

# **Nachhaltige Kriterien für die Beschaffung von Hühner- und Putenfleisch sowie verarbeiteten Produkten**

Kriterienkatalog 09007

14. März 2022

**ÖkoKauf  
WIEN**



# ÖkoKauf Wien

Arbeitsgruppe 09 Lebensmittel

Arbeitsgruppenleiterin:

Mag.<sup>a</sup> Adelheid Sagmeister

Stadt Wien - Umweltschutz

Dresdner Straße 45, 1200 Wien

Telefon: +43 1 4000 73568

E-Mail: [adelheid.sagmeister@wien.gv.at](mailto:adelheid.sagmeister@wien.gv.at)

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

**Unter Mitwirkung von:**

- Stadt Wien - Umweltschutz
- Stadt Wien - Forst- und Landwirtschaftsbetrieb
- Bio Forschung Austria
- Wiener Gesundheitsverbund
- Kuratorium Wiener Pensionisten-Wohnhäuser
- Zentrale Arbeitsgemeinschaft Geflügel (ZAG)

# Inhalt

<b>1. Einleitung .....</b>	<b>4</b>
<b>2. Information für Beschaffer*innen .....</b>	<b>6</b>
2.1. Haltungsbedingungen für Hühner und Puten .....	7
2.1.1. Biologische Haltung von Masthühnern und Puten .....	7
2.1.2. Konventionelle Haltung von Masthühnern und Puten .....	8
2.2. Tierfutter .....	8
2.3. Tiergesundheit und Lebensmittelsicherheit .....	9
2.4. Verwertung des ganzen Tieres .....	10
2.5. Transport und Schlachtung .....	10
2.6. Verpackung.....	10
2.7. Lebensmittelabfallvermeidung .....	12
<b>3. Mindestanforderungen an die Leistung in der Leistungsbeschreibung.....</b>	<b>13</b>
3.1. Frischfleisch und Tiefkühlware inkl. Faschiertem (unverarbeitet) von Huhn und Pute aus konventioneller Produktion .....	13
3.2. Fleisch der 1. und 2. Verarbeitungsstufe von Huhn und Pute aus konventioneller Produktion.....	15
3.3. Hinweis .....	15
<b>4. Weitere optionale, darüber hinausgehende qualitative Aspekte.....</b>	<b>16</b>
<b>5. Verpflichtend beizubringende Nachweise .....</b>	<b>17</b>
<b>6. Rechtliche Grundlagen .....</b>	<b>17</b>
6.1. Mindestanforderungen an die Leistung (Produktanforderungen oder Vertragserfüllungsklauseln). 17	
6.2. Zuschlagskriterien .....	17
6.3. Eignungskriterien.....	18
6.4. Qualitätsbezogene Aspekte .....	18
6.5. Nachweis der Erfüllung.....	19
6.6. Zusammenfassung .....	19

# 1. Einleitung

Der Umwelt- und Klimaschutz sowie die soziale und ethische Verantwortung sind wichtige Ziele der Wiener Stadtverwaltung. Dazu zählen neben der Schonung natürlicher Ressourcen und der Vermeidung von umweltbelastenden Stoffen und Abfällen vor allem der Schutz von Mensch, Tier und Umwelt vor Ausbeutung sowie die Einhaltung der Menschenrechte entlang der gesamten Lieferkette. Diese Ziele werden auch in entsprechenden politischen Beschlüssen, wie z. B. „*Wien isst G.U.T.* (Gesund – Umwelt- und klimafreundlich – Tierfair) <sup>1</sup>, oder in Beschlüssen zur Herkunftstransparenz oder zur Lieferkettenverantwortung zum Ausdruck gebracht.

Ökologisch-nachhaltige Anforderungen gehen dabei Hand in Hand mit hoher Qualität und Sicherung der Versorgung mit Lebensmitteln im Sinne des § 5 des Bundesverfassungsgesetzes über die Nachhaltigkeit, den Tierschutz, den umfassenden Umweltschutz, die Sicherstellung der Wasser- und Lebensmittelversorgung und die Forschung<sup>2</sup>.

Mit dem Programm ÖkoKauf Wien setzt die Stadt Wien seit 1998 hohe Standards für ein nachhaltiges Beschaffungswesen und legt mit dem Einkauf von möglichst *G.U.T.* produzierten Lebensmitteln ein Bekenntnis zu einer qualitativ hochwertigen und nachhaltigen Versorgung mit Lebensmitteln ab. Ein wesentliches Element sind dabei wertmäßig festgelegte „Bio-Quoten“, die entsprechend den politischen Vorgaben angepasst werden.

Derzeit liegt die Bio-Quote als Mindestanforderung bei 30 % und ist wertmäßig über den gesamten jährlichen Lebensmitteleinkauf zu verstehen. Der oben erwähnte Beschluss des Wiener Landtages zu *Wien isst G.U.T.* sieht vor, dass in den nächsten Jahren diese Bio-Quote stufenweise erhöht wird. Im Bereich der Kindergärten und Schulen der Stadt Wien liegt sie bereits bei 50 %. Neben der generellen Bio-Quote können in produktspezifischen Kriterienkatalogen höhere Prozentsätze festgelegt werden.

Wichtig ist es zu betonen, dass biologische Produktion, Regionalität, Saisonalität und Gentechnikfreiheit als eine funktionale Einheit zu sehen sind. Regionalität bezieht sich in diesem Zusammenhang auf das gesamte Produktionssystem und schließt beispielsweise den Bezug von möglichst regional produzierten Futtermitteln mit ein.

