

# Nachhaltige Kriterien für die Beschaffung von Schweinefleisch sowie verarbeiteten Produkten

Kriterienkatalog 09008

2. Sept. 2024

**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
- BIO AUSTRIA
- Wiener Gesundheitsverbund
- Tierschutzombudsstelle Wien

# 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) 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>1</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 – bereits seit 1998 - 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](#) sowie der im Februar 2024 veröffentlichte Kriterienkatalog zur [Beschaffung von Lebensmitteln aus biologischer Produktion](#) sehen vor, dass in den nächsten Jahren diese Bio-Quote stufenweise erhöht wird. In den Schulen der Stadt Wien liegt sie bereits bei 50 %, bei Kindergärten sogar bei 60 %, das jeweils auf freiwilliger Basis (in beiden Fällen wird eine mengenmäßige Bio-Quote verlangt).

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

---

<sup>1</sup> BGBl. I Nr. 111/2013 idgF Bundesverfassungsgesetz über die Nachhaltigkeit, den Tierschutz, den umfassenden Umweltschutz, die Sicherstellung der Wasser- und Lebensmittelversorgung und die Forschung

Die Lebensmittelproduktion verursacht ca. 25 – 30 %<sup>2</sup> 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 120.000 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 qualitativen Aspekten (z.B. Zuschlagskriterien, Vertragserfüllungsklauseln) 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](#)“ 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 Schweinefleisch sowie verarbeiteten Produkten aus Schweinefleisch in der Gemeinschaftsverpflegung durch die Stadt Wien festzulegen.

Darüber hinaus werden Anregungen zu möglichen freiwilligen qualitativen Aspekten (z.B. Zuschlagskriterien, Vertragserfüllungsklauseln) bezüglich Tierwohl, Futtermittelherkunft sowie Lebensmittelabfallvermeidung gegeben.

---

<sup>2</sup> Srednicka-Tober et al., British Journal of Nutrition, 2016. <https://www.cambridge.org/core/journals/british-journal-of-nutrition/article/composition-differences-between-organic-and-conventional-meat-a-systematic-literature-review-and-metaanalysis/B333BCODD4B23193DDFA2273649AE0EE#>

## 2. Information für Beschaffer\*innen

Nachhaltiger und verantwortungsvoller Einkauf von Schweinefleisch 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 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-Fleisch ist erstrebenswert, da hier die strengsten Standards gelten. Eine solche ist derzeit im Schweinebereich 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. Auch die „Farm to Fork“<sup>3</sup> - Strategie (=“Vom Hof auf den Tisch“) zielt auf den Wandel in der Erzeugung und beim Konsum von Lebensmitteln in Europa ab. Die Verbesserung des ökologischen Fußabdrucks der Lebensmittelsysteme zu verringern ist eines der obersten Ziele.

### 2.1. Haltungsbedingungen für Schweine

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.

Das [Bundesgesetz über den Schutz der Tiere \(Tierschutzgesetz-TSchG\)](#) und die 1. [Tierhaltungsverordnung](#) des Bundes legen Mindestanforderungen für die Haltung von Schweinen (Anlage 5) fest. Für die biologische Tierhaltung legt die [Verordnung \(EU\) 2018/848](#) höhere Standards fest. In allen Bereichen, zu denen in der EU-Bio-VO Übergangsfristen vorgesehen sind, gelten zumindest die Bestimmungen des [Österreichischen Lebensmittelbuches \(Codex\)](#). Bio-

---

<sup>3</sup> „Farm to Fork“- Strategie: <https://www.consilium.europa.eu/de/policies/from-farm-to-fork/>;  
<https://www.slowfood.de/aktuelles/2020/eu-farm-to-fork-strategie-die-wichtigsten-infos-auf-einen-blick>

Verbände und private Bio-Labels können zusätzlich noch strengere Vorgaben bezüglich Tierhaltung fordern. Außerhalb der EU sind die Richtlinien bezüglich Tierhaltung sehr unterschiedlich und teils auch schwer kontrollierbar bzw. nachvollziehbar.

### 2.1.1 BIOLOGISCHE HALTUNG VON SCHWEINEN

Bio-Schweine müssen ständigen Zugang zu einem Freigelände (befestigten Auslauf/Weide) haben. Spaltenböden dürfen maximal die Hälfte des Stalles ausmachen. Strukturierte Buchten lassen eine Trennung von Ausscheidungs-, Liege-, Aktivitäts- und Fressbereich zu, damit die Tiere ihr arttypisches Verhalten ausleben können.

