

Allgemeine Verkaufs- und Lieferbedingungen

Version 1.0 · gültig ab 2026-08-04

Caspar Thier, Eiergroßhandel, Osthellen 2, 48727 Billerbeck

– nachfolgend „Verkäufer“ –

Stand: 04.08.2026 · Version 1.0

1. Geltungsbereich

1. Diese Allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen („AGB“) gelten für alle Angebote, Verkäufe und Lieferungen des Verkäufers an Unternehmer im Sinne des § 14 BGB, juristische Personen des öffentlichen Rechts und öffentlich-rechtliche Sondervermögen („Kunde“). Sie gelten insbesondere für Bestellungen über das Kundenportal.
2. Lieferungen an Verbraucher sind nicht Gegenstand dieser AGB.
3. Abweichende oder entgegenstehende Bedingungen des Kunden gelten nur, wenn der Verkäufer ihrer Geltung ausdrücklich in Textform zugestimmt hat. Individuelle Vereinbarungen und die Angaben in der jeweiligen Auftragsbestätigung haben Vorrang vor diesen AGB.
4. Diese AGB gelten in der vom Kunden bei Abgabe seiner Bestellung akzeptierten Fassung. Die verwendete Fassung wird zur Bestellung protokolliert.
5. Änderungen dieser AGB gelten nur für Verträge, die nach Annahme der geänderten Fassung geschlossen werden. Eine rückwirkende Änderung bereits geschlossener Verträge findet nicht statt. Bei wiederkehrenden Bestellungen gilt für die daraus erzeugten Lieferaufträge grundsätzlich die bei Einrichtung der wiederkehrenden Bestellung akzeptierte Fassung, bis eine neue Fassung wirksam vereinbart wird.

2. Angebote und Vertragsschluss

1. Angebote des Verkäufers sind freibleibend, sofern sie nicht ausdrücklich als verbindlich bezeichnet werden.
2. Mit dem Absenden einer Bestellung gibt der Kunde ein verbindliches Angebot zum Abschluss eines Kaufvertrags ab. Ein Vertrag kommt durch eine Auftragsbestätigung des Verkäufers in Textform oder durch Ausführung der Lieferung zustande, je nachdem, welches Ereignis zuerst eintritt.
3. Der Verkäufer ist berechtigt, eine Bestellung abzulehnen, wenn die bestellte Ware nicht verfügbar ist, vereinbarte Zahlungsbedingungen nicht erfüllt sind oder sonstige sachliche Gründe der Ausführung entgegenstehen.
4. Angaben zu Beschaffenheit, Güteklasse, Gewichtsklasse, Haltungsform, Herkunft, Verpackung, Menge und Liefertermin ergeben sich aus der Auftragsbestätigung und den zugehörigen Waren- und Begleitdokumenten.

3. Preise und Zahlung

1. Es gelten die in der Auftragsbestätigung ausgewiesenen Preise. Soweit nichts anderes angegeben ist, verstehen sich die Preise netto zuzüglich der jeweils geltenden Umsatzsteuer.
2. Transport-, Paletten-, Verpackungs- und sonstige Nebenkosten werden berechnet, soweit sie vereinbart oder in der Auftragsbestätigung ausgewiesen sind.
3. Rechnungen sind zu dem auf der Rechnung angegebenen Zeitpunkt ohne Abzug fällig. Ist kein Zahlungsziel angegeben, gelten die gesetzlichen Bestimmungen.

4. Skonto darf nur abgezogen werden, wenn dies ausdrücklich vereinbart wurde und sämtliche fälligen Forderungen des Verkäufers ausgeglichen sind.

5. Der Kunde kann nur mit unbestrittenen, rechtskräftig festgestellten oder entscheidungsreifen Forderungen aufrechnen. Zurückbehaltungsrechte dürfen nur wegen Ansprüchen aus demselben Vertragsverhältnis ausgeübt werden.

4. Lieferung, Liefertermine und Gefahrübergang

1. Liefertermine sind nur verbindlich, wenn sie ausdrücklich als verbindlich bestätigt wurden. Bei unverbindlichen Terminen wird der Verkäufer den Kunden über wesentliche Verzögerungen informieren.

