

# Öko Kaufwien®



Für Umwelt- und Klimaschutz

[www.oekokauf.wien.at](http://www.oekokauf.wien.at)

Kriterienkatalog 09004 3. Oktober 2018

Hühnerfrischei (Schalenei), Eiprodukte  
und Lebensmittel, die Frischei und/oder  
Eiprodukte enthalten

ÖkoKauf Wien  
Arbeitsgruppe 09 Lebensmittel

Arbeitsgruppenleiter:

Dr. Bernhard Kromp  
MA 49 - Bio Forschung Austria  
1220 Wien, Esslinger Hauptstraße 132-134  
Telefon: 01 4000 49150  
E-Mail: [b.kromp@bioforschung.at](mailto:b.kromp@bioforschung.at)  
[www.oekokauf.wien.at](http://www.oekokauf.wien.at)

Unter Mitwirkung von: Magistratsabteilung 22, Magistratsabteilung 49 – Bio Forschung Austria,  
Wiener Krankenanstaltenverbund, DIE UMWELTBERATUNG, Kuratorium Wiener Pensionisten-  
Wohnhäuser,

Impressum:

Herausgeber: Magistrat der Stadt Wien, Programm für umweltgerechte Leistungen  
ÖkoKauf Wien, 1200 Wien, Dresdner Straße 45, [www.oekokauf.wien.at](http://www.oekokauf.wien.at)

# Ökologische Kriterien für die Beschaffung von Hühnerfrischei (Schalenei), Eiprodukten und Lebensmitteln, die Frischei und/oder Eiprodukte enthalten

(09004/03.10.2018)

## 1. Einführung

Mit dem Programm ÖkoKauf Wien setzt die Stadt Wien seit dem Jahr 1998 hohe Standards für ein nachhaltiges Beschaffungswesen und legt mit dem Einkauf von möglichst umwelt- und klimaschonend produzierten Lebensmitteln ein Bekenntnis zu einer qualitativ hochwertigen und nachhaltigen Versorgung ab. Eine wesentliche Errungenschaft dabei ist eine wertmäßig festgelegte „Bio-Quote“ von mindestens 30 % aller eingekauften Lebensmittel.

Täglich werden etwa 100.000 Menschen in Kindergärten, Schulen, Kranken- und Pflegeeinrichtungen sowie in Wohnhäusern für Pensionistinnen und Pensionisten verköstigt. Die Kriterien von ÖkoKauf Wien werden dabei im Zuge der öffentlichen Beschaffung regelmäßig angewendet. Ziel ist es, diese Kriterien im Sinne der Nachhaltigkeit laufend weiterzuentwickeln.

Eine wesentliche Grundlage dazu bildet das ÖkoKauf-Positionspapier *Einkauf von Lebensmitteln und Speisen durch die Stadt Wien*. Dieses beinhaltet die *wesentlichen* Grundsätze für einen ressourcenschonenden und ethisch vertretbaren Einkauf von Lebensmitteln und zielt auf die bestmögliche Minimierung negativer Auswirkungen entlang der gesamten Wertschöpfungskette ab.

Ziel dieses Kriterienkataloges ist es, die Mindestanforderungen für die Beschaffung von Hühnerfrischei, Eiprodukten sowie Lebensmitteln und Speisen, die Frischei und/oder Eiprodukte enthalten durch die Stadt Wien darzulegen.

## **Information für die Beschafferinnen und Beschaffer**

### **Herkunft der Eier**

In Österreich wurden die Bestimmungen zur Geflügelhaltung durch das Bundestierschutzgesetz, BGBl. I Nr. 118/2004 idgF, und die 1. Tierhaltungsverordnung, BGBl. II Nr. 485/2004 idgF, umgesetzt. Im Bundestierschutzgesetz wurde u. a. geregelt, dass ab 01. 01. 2009 die Haltung von Legehennen in nicht ausgestalteten Käfigen (also konventionellen Käfigen) verboten ist.

Obwohl die konventionelle Käfighaltung in Österreich bereits seit 01. 01. 2009 und in der EU seit 01. 01. 2012 verboten ist, dürfen Eiprodukte aus der konventionellen Käfighaltung in der EU und in Österreich vermarktet werden. Im Interesse der Konsumentinnen und Konsumenten und zur Verbesserung der Qualität der Tierhaltung, ist in der Beschaffung besonderes Augenmerk darauf zu legen, dass Eiprodukte sowie Lebensmittel und Speisen, die Frischei und/oder Eiprodukte aus der konventionellen Käfighaltung enthalten, nicht zum Einsatz kommen.