Die Beschaffung von biologischen Lebensmitteln oder von tierischen Produkten aus einer Produktion mit höherem Tierwohlstandard kann auch dazu führen, dass in der Anschaffung höhere Kosten anfallen. Im Rahmen einer ökologischen und ethischen Gesamtrechnung, in der externe Faktoren berücksichtigt werden, zeigt sich in der Regel eine positive Bilanz zu Gunsten der höheren Qualität. Denn Umwelt- und Klimaschäden, Verlust an Biodiversität, Tierleid, prekäre Arbeitsverhältnisse, ökologisch unerwünschte Lenkungseffekte finanzieller Maßnahmen (z. B.

---

<sup>1</sup> [www.umweltschutz.wien.gv.at/nachhaltigkeit/wien-isst-gut.html](http://www.umweltschutz.wien.gv.at/nachhaltigkeit/wien-isst-gut.html)

<sup>2</sup> BGBl. I 111/2013 i.d.g.F

Förderpolitik zu Gunsten der Agrarindustrie) haben ebenfalls einen Preis, der in der Regel von der Allgemeinheit bezahlt werden muss.

Die Lebensmittelproduktion verursacht ca. 25 – 30 % der Treibhausgas-Emissionen, wobei für tierische Lebensmittel etwa der Faktor fünf gegenüber pflanzlichen Lebensmitteln zu veranschlagen ist. Das entstandene Leid von Mensch und Tier lässt sich natürlich nicht in Zahlen fassen.

Täglich werden in Kindergärten, Schulen, Kranken- und Pflegeeinrichtungen sowie in Wohnhäusern für Pensionist\*innen der Stadt Wien etwa 100.000 Speisen ausgegeben. Die verbindlichen Mindestanforderungen von ÖkoKauf Wien sind dabei im Zuge der öffentlichen Beschaffung unter Berücksichtigung des Bundesvergabegesetzes 2018 regelmäßig anzuwenden. Darüber hinaus werden Hinweise zu weiteren freiwilligen Aspekten (mögliche Zuschlagskriterien) aufgezeigt. Ziel ist es, diese Kriterien im Rahmen der individuellen Möglichkeiten im Sinne der Nachhaltigkeit laufend weiterzuentwickeln.

Eine wesentliche Grundlage für die Erarbeitung von Kriterien stellt das ÖkoKauf Wien-Positionspapier „Nachhaltiger Einkauf von Lebensmitteln und Speisen durch die Stadt Wien“<sup>3</sup> dar. Dieses beinhaltet die wesentlichen Grundsätze für einen nachhaltigen Einkauf von Lebensmitteln und zielt auf die Minimierung negativer Auswirkungen entlang der gesamten Wertschöpfungskette ab.

#### **Der gegenständliche Kriterienkatalog bezieht sich dabei auf Prinzipien wie:**

- Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft
- Tierwohl
- Regionalität
- Saisonalität und Frische
- Reduktion tierischer Produkte
- hohe Sozialstandards in Produktion und Handel
- geringer Verarbeitungsgrad
- Gentechnikfreiheit
- Minimierung von Abfall und insbesondere Lebensmittelabfällen
- Umwelt- und Klimaschutz

Ziel des gegenständlichen Kriterienkataloges ist es, Mindestanforderungen für die Beschaffung von Hühner- und Putenfleisch durch die Stadt Wien festzulegen. Der Bio-Anteil wird beginnend bei aktuell 20 % auf mindestens 30 % im Jahr 2025 bis hin zu mindestens 60 % im Jahr 2030 angehoben, um den heimischen Produzent\*innen die Möglichkeit zu geben sich auf die neue Marktsituation einzustellen. Darüber hinaus werden Anregungen zu möglichen freiwilligen Zuschlagskriterien bezüglich Lebensmittelabfallvermeidung gegeben.

---

<sup>3</sup> [www.umweltschutz.wien.gv.at/oekokauf/pdf/lebensmittel-positions-papier-lang.pdf](http://www.umweltschutz.wien.gv.at/oekokauf/pdf/lebensmittel-positions-papier-lang.pdf)

## 2. Information für Beschaffer\*innen

Im Jahr 2020 betrug der Geflügelbestand in Österreich über 14 Mio. Stück. In Summe gab es in Österreich 687 Hühnermastbetriebe, davon 631 mit mindestens 1000 Stallplätzen, der Bioanteil lag bei etwa 26 %. Von den in etwa 168 Putenmastbetrieben wurden 41 biologisch bewirtschaftet.

Von den neun Schlacht- und Zerlegebetrieben für Geflügel befinden sich die vier größten in Oberösterreich, Kärnten und der Steiermark, d. h. in den Bundesländern mit den meisten Mastbetrieben. Zusätzlich gibt es noch einen Zerlegebetrieb für Suppenhühner und zwei für Puten. Insgesamt werden in Österreich pro Jahr etwa 100 Mio. Mast- und Suppenhühner geschlachtet.

Nachhaltiger und verantwortungsvoller Einkauf von Geflügel und Geflügelprodukten bedeutet für die Beschaffung einerseits, auf die Gesundheit und das Wohlbefinden der Tiere bis zu ihrer Schlachtung zu achten und andererseits, eine hohe Qualität des Fleisches und der Fleischprodukte im Sinne der Konsument\*innen sicherzustellen. Unter Beachtung von Tierwohlkriterien hergestellte tierische Lebensmittel stellen einen Kompromiss zwischen beiden Zielen dar und zeichnen sich durch hohe Qualität und guten Geschmack aus.

