

GREENPEACE-MARKTCHECK TEST "SCHWEINEFLEISCH"

NOVEMBER 2018

Infos über das Angebot und das Abschneiden der Supermärkte

Inhalt des Tests

Der Greenpeace hat im November das Angebot an frischem Schweinefleisch in den Supermärkten unter die Lupe genommen. Bewertet wurde, ob bei der Fütterung der Tiere gentechnisch verändertes Futter eingesetzt wurde und ob die Bedingungen der Tierhaltung über die gesetzlichen Mindeststandards hinausgehen. Bessere Haltung bedeutet gesündere Tiere und höhere Fleischqualität.

Die ÖsterreicherInnen essen drei Mal so viel Fleisch wie aus gesundheitlicher Sicht empfehlenswert ist. Mit rund 60 % des gesamten Fleischkonsums in Österreich liegt Schweinefleisch in der Beliebtheit der ÖsterreicherInnen klar vorne. Der Anteil an Bio- und garantiert gentechnikfreiem Schweinefleisch ist aber geringer als bei anderem Fleischsorten.

Greenpeace fordert mehr Transparenz bei Frischfleisch und ein einheitliches System für die Kennzeichnung der Produkte. Und zwar vergleichbar mit dem auf frischen Eiern: Haltungsform, Herkunftsland und Betrieb sind hier auf einen Blick erkennbar.

Die Bewertung erfolgte anhand der folgenden 4 Test-Kriterien:

1. Vorbildliche Projekte, biologische und konventionelle Haltung:
Bewertet werden sowohl Bio-Projekte als auch herkömmliche Schweinefleisch-Projekte mit verbesserten Haltungsbedingungen und garantiert gentechnikfreier Fütterung.
2. Transparenz & Kennzeichnung:
Bewertet wurde, wie und wo die KonsumentInnen über die Qualität der Produkte der Produkte informiert werden.
3. Angebot an biologisch hergestelltem Schweinefleisch:
Bio-Produkte sind immer garantiert gentechnikfrei und haben die höchsten Standards in der Tierhaltung.
4. Angebot an herkömmlichem, garantiert gentechnikfrei hergestelltem Schweinefleisch:

Schweinefleisch-Produkte in den Supermärkten, bei dessen Herstellung kein gentechnisch verändertes Futter eingesetzt wird.

TESTSIEGER: HOFER

Note „Befriedigend“ (59%)

Vorbildliche Projekte:

Mit „FairHof“ bietet Hofer Schweinefleisch* mit besseren Haltungsbedingungen für die Tiere und garantiert gentechnikfreier Fütterung an. Die Kriterien gehen in beiden Bereichen über die gesetzlichen Mindeststandards hinaus. Unter „Zurück zum Ursprung“ und „Natur aktiv“ bietet Hofer in den warmen Monaten Grillfleisch in Bio-Qualität mit hohen Standards für Tierhaltung und Fütterung.

Transparenz und Kennzeichnung:

Hofer informiert seine KundInnen auf mehreren Webseiten ausführlich über die Inhalte der Fleisch-Projekte: fairhof.at, zurueckzumursprung.at, projekt2020.at.

Auf check-your-product.com und unter "Zurück zum Ursprung" ermöglicht Hofer seinen KundInnen die Rückverfolgbarkeit bis zum Bauernhof bzw. bis zum Ursprung des Produktes.

Die Kennzeichnung am Produkt und die Informationen zu den Haltungsbedingungen und der Fütterung der Tiere gehen bei den oben beschriebenen Projekten in mehreren Bereichen über die gesetzlichen Vorschriften hinaus.

Bio-Angebot:

Von März bis September sind 6 Bio-Produkte „Zurück zum Ursprung“ vom „Kleeschwein“ erhältlich. In der Grillsaison auch Schweinefleisch von „Natur aktiv“. Bio-Produkte sind immer garantiert gentechnikfrei.

*Gentechnikfreies, herkömmlich hergestelltes Schweinefleisch:

5 „Fairhof“-Produkte sind in den Hofer-Filialen verfügbar; Hofer liegt beim Anteil an gentechnikfreien Produkten am gesamten Schweinefleisch-Sortiment vorne.

