

ZEICHEN-TRICKS

Der Gütezeichen-Guide
von Greenpeace in Österreich



GREENPEACE

Inhalt

Vorwort	03
Daten & Fakten	04
Lebensmittel-Produktion & Landwirtschaft in Österreich	04
Lebensmittel-Konsum in Österreich	05
Ein besseres Leben ist möglich	07
Warum unser Konsum Umweltprobleme verursacht	08
Fleisch	08
Fisch	10
Palmöl	13
Obst, Gemüse und Getreide	14
Gütezeichen & Co: Orientierung oder Greenwashing?	17
Fake-Zeichen und leere Versprechungen	17
Was sind Gütesiegel und Gütezeichen?	18
Gütezeichen-Analyse	19
agroVet Ei (HG)	20
AMA	21
AMA Bio	22
ASC	23
Bio Austria	24
Demeter	25
Donau Soja	26
EU-Bio	27
Fairtrade	28
Garantiert traditionelle Spezialität	29
GenussRegion Österreich	30
Geschützte geographische Angabe	31
Geschützte Ursprungsbezeichnung	32
GLOBAL G.A.P.	33
Heumilch mit AMA-Gütesiegel	34
MSC	35
Ohne Gentechnik hergestellt	36
Pro Planet	37
Prüf nach!	38
Rainforest Alliance	39
RSPO	40
Tierschutz-kontrolliert	41
Tierwohl kontrolliert	42
UTZ Certified	43
V-Label	44
Wiesenmilch	45
Nicht alles, was ein Logo ist, ist ein Gütezeichen	47
BIO Organic	47
BIO vom BERG	47
ECHT B!O	48
Ein gutes Stück Heimat Bio	48
ja! Natürlich.	48
Natur aktiv	49
Natur*pur	49
natürlich für uns bio	49
Zurück zum Ursprung	50
Blühendes Österreich	50
Alle Bewertungen auf einen Blick	52
Marktcheck: Der Sortiments-Check von Greenpeace	55
Schlusswort	56
Quellenverzeichnis	57

Impressum

Greenpeace in Zentral- und Osteuropa
Fernkorngasse 10
1100 Wien
Tel. +43 1 545 45 80
Fax +43 1 545 45 80-98
service@greenpeace.at
www.greenpeace.at
ZVR-Zahl: 961128260

Stand Jänner 2018

Grafik: Lukas Schwabegger

Vorwort

Wir sind heute bei unserem Einkauf mit einem unüberschaubaren Dschungel von über 100 Gütesiegeln, Gütezeichen und Qualitätszeichen konfrontiert. Viele KonsumentInnen wissen nicht mehr, welchen Kennzeichnungen sie vertrauen können. Greenpeace hat daher die 26 wichtigsten Gütezeichen, die von den zehn größten österreichischen Supermarktketten verwendet werden, genauer unter die Lupe genommen. Das alarmierende Ergebnis: Ein Drittel der Gütezeichen ist nicht vertrauenswürdig oder sogar kontraproduktiv für die Erreichung von Nachhaltigkeitszielen.

Es ist aber nicht nur für KonsumentInnen schwer, die Spreu vom Weizen zu trennen. Auch für den österreichischen Lebensmittelhandel ist die Herausforderung vor allem bei internationalen Gütezeichen und Zertifizierungssystemen enorm. Auch für große Einzelhandelsunternehmen ist es nahezu unmöglich nachzuprüfen, ob die Nachhaltigkeitsversprechen großer, globaler Nahrungsmittelkonzerne auch tatsächlich eingelöst werden. Es ist also eine Frage des Vertrauens – und genau dieses Vertrauen wird immer wieder missbraucht. Ein Beispiel für viele ist Unilever: der Konzern ist Mitbegründer des Runden Tisches für nachhaltiges Palmöl (RSPO). Der weltweit größte Nutzer von Palmöl hat also selbst entscheidenden Einfluss auf die Regeln für sein eigenes – (scheinbar) nachhaltiges – Agieren. Das Ergebnis: Es gibt keine ökologisch nachhaltigen Verbesserungen; auch im Namen von RSPO werden Regenwälder niedergebrannt, um Raum für Ölpalmen zu schaffen und Monokulturen hochzuziehen. Doch RSPO ist nur einer von unzähligen sogenannten „Runden Tischen“ oder anderen derartigen industriegesteuerten „Nachhaltigkeitsinitiativen“.

Die Nahrungsmittelindustrie hat gute Gründe, auf Gütezeichen zu setzen. Sie sind neben dem Preis der stärkste Verkaufsförderer. „Kritische KonsumentInnen“ wurden längst als einflussreiche und kaufkräftige Zielgruppe identifiziert. Doch anstatt verbindlichen Regelungen wie im Biobereich zu folgen, neue bahnbrechende Umweltstandards zu setzen oder gesetzliche Regelungen zu unterstützen, erfinden große Unternehmen gerne eigene Qualitätszeichen, um mit selbst geschriebenen, zumeist schwachen Regeln ihre selbst definierten „Nachhaltigkeitsziele“ zu erreichen. Nur selten haben solche Gütezeichen nachhaltig positive Auswirkungen auf Natur und Umwelt. Im Gegenteil: Viele davon dienen dem alleinigen Ziel, noch mehr oder teurer zu ver-

kaufen und zu demobilisieren, indem sie der Kritik Wind aus den Segeln nehmen. In Anbetracht der katastrophalen ökologischen Situation der Regenwälder oder der Weltmeere müsste z. B. der Konsum von Meeresfischen, Agrotreibstoffen aus Palmöl oder Soja-Futtermitteln deutlich sinken. Der Nachhaltigkeits-Etikettenschwindel, mit dem das Gewissen beruhigt wird, trägt aber dazu bei, dass der Konsum ungebremst weiter steigt und ein zusätzliches Kaufargument geschaffen wird. So verdrängt etwa angeblich nachhaltiger Meeresfisch den ökologisch weniger bedenklichen heimischen Süßwasserfisch – der Marketing-Clou: MSC ist ein von der Industrie dominiertes Zeichen, das kritische KonsumentInnen in die Irre führt. Durch diese schwarzen Schafe unter den Gütezeichen geraten die zahlreichen vorbildlichen Nachhaltigkeitsinitiativen und seriösen Gütesiegel in Verruf. Gerade die verantwortungsvoll agierenden Unternehmen müssen sich gegen diesen Missbrauch zur Wehr setzen.

