

MERKBLATT - KENNZEICHNUNG EIER

Kennzeichnung durch Produzenten (Offenverkauf an Endkonsumenten)

keine Kennzeichnung nötig

- es gilt die mündliche Auskunftspflicht
- Eier, die direkt vom Produzenten an die Endkonsumenten verkauft werden, müssen keine Stempelung aufweisen
- Die Mindesthaltbarkeit beträgt höchstens 28 Tage nach dem Legedatum

Kennzeichnung durch Produzenten/Einzelhandelsbetrieb (Offenverkauf Einzelhandel)

Produktionsland auf jedem Ei mit zugelassenem Farbstoff für Eier (z.B. CH)

- es gilt die mündliche Auskunftspflicht
- weitere Informationen (Sachbezeichnung, Produzent, Gewicht sowie Lege-, max. Abgabe- und Mindesthaltbarkeitsdatum kann auf Lieferschein oder separatem Hinweis erfolgen. Auskunft muss jederzeit möglich sein)
- Die Mindesthaltbarkeit beträgt höchstens 28 Tage nach dem Legedatum

Kennzeichnung durch Produzenten/Einzelhandelsbetrieb (Detailverkaufspackungen)

- Produktionsland auf jedem Ei mit zugelassenem Farbstoff für Eier (z.B. CH)
- Warenlos (z.B. Legedatum: tt.mm oder Mindesthaltbarkeitsdatum)
- Sachbezeichnung (z.B. Schweizer Eier aus Freilandhaltung)
- Mindesthaltbarkeitsdatum welches höchstens 28 Tage nach dem Legedatum liegt (z.B. mindestens haltbar bis xx.xx.xxxx)
- Produzent mit vollständiger Postadresse (z.B. Fritz Meier, Eierstrasse 1, CH-6001 Luzern)
- Eierstückzahl und Nettogewicht oder Eierstückzahl und das Mindestgewicht pro Ei (z.B. 4 x 63g +)
- Hinweis auf die Lagertemperatur, sofern das Produkt gekühlt abgegeben wird
- Identitätszeichen auf Verpackung, sofern die Eier aus einem bewilligungspflichtigen Betrieb stammen

Bio Eier

Die Detailverkaufspackungen sind mit der Codenummer der Zertifizierungsstelle zu ergänzen

- Umpacken von Bio-Eiern in einem nicht biozertifizierten Betrieb ist verboten
- Eier müssen nach den jeweiligen Label-Richtlinien zertifiziert sein

Importeier

- Die Eier müssen bei der Einfuhr gestempelt sein.
- Bei Importeiern aus Käfighaltung muss der entsprechende Hinweis «aus in der Schweiz nicht zugelassener Käfighaltung» angebracht werden

Eier, die nicht von Hühnern (*Gallus domesticus*) stammen

- Eier, die nicht von Hühnern (*Gallus domesticus*) stammen, müssen zusätzlich mit Angaben über die Tierart gekennzeichnet werden (z.B. Entenei)
- Verpackungen, Umhüllungen und Behälter, welche Enteneier enthalten, müssen eine Aufschrift tragen wie: «Vor Genuss mindestens 10 Minuten kochen!»

Praktische Tipps im Umgang mit Eiern

- Eier auf Beschädigung der Kalkschale kontrollieren (Knickeier)
- Eier auf Beschädigung der Kalkschale und Schalenhaut kontrollieren (angeschlagene Eier oder Brucheier (Eier mit zersprungener Schale und zerrissener Schalenhaut) dürfen nicht als Lebensmittel verwendet werden)
- Eier nach dem Kauf im Kühlschrank aufbewahren
- Knickeier nur für gekochte Eierspeisen verwenden
- verschmutzte Eier nicht waschen, allenfalls trocken abreiben
- aufgeschlagene Eier nicht mit den Fingern, sondern mit einem sauberen Spatel ausstreichen
- Eierspeisen wie Tiramisu, Zabaione, Mousse, nur mit ganz frischen Eiern oder besser aus pasteurisierter Eimasse herstellen (Risiko Salmonellenerkrankungen)
- Eierspeisen möglichst rasch nach der Herstellung konsumieren und die Haltbarkeitsfrist und Aufbewahrungstemperatur schriftlich regeln
- Kontamination der Lebensmittel durch Eierschalen vermeiden
- Nach jedem Umgang mit Frischeiern Hände, Gerätschaften und Arbeitsplatz reinigen

Gesetzliche Grundlagen

- Hygieneverordnung (SR 817.024.1)
- Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (SR 817.022.16)
- Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft (SR 817.022.108)
- Eierverordnung (SR 916.371)
- Bio-Verordnung (SR 910.18)
- Landwirtschaftliche Deklarationsverordnung (SR 916.51)

Link zur Gesetzgebung:

https://lebensmittelkontrolle.lu.ch//media/Lebensmittelkontrolle/Dokumente/weitere_Dokumente/Ueberblick_Gesetzgebung.pdf

