

## Direktvermarktung und Kennzeichnung von Eiern

Eierproduzenten können Eier (als Urprodukt) und Produkte aus Eiern direktvermarkten. Ein Verkauf zugekaufter tierischer Urprodukte ist gewerberechtlich nicht erlaubt, weshalb auch während der Zeit, in der ausgestellt ist, keine Eier von einem anderen Betrieb zugekauft und vermarktet werden dürfen.

### HYGIENEBESTIMMUNGEN FÜR DEN ERZEUGERBETRIEB

Für Geflügelhalter gilt die **Geflügelhygieneverordnung** (BGBl. II Nr. 100/2007 idgF.), in der Hygiene- und **Untersuchungsbestimmungen** (z.B. auf Salmonellen, sogenannte Stiefeltupfer) festgelegt sind. Die Verordnung **gilt nicht für die Haltung von weniger als 350 Tieren**, von denen **ausschließlich die direkte Abgabe** von Fleisch und Eiern in kleinen Mengen **durch den Erzeuger an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen**, die diese Erzeugnisse direkt an den Endverbraucher abgeben, erfolgt. Im Sinne eines hohen Qualitätsbewusstseins wird empfohlen, ein Betreuungsverhältnis mit einem Tierarzt abzuschließen. (z.B. QGV [www.qgv.at](http://www.qgv.at))

### HYGIENEBESTIMMUNGEN FÜR EIER (VERORDNUNG (EG) 853/2004):

- Lagerung und Umgang mit Eiern vom Erzeugerbetrieb bis zum Verkauf an den Endverbraucher: **sauber, trocken, frei von Fremdgeruch, wirksam vor Stößen und Sonneneinstrahlung geschützt**
- Die Eier müssen bei einer - **vorzugsweise konstanten** - Temperatur aufbewahrt und befördert werden, die die **hygienische Beschaffenheit der Erzeugnisse am besten gewährleistet**.
- Die **Abgabe von Eier an Verbraucher:innen muss binnen 28 Tagen nach dem Legen** erfolgen (Änderung 12/2022 von 21 auf 28 Tage).

### RECHTSVORSCHRIFTEN BEI DER VERMARKTUNG VON EIERN

#### 1. Die Registrierung der Legehennenhaltung (Legehennenregister) mit Zuteilung des Erzeugercodes für die Einzeleikennzeichnung

Die **Meldung der Haltung von landwirtschaftlichen Nutztieren ist verpflichtend**. Geflügel sind aufgrund des Tierseuchengesetzes, der Geflügelpest-Verordnung und bezüglich der Mindestanforderungen zum Schutz der Legehennen bei der Bezirksverwaltungsbehörde zu melden.

**Bei Hühnereiern** ist zur **Rückverfolgbarkeit** bis zur Produktionsstätte und zur **Deklaration der Haltungsform die Einzeleikennzeichnung** mit dem **Erzeugercode** vorgeschrieben (**Stempeln**). Dafür muss sich der Betrieb als Legehennenbetrieb registrieren lassen. Diese Meldungen und der Antrag für den Erzeugercode zur Bestätigung der Haltungsform sind bei der Bezirksverwaltungsbehörde einzubringen. Die Behörde prüft die Angaben des Antrages und kontrolliert insbesondere die Einhaltung der Mindestbedingungen der Haltungsart, bevor der Erzeugercode per **Bescheid** zuerkannt wird.

#### Die Einzeleikennzeichnung ist verpflichtend, wenn

- ✓ die Eier **außerhalb der Hofstelle verkauft werden** (egal ob sortiert oder unsortiert),
- ✓ Eier **an den Lebensmittelhandel** zum Weiterverkauf oder **an die Gastronomie** oder zur **Weiterverarbeitung** (z.B. an Bäckereien, Fleischhauereien etc.) abgegeben werden.
- ✓ die Eier **sortiert** und mit der **Angabe der Güte- und Gewichtsklasse in Verkehr gebracht werden** (egal ob Ab Hof oder außerhalb der Hofstelle),
- ✓ die Eier **an eine Packstelle abgegeben werden**.

