

## Kennzeichnung und Vermarktung von Hühnereiern

Unter Eiern versteht der Gesetzgeber Hühnereier in der Schale – ausgenommen angeschlagene, bebrütete oder gekochte Eier –, die zum Direktverzehr oder zur Verarbeitung durch die Nahrungsmittelindustrie geeignet sind.

Die geltenden Normen für die Vermarktung von Eiern sind in EU-Verordnungen zusammengefasst und in jedem EU-Mitgliedsland unmittelbar geltendes Recht. In diesen Verordnungen sind unter anderem Vorschriften für die Kennzeichnung von Eiern festgelegt. Zusätzliche Vorschriften sind in Deutschland in nationalen Verordnungen, u.a. zur Lebensmittelhygiene formuliert.

### 1. Kennzeichnung verpackter Eier

Die Kennzeichnung ist auf der Außenseite der Verpackung in deutlich sichtbarer und leicht lesbarer Druckschrift anzubringen. Bei der Kennzeichnung von verpackten Eiern wird zwischen vorgeschriebenen und freiwilligen Angaben unterschieden.

#### Vorgeschriebene Angaben

Angaben auf der Verpackung

- Güteklasse
- Gewichtsklasse
- Anzahl der Eier
- Name und Anschrift
- Mindesthaltbarkeitsdatum
- Verbraucherhinweis
- Haltungsart
- Packstellenummer
- Erläuterung des Erzeugercodes in oder auf der Verpackung
- Verpackungen von Bio-Eiern: Öko-Kontrollstellen-Nummer

Angaben auf dem Ei

- Erzeugercode

## Güteklasse

Eier werden in die Güteklassen A und B eingeteilt.

Für Eier der Güteklasse A gelten folgende Mindestanforderungen:

Angabe auf der Verpackung	Anforderungen
„Güteklasse A" oder „A" – auch in Verbindung mit „frisch"	Die Eier dürfen weder gewaschen noch anderweitig gereinigt, nicht haltbar gemacht oder gekühlt (<5°C) gelagert werden. <u>Ausnahme:</u> Kühlung auf <5°C während des Transports (max. 24 Stunden) und in Verkaufsräumen (max. 72 Stunden)
	Schale: normale Form, sauber, unbeschädigt
	Luftkammer: höchstens 6 mm hoch, unbeweglich
	Eiklar: klar, durchsichtig
	Dotter: beim Durchleuchten nur schattenhaft und ohne deutliche Umrisse sichtbar; beim Drehen des Eis nicht wesentlich von der zentralen Lage abweichend
	fremde Ein- od. Auflagerungen: nicht zulässig
	Keim: nicht sichtbar entwickelt
	Fremdgeruch: nicht zulässig
„Güteklasse A" oder „A" mit Zusatzbezeichnung „EXTRA" oder „EXTRA frisch"	Anforderungen wie oben, aber:
	Luftkammer: höchstens 4 mm hoch
	Bezeichnung „EXTRA" bzw. „EXTRA frisch" zulässig bis zum 9. Tag nach dem Legedatum
	Das Legedatum und die Frist von 9 Tagen sind auf der Verpackung anzubringen

Eier der Güteklasse B oder „Eier zweiter Qualität oder deklassiert" sind für Unternehmen der Nahrungsmittelindustrie und Unternehmen der Nicht-Nahrungsmittelindustrie bestimmt. Eier dieser Güteklasse sind Eier, die die Anforderungen der Güteklasse A nicht erfüllen.

## Gewichtsklasse

Eier der Güteklasse A werden nach folgenden Gewichtsklassen sortiert:

- XL: Sehr groß (73 g und mehr)
- L: Groß (63 g bis unter 73 g)
- M: Mittel (53 g bis unter 63 g)
- S: Klein (unter 53 g)

Auf den Verpackungen wird die Gewichtsklasse durch die genannten Buchstaben oder Begriffe oder durch eine Kombination von beiden gekennzeichnet. Die entsprechenden Gewichtsspannen können zusätzlich angegeben werden.

### Anzahl der verpackten Eier

Bei allen Fertigpackungen ist eine Füllmenge anzugeben. Bei Eiern ist dies in der Regel die Anzahl der Eier, z.B. „10 frische Eier“.

