Ce document constitue un outil de documentation et n'engage pas la responsabilité des institutions

►**B** **RÈGLEMENT (CE) N° 982/2002 DE LA COMMISSION**

du 7 juin 2002

fixant la norme de commercialisation applicable aux champignons de couche

(JO L 150 du 8.6.2002, p. 45)

Modifié par:

		Journal officiel		
		n°	page	date
►**M1**	Règlement (CE) n° 46/2003 de la Commission du 10 janvier 2003	L 7	61	11.1.2003
►**M2**	Règlement (CE) n° 907/2004 de la Commission du 29 avril 2004	L 163	50	30.4.2004

▼B

RÈGLEMENT (CE) Nº 982/2002 DE LA COMMISSION

du 7 juin 2002

fixant la norme de commercialisation applicable aux champignons de couche

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CE) nº 2200/96 du Conseil du 28 octobre 1996 portant organisation commune des marchés dans le secteur des fruits et légumes [1], modifié en dernier lieu par le règlement (CE) nº 545/2002 [2], et notamment son article 2, paragraphe 2,

considérant ce qui suit:

(1) Les champignons de couche figurent à l'annexe I du règlement (CE) nº 2200/96 parmi les produits pour lesquels des normes doivent être adoptées. À cet effet, il convient, pour des raisons de transparence sur le marché mondial, de tenir compte de la norme recommandée pour les champignons de couche par le Groupe de travail de la normalisation des denrées périssables et du développement de la qualité de la Commission économique pour l'Europe des Nations unies (CEE/ONU).

(2) L'application de ces normes doit avoir pour effet d'éliminer du marché les produits de qualité non satisfaisante, d'orienter la production de façon à satisfaire aux exigences des consommateurs et de faciliter les relations commerciales sur la base d'une concurrence loyale, en contribuant ainsi à améliorer la rentabilité de la production.

(3) Les normes sont applicables à tous les stades de la commercialisation. Le transport sur une grande distance, le stockage d'une certaine durée ou des différentes manipulations auxquelles les produits sont soumis peuvent entraîner certaines altérations dues à l'évolution biologique de ces produits ou à leur caractère plus ou moins périssable. Il y a lieu de tenir compte de ces altérations dans l'application des normes aux stades de commercialisation qui suivent le stade de l'expédition.

(4) Les produits de la catégorie «Extra» devant faire l'objet d'un triage et d'un conditionnement particulièrement soignés, seule doit être prise en considération, en ce qui les concerne, la diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence.

(5) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité de gestion des fruits et légumes frais,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

La norme de commercialisation applicable aux champignons de couche du genre *Agaricus* relevant du code NC 0709 51 00 figure à l'annexe.

La norme s'applique à tous les stades de la commercialisation, dans les conditions prévues au règlement (CE) nº 2200/96.

Toutefois aux stades suivants celui de l'expédition, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme, une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence. Les produits classés dans les catégories autres que la catégorie «Extra» peuvent de plus présenter de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

[1] JO L 297 du 21.11.1996, p. 1.
[2] JO L 84 du 28.3.2002, p. 1.

▼B

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes*.

Il est applicable à partir du 1er janvier 2003.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

▼B

ANNEXE

NORME POUR LES CHAMPIGNONS DE COUCHE *(Agaricus)*

1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les carpophores (organes de fructification) des souches issues du genre *Agaricus* (syn. *Psalliota*), destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des champignons destinés à la transformation industrielle.

Les champignons sont classés en types commerciaux et sont avant tout classés en deux groupes:

— champignons non coupés, dont la partie inférieure du pied n'est pas coupée,

— les champignons coupés, dont la partie inférieure du pied est coupée. La coupe doit être nette et approximativement perpendiculaire à l'axe longitudinal.

Dans ces deux groupes, il est fait une distinction entre des stades successifs de développement:

— champignons fermés (ou dénomination équivalente), c'est-à-dire les champignons dont le chapeau est complètement fermé,

— champignons voilés, c'est-à-dire les champignons dont le chapeau et le pied sont reliés par un voile,

— champignons ouverts, c'est-à-dire les champignons dont le chapeau est ouvert (étalé ou plat, les bords du chapeau doivent être légèrement courbés vers le bas),

— champignons plats, c'est-à-dire les champignons dont le chapeau est complètement ouvert (mais les bords du chapeau ni trop incurvés ni trop recourbés vers le haut).

