

NORME CODEX POUR LES CHAMPIGNONS EN COUCHE EN CONSERVE**CODEX STAN 55-1981****1. DESCRIPTION****1.1 Définition du produit**

La dénomination "champignons de couche en conserve" désigne le produit:

- a) préparé à partir de champignons frais, conformes aux caractéristiques de variétés cultivées (cultivars) du genre *Agaricus (Psalliota)*, y compris *A. bisporus*, qui doivent être en bon état et, après nettoyage et parage, doivent être sains;
- b) conditionné avec de l'eau et/ou avec du jus de cuisson de champignons, ou avec tout autre liquide de couverture approprié, des agents de sapidité et d'autres ingrédients convenant pour le produit; et
- c) soumis, avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement clos, à un traitement thermique destiné à en empêcher la détérioration.

1.2 Type variétal

N'importe quelle variété (cultivar) appropriée du genre *Agaricus (Psalliota)*, y compris *A. bisporus*, peut être utilisée.

1.3 Couleur

1.3.1 Blanc ou crème.

1.3.2 Brun.

1.4 Modes de présentation

1.4.1 **Boutons** - champignons entiers avec pieds attachés ne dépassant pas 5 mm de longueur (pieds mesurés à partir du fond des feuillets).

1.4.2 **Boutons émincés** - boutons coupés en lamelles de 2 à 6 mm d'épaisseur, dont au moins 50 % sont débitées parallèlement à un plan passant par l'axe du champignon.

1.4.3 **Entiers** - champignons entiers avec pieds attachés coupés à une longueur ne dépassant pas le diamètre du chapeau (longueur mesurée à partir des feuillets).

1.4.4 **Coupés ou coupés entiers** - champignons coupés en lames de 2 à 8 mm d'épaisseur dont au moins 50 % sont débitées parallèlement à un plan passant par l'axe du champignon.

1.4.5 **Coupés en vrac** - champignons coupés en lames d'épaisseurs diverses. La direction de la coupe peut dévier considérablement des plans approximativement parallèles à l'axe du champignon.

1.4.6 **Quartiers** - champignons coupés en quatre parties approximativement égales.

1.4.7 **Pieds et morceaux (coupés)** - Morceaux de chapeaux et de pieds de dimensions et de formes irrégulières.

Précédemment CAC/RS 55-1972. Adopté 1981.

1.4.8 **Champignons à griller** - champignons sélectionnés à vélum ouvert ne dépassant pas 40 mm de diamètre, avec pieds attachés ne dépassant pas le diamètre du chapeau (longueur mesurée à partir des feuillets).

1.4.9 **Autres modes facultatifs de présentation** - autres modes de présentation non spécifiquement décrits aux alinéas 1.4.1 à 1.4.8 ci-dessus, tels que champignons coupés en cubes ou hachés et décrits de façon appropriée sur l'étiquette.

1.5 **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.

1.6 **Tolérance concernant le mode de présentation des boutons et des champignons entiers**

Dix pour cent en nombre des unités de chacun des modes de présentation peuvent avoir un pied de longueur supérieure à celle qui est spécifiée.

1.7 **Modes de conditionnement**

1.7.1 Ordinaire ou au naturel - conditionnement à l'eau, à la saumure et/ou avec du jus de cuisson de champignons.

1.7.2 Au beurre ou avec de la sauce au beurre.

1.7.3 En sauce à la crème.

1.7.4 En sauce autre qu'au beurre ou qu'une sauce à la crème.

1.7.5 Au vinaigre.

1.7.6 A l'huile.

1.7.7 Au vin.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1 Autres ingrédients

A utiliser en fonction du mode de conditionnement considéré:

2.1.1 Eau, sel, épices, condiments, sauce au soja, vinaigre, vin.

2.1.2 Saccharose, sirop de sucre inverti, dextrose, sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté.

2.1.3 Beurre ou autres graisses ou huiles comestibles d'origine animale ou végétale, y compris l'huile d'olive; lait, lait en poudre ou crème.

Si du beurre est ajouté, il doit représenter une proportion d'au moins 3 % m/m du produit final.

2.1.4 Amidons - naturels (non modifiés), ou modifiés par des procédés physiques ou par des enzymes - uniquement lorsque du beurre ou d'autres graisses ou huiles comestibles d'origine animale ou végétale sont des ingrédients.

