

# Anhörungsverfahren zur Änderung der Leitsätze für Speisepilze und Speisepilzerzeugnisse (vom 15.01. bis 12.02.2026)

LS-Nr.	<b>Leitsätze für Speisepilze und Speisepilzerzeugnisse</b> <i>Einfügungen sind <u>unterstrichen</u>; Streichungen <del>gestrichen</del></i>
1.3	<b>Beschaffenheitsmerkmale</b>
1.3.4	<p>Unverarbeitete Speisepilze sollen sein:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ganz, der mit Erde behaftete Fuß kann abgeschnitten sein und Steinpilze können der Länge nach halbiert sein;</li> <li>- gesund, ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen;</li> <li>- sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen mit Ausnahme von am Fuß anhaftender Erde;</li> <li>- <del>fest</del> <u>arttypische Konsistenz</u>;</li> <li>- von frischem Aussehen;</li> <li>- praktisch frei von Schädlingen;</li> <li>- praktisch frei von Schäden durch Schädlinge;</li> <li>- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit;</li> <li>- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack;</li> <li>- Entwicklung und Zustand der Speisepilze müssen so sein, dass sie Transport und Hantierung aushalten und in zufrieden stellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.</li> </ul>
1.3.6	<p>Bei <u>Speisepilzen</u> <del>Wildpilzen</del> und Erzeugnissen daraus kann die Stiellänge <u>und Hutgröße</u> <del>der Speisepilze</del> aufgrund der natürlichen Wachstumsbedingungen variieren.</p>
1.4	<b>Bezeichnung und Aufmachung</b>
1.4.1	<p>Für die beschriebenen Speisepilze und Speisepilzerzeugnisse sind die in diesen Leitsätzen kursiv gedruckten Bezeichnungen <del>des Lebensmittels</del> <u>verkehrsüblich</u>.</p>
2.1	<p><b>Pilzkonserven</b></p> <p>Pilzkonserven enthalten Speisepilze, die durch <del>Hitzesterilisation</del> <u>Hitzebehandlung</u> haltbar gemacht wurden.</p> <p>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“.</p> <p>Pilzkonserven enthalten höchstens 0,2 Gewichtsprozent säureunlösliche Asche, bezogen auf das Fertigerzeugnis einschließlich Aufguss<sup>3</sup>.</p> <p>Pilzkonserven entsprechen folgenden Anforderungen:</p>

# Anhörungsverfahren zur Änderung der Leitsätze für Speisepilze und Speisepilzerzeugnisse (vom 15.01. bis 12.02.2026)

LS-Nr.	<b>Leitsätze für Speisepilze und Speisepilzerzeugnisse</b> <i>Einfügungen sind <u>unterstrichen</u>; Streichungen <del>gestrichen</del></i>
2.1.14	<p><i>Mischpilze, Pilzmischung:</i></p> <p>Mischungen von den in der Anlage 1 aufgeführten Arten, ganz oder geschnitten. Der Anteil an einer Speisepilzart ist nicht höher als 50 Gewichtsprozent.</p> <p>Üblich ist die Verwendung von mindestens drei Speisepilzarten.</p> <p>Werden ausschließlich Speisepilzarten von hellem Aussehen verwendet, so können diese Mischungen als <i>Mischpilze hell, Pilzmischung hell</i> bezeichnet werden.</p> <p>Werden Pilzmischungen als <i>Waldpilzmischung</i> 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 <del>Zuchtpilzart</del> <u>Kulturpilzart</u>. Sofern eine <del>Zuchtpilzart</del> <u>Kulturpilzart</u> verwendet wird, so wird diese im Hauptsichtfeld der Verpackung ausreichend kenntlich gemacht.</p>
2.3	<b>Getrocknete Pilze</b>
2.3.1	<p>Getrocknete Pilze sind Speisepilze, ganz oder geschnitten, die durch Trocknen haltbar gemacht worden sind. Der Wassergehalt beträgt bis zu 12 Gewichtsprozent. <u>Verkohlte Pilze oder Pilzstücke überschreiten 2 Gewichtsprozent<sup>3, 11</sup> nicht.</u> Der Gehalt an säureunlöslicher Asche übersteigt 2 Gewichtsprozent<sup>3</sup> nicht. Getrocknete Pilze sind nach dem Wiederaufquellen weichfleischig und nicht schleimig. Dies gilt auch, soweit getrocknete Pilze nur zur Verwendung als Gewürze bestimmt sind<sup>12</sup>.</p> <p>Getrocknete Pilze entsprechen folgenden besonderen Anforderungen:</p>
	<b>Anmerkungen zu Anlage 1 – Verzeichnis der üblichen Speisepilzarten (siehe unten)</b>
	<p><b>Anlage 2</b></p> <p>...</p> <p>Gruppe II:</p> <p>Sonstige Speisepilze (<u>Kulturpilze</u><del>Zuchtpilze</del>, 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.</p>

