

# Verordnung des EDI über Speisepilze und Hefe

817.022.106

vom 23. November 2005 (Stand am 1. Januar 2012)

---

*Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI),  
gestützt auf die Artikel 4 Absatz 2, 26 Absätze 2 und 5 und 27 Absatz 3  
der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 23. November 2005<sup>1</sup>  
(LGV),  
verordnet:*

## **1. Kapitel: Gegenstand und Geltungsbereich**

### **Art. 1**

Diese Verordnung umschreibt folgende Lebensmittel, legt die Anforderungen an sie fest und regelt deren besondere Kennzeichnung:

- a. Speisepilze;
- b. Hefe.

## **2. Kapitel: Speisepilze**

### **1. Abschnitt: Definitionen und allgemeine Anforderungen**

#### **Art. 2**

<sup>1</sup> Speisepilze sind die essbaren Fruchtkörper der höheren Pilzarten, die, erforderlichenfalls nach einer entsprechenden Behandlung, als Nahrungsmittel geeignet sind.

<sup>2</sup> Speisepilze dürfen mit einem der folgenden Verfahren haltbar gemacht werden:

- a. Tiefkühlung;
- b. Pasteurisation;
- c. Sterilisation;
- d. Einlegen in Flüssigkeiten oder Lösungen;
- e. Trocknung;
- f. Gärung;
- g. Haltbarmachen für kurze Zeit durch Milchsäuregärung (silierte Pilze);

AS 2005 6017

<sup>1</sup> SR 817.02

- h. andere geeignete Verfahren zur Verlängerung der Haltbarkeit; vorbehalten bleiben die Bestimmungen über bewilligungspflichtige Verfahren nach Artikel 20 LGV.

<sup>3</sup> Verarbeitete Speisepilze sind Lebensmittel aus frischen oder haltbar gemachten Speisepilzen, welche zu Granulat, Pulver, Pasten, Garniermassen, Extrakten oder Konzentraten verarbeitet worden sind und als solche oder in küchenfertigen Lebensmitteln an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

<sup>4</sup> Speisepilze, die zum Konsum abgegeben werden, müssen genügend ausgewachsen und ausgereift sein, sodass sie ohne besonderen Aufwand identifiziert werden können.

## 2. Abschnitt: Positivliste<sup>2</sup>

### Art. 3

<sup>1</sup> Als Speisepilze sind nur die in Anhang 1 aufgeführten Pilze zulässig.

<sup>2</sup> und <sup>3</sup> ...<sup>3</sup>

## 3. Abschnitt: Besondere Anforderungen

### Art. 4 Frische Speisepilze

<sup>1</sup> Frische Speisepilze müssen einen artspezifischen Geruch und Geschmack aufweisen; sie müssen sauber sein und dürfen nicht mit Wasser beschwert werden.

<sup>2</sup> Speisepilze gelten nicht als frisch und dürfen nicht an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden, wenn:

- a. sie überreif, überlang gelagert oder beschädigt sind;
- b.<sup>4</sup> sie von Schimmel oder von Insekten- oder Madenfrass befallen sind;
- c. sich die gestochenen Stellen nicht ausschneiden lassen.

<sup>3</sup> Frische Speisepilze dürfen vor der Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten nur einer trockenen, mechanischen Reinigung der Oberfläche unterzogen werden.

<sup>4</sup> Für den Transport und die Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten müssen frische Speisepilze luftdurchlässig gelagert werden.<sup>5</sup>

<sup>2</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008, in Kraft seit 1. April 2008 (AS 2008 995).

<sup>3</sup> Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008, mit Wirkung seit 1. April 2008 (AS 2008 995).

<sup>4</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008, in Kraft seit 1. April 2008 (AS 2008 995).

<sup>5</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008, in Kraft seit 1. April 2008 (AS 2008 995).

**Art. 5<sup>6</sup>****Art. 6** Getrocknete Speisepilze

<sup>1</sup> und <sup>2</sup> ...<sup>7</sup>

<sup>3</sup> Getrocknete Speisepilze müssen in ihrer Art makroskopisch erkennbar bleiben.<sup>8</sup>

<sup>4</sup> Der Anteil an Pilzteilen, der ein Sieb von 5 ( $\pm 0,25$ ) mm Maschenweite passiert (Pilzbruch), darf 6 Massenprozent nicht überschreiten.

<sup>5</sup> Der Wassergehalt von getrockneten Speisepilzen darf folgende Werte nicht überschreiten:

- a. gefriergetrocknete Pilze: 6 Massenprozent;
- b. luftgetrocknete Pilze: 12 Massenprozent;
- c. getrocknete Shiitake-Pilze: 13 Massenprozent.