Das bedeutet auch, dass die Tiere während der Haltung mit qualitativ hochwertigen und gentechnikfreien Futtermitteln gefüttert werden und durch regelmäßige fachtierärztliche Betreuung und eine artgerechte Fürsorge durch die Tierhalter\*innen möglichst gesund gehalten werden. Die gesamte Haltung der Tiere bis zu ihrer Schlachtung und die Schlachtung selbst sollen tierethisch korrekt erfolgen und das Leid der Tiere auf ein Mindestmaß reduzieren. Das schließt auch den Transport der Tiere zum Schlachthof mit ein, der möglichst kurz zu halten ist, um die Tiere nicht zusätzlichem Stress auszusetzen. Die ausschließliche Beschaffung von Bio-Hühner- und Putenfleisch ist erstrebenswert, da hier die strengsten Standards gelten. Eine solche ist derzeit nur schrittweise realisierbar, sodass dieser Kriterienkatalog den Weg über die Festlegung von Mindestanforderungen wählt - mit dem Ziel einer kontinuierlichen Anpassung.

Die Intention von ÖkoKauf Wien bzw. dieses Katalogs ist es, durch entsprechende Bewusstseinsbildung und Information einen Beitrag zur Entwicklung einer ökologischen und tierethisch vertretbaren Tierhaltung zu unterstützen. Dies ist auch im Sinne des oben erwähnten Landtagsbeschlusses zur Lieferkettenverantwortung und der Einhaltung der UN-Nachhaltigkeitsziele entlang der gesamten Lieferkette. Ein besonderer Fokus liegt darauf, keine Lebensmittel, insbesondere tierischen Ursprungs, wegzuerwerfen.

## 2.1. Haltungsbedingungen für Hühner und Puten

Im Sinne der Gesundheit und des Wohlbefindens der Tiere sollte die Tierhaltung im landwirtschaftlichen Betrieb so artgerecht wie möglich erfolgen. Die Tieranzahl bzw. das maximale Tiergewicht pro Quadratmeter Stallfläche sind deshalb durchgängig über die Aufenthaltsdauer der Tiere im Betrieb zu beachten/einzuhalten.

Aus tierethischen Gründen und im Interesse der Konsument\*innen ist bei der Beschaffung von Fleisch und Produkten von Legehennen besonderes Augenmerk darauf zu legen, dass diese nicht aus Käfighaltung stammen. Diese Haltungsform ist zwar in Österreich und in der EU verboten, kann aber Importe betreffen.

Die 1. Tierhaltungsverordnung des Bundes legt Mindestanforderungen für die Haltung von Hausgeflügel fest (Anlage 6). Für die biologische Geflügelhaltung legt die VO (EG) Nr. 834/2007 (ab 1.1.2022: Verordnung (EU) 2018/848) höhere Standards fest.

### 2.1.1. BIOLOGISCHE HALTUNG VON MASTHÜHNERN UND PUTEN

In der biologischen Haltung dürfen EU-weit auf einem Quadratmeter maximal 21 kg Hühner oder Puten gehalten werden. Viel seltener gibt es einen beweglichen Stall. In diesem Fall sind 30 kg Hühner pro Quadratmeter erlaubt, wenn alle gleichzeitig im Stall wären.

#### **Zu den wichtigsten Vorschriften in der Biohaltung von Masthühnern und Puten gehören:**

- Verpflichtender Grünauslauf mit Schatten- und Schutzelementen bei Masthühnern 4 m<sup>2</sup> pro Tier und bei Puten 10 m<sup>2</sup> pro Tier
- Es ist verpflichtend Einstreumaterial anzubieten, damit die Tiere ihre physiologischen Bedürfnisse (Scharren etc.) besser ausleben können.
- Erhöhte Ebenen sind ab 2022 verpflichtend, bei Masthühnern 25 cm<sup>2</sup> erhöhte Ebene oder 5 cm Sitzstange, bei Puten 100 cm<sup>2</sup> erhöhte Ebene oder 10 cm Sitzstange.
- Es dürfen max. 4800 Masthühner bzw. 2500 Puten in einer Herde gehalten werden. Maximal 1600 m<sup>2</sup> Gesamtstallfläche pro Betrieb. Diese Obergrenzen sollen die Verbreitung von Krankheiten verhindern.
- Langsam wachsende Rassen: In der biologischen Landwirtschaft werden Rassen mit maximalen Tageszunahmen von 40g bei Masthühnern bzw. 80g bei weiblichen und 115g bei männlichen Puten eingesetzt oder ein Mindestschlachtalter von 81 Tagen bei Masthühnern, 100 Tagen bei Truthennen bzw. 140 Tagen bei Truthähnen eingehalten. Allgemein liegt das Schlachtalter bei langsam wachsenden Rassen bei Masthühnern bei 50-60 Tagen (Vergleich konv. bei 28-35 Tagen), bei Puten bei 20-22 Wochen (Vergleich konv. 14-15 Wochen bei weiblichen bzw. 19-20 Wochen bei männlichen Puten).

## 2.1.2. KONVENTIONELLE HALTUNG VON MASTHÜHNERN UND PUTEN

### 2.1.2.1 Ausgestaltung des Stalles für mehr Tierwohl in konventionellen Betrieben

Hühner und Puten suchen zum Ruhen oder als Rückzugsort gerne erhöhte Plätze auf, wo sie sich sicher und wohl fühlen. In der Natur wären das Bäume, auf die sie zum Schutz und zum Schlafen fliegen. Im Stall sollen Sitzstangen oder erhöhte Ebenen diese Funktion übernehmen.

