

Spisesvampe til kommerciel brug

Nordisk spørgeskema, herunder vejledende lister om spisesvampe egnet og ikke egnet til kommerciel brug. Til brug i kontrollen i industri, handel og i fødevarekontrol



ALMINDELIG ØSTERSHAT (PLEUROTUS OSTREATUS)



Spisesvampe til kommerciel brug

Nordisk spørgeskema, herunder vejledende lister om spisesvampe egnet og ikke egnet til kommerciel brug. Til brug i kontrollen i industri, handel og i fødevarekontrol

*Jørn Gry (konsulent i fødevarsikkerhed), Danmark,
Christer Andersson, Livsmedels-verket, Sverige, Lulu Krüger,
Fødevarestyrelsen, Danmark, Birgitte Lyrån og Laila Jensvoll,
Mattilsynet, Norge, Niina Matilainen og Annika Nurttila, Evira,
Finland, Grímur Olafsson, fødevarekontrollen i Hafnarfjord og
Kópavogur, Island og Bente Fabech, Fødevarestyrelsen, Danmark
(formand)*

Spisesvampe til kommerciel brug

Nordisk spørgeskema, herunder vejledende lister om spisesvampe egnet og ikke egnet til kommerciel brug. Til brug i kontrollen i industri, handel og i fødevarekontrol

Jørn Gry (konsulent i fødevarer sikkerhed), Danmark, Christer Andersson, Livsmedelsverket, Sverige, Lulu Krüger, Fødevarestyrelsen, Danmark, Birgitte Lyrån og Laila Jensvoll, Mattilsynet, Norge, Niina Matilainen og Annika Nurttila, Evira, Finland, Grímur Olafsson, fødevarekontrollen i Hafnarfjörður og Kópavogur, Island og Bente Fabech, Fødevarestyrelsen, Danmark (formand)

TemaNord 2012:536

ISBN 978-92-893-2378-9

<http://dx.doi.org/10.6027/TN2012-536>

© Nordisk Ministerråd 2012

Omslagsfoto: Jens H. Petersen

Foto: Jens H. Petersen; Thomas Stjernegaard Jeppesen; Henning Knudsen; Ole Sparre Pedersen; Jan Vesterholt

Denne rapport er udgivet med finansiel støtte fra Nordisk Ministerråd. Indholdet i rapporten afspejler dog ikke nødvendigvis Nordisk Ministerråds synspunkter, meninger, holdninger eller anbefalinger.

www.norden.org/da/publikationer

Det nordiske samarbejde

Det nordiske samarbejde er en af verdens mest omfattende regionale samarbejdsformer. Samarbejdet omfatter Danmark, Finland, Island, Norge og Sverige samt Færøerne, Grønland og Åland.

Det nordiske samarbejde er både politisk, økonomisk og kulturelt forankret, og er en vigtig medspiller i det europæiske og internationale samarbejde. Det nordiske fællesskab arbejder for et stærkt Norden i et stærkt Europa.

Det nordiske samarbejde ønsker at styrke nordiske og regionale interesser og værdier i en global omverden. Fælles værdier landene imellem er med til at styrke Nordens position som en af verdens mest innovative og konkurrencedygtige regioner.

Nordisk Ministerråd

Ved Stranden 18

1061 København K

Telefon (+45) 3396 0200

www.norden.org

Indholdsfortegnelse

1. Indledning	7
Spisesvampe	8
Råd om sikker brug af svampe.....	8
Giftige svampe.....	9
2. Spørgeskema og vejledende lister med svampe – egnede og ikke egnede til kommerciel brug som fødevarer.....	11
Spørgeskema	11
Vejledende lister	11
3. Identifikation.....	13
4. Lovgivning og egenkontrol og dokumentation	15
Spørgeskema til brug i kontrollen i industri, handel og fødevarekontrol.....	16
5. Vejledende lister	19
Liste 1.....	19
Liste 2.....	39
Liste 3.....	42
Liste 4.....	43
6. Stikordsregister til listerne	45
Bilag I – Overblik over on relevant lovgivning og egenkontrol	49
Bilag II – Adresser	53

1. Indledning

Svampe bruges traditionelt som fødevarer, både kommercielt og i private husholdninger. Nogle spiselige svampe dyrkes. Det gælder fx Østershat og Have-Champignon, mens andre som kantareller og rørhatte vokse vildt og indsamles i naturen. Både dyrkede og vilde svampe er kommercielt tilgængelige.

Svampe sælges friske, eller som produkter, der omfatter tørrede, spiselige svampe (herunder frysetørrede svampe, svampegranulater og -pulver), syltede svampe, saltede svampe, fermenterede svampe, svampe i vegetabiliske olier, dybfrosne svampe, steriliserede svampe, svampeekstrakter og -koncentrater eller som ingredienser i færdiglavede fødevarer.

Denne vejledning fokuserer på svampe, der sælges kommercielt, som fødevarer. Det er formålet med projektet at give vejledning om spisesvampe til kommerciel brug i industri, handel og til den offentlige fødevarerkontrol.¹

Vejledningen giver værktøjer i form af et spørgeskema og vejledende lister over svampe. De vejledende lister bruges som støtte til spørgeskemaet. Listerne er udarbejdet på grundlag af risikovurderingerne baseret på offentliggjorte forskningsresultater (Volumen I).

Mere information findes i baggrundsrapporten: Volumen II, sektion 1 and 2.

Volumen II, sektion 1 giver mere baggrundviden om svampe, forgiftninger, forureninger og lovgivning.

Volumen II, sektion 2 omfatter risikovurderinger af de over 100 svampe i de 4 lister. Risikovurderingerne har lister over de videnskabelige referencer, som vurderingerne er baseret på. I volume II, sektion 2 er også billeder af svampene på listerne.

¹ Spørgeskemaet og de vejledende lister findes også som publikationer på engelsk, islandsk, norsk og svensk. Projektgruppen bag arbejdet har bestået af følgende personer: Jørn Gry (konsulent i fødevarerikkerhed), Danmark; Christer Andersson, Livsmedelsverket, Sverige; Lulu Krüger, Fødevarestyrelsen, Danmark; Birgitte Lyrån og Laila Jensvoll, Mattilsynet, Norge; Niina Matilainen og Annika Nuutilla, Evira, Finland; Grímur Olafsson, Fødevarerkontrollen i Hafnarfjörður og Kópavogur, Island og Bente Fabech, Fødevarestyrelsen, Danmark (formand). De danske fødevaretilsynsførende, nationale mykologiske selskaber, m.fl. der er blevet konsulteret, er nævnt i Volumen II, sektion 1.

Formålet med disse publikationer er at forbedre egenkontrollen med svampe, der sælges som spisesvampe og hermed forbedre fødevarsikkerheden.

Spisesvampe

Spisesvampe er frugtlegerne af svampe, som er en gruppe af organismer, som adskiller sig fra planter og dyr.

Generelt må spisesvampe, der sælges kommercielt, ikke være skadelige for forbrugerne, hverken på kort eller langt sigt. Det er det overordnede, generelle krav i EU-lovgivningen om fødevarer.

Den Europæiske Fødevarelov, forordning (EF) nr. 178/2002, som også gælder i Danmark, definerer „fødevarer“ (eller „levnedsmidler“) som „ethvert stof eller produkt, uanset om forarbejdet, delvist forarbejdet eller uforarbejdet, som er bestemt til eller med rimelighed forventes at skulle indtages af mennesker.“

Kendskab til „hvad er spiselig“ er afgørende sammen med korrekt identifikation af svampe, der handles som fødevarer. Viden skal ajourføres i takt med udviklingen af den tilgængelige information om bivirkninger eller forgiftninger efter indtagelse af nogle svampe arter. Endvidere ser det ud til, at det antal arter, der sælges som spisesvampe, vil blive udvidet i disse år, og før nye svampearter tages i anvendelse som fødevarer, skal fødevarsikkerhedsaspekter vurderes.

