



**verbraucherzentrale**

*Rheinland-Pfalz*

# Woher kommt das Ei bei Kuchen Keksen und Co?

Marktcheck Eierkennzeichnung bei Eigenmarken des Handels

Der Marktcheck wurde gefördert durch das  
Ministerium für Umwelt, Energie, Ernährung und Forsten  
Rheinland Pfalz (MUEEF) 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

Stand April 2017

## **Inhaltsverzeichnis**

<b>1. Hintergrund / Intention .....</b>	<b>3</b>
1.1 Rechtliche Rahmenbedingungen .....	5
<b>2. Der Marktcheck .....</b>	<b>6</b>
2.1 Vorgehensweise .....	6
2.2 Ergebnisse.....	6
2.2.1 Eihaltige Produkte der Eigenmarken des Lebensmittelhandels .....	6
2.2.2 Kennzeichnung mit bildhafter Darstellung bei Eigenmarken.....	9
2.2.3 Kennzeichnung eihaltiger Produkte von Griesson De Beukelaer.....	9
2.2.4 Kennzeichnung eihaltiger Produkte von Dr. Oetker.....	10
2.2.5 Internetrecherche zur Verwendung von Eiern aus alternativen Haltungsformen bei Eigenmarken des Handels.....	11
<b>3. Fazit und Forderungen.....</b>	<b>13</b>
<b>Anhang .....</b>	<b>14</b>

# 1. Hintergrund / Intention

Verbraucherinnen und Verbraucher wünschen sich laut Ernährungsreport 2017<sup>1</sup> mehr Transparenz in puncto Tierhaltung. Ein gutes Beispiel für eine klare Einkaufshilfe sind Eier. Auf der Verpackung sind Güteklasse und Gewichtsklasse, auf dem Ei die Haltungsform, Herkunftsland und Erzeugercode angegeben. Verpflichtend sind diese Angaben allerdings nur für rohe, unverarbeitete Hühnereier. Sobald Eier verarbeitet wurden, entfällt die Kennzeichnungspflicht. Diese Regelung ist aus Sicht vieler Verbraucherinnen und Verbraucher unbefriedigend. Rohe, unverarbeitete Käfigeier aus sogenannten ausgestalteten Käfigen mit der Zahl „3“ (Abb.1) sind kaum noch im Handel, weil sie sich nicht mehr gut verkaufen lassen. Verarbeitete Lebensmittel können hingegen Eier mit der „3“ enthalten, ohne dass Kunden dies erfahren. Die Angabe der Haltungsform ist in diesen Fällen freiwillig.

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 Scharrraum. Jedem Tier stehen dabei 750 cm<sup>2</sup> anstelle von 550 cm<sup>2</sup> in der konventionellen Käfighaltung zur Verfügung. In Deutschland ist die „Kleingruppenhaltung“ von Legehennen (Abb. 1, Seite4) mit etwas strengeren Anforderungen als bei den ausgestalteten Käfigen vorgeschrieben. Mit einer Normenkontrollklage hatte das Land Rheinland-Pfalz 2010 Erfolg für die Verbesserung der Haltung: Das Bundesverfassungsgericht hat die Kleingruppenhaltung untersagt. Der Bundesrat beschloss 2015 den Ausstieg aus der Kleingruppenhaltung bis 2025.

---

1

[http://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Broschueren/Ernaehrungsreport2017.pdf?\\_\\_blob=publicationFile](http://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Broschueren/Ernaehrungsreport2017.pdf?__blob=publicationFile)

**Abb. 1: Platz pro Tier in verschiedenen Haltungsformen**

<p><b>Konventionelle Käfige (Legebatterie):</b> 550 cm<sup>2</sup>, seit 1. Januar 2010 in Deutschland verboten</p> <p><b>Ausgestaltete Käfige (EU-Norm):</b> 750 cm<sup>2</sup>, in Deutschland nicht verbreitet</p> <p><b>Kleingruppenkäfige (Kleinvolièren):</b> 800 cm<sup>2</sup></p> <p><b>Bodenhaltung:</b> 1.111 cm<sup>2</sup> (9 Tiere pro m<sup>2</sup>)</p> <p><b>Freilandhaltung:</b> im Stall die selben Bedingungen wie bei der Bodenhaltung plus 4 m<sup>2</sup> Auslauf pro Tier</p> <p><b>Ökohaltung:</b> 2.500 cm<sup>2</sup> plus 4 m<sup>2</sup> Auslauf pro Henne</p>
---

