

Leitsätze für Pilze und Pilzerzeugnisse

Neufassung vom 27. November 2002 (Beilage Nr. 46 b zum BAnz. vom 7. März 2003, GMBI. Nr. 8-10 S. 213 vom 20. Februar 2003), geändert am 08. 01. 2008 (Beilage zum BAnz. Nr. 89 vom 18. 06. 2008, GMBI Nr. 23-25 S. 451 ff vom 19. 06. 2008

I. Allgemeine Beurteilungsmerkmale

A. Begriffsbestimmungen

1. Als Speisepilze werden die essbaren Fruchtkörper der in der Anlage genannten Pilzarten ¹⁾ in den Verkehr gebracht oder zu Pilzerzeugnissen verarbeitet. Speisepilze im Sinne der Leitsätze sind auch Zuchtpilze, die in der Anlage noch nicht genannt sind.

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

Die Abkürzungen in Spalte 3 der Anlage bedeuten: B = Blätterpilz, R = Röhrenpilz, T = Trüffelpilz, S = Sonstige Pilze. Die Abkürzungen in Spalte 4 der Anlage 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.

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

B. Verarbeitung und Herstellung

1. Speisepilze für den Frischmarkt werden unverzüglich nach dem Ernten an den Verbraucher abgegeben.
2. Speisepilze für Pilzerzeugnisse werden unverzüglich nach dem Ernten verarbeitet.
3. Pilzerzeugnisse werden aus frischen Speisepilzen hergestellt, die sauber, geputzt und von den üblicherweise nicht verwendeten, insbesondere gestochenen Teilen⁴⁾ im Rahmen des Möglichen befreit sind⁵⁾⁶⁾. Die zur Verwendung kommenden Speisepilze sind möglichst frei von Maden und Madenfraß. Maden und Madennester sind nicht auszuschließen, kommen aber nur vereinzelt vor.

Verkehrsblich sind Zutaten wie Kochsalz, Milch-, Zitronen- und Ascorbinsäure, Zucker, Geschmacksverstärker, Gewürze, bei Essigpilzen auch Essig.

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

C. Beschaffenheitsmerkmale

1. Speisepilze werden besonders sorgfältig darauf geprüft, dass sich keine ungenießbaren oder gesundheitsschädlichen Pilze unter ihnen befinden.
2. Speisepilze zeichnen sich durch besonders gute sensorische Eigenschaften (Geruch, Geschmack, Konsistenz) aus.

3. Unverarbeitete Speisepilze, die üblicherweise als frische Speisepilze bezeichnet werden, sind nicht überreif, nicht alt, nicht übermäßig wässrig, frei von sichtbarem Schimmel. Sie sind weitgehend von Erde, Blättern und Nadeln befreit. Sie sind nicht durch Madenfraß in ihrer Konsistenz verändert oder sonst in ihrer Brauchbarkeit erheblich vermindert.
4. Werden unverarbeitete Speisepilze an den Verbraucher abgegeben, enthalten sie nicht mehr als 0,5 Gewichtsprozent säureunlösliche Asche.
5. Güteeigenschaften, Größensortierung, Verpackung, Aufmachung und Kennzeichnung von Kulturchampignons²⁾ sind in der Verordnung (EG) Nr. 982/2002 der Kommission vom 7. Juni 2002 zur Festlegung der Vermarktungsnorm für Kulturchampignons³⁾ (ABl. EG Nr. L 150 S. 45) geregelt.

D. Bezeichnung und Aufmachung

1. Für die beschriebenen Speisepilze und Pilzerzeugnisse sind die kursiv gedruckten Verkehrsbezeichnungen üblich.
2. Bildliche Darstellungen der Rohware auf Verpackungen von Pilzerzeugnissen entsprechen der Art der verwendeten Pilze.
3. Bei Pilzkonserven werden die gesamte Füllmenge und das Abtropfgewicht angegeben¹³⁾. Üblich ist bei Dosen ein mittleres Abtropfgewicht von 460 g bei 850 ml Fassungsvermögen, bei anderen Behältnisgrößen entsprechend¹⁴⁾.
4. Bei Mischpilzen werden die verwendeten Pilzarten, gegebenenfalls mit dem Zusatz „in veränderlichen Gewichtsanteilen“, in der Zutatenliste angegeben.