### Name und Anschrift

Bei allen Verpackungen ist der Name oder die Firma und die Anschrift des Herstellers, des Verpackers oder eines in einem Mitgliedstaat der Europäischen Union oder in einem anderen Vertragsstaat des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum niedergelassenen Verkäufers anzugeben.

### Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)

Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist mit dem Hinweis „mindestens haltbar bis“, gefolgt von Tag und Monat, anzugeben.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum darf die Frist von 28 Tagen nach dem Legen nicht überschreiten, kann aber auch kürzer ausfallen.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist das einzige Datum, das auf der Verpackung angegeben werden muss. Jedoch gibt es weitere Fristen, die einzuhalten sind. Die entsprechenden Daten können ausgehend vom Mindesthaltbarkeitsdatum berechnet werden:

**Kühlfrist:** Im Handel ist eine Kühlung ab dem 18. Tag nach dem Legen erforderlich, wobei eine Lagertemperatur von +5°C bis +8°C einzuhalten ist. Das Kühldatum ist in Einzelfällen freiwillig angegeben. Es kann wie folgt berechnet werden:

MHD - 10 Tage

**Verkaufsfrist:** Eier dürfen nur bis zum 21. Tag nach dem Legen an den Verbraucher abgegeben werden. Der 21. Tag nach dem Legen kann, bei Eiern ohne Angabe des Legedatums, ausgehend vom Mindesthaltbarkeitsdatum berechnet werden:

MHD - 7 Tage.

### Verbraucherhinweis

Der Verbraucherhinweis „Eier nach Kauf bei Kühlschranktemperatur aufbewahren“ ist in diesem oder einem gleichbedeutenden Wortlaut als Aufbewahrungshinweis auf der Verpackung anzugeben.

### Haltungsform

Die Haltungsform wird in Worten auf der Verpackung angegeben:

- Eier aus Käfighaltung
- Eier aus Bodenhaltung
- Eier aus Freilandhaltung
- Eier aus ökologischer Erzeugung

Die Mindestanforderungen für die angegebenen Haltungsformen wurden von der EU in einer Richtlinie geregelt. Eine EG-Richtlinie muss von den einzelnen Mitgliedsstaaten in nationales Recht umgesetzt werden. In Deutschland ist dies mit der „Neufassung der Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung“ vom 22.08.2006 erfolgt. Für die Umsetzung der in dieser Verordnung enthaltenen Normen wurden Übergangsfristen festgelegt, die zum Teil kürzer sind als die von der EU angegebenen Zeiträume.

### Haltungsformen

Haltungsanlage	Bedingungen	Frist in der EU	Frist in Deutschland
herkömmliche, nicht ausgestaltete Käfige	mind. 550 cm <sup>2</sup> je Henne in bestehenden Käfigen (neue Käfige werden nicht mehr zugelassen)	abgelaufen	abgelaufen

ausgestaltete Käfige	mind. 750 cm <sup>2</sup> Käfigfläche je Henne; ein Nest, Sitzstange, Einstreu und Scharrvorrichtung	unbeschränkt	bis 31.12.2020
Kleingruppenhaltung*	800 bzw. bei schweren Tieren 900 cm <sup>2</sup> Käfigfläche je Henne in Gruppen von 20-60 Hennen; ein Nest, Sitzstange, Einstreu und Scharrvorrichtung		unbeschränkt*
Alternativsysteme ohne Käfig (Bodenhaltung, Freilandhaltung, ökologische Erzeugung)	besondere Anforderungen für die jeweilige Haltungsform	unbeschränkt	unbeschränkt

\* diese Regelung ist aufgrund eines Urteils des Bundesverfassungsgerichts vom 12. Oktober 2010 wegen eines Verfahrensfehlers zum 01.04.12 ausgelaufen. Für Kleingruppenhaltung gibt es durch die Regelungen der Tierschutz-Nutztierhaltung Bestandsschutz. In diesem Zusammenhang wurde eine Befristung der Kleingruppenhaltung diskutiert, aber bisher nicht umgesetzt.

Die Haltungsformen „ausgestaltete Käfige“ und „Kleingruppenhaltung“ sind der „Käfighaltung“ zuzuordnen. Diese Eier sind als „Eier aus Käfighaltung“ mit der „3“ zu kennzeichnen. Die zusätzliche Angabe „ausgestalteter Käfig“ oder „Kleingruppenhaltung“ ist im Rahmen der allgemeinen Kennzeichnungsregeln sowohl auf der Verpackung als auch auf dem Ei grundsätzlich möglich und rechtlich zulässig.