**Art. 7<sup>9</sup>** Pilzpulver und Pilzgranulat

Der Wassergehalt darf bei Pilzpulver 9 Massenprozent und bei Pilzgranulat 13 Massenprozent nicht überschreiten.

**Art. 8** Speisepilze in Nasskonserven

Zum Blanchieren von Speisepilzen für Nasskonserven dürfen verwendet werden:

- a. Speisesalz;
- b. die gemäss Zusatzstoffverordnung vom 23. November 2005<sup>10</sup> zugelassenen Zusatzstoffe.

**Art. 9 und 10<sup>11</sup>**

<sup>6</sup> Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008, mit Wirkung seit 1. April 2008 (AS 2008 995).

<sup>7</sup> Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008, mit Wirkung seit 1. April 2008 (AS 2008 995).

<sup>8</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008, in Kraft seit 1. April 2008 (AS 2008 995).

<sup>9</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008, in Kraft seit 1. April 2008 (AS 2008 995).

<sup>10</sup> [AS 2005 6191. AS 2007 2977 Art. 7]. Siehe heute: die V vom 22. Juni 2007 (SR 817.022.31).

<sup>11</sup> Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008, mit Wirkung seit 1. April 2008 (AS 2008 995).

**Art. 11** Jus de truffes

<sup>1</sup> «Jus de truffes» ist der flüssige Extrakt, der durch das erstmalige Sterilisieren von ganzen Trüffeln oder Trüffelteilen der *Tuber*-Arten gemäss Anhang 1 entsteht.<sup>12</sup>

<sup>2</sup> Der Zusatz von Kochsalz (höchstens 5 Massenprozent), Gewürzen oder Branntwein ist erlaubt.

**Art. 12** Pilzextrakte und Pilzkonzentrate

<sup>1</sup> Pilzextrakte sind mit Trinkwasser oder mit Speisefetten hergestellte Auszüge von Speisepilzen. Sie können mit Kochsalz haltbar gemacht werden.

<sup>2</sup> Pilzkonzentrate sind Auszüge von Speisepilzen, die durch Eindicken bis zu einem zähflüssigen Zustand, auch unter Verwendung von Kochsalz, haltbar gemacht worden sind.

<sup>3-6</sup> ...<sup>13</sup>

**Art. 13** Küchenfertige Lebensmittel mit Speisepilzen

<sup>1</sup> ...<sup>14</sup>

<sup>2</sup> Für die Zubereitung von Speisepilzen für küchenfertige Lebensmittel gelten die Anforderungen von Artikel 2 Absatz 4 sowie die Artikel 4–8 sinngemäss.<sup>15</sup>

**Art. 14** Vorverpackte Speisepilze

Für vorverpackte Speisepilze, die an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden, gelten folgende Anforderungen:

- a. In Packungen von frischen und von tiefgefrorenen Speisepilzen sowie in Nasskonserven müssen annähernd gleich viele Pilzhüte wie Pilzfüsse enthalten sein.
- b. In Packungen von frischen, tiefgefrorenen und getrockneten Speisepilzen sowie in Nasskonserven sind ganze Hüte allein zulässig;
- c. Packungen mit Pilzfüssen allein dürfen nicht an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

**Art. 15** Fehlertoleranzen

Für den gewerbmässigen Handel mit Speisepilzen gelten die Fehlertoleranzen nach Anhang 2.

<sup>12</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008, in Kraft seit 1. April 2008 (AS 2008 995).

<sup>13</sup> Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008, mit Wirkung seit 1. April 2008 (AS 2008 995).

<sup>14</sup> Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008, mit Wirkung seit 1. April 2008 (AS 2008 995).

<sup>15</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008, in Kraft seit 1. April 2008 (AS 2008 995).

#### 4. Abschnitt: Kennzeichnung

##### Art. 16 Sachbezeichnung

<sup>1</sup> Auf den Gebinden und Packungen von Speisepilzen ist die Pilzart anzugeben. Gibt es keine amtssprachliche Bezeichnung für die Pilzart oder ist sie nicht eindeutig, so muss die lateinische Bezeichnung angegeben werden.

<sup>1bis</sup> Als «Steinpilz» dürfen die fünf Arten *Boletus aereus*, *Boletus aestivalis* (*Boletus reticulatus*), *Boletus edulis*, *Boletus mamorensis* und *Boletus pinophilus* bezeichnet werden. Wird als Sachbezeichnung eine dieser Arten angegeben, so darf nur diese Art vorhanden sein.<sup>16</sup>

<sup>2</sup> ...<sup>17</sup>

<sup>3</sup> Bei vorverpackten Speisepilzen, die als ganze Hüte allein abgegeben werden, lautet die Sachbezeichnung «X-Hüte» (X = Pilzart).