# Anhörungsverfahren zur Änderung der Leitsätze für Speisepilze und Speisepilzerzeugnisse (vom 15.01. bis 12.02.2026)

LS-Nr.	<p align="center"><b>Leitsätze für Speisepilze und Speisepilzerzeugnisse</b></p> <p align="center"><i>Einfügungen sind <u>unterstrichen</u>; Streichungen <del>gestrichen</del></i></p>
	...
	<p><b>Fußnoten</b></p> <p><sup>1</sup> Auf die besonderen Schutzbestimmungen für Pilze im Bundesnaturschutzgesetz vom 29. Juli 2009 (BGBl. I S. 2542), <u>das zuletzt durch Artikel 48 des Gesetzes vom 23. Oktober 2024 (BGBl. 2024 I Nr. 323) geändert worden ist</u> und der Bundesartenschutzverordnung vom 16. Februar 2005 (BGBl. I S. 258, 896), <u>die zuletzt durch Artikel 10 des Gesetzes vom 21. Januar 2013 (BGBl. I S. 95) geändert worden ist</u>, in den jeweils geltenden Fassungen wird hingewiesen.</p> <p><sup>2</sup> Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe, <del>in der jeweils geltenden Fassung.</del></p> <p>...</p> <p><sup>4</sup> 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- <del>in der jeweils geltenden Fassung.</del></p> <p><sup>5</sup> 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 <del>in der jeweils geltenden Fassung.</del></p> <p><sup>8</sup> <u>§ 5 und § 38, Absatz 5 der Fertigpackungsverordnung vom 18. November 2020 (BGBl. I S. 2504)</u> <del>in der Fassung der Bekanntmachung vom 8. März 1994 (BGBl. I S. 451, 1307)</del> <u>in der jeweils geltenden Fassung</u> 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 <del>in den jeweils geltenden Fassungen.</del></p> <p><sup>9</sup> Bestimmung der Abtropfgewichte nach: WELMEC 6.8 Issue <del>2 May 2013</del> <u>2020</u> WELMEC European Cooperation in Legal Metrology Drained Weight-Guide on the Verification of Drained Weight, Drained Washed Weight and Deglazed Weight.</p> <p><sup>10</sup> Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel in der Fassung der Bekanntmachung vom 22. Februar 2007 (BGBl. I S. 258), <u>die zuletzt durch Artikel 4 der Verordnung vom 5. Juli 2017 (BGBl. I S. 2272) geändert worden ist</u>, in der jeweils geltenden Fassung.</p> <p><sup>11</sup> <u>Standard for dried edible fungi des Codex Alimentarius International Food Standard, Codex Stan 39-1981 (in der Fassung der Änderung 2023)</u></p> <p><sup>12</sup> Vgl. Satz 1 der Leitsätze für Gewürze und andere würzende Zutaten vom <u>09. Oktober 2025 (BANz AT 28.11.2025 B6, GMBL 47/2025, S. 1041-</u></p>

## Anhörungsverfahren zur Änderung der Leitsätze für Speisepilze und Speisepilzerzeugnisse (vom 15.01. bis 12.02.2026)

LS-Nr.	<p><b>Leitsätze für Speisepilze und Speisepilzerzeugnisse</b></p> <p><i>Einfügungen sind <u>unterstrichen</u>; Streichungen <del>gestrichen</del></i></p>
	<p><u>1049).</u></p> <p>...</p>

