

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Band: 82 (2004)
Heft: 2

Rubrik: VAPKO-Mitteilungen = Communications VAPKO = Comunicazioni VAPKO ; Kurse und Anlässe = Cours et rencontres = Corsi e riunioni ; Fundmeldungen Trouvailles intéressantes = Ritrovamenti

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 06.10.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

La nouvelle réglementation
du commerce et du contrôle des champignons (3)

Le contrôle des champignons commercialisés

Roland Gavillet

ch. du Val d'Angrogne 11, 1012 Lausanne

Principe

La Confédération:

- a. détermine les espèces de champignons admises et les formes dans lesquelles elles peuvent être commercialisées (champignons frais, séchés, congelés, etc.);
- b. fixe les exigences auxquelles doivent satisfaire les champignons et les préparations de champignons;
- c. dispose que les champignons sont soumis au contrôle ordinaire des denrées alimentaires, fondé sur un système à deux échelons:
 - contrôle principal exercé par les commerçants qui sont entièrement responsables de la conformité et de l'innocuité des marchandises qu'ils préparent ou qu'ils distribuent (autocontrôle),
 - contrôle subsidiaire exercé par les autorités cantonales qui assurent une surveillance du commerce par sondages.

Autocontrôle

L'autocontrôle est une méthode où chaque intervenant dans la chaîne alimentaire doit assurer, en fonction de ses activités, la conformité des marchandises qu'il détient; il doit, pour cela, procéder aux contrôles de qualité usuels de la branche. Ceux-ci ne sont plus formellement prescrits, mais relèvent de la bonne pratique du métier.

Ainsi, la personne qui introduit des champignons dans le circuit commercial en Suisse doit exécuter la totalité des contrôles qu'ils nécessitent (identification et admissibilité de l'espèce, pureté du lot, état sanitaire, emballage, etc.).

L'intermédiaire qui achète des champignons auprès d'une maison de commerce établie en Suisse (donc sensés avoir été contrôlés) doit assurer leur traçabilité par un document commercial et procéder aux contrôles de sa compétence. Il lui incombe, notamment, d'examiner l'état sanitaire de la marchandise et, en cas de doute, d'effectuer ou de faire effectuer des contrôles relatifs à l'identification de l'espèce et de pureté du lot.

L'obligation de soumettre les champignons à un contrôleur diplômé a, à l'encontre de toute logique, été supprimée. Une enquête effectuée en Suisse romande démontre néanmoins que les autorités de surveillance exigent généralement une formation en bonne et due forme de la part des personnes qui exercent l'autocontrôle. Cette règle n'est cependant pas absolue, les cantons de Vaud et de Fribourg tolérant que les restaurateurs et les vendeurs occasionnels contrôlent eux-mêmes les champignons qu'ils prétendent connaître.

S'agissant des bulletins de contrôle ou d'accompagnement joints aux livraisons comme preuve du contrôle, les pratiques sont différentes d'un canton à l'autre, certains exigeant un tel document, d'autres pas.

Contrôle exercé par les pouvoirs publics

Les pouvoirs publics, par l'intermédiaire des organes de contrôle des denrées alimentaires, exercent une surveillance du commerce des champignons lors de contrôles occasionnels. Ceux-

ci portent, essentiellement, sur la validité des mesures d'autocontrôle et sur l'examen, par échantillonnage, des champignons mis en vente.

Les autorités cantonales de surveillance sont les garantes d'une application correcte de la loi sur les denrées alimentaires, dont le but premier est de protéger les consommateurs contre les aliments pouvant mettre la santé en danger. Elles devraient, par conséquent, assumer un rôle important dans la sécurité du commerce des champignons, ceci d'autant plus qu'elles peuvent engager des instruments de contrainte considérables allant jusqu'à la dénonciation pénale et la fermeture d'entreprises. Il est cependant à craindre que les moyens dont elles disposent ne sont pas toujours suffisants, sachant que:

- les vendeurs de champignons, qui ne sont plus tenus de s'annoncer, ne sont pas toujours connus,
- l'effectif du personnel d'inspection des denrées alimentaires est souvent bien modeste par rapport à l'ampleur des tâches à accomplir,
- de nombreux inspecteurs et contrôleurs des denrées alimentaires ne connaissent pas les champignons.