2. Zumutbare Teillieferungen sind zulässig, sofern sie für den Kunden wirtschaftlich verwendbar sind und keine unzumutbaren Mehrkosten verursachen.

3. Bei Lieferung durch den Verkäufer geht die Gefahr mit Übergabe am vereinbarten Lieferort auf den Kunden über. Bei Abholung geht die Gefahr mit Bereitstellung und Übergabe der Ware über. Bei Versendung durch einen vom Kunden beauftragten oder ausgewählten Frachtführer gelten ergänzend die gesetzlichen Vorschriften.

4. Der Kunde hat sicherzustellen, dass die Ware am vereinbarten Lieferort unverzüglich angenommen und sachgerecht eingelagert werden kann. Wartezeiten oder weitere Anfahrten, die der Kunde zu vertreten hat, können nach vorheriger Information angemessen berechnet werden.

5. Ereignisse außerhalb des zumutbaren Einflussbereichs des Verkäufers, insbesondere Naturereignisse, Tierseuchen, behördliche Maßnahmen, Energie- oder Rohstoffausfälle, Verkehrs- und Betriebsstörungen, Streiks oder nicht vom Verkäufer zu vertretende Ausfälle in der Lieferkette, verlängern Lieferfristen angemessen. Ist die Leistung dauerhaft unmöglich oder unzumutbar, kann die betroffene Partei hinsichtlich des noch nicht erfüllten Teils vom Vertrag zurücktreten.

5. Beschaffenheit und gesetzliche Vermarktungsnormen für Eier

1. Soweit Eier als Güteklasse A verkauft werden, müssen sie bei der maßgeblichen Kontrolle grundsätzlich die gesetzlichen Qualitätsmerkmale erfüllen. Dazu gehören insbesondere eine saubere, unbeschädigte Schale und Kutikula von normaler Form, eine Luftkammer von grundsätzlich höchstens 6 mm, klares und durchsichtiges Eiklar, ein nicht sichtbar entwickelter Keim sowie das Fehlen fremder Ein- oder Auflagerungen und unbeabsichtigter Fremdgerüche.

2. Nach Artikel 18 der Delegierten Verordnung (EU) 2023/2465 gelten bei amtlichen Kontrollen von Partien der Klasse A zum Zeitpunkt des Inkrafttretens dieser AGB folgende Kontrolltoleranzen für Qualitätsmängel:

- in der Packstelle unmittelbar vor dem Versand: 5 % Eier mit Qualitätsmängeln;
- auf anderen Vermarktungsstufen: 7 % Eier mit Qualitätsmängeln;
- enthält die kontrollierte Partie weniger als 180 Eier, werden diese Prozentsätze für die amtliche Kontrolle verdoppelt.

3. Diese Kontrolltoleranzen sind keine zugesicherte Fehlerquote und keine Erlaubnis, wissentlich mangelhafte Eier zu vermarkten. Insbesondere berechtigt die Toleranz von 7 % einen Kunden nicht dazu, wissentlich bis zu 7 % nicht den Merkmalen der Güteklasse A entsprechende Eier weiterzuverkaufen. Jeder Marktteilnehmer bleibt für die Einhaltung der für ihn geltenden lebensmittel- und vermarktungsrechtlichen Vorschriften verantwortlich.

4. Für das Stückgewicht gilt bei amtlichen Kontrollen grundsätzlich eine Toleranz von höchstens 10 % Eiern aus den unmittelbar benachbarten Gewichtsklassen; hiervon dürfen höchstens 5 % der unmittelbar niedrigeren Gewichtsklasse angehören. Bei Partien unter 180 Eiern werden auch diese Gewichtstoleranzen für die amtliche Kontrolle verdoppelt. Für unleserliche Kennzeichnungen gilt bei der Kontrolle von Partien und Verpackungen grundsätzlich eine Toleranz von 20 %.

5. Eier müssen nach der zum Zeitpunkt des Inkrafttretens dieser AGB geltenden unionsrechtlichen Regelung binnen 28 Tagen nach dem Legen an den Verbraucher abgegeben werden. Für Eier von Hennen der Art Gallus gallus darf das Mindesthaltbarkeitsdatum höchstens 28 Tage nach dem Legen betragen. Die Bezeichnungen „Extra“ und „Extra frisch“ dürfen grundsätzlich nur bis zum neunten Tag nach dem Legedatum verwendet werden. Der Kunde ist für die Einhaltung dieser Fristen bei seinem Weiterverkauf verantwortlich.

