

Bioland

Bioland e.V.
Verband für organisch-
biologischen Landbau

Bioland

Richtlinien

Eier und Eiprodukte

Fassung vom 23. März 2022

Eier und Eiprodukte

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

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 (EU) 2018/848 und 2021/1165 (insbesondere der Anhang V) über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel und deren Änderungsverordnungen;
- alle für die Herstellung Eiprodukten bestehenden gesetzlichen Vorschriften, insbesondere das Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFMG) sowie die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches.

3

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.

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. Verarbeitungsvertrag abgeschlossen haben.

3.2 | Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs

Für BIOLAND-Verarbeitungsprodukte sind grundsätzlich nur Zutaten aus BIOLAND-Erzeugung zugelassen, die von BIOLAND-Mitgliedern und Vertragspartnern zur Verfügung gestellt werden. Eine Verwendung von Fremdzutaten aus ökologischer Erzeugung für BIOLAND-Verarbeitungsprodukte ist in begründeten Ausnahmefällen in begrenztem Umfang möglich. Hier sind die Vorgaben zur Verwendungserlaubnis von Nicht-BIOLAND Bio-Zutaten einzuhalten. Grundsätzlich dürfen alle Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs in BIOLAND-Qualität für die Herstellung eingesetzt werden.

3.2.1 | Aromen

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

3.3 | Zutaten nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs

3.3.1 | Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme

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

3.3.2 | Lebensmittelzusatzstoffe und Eierfarben

- natürliche Farben und natürliche Überzugstoffe
- Natriumcitrat (E 331) (für gekochte und geschälte Eier)

3.4 | Verarbeitungshilfsstoffe

Für die Herstellung von Eiprodukten ist die Verwendung von Verarbeitungshilfsstoffen 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 Schädlingsbekämpfung

Bei der Schädlingsbekämpfung 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 Schädlingsbekämpfung sind in den BIOLAND-Richtlinien zur Schädlingsbekämpfung 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 Rohwarenparte 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-Delegiertenversammlung 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.

Herausgeber:

Bioland e. V.

Verband für organisch-biologischen Landbau
Kaiserstraße 18, 55116 Mainz

T. 06131 23979-0

F. 06131 23979-27

info@bioland.de

www.bioland.de