

	<b>CHAMPIGNONS SECHES SYLVESTRES ET/OU CULTIVÉS</b>	<b>DECISION N° 97 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 champignons séchés sylvestres (sauvages) et/ou cultivés doivent être conformes aux critères ci-après.

### Article 2

Les champignons séchés doivent être préparés 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

<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>Ptychoverpa bohemica</i> = <i>Verpa bohemica</i>	Verpe de Bohème	Verpe
<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 en coquille, Oreillette</u>	<u>Pleurote</u>
<i>Pleurotus eryngii</i>	<u>Pleurote du Panicaut, Oreille de 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>Kuehneromyces mutabilis</i> = <i>Pholiota mutabilis</i>	<u>Pholiote changeante</u>	<u>Pholiote (Foliote)<sup>4</sup></u>
<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, Lentin du faux châtaigner, Lentin comestible</u>	<u>Shii-také, Shiitaké, ou lentin du chêne (des chênes)<sup>4</sup></u>
<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.

### Article 3 **Dénomination et liste des ingrédients**

La dénomination comprenant la dénomination usuelle (ou le nom commun) suivi de la mention « séché » est réservée aux champignons ayant subi une déshydratation

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.

Si nécessaire, l'étiquette doit être accompagnée d'une information claire informant le consommateur de la nécessité d'une cuisson complète avant consommation.

### Article 4 **Présentation**

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. Dans le cas où la dénomination ne précise pas que le produit est composé uniquement de pieds ou de chapeau ou n'en précise pas leur proportion, la proportion entre tête et pieds doit respecter la proportion naturelle du champignon.

#### **Cèpes extra séchés :**

Cèpes extra : tranches de cèpes entières ou coupées présentant des tubes sporogènes serrés et une couleur allant de beige à marron. L'addition d'un morceau de chapeau de même qualité est tolérée pour compléter le poids.

#### **Morilles extra séchées :**

Têtes de morille 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. (La Morille Rotunda n'est pas admise pour cette dénomination)<sup>6</sup>

#### **Morilles spéciales séchées:**

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. (La Morille Rotunda n'est pas admise pour cette dénomination)<sup>6</sup>

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

Produit composé de 60% de têtes et/ou de morceaux de tête de morilles et 40% de queues et/ou de morceaux de queues de morilles. (La Morille Rotunda n'est pas admise pour cette dénomination)<sup>6</sup>

#### **Morilles mini séchées :**

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

#### **Morilles jumbo séchées :**

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

#### **Queues de morilles séchées :**

Les queues de morilles séchées doivent être dénommées « queues de morilles séchées » ou « pieds de morilles séchées »

### Article 5 - **Mélange**

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

#### a) - Mélange de deux espèces :

Les noms communs 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%.

<sup>6</sup> La Morille Rotunda est une morille sableuse et difficile à nettoyer par le consommateur, son utilisation dégraderait la qualité attendue de ces dénominations.

b) - Mélange de plus de 2 espèces:

Les dénominations « garniture de champignons sylvestres », « cocktail de champignons sylvestres », « mélange de champignons sylvestres », sont réservées aux mélanges composés uniquement de champignons sylvestres (sauvages). Les dénominations « garniture forestière », « cocktail forestier », « mélange forestier », sont réservées aux mélanges 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.

## **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 7-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 (si cela est nécessaire), à un parage et à un triage appropriés comprenant un examen de salubrité.

### **B) Spécifications qualitatives.**

#### *Article 7*

#### **I - Caractères normaux**

- a) - couleur normale et texture caractéristique des variétés retenues au titre I après réhydratation selon la méthode décrite en annexe.
- b) - absence de toute saveur et odeur étrangère après réhydratation.
- c) - teneur en eau maximale : 14 % m/m

#### **II - Tolérances**

##### **A - Définitions des défauts**

Champignons véreux : champignons présentant des vers (défaut effectué sur le sec)

Champignons infestés (larves et œufs) : champignons présentant des résidus de larves et d'œufs inertes détruits par un traitement approprié (défaut effectué sur le sec).

Champignons très vermiculés : champignons présentant sur plus de deux tiers de la surface plus de 15 trous de passage de vers par cm<sup>2</sup> (défaut effectué sur le sec).

