

# Ordonnance du DFI sur les champignons comestibles et la levure

du 23 novembre 2005 (Etat le 1<sup>er</sup> avril 2008)

---

*Le Département fédéral de l'intérieur (DFI),*

vu les art. 4, al. 2, 26, al. 2 et 5, et 27, al. 3, de l'ordonnance du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIous)<sup>1</sup>,

*arrête:*

## Chapitre 1 Objet et champ d'application

### Art. 1

La présente ordonnance spécifie les denrées alimentaires suivantes et fixe les exigences ainsi que les modalités d'étiquetage qui s'y rapportent:

- a. les champignons comestibles;
- b. la levure.

## Chapitre 2 Champignons comestibles

### Section 1 Définitions et exigences générales

#### Art. 2

<sup>1</sup> Les champignons comestibles sont les fructifications comestibles des espèces de champignons supérieures qui se prêtent à l'alimentation, au besoin après un traitement adéquat.

<sup>2</sup> Les champignons comestibles peuvent être rendus conservables par l'un des procédés suivants:

- a. surgélation;
- b. pasteurisation;
- c. stérilisation;
- d. immersion dans un liquide ou une solution;
- e. séchage;
- f. fermentation;

RO 2005 6017

<sup>1</sup> RS 817.02

- g. conservation de courte durée par fermentation lactique (champignons fermentés);
- h. tout autre procédé propre à prolonger la conservabilité; sont réservées les dispositions s'appliquant aux procédés soumis à autorisation en vertu de l'art. 20 ODAIOUs.

<sup>3</sup> Les champignons comestibles transformés sont des denrées alimentaires obtenues à partir de champignons comestibles frais ou rendus conservables, transformés sous forme de granulés, de poudre, de pâte, de masse à garnir, d'extrait ou de concentré et remis au consommateur en l'état ou sous forme de denrées alimentaires prêtes à être cuisinées.

<sup>4</sup> Les champignons comestibles destinés à être remis au consommateur doivent avoir atteint un stade de croissance et de maturité suffisant pour pouvoir être aisément identifiés.

## **Section 2 Liste positive<sup>2</sup>**

### **Art. 3**

<sup>1</sup> Seuls les champignons énumérés à l'annexe 1 sont admis comme champignons comestibles.

<sup>2</sup> et <sup>3</sup> ...<sup>3</sup>

## **Section 3 Exigences particulières**

### **Art. 4 Champignons frais**

<sup>1</sup> Les champignons frais doivent avoir l'odeur et la saveur caractéristiques de leur espèce; ils doivent être propres et non chargés d'eau.

<sup>2</sup> Les champignons comestibles ne sont pas considérés comme frais et ne peuvent pas être remis au consommateur dans les cas suivants:

- a. lorsqu'ils ont atteint un stade de maturité avancé, ont été entreposés trop longtemps ou sont endommagés;
- b.<sup>4</sup> lorsqu'ils sont moisissés, ou piqués par des insectes ou des vers;
- c. lorsque les endroits piqués ne peuvent pas être coupés et enlevés.

<sup>3</sup> Les champignons frais destinés à la remise au consommateur peuvent être nettoyés par un procédé mécanique, mais uniquement à sec et en surface.

<sup>2</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008 (RO 2008 995).

<sup>3</sup> Abrogés par le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008 (RO 2008 995).

<sup>4</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008 (RO 2008 995).

<sup>4</sup> Pour le transport et pour la remise au consommateur, les champignons frais doivent être disposés dans des contenants perméables à l'air.<sup>5</sup>

#### **Art. 5<sup>6</sup>**

#### **Art. 6** Champignons séchés

<sup>1</sup> et <sup>2</sup> ...<sup>7</sup>

<sup>3</sup> Les champignons séchés doivent rester macroscopiquement reconnaissables.<sup>8</sup>

<sup>4</sup> La part en fragments de champignons passant à travers un tamis à mailles de 5 ( $\pm 0,25$ ) mm (débris de champignons) ne peut dépasser 6 % masse.

