

KREIS OSTHOLSTEIN

Fachdienst Lebensmittelsicherheit
und Tiergesundheit
Lübecker Straße 41
23701 Eutin

Tel.: 04521 / 788-222

Fax: 04521 / 788-651

E-mail: veterinaer.lebensmittel@kreis-oh.de

Internet: www.kreis-oh.de

Merkblatt

Kennzeichnung von Eiern

Erzeugercode

In der gesamten Europäischen Union müssen Eier mit einem Erzeugercode gestempelt werden, mit Ausnahme von Betrieben die weniger als 350 Legehennen halten und ausschließlich die Eier ab Hof oder direkt an der Tür des Verbrauchers vermarkten.

Der Erzeugercode z.B. **0-DE-0108881** enthält folgende Informationen:

- | | | |
|-------------------|----------------------------|--|
| 1. Haltungsform | 0 / 1 / 2 oder 3 | entsprechend Öko -/Freiland-/Boden- oder Käfighaltung/Kleingruppenhaltung |
| 2. Herkunftsland | DE / NL / FR / | entsprechend Deutschland / Niederlande / Frankreich /
usw. |
| 3. Bundesland | 01 / 02 / 03 / | entsprechend Schleswig- Holstein / Hamburg / Niedersachsen /usw. |
| 4. Betriebsnummer | 0888 | gemäß Zulassungsbescheid vom Landeslabor Schleswig-Holstein (Neumünster) |
| 5. Stallnummer | 1 | gemäß Zulassungsbescheid vom Landeslabor Schleswig-Holstein (Neumünster) bei mehreren Ställen im Betrieb |

Angaben auf der Verpackung bzw. auf Begleitzettel/Schild neben Ware bei loser Abgabe

Unsortiert und nicht gekennzeichnet: ab Hof oder an der Haustür	Sortiert und gekennzeichnet
Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD maximal 28 Tage nach dem Legen)	Güteklasse (Klasse A) Gewichtsklasse (S,M,L,XL) Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD maximal 28 Tage und Verkauf nur bis 21. Tag nach dem Legen)
Haltungsart	Verbraucherhinweis (nur auf Verpackung) Haltungsart
Name und Anschrift des Betriebs	Erläuterung zum Erzeugercode Name und Anschrift der Packstelle Kennnummer der Packstelle

Weitere freiwillige Angaben auf der Verpackung

- Verkaufspreis
- Verkaufsaussagen, sofern sie den Verbraucher nicht irreführen
- Betriebsführungscode des Einzelhandels
- Regionale Herkunft der Eier (Erzeugergebiet)
und/oder der Hinweis "Ursprung der Eier: siehe Stempel auf dem Ei"
- Legedatum, „extra frisch“
- Angaben zur Fütterung der Legehennen

Vermarktung von Eiern

- Groß- und Einzelhandel, Großküchen, Bäckereien und Gaststätten dürfen Eier nur von zugelassenen Packstellen beziehen.
- Der Endverbraucher kann Eier *unsortiert* direkt erhalten vom Erzeuger an der Produktionsstätte, auf einem öffentlichen Markt oder im Verkauf an der Haustür.
- Lagerung der Eier unmittelbar nach dem Legen bis zur Abgabe an den Verbraucher sauber, trocken und frei von Fremdgerüchen, sowie geschützt vor direkter Sonneneinstrahlung bei möglichst konstanten Temperaturen.
- Wer Hühnereier gewerbsmäßig in den Verkehr bringt, hat diese ab dem 18. Tag nach dem Legen bei einer Temperatur von +5°C bis +8°C zu lagern oder zu befördern.

Dieses Merkblatt ist mit dem Landeslabor Neumünster (Handelsklassenüberwachung) abgestimmt.

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an den oben benannten Fachdienst unter der angegebenen Anschrift.

Rechtsvorschriften (jeweils in derzeit gültiger Fassung):

VO (EG) Nr. 1234/2007 des Rates vom 22. Oktober 2007 über eine gemeinsame Organisation der Agrarmärkte und mit Sondervorschriften für bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse

VO (EG) Nr. 589/2008 der Kommission vom 23. Juni 2008 mit Durchführungsbestimmungen zur VO (EG) Nr. 1234/2007 des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Eier.

VO (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlamentes und Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

Lebensmittel-Hygieneverordnung (LMHV) vom 08.08.2007 (BGBl. 2007 I S. 1816)

Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV) vom 08.08.2007 (BGBl. 2007 I S. 1816)