6. Maßgeblich ist stets die im Zeitpunkt der Lieferung geltende Rechtslage. Zwingende gesetzliche Anforderungen und später geänderte gesetzliche Grenz-, Toleranz- oder Vermarktungswerte gehen den vorstehenden Angaben vor.

6. Wareneingangskontrolle und Mängelanzeige

1. Der Kunde ist verpflichtet, jede Lieferung unmittelbar nach Ablieferung im Rahmen eines ordnungsgemäßen Geschäftsgangs zu untersuchen. Die Wareneingangskontrolle umfasst insbesondere:

- Identität, Menge, Güte- und Gewichtsklasse sowie Kennzeichnung der Ware;
- Zustand von Paletten, Transport- und Verkaufsverpackungen;
- das Öffnen einer angemessenen Anzahl von Transport-, Um- und erforderlichenfalls Verkaufsverpackungen, soweit dies für eine repräsentative Prüfung des Inhalts notwendig ist;
- die Entnahme von Stichproben aus unterschiedlichen Bereichen der Lieferung und der Palette, insbesondere aus oberen, mittleren und unteren Lagen sowie möglichst aus verschiedenen Seitenbereichen;
- sichtbare Bruch-, Knick-, Schmutz-, Feuchtigkeits-, Kondensations- oder sonstige Qualitätsmängel;
- erkennbare Abweichungen bei Temperatur, Geruch oder Lagerungszustand;
- Übereinstimmung von Partie, Mindesthaltbarkeitsdatum und Begleitdokumenten.

Eine ausschließlich äußerliche Kontrolle der geschlossenen Palette oder der äußeren Folierung genügt nicht, wenn der Zustand der enthaltenen Ware nur durch das Öffnen von Verpackungen beurteilt werden kann. Die unteren Palettenlagen sind besonders zu berücksichtigen, weil diese Ware im üblichen Warenumschlag häufig zuletzt entnommen oder verkauft wird und dort außerdem Druck-, Feuchtigkeits- oder Temperaturabweichungen unentdeckt bleiben können.

2. Erkennbare Mängel und Mengenabweichungen sind dem Verkäufer unverzüglich mitzuteilen. Eine Meldung innerhalb von 24 Stunden nach Ablieferung wird ausdrücklich empfohlen und gilt im Regelfall als angemessener Zeitraum für die Dokumentation erkennbarer Mängel. Die gesetzlichen Anforderungen an eine unverzügliche Untersuchung und Anzeige, insbesondere § 377 HGB, bleiben unberührt.

3. Mängel, die bei einer ordnungsgemäßen Wareneingangskontrolle nicht erkennbar waren, sind unverzüglich nach ihrer Entdeckung anzuzeigen. Die 24-Stunden-Empfehlung beginnt bei solchen verdeckten Mängeln erst mit ihrer Entdeckung und stellt keine Verkürzung zwingender gesetzlicher Rechte dar.

4. Eine Mängelanzeige soll mindestens enthalten:

- Lieferschein- oder Rechnungsnummer und Lieferdatum;
- Artikel, betroffene Menge, Partie und – soweit vorhanden – Packstellen- und Erzeugercode;
- Art und Umfang des Mangels, Größe und Auswahl der kontrollierten Stichprobe sowie errechnete Fehlerquote;
- aussagekräftige Fotos der Ware, der geöffneten Stichproben, Verpackungen, Etiketten und Palette sowie – soweit möglich – der Entnahmepositionen auf der Palette;
- Angaben zur Lagerung seit der Übernahme, bei temperaturbezogenen Beanstandungen möglichst mit Temperaturaufzeichnungen.

Die Meldung kann über die dafür vorgesehene Funktion im Kundenportal oder an die vom Verkäufer für Beanstandungen bekannt gegebene Kontaktadresse erfolgen.

