

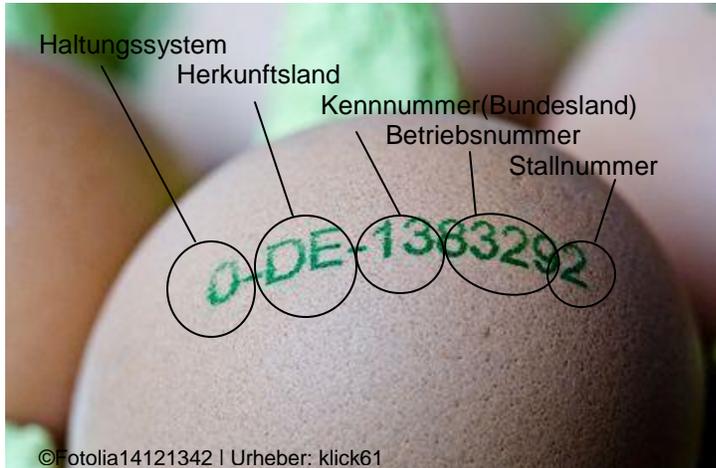
Merkblatt

zur Vermarktung von Hühnereiern

(Stand: Mai 2015)

Vorgeschriebene Angaben auf dem Ei :

Auf Eiern der Güteklasse A, die an den Handel oder auf dem Wochenmarkt abgegeben werden, ist der Erzeugercode anzugeben. Ausnahme: bei Abgabe unsortierter Eier aus eigener Erzeugung ab Hof oder ab Verkaufswagen im Erzeugungsgebiet direkt an den Endverbraucher, braucht der Erzeugercode nicht aufgestempelt zu werden.



Haltungssystem:

0= ökologische Erzeugung
1= Freilandhaltung
2= Bodenhaltung
3= Käfighaltung

Herkunftsland (z. B.):

AT= Österreich
DE= Deutschland
FR= Frankreich
NL= Niederlande
PL= Polen etc.

Bundesland (z. B.):

03= Niedersachsen
05=Nordrhein-Westfalen etc.

Den Eiercode entschlüsseln im Internet: www.was-steht-auf-dem-ei.de

(Hier kann auch der genaue Legebetrieb und Stall ermittelt werden)

Auf der Verpackung sind folgende Angaben vorgeschrieben:

- Güte- und Gewichtsklasse
- Anzahl der verpackten Eier
- Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)
- Verbraucherhinweis: „bei Kühlschranktemperatur aufbewahren – nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums durcherhitzen.“
- Name, Anschrift, Kennnummer der Packstelle

Weitere zulässige Angaben auf Verpackungen:

- Art und Weise der Legehaltung z.B.: „Eier aus Freilandhaltung“ , „Eier aus Bodenhaltung“ usw.
- Ursprungsgebiet
- Fütterung der Hennen
- Legedatum
- Empfohlenes letztes Verkaufsdatum
- Verkaufspreis, Firmen- oder Warenzeichen
- Weitere Angaben, um den Verbraucher zusätzlich zu informieren **ohne** ihn irrezuführen

Kennzeichnung von losen Eiern im Einzelhandel, für den Verbraucher deutlich und eindeutig sichtbar anzubringen:

- Güte- und Gewichtsklasse
- Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)
- Verbraucherhinweis: „bei Kühlschranktemperatur aufbewahren – nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums durcherhitzen.“
- Haltungsform
- Herkunft
- Legebetriebsnummer

Kennzeichnung von losen Eiern bei Abgabe ab Hof (Direktvermarktung), für den Verbraucher deutlich und eindeutig sichtbar anzubringen:

- Haltungsform
- Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)
- Verbraucherhinweis: „bei Kühlschranktemperatur aufbewahren – nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums durcherhitzen.“

Klasseneinteilung bei Eiern

Einteilung nach Gewichtsklassen:

Kennzeichnung der Gewichtsklasse:	Eigewicht:
XL - sehr groß	73g und darüber
L - groß	63 – 73 g
M - mittel	53 – 63 g
S - klein	unter 53 g

Einteilung nach Güteklassen:

In der Praxis ist nur die Güteklasse A oder „frisch“ von Bedeutung!

Mindestanforderungen für Eier der Güteklasse A oder „frisch“:

- **Schale:** normal, sauber, unverletzt
- **Luftkammer:** nicht höher als 6 mm und bei Eiern der Klasse „Extra“ nicht mehr als 4mm
- **Eiklar:** klar, durchsichtig, von gallertartiger 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

Wichtige Produktions- und Verkaufsfristen:

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

Rechtsvorschriften für Hühnereier (Marktrecht, Hygienerecht)*:

Im Folgenden werden die wichtigsten Auszüge dieser Regelungen aufgeführt.

Was muss der Erzeuger beachten?

- Eier dürfen nur an Packstellen, Sammelstellen oder zur industriellen Verarbeitung abgegeben werden Ausnahme: Unmittelbarer Verkauf an den Endverbraucher, ab Hof, auf dem örtlichen, öffentlichen Markt oder an der Tür
- Eier müssen mindestens jeden dritten Arbeitstag an die Packstelle geliefert bzw. von dieser abgeholt werden
- Eier mit der Bezeichnung „Extra“ sind an jedem Arbeitstag an die Packstelle abzugeben.
- Eier die vom Direktvermarkter auf dem Wochenmarkt verkauft werden, müssen mit dem Erzeugercode versehen werden.
- Eier für Legetagskennzeichnung sind am Legetag an die Packstelle zu liefern
- Lagertemperatur nicht **über 18° C**
- **Jedes Behältnis ist mit Erzeugeradresse, Erzeugercode, Anzahl der Eier und Versanddatum zu kennzeichnen**

Was muss der Handel beachten?

- Eier dürfen in Ausübung eines Berufes oder Gewerbes nur vermarktet werden, wenn sie den unten aufgeführten Rechtsvorschriften entsprechen.
- Eier sind sachgerecht zu lagern
- **Letztes Verkaufsdatum darf nicht überschritten werden (MHD abzüglich 7 Tage)**
- **Lose Eier** sind partienweise entsprechend der Vorschriften zu kennzeichnen.

Was muss die Packstelle beachten?

- Nur zugelassene Packstellen dürfen nach Güte- und Gewichtsklasse sortieren.
- Die Sortierung und Kennzeichnung der Eier und das Abpacken hat spätestens am zweiten Arbeitstag nach der Anlieferung zu erfolgen
- Sortierte und abgepackte Eier dürfen nur mit aufgedrucktem Erzeugercode abgegeben werden.
- Die Packstelle hat ein Register über die an- und ausgelieferten Eier zu führen.
- Die erste aufnehmende Packstelle muss die Eier mit dem Erzeugercode kennzeichnen, wenn die Stempelung nicht bereits beim Erzeuger erfolgt ist.

Für Rückfragen und weitere Informationen stehen Ihnen die Mitarbeiter/-innen der Abteilung Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung des Kreises Gütersloh zur Verfügung.

Rechtliche Grundlagen:

Marktrecht:

- Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007
- Verordnung (EG) Nr. 589/2008 der Kommission vom 23. Juni 2008 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates hinsichtlich Vermarktungsnormen für Eier
- Verordnung über Vermarktungsnormen für Eier (EiMarktV)
- Gesetz über die Registrierung von Betrieben zur Haltung von Legehennen (LegRegG)

Hygienerecht*:

- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tier-LMHV)

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt.

Stand Mai 2015