

Kreis Soest

-Lebensmittelüberwachung und Verbraucherschutz-

Merkblatt

zur Vermarktung von Hühnereiern

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.

Auf der Verpackung 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: „bei Kühlschranktemperatur aufbewahren – nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums durcherhitzen.“
- Name, Anschrift, Kennnummer der Packstelle und die Haltungsform. (Eier aus deutscher Kleingruppenhaltung sind mit „Käfighaltung“ zu kennzeichnen.)

Kennzeichnung von losen Eiern im Einzelhandel:

Folgende Kennzeichnungen für den Verbraucher deutlich und leicht lesbar in Druckschrift anzubringen:

- Die Güte- und Gewichtsklasse.
- Das Mindesthaltbarkeitsdatum.
- Einen Verbraucherhinweis: „bei Kühlschranktemperatur aufbewahren – nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums durcherhitzen.“
- Die Haltungsform.
- Die Herkunft einschließlich der Legebetriebsnummer.

Kennzeichnung von losen Eiern bei Abgabe ab Hof und an der Tür (Direktvermarktung):

Folgende Kennzeichnungen für den Verbraucher deutlich und leicht lesbar in Druckschrift anzubringen:

- Die Haltungsform.
- Das Mindesthaltbarkeitsdatum.
- Einen Verbraucherhinweis: „bei Kühlschranktemperatur aufbewahren – nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums durcherhitzen.“

Bei Eiern und Verpackungen sind unter bestimmten Voraussetzungen weitere Angaben zulässig. Auf Verpackungen insbesondere:

- Die Art und Weise der Haltung, zum Beispiel: „Eier aus Freilandhaltung“ , „Eier aus Bodenhaltung“ usw.
- Das Ursprungsgebiet.
- Die Fütterung der Hennen.
- Das Legedatum.
- Das Empfohlene letztes Verkaufsdatum.
- Den Verkaufspreis, Firmen- oder Warenzeichen.
- Bei ökologisch erzeugten Eiern, der Name oder die Nummer der Öko-Kontrollstelle.

Was muss der Handel beachten?

- Eier dürfen in Ausübung eines Berufes oder Gewerbes nur vermarktet werden, wenn sie der VO (EG) 853/2004 und der Tier-LMHV entsprechen.
- Eier sind sachgerecht zu lagern, d.h. sauber, trocken, frei von Fremdgerüchen und wirksam vor Stößen und Sonneneinstrahlung geschützt. (VO (EG) 853/2004)
- Ab dem 18. Tag nach dem Legen sind Eier bei 5-8°C zu lagern oder zu befördern. (Tier- LMHV §20)¹
- Es ist verboten (**Straftat**), Eier nach Ablauf des 21. Tages nach dem Legen an Verbraucher abzugeben. (MHD abzüglich 7 Tage) (Tier- LMHV §22)²

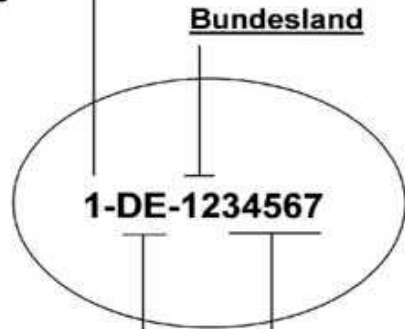
¹ Verstöße werden als Ordnungswidrigkeit geahndet (Tier-LMHV §24)

² Verstöße werden als Straftat geahndet (Tier-LMHV §23)

Auf dem Ei im Handel ist der Erzeugercode anzugeben. Folgende Erläuterung muß auf- oder in der Verpackung zu finden sein:

Haltungsform:

- 0 = Ökologische Erzeugung
- 1 = Freilandhaltung
- 2 = Bodenhaltung
- 3 = Käfighaltung



- Herkunftsland:**
z.B. AT = Österreich
BE = Belgien
DE = Deutschland
DK = Dänemark
FR = Frankreich
NL = Niederlande
PL = Polen
- Betriebs- und Stallnummer**

Den Eiercode entschlüsseln im Internet: www.was-steht-auf-dem-ei.de
(Hier kann auch der genaue Legebetrieb und Stall ermittelt werden)

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
18.Tag	<i>Ab hier Kühlung (5-8°C) im Handel erforderlich</i>
22.Tag	<i>Ab hier Abgabe an Verbraucher nicht mehr erlaubt</i>
28.Tag	<i>Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums</i>

Haben Sie noch Fragen?

In der Zeit von 08:00 bis 9:30 Uhr sind unsere Lebensmittelkontrolleure für Sie da:

Ansonsten stehen Ihnen auch folgende genannte Personen zur Verfügung:

Herr Niggemeier	02921 - 30 2168	Herr Dr. Büker	02921 - 30 2191
Herr Brömse	2113	Herr Hoffmeier	2193
Herr Dörrig	3591	Frau Märte	2398
Herr Graewer	2169		
Herr Funke	2167	Telefax - Nr.:	02921 - 30 2196