II. Besondere Beurteilungsmerkmale für Pilzerzeugnisse

1. Pilzkonserven

Pilzkonserven enthalten Speisepilze in wässrigem Aufguss, die durch Hitzesterilisation haltbar gemacht sind.

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

Pilzkonserven enthalten höchstens 0,2 Gewichtsprozent säureunlösliche Asche, bezogen auf das Fertigerzeugnis einschließlich Aufguss⁶⁾.

Pilzkonserven entsprechen folgenden Anforderungen:

- 1.1 *Champignons erste Wahl* oder *Champignons I. Wahl*:
Geschlossene, unbeschädigte Champignons, Stiele bis 10 mm Länge, Kopfdurchmesser bis 35 mm⁷⁾.
- 1.2 *Champignons in Scheiben erste Wahl* oder *Champignons in Scheiben I. Wahl*:
aus geschlossenen Champignons, parallel zur Wachstumsachse geschnitten (Toleranz 10 Gewichtsprozent im Schrägschnitt), Stiele bis 10 mm Länge, Kopfdurchmesser bis 35 mm⁷⁾.
- 1.3 *Champignons zweite Wahl* oder *Champignons II. Wahl*:
leicht geöffnete, unbeschädigte Champignons mit Stielen, zulässig auch lose Köpfe.

1.4 *Champignons in Scheiben zweite Wahl* oder *Champignons in Scheiben II. Wahl*:

aus geschlossenen und/oder leicht geöffneten Champignons überwiegend parallel zur Wachstumsachse geschnitten (Toleranz 20 Gewichtsprozent im Schrägschnitt), Stiele auch über 10 mm Länge, zulässig auch lose Köpfe.

1.5 *Champignons dritte Wahl* oder *Champignons III. Wahl*:

auch offene Champignons, zulässig auch nur Stücke und Stiele, auch geschnitten.

1.6 *Pfifferlinge, ausgesucht klein*:

verlesene ausgesuchte ganze Pfifferlinge, Kopfdurchmesser bis 15 mm⁷⁾.

1.7 *Pfifferlinge, mittel*:

verlesene ganze Pfifferlinge, Kopfdurchmesser bis 30 mm⁷⁾.

1.8 *Pfifferlinge*:

verlesen, auch geschnitten oder nicht nach Größe sortiert.

1.9 *Steinpilze, Köpfe klein*:

ganze Steinpilze jüngsten Entwicklungszustandes oder Köpfe ohne entwickelte Röhrenteile, Kopfdurchmesser bis 40 mm⁷⁾.

1.10 *Steinpilze*:

junge feste Köpfe ohne dunkelgrüne Röhrenteile, Kopfdurchmesser über 40 mm.

1.11 *geschnittene Steinpilze*:

geschnittene Steinpilze ohne dunkelgrüne Röhrenteile.

1.12 *Trüffelpilze*:

Als Trüffelpilze werden die in der Anlage unter Trüffel aufgeführten Pilze mit der Gruppenbezeichnung T verwendet. Übliche Verkehrsbezeichnung ist die in der Anlage in Spalte 1 aufgeführte Bezeichnung der Art. Sie werden nicht gebleicht oder gefärbt⁸⁾.

1.13 *Speisemorcheln, Spitzmorcheln*:

Ganze Morcheln ohne Fuß.

1.14 *Speisepilze einer Art, ganz oder geschnitten*:

Übliche Verkehrsbezeichnung ist die in der Anlage in Spalte 1 aufgeführte Bezeichnung der Art.

1.15 *Mischpilze*:

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

Üblich ist die Verwendung von 3 Pilzarten.

Werden Pilzkonserven aus zwei Arten hergestellt, so können sie mit der Verkehrsbezeichnung der verwendeten Arten unter Angabe der jeweiligen Gewichtsanteile benannt sein.

1.16 *Mischpilze, hell*:

Mischung folgender Pilzarten von hellem Aussehen:

Apfeltäubling, Austernpilz, Butterpilz, Elfenbeinröhrling, Gefelderter Grüntäubling, Grauer Ritterling, Frauentäubling, Kaiserling, Körnchenröhrling, Kulturchampignon, Maipilz, Parasol, Perlpilz, Reifpilz, Reisstrohpilz, Schafporling, Schaf-

champignon, Speisetäubling, Waldchampignon, Wiesenchampignon, ganz oder geschnitten.

