

Beilage 1 zum Sammelerlass „Verarbeitung, Kennzeichnung, Lagerung und Vermarktung“ (GZ 2022-0.199.149)

Inhalt

1. Traditionelles Färben der Schale gekochter Eier.....1
2. Bis zum Vorliegen der Produktionsvorschriften für biologisch hergestelltes Salz gültig: Kennzeichnung von „Bio-Kräutersalz“ 2

1. Traditionelles Färben der Schale gekochter Eier

1.1. Rechtliche Grundlage:

In der seit 1.1.2022 geltenden Verordnung (EU) 2018/848¹ sind gemäß Art. 16 Abs. 1 i.V.m. Anhang II Teil IV Nr. 2.2.2. lit. d „*natürliche Farben und natürliche Überzugstoffe für das traditionelle dekorative Färben der Schale gekochter Eier mit dem Ziel, diese zu einer bestimmten Zeit des Jahres in Verkehr zu bringen*“ allgemein zugelassen. Es ist jedoch zu beachten, dass dafür nur die in Anhang II Teil B Abschnitt 1 und 3 der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008² genannten Farb- und Überzugstoffe in Betracht gezogen werden können.

1.2. Natürliche Farb- und Überzugstoffe:

Entsprechend den allgemeinen Grundsätzen soll die Verwendung externer Produktionsmittel gemäß Art. 5 lit. g sublit. ii der Verordnung (EU) 2018/848 auf „*natürliche oder auf natürlichem Wege gewonnene Stoffe*“ beschränkt sein. Natürliche Farbstoffe stammen daher in erster Linie von Erzeugnissen aus der Natur, u. a. von natürlichen Frucht- oder Gemüsesäften, Konzentraten und Pulvern sowie von anderen geeigneten Pflanzenextrakten oder färbendem Pflanzenmaterial. Grundsätzlich sind unter natürlichen Farb- und Überzugstoffen jene natürlichen Ursprungs zu verstehen. Diese Festlegung gilt bis zu einer diesen Gegenstand ändernden Regelung.

¹ Verordnung (EU) 2018/848 vom 30. Mai 2018 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates, ABl. Nr. L 150 vom 14.06.2018, S. 1, zuletzt geändert durch ABl. Nr. L 98 vom 25.3.2022, S. 1, zuletzt berichtigt durch ABl. Nr. L 318 vom 9.9.2021, S. 5

² Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe, ABl. Nr. L 354 vom 31.12.2008, S. 16, zuletzt geändert durch ABl. Nr. L 256 vom 19.7.2021, S. 53, zuletzt berichtigt durch ABl. Nr. L 309 vom 2.9.2021, S. 37.

Nachfolgend sind Farb- und Überzugsstoffe aufgelistet, die jedenfalls für das Färben von Ostereiern verwendet werden dürfen. Anzumerken ist, dass es sich dabei nicht um nationale Zulassungen handelt:

1.2.1. Farbstoffe:

- E 100 Kurkumin;
- E 101(i) Riboflavin;
- E 120 Cochenille, Karminsäure, Echtes Karmin;
- E 132 Indigotin, Indigokarmin;
- E 140 Chlorophylle und Chlorophylline;
- E 141 Kupferkomplexe der Chlorophylle und Chlorophylline;
- E 153 Pflanzenkohle;
- E 160a Carotine;
- E 160b(i) Annatto Bixin;
- E 160b(ii) Annatto Norbixin;
- E 160c Paprikaextract, Capsanthin, Capsorubin;
- E 161b Lutein;
- E 162 Beetenrot, Betanin;
- E 163 Anthocyane;

1.2.2. Überzugsstoffe:

- E 553b Talkum;
- E 903 Carnaubawachs;
- E 904 Schellack.

1.3. Zeitraum:

Der Zeitraum der Verwendung ist im Hinblick auf die handelsübliche Zeit zu Ostern beschränkt. Abhängig vom jeweiligen Termin von Ostern im Jahresablauf ist der Vermarktungszeitraum daher von Januar bis April/Mai.

2. Bis zum Vorliegen der Produktionsvorschriften für biologisch hergestelltes Salz gültig: Kennzeichnung von „Bio-Kräutersalz“

2.1. Rechtliche Grundlagen:

Bei verarbeiteten Lebensmitteln dürfen Bezeichnungen nach Art. 30 Abs. 1 der Verordnung (EU) 2018/848 in der Verkehrsbezeichnung (sowie im Verzeichnis der Zutaten, wenn unionsrechtlich vorgeschrieben) nur dann verwendet werden, wenn die rechtlichen Anforderungen gemäß Art. 30 Abs. 5 lit. a dieser Verordnung eingehalten werden. Die seit

1.1.2022 geltende Verordnung (EU) 2018/848 zählt gemäß Art. 2 Abs. 1 UAbs. 2 i.V.m. Anhang I bei den Erzeugnissen, die im Geltungsbereich der Verordnung sind, „Meersalz und andere Salze für Lebens- und Futtermittel“ auf.

Bei der Verwendung von Salz, das nicht den Bestimmungen der biologischen Produktion entspricht (konventionelles Salz), in Erzeugnissen mit der Verkehrsbezeichnung „Kräutersalz“, deren Hauptbestandteil das konventionelle Salz darstellt, kann lediglich im Verzeichnis der Zutaten auf die ggf. verwendeten Bio-Kräuter hingewiesen werden; d.h. die Zutat konventionelles Salz ist in der Zutatenliste ohne Bezug auf die biologische Produktion auszuloben.

In diesem Zusammenhang darf für das verarbeitete Lebensmittel gemäß Art. 30 Abs. 5 lit. a der Verordnung (EU) 2018/848 die Verkehrsbezeichnung keinen Bezug auf die biologische Produktion enthalten und gemäß Art. 33 Abs. 1 UAbs. 3 dieser Verordnung auch das Logo der Europäischen Union für biologische Produktion nicht verwendet werden.

2.2. Vorgehensweise

Nach aktuellem Kenntnisstand sollen auf EU-Ebene detaillierte Produktionsvorschriften zur Erzeugung und Kennzeichnung von biologischem Salz (Bio-Salz) Anfang des Jahres 2023 veröffentlicht werden.

2.2.1. für den Übergangszeitraum:

Im Übergangszeitraum, d.h. ab 1.1.2022 bis zum Vorliegen der Produktionsvorschriften gemäß Kapitel III der Verordnung (EU) 2018/848 zur Erzeugung von Bio-Salz, darf mangels spezifischer Produktionsregeln für Bio-Salz „Bio-Kräutersalz“ wie bisher mit konventionellem Salz produziert und etikettiert werden.

Die Produktion von „Bio-Kräutersalz“ mit anderem Salz als Bio-Salz ist nach Vorliegen der Produktionsvorschriften zur Erzeugung von Bio-Salz nicht mehr zulässig.

2.2.2. nach In-Kraft-Treten der detaillierten Produktionsvorschriften zur Erzeugung und Kennzeichnung von Bio-Salz:

Eine Aufbrauchfrist von drei Monaten für bereits hergestelltes „Bio-Kräutersalz“ ist gerechtfertigt. Daher können in diesem Zeitraum noch auf Lager liegende, im Übergangszeitraum (s. oben) hergestellte Erzeugnisse unter Verwendung der auf Lager liegenden Etiketten in Verkehr gebracht werden.