Die neuen, ausgestalteten Käfige, für die im Gegensatz zu den konventionellen Käfigen mit ihren 550 cm<sup>2</sup>, 750 cm<sup>2</sup> Fläche pro Tier, Sitzstangen und Nester vorzusehen sind, sind in der EU weiterhin erlaubt. Im Gegensatz zur EU ist in Österreich der Neubau von ausgestalteten Käfigen seit 01. 01. 2015 gänzlich verboten. Wenige bestehende Betriebe müssen bis Ende 2019 diese Form der Tierhaltung einstellen.

### **Bemerkungen zu den Mindestanforderungen**

Für die Beschaffung von Eiprodukten (pasteurisiertes Hühnervollei, Hühnereigelb, Hühnereiweiß und Trockenei) gelten hinsichtlich Herkunft und Fütterung die gleichen Mindestanforderungen wie für Frischei (Herkunft der Eier und Eiprodukte aus biologischer Landwirtschaft oder Freilandhaltung, Fütterung der Legehennen mit gentechnikfreien Futtermitteln).

Für die Beschaffung von Lebensmitteln, die Eiprodukte enthalten, gelten ab einem Eigehalt von mehr als 15 Massen-% (bei Trockenei 3 Massen-%) hinsichtlich Herkunft und Fütterung, die gleichen Mindestanforderungen wie für Frischei. Für Lebensmittel mit einem Eigehalt von bis zu 15 Massen-% gilt in jedem Fall der Ausschluss von Eiern aus Käfighaltung, auch aus der Haltungsform „Ausgestalteter Käfig“, als Mindestkriterium und ist auch entsprechend nachzuweisen.

## Beispiele für optionale Qualitätskriterien für die 2. Verarbeitungsstufe

(z. B. im Rahmen des Bestangebotsprinzips)

- Das Ausgangsprodukt für Eiprodukte (Hühnerfrischei) muss von Legehennen stammen, denen die Schnäbel nicht gekürzt wurden, weder im Kükenstadium noch danach.
  - Der Nachweis erfolgt für Eier aus biologischer Landwirtschaft durch eine EU-Bio-Zertifizierung, für Eier aus Freilandhaltung durch ein entsprechend anerkanntes europäisches Gütesiegel oder ein gleichwertiges Zertifizierungsprogramm, das die Kürzung der Schnäbel bei Legehennen verbietet.
- Die Halterinnen bzw. Halter von Legehennen und Legehennenbetriebe, die das Ausgangsprodukt (Hühnerfrischei) liefern, müssen an einem anerkannten Qualitätsprogramm teilnehmen, das neben den staatlichen Stichprobenkontrollen die laufende Einhaltung der Bestimmungen aus dem Österreichischen Bundestierschutzgesetz und der Geflügelhygiene-VO sicherstellen.

Beispiele derartiger Qualitätskriterien sind:

- ✓ Jegliche Veränderung der Schnäbel (z. B. Kürzen der Schnäbel) ist verboten.
  - ✓ Küken und Junghennen sind ausschließlich von einer Brüterei bzw. einem Aufzuchtbetrieb zu beziehen, die bzw. der an einem Tiergesundheitsprogramm teilnimmt.
  - ✓ Junghennen müssen während der Aufzucht zumindest gegen *Salmonella enteritidis* geimpft werden (*S. typhimurium* empfohlen)
  - ✓ Herdenbestandsblätter sind zu führen, sämtliche Ausfälle/Verluste, Erkrankungen, Anwendungen etc. sind tagesaktuell zu dokumentieren.
  - ✓ Durch die VO (EG) Nr. 1831/2003 ist auch der Einsatz von antibiotischen Leistungsförderern über das Futter verboten.
  - ✓ Am landwirtschaftlichen Betrieb gemischte Futtermittel müssen einmal jährlich auf Salmonellen untersucht werden.
  - ✓ Die Gruppengröße darf 6000 Tiere nicht übersteigen.
  - ✓ Zusätzliche Kriterien für Freilaufhaltung (z. B. mind. 8 m<sup>2</sup> pro Tier)
  - ✓ Teilnahme an einem staatlich anerkannten Tiergesundheitsprogramm (z.B. GGD in Österreich)
  - ✓ Regelmäßige Untersuchungen auf Salmonellen
  - ✓ Regelmäßige unabhängige Kontrollen
  - Nachweis durch ein entsprechendes Gütesiegel (z. B. AMA-Gütesiegel, KAT Deutschland, Tierschutzgeprüft, ...) oder durch ein entsprechendes gleichwertiges europäisches Gütesiegel.
- Herkunft, Mengenfluss und Rückverfolgbarkeit der Eier und Eiprodukte müssen über ein anerkanntes Kontroll- und Überwachungssystem sichergestellt sein. Anbieterinnen bzw.

