

# Informationen rund um das Ei

## **Gewichtsklassen für Eier:**

Kurzbezeichnung	Bezeichnung	Gewichtsklasse
S	Klein	unter 53 g
M	Mittel	53 bis unter 63 g
L	Groß	63 bis unter 73 g
XL	Sehr Groß	73 g und mehr

Eier der Güteklasse A müssen eine unbeschädigte Schale und Kutikula (das dünne Häutchen unterhalb der harten Schale) haben. Sie müssen sauber sein und eine normale Form aufweisen. Bei der Durchleuchtung darf der Eidotter nur schattenhaft sichtbar sein und muss auch bei Drehung seine zentrale Lage behalten. Die Luftkammer darf höchstens 6 mm hoch sein und sich nicht bewegen. Das Eiklar muss durchsichtig und klar sein. Fremdgeruch, fremde Auf- und Einlagerungen oder ein sichtbarer Keim sind nicht zulässig.

Jedes Hühnerei welches eines dieser Kriterien nicht erfüllt, fällt automatisch in die Güteklasse B und gilt als nicht unmittelbar für den Verzehr geeignet. In den Einzelhandel gelangen nur Eier der Güteklasse A. Eier der Klasse B werden in der Nahrungsmittelindustrie oder zur Herstellung von Kosmetikartikeln verwendet.

Die Kennzeichnung "Extra Frisch" oder "A – Extra" darf nur für Eier verwendet werden, die nicht älter als neun Tage sind und deren Luftkammer maximal 4 mm hoch ist.

## **Und das bedeuten die Zahlen des Stempels:**

### **0 = Bio Eier**

Pro Stall stehen jedem Huhn min. 1667 m<sup>2</sup> Stallfläche (6 Tiere pro m<sup>2</sup>) und min. 4 m<sup>2</sup> Freilaufläche zur Verfügung. Weiterhin gelten die "Regeln der ökologischen Landwirtschaft".

### **1 = Freilandhaltung**

Pro Stall stehen jedem Huhn min. 1100 m<sup>2</sup> Stallfläche (9 Tiere pro m<sup>2</sup>) und min. 4 m<sup>2</sup> Freilaufläche zur Verfügung.

### **2 = Bodenhaltung**

Pro Stall stehen jedem Huhn min. 1100 m<sup>2</sup> Stallfläche (9 Tiere pro m<sup>2</sup>) zur Verfügung.

### **3 = Kleingruppenhaltung (40 bis 60 Tiere)**

Pro Stall stehen jedem Huhn min. 750 m<sup>2</sup> Stallfläche (13 Tiere pro m<sup>2</sup>) zur Verfügung.

### **08 = Baden-Württemberg**

also z.B. 0 –DE-08.....