5. Der Kunde hat beanstandete Ware getrennt, sachgerecht und unverändert aufzubewahren, ihre Rückverfolgbarkeit sicherzustellen und dem Verkäufer eine zeitnahe Besichtigung oder Nachprüfung zu ermöglichen. Ware, bei der ein sicherheits- oder vermarktungsrechtlich relevanter Mangel vermutet wird, darf bis zur Klärung nicht weiterverkauft oder verarbeitet werden.

6. Unterlässt der Kunde die nach Gesetz und diesen AGB geschuldete Untersuchung oder Anzeige, gelten die gesetzlichen Folgen, insbesondere § 377 HGB. Dies gilt nicht, soweit der Verkäufer einen Mangel arglistig verschwiegen hat.

7. Besondere Lager- und Behandlungspflichten, insbesondere bei Eiern in Folienverpackung

1. Ab Gefahrübergang ist der Kunde für eine gesetzeskonforme, hygienische und produktschonende Lagerung, Behandlung und Weiterbeförderung verantwortlich.

2. Eier sind sauber, trocken und frei von Fremdgeruch zu halten sowie wirksam vor Stößen und direkter Sonneneinstrahlung zu schützen. Sie sind bei einer möglichst konstanten, für die Erhaltung ihrer hygienischen Beschaffenheit geeigneten Temperatur zu lagern und zu transportieren. Gesetzliche Vorgaben, insbesondere zur Kühlung von Eiern der Klasse A, sind einzuhalten.

3. Eier in Folienverpackungen reagieren besonders empfindlich auf Wärme, direkte Sonneneinstrahlung, hohe Luftfeuchtigkeit, Kondensation und starke Temperaturwechsel. Folien können Wärme- und Feuchtigkeitseinwirkungen innerhalb oder unmittelbar an der Verpackung verstärken. Der Kunde hat daher insbesondere:

- die Ware nach Anlieferung unverzüglich aus warmen oder unzureichend belüfteten Fahrzeug- und Rampenbereichen zu entfernen;
- sie nicht in direkter Sonne, neben Heizquellen oder in Bereichen mit Wärmestau aufzubewahren;
- eine ausreichende Luftzirkulation um Paletten und Verpackungen sicherzustellen und Lüftungsöffnungen nicht zu verdecken;
- abrupte Temperaturwechsel und die Bildung von Kondenswasser zu vermeiden;
- feuchte, beschlagene, beschädigte oder auffällig erwärmte Verpackungen bei der Wareneingangskontrolle gesondert zu prüfen und zu dokumentieren;
- Hinweise auf Etiketten, Verpackungen und Begleitpapieren einzuhalten.

4. Für eine qualitätserhaltende gewerbliche Lagerung von Eiern der Klasse A empfiehlt der Verkäufer als betrieblichen Zielbereich eine möglichst gleichbleibende Raumtemperatur von +10 °C bis +15 °C. Temperaturen über +18 °C sollen vermieden und durch geeignete Beschattung, Lüftung, Klimatisierung oder eine Verkürzung der Lagerdauer begrenzt werden. Diese Werte sind Qualitäts- und Handlungsempfehlungen des Verkäufers und keine allgemeinen gesetzlichen Temperaturgrenzwerte. Eier der Klasse A dürfen außerhalb der gesetzlich vorgesehenen Ausnahmen nicht in Räumen oder Anlagen gelagert werden, deren Temperatur künstlich unter +5 °C gehalten wird.

5. Die relative Luftfeuchtigkeit soll möglichst zwischen 70 % und 80 %, vorzugsweise zwischen 70 % und 75 %, liegen. Eine relative Luftfeuchtigkeit von mehr als 80 %, sichtbare Feuchtigkeit, Kondenswasser, feuchte Verpackungen und Stockflecken sind zu vermeiden und unverzüglich zum Anlass für Gegenmaßnahmen und eine gesonderte Qualitätskontrolle zu nehmen. Bei Raumtemperaturen über +20 °C sind Luftfeuchtigkeit, Luftbewegung und Verpackungszustand besonders engmaschig zu überwachen. Die Einhaltung eines einzelnen Luftfeuchtigkeitswerts allein gewährleistet keine Mangelfreiheit; maßgeblich sind außerdem Temperatur, Einwirkungsdauer, Luftzirkulation, Verpackung und eine trockene Schalenoberfläche.