Anbieter müssen Vertragspartner der Österr. Eierdatenbank sein oder sich eines gleichwertigen Systems zur Absicherung der Herkunft, des Mengenflusses und der Rückverfolgbarkeit (zum Bsp. des Vereins für kontrollierte alternative Tierhaltung - KAT-Deutschland) bedienen.

## **Bemerkungen zu den beizubringenden Nachweisen**

Für den Nachweis, dass Eier und Eiprodukte aus biologischer Landwirtschaft stammen, ist ein gültiges Prüfzertifikat einer anerkannten Kontrollstelle beizubringen, aus dem ersichtlich ist, dass die angebotenen Produkte der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 entsprechen (EU-Bio-Zertifizierung).

Ersichtlich ist die Herkunft auch direkt am Stempelaufdruck von Schaleneiern: "0" für ökologische Haltung.

Freilandhaltung bedeutet, dass die Produkte den besonderen Haltungsvorschriften für Legehennen in Alternativsystemen entsprechend der Anlage 6 der 1. Tierhaltungsverordnung, Fassung vom 11. 10. 2017 sowie den in der Anlage II der Verordnung (EG) Nr. 589/2008 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Eier festgelegten Mindestanforderungen an Produktionssysteme bei den verschiedenen Arten der Legehennen-Haltung entsprechen.

Als Nachweis für Frischei aus Freilandhaltung gilt der Stempelaufdruck "1" auf Schaleneiern.

Für Eiprodukte der 1. Verarbeitungsstufe (z. B. Flüssigei, Trockenei) ist ein Zertifikat über die Herkunftssicherung "Ei" mit Hinweis auf Freilandhaltung (Zertifikat HG aus Freilandhaltung oder gleichwertiger Nachweis) notwendig.

Die Fütterung der Legehennen mit gentechnikfreien Futtermitteln wurde als ein wichtiges Qualitäts- und Nachhaltigkeitsmerkmal formuliert. Für Hühnerfrischei (Schalenei), Hühnervollei, Hühnereigelb und Hühnereiweiß (1. Verarbeitungsstufe) ist daher der Nachweis zu erbringen, dass das Futter für die Legehennen gentechnikfrei ist und dass neben den EU-VO 1829/2003 und 1830/2003 die Codex-Richtlinie zur Definition der "Gentechnikfreien Produktion" von Lebensmitteln und deren Kennzeichnung erfüllt sind. Dies kann durch ein entsprechendes Zertifikat einer akkreditierten Prüfstelle erfolgen.

Als ein Kriterium zur Erhöhung des Tierwohls in der Haltung von Legehennen wurde festgelegt, dass Frischeier von Legehennen stammen müssen, deren Schnäbel nicht gekürzt wurden. Die Kürzung der Schnäbel darf weder im Kükenstadium noch später erfolgen. (Erklärung: In der landwirtschaftlichen Nutztierhaltung werden den Tieren häufig die Schnäbel gekürzt, um sie von aggressivem Pickverhalten abzuhalten. In einer umsichtig und sorgsam betriebenen Legehennenhaltung ist das im Regelfall nicht notwendig).

Dies gilt durch eine EU-Bio-Zertifizierung für Eier und Eiprodukte aus biologischer Landwirtschaft als nachgewiesen. Für Eier und Eiprodukte aus Freilandhaltung ist ein Zertifikat eines entsprechenden Zertifizierungsprogramms als Nachweis notwendig.