<sup>4</sup> ...<sup>18</sup>

<sup>5</sup> Die Sachbezeichnung von Pilzextrakten und Pilzkonzentraten lautet: «X-Extrakt» oder «X-Konzentrat» (X = Pilzart).<sup>19</sup>

##### Art. 17 Übrige Kennzeichnung

<sup>1</sup> Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 2 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005<sup>20</sup> über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln sind anzugeben:

- a. ein Hinweis wie «aus getrockneten Pilzen hergestellt» bei Produkten aus getrockneten Pilzen;
- b.<sup>21</sup> die Bezeichnung «Kulturpilz» oder «kultivierter Speisepilz» bei kultivierten frischen Speisepilzen.

<sup>2</sup> Getrüffelte Lebensmittel sind wie folgt zu kennzeichnen:

- a. «getrüffelt», «truffé» oder «mit Trüffeln», wenn der Anteil an Trüffeln mindestens 3 Massenprozent, bezogen auf das Endprodukt, beträgt;
- b. «getrüffelt zu X %», «truffé à X %» oder «mit X % Trüffeln», wenn der Anteil an Trüffeln mindestens 1 Massenprozent, bezogen auf das Endprodukt, beträgt.

<sup>16</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008, in Kraft seit 1. April 2008 (AS 2008 995).

<sup>17</sup> Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008, mit Wirkung seit 1. April 2008 (AS 2008 995).

<sup>18</sup> Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008, mit Wirkung seit 1. April 2008 (AS 2008 995).

<sup>19</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008, in Kraft seit 1. April 2008 (AS 2008 995).

<sup>20</sup> SR 817.022.21

<sup>21</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008, in Kraft seit 1. April 2008 (AS 2008 995).

<sup>3</sup> Lebensmittel, deren Anteil an Trüffeln weniger als 1 Massenprozent, bezogen auf das Endprodukt, beträgt, dürfen nicht mit einem besonderen Hinweis auf Trüffel gekennzeichnet werden.

<sup>4</sup> ...<sup>22</sup>

### 3. Kapitel: Hefe

#### Art. 18 Definitionen

<sup>1</sup> Backhefe ist obergärende Kulturhefe (*Saccharomyces cerevisiae* und deren Hybriden), die zur Teiglockerung verwendet wird.

<sup>2</sup> Presshefe ist von Wasser teilweise befreite Backhefe. Sie muss eine homogene, feuchte, teigartige oder bröcklige Masse von graugelblicher Farbe bilden, darf sich nicht klebrig oder schmierig anfühlen und muss einen schwach säuerlichen, an Gärungsprodukte erinnernden Geruch besitzen.

<sup>3</sup> Trockenbackhefe ist schonend getrocknete Backhefe, die vor der Verwendung rehydratisiert werden muss.

<sup>4</sup> Instanttrockenhefe ist schonend getrocknete Backhefe, die bei der Teigbereitung in trockener Form dem Mehl direkt zugemischt werden kann.

<sup>5</sup> Flüssighefe ist Backhefe mit einem hohen Wassergehalt.

#### Art. 19 Anforderungen

<sup>1</sup> Presshefe darf höchstens 1 Massenprozent Stärke (aus der Verwendung als Filterhilfsmittel) und 0,3 Massenprozent Speiseöl (aus der Verwendung als Pfundieröl) enthalten. Der Wassergehalt darf 75 Massenprozent nicht übersteigen.

<sup>2</sup> Die Trockenmasse von Trockenbackhefe muss mindestens 90, die Trockenmasse von Instanttrockenhefe mindestens 93 Massenprozent betragen.

<sup>3</sup> Der Wassergehalt von Flüssighefe darf 80 Massenprozent nicht überschreiten.

<sup>4</sup> Hefeextrakt, der als solcher an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird, darf nicht mehr als 25 Massenprozent Wasser und nicht mehr als 15 Massenprozent Speisesalz enthalten. Der Gehalt an Aminosäure-Stickstoff muss mindestens 3 Massenprozent betragen.

<sup>22</sup> Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008, mit Wirkung seit 1. April 2008 (AS 2008 995).

#### **4. Kapitel: Anpassung der Anhänge**

##### **Art. 20**

Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen<sup>23</sup> passt die Anhänge dieser Verordnung regelmässig dem Stand von Wissenschaft und Technik sowie dem Recht der wichtigsten Handelspartner der Schweiz an.

