

**Bioland-Richtlinien für die Verarbeitung**

**- Eiprodukte -**

(Fassung vom 24.11.2009)

|  | Seite    |
|--|----------|
| <b>1 Grundlagen .....</b>                              | <b>2</b> |
| <b>2 Geltungsbereich .....</b>                         | <b>2</b> |
| <b>3 Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe .....</b>    | <b>2</b> |
| 3.1 Allgemeines .....                                  | 2        |
| 3.2 Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs .....       | 3        |
| 3.3 Zutaten nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs ..... | 4        |
| 3.3.1 Aromen .....                                     | 4        |
| 3.3.2 Wasser und Salz .....                            | 4        |
| 3.3.3 Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme .....    | 4        |
| 3.3.4 Lebensmittelzusatzstoffe und Eierfarben .....    | 4        |
| 3.4 Verarbeitungshilfsstoffe .....                     | 5        |
| <b>4 Verarbeitungsverfahren .....</b>                  | <b>5</b> |
| <b>5 Verpackung .....</b>                              | <b>5</b> |
| <b>6 Reinigung und Hygiene .....</b>                   | <b>5</b> |
| <b>7 Schädlingsbekämpfung .....</b>                    | <b>5</b> |
| <b>8 Qualitätssicherung .....</b>                      | <b>6</b> |
| <b>9 Kennzeichnung und Deklaration .....</b>           | <b>6</b> |
| <b>10 Inkrafttreten und Umsetzung .....</b>            | <b>6</b> |

## 1 Grundlagen

Grundlagen der Bioland-Verarbeitungsrichtlinien für 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 "Basic Standards for Organic Production and Processing" der IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements);
- 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 (LFMG) sowie die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches.

## 2 Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinien gehören 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).

## 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.

Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs müssen grundsätzlich aus Bioland-Erzeugung stammen und gemäß Bioland-Richtlinien verarbeitet worden sein. Sie sind von Erzeugern und Verarbeitungsbetrieben zu beziehen, die mit dem Bioland e.V. durch einen Erzeuger- bzw. Verarbeitervertrag verbunden sind.

Eine Verwendung von Fremdzutaten aus ökologischer Erzeugung für Bioland-Verarbeitungsprodukte ist in begründeten Ausnahmefällen in begrenztem Umfang möglich, wenn diese Zutaten von Bioland-Erzeuger- und Verarbeitungsbetrieben nicht erzeugt oder nachweislich nicht in ausreichender Menge und/oder Qualität verfügbar sind. Die Voraussetzungen für die Zulassung von Fremdzutaten auf Basis einer Ausnahme-genehmigung durch den Bioland e.V. sind in Kapitel 7.3.1 der Allgemeinen Bioland-Verarbeitungsrichtlinien geregelt.

## 3.2 Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs

Für Eizubereitungen sind alle Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs zugelassen, die den unter 3.1 genannten Anforderungen entsprechen. Dazu gehören im Wesentlichen die nachfolgend aufgeführten Zutaten. Bei Verwendung der Zutaten Getreide und Getreideprodukte, Gemüse und Obst sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Speisefette und -öle, Süßungsmittel sowie Wein sind die jeweiligen produktspezifischen Bioland-Verarbeitungsrichtlinien zu beachten:

- 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 Wasser und Salz

- Trinkwasser, mindestens entsprechend der Trinkwasser-Verordnung
- Meersalz, Speisesalz (vorzugsweise Steinsalz), auch jodiert, möglichst ohne Zusatz von Rieselhilfsmitteln  
(als Rieselhilfsmittel sind nur Calciumkarbonat (E 170) und Magnesiumkarbonat (E 504) zulässig)

### 3.3.3 Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme

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

### 3.3.4 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 mikrobiziden Gasen.

## 5 Verpackung

Folgende Verpackungen, Packmittel und Packstoffe sind für 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 Reinigung und Hygiene

Die Basis- und Betriebshygiene muss den gesetzlichen Hygienevorschriften und darüber hinaus den Leitlinien des Bioland e.V. zur Guten Hygiene-Praxis im Bioland-Verarbeitungsbetrieb entsprechen.

## 7 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.

## 8 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.

Maßnahmen zur Qualitätssicherung, die über die Inhalte dieser Richtlinien hinausgehen, sind zwischen Verarbeiter und Lieferanten abzuklären.

## 9 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 Lebensmittelkennzeichnungs-Verordnung.

Die Zutaten von Bioland-Verarbeitungsprodukten sind vollständig zu deklarieren. Die Bestandteile zusammengesetzter Zutaten sind aufzulisten. Der Zusatz von Kräutern und Gewürzen ist zu deklarieren. Kräuter und Gewürze können mit Sammelbezeichnung in der Zutatenliste aufgeführt werden, wenn ihr Anteil am Gesamtgewicht des Produktes weniger als 2 % beträgt. Es muss kenntlich gemacht werden, welche Zutaten aus ökologischer Erzeugung stammen und welche nicht.

Wenn Zusatzstoffe verwendet werden, sind diese in der Zutatenliste immer mit der Produktbezeichnung anzugeben. Eine Klassenbezeichnung des Zusatzstoffes (z.B. "Verdickungsmittel") ist nicht ausreichend.

Deutlich zu kennzeichnen ist insbesondere die Verwendung von jodiertem Speisesalz.

## 10 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.