<sup>5</sup> La teneur en eau des champignons séchés ne peut excéder les valeurs suivantes:

- a. champignons lyophilisés: 6 % masse;
- b. champignons séchés à l'air: 12 % masse;
- c. champignons Shiitake séchés: 13 % masse.

#### **Art. 7<sup>9</sup>** Poudres de champignons et granulés de champignons

La teneur en eau des poudres de champignons ne peut dépasser 9 % masse; celle des granulés de champignons ne peut dépasser 13 % masse.

#### **Art. 8** Champignons en conserve

Sont exclusivement admis pour le blanchiment des champignons destinés à être mis en conserve:

- a. le sel comestible;
- b. les additifs admis conformément à l'ordonnance du 23 novembre 2005 sur les additifs<sup>10</sup>.

#### **Art. 9 et 10<sup>11</sup>**

#### **Art. 11** Jus de truffes

<sup>1</sup> Le «jus de truffes» est le liquide extrait lors de la première stérilisation de truffes entières ou en morceaux des espèces *Tuber* visées à l'annexe 1.<sup>12</sup>

<sup>5</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008 (RO 2008 995).

<sup>6</sup> Abrogé par le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008 (RO 2008 995).

<sup>7</sup> Abrogés par le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008 (RO 2008 995).

<sup>8</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008 (RO 2008 995).

<sup>9</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008 (RO 2008 995).

<sup>10</sup> [RO 2005 6191. RO 2007 2977 art. 7]. Voir actuellement l'O du 22 juin 2007 (RS 817.022.31).

<sup>11</sup> Abrogés par le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008 (RO 2008 995).

<sup>12</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008 (RO 2008 995).

<sup>2</sup> L'adjonction de sel comestible (au maximum 5 % masse), d'épices ou d'eau-de-vie est admise.

**Art. 12** Extraits de champignons et concentrés de champignons

<sup>1</sup> Les extraits de champignons sont obtenus à partir de champignons comestibles, à l'aide d'eau potable ou de graisses comestibles. Ils peuvent être rendus conservables par adjonction de sel comestible.

<sup>2</sup> Les concentrés de champignons sont des extraits de champignons comestibles rendus conservables par concentration jusqu'à obtention d'un liquide visqueux, avec adjonction éventuelle de sel comestible.

<sup>3</sup> à <sup>6</sup> ...<sup>13</sup>

**Art. 13** Mets pré-cuisinés contenant des champignons

<sup>1</sup> ...<sup>14</sup>

<sup>2</sup> La préparation des champignons comestibles destinés à entrer dans la composition d'un met pré-cuisiné doit satisfaire, par analogie, aux exigences des art. 2, al. 4, et 4 à 8.<sup>15</sup>

**Art. 14** Champignons préemballés

Les champignons préemballés destinés à être remis au consommateur doivent satisfaire aux exigences suivantes:

- a. dans les emballages de champignons frais ou surgelés et dans les conserves de champignons, le nombre de pieds doit être à peu près égal à celui des chapeaux;
- b. les emballages de champignons frais, surgelés, séchés ou en conserve ne contenant que des chapeaux entiers sont admis;
- c. les emballages ne contenant que des pieds de champignons ne peuvent être remis au consommateur.

**Art. 15** Tolérances

Les champignons comestibles commercialisés à titre professionnel doivent respecter les tolérances fixées à l'annexe 2.

<sup>13</sup> Abrogés par le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008 (RO 2008 995).

<sup>14</sup> Abrogé par le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008 (RO 2008 995).

<sup>15</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008 (RO 2008 995).

## Section 4 Etiquetage

### Art. 16 Dénomination spécifique

<sup>1</sup> Les récipients et les emballages contenant des champignons comestibles doivent porter le nom de l'espèce. Si une telle désignation n'existe pas dans une langue officielle ou qu'elle n'est pas claire, on indiquera la dénomination latine.

