

21.10.86

EG - A - G

Unterrichtung

durch die Bundesregierung

Bericht der Kommission der Europäischen Gemeinschaften an den Rat über die Verwendung bebrüteter Eier in den Mitgliedstaaten
Vorschlag einer Verordnung (EWG) des Rates zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 2772/75 über Vermarktungsnormen für Eier und der Verordnung (EWG) Nr. 2782/75 über die Erzeugung von und den Verkehr mit Bruteiern und Küken von Hausgeflügel

KOM(86) 449 endg.; Ratsdok. 9270/86

Gemäß Artikel 2 Satz 2 des Gesetzes zu den Verträgen vom 25. März 1957 zugeleitet mit Schreiben des Chefs des Bundeskanzleramtes vom 20. Oktober 1986 - 121 - 680 70 - E - Ag 1161/86.

Diese Vorlagen sind mit Schreiben des Herrn Präsidenten der Kommission der Europäischen Gemeinschaften vom 22. September 1986 dem Herrn Präsidenten des Rates der Europäischen Gemeinschaften übermittelt worden.

Die Anhörung des Europäischen Parlaments und des Wirtschafts- und Sozialausschusses zu den genannten Kommissionsvorlagen ist nicht vorgesehen.

Mit der unmittelbar bevorstehenden Beschlußfassung durch den Rat ist zu rechnen.

Zur Information wird gleichzeitig die von der Kommission der Europäischen Gemeinschaften zu ihren Vorlagen übermittelte Begründung beigelegt.

BEGRÜNDUNG

Mit der Verordnung (EWG) Nr. 1831/84 zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 2772/75 über Vermarktungsnormen für Eier hat der Rat die Kommission aufgefordert, eine umfassende Untersuchung über die in den Mitgliedstaaten bestehenden Gegebenheiten betreffend die Verwendung bebrüteter Eier zu erstellen und dem Rat vor dem 1. Juli 1986 die erforderlichen Vorschriften vorzuschlagen.

Der vorliegende Bericht entspricht diesem Auftrag. Er beschreibt die Praktiken der Verwendung bebrüteter Eier und untersucht deren Problematik im Hinblick auf Abgrenzung und Kontrolle, hygienische, Qualitäts- und wirtschaftliche Aspekte sowie hinsichtlich der Einstellung der Verbraucher. Der Bericht kommt zu der Schlussfolgerung, dass es angesichts der in Brütereien und Industrie festgestellten Tendenzen sowie aufgrund der Notwendigkeit, die Qualität der für Nahrungszwecke bestimmten Eiprodukte zu fördern und den innergemeinschaftlichen Handel zu erleichtern, angebracht ist, bebrütete Eier von der Verwendung für Nahrungszwecke auszuschließen.

Diese Schlussfolgerung stimmt mit der Stellungnahme des Ständigen Veterinärausschusses aus dem Jahr 1981 sowie mit den Empfehlungen des Beratenden Ausschusses für Eier und der UN-Wirtschaftskommission für Europa überein.

Die Kommission schlägt daher dem Rat vor, die Verordnungen (EWG) Nr. 2772/75 über Vermarktungsnormen für Eier und Nr. 2782/75 über die Erzeugung von und den Verkehr mit Bruteiern und Küken von Hausgeflügel dahingehend zu ändern, dass

- bebrütete Eier vom Anwendungsbereich der Verordnung 2772/75 ausgeschlossen werden
- die Bestimmungen der Verordnung 2782/75 hinsichtlich der Kennzeichnung von Bruteiern und des Verwendungsnachweises über dem Brutapparat entnommene bebrütete Eier angepasst werden.

Dieser Vorschlag ist dem vorliegenden Bericht im Anhang II beigelegt.

Bericht der Kommission an den Rat über die Verwendung von bebrüteten Eiern in den Mitgliedstaaten

Inhalt

- 1) Einleitung**
- 2) Was sind "bebrütete" Eier?**
- 3) EG-Vorschriften zur Verwendung bebrüteter Eier**
- 4) Praktiken der Verwendung bebrüteter Eier in den Mitgliedstaaten**
- 5) Problematik der Verwendung bebrüteter Eier**
 - 5.1 Abgrenzung und Kontrolle**
 - 5.2 Hygienische Aspekte**
 - 5.3 Qualitätsprobleme**
 - 5.4 Ökonomische Aspekte**
 - 5.5 Einstellung der Verbraucher und politische Aspekte**
- 6) Zusammenfassung und Schlussfolgerungen**

Anhang I Übersichten

Anhang II Vorschlag zur Änderung der Verordnungen (EWG) Nr. 2772/75 und 2782/75

1. Einleitung

Die seit 1977 von der Kommission dem Rat vorgelegten Vorschläge zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 2772/75 über Vermarktungsnormen von Eiern¹⁾ sahen u.a. auch vor, bebrütete Eier von der Verwendung für Nahrungszwecke auszuschliessen. Dieser Vorschlag wurde auch vom ständigen Veterinärausschuss unterstützt, in dem 1981 neun Delegationen bebrütete Eier aus hygienischen und gesundheitlichen Gründen als nicht geeignet für den menschlichen Verzehr bezeichnet haben, während der zehnte Mitgliedstaat der Ansicht war, dass es sich hierbei eher um ein Qualitätsproblem als um ein hygienisches Problem handelt.

Der Rat ist 1984 dem Vorschlag der Kommission jedoch nicht gefolgt, sondern hat in Verordnung (EWG) Nr. 1831/84²⁾ zur Änderung der Vermarktungsnormen für Eier die Kommission aufgefordert "eine umfassende Untersuchung über die in den Mitgliedstaaten bestehenden Gegebenheiten zu erstellen und dem Rat die erforderlichen Vorschriften vor dem 1. Juli 1986 vorzuschlagen". Der vorliegende Bericht entspricht diesem Auftrag. Er enthielt 1985 eine besondere Dringlichkeit, als erneut Meldungen über nicht verkehrsfähige Eiprodukte in einigen Mitgliedstaaten der Gemeinschaft die Öffentlichkeit und Verbraucher beunruhigten.

Der vorliegende Bericht bezieht sich auf die Gemeinschaft ohne Spanien und Portugal, da diese Länder zum Zeitpunkt der Untersuchung noch nicht Mitglied waren.

¹⁾ ABL. Nr. L 282 vom 1.11.1975, S. 56

²⁾ ABL. Nr. L 172 vom 30.6.1984, S. 2

436/86

2. Was sind "bebrütete" Eier?

Als bebrütete Eier im Sinne der EWG-Verordnung 2772/75 gelten Bruteier, d.h. zur Erzeugung von Küken bestimmte und entsprechend den Vorschriften über Bruteier ausgewiesene Hühnereier in der Schale, ab Einlegung in den Brutapparat. Werden nach einer bestimmten Verweildauer im Brutapparat diese Eier durchleuchtet, so lassen sich die Eier mit normal entwickeltem Hühnerembryo von den übrigen bebrüteten Eiern trennen. Diese letztgenannten, in Deutschland als Schiereier bekannten Eier werden aussortiert und nicht wieder in den Brutapparat eingelegt, sondern einer anderen Verwendung zugeführt.

