

## Wie sind Eier im Lose-Verkauf zu kennzeichnen?

Beim Verkauf von losen Eiern ohne Verpackung müssen, zusätzlich zum Erzeugercode auf dem Ei, die vorgeschriebenen Angaben auf einem Schild neben der Ware angegeben sein. Der Code muss erklärt, die Haltungsform genannt werden.

**Lose Eier, z. B. auf Wochenmärkten**, erwecken oft den Eindruck, als seien sie besonders frisch oder von freilaufenden Hühnern. Das ist aber in der Regel nicht der Fall! Ein Blick auf den Stempel ist hier sinnvoll !

## Wie werden die Legehennen gehalten?

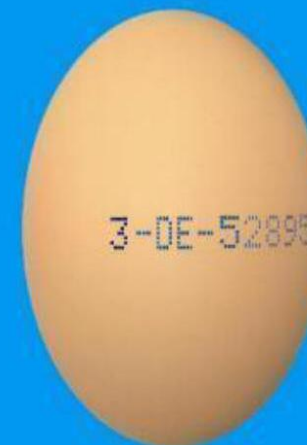
Seit 1. Januar 2002 sind nur noch Käfig-, Boden- und Freilandhaltung zugelassen. Andere Kennzeichnungen, wie beispielsweise „Eier aus intensiver Auslaufhaltung“ oder „Eier aus Volierenhaltung“ sind nicht mehr erlaubt.

- **3 = Käfighaltung:** Seit Anfang 2009 ist in Deutschland die klassische Käfighaltung verboten (4-6 Tiere in neben- und übereinander angeordneten Käfigen mit 0,055 Quadratmeter pro Tier; Hennen stehen auf Drahtgeflechten, keine Sitzstangen und Nester). Abgelöst jetzt von der **Kleingruppenhaltung**. Seit des hiesigen Verbots dürfen Hennen nur noch in Kleingruppen gehalten werden. Die Käfige müssen eine Grundfläche von 0,080 Quadratmeter pro Tier, einen Einstreubereich, ein Gruppennest und eine Käfighöhe von mindestens 50 Zentimeter aufweisen (ausgestalteter Käfig). Nach EU-Recht waren die klassischen Käfige noch bis Ende 2011 erlaubt.
- **2 = Bodenhaltung:** Hier können sich die Hennen im Stall mehr oder weniger frei bewegen. Für neun Tiere muss nur mindestens ein Quadratmeter Bodenfläche zur Verfügung stehen. In Nestern, die auf mehreren Etagen angelegt sind, können die Hennen ihre Eier ablegen. Mindestens ein Drittel des Stalls ist eingestreut, damit die Tiere am Boden scharren können.
- **1 = Freilandhaltung:** Bei der Freilandhaltung haben die Hennen zusätzlich zu einem Stall mit Sitzstangen, Nestern und Einstreu tagsüber Auslauf im Freien. Jedem Tier müssen mindestens vier Quadratmeter Auslauffläche zur Verfügung stehen.
- **0 = Bio- (= Öko-) Eier:** Für Eier aus biologischer Produktion gelten EU-weit besondere Anforderungen. Die Belegdichte im Stall darf höchstens sechs Tiere pro Quadratmeter betragen. Zusätzlich stehen jeder Henne mindestens vier Quadratmeter Auslauf zur Verfügung. Beim Futter sind vorwiegend Getreide und Mais aus ökologischer Erzeugung die Grundlage. Antibiotika als Leistungsförderer, gentechnisch verändertes Futter, sowie Fischmehl sind untersagt. Bio-Eier müssen nach der EG-Öko-Verordnung mit dem europaweit einheitlichen Bio-Logo (einem aus den 12 EU-Sternen stilisierten Blatt auf grünem Hintergrund) und einer Öko-Kontrollstellen-Nummer gekennzeichnet sein, z.B. „DE-Öko-001“. Es gibt zusätzlich Label von Öko-Anbauverbänden, Handelsketten, Bundesländern, Regionen sowie das deutsche „Bio-Siegel“.

**Verbraucherzentrale Berlin e.V. Hardenbergplatz 2, 10623 Berlin, überarbeitet 2010**

Gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

# Kein Ei wie das andere



verbraucherzentrale

Berlin

## Die Eierkennzeichnung

Beim „Behandeln und Inverkehrbringen“ von Hühnereiern gibt es eine Vielzahl von Regelungen, die für Verbraucher oft rätselhaft sind. Hier die Wichtigsten:

- Die Eier sind innerhalb von 21 Tagen nach dem Legen an den Verbraucher abzugeben.
- Sie müssen vor nachteiliger Beeinflussung, z. B. unmittelbarer Sonneneinwirkung, geschützt werden.
- Vom 18. Tag nach dem Legen an, müssen die Eier im Handel bei +5°C bis +8°C gelagert werden (Kühldatum).

