

- Lebensmittelüberwachung -

Merkblatt

Informationen zur Vermarktung von Hühnereiern

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 Haltungform ein Register zu führen mit folgenden Angaben:

- Tag des Aufstallens, das Alter der Legehennen beim Aufstall und die Anzahl der Legehennen
- Tag und Anzahl der abgängigen 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 im 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 Markt mit Erzeugercode gekennzeichnet werden.
- Anzahl oder Gewicht der verkauften Eier müssen, aufgeschlüsselt nach Tagen, dokumentiert werden.

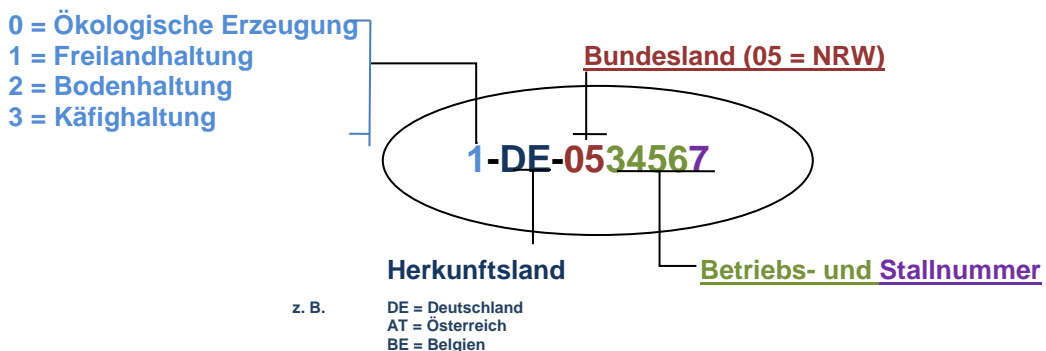
Was muss die Packstelle beachten?

- 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. A 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“ und „Extra frisch“ innerhalb von 4 Tagen) nach dem Legen zu erfolgen.
- Kleinpäckungen dürfen nicht wiederverwendet werden.
- 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 ist die Abgabe an Verbraucher nicht mehr erlaubt
28.Tag	Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums

Auf dem Ei im Handel ist der Erzeugercode anzugeben:



Eier der Güteklasse A werden nach folgenden Gewichtsklassen sortiert:

- XL:** Sehr groß (73 g und mehr) **L:** Groß (63 g bis unter 73 g)
M: Mittel (53 g bis unter 63 g) **S:** Klein (unter 53 g)

Auf der Verpackung von Eiern sind folgende Angaben vorgeschrieben:

- Die Verkehrsbezeichnung Eier mit Güteklasse (A oder A frisch) und Gewichtsklasse (S-XL).
- Die Anzahl der verpackten Eier (bei Eiern verschiedener Größe das Nettogewicht).
- Das Mindesthaltbarkeitsdatum (eine Frist von 28 Tagen nach dem Legen darf nicht überschritten werden).
- Einen Verbraucherhinweis: „Eier nach dem Kauf bei Kühlschranktemperatur lagern“.
- Name, Anschrift, Packstellenummer
- Art der Legehaltung (Eier aus deutscher Kleingruppenhaltung sind mit „Käfighaltung“ zu kennzeichnen).
- Eine Erläuterung des Erzeugercodes in oder auf der Verpackung.

Angabe auf dem Ei

- Erzeugercode

Freiwillige Packungsangaben:

Folgende freiwillige Packungsangaben müssen den gesetzlichen Vorgaben entsprechen:

- Legedatum (bei „Extra“-Eiern ist die Angabe Pflicht), Kühldatum, Verkaufsfrist
- Informationen über die Fütterung der Legehennen
- Gütezeichen und Qualitätssiegel, Gütezeichen KAT, Qualitätssiegel der Gütegemeinschaft Eier

Weitere freiwillige Packungsangaben wie Angaben zur regionalen Herkunft dürfen gemacht werden, wenn sie zutreffen.