Einstreu aus Stroh oder einem anderen organischen Material ist vorgeschrieben. Weiters muss Raufutter als Beschäftigungs- und Sättigungsmaterial angeboten werden. Die Bio-Mindeststallfläche richtet sich nach dem Tiergewicht. Für ein Schwein bis 110 Kilogramm sind 1,3 Quadratmeter Stallfläche und ein Quadratmeter Auslauf vorgeschrieben, über 110 Kilogramm müssen mindestens 1,5 Quadratmeter Stallfläche und 1,2 Quadratmeter Auslauf pro Schwein zur Verfügung stehen. Eine Fixierung von Zuchtsauen ist in der Bio-Schweinehaltung verboten. Auch das Schwanzkupieren und Zähneschleifen der Ferkel ist verboten.

### 2.2.1 KONVENTIONELLE HALTUNG VON SCHWEINEN

Zuchtsauen dürfen noch immer fünf Tage vor der Geburt einschließlich der gesamten Säugezeit fixiert werden. Auch während des Deckens der Zuchtschweine ist eine Fixierung im Kastenstand erlaubt. Die Kastration und das Schwanzkupieren (Nachweis der Unerlässlichkeit erforderlich) der Ferkel dürfen bis zum 7. Lebensstag der Tiere vom\*von der Landwirt\*in selbst vorgenommen werden. Eine wirksame Schmerzbehandlung, die auch postoperativ wirkt ist bei diesen schmerzhaften Eingriffen vorgeschrieben, jedoch keine Narkose.

Mastschweine werden meist in unstrukturierten Buchten auf Vollspaltenboden gehalten. Für die Tiere bedeutet das ein Leben über den eigenen Exkrementen. Die Folgen sind häufig Atemwegserkrankungen, Schwielen an den Beinen, entzündete Augen und vieles mehr. Die gesetzliche Mindestfläche richtet sich nach dem Gewicht der Tiere. So steht z.B. einem Mastschwein bis 110 Kilogramm 0,7 bzw. 0,8 (siehe 1. THVO) Quadratmeter zu Verfügung, ein 100-Kilogramm-Schwein würde jedoch einen Quadratmeter benötigen um sich seitlich ausgestreckt hinlegen zu können. Bei diesem geringen Platzangebot ist eine Strukturierung in Funktionsbereiche für Fress-, Schlaf-, Aktivitäts- und Ausscheidungsverhalten unmöglich. Stroh ist aufgrund des Systems der Vollspalten nicht möglich, da das automatische Entmistungssystem (Güllesystem) nicht funktionieren würde.

## 2.2. Tierfutter

Laut AGES<sup>4</sup> werden jährlich in etwa 500.000 Tonnen Soja und Sojaschrot, vorwiegend aus Südamerika (Argentinien, Brasilien) und Nordamerika (USA) vor allem für die Bedarfsdeckung in der Schweine- und Geflügelhaltung importiert. Damit liegt ein großer Teil der Wertschöpfung der heimischen Eiweißversorgung außerhalb von Europa und die Futtermittel müssen aufwändig transportiert werden. Oft werden

---

<sup>4</sup> Sojaimporte: <https://www.ages.at/tier/futtermittel/informationen-zu-futtermittel>

Regenwaldflächen für den Anbau von Soja gerodet, meist ist das Saatgut in oben genannten Exportländern gentechnisch verändert.

Die Fütterung der Tiere mit gentechnikfreien Futtermitteln ist ein wichtiges Qualitäts- und Nachhaltigkeitsmerkmal.

Das Futtermittelrecht ist weitgehend durch EU-Verordnungen und andere EU-Rechtsakte geregelt.

Als allgemeine Anforderung gilt, dass Futtermittel, Vormischungen und Zusatzstoffe nur in Verkehr gebracht werden dürfen, wenn sie unverdorben, unverfälscht und von handelsüblicher Beschaffenheit sind. Futtermittel, Vormischungen und Zusatzstoffe dürfen weiters keine Gefahr für die tierische und menschliche Gesundheit und für die Umwelt darstellen und nicht in irreführender Weise vermarktet werden.

Die Teilnahme an einem Qualitätsprogramm für Futtermittel wie z.B. [AMA-Futtermittelrichtlinie pastus+](#) oder einem gleichwertigen Programm ist zu fordern. In dieser Richtlinie finden sich Kriterien bzgl. Einzelfuttermittel (siehe auch [Verordnung \(EU\) Nr. 68/2013](#)-Katalog der Einzelfuttermittel).

