

# **Kulturchampignons**

Die Übersetzung ins Deutsche ist eine Dienstleistung der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (Bonn) und des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft (Wien) und durch das OECD-Schema zur Anwendung Internationaler Normen für Obst und Gemüse anerkannt. Sollten Differenzen zwischen der deutschen Übersetzung und dem französischen/englischen Text festgestellt werden, gilt nur der französische/englische Text als authentisch.



**ORGANISATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION AND DEVELOPMENT  
ORGANISATION DE COOPERATION ET DE DEVELOPPEMENT ECONOMIQUES**

[Organisation für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung]

# ORGANISATION FÜR WIRTSCHAFTLICHE ZUSAMMENARBEIT UND ENTWICKLUNG

Die OECD ist ein einzigartiges Forum, in dem die Regierungen von 30 demokratischen Ländern zusammenarbeiten, um die ökonomischen, sozialen und umweltpolitischen Herausforderungen der Globalisierung anzusprechen. Die OECD richtet ihre Bemühungen auch gezielt auf das Verständnis und die Unterstützung von Regierungen, die neuartige Entwicklungen und Probleme bewältigen müssen, wie die Unternehmensverwaltung, die Informationswirtschaft und die Herausforderungen, die sich aus einer alternden Bevölkerung ergeben. Die Organisation schafft einen Rahmen, in dem die Regierungen politische Erfahrungen austauschen, Antworten auf allgemeine Probleme finden, bewährte Verfahrensweisen erkennen und an der Koordinierung der Innen- und Außenpolitik arbeiten können.

Die OECD-Mitgliedsländer sind: Australien, Österreich, Belgien, Kanada, Tschechische Republik, Dänemark, Finnland, Frankreich, Deutschland, Griechenland, Ungarn, Island, Irland, Italien, Japan, Korea, Luxemburg, Mexiko, Niederlande, Neuseeland, Norwegen, Polen, Portugal, Slowakische Republik, Spanien, Schweden, Schweiz, Türkei, Vereinigtes Königreich von Großbritannien und USA. Die Kommission der Europäischen Gemeinschaften nimmt an der Arbeit der OECD teil.

Die OECD Publikationsabteilung verbreitet vor allem die Ergebnisse der statistischen Tätigkeit ihrer Organisation, ihrer Forschung zu Wirtschafts-, Gesellschafts- und Umweltthemen sowie der von ihren Mitgliedern vereinbarten Konventionen, Richtlinien und Standards.

Die Veröffentlichung dieser Broschüre erfolgt in Verantwortung des Generalsekretariats der OECD. Die hier dargelegten Meinungen und Argumente spiegeln nicht zwingend die offiziellen Ansichten der Organisation oder der Regierungen ihrer Mitgliedsländer wider.

© OECD 2005

---

Es ist nicht gestattet, Reproduktionen, Kopien oder Übersetzungen dieser Publikation ohne schriftliche Genehmigung anzufertigen. Anträge sind zu senden an die OECD-Publikationsstelle: [right@oecd.org](mailto:right@oecd.org) oder per Fax an: (331) 45 24 13 91.

Anträge, Teile dieses Werkes zu fotokopieren sind zu richten an: Centre français d'exploitation du droit de copie, 20, rue des Grands-Augustins, 75006 Paris, France ([contact@cfcopies.com](mailto:contact@cfcopies.com)).

---

## VORWORT

Im Rahmen der Tätigkeit des Schemas zur Anwendung Internationaler Normen für Obst und Gemüse\*, das 1962 bei der OECD geschaffen wurde, werden Erläuterungsbroschüren veröffentlicht, die Kommentare und Illustrationen enthalten um eine einheitliche Interpretation der Normen sowohl durch staatliche Kontrollstellen wie auch Einrichtungen der Wirtschaft, die für die Anwendung der Normen zuständig bzw. am internationalen Handel dieser Produkte interessiert sind, zu erleichtern.

Das Schema zur Anwendung Internationaler Normen für Obst und Gemüse steht allen Staaten offen, die Mitgliedsländer der Vereinten Nationen oder ihrer spezialisierten Organisationen oder der Welthandelsorganisation sind und die entsprechend dem im Beschluss C(99)10/FINAL des Rates der OECD vom 8. April 1999 festgelegten Verfahren teilnehmen wollen.

Diese Broschüre ist in Englisch und Französisch in Verantwortung des Generalsekretariats der OECD veröffentlicht, das sie für übereinstimmend mit der Norm „Kulturchampignons“\*\* erklärt.

---

\* Für weitere Informationen über das Schema: <http://www.oecd.org/agr/fv>.

\*\* Die Norm wird auch durch die Europäische Wirtschaftskommission der Vereinten Nationen unter der Referenznummer FFV-24 empfohlen.

