

431. Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft über Qualitätsklassen für Hühnereier

Auf Grund § 2 Abs. 1, § 3 Abs. 3, § 4 Abs. 1 und 2 lit. a, § 5, § 6, § 7 Abs. 3, § 8 Abs. 1 und 2, § 9 Abs. 3 und § 10 Abs. 1 des Qualitätsklassengesetzes, BGBl. Nr. 161/1967, in der Fassung der Bundesgesetze BGBl. Nr. 468/1971, 519/1987 und 382/1991 wird im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz und dem Bundesminister für wirtschaftliche Angelegenheiten verordnet:

§ 1. (1) Diese Verordnung gilt für Hühnereier in der Schale (im folgenden Eier genannt), die in frischem, gekochtem oder ohne Zusatz von Konservantien haltbar gemachtem Zustand zum unmittelbaren Verbrauch oder zur Verwertung in Verarbeitungsbetrieben bestimmt sind.

(2) Eier dürfen mit Eiern von Geflügel anderer Art als Hühner nicht in gemeinsamer Packung in Verkehr gebracht werden.

§ 2. (1) Qualitätsklassen für Eier sind: „Klasse Extra“, „Klasse I“, „Klasse II“, „Klasse III“, „Klasse Industrieier“ und „Klasse gekochte Eier“. Die zusätzliche Verwendung der Bezeichnungen „Vollfrische Eier“ für „Klasse I“, „Frische Eier“ für „Klasse II“ und „Kocheier“ für „Klasse III“ ist gestattet.

(2) Andere als die im Abs. 1 angeführten Angaben für die Bezeichnung der Qualität von Eiern oder eine irreführende Aufmachung der Packung sind nicht zulässig.

(3) Eier, die nicht mehr den Erfordernissen der angegebenen Qualitätsklasse entsprechen, sind auszusortieren und entsprechend ihren neuen Merkmalen neu einzustufen.

(4) Werden Eier unter einer der im Abs. 1 angeführten Bezeichnung in Verkehr gesetzt, so gelten hiefür die Bestimmungen der §§ 3 bis 5, 7 und 8.

§ 3. (1) Eier der „Klasse Extra“ müssen gemäß Abs. 2 Z 1, 2 und 4 bis 7 entsprechen und überdies

1. in Verpackungseinheiten bis 30 Stück (Kleinpackungen) abgepackt,
2. auf der Verpackung mit einer Banderole oder Plombe versehen sein, die den Aufdruck „Extra“ sowie das Verpackungsdatum zu tragen hat und nach Ablauf von zwei Wochen, gerechnet ab Verpackungsdatum, zu entfernen ist,
3. darf die Höhe der Luftkammer nicht mehr als 4 mm betragen,
4. der Gewichtsgruppe „1“, „2“ oder „3“ (§ 4) angehören,
5. innerhalb der Kleinpackungen von einheitlicher Schalenfarbe sein,
6. aus einem Erzeugungsbetrieb oder aus Betrieben mit gemeinsamer Lieferung an eine Verpackungsstelle bzw. mit gemeinsamer Verpackungsstelle stammen und
7. dürfen die Eier weder gewaschen noch einer sonstigen Oberflächenbehandlung unterzogen worden sein.

(2) Für Eier der „Klasse I“ gelten folgende Erfordernisse:

1. Frischzustand: die Eier dürfen zum Zeitpunkt der Abgabe an den Verbraucher nicht älter als zwei Wochen, gerechnet ab dem Tage der erstmaligen Verpackung durch die Verpackungsstelle, sein; sie müssen an diese mindestens zweimal wöchentlich, jeweils spätestens am dritten Tag nach dem Einsammeln, abgeliefert worden sein; die Angabe des Verpackungstages muß spätestens am dritten Tag nach der Anlieferung der Eier auf der Verpackung angebracht worden sein;
2. Schale: sauber, unverletzt;
3. Luftkammer: unbeweglich, ihre Höhe darf nicht mehr als 5 mm betragen;
4. Eiweiß: klar, durchsichtig, gallertartig fest und frei von Einlagerungen jeder Art;
5. Dotter: beim Durchleuchten nur schattenhaft sichtbar, ohne deutliche Umrisslinie, beim Drehen des Eies in zentraler Lage verharrend, frei von Einlagerungen jeder Art sowie von Verfärbungen; der Keim darf nicht sichtbar entwickelt sein;

6. Geruch: frei von fremdem oder schlechtem Geruch;
7. die Eier dürfen, mit Ausnahme beim Feilbieten im Detailhandel, nicht in Räumen oder Einrichtungen mit einer künstlich erzeugten Temperatur von unter +5° C gekühlt sein.

