

Kontakt:
Moltkestraße 42 – 51643 Gummersbach
Telefon 02261 88-3903
Fax 02261 88-3939



OBERBERGISCHER KREIS
DER LANDRAT

VETERINÄR- UND LEBENSMITTEL-
ÜBERWACHUNGSAMT

Direktverkauf von Eiern

Stand: Februar 2011

Kennzeichnung

Bei **Lose-Verkauf** von eigenen Eiern **auf lokalen Märkten** sind folgende Angaben zwingend erforderlich:

A: Sortiert nach Güte und Gewichtsklasse = Abgabe mit eigener Packstellennummer

Auf einem Schild bei den Eiern:

1. Güteklasse
2. Gewichtsklasse
3. Angabe der Haltungsart und Erläuterung des Erzeugercodes (z. B.: O= Ökologische Erzeugung, 1= Freilandhaltung, 2= Bodenhaltung, 3= Käfighaltung, DE= Deutschland, 05= Nordrhein-Westfalen (Bundesland), fünfstellige Betriebs- und Stallnummer)
4. Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) mit dem genauen Wortlaut „mindestens haltbar bis“ und der Angabe von Tag und Monat. (Das MHD darf 28 Tage nach dem Legen nicht überschreiten.)

Auf dem Ei: Erzeugercode

B: Keine Packstellennummer = Eier dürfen nur unsortiert und ohne Güteklassenangabe abgegeben werden:

Auf einem Schild bei den Eiern:

1. Angabe der Haltungsart und Erläuterung des Erzeugercodes (z. B.: O= Ökologische Erzeugung, 1= Freilandhaltung, 2= Bodenhaltung, 3= Käfighaltung, DE= Deutschland, 05= Nordrhein-Westfalen (Bundesland), fünfstellige Betriebs- und Stallnummer)
2. Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) mit dem genauen Wortlaut „mindestens haltbar bis“ und der Angabe von Tag und Monat. (Das MHD darf 28 Tage nach dem Legen nicht überschreiten.)

Auf dem Ei: Erzeugercode

Bei Lose-Verkauf von eigenen Eiern **ab Hof oder an der Tür** ist ein Erzeugercode nicht zwingend erforderlich.

Lagern und sortieren

- Die Sortierung nach Güte- und Gewichtsklasse ist nur für Betriebe mit Packstellennummern möglich.
- Eier müssen sauber, trocken und frei von Fremdgeruch gehalten, sowie wirksam vor Stößen und vor Sonneneinstrahlung geschützt werden.
- Eier müssen bei einer vorzugsweise konstanten Temperatur, die eine einwandfreie hygienische Beschaffenheit gewährleistet, aufbewahrt und befördert werden.
- Ab dem 18. Tag nach dem Legen müssen Eier bei +5 - +8 °C gelagert oder befördert werden.

Nach dem 21. Tag nach dem Legen dürfen Eier nicht mehr abgegeben werden.

Schmutz-, Knick- und Brucheier

- Der Verkauf oder die sonstige Abgabe im Einzelhandel, auf Märkten oder an der Haustür ist nicht gestattet!

Für die Herstellung von Eiprodukten dürfen Knickeier (Eier mit verletzter, aber nicht durchbrochener Schale und intakten Membranen) nur dann verwendet werden, wenn sie vom Erzeugerbetrieb unmittelbar an den verarbeitenden Betrieb geliefert werden und dort umgehend aufgeschlagen werden.