

Veterinär- und Verbraucherschutzamt Rottweil

Johanniterstr. 23, 78628 Rottweil

Telefon: 0741/244-383 - E-Mail veta@lrarw.de



Merkblatt

Kennzeichnung von Hühnereiern an Endverbraucher (Nov. 2018)

Vermarktung:

Aus eigener Erzeugung dürfen Eier direkt an Endverbraucher an folgenden Stellen vermarktet werden:

- an der Produktionsstätte z.B. im Hofladen
- an der Haustüre im Erzeugungsgebiet
- auf einem öffentlichen Markt im Erzeugungsgebiet

Zu beachten ist:

Ohne zugelassene Packstelle darf **keine Sortierung** der Eier nach Güteklasse oder Gewichtsklasse erfolgen.

Ab 350 Legehennen muss dem Betrieb bzw. dem Stall ein Erzeugercode zugeteilt werden.

Alle auf **Wochenmärkten** zum Verkauf angebotenen Eier müssen unabhängig von der Anzahl der gehaltenen Hühnern mit dem Erzeugercode gekennzeichnet werden.

Kennzeichnung für verpackte Eier:

Auf der Verpackung:

- Verkehrsbezeichnung „Eier“
- Anzahl der verpackten Eier
- Die Haltungsform der Legehennen
- Güteklasse
- Gewichtsklasse
- Name und Anschrift (der Packstelle oder des Verkäufers)
- Packstellenummer
- Mindesthaltbarkeitsdatum (spätestens 28 Tage nach dem Legen)
- Verbraucherhinweis die Eier nach dem Kauf bei Kühlschranktemperaturen zu lagern
- Erläuterung des Erzeugercodes

Auf dem Ei:

- Erzeugercode

Kennzeichnung für unverpackte Eier:

Unsortiert, keine Angabe von Güte- und Gewichtsklasse:

Ab Hof/Haustüre:

- Preis
- Mindesthaltbarkeitsdatum
- Name und Anschrift des Erzeugers

Auf dem Wochenmarkt:

- zusätzlich zu nebenstehenden Angaben, Erzeugercode auf dem Ei

Sortiert ab Hof / Haustüre, öffentlicher Markt:

- Haltungsart der Legehennen
- Güteklasse A
- Gewichtsklasse S,M,L,XL
- Mindesthaltbarkeitsdatum
- Erklärung des Erzeugercodes
- Erzeugercode auf dem Ei

Die Angaben sind auf einem Schild auf oder neben den Eiern kenntlich zu machen.

Packstellenzulassung:

Werden Eier nach Güte- und Gewichtsklassen sortiert, muss der Erzeugerbetrieb eine Packstellenzulassung beim zuständigen Regierungspräsidium beantragen. Erzeuger können auch die Packstellenzulassung eines anderen Betriebes nutzen, um die Eigenerzeugung nach Güte- und Gewichtsklassen dort sortieren, kennzeichnen und verpacken zu lassen.

Hygienemaßnahmen:

- Ab dem 21. Tag nach dem Legen dürfen Eier nicht mehr an Endverbraucher abgegeben werden.
- Das maximale Mindesthaltbarkeitsdatum bei Eiern ist der 28. Tag nach dem Legen.
- Eier müssen unmittelbar nach dem Legen bis zur Abgabe an Verbraucher sauber, trocken und frei von Fremdgeruch gehalten sowie wirksam vor Stößen und vor Sonneneinstrahlung geschützt werden.
- Umhüllungen und Verpackungen, die für Lebensmittel wiederverwendet werden, müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Eierverpackungen aus **Pappkartons** erfüllen diese Anforderungen nicht und dürfen somit nicht wiederverwendet werden.
- Eier müssen bei einer möglichst konstanten Temperatur aufbewahrt und befördert werden.
- Eier dürfen nicht gewaschen werden
- Eier dürfen weder haltbar gemacht noch in Räumen oder Anlagen mit einer künstlich unter +5°C gehaltenen Temperatur gekühlt werden.

Vermarktung von Eiern auf einen Blick

Erforderliche Registrierung bzw. Kennzeichnungen nach Vermarktungswegen

Vermarktungswege	Registrierung des Stalles (Erzeugercode)	Verwendung des Erzeugercodes auf dem Ei	Registrierung einer Packstelle
ab Hof/Haustüre unter 350 Legehennen	Nein *)	Nein *)	Nein *)
ab Hof/Haustüre ab 350 Legehennen	Ja	Nein *)	Nein *)
öffentlicher Markt	Ja	Ja	Nein *)
Wiederverkäufer/ Handel	Ja	Ja	Ja

*) falls unsortiert = ohne Angabe von Gewichtsklassen und Güteklasse

Quelle: Merkblatt für Direktvermarkter des RP Stuttgarts und Tübingen Ref.34