<sup>1bis</sup> Les espèces *Boletus aereus*, *Boletus aestivalis* (*Boletus reticulatus*), *Boletus edulis*, *Boletus mamorensis* et *Boletus pinophilus* peuvent porter la dénomination «cèpe». Si une de ces espèces est indiquée comme dénomination spécifique, seule cette espèce peut être remise au consommateur.<sup>16</sup>

<sup>2</sup> ...<sup>17</sup>

<sup>3</sup> La dénomination spécifique des champignons préemballés en chapeaux entiers est «Chapeau de X» (X = nom de l'espèce).

<sup>4</sup> ...<sup>18</sup>

<sup>5</sup> La dénomination spécifique des extraits de champignons et des concentrés de champignons est «Extrait de X» ou «Concentré de X» (X = nom de l'espèce).<sup>19</sup>

### Art. 17 Indications complémentaires

<sup>1</sup> Les indications requises à l'art. 2 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires<sup>20</sup> doivent être complétées par les informations suivantes:

- a. dans le cas des produits à base de champignons séchés: une mention telle que «fabriqué à partir de champignons séchés»;
- b.<sup>21</sup> dans le cas des champignons comestibles cultivés frais: la mention «champignon de culture» ou «champignon cultivé».

<sup>2</sup> Les denrées alimentaires contenant des truffes doivent être étiquetées comme suit:

- a. «truffé» ou «avec truffes» si la part en truffes est d'au moins 3 % masse par rapport au produit fini;
- b. «truffé à X %» ou «avec X % de truffes» si la part en truffes est d'au moins 1 % masse par rapport au produit fini.

<sup>3</sup> Les denrées alimentaires dont la teneur en truffes est inférieure à 1 % masse par rapport au produit fini ne peuvent porter d'indication suggérant la présence de truffes.

<sup>4</sup> ...<sup>22</sup>

<sup>16</sup> Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008 (RO 2008 995).

<sup>17</sup> Abrogé par le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008 (RO 2008 995).

<sup>18</sup> Abrogé par le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008 (RO 2008 995).

<sup>19</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008 (RO 2008 995).

<sup>20</sup> RS 817.022.21

<sup>21</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008 (RO 2008 995).

<sup>22</sup> Abrogé par le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008 (RO 2008 995).

## Chapitre 3 Levure

### Art. 18 Définitions

<sup>1</sup> La levure de boulangerie est une levure cultivée en surface (*Saccharomyces cerevisiae* et leurs hybrides) et servant à alléger la pâte.

<sup>2</sup> La levure pressée est une levure de boulangerie partiellement débarrassée de son eau. Elle doit former une masse homogène et humide, ni gluante ni visqueuse, de consistance pâteuse ou friable, de couleur jaune grisâtre, avec une odeur légèrement acidulée rappelant celle des produits de la fermentation.

<sup>3</sup> La levure de boulangerie sèche est une levure séchée avec ménagement, qui doit être réhydratée avant l'emploi.

<sup>4</sup> La levure de boulangerie sèche instantanée est une levure séchée avec ménagement, qui peut être ajoutée directement à l'état sec à la farine, lors de la préparation de la pâte.

<sup>5</sup> La levure de boulangerie liquide est une levure à forte teneur en eau.

### Art. 19 Exigences

<sup>1</sup> La levure pressée ne peut contenir plus de 1 % masse de l'amidon utilisé comme auxiliaire de filtrage et 0,3 % masse de l'huile comestible utilisée pour sa fabrication. La teneur en eau ne peut dépasser 75 % masse.

<sup>2</sup> La matière sèche de la levure de boulangerie sèche doit être d'au moins 90 % masse, celle de la levure de boulangerie sèche instantanée d'au moins 93 % masse.

<sup>3</sup> La teneur en eau de la levure de boulangerie liquide ne peut dépasser 80 % masse.

<sup>4</sup> L'extrait de levure remis comme tel au consommateur ne peut contenir plus de 25 % masse d'eau, ni plus de 15 % masse de sel comestible. Sa teneur en azote aminé doit être de 3 % masse au moins.

## Chapitre 4 Modification des annexes

### Art. 20

L'Office fédéral de la santé publique adapte régulièrement les annexes de la présente ordonnance selon l'évolution des connaissances scientifiques et techniques et des législations des principaux partenaires commerciaux de la Suisse.

