Landratsamt Bamberg

Veterinärwesen

Merkblatt für die Vermarktung von Eiern

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. Die Vermarktung von Eiern regelt [Verordnung (EG) Nr. 589/2008](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32008R0589:DE:NOT) der Kommission vom 23. Juni 2008 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Eier (Artikel 116 der VO (EG) 1234/2007 in Verbindung mit dem Anhang XIV).

**Mindestanforderungen bei der Erzeugung:**

* Die Eier müssen unmittelbar nach dem Legen bis zur Abgabe an den Verbraucher sauber, trocken und frei von Fremdgeruch aufbewahrt sowie wirksam vor Stößen und Sonneneinstrahlung geschützt werden.
* Die Lagerung und der Transport von Eiern muss die eine einwandfreie hygienische Beschaffenheit der Erzeugnisse gewährleisten. Bei der Lagerung und dem Transport ist eine möglichst konstante Temperatur einzuhalten. Ab dem 18. Tag nach dem Legen sind die Eier bei einer Temperatur von 5 bis 8°C zu kühlen.
* Für jede Haltungsform ist ein Register zu führen mit folgenden Angaben:
* Tag des Aufstallens, das Alter der Legehennen beim Aufstallen und die Anzahl der Legehennen
* Tag und Anzahl der entfernten Legehennen
* tägliche Eiererzeugung

**Anforderungen für die Abgabe:**

1. an **Packstellen, Sammelstellen oder zur industriellen Verarbeitung**:

* Eier müssen mindestens jeden dritten Arbeitstag an die Packstelle geliefert bzw. von dieser abgeholt werden bei Lagertemperaturen, die künstlich unter 18° C gehalten werden.
* Die Eier sind mindestens einmal pro Woche abzuholen.
* Eier zur/mit 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 zu kennzeichnen: Erzeugername und -adresse, Erzeugercode, Zahl oder Gewicht der Eier, Legedatum oder -periode und Versanddatum.
1. an den **Einzelhandel**:

In den (Einzel-)Handel dürfen nur Eier der Güteklasse A oder „frisch“, also nur von registrierten Eierpackstellen, gelangen.

1. 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
* Kennzeichnung aller Eier auf dem Wochenmarkt mit Erzeugercode
* Dokumentation der Anzahl oder des Gewichtes der verkauften Eier aufgeschlüsselt nach Tagen

**Was muss die Packstelle beachten?**

* Packstellen müssen registriert werden (Anforderungen siehe 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 registrierte Packstellen dürfen nach Güte- und Gewichtsklasse sortieren.
* Die Sortierung und Kennzeichnung und Verpackung der Eier hat innerhalb von 10 Tagen (bei Vermarktung als „Extra“ innerhalb von 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: Code der Packstelle, Güte- und Gewichtsklasse, Verbraucherempfehlung (Lagerung der Eier nach dem Kauf bei Kühlschranktemperatur), Haltungsart und Mindesthaltbarkeitsdatum.
* Die Packstelle hat ein Register über die an- und ausgelieferten Eier zu führen.

**Wichtige Produktions- und Verkaufshinweise bezüglich des Eieralters (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

18. Tag Ab hier Kühlung **im Handel** erforderlich

22. Tag Ab hier Abgabe an Verbraucher nicht mehr erlaubt

28. Tag Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums

**Kennzeichnung - Eier:**

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

**Kennzeichnung – Verpackung:**

* Güte- und Gewichtsklasse
* Anzahl der verpackten Eier (bei Eiern verschiedener Größe in Kleinpackungen das Nettogewicht)
* Mindesthaltbarkeitsdatum
* Verbraucherhinweis der kühlen Lagerung nach dem Kauf
* Name, Anschrift, Kennnummer der Packstelle
* Art der Legehaltung z.B.: „Eier aus Käfighaltung“, „Eier aus Bodenhaltung“ usw.

Auf Eiern und Verpackungen können weitere Angaben zulässig sein:

* 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:

**Kennzeichnungen im Einzelhandel für den Verbraucher:**

* 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 nach 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:**

* Schale: normal, sauber, unbeschädigt, ohne fremde Auflagerungen
* Luftkammer: nicht höher als 6 mm; bei Eiern, die unter der Bezeichnung „Extra“ vermarktet werden sollen, nicht mehr als 4 mm
* 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
* 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 (LegRegG) 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 EG-Öko-Verordnung VO (EG) 2092/91.

Die Anforderungen an die Freilandhaltung und Bodenhaltung ergeben sich aus dieser Verordnung in Verbindung mit der Verordnung 2295/2003 EG (Anhang III) der RL 1999/74 und der Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung.