

Geprüfte Qualität  
Qualitäts- und Prüfbestimmungen  
Produktbereich „Eier“  
Anhang



Version 1.0; gültig ab 01.09.2025

## Qualitätsanforderungen für GQ-B Eier – Anhang

### Allgemein

- Einhaltung der deutschen Gesetzgebung in allen Produktstufen
- Keine Parallelproduktion von GQ-B und nicht GQ-B Eiern

Frische Eier sowie Färbe-/ Kocheier		Testfrequenz
<b>Produktqualität</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Güteklasse Extra und A</li> <li>• Größenklasse XL, L, M und S</li> <li>• keine Verwendung von Knick-/ Schmutzeiern.</li> </ul>	
<b>Gewichtsklasse S</b> Zusatz- anforderungen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Güteklasse A und Extra</li> <li>• Spezielle Verpackungen angepasst an die Größe der S-Eier</li> </ul>	
<b>Eiqualität</b>	Die Qualitätsprüfung für GQ-B Eier erfolgt aus einem Pool von max. 5 Betrieben bzw. Ställen	4-mal/ Jahr
Rückstände	In einer Stichprobe von je 10 Eiern (Eigelb und Eiweiß) <u>nicht nachweisbar</u> :	
Eiqualität <sup>1</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salmonellen</li> <li>• Arzneimittelrückstände</li> </ul> Stichprobe von je 10 frischen Eiern der Gewichtsklasse M oder L: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Median der Gallertartigkeit des Eiklars mit 70 Haugh Units (+/- 8 HU Toleranzbereich)</li> </ul>	

Aufschlageier <sup>2</sup> / Eiprodukte	
<b>Produktqualität</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Güteklasse Extra, A und B</li> <li>• Größenklasse XL, L, M und S</li> </ul>
<b>Eiqualität</b>	Für die Verarbeitung verwendet werden dürfen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eier hygienisch einwandfrei, trocken und sauber</li> <li>• Eier mit voll entwickelter, unbeschädigter Schale</li> <li>• Knickeier entsprechend den Anforderungen von Anhang III, Abschn. X, Kap. II, Abs. II, Pkt. 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spez. Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rückstandsuntersuchungen wie bei den „Frischen Eiern“ und „Färbe-/ Kocheier“ beschrieben</li> </ul>

Packstelle - einschließlich Erzeugerpackstelle	
<b>Produktqualität</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Luftkammerhöhe max. 4 mm.</li> <li>• Anteil von Schmutz- und Knickeiern sowie angeschlagenen Eiern in Großpackungen (max. 11 Stück im 360er Gebinde) max. 3 %.</li> </ul>

<sup>1</sup> Erhebung durch die Zertifizierungsstelle

<sup>2</sup> Qualität entsprechend den Anforderungen von VO (EG) Nr. 853/2004 Anhang III, Abschn. X, Kap. II, Abs. II, Pkt. 1 i.V.m. der Delegierten VO (EG) 2023/2465 hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Eier

---

Legehennenhaltung		Testfrequenz
Futtermittel <sup>3</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Einsatz von NSP-Enzym bei Fütterung von Triticale, Roggen, Gerste.</li> <li>• Verbot der Verfütterung fischmehlhaltiger Mischfuttermittel.</li> <li>• Verbot der Verfütterung antibiotischer Leistungsförderer.</li> </ul>	
Tiergesundheit/ Hygiene	Anhand einer Kotsammelprobe und einer Stichprobe von je 10 Eiern <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salmonellen</li> </ul>	1-mal/ Quartal

**Hinweise:** Die Einhaltung dieser Vorgaben ist durch eine Dokumentation nachzuweisen und der Packstelle in Kopie mitzugeben und drei Jahre aufzubewahren.

---

<sup>3</sup> Zu den Futtermitteln zählen Allein- und Ergänzungsfuttermittel, Vormischungen, Mineralfutter sowie andere Mehrkomponentenfuttermittel für Nutztiere