

Ordonnance du DFI sur les champignons comestibles et la levure (RS 817.022.106)

Commentaires

Généralités

Cette ordonnance a été entièrement remaniée par un groupe de travail composé de représentants du commerce, de l'industrie, des autorités cantonales d'exécution, de la VAPKO et de l'OFSP (ci-après le «GT»). Par ailleurs, la version remaniée répond à une demande en faveur de la commercialisation des mélanges de champignons séchés et intègre une décision de l'OFSP concernant la simplification de l'étiquetage des quatre espèces de bolets : *Boletus edulis* (bolet, cèpe, cèpe de Bordeaux), *Boletus aestivalis* (bolet, cèpe d'été), *Boletus pinophilus* (bolet des pins) et *Boletus aereus* (bolet, tête de nègre, cèpe bronzé).

Articles et annexes

Art. 3, al. 2 et 3

Il n'est plus possible d'obtenir d'autorisation individuelle. La liste positive est au besoin adaptée. Ainsi, les nouvelles espèces de champignons comestibles ne sont plus à la seule disposition des détenteurs des autorisations les concernant, mais simultanément à celle de tous les commerçants, importateurs et transformateurs en même temps.

Art. 4, al. 2, let. b, al. 3 et 4

À la différence des autres champignons frais, les champignons cultivés frais doivent pouvoir être nettoyés avec de l'eau.

Il s'agit ici d'insister en premier lieu sur le fait que les champignons doivent être disposés de telle sorte qu'ils ne pourrissent pas et notamment que l'air puisse circuler. Le fait que les champignons doivent être propres et intacts est en effet déjà stipulé aux al. 1 et 2 de l'article. L'al. 4 est donc adapté dans ce sens.

Art. 5

Les bolets surgelés, coupés en dés, ne sont de toutes façons pas reconnaissables lorsqu'ils sont à l'état coupé. L'actuel art. 5 revient donc à interdire le commerce des bolets surgelés coupés en dés. Or cette interdiction n'a plus lieu d'être, compte tenu de l'obligation légale d'autocontrôle qui est aujourd'hui en vigueur (art. 23 de la loi sur les denrées alimentaires, et art. 49 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels). Cette obligation implique en effet un contrôle à tous les stades de la transformation et de la distribution, et garantit par conséquent la protection de la santé du consommateur ainsi que la protection de ce dernier contre la tromperie. L'article doit être supprimé.

Art. 6, al. 1, 2, 3 et 5, let. b

Désormais, les champignons séchés doivent aussi pouvoir être commercialisés sous forme de mélanges. L'interdiction découlant de l'ordonnance actuelle représente une entrave au commerce, avec l'Allemagne notamment. Les directives de ce pays sur les champignons et les produits à base de champignons («Leitsätze für Pilze und Pilzerzeugnisse») autorisent la commercialisation des mélanges de champignons séchés (mélanges de champignons autorisés).

Art. 7, al. 1 à 4

S'agissant des granulés de champignons et des poudres de champignons, l'ordonnance ne doit plus régler que la teneur maximale en eau. Les autres dispositions doivent être biffées.

Art. 9 et 10

Les pâtes de champignons et les masses à garnir à base de champignons ne nécessitent plus de dispositions qui leur soient spécifiques dans la mesure où elles ne se trouvent pratiquement plus dans le commerce.

Art. 11, al. 1

Toutes les espèces de truffes du genre *Tuber* figurant à l'annexe 1 doivent pouvoir entrer dans la fabrication du «jus de truffes», et non plus seulement certaines d'entre elles, comme jusqu'ici.

Art. 12, al. 3 à 6

La définition et les exigences relatives aux poudres de concentrés de champignons doivent être supprimées.

Toutes les espèces de champignons figurant à l'annexe 1 peuvent entrer dans la fabrication des extraits de champignons, des concentrés de champignons et des poudres de concentrés de champignons. Par conséquent, l'al. 4 est superflu et peut lui aussi être biffé.

Art. 13, al. 1

Toutes les espèces de champignons comestibles figurant à l'annexe 1 peuvent être utilisées pour la préparation de mets pré-cuisinés. Par conséquent, l'al. 1 est superflu et peut être biffé.