Inhaltsverzeichnis

<b>VERGLEICHENDE ÜBERSICHTSTABELLE ÜBER GÜTEEIGENSCHAFTEN GEMÄß DER NORM .....</b>	<b>5</b>
<b>I. BEGRIFFSBESTIMMUNG .....</b>	<b>11</b>
<b>II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN .....</b>	<b>13</b>
A. Mindesteigenschaften .....	13
B. Klasseneinteilung .....	15
i) Klasse Extra .....	15
ii) Klasse I .....	16
iii) Klasse II .....	17
<b>III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖßENSORTIERUNG .....</b>	<b>18</b>
<b>IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN .....</b>	<b>19</b>
A. Gütetoleranzen .....	19
i) Klasse Extra .....	19
ii) Klasse I .....	19
iii) Klasse II .....	19
B. Spezielle Toleranzen bei Kennzeichnung des Entwicklungsstadiums .....	20
C. Größentoleranzen .....	20
<b>V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG .....</b>	<b>21</b>
A. Gleichmäßigkeit .....	21
B. Verpackung .....	21
<b>VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG .....</b>	<b>23</b>
A. Identifizierung .....	23
B. Art des Erzeugnisses .....	24
C. Ursprung des Erzeugnisses .....	24
D. Handelsmerkmale .....	24
E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei) .....	24
<b>VII. LISTE DER BILDUNTERSCHRIFTEN .....</b>	<b>25</b>

## VERGLEICHENDE ÜBERSICHTSTABELLE ÜBER GÜTEEIGENSCHAFTEN GEMÄß DER NORM

ANFORDERUNGEN	KLASSEN		
	Extra	I	II
Handelsqualität	Höchste Qualität	Gute Qualität	Vermarktbare Qualität
<b><i>I. Begriffsbestimmung (alle Klassen)</i></b>	<p>Fruchtkörper (Karpophoren) der aus der Gattung <i>Agaricus</i> (syn. <i>Psalliota</i>) hervorgegangenen Kulturstämme</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nicht abgeschnittene Champignons</li> <li>- abgeschnittene Champignons</li> </ul> <p>Entwicklungsstadien:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- geschlossene Champignons</li> <li>- gevlieste Champignons</li> <li>- offene Champignons</li> <li>- flache Champignons</li> </ul> <p>Zwei Farbgruppen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- weiß</li> <li>- braun oder kastanienfarben</li> </ul>		
<b><i>II.A. Mindesteigenschaften (alle Klassen)</i></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ganz; glatter Schnitt bei abgeschnittenen Champignons</li> <li>- gesund</li> <li>- sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen, außer Beetmaterial</li> <li>- von frischem Aussehen</li> <li>- praktisch frei von: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schädlingen</li> <li>• Schäden durch Schädlinge</li> </ul> </li> <li>- frei von: <ul style="list-style-type: none"> <li>• anomaler äußerer Feuchtigkeit</li> <li>• fremdem Geruch und/oder Geschmack</li> </ul> </li> <li>- die Entwicklung und der Zustand müssen so sein, dass sie <ul style="list-style-type: none"> <li>• Transport und Hantierung aushalten und</li> <li>• in zufrieden stellendem Zustand am Bestimmungs-ort ankommen</li> </ul> </li> </ul>		

## VERGLEICHENDE ÜBERSICHTSTABELLE ÜBER GÜTEEIGENSCHAFTEN GEMÄß DER NORM

ANFORDERUNGEN	KLASSEN		
	Extra	I	II
Handelsqualität	Höchste Qualität	Gute Qualität	Vermarktbare Qualität
<b>II.B. Güteeigenschaften</b>			
- Aussehen	typisch für den Handelstyp	typisch für den Handelstyp	in Übereinstimmung mit den Mindesteigenschaften
- Entwicklung	typisch für den Handelstyp	typisch für den Handelstyp	–
- Form	typisch für den Handelstyp	ein leichter Fehler zulässig	Fehler zulässig
- Färbung	typisch für den Handelstyp	ein leichter Fehler zulässig	Fehler zulässig
- Fehler	sehr leichte oberflächliche Fehler zulässig	leichte oberflächliche Druckstellen zulässig	leichte Druckstellen zulässig
- Beschädigung des Stieles	nicht zulässig	nicht zulässig	leichte Beschädigung zulässig
- innere Feuchtigkeit des Stieles	nicht zulässig	nicht zulässig	leichte innere Feuchtigkeit zulässig
- Verfärbung der Schuppen	nicht zulässig	nicht zulässig	zulässig
- hohle Stiele	nicht zulässig	nicht zulässig	zulässig
- abgeschnittene Champignons	der Schnitt muss annähernd rechtwinklig zur Längsachse sein		–
- Beetmaterial	praktisch frei	leichte Spuren zulässig	Spuren zulässig
• nicht abgeschnittene Champignons	Spuren am Fuß zulässig	etwas Beetmaterial am Fuß zulässig	etwas Beetmaterial am Fuß zulässig

## VERGLEICHENDE ÜBERSICHTSTABELLE ÜBER GÜTEEIGENSCHAFTEN GEMÄß DER NORM

ANFORDERUNGEN	KLASSEN		
	Extra	I	II
Handelsqualität	Höchste Qualität	Gute Qualität	Vermarktbare Qualität
<b>III. Größen-sortierung</b> Mindestdurchmesser des Hutes: <ul style="list-style-type: none"> <li>• geschlossene, gevlieste und offene Champignons</li> <li>• flache Champignons</li> </ul>	Die Größe wird bestimmt durch den größten Querdurchmesser des Hutes und die maximale Länge des Stieles.		
		15 mm	
		20 mm	
Größensortierung	obligatorisch	nur wenn die Größengruppe angegeben ist	
Größenskalen <i>Durchmesser des Hutes</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• geschlossene, gevlieste und offene Champignons</li> <li>• flache Champignons</li> </ul> <i>Länge des Stieles</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• geschlossene, gevlieste und offene Champignons                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- abgeschnittene</li> <li>- nicht abgeschnittene</li> </ul> </li> <li>• flache Champignons                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- abgeschnittene</li> <li>- nicht abgeschnittene</li> </ul> </li> </ul>		klein: 15 – 45 mm mittel: 30 – 65 mm groß: ≥ 50 mm	
		klein: 20 – 55 mm groß: ≥ 50 mm	
		1/2 des Hutdurchmessers 2/3 des Hutdurchmessers	
		2/3 des Hutdurchmessers 2/3 des Hutdurchmessers	