6. Starke oder wiederholte Temperaturwechsel sind zu vermeiden. Insbesondere dürfen kalte Eier nicht unkontrolliert in eine warme und feuchte Umgebung verbracht werden. Soweit ein Wechsel unvermeidbar ist, ist durch geeignete Übergangs-, Klima- oder Lüftungsmaßnahmen sicherzustellen, dass sich kein Kondenswasser auf Schalen oder Verpackungen bildet. Kondensierte oder feuchte Ware ist unverzüglich zu separieren, zu dokumentieren und vor einer weiteren Vermarktung fachgerecht zu beurteilen.

7. Kurzzeitige Temperaturspitzen, insbesondere eine nur wenige Stunden andauernde Überschreitung von +30 °C, erlauben für sich allein regelmäßig noch keine verlässliche Aussage über die Qualität der Partie. Maßgeblich ist die gesamte Temperatur-Zeit-Belastung der Eier. Mit zunehmender Temperatur und Einwirkungsdauer beschleunigen sich Alterung, Feuchtigkeits- und Kohlendioxidverlust sowie der Abbau der Eiklarfestigkeit. Dabei sind neben der gemessenen Raumtemperatur möglichst auch die Produkttemperatur, Ausgangsfrische, Luftfeuchtigkeit, Luftbewegung und Verpackungsart zu berücksichtigen.

8. Als vorsorgliche betriebliche Handlungs- und Prüfwerte des Verkäufers gelten:

- bei einer kumulierten Belastung von mehr als 72 Stunden über +25 °C innerhalb von sieben Tagen: Lagerdauer und Umschlag priorisieren sowie eine zusätzliche repräsentative Qualitätskontrolle durchführen;
- bei einer kumulierten Belastung von mehr als 48 Stunden ab +30 °C: die betroffene Partie bis zum Abschluss einer repräsentativen Qualitätskontrolle vorsorglich sperren;
- bei einer kumulierten Belastung von mehr als 24 Stunden ab +35 °C: die betroffene Partie unverzüglich separieren, sperren und besonders eingehend kontrollieren.

Unterbrechungen der Wärmebelastung setzen die bereits angefallene Belastungszeit nicht auf null zurück. Ist die Temperaturhistorie nicht zuverlässig feststellbar, ist vorsorglich von der ungünstigeren nachvollziehbaren Belastung auszugehen. Diese Werte sind bewusst konservative Auslöser für Maßnahmen, keine gesetzlichen Grenzwerte und kein automatischer Nachweis dafür, dass jedes Ei mangelhaft oder nicht verkehrsfähig ist.

9. Die zusätzliche Qualitätskontrolle nach Ziffer 8 soll mindestens eine repräsentative Durchleuchtung zur Beurteilung der Luftkammer und der sonstigen Merkmale der Güteklasse A sowie eine angemessene zerstörende Stichprobe zur Beurteilung von Geruch, Dotterlage und Eiklarfestigkeit umfassen. Stichprobengröße, Entnahmestellen, Messwerte, Fotos und Ergebnis sind zu dokumentieren. Bestehen Zweifel an der Einhaltung der Merkmale der Güteklasse A, darf die Partie bis zur Klärung nicht als Klasse A weiterverkauft werden.

10. Der Kunde hat seine Bestände nach dem Prinzip „zuerst ablaufende Ware zuerst“ (FEFO) zu führen. Ältere Partien und untere Palettenlagen dürfen nicht durch neu eintreffende Ware verdeckt oder dauerhaft nach hinten geschoben werden. Bei erhöhter Temperaturbelastung ist der Umschlag zusätzlich zu beschleunigen, sofern die vorangegangene Qualitätskontrolle eine weitere Vermarktung zulässt.

11. Das auf der Verpackung angegebene Mindesthaltbarkeitsdatum setzt voraus, dass die Ware entsprechend den gesetzlichen Vorgaben, den Verpackungshinweisen und den vorstehenden Empfehlungen sachgerecht gelagert und behandelt wird. Es ist keine unabhängig von den tatsächlichen Lagerbedingungen bestehende Haltbarkeitsgarantie. Bei nachgewiesenen erheblichen Abweichungen kann die Qualität vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums beeinträchtigt sein; die Verkehrsfähigkeit ist dann vor einem weiteren Verkauf zu prüfen.

