

Vorschriften der Lebensmittelgesetzgebung bei der Vermarktung von Eiern

Mindestanforderungen an Eier für den Verkauf (Art. 88 - 90 VLtH)

- intakte Kalkschale (keine Bruch- und Knickeier ⇒ Definition siehe unten)
- **Knickeier** sind Eier mit defekter Kalkschale, jedoch intakter Schalenhaut; sie dürfen nur zur Herstellung von Eiprodukten verwendet werden
- Bei der Sichtkontrolle dürfen höchstens 7% Eier mit Qualitätsmängeln vorhanden sein, darunter höchstens 4% Knickeier (doppelte Fehlertoleranz bei Stichprobe von weniger als 180 Eiern)
- **Nicht als Lebensmittel** (auch nicht als Eiprodukte!) verwendet werden dürfen:
 - Eier mit zersprungener Schale und zerrissener Schalenhaut ("**Brucheier**")
 - angebrütete Eier (unbefruchtete Eier oder mit abgestorbenem Embryo) ("**Schiereier**")

Lagerung der Eier (Art. 54 HyV)

- Lagerung der Eier sauber, trocken und frei von Fremdgeruch sowie geschützt vor Stößen und vor Sonneneinstrahlung
- Die Lagertemperaturen sollen die hygienische Beschaffenheit der Eier gewährleisten und möglichst konstant sein (⇒ keine Vorschrift, jedoch Empfehlung: möglichst unter 20°C)

Kennzeichnung von Eiern, Angaben auf Detailverkaufspackungen (Art. 3 LIV, Art. 92 VLtH)

Allgemeine Angaben:

- Name und Adresse des Produzenten bzw. der Firma, welche die Eier abpackt und verkauft
- Sachbezeichnung "Eier", falls dies nicht ohne weiteres erkennbar ist
- das Produktionsland (kann auch abgekürzt sein), sofern dies nicht aus der Bezeichnung, der Stempelung oder der Adresse des Produzenten ersichtlich ist
- Eierstückzahl und Mindestgewicht pro Ei in Gramm (oder Stückzahl und Gesamt-Nettogewicht)
- ein Hinweis auf die Lagertemperatur, falls die Eier gekühlt abgegeben werden
- Eier, die nicht von Hühnern stammen, sind zusätzlich mit der Angabe der Tierart zu kennzeichnen (z.B. Enteneier oder Wachteleier). Enteneier müssen auf der Verpackung oder dem Behälter Aufschrift tragen wie: «Vor Genuss mindestens 10 Minuten kochen!»

Datierung:

- das Mindesthaltbarkeitsdatum ("**Mindestens haltbar bis ...**"): maximal **28 Tage** nach dem Legetag.
- die Angabe des Verkaufsdatums («zu verkaufen bis ...») ist freiwillig; seit 1.2.2024 ist die Verkaufsfrist von 21 Tagen nach dem Legen aufgehoben; die Eier können bis zum Ablauf der Mindesthaltbarkeit (siehe oben) verkauft werden.
- Bei Angabe des Legedatums (nicht obligatorisch!), muss dieses deutlich erkennbar sein

Beim **Offenverkauf** von Eiern (z.B. auf 30-er-Kartons) kann auf die Angaben in schriftlicher Form verzichtet werden, wenn die Information der Konsumenten auf andere Weise gewährleistet ist (z.B. durch mündliche Auskunft oder Schilder). Empfehlenswert ist aber, am Rand oder in der Mitte eines 30-er Kartons eine Etikette mit dem Verkaufs- und Mindesthaltbarkeitsdatum zu kleben.

Der **CH-Stempel** auf dem Ei ist gemäss Eiermarktordnung obligatorisch. Ausgenommen ist nur der Direktverkauf an Endverbraucher (Bäckereien, Restaurants usw. sind keine Endverbraucher!)

VLtH = Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft; **HyV** = Hygieneverordnung; **LIV** = Lebensmittel-informationsverordnung