

Marktbeobachtung

„Freiwillige Kennzeichnung der Legehennen-Haltungsform auf eihaltigen Fertigmüchen, Feinkost-Salaten, Mayonnaisen und Saucen“

Die Marktbeobachtung der Verbraucherzentrale NRW fand am 03. und 04. August 2023 in den Supermärkten und Discountern Aldi Süd, Edeka, Kaufland, Lidl, Penny und Rewe City in Bonn und in Düsseldorf statt. Gegenstand der Marktbeobachtung waren eihaltige Lebensmittel und die freiwillige Kennzeichnung der Haltungsform der Legehennen. Im Folgenden werden Herstellermarken als Marken bezeichnet und Handelsmarken als Eigenmarken. Die untersuchten Produkte waren:

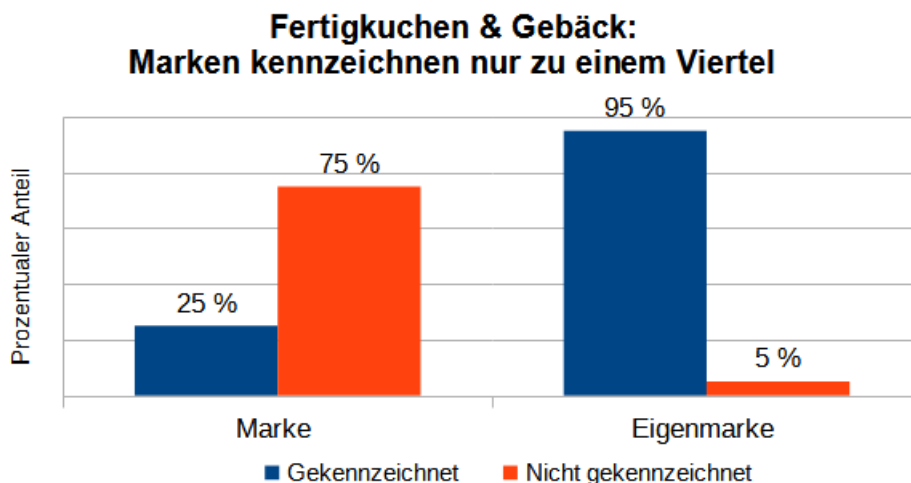
- **Fertigmüchen und Gebäck**
- **Feinkost-Salate** (vor allem Eiersalate)
- **Mayonnaisen und Saucen**

Fertigmüchen und Gebäck

Insgesamt fand die Verbraucherzentrale NRW 130 verschiedene Fertigmüchen und Gebäck in den Einkaufsstätten. 64 der Produkte sind Markenprodukte (49 Prozent) und 66 Eigenmarkenprodukte (51 Prozent). Bei 79 Produkten ist die Haltungsform der Legehennen freiwillig gekennzeichnet (61 Prozent), bei 51 Produkten nicht (39 Prozent).

Auffällig ist, dass insbesondere die Eigenmarken des Handels die Haltungsform der Legehennen freiwillig kennzeichnen (63 Produkte), aber nur 16 Markenprodukte.

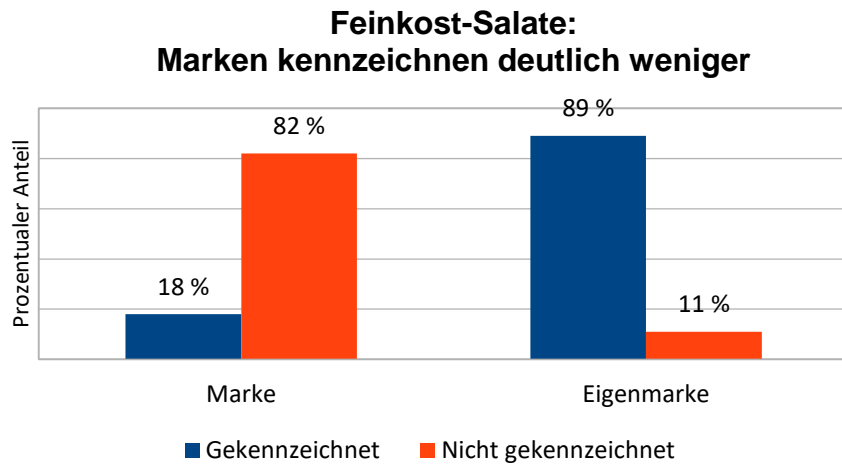
Fazit: Markenprodukte kennzeichnen deutlich seltener die Legehennenhaltungsform auf ihren Fertigmüchen und Gebäck.



