

Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)

Eierlikör aus häuslicher und kleingewerblicher Fertigung - Herstellung unter Verwendung von Rohei

Stellungnahme des BfR vom 26. Februar 2003

Die "Verordnung über die hygienischen Anforderungen an das Behandeln und Inverkehrbringen von Hühnereiern und roeihaltigen Lebensmitteln" (Hühnereier-Verordnung) regelt u.a. den Umgang mit rohen Hühnereiern bei der Herstellung von Lebensmitteln.

In der geltenden Fassung dieser Verordnung ist die Erhitzung als wirksames Verfahren zur Abtötung von Salmonellen genannt. Im Privathaushalt oder im kleingewerblichen Betrieb hergestellter Eierlikör wird die Eigelbmasse üblicherweise nicht erhitzt, weil eine Pasteurisation (Erhitzen auf ca. 64°C für 5 bis 6 Minuten) meist zum Stocken der Masse führt. Damit verstößt die Produktion im Prinzip gegen die Vorschriften des §2, Absatz 2, der Hühnereier-Verordnung; die Erzeugnisse sind daher zur Zeit rechtlich nicht verkehrsfähig. Das Bundesinstitut für Risikobewertung wurde gebeten zu prüfen, ob die Zugabe von Alkohol bei der Eierlikörherstellung als alternatives Salmonellen-abtötendes Verfahren angesehen werden und die Hühnereier-Verordnung - wissenschaftlich begründet – entsprechend geändert werden kann.

Stellungnahme

Durch den Zusatz von unvergälltem Alkohol zu Eigelb werden Enterobacteriaceen (z.B. Salmonellen) abgetötet - Keime die Magen-Darminfektionen auslösen können. Die Keimreduktion ist von einer Kombination aus der Alkoholkonzentration sowie der Dauer der Einwirkung und der Temperatur abhängig. Bei einem bestimmten Alkoholgehalt (z.B. 14% Endkonzentration) in der gezuckerten Eigelb-Alkohol-Mischung ist die Keimabtötung beispielsweise bei Raumtemperatur höher als bei gekühlter Lagerung.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung empfiehlt, dass Eierliköre aus hauseigener oder kleingewerblicher Herstellung eine Alkohol-Endkonzentration von mindestens 10 Prozent aufweisen müssen. Zudem sollte berücksichtigt werden, dass die Roheier mit der Alkoholkomponente separat gemischt und diese Mischung mindestens drei Tage bei Raumtemperatur stehen gelassen werden muss, um eine Keimreduktion herbeizuführen.

Die geltende Fassung der Hühnereier-Verordnung nennt die Erhitzung als geeignetes Verfahren zur Abtötung von Salmonellen. Sofern es sich um bestimmungsgemäß kalt zu verzehrende roeihaltige Produkte wie z.B. Tiramisu, bestimmte Puddings und Cremes handelt, greifen andere Maßnahmen, insbesondere Kühlanforderungen und Verbrauchsfristen, die in §2, Absatz 2, Buchstabe b und Absatz 3 festgelegt sind, das heißt Abkühlung auf +7°C innerhalb von 2 Stunden und Abgabe an den Verbraucher innerhalb von 24 Stunden bzw. Kennzeichnung mit dem Hinweis "sofort verbrauchen". § 3 dieser Verordnung stellt Anforderungen an sonstige Gewerbebetriebe, die den vorgenannten thermisch-zeitlichen Beschränkungen entsprechen. Diese Maßnahmen decken die Vielfalt der auf dem Markt angebotenen roeihaltigen Erzeugnisse aber offenbar nicht ab. Dies kann zu Rechtsunsicherheiten führen, wie der unter Verwendung von Rohei hergestellte Eierlikör zeigt. Um dies zu vermeiden, sollte der Ordnungsgeber erwägen, auch andere als die bislang durch die Hühnereier-Verordnung zugelassenen Verfahren zu erlauben. Eine aus wissenschaftlicher Sicht akzeptable Methode wäre die Abtötung von Salmonellen durch Alkohol.