## Chapitre 5 Dispositions finales

### Art. 21 Abrogation du droit en vigueur

L'ordonnance du 26 juin 1995 sur les champignons<sup>23</sup> est abrogée.

### Art. 22 Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2006.

### Disposition transitoire de la modification du 7 mars 2008<sup>24</sup>

Les denrées alimentaires concernées par la modification de la présente ordonnance peuvent encore être importées, fabriquées et déclarées selon l'ancien droit jusqu'au 31 mars 2009. Elles peuvent être remises aux consommateurs jusqu'à épuisement des stocks.

<sup>23</sup> [RO 1995 3337, 1997 1483, 2002 781, 2004 1099]  
<sup>24</sup> RO 2008 995

Annexe I<sup>25</sup>  
(art. 3 et 11, al. 1)

## Liste des champignons admis comme champignons comestibles (liste positive)

### Remarques:

- A Champignons comestibles qui peuvent être cultivés  
 B Champignons cultivés uniquement  
 C Pas d'oeufs de champignons fermés  
 D Champignons comestibles qui ont été blanchis ou séchés

Se prêtent à la consommation personnelle les champignons comestibles sauvages frais selon cette annexe, de même que d'autres champignons selon les réglementations cantonales ou selon les connaissances de l'expert en champignons.

Nom latin	Synonyme nom latin	Nom français	Remarques
<b>Agaricus</b> <i>Agaricus arvensis</i> Schaeff.: Fr. <i>Agaricus augustus</i> Fr. <i>Agaricus bisporus</i> (J.E. Lange) Pilát (et varietates) <i>Agaricus blazei</i> Murrill <i>Agaricus campestris</i> L. <i>Agaricus haemorrhoidarius</i> Schulzer	souvent pris comme synonyme d' <i>Agaricus silvaticus</i>	<b>Agaric</b> Agaric des jachères	A
<i>Agaricus silvaticus</i> Schaeff. <i>Agaricus silvicola</i> (Vittad.) Peck <i>Agaricus urinascens</i> (Jul. Schäff. & F.H. Møller) Singer	<i>Agaricus macrosporus</i> (Moell et Schaeff.) Pilát <i>Agaricus albertii</i> Bon	Agaric auguste Champignon de Paris, blanc et brun Agaric champêtre Agaric sanguinolent Agaric des forêts, Agaric des bois, Agaric silvicole, Agaric anisé Agaric à grandes spores, Agaric boule de neige	A B
<b>Agrocybe</b> <i>Agrocybe cylindracea</i> (DC) Gillet	<i>Agrocybe aegerita</i> (Brig.) Sing.	<b>Agrocybe</b> Agrocybe du peuplier	A
<b>Albatrellus</b> <i>Albatrellus ovinus</i> (Schaeff.) Kotl. & Pouzar	<i>Scutiger ovinus</i> (Schaeff.) Murrill	<b>Polypore</b> Polypore des brebis	
<b>Amanita</b> <i>Amanita caesarea</i> (Scop.) Pers.		<b>Amanite</b> Amanite des Césars	C

<sup>25</sup> Nouvelle teneur selon le ch. II de l'O du DFI du 7 mars 2008 (RO 2008 995).

