



# Erläuterungen zur Änderung der Verordnung des EDI über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz (VLpH, SR 817.022.17)

vom 26. November 2025

## I. Ausgangslage

In Anhang 4 sind die Speisepilze aufgeführt, die nur unter spezifischen Anforderungen in Verkehr gebracht werden dürfen. Dabei ist auch der Pilz *Lentinula edodes* (Berk.) Pegler (Kultur-Shiitake) aufgeführt, mit dem Hinweis, dass dieser mindestens 20 Minuten gekocht werden muss.

## II. Erläuterungen zu den einzelnen Bestimmungen

### Anhang 4

Der Anhang 4 enthält den Pilz *Lentinula edodes* (Berk.) Pegler (Kultur-Shiitake). Dieser wurde mit der entsprechenden Anforderung aufgrund von beschriebenem Auftreten von Flagellanten-Dermatitis nach Verzehr von ungenügend gekochten Pilzen aufgenommen.

Nach derzeitigem Kenntnisstand wird dabei von einer Überempfindlichkeitsreaktion ausgegangen, welche bei genetisch überempfindlichen Personen, welche grosse Mengen ungekochter oder ungenügend gekochter Pilze ausgesetzt sind, auftreten können. Das BLV empfiehlt grundsätzlich, dass Speisepilze vor dem Verzehr immer gut gekocht und dass sie als Beilage, und somit in eher geringen Mengen, konsumiert werden sollten.

Die zusätzliche Kennzeichnungsanforderung «mindestens 20 Minuten kochen» führt zu Handelshemmnissen beim Import von Shiitakepilzen aus Europa. Deshalb soll die Listung dieses Pilzes in Anhang 4 dieser Verordnung aufgehoben werden. Anstelle der Listung in Anhang 4 der VLpH soll der Shiitakepilz in der nächsten Auflage des Informationsschreibens «Verkehrsfähigkeit von Pilzen als Lebensmittel» aufgenommen werden, dies mit einem Hinweis auf ein mögliches Risiko des Shiitake-Syndroms. Somit wird die Information über ein mögliches Risiko beim Verzehr dieses Pilzes hingewiesen, die Handelshemmnisse aufgrund von zusätzlichen Kennzeichnungshinweisen jedoch abgebaut.

## III. Auswirkungen

### 1. Auswirkungen auf den Bund, die Kantone und die Gemeinden

Die Änderung hat keine Auswirkung.

### 2. Auswirkungen auf die Volkswirtschaft

Die Änderung hat keine Auswirkung.

### 3. Auswirkungen auf die Gesundheit

Das BLV weist im Informationsschreiben darauf hin, dass Speisepilze grundsätzlich vor dem Verzehr immer gut gekocht werden sollen. Es wird empfohlen, Speisepilze als Beilage zu konsumieren; zu grosse Mengen können Verdauungsbeschwerden verursachen, da Pilze generell schwer verdaulich sind. Der



mit dem Shiitake-Syndrom auftretende Ausschlag verläuft in der Regel harmlos und verschwindet von alleine wieder.

#### **IV. Vereinbarkeit mit internationalen Verpflichtungen der Schweiz**

Die vorliegende Änderung ist mit den internationalen Verpflichtungen der Schweiz vereinbar.

#### **V. Rechtsgrundlage**

Artikel 123 der Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz sieht die Möglichkeit vor, dass Anhänge vom zuständigen Bundesamt angepasst werden.