In der biologischen Landwirtschaft müssen die verwendeten Futtermittel gentechnikfrei sein und zu mindestens 30 % vom eigenen Betrieb oder aus biologischen Betrieben aus derselben Region stammen. Dadurch wird auch der CO<sub>2</sub>-Ausstoß reduziert. Der Zusatz synthetischer Aminosäuren ist grundsätzlich verboten.

## 2.3. Einsatz von Antibiotika<sup>5</sup>

Der prophylaktische Einsatz von Antibiotika und von wachstumsfördernden Substanzen ist in Österreich verboten, Tierärzt\*innen dürfen Antibiotika nur nach zuvor erfolgter Diagnose einsetzen. Der übermäßige Einsatz von Antibiotika kann Resistenzbildungen bei Bakterien fördern. Die Leitlinie für den sorgfältigen Umgang mit antibakteriell wirksamen Tierarzneimitteln ([BMASGK-74330/0008-IX/B/15/2018](#)) ist einzuhalten.

In der biologischen Landwirtschaft<sup>6</sup> ist der Einsatz von Antibiotika strenger als in der konventionellen Landwirtschaft geregelt: nach einer Behandlung muss eine doppelte Wartezeit eingehalten werden, bevor das Tier wieder als biologisch vermarktet werden darf. Pro Masttier ist außerdem nur eine Behandlung erlaubt, bei mehreren Behandlungen mit chemisch-synthetischen Arzneimitteln wird das Tier als konventionell eingestuft.

Auch in einigen Tierwohlprogrammen ist die doppelte Wartezeit einzuhalten.

Der „Farm to Fork“<sup>7</sup> -Strategie folgend sollen die europäischen Landwirt\*innen die Nutzung von Pflanzenschutzmitteln sowie Antibiotika in der Tierhaltung um die Hälfte reduzieren sowie 20 % weniger

---

<sup>5</sup> Procurement criteria responsible antimicrobial use in products of animal origin, HCWH Europe: [https://noharm-europe.org/sites/default/files/documents-files/7085/2022-07-20\\_Procurement-Criteria\\_Responsible-use-antimicrobials-food-production.pdf](https://noharm-europe.org/sites/default/files/documents-files/7085/2022-07-20_Procurement-Criteria_Responsible-use-antimicrobials-food-production.pdf)

<https://mobil.bfr.bund.de/cm/343/fragen-und-antworten-zum-antibiotikum-colistin-und-zur-uebertragbaren-colistin-resistenz-von-bakterien.pdf>

<sup>6</sup> Verordnung (EU) 2018/848: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=celex:32018R0848>

<sup>7</sup> „Farm to Fork“- Strategie: [https://www.consilium.europa.eu/de/policies/from-farm-to-fork/;](https://www.consilium.europa.eu/de/policies/from-farm-to-fork/)  
<https://www.slowfood.de/aktuelles/2020/eu-farm-to-fork-strategie-die-wichtigsten-infos-auf-einen-blick>

chemische Düngemittel einsetzen. Zudem sollen mindestens ein Viertel aller europäischen Agrarflächen ökologisch bewirtschaftet werden.

## 2.4. Veterinärmedizinische Betriebserhebung

Eine wiederkehrende veterinärmedizinische Betriebserhebung ist wichtig, um den gesundheitlichen Zustand der Tiere regelmäßig zu beobachten. Außerdem können dabei eventuelle Mängel im Stall oder im Management erkannt werden und eine Behebung dieser Mängel veranlasst werden.

## 2.5. Verwertung des ganzen Tieres (Nose to Tail)

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 Schweinefleisch auf die bestmögliche Verwertung des ganzen Tieres Rücksicht genommen werden. Dies betrifft insbesondere die Auswahl geeigneter Fleischteile und zwar nicht nur für Frischfleisch, sondern auch für vorgegarte oder verarbeitete Produkte. Entstehende Synergien wie ein verbessertes Preis-Leistungsverhältnis könnten dabei durch öffentliche Einkäufer\*innen und Anbieter\*innen gleichermaßen genutzt werden.

## 2.6. Transport und Schlachtung

Mastschweine haben nach circa 6 Monaten ihr Schlachtgewicht erreicht und werden zum Schlachthof transportiert. Zuchtschweine leben in der Regel circa 3 bis 4 Jahre.