PLATZ 2: MERKUR/REWE

Note „Befriedigend“ (58 %)

Vorbildliche Projekte:

Mit „Mercur Fair zum Tier“ bietet Merkur seit Mitte Oktober 2018 herkömmlich hergestelltes Schweinefleisch mit besseren Haltungsbedingungen der Tiere und garantiert gentechnikfreier Fütterung an. Die Kriterien gehen in beiden Bereichen über die gesetzlichen Mindeststandards hinaus.

Merkur hat zwei Bio-Schweineprojekte „Ja! Natürlich Freilandschwein“ und „Ja! Natürlich Strohschwein“ mit hohen Standards für Tierhaltung und Fütterung.

Transparenz und Kennzeichnung:

Greenpeace in Zentral- und Osteuropa

Fernkorn-gasse 10, A-1100 Wien

Telefon: +43 (0)1 545 45 80

E-Mail: service@greenpeace.at

GREENPEACE

Auf der Merkur-Webseite finden sich allgemeine Informationen zum „Merkur Fair zum Tier“-Projekt. Die genauen Inhalte des konventionellen Schweinefleisch-Programms sind auf hofkultur.at, der Webseite des Produzenten Hütthaler, nachzulesen. Informationen zum Bio-Schweinefleisch gibt es auf der Webseite von "Ja! Natürlich".

Die Kennzeichnung am Produkt und die Informationen zu den Haltungsbedingungen der Tiere gehen bei den oben beschriebenen Projekten in mehreren Bereichen über die gesetzlichen Vorschriften hinaus.

Bio-Angebot:

Bei Merkur sind 15 Bio-Produkte mit Frischfleisch vom Schwein erhältlich. Bio-Produkte sind immer garantiert gentechnikfrei.

Gentechnikfreies herkömmliches Schweinefleisch:

4 „Merkur Fair zum Tier“-Produkte sind in allen Filialen verfügbar.

PLATZ 3: MPREIS

Note „Befriedigend“ (53 %)

Vorbildliche Projekte:

Mit „Hütthalers Hofkultur“ bietet MPPreis herkömmlich hergestelltes Schweinefleisch mit besseren Haltungsbedingungen der Tiere und garantiert gentechnikfreier Fütterung an. Die Kriterien gehen in beiden Bereichen über gesetzlichen Mindeststandards hinaus.

Im Bio-Bereich wird MPPreis das bestehende Bio-Programm von „Bio vom Berg“ 2019 um ein Bio-Projekt im Ötztal unter der Marke „BioAlpin“ ergänzt. Beide haben hohe Standards bei Tierhaltung und Fütterung.

Transparenz und Kennzeichnung:

MPPreis verweist auf den Packungen des konventionellen Schweinefleisch-Programmes auf die Webseite hofkultur.at. Die Kennzeichnung am Produkt und die Informationen zu den Haltungsbedingungen und der Fütterung der Tiere gehen bei den oben beschriebenen Projekten über die gesetzlichen Vorschriften in mehreren Bereichen hinaus.

Bio-Angebot:

Bei MPPreis sind derzeit 4 Bio-Artikel von „Bio am Berg“ mit Schweinefleisch erhältlich.

Gentechnikfreies herkömmliches Schweinefleisch:

2 „Hütthalerls Hofkultur“-Produkte sind in den Filialen verfügbar.

PLATZ 4: INTERSPAR

Note „Befriedigend“ (47 %)

Vorbildliche Projekte:

Mit „Tann schaut drauf/Für mehr Tierwohl“ bietet Interspar herkömmlich hergestelltes Schweinefleisch mit verbesserten Haltungsbedingungen der Tiere an. Der Verzicht auf den Einsatz von gentechnisch verändertem Futter kann derzeit nur für die Produkte in 17

Greenpeace in Zentral- und Osteuropa

Fernkorn-gasse 10, A-1100 Wien

Telefon: +43 (0)1 545 45 80

E-Mail: service@greenpeace.at

Prozent aller Spar- und Interspar-Filialen garantiert werden. Im Frühling 2019 soll die generelle Umstellung auf garantiert gentechnikfreie Fütterung bei „Tann schaut drauf/Für mehr Tierwohl“ abgeschlossen sein. Weitere Projekte mit konventionellem Schweinefleisch sind unter „Vulkanland Schwein“ in der Steiermark und im südlichen Burgenland und unter „Alp-Schwein“ in Vorarlberg für zwei Wochen im Jahr erhältlich. Auch hier gehen die Kriterien für die Tierhaltung über die gesetzlichen Mindeststandards hinaus.