Nom latin	Synonyme nom latin	Nom français	Remarques
<i>Amanita rubescens</i> Pers.		Amanite vineuse (Golmotte)	
<b>Armillaria</b> <i>Armillaria mellea</i> (Vahl) P. Kumm. agg.		<b>Armillaire</b> Armillaire couleur de miel	D
<b>Auricularia</b> <i>Auricularia auricula-judae</i> (Fr.) Quél. <i>Auricularia polytricha</i> (Mont.) Sacc.	<i>Hirneola auricula-judae</i> (L.) Berk.	<b>Auriculaire</b> Oreille de Judas  Oreille de bois poilue	A  A
<b>Boletus</b> <i>Boletus aereus</i> Bull.  <i>Boletus aestivalis</i> (Paulet) Fr. <i>Boletus appendiculatus</i> Schaeff. <i>Boletus edulis</i> Bull.  <i>Boletus erythropus</i> Pers. <i>Boletus mamorensis</i> Redeuilh <i>Boletus pinophilus</i> Pilat et Dermek	<i>Boletus reticulatus</i> Schaeff.      <i>Boletus pinicola</i> (Vittad.)	<b>Bolet</b> Tête de nègre, Cèpe bronzé Cèpe d'été, Cèpe réticulé Bolet appendiculé  Cèpe de Bordeaux  Bolet à pied rouge Cèpe de Mamora (Maroc) Cèpe des pins	
<b>Calocybe</b> <i>Calocybe gambosa</i> (Fr.) Singer		<b>Calocybe</b> Tricholome de la Saint-Georges	
<b>Calvatia</b> <i>Calvatia utriformis</i> (Bull.) Jaap	<i>Handkea utriformis</i> (Bull.) Kreisel	<b>Calvatie</b> Calvatie en forme d'outre	
<b>Cantharellus</b> <i>Cantharellus aurora</i> (Batsch) Kuyper  <i>Cantharellus cibarius</i> Fr.  <i>Cantharellus cinereus</i> Pers.  <i>Cantharellus tubaeformis</i> (Bull.) Fr.	<i>Cantharellus lutescens</i> (Pers.: Fr.) Fr. <i>Cantharellus xanthopus</i> (Pers.) Duby	<b>Chanterelle</b> Chanterelle jaunissante   Chanterelle commune, Girolle Chanterelle cendrée, Chanterelle grise Chanterelle en tube	
<b>Chroogomphus</b> <i>Chroogomphus helveticus</i> (Singer) M.M. Moser <i>Chroogomphus rutilus</i> (Schaeff.) O. K. Mill.		<b>Gomphide</b> Gomphide helvétique  Gomphide rutilant	

Nom latin	Synonyme nom latin	Nom français	Re- mar- ques
<b>Clitocybe</b> <i>Clitocybe geotropa</i> (Bull.) Quél.		<b>Clitocybe</b> Tête de moine	
<b>Clitopilus</b> <i>Clitopilus prunulus</i> (Scop.) P. Kumm.		Meunier	
<b>Coprinus</b> <i>Coprinus comatus (forma ovatus)</i> (O.F. Müll.) Pers.		<b>Coprin</b> Coprin chevelu	B
<b>Cortinarius</b> <i>Cortinarius praestans</i> Cordier		<b>Cortinaire</b> Cortinaire remarquable	
<b>Craterellus</b> <i>Craterellus cornucopioides</i> (L.) Pers.		<b>Craterelle</b> Corne d'abondance, Trompette de la mort	
<b>Dendropolyporus</b> <i>Dendropolyporus umbellatus</i> (Pers.) Jülich		<b>Polypore</b> Polypore en ombelle	A
<b>Flammulina</b> <i>Flammulina velutipes</i> (Curtis) Singer		<b>Collybie</b> Collybie à pied velouté	A
<b>Gomphidius</b> <i>Gomphidius glutinosus</i> (Schaeff.) Fr.		<b>Gomphide</b> Gomphide glutineux	
<b>Gomphus</b> <i>Gomphus clavatus</i> (Pers.: Fr.) Gray		Chanterelle violette, Chanterelle en massue	
<b>Grifola</b> <i>Grifola frondosa</i> (Dicks.) Gray		<b>Polypore</b> Polypore en touffes	A
<b>Hericium</b> <i>Hericium erinaceus</i> (Bull.) Pers.		<b>Hericium</b> Hydne hérisson, Pom Pom blanc	B
<b>Hydnum</b> <i>Hydnum repandum</i> L.. <i>Hydnum rufescens</i> Pers.		<b>Hydne</b> Pied-de-mouton Hydne roussissant, Pied-de-mouton roux	
<b>Hygrophorus</b> <i>Hygrophorus marzuolus</i> (Fr.) Bres.		<b>Hygrophore</b> Hygrophore de mars	

