

Dieses Dokument ist lediglich eine Dokumentationsquelle, für deren Richtigkeit die Organe der Gemeinschaften keine Gewähr übernehmen

► **B**

RICHTLINIE DES RATES

vom 20. Juni 1989

zur Regelung hygienischer und gesundheitlicher Fragen bei der Herstellung und Vermarktung von Eiprodukten

(89/437/EWG)

(ABl. L 212 vom 22.7.1989, S. 87)

Geändert durch:

	Nr.	Amtsblatt	
		Seite	Datum
► M1 Richtlinie 89/662/EWG des Rates vom 11. Dezember 1989	L 395	13	30.12.1989
► M2 Richtlinie 91/684/EWG des Rates vom 19. Dezember 1991	L 376	38	31.12.1991
► M3 Richtlinie 96/23/EG des Rates vom 29. April 1996	L 125	10	23.5.1996
► M4 Verordnung (EG) Nr. 806/2003 des Rates vom 14. April 2003	L 122	1	16.5.2003

Geändert durch:

► A1 Beitrittsakte Österreichs, Finnlands und Schwedens	C 241	21	29.8.1994
(angepaßt durch den Beschluß 95/1/EG, Euratom, EGKS des Rates)	L 1	1	1.1.1995
► A2 Akte über die Bedingungen des Beitritts der Tschechischen Republik, der Republik Estland, der Republik Zypern, der Republik Lettland, der Republik Litauen, der Republik Ungarn, der Republik Malta, der Republik Polen, der Republik Slowenien und der Slowakischen Republik und die Anpassungen der die Europäische Union begründenden Verträge	L 236	33	23.9.2003



RICHTLINIE DES RATES

vom 20. Juni 1989

zur Regelung hygienischer und gesundheitlicher Fragen bei der Herstellung und Vermarktung von Eiprodukten

(89/437/EWG)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, insbesondere auf Artikel 43,

auf Vorschlag der Kommission ⁽¹⁾,

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments ⁽²⁾,

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses ⁽³⁾,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Für das reibungslose Funktionieren des Gemeinsamen Marktes, insbesondere der gemeinsamen Marktorganisation für Eier gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 2771/75 ⁽⁴⁾, zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 3907/87 ⁽⁵⁾, und der gemeinsamen Handelsregelung für Eialbumin und Milchalbumin gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 2783/75 ⁽⁶⁾, in der Fassung der Verordnung (EWG) Nr. 4001/87 ⁽⁷⁾, ist es von Bedeutung, daß die Vermarktung von Eiprodukten nicht mehr durch unterschiedliche Gesundheitsvorschriften der Mitgliedstaaten in diesem Bereich behindert wird. Durch eine Harmonisierung dieser Vorschriften wird für eine einheitlichere Herstellungsweise und gleiche Wettbewerbsbedingungen gesorgt sowie dem Verbraucher ein Qualitätserzeugnis garantiert.

Bei der Vermarktung stehen bestimmte Eiprodukte, die nicht unter Anhang II des Vertrages fallen, in engem Zusammenhang mit Eiprodukten, die der gemeinsamen Marktorganisation unterliegen. Insofern sollte sich die Beseitigung von Wettbewerbsverzerrungen auf sämtliche Eiprodukte erstrecken.

Es erscheint erforderlich, vom Anwendungsbereich dieser Richtlinie Eiprodukte auszunehmen, die in handwerklichen Betrieben, Läden oder Gaststätten verwendet werden und die zur Herstellung solcher Nahrungsmittel dienen, die zum unmittelbaren Verkauf an den Endverbraucher oder zum Verzehr an Ort und Stelle bestimmt sind.

Zur Harmonisierung ist es erforderlich, Gesundheitsvorschriften für die Erzeugung, Lagerung und Beförderung der Eiprodukte zu erlassen und insbesondere die Zulassung der Betriebe zu regeln.

Ferner müssen die Gesundheitsanforderungen an die Eiprodukte festgelegt werden.

Die genannten Vorschriften haben in gleicher Weise für den innergemeinschaftlichen Handel und den Handel innerhalb der Mitgliedstaaten zu gelten.

Der Hersteller hat grundsätzlich dafür zu sorgen, daß die Eiprodukte den Gesundheitsvorschriften dieser Richtlinie entsprechen. Die zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten haben die Einhaltung der genannten Vorschriften durch den Hersteller zu überwachen. Die Überwachungsmodalitäten müssen den Notwendigkeiten des Binnenmarktes gerecht werden.

⁽¹⁾ ABl. Nr. C 67 vom 14. 3. 1987, S. 9, und ABl. Nr. C 53 vom 2. 3. 1989, S. 10.

⁽²⁾ ABl. Nr. C 187 vom 18. 7. 1988, S. 184.

⁽³⁾ ABl. Nr. C 232 vom 31. 8. 1987, S. 11.

⁽⁴⁾ ABl. Nr. L 282 vom 1. 11. 1975, S. 49.

⁽⁵⁾ ABl. Nr. L 370 vom 30. 12. 1987, S. 14.

⁽⁶⁾ ABl. Nr. L 282 vom 1. 11. 1975, S. 104.

⁽⁷⁾ ABl. Nr. L 377 vom 31. 12. 1987, S. 44.

▼B

Zum Nachweis schädlicher Rückstände für die menschliche Gesundheit sind Stichprobenkontrollen durchzuführen.

Die einheitliche Anwendung der Vorschriften dieser Richtlinie in allen Mitgliedstaaten ist auf Gemeinschaftsebene zu überwachen.

Im innergemeinschaftlichen Handel sollte es dem Absender, dem Empfänger oder ihrem Bevollmächtigten ermöglicht werden, im Streitfall mit den zuständigen Behörden des Bestimmungslandes das Gutachten eines Sachverständigen einzuholen.

In einem Drittland hergestellte Eiprodukte, die innerhalb der Gemeinschaft vermarktet werden sollen, dürfen nicht günstiger behandelt werden als in dieser Richtlinie vorgesehen ist. Die Betriebe der Drittländer sind nach einem Gemeinschaftsverfahren zu kontrollieren.

Der Kommission sollte der Erlaß bestimmter Durchführungsbestimmungen zu dieser Richtlinie übertragen werden. Daher sollten für den Ständigen Veterinärausschuß Verfahren enger und wirksamer Zusammenarbeit zwischen der Kommission und den Mitgliedstaaten festgelegt werden —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

Artikel 1

Diese Richtlinie enthält Hygiene- und Gesundheitsvorschriften für die Herstellung und Vermarktung von Eiprodukten, die unmittelbar für den menschlichen Verzehr oder für die Herstellung von Nahrungsmitteln bestimmt sind.