Da die Problematik ihrer Verwendung Anlass zu dieser Untersuchung ist, erscheint es angebracht, diese Eier zunächst noch eingehender nach ihrer Zusammensetzung zu analysieren.

Nach einer Untersuchung aus dem Jahr 1973¹⁾ wurden für das Vereinigte Königreich folgende Zahlen gefunden:

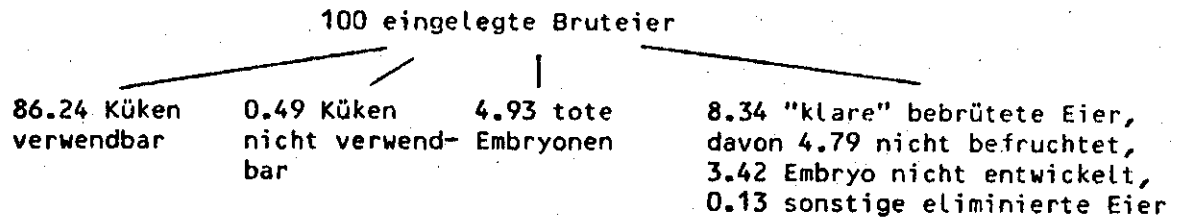
Auf 100 eingelegte Bruteier entfielen:

- a) - 81 geschlüpfte Küken, davon 80 normal
1 nicht verwendbar
- b) - 9.5 nicht geschlüpfte, tote Küken/Embryonen
- c) - 9.5 "klare" bebrütete Eier, davon 4 nicht befruchtete Eier
5.5 befruchtete Eier, wovon bei
3 der Embryo vor, bei
2.5 der Embryo kurz nach dem Einlegen
abgestorben war.

Daraus würde sich ein Anteil von 19 % Schiereieranfall errechnen, wovon 9.5 % als "klare" bebrütete Eier angesehen werden können (4 % nicht befruchtete Eier + 5.5 % befruchtete Eier mit früh abgestorbenen Embryonen).

¹⁾ A.E. Beer, 4th Europ. Poultry Conf., London, Brit. Poult. Sci. Edinburgh 1973, p. 113, zitiert in R.K. Heaney und R.F. Curtis: Some further studies on Incubator Reject Eggs, J. Sci. Fd. Agric. 1976, 27, 1057 - 1063.

Nach einer neueren Studie aus Frankreich¹⁾ wurden 1982/83 folgende Verhältnisse bei Bruteiern von Mastrassen gefunden:



Der Anteil geschlüpfter, normal verwendbarer Küken scheint sich somit innerhalb von 10 Jahren von 80 auf 86 % erhöht zu haben, was insbesondere auf eine geringere Anzahl vor dem Schlupf abgestorbener Embryonen/Küken zurückzuführen ist. Demgegenüber hat sich der Anteil der nicht befruchteten Eier und der befruchteten Bruteier ohne weitere Entwicklung des Embryos weniger geändert.

3. Vorschriften zur Verwendung "bebrüteter" Eier

3.1 Nach Artikel 1 Nr. 1 der Verordnung (EWG) Nr. 2772/75 gelten als geeignet zum Direktverzehr oder zur Verarbeitung durch die Nahrungsmittelindustrie Hühnereier in der Schale mit Ausnahme bebrüteter Eier, welche den in Artikel 6 Absatz 2 derselben Verordnung niedergelegten Anforderungen nicht entsprechen. Dieser Absatz legt fest, dass bebrütete Eier nur in die Güteklasse C eingestuft werden können, und zwar nur, wenn

- a) sie vor der Einlagerung in den Brutapparat gekennzeichnet worden sind (gemäss Art. 9 von Verordnung (EWG) Nr. 95/69²⁾ mit einem roten fünfstrahligen Stern in einem roten Kreis von mind. 12 mm Durchmesser)
- b) sie nicht befruchtet und beim Durchleuchten vollkommen klar sind,
- c) die Höhe der Luftkammer nicht mehr als 9 mm beträgt
- d) sie nicht länger als 6 Tage im Brutapparat waren,
- e) sie nicht mit antibiotischen Stoffen behandelt wurden,
- f) sie für die Aufbereitungsstelle zur Herstellung pasteurisierter Eiprodukte bestimmt sind.

¹⁾ J. PROTAIS, M. BOUGON, M. LAUNAY: Detection de rejets d'incubation dans les ovoproduits. Ploufragan.

²⁾ ABl. Nr. L 13 vom 18.1.1969, S. 13

Artikel 9 der Verordnung 2772/75 präzisiert nochmals, dass Eier der Klasse C nur an Aufbereitungsstellen oder an die Industrie abgegeben werden dürfen und bebrütete Eier dieser Güteklasse nur an Aufbereitungsstellen zur Herstellung pasteurisierter Eiprodukte abgegeben werden dürfen.

Die Kommissionsverordnung 95/69 zur Durchführung der Ratsverordnung 2772/75 bestimmt darüberhinaus, dass Eier für die Verarbeitung in der Nahrungsmittelindustrie in Packungen mit gelber Banderole oder gelbem Etikett zu vermarkten sind. Im Falle bebrüteter Eier im Sinne des Artikels 6 (2) der Verordnung 2772/75 ist dabei neben der Angabe des Versandbetriebes und der Anzahl oder des Gewichtes der Eier auf der Banderole zusätzlich die Angabe "Bebrütete Eier für die Aufbereitungsstellen" sowie Name und Anschrift der Aufbereitungsstelle anzubringen.

Vor der Einlegung in den Brutapparat nicht gekennzeichnete und aus diesem wieder entnommene Bruteier sind nach Art. 8 der Ratsverordnung (EWG) Nr. 2782/75 über die Erzeugung von und den Verkehr mit Bruteiern und Küken¹⁾ zu vernichten bzw. als Industrie-eier, d.h. für technische Zwecke, zu verwenden. Diese sind gemäss Artikel 7 der Verordnung 95/69 in Packungen mit roter Banderole/ Etikett zu vermarkten, die den Aufdruck "Industrieeier - nicht geeignet für den menschlichen Verbrauch" neben der Angabe des Versenders und Empfängers enthalten.

3.2 Nach den in Kapitel 2 aufgezeigten Anteilen waren Anfang der 80er Jahre von 100 Bruteiern der Mastrassen nicht mehr als 4-5 nicht befruchtet und somit nach den Bestimmungen von Artikel 6 der Verordnung (EWG) Nr. 2772/75 als bebrütete Eier für die Nahrungsmittelindustrie geeignet. Doppelt so viel, nämlich 8-8.5 v.H. der eingelegten Bruteier, sind dagegen als Industrieeier anzusehen, denn sie waren befruchtet und/oder enthielten abgestorbene Embryonen.

