

Verordnung

des Bundesministeriums für Gesundheit

Verordnung über die hygienischen Anforderungen an Eiprodukte (Eiprodukte-Verordnung)

A. Zielsetzung

Die Richtlinie 89/437/EWG des Rates vom 20. Juni 1989 zur Regelung hygienischer und gesundheitlicher Fragen bei der Herstellung und Vermarktung von Eiprodukten enthält umfassende Gesundheitsvorschriften für die Herstellung, Lagerung und Beförderung der Eiprodukte und für die Zulassung der Betriebe sowie Gesundheitsanforderungen an die Eiprodukte selbst. Sie ist in das nationale Recht umzusetzen.

Außerdem sind die Kontrollvorschriften für die Eiprodukte, die im Binnenmarkt in den Verkehr gebracht werden und für solche, die aus Drittländern eingeführt werden, aus den Richtlinien 89/662/EWG des Rates vom 11. Dezember 1989 zur Regelung der veterinärrechtlichen Kontrollen im innergemeinschaftlichen Handel im Hinblick auf den gemeinsamen Binnenmarkt (ABl. EG Nr. L 395 S. 13), und 90/675/EWG des Rates vom 10. Dezember 1990 zur Festlegung von Grundregeln für die Veterinärkontrollen von aus Drittländern in die Gemeinschaft eingeführten Erzeugnissen (ABl. EG Nr. L 373 S. 1), in das deutsche Recht zu übernehmen.

Gleichzeitig wird die geltende Eiprodukte Verordnung vom 19. Februar 1975 (BGBl. I S. 537) abgelöst.

B. Lösung

Die Verordnung sieht im wesentlichen folgende Regelungen vor:

- Hygieneanforderungen an das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Eiprodukten, die zur Verwendung als Lebensmittel bestimmt sind,

...

- Zulassung von Betrieben durch die zuständigen Behörden,
- Anforderungen an das Personal, das beim Herstellen und Behandeln der Eiprodukte mit diesen in Berührung kommt,
- betriebseigene Kontrollen der Hersteller,
- Verwendung von Zusatzstoffen,
- Kennzeichnung der Eiprodukte,
- Einfuhr von Eiprodukten.

C. Alternativen

Keine

D. Kosten

Die Verordnung hat keine finanziellen Auswirkungen auf den Bundeshaushalt. Den Ländern und Gemeinden entstehen durch die Verordnung keine neuen Kosten. Soweit die vorgesehenen Anforderungen von den wenigen davon betroffenen Betrieben nicht erfüllt werden, führen die hierfür notwendigen Investitionen zwar zu einer kostenmäßigen Belastung, deren Umfang gemessen an den Gesamtproduktionskosten aber so gering ist, daß sie sich nicht preiserhöhend auswirken dürften. Eine Anhebung des Verbraucherpreisniveaus sowie Auswirkungen auf das Preisniveau insgesamt sind deshalb nicht zu erwarten.

04.11.93

G - A - R

Verordnung

des Bundesministeriums für Gesundheit

Verordnung über die hygienischen Anforderungen an Eiprodukte
(Eiprodukte-Verordnung)

Der Chef
des Bundeskanzleramtes
021 (313) - 231 02 - Ei 1/93

Bonn, den 4. November 1993

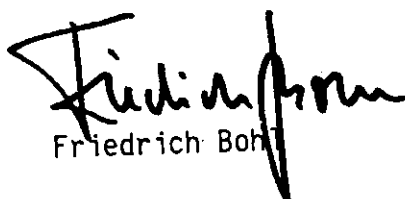
An den
Präsidenten des Bundesrates

Hiermit übersende ich die von dem Bundesministerium für Gesundheit zu erlassende

Verordnung über die hygienischen Anforderungen an Eiprodukte (Eiprodukte-Verordnung)

mit Begründung und Vorblatt.

Ich bitte, die Zustimmung des Bundesrates aufgrund des Artikels 80 Abs. 2 des Grundgesetzes herbeizuführen.


Friedrich Bohm

**Verordnung
über die hygienischen Anforderungen an Eiprodukte
(Eiprodukte-Verordnung)*
Vom**

Das Bundesministerium für Gesundheit verordnet

auf Grund des § 9 Abs. 1 Nr. 1, 3 und 5, des § 10 Abs. 1 Satz 1, des § 19 Abs. 1 Nr. 1, 2 Buchstabe a, b und d und Nr. 3 und des § 19a des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 8. Juli 1993 (BGBl. I S. 1169) im Einvernehmen mit den Bundesministerien für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und für Wirtschaft,

auf Grund des § 12 Abs. 1 Nr. 1, auch in Verbindung mit § 16 Abs. 1 Satz 2, und des § 12 Abs. 2 Nr. 1 und Abs. 3 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes im Einvernehmen mit den Bundesministerien für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit und für Wirtschaft,

auf Grund des § 32 Abs. 1 Nr. 9 Buchstabe a des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes im Einvernehmen mit den Bundesministerien für Wirtschaft, Arbeit und Sozialordnung und für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit,

auf Grund des § 44 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes,

auf Grund des § 49 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes im Einvernehmen mit dem Bundesministerium der Finanzen und

auf Grund des § 18 Abs. 2 Nr. 4 des Bundes-Seuchengesetzes vom 18. Dezember 1979 (BGBl. I S. 2262), der zuletzt durch Artikel 25 der Verordnung vom 6. Februar 1993 (BGBl. I S. 278) geändert worden ist:

* Mit dieser Verordnung werden folgende Richtlinien in deutsches Recht umgesetzt:

1. Richtlinie 89/437/EWG des Rates vom 20. Juni 1989 zur Regelung hygienischer und gesundheitlicher Fragen bei der Herstellung und Vermarktung von Eiprodukten (ABl. EG Nr. L 212 S. 87), zuletzt geändert durch die Richtlinie 91/684/EWG vom 19. Dezember 1991 (ABl. EG Nr. L 376 S. 38),
2. Richtlinie 89/662/EWG des Rates vom 11. Dezember 1989 zur Regelung der veterinärrechtlichen Kontrollen im innergemeinschaftlichen Handel im Hinblick auf den gemeinsamen Binnenmarkt (ABl. EG Nr. L 395 S. 13), zuletzt geändert durch Richtlinie 92/118/EWG des Rates vom 17. Dezember 1992 (ABl. EG Nr. L 62 S. 49),
3. Richtlinie 90/675/EWG des Rates vom 10. Dezember 1990 zur Festlegung von Grundregeln für die Veterinärkontrollen von aus Drittländern in die Gemeinschaft eingeführten Erzeugnissen (ABl. EG Nr. L 373 S. 1), zuletzt geändert durch Artikel 28 der Verordnung (EWG) Nr. 1601/92 des Rates vom 15. Juni 1992 (ABl. EG Nr. L 173 S. 13),

§ 1

Anwendungsbereich

(1) Die Vorschriften dieser Verordnung sind anzuwenden auf das gewerbsmäßige Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Eiprodukten, die zur Verwendung als Lebensmittel bestimmt sind.

(2) Diese Verordnung findet keine Anwendung auf

1. Lebensmittel, die unter Beigabe von Eiprodukten hergestellt worden sind,
2. Eiprodukte, die ohne Vorbehandlung in Betrieben hergestellt wurden, und dort zur unmittelbaren Herstellung von haltbar gemachten Lebensmitteln verwendet werden, die direkt an den Verbraucher im Sinne von § 6 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes abgegeben werden.

§ 2

Begriffsbestimmungen

Im Sinne dieser Verordnung sind

1. Eiprodukte:

- a) Erzeugnisse, die aus Eiern, ihren verschiedenen Bestandteilen oder deren Mischungen hergestellt worden sind; die Erzeugnisse können flüssig, konzentriert, getrocknet, kristallisiert, gefroren, tiefgefroren oder fermentiert sein; sie dürfen nur aus Eiern von Hühnern, Enten, Gänsen, Truthühnern (Puten), Perlhühnern oder Wachteln hergestellt worden sein;
- b) Erzeugnisse nach Buchstabe a, denen andere Lebensmittel oder Zusatzstoffe beigegeben werden, soweit der Anteil dieser Zusätze nicht überwiegt;

2. Erzeugerbetrieb:

Betrieb, in dem Eier für den menschlichen Verzehr gewonnen werden;

3. Betrieb:

Betrieb, in dem Eiprodukte hergestellt, vorbehandelt oder behandelt werden;

4. Knickeier:

Eier mit beschädigten, aber vollständigen Schalen und unversehrten Membranen;

5. Partie:

Menge der Eiprodukte, die unter den gleichen Bedingungen hergestellt, insbesondere in einem einzigen zusammenhängenden Arbeitsgang vorbehandelt und behandelt wird;

6. Sendung:

Menge der Eiprodukte, die gleichzeitig an denselben Bestimmungsort verbracht wird;

7. Vorbehandeln:

Anwendung eines anerkannten oder eines durch einen Rechtsakt der Organe der Europäischen Gemeinschaft genehmigten Verfahrens bei der Herstellung von Eiprodukten zur Gewährleistung der Anforderungen der Anlage 1 Kapitel II Nr.

4.1.2.

§ 3

**Inverkehrbringen, Herstellen und
Behandeln von Eiprodukten**

(1) Eiprodukte dürfen nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie

1. in einem nach § 7 zugelassenen Betrieb hergestellt und behandelt,
2. unter Einhaltung der Anforderungen
 - a) nach Anlage 1 Kapitel II Nr. 3.2 vorbehandelt und
 - b) nach Anlage 1 Kapitel II Nr. 2.1, 4.1, 4.1.1 und 4.2 hergestellt und behandelt

worden sind.

(2) Eiprodukte dürfen nur

1. aus Eiern oder Eibestandteilen jeweils einer Tierart hergestellt und
2. unter Einhaltung der Anforderungen nach Anlage 1 Kapitel II Nr. 2.2 bis 2.9, 3.1, 3.3 bis 3.7 und Kapitel III und IV hergestellt und behandelt werden.

(3) Für das Vorbehandeln von Eiprodukten dürfen nur Anlagen verwendet werden, die von der zuständigen Behörde zugelassen sind. Im Falle der Pasteurisierung sind die Anforderungen der Anlage 1 Kapitel I Nr. 2.5 einzuhalten.

(4) Abweichend von Absatz 1 Nr. 2 Buchstabe a kann die zuständige Behörde auf Antrag die Genehmigung erteilen, daß Eiprodukte, die in einem gemäß § 7 zugelasse-

nen Betrieb nicht vorbehandelt worden sind, an einen anderen gemäß § 7 zugelassenen Betrieb abgegeben und dort vorbehandelt oder nach Absatz 5 hergestellt werden. Dabei sind insbesondere die Anforderungen des § 5 Abs. 3 und die Anforderungen der Anlage 1 Kapitel II, Nr. 3.4 und Nr. 4 zu beachten.

Ausnahmen nach Satz 1 dürfen nicht für Eiprodukte aus Enten- oder Gänseeiern sowie aus Salmonella infizierten Beständen erteilt werden.