Nom latin	Synonyme nom latin	Nom français	Re-marques
<p><b>Kuehneromyces</b>  <i>Kuehneromyces mutabilis</i> (Schaeff.) Singer &amp; A.H. Sm.</p> <p><b>Laccaria</b>  <i>Laccaria amethystea</i> (Bull.) Murrill  <i>Laccaria bicolor</i> (Maire) P.D. Orton  <i>Laccaria laccata</i> (Scop.) Fr.</p> <p><b>Lactarius</b>  <i>Lactarius deliciosus</i> (L.) Gray  <i>Lactarius deterrimus</i> Gröger  <i>Lactarius lignyotus</i> Fr.    <i>Lactarius picinus</i> Fr    <i>Lactarius salmonicolor</i> R. Heim &amp; Leclair    <i>Lactarius sanguifluus</i> (Paulet) Fr.  <i>Lactarius semisanguifluus</i> R. Heim &amp; Leclair  <i>Lactarius volemus</i> (Fr.) Fr.</p> <p><b>Langermannia</b>  <i>Langermannia gigantea</i> (Batsch) Rostk.</p> <p><b>Leccinum</b>  <i>Leccinum aurantiacum</i> (Bull.) Gray  <i>Leccinum carpini</i> (R. Schulz) M.M. Moser ex D.A. Reid  <i>Leccinum duriusculum</i> (Schulzer) Singer  <i>Leccinum scabrum</i> (Bull. Gray  <i>Leccinum versipelle</i> (Fr. &amp; Hök) Snell</p> <p><b>Lentinula</b>  <i>Lentinula edodes</i> (Berk.) Pegler</p>	<p><i>Pholiota mutabilis</i> (Schaeff.) P. Kumm.</p> <p><i>Laccaria amethystina</i> Cooke</p> <p><i>Calvatia gigantea</i> (Batsch) Lloyd</p> <p><i>Leccinum rufum</i> (Schaeff.) Kreisel</p> <p><i>Lentinus edodes</i> (Berk.) Singer</p>	<p><b>Pholiote</b>  Pholiote changeante</p> <p><b>Laccaire</b>  Laccaire améthyste  Laccaire bicolor  Laccaire laqué</p> <p><b>Lactaire</b>  Lactaire délicieux  Lactaire de l'épicéa  Lactaire couleur de suie  Lactaire couleur de poix  Lactaire couleur saumon, Lactaire du sapin  Lactaire sanguin  Lactaire semisanguin  Lactaire à lait abondant, Vachette</p> <p><b>Vesse de loup</b>  Vesse de loup géante</p> <p><b>Bolet</b>  Bolet orangé  Bolet des charmes  Bolet des peupliers  Bolet rude  Bolet roux, Bolet roussissant</p> <p>Shiitake</p>	<p>B</p> <p>A</p>

