

Präsentation

Eierbewertung

Was hat sich in 2023 verändert

Vortrag zur VDRP-Tagung 2023

Resultierend aus der Änderung in der AAB Anlage 8 -Eierbewertung



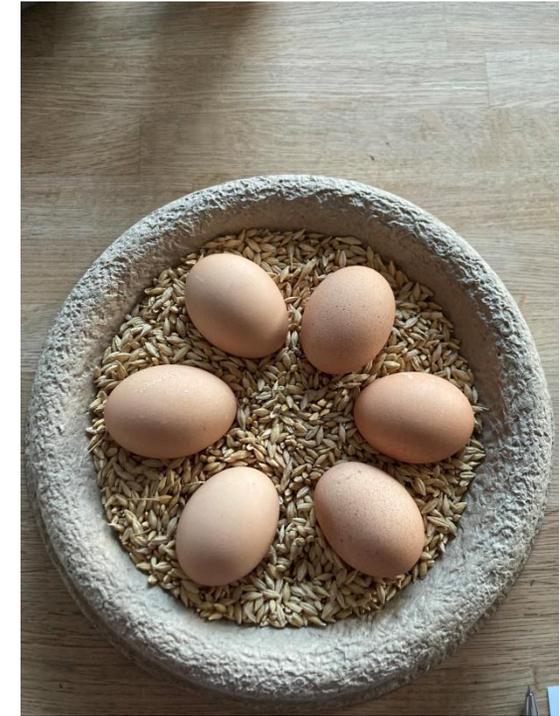
Verband Deutscher Rassegeflügel-Preisrichter

Neue Eierbewertung 2023

Ein Satz Eier besteht aus 6 Stück:

dDer Arten:

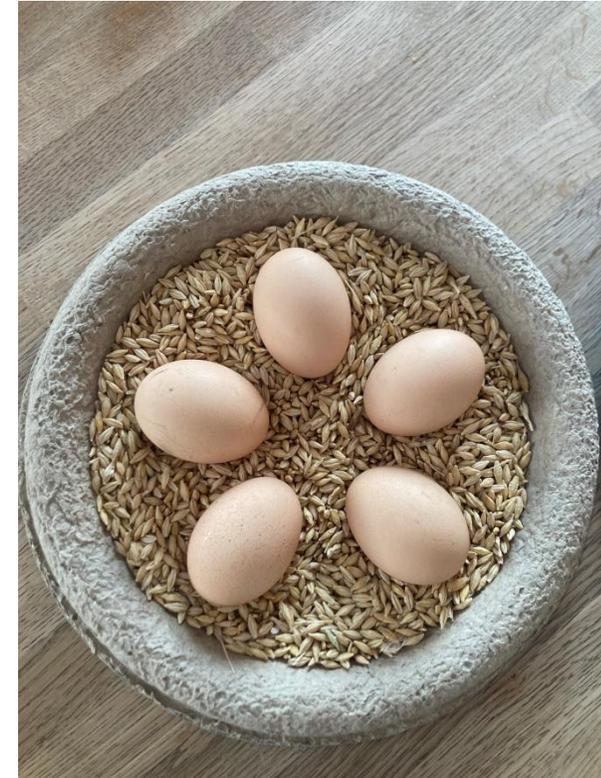
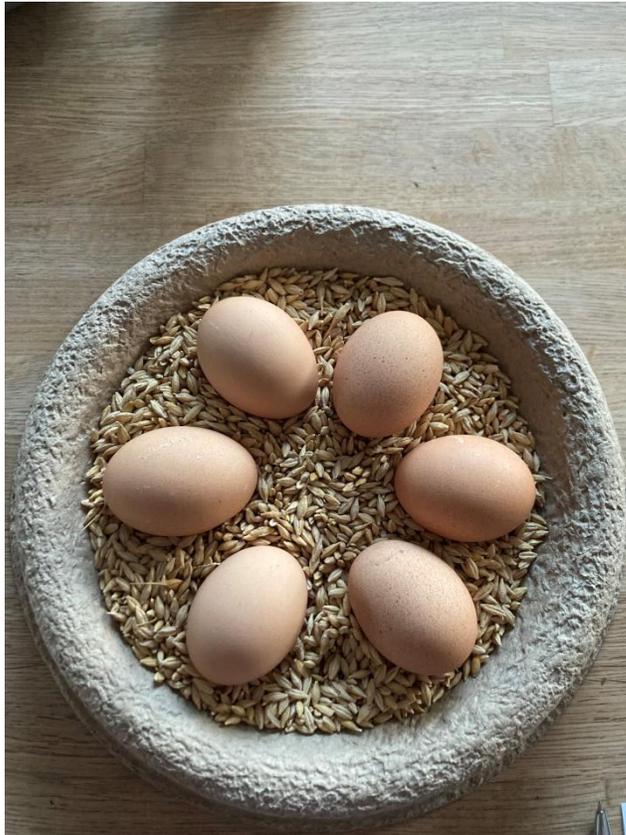
- Puten,
- Perlhühner
- Gänse,
- Enten
- Hühner,
- Zwerghühner,
- Jap. Legewachteln