Hühner und Pute brauchen in der Stallhaltung Beschäftigungsmaterial, um ihren Erkundungsdrang und andere natürliche Verhaltensweisen auszuleben. Steht kein den Bedürfnissen entsprechendes Material, wie zum Beispiel Stroh, Heu oder Picksteine, zur Verfügung, führt dies bei den Tieren zu Langeweile und aufgetauter Frustration, die wiederum in aggressives Verhalten gegenüber den Artgenossen und sich selbst münden können.

### 2.1.2.2 Masthühner

In der konventionellen Masthühnerhaltung erlauben die gesetzlichen Bestimmungen in der Europäischen Union maximal 42 kg Tiergewicht pro Quadratmeter, also doppelt so viel wie in der biologischen Haltung. Die meisten EU Länder haben diese Bestimmungen in ihre nationale Gesetzgebung übernommen.

Die Anforderungen an die Haltung von Masthühnern in Österreich sind mit maximal 30 kg Tiergewicht pro Quadratmeter zu jedem Zeitpunkt der Tierhaltung deutlich strenger. Außerhalb der EU gibt es kaum eine gesetzliche Begrenzung des Tierbesatzes.

### 2.1.2.3 Puten

Bei Puten sind in Österreich max. 40 kg Tiergewicht pro Quadratmeter erlaubt. Im europäischen Raum und darüber hinaus gibt es derzeit keine verbindlichen Haltungsbestimmungen für Puten. Das bedeutet, dass in anderen Ländern bis zu doppelt so viele Tiere pro Quadratmeter gehalten werden.

## 2.2. Tierfutter

Schätzungen zufolge importiert Österreich jährlich ca. 570.000 bis 734.000 t an Sojafuttermitteln, zum größten Teil aus Brasilien, Argentinien und den USA. Damit liegt ein großer Teil der Wertschöpfung der heimischen Eiweißversorgung außerhalb von Europa und die Futtermittel müssen aufwendig transportiert werden. Oft werden Regenwaldflächen für den Anbau von Soja gerodet, 75 % des nach Österreich importierten Futtersojas aus Übersee sind gentechnisch verändert. Der industrielle Sojaanbau in Teilen Südamerikas hat vielfach gravierende negative Auswirkungen auf Klima, Artenvielfalt, Umwelt (keine bzw. einseitige Fruchtfolgen, Pestizideinträge

wie Glyphosat, Gentechnikeinsatz, Regenwald-Zerstörung, Bodenverdichtung resp. Bodendegradation)<sup>4</sup>. Aus diesen Gründen wird in diesem Katalog die Verwendung von Futtermitteln aus Europa als Mindestanforderung festgelegt.

Die Fütterung der Hühner und Puten mit gentechnikfreien Futtermitteln ist ein wichtiges Qualitäts- und Nachhaltigkeitsmerkmal. Für Masthühner und Puten ist daher der Nachweis zu erbringen, dass das Futter 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.

In der biologischen Landwirtschaft müssen die verwendeten Futtermittel gentechnikfrei sein und zu mindestens 30 % vom eigenen Betrieb oder aus biologischen Betrieben im gleichen Gebiet stammen. Dadurch wird auch der CO<sub>2</sub>-Ausstoß reduziert. Außerdem ist verpflichtend Raufutter (wie frisches Gras, Silage oder Heu) in die Fütterung der Masthühner und Puten beizugeben.

## 2.3. Tiergesundheit und Lebensmittelsicherheit

Die Qualität und die Lebensmittelsicherheit des Fleisches hängen maßgeblich von den Haltungsbedingungen und der Tiergesundheit ab. Deshalb ist die Teilnahme an einem Qualitätsprogramm, das auch eine tierärztliche Betreuung des Tierbestandes beinhaltet, verpflichtend.

**Durch die damit verbundene enge Kooperation mit der Betreuungstierärzt\*innen ergeben sich zusätzlich folgende Vorteile:**

- Kompetente Bestandsbetreuung, Bestandserhebung und Beratung
- Optimierung der Tiergesundheit
- Reduzierung des Arzneimitteleinsatzes
- Tierärztlich überwachte Arzneimittelanwendung durch die Tierhalter\*innen (Rechtssicherheit)
- Lebensmittelsicherheit (z. B. durch Salmonellenuntersuchungen)

Der prophylaktische Antibiotikaeinsatz ist in Österreich, aber auch in der EU, verboten. Außerhalb der EU werden Antibiotika oft vorbeugend dem Tierfutter beigemischt. In Österreich dürfen Tierärzt\*innen Antibiotika nur nach zuvor erfolgter Diagnose einsetzen. Der übermäßige Einsatz von Antibiotika kann Resistenzbildungen bei Bakterien fördern. Bakterien, welche potenziell auf den Menschen übertragbar sind, wie beispielsweise Salmonellen oder Campylobacter, unterliegen dabei besonderen Bestimmungen und werden im Rahmen eines nationalen Monitorings erfasst, überwacht und im Rahmen der Programme (ohne Antibiotika) bekämpft. In der Biolandwirtschaft gilt nach dem Einsatz von Antibiotika eine doppelte Wartezeit im Vergleich zur konventionellen Landwirtschaft,

---

<sup>4</sup> <https://www.wien.gv.at/kontakte/ma22/studien/pdf/futtermittel-uebersee-auswirkungen.pdf>

pro Tier ist außerdem nur eine Behandlung erlaubt (bei mehreren Behandlungen wird das Tier als konventionell eingestuft).

## 2.4. Verwertung des ganzen Tieres

Grundsätzlich muss die Speiseplangestaltung in öffentlichen Einrichtungen auf den Kostformenkatalog, die jeweiligen Ernährungsempfehlungen für die zu verpflegende Personengruppe sowie auf die jeweilige Ausstattung der Küchen Rücksicht nehmen.

