Handelssvamp

Nordiskt frågeformulär, inklusive rådgivande listor över ätlig svamp som är lämplig eller olämplig att marknadsföra. För aktörer inom livsmedelssektorn som importerar och omsätter svamp (grossister, dagligvaruhandel och restauranger) och livsmedelskontrollen

OSTRONMUSSLING (PLEUROTUS OSTREATUS)

Handelssvamp

Nordiskt frågeformulär, inklusive rådgivande listor över ätlig svamp som är lämplig eller olämplig att marknadsföra. För aktörer inom livsmedelssektorn som importerar och omsätter svamp (grossister, dagligvaruhandel och restauranger) och livsmedelskontrol

Jørn Gry (konsulent), 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 Hafnarfjard og Kópavogur, Island och Bente Fabeck, Fødevarestyrelsen, Danmark (formand)

Handelssvamp

Nordiskt frågeformulär, inklusive rådgivande listor över ätlig svamp som är lämplig eller olämplig att marknadsföra. För aktörer inom livsmedelssektorn som importerar och omsätter svamp (grossister, dagligvaruhandel och restauranger) och livsmedelskontrol
Jørn Gry (konsulent), 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 och Bente Fabeck, Fødevarestyrelsen, Danmark (formand)

TemaNord 2012:540

ISBN 978-92-893-2380-2

<http://dx.doi.org/10.6027/TN2012-540>

© Nordiska ministerrådet 2012

Omslagsfoto: Jens H. Petersen

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

Denna rapport är utgiven av med finansiellt stöd från Nordiska ministerrådet. Innehållet i rapporten avspeglar inte nödvändigtvis Nordiska ministerrådets synpunkter, åsikter eller rekommendationer.

www.norden.org/sv/publikationer

Det nordiska samarbetet

Det nordiska samarbetet är ett av världens mest omfattande regionala samarbeten. Det omfattar Danmark, Finland, Island, Norge och Sverige samt Färöarna, Grönland och Åland.

Det nordiska samarbetet är politiskt, ekonomiskt och kulturellt förankrat och är en viktig partner i europeiskt och internationellt samarbete. Den nordiska gemenskapen arbetar för ett starkt Norden i ett starkt Europa.

Det nordiska samarbetet vill stärka nordiska och regionala intressen och värderingar i en global omvärld. Gemensamma värderingar länderna emellan bidrar till att stärka Nordens ställning som en av världens mest innovativa och konkurrenskraftiga regioner.

Nordiska ministerrådet

Ved Stranden 18

DK-1061 København K

Telefon (+45) 3396 0200

www.norden.org

Innehållsförteckning

1. Introduktion	7
Matsvamp	8
Allmänna råd gällande en säker användning av svamp.....	8
Giftig svamp.....	9
2. Frågeformulär och rådgivande förteckningar över svamp som antingen är lämplig eller olämplig som handelssvamp	11
Frågeformuläret	11
Rådgivande förteckningar	11
3. Identifiering.....	13
4. Lagstiftning, den egna kontrollen och dokumentation.....	15
Spørreskjema for kontroll hos næringsmiddelaktør og næringsmiddel- inspeksjon	16
5. Rådgivande förteckningar (lista 1–4).....	19
Lista 1.....	19
Lista 2.....	39
Lista 3.....	41
Lista 4.....	43
6. Index till de rådgivande förteckningarna (lista 1–4).....	45
Annex I – Översikt över relevant EU- och nationell lagstiftning samt företagens egen kontroll	49
Annex II – Addresser.....	53
Nordiska nationella svampföreningar	54

1. Introduktion

Det finns en tradition att använda såväl inköpt som självplockad svamp i hushållet. Vissa ätliga svampar såsom ostronskivling och trädgårdschampinjon odlas, medan andra, som kantarell och karljohansvamp, plockas i naturen. Både odlad svamp och självplockad svamp används som handelssvamp.

Svamp saluhålls färsk eller bearbetad i form av olika produkter, till exempel torkad svamp (inklusive frystorkad svamp, pulver), insyltad, insaltad eller fermenterad svamp i vegetarisk olja, fryst svamp, samt som flytande eller intorkat koncentrat eller som ingredienser i hel- eller halvfabrikat av livsmedel.

Det aktuella projektet gäller svamp som försäljs som livsmedel. Det avser att ge riktlinjer om ätlig handelssvamp till industri och handel som importerar och omsätter svamp (grossister, dagligvaruhandel och restauranger) och till myndigheter som utför livsmedelskontroll.

Hjälpmedlen utgörs av ett frågeformulär med tillhörande rådgivande förteckningar över matsvamp som det är lämplig respektive olämplig att marknadsföra. De rådgivande förteckningarna har sammanställts efter det att svamparna som kommit ifråga för dem har riskvärderats baserat på tillgänglig vetenskaplig litteratur.¹

Mer information lämnas i underlaget till denna volym och återfinns i bakgrundsrapporten: volym II, sektion 1 och 2. I sektion 1 (av volym II) ges mer information om svamp, svampförgiftningar, lagstiftning och de fyra rådgivande förteckningar som producerats. I sektion 2 redovisas de riskvärderingar som utförts i form av monografier om de olika svamparterna som förekommer i de fyra listorna. Monografierna omnämner de viktigaste vetenskapliga referenserna på vilken värderingen baseras. De inkluderar även ett representativt fotografi på den svamp som behandlas. Det skall dock påpekas att många svampar kan variera påtagligt i utseende beroende på var de växer.

¹ Frågeformuläret och de rådgivande listorna finns tillgängliga på danska, isländska, norska, svenska och engelska.

Målet med publikation är att tillhandahålla ett instrument, frågeformuläret, i syfte att förbättra den kontroll företaget själva bedriver för att uppfylla lagstiftningens krav, det vill säga säkerställa att endast säker svamp släpps ut på marknaden.

Matsvamp

Med matsvamp menas fruktkroppar av ordningen Fungi som samlar organismer som skiljer sig från växter och djur.

Generellt gäller att matsvamp, likt andra livsmedel, inte skall skada konsumentens hälsa, både med avseende på tänkbara omedelbara och/eller kortsiktiga och/eller långsiktiga effekter av livsmedel, inte bara på den persons hälsa som konsumerar det, utan även på de kommande generationernas hälsa, och inte har kumulativa toxiska effekter. Dessa krav överensstämmer med EUs lagstiftning om livsmedel.

Europaparlamentets och rådets förordning (EC) No 178/2002 definierar livsmedel som "ämnen eller produkter, oberoende av om de är bearbetade, delvis bearbetade eller obearbetade, som är avsedda att eller rimligen kan förväntas förtäras av människor." Många svamparter är lämpliga som matsvamp först efter tillagning.

Kunskap om vilken svamp som kan konsumeras är nödvändigt och detsamma gäller förmågan att korrekt identifiera handelssvamp. Kunskapen behöver hållas uppdaterad eftersom kunskapen om skadliga effekter av svamp ständigt ökar. Dessutom tycks antalet svamparter som försäljs som matsvamp öka.

Allmänna råd gällande en säker användning av svamp

- Ät endast svamp som du med 100 % säkerhet känner igen
- Ät endast svamp som allmänt anses ätlig
- Ät inte rå svamp eftersom detta kan leda till obehag, till exempel magont
- Ät inte skämd svamp
- När en svampart konsumeras för första gången bör man äta en liten portion för att minimera risken för reaktioner på basis av intolerans eller allergi

Giftig svamp

Bland svampar finns både ätliga arter, som till exempel olika *Boletus* arter (t.ex. Karljohansvamp), och akut eller till och med dödligt giftiga arter som lömsk flugsvamp (*Amanita phalloides*). Andra svamparter innehåller toxiska ämnen och kan leda till förgiftningar, en del med mindre allvarliga effekter, en del med allvarligare effekter, ibland på längre sikt (till exempel ge upphov till tumörer). Bland de mest vanliga negativa effekterna märks illamående, magont och olika överkänslighetsreaktioner.

