

<b>Zeitschrift:</b>	Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
<b>Herausgeber:</b>	Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
<b>Band:</b>	66 (1988)
<b>Heft:</b>	7
<b>Artikel:</b>	Fehlertoleranzen und Prüflosgrößen für Speisepilze = Tolérances de défauts pour les champignons comestibles et dimensions des échantillons à contrôler
<b>Autor:</b>	Strauss, H.R.
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-936279">https://doi.org/10.5169/seals-936279</a>

### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 22.02.2026

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

L'auteur donne des indications sur la rigueur avec laquelle on doit établir des statistiques mathématiques fiables et se demande si la croissance en cercle est une règle pour cette espèce ou si elle n'est pas ici causée par la configuration du terrain et des murs qui le bordent.

F. B.

## Fehlertoleranzen und Prüflosgrößen für Speisepilze

(Kreisschreiben Nr. 7 des Bundesamtes für Gesundheitswesen)

Sehr geehrte Damen und Herren

Die neuen Bestimmungen der Lebensmittelverordnung über Speisepilze (Art. 203—207) sind auf den 1. Januar dieses Jahres in Kraft getreten. Entgegen der ursprünglichen Absicht konnten die dazugehörigen Ausführungsbestimmungen in der Verordnung des Eidg. Departementes des Innern nicht in Kraft gesetzt werden. Diese Situation führte insbesondere dazu, dass punkto Beurteilung über die Verkehrsfähigkeit von Speisepilzen keine Kriterien zur Verfügung standen. Bis zum Inkrafttreten der obenerwähnten Departementsverordnung und im Sinne einer Übergangslösung empfehlen wir Ihnen, die Fehlertoleranzen gemäss beiliegender Tafel anzuwenden.

Für *getrocknete Speisepilze* gelten zusätzlich folgende Fehlertoleranzen:

- |                                                                                      |                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| — Bruch (d. h. Pilzteile, die ein Sieb von 6,5 mm [± 0,2 mm] Maschenweite passieren) | 6 Massenprozent |
| — verkohlte oder angekohlte Pilze                                                    | 2 Massenprozent |

Der *Wassergehalt* getrockneter Speisepilze darf folgende Höchstgrenze nicht überschreiten:

- |                            |                  |
|----------------------------|------------------|
| — gefriergetrocknete Pilze | 6 Massenprozent  |
| — luftgetrocknete Pilze    | 12 Massenprozent |
| — Shiitakepilze            | 13 Massenprozent |

Für *getrocknete Speisepilze* sollten folgende Prüflosgrößen angewendet werden:

- |                                                                                                                                |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| — Probenerhebung auf Niveau Import und Grosshandel: mindestens 0,5 kg                                                          |  |
| — Probenerhebung auf Niveau Detailhandel: in verhältnismässigem Umfang zum Warenvorrat, aber mindestens 2 Packungen oder 100 g |  |

Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie uns über Ihre Erfahrungen in der Anwendung dieser Fehlertoleranzen und Prüflosgrößen berichten würden.

Dr. H. R. Strauss, stv. Direktor

## Tolérances de défauts pour les champignons comestibles et dimensions des échantillons à contrôler

(Circulaire no 7 de l'Office fédéral de la santé publique)

Mesdames, Messieurs,

Les nouvelles dispositions concernant les champignons comestibles (articles 203 à 207), que contient l'ordonnance sur les denrées alimentaires, sont entrées en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier de cette année. Contrairement à ce qui était prévu, les dispositions d'exécution qui auraient dû être énoncées par voie d'ordonnance départementale ne sont pas entrées en vigueur. En conséquence, il n'existe pas de critères d'appréciation pour décider de la mise sur le marché des champignons comestibles. En attendant l'entrée en vigueur de l'ordonnance départementale, nous vous recommandons d'appliquer les tolérances de défauts selon le tableau ci-contre.

En outre, les tolérances de défauts suivantes sont applicables pour les champignons séchés:

- |                                                                                                                                           |                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| — débris de champignons (c.-à-d. parties de champignons pouvant passer à travers un tamis à mailles carrees de 6,5 mm [± 0,2 mm] de côté) | 6 pour cent en masse |
| — champignons carbonisés, partiellement ou totalement                                                                                     | 2 pour cent en masse |