(5) Abweichend von Absatz 1 Nr. 2 Buchstabe a kann die zuständige Behörde ferner auf Antrag die Genehmigung erteilen, daß Eiprodukte ohne Vorbehandlung hergestellt und in den Verkehr gebracht werden dürfen, sofern

1. dies aus technologischen Gründen im Zusammenhang mit den aus Eiprodukten herzustellenden Lebensmitteln erforderlich ist,
2. der Herstellungsvorgang der unter Verwendung nicht vorbehandelter Eiprodukte hergestellten Lebensmittel nach einem dem Vorbehandlungsverfahren gleichwertigen Verfahren erfolgt,
3. die Eiprodukte
 - a) am Tage der Herstellung verwendet werden und bis dahin bei einer Produkttemperatur von höchstens + 4 °C gelagert oder
 - b) tiefgefrorenworden sind und
4. sichergestellt ist, daß sie nicht aus Enten- oder Gänseeiern, Knickeiern, Eiern aus Salmonella-infizierten Beständen oder aus von Packstellen an zugelassene Betriebe abgegebenen Eiprodukten hergestellt und behandelt worden sind.

§ 4

Verwendung von Zusatzstoffen

(1) Zur Verwendung bei der Vorbehandlung von Eiweiß (Eiklar) werden als Zusatzstoffe zugelassen:

1. Aluminium-Ammoniumsulfat und Aluminiumsulfat,
2. Ammoniumhydroxid zur Einstellung des pH-Wertes.

Die in Nummer 1 genannten Stoffe dürfen in einer Menge von höchstens 0,3 g/l Eiweiß zugesetzt werden. Der Gehalt an Ammoniumionen darf im fertigen Eiprodukt insgesamt 0,2 vom Hundert nicht überschreiten.

(2) Abweichend von § 16 Abs. 1 Satz 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes besteht nicht die Verpflichtung, den Gehalt an den in Absatz 1 zugelassenen Zusatzstoffen kenntlich zu machen. Die Vorschriften der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung über das Verzeichnis der Zutaten bleiben unberührt.

(3) Die Vorschriften der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung über die Verwendung sonstiger Zusatzstoffe bleiben unberührt.

§ 5

Verpackung und Kennzeichnung von Eiprodukten

(1) Eiprodukte dürfen als Lebensmittel nur in Packungen oder Behältnissen in den Verkehr gebracht werden. Die Packungen und Behältnisse müssen so verschlossen sein, daß der Inhalt vor einer nachteiligen Beeinflussung geschützt ist.

(2) Bei Eiprodukten in Fertigpackungen, die nach der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung zu kennzeichnen sind, sind zusätzlich anzugeben

1. die in Anlage 1 Kapitel V Nr. 1 in Verbindung mit Nr. 3 vorgeschriebenen Angaben,
2. der Prozentsatz ihres Anteils an Eiprodukten, soweit es sich um Erzeugnisse nach § 2 Nr. 1 Buchstabe b handelt,
3. die Geflügelart, wenn zu ihrer Herstellung andere Eier als Hühnereier verwendet worden sind.

(3) Bei Eiprodukten, die nicht nach Absatz 2 zu kennzeichnen sind, haben die nach § 3 Abs. 1 Nr. 1 bis 4 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung und die nach Absatz 2 vorgeschriebenen Angaben auf den Behältnissen oder Packungen, bei Eiprodukten in Tankfahrzeugen in den Beförderungspapieren zusätzlich zu den Angaben nach Absatz 4 zu erfolgen.

(4) In den Beförderungspapieren müssen die in Anlage 1 Kapitel V Nr. 2 und 3 vorgeschriebenen Angaben aufgeführt sein.

(5) Bei Eiprodukten nach § 3 Abs. 4 ist zusätzlich auf den Behältnissen und in den Beförderungspapieren anzugeben:

1. Datum und Uhrzeit des Aufschlagens,
2. der Hinweis "nicht pasteurisiertes Eiprodukt - am Bestimmungsort vorzubehandeln".

§ 6

Nicht zum Verzehr für Menschen geeignete Eiprodukte

(1) Eiprodukte, die als Lebensmittel nicht verkehrsfähig sind, dürfen nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie zum Verzehr für Menschen unbrauchbar und deutlich sichtbar durch den Hinweis "Nicht zum Verzehr geeignet" kenntlich gemacht worden sind.

(2) Eiprodukte sind zum Verzehr für Menschen unbrauchbar gemacht, wenn sie mit

1. mindestens 0,1 % Rosmarinöl,
2. mindestens 0,4 % Benzaldehyd oder
3. Fischmehl

vermengt sind. Im Falle von Satz 1 Nr. 3 muß der Fischmehlzusatz im Eiprodukt eindeutig wahrnehmbar sein.

§ 7

Zulassung von Betrieben

(1) Betriebe werden von der zuständigen Behörde auf Antrag unter Erteilung einer Veterinärkontrollnummer zugelassen, wenn gewährleistet ist, daß die Anforderungen nach Anlage 1 Kapitel I und II Nr. 1 eingehalten werden.

(2) Die zuständige Behörde teilt die Zulassung und die Rücknahme oder den Widerruf der Zulassung dem Bundesministerium für Gesundheit unverzüglich mit. Dieses gibt die zugelassenen Betriebe sowie die Aufhebung der Zulassung im Bundesanzeiger bekannt.

(3) Das Ruhen der Zulassung kann angeordnet werden, wenn

1. die Voraussetzungen für einen Widerruf oder eine Rücknahme vorliegen oder
2. Auflagen nicht, nicht richtig oder nicht rechtzeitig erfüllt oder Fristen nicht eingehalten werden

und Tatsachen die Annahme rechtfertigen, daß der Mangel innerhalb einer angemessenen Frist behoben werden kann. Die Vorschriften über Rücknahme und Widerruf bleiben unberührt.

§ 8

Registrierung von bestimmten Handelsbetrieben

Handelsbetriebe, die Eiprodukte aus Mitgliedstaaten beziehen oder Partien von Eiprodukten lediglich aufteilen, haben sich bei der zuständigen Behörde registrieren zu lassen. Ihnen wird auf Antrag eine Kontrollnummer erteilt.

§ 9

Betriebseigene Kontrollen und Nachweise

Wer Eiprodukte herstellt, vorbehandelt oder behandelt, hat Nachweise zu führen über

1. die Herkunft der Eier und deren Eignung zur Herstellung von Eiprodukten,
2. den Eingang und den Ausgang der Eiprodukte unter Angabe des Lieferanten, der Art und Menge, der Kennzeichnung sowie des Empfängers,
3. den Zeitpunkt, den Temperaturverlauf und das Verfahren der Vorbehandlung jeder Partie,
4. die Einhaltung der Lagertemperaturen gemäß Anlage 1 Kapitel IV Nr. 2,
5. die Ergebnisse der Laboruntersuchungen jeder Partie nach Maßgabe von Anlage 1 Kapitel II Nr. 4.

Die Nachweise sind zwei Jahre lang aufzubewahren und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen.

§ 10

Personaluntersuchungen

Wer Eiprodukte herstellt oder behandelt und dabei mit diesen in Berührung kommt, hat sich Wiederholungsuntersuchungen im Abstand von 12 Monaten zu unterziehen und durch ein Zeugnis des Gesundheitsamtes nachzuweisen, daß Hinderungsgründe nach § 17 Abs. 1, 3 oder 4 des Bundes-Seuchengesetzes nicht vorliegen. § 18 Absatz 4 und 5 des Bundes-Seuchengesetzes findet Anwendung.

§ 11

Verfahren beim Verbringen von Eiprodukten aus Mitgliedstaaten der Europäischen Gemeinschaft und anderen Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum

(1) Sendungen von Eiprodukten aus Mitgliedstaaten und anderen Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum können am Bestimmungsort stichprobenweise darauf überprüft werden, ob die Eiprodukte den Vorschriften dieser Verordnung entsprechen. Bei Verdacht auf Zuwiderhandlungen gegen Vorschriften dieser Verordnung können Sendungen auch während der Beförderung überwacht werden.

(2) Betriebe und Handelsunternehmen nach § 8, die Eiprodukte aus Mitgliedstaaten und anderen Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum beziehen, haben auf Verlangen der zuständigen Behörde den Eingang von Eiprodukten anzuzeigen.

§ 12

Einfuhr von Eiprodukten

(1) Eiprodukte dürfen aus Drittländern in das Inland nur eingeführt werden, wenn

1. sie aus zugelassenen oder anerkannten Betrieben nach § 13 stammen, die im Bundesanzeiger bekannt gemacht worden sind,
2. die Sendung von einer Bescheinung begleitet ist, die nach Form und Inhalt dem Muster der Anlage 2 entspricht, sofern sie nicht von einer nach einem Rechtsakt der Europäischen Gemeinschaft vorgeschriebenen Bescheinigung begleitet ist und
3. sie einer Einfuhruntersuchung nach Anlage 3 Nr. 1 unterzogen worden sind, es sei denn, die Eiprodukte werden über einen anderen Mitgliedstaat eingeführt, der die Einfuhruntersuchung nach dieser Verordnung gleichwertigen Bestimmungen durchgeführt hat.

(2) Wird von der zuständigen Behörde festgestellt, daß die Eiprodukte nicht den Anforderungen dieser Verordnung entsprechen, so kann sie dem Absender, dem Empfänger oder ihren Bevollmächtigten gestatten, die Sendung an den Herkunftsort zurückzubringen, sofern gesundheitliche Bedenken nicht entgegenstehen. Ansonsten

sind die Eiprodukte einem Verfahren nach § 6 Abs. 2 zu unterziehen oder unschädlich zu beseitigen.

(3) Die Vorschriften der Einfuhruntersuchungs-Verordnung vom 24. Juni 1993 (BAnz. S. 5965) in ihrer jeweils geltenden Fassung bleiben unberührt.

§ 13

Anerkennung und Zulassung von Betrieben für die Einfuhr von Eiprodukten

(1) Betriebe in Drittländern, die von der Kommission der Europäischen Gemeinschaft in das Verzeichnis nach Artikel 11 Abs. 3 der Richtlinie 89/437/EWG des Rates vom 20. Juni 1989 zur Regelung hygienischer und gesundheitlicher Fragen bei der Herstellung und Vermarktung von Eiprodukten (ABl. EG Nr. L 212 S. 87), zuletzt geändert durch die Richtlinie 91/684/EWG des Rates vom 19. Dezember 1991 (ABl. EG Nr. L 376 S. 38) aufgenommen sind, gelten als zugelassene Betriebe.

(2) Betriebe in Drittländern werden, soweit nicht die Voraussetzungen des Absatzes 1 vorliegen, vom Bundesministerium für Gesundheit anerkannt, wenn die oberste Veterinärbehörde des Herkunftslandes bestätigt hat, daß der Betrieb

1. die Anforderungen dieser Verordnung erfüllt,
2. für den Versand der dort hergestellten Eiprodukte in die Bundesrepublik Deutschland zugelassen worden ist und
3. durch vom Bundesministerium für Gesundheit beauftragte Tierärzte überprüft werden darf.

(3) Die Zulassung und die Anerkennung der Betriebe nach Absatz 1 und 2 sowie deren Aufhebung werden vom Bundesministerium für Gesundheit im Bundesanzeiger bekanntgemacht.