Diese Richtlinie ist jedoch nicht anwendbar

- auf fertige Nahrungsmittel, die aus Eiprodukten im Sinne des Artikels 2 hergestellt worden sind und die den Bestimmungen des Artikels 3 entsprechen,
- auf Eiprodukte, die in einem nichtindustriellen Betrieb hergestellt werden und die ohne vorherige Behandlung zur Zubereitung solcher Nahrungsmittel dienen, die ohne weitere Zwischenstufe zur direkten Abgabe an den Verbraucher oder zum Verzehr an Ort und Stelle unmittelbar nach ihrer Zubereitung bestimmt sind.

Artikel 2

Für die Zwecke dieser Richtlinie sind die Begriffsbestimmungen des Artikels 1 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 2772/75 ⁽¹⁾ anwendbar. Ferner gelten folgende Begriffsbestimmungen:

1. Eiprodukte: für den menschlichen Verzehr bestimmte Produkte, die aus Eiern, ihren verschiedenen Bestandteilen oder deren Mischung nach Beseitigung von Schalen und Membranen hergestellt worden sind; andere Nahrungsmittel oder Zusätze können beigegeben werden; die Eiprodukte können flüssig, konzentriert, getrocknet, kristallisiert, gefroren, tiefgefroren oder geronnen sein;
2. Erzeugerbetrieb: unbeschadet der Bestimmungen der Verordnung (EWG) Nr. 2782/75 ⁽²⁾, Betrieb für die Erzeugung von Eiern für den menschlichen Verzehr;
3. Betrieb: zugelassener Betrieb zur Herstellung und/oder Behandlung von Eiprodukten;
4. Knickeier: Eier mit beschädigten, aber vollständigen Schalen und unversehrten Membranen;
5. Partie: Menge der Eiprodukte, die unter den gleichen Bedingungen hergestellt und insbesondere in einem einzigen zusammenhängenden Arbeitsgang behandelt wird;

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 282 vom 1. 11. 1975, S. 56.

⁽²⁾ ABl. Nr. L 282 vom 1. 11. 1975, S. 100.

▼B

6. Sendung: Menge der Eiprodukte, die zur Weiterverarbeitung in der Nahrungsmittelindustrie zum selben Zeitpunkt an denselben Bestimmungsort verbracht werden sollen oder unmittelbar zum menschlichen Verzehr bestimmt sind;
7. Herkunftsland: Mitgliedstaat oder Drittland, von dem aus die Eiprodukte in einen Mitgliedstaat versandt werden;
8. Bestimmungsland: Mitgliedstaat, in den die Eiprodukte aus einem anderen Mitgliedstaat oder einem Drittland versandt werden;
9. Abfüllen: Abfüllen der Eiprodukte in Behältnisse;
10. zuständige Behörde: Veterinärbehörde oder entsprechende andere Stelle, der von dem betreffenden Mitgliedstaat die Überwachung der Einhaltung der Bestimmungen dieser Richtlinie übertragen wurde;
11. Vermarktung: Inverkehrbringen der Eiprodukte im Sinne von Artikel 1 Nummer 5 der Verordnung (EWG) Nr. 2772/75.

Artikel 3

Jeder Mitgliedstaat hat dafür zu sorgen, daß nur solche Eiprodukte als Nahrungsmittel hergestellt oder für die Herstellung von Nahrungsmitteln verwendet werden, die folgenden allgemeinen Bedingungen entsprechen:

Die Eiprodukte müssen

- a) aus Eiern von Hühnern, Enten, Gänsen, Truthühnern, Perlhühnern oder Wachteln hergestellt worden sein, wobei Mischungen verschiedener Arten nicht zulässig sind;
- b) einen Hinweis auf den Prozentsatz ihrer Eibestandteile enthalten, wenn ihnen andere Nahrungsmittel zugesetzt bzw. Zusätze, die die Auflagen des Artikels 12 erfüllen müssen, beigegeben worden sind;
- c) in einem Betrieb behandelt und/oder hergestellt worden sein, der gemäß Artikel 6 zugelassen wurde und die Bedingungen der Kapitel I und II des Anhangs erfüllt, und mit dieser Richtlinie im Einklang stehen;
- d) unter hygienischen Bedingungen gemäß den Kapiteln III und V des Anhangs aus Eiern hergestellt worden sein, die die Anforderungen des Kapitels IV des Anhangs erfüllen;
- e) einer nach dem Verfahren des Artikels 14 zugelassenen Behandlung unterzogen worden sein, so daß sie insbesondere den Analysevorschriften des Kapitels VI des Anhangs entsprechen.

Die zuständige Behörde erteilt jedoch, wenn dies aus technologischen Gründen im Zusammenhang mit den aus den Eiprodukten herzustellenden Nahrungsmitteln erforderlich ist, anhand der nach dem 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;

- f) die in Kapitel VI des Anhangs festgelegten Analysevorschriften erfüllen;
- g) gemäß Kapitel VII des Anhangs einer Gesundheitskontrolle unterzogen worden sein;
- h) nach Kapitel VIII des Anhangs in ein Behältnis abgefüllt sein;
- i) nach den Kapiteln IX und X des Anhangs gelagert und befördert werden;

▼B

- j) mit der Genußtauglichkeitskennzeichnung nach Kapitel XI des Anhangs versehen sein; Produkte, die unmittelbar für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, müssen ferner den Anforderungen der Richtlinie 79/112/EWG des Rates vom 18. Dezember 1978 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von für den Endverbraucher bestimmten Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür ⁽¹⁾, zuletzt geändert durch die Richtlinie 86/197/EWG ⁽²⁾, genügen.

Artikel 4

Die zuständigen Behörden vergewissern sich, daß der Hersteller von Eiprodukten alle erforderlichen Maßnahmen trifft, um dieser Richtlinie nachzukommen; sie gewährleisten insbesondere, daß

- Proben für eine Laboruntersuchung entnommen werden, um die Einhaltung der in Kapitel VI des Anhangs festgelegten Analysevorschriften zu überprüfen;
- die Eiprodukte, die nicht bei Raumtemperatur gehalten werden können, bei Temperaturen gemäß Kapitel IX und X des Anhangs befördert oder gelagert werden;
- der Zeitraum, in dem die Konservierung der Eiprodukte gewährleistet ist, festgelegt wird;
- die Ergebnisse der verschiedenen Kontrollen und Tests aufgezeichnet und zur Vorlage bei ihr zwei Jahre lang aufbewahrt werden;
- jede Partie mit einer Kennzeichnung versehen wird, anhand deren das Datum ihrer Behandlung festzustellen ist; diese Partiekennzeichnung muß im Protokoll des Behandlungsverfahrens und in der Genußtauglichkeitskennzeichnung nach Kapitel XI angegeben sein.

