

<b>CTCPA</b>	<b>CONSERVES DE CHAMPIGNONS SYLVESTRES ET/OU CULTIVES</b>	<b>DECISION N° 94 juillet 2018 Indice : b</b>
--------------	---	---

**PREAMBULE**

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.
- Règlement n° 1334/2008 du parlement européen et du conseil du 16 décembre 2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires.
- Règlement n° 1048/2009 du Conseil du 23 octobre 2009 modifiant le règlement (CE) no 733/2008 relatif aux conditions d'importation de produits agricoles originaires des pays tiers à la suite de l'accident survenu à la centrale nucléaire de Tchernobyl.
- Règlement n° 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires
- Règlement n° 396/2005 du Parlement Européen et du Conseil du 23/02/05 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale

**Titre I – DEFINITION**
*Article 1*

Les conserves alimentaires fabriquées à partir de champignons sylvestres (sauvages) et/ou cultivés doivent être conformes aux critères ci-après.

*Article 2*

Les conserves de champignons doivent être préparées à partir des espèces, désignées ci-dessous.

NOM LATIN	NOM COMMUN	DENOMINATION USUELLE
<b>a) Tricholomatacées</b>		
Tricholoma portentosum	Tricholome prétentieux, Prétentieux, Petit gris d'automne, Bise d'automne	Champignon de mousse
Tricholoma terreum	Tricholome terreux, Petit-gris, Grisnet, Tricholome couleur de terre, Petit gris des sapins	Griset
Tricholoma georgii = <i>Calocybe gambosa</i>	Tricholome de la Saint-Georges, Mousseron, Mousseron vrai, Mousseron de printemps	Mousseron de la Saint Georges, Tricholome de la St Georges
<b>b) Russulacées</b>		
Lactarius deliciosus	Lactaire délicieux, Catalan, Vache rouge, Barigoule, Orangé, Pignet	Lactaire
Lactarius sanguifluus	Lactaire sanguin	Lactaire
<b>c) Hydnacées</b>		
Hydnum repandum	Pied de mouton, Hydne pied de mouton, barbe de chèvre, langue de chat	Pied de mouton
<b>d) Boletacées</b>		
Boletus aereus	Cèpe bronzé, Tête-de-nègre, Bolet bronzé, Bolet tête de nègre, Cèpe noir	Cèpe

NOM LATIN	NOM COMMUN	DENOMINATION USUELLE
<i>Boletus edulis</i>	Cèpe de Bordeaux, Bolet comestible	Cèpe
<i>Boletus aestivalis</i> = <i>Boletus reticulatus</i>	Cèpe d'été, Cèpe réticulé, Bolet réticulé	Cèpe
<i>Boletus pinicola</i> = <i>Boletus pinophilus</i>	Bolet des sapins, Cèpe des pins, Bolet des pins	Cèpe
<i>Xerocomus badius</i> = <i>Boletus badius</i>	Bolet bai, Cèpe bai, Cèpe des châtaigniers	Bolet Bai
<i>Suillus luteus</i> = <i>Boletus luteus</i>	Bolet jaune, Nonette voilée, Bolet annulaire, Cèpe jaune	Bolet jaune
<i>Suillus granulatus</i> <sup>5</sup>	Bolet granulé	Bolet jaune
<i>Leccinum carpini</i> = <i>Leccinum pseudoscabrum</i>	Bolet rude des charmes	Bolet jaune
<i>Leccinum scabrum</i> = <i>Leccinum leucophaeum</i>	Bolet rude	Bolet jaune
<b>e) Cantharellacées</b>		
<i>Cantharellus cibarius</i>	Girolle, Jaunotte, Chanterelle commune, Chanterelle comestible	Girolle
<i>Cantharellus cinereus</i> = <i>Craterellus cinereus</i>	Girolle cendrée, Chanterelle cendrée	Chanterelle
<i>Cantharellus tubaeformis</i> = <i>Craterellus tubaeformis</i>	Chanterelle en tube	Chanterelle
<i>Cantharellus aurora</i> = <i>Craterellus lutescens</i>	Chanterelle jaune	Chanterelle
<i>Cantharellus cornucopioides</i> = <i>Craterellus cornucopioides</i>	Trompette de la mort, Craterelle corne d'abondance	Trompette ou Trompette de la Mort / des Morts / des Maures ou Corne d'abondance
<b>f) Morchellacées</b>		
Groupe <i>Morchella elata</i> <sup>1</sup>	Morille conique	<u>Morille</u>
Groupe <i>Morchella esculenta</i> <sup>2</sup>	Morille blonde	<u>Morille</u>
Groupe <i>Morchella semilibera</i> <sup>3</sup>	Morillon, Mitrophore hybride	Morillon
<b>g) Divers</b>		
<i>Agaricus bisporus</i>	<u>Champignon de Paris</u>	<u>Champignon de Paris, champignon de couche</u>
<i>Volvariella esculenta</i> = <i>Volvariella volvacea</i>	<u>Volvaire cultivée</u>	<u>Volvaire</u>
<i>Armillaria mellea</i> <sup>5</sup>	Armillaire couleur de miel	Armillaire
<i>Ptychoverpa bohemica</i> = <i>Verpa bohemica</i>	Verpe de Bohème	Verpe

<sup>1</sup> Groupe *Morchella elata* (*Morchella costada*, *Morchella conica*, *Morchella deliciosa*, *Morchella importuna*, etc.)