Det är följaktligen av stor vikt att ha en god kunskap om den lokala svampmarknaden. Med en ökad global livsmedelshandel är det fullt möjligt att nya svamparter når den nordiska marknaden. Denna möjlighet understryker betydelsen av en ändamålsenlig egen kontroll utav aktörer på livsmedelsmarknaden för att uppfylla lagstiftnings krav och likaså betydelsen av en effektiv offentlig livsmedelskontroll för att garantera konsumenten säkra livsmedel.

Kunskapen om ett livsmedel är säkert att konsumera eller kan innebära en risk för konsumenten är till stor del en empirisk kunskap insamlad under årtionden eller århundraden. Den empiriska kunskapen är ofta endast anekdotiskt belagd. Bedömningen av vilka livsmedel som är säkra måste emellertid baseras på tidsenliga metoder och modernaste data att fastställa livsmedelssäkerhet.

Inom EU regleras livsmedel som är nya för EU-marknaden av förordningen om nya livsmedel. En kort översikt över denna och annan gällande lagstiftning återfinns i Annex 1.

2. Frågeformulär och rådgivande förteckningar över svamp som antingen är lämplig eller olämplig som handelssvamp

Frågeformuläret och rådgivande förteckningar är hjälpmedel för livsmedelsföretagare som har ansvaret att säkerställa både identitet och säkerhet hos handelssvamp.

Frågeformuläret

Frågeformuläret är ämnat att användas av aktörer i livsmedelskedjan i deras egen kontroll för att uppfylla lagstiftningens krav på att endast säker svamp når konsumenten, samt vid den offentliga livsmedelskontrollen.

Verksamhetsutövarens egen kontroll av färsk och speciellt torkad svamp är svår eftersom den kräver kunskap inom flera olika områden, såsom förmågan att korrekt identifiera en svamp, livsmedelstoxikologi och lagstiftningskunskap om märkning, kontaminanter och radioaktivitet. Frågeformuläret omfattar de minimikrav som ställs vid relevanta verksamheters egen kontroll för att uppfylla lagstiftningens krav på att endast säker svamp når konsumenten och som tillika den offentliga livsmedelskontrollen.

Rådgivande förteckningar

Förteckningarna som utgör lista 1–4 har producerats för att vara ett användbart instrument inom den egna kontrollen hos verksamheter som hanterar svamp och för personer som kontrollerar sådan aktivitet.

Lista 1 och 2 omfattar ätlig svamp som anses lämplig för kommersiell marknadsföring; listan inkluderar de vanligaste handelssvamparna i Nor-

den. Lista 3 och 4 omfattar svamp som kan vara ätlig eller tidigare ansetts vara ätlig men som inte anses lämplig att marknadsföra därför att de kan ge upphov till skadliga effekter eller kan förväxlas med giftig svamp.

Alla svamparter som finns upptagna i de rådgivande förteckningarna har riskvärderats på basis av publicerad vetenskaplig litteratur och information tillgänglig i svampböcker. Riskvärderingarna har sammanfattats i de monografier som utgör sektion 2 av volym II av underlaget till denna rapport. I syfte att förbättra användbarheten av de rådgivande förteckningarna har lämpliga fotografier av de olika svamparterna inkluderats i lista 1. Det bör dock påpekas att en svamps utseende kan variera påtagligt, så det kan behövas fler kriterier för att fastställa vilken art svampen tillhör.

Listorna 1 och 2 omfattar svamparter som redan är eller kan bli handelssvamp i de nordiska länderna. Svamparter som inte finns på lista 1 eller 2 kan försälas lagligt i enlighet med livsmedelsförordningen, men livsmedelsinspektörer skall i sådana fall avkräva en riskvärdering från den ansvarige livsmedelsföretagaren. Sådana riskvärderingar skall innehålla en vetenskaplig dokumentation som motsvarar de monografier som sammanställts i sektion 2 av Volym II, eller motsvara kraven i EUs förordning om nya livsmedel.

Finland har en nationell lagstiftning² om handelssvamp. Enligt dessa nationella bestämmelser måste all insamlad eller odlad svamp och alla svampprodukter producerade i Finland uppfylla ställda krav. Det finns i nuläget 24 olika svamparter upptagna på den finska förteckningen. I Finland kan endast de svamparter som finns upptagna i den finska förteckningen marknadsföras som handelssvamp. Lagstiftningen gäller inte importerad svamp.

² Bestämmelser om handelssvamp (489/2006) utgiven av departementet för handel och industri. Baserat på dessa bestämmelser har det finska livsmedelsverket (Evira) upprättat "Förteckning över handelssvamp" (3/2007).

3. Identifiering

En korrekt identifiering av en svampart är hörnstenen i en riskvärdering. Identifieringen för med sig en värdering av om den aktuella svampen är ätlig, oätlig eller möjligen giftig, eller om den är en svamp som kan förväxlas med en giftig svamp.

Aktörer på livsmedelsmarknaden (grossister, dagligvaruhandel, restauranger) som omsätter svamp måste ha kunskapen att identifiera de arter som saluhålls. När det gäller importerad svamp måste de säkerställa från leverantören att den svamp som försäljs har identifierats av personer med tillräcklig kunskap att identifiera svamp. Detta är viktigt också för alla former av processad svamp, inklusive torkad svamp. Identifiering av svamp kräver särskild kunskap och expertis, speciellt när det gäller torkad svamp.

Svampplockare i exportländer och privata samlare som säljer svamp till restaurang måste ha kunskapen att identifiera de svampar som plockas och kunna skilja dem från icke ätbar eller giftig svamp.³ Kravet på en rimlig mykologisk kunskap är oundviklig.

Uppdaterad information om hur svamp identifieras kan erhållas i nya handböcker om svamp och i vissa elektroniska medier och inte minst genom att konsultera experter och utbilda sig – se vidare sektion 1 i volym II.

³ Enligt EUs hygienförfordning (Förfordning (EU) No 852/2004; Annex 1, punkt 5d)

4. Lagstiftning, den egna kontrollen och dokumentation

En kort översikt av relevant EU- och nationell lagstiftning och en introduktion till den kontroll företaget själv bedriver för att uppfylla lagstiftningens krav (säkerställa att endast säkra livsmedel släpps ut på marknaden) ges i Annex 1.

Mer detaljerad information och riskvärderingar av svamparterna i de fyra rådgivande förteckningarna presenteras i volym II, se www.norden.org

Spørreskjema for kontroll hos næringsmiddelaktør og næringsmiddelinspeksjon

Føretagets navn og adress _____

Person ansvarig for kontrollen _____

Datum for kontrollen _____

Nr	Kontrollpunkter	Svar	Kommentarer
1	Produktens navn		
2	Namn och adress på leverantören (spårbarhet)		
3	Myndighetsdokument: Kräver den nationella lagstiftningen registrering/godkännande? Är leverantören ⁴ registrerad/godkänd av myndigheten som utför livsmedelskontroll?		
4	Ursprungsland (Lagstadgat krav endast för odlad färsk svamp. Emellertid måste ursprungsland alltid anges vid behov – till exempel om det finns tvivel om ursprungsland)		
5	Spårbarhet (Tydlig koppling mellan produkten och dess dokumentation)		
6	Märkning Specifikt namn på nationellt språk, inklusive i ingrediensförteckningen för bland-svamp (Information: Se rådgivande listor)		
7	Finns svampen upptagen i de nordiska förteckningarna 1 eller 2 över matsvamp; finns det dokumentation på svampens identitet? ⁵	Om ja, – gå till punkt 9 och 10. Om nej – gå till punkt 8.	

⁴ Leverantören kan vara en producent eller en aktör i livsmedelskedjan inom eller utanför EU. Privata svampplockare avkrävs normalt inte registrering då de oftast har en liten affärsverksamhet. De måste emellertid följa artikel 14 av EUs livsmedelslag.

⁵ *Finland* har en nationell lagstiftning om svamp som plockats eller odlats i Finland.

Nr	Kontrollpunkter	Svar	Kommentarer
8	Är svampen upptagen på en nordisk förteckning över svamp som är olämplig att saluföra (listorna 3 och 4)?	Om ja = inte lämplig för kommersiell användning Om nej – Dokumentation krävs på identitet och den skall åtföljas av en riskvärdering med avseende på att svampen är ätlig ⁶ (enligt artikel 14 i EUs livsmedelslag) <i>Om dokumentationen accepteras, gå till punkt 9 och 10</i>	
9	Kemiska kontaminanter, inklusive radioaktivitet (Dokumentation på att högsta halter givna i lagstiftningen inte överskrids)		
10	Bruksanvisning (Vid behov)		
11	Slutsats	(godkänd/ underkänd)	

⁶ Förklaring av överensstämmelse från livsmedelsaktörer med avseende på en riskvärdering i enlighet med de principer som framgår av underlaget till denna vägledning (volym II).