¹⁾ ABL. Nr. L 282 vom 1.11.1975, S. 100



3.3 Die unter 3.1 genannten Vorschriften zur Verwendung bebrüteter Eier entstammen den EG-Verordnungen über Vermarktungsnormen für Eier. Gemeinschaftliche Vorschriften über Qualitätsnormen für Eiprodukte bzw. zur Regelung gesundheitlicher Fragen im Zusammenhang mit Eiprodukten bestehen zur Zeit noch nicht. Um ein möglichst vollständiges Bild zu gewinnen, ist es deshalb angebracht, kurz die bestehenden nationalen Vorschriften hinsichtlich des Einsatzes bebrüteter Eier in der Herstellung von Eiprodukten für Nahrungszwecke zu betrachten.

Übersicht 1, die auf den von den Mitgliedstaaten übermittelten Texten aufbaut, fasst diese Bestimmungen ohne Anspruch auf Vollständigkeit zusammen. Es zeigt sich, dass in der Mehrzahl der Länder, die solche Vorschriften erlassen haben, die Bedingungen der EWG Verordnung über Vermarktungsnormen für Eier übernommen worden sind.

3.4 An dieser Stelle sei angeführt, dass in Spanien gemäss Artikel 22 des Dekrets 408/1975 bebrütete oder teilweise bebrütete Eier weder direkt noch indirekt für den menschlichen Verbrauch verwendet werden dürfen. Portugal hat hinsichtlich der Verwendung bebrüteter Eier in der nationalen Verordnung 49/81 die Bestimmungen der EWG-Verordnung 2772/75 übernommen. Da das Durchleuchten in der Regel am 17. Brutttag erfolgt, werden in Portugal "Schiereier" nur ausserhalb der Ernährungsindustrie verwendet.

4. Praktiken der Verwendung bebrüteter Eier in den Mitgliedstaaten

Nach den von den Mitgliedstaaten übermittelten Angaben, die in Übersicht 2 zusammengestellt sind, lässt sich feststellen, dass in

- a) einem Mitgliedstaat (Luxemburg) keine bebrüteten Eier verwendet werden;
- b) drei Mitgliedstaaten (Deutschland, Frankreich, Griechenland) keine bebrüteten Eier für die Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden;
- c) sechs Mitgliedstaaten (Vereinigtes Königreich, Niederlande, Belgien, Italien, Dänemark, Irland) bebrütete Eier sowohl zu Nahrungsmitteln als auch zu technischen Produkten verarbeitet werden.

436/86

In Deutschland und Frankreich wird davon ausgegangen, dass aufgrund des niedrigen Anteils unbefruchteter klarer Bruteier das arbeitsaufwendige Aussortieren bis zum 6. Tage nicht mehr praktiziert wird. Die beim Umsetzen in den Schlupfbrüter am 18. Tage anfallenden "Schierereier" können in diesen Ländern nur als Industrieier für die Herstellung technischer Eiprodukte verwendet bzw. in entsprechend gekennzeichneten Verpackungen in andere Länder der Gemeinschaften exportiert werden. Allerdings ist auch hier in der Vergangenheit gelegentlich die unzulässige Verwendung dieser Eier in der Nahrungsmittelindustrie nachgewiesen worden. Darüberhinaus wird ein - nicht quantifizierbarer - Teil über Tierkörperbeseitigungsanstalten verwertet.

Von den unter c) genannten Ländern lässt sich zunächst für Dänemark festhalten, dass die für die Nahrungsmittelindustrie bestimmten "klaren" bebrüteten Eier bis zum 6. Tage aussortiert werden. Aufgrund der seit 1984 festgestellten Umstellung auf moderne Brutapparate, die in der Zeitspanne bis zum Umsetzen der Bruteier in den Schlupfbrüter am 18. Tag nur noch das arbeitsaufwendige Durchleuchten jedes einzelnen Eies ermöglichen, hat sich in Dänemark jedoch der Anfall von 6-Tages Eiern seither stark verringert. Für 1985 wird geschätzt, dass nur noch 60 % der für 1984 genannten Menge an klaren bebrüteten Eiern für die Ernährungsindustrie zur Verfügung stand, da das Durchleuchten zunehmend auf den 18. Tag verschoben wird.

Bezüglich Italiens ist anzumerken, dass von den am 6. Tage aussortierten "klaren" bebrüteten Eiern etwa jeweils die Hälfte für Nahrungs- und technische Zwecke verwendet werden. Viele Brütereien sollen jedoch überhaupt nicht aussortieren, und die am 21. Tag verbleibenden Bruteier, aus denen keine Küken schlüpfen, werden in diesem Falle vergraben.

Aus den Angaben der übrigen unter c) genannten Länder bezüglich des Zeitpunktes des "Schierens" sowie bezüglich der in der Ernährungsindustrie bzw. für technische Zwecke verwendeten Mengen lässt sich ableiten, dass zum Zeitpunkt der Erhebung (1984/1985) in diesen auch bis zu 18 Tage alte "klare" bebrütete Eier verwendet wurden. Dies wird

auch durch Untersuchungsberichte, wonach in der Praxis wenig oder keine 6 Tage alten aussortierten Eier verfügbar sind¹⁾, sowie durch den Nachweis der Verwendung länger bebrüteter Eier in Eiprodukten für Nahrungszwecke bestätigt.

Es steht somit ausser Zweifel, dass zumindest bestimmte Verarbeitungsbetriebe in einigen Mitgliedstaaten regelmässig neben 6 Tage alten bebrüteten Eiern auch ältere "klare" bebrütete Eier (Industrieeier) für die Herstellung von Nahrungsmitteln genutzt haben. Die Tatsache, dass auch diese Eier als "klare" Eier bezeichnet werden, macht ihre Verwendung zwar erklärlich, stellt aber trotzdem einen Verstoss gegen die geltenden Bestimmungen der Verordnung 2772/75 dar²⁾.

Zu berücksichtigen ist weiterhin, dass nach den Ausführungen in Kapitel 2 Anfang der 80er Jahre zwar 8-9 % der bebrüteten Eier als "klar" angesehen werden, davon aber nur 60 % nicht befruchtete Eier sind und 40 % befruchtet waren. Das bedeutet, dass unter den vorherrschenden Praxisbedingungen eine Unterscheidung zwischen "klaren" Eiern der beiden Kategorien "nicht befruchtet" - "befruchtet, aber nicht entwickelter Keim bzw. frühzeitig abgestorbener Embryo" nicht eindeutig erfolgen kann, insbesondere bei braunschaligen Eiern³⁾.

Die unterschiedliche Verwendung von "klaren" bebrüteten Eiern in den einzelnen Mitgliedstaaten hat in den letzten Jahren zunehmend Auswirkungen auf den innergemeinschaftlichen Handelsaustausch mit Eiprodukten gezeigt. Nachdem seit 1984 bei Eiprodukten die Verwendung älterer "klarer" bebrüteter Eier anhand neuerer Analysemethoden nachgewiesen worden war, und Berichte in den Medien hierüber 1984 und 1985 zu besonderen Absatzproblemen für die Eiprodukten- und weiterverarbeitende Industrie geführt haben, haben sich die niederländischen Hersteller verpflichtet, keine bebrüteten Eier mehr für ihre Erzeugnisse zu verwenden. Eine ähnliche Verpflichtung war die belgische Industrie gegenüber Frankreich bereits 1976 eingegangen.

