

Eier: Kennzeichnung von Eiern in verarbeiteten Lebensmitteln notwendig

Wien, 18.04.2019

Utl.: *Einfache Kennzeichnung bei Ei-Produkten bringt Klarheit beim Einkauf;*

.....

Die aktuell sehr intensiv geführte, öffentliche Diskussion rund um die im Regierungsprogramm der Bundesregierung vorgesehenen Verbesserungen der Kennzeichnung von (u.a.) Eiprodukten beunruhigen Wirtschaftsvertreter vor Ostern zu Unrecht. Österreich verbietet mit Ende des Jahres als erstes Land in EU auch die Haltung von Legehennen im größeren „Ausgestalteten Käfig“. Wie viele Eier aus der Käfighaltung und aus welchen Ländern, in verarbeiteter Form in österreichischen, Lebensmitteln verarbeitet werden, kann auf Grund des freien Handels innerhalb der EU nicht genau festgestellt werden. Einfache nationale Kennzeichnungslösungen müssen für Konsumenten Klarheit bringen und respektieren deren zunehmenden Wunsch nach tierfreundlich hergestellten Lebensmitteln.

Einfache Lösungen

Frischeier sind über die Einzeleikennzeichnung hinsichtlich Herkunft und Haltungsform klar gekennzeichnet. Wenn gekennzeichnete Eier-Chargen bei Ei-Produktenherstellern verarbeitet werden, so trennen die Unternehmer auch schon jetzt die Ware nach Haltungsform und Herkunft. Eine gesetzlich verpflichtende Kennzeichnung hinsichtlich Herkunft und Haltungsform auf dieser ersten Verarbeitungsstufe und der Ebene der Ei-Monoprodukte fehlt allerdings als erster Schritt in die richtige Richtung und wäre aus Sicht der Ei-Verarbeitungsbetriebe auch technisch einfach möglich. Die Unternehmen könnten zusätzlich ihre Mengen im Rahmen von Markenprogrammen in die Österreichische Eierdatenbank melden und wären damit in der Lage, ein hochwertiges und gut abgesichertes Ei-Produkt an die Marktpartner zu liefern. Aus Sicht der Wirtschaft, sollte das einen klaren Mehrwert in der Vermarktung darstellen. Nicht zuletzt die Fipronil Krise in anderen EU Mitgliedsstaaten hat gezeigt, wie wichtig einfache Systeme zur Kennzeichnung und zur Rückverfolgung bei Eiern wären, auch um im Bedarfsfall nicht sichere Produkte rasch vom Markt nehmen zu können.



Eier in der Gemeinschaftsverpflegung

Der österreichische Gesetzgeber hat mit dem Bundestierschutzgesetz schon 2005 für die heimischen Geflügelhalter sehr strenge Haltungsbestimmungen beschlossen. Die Haltung von Legehennen im „Ausgestalteten Käfig“ gilt in Österreich als nicht tiergerecht. Legehennen werden in Österreich seit 2010 gentechnikfrei gefüttert, seit 2014 stammt Soja, das wichtigste Eiweißfuttermittel für die Tiere, nicht mehr aus Südamerika, sondern aus dem nachhaltigen Produktionsprogramm „Donau Soja“, also aus Europa. „Wir haben in Österreich einen in der EU einzigartig hohen Standard erreicht und wünschen uns nun, dass in öffentlichen Einrichtungen, wie Kantinen, Schulen, Kindergärten, Altersheimen oder Krankenhäusern, beim Einkauf dieselben Kriterien eingehalten werden, die der Gesetzgeber für die Haltung von Geflügel in Österreich vorgibt“, so **ÖkR Franz Karhuber, der Obmann der Zentralen Arbeitsgemeinschaft der Österreichischen Geflügelwirtschaft (ZAG)**.

Versorgungssicherheit

Inzwischen werden können fast 90% aller Eier, die in Österreich als Frischeier oder in verarbeiteter Form konsumiert werden, regional in Österreich produziert. „Wir sehen in der Produktion eine sehr erfolgreiche Entwicklung“, so **Franz Kirchweber, Obmann der EZG Frischei**. „Lebensmittelhersteller und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung können auch zu den Absatzspitzen, wie jetzt zu Ostern, mit österreichischer Ware versorgt werden, wenn Lieferverträge abgeschlossen werden und für die Produzenten eine längerfristige Planbarkeit gegeben ist“, betont der Obmann der EZG Frischei abschließend.

Österreichische Geflügelwirtschaft steht für Zusammenarbeit

Die freiwillige Interessenvertretung der österreichischen Geflügelwirtschaft, ZAG, steht für eine proaktive Zusammenarbeit aller Partner entlang der Wertschöpfungskette und lädt die Marktpartner zu weiterführenden Gesprächen ein, wobei das Ziel immer eine bessere und transparentere Information für Konsumenten sein muss. Nur wenn Konsumenten beim Einkauf frei entscheiden können, haben tierfreundlich erzeugte Lebensmittel eine Chance am Markt und nur so bekommen Konsumenten Produkte aus einer Geflügelhaltung die Ihren Erwartungen entspricht.

.....

Rückfragehinweis:

DI Michael Wurzer

*ZAG – Zentrale Arbeitsgemeinschaft
der Österreichischen Geflügelwirtschaft*

t: +43-1-334 17 21 - 60

e: wurzer@zag-online.at

www.zag-online.at