

Kontakt:
Stahlstr. 5 – 51645 Gummersbach
Tel.: (02261) 88-3903
Fax: (02261) 88-3939



**OBERBERGISCHER KREIS
DER LANDRAT**

**VETERINÄR- UND LEBENSMITTEL-
ÜBERWACHUNGSAMT**

Direktverkauf von Eiern

Stand: Mai 2020

Kennzeichnung

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

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

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 Packstellenummer = 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 Packstellenummern 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.

Verbote

- Der Verkauf oder die sonstige Abgabe von Schmutz-, Knick- und Brucheier im Einzelhandel, auf Märkten oder an der Haustür ist nicht gestattet!

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

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.