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

# Anhörungsverfahren zur Änderung der Leitsätze für Speisepilze und Speisepilzerzeugnisse (vom 15.01. bis 12.02.2026)

Bezeichnung des Lebensmittels	Wissenschaftliche Bezeichnung	Gruppe	Herkunft	Bemerkungen
<u>Mandelpilz</u>	<u>Agaricus subrufescens (Peck), Agaricus blazei, Agaricus brasiliensis</u>	B	K/W	
<u>Goldkäppchen, Nameko, Chinesisches Stockschwämmchen, Nameko, Japanisches Stockschwämmchen</u>	Pholiota nameko (T. Ito) S. Ito et Imai	B	KZ	
<u>Egerlinge s. Champignon</u>				
<u>Hallimasch*</u>	Armillaria mellea (Vahl: Fr.) Kummer (im weiteren Sinne)	B	W	*nur Hüte mit 1 cm Stiel, roh giftig, wird auf dem Frischmarkt nicht verkauft
<u>Herbsttrompete, Totentrompete</u>	Craterellus cornucopioides (L.: Fr.) Pers.	S	W	auch als Gewürzpilz, siehe Leitsätze für Gewürze und andere würzende Zutaten
<u>Kaiserling</u>	Amanita caesarea (Scorp.: Fr.) Pers.	B	W	
<u>Krause Glucke</u>	<u>Sparassis crispa (Wulfen) Fr. Sparassis crispa (Wulf) Fr.</u>	S	W/KZ	
<u>Maipilz</u>	<u>Calocybe gambosa (Fr.) Donk Calocybe gambosa (Fr.) Sing</u>	B	W	
<u>Matsutake (siehe Ritterlinge)</u>				
<u>Morcheln</u>				
<u>Hohe Morchel, Spitzmorchel</u>	Morchella elata Fr., Morchella conica Pers., im weiteren Sinne	S	W/KZ	
<u>Speisemorchel</u>	<u>Morchella esculenta (L.) Pers. Morchella-esculenta Pers., im weiteren Sinne</u>	S	W	
<u>Mu-err, Black Fungus, Judasohr, Wolkenohr</u>	<u>Auricularia nigricans (Sw.) Birkebak, Loony &amp; Sánchez-García, Syn. Auricularia polytricha (Mont.) Sacc. Auricularia polytricha (Mont.) Sacc., auch Auricularia auricula-judae (Bull.:Fr.) Quéf.</u>	S	KZ	
<u>Nelkenschwindling*</u>	Marasmius oreades (Bolt: Fr.) Fr.	B	W	*nur Hüte
<u>Parasol, Riesenschirmpilz*</u>	Macrolepiota procera (Scop.: Fr.) Sing.	B	W	*nur Hüte
<u>Pfifferling</u>	Cantharellus cibarius (L.) Fr., im weiteren Sinne	S	W	
<u>Reifpilz, Runzelschüppling</u>	<u>Cortinarius caperatus (Pers.) Fr., Syn. Rozites caperatus (Pers.: Fr.) P. Karst. Rozites-</u>	B	W	