#### Von der Einzeleikennzeichnung ausgenommen sind

**Direktvermarktungsbetriebe**, die Eier **Ab-Hof** (inklusive Zustellung, Versand) oder **im Verkauf an der Tür unmittelbar an den Endverbraucher** abgeben.

Es darf **keine Sortierung nach Güte- und Gewichtsklassen** vorgenommen werden.

Beim **Verkauf von Eiern an Lebensmittelgeschäfte, Gastronomiebetriebe, Bäckereien, Verkauf in SB Hütten nicht am Hof, etc. ist die Angabe von Güte- und Gewichtsklasse sowie die Einzeleikennzeichnung verpflichtend.** Es besteht dann auch für Kleinbetriebe die Verpflichtung zur Zulassung als Packstelle nach den Vermarktungsnormen (siehe Punkt 2.a).

Der **Erzeugercode** muss **deutlich lesbar, mind. 2 mm groß** am Ei aufgebracht sein und ist **wie folgt aufgebaut:**

dem **Code für das Haltungssystem:**

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

der **Kennummer des Erzeugerbetriebs**, der sich aus dem Code AT (für Österreich) und der LFBIS-Nummer ergibt. Beispiel: **1 AT 1234567**

**Hinweis:** verwendete Farben können durch die Schale in das Ei gelangen und Rückstände verursachen. Daher unbedingt die **Original-Eierstempel-Farbe** verwenden. Die verwendeten Farben unterliegen den Regelungen der Verordnung über Lebensmittelzusatzstoffe (Verordnung EG Nr. 1333/2008).

**Herkunftsland:**

AT steht für Österreich  
DE für Deutschland  
etc. ...

**Haltungsform:**

0 Biohaltung  
1 Freilandhaltung  
2 Bodenhaltung

**Haltbarkeit:**

Mindesthaltbarkeitsdatum

**Betriebscode**

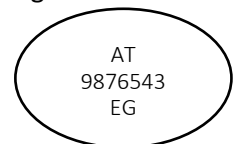
Kennummer des landwirtschaftlichen Betriebs



## 2. Zulassung als Packstelle

Die Zulassung als Packstelle ist ein- oder zweiteilig, je nach Art und Größe der Packstelle.

- a) Eine **Zulassung als Packstelle gemäß den Vermarktungsnormen** benötigen **Betriebe, die Hühnererier nach Güte- und Gewichtsklassen sortieren.** Die Packstelle muss dazu über die **technischen Anlagen** verfügen, die für die ordnungsgemäße Behandlung der Eier erforderlich sind. Gegebenenfalls gehören dazu eine Durchleuchtungsanlage (oder andere geeignete Anlagen), ein Gerät zur Feststellung der Luftkammerhöhe, eine Anlage zum Sortieren der Eier nach Gewichtsklassen, eine geeichte Waage und ein Gerät zum Kennzeichnen von Eiern. Diese Form der Zulassung wird als „**bäuerliche Kleinpackstelle**“ bezeichnet. Der Antrag dafür ist bei der Bezirksverwaltungsbehörde zu stellen.
- b) Eine **Hygienezulassung als Packstelle gemäß Lebensmittelrecht** brauchen **Betriebe, die Eier zukaufen und sortieren** oder **Betriebe, die nach Größe und Gewicht sortierte Eier an den Großhandel oder ins Ausland abgeben** oder **Betriebe, die selbst mehr als 2.000 Legehennen halten und nach Größe und Gewicht sortieren.** Der Antrag auf die Hygiene-Zulassung als Packstelle ist bei der Bezirksverwaltungsbehörde zu stellen. Nach Überprüfung der Anforderungen stellt die Behörde einen Bescheid mit der Zulassungsnummer aus. Die Zulassungsnummer ist Teil des Identitätskennzeichens (neben AT für Österreich und EG für EU). Die Angabe des Identitätskennzeichens auf der Verpackung von Eiern ist nicht erforderlich, wenn die Packstellenummer (gemäß den Vermarktungsnormen) angegeben ist.



