

# NORMLISTEN 2018

## SPISELIG – IKKE MATSOPP – GIFTIG – MEGET GIFTIG

Normlisten er laget for soppkontrollører for at kontrollørene skal ha en standard å forholde seg til når de veileder publikum. Forfatterne av soppbøker og på nettet har alle varierende oppfatning av de enkelte soppartenes matverdi. Vurdering av om en soppart er meget god (i mange bøker angitt med \*\*\* eller mindre god \*) er i noen grad en smakssak. Vurdering av giftigheten for noen arter er også forskjellig. Årsaken kan være at gammel «viten» i eldre bøker er avløst av nyere kunnskap eller at allergiske reaksjoner og individuelle intoleranser vurderes forskjellig. Som eksempler på slike uoverensstemmelser kan vises til kategorisering av riddermusserong og rødskrubb som i noen bøker angis som gode matsopper i andre som giftige!

For noen arter er angitt at det kreves sterk varmebehandling ved tilberedning. Med dette menes at varmebehandlingen (steking, koking) skal være tilstrekkelig lang til at alle soppbitene er gjennomvarme. Med avkoking menes at soppen skal kokes i vann i 5-10 minutter og kokevannet helles vekk før tilberedning starter.

Listen skal gi soppkontrollørene lett og trygg tilgang til nyeste kunnskap og i størst mulig grad føre til lik informasjon på soppkontroller. Listen har fire kategorier: *spiselig – ikke matsopp – giftig* og *meget giftig*. De fleste artene i kategorien *ikke matsopp* har fått en tilleggs kommentar for at kontrolløren kan komme publikum i møte med noen utfyllende opplysninger. Normlisten er ikke uttømmende og soppkontrollører kan godkjenne matsopper som ikke står på listen.

Den første utgaven av Normlisten ble utarbeidet av Nyttvekstforeningens Forum for soppsakkyndige i år 2000. Siden er den oppdatert flere ganger – både med nyere opplysninger og med flere arter. Listen omfatter ikke bare de artene som er ført opp på Norges sopp- og nyttevekstforbunds Pensumliste, men har i tillegg en del andre vanlige sopper som folk kommer til kontroll med. Denne utgaven av Normlisten er justert i forhold til forrige utgave fra 2003 av Norges sopp- og nyttevekstforbunds Fagmykologiske råd. Endringer fra Normlisten 2017 er markert i rød skrift.

Denne filen inneholder Normlisten sortert etter norske navn, Normlisten sortert etter vitenskapelige navn og Normlisten sorter etter normlistestatus. Den nyeste, oppdaterte Normlisten er alltid tilgjengelig på [soppognyttvekster.no/sopp](http://soppognyttvekster.no/sopp).

Oslo 25. april 2018  
Fagmykologisk råd

Vitenskapelig navn	Norsk navn	NSNF-norm	Kommentarer
<i>Laccaria amethystina</i>	Ametystsopp	Spiselig	
<i>Agaricus campestris</i>	Beitesjampinjong	Spiselig	
<i>Boletus calopus</i>	Besk rørsopp	Ikke matsopp	Besk smak. Gir mage/tarmreaksjon.
<i>Hypholoma fasciculare</i>	Besk svovelsopp	Giftig	
<i>Gyromitra infula</i>	Bispielue	Spiselig	
<i>Tricholoma aestuans</i>	Bitter riddermusserong	Ikke matsopp	Skarp smak.
<i>Gymnopilus</i> spp.	Bittersopper	Ikke matsopp	Smaker sterkt bittert.
<i>Tricholoma fulvum</i>	Bjørkemusserong	Spiselig	
<i>Hygrophorus hedrychii</i>	Bjørkevokssopp	Ikke matsopp	Kan gi mage/tarmreaksjon.
<i>Pleurotus pulmonarius</i>	Bjørkeøsterssopp	Spiselig	
<i>Hydnum repandum</i>	Blek piggsopp	Spiselig	
<i>Gyromitra gigas</i>	Blek sandmorkel	Giftig	Spises i enkelte land etter spesiell forbehandling (som tørking og avkoking). Giften akkumuleres.
<i>Boletus luridiformis</i>	Blodrørsopp	Spiselig	Giftig som rå. Krever sterk varmebehandling; 10-15 min.
<i>Agaricus sylvaticus</i>	Blodsjampinjong	Spiselig	
<i>Sparassis crispa</i>	Blomkålsopp	Spiselig	
<i>Lepista nuda</i>	Blå ridderhatt	Spiselig	
<i>Cortinarius collinitus</i>	Blåbeltelørsopp	Ikke matsopp	Liten kunnskap om eventuelle toksiner i de fleste arter i slekten.
<i>Pleurotus ostreatus</i>	Blågrå østerssopp	Spiselig	
<i>Cortinarius camphoratus</i>	Blåkjøttbukkesopp	Ikke matsopp	Liten kunnskap om eventuelle toksiner i de fleste arter i slekten.
<i>Tricholoma guldeniae</i>	Broket musserong	Spiselig	
<i>Peziza badia</i>	Brun begersopp	Spiselig	
<i>Amanita muscaria</i> var. <i>regalis</i>	Brun fluesopp	Giftig	
<i>Tricholoma arvernense</i>	Brungul musserong	Ikke matsopp	Muligens giftig.
<i>Tricholomopsis decora</i>	Brungul stubbemusserong	Ikke matsopp	Vond smak.
<i>Cortinarius traganus</i>	Brunkjøttbukkesopp	Ikke matsopp	Liten kunnskap om eventuelle toksiner i de fleste arter i slekten.
<i>Leccinum scabrum</i>	Brunskrubb	Spiselig	
<i>Cortinarius orellanus</i>	Butt giftslørsopp	Meget giftig	
<i>Agaricus bitorquis</i>	Bysjampinjong	Spiselig	
<i>Hygrophorus agathosmus</i>	Duftvokssopp	Ikke matsopp	Vond lukt.
<i>Agaricus bisporus</i>	Dyrket sjampinjong	Spiselig	
<i>Hygrocybe pratensis</i>	Engvokssopp	Spiselig	
<i>Otidea onotica</i>	Eseløre	Spiselig	
<i>Hygrophoropsis aurantiaca</i>	Falsk kantarell	Ikke matsopp	Vond smak.
<i>Lactarius repaerentaneus</i>	Fiolett svovelriske	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
<i>Lepista multiformis</i>	Fjellridderhatt	Spiselig	
<i>Galerina marginata</i>	Flatklokkehatt	Meget giftig	
<i>Tapinella atrotomentosa</i>	Fløyelspluggsopp	Ikke matsopp	Bitter smak. Muligens giftig.
<i>Xerocomus ferrugineus</i>	Fløyelsrørsopp	Spiselig	
<i>Albatrellus confluens</i>	Franskbrødsopp	Ikke matsopp	Besk smak.