Trotz dieser speziellen Erfordernisse sollte beim Einkauf von Hühner- und Putenfleisch auf die bestmögliche Verwertung des ganzen Tieres Rücksicht genommen werden. Dies betrifft insbesondere die Auswahl geeigneter Fleischteile (z. B. Brustfleisch) und zwar nicht nur für Frischfleisch, sondern auch für vorgegarte oder verarbeitete Produkte. Entstehende Synergien wie ein verbessertes Preis-Leistungsverhältnis könnten dabei durch öffentlichen Einkäufer\*innen und Anbieter\*innen gleichermaßen genutzt werden.

## 2.5. Transport und Schlachtung

Transport und Schlachtung sollten so gestaltet werden, dass sie möglichst wenig zu Tierleid beitragen. Auf möglichst kurze Transportzeiten und insbesondere auf einen stressfreien Transport ist Wert zu legen. Beispielsweise können der Vorgang der Ver- und Entladung, das Platzangebot am Transporter oder die Versorgung mit Trinkwasser für mehr Tierwohl sorgen.

Auch der Vorgang der Schlachtung kann durch verschiedene Maßnahmen erheblich stressfreier werden. Beim Betäubungsverfahren sollte eine stufenweise CO<sub>2</sub>-Betäubung bevorzugt angewandt werden. Bei der sogenannten Wasserbad-Betäubung (Elektro-Betäubung) stehen aus Tierschutzsicht sowohl die dabei praktizierte Kopfüber-Aufhängung und das Einhängen der Vögel in die Schlachtbügel als auch die variierende Strommenge sehr stark in der Kritik. In Pilotprojekten werden verschiedene Methoden erprobt, zum Beispiel eine mobile Schlachtung. Weitere Maßnahmen sind beispielsweise die Gestaltung des Wartestalls oder die Einschulung des Personals. Wichtig ist auch, wie viel Zeit den Mitarbeiter\*innen pro Tier zur Verfügung steht.

## 2.6. Verpackung

Entsprechend der Hierarchie in der Abfallwirtschaftsgesetzgebung ist die Abfallvermeidung dem Recycling vorzuziehen. Durch Abfallvermeidung werden Ressourcen am besten eingespart. Abfälle können durch genaue Planung, umsichtigen Einkauf und gutes Management vermieden werden. Bei Lebensmitteln, die verpackt werden, im Fall von Geflügel insbesondere bei vorgegarten und

verarbeiteten Produkten, sind daher Mehrweg-Verpackungen bzw. Mehrweg-Transportverpackungen Einwegsystemen vorzuziehen.

**Passend für die jeweilige Ausschreibung sind die folgenden Bestimmungen zu konkretisieren:**

- Produkte sind in Mehrwegverpackungen zu liefern sofern diese in Mehrweg erhältlich sind und Sicherheitsbestimmungen dem nicht entgegenstehen. Mehrweg-Transportverpackungen sind einzusetzen sofern keine Sicherheits- bzw. arbeitsrechtlichen Bestimmungen dem entgegenstehen.
- Produkte, die nicht in Mehrweg erhältlich sind und in größeren Mengen benötigt werden, sind in Abstimmung mit den Auftraggeber\*innen in für den jeweiligen Bedarf sinnvollen Großgebinden zu liefern um Verpackungsabfälle zu minimieren.
- Eingesetzte Einwegverpackungen müssen im Sinne der Kreislaufwirtschaft recyclingfähig ausgeführt sein. Verkaufsverpackungen im Sinne der Verpackungsverordnung müssen aus Materialien bestehen, die zulässigerweise in die von der kommunalen Sammlung bereitgestellten Altstoffsammelbehälter eingebracht werden können, wie z. B. Glas, Metalle, Kunststoff, Getränkekarton, Papier. Oder sie werden vom Lieferanten wieder vollständig zurückgenommen. Das Recycling der zurückgenommenen Verpackungen ist nachzuweisen.
- Zurückgenommene Umverpackungen sind nachweislich einem Recycling zuzuführen.
- Folien und etwaige geschäumte Verpackungsmaterialien müssen die entsprechenden Kennzeichnungen (PE/PP/PS/PT/etc.) tragen.
- Halogenhaltige Polymere in der Verpackung sind verboten.

## 2.7. Lebensmittelabfallvermeidung

Lebensmittel werden äußerst rohstoffintensiv produziert, kilometerweit transportiert, gekühlt und zu qualitativ hochwertigen Speisen verarbeitet. Weggeworfene Lebensmittel sind nicht nur ethisch und für die Gesellschaft ein Problem, sondern verursachen, angefangen von der Landwirtschaft über die Lebensmittelverarbeitung, den Handel bis hin zur Entsorgung durch die Konsument\*innen, unterschiedliche negative Umwelt- und Klimaauswirkungen.

# 3. Mindestanforderungen an die Leistung in der Leistungsbeschreibung

In die Leistungsbeschreibung sind folgende Mindestanforderungen an die Leistung jedenfalls aufzunehmen:

- Mindestens jeweils 20 % (ab 2023 mindestens 25 %, ab 2025 mindestens 30 %, ab 2030 mindestens 60 %) des beschafften Fleisches von Masthühnern und Puten müssen aus biologischer Haltung stammen.
  - Der Nachweis erfolgt durch eine EU-Bio-Zertifizierung.
- Verpackungen: Je nach Produkt und Anwendungsfall sind in der Ausschreibung angemessene Festlegungen hinsichtlich der Minimierung von Abfall (bspw. Mehrwegverpackungen, optimale Gebindegrößen, die allfällige Rücknahme von unvermeidbarem Verpackungsmaterial) sowie ein Verbot von halogenhaltigen Polymeren in der Verpackung vorzusehen.

