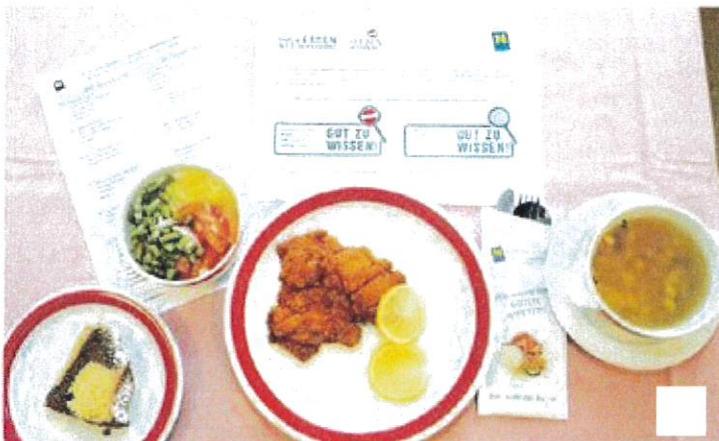


10.08.2017 | von Ludmilla Herzog ↗

Schultes fordert Kennzeichnung aller Eiprodukte: "Mehr Transparenz statt Täuschung!"

Eier-Herkunft muss auch bei verarbeiteten Produkten sichtbar sein.



Gut zu wissen, wo Eier und Hendl herkommen. Die Herkunftsangabe auf der Speisekarte wäre ein erster Schritt zu mehr Transparenz. © LK NÖ

Eier-Herkunft muss auch bei verarbeiteten Produkten sichtbar sein „Österreichs Konsumenten können bei vielen Produkten nicht erkennen, ob Käfigeier aus anderen Ländern drinnen sind. In den heimischen Supermärkten werden Eier aus österreichischer Boden- und Freilandhaltung konzentriert angeboten und sind für die Konsumenten auch gut erkennbar. Für Mehlspeisen, Teigwaren, Keksen, Mayonnaisen u.a. können die Österreicher allerdings nicht sehen, woher das Ei darin stammt. Wir wollen die Täuschung der Verbraucher hier endlich beenden und fordern eine klare Information über Herkunft und Haltungsform. Die bäuerliche Interessenvertretung will mehr Transparenz und verlangt daher bei allen Eiern in der Verarbeitung und in der Gastronomie die Kennzeichnung von Haltungsform und Herkunft“, stellte LK Österreich-Präsident **Hermann Schultes** fest.

Mehr Eier aus Österreich für Verarbeiter & Außer-Haus-Verpflegung

Derzeit werden täglich rund eine Million frische Eier in der Schale importiert. Da sind die Einfuhren von Eipulver und Flüssig-Ei für die Industrie noch gar nicht mitgerechnet. Die sogenannten Schaleneier kommen zum größten Teil aus ausgestalteten Käfigen innerhalb der EU. Hingegen stammen Eipulver und Flüssig-Ei aus der Käfighaltung, die in der EU seit 2012 und in Österreich seit 2009 verboten ist.

In Österreich leben die meisten Legehennen in Bodenhaltung (68,8%), 19,5% in Freilandhaltung, 9,6% in Biobetrieben und im Gegensatz zu anderen EU-Ländern nur 2,1% in ausgestalteten Käfigen. Das sind Hühnerställe mit Scharmöglichkeiten, Legenestern und Sitzstangen. „Österreichs Eier werden unter Einhaltung höchster Tierschutzstandards produziert. Überall dort, wo der Konsument die Wahl hat zu entscheiden, wird er zu heimischen Produkten greifen. In der Außer- Haus-Verpflegung und in der Verarbeitung ist keine verpflichtende Kennzeichnung der Herkunft und Haltungsform beim Ei vorgesehen und daher zählt hier nur der Preis. Während europaweit der sogenannte ausgestaltete Käfig am weitesten verbreitet ist, produzieren österreichische Legehennenhalter fast ausschließlich in Boden- und Freilandhaltung. Das für die Lebensmittelkennzeichnung zuständige Gesundheitsministerium ist hier gefordert, auch bei der Herkunftskennzeichnung zu handeln“, so Schultes.

"Gerade im Hinblick auf die Wettbewerbsfähigkeit haben die heimischen Legehennenbetriebe angesichts dieser ungleichen Wettbewerbssituation das Nachsehen. Schließlich ist die Eierproduktion in den anderen Mitgliedstaaten wesentlich günstiger. Derzeit ist es so, dass in der Verarbeitung und in der Außer -Haus -Verpflegung beim Ei in den meisten Betrieben nicht die Haltungsform, sondern der Preis zählt. Das gilt auch für die Ei-Importe aus Übersee und Asien, wo die Hühner in den Ställen und Käfigen von EU-konformen Standards nur träumen können", so Schultes.

"Österreichs Bäuerinnen und Bauern fordern einen fairen Wettbewerb zu gleichen Produktionsbedingungen, denn in den letzten zehn Jahren haben sie mehr als 100 Mio. Euro in tierschutzgerechte Haltungsformen investiert. Österreichs bäuerliche Betriebe sind in der Lage, diesen Bedarf an Eiern für die Industrie und Außer-Haus-Verpflegung selbst zu decken. Jetzt liegt es an der heimischen Verarbeitungsindustrie, Gastronomie, Hotellerie und Kantinen zu handeln und beim Einkauf von Lebensmitteln mit Ei-Anteil bewusst auf heimische Ei-Qualität zu setzen", betonte der LKÖ-Präsident abschließend. Näheres zur LK-Initiative „Gut zu wissen“ unter <https://www.gutzuwissen.co.at>

Links zum Thema

LK-Initiative zur Herkunftskennzeichnung "Gut zu wissen" ↗