5. Rådgivande förteckningar (lista 1–4)

Svampnamnen i de rådgivande förteckningarna, lista 1–4, är de vetenskapliga namn som föredras (vanliga vetenskapliga synonymer anges i parantes). Det föredragna svampnamnet på svenska finns angivet när det är känt, medan synonymer anges inom parantes och handelsnamn inom parantes med citationstecken. Nomenklaturen är mer utförligt beskriven i underlaget till denna vägledning (volym II).

Lista 1

Ätlig odlad eller från naturen plockad svamp som är lämplig att saluföras

1-01 Agaricus arvensis (Snöbolls-champinjon)

Då snöbollschampinjonen effektivt anrikas kadmium bör innehållet av denna toxiska och carcinogena metall kontrolleras regelbundet. Med anledning av att nivån av fenyldrazin-derivat och kadmium kan vara mycket hög, skall snöbollschampinjonen inte konsumeras i stora mängder (se monografin om *A. bisporus* (Odlad trädgårdsschampinjon)). Den vilda formen av arten återfinns i lista 2.

1-02 *Agaricus bisporus* (*A. hortensis*, *A. brunnescens*)
(Trädgårds-champinjon, Odlad former av trädgårds-champinjon (vit och brun) ("Portobello"))

Då djur- och *in vitro*-studier antyder att fenyldrazin-derivaten i den odlade trädgårdschampinjonen (*A. bisporus*), samt svampen som sådan, kan vara genotoxisk och carcinogen, kan inte en cancerrisk för människa uteslutas. Det rekommenderas därför att inte äta den odlade trädgårdschampinjonen i stora mängder. En påtagligt högre konsumtion än 2 kg/år (normalkonsumtion i Danmark, Island, Norge och Sverige) anses utgöra "stora mängder". Ändamålsenlig tillagning av den färska svampen reducerar halten av potentiellt carcinogena ämnen. Den stekta, i mikrovågsugn tillagade, kokta (speciellt om kokvattnet kasseris) och konserverade svampen innehåller påtagligt mindre halter av de potentiellt carcinogena fenyldrazinerna. Även vanlig infrysning följt av tining (men inte frystorkning) reducerar halten av fenyldrazin-derivat i svampen. Det rekommenderas därför att den odlade trädgårdschampinjonen tillagas innan konsumtion.

1-03 *Albatrellus ovinus* (Fårticka)

1-04 *Amanita caesarea* (Kejsarflugsvamp)

1-05 *Auricularia auricula-judae*. (*A. auricula* (Judasöra))

1-06 *Auricularia polytricha* and other *Auricularia* species
(Skogsöra och andra arter inom geléörnsläktet)

1-07 *Boletus edulis* (Skogsöra och andra arter inom geléörnsläktet)

1-08 *Boletus pinophilus* (*B. pinicola*) (Rödbrun stensopp)

1-09 *Boletus reticulatus* (*B. aestivalis*) (Finluden stensopp)

1-10 *Cantharellus cibarius* (Kantarell)

1-11 *Cantharellus pallens* (Blek kantarell)

**1-12 *Craterellus cornucopioides* (*Cantharellus cornucopioides*)
(Svart trumpet-svamp)**

1-13 *Craterellus lutescens* (*Cantharellus lutescens*) (Rödgul trumpet-svamp)

Kan producera svagt mutagena ämnen när den skadas ordentligt.

1-14 *Craterellus tubaeformis* (*Cantharellus tubaeformis*) (Trattkantarell)

Kan producera svagt mutagena ämnen när den skadas ordentligt.

1-15 *Flammulina velutipes* (Vinterskivling ("Vinternagel-skivling"))

Den vilda formen av arten återfinns i lista 2.

1–16 *Grifola frondosa* (Korallticka)

Rödlistad i Danmark, Norge och Sverige som nära hotad.
Skall endast marknadsföras i Norden om svampen är odlad eller härstammar från länder där den inte är rödlistad.

1–17 *Hericium coralloides* (Koralltaggsvamp)

Rödlistad i Danmark, Norge och Sverige som nära hotad.
Skall endast marknadsföras i Norden om svampen är odlad eller härstammar från länder där den inte är rödlistad.

1-18 *Hericium erinaceus* (Igelkottaggsvamp ("Pom-Pom"))

Rödlistad i Danmark, Sverige och Norge som akut hotad.
Skall endast marknadsföras i Norden om svampen är odlad eller härstammar från länder där den inte är rödlistad..

1-19 *Hydnum repandum* (Blek taggsvamp)

1-20 *Hydnum rufescens* (Rödgul taggsvamp)

1-21 *Hypsizygus* spp (Ingen svensk namn)

1-22 *Lentinula edodes* (*Lentinus edodes*) (Shii-take, Ekmussling, Ekskivling)

1-23 *Lepista nuda* (*Tricholoma nudum*) (Blåmusseron)

Den vilda formen av arten återfinns i lista 2.

1–24 *Macrolepiota procera* (Stolt fjällskivling)

1–25 *Morchella conica*. (*M. elata*) (Toppmurkla)

Toppmurklan (*M. conica*) och den närbesläktade runda toppmurklan (*M. esculenta*): Skall aldrig konsumeras rå och skall tillagas i minst 10 minuter

Konsumtion av större mängder (mer än 100 g per måltid) tillagad eller färsk toppmurkla (eller motsvarande mängder torkad svamp) – kan ibland ge upphov till påverkan av mag-tarmkanalen, eller ge neurologiska effekter som ataxia, yrsel och synrubbningar och bör därför undvikas.

1-26 *Morchella esculenta* (Rund toppmurkla)

Rund toppmurkla (*M. esculenta*) och den närbesläktade toppmurklan (*M. conica*): Skall aldrig konsumeras rå och skall tillagas i minst 10 minuter

Konsumtion av större mängder (mer än 100 g per måltid) tillagad eller färsk toppmurkla (eller motsvarande mängder torkad svamp) – kan ibland ge upphov till påverkan av mag-tarmkanalen, eller ge neurologiska effekter som ataxia, yrsel och synrubbningar och bör därför undvikas.

1-27 *Pholiota nameko* (Namekotofs-skvling)

1-28 *Pleurotus citrinopileatus* (Citronmussling)

1-29 *Pleurotus djamor* (Rosa ostron-mussling)

1-30 *Pleurotus eryngii* ("Kungsmussling")

1-31 *Pleurotus ostreatus* (Ostronmussling("Ostronskivling"))

1-32 *Sparassis crispa* (Blomkålssvamp)

1-33 *Suillus luteus* (Smörsopp)

1-34 *Tricholoma matsutake* (*T. nauseosum*) (Goliatmusseron ("Matsu-take"))

Rödlistad i Danmark, och Norge som nära hotad.

Skall endast marknadsföras om svampen härstammar från länder där den inte är rödlistad.

1-35 *Tuber aestivum* (Sommartryffel (Bourgognetryffel))

Rödlistad i Danmark, som nära hotad.

Skall endast marknadsföras om svampen härstammar från länder där den inte är rödlistad.