# Anhörungsverfahren zur Änderung der Leitsätze für Speisepilze und Speisepilzerzeugnisse (vom 15.01. bis 12.02.2026)

Bezeichnung des Lebensmittels	Wissenschaftliche Bezeichnung	Gruppe	Herkunft	Bemerkungen
	<del>caperatus (Pers.: Fr.) Karst.</del>			
<i>Reisstrohpilz, Dunkelstreifiger Scheidling</i>	<i>Volvariella volvacea</i> (Bull.: Fr.) Sing.	B	<u>KZ</u>	
<i>Edelreizker, Echter Reizker, Kiefernreizker</i>	<i>Lactarius deliciosus</i> (L.) S. F. Gray	B	W	
Ritterlinge				
<i>Grauer Ritterling, Schwarzfaseriger Ritterling</i>	<i>Tricholoma portentosum</i> (Fr.) Quél.	B	W	
<i>Matsutake</i>	<i>Tricholoma matsutake</i> (Ito et Imai) Sing.	B	W	
<i>Violetter Rötleritterling</i>	<i>Lepista nuda</i> (Bull.: Fr.) Cke.	B	W/ <u>KZ</u>	
Röhrlinge				
<i>Birkenpilz*</i>	<i>Leccinum scabrum</i> (Bull.: Fr.) S. F. Gray, im weiteren Sinne	R	W	*Hut fest (vorzugsweise nicht größer als 8 cm Durchmesser)
<i>Butterpilz</i>	<u><i>Suillus luteus</i> (L.) Roussel</u> <del><i>Suillus luteus</i> (L.) S. F. Gray</del>	R	W	
<i>Flockenstieliger Hexenröhrling*</i>	<u><i>Neoboletus erythropus</i> (Pers.) C. Hahn, Syn.</u> <del><i>Boletus erythropus</i> Pers.</del> <del><i>Boletus erythropus</i> (Fr.: Fr.) Krombh.</del>	R	W	*roh giftig
<i>Goldröhrling</i>	<i>Suillus grevillei</i> (Klotzch: Fr.) Sing.	R	W	
<i>Körnchenröhrling, Schmerling</i>	<u><i>Suillus granulatus</i> (L.) Roussel</u> <del><i>Suillus granulatus</i> (L.: Fr.) Kuntze</del>	R	W	
<i>Maronenröhrling</i>	<u><i>Imleria badia</i> (Fr.) Vizzini, Syn. <i>Xerocomus badius</i> (Fr.) E.-J. Gilbert</u> <del><i>Xerocomus badius</i> (Fr.) Kühn. ex. Gilb.</del>	R	W	*roh giftig
<i>Rotkappe</i>	<i>Leccinum versipelle</i> (Fr.) Snell, im weiteren Sinne	R	W	
<i>Sandröhrling*</i>	<u><i>Suillus variegatus</i> (Sw.: Fr.) Richon &amp; Roze</u> <del><i>Suillus variegatus</i> (Sw.: Fr.) Kuntze</del>	R	W	*Hut fest (vorzugsweise nicht größer als 6 cm Durchmesser)
<i>Steinpilz</i>	<i>Boletus edulis</i> Bull.: Fr., im weiteren Sinne	R	W	
<i>Ziegenlippe</i>	<i>Xerocomus subtomentosus</i> (L.: Fr.) Ouel.	R	W	
<i>Rotkappe</i> (siehe Röhrlinge)				
Seitlinge				
<i>Austernseitling, Austernpilz</i>	<i>Pleurotus ostreatus</i> (Jacq.: Fr.) Kummer	B	<u>KZ</u> /W	

# Anhörungsverfahren zur Änderung der Leitsätze für Speisepilze und Speisepilzerzeugnisse (vom 15.01. bis 12.02.2026)

Bezeichnung des Lebensmittels	Wissenschaftliche Bezeichnung	Gruppe	Herkunft	Bemerkungen
<i>Cremeweißer Seitling, Lungenseitling, Kastanienseitling</i>	<i>Pleurotus pulmonarius</i> (Fr.) Quél.	B	<u>KZ/W</u>	
<i>Rosenseitling, Flamingoseitling, Rosenseitling</i>	<i>Pleurotus djamor</i> (Rumph. ex Fr.) Boedijn, Syn. <i>P. salmoneostramineus</i> Lj. N. Vassiljeva	B	<u>KZ</u>	
<i>Kräuterseitling</i>	<i>Pleurotus eryngii</i> (DC.) Quél. <i>Pleurotus nebrodensis</i> (Inzengra 1865) Quél. <i>Pleurotus ferulae</i>	B	<u>KZ/W</u>	
<i>Limonenseitling, Zitronengelber Seitling, Zitronenseitling</i>	<i>Pleurotus citrinopileatus</i> Singer	B	<u>KZ</u>	
<i>Enoki, Samtfußrübling</i>	<i>Flammulina velutipes</i> (Curt.: Fr.) Sing.	B	<u>KZ/W</u>	
<i>Schafporling</i>	<i>Albatrellus ovinus</i> (Schaeff.) Kotl. & Pouz., Syn. <i>Scutiger ovinus</i> (Schaeff.) Murill <i>Albatrellus ovinus</i> (Schaeff.) Kotl. & Pouz. (auch als <i>Scutiger o.</i> )	S	W	
<i>Maitake</i>	<i>Grifola frondosa</i> (Dicks. Fr.) Grav.	<u>S</u>	<u>K/W</u>	
<i>Semmelstoppelpilz</i>	<i>Hydnum repandum</i> L.: Fr., im weiteren Sinne	S	W	
<i>Shan-Fu, Igelpilz, Igelstachelbart, Pompom Blanc</i>	<i>Hericium erinaceus</i> (Bull.: ex Fr.) Pers.	S	<u>KZ</u>	
<i>Shiitake</i>	<i>Lentinula edodes</i> (Berk.) Pegler, Syn. <i>Lentinus edodes</i> (Berk.) Singer <i>Lentinus edodes</i> im weiteren Sinne (Berk.) Sing. (auch als <i>Lentinula edodes</i> )	B	<u>KZ</u>	
<i>Steinpilz</i> (s. Röhrlinge)				
<i>Samthaube, Südlicher Ackerling, Pioppino</i>	<i>Cyclocybe cylindracea</i> (DC.) Vizzini & Angelini, Syn. <i>Agrocybe aegerita</i> (Brigg.) Singer <i>Agrocybe aegerita</i> (Brig.) Sing. Synonym: <i>A. cylindracea</i> (DC: Fr.) Mre	B	<u>KZ/W</u>	
<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	

