

Ordonnance du DFI sur les champignons¹ (Ordonnance sur les champignons, OCh)

du 26 juin 1995 (Etat le 2 mars 2004)

Le Département fédéral de l'intérieur,

vu l'art. 201 de l'ordonnance du 1^{er} mars 1995 sur les denrées alimentaires (ODAI)²,
arrête:

Art. 1³ Liste positive et autorisations

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

² L'Office fédéral de la santé publique (office) peut, sur demande motivée, autoriser d'autres espèces de champignons et en déterminer la forme de commercialisation. Les dispositions de l'art. 3, al. 3, 4 et 6 à 8 ODAI sont applicables par analogie.

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

Art. 2⁴ Principe

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.

Art. 3 Champignons frais

¹ Les champignons frais doivent avoir l'odeur et la saveur caractéristiques de l'espèce; il faut qu'ils soient propres et non chargés d'eau.

² Les champignons suivants ne sont pas considérés comme étant frais et ne doivent pas être remis au consommateur:

- a. les champignons qui sont à un stade de maturité avancé, qui ont été stockés trop longtemps ou qui sont endommagés;

RO 1995 3337

¹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2002 (RO 2002 781).

² RS 817.02

³ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2002 (RO 2002 781).

⁴ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2002 (RO 2002 781).

- b. les champignons moisissés, piqués des insectes ou des vers, ou rongés par les limaces;
- c. les champignons dont les endroits piqués ne peuvent être coupés.

³ Pour le transport et pour la remise au consommateur, les champignons frais doivent être stockés dans des récipients plats de sorte qu'ils ne soient pas endommagés ou salis.

⁴ ...⁵

Art. 4 Champignons surgelés

Les différentes espèces doivent rester reconnaissables même à l'état coupé.

Art. 5 Champignons séchés

¹ Les champignons séchés doivent:

- a. lors de leur remise au consommateur, ne pas appartenir à des espèces différentes;
- b. ne pas être mélangés à d'autres ingrédients.

² Les champignons séchés doivent rester macroscopiquement reconnaissables. La part en débris de champignons, c'est-à-dire les fragments qui passent à travers un tamis à mailles de 5 ($\pm 0,25$) mm, ne doit pas dépasser 6 % masse.

³ La teneur en eau des champignons séchés, à l'exception des champignons Shiitake, ne doit pas dépasser les valeurs suivantes:

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

⁴ La teneur en eau des champignons Shiitake ne doit pas dépasser 13 % masse.

Art. 6 Granulé de champignons et poudre de champignons

¹ Le granulé de champignons et la poudre de champignons ne doivent être fabriqués qu'à partir des champignons figurant dans la colonne C.1 de l'annexe 1.

² Le granulé et la poudre de champignons remis au consommateur doivent provenir d'une même espèce; ils ne doivent pas être mélangés avec d'autres ingrédients.

³ Le granulé de champignons et la poudre de champignons doivent être stockés à l'abri de l'humidité. La teneur en eau ne doit pas dépasser 9 % masse.

Art. 7 Champignons en conserve

¹ Pour le blanchiment des champignons destinés à être mis en conserve peuvent être employés:

⁵ Abrogé par le ch. I de l'O du DFI du 27 mars 2002 (RO 2002 781).

- a. le sel comestible;
- b. les additifs admis par le Département fédéral de l'intérieur, conformément à l'ordonnance du 26 juin 1995 sur les additifs⁶.

² Sur l'emballage des conserves contenant principalement un mélange de champignons, doivent figurer le nom de toutes les espèces entrant dans la composition du mélange, ainsi que l'indication de la quantité en pour cent masse, rapportée au poids égoutté. Il y a lieu de tenir compte des tolérances au sens de l'art. 20, al. 1, de l'ordonnance du 8 juin 1998 sur les déclarations^{7,8}.

Art. 8 Pâtes de champignons

¹ Les pâtes de champignons ne peuvent être fabriquées qu'à partir des champignons 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.

