Ordonnance du DFI sur les champignons comestibles et la levure

du 23 novembre 2005 (Etat le 27 décembre 2005)

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 positive et autorisations

Art. 3

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

² L'Office fédéral de la santé publique (OFSP) peut, sur demande motivée, autoriser d'autres espèces de champignons et en déterminer la forme de commercialisation. Les dispositions des art. 5, al. 3 et 4, et 6, al. 1, 2 et 4, ODAIOUs sont applicables par analogie.

³ Le détenteur de l'autorisation doit communiquer à l'OFSP, spontanément et sans délai, toute nouvelle connaissance concernant d'éventuels effets nocifs sur la santé que pourrait présenter l'espèce concernée.

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

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 récipients plats de manière à éviter qu'ils ne soient endommagés ou salis.

Art. 5 Champignons surgelés

Les différentes espèces de champignons surgelés doivent rester aisément reconnaissables, même à l'état coupé.

Art. 6 Champignons séchés

¹ Les champignons séchés ne peuvent être remis au consommateur qu'après avoir été triés par espèce.

² Ils ne peuvent être mélangés à d'autres ingrédients.

³ Chaque espèce doit rester macroscopiquement reconnaissable.

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. 7 Granulés de champignons et poudres de champignons

¹ Les granulés de champignons et les poudres de champignons ne peuvent être fabriqués qu'à partir des champignons figurant dans la colonne C.1 de l'annexe 1.

² Ils ne peuvent être remis au consommateur qu'après avoir été triés par espèce et que s'ils ne sont pas mélangés à d'autres ingrédients.

³ Ils doivent être entreposés à l'abri de l'humidité.

⁴ Leur teneur en eau ne peut dépasser 9 % 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 additifs².

² RS 817.022.31

Art. 9 Pâtes de champignons

¹ Les pâtes de champignons ne peuvent être fabriquées qu'à partir de champignons comestibles figurant dans la colonne C.3 de l'annexe 1.

² Il est interdit de fabriquer de la pâte à partir d'un mélange de champignons comestibles.

³ A l'exception du sel comestible et de l'huile comestible, il est interdit d'ajouter des ingrédients ne provenant pas de champignons comestibles aux pâtes de champignons préemballées.

Art. 10 Masses à garnir à base de champignons

¹ Seuls les champignons comestibles figurant dans les colonnes C.3 et C.4 de l'annexe 1 peuvent être employés pour la fabrication de masses à garnir à base de champignons.

² Il est interdit de fabriquer de la masse à garnir à base de champignons à partir d'un mélange de champignons comestibles.

Art. 11 Jus de truffes

¹ Le «jus de truffes» est le liquide extrait par stérilisation de truffes entières ou en morceaux des espèces *Tuber melanosporum* ou *Tuber brumale*, lors de la première ébullition.

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 Les poudres de concentrés de champignons sont obtenues par dessiccation d'extraits de champignons comestibles.

⁴ Les extraits de champignons, les concentrés de champignons et les poudres de concentrés de champignons ne peuvent être fabriqués qu'à partir de champignons comestibles cultivés (annexe 1, colonne A) ou à partir de champignons comestibles sauvages contrôlés (annexe 1, colonnes B1 et B2).

⁵ La teneur en sel comestible des extraits et des concentrés de champignons ne peut excéder 20 % masse.

⁶ Les poudres de concentrés de champignons ne peuvent avoir une teneur en sel comestible supérieure à 5 % masse, ni une teneur en eau supérieure à 9 % masse.

Art. 13 Mets pré-cuisinés contenant des champignons

¹ Pour la préparation de mets pré-cuisinés contenant des champignons, seuls peuvent être utilisés les champignons comestibles cultivés visés à l'annexe 1, colonne A, et les champignons comestibles sauvages contrôlés visés à l'annexe 1, colonnes B.1 et C.1 à C.4.

² La préparation des champignons comestibles destinés à entrer dans la composition d'un met pré-cuisiné doit satisfaire, par analogie, aux exigences de l'art. 2, al. 4, et des art. 4 à 10.