Laut einem Bericht des Statistischen Bundesamtes für das Jahr 2016 hat sich die Zahl der Hennen in Öko-Betrieben gegenüber dem Vorjahr um 11,7 Prozent erhöht, die Zahl der Legehennen in Freilandhaltung stieg in der Zeit um 4,7 Prozent. Die Zahl der Tiere in Kleingruppenhaltung und ausgestalteten Käfigen ist mit 17,3 Prozent hingegen rückläufig<sup>2</sup>. Importe machen rund ein Drittel des deutschen Eiermarktes aus. Ein Großteil der in Deutschland verwendeten Käfigeier stammt demnach gar nicht aus deutschen Ställen.

Etwa ein Drittel aller in Deutschland verzehrten Eier sind in Fertigprodukten enthalten. Verbraucherinnen und Verbraucher wollen auch beim Einkauf eihaltiger Lebensmittel eine tierschutzgerechte Auswahl treffen können. Derzeit sind sie auf die freiwillige Kennzeichnung der Anbieter angewiesen. Im Jahr 2016 hat die Verbraucherzentrale bereits die Kennzeichnung von Teigwaren hinsichtlich der Legehennenhaltung untersucht. Im aktuellen Marktcheck wollte sie wissen, wie auskunftsfreudig die Handelsketten bei der Kennzeichnung ihrer Eigenmarken sind. Geprüft wurde, wie häufig Angaben zur Haltungsform auf Kuchen- und Kekspackungen und bei Feinkostprodukten zu finden sind.

---

<sup>2</sup>[https://www.destatis.de/DE/PresseService/Presse/Pressemitteilungen/2017/03/PD17\\_095\\_413.html](https://www.destatis.de/DE/PresseService/Presse/Pressemitteilungen/2017/03/PD17_095_413.html)

## 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 Hennenhaltung. 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.

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

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**

Kennzeichnet der Lebensmittelhandel freiwillig bei eihaltigen Produkten seiner Eigenmarken die Haltungsform der Legehennen? Um dieser Frage nachzugehen, hat die Verbraucherzentrale im Februar / März 2017 in sechs Städten in Rheinland-Pfalz stichprobenhaft einen Marktcheck durchgeführt. Sie hat die freiwillige Kennzeichnung der Haltungsform bei Backwaren und Feinkosterzeugnissen geprüft. Bei allen überprüften Produkten wurden dabei möglichst viele Sorten einer Eigenmarke erfasst.

Dokumentiert wurden die Handelsmarke, soweit erkennbar auch Hersteller, die Produktbezeichnung, der Grundpreis sowie Form und Platzierung der Kennzeichnung der Haltungsform. Der Erhebungsbogen ist im Anhang zu finden.

Diese Stichprobe wurde in Mainz bei Edeka, REWE, Aldi und tegut, in Gau-Odernheim bei Wasgau, in Ludwigshafen bei Globus, in Frankenthal bei Kaufland, real und Norma sowie in Koblenz bei Lidl, Netto Marken-Discount und einem Hit-Markt und in Boppard bei Penny durchgeführt. Bei Wasgau und im Hit-Markt wurden in den beiden Warengruppen keine Eigenmarken gefunden, sondern nur Produkte der Eigenmarken von REWE. In den Internetauftritten der einzelnen Handelsketten wurde zudem recherchiert, ob Aussagen zur Verwendung von Eiern aus alternativen Haltungsformen zur Käfighaltung gemacht werden.

Im Marktcheck nicht erfasst wurden die Bio-Eigenmarken, da hier immer die Verwendung von Bioeiern vorgeschrieben ist.