1) Stevering, Uijttendboogaart, Elenbaas: Aantonen van uitgeschoowde broedeieren in eiprodukten. ("Pluimveehouderij" 2 novembre 1984, S. 9.

2) Nach britischer Auffassung können diese Bestimmungen jedoch solange nicht wirksam werden, solange gemeinschaftliche Vorschriften über Eiprodukte nicht vorliegen.

3) Siehe auch Stevering et al, op. cit. S. 11.

5. Problematik der Verwendung bebrüteter Eier

5.1 Abgrenzung und Kontrolle

Wie bereits ausgeführt, ist unter den gegenwärtigen Bedingungen in der Praxis die eindeutige Trennung nicht befruchteter, klarer Eier, die allein gemäss Artikel 6(2) der Verordnung 2772/75 nach Pasteurisierung für Nahrungszwecke verwendet werden können, von den übrigen bebrüteten Eiern bis zum 6. Tag in den Mitgliedstaaten nicht gewährleistet. Beim Durchleuchten der bebrüteten Eier werden als "klare" Eier nicht nur die zugelassenen unbefruchteten Eier, sondern auch befruchtete Eier erfasst und verkauft, deren Keime sich nicht entwickelten bzw. frühzeitig abstarben. Der zusätzliche Aufwand, alle "klaren" Eier aufzuschlagen und nur die nicht befruchteten Eier zu gewinnen, ist wirtschaftlich nicht gerechtfertigt¹⁾. Der Arbeitsaufwand wird weiterhin dadurch erhöht, dass bei modernen Brutapparaten die Durchleuchtung der Eier nur einzeln erfolgen kann. Die Brütereien gehen deshalb zum Schieren am 18. Tag, beim Umsetzen in den Schlupfbrüter, über und verkaufen die dann aussortierten bebrüteten Eier als Industrieier.

Die Verwendung bebrüteter befruchteter Eier bei der Herstellung von Eiprodukten kann mittels einer neueren chemisch-analytischen Methode nachgewiesen werden. Diese Methode beruht auf der Ermittlung von 3-Hydroxybuttersäure, die wie bei anderen biochemischen Prozessen auch bei der Entwicklung des Kükenembryos bis ca. zum 14. Bruttag in zunehmendem Masse anfällt. Stirbt der Embryo frühzeitig ab, etwa am 3. oder 4. Bruttag, so steigt der Gehalt an 3-Hydroxybuttersäure im Ei noch stärker an als bei der Entwicklung eines lebenden Embryos, und zwar bis zum 18. Bruttag. Nach einer niederländischen Untersuchung von 1984²⁾ wurden folgende Werte (in mg/kg flüssiges Vollei) für die nachstehenden Eiersorten festgestellt:

¹⁾ Die Entwicklung neuer Sortiermaschinen, bei denen mittels Messung der Lichtdurchlässigkeit der Eier eine genauere Trennung "klarer" Eier angestrebt wurde, ist nach den der Kommission vorliegenden Informationen seit 1985 nicht weiter verfolgt worden.

²⁾ Die auf S. 7 bereits zitierte Studie von Stevering, Uijttenboogaart und Elenbas ist eine Kurzfassung der COVP-Medeling No 413 "Het aantonen van bebroede eieren in eiprodukten aan de hand van het 3-hydroxyboterzuurgehalte". Spelderholt-Beekbergen 1984.

	Durchschnitt	min. - max.
Konsumeier	0.7	0.4 - 1.0
Konsumeier, 18 Tage bebrütet	0.7	0.4 - 0.8
Bebrütete Eier, am 6. Bruttag einzeln im Institut aussortiert		
- klare	1.0	0.4 - 1.8
- zweifelhafte	1.4	0.7 - 2.4
- mit abgestorbenen Embryonen	10.2	2.9 - 41.4
Bebrütete Eier, zwischen 7. und 18. Tag in Brütereien aussortiert:		
- im Institut einzeln nachsortiert in		
- klare	29	0.7 - 143
- zweifelhafte	242	10 - 424
- mit abgestorbenen Embryonen	98	46 - 214
- Durchschnitt	76	1.5 - 338

Der Gehalt an 3-Hydroxybuttersäure kann somit als guter Indikator für das Vorliegen von 6 Tage lang bebrüteten Eiern mit abgestorbenen Embryonen sowie von länger bebrüteten "klaren" Eiern, wie sie beim Schieren in der Praxis anfallen, angesehen werden. In bebrüteten unbefruchteten Eiern wurde dagegen ein 3-Hydroxybuttersäuregehalt in der gleichen Größenordnung wie bei Konsumeiern gefunden. Da jedoch selbst bei sorgfältigem Nachsortieren eine genaue Unterscheidung zwischen länger bebrüteten unbefruchteten und befruchteten Eiern nicht möglich ist, weisen unter Praxisbedingungen gewonnene, länger als 6 Tage bebrütete "klare" Eier stark erhöhte Werte an 3-Hydroxybuttersäure auf.

Die genannte Methode scheint heute bereits für Routineuntersuchungen brauchbar zu sein¹⁾. Darüberhinaus wird an verbesserten Nachweismethoden gearbeitet.

¹⁾ Siehe S. Littmann, E. Schulte, L. Acker: Organische Säuren in Ei-
produkten als Indikatoren für etwaige vor der Pasteurisierung abge-
laufene Verderbsvorgänge. Für Routineuntersuchungen überarbeitete
Analysemmethode. Lebensmittelchem. gerichtl. chem. 37, 117-118 (1983).

5.2 Hygienische Aspekte

Nach den der Kommission vorliegenden Informationen werden die gesundheitlichen Aspekte der Verwendung bebrüteter Eier in Nahrungsmitteln unterschiedlich beurteilt. Die z.T. älteren Untersuchungen beziehen sich entsprechend dem in den betreffenden Mitgliedstaaten vorhandenen Ausgangsmaterial auf länger als 6 Tage, in der Regel 18 Tage, bebrütete Eier; lediglich die Ergebnisse aus Dänemark beruhen auf den Untersuchungen von aus 6 Tage bebrüteten Eiern hergestellten Eiprodukten.

Nach britischen Untersuchungen aus den 60er und 70er Jahren wird einerseits von einer höheren Keimzahl und häufigeren Vorkommen von Salmonellen in Eiprodukten aus bebrüteten Eiern, sowohl nicht befruchteten als auch solchen mit abgestorbenen Embryonen, gegenüber nicht bebrüteten, aber längere Zeit aufbewahrten Eiern berichtet, während andere Studien die Abwesenheit von Salmonellen feststellen¹⁾. In einem neueren zusammenfassenden Bericht aus dem Food Research Institut Norwich²⁾ werden die Feststellungen bezüglich höheren Keimzahlen (bis zu 10^8 /g) und Vorkommen von Salmonellen in untersuchten Proben von Flüssigei aus klaren bebrüteten Eiern bestätigt. Zwar wird zugegeben, dass durch Pasteurisierung die Keimzahl um bis das Tausendfache verringert werden kann, doch sollen bei vorherigem hohem Besatz in der Ausgangsware genügend hitzeresistente Bakterien, die potentiell zum Verderb der Lebensmittel führen können, verbleiben. Ausserdem wird darauf hingewiesen, dass die Behandlung der Bruteier (z. B. Begasen mit Formaldehyd) das Risiko von Rückständen in Eiprodukten erhöht.