## 3.1. Frischfleisch und Tiefkühlware inkl. Faschiertem (unverarbeitet) von Huhn und Pute aus konventioneller Produktion

Folgende Kriterien sind für Hühner- und Putenfleisch einzuhalten:

- Es dürfen ausschließlich Futtermittel eingesetzt werden, die neben den EU-VO 1829/2003 und 1830/2003 die Codex-Richtlinie zur Definition der „Gentechnikfreien Produktion von Lebensmitteln und deren Kennzeichnung“ erfüllen.
  - Der Nachweis erfolgt durch ein gültiges Zertifikat einer akkreditierten Prüfstelle.
- Während der Mast dürfen ausschließlich Futtermittel aus Europa verfüttert werden.
  - Der Nachweis erfolgt durch ein gültiges Zertifikat einer akkreditierten Prüfstelle (z. B. ein Nachweis, dass das Futter im Rahmen des Donau-Soja - Programms produziert wurde) oder durch gleichwertige Nachweise.

Die Betriebe, von denen die Masthühner bzw. Puten stammen, müssen folgende Kriterien erfüllen:

- Elterntierbetriebe und Brütereien müssen nachweislich zweimal jährlich durch Betreuungstierärzt\*innen werden.

- Die Mastbetriebe, von denen das Fleisch stammt, müssen nachweislich zweimal jährlich durch Betreuungstierärzt\*innen kontrolliert werden.
- Laufende Überprüfung des Höchstbesatzes an Tieren und Dokumentation in einem Herdenbestandsbuch
- Angebot zweckmäßiger, natürlicher Materialien zum Scharren und Picken
- Alarmanlagen/Notstromanlagen melden Ausfälle der Lüftung und anderer Anlagen
- kein Einsatz von antibiotischen Leistungsförderern gemäß VO (EG) Nr. 1831/2003 idgF
- Futtermittel müssen jährlich auf Salmonellen untersucht werden.
- Dokumentation über Hygiene und Reinigung, Zutritt zu den Stallungen, Schadnager und Schädlingsbekämpfung

Der Nachweis erfolgt durch ein Zertifikat einer akkreditierten Prüfstelle, Vorlage eines gültigen Zertifikates im Rahmen eines dafür relevanten Gütesiegelprogrammes (Bsp. AMA Gütesiegel) oder eines gleichwertigen Nachweises. Die folgenden Gütesiegel gelten exemplarisch als ein solcher Nachweis (jeweils i. d. g. F.): AMA-Gütesiegel, KAT Deutschland (nur für Legehennen), Tierschutzgeprüft.

**Das Fleisch von Masthühnern muss außerdem von Betrieben stammen, die folgenden Anforderungen entsprechen:**

- Bei der Haltung der Masthühner ist zu jedem Zeitpunkt der Mast ein Tiergewicht von max. 30 kg pro Quadratmeter einzuhalten (= gesetzliche Grundlage für Tierhalter\*innen in Österreich).
- Es ist ein Nachweis zu erbringen, dass den Tieren die Schnäbel nicht gekürzt wurden, weder im Küken-Stadium noch danach. (Anmerkung: Dies ist in der Bio-Tierhaltung verboten)

Der Nachweis erfolgt durch ein Zertifikat einer akkreditierten Prüfstelle, Vorlage eines gültigen Zertifikates im Rahmen eines dafür relevanten Gütesiegelprogrammes (Bsp. AMA Gütesiegel) oder eines gleichwertigen Nachweises.

**Das Putenfleisch muss außerdem von Betrieben stammen, die folgenden Anforderungen entsprechen:**

- Bei der Haltung der Puten ist zu jedem Zeitpunkt der Mast ein Tiergewicht von max. 40 kg Tiergewicht pro Quadratmeter einzuhalten.
- Es ist ein Nachweis zu erbringen, dass den Tieren die Schnäbel nicht gekürzt wurden, weder im Küken-Stadium noch danach. (Anmerkung: Dies ist in der Bio-Tierhaltung verboten)

Der Nachweis erfolgt durch ein Zertifikat einer akkreditierten Prüfstelle, Vorlage eines gültigen Zertifikates im Rahmen eines dafür relevanten Gütesiegelprogrammes (Bsp. AMA Gütesiegel) oder eines gleichwertigen Nachweises.

## 3.2. Fleisch der 1. und 2. Verarbeitungsstufe von Huhn und Pute aus konventioneller Produktion

Für mariniertes, gewürztes Hühner- und Putenfleisch sowie Wurstwaren (1. Verarbeitungsstufe), Fleischgerichte und Fleischzubereitungen aus Hühner- und Putenfleisch (Schnitzel/Cordon Bleu/Faschiertes; 2. Verarbeitungsstufe) inklusive Tiefkühlware ist der Nachweis zu erbringen, dass

- bei der Haltung der Masthühner zu jedem Zeitpunkt der Mast ein Tiergewicht von max. 30 kg pro Quadratmeter eingehalten wurde (= gesetzliche Grundlage für Tierhalter\*innen in Österreich).
- bei der Haltung der Puten zu jedem Zeitpunkt der Mast ein Tiergewicht von max. 40 kg pro Quadratmeter eingehalten wurde.
- Für das Futter der Masthühner bzw. der Puten wurden ausschließlich Futtermittel eingesetzt, die neben den EU-VO 1829/2003 und 1830/2003 die Codex-Richtlinie zur Definition der „Gentechnikfreien Produktion von Lebensmitteln und deren Kennzeichnung“ erfüllen.

