



verbraucherzentrale

Rheinland-Pfalz

Woher kommen die Eier bei verarbeiteten Lebensmitteln?

Marktcheck Eierkennzeichnung bei Teigwaren und gekochten,
gefärbten Eiern

Der Marktcheck wurde gefördert durch das
Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Ernährung, Weinbau und Forsten
Rheinland Pfalz (MULEWF) im Rahmen der Kampagne



Impressum

Verbraucherzentrale Rheinland-Pfalz e.V.
Seppel-Glückert-Passage 10
55116 Mainz

Für den Inhalt verantwortlich:

Ulrike von der Lühe, Vorstand der Verbraucherzentrale Rheinland-Pfalz e.V.

Fotos, Tabellen und Abbildungen:

Verbraucherzentrale Rheinland-Pfalz e.V.

Mainz, den 08.03.2016

Inhaltsverzeichnis

1. Hintergrund / Intention	3
1.1 Rechtliche Rahmenbedingungen	4
2. Der Marktcheck	5
2.1 Vorgehensweise	5
2.2.1 Bandbreite der Produkte (Pre-Check)	6
2.2.2 Kennzeichnung bei eihaltigen Teigwaren	7
2.2.3 Kennzeichnung bei gefärbten gekochten Eiern	8
2.2.4 Zusätzliche Siegel bei Teigwaren und gefärbten Eiern	8
3. Fazit und Forderungen	9
Anhang	10

1. Hintergrund / Intention

Immer mehr Verbraucherinnen und Verbraucher wollen Eier aus tiergerechter Legehennen-Haltung kaufen. Eier aus „ausgestalteten Käfigen“ müssen wie die inzwischen verbotenen Käfigeier mit der Zahl „3“ gekennzeichnet werden. Sie sind aus den Sortimenten der Supermärkte inzwischen fast ganz verschwunden. Die klassische Käfighaltung von Legehennen („Legebatterien“) ist in der Europäischen Union (EU) seit März 2012 verboten. Den Tieren müssen inzwischen „ausgestaltete Käfige“ zur Verfügung stehen. Hier leben die Hennen in Gruppen und verfügen über bestimmte Einrichtungen wie Sitzstangen, Nester und einen abgetrennten Scharraum. Jedem Tier stehen nunmehr 750 cm² anstelle von 550 cm² zur Verfügung. In Deutschland ist die „Kleingruppenhaltung“ mit etwas strengeren Anforderungen vorgeschrieben. Mit einer Normenkontrollklage hatte Rheinland-Pfalz 2010 Erfolg: Die Kleingruppenhaltung wurde vom Bundesverfassungsgericht untersagt. Der Bundesrat beschloss 2015 den Ausstieg aus der Kleingruppenhaltung bis 2025.

Abbildung 1: Platz pro Tier in verschiedenen Haltungsformen

Konventionelle Käfige (Legebatterie): 550 cm², seit 1. Januar 2010 in Deutschland verboten, in der EU seit März 2012

Ausgestaltete Käfige (EU-Norm): 750 cm², in Deutschland nicht verbreitet

Kleingruppenkäfige (Kleinvolièren): 800 cm²

Bodenhaltung: 1.111 cm² (9 Tiere pro m²)

Freilandhaltung: im Stall dieselben Bedingungen wie bei der Bodenhaltung plus 4 m² Auslauf pro Tier

Ökohaltung: 2.500 cm² plus 4 m² Auslauf pro Henne

Der Anteil der Eier aus ausgestalteter Käfighaltung aus deutscher Erzeugung ist im Jahr 2014 auf unter zwölf Prozent gesunken, auch in den Niederlanden (15 Prozent) und in Österreich (3,1 Prozent) ist diese Käfighaltung auf dem Rückzug. Hingegen stammen die in Spanien und Portugal erzeugten Eier noch zu 90 Prozent aus Käfighaltung. In Italien und Frankreich liegt der Anteil bei knapp 70 Prozent.