Nach Ablauf der Übergangsfristen müssen alle Haltungseinrichtungen in Deutschland den Anforderungen entsprechen, die in der Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung festgelegt sind. Ziel ist, dass alle Legehennen artgemäß fressen, trinken, ruhen, staubbaden, sich bewegen und ihre Eier in ein Nest legen können.

Die Angabe der Haltungsform auf der Verpackung muss der Angabe auf dem Ei entsprechen.

### Packstellenummer

Eier dürfen nur von zugelassenen Packstellen verpackt werden. Packstellen erhalten eine Kennnummer: die Packstellenummer. Die Kennnummer der Packstelle ist auf der Verpackung anzugeben. In der Packstelle werden die Eier sortiert, gekennzeichnet und verpackt. Die ersten beiden Stellen dieser Nummer beschreiben in einem Buchstabencode das Land, in dem die Eier verpackt wurden (z.B. DE für Deutschland). Die Packstellenummer ersetzt das Identitätskennzeichen, mit dem Erzeugnisse tierischen Ursprungs zu kennzeichnen sind.

### Erzeugercode

Eier der Güteklasse A müssen mit einem Erzeugercode versehen werden, der die Kennnummer des Erzeugerbetriebs enthält und aus dem die Art der Haltungsform abgelesen werden kann.

Jedes einzelne Ei muss gestempelt sein; mindestens 80% der Eistempel müssen lesbar sein.

Der zwölfstellige Erzeugercode muss in oder auf der Verpackung erläutert werden:

Die erste Ziffer des Erzeugercodes beschreibt die Haltungsform

Code	Haltungsform
0	ökologische Erzeugung
1	Freilandhaltung
2	Bodenhaltung
3	Käfighaltung

Eine zweistellige Buchstabenkombination gibt das Herkunftsland an

Abkürzung	Mitgliedsstaat
AT	Österreich
BE	Belgien
DE	Deutschland
DK	Dänemark
ES	Spanien
FI	Finnland
FR	Frankreich
GR	Griechenland

Abkürzung	Mitgliedsstaat
IR	Irland
IE	Italien
LU	Luxemburg
NL	Niederlande
PT	Portugal
SE	Schweden
UK	Vereinigtes Königreich
HU	Ungarn

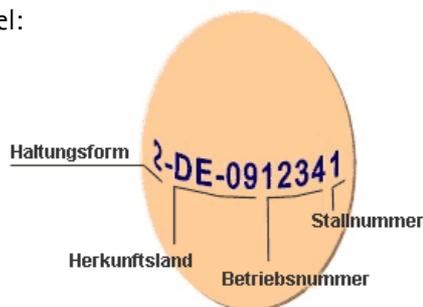
Es folgt die sechsstellige Betriebsnummer. Jeder Mitgliedsstaat hat ein System eingerichtet, mit dem Erzeugerbetrieben eine individuelle Nummer zugewiesen wird. Bei deutschen Eiern ist aus den ersten beiden Ziffern das Bundesland erkennbar, in dem der Betrieb liegt.

Ziffern	Bundesland
01	Schleswig-Holstein
02	Hamburg
03	Niedersachsen
04	Bremen
05	Nordrhein-Westfalen
06	Hessen
07	Rheinland-Pfalz
08	Baden-Württemberg

Ziffern	Bundesland
09	Bayern
10	Saarland
11	Berlin
12	Brandenburg
13	Meckl.-Vorpommern
14	Sachsen
15	Sachsen-Anhalt
16	Thüringen

Die letzte Stelle des Erzeugercodes ist die Stallnummer.

Beispiel:



Das Ei stammt aus Bodenhaltung (2), wurde in Deutschland (DE) gelegt, genauer gesagt in Bayern (09) und zwar in dem Betrieb mit der Registriernummer 1234 und dort im Stall Nr.1.

