

Leitsätze für Speisepilze und Speisepilzerzeugnisse

Neufassung vom 02.07.2020 (BAnz AT 18.08.2020 B4, GMBI 2020 S. 547)

INHALTSVERZEICHNIS

1	Allgemeine Beurteilungsmerkmale.....	3
1.1	Begriffsbestimmungen	3
1.2	Herstellung.....	3
1.3	Beschaffenheitsmerkmale	3
1.4	Bezeichnung und Aufmachung.....	5
2	Besondere Beurteilungsmerkmale für bestimmte Speisepilzerzeugnisse	6
2.1	Pilzkonserven	6
2.2	Tiefgefrorene Pilze.....	8
2.3	Getrocknete Pilze.....	9
2.4	Eingesalzene Pilze	10
2.5	Essigpilze.....	10
2.6	Pilze in Speiseöl.....	10
2.7	Pilzpulver:.....	10
2.8	Pilzextrakte, Pilzkonzentrate und Pilztrockenkonzentrate	10
	Anlage 1 – Verzeichnis der üblichen Speisepilzarten	11
	Anlage 2.....	16
	Fußnoten	17

1 Allgemeine Beurteilungsmerkmale

1.1 Begriffsbestimmungen

1.1.1

Speisepilze sind die essbaren Fruchtkörper von Wild- oder Kulturpilzen (Zuchtpilzen), die entweder als frische Pilze oder als verarbeitete Pilzerzeugnisse in den Verkehr gebracht werden. Übliche Speisepilzarten im Sinne dieser Leitsätze sind in der Anlage 1 genannt¹.

1.1.2

Als Speisepilzerzeugnisse werden z. B. Pilzkonserven, tiefgefrorene Pilze, getrocknete Pilze, eingesalzene Pilze, Essigpilze, Pilze in Speiseöl, Pilzpulver, Pilzextrakte, Pilzkonzentrate, Pilztrockenkonzentrate in den Verkehr gebracht. Besondere Beurteilungsmerkmale dafür sind in Abschnitt 2 beschrieben.

1.2 Herstellung

1.2.1

Speisepilze für den Frischmarkt werden unverzüglich nach dem Ernten an den Verbraucher abgegeben.

1.2.2

Speisepilze für Speisepilzerzeugnisse werden unverzüglich nach dem Ernten verarbeitet. Speisepilzerzeugnisse werden aus frischen Speisepilzen, tiefgefrorenen Speisepilzen oder aus Salzware/ingesalzener Rohware hergestellt, die sauber, geputzt und von den üblicherweise nicht verwendeten, insbesondere von gestochenen Teilen, das sind Teile, die – grobsinnlich wahrnehmbar – vier oder mehr Einstiche (Madenfraßgänge) aufweisen, praktisch frei sind.

Übliche Verarbeitungsverfahren nach dem Reinigen und Sortieren sind z. B. Waschen, Verlesen, Blanchieren, Gradieren (Größensortierung), Schneiden, Kühlen, Tiefkühlen, Trocknen, Sterilisieren, Pasteurisieren.

Verkehrsüblich sind weitere Zutaten wie z. B. Kochsalz, Zucker, Gewürze, Speiseöle und Essig sowie Lebensmittelzusatzstoffe².

Nicht verkehrsüblich sind Zutaten und Verfahren, die geeignet sind, den bei der Verarbeitung und Sterilisation entstehenden Gewichtsverlust zu vermindern.

Nicht verkehrsüblich ist auch das Zwischenlagern blanchierter Speisepilze in Wasser.

1.3 Beschaffenheitsmerkmale

1.3.1

Speisepilze werden besonders sorgfältig darauf geprüft, dass sich keine ungenießbaren oder gesundheitsschädlichen Pilze unter ihnen befinden. Die zur Verwendung kommenden Speisepilze sind praktisch frei von Maden und Madenfraß. Maden und Madennester sind nicht auszuschließen, kommen aber nur vereinzelt vor.

1.3.2

Wildpilze, die als Speisepilze angeboten oder verarbeitet werden, sind genügend entwickelt, sodass sie ohne besonderen Aufwand identifiziert werden können.