Importe machen rund ein Drittel des deutschen Eiermarktes aus. Ein Großteil der in Deutschland verwendeten Käfigeier stammt demnach nicht aus deutschen Ställen.¹

Während bei frischen Eiern Angaben zur Haltungsform gemacht werden müssen, ist dies bei verarbeiteten Produkten nicht vorgeschrieben. Etwa ein Drittel aller Eier, die wir verzehren, sind in Fertigprodukten enthalten. Schätzungen zu Folge stammen daher gerade bei Lebensmitteln wie Nudeln, Mayonnaise, Fertigbackwaren oder Eierlikör die Eier von Legehennen aus „ausgestalteten Käfigen“. Verbraucherinnen und Verbraucher wollen auch beim Einkauf eihaltiger Lebensmittel eine tierschutzgerechte Auswahl treffen können. Derzeit sind sie auf die freiwillige Kennzeichnung der Anbieter angewiesen. Die Verbraucherzentrale wollte wissen, wie auskunftsfreudig die Hersteller bei verarbeiteten, eihaltigen Produkten sind. Geprüft wurde, wie häufig Angaben zur Haltungsform auf Lebensmittelpackungen im Handel zu finden sind.

1.1 Rechtliche Rahmenbedingungen

In den Mitgliedsstaaten der Europäischen Union muss jedes Ei der Güteklasse A einen EU-weit einheitlichen Stempel tragen, den Erzeugercode. Dieser Stempel setzt sich wie folgt zusammen:

Am Anfang des Buchstaben- und Zifferncodes findet man die Angabe zur Art der Hennen-Haltung. Dabei bedeuten die Ziffern:

- 0 Ökologische Erzeugung
- 1 Freilandhaltung
- 2 Bodenhaltung
- 3 Käfighaltung

Es folgen die Länderkürzel für das jeweilige Land, in dem der Erzeugerbetrieb registriert ist, z.B. DE für Deutschland oder NL für die Niederlande. Daran schließt sich die individuelle Betriebsnummer an. Die beiden ersten Ziffern codieren das Bundesland, beispielsweise steht 07 für Rheinland-Pfalz. Des Weiteren folgen Zahlencodes für Betrieb und Stall.

¹ <http://www.topagrar.com/news/Markt-Marktnews-Legehennen-meist-noch-im-Kaefig-1598644.html>, eingesehen am 03.08.2016

In Deutschland gab es auf politischer Ebene bereits mehrfach Ansätze, die Kennzeichnungspflicht der Haltungsform auch auf eihaltige, verarbeitete Lebensmittel auszuweiten. So hat der Bundesrat im Jahr 2013 auf Initiative von Rheinland-Pfalz die Kennzeichnung von Eiern in Lebensmitteln gefordert.² Auch ein entsprechender Vorschlag des Landes Berlin bei der Verbraucherschutzministerkonferenz im Jahr 2014 wurde vom Land Rheinland-Pfalz befürwortet. Selbst die Legehennen-Halter unterstützen diese Forderung.³

Bisher ist die Bundesregierung nicht tätig geworden, Verbraucherinnen und Verbrauchern auch bei verarbeiteten, eihaltigen Lebensmitteln mehr Transparenz und damit eine Wahlfreiheit zu ermöglichen.

2. Der Marktcheck

2.1 Vorgehensweise

Ziel des Marktchecks war es, einen Überblick zu bekommen, ob die Haltungsform der Legehennen bei verarbeiteten, eihaltigen Lebensmitteln auf freiwilliger Basis gekennzeichnet wird. Im Dezember 2015 und Januar 2016 hat die Verbraucherzentrale in vier Städten in Rheinland-Pfalz dazu stichprobenhaft einen Marktcheck durchgeführt. In einem Pre-Check in Mainzer Geschäften (REWE, Edeka und Aldi) wurde im Dezember 2015 zunächst die Bandbreite der in Frage kommenden Lebensmittel überprüft. Hierbei wurde geschaut, wie häufig eihaltige Lebensmittel entsprechend gekennzeichnet werden. Bei allen überprüften Produkten wurden dabei sämtliche Sorten eines Herstellers erfasst.