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

Art. 9 Masses à garnir à base de champignons

¹ Seuls les champignons 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 La dénomination spécifique est ainsi libellée: «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.

³ Il est interdit de fabriquer de la masse à garnir à base de champignons à partir d'un mélange de champignons.

Art. 10 Extraits de champignons et concentrés de champignons

¹ Les extraits de champignons sont obtenus à l'aide d'eau de boisson ou de graisses comestibles. Ils peuvent être conservés au moyen de sel comestible.

² Les concentrés de champignons sont des extraits de champignons par concentration jusqu'à obtention d'un liquide visqueux, avec adjonction éventuelle de sel comestible comme agent conservateur.

³ Les poudres de concentrés de champignons sont le produit de la dessiccation d'un extrait de champignons.

⁶ [RO 1995 3218, 1997 1481, 1998 530, 2000 351. RO 2002 1201 art. 10 al. 1]. Voir actuellement l'O du 27 mars 2002 (RS 817.021.22).

⁷ RS 941.281

⁸ Nouvelle teneur de la phrase selon le ch. I de l'O du DFI du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2002 (RO 2002 781).

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

⁵ La teneur des extraits et des concentrés de champignons en sel comestible ne dépassera pas 20 % masse; celle des poudres de concentrés de champignons 5 % masse. La teneur des poudres de concentrés de champignons en eau ne dépassera pas 9 % masse.

⁶ La dénomination spécifique est ainsi libellée: «Extrait de X» ou «Concentré de X» (X=nom de l'espèce).

Art. 11 Mets pré-cuisinés, contenant des champignons

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

² La préparation des champignons destinés à entrer dans la composition d'un met pré-cuisiné doit satisfaire, par analogie, aux exigences des art. 2 à 9.

Art. 12 Aliments truffés, jus de truffes

¹ Seuls les champignons du genre *Tuber* figurant dans les colonnes B.1 à C.4 de l'annexe 1 peuvent être mis dans le commerce sous la dénomination «truffes».

² Les denrées alimentaires contenant des truffes doivent être étiquetées comme il 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 pour cent 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 devront pas porter d'indication suggérant la présence de truffes.

⁴ 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. L'adjonction de sel comestible (au maximum 5 % masse), d'épices ou d'eau-de-vie est autorisée.

Art. 13 Dispositions sur les champignons comestibles préemballés

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

- a. dans les emballages de champignons frais ou surgelés ainsi que 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; la désignation sera alors: «Chapeaux de X» (X=nom de l'espèce);
- c. les emballages ne contenant que des pieds de champignons ne peuvent être remis au consommateur.

Art. 14⁹ Tolérances

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

Art. 15 Dispositions finales

¹ Les champignons et les denrées alimentaires contenant des champignons comestibles peuvent être fabriqués, emballés, ou importés selon l'ancien droit jusqu'au 31 décembre 1997. Ils peuvent être remis au consommateur selon l'ancien droit jusqu'au 31 décembre 1998.¹⁰

² La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} juillet 1995.

Disposition transitoire de la modification du 27 mars 2002¹¹

Les champignons et les denrées alimentaires à base de champignons qui ont été transformés, conditionnés, importés et étiquetés selon l'ancien droit peuvent encore être remis au consommateur jusqu'à l'expiration du délai de conservation.

⁹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2002 (RO **2002** 781).

¹⁰ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 13 juin 1997 (RO **1997** 1483).