1.3.3

Speisepilze zeichnen sich durch besonders gute sensorische Eigenschaften (Geruch, Geschmack, Konsistenz) aus.

1.3.4

Unverarbeitete Speisepilze sollen sein:

- ganz, der mit Erde behaftete Fuß kann abgeschnitten sein und Steinpilze können der Länge nach halbiert sein;
- gesund, ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen;
- sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen mit Ausnahme von am Fuß anhaftender Erde;
- fest;
- von frischem Aussehen;
- praktisch frei von Schädlingen;
- praktisch frei von Schäden durch Schädlinge;
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit;
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack;
- Entwicklung und Zustand der Speisepilze müssen so sein, dass sie Transport und Hantierung aushalten und in zufrieden stellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

1.3.5

Werden unverarbeitete Speisepilze an den Verbraucher abgegeben, enthalten sie nicht mehr als 0,5 Gewichtsprozent säureunlösliche Asche³.

1.3.6

Bei Wildpilzen und Erzeugnissen daraus kann die Stiellänge der Speisepilze aufgrund der natürlichen Wachstumsbedingungen variieren.

1.3.7

Bei als Beschaffenheitsmerkmal in diesen Leitsätzen festgelegten Längenmaßen ist eine Toleranz von bis zu 10 % des angegebenen Längenmaßes zu berücksichtigen.

Speisepilzerzeugnisse sind praktisch frei von Speisepilzen oder Speisepilzteilen, die diese Toleranz überschreiten.

1.3.8

Die Anforderungen an Beschaffenheit und Kennzeichnung der Kulturpilze, die in unverarbeitetem Zustand für den Frischmarkt bestimmt sind, unterliegen den EU-Vermarktungsnormen^{4,5}. Alternativ kann eine bestehende UNECE-Norm angewendet werden. Dies ist aktuell bei Kulturchampignons der Fall⁶.

Des Weiteren kann für Steinpilze, Pfifferlinge und Trüffel die jeweilige UNECE-Norm angewendet werden⁷.

1.4 Bezeichnung und Aufmachung

1.4.1

Für die beschriebenen Speisepilze und Speisepilzerzeugnisse sind die kursiv gedruckten Bezeichnungen des Lebensmittels üblich.

1.4.2

Die Bezeichnungen werden bei Speisepilzerzeugnissen, sofern zutreffend, ergänzt durch Angaben über die Sortierung (z. B. nach Größe „ausgesucht klein“), die Verarbeitungsform (z. B. „in Scheiben“) und einzelne Qualitätsstufen (z. B. „erste Wahl“). Angaben wie „erste Wahl“ können auch ausgedrückt werden mit „I. Wahl“ oder „1. Wahl“.

1.4.3

Bildliche Darstellungen der Rohware entsprechen jeweils der Art der verwendeten Speisepilze. Bei Mischungen wird das anteilige Mischungsverhältnis berücksichtigt.

1.4.4

Bei Pilzkonserven in Aufgussflüssigkeiten⁸ sind bestimmte Mindestabtropfgewichte üblich. Die üblichen Abtropfgewichte sind in Anlage 2 aufgeführt⁹.

2 Besondere Beurteilungsmerkmale für bestimmte Speisepilzerzeugnisse

2.1 Pilzkonserven

Pilzkonserven enthalten Speisepilze, die durch Hitzesterilisation haltbar gemacht wurden.

Werden Pilzkonserven unter Verwendung eingesalzener Speisepilze hergestellt, so wird dies in unmittelbarer Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels kenntlich gemacht, z. B. „Hergestellt aus eingesalzenen Pilzen“.

Pilzkonserven enthalten höchstens 0,2 Gewichtsprozent säureunlösliche Asche, bezogen auf das Fertigerzeugnis einschließlich Aufguss³.

Pilzkonserven entsprechen folgenden Anforderungen:

2.1.1

Champignon erste Wahl:

- geschlossene Champignons,
- Stiele bis 10 mm Länge,
- Kopfdurchmesser bis 35 mm,
- beträgt der Kopfdurchmesser bis 20 mm, kann die Bezeichnung des Lebensmittels um eine Angabe wie „Miniatur“ ergänzt werden,
- praktisch unbeschädigt,
- praktisch frei von Flecken,
- praktisch frei von Beetmaterial (Substrat, Erde).

