

(2) Marinierte Pilze können aus den in der Anlage 1 aufgeführten Pilzarten artenrein oder in Mischungen bis zu 4 Arten hergestellt werden. Die zur Verarbeitung gelangenden Pilze müssen den Bestimmungen des § 3 Abs. 3 Buchstaben a und b entsprechen.

§10

(1) Pilz-Sterilkonserven sind nach Vorbehandlung (Blanchieren) in luftdicht verschlossenen Behältnissen durch Erhitzen haltbar gemachte, aus einer Pilzart bestehende Erzeugnisse, die die Pilzart noch erkennen lassen.

(2) Pilz-Sterilkonserven können aus den in der Anlage 1 aufgeführten Pilzarten hergestellt werden. Die zur Verarbeitung gelangenden Pilze müssen den Bestimmungen des § 3 Abs. 3 Buchstaben a und b entsprechen.

§11

(1) Pilze, gefrierkonserviert, sind nach Vorbehandlung (Blanchieren) durch Schockfrostung bei -30° bis -40° C haltbar gemachte, aus einer Pilzart bestehende Erzeugnisse, die die Pilzart noch erkennen lassen. Der Transport und die Lagerung gefrierkonservierter Pilze ist so durchzuführen, daß die Gefrierkette nicht unterbrochen wird.

(2) Gefrierkonservierte Pilze können aus den in der Anlage 1 aufgeführten Pilzarten hergestellt werden. Die zur Verarbeitung gelangenden Pilze müssen den Bestimmungen des § 3 Abs. 3 Buchstaben a und b entsprechen.

§12

(1) Salzpilze sind Erzeugnisse, die artenrein aus Pilzen der Anlage 1 hergestellt und durch Zugabe von Salz ohne Gärung begrenzt haltbar gemacht werden. Die zur Verarbeitung gelangenden Pilze müssen den Bestimmungen des § 3 Abs. 3 Buchstaben a und b entsprechen. Der Anteil an fremden Bestandteilen (Koniferennadeln, Laubblättern) sowie der Sandgehalt dürfen 0,1 % nicht übersteigen.

(2) Salzpilze sind ausschließlich für die industrielle Weiterverarbeitung bestimmt. Die Abgabe an den Einzelhandel oder an Gemeinschaftsküchen ist nicht gestattet.

(3) Der Kochsalzgehalt muß mindestens 10 % betragen und darf 20 % nicht übersteigen.

§13

(1) Unverpackte Frischpilze sind am Verkaufsort durch Aufstellen von Schildern mit dem deutschen Namen und der Qualitätsstufe zu kennzeichnen.

(2) Abgepackte Frischpilze sind an gut sichtbarer Stelle auf der Packung mittels Aufdruck oder durch Anhänger mit dem deutschen Namen und der Qualitätsstufe zu kennzeichnen.

(3) Trockenpilze, Trockenmischpilze, Pilzpulver und Mischpilzpulver sind auf den Kleinverbraucherpackungen deutlich sichtbar und lesbar wie folgt zu kennzeichnen:

1. Name und Ort des Herstellerbetriebes oder des Abpack- oder Abfüllbetriebes,
2. Angabe der Pilzart (deutsche Bezeichnung),
3. Angabe des Erntejahres,
4. Inhalt nach Masse zur Zeit der Abpackung oder Abfüllung,
5. Zeitpunkt der Herstellung, Abpackung oder Abfüllung unverschlüsselt nach Tag, Monat und Jahr,
6. Umlauffrist,
7. Gebrauchsanweisungen für Verwendung und Zubereitung.

(4) Marinierte Pilze, Pilz-Sterilkonserven, gefrierkonservierte Pilze sind gemäß Abs. 3 Ziffern 1 und 4 bis 6 zu kennzeichnen. Artenreine Erzeugnisse können als solche bezeichnet werden.

(5) Industrietrockenpilze und Salzpilze sind auf den Großverbraucherpackungen gemäß Abs. 3 Ziffern 1 bis 6 zu kennzeichnen. Zusätzlich ist der Hinweis anzubringen: „Nur für die Weiterverarbeitung bestimmt! Abgabe an den Einzelhandel oder an Gemeinschaftsküchen nicht gestattet!“. Bei Salzpilzen ist außerdem der Kochsalzgehalt anzugeben.

§14

(1) Diese Anordnung tritt am 1. Februar 1974 in Kraft.

(2) Gleichzeitig treten außer Kraft:

1. die Anordnung vom 18. Oktober 1963 über den Verkehr mit Speisepilzen und daraus hergestellten Pilzerzeugnissen (GBL II Nr. 106 S. 838),
2. Ziff. 15 der Anlage zur Anpassungsanordnung vom 12. Juni 1968 (GBL II Nr. 62 S. 400).

Berlin, den 10. Dezember 1973

Der Minister für Gesundheitswesen

OMR Prof. Dr. sc. med. Mecklinger

Anlage 1

zu vorstehender Anordnung

Die nachfolgend unter einer Ziffer aufgeführten Pilzarten gelten auch in Mischungen untereinander als **eine** Art im Sinne vorstehender Anordnung.

Röhrlinge

1. Steinpilze
 - Steinpilz (Herrenpilz)
 - Boletus edulis
 - Sommersteinpilz
 - Boletus aestivalis
 - Kiefensteinpilz
 - Boletus pinicola
 - Schwarzer Steinpilz
 - Boletus aereus
2. Maronenröhrling (Braunhäuptchen)
 - Xerocomus badius
3. Rotkappen (Rothäuptchen)
 - Orangegelbe Rotkappe
 - Leccinum testaceo-scabrum
 - Orangerote Rotkappe
 - Leccinum aurantiacum
4. Birkenpilze (Kapuziner)
 - Birkenpilz
 - Leccinum scabrum
 - Hainbuchenröhrling
 - Leccinum griseum
5. Butterpilz (Ringpilz)
 - Suillus luteus
6. Körnchenröhrlinge (Schmerlinge)
 - Schmerling
 - Suillus granulatus
 - Brauner Schmerling (Ringloser Butterpilz)
 - Suillus fluryi
7. Sandröhrling (Sahdpilz)
 - Suillus variegatus
8. Goldröhrling
 - Suillus grevillei
9. Ziegenlippe
 - Xerocomus subtomen tosus
10. Rotfußröhrling
 - Xerocomus chrysenteron