Vitenskapelig navn	Norsk navn	NSNF-norm	Kommentarer
<i>Hygrophorus hypothejus</i>	Frostvokssopp	Spiselig	
<i>Lyophyllum shimeji</i>	Furuknippesopp	Spiselig	Norsk navn er foreløpig
<i>Strobilurus stephanocystis</i>	Furukonglehatt	Spiselig	
<i>Lactarius deliciosus</i>	Furumatriske	Spiselig	
<i>Sarcodon squamosus</i>	Furuskjellpigg	Spiselig	
<i>Albatrellus ovinus</i>	Fåresopp	Spiselig	
<i>Tricholoma virgatum</i>	Gallemusserong	Ikke matsopp	Skarp smak.
<i>Tylopilus felleus</i>	Gallerørsopp	Ikke matsopp	Besk smak.
<i>Russula emetica</i>	Giftkremle	Giftig	
<i>Entoloma sinuatum</i>	Giftrødspore	Giftig	
<i>Agaricus xanthodermus</i>	Giftsjampinjong	Giftig	
<i>Clavariadelphus truncatus</i>	Granklubbesopp	Spiselig	
<i>Strobilurus esculentus</i>	Grankonglehatt	Spiselig	
<i>Lactarius deterrimus</i>	Granmatriske	Spiselig	
<i>Sarcodon imbricatus</i>	Granskjellpigg	Ikke matsopp	Bitter smak.
<i>Clitocybe odora</i>	Grønn anistraktsopp	Spiselig	
<i>Amanita phalloides</i>	Grønn fluesopp	Meget giftig	
<i>Russula aeruginea</i>	Grønnekremle	Spiselig	Dobbeltgjenger til grønn fluesopp.
<i>Coprinopsis atramentaria</i>	Grå blekksopp	Ikke matsopp	Kan gi en antabusliknende reaksjon sammen med alkohol.
<i>Amanita excelsa</i>	Grå fluesopp	Spiselig	Forvekslingsmulighet med rødne fluesopp.
<i>Tricholoma terreum</i>	Grå jordmusserong	Spiselig	
<i>Lyophyllum decastes</i>	Grå knippesopp	Spiselig	
<i>Volvariella volvacea</i>	Grå sliresopp	Spiselig	
<i>Tricholoma portentosum</i>	Gråmusserong	Spiselig	
<i>Amanita citrina</i>	Gul fluesopp	Ikke matsopp	Forvekslingsmulighet med hvit fluesopp.
<i>Craterellus lutescens</i>	Gul trompetsopp	Spiselig	
<i>Ramaria "flava"</i>	Gule-blekgule korallsopper	Spiselig	Kun tykkstilkede arter brukes. Eldre eksemplarer kan gi mage/tarmreaksjon.
<i>Chrysomphalina chrysophylla</i>	Gullmosehatt	Spiselig	
<i>Phaeolepiota aurea</i>	Gullskjellsopp	Spiselig	Kan gi mage/tarmreaksjon i enkelte tilfeller.
<i>Russula decolorans</i>	Gulrød kremle	Spiselig	
<i>Hygrophorus karstenii</i>	Gulskivevokssopp	Spiselig	
<i>Otidea leporina</i>	Hareøre	Spiselig	
<i>Infundibulicybe geotropa</i>	Heggetraktsopp	Spiselig	
<i>Armillaria</i> spp.	Honningsopper	Ikke matsopp	Kan gi kraftig allergiske reaksjoner. Giftig som rå.
<i>Lactarius trivialis</i>	Hulriske	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
<i>Amanita virosa</i>	Hvit fluesopp	Meget giftig	
<i>Clitocybe connata</i>	Hvit knippesopp	Ikke matsopp	Mistenkt mutagen.
<i>Lactarius piperatus</i>	Hvit pepperriske	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
<i>Psathyrella candolleana</i>	Hvit sprøssopp	Spiselig	

Vitenskapelig navn	Norsk navn	NSNF-norm	Kommentarer
<i>Boletus luridus</i>	Ildrørsopp	Spiselig	Giftig som rå. Krever sterk varmebehandling; 10-15 min.
<i>Lepista irina</i>	Irisridderhatt	Spiselig	
<i>Stropharia aeruginosa</i>	Irrgrønn kragesopp	Ikke matsopp	Muligens giftig.
<i>Pseudohydnum gelatinosum</i>	Issvullssopp	Spiselig	
<i>Auricularia auricula-judae</i>	Judasøre	Spiselig	
<i>Pseudoclitocybe cyathiformis</i>	Kaffebrun traktsopp	Spiselig	
<i>Clavulina coralloides</i>	Kamfingersopp	Spiselig	
<i>Amanita vaginata</i> m.fl.	Kamfluesopper	Spiselig	Giftig som rå. Krever sterk varmebehandling; 10-15 min.
<i>Cantharellus cibarius</i>	Kantarell	Spiselig	
<i>Hygrocybe conica</i>	Kjeglevokssopp	Ikke matsopp	Kan gi mage/tarmreaksjon.
<i>ermannia gigantea</i>	Kjemperøyksopp	Spiselig	Brukes så lenge den er hvit inni.
<i>Leucopaxillus giganteus</i>	Kjempetraktmusserong	Spiselig	
<i>Ampulloclitocybe clavipes</i>	Klubbetraktsopp	Ikke matsopp	Kan gi en antabusliknende reaksjon sammen med alkohol.
<i>Cortinarius varius</i>	Klumpslørsopp	Ikke matsopp	Liten kunnskap om eventuelle toksiner i de fleste arter i slekten.
<i>Lactarius glycosmus</i>	Kokosriske	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
<i>Agaricus augustus</i>	Kongesjampinjong	Spiselig	
<i>Tricholoma matsutake</i>	Kransmusserong	Spiselig	
<i>Cortinarius triumphans</i>	Kransslørsopp	Ikke matsopp	Liten kunnskap om eventuelle toksiner i de fleste arter i slekten.
<i>Inonotus obliquus</i>	Kreftkjuke	Ikke matsopp	Uttrekk/avkok/te er ufarlig.
<i>Hygrophorus russula</i>	Kremlevokssopp	Spiselig	
<i>Pleurocybella porrigens</i>	Krittøsterssopp	Spiselig	Forgiftning rapportert hos kronisk nyresyke pasienter i Japan.
<i>Lactarius helvus</i>	Lakrisriske	Giftig	
<i>Laccaria laccata</i>	Lakssopp	Spiselig	
<i>Suillus grevillei</i>	Lerkesopp	Spiselig	
<i>Lepista saeva</i>	Lillastilket ridderhatt	Spiselig	
<i>Clavariadelphus ligula</i>	Liten klubbesopp	Spiselig	
<i>Lactarius vellereus</i>	Lodden hvitriske	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
<i>Lacrymaria lacrymabunda</i>	Lodnehatt	Ikke matsopp	Kan gi mage/tarmreaksjon.
<i>Clitocybe rivulosa</i>	Lumsk traktsopp	Giftig	
<i>Lactarius volemus</i>	Mandelriske	Spiselig	
<i>Coprinus comatus</i>	Matblekksopp	Spiselig	
<i>Clitopilus prunulus</i>	Melsopp	Spiselig	
<i>Russula claroflava</i>	Mild gulkremle	Spiselig	
<i>Helvella lacunosa</i>	Mørk høstmorkel	Spiselig	
<i>Lactarius mammosus</i>	Mørk kokosriske	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
<i>Gyromitra ambigua</i>	Narrelue	Giftig	
<i>Marasmius oreades</i>	Nelliksopp	Spiselig	
<i>Russula vesca</i>	Nøttekremle	Spiselig	
<i>Hygrophorus olivaceoalbus</i>	Olivenbrun vokssopp	Spiselig	
<i>Aleuria aurantia</i>	Oransjebeger	Spiselig	
<i>Leccinum albostipitatum</i>	Ospeskrubb	Spiselig	Giftig som rå. Krever sterk varmebehandling 15-20 minutter.

