

Ordonnance du DFI sur les champignons comestibles et la levure

du 23 novembre 2005 (Etat le 1^{er} janvier 2012)

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 (ODAIUOs)¹,

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

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

² 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;

- 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.

³ 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.

⁴ 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 positive²

Art. 3

¹ Seuls les champignons énumérés à l'annexe 1 sont admis comme champignons comestibles.

² et ³ ...³

Section 3 Exigences particulières

Art. 4 Champignons frais

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

² 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.⁴ lorsqu'ils sont moisissus, ou piqués par des insectes ou des vers;
- c. lorsque les endroits piqués ne peuvent pas être coupés et enlevés.

² Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008, en vigueur depuis le 1^{er} avril 2008 (RO 2008 995).

³ Abrogés par le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008, avec effet au 1^{er} avril 2008 (RO 2008 995).

⁴ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008, en vigueur depuis le 1^{er} avril 2008 (RO 2008 995).

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

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

Art. 5⁶

Art. 6 Champignons séchés

¹ et ² ...⁷

³ Les champignons séchés doivent rester macroscopiquement reconnaissables.⁸

⁴ 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.

⁵ 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. 7⁹ 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 additifs¹⁰.

⁵ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008, en vigueur depuis le 1^{er} avril 2008 (RO 2008 995).

⁶ Abrogé par le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008, avec effet au 1^{er} avril 2008 (RO 2008 995).

⁷ Abrogés par le ch. I de l'O du DFI du 7 mars, avec effet au 1^{er} avril 2008 (RO 2008 995).

⁸ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008, en vigueur depuis le 1^{er} avril 2008 (RO 2008 995).

⁹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008, en vigueur depuis le 1^{er} avril 2008 (RO 2008 995).

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

Art. 9 et 10¹¹**Art. 11** Jus de truffes

¹ 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 1.¹²

² 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

¹ 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.

² 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.

³ à 6 ...¹³

Art. 13 Mets pré-cuisinés contenant des champignons

¹ ...¹⁴

² 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 8.¹⁵

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;

¹¹ Abrogés par le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008, avec effet au 1^{er} avril 2008 (RO 2008 995).

¹² Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008, en vigueur depuis le 1^{er} avril 2008 (RO 2008 995).

¹³ Abrogés par le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008, avec effet au 1^{er} avril 2008 (RO 2008 995).

¹⁴ Abrogé par le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008, avec effet au 1^{er} avril 2008 (RO 2008 995).

¹⁵ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008, en vigueur depuis le 1^{er} avril 2008 (RO 2008 995).

- 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.

Section 4 Etiquetage

Art. 16 Dénomination spécifique

¹ 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.

^{1bis} Les espèces *Boletus aereus*, *Boletus aestivalis* (*Boletus reticulatus*), *Boletus edulis*, *Boletus mamorensis* et *Boletus pinophilus* peuvent porter la dénomination «cèpe» ou «bolet». ¹⁶ Si une de ces espèces est indiquée comme dénomination spécifique, seule cette espèce peut être remise au consommateur. ¹⁷

² ... ¹⁸

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

⁴ ... ¹⁹

⁵ 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). ²⁰

Art. 17 Indications complémentaires

¹ 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 ²¹ 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»;

¹⁶ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 25 oct. 2011, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2012 (RO **2011** 4847).

¹⁷ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008, en vigueur depuis le 1^{er} avril 2008 (RO **2008** 995).

¹⁸ Abrogé par le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008, avec effet au 1^{er} avril 2008 (RO **2008** 995).

¹⁹ Abrogé par le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008, avec effet au 1^{er} avril 2008 (RO **2008** 995).

²⁰ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008, en vigueur depuis le 1^{er} avril 2008 (RO **2008** 995).

²¹ RS **817.022.21**

- b.²² dans le cas des champignons comestibles cultivés frais: la mention «champignon de culture» ou «champignon cultivé».
- ² Les denrées alimentaires contenant des truffes doivent être étiquetées comme suit:
- «truffé» ou «avec truffes» si la part en truffes est d'au moins 3 % masse par rapport au produit fini;
 - «truffé à X %» ou «avec X % de truffes» si la part en truffes est d'au moins 1 % masse par rapport au produit fini.
- ³ 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.
- ⁴ ...²³

Chapitre 3 Levure

Art. 18 Définitions

- ¹ La levure de boulangerie est une levure cultivée en surface (*Saccharomyces cerevisiae* et leurs hybrides) et servant à alléger la pâte.
- ² 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.
- ³ La levure de boulangerie sèche est une levure séchée avec ménagement, qui doit être réhydratée avant l'emploi.
- ⁴ 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.
- ⁵ La levure de boulangerie liquide est une levure à forte teneur en eau.