2. Getrocknete Pilze

2.1 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 Gewichtsprozent⁹⁾ nicht. Getrocknete Pilze sind nach dem Wiederaufquellen weichfleischig und nicht schleimig. Dies gilt auch, soweit getrocknete Pilze nur zur Verwendung als Gewürze bestimmt sind¹⁰⁾.

Getrocknete Pilze entsprechen folgenden besonderen Anforderungen:

- 1.1.1 *Getrocknete Champignons* oder *Champignons, getrocknet*: ohne gestochene Teile⁴⁾, von heller Farbe.
- 1.1.2 *Getrocknete Steinpilze, Klasse I* oder *Steinpilze, Klasse I, getrocknet*: von heller bis mittelheller Farbe, gestochene Teile⁴⁾ nicht mehr als 5 Gewichtsprozent¹¹⁾.
- 1.1.3 *Getrocknete Steinpilze, Klasse II* oder *Steinpilze, Klasse II, getrocknet*: von heller bis mittelheller Farbe, gestochene Teile⁴⁾ nicht mehr als 15 Gewichtsprozent¹¹⁾.
- 1.1.4 *Getrocknete Steinpilze, Klasse III* oder *Steinpilze, Klasse III, getrocknet*: gestochene Teile⁴⁾ nicht mehr als 25 Gewichtsprozent¹¹⁾.
- 1.1.5 *Getrocknete Pfifferlinge* oder *Pfifferlinge, getrocknet*: von gelber bis bräunlicher Farbe, gestochene Teile⁴⁾ nicht mehr als 5 Gewichtsprozent¹¹⁾.
- 1.1.6 *Getrocknete Trüffelpilze*: gestochene Teile⁴⁾ nicht mehr als 5 Gewichtsprozent¹¹⁾.
- 1.1.7 Getrocknete sonstige Pilze werden unter Verwendung der Verkehrsbezeichnungen in Spalte 1 der Anlage bezeichnet.
Klasse I gestochene Teile⁴⁾ nicht mehr als 15 Gewichtsprozent¹¹⁾.
Klasse II gestochene Teile⁴⁾ nicht mehr als 25 Gewichtsprozent¹¹⁾.
- 1.1.8 *Getrocknete Mischpilze*:
Mischungen der in der Anlage genannten Pilzarten, getrocknet.

Klasse I gestochene Teile⁴⁾ nicht mehr als 15 Gewichtsprozent¹¹⁾.
Klasse II gestochene Teile⁴⁾ nicht mehr als 25 Gewichtsprozent¹¹⁾.

2.2 Pilzpulver:

Pilzpulver werden durch Vermahlen getrockneter Speisepilze (Nummer 2.1) hergestellt. Die Erzeugnisse weisen einen Wassergehalt von höchstens 9 Gewichtsprozent auf. Der Gehalt an säureunlöslicher Asche übersteigt 3 Gewichtsprozent nicht. Sie

werden wasserdampfdicht verpackt. Diese Anforderungen bestehen auch, soweit Pilzpulver nur zur Verwendung als Gewürz bestimmt ist¹⁰⁾.

Artenreine Pilzpulver werden nach ihrer Art bezeichnet.

3. *Essigpilze*

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

Die Anforderungen im Hinblick auf den Gehalt an säureunlöslicher Asche und gestoche-ne Teile⁴⁾ sind dieselben wie bei Pilzkonserven.

4. *Milchsäurevergorene Pilze*

Milchsäurevergorene Pilze werden durch einen Gärprozess hergestellt, bei dem die zur Haltbarmachung erforderliche Milchsäure entsteht.

Die Anforderungen im Hinblick auf den Gehalt an säureunlöslicher Asche und gestoche-ne Teile⁴⁾ sind dieselben wie bei Pilzkonserven.

5. *Eingesalzene Pilze*

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

Die Anforderungen im Hinblick auf den Gehalt an säureunlöslicher Asche und gestoche-ne Teile⁴⁾ sind dieselben wie bei Pilzkonserven.

6. *Tiefgefrorene Pilze*

Tiefgefrorene Pilze sind Speisepilze, die die Anforderungen an tiefgefrorene Lebensmit-tel¹²⁾ erfüllen.

Die Anforderungen im Hinblick auf den Gehalt an säureunlöslicher Asche und gestoche-ne Teile⁴⁾ sind dieselben wie bei Pilzkonserven.