## VERGLEICHENDE ÜBERSICHTSTABELLE ÜBER GÜTEEIGENSCHAFTEN GEMÄß DER NORM

ANFORDERUNGEN	KLASSEN		
	Extra	I	II
Handelsqualität	Höchste Qualität	Gute Qualität	Vermarktbare Qualität
<b>V. Toleranzen</b> (nach Anzahl oder Gewicht)			
- Güte	5 %	10 %	10 %
- Größe	10 %	10 %	10 %
		(falls die Größe angegeben ist)	
- Entwicklungsstadium (wenn angegeben)			
• geschlossen	5 % gevliest	10 % gevliest	25 % gevliest oder offen
• gevliest	5 % offen	10 % offen	25 % offen
• offen	5 % flach	10 % flach	25 % flach
<b>V. Aufmachung</b> (alle Klassen)			
- Gleichmäßigkeit	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ursprungsland</li> <li>- Handelstyp</li> <li>- Güte</li> <li>- Größe (falls nach Größen sortiert ist)</li> <li>- bei Verkaufsverpackungen mit einem Höchstgewicht von 1 kg sind Mischungen von Champignons verschiedener Farbgruppen und verschiedener anderer Arten von Kulturpilzen als <i>Agaricus</i> zulässig. Die Einheitlichkeit des Ursprunges ist nicht erforderlich.</li> <li>- sichtbarer Teil des Inhalts muss für den Gesamthalt des Packstück repräsentativ sein</li> </ul>		
- Verpackung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produkt angemessen geschützt</li> <li>- im Inneren des Packstücks verwendetes Material neu, sauber und so beschaffen, dass es keine äußeren oder inneren Schäden hervorruft</li> <li>- zur Beschriftung und Etikettierung Verwendung von ungiftiger Farbe bzw. ungiftigem Klebstoff</li> <li>- auf einzelnen Erzeugnissen angebrachte Aufkleber ohne Klebstoffrückstände und Beschädigungen der Haut entfernbar</li> <li>- frei von jeglichen Fremdstoffen einschließlich übermäßig viel Beetmaterial</li> </ul>		

## VERGLEICHENDE ÜBERSICHTSTABELLE ÜBER GÜTEEIGENSCHAFTEN GEMÄß DER NORM

ANFORDERUNGEN	KLASSEN		
	Extra	I	II
Handelsqualität	Höchste Qualität	Gute Qualität	Vermarktbare Qualität
<b>VI. Kennzeichnung</b> <i>(alle Klassen)</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifizierung von Packer und/oder Absender</li> <li>- „Kulturchampignons“, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist</li> <li>- „abgeschnitten“ oder „nicht abgeschnitten“, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist</li> <li>- Farbe, wenn nicht „weiß“, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist</li> <li>- Entwicklungsstadium (wahlfrei)</li> <li>- Bezeichnung der unterschiedlichen Arten (falls zutreffend)</li> <li>- Ursprungsland (oder Ursprungsländer wenn zutreffend; Anbaugebiet wahlfrei)</li> <li>- Klasse</li> <li>- Größe (falls nach Größen sortiert ist) ausgedrückt durch Mindest- und Höchstdurchmesser des Hutes oder durch die Bezeichnungen „klein“, „mittel“ und „groß“</li> <li>- Nettogewicht</li> <li>- amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei).</li> </ul>		

**Im folgenden Text erscheint der Normtext fett  
und der Erläuterungstext normal/kursiv gesetzt.**

## I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für die Fruchtkörper (Karpophoren) der aus der Gattung *Agaricus* (syn. *Psalliota*)<sup>1</sup> hervorgegangenen Kulturstämme zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Champignons für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

Champignons werden in die folgenden Handelstypen unterteilt, wobei man zunächst zwischen zwei Gruppen unterscheidet:

*Kulturchampignons werden gewöhnlich in dunklen und klimatisierten Aufzuchtträumen oder anderen geeigneten Einrichtungen (hohe Luftfeuchtigkeit, geringe Temperatur) erzeugt. In den Aufzuchtträumen wird der Herbst imitiert. Die Aufzuchtbeete enthalten ein Substrat mit einer Schicht Deckerde an der Oberfläche. Das Substrat sichert die Nährstoffversorgung für das Pilzwachstum. Die Deckerde schützt das Substrat vor Austrocknung (gleichmäßige Feuchtigkeit) und ihre Struktur gestattet die Bildung der Fruchtkörper. Das Pilzmyzel besiedelt das Substrat und die Deckschicht. Eine Veränderung der Wachstumsbedingungen (kurzfristige Temperaturabsenkung) führt zur Ausbildung von Fruchtkörpern. Mehrere Produktionszyklen (Wellen/Aufwüchse) können im Abstand von 7 bis 10 Tagen von einem Beet geerntet werden.*