1-36 *Tuber magnatum* (Albatryffel ("Piemonte-tryffel"))

1-37 *Tuber melanosporum* (Perigordtryffel)

1-38 *Tuber indicum* (*T.r sinense*) (Kinesisk tryffel)

Bild fattas

1-39 *Volvariella volvacea* (*Volvaria volvacea*) (Halmslidskivling)

Lista 2

Från naturen plockad ätlig svamp, vars identitet som lämplig handelssvamp har dokumenterats⁷

Nr.	Vetenskapligt namn	Svenskt namn	Kommentarer
2-01	<i>Agaricus arvensis</i>	Snöbolls-champinjon	Då snöbollschampinjonen effektivt anrikas kadmium bör innehållet av denna toxiska och carcinogena metall kontrolleras regelbundet. Med anledning av den möjligt höga nivån av fenyldiazin-derivat och kadmium, skall snöbollschampinjonen inte konsumeras i stora mängder (se monografin om <i>Agaricus bisporus</i> (Odlad Trädgårdschampinjon)). Den odlade formen av arten återfinns i lista 1.
2-02	<i>Agaricus augustus</i>	Kungschampinjon	Då kungschampinjonen effektivt anrikas kadmium bör innehållet av denna toxiska och carcinogena metall kontrolleras regelbundet. Med anledning av den möjligt höga nivån av fenyldiazin-derivat och kadmium, skall kungschampinjonen inte konsumeras i stora mängder (se monografin om <i>Agaricus bisporus</i> (Odlad Trädgårdschampinjon)).
2-03	<i>Agaricus bitorquis</i>	Vägschampinjon	Med anledning av att nivån av fenyldiazin-derivat kan vara mycket hög, skall vägschampinjonen inte konsumeras i stora mängder (se monografin om <i>Agaricus bisporus</i> (Odlad Trädgårdschampinjon)).
2-04	<i>Agaricus campestris</i>	Ängschampinjon	Med anledning av att nivån av fenyldiazin-derivat kan vara mycket hög, skall ängschampinjonen inte konsumeras i stora mängder (se monografin om <i>Agaricus bisporus</i> (Odlad Trädgårdschampinjon)).
2-05	<i>Agaricus</i> arter; andra icke gulnande, som till exempel. <i>A. lambei</i> (<i>A. haemorrhoidarius</i> and <i>A. sylvaticus</i>)	<i>Agaricus</i> arter, andra icke gulnande, som till exempel blodchampinjon (<i>A. lambei</i>) och skogschampinjon (<i>A. sylvaticus</i>)	Med anledning av att nivån av fenyldiazin-derivat kan vara mycket hög, skall andra icke gulnande <i>Agaricus</i> -arter (t.ex. blodchampinjon och skogschampinjon) inte konsumeras i stora mängder (se monografin om <i>Agaricus bisporus</i> (Odlad Trädgårdschampinjon)).
2-06	<i>Agaricus</i> arter, andra gulnande arter som till exempel <i>A. sylvicola</i> (<i>A. abruptibulbus</i> and <i>A. urinascentis</i> , <i>A. excellens</i> , <i>A. macrosporus</i>)	<i>Agaricus</i> arter, andra gulnande arter som till exempel knöl-champinjon	Då gulnande, ätliga <i>Agaricus</i> -arter effektivt anrikas kadmium bör innehållet av denna toxiska och carcinogena metall kontrolleras regelbundet. Med anledning av att nivån av fenyldiazin-derivat kan vara mycket hög, skall gulnande, ätliga <i>Agaricus</i> -arter inte konsumeras i stora mängder (se monografin om <i>Agaricus bisporus</i> (Odlad Trädgårdschampinjon)).

⁷ Listorna 2-4 innehåller inga svampfotografier. Däremot finns fotografier på dessa svamparter i monografierna i volym II, section 2 – se www.norden.org

Nr.	Vetenskapligt namn	Svenskt namn	Kommentarer
2-07	<i>Calocybe gambosa</i> (<i>Lyophyllum gambosum</i>) (<i>Tricholoma gambosum</i> , <i>Tricholoma georgii</i>)	Vårmusseron	
2-08	<i>Coprinus comatus</i>	Fjällig bläcksvamp	
2-09	<i>Cortinarius caperatus</i> (<i>Rozites caperatus</i>)	Rimskivling (Rynkad tofs-skivling)	
2-10	<i>Flammulina velutipes</i>	Vinterskivling (Vinternagel-skivling)	Den odlade formen är upptagen i Lista 1
2-11	<i>Gomphidius glutinosus</i>	Citronslemskivling	
2-12	<i>Gomphus clavatus</i>	Violgubbe	Rödlistad i Danmark och Sverige som sårbar, samt i Norge som nära hotad. Skall endast marknadsföras om svampen härstammar från länder där den inte är rödlistad.
2-13	<i>Hygrophorus camarophyllus</i>	Sotvaxskivling (Sotvaxing)	Rödlistad i Danmark som akut hotad. Skall endast marknadsföras om svampen härstammar från länder där den inte är rödlistad.
2-14	<i>Hygrophorus hypothejus</i>	Frostvaxskivling (Frostvaxing)	
2-15	<i>Hygrocybe pratensis</i> (<i>Camarophyllus pratensis</i>)	Ängsvaxskivling (Ängvaxing)	
2-16	<i>Hygrocybe punicea</i>	Scharlakansvax-skivling	Rödlistad i Danmark och Sverige som nära hotad. Skall endast marknadsföras om svampen härstammar från länder där den inte är rödlistad.
2-17	<i>Lactarius deliciosus</i>	Läcker riska (Läckerriska, Tallblodrisk)	
2-18	<i>Lactarius deterrimus</i>	Blodrisk (Granblodrisk)	
2-19	<i>Lactarius rufus</i>	Pepparriska	Behöver tillredas (insaltas/upphettas) för att förstöra de skarpt smakande ämnena i svampen. Kokvattnet skall kasseras.
2-20	<i>Lactarius torminosus</i>	Skäggriska	Behöver tillredas (insaltas/upphettas) för att förstöra de skarpt smakande ämnena i svampen. Kokvattnet skall kasseras.
2-21	<i>Lactarius trivialis</i> (<i>L. utilis</i>)	Skogsrisk	Behöver tillredas (insaltas/upphettas) för att förstöra de skarpt smakande ämnena i svampen. Kokvattnet skall kasseras. Rödlistad som nära hotad i Danmark. Skall endast marknadsföras om svampen härstammar från länder där den inte är rödlistad.
2-22	<i>Lactarius volemus</i>	Mandelrisk	Rödlistad i Danmark. Skall endast marknadsföras om svampen härstammar från länder där den inte är rödlistad.
2-23	<i>Leccinum aurantiacum</i> (<i>L. albobostipitatum</i> , <i>L. quercinum</i>)	Aspsopp	Thorough heat treatment is necessary as insufficiently cooked mushrooms can give intoxications
2-24	<i>Leccinum versipelle</i>	Tegelsopp (Tegelröd björksopp)	Ordentlig värmebehandling krävs eftersom otillräckligt tillagad svamp kan ge förgiftningar.
2-25	<i>Leccinum vulpinum</i>	Tallsopp (Rävsopp)	Ordentlig värmebehandling krävs eftersom otillräckligt tillagad svamp kan ge förgiftningar.
2-26	<i>Leccinum</i> arter, övriga, till exempel <i>L. scabrum</i>	Soppar av släktet <i>Leccinum</i> , exemplet har inget svenskt namn	Ordentlig värmebehandling krävs eftersom otillräckligt tillagad svamp kan ge förgiftningar.
2-27	<i>Lepista nuda</i> (<i>Tricholoma nudum</i>)	Blåmusseron	Den odlade formen av arten återfinns i lista 1.

