

CHAMPIGNONS DE COUCHE

REGLEMENT CE N° 982/2002 (JOCE du 08/06/2002)

Dispositions	Catégories		
	EXTRA	I	II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES			
DEFINITIONS 2 groupes: <i> pied coupé ou non coupé</i> 4 stades: <i> fermés, voilés, ouverts ou plats</i> 2 types de couleur: <i> "blancs" et "bruns ou marrons"</i>	<ul style="list-style-type: none"> - entiers (selon la définition les champignons coupés sont considérés entiers) - sains (exclus : pourriture, coloration brunâtre intense du pied et altérations graves) - propres (pratiquement exempts de matière étrangère sauf terre de gobetage) - d'aspect frais (tenir compte de la couleur des lamelles selon souche/type commercial) - pratiquement exempts de parasites et de leurs attaques - exempts d'humidité anormale, odeur et/ou saveur étrangère 		
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES			
-forme -aspect -développement -coloration -défauts admis -terre de gobetage	<ul style="list-style-type: none"> - caractéristique du type - très légère altér superf. - pratiquement exempts sauf (champ. non coupés) traces sur le pied 	<ul style="list-style-type: none"> - caractéristique du type - légers défauts forme - légers défauts coloration - légers défauts superficiels - légères meurtrissures - légères traces sauf (champ.non coupés) un peu sur le pied 	<ul style="list-style-type: none"> - défauts de forme - défauts de coloration - légères taches - légères meurtrissures - pied creux - traces sauf (champ.non coupés) un peu sur le pied
III - CALIBRAGE (obligatoire en EXTRA - obligatoire en I et II si mention "petit", "moyen" ou "gros")			
-CHAPEAU(diamètre) -calibre mini -écart maxim. -PIED (longueur max)	15 mm (fermés, voilés et ouverts) ; 20 mm (plats) 15/45 mm ("petit"), 30/65 ("moyen") et 50mm et + ("gros") pour <i> fermé,voilé,ouvert</i> 20/25 mm ("petit") et 50mm et + ("gros") pour <i> plat</i> 1/2 du diamètre du chapeau (coupés) et 2/3 (non coupés) pour <i> fermé,voilé,ouvert</i> 2/3 du diamètre du chapeau (coupés et non coupés) pour <i> plat</i>		
IV - TOLERANCES (nombre ou poids)			
. Qualité . Stade développement (<i> fermé,voilé,ouvert, plat</i>) . Calibre	5 % 5 % (précédent et suivant) 10 %	10 % 10 % (précédent et suivant) 10 %	10% + 10% sans pied mélanges autorisés (si stade indiqué: 25 % précédent et suivant) 10 %
V - PRESENTATION			
. Homogénéité .Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - origine - type commercial - stade développement (Cf tolérance ci-dessus) - qualité - calibre - si emballage inférieur 1 Kg : mélange de couleurs admis (autres critères homogènes) - protection convenable du produit - matériaux intérieurs neufs, propres et non toxiques - colis exempts de corps étrangers y compris excès de terre de gobetage 		
VI - MARQUAGE			
. Identification . Nature (si non visible): couche,coupés ou non coupés,couleur (sauf blanc)ou mélange . Origine . Catégorie . Calibre . Poids net	Oui Oui et facultativement le <i> stade de développement</i> Oui (dans mélange de couleur: pays d'origine par couleur si différent) Oui Oui si calibré: diamètre max et min du chapeau ou "petit", "moyen" ou "gros" Oui		