2.1.2

Champignons in Scheiben erste Wahl:

- aus geschlossenen Champignons, parallel zur Wachstumsachse geschnitten (Toleranz 10 Gewichtsprozent im Schrägschnitt),
- Stiele bis 10 mm Länge,
- Kopfdurchmesser bis 35 mm,
- praktisch frei von beschädigten Scheiben,
- praktisch frei von Beetmaterial (Substrat, Erde).

2.1.3

Champignons zweite Wahl:

- leicht geöffnete Champignons mit Stielen,
- vereinzelt auch Köpfe ohne Stiel,
- annähernd gleichmäßig in Kopfdurchmesser und Stiellänge,
- praktisch unbeschädigt,

- praktisch frei von Flecken,
- praktisch frei von Beetmaterial (Substrat, Erde).

2.1.4

Champignons in Scheiben zweite Wahl:

- aus geschlossenen und/oder leicht geöffneten Champignons überwiegend parallel zur Wachstumsachse geschnitten (Toleranz 20 Gewichtsprozent im Schrägschnitt),
- annähernd gleichmäßig in Kopfdurchmesser und Stiellänge,
- möglich auch Scheiben von Köpfen ohne Stiel,
- praktisch frei von beschädigten Scheiben,
- praktisch frei von Beetmaterial (Substrat, Erde).

2.1.5

Champignons dritte Wahl:

- auch geschnitten,
- auch offene Champignons,
- auch nur Stücke und Stiele
- praktisch frei von Beetmaterial (Substrat, Erde).

2.1.6

Pfifferlinge, ausgesucht klein:

- ausgesuchte ganze Pfifferlinge,
- Kopfdurchmesser bis 20 mm.

2.1.7

Pfifferlinge, mittelgroß:

- ganze Pfifferlinge,
- Kopfdurchmesser bis 40 mm.

2.1.8

Pfifferlinge:

- auch geschnitten oder nicht nach Größe sortiert.
- Angaben zur Verarbeitungsform sind in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels üblich, z. B. „geschnitten“, „unsortiert“, „in Stücken“.

2.1.9

Steinpilze, ausgesucht klein:

- ganze Steinpilze jüngsten Entwicklungsstandes oder Köpfe ohne entwickelte Röhrenteile,
- Kopfdurchmesser bis 40 mm.

2.1.10

Steinpilze mittelgroß:

- ganze Steinpilze oder Köpfe ohne dunkelgrüne Röhrenteile,
- Kopfdurchmesser bis 80 mm.

2.1.11

geschnittene Steinpilze:

- geschnittene Steinpilze ohne dunkelgrüne Röhrenteile.

2.1.12

Trüffelpilze:

Als Trüffelpilze werden die in der Anlage 1 unter Trüffel aufgeführten Speisepilze mit der Gruppenbezeichnung T verwendet. Übliche Bezeichnungen des Lebensmittels sind die in der Anlage 1 in Spalte 1 aufgeführte Bezeichnung der Art. Die ausschließliche Angabe „Trüffel“ als Bezeichnung des Lebensmittels ist nicht ausreichend. Trüffel werden nicht gebleicht oder gefärbt.

2.1.13

Speisemorcheln, Spitzmorcheln:

- ganze Morcheln,
- Stiel maximal 2 cm.

2.1.14

Mischpilze, Pilzmischung:

Mischungen von den in der Anlage 1 aufgeführten Arten, ganz oder geschnitten. Der Anteil an einer Speisepilzart ist nicht höher als 50 Gewichtsprozent.

Üblich ist die Verwendung von mindestens drei Speisepilzarten.

Werden ausschließlich Speisepilzarten von hellem Aussehen verwendet, so können diese Mischungen als *Mischpilze hell*, *Pilzmischung hell* bezeichnet werden.

Werden Pilzmischungen als *Waldpilzmischung* oder gleichsinnigen Bezeichnungen in Verkehr gebracht, so beträgt der Anteil an Waldpilzen mindestens 75 Gewichtsprozent. Waldpilzmischungen enthalten mindestens drei Waldpilzarten und darüber hinaus höchstens eine Zuchtpilzart. Sofern eine Zuchtpilzart verwendet wird, so wird diese im Hauptsichtfeld der Verpackung ausreichend kenntlich gemacht.

