

Knospe-Eier richtig kennzeichnen

September 2026

Beim Verkauf frischer Knospe-Eier gibt es je nach Vermarktungskanal verschiedene Anforderungen, welche zu erfüllen sind. Einerseits sind im Lebensmittelgesetz Anforderungen definiert, andererseits hat Bio Suisse zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften im Regelwerk verankert. Wer Eier direkt an den Endkonsumenten verkauft (Direktvermarktung), kann auf einige der Angaben verzichten.

Eier stempeln

Auf alle Knospe-Eier, welche der Eierproduzent nicht direkt an den Endkonsumenten vermarktet, gehört ein Stempel mit dem Knospe-Logo und der Betriebsnummer. Solche Eierstempel können im Onlineshop von Bio Suisse bestellt werden.

Auf dem Stempel sind folgende Angaben enthalten:

- Vollknospe Bio Suisse oder Umstellknospe Suisse (deutsch oder französisch verfügbar)
- individuelle Bio-Betriebsnummer
- Herkunftsland (CH).

Damit deckt der Knospe-Stempel auch die gesetzliche Anforderung ab, die besagt, dass das Produktionsland auf dem Ei deklariert wird.

Spezialfall Direktvermarktung: Eier, die direkt vom Knospe-Produzenten an Endkonsumenten verkauft werden, müssen nicht gestempelt werden.

Angaben bei vorverpackten Eiern

Auf den Etiketten oder Banderolen von vorverpackten Eiern müssen die folgenden Angaben zwingend gemacht werden:

Preis, Stückzahl und Gewicht

Der Preis kann auf der Etikette oder gut sichtbar neben den Kartons angegeben werden.

Die Stückzahl muss auf jeder Etikette stehen. Die Gewichtsangabe ist eine Mindestangabe. Das Mindestgewicht kann auf zwei Arten deklariert werden:

Nettogewicht (z.B. 320 g netto) oder

Mindestgewicht in Gramm pro Ei (z.B. 53 g+).

Haltbarkeit

Das Haltbarkeitsdatum muss angegeben werden. Die Haltbarkeit wird vom Knospe-Produzent oder je nachdem dem Inverkehrbringer definiert. Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist max. der 28. Tag nach Legedatum. Die Angabe erfolgt in der Form DD.MM.JJJJ nach dem Satz «Mindestens haltbar bis:».

Die Angabe des Legedatums und des Verkaufsdatums ist freiwillig. Falls sie gemacht wird, muss klar geschrieben werden, um welches Datum es sich handelt.

Falls die Eier gekühlt gelagert und gekühlt abgegeben werden, muss ein entsprechender Hinweis zur Lagertemperatur gemacht werden. Einmal gekühlt, muss anschliessend die Kühlkette durchgehend eingehalten werden. (Beispiel: Bei 5°C oder kühler aufbewahren.)

Adresse und Zertifizierungsstelle.

Name und Adresse des Knospe-Produzenten muss angegeben werden. Ebenfalls muss die Nummer der Zertifizierungsstelle auf der Verpackung angegeben werden. Idealerweise mit dem Zusatz «Bio-Zertifizierung:» vor dem Code.

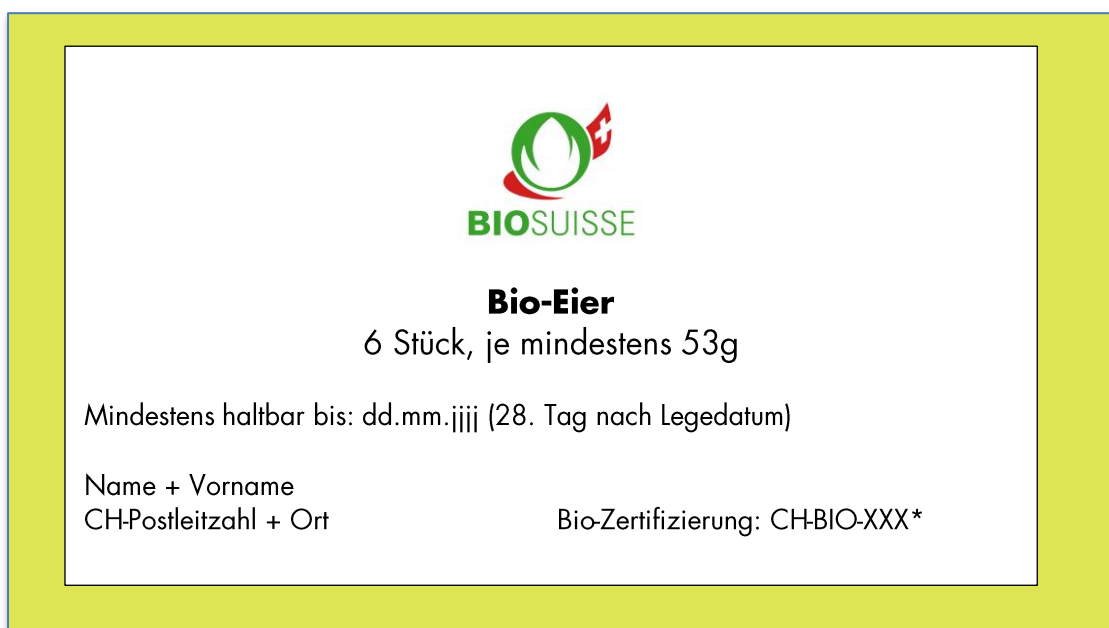
Sachbezeichnung

Knospe-Eier dürfen als «Bio-Eier» gekennzeichnet werden.

Eier, die nicht von Hühnern stammen, müssen zusätzlich mit der Tierart gekennzeichnet werden, z.B. Wachteleier.

Besondere Vorschriften gelten für Enteneier. Nebst der Angabe zur Tierart muss zusätzlich auf der Verpackung der Hinweis: «Vor Verzehr min. 10 Minuten Kochen!» angebracht werden.

Beispiel-Etikette:



* Anstelle von XXX ist die Nummer der Zertifizierungsstelle einzusetzen:

006 für bio.inspecta AG

086 für BIO TEST AGRO AG

038 für ProCert

004 für EcoCert

Angaben beim Offenverkauf

Werden Eier offen – z.B. in einem Korb oder auf Kartons – angeboten, können die Angaben auch mündlich erteilt werden. Falls die mündliche Auskunft nicht jederzeit gewährleistet werden kann, empfiehlt sich das Anbringen eines Stellschildes mit den erforderlichen Angaben. Beim Offenverkauf immer anzugeben ist der Preis pro Stück.