Die **Abgabe von unsortierten Eiern** (d.h. keine Einteilung nach Güte- und Gewichtsklassen) ist möglich, wenn der Erzeuger direkt an den Endverbraucher abgibt, und zwar:

- ✓ an der **Produktionsstätte** oder
- ✓ beim **Verkauf an der Haustür** oder
- ✓ auf einem örtlichen öffentlichen **Markt** (Einzeleikennzeichnung ist aber Pflicht).

## ANFORDERUNGEN UND BESTIMMUNGEN ZUR KENNZEICHNUNG

Für die richtige Kennzeichnung sind – je nach Produkt – die Vorgaben der Vermarktungsnormen, der Hygieneanforderungen und bei verpackten Eiern der Verbraucherinformationsverordnung relevant.

### Abgabezeitraum und Mindesthaltbarkeitsdatum

Das Mindesthaltbarkeitsdatum gibt an, wie lange das frische Ei für den Konsum geeignet ist. **Hühner-eier sind 28 Tage haltbar**. Die **Abgabe darf bis zu 28 Tage nach dem Legedatum** erfolgen (Änderung 12/2022 gemäß VO 853/2004 von 21 auf 28 Tage).

### Qualitätsklassen

Nur Eier der Güteklasse A dürfen als „Frischware“ oder „frische Eier“ für den Direktverzehr in Verkehr gebracht werden. Sie müssen nach Gewichtsklassen sortiert sein und folgende **Qualitätskriterien** erfüllen:

<b>Schale und Kutikula:</b>	normal, sauber, unverletzt
<b>Luftkammer:</b>	Höhe nicht über 6 mm, unbeweglich
<b>Eiklar:</b>	klar, durchsichtig, von gallertartiger Konsistenz, frei von fremden Einlagerungen jeder Art
<b>Dotter:</b>	beim Durchleuchten nur schattenhaft, ohne deutliche Umrisslinie sichtbar, beim Drehen des Eies nicht wesentlich von der zentralen Lage abweichend, frei von fremden Ein- oder Auflagerungen jeder Art
<b>Keim:</b>	nicht sichtbar entwickelt
<b>Geruch:</b>	frei von Fremdgeruch

Die Eier dürfen weder vor noch nach der Sortierung gewaschen oder anderweitig gereinigt werden. Sie dürfen weder haltbar gemacht noch künstlich auf unter 5° C gekühlt werden (Ausnahme bezüglich der Kühlung während der Beförderung und in Verkaufsräumen des Einzelhandels).

Eier, die der Klasse A nicht oder nicht mehr entsprechen, sind als Klasse B einzustufen und dürfen nur an zugelassene Unternehmen der Nahrungs- und Nichtnahrungsmittelindustrie abgegeben werden.

### Gewichtsklassen

Eier der Güteklasse A sind nach folgenden Gewichtsklassen zu sortieren:

XL	sehr groß	73 g und darüber
L	groß	63 g bis unter 73 g
M	mittel	53 g bis unter 63 g
S	klein	unter 53 g

Die Gewichtsklasse ist auf der Verpackung entweder durch die Buchstaben „XL“, „L“, „M“, „S“, oder durch die Begriffe „sehr groß“, „groß“, „mittel“, „klein“, oder durch Kombination beider Möglichkeiten, bzw. auch zusätzlich durch die entsprechende Gewichtsspanne (z.B. 63 bis unter 73 g) anzugeben.

Eier können auch nach Gewicht vermarktet werden, wobei auf der Verpackung die Angabe „*Eier verschiedener re*“ (oder eine entsprechende Bezeichnung) und das Mindestnettogewicht der enthaltenen Eier in Gramm anzugeben sind.

### Verbraucher- und Lagerungshinweise, Hinweis „Küchenhygiene“

Eier dürfen **ungekühlt** verkauft werden. Sie müssen jedoch auf einer **möglichst konstanten Temperatur** gelagert werden.