1) E.F. Cronin, F.W. Imrie, G. Beswick: Some changes in composition and properties of the hen's egg on incubation. J. Sci. Fd. Agric. 1974, 25, 387-393.

2) J.M. Jones, A. Hobson - Frohock and G.C. Mead: Incubation Reject Eggs, in the Eggs Authority Technical Bulletin No 15, March 1983.

Nach niederländischen Studien¹⁾ wurden in Eiprodukten aus bebrüteten Eiern keine Salmonellen nachgewiesen. Demgegenüber ist festzuhalten, dass die Keimzahl der Rohware jeweils über 10^7 /g lag, also nach heutiger Einschätzung als "stark mikrobiell belastet" zu gelten hat. Nach Hitzebehandlung sank die Keimzahl unter 10^5 /g ab, doch geben die Autoren der unter 1) aufgeführten Studie zu bedenken, dass "the method of preparing liquid whole egg from incubator reject eggs simply by centrifugation is not sufficient to guarantee good microbiological quality of the end product".

In die gleiche Richtung weisen Untersuchungen aus dem Provinciaal Laboratorium voor Dierziektenbestrijding van Oost Vlanderen in Dromgen. Auch hier hatten die 8 untersuchten Proben nach Hitzebehandlung mit einer Ausnahme eine Keimzahl < 100.000 /g; vor der Behandlung lag die Keimzahl aller untersuchten Proben mit einer Ausnahme über 10 Mio/g. Salmonellen wurden nach Hitzebehandlung nicht nachgewiesen, ebenso nicht andere Enterobakterien.

Aus Dänemark sind die Ergebnisse von Kontrolluntersuchungen bekannt, die über 15 Jahre (1970 - 1984) in Verarbeitungsbetrieben durchgeführt wurden, die 6 Tage bebrütete Klare Eier verwendet haben. Danach wurden im pasteurisierten Endprodukt die zulässigen Grenzwerte²⁾ nur in sehr wenigen Fällen überschritten, und zwar hinsichtlich

- Salmonellen in 1 von 1451 Analysen (0.07 %)
- Coliform in 2 von 1333 " (0.15 %)
- Keimzahl in 26 von 1333 " (2.0 %)

Mikrobiologische Daten zur Rohware liegen nicht vor.

Wie in der Einleitung bereits ausgeführt, hat sich 1981 auch der ständige Veterinärausschuss mit dem Problem der Verwendung bebrüteter Eier befasst. Im Bericht zu seiner 94. Sitzung am 1.7.1981 wird diese Diskussion wie folgt zusammengefasst:

1) R.W.A.W. Mulders, M.C. van der Hulst: The Microflora of liquid whole egg made from incubator reject eggs. J. appl. Bact. 36, 157-163 (1973)

1a) H.J.L. Janssen, C. van Cruijningen: De Invloed van Pasteurisatie op de kwaliteit van heeleiprodukten bereid uit geschouwde broedeieren - Spelderholt Intern Rapport N° 5172 (1972)

2) Salmonellen: keine Vorkommen; Coliformbazillen: < 100 /g; Keimzahl: $< 10^5$ /g

436/86

"Auf Wunsch des Sonderausschusses Landwirtschaft hat der Ausschuss einen Meinungsaustausch über die Frage durchgeführt, ob bebrütete Eier für den menschlichen Verzehr verwendet werden dürfen. Eine umfassende Diskussion hat deutlich gemacht, dass aus hygienischen und gesundheitlichen Gründen bebrütete Eier nicht für den menschlichen Verzehr geeignet sind; sie erbrachte eine Zustimmung zu dem Vorschlag, die Verwendung dieser Eier zu dem genannten Zweck zu untersagen. Diese Haltung wird von 9 Mitgliedstaaten unterstützt; allein die niederländische Delegation ist der Ansicht, dass es sich hierbei eher um ein Qualitätsproblem als um ein hygienisches Problem handelt und diese Frage daher in den Zuständigkeitsbereich des Sonderausschusses Landwirtschaft gehört".

5.3 Qualitätsprobleme

Hinsichtlich Qualität von aus bebrüteten Eiern hergestellter Eiprodukte ist insbesondere auf die niederländische Untersuchung von 1972 zu verweisen (s. Fussnote 1a, Seite 11). Danach zeigte sich Vollei aus frischen Eiern in bezug auf eine Reihe funktioneller Eigenschaften wie Schaumvolumen und Stabilität gegenüber Vollei aus 18 Tagen bebrüteten Eiern überlegen, während dies bei der Backqualität (Messzahl Volumen/Gewicht) nicht der Fall war.

5.4 Ökonomische Aspekte

In der Diskussion über die wirtschaftlichen Aspekte der Verwendung bebrüteter Eier wird zunächst angeführt, dass die Brütereien grösstes Interesse daran haben, Schiereier so gut wie möglich abzusetzen. Durch den Verkauf an die eilverarbeitende Industrie sind sie in der Lage, den Abgabepreis für Küken niedrig zu halten und damit der Geflügelwirtschaft

zusätzliche Kosten in Millionenhöhe zu ersparen. Unterstellt man, dass der Absatz bebrüteter Eier an die Eiproduktenindustrie die einzige Verkaufsmöglichkeit für diese Eier wäre, errechnet sich auf der Basis der 1984 festgestellten Durchschnittspreise von 0,40 ECU/kg bebrütete Eier ein zusätzlicher Erlös pro Mastküken in Höhe von maximal 1,7 % des Kükenpreises, wenn alle bebrüteten Eier (15 pro 100 eingelegte Bruteier) verkauft werden, bzw. von 0,6 % des Kükenpreises, wenn nur unbefruchtete klare Eier (5 von 100 eingelegten Bruteiern) verkauft werden. Etwas niedrigere Prozentsätze ergeben sich für Legehennenküken (siehe Übersicht 3).

Diese mögliche Kosteneinsparung ist also recht gering; bei Betrachtung der gesamten Produktionskosten oder des Verbraucherpreises für Hähnchen oder Eier erreicht sie sogar nur Bruchteile von Prozenten.

Die Verwendung bebrüteter Eier bringt neben dem "Kükeneffekt" auch billigere Rohware für die Eiproduktenindustrie. Dieser Vorteil ist jedoch zu relativieren - er existiert sicher für die Betriebe, die diese Eier verarbeiten; für die gesamte Industrie handelt es sich jedoch nur um einen scheinbaren Vorteil, denn die unter heutigen Bedingungen der Verwendung 18 Tage lang bebrüteter Eier erzielte schlechtere Qualität solcher Eiprodukte führt tendenziell zu einem Preisdruck für alle Eiprodukte. Dies ist selbst dann der Fall, wenn die Mengen an bebrüteten Eiern, die 1984 in der EWG zu Nahrungsmitteln verarbeitet wurden, mit schätzungsweise 10.000 t nur etwa 5 % der gesamten Verarbeitung von Eiern ausmachen.

