

Färben von Eiern

Entsprechend der EU Bio-Verordnung müssen Farben und Hilfsstoffe für das **traditionelle Färben der Schale gekochter Eier** in erster Linie von Erzeugnissen aus der Natur stammen.

Farben stammen daher von natürlichen Frucht- oder Gemüsesäften, Konzentraten und Pulvern sowie von anderen geeigneten Pflanzenextrakten oder färbenden Pflanzenmaterial, vorzugsweise von biologischen Erzeugnissen.

Hilfsstoffe sind z. B. Cellulose, Verdickungsmittel oder Stärke aus biologischer Landwirtschaft.

Folgende Farbstoffe und insbesondere folgende weitere Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe können verwendet werden, sofern sie nicht in Bioqualität verfügbar sind:

Zusatzstoffe	Farbstoffe (nur in der natürlichen Form)
E 100	Kurkumin
E 101(i)	Riboflavin
E 120	Cochenille, Karminsäure, Karmin
E 132	Indigotin, Indigokarmin
E 140	Chlorophylle and Chlorophylline
E 141	Kupferkomplexe der Chlorophylle und Chlorophylline
E 153	Pflanzenkohle
E 160a	Carotine
E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin
E 160c	Paprikaextract, Capsanthin, Capsorubin
E 161b	Lutein
E 162	Beetenrot, Betanin
E 163	Anthocyane
Überzugsmittel	
E 553b	Talkum
E 903	Carnaubawachs
E 904	Schellack
Verarbeitungshilfsstoffe	

Zusätzlich zu den in Anhang VIII B der Verordnung (EG) Nr.889/2008 in der biologischen Produktion bei tierischen Erzeugnissen ohne Einschränkung zulässigen Stoffe können Cellulose und Hydroxypropyl-methyl-cellulose eingesetzt werden.

Der Zeitraum der Verwendung ist im Hinblick auf die handelsübliche Zeit zu Ostern beschränkt. Eine weitere genaue datumsmäßige Vorgabe entfällt auf Grund des variablen Termins von Ostern im Jahresablauf.

Farben zum Stempeln von Eiern und Fleisch

In diesem Bereich gibt es für Bio keine Einschränkungen zu den Farben, die im konventionellen Bereich erlaubt sind.

Rechtlicher Hintergrund: VO (EG) 834/2007; Runderlass BMASGK-75340/0001-IX/B/16a/2018