



Greenpeace-Marktcheck Test Hering 2-2016

Die detaillierten Infos zu den Bewertungs-Kriterien

Greenpeace hat das Sortiment an Produkten, die Hering (lateinisch: Clupea harengus) enthalten abgefragt, z.B. ganz, als Filet, verarbeitet, im Heringssalat, im Aufstrich etc. in Konserve, Kühlung, Frischetheke. Berücksichtigt wurden das Standardsortiment und Aktionsartikel zum „Heringschmaus“ in den Supermärkten, also alle Produkte, die in der KW 6/2016 in mind. 10 % der Filialen erhältlich sind.

1. Wie nachhaltig sind die angebotenen Herings-Produkte:

Wurde der Fisch in Gebieten mit gesunden Beständen gefangen?

Gewichtung: 80 %

Bewertet wurde der Anteil an nachhaltig gefangenem Fisch im Herings-Sortiment der Supermärkte. Die Bewertung der Fanggebiete erfolgt laut Greenpeace-Fischratgeber 2016.

Verbesserung des Sortiments:

Produkte, für die das Unternehmen eine glaubwürdige schriftliche Zusage zur Umstellung auf nachhaltig gefangenen Hering macht, zählen hier maximal halb. Stichtag 31. Jänner 2017

Bewertungsraster am Ende dieses Dokumentes

2. Transparenz: Sind die Produkte ausreichend gekennzeichnet?

Gewichtung: 20 %

Überprüft wurde, ob die folgenden vier bzw. fünf laut Greenpeace bewertungsrelevanten Informationen am Produkt oder im Geschäft (in unmittelbarer Nähe zum Produkt) angegeben sind:

- 1) Lateinische Artbezeichnung
- 2) Fanggebiet der FAO
- 3) Subfanggebiet
- 4) Fangmethode
und evtl.
- 5) Code zur vollständigen Rückverfolgbarkeit bis zum Fang (Trackingcode)

Es gibt einen Punkt pro Produkt, wenn alle fünf Informationen vorhanden sind. Falls nur der Trackingcode (5) fehlt, wird das Produkt mit 0,8 Punkten bewertet.

Bewertungsraster: 1.: (SUB-)FANGGEBIETE/ 2.: TRANSPARENZ	
10	Bis 100 %
9	Bis 90 %
8	Bis 80 %
7	Bis 70 %
6	Bis 60 %
5	Bis 50 %
4	Bis 40 %
3	Bis 30 %
2	Bis 20 %
1	Bis 10 %
0	Kein nachhaltig gefangenes Produkt / nicht ausreichende gekennzeichnet