Aus Tierschutzsicht wird das Verfahren der CO<sub>2</sub>-Betäubung bei Schweinen sehr kritisch gesehen. Bei der CO<sub>2</sub>-Betäubung werden die Schweine in Gruppen in einen Aufzug getrieben. Die Tür schließt sich und die Gondel des Aufzugs senkt sich mit den Schweinen in eine Grube mit hoher CO<sub>2</sub>-Konzentration, der Sauerstoffanteil ist stark gesenkt. Eine Studie der deutschen Hochschule Weihenstephan-Triesdorf<sup>8</sup> beschreibt die ersten 15 Sekunden der Betäubung, bis das Schwein das Bewusstsein verliert, wie folgt: "Das zur Betäubung eingesetzte CO<sub>2</sub> führt in der Einleitungsphase zu stark atemstimulierender Wirkung mit Hyperventilation, ausgeprägter Atemnot und Erstickungsgefühl."

Transport und Schlachtung sollten so gestaltet werden, dass sie möglichst wenig zu Tierleid beitragen. Auf möglichst kurze Transportzeiten 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.

---

<sup>8</sup> Ulrike Machold, »Kohlendioxid-Betäubung beim Schwein – gibt es eine tierschutzgerechtere Gasbetäubung?«, in: Mitteilungsblatt Fleischforschung Kulmbach 54/208 (2015), S. 87-94, hier S. 88): <https://docplayer.org/20932901-Kohlendioxid-betaeubung-beim-schwein-gibt-es-eine-tierschutzgerechtere.html>

Auch der Vorgang der Schlachtung kann durch verschiedene Maßnahmen erheblich stressfreier werden. Maßnahmen wie die Gestaltung des Wartestalls oder die Einschulung des Personals können zu einem stressfreieren Aufenthalt am Schlachthof führen. Wichtig ist auch, wie viel Zeit den Mitarbeiter\*innen pro Tier zur Verfügung steht.

## 2.7. 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, 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.

## 2.8. Lebensmittelabfallvermeidung

Lebensmittel werden äußerst rohstoffintensiv produziert, oft viele Kilometer weit 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.

Die Kriterien der SDGs (= [Sustainable Development Goals](#)) sind zu implementieren. Insbesondere soll gemäß SDG 12.3 das Lebensmittel-Abfallaufkommen bis 2030 halbiert werden.

„Die Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung, die 2015 von allen Mitgliedstaaten der Vereinten Nationen angenommen wurde, bietet einen gemeinsamen Entwurf für Frieden und Wohlstand für die Menschen und den

Planeten, jetzt und in Zukunft. Im Mittelpunkt stehen die 17 Ziele für nachhaltige Entwicklung (Sustainable Development Goals, SDGs), die ein dringender Aufruf zum Handeln aller Länder – Industrie- und Entwicklungsländer – in einer globalen Partnerschaft sind. Sie erkennen an, dass die Beendigung von Armut und anderen Entbehrungen mit Strategien einhergehen muss, die Gesundheit und Bildung verbessern, Ungleichheit verringern und das Wirtschaftswachstum ankurbeln – und das alles bei gleichzeitiger Bekämpfung des Klimawandels und dem Einsatz für den Erhalt unserer Ozeane und Wälder.“ (<https://sdgs.un.org/goals>)

### 3. Mindestanforderungen an die Leistung in der Leistungsbeschreibung

Die folgenden Mindestanforderungen sind auf Frischfleisch und daraus abstammende Erzeugnisse, wie z.B. Wurstwaren, Faschiertes, Fleischzubereitungen sowie Fleischverarbeitungsprodukte anzuwenden.

In die Leistungsbeschreibung sind folgende Mindestanforderungen<sup>9</sup> an die Leistung jedenfalls aufzunehmen (alle Maßnahmen sind mit gültigen Zertifikaten einer akkreditierten Prüfstelle nachzuweisen):