Nr.	Vetenskapligt namn	Svenskt namn	Kommentarer
2–28	<i>Lepista saeva</i> (<i>L. personata</i> , <i>Tricholoma personatum</i>)	Höstmusseron	
2–29	<i>Russula claroflava</i> (<i>R. flava</i>)	Gulkremla	
2–30	<i>Russula decolorans</i>	Tegelkremla	
2–31	<i>Russula integra</i>	Mandelkremla	
2–32	<i>Russula paludosa</i>	Storkremla	
2–33	<i>Russula vesca</i>	Kantkremla	
2–34	<i>Russula vinosa</i> (<i>Russula obscura</i>)	Vinkremla	
2–35	<i>Russula xerampelina</i>	Sillkremla	Det finns flera närbesläktade arter till sillkremlan. Likt denna svamp luktar de som kokta skaldjur och är ätliga, men de är inte vanliga i de nordiska länderna.
2–36	<i>Suillus granulatus</i>	Grynsopp	
2–37	<i>Suillus grevillei</i>	Lärksopp	
2–38	<i>Suillus variegatus</i>	Sandsopp	
2–39	<i>Tricholoma portentosum</i>	Streckmusseron	
2–40	<i>Xerocomus badius</i> (<i>Boletus badius</i>)	Brunsopp	

Lista 3

Från naturen plockad svamp som lätt kan förväxlas med giftig svamp med liknande utseende och därför inte anses lämplig i kommersiell handel⁸

Nr.	Vetenskapligt namn	Svenskt namn	Kommentarer
3–01	<i>Amanita fulva</i>	Brun kamskivling (Gulbrun kamskiv-ling)	Unga exemplar av brun kamskivling (speciellt när de liknar små hönsägg) kan misstas för de dödligt giftiga svamparna lömsk flugsvamp (<i>A. phalloides</i>) och vit flugsvamp (<i>A. virosa</i>) som också kan se ut som små hönsägg när de är mycket unga.
3–02	<i>Amanita rubescens</i>	Rodnande -flugsvamp	Rodnande flugsvamp (<i>A. rubescens</i>) liknar den panterfläckiga flugsvampen (<i>A. pantherina</i>) som är mycket giftig.
3–03	<i>Armillaria borealis</i>	Vanlig honungs-skivling	"Honungsskivlingarna" skall aldrig konsumeras råa, de skall ätas ordentligt tillagade och endast i små mängder första gången de konsumeras. De olika arterna av "honungsskivlingar" är mycket svåra att skilja från den giftiga mörkfärgad honungsskivling (<i>A. ostoyae</i>) och skall därför inte saluföras. För tillfället (Juni 2012) kan <i>Armillaria</i> -arter säljas lagligt i Finland, men detta kan väntas förändras.
3–04	<i>Armillaria cepistipes</i> (<i>Armillariella cepistipes</i>)	Finfjällig honungs-skivling	
3–05	<i>Armillaria lutea</i> (<i>Armillaria gallica</i>)	Klubbhonungs-skivling	
3–06	<i>Armillaria mellea</i> (<i>Armillariella mellea</i>)	Sydlig honungs-skivling	

⁸ Listorna 2-4 innehåller inga svampfotografier. Däremot finns fotografier på dessa svamparter i monografierna i volym II, section 2 – se www.norden.org

Nr.	Vetenskapligt namn	Svenskt namn	Kommentarer
3-07	<i>Boletus luridiformis</i>	Blodsopp	Påminner om djävulsopp (<i>B. satanas</i>) och falsk djävulsopp (<i>B. legaliae</i>) som båda är giftiga.
3-08	<i>Boletus luridus</i> .	Eldsopp	Påminner om djävulsopp (<i>B. satanas</i>) och falsk djävulsopp (<i>B. legaliae</i>) som båda är giftiga.
3-09	<i>Chlorophyllum olivieri</i> (<i>Lepiota olivieri</i> , <i>Macrolepiota olivieri</i>)	Ingen svensk namn	Påminner om <i>Chlorophyllum brunneum</i> som misstänks vara giftig.
3-10	<i>Chlorophyllum rachodes</i> (<i>Macrolepiota rachodes</i> , <i>Lepiota</i>)	Rodnande fjäll-skivling	Påminner om <i>Chlorophyllum brunneum</i> som misstänks vara giftiga.
3-11	<i>Clitopilus prunulus</i>	Mjölkskivling	Påminner om några små trattskepp (Clitocybe arter), som till exempel liten puderskepp (Clitocybe rivulosa) som är mycket giftig.
3-12	<i>Cortinarius</i> spp. e.g., <i>Cortinarius armillatus</i>	Vissa spindlingar (Spindelskepp), till exempel rödbandad spindling	Många spindelskepp (Cortinarius arter) är svåra att identifiera, och vissa av dem är dödligt giftiga, såsom toppig giftspindling (Cortinarius rubellus).
3-13	<i>Hypholoma capnoides</i>	Rökslöjskepp	Rökslöjskepp (<i>Hypholoma capnoides</i>) påminner om svavelgul slöjskepp (<i>Hypholoma fasciculare</i>) som är giftig.
3-14	<i>Kuehneromyces mutabilis</i> (<i>Pholiota mutabilis</i>)	Föränderlig tofs-skepp	Föränderlig tofskepp (<i>Kuehneromyces mutabilis</i>) påminner om gifthättling (<i>Galerina marginata</i>) som är dödligt giftig.
3-15	<i>Russula aeruginea</i> och andra blågröna Russula arter, e.g. <i>Russula cyanoxantha</i> <i>Russula grisea</i> <i>Russula ionochlora</i> <i>Russula parazurea</i> <i>Russula virescens</i>	Grönkremla och andra blågröna kremla-arter: Brokkremla Duvkremla Iriskremla Blågrön kremla Rutkremla	Grönkremla och andra blågröna kremla-arter påminner om lömsk flugsvepp (<i>Amanita phalloides</i>) som är dödligt giftig. Rutkremla (<i>Russula virescens</i>) är rödlistad i Norge som nära hotad. Skall endast marknadsföras om svampen härstammar från länder där den inte är rödlistad.

Lista 4

Från naturen plockad svamp som tidigare ansetts ätlig men som vid förtäring misstänks orsaka akut förgiftning eller skador på längre sikt och därför inte anses lämplig i kommersiell handel

Nr.	Vetenskapligt Namn	Svenskt namn	Kommentarer
4-01	<i>Armillaria ostoyae</i> (<i>Armillariella ostroyae</i>)	Mörkfjällig honungsskivling	Kan ge upphov till förgiftningar, även efter ordentlig tillredning och skall därför inte förekomma i kommersiell handel. Giftet i svampen är okänt. För tillfället (Juni 2012) kan honungsskivlingar (<i>Armillaria</i> -arter) säljas lagligt i Finland, men detta kan väntas förändras.
4-02	<i>Clitocybe connata</i> (<i>Lyophyllum connatum</i>)	Vit tuvskivling	Värmestabila komponenter i den vita tuvskivlingen misstänks vara genotoxiska och carcinogena
4-03	<i>Clitocybe nebularis</i> (<i>Lepista nebularis</i>)	Pudrad trattskivling	Ger upphov till förgiftningar hos vissa personer, även efter regelrätt tillagning. Giftet är okänt.
4-04	<i>Coprinopsis atramentaria</i> (<i>Coprinus atramentarius</i>)	Grå bläcksvamp	Innehåller coprin, ett gift med "antabus"-liknande effekter och möjliga reproductions-toxiska effekter.
4-05	<i>Gyromitra esculenta</i>	Stenmurkla	Bör inte konsumeras eftersom svampen även efter torkning i månader eller efter upprepade avkokning och avlägsnande av kokvattnet, fortfarande innehåller signifikanta mängder av akut toxiska och som misstänkt genotoxiska och carcinogena hydrazin-derivat. ⁹
4-06	<i>Laccaria amethystina</i>	Ametistskivling	Accumulerar arsenik och innehåller organiskt budet arsenik, speciellt dimetylarsinsyra, som inte kan uteslutas vara genotoxiskt och carcinogent.
4-07	<i>Lactarius necator</i> (<i>L. plumbeus</i> , <i>L. turpis</i>)	Svartriska	Innehåller det värmestabila ämnet necatorin som misstänks vara genotoxiskt.
4-08	<i>Paxillus involutus</i>	Pluggskivling	Contains potent toxicants, which are not efficiently destroyed after cooking, and which after repeated meals may give severe adverse reactions, in some cases deadly.
4-09	<i>Pleurocybella porrigens</i>	Öronmussling	Innehåller pheurocybella ziridine som givit upphov till ett flertal förgiftningar med dödlig utgång
4-10	<i>Pholiota squarrosa</i>	Fjällig tofsskivling	Kan ibland ge upphov till förgiftningar. Den toxiska substansen är okänd.
4-11	<i>Tricholoma equestre</i> (<i>T. flavovirens</i> , <i>T. auratum</i>)	Riddarmusseron	Allvarliga förgiftningar, även med dödlig utgång, har rapporterats efter upprepade konsumtion av ordentliga mängder riddarmusseron. Riddarmusseronen skall inte saluföras innan det giftiga ämnet i svampen identifierats och kvantifierats och innan mekanismen för dess toxicitet förklaras. Med anledning av förgiftningsfall har till exempel Frankrike, Italien och Spanien förbjudit handel med svampen.