Vitenskapelig navn	Norsk navn	NSNF-norm	Kommentarer
<i>Amanita pantherina</i>	Panterfluesopp	Giftig	
<i>Tricholoma filamentosum</i>	Pantermusserong	Giftig	
<i>Chalciporus piperatus</i>	Pepperrørsopp	Ikke matsopp	Skarp smak. Kan gi mage/tarmreaksjon.
<i>Paxillus involutus</i>	Pluggsopp	Giftig	
<i>Scleroderma</i> spp.	Potetrøksopper	Giftig	
<i>Clitocybe nebularis</i>	Puddertraktsopp	Spiselig	Kvalmende lukt ved tilberedning som kan forårsake kvalme/oppkast.
<i>Lycoperdon pyriforme</i>	Pærerøksopp	Spiselig	Brukes så lenge den er hvit inni.
<i>Chroogomphus rutilus</i>	Rabarbrasopp	Spiselig	
<i>Pholiota squarrosa</i>	Raspskjellsopp	Ikke matsopp	Vond smak.
<i>Tricholoma stiparophyllum</i>	Reddikmusserong	Giftig	
<i>Tricholoma equestre</i>	Riddermusserong	Giftig	Forgiftningstilfeller med dødelig utgang rapportert etter store mengder i gjentatte måltider. Spiselig i små mengder.
<i>Cortinarius caperatus</i>	Rimsopp	Spiselig	Tidligere <i>Rozites caperata</i>
<i>Suillus granulatus</i>	Ringløs smørsopp	Spiselig	
<i>Morchella esculenta</i>	Rundmorkel	Spiselig	Lett forgiftning er rapportert etter store eller lite varmebehandlede måltider.
<i>Xerocomus chrysenteron</i>	Ruterørsopp	Spiselig	
<i>Amanita muscaria</i> var. <i>muscaria</i>	Rød fluesopp	Giftig	
<i>Tricholomopsis rutilans</i>	Rød stubbemusserong	Ikke matsopp	Vond smak.
<i>Cortinarius armillatus</i>	Rødbelteslørsopp	Ikke matsopp	Liten kunnskap om eventuelle toksiner i de fleste arter i slekten.
<i>Lactarius rufus</i>	Rødbrun pepperriske	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
<i>Boletus pinophilus</i>	Rødbrun steinsopp	Spiselig	
<i>Hygrophorus erubescens</i>	Rødflekkvokssopp	Ikke matsopp	Bitter smak.
<i>Hydnum rufescens</i>	Rødgul piggsopp	Spiselig	
<i>Amanita rubescens</i>	Rødnende fluesopp	Spiselig	Giftig som rå. Krever sterk varmebehandling; 10-15 min.
<i>Chlorophyllum rhacodes</i>	Rødnende parasollsopp	Spiselig	
<i>Leccinum versipelle</i>	Rødskrubb	Spiselig	Giftig som rå. Krever sterk varmebehandling 15-20 minutter.
<i>Ramaria botrytis</i>	Rødtuppsopp	Spiselig	
<i>Russula adusta</i>	Røykkremle	Ikke matsopp	Vond smak.
<i>Gyromitra esculenta</i>	Sandmorkel	Meget giftig	Spises i enkelte land etter spesiell forbehandling (som tørking og avkoking). Giften akkumuleres.
<i>Suillus variegatus</i>	Sandsopp	Spiselig	
<i>Suillus bovinus</i>	Seig kusopp	Spiselig	Bruk bare unge, faste sopper.
<i>Tricholoma columbetta</i>	Silkemusserong	Spiselig	
<i>Hygrocybe punicea</i>	Skarlagenvokssopp	Spiselig	
<i>Russula ochroleuca</i>	Skarp gulkremle	Spiselig	Skarphet forsvinner ved tilberedning.
<i>Lactarius torminosus</i>	Skjegggriske	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
<i>Pluteus cervinus</i>	Skjermssopp	Spiselig	
<i>Gomphidius glutinosus</i>	Sleipsopp	Spiselig	
<i>Suillus luteus</i>	Smørsopp	Spiselig	
<i>Agaricus sylvicola</i>	Snøballsjampinjong	Spiselig	
<i>Melanoleuca strictipes</i>	Sommermunkehatt	Ikke matsopp	Vond smak. Trolig svakt giftig.
<i>Infundibulicybe gibba</i>	Sommertraktsopp	Spiselig	

Vitenskapelig navn	Norsk navn	NSNF-norm	Kommentarer
<i>Lactarius lignyotus</i>	Sotriske	Spiselig	
<i>Hygrophorus camarophyllus</i>	Sotvokssopp	Spiselig	
<i>Cortinarius rubellus</i>	Spiss giftslørsopp	Meget giftig	Tidligere <i>C. speciosissimus</i>
<i>Inocybe rimosa</i>	Spiss trevlesopp	Giftig	
<i>Morchella conica</i>	Spissmorkel	Spiselig	Lett forgiftning er rapportert etter store eller lite varmebehandlede måltider.
<i>Russula foetens</i>	Stankkremle	Ikke matsopp	Kvalmende lukt.
<i>Tricholoma inamoenum</i>	Stankmusserong	Ikke matsopp	Vond lukt.
<i>Boletus edulis</i>	Steinsopp	Spiselig	Angrep av rørsoppssnylter ( <i>Hypomyces chrysospermus</i> ) skal skjæres bort.
<i>Lycoperdon excipuliforme</i>	Stilkrøysopp	Spiselig	Brukes så lenge den er hvit inni.
<i>Bovista nigrescens</i>	Stor eggryksopp	Spiselig	Brukes så lenge den er hvit innvendig.
<i>Clavariadelphus pistillaris</i>	Stor klubbesopp	Spiselig	
<i>Stropharia hornemannii</i>	Stor kragesopp	Spiselig	
<i>Macrolepiota procera</i>	Stor parasollsopp	Spiselig	
<i>Hebeloma sinapizans</i>	Stor reddiksopp	Giftig	
<i>Rhodocybe gemina</i>	Stor væpnerhatt	Spiselig	
<i>Russula paludosa</i>	Storkremle	Spiselig	Skarphet forsvinner ved tilberedning.
<i>Kuehneromyces mutabilis</i>	Stubbeskjellsopp	Spiselig	
<i>Craterellus cornucopioides</i>	Svart trompetsopp	Spiselig	
<i>Xerocomus badius</i>	Svartbrun rørsopp	Spiselig	
<i>Russula nigricans</i>	Svartkremle	Ikke matsopp	Vond smak.
<i>Amanita porphyria</i>	Svartringfluesopp	Ikke matsopp	Trolig svakt giftig.
<i>Lactarius necator</i>	Svartriske	Ikke matsopp	Inneholder et sterkt mutagent stoff.
<i>Leccinum variicolor</i>	Svartskrubbe	Spiselig	Giftig som rå. Krever sterk varmebehandling 15-20 minutter.
<i>Laetiporus sulphureus</i>	Svoelkjuke	Ikke matsopp	Har i enkeltstående tilfeller gitt nevrologiske symptomer og mage/tarmreaksjoner.
<i>Tricholoma sulphureum</i>	Svoelmusserong	Ikke matsopp	Vond lukt.
<i>Lactarius scrobiculatus</i>	Svoelriske	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
<i>Hypholoma capnoides</i>	Svoelsopp	Spiselig	
<i>Tricholoma saponaceum</i>	Såpemusserong	Ikke matsopp	Kan gi mage/tarmreaksjon.
<i>Craterellus tubaeformis</i>	Traktkantarell	Spiselig	
<i>Russula delica</i>	Traktkremle	Ikke matsopp	Vond smak.
<i>Russula chloroides</i>	Turkistraktkremle	Ikke matsopp	Vond smak.
<i>Clitocybula platyphylla</i>	Tægersopp	Ikke matsopp	Kan gi mage/tarmreaksjon. Tidligere navn <i>Megacollybia platyphylla</i> .
<i>Hebeloma crustuliniforme</i>	Tårereddiksopp	Giftig	
<i>Agaricus bernardii</i>	Veisjampinjong	Ikke matsopp	Vond smak.
<i>Flammulina velutipes</i>	Vintersopp	Spiselig	
<i>Lycoperdon perlatum</i>	Vorterøysopp	Spiselig	Brukes så lenge den er hvit inni.
<i>Calocybe gambosa</i>	Vårfagerhatt	Spiselig	
<i>Inocybe erubescens</i>	Vårtrevlesopp	Giftig	
<i>Agrocybe praecox</i>	Våråkersopp	Spiselig	
<i>Agaricus arvensis</i>	Åkersjampinjong	Spiselig	
<i>Lepiota brunneoincarnata</i>		Meget giftig	Ett norsk funn i 2017.