Art. 19 Exigences

- ¹ 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.
- ² 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.
- ³ La teneur en eau de la levure de boulangerie liquide ne peut dépasser 80 % masse.

²² Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008, en vigueur depuis le 1^{er} avril 2008 (RO 2008 995).

²³ Abrogé par le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008, avec effet au 1^{er} avril 2008 (RO 2008 995).

⁴ 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 sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires²⁴ 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 champignons²⁵ est abrogée.

Art. 22 Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} janvier 2006.

Disposition transitoire de la modification du 7 mars 2008²⁶

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.

²⁴ La désignation de l'unité administrative a été adaptée au 1^{er} janv. 2014 en application de l'art. 16 al. 3 de l'O du 17 nov. 2004 sur les publications officielles (RS 170.512.1).

²⁵ [RO 1995 3337, 1997 1483, 2002 781, 2004 1099]

²⁶ RO 2008 995

Annexe I²⁷
(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
Agaricus <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>	Agaric 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
Agrocybe <i>Agrocybe cylindracea</i> (DC) Gillet	<i>Agrocybe aegerita</i> (Brig.) Sing.	Agrocybe Agrocybe du peuplier	A
Albatrellus <i>Albatrellus ovinus</i> (Schaeff.) Kotl. & Pouzar	<i>Scutiger ovinus</i> (Schaeff.) Murrill	Polypore Polypore des brebis	

²⁷ Nouvelle teneur selon le ch. II de l'O du DFI du 7 mars 2008, en vigueur depuis le 1^{er} avril 2008 (RO 2008 995).

Nom latin	Synonyme nom latin	Nom français	Re- mar- ques
Amanita <i>Amanita caesarea</i> (Scop.) Pers. <i>Amanita rubescens</i> Pers.		Amanite Amanite des Césars Amanite vineuse (Golmotte)	C
Armillaria <i>Armillaria mellea</i> (Vahl) P. Kumm. agg.		Armillaire Armillaire couleur de miel	D
Auricularia <i>Auricularia auricula-judae</i> (Fr.) Quél. <i>Auricularia polytricha</i> (Mont.) Sacc.	<i>Hirneola auricula- judae</i> (L.) Berk.	Auriculaire Oreille de Judas Oreille de bois poilue	A A
Boletus <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.)	Bolet 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	
Calocybe <i>Calocybe gambosa</i> (Fr.) Singer		Calocybe Tricholome de la Saint-Georges	
Calvatia <i>Calvatia utriformis</i> (Bull.) Jaap	<i>Handkea utriformis</i> (Bull.) Kreisel	Calvatie Calvatie en forme d'outre	
Cantharellus <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 xantho- pus</i> (Pers.) Duby	Chanterelle Chanterelle jaunissante Chanterelle commune, Girole Chanterelle cendrée, Chanterelle grise Chanterelle en tube	
Chroogomphus <i>Chroogomphus helveticus</i> (Singer) M.M. Moser		Gomphide Gomphide helvétique	

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

Nom latin	Synonyme nom latin	Nom français	Re-marques
<p>Kuehneromyces <i>Kuehneromyces mutabilis</i> (Schaeff.) Singer & A.H. Sm.</p>	<p><i>Pholiota mutabilis</i> (Schaeff.) P. Kumm.</p>	<p>Pholiote Pholiote changeante</p>	B
<p>Laccaria <i>Laccaria amethystea</i> (Bull.) Murrill <i>Laccaria bicolor</i> (Maire) P.D. Orton <i>Laccaria laccata</i> (Scop.) Fr.</p>	<p><i>Laccaria amethystina</i> Cooke</p>	<p>Laccaire Laccaire améthyste Laccaire bicolor Laccaire laqué</p>	
<p>Lactarius <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 & Leclair <i>Lactarius sanguifluus</i> (Paulet) Fr. <i>Lactarius semisanguifluus</i> R. Heim & Leclair <i>Lactarius volemus</i> (Fr.) Fr.</p>		<p>Lactaire 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>Langermannia <i>Langermannia gigantea</i> (Batsch) Rostk.</p>	<p><i>Calvatia gigantea</i> (Batsch) Lloyd</p>	<p>Vesse de loup Vesse de loup géante</p>	
<p>Leccinum <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. & Hök) Snell</p>	<p><i>Leccinum rufum</i> (Schaeff.) Kreisel</p>	<p>Bolet Bolet orangé Bolet des charmes Bolet des peupliers Bolet rude Bolet roux, Bolet roussissant</p>	
<p>Lentinula <i>Lentinula edodes</i> (Berk.) Pegler</p>	<p><i>Lentinus edodes</i> (Berk.) Singer</p>	<p>Shiitake</p>	A