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.

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.

² Seuls les champignons du genre *Tuber* figurant dans les colonnes B.1 à C.4 de l'annexe 1 peuvent porter la dénomination «truffes».

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

⁴ La dénomination spécifique des masses à garnir à base de champignons est «Masse à garnir à base de X» (X = nom de l'espèce). La part de champignons dans la masse à garnir doit être indiquée en pour-cent masse à côté de la dénomination spécifique.

⁵ La dénomination spécifique des extraits de champignons et des concentrés de champignons est «Extrait de X», «Concentré de X» ou «Poudre de concentré de X» (X = nom de l'espèce).

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 alimentaires³ 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. dans le cas des champignons comestibles cultivés frais: la mention du producteur.

² 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.

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 L'emballage des conserves contenant principalement un mélange de champignons doit être étiqueté avec le nom de toutes les espèces entrant dans la composition du mélange ainsi qu'avec l'indication de la quantité en pour-cent masse, rapportée au poids égoutté. On tiendra compte des tolérances prévues à l'art. 20, al. 1, de l'ordonnance du 8 juin 1998 sur les déclarations⁴.

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.

³ RS 817.022.21

⁴ RS 941.281

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.

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'OFSP 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 champignons⁵ est abrogée.

Art. 22 Entrée en vigueur

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

⁵ [RO 1995 3337, 1997 1483, 2002 781, 2004 1099]

Annexe I

(art. 3, al. 1, 7, al. 1, 9, al. 1, 10, al. 1, 12, al. 4, 13, al. 1, et 16, al. 2)

**Liste des champignons admis comme champignons comestibles
(liste positive)***Remarques:*

1. Seuls les champignons comestibles des colonnes A, B.1 et C.1 à C.4 sont admis à la commercialisation en gros ou au détail.
2. Seuls les champignons comestibles de la colonne B.2 sont admis à la vente directe (marchés hebdomadaires).
3. L'en-tête des colonnes correspond au libellé suivant:
 - A Champignons comestibles qui peuvent être cultivés;
 - B.1/B.2 Champignons comestibles qui peuvent être remis à l'état frais au consommateur;
 - C.1 Champignons comestibles qui peuvent être remis à l'état séché au consommateur;
 - C.2 Champignons comestibles qui peuvent être remis à l'état surgelé au consommateur;
 - C.3 Champignons comestibles qui peuvent entrer dans la composition des conserves et masses à garnir;
 - C.4 Champignons comestibles qui ne peuvent être utilisés que dans les masses à garnir.
4. Se prêtent à la consommation personnelle les champignons comestibles sauvages frais indiqués aux colonnes B.1 et B.2, de même que d'autres champignons selon les réglementations cantonales ou selon les connaissances de l'expert en champignons.

Nom latin	Nom français	A	B.1	B.2	C.1	C.2	C.3	C.4
Agaricus	Agaric							
<i>aestivalis</i> (Moell.) Moell.	d'été			x				
<i>arvensis</i> Schff.: Fr.	des jachères	x	x	x	x	x	x	
<i>augustus</i> Fr.	majestueux			x				
<i>bisporus</i> (Lge.) Sing. (et varietates)	cultivé, Champ. de Paris, blanc et brun	x	x	x	x	x	x	
<i>campester</i> (L.) Fr.	champêtre			x				
<i>haemorrhoidarius</i> Kalchbr.: Schulz.	sanguinolent			x				
<i>macrosporus</i> (Moell.: Schff.) Pilát	à grande spore			x				
<i>silvaticus</i> Schff.: Secr.	des forêts			x				
<i>silvicola</i> (Vitt.) Sacc.	des bois			x				
Agrocybe	Pholiote							
<i>aegerita</i> (Brig.) Sing.	du peuplier	x	x	x	x	x	x	

