

# CODEX ALIMENTARIUS

NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES



Organisation des Nations  
Unies pour l'alimentation  
et l'agriculture



Organisation  
mondiale de la Santé

E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

## NORME SUR LES CHAMPIGNONS COMESTIBLES SÉCHÉS

CXS 39-1981

Adoptée en 1981. Amendée en 2022, 2023.

**Amendements de 2022**

Suite aux décisions prises lors de la quarante-cinquième session de la Commission du Codex Alimentarius en décembre 2022, des amendements ont été apportés à la section 6.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail.

**Amendements de 2023**

Suite aux décisions prises lors de la quarante-sixième session de la Commission du Codex Alimentarius en décembre 2023, des amendements ont été apportés à la section 7. Méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

**Modification rédactionnelle de 2024**

Une modification rédactionnelle a été faite à la note de bas de page i, dans la section 3.2.2 et dans la section 3.3.2 consistant à remplacer «shii-ta-ke» par «shiitake».

## 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme (précédemment CAC/RS 39-1970) vise les champignons séchés (y compris les champignons lyophilisés), entiers ou en lamelles, de toutes les espèces comestibles, après parage et conditionnement.<sup>i</sup>

## 2. DESCRIPTION

### 2.1 Définition des produits

**2.1.1 Champignons séchés entiers:** produit obtenu à partir de champignons nettoyés et déshydratés. Leurs pieds peuvent être raccourcis.

**2.1.2 Chapeaux entiers sans pieds.**

**2.1.3 Champignons séchés en morceaux:** produit obtenu à partir de champignons entiers coupés en lamelles et déshydratés, l'épaisseur de chaque lamelle étant comprise entre 1 et 4 mm.

### 2.1.4 Autres modes de présentation

Tout autre mode de présentation du produit est autorisé, toutefois le produit doit:

- a) se distinguer suffisamment des autres modes de présentation énoncés dans la présente norme;
- b) répondre à toutes les spécifications pertinentes de la présente norme, y compris celles relatives aux limites fixées aux défauts, au poids égoutté et à toute autre spécification de la présente norme applicable au mode de présentation de la norme se rapprochant le plus du mode ou des modes de présentation visés par la présente disposition;
- c) être correctement décrit sur l'étiquette afin de ne pas tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.

### 2.2 Définition des défauts

**2.2.1 Champignons endommagés:** champignons entiers où plus du quart du chapeau fait défaut, ou bien champignons en morceaux où plus du tiers de la surface totale de la lamelle est absent.

**2.2.2 Champignons carbonisés:** champignons entiers ou en lamelles dont la surface présente des traces de carbonisation.

**2.2.3 Champignons vermiculés:** champignons comportant des trous rongés par les vers.

**2.2.4 Champignons très vermiculés:** champignons comportant quatre trous ou plus rongés par les vers.

**2.2.5 Débris de champignons:** parties de champignons pouvant passer à travers un tamis à mailles carrées de 5 mm de côté.

**2.2.6 Pieds détachés:** pieds n'attachant plus aux chapeaux.

**2.2.7 Impuretés organiques d'origine végétale:** fragments d'autres champignons comestibles, parties de végétaux telles que feuilles, aiguilles de pin, etc.

**2.2.8 Impuretés minérales:** substances qui, après incinération, subsistent sous forme de résidus insolubles dans l'acide chlorhydrique.

### 2.3 Espèces principales

Tous les champignons comestibles dont la vente est autorisée par les autorités compétentes des pays où ils sont consommés.

## 3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITÉ

### 3.1 Matières premières

Les matières premières servant à la production des champignons comestibles séchés doivent répondre aux dispositions générales de la *Norme générale sur les champignons comestibles et produits dérivés* (CXS 38-1981)<sup>1</sup>.

---

<sup>i</sup> La présente norme couvre aussi le champignon séché Shiitake.