Artikel 5

(1) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß Untersuchungen durchgeführt werden auf Rückstände von Stoffen mit pharmakologischer und hormonaler Wirkung, von Antibiotika, Schädlingsbekämpfungsmitteln, Reinigungsmitteln und anderen schädlichen Stoffen bzw. Stoffen, die die organoleptischen Eigenschaften der Eiprodukte verändern könnten oder durch die der Genuß der Eiprodukte bedenklich für die menschliche Gesundheit werden könnte.

(2) Falls die untersuchten Eiprodukte Spuren von Rückständen zeigen, die die gemäß Absatz 4 zulässigen Toleranzen überschreiten, müssen sie von der Verwendung zur menschlichen Ernährung oder der Vermarktung ausgeschlossen werden, unabhängig davon, ob sie zur Herstellung von Nahrungsmitteln verwendet werden sollten oder unmittelbar für den menschlichen Verzehr bestimmt waren

▼M3**▼B***Artikel 6*

(1) Jeder Mitgliedstaat stellt ein Verzeichnis der Betriebe auf, die er zugelassen hat und denen eine Veterinärkontrollnummer erteilt wurde. Er übermittelt dieses Verzeichnis den übrigen Mitgliedstaaten und der Kommission.

Ein Mitgliedstaat läßt einen Betrieb nur zu, wenn die Einhaltung dieser Richtlinie gewährleistet ist. Der Mitgliedstaat entzieht die Zulassung, wenn die Zulassungsvoraussetzungen nicht mehr erfüllt sind. Die übrigen Mitgliedstaaten und die Kommission werden über den Entzug der Zulassung unterrichtet.

(2) Die Inspektion und Überwachung der Betriebe und der Packstellen erfolgt regelmäßig unter der Verantwortung der zuständigen

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 33 vom 8. 2. 1979, S. 1.

⁽²⁾ ABl. Nr. L 144 vom 29. 5. 1986, S. 38.

▼B

Behörde, die jederzeit freien Zugang zu allen Teilen des jeweiligen Betriebs haben muß, um sich von der Einhaltung dieser Richtlinie vergewissern zu können.

Zeigen diese Inspektionen, daß nicht alle Anforderungen dieser Richtlinie erfüllt sind, so trifft die zuständige Behörde geeignete Maßnahmen.

Artikel 7

(1) Sachverständige der Kommission können, soweit dies für die einheitliche Anwendung der Richtlinie unerlässlich ist, in Zusammenarbeit mit den zuständigen Behörden der betreffenden Mitgliedstaaten Kontrollen an Ort und Stelle durchführen. Sie können insbesondere prüfen, ob die zugelassenen Betriebe und die nach Artikel 5 Absatz 3 der Verordnung (EWG) Nr. 2772/75 zugelassenen Packstellen die Vorschriften dieser Richtlinie tatsächlich einhalten.

Der Mitgliedstaat, in dessen Gebiet eine Kontrolle vorgenommen wird, gewährt den Sachverständigen bei der Erfüllung ihrer Aufgabe die erforderliche Unterstützung. Die Kommission unterrichtet den betreffenden Mitgliedstaat über das Ergebnis der durchgeführten Kontrollen.

Der betreffende Mitgliedstaat ergreift die gegebenenfalls notwendigen Maßnahmen, um den Ergebnissen dieser Kontrolle Rechnung zu tragen. Ergreift der Mitgliedstaat diese Maßnahmen nicht, so kann die Kommission nach dem Verfahren des Artikels 13 beschließen, daß der betreffende Mitgliedstaat die Vermarktung der Eiprodukte aus dem Betrieb, der die Anforderungen dieser Richtlinie nicht mehr erfüllt, aussetzen muß.

(2) Vor Durchführung der Kontrollen nach Absatz 1 werden nach dem Verfahren des Artikels 14 die allgemeinen Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel und insbesondere eine Empfehlung der Kommission mit Regeln für die in Absatz 1 vorgesehene Kontrolle ausgearbeitet.

▼M1**▼B***Artikel 10*

Änderungen am Anhang dieser Richtlinie werden auf Vorschlag der Kommission vom Rat mit qualifizierter Mehrheit beschlossen.

Artikel 11

(1) Bis zur Anwendung dieser Richtlinie gelten die einzelstaatlichen Vorschriften über die Einfuhr von Eiprodukten aus Drittländern; diese dürfen nicht günstiger sein als die Bestimmungen im innergemeinschaftlichen Handel.

(2) Sachverständige der Mitgliedstaaten und der Kommission führen Kontrollen an Ort und Stelle durch. Die für die Kontrollen zuständigen Sachverständigen der Mitgliedstaaten werden von der Kommission auf Vorschlag der Mitgliedstaaten benannt. Die Kontrollen werden im Namen und für Rechnung der Gemeinschaft durchgeführt.

(3) Das Verzeichnis der Betriebe, die die Bedingungen des Anhangs erfüllen, wird nach dem Verfahren des Artikels 14 erstellt.

(4) Die den Erzeugnissen bei der Einfuhr beiliegende Genußtauglichkeitsbescheinigung sowie Form und Beschaffenheit der die Erzeugnisse betreffenden Genußtauglichkeitskennzeichnung müssen einem Muster entsprechen, das nach dem Verfahren des Artikels 14 festgelegt wird.

Artikel 12

Der Rat beschließt auf Vorschlag der Kommission mit qualifizierter Mehrheit darüber, welche der Zusatzstoffe, die in dem Verzeichnis der aufgrund der geltenden Gemeinschaftsregelung für in Nahrungsmitteln

▼B

zulässige Zusatzstoffe aufgeführt sind, für Eiprodukte im Sinne von Artikel 3 Buchstabe a) verwendet werden dürfen, sowie über die Einzelheiten dieser Verwendung.

Bis zum Erlass der entsprechenden Beschlüsse gelten die einzelstaatlichen Regelungen für die Verwendung dieser Zusatzstoffe.

▼M4*Artikel 13*

(1) Die Kommission wird von dem durch Artikel 58 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002⁽¹⁾ eingesetzten Ständigen Ausschuss für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit unterstützt.

(2) Wird auf diesen Artikel Bezug genommen, so gelten die Artikel 5 und 7 des Beschlusses 1999/468/EG⁽²⁾.

Der Zeitraum nach Artikel 5 Absatz 6 des Beschlusses 1999/468/EG wird auf fünfzehn Tage festgesetzt.

(3) Der Ausschuss gibt sich eine Geschäftsordnung.

Artikel 14

(1) Die Kommission wird von dem Ständigen Ausschuss für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit unterstützt.

(2) Wird auf diesen Artikel Bezug genommen, so gelten die Artikel 5 und 7 des Beschlusses 1999/468/EG.

