

## Was bei der Direktvermarktung von Eiern zu berücksichtigen ist!

Die Vermarktung von Eiern unterliegt klaren Bestimmungen, welche in den Vermarktungsnormen für Eier festgehalten sind.

In diesen EU-weit einheitlichen Bestimmungen sind der zeitliche Werdegang der Eier vom Stall bis zum Kunden, die Qualitätsklassenkriterien, die Kennzeichnung der Eier, der Verpackungen und zahlreiche weitere Details festgehalten.

Über den Rechtstext wurde ein Leitfaden erstellt, in welchem in verständlicher Form die einzelnen Bestimmungen angeführt sind.

Der „Leitfaden Vermarktungsnormen für Eier“ kann über den Geflügelreferenten der NÖ Landwirtschaftskammer (Ing. Oliver Bernhauser, Tel.: 05 0259 23404, Email:

[oliver.bernhauser@lk-noe.at](mailto:oliver.bernhauser@lk-noe.at)) angefordert werden oder auf der Homepage des Lebensministeriums im Downloadbereich unter <http://www.lebensministerium.at/land/produktion-maerkte/vermarktungsnormen/Eier.html> aufgerufen werden.

## Die häufigsten Fragen bei der Direktvermarktung von Eiern

### Was bedeutet die Nummer am Ei?

Aus dem auf den Eiern aufgedruckten Erzeugercode (Bsp.: 2 AT 1234567) gehen mehrere Informationen hervor:

1. Die erste Zahl gibt dem Verbraucher darüber Auskunft aus welcher Haltungsform die Eier stammen.

0 steht für Eier aus Biohaltung

1 steht für Eier aus Freilandhaltung

2 steht für Eier aus Bodenhaltung

3 steht für Eier aus Käfighaltung

2. Die Buchstaben geben dem Verbraucher darüber Auskunft in welchem Land die Eier gelegt wurden.

AT steht für Österreich

ES steht für Spanien

PL steht für Polen

NL steht für Niederlande, ....

3. Die letzte Zahl ist für die Behörde von Bedeutung und dient der Rückverfolgbarkeit der Eier zum Legebetrieb.



Erzeugercode am Ei; Foto: AMA



Erzeugercode am Ei; Foto: AMA



Erläuterung des Erzeugercodes; Grafik: AMA

### **Müssen die Eier bei der Direktvermarktung gestempelt werden?**

Die einzigen Ausnahmen von der Stempelspflicht bei Eiern bestehen, wenn die Eier vom eigenen Betrieb lose (= unverpackt) beim Ab Hof Verkauf an den Endverbraucher abgegeben werden oder dem Endverbraucher lose zugestellt werden.

Unter Abgabe an den „Endverbraucher“ versteht man die Abgabe direkt an die Konsumenten / Haushalte.

## **Wann darf man einen Buschenschank, einen örtlichen Gastronomen, Fleischer usw. mit Eiern beliefern?**

Sobald Gewerbetreibende mit Eiern beliefert werden (Greisler, Gastronomen, Fleischer, Buschenschänken – sprich alle außer Endverbraucher) oder sich diese die Eier vom Hof holen, müssen die Eier gestempelt und nach Güte- und Gewichtsklasse sortiert werden.

Zur Sortierung nach Güte- und Gewichtsklasse sind nur zugelassene Packstellen berechtigt.

Die Zulassungskriterien für Packstellen sind auch für Betriebe mit kleineren Legehennenbeständen erfüllbar. Wie im gesamten Lebensmittelbereich, besteht auch hier das Grundprinzip, dass das Lebensmittel „Ei“ bei der Manipulation am Betrieb durch sauberes und hygienisches Arbeiten nicht kontaminiert wird.

Oft stellt für Packstellenanwärter der Ankauf einer eichfähigen Waage die größere Hürde dar, sofern sich keine am Betrieb befindet.

Ist auch diese Hürde genommen und man erhält die Zulassung als Packstelle, bestehen vermarktungsmäßig keine Einschränkungen. Den erweiterten Vermarktungsmöglichkeiten folgen oft auch Produktionsausweitungen.

