

Greenpeace-Marktcheck Test „Grillfleisch & Geflügel“ im Juli 2016

Die detaillierten Infos zu den Bewertungskriterien

Greenpeace hat anlässlich der Grillsaison das Angebot an Frischfleisch & Geflügel in österreichischen Supermärkten bewertet, wobei die Abfrage auf Huhn, Pute bzw. Truthahn, Rind und Schwein begrenzt wurde. Entscheidend für gute Noten waren dabei die Verfügbarkeit von Fleisch in Bio-Qualität, ein hoher Anteil an konventioneller Ware mit Gentechnik-freier Fütterung und an Produkten aus Österreich sowie vorbildliche Maßnahmen und Projekte im Bereich Tierwohl. Bei allen Kriterien konnten 2,5 Punkte pro Tierart bzw. maximal 10 Punkte bei jeder der vier Bewertungskategorien erreicht werden.

1. Verfügbarkeit in Bio-Qualität

Gewichtung: 30 %

Frage: „Gibt es Produkte in Bio-Qualität für die abgefragten Tierarten?“

Huhn, Pute, Rind und Schwein wurden getrennt bewertet. War zumindest ein Bio-Produkt verfügbar, gab es 1,5 Punkte. Bei zwei und mehr Produkten wurden 2,5 Punkte vergeben.

Punkte	Anforderungen pro Tierart
2,5	Mindestens 2 Produkte in Bio-Qualität
1,5	1 Produkt in Bio-Qualität
0	Kein Produkt in Bio-Qualität

2. Konventionelles Fleisch mit Gentechnik-freier Fütterung

Gewichtung: 30 %

Frage: „Wie hoch ist der Anteil an Gentechnik-freier Fütterung bei konventioneller Ware?“

Abgefragt wurde, ob bei der Fleischproduktion gentechnisch verändertes Futtermittel (Soja) verwendet wurde und ob dies auf der Ware auch angegeben ist.

Greenpeace kritisiert seit Jahren, dass der Einsatz von Gentech-Futter am Endprodukt laut EU-Verordnung nicht kennzeichnungspflichtig ist.

Erkennbar ist garantiert Gentechnik-frei produziertes Fleisch zum Beispiel am grün-weißen Siegel „Ohne Gentechnik hergestellt“. Bio-Produkte sind garantiert Gentechnik-frei.

Das AMA-Siegel schließt den Einsatz von Gentech-Futter nicht aus.

Punkte	Anforderungen
2,5	Gesamtsortiment (100 %)
2	Mehr als die Hälfte des Sortiments
1	Weniger als die Hälfte des Sortiments
0	Kein konventionelles Fleisch mit Gentechnik-freier Fütterung

3. Herkunft aus Österreich

Gewichtung: 30 %

Frage: „Wie hoch ist der Anteil an Produkten aus Österreich?“

Die Herkunft bezieht sich laut gesetzlicher Regelung auf die Frage, wo die Tiere aufgezogen und geschlachtet wurden. Wenn die Tiere, aber auch in Österreich geboren (und aufgezogen und geschlachtet) wurden, gab es max. noch 0,5 Bonuspunkte für jede Fleischsorte. Letzteres wird durch „Ursprung: Österreich“ und das AMA-Gütesiegel garantiert.

Punkte	Anforderungen
2,5	Gesamtsortiment (100 %)
2	Mehr als die Hälfte des Sortiments
1	Weniger als die Hälfte des Sortiments
0	Kein konventionelles Fleisch mit Gentechnik-freier Fütterung
Bonus +0,5	Mehr als die Hälfte aller Produkte mit "URSPRUNG: Österreich" (geboren, aufgezogen und geschlachtet*) oder mit AMA-Gütesiegel

* Ausgenommen Schlachtung im Ausland, wenn es sich um den nächstgelegenen Schlachthof handelt.

Auch bei Vergabe von Bonuspunkten konnten insgesamt maximal 10 Punkte in dieser Kategorie erreicht werden.

4. Tierwohl

Gewichtung: 10 %

„Gibt es vorbildliche Projekte und Maßnahmen, die über die gesetzlichen Vorgaben hinausgehen?“

Auch hier wurden bis zu 2,5 Punkte pro Tierart vergeben. Gewertet wurden vorbildliche Projekte und Maßnahmen zur Steigerung des Tierwohls, die über die gesetzlichen Vorgaben bzw. die etwas strengeren AMA-Richtlinien hinausgehen.

Beurteilt wird die Anzahl, die Qualität und das Ausmaß der Projekte in Relation zum Mitbewerb.

Punkte	Anforderungen
2,5	Vorbildliche Projekte/Maßnahmen mit hoher Reichweite
0,5-2	Gewichtung der Projekte/Maßnahmen sowie ihrer Reichweite
0	Keine vorbildlichen Projekte/Maßnahmen