7. *Pilzextrakte, Pilzkonzentrate und Pilztrockenkonzentrate*

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

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

Verzeichnis der Pilzarten¹⁾

Verkehrsbezeichnung	Wissenschaftliche Bezeichnung	Gruppe	Herkunft	Bemerkungen
<i>Austernseitling, Austernpilz</i>	<i>Pleurotus ostreatus</i> (Jacq.: Fr.) Kummer im weiteren Sinne	B	Z/W	
<i>Birkenpilz*</i> (s. Röhrlinge)				
<i>Brätling*</i>	<i>Lactarius volemus</i> (Fr.) Fr.	B	W	*nur frisch. nicht konserviert, nicht getrocknet
<i>Butterpilz</i> (s. Röhrlinge)				
Champignons (s. Egerlinge)				
<i>Kulturchampignon</i> ²⁾	<i>Agaricus bisporus</i> (Lge.) Imbach	B	Z	
<i>Schafchampignon, Anisegerling</i>	<i>Agaricus arvensis</i> Schaeff.: Fr.	B	W	
<i>(Stadt)-Egerling, Stadtchampignon</i>	<i>Agaricus bitorquis</i> (Quél.) Sacc.	B	Z/W	
<i>Waldchampignon</i>	<i>Agaricus silvaticus</i> Schaeff.: Fr.	B	W	
<i>Wiesenchampignon</i>	<i>Agaricus campestris</i> L.: Fr.	B	W	
<i>Chinesisches Stockschwämmchen</i> (<i>Nameko</i>)	<i>Pholiota nameko</i> (T. Ito) S. Ito et Imai	B	Z	
Egerlinge s. Champignons				
<i>Hallimasch*</i>	<i>Armillaria mellea</i> (Vahl: Fr.) Kummer (im weiteren Sinne)	B	W	*nur Hüte mit 1 cm Stiel, roh giftig, wird auf dem Frischmarkt nicht verkauft
<i>Herbsttrompete</i>	<i>Craterellus cornucopioides</i> (L.: Fr.) Pers.	S	W	auch als Gewürzpilz, s. Leitsätze für Gewürze und andere würzende Zutaten
<i>Kaiserling*</i>	<i>Amanita caesarea</i> (Scorp.: Fr.) Pers.	B	W	*roh giftig
<i>Krause Glucke, Bärenhatze</i>	<i>Sparassis crispa</i> (Wulf) Fr.	S	W/Z	
<i>Maipilz</i>	<i>Calocybe gambosa</i> (Fr.) Sing.	B	W	
<i>Matsutake</i>	<i>Tricholoma matsutake</i> (Ito et Imai) Sing. jetzt auch <i>T. nauseosum</i> (Blytt) Kytövuori	B	Z	

Verkehrsbezeichnung	Wissenschaftliche Bezeichnung	Gruppe	Herkunft	Bemerkungen
<i>Morcheln</i>				
<i>Hohe Morchel</i>	<i>Morchella elata</i> Fr.	S	W	
<i>Speisemorchel</i>	<i>Morchella esculenta</i> Pers. im weiteren Sinne	S	W	
<i>Spitzmorchel</i>	<i>Morchella conica</i> Pers. im weiteren Sinne	S	W	
<i>Mu- err- Pilz</i>	<i>Auricularia polytricha</i> (Mont.) Sacc.	S	W	
<i>Ohrlappenpilz, Judasohr, Black Fungus</i>	<i>Auricularia auricula-judae</i> (Bull.: Fr.) Berk.	S	W/Z	
<i>Perlpilz*</i>	<i>Amanita rubescens</i> (Pers.: Fr.) Gray	B	W	*roh giftig
<i>Pfifferling</i>	<i>Cantharellus cibarius</i> (L.) Fr.	S	W	
<i>Reispilz, Runzelschüppling</i>	<i>Rozites caperatus</i> (Pers.: Fr.) Karst.	B	W	
<i>Reisstrohpfilz, Scheidling</i>	<i>Volvariella volvacea</i> (Bull.: Fr.) Sing.	B	Z	
<i>Reizker</i>	<i>Lactarius deliciosus</i> (L.) S. F. Gray im weiteren Sinne	B	W	
<i>Ritterlinge</i>				
<i>Erdritterling</i>	<i>Tricholoma terreum</i> (Schaeff.: Fr.) Kumm.	B	W	
<i>Grauer Ritterling, Schwarzfaseriger Ritterling</i>	<i>Tricholoma portentosum</i> (Fr.) Quéf.	B	W	
<i>Violetter Rötleritterling</i>	<i>Lepista nuda</i> (Bull.: Fr.) Cke.	B	W	
<i>Röhrlinge</i>				
<i>Birkenpilz*</i>	<i>Leccinum scabrum</i> (Bull.: Fr.) S. F. Gray	R	W	*Hut fest (vorzugsweise nicht größer als 8 cm Durchmesser)
<i>Butterpilz</i>	<i>Suillus luteus</i> (L.) S. F. Gray	R	W	
<i>Elfenbeinröhrling</i>	<i>Suillus placidus</i> (Bon.) Sing.	R	W	
<i>Flockenstieleriger Hexenröhrling*</i>	<i>Boletus erythropus</i> (Fr.: Fr.) Kromth.	R	W	*roh giftig
<i>Goldröhrling</i>	<i>Suillus grevillei</i> (Klotzch: Fr.) Sing.	R	W	
<i>Körnchenröhrling, Schmerling</i>	<i>Suillus granulatus</i> (L.: Fr.) Kuntze, im weiteren Sinne	R	W	
<i>Maronenröhrling</i>	<i>Xerocomus badius</i> (Fr.) Kühn. ex. Gilb.	R	W	
<i>Rotfußröhrling</i>	<i>Xerocomus chrysenteron</i> (Bull.) Quéf.	R	W	

