



Merkblatt über das Behandeln und die Abgabe von Eiern und roheihaltigen Lebensmitteln

1. Allgemeine Anforderungen an Hühner- und Farmgeflügeleiern (zum Beispiel Enteneier)

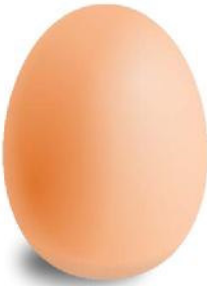



- vor nachteiliger Beeinflussung wie Verunreinigungen, Feuchtigkeit, Witterungseinflüssen (vor allem Sonneneinwirkung), Stößen und Fremdgeruch schützen
- bei konstanter Temperatur lagern
- binnen 28 Tagen nach dem Legen an den Verbraucher abgeben
- Mindesthaltbarkeitsdatum maximal 28 Tage nach dem Legen
- die Abgabe bebrüteter Eier ist nicht zulässig
- Verpackungen stoßfest, trocken, sauber und unbeschädigt sowie aus einem Material, das die Eier vor Fremdgeruch und etwaiger Qualitätsverschlechterung schützt
- gemäß § 3 der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) ist es u. a. auf Grund der Vermeidung einer Verschleppung von Krankheitserregern und sonstigen Bakterien (Kontamination) und im Regelfall nicht zulässig, für die Vermarktungstätigkeit gebrauchte und zur Wiederverwendung ungeeignete Eierkleinpackungen („Eierpappen“) bzw. gebrauchte Höckerpappen zu verwenden.

Güteklassen

Es gibt die Güteklassen A und B.

Güteklasse A	<ul style="list-style-type: none"> • Schale und Kutikula: sauber, unbeschädigt, normale Form • Luftkammer: Höhe nicht über 6 mm, unbeweglich • Dotter: beim Durchleuchten nur schattenhaft und ohne deutliche Umrisslinie sichtbar; beim Drehen des Eis nicht wesentlich von der zentralen Lage abweichend • Eiklar: klar, durchsichtig • Keim: nicht sichtbar entwickelt • keine Ein- und Auflagerungen • kein Fremdgeruch • Eier der Klasse A dürfen weder vor noch nach der Sortierung gewaschen oder anderweitig gereinigt werden
Güteklasse B	Eier, die nicht die Kriterien der Güteklasse A erfüllen dürfen nur an Nahrungsmittel- und Nichtnahrungsmittelindustrie geliefert werden

Die Gewichtsklassen werden mit folgenden Buchstaben oder Begriffen oder durch eine Kombination von beiden angegeben:

			
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
oder: <Anzahl> Eier verschiedener Größe, Nettogewicht mindestens ... g (zum Beispiel: 10 Eier verschiedener Größe, Nettogewicht mindestens 500 g)			

2. Vermarktung von Hühnereiern und Farmgeflügeleiern im Einzelhandel

Pflichtangaben auf Fertig- bzw. Kleinverpackungen (KVP) für Eier

- Name oder Firma und Anschrift des Betriebes, der die Eier verpackt oder die Verpackung veranlasst hat
- Nummer der Packstelle
- Güteklasse
- Gewichtsklasse
- Mindesthaltbarkeitsdatum
- Anzahl der Eier
- Empfehlung an die Verbraucher, die Eier nach dem Kauf bei Kühlschranktemperatur zu lagern
- Haltungsart
- der Erzeugercode ist auf oder in der Verpackung zu erläutern

auf dem Ei:

- der Erzeugercode

Pflichtangaben für Abgabe von losen Eiern

Bei Lose-Verkäufern sind folgende Informationen auf, für den Verbraucher deutlich sichtbare und leicht lesbare Weise anzugeben (**Schild an der Ware**):

- Güteklasse,
- Gewichtsklasse,
- Haltungsart,
- Erläuterung des Erzeugercodes,
- Mindesthaltbarkeitsdatum und
- **auf dem Ei** der Erzeugercode.

3. Regelungen für Direktvermarkter Verkauf an Tankstellen, Gaststätten

Für jede Abgabe an lokale Einzelhandelsgeschäfte (unter anderem auch Gaststätten, Markthändler, Tankstellen) sind die Kennzeichnung der Eier mit einem Erzeugercode sowie eine Betriebszulassung als Packstelle gemäß EG-Vermarktungsrecht erforderlich.