2.2 Tiefgefrorene Pilze

Tiefgefrorene Pilze sind Speisepilze, die die Anforderungen an tiefgefrorene Lebensmittel¹⁰ erfüllen.

Die Anforderungen sind dieselben wie bei den entsprechenden Pilzkonserven.

2.3 Getrocknete Pilze

2.3.1

Getrocknete Pilze sind Speisepilze, ganz oder geschnitten, die durch Trocknen haltbar gemacht worden sind. Der Wassergehalt beträgt bis zu 12 Gewichtsprozent. Der Gehalt an säureunlöslicher Asche übersteigt 2 Gewichtsprozent³ nicht. Getrocknete Pilze sind nach dem Wiederaufquellen weichfleischig und nicht schleimig. Dies gilt auch, soweit getrocknete Pilze nur zur Verwendung als Gewürze bestimmt sind¹¹.

Getrocknete Pilze entsprechen folgenden besonderen Anforderungen:

2.3.1.1 *Getrocknete Champignons oder Champignons, getrocknet:*

- ohne gestochene Teile,
- von heller Farbe.

2.3.1.2 *Getrocknete Steinpilze, Klasse I oder Steinpilze, Klasse I getrocknet:*

- von heller bis mittelheller Farbe,
- gestochene Teile nicht mehr als 5 Gewichtsprozent¹².

2.3.1.3 *Getrocknete Steinpilze, Klasse II oder Steinpilze, Klasse II getrocknet:*

- von heller bis mittelheller Farbe,
- gestochene Teile nicht mehr als 15 Gewichtsprozent¹².

2.3.1.4 *Getrocknete Steinpilze, Klasse III oder Steinpilze, Klasse III getrocknet:*

- gestochene Teile nicht mehr als 25 Gewichtsprozent¹².

2.3.1.5 *Getrocknete Pfifferlinge oder Pfifferlinge, getrocknet:*

- von gelber bis bräunlicher Farbe,
- gestochene Teile nicht mehr als 5 Gewichtsprozent¹².

2.3.1.6 *Getrocknete Trüffelpilze:*

- gestochene Teile nicht mehr als 5 Gewichtsprozent¹².

2.3.1.7 *Getrocknete sonstige Pilze werden unter Verwendung der Bezeichnung des Lebensmittels in Spalte 1 der Anlage 1 bezeichnet.*

- Klasse I gestochene Teile nicht mehr als 15 Gewichtsprozent¹²,
- Klasse II gestochene Teile nicht mehr als 25 Gewichtsprozent¹².

2.3.1.8 *Getrocknete Mischpilze, getrocknete Pilzmischung:*

Mischungen der in der Anlage 1 genannten Pilzarten, getrocknet.

- Klasse I gestochene Teile nicht mehr als 15 Gewichtsprozent¹²,
- Klasse II gestochene Teile nicht mehr als 25 Gewichtsprozent¹².

2.4 Eingesalzene Pilze

Eingesalzene Pilze sind ganze oder geschnittene Speisepilze, die ohne Vorbehandlung oder blanchiert durch Zusatz von Kochsalz haltbar gemacht worden sind. Soll eine Haltbarkeit über mehrere Monate erreicht werden, so beträgt der Kochsalzgehalt im Enderzeugnis zwischen 15 und 20 Gewichtsprozent.

Die Anforderungen sind dieselben wie bei den entsprechenden Pilzkonserven.

2.5 Essigpilze

Essigpilze sind Speisepilze, die in Essig eingelegt und für längere Zeit haltbar gemacht worden sind.

Die Anforderungen sind dieselben wie bei den entsprechenden Pilzkonserven.

2.6 Pilze in Speiseöl

Pilze in Speiseöl sind Speisepilze, die nach entsprechender Vorbehandlung in Speiseöl eingelegt sind. Die Anforderungen sind dieselben wie bei den entsprechenden Pilzkonserven.

