

MERKBLATT 3

Eierverkauf – Lagerung, Kennzeichnung und Selbstkontrolle

Dieses Merkblatt dient als Hilfsmittel für die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften beim Verkauf von Eiern.

Lagerung von rohen Eiern

- Eier müssen bis zur Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten sauber, trocken und frei von Fremdgeruch gelagert sowie vor Stößen und Sonneneinstrahlung geschützt werden.
- Sie müssen bei derjenigen Temperatur aufbewahrt und transportiert werden, welche die hygienische Beschaffenheit am besten gewährleistet. Die Temperatur sollte möglichst konstant sein.
- Eier dürfen längstens während 21 Tagen nach dem Legedatum an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben beziehungsweise verkauft werden.

Kennzeichnung im Verkauf

Das Produktionsland muss auf jedes Hühnerei gestempelt werden (mindestens 2 mm gross). Das Produktionsland kann auch abgekürzt werden. Als Abkürzung ist ausschliesslich der ISO-2-Code zu verwenden (wie CH für Schweiz). Nicht gestempelt werden müssen Eier, die direkt von Produzentinnen beziehungsweise Produzenten an die Endkonsumentinnen und Endkonsumenten verkauft werden, sowie Eier, die vollständig gefärbt sind. Die übrigen Angaben sind an gut sichtbarer Stelle und in leicht lesbarer Schrift auf der Verpackung anzubringen.

Bei **vorverpackten Eiern** (Detailverpackungen) setzt sich die Kennzeichnung wie folgt zusammen:

- 1) Sachbezeichnung; Eier, die nicht von Hühnern "*Gallus domesticus*" stammen, müssen zusätzlich Angaben über die Tierart enthalten, beispielsweise "Enteneier" oder "Taubeneier"
- 2) Mindesthaltbarkeitsdatum (maximal 28 Tage nach dem Legen); Achtung: Eier dürfen längstens während 21 Tagen nach Legedatum an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden
- 3) Name und Adresse des Produzenten
- 4) Produktionsland, sofern nicht aus Sachbezeichnung oder Adresse ersichtlich
- 5) Detailpreis
- 6) Eierstückzahl und Nettogewicht oder Eierstückzahl und Mindestgewicht pro Ei in Gramm
- 7) Hinweis auf Lagertemperatur, falls das Produkt gekühlt abgegeben wird (Vorschlag: "Bei 5 °C oder weniger aufbewahren")
- 8) Falls das Legedatum angegeben wird, muss dieses deutlich als solches erkennbar sein
- 9) Gebrauchsanleitung bei Enteneiern: Hinweis wie "vor Genuss mindestens 10 Minuten kochen!"
- 10) Identitätskennzeichen, sofern der Betrieb bewilligungspflichtig ist
- 11) Bei Importeiern von Hühnern aus Käfighaltung der Hinweis "aus in der Schweiz nicht zugelassener Käfighaltung".

Die Bestimmungen über die Angaben bei vorverpackten Eiern gelten sinngemäss auch für **offen angebotene Eier**. Das Produktionsland muss auch im Offenverkauf auf die Hühnereier gestempelt werden (Ausnahmen siehe oben). Bei Eiern ist generell der Preis schriftlich anzugeben. Bei Importeiern von Hühnern aus Käfighaltung ist der entsprechend vorgeschriebene Hinweis schriftlich aufzuführen. Bei Enteneiern ist ferner der Kochhinweis gemäss Punkt 9 schriftlich beim Behälter, Karton etc. anzubringen. Die anderen geforderten Angaben können mündlich erfolgen. Die Informationen müssen zum Zeitpunkt des Anbietens der Ware verfügbar sein. **Sie müssen gegenüber den Kontrollorganen mit Belegen (wie Lieferschein) bestätigt werden können.**

Kennzeichnungsbeispiele

Vorschlag Detailverkaufspackungen mit ungekühlten Hühnereiern:

6 Schweizer Eier
Mindestens 53 g pro Ei
Empfehlung: Eier nach dem Kauf im Kühlschrank aufbewahren.
Einmal gekühlte Eier dauernd bei 5 °C aufbewahren.
Zu verkaufen bis: xx.xx.20xx (maximal 21 Tage nach dem Legen)
Mindestens haltbar bis: yy.yy.20yy (maximal 28 Tage nach dem Legen)
Fr. 3.60
M. Muster, Musterstrasse 111, 5000 Aarau

Vorschlag Schild bei Offenverkauf / Verkauf von Hühnereiern auf Kartons, in offenem Korb etc.:

Fr. 0.60 / Stück

Bei der Stempelung des Produktionslandes auf dem Ei gelten die auf Seite 1 unter "Kennzeichnung im Verkauf" aufgeführten Bestimmungen. Die übrigen Angaben müssen mündlich erteilt werden können!

Überwachung Salmonellose

Die Überwachung der Legehennen hinsichtlich Salmonellose ist Bestandteil der Selbstkontrolle durch den Eierproduzenten. Halter von mehr als 1'000 Legehennen sind gemäss Art. 257 der Tierseuchenverordnung verpflichtet, diese mehrmals jährlich untersuchen zu lassen.

Gesetzliche Grundlagen

- Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)
- Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV)
- Hygieneverordnung (HyV)
- Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH)
- Preisbekanntgabeverordnung (PBV)
- Verordnung über den Eiermarkt (Eierverordnung, EiV)
- Landwirtschaftliche Deklarationsverordnung (LDV)
- Tierseuchenverordnung (TSV)
- Technische Weisungen über die Entnahme von Proben und deren Untersuchung auf Salmonella-Infektionen des Hausgeflügels

Links

- Systematische Sammlung des Bundesrechts:
www.admin.ch > Bundesrecht > Systematische Rechtssammlung
- Amt für Verbraucherschutz, Kanton Aargau:
www.ag.ch/dgs > Verbraucherschutz