#### **5. Kapitel: Schlussbestimmungen**

##### **Art. 21**           Aufhebung bisherigen Rechts

Die Verordnung vom 26. Juni 1995<sup>24</sup> über Speisepilze wird aufgehoben.

##### **Art. 22**           Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 2006 in Kraft.

#### **Übergangsbestimmungen der Änderung vom 7. März 2008<sup>25</sup>**

Die von den Änderungen vom 7. März 2008 dieser Verordnung betroffenen Lebensmittel dürfen noch bis zum 31. März 2009 nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt und gekennzeichnet werden. Sie dürfen noch bis zur Erschöpfung der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

<sup>23</sup> Die Bezeichnung der Verwaltungseinheit wurde in Anwendung von Art. 16 Abs. 3 der Publikationsverordnung vom 17. Nov. 2004 (SR 170.512.1) auf den 1. Jan. 2014 angepasst.

<sup>24</sup> [AS 1995 3337, 1997 1483, 2002 781, 2004 1099]

<sup>25</sup> AS 2008 995

Anhang I<sup>26</sup>  
(Art. 3 und 11 Abs. 1)

## Liste der als Speisepilze zulässigen Pilze (Positivliste)

### Bemerkungen zur Positivliste

- A Speisepilze, die kultiviert werden dürfen  
 B Speisepilze, nur aus Kultur stammend  
 C Keine geschlossenen Pilzeier  
 D Pilz muss blanchiert oder getrocknet sein

Für den Eigenkonsum eignen sich die wild gewachsenen frischen Speisepilze dieser Liste sowie weitere Pilze nach kantonaler Regelung und nach Kenntnisstand des amtlichen Pilzkontrolleurs oder der amtlichen Pilzkontrolleurin.

Pilzname lateinisch	Synonyme Pilznamen lateinisch	Pilzname deutsch	Bemerkungen
<b>Agaricus</b> <i>Agaricus arvensis</i> Schaeff.: Fr.		<b>Champignons, Egerlinge</b> Schafchampignon, Weisser Anis- Champignon, Gemeiner Anis-Champignon	A
<i>Agaricus augustus</i> Fr. <i>Agaricus bisporus</i> (J.E. Lange) Pilát (et varietates) <i>Agaricus blazei</i> Murrill		Riesen-Champignon Weisser und Brauner Zucht-Champignon, Zweispore-Champignon	A
<i>Agaricus campestris</i> L.		Mandel-Champignon, Mandel-Egerling	B
<i>Agaricus haemorrhoidarius</i> Schulzer	Wird oft als Synonym von <i>Agaricus silvaticus</i> angesehen	Wiesen-Champignon, Feld-Champignon Grosser Wald- Champignon, Blut- Champignon	
<i>Agaricus silvaticus</i> Schaeff.		Kleiner oder Blasser Wald-Champignon	
<i>Agaricus silvicola</i> (Vittad.) Peck		Dünnfleischiger Anis- Champignon	
<i>Agaricus urinascens</i> (Jul. Schäff. & F.H. Møller) Singer	<i>Agaricus macrosporus</i> (Moell et Schaeff.) Pilát <i>Agaricus albertii</i> Bon	Grosssporiger Champignon	
<b>Agrocybe</b>		<b>Ackerlinge, Erdschüpplinge</b>	
<i>Agrocybe cylindracea</i>	<i>Agrocybe aegerita</i>	Südlischer Ackerling	A

<sup>26</sup> Fassung gemäss Ziff. II der V des EDI vom 7. März 2008, in Kraft seit 1. April 2008 (AS 2008 995).



