

## **Merkblatt für die Direktvermarktung und den gewerblichen Umgang 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 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**

#### **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 (siehe Hinweis unten).
- 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: z. B.

Haltungsform	Staat	Bundesland (01-16)	Betriebs-Nr.	Stall-Nr.
1-	DE-	03	98765	1

### Auf der Verpackung sind folgende Angaben vorgeschrieben:

- Güte- und Gewichtsklasse A oder „frisch“

- Anzahl der verpackten Eier.
- Bei Eiern verschiedener Größe in Kleinpackungen das Nettogewicht
- Mindesthaltbarkeitsdatum
  - Nach Kauf kühl lagern
  - Name, Anschrift, Kennnummer der Packstelle
  - Art der Legehaltung z.B.: „Eier aus Kleingruppenhaltung in ausgestalteten Käfigen“, „Eier aus Bodenhaltung“ usw.

**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 irreführen!

**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

XL - sehr groß	=	73 g und mehr
L - groß	=	63-73 g
M - mittel	=	53-63 g
S - klein	=	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 in Verbindung mit der Richtlinie 2002/4/EG unterschieden:

- **Ökologische Erzeugung** Kennziffer **0**
- **Freilandhaltung** Kennziffer **1**
- **Bodenhaltung** Kennziffer **2**
- **Kleingruppenhaltung in ausgestalteten Käfigen** Kennziffer **3**

**Wiederverwendung von Eierpappen/-kartons**

Gebrauchte Eierkartons dürfen vom Verkäufer aus hygienischen Gründen gemäß § 3 Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV nicht

zurückgenommen und nachfolgend an Dritte weitervermarktet werden.

Eine mögliche Alternative hierzu ist, dass der Kunde seine eigene Eierverpackung als Transportbehältnis mitbringt. In diesem Fall

entfallen jedoch Haftungsansprüche des Verkäufers für eventuelle mikrobiologische Kontaminationen von Eiern oder Verpackung.

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

Die Anforderungen an die Freilandhaltung und Bodenhaltung ergeben sich aus der Verordnung 2295/2003 EG (Anhang III) der RL

1999/74 und der Tierschutznutztierhaltungsverordnung.

**Eier die direkt vom Erzeuger vermarktet werden, müssen nicht mit dem Erzeugercode gekennzeichnet werden (ab Hof Abgabe).**

1. Information für das Gaststättengewerbe

1.1. Einkauf:

Es dürfen nur Eier der Güteklasse A oder „frisch“ verarbeitet werden.

1.2. Lagerung:

Die Eier sind bei Kühlschranktemperaturen (+6°C bis +8°C) zu lagern. Sie sollten getrennt von anderen Roh- und Zwischenprodukten sowie von fertigen Speisen aufbewahrt werden.

1.3. Verarbeitung und Behandlung der Produkte:

Eier sollten unmittelbar nach dem Aufschlagen, mindestens aber innerhalb von 2 Std., verarbeitet werden. In diesem Zeitraum nicht verbrauchte Eimassen sind nur für Produkte, die durcherhitzt werden, zu verwenden.

Erwärmt zu verzehrende Speisen die mit rohen Eibestandteilen hergestellt werden, sind innerhalb von 2 Std. nach der Herstellung an den Verbraucher abzugeben.

Kalt zu verzehrende Speisen sind innerhalb von zwei Stunden nach der Herstellung auf mindestens 7°C abzukühlen und innerhalb von **24 Stunden nach der Herstellung** gekühlt abzugeben.

Kalt zu verzehrende Speisen sind innerhalb von zwei Stunden nach der Herstellung auf mindestens 7°C abzukühlen und innerhalb von 24 Stunden nach der Herstellung gekühlt abzugeben.

In Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung für alte oder kranke Menschen oder Kinder müssen Lebensmittel, die dort unter Verwendung von rohen Bestandteilen der Hühnereier hergestellt worden sind, durcherhitzt werden.

Die oben genannten Anforderungen gelten für die Abgabe zum Verzehr an Ort und Stelle.

Sollten die genannten roheihaltigen Lebensmittel außer Haus, zum unmittelbaren Verzehr abgegeben werden, so ist der schriftliche Hinweis „sofort verbrauchen“ beizufügen.

**Allgemeiner Hinweis:**

Um das Risiko, dass von den oben genannten Produkten (z.B. Herstellung von Tiramisu, Mousse au chocolaté, Sauce Hollandaise) ausgeht zu minimieren, ist es zu empfehlen, auf pasteurisiertes Flüssigei oder vergleichbare Produkte, die unter hygienisch einwandfreien Gesichtspunkten aufgearbeitet worden sind, zurückzugreifen.

**Hinweis:**

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an die oben angegebene Anschrift. Die geltenden rechtlichen Bestimmungen bleiben unberührt. Verstöße gegen o.g. Vorschriften können ggf. den Tatbestand einer Ordnungswidrigkeit oder Straftat erfüllen!

MFB-05-1535-HM Vers. 1.0