Zusätzlich hat die Verbraucherzentrale die Palette eihaltiger Lebensmittel der zwei in Rheinland-Pfalz angesiedelten Lebensmittelhersteller Griesson De Beukelaer und Dr. Oetker auf ihre Kennzeichnung hin überprüft und die Angaben auf den Internetseiten beider Firmen mit einbezogen.

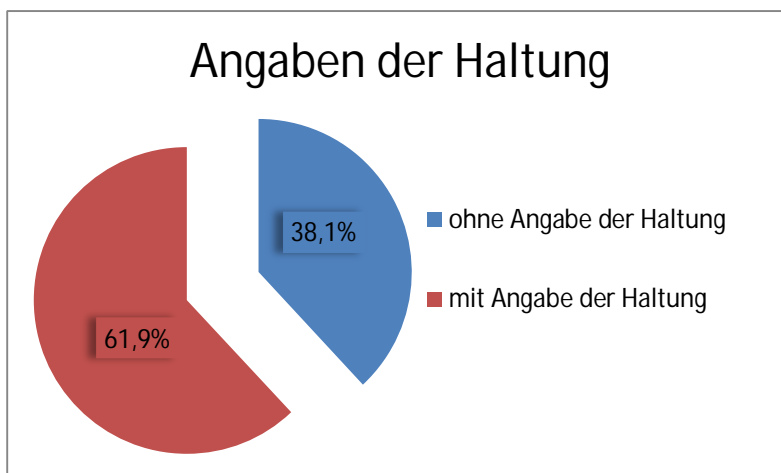
### **2.2 Ergebnisse**

#### **2.2.1 Eihaltige Produkte der Eigenmarken des Lebensmittelhandels**

Zunächst hat die Verbraucherzentrale per Internetrecherche geprüft, welche Eigenmarken die einzelnen Handelsketten führen und welche verarbeiteten Lebensmittel

mit Ei sie bei den Eigenmarken anbieten. Im Fokus standen dabei Produktgruppen, die in der Regel die Zutaten Eier oder Vollei- bzw. Eigelbpulver enthalten. Wegen der Vielfalt der in Frage kommenden Lebensmittel hat die Verbraucherzentrale für den Marktcheck exemplarisch Backwaren und Feinkost als Warengruppen ausgewählt. Dokumentiert wurde, ob Angaben zur Hennenhaltung der verwendeten Eier gemacht werden. Insgesamt 197 Produkte wurden geprüft. Ergebnis: Fast zwei Drittel (122 Produkte bzw. 62 Prozent) enthalten Angaben über die Haltungsform.

**Abb. 2: Angabe der Haltungsform bei Backwaren und Feinkost (n= 197)**



Bei rund einem Viertel der 122 gekennzeichneten Produkte fand sich die Information verbraucherfreundlich auf der Schauseite.

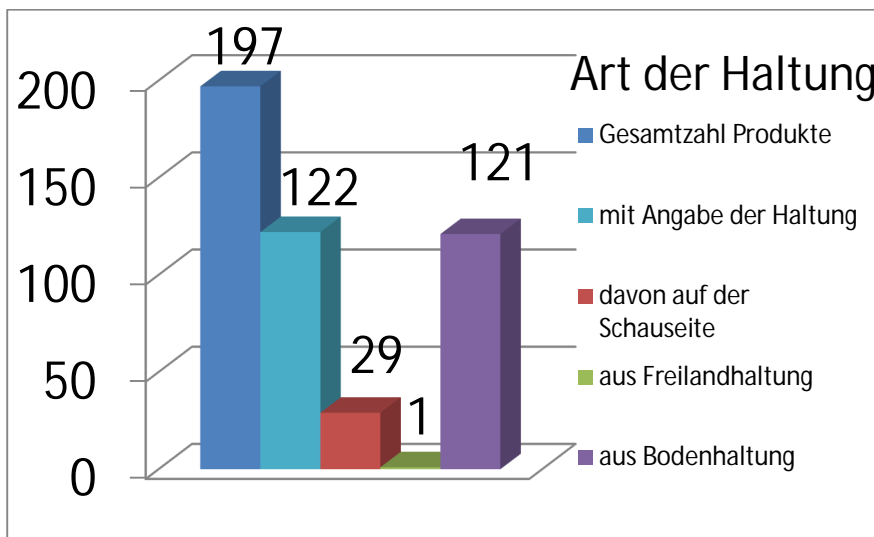
Die verwendeten Eier stammten in diesen Fällen fast alle aus Bodenhaltung (121 Produkte) und nur einmal aus Freilandhaltung.