Verband Deutscher Rassegeflügel-Preisrichter

Präsentation und Vorgehensweise

Bewertet werden 6 Eier, 1 Ei wird aufgeschlagen, Präsentiert werden dann 5 Eier eines Satzes



Aufgaben der Ausstellungsleitung

Die Ausstellungsleitung ermittelt vor der Bewertung das genaue Gesamtgewicht des Satzes sowie das Durchschnittsgewicht pro Ei in Gramm. Es wird auf volle Gramm aufgerundet. Diese Ergebnisse, die Katalognummer sowie Rasse und Farbschlag werden auf der speziellen Eier-Bewertungskarte (vom BDRG-Fanshop zu beziehen) von der Ausstellungsleitung eingetragen. Sie werden dem Preisrichter mit der Bewertungs- und Preisliste vor der Bewertung ausgehändigt. Es wird den Preisrichtern, eine Schierlampe, ein Teller und eine Küchenrolle zur Verfügung gestellt, um Schalenstruktur, Eidotterfarbe, Eiweißfarbe und Konsistenz sowie die Luftblase besser beurteilen zu können. Die Bewertung der Eiersätze kann auch im Beisein von Besucher erfolgen.



Die Bewertungskarte

Es werden fünf Positionen bewertet.

Neu: Position Eidotterfarbe und Eiweißkonsistenz

Neues Feld: Begründung für Punktabzug

Wichtiges zur Bewertung:

Die Bewertung erfolgt nach Punkten. Die Höchstpunktzahlen betragen für:

Gewicht:	40 Punkte
Form, Farbe und Gleichmäßigkeit des Satzes	20 Punkte
Schalenbildung	10 Punkte
Eidotterfarbe, Eiweißkonsistenz	20 Punkte
Sauberkeit Eier	10 Punkte
zusammen	100 Punkte



Bund Deutscher Rassegeflügelzüchter e.V.
 Telefon 03 57 95 / 39 82 00
 Internet: www.bdrng.de

 Eier-Bewertungskarte für Rassegeflügel		Katalog-Nr.*
Rasse: _____ *		
Farbschlag: _____ *		
1 Satz zu _____ Stück, Gesamtgewicht:		g* _____
1 Stück, Durchschnittsgewicht:		g* _____
Bewertung	Höchstpunktzahl	Erreichte Punktzahl
1. Brutei-Mindestgewicht lt. Standard g*	(40)	
2. Form, Farbe und Gleichmäßigkeit des Satzes	(20)	
3. Schalenbildung	(10)	
4. Eidotterfarbe und Eiweißkonsistenz	(20)	
5. Sauberkeit	(10)	
Zusammen	(100)	
Begründung für Punktabzug: _____		
Qualitätsnote/Punkte	Preis/Auszeichnung	*Die Angaben sind vor der Bewertung von der Ausstellungsleitung auszufüllen
Datum/Preisrichter		v 97 = 97–100 Punkte hv 96 = 94–96 Punkte sg 95 = 90–93 Punkte sg 94 = 89–99 Punkte sg 93 = 85–89 Punkte g 92 = 76–79 Punkte g 91 = 71–75 Punkte b 90 = 66–70 Punkte u 0 = bis 65 Punkte

Eiformen

Die Eier müssen in der Länge ovalrund mit einem stumpferen und einem spitzeren Ende (ovoide Form = Eiform) und in der Breite/Dicke kreisrund gleichmäßig ausgerundet sein. Eine Besonderheit bilden die Eier der Perlhühner mit deutlicher Verjüngung hin zum ausgeprägten spitzen Eipol. Die Luftblase sitzt am stumpfen Ende und ist bei einem frischen Ei relativ klein. Für die Farbe sind die Angaben im Rassegeflügel-Standard maßgebend. Farbliche Abweichungen der Eier voneinander in einem Satz sind ein größerer Nachteil als eine geringe Abweichung von der Standardfarbe. *Eier mit typischer Eiform (links) sind gewollt. Eine eher kreisrunde Form (rechts) und sehr spitze Form (mitte) ergeben Abstufungen.*