Mit der Einrichtung solcher Systeme sollen außerdem dort nationale und internationale staatliche Regulierungen unterlaufen werden, wo diese nicht ohnehin schon durch Freihandelsabkommen außer Kraft gesetzt worden sind. Mittlerweile hat sich eine milliarden schwere globale Gütezeichen-Industrie entwickelt, die stark korruptionsgefährdet ist.

Die Rolle von Greenpeace ist klar: Als unabhängige Organisation, die kein Geld von Konzernen oder Regierungen annimmt, haben wir die Aufgabe, unbestechlich zu analysieren und zu informieren. Als global tätige Organisation können wir auch bei komplexen Fragen auf Daten aus allen Teilen dieses Planeten zugreifen.

Die US-Ethnologin Margaret Mead brachte es deutlich auf den Punkt: „**Es mag zeitweilig notwendig sein, ein geringeres Übel zu akzeptieren, aber man darf niemals ein notwendiges Übel als gut bezeichnen.**“¹

Wir brauchen gute und effiziente Gütesiegel, um KonsumentInnen in einer globalisierten Produktionswelt Orientierung zu verschaffen. Jenen, die Gütezeichen lediglich zur Verkaufsförderung einsetzen und somit wohlmeinende KonsumentInnen und die Umwelt korrumpieren, stellt sich Greenpeace jedoch entschieden entgegen.

Ihr **Mag. Alexander Egit**,
Geschäftsführer von Greenpeace in Österreich

¹ "It may be necessary temporarily to accept a lesser evil, but one must never label a necessary evil as good." Margaret Mead, 1979

Daten & Fakten

Lebensmittel-Produktion & Landwirtschaft in Österreich

Österreich hat eine Gesamtfläche von 83.879 Quadratkilometern. Mit 1,33 Millionen Hektar waren im Jahr 2017 15,7 Prozent dieser Fläche Ackerland. Dieses wird durch Getreideanbau (rund 58 Prozent) dominiert.² Rund 1,1 Millionen Hektar dieser Fläche werden konventionell und 225.000 Hektar biologisch bewirtschaftet.³ Insgesamt ist die Fläche des Ackerlands rückläufig, wobei die Bio-Ackerfläche mit einem Anteil von 17 Prozent allerdings leicht wächst.⁴ Dauergrünland hat in Österreich eine Fläche von 1,2 Millionen Hektar, wozu noch 153.000 Hektar Feldfutterflächen kommen. Davon sind 47 Prozent intensiv genutztes Grünland (Dauerweiden und Mähweiden sowie Feldfutter) und 53 Prozent extensiv genutztes Grünland.⁵ Unter den Nutztieren sind Schwein, Rind und Geflügel am bedeutendsten.

Österreich hat einen relativ hohen Selbstversorgungsgrad. Bei tierischen Produkten liegt dieser über 100 Prozent; das heißt, wir produzieren mehr als wir essen. Bei pflanzlichen Lebensmitteln liegt der Selbstversorgungsgrad zwischen 60 und 90 Prozent.

Derzeit gibt es in Österreich 161.155 land- und forstwirtschaftliche Betriebe mit einer durchschnittlichen Größe von 45,7 Hektar.⁶ Bei zunehmender Betriebsgröße ist gleichzeitig ein rückläufiger Trend bei der Anzahl der Betriebe zu erkennen (dieser Trend gilt auch für Betriebe in der Tierhaltung).



Man kann die landwirtschaftliche Situation von Österreich folgendermaßen zusammenfassen: Es gibt einen Trend zu einer leichten Abnahme der Ackerfläche, zu einer Abnahme der Anzahl der Betriebe, zu einer Vergrößerung der Betriebsfläche, aber auch zu einer Steigerung des Bio-Anteils von landwirtschaftlichen Erzeugnissen. Gleichzeitig bleibt der Einsatz von Pestiziden und Antibiotika hoch und die Menge an produzierten bzw. importierten Futtermitteln steigt. Für die Tierhaltung in Österreich wurden im Jahr 2016 Futtermittel im Wert von fast 600 Millionen Euro⁷ nach Österreich importiert, der Großteil davon entfällt auf (oft gentechnisch verändertes) Soja aus Übersee.

² BMLFUW (2017)

³ AMA (2017)

⁴ AMA (2017)

⁵ BMLFUW (2017)

⁶ BMLFUW (2017)

⁷ BMLFUW (2017)

Lebensmittel-Konsum in Österreich

Frau und Herr ÖsterreicherIn sind EU-weit unter den größten Pro-Kopf-VerbraucherInnen von Fleisch. Es werden folgende Mengen der nachstehenden Lebensmittel pro Kopf und pro Jahr konsumiert:

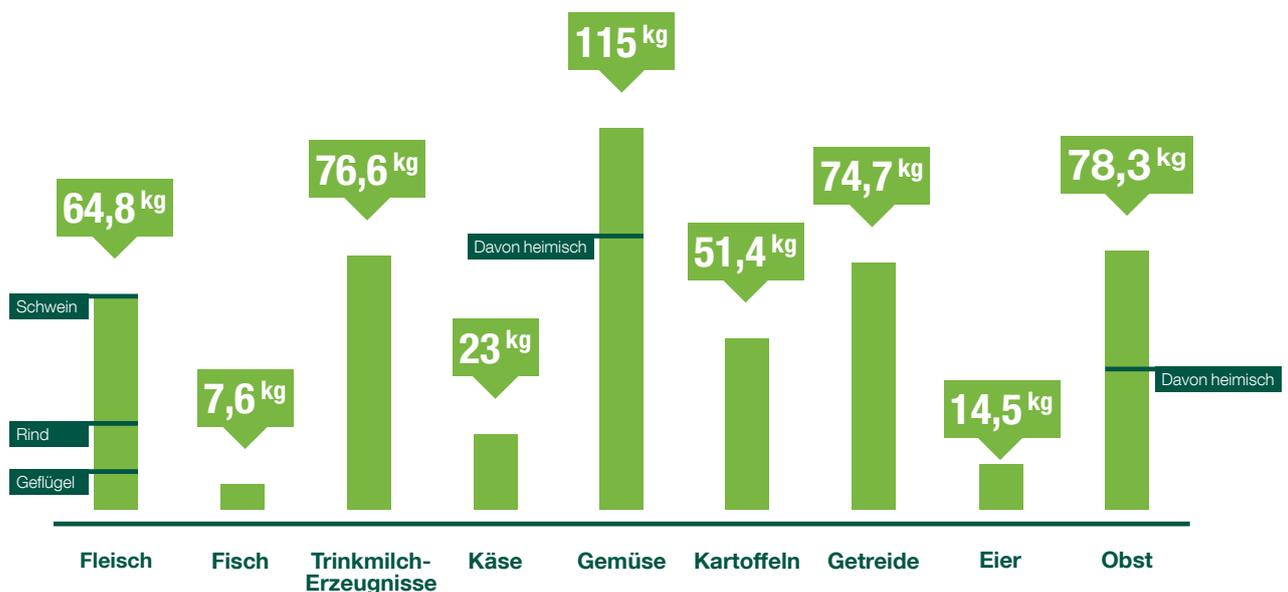
Die Versorgungsbilanzen der letzten zehn Jahre zeigen, dass es eine Zunahme des Pro-Kopf-Verbrauchs für Getreide, Käse, Geflügel und Fisch gibt. Eine Abnahme des Pro-Kopf-Verbrauchs zeigt sich dagegen bei Obst, Trinkmilch, Eiern, Rind- und Schweinefleisch. Für Fleisch insgesamt gibt es aber keine wesentlichen Veränderungen.¹⁰

Die Verfügbarkeit von Käse, Fleisch und Wurstwaren ist gestiegen. Und an die Verfügbarkeit ist der Konsum geknüpft: Wird beispielsweise viel Fleisch in Supermärkten angeboten, wird auch viel Fleisch konsumiert. Vor allem die Verfügbarkeit von Fleisch ist entschieden zu hoch, da pro Person 1,25 Kilogramm Fleisch pro Woche statt der von fast allen ErnährungsberaterInnen empfohlenen 300 bis 600 Gramm verzehrt werden.¹²

Dies deckt sich auch mit den monatlichen Ausgaben der KonsumentInnen, die für Wurst und Schinken, gefolgt von Milch, Joghurt, Butter und Fleisch am meisten ausgeben. Nur ca. halb so viel wird für Obst und Gemüse ausgegeben, wovon der durchschnittliche Mensch in Österreich rein aus gesundheitlicher Sicht deutlich mehr essen sollte.¹³

Lebensmittel	Pro-Kopf-Verbrauch pro Jahr in Kilogramm ^{9,9}
Fleisch	64,8
<i>Davon Schwein</i>	38,2
<i>Davon Rind</i>	12,0
<i>Davon Geflügel</i>	12,8
Fisch	7,6
Trinkmilch-Erzeugnisse (Milch inklusive Joghurt, Sauermilch etc.)	76,6
Käse	23,0
Gemüse	115
<i>Davon heimisch</i>	82
Obst	78,3
<i>Davon heimisch</i>	42,8
Eier	235 Stück bzw. 14,5 kg
Getreide (Weizen u. Roggen)	74,7
Kartoffeln	51,4

Pro-Kopf-Verbrauch in Österreich pro Jahr in kg



⁸ Statistik Austria (2017b) und BMLFUW (2017)

⁹ AMA (2016/2017)

¹⁰ Elmadfa (2012)

¹¹ Elmadfa (2012)

¹² BMLFUW (2017)

¹³ BMLFUW (2013)

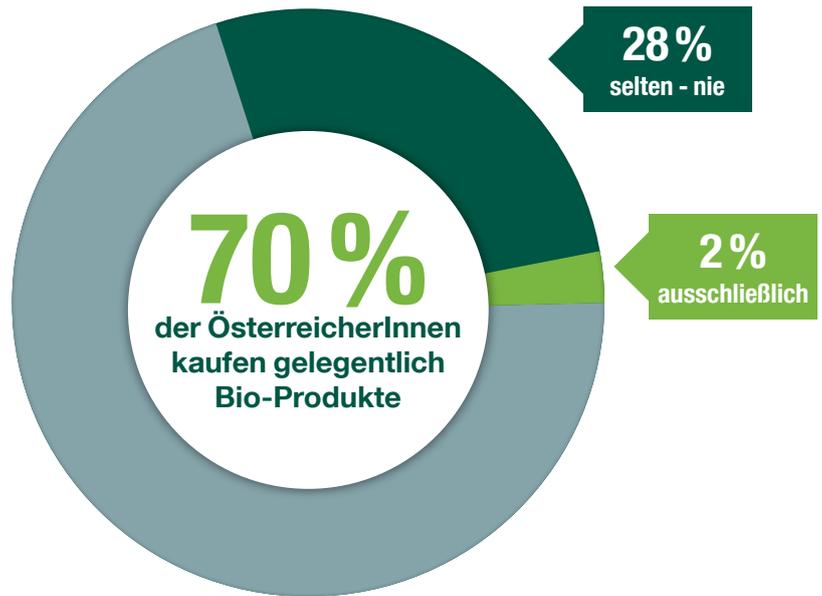
Für Lebensmittel geben die ÖsterreicherInnen 11,8 Prozent ihres Einkommens aus,¹⁴ für Restaurants und Cafésbesuche sechs Prozent.¹⁵ Dabei sind die Ausgaben für Bioprodukte pro Haushalt gestiegen und lagen im Jahr 2016 bei 128 Euro pro Jahr (z. B. im Vergleich zum Jahr 2011 mit 93 Euro).¹⁶ Besonders häufig in Bio-Qualität werden Eier, Trinkmilch und Kartoffeln gekauft.¹⁷

Während 70 Prozent der ÖsterreicherInnen gelegentlich Bio-Produkte kaufen, konsumieren zwei Prozent ausschließlich Bio-Produkte. Knapp ein Drittel der ÖsterreicherInnen kauft nie oder selten Bio-Produkte. Dabei ist der sozioökonomische Status mit dem Konsum assoziiert: So kaufen Menschen mit höherem Einkommen und Bildungsgrad eher Bio-Lebensmittel bzw. sind diesen aufgeschlossener gegenüber.¹⁸ Nichtsdestotrotz werden auch ökologische Lebensmittel bevorzugt im konventionellen Handel und seltener in reinen Bio-Supermärkten gekauft.

