

# Info Direktvermarktung



Eier

## 1. Gesetzliche Grundlagen bei der Vermarktung von Eiern

Die seit dem 01.07.2007 geltende Verordnung 1028/06 über Vermarktungsnormen für Eier regelt die Bedingungen für die Vermarktung von Eiern, die in der EU-Gemeinschaft erzeugt wurden oder aus Drittländern eingeführt wurden. Sie ersetzt damit die bislang geltende Verordnung 1907/90 über Vermarktungsnormen für Eier.

Auch in der neuen Verordnung sind für Erzeuger, die Eier unsortiert an den Endverbraucher

- a) an der Produktionsstätte oder
- b) auf einem örtlichen öffentlichen Markt oder
- c) im Verkauf an der Haustür

abgeben, Ausnahmeregelungen von den geltenden Bestimmungen vorgesehen. Diese Ausnahmeregelungen bedürfen allerdings noch der nationalen Umsetzung in den entsprechenden Durchführungsvorschriften und sollen zeitnah erfolgen.

## 2. Beachtung der Hygienevorschriften bei der Direktvermarktung von Hühnereiern unsortiert ab Hof

Für die Vermarktung von kleineren Mengen best. Primärerzeugnisse gelten für Erzeuger die nachfolgenden Bestimmungen des Hygienerechtes:

- Kleine Mengen sind Eier aus eigener Erzeugung von Betrieben mit weniger als 350 Legehennen.
- Eier dürfen nur **unsortiert** (keine Sortierung nach Güte- und Gewichtsklassen) an den Endverbraucher zum Eigenbedarf abgegeben werden.
- Zur Vermeidung nachteiliger Beeinflussung von Primärerzeugnissen sind angemessene Maßnahmen zu treffen (Anlage 2)
- 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.
- Eier müssen bei einer möglichst konstanten Temperatur aufbewahrt und befördert werden, die eine einwandfreie hygienische Beschaffenheit der Erzeugnisse gewährleistet.
- Das maximale Mindesthaltbarkeitsdatum bei Eiern ist der 28. Tag nach dem Legen.
- Eier sind ab dem 18. Tag nach dem Legen bei einer Temperatur von +5 °C bis +8°C zu lagern oder zu befördern.
- Eier dürfen nach Ablauf von 21 Tagen nach dem Legen nicht mehr an Verbraucher abgegeben werden.
- Knick- und Brucheier dürfen nicht vermarktet werden.

- Umhüllungen und Verpackungen, die für Lebensmittel wiederverwendet werden, müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Eierverpackungen aus Pappkarton erfüllen diese Anforderung nicht und dürfen somit nicht wiederverwendet werden.

### 3. Erzeugercode

Seit dem 01. Juli 2005 müssen auch unsortierte Eier, die auf Wochenmärkten angeboten werden, mit dem Erzeugercode bestempelt werden.

Nach dem Legehennenbetriebsregistergesetz beantragen Erzeuger beim zuständigen Landratsamt/Veterinäramt einen Erzeugercode, wenn folgende Bedingungen vorliegen:

- Erzeuger mit mehr als 350 Legehennen
- Erzeuger, die Eier unsortiert auf dem Wochenmarkt vermarkten wollen.
- Erzeuger, die Eier nach Güte- und Gewichtsklassen sortieren wollen und/oder an den Lebensmittelhandel (Bäckerei, Metzgerei etc.) vermarkten.

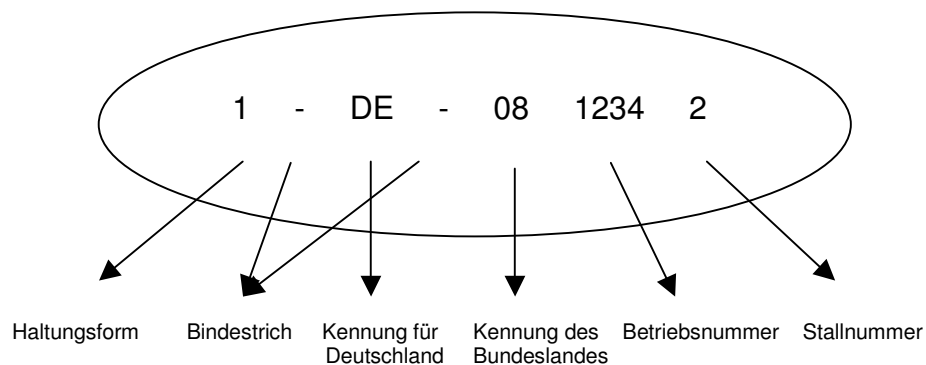
**Achtung:**

(Wenn Sortierung von Eiern erfolgt, dann Packstellenzulassung erforderlich! Informationen beim zuständigen Regierungspräsidium erhältlich).

Der Erzeugercode ist deutlich lesbar und mind. 2 mm hoch auf das Ei aufzubringen.