Art. 16, al. 1^{bis}, 2, 4 et 5

Il est très difficile de distinguer les quatre espèces de bolets : *Boletus edulis* (bolet, cèpe, cèpe de Bordeaux), *Boletus aestivalis* (bolet, cèpe d'été), *Boletus pinophilus* (bolet des pins) et *Boletus aereus* (bolet, tête de nègre, cèpe bronzé), tant du point de vue de leur phénotype que de celui de leur saveur. En l'état actuel des connaissances, on peut exclure que l'utilisation de la même dénomination, à savoir de la dénomination «bolet», pour ces quatre espèces qualitativement comparables constitue une tromperie à l'égard des consommateurs. Ce point est réglé à l'art. 16, al. 1^{bis}.

L'al. 2 de l'actuelle ordonnance revient à permettre d'indiquer les espèces de truffes du genre *Tuber* dans les dénominations spécifiques et les listes d'ingrédients de l'ensemble des denrées alimentaires uniquement sous la dénomination «truffes». Sachant que chaque espèce de truffe présente des qualités différentes, l'utilisation de cette dénomination simplifiée risque de tromper les consommateurs. Cette disposition est donc supprimée.

Les spécifications relatives aux masses à garnir à base de champignons et aux poudres de concentrés de champignons étant supprimées, les al. 4 et 5 sont adaptés en conséquence.

Art. 17, al. 1, let. b et al. 4

La mention du producteur pour les champignons cultivés implique celle d'autres indications inutilement nombreuses, en particulier dans le cas des mélanges de champignons. Compte tenu de l'obligation légale d'autocontrôle (y compris des exigences de traçabilité) qui est aujourd'hui en vigueur, cette prescription apparaît comme obsolète. Il est plus important pour le consommateur de savoir que les champignons qu'il achète ont été cultivés que de connaître précisément le nom de chaque producteur. La let. b de l'al. 1 de l'art. 17 a été adaptée dans ce sens.

Le GT propose de supprimer l'al. 4 au motif que les points qui y sont traités sont déjà largement réglementés ailleurs.

Annexe 1

L'annexe 1 a été entièrement remaniée, à la fois au niveau des champignons comestibles, de leurs formes de commercialisation et de leur nomenclature. Ainsi, par exemple, une colonne a

été ajoutée au tableau, dans laquelle figurent les synonymes latins, car les champignons sont souvent commercialisés sous ces synonymes.

En règle générale, tout champignon figurant dans la liste, et donc admis comme champignon comestible, pour lequel aucune restriction liée à ses spécificités n'est précisée dans la colonne «Remarques», doit pouvoir être commercialisé sous toutes les formes (frais, séché, en poudre, etc.).

Espèces retirées de la liste:

- *Agaricus aestivalis*
- *Cenococcum geophyllum*
- *Clitocybe gibba*, *Clitocybe odora*
- *Disciotis venosa*
- *Fistulina hepatica*
- *Hygrocybe* (toutes les espèces)
- *Hygrophorus* (toutes les espèces, sauf l'espèce *Hygrophorus marzuolus*)
- *Lepista flaccida*, *Lepista paneolus*, *Lepista sordida*
- *Macrolepiota rickenii*
- *Melanoleuca* (toutes les espèces)
- *Pseudoclitocybe cyathiformis*
- *Ramaria botrytis*
- *Rhizopogon roseolus*
- *Rhodocybe gemina*
- *Russula aurea*, *Russula olivacea*
- *Skutiger confluens*
- *Terfezia pfeilii*
- *Tricholoma columbetta*
- *Ustilago maydis*

Espèces ajoutées à la liste:

- *Agaricus blazei*
- *Laccaria bicolor*
- *Lycoperdon pyriforme*
- *Suillus collinitus*
- *Tuber indicum*, *Tuber mesentericum*

Annexe 2

La part maximale totale de champignons véreux a été portée à 10 % masse pour les champignons du genre bolet, ceci en raison de la taille des espèces concernées.

Il est renoncé à préciser les parts maximales de champignons très avariés par rapport aux parts maximales totales, dans la mesure où ce rapport est difficile à établir et proposé de ne plus réglementer que la part totale de champignons véreux.