



Merkblatt für die Vermarktung von Eiern

Was muss der Erzeuger beachten?

Für Lebensmittelunternehmer gelten grundsätzlich die Anforderungen der Verordnungen (EG) 852/2004 und 853/2004. Ausgenommen ist u.a. die Direktvermarktung von Eiern aus eigener Erzeugung, wenn der Erzeugerbetrieb weniger als 350 Legehennen hält.

Folgende Mindestanforderungen sind auch hier zu beachten:

- Die Eier müssen unmittelbar nach dem Legen bis zur Abgabe an den Verbraucher sauber, trocken und frei von Fremdgeruch gehalten sowie wirksam vor Stößen und Sonneneinstrahlung geschützt werden.
- Die Eier müssen bei einer möglichst konstanten Temperatur aufbewahrt und befördert werden, die eine einwandfreie hygienische Beschaffenheit der Erzeugnisse gewährleistet.

Der Erzeuger hat außerdem für jede Haltungsform ein Register zu führen mit folgenden Angaben:

- Tag des Aufstallens, das Alter der Legehennen beim Aufstallens und die Anzahl der Legehennen
- Tag und Anzahl der entfernten Legehennen
- tägl. Eierzeugung

Eier dürfen nur abgegeben werden:

a) an Packstellen, Sammelstellen oder zur industriellen Verarbeitung

- Eier müssen mind. jeden dritten Arbeitstag an die Packstelle geliefert, bzw. von dieser abgeholt werden. Bei Lagertemperaturen, die künstlich unter 18° C gehalten werden, sind die Eier mindestens einmal pro Woche abzuholen.
- Eier für Legedatumskennzeichnung sind am Legetag an die Packstelle zu liefern
- Eier mit der Bezeichnung „Extra“ sind an jedem Arbeitstag an die Packstelle abzugeben.
- Transportverpackungen sind an der Produktionsstätte mit Erzeugername und -adresse, Erzeugercode, Zahl oder Gewicht der Eier, Legedatum oder -periode und Versanddatum zu kennzeichnen

b) im Rahmen der Direktvermarktung unmittelbar an den Endverbraucher ab Hof, auf einem örtlichen öffentlichen Markt oder Verkauf an der Tür

- keine Sortierung nach Güte- und Gewichtsklassen zulässig, wenn der Erzeugerbetrieb nicht auch als Packstelle zugelassen ist

- Alle Eier müssen auf dem Wochenmarkt mit Erzeugercode gekennzeichnet werden
- Anzahl oder Gewicht der verkauften Eier müssen, aufgeschlüsselt nach Tagen, dokumentiert werden.

Was muss die Packstelle beachten?

- Packstellen müssen zugelassen werden (Anforderungen s. Art. 5 der VO (EG) 589/2008)
- Die erste aufnehmende Packstelle muss die Eier mit dem Erzeugercode kennzeichnen, wenn die Stempelung nicht bereits beim Erzeuger erfolgt ist.
- Die Eier müssen in Güteklassen (A bzw. „frisch“ oder B) eingeteilt werden.
- Eier der Klasse B dürfen nur an die Nahrungsmittel- und Nichtnahrungsmittelindustrie geliefert werden.
- Eier der Klasse A müssen nach Gewichtsklassen sortiert werden, es sei denn, sie gehen in die industrielle Verarbeitung.
- Nur zugelassene Packstellen dürfen nach Güte- und Gewichtsklasse sortieren.
- Die Sortierung und Kennzeichnung und Verpackung der Eier hat innerhalb von 10 Tagen (bei Vermarktung als „Extra“: 4 Tagen) nach dem Legen zu erfolgen.
- Sortierte und abgepackte Eier dürfen nur mit aufgedrucktem Erzeugercode abgegeben werden.
- Kleinpackungen dürfen nicht wiederverwendet werden.
- Verpackungen sind zu kennzeichnen mit dem Code der Packstelle, der Güte- und Gewichtsklasse, der Verbraucherempfehlung, die Eier nach dem Kauf bei Kühlschranktemperatur zu lagern, der Haltungsart und dem Mindesthaltbarkeitsdatum.
- Die Packstelle hat ein Register über die an- und ausgelieferten Eier zu führen.