Hier kann auch der genaue Legebetrieb und Stall ermittelt werden:

[www.was-steht-auf-dem-ei.de](http://www.was-steht-auf-dem-ei.de)

### Unterschied zwischen Erzeugercode und Packstellenummer

- Die Nummer auf dem Ei ist der Erzeugercode (Legehennenbetriebs-Registriernummer). Er gibt Auskunft darüber, wo das Ei gelegt wurde und wie die Hühner gehalten wurden. Der Erzeugercode ist eine Information für den Verbraucher über die Herkunft der Eier, daher muss er in oder auf der Verpackung erläutert werden.
- Die Nummer auf der Verpackung ist die Packstellenummer und gibt Auskunft darüber, wo die Eier verpackt wurden. Eier können also z.B. auf der Verpackung eine Packstellenummer aus Deutschland tragen, auf dem Ei aber einen Eistempel aus den Niederlanden haben, wenn Sie in den Niederlanden erzeugt und in einer deutschen Packstelle verpackt wurden.

## Öko-Kontrollstellen-Nummer

Verpackungen von Bio-Eiern müssen nach der EG-Öko-Verordnung zusätzlich mit einer Öko-Kontrollstellen-Nummer gekennzeichnet sein, z.B. „DE-099-Öko-Kontrollstelle“. Der Stempel auf dem Ei trägt bei Bio-Eiern als erste Ziffer immer eine Null.

## Freiwillige Angaben

Freiwillige Kennzeichnungen sind grundsätzlich möglich. Bei ihrer Verwendung sind die allgemein gültigen, rechtlichen Regeln des Lebensmittelrechts zum Schutz der Verbraucher vor Täuschung und Irreführung zu beachten.

### Mögliche freiwillige Angaben:

#### Legedatum, Kühldatum, Verkaufsfrist

Das Legedatum kann auf der Verpackung angegeben werden. Nur bei „Extra“-Eiern ist die Angabe des Legedatums Pflicht. Besondere Vorgaben für die Angabe des Legedatums gibt es nicht mehr. Auch die Angabe von Kühldatum oder Verkaufsfrist ist freiwillig.

#### Fütterung der Legehennen

Auf die Verwendung von Getreide in Legehennenfutter darf hingewiesen werden, wenn die eingesetzten Futtermittel den vorgeschriebenen Mindestanteil Getreide enthalten:

Hinweis auf	Vorgeschriebener Mindestanteil in der verwendeten Futterzusammensetzung
Getreide allgemein (z. B. „Getreidefütterung“)	60 % Getreide (Gew%) mit höchstens 15 % Getreidenebenerzeugnissen
eine Getreideart („z. B. Fütterung mit Weizen“)	30 % der genannten Getreideart (insgesamt 60 % Getreide)
mehrere Getreidearten („z. B. Fütterung mit Weizen und Hafer“)	je Art 5 % (insgesamt 60 % Getreide)

## Gütezeichen und Qualitätssiegel



### Gütezeichen KAT

Das Gütezeichen KAT garantiert Eier aus artgerechter Tierhaltung. Es wird vom Verein für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen e.V. für Eier aus Boden- und Freilandhaltung in Deutschland und den benachbarten EU-Mitgliedsländern vergeben.



### Qualitätssiegel der Gütegemeinschaft Eier

Dieses Qualitätssiegel wird von der Gütegemeinschaft Eier GmbH für Eier aus Käfighaltung europaweit an Mitgliedsbetriebe vergeben.

Weitere freiwillige Angaben z.B. zur regionalen Herkunft dürfen gemacht werden, wenn sie zutreffen.

## 2. Kennzeichnung von unverpackten „losen“ Eiern

Auf einem Schild oder auf einem Beipackzettel an der Ware:

- Güteklasse
- Gewichtsklasse

- Mindesthaltbarkeitsdatum (Legedatum + max.28 Tage)
- Haltungsart
- Erläuterung des Erzeugercodes
- Preisangabe

Auf dem Ei:

- Erzeugercode

### 3. Sonderregelung: Direktvermarktung von Eiern aus eigener Erzeugung

Die europäische Verordnung mit Vermarktungsnormen für Hühnereier, lässt Ausnahmeregelungen hinsichtlich der Kennzeichnung bei Direktvermarktung von Eiern zu.

