Leitsätze für Speisepilze und Speisepilzerzeugnisse

Leitsätze vom 2. Juli 2020 (BAnz AT 18.08.2020 B4, GMBl 2020 S. 547), zuletzt geändert durch die Bekanntmachung vom 10. September 2026 (BAnz AT 04.11.2026 B2, GMBl 2026 S. 866-871)

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 17

Fußnoten 18

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 genannt[1].

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/eingesalzener 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 Lebensmittelzusatzstoffe[2].

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:

- 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 (Stielbasis) anhaftender Erde;
- ganz, der mit Erde behaftete Fuß kann abgeschnitten sein und Steinpilze können der Länge nach halbiert sein;
- von arttypischer Konsistenz;
- 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 zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

1.3.5

Werden unverarbeitete Speisepilze an den Verbraucher abgegeben, enthalten sie nicht mehr als 0,5 Gewichtsprozent säureunlösliche Asche[3].

1.3.6

Bei Speisepilzen und Erzeugnissen daraus kann die Stiellänge und Hutgröße aufgrund der 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]. Auch Wildpilze unterliegen den EU-Vermarktungsnormen, jedoch nur in Bezug auf die Ursprungslandkennzeichnungspflicht[6].

Sofern vorhanden, kann alternativ eine bestehende UNECE-Norm[7] angewendet werden.

1.4 Bezeichnung und Aufmachung

1.4.1

Für die beschriebenen Speisepilze und Speisepilzerzeugnisse sind die in diesen Leitsätzen kursiv gedruckten Bezeichnungen verkehrsüblich.

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“.

1.4.2

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

1.4.3

Bei Pilzkonserven in Aufgussflüssigkeiten[8] sind bestimmte Mindestabtropfgewichte üblich. Die üblichen Abtropfgewichte sind in Anlage 2 aufgeführt[9].

2 Besondere Beurteilungsmerkmale für bestimmte Speisepilzerzeugnisse

2.1 Pilzkonserven

Pilzkonserven enthalten Speisepilze, die durch Hitzebehandlung 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 Aufguss[3].

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 Kulturpilzart. Sofern eine Kulturpilzart 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 Lebensmittel[10] 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. Verkohlte Pilze oder Pilzstücke überschreiten 2 Gewichtsprozent[3,11] nicht.
Der Gehalt an säureunlöslicher Asche übersteigt 2 Gewichtsprozent[3] nicht. Getrocknete Pilze sind nach dem Wiederaufquellen weichfleischig und nicht schleimig. Dies gilt auch, soweit getrocknete Pilze nur zur Verwendung als Gewürze bestimmt sind[12].
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 Gewichtsprozent[13].

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

– von heller bis mittelheller Farbe,

– gestochene Teile nicht mehr als 15 Gewichtsprozent[13].

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

– gestochene Teile nicht mehr als 25 Gewichtsprozent[13].

2.3.1.5 *Getrocknete Pfifferlinge* oder *Pfifferlinge, getrocknet*:

– von gelber bis bräunlicher Farbe,

– gestochene Teile nicht mehr als 5 Gewichtsprozent[13].

2.3.1.6 *Getrocknete Trüffelpilze*:

– gestochene Teile nicht mehr als 5 Gewichtsprozent[13].

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 Gewichtsprozent[13],

– Klasse II gestochene Teile nicht mehr als 25 Gewichtsprozent[13].

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 Gewichtsprozent[13],

– Klasse II gestochene Teile nicht mehr als 25 Gewichtsprozent[13].

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 nicht[3]. Sie werden wasserdampfdicht verpackt. Diese Anforderungen bestehen auch, soweit Pilzpulver nur zur Verwendung als Gewürz bestimmt ist[12].

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. Weitere Informationen sind in der Pilzliste des BVL[14] zu finden.