<sup>2</sup> Groupe *Morchella esculenta* (*Morchella rotunda*, *Morchella crassipes*, etc.)

<sup>3</sup> Groupe *Morchella semilibera* (*Mitrophora semilibera*, *Morchella hybrida*, *Mitrophora hybrida*, etc.)

NOM LATIN	NOM COMMUN	DENOMINATION USUELLE
<i>Pleurotus pulmonarius</i>	<u>Pleurote pulmonaire</u>	<u>Pleurote</u>
<i>Pleurotus cornucopiae</i>	<u>Pleurote corne d'abondance,</u> <u>Pleurote blanc</u>	<u>Pleurote</u>
<i>Pleurotus ostreatus</i>	<u>Pleurote en forme d'huître, Pleurote</u> <u>en coquille, Oreillette</u>	<u>Pleurote</u>
<i>Pleurotus eryngii</i>	<u>Pleurote du Panicaut, Oreille de</u> <u>chardon, Argouane</u>	<u>Pleurote</u>
<i>Amanita caesare</i>	Oronge, Amanite des Césars	Oronge ou Amanite des Césars
<i>Marasmius oreades</i>	Marasme des Oréades, Faux- mousseron, Mousseron d'automne, Champignon des prés, Corriollette, Mousseron, Pied sec	Mousseron
<i>Kuehnomyces mutabilis</i> = <i>Pholiota mutabilis</i>	<u>Pholiote changeante</u>	<u>Pholiote (Foliote)</u> <sup>4</sup>
<i>Auricularia auricula Judae</i> = <i>Hirneola auricula Judae</i>	<u>Oreille de Judas</u>	<u>Champignon noir</u>
<i>Auricularia polytricha</i>	<u>Champignon noir</u>	<u>Champignon noir</u>
<i>Lentinus edodes</i> = <i>Lentinula edodes</i>	<u>Shii-také, lentin du chêne,</u> <u>Lentin du faux châtaigner, Lentin</u> <u>comestible</u>	<u>Shii-také, Shiitaké, ou lentin du</u> <u>chêne (des chênes)</u> <sup>4</sup>
<i>Russula virescens</i>	Russule verdoyante, Palomet, Bise verte, Verdet	Russule
<i>Russula olivacea</i> <sup>5</sup>	Russule olivacée	Russule
<i>Russula aurata</i> = <i>Russula aurea</i>	Russule dorée	Russule
<i>Russula cyanoxantha</i>	Russule charbonnière, Russule bleue et jaune, Charbonnier	Russule
<i>Stropharia rugosoannulata</i>	<u>Strophaire à anneaux rugueux</u>	<u>Strophaire</u>

<sup>4</sup> L'indication des noms entre parenthèses dans la dénomination est facultative.

<sup>5</sup> Les champignons suivants font l'objet d'un seuil maximum d'incorporation : *Russula olivacea* (30%), *Armillaria mellea* (30%) et *Suillus granulatus* (45%), en cas de mélange de ces espèces la quantité maximale d'incorporation de l'ensemble ne pourra pas dépasser 45%.

Les champignons dont les noms sont soulignés sont des champignons cultivés, ceux soulignés avec des tirets peuvent être sauvages ou cultivés.

## DECISION N° 94 - Conserves de champignons sylvestres et/ou cultivés - 4/10

### Article 3

a) - La dénomination comprenant la dénomination usuelle (ou le nom commun) du champignon tels que précisés dans le tableau ci-dessus est réservée aux conserves de champignons additionnées d'un liquide de couverture composé d'eau, de sel et éventuellement d'acidifiants, d'antioxygènes. La dénomination usuelle (ou le nom commun) des champignons tels que précisés dans le tableau ci-dessus, doivent figurer dans la liste des ingrédients. L'indication du nom botanique dans la liste des ingrédients à côté de la dénomination usuelle (ou du nom commun) est facultative.

Les conserves peuvent être préparées à partir de champignons frais, de champignons surgelés, de champignons séchés ou de champignons en saumure. Lorsque les conserves sont préparées à partir de champignons présaumurés, la mention « préparés par le procédé de présaumurage » doit figurer dans la liste des ingrédients.

