

	CONSERVES DE CHAMPIGNONS DE PARIS Agaricus bisporus ou Psalliota bispora	DÉCISION N° 23 & 61 novembre 2020 Mise à jour : indice c
---	---	---

PRÉAMBULE

Pour les besoins du présent code d'usages, la réglementation en vigueur s'applique, notamment les références réglementaires suivantes :

- Règlement n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.
- Règlement n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires.

Titre I - DÉFINITION

Article 1

Les conserves alimentaires de Champignons, Champignons de Paris, Champignons de couche, doivent être conformes aux critères ci-après et préparées à partir de champignons frais¹ des variétés cultivées de l'Agaricus Bisporus ou Psalliota Bispora, additionnés lors du conditionnement, d'un liquide de couverture composé d'eau ou de jus de cuisson de champignons, avec addition facultative de sel (chlorure de sodium), de vinaigre, d'épices, d'aromates ou d'acide citrique ou d'acide lactique, d'acide ascorbique conformément à la réglementation en vigueur et éventuellement d'autres ingrédients comestibles.

Conformément à ces dispositions les protéines, l'amidon ou toutes autres substances destinées à limiter la perte en poids des champignons (éventuellement par accroissement de la rétention d'eau), ne doivent pas être employées.

Article 2

a) La dénomination "Champignons de Paris", "Champignons de couche", suivie du mode de présentation, est réservée exclusivement aux conserves constituées de champignons et d'eau, comportant ou non l'addition de sel et/ou d'acides tels que cités à l'article premier, à l'exclusion de tout autre ingrédient.

Cette dénomination peut être complétée par la mention "au naturel" lorsque le liquide de couverture est composé exclusivement d'eau et de sel.

b) Tout autre mode de préparation culinaire est admis à condition :

- qu'il soit suffisamment différent des modes de préparation exposés dans la présente décision,
- qu'il satisfasse à toutes les autres exigences de la présente décision,
- qu'il soit décrit de façon appropriée sur l'étiquette afin qu'il n'y ait pas, pour le consommateur, possibilité de confusion ou d'erreur.

Article 3

Présentation

Les champignons doivent avoir été triés de façon à correspondre à l'une des catégories suivantes :

- **Champignons 1er choix :**

Champignons entiers de grosseur sensiblement uniforme, à chapeaux fermés, diamètre maximal du chapeau du champignon de 30 mm. Pieds coupés à une longueur ne dépassant pas le diamètre du chapeau dans sa plus grande largeur.

¹ l'utilisation de champignons provisoirement conservés (moins de 72h) pour des raisons de contraintes technologiques est autorisée.

DÉCISION N° 23 et 61 - Conserves de Champignons Indice c - 2/6

- **Champignons 1er choix miniatures :**

Champignons entiers de grosseur sensiblement uniforme, à chapeaux fermés, diamètre maximal du chapeau du champignon de 20 mm. Pieds coupés à une longueur maximale de 13 mm .

- **Champignons 1er choix émincés :**

Champignons de grosseur sensiblement uniforme, à chapeaux fermés, débités en tranches d'épaisseur régulière de 10 mm maximum, parallèlement à un plan passant par l'axe du champignon. Le pourcentage de silhouettes doit être au moins égal à 50%*.

- **Champignons émincés :**

Champignons débités en tranches d'épaisseur régulière de 10 mm maximum, parallèlement à un plan passant par l'axe du champignon. Le pourcentage de silhouettes doit être au moins égal à 30% * .

- **Champignons pieds et morceaux (Hôtel) :**

Chapeaux et pieds de champignons coupés en morceaux. La proportion de morceaux de pieds ne dépassant pas 80%.

- **Champignons en dés**

Chapeaux et pieds de champignons coupés en dés de 6 à 12 mm de côté.

* Pour les champignons émincés, le pourcentage de silhouettes doit être respecté en moyenne sur un échantillon de 10 préemballages au moins.

Titre II - SPÉCIFICATIONS

A) Caractéristiques de la matière première

Article 4

Les champignons employés à la préparation des champignons appertisés doivent être frais, sains, en bon état.

Article 5

B) Caractéristiques générales du produit

Quantités nettes égouttées

La quantité nominale nette égouttée minimale pour les conserves définies au Titre I article 2 paragraphes a) et b) de la présente décision doit être égale à 54 % de la capacité nominale du récipient exprimée en eau.

Pour les récipients en verre, la capacité nominale est réduite de 20 ml avant calcul.