Nom latin	Synonyme nom latin	Nom français	Re- mar- ques
<p><b>Lepista</b> <i>Lepista irina</i> (Fr.) H.E. Bigelow</p> <p><i>Lepista nuda</i> (Bull.) Cooke</p> <p><i>Lepista saeva</i> (Fr.) P.D. Orton</p>		<p><b>Lépiste</b> Lépiste à odeur d'iris, Tricholome à odeur d'iris Tricholome nu, Pied bleu Lépiste à pied violet</p>	A
<p><b>Lycoperdon</b> <i>Lycoperdon perlatum</i> Pers. <i>Lycoperdon pyriforme</i> Schaeff.</p>		<p><b>Vesse de loup</b> Vesse de loup perlée Vesse de loup en forme de poire</p>	
<p><b>Lyophyllum</b> <i>Lyophyllum decastes</i> (Fr.) Singer</p> <p><i>Lyophyllum fumosum</i> (Pers.) P.D. Orton <i>Lyophyllum ulmarium</i> (Bull.) Kühner</p>	<p><i>Lyophyllum loricatum</i> (Fr.) Kuehner <i>Lyophyllum aggrega- tum</i> (Schaeff.) Kühner</p> <p><i>Hypsizygos ulmarium</i> (Bull.) Redhead, <i>Hypsizygos tessulatus</i></p>	<p><b>Lyophylle</b> Lyophylle agrégé, Tricholome agrégé, Tricholome en touffe</p> <p>Lyophylle enfumé</p> <p>Pleurote d'orme</p>	A
<p><b>Macrolepiota</b> <i>Macrolepiota procera</i> (Scop.) Singer <i>Macrolepiota rhacodes</i> (Vittad.) Singer</p>	<p><i>Macrolepiota rachodes</i> <i>Chlorophyllum</i> <i>rhacodes</i> (Vittad.) Vellinga</p>	<p><b>Lépiote</b> Lépiote élevée, Coulemelle Lépiote déguenillée</p>	
<p><b>Marasmius</b> <i>Marasmius oreades</i> (Bolton) Fr.</p>		<p><b>Marasme</b> Marasme des oréades</p>	
<p><b>Morchella</b> <i>Morchella conica</i> Krombh.</p> <p><i>Morchella esculenta</i> (L.: Fr.) Pers. (et varietates) <i>Morchella semilibera</i> DC.: Fr.</p>	<p><i>Morchella elata</i> Fr. (et varietates)</p> <p><i>Morchella gigas</i> (Batsch: Fr.) Pers. (et varietates)</p>	<p><b>Morille</b> Morille conique</p> <p>Morille commune</p> <p>Morille semi-libre, Morillon</p>	
<p><b>Pholiota</b> <i>Pholiota nameko</i> (T. Itô) S. Ito &amp; S. Imai</p>		<p><b>Pholiote</b> Pholiote cultivée</p>	B
<p><b>Pleurotus</b> <i>Pleurotus cornucopiae</i> (Paulet) Rolland <i>Pleurotus eryngii</i> (DC.: Fr.) Gillet</p>		<p><b>Pleurote</b> Pleurote corne d'abondance Pleurote du panicaut</p>	B B

Nom latin	Synonyme nom latin	Nom français	Re-marques
<i>Pleurotus ostreatus</i> (Jacq.: Fr.) P. Kumm. (et varietates)		Pleurote en forme d'huître	A
<b>Rozites</b> <i>Rozites caperatus</i> (Pers.) P. Karst.		Pholiote ridée	
<b>Russula</b> <i>Russula cyanoxantha</i> (Schaeff.) Fr. <i>Russula integra</i> L. Fr. <i>Russula mustelina</i> Fr. <i>Russula vesca</i> Fr. <i>Russula virescens</i> (Schaeff.) Fr.		<b>Russule</b> Russule charbonnière  Russule intègre Russule belette Russule comestible Russule verdoyante	
<b>Sarcodon</b> <i>Sarcodon imbricatus</i> (L.: Fr.) P. Karst.		<b>Sarcodon</b> Sarcodon imbriqué, Ecailleux, Epervier	
<b>Sparassis</b> <i>Sparassis brevipes</i> Krombh. <i>Sparassis crispa</i> (Wulfen) Fr.		<b>Sparassis</b> Sparassis laminé  Sparassis crépu	A A
<b>Stropharia</b> <i>Stropharia rugosoannulata</i> Farl. ex Murrill.		<b>Strophaire</b> Strophaire à anneau rugueux	A
<b>Suillus</b> <i>Suillus bovinus</i> (Pers.) Roussel <i>Suillus collinitus</i> (Fr.) O.Kuntze <i>Suillus granulatus</i> (L.) Roussel <i>Suillus grevillei</i> (Klotsch) Singer <i>Suillus luteus</i> (L.) Roussel	<i>Suillus flavus</i> (With.) Singer	<b>Bolet</b> Bolet des bouviers  Bolet à base rosée, Bolet à mycélium rosé Bolet granulé  Bolet élégant  Bolet jaune, Nonnette voilée, bolet beurré	A A
<b>Terfezia</b> <i>Terfezia arenaria</i> (Moris) Trappe <i>Terfezia boudieri</i> Chatin.		<b>Terfèze</b> Terfèze du Lion  Terfèze de Boudier	
<b>Tremella</b> <i>Tremella fuciformis</i> Berk.		<b>Trémelle</b> Trémelle en fuseau	B

