

03.11.93

Antrag

der Länder Hessen, Niedersachsen und Schleswig-Holstein

zur

Verordnung über die hygienischen Anforderungen an das Behandeln und Inverkehrbringen von Hühnereiern und roheihaltigen Lebensmitteln (Hühnereier-Verordnung)

Punkt 33 der 662. Sitzung des Bundesrates am 5. November 1993

Der Bundesrat möge beschließen:

Zu §§ 1 bis 4, 6 und 7

a) Der bisherige Wortlaut der §§ 1 - 6 der Verordnung wird Art. 1.

b) Es ist folgender Art. 2 anzufügen:

"Art. 2

Änderung der Hühnereier-Verordnung

aa) § 1 Abs. 2 Nr. 2 wird wie folgt gefaßt: '2. Vom fünften Tag nach dem Legen an bis zur Abgabe an den Verbraucher bei einer Temperatur von + 5 °C bis + 7 °C zu lagern, aufzubewahren und zu befördern,'.

bb) In § 1 Abs. 2 Nr. 4 Buchst. b) ist die Angabe '+ 5 °C bis + 8 °C' durch die Angabe '+ 5 °C bis + 7 °C' zu ersetzen.

cc) § 1 Abs. 3 ist wie folgt zu fassen: 'Hühnereier im Sinne des Abs. 1, die nicht entsprechend Abs. 2 Nr. 2 ab dem fünften Tag nach dem Legen gekühlt werden, sind, soweit sie als Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden sollen,

...

Ausgeliefert am 04. NOV. 1993

1. *entsprechend Art. 7 der Verordnung EWG NR. 1274/91 der Kommission vom 15. Mai 1991 mit Durchführungsvorschriften für die Verordnung (EWG) Nr. 1907/90 des Rates über bestimmte Vermarktungsnormen für Eier (ABl. EG Nr. L 121, S. 11) wie Eier der Klasse C zu behandeln,*

oder

2. *durch die Packstelle oder den Erzeuger abweichend von Abs. 2 Nr. 3 und 4 auf dem Ei oder auf einer die Verpackung umschließenden Banderole/einem auf der Verpackung angebrachten Klebeetikett, die jeweils beim Öffnen zerstört werden, wie folgt zu kennzeichnen:*

'ungekühlte(s) Hühnerei(er) ... acht Minuten kochen oder gleichartig durcherhitzen.'

In den Geschäftsräumen und Verkaufsstellen, in denen ungekühlte Hühnereier zum Verkauf vorrätig gehalten werden, ist an gut sichtbarer Stelle in unmittelbarer Nähe der feilgehaltenen Eier ein mindestens 40 x 30 cm (DIN A 3) großes Schild anzubringen, das die deutlich lesbare Aufschrift trägt:

'Ungekühlte Hühnereier dürfen zur Verhütung von Gesundheitsschädigungen nicht roh oder weichgekocht verzehrt und nicht zur Herstellung von Pudding, Mayonnaise, Rührei, Setzei, Pfannkuchen, Torten, Schaumspeisen (Creme), Speiseeis und ähnlichen Zubereitungen verwendet werden, bei deren Herstellung nicht eine die ganze Masse durchdringende Erhitzung auf mindestens 70 °C für mindestens fünf Minuten erreicht wird.'

- dd) In § 1 Abs. 4 ist die Angabe 'Abs. 2 Nr. 3' durch die Angabe 'und 4' zu ergänzen.*

...

ee) *In § 2 Abs. 1 und in den §§ 3 und 4 ist jeweils nach dem Wort 'Hühnereier' folgender Relativsatz einzufügen:*

'..., die entsprechend § 1 Abs. 2 und 4 behandelt und gekennzeichnet worden sind, ...'.

ff) *§ 6 Abs. 2 ist wie folgt zu ergänzen:*

*'..., entgegen § 1 Abs. 3
Hühnereier ohne die vorgeschriebene Behandlung oder Kennzeichnung
als Lebensmittel in den Verkehr bringt, behandelt oder nicht kenn-
zeichnet.'*

c) *§ 7 ist durch folgenden Art. 3 zu ersetzen:*

'Art. 3

Inkrafttreten

*Art. 1 tritt am 1. Dezember 1993 in Kraft. Art. 2 tritt am 1. Juni 1994
in Kraft.'*

Begründung

Zu b)

*Salmonellosen beim Menschen werden nach Aussagen des BGA überwiegend durch
roheihaltige Speisen verursacht. Um dieses Infektionsrisiko zu verringern,
reichen die in der Verordnung vorgesehenen Maßnahmen nicht aus.*

...

688/2/53

Zu aa) und bb)

Die Änderung hinsichtlich des Einsetzens der Kühlung am fünften Tag nach dem Legen stellt bereits einen Kompromiß dar, der den vermarktungstechnischen Gegebenheiten entgegenkommt (Vermeiden der Kühlverpflichtung in Erzeugerbetrieben). Ein über fünf Tage hinausgehender Vorlauf stellt ein nicht verantwortbares Gesundheitsrisiko dar. Die Einführung der Temperaturobergrenze von + 7 °C resultiert aus dem einschlägigen wissenschaftlichen Schrifttum, wonach bei höheren Temperaturen das Vermehrungsrisiko bei Salmonellen erheblich ansteigt. Untersuchungsergebnisse in Niedersachsen und Brandenburg deuten darauf hin, daß einer Infektion des Dotters eine höhere Bedeutung zukommt als ursprünglich angenommen. Auch das BGA hält beim Vorhandensein von Dotterinfektionen eine legenahe Kühlung für erstrebenswert.

Zu cc)

Die Neufassung des Abs. 3 ermöglicht generell das Inverkehrbringen ungekühlter Hühnereier unter entsprechenden Sicherungsmaßnahmen. Hieraus ergibt sich, daß ein großer Teil der Eier entsprechend den Verbrauchsgewohnheit ohne besonderen technischen Aufwand und die damit verbundenen Kosten vermarktbar bleiben. Die vorgesehenen Kennzeichnungs- und Hinweislelemente stellen den gesundheitlichen Verbraucherschutz hinreichend sicher und geben dem Verbraucher die Möglichkeit, sich je nach dem Verwendungszweck für gekühlte oder ungekühlte Eier zu entscheiden.

Die geforderten Kennzeichnungselemente stellen ebensowenig eine Diskriminierung der betreffenden Eier dar, wie der in § 1 Abs. 2 Nr. 3 vorgegebene Verbraucherhinweis "nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums durcherhitzen".

Zu dd)

Die Ergänzung in § 1 Abs. 4 ist zur Klarstellung des Gewollten erforderlich.

...

Zu ee)

Die Einfügungen in den §§ 2, 3 und 4 ergeben sich aus den Neufassungen und sind insofern redaktionell erforderlich.

Zu ff)

Die Ergänzung der Bußgeldvorschriften ist Voraussetzung für eine entsprechende Ahndung bei festgestellten Verstößen.

Zu c)

Um der betroffenen Wirtschaft einen angemessenen Zeitraum für die Beschaffung von Kühleinrichtungen einzuräumen, soll eine Übergangsfrist von sechs Monaten gewährt werden. Im Gegensatz zur generellen Kühlhaltungsverpflichtung ab dem 10. Tag nach dem Legen, die einerseits den Handel überfordert, andererseits den VerbraucherInnenschutz aber nicht ausreichend sicherstellt, ist die Frist angemessen, um das zweigleisige System (gekühlter wie auch ungekühlter Vertrieb von Eiern) realisieren zu können.

Eine Regelungslücke wird vermieden.