En outre les champignons sont classés en deux types de couleur:

— «blanc»,

— «brun» ou «marron».

2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les champignons après conditionnement et emballage.

A. **Caractéristiques minimales**

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les champignons doivent être:

— entiers, les champignons coupés selon la définition, sont considérés comme entiers,

— sains, sont exclus les produits atteints de pourriture, de coloration brunâtre intense du pied ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation,

— propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles autres que la terre de gobetage,

— d'aspect frais, il faut tenir compte de la couleur des lamelles caractéristique de la souche et/ou du type commercial,

— pratiquement exempts de parasites,

— pratiquement exempts d'attaques de parasites,

— exempts d'humidité extérieure anormale,

— exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Le développement et l'état des champignons doivent être tels qu'ils leur permettent:

— de supporter un transport et une manutention, et

— d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

B. **Classification**

Les champignons font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après:

i) Catégorie «Extra»

▼B

Les champignons classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter la forme, l'aspect, le développement et la coloration caractéristiques du type commercial. Ils doivent être bien formés.

Ils ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

Les champignons doivent être pratiquement exempts de terre de gobetage; toutefois les champignons non coupés peuvent présenter des traces de terre de gobetage sur le pied.

ii) Catégorie I

Les champignons classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter la forme, l'aspect, le développement et la coloration caractéristiques du type commercial.

Ils peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage:

— léger défaut de forme,

— léger défaut de coloration,

— légers défauts superficiels à condition qu'ils ne soient pas évolutifs,

— légères meurtrissures superficielles,

— légères traces de terre de gobetage; toutefois les champignons non coupés peuvent présenter un peu de terre de gobetage sur le pied.

iii) Catégorie II

Cette catégorie comprend les champignons qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales définies ci-dessus.

Ils peuvent présenter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

— défaut de forme,

— défaut de coloration,

— légères taches,

— légères meurtrissures,

— pieds creux,

— traces de terre de gobetage; toutefois les champignons non coupés peuvent présenter un peu de terre de gobetage sur le pied.

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre du chapeau et par la longueur du pied, d'après les spécifications suivantes.

Calibre minimal

Le diamètre maximal du chapeau doit être au minimum 15 mm pour les champignons fermés, voilés et ouverts, et 20 mm pour les champignons plats.

Longueur du pied

La longueur du pied est mesurée:

— pour les champignons ouverts et plats, à partir des lamelles au-dessous du chapeau,

— pour les champignons fermés, à partir du voile.

Le calibrage est obligatoire pour les champignons de la catégorie «Extra» conformément au tableau suivant, les champignons des catégories I et II devant respecter l'échelle de calibre spécifiée lorsque les mentions «petit», «moyen» et «gros» sont indiquées:

▼B

Champignons fermés, voilés et ouverts			
Diamètre du chapeau		Longueur maximale du pied	
Calibre	Écart maximal	Pour les champignons coupés	Pour les champignons non coupés
Petit	15-45 mm	1/2 du diamètre du chapeau	2/3 du diamètre du chapeau
Moyen	30-65 mm		
Gros	50 mm et plus		

Champignons plats			
Diamètre du chapeau		Longueur maximale du pied	
Calibre	Écart maximal	Pour les champignons coupés	Pour les champignons non coupés
Petit	20-55 mm	2/3 du diamètre du chapeau	
Gros	50 mm et plus		

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

A. **Tolérances de qualité**

i) Catégorie «Extra»

5 % en nombre ou en poids de champignons ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

ii) Catégorie I

10 % en nombre ou en poids de champignons ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

iii) Catégorie II

10 % en nombre ou en poids de champignons sans pied et 10 % en nombre ou en poids de champignons ne correspondant pas pour d'autres raisons aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

B. **Tolérances spéciales pour le stade de développement**

i) Catégorie «Extra»

5 % au total en nombre ou en poids de champignons au stade de développement suivant et de champignons au stade de développement précédent sont autorisés.

ii) Catégorie I

10 % au total en nombre ou en poids de champignons au stade de développement suivant et de champignons au stade de développement précédent sont autorisés.

iii) Catégorie II

Les champignons à des stades de développement différents peuvent être mélangés dans un même colis. Cependant, dans le cas où le stade de développement est indiqué, un maximum de 25 % au total en nombre ou en poids de champignons au stade de développement suivant et de champignons au stade de développement précédent sont autorisés.