Pour les conserves conditionnées dans des récipients de faible hauteur ou de faible épaisseur (barquettes, sachets souples...) la quantité nominale nette égouttée minimale doit être égale à 57 % de la masse nette totale indiquée.

Les masses obtenues par calcul sont arrondies à la plus proche valeur inférieure multiple de 5.

Pour les récipients les plus usités elles doivent correspondre aux indications du tableau ci-après :

	BOITES MÉTALLIQUES	RÉCIPIENTS EN VERRE
Capacité nominale en ml	212 314 425 850 2550 2650 3100 4250	212 314 370 580 720
Poids net égoutté (minimal) en g	115 170 230 460 1380 1435 1680 2300	110 155 185 300 375

En ce qui concerne le contrôle des quantités nettes égouttées, il est fait appel, par les Agents qui en sont chargés, aux méthodes de contrôle statistiques des préemballages définies par la réglementation en vigueur.

DÉCISION N° 23 et 61 - Conserves de Champignons Indice c - 3/6

Le contrôle métrologique de la quantité nette égouttée est effectué conformément aux modalités prévues pour le contrôle de la quantité nette, seules les erreurs en moins étant doublées.

Titre III - CARACTERES DE QUALITÉ

Article 6

I - Caractères normaux

Les conserves visées par la présente décision doivent, en outre, présenter les caractères minima ci-après :

- a) Liquide de couverture limpide ou très légèrement opalescent de couleur claire (pour les préparations décrites dans le point b) de l'article 2, la couleur peut être plus foncée) ;
- b) Saveur et odeur franches et normales : absence de toute saveur ou odeur étrangère ;
- c) Couleur caractéristique des variétés utilisées, raisonnablement uniforme. Dans les champignons émincés et les pieds et morceaux les lamelles peuvent être plus sombres.

II - Tolérances

A - Définitions des critères et des défauts

• Champignon tâché :

Un champignon est tâché lorsqu'il présente une tache marron foncé à brun d'un diamètre supérieur à 3 mm ou lorsqu'il est très moucheté (+ de 10 points noirs).

Traces de substrat de culture :

Champignon ou morceau de champignon sur lequel subsiste encore une partie de racine et/ou de terre de plus de 2 mm de diamètre attachée ou non au champignon.

• Champignon ouvert :

Un champignon est ouvert si les lamelles sont visibles sur au moins la moitié de la circonférence et si l'écart entre le chapeau et le pied est supérieur à 4 mm .

• Champignon cassé et morceaux de champignon :

Un champignon dont il manque au moins le quart du chapeau, les chapeaux et les pieds seuls.

• Brisures de champignons :

Morceaux de champignons passant à travers un tamis à mailles carrées de 8 mm.

• Silhouette :

Tranche de champignon dont le pied déborde, même légèrement.

• Silhouette ouverte :

Silhouette dont au moins un bord est nettement ouvert avec des lamelles bien visibles.

• Diamètre du chapeau du champignon :

Le diamètre du chapeau du champignon se mesure dans la plus petite largeur du chapeau (forme ovoïde du champignon).

• Longueur des pieds :

La longueur des pieds se mesure de la base du chapeau à la plus grande longueur du pied (cas des pieds en biseau).

B - Sont tolérés

Champignons	Traces de substrat non éliminées	Tâchés	Ouverts	Cassés et morceaux	Brisures	Diamètre chapeau > à la norme	Longueur du pied > à la norme
1er choix	5%	10%	12%	18%		5%	18%
1er choix miniature	5%	5%	8%	10%		5 %	16%
1er choix émincés	2%	10%	Silhouette15%				
Émincés	4%	15%			10%		
Pieds et morceaux	4 %	15%			20%		

Les pourcentages sont calculés par rapport à la masse nette égouttée de champignons.

C - Unités défectueuses

Sont considérées comme unités défectueuses, tous les préemballages dont le pourcentage de défauts dépasse la tolérance fixée au tableau B.

Titre IV - MÉTHODE D'EXAMEN

Article 7

Les prélèvements d'échantillons et l'appréciation des différents caractères visés par la présente décision seront effectués selon les méthodes prescrites par les autorités chargées du contrôle.

Il est précisé qu'en ce qui concerne la détermination du poids du produit égoutté et l'appréciation des caractères de qualité, les méthodes à suivre sont celles indiquées en ANNEXE.

ANNEXES

1. DÉTERMINATION DES QUANTITÉS NETTES ET NETTES ÉGOUTTÉES DES CONSERVES DE CHAMPIGNONS APPERTISÉES

Peser le récipient avant ouverture (Pb), l'ouvrir, verser le contenu sur un tamis plat à mailles carrées de 2,5 mm (épaisseur du fil 0,85 mm selon norme ISO 3310/1) préalablement pesé (Pe1 = la masse du tamis).