Der Zeitraum nach Artikel 5 Absatz 6 des Beschlusses 1999/468/EG wird auf drei Monate festgesetzt.

▼B*Artikel 15*

Die Mitgliedstaaten erlassen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, um dieser Richtlinie spätestens am 31. Dezember 1991 nachzukommen. Sie setzen die Kommission unverzüglich davon in Kenntnis.

Die Kommission legt dem Rat bis spätestens 31. Dezember 1994 einen Bericht über die auf diesem Gebiet gewonnenen Erfahrungen vor, dem gegebenenfalls Vorschläge zur Anpassung des Anhangs dieser Richtlinie beigefügt sind, insbesondere zur Berücksichtigung der technologischen und wissenschaftlichen Entwicklung.

Artikel 16

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

▼M1*Artikel 17*

Die Vorschriften der Richtlinie 89/662/EWG⁽³⁾ zur Regelung veterinärrechtlicher Kontrollen im innergemeinschaftlichen Handel im Hinblick auf den gemeinsamen Binnenmarkt finden Anwendung, insbesondere betreffend die Ursprungskontrollen, die Organisation der vom Bestimmungsmitgliedstaat durchzuführenden Kontrollen und das weitere Vorgehen im Anschluß an diese Kontrollen sowie die zu ergreifenden Schutzmaßnahmen.

⁽¹⁾ ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 184 vom 17.7.1999, S. 23.

⁽³⁾ ABl. Nr. L 395 vom 30. 12. 1989, S. 13.



ANHANG

KAPITEL I

ALLGEMEINE ZULASSUNGS- UND BETRIEBSBEDINGUNGEN

Die Betriebe müssen mindestens über folgendes verfügen:

1. In den Räumen, in denen die Eier gelagert bzw. die Eiprodukte hergestellt oder gelagert werden:
 - a) Fußböden aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem, unverrottbarem Material, die so beschaffen sein müssen, daß Wasser leicht ablaufen kann. Das Wasser muß zu abgedeckten geruchssicheren Abflüssen abgeleitet werden;
 - b) glatte, feste und undurchlässige Wände, die bis zu einer Höhe von mindestens zwei Metern und in Kühl- bzw. Lagerräumen mindestens bis in Lagerungshöhe mit einem hellen, abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen sind. Ecken und Kanten auf Bodenhöhe müssen abgerundet oder ähnlich ausgearbeitet sein, so daß sie leicht gereinigt werden können;
 - c) Türen aus verschleiß- und korrosionsbeständigem Material; Holztüren müssen beidseitig eine glatte, undurchlässige Verkleidung aufweisen;
 - d) Decken, die leicht zu reinigen und so gebaut und ausgeführt sind, daß sie die Ansammlung von Schmutz, die Schimmelbildung, das mögliche Abblättern der Farbe und die Kondensierung von Wasserdampf verhindern;
 - e) ausreichende Vorrichtungen zur Be- und Entlüftung und gegebenenfalls zur gründlichen Entnebelung;
 - f) ausreichende natürliche oder künstliche Beleuchtung;
 - g) in größtmöglicher Nähe des Arbeitsplatzes
 - in ausreichender Anzahl Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände und zur Reinigung der Arbeitsgeräte mit heißem Wasser. Die Hähne dürfen nicht von Hand oder mit dem Arm zu betätigen sein. Die Einrichtungen zum Waschen der Hände müssen fließendes warmes und kaltes oder auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser haben und mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie Wegwerfhandtüchern ausgestattet sein;
 - eine Einrichtung zur Desinfektion der Arbeitsgeräte;
2. eine ausreichende Anzahl von Umkleideräumen mit glatten, undurchlässigen, abwaschbaren Wänden, Waschgelegenheiten sowie Toiletten mit Wasserspülung. Letztere dürfen keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen haben. Die Waschgelegenheiten müssen fließendes warmes und kaltes bzw. auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser liefern und mit Einrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren der Hände sowie Wegwerfhandtüchern ausgestattet sein. Die entsprechenden Hähne dürfen sich nicht von Hand bedienen lassen. Waschgelegenheiten dieser Art müssen in ausreichender Anzahl in der Nähe der Toiletten vorhanden sein;
3. einen abgetrennten Raum und ausreichende Einrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren der Behältnisse und der festen und beweglichen Tanks. Diese Plätze und diese Einrichtungen sind jedoch nicht erforderlich, falls es Bestimmungen gibt, nach denen das Reinigen und Desinfizieren der Behältnisse und Tanks in anderen Anlagen durchgeführt werden kann;
4. eine Anlage zur Wasserversorgung, die ausschließlich Trinkwasser gemäß der Richtlinie 80/778/EWG des Rates vom 15. Juli 1980 über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch ⁽¹⁾ liefert.

Zur Erzeugung von Dampf, zur Brandbekämpfung und zu Kühlzwecken in Kühleinrichtungen ist jedoch Wasser zulässig, das keine Trinkwassereigenschaften besitzt; in diesem Fall dürfen die dafür gelegten Leitungen eine anderweitige Verwendung des Wassers nicht zulassen und muß eine Kontamination der Eiprodukte ausgeschlossen sein. Der Wasserdampf ebenso wie das betreffende Wasser dürfen weder mit den Eiprodukten in unmittelbare Berührung kommen noch zum Reinigen und Desinfizieren von Behältnissen, Anlagen und Arbeitsgerät, die mit den Eiprodukten in Berührung kommen, verwendet werden. Die Leitungen für Wasser, das keine Trinkwassereigenschaften besitzt, müssen sich von den Trinkwasserleitungen deutlich unterscheiden;
5. geeignete Vorkehrungen zum Schutz gegen Ungeziefer (Insekten und Nagetiere usw.);

(1) ABl. Nr. L 229 vom 30. 8. 1980, S. 11.

▼B

6. Geräte, Leitungen und Gegenstände, die mit den Eiprodukten in Berührung kommen, bzw. ihre Oberflächen müssen aus Material bestehen, das glatt, korrosionsbeständig, leicht zu waschen, zu reinigen und zu desinfizieren ist und das an die Eiprodukte keine Stoffe in einer Menge abgibt, die die menschliche Gesundheit gefährden, die Zusammensetzung der Eiprodukte verändern oder ihre organoleptischen Eigenschaften beeinträchtigen kann.