Les conserves de champignons de Paris, *Agaricus bisporus* sont définies par la Décision n° 23 et 61.

b) - Tout autre mode de préparation du produit 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 4 Présentations

Les champignons sylvestres et cultivés peuvent être présentés entiers, chapeaux seuls (ou têtes), jambes seules (ou pieds ou queues), en morceaux (ou coupés en 2 ou en 4), en lamelles (en lanières) ou encore en dés.

La proportion entre les têtes et les pieds doit respecter la proportion naturelle du champignon.

#### **Cèpes garniture ou petits cèpes garniture :**

Petits cèpes entiers à chapeaux fermés de diamètre de 40 mm maxi.

#### **Cèpes extra :**

Cèpes extra : têtes de cèpes entières à tubes sporogènes serrés, sans pied ou avec pied coupé au maximum à 30 mm du chapeau. La couleur des spores doit être jaune ou blanche. L'addition d'un morceau de chapeau de même qualité est tolérée pour compléter le poids.

#### **Cèpes choix :**

Morceaux de têtes de cèpes avec une couleur de spore de jaune à verte.

#### **Cèpes pieds et morceaux ou jambes et morceaux :**

Chapeaux et pieds de cèpes coupés en morceaux ou en tranches. La proportion de morceaux de chapeaux doit être au moins égale à 20% du produit égoutté.

#### **Pieds de cèpes :**

Morceaux ou tranches de pieds de cèpes coupés

#### **Morilles extra :**

Têtes de morilles entières avec pieds coupés au maximum à 30 mm de la tête. L'addition d'un morceau de tête de même qualité est tolérée pour compléter le poids.

#### **Morilles spéciales :**

Tête de morilles entières, avec pieds coupés au maximum à 10 mm de la tête. L'addition d'un morceau de tête de même qualité est tolérée pour compléter le poids.

#### **Morilles mini :**

Morilles entières dont 90% des chapeaux mesurent moins de 25 mm.

#### **Morilles jumbo :**

Morilles entières dont 90% des chapeaux mesurent plus de 50 mm.

#### **Morilles traiteur (ou morilles industrielles ou morilles jambes et morceaux) :**

Produit composé de 60% de têtes et/ou de morceaux de têtes de morilles et 40% de queues et/ou de morceaux de queues de morilles.

### Article 5 - Mélanges

Ces conserves sont constituées de mélanges de champignons sylvestres et/ou cultivés ou de parties reconnaissables de champignons triés appartenant aux différentes espèces définies à l'article 2.

Les débris issus du parage des champignons et les parties de champignons habituellement non consommées ne peuvent pas être utilisés dans la fabrication des mélanges.

## DECISION N° 94 - Conserves de champignons sylvestres et/ou cultivés - 5/10

Les champignons sont énumérés dans la liste des ingrédients dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale au moment de la mise en œuvre.

a) - Mélange de deux espèces :

Les deux noms doivent apparaître dans la dénomination. Le premier nommé étant celui dont le pourcentage est le plus élevé. Dans tout mélange de deux espèces de champignons (sylvestres et/ou cultivés) la quantité minimale de l'espèce minoritaire est de 20%.

b) - Mélange de plus de 2 espèces:

Les dénominations « garniture de champignons sylvestres », « cocktail de champignons sylvestres », « mélange de champignons sylvestres », et toutes autres dénominations utilisant le mot « sylvestre » sont réservées aux mélanges composés uniquement de champignons sylvestres (sauvages).

Les dénominations « garniture forestière », « cocktail forestier », "mélange forestier", et toutes autres dénominations utilisant le mot « forestier » sont réservées au mélange comportant au moins 50% de champignons sylvestres (sauvages).

Les différentes variétés de bolets (dénominations usuelles) sont comptées comme une seule espèce pour le mélange.

Le pourcentage de chaque espèce doit être compris entre 5 et 40% de la masse nette égouttée.

### **Titre II - SPECIFICATIONS**

#### **A) Caractéristiques de la matière première.**

##### *Article 6*

Les champignons utilisés à la préparation des produits visés par la présente décision doivent être sains et respecter les tolérances des défauts de l'article 8-II-B (en bon état, propres, présenter l'odeur et la saveur caractéristique de l'espèce), de qualité loyale et marchande.

Ils doivent être soumis à un nettoyage, à un lavage, à un parage et à un triage appropriés comprenant un examen de salubrité.