2.1.5 Farine de blé ou de maïs.

2.2 Critères de qualité

2.2.1 Couleur

2.2.1.1 Les champignons entrant dans la préparation du produit doivent présenter la couleur caractéristique de la variété de champignons utilisés. La couleur des champignons en conserve issus de variétés spéciales, contenant des ingrédients particuliers autorisés, doit être considérée comme caractéristique lorsque ces ingrédients n'ont pas provoqué une coloration anormale.

2.2.1.2 Le liquide de couverture utilisé pour le "conditionnement ordinaire ou au naturel" doit être limpide ou légèrement opalescent, de couleur comprise entre le jaune et le brun clair.

2.2.2 Saveur

Les champignons de couche en conserve doivent présenter une saveur et une odeur normales et être exempts de toute saveur ou odeur étrangères au produit. Les champignons de couche en conserve préparés avec des ingrédients spéciaux ou avec des sauces doivent présenter la saveur caractéristique conférée par les champignons et par les autres substances utilisées.

2.2.3 Texture et aspect

Les champignons présentés sous "conditionnement ordinaire ou au naturel" doivent être fermes et substantiellement intacts.

Au maximum 10 % en nombre des chapeaux de champignons présentés soit en "boutons", soit "entiers" peuvent présenter une rupture de feuillets.

En ce qui concerne les champignons présentés en "boutons", "entiers" et "à griller", 5 % en nombre des unités de champignons peuvent être des chapeaux ou des pieds détachés.

2.2.4 Défauts

Les champignons de couche en conserve a) peuvent contenir une très faible trace de terre, de sable, de gravier ou de toute autre matière étrangère, qu'elle soit d'origine minérale ou organique; et b) doivent être raisonnablement exempts de champignons tachés ou autrement endommagés.

2.2.5 Classification des unités "défectueuses"

Tout récipient qui ne répond pas à une ou plusieurs des spécifications de qualité applicables définies aux alinéas 2.2.1 à 2.2.4 doit être considéré comme "défectueux".

2.2.6 Acceptation des lots

Un lot sera considéré comme répondant aux spécifications de qualité applicables énoncées à l'alinéa 2.2.5 lorsque le nombre des unités "défectueuses" définies à l'alinéa 2.2.5 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) d'un plan d'échantillonnage approprié avec un NQA de 6,5 (voir textes pertinents du Codex concernant les méthodes d'analyse et d'échantillonnage).

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

		Concentration maximale
3.1	Acide ascorbique	Limitée par les BPF
3.2	Acide citrique	Limitée par les BPF
3.3	Glutamate monosodique	Limitée par les BPF
3.4	Colorants au caramel à utiliser dans les sauces	Limitée par les BPF
3.5	Ethylènediaminetétra-acétate calcio-disodique (CaNa ₂ EDTA)	200 mg/kg
3.6	Gommes végétales	
3.6.1	Gomme arabique	}
3.6.2	Carragénine	}
3.6.3	Gomme guar	}
3.7	Pectines	}
3.8	Alginates (Ca, K, Na, NH ₄)	}
3.8.1	Alginate de propylène-glycol	} ¹ 1 % m/m des additifs spécifiés sous 3.6 à 3.9 inclusivement, seuls ou en combinaison
3.9	Amidons modifiés	}
3.9.1	Amidons traités aux acides	}
		Concentration maximale
3.9.2	Amidons traités aux bases	}
3.9.3	Amidons blanchis	}
3.9.4	Phosphate de diamidon (traité au trimétaphosphate de sodium)	}
3.9.5	Phosphate de diamidon phosphaté	}

¹ Ne peuvent être utilisés que lorsque du beurre ou d'autres graisses ou huiles comestibles d'origine animale ou végétale sont des ingrédients.