Der Marktanteil von Bio beträgt in Österreich 6,5 Prozent und liegt damit zusammen mit der Schweiz (6,9 Prozent) und Dänemark (8 Prozent) im europäischen Durchschnitt hoch.¹⁹

Das Motiv für den Bio-Einkauf ist überwiegend Regionalität, die stark mit Bio-Produkten assoziiert wird (von 63 Prozent der KonsumentInnen genannt). Ähnlich stark überzeugen Gesundheit (62 Prozent) und Geschmack (47 Prozent) die KonsumentInnen, zu Bio-Produkten zu greifen. Umweltschutz und Fairtrade sind dagegen als Kaufmotive weniger relevant.²⁰

Müssten sich die VerbraucherInnen zwischen einem regionalen Produkt und einem Bio-Produkt entscheiden, so würden 66 Prozent das regionale Produkt bevorzugen.²¹ Insgesamt wird ein Fünftel der Hauptspeisen außer Haus konsumiert, wobei das Mittagessen den größten Außer-Haus-Anteil einnimmt.²²



¹⁴ Statistik Austria (2017a)

¹⁵ Elmadfa (2012)

¹⁶ Auskunft RollAMA/AMA-Marketing

¹⁷ Statista (o.J.)

¹⁸ Gallup (2017)

¹⁹ BIO-WISSEN.org (2015)

²⁰ Gallup (2017)

²¹ Gallup (2017)

²² BMLFUW (2013)

Ein besseres Leben ist möglich – wenn wir anders konsumieren!

Die weltweit vorherrschenden ökonomischen und sozialen Systeme haben deutliche negative Auswirkungen: Sie belohnen Umweltzerstörung, fördern übermäßigen Konsum, führen zu einer „Einweg-Kultur“ und erzeugen globale wie lokale Ungleichheit. Der meist kurzfristige monetäre Profit wird gesellschaftlich und politisch höherwertiger angesehen als die Werte Nachhaltigkeit, Ressourcenschonung, Gesundheit, Gemeinschaft und Wohlbefinden.

Die Identifikation vieler Menschen mit ihrem (Über-)Konsum als Mittel bzw. Symbol für Status, Reichtum oder Glück hat dramatische negative Auswirkungen – auch hierzulande, aber vor allem weltweit – auf bedeutende Ökosysteme und unsere natürlichen Ressourcen. Die ökologischen Belastungsgrenzen der Erde sind längst überschritten.

Doch die vorherrschende Billig-, Neukauf-, Einweg-, Convenience- oder Wegwerfkultur führt nicht vorrangig zu persönlichem Wohlbefinden, sondern eher zu Stress, Unzufriedenheit und sogenannten „Wohlstands-Krankheiten“ (z. B. Herzkrankungen und Krebs durch minderwertige oder belastete Lebensmittel). Zwischen einem Viertel und einem Drittel der globalen Treibhausgasemissionen aus der Landwirtschaft könnte durch Umstellung auf gesündere Ernährung eingespart werden.

Unsere langfristige Greenpeace-Vision sieht für eine gute Zukunft der Menschheit auf diesem Planeten nicht nur eine Entkoppelung von (Wirtschafts-)Wachstum und Naturverbrauch als unerlässlich an, sondern darüber hinaus eine Neuorientierung hin zu einer Denkweise, die nicht nur auf Wachstum ausgerichtet ist. Diese neue Wertvorstellung soll auch gewinnorientiert sein; allerdings werden Gewinn und Bereicherung nicht mehr in Geldwert bemessen – der Rahmen ist ein anderer: Das gute Leben für alle ist der Gewinn!

Dieses gute Leben wird mit Rücksicht auf globale Ressourcen sowie die Erhaltung von Umwelt und Natur geführt und gibt dem Tierwohl einen ebenso hohen Stellenwert wie der menschlichen Gesundheit. Und es ist leistbar für alle. Die Werte Nachhaltigkeit, Harmonie mit der Natur, Ressourcenschonung, Gesundheit, Gemeinschaft und Wohlbefinden werden gesellschaftlich höherwertig angesehen als kurzfristiger monetärer Profit.

Auf der Individualebene ist das umweltfreundliche Leben vor allem eines: bereichernd. Und die Glücksforschung sieht in den Basisgütern für ein „gutes Leben für alle“ nicht nur Gesundheit, Sicherheit, Respekt, Freundschaft und freie Persönlichkeitsentwicklung, sondern ganz zentral auch die Harmonie mit der Natur.

Unser individueller Konsum spielt dabei eine große Rolle: Nur weil uns etwas angeboten wird, heißt das nicht, dass wir einem Kaufzwang unterliegen. Es ist möglich, ökologisch und sozial achtsam zu sein, auch im Supermarkt.

Warum unser Konsum Umweltprobleme verursacht

Der Konsum von Lebensmitteln ist mit zahlreichen Umweltproblemen verbunden. Besonders problematisch sind die Produktion und der Konsum von Fleisch, Fisch und Palmöl; aber auch der Einsatz von Pestiziden verursacht dramatische Schäden. Gerade in diesen Bereichen wurden in den letzten Jahren viele Gütezeichen entwickelt und auf den Markt gebracht. Näheres zu den Umweltproblemen sowie den jeweiligen Gütezeichen ist in den folgenden Kapiteln zu finden.