Råd om sikker brug af svampe

- Spis kun svampe, som du er 100 % sikker på at du kan identificere
- Spis kun svampe, som er almindeligt anerkendte som spiselige
- Spis ikke svampe rå. Mange svampe kan give ubehag, som fx mavepine, hvis de spises rå
- Spis ikke svampe der er beskadiget
- Start altid med en lille portion, når du prøver en ny svamp for at undgå risikoen for evt. allergi eller andre overfølsomhedsreaktioner

Giftige svampe

Svampe omfatter både spiselige arter, som rørhatte, fx Karl Johan Rørhat (*Boletus edulis*) og akut eller endda dødeligt giftige arter som Grøn fluesvamp (*Amanita phalloides*). Andre arter af svampe har naturligt indhold af stoffer, som kan have langsigtede virkninger (fx være kræftfremkaldende), eller toksiner, der forårsager mindre alvorlige forgiftninger. Mere almindelige bivirkninger ved indtag af svampe er kvalme, mavesmerter og overfølsomhedsreaktioner for at nævne nogle få effekter.

Det er således vigtigt at have et godt overblik over svampene på det lokale marked. Da den globale udveksling af fødevarer er stigende, vil nye svampearter kunne komme til salg på det danske marked. Det kræver vejledning til brug i intern egenkontrol i handel og industri samt til den offentlige fødevarekontrol for at kunne sikre fødevarerens sikkerhed.

Om fødevarer er sikre at spise eller ikke, er i vid udstrækning baseret på viden, der indsamles igennem århundre. Imidlertid bør vurderingen af fødevarerens sikkerhed være baseret på en mere moderne tilgang med risikovurdering baseret på de tilgængelige data i den videnskabelige litteratur m.m.

I Europa er „nye fødevarer“ omfattet af særlige krav. I bilag I er et kort overblik over relevant lovgivning.

2. Spørgeskema og vejledende lister med svampe – egnede og ikke egnede til kommerciel brug som fødevarer

Spørgeskemaet og de vejledende lister er værktøjer til den virksomheds-ejer, der har ansvar for både sikker identifikation og sundhedsmæssig vurdering af svampe, som sælges kommercielt. De vejledende lister er desuden tænkt som et værktøj til kontrolpersonale til brug for vurdering af virksomhedernes egenkontrol.

Spørgeskema

Formålet med spørgeskemaet er, at det kan bruges i egenkontrollen i virksomheder, og desuden at det kan bruges som vejledning i den offentlige kontrol.

Vejledende lister

De vejledende *lister 1 og 2* omfatter *spisesvampe*, som vurderes som egnede til kommerciel markedsføring. Listerne omfatter de svampe, der anvendes mest almindeligt i de fleste af de nordiske lande.

Listerne *3 og 4* omfatter *svampe*, som har været beskrevet som spiselige, men som efter en risikovurdering ikke findes som egnede til kommerciel markedsføring. Det kan skyldes, at indtagelsen af disse svampe kan have givet bivirkninger, eller at de let kan forveksles med giftige svampe („dobbeltgængere“).

Alle svampearter i de vejledende lister er blevet risikovurderet på basis af publiceret, videnskabelig litteratur og andre data til rådighed.

Risikovurderingerne er tilgængelige for hver enkelt art i baggrundsrapporten (Volumen II, sektion 2).

Billeder er medtaget i liste 1 i dette spørgeskema for at lette brugen af spørgeskemaet og vejledende lister. I Volumen II, sektion 2 er der billeder af alle de mere end 100 svampe i listerne sammen med risikovurderingerne. Det er vigtigt at vide, at udseendet af en svamp kan variere meget, så der skal også bruges andre værktøjer og flere billeder for, at man kan foretage en sikker identifikation.

Liste 1 og 2 omfatter svampe, der forhandles eller kunne blive forhandlet i de fleste nordiske lande, men listerne er ikke udtømmende. Svampe, som ikke er på listerne 1 og 2 vil kunne forhandles lovligt, hvis det sker i overensstemmelse med fødevarerforordningen, men i kontrollen bør der i disse tilfælde være en risikovurdering fra de ansvarlige virksomhedsledere. Sådanne risikovurderinger bør omfatte videnskabelig dokumentation svarende til vejledning i volumen II eller kravene i forordningen om „nye fødevarer“.

Finland har national lovgivning² om spisesvampe egnet til kommerciel markedsføring. Alle svampe, der indsamles eller dyrkes og svampeprodukter, der er produceret i Finland, skal opfylde kravene. Der er omkring 24 forskellige svampe arter på listen. I Finland er det kun tilladt at indsamle de svampe, der er nævnt på listen med henblik på markedsføring. Lovgivningen gælder ikke for importerede svampe.

² Finsk bekendtgørelse om handelsvampe „List of Mushrooms Suitable for Marketing“ (3/2007).

3. Identifikation

Korrekt identifikation af en svampeart er en hjørnesten i risikovurderingen, da den indebærer en vurdering af, om en bestemt svamp er en spiselig art, en giftig art eller måske en „dobbeltgænger“ til en giftig svamp.

Industri og handel, som er ansvarlig for at sælge svampe som fødevarer, skal være i stand til at identificere de solgte svampe korrekt. For importerede svampe, skal de have solid dokumentation fra deres leverandører i andre lande for, at de solgte svampe er identificeret af folk med relevant viden om svampe. Dette er vigtigt også for svampeprodukter. Identifikation kræver særlig viden og ekspertise, og det gælder især identifikation af tørrede svampe.

Da nogle svampe er giftige, er det vigtigt at kende både identiteten af de spiselige arter og ikke-spiselige („dobbeltgængere“) og andre svampe.

Svampesamlere i eksportlande og private samlere, som fx sælger til restauranter, skal have sikker viden om identifikation af svampene. Denne viden skal sikre, at de kan skelne spisesvampe fra ikke-spiselige eller endda giftige svampe.³ Mykologisk viden og uddannelse er afgørende for identifikation af svampe.

Opdateret information om svampeidentifikation findes i nyere håndbøger, på elektroniske medier osv., og ikke mindst ved konsultation af mykologiske eksperter, se også volumen II, sektion 1.

³ EU Hygiejne forordning nr. 852/2004; Annex 1, point 5d.

4. Lovgivning og egenkontrol og dokumentation

Et kort overblik over relevant lovgivning samt en kort introduktion til egenkontrol er i bilag I.

Mere detaljeret information og risikovurderinger af svampene i de 4 lister er i baggrundsrapporten, bind II, sektion 1 og 2, se www.norden.org

Spørgeskema til brug i kontrollen i industri, handel og fødevarerkontrol

Virksomhedens navn og adresse _____

Person med ansvar for kontrollen _____

Dato for kontrol _____

No	Tjekpunkt	Svar	Bemærkninger
1	Navn på produktet		
2	Navn og adresse på virksomhedens leverandør (sporbarhed)		
3	Authorisation, status: Er der krav i national lovgivning om autorisation/registrering af leverandøren? Er leverandøren autoriseret/registreret af fødevarerkontrollen? ⁴		
4	Oprindelsesland (Kun et krav ifbm. friske, dyrkede svampe. Dog skal oprindelsesland være angivet ved mærkning, hvis der er behov for det, fx hvis der er tvivl om oprindelseslandet.)		
5	Sporbarhed (klar sammenhæng mellem produkt og dokumentation)		
6	Mærkning Navn på dansk, inklusive ingrediensliste for ingredienserne i en svampeblanding (Information: Se danske navne i listerne)		
7	Er svampen(ne) omfattet af de nordiske lister og er dokumentation for identitet tilgængelig? ⁵	Hvis ja, gå til pkt. 9 og 10 Hvis nej, gå til pkt. 8.	

⁴ *Leverandøren* kan være en producent eller en virksomhed, der indfører svampene fra lande i EU eller i 3. lande. Private samlere skal normalt ikke være registreret hos fødevarermyndighederne, da det ofte er små virksomheder. Private samlere skal imidlertid også overholde fødevarerforordningens bestemmelser, specielt, artikel 14.

⁵ *Finland* har national lovgivning for svampe, der samles eller dyrkes i Finland.