Pilzname lateinisch	Synonyme Pilznamen lateinisch	Pilzname deutsch	Bemerkungen
(DC) Gillet	(Brig.) Sing.		
<b>Albatrellus</b> <i>Albatrellus ovinus</i> (Schaeff.) Kotl. & Pouzar	<i>Scutigera ovinus</i> (Schaeff.) Murrill	<b>Porlinge</b> Schafporling	
<b>Amanita</b> <i>Amanita caesarea</i> (Scop.) Pers. <i>Amanita rubescens</i> Pers.		<b>Wulstlinge</b> Kaiserling Perlpilz	C
<b>Armillaria</b> <i>Armillaria mellea</i> (Vahl) P. Kumm. agg.		<b>Hallimasch</b> Honiggelber Hallimasch	D
<b>Auricularia</b> <i>Auricularia auricula-judae</i> (Fr.) Quél. <i>Auricularia polytricha</i> (Mont.) Sacc.	<i>Hirneola auricula-judae</i> (L.) Berk.	<b>Ohrappenpilz</b> Judasohr Vielhaariges Judasohr	A A
<b>Boletus</b> <i>Boletus aereus</i> Bull.  <i>Boletus aestivalis</i> (Paulet) Fr. <i>Boletus appendiculatus</i> Schaeff. <i>Boletus edulis</i> Bull.  <i>Boletus erythropus</i> Pers.  <i>Boletus mamorensis</i> Redeuilh <i>Boletus pinophilus</i> Pilat et Dermek	<i>Boletus reticulatus</i> Schaeff.         <i>Boletus pinicola</i> (Vittad.)	<b>Röhrlinge</b> Schwarzhäutiger Steinpilz, Bronzeröhrling Sommer-Steinpilz  Anhängsel-Röhrling, Gelber Bronzeröhrling Steinpilz, Herrenpilz, Fichten-Steinpilz Flockenstieler Hexenröhrling Marokkanischer Steinpilz Kiefern-Steinpilz	
<b>Calocybe</b> <i>Calocybe gambosa</i> (Fr.) Singer		<b>Schönköpfe</b> Maipilz, Mairitterling	
<b>Calvatia</b> <i>Calvatia utriformis</i> (Bull.) Jaap	<i>Handkea utriformis</i> (Bull.) Kreisel	<b>Bauchpilze</b> Hasenstäubling	
<b>Cantharellus</b> Cantharellus aurora (Batsch) Kuyper	Cantharellus lutescens (Pers.: Fr.) Fr. <i>Cantharellus xan-</i>	<b>Leistlinge, Pfifferlinge</b> Starkkriechender Pfifferling, Gelbe Kraterelle, Gold-	

Pilzname lateinisch	Synonyme Pilznamen lateinisch	Pilzname deutsch	Bemerkungen
<p><i>Cantharellus cibarius</i> Fr.</p> <p><i>Cantharellus cinereus</i> Pers.</p> <p><i>Cantharellus tubaeformis</i> (Bull.) Fr.</p> <p><b>Chroogomphus</b></p> <p><i>Chroogomphus helveticus</i> (Singer) M.M. Moser</p> <p><i>Chroogomphus rutilus</i> (Schaeff.) O. K. Mill.</p> <p><b>Clitocybe</b></p> <p><i>Clitocybe geotropa</i> (Bull.) Quél.</p> <p><b>Clitopilus</b></p> <p><i>Clitopilus prunulus</i> (Scop.) P. Kumm.</p> <p><b>Coprinus</b></p> <p><i>Coprinus comatus (forma ovatus)</i> (O.F. Müll.) Pers.</p> <p><b>Cortinarius</b></p> <p><i>Cortinarius praestans</i> Cordier</p> <p><b>Craterellus</b></p> <p><i>Craterellus cornucopioides</i> (L.) Pers.</p> <p><b>Dendropolyporus</b></p> <p><i>Dendropolyporus umbellatus</i> (Pers.) Jülich</p> <p><b>Flammulina</b></p> <p><i>Flammulina velutipes</i> (Curtis) Singer</p> <p><b>Gomphidius</b></p> <p><i>Gomphidius glutinosus</i> (Schaeff.) Fr.</p> <p><b>Gomphus</b></p> <p><i>Gomphus clavatus</i> (Pers.: Fr.) Gray</p>	<p><i>thopus</i> (Pers.) Duby</p>	<p>stieliger Leistling</p> <p>Eierschwamm, Pffferling Grauer Leistling</p> <p>Trompeten-Pffferling, Durchbohrter Leistling</p> <p><b>Gelbfüsse</b></p> <p>Filziger Gelbfuss</p> <p>Kupferroter Gelbfuss</p> <p><b>Trichterlinge</b></p> <p>Mönchskopf</p> <p><b>Räslinge</b></p> <p>Mehl-Räsling</p> <p><b>Tintlinge</b></p> <p>Schopf-Tintling</p> <p><b>Schleierlinge</b></p> <p>Schleiereule</p> <p><b>Trompeten</b></p> <p>Herbst-Trompete, Toten-Trompete</p> <p><b>Eichhasen</b></p> <p>Eichhase, Gemeiner Eichhase</p> <p><b>Samtfussrüblinge</b></p> <p>Gemeiner Samtfuss- rübling, Winterrübling</p> <p><b>Schmierlinge, Gelbfüsse</b></p> <p>Grosser Schmierling, Kuhmaul</p> <p>Schweinsohr</p>	<p>B</p> <p>A</p> <p>A</p>