5.5 Einstellung der Verbraucher und politische Aspekte

Die Situation für die gesamte Industrie wird dann noch gravierender, wenn die gelegentliche Aufdeckung unverantwortlicher und gesetzeswidriger Praktiken (Verwendung 18 Tage lang bebrüteter Eier, mikrobiologisch teilweise verdorbene und qualitativ minderwertige Ware) die Verbraucher verunsichert und zum Boykott bestimmter Eiprodukte bewegt. Berichte der Medien über diese "Skandale" haben das Qualitätsbewusstsein der Verbraucher in der Gemeinschaft derart geschärft, dass die Eiproduktenindustrie heute aus Sorge um drohende Umsatzeinbussen und Beeinträchtigungen des ungehinderten Warenverkehrs innerhalb der Gemeinschaft weitgehend für ein gänztliches Verbot der Verwendung bebrüteter Eier eintritt. Offensichtlich wird damit nicht nur der unter Praxisbedingungen unmöglichen Trennung zwischen nichtbefruchteten und befruchteten Eiern und der Schwierigkeit der Kontrolle bei der Verwendung "gelber" und "roter" Eier Rechnung getragen, sondern auch der Tatsache, dass längerfristig eine qualitätsfördernde Politik sich am meisten auszahlt. In diesem Sinne hat sich auch der Beratende Ausschuss für Eier im Oktober 1985 gegen die Verwendung bebrüteter Eier ausgesprochen. Dabei wird letztendlich den Erfahrungen der Vergangenheit, in denen trotz bestehender Bestimmungen zum Verbot der Verwendung bestimmter bebrüteter Eier für Nahrungszwecke keine EC-weite wirksame Kontrolle erreicht werden konnte, Rechnung getragen.

Schliesslich ist noch darauf zu verweisen, dass diese Einstellung des Beratenden Ausschusses mit den Empfehlungen der Wirtschaftskommission für Europa übereinstimmt, die Eier, die einem Brutapparat entnommen wurden,

bzw. Eiprodukte aus solchen Eiern als Ausgangsmaterial für Eiprodukte zu Ernährungszwecken ausschliessen (1).

6. Zusammenfassung und Schlussfolgerungen

Gemäss den gemeinschaftlichen Vermarktungsnormen für Eier dürfen bebrütete Eier nur dann, wenn sie nicht befruchtet, vollkommen klar und nicht länger als 6 Tage im Brutapparat waren, in der Ernährungsindustrie verwendet werden. In einer Reihe von Mitgliedstaaten sind entsprechende Bestimmungen in nationalen Verordnungen für Eiprodukte aufgenommen worden.

Aufgrund des heute relativ niedrigen Anteils von unbefruchteten Eiern (5 % aller Bruteier bei Mastrassen) und ihrer unter Praxisbedingungen schwierigen Unterscheidung von befruchteten Eiern mit frühzeitig abgestorbenen Embryonen wird das arbeitsaufwendige Aussortieren "klarer" Eier (2) am 6. Tag immer weniger praktiziert, sondern auf den Zeitpunkt des Umsetzens in den Schlupfbrüter (18 Tage) verlegt. Damit stehen in der

-
- (1) VN-ECE Empfehlung für die Vermarktung und Qualitätskontrolle von bestimmten Hühnereiprodukten zur Verwendung in der Ernährungsindustrie, die in den Handel zwischen und in europäische Länder gelangen (AGRI/WP. 1/R.83/Rev. 1).
- (2) Als "klare" bebrütete Eier werden in diesem Bericht die beim Schieren als klar erkannte Eier bezeichnet, die unter Praxisbedingungen ein Gemisch aus Eiern der Kategorien "unbefruchtet" und "mit früh abgestorbenen Embryonen" umfassen.

436/86

Gemeinschaft mit Ausnahme eines Mitgliedstaates kaum noch 6 Tage lang bebrütete Eier, sondern überwiegend länger bebrütete Eier für die Verarbeitung zur Verfügung. Diese müssen den gemeinschaftlichen Vermarktungsnormen entsprechend als Industrieerzeugnisse vermarktet und dürfen nicht zur Herstellung von Nahrungsmitteln verwendet werden. Wenn diese Bestimmungen heute in den meisten Mitgliedstaaten weitgehend eingehalten werden, so lässt sich doch für einige Länder festhalten, dass 18 Tage lang bebrütete "klare" Eier bis in die jüngste Zeit in grösserem Umfang in der Ernährungsindustrie verwendet wurden. Mittels verbesserter chemisch-analytischer Methoden ist inzwischen der Nachweis der Verwendung länger bebrüteter "klarer" Eier (wie auch von 6 Tage lang bebrüteten Eiern mit früh abgestorbenen Embryonen) in Eiprodukten möglich. Berichte über derartige Produkte haben in den letzten beiden Jahren die Öffentlichkeit alarmiert und das Qualitätsbewusstsein der Verbraucher gestärkt. Die hygienischen und gesundheitlichen Risiken der Verwendung bebrüteter Eier in Nahrungsmitteln sind zwar unter Wissenschaftlern umstritten, doch dürften die höhere mikrobielle Belastung der Rohware vor Pasteurisierung, die teilweise Entwertung und Denaturierung des Proteins und Verringerung bestimmter funktioneller Eigenschaften allgemein anerkannt sein. Mögliche wirtschaftliche Vorteile (Verbilligung der Küken, und damit von Eiern und Masthähnchen, aufgrund der günstigeren Verkaufspreise bei Abgabe von bebrüteten Eiern an die Ernährungsindustrie) spielen eine untergeordnete Rolle, während wirtschaftliche Nachteile aufgrund von Kaufenthaltungen in der gesamten Eiproduktenindustrie stärker bemerkbar waren.

Der Ständige Veterinärausschuss hat sich bereits 1981 mit grosser Mehrheit für ein Verbot aller bebrüteten Eier für Nahrungszwecke aus hygienischen und gesundheitlichen Gründen ausgesprochen, und auch die Empfehlungen der UN-Wirtschaftskommission für Europa zur Vermarktung und Qualitätskontrolle von Hühnereiprodukten schliessen bebrütete Eier von der Verwendung in der Ernährungsindustrie aus.