§ 14

Straftaten

(1) Nach § 51 Abs. 1 Nr. 2, Abs. 2 bis 4 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenstandesgesetzes wird bestraft, wer vorsätzlich oder fahrlässig Eiprodukte entgegen § 3 Abs. 1 Nr. 2 in den Verkehr bringt.

(2) Nach § 52 Abs. 1 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer Eiprodukte, die als Lebensmittel nicht verkehrsfähig sind, entgegen § 6 Abs. 1 in den Verkehr bringt.

(3) Nach § 52 Abs. 1 Nr. 4 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer entgegen § 4 Abs. 1 Satz 2 Zusatzstoffe zusetzt.

§ 15

Ordnungswidrigkeiten

(1) Ordnungswidrig im Sinne des § 53 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer eine in § 14 Abs. 2 oder 3 bezeichnete Handlung fahrlässig begeht.

(2) Ordnungswidrig im Sinne des § 53 Abs. 2 Nr. 1 Buchstabe a des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 3 Abs. 2 Nr. 2 Eiprodukte herstellt oder behandelt.

(3) Ordnungswidrig im Sinne des § 53 Abs. 2 Nr. 1 Buchstabe c des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 3 Abs. 1 Nr. 1 Eiprodukte in den Verkehr bringt.

(4) Ordnungswidrig im Sinne des § 53 Abs. 2 Nr. 1 Buchstabe d des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 3 Abs. 3 Satz 1 eine Anlage für die Vorbehandlung von Eiprodukten verwendet.

(5) Ordnungswidrig im Sinne des § 54 Abs. 1 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 3 Abs. 2 Nr. 1 Eiprodukte herstellt,
2. entgegen § 5 Abs. 1 Eiprodukte in den Verkehr bringt
oder
3. entgegen § 5 Abs. 2, 3, 4 oder 5 die dort vorgeschriebenen Angaben nicht macht.

(6) Ordnungswidrig im Sinne des § 54 Abs. 1 Nr. 2 a des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 9 Satz 1 einen vorgeschriebenen Nachweis nicht, nicht richtig oder nicht vollständig führt oder
2. entgegen § 9 Satz 2 einen Nachweis nicht aufbewahrt oder nicht vorlegt.

(7) Ordnungswidrig im Sinne des § 54 Abs. 2 Nr. 3 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständengesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 11 Abs. 2 den Eingang von Eiprodukten nicht anzeigt oder
2. entgegen § 12 Abs. 1 Eiprodukte einführt.

(8) Ordnungswidrig im Sinne des § 69 Abs. 2 des Bundes-Seuchengesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 10 Satz 1 in Verbindung mit § 18 Abs. 1 des Bundes-Seuchengesetzes einer Untersuchungs- oder Nachweispflicht nicht oder nicht rechtzeitig nachkommt.

§ 16

Änderung der Teigwarenverordnung und der Speiseeisverordnung

(1) Die Verordnung über Teigwaren in der im Bundesgesetzblatt Teil III, Gliederungsnummer 2125-4-8, veröffentlichten bereinigten Fassung, zuletzt geändert durch Artikel 19 der Verordnung vom 16. Mai 1975 (BGBl. I S. 1281, 1895), wird wie folgt geändert:

1. In § 5a Abs. 1 Satz 1 werden nach dem Wort "dürfen" die Worte "aus Drittländern" eingefügt und das Wort "verbracht" durch das Wort "eingeführt" ersetzt.
2. Die Anlage erhält die sich aus der Anlage 4 zu dieser Verordnung ergebende Fassung.

(2) Die Verordnung über Speiseeis in der im Bundesgesetzblatt Teil III, Gliederungsnummer 2125-4-7, veröffentlichten bereinigten Fassung, zuletzt geändert durch Artikel 3 der Verordnung vom 3. Dezember 1987 (BGBl. I S. 2443), wird wie folgt geändert:

1. In § 7a Abs. 1 Satz 1 werden nach dem Wort "darf" die Worte "aus Drittländern" eingefügt und das Wort "verbracht" durch das Wort "eingeführt" ersetzt.

2. Die Anlage erhält die sich aus der Anlage 5 zu dieser Verordnung ergebende Fassung.

§ 17

Inkrafttreten, Außerkrafttreten, Übergangsvorschrift

(1) Diese Verordnung tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft. Gleichzeitig tritt die Verordnung über Eiprodukte vom 19. Februar 1975 (BGBl. I S. 537, 1031), zuletzt geändert durch Artikel 7 der Verordnung vom 22. Dezember 1981 (BGBl. I S. 1625) außer Kraft.

(2) Betriebe, die über eine Genehmigung nach § 5 Abs. 1 der Eiprodukte-Verordnung vom 19. Februar 1975 verfügen, gelten bis zum 1. Juli 1994 als zugelassene Betriebe im Sinne dieser Verordnung.

Der Bundesrat hat zugestimmt.

Bonn, den

Der Bundesminister
für Gesundheit

Anlage 1 (zu § 2 Nr. 7,
§§ 3, 5)

Kapitel I

1. Allgemeine Anforderungen

Betriebe müssen mindestens folgende Anforderungen erfüllen:

1.1 In den Räumen, in denen Eier gelagert oder Eiprodukte hergestellt oder behandelt werden, müssen

1.1.1 Fußböden aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem, beständigem Material bestehen und so beschaffen sein, daß Wasser leicht ablaufen kann; zur Ableitung der Abwässer müssen abgedeckte, geruchssichere Abflüsse vorhanden sein;

1.1.2 die Wände glatt, fest, undurchlässig und bis zu einer Höhe von mindestens zwei Metern, in Kühl- oder Lagerräumen mindestens bis in Lagerungshöhe, mit einem hellen, abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen sein. Ecken und Kanten auf Bodenhöhe müssen abgerundet oder ähnlich gestaltet sein, so daß sie leicht gereinigt werden können;

1.1.3 Türen aus verschleiß- und korrosionsbeständigem Material bestehen; Holztüren müssen beidseitig eine glatte, undurchlässige Verkleidung aufweisen;

1.1.4 Decken leicht zu reinigen und so gestaltet sein, daß eine Ansammlung von Schmutz, Schimmelbildung und mögliches Abblättern von Farbe sowie Kondensierung von Wasserdampf verhindert wird;

1.1.5 ausreichende Vorrichtungen zur Be- und Entlüftung und gegebenenfalls zur gründlichen Entnebelung vorhanden sein;

1.1.6 zur Beleuchtung ausreichende Vorrichtungen vorhanden sein;

- 1.1.7** in größtmöglicher Nähe des Arbeitsplatzes in ausreichender Anzahl Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände mit fließendem heißem Wasser vorhanden sein. Die Hähne dürfen nicht von Hand oder mit dem Arm zu betätigen sein. Die Einrichtungen müssen fließend warmes und kaltes oder auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser liefern und mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie Einmalhandtüchern ausgestattet sein;
- 1.1.8** in größtmöglicher Nähe des Arbeitsplatzes Einrichtungen zur Reinigung und zur Desinfektion der Arbeitsgeräte vorhanden sein.
- 1.2** Eine ausreichende Anzahl von Umkleideräumen mit glatten, undurchlässigen, abwaschbaren Wänden, Waschgelegenheiten sowie Toiletten mit Wasserspülung müssen vorhanden sein. Letztere dürfen keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen haben. Die Waschgelegenheiten müssen fließendes warmes und kaltes oder auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser liefern und mit Einrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren der Hände sowie Einmalhandtüchern ausgestattet sein. Die Hähne dürfen nicht von Hand zu betätigen sein.
- 1.3** Ein abgetrennter Raum und ausreichende Einrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Behältern sowie von festen und beweglichen Tanks müssen vorhanden sein, es sei denn, daß das Reinigen und Desinfizieren der Behältnisse und Tanks in anderen gleichwertigen Anlagen durchgeführt werden kann.
- 1.4** Eine Anlage zur Wasserversorgung, die ausschließlich Trinkwasser liefert, muß vorhanden sein.
- 1.5** Geeignete Einrichtungen zum Schutz gegen Ungeziefer (Insekten, Nagetiere usw.) müssen vorhanden sein.
- 1.6** Die Oberfläche der Geräte, Leitungen und Gegenstände, die mit den Erzeugnissen in Berührung kommen, muß aus korrosionsbeständigem Material bestehen, das glatt, leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist.

2. Zusätzliche Anforderungen an Betriebe

Ferner müssen in Betrieben vorhanden sein:

- 2.1** geeignete und ausreichend große Räume zur getrennten Lagerung der Eier und der fertigen Eiprodukte; sofern die Eier oder die Eiprodukte zu kühlen sind, müssen Kühlanlagen vorhanden sein, die die Einhaltung der vorgeschriebenen Temperatur der Eiprodukte gewährleisten; die Einrichtungen für die Kühlung müssen mit einem Registrierthermometer oder Registrierfernthermometer ausgerüstet sein;
- 2.2** geeignete Einrichtungen zum Waschen und Desinfizieren verunreinigter Eier;
- 2.3** ein gesonderter Raum
 - 2.3.1** mit geeigneten Vorrichtungen zum Aufschlagen der Eier, zur Gewinnung des Eiinhaltes und zur Beseitigung der Schalen und Membranen;
 - 2.3.2** für andere als die unter Nummer 2.3.1 genannten Arbeitsgänge;

im Falle des Pasteurisierens der Eiprodukte kann dieses in dem unter Nummer 2.3.1 genannten Raum erfolgen, wenn der Betrieb über ein geschlossenes Pasteurisierungssystem verfügt, andernfalls muß es in dem unter Nummer 2.3.2 genannten Raum erfolgen. Im letzteren Fall sind alle Vorkehrungen zu treffen, um eine Kontamination der Eiprodukte nach ihrer Pasteurisierung zu vermeiden;
- 2.4** geeignete Anlagen zur innerbetrieblichen Beförderung des Eiinhaltes;
- 2.5** Anlagen zur Vorbehandlung von Eiprodukten, die im Falle des Pasteurisierens mindestens ausgestattet sind mit
 - 2.5.1** einem automatischen Temperaturregler, Registrierthermometer und einem automatischen Sicherheitssystem, das eine unzureichende Erhitzung verhindert,
 - 2.5.2** einer angemessenen Schutzvorrichtung gegen die Vermischung von nicht pasteurisierten Eiprodukten mit pasteurisierten Ei-

produkten und einem automatischen Aufzeichnungsgerät für diese Schutzvorrichtung;

- 2.6 einem Raum für die Lagerung sonstiger Lebensmittel und Zusatzstoffe;
- 2.7 einem geeigneten und abgetrennten Platz für die Lagerung von Einwegbehältnissen sowie für die Lagerung der Ausgangsmaterialien zur Herstellung dieser Behältnisse;
- 2.8 geeigneten Einrichtungen für das unverzügliche Entfernen und getrennte Lagern von leeren Eierschalen sowie von Eiern und Eiprodukten, die für den Genuß für Menschen nicht geeignet sind;
- 2.9 geeigneten Anlagen zur hygienischen Verpackung der Eiprodukte;
- 2.10 geeigneten Vorrichtungen zum Auftauen gefrorener Eiprodukte, die in einem zugelassenen Betrieb vorbehandelt und weiter verarbeitet werden sollen;
- 2.11 einem abgetrennten Raum für die Lagerung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie Gegenständen zur Reinigung;
- 2.12 einem geeigneten Labor. Verfügt der Betrieb nicht über ein eigenes Labor, so sind die Laboruntersuchungen von einem Labor durchzuführen, das in der Lage ist, die erforderlichen Untersuchungen vorzunehmen. In letzterem Fall ist die zuständige Behörde darüber zu informieren. Die Untersuchungen müssen nach Methoden durchgeführt werden, die dem jeweiligen Stand von Wissenschaft und Forschung entsprechen.

