



Bioland-Richtlinien für die Verarbeitung

- Eier und Eiprodukte -

(Fassung vom 22.11.2016)

Inhaltsverzeichnis	Seite
1 Grundlagen	2
2 Geltungsbereich	2
3 Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe	2
3.1 Allgemeines	2
3.2 Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs	3
3.3 Zutaten nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs	3
3.3.1 Aromen	3
3.3.2 Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme	3
3.3.3 Lebensmittelzusatzstoffe und Eierfarben	3
3.4 Verarbeitungshilfsstoffe	4
4 Verarbeitungsverfahren	4
5 Verpackung	4
6 Schädlingsbekämpfung	5
7 Qualitätssicherung	5
8 Kennzeichnung und Deklaration	5
9 Inkrafttreten und Umsetzung	5

1 Grundlagen

Grundlagen der Bioland-Verarbeitungsrichtlinien für Eier und Eiprodukte sind:

- die Allgemeinen Verarbeitungsrichtlinien des Bioland e.V. (Kapitel 7 der Bioland-Richtlinien für Pflanzenbau, Tierhaltung und Verarbeitung);
- die Bioland-Richtlinien zum Ausschluss der Gentechnik (Kapitel 2 der Bioland-Richtlinien für Pflanzenbau, Tierhaltung und Verarbeitung);
- die Verordnungen (EG) Nr. 834/2007 und 889/2008 (insbesondere Anhänge VIII und IX) über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel und deren Änderungsverordnungen;
- alle für die Herstellung von Eiprodukten bestehenden gesetzlichen Vorschriften, insbesondere das Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LBFG) sowie die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches.

2 Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinien gehören Eier und Eiprodukte von Hühnern, Enten, Gänsen, Truthühnern (Puten), Perlhühnern und Wachteln. Eiprodukte im Sinne dieser Richtlinie sind Erzeugnisse,

- die aus Eiern, ihren verschiedenen Bestandteilen oder deren Mischungen hergestellt worden sind, wie zum Beispiel gekochte, geschälte und gefärbte Eier, pasteurisiertes Flüssigei als Vollei, Eigelb oder Eiklar, Trockeneiprodukte,
- denen andere Lebensmittel oder Zutaten beigegeben werden, soweit der Anteil dieser Zutaten nicht überwiegt (Eizubereitungen).

Weiterhin gehört auch das Sortieren, Abpacken und das In den Markt bringen von Eiern zum Geltungsbereich dieser Richtlinie.

3 Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe

3.1 Allgemeines

Für Eiprodukte dürfen nur die unter 3.2 - 3.4 aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden. Alle Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe dürfen weder unter Verwendung von genetisch veränderten Organismen (GVO) und/oder deren Derivaten hergestellt noch mit Mikrowellen, ionisierenden Strahlen oder mikrobioziden Gasen behandelt worden sein. Bei der Verwendung von Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs ist das Kapitel 7.3.1 der Allgemeinen Verarbeitungsrichtlinien zu berücksichtigen. Für die Verwendung von Fremdzutaten aus ökologischer Erzeugung gilt darüber hinaus folgende Regelung:

Bioland-Eier dürfen nur in Betrieben und Unternehmen sortiert, abgepackt und in den Markt gebracht werden, die ausschließlich Bioland- und Bio-Eier verwenden und einen Erzeugungs- bzw. Verarbeitervertrag abgeschlossen haben.

3.2 Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs

Für die Herstellung von Bioland-Eier und Eiprodukte sind folgende Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs zulässig:

- frische Eier und daraus hergestellte Eiprodukte
- Getreide und Getreideprodukte
- Gemüse und Obst und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Hülsenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Nüsse und Ölsaaten und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Kräuter, Gewürze und Gewürzmischungen (ohne Hilfsstoffe und sonstige Zusätze)
- Milch und Milcherzeugnisse
- Fleisch und Fleischerzeugnisse
- Speisefette und -öle
 - Speiseöle
 - Margarine (ungehärtet, nicht umgeestert, nur mit Öko-Lecithin)
- Süßungsmittel
 - Speisehonig
 - Pflanzendicksäfte und -extrakte (z.B. Apfel- und Birnendicksaft, Agavensirup)
 - Ahornsirup
 - Zuckerrübensirup
 - Getreidesirup
 - Vollrohrzucker, Rohrohrzucker, Rohrübenezucker
- Wein, Fruchtwein, Essig
- Senf

3.3 Zutaten nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs

3.3.1 Aromen

Für die Herstellung von Eiprodukten ist die Verwendung von Aromen nicht zulässig.

3.3.2 Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme

Für die Herstellung von Eiprodukten ist die Verwendung von Kulturen von Mikroorganismen und von Enzymen nicht zulässig.