⁹ Svampen kan under vissa villkor marknadsföras i Finland och Sverige, se riskbedömningen av *Gyromitra esculenta* (False Morel), Volum II, sektion 2.

6. Index till de rådgivande förteckningarna (lista 1–4)

Numren i indexet har följande utformning:

- Nummer 1–01 refererar till lista 1, svamp nr 01, 1–02 till svamp nr 02 etc.
- Nummer 2–01 refererar till lista 2, svamp nr 01
- Nummer 3–01 refererar till lista 3, svamp nr 01
- Nummer 4–01 refererar till lista 4, svamp nr 01

Några av svamparna upptagna i förteckningen saknar svensk namn och anges i index som ”–”.

Svensk namn	Vetenskapligt namn	No på liste
<i>Agaricus</i> arter, andra gulnande, som till exempel Knölchampinjon	<i>Agaricus</i> species, other yellowing e.g. <i>A. sylvicola</i> . (<i>A. abruptibulbus</i>) (<i>A. urinascens</i> (<i>A. excellens</i> , <i>A. macroporus</i>))	2–06
<i>Agaricus</i> arter, andra icke gulnande, som till exempel Blodchampinjon (Stor blod-champinjon och Skogs-champinjon)	<i>Agaricus</i> arter, andra icke gulnande, som till exempel <i>A. langei</i> (<i>A. haemorrhoidarius</i> and <i>A. sylvaticus</i>)	2–05
Albatryffel	<i>Tuber magnatum</i>	1–37
Ametistskivling	<i>Laccaria amethystina</i>	4–06
Ängschampinjon	<i>Agaricus campestris</i>	2–04
Ängsvaxskivling	<i>Hygrocybe pratensis</i>	2–13
Ängvaxing	<i>Hygrocybe pratensis</i> (<i>Camarophyllus pratensis</i>)	2–14
Aspsopp	<i>Leccinum aurantiacum</i> (<i>L. albobistipitatum</i> , <i>L. quercinum</i>)	2–23
Blågrön kremla	<i>Russula parazurea</i>	3–15
Blåmusseron	<i>Lepista nuda</i> (<i>Tricholoma nudum</i>)	1–23, 2–27
Blek kantarell	<i>Cantharellus pallens</i>	1–11
Blek taggsvamp	<i>Hydnum repandum</i>	1–19
Blodchampinjon	<i>Agaricus</i> species, other not yellowing e.g. <i>A. langei</i> (<i>A. haemorrhoidarius</i> Schulzer and <i>A. sylvaticus</i>)	2–05
Blodriskä	<i>Lactarius deterrimus</i>	2–18
Blodsopp	<i>Boletus luridiformis</i>	3–07
Blomkålssvamp	<i>Sparassis crispa</i>	1–32
Bourgognetryffel	<i>Tuber aestivum</i>	1–35
Brokkremla	<i>Russula cyanoxantha</i>	3–15
Brun kamskivling	<i>Amanita fulva</i>	3–01
Brun trädgårds-champinjon	<i>Agaricus bisporus</i> (<i>A. hortensis</i> , <i>A. brunnescens</i>)	1–02
Brunsopp	<i>Xerocomus badius</i> (<i>Boletus badius</i>)	2–40
Champinjon, odlad	<i>Agaricus bisporus</i> (<i>A. hortensis</i> , <i>A. brunnescens</i>)	1–02

Svensk namn	Vetenskapligt namn	No på liste
Champinjonarter, andra gulnande, som till exempel Knölchampinjon	<i>Agaricus</i> species, other yellowing e.g. <i>A. sylvicola</i> . (<i>A. abruptibulbus</i> (<i>A. urinascens</i> (<i>A. excellens</i> , <i>A. macroporus</i>	2-06
Champinjonarter, andra icke gulnande, som till exempel Blodchampinjon (Stor blod-champinjon och Skogschampinjon)	<i>Agaricus</i> arter, andra icke gulnande, som till exempel <i>A. langei</i> (<i>A. haemorrhoidarius</i> and <i>A. sylvaticus</i>)	2-05
–	<i>Chlorophyllum olivieri</i> (<i>Lepiota olivieri</i> , <i>Macrolepiota olivieri</i>)	3-09
Citrongul slemskivling	<i>Gomphidius glutinosus</i>	2-11
Citronmussling	<i>Pleurotus citrinopileatus</i> Singer	1-28
Citronslemskivling	<i>Gomphidius glutinosus</i>	2-11
Duvkremla	<i>Russula grisea</i>	3-15
Ekmussling	<i>Lentinula edodes</i> (<i>Lentinus edodes</i>)	1-22
Ekskivling	<i>Lentinula edodes</i> (<i>Lentinus edodes</i>)	1-22
Eldsopp	<i>Boletus luridus</i> .	3-08
Fårticka	<i>Albatrellus ovinus</i>	1-03
Finfjällig honungsskivling	<i>Armillaria cepistipes</i> (<i>Armillariella cepistipes</i>)	3-04
Finluden stensopp	<i>Boletus reticulatus</i> (<i>B. aestivalis</i>)	1-09
Fjällig bläcksvamp	<i>Coprinus comatus</i>	2-08
Fjällig tofsskivling	<i>Pholiota squarrosa</i>	4-09
Föränderlig tofsskivling	<i>Kuehneromyces mutabilis</i> . (<i>Pholiota mutabilis</i>).	3-14
Frostvaxing	<i>Hygrophorus hypothejus</i>	2-16
Frostvaxskivling	<i>Hygrophorus hypothejus</i>	2-16
Goliatmusseron	<i>Tricholoma matsutake</i> (<i>T. nauseosum</i>)	1-34
Grå bläcksvamp	<i>Coprinopsis atramentaria</i> (<i>Coprinus atramentarius</i>)	4-04
Granblodrisk	<i>Lactarius deterrimus</i>	2-18
Grönkremla och andra blågröna kremle-arter, se följande exempel:	<i>Russula aeruginea</i> och andra blågröna kremle-arter, se följande exempel: (<i>R. cyanoxantha</i> , <i>R. grisea</i> , <i>R. ionochlora</i> , <i>R. parazurea</i> , <i>R. virescens</i>)	3-15
Grynsopp	<i>Suillus granulatus</i>	2-36
Gulbrun kamskivling	<i>Amanita fulva</i> .	3-01
Gulkremla	<i>Russula claroflava</i> (<i>R. flava</i>)	2-29
Halmslidskivling	<i>Volvariella volvacea</i> (<i>Volvaria volvacea</i>)	1-39
–	<i>Hypsizygus</i> spp.	1-21
Höstmusseron	<i>Lepista saeva</i> (<i>L. personata</i> , <i>Tricholoma personatum</i>)	2-28
Igelkotttaggsvamp	<i>Hericium erinaceus</i>	1-18
Iriskremla	<i>Russula ionochlora</i>	3-15
Judasöra	<i>Auricularia auricula-judae</i> (<i>A. auricula</i>)	1-05
Kantarell	<i>Cantharellus cibarius</i>	1-10
Kantkremla	<i>Russula vesca</i> .	2-33
Karljohan	<i>Boletus edulis</i>	1-07
Karljohansvamp	<i>Boletus edulis</i>	1-07
Kejsarflugsvamp	<i>Amanita caesarea</i>	1-04
Kinesisk tryffel	<i>Tuber indicum</i> (<i>Tuber sinense</i>)	1-36
Klubbhonungs-skivling	<i>Armillaria lutea</i> (<i>A. gallica</i>)	3-05
Knölchampinjon	<i>Agaricus</i> species, other yellowing e.g. <i>A. sylvicola</i> . (<i>A. abruptibulbus</i> , <i>A. urinascens</i> , <i>A. excellens</i> , <i>A. macroporus</i>)	2-06
Koralltaggsvamp	<i>Hericium coralloides</i>	1-17
Korallticka	<i>Grifola frondosa</i>	1-16
Kungschampinjon	<i>Agaricus augustus</i> (<i>A. perrarus</i>)	2-02
Kungsmussling	<i>Pleurotus eryngii</i>	1-30
Läcker riska	<i>Lactarius deliciosus</i>	2-17
Läckerriska	<i>Lactarius deliciosus</i>	2-17
Lärksopp	<i>Suillus grevillei</i>	2-37
Mandelkremla	<i>Russula integra</i>	
Mandelrisk	<i>Lactarius volemus</i>	2-22
Matsutake	<i>Tricholoma matsutake</i> (<i>T. nauseosum</i>)	1-34
Mild gulkremla	<i>Russula claroflava</i> (<i>R. flava</i>)	2-29
Mjölkskivling	<i>Clitopilus prunulus</i>	3-11
Mörkfjällig honungsskivling	<i>Armillaria ostoyae</i> (<i>Armillariella ostoyae</i>)	4-01