Fleisch

Der Fleischkonsum pro Kopf in Österreich ist einer der höchsten der ganzen Welt. ÖsterreicherInnen essen im Schnitt rund 1,25 Kilogramm Fleisch pro Woche – also etwa das Dreifache der als gesund erachteten Menge.²³ Dies hat neben gesundheitlichen Konsequenzen auch zahlreiche Umweltprobleme zur Folge.

Auch wenn je nach Tierart mit unterschiedlich hohen Mengen an Futtermitteln pro Kilogramm Fleisch gerechnet werden muss, gilt immer, dass der Ressourcenverbrauch bei seiner Produktion extrem hoch ist. Bei Schweinefleisch – in Österreich macht es etwa 60 Prozent des konsumierten Fleisches aus – enthält ein Kilogramm selbst im besten Fall nur mehr rund ein Drittel der Kalorien, die in den für die Produktion benötigten Futtermitteln steckt. Die Produktion dieser Futtermittel erfordert große Mengen an landwirtschaftlicher Fläche und Wasser.

Ungefähr 40 Prozent der europäischen Landfläche wird landwirtschaftlich bewirtschaftet, etwa zwei Drittel davon für die Tierhaltung. Weltweit ist die Tierhaltung für 80 Prozent des landwirtschaftlichen Flächenverbrauches verantwortlich. 15 Prozent der Flächen, die mit dem Verzehr von tierischen Produkten in der EU zusammenhängen, liegen außerhalb der EU, zumeist in Südamerika. Damit müssen nicht nur die Auswirkungen in Europa, sondern weltweite Folgen berücksichtigt werden.

Die wichtigsten importierten Futtermittel sind Sojaschrot oder Sojabohnen, die häufig aus Brasilien und Argentinien kommen. Ihr Anbau führt zu massiven Umweltschäden in

den Herkunftsländern. So ist der Anbau von Soja häufig mit der Abholzung des Amazonas-Regenwaldes verknüpft. Zudem ist ein großer Teil der Ware gentechnisch verändert.

2006 wurde von Lebensmittelunternehmen wie Unilever, brasilianischen Sojabohnenproduzenten und dem WWF der Runde Tisch für verantwortungsvolles Soja (RTRS, Round Table on Responsible Soy) gegründet, zu dessen Mitgliedern heute auch Bayer, Monsanto und Nestlé zählen. Er ist ein erschreckendes Beispiel für glatten Etikettenschwindel auf dem Rücken von Mensch und Umwelt, denn er kann die voranschreitende Abholzung des Regenwaldes nicht stoppen.

Die 20 größten Fleisch- und Milchproduzenten weltweit emittieren in etwa genauso viele Treibhausgase wie ganz Deutschland oder Konzerne wie Exxon oder Shell.²⁴ Die Tierhaltung insgesamt verursacht laut Weltklimarat (IPCC, Intergovernmental Panel on Climate Change) global in etwa 14,5 Prozent der Treibhausgasemissionen – das ist mehr als alle Autos, LKW und Schiffe zusammen.

Der hohe Einfluss auf das Klima erklärt sich einerseits durch die Abholzung von Regenwäldern, um Platz für Weideflächen oder Futtermittelanbau zu machen. Andererseits werden hier auch direkte Emissionen schlagend – wie Methan aus der Verdauung der Wiederkäuer und Lachgas aus dem intensiven Einsatz von Stickstoffdüngern. Beim Schwein entfallen etwa 77 Prozent der CO₂-Äquivalente auf das Futtermittel (vor allem aufgrund der Soja-Importe) und elf Prozent auf Gülle-Management und Stallemissionen.

Würde man Schweine mit regionalem bzw. europäischem Soja füttern, sänten die Emissionen um 50 Prozent. Das wäre allerdings nur mit einem generell niedrigeren Fleischkonsum möglich, da die regionalen Anbauflächen sonst nicht vorhanden wären. Hier ist noch einmal zu betonen, dass der durchschnittliche Konsum von Fleisch in Österreich rund dreimal höher liegt als von Gesundheitsexperten empfohlen. Bereits eine ausgewogene, gesunde Ernährung würde daher eine deutlich nachhaltigere Tierhaltung möglich machen.

²³ Statistik Austria (2017b)

²⁴ Grain et al. (2017)

Außerdem problematisch ist Ammoniak, das in der Schweinehaltung zu einem Großteil direkt im Stall entsteht, in der Rinderhaltung vor allem bei der Lagerung von Wirtschaftsdüngern und ihrer Ausbringung.²⁵ Ammoniak ist ein Vorläuferstoff für gesundheitsschädigenden sekundären Feinstaub und führt außerdem zur Bildung von Ozon. Lagert es sich in sensiblen Ökosystemen ab, reduziert es die dortige Biodiversität. Es trägt auch zur Eutrophierung (Nährstoffanreicherung) und Versauerung von Gewässern bei und verursacht Schäden an der Vegetation.²⁶

Auch in Österreich werden Tiere, um große Fleischmengen zu niedrigen Preisen zu produzieren, in kürzester Zeit auf engstem Raum gemästet. Die gestressten Tiere sind dadurch anfällig für Krankheiten und ein erhöhter Einsatz von Antibiotika wird notwendig. Oft werden damit alle Tiere in einem Stall behandelt, selbst wenn nur einige wenige krank sind. Die Medikamente werden dabei über Futter oder Trinkwasser verabreicht; die Wirkstoffe finden sich dadurch immer häufiger auch in Wasser und Boden. Der übermäßige Einsatz von Antibiotika führt dazu, dass sich immer mehr Bakterien „abhärten“ und Resistenzen gegen Antibiotika entwickeln. Solche resistente Keime werden auch vom Menschen über Nahrung und Umwelt aufgenommen.

Der Antibiotika-Einsatz in der österreichischen Tierhaltung ist zwar in den letzten Jahren leicht rückläufig, liegt aber immer noch bei jährlich 49 Tonnen. 75 Prozent davon landen in Schweineställen. Die Geflügelbranche hat es hingegen geschafft, ihren Einsatz von Antibiotika seit 2011 beinahe zu halbieren. Ähnliche Bemühungen sind in der Schweinebranche leider nicht in Sicht.