No	Tjekpunkt	Svar	Bemærkninger
8	Er svampen (ne) på de nordiske lister over svampe, som ikke er egnede til kommerciel markedsføring (liste 3 eller 4)?	Hvis ja = ikke acceptable til kommerciel brug Hvis nej = Dokumentation for identitet og vurderingen af om svampen er spiselig ⁶ (Overensstemmelse med fødevarerforordningens artikel 14) <i>Hvis dokumentationen accepteres, gå til pkt. 9 og 10</i>	
9	Kemiske forureninger, inklusive radioaktivitet (Dokumentation for overensstemmelse med maksimums grænser i lovgivningen)		
10	Brugsanvisninger (Hvis det er nødvendigt for sikker anvendelse)		
11	Konklusion på spørgeskemaet	(Accepteret/ ikke accepteret)	

⁶ Overensstemmelseerklæring fra industri og handel med risikovurderinger, som følger de principper der er i Volumen II.

5. Vejledende lister

Navnene på svampene i de vejledende lister er de foretrukne videnskabelige navne (almindelige videnskabelige synonymmer er i parenteser).

Det foretrukne danske navn står først, derefter danske synonymmer i ekstra parentes, og handelsnavne er desuden angivet med gåseøjne. Alle navne er i stikordregistret til listerne. Den anvendte navngivning (nomenklatur) er forklaret i baggrundsrapporten, Volumen II, sektion 1 og sektion 2.

Liste 1

Spisesvampe egnede til kommerciel markedsføring (dyrkede og/eller vilde)

1-01 Agaricus arvensis (Ager-Champignon)



Bioakkumulerer effektivt cadmium. Indholdet af dette toksiske og kræftfremkaldende stof bør kontrolleres regelmæssigt.

På grund af muligheden for indhold af høje mængder af phenylhydrazinderivater og cadmium, bør Ager-Champignon ikke spises i store mængder (se risikovurderingen af Have-Champignon (*Agaricus bisporus*)).

Den vilde form er i liste 2.

1-02 *Agaricus bisporus* (*A. hortensis* *A. brunnescens*) (Have-Champignon (Hvid Have-Champignon, Brun Have-Champignon) („Champignon“, „Portobello“))



Fra dyreforsøg og in-vitro studier er det konkluderet, at de phenylhydraziner, der er i Have-Champignon (*A. bisporus*), samt svampen selv kan være genotoksiske og carcinogene. Risiko for carcinogen virkning på mennesker derfor kan ikke udelukkes. Det anbefales derfor, at man ikke spiser Have-Champignon i større mængder. Et indtag, der er væsentligt større end 2 kg/år (gennemsnitsindtag i Danmark, Island, Norge og Sverige) betragtes som "større mængder". Omhyggelig tilberedning af de friske svampe reducerer indholdet af muligt kræftfremkaldende stoffer. Stegte, mikroovnsopvarmede, kogte (specielt når kogevandet hældes væk) eller konserverede svampe har betydeligt mindre indhold af muligt kræftfremkaldende phenylhydraziner. Frysning med efterfølgende optøning vil reducere indhold af phenylhydraziner i svampen. Det gælder dog ikke frysetørring. Det anbefales derfor at stege/koge/afkoge Have-Champignon, før man spiser svampen.

1-03 *Albatrellus ovinus* (Hvidlig Fåreporesvamp)



Svampen er rødlistet som forsvundet i Danmark. Den bør kun markedsføres i de nordiske lande, hvis den er dyrket eller kommer fra et andet land, hvor den ikke er rødlistet.

1-04 *Amanita caesarea* (Kejser-Fluesvamp)



1-05 *Auricularia auricula-judae*. (*A. auricula*) (Almindelig Judasøre)



1-06 *Auricularia polytricha* og andre *Auricularia* species (Kinesisk Judasøre og andre Judasøre-arter)



1-07 *Boletus edulis* (Spiselig Rørhat (Karl Johan, Karl Johan-Rørhat))



1-08 *Boletus pinophilus* (*B. pinicola*) (Rødbrun Rørhat („Karl Johan“))



1-09 *Boletus reticulatus* (*B. aestivalis*) (Sommer-Rørhat („Karl Johan“))



1-10 *Cantharellus cibarius* (Almindelig Kantarel („Kantarel“))



1-11 *Cantharellus pallens* (Bleg Kantarel („Kantarel“))



1-12 *Craterellus cornucopioides* (*Cantharellus cornucopioides*) (Trompetsvamp)



1-13 *Craterellus lutescens* (*Cantharellus lutescens*) (Gylden Kantarel)



Kan danne svagt mutagne stoffer, hvis den beskadiges.

1-14 *Craterellus tubaeformis* (*Cantharellus tubaeformis*) (Tragt-Kantarel)



Kan danne svagt mutagener stoffer, hvis den beskadiges.

1-15 *Flammulina velutipes* (Almindelig Fløjlsfod („Enoki“))



Den vilde form er i liste 2.

1-16 *Grifola frondosa* (Tueporesvamp)



Svampen er rødlistet i Danmark, Norge og Sverige som „næsten truet“.
Den bør kun markedsføres i de nordiske lande, hvis den er dyrket eller kommer fra et land, hvor den ikke er rødlistet.

1-17 *Hericium coralloides* (Koralpigsvamp)



Svampen er rødlistet i Danmark, Norge og Sverige som „næsten truet“.
Den bør kun markedsføres i de nordiske lande, hvis den er dyrket eller kommer fra et land, hvor den ikke er rødlistet.

1-18 *Hericium erinaceus* (Pindsvinepigsvamp („Pom-Pom“))



Svampen er rødlistet i alle de nordiske lande, og i Norge og Sverige som „kritisk truet“. Den bør kun markedsføres i de nordiske lande, hvis den er dyrket eller kommer fra et land, hvor den ikke er rødlistet.

1-19 *Hydnum repandum* (Almindelig Pigsvamp („Pigsvamp“))



1-20 *Hydnum rufescens* (Rødgul Pigsvamp („Pigsvamp“))



1-21 *Hypsizygus* spp (Bøgehat)



1-22 *Lentinula edodes* (*Lentinus edodes*) (Shiitake)



1-23 *Lepista nuda* (*Tricholoma nudum*) (Violet Hekseringshat („Blåfod“))



Den vilde form er i liste 2.

1–24 *Macrolepiota procera* (Stor Parasolhat)



1–25 *Morchella conica*. (*M. elata*) (Kegle-Morkel („Morkel“))



Kegle-Morkel og den nært beslægtede Spiselig Morkel:
Bør aldrig spises rå. Bør varmebehandles I mindst 10 minutter.
Indtag af større mængder (mere end 100 g per måltid) af varmebehandlede, friske – eller tilsvarende mængde af tørrede morkler – kan udover mave-tarmproblemer, give anledning til neurologiske effekter som ataksi, svimmelhed og synsforstyrrelser og bør derfor undgås.

1-26 *Morchella esculenta* (Spiselig Morkel („Morkel“))



Kegle-Morkel og den nært beslægtede Spiselig Morkel:

Bør aldrig spises rå. Bør varmebehandles i mindst 10 minutter.

Indtag af større mængder (mere end 100 g per måltid) af varmebehandlede, friske – eller tilsvarende mængde af tørrede morkler – kan udover mave-tarmproblemer, give anledning til neurologiske effekter som ataksi, svimmelhed og synsforstyrrelser og bør derfor undgås.

1-27 *Pholiota nameko* (Nameko-Skælhat)



1-28 *Pleurotus citrinopileatus* (Gul Østershat)



1-29 *Pleurotus djamor* (Rød Østershat)



1-30 *Pleurotus eryngii* (Kejser-Østershat)



1-31 *Pleurotus ostreatus* (Almindelig Østershat („Østershat“))



1-32 *Sparassis crispa* (Blomkålssvamp)



1-33 *Suillus luteus* (Brungul Rørhat)



1-34 *Tricholoma matsutake* (Duft-Ridderhat („Matsutake“))



Er rødlistet i Danmark og Norge som „næsten truet“.
Den bør kun markedsføres i de nordiske lande, hvis den kommer fra et land, hvor den ikke er rødlistet.

1-35 *Tuber aestivum* (Sommer-Trøffel)



Er rødlistet i Danmark som „næsten truet“.
Den bør kun markedsføres i de nordiske lande, hvis den er dyrket eller kommer fra et land, hvor den ikke er rødlistet.