Pour conclure, relevons l'insuffisance criante des moyens du canton de Vaud où l'inspection des denrées alimentaires (et des champignons commercialisés), jusqu'alors assurée conjointement par le canton et les communes, a récemment été «cantonalisée». Cette restructuration a conduit à une diminution inacceptable de l'effectif du personnel engagé sur le territoire lausannois et, par conséquent, de la qualité des prestations dans la mesure où les 7 fonctionnaires municipaux ont été remplacés par 3 agents cantonaux (-57%). Elle s'est aussi avérée dispendieuse de savoir et de compétences, vu que plusieurs collaborateurs lausannois, dont des titulaires du certificat d'expert en champignons, n'ont pas retrouvé d'emploi dans la branche.

Cette diminution des moyens de surveillance, associée à la privatisation du contrôle des champignons, ne peut être que préjudiciable à la protection des consommateurs.

Kurse + Anlässe

Cours + rencontres

Corsi + riunioni

Kalender 2004 / Calendrier 2004/ Calendario 2004

Allgemeine Veranstaltungen/Manifestations générales/Manifestazioni generali

20.6.	Les Savagnières BE (St-Imier)	Rencontre mycologique
21.8. und	22.8. Bettlach SO	Pilzbestimmertagung
28.8. et	29.8. Romont FR	Journées romandes de Mycologie
11.9. bis	17.9. Plantahof Landquart GR	Kurs VAPKO-Deutschschweiz
19.9. bis	25.9. Escholzmatt LU	Mykologische Studienwoche VSVP
24.9. bis	29.9. Friedrichroda (D)	Dreiländertagung
28.9. bis	3.10. Plantahof Landquart GR	WK-Tagung/Journées de la WK
2.10. und	3.10. Rütli ZH	Tagung VAPKO-DS
8.10. au	10.10. Faoug FR	Cours romand de détermination

Pilzausstellungen/Expositions

28.-29.8	Chur: Ausbildungszentrum für Zivilschutz Meiersboden
18.-19.9.	Herzogenbuchsee: Wehrdienstgebäude Kalberweidli
18.-19.9.	Niederbipp: Klubhaus Fussballclub
25.-26.9.	Wolhusen: Josefshaus
24.10.	Huttwil

Einige besondere Pilzfunde von 2003

Peter Buser

Gaispelweg 8, 4312 Magden

Trotz des überdurchschnittlich heissen und sehr trockenen Sommers, oder vielleicht gerade deswegen, erschienen in meinem floristisch bearbeiteten Gebiet, nebst anderen nicht häufigen Pilzarten, zwei eher thermophile Röhrlinge. Diese zwei Röhrlinge und eine sehr seltene, an Holz vorkommende *Stropharia* möchte ich hier kurz vorstellen.

Schöngefärbter Röhrling ***Boletus pulchrotinctus Alessio 1985***

Ein Röhrling aus der Gruppe der Purpurröhrlinge, der systematisch nahe beim Blauenden Königs-Röhrling *Boletus pseudoregius Huber 1935 ex Estades = Boletus speciosus Forst* steht, der aber im Gegensatz zum Schöngefärbten Röhrling keine Rotfärbung an den Röhren aufweist.

Hut: cremebeige, bräunlich mit rosa Randzone. **Stiel:** gelbrosa überhaucht mit feinem Netz am oberen Teil. **Röhren:** gelb, vom Stiel aus rosa überhaucht wie Stiel, Randzone gelb bleibend, auf Druck blauend. **Fleisch:** weisslich bis gelblich, beim Trocknen zunehmend gelber werdend, im Schnitt blauend, Stielbasis rosa verfärbend, Geruch banal bis fehlend.