12. Zur Nachvollziehbarkeit der Lagerbedingungen soll der Kunde geeignete Thermometer und Hygrometer einsetzen und Temperatur sowie relative Luftfeuchtigkeit mindestens täglich, bei Folienware und erkennbar kritischen Bedingungen in kürzeren Abständen oder kontinuierlich, dokumentieren. Messgeräte sind funktionsfähig zu halten und in angemessenen Abständen auf Plausibilität zu prüfen. Aufzeichnungen zu beanstandeten Partien sind dem Verkäufer auf Verlangen zur Verfügung zu stellen.

13. Qualitätsbeeinträchtigungen, die nach Gefahrübergang durch ungeeignete Lagerung, Wärmestau, Sonneneinstrahlung, Nässe, Kondensation, Fremdgeruch, Erschütterung, Unterbrechung einer vorgeschriebenen Temperaturführung oder sonstige unsachgemäße Behandlung entstehen, sind vom Verkäufer nicht zu vertreten.

8. Freiwilliges Qualitätsversprechen und kostenloser Austausch

1. Der Verkäufer verfolgt den Anspruch, deutlich bessere Qualität als die gesetzlichen Kontrolltoleranzen bereitzustellen. Deshalb gilt zusätzlich zu den gesetzlichen und vertraglichen Mängelrechten folgendes freiwilliges Qualitätsversprechen:

2. Weist eine repräsentative Wareneingangskontrolle einer gelieferten Partie Eier der Klasse A einen Anteil von mindestens 2,5 % Eiern mit Qualitätsmängeln im Sinne der gesetzlichen Qualitätsmerkmale nach, tauscht der Verkäufer die betroffene, noch vorhandene Partie kostenlos aus. Der Wert von 2,5 % entspricht 50 % der bei der Packstelle unmittelbar vor dem Versand geltenden Kontrolltoleranz von 5 %.

3. Der freiwillige Austauschwert von 2,5 % wird bei Partien oder Stichproben unter 180 Eiern nicht verdoppelt. Damit bleibt das Qualitätsversprechen auch bei kleinen Partien strenger als die amtliche Kontrolltoleranz.

4. Die Fehlerquote ist anhand einer repräsentativen, über die Partie, die vorhandenen Verpackungseinheiten und die verschiedenen Palettenbereiche verteilten Stichprobe zu bestimmen. Hierzu sind in angemessenem Umfang Transport-, Um- und erforderlichenfalls Verkaufsverpackungen zu öffnen. Die Stichprobe muss Eier aus oberen, mittleren und unteren Palettenlagen sowie möglichst aus unterschiedlichen Seitenbereichen umfassen; die Entnahmestellen sind zu dokumentieren. Bei Partien ab 180 Eiern soll die Stichprobe mindestens 180 Eier umfassen; kleinere Partien sind vollständig zu kontrollieren. Bruchteile bei der Ermittlung der erforderlichen Anzahl mangelhafter Eier werden auf das nächste ganze Ei aufgerundet.

5. Voraussetzung für den kostenlosen Austausch ist, dass:

- der Mangel bereits bei Gefahrübergang vorlag oder seine Ursache zu diesem Zeitpunkt angelegt war;
- der Kunde seine Wareneingangskontrolle und Mängelanzeige nach Ziffer 6 ordnungsgemäß durchgeführt hat;
- die Ware nach Gefahrübergang nachweislich sachgerecht behandelt und gelagert wurde;
- der Verkäufer die Beanstandung anhand der Dokumentation oder einer eigenen Nachprüfung nachvollziehen kann;
- die beanstandete Partie bis zur Freigabe weder weiterverkauft noch verarbeitet wird und zur Abholung oder zum Austausch bereitsteht.

6. Der kostenlose Austausch umfasst die Ersatzlieferung und die notwendige Rücknahme oder Abholung der beanstandeten, noch vorhandenen Partie. Ist eine gleichartige Ersatzlieferung nicht kurzfristig verfügbar, kann im Einvernehmen mit dem Kunden eine gleichwertige Ersatzware, eine Gutschrift oder eine Erstattung vereinbart werden.