Für den **privaten Haushalt** wird empfohlen, die Eier **im Kühlschrank bzw. wenigstens gleichbleibend kühl aufzubewahren**.

Sind die Eier bereits gekühlt gelagert worden, so sollte die Kühlkette bis zum Verzehr nicht unterbrochen werden. Bei Temperaturschwankungen bildet sich Kondenswasser auf der Schale und die Eier können verderben (z.B. schimmeln).

Eier gehören zu den leicht verderblichen Lebensmitteln, weshalb auf die richtige Lagerung hinzuweisen ist. Das kann durch die Verbraucherhinweise: „**Eier nach dem Kauf bei Kühlschranktemperatur lagern**“ oder „**gekühlt lagern**“ und „**nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums durcherhitzen**“ erfolgen. Der Hinweis auf die richtige Küchenhygiene wird ebenfalls empfohlen, und zwar bei verpackten Eiern am Etikett bzw. auf der Verpackung und bei losem Verkauf auf einem Aushang oder einer Tafel. Aufkleber dafür gibt es in der Landwirtschaftskammer bzw. stehen Folder zum Ausdrucken im Internet zur Verfügung: [www.sozialministerium.at/Themen/Gesundheit/Lebensmittel-Ernaehrung/Hygiene-in-der-K%C3%BCche.html](http://www.sozialministerium.at/Themen/Gesundheit/Lebensmittel-Ernaehrung/Hygiene-in-der-K%C3%BCche.html)



## Nährwertkennzeichnung

**Frische Eier sind generell von der Pflicht zur Nährwertkennzeichnung ausgenommen** (gemäß VIVO (EU) Nr. 1169/2011 Anhang V, Z.1 unverarbeitete Erzeugnisse).

**Direktvermarktungserzeugnisse** (wie beispielsweise gekochte Eier) **sind auch von der Nährwertkennzeichnung ausgenommen** (VIVO (EG) NR. 1169/2011 Anhang V, Z.19). Das gilt für alle gängigen Vertriebswege, wie beispielsweise den Verkauf Ab Hof, in Bauernläden, auf Märkten, im Rahmen der Hauszustellung oder auch in lokalen Einzelhandelsgeschäften bzw. im Supermarkt (z.B. Regionalregal, Bauernecke), unabhängig davon, wie die Verkaufsanbahnung (Postwurf, Telefon, Internet etc.) bzw. die Zustellung erfolgt. Entscheidend ist, dass die **Produkte regional und punktuell vertrieben werden**, was vom Erzeuger nachzuweisen ist und bei einer allfälligen Probennahme durch die Behörde zu vermerken ist. Die Ausnahme von der Nährwertkennzeichnung gilt nicht mehr, sobald Produkte von Direktvermarktern flächendeckend in ganz Österreich oder im Ausland vermarktet werden oder wenn zulässige nährwertbezogene Angaben gemacht werden.

## Freiwillige Angaben

Es ist möglich, **über Besonderheiten der Produktion oder über den Betrieb** zu informieren, wie beispielsweise über die Fütterung oder die Teilnahme an Qualitätsprogrammen. Selbstverständlich ist, dass diese Hinweise richtig sein müssen. Es ist darauf zu achten, dass damit die Kunden nicht getäuscht oder irreführt werden oder keine anderen Rechtsvorschriften ausgelöst bzw. verletzt werden, wie beispielsweise das Markenrecht, das Verbot von gesundheitsbezogenen Angaben (z.B. keinesfalls Hinweise auf Cholesterin udgl. machen!) oder das Werbeverbot mit Selbstverständlichkeiten.

## Vorschriften für die Verpackungen

Verpackungen müssen **stoßfest, trocken, sauber und unbeschädigt** sein. Das verwendete Material soll geeignet sein, die Eier **vor Fremdgeruch und** etwaigen **Qualitätsverschlechterungen zu schützen**. Eierverpackungen aus Pappe oder Karton sind zur einmaligen Verwendung vorgesehen.