Bemerkung: Auffallend im Gegensatz zu anderen Purpurröhrlingen ist der kitschig wirkende Rosaton über sehr hellem Untergrund auf Hut und Stiel. Zur Absicherung der Bestimmung muss der Fundort in den folgenden Jahren weiterhin begangen werden, um den Pilz in seinen Entwicklungsstadien genau zu beobachten und zu vergleichen. Die Mikroskopie hilft uns hier übrigens nicht weiter. Gute Abbildung: Dähncke (1200 Pilze), Seite 75.

Gefleckthütiger oder Blasshütiger Röhrling ***Boletus depilatus G. Redeuilh***

Ein Röhrling aus der Gruppe mit von Jugend an gelben Röhren, der dem Fahlen Röhrling *Boletus impolitus Fr.* ähnlich sieht. Das einzig sichere Trennmerkmal ist die Struktur der HDS (Hutdeckschicht). Im Gegensatz zum Fahlen Röhrling mit einer trichodermen-hyphigen HDS hat er eine hymeniforme-zellige HDS. Die Mikroskopie hilft uns hier also weiter.

Hut: braunbeige, samtig, beim Berühren sich wie ein Hirschleder anfühlend, mit kleinen Eindellungen, die ihm ein Aussehen wie gehämmert geben, braunfleckig-marmoriert. **Stiel:** hellgelb, Spitze etwas bräunend mit weisslichen Schuppen, die an einen Raufussröhrling mit schwach ausgebildeten Stiehlschuppen erinnern (gutes Erkennungsmerkmal). **Röhren:** jung lebhaft zitronengelb, später olivgelb, auf Druck nicht blauend. **Fleisch:** weisslich, über den Röhren und an der Stielspitze gelb, nicht blauend, Geruch an der Stielbasis deutlich jodartig (gutes Erkennungsmerkmal).

Gute Abbildung: Breitenbach & Kränzlin, Band 3, Nr. 6 / Cetto 2459.

Weissgezähnelter Treuschling ***Stropharia albocrenulata (Peck) Kreisel*** **= *Pholiota albocrenulata Peck 1873***

Dieser sehr seltene Pilz, der aus Nordamerika zu uns eingeschleppt wurde, wurde auf Grund eines Berichtes (nachzulesen in der SZP 41, 1936, Heft 6) 1876 in Europa erstmals vom französischen Mykologen Quélet gefunden und als *Pholiota fusca* Quélet beschrieben. Heute,



Schöngefärbter
Röhrling,
Boletus pulchrotinctus.



Gefleckthütiger oder
Blasshütiger Röhrling,
Boletus depilatus.



Weissgezählter
Treuschling,
*Stropharia
albocrenulata*.

127 Jahre seit dem Erstfund, gilt dieser Pilz, der in Europa nur verstreut vorkommt, als sehr selten. Beim Bestimmen war die Schwierigkeit, diesen Pilz mit dem Habitus eines Schüpplings (*Pholiota*), der jedoch braune Sporen mit deutlich violetterem Beiton aufweist, in die richtige Gattung unterzubringen. Da zeigt sich wieder in aller Deutlichkeit, wie wichtig die Sporenpulverfarbe schon oder gerade beim Bestimmen der Gattung ist.

Hut: jung halbkugelig, dann ausgebreitet mit stumpfem Buckel, Rand lange eingerollt, dunkelbraun bis rotbraun, gegen Rand heller mit lockerflockigen, gelbbraunen Schuppen; Huthaut stark schleimig, an einem Stück abziehbar. **Stiel:** mit sparrigen, dem Hut gleichfarbenen Schuppen, jung mit deutlichem, oberseits gerieftem, abstehendem Ring, der später nur noch rudimentär erkennbar ist und wie die Stielschuppen im Alter verschwindet; über dem Ring weiss, längsgestreift gerieft. **Lamellen:** grauviolettlich, mit Zahn herablaufend angewachsen, eng stehend, Schneide weisslich, gekerbt, gezähnt = kreneliert (also weisskreneliert, daher der Name *albocrenulata*), jung mit vielen milchweissen öligen Tröpfchen versehen, dadurch schmierig anzufühlen.

Bemerkung: Dieser Pilz wurde von E. Zulauf, Möhlin, anlässlich der Pilzausstellung in Rheinfelden an einem Fichtenstrunk gefunden.

