



**Vorschlag Kriterien  
Regionalsiegel „Geprüfte Regionalität“**

Stand: 08.04.2014

Seite 1 von 3

**spezifische Produktkriterien**

**Eier**



## Vorschlag Kriterien Regionalsiegel „Geprüfte Regionalität“

Stand: 08.04.2014

Seite 2 von 3

### Herkunft und Züchtung

- 4.1 Die Eier stammen ausschließlich aus dem Lieferbetrieb.
- 4.2 Der Bezug der Tiere ist ausschließlich über Zuchtunternehmen in der definierten Region erlaubt. Die Aufzucht der Tiere erfolgt in der Region.\*

\* Ausnahmen regelt die Anerkennungskommission. Falls Kompromisse eingegangen werden müssen (Verfügbarkeit, geeignete Verarbeitungsbetriebe o.ä.) existiert eine transparente stichhaltige Begründung im Sinne der Nachhaltigkeit und diese wird transparent nach außen kommuniziert. Änderungen werden fortlaufend bekannt gegeben.

Nachweis:

lückenlose Belege/Aufzeichnungen über Herkunft der Eier und die Herkunft und Aufzucht der Tiere

### Haltung

- 4.3 Boden-, Freiland- und Bio-Freilandhaltung sind als Haltungsformen erlaubt.
- 4.4 Es dürfen pro Hektar maximal 230 Legehennen gehalten werden.  
(angelehnt an die Bioland-Richtlinien und die EGOeko-VO)

Nachweis:

Bescheinigung über die Haltungsform der Tiere, Betriebsfläche und Anzahl der gehaltenen Legehennen

### Fütterung

- 4.5 Zur Fütterung werden ausschließlich GVO-freie (gemäß EGGentDurchfG) Futtermittel wie eingesetzt.
- 4.6 Die pflanzlichen Bestandteile der Futtermittel (Mais, Weizen, Soja, Erbsen und Hafer) stammen zu mindestens 70% aus der definierten Region.
- 4.7 Zukauf im Handel nur bei QS-zertifizierten Lieferanten, Getreidezukauf (inkl. Mais) auch direkt bei Landwirten ohne QS-Zertifizierung möglich.

Nachweis:

Bestätigung der Herkunft und Gentechnikfreiheit der Futtermittel sowie des verwendeten Saatgutes; Herkunft der verwendeten Futtermittel sowie Standorte der Anbauflächen; Aufzeichnungen über Zukäufe von Futtermitteln (Lieferant, Herkunft, Menge, Qualität) und deren Wareingangskontrolle



## Vorschlag Kriterien Regionalsiegel „Geprüfte Regionalität“

Stand: 08.04.2014

Seite 3 von 3

### Lagerung

- 4.8 Es müssen geeignete Lagerräumlichkeiten, die eine getrennte Lagerung von Produkten mit dem Regionalsiegel „Geprüfte Regionalität“ und anderen Lebensmitteln ermöglichen, vorhanden sein.  
Eine Vermischung muss ausgeschlossen sein. Die Produkte müssen eindeutig gekennzeichnet sein.

Nachweis:

getrennte Lagermöglichkeiten für Regionalsiegel-Produkte und andere Lebensmittel

### Qualität

- 4.9 Des Weiteren sind alle gesetzlichen Vorschriften und Normen einzuhalten.

Nachweis:

aktuelle Zertifikate / Bescheinigungen von Lebensmittelkontrollen