1-36 *Tuber magnatum* (Piemonteser-Trøffel („Hvid Trøffel“, „Alba-Trøffel“))



1-37 *Tuber melanosporum* (Perigord-Trøffel („Sort Trøffel“))



1-38 *Tuber sinense (Tuber indicum)* (Kinesisk Trøffel)

Billede mangler

1-39 *Volvariella volvacea (Volvaria volvacea)* (Spiselig Posesvamp)



De følgende lister 2–4 er uden billeder. Billeder af disse svampe er i volumen II, sektion 2, se www.norden.org

Liste 2

Vilde spisesvampe, hvis identitet skal dokumenteres af eksperter, for at svampene vil være egnede til kommerciel markedsføring

No.	Videnskabeligt navn	Dansk navn	Kommentar
2–01	<i>Agaricus arvensis</i>	Ager-Champignon	Bioakkumulerer effektivt cadmium. Indholdet af dette toksiske og kræftfremkaldende stof bør kontrolleres regelmæssigt. På grund af muligheden for indhold af høje mængder af phenylhydrazinderivater og cadmium, bør Ager-Champignon ikke spises i store mængder (se risikovurderingen af Have-Champignon (<i>Agaricus bisporus</i>)).
2–02	<i>Agaricus augustus</i>	Prægtig Champignon	Bioakkumulerer effektivt cadmium. Indholdet af dette toksiske og kræftfremkaldende stof bør kontrolleres regelmæssigt. På grund af muligheden for indhold af høje mængder af phenylhydrazinderivater og cadmium, bør Prægtig-Champignon ikke spises i store mængder (se risikovurderingen af Have-Champignon (<i>Agaricus bisporus</i>)).
2–03	<i>Agaricus bitorquis</i>	Vej-Champignon	På grund af muligheden for indhold af høje mængder af phenylhydrazinderivater, bør Ager-Champignon ikke spises i store mængder (se risikovurderingen af Have-Champignon (<i>A. bisporus</i>)).
2–04	<i>Agaricus campestris</i>	Mark-Champignon	På grund af muligheden for indhold af høje mængder af phenylhydrazinderivater, bør Mark-Champignon ikke spises i store mængder (se risikovurderingen af Have-Champignon (<i>A. bisporus</i>)).
2–05	<i>Agaricus</i> species, andre ikke-gulnede fx <i>A. langei</i> (<i>A. haemorrhoidarius</i>) og <i>A. sylvaticus</i>	Champignoner, andre ikke-gulnende fx Stor Blod-Champignon og Lille Blod-Champignon	På grund af svampenes potentielle indhold af høje mængder af phenylhydrazinderivater, bør spiselige ikke-gulnende champignoner ikke spises i store mængder (se risikovurderingen af Have-Champignon (<i>A. bisporus</i>)).
2–06	<i>Agaricus</i> species og andre gulnede fx <i>A. sylvicola</i> (<i>A. abruptibulbus</i>) og <i>A. urinascens</i> (<i>A. excellens</i> , <i>A. macrosporus</i>)	Champignoner, andre gulnende Fx. Gulhvid Champignon og Landsby-Champignon	Da de spiselige, gulnende champignoner bioakkumulerer cadmium effektivt, skal indholdet af dette giftige og kræftfremkaldende stof kontrolleres jævnlige. På grund af svampenes potentielle indhold af høje mængder af phenylhydrazinderivater, bør spiselige, gulnende champignoner ikke spises i store mængder (se risikovurderingen af Have-Champignon (<i>A. bisporus</i>)).

No.	Videnskabeligt navn	Dansk navn	Kommentar
2-07	<i>Calocybe gambosa</i> (<i>Lyophyllum gambosum</i> , <i>Tricholoma gambosum</i> , <i>T. georgii</i>)	Vårmusseron	
2-08	<i>Coprinus comatus</i>	Stor Parykhat (Paryk-Blækhat)	
2-09	<i>Cortinarius caperatus</i> (<i>Rozites caperatus</i>)	Klidhat	
2-10	<i>Flammulina velutipes</i>	Almindelig Fløjlsfod („Enoki“)	Den dyrkede form er i liste 1.
2-11	<i>Gomphidius glutinosus</i>	Grå Slimslør	
2-12	<i>Gomphus clavatus</i>	Køllekantarel	Rødlistet i Danmark og Sverige som „sårbar“ og i Norge som „næsten truet“. Den bør kun markedsføres i de nordiske lande, hvis den kommer fra et land, hvor den ikke er rødlistet.
2-13	<i>Hygrocybe pratensis</i> (<i>Camarophyllum pratensis</i>)	Eng-Vokshat	
2-14	<i>Hygrocybe punicea</i>	Skarlagen-Vokshat	Rødlistet i Danmark og Sverige som „næsten truet“. Den bør kun markedsføres i de nordiske lande, hvis den kommer fra et land, hvor den ikke er rødlistet.
2-15	<i>Hygrophorus camarophyllum</i>	Sodbrun Sneglehat	Rødlistet i Danmark som „kritisk truet“. Den bør kun markedsføres i de nordiske lande, hvis den kommer fra et land, hvor den ikke er rødlistet.
2-16	<i>Hygrophorus hypothejus</i>	Frost-Sneglehat	
2-17	<i>Lactarius deliciosus</i>	Velsmagende Mælkehat	
2-18	<i>Lactarius deterrimus</i>	Gran-Mælkehat	
2-19	<i>Lactarius rufus</i>	Rødbrun Mælkehat	Bør forbehandles (saltes/ varmebehandles) for at ødelægge de skarpe stoffer i svampen. Saltlage/kogevandet kasseres.
2-20	<i>Lactarius torminosus</i>	Skægget Mælkehat	Bør forbehandles (saltes/ varmebehandles) for at ødelægge de skarpe stoffer i svampen. Saltlage/kogevandet kasseres.
2-21	<i>Lactarius trivialis</i> (<i>Lactarius utilis</i>)	Nordisk Mælkehat (Slimet Mælkehat)	Bør forbehandles (saltes/ varmebehandles) for at ødelægge de skarpe stoffer i svampen. Saltlage/kogevandet kasseres. Rødlistet i Danmark som „næsten truet“. Den bør kun markedsføres i de nordiske lande, hvis den kommer fra et land, hvor den ikke er rødlistet.
2-22	<i>Lactarius volemus</i>	Spiselig Mælkehat	Rødlistet i Danmark som „næsten truet“. Den bør kun markedsføres i de nordiske lande, hvis den kommer fra et land, hvor den ikke er rødlistet.
2-23	<i>Leccinum aurantiacum</i> (<i>L. albostipitatum</i> , <i>L. quercinum</i>)	Orange Aspe-Rørhat, Rustrød Ege-Rørhat	Omhyggelig varmebehandling er nødvendig da utilstrækkeligt varmebehandlede svampe kan give forgiftninger.
2-24	<i>Leccinum versipelle</i>	Rød Birke-Rørhat	Omhyggelig varmebehandling er nødvendigt da utilstrækkeligt varmebehandlede svampe kan give forgiftninger.
2-25	<i>Leccinum vulpinum</i>	Fyrre-Rørhat	Omhyggelig varmebehandling er nødvendig da utilstrækkeligt varmebehandlede svampe kan give forgiftninger.