KAPITEL II

BESONDERE BEDINGUNGEN FÜR DIE ZULASSUNG DER BETRIEBE

Über die allgemeinen Bedingungen des Kapitels I hinaus müssen die Betriebe mindestens über folgendes verfügen:

1. geeignete und ausreichend große Räume zur getrennten Lagerung der Eier und der fertigen Eiprodukte, erforderlichenfalls ausgestattet mit Kühlanlagen, die eine angemessene Temperatur der Eier und der Eiprodukte gewährleisten; die Einrichtungen für die Kühlung müssen mit einem Registrierthermometer bzw. -fermometer ausgerüstet sein;
2. Einrichtungen zum Waschen und Desinfizieren verschmutzter Eier; nach dem Verfahren des Artikels 14 ist ein Verzeichnis der Erzeugnisse aufzustellen, mit denen die Desinfektion durchgeführt werden darf;
3. a) einen gesonderten Raum mit geeigneten Vorrichtungen zum Aufbrechen der Eier, zur Gewinnung des Eiinhalts und zur Beseitigung der Schalen und Membranen;
b) einen abgetrennten Raum für andere als die unter Buchstabe a) genannten Arbeitsgänge.

Im Falle des Pasteurisierens der Eiprodukte kann dieses in dem unter Buchstabe a) genannten Raum erfolgen, wenn der Betrieb über ein geschlossenes Pasteurisierungssystem verfügt, andernfalls muß es in dem unter Buchstabe b) genannten Raum erfolgen. Im letzteren Fall sind alle Vorkehrungen zu treffen, um eine Kontamination der Eiprodukte nach ihrer Pasteurisierung zu vermeiden;

4. geeignete Anlagen zur innerbetrieblichen Beförderung des Eiinhalts;
5. in den in dieser Richtlinie genannten Fällen von der zuständigen Behörde zugelassene Anlagen für die Behandlung der Eiprodukte, die mindestens ausgestattet sind
 - a) im Falle des Pasteurisierens
 - mit einer automatischen Temperaturkontrolle,
 - mit einem Registrierthermometer und
 - mit einem automatischen Sicherheitssystem, das eine unzureichende Erhitzung verhindert;
 - b) im Falle eines Dauerpasteurisierungssystems müssen die Anlagen darüber hinaus ausgestattet sein
 - mit einer angemessenen Schutzvorrichtung gegen die Vermischung von pasteurisierten Eiprodukten mit nicht vollständig pasteurisierten Eiprodukten und
 - mit einem automatischen Aufzeichnungsgerät für diese Schutzvorrichtung;
6. einen Raum für die Lagerung sonstiger Lebensmittel und Zusatzstoffe;
7. bei der Abfüllung in Einwegbehältnisse einen geeigneten und gegebenenfalls abgetrennten Platz für deren Lagerung sowie für die Lagerung der Ausgangsmaterialien zur Herstellung dieser Behältnisse;
8. Anlagen für das sofortige Entfernen und die getrennte Lagerung der leeren Eierschalen sowie von Eiern und Eiprodukten, die für den menschlichen Verzehr ungeeignet sind;
9. geeignete Anlagen zur hygienischen Verpackung der Eiprodukte;
10. um durch Analysen und Untersuchungen den in dieser Richtlinie enthaltenen Anforderungen an die Ausgangsstoffe und Eiprodukte entsprechen zu können, muß der Betrieb über ein geeignetes Labor verfügen. Ist dies nicht der Fall, so muß er sich die Dienstleistungen eines Labors sichern, mit dem diese Anforderungen erfüllt werden können. In diesem Fall unterrichtet er die zuständige Behörde;
11. erforderlichenfalls geeignete Anlagen zum Auftauen gefrorener Eiprodukte, die in einem zugelassenen Betrieb behandelt und weiteren Arbeitsvorgängen unterzogen werden sollen;
12. einen abgetrennten Raum für die Lagerung der Reinigungs- und Desinfektionsmittel.



KAPITEL III

HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR PERSONAL, RÄUME, EINRICHTUNGS- GEGENSTÄNDE UND ARBEITSGERÄTE IN DEN BETRIEBEN

Personal, Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte müssen ständig einwandfrei sauber sein.

1. Personen, die Eier und Eiprodukte behandeln oder mit ihnen umgehen, 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, gespuckt oder gekaut werden.
2. Tiere sind aus den Räumen des Betriebs fernzuhalten. Nagetiere, Insekten und andere Ungeziefer sind systematisch zu bekämpfen.
3. Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, die bei der Arbeit mit Eiprodukten verwendet werden, sind sauber und in einwandfreiem Zustand zu halten. Sie sind erforderlichenfalls mehrmals im Laufe eines Arbeitstages, am Ende der Tagesarbeit sowie bei Verunreinigung vor der Wiederverwendung sorgfältig zu reinigen und zu desinfizieren. 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 müssen die Leitungen mit Trinkwasser gespült werden.
4. Die Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte dürfen nur zur Herstellung von Eiprodukten benutzt werden, es sei denn, die zuständige Behörde hat die gleichzeitig oder zu anderen Zeitpunkten stattfindende Bearbeitung anderer Nahrungsmittel genehmigt und es werden alle geeigneten Maßnahmen getroffen, um die Kontamination oder Beeinträchtigung der Eiprodukte zu verhindern.
5. Für alle Verwendungszwecke ist Trinkwasser zu benutzen; für die Erzeugung von Dampf ist jedoch die Verwendung von Wasser, das keine Trinkwasser-eigenschaften besitzt, ausnahmsweise unter der Bedingung erlaubt, daß die hierfür gelegten Leitungen eine anderweitige Verwendung des Wassers nicht zulassen und eine Kontamination der Eier und Eiprodukte ausschließen. Ferner kann ausnahmsweise die Verwendung von Wasser, das Trinkwasser-eigenschaften nicht besitzt, zur Kühlung der Kühlmaschinen zugelassen werden. Die Leitungen für das Wasser, das keine Trinkwassereigenschaften besitzt, müssen sich von den Trinkwasserleitungen deutlich unterscheiden.
6. Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie ähnliche Stoffe sind so zu verwenden und zu lagern, daß sie sich nicht nachteilig auf die Arbeits- und Einrichtungsgegenstände oder die Eiprodukte auswirken. Anschließend müssen die Arbeits- und Einrichtungsgegenstände gründlich mit Trinkwasser gespült werden.
7. Personen, die die Eier und Eiprodukte mit Krankheitskeimen infizieren können, dürfen beim Bearbeiten und sonstigen Behandeln dieser Erzeugnisse nicht mitwirken.
8. Alle Personen, die bei der Bearbeitung und Behandlung von Eiern und Eiprodukten mitwirken, haben durch ein ärztliches Gesundheitszeugnis nachzuweisen, daß ihrer Tätigkeit nichts entgegensteht. Das Gesundheitszeugnis ist jedes Jahr zu erneuern, es sei denn, daß nach dem Verfahren des Artikels 14 eine andere, gleichwertige Regelung zur ärztlichen Überwachung des Personals anerkannt wird.