3.9.6	Phosphate de monoamidon	}	} ² 1 % m/m des additifs spécifiés sous 3.6 à 3.9 inclusivement, seuls ou en combinaison
3.9.7	Acétate d'amidon	}	
3.9.8	Amidon hydroxypropylique	}	
3.9.9	Adipate de diamidon acétylé	}	
3.9.10	Glycérol de diamidon hydroxypropylique	}	
3.9.11	Amidons oxydés	}	
3.9.12	Phosphate de diamidon (traité à l'oxychlorure de phosphore)	}	
3.9.13	Phosphate de diamidon acétylé	}	
3.9.14	Glycérol de diamidon acétylé	}	
3.9.15	Glycérol de diamidon	}	

4. CONTAMINANTS

Concentration maximale

Plomb (Pb)	1 mg/kg
Etain (Sn)	250 mg/kg, calculée en Sn

5. HYGIENE

5.1 Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections pertinentes du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969) et des autres Codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius applicables à ce produit.

5.2 Dans toute la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de toute substance anormale.

5.3 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.

5.4 Le produit doit avoir subi un traitement suffisant pour détruire toutes les spores de *Clostridium botulinum*.

6. POIDS ET MESURES

6.1 Remplissage du récipient

6.1.1 Remplissage minimal

Les récipients doivent être bien remplis de champignons et le produit (y compris le milieu de couverture) ne doit pas occuper moins de 90 % de la capacité en eau du récipient, c'est-à-dire le volume d'eau distillée à 20°C que contient le récipient clos une fois entièrement rempli.

² Ne peuvent être utilisés que lorsque du beurre ou d'autres graisses ou huiles comestibles d'origine animale ou végétale sont des ingrédients.

6.1.2 **Classification des unités "défectueuses"**

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications requises à l'alinéa 6.1.1 en ce qui concerne le remplissage minimal (90 % de la capacité du récipient) doit être considéré comme "défectueux".

6.1.3 **Acceptation des lots**

Un lot est considéré comme remplissant les conditions énoncées à l'alinéa 6.1.1 lorsque le nombre d'unités "défectueuses" définies à l'alinéa 6.1.2 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) d'un plan d'échantillonnage approprié avec un NQA de 6,5 (voir textes pertinents du Codex concernant les méthodes d'analyse et d'échantillonnage).

6.1.4 **Poids égoutté minimal**

6.1.4.1 **Conditionnement ordinaire, au vinaigre, au vin et à l'huile**

Le poids égoutté du produit ne doit pas être inférieur à 53 % du poids d'eau distillée à 20°C que contient le récipient une fois entièrement rempli et fermé.

6.1.4.2 **Conditionnement à la sauce**

Le poids égoutté minimal des champignons, après élimination de la sauce ou du liquide, ne doit pas être inférieur à 27,5 % du poids total du produit.

6.1.4.3 En ce qui concerne le poids égoutté minimal requis, on juge que le produit répond aux spécifications lorsque le poids égoutté moyen de tous les récipients n'est pas inférieur au minimum requis, sous réserve qu'aucun de ces récipients ne présente une valeur excessivement faible.

7. **ETIQUETAGE**

Outre les dispositions de la Norme générale d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

7.1 **Nom du produit**

7.1.1 Le nom du produit doit être "Champignons de couche".

7.1.2 Les précisions ci-après doivent faire partie de l'appellation ou être placées à proximité immédiate de celle-ci:

7.1.2.1 **Présentation**

"Boutons", "boutons émincés", "entiers", "coupés", ou "coupés entiers", "coupés en vrac", "quartiers", "pieds et chapeaux (coupés)", "à griller", "coupés en cubes" et "hachés", selon le cas.

7.1.2.2 **Autres modes de présentation** - Si le produit est fabriqué conformément aux dispositions relatives aux autres modes de présentation à l'alinéa 1.5, l'étiquette doit contenir à proximité du nom du produit des indications destinées à éviter que le consommateur ne soit induit en erreur ou dérouté.

7.1.2.3 Nom de la sauce et/ou des agents de sapidité ou des aromatisants qui caractérisent le produit, par exemple: "avec X" ou "dans X", le cas échéant. Si la déclaration précise "A (ou "en") sauce au beurre", la seule matière grasse utilisée doit être de la graisse de beurre.

7.2 Contenu net

Le contenu net doit être déclaré en poids d'après le système métrique (unités du "Système international") ou le système avoirdupois, ou d'après les deux systèmes, selon les règlements du pays où le produit est vendu; toutefois, les champignons en conditionnement ordinaire ou au naturel, comme il est dit à l'alinéa 1.7.1, doivent porter la déclaration du poids égoutté du produit.

8. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Voir textes pertinents du Codex concernant les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.