Verkehrsbezeichnung	Wissenschaftliche Bezeichnung	Gruppe	Herkunft	Bemerkungen
<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.) Ouél.	R	W	
<i>Rotkappe</i> (s. Röhrlinge)				
<i>Samtfußrübling</i>	Flammulina velutipes (Curt.: Fr.) Sing.	B	W/Z	
<i>Schafporling</i>	Albatrellus ovinus (Schaeff.) Kotl. & Pouz. (auch als Scutigiger o.)	S	W	
Schirmpilze				
<i>Safranpilz, Rötender Schirmpilz*</i>	Macrolepiota rhacodes (Vitt.) Sing.	B	W	*nur Hüte
<i>Parasol, Riesenschirmpilz*</i>	Macrolepiota procera (Scop.: Fr.) Sing.			*nur Hüte
Schwindlinge				
<i>Knoblauchswindling, Mousseron</i>	Marasmius scorodoni (Fr.: Fr.) Fr.	B	W	auch als Gewürzpilz, s. Leitsätze für Gewürze und andere würzende Zutaten
<i>Nelkenschwindling*, Wiesenschwindling*</i>	Marasmius oreades (Bolt: Fr.) Fr.	B	W	*nur Hüte
<i>Semmelstoppelpilz</i>	Hydnum repandum L.: Fr.	S	W	
<i>Shan Fu* (Igelstachelbart)</i>	Herichium erinaceus(Bull.: ex Fr.) Pers.	S	W	*nur zum Trocknen
<i>Shiitake</i>	Lentinus edodes im weiteren Sinne (Berk.) Sing. (auch als Lentinula edodes)	B	Z	
<i>Steinpilz</i> (s. Röhrlinge)				
<i>Südlicher Schüppling</i>	Agrocybe aegerita (Brig.) Sing. (Synonym: A. cylindracea (DC: Fr.) Mre)	B	Z/W	
Täublinge				
<i>Apfeltäubling</i>	Russula paludosa Britz.	B	W	
<i>Frauentäubling</i>	Russula cyanoxantha (Schaeff.) Fr.	B	W	