Die Kommission ist nach den durchgeführten Untersuchungen, insbesondere angesichts der in der Praxis in Brütereien und Industrie festgestellten Tendenzen sowie aufgrund der Notwendigkeit, die qualitative Verbesserung der für Nahrungszwecke bestimmten Eiprodukte zu fördern und den innergemeinschaftlichen Handel zu erleichtern, in Übereinstimmung mit den Empfehlungen des Beratenden Ausschusses für Eier, zu dem Schluss gekommen, dem Rat folgende Vorschläge zu unterbreiten:

- 1) Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 2772/75 über Vermarktungsnormen für Eier mit dem Ziel, bebrütete Eier von der Verwendung für Nahrungszwecke auszuschliessen;
- 2) Änderung bestimmter Vorschriften der Verordnung (EWG) Nr. 2782/75 über die Erzeugung von und den Verkehr mit Bruteiern und Küken von Hausgeflügel, um eine ausreichende Kontrolle der Verwendung bebrüteter Eier zu gewährleisten;
- 3) Richtlinie über gesundheitliche Vorschriften für den Handelsverkehr mit Eiprodukten, die u. a. vorsieht, bebrütete Eier als Ausgangsstoff für Eiprodukte auszuschliessen.

Während die Vorschläge zur Änderung der Verordnungen 2772/75 und 2782/75 diesem Bericht beigelegt sind, wird der Vorschlag zur obengenannten Richtlinie dem Rat gesondert vorgelegt.

436/86

- 20 -
A N N A N G I

Obersicht 1 Vorschriften zur Verwendung von bebrüteten Eiern in nationalen Verordnungen über Eiprodukte

<u>Mitgliedstaat</u>	<u>Nationale Verordnung</u>	<u>Vorschrift</u>
B	Arrêté Royal relatif aux produits d'oeufs et aux produits techniques d'oeufs du 7.11.1975	Art. 1 (9) b: Technische Erzeugnisse sind die Produkte, die von Hühnereiern gewonnen wurden, die nicht den Anforderungen für Eier der Klasse C genügen.
	Arrêté Royal relatif aux prescriptions sanitaires pour le commerce des oeufs et l'utilisation de certains oeufs dans les denrées alimentaires du 30.9.1974	Art. 2 (1) d) verbietet den Verkauf an die Ernährungsindustrie von Eiern, deren Keim wahrnehmbar entwickelt ist.
DK	Landbrugsministeriets Bekendtgørelse om tilvirkning og udførsel af danske ægprodukter af 1.8.1967	§ 1 Eiprodukte für Nahrungszwecke sind aus Eiern, die für menschliche Ernährung geeignet sind, herzustellen
D	Verordnung über gesundheitliche Anforderungen an Eiprodukte und deren Kennzeichnung vom 19.2.1975	§ 2 (1) 3 bestimmt, dass für Lebensmittel bebrütete Eier nur entsprechend den Vorschriften der EWG-Vo 2772/75 verwendet werden können
F	Arrêté Ovoproduits destinés à la consommation humaine du 8.7.1974	Art. 3 (1) sieht vor, dass nur Hühnereier verwendet werden können, die gemäss Verordnung (EWG) Nr. 2772/75 für den menschlichen Verbrauch geeignet sind.
GR	Décret Royale No 437/1961	Art. 10 (a) sieht ein Verwendungsverbot für bebrütete Eier nach Feststellung des Absterbens des Embryos vor.
IRL, L	Keine besonderen nationalen Bestimmungen	
NL	Verordening Kwaliteitseisen Eiprodukten der Productschap Pluimvee en Eieren van 27.10.1976	Art. 2 Nr. 4 sieht vor, dass Eiprodukte ausschliesslich aus Eiern hergestellt werden dürfen, die den Anforderungen der geltenden EWG Vermarktungsnormen für Konsumeier entsprechen
UK	The Liquid Egg (Pasteurisation) Regulations 1963	Kein Bezug auf die Art der Eier, die verwendet werden können.

Übersicht 2: Verwendung bebrüteter Eier in den Mitgliedstaaten, Stand 1984

Mitglieds- staat	Verwendete Menge bebrüteter Eier		Ausortiert am ... Tag nach Einlage	Verwendung für Nahrungs- mittel		Hergestellte Produkte	Preis für bebrütete Eier	
	Mio Stück	Tonnen	% aller 1) Bruteier	Nahrungs- mittel	Techn. Zwecke %		Nat. Währung	ECU/100kg ²
B	20 - 25	1200-1500	13-17	Überwiegend begrenzt		Vollei - techn. Vollei	1,1-1,5 FB/St	41-56
DK	7,3	440	6.3	100		Flüssigvollei	5 DKR/kg	61
D	keine Angaben	.	18.	-	Industrie + Export	keine Angaben	keine Angaben	
EL	keine Verwendung für Nahrungszwecke							
F	100	6000	11	-	25 Industrie 75 Export	Tierfutter	22 cts/St.	53
IRL	3,7	222	11	50	50	Flüssigvollei	1,1 p/St.	25
IT	50	3000	9	45	55	keine Angaben	(Nahrungszwecke) keine Angaben	
L	bebrütete Eier fallen nicht an							
NL	50-60	3000-3600	9 - 10	keine Angaben		Flüssig/gefr. Vollei	3 - 8 ct/St.	20-53
UK	67 - 83	4 - 5000	9-11	> 50	< 50	techn. Vollei whole egg pet food	1 p/St.	28

a) zunehmend allgemeine Praxis

1) Gemessen an Gesamtverwendung Bruteier gemäss Versorgungsbilanzen 1984; Italien: 1985.

2) Umrechnungskurse 1984

Quelle: Angaben der Mitgliedsstaaten

Drucksache 436 / 86

Übersicht 3: Geschätzte Auswirkung des Verkaufs bebrüteter Eier auf Küken-, Hähnchen- und Eierpreis

	Mastrassen		Legerrassen		
	Max.	Nichtbefruchtete klare 6-Tages-Eier	Max.	Nichtbefruchtete klare 6-Tages-Eier	
Schleieranfall pro 100 eingelegte Bruteier	Stück kg	15 0,9	5 0,3	15 0,9	5 0,3
Durchschnittspreis bebrüteter Eier 1984,	ECU/kg	0,40	0,40	0,40	0,40
Erlös pro 100 eingelegte Bruteier,	ECU	0,36	0,12	0,36	0,12
Anzahl verkaufte Küken pro 100 eingelegte Bruteier		85	85	40	40
Erlös pro Küken,	ECU	0,004	0,0014	0,009	0,003
Anteil (%) am Kükenpreis		1,7	0,6	1,3	0,4
Produktionskosten	Hähnchen Ei	0,4	0,15	0,05	0,02
Verbraucherpreis	Hähnchen Ei	0,2	0,07	0,03	0,01

A N H A N G I I

Vorschlag für die
VERORDNUNG (EWG) DES RATES
zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 2772/75
über Vermarktungsnormen für Eier
und der Verordnung (EWG) Nr. 2782/75 über die Erzeugung von und den
Verkehr mit Bruteiern und Küken von Hausgeflügel

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN -

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 2771/75 des Rates vom 29. Oktober 1975 über die gemeinsame Marktorganisation für Eier (1), zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 1475/86 (2), insbesondere auf Artikel 2 Absatz 2,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 2777/75 des Rates vom 29. Oktober 1975 über die gemeinsame Marktorganisation für Geflügelfleisch (3), zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 1475/86 (2), insbesondere auf Artikel 2 Absatz 2,

auf Vorschlag der Kommission,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Mit Verordnung (EWG) Nr. 2772/75 des Rates (4), zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 3791/85 (5), wurden eine Reihe von Vermarktungsnormen für Eier festgesetzt.