- **nicht abgeschnittene Champignons, bei denen der untere Teil des Stiels nicht abgeschnitten ist.** ⇨ Foto 1
- **abgeschnittene Champignons, bei denen der untere Teil des Stiels abgeschnitten ist. Der Stiel ist eingekürzt.** ⇨ Foto 2

In beiden Gruppen wird nach aufeinander folgenden Entwicklungsstadien unterschieden zwischen:

*Champignons können je nach Marktanforderung in unterschiedlichen sukzessive fortschreitenden Entwicklungsstadien geerntet werden. Der Erntezeitpunkt ist entscheidend, da die Pilze schnell wachsen und in 24 Stunden auf das Doppelte heranwachsen können. Die Entwicklungsstadien sind Teil des Lebenszyklusses der Champignons bei der Reife der Fruchtkörper, die zur Sporenbildung führt.*

- **geschlossenen Champignons, d. h. Champignons mit völlig geschlossenem Hut.**

*Der Hutrand reicht bis zum Stiel.* ⇨ Foto 3

<sup>1</sup> Bei wie unter Kapitel V.A. Gleichmäßigkeit definierten Mischpackungen müssen die Kulturpilze anderer Arten den Mindestanforderungen entsprechen.

- **gevliesen Champignons, d. h. Champignons bei denen der Hut mit dem Stiel durch die Lamellenhaut verbunden ist.**

*Zwischen den Lamellen und der Lamellenhaut besteht ein Hohlraum. Die Lamellenhaut muss vollständig ganz sein, Risse sind nicht erlaubt.*  
⇨ Foto 4

- **offenen Champignons, d. h. Champignons mit geöffnetem Hut (geöffnet oder flach, die Hutränder müssen leicht nach unten gewölbt sein).**

*Champignons mit einer teilweise oder ganz gerissenen Lamellenhaut gehören nach dieser Definition zu den offenen Champignons. Die Lamellen sind sichtbar. Der Hut soll nach unten gewölbt sein.* ⇨ Fotos 5 und 6

- **flachen Champignons, d. h. Champignons, die völlig geöffnet sind (die Hutränder dürfen weder zu stark gewölbt noch nach oben gebogen sein).**

*Alle Lamellen sind voll sichtbar. Der Hut soll leicht nach unten gewölbt sein.* ⇨ Foto 7

**Champignons werden außerdem in zwei Farbgruppen eingeteilt:**

- „weiß“ ⇨ Foto 8
- „braun“ oder „kastanienfarben“ ⇨ Foto 9

## II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN

Die Norm bestimmt die Güteeigenschaften, die Champignons nach Aufbereitung und Verpackung bei der Ausfuhr aufweisen müssen.

### A. Mindesteigenschaften

In allen Klassen müssen Champignons vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen sein:

- **ganz; bei abgeschnittenen Champignons muss der Schnitt glatt sein.**

*Champignons müssen ohne jegliche Beschädigung oder Verletzung sein, die sie unvollständig machen. ⇨ Fotos 10 und 11*

- **gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall, starker innerer Verbräunung der Stiele oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen.**

*Champignons müssen frei von Krankheiten oder ernsthaften Fehlern sein, die deutlich das Aussehen, die Verzehrbarkeit oder den Marktwert beeinträchtigen. Insbesondere Champignons mit Fäulnis sind auszuschließen, auch wenn nur sehr leichte Anzeichen vorhanden sind, die jedoch die Champignons bei Ankunft am Bestimmungsort für den Verzehr ungeeignet machen.*

*Champignons, welche die folgenden Schäden aufweisen, sind daher ausgeschlossen:*

- a) Fäulnis: ⇨ Foto 12*
- b) starke Druckstellen: Schädigung der Champignons durch raue Behandlung und/oder zu enges Packen.*
- c) Krankheiten: verschiedene Arten von Bakterien können innere Nekrose hervorrufen. *Pseudomonas tolaasii* verursacht Bakterienflecken. Die Bakterienflecken sind gelbe bis braune Läsionen, die leicht eingesunken sind und ein glänzend klebriges Aussehen haben. Die Bakterien können sich stark vermehren, wenn die Fruchtkörper zu feucht sind. Es handelt sich um eine fortschreitende Krankheit, die sich auch nach der Ernte weiter entwickelt. *Verticillium fungicola* verursacht die „Trockene Molle“. In Abhängigkeit vom Zeitpunkt der Infektion verursacht *Verticillium* auf dem Hut kleine braune Punkte oder größere braune Flecken mit einem grauen Zentrum. ⇨ Fotos 13 und 14*
- d) Kälteschäden. ⇨ Foto 15*

- **sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen, ausgenommen Beetmaterial.**

*Champignons müssen praktisch frei von sichtbarer Erde, Staub, Behandlungsmitteln oder anderen sichtbaren Fremdstoffen sein. Unter Berücksichtigung der Anforderungen in den Klassen sind Spuren von anhaftendem Beetmaterial erlaubt, da es Teil des Produktionsprozesses ist. ⇒ Fotos 16 und 17*