2.7 Pilzpulver:

Pilzpulver werden durch Vermahlen getrockneter Speisepilze (Leitsatznummer 2.3.1) hergestellt. Die Erzeugnisse weisen einen Wassergehalt von höchstens 9 Gewichtsprozent auf. Der Gehalt an säureunlöslicher Asche übersteigt 3 Gewichtsprozent nicht³. Sie werden wasserdampfdicht verpackt. Diese Anforderungen bestehen auch, soweit Pilzpulver nur zur Verwendung als Gewürz bestimmt ist¹¹.

Artenreine Pilzpulver werden nach der enthaltenen Pilzart bezeichnet.

2.8 Pilzextrakte, Pilzkonzentrate und Pilztrockenkonzentrate

Pilzextrakte sind haltbar gemachte wässrige Auszüge von Speisepilzen, Pilzkonzentrate sind Auszüge von Speisepilzen, die durch Eindicken bis zu einem zähflüssigen Zustand haltbar gemacht worden sind, Pilztrockenkonzentrate sind Trockenprodukte aus Auszügen von Speisepilzen. Der Wassergehalt beträgt nicht mehr als 9 Gewichtsprozent.

Der Kochsalzgehalt von Pilzextrakten und Pilzkonzentraten beträgt höchstens 20 Gewichtsprozent, der von Pilztrockenkonzentraten höchstens 5 Gewichtsprozent.

Anlage 1 – Verzeichnis der üblichen Speisepilzarten

Die in der Anlage 1 mit einem Sternchen (*) kenntlich gemachten Speisepilze werden nur unter den in Spalte 5 genannten Einschränkungen in den Verkehr gebracht. Das Verzeichnis ist nicht abschließend.

Die Abkürzungen in Spalte 3 der Anlage 1 bedeuten: B = Blätterpilz, R = Röhrenpilz,

T = Trüffelpilz, S = Sonstige Pilze. Die Abkürzungen in Spalte 4 der Anlage 1 bedeuten: Z = Zuchtpilz, W = Wildpilz, bei beiden Herkünften Z/W bzw. W/Z; als Herkunft wird die Quelle der Ware - Zuchtpilz (Z) oder Wildpilz (W) - verstanden.

In Spalte 2 der Anlage 1 bedeutet „im weiteren Sinne“ ähnliche essbare Pilzarten derselben Gattung, die äußerlich schwer voneinander zu unterscheiden sind.

Bezeichnung des Lebensmittels	Wissenschaftliche Bezeichnung	Gruppe	Herkunft	Bemerkungen
<i>Austernseitling, Austernpilz</i> (siehe Seitlinge)				
<i>Birkenpilz*</i> (siehe Röhrlinge)				
<i>Brätling*</i>	Lactarius volemus (Fr.) Fr.	B	W	*nur frisch. nicht konserviert, nicht getrocknet
<i>Shimeji, Buchenrasling, Holzrasling</i>	Unter Einbeziehung der Arten Hypsizygos tessulatus (Bull.) Singer, Hypsizygos ulmarius (Bull.) Redhead, Hypsizygos marmoreus (Peck) H. E. Bigelow	B	Z/W	
<i>Butterpilz</i> (siehe Röhrlinge)				
<i>Champignon, Kulturchampignon</i>	Agaricus bisporus (Lange.) Imbach	B	Z	
<i>Chinesisches Stockschwämmchen, Nameko</i>	Pholiota nameko (T. Ito) S. Ito et Imai	B	Z	

