

Merkblatt zur Abgabe von Eiern

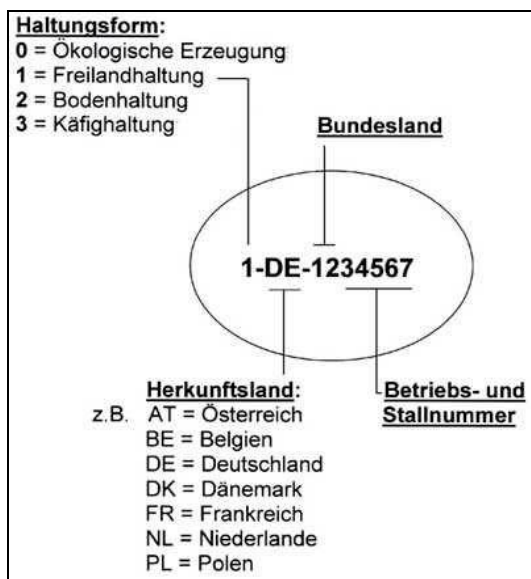
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Schneeberger Weg 40, 15848 Beeskow - Tel.: 03366 35-1391
Nebenstellen: 15517 Fürstenwalde - Tel.: 03361 599-3222 und 15890 Eisenhüttenstadt - Tel.: 03364 505-4152
E-Mail: veterinaeramt@landkreis-oder-spree.de

1. Hinweise zur Kennzeichnung

Angaben auf dem Ei

Auf dem Ei ist ein **Erzeugercode** vorgeschrieben, der Auskunft über Herkunftsland und Haltungsform gibt.

Beispiel: 1 - DE - 12 34567



Quelle: Verbraucherzentrale Berlin e.V.

Angaben auf der Verpackung

- Güteklasse (Klasse A oder frisch)
- Gewichtsklasse (S, M, L, XL)
- Anzahl der verpackten Eier
- Mindesthaltbarkeitsdatum
- Name und Anschrift der Packstelle oder Nummer der Packstelle
- Haltungsform
- Verbraucherhinweis:
„Nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums durcherhitzen, bei Kühlschranktemperatur aufbewahren.“
- freiwillige Angaben (z. B. Legetag) sind möglich

Wichtig:

Bei loser Abgabe von Eiern im Einzelhandel sind diese Angaben in Form eines Begleitzettels an der Ware sichtbar anzubringen.

Angaben bei der Direktvermarktung

(Eier von Betrieben mit weniger als 350 Legehennen)

a) ab Hof/Haustür

1. **Nur Abgabe von Eiern aus eigener Erzeugung**
2. Mindesthaltbarkeitsdatum
3. Verbraucherhinweis (Schild an der Ware)
4. keine Sortierung der Eier nach Güte-/Gewichtsklasse
5. keine Abgabe zur gewerblichen Verwendung (z. B. Bäckerei, Gaststätte)
6. keine Angabe des Erzeugercodes erforderlich

b) auf Märkten

analog Verkauf ab Hof, Punkt 1 - 5

Wichtig:

Die Stempelung der Eier mit dem **Erzeugercode ist notwendig**.

Die verwendete Stempelfarbe muss für Lebensmittel geeignet sein.

Der Erzeugercode ist zu beantragen beim:

Landesamt für Ländliche Entwicklung,
Landwirtschaft und Flurneuordnung
Referat 43/Fachgebiet Handelsklassen-
Überwachung
Neue Chaussee 6
14550 Groß Kreutz

2. Hygienische Vorschriften

Eier müssen unmittelbar nach dem Legen bis zur Abgabe **sauber, trocken, frei von Fremdgeruch** gehalten sowie wirksam **vor Stößen** und **Sonneneinstrahlung** geschützt werden.

Eier müssen bei einer möglichst **konstanten Temperatur** aufbewahrt und befördert werden.

Eier dürfen **nicht gewaschen** oder anderweitig gereinigt werden.

Knick- und Brucheier dürfen nicht vermarktet werden.

Wichtige Produktions- u. Verkaufshinweise:

1. Tag	Legedatum
22. Tag	Abgabe an Verbraucher verboten (Straftat)
28. Tag	Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums

Die **Wiederverwendung** gebrauchter Eierkleinverpackungen bzw. Höckerpappen ist **verboten**.

Dieses Merkblatt dient als Orientierung, ersetzt aber nicht die Kenntnis gesetzlicher Vorschriften. Das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt steht für weitere Auskünfte zur Verfügung.