Le diamètre de ce tamis sera de 20 cm pour les récipients de capacité inférieure ou égale à 850 ml et de 30 cm pour les récipients de capacité supérieure à 850 ml.

Incliner le tamis d'environ 20° par rapport à l'horizontale pour faciliter l'égouttage.

Égoutter 2 minutes à partir du moment où le produit est sur le tamis.

Peser le tamis et son contenu (Pe 2).

Rincer le récipient vide et son couvercle, les sécher puis les peser (Pr).

Le poids net = Pb - Pr

Le poids net égoutté = Pe2 - Pe1

Toutes les masses sont déterminées avec une précision de 0.5 g.

2. DÉTERMINATION PONDÉRALE DES ÉLÉMENTS DÉFECTUEUX

Après égouttage et détermination de la masse nette égouttée (PNE) séparer les éléments défectueux en les classant par catégorie tel que défini dans la présente décision. Les peser à 0,1 g près.

Calculer les pourcentages par rapport à la masse ou à la masse nette égouttée mesurée (selon critère).

3. MESURES DIMENSIONNELLES

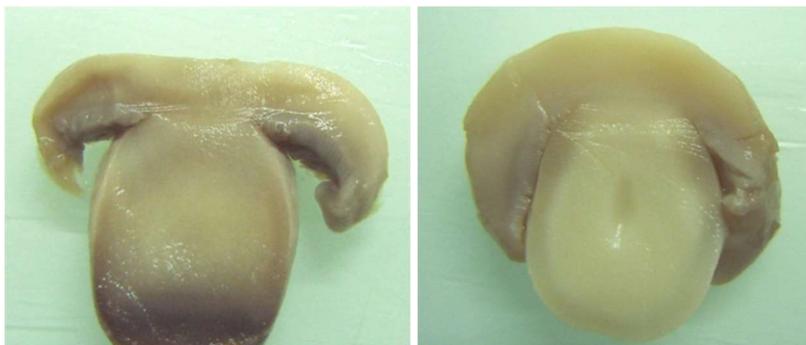
Les mesures dimensionnelles (longueur, épaisseur, diamètre) sont effectuées à l'aide d'un pied à coulisse au 1/10ème de millimètre.

Les mesures doivent être effectuées de telle façon que le pied à coulisse ne marque pas, ni n'écrase les légumes ou la partie de légume à mesurer.

4. MESURE DES TAUX DE SILHOUETTE

Les silhouettes comptabilisées sont les tranches de champignon dont le pied débord, même légèrement par rapport aux bords du chapeau. Les silhouettes cassées sont aussi comptabilisées.

Exemple de silhouette comptabilisée :



DÉCISION N° 23 et 61 - Conserves de Champignons Indice c - 6/6

Exemple de tranche non considérée comme silhouette :

Le pied ne dépasse pas du chapeau, la tranche n'est pas comptabilisée dans les silhouettes.

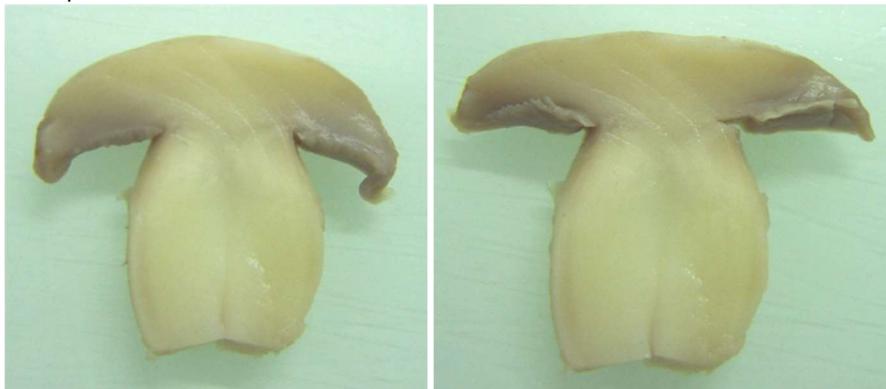


Les pourcentages sont calculés par rapport à la masse nette égouttée de champignon.

5. MESURE DES TAUX DE SILHOUETTE OUVERTE

Sur les silhouettes comptabilisées au point 4, comptabiliser les silhouettes ouvertes.

Exemple de silhouette ouverte :



Les pourcentages sont calculés par rapport à la masse nette égouttée de champignon.