Demzufolge gelten hier auch die erforderlichen Angaben zur Kennzeichnung gemäß der Punkte 1 und 2 je nach Abgabeform.

4. Regelung für Verkauf ab Hof, Haustür und Verkauf auf dem Wochenmarkt

Eine **Direktvermarktung ohne Betriebszulassung als Packstelle** ist nur bezüglich der Eier der Hühner des eigenen Bestandes bei **direkter Abgabe an Endverbraucher** zulässig. Die Angabe der Güte- sowie Gewichtsklasse ist dann nicht erlaubt!

Vermarktung **ab Hof oder an der Haustür**:

Bei Verkauf von Eiern sind unabhängig von der Anzahl der gehaltenen Legehennen auf einem Schild auf oder neben der Ware

- Mindesthaltbarkeitsdatum und
- Haltungsart zu kennzeichnen.

Auf dem Ei kann der Erzeugercode angegeben werden.

Bei Verkauf von Eiern auf dem **Wochenmarkt** sind, unabhängig von der Vermarktungsform, auf einem Schild auf oder neben der Ware

- Mindesthaltbarkeitsdatum,
- Haltungsart,
- Erläuterung des Erzeugercodes und
- **auf dem Ei** der Erzeugercode anzugeben.

Werden die Eier sortiert angeboten, sind zusätzlich

- Güteklasse und
- Gewichtsklasse anzugeben.

5. Anforderungen an die Abgabe roheihaltiger Lebensmittel

Diese sind in § 20a Tier-LMHV aufgelistet.

6. Betriebsregistrierung – Erzeugercode – Betriebszulassung

- Jeder, der Legehennen hält, kann sich beim Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie registrieren lassen und einen Erzeugercode beantragen.
- Bei mehr als 350 gehaltenen Legehennen im Betrieb ist die Registrierung Pflicht.
- Bei Abgabe auf Märkten und an den Lebensmitteleinzelhandel ist die Registrierung Pflicht.
- Wer Eier sortiert, benötigt eine Packstellenzulassung.
- Jeder, der Legehennen hält, hat sich beim Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt registrieren zu lassen.
- Bei einer Abgabe an Herstellungsbetriebe von Lebensmitteln, die nicht dem Einzelhandel zuzuordnen sind, sowie bei einer Anzahl von mehr als 350 Legehennen wird in diesen Fällen darüber hinaus auch eine zusätzliche lebensmittelhygienerechtliche Zulassung gemäß Verordnung (EG) Nr. 853/2004 benötigt.

Zuständige Behörde für den Vollzug des EG-Vermarktungsrechtes, der diesbezüglich geltenden rechtlichen Anforderungen bzw. Voraussetzungen (wie auch für die marktrechtliche Zulassung als Packstelle) ist im Freistaat Sachsen das

Sächsische Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie (LfULG)
Abteilung 9, Referat 92 "Kontrolldienst Markt und Ökologischer Landbau, EU-Schulprogramm"
Pillnitzer Platz 3, 01326 Dresden (Postanschrift).

Die Kontaktaufnahme ist auch per E-Mail unter KontrolldienstMarkt.LfULG@smekul.sachsen.de möglich.

Zuständige Behörde für den Vollzug des EG-Lebensmittelhygienerechtes in Bezug auf die (zusätzliche) Zulassung gemäß Verordnung (EG) Nr. 853/2004 ist die Landesdirektion Sachsen. Im Bedarfsfall können Auskünfte zum lebensmittelhygienerechtlichen Antragsverfahren von den Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämtern erteilt werden.

Hinweis

Dieses Merkblatt dient lediglich der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden. Das Merkblatt wurde durch die Landesdirektion Sachsen in Zusammenarbeit mit dem Sächsischen Staatsministerium für Soziales und Verbraucherschutz, der Landesuntersuchungsanstalt für das Gesundheits- und Veterinärwesen Sachsen sowie dem LfULG erstellt.

Die Durchführung von Eigenkontrollmaßnahmen im Rahmen der Sorgfaltspflicht des Gewerbetreibenden wird vorausgesetzt. Die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde behält sich weitere Auflagen vor.