- Futtermittel
  - Futtermittel müssen gentechnikfrei sein: Es dürfen ausschließlich Futtermittel eingesetzt werden, die neben den [Verordnungen \(EG\) 1829/2003](#) und [1830/2003](#) die Codex-Richtlinie zur Definition der „[Gentechnikfreien Produktion von Lebensmitteln und deren Kennzeichnung](#)“ erfüllen.
  - Es dürfen nur Einzelfuttermittel eingesetzt werden, die in der [Verordnung \(EU\) Nr. 68/2013](#)-Katalog der Einzelfuttermittel angeführt sind.
  - Die [Futtermittelrichtlinie pastus+](#) oder eine gleichwertige Richtlinie ist jedenfalls anzuwenden.
- Vorgaben zur Schweinehaltung
  - Deutlich erkennbare unterschiedliche Funktionsbereiche
  - Teilweise geschlossener Boden und eingestreuter Liegebereich (Vollspaltenboden verboten)
  - Stroheinstreu
  - Organisches und bekaubares Beschäftigungsmaterial
  - Die Einstreu und das Beschäftigungsmaterial sind trocken, sauber und augenscheinlich frei von Pilzbefall. Einstreu und Beschäftigungsmaterial müssen sorgfältig gelagert und vor Verunreinigungen geschützt werden.
  - Zugang zu Außenbereich verpflichtend
  - Mehr Platz pro Tier: Doppeltes Flächenangebot gegenüber der 1. Tierhaltungs-verordnung<sup>10</sup>

---

<sup>9</sup> [Spezifikationen für die Beschaffung von Lebensmitteln und Verpflegungsdienstleistungen, NABE-Kriterien: https://www.nabe.gv.at/wp-content/uploads/2021/06/6\\_Lebensmittel-und-Verpflegungsdienstleistungen\\_nabe-Kriterien.pdf](https://www.nabe.gv.at/wp-content/uploads/2021/06/6_Lebensmittel-und-Verpflegungsdienstleistungen_nabe-Kriterien.pdf)

<sup>10</sup> Verordnung der Bundesministerin für Gesundheit und Frauen über die Mindestanforderungen für die Haltung von Pferden und Pferdeartigen, Schweinen, Rindern, Schafen, Ziegen, Schalenwild, Lamas, Kaninchen, Hausgeflügel, Strauße und

Tiergewicht	Mindestfläche
bis 20 kg	0,4 m <sup>2</sup> /Tier
bis 30 kg	0,6 m <sup>2</sup> /Tier
bis 50 kg	0,8 m <sup>2</sup> /Tier
bis 85 kg	1,1 m <sup>2</sup> /Tier
bis 110 kg	1.4 m <sup>2</sup> /Tier
über 110 kg	2,0 m <sup>2</sup> /Tier

- Behandlung und Eingriffe
  - Kein Schwanzkupieren
  - Keine chirurgische Kastration ohne Narkose und Schmerzmittelgabe
  - Doppelte Wartezeit bei Arzneimitteln
  - Behandlung erkrankter Einzeltiere steht an erster Stelle
  - Maximal eine Antibiotikagabe pro Mastschwein
  - Einhaltung der [Leitlinien für den sorgfältigen Umgang mit antibakteriell wirksamen Tierarzneimitteln \(BMASGK\)](#)
- Schlachtung
  - Keine CO<sub>2</sub>-Betäubung<sup>11</sup>

---

Nutzfischen (1. Tierhaltungsverordnung):

<https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=20003820>

<sup>11</sup>Ulrike Machold, »Kohlendioxid-Betäubung beim Schwein – gibt es eine tierschutzgerechtere Gasbetäubung?«, in: Mitteilungsblatt Fleischforschung Kulmbach 54/208 (2015), S. 87-94, hier S. 88): <https://docplayer.org/20932901-Kohlendioxid-betaeubung-beim-schwein-gibt-es-eine-tierschutzgerechtere.html>

- Verpackungen
  - Je nach Produkt und Anwendungsfall sind in der Ausschreibung angemessene Festlegungen hinsichtlich der Minimierung von Abfall (bspw. Mehrwegverpackungen, optimale Gebinde-Größen, die allfällige Rücknahme von unvermeidbarem Verpackungsmaterial) sowie ein Verbot von halogenhaltigen Polymeren in der Verpackung vorzusehen.

## 3.1. 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 14.12.2024, MDK – 1500120-2023-1, Programmkoordination „ÖkoKauf Wien“, ein Abrücken von den Kriterien möglich. Diese Ausnahmen sind nachvollziehbar zu argumentieren und nur in Einzelfällen zulässig. Mögliche Alternativen sind zu überprüfen.