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: K = Kulturpilz, W = Wildpilz, bei beiden Herkünften K/W beziehungsweise W/K; als Herkunft wird die Quelle der Ware - Kulturpilz (K) 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**
Ästiger Stachelbart, Friseepilz	Hericium coralloides (Scop.) Pers.	S	W/ K	
Austernseitling, *Austernpilz* (siehe Seitlinge)				
*Birkenpilz** (siehe Röhrlinge)				
*Brätling**	Lactifluus volemus Fr. Kuntze, Syn. Lactarius volemus (Fr.) Fr.	B	W	*nur frisch. Nicht konserviert, nicht getrocknet
Buchenpilz, Shimeji, *Buchenrasling*, *Holzrasling, Ulmenseitling, Ulmenrasling*	Unter Einbeziehung der Arten Hypsizygus tessulatus (Bull.) Singer, Hypsizygus ulmarius (Bull.) Redhead, Hypsizygus marmoreus (Peck) H. E. Bigelow	B	K/W	
Butterpilz (siehe Röhrlinge)				
Champignon, *Kulturchampignon, Egerling*	Agaricus bisporus (Lange.) Imbach	B	K	
Anischampignon	Agaricus arvensis Schaeff.	B	K/W	

Bezeichnung des Lebensmittels	Wissenschaftliche Bezeichnung	Gruppe	Herkunft	Bemerkungen
Mandelpilz	Agaricus subrufescens Peck, Syn. Agaricus blazei Murill, Syn. Agaricus brasiliensis Fr.	B	K/W	
Enoki	Flammulina filiformis (Z.W. Ge, X.B. Liu & Zhu L. Yang) P.M. Wang, Y.C. Dai, E. Horak & Zhu L. Yang.	B	K	
Samtfußrübling	Flammulina velutipes (Curt.: Fr.) Sing.	B	K/W	
Goldkäppchen, Nameko, Chinesisches Stockschwämmchen, Japanisches Stockschwämmchen	Pholiota microspora (Berk.) Sacc.; Syn. Pholiota nameko (T. lto) S. lto et Imai	B	K	
Herbsttrompete, *Totentrompete*	Craterellus cornucopioides (L.: Fr.) Pers.	S	W	
Kaiserling	Amanita caesarea (Scorp.: Fr.) Pers.	B	W	
Krause Glucke	Sparassis crispa (Wulfen) Fr.	S	W/K	
Maipilz	Calocybe gambosa (Fr.) Donk	B	W	
Matsutake (siehe Ritterlinge)				
Morcheln				
Hohe Morchel, *Spitzmorchel*	Morchella elata Fr., Morchella conica Pers., im weiteren Sinne	S	W/K	
Speisemorchel	Morchella esculenta (L.) Pers.im weiteren Sinne	S	W	
Mu-err, *Black Fungus*, *Judasohr*, *Wolkenohr*	Auricularia nigricans (Sw.) Birkebak, Loony & Sánchez-García, Syn. Auricularia polytricha (Mont.) Sacc.	S	K	
*Nelkenschwindling**	Marasmius oreades (Bolt: Fr.) Fr.	B	W	*nur Hüte
Parasol, *Riesenschirmpilz**	Macrolepiota procera (Scop.: Fr.) Sing.	B	W	*nur Hüte

Bezeichnung des Lebensmittels	Wissenschaftliche Bezeichnung	Gruppe	Herkunft	Bemerkungen
Pfifferling	Cantharellus cibarius (L.) Fr., im weiteren Sinne	S	W	
Reifpilz, *Runzelschüppling*	Cortinarius caperatus (Pers.) Fr., Syn. Rozites caperatus (Pers. : Fr.) P. Karst.	B	W	
Reisstrohpilz, *Dunkelstreifiger Scheidling*	Volvariella volvacea (Bull.: Fr.) Sing.	B	K	
Edelreizker, *Echter Reizker*, *Kiefernreizker*	Lactarius deliciosus (L.) S. F. Gray	B	W	
Ritterlinge				
Schwarzfaseriger Ritterling, Schneeritterling	Tricholoma portentosum (Fr.) Quél.	B	W	
Matsutake	Tricholoma matsutake (Ito et Imai) Sing.	B	W	
Violetter Rötelritterling	Lepista nuda (Bull.: Fr.) Cke.	B	W/K	
Röhrlinge				
*Birkenpilz**	Leccinum scabrum (Bull.: Fr.) S. F. Gray, im weiteren Sinne	R	W	*Hut fest (vorzugsweise nicht größer als 8 cm Durchmesser)
Butterpilz	Suillus luteus (L.) Roussel	R	W	
*Flockenstieliger Hexenröhrling**	Neoboletus erythropus (Pers.) C. Hahn, Syn. Boletus erythropus Pers.	R	W	*roh giftig
Goldröhrling	Suillus grevillei (Klotzch: Fr.) Sing.	R	W	
Körnchenröhrling, *Schmerling*	Suillus granulatus (L.) Roussel	R	W	
*Maronenröhrling**	Imleria badia (Fr.) Vizzini, Syn. Xerocomus badius (Fr.) E.-J. Gilbert	R	W	*roh giftig
Rotkappe	Leccinum versipelle (Fr.) Snell, im weiteren Sinne	R	W	
*Sandröhrling**	Suillus variegatus (Sw. : Fr.) Richon & Roze	R	W	*Hut fest (vorzugsweise nicht größer als 6 cm Durchmesser)