Kapitel II

1. Hygieneanforderungen an Personal, Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgerät in den Betrieben

- 1.1 Personen, die Eiprodukte herstellen oder behandeln, haben sich stets sauber zu halten. Sie haben insbesondere saubere Arbeitskleidung und Kopfbedeckung zu tragen. Sie sind gehalten, sich mehrmals während eines Arbeitstages, sowie bei jeder Wiederaufnahme der Arbeit die Hände

zu waschen und zu desinfizieren. In den Arbeitsräumen und Lagerräumen für Eier und Eiprodukte darf nicht geraucht, gegessen, getrunken, gespuckt oder gekaut werden;

- 1.2 Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte sind sauber und in einwandfreiem Zustand zu halten. Sie sind am Ende der Tagesarbeit sorgfältig zu reinigen und zu desinfizieren, erforderlichenfalls mehrmals im Laufe eines Arbeitstages sowie bei Verunreinigung vor der Wiederverwendung. Im Anschluß an die Reinigung und Desinfektion müssen Arbeits- und Einrichtungsgegenstände gründlich mit Trinkwasser gespült werden;
- 1.3 Geschlossene Rohrleitungssysteme für die Beförderung von Eiprodukten müssen mit geeigneten Reinigungsvorrichtungen ausgestattet sein, die die Reinigung und Desinfektion aller Leitungsteile gewährleisten. Nach der Reinigung und Desinfektion sind die Reinigungs- und Desinfektionsmittel aus den Leitungen zu entfernen. Anschließend ist das Leitungssystem gründlich mit Trinkwasser zu spülen;
- 1.4 die Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte dürfen nur zur Herstellung oder Behandlung von Eiprodukten benutzt werden, es sei denn, sie werden zur Herstellung oder Behandlung anderer Lebensmittel verwendet, durch die die Eiprodukte nicht nachteilig beeinflusst werden.
- 1.5 Tiere sind aus den Räumen, in denen Eiprodukte hergestellt und behandelt werden, fernzuhalten. Ungeziefer (Nagetiere, Insekten usw.) sind systematisch zu bekämpfen.

2. Anforderungen an Eier, die zur Herstellung von Eiprodukten verwendet werden sollen

- 2.1 Für die Herstellung von Eiprodukten dürfen nur nicht angebrütete, zum Genuß für Menschen geeignete Eier mit voll entwickelter und unbeschädigter Schale, Hühnereier nur im Sinne von Artikel 1 Nr. 1 der Verordnung (EWG) Nr. 1907/90 des Rates über bestimmte Vermarktungsnormen für Eier vom 26. Juni 1990 (ABl. EG Nr. L 173 S.5) in der jeweils geltenden Fassung, verwendet werden.

- 2.2 Eier, die den Anforderungen nach Nummer 2.1 Satz 1 nicht entsprechen, sind unverzüglich in eine Einrichtung gemäß Kapitel I Nr. 2.8 zu verbringen.
- 2.3 Die zur Herstellung von Eiprodukten bestimmten Hühnereier müssen gemäß den Bestimmungen der Verordnung (EWG) Nr. 1274/91 der Kommission mit Durchführungsvorschriften für die Verordnung (EWG) Nr. 1907/90 des Rates über bestimmte Vermarktungsnormen für Eier vom 15. Mai 1991 (ABl. EG Nr. L 121 S.11) in der jeweils geltenden Fassung, verpackt sein.
- 2.4 Abweichend von Nummer 2.1 können Knickeier für die Herstellung von Eiprodukten verwendet werden, sofern sie von den Packstellen oder den Erzeugerbetrieben schnellstmöglich nach dem Anfallen an einen zugelassenen Betrieb geliefert und umgehend aufgeschlagen werden. In diesen Fällen müssen die Knickeier bis zum Aufschlagen bei einer Temperatur von höchstens + 4 °C gelagert werden.
- 2.5 Eier und Eiprodukte, die in einem zugelassenen Betrieb einer Vorbehandlung unterzogen werden sollen, sind nach ihrer Ankunft und bis zu ihrer Verarbeitung in den Räumen gemäß Kapitel I Nr. 2.1 aufzubewahren. Die Innentemperatur dieser Räume muß gewährleisten, daß die Eier nicht nachteilig beeinflußt werden. Eiprodukte sind bei den in Kapitel IV Nr. 2 vorgeschriebenen Temperaturen zu lagern. Tablette (Höckerlagen) mit Eiern dürfen nicht unmittelbar auf den Boden gestellt werden.
- 2.6 Eier sind in einem Raum auszupacken, der von dem Raum, in dem Eier aufgeschlagen werden, getrennt ist.
- 2.7 Die Eier sind in dem in Kapitel I Nr. 2.3.1 genannten Raum aufzuschlagen; Knickeier sind umgehend zu verarbeiten.
- 2.8 Verunreinigte Eier sind vor dem Aufschlagen zu reinigen; dies hat in einem Raum zu geschehen, der von dem Raum, in dem die Eier aufgeschlagen werden, oder jedem anderen Raum, in dem Eiinhalt behandelt wird, getrennt ist. Die Reinigung muß so erfolgen, daß die Kontamination oder sonstige Beeinträchtigung des Eiinhalts vermieden wird. Die Schalen müssen zum Zeitpunkt des Aufschlagens ausreichend

trocken sein, damit Reste des Reinigungswassers nicht mit dem Eiinhalt in Berührung kommen.

- 2.9 Eier von Gänsen, Enten und Wachteln dürfen nicht mit Eiern von Hühnern, Truthühnern oder Perlhühnern im Betrieb gemeinsam befördert und verarbeitet werden. Vor Wiederaufnahme der Verarbeitung der von Hühnern, Truthühnern oder Perlhühnern stammenden Eier sind sämtliche Geräte und Einrichtungen zu reinigen und zu desinfizieren.

3. **Besondere Hygieneanforderungen an die Herstellung von Eiprodukten**

- 3.1 Das Aufschlagen hat unabhängig vom angewandten Verfahren so zu erfolgen, daß Schalen und Membranen beseitigt werden und eine Kontamination des Eiinhaltes vermieden wird. Der Eiinhalt darf nicht durch Zentrifugieren oder Zerdrücken der Eier gewonnen werden. Die Eierschalen sind in einen Raum nach Kapitel I Nr. 2.8 zu verbringen. Auch das Zentrifugieren der leeren Schalen zur Gewinnung von Eiweißresten ist unzulässig, es sei denn, die Eiweißreste werden unmittelbar nach dem Zentrifugieren entsprechend § 6 Abs. 2 unbrauchbar gemacht.
- 3.2 Erfolgt das Aufschlagen der Eier und die Vorbehandlung im gleichen Betrieb, sind alle Teile des Eiproduktes vorbehaltlich Nr. 3.4 unverzüglich nach dem Aufschlagen einer Vorbehandlung zuzuführen. Bei der Wärmebehandlung ist eine geeignete Zeit-Temperatur-Kombination anzuwenden, um die Einhaltung der Beurteilungsmerkmale in Nummer 4.1.2 zu gewährleisten.

Unzureichend vorbehandelte Partien sind unverzüglich einer erneuten Vorbehandlung in demselben Betrieb zu unterziehen.

- 3.3 Eiprodukte, die trotz Vorbehandlung zum Verzehr für Menschen nicht geeignet sind, müssen aussortiert, unschädlich beseitigt oder einem Verfahren nach § 6 Abs. 2 unterzogen werden. Diese Eiprodukte sind sofort in einen Raum entsprechend Anlage 1 Kapitel I Nr. 2.8 zu verbringen.
- 3.4 Erfolgt die Vorbehandlung abweichend von Nummer 3.2 nicht unverzüglich nach dem Aufschlagen, so ist der Eiinhalt unter hygienischen Bedingungen entweder tiefgefroren, gefroren oder bei einer Temperatur von höchstens 4 °C zu lagern. Die Lagerzeit bei 4 °C darf vierundzwanzig

Stunden nicht überschreiten; dies gilt nicht für Bestandteile, die einer Entzuckerung unterzogen werden.

- 3.5 Das weitere Behandeln nach der Vorbehandlung ist so durchzuführen, daß eine erneute Kontamination der Eiprodukte ausgeschlossen ist; die Eiprodukte, die nicht bei Umgebungstemperaturen haltbar sind, sind sofort nach der Fermentation (Entzuckerung) zu trocknen oder auf eine Temperatur abzukühlen, die 4 °C nicht überschreitet. Sollen die Eiprodukte eingefroren werden, sind sie unmittelbar nach der Vorbehandlung einzufrieren.
- 3.6 Die vorbehandelten Eiprodukte sind bei den nach Kapitel IV Nr. 2 vorgeschriebenen Temperaturen zu lagern, bis sie zur Herstellung anderer Nahrungsmittel verwendet werden.
- 3.7 Die Herstellung von Eiprodukten aus Ausgangsstoffen, die nicht zur Herstellung von Lebensmitteln geeignet sind, ist auch zur technischen Verwendung unzulässig. Ausgenommen sind die in Nummer 3.1 Satz 4 und 3.2 Satz 3 genannten Fälle.

4. Probenahme, mikrobiologische und sonstige Beurteilungsmerkmale

- 4.1 Eiproduktpartien müssen nach der Vorbehandlung Stichprobenkontrollen unterzogen werden, die der Betrieb, in dem die Vorbehandlung stattgefunden hat, vornimmt.

4.1.1 Probenahme:

Von einer Eiproduktpartie sind 10 Proben mit jeweils etwa 50 g wie folgt zu ziehen:

Bei Vorliegen von 10 Packstücken ist aus jedem Packstück eine Probe zu entnehmen.

Besteht die Partie aus weniger als 10 Packstücken, ist zunächst aus allen Packstücken jeweils eine Probe zu nehmen. Die restlichen Proben sind aus jeweils einem bereits beprobten Packstück nach dem Zufallsprinzip zu entnehmen.

Besteht die Partie aus mehr als 10 Packstücken, sind die 10 Proben aus nicht mehr als jeweils einem Packstück nach dem Zufallsprinzip zu entnehmen.

Sofern sich das Eiprodukt in Großbehältern befindet, sind die 10 Proben, verteilt über die Gesamtzahl der Behälter zu ziehen.

Jede gezogene Probe ist auf Salmonellen und jede zweite der 10 gezogenen Proben ist auf die aerobe mesophile Keimzahl, auf Enterobacteriaceae und Staphylococcus aureus zu untersuchen.