Pilzname lateinisch	Synonyme Pilznamen lateinisch	Pilzname deutsch	Bemerkungen
<b>Grifola</b> <i>Grifola frondosa</i> (Dicks.) Gray		Klapperschwamm	A
<b>Hericium</b> <i>Hericium erinaceus</i> (Bull.) Pers.		<b>Stachelbart</b> Igel-Stachelbart	B
<b>Hydnum</b> <i>Hydnum repandum</i> L. <i>Hydnum rufescens</i> Pers.		<b>Stachel-, Stoppelpilze</b> Gelblicher Semmelstoppelpilz Rötlicher Semmelstoppelpilz	
<b>Hygrophorus</b> <i>Hygrophorus marzuolus</i> (Fr.) Bres.		<b>Schnecklinge</b> März-Schneckling	
<b>Kuehneromyces</b> <i>Kuehneromyces mutabilis</i> (Schaeff.) Singer & A.H. Sm.	<i>Pholiota mutabilis</i> (Schaeff.) P. Kumm.	Stockschwämmchen	B
<b>Laccaria</b> <i>Laccaria amethystea</i> (Bull.) Murrill <i>Laccaria bicolor</i> (Maire) P.D. Orton <i>Laccaria laccata</i> (Scop.) Fr.	<i>Laccaria amethystina</i> Cooke	<b>Bläulinge, Lacktrichterlinge</b> Violetter Lacktrichterling, Amethystfarbiger Lacktrichterling Zweifarbiges Lacktrichterling Rötlicher Lacktrichterling	
<b>Lactarius</b> <i>Lactarius deliciosus</i> (L.) Gray <i>Lactarius deterrimus</i> Gröger <i>Lactarius lignyotus</i> Fr. <i>Lactarius picinus</i> Fr. <i>Lactarius salmonicolor</i> R. Heim & Leclair <i>Lactarius sanguifluus</i> (Paulet) Fr. <i>Lactarius semisanguifluus</i> R. Heim & Leclair <i>Lactarius volemus</i> (Fr.) Fr.		<b>Milchlinge</b> Edel-Reizker Fichten-Reizker Mohrenkopf-Milchling Pechschwarzer Milchling Lachs-Reizker Weinroter Kiefern-Reizker Spangrüner Kiefern-Reizker Brätling	

Pilzname lateinisch	Synonyme Pilznamen lateinisch	Pilzname deutsch	Bemerkungen
<b>Langermannia</b> <i>Langermannia gigantea</i> (Batsch) Rostk..	<i>Calvatia gigantea</i> (Batsch) Lloyd	Riesenbovist	
<b>Leccinum</b> <i>Leccinum aurantiacum</i> (Bull.) Gray <i>Leccinum carpini</i> (R. Schulz) M.M. Moser ex D.A. Reid <i>Leccinum duriusculum</i> (Schulzer) Singer <i>Leccinum scabrum</i> (Bull. Gray <i>Leccinum versipelle</i> (Fr. & Hök) Snell	<i>Leccinum rufum</i> (Schaeff.) Kreisel	<b>Rauhstielröhrling</b> Espen-Rotkappe  Hainbuchen-Rauhstielröhrling  (Brauner) Pappel-Rauhstielröhrling Birkenpilz, Birken-Rauhstielröhrling Birken-Rotkappe, Heide-Rotkappe	
<b>Lentinula</b> <i>Lentinula edodes</i> (Berk.) Pegler	<i>Lentinus edodes</i> (Berk.) Singer	<b>Shiitakepilz</b> Shiitake-Pilz	A
<b>Lepista</b> <i>Lepista irina</i> (Fr.) H.E. Bigelow <i>Lepista nuda</i> (Bull.) Cooke  <i>Lepista saeva</i> (Fr.) P.D. Orton	<i>Lepista personata</i> (Fr.) Cooke	<b>Rötelritterlinge</b> Veilchen-Rötelritterling Violetter Rötelritterling, Nackter Rötelritterling Maskenn-Rötelritterling, Lilastiel-Rötelritterling	A
<b>Lycoperdon</b> <i>Lycoperdon perlatum</i> Pers. <i>Lycoperdon pyriforme</i> Schaeff.		<b>Stäublinge</b> Flaschen-Stäubling  Birnen-Stäubling	
<b>Lyophyllum</b> <i>Lyophyllum decastes</i> (Fr.) Singer  <i>Lyophyllum fumosum</i> (Pers.) P.D. Orton <i>Lyophyllum ulmarium</i> (Bull.) Kühner	<i>Lyophyllum loricatum</i> (Fr.) Kuehner <i>Lyophyllum aggregatum</i> (Schaeff.) Kühner  <i>Hypsizygos ulmarius</i> (Bull.) Redhead, <i>Hypsizygos tessulatus</i>	<b>Raslinge, Graublätter</b> Ockerbrauner Büschel-Rasling, Büscheliger Rasling, Geselliger Rasling, Gepanzerwarter Rasling, Knochpeliger Rasling Frost-Rasling  Ulmen-Rasling, Buchenpilz, Shimeji-Pilz	A

