

# Österreichisches Lebensmittelbuch

IV. Auflage

Kapitel / B 27 / Pilze und Pilzerzeugnisse

Veröffentlicht mit Geschäftszahl:  
BMG-75210/0025-II/B/13/2014 vom 24.7.2014

## INHALTSVERZEICHNIS

	Seite:	
<b>1</b>	<b>ALLGEMEINE RICHTLINIEN</b>	<b>3</b>
1.1	Speisepilze	3
1.2	Pilzerzeugnisse	3
<b>2</b>	<b>ANFORDERUNGEN AN PILZE UND PILZERZEUGNISSE</b>	<b>3</b>
2.1	Anforderungen an Frischpilze	3
2.2	Anforderungen an Pilzerzeugnisse	3
2.2.1	Tiefgefrorene Pilze	3
2.2.2	Trockenpilze	4
2.2.3	Pilzpulver und Pilzgrieß	4
2.2.4	Sterilisierte Pilze	4
2.2.5	Essigpilze	4
2.2.6	Milchsauer vergorene Pilze	4
2.2.7	Eingesalzene Pilze	4
2.2.8	Pilze in Öl	4
2.2.9	Pilzextrakte	4
2.2.10	Pilzkonzentrate	4
2.2.11	Pilzkonzentratpulver	4
<b>3</b>	<b>BEURTEILUNG</b>	<b>4</b>
Tabelle 1	Liste der Speisepilze	5
Tabelle 2	Standards für Pilze und Pilzerzeugnisse	10

## **BESCHREIBUNG**

### **1 ALLGEMEINE RICHTLINIEN**

#### **1.1 Speisepilze**

Speisepilze sind die essbaren Fruchtkörper der im Anhang genannten Pilzarten (Tabelle 1 „Liste der Speisepilze“), welche direkt in Verkehr gebracht oder verarbeitet werden<sup>1</sup>. Speisepilze werden mit ihrer handelsüblichen Bezeichnung entsprechend Tabelle 1 benannt.

Nicht in der Tabelle 1 angeführte Speisepilze, insbesondere Zuchtpilze, können ebenso in Verkehr gebracht werden oder zu Pilzerzeugnissen verarbeitet werden, wenn sie die Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit erfüllen.

#### **1.2 Pilzerzeugnisse**

Pilzerzeugnisse sind verarbeitete und/oder haltbar gemachte Speisepilze, insbesondere tiefgefrorene Pilz, Trockenpilze, Pilzpulver und Pilzgrieß, sterilisierte Pilze, Essigpilze, milchsauer vergorene Pilze, eingesalzene Pilze, Pilze in Öl, Pilzextrakte, Pilzkonzentrate und Pilzkonzentratpulver.

### **2 ANFORDERUNGEN AN PILZE UND PILZERZEUGNISSE<sup>2</sup>**

Pilze und Pilzerzeugnisse erfüllen die allgemeinen und die speziellen Anforderungen im Anhang, Tabelle 2 „Standards für Pilze und Pilzerzeugnisse“.

#### **2.1 Anforderungen an Frischpilze**

Speisepilze werden als vollständige Fruchtkörper (Längsschnitt zwecks Qualitätskontrolle ist zulässig) in Verkehr gebracht und sind hinsichtlich ihrer Identität sorgfältig geprüft. Frischpilze sind sensorisch einwandfrei, nicht überreif, nicht übermäßig wässrig und nicht sichtbar verschimmelt. Sie sind weitgehend von Erde, Blättern und Nadeln befreit und nicht erheblich durch Madenbefall (Tabelle 2 „Standards für Pilze und Pilzerzeugnisse“) verändert.

#### **2.2 Anforderungen an Pilzerzeugnisse**

Pilzerzeugnisse werden aus frischen Speisepilzen hergestellt, die sauber geputzt und von den üblicherweise nicht verwendeten, insbesondere madenbefallenen Teilen (Tabelle 2 „Standards für Pilze und Pilzerzeugnisse“) befreit sind.

##### **2.2.1 Tiefgefrorene Pilze**

Tiefgefrorene Pilze sind Speisepilze, die die Anforderungen für tiefgefrorene Lebensmittel erfüllen<sup>3</sup>.

---

<sup>1</sup> Auf die besonderen Bestimmungen zum Naturschutz und Artenschutz wird hingewiesen.