4.1.2 Mikrobiologische Beurteilungsmerkmale:

Eiprodukte müssen bei Stichprobenkontrollen nach dem Vorbehandeln folgende Anforderungen erfüllen:

Keimart oder Keimgruppe	n	c	m	M	Bezugsgröße
Salmonella:	10	0	0		25 g oder ml
Aerobe mesophile Keimzahl:	5	2	10^4	10^5	1 g oder ml
Enterobacteriaceae:	5	2	10	10^2	1 g oder ml
Staphylococcus aureus:	5	0	0		1 g oder ml

Definitionen:

- n: Anzahl der zu untersuchenden Proben;
- c: kennzeichnet bei der Untersuchung auf Salmonellen und Staphylococcus aureus die Anzahl der Proben, die nicht über dem Wert m liegen dürfen; bei der Feststellung der aeroben mesophilen Keimzahl und der Enterobacteriaceae ist c die Anzahl der Proben, die zwischen den Grenzwerten m und M liegen dürfen;
- m: ist bei der Untersuchung auf Salmonella und Staphylococcus aureus der obere Grenzwert, der von keiner Probe überschritten werden darf; bei der Bestimmung der aeroben mesophilen Keimzahl und der Untersuchung auf Enterobacteriaceae ist es der untere Grenzwert, über dem nur die unter c genannte Zahl von Proben liegen darf;

M: ist bei der Bestimmung der aeroben mesophilen Keimzahl und der Untersuchung auf Enterobacteriaceae der obere Grenzwert, der von keiner Probe überschritten werden darf.

Für die mikrobiologischen Untersuchungen sind die Methoden der Amtlichen Sammlung nach § 35 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes anzuwenden.

4.2 Sonstige Beurteilungsmerkmale:

Eiproduktpartien müssen bei Stichprobenkontrollen ferner die unter Nummer 4.2.2 genannten Anforderungen erfüllen.

4.2.1 Probenahme:

Zu untersuchen sind fünf repräsentativ gezogene Proben einer Partie. Sofern vorbehandelte Eiprodukte untersucht werden, kann das gleiche Stichprobenmaterial wie für die mikrobiologische Untersuchung verwendet werden. Es sind fünf Proben mit jeweils 50 ml bzw. 50 g nach dem Zufallsprinzip aus der Partie zu ziehen. Werden solche Proben nicht innerhalb von 30 Minuten der Analyse zugeführt, sind sie unmittelbar nach der Probenahme so aufzubewahren und zu befördern, daß keine die Analysenwerte beeinflussenden Veränderungen an dem Produkt auftreten.

4.2.2 Produktmerkmale:

In keiner der fünf Proben einer Partie Eiprodukte darf der Gehalt an Bernsteinsäure 25 mg/kg Ei-Trockenmasse überschreiten. Bei Bestimmung des Milchsäuregehaltes darf von fünf Proben einer Eiproduktepartie nur eine Probe zwischen 600 und 1000 mg/kg Ei-Trockenmasse aufweisen. Keine Probe darf einen Milchsäuregehalt von mehr als 1000 mg/kg Ei-Trockenmasse aufweisen. Diese Parameter gelten nicht für Partien, bei denen die Vorbehandlung durch ein Fermentationsverfahren durchgeführt worden ist, durch das der Milchsäure- oder Bernsteinsäuregehalt beeinflusst wird. Bei fermentierten Erzeugnissen sind diese Werte vor der Fermentierung zu bestimmen.

In keiner der fünf Proben einer Partie Eiprodukte darf der Gehalt an β -hydroxy-Buttersäure 10 mg/kg Ei-Trockenmasse überschreiten.

Für die Untersuchungen sind die Methoden der Amtlichen Sammlung nach § 35 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenstandesgesetzes anzuwenden.

Reste von Schalen, Membranen und anderen Teilchen in den Eiprodukten dürfen 100 mg/kg des Eiproduktes nicht überschreiten.

- 4.3 Abweichend von Nummer 4.1 und 4.2 ist bei Eiprodukten, die
- 4.3.1. nach § 3 Absatz 3 ohne Vorbehandlung in einen zugelassenen Betrieb transportiert werden, um dort einer Vorbehandlung unterzogen zu werden,
 - 4.4.2. nach § 3 Absatz 4 unbehandelt in den Verkehr gebracht werden sollen,

bei jeder Partie der Milchsäure- und der Bernsteinsäuregehalt nach Maßgabe von Nummer 4.2. zu bestimmen.

Kapitel III

Besondere Anforderungen an das Abfüllen

1. Das Abfüllen der Eiprodukte in Behälter oder Tanks muß unter hygienischen Bedingungen erfolgen, insbesondere muß sichergestellt sein, daß Eiprodukte dabei nicht nachteilig beeinflusst werden können.

Die Behälter oder Tanks

- 1.1 dürfen die organoleptischen Eigenschaften der Eiprodukte nicht verändern,
- 1.1 müssen ausreichend fest sein, um einen wirksamen Schutz der Eiprodukte zu gewährleisten.

2. **Gereinigte und desinfizierte Behältnisse müssen so gelagert werden, daß sie wirksam gegen Staub und Ungeziefer geschützt sind; das Material für Einwegbehältnisse darf nicht unmittelbar auf dem Fußboden gelagert werden.**
3. **Behälter oder Tanks müssen**
 - 3.1 **beim Befüllen in hygienisch einwandfreiem Zustand sein. Mehrwegbehälter oder Tanks müssen sofort nach jedem Gebrauch und, soweit erforderlich, vor jedem erneuten Gebrauch gereinigt und desinfiziert werden. Danach sind Reinigungs- und Desinfektionsmittel zu entfernen und die Behältnisse mit Trinkwasser gründlich zu spülen;**
 - 3.2 **während der Beförderung in den Arbeitsraum vor nachteiliger Beeinflussung geschützt werden; sie müssen unverzüglich verwendet werden;**
 - 3.3 **sofort nach dem Einfüllen verschlossen und in die Lagerräume gemäß Kapitel I Nr. 2.1 gebracht werden.**
4. **Für Eiprodukte benutzte Behältnisse dürfen für andere Nahrungsmittel nur verwendet werden, sofern sie bei erneuter Verwendung für Eiprodukte gereinigt, desinfiziert und entsprechend Nummer 3.1 Satz 2 behandelt worden sind.**

Kapitel IV

Lagerung und Beförderung der Eiprodukte

1. **Eiprodukte müssen in den in Kapitel I Nr. 2.1 vorgesehenen Räumen gelagert werden.**
2. **Bei der Lagerung dürfen folgende Temperaturen nicht überschritten werden:**
 - 2.1 **tiefgefrorene Produkte: - 18 °C**
 - 2.2 **gefrorene Produkte: - 12 °C**
 - 2.3 **gekühlte Produkte: + 4 °C**

3. Eiprodukte müssen mit einer solchen Geschwindigkeit gekühlt werden, daß sie die erforderliche Temperatur unverzüglich erreichen.
4. Behältnisse mit Eiprodukten müssen so gelagert werden, daß die Luft um die Behältnisse frei zirkulieren kann;
5. Eiprodukte dürfen nur befördert werden
 - 5.1 in Fahrzeugen und Behältnissen, die so beschaffen sind, daß die in Nummer 2 dieser Verordnung vorgeschriebenen Temperaturen während der gesamten Beförderungsdauer kontinuierlich eingehalten werden können,
 - 5.2 wenn sie vor allen nachteiligen Einflüssen geschützt sind,
 - 5.3 wenn die in Nummer 2 aufgeführten Temperaturen eingehalten werden.

Kapitel V

Zusätzliche Kennzeichnung von Eiprodukten

1. Jede Partie von Eiprodukten muß mit einem Etikett versehen sein, das folgende Angaben enthält:
 - 1.1 im oberen Teil in Großbuchstaben die Anfangsbuchstaben des Herkunftslandes, d.h. einen der folgenden Buchstaben: B - D - DK - EL - ESP - F - IRL - I - L - NL - P - UK und die Zulassungsnummer des Betriebes und
im unteren Teil eine der folgenden Abkürzungen:
CEE - EEC - EEG - EOK - EWG - EOF oder
 - 1.2 im oberen Teil in Großbuchstaben den Namen des Herkunftslandes,

in der Mitte die Zulassungsnummer des Betriebes,
im unteren Teil eine der folgenden Abkürzungen:
CEE - EEC - EEG - EOK - EWG - EOF;

für Eiprodukte aus Betrieben im Inland dürfen jedoch nur die Buchstaben D und EWG verwendet werden;

- 1.3 die Temperatur, bei der die Eiprodukte gelagert oder befördert werden müssen;
 - 1.4 die Partienummer.
2. Die Beförderungspapiere müssen folgende Angaben enthalten:
- 2.1 die Bezeichnung des Erzeugnisses, einschließlich der Geflügelart, von der die Eier stammen,
 - 2.2 die Partienummer,
 - 2.3 den Bestimmungsort sowie den Namen und die Anschrift des ersten Empfängers.
3. Die Angaben unter Nummer 1 und 2 haben in der oder in den Amtssprachen des jeweiligen Bestimmungslandes zu erfolgen.

Anlage 2

(zu § 12 Abs. 1 Nr. 2)

**Genußtauglichkeitsbescheinigung
für eingeführte Eiprodukte nach § 12 Abs. 1 Nr. 2 der
Eiprodukte-Verordnung**

Herkunftsland:.....

Zuständiges Ministerium:.....

Ausstellende Behörde:

I. Angaben zur Identifizierung der Ware

Art des Eiproduktes mit Angabe der Tierart:

Art der Verpackung¹

✓ Anzahl der Packstücke der Sendung

Menge des Inhalts je Packstück
nach Volumen oder Gewicht¹ :

Kennzeichnung der Sendung:

Partienummer(n):

Anzahl der Packstücke je Partie:

II. Herkunft der Ware

Name und Anschrift des Absenders:

III. Bestimmung der Ware

Name und Anschrift des Empfängers:

Art und Kennzeichen des Transportmittels² :

Die Ware wird versandt

von
(Versandort)

nach
(Bestimmungsort)

IV. Angaben zur Behandlung der Ware

Name und Anschrift und Zulassungs-
nummer des Betriebes

Art der Vorbehandlung:

Zeitpunkt der Vorbehandlung:

Verwendete Hilfs- oder Konservierungs-
stoffe:

Prozentualer Eianteil (sofern Zusatzstoffe
oder andere Lebensmittel beigegeben werden):

V. Bescheinigung

Der unterzeichnende amtliche Tierarzt / Die unterzeichnende zuständige Behörde bescheinigt, daß die vorstehend bezeichnete Ware

1. aus einem Betrieb stammt, der nach § 13 Abs. 2 der Eiprodukte-Verordnung anerkannt ist,
2. unter Einhaltung der Bestimmungen der Eiprodukte-Verordnung hergestellt, vorbehandelt, behandelt und befördert worden ist.

.....
(Ort und Datum)

(Dienstsiegel)

(Amtlicher Tierarzt/
zuständige Behörde)

¹ Besteht eine Sendung aus Packstücken verschiedener Art und Größe, sind diese nach Anzahl und Inhaltsmenge getrennt anzugeben.