**Tabelle 1: Kennzeichnung der Haltungsform bei Backwaren und Feinkost**

Kennzeichnung eihaltiger Backwaren und Feinkost	Anzahl	(in %)
Gesamtzahl Produkte	197	
ohne Angabe der Haltung	75	(38,1 %)
mit Angabe der Haltung	122	(61,9 %)
davon auf der Schauseite	29	(23,8 %)
aus Freilandhaltung	1	(0,8 %)
aus Bodenhaltung	121	(99,2 %)



Abb. 3: Art der Haltung

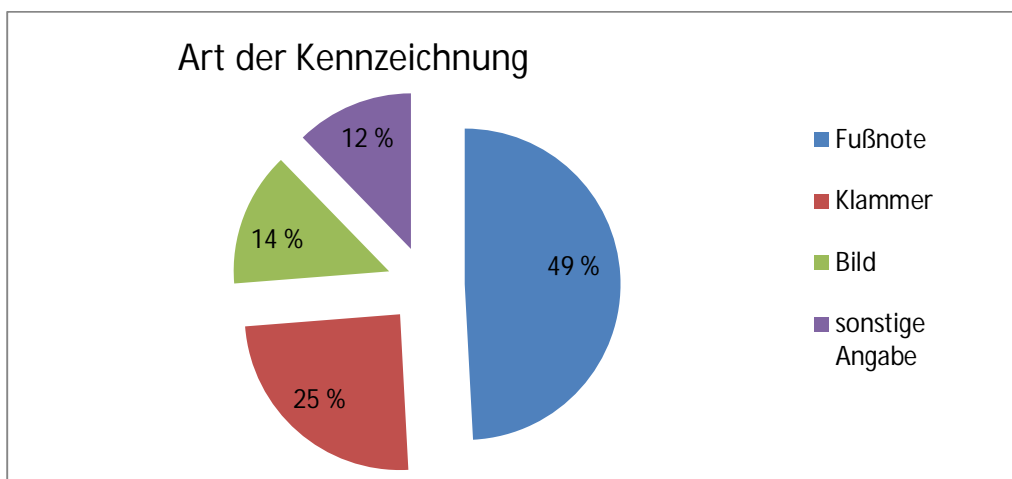


Bei den übrigen Lebensmittelpackungen (93 Produkte bzw. 76 Prozent) fanden sich die Angaben im Kleingedruckten in der Zutatenliste – als Variante „Eier/ Eipulver\*“ mit einer Fußnote „Eier aus Bodenhaltung“, als Angabe in Klammern direkt hinter der Zutat Ei oder als Angabe am Ende der Zutatenliste.

Abb. 4: Haltungskennzeichnung mit Fußnote und mit Klammer



Abb. 5: Art der Kennzeichnung



### 2.2.2 Kennzeichnung mit bildhafter Darstellung bei Eigenmarken

Bei der Kennzeichnung überwiegen Angaben in Textform wie beispielsweise „mit Eiern aus Bodenhaltung“. Sie sind für Verbraucherinnen und Verbraucher jedoch nicht so auffällig und werden eher übersehen, wenn nicht gezielt danach gesucht wird. Wird die Information jedoch mit einer Abbildung wie beispielsweise einem aufgeschlagenen Hühnerei verknüpft, springt der Hinweis eher ins Auge. Auf 16 Produkten (13 Prozent der gekennzeichneten Produkte) wurde mit einem solchen auffälligen Hinweis informiert. Dieser Hinweis wurde teilweise auf der Schauseite, teilweise aber auch auf der Rückseite oder der Seitenfläche gefunden.

