

# Anordnung über den Verkehr mit Speisepilzen und daraus hergestellten Pilzerzeugnissen

Vom 18. Oktober 1963

Auf Grund des § 11 Abs. 1 Ziff. 1 und des § 27 Abs. 1 des Gesetzes vom 30. November 1962 über den Verkehr mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen — Lebensmittelgesetz — (GBl. I S. 111) wird folgendes angeordnet:

## § 1

Speisepilze — nachstehend Pilze genannt — im Sinne dieser Anordnung sind die noch im Frischezustand befindlichen Fruchtkörper der in der Anlage 1 aufgeführten Pilze.

## § 2

(1) Ist es erforderlich, innerhalb eines Bezirkes weitere Pilzarten als Speisepilze zuzulassen, so bedarf es hierzu der Zustimmung des zuständigen Bezirks-Hygiene-Instituts nach Anhören des Bezirks-Pilzsachverständigen.

(2) Die zusätzlich zugelassenen Pilzarten dürfen nur innerhalb des Bezirkes in den Verkehr gebracht werden.

## § 3

Pilzerzeugnisse im Sinne dieser Anordnung sind:

- a) Trockenpilze, artenrein, und Trockenmischpilze,
- b) Pilzpulver, artenrein, und Mischpilzpulver,
- c) Pilzextrakte,
- d) Essigpilze,
- e) Pilz-Sterilkonserven,
- f) Industrietrockenpilze, artenrein, als Halbfabrikat, und zwar Industrietrockenpilze, unzerkleinert, in Mischungen, Industrietrockenpilze, geschnitten (Industrietrockenpilzstückchen), Industrietrockenpilze, gepulvert.

## § 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-Hygiene-Institut 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 sonstwie 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-Pilz-sachverständige 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 aromatischen 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 des Wasser- und Sandgehaltes den Anforderungen gemäß § 8 Abs. 2 entsprechen.

(4) Pilzpulver, artenrein, und Mischpilzpulver sind nach der Vermahlung sofort aromatisch 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.

(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 Frischzustand 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.

(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 (GVBl. 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**

Sefrin

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, Brauhauptchen) . . . . . — *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 (Rothauptchen) . . . . . — *Leccinum aurantiacum* Fr. —
7. Schmerling (Körnchenröhrling) . . . . . — *Suillus granulatus* Fr. —
8. Goldgelber Lärchenröhrling (Goldröhrling) . . . . . — *Suillus Grevillei* Kl. —

## Blätterpilze

9. Wiesenchampignon . . . . . — *Agaricus campester* Fr. —  
10. Weißer Anischampignon . . . . . — *Agaricus arvensis* Fr. —  
11. Breitschuppiger Waldchampignon — *Agaricus lanipes* Moeller —  
12. Gartenchampignon . . . . . — *Agaricus hortensis* Cooke —  
13. Zuchtchampignon . . . . . — *Agaricus bisporus* Lange —  
14. Grünling (Echter Ritterling) . . . . . — *Tricholoma flavovirens* Fr. —  
15. Maipilz (Georgspilz) . . . . . — *Tricholoma Georgii* Fr. —  
16. Violetter Rötleritterling . . . . . — *Lepista nuda* Fr. —  
17. Lilastieliger Rötleritterling . . . . . — *Lepista personata* Fr. —  
18. Hallimasch (mit höchstens noch  
1 cm Stiellänge) . . . . . — *Armillariella mellea* Fr. —  
19. Stockschwämmchen mit höchstens  
noch 1 cm Stiellänge . . . . . — *Pholiota mutabilis* Fr. —  
20. Reifpilz (Zigeuner) . . . . . — *Rozites caperata* Fr. —  
21. Riesenschirmpilz (nur Hüte) (Para-  
sol) . . . . . — *Macrolepiota procera* Fr. —  
22. Brätling . . . . . — *Lactarius volemus* Fr. —  
23. Echter Reizker . . . . . — *Lactarius deliciosus* Fr. —  
24. Blutreizker . . . . . — *Lactarius sanguifluus* Fr. —  
25. Grauer Ritterling  
(Schneeritterling) . . . . . — *Tricholoma portentosum* Fr. —

## Andere Arten

26. Pfifferling (Eierschwamm) . . . . . — *Cantharellus cibarius* Fr. —  
27. Krause Glucke . . . . . — *Sparassis crispa* Fr. —  
28. Herbsttrompete (Totentrompete) . . . . . — *Craterellus cornucopioides* Fr. —  
29. Speisemorchel . . . . . — *Morchella esculenta* Persoon —  
30. Spitz-Morchel . . . . . — *Morchella conica* Fr. —  
31. Leberpilz (Ochsenzunge) . . . . . — *Fistulina hepatica* Fr. —  
32. Semmelstoppelpilz, jung . . . . . — *Hydnum repandum* Fr. —