### **Kennzeichnung auf dem Hühnerfrischei (Schalenei):**

Um die Rückverfolgbarkeit der für den menschlichen Verzehr bestimmten Frischeier (Klasse A) zu gewährleisten, wurde gesetzlich geregelt, dass auf dem Ei der sog. Erzeugercode mit folgenden Daten angegeben werden muss:

- **Haltungsform:** "0" steht für Bioproduktion, "1" für Freilandhaltung, nicht entsprechend für die Beschaffung der Stadt Wien: "2" für Bodenhaltung und "3" für Käfighaltung, auch ausgestalteter Käfig (= Kleingruppenhaltung in Deutschland)
- **Herkunftsland** in Form eines Buchstabencodes („AT“ steht beispielsweise für Österreich).
- **Betriebsnummern:** In Österreich wird der Betrieb über die LFBIS-Nummer identifiziert

Die Betriebsnummer kann noch um eine Stallnummer ergänzt werden, diese wird durch einen Bindestrich von der Betriebsnummer getrennt (= LFBIS-Nummer, siehe § 5 Abs. 3 der Verordnung über Vermarktungsnormen für Eier).

Zusätzliche freiwillige Angaben nach den Vermarktungsnormen sind

- **Mindesthaltbarkeitsdatum** („MHD“) auf dem Ei
- **Angaben zur Ernährung** der Legehennen
- **Angaben zum Ursprung** der Eier

### **Mindesthaltbarkeitsdatum bei Hühnerfrischei (Schalenei):**

Artikel 13 der VO (EG) Nr. 589/2008 beschränkt das Mindesthaltbarkeitsdatum von Eiern auf 28 Tage nach dem Legedatum. Weiters sieht der Artikel 6 dieser Verordnung vor, dass Eier innerhalb von 10 Tagen nach dem Legen sortiert, gekennzeichnet und verpackt sein müssen.

Bezüglich der Kennzeichnung von Eiprodukten wird auf Art.9 Abs.1 lit. f der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel verwiesen.

### **Anforderungen an Eier der Güteklasse A**

Nur Eier der Güteklasse A dürfen als „Frischware“ für den Direktverzehr in Verkehr gebracht werden. Diese müssen den nachstehend angeführten Qualitätskriterien entsprechen und nach Gewichtsklassen sortiert sein.

Qualitätsmerkmale für Eier der Güteklasse A sind einzuhalten.

GEWICHTSKLASSEN - Eier der Güteklasse A sind nach folgenden Gewichtsklassen zu sortieren:

- XL sehr groß: 73 g und darüber;
- L groß: 63 g bis unter 73 g;
- M mittel: 53 g bis unter 63 g;
- S klein: unter 53 g.

Gemäß Anhang III Abschnitt X der VO (EG) Nr. 853/2004 gelten folgende besondere Anforderungen:

- Eier müssen im Erzeugerbetrieb bis hin zum Verkauf an die Endverbraucherinnen/-verbraucher sauber, trocken und frei von Fremdgeruch gehalten sowie wirksam vor Stößen und vor Sonneneinstrahlung geschützt werden.
- Eier müssen bei einer – vorzugsweise konstanten – Temperatur aufbewahrt und befördert werden, die die hygienische Beschaffenheit der Erzeugnisse am besten gewährleistet.
- Eier der Klasse A müssen binnen 21 Tagen nach dem Legen an die Verbraucherinnen/Verbraucher abgegeben werden.

Eier, die der Klasse A nicht entsprechen, sind in die Güteklasse B einzustufen und dürfen nur an zugelassene Unternehmerinnen bzw. Unternehmer der Nahrungsmittelindustrie und Nichtnahrungsmittelindustrie abgegeben werden. Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung (wie z. B. Spitäler) gelten nicht als zugelassene Unternehmerinnen bzw. Unternehmer der Nahrungsmittelindustrie.

### **Kennzeichnung der Verpackungen für Schalenei lt. Leitfaden des BMLFUW für Vermarktungsnormen für Eier**

Neben den Kennzeichnungsvorgaben nach den lebensmittelrechtlichen Vorschriften, wie

- Name oder Firma und Anschrift der Verpackerin bzw. des Verpackers
- oder einer/eines in der Gemeinschaft niedergelassenen Verkäuferin bzw. Verkäufers
- Verkehrsbezeichnung

sind zusätzlich nach den Vermarktungsnormen verpflichtend anzugeben:

- Kennnummer der Packstelle
- Güteklasse
- Gewichtsklasse
- Zahl der verpackten Eier
- Mindesthaltbarkeitsdatum
- Verbraucherhinweis (Empfehlung an die Verbraucher, die Eier nach dem Kauf bei Kühlschranktemperatur zu lagern)
- Art der Legehennenhaltung



- Erklärung des Erzeugercodes.