## Hinweis für interessierte Kunden – Woher kommt ihr Ei?

Kunden können Name und Adresse österreichischer Hersteller erfahren, indem sie den Code vom Ei in der österreichischen Eierdatenbank eingeben. [www.eierdatenbank.at/#was-steht-auf-dem-ei/](http://www.eierdatenbank.at/#was-steht-auf-dem-ei/)

## Leitfaden für Vermarktungsnormen

Eine ausführliche Darstellung der relevanten Bestimmungen und Vermarktungsnormen für Legehennenbetriebe und Packstellen gibt der vom BMLRT veröffentlichte Leitfaden. [www.info.bmlrt.gv.at/themen/landwirtschaft/betriebswirtschaftliches-vermarktung/vermarktungsnormen/Eier.html](http://www.info.bmlrt.gv.at/themen/landwirtschaft/betriebswirtschaftliches-vermarktung/vermarktungsnormen/Eier.html)

## KENNZEICHNUNG VON EIERN – VERPFLICHTENDE ANGABEN

### Kennzeichnung von Eiern, die

- a) **Ab Hof, auch via Automaten oder in SB-Hütten am Hof unsortiert abgegeben werden. Das Stempeln der Eier ist nicht erforderlich.**
- b) **unsortiert am Markt abgegeben werden;  
Achtung: bei der Abgabe am Markt muss jedes einzelne Ei gestempelt sein!**

<b>beim losen Verkauf auf einem Schild / Tafel / Aushang</b>	<b>beim Verkauf verpackter Eier auf der Verpackung (Eierkarton/Etikett)</b>
<input type="checkbox"/> Bezeichnung z.B. „Eier aus Freilandhaltung“	<input type="checkbox"/> Bezeichnung
<input type="checkbox"/> Mindesthaltbarkeitsdatum	<input type="checkbox"/> Name, Anschrift
<input type="checkbox"/> Verbraucherhinweis (siehe Seite 3)	<input type="checkbox"/> Stückzahl oder Gewicht
	<input type="checkbox"/> Mindesthaltbarkeitsdatum
	<input type="checkbox"/> Verbraucherhinweise (siehe Seite 3)

Die Angabe des Preises gehört nicht zu den Kennzeichnungsvorschriften. Direktvermarkter haben die Preise so auszeichnen, dass sie vom Kunden leicht zu lesen und dem Produkt zuordenbar sind.

Werden die Waren nicht in Geschäftsräumlichkeiten, sondern in anderer Weise zum Verkauf bereitgehalten, können Verzeichnisse oder Preislisten zur Einsicht zur Verfügung gestellt werden.

**Kennzeichnung von Eiern, die nach Güte- und Gewichtsklasse sortiert sind und Ab Hof, in Automaten oder in SB-Hütten am Hof, wie auch nicht am Hof, an den Lebensmitteleinzelhandel, an Gastronomie etc. abgegeben werden:**

beim losen Verkauf	beim Verkauf verpackter Eier
<b>direkt am Ei</b>	
<input type="checkbox"/> Erzeugercode	
optional: Mindesthaltbarkeitsdatum	
<b>auf einem Schild / Tafel / Aushang</b>	<b>auf der Verpackung (Eierkarton/Etikette)</b>
neben der Ware bzw. auf <b>Begleitpapier</b> anbringen:	
<input type="checkbox"/> Bezeichnung	<input type="checkbox"/> Bezeichnung
<input type="checkbox"/> Name und Anschrift (nicht erforderlich beim Ab Hof Verkauf), Packstellennummer	<input type="checkbox"/> Name, Anschrift und Packstellennummer
<input type="checkbox"/> Güteklasse	<input type="checkbox"/> Güteklasse
<input type="checkbox"/> Gewichtsklasse	<input type="checkbox"/> Gewichtsklasse
<input type="checkbox"/> Erläuterung des Erzeugercodes	<input type="checkbox"/> Erklärung des Erzeugercodes
<input type="checkbox"/> Mindesthaltbarkeitsdatum	<input type="checkbox"/> Stückzahl oder Gewicht
<input type="checkbox"/> Verbraucherhinweis (siehe Seite 3)	<input type="checkbox"/> Mindesthaltbarkeitsdatum
	<input type="checkbox"/> Verbraucherhinweis (siehe Seite 3)