Nom latin	Nom français	A	B.1	B.2	C.1	C.2	C.3	C.4
Amanita	Amanite							
<i>caesarea</i> (Scop.: Fr.) Pers.	des Césars			x				
<i>rubescens</i> Pers.: Fr.	vineuse, Golmotte			x				
Armillariella	Armillaire							
<i>mellea</i> (Vahl: Fr.) Karst.	couleur de miel			x				
Auricularia								
<i>polytrichia</i> (Mont.) Sacc.	Oreille de bois poilue	x	x	x	x	x	x	
Boletus	Bolet							
<i>aereus</i> Bull.: Fr.	tête de nègre		x	x	x	x	x	
<i>appendiculatus</i> Schff.: Fr.	appendiculé			x	x	x	x	
<i>edulis</i> Bull.: Fr.	comestible, Cèpe de Bordeaux		x	x	x	x	x	
<i>erythropus</i> (Fr.: Fr.) Krombholz	à pied rouge			x				
<i>mamorensis</i> Redeuilh	de Mamora (Maroc)		x	x	x	x	x	
<i>pinophilus</i> Pilat et Dermek	Cèpe des pins		x	x	x	x	x	
<i>reticulatus</i> Schff.	Cèpe d'été		x	x	x	x	x	
Calocybe	Tricholome							
<i>gambosa</i> (Fr.) Singer	de la Saint-Georges			x				
Calvatia	Vesse de loup							
<i>utriformis</i> (Bull.: Pers.) Jaap	en forme d'ouïe			x				
Cantharellus	Chanterelle							
<i>cibarius</i> (Fr.)	Girolle		x	x	x	x	x	
<i>cinereus</i> Pers.: Fr.	cendrée			x				
<i>tubaeformis</i> (Fr.)	d'automne		x	x	x	x	x	
<i>xanthopus</i> (Pers.) Duby	modeste		x	x	x	x	x	
Cenococcum	Cenococcum							
<i>geophylum</i> Fr.		x					x	
Chroogomphus	Gomphide							
<i>helveticus</i> (Sing.) Moser	helvétique			x				
<i>rutilus</i> (Schff.: Fr.) O. K. Miller	rutilant			x				
Clitocybe	Clitocybe							
<i>geotropa</i> (Bull.: Fr.) Quéf.	Tête de Moine			x				
<i>gibba</i> (Pers.: Fr.) Kummer	en entonnoir			x				
<i>odora</i> (Bull.: Fr.) Kummer	anisé			x				
Clitopilus								
<i>prunulus</i> (Scop.: Fr.) Kummer	Meunier			x				

Nom latin	Nom français	A	B.1	B.2	C.1	C.2	C.3	C.4
Coprinus <i>comatus</i> (Müll.: Fr.) Pers. <i>comatus</i> (forma ovatus) (Scop.:Fr.) Fr.	Coprin chevelu chevelu, cultivé	x	x	x	x	x	x	
Cortinarius <i>praestans</i> (Cord.) Gill.	Cortinaire éminent			x				
Craterellus <i>cornucopioides</i> (L.: Fr.) Pers.	Corne d'abondance		x	x	x	x	x	
Dendropolyporus <i>umbellatus</i> (Pers.: Fr.) Jül.	Polypore en ombelle			x				
Disciotis <i>venosa</i> (Pers.: Fr.) Boud.	Pézize veinée			x				
Fistulina <i>hepatica</i> (Schff.: Fr.) Wit.	Langue de bœuf	x	x	x	x	x	x	
Flammulina <i>velutipes</i> (Curt.: Fr.) Sing.	Collybie à pied velouté	x	x	x	x	x	x	
Gomphidius <i>glutinosus</i> (Schff.: Fr.) Fr.	Gomphide glutineux			x				
Gomphus <i>clavatus</i> (Pers.: Fr.) Gray	Chanterelle violette		x	x				
Grifola <i>frondosa</i> (Dicks.: Fr.) Gray	Polypore en touffe	x	x	x	x	x	x	
Hericium <i>erinaceus</i> (Bull.: Fr.) Pers.	Hydne hérisson, Pom Pom blanc	x	x	x	x	x	x	
Hirneola <i>auricula-judae</i> (Bull.: Fr.) Berkeley	Oreille de Judas	x	x	x	x	x	x	
Hydnum <i>repandum</i> L.: Fr. var. <i>rufescens</i> Fr.	Hydne Pied de mouton Pied de mouton roux		x	x	x	x	x	
Hygrocybe <i>coccinea</i> (Schff.: Fr.) Kummer <i>lacmus</i> (Schum.) Orten et Watling	Hygrophore écarlate gris-violacé			x				