KAPITEL IV

VORSCHRIFTEN FÜR EIER, DIE ZUR HERSTELLUNG VON EIPRO- DUKTEN VERWENDET WERDEN SOLLEN

1. Die zur Herstellung von Eiprodukten bestimmten Eier müssen gemäß den Bestimmungen der Verordnung (EWG) Nr. 95/69 der Kommission vom 17. Januar 1969 zur Durchführung der Verordnung (EWG) Nr. 1619/68 über Vermarktungsnormen für Eier⁽¹⁾, zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 3906/86⁽²⁾, verpackt sein.
2. a) Für die Herstellung von Eiprodukten dürfen nur nicht angebrütete, für den menschlichen Verzehr geeignete Eier verwendet werden; ihre Schale muß voll entwickelt sein und darf keine Beschädigungen aufweisen;
b) abweichend von Buchstabe a) können Knickeier für die Herstellung von Eiprodukten verwendet werden, sofern sie von den Packstellen oder den

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 13 vom 18. 1. 1969, S. 13.

⁽²⁾ ABl. Nr. L 364 vom 23. 12. 1986, S. 20.

▼B

Erzeugern direkt an einen zugelassenen Betrieb geliefert und so schnell wie möglich aufgeschlagen werden.

3. Eier und Eiprodukte, die für den menschlichen Verzehr ungeeignet sind, müssen ausgesondert und so ungenießbar gemacht werden, daß sie für Ernährungszwecke nicht mehr verwendet werden können. Sie sind sofort in den Raum gemäß Kapitel II Nummer 8 zu verbringen.

KAPITEL V

BESONDERE HYGIENEVORSCHRIFTEN FÜR DIE HERSTELLUNG VON EIPRODUKTEN

Alle Arbeitsvorgänge sind so auszuführen, daß während der Herstellung, innerbetrieblichen Beförderung und Lagerung der Eiprodukte Kontaminationen vermieden werden. Insbesondere muß folgendes gewährleistet sein:

1. Eier und Eiprodukte, die in einem zugelassenen Betrieb einer Behandlung unterzogen werden sollen, sind nach ihrer Ankunft und bis zu ihrer Verarbeitung in den Räumen gemäß Kapitel II Nummer 1 aufzubewahren. Die Innentemperatur dieser Räume muß gewährleisten, daß die Eier und Eiprodukte nicht kontaminiert werden. Tablette mit Frischeiern dürfen nicht unmittelbar auf den Boden gestellt werden;
2. das Auspacken und erforderlichenfalls das Waschen und Desinfizieren der Eier muß in einem Raum erfolgen, der von dem Raum, in dem die Eier aufgeschlagen werden, getrennt ist. Das Verpackungsmaterial darf nicht in den Raum gebracht werden, in dem das Aufschlagen stattfindet;
3. die Eier sind in dem in Kapitel II Nummer 3 Buchstabe a) genannten Raum aufzuschlagen; Knickeier gemäß Kapitel IV Nummer 2 Buchstabe b) sind umgehend zu verarbeiten;
4. 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 mit kontaminierungsgefährdetem Eiinhalt umgegangen wird, getrennt ist. Die Reinigungsverfahren müssen so beschaffen sein, daß sie die Kontamination oder sonstige Beeinträchtigung des Eiinhalts verhindern. Die Schalen müssen zum Zeitpunkt des Aufschlagens hinreichend trocken sein, damit Reste des Reinigungswassers nicht mit dem Eiinhalt in Berührung kommen;
5. Eier, die nicht von Hühnern, Truthühnern oder Perlhühnern stammen, sind im Betrieb getrennt zu befördern und zu verarbeiten. Vor Wiederaufnahme der Verarbeitung der von Hühnern, Truthühnern oder Perlhühnern stammenden Eier sind sämtliche Geräte und Einrichtungen zu reinigen und zu desinfizieren;
6. das Aufschlagen hat unabhängig vom angewandten Verfahren so zu erfolgen, daß eine Kontamination des Eiinhalts möglichst vermieden wird. Dabei darf der Eiinhalt nicht durch Zentrifugieren oder Zerdrücken der Eier gewonnen werden und auch das Zentrifugieren der leeren Schalen zur Gewinnung von Eiweißresten ist unzulässig. Der Anfall von Schalen oder Membranresten ist auf ein Minimum zu beschränken und darf die Menge nach Kapitel VI Nummer 2 Buchstabe c) nicht übersteigen;
7. nach dem Aufschlagen sind alle Teile des Eiprodukts unverzüglich einer Behandlung zuzuführen. Bei der Wärmebehandlung wird eine geeignete Zeit-Temperatur-Kombination angewandt, um etwaige im Eiprodukt vorhandene pathogene Mikroorganismen zu beseitigen. Während der Wärmebehandlung sind die Temperaturen ständig aufzuzeichnen. Die Aufzeichnungen über jede Partie, die einer Behandlung unterzogen wurde, sind zwei Jahre lang aufzubewahren und gegebenenfalls der zuständigen Behörde vorzulegen. Unzureichend behandelte Partien können unverzüglich einer erneuten Behandlung in demselben Betrieb unterzogen werden, sofern diese erneute Behandlung sie für den menschlichen Verzehr geeignet macht; wird festgestellt, daß eine Partie für den menschlichen Verzehr ungeeignet ist, so ist diese gemäß Kapitel IV Nummer 3 ungenießbar zu machen;
8. erfolgt die Behandlung nicht umgehend nach dem Aufschlagen, so ist der Eiinhalt unter ausreichend hygienischen Bedingungen entweder gefroren oder bei einer Temperatur von höchstens 4 °C zu lagern. Die Lagerzeit bei 4 °C darf achtundvierzig Stunden nicht überschreiten; dies gilt nicht für Bestandteile, die einer Entzuckerung unterzogen werden;
9. 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 Behand-

▼B

lung unterzogen werden können, sofern folgende allgemeine Bedingungen erfüllt sind:

- a) Die Eiprodukte müssen sofort nach ihrer Gewinnung entweder tiefgefroren oder auf eine Temperatur abgekühlt werden, die 4 °C nicht überschreitet; in letzterem Falle sind sie am Bestimmungsort binnen achtundvierzig Stunden nach dem Tage des Aufschlagens einer Behandlung zu unterziehen; dies gilt nicht für Bestandteile, die einer Entzuckerung unterzogen werden;
 - b) sie sind gemäß den Bestimmungen dieser Richtlinie in Behältnisse abzufüllen, zu kontrollieren, zu befördern und weiterzuverwenden;
 - c) sie sind gemäß den Bestimmungen von Kapitel XI zu etikettieren. Die Art der Waren ist dabei wie folgt anzugeben: „Nichtpasteurisiertes Eiprodukt — am Bestimmungsort zu behandeln — Datum und Uhrzeit des Aufschlagens —“;
10. die weitere Verarbeitung nach der Behandlung ist so durchzuführen, daß eine erneute Kontaminierung der Eiprodukte ausgeschlossen ist; insbesondere sind flüssige oder konzentrierte Produkte, die sich nicht durch Stabilisierung bei Umgebungstemperatur halten, sofort oder nach einem Gärungsprozeß zu trocknen oder auf eine Temperatur abzukühlen, die 4 °C nicht überschreitet. Einzufrierende Produkte sind unmittelbar nach der Behandlung einzufrieren;
 11. die Eiprodukte sind auf den in dieser Richtlinie vorgeschriebenen Temperaturen zu halten, bis sie zur Herstellung anderer Nahrungsmittel verwendet werden;
 12. in den zugelassenen Betrieben ist die Herstellung von Eiprodukten aus Ausgangsstoffen, die nicht zur Herstellung von Lebensmitteln geeignet sind, auch zur technischen Verwendung unzulässig.

