

- c) Industrietrockenpilze als Halbfabrikate, artenrein und in Mischungen,
- d) Pilzextrakte und Pilzkonzentrate,
- e) Pilze, mariniert (Essigpilze),
- f) Pilz-Sterilkonserven,
- g) Pilze, gefrierkonserviert,
- h) Salzpilze.

§ 2

(1) Pilze, die in frischem Zustand in den Verkehr gebracht werden, müssen sachkundig überprüft sein. Die Überprüfung erfolgt durch Pilzsachverständige und Beauftragte für Pilzaufklärung der Hygieneinspektion oder durch Pilzkundige der Zuchtbetriebe, des Handels und anderer Betriebe in eigener Verantwortung.

(2) Sammler dürfen mit Pilzen handeln, wenn sie Pilzkundige sind. Dies ist bei der Verkaufshandlung nachzuweisen.

(3) Pilzkundige sind Personen, die im Besitz eines vom zuständigen Hygiene-Institut des Bezirkes bestätigten Prüfungsnachweises für Pilzkundige* sind.

§ 3

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

(2) Pilze sind in hygienisch einwandfreien, flachen Stiegen oder Körben zu transportieren und aufzubewahren. Das Waschen vor dem Inverkehrbringen ist nicht gestattet. Pilze, die abgepackt in den Verkehr gebracht werden, sind in hinreichend luftdurchlässigem, hygienisch einwandfreiem Verpackungsmaterial an die Verbraucher abzugeben.

(3) Vom Verkehr ausgeschlossen sind:

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

§ 4

(1) Die Aufnahme der Produktion von Pilzerzeugnissen gemäß § 1 Abs. 2 bedarf der Zustimmung des für den Hersteller zuständigen Hygiene-Institutes des Bezirkes.

(2) Die für die Herstellung von Pilzerzeugnissen verwendeten Pilze müssen in frischem Zustand vor der Be- oder Verarbeitung von einem Beauftragten der Hygieneinspektion oder einem Pilzkundigen (§ 2 Abs. 3) überprüft sein.

(3) Die Herstellung oder der Import anderer als der in dieser Anordnung aufgeführten Pilzerzeugnisse bedarf der Genehmigung des Ministers für Gesundheitswesen. Anträge hierzu sind in doppelter Ausfertigung bei dem für den Wohnsitz des Herstellers oder Importeurs zuständigen Hygiene-Institut des Bezirkes unter gleichzeitiger Vorlage einer Probe des Erzeugnisses einzureichen. Das Hygiene-Institut reicht das Original des Antrages unter Beifügung eines Gutachtens über die Probe zur Entscheidung an das Ministerium für Gesundheitswesen weiter. Dem Gutachten ist eine Einschätzung des antragstellenden Betriebes aus hygienischer Sicht beizufügen.

§ 5

(1) Trockenpilze sind Erzeugnisse, die artenrein aus Pilzarten der Anlage 1 in den Verkehr gebracht werden. Dies gilt auch für die hierfür zugelassenen Pilze der Anlage 2.

(2) Trockenmischpilze sind Mischungen aus höchstens 4 Pilzarten gemäß Abs. 1. Der Mindestanteil einer Art beträgt 15%.

(3) Die zur Verarbeitung gelangenden Pilze müssen den Bestimmungen des § 3 Abs. 3 Buchst. a entsprechen und fachgerecht getrocknet werden. Die daraus hergestellten Trocken-

pilze müssen hellfarbig, sauber, verlesen und nach dem Wiederaufquellen von weichfleischiger Konsistenz sein. Der Anteil an fremden Bestandteilen (Koniferennadeln, Laubblättern usw.) darf 0,5 %, der Wassergehalt 12 %, der Sandgehalt 0,5 % und der Gehalt an wurmstichigen Stücken 10 % nicht übersteigen. Ein 30 % übersteigender Anteil an Bruchstücken unter 10 mm Durchmesser ist unzulässig.

(4) Trockenpilzen und Trockenmischpilzen dürfen keine Rückstände aus der Herstellung von Pilzpreßsäften oder auf andere Art ausgezogene Pilze zugefügt werden.

(5) Trockenpilze und Trockenmischpilze dürfen nur in aromadichten Packungen in den Verkehr gebracht werden.

§ 6

(1) Für die Herstellung von Pilzpulver und Misch-Pilzpulver können Trockenpilze gemäß § 5 Verwendung finden.

(2) Pilzpulver und Misch-Pilzpulver sind nach der Vermahlung sofort aromadicht zu verpacken. Der Verkauf in nicht abgepackter Form ist nicht gestattet.

§ 7

(1) Industrietrockenpilze sind Erzeugnisse, die artenrein aus Pilzen der Anlage 1 hergestellt werden und geringe Mängel, wie weißlichen Beschlag (durch ausgetretenen Milchsäure u. ä.), Dunkelfärbung oder stärkere Perforation (sichtbare Madenfraßgänge) aufweisen können.

(2) Industrietrockenpilzmischungen sind Gemische aus Industrietrockenpilzen gemäß Abs. 1 sowie Pilzen der Anlage 2 unter Beachtung der dort festgelegten Höchstanteile.

(3) Industrietrockenpilze und Industrietrockenpilzmischungen sind fachgerecht getrocknet zur Weiterverarbeitung anzuliefern. Der Anteil an Bruchstücken unter 10 mm Durchmesser darf 50%, der Wassergehalt 12%, der Sandgehalt 1 %, der Anteil an Fremdbestandteilen (Koniferennadeln usw.) 0,5 % und der Gehalt an wurmstichigen Stücken 30 % nicht übersteigen.

(4) Industrietrockenpilzen und Industrietrockenpilzmischungen dürfen keine Rückstände aus der Herstellung von Pilzpreßsäften oder auf andere Art ausgezogene Pilze zugefügt werden.

(5) Industrietrockenpilze und Industrietrockenpilzmischungen sind ausschließlich für die industrielle Weiterverarbeitung bestimmt. Die Abgabe an den Einzelhandel oder an Gemeinschaftsküchen ist nicht zulässig.

§ 8

(1) Pilzextrakte sind eingedickte und mit Kochsalz haltbar gemachte Pilzpreßsäfte mit mindestens 20% Pilztrockensubstanz und höchstens 20 % Kochsalz.

(2) Pilzkonzentrate sind bis zur pastenförmigen oder festen Konsistenz eingedickte Pilzpreßsäfte mit mindestens 40% Pilztrockensubstanz und höchstens 20 % Kochsalz.

(3) Für die Herstellung von Pilzextrakten und Pilzkonzentraten können die in den Anlagen 1 und 2 aufgeführten Pilzarten im frischen Zustand oder als Trockenpilze gemäß § 5 oder als Industrietrockenpilze gemäß § 7 verwendet werden. Pilze der Anlage 2 dürfen den dort angegebenen Höchsts tanteil je Charge nicht überschreiten.

(4) Die Verwendung künstlicher Aromen, Konservierungsmittel sowie anderer Fremdstoffe oder Zusatzstoffe ist unzulässig

§ 9

(1) Marinierte Pilze sind nach Vorbehandlung (Blanchieren) mit Essig, Kochsalz, Zucker sowie anderen natürlichen Gewürzen versehene und in luftdicht verschlossenen Behältnissen durch Erhitzen haltbar gemachte Erzeugnisse.