(3) Eier der „Klasse II“ müssen gemäß Abs. 2 Z 2 und 4 bis 7 und folgenden Erfordernissen entsprechen:

1. Die Eier dürfen zum Zeitpunkt der Abgabe an den Verbraucher nicht älter als vier Wochen, gerechnet ab dem Tage der erstmaligen Verpackung durch die Verpackungsstelle, sein; sie müssen an diese mindestens einmal wöchentlich abgeliefert worden sein; die Angabe des Verpackungstages muß spätestens am dritten Tag nach der Anlieferung der Eier auf der Verpackung angebracht worden sein;
2. die Höhe der Luftkammer darf nicht mehr als 7 mm betragen.

(4) Eier der „Klasse III“ sind Eier mit einer Luftkammerhöhe von über 7 mm, leicht verschmutzte Eier, Eier mit verletzter Kalkschale, jedoch ohne Verletzung der Schalenhaut, sowie ohne Zusatz von Konservantien haltbar gemachte Eier. Eier dieser Klasse müssen frei von Verfärbungen, schlechtem Geruch sowie von Einlagerungen sein, jedoch sind bis stecknadelkopfgroße, auf den Legevorgang zurückzuführende Blutflecken sowie Hahnenritze zulässig.

(5) Eier der „Klasse Industrieier“ sind Eier, die den Anforderungen von Eiern der Klassen Extra, I, II und III nicht entsprechen und die, sofern sie den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen entsprechen und nicht verdorben sind, nur zum Zwecke der Verarbeitung in Verarbeitungsbetrieben in Verkehr gesetzt werden dürfen. Die Eier brauchen nicht gewichtssortiert sein.

(6) Eier der „Klasse gekochte Eier“ müssen frei von fremdem Geruch oder Geschmack sein. Die Schale der Eier darf entsprechend den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen gefärbt sein.

§ 4. Gewichtsgruppen für Eier sind:

- „1“: Eier mit einem Gewicht von 70 g und darüber,
- „2“: Eier mit einem Gewicht von unter 70 g bis 65 g,
- „3“: Eier mit einem Gewicht von unter 65 g bis 60 g,
- „4“: Eier mit einem Gewicht von unter 60 g bis 55 g,
- „5“: Eier mit einem Gewicht von unter 55 g bis 50 g,
- „6“: Eier mit einem Gewicht von unter 50 g bis 45 g,
- „7“: Eier mit einem Gewicht von unter 45 g.

§ 5. (1) Bei ausländischen Eiern muß, unbeschadet der sonstigen Erfordernisse dieser Verordnung,

jedes einzelne Ei mit einem den Namen des Herkunftsstaates aufweisenden Stempel mit dem Mindestausmaß von 10 × 5 mm versehen sein. Bei gefärbten Eiern der Klasse „Gekochte Eier“ muß an mindestens 50% der Eier ein Abdruck des Herkunftsstempels erkennbar sein.

(2) Gekühlte sowie sonst haltbar gemachte Eier (§ 1 Abs. 1), ausgenommen Eier der Klasse „Gekochte Eier“, müssen zum Zeitpunkt der Einlagerung mit einem Stempel, der das Zeichen „△“ trägt, versehen sein.

(3) Die Schrift für die Angaben gemäß Abs. 1 und 2 muß eine Mindesthöhe von 3 mm aufweisen.