Bezeichnung des Lebensmittels	Wissenschaftliche Bezeichnung	Gruppe	Herkunft	Bemerkungen
Steinpilz	Boletus edulis Bull.: Fr., im weiteren Sinne	R	W	
Ziegenlippe	Xerocomus subtomentosus (L.: Fr.) Ouel.	R	W	
Rotkappe (siehe Röhrlinge)				
Seitlinge				
Austernseitling, *Austernpilz*	Pleurotus ostreatus (Jacq.: Fr.) Kummer	B	K/W	
Cremeweißer Seitling, *Lungenseitling, Kastanienseitling*	Pleurotus pulmonarius (Fr.) Quél.	B	K/W	
Rosenseitling, Flamingoseitling	Pleurotus djamor (Rumph. ex Fr.) Boedijn, Syn. P. salmoneostramineus Lj. N. Vassiljeva	B	K	
Kräuterseitling	Pleurotus eryngii (DC.) Quél., Pleurotus nebrodensis (Inzengra 1865) Quél., Pleurotus eryngii var. ferulae	B	K/W	
Limonenseitling, *Zitronengelber Seitling*, *Zitronenseitling*	Pleurotus citrinopileatus Singer	B	K	
Schafporling	Albatrellus ovinus (Schaeff.) Kotl. & Pouz., Syn. Scutiger ovinus (Schaeff.) Murill	S	W	
Maitake	Grifola frondosa (Dicks. Fr.) Grav.	S	K/W	
Semmelstoppelpilz	Hydnum repandum L.: Fr., im weiteren Sinne	S	W	
Igelpilz, lgelstachelbart, *Pompom Blanc*	Hericium erinaceus (Bull.: ex Fr.) Pers.	S	K	
Shiitake	Lentinula edodes (Berk.) Pegler, Syn. Lentinus edodes (Berk.) Singer	B	K	
Steinpilz (s. Röhrlinge)				
Samthaube, Südlicher Ackerling, *Pioppino*	Cyclocybe cylindracea (DC.) Vizzini & Angelini, Syn. Agrocybe aegerita (Brigg.) Singer	B	K/W	

Bezeichnung des Lebensmittels	Wissenschaftliche Bezeichnung	Gruppe	Herkunft	Bemerkungen
Täublinge				
Apfeltäubling	Russula paludosa Britz.	B	W	
Frauentäubling	Russula cyanoxantha (Schaeff.) Fr.	B	W	
Speisetäubling	Russula vesca Fr.	B	W	
Träuschlinge				
Riesenträuschling, *Kulturträuschling*	Stropharia rugosoannulata Farl. ex Murrill	B	K/W	
Trompetenpfifferling	Craterellus tubaeformis (Fr.) Quél., Syn. Cantharellus tubaeformis Fr.	S	W	
Trüffel				
Chinesische Trüffel, *China-Trüffel*	Tuber indicum C. & M. (inklusive T. himalayense Zhang & Minter, T. sinense Tao & Liu und T. pseudohimalayense G. Moreno, Manjón, Díez & García-Mont.)	T	W/K	
Frühlingstrüffel, *Bianchetti-Trüffel*	Tuber borchii Vittad., Syn. Tuber albidum Pico	T	W	
Kalaharitrüffel	Kalaharituber pfeilii (Henn.) Trappe & Kagan-Zur, Syn. Terfezia pfeilii Henn.	T	W	
Löwentrüffel	Terfezia arenaria (Moris) Trappe, Syn. Terfezia leonis (Tul. & C. Tul.) Tul. & C. Tul.	T	W	
Perigordtrüffel, *Schwarzer Trüffel*	Tuber melanosporum Vitt.	T	W/K	
Piemonttrüffel, *Weiße(r) Piemonttrüffel*, *Weiße(r) Trüffel*, *Alba-Trüffel*	Tuber magnatum Pico	T	W	
Sommertrüffel, *Burgundertrüffel*	Tuber aestivum Vitt. Tuber aestivum (Wulfen) Spreng., Tuber aestivum var. uncinatum (Chatin) Montecchi & Borelli, Syn. Tuber uncinatum Chatin	T	W/K	