Pilzname lateinisch	Synonyme Pilznamen lateinisch	Pilzname deutsch	Bemerkungen
<b>Macrolepiota</b> <i>Macrolepiota procera</i> (Scop.) Singer <i>Macrolepiota rhacodes</i> (Vittad.) Singer	<i>Macrolepiota rachodes</i> <i>Chlorophyllum rhacodes</i> (Vittad.) Vellinga	<b>Riesenschirmlinge</b> Parasolpilz, Riesenschirmling Safran-Riesenschirmling	
<b>Marasmius</b> <i>Marasmius oreades</i> (Bolton) Fr.		<b>Schwindlinge</b> Nelken-Schwindling, Feld-Schwindling	
<b>Morchella</b> <i>Morchella conica</i> Krombh. <i>Morchella esculenta</i> (L.: Fr.) Pers. (et varietates) <i>Morchella semilibera</i> DC.: Fr.	<i>Morchella elata</i> Fr. (et varietates)  <i>Morchella gigas</i> (Batsch: Fr.) Pers. (et varietates)	<b>Morcheln</b> Spitzmorchel Speise-Morchel  Halbfreie Morchel, Käppchen-Morchel	
<b>Pholiota</b> <i>Pholiota nameko</i> (T. Itô) S. Ito & S. Imai		<b>Schüpplinge, Flämmlinge</b> Klebriger Schüppling, Namekotatepilz, japanisches Stockschwämmchen	B
<b>Pleurotus</b> <i>Pleurotus cornucopiae</i> (Paulet) Rolland <i>Pleurotus eryngii</i> (DC.: Fr.) Gillet <i>Pleurotus ostreatus</i> (Jacq.: Fr.) P. Kumm. (et varietates)		<b>Seitlinge</b> Rillstieliger Seitling Kräuter-Seitling  Austern-Seitling, Taubenblauer Seitling	B B A
<b>Rozites</b> <i>Rozites caperatus</i> (Pers.) P. Karst.		Zigeuner, Reifpilz	
<b>Russula</b> <i>Russula cyanoxantha</i> (Schaeff.) Fr. <i>Russula integra</i> L. Fr.  <i>Russula mustelina</i> Fr. <i>Russula vesca</i> Fr.  <i>Russula virescens</i>		<b>Täublinge</b> Frauen-Täubling  Brauner Leder-Täubling Wiesel-Täubling Fleischroter Speise-Täubling Grüngfelderter	

Pilzname lateinisch	Synonyme Pilznamen lateinisch	Pilzname deutsch	Bemerkungen
(Schaeff.) Fr.		Täubling	
<b>Sarcodon</b>			
<i>Sarcodon imbricatus</i> (L.: Fr.) P. Karst.		Habichtspilz	
<b>Sparassis</b>		<b>Glucken</b>	
<i>Sparassis brevipes</i> Krombh.		Breitblättrige Glucke	A
<i>Sparassis crispa</i> (Wulfen) Fr.		Krause Glucke	A
<b>Stropharia</b>		<b>Träuschlinge</b>	
<i>Stropharia rugosoannulata</i> Farl. ex Murrill.		Rotbrauner Riesen-Träuschling	A
<b>Suillus</b>		<b>Schmierröhrlinge</b>	
<i>Suillus bovinus</i> (Pers.) Roussel		Kuh-Röhrling	
<i>Suillus collinitus</i> (Fr.) O.Kuntze		Ringloser Butter- röhrling	
<i>Suillus granulatus</i> (L.) Roussel		Körnchen-Röhrling, Schmerling	
<i>Suillus grevillei</i> (Klotsch) Singer	<i>Suillus flavus</i> (With.) Singer	Gold-Röhrling	
<i>Suillus luteus</i> ((L.) Rous- sel		Butterpilz, Butter- röhrling	
<b>Terfezia</b>		<b>Wüstentrüffel</b>	
<i>Terfezia arenaria</i> (Moris) Trappe		Elegante Wüstentrüffel	
<i>Terfezia boudieri</i> Chatin.		Boudiers Wüstentrüf- fel	
<b>Tremella</b>		<b>Zitterlinge</b>	
<i>Tremella fuciformis</i> Berk.		Spindelförmiger Zitterling, Weisses Zitterling, Silberrohr	B
<b>Tricholoma</b>		<b>Ritterlinge</b>	
<i>Tricholoma matsutake</i> (S. Ito & S. Imai) Singer	<i>Tricholoma caligatum</i> (Viv.) Ricken; <i>Tricholoma nauseo- sum</i> (Blytt) Kytövu- ori; <i>Tricholoma dulciolens</i> Kytövuori	Krokodil-Ritterling, Matsutake-Ritterling	B
<i>Tricholoma portentosum</i> (Fr.) Quéf.		Schwarzfaseriger Ritterling	