Nom latin	Synonyme nom latin	Nom français	Re- mar- ques
<p>Lepista <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>Lépiste Lépiste à odeur d'iris, Tricholome à odeur d'iris Tricholome nu, Pied bleu Lépiste à pied violet</p>	A
<p>Lycoperdon <i>Lycoperdon perlatum</i> Pers. <i>Lycoperdon pyriforme</i> Schaeff.</p>		<p>Vesse de loup Vesse de loup perlée Vesse de loup en forme de poire</p>	
<p>Lyophyllum <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>Hyp- sizygos tessulatus</i></p>	<p>Lyophylle Lyophylle agrégé, Tricholome agrégé, Tricholome en touffe</p> <p>Lyophylle enfumé</p> <p>Pleurote d'orme</p>	A
<p>Macrolepiota <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>Lépiote Lépiote élevée, Coulemelle Lépiote déguenillée</p>	
<p>Marasmius <i>Marasmius oreades</i> (Bolton) Fr.</p>		<p>Marasme Marasme des oréades</p>	
<p>Morchella <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>Morille Morille conique</p> <p>Morille commune</p> <p>Morille semi-libre, Morillon</p>	
<p>Pholiota <i>Pholiota nameko</i> (T. Itô) S. Ito & S. Imai</p>		<p>Pholiote Pholiote cultivée</p>	B
<p>Pleurotus <i>Pleurotus cornucopiae</i> (Paulet) Rolland <i>Pleurotus eryngii</i> (DC.: Fr.) Gillet</p>		<p>Pleurote Pleurote corne d'abondance Pleurote du panicaut</p>	B B

Nom latin	Synonyme nom latin	Nom français	Remarques
<i>Pleurotus ostreatus</i> (Jacq.: Fr.) P. Kumm. (et varietates)		Pleurote en forme d'huître	A
Rozites <i>Rozites caperatus</i> (Pers.) P. Karst.		Pholiote ridée	
Russula <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.		Russule Russule charbonnière Russule intègre Russule belette Russule comestible Russule verdoyante	
Sarcodon <i>Sarcodon imbricatus</i> (L.: Fr.) P. Karst.		Sarcodon Sarcodon imbriqué, Ecailleux, Epervier	
Sparassis <i>Sparassis brevipes</i> Krombh. <i>Sparassis crispa</i> (Wulfen) Fr.		Sparassis Sparassis laminé Sparassis crépu	A A
Stropharia <i>Stropharia rugosoannulata</i> Farl. ex Murrill.		Strophaire Strophaire à anneau rugueux	A
Suillus <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	Bolet Bolet des bouviers Bolet à base rosée, Bolet à mycélium rosé Bolet granulé Bolet élégant Bolet jaune, Nonnette voilée, bolet beurré	A A
Terfezia <i>Terfezia arenaria</i> (Moris) Trappe <i>Terfezia boudieri</i> Chatin.		Terfêze Terfêze du Lion Terfêze de Boudier	
Tremella <i>Tremella fuciformis</i> Berk.		Trémelle Trémelle en fuseau	B

Nom latin	Synonyme nom latin	Nom français	Re- mar- ques
<p>Tricholoma <i>Tricholoma matsutake</i> (S. Ito & S. Imai) Singer</p> <p><i>Tricholoma portentosum</i> (Fr.) Quél.</p> <p>Tuber <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 & 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>Verpa <i>Verpa bohemica</i> (O.F. Müll.) Sw.</p> <p>Volvariella <i>Volvariella esculenta</i> (Massee) Singer</p> <p>Xerocomus <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>Tricholome Tricholome Matsutake, Tricholome chaussé, Champignon des pins japonais</p> <p>Tricholome prétentieux</p> <p>Truffe 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>Volvaire Volvaire comestible</p> <p>Bolet 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 ^{a)}	Champignons partiellement ou totalement carbonisés	Champignons moisis, visible à l'oeil nu	Champignons véreux
					Total
<i>Champignons comestibles frais</i>					
– cultivés	0,5	g ^{b)}	–	–	1
– sauvages	1	0,3	–	–	6/10 ^{c)}
<i>Champignons comestibles surgelés</i>					
– cultivés	0,2	0,02	–	–	1
– sauvages	0,2	0,02	–	–	6/10 ^{c)}
<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 ^{c)}

- 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

²⁸ Nouvelle teneur selon le ch. II de l'O du DFI du 7 mars 2008, en vigueur depuis le 1^{er} avril 2008 (RO 2008 995).