3.3.3 Lebensmittelzusatzstoffe und Eierfarben

- Die nachfolgende Regelung zum Färben von Eierschalen ist bis zur Klärung der Konformität mit der EG-Öko-Verordnung außer Kraft gesetzt:

[Für das Färben von Eierschalen dürfen verwendet werden:

- Färbende Lebensmittel (sofern von den Lebensmittelüberwachungsämtern in den einzelnen Bundesländern zugelassen);
 - Natürliche Farbstoffe, die laut Zusatzstoff-Zulassungsverordnung für das Färben von Eierschalen zugelassen sind wie z.B. Kurkumin (E 100), Riboflavin (E 101), Echtes Karmin (E 120), Indigokarmin (E 132), Chlorophylle und Chlorophylline (E 140), Pflanzenkohle (E 153), Carotine (E 160a), Annatto (E 160b), Paprikaextrakt (E 160c), Beetenrot (E 162) und Anthocyane (E 163);
 - naturidentische Farbstoffe auf Eisenoxidbasis (nur solange zulässig, bis die Entwicklung natürlicher Farbstoffe für das Färben von Eierschalen eine praxisgerechte Lösung und damit eine ausreichende Verfügbarkeit gewährleistet);
 - weitere Zutaten, die üblicherweise für das Färben von Eierschalen verwendet werden:
 - Träger- und Füllstoffe, Rieselhilfsmittel;
 - natürliche Harze und Wachse als Überzugsmittel;
 - Wasser und Ethanol als Lösungsmittel.]
- Natriumcitrat (E 331) (für gekochte und geschälte Eier)

3.4 Verarbeitungshilfsstoffe

Für die Herstellung von Eiprodukten ist die Verwendung von Verarbeitungshilfsstoffen - ausgenommen die unter 3.3.4 aufgeführten - nicht zulässig.

4 Verarbeitungsverfahren

Es sind alle unter Verwendung der in den Abschnitten 3.2 - 3.4 aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe üblichen Verfahren zur Herstellung von Eiprodukten zugelassen.

Nicht zugelassen ist die Anwendung von gentechnischen Verfahren, Mikrowellen, ionisierenden Strahlen und mikrobioziden Gasen.

5 Verpackung

Folgende Verpackungen, Packmittel und Packstoffe sind für Eier und Eiprodukte zulässig:

- Presspappe
- Kartonverpackungen, ein- oder beidseitig mit Polyethylen (PE) beschichtet
- PE und PP (z.B. als Folie, Beutel oder Eimer)
- Sonstiges (z.B. Verschlüsse, Etiketten)

6 Schädlingbekämpfung

Bei der Schädlingbekämpfung ist jederzeit auszuschließen, dass Bioland-Produkte mit unerlaubten Stoffen (z.B. Pestizide) in direkten oder indirekten Kontakt kommen. Grundsätzlich ausgeschlossen ist die Anwendung von Pestiziden und Desinfektionsmitteln, die gesundheitsgefährdende Wirk- bzw. Inhaltsstoffe, insbesondere persistente oder karzinogene Stoffe, enthalten. Im Zweifelsfall hat der Verarbeiter die Produkte auf mögliche Rückstandsbelastungen hin zu untersuchen.

Die erlaubten Maßnahmen zur Schädlingbekämpfung sind in den Bioland-Richtlinien zur Schädlingbekämpfung in Lager- und Betriebsräumen geregelt.

7 Qualitätssicherung

Von den Verarbeitungsprodukten sind Rückstellmuster zu ziehen, mit Herstellungsdatum und ggf. Chargenkennzeichnung zu versehen und bis zum Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums aufzubewahren.

Die Verpflichtung aus den Allgemeinen Bioland-Verarbeitungsrichtlinien, von jeder angelieferten Rohwarenpartie eine Rückstellprobe zu ziehen, gilt für Hersteller von Eiprodukten nicht.

8 Kennzeichnung und Deklaration

Die Kennzeichnung von Eiprodukten und die Deklaration der Zutaten erfolgen gemäß den Kennzeichnungsbestimmungen in Kapitel 7.6 der Allgemeinen Bioland-Verarbeitungsrichtlinien und der Lebensmittelinformations-Verordnung.

9 Inkrafttreten und Umsetzung

Diese Verarbeitungsrichtlinien treten mit Beschluss der Bioland-Bundesdelegiertenversammlung in Kraft. Alle Verarbeiter sind verpflichtet, die Einhaltung der Richtlinien innerhalb eines Übergangszeitraumes von 6 Monaten nach Bekanntmachung zu gewährleisten. Im begründeten Einzelfall kann diese Frist auf Antrag verlängert werden.