<sup>2</sup> Basierend auf:

Codex Standard for Edible Fungi and Fungus Products, CODEX STAN 38-1981

Codex Standard for Dried Edible Fungi, Codex, CODEX STAN 39-1981

Codex Standard for Fresh Fungus “Chanterelle” (European Regional Standard), CODEX STAN 40-1981

<http://www.codexalimentarius.org/standards/list-of-standards>

<sup>3</sup> Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel, BGBl. Nr. 201/1994.

### **2.2.2 Trockenpilze**

Trockenpilze sind Speisepilze, ganz oder geschnitten, die durch Trocknung oder Gefriertrocknung hergestellt werden.

### **2.2.3 Pilzpulver und Pilzgrieß**

Pilzpulver wird durch feines, Pilzgrieß durch grobes Vermahlen getrockneter Speisepilze hergestellt.

### **2.2.4 Sterilisierte Pilze**

Sterilisierte Pilze sind frische oder vorbehandelte Speisepilze, die durch Hitze-sterilisation in geeigneten Behältern haltbar gemacht werden.

### **2.2.5 Essigpilze**

Essigpilze sind Speisepilze, die nach entsprechender Vorbehandlung in Essig eingelegt werden.

### **2.2.6 Milchsauer vergorene Pilze**

Milchsauer vergorene Pilze sind Speisepilze, die durch einen Fermentationsprozess hergestellt werden, bei dem die zur Haltbarmachung erforderliche Milchsäure entsteht.

### **2.2.7 Eingesalzene Pilze**

Eingesalzene Pilze sind Speisepilze, die durch Kochsalz haltbar gemacht werden.

### **2.2.8 Pilze in Öl**

Pilze in Öl sind Speisepilze, die nach entsprechender Vorbehandlung in Speiseöl eingelegt werden.

### **2.2.9 Pilzextrakte<sup>4</sup>**

Pilzextrakte sind haltbar gemachte wässrige Auszüge aus Speisepilzen.

### **2.2.10 Pilzkonzentrate**

Pilzkonzentrate sind Auszüge aus Speisepilzen, die durch Eindicken bis zu einem zähflüssigen Zustand haltbar gemacht werden.

### **2.2.11 Pilzkonzentratpulver**

Pilzkonzentratpulver sind Trockenprodukte aus Auszügen von Speisepilzen.

## **3 BEURTEILUNG**

Die Beurteilung erfolgt gemäß den allgemeinen Beurteilungsgrundsätzen des Codexkapitels A 3 „Allgemeine Beurteilungsgrundsätze“.

---

<sup>4</sup> Der allfällige Einsatz von Zusatzstoffen richtet sich nach den Bestimmungen für „Aromen“ gemäß Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelzusatzstoffe idgF. in Verbindung mit Verordnung (EU) Nr. 1129/2011 der Kommission zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf eine Liste der Lebensmittelzusatzstoffe der Europäischen Union idgF.

