

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
Produktqualität	<ul style="list-style-type: none"> • Güteklassen Extra und A • Größenklassen XL, L, M und S • keine Verwendung von Knick-/ Schmutzeiern. 	
Gewichtsklasse S Zusatz- anforderungen	<ul style="list-style-type: none"> • Güteklassen A und Extra • Spezielle Verpackungen angepasst an die Größe der S-Eier 	
Eiqualität Rückstände	<p>Die Qualitätsprüfung für GQ-B Eier erfolgt aus einem Pool von max. 5 Betrieben bzw. Ställen</p> <p>In einer Stichprobe von je 10 Eiern (Eigelb und Eiweiß) <u>nicht nachweisbar</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Salmonellen • Arzneimittelrückstände 	4-mal/ Jahr
Eiqualität¹	<p>Stichprobe von je 10 frischen Eiern der Gewichtsklasse M oder L:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Median der Gallertartigkeit des Eiklars mit 70 Haugh Units (+/- 8 HU Toleranzbereich) 	2-mal/ Jahr

Aufschlageier²/ Eiprodukte	
Produktqualität	<ul style="list-style-type: none"> • Güteklassen Extra, A und B • Größenklassen XL, L, M und S
Eiqualität	<p>Für die Verarbeitung verwendet werden dürfen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eier hygienisch einwandfrei, trocken und sauber • Eier mit voll entwickelter, unbeschädigter Schale • 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 • Rückstandsuntersuchungen wie bei den „Frischen Eiern“ und „Färbe-/ Kocheier“ beschrieben

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

¹ Erhebung durch die Zertifizierungsstelle

² 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 ³	<ul style="list-style-type: none"> • Einsatz von NSP-Enzym bei Fütterung von Triticale, Roggen, Gerste. • Verbot der Verfütterung fischmehlhaltiger Mischfuttermittel. • Verbot der Verfütterung antibiotischer Leistungsförderer. 	
Tiergesundheit/ Hygiene	Anhand einer Kotsammelprobe und einer Stichprobe von je 10 Eiern <ul style="list-style-type: none"> • Salmonellen 	1-mal/ Quartal

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

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