Netto



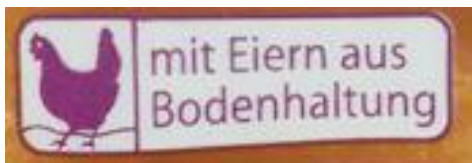
Lidl



PENNY



Edeka



### 2.2.3 Kennzeichnung eihaltiger Produkte von Griesson De Beukelaer

Bei den untersuchten Produkten von Griesson De Beukelaer werden Verbraucherinnen und Verbraucher nicht über die Haltungsform der Hennen informiert. Bei sechs überprüften eihaltigen Keksen und Kuchen war weder in der Zutatenliste noch auf der Sichtseite ein Hinweis platziert. Die Recherche im Internet zeigt zwar, dass Griesson De Beukelaer seit 2007 Eier aus Bodenhaltung einsetzt, Verbraucherinnen und Verbraucher erhalten aber keinen Hinweis auf den Produkten.

Abb. 6: Internetinformation zur Haltung



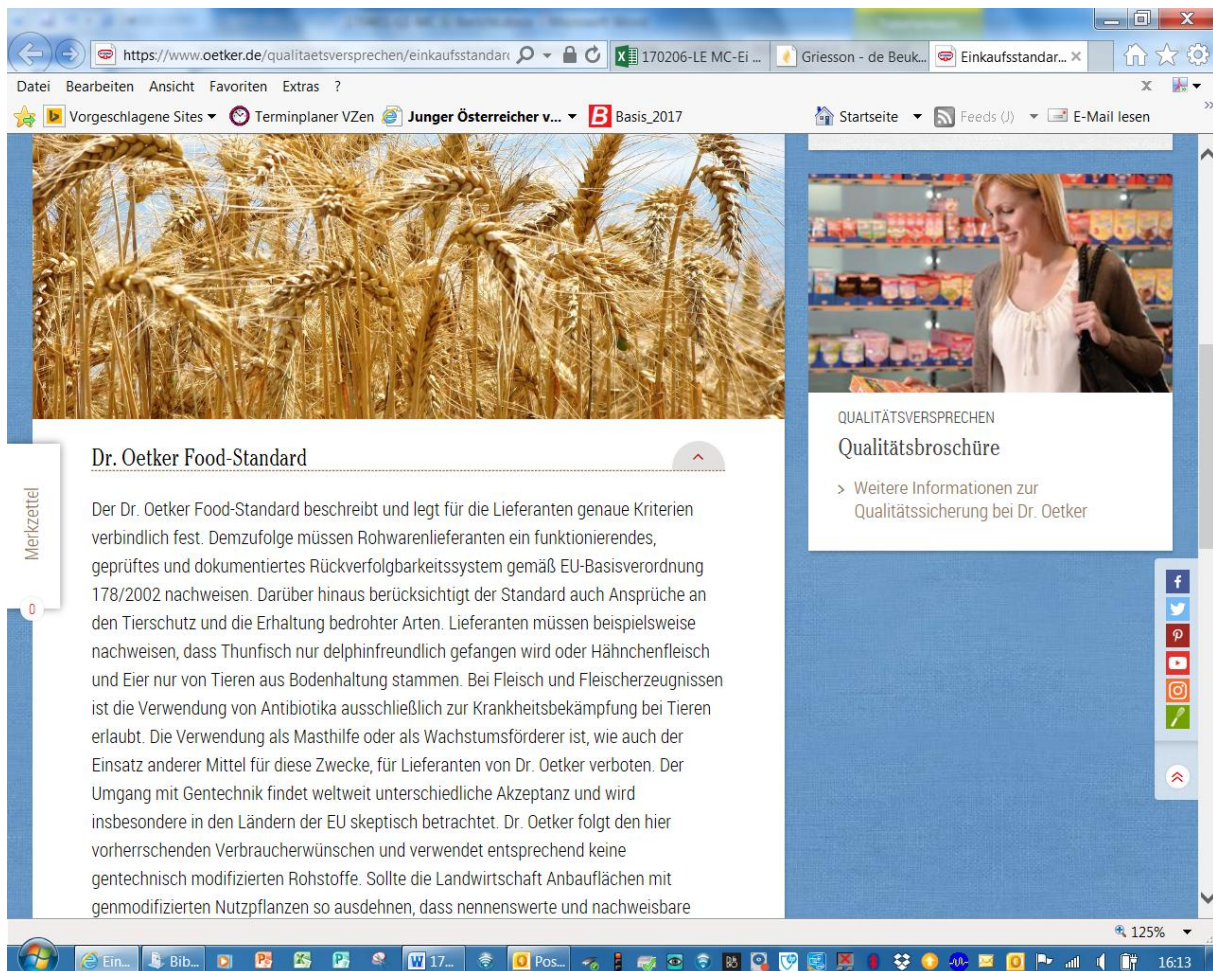
<http://www.griesson-debeukelaer.de/deDE/qualitaet/nachhaltigkeit/>