- **von frischem Aussehen unter Berücksichtigung der für den jeweiligen Kulturstamm und/oder den Handelstyp typischen Lamellenfarbe.**

*Champignons dürfen keine Zeichen von Welke oder nachlassender Festigkeit aufweisen. ⇒ Foto 18*

- **praktisch frei von Schädlingen.**

*Champignons müssen praktisch frei von Insekten oder anderen Schädlingen sein. Schädlingsbefall kann die Aufmachung und Akzeptanz der Champignons beeinträchtigen. Insekten sind Überträger sowohl pilzlicher als auch bakterieller Krankheitserreger. ⇒ Foto 19*

- **praktisch frei von Schäden durch Schädlinge.**

*Schäden durch Schädlinge können das Erscheinungsbild, die Haltbarkeit und die Verzehrbarkeit der Champignons beeinträchtigen. Milben und Fliegen- oder Mückenlarven können auf dem Myzel leben und kleine Hohlräume im Fruchtkörper verursachen.*

- **frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit.**

*Diese Bestimmung bezieht sich auf übermäßige Feuchtigkeit, wie z. B. überständiges Wasser in einem Packstück, jedoch nicht auf Kondenswasser auf dem Erzeugnis nach Verlassen des Kühllagers oder des Kühlfahrzeugs.*

- **frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.**

*Diese Bestimmung bezieht sich besonders auf Champignons, die unter ungünstigen Bedingungen gelagert oder transportiert wurden und deshalb einen anomalen Geruch angenommen haben, insbesondere durch die Nähe zu anderen Erzeugnissen, die Gerüche abgeben. In jedem Fall sollte daher darauf geachtet werden, dass nur geruchlose Materialien für die Verpackung verwendet werden.*

**Entwicklung und Zustand der Champignons müssen so sein, dass sie:**

- **Transport und Hantierung aushalten und**
- **in zufrieden stellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.**

*Champignons sind sehr leicht verderblich. Kühlung kann den Verderb der Champignons mindern. Deshalb sollten Champignons nach der Ernte so schnell wie möglich und während Verpackung, Lagerung und Transport bei niedrigen Temperaturen gekühlt werden.*

## **B. Klasseneinteilung**

**Die Champignons werden in drei nachstehend definierte Klassen eingeteilt:**

### ***i) Klasse Extra***

**Champignons dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Hinsichtlich Form, Aussehen, Entwicklung und Färbung müssen sie die Merkmale des Handelstyps aufweisen. Sie müssen gut geformt sein.**

*Champignons dieser Klasse müssen sehr sorgfältig aufbereitet sein. ⇒ Foto 20*

**Sie dürfen keine Mängel aufweisen, mit Ausnahme sehr leichter oberflächlicher Fehler, sofern diese das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse und ihre Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen.**

*Sehr leichte oberflächliche Fehler können während des Wachstums, der Ernte, Lagerung, Aufbereitung oder des Transportes entstehen. ⇒ Foto 21*

*Die Farbe muss typisch für die Farbgruppe sein.*

**Bei abgeschnittenen Champignons muss der Schnitt annähernd rechtwinklig zur Längsachse sein.**

**Die Champignons müssen praktisch frei von Beetmaterial sein; nicht abgeschnittene Champignons können am Fuß auch Spuren von Beetmaterial aufweisen.**

**ii) Klasse I**

**Champignons dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Hinsichtlich Form, Aussehen, Entwicklung und Färbung müssen sie die Merkmale des Handelstyps aufweisen.**

*Obwohl die Anforderungen der Klasse I weniger streng als die für die Klasse Extra sind, müssen Champignons der Klasse I sorgfältig geerntet und verpackt sein. ⇒ Foto 22*

**Die folgenden leichten Fehler sind jedoch zulässig, sofern diese das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse und ihre Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen:**

- **ein leichter Formfehler.**

*Leichte Formfehler des Hutes oder des Stieles sind erlaubt. ⇒ Foto 23*

- **ein leichter Farbfehler. ⇒ Foto 24**

- **leichte oberflächliche Druckstellen.**

*Leichte oberflächliche Druckstellen durch Ernte, Aufbereitung oder durch Druck des Kunststoffdeckels oder der Folie bei Fertigpackung sind gestattet, vorausgesetzt, die Beschädigung ist leicht und oberflächlich und entwickelt sich nicht weiter. ⇒ Foto 25*

- **leichte Spuren von Beetmaterial; nicht abgeschnittene Champignons können am Fuß auch etwas Beetmaterial aufweisen. ⇒ Fotos 1 und 26**

**Bei abgeschnittenen Champignons muss der Schnitt annähernd rechtwinklig zur Längsachse sein.**

### **iii) Klasse II**

**Zu dieser Klasse gehören Champignons, die nicht in die höheren Klassen eingestuft werden können, die aber den vorstehend definierten Mindesteigenschaften entsprechen.**

*Champignons dieser Klasse müssen von vermarktbarer Qualität, angemessen aufbereitet und zum menschlichen Verzehr geeignet sein. ⇒ Foto 27*

**Die folgenden Fehler sind zulässig, sofern die Champignons ihre wesentlichen Merkmale hinsichtlich Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung behalten:**