Vitenskapelig navn	Norsk navn	NSNF-norm	Kommentarer
<i>Agaricus arvensis</i>	Åkersjampinjong	Spiselig	
<i>Agaricus augustus</i>	Kongesjampinjong	Spiselig	
<i>Agaricus bernardii</i>	Veisjampinjong	Ikke matsopp	Vond smak.
<i>Agaricus bisporus</i>	Dyrket sjampinjong	Spiselig	
<i>Agaricus bitorquis</i>	Bysjampinjong	Spiselig	
<i>Agaricus campestris</i>	Beitesjampinjong	Spiselig	
<i>Agaricus sylvaticus</i>	Blodsjampinjong	Spiselig	
<i>Agaricus sylvicola</i>	Snøballsjampinjong	Spiselig	
<i>Agaricus xanthodermus</i>	Giftsjampinjong	Giftig	
<i>Agrocybe praecox</i>	Våråkersopp	Spiselig	
<i>Albatrellus confluens</i>	Franskbrødsopp	Ikke matsopp	Besk smak.
<i>Albatrellus ovinus</i>	Fåresopp	Spiselig	
<i>Aleuria aurantia</i>	Oransjebeger	Spiselig	
<i>Amanita citrina</i>	Gul fluesopp	Ikke matsopp	Forvekslingsmulighet med hvit fluesopp.
<i>Amanita excelsa</i>	Grå fluesopp	Spiselig	Forvekslingsmulighet med rødrende fluesopp.
<i>Amanita muscaria</i> var. <i>muscaria</i>	Rød fluesopp	Giftig	
<i>Amanita muscaria</i> var. <i>regalis</i>	Brun fluesopp	Giftig	
<i>Amanita pantherina</i>	Panterfluesopp	Giftig	
<i>Amanita phalloides</i>	Grønn fluesopp	Meget giftig	
<i>Amanita porphyria</i>	Svartringfluesopp	Ikke matsopp	Trolig svakt giftig.
<i>Amanita rubescens</i>	Rødrende fluesopp	Spiselig	Giftig som rå. Krever sterk varmebehandling; 10-15 min.
<i>Amanita vaginata</i> m.fl.	Kamfluesopper	Spiselig	Giftig som rå. Krever sterk varmebehandling; 10-15 min.
<i>Amanita virosa</i>	Hvit fluesopp	Meget giftig	
<i>Ampulloclitocybe clavipes</i>	Klubbetraktsopp	Ikke matsopp	Kan gi en antabusliknende reaksjon sammen med alkohol.
<i>Armillaria</i> spp.	Honningsopper	Ikke matsopp	Kan gi kraftig allergiske reaksjoner. Giftig som rå.
<i>Auricularia auricula-judae</i>	Judasøre	Spiselig	
<i>Boletus calopus</i>	Besk rørsopp	Ikke matsopp	Besk smak. Gir mage/tarmreaksjon.
<i>Boletus edulis</i>	Steinsopp	Spiselig	Angrep av rørsoppssnylter ( <i>Hypomyces chrysospermus</i> ) skal skjæres bort.
<i>Boletus luridiformis</i>	Blodrørsopp	Spiselig	Giftig som rå. Krever sterk varmebehandling; 10-15 min.
<i>Boletus luridus</i>	Ildrørsopp	Spiselig	Giftig som rå. Krever sterk varmebehandling; 10-15 min.
<i>Boletus pinophilus</i>	Rødbrun steinsopp	Spiselig	
<i>Bovista nigrescens</i>	Stor egggrøysopp	Spiselig	Brukes så lenge den er hvit innvendig.
<i>Calocybe gambosa</i>	Vårfagerhatt	Spiselig	
<i>Cantharellus cibarius</i>	Kantarell	Spiselig	
<i>Chalciporus piperatus</i>	Pepperrørsopp	Ikke matsopp	Skarp smak. Kan gi mage/tarmreaksjon.
<i>Chlorophyllum rhacodes</i>	Rødrende parasollsopp	Spiselig	
<i>Chroogomphus rutilus</i>	Rabarbrasopp	Spiselig	
<i>Chrysomphalina chrysophylla</i>	Gullmosehatt	Spiselig	
<i>Clavariadelphus ligula</i>	Liten klubbesopp	Spiselig	

Vitenskapelig navn	Norsk navn	NSNF-norm	Kommentarer
<i>Clavariadelphus pistillaris</i>	Stor klubbesopp	Spiselig	
<i>Clavariadelphus truncatus</i>	Granklubbesopp	Spiselig	
<i>Clavulina coralloides</i>	Kamfingersopp	Spiselig	
<i>Clitocybe connata</i>	Hvit knippesopp	Ikke matsopp	Mistenkt mutagen.
<i>Clitocybe nebularis</i>	Puddertraktsopp	Spiselig	Kvalmende lukt ved tilberedning som kan forårsake kvalme/oppkast.
<i>Clitocybe odora</i>	Grønn anistraktsopp	Spiselig	
<i>Clitocybe rivulosa</i>	Lumsk traktsopp	Giftig	
<i>Clitocybula platyphylla</i>	Tæggersopp	Ikke matsopp	Kan gi mage/tarmreaksjon. Tidligere navn <i>Megacollybia platyphylla</i> .
<i>Clitopilus prunulus</i>	Melsopp	Spiselig	
<i>Coprinopsis atramentaria</i>	Grå blekksopp	Ikke matsopp	Kan gi en antabusliknende reaksjon sammen med alkohol.
<i>Coprinus comatus</i>	Matblekksopp	Spiselig	
<i>Cortinarius armillatus</i>	Rødbelteslørsopp	Ikke matsopp	Liten kunnskap om eventuelle toksiner i de fleste arter i slekten.
<i>Cortinarius camphoratus</i>	Blåkjøttbukkesopp	Ikke matsopp	Liten kunnskap om eventuelle toksiner i de fleste arter i slekten.
<i>Cortinarius caperatus</i>	Rimsopp	Spiselig	Tidligere <i>Rozites caperata</i>
<i>Cortinarius collinitus</i>	Blåbelteslørsopp	Ikke matsopp	Liten kunnskap om eventuelle toksiner i de fleste arter i slekten.
<i>Cortinarius orellanus</i>	Butt giftslørsopp	Meget giftig	
<i>Cortinarius rubellus</i>	Spiss giftslørsopp	Meget giftig	Tidligere <i>C. speciosissimus</i>
<i>Cortinarius traganus</i>	Brunkjøttbukkesopp	Ikke matsopp	Liten kunnskap om eventuelle toksiner i de fleste arter i slekten.
<i>Cortinarius triumphans</i>	Kransslørsopp	Ikke matsopp	Liten kunnskap om eventuelle toksiner i de fleste arter i slekten.
<i>Cortinarius varius</i>	Klumpslørsopp	Ikke matsopp	Liten kunnskap om eventuelle toksiner i de fleste arter i slekten.
<i>Craterellus cornucopioides</i>	Svart trompetsopp	Spiselig	
<i>Craterellus lutescens</i>	Gul trompetsopp	Spiselig	
<i>Craterellus tubaeformis</i>	Traktkantarell	Spiselig	
<i>Entoloma sinuatum</i>	Giftrødspore	Giftig	
<i>ermannia gigantea</i>	Kjemperøyksopp	Spiselig	Brukes så lenge den er hvit inni.
<i>Flammulina velutipes</i>	Vintersopp	Spiselig	
<i>Galerina marginata</i>	Flatklokkehatt	Meget giftig	
<i>Gomphidius glutinosus</i>	Sleipsopp	Spiselig	
<i>Gymnopilus</i> spp.	Bittersopper	Ikke matsopp	Smaker sterkt bittert.
<i>Gyromitra ambigua</i>	Narrelue	Giftig	
<i>Gyromitra esculenta</i>	Sandmorkel	Meget giftig	Spises i enkelte land etter spesiell forbehandling (som tørking og avkoking). Giften akkumuleres.
<i>Gyromitra gigas</i>	Blek sandmorkel	Giftig	Spises i enkelte land etter spesiell forbehandling (som tørking og avkoking). Giften akkumuleres.
<i>Gyromitra infula</i>	Bispelue	Spiselig	
<i>Hebeloma crustuliniforme</i>	Tårereddiksopp	Giftig	
<i>Hebeloma sinapizans</i>	Stor reddiksopp	Giftig	
<i>Helvella lacunosa</i>	Mørk høstmorkel	Spiselig	
<i>Hydnum repandum</i>	Blek piggsopp	Spiselig	
<i>Hydnum rufescens</i>	Rødgul piggsopp	Spiselig	
<i>Hygrocybe conica</i>	Kjeglevokssopp	Ikke matsopp	Kan gi mage/tarmreaksjon.