Interspar hat ein Bio-Schweineprojekt „Spar Natur pur“ mit hohen Standards für Fütterung und Tierhaltung.

Transparenz und Kennzeichnung:

Ein Überblick über die Schweinefleisch-Programme findet sich auf der Spar-Webseite unter "Nachhaltigkeit" bei "Tierwohl-Initiativen". 100 Prozent des Schweinefleisches stammt aus Österreich und wird durch die AMA (Agrarmarkt Austria) kontrolliert. Die Kennzeichnung am Produkt und die Informationen zu den Haltungsbedingungen und der Fütterung der Tiere gehen bei den oben beschriebenen Projekten in mehreren Bereichen über die gesetzlichen Vorschriften hinaus.

Bio-Angebot:

3 Bio-Artikel mit Schweinefleisch von „Spar Natur pur“ sind flächendeckend verfügbar. Bio-Produkte sind garantiert gentechnikfrei.

Gentechnikfreies herkömmliches Schweinefleisch:

5 Produkte von „Tann schaut drauf. Für mehr Tierwohl“ sind bei Interspar erhältlich; die gentechnikfreie Fütterung kann derzeit allerdings nur für das Angebot in rund 17 Prozent aller Filialen garantiert werden. Diese sind am Zeichen „Ohne Gentechnik“ auf der Packung erkennbar. Ab dem Frühjahr 2019 werden alle „Tann schaut drauf/Für mehr Tierwohl“-Produkte aus garantiert gentechnikfreier Fütterung stammen.

PLATZ 5: LIDL

Note „Befriedigend“ (40 %)

Vorbildliche Projekte:

Mit Schweinefleisch mit dem Siegel „AMA+“ und den Zusatzmodulen „Besondere Fütterung“, „Regionale Herkunft“ und „Mehr Tierwohl“ hat Lidl ein konventionelles Schweine-Projekt mit verbesserten Haltungsbedingungen für die Tiere und garantiert gentechnikfreier Fütterung. Die Kriterien gehen in beiden Bereichen über die gesetzlichen Mindeststandards hinaus.

Transparenz und Kennzeichnung:

Lidl informiert seine KundInnen auf lidl.at und den Webseiten der AMA über die Inhalte des Fleisch-Projektes. Bei Lidl stammt 100 Prozent des Schweinefleisches aus Österreich und wird durch die AMA (Agrarmarkt Austria) kontrolliert. Die Kennzeichnung am Produkt und die Informationen zu den Haltungsbedingungen und der Fütterung der Tiere gehen bei dem oben beschriebenen Projekt in mehreren Bereichen über die gesetzlichen Vorschriften hinaus.

Greenpeace in Zentral- und Osteuropa

Fernkorn-gasse 10, A-1100 Wien
Telefon: +43 (0)1 545 45 80
E-Mail: service@greenpeace.at

Bio-Angebot:

Bei Lidl ist kein Schweinefleisch in Bio-Qualität erhältlich.

Gentechnikfreies herkömmliches Schweinefleisch:

4 Produkte mit dem Siegel von „AMA+“ und den Zusatzmodule „Besondere Fütterung“, „Regionale Herkunft“ und „Mehr Tierwohl“ sind bei Lidl verfügbar.

PLATZ 6: SPAR**Note „Genügend“ (37 %)****Vorbildliche Projekte:**

Mit „Tann schaut drauf/Für mehr Tierwohl“ bietet Spar herkömmlich hergestelltes Schweinefleisch mit verbesserten Haltungsbedingungen der Tiere an. Der Verzicht auf den Einsatz von gentechnisch verändertem Futter kann derzeit nur für die Produkte in 17 Prozent aller Spar- und Interspar-Filialen garantiert werden. Im Frühling 2019 soll die generelle Umstellung auf garantiert gentechnikfreie Fütterung bei „Tann schaut drauf/Für mehr Tierwohl“ abgeschlossen sein. Weitere Projekte mit herkömmlichem Schweinefleisch sind unter „Vulkanland Schwein“ in der Steiermark und im südlichen Burgenland und unter „Alp-Schwein“ in Vorarlberg für zwei Wochen im Jahr erhältlich. Auch hier gehen die Kriterien für die Tierhaltung über die gesetzlichen Mindeststandards hinaus.