### 3.2 Produit fini

- 3.2.1** Les champignons comestibles séchés doivent être sains, c'est-à-dire non endommagés; présenter la couleur, l'odeur et la saveur appropriées de l'espèce; être propres, c'est-à-dire exempts d'impuretés organiques et minérales; être autant que possible exempts de dégâts dus aux vers ou aux insectes; ne pas être détériorés.
- 3.2.2** Les champignons comestibles séchés doivent être convenablement déshydratés et conformes aux spécifications suivantes:

Produit	Teneur maximale en eau
Champignons lyophilisés	6 % m/m
Champignons séchés (autres que lyophilisés)	12 % m/m
Champignons séchés Shiitake	13 % m/m

### 3.3 Tolérances de défauts

- 3.3.1** On admet une tolérance maximale de 25 pour cent m/m de champignons ne satisfaisant pas aux dispositions de l'alinéa 3.2.1 concernant le produit fini.
- 3.3.2** Dans le cadre de la tolérance prévue à l'alinéa 3.2.1, les tolérances individuelles ci-après sont autorisées:

Défauts	Tolérance
impuretés minérales	maximum 2 % m/m
impuretés organiques d'origine végétale	maximum 0,02 % m/m, sauf dans le cas des champignons Shiitake, pour lesquels le maximum autorisé sera de 1 % m/m
Champignons vermiculés:	
champignons sylvestres	maximum 20 % m/m en tout du total des dommages, y compris les champignons très vermiculés
champignons de couche	maximum 1 % m/m en tout de champignons vermiculés, y compris 0,5 % m/m au maximum de champignons très vermiculés
débris de champignons	maximum 6 % m/m
champignons carbonisés	maximum 2 % m/m
champignons endommagés	maximum 20 % m/m

Le nombre des pieds détachés doit être identique à celui des chapeaux, soit 1:1.

## 4. HYGIÈNE

- 4.1** Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections pertinentes des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969)<sup>2</sup> et des autres Codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius applicables à ce produit.
- 4.2** Dans toute la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de toute substance anormale.
- 4.3** Quand il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit:
- doit être exempt de micro-organismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé;
  - doit être exempt de parasites pouvant présenter un risque pour la santé; et
  - ne doit contenir aucune substance provenant de micro-organismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

## 5. EMBALLAGE ET PRÉSENTATION

### 5.1 Uniformité

Chaque emballage (cartons, sacs en polyéthylène, caissettes) d'un lot doit contenir des champignons appartenant au même type commercial, le poids net du contenu devant être uniforme.

## 5.2 Emballage

Les cartons, sacs et caissettes doivent assurer une protection adéquate contre l'humidité pendant l'entreposage et le transport du produit. Toute feuille de papier ou autre matière utilisée à l'intérieur de l'emballage doit être neuve, étanche et inoffensive pour la santé humaine. Les champignons ne doivent pas entrer en contact avec les inscriptions imprimées sur l'emballage.

5.3 Les champignons doivent être placés en vrac dans les unités d'emballage.

## 6. ÉTIQUETAGE

En plus des dispositions de la *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985)<sup>3</sup>, les spécifications suivantes sont applicables:

### 6.1 Nom du produit

Les produits conformes aux définitions et autres dispositions de la présente norme doivent porter une désignation précisant:

6.1.1 Le nom usuel et le nom scientifique de l'espèce des champignons utilisés, mais le mot "champignons" peut être remplacé par le terme employé le plus communément pour désigner l'espèce considérée dans le pays où le produit doit être vendu; ainsi, "champignons de couche" pour le genre *Agaricus*;

6.1.2 Le type du produit: "champignons séchés" ou "champignons lyophilisés";

6.1.3 Le mode de présentation: "entiers", "chapeaux" ou "lamelles".

6.1.4 Si le produit est fabriqué conformément aux dispositions relatives aux autres modes de présentation à l'alinéa 2.1.4, l'étiquette doit contenir à proximité du nom du produit des indications destinées à éviter que le consommateur ne soit induit en erreur ou dérouter.

### 6.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021)<sup>4</sup>.

## 7. METHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Afin de vérifier la conformité à cette Norme, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage contenues dans *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999)<sup>5</sup> correspondant aux dispositions de cette Norme doivent être utilisées.

## RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

---

<sup>1</sup> FAO et OMS. 1981. *Norme générale sur les champignons comestibles et produits dérivés*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 38-1981. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

<sup>2</sup> FAO et OMS. 1969. *Principes généraux d'hygiène alimentaire*. Code d'usages du Codex Alimentarius, n° CXC 1-1969. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

<sup>3</sup> FAO et OMS. 1985. *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 1-1985. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

<sup>4</sup> FAO et OMS. 2021. *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 346-2021. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

<sup>5</sup> FAO et OMS. 1999. *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 234-1999. Commission du Codex Alimentarius. Rome.