No.	Videnskabeligt navn	Dansk navn	Kommentar
2-26	<i>Leccinum</i> species, other e.g. <i>L. scabrum</i>	Skælrørhatte, andre fx Brun Birke-Rørhat	Omhyggelig varmebehandling er nødvendig da utilstrækkeligt varmebehandlede svampe kan give forgiftninger. Rødlistet i Norge. Den bør kun markedsføres i de nordiske lande, hvis den kommer fra et land, hvor den ikke er rødlistet.
2-27	<i>Lepista nuda</i> (<i>Tricholoma nudum</i>)	Violet Hekseringshat („Blåfod“)	Den dyrkede form er i liste 1.
2-28	<i>Lepista saeva</i> (<i>L. personata</i> , <i>Tricholoma personatum</i>)	Bleg Hekseringshat	
2-29	<i>Russula claroflava</i> (<i>R. flava</i>)	Birke-Skørhat	
2-30	<i>Russula decolorans</i>	Afblegende Skørhat	
2-31	<i>Russula integra</i>	Mandel-Skørhat	
2-32	<i>Russula paludosa</i>	Prægtig Skørhat	
2-33	<i>Russula vesca</i>	Spiselig Skørhat	
2-34	<i>Russula vinosa</i> (<i>R. obscura</i>)	Vinrød Skørhat	
2-35	<i>Russula xerampelina</i>	Hummer-Skørhat	Der er flere arter, nært beslægtede med Hummer-Skørhat. De har ligesom Hummerskørhat lugt af kogte skaldyr og er spiselige, men de er ikke almindelige i de nordiske lande.
2-36	<i>Suillus granulatus</i>	Kornet Rørhat	
2-37	<i>Suillus grevillei</i>	Lærke-Rørhat	
2-38	<i>Suillus variegatus</i>	Broget Rørhat	
2-39	<i>Tricholoma portentosum</i>	Grå Ridderhat	
2-40	<i>Xerocomus badius</i> (<i>Boletus badius</i>)	Brunstokket Rørhat	

Liste 3

Vilde svampe, der let forveksles med giftige dobbelgængere og som derfor ikke betragtes som egnede til kommerciel markedsføring

No.	Videnskabeligt navn	Dansk navn	Kommentar
3-01	<i>Amanita fulva</i>	Brun Kam-Fluesvamp	Unge eksemplarer af Brun Kamfluesvamp kan forveksles med den dødeligt giftige Grøn Fluesvamp (<i>A. phalloides</i>) eller Snehvid Fluesvamp (<i>A. virosa</i>). Specielt i det stadie hvor de ligner „små hønseæg“, fordi de giftige fluesvampe også kan ligne „små hønseæg“, når de er meget unge.
3-02	<i>Amanita rubescens</i>	Rødmende Fluesvamp	Ligner Panter-Fluesvamp (<i>A. pantherina</i>), som er meget giftig.
3-03	<i>Armillaria borealis</i>	Nordlig Honningsvamp („Honningsvamp“)	Honningsvampe-arter bør aldrig spises rå, men bør varmebehandles omhyggeligt, og de bør kun spises i små mængder, når de spises første gang.
3-04	<i>Armillaria cepistipes</i> (<i>Armillariella cepistipes</i>)	Knoldfodet Honningsvamp („Honningsvamp“)	De fire her viste „Honningsvampearter“ er meget vanskelige at skelne fra den giftige: Mørk Honningsvamp (<i>A. ostoyae</i>), og bør derfor ikke anvendes kommercielt.
3-05	<i>Armillaria lutea</i> (<i>Armillaria gallica</i>)	Køllestokket Honningsvamp („Honningsvamp“)	For tiden (Juni, 2012) kan „Honningsvampearter“ markedsføres lovligt i Finland, men dette er under overvejelse.
3-06	<i>Armillaria mellea</i> (<i>Armillariella mellea</i>)	Ægte Honningsvamp („Honningsvamp“)	Ligner Satans Rørhat (<i>B. satanas</i>) og Djævle Rørhat (<i>B. legaliae</i>) som er giftige.
3-07	<i>Boletus luridiformis</i>	Punktstokket Indigo-Rørhat	Ligner Satans Rørhat (<i>B. satanas</i>) og Djævle Rørhat (<i>B. legaliae</i>) som er giftige.
3-08	<i>Boletus luridus</i>	Netstokket Indigo-Rørhat	Ligner Satans Rørhat (<i>B. satanas</i>) og Djævle Rørhat (<i>B. legaliae</i>) som er giftige.
3-09	<i>Chlorophyllum olivieri</i> (<i>Lepiota olivieri</i> , <i>Macrolepiota olivieri</i>)	Almindelig Rabarberhat („Rabarber-Parasolhat“)	Ligner Giftig Rabarberhat (<i>Chlorophyllum brunneum</i>), som er mistænkt for at være giftig.
3-10	<i>Chlorophyllum rachodes</i> (<i>Macrolepiota rachodes</i> , <i>Lepiota rhacodes</i>)	Ægte Rabarberhat („Rabarber-Parasolhat“)	Ligner Giftig Rabarberhat (<i>Chlorophyllum brunneum</i>) som er mistænkt for at være giftig
3-11	<i>Clitopilus prunulus</i>	Gråhvid Melhat	Ligner nogle små traghatte <i>Clitocybe</i> arter fx Eng-Traghat (<i>Clitocybe rivulosa</i>), som er meget giftig.
3-12	<i>Cortinarius spp.</i> fx <i>Cortinarius armillatus</i>	Slørhatte, fx Cinnoberbæltet Slørhat	Mange Slørhatte (<i>Cortinarius</i> arter) er vanskelige at identificere, og nogle af dem er dødeligt giftige, fx Puklet Giftslørhat (<i>Cortinarius rubellus</i>).
3-13	<i>Hypholoma capnoides</i>	Gran-Svovlhat	Ligner Knippe-Svovlhat (<i>Hypholoma fasciculare</i>) som er giftig
3-14	<i>Kuehneromyces mutabilis</i> (<i>Pholiota mutabilis</i>)	Foranderlig Skælhat	Ligner Randbæltet-Hjelmhat (<i>Galerina marginata</i>) som er dødeligt giftig.
3-15	<i>Russula aeruginea</i> og andre grågrønne Russula-arter fx <i>Russula cyanoxantha</i> <i>Russula grisea</i> <i>Russula ionochlora</i> <i>Russula parazurea</i> <i>Russula virescens</i>	Græsgrøn Skørhat og andre grå-grønne skørhatte, fx. Broget Skørhat Grålig Skørhat Violetgrøn Skørhat Bålgrøn Skørhat Spanskgrøn Skørhat	Ligner Grøn Fluesvamp (<i>Amanita phalloides</i>), som er dødeligt giftig.

Liste 4

Vilde svampe, der tidligere blev betragtede som spisesvampe, men som er mistænkt for at give akutte eller langtidsbivirkninger efter indtagelse, og som derfor ikke betragtes som egnede til kommerciel markedsføring

No.	Videnskabeligt navn	Dansk navn	Kommentar
4-01	<i>Armillaria ostoyae</i> (<i>Armillariella ostoyae</i>)	Mørk Honningsvamp	Kan give forgiftninger, selv hvis den er omhyggeligt varmebehandlet, og bør derfor ikke anvendes kommercielt. De giftige indholdsstoffer er ikke kendte. For tiden (Juni, 2012) kan Honningsvampearterne markedsføres lovligt i Finland, men dette er under overvejelse.
4-02	<i>Clitocybe connata</i> (<i>Lyophyllum connatum</i>)	Knippe-Gråblad	Varmestabile indholdsstoffer i Knippe-Gråblad er mistænkte for at være genotoksiske og kræftfremkaldende.
4-03	<i>Clitocybe nebularis</i> (<i>Lepista nebularis</i>)	Tåge-Tragthat	Giver anledning til forgiftninger hos nogle mennesker, selv efter omhyggelig varmebehandling. Det giftige indholdstof er ikke kendt.
4-04	<i>Coprinopsis atramentaria</i> (<i>Coprinus atramentarius</i>)	Almindelig Blækhat	Indeholder coprin, et giftstof med „antabus“-lignede effekter, som endvidere er mistænkt for at give reproduktionsskadelige effekter.
4-05	<i>Gyromitra esculenta</i>	Spiselig Stenmorkel	Bør ikke spises, da den selv efter tørring i måneder eller efter gentagen kogning og bortkastning af kogevandet stadig indeholder betydelige mængde af stoffer, der mistænkes for at være genotoksiske og kræftfremkaldende (hydrazinderivater) ⁷ .
4-06	<i>Laccaria amethystina</i>	Violet Ametysthat	Akkumulerer arsen og indeholder organiske arsenforbindelser, specielt dimethylarsinsyre, som ikke kan udelukkes fra mistanke om at være genotoksiske og kræftfremkaldende.
4-07	<i>Lactarius necator</i> (<i>L. plumbeus</i> , <i>L. turpis</i>)	Olivenbrun Mælkehat, Manddraber-Mælkehat	Indeholder det varmostabile stof necatorin som er mistænkt for at være genotoksisk.
4-08	<i>Paxillus involutus</i>	Almindelig Netbladhat	Indeholde ukendte, men potente giftstoffer, som ikke ødelægges tilstrækkeligt ved varmebehandling, og som kan give alvorlige reaktioner, efter gentagen indtagelse af svampen, i nogle tilfælde dødelige.