Der Code ist wie folgt aufgebaut:

Beispiel: 1 - DE - 08 1234 2



**4. Werden im Rahmen der Direktvermarktung bei Erzeugern Eier vermarktet, die von einer Packstelle nach Güte- und Gewichtsklasse sortiert wurden (Handelsware), gelten folgende Kennzeichnungsvorgaben:**

**Lose Verkauf**

Bei Lose-Verkäufen sind folgende Informationen auf für den Verbraucher deutlich sichtbare und leicht lesbare Weise auf einem Schild oder Begleitzettel neben der Ware anzugeben:

- a) Güteklasse
- b) Gewichtsklasse
- c) Mindesthaltbarkeitsdatum
- d) Haltungsart
- e) Erläuterung des Erzeugercodes
- f) Verbraucherhinweis

**Verpackte Ware**

- a) Verkehrsbezeichnung
- b) Name oder Firma und Anschrift des Verpackers oder Verkäufers
- c) Code der Packstelle
- d) Güteklasse
- e) Gewichtsklasse
- f) Mindesthaltbarkeitsdatum
- g) Verbraucherhinweis
- h) Angabe der Haltungsart
- i) Bedeutung des Erzeugercodes

Alle freiwilligen Angaben sind möglich, sofern sie den allgemeinen Regeln des Kennzeichnungs- und Wettbewerbsrechts entsprechen.

**Anlage 2**

**Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen**

1. Zur Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung von Primärerzeugnissen sind die jeweils angemessenen Maßnahmen zu treffen, um
  - a) Wände, Böden und Arbeitsflächen in Betriebsstätten sowie Verkaufseinrichtungen, Anlagen, Ausrüstungsgegenstände, Behältnisse, Container und Fahrzeuge, die mit Primärerzeugnissen in Berührung kommen können, instand zu halten, regelmäßig zu reinigen und erforderlichenfalls in geeigneter Weise zu desinfizieren,
  - b) hygienische Herstellungs-, Transport- und Lagerungsbedingungen für die Primärerzeugnisse sowie deren Sauberkeit in angemessener Weise sicherzustellen,
  - c) beim Umgang mit und bei der Reinigung von Primärerzeugnissen Trinkwasser oder, falls angemessen, sauberes Wasser oder sauberes Meerwasser zu verwenden,
  - d) Abfälle und gefährliche Stoffe so zu lagern, damit so umzugehen und sie so zu entsorgen, dass eine Kontamination der Primärerzeugnisse verhindert wird.

2. Zur Sicherstellung einer guten Lebensmittelhygiene in Betrieben und Verkaufseinrichtungen gilt zusätzlich Folgendes:
  - a) Bei der Lagerung von Primärerzeugnissen ist das Risiko einer Verunreinigung so weit wie möglich zu vermeiden.
  - b) Erforderlichenfalls muss eine ausreichende Versorgung mit kaltem oder warmem Trinkwasser oder mit sauberem Wasser vorhanden sein.
  - c) Erforderlichenfalls müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Räumlichkeiten, Arbeitsgeräten und Ausrüstungsgegenständen vorhanden sein.
  - d) Erforderlichenfalls müssen geeignete Vorrichtungen zur Ermöglichung einer angemessenen Personalhygiene, Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände sowie hygienische Sanitäreinrichtungen und Umkleidemöglichkeiten zur Verfügung stehen.
  - e) Erforderlichenfalls müssen zur Säuberung von Primärerzeugnissen geeignete Vorrichtungen für eine hygienische Vorgehensweise vorhanden sein.
  - f) Erforderlichenfalls müssen angemessene Vorrichtungen oder Einrichtungen zur Einhaltung geeigneter Temperaturbedingungen für die Primärerzeugnisse vorhanden sein.
  - g) Umhüllungen und Verpackungen müssen so gelagert werden, dass sie nicht verunreinigt werden können.
3. Es sind die jeweils angemessenen Maßnahmen zu treffen, um sicherzustellen, dass
  - a) das für die Behandlung von Primärerzeugnissen eingesetzte Personal gesund und in Bezug auf Gesundheitsrisiken und in Fragen der Lebensmittelhygiene geschult ist,
  - b) Personen, die mit Primärerzeugnissen umgehen, ein hohes Maß an persönlicher Hygiene halten sowie geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen,
  - c) Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren nicht mit Primärerzeugnissen umgehen, wenn nicht ausgeschlossen werden kann, dass Primärerzeugnisse direkt oder indirekt kontaminiert werden können.

**Hinweis:**

Weitere Einzelheiten zu rechtlichen Vorschriften, Hygiene und Kennzeichnung sind in den Merkblättern der Arbeitsgemeinschaft Direktvermarktung „Recht 1, 2, 3 und 4“ sowie im Merkblatt „Hygiene im Betrieb“.