Vitenskapelig navn	Norsk navn	NSNF-norm	Kommentarer
<i>Hygrocybe pratensis</i>	Engvokssopp	Spiselig	
<i>Hygrocybe punicea</i>	Skarlagenvokssopp	Spiselig	
<i>Hygrophoropsis aurantiaca</i>	Falsk kantarell	Ikke matsopp	Vond smak.
<i>Hygrophorus agathosmus</i>	Duftvokssopp	Ikke matsopp	Vond lukt.
<i>Hygrophorus camarophyllus</i>	Sotvokssopp	Spiselig	
<i>Hygrophorus erubescens</i>	Rødflekkvokssopp	Ikke matsopp	Bitter smak.
<i>Hygrophorus hedrychii</i>	Bjørkevokssopp	Ikke matsopp	Kan gi mage/tarmreaksjon.
<i>Hygrophorus hypothejus</i>	Frostvokssopp	Spiselig	
<i>Hygrophorus karstenii</i>	Gulskivevokssopp	Spiselig	
<i>Hygrophorus olivaceoalbus</i>	Olivenbrun vokssopp	Spiselig	
<i>Hygrophorus russula</i>	Kremlevokssopp	Spiselig	
<i>Hypholoma capnoides</i>	Svoelsopp	Spiselig	
<i>Hypholoma fasciculare</i>	Besk svoelsopp	Giftig	
<i>Infundibulicybe geotropa</i>	Heggetractsopp	Spiselig	
<i>Infundibulicybe gibba</i>	Sommertractsopp	Spiselig	
<i>Inocybe erubescens</i>	Vårtrevlesopp	Giftig	
<i>Inocybe rimosa</i>	Spiss trevlesopp	Giftig	
<i>Inonotus obliquus</i>	Kreftkjuke	Ikke matsopp	Uttrekk/avkok/te er ufarlig.
<i>Kuehneromyces mutabilis</i>	Stubbeskjellsopp	Spiselig	
<i>Laccaria amethystina</i>	Ametystsopp	Spiselig	
<i>Laccaria laccata</i>	Lakssopp	Spiselig	
<i>Lacrymaria lacrymabunda</i>	Lodnehatt	Ikke matsopp	Kan gi mage/tarmreaksjon.
<i>Lactarius deliciosus</i>	Furumatriske	Spiselig	
<i>Lactarius deterrimus</i>	Granmatriske	Spiselig	
<i>Lactarius glycosmus</i>	Kokosriske	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
<i>Lactarius helvus</i>	Lakrisriske	Giftig	
<i>Lactarius lignyotus</i>	Sotriske	Spiselig	
<i>Lactarius mammosus</i>	Mørk kokosriske	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
<i>Lactarius necator</i>	Svartriske	Ikke matsopp	Inneholder et sterkt mutagent stoff.
<i>Lactarius piperatus</i>	Hvit pepperriske	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
<i>Lactarius repraesentaneus</i>	Fiolett svoelriske	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
<i>Lactarius rufus</i>	Rødbrun pepperriske	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
<i>Lactarius scrobiculatus</i>	Svoelriske	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
<i>Lactarius torminosus</i>	Skjeggriske	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
<i>Lactarius trivialis</i>	Hulriske	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
<i>Lactarius vellereus</i>	Lodden hvitriske	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
<i>Lactarius volemus</i>	Mandelriske	Spiselig	
<i>Laetiporus sulphureus</i>	Svoelkjuke	Ikke matsopp	Har i enkeltstående tilfeller gitt neurologiske symptomer og mage/tarmreaksjoner.
<i>Leccinum albostipitatum</i>	Ospeskrubb	Spiselig	Giftig som rå. Krever sterk varmebehandling 15-20 minutter.
<i>Leccinum scabrum</i>	Brunskrubb	Spiselig	
<i>Leccinum variicolor</i>	Svartskrubb	Spiselig	Giftig som rå. Krever sterk varmebehandling 15-20 minutter.

Vitenskapelig navn	Norsk navn	NSNF-norm	Kommentarer
<i>Leccinum versipelle</i>	Rødskrubb	Spiselig	Giftig som rå. Krever sterk varmebehandling 15-20 minutter.
<i>Lepiota brunneoincarnata</i>		Meget giftig	Ett norsk funn i 2017.
<i>Lepista irina</i>	Irisridderhatt	Spiselig	
<i>Lepista multiformis</i>	Fjellridderhatt	Spiselig	
<i>Lepista nuda</i>	Blå ridderhatt	Spiselig	
<i>Lepista saeva</i>	Lillastilket ridderhatt	Spiselig	
<i>Leucopaxillus giganteus</i>	Kjempetraktmuserong	Spiselig	
<i>Lycoperdon excipuliforme</i>	Stilkrøysopp	Spiselig	Brukes så lenge den er hvit inni.
<i>Lycoperdon perlatum</i>	Vorterøysopp	Spiselig	Brukes så lenge den er hvit inni.
<i>Lycoperdon pyriforme</i>	Pærerøysopp	Spiselig	Brukes så lenge den er hvit inni.
<i>Lyophyllum decastes</i>	Grå knippesopp	Spiselig	
<i>Lyophyllum shimeji</i>	Furuknippesopp	Spiselig	Norsk navn er foreløpig
<i>Macrolepiota procera</i>	Stor parasollsopp	Spiselig	
<i>Marasmius oreades</i>	Nelliksopp	Spiselig	
<i>Melanoleuca strictipes</i>	Sommermunkehatt	Ikke matsopp	Vond smak. Trolig svakt giftig.
<i>Morchella conica</i>	Spissmorkel	Spiselig	Lett forgiftning er rapportert etter store eller lite varmebehandlede måltider.
<i>Morchella esculenta</i>	Rundmorkel	Spiselig	Lett forgiftning er rapportert etter store eller lite varmebehandlede måltider.
<i>Otidea leporina</i>	Hareøre	Spiselig	
<i>Otidea onotica</i>	Eseløre	Spiselig	
<i>Paxillus involutus</i>	Pluggsopp	Giftig	
<i>Peziza badia</i>	Brun begersopp	Spiselig	
<i>Phaeolepiota aurea</i>	Gullskjellsopp	Spiselig	Kan gi mage/tarmreaksjon i enkelte tilfeller.
<i>Pholiota squarrosa</i>	Raspskjellsopp	Ikke matsopp	Vond smak.
<i>Pleurocybella porrigens</i>	Krittøsterssopp	Spiselig	Forgiftning rapportert hos kronisk nyresyke pasienter i Japan.
<i>Pleurotus ostreatus</i>	Blågrå østerssopp	Spiselig	
<i>Pleurotus pulmonarius</i>	Bjørkeøsterssopp	Spiselig	
<i>Pluteus cervinus</i>	Skjermopp	Spiselig	
<i>Psathyrella candolleana</i>	Hvit sprøopp	Spiselig	
<i>Pseudoclitocybe cyathiformis</i>	Kaffebrun traktsopp	Spiselig	
<i>Pseudohydnum gelatinosum</i>	Issvullopp	Spiselig	
<i>Ramaria "flava"</i>	Gule-blekgule korallsopper	Spiselig	Kun tykkstilkede arter brukes. Eldre eksemplarer kan gi mage/tarmreaksjon.
<i>Ramaria botrytis</i>	Rødtupsopp	Spiselig	
<i>Rhodocybe gemina</i>	Stor væpnerhatt	Spiselig	
<i>Russula adusta</i>	Røykkremle	Ikke matsopp	Vond smak.
<i>Russula aeruginea</i>	Grønnkremle	Spiselig	Dobbeltgjenger til grønn fluesopp.
<i>Russula chloroides</i>	Turkistraktkremle	Ikke matsopp	Vond smak.
<i>Russula claroflava</i>	Mild gulkremle	Spiselig	
<i>Russula decolorans</i>	Gulrød kremle	Spiselig	
<i>Russula delica</i>	Traktkremle	Ikke matsopp	Vond smak.
<i>Russula emetica</i>	Giftkremle	Giftig	

