



VEDTAGET  
af landbrugsministeren  
Republikken Litauen  
2004-10-11  
Bekendtgørelse nr. 3D-548  
(Omarbejdning af bekendtgørelse nr. 3D-  
udsted af landbrugsministeren i Republikken Litauen)  
den xx xx 2025)

## TEKNISK FORSKRIFT FOR SKOVSVAMPE OG PRODUKTER FREMSTILELT HERAF

### KAPITEL I GENERELLE BESTEMMELSER

1. Den tekniske forskrift for vilde svampe og produkter fremstillet heraf (i det følgende benævnt "forskriften") blev udarbejdet i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets direktiv (EU) 2015/1535 af 9. september 2015 om en informationsprocedure med hensyn til tekniske forskrifter samt forskrifter for informationssamfundets tjenester samt resolution nr. 617 fra Republikken Litauens regering af 20. maj 1999 om vedtagelse af regler for udveksling af oplysninger om standarder, tekniske forskrifter og procedurer for overensstemmelsesvurdering.

2. Forskriften gælder for spiselige vilde svampe, friske eller forarbejdede (med undtagelse af konserverede dyrkede svampe af arten *Agaricus*). Kravene i denne forskrift skal opfyldes af alle erhvervsdrivende, der markedsfører vilde svampe og produkter fremstillet heraf som defineret i forskriften for Republikken Litauen. I overensstemmelse med princippet om gensidig anerkendelse formodes varer, der markedsføres lovligt i en anden medlemsstat i Den Europæiske Union eller i Tyrkiet, eller har oprindelse og markedsføres lovligt i en EFTA-stat, der er kontraherende part i EØS-aftalen, at være forenelige med denne foranstaltning. Anvendelsen af denne foranstaltning er underlagt bestemmelserne i forordning (EU) 2019/515 af 19. marts 2019 om gensidig anerkendelse af varer, der lovligt markedsføres i en anden medlemsstat, og om ophævelse af forordning (EF) nr. 764/2008.

### KAPITEL II DEFINITIONER

3. "**Tørrede vilde svampe**": spiselige vilde svampe af en enkelt art, skåret eller hele, der er produceret ved konventionel tørring eller frysetørring.

4. "**Lynfrosne vilde svampe**": friske spiselige vilde svampe af en enkelt art, rensed eller vasket, skoldet eller forkogt, frosset ned i lynfrysingsanlæg, således at den maksimale krystallisationstemperatur hurtigt opnås. Lynfrysningen står på, indtil temperaturen for termisk stabilisering inde i produktet når minus 18 °C.

5. "**Tørrede og stødte vilde svampe**": vilde svampe af en enkelt art, der er tørret og groft formalet.

6. "**Syltede vilde svampe**": vilde svampe af en enkelt art, der er rensed, vasket og skoldet eller forkogt, og som er dækket af en eddikemarinade, der kan indeholde salt, sukker, krydderier, olier og fødevaresyre (eddike, mælkesyre, citronsyre eller askorbinsyre) og pakket i hermetisk lukkede beholdere og steriliseret eller pasteuriseret.

7. "**Vilde svampe i olivenolie eller anden olie**": friske eller saltede spiselige vilde svampe af en enkelt art, udskåret eller ej, dækket af olivenolie eller anden olie, pakket i hermetisk lukkede beholdere og steriliseret.

8. "**Ekstrakt af vilde svampe**": et produkt, der er fremstillet ved at koncentrere saften af en eller flere arter af friske spiselige vilde svampe eller vandet fra udblødte tørrede svampe med salt op til en koncentration på 7 % saltfrit indhold.

9. "**Produkter fremstillet af vilde svampe**": produkter der indeholder tørrede spiselige vilde svampe (herunder frysetørrede, tørrede og stødte svampe, svampepulver), syltede, saltede, fermenterede svampe, svampe i olivenolie eller anden olie, frosne og steriliserede svampe, svampeekstrakter, svampekoncentrat samt pulveriseret svampekoncentrat.

10. "**Svampekoncentrat**": et produkt, der er fremstillet ved at koncentrere saften fra en eller flere arter af friske, spiselige vilde svampe eller vandet fra udblødte, tørrede vilde svampe med salt til en saltfri koncentration på 24 %.

11. "**Svampepulver**": formalede, tørrede, spiselige vilde svampe af en enkelt art, sigtet gennem en sigte med en maskestørrelse på 200 mikron.

12. "**Svampeblanding**": et produkt, der er fremstillet ved sortering af spiselige vilde svampe af forskellige arter i overensstemmelse med kapitel IV i denne forskrift og blande dem eller dele af dem i et fast blandingsforhold.

13. "**Fermenterede vilde svampe**": friske spiselige vilde svampe af en enkelt art, der er konserveret i saltlage ved fermentering.