Die Angabe des Preises ist keine Kennzeichnungsvorschrift. Sie kann auf der Verpackung, am Regal oder auf einem Aufsteller gemacht werden.

## Beispiel-Vorlage für die Kennzeichnung von Eiern, die Ab Hof und unsortiert an den Endkunden verkauft werden

### beim losen Verkauf auf einer Tafel oder auf einem Aushang

<p><b>(Frische) Eier aus Freilandhaltung oder (frische) Eier aus Bodenhaltung</b></p> <hr/> <p>mindestens haltbar bis TT/MM/JJJJ</p> <p>gekühlt lagern oder „nach dem Kauf bei Kühlschranktemperaturen lagern“ nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums durcherhitzen*</p>	Bezeichnung des Lebensmittels und Haltungsform
	Mindesthaltbarkeitsdatum
	Lagerungshinweis Verbraucherhinweis

### beim Verkauf verpackter Eier auf dem Etikett

<p><b>6 Stück (frische) Eier aus Bodenhaltung oder 6 Stück (frische) Eier aus Freilandhaltung oder (frische) Eier aus xxx-Haltung verschiedener Größe**</b></p>	Bezeichnung des Lebensmittels und Haltungsform
	Angabe der Stückzahl
Henne Berta Weg 5, 1234 Wiese	Name und Anschrift
6 Stück oder xxx g Eier verschiedener Größe** (die Angabe ist auch bei der Bezeichnung möglich)	Nettofüllmenge
Mindestens haltbar bis TT/MM/JJJJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt lagern oder „nach dem Kauf bei Kühlschranktemperaturen lagern“ nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums durcherhitzen*	Lagerungshinweis Verbraucherhinweis

\* Der Verbraucherhinweis „nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums durcherhitzen“ kann gemacht werden, ist aber nicht verpflichtend.

\*\*Eier können auch **nach Gewicht** (Nettofüllmenge der Packung) vermarktet werden. **Auf der Verpackung** ist dann die **Angabe „Eier verschiedener Größe“** (oder eine entsprechende Bezeichnung) und das **Nettogewicht** (= Nettofüllmenge) der enthaltenen Eier in Gramm oder kg anzugeben.

## Beispiel-Vorlage für die Kennzeichnung von Eiern in einem 10-er Karton, sortiert nach Größe und Gewicht


<b>10 Stück (frische) Eier aus Freilandhaltung oder 10 Stück (frische) Eier aus Bodenhaltung</b>	Bezeichnung des Lebensmittels und Stückzahl
Henne Berta Weg 5, 1234 Wiese Packstellenummer: 1-AT-12345 EG oder PN: 1-AT-12345 EG	Name und Anschrift des Lebens- mittelunternehmers Packstellenummer
Gewichtsklasse L oder „Gew. Kl. L“ oder „groß“ oder „L – groß“	Gewichtsklasse
Güteklasse A (oder „A frisch“)	Güteklasse
Die Angabe der Stückzahl kann bei der Bezeichnung gemacht werden	Nettofüllmenge bzw. Stückzahl
mindestens haltbar bis TT/MM/JJJJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt lagern oder „nach dem Kauf bei Kühlschranktemperaturen lagern“ nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums durcherhitzen*	Lagerungshinweis Verbraucherhinweis
Der auf den Eiern aufgestempelte Erzeugercode setzt sich zusammen aus dem Code der Haltungform: 0 = biologische Produktion 1 = Freilandhaltung 2 = Bodenhaltung und dem Ursprungsland der Eier: AT = Österreich und der individuellen Betriebsnummer des Legehennenbetriebes	Erklärung des Erzeugercodes**

\* Der Verbraucherhinweis „nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums durcherhitzen“ kann gemacht werden, ist aber nicht verpflichtend.