KAPITEL VI

VORSCHRIFTEN FÜR DIE DURCHFÜHRUNG VON ANALYSEN

1. Mikrobiologische Kriterien

Die Eiproduktpartien müssen nach der Behandlung Stichprobenkontrollen unterzogen werden, die der Betrieb, in dem die Behandlung stattgefunden hat, vornimmt, um zu gewährleisten, daß die nachstehenden Kriterien erfüllt sind:

- a) Salmonellae: Nachweis des Nichtvorhandenseins an 25 g oder ml der Eiprodukte;
 - b) weitere Kriterien:
 - aerobe mesophyle Bakterien: $M = 10^5$ in 1 g oder 1 ml;
 - enterobacteriaceae: $M = 10^2$ in 1 g oder 1 ml;
- staphylococcus aureus: Nachweis des Nichtvorhandenseins an 1 g der Eiprodukte;

▼M2**▼B**

M = Grenzwert für die Bakterienzahl; das Ergebnis der Gesamtprobe ist als unbefriedigend anzusehen, wenn bei einer oder mehreren Einzelproben M erreicht oder überschritten wird.

2. Sonstige Kriterien

Die Eiproduktpartien müssen Stichprobenkontrollen unterzogen werden, die der Betrieb, in dem die Behandlung stattgefunden hat, vornimmt, um zu gewährleisten, daß die nachstehenden Kriterien erfüllt sind:

- a) Der Gehalt der unveränderten Eiprodukte an 3-OH-Buttersäure darf 10 mg/kg Trockenstoff nicht überschreiten.
- b) Zur Gewährleistung hygienischen Umgangs mit den Eiern oder Eiprodukten vor der Behandlung gelten folgende Normen:
 - der Milchsäuregehalt der Eiprodukte darf 1 000 mg/kg Trockenstoff nicht überschreiten (gilt nur für unbehandelte Eiprodukte);
 - der Succinsäuregehalt der Eiprodukte darf 25 mg/kg Trockenstoff nicht überschreiten.

Bei fermentierten Erzeugnissen sind diese Werte jedoch die vor der Fermentierung ermittelten Werte.

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

▼B

- d) Die Menge der Rückstände der in Artikel 5 Absatz 1 genannten Stoffe darf die in Absatz 4 desselben Artikels genannten Toleranzgrenzen nicht überschreiten.
3. Die Kommission legt bis zum 31. Dezember 1991 nach dem Verfahren des Artikels 14 folgendes fest:
- die Analyse- und Kontrollmethoden
 - die Probenahmenpläne
 - die Anzahl der zu entnehmenden Proben
 - die Analyse-Toleranzwerte.

Solange diese Entscheidungen noch nicht ergangen sind, erkennen die Mitgliedstaaten die auf internationaler Ebene zugelassenen Analyse- und Kontrollmethoden als Referenzmethode an.

KAPITEL VII

GESUNDHEITSÜBERWACHUNG BEI DER HERSTELLUNG

1. Die Betriebe unterliegen der Überwachung durch die zuständige Behörde.

Diese Überwachung umfaßt alle erforderlichen Kontrollmaßnahmen, um zu gewährleisten, daß der Hersteller der Eiprodukte die Anforderungen dieser Richtlinie einhält. Insbesondere werden folgende Kontrollmaßnahmen durchgeführt:

- Überwachung des Herkunftsorts der Eier und des Bestimmungsorts der Eiprodukte sowie des in Artikel 4 vierter Gedankenstrich genannten Verzeichnisses;
 - Untersuchung der zur Herstellung von Eiprodukten bestimmten Eier;
 - Kontrolle der Eiprodukte beim Ausgang aus dem Betrieb;
 - Prüfung der Sauberkeit der Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte sowie der Einhaltung der Hygienevorschriften für das Personal;
 - Entnahme aller notwendigen Proben zur Durchführung von Laboruntersuchungen, um sicherzustellen, daß die Eier und Eiprodukte den Anforderungen dieser Richtlinie entsprechen. Die Ergebnisse dieser Kontrollen werden in ein Verzeichnis eingetragen und dem Hersteller der Eiprodukte mitgeteilt;
 - Genußtauglichkeitsbescheinigung.
2. Auf Anordnung der zuständigen Behörde hat der Hersteller der Eiprodukte die Häufigkeit der Laboruntersuchungen gemäß Artikel 4 erster Gedankenstrich zu verstärken, sofern dies für die hygienische Herstellung der Eiprodukte als notwendig erachtet wird.

KAPITEL VIII

ABFÜLLUNG DER EIPRODUKTE IN BEHÄLTNISSE

1. Das Abfüllen der Eiprodukte in Behältnisse muß unter zufriedenstellenden hygienischen Bedingungen erfolgen, so daß jegliche Kontamination der Eiprodukte vermieden wird.

Die Behältnisse müssen alle hygienischen Bedingungen erfüllen, insbesondere:

- dürfen sie die organoleptischen Eigenschaften der Eiprodukte nicht verändern;
 - dürfen sie auf die Eiprodukte keine für den Menschen schädlichen Stoffe übertragen;
 - müssen sie ausreichend fest sein, um einen wirksamen Schutz der Eiprodukte zu gewährleisten.
2. Der Raum zur Lagerung der Behältnisse muß frei von Staub und Ungeziefer sein; das Material für Einwegbehältnisse darf nicht auf dem Fußboden gelagert werden.
3. Für Eiprodukte verwendete Behältnisse müssen beim Einfüllen sauber sein; Mehrwegbehältnisse müssen vor dem Einfüllen gereinigt, desinfiziert und gespült werden.
4. Die Behältnisse müssen auf hygienische Weise in den Arbeitsraum verbracht und unverzüglich verwendet werden.
5. Sofort nach dem Einfüllen müssen die Behältnisse verschlossen und in die Lagerräume gemäß Kapitel II Nummer 1 verbracht werden.
6. Für Eiprodukte benutzte Behältnisse können erforderlichenfalls für andere Nahrungsmittel verwendet werden, sofern sie gereinigt und desinfiziert werden, um eine Kontaminierung der Eiprodukte zu vermeiden.