Vitenskapelig navn	Norsk navn	NSNF-norm	Kommentarer
<i>Russula foetens</i>	Stankkremle	Ikke matsopp	Kvalmende lukt.
<i>Russula nigricans</i>	Svartkremle	Ikke matsopp	Vond smak.
<i>Russula ochroleuca</i>	Skarp gulkekremle	Spiselig	Skarphet forsvinner ved tilberedning.
<i>Russula paludosa</i>	Storkremle	Spiselig	Skarphet forsvinner ved tilberedning.
<i>Russula vesca</i>	Nøttekremle	Spiselig	
<i>Sarcodon imbricatus</i>	Granskjellpigge	Ikke matsopp	Bitter smak.
<i>Sarcodon squamosus</i>	Furuskjellpigge	Spiselig	
<i>Scleroderma</i> spp.	Potetrøysopper	Giftig	
<i>Sparassis crispa</i>	Blomkålsopp	Spiselig	
<i>Strobilurus esculentus</i>	Grankonglehatt	Spiselig	
<i>Strobilurus stephanocystis</i>	Furukonglehatt	Spiselig	
<i>Stropharia aeruginosa</i>	Irrgrønn kragesopp	Ikke matsopp	Muligens giftig.
<i>Stropharia hornemannii</i>	Stor kragesopp	Spiselig	
<i>Suillus bovinus</i>	Seig kusopp	Spiselig	Bruk bare unge, faste sopper.
<i>Suillus granulatus</i>	Ringløs smørsopp	Spiselig	
<i>Suillus grevillei</i>	Lerkesopp	Spiselig	
<i>Suillus luteus</i>	Smørsopp	Spiselig	
<i>Suillus variegatus</i>	Sandsopp	Spiselig	
<i>Tapinella atrotomentosa</i>	Fløyelspluggsopp	Ikke matsopp	Bitter smak. Muligens giftig.
<i>Tricholoma aestuans</i>	Bitter riddermusserong	Ikke matsopp	Skarp smak.
<i>Tricholoma arvernense</i>	Brungul musserong	Ikke matsopp	Muligens giftig.
<i>Tricholoma columbetta</i>	Silkemusserong	Spiselig	
<i>Tricholoma equestre</i>	Riddermusserong	Giftig	Forgiftningstilfeller med dødelig utgang rapportert etter store mengder i gjentatte måltider. Spiselig i små mengder.
<i>Tricholoma filamentosum</i>	Pantermusserong	Giftig	
<i>Tricholoma fulvum</i>	Bjørkemusserong	Spiselig	
<i>Tricholoma guldeniae</i>	Broket musserong	Spiselig	
<i>Tricholoma inamoenum</i>	Stankmusserong	Ikke matsopp	Vond lukt.
<i>Tricholoma matsutake</i>	Kransmusserong	Spiselig	
<i>Tricholoma portentosum</i>	Gråmusserong	Spiselig	
<i>Tricholoma saponaceum</i>	Såpemusserong	Ikke matsopp	Kan gi mage/tarmreaksjon.
<i>Tricholoma stiparophyllum</i>	Reddikmusserong	Giftig	
<i>Tricholoma sulphureum</i>	Svoelmusserong	Ikke matsopp	Vond lukt.
<i>Tricholoma terreum</i>	Grå jordmusserong	Spiselig	
<i>Tricholoma virgatum</i>	Gallemusserong	Ikke matsopp	Skarp smak.
<i>Tricholomopsis decora</i>	Brungul stubbemusserong	Ikke matsopp	Vond smak.
<i>Tricholomopsis rutilans</i>	Rød stubbemusserong	Ikke matsopp	Vond smak.
<i>Tylopilus felleus</i>	Gallerørsopp	Ikke matsopp	Besk smak.
<i>Volvariella volvacea</i>	Grå sliresopp	Spiselig	
<i>Xerocomus badius</i>	Svartbrun rørsopp	Spiselig	
<i>Xerocomus chrysenteron</i>	Ruterørsopp	Spiselig	
<i>Xerocomus ferrugineus</i>	Fløyelsrørsopp	Spiselig	

Vitenskapelig navn	Norsk navn	NSNF-norm	Kommentarer
<i>Agaricus arvensis</i>	Åkersjampinjong	Spiselig	
<i>Agaricus augustus</i>	Kongesjampinjong	Spiselig	
<i>Agaricus bisporus</i>	Dyrket sjampinjong	Spiselig	
<i>Agaricus bitorquis</i>	Bysjampinjong	Spiselig	
<i>Agaricus campestris</i>	Beitesjampinjong	Spiselig	
<i>Agaricus sylvaticus</i>	Blodsjampinjong	Spiselig	
<i>Agaricus sylvicola</i>	Snøballsjampinjong	Spiselig	
<i>Agrocybe praecox</i>	Våråkersopp	Spiselig	
<i>Albatrellus ovinus</i>	Fåresopp	Spiselig	
<i>Aleuria aurantia</i>	Oransjebeger	Spiselig	
<i>Amanita excelsa</i>	Grå fluesopp	Spiselig	Forvekslingsmulighet med rødne fluesopp.
<i>Amanita rubescens</i>	Rødne fluesopp	Spiselig	Giftig som rå. Krever sterk varmebehandling; 10-15 min.
<i>Amanita vaginata</i> m.fl.	Kamfluesopper	Spiselig	Giftig som rå. Krever sterk varmebehandling; 10-15 min.
<i>Auricularia auricula-judae</i>	Judasøre	Spiselig	
<i>Boletus edulis</i>	Steinsopp	Spiselig	Angrep av rørsoppnylter ( <i>Hypomyces chrysospermus</i> ) skal skjæres bort.
<i>Boletus luridiformis</i>	Blodrørsopp	Spiselig	Giftig som rå. Krever sterk varmebehandling; 10-15 min.
<i>Boletus luridus</i>	Ildrørsopp	Spiselig	Giftig som rå. Krever sterk varmebehandling; 10-15 min.
<i>Boletus pinophilus</i>	Rødbrun steinsopp	Spiselig	
<i>Bovista nigrescens</i>	Stor egggrøksopp	Spiselig	Brukes så lenge den er hvit innvendig.
<i>Calocybe gambosa</i>	Vårfagerhatt	Spiselig	
<i>Cantharellus cibarius</i>	Kantarell	Spiselig	
<i>Chlorophyllum rhacodes</i>	Rødne parasollsopp	Spiselig	
<i>Chroogomphus rutilus</i>	Rabarbrasopp	Spiselig	
<i>Chrysomphalina chrysophylla</i>	Gullmosehatt	Spiselig	
<i>Clavariadelphus ligula</i>	Liten klubbesopp	Spiselig	
<i>Clavariadelphus pistillaris</i>	Stor klubbesopp	Spiselig	
<i>Clavariadelphus truncatus</i>	Granklubbesopp	Spiselig	
<i>Clavulina coralloides</i>	Kamfingersopp	Spiselig	
<i>Clitocybe nebularis</i>	Puddertraktsopp	Spiselig	Kvalmende lukt ved tilberedning som kan forårsake kvalme/oppkast.
<i>Clitocybe odora</i>	Grønn anistraktsopp	Spiselig	
<i>Clitopilus prunulus</i>	Melsopp	Spiselig	
<i>Coprinus comatus</i>	Matblekksopp	Spiselig	
<i>Cortinarius caperatus</i>	Rimsopp	Spiselig	Tidligere <i>Rozites caperata</i>
<i>Craterellus cornucopioides</i>	Svart trompetsopp	Spiselig	
<i>Craterellus lutescens</i>	Gul trompetsopp	Spiselig	
<i>Craterellus tubaeformis</i>	Traktkantarell	Spiselig	
<i>ermannia gigantea</i>	Kjemperøksopp	Spiselig	Brukes så lenge den er hvit inni.
<i>Flammulina velutipes</i>	Vintersopp	Spiselig	
<i>Gomphidius glutinosus</i>	Sleipsopp	Spiselig	
<i>Gyromitra infula</i>	Bispielue	Spiselig	
<i>Helvella lacunosa</i>	Mørk høstmorkel	Spiselig	
<i>Hydnum repandum</i>	Blek piggsopp	Spiselig	
<i>Hydnum rufescens</i>	Rødgul piggsopp	Spiselig	
<i>Hygrocybe pratensis</i>	Engvokssopp	Spiselig	
<i>Hygrocybe punicea</i>	Skarlagenvokssopp	Spiselig	
<i>Hygrophorus camarophyllus</i>	Sotvokssopp	Spiselig	