Der Nachweis erfolgt jeweils durch ein Zertifikat einer akkreditierten Prüfstelle, Vorlage eines gültigen Zertifikates im Rahmen eines dafür relevanten Gütesiegelprogrammes (Bsp. AMA Gütesiegel) oder eines gleichwertigen Nachweises. Die folgenden Gütesiegel gelten exemplarisch als ein solcher Nachweis (jeweils i. d. g. F.): AMA-Gütesiegel, KAT Deutschland (nur für Legehennen), Tierschutzgeprüft.

## 3.3. Hinweis

Dieser Kriterienkatalog enthält keine Textbausteine, die unverändert in eine Ausschreibung übernommen werden können. Die allgemeinen Formulierungsvorschläge sind an die konkrete Ausschreibung anzupassen.

Die geforderten Kriterien in diesem Katalog sind teilweise sehr ambitioniert. In begründeten Fällen (z. B. wenn es die Marktsituation erfordert) ist entsprechend dem Erlass vom 11.03.2013, MDK-148782-1/13, Programm ÖkoKauf Wien „Beschaffung nach ökologischen Kriterien“ ein Abrücken von den Kriterien möglich. Diese Ausnahmen sind nachvollziehbar zu argumentieren und nur in Einzelfällen zulässig. Mögliche Alternativen sind zu überprüfen.

# 4. Weitere optionale, darüber hinausgehende qualitative Aspekte

Weitere, über die zuvor angeführten Mindestanforderungen an die Leistung in der Leistungsbeschreibung hinausgehende Aspekte können je nach Möglichkeit und Marktsituation im Vergabeverfahren berücksichtigt werden. Dies kann grundsätzlich entweder durch Produkthanforderungen (Technische Spezifikationen), Vertragserfüllungsklauseln oder Zuschlagskriterien erfolgen (siehe dazu Kapitel 6).

Je nach Möglichkeit und Marktsituation können die nachfolgenden Aspekte in einer Ausschreibung berücksichtigt werden, wobei die Texte entsprechend der Art der Umsetzung (vgl. Kapitel 6) zu formulieren sind.

- Erhöhte Sitzmöglichkeiten, wie zum Beispiel Sitzstangen oder erhöhte Ebenen, stehen den Tieren zur Verfügung
  - Nachweis: Zertifikat einer akkreditierten Prüfstelle.
- Beschäftigungsmaterial, wie zum Beispiel Stroh steht den Tieren zur Verfügung (Hinweis: dieses Kriterium ist nur für Fleisch der 1. und 2. Verarbeitungsstufe relevant, da es für die Herstellung von Frischfleisch und Tiefkühlware als Mindestkriterium festgelegt wurde, siehe Kapitel 3.1)
  - Nachweis: Zertifikat einer akkreditierten Prüfstelle.
- Überschüsse, fehletikettierte Produkte oder andere Produkte, die genussfähig aber nicht marktfähig sind werden an soziale Organisationen weitergegeben und nicht vernichtet.
  - Nachweis: Übernahmebestätigung bzw. Vertrag zur Überlassung von Lebensmitteln durch soziale Organisation.
- Erfassen der Lebensmittel-Abfallmengen im Betrieb
  - Nachweis: aktuelles Abfallwirtschaftskonzept
- Erstellen einer Leitlinie zur Abfallvermeidung im Betrieb
  - Nachweis: Leitlinie
- Schulungen werden durchgeführt um die Menge an Lebensmittelabfällen im Produktionsbetrieb zu minimieren.
  - Nachweis: Schulungsbestätigung

# 5. Verpflichtend beizubringende Nachweise

Die Bieter\*innen haben anzugeben, an welchem Sammel- und Verwertungssystem gemäß § 13 der Verpackungsverordnung 2014, BGBl. II Nr. 184/2014 i. d. g. F. sie teilnehmen.

# 6. Rechtliche Grundlagen

Im Folgenden werden die Grundlagen dieses Kriterienkataloges näher erläutert:

## 6.1. Mindestanforderungen an die Leistung (Produktanforderungen oder Vertragserfüllungsklauseln)

Unter Punkt 3 dieses Kriterienkatalogs werden die Mindestanforderungen an die zu beschaffende Leistung definiert. Im Bundesvergabegesetz 2018 (BVerG 2018) werden diese als *Technische Spezifikationen* bezeichnet und beschreiben die für die Leistung zwingend geforderten Merkmale (Mindestqualität). Diese Merkmale müssen bei der Leistungserbringung vollständig erfüllt werden.

Unter Punkt 4 dieses Kriterienkatalogs finden sich Aspekte, die je nach Möglichkeit und Marktsituation zusätzlich als Produkthanforderungen oder Vertragserfüllungsklausel berücksichtigt werden können.

Vertragserfüllungsklauseln zielen darauf ab, dass die Unternehmen während der Vertragslaufzeit zur Umsetzung von Maßnahmen verpflichtet werden, die nicht (zweckdienlich) als Produkteigenschaft oder Produkthanforderung ausgestaltet werden können. Erfahrungsgemäß müssen für eine wirksame Anwendung regelmäßig entsprechende Vertragsstrafen für den Fall der Nicht-Einhaltung vorgesehen werden. Vertragserfüllungsklauseln werden insbesondere für die Umsetzung sozialer Aspekte angewendet. Eine beispielhafte Umsetzung findet sich im Wiener Pilotprojekt „Frauenförderung und Gender-Aspekte bei der Vergabe öffentlicher Aufträge“.

