

schwarzen und braunen Früchten sowie Schmutz, Nachtrocknung erforderlich, von einwandfreiem Geruch.

Beimischung von Stielen und Blättern bis zu 3 % zulässig.

7. Sanddorn

(Handelsware)

Reif, mit kurzem Stiel geerntet, orange-gelb, trocken, frei von Verunreinigungen, Krankheiten und Fäulnis.

5 % Abweichungen von der Farbe und Beimischung von Früchten ohne Stiel zulässig.

8. Edeleberesche

(Handelsware)

Genußreif, orangefarben bis rot, ohne — nur nach Vereinbarung mit — Stielen gepflückt, frisch und trocken, frei von Verunreinigungen, Schädlingen, Krankheiten und Fäulnis.

5 % Abweichungen in der Beimischung von Früchten mit bzw. ohne Stiele zulässig.

9. Holunder

(Handelsware)

Reif, frisch, schwarze Dolden, mit kurzem Stiel geerntet, trocken, frei von Krankheiten, Verunreinigungen, Fäulnis und Schädlingen.

Anmerkung:

Unter genußreif ist eine ausgereifte Frucht zu verstehen, die trocken und transportfähig sein muß.

Anlage 2

zu vorstehender Anordnung

Gütebestimmungen für Speisepilze

Der Handel mit Mischpilzen ist nicht zulässig.

Speisepilze, die nicht frisch, sichtbar von Maden befallen und wurmstichig, wäbrig, angeschimmelt, angefault oder sonstwie verdorben sowie ungenügend gesäubert oder zerbröckelt und geschält sind bzw. deren Oberhaut abgezogen ist, sind vom Handelsverkehr ausgeschlossen. Pilzstiele (ohne Hut) und Pilzstücke (außer bei Kuiturchampignons) sowie Pilzabfälle sind ebenfalls nicht handelsfähig.

Das Abwaschen der Pilze vor dem Verkauf ist verboten. Unter „Gesäubert“ ist das Entfernen des Sandfußes zu verstehen.

I. Röhrlinge

1. Steinpilz (Herrenpilz) — *Boletus edulis* Fries — (Handelsware)

Frisch; im Fleisch kernig weiß, bei älteren Pilzen unter der Hutoberfläche rötlich; Hut dunkel bis hellbraun, auch ganz blaß; Stiel hell, großmaschig, im Alter verschwindende Netzzeichnung auf dunklerem Untergrund.

2. Maronenröhrling (Braunhäubchen) — *Boletus badius* Fries — (Handelsware)

Frisch; im Fleisch weiß bis blaßgelblich, bei Druck bläulich verfärbt; Hut kastanienbraun bis lederbräunlich; Stiel gelbbraun, schlank, fest; Röhren leuchtend gelb.

3. Sandpilz (Sandröhrling) — *Boletus variegatus* Fries —

(Handelsware)

Frisch; im Fleisch hellgelb bis orange-gelb; Hut gelblichgrau bis braungelb, auch semmelfarbig; Stiel bräunlich orange-gelb, glatt, fest; Röhren olivbräunlich bis grünlichgelb und olivgrün. Röhren vom Fleisch schwer zu trennen.

4. Butterpilz (Ringpilz) — *Boletus luteus* Fries — (Handelsware)

Frisch; im Fleisch weiß bis gelb; Hut gelbbraun; Stiel kurz und gelblich; Röhren gelb.

5. Birkenpilz (Kapuziner) — *Boletus scaber* Fries —

(Handelsware)

Frisch; im Fleisch weiß, später grauweiß; Hut gelbbraun und glatt; schlanker Stiel mit punktförmigen Schuppen; Röhren ausgebuchtet und weiß.

6. Rotkappe (Rothäubchen) — *Boletus versipellis* Fries —

(Handelsware)

Frisch; im Fleisch weiß bis violettrot; Hut dunkel bis orangebraun; Stiel mit rotbraunen Schuppen; Röhren weißlich, kurz.

7. Ziegenlippe (Filziger Röhrling) — *Boletus subtomentosus* Fries —

(Handelsware)

Frisch; im Fleisch gelb bis gelblich weiß, mitunter schwachbläulich; Hutoberfläche filzig, nicht schmierig und nicht abziehbar; Röhren leuchtend dottergelb.

8. Rotfußröhrling (Rotfüßchen) — *Boletus chrysenteron* Fries —

(Handelsware)

Frisch; im Fleisch gelblichblaß, unter der Oberhaut purpurrot; Hut bräunlich, rissig, felderig zerklüftet in den Rissen rötlich; Röhren blaßgelb bis olivgrün; Stiel gelb bis braungelb, meist nur am Fuß rötlich.

9. Schmerling (Körnchenröhrling) — *Boletus granulatus* Fries —

(Handelsware)

Frisch; im Fleisch weiß bis hellgelb; Hut braungelb bis ockergelb; Röhren hellgelb bis schmutzigocker; Stiel hellgelb, kurz, fest, oben mit körnigen weißgelblichen kleinen Warzen besetzt.

10. Goldgelber Lerchenröhrling — *Boletus elegans* Fries —

(Handelsware)

Frisch; im Fleisch gelblich weiß bis zitronengelb; Hut goldgelb mit gelbbraunem klebrigem Schleim; Röhren gelb bis bräunlichgelb; Stiel goldgelb.

II. Blätterpilze

1. Kuiturchampignon — *Psalliota camprestis* bispora — (Handelsware)

Sorte I Frisch, unbeschädigt, gedrun-gen; mit geschlossenen Köpfen bis zu 25 mm Ø; Stiel nicht länger als 10 mm.