Nom latin	Nom français	A	B.1	B.2	C.1	C.2	C.3	C.4
<i>pratensis</i> (Pers.: Fr.) Murrill	blanc de neige			x				
<i>punicica</i> (Fr.: Fr.) Kummer	rouge-ponceau			x				
<i>virginica</i> (Wulf.: Fr.) Orten et Watling	des prés			x				
Hygrophorus	Hygrophore							
<i>agathosmus</i> (Fr.) Fr.	à odeur agréable			x				
<i>camarophyllus</i> (Alb.+Schw.: Fr.) Dumée et al.	des chèvres			x				
<i>discoideus</i> (Pers.: Fr.) Fr.	discoïde			x				
<i>hypothejus</i> (Fr.: Fr.) Fr.	à lames soufre			x				
<i>marzuolus</i> (Fr.) Bres.	de mars		x	x				
<i>nemoreus</i> (Pers.: Fr.) Fr.	des bois			x				
<i>pudorinus</i> (Fr.) Fr.	pudibond			x				
<i>pustulatus</i> (Pers. Fr.) Fr.	pustulé			x				
<i>tephroleucus</i> (Pers.: Fr.) Fr.	blanc-cendré			x				
Kuehneromyces	Pholiote							
<i>mutabilis</i> (Schff.: Fr.) Sing.+Smith	changeante	x		x			x	
Laccaria	Laccaria							
<i>amethystina</i> (Hudson) Cke.	améthyste			x				
<i>laccata</i> (Scop.: Fr.) Cke.	laqué			x				
Lactarius	Lactaire							
<i>deliciosus</i> (L.) Gray	délicieux		x	x	x	x	x	
<i>determinus</i> Gröger	des épiceâs		x	x	x	x	x	
<i>ligniotus</i> Fr. in Lindblad	couleur de suie		x	x	x	x	x	
<i>picinus</i> Fr. ss. Quéf.	fumé		x	x	x	x	x	
<i>salmonicolor</i> Heim+Lecl.	couleur saumon		x	x	x	x	x	
<i>sanguifluus</i> Fr.	sanguin		x	x	x	x	x	
<i>semisanguifluus</i> Heim+Lecl.	à demi-sanguin		x	x	x	x	x	
<i>volemus</i> (Fr.) Fr.	à lait abondant		x	x	x	x	x	
Langermannia	Vesse de loup							
<i>gigantea</i> (Batsch: Pers.) Rostkov.	géante			x				
Leccinum	Bolet							
<i>carpini</i> (Schulz in Michael) Moser: Reid	rude des charmes			x				
<i>duriusculum</i> (Schulz. in Fr.) Sing.	à pied dur			x				
<i>rufum</i> (Schff.) Kreisel	orangé			x				
<i>scabrum</i> (Bull.: Fr.) Gray	du bouleau		x	x	x	x		
<i>versipelle</i> (Fr. in Fr. et Hök) Snell	rude à squames noires			x				
Lentinula								
<i>edodes</i> (Berk.) Pegler	Shiitake	x	x	x	x	x	x	