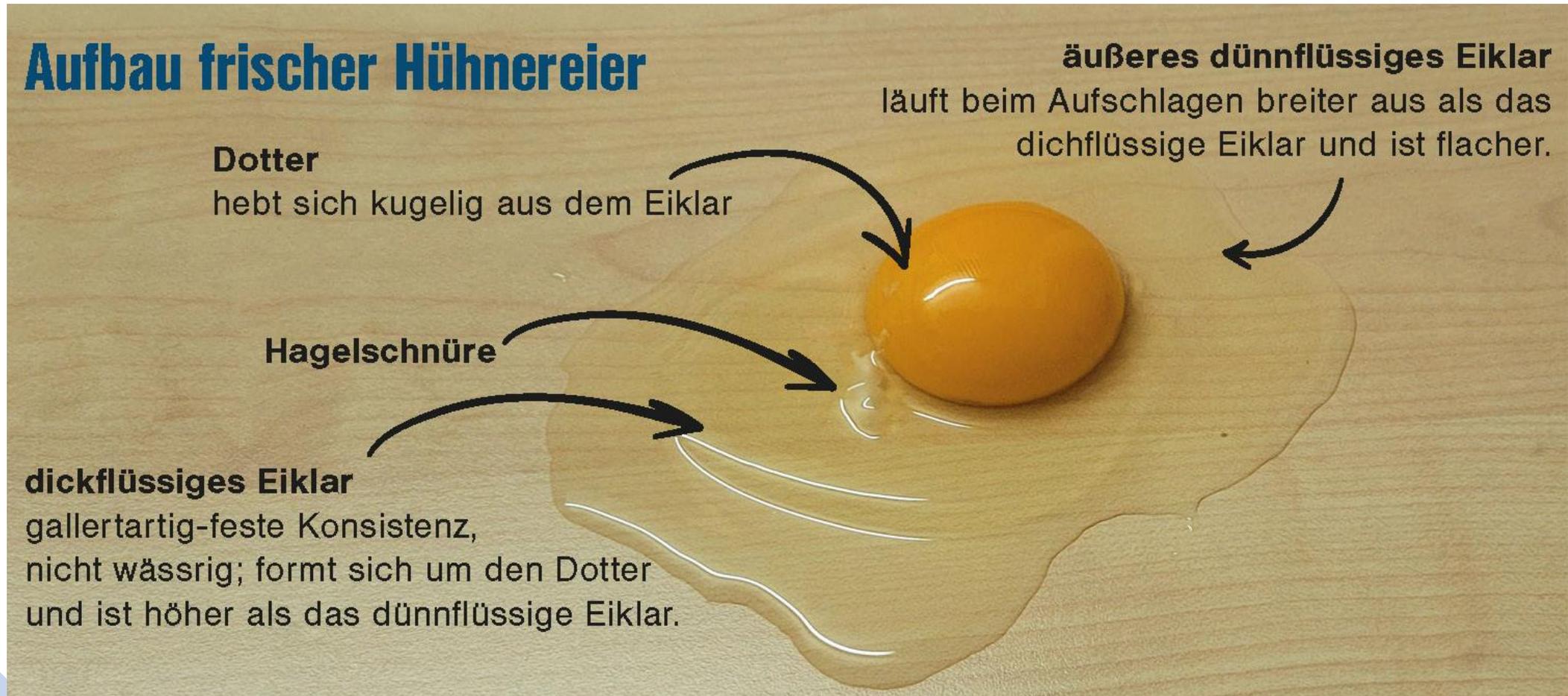


Eidotterfarben und Eiweißkonsistenz.

Zur Beurteilung des Eiweißes (Eiklar) und Eidotters wird ein Ei des Satzes aufgeschlagen. Dieses geschieht auf einen Teller. Ist die Präsentation des aufgeschlagenen Ei nach der Bewertung auf der Veranstaltung aus organisatorischen oder Platzgründen nicht möglich, kann darauf verzichtet werden, das aufgeschlagene Ei des Satzes zu präsentieren. Das Eiweiß enthält drei Schichten und die Hagelschnüre. So erscheint äußere Rand des Eiklars und der kleine Teil des Eiklars direkt um den Dotter deutlich dünnflüssiger als der mittlere Teil des Eiklars, der den Hauptbestandteil bildet und dickflüssiger ist. Erwünscht ist, dass das dickflüssige Eiklar eine fest-gallertartige Konsistenz besitzt und sich der Dotter kugelig herauswölbt. Die Farbe des Eiklars ist durchsichtig bis leicht weißlich und frei von Fremdeinlagerungen. Der Geruch ist unauffällig und frisch. Das Eigelb (Dotter) zeigt eine gelbe Färbung. Die gelbe Färbung erhält das Eigelb über fettlösliche Carotinoide die mit dem Futter aufgenommen wurde. Die Intensität der Eidotter reicht dabei von hellgelb bis satt goldgelb.