## Anlage 2

zu vorstehender Anordnung

## Röhrlinge

Aus Anlage 1 die Nummern 1, 2, 3, 5, 6, und außerdem

33. Flockenstieleriger Hexenröhrling  
(Schusterpilz) . . . . . — *Boletus erythropus* Fr. —  
34. Netzstieleriger Hexenröhrling. . . . . — *Boletus luridus* Fr. —

## Blätterpilze

Aus der Anlage 1 die Nummern 16, 17, 18, 20, 25

## Andere Arten

Aus Anlage 1 die Nummern 26, 28, 29, 30, 32 und außerdem

35. Erbsenstreuling . . . . . — *Pisolithus tinctorius* C. u. C.  
Nr. 26 und Nr. 35 nur als Pilzpulver, artenrein, bzw. zu Mischpilzpulver

### Anlage 3

zu vorstehender Anordnung

Röhrlinge	Höchstanteil je Charge %
Aus Anlage 2 die Nummern	
33. Flockenstieliger Hexenröhrling . . .	30
34. Netzstieliger Hexenröhrling . . . .	30
und außerdem	
36. Kuhpilz . . . . . — <i>Suillus bovinus</i> Fr. —	20
<b>Blätterpilze</b>	
Aus Anlage 1 die Nummer	
18. Hallimasch . . . . .	20
und außerdem	
37. Nebelgrauer Trichterling . . . . . — <i>Clitocybe nebularis</i> Fr.	15
38. Rötlicher Ritterling, jung . . . . . — <i>Tricholomopsis rutilans</i> Fr.	5
39. Graublättriger Erdritterling . . . . . — <i>Tricholoma terreum</i> Fr.	10
40. Nelkenschwindling . . . . . — <i>Marasmius oreades</i> Fr.	20
41. Perlpilz . . . . . — <i>Amanita rubescens</i> Fr.	10
42. Gedrungener Wulstling . . . . . — <i>Amanita spissa</i> Fr.	5
43. Geschmückter Gürtelfuß . . . . . — <i>Hydrocybe armillata</i> Fr.	5
44. Heideschleierling (Brotpilz) . . . . . — <i>Myxaciium mucosum</i> Fr.	20
45. Rauchblättriger Schwefelkopf . . . . . — <i>Nematoloma capnoides</i> Fr.	30
46. Mildschmeckende Täublinge . . . . . — <i>Russula</i> Arten	30
47. Bruchreizker (Maggipilz) . . . . . — <i>Lactarius helvus</i> Fr.	5
<b>Andere Arten</b>	
Aus Anlage 1 die Nummer	
32. Semmelstoppelpilz, jung . . . . . —	5
und außerdem	
48. Habichtpilz, jung (Rehpilz) . . . . . — <i>Sarcodon imbricatum</i> Fr.	10
49. Semmelporling, jung . . . . . — <i>Polyporus confluens</i> Fr.	5
50. Schafeuter, jung . . . . . — <i>Polyporus ovinus</i> Fr.	5
51. Rötliche Koralle, jung (Bärentatze) — <i>Clavaria botrytis</i> Fr.	15
52. Frühjahrslorchel . . . . . — <i>Gyromitra esculenta</i> Fr.	20

## Aus den Bezirken

### Fortbildungslehrgang für Kreispilzsachverständige in Freyburg/U.

In der Zeit vom 12.—17. 10. 1963 veranstaltete der Bezirk Halle einen Fortbildungslehrgang für Pilzsachverständige der Bezirke Halle und Magdeburg. An ihm beteiligten sich auch Vertreter von acht weiteren Bezirken. Unter den rund 100 Anwesenden waren eine Reihe von Gästen, die nur zeitweilig zugegen waren, so Prof. V. E. TYLER von der Universität Washington, der zu längerem Studienaufenthalt in der DDR weilt, Dr. H. GRÖGER, fünf Biologiestudenten, einige Mitglieder des Deutschen Kulturbundes aus Naumburg u. a.

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://www.zobodat.at)

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Mykologisches Mitteilungsblatt](#)

Jahr/Year: 1964

Band/Volume: [8](#)

Autor(en)/Author(s): diverse

Artikel/Article: [Anordnung über den Verkehr mit Speisepilzen und daraus hergestellten Pilzerzeugnissen Vom 18. Oktober 1963 19-24](#)