

Bio-Eier müssen farblos bleiben!

Die EU-Kommission sieht die rechtliche Grundlage für das Färben von Eiern durch die derzeit geltenden Regeln im Biobereich als nicht gegeben. Nach der Verordnung (EWG) NR. 2092/91 ist das Färben von Eiern nicht zulässig, da die Farbstoffe nicht in dem Anhang VI angeführt sind.

Vohburg, 3. Dezember 2007 - Während also im Zuge der Novellierung der EU Öko VO immer mehr Zusatzstoffe erlaubt werden, z.B. E 220 (Schwefeldioxid) und E 224 (Kaliummetabisulfit) bei biologischen Obstweinen, wird das Färben von Eiern mit E 172 (Eisenoxid) verboten. E 160 b, ein gelber Farbstoff aus dem Samen des Orleansstrauches, ist zwar im Anhang VI der Öko-Verordnung enthalten und auch für die Aufbereitung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs aufgeführt, aber eben nur für Käse zugelassen. Vereinfacht gesagt, darf man den Zusatzstoff E 160 b auf dem Wege über einen Cheddar essen, aber auf die Schale eines Eies darf der Farbstoff nicht. Das gilt auch für Carnaubawachs, das als Alternative zu Schellack zur Versiegelung der Eier denkbar wäre. Das Wachs ist zwar in der Zutatenliste vermerkt, aber da wiederum nur für die Aufbereitung von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs. Die von der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft vorgeschlagenen Farbalternativen wie Rote Beetesaft oder Zwiebelschalen wären, sofern aus ökologischer Erzeugung stammend, zulässig. Da aber grundsätzlich zum gewerbsmäßigen Färben von Eiern nur Stoffe zulässig sind, die in der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung gelistet sind, wäre dieser Weg sogar strafbar.



Wer das schon als ziemliche Paragrafenreiterei ansieht, kommt erst recht ins Kopfschütteln, wenn er hört, wie die arg gebeutelten Bioei-Erzeuger nun vorgehen sollen. Die derzeit einzige Möglichkeit wird sein, einen Antrag auf Zulassung der einzelnen Farben zum Eierfärben bei der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung zu stellen. Allerdings, so ein Kenner der Szene, kann so ein Verfahren 2 Jahre in Anspruch nehmen.

Damit wird ein Markt für die Bio-Landwirte zunichte gemacht, der über Jahre aufgebaut wurde. Walter Höhne, Geschäftsführer der betroffenen Erzeugergemeinschaft CW Öko Ei, zu diesem Thema: „Das bedeutet nicht nur ein nicht unerhebliches Einkommensminus für unsere Landwirte, sondern auch den Verlust jahrelanger Marketingarbeit, die für einen Neuanfang wieder investiert werden muss.“

Für Verbraucher, die bisher gerne das Angebot bereits gefärbter Bio-Eier angenommen haben, gibt es leider ein farbloses Osterfest 2008. Im privaten Bio-Haushalt können jedoch nach wie vor Ostereier ohne Einschränkungen gefärbt werden.

+++

Weitere Informationen:

Walter Höhne

GF Erzeugergemeinschaft CW Öko Ei GmbH

Habichtstr. 42, 85088 Vohburg

Tel. 08457/93 45 21 oder 0172 / 98 96 360

Die Erzeugergemeinschaft CW Öko Ei GmbH hat mit ihrer Marke „Die Biohennen“ zur Zeit bundesweit den höchsten Standard in der Hühnerhaltung und Eierproduktion. In 23 bäuerlichen Familienbetrieben finden sich insgesamt über 70.000 Hühner in artgerechter Haltung (Stall – Wintergarten – Grünland). Betriebe unter www.diebiohennen.de/01betriebe/01betriebe.php einzusehen.