

# GREENPEACE-MARKTCHECK TEST “SCHWEINEFLEISCH”

NOVEMBER 2020

## Die Bewertungskriterien im Detail

### Inhalt des Tests

Der Greenpeace Marktcheck hat frisches Schweinefleisch in den Supermärkten unter die Lupe genommen. Beurteilt wurde beim Angebot, ob und wie viele Bio-Produkte es gibt und ob Fleisch aus so genannten Tierwohl-Projekten erhältlich ist. Bei diesen Projekten handelt es sich um konventionelle Schweinehaltung, bei dem die Tierhaltung über die gesetzlichen Mindeststandards hinausgeht. Das Fleisch hier immer aus Österreich, die Tiere werden garantiert gentechnikfrei gefüttert, sie haben mehr Platz und Zugang zu Frischluft. Bewertet wurde auch, aus welchen Ländern das Schweinefleisch im Zeitraum Jänner bis Juli 2020 in den einzelnen Supermärkte gekommen ist. Auch die Kennzeichnung wurde beurteilt, weil klare Informationen am Produkt den KonsumentInnen eine wichtige Orientierung beim Einkauf bieten und den Griff zu besserem Fleisch erst ermöglichen.

### Zu viel Fleisch tut uns nicht gut

Die ÖsterreicherInnen essen drei Mal so viel Fleisch wie aus gesundheitlicher Sicht maximal empfehlenswert ist. Mit mehr als 60 % Anteil am gesamten Fleischkonsum liegt Schweinefleisch in der Beliebtheit der ÖsterreicherInnen klar vorne. Nur rund 10 Prozent vom Schweinefleisch in Österreich wird gentechnikfrei hergestellt: Das umfasst sowohl Bio-Fleisch als auch die Tierwohl-Projekte der Supermärkte mit besseren Haltungsbedingungen. Was viele KonsumentInnen nicht wissen: Auch beim rot-weiß-roten AMA-Gütesiegel ist der Einsatz von gentechnisch verändertem Soja erlaubt.

### Unser Fleischkonsum schadet dem Klima

Die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen schätzt, dass die Nutztierhaltung weltweit für fast 15 Prozent der vom Menschen verursachten Treibhausgas-Emissionen verantwortlich ist. Klimaschädliche Treibhausgase werden sowohl direkt durch die Verdauungsprozesse und die Ausscheidungen der Tiere, als auch indirekt durch die Futtermittelproduktion erzeugt – unter anderem durch den steigenden Bedarf an landwirtschaftlichen Flächen weltweit. Besonders in Südamerika werden viele oft wertvolle Wälder gerodet, um Platz für weitere Soja-Felder zu schaffen, was die Klimakrise weiter anheizt.

## Die vier Kriterien im Test „Schweinefleisch“

Die Bewertung erfolgte anhand der folgenden Kriterien:

1. Vorbildliche Projekte, biologische und konventionelle Haltung
2. Kennzeichnung und Herkunft
3. Angebot an biologisch hergestelltem Schweinefleisch
4. Angebot an garantiert gentechnikfrei hergestelltem herkömmlichen Schweinefleisch

### 1. Vorbildliche Projekte, bio und konventionell, zur Steigerung des Tierwohls Gewichtung: 30 %

Beurteilt wurden sowohl Tierwohl-Kriterien wie der Mindestplatz pro Tier, Stroheinstreu und die Dauer des Transportes zum Schlachthof als auch das Ausmaß der Projekte und die Vergütung für die Bauern für die besseren Haltungsbedingungen.

Die Punkte wurden im Verhältnis zu den Angaben aller Supermärkte vergeben.