Vitenskapelig navn	Norsk navn	NSNF-norm	Kommentarer
<i>Hygrophorus hypothejus</i>	Frostvokssopp	Spiselig	
<i>Hygrophorus karstenii</i>	Gulskivevokssopp	Spiselig	
<i>Hygrophorus olivaceoalbus</i>	Olivenbrun vokssopp	Spiselig	
<i>Hygrophorus russula</i>	Kremlevokssopp	Spiselig	
<i>Hypholoma capnoides</i>	Svovelsopp	Spiselig	
<i>Infundibulicybe geotropa</i>	Heggetractsopp	Spiselig	
<i>Infundibulicybe gibba</i>	Sommertractsopp	Spiselig	
<i>Kuehneromyces mutabilis</i>	Stubbeskjellsopp	Spiselig	
<i>Laccaria amethystina</i>	Ametystsopp	Spiselig	
<i>Laccaria laccata</i>	Lakssopp	Spiselig	
<i>Lactarius deliciosus</i>	Furumatriske	Spiselig	
<i>Lactarius deterrimus</i>	Granmatriske	Spiselig	
<i>Lactarius glyciosmus</i>	Kokosriske	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
<i>Lactarius lignyotus</i>	Søtriske	Spiselig	
<i>Lactarius mammosus</i>	Mørk kokosriske	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
<i>Lactarius piperatus</i>	Hvit pepperriske	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
<i>Lactarius repraesentaneus</i>	Fiolett svovelriske	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
<i>Lactarius rufus</i>	Rødbrun pepperriske	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
<i>Lactarius scrobiculatus</i>	Svovelriske	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
<i>Lactarius torminosus</i>	Skjeggriske	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
<i>Lactarius trivialis</i>	Hulriske	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
<i>Lactarius vellereus</i>	Lodden hvitriske	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
<i>Lactarius volemus</i>	Mandelriske	Spiselig	
<i>Leccinum albobostipitatum</i>	Ospeskrubb	Spiselig	Giftig som rå. Krever sterk varmebehandling 15-20 minutter.
<i>Leccinum scabrum</i>	Brunskrubb	Spiselig	
<i>Leccinum variicolor</i>	Svartskrubb	Spiselig	Giftig som rå. Krever sterk varmebehandling 15-20 minutter.
<i>Leccinum versipelle</i>	Rødskrubb	Spiselig	Giftig som rå. Krever sterk varmebehandling 15-20 minutter.
<i>Lepista irina</i>	Irisridderhatt	Spiselig	
<i>Lepista multiformis</i>	Fjellridderhatt	Spiselig	
<i>Lepista nuda</i>	Blå ridderhatt	Spiselig	
<i>Lepista saeva</i>	Lillastilket ridderhatt	Spiselig	
<i>Leucopaxillus giganteus</i>	Kjempetraktmusserong	Spiselig	

Vitenskapelig navn	Norsk navn	NSNF-norm	Kommentarer
<i>Lycoperdon excipuliforme</i>	Stilkkrøysopp	Spiselig	Brukes så lenge den er hvit inni.
<i>Lycoperdon perlatum</i>	Vorterøysopp	Spiselig	Brukes så lenge den er hvit inni.
<i>Lycoperdon pyriforme</i>	Pærerøysopp	Spiselig	Brukes så lenge den er hvit inni.
<i>Lyophyllum decastes</i>	Grå knippesopp	Spiselig	
<i>Lyophyllum shimeji</i>	Furuknippesopp	Spiselig	Norsk navn er foreløpig
<i>Macrolepiota procera</i>	Stor parasollsopp	Spiselig	
<i>Marasmius oreades</i>	Nelliksopp	Spiselig	
<i>Morchella conica</i>	Spissmorkel	Spiselig	Lett forgiftning er rapportert etter store eller lite varmebehandlede måltider.
<i>Morchella esculenta</i>	Rundmorkel	Spiselig	Lett forgiftning er rapportert etter store eller lite varmebehandlede måltider.
<i>Otidea leporina</i>	Hareøre	Spiselig	
<i>Otidea onotica</i>	Eseløre	Spiselig	
<i>Peziza badia</i>	Brun begersopp	Spiselig	
<i>Phaeolepiota aurea</i>	Gullskjellsopp	Spiselig	Kan gi mage/tarmreaksjon i enkelte tilfeller.
<i>Pleurocybella porrigens</i>	Krittøsterssopp	Spiselig	Forgiftning rapportert hos kronisk nyresyke pasienter i Japan.
<i>Pleurotus ostreatus</i>	Blågrå østerssopp	Spiselig	
<i>Pleurotus pulmonarius</i>	Bjørkeøsterssopp	Spiselig	
<i>Pluteus cervinus</i>	Skjermssopp	Spiselig	
<i>Psathyrella candolleana</i>	Hvit sprøssopp	Spiselig	
<i>Pseudoclitocybe cyathiformis</i>	Kaffebrun traktsopp	Spiselig	
<i>Pseudohydnum gelatinosum</i>	Issvullssopp	Spiselig	
<i>Ramaria "flava"</i>	Gule-blekgule korallsopper	Spiselig	Kun tykkstilkede arter brukes. Eldre eksemplarer kan gi mage/tarmreaksjon.
<i>Ramaria botrytis</i>	Rødtuppsopp	Spiselig	
<i>Rhodocybe gemina</i>	Stor væpnerhatt	Spiselig	
<i>Russula aeruginea</i>	Grønnkremle	Spiselig	Dobbeltgjenger til grønn fluesopp.
<i>Russula claroflava</i>	Mild gulkremle	Spiselig	
<i>Russula decolorans</i>	Gulrød kremle	Spiselig	
<i>Russula ochroleuca</i>	Skarp gulkremle	Spiselig	Skarphet forsvinner ved tilberedning.
<i>Russula paludosa</i>	Storkremle	Spiselig	Skarphet forsvinner ved tilberedning.
<i>Russula vesca</i>	Nøttekremle	Spiselig	
<i>Sarcodon squamosus</i>	Furuskjellpigg	Spiselig	
<i>Sparassis crispa</i>	Blomkålsopp	Spiselig	
<i>Strobilurus esculentus</i>	Grankonglehatt	Spiselig	
<i>Strobilurus stephanocystis</i>	Furukonglehatt	Spiselig	
<i>Stropharia hornemannii</i>	Stor kragesopp	Spiselig	
<i>Suillus bovinus</i>	Seig kusopp	Spiselig	Bruk bare unge, faste sopper.
<i>Suillus granulatus</i>	Ringløs smørsopp	Spiselig	
<i>Suillus grevillei</i>	Lerkesopp	Spiselig	
<i>Suillus luteus</i>	Smørsopp	Spiselig	
<i>Suillus variegatus</i>	Sandsopp	Spiselig	
<i>Tricholoma columbetta</i>	Silkemusserong	Spiselig	
<i>Tricholoma fulvum</i>	Bjørkemusserong	Spiselig	