Champignons carbonisés : champignons carbonisés ne pouvant se réhydrater (défaut effectué en réhydratant le champignon)

Débris de champignons : morceaux de champignons parfaitement identifiables passant à travers un tamis à mailles carrées de 5 mm, selon méthode d'examen (les champignons sont versés sur le tamis, les plus gros sont retirés puis le tamis est secoué). Un champignon entier n'est pas considéré comme un débris.

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

Matières étrangères minérales : graviers, sables restant après réhydratation

**B - Sont tolérés**

DEFAUTS	POURCENTAGE EN MASSE
Cèpes, bolets, lactaires et morilles véreux	15%
Autres champignons véreux	5%
Cèpes, bolets, lactaires et morilles - très vermiculés	20 %
Autres champignons très vermiculés	5%
Champignons carbonisés	4%
Débris de champignons	3 %
Champignons infestés (larves et œufs)	10 %
Matières étrangères végétales	2 %
Matières étrangères minérales	1 %

L'examen des défauts doit se faire au minimum sur 200 g de champignons secs ou sur un nombre de préemballages unitaires suffisant pour constituer 200g de champignons secs.

**III - UNITES DEFECTUEUSES**

Un préemballage est considéré comme défectueux si l'un des défauts mentionnés à l'article 7 II B est supérieur à la tolérance.

**Titre IV - METHODE D'EXAMEN***Article 8*

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>METHODES D'ESSAI POUR LA REHYDRATATION DES CHAMPIGNONS SECHES</b>	<b>Fiche n° 1 Mai 2005 Indice a</b>
---	--	---

## **1 - PREPARATION DE L'ECHANTILLON :**

- Prélever 200g environ de champignons secs.
- Les champignons ainsi prélevés sont réhydratés selon le mode opératoire défini au point. **3**.

## **2 - APPAREILLAGE :**

- un récipient de capacité de 1 litre au minimum pour réhydrater les champignons.
- un tamis de diamètre 20 cm à fond plat à maille de 2,5 mm (épaisseur du fil 0,85 mm selon la norme ISO 3310/1)
- une plaque chauffante ou un réchaud à gaz

## **3 - MODE OPERATOIRE :**

Mettre les champignons dans le récipient. Ajouter une quantité d'eau suffisante pour couvrir les champignons. Porter à ébullition pendant une minute. Arrêter le chauffage puis laisser les champignons se réhydrater pendant 15 minutes. Verser les champignons sur le tamis incliné à 20° environ par rapport à l'horizontale. Laisser égoutter 2 minutes.

 <b>CENTRE TECHNIQUE AGROALIMENTAIRE</b>	<b>DETERMINATION PONDERALE DES ELEMENTS DEFECTUEUX</b>	<b>Fiche n° 2 Mai 2005 Indice a</b>
---	--	---

**- MODE OPERATOIRE :**

Après détermination de la masse nette totale, séparer les éléments défectueux en les classant par catégorie tel que définis à l'article 7 de la présente décision. Les peser à 0,1 g près.

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

 <b>CENTRE TECHNIQUE AGROALIMENTAIRE</b>	<b>DETERMINATION DE LA TENEUR EN HUMIDITE</b>	<b>Fiche n° 3 Mai 2005 Indice a</b>
---	---	---

## **1 - PREPARATION DE L'ECHANTILLON :**

Broyer et homogénéiser 500 g de champignons secs.

## **2 - MODE OPERATOIRE :**

Peser à 0,001 g près environ 5 g de produit homogénéisé en 1 dans une capsule métallique à fond plat. Mettre cette capsule dans l'étuve sous vide à 70°C et suivre le mode opératoire de la norme NF EN 12145 Jus de fruits et de légumes - Détermination du résidu sec total – Méthode gravimétrique par perte de poids à la dessiccation. La phase de préséchage inutile pour ces produits ne sera pas réalisée.

 <b>CENTRE TECHNIQUE AGROALIMENTAIRE</b>	<b>DETERMINATION DE LA TENEUR EN IMPURETES MINERALES SABLES - GRAVIERS</b>	<b>Fiche n° 4 octobre 2017 Indice b</b>
---	--	---

## **1 - PREPARATION DE L'ECHANTILLON :**

Broyer et homogénéiser environ 100 g de champignons réhydratés selon la méthode de l'annexe 1

## **2 - MODE OPERATOIRE :**

Peser exactement à 0,5 g près la totalité du produit homogénéisé en **1**, puis suivre le mode opératoire de la norme ISO 762 :2003 Détermination de la teneur en impuretés minérales d'origine terreuse.