

Regierungspräsidium Tübingen

Infodienst Landwirtschaft – Ernährung – Ländlicher Raum

Eier- und Eiprodukte-Verordnung

Die Verordnung über die **hygienischen Anforderungen an Eier, Eiprodukte und roheihaltige Lebensmittel** (kurz: Eier- und Eiprodukte-Verordnung) hat die Hühnereier-Verordnung vom 05.07.94 abgelöst.

Für den Eierzeuger und Vermarkter hat die **Erweiterung** der Verordnung um das Segment „Eiprodukte“ keine Auswirkungen.

Nach wie vor muss derjenige, der Eier gewerbsmäßig in den Verkehr bringt verhindern, dass durch negativ auf das Ei einwirkende Faktoren Keime ins Eiinnere gelangen können und sich dort vermehren.

Deshalb ist in der Eier- und Eiprodukte-Verordnung festgelegt:

- Vom Beginn der Lagerung im Erzeugerbetrieb bis zur Abgabe an den Verbraucher müssen die Eier vor nachteiliger Beeinflussung wie Verunreinigungen, Feuchtigkeit, Witterungseinflüssen - insbesondere Sonneneinstrahlung - geschützt werden.
- Lagerung und Transport soll bei konstanter Temperatur erfolgen.
- Ab dem 18. Tag nach dem Legen müssen die Eier zwischen + 5 und + 8°C aufbewahrt und transportiert werden.
- Eier dürfen höchstens 21 Tage nach dem Legen an den Verbraucher abgegeben werden.

Während der gesamten Lagerzeit und bei dem Transport - bis zur Abgabe an den Endverbraucher - müssen Verunreinigung der Eier ausgeschlossen sein. Saubere Räume, Höcker, Verpackungen und Transportfahrzeuge sind Grundvoraussetzung dafür.

Auch ist der Eierlagerraum kein Nachtquartier für den Hund oder Aufenthaltsraum für Katzen.

Die Schadnagerbekämpfung darf nicht nur auf den Stall beschränkt sein. Vorräum, Sortier- und Eierlagerraum, Futter- und Gerätelager müssen in die Bekämpfung von Insekten, Mäusen und größeren Schädlingen miteinbezogen werden.

Besonders nachteilig für die Eiqualität sind Temperaturschwankungen. Aber auch Witterungseinflüsse wie z. B. hohe Luftfeuchte oder direkte Sonneneinstrahlung und eine falsche Lagerung beeinträchtigen Ei und Eiinhalt.

Die Bildung von Kondenswasser tritt auf, wenn kühle Eier in eine wärmere Umgebung gebracht werden. Das muss unbedingt verhindert werden, denn Wasser zerstört die natürliche Schutzschicht über der porenreichen Eischale und öffnet den Keimen den Zugang ins Ei.

Aus diesem Grund ist auch das Waschen und Reinigen von Eiern - auch mit einem feuchten Tuch - verboten!

Feuchtigkeit an der Schale und der Verpackung begünstigt die Schimmelbildung. Deshalb Vorsicht, wenn verpackte Eier auf dem Kühlregal gekauft werden. Durch den Transport nach Hause wird die Kühlkette unterbrochen, es entsteht Kondenswasser und evtl. Schimmel.

Der „**Verbraucherhinweis: bei Kühlschranktemperatur aufbewahren - nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums durcherhitzen**“

muss leicht lesbar und gut sichtbar sein.

Dabei darf das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) die Frist von 28 Tagen nach dem Legen nicht überschreiten

Erzeuger die ab Hof, auf einem Markt oder im Fahrverkauf Eier aus eigener Erzeugung vermarkten **müssen** den Verbraucherhinweis und das MHD durch ein Schild auf oder neben der Ware gut sichtbar anbringen oder auf einem Begleitzettel ausweisen.

Betriebe mit Packstelle verwenden i.d.R. Verpackungsmaterial auf dem der Verbraucherhinweis aufgedruckt ist. Ergänzend wird mittels Klebeetikett das Mindesthaltbarkeitsdatum angegeben. Bei lose angebotener Ware müssen Mindesthaltbarkeitsdatum und der komplette Verbraucherhinweis auf einem Schild stehen, das den Eiern zugeordnet ist.

Die Eier- und Eiprodukte-Verordnung regelt auch die Kennzeichnung von Enteneiern. Zum menschlichen Verzehr bestimmte Enteneier dürfen nur dann zum Verkauf vorrätig gehalten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden, wenn - entsprechend den Vorschriften der Hühnereier - das Mindesthaltbarkeitsdatum angegeben wird. Das MHD bei Enteneiern ist ebenfalls 28 Tage nach dem Legen.

Der Verbraucherhinweis bei Enteneiern muss lauten:

- „Verbraucherhinweis: Vor Verzehr 10 Minuten durcherhitzen“
- Bebrütete Eier dürfen als Lebensmittel nicht in den Verkehr gebracht werden.
- Des Weiteren sind die behördlichen und betriebseigenen Kontrollen der Eier auf Rückstände geregelt.

Der Hühnerhalter muss beachten, dass er nur Arzneimittel einsetzen darf, die für Legehennen zugelassen sind und dabei unbedingt deren Wartezeit einhält. Arzneimittel und Futtermittel die nicht für Legehennen bestimmt sind dürfen diese auch nicht erhalten. Es darf nicht vorkommen, dass sich Legehennen über das Küken- oder Mastgeflügelfutter hermachen oder damit gar gefüttert werden!