\*Zugriff am 23.03.17

## 2.2.4 Kennzeichnung eihaltiger Produkte von Dr. Oetker

Auch hier hat die stichprobenhafte Überprüfung in den Geschäften ergeben, dass bei den untersuchten eihaltigen Lebensmitteln keine Information über die Haltungform der Hennen zur Verfügung gestellt wird. Bei vier verschiedenen Kuchen und Keksen wurden keine entsprechenden Hinweise auf den Verpackungen gefunden. Laut Internetauftritt von Dr. Oetker wird von den Lieferanten zwar ein Nachweis verlangt, dass die Eier aus Bodenhaltung stammen. Für Verbraucherinnen und Verbraucher wird dies allerdings nicht transparent auf der Verpackung angegeben.

**Abb. 7: Internetinformation zur Haltung**



<https://www.oetker.de/qualitaetsversprechen/einkaufsstandards.html> (Zugriff am 23.03.17)

### **2.2.5 Internetrecherche zur Verwendung von Eiern aus alternativen Haltungsförmn bei Eigenmarken des Handels**

Neben der Marktstichprobe hat die Verbraucherzentrale auf den Internetseiten der Handelsketten recherchiert, ob und welche Aussagen zur Haltungsförm der verwendeten Eier bei verarbeiteten Produkten machen. Informationen gab es auf den Seiten der REWE Group (REWE und Penny), bei real, Kaufland, Lidl und tegut. Die im Internet gemachten Angaben finden sich jedoch nicht in allen Fällen für Verbraucherinnen und Verbraucher transparent auf den Produkten. Während bei tegut alle, bei real mit einer Ausnahme alle Produkte im Test gekennzeichnet waren, fanden sich bei Kaufland kaum Produkte der Eigenmarke K-Classie mit einer freiwilligen Kennzeichnung. Bei Lidl waren zwar alle sieben im Marktcheck erhobenen Produkte gekennzeichnet, allerdings fand sich nur bei zwei Produkten die „deutliche Auslobung auf der Vorderseite“ wie auf der Internetseite beschrieben. Bei den fünf anderen Produkten erfolgte die Kennzeichnung weniger verbraucherfreundlich mit einer Sternchenlösung plus Fußnote in der Zutatenliste.