Die Produktgruppen „eihaltige Teigwaren“ sowie „gefärbte gekochte Eier“ wurden im Januar 2016 genauer unter die Lupe genommen. Hier wurde pro Hersteller nur ein eihaltiges Produkt berücksichtigt. Dokumentiert wurden: Hersteller, Produktbezeichnung, Grundpreis, Form und Platzierung der Kennzeichnung der Haltungsform. Der Erhebungsbogen ist im Anhang zu finden.

Diese Stichprobe wurde in Mainz bei Edeka, REWE, Tegut und NORMA, in Ludwigshafen bei Globus, in Frankenthal bei Kaufland sowie in Koblenz bei Netto Marken-Discount, Lidl und einem Hit-Markt durchgeführt.

² Vgl.: Pressemeldung MULEWF, siehe: <https://mulewf.rlp.de/de/pressemeldungen/detail/news/detail/News/erfolg-fuer-tierschutz-hennen-kaefighaltung-wird-endlich-verboten/>, am 06.11.2015.

³ Vgl. ebd.: am 6.11.2015.

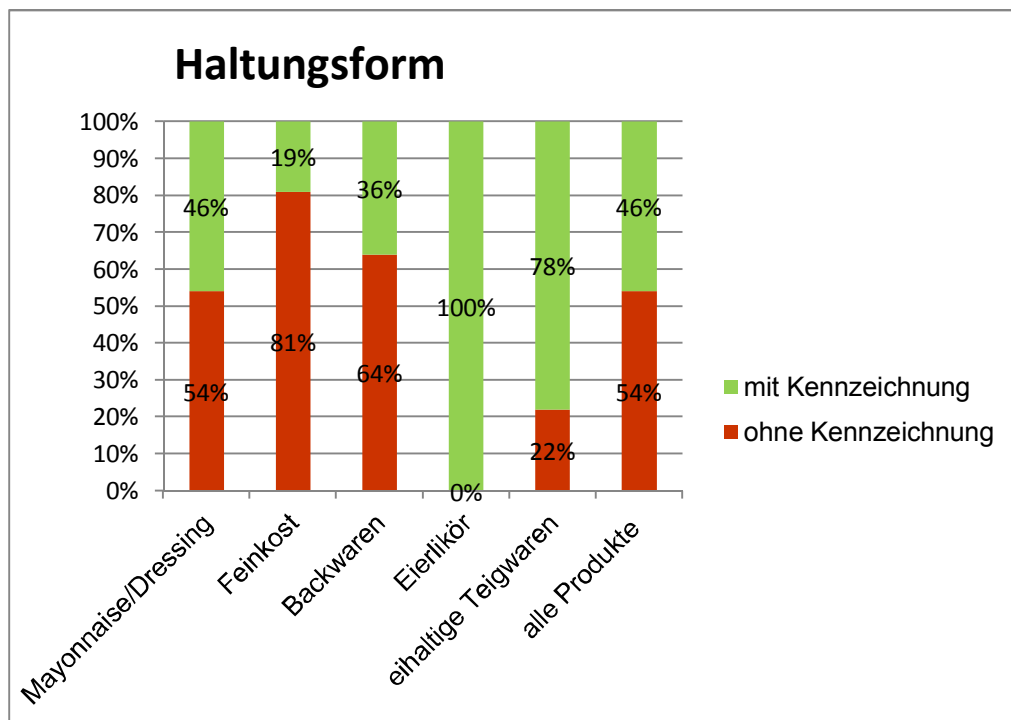
2.2 Ergebnisse

2.2.1 Bandbreite der Produkte (Pre-Check)

Zunächst wurde geprüft, welche verarbeiteten Lebensmittel mit Ei im Supermarkt zu finden sind. Im Fokus standen dabei Produktgruppen, die in der Regel Eier als Zutat enthalten sowie eihaltige Teigwaren. Konkret wurden folgende Produkte begutachtet: Mayonnaise und Dressing, Feinkost, Backwaren und Eierlikör. Dokumentiert wurde, ob Angaben zur Hennen-Haltung der verwendeten Eier gemacht werden. Das Ergebnis zeigt: Bei weniger als der Hälfte (166 bzw. 46 Prozent) der insgesamt 359 Produkte werden Verbraucherinnen und Verbraucher über die Hennen-Haltung informiert.

Produktgruppe	ohne Kennzeichnung	mit Kennzeichnung	Gesamt
Mayonnaise/Dressing	37	32	69
Feinkost	47	11	58
Backwaren	90	51	141
Eierlikör	0	4	4
eihaltige Teigwaren	19	68	87