7. Bei begründeten Zweifeln an Ursache oder Umfang der Beanstandung werden die Parteien eine gemeinsame Nachprüfung oder eine neutrale Untersuchung veranlassen. Die Kosten trägt die Partei, in deren Verantwortungsbereich die festgestellte Ursache liegt. Bleibt die Ursache ungeklärt, werden die Kosten angemessen geteilt.

8. Dieses Qualitätsversprechen erweitert die Rechte des Kunden. Gesetzliche Mängelrechte werden dadurch nicht ausgeschlossen oder eingeschränkt. Es begründet jedoch keine Garantie für eine vollständig fehlerfreie Partie und greift nicht bei nach Gefahrübergang verursachten Qualitätsmängeln.

9. Sonstige Mängelrechte

1. Liegt ein vom Verkäufer zu vertretender Mangel vor, kann der Verkäufer nach seiner Wahl nachbessern oder mangelfreie Ersatzware liefern, soweit die gewählte Art der Nacherfüllung für den Kunden zumutbar ist. Bei verderblicher Ware sind die Interessen des Kunden an einer schnellen Lösung besonders zu berücksichtigen.

2. Schlägt die Nacherfüllung fehl, ist sie unzumutbar oder wird sie nicht innerhalb angemessener Frist erbracht, stehen dem Kunden die gesetzlichen weiteren Rechte zu.

3. Natürliche, handelsübliche und rechtlich zulässige Abweichungen, die die vereinbarte Verwendung nicht beeinträchtigen, stellen keinen Mangel dar. Die in Ziffer 5 beschriebenen amtlichen Kontrolltoleranzen sind dabei zu

beachten; das freiwillige Qualitätsversprechen nach Ziffer 8 bleibt unberührt.

4. Ansprüche wegen unsachgemäßer Lagerung, Behandlung, Weiterbeförderung, Umpackung oder Vermischung nach Gefahrübergang sind ausgeschlossen, soweit diese Umstände für den geltend gemachten Mangel ursächlich waren.

10. Rückverfolgbarkeit, Verkehrsfähigkeit und behördliche Maßnahmen

1. Beide Parteien erfüllen die in ihrem jeweiligen Verantwortungsbereich geltenden lebensmittelrechtlichen Dokumentations-, Rückverfolgbarkeits- und Informationspflichten.

2. Der Kunde hat Partien, Kennzeichnungen und Begleitunterlagen so zu erhalten und zu dokumentieren, dass die Ware jederzeit eindeutig zugeordnet werden kann.

3. Erlangt eine Partei Kenntnis von Umständen, die auf eine fehlende Verkehrsfähigkeit, ein Gesundheitsrisiko oder die Notwendigkeit einer Rücknahme oder eines Rückrufs hindeuten, informiert sie die andere Partei unverzüglich. Beide Parteien stimmen die erforderlichen Maßnahmen ab und unterstützen sich bei der Eingrenzung betroffener Partien.

4. Die Kosten einer Rücknahme, eines Rückrufs oder einer behördlichen Maßnahme trägt die Partei, in deren Verantwortungsbereich die Ursache liegt, soweit gesetzlich zulässig. Eine weitergehende Haftung richtet sich nach Ziffer 12.

11. Eigentumsvorbehalt

1. Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung sämtlicher fälliger Forderungen aus der laufenden Geschäftsbeziehung Eigentum des Verkäufers.

2. Der Kunde darf Vorbehaltsware im ordnungsgemäßen Geschäftsgang weiterverkaufen oder verarbeiten. Er tritt dem Verkäufer bereits jetzt die aus der Weiterveräußerung entstehenden Forderungen in Höhe des Rechnungswerts der Vorbehaltsware ab; der Verkäufer nimmt die Abtretung an. Der Kunde bleibt bis zum Widerruf zur Einziehung ermächtigt.

