

# GREENPEACE-MARKTCHECK TEST "SCHWEINEFLEISCH"

NOVEMBER 2018

## Die Bewertungskriterien im Detail

### 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.

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 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 gentechnikfreiem Schweinefleisch ist aber geringer als bei anderen Fleischsorten.

### Vier Kriterien im Test

Die Bewertung erfolgte anhand der folgenden Kriterien:

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

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

Beurteilt wurden sowohl Tierwohl-Kriterien wie Mindestplatz pro Tier, Strohhaltung oder Dauer des Transportes zum Schlachthof als auch das Ausmaß der Projekte. Beurteilt wurde im Verhältnis zu den Angaben aller Supermärkte.

Aufteilung für Punkte, maximal 10 möglich:

7 Punkte für konventionelle Projekte

3 Punkte für biologische Projekte

Mögliche Kriterien/Maßnahmen/Bereiche für die Beurteilung der Projekte, zum Beispiel:

- Herkunft Futtermittel: Donausoja oder österreichische Futtermittel
- Verbot Kastenstand
- kein Kupieren von Schwänzen
- Verbot Vollspaltenboden
- Verpflichtendes Stroh-Einstreu als Beschäftigungsmaterial und Raufutter
- Verpflichtender Außenbereich
- mehr Platz im Stall als in Österreich gesetzlich vorgeschrieben
- Regelungen zum Medikamenten-Einsatz
- Lebendtransporte zum Schlachthof, Dauer max. 4 Std.
- Stressreduzierte Schlachtung
- Angepasste Rassen

## **2. Transparenz und Kennzeichnung, Gewichtung: 30 %**

Bewertet wurde, wie transparent die Supermärkte agieren: Können KonsumentInnen einfach Informationen über die Qualität der Schweinefleisch-Produkte erhalten? Höhere Standards bei Fütterung und Tierhaltung wirken sich auch auf die Fleischqualität positiv aus. Beurteilt wurden die Maßnahmen im Verhältnis zu den Angaben aller Supermärkte. Konkret hat Greenpeace die folgenden Punkte abgefragt:

- Transparenz der veröffentlichten Informationen für KonsumentInnen
- Freiwillige vertiefende Kennzeichnung und Produktangaben, die über den gesetzlichen Regelungen hinausgehen
- Kennzeichnung der Haltungsbedingungen: Fütterung und Tierwohl
- Die Informationen zur gentechnikfreien Fütterung am Produkt
- Zertifizierungen/Kontrollen durch AMA oder andere Einrichtungen
- Herkunft des Fleisches, auch bei Aktionsware

## **3. Bewertung des Bio-Angebotes Gewichtung: 20 %**

Die Bewertung in Form von Punkten erfolgte nach folgendem Raster:

**Greenpeace in Zentral- und Osteuropa**  
Fernkorngasse 10, A-1100 Wien  
Telefon: +43 (0)1 545 45 80  
E-Mail: [service@greenpeace.at](mailto:service@greenpeace.at)

Note:	Punkte:
30 % des Angebotes bio im Standard-Sortiment	10
25 % des Angebotes bio im Standard-Sortiment	9
20 % des Angebotes bio im Standard-Sortiment	8
5 oder mehr Bio- Artikel bzw. >15 % des Angebotes bio	7
3 oder 4 Bio-Produkte im Standard-Sortiment	6
2 Bio-Artikel im Standard-Sortiment	5
1 Bio-Artikel im Standard-Sortiment	4
Bio-Produkte nur in einem Teil der Filialen bzw. nur zeitweise erhältlich	2
Bio-Produkte nur auf Nachfrage erhältlich	1
Kein Bio-Produkt erhältlich	0

#### 4. Herkömmliches gentechnikfrei hergestelltes Schweinefleisch, Gewichtung: 20%

Bewertet wurde das Angebot an Artikeln mit frischem Schweinefleisch, das garantiert gentechnikfrei gefüttert und klar gekennzeichnet ist.

Die Bewertung in Form von Punkten erfolgte nach folgendem Raster:

Note:	Punkte:
100 % des Angebotes sind gentechnikfrei hergestellt	10
50 % des Angebotes sind gentechnikfrei	9
30 % des Angebotes sind gentechnikfrei	8
5 oder mehr gentechnikfreie Produkte im Standard-Sortiment	7
3 oder 4 gentechnikfreie Produkte im Standard-Sortiment	6
2 gentechnikfreie Produkte im Standard-Sortiment	5
1 gentechnikfreies Produkt im Standard-Sortiment	4
Gentechnikfreie Produkte nur in einem Teil der Filialen/zeitweise erhältlich	2
Gentechnikfreie Produkte nur auf Nachfrage erhältlich	1
Kein gentechnikfreies Produkt erhältlich	0

Wien, November 2018

#### 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