### Was muss auf der Eierpackung stehen?

- **Haltungsform** der Hühner:
  - aus ökologischer Erzeugung
  - aus Freilandhaltung
  - aus Bodenhaltung
  - aus Käfighaltung
- **Anzahl** der Eier
- **Güteklasse:**
  - „A“ = frisch  
(Luftkammer höchstens 6 mm, Eiklar des frisch aufgeschlagenen Eies ist zäh und umschließt das deutlich gewölbte Dotter in zwei Schichten.)
- **Gewichtsklasse:**
  - „XL“ oder „sehr groß“ = über 73,0 g
  - „L“ oder „groß“ = 63 g – 72,9 g
  - „M“ oder „mittel“ = 53 g – 62,9 g
  - „S“ oder „klein“ = unter 53 g
- **Mindesthaltbarkeitsdatum** (spätestens der 28. Tag nach dem Legen)
- **Verbraucherhinweis:** bei Kühlschranktemperatur aufbewahren. Nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums durcherhitzen
- **Name, Anschrift und Kennnummer der Packstelle.**  
Die ersten Buchstaben der Packstellen-Nr. stehen für das EU-Land (DE= Deutschland), dann 2 Ziffern für das Bundesland (12 = Brandenburg). **Diese Nummer gibt keine Auskunft, woher die Eier stammen, sondern nur, wo sie verpackt wurden! Das Ursprungsland ist auf jedem Ei abzulesen**

### Was darf zusätzlich angegeben werden? (Beispiele)

- Regionale Herkunft der Eier, z. B. Brandenburg
- Kühldatum, von dem ab die Eier bei +5°C bis +8°C im Handel zu kühlen sind. (zieht man davon 18 Tage ab, so erhält man das frühestmögliche Legedatum)
- Angabe „ausgestalteter Käfig“

## Der Stempel auf dem Ei

**Jedes Hühnerei der Güteklasse A muss mit dem Erzeugercode gestempelt sein.**

(Ausgenommen sind Eier aus eigener Erzeugung, die der Erzeuger auf der Hofstelle oder im Verkauf an der Haustür, unverpackt und unsortiert, unmittelbar an Endverbraucher abgibt.)

Der Code besteht aus drei Abschnitten:

**Erster Abschnitt: Art der Hennenhaltung:**

- 0 = Biohaltung** (ökologische Erzeugung)
- 1 = Freilandhaltung**
- 2 = Bodenhaltung**
- 3 = Käfighaltung**

**Zweiter Abschnitt: Herkunftsland:**

AT = Österreich	ES = Spanien	LU = Luxemburg
BE = Belgien	FR = Frankreich	NL = Niederlande
CZ = Tschechische Rep.	GR = Griechenland	PL = Polen
DE = Deutschland	IE = Irland	SE = Schweden
DK = Dänemark	IT = Italien	UK = Großbritannien

**Dritter Abschnitt:** Die Kombination aus sieben Ziffern besteht aus der Landes-kennung (in Deutschland das **Bundesland**) plus Legebetriebs- und Stallnummer.

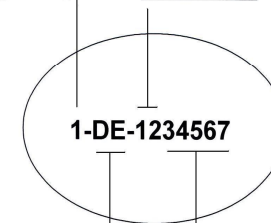
01 = Schleswig-Holstein	06 = Hessen	11 = Berlin
02 = Hamburg	07 = Rheinland-Pfalz	12 = Brandenburg
03 = Niedersachsen	08 = B.-Württemberg	13 = Mecklenburg-Vorp
04 = Bremen	09 = Bayern	14 = Sachsen
05 = Nordrhein-Westfalen	10 = Saarland	15 = Sachsen-Anhalt
		16 = Thüringen

## Der Code auf dem Ei

**Haltungsform:**

- 0 = Ökologische Erzeugung
- 1 = Freilandhaltung
- 2 = Bodenhaltung
- 3 = Käfighaltung

**Bundesland**



- Herkunftsland:**  
z.B. AT = Österreich  
BE = Belgien  
DE = Deutschland  
DK = Dänemark  
FR = Frankreich  
NL = Niederlande  
PL = Polen
- Betriebs- und Stallnummer**

## Die Daten auf der Packung

**Mindest-Haltbarkeits-Datum** (≤ 28. Tag n. d. Legen)

**Kühldatum** (freiwillig) (18. Tag nach dem Legen)

Mindestens haltbar bis	bei +5 bis +8°C zu kühlen ab	Gew. Kl.	PN
02.05	22.04	L	DE-140002
DE-005-ÖKO-kontrollstelle			