Bezeichnung des Lebensmittels	Wissenschaftliche Bezeichnung	Gruppe	Herkunft	Bemerkungen
Sporenarme Trüffel	Tuber oligospermum (Tul. & C. Tul.) Trappe	T	W	
Wintertrüffel	Tuber brumale Vitt.	T	W/K	
White Fungus, Silberohr	Tremella fuciformis Berk.	S	K/W	
Ziegenlippe (siehe Röhrlinge)				

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 (Kulturpilze, 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), das zuletzt durch Artikel 2 des Gesetzes vom 30. September 2026 (BGBl. 2026 I Nr. 286) geändert worden ist und der Bundesartenschutzverordnung vom 16. Februar 2005 (BGBl. I S. 258, 896), die zuletzt durch Artikel 10 des Gesetzes vom 21. Januar 2013 (BGBl. I S. 95) geändert worden ist, 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 (ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16).

[3] Bei der Bestimmung der säureunlöslichen Asche und verkohlter Pilze oder Pilzstücke 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 vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 (ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671).

[5] Artikel 2 Absatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2023/2429 der Kommission vom 17. August 2023 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnormen für den Sektor Obst und Gemüse, bestimmte Verarbeitungserzeugnisse aus Obst und Gemüse und den Bananensektor, und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1666/1999 der Kommission und der Durchführungsverordnungen (EU) Nr. 543/2011 und (EU) Nr. 1333/2011 der Kommission (ABl. L 2023/2429, 3.11.2023).

[6] Artikel 5 Absatz 1 Buchstabe b Ziffer i der Delegierten Verordnung (EU) 2023/2429 vom 17. August 2023 der Kommission zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnormen für den Sektor Obst und Gemüse, bestimmte Verarbeitungserzeugnisse aus Obst und Gemüse und den Bananensektor, und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1666/1999 der Kommission und der Durchführungsverordnungen (EU) Nr. 543/2011 und (EU) Nr. 1333/2011 der Kommission (ABl. L 2023/2429, 3.11.2023).

[7] UNECE-Norm FFV-24 für die Vermarktung und Qualitätskontrolle von Kulturchampignons; 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] § 5 und § 38, Absatz 5 der Fertigpackungsverordnung vom 18. November 2020 (BGBl. I S. 2504) in der jeweils geltenden Fassung
und
Anhang IX Nummer 5 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und

zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission (ABl. L 304 vom 22.11.2011, S. 18).

[9] Bestimmung der Abtropfgewichte nach: WELMEC 6.8 Issue 2020 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), die zuletzt durch Artikel 4 der Verordnung vom 5. Juli 2017 (BGBl. I S. 2272) geändert worden ist, in der jeweils geltenden Fassung.

[11] Standard for dried edible fungi des Codex Alimentarius International Food Standard, Codex Stan 39-1981 (in der Fassung der Änderung 2023).

[12] Vergleiche Satz 1 in Verbindung mit Leitsatz-Nr. 1.1.1 der Leitsätze für Gewürze und andere würzende Zutaten vom 9. Oktober 2025 (BAnz AT 28.11.2025 B6, GMBl 47/2025, S. 1041-1049).

[13] Bestimmt an einer Menge von mindestens 100 g.

[14] BVL, Veröffentlichungen der AG Stoffliste, Pilzliste, 2. Auflage, November 2025.