Auf die vom Bundesministerium für Gesundheit veröffentlichte „Leitlinie für eine gute Hygienepraxis für Eierpack- und Eiersammelstellen“ wird hingewiesen.

## **2. Mindestanforderungen an die Leistung in der Leistungsbeschreibung**

### **Mindestanforderungen für die Beschaffung von Frischei (Schalenei) sowie Eiprodukten der 1. Verarbeitungsstufe (Pasteurisiertes Hühnervollei, Hühnereigelb und Hühnereiweiß, Trocken-Ei)**

In die Leistungsbeschreibung sind folgende Mindestanforderungen für Eier und Eiprodukte aufzunehmen:

- Eier nur aus der konventionellen Freilandhaltung oder der ökologischen Haltung (= Bio-Haltung).
  - Für den Nachweis, dass Eier und Eiprodukte aus biologischer Landwirtschaft stammen, ist ein gültiges Prüfzertifikat einer anerkannten Kontrollstelle beizubringen, aus dem ersichtlich ist, dass die angebotenen Produkte der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 entsprechen (EU-Bio-Zertifizierung),
  - Ersichtlich ist die Herkunft auch direkt am Stempelaufdruck von Schaleneiern: "0" für ökologische Haltung und "1" für konventionelle Freilandhaltung.
  - Für Eiprodukte der 1. Verarbeitungsstufe (z. B. Flüssigei, Trockenei) ist ein Zertifikat über die Herkunftssicherung "Ei" mit Hinweis auf Freilandhaltung (Zertifikat HG aus Freilandhaltung oder gleichwertiger Nachweis) notwendig.
- Die Fütterung der Legehennen muss nachweislich mit gentechnikfreien Futtermitteln erfolgen.
  - Für Hühnerfrischei ist der Nachweis zu erbringen, dass im Futter für die Legehennen ausschließlich Futtermittel eingesetzt wurden, die neben den EU-VO 1829/2003 und 1830/2003 die Codex-Richtlinie zur Definition der „Gentechnikfreien Produktion“ von Lebensmitteln und deren Kennzeichnung erfüllen. Dies kann durch ein entsprechendes Zertifikat einer akkreditierten Prüfstelle erfolgen.
- Ab dem 1. April 2019 müssen die Frischeier von Legehennen stammen, denen die Schnäbel nicht gekürzt wurden, weder im Kükenstadium noch danach.
  - Der Nachweis erfolgt für Eier aus biologischer Landwirtschaft durch eine EU-Bio-Zertifizierung, für Eier aus Freilandhaltung durch ein entsprechend anerkanntes europäisches Gütesiegel oder ein gleichwertiges Zertifizierungsprogramm, das die Kürzung der Schnäbel bei Legehennen verbietet.
- Herkunft, Mengenfluss und Rückverfolgbarkeit der Eier und Eiprodukte müssen über ein anerkanntes Kontroll- und Überwachungssystem sichergestellt sein. Anbieterinnen bzw. Anbieter müssen Vertragspartner der Österr. Eierdatenbank sein oder sich eines gleichwertigen Systems zur Absicherung der Herkunft, des Mengenflusses und der Rückverfolgbarkeit (zum Bsp. des Vereins für kontrollierte alternative Tierhaltung - KAT-Deutschland) bedienen.

## **Mindestanforderungen für die Beschaffung von Lebensmitteln, die Frischei und/oder Eiprodukte enthalten (2. Verarbeitungsstufe)**