Die Erfahrungen seit der Einführung dieser Normen lassen die Notwendigkeit erkennen, den Anwendungsbereich dieser Normen besser zu umreißen. Angesichts der jüngsten Entwicklung der in den Brütereien festgestellten Praktiken und im Hinblick auf eine Förderung der Erzeugung und Vermarktung von Eierzeugnissen ist unter anderem vorzusehen, dass bebrütete Eier vom Anwendungsbereich ausgeschlossen werden.

Mit Verordnung (EWG) Nr. 2782/75 (6), zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 3791/85 (5), wurden Bestimmungen über die Erzeugung und Vermarktung von Bruteiern und Küken von Hausgeflügel festgelegt. Um Eier, die aus dem Brutschrank wieder herausgenommen wurden, und Eier, die unter die Verordnung (EWG) Nr. 2772/75 fallen, unterscheiden zu können, sind die Bestimmungen über die Identifizierung von Bruteiern zu ändern. Darüber hinaus sind in regelmässigen Abständen Angaben über die aus dem Brutschrank wieder herausgenommenen Eier und deren Verwendung einzuholen -

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

- (1) AB1. Nr. L 282 vom 1.11.1975, S. 49
- (2) AB1. Nr. L 133 vom 21.5.1986, S. 39
- (3) AB1. Nr. L 282 vom 1.11.1975, S. 77
- (4) AB1. Nr. L 282 vom 1.11.1975, S. 56
- (5) AB1. Nr. L 367 vom 31.12.1985, S. 6
- (6) AB1. Nr. L 282 vom 1.11.1975, S. 100

436/86

- 24 -

Artikel 1

Die Verordnung (EWG) Nr. 2772/75 wird wie folgt geändert:

1. In Artikel 1 erhält Punkt 1 folgende Fassung:

"1. "Eier": Hühnereier in der Schale, die zum Direktverzehr oder zur Verarbeitung durch die Nahrungsmittelindustrie geeignet sind, ausgenommen bebrütete Eier;"

2. In Artikel 6 wird Absatz 2 gestrichen.

3. Artikel 9 erhält folgende Fassung:

" Artikel 9

Eier der Klasse C sind Eier, die nicht den Anforderungen für Eier der Klassen A und B entsprechen. Sie dürfen nur an Aufbereitungsstellen oder an die Industrie abgegeben werden."

Artikel 2

Die Verordnung (EWG) Nr. 2782/75 wird wie folgt geändert:

1. In Artikel 5 wird Absatz 2 gestrichen.

2. Artikel 7 erhält folgende Fassung:

" Artikel 7

Jede Brüterei führt ein oder mehrere Register, worin die folgenden Angaben, aufgegliedert nach Art, Kategorie (Zucht-, Vermehrungs- oder Gebrauchsküken) und Sorte (Schlacht- oder Legeküken bzw. Küken gemischter Verwendbarkeit), eingetragen werden:

- a) das Datum der Einlegung in den Brutschrank, die Anzahl der eingelegten Bruteier und die Kennnummer des Betriebs, in dem die Bruteier erzeugt wurden;
- b) die Anzahl der bebrüteten, aus dem Brutschrank wieder herausgenommenen Eier und ihre Verwendung;
- c) das Schlupfdatum, die Anzahl der ausgeschlüpften Küken sowie die Anzahl der Küken, die tatsächlich für den Gebrauch bestimmt sind."

3. Artikel 8 erhält folgende Fassung:

" Artikel 8

Die aus dem Brutschrank wieder herausgenommenen Eier werden vernichtet oder als Industrieier im Sinne von Artikel 1 Punkt 2 der Verordnung (EWG) Nr. 2772/75 behandelt."

4. In Artikel 9 erhält Absatz 1 folgende Fassung:

"1. Monatlich übermittelt jede Brüterei der zuständigen Stelle des Mitgliedstaats die folgenden Angaben, aufgegliedert nach Art, Kategorie und Sorte: Anzahl der eingelegten Bruteier, Anzahl der bebrüteten wieder aus dem Brutschrank herausgenommenen Eier und ihre Verwendung, Anzahl der ausgeschlüpften Küken und Anzahl der Küken, die tatsächlich für den Gebrauch bestimmt sind."

Artikel 3

Diese Verordnung tritt am 1. Oktober 1986 in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Geschehen zu Brüssel am

Im Namen des Rates

17.11.86

EG - A - G

Empfehlungen

der Ausschüsse

zum

Bericht der Kommission der Europäischen Gemeinschaften an
den Rat über die Verwendung bebrüteter Eier in den
Mitgliedstaaten

Vorschlag einer Verordnung (EWG) des Rates zur Änderung der
Verordnung (EWG) Nr. 2772/75 über Vermarktungsnormen für
Eier und der Verordnung (EWG) Nr. 2782/75 über die Erzeugung
von und den Verkehr mit Bruteiern und Küken von Hausgeflügel

KOM(86) 449 endg.; Ratsdok. 9270/86

Punkt der 571. Sitzung des Bundesrates am 28. November 1986

A

1. Der Ausschuß für Jugend, Familie und Gesundheit empfiehlt dem Bundesrat, zu der Vorlage wie folgt Stellung zu nehmen:

Der Bundesrat spricht sich dafür aus, daß sich die Bundesregierung bei den weiteren Beratungen in den EG für ein möglichst einfaches und praxisgerechtes Kennzeichnungsverfahren für bebrütete Eier einsetzen soll. Dabei ist sicherzustellen, daß in **keinem** Falle bebrütete Eier als Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden können.

B

2. Der federführende Ausschuß für Fragen der Europäischen Gemeinschaften und der Agarausschuß empfehlen dem Bundesrat, von der Vorlage Kenntnis zu nehmen.

-28-

-1-B

Bundesrat

Drucksache **436/86** (Beschluß)

28.11.86

Beschluß

des Bundesrates

zum

Bericht der Kommission der Europäischen Gemeinschaften an den Rat über die Verwendung bebrüteter Eier in den Mitgliedstaaten
Vorschlag einer Verordnung (EWG) des Rates zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 2772/75 über Vermarktungsnormen für Eier und der Verordnung (EWG) Nr. 2782/75 über die Erzeugung von und den Verkehr mit Bruteiern und Küken von Hausgeflügel

KOM(86) 449 endg.; Ratsdok. 9270/86

Der Bundesrat hat in seiner 571. Sitzung am 28. November 1986 zu der Vorlage wie folgt Stellung genommen:

Der Bundesrat spricht sich dafür aus, daß sich die Bundesregierung bei den weiteren Beratungen in den EG für ein möglichst einfaches und praxisgerechtes Kennzeichnungsverfahren für bebrütete Eier einsetzen soll. Dabei ist sicherzustellen, daß in **k e i n e m** Falle bebrütete Eier als Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden können.