Bis auf einen Kuchen (Eier aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft) werden ausschließlich Bodenhaltungseier verarbeitet.

Feinkost-Salate

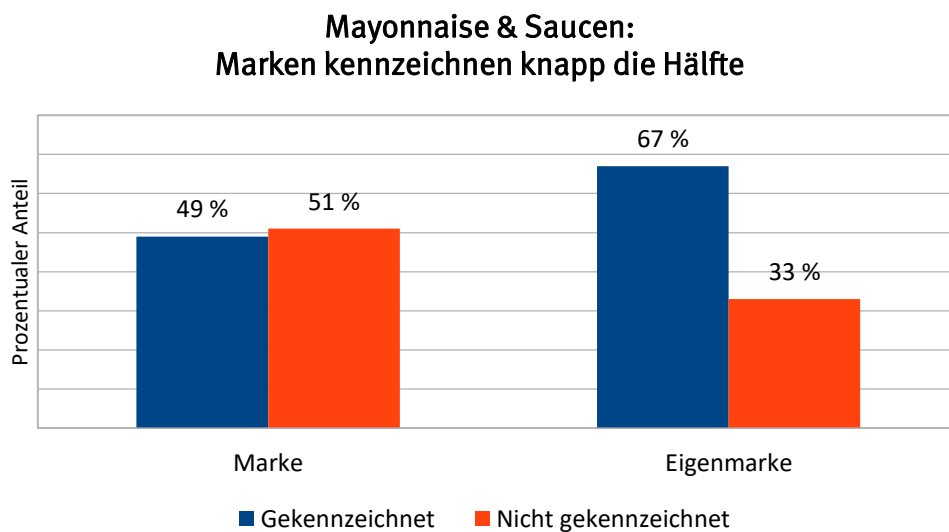
63 verschiedene Feinkost-Salate konnte die Verbraucherzentrale NRW identifizieren – 28 Markenprodukte (44 Prozent) und 35 Eigenmarkenprodukte (56 Prozent). Bei 36 Salaten (57 Prozent) fanden wir die Angabe der Legehennen-Haltungsform, 27 Produkte (43 Prozent) machten dagegen keine Aussage. Auch bei den Feinkost-Salaten sind Produkte der Handelseigenmarken (31 Prozent) deutlich häufiger mit der Legehennenhaltungsform gekennzeichnet als die Markenprodukte (5 Prozent).



In den Feinkost-Salaten sind 34 Eier aus Bodenhaltung und 2 Eier aus Freilandhaltung verarbeitet.

Mayonnaisen und Saucen

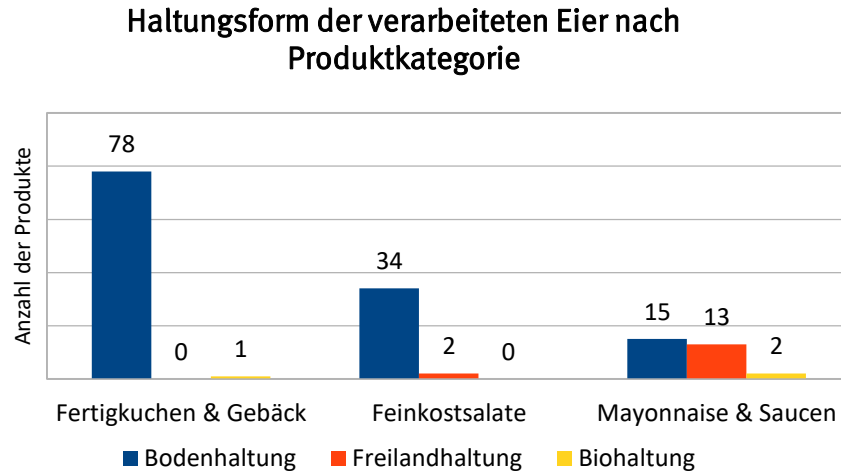
56 verschiedene Mayonnaisen oder Saucen konnte die Verbraucherzentrale NRW checken. Darunter 41 Markenprodukte (73 Prozent) und 15 Eigenmarkenprodukte (27 Prozent). 30 Produkte fand die Verbraucherzentrale NRW mit einer Kennzeichnung der Legehennen-Haltungsform (54 Prozent) und 26 Produkte ohne Kennzeichnung (46 Prozent).



