

8.8. Eiprodukte

8.8.1. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungstoffen und Verarbeitungsverfahren

Zusatzstoffe, Verarbeitungstoffe sowie Verarbeitungsverfahren und Kennzeichnung sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung bzw. Kennzeichnungsrichtlinie). Spezielle Regelungen für Eiprodukte finden Sie in der nachfolgenden Richtlinie.

8.8.2. Allgemeine Grundlagen Eiprodukte

Diese Richtlinie gilt für 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 werden und denen andere Lebensmittel oder Zutaten beigegeben werden, soweit der Anteil dieser Zutaten nicht überwiegt.

Durch Verarbeitungsverfahren werden aus den Ausgangsmaterialien zusammen mit den Zutaten die gewünschten Produkte erzeugt. Hierbei kommt es darauf an, unter Zuhilfenahme der unterschiedlichen Techniken so qualitätsschonend wie möglich vorzugehen. Die Arbeit des Landwirtes als Erzeuger muss dadurch anerkannt und gefördert werden, dass die Demeter-Qualität der Rohstoffe bei der Verarbeitung soweit wie möglich erhalten bleibt oder eine Veredelung erfährt.

8.8.3. Zutaten und Zusatzstoffe

- (1) *Eier* stammen immer von biodynamisch wirtschaftenden Betrieben, eine Ausnahme ist nicht möglich.
- (2) Zugelassen sind färbende Lebensmittel und natürliche *Farbstoffe* für das Färben der Schale ganzer Eier (z.B. Ostereier). Nicht alle Landesbehörden der dt. Bundesländer akzeptieren natürliche Farbstoffe auf der Ebene der Öko-VO, erkundigen Sie sich sicherheitshalber bei Ihrer Kontrollstelle hinsichtlich der Regelungen in Ihrem Bundesland.
- (3) Das *Anfärben* von Eiprodukten (z. B. Flüssigei, Eidotter) ist nicht zulässig.
- (4) Für die Herstellung von Eiprodukten ist die Verwendung von *Verarbeitungshilfsstoffen, Mikroorganismenkulturen und Enzymen* nicht zulässig.