**- Formfehler.**

*An Hut oder Stiel sind Formfehler zulässig. ⇒ Foto 28*

**- Farbfehler. ⇒ Foto 29**

**- leichte Druckstellen.**

*Leichte Druckstellen durch Ernte, Aufbereitung oder durch Druck des Kunststoffdeckels oder der Folie bei Fertigpackung sind gestattet, vorausgesetzt, die Beschädigung ist leicht und entwickelt sich nicht weiter. ⇒ Foto 30*

**- leichte Beschädigungen des Stiels. ⇒ Foto 29**

**- leichte Feuchtigkeit innerhalb des Stiels. ⇒ Foto 32**

**- verfärbte Schuppen. ⇒ Foto 33**

**- hohle Stiele.**

*Ein Hohlraum im Stiel ist gestattet, vorausgesetzt das Fleisch ist gesund und nicht verfärbt. ⇒ Foto 34*

**- Spuren von Beetmaterial; nicht abgeschnittene Champignons können am Fuß auch etwas Beetmaterial aufweisen. ⇒ Fotos 1 und 35**

### III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖßENSORTIERUNG

Die Größe wird nach dem größten Durchmesser des Hutes und der Länge des Stiels gemäß den nachfolgenden Vorschriften bestimmt.

#### Mindestgröße

Der Mindestdurchmesser der Hutes beträgt für geschlossene, gevlieste und offene Champignons 15 mm und für flache Champignons 20 mm.

#### Länge des Stiels

Die Länge des Stiels wird gemessen:

- bei geschlossenen und gevliesten Champignons ab der Lamellenhaut.
- bei offenen und flachen Champignons ab den Lamellen unter dem Hut.

Die Größensortierung ist für Champignons der Klasse Extra entsprechend nachfolgender Tabelle zwingend vorgeschrieben:

Champignons der Klassen I und II müssen die jeweilige Größenskala einhalten, wenn sie mit „klein“, „mittel“ oder „groß“ gekennzeichnet sind.

Geschlossene, gevlieste und offene Champignons			
Durchmesser des Hutes		Maximale Länge des Stiels	
Größe	Größenbegrenzungen	abgeschnittene Champignons	nicht abgeschnittene Champignons
Klein	10 – 45 mm	1/2 des Hutdurchmessers	2/3 des Hutdurchmessers
Mittel	30 – 65 mm		
Groß	50 mm und mehr		

Flache Champignons			
Durchmesser des Hutes		Maximale Länge des Stiels	
Größe	Größenbegrenzungen	abgeschnittene Champignons	nicht abgeschnittene Champignons
Klein	20 – 55 mm	2/3 des Hutdurchmessers	
Groß	50 mm und mehr		

## IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

**Güte- und Größentoleranzen sind in jedem Packstück für Erzeugnisse zulässig, die nicht den Anforderungen der angegebenen Klasse genügen.**

*Toleranzen werden eingeräumt, um menschlichen Fehlern bei Sortierung und Verpackung Rechnung zu tragen. Bei Sortierung und Verpackung ist es allerdings nicht zulässig, absichtlich Erzeugnisse einzubeziehen, die nicht die erforderliche Güte aufweisen, d. h. die Toleranzen absichtlich auszunutzen.*

*Die Toleranzen werden bestimmt, indem jedes als Probe entnommene Packstück geprüft und der Durchschnitt aller geprüften Packstücke zugrunde gelegt wird. Die Toleranzen werden als Prozentsatz nach Anzahl oder Gewicht der Erzeugnisse ausgedrückt, die, bezogen auf die Gesamtprobe, nicht der angegebenen Güte oder Größe entsprechen.*

### A. Gütetoleranzen

#### *i) Klasse Extra*

**5 % nach Anzahl oder Gewicht Champignons, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse I - in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse I - genügen.**

#### *ii) Klasse I*

**10 % nach Anzahl oder Gewicht Champignons, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse II - in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse II - genügen.**

#### *iii) Klasse II*

**10 % nach Anzahl oder Gewicht Champignons, die weder den Eigenschaften der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen; ausgenommen sind jedoch Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen.**

**B. Spezielle Toleranzen bei Kennzeichnung des Entwicklungsstadiums.**

	<b>geschlossene Champignons</b>	<b>gevlieste Champignons</b>	<b>offene Champignons</b>
<b>Klasse Extra</b>	<b>5 % nach Anzahl oder Gewicht</b>		
	<b>gevlieste Champignons zulässig</b>	<b>offene Champignons zulässig</b>	<b>flache Champignons zulässig</b>
<b>Klasse I</b>	<b>10 % nach Anzahl oder Gewicht</b>		
	<b>gevlieste Champignons zulässig</b>	<b>offene Champignons zulässig</b>	<b>flache Champignons zulässig</b>
<b>Klasse II</b>	<b>25 % nach Anzahl oder Gewicht</b>		
	<b>gevlieste oder offene Champignons zulässig</b>	<b>offene Champignons zulässig</b>	<b>flache Champignons zulässig</b>

**C. Größentoleranzen**

**In allen Klassen: 10 % nach Anzahl oder Gewicht Champignons, die nicht der angegebenen Größe entsprechen.**

*Wenn die Champignons nach Größen sortiert sind, was für die Klasse Extra verpflichtend ist, können 10 % der Champignons nach Anzahl oder Gewicht nicht der angegebenen Größe entsprechen.*