#### **B) Caractéristiques générales du produit.**

##### *Article 7*

Les quantités nominales nettes recommandées et nettes égouttées minimum pour les conserves définies au Titre I de la présente décision et pour les récipients les plus usités doivent correspondre aux indications du tableau ci-après :

	Taux de remplissage	BOITES METALLIQUES	RECIPIENTS EN VERRE
Capacité nominale en ml		212 425 850	212 314 370 580 660 720 850
Quantités nettes en g (recommandées)		200 400 800	180 280 330 530 605 660 780
Quantités nettes égouttées en g (minimum)			
Cas général	54%	110 225 455	100 155 185 290 335 360 445
Morilles, Cornes d'Abondance et Lactaires	47%	95 195 395	90 135 160 250 290 310 390

Dans le cas de récipients de capacité non prévue dans le tableau ci-dessus, la masse nette totale est calculée en fonction de la capacité nominale du récipient sur la base de 800 g. pour la boîte de 850 ml.  
La masse nette égouttée est calculée en fonction de la capacité nominale du récipient sur la base du taux de remplissage indiqué dans le tableau ci-dessus. Les valeurs obtenues sont arrondies à la plus proche valeur inférieure multiple de 5.

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

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

Les quantités nominales nettes et nettes égouttées des conserves de champignons de Paris, *Agaricus bisporus* sont définies par la décision n° 23 et 61.

### Titre III - CARACTERES DE QUALITE

#### Article 8

#### I - Caractères normaux

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

- a) - liquide de couverture : limpide pouvant être opalescent.
- b) - saveur franche pouvant être légèrement salée, odeur franche, absence de toute saveur ou odeur étrangère ;
- c) - couleur normale et texture caractéristique des variétés retenues au titre I.

#### II - Tolérances

#### A - Définitions des défauts

Champignons véreux : champignons présentant des vers

Champignons très vermiculés : champignons présentant plus de 15 trous de passage de vers par cm<sup>2</sup> de surface de champignon.

Débris de champignons : morceaux de champignons de dimension inférieure à 5 mm

Matières étrangères végétales : mousse, aiguilles de pin, morceaux de bois...,

Matières étrangères d'origine minérale : graviers, sables....

**B - Sont tolérés**

DEFAUTS	POURCENTAGE EN MASSE RAPPORTE A LA MASSE TOTALE DU PRODUIT EGOUTTE
a) Champignons véreux autres que pour la famille des cèpes des bolets, des lactaires et des morilles	5%
b1- Cèpes, bolets, lactaires et morilles véreux	20%*
b2- Cèpes extra, véreux	12%*
c1- Cèpes, bolets, lactaires et morilles très vermiculés	15%*
c2- Cèpes extra très vermiculés	5%*
d - Débris de champignons	3%
e - Matières étrangères végétales	0,8%
f - Matières étrangères d'origine minérale	0,8%

\* Il est admis un champignon ou un morceau de champignon véreux et/ou très vermiculé par préemballage.

**III - UNITES DEFECTUEUSES**


Un préemballage est considéré comme défectueux si l'un des défauts mentionnés en B est supérieur à la tolérance ou si les spécifications fixées à l'article 4 et les spécifications fixées à l'article 5 ne sont pas respectées.

**Titre IV - METHODE D'EXAMEN**
*Article 9*

Les prélèvements d'échantillons et l'appréciation des différents caractères visés par la présente décision seront effectués selon les méthodes prescrites en annexe.

## **ANNEXES : METHODES D'ANALYSES**



 <b>CENTRE TECHNIQUE AGROALIMENTAIRE</b>	<b>DETERMINATION DES QUANTITES NETTES ET NETTES EGOUTTEES DES CONSERVES DE CHAMPIGNONS APPERTISES</b>	<b>Fiche n° 1</b>  <b>Date : Mars 2017</b>  <b>Mise à jour : indice b</b>
---	---	---

### - MODE OPERATOIRE :

La température du produit est ramenée à 20°C ± 5°C. Les mesures sont effectuées à température ambiante du laboratoire.

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 taré. 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. Egoutter 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).

La masse nette = Pb - Pr

La masse nette égouttée = Pe2 - Pe1

Pe1 = la masse du tamis

Toutes les masses sont déterminées avec une précision de 0,5 g.

\*Les boîtes à ouverture facile trois pièces doivent être ouvertes côté fond opposé à l'ouverture facile afin d'éviter d'abîmer le contenu lors du transvasement.

 <b>CENTRE TECHNIQUE AGROALIMENTAIRE</b>	<b>DETERMINATION PONDERALE DES ELEMENTS DEFECTUEUX</b>	<b>Fiche n° 2</b> <b>Date : Mai 2014</b> <b>Mise à jour : Indice a</b>
---	--	--

**- MODE OPERATOIRE :**

Après égouttage et détermination de la masse nette égouttée (voir fiche n° 1) séparer les éléments défectueux en les classant par catégorie tel que définis à l'article 8 de la présente décision. Les peser à 0,1 g près.

Calculer les pourcentages par rapport à la masse nette égouttée mesurée.