Pilzname lateinisch	Synonyme Pilznamen lateinisch	Pilzname deutsch	Bemerkungen
<p><b>Tuber</b></p> <p><i>Tuber aestivum</i> Vittad. <i>Tuber borchii</i> Vittad.</p> <p><i>Tuber brumale</i> Vittad. <i>Tuber indicum</i> Cooke &amp; Massee <i>Tuber magnatum</i> Pico</p> <p><i>Tuber melanosporum</i> Vittad.</p> <p><i>Tuber mesentericum</i> Vittad.</p> <p><i>Tuber uncinatum</i> Chatin</p> <p><b>Verpa</b></p> <p><i>Verpa bohemica</i> (O.F. Müll.) Sw.</p> <p><b>Volvariella</b></p> <p><i>Volvariella esculenta</i> (Massee) Singer</p> <p><b>Xerocomus</b></p> <p><i>Xerocomus badius</i> (Fr.) Kühner <i>Xerocomus chrysenteron</i> (Bull.) Quél. <i>Xerocomus subtomentosus</i> (L.) Fr.</p>	<p><i>Tuber albidum</i> Pico</p> <p><i>Tuber himalayense</i> Zhang &amp; Minter</p> <p><i>Volvariella volvacea</i> (Bull.) Singer</p>	<p><b>Trüffel</b></p> <p>Sommer-Trüffel Weisslicher Trüffel, Weisse Frühlingstrüffel Winter-Trüffel Chinesische Trüffel</p> <p>Piemont-Trüffel, Alba-Trüffel Perigord-Trüffel, Echte schwarze Trüffel Teer-Trüffel, Petrol-Trüffel, Bagnoli-Trüffel Herbst-Trüffel, Burgunder Trüffel</p> <p><b>Verpel</b></p> <p>Böhmische Verpel, Runzel-Verpel</p> <p><b>Scheidlinge</b></p> <p>Reisstroh-Scheidling</p> <p><b>Filzröhrlinge</b></p> <p>Maronen-Röhrling Rotfuss-Röhrling Ziegenlippe</p>	<p>B</p>

Anhang 2<sup>27</sup>  
(Art. 15)

## Fehlertoleranzen für Pilze

Anmerkung: Alle Angaben gelten als Höchstwerte in Massenprozent im Prüflos.

Handelsform	Art des Fehlers				
	Mineralische Verunreinigung	Organische Verunreinigung <sup>a)</sup>	Verkohlte oder angekohlte Pilze	Verschimmelte Pilze, von blosssem Auge sichtbar	Madig perforierte Pilze
					Total
<i>Frische Speisepilze</i>					
– aus Kulturen stammende	0,5	8 <sup>b)</sup>	–	–	1
– wild gewachsene	1	0,3	–	–	6/10 <sup>c)</sup>
<i>Tiefgefrorene Speisepilze</i>					
– aus Kulturen stammende	0,2	0,02	–	–	1
– wild gewachsene	0,2	0,02	–	–	6/10 <sup>c)</sup>
<i>Getrocknete Speisepilze</i>					
– aus Kulturen stammende	2	1	2	2	0,5
– wild gewachsene	2	1	2	2	d)
<i>Pilzgranulat und Pilzpulver</i>	2	–	–	–	–
<i>Pilze in Nasskonserven inkl. Pilzpasten</i>					
– aus Kulturen stammende	0,2	0,02	–	–	1
– wild gewachsene	0,2	0,02	–	–	6/10 <sup>c)</sup>

a) Verunreinigungen pflanzlicher Herkunft

b) inkl. anhaftender Kompost

c) Gattung *Boletus* (Steinpilze)

d) Differenz zu 15 Prozent Gesamtfehler

<sup>27</sup> Fassung gemäss Ziff. II der V des EDI vom 7. März 2008, in Kraft seit 1. April 2008 (AS 2008 995).