Transparenz und Kennzeichnung:

Ein Überblick über die Schweinefleisch-Programme findet sich auf der Spar-Webseite unter "Nachhaltigkeit" bei "Tierwohl-Initiativen". Bei Spar stammt 100 Prozent des Schweinefleisches aus Österreich und wird durch die AMA (Agrarmarkt Austria) kontrolliert. Die Kennzeichnung am Produkt und die Informationen zu den Haltungsbedingungen der Tiere gehen bei den oben beschriebenen Projekten in mehreren Bereichen über die gesetzlichen Vorschriften hinaus.

Bio-Angebot:

In einem Großteil der Spar-Filialen sind 3 Bio-Artikel mit Schweinefleisch von „Spar Natur pur“ immer verfügbar, in allen anderen Filialen bestellbar. Bio-Produkte sind immer garantiert gentechnikfrei.

Gentechnikfreies herkömmliches Schweinefleisch:

5 Produkte von „Tann schaut drauf. Für mehr Tierwohl“ sind bei Spar verfügbar; die gentechnikfreie Fütterung kann derzeit allerdings derzeit nur für das Angebot in rund 17 Prozent aller Filialen garantiert werden. Diese sind am Zeichen „Ohne Gentechnik“-Zeichen auf der Verpackung erkennbar. Ab dem Frühjahr 2019 werden alle „Tann schaut drauf/Für mehr Tierwohl“-Produkte aus garantiert gentechnikfreier Fütterung stammen.

PLATZ 7: BILLA/REWE

Note „Genügend“ (27 %)

Vorbildliche Projekte:

Die Mutterfirma REWE von Billa hat Greenpeace kein vorbildliches Projekt für herkömmlich hergestelltes Schweinefleisch genannt.

Billa hat zwei Bio-Schweineprojekte „Ja! Natürlich Freiland Schwein“ und „Ja! Natürlich Strohschwein“ mit hohen Standards für Tierhaltung und Fütterung.

Transparenz und Kennzeichnung:

Bei Billa finden die Kundinnen Informationen zum Bio-Schweinefleisch auf der Webseite von "Ja! Natürlich". Die Vorgaben für die Kennzeichnung und die Standards für die Haltungsbedingungen und Fütterung der Tiere sind bei Bio-Produkten streng. Fleisch der Marke "Hofstädter" wird durch die AMA (Agrarmarkt Austria) kontrolliert.

Bio-Angebot:

Bei Billa sind 3 Bio-Produkte mit Frischfleisch vom Schwein flächendeckend erhältlich. 2 weitere sind in rund 500 Filialen ständig verfügbar. Bio-Produkte sind immer garantiert gentechnikfrei.

Gentechnikfreies herkömmliches Schweinefleisch:

Herkömmliches Schweinefleisch aus garantiert gentechnikfreier Fütterung ist nicht verfügbar.

PLATZ 8: UNIMARKT

Note „Nicht Genügend“ (9 %)

Vorbildliche Projekte:

Unimarkt hat Greenpeace kein vorbildliches Projekt für herkömmlich hergestelltes Schweinefleisch oder biologisch hergestelltes Schweinefleisch genannt.

Transparenz und Kennzeichnung:

Schweinefleisch bei Unimarkt stammt ausschließlich aus Österreich.

Bio-Angebot:

Bei Unimarkt ist kein Schweinefleisch in Bio-Qualität erhältlich.

Gentechnikfreies herkömmliches Schweinefleisch:

Herkömmliches Schweinefleisch aus garantiert gentechnikfreier Fütterung ist nicht verfügbar.

PLATZ 9: PENNYMARKT/REWE

Note „Nicht Genügend“ (2 %)

Vorbildliche Projekte:

Die Mutterfirma REWE von PennyMarkt hat Greenpeace kein vorbildliches Projekt für herkömmlich oder biologisch hergestelltes Schweinefleisch genannt.

Greenpeace in Zentral- und Osteuropa

Fernkorn gasse 10, A-1100 Wien

Telefon: +43 (0)1 545 45 80

E-Mail: service@greenpeace.at

GREENPEACE

Transparenz und Kennzeichnung:

Schweinefleisch bei PennyMarkt stammt zu 100% aus Österreich.

Bio-Angebot:

Bei PennyMarkt ist kein Schweinefleisch in Bio-Qualität erhältlich.

Gentechnikfreies herkömmliches Schweinefleisch:

Herkömmliches Schweinefleisch aus garantiert gentechnikfreier Fütterung ist nicht verfügbar.

Wien, November 2018