**Tabelle 1: Liste der Speisepilze**

Deutsche Bezeichnung	Wissenschaftliche Bezeichnung	Anmerkung	Einordnung
Abalone-Seitling	Pleurotus cystidiosus O. K. Mill.		Lamellenpilz: Sonstiger
Anischampignon, Schafchampignon, Schafegerling	Agaricus arvensis Schaeff.		Lamellenpilz: Champignon
Ästiger Stachelbart	Hericium coralloides (Scop.) S. F. Gray	nur kultiviert	Sonstiger
Austernseitling, Austernpilz	Pleurotus ostreatus (Jacq.) Kummer s. l.		Lamellenpilz: Sonstiger
Birkenpilz, Birken- Raufußröhrling	Leccinum scabrum (Bull.) S. F. Gray s. l.	roh ungenießbar	Röhrling
Brätling, Milchbrätling	Lactarius volemus (Fr.) Fr.		Lamellenpilz: Milchling
Braunkappe, Kultur- träuschling, Rotbrauner Riesenträuschling	Stropharia rugosoannulata Murr.		Lamellenpilz: Sonstiger
Buna shimeji, Shimeji, Brauner Buchenpilz, Weißer Buchenpilz, Buchenrasling	Lyophyllum ulmarium (Bull.) Kühner (incl. Hypsizygu- tesselatus) s. l.	nur kultiviert	Lamellenpilz: Sonstiger
Burgunder-Trüffel	Tuber uncinatum Chatin		Schlauchpilz: Trüffel
Butterpilz	Suillus luteus (L.) S. F. Gray		Röhrling
Chinesische Hohl- Trüffel, Falsche Himalaya-Trüffel	Tuber pseudohimalay-ense Moreno, Manjón, Diez & al.		Schlauchpilz: Trüffel
Chinesische Trüffel, China-Trüffel, Schwarze Winter-Trüffel	Tuber indicum Cooke & Massee		Schlauchpilz: Trüffel
Dünnfleischiger Anis- egerling	Agaricus silvicola (Vitt.) Sacc.		Lamellenpilz: Champignon
Edelreizker, Reizker	Lactarius deliciosus (L.: Fr.) S. F. Gray s. l.		Lamellenpilz: Milchling
Eichen-Steinpilz, Eichen-Herrenpilz	Boletus aereus Bull.		Röhrling: Steinpilz
Eichhase	Polyporus umbellatus (Pers.) Fr. (= Dendro-polyporus u.)	nur kultiviert	Sonstiger
Eierschwammerl, Pfifferling	Cantharellus cibarius Fr. s. l.		Sonstiger
Feldchampignon, Wiesenchampignon, Wiesenegerling	Agaricus campestris (L.) Fr.		Lamellenpilz: Champignon
Frauentäubling	Russula cyanoxantha (Schaeff.) Fr.		Lamellenpilz: Täubling
Gekröse-Trüffel, Teer-Trüffel	Tuber mesentericum Vitt.		Schlauchpilz: Trüffel

Deutsche Bezeichnung	Wissenschaftliche Bezeichnung	Anmerkung	Einordnung
Gelber Austernpilz, Limonenseitling, Gelber Austernseitling	<i>Pleurotus citrinopileatus</i> Singer		Lamellenpilz: Sonstiger
Goldröhrling, Gelber Schmierröhrling	<i>Suillus grevillei</i> (Klotzsch) Singer		Röhrling
Grauer Erdritterling	<i>Tricholoma terreum</i> (Schaeff.) P. Kumm.		Lamellenpilz: Sonstiger
Grauer Lärchenröhrling	<i>Suillus viscidus</i> (Fr. & Hök) Rauschert		Röhrling
Großer Wald- Champignon	<i>Agaricus langei</i> (Moell.) Moell.		Lamellenpilz: Champignon
Grünfeldriger Täubling	<i>Russula virescens</i> (Schaeff.) Fr.		Lamellenpilz: Täubling
Herrenpilz, Steinpilz, Fichten-Steinpilz	<i>Boletus edulis</i> Bull.		Röhrling: Steinpilz
Himalaya-Trüffel	<i>Tuber himalayense</i> Zhang & Minter		Schlauchpilz: Trüffel
Hohe Morchel	<i>Morchella elata</i> Fr.		Schlauchpilz: Morchel
Indischer Schönkopf, Milky mushroom	<i>Calocybe indica</i> Purkayastha & A. Chandra		Lamellenpilz: Sonstiger
Judasohr, Ohrappenpilz	<i>Auricularia auricula-judae</i> (Bull.) Wettst.		Sonstiger
Kalaharitrüffel	<i>Kalaharituber pfeilii</i> (Henn.) Trappe & Kagan-Zur		Schlauchpilz: Unechte Trüffel
Kiefern-Steinpilz, Kiefern-Herrenpilz	<i>Boletus pinophilus</i> Pil. & Der- mek		Röhrling: Steinpilz
Klapperschwamm, Maitake	<i>Grifola frondosa</i> (Dicks.) Gray	nur kultiviert	Sonstiger
Knoblauchschwindling, Mousseron	<i>Marasmius scorodonius</i> (Fr.) Fr.	auch Gewürzpilz	Lamellenpilz: Sonstiger
Körnchenröhrling, Schmerling	<i>Suillus granulatus</i> (L.) Kuntze		Röhrling
Krause Glucke	<i>Sparassis crispa</i> (Wulfen) Fr.		Sonstiger
Kräuterseitling	<i>Pleurotus eryngii</i> (DC.) Gillet s. l.		Lamellenpilz: Sonstiger
Kulturchampignon, Egerling, Cremechampignon, Portobello, Zuchtchampignon	<i>Agaricus bisporus</i> (Lge.) Imbach s. l.		Lamellenpilz: Champignon
Laserkraut-Seitling	<i>Pleurotus eryngii</i> var. <i>nebro-</i> <i>densis</i> (Inzenga) Sacc. (= <i>P. nebrodensis</i> )	nur kultiviert	Lamellenpilz: Sonstiger
Lungenseitling	<i>Pleurotus pulmonarius</i> (Fr.) Quel.		Lamellenpilz: Sonstiger
Maipilz	<i>Calocybe gambosa</i> (Fr.) Donk		Lamellenpilz: Sonstiger
Mandelegerling	<i>Agaricus blazei</i> Murrill	nur kultiviert	Lamellenpilz: Champignon