▼B

C. **Tolérances de calibre**

Pour toutes les catégories: 10 % en nombre ou en poids de champignons ne correspondant pas aux calibres indiqués.

5. DISPOSITION CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. **Homogénéité**

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des champignons de même origine, type commercial, stade de développement (sous réserve des dispositions du point 4.B), qualité et calibre (en cas de calibrage).

Les emballages de vente d'un poids net ne dépassant pas 1 kg, peuvent contenir des mélanges de champignons de différentes couleurs, sous réserve qu'ils soient homogènes quant à leur qualité, leur stade de développement, leur calibre (en cas de calibrage), et, pour chaque couleur concernée, leur origine.

La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

▼M1

Par dérogation aux dispositions précédentes du présent point, les produits couverts par le présent règlement peuvent être mélangés, dans des emballages de vente d'un poids net inférieur à trois kilos, avec des fruits et légumes frais d'espèces différentes, dans les conditions prévues au règlement (CE) nº 48/2003 de la Commission ([1]).

▼B

B. **Conditionnement**

Les champignons doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et de matière telle qu'ils ne puissent causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger y compris d'un excès de terre de gobetage.

▼M2

Les étiquettes apposées individuellement sur les produits doivent être telles que, lorsqu'elles sont retirées, cela n'entraîne ni traces visibles de colle, ni défauts de l'épiderme.

▼B

6. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications suivantes:

▼M2

A. **Identification**

Le nom et l'adresse de l'emballeur et/ou de l'expéditeur

Cette mention peut être remplacée:

— pour tous les emballages à l'exception des pré-emballages, par le code représentant l'emballeur et/ou l'expéditeur délivré ou reconnu par un service officiel, précédé de la mention «emballeur et/ou expéditeur» ou une abréviation équivalente;

— pour les pré-emballages uniquement, par le nom et l'adresse du vendeur établi à l'intérieur de la Communauté, précédé de la mention «emballé pour:» ou une mention équivalente. Dans ce cas, l'étiquetage doit également comprendre un code correspondant à l'emballeur et/ou à l'expéditeur. Le vendeur fournit toute information jugée nécessaire par les services de contrôle sur la signification de ce code.

([1]) JO L 7 du 11.1.2003, p. 65.

▼B

B. **Nature du produit**

— Lorsque le contenu n'est pas visible de l'extérieur:

  — «champignons de couche»,

  — «coupés» ou «non coupés»,

  — «couleur» en cas d'une autre couleur que blanc,

— stade de développement (facultatif),

— en cas d'emballages de vente contenant un mélange de champignons de différentes couleurs, noms des différentes couleurs.

C. **Origine du produit**

— Pays d'origine et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale,

— en cas d'emballages de vente contenant un mélange de champignons de différentes couleurs d'origines différentes, l'indication de chacun des pays d'origine concernés doit figurer à proximité immédiate du nom des couleurs concernées.

D. **Caractéristiques commerciales**

— Catégorie,

— calibre (en cas de calibrage) exprimé par les diamètres minimal et maximal du chapeau ou par la mention: «petit», «moyen» ou «gros»,

— poids net.

E. **Marque officielle de contrôle** (facultative)

▼M2

Il n'est pas nécessaire de faire figurer les indications prévues au premier alinéa sur les colis, lorsque ces derniers contiennent des emballages de vente, visibles de l'extérieur et sur chacun desquels figurent ces indications. Ces colis doivent être exempts de tout marquage de nature à induire en erreur. Lorsque ces colis sont présentés en palette, ces indications doivent figurer sur une fiche placée visiblement au moins sur deux des faces de la palette.