Nom latin	Synonyme nom latin	Nom français	Re- mar- ques
<p><b>Tricholoma</b> <i>Tricholoma matsutake</i> (S. Ito &amp; S. Imai) Singer</p> <p><i>Tricholoma portentosum</i> (Fr.) Quél.</p> <p><b>Tuber</b> <i>Tuber aestivum</i> Vittad.</p> <p><i>Tuber borchii</i> Vittad.</p> <p><i>Tuber brumale</i> Vittad.</p> <p><i>Tuber indicum</i> Cooke &amp; Massee <i>Tuber magnatum</i> Pico</p> <p><i>Tuber melanosporum</i> Vittad.</p> <p><i>Tuber mesentericum</i> Vittad. <i>Tuber uncinatum</i> Chatin</p> <p><b>Verpa</b> <i>Verpa bohemica</i> (O.F. Müll.) Sw.</p> <p><b>Volvariella</b> <i>Volvariella esculenta</i> (Massee) Singer</p> <p><b>Xerocomus</b> <i>Xerocomus badius</i> (Fr.) Kühner <i>Xerocomus chrysenteron</i> (Bull.) Quél. <i>Xerocomus subtomentosus</i> (L.) Fr.</p>	<p><i>Tricholoma caligatum</i> (Viv.) Ricken; <i>Tricholoma nauseosum</i> (Blytt) Kypövuori; <i>Tricholoma dulciolens</i> Kypövuori</p> <p><i>Tuber albidum</i> Pico</p> <p><i>Tuber himalayense</i> Zhang et Minter</p> <p><i>Volvariella volvacea</i> (Bull.) Singer</p>	<p><b>Tricholome</b> Tricholome Matsutake, Tricholome chaussé, Champignon des pins japonais</p> <p>Tricholome prétentieux</p> <p><b>Truffe</b> Truffe d'été, Truffe de la Saint-Jean, Truffe blanche d'été Truffe blanche commune, Blanquette Truffe d'hiver, Truffe brumale Truffe de Chine, Truffe d'Asie Truffe blanche du Piémont, Truffe d'Albe, Truffe des Seigneurs Truffe noire, Truffe noire du Périgord, Truffe du Périgord Truffe mésentérique Truffe de Bourgogne</p> <p>Verpe de Bohême</p> <p><b>Volvaire</b> Volvaire comestible</p> <p><b>Bolet</b> Bolet bai</p> <p>Bolet à chair jaune</p> <p>Bolet subtomenteux</p>	<p>B</p> <p>B</p>

**Défauts de qualité tolérés dans les champignons**

Remarque: valeurs maximales en % masse dans le lot de contrôle:

Forme de commercialisation	Nature du défaut				
	Impuretés minérales	Impuretés organiques <sup>a)</sup>	Champignons partiellement ou totalement carbonisés	Champignons moisiss, visible à l'oeil nu	Champignons véreux
					Total
<i>Champignons comestibles frais</i>					
– cultivés	0,5	8 <sup>b)</sup>	–	–	1
– sauvages	1	0,3	–	–	6/10 <sup>c)</sup>
<i>Champignons comestibles surgelés</i>					
– cultivés	0,2	0,02	–	–	1
– sauvages	0,2	0,02	–	–	6/10 <sup>c)</sup>
<i>Champignons comestibles séchés</i>					
– cultivés	2	1	2	2	0,5
– sauvages	2	1	2	2	d)
<i>Granulés et poudres de champignons</i>	2	–	–	–	–
<i>Conserves de champignons, y compris pâtes de champignons</i>					
– cultivés	0,2	0,02	–	–	1
– sauvages	0,2	0,02	–	–	6/10 <sup>c)</sup>

- a) impuretés de provenance végétale  
b) y compris le compost adhérent  
c) espèces du genre *Boletus*  
d) jusqu'à concurrence de 15 % de la totalité des défauts

26 Nouvelle teneur selon le ch. II de l'O du DFI du 7 mars 2008 (RO 2008 995).