Deutsche Bezeichnung	Wissenschaftliche Bezeichnung	Anmerkung	Einordnung
Maronentrüffel	Xerocomus badius (Fr.) E.-J. Gilbert		Röhrling
Matsutake	Tricholoma matsutake (S. Ito & Imai) Singer	nur Import	Lamellenpilz: Sonstiger
Morchel, Speisemorchel	Morchella esculenta (L.) Pers. s. l.		Schlauchpilz: Morchel
Mu-Err, Mu-Err-Pilz, black fungus, Wolkenohrpilz	Auricularia polytricha (Mont.) Sacc.		Sonstiger
Nameko, Namekopilz, Chinesisches Stockschwämmchen, Namekoschüppling	Pholiota nameko (T. Ito) S. Ito & Imai		Lamellenpilz: Sonstiger
Ochsenzunge, Leberreischling	Fistulina hepatica (Schaeff.) With.		Sonstiger
Parasol, Großer Riesenschirmling	Macrolepiota procera (Scop.: Fr) Singer	roh ungenießbar	Lamellenpilz: Sonstiger
Perigord-Trüffel, Schwarze Perigord-Trüffel	Tuber melanosporum Vitt.		Schlauchpilz: Trüffel
Perlpilz	Amanita rubescens Pers.	roh giftig!	Lamellenpilz: Sonstiger
Piemont-Trüffel, Weiße Piemont-Trüffel, Weiße Trüffel, Alba-Trüffel	Tuber magnatum (Pico) Vitt.		Schlauchpilz: Trüffel
Rauchblättriger Schwefelkopf	Hypholoma capnoides (Fr.) P. Kumm.		Lamellenpilz: Sonstiger
Reisstrohpilz, Reisstroscheidling, Schwarzstreifiger Scheidling	Volvariella volvacea (Bull.) Singer		Lamellenpilz: Sonstiger
Riesenbovist	Calvatia gigantea (Batsch) Lloyd		Sonstiger
Riesenchampignon, Riesenegerling	Agaricus augustus Fr.		Lamellenpilz: Champignon
Riesenfenchel-Seitling	Pleurotus eryngii var. ferulae (Lanzi) Sacc.	nur kultiviert	Lamellenpilz: Sonstiger
Rillstieliger Seitling	Pleurotus cornucopiae (Paulet) Rolland		Lamellenpilz: Sonstiger
Ringloser Butterpilz	Suillus collinitus (Fr.) Kuntze		Röhrling
Rosaroter Seitling	Pleurotus djamor (Rumph. ex Fr.) Boedijn (= P. salmoneostramineus)		Lamellenpilz: Sonstiger
Rotfußröhrling	Xerocomus chrysenteron (Bull.) Quel. s. l.		Röhrling
Rotkappe	Leccinum versipelle (Fr.) Snell s. l.	roh ungenießbar	Röhrling
Safranschirmling	Chlorophyllum olivieri (Barla) Vellinga (früher als Macrolepiota rhacodes)	roh ungenießbar	Lamellenpilz: Sonstiger
Samtfußrübling, Winterpilz, Enoki, Schneepilz	Flammulina velutipes (Curt.) P. Karst.		Lamellenpilz: Sonstiger