**Tabelle 4: Internetangaben zur Haltungsform**

HANDELSKETTE	INTERNETADRESSE	ANGABE IM INTERNET*
REWE/PENNY	<a href="https://www.rewe-group.com/de/nachhaltigkeit/gruene-produkte/tierwohl-bei-der-rewe-group/#">https://www.rewe-group.com/de/nachhaltigkeit/gruene-produkte/tierwohl-bei-der-rewe-group/#</a>	2012 hat sich das Unternehmen dazu entschlossen, auch bei verarbeiteten Produkten auf den Einsatz von Käfigeiern bzw. Eiern aus Kleingruppenhaltung in Deutschland zu verzichten.
REAL	<a href="http://shared.real.de/handeln_aus_verantwortung/einkaufsleitlinie-eiprodukte.pdf">http://shared.real.de/handeln_aus_verantwortung/einkaufsleitlinie-eiprodukte.pdf</a>	real,- hat sich zum Ziel gesetzt, die Haltungsbedingungen von Legehennen nachhaltig zu verbessern, indem Schaleneier und Produkte mit Ei als wertgebender Zutat ausschließlich aus alternativen Haltungsformen verkauft werden. real setzt sich in diesem Zusammenhang auch für eine verbesserte Kennzeichnung von Produkten mit Ei als Zutat ein.
KAUFLAND	<a href="https://unternehmen.kaufland.de/content/dam/kaufland/kaufland-richtlinie-tierwohl-201602.pdf">https://unternehmen.kaufland.de/content/dam/kaufland/kaufland-richtlinie-tierwohl-201602.pdf</a>	Eier aus Käfig- bzw. Kleingruppenhaltung sind bei Kaufland untersagt. Auch bei verarbeiteten Produkten unserer Eigenmarken mit wesentlichem Eibestandteil wird die Verwendung von Eiern aus Boden- bzw. Freilandhaltung gefordert.
LIDL	<a href="https://www.lidl.de/de/eier-aus-boden-und-freilandhaltung/s863">https://www.lidl.de/de/eier-aus-boden-und-freilandhaltung/s863</a>	Auch in diesem Bereich haben wir bereits vor geraumer Zeit damit begonnen, wenn möglich, auf die Verarbeitung von Boden- und Freilandeiern in ausgewählten Eigenmarkenartikeln umzustellen. Seit Anfang 2010 ist diese Umstellung für unsere Kunden an der deutlichen Auslobung auf der Vorderseite des jeweiligen Artikels zu erkennen.
TEGUT	<a href="https://www.tegut.com/fileadmin/tegut_upload/Dokumente/Impressum/Beschaffungsgrunds%C3%A4tze_und_Politiken_V2_20160531.pdf">https://www.tegut.com/fileadmin/tegut_upload/Dokumente/Impressum/Beschaffungsgrunds%C3%A4tze_und_Politiken_V2_20160531.pdf</a>	Alle frischen Eier sind durch den Verein für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen e. V. (KAT) zertifiziert. Eier aus Käfig- bzw. Kleingruppenhaltung sind bei tegut... untersagt. Auch für Eier und die verarbeiteten Produkte (tegut... Eigenmarken) wird die Verwendung von KAT-zertifizierten Eiern aus Boden- bzw. Freilandhaltung gefordert. Ziel ist es, bis Ende 2017 die Forderung vollständig umzusetzen

\* Zugriff am 23.03.17

### **3. Fazit und Forderungen**

Gut 60 Prozent der untersuchten Backwaren und Feinkostprodukte der Eigenmarken des Lebensmittelhandels sind mit freiwilligen Angaben zur Haltungform der Legehennen gekennzeichnet. In der Regel stammen die verwendeten Eier dabei aus Bodenhaltung. Die Angaben sind im Zutatenverzeichnis oder auch verbraucherfreundlicher auf der Schauseite zu finden. Bei knapp 40 Prozent der Produkte tappen Verbraucherinnen und Verbraucher jedoch im Dunklen. Die eihaltigen Lebensmittel der in Rheinland-Pfalz ansässigen Lebensmittelhersteller Griesson De Beukelaer und Dr. Oetker bieten dagegen keinerlei Information über die Haltungform der Hennen auf den Verpackungen. Wer hier mehr wissen will, muss im Internet suchen. Dies ist wenig verbraucherfreundlich in Zeiten, in denen die Tierhaltung für Verbraucherinnen und Verbraucher ein wichtiges Einkaufskriterium ist.

Die Verbraucherzentrale Rheinland-Pfalz fordert den Gesetzgeber auf, die Kennzeichnung der Haltungform bei Lebensmitteln, die unter Verwendung von Eiern hergestellt werden, auf der Verpackung zur Pflicht zu machen. Bis dahin sind die Hersteller gefordert, entsprechend der Verbrauchererwartung die Legehennenhaltung freiwillig zu kennzeichnen. Nur so haben Verbraucherinnen und Verbraucher eine tierschutzgerechte Wahl beim Einkauf.

# Anhang

VZ RP/

Marktcheck „Herkunft von Eiern in verarbeiteten Lebensmitteln“ Februar 2017

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