Eier mit starken Geruchsabweichungen und Fremdeinlagerungen (blutige Bestandteile im Eiklar oder an Dotter über 3 mm), bebrütete Eier oder gar verdorbene Eier werden als Ausschlussfehler geahndet.

Aufbau frischer Hühnereier.

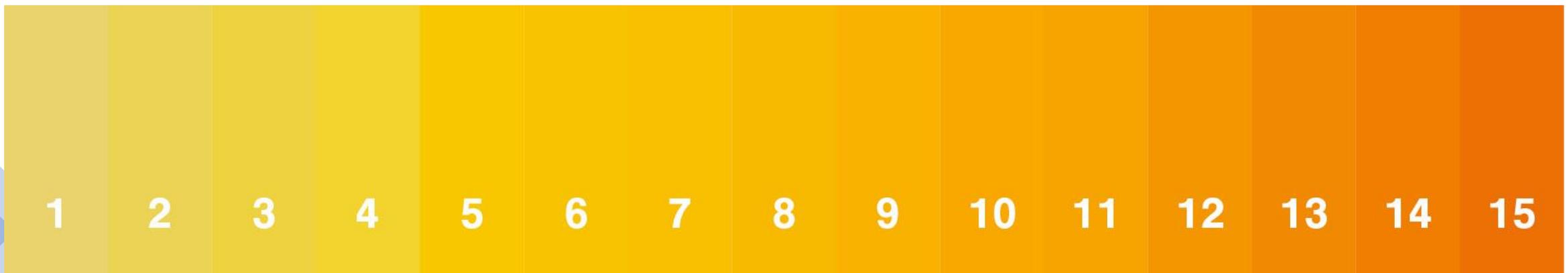


Variationen der gewünschten Eidotterfarbe:

Wichtig: Die Färbung des Eidotters ist kaum genetisch bedingt sondern im Wesentlichen fütterungsbedingt und teils auch durch die Tiergesundheit beeinflusst. Erwünscht sind Dotterfärbungen der Noten 5-15 auf der nachstehenden Skala.

Diese werden sowohl mit konventionellen als auch mit ökologisch erzeugten Futter (ohne künstliche Farbstoffe) erreicht.

Dotterfärbungen mit Noten kleiner 5 auf der Skala ergeben einen Abzug von 2 Punkten in dieser Position.



Was sie sonst noch wissen sollten:

Die Bewertung nehmen Preisrichter mit den Zulassungsgruppe/n A–D vor.

In jedem Satz müssen die Eier nebeneinander auf einem Teller, einer Nistschale o.ä. mit einem einfarbigen Tuch oder Serviette, am besten jedoch in Getreide (Weizen oder Gerste) liegen. Ist die Präsentation des aufgeschlagenen Ei nach der Bewertung auf der Veranstaltung aus organisatorischen oder Platzgründen nicht möglich, kann darauf verzichtet werden, das aufgeschlagene Ei des Satzes zu präsentieren, dieses muss umgehend entsorgt werden.

Unter- oder Überbesatz/Beschädigte Eier: folglich Bewertungsnote o.B.



Verband Deutscher Rassegeflügel-Preisrichter

Was sie sonst noch wissen sollten:

Aufgrund der ermittelten Endpunktzahlen werden folgende Qualitätsnoten mit Punkten vergeben:

97–100 Punkte	v	97
94– 96 Punkte	hv	96
90– 93 Punkte	sg	95
85 – 89 Punkte	sg	94
80 – 84 Punkte	sg	93
76 – 79 Punkte	g	92
71 – 75 Punkte	g	91
66 – 70 Punkte	b	90
bis 65 Punkte	u	0

Fehler:

Ausschließende Fehler ist eine falsch sitzende oder schwimmende Luftblase, Eier mit starken Geruchsabweichungen und Fremdeinlagerungen (blutige Bestandteile im Eiklar oder an Dotter über 3 mm), bebrütete Eier oder gar verdorbene Eier. Künstlich gefärbte und polierte Eier werden mit der Bezeichnung u.M. bewertet; und es wird dementsprechend nach AAB verfahren.

Die Vergabe von Preisen erfolgt sinngemäß nach den AAB des BDRG, Kapitel XI.1.-4.



Verband Deutscher Rassegeflügel-Preisrichter