Deutsche Bezeichnung	Wissenschaftliche Bezeichnung	Anmerkung	Einordnung
Sandtrüffel, Wüsten-trüffel, Löwentrüffel	Terfezia arenaria (Moris) Trappe und verwandte Sippen		Schlauchpilz: Unechte Trüffel
Scheingras-Scheidling	Volvariella diplasia (Berk. & Broome) Singer		Lamellenpilz: Sonstiger
Schiefknolliger Anis-egerling	Agaricus essettei Bon		Lamellenpilz: Champignon
Schopftintling	Coprinus comatus (Muell.) Pers.	nur jung	Lamellenpilz: Sonstiger
Schwefelporling	Laetiporus sulphureus (Bull.) Murrill	nur jung	Sonstiger
Semmelstoppelpilz	Hydnum repandum L.		Sonstiger
Shiitake, Shiitakepilz	Lentinula edodes (Berk.) Pegler		Lamellenpilz: Sonstiger
Silberohr	Tremella fuciformis Berk.		Sonstiger
Sommer-Steinpilz, Sommer-Herrenpilz	Boletus reticulatus Schaeff.		Röhrling: Steinpilz
Sommer-Trüffel, Bagnoli-Trüffel, Italienische Trüffel	Tuber aestivum Vitt.		Schlauchpilz: Trüffel
Speisetäubling	Russula vesca Fr.		Lamellenpilz: Täubling
Spitzmorchel	Morchella conica Pers.		Schlauchpilz: Morchel
Stachelbart, Igelstachel-bart, Shan Fu, Pom Pom Blanc, Affenkopf	Hericium erinaceum (Bull.) Pers.	nur kultiviert	Sonstiger
Stadtchampignon	Agaricus bitorquis (Quel.) Sacc.		Lamellenpilz: Champignon
Stockschwämmchen	Kuehneromyces mutabilis (Schaeff.) Singer & Smith		Lamellenpilz: Sonstiger
Südlicher Schüppling, Südlicher Ackerling, Pioppino	Agrocybe cylindracea (DC.) R. Mre.	nur kultiviert	Lamellenpilz: Sonstiger
Toskana-Trüffel, Weiße Frühjahrs-Trüffel, Weißliche Trüffel, Bianchetti-Trüffel	Tuber borchii Vittad.		Schlauchpilz: Trüffel
Totentrompete, Herbst-trompete	Craterellus cornucopioides (L.) Pers.		Sonstiger
Violetter Rötelritterling	Lepista nuda (Bull.) Cooke	roh ungenießbar	Lamellenpilz: Sonstiger
Waldchampignon	Agaricus silvaticus Schaeff.		Lamellenpilz: Champignon
Weißer Wüsten-Trüffel	Tirmania nivea (Desf.) Trappe s. l.		Schlauchpilz: Unechte Trüffel
Weißtrüffel, Mäander-trüffel	Choiromyces meandriformis Vitt.	roh ungenießbar	Schlauchpilz: Unechte Trüffel
Wenigsporige Trüffel, Rundsporige Trüffel	Tuber oligospermum (Tul. & Tul.) Trappe		Schlauchpilz: Trüffel

<b>Deutsche Bezeichnung</b>	<b>Wissenschaftliche Bezeichnung</b>	<b>Anmerkung</b>	<b>Einordnung</b>
Winter-Trüffel, Muskat-Trüffel	<i>Tuber brumale</i> Vitt.	in geringen Mengen als Würzpilz	Schlauchpilz: Trüffel
Wolliger Scheidling	<i>Volvariella bombycina</i> (Schaeff.) Singer	nur kultiviert	Lamellenpilz: Sonstiger
Ziegenlippe	<i>Xerocomus subtomentosus</i> (L.) Quel. s. l.		Röhrling
Zigeuner, Reifpilz	<i>Rozites caperatus</i> (Pers.) Karst.		Lamellenpilz: Sonstiger

Pilze mit Bemerkungen in der dritten Spalte werden unter diesen genannten Einschränkungen in Verkehr gebracht und verarbeitet.