⁷ Svampen kan under bestemte betingelser markedsføres i Finland og i Sverige, se risikovurderingen af *Gyromitra esculenta* (False Morel), Volume II, sektion 2.

No.	Videnskabeligt navn	Dansk navn	Kommentar
4-09	<i>Pholiota squarrosa</i>	Krumskællet Skælhat	Kan i nogle tilfælde give forgiftninger. Giftstoffet er ukendt.
4-10	<i>Pleurocybella porrigens</i>	Kridthat	Indeholder stoffet pleurocybellaziridin, som har givet anledning til flere fatale forgiftninger.
4-11	<i>Tricholoma equestre</i> (<i>T. flavovirens</i> , <i>T. auratum</i>)	Ægte Ridderhat	Der er rapporteret adskillige forgiftninger, også nogle fatale, efter gentagen indtagelse af større mængder af denne svamp. Ægte Ridderhat bør ikke markedsføres, før der er mere viden om forekomst og identitet af giftstoffet(erne) i svampen, herunder at mekanismen bag giftvirkningen er udredt. På grund af sådanne forgiftninger er markedsføring af Ægte Ridderhat forbudt i nogle euroæiske lande.

6. Stikordsregister til listerne

Numrene i stikordsregistret er angivet således:

- nummer 1–01 henviser til liste 1, svamp nummer 1
- nummer 2–01 til liste 2, svamp nummer 1 osv.

Dansk navn	Videnskabeligt navn	No på listerne
Afblegende Skørhat	<i>Russula decolorans</i>	2–30
Ager-Champignon	<i>Agaricus arvensis</i>	1–01, 2–01
Alba-Trøffel	<i>Tuber magnatum</i>	1–37
Almindelig Blækhat	<i>Coprinopsis atramentaria (Coprinus atramentarius)</i>	4–04
Almindelig Fløjlssod	<i>Flammulina velutipes</i>	2–10
Almindelig Judasøre	<i>Auricularia auricula-judae (A. auricula)</i>	1–05
Almindelig Kantarel	<i>Cantharellus cibarius</i>	1–10
Almindelig Netbladhat	<i>Paxillus involutus</i>	4–08
Almindelig Østershat	<i>Pleurotus ostreatus</i>	1–31
Almindelig Pigsvamp	<i>Hydnum repandum</i>	1–19
Almindelig Rabarberhat	<i>Chlorophyllum olivieri (Lepiota olivieri, Macrolepiota olivieri)</i>	3–09
Birke-Skørhat	<i>Russula claroflava (R. flava)</i>	2–29
Blåfod	<i>Lepista nuda (Tricholoma nudum)</i>	1–23, 2–27
Bleg Hekseringshat	<i>Lepista saeva (L. personata, Tricholoma personatum)</i>	2–28
Bleg Kantarel	<i>Cantharellus pallens</i>	1–11
Blomkålssvamp	<i>Sparassis crispa</i>	1–32
Blåfod	<i>Lepista nuda (Tricholoma nudum)</i>	1–23, 2–27
Blågrøn Skørhat	<i>Russula parazurea</i>	3–15
Bøgehat	<i>Hypsizygus spp.</i>	1–21
Broget Rørhat	<i>Suillus variegatus</i>	2–38
Broget Skørhat	<i>Russula cyanoxantha</i>	3–15
Brun Birke-Rørhat	<i>Leccinum species, andre fx L. scabrum</i>	2–26
Brungul Rørhat	<i>Suillus luteus</i>	1–33
Brun Have-Champignon	<i>Agaricus bisporus (A. hortensis, A. brunnescens)</i>	1–02
Brun Kam-Fluesvamp	<i>Amanita fulva</i>	3–01
Brunstokket Rørhat	<i>Xerocomus badius (Boletus badius)</i>	2–40
Champignon	<i>Agaricus bisporus (A. hortensis, A. brunnescens)</i>	1–02
Champignoner, andre gulnende	<i>Agaricus species, andre gulnende</i>	2–06
fx Gulhvid Champignon og Landsby-Champignon		
Champignoner, andre ikke-gulnende fx Stor Blod-Champignon og Lille Blod-Champignon	<i>Agaricus species, andre ikke-gulnende fx A. langei (A. haemorrhoidarius) og A. sylvaticus</i>	2–05
Cinnoberbæltet slørhat	<i>Cortinarius spp.</i>	3–12
Duft-Ridderhat	<i>Tricholoma matsutake (T. nauseosum)</i>	1–34
Eng-Vokshat	<i>Hygrocybe pratensis (Camarophyllum pratensis)</i>	2–13
Enoki	<i>Flammulina velutipes</i>	1–15
Foranderlig Skælhat	<i>Kuehneromyces mutabilis (Pholiota mutabilis)</i>	3–14
Frost-Sneglehat	<i>Hygrophorus hypothejus</i>	2–16
Fyrre-Rørhat	<i>Leccinum vulpinum</i>	2–25
Gran-Mælkehat	<i>Lactarius deterrimus</i>	2–18