Antibiotikaresistente Keime sind eine große Gefahr für unser Gesundheitssystem – die Weltgesundheitsorganisation (WHO) warnt bereits seit Jahren vor einem „Post-Antibiotika-Zeitalter“. In Europa sterben schon jetzt jährlich mindestens 25.000 Menschen aufgrund von Antibiotikaresistenzen. Die Dunkelziffer dürfte jedoch noch viel höher liegen, da es keine EU-weiten, standardisierten Meldesysteme gibt. Die Zahl der zusätzlichen Krankenhaustage alleine durch Methicillin-resistente *Staphylococcus aureus*-Stämme (MRSA) wird vom Europäischen Zentrum für die Prävention und die Kontrolle von Krankheiten (ECDC) und der Europäischen Arzneimittel-Agentur (EMA) mit mehr als einer Million angegeben.



²⁵ Umweltbundesamt (2014)

²⁶ Bayerische Staatsministerien für Landwirtschaft und Forsten & Landesentwicklung und Umweltfragen (2003)

Fisch

Die Fischbestände unserer Meere schrumpfen dramatisch. Allorts sind die Ozeane überfischt und Fischbestände stark gefährdet. Industrielle Fangflotten plündern die Ozeane und dringen in immer fernere Regionen und größere Tiefen vor. Die Welternährungsorganisation (FAO) schätzt in ihrem jüngsten Bericht,²⁷ dass im Jahr 2013 weltweit 31,4 Prozent der Speisefischbestände überfischt oder erschöpft waren und weitere 58,1 Prozent bis an ihre Grenze genutzt wurden. Es wird mehr gefangen als durch die natürliche Vermehrung nachwachsen kann. Der ökologische Schaden ist immens, nicht zuletzt auch durch massiven Beifang und zerstörerische Fangmethoden.

Nur mit großflächigen Schutzgebieten, weniger Fischfang und schonenden Fangmethoden haben wir die Chance, die Artenvielfalt in den Meeren zu erhalten und uns langfristig mit Fisch zu versorgen. Dass und wie es geht, zeigt etwa die umweltschonende Küstenfischerei. Sie hat eine jahrhundertelange Tradition und ist – anders als die industrielle Fischerei – nicht für die Überfischung verantwortlich, sondern eines ihrer Opfer. Eine Förderung dieser Küstenfischerei würde maßgeblich helfen, die Fischereikrise mittelfristig zu bewältigen und unsere Meere zu schonen.

Letztlich sind alle gefordert, das maßlose Plündern unter der Wasseroberfläche zu beenden, neben der Politik vor allem die Fischindustrie und der Lebensmittelhandel. Aber auch KonsumentInnen können einen wichtigen Beitrag zum Schutz der Fischbestände und Meere leisten: Indem sie weniger oder gar keinen Fisch essen. Die Nachfrage bestimmt schließlich das Angebot: Geht weniger Fisch aus überfischten Beständen oder geschwächten Ökosystemen in den Handel, haben diese die Möglichkeit, sich zu erholen.

Gütezeichen, wie sie verschiedene Hersteller auf ihre Fischprodukte drucken, sind für eine ökologische Kaufentscheidung nicht aussagekräftig. Derzeit ist aus Greenpeace-Sicht keine Zertifizierung für Meeresfischprodukte auf dem Markt, auf die VerbraucherInnen vertrauen können.

Gütezeichen auf Fischprodukten versprechen die Herstellung in nachhaltiger Wildfischerei beziehungsweise Aquakultur; oft handelt es sich dabei aber lediglich um selbst entwickelte Labels der ProduzentInnen. Und jedes Gütezeichen ist nur so gut wie die Standards, die ihm zugrunde liegen. Es gibt aber auch Gütezeichen, die von unabhängigen Institutionen verliehen werden – anhand speziell entwickelter Zertifizierungsstandards. Der Marine Stewardship Council (MSC) zertifiziert Wildfischereien, der Aquaculture Stewardship Council (ASC) Produkte aus Aquakultur. Auch unter dem Zeichen von GLOBAL G.A.P. gibt es Ware aus Aquakultur. Friend of the Sea (FOTS) zertifiziert sowohl Wildfischereien als auch Aquakulturen. Alle diese Fisch-Siegel können die Überfischung jedoch nicht stoppen und sind daher bloßer Etikettenschwindel. Derzeit kann Greenpeace lediglich Bio-Fisch aus österreichischer Produktion empfehlen.

²⁷ FAO (2016)





Palmöl

Palmöl ist heutzutage das weltweit meistverwendete Pflanzenöl und steckt in unzähligen Produkten in unseren Supermärkten: Von Hygieneartikeln wie Shampoos und Rasierschaum über Nahrungsmittel wie Fertigprodukte, Snacks und Schokolade bis hin zu Waschmittel und Kerzen.

Ebenso wird Palmöl als Zusatz in Agrotreibstoffen verwendet. In Europa landet mittlerweile fast die Hälfte des verwendeten Palmöls im Tank von Dieselfahrzeugen. Zwischen 2010 und 2014 hat sich in der EU die Beimischung von Palmöl in Agrotreibstoffen versechsfacht.²⁸ In Österreich steckt das Palmöl in den Treibstoffimporten – insgesamt wurden hier im Jahr 2015 knapp 104.000 Tonnen Palmöl in Agrotreibstoffen verbraucht.²⁹

Ein Großteil des weltweit produzierten Palmöls stammt aus Indonesien, gefolgt von Malaysia. Kleinere Mengen kommen auch aus Südamerika, aber auch in Afrika beginnt mittlerweile der Palmölboom.³⁰

Die Nachfrage nach Palmöl hat fatale Folgen: Dazu gehören eine zunehmende Abholzung und Zerstörung des Regenwaldes vor allem in Südostasien, die Vertreibung indigener Völker sowie Kinder- und Zwangsarbeit.³¹