## V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

### A. Gleichmäßigkeit

**Der Inhalt jedes Packstücks muss einheitlich sein und darf nur Champignons gleichen Ursprungs, gleichen Handelstyps, gleicher Güte und gleicher Größe (falls nach Größen sortiert ist) umfassen.**  
⇒ Fotos 36 bis 40

*Auf jeden Fall ist Gleichmäßigkeit in der Größe für die Klasse Extra gefordert und für die Klassen I und II nur, falls nach Größen sortiert ist.*

**Verkaufsverpackungen mit einem Höchstgewicht von 1 kg dürfen Champignons verschiedener Farbgruppen und anderer Arten Kulturpilze als *Agaricus* enthalten. Die Einheitlichkeit des Ursprungs ist nicht erforderlich.**

**Der sichtbare Teil des Inhalts des Packstücks muss für den Gesamthalt repräsentativ sein.**

*Besondere Sorgfalt muss angewendet werden, um Spiegelpackung zu vermeiden, d. h. in den unteren Lagen des Packstücks dürfen keine Erzeugnisse geringerer Güte und Größe „versteckt“ werden als in der obersten Lage dargestellt und in der Kennzeichnung angegeben.*

*Dementsprechend ist jede Packweise oder Praktik, die in der obersten Lage eines Packstücks ein besseres Erscheinungsbild vortäuscht, untersagt.*

### B. Verpackung

**Die Champignons müssen so verpackt sein, dass sie angemessen geschützt sind.**

*Die Verpackung soll die Erzeugnisse während Transport und Handtierung schützen und muss hierfür die erforderliche Güte und Festigkeit sowie alle sonstigen erforderlichen Merkmale aufweisen.*

**Im Inneren des Packstücks verwendetes Material muss neu, sauber und so beschaffen sein, dass es bei den Erzeugnissen keine äußeren oder inneren Veränderungen hervorrufen kann. Die Verwendung von Material, insbesondere von Papier oder Aufklebern mit Geschäftsangaben, ist zulässig, sofern zur Beschriftung oder Etikettierung ungiftige Farbe bzw. ungiftiger Klebstoff verwendet wird.**

*Mit dieser Bestimmung soll ein angemessener Schutz des Erzeugnisses durch im Inneren des Packstücks verwendete neue und saubere Materialien sichergestellt und vermieden werden, dass Fremdkörper die gute Aufmachung beeinträchtigen.*

**Die auf den einzelnen Erzeugnissen angebrachten Aufkleber müssen so beschaffen sein, dass ihre Entfernung weder Klebstoffrückstände noch Beschädigung der Haut zur Folge hat.**

**Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen einschließlich übermäßigen Beetmaterials sein.**

*Ein bei mehreren Packstücken festgestellter deutlicher Mangel an Sauberkeit kann zur Zurückweisung der Ware führen. Bedeutsame Mengen von Beetmaterial in mehreren Packstücken können auch zum Ausschluss führen.*

## VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück<sup>2</sup> muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen:-

*Im Falle von verpackten Früchten, müssen alle Angaben auf derselben Seite des Packstücks erscheinen und mit wasserunlöslicher Tinte entweder auf ein am Packstück befestigtes Etikett oder auf das Packstück direkt aufgedruckt sein. ⇒ Fotos 41 und 42*

*Von wiederverwendeten Verpackungen sind alle vorherigen Etiketten sorgfältig zu entfernen und vorherige Angaben zu tilgen.*

### A. Identifizierung

<p><b>Packer und/oder Absender</b></p>	}	<p><b>Name und Anschrift oder von einer amtlichen Stelle erteilte oder anerkannte kodierte Bezeichnung<sup>3</sup></b></p>
--	---	--

*Unter „Packer“ ist die Person oder Firma zu verstehen, die hinsichtlich der Kontrolle für die Verpackung des Erzeugnisses verantwortlich ist (gemeint ist nicht das Personal, das die Arbeiten tatsächlich ausführt und nur dem Arbeitgeber verantwortlich ist). Die kodierte Bezeichnung ist kein Markenzeichen, sondern ein von amtlicher Stelle kontrolliertes System, mit dessen Hilfe die verantwortliche Person oder Firma zweifelsfrei identifiziert werden kann.. Der Versender kann jedoch, freiwillig oder pflichtgemäß, die für Kontrollzwecke alleinige Verantwortung übernehmen, in diesem Fall ist die Identifizierung des „Packers“ im obigen Sinne nicht mehr erforderlich.*

*Um bei Verwendung einer kodierten Bezeichnung Unklarheiten zu vermeiden, ist die Angabe „Packer“, „Absender“ und/oder „Ausführer“ (bzw. entsprechende Abkürzungen, d. h. „Pack.“, „Ausf.“) in unmittelbarem Zusammenhang mit der kodierten Bezeichnung zu nennen*

<sup>2</sup> Fertigpackungen, die für die Abgabe an den Verbraucher bestimmt sind, unterliegen diesen Kennzeichnungsbestimmungen nicht, müssen jedoch die nationalen Anforderungen erfüllen. Die genannte Kennzeichnung muss jedoch auf jeden Fall auf der Transportverpackung, die solche Fertigpackungen enthält, angebracht sein.

