

Merkblatt Eierkennzeichnung

Beim „Behandeln und Inverkehrbringen“ von Hühnereiern gibt es eine Vielzahl von Regelungen. Hier die Wichtigsten:

- Die Mindesthaltbarkeitsfrist beträgt maximal 28 Tage nach dem Legedatum
- Vom 18. Tag nach dem Legen an, müssen die Eier im Handel bei +5°C bis +8°C gelagert werden (Kühldatum).
- Die Eier sind innerhalb von 21 Tagen nach dem Legen an den Verbraucher abzugeben. Dadurch bleibt für den Verbraucher eine Aufbrauchfrist von 7 Tagen.
- Sie müssen vor nachteiliger Beeinflussung, z. B. unmittelbarer Sonneneinwirkung, und Temperaturschwankungen geschützt werden.

Was steht auf dem Ei?

Jedes Hühnerei der Güteklasse A muss mit einem Erzeugercode gestempelt sein. Durch ihn erkennen die Verbraucher die Herkunft der Eier und wie die Hühner gehalten wurden.

(Ausgenommen sind nur Eier, wenn der Erzeuger alle bei ihm selbst erzeugten Eier auf der Hofstelle oder im Verkauf an der Haustür unmittelbar an den Endverbraucher zum Eigenbedarf abgibt. Und zwar nur, wenn die Eier unverpackt und unsortiert, also ohne Güte- und Gewichtsklasse abgegeben werden.)

Haltungsform:

0 = Ökologische Erzeugung

1 = Freilandhaltung

2 = Bodenhaltung

3 = Käfighaltung



sonstige **Herkunftsländer**::

BG = Bulgarien
CY = Zypern
CZ = Tschechische Republik
EE = Estland
EL = Griechenland
ES = Spanien
FI = Finnland
HU = Ungarn
IE = Irland
IT = Italien
LT = Litauen
LU = Luxemburg
LV = Lettland
MT = Malta
PT = Portugal
RO = Rumänien
SE = Schweden
SI = Slowenien
SK = Slowakei
UK = Großbritannien

Eier aus Drittstaaten müssen auf dem Ei mit dem Herkunftsland und der Angabe „Nicht-EU-Norm“ gekennzeichnet werden

Die Zahlenkombination aus sieben Ziffern: In Deutschland stehen die ersten beiden Ziffern für das **Bundesland**, die restlichen für Legebetrieb und Stallnummer.

01 = Schleswig-Holstein	09 = Bayern
02 = Hamburg	10 = Saarland
03 = Niedersachsen	11 = Berlin
04 = Bremen	12 = Brandenburg
05 = Nordrhein-Westfalen	13 = Mecklenburg-Vorpommern
06 = Hessen	14 = Sachsen
07 = Rheinland-Pfalz	15 = Sachsen-Anhalt
08 = Baden-Württemberg	16 = Thüringen

Eier in Fertigpackungen: Was muss auf der Eierpackung stehen?

- Die **Anzahl** der Eier
- Die **Güteklasse**:
A“= frisch (Luftkammer höchstens 6 mm. Eiklar des aufgeschlagenen Eies ist zäh und umschließt das gewölbte Dotter deutlich in zwei Schichten).
Die Eier der Klasse B erfüllen diese Anforderungen nicht
- Die **Gewichtsklasse: oder die Angabe „Eier verschiedener Größe“**
 - „**XL**“ oder „sehr groß“ = über 73,0 g
 - „**L**“ oder „groß“ = 63 g – 72,9 g
 - „**M**“ oder „mittel“ = 53 g – 62,9 g
 - „**S**“ oder „klein“ = unter 53 g
- **Mindesthaltbarkeitsdatum** (spätestens der 28. Tag nach dem Legen)
- **Verbraucherhinweis**: "bei Kühlschranktemperatur aufbewahren. Nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums durcherhitzen"
- **Die Haltungsfom** der Hühner:
 - „Eier aus ökologischer Erzeugung“
 - „Eier aus Freilandhaltung“
 - „Eier aus Bodenhaltung“
 - „Eier aus Käfighaltung“
- **Name, Anschrift und Kennnummer der Packstelle.**
Die ersten Buchstaben der Packstellen-Nr. stehen für das EU-Land, dann 2 Ziffern für das Bundesland.

Diese Nummer gibt keine Auskunft, woher die Eier stammen, sondern nur, wo sie verpackt wurden! Das Ursprungsland ist auf dem Eierstempel abzulesen.
- **Die Bedeutung des Erzeugercodes (Eierstempel) wird auf oder in der Verpackung erläutert**

Was darf zusätzlich angegeben werden? (Beispiele)

- Die regionale Herkunft der Eier, z. B. Brandenburg
- Das Legedatum
- Empfohlens Verkaufs oder Kühldatum, von dem ab die Eier bei +5°C bis +8°C im Handel zu kühlen sind. Zieht man davon 18 Tage ab, so erhält man das frühestmögliche Legedatum!
- Die Worte „Extra“ oder „Extra frisch“, wenn seit dem Legedatum nicht mehr als 9 Tage vergangen sind
- Angabe der Art der Legehennenfütterung, z. B. „Getreidefütterung“

Wie sind Eier im Lose-Verkauf zu kennzeichnen?

Beim Verkauf von losen Eiern ohne Verpackung müssen, zusätzlich zum Erzeugercode auf dem Ei, die Güteklasse, Gewichtsklasse, das Mindesthaltbarkeitsdatum und die Haltungsart auf einem Schild neben der Ware angegeben sein. Auch der Erzeugercode muss erklärt werden.

Lose Eier, z. B. auf Wochenmärkten, erwecken den Eindruck, als seien sie besonders frisch oder von freilaufenden Hühnern. Das kann man durch die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums und einen Blick auf den Stempel nachprüfen.

Informationen zu Herkunft, Name und Ort des Legebetriebes sind zum Teil im Internet abrufbar unter www.was-steht-auf-dem-Ei.de, und www.vis.bayern.de/ernaehrung/verbraucherschutz/kennzeichnung/eierkennz.htm