Gute Abbildungen: SZP 41, 1936, Heft 6 und SZP 64, 1986, Heft 4 / Michael Hennig 4, S. 231 / Cetto 2633.

SZP Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde

Redaktion

Verantwortlicher Hauptredaktor: Ivan Cucchi, Rigistrasse 23, 8912 Obfelden, Tel./Fax: 01 761 40 56.

E-mail: ivan.cucchi@pop.agri.ch

Redaktion für die französische Schweiz: Jean-Jacques Roth, 2 Chemin Babel, 1257 Bardonnex GE, Tel. 022 771 14 48. E-mail: pervenchesr@geneva-link.ch

Redaktionsschluss Abonnementspreise

Für die Vereinsmitteilungen am 10. des Vormonats, für andere Beiträge 6 Wochen vor Erscheinen der SZP.

Für Vereinsmitglieder im Beitrag inbegriffen. Einzelmitglieder: Schweiz Fr. 35.-, Ausland Fr. 40.- oder EURO 30.-. Postcheckkonto Verband Schweiz. Vereine für Pilzkunde 30-10707-1. Bern.

Insertionspreise

1 Seite Fr. 500.-, 1/2 Seite Fr. 250.-, 1/4 Seite Fr. 130.-

Abonnemente und Adressenverwaltung

Ruedi Greber, Hasenbühlweg 32, 6300 Zug. Fax: 041 725 14 87. E-mail: ruedi.greber@datazug.ch

BSM Bulletin Suisse de Mycologie

Rédaction

Rédacteur responsable: Ivan Cucchi, Rigistrasse 23, 8912 Obfelden, Tél./Fax: 01 761 40 56.

E-mail: ivan.cucchi@pop.agri.ch

Rédaction pour la Suisse romande: Jean-Jacques Roth, 2 Chemin Babel, 1257 Bardonnex GE, Tel. 022 771 14 48. E-mail: pervenchesr@geneva-link.ch

Délais rédactionnels Abonnements

Pour les communications des Sociétés, le 10 du mois qui précède la parution; pour les autres textes, 6 semaines avant la parution du BSM.

Pour les membres des Sociétés affiliées à l'USSM, l'abonnement est inclus dans la cotisation. Membres isolés: Suisse fr. 35.-, étranger fr. 40.- ou EURO 30.-. Compte de chèques postaux de l'USSM: 30-10707-1. Bern.

Publicité Abonnements et adresses

1 page fr. 500.-, 1/2 page fr. 250.-, 1/4 page fr. 130.-

Ruedi Greber, Hasenbühlweg 32, 6300 Zug. Fax: 041 725 14 87. E-mail: ruedi.greber@datazug.ch

BSM Bollettino Svizzero di Micologia

Redazione

Redattore responsabile: Ivan Cucchi, Rigistrasse 23, 8912 Obfelden, Tel./Fax: 01 761 40 56.

E-mail: ivan.cucchi@pop.agri.ch

Redazione per la Svizzera romanda: Jean-Jacques Roth, 2 Chemin Babel, 1257 Bardonnex GE, Tel. 022 771 14 48. E-mail: pervenchesr@geneva-link.ch

Termini di consegna

Per il notiziario sezionale il 10 del mese precedente, per gli altri contributi 6 settimane prima dell'apparizione del BMS.

Abbonamento

Per i membri della USSM l'abbonamento è compreso nella quota sociale. (Per i membri delle Società Micologiche della Svizzera italiana l'abbonamento non è compreso nella quota sociale annuale ma viene conteggiato separatamente della Società di appartenenza.) Per i membri isolati: Svizzera Fr. 35.-, estero Fr. 40.- o EURO 30.-. Conto C. P. della USSM: 30-10707-1. Bern.