Bezeichnung des Lebensmittels	Wissenschaftliche Bezeichnung	Gruppe	Herkunft	Bemerkungen
Egerlinge s. Champignons				
<i>Hallimasch*</i>	Armillaria mellea (Vahl: Fr.) Kummer (im weiteren Sinne)	B	W	*nur Hüte mit 1 cm Stiel, roh giftig, wird auf dem Frischmarkt nicht verkauft
<i>Herbsttrompete, Totentrompete</i>	Craterellus cornucopioides (L.: Fr.) Pers.	S	W	auch als Gewürzpilz, siehe Leitsätze für Gewürze und andere würzende Zutaten
<i>Kaiserling</i>	Amanita caesarea (Scorp.: Fr.) Pers.	B	W	
<i>Krause Glucke</i>	Sparassis crispa (Wulf) Fr.	S	W/Z	
<i>Maipilz</i>	Calocybe gambosa (Fr.) Sing.	B	W	
<i>Matsutake</i> (siehe Ritterlinge)				
Morcheln				
<i>Hohe Morchel, Spitzmorchel</i>	Morchella elata Fr., Morchella conica Pers., im weiteren Sinne	S	W/Z	
<i>Speisemorchel</i>	Morchella esculenta Pers., im weiteren Sinne	S	W	
<i>Mu-err, Black Fungus, Judasohr, Wolkenohr</i>	Auricularia polytricha (Mont.) Sacc., auch Auricularia auricula-judae (Bull.:Fr.) Quéf.	S	Z	
<i>Nelkenschwindling*</i>	Marasmius oreades (Bolt: Fr.) Fr.	B	W	*nur Hüte
<i>Parasol, Riesenschirmpilz*</i>	Macrolepiota procera (Scop.: Fr.) Sing.	B	W	*nur Hüte
<i>Pfifferling</i>	Cantharellus cibarius (L.) Fr., im weiteren Sinne	S	W	
<i>Reifpilz, Runzelschüppling</i>	Rozites caperatus (Pers.: Fr.) Karst.	B	W	
<i>Reisstrohpilz, Dunkelstreifiger Scheidling</i>	Volvariella volvacea (Bull.: Fr.) Sing.	B	Z	
<i>Edelreizker, Echter Reizker, Kiefernreizker</i>	Lactarius deliciosus (L.) S. F. Gray	B	W	
Ritterlinge				

Bezeichnung des Lebensmittels	Wissenschaftliche Bezeichnung	Gruppe	Herkunft	Bemerkungen
<i>Grauer Ritterling, Schwarzfaseriger Ritterling</i>	Tricholoma portentosum (Fr.) Quél.	B	W	
<i>Matsutake</i>	Tricholoma matsutake (Ito et Imai) Sing.	B	W	
<i>Violetter Rötleritterling</i>	Lepista nuda (Bull.: Fr.) Cke.	B	W/Z	
Röhrlinge				
<i>Birkenpilz*</i>	Leccinum scabrum (Bull.: Fr.) S. F. Gray, im weiteren Sinne	R	W	*Hut fest (vorzugsweise nicht größer als 8 cm Durchmesser)
<i>Butterpilz</i>	Suillus luteus (L.) S. F. Gray	R	W	
<i>Flockenstieler Hexenröhrling*</i>	Boletus erythropus (Fr.: Fr.) Krombh.	R	W	*roh giftig
<i>Goldröhrling</i>	Suillus grevillei (Klotzch: Fr.) Sing.	R	W	
<i>Körnchenröhrling, Schmerling</i>	Suillus granulatus (L.: Fr.) Kuntze	R	W	
<i>Maronenröhrling</i>	Xerocomus badius (Fr.) Kühn. ex. Gilb.	R	W	
<i>Rotkappe</i>	Leccinum versipelle (Fr.) Snell, im weiteren Sinne	R	W	
<i>Sandröhrling*</i>	Suillus variegatus (Sw.: Fr.) Kuntze	R	W	*Hut fest (vorzugsweise nicht größer als 6 cm Durchmesser)
<i>Steinpilz</i>	Boletus edulis Bull.: Fr., im weiteren Sinne	R	W	
<i>Ziegenlippe</i>	Xerocomus subtomentosus (L.: Fr.) Ouel.	R	W	
<i>Rotkappe</i> (siehe Röhrlinge)				
Seitlinge				
<i>Austernseitling, Austernpilz</i>	Pleurotus ostreatus (Jacq. : Fr.) Kummer	B	Z/W	
<i>Cremerweißer Seitling, Lungenseitling</i>	Pleurotus pulmonarius (Fr.) Quél.	B	Z/W	
<i>Flamingoseitling, Rosenseitling</i>	Pleurotus djamor (Rumph. ex Fr.) Boedijn, Syn. P. salmoneostramineus Lj. N. Vassiljeva	B	Z	