\*\* Der Erzeugercode ist auf der Innen- oder Außenseite der Packung zu erklären.



## Beispiel-Vorlage für die Kennzeichnung von Eiern aus biologischer Produktion in einem 10-er Karton, sortiert nach Größe und Gewicht

<p><b>10 Stück (frische) Bio-Eier</b> oder 10 Stück (frische) Eier aus ökologischer/biologischer Haltung/Produktion</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels und Stückzahl</p>
<p>Henne Berta Weg 5, 1234 Freiland Packstellenummer: 0-AT-12345 EG</p>	<p>Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers, Packstellenummer</p>
<p> AT-BIO-XXX Österreichische Landwirtschaft</p>	<p>EU-Bio-Logo* im selben Sichtfeld der Kontrollstellencode und die Herkunftsbezeichnung (unmittelbar unter dem Kontrollstellencode!)</p>
<p>Gewichtsklasse M oder Gew. Kl. M oder mittel oder M – mittel</p>	<p>Gewichtsklasse</p>
<p>Güteklasse A oder „A frisch“</p>	<p>Güteklasse</p>
<p>die Angabe der Stückzahl kann bei der Bezeichnung gemacht werden</p>	<p>Nettofüllmenge bzw. Stückzahl</p>
<p>mindestens haltbar bis TT/MM/JJJJ gekühlt lagern oder „nach dem Kauf bei Kühlschranktemperaturen lagern“</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum Lagerungshinweis Verbraucherhinweis**</p>
<p>Der auf den Eiern aufgestempelte Erzeugercode setzt sich zusammen aus dem Code der Haltungsform: 0 = biologische Produktion 1 = Freilandhaltung 2 = Bodenhaltung und dem Ursprungsland der Eier: AT = Österreich und der individuellen Betriebsnummer des Legehennenbetriebs</p>	<p>Erklärung des Erzeuger-codes***</p>

Bei der Registrierung der Legehennenhaltung und zur Zuerkennung der Haltungsform ist die Zertifizierung als Bio-Betrieb nachzuweisen. Die Haltungsbedingungen für Bio-Betriebe sind nicht in den Vermarktungsnormen, sondern durch die „EU-Bio-Verordnung“, VO (EG) Nr. 2018/848 geregelt.

**Achtung:** Die Kennzeichnung „Biologische Freilandhaltung“ oder „Bio-Eier aus Freilandhaltung“ ist nicht erlaubt, denn Bio-Eier sind immer in Freilandhaltung produziert (Verbot von Werbung mit Selbstverständlichkeiten).

\* Alle innerhalb der EU produzierten Biolebensmittel müssen mit dem europäischen Bio-Logo gekennzeichnet sein, wobei die Mindestmaße (Höhe 9 mm, Breite 13,5 mm) bzw. das Verhältnis von Höhe zu Breite mit 1:1,5 auf jeden Fall eingehalten werden muss.

\*\* Der Verbraucherhinweis „nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums durcherhitzen“ kann gemacht werden, ist aber nicht verpflichtend.

\*\*\* Der Erzeugercode ist auf der Innen- oder Außenseite der Packung zu erklären.

## Beispiel-Vorlage für die Kennzeichnung von Wachteleiern

<b>12 Stück frische Wachteleier</b>	Bezeichnung des Lebensmittels und Stückzahl
Henne Berta-Klein Weg 5, 1234 Freiland	Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers
mindestens haltbar bis TT/MM/JJJJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt lagern (oder nach dem Kauf bei Kühlschranktemperaturen lagern) nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums durcherhitzen*	Lagerungshinweis Verbraucherhinweis
z.B. Kochzeit ca. 3 Minuten (hart)	Verwendungshinweis
die Angabe der Stückzahl kann bei der Bezeichnung gemacht werden	Nettofüllmenge bzw. Stückzahl

Die **Haltung von Wachteln** unterliegt selbstverständlich auch der **Meldepflicht** und der Tierhalterverordnung.