(4) Jede Packung muß auf der Außenseite deutlich les- und sichtbar sowie unverwischbar folgende Angaben enthalten:

1. Produktions- oder Verpackungsbetrieb: Name, Anschrift oder Geschäftssymbol;
2. Herkunftsland bei ausländischen Eiern;
3. Qualitätsklasse;
4. „Eier“, wenn der Inhalt der Packung von außen nicht erkennbar ist;
5. Gewichtsgruppe und
6. Verpackungstag (Tag der erstmaligen Verpackung), bei der Klasse „Gekochte Eier“ der Tag der Verarbeitung (Tag, an dem die Eier gekocht wurden).

(5) Bei Industrieiern genügen die Angaben gemäß Abs. 4 Z 1, 2 und 3.

(6) Die Bestimmungen des Abs. 4 gelten auch für Kleinpäckchen gemäß § 3 Abs. 1 Z 1. Bei Überverpackungen von Kleinpäckchen (Transportgebinden) kann auf die Kennzeichnung der Überverpackung verzichtet werden.

(7) Beim Feilbieten der Eier im Detailhandel kann auf die Angaben gemäß Abs. 4 Z 1, 2 und 6 verzichtet werden, wenn die Eier aus einer gemäß Abs. 4 ordnungsgemäß gekennzeichneten Packung entnommen wurden.

(8) Zur Kennzeichnung von Eiern dürfen nur deutlich sichtbare, auf Grund des Lebensmittelgesetzes 1975, BGBl. Nr. 86, in der Fassung BGBl. Nr. 226/1988 zugelassene, kochechte und unverwischbare Stempelfarben verwendet werden.

(9) Bei Packungen mit einem Inhalt von über 30 Eiern (Großpackungen) müssen die zur Kennzeichnung verwendeten Zettel mindestens 60 cm² groß sein. Die Schrift der Kennzeichnung muß eine Mindesthöhe von 4 mm aufweisen.

(10) Die Abgabe von Eiern im Sinne des § 10 Abs. 1 des Qualitätsklassengesetzes ist gestattet. Dies gilt jedoch nicht für Eier der Klasse Extra.

§ 6. (1) Zur Kennzeichnung nach der Art und Weise der Leghennenhaltung darf nur eine der nachstehenden Angaben gemacht werden:

1. „Eier aus Freilandhaltung“,
2. „Eier aus Bodenhaltung“,
3. „Eier aus Volierenhaltung“.

(2) Die Angaben gemäß Abs. 1 sind nur zulässig, wenn

7.

1. die Eier in Haltungen erzeugt werden, die den in der Anlage angeführten Mindestbedingungen entsprechen und
2. Erzeuger und Verpackungsstelle in einem von der Bezirksverwaltungsbehörde zu führenden Register eingetragen sind.

(3) Zur Eintragung in das Register gemäß Abs. 2 Z 2 haben Erzeuger und Verpackungsstellen eine Anmeldung bei der Bezirksverwaltungsbehörde unter Angabe der jeweiligen Art und Weise der Legehennenhaltung vorzunehmen.

(4) Die Erzeuger von nach Abs. 1 gekennzeichneten Eiern haben, aufgeschlüsselt nach Art und Weise der Legehennenhaltung sowie nach Stallungen, Aufzeichnungen zu führen über:

1. Tag des Aufstallens, Alter beim Aufstall und Anzahl der Legehennen,
2. Tageslegeleistung und
3. Tageslieferungen unter Angabe von
 - a) Namen und Anschrift des Käufers,
 - b) Anzahl oder Gewicht der Eier pro Lieferung und
 - c) Lieferdatum.

(5) Die Verpackungsstellen haben hinsichtlich der nach Abs. 1 gekennzeichneten Eier, aufgeschlüsselt nach Art und Weise der Legehennenhaltung, Aufzeichnungen zu führen über:

1. Namen und Anschrift der Erzeuger,
2. Anzahl der von jedem Erzeuger gehaltenen Legehennen,
3. Tageslieferungen jedes Erzeugers unter Angabe von
 - a) Anzahl oder Gewicht der Eier pro Lieferung und
 - b) Lieferdatum und
4. Tagesverkauf unter Angabe von
 - a) Namen und Anschrift des Käufers,
 - b) Anzahl und Gewichtsguppe der verkauften Eier sowie Anzahl der Packstücke und
 - c) Lieferdatum.