Insertioni

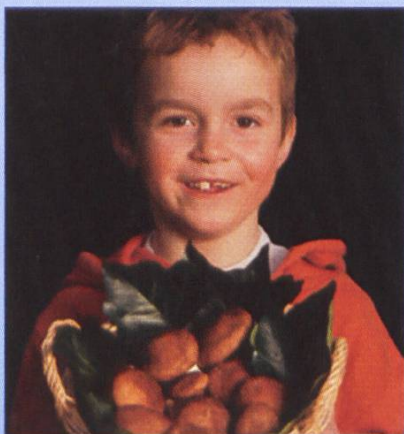
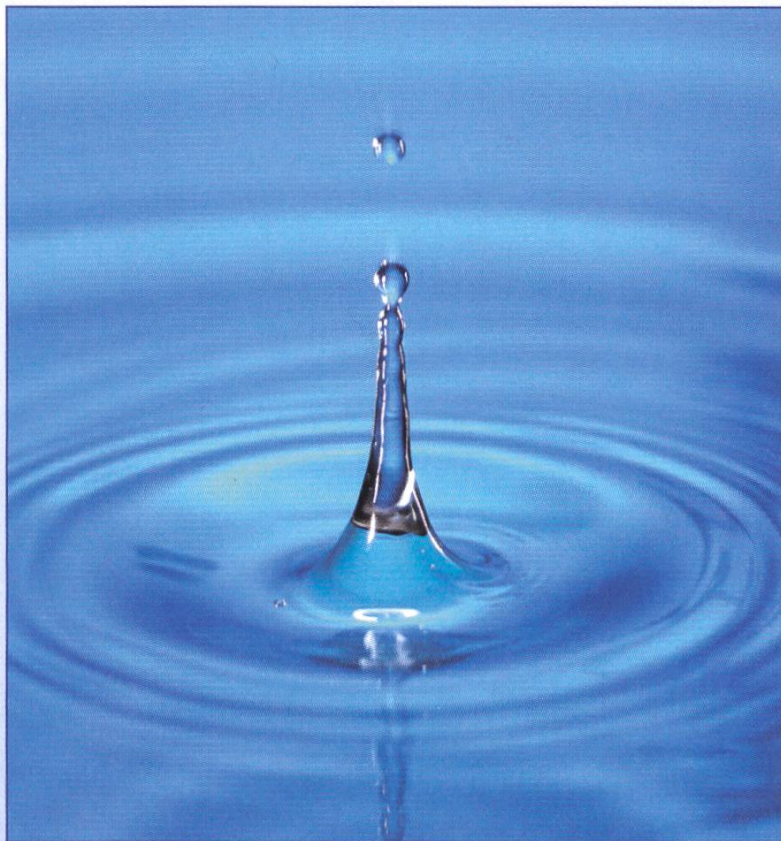
1 pagina Fr. 500.-, 1/2 pagina Fr. 250.-, 1/4 pagina Fr. 130.-.



FORSCHUNGSPROJEKT

REGENWASSER

In Zusammenarbeit mit der Forschungsanstalt Wädenswil FAW und mit finanzieller Unterstützung des Bundesamts für Landwirtschaft BLW führte der VSP das Forschungsprojekt «Einsatz von Regenwasser in der Produktion von Speisepilzen» durch. Für die Kulturen werden heute grosse Mengen Quell- und Trinkwasser eingesetzt. Aus ökologischen und wirtschaftlichen Gründen schien ein Einsatz von Regen- und Gebrauchtwasser sinnvoll. Erstes Resultat der Studie: Regen- und Gebrauchtwasser kann in der Pilzproduktion verwendet werden und kann die Wirtschaftlichkeit verbessern. Der VSP und die Forschungsanstalt entwickeln ein Modell, um die betriebsindividuelle Kalkulation durchzuführen. Es ist das Ziel, «Champignons Suisses» für die Konsumenten täglich frisch, in bester Qualität und wirtschaftlich auf den Markt zu bringen.



Das ganze Jahr erntefrisch auf Ihren Tisch:

HÜT GITS PILZE!

Verband Schweizer Pilzproduzenten VSP
 c/o BNPO
 Löwenplatz 3, 3303 Jegenstorf
 Telefon 031 763 30 03
 e-mail vsp@bnpo.ch
www.champignons-suisse.ch