Vitenskapelig navn	Norsk navn	NSNF-norm	Kommentarer
<i>Tricholoma guldeniae</i>	Broket musserong	Spiselig	
<i>Tricholoma matsutake</i>	Kransmusserong	Spiselig	
<i>Tricholoma portentosum</i>	Gråmusserong	Spiselig	
<i>Tricholoma terreum</i>	Grå jordmusserong	Spiselig	
<i>Volvariella volvacea</i>	Grå sliresopp	Spiselig	
<i>Xerocomus badius</i>	Svartbrun rørsopp	Spiselig	
<i>Xerocomus chrysenteron</i>	Ruterørsopp	Spiselig	
<i>Xerocomus ferrugineus</i>	Fløyelsrørsopp	Spiselig	
<i>Agaricus bernardii</i>	Veisjampinjong	Ikke matsopp	Vond smak.
<i>Albatrellus confluens</i>	Franskbrødsopp	Ikke matsopp	Besk smak.
<i>Amanita citrina</i>	Gul fluesopp	Ikke matsopp	Forvekslingsmulighet med hvit fluesopp.
<i>Amanita porphyria</i>	Svartringfluesopp	Ikke matsopp	Trolig svakt giftig.
<i>Ampulloclitocybe clavipes</i>	Klubbetraksopp	Ikke matsopp	Kan gi en antabusliknende reaksjon sammen med alkohol.
<i>Armillaria</i> spp.	Honningsopper	Ikke matsopp	Kan gi kraftig allergiske reaksjoner. Giftig som rå.
<i>Boletus calopus</i>	Besk rørsopp	Ikke matsopp	Besk smak. Gir mage/tarmreaksjon.
<i>Chalciporus piperatus</i>	Pepperrørsopp	Ikke matsopp	Skarp smak. Kan gi mage/tarmreaksjon.
<i>Clitocybe connata</i>	Hvit knippesopp	Ikke matsopp	Mistenkt mutagen.
<i>Clitocybula platyphylla</i>	Tægersopp	Ikke matsopp	Kan gi mage/tarmreaksjon. Tidligere navn Megacollybia platyphylla.
<i>Coprinopsis atramentaria</i>	Grå blekksopp	Ikke matsopp	Kan gi en antabusliknende reaksjon sammen med alkohol.
<i>Cortinarius armillatus</i>	Rødbelteslørsopp	Ikke matsopp	Liten kunnskap om eventuelle toksiner i de fleste arter i slekten.
<i>Cortinarius camphoratus</i>	Blåkjøttbukkesopp	Ikke matsopp	Liten kunnskap om eventuelle toksiner i de fleste arter i slekten.
<i>Cortinarius collinitus</i>	Blåbelteslørsopp	Ikke matsopp	Liten kunnskap om eventuelle toksiner i de fleste arter i slekten.
<i>Cortinarius traganus</i>	Brunkjøttbukkesopp	Ikke matsopp	Liten kunnskap om eventuelle toksiner i de fleste arter i slekten.
<i>Cortinarius triumphans</i>	Kranslørsopp	Ikke matsopp	Liten kunnskap om eventuelle toksiner i de fleste arter i slekten.
<i>Cortinarius varius</i>	Klumpslørsopp	Ikke matsopp	Liten kunnskap om eventuelle toksiner i de fleste arter i slekten.
<i>Gymnopilus</i> spp.	Bittersopper	Ikke matsopp	Smaker sterkt bittert.
<i>Hygrocybe conica</i>	Kjeglevokssopp	Ikke matsopp	Kan gi mage/tarmreaksjon.
<i>Hygrophoropsis aurantiaca</i>	Falsk kantarell	Ikke matsopp	Vond smak.
<i>Hygrophorus agathosmus</i>	Duftvokssopp	Ikke matsopp	Vond lukt.
<i>Hygrophorus erubescens</i>	Rødflekkvokssopp	Ikke matsopp	Bitter smak.
<i>Hygrophorus hedrychii</i>	Bjørkevokssopp	Ikke matsopp	Kan gi mage/tarmreaksjon.
<i>Inonotus obliquus</i>	Kreftkjuke	Ikke matsopp	Uttrekk/avkok/te er ufarlig.
<i>Lacrymaria lacrymabunda</i>	Lodnehatt	Ikke matsopp	Kan gi mage/tarmreaksjon.

Vitenskapelig navn	Norsk navn	NSNF-norm	Kommentarer
<i>Lactarius necator</i>	Svartriske	Ikke matsopp	Inneholder et sterkt mutagent stoff.
<i>Laetiporus sulphureus</i>	Svovelkjuke	Ikke matsopp	Har i enkeltstående tilfeller gitt neurologiske symptomer og mage/tarmreaksjoner.
<i>Melanoleuca strictipes</i>	Sommermunkehatt	Ikke matsopp	Vond smak. Trolig svakt giftig.
<i>Pholiota squarrosa</i>	Raspskjellsopp	Ikke matsopp	Vond smak.
<i>Russula adusta</i>	Røykkremle	Ikke matsopp	Vond smak.
<i>Russula chloroides</i>	Turkistraktkremle	Ikke matsopp	Vond smak.
<i>Russula delicata</i>	Traktkremle	Ikke matsopp	Vond smak.
<i>Russula foetens</i>	Stankkremle	Ikke matsopp	Kvalmende lukt.
<i>Russula nigricans</i>	Svartkremle	Ikke matsopp	Vond smak.
<i>Sarcodon imbricatus</i>	Granskjellpigge	Ikke matsopp	Bitter smak.
<i>Stropharia aeruginosa</i>	Irrgrønn kragesopp	Ikke matsopp	Muligens giftig.
<i>Tapinella atrotomentosa</i>	Fløyelspluggsopp	Ikke matsopp	Bitter smak. Muligens giftig.
<i>Tricholoma aestuans</i>	Bitter riddermusserong	Ikke matsopp	Skarp smak.
<i>Tricholoma arvernense</i>	Brungul musserong	Ikke matsopp	Muligens giftig.
<i>Tricholoma inamoenum</i>	Stankmusserong	Ikke matsopp	Vond lukt.
<i>Tricholoma saponaceum</i>	Såpemusserong	Ikke matsopp	Kan gi mage/tarmreaksjon.
<i>Tricholoma sulphureum</i>	Sovelmusserong	Ikke matsopp	Vond lukt.
<i>Tricholoma virgatum</i>	Gallemusserong	Ikke matsopp	Skarp smak.
<i>Tricholomopsis decora</i>	Brungul stubbemusserong	Ikke matsopp	Vond smak.
<i>Tricholomopsis rutilans</i>	Rød stubbemusserong	Ikke matsopp	Vond smak.
<i>Tylopilus felleus</i>	Gallerørsopp	Ikke matsopp	Besk smak.
<i>Agaricus xanthodermus</i>	Giftsjampinjong	Giftig	
<i>Amanita muscaria</i> var. <i>muscaria</i>	Rød fluesopp	Giftig	
<i>Amanita muscaria</i> var. <i>regalis</i>	Brun fluesopp	Giftig	
<i>Amanita pantherina</i>	Panterfluesopp	Giftig	
<i>Clitocybe rivulosa</i>	Lumsk traktsopp	Giftig	
<i>Entoloma sinuatum</i>	Giftrødspore	Giftig	
<i>Gyromitra ambigua</i>	Narrelue	Giftig	
<i>Gyromitra gigas</i>	Blek sandmorkel	Giftig	Spises i enkelte land etter spesiell forbehandling (som tørking og avkoking). Giften akkumuleres.
<i>Hebeloma crustuliniforme</i>	Tårereddiksopp	Giftig	
<i>Hebeloma sinapizans</i>	Stor reddiksopp	Giftig	
<i>Hypholoma fasciculare</i>	Besk svovelsopp	Giftig	
<i>Inocybe erubescens</i>	Vårtrevlesopp	Giftig	
<i>Inocybe rimosa</i>	Spiss trevlesopp	Giftig	
<i>Lactarius helvus</i>	Lakrisriske	Giftig	
<i>Paxillus involutus</i>	Pluggsopp	Giftig	
<i>Russula emetica</i>	Giftkremle	Giftig	
<i>Scloderma</i> spp.	Potetrøksopper	Giftig	
<i>Tricholoma equestre</i>	Riddermusserong	Giftig	Forgiftningstilfeller med dødelig utgang rapportert etter store mengder i gjentatte måltider. Spiselig i små mengder.
<i>Tricholoma filamentosum</i>	Pantermusserong	Giftig	
<i>Tricholoma stiparophyllum</i>	Reddikmusserong	Giftig	
<i>Amanita phalloides</i>	Grønn fluesopp	Meget giftig	
<i>Amanita virosa</i>	Hvit fluesopp	Meget giftig	
<i>Cortinarius orellanus</i>	Butt giftslørsopp	Meget giftig	
<i>Cortinarius rubellus</i>	Spiss giftslørsopp	Meget giftig	Tidligere <i>C. speciosissimus</i>
<i>Galerina marginata</i>	Flatklokkehatt	Meget giftig	
<i>Gyromitra esculenta</i>	Sandmorkel	Meget giftig	Spises i enkelte land etter spesiell forbehandling (som tørking og avkoking). Giften akkumuleres.
<i>Lepiota brunneoincarnata</i>		Meget giftig	Ett norsk funn i 2017.