- Für alle Lebensmittel und Speisen mit einem Gehalt an Frischei, pasteurisiertem Hühnervollei, Hühnereigelb oder Hühnereiweiß von über 15 Massen-% bzw. einem Gehalt an Trockenei von über 3 Massen-%, ist ab dem 1. April 2019 der Nachweis zu erbringen, dass das ursprüngliche Frischei aus der konventionellen Freilandhaltung oder der ökologischen Haltung (= Bio-Haltung) stammt.
  - Der Nachweis kann durch eine EU-Bio-Zertifizierung und/oder durch ein Zertifikat über die Herkunftssicherung "Ei" mit Hinweis auf Freilandhaltung oder ein gleichwertiges Gütesiegel für Freilandhaltung (z. B. Zertifikat HG aus Freilandhaltung) erfolgen.
- Für alle Lebensmittel und Speisen mit einem Gehalt an Frischei, pasteurisiertem Hühnervollei, Hühnereigelb oder Hühnereiweiß von über 15 Massen-% bzw. einem Gehalt an Trockenei von über 3 Massen-%, ist ab dem 1. Jänner 2020 der Nachweis zu erbringen, dass die Fütterung der Legehennen des verarbeiteten Ausgangsproduktes (Hühnerfrischei) nachweislich mit gentechnikfreien Futtermitteln erfolgte.
  - Für das Ausgangsprodukt ist der Nachweis zu erbringen, dass im Futter für die Legehennen ausschließlich Futtermittel eingesetzt wurden, die neben den EU-VO 1829/2003 und 1830/2003 die Codexrichtlinie zur Definition der "Gentechnikfreien Produktion" von Lebensmitteln und deren Kennzeichnung erfüllen. Dies kann durch ein entsprechendes Zertifikat einer akkreditierten Prüfstelle (in Österreich - Gentechnikfrei-Zertifikat der ARGE Gentechnikfrei oder eine gleichwertige europäische Zertifizierung, wie zum Beispiel des Verbandes Lebensmittel ohne Gentechnik VLOG) erfolgen.
  - Dies kann durch ein entsprechendes Gentechnikfrei-Zertifikat (z. B. in Österreich ARGE Gentechnikfrei) oder eine gleichwertige europäische Zertifizierung, z. B. VLOG erfolgen.
- Für alle Produkte mit einem Gehalt an Frischei, pasteurisiertem Hühnervollei, Hühnereigelb oder Hühnereiweiß von kleiner oder gleich 15 Massen-% bzw. einem Gehalt an Trockenei von kleiner oder gleich 3 Massen-% ist ab dem 1. Jänner 2020 der Nachweis zu erbringen, dass die verarbeiteten Frischeier oder Eiprodukte nicht aus der Käfighaltung bzw. aus der Haltungsform „Ausgestalteter Käfig“ stammen.
  - Der Nachweis kann durch ein entsprechend anerkanntes Zertifikat erbracht werden (z. B. HG Ei Standard oder gleichwertiges anerkanntes Zertifikat)
- Alle angebotenen Produkte müssen den jeweils geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen sowie anderen jeweils für die gegenständlichen Waren bzw. Erzeugnisse geltenden Bestimmungen entsprechen.

### 3. Verpflichtend beizubringende Nachweise

#### Verpackung

Halogenhaltige Polymere in der Verpackung sind nicht zulässig.

Die Bieterinnen bzw. Bieter haben anzugeben, an welchem Sammel- und Verwertungssystem gemäß § 13 der Verpackungsverordnung 2014, BGBl. II Nr. 184/2014 idgF, sie teilnehmen.

### 4. Anhang

#### Hinweis

- auf die geltenden Hygiene-Leitlinien für Großküchen und für Eierpack- und Eiersammelstellen idgF
- Die EU-Verbraucherinformationsverordnung Nr. 1169/2011 zur Lebensmittel-Kennzeichnung ist zu beachten.
- Neben den Verwertungspflichten der Verpackungsverordnung 2014 sind insbesondere auch die allgemeinen Behandlungspflichten nach § 15 BGBl. I Nr. 102/2002 Abfallwirtschaftsgesetz zu befolgen.
- Die im Abschnitt 2. „*Mindestanforderungen für die Beschaffung von Lebensmitteln, die Frischei und/oder Eiprodukte enthalten (2. Verarbeitungsstufe)*“ genannten Massenprozentsätze von 15% für den Gehalt an Frischei, pasteurisiertem Hühnervollei, Hühnereigelb oder Hühnereiweiß bzw. 3% für den Gehalt an Trockenei, sollen innerhalb der nächsten 3-5 Jahre auf 5% (Frischei, pasteurisiertem Hühnervollei, Hühnereigelb oder Hühnereiweiß) bzw. 1% (Trockenei) abgesenkt werden.