<sup>3</sup> Nach den Rechtsvorschriften einiger Staaten ist die explizite Angabe von Name und Anschrift vorgeschrieben. Im Falle der Verwendung einer kodierten Bezeichnung muss die Angabe „Packer und/oder Absender (oder entsprechende Abkürzungen)“ in unmittelbarem Zusammenhang mit der kodierten Bezeichnung angebracht sein.

## B. Art des Erzeugnisses

- „Kulturchampignons“
  - „abgeschnitten“ oder „nicht abgeschnitten“
  - Farbe, sofern diese nicht „weiß“ ist
  - Entwicklungsstadium (wahlfrei)
  - Namen der verschiedenen Arten (falls zutreffend).
- } wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist

*Der Name des Erzeugnisses, der Farbgruppe, wenn nicht weiß und ob die Champignons abgeschnitten oder nicht abgeschnitten sind muss nur auf geschlossenen Packstücken angegeben werden, deren Inhalt von außen nicht sichtbar ist.*

## C. Ursprung des Erzeugnisses

- **Ursprungsland (oder Ursprungsländer, falls zutreffend) und – wahlfrei – Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.**

*Die Kennzeichnung muss das Ursprungsland beinhalten, d. h. das Land, in dem die Champignons angebaut wurden (z. B. Ungarn, Niederlande). Wahlweise darf auch das Anbaugebiet in regionaler oder örtlicher Bezeichnung genannt werden.*

## D. Handelsmerkmale

- **Klasse.**

*Die Angabe der Klasse ist verpflichtend.*

- **Größe (falls nach Größen sortiert ist) ausgedrückt durch den Mindest- und Höchstdurchmesser des Hutes oder durch die Bezeichnungen „klein“, „mittel“ oder „groß“.**

*Die Angabe der Größe ist in der Klasse Extra verpflichtend.*

- **Nettogewicht.**

## E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei).

**VII. LISTE DER BILDUNTERSCHRIFTEN**

Foto 1	<i>Nicht abgeschnittener Champignon</i>
Foto 2	<i>Abgeschnittener Champignon</i>
Foto 3	<i>Geschlossener Champignon</i>
Foto 4	<i>Gevliester Champignon</i>
Foto 5	<i>Offener Champignon</i>
Foto 6	<i>Offener Champignon</i>
Foto 7	<i>Flacher Champignon</i>
Foto 8	<i>Weißer Champignon</i>
Foto 9	<i>„Brauner“ oder „kastanienfarbener“ Champignon</i>
Foto 10	<i>Nicht ganz Nicht zulässig</i>
Foto 11	<i>Nicht ganz Nicht zulässig</i>
Foto 12	<i>Champignon mit Fäule im Stiel Nicht zulässig</i>
Foto 13	<i>Bakterienflecken (<i>Pseudomonas tolaasii</i>) Nicht zulässig</i>
Foto 14	<i>„Trockene Molle“ (<i>Verticillium fungicola</i>) Nicht zulässig</i>
Foto 15	<i>Kälteschaden Nicht zulässig</i>
Foto 16	<i>Staub auf dem Hut Nicht zulässig</i>
Foto 17	<i>Beetmaterial Nicht zulässig</i>
Foto 18	<i>Welker Champignon Nicht zulässig</i>
Foto 19	<i>Champignonfliege (<i>Sciarids spp.</i>) Nicht zulässig</i>
Foto 20	<i>Klasse Extra</i>
Foto 21	<i>Sehr leichter oberflächlicher Fehler Zulässiges Ausmaß für Klasse Extra</i>
Foto 22	<i>Klasse I</i>

Foto 23	<i>Leichter Formfehler Zulässiges Ausmaß für Klasse I</i>
Foto 24	<i>Leichter Farbfehler Zulässiges Ausmaß für Klasse I</i>
Foto 25	<i>Leichte oberflächliche Druckstelle Zulässiges Ausmaß für Klasse I</i>
Foto 26	<i>Leichte Spuren von Beetmaterial Zulässiges Ausmaß für Klasse I</i>
Foto 27	<i>Klasse II</i>
Foto 28	<i>Formfehler Zulässiges Ausmaß für Klasse II</i>
Foto 29	<i>Farbfehler Zulässiges Ausmaß für Klasse II</i>
Foto 30	<i>Leichte Druckstelle Zulässiges Ausmaß für Klasse II</i>
Foto 31	<i>Leichte Beschädigung des Stiels Zulässiges Ausmaß für Klasse II</i>
Foto 32	<i>Leichte innere Feuchtigkeit im Stiel Zulässiges Ausmaß für Klasse II</i>
Foto 33	<i>Verfärbte Schuppen Zulässiges Ausmaß für Klasse II</i>
Foto 34	<i>Hohler Stiel Zulässiges Ausmaß für Klasse II</i>
Foto 35	<i>Spuren von Beetmaterial Zulässiges Ausmaß für Klasse II</i>
Foto 36	<i>Erzeugnisse in Steigen verpackt</i>
Foto 37	<i>Fertigpackungen mit Champignons</i>
Foto 38	<i>Sehr sorgfältige Aufmachung Klasse Extra</i>
Foto 39	<i>Sorgfältige Aufmachung Klasse I</i>
Foto 40	<i>Angemessene Aufmachung Klasse II</i>
Foto 41	<i>Kennzeichnungsbeispiel auf einem Etikett</i>
Foto 42	<i>Kennzeichnungsbeispiel auf das Packstück gedruckt</i>