



Informationen zur Kennzeichnung von Hühnereiern bei der Direktvermarktung durch landwirtschaftliche Betriebe

Infoblatt Nr.: 06 Stand 13.04.2010

Die Direktvermarktung beschränkt sich auf den unmittelbaren Verkauf an den Endverbraucher ab Hof, auf einem örtlichen öffentlichen Markt oder den Verkauf an der Tür. Für andere Vermarktungsformen gelten strengere Normen.

Die Eier müssen aus **eigener Erzeugung** stammen, **unverpackt** sein und es **darf nicht von den Angaben der Güte- und Gewichtsklassen Gebrauch gemacht werden**. Auch sobald die Eier eine den Vermarktungsnormen entsprechende Verpackung oder Auszeichnung haben, gelten die Vermarktungsnormen, d.h. es muss eine zugelassene Packstelle mit einer geeichten Sortieranlage vorhanden sein.

Eier, die von Direktvermarktern auf örtlichen öffentlichen Märkten angeboten werden, sind jedoch mit dem Erzeugercode zu kennzeichnen.

Kennzeichnungselemente

1. Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)

Das MHD beträgt höchstens 28 Tage nach dem Legen. Es muss deutlich sichtbar durch ein Schild auf/neben der Ware oder in Form eines Begleitzettels angegeben sein. Wichtig ist, dass Eier spätestens ab dem 18. Tag nach dem Legen bei +5 - 8°C zu kühlen sind und nur innerhalb von 21 Tagen nach dem Legen an den Verbraucher abgegeben werden dürfen. Ab dem 22. Tag sind sie als Eier der Klasse B zu behandeln, d.h. sie dürfen nur von zugelassenen Betrieben der Industrie verarbeitet werden.

2. Erzeugercode

Auf dem Ei ist bei Verkauf auf öffentlichen Märkten der Erzeugercode anzugeben und die Bedeutung am Ort des Verkaufs zu erklären,

z.B.: 1 - DE - 03 0000 1

Haltungsform	DE	Länderkennung	Betriebs-Nr.	Stall-Nr.
0 - 3	DE	2 Stellen 01- 16	5 Stellen	

Folgende Haltungsformen sind möglich:

ökologische Erzeugung: Kennziffer 0	Freilandhaltung: Kennziffer 1
Bodenhaltung: Kennziffer 2	Käfighaltung (Kleingruppe): Kennziffer 3

Bei Eiern aus ökologischer Erzeugung muss die Codenummer bzw. der Name der Öko-Kontrollstelle angegeben werden.

3. Verbraucherhinweis

Kühlhinweis: Empfehlung an die Verbraucher, die Eier nach dem Kauf bei Kühlschranktemperatur zu lagern kann gegeben werden.

Selbstverständlich ist, dass Sie die Eier bis zur Abgabe sauber, trocken und frei von Fremdgeruch sowie wirksam geschützt vor Stößen und vor Sonneneinstrahlung halten. Eier sollen vorzugsweise bei einer konstanten Temperatur aufbewahrt und befördert werden.

Rechtsgrundlagen (Auswahl):

- Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates vom 22. Oktober 2007 über eine gemeinsame Organisation der Agrarmärkte und mit Sondervorschriften für bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse
- Verordnung (EG) Nr. 589/2008 der Kommission mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Eier.

Die Ausführungen dieses Informationsblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Weitere und eingehende Informationen erhalten Sie:

für Bremen	für Bremerhaven
Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz und Veterinärdienst des Landes Bremen	
Dienststelle Bremen	Dienststelle Bremerhaven
Lötzenstr. 3	Freiladestr. 1
28207 Bremen	27572 Bremerhaven
☎ 0421/361 15240	☎ 0471/596 15240
Fax 0421/361 15244	Fax 0471/596 13881
e-Mail: office@lmtvet.bremen.de	e-Mail: officebhv@lmtvet.bremen.de