Indonesien verfügt nach Brasilien und dem Kongobecken über die weltweit größte Fläche an Regenwäldern und über eine hohe Artenvielfalt. Seit 1990 wurde jedoch ein Viertel der Wälder Indonesiens zerstört – 31 Millionen Hektar, eine Fläche fast so groß wie Deutschland.^{32, 33} Laut Europäischer Kommission sind 40 Prozent der Abholzung in Indonesien auf die Umwandlung von Flächen in riesige Palmöl-Plantagen zurückzuführen.³⁴ Einerseits wird damit der Lebensraum von Menschen und Tieren und eine riesige Biodiversität bedroht (Indonesien ist die Heimat von 10 bis 15 Prozent aller bekannten Pflanzen-, Säugetier- und Vogelarten).³⁵ Andererseits hat die Produktion von Palmöl verheerende Auswirkungen auf den globalen Klimaschutz: Die Torfmoore in Indonesiens Regenwäldern binden rund 60 Milliarden Tonnen Kohlenstoff.³⁶ Gleichzeitig gehört das Land mittlerweile zu den Ländern mit dem größten Ausstoß von Treibhausgasen weltweit.³⁷ Hauptsächlicher Grund dafür ist die Abholzung der Regenwälder.

Auch der unter anderem von Unilever gegründete Runde Tisch für nachhaltiges Palmöl (RSPO) ist nicht imstande, die Abholzung in Indonesien in den Griff zu bekommen. Die Vermarktung von RSPO-zertifiziertem Palmöl ist lediglich der Versuch, gutes Gewissen bei den KonsumentInnen zu erzeugen: Tatsächlich dient das Zertifikat als Feigenblatt.

Gegen den Einsatz von Pflanzenölen in Lebensmitteln gibt es aber auch gesundheitliche Bedenken: Im Mai 2016 veröffentlichte die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) eine Studie zu Schadstoffen in Pflanzenölen.³⁸ Konkret wurden dabei die Fettsäureester 3-MCPD- und Glycidyl-Ester untersucht. Diese Schadstoffe entstehen bei der Herstellung der Pflanzenöle. Sie werden bei hoher Hitze raffiniert, um unangenehme Geruchs- oder Geschmacksstoffe zu entfernen. Auf diese Weise entstehen in weiterer Folge die Speiseöle bzw. -fette, jedoch auch die Schadstoffe. 3-MCPD wird als möglicherweise krebserregend eingestuft, das Abbauprodukt Glycidol als wahrscheinlich krebserregend und genotoxisch. Die EFSA untersuchte verschiedene Produkte, die Pflanzenöle beinhalten. Das Ergebnis: Die höchsten Werte der Fettsäureester befanden sich in Palmölen und Palmfetten. Auch Greenpeace in Österreich ließ Tests durchführen und stieß dabei auf ähnliche Ergebnisse; die höchsten Schadstoffwerte konnten immer in palmöhlhaltigen Produkten nachgewiesen werden.

²⁸ Transport & Environment (2016)

²⁹ BMLFUW (2016)

³⁰ USDA (2017)

³¹ Amnesty International (2016)

³² FAO (2010)

³³ Ministry of Forestry of Indonesia (2014)

³⁴ Europäische Kommission (2013)

³⁵ WRI et al. (2005)

³⁶ Page et al. (2011)

³⁷ Asendorpf (2015)

³⁸ EFSA (2016)

Obst, Gemüse und Getreide

Beim Obst-, Gemüse- und Getreideanbau sind die Auswirkungen auf die Umwelt stark von der Art der Bewirtschaftung abhängig. Die Methodik des Anbaus variiert deutlich von Sorte zu Sorte, da sich zum Beispiel Temperaturansprüche, Pflegeaufwand, Nährstoff- und Wasserbedarf unterscheiden.

Wird auf konventionelle Weise Pflanzenanbau betrieben und der Boden intensiv bewirtschaftet, so belastet das direkt die Böden: Durch den Einsatz von Pestiziden werden die Bodenversauerung gefördert und Mikroorganismen belastet. Werden außerdem schwere Maschinen verwendet, besteht die Gefahr der Bodenschadverdichtung: Sobald eine spezifische Traglast überschritten ist, kommt es zu irreversiblen Änderungen im Bodengefüge. Poren für Luft, Wasser und Nährstoffe gehen verloren oder durch Bodenscherrung in ihrer Porenführung verschoben. Doch nicht nur der Boden selbst nimmt Schaden – es werden ganze Naturräume beeinträchtigt: Sie werden verkleinert, zersplittert oder ganz beseitigt, was sich negativ auf die Biodiversität auswirkt.

Das Nahrungsangebot für Insekten und andere freilebende Tiere geht dadurch drastisch zurück oder wird vernichtet. Der Rückgang der Arten wird durch fehlende Fruchtfolgen noch gesteigert.

Eine weitere große Rolle spielen dabei auch die Pestizide und Herbizide. Im Jahr 2016 wurden in Österreich 4.393 Tonnen solcher Wirkstoffe in Verkehr gebracht (16 Prozent mehr als im Vorjahr) und es waren 1.283 verschiedene Produkte zugelassen (um 63 mehr als 2015).⁴⁰ In vielen sind auch gesundheitlich höchst bedenkliche Wirkstoffe wie zum Beispiel Glyphosat oder auch für Bienen, Hummeln und Wildbienen gefährliche Neonicotinoide enthalten.

Problematisch an der Verwendung von Pestiziden ist, dass sie häufig krebserregend, fortpflanzungsschädigend, nervengiftig und hormonell wirksam sind. Sie wirken sich oft stark giftig auf Wasserorganismen, Wildkräuter und Insekten (v.a. auch Nützlinge) aus. Werden Pestizide auf einer Ackerfläche gespritzt, können Ökosysteme und Lebensräume durch Abdrift in Mitleidenchaft gezogen werden. Durch Abschwemmung, aber auch Verdunstung, werden Natur und AnrainerInnen gleichermaßen belastet.

Auch Versuche, die Rückstände im Endprodukt zu minimieren, führen nicht automatisch dazu, dass während des Anbaus weniger Pestizide eingesetzt werden.

Insgesamt wird die Artenvielfalt stark durch den Einsatz von Pestiziden und Düngemitteln und die Naturnähe der landwirtschaftlichen Flächen beeinflusst.