Anders als bei den anderen Produktgruppen werden bei Mayonnaisen und Saucen neben Bodenhaltungseiern (15 mal) auch Freilandhaltungseier (13 mal) und Bioeier (2 mal) verarbeitet.

Haltungsform

Die folgende Grafik zeigt, welche Haltungsform in welcher Produktkategorie am häufigsten gekennzeichnet ist.



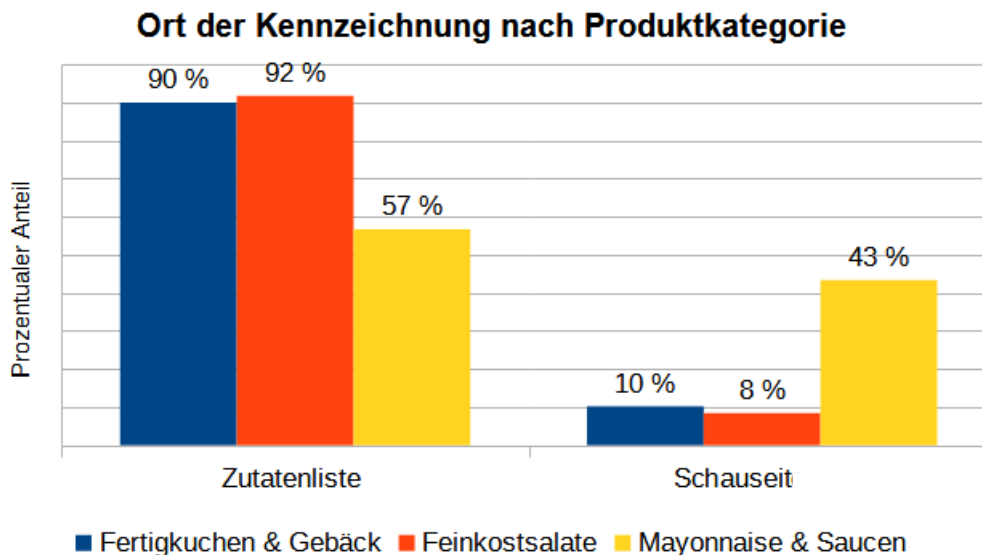
Ort der Kennzeichnung der Legehennenhaltungsform

Die Positionierung der freiwilligen Kennzeichnung ist ein maßgeblicher Faktor für die Wahrnehmung der Information der Legehennenhaltungsform von verarbeiteten Eiern.

Die Verbraucherzentrale NRW hat bei ihrer Marktbeobachtung die Kennzeichnung der Legehennenhaltung sowohl prominent auf der Schauseite einiger Produkte gefunden, als auch als Zusatzinformation in der Zutatenliste.

Insbesondere die Fertigkuchen und Feinkost-Salate kennzeichnen die Legehennen-Haltungsform der verarbeiteten Eier lediglich in der Zutatenliste. Oft mit einem * versehen, ist diese Kennzeichnung für Verbraucher:innen schnell zu übersehen.

Bei den Mayonnaisen und Saucen ist die Kennzeichnung der Haltungsform, im Gegensatz zu den anderen Produktkategorien, häufiger auf der Schauseite und somit leichter erkennbar.



Fazit

Das Ergebnis des Marktchecks: Alle 3 Produktkategorien zeigen, dass auf Markenprodukten deutlich seltener die Legehennen-Haltungsform der verarbeiteten Eier gekennzeichnet ist, als auf Produkten der Handels-Eigenmarken. Obwohl Markenprodukte fast immer teurer als die Eigenmarken des Handels sind, setzen die Handelsmarken auf mehr Transparenz.

Wird die Legehennenhaltungsform freiwillig gekennzeichnet, so ist sie nicht - leicht erkennbar - auf der Schauseite der Produkte zu finden, sondern häufig nur versteckt in der Zutatenliste.

Außerdem werden in erster Linie Bodenhaltungseier verarbeitet, wünschenswert wäre ein verstärkter Einsatz und die Kennzeichnung von mehr Eiern aus Freiland- und Biohaltung auf der Schauseite der Produkte. Denn nur so gekennzeichnete Produkte geben Verbraucher:innen Auskunft darüber, dass keine Eier aus Käfighaltung eingesetzt werden.