Svensk namn	Vetenskapligt namn	No på liste
Namekotofs-skivling	<i>Pholiota nameko</i>	1–27
Öronmussling	<i>Pleurocybella porrigens</i>	4–10
Ostronmussling	<i>Pleurotus ostreatus</i>	1–31
Ostronskivling	<i>Pleurotus ostreatus</i>	1–31
Pepparriska	<i>Lactarius rufus</i>	2–19
Perigordtryffel	<i>Tuber melanosporum</i>	1–38
Piemontetryffel	<i>Tuber magnatum</i>	1–37
Pluggskivling	<i>Paxillus involutus</i>	4–08
Pom-Pom	<i>Heridium erinaceus</i>	1–18
Portobello	<i>Agaricus bisporus</i> (<i>A. hortensis</i> , <i>A. brunnescens</i>)	1–02
Pudrad trattskeivling	<i>Clitocybe nebularis</i> (<i>Lepista nebularis</i>)	4–03
Rävsopp	<i>Leccinum vulpinum</i>	2–25
Riddarmusseron	<i>Tricholoma equestre</i> (<i>T. flavovirens</i> , <i>T. auratum</i>)	4–11
Rimskivling	<i>Cortinarius caperatus</i> (<i>Rozites caperatus</i>)	2–09
Rödbrun stensopp	<i>Boletus pinophilus</i> (<i>B. pinicola</i>)	1–08
Rödgal taggsopp	<i>Hydnum rufescens</i>	1–20
Rödgal trumpetssopp	<i>Craterellus lutescens</i> (<i>Cantharellus lutescens</i>)	1–13
Rodnande fjällskivling	<i>Chlorophyllum rachodes</i> (<i>Macrolepiota rachodes</i> , <i>Lepiota rhacodes</i>)	3–10
Rodnande flugsopp	<i>Amanita rubescens</i>	3–02
Rökslöjskivling	<i>Hypholoma capnoides</i>	3–13
Rosa ostronmussling	<i>Pleurotus djamor</i>	1–29
Rund toppmurkla	<i>Morchella esculenta</i>	1–26
Rutkremla	<i>Russula virescens</i>	3–15
Rynkad tofsskivling	<i>Cortinarius caperatus</i> (<i>Rozites caperatus</i>)	2–09
Sandsopp	<i>Suillus variegatus</i>	2–38
Scharlakans-vaxskivling	<i>Hygrocybe punicea</i>	2–12
Shiitake	<i>Lentinula edodes</i> (<i>Lentinus edodes</i>)	1–22
Sillkremla	<i>Russula xerampelina</i>	2–35
Skäggriska	<i>Lactarius torminosus</i>	2–20
Skogsöra och andra arter inom geléörönsläktet	<i>Auricularia polytricha</i> and other <i>Auricularia</i> species	1–06
Skogsrika	<i>Lactarius trivialis</i> (<i>L. utilis</i>)	2–21
Smörsopp	<i>Suillus luteus</i>	1–33
Snöbolls-champinjon	<i>Agaricus arvensis</i>	1–01, 2–01
Sommartryffel	<i>Tuber aestivum</i>	1–35
Soppar av släktet <i>Leccinum</i> , the example has no Swedish name	<i>Leccinum</i> species, other e.g. <i>L. scabrum</i>	2–26
Sotvaxing	<i>Hygrophorus camarophyllus</i>	2–15
Sotvaxskivling	<i>Hygrophorus camarophyllus</i>	2–15
Stenmurkla	<i>Gyromitra esculenta</i>	4–05
Stensopp	<i>Boletus edulis</i>	1–07
Stolt fjällskivling	<i>Macrolepiota procera</i>	1–24
Stor blod-champinjon	<i>Agaricus</i> species, other not yellowing e.g. <i>A. langei</i> (<i>A. haemorrhoidarius</i> Schulzer and <i>A. sylvaticus</i>)	2–05
Storkremla	<i>Russula paludosa</i>	
Streckmusseron	<i>Tricholoma portentosum</i>	2–39
Svart trumpet-svamp	<i>Craterellus cornucopioides</i> (<i>Cantharellus cornucopioides</i>)	1–12
Svartriska	<i>Lactarius necator</i> (<i>L.s plumbeus</i> , <i>L. turpis</i>)	4–07
Sydlig honungs-skivling	<i>Armillaria mellea</i> (<i>Armillariella mellea</i>)	3–06
Tallblodrika	<i>Lactarius deliciosus</i>	2–17
Tallsopp	<i>Leccinum vulpinum</i>	2–25
Tegelkremla	<i>Russula decolorans</i>	2–30
Tegelsopp	<i>Leccinum versipelle</i>	2–24
Teglrod björksopp	<i>Leccinum versipelle</i>	2–24
Toppmurkla	<i>Morchella conica</i> (<i>M. elata</i>)	1–25
Trädgårds-champinjon, odlade former av	<i>Agaricus bisporus</i> (<i>A. hortensis</i> , <i>A. brunnescens</i>)	1–02
Trädgårds-champinjon	<i>Agaricus bisporus</i> (<i>A. hortensis</i> , <i>A. brunnescens</i>)	1–02

Svensk namn	Vetenskapligt namn	No på liste
Trattkantarell	<i>Craterellus tubaeformis</i> (<i>Cantharellus tubaeformis</i>)	1–14
Väggchampinjon	<i>Agaricus bitorquis</i>	2–03
Vanlig honungs-skivling	<i>Armillaria borealis</i>	3–03
Vårmusseron	<i>Calocybe gambosa</i> (<i>Lyophyllum gambosum</i> , <i>Tricholoma gam-</i> <i>bosum</i> , <i>Tricholoma georgii</i>)	2–07
Vinkremla	<i>Russula vinosa</i> (<i>R. obscura</i>)	2–34
Vinternagelskivling	<i>Flammulina velutipes</i>	1–15 2–10
Vinterskivling	<i>Flammulina velutipes</i>	1–15, 2–10
Violgubbe	<i>Gomphus clavatus</i>	2–12
Vissa spindlingar (Spindelskivling- ar)t.ex. rödbandad spindling	<i>Cortinarius</i> spp. e.g., <i>C. armillatus</i>	3–12
Vit trädgårds-champinjon	<i>Agaricus bisporus</i> (<i>A. hortensis</i> , <i>A. brunnescens</i>)	1–02
Vit tuvskivling	<i>Clitocybe connata</i> (<i>Lyophyllum connatum</i>)	4–02

Annex I – Översikt över relevant EU- och nationell lagstiftning samt företagens egen kontroll

Lagstiftning

Livsmedel omfattas av generella krav i lagstiftningen såväl som specifika krav, till exempel med avseende på innehåll av tungmetaller och radioaktivt nedfall från Chernobyl.