² Bei Versand mit Eisenbahn oder Lastwagen sind die jeweiligen Kennzeichen oder Nummern, bei Versand mit Schiff der Name des Schiffes, bei Versand mit Flugzeug die Flugnummer einzutragen.

Anlage 3

(zu § 12 Abs. 1 Nr. 3)

**Einfuhruntersuchung
von Eiprodukten nach § 12 Abs. 1 Nr. 3**

1. Einfuhruntersuchung:

Von jeder einzuführenden Eiproduktepartie sind 2 Stichproben nach Maßgabe der Bestimmungen in Anlage 1 Kapitel II Nr. 4.1 zu entnehmen und zu untersuchen.

2. Beurteilung:

Liegen die Werte für aerobe mesophile Keime und Enterobacteriaceae zwischen m und M, sind weitere drei Proben zu ziehen. Die drei Nachproben sind zusammen mit den beiden ersten Stichproben gemäß Anlage 1 Kapitel II Nr. 4.1.2 zu beurteilen. Wird von den dort genannten Kriterien abgewichen, ist die Partie von der Einfuhr zurückzuweisen.

Liegt einer der Werte für aerobe mesophile Keime und für Enterobacteriaceae über M oder in bezug auf Salmonella oder Staphylococcus aureus über m, ist die Partie von der Einfuhr zurückzuweisen.

Anlage 4
(Zu § 16 Abs. 1)

Amtliche Bescheinigung
für die Einfuhr von Teigwaren, die unter Verwendung
von Eiprodukten hergestellt worden sind

Herkunftsland:

Zuständiges Ministerium:

Ausstellende Behörde:

I. Angaben zur Identifizierung der Ware

Art der Teigware:
Kennzeichnen der Herstellungseinheit
(Chargennummer):
Art der Verpackung:
Anzahl der Behältnisse
Angabe der Menge der Ware nach Gewicht
Kennzeichnung der Sendung:

II. Herkunft der Ware

Name und Anschrift des Hersteller-
betriebes:
Name und Anschrift des Absenders:

III. Bestimmung der Ware

Name und Anschrift des Empfängers:
Art und Kennzeichen des Transport-
mittels*:
Die Ware wird versandt
von
(Versandort)
nach
(Bestimmungsort)

IV. Bescheinigung

Der unterzeichnende amtliche Tierarzt / die unterzeichnende zuständige Be-
hörde bescheinigt, daß die vorstehend bezeichnete Ware unter Verwendung
von Eiprodukten hergestellt worden ist, die

1. aus Betrieben stammen, die nach § 13 Abs. 2 der Eiprodukte-Ver-
ordnung anerkannt sind,
2. unter Einhaltung der Anforderungen der Eiprodukte-Verordnung her-
gestellt, vorbehandelt, behandelt und befördert worden sind

* Bei Versand mit Eisenbahn oder Lastwagen sind die jeweiligen Kennzeichen oder Nummern, bei Versand mit Schiff der Name des Schiffes, bei Versand mit Flugzeug die Flugnummer einzutragen.

Anlage 5
(zu § 16 Abs. 2)

Amtliche Bescheinigung

**für die Einfuhr von Speiseeis und Halberzeugnissen
für Speiseeis, die unter Verwendung von
Eiprodukten hergestellt worden sind**

Herkunftsland:

Zuständiges Ministerium:

Ausstellende Behörde:

I. Angaben zur Identifizierung der Ware

Art des Speiseeises oder
Halberzeugnisses für Speiseeis:

Kennzeichnung der Herstellungseinheit
(Chargennummer):.....

Art der Verpackung:.....

Anzahl der Behältnisse:.....

Angabe der Menge der Ware nach Volumen:

Kennzeichnung der Sendung:.....

II. Herkunft der Ware

Name und Anschrift des Hersteller-
betriebes:.....

Name und Anschrift des Transport-
mittels*:.....

Die Ware wird versandt
von
(Versandort)

nach
(Bestimmungsort)

IV. Bescheinigung

Der unterzeichnende amtliche Tierarzt / die unterzeichnende zuständige Be-
hörde bescheinigt, daß die vorstehend bezeichnete Ware unter Verwendung
von Eiprodukten hergestellt worden ist, die

- [illegible]

* Bei Versand mit Eisenbahn oder Lastwagen sind die jeweiligen Kennzeichen oder Nummern, bei Versand mit Schiff der Name des Schiffes, bei Versand mit Flugzeug die Flugnummer einzutragen.

B e g r ü n d u n g

Allgemeiner Teil

Mit der vorliegenden Verordnung über die hygienischen Anforderungen an Eiprodukte werden in erster Linie die Bestimmungen der Richtlinie 89/437/EWG des Rates vom 20. Juni 1989 zur Regelung hygienischer und gesundheitlicher Fragen bei der Herstellung und Vermarktung von Eiprodukten (ABl. EG Nr. L 212 S. 87) in deutsches Recht umgesetzt. Diese Umsetzung erfolgt durch eine gleichzeitige Ablösung der Verordnung über gesundheitliche Anforderungen an Eiprodukte und deren Kennzeichnung (Eiprodukte-Verordnung) vom 19. Februar 1975 (BGBl. I S. 537, ber. S. 1031), zuletzt geändert durch Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Kennzeichnungsvorschriften vom 22. Dezember 1981 (BGBl. I S. 1625, 1662).

Daneben werden mit dieser Verordnung auch Teilaspekte der Richtlinien 89/662/EWG des Rates vom 11. Dezember 1989 zur Regelung der veterinärrechtlichen Kontrollen im innergemeinschaftlichen Handel im Hinblick auf den gemeinsamen Binnenmarkt (ABl. EG Nr. L 395 S. 13) und 90/675/EWG zur Festlegung von Grundregeln für die Veterinärkontrollen von aus Drittländern in die Gemeinschaft eingeführten Erzeugnissen (ABl. EG Nr. L 373 S. 1) in deutsches Recht umgesetzt.

Im Hinblick auf den Binnenmarkt ist die Verordnung so konzipiert, daß keine unterschiedlichen materiell-rechtlichen Regelungen mehr für Eiprodukte aus der Bundesrepublik Deutschland und anderen Mitgliedstaaten der Europäischen Gemeinschaft bestehen.

Im Hinblick auf die Einfuhr von Eiprodukten aus Drittländern mußten Regelungen im Vorgriff auf Gemeinschaftsrecht getroffen werden, weil die Eiprodukte-Richtlinie in Artikel 11 vorschreibt, daß die einzelstaatlichen Vorschriften über die Einfuhr von Eiprodukten nicht günstiger sein dürfen als die Bestimmungen im innergemeinschaftlichen Handelsverkehr.

Ein Kernpunkt der Verordnung ist die Zulassung von Betrieben analog der Zulassung von Fleisch- und Milchbearbeitungsbetrieben. Die Zulassung wird abhängig gemacht von der Einhaltung von bestimmten Hygieneanforderungen, die in Anlage 1, näher bestimmt sind.

Der Bund wird nicht mit Kosten belastet, den Ländern und Gemeinden entstehen keine neuen Kosten. Soweit die vorgesehenen Anforderungen von den wenigen davon betroffenen Betrieben nicht erfüllt werden, führen die hierfür notwendigen Investitionen zwar zu einer kostenmäßigen Belastung, deren Umfang gemessen an den Gesamtproduktionskosten aber so gering ist, daß sie sich nicht preiserhöhend auswirken dürften. Eine Anhebung des Verbraucherpreisniveaus sowie Auswirkungen auf das Preisniveau insgesamt sind deshalb nicht zu erwarten.

Besonderer Teil

Zu § 1

Mit § 1 wird Art. 1 der Richtlinie 89/437/EWG umgesetzt und der Anwendungsbereich festgelegt. Die hier verwendeten Begriffe Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen sind Begriffe im Sinne von § 7 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständengesetzes. Der Anwendungsbereich umfaßt sowohl Eiprodukte, die unmittelbar für den Genuß für Menschen bestimmt sind, als auch Eiprodukte, die für die Herstellung von Lebensmitteln bestimmt sind.

In Absatz 2 wird klargestellt, daß die Verordnung nicht auf unter Beigabe von Eiprodukten hergestellte fertige Lebensmittel, wie z.B. Nudeln oder Süßwaren, anzuwenden ist, da bei diesen Lebensmitteln der Anteil an Eiprodukten kleiner ist als der Anteil der übrigen Zutaten und sie deshalb nicht als Eiprodukte gelten. Ebenfalls von der Verordnung nicht erfaßt werden nicht vorbehandelte Eiprodukte, die in demselben Betrieb, in dem sie hergestellt oder behandelt wurden, zur Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden, die unmittelbar an den Endverbraucher abgegeben werden. Hierunter fallen z.B. Eiprodukte, die in kleinen Bäckereien oder Gaststätten durch Aufschlagen der Eier gewonnen werden und dort für die Herstellung von Gebäck und ähnlich haltbaren Lebensmitteln verwendet werden, die direkt an den Verbraucher abgegeben werden.

Zu § 2

§ 2 enthält die erforderlichen Begriffsbestimmungen und setzt Art. 2 der Richtlinie 89/437/EWG um. In Nummer 1 Buchstabe b werden Eiprodukte definiert, denen andere Lebensmittel oder Zusatzstoffe beigegeben werden. Ein solches Erzeugnis fällt dann noch unter die Begriffsbestimmung Eiprodukte, wenn der Anteil an Ei im Erzeugnis überwiegt. Insoweit wird klargestellt, daß Lebensmittel wie Nudeln oder Kuchen nicht als Eiprodukt im Sinne dieser Verordnung anzusehen sind.

Nummer 3 enthält die Begriffsbestimmung für den Betrieb. Unter diese Definition fallen Betriebe, die Eiprodukte sowohl herstellen, behandeln als auch vorbehandeln, aber auch Betriebe, bei denen die Eiprodukte entweder nur hergestellt und behandelt werden, oder nur vorbehandelt und behandelt werden.

Die unter Nummer 4 aufgeführte Begriffsbestimmung "Knickeier" ist dem Text der Richtlinie 89/437/EWG entnommen. Sie entspricht weitgehend der Definition in Art. 1 Nr. 5 der Verordnung (EWG) Nr. 1907/90 des Rates über bestimmte Vermarktungsnormen für Eier.

Der in Nummer 7 definierte Begriff "Vorbehandeln" als Teil des Herstellens im Sinne des LMBG entspricht dem in Art. 3 e) der Richtlinie 89/437/EWG verwendeten Begriff "Behandeln". In dieser Vorschrift wird dazu folgendes ausgeführt: "Die Eiprodukte müssen einer nach dem Verfahren des Artikels 14 zugelassenen Behandlung unterzogen worden sein, so daß sie insbesondere den Analysenvorschriften des Kapitels VI des Anhangs entsprechen." Damit ist eine Ermächtigung der EG-Kommission gemeint, im Wege des Regelungsausschußverfahrens (Veterinärausschuß) Durchführungsvorschriften, im vorliegenden Fall "Vorbehandlungs"- Verfahren, festzulegen. Da die Kommission bisher noch keine Vorschriften erlassen hat, also keine konkreten nach EG-Recht festgelegten Vorbehandlungsverfahren existieren, mußte die Möglichkeit geschaffen werden, zunächst auch "anerkannte Verfahren" anzuwenden. Dabei wurde entsprechend der Vorgabe im EG-Recht auf das Ergebnis der Vorbehandlungsverfahren abgestellt. Als anerkanntes Verfahren dürfte zum derzeitigen Zeitpunkt in der Bundesrepublik Deutschland vor allem die Pasteurisierung von Eiprodukten gelten.