Verkehrsbezeichnung	Wissenschaftliche Bezeichnung	Gruppe	Herkunft	Bemerkungen
<i>Gefelderter Grüntäubling</i>	<i>Russula virescens</i> (Schaeff.) Fr.	B	W	
<i>Speisetäubling</i>	<i>Russula vesca</i> Fr.	B	W	
Träuschlinge				
<i>Riesenträuschling, Kulturträuschling</i>	<i>Stropharia rugosoannulata</i> Farlow	B	W/Z	
Trüffel:				
<i>Burgundertrüffel</i>	<i>Tuber uncinatum</i> Chatin (auch <i>T. aestivum</i> forma <i>uncinatum</i>)	T	W	
<i>Chinesische Trüffel, China-Trüffel</i> (s. auch <i>Schwarze Trüffel</i>)	<i>Tuber indicum</i> C. & M. (inklusive <i>T. himalayense</i> Zhang & Minter, <i>T. sinense</i> Tao & Liu)			
<i>Kalaharitrüffel</i>	<i>Terfezia pfeilli</i> Hennings	T	W	
<i>Löwentrüffel</i>	<i>Terfezia leonis</i> Tul. (Synonym: <i>T. arenaria</i> (Moris) Trappe)	T	W	
<i>Perigordtrüffel</i>	<i>Tuber melanosporum</i> Vitt.	T	W	
<i>Piemonttrüffel, Weiße Piemonttrüffel</i>	<i>Tuber magnatum</i> (Pico) Vitt.	T	W	
<i>Schwarze Trüffel</i> (s. auch <i>Chinesische Trüffel, China-Trüffel</i>)	<i>Tuber indicum</i> C. & M. (inklusive <i>T. himalayense</i> Zhang & Minter, <i>T. sinense</i> Tao & Liu)			
<i>Sommertrüffel</i>	<i>Tuber aestivum</i> Vitt. (im weiteren Sinne auch inklusive <i>T. bituminatum</i> Berk. & Br., <i>T. macrosporum</i> Vitt., <i>T. mesentericum</i> Vitt.)	T	W	
<i>Weiße Trüffel</i>	<i>Choiromyces venosus</i> (Fr.) Th. Fr. (Synonym: <i>C. maeandriiformis</i> Vitt.)	T	W	
<i>Wintertrüffel</i>	<i>Tuber brumale</i> Vitt.	T	W	
<i>White Fungus*</i> (<i>Silberrohr</i>)	<i>Tremella fuciformis</i> Berk.	S	W/Z	*nur zum Trocknen
<i>Ziegenlippe</i> (s. Röhrlinge)				

- 1) Auf die besonderen Schutzbestimmungen für Pilze im Bundesnaturschutzgesetz vom 25. März 2002 (BGBl. I S. 1193) und der Bundesartenschutzverordnung vom 14. Oktober 1999 (BGBl. I S. 1955) in den jeweils geltenden Fassungen wird hingewiesen.
- 2) Kulturchampignons werden im Handel auch als Champignons bezeichnet.
- 3) Verordnung über EG-Normen für Obst und Gemüse vom 9. Oktober 1971 (BGBl. I S. 1637) in der jeweils geltenden Fassung.
- 4) Als gestochene Teile gelten nur solche, die – grobsinnlich wahrnehmbar – vier oder mehr Einstiche (Madenfraßgänge) aufweisen.
- 5) Als Anhaltspunkt kann nach den bisher vorliegenden Untersuchungen gelten, dass im Durchschnitt von untersuchten sechs Dosen in nicht mehr als 10 Prozent des Gewichtes gestochene Teile vorhanden sind, wobei sich bei Steinpilzen dieser Durchschnittswert bei einzelnen Partien auf 15 Prozent, bei den übrigen Pilzen auf 12 Prozent erhöhen kann.
- 6) Um Fehlergebnisse bei der Beurteilung der Erzeugnisse möglichst auszuschließen, sind mehrere Proben der gleichen Art desselben Herstellers zu untersuchen.
- 7) Längenmaße können bei 10 % des Abtropfgewichtes bei Erzeugnissen in Aufgussflüssigkeiten bzw. bei 10 % des Gesamtgewichtes bei allen übrigen Erzeugnissen bis zu 10 % vom Bezugswert abweichen.
- 8) Auf § 11 und § 17 Abs. 1 Nr. 2 Buchstabe c des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 9. September 1997 (BGBl. I S. 2296) in der jeweils geltenden Fassung wird hingewiesen.
- 9) Bestimmt am Durchschnitt aus einer Menge von mindestens 25 g.
- 10) 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).
- 11) Bestimmt an einer Menge von mindestens 100 g.
- 12) Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel vom 29. Oktober 1991 (BGBl. I S. 2051) in der jeweils geltenden Fassung.
- 13) § 11 der Fertigpackungsverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 8. März 1994 (BGBl. I S. 451, 1307) in der jeweils geltenden Fassung.
- 14) Auf § 22 Abs. 3 Satz 2 der Fertigpackungsverordnung wird hingewiesen.