Dansk navn	Videnskabeligt navn	No på listerne
Gran-Svovlhat	<i>Hypholoma capnoides</i>	3–13
Grå Ridderhat	<i>Tricholoma portentosum</i>	2–39
Grå Slimslør	<i>Gomphidius glutinosus</i>	2–11
Græsgøen Skørhat og andre grå-grønne skørhatte	<i>Russula aeruginea</i> , andre grågrønne (<i>R. cyanoxantha</i> , <i>R. grisea</i> , <i>R. ionochlora</i> , <i>R. parazurea</i> , <i>R. virescens</i>)	3–15
Gråhvid Melhat	<i>Clitopilus prunulus</i>	3–11
Grålig Skørhat	<i>Russula grisea</i>	3–15
Gul Østershat	<i>Pleurotus citrinopileatus</i>	1–28
Gulhvid Champignon	<i>Agaricus species</i> , andre gulnende	2–06
Gylden Kantarel	<i>Craterellus lutescens</i> (<i>Cantharellus lutescens</i>)	1–13
Have-Champignon	<i>Agaricus bisporus</i> (<i>A. hortensis</i> , <i>A. brunnescens</i>)	1–02
Honningsvamp	<i>Armillaria spp.</i>	3–03, 3–04, 3–05, 3–06, 4–01
Hummer-Skørhat	<i>Russula xerampelina</i>	2–35
Hvid Have-Champignon	<i>Agaricus bisporus</i> (<i>A. hortensis</i> , <i>A. brunnescens</i>)	1–02
Hvidlig Fåreporesvamp	<i>Albatrellus ovinus</i>	1–03
Hvid Trøffel	<i>Tuber magnatum</i>	1–37
Kantarel	<i>Cantharellus cibarius</i>	1–10, 1–11
Karl Johan	<i>Boletus edulis</i>	1–07, 1–08, 1–09
Karl Johan-Rørhat	<i>Boletus edulis</i>	1–07
Kegle-Mørkel	<i>Morchella conica</i> (<i>M. elata</i>)	1–25
Kejser-Fluesvamp	<i>Amanita caesarea</i>	1–04
Kejser-Østershat	<i>Pleurotus eryngii</i>	1–30
Kinesisk Judasøre og andre Judasøre-arter	<i>Auricularia polytricha</i> og andre <i>Auricularia species</i>	1–06
Kinesisk Trøffel	<i>Tuber indicum</i> (<i>Tuber sinense</i>)	1–36
Klidhat	<i>Cortinarius caperatus</i> (<i>Rozites caperatus</i>)	2–09
Knippe-Gråblad	<i>Clitocybe connata</i> (<i>Lyophyllum connatum</i>)	4–02
Knoldfodet Honningsvamp	<i>Armillaria cepistipes</i> (<i>Armillariella cepistipes</i>)	3–04
Koralpigsvamp	<i>Hericium coralloides</i>	1–17
Kornet Rørhat	<i>Suillus granulatus</i>	2–36
Kridthat	<i>Pleurocybella porrigens</i>	4–10
Krumskællet Skælhat	<i>Pholiota squarrosa</i>	4–09
Køllekantarel	<i>Gomphus clavatus</i>	2–12
Køllestokket Honningsvamp	<i>Armillaria lutea</i> (<i>A. gallica</i>)	3–05
Lærke-Rørhat	<i>Suillus grevillei</i>	2–37
Landsby-Champignon	<i>Agaricus species</i> , andre gulnende	2–06
Lille Blod-Champignon	<i>Agaricus species</i> , andre ikke gulnende	2–05
Manddråber-Mælkehat	<i>Lactarius necator</i> (<i>L. plumbeus</i> , <i>L. turpis</i>)	4–07
Mandel-Skørhat	<i>Russula inregra</i>	2–31
Mark-Champignon	<i>Agaricus campestris</i>	2–04
Matsutake	<i>Tricholoma matsutake</i> (<i>T. nauseosum</i>)	1–34
Mørkel	<i>Morchella conica</i> (<i>M. elata</i>)	1–25, 1–26
Mørk Honningsvamp	<i>Armillaria ostoyae</i> (<i>Armillariella ostoyae</i>)	4–01
Nameko-Skælhat	<i>Pholiota nameko</i>	1–27
Netstokket Indigo-Rørhat	<i>Boletus luridus</i>	3–08
Nordisk Mælkehat	<i>Lactarius trivialis</i> (<i>L. utilis</i>)	2–21
Nordlig Honningsvamp	<i>Armillaria borealis</i>	3–03
Olivenbrun Mælkehat	<i>Lactarius necator</i> (<i>L. plumbeus</i> , <i>L. turpis</i>)	4–07
Orange Aspe-Rørhat	<i>Leccinum aurantiacum</i> (<i>L. albobostipitatum</i> , <i>L. quercinum</i>)	2–23
Paryk-Blækhat	<i>Coprinus comatus</i>	2–08
Perigord-Trøffel	<i>Tuber melanosporum</i>	1–38
Piemonteser-Trøffel	<i>Tuber magnatum</i>	1–37
Pigsvamp	<i>Hydnum repandum</i>	1–19, 1–20
Pindsvinepigsvamp	<i>Hericium erinaceus</i>	1–18
Pom-Pom	<i>Hericium erinaceus</i>	1–18
Portobello	<i>Agaricus bisporus</i> (<i>A. hortensis</i> , <i>A. brunnescens</i>)	1–02
Prægtig Champignon	<i>Agaricus augustus</i> (<i>A. perrarus</i>)	2–02
Prægtig Skørhat	<i>Russula paludosa</i>	2–32
Punktstokket Indigo-Rørhat	<i>Boletus luridiformis</i>	3–07

Dansk navn	Videnskabeligt navn	No på listerne
Rabarber-Parasolhat	<i>Chlorophyllum rachodes</i> (<i>Macrolepiota rachodes</i> , <i>Lepiota rhacodes</i>)	3–10
Rabarber-Parasolhat	<i>Chlorophyllum olivieri</i> (<i>Lepiota olivieri</i> , <i>Macrolepiota olivieri</i>)	3–09
Rustrød Ege-Rørhat	<i>Leccinum aurantiacum</i>	2–23
Rød Birke-Rørhat	<i>Leccinum versipelle</i>	2–24
Rødbrun Mælkehat	<i>Lactarius rufus</i>	2–19
Rødbrun Rørhat	<i>Boletus pinophilus</i> (<i>B. pinicola</i>)	1–08
Rødgul Pigsvamp	<i>Hydnum rufescens</i>	1–20
Rødmende Fluesvamp	<i>Amanita rubescens</i>	3–02
Rød Østershat	<i>Pleurotus djamor</i>	1–29
Shiitake	<i>Lentinula edodes</i> (<i>Lentinus edodes</i>)	1–22
Skarlagen-Vokshat	<i>Hygrocybe punicea</i>	2–14
Skægget Mælkehat	<i>Lactarius torminosus</i>	2–20
Skælrørhatte, andre	<i>Leccinum</i> species, andre	2–26
Slimet Mælkehat	<i>Lactarius trivialis</i> (<i>L. utilis</i>)	2–21
Slørhatte	<i>Cortinarius</i> ssp.	3–12
Sodbrun Sneglehat	<i>Hygrophorus camarophyllus</i>	2–15
Sommer-Rørhat	<i>Boletus reticulatus</i> (<i>B. aestivalis</i>)	1–09
Sommer-Rørhat („Karl Johan“)	<i>Boletus reticulatus</i> (<i>B. aestivalis</i>)	1–09
Sommer-Trøffel	<i>Tuber aestivum</i>	1–35
Sort Trøffel	<i>Tuber melanosporum</i>	1–38
Spanskgrøn Skørhat	<i>Russula virescens</i>	3–15
Spiselig Morkel	<i>Morchella esculenta</i>	1–26
Spiselig Mælkehat	<i>Lactarius volemus</i>	2–22
Spiselig Posesvamp	<i>Volvariella volvacea</i> (<i>Volvaria volvacea</i>)	1–39
Spiselig Rørhat	<i>Boletus edulis</i>	1–07
Spiselig Skørhat	<i>Russula vesca</i> .	2–33
Spiselig Stenmorkel	<i>Gyromitra esculenta</i>	4–05
Stor Blod-Champignon	<i>Agaricus</i> species, andre ikke-gulnende	2–05
Stor Parasolhat	<i>Macrolepiota procera</i>	1–24
Stor Parykhat	<i>Coprinus comatus</i>	2–08
Tragt-Kantarel	<i>Craterellus tubaeformis</i> (<i>Cantharellus tubaeformis</i>)	1–14
Trompetsvamp	<i>Craterellus cornucopioides</i> (<i>Cantharellus cornucopioides</i>)	1–12
Tueporesvamp	<i>Grifola frondosa</i>	1–16
Tåge-Tragthat	<i>Clitocybe nebularis</i> (<i>Lepista nebularis</i>)	4–03
Vej-Champignon	<i>Agaricus bitorquis</i>	2–03
Velsmagende Mælkehat	<i>Lactarius deliciosus</i>	2–17
Vinrød Skørhat	<i>Russula vinosa</i> (<i>R. obscura</i>)	2–34
Violet Ametysthat	<i>Laccaria amethystina</i>	4–06
Violet Hekseringshat	<i>Lepista nuda</i> (<i>Tricholoma nudum</i>)	1–23, 2–27
Violetgrøn Skørhat	<i>Russula ionochlora</i>	3–15
Vårmusseron	<i>Calocybe gambosa</i> (<i>Lyophyllum gambosum</i> , <i>Tricholoma gambosum</i> , <i>T. georgii</i>)	2–07
Ægte Honningsvamp	<i>Armillaria mellea</i> (<i>Armillariella mellea</i>)	3–06
Ægte Rabarberhat	<i>Chlorophyllum rachodes</i> (<i>Macrolepiota rachodes</i> , <i>Lepiota rhacodes</i>)	3–10
Ægte Ridderhat	<i>Tricholoma equestre</i> (<i>T. flavovirens</i> , <i>T. auratum</i>)	4–11
Østershat	<i>Pleurotus ostreatus</i>	3–31

Bilag I – Overblik over on relevant lovgivning og egenkontrol

Lovgivning

Fødevarer er omfattet af generelle og specifikke krav i lovgivningen. De specifikke krav omfatter bl.a. grænseværdier for visse metaller: Bly og cadmium samt for radioaktivitet.

Kontrol og krav til dokumentation fra industri og handel findes i flere dele af lovgivningen. Hovedparten af denne lovgivning er harmoniseret EU lovgivning (forordninger og direktiver):

- Fødevareloven
- Mærkning
- Nye fødevarer
- Frugt og grøntsager, herunder svampe
- Forureninger i fødevarer (metaller, pesticidrester, radioaktivitet)
- Hygiejne
- Kontrol
- National lovgivning eller vejledning om bioaktive stoffer

Fødevareloven: Spisevampe, som anvendes kommercielt skal overholde de generelle krav i fødeveforordningen, specielt artikel 14, som siger, at fødevarer ikke må markedsføres, hvis de er farlige.

