

§ 4

(1) Speisepilze sind vor dem Inverkehrbringen sachkundig zu überprüfen. Die Prüfung erfolgt durch Pilzsachverständige im Auftrage der Hygiene-Inspektion oder durch Pilzkundige des Handels oder der Verarbeitungsbetriebe in eigener Verantwortung.

(2) Diese Pilzkundigen müssen vom zuständigen Bezirks-Hygierflfclnstitut zugelassen sein. Besondere örtliche Regelungen über die Zulassung von Pilzkundigen bleiben hiervon unberührt.

§ 5

(1) Die Pilze sind im Verkehr nach Arten getrennt zu halten und auf Verlangen des Käufers einmal längs durchzuschneiden.

(2) Vom Verkehr ausgeschlossen sind

- a) von Maden befallene, wäßrige, angeschimmelte, angefaulte oder sonstige verdorbene sowie ungenügend gesäuberte oder zerquetschte Pilze,
- b) zerbröckelte Pilze, Pilzstiele, Pilzstücke und -abfälle,
- c) überständige Pilze sowie Pilze, deren Oberhaut abgezogen ist oder die geschält sind.

(3) Das Abwaschen der Pilze vor dem Inverkehrbringen ist verboten.

(4) Als Verpackung für Frischpilze sind nur flache Stiegen oder flache Körbe zulässig. Die Verpackung muß hygienisch einwandfrei, luftdurchlässig und ohne nachteiligen Geruch sein.

§ 6

Pilze dürfen im Umherziehen (Hausierhandel) nur vertrieben werden, wenn der Verkäufer im Besitz eines Prüfungsnachweises gemäß § 4 Abs. 1 ist oder über die erforderliche Sachkenntnis als Pilzkundiger zur eigenverantwortlichen Überprüfung der Pilze verfügt.

§ 7

Die Herstellung von Pilzerzeugnissen ist genehmigungspflichtig. Über die Erteilung der Genehmigung entscheidet auf Antrag der zuständige Rat des Bezirkes, Abteilung Lebensmittelindustrie, auf Grund eines Gutachtens des zuständigen Bezirks-Hygiene-Instituts. Vor Erstattung des Gutachtens sind der Bezirks-Pilzsachverständige und die zuständige Kreis-Hygiene-Inspektion zu hören.

§ 8

(1) Als Trockenpilze können die in der Anlage 2 aufgeführten Pilze in den Verkehr gebracht werden.

(2) Die Pilze müssen von einwandfreier Beschaffenheit nach Maßgabe des § 5 Abs. 2 Buchst. a sowie artenrein, sauber, handverlesen und fachgerecht getrocknet sein. Sie müssen nach dem Wiederaufquellen ein weichfleischiges Gericht ergeben. Der Anteil an fremden Bestandteilen (Tannennadeln, Laubblätter usw.) darf 0,5 %, der Wassergehalt 12 % und der Sandgehalt (Salzsäure-Unlösliches der Asche) 0,5 % nicht übersteigen. Ein 30 % übersteigender Gehalt an Bruchstücken ist unzulässig. Trockenpilzen dürfen keine Rückstände aus der Herstellung von Pilzpreßsäften oder auf andere Art ausgesogene Pilze beigemischt werden.

(3) Trockenmischpilze sind beliebige Mischungen von Trockenpilzen gemäß Abs. 1 aus höchstens vier namentlich zu benennenden Pilzarten. Die Höchstmenge

einer Pilzart darf 50 % nicht überschreiten, die Mindestmenge darf nicht weniger als 15 % betragen. Das Mischungsverhältnis ist anzugeben.

(4) Die Abgabe von Trockenpilzen und Trockenmischpilzen darf nur in aromadichten Packungen mit mindestens 10 g Inhalt erfolgen. Die abgepackte Ware muß sauber handverlesen sein.

§ 9

(1) Für die Herstellung von Pilzpulver können die in der Anlage 2 aufgeführten Pilze Verwendung finden.

(2) Die Herstellung von Pilzpulver, artenrein, oder in Mischungen von höchstens vier namentlich genannten Pilzarten zum Zwecke des Verkaufs im Einzelhandel bedarf einer besonderen Genehmigung des für den Herstellungsort zuständigen Bezirks-Hygiene-Instituts.

(3) Pilzpulver, artenrein, und Mischpilzpulver müssen hinsichtlich der Wasser- und Sandgehaltes den Anforderungen gemäß § 8 Abs. 2 entsprechen.

(4) Pilzpulver, artenrein, und Mischpilzpulver sind nach der Vermahlung sofort aromadicht zu verpacken. Loser Verkauf beider Sorten im Einzelhandel ist verboten.

§ 10

(1) Für die Herstellung von Pilzextrakten können die in den Anlagen 1 und 2 und die in der Anlage 3 aufgeführten frischen oder getrockneten Pilze mit mindestens 30 % Pilztrockensubstanz verwendet werden. Pilze der Anlage 3 dürfen den in dieser Anlage angegebenen Höchstanteil je Charge nicht übersteigen.

(2) Pilzextrakte sind eingedickte Pilzpreßsäfte. Der Geruch und Geschmack der Pilzextrakte muß kräftig pilzaromatisch sein.

(3) Die Verwendung künstlicher Aromen, Konservierungsmittel und anderer Fremdstoffe und Zusatzstoffe ist unzulässig, ausgenommen eine Zugabe von höchstens 20 % Kochsalz.

§ 11

Essigpilze sind durch Zusatz von Essig, Salz, Zucker sowie natürlichen Gewürzen in luftdicht verschlossenen Behältnissen unter Erhitzung hergestellte Erzeugnisse. Hierzu können Pfifferlinge, Steinpilze und Maronen oder Mischungen davon Verwendung finden.

§ 12

Pilz-Sterilkonserven sind durch Erhitzen haltbar gemachte Speisepilze der Anlage 1 — Nr. 1, 2, 9 bis 13, 26 und 29.

§ 13

(1) Industrietrockenpilze (§ 3 Buchst. f) sind getrocknete Pilze der Anlage 3 oder getrocknete Pilze der Anlage 2, die geringe Mängel aufweisen können, wie weißlicher Beschlag (Milchsaft u. ä.), geringfügige Perforation. Die Pilze sind fachgerecht getrocknet, artenrein, zur Weiterverarbeitung abzuliefern. Der Wassergehalt der Industrietrockenpilze darf 12%, der Sandgehalt (Salzsäure-Unlösliches der Asche) 1 % und der Anteil an fremden Bestandteilen (Tannennadeln, Laubblätter usw.) 0,5 % nicht übersteigen.

(2) Getrocknete Rückstände der in irgendeiner Form extrahierten Pilze sind keine Industrietrockenpilze im Sinne des Abs. 1.