¹¹ RO **2002** 781

Annexe I¹²

(art. 1, 6, al. 1, 8, al. 1, 9, al. 1, 10, al. 4, 11, al. 1, et 12, al. 1)

Liste des champignons comestibles

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.) Pilat	à grande spore			x				
<i>silvaticus</i> Schff.: Secr.	des forêts			x				
<i>silvicola</i> (Vitt.) Sacc.	des bois			x				
Agrocyste	Pholiote							
<i>aegerita</i> (Brig.) Sing.	du peuplier	x	x	x	x	x	x	
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	x	
<i>erythropus</i> (Fr.: Fr.) Krombholz	à pied rouge			x				
<i>mamorensis</i> Redeuilh	de Mamora (Maroc)	x	x	x	x	x	x	
<i>pinophilus</i> Pilat et Dermek	Cèpe des pins	x	x	x	x	x	x	
<i>reticulatus</i> Schff.	Cèpe d'été	x	x	x	x	x	x	
Calocybe	Tricholome							
<i>gambosa</i> (Fr.) Singer	de la Saint-Georges			x				

¹² Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 déc. 2003, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2004 (RO 2004 1099).

Nom latin	Nom français	A	B.1	B.2	C.1	C.2	C.3	C.4
Calvatia	Vesse de loup							
<i>utriformis</i> (Bull.: Pers.) Jaap	en forme d'outre			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.)	rutilant			x				
O. K. Miller								
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.)	Meunier			x				
Kummer								
Coprinus	Coprin							
<i>comatus</i> (Müll.: Fr.) Pers.	chevelu			x				
<i>comatus</i> (forma ovatus)	chevelu, cultivé	x	x	x	x	x	x	
(Scop.:Fr.) Fr.								
Cortinarius	Cortinaire							
<i>praestans</i> (Cord.) Gill.	éminent			x				
Craterellus								
<i>cornucopioides</i> (L.: Fr.)	Cornes d'abondance		x	x	x	x	x	
Pers.								
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	Collybie							
<i>velutipes</i> (Curt.: Fr.) Sing.	à pied velouté	x	x	x	x	x	x	

Nom latin	Nom français	A	B.1	B.2	C.1	C.2	C.3	C.4
Gomphidius	Gomphide							
<i>glutinosus</i> (Schff.: Fr.) Fr.	glutineux			x				
Gomphus								
<i>clavatus</i> (Pers.: Fr.) Gray	Chanterelle violette		x	x				
Grifola	Polypore							
<i>frondosa</i> (Dicks.: Fr.) Gray	en touffe	x	x	x	x	x	x	
Hericium	Hydne							
<i>erinaceus</i> (Bull.: Fr.) Pers.	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	Hydne							
<i>repandum</i> L.: Fr.	Pied de mouton		x	x	x	x	x	
var. <i>rufescens</i> Fr.	Pied de mouton roux		x	x	x	x	x	
Hygrocybe	Hygrophore							
<i>coccinea</i> (Schff.: Fr.) Kummer	écarlate			x				
<i>lacmus</i> (Schum.) Orten et Watling	gris-violacé			x				
<i>pratensis</i> (Pers.: Fr.) Murrill	blanc de neige			x				
<i>punicea</i> (Fr.: Fr.) Kummer	rouge-ponceau			x				
<i>virginia</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				

Nom latin	Nom français	A	B.1	B.2	C.1	C.2	C.3	C.4
Lactarius	Lactaire							
<i>deliciosus</i> (L.) Gray	délicieux		x	x	x	x	x	
<i>deterrimus</i> Gröger	des épïcées		x	x	x	x	x	
<i>ligniotus</i> Fr. in Lindblad	couleur de suie		x	x	x	x	x	
<i>picinus</i> Fr. ss. Quél.	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	
Lepista	Lépigiste							
<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	Lépigote							
<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	

Nom latin	Nom français	A	B.1	B.2	C.1	C.2	C.3	C.4
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. = <i>elata</i> Fr. (et varietates)	conique		x	x	x	x	x	
<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	cornes d'abondance	x	x	x	x	x	x	
<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				