Bezeichnung des Lebensmittels	Wissenschaftliche Bezeichnung	Gruppe	Herkunft	Bemerkungen
<i>Kräuterseitling</i>	<i>Pleurotus eryngii</i> (DC.) Quél.	B	Z/W	
<i>Limonenseitling, Zitronengelber Seitling, Zitronenseitling</i>	<i>Pleurotus citrinopileatus</i> Singer	B	Z	
<i>Enoki, Samtfußrübling</i>	<i>Flammulina velutipes</i> (Curt.: Fr.) Sing.	B	Z/W	
<i>Schafporling</i>	<i>Albatrellus ovinus</i> (Schaeff.) Kotl. & Pouz. (auch als <i>Scutigera</i> o.)	S	W	
<i>Semmelstoppelpilz</i>	<i>Hydnum repandum</i> L.: Fr., im weiteren Sinne	S	W	
<i>Shan Fu, Igelstachelbart, Pompom Blanc</i>	<i>Hericium erinaceus</i> (Bull.: ex Fr.) Pers.	S	Z	
<i>Shiitake</i>	<i>Lentinus edodes</i> im weiteren Sinne (Berk.) Sing. (auch als <i>Lentinula edodes</i>)	B	Z	
<i>Steinpilz</i> (s. Röhrlinge)				
<i>Südlicher Ackerling, Pioppino</i>	<i>Agrocybe aegerita</i> (Brig.) Sing. Synonym: <i>A. cylindracea</i> (DC: Fr.) Mre	B	Z	
<i>Täublinge</i>				
<i>Apfeltäubling</i>	<i>Russula paludosa</i> Britz.	B	W	
<i>Frauentäubling</i>	<i>Russula cyanoxantha</i> (Schaeff.) Fr.	B	W	
<i>Speisetäubling</i>	<i>Russula vesca</i> Fr.	B	W	
<i>Träuschlinge</i>				
<i>Riesenträuschling, Kulturträuschling</i>	<i>Stropharia rugosoannulata</i> Farlow	B	Z/W	
<i>Trompetenpfeifferling</i>	<i>Craterellus tubaeformis</i> (Fr.) Quél., Syn. <i>Cantharellus tubaeformis</i> Fr.	S	W	
<i>Trüffel</i>				
<i>Chinesische Trüffel, China-Trüffel</i>	<i>Tuber indicum</i> C. & M. (inklusive <i>T. himalayense</i> Zhang & Minter, <i>T. sinense</i> Tao &	T	W/Z	

Bezeichnung des Lebensmittels	Wissenschaftliche Bezeichnung	Gruppe	Herkunft	Bemerkungen
	Liu und T. pseudohimalayense G. Moreno, Manjón, Díez & García-Mont.)			
<i>Frühlingstrüffel, Bianchetti-Trüffel</i>	Tuber borchii Vittad., Syn. Tuber albidum Pico	T	W	
<i>Kalaharitrüffel</i>	Terfezia pfeilii Hennings	T	W	
<i>Löwentrüffel</i>	Terfezia leonis Tul. (Synonym: T. arenaria (Moris) Trappe)	T	W	
<i>Perigordtrüffel, Schwarzer Trüffel</i>	Tuber melanosporum Vitt.	T	W/Z	
<i>Piemontrüffel, Weiße Piemontrüffel, Weißer Trüffel, Alba-Trüffel</i>	Tuber magnatum (Picco)	T	W	
<i>Sommertrüffel, Burgundertrüffel</i>	Tuber aestivum Vitt.	T	W/Z	
<i>Sporenarme Trüffel</i>	Tuber oligospermum (Tul. & C. Tul.) Trappe	T	W	
<i>Wintertrüffel</i>	Tuber brumale Vitt.	T	W/Z	
<i>White Fungus (Silberohr)</i>	Tremella fuciformis Berk.	S	Z/W	
<i>Ziegenlippe (siehe Röhrlinge)</i>				

Anlage 2

Abtropfgewichte bei Pilzkonserven - handelsübliche Behältergrößen

Gruppe	Füllgrad g/100 ml	212 ml Dose	314 ml Dose	425 ml Dose	580 ml Dose	850 ml Dose
I	54	115	170	230	315	460
II	54	110	165	225	310	455
III	47	95	145	195	270	395

Gruppe	Füllgrad g/100 ml	106 ml Glas	212 ml Glas	314 ml Glas	370 ml Glas	580 ml Glas	720 ml Glas	1062 ml Glas
I	54	55	115	170	200	315	390	-
II	54	50	100	155	185	290	360	530
III	47	45	90	135	160	250	310	-

Abtropfgewichte bei Pilzkonserven – Anwendungsregeln

Gruppe I:

Agaricus-Arten: der Füllgrad beträgt 54 g je 100 ml Nennvolumen. Die Umrechnung auf die verschiedenen Behälterformate erfolgt direkt proportional zum Nennvolumen.