Summe	193	166	359

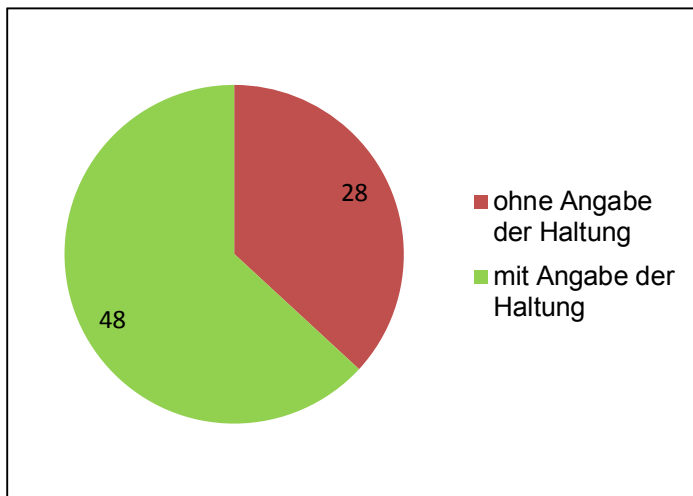
Abbildung 2: Kennzeichnung der Haltungsform, in Prozent



2.2.2 Kennzeichnung bei eihaltigen Teigwaren

Bei der zweiten Stichprobe in neun Läden wurden insgesamt 76 Teigwaren mit Eiern erfasst. Bei knapp zwei Drittel (63 Prozent) dieser Nudelpackungen erfahren Verbraucherinnen und Verbraucher etwas über die Tierhaltung. Bei gut einem Drittel (37 Prozent) bleibt die Haltungsform jedoch im Dunklen. Es lässt sich kein Zusammenhang zwischen Kennzeichnungspraxis und Höhe der Preise der Teigwaren herstellen.

Abbildung 3: Angabe der Haltungsform bei Teigwaren (n= 76)



Bei der Hälfte der 48 gekennzeichneten Produkte wurde darüber verbraucherfreundlich auf der Schauseite informiert. Bei den übrigen Nudelpackungen fanden sich die Angaben nur im Kleingedruckten in der Zutatenliste. Entweder als Variante „Eier“ mit einer Fußnote „aus Bodenhaltung“ oder als Angabe direkt hinter der Zutat Ei.

Die verwendeten Eier stammten dabei überwiegend aus Bodenhaltung (bei 45 Teigwaren), nur dreimal aus Freilandhaltung.

Tabelle 2: Kennzeichnung der Haltungsform bei Teigwaren

Kennzeichnung eihaltiger Teigwaren	Anzahl
Gesamtzahl Produkte	76
ohne Angabe der Haltung	28 (37 %)
mit Angabe der Haltung	48 (63 %)
davon im Sichtbereich	24 (50 %)
aus Freilandhaltung	3 (6 %)
aus Bodenhaltung	45 (94 %)

2.2.3 Kennzeichnung bei gefärbten gekochten Eiern

Gekochte bunte Eier werden im 6er oder 10er Pack ganzjährig angeboten. Die Stichprobe zeigt, dass alle zehn überprüften Eierschachteln auf dem Etikett mit dem Hinweis „aus Bodenhaltung“ gekennzeichnet waren.

