

15.12.94

Antrag
des Landes
Nordrhein-Westfalen

Verordnung zur Änderung der Hühnereier-Verordnung

Punkt 52 der 678. Sitzung des Bundesrates am 16. Dezember 1994

Der Bundesrat möge beschließen:

Artikel 1 ist wie folgt zu fassen:

"Artikel 1"

Die Hühnereier-Verordnung vom 05. Juli 1994 (BAnz. S. 6973)
wird wie folgt geändert:

- a) In § 1 Abs. 2 Nr. 1 der Hühnereier-Verordnung vom 05. Juli 1994 (BAnz. S. 6973) ist in Buchstabe b) die Ziffer "18." durch "10." zu ersetzen.
- b) In § 7 wird Satz 2 durch folgenden Satz ersetzt:
"§ 1 Abs. 2 Nr. 1 Buchstabe b) tritt am 7. Juli 1995 in Kraft."

Ausgeliefert am 15. DEZ. 1994 ...

985/2/94

Begründung:

Mit Beschluß vom 05.11.1993 (BR-Drs. 688/93) hatte der Bundesrat zur Sicherung des Verbraucherschutzes eine Kühlung der Eier ab dem 10. Tag nach dem Legen gefordert. Dieser Forderung ist die Bundesregierung unter Hinweis auf die Entscheidung des Rates zur Festlegung spezifischer Hygienevorschriften für die Vermarktung bestimmter Eierkategorien vom 20.6.1994 nicht gefolgt. Nach Auffassung der Bundesregierung läßt diese Entscheidung die Kühlung der Eier ab dem 10. Tage nach dem Legen nicht mehr zu.

In Dänemark werden Eier bereits seit einigen Jahren vom Legen bis zur Abgabe an den Verbraucher durchgängig gekühlt. Da diese nationalen Vorschriften bislang von der Europäischen Kommission nicht beanstandet worden sind, kann sich die EU einer Kühlung ab dem 10. Tag in Deutschland nicht widersetzen.

Die Bundesregierung hat auch die Forderung des Bundesrates, umgehend wissenschaftliche Untersuchungen über den Umfang von Dotterinfektionen bzw. dotternahen Infektionen einzuleiten und die Ergebnisse vorzulegen, nicht erfüllt. Hier liegen Ergebnisse einer entsprechenden Studie aus dem BgVV vor. Danach können in oder auf ca. 0,5 % der im Handel befindlichen Eier Salmonellen nachgewiesen werden. Bei jeweils 0,1 % sind Eiklar oder Eidotter kontaminiert. Besonders bei einer Kontamination des Eidotters ist mit einer ungehemmten Vermehrung von Salmonellen etwa ab dem 10. Tag zu rechnen, wenn die Eier bei Raumtemperatur über längere Zeit gelagert werden. Ab diesem Zeitpunkt verlieren die im Ei vorhandenen natürlichen Schutzmechanismen ihre Wirkung. Damit haben die Folgeregelungen für Gaststätten und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung allenfalls noch symbolischen Wert.

Auch der jüngste Fall einer Salmonellenerkrankung in einem Altersheim in Niedersachsen macht deutlich, daß die Regelungen der Verordnung nicht geeignet sind, den Verbraucher zu schützen, denn nach dem Genuß von Rührei sind zahlreiche Bewohner des Heimes erkrankt.

Da die Kühlung der Eier im Handel an die Beschaffung von technischen Voraussetzungen gebunden ist, soll der betroffenen Wirtschaft hierfür ein Zeitraum von sechs Monaten eingeräumt werden.