Gruppe II:

Sonstige Speisepilze (Zuchtpilze, Wildpilze und Mischpilze, ausgenommen Monoerzeugnisse von Arten der Gruppe III): Der Füllgrad beträgt 54 g je 100 ml Nennvolumen. Die Umrechnung auf andere Behälterformate erfolgt wie bei Obst- und Gemüsekonserven. Bei Gläsern wird das Nutzvolumen zugrunde gelegt, indem für den notwendigen Kopfraum jeweils 20 ml vom jeweiligen Nennvolumen abgezogen werden. Darüber hinaus werden aus fülltechnischen Gründen die so errechneten Gewichte beim 1062 ml-Glas um 30 g, beim 720 ml-Glas um 15 g und beim 580 ml-Glas um 10 g vermindert. Es wird jeweils auf das nächsttiefere Vielfache von 5 g abgerundet.

Gruppe III:

Morcheln, Herbsttrompeten, Lactarius-Arten: Der Füllgrad beträgt 47 g je 100 ml Nennvolumen. Die Umrechnung auf andere Behälterformate erfolgt wie bei Gruppe II.

Fußnoten

¹ Auf die besonderen Schutzbestimmungen für Pilze im Bundesnaturschutzgesetz vom 29. Juli 2009 (BGBl. I S. 2542) und der Bundesartenschutzverordnung vom 16. Februar 2005 (BGBl. I S. 258, 896) in den jeweils geltenden Fassungen wird hingewiesen.

² Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe in der jeweils geltenden Fassung.

³ Bei der Bestimmung der säureunlöslichen Asche wird mindestens folgende Probemenge untersucht:

500 g für Pilze in Aufgussflüssigkeit (Pilze plus Aufgussflüssigkeit)

250 g für frische oder tiefgefrorene Pilze

25 g für getrocknete Pilze.

⁴ Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe i) in Verbindung mit Anhang I Teil IX und Artikel 75 Absatz 1 Buchstabe b) der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse vom 17. Dezember 2013 in der jeweils geltenden Fassung.

⁵ Artikel 3 Absatz 1 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 543/2011 der Kommission vom 7. Juni 2011 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates für die Sektoren Obst und Gemüse und Verarbeitungserzeugnisse aus Obst und Gemüse in der jeweils geltenden Fassung.

⁶ UNECE-Norm FFV-24 für die Vermarktung und Qualitätskontrolle von Kulturchampignons.

⁷ UNECE Standard FFV-54 concerning the marketing and commercial quality control of Ceps; UNECE Standard FFV-55 concerning the marketing and commercial quality control of Chanterelles; UNECE Standard FFV-53 concerning the marketing and commercial quality control of Truffles.

⁸ § 11 der Fertigpackungsverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 8. März 1994 (BGBl. I S. 451, 1307) und Anhang IX Nummer 5 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel vom 25. Oktober 2011 in den jeweils geltenden Fassungen.

⁹ Bestimmung der Abtropfgewichte nach: WELMEC 6.8 Issue 2 May 2013 WELMEC European Cooperation in Legal Metrology Drained Weight-Guide on the Verification of Drained Weight, Drained Washed Weight and Deglazed Weight.

¹⁰ Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel in der Fassung der Bekanntmachung vom 22. Februar 2007 (BGBl. I S. 258) in der jeweils geltenden Fassung.

¹¹ Vgl. Satz 1 der Leitsätze für Gewürze und andere würzende Zutaten vom 27. Mai 1998 (BAnz. Nr. 183a vom 30. September 1998, GMBI Nr. 30 S. 577 vom 30. September 1998).

¹² Bestimmt an einer Menge von mindestens 100 g.