14. "**Tørret svampekoncentrat**": et produkt fremstillet ved inddampning af et ekstrakt eller koncentrat af spiselige vilde svampe.

15. "**Steriliserede vilde svampe**": spiselige vilde svampe af en eller flere arter, udskårne eller hele, friske, saltede eller lynfrosne, dækket af vand og salt, pakket i hermetisk lukkede beholdere og opvarmet i et tidsrum ved en temperatur på over 100 °C.

16. "**Saltede vilde svampe**": rensede og skoldede eller forkogte friske, spiselige, vilde svampe af en enkelt art, skårede eller hele, og dækket af saltlage.

17. "**Friske vilde svampe**": sorteret og færdigpakkede spiselige vilde svampe, der er indsamlet og leveret til forbrugeren så hurtigt som muligt.

### **KAPITEL III TEKNISKE KRAV TIL KLARGØRING AF RÅVAREN**

18. Vilde svampe skal kontrolleres omhyggeligt for forekomst af uspiselige svampe, inden de mærkes, konserveres eller bruges i svampeprodukter, og hvis uspiselige svampe findes, skal de fjernes.

### **KAPITEL IV DEFINITIONER AF DEFEKTER**

19. "Mekanisk beskadigede svampe": svampe, hvor mere end 1/4 af hatten er beskadiget.

20. "Knuste svampe": dele af stokke og hatte, der passerer gennem en sigte med en hulstørrelse på 15 x 15 mm (friske svampe) og 5 x 5 mm (tørrede svampe).

21. "Beskadigede svampe": svampe, som har en brun farve og en rådden lugt på grund af mikroorganismer og/eller skimmelsvampe.

22. "Svampe, der er beskadiget af orm": svampe med ormehuller.

23. "Svampe, der er alvorligt beskadiget af orm": svampe med fire eller flere ormehuller.

24. "Urenheder af vegetabilsk oprindelse": dele af andre spiselige svampe og planter (blade, nåle, mos).

25. "Mineralske urenheder": aske, der er uopløseligt i saltsyre.

26. Antallet af tilladte defekter må ikke overstige de grænseværdier, der er fastsat i forskriftens bilag.

## KAPITEL V

### PRIMÆRE KVALITETSKRAV

27. Generelle krav til svampeprodukter:

27.1. Kun friske spisesvampe, der er blevet tilberedt eller konserveret efter indsamling, må anvendes til produktion af svampeprodukter. Svampene skal være sunde, rene, mekanisk intakte, have så få spor af ormehuller som muligt og med en karakteristisk smag og lugt for den pågældende svampeart.

27.2. Tilladte ingredienser: salt, eddike, krydderier og krydderurter, hvidt sukker eller andet sukker, raffineret vegetabilsk olie, raffineret animalsk fedt, smør, mælk, mælkepulver, fløde, vand eller vin må tilsættes svampeprodukterne.

27.3. Følgende tilberedte svampe kan anvendes til fremstilling af svampeprodukter: hele svampe med stok, hele hatte uden stok, skiver, stykker og stokke, formalede tørrede svampe, svampepulver eller svampekoncentrat og -ekstrakt.

27.4. Antallet af stokke i produktet må ikke overstige antallet af hatte.

28. Specifikke krav til svampeprodukter:

28.1. Tørrede svampe:

28.1.1. Farven og lugten skal være karakteristisk for svampearten

28.1.2. Væskekapaleteten må højst være på 6 vægtprocent (for frysetørrede svampe) og 12 vægtprocent (for andre tørrede svampe).

28.2. Vandindholdet i formalede tørrede svampe og svampepulver må ikke overstige 13 vægtprocent (for formalede tørrede svampe) og 9 vægtprocent (for svampepulver).

28.3. Ingredienser, der er tilladt i syltede svampe:

28.3.1. Saltindholdet må ikke overstige 2,5 vægtprocent

28.3.2. Sukkerindholdet må ikke overstige 2,5 vægtprocent

28.3.3. Indholdet af eddike, udtrykt som eddikesyre, må ikke overstige 2 vægtprocent

28.4. Fermenterede svampe:

28.4.1. Mælkesyren fra fermenteringen skal være på mindst 1 vægtprocent

28.4.2. Saltindholdet må ikke være mindre end 3 vægtprocent og ikke over 6 vægtprocent

28.5. Ingredienser, der er tilladt i svampe i olivenolie eller anden vegetabilsk olie:

28.5.1. Et maksimalt saltindhold på 1 vægtprocent

28.5.2. Olivenolie eller anden vegetabilsk olie

28.6. Saltindholdet i steriliserede svampe må ikke overstige 2 vægtprocent

28.7. Saltindholdet i svampeekstrakt og svampekoncentrat må ikke overstige 20 vægtprocent

28.8. Tørret svampekoncentrat:

28.8.1. Væskekapaleteten må ikke overstige 9 vægtprocent

28.8.2. Saltindholdet må ikke overstige 5 vægtprocent

28.9. Saltindholdet i saltede svampe må ikke udgøre under 15 vægtprocent og ikke over 20 vægtprocent

29. Svampene og marinaden i beholderen skal fylde mindst 90 % af beholderens væskekapaletet. En beholders væskekapaletet er den mængde destilleret vand ved 20 °C, der kan være i en fyldt, lukket beholder.