# 4. Verpflichtend beizubringende Nachweise

## 4.1. Schweinehaltung, Behandlung und Eingriffe, Schlachtung

Mögliche Nachweise sind:

- Biozertifikat
- Sonstiges Zertifikat einer unabhängigen/akkreditierten Kontrollstelle
- AMA-Gütesiegel und darauf aufbauende freiwillige Module (besondere Fütterung, mehr Tierwohl)
- Oder ein gleichwertiger Nachweis

## 4.2. Futtermittel

Es dürfen ausschließlich Futtermittel eingesetzt werden, die neben den Verordnungen (EG) 1829/2003 und 1830/2003 die Codex-Richtlinie zur Definition der „Gentechnikfreien Produktion von Lebensmitteln und deren Kennzeichnung“ erfüllen.

Weitere mögliche Nachweise sind:

- Biozertifikat
- Sonstiges Zertifikat einer unabhängigen/akkreditierten Kontrollstelle
- AMA-Gütesiegel und darauf aufbauende freiwillige Module (besondere Fütterung, mehr Tierwohl)
- Oder ein gleichwertiger Nachweis

## 4.3. Verpackung

Die Bieter\*innen haben anzugeben, an welchem Sammel- und Verwertungssystem gemäß § 13 der Verpackungsverordnung 2014, BGBl. II Nr. 184/2014 idgF, sie teilnehmen. Falls sie an keinem Sammel- und Verwertungssystem teilnehmen, haben sie anzugeben, welche Maßnahmen zur Rücknahme der in Verkehr gebrachten Verpackungen sie setzen.

# 5. 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.

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

### Maßnahmen:

- Während der Mast dürfen ausschließlich Futtermittel aus Europa verfüttert werden.
- Futtermittel bevorzugt aus der Region (ausgedrückt z. B. in geringer Transportentfernung)
- Keine Fixierung der Sauen
- Mindestens 1x jährliche veterinärmedizinische Betriebserhebung
  - Die [Tiergesundheitsdienst-Verordnung \(TGD-VO\)](#) definiert einen Tiergesundheitsdienst als „eine auf Dauer angelegte Einrichtung, mit dem Ziel der Beratung landwirtschaftlicher Tierhalter und der Betreuung von Tierbeständen zur Minimierung des Einsatzes von Tierarzneimitteln und haltungsbedingten Beeinträchtigungen bei der tierischen Erzeugung, in der Tierärzte und tierhaltende Landwirte vertreten sind.“

- Transport zum nächstgelegenen geeigneten (den Tierwohlkriterien entsprechenden, zertifizierten) Schlachthof mit einer maximalen Transportdauer von 4 Stunden
- Stressfreie Schlachtung: Schlachthof erfüllt Qualitätskriterien bezüglich Tierwohl, z.B:
  - ausreichend Zeit für den Schlachtvorgang
  - Schulung der Mitarbeiter\*innen
  - Mehr Platz: individuell anpassungsfähige Buchtensysteme, deutlich mehr Platz für das jeweilige Tier
  - optimales Raumklima durch eine großzügige Raumhöhe. Möglichkeit zur Raumkühlung durch Sprühnebel (bei heißen Temperaturen)
  - Barrierefreiheit vom Abladen bis zur Betäubung, dabei sind die Treibwege so gestaltet, dass die Schweine intuitiv ihren Weg finden
  - Ruhe: schallreduzierte Umgebung
  - Weitere Punkte können dem Leitfaden bewährter Verfahrensweisen betreffend Schlachtung des Bundesministeriums für Gesundheit aus 2009 entnommen werden<sup>12</sup>
- Überschüsse, fehletikettierte Produkte oder andere Produkte, die genussfähig, aber nicht marktfähig sind werden an soziale Organisationen weitergegeben und nicht vernichtet.
- Erfassen der Lebensmittel-Abfallmengen im Betrieb
- Erstellen einer Leitlinie zur Abfallvermeidung im Betrieb
- Schulungen werden durchgeführt, um die Menge an Lebensmittelabfällen im Produktionsbetrieb zu minimieren.

**Als Nachweise für die Maßnahmen sind möglich:**

- gültige Zertifikate einer akkreditierten Prüfstelle oder
- Dokumentationen des Qualitätsmanagements des Betriebes

---

<sup>12</sup> Leitfaden für bewährte Verfahrensweisen betreffend Tierschutz bei der Schlachtung, Bundesministerium für Gesundheit, 2009, Seite 25-37,  
[https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/tiere/tierschutz/bei\\_schlachtung/Tierschutz\\_Schlachtung\\_Leitfaden\\_Verfahrensweisen.pdf?9gg53r](https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/tiere/tierschutz/bei_schlachtung/Tierschutz_Schlachtung_Leitfaden_Verfahrensweisen.pdf?9gg53r)