Nom latin	Nom français	A	B.1	B.2	C.1	C.2	C.3	C.4
Lepista	Lépiste							
<i>flaccida</i> (Sowerby: Fr.) Pat.	tachée			x				
<i>irina</i> (Fr.) Bigelow	à odeur d'iris, Tricholome à odeur d'iris			x				
<i>nuda</i> (Fr.: Fr.) Cke.	Pied bleu	x	x	x				
<i>paneolus</i> (Fr.) Karsten	guttulée			x				
<i>saeva</i> (Fr.) Orton	à pied violet			x				
<i>sordida</i> (Schum.: Fr.) Sing.	sordide			x				
Lycoperdon	Vesse de loup							
<i>perlatum</i> Pers.	perlée			x				
Lyophyllum	Tricholome							
<i>decastes</i> (Fr.: Fr.) Sing.	agrégé			x				
<i>fumosum</i> (Pers.: Fr.) Orton	enfumé			x				
<i>ulmarium</i> (Bull.: Fr.) Kühn	Pleurote d'orme	x	x	x	x	x	x	
Macrolepiota	Lépiote							
<i>procera</i> (Scop: Fr.) Sing.	élevée			x				
<i>rachodes</i> (Vitt.) Sing.	déguenillée			x				
<i>rickenii</i> (Vel.) Bellu et Lanzoni	gracile			x				
Marasmius								
<i>oreades</i> (Bolt.: Fr.) Fr.	Mousseron		x	x	x	x	x	
Melanoleuca	Mélanoleuca							
<i>brevipes</i> (Bull.: Fr.) Pat.	à pied court			x				
<i>cognata</i> (Fr.) K.+M.	apparenté			x				
<i>grammopodia</i> (Bull.: Fr.) Pat.	à pied strié			x				
<i>melaleuca</i> (Pers.: Fr.) Murr.	blanc et noir			x				
<i>subalpina</i> (Britz.) Brsky.+Stangl.	de montagne			x				
Morchella	Morille							
<i>conica</i> Pers.	conique		x	x	x	x	x	
= <i>elata</i> Fr. (et varietates)								
<i>esculenta</i> (L.: Fr.) Pers. (et varietates)	commune		x	x	x	x	x	
<i>semilibera</i> DC.								
= <i>gigas</i> (Batsch: Fr.) Pers. (et varietates)	semi-libre		x	x	x	x	x	
Pholiota	Pholiote							
<i>nameco</i> (T. Ito) Ito+Imai	nameco	x						x
	nameco, cultivé	x	x	x	x	x	x	
Pleurotus	Pleurote							
<i>cornucopiae</i> (Paul.: Pers.) Rolland	Corne d'abondance	x	x	x	x	x	x	

Nom latin	Nom français	A	B.1	B.2	C.1	C.2	C.3	C.4
<i>eryngii</i> (DC.: Fr.) Quél. ssp.	du panicaut	x	x	x	x	x	x	
<i>nebrodensis</i> (Inz.) Sacc.								
<i>ostreatus</i> (Jacq.: Fr.) Kummer (et varietates)	en forme d'huître	x	x	x	x	x	x	
Pseudoclitocybe	Clytocybe							
<i>cyathiformis</i> (Bull.: Fr.) Sing.	en coupe			x				
Ramaria								
<i>botrytis</i> (Pers.: Fr.) Ricken	Clavaire en forme de chou-fleur			x				
Rhizopogon	Rhizopogon							
<i>roseolus</i> (Corda) Th. Fries	rosâtre (jaunâtre)							x
Rhodocybe	Rhodocybe							
<i>gemina</i> (Fr.) Kuiper et Noordeloos	tronqué			x				
Rozites	Pholiote							
<i>caperatus</i> (Pers.: Fr.) Karst.	ridée			x				
Russula	Russule							
<i>aurea</i> Pers.	dorée			x				
<i>cyanoxantha</i> (Schff.) Fr.	charbonnière			x				
<i>integra</i> (L.) Fr.	intègre			x				
<i>mustelina</i> Fr.	couleur de belette			x				
<i>olivacea</i> (Schff.) Fr.	olivacée			x				
<i>vesca</i> Fr.	comestible			x				
<i>virescens</i> (Schff.) Fr.	verdoyante			x				
Sarcodon								
<i>imbricatus</i> (L.: Fr.) Karst.	Epervier écaillé, Sacordon imbriqué		x	x	x	x	x	
Skutiger	Polypore							
<i>confluens</i> (Alb.+Schw.: Fr.) Bond. et Singer	confluent			x				x
<i>ovinus</i> (Schff.: Fr.) Murrill	des brebis			x				x
Sparassis	Sparassis							
<i>brevipes</i> Krombholz	laminé	x	x	x	x	x	x	
<i>crispa</i> (Wulfen in Jacquin) Fr.	crêpu	x	x	x	x	x	x	
Stropharia	Strophaire							
<i>rugosoannulata</i> Farlow in Murr.	cultivé	x	x	x	x	x	x	

