



Vermarktung und Kontrolle von Eiern

Eier sind ein wichtiges und hochwertiges Lebensmittel. Sie dienen seit alters her der menschlichen Ernährung. Früher wurden auf den Bauernhöfen frei laufende Legehühner gehalten. Heute stammen die weitaus meisten Eier aus Betrieben, die auf Geflügelhaltung spezialisiert sind. In Deutschland werden mehr Eier verbraucht als produziert. Der Selbstversorgungsgrad lag im Jahre 2001 lediglich bei 74 %. Die meisten eingeführten Eier stammten aus den Niederlanden.

Eierproduktion in Deutschland, gegliedert nach Haltungform.

	2000	2003
Käfig-Batteriehaltung	86,5 %	80,8 %
Volierenhaltung	0,5 %	9,4 %
Bodenhaltung	6,3 %	
Intensive Auslaufhaltung	0,5 %	9,4 %
Freilandhaltung	6,2 %	

(Zentrale Markt- und Preisberichte)

Selbstversorgungsgrad Eier (2003)

	2001	2003	
Deutschland	74	71	%
Frankreich	100	100	%
Italien	103	107	%
Niederlande	250	175	%
Österreich	75	74	%

Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle

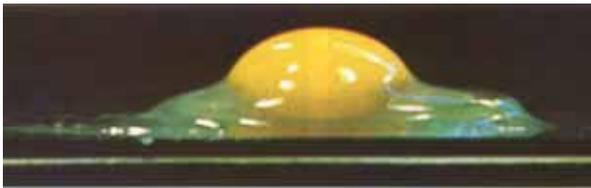
Rechtliche Grundlagen

- Europäisches Recht
- Verordnung (EWG) 1907/90 über bestimmte Vermarktungsnormen für Eier
 - Verordnung (EWG) 2295/2003 ... mit Durchführungs-vorschriften für die VO 1907/90 (EWG)
- Deutsches Recht
- Verordnung über die hygienischen Anforderungen an Eier, Eiprodukte und roheihaltige Lebensmittel (Eier- und Eiprodukte-Verordnung; Umsetzung der Richtlinie 89/437 (EWG))



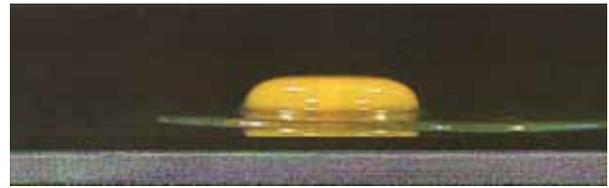
Wie frisch ist das Ei?

frisches Ei



Eiklar gallertartig, hoch gewölbt

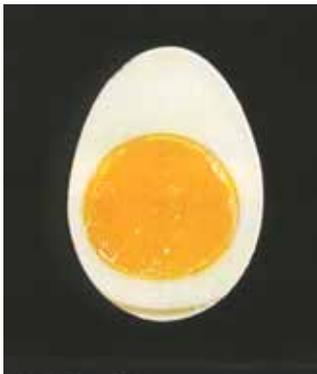
altes Ei



Eiklar flüssig, flach

Die Eiklarhöhe lässt sich mit einer speziell dafür entwickelten Messvorrichtung bestimmen.

frisches gekochtes Ei



Luftkammer klein

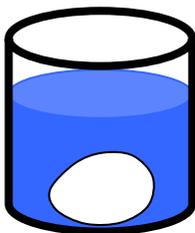
altes gekochtes Ei



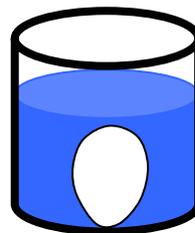
je älter umso größere Luftkammer

Schwimmttest

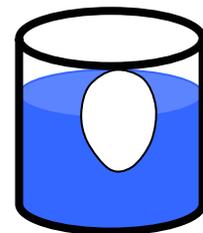
man nehme ein Glas voll Wasser und lasse die Eier schwimmen



ein frisches Ei geht unter



ein etwa 3 Wochen altes Ei
hebt das flache Ende



ein sehr altes Ei
schwimmt (ca. ab der
5. Wochen)

Dieser Test ist gut auch zuhause durchführbar.



Wie alt ist das gekaufte Ei?

- Das Mindesthaltbarkeitsdatum von Güteklasse A Eiern darf ab dem Legetag höchstens 28 Tage betragen.
- Eier dürfen nur innerhalb von 21 Tagen nach dem Legen an den Verbraucher abgegeben werden.
- Eier müssen ab dem 18. Tag nach dem Legen auf +5 - +8 °C gekühlt werden.

Aus den oben genannten Vorschriften kann man sich das Alter der gekauften Eier errechnen. Vorausgesetzt die Angaben sind richtig.



Stellt sich heraus, dass bei 10 Tage alten Eiern das Eiklar nicht mehr gallertartig ist und/oder die Luftkammer größer als 4 mm, handelt es sich wahrscheinlich um ältere Eier als angegeben. Für solche Eier ist weder die Güteklasse A noch das Mindesthaltbarkeitsdatum zutreffend und wird vom amtlichen Sachverständigen als irreführend beurteilt.



Pflichtangaben

auf die Sie beim Kauf achten sollten

a) auf der Kleinpackung



b) bei der losen Abgabe

müssen die Pflichtangaben auf einem Schild neben der Ware stehen

- Güteklasse
- Packstellenummer
- Haltungsform
- Verbraucherhinweis: Bei Kühlschranktemperatur aufbewahren
Nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums durcherhitzen
- Gewichtsklasse
- Mindesthaltbarkeitsdatum

c) bei der Direktvermarktung

müssen die Pflichtangaben auf einem Schild neben der Ware oder auf der Verpackung stehen

Wenn Sie Ihre Eier direkt ab Hof oder auf dem Wochenmarkt vom Erzeuger kaufen, ist alles etwas anders. **Der direktvermarktende Landwirt darf weder eine Gewichtsklasse noch eine Güteklasse angeben.** Die vorgeschriebenen Angaben sind hier:

- Mindesthaltbarkeitsdatum
- Verbraucherhinweis: Bei Kühlschranktemperatur aufbewahren Nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums durcherhitzen



Was sagt die Nummer auf dem Ei?

Haltungsform

- 0 = Bio
- 1 = Freiland
- 2 = Boden
- 3 = Käfig

Der Regierungsbezirk

- 1 Oberbayern
- 2 Niederbayern
- 3 Oberpfalz
- 4 Oberfranken
- 5 Mittelfranken
- 6 Unterfranken
- 7 Schwaben

Länderkennung

- BE Belgien
- DK Dänemark
- DE Deutschland
- GR Griechenland
- ES Spanien
- FR Frankreich
- IE Irland
- IT Italien
- LU Luxemburg
- NL Niederlande
- AT Österreich
- PT Portugal
- FI Finnland
- SE Schweden
- UK Großbritannien
- CZ Tschechische Rep.
- EE Estland
- CY Zypern

Bundesländer-Kennung

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