**Tabelle 2: Standards für Pilze und Pilzerzeugnisse**

Angaben in m/m Masse pro Masse Gew.-%	NaCl und andere Stoffe	Max. Wassergehalt	Max. mineralische Verunreinigungen <sup>1</sup>	Max. organische Verunreinigungen vegetabilen Ursprungs <sup>2</sup>	Max. Gehalt an madengeschädigten Pilzen insgesamt <sup>3</sup>	Max. Gehalt an stark madengeschädigten Pilzen <sup>4</sup>
<b>Pilzerzeugnisse</b>						
Trockenpilze		gefriergetrocknet 6 %	2 %	0,02 %	Wildpilze 20 %	Wildpilze 10 %
		getrocknet 12 %		Shiitake 1 %	Kulturpilze 1 %	Kulturpilze 0,5 %
		Shiitake 13 %				
Sauerpilzerzeugnisse			0,10 %	0,02 %	Wildpilze 6 %	Wildpilze 2 %
					Kulturpilze 1 %	Kulturpilze 0,5 %
Pilze in Öl			0,10 %	0,02 %	Wildpilze 6 %	Wildpilze 2 %
					Kulturpilze 1 %	Kulturpilze 0,5 %
milchsauer vergorene Pilze	Milchsäure mind. 1 %		0,20 %	0,10 %	4 %	2 %
sterilisierte Pilze			0,20 %	0,02 %	Wildpilze 6 %	Wildpilze 2 %
					Kulturpilze 1 %	Kulturpilze 0,5 %

<sup>1</sup> „Mineralische Verunreinigungen“ sind insbesondere Beimischungen, die als in Salzsäure unlösliche Reste zurückbleiben.

<sup>2</sup> „Organische Verunreinigungen“ sind insbesondere Beimischungen von Pflanzenteilen, wie Blätter, Tannennadeln oder Torf.

<sup>3</sup> Madengeschädigt ist ein Fruchtkörper (bzw. Fruchtkörperteil bei Trockenpilzen), der grobsinnlich wahrnehmbar Einstiche (Madenfraßgänge) aufweist, die sich noch ausschneiden oder abbrechen lassen. Bei Frischpilzen muss der Fruchtkörper nach dem Aufschneiden noch eindeutig bestimmbar sein.

<sup>4</sup> Stark madengeschädigt ist ein Fruchtkörper (bzw. Fruchtkörperteil bei Trockenpilzen) bei dem sich die Madennester nicht ausschneiden oder abbrechen lassen.

Angaben in m/m Masse pro Masse Gew.-%	NaCl und andere Stoffe	Max. Wassergehalt	Max. mineralische Verunreinigungen <sup>1</sup>	Max. organische Verunreinigungen vegetabilen Ursprungs <sup>2</sup>	Max. Gehalt an madengeschädigten Pilzen insgesamt <sup>3</sup>	Max. Gehalt an stark madengeschädigten Pilzen <sup>4</sup>
tiefgefrorene Pilze			0,20 %	0,02 %	Wildpilze 6 %	Wildpilze 2 %
					Kulturpilze 1 %	Kulturpilze 0,5 %
Pilzpulver, Pilzgrieß		<i>Grieß 13 %</i>	2 %	keine	keine	keine
		<i>Pulver 9 %</i>				
Pilzextrakte, Pilzkonzentrate	Max. NaCl 20 %		keine	keine	keine	keine
getrocknete Pilzkonzentrate	Max. NaCl 5 %		keine	keine	keine	keine
eingesalzene Pilze	NaCl 15 % mind.		0,30 %	0,05 %	Wildpilze 6 %	Wildpilze 2 %
	NaCl 18 % max.				Kulturpilze 1 %	Kulturpilze 0,5 %
Frische Pilze			Wildpilze 1 %	Wildpilze 0,3 %	Wildpilze 6 %	Wildpilze 2 %
			Kulturpilze 0,5 %	Kulturpilze ganz 8 %	Kulturpilze 1 %	Kulturpilze 0,5 %
				Kulturpilze geschnitten 1 %		

<sup>1</sup> „Mineralische Verunreinigungen“ sind insbesondere Beimischungen, die als in Salzsäure unlösliche Reste zurückbleiben.

<sup>2</sup> „Organische Verunreinigungen“ sind insbesondere Beimischungen von Pflanzenteilen, wie Blätter, Tannennadeln oder Torf.

<sup>3</sup> Madengeschädigt ist ein Fruchtkörper (bzw. Fruchtkörperteil bei Trockenpilzen), der grobsinnlich wahrnehmbar Einstiche (Madenfraßgänge) aufweist, die sich noch ausschneiden oder abbrechen lassen. Bei Frischpilzen muss der Fruchtkörper nach dem Aufschneiden noch eindeutig bestimmbar sein.

<sup>4</sup> Stark madengeschädigt ist ein Fruchtkörper (bzw. Fruchtkörperteil bei Trockenpilzen) bei dem sich die Madennester nicht ausschneiden oder abbrechen lassen.