# TOLERANCES DE DÉFAUTS POUR LES CHAMPIGNONS COMESTIBLES

Toutes les données représentent les valeurs maximales en pour cent de la masse

## FEHLERTOLERANZEN FÜR SPEISEPILZE

Alle Angaben gelten als Höchstwerte in Massenprozent im Prüflos

Forme de commercialisation Handelsform	Nature du défaut Art des Fehlers	Impuretés minérales Mineral. Verunreinigung	Impuretés organiques Organ. Verunreinigung	Champignons comestibles vérieux, - Verwurzte Speisepilze, - dont ceux avec dommages importants davon schwer beschädigt ③		
				Total	①	②
CHAMPIGNONS COMESTIBLES FRAIS FRISCHE SPEISEPILZE						
- provenant de cultures	0,5		8	1	0,5	
- aus Kulturen stammende			②			
Sauvages	1		0,3	6	2	
- wildgewachsene						
CHAMPIGNONS COMESTIBLES SURGELÉS TIEFFEFRORENE SPEISEPILZE						
- provenant de cultures	0,2		0,2	1	0,5	
- aus Kulturen stammende			②			
Sauvages	0,2		0,02	6	2	
- wildgewachsene						
CHAMPIGNONS COMESTIBLES SÉCHÉS GETROCKNETE SPEISEPILZE						
- provenant de cultures						
- y compris Shiitake	2		1	0,5	-	
- aus Kulturen stammende inkl. Shiitake			②			
Sauvages	2		1	-	-	④
- wildgewachsene						
GRANULÉ ET POUDRE DE CHAMP. PILZGRANULAT UND -PULVER						
CONSERVES DE CHAMPIGNONS Y C. pâtes de champignons PILZE IN NASSKONSERVEN inkl. Pilzpasten						
- provenant de cultures						
- aus Kulturen stammende	0,2		0,02	1	0,5	
Sauvages	0,2		0,02	6	2	
- wildgewachsene						

① : Impuretés de provenance végétale - Verunreinigungen pflanzlicher Herkunft ② : y compris le compost adhérant - Inkl. anhaftender Kompost ③ : 4 trous ou plus rongés par les vers - 4 und mehr Einstiche pro Pilz ④ : Jusqu'à 15 % du total des défauts y compris les débris et les champignons carbonisés - Differenz zu 15 % Gesamtfehler, einschließlich Bruch, angekohlte und verkohlte Pilze.

La teneur en eau des champignons séchés ne doit pas dépasser les valeurs suivantes:

- |                              |                       |
|------------------------------|-----------------------|
| — champignons lyophilisés    | 6 pour cent en masse  |
| — champignons séchés à l'air | 12 pour cent en masse |
| — champignons Shii-ta-ke     | 13 pour cent en masse |

Pour les *champignons séchés*, il y a lieu de respecter les données suivantes concernant les échantillons:

- Echantillons prélevés chez l'importateur ou dans le commerce en gros: au moins 0,5 kg.
- Echantillons prélevés chez le détaillant: selon l'importance des stocks, mais au minimum 2 sachets ou 100 g.

Sur ces deux points (tolérances de défauts et dimensions des échantillons), nous vous saurions gré de nous faire part de vos éventuelles remarques.

Veuillez agréer, Mesdames, Messieurs, nos salutations distinguées.

Dr. H. R. Strauss, Directeur suppléant

## Le Mot du Président de la Commission scientifique

### Le microphone, le microscope et moi\*

Bien de mes amis l'auront remarqué, devant un microphone je me sens maladroit. Car je n'aime pas ce «gadget».

Pour moi il est un artifice verbal, surtout destiné à ceux qui s'expriment devant une foule. Pour cela il convient par excellence aux politiciens qui doivent s'adresser à une clientèle électorale, aussi nombreuse que possible, qu'il faut flatter, séduire, pour ne pas dire fanatiser (voir l'histoire contemporaine, dès 1933). Certes, lors de tels discours il est question de l'intérêt général. Mais cela n'est le plus souvent qu'hypocrisie, car le politicien cultive le plus souvent d'abord son ambition personnelle, son carriérisme.

Je ne poursuis aucun carriérisme politique. Aussi je me sens très à l'aise quand je m'exprime devant une seule personne ou devant un petit groupe, par exemple devant ma classe ou devant des mycologues. Sans grande envolée oratoire, mais dans un langage non dénué de spontanéité, je fais appel dans ces moments-là à toutes les ressources de mon cœur, en essayant de puiser, dans mon expérience humaine, la chaleur et la générosité qu'il faut quand on se met au service d'autrui. Sans oublier l'humour qui ne gâte rien. Dans ces circonstances je n'ai nul besoin d'un microphone.

En revanche, il est bien clair que je ne rejette pas tous les progrès que nous apporte la recherche scientifique et technologique. Ainsi le microscope est mon ami. Je l'emploie abondamment et presque quotidiennement.

Il m'oblige à une discipline personnelle: voir ce qu'il faut voir et rien d'autre. Lors des investigations microscopiques, je fais des choix. Ma démarche doit se montrer sélective. A chaque moment j'ai une décision à prendre: est-ce là l'élément morphologique que je cherche ou pas? Ma vision critique est mise à l'épreuve. Je dois réfléchir, comparer, sans cesse. Aussi je préfère le microscope au microphone. Le premier m'enrichit intérieurement. Devant le second l'«horreur du vide» m'envahit et ... me trouble.

X. Moirandat

\* Plus tard je traiterai d'autres sujets, également en relation avec la mycologie:

- Le vélo, l'auto et moi
- La règle à calcul, l'ordinateur et moi

## Commission de la Bibliothèque: Rapport annuel 1987

Un important travail supplémentaire de réorganisation a été accompli par le personnel à la suite des transformations dans le bâtiment qui abrite la Bibliothèque cantonale d'Aarau. Certains retards d'enregistrement au catalogue s'en sont suivis, et cela vaut aussi pour la bibliothèque de l'Union.

Le 11 novembre 1987, nos nouvelles acquisitions en livres et revues — 15 livres et brochures, 15 revues