Zu § 3

§ 3 regelt die Voraussetzungen, unter denen Eiprodukte in den Verkehr gebracht, hergestellt und behandelt werden dürfen. Die Vorschrift enthält im wesentlichen

die gesundheitlichen und hygienischen Grundanforderungen an den Umgang mit Eiprodukten. Eiprodukte sind demnach nur dann verkehrsfähig, wenn sie aus zugelassenen Betrieben stammen und die hygienischen Anforderungen der Anlage 1 der Verordnung einhalten. Gleichzeitig wird grundsätzlich festgelegt, daß Eiprodukte vorbehandelt werden müssen.

Mit § 3 Absätze 1 und 2 werden Artikel 3 Buchstaben a), c), d), e), Satz 1, f), h), i) der Richtlinie 89/437/EWG umgesetzt.

Die Regelung stützt sich auf folgende Ermächtigungen des Lebensmittel- und Bedarfsgegenstandesgesetzes: § 19a (Abs. 1 Nr. 1), § 9 Abs. 1 Nr. 1 b (Abs. 1 Nr. 2 Buchstabe a), § 9 Abs. 1 Nr. 3 (Abs. 1 Nr. 2 Buchstabe b), § 19 Abs. 1 Nr. 3 (Abs. 2 Nr. 1) und § 10 (Abs. 2 Nr. 2).

In Absatz 3 wird vorgeschrieben, daß das Vorbehandeln von Eiprodukten nur in amtlich zugelassenen Anlagen erfolgen darf. Damit wurde Kapitel II Nr. 5 1. Halbsatz der Richtlinie 89/437/EWG umgesetzt. Die Richtlinie 89/437/EWG regelt auch in der Anlage Kapitel II Nr. 5 die Ausstattung, die Pasteurisierungsanlagen haben müssen. Abs. 2 Satz 2 enthält die entsprechenden Anforderungen. Satz 1 beruht auf § 32 Abs. 1 Nr. 9a des LMBG, Satz 2 auf § 9 Abs. 1 Nr. 1 Buchstabe b LMBG.

Zu Absatz 4

Absatz 3 beinhaltet eine Ausnahmeregelung von dem Gebot, Eiprodukte in dem Betrieb vorzubehandeln, in dem sie hergestellt worden sind. Auch hiermit wird einer Bestimmung in der Anlage Kapitel V Nr. 9 der Richtlinie 89/437/EWG Rechnung getragen: "Wenn bestimmte Produktionsmethoden es erforderlich machen, bestimmt die Kommission nach dem Verfahren des Artikels 14 spätestens am 31. Dezember 1991 die besonderen Fälle und regelt die besonderen Bedingungen, nach denen Eiprodukte, die in einem zugelassenen Betrieb gewonnen wurden, in einem anderen zugelassenen Betrieb einer Behandlung unterzogen werden können.....". Da auch diese EG-Entscheidung noch nicht vorliegt, soll als Übergangsregelung ein Antragsverfahren und eine Genehmigungspflicht durch die zuständige Behörde vorgesehen werden.

Zu Absatz 5

Von dem Vorbehandlungsgebot kann entsprechend Artikel 3 Buchstabe e) Satz 2 der Richtlinie 89/437/EWG eine Ausnahme gemacht werden, die mit bestimmten Auflagen zu verbinden ist. Die Richtlinie sieht dazu folgendes vor:

"Die zuständige Behörde erteilt jedoch, wenn dies aus technologischen Gründen im Zusammenhang mit den aus den Eiprodukten herzustellenden Nahrungsmitteln erforderlich ist, anhand der nach den Verfahren des Artikels 14 aufzustellenden Kriterien die Genehmigung, daß bestimmte Eiprodukte keiner Behandlung unterzogen werden; in diesem Fall sind die Eiprodukte in dem Betrieb, in dem sie zur Herstellung anderer Nahrungsmittel dienen sollen, sofort zu verwenden."

Diese Durchführungsvorschriften der EG-Kommission sind noch nicht beschlossen worden. Absatz 5 wurde jedoch in Anlehnung an den Entwurfstext der EG-Kommission gefaßt. Dabei wurde vorgesehen, daß eine Ausnahme nur auf Antrag durch die zuständige Behörde erteilt werden kann, sofern die in den Nummern 1 bis 4 genannten Bedingungen eingehalten werden.

Die Vorschriften der Absätze 4 und 5 beruhen auf § 9 Abs. 1 Nr. 1 Buchstabe b des LMBG.

Zu § 4

Die Regelungen über die Verwendung von Zusatzstoffen bei der Herstellung von Eiprodukten wurden fachlich unverändert aus der bisher geltenden Eiprodukte-Verordnung übernommen, da bis zum Erlaß gemeinschaftsrechtlicher Vorschriften die einzelstaatlichen Regelungen für die Verwendung der Zusatzstoffe fortgelten (Art. 12 der Richtlinie 89/437/EWG). Die Vorschriften stützen sich auf § 12 Abs. 1 Nr. 1 und Abs. 2 Nr. 1 LMBG.

Zu § 5

Die Bestimmung in Absatz 1, nach der Eiprodukte nur in Packungen oder Behältnissen in den Verkehr gebracht werden dürfen, ergibt sich aus der Umsetzungsnotwendigkeit von Artikel 3 h) und j). Die Vorschrift ist auf § 19 Abs. 1 Nr. 2 Buchstabe a LMBG gestützt.

In den Absätzen 2 bis 5 wird die Kennzeichnung von Eiprodukten geregelt. Dabei wird unterschieden zwischen Eiprodukten in Fertigpackungen, die dazu bestimmt sind, an den Verbraucher abgegeben zu werden und Eiprodukten, die in Tanks oder ähnlichen Behältnissen befördert werden und die nicht zur Abgabe an den Endverbraucher bestimmt sind.

Absatz 2 regelt die Kennzeichnung bei Verbraucherverpackungen. Für diese Erzeugnisse gelten die Bestimmungen der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung

(s. auch Artikel 3 j) 2. Halbsatz der Richtlinie 89/437/EWG). Darüber hinaus sieht die Richtlinie 89/437/EWG in Artikel 3 d) und j) 1. Halbsatz vor, daß die Eiprodukte entsprechend Anlage 1 Kapitel VI Nr. 1 gekennzeichnet werden müssen und der Prozentsatz des Anteils von Eiprodukten zu kennzeichnen ist, soweit es sich um Erzeugnisse nach § 2 Nr. 1 Buchstabe b) handelt. Die Umsetzung erfolgte durch Absatz 2 Nr. 1 und Nr. 2.

Mit Absatz 2 Nr. 3 wird die Anforderung in Artikel 6 Abs. 6 der Richtlinie 79/112/EWG auf Eiprodukte bezogen umgesetzt. Gemäß dieser Bestimmung in der Kennzeichnungs-Richtlinie besteht für die Mitgliedstaaten die Möglichkeit, bei bestimmten Lebensmitteln vorzusehen, daß bei ihrer Verkehrsbezeichnung eine oder mehrere bestimmte Zutaten angegeben werden müssen. Da Eiprodukte fast ausschließlich aus Hühnereiern hergestellt werden, ist es im Interesse der angemessenen Information des Verbrauchers erforderlich, diesen darüber zu informieren, wenn die Eiprodukte aus Eiern anderer Tierarten hergestellt worden sind.

Eiprodukte, die in Behältnisse oder Tanks abgefüllt werden, werden von Absatz 3 und 4 erfaßt. Entsprechend den Vorgaben der Richtlinie 89/437/EWG (Artikel 3 b) und j) 1. Halbsatz) sind die Bestimmungen in Absatz 2 entsprechend anzuwenden. Darüber hinaus erfolgt bei diesen Eiprodukten, die nicht von den Vorschriften der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung erfaßt sind, durch den Verweis auf § 3 Absatz 1 Nr. 1 bis 4 der LMKV eine Anpassung an die dortigen Bestimmungen.

Die Anforderungen in Absatz 5 dienen der Umsetzung der Bestimmungen in Kapitel V Nr. 9 c) der Anlage zur Richtlinie 89/437/EWG. Was die Regelung in Nr. 1 anbelangt, nach der das Datum und die Uhrzeit anzugeben sind, ist darauf hinzuweisen, daß für das Aufschlagen der Eier eine gewisse Zeitspanne erforderlich ist. Die Angabe der Uhrzeit kann hier nur so verstanden werden, daß diese Zeitspanne den gesamten Aufschlagprozeß umfaßt.

Die Vorschriften in Absatz 2 bis 4 sind auf § 19 Abs. 1 Nr. 1 und Nr. 2 Buchstabe d LMBG, die des Absatzes 5 auf § 19 Abs. 1 Nr. 2 Buchstabe b LMBG gestützt.

Zu § 6

Die Bestimmungen, die die nicht zum Verzehr für Menschen geeigneten Eiprodukte betreffen, wurden größtenteils aus der abgelösten Eiprodukte-Verordnung übernommen. Insbesondere gilt dies für die Verfahren zur Unbrauchbarmachung. Mit diesem Paragraphen wird die Anforderung in der Anlage Kapitel IV Nr. 3 der

Richtlinie 89/437/EWG umgesetzt. Als Rechtsgrundlage dient § 9 Abs. 1 Nr. 5 LMBG.

Zu § 7

In § 4 sind die Modalitäten für die Zulassung der Betriebe geregelt. Damit wird Artikel 6 der Richtlinie 89/437/EWG umgesetzt.

Vorbehaltlich einer noch zu treffenden EG-Kommissionsentscheidung nach Kapitel V, Nr. 9 des Anhangs der Richtlinie 89/437/EWG können Packstellen im Sinne von Artikel 1 Nr. 9 der Verordnung (EWG) Nr. 1907/90 als Betriebe nach § 7 zugelassen werden, sofern sie alle Bestimmungen der Eiprodukte-Verordnung mit Ausnahme der für die Vorbehandlung einhalten und durch geeignete Maßnahmen wie räumliche Trennung der Packeinrichtungen von den Aufschlageinrichtungen sichergestellt ist, daß weder Industrieerier noch angeschlagene Eier im Sinne von Artikel 1 Nr. 2 und Nr. 4 der Verordnung (EWG) Nr. 1907/90 für die Herstellung von Eiprodukten verwendet werden. Die Vorschriften beruhen auf § 19a Nr. 2 Buchstabe a LMBG.

Zu § 8

Diese Vorschrift legt fest, daß die dort näher bestimmten Handelsbetriebe registriert sein müssen. Umgesetzt wurde damit die Regelung in Artikel 5 Abs. 3 Buchstabe a der Richtlinie 89/662/EWG. Sie ist auf § 19a Nr. 2 Buchstabe a LMBG gestützt.