Aufteilung der maximal 10 möglichen Punkte für die vorbildlichen Projekte:

- 7 Punkte für herkömmliche Projekte
- 3 Punkte für biologische Projekte

Beurteilungsrelevante Kriterien und Maßnahmen der konventionellen Projekte:

- Herkunft Futtermittel: österreichische Futtermittel oder Donausoja
- kein Kupieren von Schwänzen
- Verbot Kastenstand
- Verbot Vollspaltenboden
- Verpflichtende Stroheinstreu als Beschäftigungsmaterial und Raufutter
- Verpflichtender Außenbereich und dessen Größe\*
- mehr Platz im Stall als in Österreich gesetzlich vorgeschrieben
- Regelungen zum Einsatz von Medikamenten (Begrenzung des Antibiotika-Einsatzes, Stehzeiten nach dem Einsatz von Medikamenten wie Antibiotika,...)
- Verwendung von für die Zucht angepasste Rassen

Kriterien und Maßnahmen für biologisches und konventionelles Schweinefleisch:

- Herkunft der Ferkel
- Ferkelkastration: Vergütungen für Schmerzbehandlung und -ausschaltung
- Lebendtransporte zum Schlachthof: maximale Dauer in Stunden
- Stressreduzierte Schlachtung
- Fairness: Abnahmegarantien und fixe Aufpreise für LandwirtInnen

- Ausmaß der Tierwohl-Projekte: flächendeckende Verfügbarkeit, vom Projekt betroffene Menge an Fleisch bzw. Anzahl der Tiere, Anteil am Standardsortiment, Ausbaupläne

## 2. Kennzeichnung und Herkunft, Gewichtung: 20 %

Bewertet wurden sowohl die Kennzeichnung der Schweinefleisch-Produkte als auch die Herkunft des Schweinefleisches in den Supermärkten.

Die Bewertung erfolgte im Verhältnis zu den Angaben aller Supermärkte.

Konkret hat Greenpeace die folgenden Punkte abgefragt:

- Veröffentlichte Infos über die Kriterien der Tierwohl-Projekte
- Infos zu den Tierhaltungs-Bedingungen auf den Produkten
- Infos zur gentechnikfreien Fütterung, z. B. mit Logo „Donausoja“
- freiwillige über das Gesetz hinausgehende Angaben zur Kennzeichnung
- Zertifizierungen und Kontrollen: AMA, Tierschutzvereine, etc.
- Herkunft des Fleisches, also des gesamten Angebots inklusive Aktionsware
- Anteil von AMA (Agrarmarkt Austria)-zertifiziertem Fleisch

## 3. Bewertung des Bio-Angebotes, Gewichtung: 25 %

Die Bewertung in Form von Punkten erfolgte nach folgendem Raster:

Angebot	Punkte
30 % der Menge des Schweinefleisches ist bio	10
25 % der Menge ist bio	9
20 % der Menge ist bio	8
15 % der Menge ist bio	7
5 oder mehr Bio- Artikel im Standard-Sortiment bzw. > 25 % der Artikel	6
3 oder 4 Bio-Produkte im Standard-Sortiment	5
2 Bio-Artikel im Standard-Sortiment	4
1 Bio-Artikel im Standard-Sortiment	3
Bio-Produkte nur in einem Teil der Filialen bzw. nur zeitweise erhältlich	2
Bio-Produkte nur auf Nachfrage erhältlich	1

#### 4. Herkömmliches gentechnikfrei hergestelltes Schweinefleisch, Gewichtung: 25%

Die Bewertung in Form von Punkten erfolgte nach folgendem Raster:

Angebot	Punkte
100 % der Menge ist gentechnikfrei – inklusive Aktionsware	10
50 % der Menge ist gentechnikfrei – inklusive Aktionsware	9
30 % der Menge ist gentechnikfrei – inklusive Aktionsware	8
15 % der Menge ist gentechnikfrei – inklusive Aktionsware	7
5 oder mehr Produkte im Standard-Sortiment oder > 25 % der Artikel	6
3 oder 4 gentechnikfreie Produkte im Standard-Sortiment	5
2 gentechnikfreie Produkte im Standard-Sortiment	4
1 gentechnikfreies Produkte im Standard-Sortiment	3
Gentechnikfreie Produkte nur in einem Teil der Filialen/zeitweise erhältlich	2
Gentechnikfreie Produkte nur auf Nachfrage erhältlich	1

#### Notenraster für alle Tests:

Note	Prozentpunkte
Ausgezeichnet	90 bis 100
Sehr gut	80 bis 89
Gut	60 bis 79
Befriedigend	40 bis 59
Genügend	20 bis 39
Nicht genügend	0 bis 19