Nom latin	Nom français	A	B.1	B.2	C.1	C.2	C.3	C.4
Suillus	Bolet							
<i>bovinus</i> (L.: Fr.) Roussel	des bouviers			x				
<i>granulatus</i> (L.: Fr.) O. Kuntze	granulé		x	x	x	x	x	
<i>grevillei</i> (Klotsch) Sing.	élégant							x
<i>luteus</i> (L.: Fr.) Roussel	beurré, jaune		x	x	x	x	x	
Terfezia	Terfèze							
<i>arenaria</i> (Moris) Trappe	du Lion		x	x		x		x
<i>boudieri</i> Chat.	de Boudier		x	x		x		x
<i>pfeilii</i> Hennings			x	x		x		x
Tremella	Trémelle							
<i>fuciformis</i> Berk.	en fuseau		x	x	x	x	x	
Tricholoma	Tricholome							
<i>columbetta</i> (Fr.) Kummer	blanche colombe				x			
<i>matsutake</i> Ito + Imai	Matsutake; champignon des pins japonais		x		x	x	x	
<i>portentosum</i> (Fr.) QuéL.	prétentieux		x	x		x	x	
Tuber	Truffe							
<i>aestivum</i> Vitt.	d'été		x	x	x	x	x	
<i>f. uncinatum</i> (Chat.) Montecchi et Borelli	de Bourgogne							
<i>albidum</i> Pico	blanche commune		x	x		x	x	
(syn.: <i>Tuber borchii</i> Vitt.)								
<i>brumale</i> Vitt.	d'automne		x	x		x	x	
<i>magnatum</i> (Pico) Vitt.	blanche du Piémont, des Seigneurs		x	x		x	x	
<i>melanosporum</i> Vitt.	noire, du Périgord		x	x		x	x	
Ustilago								
<i>maydis</i> Fr.	Charbon du maïs		x	x	x	x	x	
Verpa								
<i>bohemica</i> (Krombholz) Schroeter	Verpe de Bohême		x	x	x	x	x	
Volvariella	Volvaire							
<i>esculenta</i> (Masse) Sing.	comestible		x	x	x	x	x	
Xerocomus	Bolet							
<i>badius</i> (Fr.: Fr.) Kühner: Gilb.	bai		x	x	x	x	x	
<i>chrysenteron</i> (Bull.) QuéL.	à chair jaune				x			
<i>f. rubellus</i> Oolbekkink	multicolore				x			
<i>subtomentosus</i> (L.: Fr.) QuéL	subtomenteux				x			

Annexe 2
(art. 15)

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 moisiss, visible à l'oeil nu	Champignons véreux	
					Total	Dont champignons très avariés ^{b)}
<i>Champignons comestibles frais</i>						
– cultivés	0,5	8 ^{c)}	–	–	1	0,5
– sauvages	1	0,3	–	–	6	2
<i>Champignons comestibles surgelés</i>						
– cultivés	0,2	0,02	–	–	1	0,5
– sauvages	0,2	0,02	–	–	6	2
<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	0,5
– sauvages	0,2	0,02	–	–	6	2

a) impuretés de provenance végétale

b) au moins quatre piqûres de vers par champignon

c) y compris le compost adhérent

d) jusqu'à concurrence de 15 % de la totalité des défauts