Ved afgørelsen af, om en fødevare er sundhedsskadelig, skal der tages hensyn til følgende, når det vurderes om en fødevare er skadelig for forbrugers sundhed:

- fødevarens sandsynlige umiddelbare og/eller kortsigtede og/eller langsigtede indvirkning på sundheden hos personer, der indtager fødevaren, samt hos kommende generationer
- sandsynlige kumulative toksiske indvirkninger
- det forhold, at en bestemt kategori af forbrugere kan være særligt sundhedssensitive over for en fødevare, der er bestemt til den pågældende kategori af forbrugere

Nye fødevarer: Da der synes at være et voksende marked for forskellige svampearter, skal det bemærkes, at i Europa er nye fødevarer på det europæiske marked omfattet af forordningen om „nye fødevarer“. Denne forordning fastslår, at fødevarer, der ikke har været konsumeret i EU i større mængder før 15. maj 1997 skal betragtes som „nye fødevarer“. „Nye fødevarer“ skal risikovurderes, før de bliver tilladte på det europæiske marked. I den forbindelse kan det være en komplikation at indtaget af forskellige svampearter ikke er vel dokumenteret.

National lovgivning om svampe: Nogle EU medlemslande, som Sverige, Finland, Belgien, Polen og Frankrig har national lovgivning om spisesvampe. Svampe er ikke omfattet af harmoniseret lovgivning vedr. naturlige toksiner i EU.

Egenkontrol og dokumentation

Egenkontrol er defineret som de systematiske handlinger, som den ansvarlige virksomhedsejer igangsætter, for at sikre, at kravene til spisesvampe er opfyldt.

Grundlaget for en bæredygtig produktion eller import er ordentlig egenkontrol af spisesvampe (og andre typer af fødevarer) hos producenter og importører. Kontrol bør være baseret på HACCP, via relevant dokumentation og korrekt identifikation af svampe, også når de anvendes i produktionen af fx tørrede svampe eller færdige madretter.

Etablering af relevant dokumentation i egenkontrollen en forpligtelse, som påhviler handel og industri under hensyntagen til de lovmæssige krav. Offentlig fødevarekontrol kan anmode om dokumentation, som en del af deres kontrol.

Dokumentation kan beskrives som:

- overensstemmelseserklæringer og
- baggrundsdokumentation

Overensstemmelseserklæring er normalt en erklæring/certifikat fra en producent/eksportør til en kunde fx en fødevareproducent, mens baggrundsdokumentation ville være de detaljerede oplysninger, fx på detaljer til analyse som detektionsgrænser, metoder, stikprøver, eller – for svampe – om identifikationsmetoder er en kvalifikation for de eksperter, der er involveret i identifikation. Endvidere kan toksikologiske referencer være en del af baggrundsdokumentationen. Sådant dokumentation betragtes undertiden som fortrolig, men det bør være tilgængelig for den offentlige fødevarekontrol på anmodning og anvendes som fortrolige oplysninger.

Hvem skal have egenkontrol?

Alle led i produktionskæden fra producenten eller importøren til producenter i fødevarerindustrien og på restauranter og andre detailvirksomheder bør have egenkontrol og relevant dokumentation. De private samlere skal have tilstrækkelig viden, helst dokumenteret viden.

Producenten, brugeren eller importøren er ansvarlig for at overholde de lovmæssige krav i svampe, herunder forarbejdede og færdigpakkede svampeprodukter.

Overensstemmelseserklæringer og baggrundsdokumentation.

Overholdelse af gældende lovgivning skal dokumenteres som en del af egenkontrollen og overensstemmelseserklæringer hos industri og handel.

De ansvarlige virksomheder skal have

- Relevant viden om hvilke svampe, der er spiselige og identifikation af disse svampe
- Relevant viden om lovgivningen så de kan vurdere troværdigheden af den dokumentation, som de får
- Startpunktet for tjeklisterne til udarbejdelse af dækkende egenkontrol dokumentation er, at alle led i produktions- og forarbejdningsskæden - fra producent eller samler til importør af tørrede svampe eller restauranter, som køber fra private samler - alle tager ansvar
- Egenkontrol dokumentation er baseret på viden og tillid mellem handelspartnere

Generelt bør en overensstemmelseserklæring som udgangspunkt kunne betragtes som dækkende egenkontroldokumentation for identiteten og uskadeligheden af spisesvampe og spisesvampeprodukter.

Spørgeskemaet er et værktøj, der skal bruges til sikring af pålideligheden af dokumentationen for sikker brug af svampe som spisesvampe, sammen med de vejledende lister.

Bilag II – Adresser

Fødevaremyndigheder i de nordiske lande

Fødevarestyrelsen:

www.fvst.dk

Finnish Food Safety Authority Evira:

<http://www.evira.fi>

Icelandic Food and Veterinary Authority, MAST (Matvælastofnun):

<http://www.mast.is>

Norwegian Food Safety Authority (Mattilsynet):

<http://www.mattilsynet.no> (information for trade and industry)

<http://www.matportalen.no> (information for public)

Swedish National Food Agency (Livsmedelsverket):

<http://www.slv.se>

Giftinformationscentraler i de nordiske lande

Akutte tilfælde: I Danmark, Finland, Island og Sverige: Drej 112 og spørg efter forgiftningscentralen. *I Norge drejes 113.* I mindre alvorlige tilfælde kan man ringe til forgiftningscentralerne, se adresser og telefonnumre nedenfor:

Danmark	Giftlinjen http://www.bispebjerghospital.dk/giftlinjen/forside/ Telefon +45 82 12 12 12
Finland	Myrkytystietokeskus http://www.hus.fi/default.asp?path=1,28,824,2049,2265,2260 Giftinformationscentralen http://www.hus.fi/default.asp?path=58;373;19337;9738;7645 Poison Information Centre http://www.hus.fi/default.asp?path=59;403;19336;9739;9541 Telefon + 358 9 47 19 77
Island	Eitrunarmiðstöð http://www.landspitali.is/eitrunarmidstod Telefon + 358 543 2222
Norge	Giftinformasjonen www.giftinfo.no , Telefon +47 22591300
Sverige	Giftinformationscentralen http://www.giftinformation.se/ Telefon +46; (0)8 331231

Nordiske svampeforeninger

Danmark	Foreningen til Svampekundskabens Fremme (Svampeforeningen) www.svampe.dk
Finland	Mycological Society of Finland Suomen Sieniseura Ry Unioninkatu 44, SF 00170, Helsinki 17, Finland http://www.funga.fi/
Island	The Icelandic Institute of Natural History Náttúrufræðistofnun Íslands Urriðaholtstræti 6–8, 210 Garðabæ www.ni.is
Norway	The Norwegian Association of Fungi and Useful Plants (Norges sopp- og nyttevekstforbund) http://www.soppognyttevekster.no/
Sweden	Sveriges Mykologiska Förening, Institutionen för växt- och miljövetenskaper, Göteborgs universitet Box 461, 405 30 Göteborg, Sverige http://www.svampar.se/

Spisesvampe til kommerciel brug

Spisesvampe er blevet indsamlet og dyrket i mange år, og interessen i de nordiske lande er vokset i de seneste årtier.

Formålet med publikationen er at give værktøjer til brug i virksomhedernes egenkontrol ved handel med og produktion af spisesvampe og sikre, at markedet tilbyder forbrugerne spisesvampe, der er identificeret og sikre at spise.

Rapporten består af 2 dele:

- a. Volumen I: Spisesvampe til kommerciel brug, Nordisk spørgeskema til brug i kontrollen, herunder vejledende lister om spisesvampe egnet og ikke egnet til kommerciel brug
- b. Volume II: Baggrundsinformation: Del 1 giver generel information, og i del 2 er risikovurderinger af mere end 100 svampearter fra de vejledende lister

Alle svampene på listerne er vurderet med hensyn til fødevarer sikkerhedsmæssige aspekter og med speciel fokus på muligt indhold af naturlige toksiner.

Målet er fødevarer sikkerhed.