Kennzeichnung von *unverpackten Eiern*:

Eier dürfen auch lose verkauft werden. Auch in diesem Fall müssen sie deutlich sichtbar gekennzeichnet werden, und zwar auf einem Schild an der Ware mit

- Güte- und Gewichtsklasse
 - Angabe der Haltungsart
 - Mindesthaltbarkeitsdatum
 - Erläuterung des Erzeugercodes
 - Verbraucherhinweis: „Eier nach dem Kauf bei Kühlschranktemperatur lagern“
-
- Auf dem Ei: Erzeugercode

Gibt ein Direktvermarkter sortierte Eier ab, so sind diese vollständig zu kennzeichnen.

Für Eier, die der Erzeuger lose und unsortiert unmittelbar an den Endverbraucher abgibt (also ab Hof, auf einen örtlichen öffentlichen Markt oder im Verkauf an der Tür) gelten Ausnahmeregelungen.

Die Angabe von Güte- und Gewichtsklasse ist hier nicht erlaubt.

Zur Information des Verbrauchers wird zumindest die Angabe des Legedatums bzw. des Mindesthaltbarkeitsdatums sowie der Hinweis: „Eier nach dem Kauf bei Kühlschranktemperatur lagern“ dringend empfohlen!

Alle Eier (auch lose und unsortierte), die auf einem öffentlichen Markt abgegeben werden, müssen mit dem Erzeugercode gekennzeichnet werden.

Für alle Verkaufswege gilt:

Ob ab Hof, an der Haustür, auf dem Wochenmarkt oder über Wiederverkäufer, Eiervermarkter haben einige grundsätzliche Hygienemaßnahmen einzuhalten:

- Eier müssen unmittelbar nach dem Legen bis zur Abgabe an den Verbraucher sauber, trocken und frei von Fremdgeruch gelagert sowie wirksam vor Stößen und vor Sonneneinstrahlung geschützt werden.
- Vor dem Verkauf sollten Eier bei einer möglichst konstanten Temperatur gelagert und nicht gekühlt werden. Werden Eier gekühlt, sollten sie bis zum Verbrauch bei dieser Temperatur gelagert werden. Temperaturschwankungen wirken sich nachteilig auf die Eiqualität aus. Auftretendes Kondenswasser beschädigt die natürliche Schutzschicht der Eischale und Keime können in das Innere des Eis eindringen.
- Es dürfen nur saubere und unverletzte Eier vermarktet werden.
- Hühnereier dürfen generell nicht gewaschen oder anderweitig gereinigt werden, damit die Schutzschicht nicht zerstört wird.
- Gebrauchte Eierschachteln bzw. 30er Eierpappen dürfen nicht wiederverwendet werden. Der Grund: Vermeidung einer Verschleppung von Krankheitserregern. Eine mögliche Alternative hierzu ist, dass der Kunde seine eigene Eierverpackung als Transportbehältnis mitbringt. In diesem Fall entfallen jedoch Haftungsansprüche des Verkäufers für evtl. mikrobiologische Kontaminationen von Eiern oder Verpackung.
- Eier dürfen höchstens 21 Tage nach dem Legen an den Verbraucher abgegeben werden. Verstöße werden als Straftat geahndet.

Vom Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz NRW stehen weitere Informationsblätter betreffend der Registrierung von Legehennen und der Vermarktungsnormen für Eier unter dem Link <https://www.lanuv.nrw.de/verbraucherschutz/service/formulare> in Form von PDF-Dateien zur Verfügung.

Haben Sie noch Fragen?

In der Zeit von 8 - 9.30 Uhr sind unsere Lebensmittelkontrolleure für Sie da:

Herr Brömse	02921 / 30-	2113
Frau Flötgen		3737
Herr Funke		2167
Frau Jöring		3591
Herr Niggemeier		2168
Frau Radtke		2169
Herr Risse		2528

Ansonsten stehen Ihnen auch folgende genannte Personen zur Verfügung:

Herr Dr. Büker	02921 / 30 -	2191
Frau Reckmann		2193
Frau Märte		2398
Telefax - Nr.:	02921 / 30 -	2196
email:	vet.leb@kreis-soest.de	