

(3) Industrietrockenpilz-Mischungen (§ 3 Buchst. f) sind in Einzelchargen von mindestens 25 kg herzustellen. Ihre Herstellung darf nur industriell erfolgen. Vor der Vermischung ist die Beschaffenheit der verwendeten Industrietrockenpilze sachkundig zu beurteilen. Zur Zusammenstellung einer Charge unter genauer Beachtung der Höchstanteile gemäß Anlage 3 sind möglichst viele verschiedene Pilzarten zu verwenden. Die Fertigerzeugnisse sind gut durchzumischen.

(4) Industrietrockenpilze, geschnitten (§ 3 Buchst. f), sind aus Industrietrockenpilz-Mischungen durch Zerkleinerung derart herzustellen, daß die Größe der Einzelteilchen 2 bis 5 mm beträgt.

(5) Industrietrockenpilze, gepulvert (§ 3 Buchst. f), sind Industrietrockenpilz-Mischungen, welche keine Einzelteilchen über 0,5 mm Durchmesser enthalten dürfen.

(6) Industrietrockenpilze sind für die Weiterverarbeitung bestimmt und dürfen nicht in den Einzelhandel zur Abgabe an den Verbraucher gelangen.

§14

Die für die Herstellung zu Pilzerzeugnissen (§§ 3, 8 bis 13) verwendeten Pilze müssen im Frischezustand vor der Trocknung oder der Verarbeitung durch einen Pilzkundigen oder einen Pilzsachverständigen überprüft sein.

§15

(1) Pilzerzeugnisse (§ 3) sind auf den Behältnissen zu kennzeichnen. Bei Trockenpilzen, Pilzpulver, Essigpilzen, Sterilkonservenpilzen erfolgt die Kennzeichnung unter Angabe des vollständigen wissenschaftlichen Namens (ohne Autor) und Angabe des Erntejahres. Bei Pilzextrakten genügt die Bezeichnung „Pilzextrakt“. Artenreine Pilzextrakte können als solche bezeichnet sein (z. B. „Pilzextrakt aus Grünlingen“). Industrietrockenpilzerzeugnisse sind außerdem mit „Nur zur Weiterverarbeitung bestimmt“ zu kennzeichnen.

(2) Im übrigen gelten die Bestimmungen über die äußere Kennzeichnung von Lebensmitteln im Lebensmittelverkehr.

§16

Zuwiderhandlungen gegen diese Anordnung werden nach den §§ 22 bis 25 des Lebensmittelgesetzes bestraft.

§17

(1) Diese Anordnung tritt mit ihrer Verkündung in Kraft.

(2) Gleichzeitig treten außer Kraft:

1. die Verordnung der Deutschen Zentralverwaltung für Gesundheitswesen vom 21. Juli 1947 betr. Überwachung des Handels mit Pilzen im Lebensmittelverkehr (Das Deutsche Gesundheitswesen 1947 Heft 22 S. 718);
2. die Verordnung der Landesregierung Sachsen-Anhalt vom 25. Mai 1949 betr. die Überwachung des Handels mit Pilzen im Lebensmittelverkehr (Amtsbl. Nr. 17 S. 265);
3. die Verordnung der Landesregierung Brandenburg vom 25. Mai 1948 betr. den Handel mit Pilzen (G. u. VOBL II Heft 12 S. 268);

4. die Erste Durchführungsbestimmung zur Verordnung der Landesregierung Brandenburg vom 25. Mai 1948 betr. den Handel mit Pilzen (G. u. VOBL II Heft 12 S. 269);
5. die Richtlinie der Deutschen Zentralverwaltung für Gesundheitswesen vom 2. Juli 1948 über den Verkehr und die Verarbeitung von Pilzen (Das Deutsche Gesundheitswesen 1949 Heft 2 S. 87); *
6. die Richtlinien über den Verkehr und die Verarbeitung von Pilzen durch die Landesregierung Sachsen vom 25. August 1948 (GVB1. Nr. 22 S. 481) und
7. die Verordnung der Landesregierung Mecklenburg vom 18. Februar 1949 über den Verkehr mit Pilzen (Reg. Bl. Nr. 12 S. 92).

Berlin, den 18. Oktober 1963

Der Minister für Gesundheitswesen

S e f r i n
Stellvertreter des Vorsitzenden
des Ministerrates

Anlage 1

zu vorstehender Anordnung

Die wissenschaftlichen Namen der Speisepilze entstammen dem Michael Hennig — Handbuch für Pilzfreunde — I. Band 1958 und II. Band 1960

Röhrlinge

1. Steinpilz (Herrenpilz) .. — *Boletus edulis* Fr. —
2. Marone (Maronenröhrling Braunhäuptchen) .. — *Boletus (Xerocomus) badius* Fr. —
3. Sandpilz (Sandröhrling) — *Suillus variegatus* Fr. —
4. Butterpilz (Butterröhrling, Ringpilz) — *Suillus luteus* Fr. —
5. Birkenpilz (Kapuziner) — *Leccinum scabrum* Fr. —
6. Rotkappe (Rothäuptchen) — *Leccinum aurantiacum* Fr. -
7. Schmerling (Körnchenröhrling) — *Suillus granulatus* Fr. —
8. Goldgelber Lärchenröhrling (Goldröhrling) — *Suillus Grevillei* KL —

Blätterpilze

9. Wiesenchampignon — *Agaricus campester* Fr. —
10. Weißer Anis Champignon — *Agaricus arvensis* Fr. —
11. Breitschuppiger Waldchampignon — *Agaricus lanipes* Moeller —
12. Gartenchampignon — *Agaricus hortensis* Cooke —