Bezüglich der **Haltungsformen** für Wachteln gibt es **keine rechtlichen Anforderungen** und Wachteleier **unterliegen auch nicht den Vermarktungsnormen**.

\* Der Verbraucherhinweis „nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums durcherhitzen“ kann gemacht werden, ist aber nicht verpflichtend.

## Kennzeichnung von gekochten Eiern/Ostereiern

Gekochte Eier sind Eiprodukte, da das Kochen rechtlich als Verarbeitungsschritt gilt. Verpackte gekochte Eier müssen gemäß Verbraucherinformations-Verordnung (VO (EU) Nr. 1169/2011) mit folgenden Kennzeichnungselementen versehen sein:

- Handelsübliche Bezeichnung: z.B. „gekochte und gefärbte (Oster)Eier“
- Name und Anschrift des Betriebes
- Stückzahl/Füllmenge
- Mindesthaltbarkeitsdatum und allenfalls Lagerungshinweis
- Zutatenliste: optisches Hervorheben der allergenen Zutat „**Eier**“ (z.B. durch fette Schrift); Zu deklarieren sind alle verwendeten Zutaten (z.B. Salz, wenn das Kochwasser gesalzen wird) und Zusatzstoffe, wie Farbstoffe und/oder Überzugsmittel. Von Zusatzstoffen sind die Zutatengruppe und die Bezeichnung oder die E-Nummer anzugeben (z.B. „*Farbstoff: E 100*“, „*Überzugsmittel: Carnaubawachs*“)

Gekochte Eier unterliegen nicht den Vermarktungsnormen, weshalb keine Angaben zur Haltungsform der Legehennen gemacht werden müssen. Freiwillige Angaben sind möglich.

### Rechtliche Grundlagen für Lebensmittelfarben

Zum Färben von Eiern dürfen nur zugelassene Lebensmittelfarben (z.B. E 120 Karmin, E 132 Indigotin, E 160a Carotine, etc.) und zum Abdichten der porösen Schale nur zugelassene Überzugsmittel wie Carnaubawachs (E 903) oder Schellack (E 904) verwendet werden (Verordnung EG Nr. 1333/2008). Für Bio-Eier können natürliche Farben bzw. Überzugsstoffe verwendet werden (Details dazu: Runderlass des Gesundheitsministeriums GZ 2021-0.363.289).

## Beispiel-Vorlage für die Kennzeichnung gekochter und gefärbter Eier

<b>6 Stück gekochte gefärbte Eier</b>	Bezeichnung des Lebensmittels und Stückzahl
Henne Berta-Koch Weg 5, 1234 Freiland	Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers
mindestens haltbar bis TT/MM/JJJJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
Trocken und vor Licht und Wärme geschützt lagern*	Lagerungshinweis
L-010623**	Losnummer/Chargennummer
die Angabe der Stückzahl kann bei der Bezeichnung gemacht werden	Nettofüllmenge bzw. Stückzahl
Zutaten: <b>Hühnereier</b> gekocht, jodiertes Speisesalz (Kochsalz, ...jodid), Farbstoffe: E120, E132, Überzugsmittel: E904	Zutaten (Hervorheben der allergenen Zutat Eier)

\* gekochte gefärbte Eier sind ungekühlt lagerfähig. Werden die Eier aber gekühlt gelagert bzw. gekühlt abgegeben, so sollten sie auch bis zum Aufbrauchen gekühlt gelagert werden. Aufgrund wechselnder Temperaturen kann sich Kondenswasser bilden, welches mitsamt Keimen durch die Poren der Eischalen in das Inneres des Eies gelangen könnte.

\*\* Die Losnummer ist nicht erforderlich, wenn das MHD auf TT/MM/JJJJ genau angegeben wird.