## 6.2. Zuschlagskriterien

Unter Punkt 4 werden auch Vorschläge für Zuschlagskriterien, die zur Beurteilung der angebotenen Leistung herangezogen werden können, aufgelistet. Unter Zuschlagskriterien versteht das BVerG

2018 jene Kriterien, nach welchen die zur Auswahl stehenden Angebote bewertet werden, um diese reihen zu können. Sofern alle Bestimmungen eindeutig und vollständig festgelegt sind (siehe oben), kann der günstigste Preis alleine entscheidend sein. Werden nicht alle Bestimmungen eindeutig und vollständig festgelegt, müssen die daraus resultierenden möglichen Unterschiede in den Angeboten bewertet werden, um die Vergleichbarkeit der Angebote zu gewährleisten. Dafür müssen von den Auftraggeber\*innen die Kriterien vorab festgelegt werden (im Verhältnis oder in der Reihenfolge ihrer Bedeutung). Diese Kriterien dürfen nicht diskriminierend sein und müssen mit dem Auftragsgegenstand in Verbindung stehen.

Damit ist es beispielsweise möglich, für die Übererfüllung einer Mindestanforderung (s. o.) ein Zuschlagskriterium vorzusehen und damit das Ausmaß der Übererfüllung in die Ermittlung des besten Angebotes einzubeziehen.

Weitere Vorteile bei der Leistungserfüllung kommen dafür ebenso in Betracht, solange die Verbindung mit dem Auftragsgegenstand bestehen bleibt und die Festlegungen nicht diskriminierend sind. Bei der Beschaffung von Lebensmitteln kann es sich z. B. um möglichst kurze Transportwege (Einsparung CO<sub>2</sub>) oder bei tierischen Lebensmitteln um (derzeit oft noch schwer erfüllbare) Tierwohlaspekte handeln. Dadurch wird die Möglichkeit eröffnet, den Markt schrittweise in eine ökologisch nachhaltige Richtung weiter zu entwickeln.

## 6.3. Eignungskriterien

Unter Eignungskriterien (oder Eignungsanforderungen) sind nach dem BVergG 2018 jene Mindestanforderungen an die Bieter\*innen zu verstehen, die für die Auftragserfüllung notwendig und angemessen sind. Diese dürfen ebenfalls nicht diskriminierend sein und müssen in Verbindung mit dem Auftragsgegenstand stehen. Die Aspekte der Eignung sind: Befugnis (darf die Leistung erbracht werden), Zuverlässigkeit und technische (kann die Leistung erbracht werden) sowie wirtschaftliche (z.B. Risiko einer Insolvenz) Leistungsfähigkeit.

Erfüllen Anbieter\*innen diese Anforderungen nicht, sind die von ihnen stammenden Angebote zwingend auszuschneiden. Anforderungen an Produktionsbetriebe können unter bestimmten Umständen zulässige Eignungskriterien sein.

## 6.4. Qualitätsbezogene Aspekte

Bei der Beschaffung von Lebensmitteln müssen neben den allgemeinen Festlegungen (siehe oben: Mindestanforderungen, Eignungs- und Zuschlagskriterien) von den Auftraggeber\*innen auch besondere qualitätsbezogene Aspekte (im Sinne des § 20 BVergG 2018) festgelegt werden. Das kann durch die Berücksichtigung von ökologischen (auch Tier- und Bodenschutz) oder sozialpolitischen Aspekten in den

## 6.5. Nachweis der Erfüllung

Erfahrungsgemäß sind Festlegungen nur wirksam, wenn deren Einhaltung auch kontrolliert wird. Daher ist zu beachten, dass die Erfüllung aller geforderten Mindestanforderungen, Zuschlagskriterien oder sonstigen qualitativen Anforderungen an ein Produkt oder eine Leistung von den Auftraggeber\*innen mit vertretbarem Aufwand überprüfbar ist.

§ 109 BVergG 2018 sieht vor, dass zu diesem Zweck z. B. Testberichte einer Konformitätsbewertungsstelle oder einer von dieser ausgegebenen Zertifizierung (z. B. Zertifikat einer akkreditierten Kontrollstelle) verlangt werden können. Auch andere geeignete Nachweise müssen akzeptiert werden.

Es muss sichergestellt sein, dass der Aufwand für die Kontrolle im Verhältnis zur erbrachten Leistung vertretbar ist.

## 6.6. Zusammenfassung

ÖkoKauf Wien bedient sich in erster Linie der bewährten Methode, Mindestanforderungen an Leistungen oder Vertragserfüllungsklauseln vorzuschreiben. Damit kann sichergestellt werden, dass die Leistungen den geforderten Qualitäts- und Nachhaltigkeits-Standards entsprechen. Wenn im Rahmen dieser Festlegungen hier das billigste Produkt ausgewählt wird, ist sichergestellt, dass die geforderte Leistung zum besten Preis erbracht wird. Durch eine stetige Anpassung der Mindestanforderungen kann der Markt schrittweise in eine ökologisch nachhaltige Richtung weiterentwickelt werden.

Diese Entwicklung wird zusätzlich durch die mögliche Berücksichtigung optionaler Aspekte (v. a. in Richtung höheres Tierwohl) z. B. als Zuschlagskriterien verstärkt.

Auch der Ausstattung der Produktionsbetriebe (z. B. Ausgestaltung von Ställen) kommt immer stärkere Bedeutung zu. Dies kann beispielsweise über ein Biozertifikat oder diverse Tierwohllabels überprüft werden.

Wichtig ist dabei, dass die Einhaltung der Auftrags- und Vertragsbestimmungen auch mit vertretbarem Aufwand kontrolliert werden kann und an die Nichterfüllung Sanktionen geknüpft sind.