Nom latin	Nom français	A	B.1	B.2	C.1	C.2	C.3	C.4
<i>mustelina</i> Fr. <i>olivacea</i> (Schff.) Fr. <i>vesca</i> Fr. <i>virescens</i> (Schff.) Fr.	couleur de belette olivacée comestible verdoyante			x x x x				
Sarcodon <i>imbricatus</i> (L.: Fr.) Karst.	Epervier écailleux, Sacordon imbriqué		x	x	x	x	x	
Skutiger <i>confluens</i> (Alb.+Schw.: Fr.) Bond. et Singer <i>ovinus</i> (Schff.: Fr.) Murrill	Polypore confluent des brebis			x x				x x
Sparassis <i>brevipes</i> Krombholz <i>crispa</i> (Wulfen in Jacquin) Fr.	Sparassis laminé crépu	x x	x x	x x	x x	x x	x x	
Stropharia <i>rugosoannulata</i> Farlow in Murr.	Strophaire cultivé	x	x	x	x	x	x	
Suillus <i>bovinus</i> (L.: Fr.) Roussel <i>granulatus</i> (L.: Fr.) O. Kuntze <i>grevillei</i> (Klotsch) Sing. <i>luteus</i> (L.: Fr.) Roussel	Bolet des bouviers granulé élégant beurré, jaune			x x x	x x x	x x x	x x x	
Terfezia <i>arenaria</i> (Moris) Trappe <i>boudieri</i> Chat. <i>pfeilii</i> Hennings	Terfêze du Lion de Boudier		x x x	x x		x x x		x x x
Tremella <i>fuciformis</i> Berk.	Trémelle en fuseau	x	x	x	x	x	x	
Tricholoma <i>columbetta</i> (Fr.) Kummer <i>matsutake</i> Ito + Imai <i>portentosum</i> (Fr.) Quél.	Tricholome blanche colombe Matsutake; champignon des pins japonais prétentieux			x x	x x	x x	x x	
Tuber <i>aestivum</i> Vitt. <i>f. uncinatum</i> (Chat.) Montecchi et Borelli <i>albidum</i> Pico (syn.: <i>Tuber borchii</i> Vitt.) <i>brumale</i> Vitt.	Truffe d'été de Bourgogne blanche commune d'automne		x x x	x x	x x	x x	x x	

Nom latin	Nom français	A	B.1	B.2	C.1	C.2	C.3	C.4
<i>magnatum</i> (Pico) Vitt.	blanche du Piémont, des Seigneurs noire, du Périgord		x	x		x	x	
<i>melanosporum</i> Vitt.			x	x		x	x	
Ustilago								
<i>maydis</i> Fr.	Charbon du maïs	x	x	x	x	x	x	
Verpa								
<i>bohemica</i> (Krombholz) Schroeter	Verpe de Bohême		x	x	x	x	x	
Volvariella	Volvaire							
<i>esculenta</i> (Massee) Sing.	comestible	x	x	x	x	x	x	
Xerocomus	Bolet							
<i>badius</i> (Fr.: Fr.) Kühner: Gilb.	bai		x	x	x	x	x	
<i>chrysenteron</i> (Bull.) Quéf.	à chair jaune			x				
<i>f. rubellus</i> Oolbakkink	multicolore			x				
<i>subtomentosus</i> (L.: Fr.) Quéf	subtomenteux			x				

Remarques relatives à la liste positive:

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. Champignons sauvages destinés à l'usage personnel, dont la cueillette et l'utilisation à titre professionnel ne sont pas admises: champignons indiqués aux colonnes B.1 et B.2, autres champignons selon les réglementations cantonales et selon les connaissances de l'expert en champignons.

Défauts de qualité tolérés dans les champignons

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 frais</i>						
– cultivés	0,5	8 ^c	–	–	1	0,5
– sauvages	1	0,3	–	–	6	2
<i>Champignons surgelés</i>						
– cultivés	0,2	0,02	–	–	1	0,5
– sauvages	0,2	0,02	–	–	6	2
<i>Champignons séchés</i>						
– cultivés	2	1	2	2	0,5	–
– sauvages	2	1	2	2	–	d
<i>Granulé et poudre de champignons</i>	2	–	–	–	–	–
<i>Conserves de champignons y compris les 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 défauts¹³ Nouvelle teneur selon le ch. II de l'O du DFI du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2002 (RO 2002 781).