2.2.4 Zusätzliche Siegel bei Teigwaren und gefärbten Eiern

Teigwaren:

Während Angaben in Textform wie beispielsweise „mit Eiern aus Bodenhaltung“ überwiegen, wurde bei sechs Nudelpackungen zusätzlich das KAT-Siegel (Verein für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen e.V.) ergänzt. Dieser Verein betreibt ein Kontrollsystem zur Herkunftssicherung und Rückverfolgung von Eiern aus alternativen Haltungformen für Betriebe in Deutschland und anderen EU-Ländern. Hier können nur Erzeuger teilnehmen, die Hennen in Freiland- oder Bodenhaltung halten oder die Vorgaben zur ökologischen Geflügelhaltung einhalten. Eier aus „ausgestalteten Käfigen“ beziehungsweise aus Kleingruppenhaltung dürfen nicht mit dem KAT-Siegel vermarktet werden.



KAT-Siegel



Q-Siegel

Gefärbte Eier:

Bei gekochten bunten Eiern wurde das KAT-Siegel bei sieben von zehn Eierschachteln mitverwendet.

Zusätzlich fand sich auf diesen Packungen das Q-Siegel der Qualitätsgemeinschaft Bunte Eier⁴. Das Zeichen steht dafür, dass die Koch- und Färbeprozesse überwacht und die Farbstoffe auf der Eierpackung aufgeführt werden.

⁴ Vgl.: <http://www.epega.org/pages/qge/gg_bunter_eier/english.html>, am 14.02.2016

3. Fazit und Forderungen

In allen überprüften Kategorien finden sich bereits Lebensmittel mit freiwilligen Angaben zur Haltungform der Legehennen. Wenn gekennzeichnet wird, so stammen die Eier meist aus Bodenhaltung. Betrachtet man die Produktgruppe „gefärbte Eier“, zeigt sich, dass alle gekennzeichnet waren. Bei knapp zwei Drittel der Nudelpackungen finden sich dazu Angaben im Zutatenverzeichnis oder auch verbraucherfreundlicher auf der Schauseite. Verbraucherinnen und Verbraucher tappen jedoch auch bei einem guten Drittel der Eiernudeln im Dunklen.

Der Überblick über alle Produktgruppen zeigt noch erhebliche Kennzeichnungslücken: Bei nur knapp der Hälfte der überprüften Lebensmittel wird über die Hennenhaltung informiert. Bei Feinkost-Produkten fiel das Ergebnis mit knapp 20 Prozent am schlechtesten aus. Die Verbraucherzentrale Rheinland-Pfalz fordert den Gesetzgeber auf, die Kennzeichnung der Haltungform bei Lebensmitteln, die unter Verwendung von Eiern hergestellt werden, zur Pflicht zu machen. Nur so haben Verbraucherinnen und Verbraucher eine tierschutzgerechtere Wahl beim Einkauf.

Anhang

VZ RP/

Marktcheck „Herkunft von Eiern in verarbeiteten Lebensmitteln“ Januar 2016

Name:

Erhebungsbogen

Nr.:

Datum / Kaufdatum: _____

Markt / Adresse: _____

0= Ökologische Erzeugung; 1= Freilandhaltung; 2= Bodenhaltung; 3= Käfighaltung, k. A.= keine Angabe; „() o. *“= In Zutatenliste gekennzeichnet durch () oder *

Produkt -gruppe	Hersteller/ Handelsmarke	Produktname	Preis/ 100g	Kennzeichnung							Bemerkung
				0	1	2	3	Schauseite	() o. *	k.A.	