30. Vægten af svampe i en beholder fyldt med en almindelig marinade, eddike eller vin, må efter dræning af marinaden ikke være mindre end procentdelen af beholderens væskekapaletet: 50 % for beholdere på 0,5 liter eller derunder og 53 % for beholdere på over 0,5 liter.

## **KAPITEL VI KOMMERCIEL PRÆSENTATION**

31. Vilde svampe og produkter fremstillet heraf skal mærkes i overensstemmelse med kravene i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 af 25. oktober 2011 om fødevareinformation til forbrugerne, om ændring af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1924/2006 og (EF) nr. 1925/2006 og om ophævelse af Kommissionens direktiv 87/250/EØF, Rådets direktiv 90/496/EØF, Kommissionens direktiv 1999/10/EF, Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2000/13/EF, Kommissionens direktiv 2002/67/EF og 2008/5/EF og Kommissionens forordning (EF) nr. 608/2004, med samtlige ændringer, Litauens hygiejnstandard HN 119:2014 "Mærkning af fødevarer", godkendt ved bekendtgørelse nr. 677 af 24. december 2002 fra Republikken Litauens sundhedsminister "Om godkendelse af den litauiske hygiejnstandard HN 119:2014 "Mærkning af fødevarer", samt anden EU-lovgivning og litauisk lovgivning, der regulerer mærkning af fødevarer.

32. Ud over de obligatoriske krav, der er fastsat i lovgivningen, skal følgende oplysninger angives på etiketterne eller som del af de øvrige oplysninger for vilde svampe og produkter fremstillet heraf:

32.1. Hver pakning skal være mærket med betegnelsen "*Svampe*" og, ved siden af betegnelsen, med svampetypen og konserveringsmetoden, f.eks. *Tørret Porcini* eller *Steriliseret Porcini*.

32.2. Hvis svampeprodukterne er fremstillet af flere forskellige svampearter, skal ordet *blanding* fremgå af etiketten.

32.3. Hvis der er tilsat mere end 10 % svampestokke til friske svampe eller svampeprodukter, skal det angives på etiketten: *tilsat svampestokke*.

32.4. Hvis der er anvendt saltede svampe som råvare til fremstilling af andre svampeprodukter, skal dette fremgå af mærkningen.

## **KAPITEL VII AFSLUTTENDE BESTEMMELSER**

33. Økonomiske enheder, der ikke overholder forskriftens bestemmelser, er ansvarlige i overensstemmelse med den procedure, der er fastlagt i Republikken Litauens lovgivning.

34. I tilfælde af en ændring af de retsakter, der henvises til i denne forskrift, finder de nye bestemmelser i disse retsakter direkte anvendelse.

Bilag til den tekniske forskrift for  
vilde svampe og produkter fremstillet heraf

**Tilladte mængder af defekter i vilde svampe og produkter fremstillet heraf**

Navnet på svampeproduktet	Mineralske urenheder, en maksimal vægtprocent på	Urenheder af vegetabilsk oprindelse, en maksimal vægtprocent på	Indhold af svampe med spor af ormehuller, en maksimal vægtprocent på
Friske svampe	1,0	0,3	10,0, herunder 5,0 % af svampe, der er alvorligt beskadiget af ormehuller
Tørrede hvide svampe	2,0	0,02	30,0, herunder svampe, der er alvorligt beskadiget af ormehuller
Andre tørrede svampe	2,0	0,02	20,0, herunder svampe, der er alvorligt beskadiget af ormehuller
Tørrede og stødte svampe samt svampepulver	2,0	–	–
Syltede svampe	0,1	0,02	6,0, herunder 2,0 % af svampe, der er alvorligt beskadiget af ormehuller
Fermenterede svampe	0,2	0,1	4,0
Svampe i olivenolie eller anden olie	0,1	0,02	6,0, herunder 2,0 % af svampe, der er alvorligt beskadiget af ormehuller
Lynfrosne svampe	0,2	0,02	6,0, herunder 2,0 % af svampe, der er alvorligt beskadiget af ormehuller
Steriliserede svampe	0,2	0,02	6,0, herunder 2,0 % af svampe, der er alvorligt beskadiget af ormehuller
Svampeekstrakt og svampekoncentrat	Må ikke forekomme	Må ikke forekomme	–
Tørret svampekoncentrat	Må ikke forekomme	Må ikke forekomme	–
Saltede svampe	0,3	0,05	6,0, herunder 2,0 % af svampe, der er alvorligt beskadiget af ormehuller