# Anhörungsverfahren zur Änderung der Leitsätze für Speisepilze und Speisepilzerzeugnisse (vom 15.01. bis 12.02.2026)

Bezeichnung des Lebensmittels	Wissenschaftliche Bezeichnung	Gruppe	Herkunft	Bemerkungen
Träuschlinge				
<i>Riesenträuschling, Kulturträuschling</i>	<u>Stropharia rugosoannulata</u> Farl. ex Murrill <u>Stropharia rugosoannulata</u> Farlow	B	KZ/W	
<i>Trompetenpfifferling</i>	Craterellus tubaeformis (Fr.) Quél., Syn. Cantharellus tubaeformis Fr.	S	W	
Trüffel				
<i>Chinesische Trüffel, China-Trüffel</i>	Tuber indicum C. & M. (inklusive T. himalayense Zhang & Minter, T. sinense Tao & Liu und T. pseudohimalayense G. Moreno, Manjón, Díez & García-Mont.)	T	W/KZ	
<i>Frühlingstrüffel, Bianchetti-Trüffel</i>	Tuber borchii Vittad., Syn. Tuber albidum Pico	T	W	
<i>Kalaharitrüffel</i>	Kalaharituber pfeilii (Henn.) Trappe & Kagan-Zur, Syn. Terfezia pfeilii Henn. Terfezia pfeilii Hennings	T	W	
<i>Löwentrüffel</i>	Terfezia arenaria (Moris) Trappe, Syn. Terfezia leonis (Tul. & C. Tul.) Tul. & C. Tul. Terfezia leonis Tul. (Synonym: T. arenaria (Moris) Trappe)	T	W	
<i>Perigordtrüffel, Schwarzer Trüffel</i>	Tuber melanosporum Vitt.	T	W/KZ	
<i>Piemontrüffel, Weiße Piemontrüffel, Weißer Trüffel, Alba-Trüffel</i>	<u>Tuber magnatum</u> Pico <u>Tuber magnatum</u> (Pico)	T	W	
<i>Sommertrüffel, Burgundertrüffel</i>	Tuber aestivum Vitt., <u>Tuber aestivum</u> (Wulfen) Spreng., <u>Tuber aestivum</u> var. <u>uncinatum</u> (Chatin) Montecchi & Borelli, Syn. <u>Tuber uncinatum</u> Chatin	T	W/KZ	
<i>Sporenarme Trüffel</i>	Tuber oligospermum (Tul. & C. Tul.) Trappe	T	W	
<i>Wintertrüffel</i>	Tuber brumale Vitt.	T	W/KZ	
<i>White Fungus (Silberohr)</i>	Tremella fuciformis Berk.	S	KZ/W	
<i>Ziegenlippe</i> (siehe Röhrlinge)				