

**Anordnung
über die Güte- und Abnahmebestimmungen für
Speisepilze und Wildfrüchte für den Frischverbrauch
und die Frischverarbeitung.**

Vom 27. April 1960

Im Einvernehmen mit den Leitern der zuständigen zentralen Organe der staatlichen Verwaltung sowie dem Vorstand des Verbandes Deutscher Konsumgenossenschaften wird folgendes angeordnet:

§ 1

Geltungsbereich

(1) Für den Einkauf und den Handel mit Speisepilzen und Wildfrüchten gelten die Gütebestimmungen (Anlagen 1 und 2).

(2) Für den Handel mit Speisepilzen und Wildfrüchten ist die in der Anlage 3 fest gelegte Verpackung zulässig.

§ 2

Sortierung

Die Ablieferer von Speisepilzen und Wildfrüchten haben die Sortierung der Ware nach den Gütebestimmungen (Anlagen 1 und 2) vorzunehmen.

§ 3

Kennzeichnung von Speisepilzen und Wildfrüchten

(1) Der Handel ist verpflichtet, die zur Ablieferung kommenden Partien von Speisepilzen und Wildfrüchten entsprechend den Güte Merkmalen zu kennzeichnen.

(2) In den Kennzeichnungskarten bzw. -streifen sind die Güte (Handelsware bzw. Güteklasse), Warenart und bei Speisepilzen die Sorte mit deutschem und lateinischem Namen und das Datum der Ablieferung einzutragen.

§ 4

Überprüfung der angelieferten Erzeugnisse

(1) Die Handelsorgane haben jede angelieferte Menge von Speisepilzen und Wildfrüchten auf ihre Qualität und Genußtauglichkeit zu überprüfen.

(2) Ist die Qualifikation der Mitarbeiter der Handelsorgane zur Begutachtung der in der Anlage 2 aufgeführten Speisepilze nicht gegeben, so ist ein zugelassener Pilzsachverständiger hinzuzuziehen.

(3) Die Begutachtung der in der Anlage 2 nicht aufgeführten Speisepilze ist von einem zugelassenen Pilzsachverständigen vorzunehmen. §

§ 5

Beanstandungen

(1) Beanstandungen sind dem Ablieferer vom Handelsorgan unmittelbar bei der Warenannahme bekanntzugeben.

(2) Wird nach der Annahme der Ware festgestellt, daß die Qualität der Ware in den unteren Schichten pro Verpackungseinheit nicht der in den oberen Schichten entspricht (Spiegelpackung), so ist das Handelsorgan berechtigt, vom Ablieferer Schadenersatz zu fordern.

§ 6

Schlußbestimmungen

Diese Anordnung tritt mit ihrer Verkündung in Kraft

Berlin, den 27. April 1960

**Der Minister für Handel und Versorgung
M e r k e l**

Anlage 1

zu vorstehender Anordnung

Gütebestimmungen für Wildfrüchte

1. Heidelbeeren (Blaubeeren)

(Handelsware)

Genußreif, gleichmäßig in Form und Farbe, gut bereift, trocken geerntet, frei von Laub, Schmutz, Krankheiten und Fäulnis.

5 % Abweichungen von der Form und Farbe einschließlich Laub und kleine Stiele zulässig.

2. Preiselbeeren

(Handelsware)

Genußreif, blank, trocken geerntet, frei von Laub, Schmutz, Krankheiten und Fäulnis.

5 % Beimischungen von Früchten mit Stielen einschließlich Laub zulässig.

3. Brombeeren

(Handelsware)

Genußreif, ohne — nur nach Vereinbarung mit — Fruchtboden geerntet, trocken, gleichmäßig in Farbe, frei von Verunreinigungen und Schädlingsen.

5 % Abweichungen von der Farbe und Beimischung von Früchten mit bzw. ohne Fruchtboden zulässig.

4. Himbeeren

(Industrieware)

Keif, ohne Fruchtboden geerntet, trocken, gleichmäßig in Farbe.

5. Walderdbeeren

(Handelsware)

Genußreif, fest, gleichmäßig in Farbe, ohne Kelch geerntet, sauber und trocken, frei von Krankheiten, Fraßstellen, Verunreinigungen und Fäulnis.

5 % Abweichungen von der Farbe und Beimischung von Früchten mit Kelch zulässig.

6. Hagebutten

(Güteklasse A)

Nicht voll ausgereift, mit kurzem Stiel geerntet, vorwiegend hochrote nur zum kleineren Teil gelbrote Früchte, vollkommen unverletzt, frei von angefaulten, verschimmelten, braunen und schwarzen Früchten sowie Schmutz, gut lufttrocken, von einwandfreiem Geruch.

Beimischung von Stielen, Blättern usw. nur bis zu 1 % zulässig.

(Güteklasse B)

Vorwiegend hochrote, im übrigen jedoch bis zu 25 % des Gesamtgewichtes geringwertiger als Güteklasse A, aber nicht verschimmelt und frei von