3. Eine Verarbeitung oder Umbildung der Vorbehaltsware erfolgt für den Verkäufer, ohne ihn zu verpflichten. Bei Verarbeitung, Verbindung oder Vermischung mit anderen Waren erwirbt der Verkäufer Miteigentum an der neuen Sache im Verhältnis des Rechnungswerts der Vorbehaltsware zum Wert der übrigen verarbeiteten Waren im Zeitpunkt der Verarbeitung. Für die neue Sache gelten im Übrigen die Bestimmungen über die Vorbehaltsware entsprechend.

4. Bei Zahlungsverzug oder einer wesentlichen Gefährdung der Ansprüche des Verkäufers kann der Verkäufer die Offenlegung der Abtretung und die Herausgabe noch vorhandener Vorbehaltsware verlangen. Zwingende insolvenzrechtliche Vorschriften bleiben unberührt.

5. Übersteigt der realisierbare Wert der Sicherheiten die zu sichernden Forderungen um mehr als 10 %, wird der Verkäufer auf Verlangen des Kunden Sicherheiten nach eigener Wahl freigeben.

12. Haftung

1. Der Verkäufer haftet unbeschränkt bei Vorsatz und grober Fahrlässigkeit, wegen Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit, nach dem Produkthaftungsgesetz, bei arglistigem Verschweigen eines Mangels sowie im Umfang einer ausdrücklich übernommenen Garantie.

2. Bei leicht fahrlässiger Verletzung einer wesentlichen Vertragspflicht haftet der Verkäufer nur auf den bei Vertragsschluss vorhersehbaren, vertragstypischen Schaden. Wesentliche Vertragspflichten sind Pflichten, deren

Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrags erst ermöglicht und auf deren Einhaltung der Kunde regelmäßig vertrauen darf.

3. Im Übrigen ist die Haftung für leichte Fahrlässigkeit ausgeschlossen. Die vorstehenden Haftungsbeschränkungen gelten entsprechend zugunsten der gesetzlichen Vertreter, Beschäftigten und Erfüllungsgehilfen des Verkäufers.

4. Der Kunde hat angemessene Maßnahmen zur Schadensminderung zu treffen, insbesondere beanstandete oder möglicherweise nicht verkehrsfähige Ware unverzüglich zu sperren und getrennt zu lagern.

13. Anwendbares Recht und Gerichtsstand

1. Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland unter Ausschluss des UN-Kaufrechts, soweit dessen Ausschluss zulässig ist.

2. Erfüllungsort für Lieferungen und Zahlungen ist der Sitz des Verkäufers, soweit nichts anderes vereinbart ist.

3. Ist der Kunde Kaufmann, juristische Person des öffentlichen Rechts oder öffentlich-rechtliches Sondervermögen, ist – soweit gesetzlich zulässig – ausschließlicher Gerichtsstand der Sitz des Verkäufers. Der Verkäufer bleibt berechtigt, den Kunden auch an dessen allgemeinem Gerichtsstand zu verklagen.

14. Schlussbestimmungen

1. Rechtserhebliche Erklärungen und Anzeigen des Kunden, insbesondere Mängelanzeigen, sollen in Textform erfolgen. Gesetzlich zulässige strengere Formerfordernisse und der Vorrang individueller Vereinbarungen bleiben unberührt.

2. Sollte eine Bestimmung dieser AGB ganz oder teilweise unwirksam sein oder werden, bleiben die übrigen Bestimmungen wirksam. An die Stelle der unwirksamen Bestimmung treten die gesetzlichen Vorschriften.

Zugeordnete Dokumente

Nur als Vertragsanlage gekennzeichnete Dokumente sind Vertragsbestandteil. Informationsdokumente und Studien dienen der Erläuterung.

- Studie: Einfluss von Lagerzeit und Temperatur auf die Eiqualität (Information / Studie; SHA-256 2d40721368bf5eed16e1fc5fd382c2cae6b7e79154e58f674f345f70c7f5b285)
- Studie: Vorhersagemodell der Ei-Frische bei wechselnden Temperaturen (Information / Studie; SHA-256 c1cd20aad7c3c1b0c853e3329b4300d7ef0aab2311e11d86471b994f857ac78a)

Dokumentprüfwert (SHA-256 des AGB-Textes): 1a3172dad4506041ea5cae09a56f236e4622f2ed5202eac083179bcc14cf7620