Zur Hilfestellung für den Eiervermarkter aber auch um eine einheitliche Kontrolle durch die Behörden zu gewährleisten, wurde eine Leitlinie erstellt, in welcher die Interpretationen der Hygienebestimmungen für Packstellen in einfacher Form festgehalten sind.

Die „Leitlinie für eine gute Hygienepraxis für Eierpack- und Eiersammelstellen“ kann über den Geflügelreferenten der Landwirtschaftskammer (Ing. Oliver Bernhauser, Tel.: 05 0259 23404, Email: [oliver.bernhauser@lk-noe.at](mailto:oliver.bernhauser@lk-noe.at)) bezogen werden oder auf der Homepage [www.bmgfj.gv.at](http://www.bmgfj.gv.at) aufgerufen werden.

## **Müssen die Eier gekühlt werden?**

In den Vermarktungsnormen für Eier ist festgehalten, dass Eier der Klasse A nicht künstlich unter 5°C gekühlt werden dürfen.

Die Problematik der Kühlung von Eiern besteht darin, dass wenn die Kühlkette durch den Transport oder Sonstiges unterbrochen wird, es bei zu großen Temperaturunterschieden zwischen den gekühlten Eiern und der Umgebungstemperatur auf den Eiern zu einer Kondenswasserbildung kommt.

Da die Eischalenoberfläche naturgemäß nicht keimfrei ist, leitet das Kondenswasser einen Wachstumsprozess von Schadkeimen am Ei ein. In weiterer Folge kommt es zu einer beim Lebensmittel Ei ungewünschten Schimmelbildung.

## **Können verschmutzte Eier gereinigt werden?**

Das mechanische Reinigen von Eiern bzw. das Waschen von Eiern wirkt sich besonders negativ auf die Haltbarkeit aus und ist daher auch für Betriebe, welche Eier gemäß den Vermarktungsnormen vermarkten, verboten.

Nachdem jeder Lebensmittelerzeuger für die von ihm in Verkehr gesetzten Lebensmittel verantwortlich ist, sollten auch jene Betriebe, welche die Eier nicht im Geltungsbereich der Vermarktungsnormen vermarkten von einer Reinigung der Eier Abstand nehmen.

Das Reinigungsverbot von Eiern hat folgenden fachlichen Hintergrund:

Eier werden von den Hennen beim Legen mit einer für das menschliche Auge nicht sichtbaren Schutzschicht überzogen. Diese Schutzschicht verhindert, dass Schadkeime durch die luftdurchlässige Schale in das Ei eindringen können und zu einem vorzeitigen Verderb des Eies führen.

Durch eine mechanische Reinigung wird diese Schutzschicht zerstört. Ebenso wird durch das Waschen der Eier die Schutzschicht entfernt. Das Waschwasser, welches spätestens nach dem ersten Ei mit Schmutzkeimen versetzt ist, dringt mit dem gelösten Schmutz in Spuren durch die durchlässige Schale ins Ei ein. Im nährstoffreichen Ei kommt es zu einer explosionsartigen Schadkeimvermehrung – aus einer Bakterie entstehen durch Zellteilung in 12 Stunden 33 Mio. Bakterien - und in weiterer Folge zu einem sehr raschen Verderben der Eier.

## **Wie sollen Eier gelagert werden?**

Eier sind bis zum Verkauf sauber, trocken und frei von Fremdgeruch – durch die poröse Schale nehmen Eier Fremdgeruch an – zu lagern und vor Sonneneinstrahlung zu schützen. Weiters hat die Lagerung und Beförderung von Eiern bei einer konstanten Temperatur – Vermeidung von Kondenswasserbildung – zu erfolgen, welche die hygienische Beschaffenheit am besten gewährleistet.

Ing. Oliver Bernhauser, Juni 2012  
Landwirtschaftskammer Niederösterreich  
Referat Qualitätssicherung  
Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten  
Tel.: 05 0259 – 23404; Fax: 05 0259 – 95 23404  
[Oliver.bernhauser@lk-noe.at](mailto:Oliver.bernhauser@lk-noe.at); [www.lk-noe.at](http://www.lk-noe.at)