Zu § 9

Durch diese Regelungen werden betriebseigene Kontrollen vorgeschrieben und die über betriebseigene Kontrollen zu führenden Nachweise festgelegt. Die Vorschriften sind auf § 19a Abs. 2 Buchstabe b und Nr. 4 LMBG gestützt. Sie dient der Umsetzung von Artikel 4 der Richtlinie 89/437/EWG.

Zu § 10

Mit dieser Vorschrift, mit der jährliche Wiederholungsuntersuchungen des Personals vorgeschrieben werden, wird Kapitel III Nr. 8 des Anhangs der Eiprodukten-Richtlinie umgesetzt. Sie beruht auf § 18 Abs. 2 des Bundes-Seuchengesetzes.

Zu § 11

§ 11 regelt das Verfahren beim Verbringen von Eiprodukten aus Mitgliedstaaten der Gemeinschaft in die Bundesrepublik Deutschland. Dabei ist berücksichtigt, daß

ab 1. Juli 1992 für Eiprodukte aus Mitgliedstaaten keine Kontrollen mehr an der nationalen Grenze stattfinden dürfen.

Artikel 5 der Richtlinie 89/662/EWG wurde im Hinblick auf den dort festgelegten allgemeinen Grundsatz der Bestimmungsortkontrolle für Eiprodukte umgesetzt. Gleichzeitig erfolgt eine Gleichstellung mit den anderen Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum. Die Regelung stützt sich auf § 49 LMBG.

Zu § 12

In der Richtlinie 89/437/EWG (Artikel 11) sind noch keine materiellen Vorschriften für die Einfuhr von Eiprodukten aus Drittländern festgelegt. Gemäß Artikel 11 Abs. 1 dieser Richtlinie gelten jedoch die einzelstaatlichen Vorschriften über die Einfuhr von Eiprodukten aus Drittländern fort, bis entsprechende Regelungen durch Gemeinschaftsrecht festgelegt worden sind. Die einzelstaatlichen Vorschriften dürfen jedoch für Drittlandeinfuhren nicht günstiger sein als für Ware aus Mitgliedstaaten der Europäischen Gemeinschaften. Deshalb wurde in § 11 Abs. 1 darauf abgestellt, daß Eiprodukte nur eingeführt werden dürfen, wenn sie aus Betrieben stammen, die der Eiprodukte-Verordnung äquivalente Vorschriften einhalten. Dabei wurde unterschieden zwischen "zugelassenen" und "anerkannten" Betrieben (siehe Bemerkungen zu § 13).

Weiter wurde darauf abgestellt, daß bei der Einfuhr von Eiprodukten aus Drittländern eine Bescheinigung vorgelegt wird. Daß eine solche Genußtauglichkeitsbescheinigung gefordert werden kann, geht aus Artikel 11 Abs. 4 der Richtlinie 89/437/EWG hervor. Ein gemeinschaftsweit anzuwendendes Muster ist jedoch von der EG-Kommission noch nicht entwickelt worden. Im Vorgriff darauf ist das in Anlage 2 angefügte Muster entwickelt worden. Entsprechend den Vorgaben der Richtlinie 90/675/EWG und der Entscheidung 93/13/EWG ist unbeschadet der Vorschriften der Einfuhruntersuchungs-Verordnung bei Eiprodukten eine Einfuhruntersuchung durchzuführen. Dieser Grundsatz wird in Abs. 1 Nr. 3 in Verbindung mit Anlage 3 geregelt. Die Vorschrift ist auf § 49 LMBG gestützt.

Zu § 13

§ 11 Abs. 3 der Eiprodukte-Richtlinie stellt darauf ab, daß künftig Betriebe in Drittländern zugelassen werden. Derzeit besteht jedoch eine solche Betriebsliste der EG-Kommission noch nicht. Aus diesem Grunde waren nationale Bestimmungen für Drittlandsbetriebe zu schaffen, die denen für die Produktion in der Ge-

meinschaft äquivalent sind. Dieser Forderung kommt Abs. 2 nach, nach dem eine einzelstaatliche "Anerkennung" durch die Bundesrepublik Deutschland für Drittlandsbetriebe vorgesehen ist.

Abs. 1 und Abs. 2 stellen ein Alternativ-Verfahren dar; sobald Betriebe nach Absatz 1 zugelassen sind, ist das Verfahren nach Absatz 2 nicht mehr anwendbar. Die Vorschriften beruhen auf § 49 LMBG.

Zu §§ 14 und 15

Die Vorschriften in § 14 und § 15 enthalten die erforderlichen Straf- und Bußgeldtatbestände.

Zu § 16

Die nach der Teigwaren- und Speiseeis-Verordnung vorgeschriebenen Bescheinigungen können nach der Harmonisierung der Bestimmungen für Eiprodukte für Waren aus Mitgliedstaaten nicht mehr verlangt werden. Deshalb beziehen sich die überarbeiteten Bescheinigungen nur noch auf die Einfuhr von Teigwaren und Speiseeis aus Drittländern.

Die Regelungen stützen sich auf § 49 LMBG.

Zu § 17

Die Vorschrift enthält die notwendige Inkrafttretensregelung und hebt die bisher geltende Eiprodukte-Verordnung auf. Die in Absatz 2 vorgesehene Übergangsregelung für die dort genannten Eiprodukte-Betriebe war zur Vermeidung unbilliger Härten erforderlich und ist aus gesundheitlichen Gründen zu vertreten.

Zu Anlage 1

Mit der Anlage 1 werden auch die Bestimmungen der Richtlinie des Rates vom 19. Dezember 1991 zur Änderung der Richtlinien 89/497/EWG zur Regelung hygienischer und gesundheitlicher Fragen bei der Herstellung und Vermarktung von Eiprodukten (91/684/EWG) mit umgesetzt.

In Kapitel II Nr. 4 werden Produktnormen für Rohmaterial und Endprodukt festgelegt. Die Einhaltung dieser Kriterien ist durch eigenbetriebliche Untersuchungen nachzuweisen. Nach den Vorgaben der Richtlinie 89/437/EWG legt die EG-Kommission die Analyse- und Kontrollmethoden, die Probennahmepläne, die Anzahl der zu entnehmenden Proben und die Analyse-Toleranzwerte nach dem Verfahren

des Veterinärausschusses fest. Dies hätte bis zum 31.12.1991 geschehen sollen. Im Vorgriff auf diese EG-Regelungen werden zur Sicherstellung des Gesundheitsschutzes die vom Bundesgesundheitsamt entwickelten Probenahmepläne und Beurteilungsmerkmale vorerst vorgesehen. Die mikrobiologischen Stichprobenpläne folgen den "Allgemeinen Grundsätzen zur Erstellung mikrobiologischer Kriterien" des FAO/WHO Codex Alimentarius. Diese Stichprobenpläne sind in ihrer Aussagekraft im wesentlichen unabhängig von der Größe der Partien. Nach der Methode Nr. L 00.00-20 der Amtlichen Sammlung nach § 35 LMBG zum Nachweis von Salmonellen ist das Zusammenfassen von mehreren 25 g-Analyseproben einer Partie möglich.

Zu Anlage 2

Im Vorgriff auf eine in der Gemeinschaft vereinheitlichte Bescheinigung enthält Anlage 2 ein Genußtauglichkeitsbescheinigungsmuster für Eiprodukte, die entsprechend § 9 in die Bundesrepublik Deutschland eingeführt werden sollen.

Zu Anlage 3

Hier sind die Einzelvorschriften für die für Eiprodukte spezifische Einfuhruntersuchung und die Beurteilung der im Rahmen der Einfuhr zu untersuchenden Eiprodukte aufgeführt. Die Bestimmungen dieser Anlage ergänzen die Regelungen der Einfuhruntersuchungs-Verordnung.

Zu Anlagen 4 und 5

Die Muster für die amtlichen Bescheinigungen für die Einfuhr von Teigwaren und von Speiseeis und Halberzeugnissen, die unter Verwendung von Eiprodukten hergestellt sind, sind in diesen Anlagen enthalten.

17.12.93

Beschluß
des Bundesrates

Verordnung über die hygienischen Anforderungen an Eiprodukte
(Eiprodukte-Verordnung)

Der Bundesrat hat in seiner 664. Sitzung am 17. Dezember 1993 beschlossen,
der Verordnung gemäß Artikel 80 Abs. 2 des Grundgesetzes nach Maßgabe der
sich aus der Anlage ergebenden Änderungen zuzustimmen.

Anlage

Ä n d e r u n g e n
der
Verordnung über die hygienischen Anforderungen an
Eiprodukte
(Eiprodukte-Verordnung)

1. Zu § 3 Absatz 4

In § 3 Abs. 4 sind in Satz 1 die Wörter

"oder nach Absatz 5 hergestellt"

zu streichen.

Begründung:

Klarstellung des Gewollten.

Die zu streichende Passage sollte offenbar verdeutlichen, daß die Voraussetzungen für das Inverkehrbringen nicht vorbehandelter Eiprodukte ausschließlich in Absatz 5 geregelt werden.

Die betreffende Verweisung auf Absatz 5 ist jedoch überflüssig und könnte zu Mißverständnissen führen.

...

2. Zu § 6 Absatz 1 und § 14 Absatz 2

a) § 6 Abs. 1 ist wie folgt zu fassen:

"(1) Eiprodukte, die als Lebensmittel nicht verkehrsfähig und die dazu bestimmt sind, für andere Zwecke in den Verkehr gebracht zu werden, müssen zum Verzehr für Menschen unbrauchbar gemacht und deutlich sichtbar durch den Hinweis "Nicht zum Verzehr geeignet" gekennzeichnet werden."

b) In § 14 Abs. 2 sind die Wörter "in den Verkehr bringt" durch die Wörter "nicht unbrauchbar macht oder nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Form kennzeichnet" zu ersetzen.

Begründung:

Nach § 6 Abs. 1 dürfen Eiprodukte, die als Lebensmittel nicht verkehrsfähig sind, (ausnahmsweise) in den Verkehr gebracht werden, jedoch nur dann, wenn sie unbrauchbar gemacht und deutlich gekennzeichnet sind. Die Frage, ob ein Eiprodukt als Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden darf (vgl. auch § 1 Abs. 1), richtet sich aber nicht nach § 6 Abs. 1, sondern nach anderen Vorschriften, wie z.B. § 3 Abs. 1 Nr. 1. Dies führt zu wohl nicht gewollten Überschneidungen: Werden z. B. Eiprodukte, die nicht in einem nach § 7 zugelassenen Betrieb hergestellt und behandelt wurden, in den Verkehr gebracht, greift der Ordnungswidrigkeitstatbestand des § 15 Abs. 3 ein. Zugleich wäre aber - mangels Verkehrsfähigkeit - stets auch der Straftatbestand des § 14 Abs. 2 erfüllt, wenn nicht die Voraussetzungen des § 6 Abs. 1 gegeben sind.

Vorgeschlagen wird, an die Unbrauchbarmachung und Kennzeichnung anzuknüpfen. Damit werden auch etwaige Bedenken mit Blick auf die Ermächtigungsgrundlage des § 9 Abs. 1 Nr. 5 LMBG ausgeräumt.