Kontroll och krav på dokumentation från aktörer på livsmedelsmarknaden regleras i ett antal EU-förordningar och direktiv, närmare bestämt de som handlar om:

- Förordning (EG) Nr 178/2002 Allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning
- Märkning av livsmedel (Direktiv 2000/13/EC)
- Nya livsmedel (Förordning (EG) Nr 258/97)
- Fukt och grönsaker (Förordning (EG) Nr 543/2011)
- Kontaminanter i livsmedel (metaller, pesticider, radioaktivitet) (Förordning (EG) Nr 1831/2003 och Nr 396/2005, m.fl.)
- Hygien (Förordning (EG) Nr 853/2004 och Nr 854/2004)
- Kontroll (Förordning (EG) Nr 853/2004)
- Nationell lagstiftning och nationella råd om bioaktiva ämnen

Förordning (EG) Nr 178/2002: Svamp som saluförs som livsmedel måste följa de allmänna kraven i den europeiska livsmedelslagstiftningen, speciellt med avseende på artikel 14 som säger att livsmedel skall inte saluföras om de är osäkra. Dessutom skall man ta hänsyn till följande aspekter när man fastställer om livsmedel är "skadligt för hälsan":

- Det tänkbara omedelbara och/eller kortsiktiga och/eller långsiktiga effekterna av livsmedlet, inte bara på den persons hälsa som konsumerar det, utan även på de kommande generationernas hälsa;
- tänkbara kumulativa toxiska effekter
- vissa konsumentgruppers särskilda känslighet för ett livsmedel när livsmedlet är avsett för denna konsumentgrupp

Förordning (EG) Nr 258/97 om nya livsmedel: Mot bakgrund av en handel med ett större antal svamparter är det viktigt att klargöra att livsmedel som är nya för den europeiska marknaden omfattas av lagstiftningen om nya livsmedel. Den lagstiftningen anger att livsmedel som inte i någon nämnvärd omfattning konsumerats inom gemenskapen innan den 15 maj 1997 skall betraktas som ett nytt livsmedel. Nya livsmedel måste riskvärderas innan de får saluhållas inom EU. En komplicerande faktor är att konsumtionen av olika svamparter är dåligt dokumenterad.

Nationell lagstiftning om svamp: Vissa EU-länder såsom Sverige,¹⁰ Finland, Belgien, Polen och Frankrike har nationell lagstiftning eller nationella råd om ätlig svamp. Innehållet av naturliga toxiner i svamp har inte en harmoniserad lagstiftning inom EU.

Företagens egen kontroll och dokumentation

Den kontroll som företag själva bedriver för att säkerställa att inte otjänlig svamp släpps ut på marknaden kan definieras som systematiska åtgärder vidtagna av livsmedelsföretagare med avsikt att säkerställa att de krav som gäller matsvamp uppfylls.

Basen för en uthållig produktion eller import av matsvamp är en ändamålsenlig egen kontroll av livsmedelsföretagets produkter. Kontrollen bygger på HACCP (faroanalys och kritiska styrpunkter efter engelskans Hazard Analysis and Critical Control Points) och baseras på relevant dokumentation och korrekt identifiering av svampen, inklusive den som ingår i till exempel torkad svamp eller färdiglagad mat.

Ett krav för aktörer på livsmedelsmarknaden är att tillhandahålla en relevant dokumentation av den kontroll som företaget själv bedriver för att säkerställa att inga otjänliga livsmedel släpps ut på marknaden och därmed tar hänsyn till de krav som lagen ställer. Den offentliga livsmedelskontrollen kan kräva att ta del av denna dokumentation som en del i deras kontrolluppgift.

Företagets dokumentation kan beskrivas som:

- en deklaration av att regelverket för kontroll följs, och
- bakgrundsdokumentation som stöd

¹⁰ Enligt Livsmedelsverkets förfaranden om livsmedelshygien, §20 i LIVSFS 2005:20 (H 15), får stenmurklor släppas ut på marknaden direkt till enskilda konsumenter endast om de förvällts enligt vedertagna metoder. Detta gäller oavsett om utsläppandet omfattas av förordning (EG) 852/2004 eller inte.

Deklarationen att regelverket följs är vanligen ett utlåtande/certifikat från producenten/exportören, medan *den stödjande bakgrundsdocumentationen* är den detaljerade informationen, till exempel detaljer om analysdata såsom lägsta detektionsnivå och använd metod eller om identifiering av svampen och vilken expertis personalen har som utfört identifieringen. Även toxikologiska referenser kan utgöra en del av dokumentationen.

Även om en sådan dokumentation i vissa hänseenden kan betraktas som konfidentiell, måste den på uppmaning göras tillgänglig för den offentliga kontrollen och användas på brukligt sätt vad gäller konfidentiella uppgifter.

Vem omfattas av krav på egen kontroll?

Alla länkar i produktionskedjan från odlare eller importörer till livsmedelsindustri, restauranger och andra återförsäljare skall ha en egen kontroll och relevant dokumentation. Privata svampplockare skall ha adekvat kunskap, helst dokumenterad.

Producenten, brukaren eller importören är ansvarig för att följa de lagar och förordningar som gäller svamp, inklusive processade och paketerade svampprodukter.

Deklaration att regelverket följs och stödjande bakgrundsdocumentation

Följsamhet till regelverket skall dokumenteras av aktörerna på livsmedelsmarknaden som en del av förklaringen om överensstämmelse.

De ansvarige virksomheter skal ha

- Relevant kunskap om vilka svamparter är ätliga och kunna identifiera dem
- Relevant kunskap om lagstiftningen för att kunna värdera tilltron till dokumentationen
- Utgångspunkten för att använda checklistor för att bekräfta en ändamålsenlig egen dokumentation är att alla länkar i kedjan från odlaren eller svampplockaren till importörer av svamp eller restauranger som köper privata svampplockares skörd tar sitt ansvar
- En egen dokumentation baserad på kunskap och tillit mellan handelspartners

I allmänhet skall en förklaring av överensstämmelse vara tillräckligt i den egna dokumentationen för att intyga att regelverket med avseende på svamp och svampprodukter åtföljs.

I syfte att nå en säker användning av matsvamp avser frågeformuläret vara ett sätt att säkerställa en korrekt dokumentation av svampens identitet och säkerhet, medan förteckningarna över svamp (listorna 1–4) skall vara en hjälp under arbetet med frågeformuläret.

Annex II – Addresser

Livsmedelsmyndigheter i de nordiska länderna

Danish Veterinary and Food Administration (Fødevarestyrelsen):
www.fvst.dk

Finnish Food Safety Authority Evira (Livsmedelssäkerhetsverket):
<http://www.evira.fi>

Icelandic Food and Veterinary Authority, MAST (Matvælastofnun):
<http://www.mast.is>

Norwegian Food Safety Authority (Mattilsynet):
<http://www.mattilsynet.no/mat/mattrygghet>
<http://matportalen.no> (information til konsument)

Swedish National Food Agency (Livsmedelsverket):
www.slv.se

Giftinformationscentraler i de nordiska länderna

Akut förgiftning: Danmark, Finland och Sverige: vid akut förgiftning ring 112 och fråga efter giftinformationscentralen. *I Norge ved akuta fall ring 113 och begär giftinformationscentralen.*

I mindre brådskande fall kontaktas de nationella giftinformationscentralerna på de adresser och telefonnummer som anges nedan:

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 Giftinformationscentralen 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 + 354 543 2222
Norge	Giftinformasjonen www.giftinfo.no Vid akuta fall ring 113 och begär giftinformationscentralen. Telefon +47 22591300
Sverige	Giftinformation http://www.giftinformation.se/ Telefon +46; (0)8 331231

Nordiska nationella svampföreningar

Danmark	Danish Mycological Society 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
Norge	Norges Sopp- og nyttevekstforbund: http://www.soppognyttevekster.no/
Sverige	Sveriges Mykologisk Förening, Institutionen för växt- och miljövetenskaper Göteborgs universitet, Box 461 405 30 Göteborg, Sverige http://www.svampar.se/

Handelssvamp

Matsvamp har plockats och odlats i många år. På senare år har emellertid intresset för att konsumera svamp ökat i de nordiska länder.

Med syfte att försäkra att den nordiska konsumenten endast erbjuds säker och välkarakteriserad matsvamp, avser rapporten att ge aktörer som producerar och/eller tillhandahåller svamp eller produkter som innehåller svamp redskap för den egna kontrollen.

Rapporten omfattar två dokument:

- a. Volym I: "Handelssvamp - Nordiskt frågeformulär, inklusive rådgivande listor över ätlig svamp som är lämplig eller olämplig att marknadsföra"
- b. Volym II: Bakgrundsinformation, med generell information om lagstiftning och frågor som rör livsmedelssäkerhet i sektion 1 medan sektion 2 omfattar riskvärderingar av drygt 100 olika svamparter

Alla svampar upptagna på dessa listor har riskvärderats med avseende på om de kan användas som säkra livsmedel, och speciellt stor vikt har lagts på deras eventuella innehåll av naturliga gifter.