Vorgesehen sind diese Ausnahmeregelungen für Betriebe, die **unsortierte Eier** (d.h. keine Kennzeichnung der Güte- und Gewichtsklasse) **aus eigener Erzeugung ab Hof (= Produktionsstätte) oder im Verkauf an der Tür (z.B. aus Verkaufswagen)** im Erzeugungsgebiet (max. 100 km vom Produktionsort entfernt) direkt an Endverbraucher abgeben. **Diese Eier brauchen keinen aufgestempelten Erzeugercode zu tragen.**

**Eier, die von Direktvermarktern auf einem örtlichen, öffentlichen Markt im Erzeugungsgebiet (max. 100 km vom Produktionsort entfernt) verkauft werden, müssen dagegen mit dem Erzeugercode gekennzeichnet sein.**

Mit einer Ausnahme: Ohne Erzeugercode dürfen Eier von Direktvermarktern auf einem örtlichen, öffentlichen Markt im Erzeugungsgebiet verkauft werden, wenn der Erzeugerbetriebe maximal 50 Legehennen besitzt. In diesem Fall müssen jedoch der Name und die Anschrift des Erzeugers an der Verkaufsstelle angegeben werden.

### 4. Zusammenfassung wichtiger Produktions- und Verkaufshinweise:

Eieralter/Tage	
1.Tag	Legedatum
3.Tag	Letzte mögliche Lieferung des Erzeugers zur Packstelle
5.Tag	Packtag in der Packstelle
9.Tag	Bis hier Banderole „Extra“ erlaubt
18.Tag	<i>Ab hier Kühlung (5-8°C) im Handel erforderlich</i>
22.Tag	<i>Ab hier Abgabe an Verbraucher nicht mehr erlaubt</i>
28.Tag	<i>Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums</i>

Hühnereier sind bis zu Abgabe an den Verbraucher vor nachteiligen Beeinflussungen wie Verunreinigungen, Feuchtigkeit und Witterungseinflüssen, insbesondere Sonneneinwirkung zu schützen.

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

Eier müssen bei einer möglichst konstanten Temperatur aufbewahrt und befördert werden, die eine einwandfreie hygienische Beschaffenheit der Eier gewährleistet.

## Quellen

(in der jeweils aktuellen Fassung)

### EU-Vorschriften

- *Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 (ABl. Nr. L 347 S.671)*
- *Verordnung (EG) Nr. 589/2008 der Kommission vom 23. Juni 2008 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Eier (ABl. Nr. L 163 S.6)*
- *Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. Nr. L139/55 bzw. L226/22)*
- *Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates vom 28. Juni 2007 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 2092/9 (ABl. Nr. L 189 vom 20.07.2007 S. 1, ber. 2014 L 300 S. 72)*
- *Verordnung (EG) Nr. 889/2008 der Kommission vom 5. September 2008 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen hinsichtlich der ökologischen/biologischen Produktion, Kennzeichnung und Kontrolle (ABl. Nr. L 250 vom 18.09.2008 S. 1, ber. 2012 L 359 S. 77)*
- *Richtlinie 1999/74/EG des Rates vom 19. Juli 1999 zur Festlegung von Mindestanforderungen zum Schutz von Legehennen (ABl. Nr. L 203/53)*

### Nationale Vorschriften

- *Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygieneverordnung - LMHV) vom 8. August 2007 (BGBl. I Nr. 39/2007, S. 1817)*
- *Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung – Tier-LMHV) vom 8. August 2007 (BGBl. I, S. 1816, 1828)*
- *Verordnung über Vermarktungsnormen für Eier, vom 18.01.1995 (BGBl. I S. 46)*
- *Verordnung zum Schutz landwirtschaftlicher Nutztiere und anderer zur Erzeugung tierischer Produkte gehaltener Tiere bei ihrer Haltung (Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung - TierSchNutzV) in der Fassung der Bekanntmachung vom 22. August 2006 (BGBl. I S. 2043), die zuletzt durch Artikel 1 der Verordnung vom 5. Februar 2014 (BGBl. I S. 94)*
- *Gesetz über die Registrierung von Betrieben zur Haltung von Legehennen (Legehennenbetriebsregistergesetz - LegRegG) vom 12.09.2003 (BGBl. I Nr. 48/2003, S. 1894)*
- *Verordnung zur Durchführung des Legehennenbetriebsregistergesetzes (Legehennenbetriebsregisterverordnung - LegRegV) vom 06.10.2003 (BGBl. I Nr. 50/2003, S. 1969)*