Wichtige Produktions- und Verkaufshinweise:

Eieralter/Tage	
1. Tag	Legedatum
3. Tag	Letzte mögliche Lieferung des Erzeugers zur Packstelle
5. Tag	Packtag in der Packstelle
9. Tag	Bis hier Banderole „Extra“ erlaubt
22. Tag	Ab hier Abgabe an Verbraucher nicht mehr erlaubt
28. Tag	Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums

Kennzeichnung:

Auf dem Ei ist der Erzeugercode anzugeben (außer bei Direktvermarktung aus Betrieben mit weniger als 50 Legehennen): z. B.

1	-	DE	03	-	54321	-	1
Haltungsform (s.u.)	Staat	Bundesland (01 – 16)		Betriebs-Nr.	Stall-Nr.		

Auf der Verpackung sind folgende Angaben vorgeschrieben:

- Güte- und Gewichtsklasse
- Anzahl der verpackten Eier.
Bei Eiern verschiedener Größe in Kleinpackungen das Nettogewicht
- Mindesthaltbarkeitsdatum (darf 28 Tage nach dem Legen nicht überschreiten)
- Verbraucherhinweise: Nach Kauf kühl lagern; nach Ablauf des MHDs durcherhitzen
- Nach Kauf kühl lagern
- Name, Anschrift, Kennnummer der Packstelle
- Art der Legehaltung z.B.: „Eier aus Käfighaltung“, „Eier aus Bodenhaltung“ usw.
- Erläuterung des Erzeugercodes in oder auf der Verpackung

Auf Eiern und Verpackungen sind unter best. Voraussetzungen weitere Angaben zulässig, auf Verpackungen insbesondere:

- Ursprungsgebiet
- Empfohlenes letztes Verkaufsdatum
- Legedatum, „extra frisch“
- Art der Ernährung
- Betriebsführungscode des Einzelhandels
- Verkaufspreis, Firmen- oder Warenzeichen
- Weitere Angaben, um den Verbraucher zusätzlich zu unterrichten ohne ihn irrezuführen!

Kennzeichnung von losen Eiern:

Folgende Kennzeichnungen sind im Einzelhandel für den Verbraucher deutlich und eindeutig sichtbar anzubringen.

- Güte- und Gewichtsklasse
- Art der Legehennenhaltung
- Mindesthaltbarkeitsdatum
- Kennnummer der Packstelle oder das Ursprungdrittland
- Nach Kauf kühl lagern

Klasseneinteilung bei Eiern

Einteilung nach Gewichtsklassen:

Kennzeichnung der Gewichtsklasse:	Eigewicht:
XL - sehr groß	73 g und mehr
L - groß	63 bis 72 g
M - mittel	53 bis 62 g
S - klein	unter 53 g

Güteklassen

In den Handel dürfen nur Eier der Güteklasse A oder „frisch“ gelangen!

Mindestanforderungen für Eier der Güteklasse A:

Luftkammer:	nicht höher als 6 mm; bei Eiern, die unter der Bezeichnung „Extra“ vermarktet werden sollen, nicht mehr als 4 mm
Schale:	normal, sauber, unbeschädigt, ohne fremde Auflagerungen
Eiklar:	klar, durchsichtig, von galleartiger Konsistenz, frei von fremden Einlagerungen jeder Art
Dotter:	beim Durchleuchten nur schattenhaft ohne deutliche Umrisslinie sichtbar; beim Drehen sollte die zentrale Lage beibehalten bleiben
Keim:	nicht sichtbar entwickelt
Geruch:	frei von Fremdgeruch

Waschen oder reinigen der Eier ist nicht erlaubt!

keine Haltbarmachung oder Kühlung unter 5°C zulässig; Ausnahmen: während Transport (max. 24 Std.) oder im Einzelhandel (max. 72 Std.)

Haltungsformen von Legehennen:

Nach Legehennenbetriebsregistergesetz in Verbindung mit der Richtlinie 2002/4/EG unterschieden:

- **Ökologische Erzeugung** Kennziffer **0**
- **Freilandhaltung** Kennziffer **1**
- **Bodenhaltung** Kennziffer **2**
- **Käfighaltung** Kennziffer **3**

Die Ökologische Erzeugung richtet sich nach der VO 2092/91, (EG-Öko-Verordnung).

Die Anforderungen an die Freilandhaltung und Bodenhaltung ergeben sich i. V. m. aus der Verordnung 2295/2003 EG (Anhang III) der RL 1999/74 und der Tierschutznutztierhaltungsverordnung.

Stand: 01.06.2018

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der angegebenen Anschrift an Ihre Veterinärbehörde.