(6) Die Transportgebinde der Lieferungen von den Erzeugern zu den Verpackungsstellen müssen mit folgenden Angaben gekennzeichnet sein:

1. Art und Weise der Legehennenhaltung gemäß Abs. 1 und
2. Name und Anschrift des Erzeugers.

§ 7. (1) Die Verpackung muß so beschaffen sein, daß die Eier in angemessener Weise, insbesondere vor Qualitätsminderung und Bruch geschützt sind.

(2) Das für die Verpackung von Eiern verwendete Packmaterial muß ungebraucht und sauber sein.

§ 8. Toleranzen sind nach Maßgabe der nachstehenden Bestimmungen zugelassen:

1. Qualitätstoleranzen:
 - a) In Kleinpäckungen bis 18 Stück darf ein Ei, über 18 Stück dürfen zwei Eier der nächstniedrigeren Qualitätsklasse angehören,

b) in sonstigen Packungen dürfen höchstens 5% der Eier der nächstniedrigeren Qualitätsklasse angehören.

2. Gewichtstoleranzen.

a) In den einzelnen Gewichtsgruppen dürfen, sofern das durchschnittliche Gewicht gemäß lit. b gegeben ist, 10% der Eier, bei Kleinpäckungen bis 10 Stück ein Ei, bei Kleinpäckungen bis 20 Stück zwei Eier und bei Kleinpäckungen bis 30 Stück drei Eier der nächstniedrigeren oder nächsthöheren Gewichtsguppe angehören.

Bei gekochten Eiern dürfen infolge des Gewichtsverlustes durch Kochen 30%, nach drei Wochen ab Verpackungstag 40% der Eier der nächstniedrigeren Gewichtsguppe angehören.

b) Für die einzelnen Gewichtsguppen gelten als Durchschnittsgewicht:

- | | |
|---------------------------|------------------|
| Gewichtsguppe 1 | mindestens 70 g, |
| Gewichtsguppe 2 | mindestens 66 g, |
| Gewichtsguppe 3 | mindestens 61 g, |
| Gewichtsguppe 4 | mindestens 56 g, |
| Gewichtsguppe 5 | mindestens 51 g, |
| Gewichtsguppe 6 | mindestens 46 g. |

§ 9. (1) Diese Verordnung tritt mit 1. September 1992 in Kraft.

(2) Die §§ 17 bis 23 der Qualitätsklassenverordnung, BGBl. Nr. 136/1968, zuletzt geändert durch BGBl. Nr. 577/1990, treten mit Ablauf des 31. August 1992 außer Kraft.

Fischler

Anlage

Mindestbedingungen für Legehennenhaltungen zur Eiererzeugung gemäß § 6 Abs. 1

1. Eier mit der Angabe „Eier aus Freilandhaltung“ müssen in Haltungen erzeugt sein, bei denen
 - die Hühner tagsüber uneingeschränkt Zugang zu einem Auslauf im Freien haben,
 - die Auslaufläche zum größten Teil bewachsen ist,
 - die Bestandesdichte höchstens 1 000 Hühner pro ha Auslauf oder die Mindestauslaufläche je Huhn 10 m² beträgt,
 - das Innere der Stallung den Bedingungen gemäß Z 2 entspricht.

2. Eier mit der Angabe „Eier aus Bodenhaltung“ müssen in Haltungen erzeugt sein, bei denen
 - die Bestandesdichte höchstens sieben Hühner pro m² Stallbodenfläche beträgt,
 - mindestens ein Drittel dieser Fläche mit Streumaterial, wie Stroh, Holzspänen, Sand oder Torf, bedeckt ist,

- ein ausreichender Teil der Stallfläche zur Aufnahme der Ausscheidungen der Hühner dient.
- 3. Eier mit der Angabe „Eier aus Volierenhaltung“ müssen in Haltungen erzeugt sein, bei denen
 - die Bestandesdichte höchstens neun Hühner pro m² der für Hühner begehbaren Fläche, höchstens jedoch 25 Hühner pro m² Stallbodenfläche beträgt,
 - das Innere der Stallungen mit Sitzstangen ausgestattet ist, deren Länge ausreicht, um jedem Huhn mindestens 20 cm Platz zu bieten.