▼B

7. Behälter, die zur Beförderung von Eiprodukten in Großmengen verwendet werden, müssen hygienisch einwandfrei sein und insbesondere folgenden Anforderungen entsprechen:

- ihre Innenwände und anderen Teile, die mit dem Eiprodukt in Berührung kommen können, müssen aus Material bestehen, das glatt, korrosionsbeständig, leicht zu waschen, zu reinigen und zu desinfizieren ist; es darf an das Eiprodukt keine Stoffe in einer Menge abgeben, die die menschliche Gesundheit gefährden, die Zusammensetzung des Eiprodukts verändern oder seine organoleptischen Eigenschaften beeinträchtigen kann;
- sie müssen so beschaffen sein, daß das Eiprodukt vollständig entfernt werden kann; sind die Behälter mit Hähnen versehen, so müssen diese sich leicht abnehmen, zerlegen, waschen, reinigen und desinfizieren lassen;
- sie müssen sofort nach jedem Gebrauch und, soweit erforderlich, vor jedem erneuten Gebrauch gewaschen, gereinigt, desinfiziert und gespült werden;
- sie müssen nach dem Einfüllen, während des Transports und bis zur Verwendung der Eiprodukte angemessen dicht verschlossen sein;
- sie dürfen nur zum Transport von Eiprodukten verwendet werden.

Unbeschadet der Bestimmungen dieses Kapitels bestimmt die Kommission jedoch erforderlichenfalls erstmalig bis zum 31. Dezember 1990 nach dem Verfahren des Artikels 14, sofern dies sich nicht nachteilig auf die Eiprodukte und die übrigen betroffenen Erzeugnisse auswirkt, welchen besonderen Bedingungen Behälter entsprechen müssen, die beim Transport anderer Nahrungsmittel verwendet werden, insbesondere hinsichtlich

- Waschen, Reinigen und Desinfizieren vor jeder Wiederverwendung,
- der Bedingungen beim Transport,
- der Fristen der Verwendung.

Bis zum Inkrafttreten der im zweiten Absatz genannten Beschlüsse, jedoch spätestens bis zum 31. Dezember 1991,

- bleiben die einzelstaatlichen Vorschriften, die die Verwendung von Behältern anderer Nahrungsmittel als Eiprodukte für den Transport im innerstaatlichen Bereich zulassen, sowie diesbezügliche zweiseitige Vereinbarungen zwischen den Mitgliedstaaten in Kraft, sofern die allgemeinen Bestimmungen des Vertrages eingehalten werden;
- dürfen die Mitgliedstaaten, deren einzelstaatliche Vorschriften dies zulassen, die Verbringung in ihr Gebiet von Transporten aus anderen Mitgliedstaaten, die dieselbe Zulassung vorsehen, weder beschränken noch untersagen;
- dürfen die Mitgliedstaaten, die in ihrem Gebiet den Transport anderer Nahrungsmittel in für den Transport von Eiprodukten bestimmten Behältern verbieten, für die Transporte von Eiprodukten aus anderen Mitgliedstaaten dieselben Anforderungen vorschreiben.

KAPITEL IX

LAGERUNG

1. Eiprodukte müssen in den in Kapitel II Nummer 1 vorgesehenen Räumen gelagert werden.
2. Eiprodukte, für die bestimmte Lagertemperaturen einzuhalten sind, müssen auf diesen Temperaturen gehalten werden. Die Lagertemperaturen sind aufzuzeichnen und das Kühltempo muß so sein, daß das Produkt die erforderlichen Temperaturen möglichst bald erreicht; die Behälter müssen so gelagert werden, daß die Luft um die Behälter frei zirkulieren kann.

▼B

3. Bei der Lagerung dürfen folgende Temperaturen nicht überschritten werden:
- tiefgefrorene Produkte: — 18 °C
 - gefrorene Produkte: — 12 °C
 - gekühlte Produkte: + 4 °C.

▼M2

▼B

KAPITEL X

BEFÖRDERUNG

1. Fahrzeuge und Behältnisse für die Beförderung von Eiprodukten müssen so gebaut und ausgestattet sein, daß die in dieser Richtlinie vorgesehenen Temperaturen während der gesamten Beförderungsdauer kontinuierlich eingehalten werden können.
2. Die Eiprodukte müssen so versandt werden, daß sie während der Beförderung vor allen schädlichen Einflüssen angemessen geschützt sind.
3. Bei der Beförderung müssen die in Kapitel IX Nummer 3 aufgeführten Temperaturen eingehalten werden.

KAPITEL XI

KENNZEICHNUNG DER EIPRODUKTE

1. Unbeschadet der Bestimmungen der Richtlinie 79/112/EWG muß jede Sendung von Eiprodukten, die den Betrieb verläßt, mit einem Etikett gekennzeichnet sein, das folgende Angaben enthält:

i) entweder:

▼A2

- im oberen Teil in Großbuchstaben den oder die Kennbuchstaben des Versandlands, d.h. B/CZ/DK/D/EE/EL/E/F/IRL/I/CY/LV/LT/L/HU/MT/NL/AT/PL/P/SI/SK/FI/SE/UK, gefolgt von der Zulassungsnummer des Betriebes;
- im unteren Teil eines der folgenden Kürzel: CEE - EØF - EWG - EOK - EEC - EEG - ETY - EHS - EMÜ - EEK - EEB - EGK - KEE - EGS;

▼B

ii) oder:

- im oberen Teil in Großbuchstaben den Namen des Versandlands;
- in der Mitte die Kontrollnummer des zugelassenen Betriebes;

▼A2

- im unteren Teil eine der folgenden Abkürzungen: CEE - EØF - EWG - EOK - EEC - EEG - ETY - EHS - EMÜ - EEK - EEB - EGK - KEE - EGS;

▼B

- iii) die Temperatur, auf der die Eiprodukte gehalten werden müssen, sowie der Zeitraum, in dem so ihre Konservierung gewährleistet werden kann.

Das Etikett ist deutlich sichtbar in dauerhafter und leicht leserlicher Schrift anzubringen.

2. Die Beförderungspapiere müssen insbesondere folgende Angaben enthalten:
 - a) die Bezeichnung des Erzeugnisses, einschließlich der Geflügelart, von der die Eier stammen;
 - b) die Partienummer;
 - c) den Bestimmungsort sowie den Namen und die Anschrift des ersten Empfängers.
3. Diese Angaben sowie die Angabe in der Genußtauglichkeitskennzeichnung haben in der bzw. den Amtssprachen des Bestimmungslandes zu erfolgen.