Die Landwirtschaft in Österreich ist auch für rund acht Millionen Tonnen Treibhausgase (in Kohlendioxid gerechnet) oder etwas mehr als zehn Prozent der gesamten Treibhausgasemissionen des Landes verantwortlich. Die Hälfte davon entfällt auf die Methan-Emissionen in der Rinderhaltung, rund ein Drittel auf Emissionen durch Düngung und Düngermanagement.⁴¹ Dabei entsteht einerseits Lachgas, andererseits entstehen bei der Produktion von künstlichem Stickstoffdünger große CO₂-Emissionen. Für die Herstellung von Stickstoffdünger werden in Österreich pro Jahr rund 900.000 Tonnen CO₂ freigesetzt und 6.200 Terajoule Energie verbraucht.⁴² Dies entspricht der Menge, die knapp 100.000 Haushalte in Österreich pro Jahr an Energie verbrauchen.

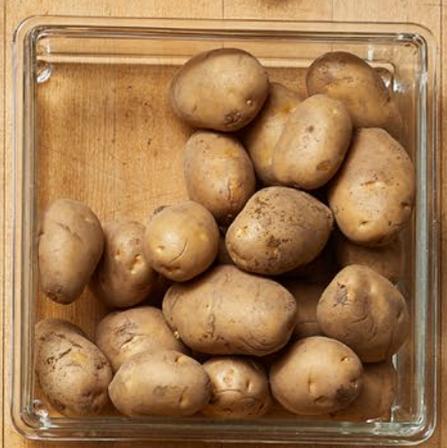
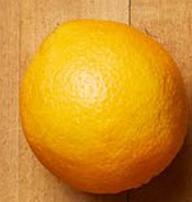
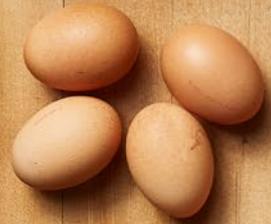
³⁹ BMLFUW (2017)

⁴⁰ BMLFUW (2017)

⁴¹ Umweltbundesamt (2017)

⁴² FiBL (2011)





Gütezeichen & Co: Orientierung oder Greenwashing?

Immer mehr Menschen lehnen die Art und Weise ab, wie Lebensmittel industriell produziert werden, und wollen ökologisch verträglichere und gesündere Produkte kaufen.

Aber woran erkenne ich ein „grünes“ oder „nachhaltiges“ Produkt? Und was macht ein ökologisches Produkt überhaupt aus? In unserer arbeitsteiligen und komplexen Welt ist es für die meisten Menschen unmöglich zu wissen, welche Umweltschäden und Gesundheitsgefährdungen überhaupt von konventionell produzierten Lebensmitteln ausgehen.

KonsumentInnen wollen in der Regel schnelle Entscheidungshilfen beim Einkaufen, ohne eigene Nachforschungen anstellen zu müssen. Selbst sehr gut informierte KonsumentInnen, die genau wissen, welche Kriterien die von ihnen gekauften Produkte erfüllen müssten, haben oft nicht die Möglichkeit, die Einhaltung dieser Kriterien auch selbst zu überprüfen. Vertrauenswürdige Gütesiegel mit strengen Kriterien sind daher eine wichtige Voraussetzung für nachhaltige Kaufentscheidungen. Doch die Unterscheidung zwischen vertrauenswürdigen Gütezeichen und Feigenblatt-Zertifikaten fällt oft schwer. Der vorliegende Greenpeace-Guide soll hier für Abhilfe sorgen.

Fake-Zeichen und leere Versprechungen

Die Zahl der Produkte, die vorgeben, „nachhaltig“, „grün“, „bio“ oder „100 Prozent natürlich“ zu sein, ist in den letzten 20 Jahren explodiert. Geht man heutzutage Lebensmittel einkaufen, ist man oft völlig überfordert mit der Flut an „grünen“ Versprechungen und vermeintlich aussagekräftigen Gütezeichen.

Auf vielen Verpackungen finden wir Symbole oder Schriftzüge, die wie Gütesiegel aussehen, aber sehr oft bloßer Etikettenschwindel sind. Das kann folgende Ausprägungen haben:

- **Bewusste Unschärfe**, um positive Assoziationen zu erzeugen, ohne irgendeine relevante Aussage über das Produkt zu treffen. „100 Prozent natürliche Zutaten“ klingt zum Beispiel sehr gut, aber was sagt das aus? Eine Tomate ist auch dann eine „natürliche Zutat“, wenn sie mit Pestiziden behandelt worden ist. Dazu gehören auch Begriffe wie „aus naturnahem Anbau“, „aus umweltgerechter Landwirtschaft“ und „aus kontrolliertem Anbau“.
- **Irrelevante Aussagen** auf den Produkten. Angaben wie „ohne Konservierungsstoffe“ sind zwar zumeist grundsätzlich korrekt, beziehen sich aber in vielen Fällen nur auf gesetzliche Vorgaben für alle Produkte dieser Kategorie. Eine diesbezügliche Kennzeichnung führt KonsumentInnen in die Irre, weil sie mit einer irrelevanten Eigenschaft den Anschein erweckt, das Produkt sei besser als andere.
- Ähnlich verhält es sich mit **Aussagen über vergleichsweise unwichtige Umwelteigenschaften**. So ist z. B. eine Verpackung aus „100 Prozent Recyclingpapier“ ganz nett, bei Eiern aus konventioneller Bodenhaltung allerdings ziemlich irrelevant.
- **Kein Nachweis**. Auch wenn relevante Aussagen auf der Verpackung vermerkt sind: Wer überprüft, ob die Angaben tatsächlich stimmen? Denn ohne eine Überprüfung durch unabhängige Stellen kann jedes Unternehmen das Blaue vom Himmel versprechen.

Greenwashing hat direkte Umweltfolgen durch den Konsum von unökologischen Produkten. Darüber hinaus führt es langfristig zu Zynismus, weil KonsumentInnen irgendwann ihr Vertrauen in jegliche Produktkennzeichnung verlieren und nicht mehr daran glauben, durch ihre persönlichen Konsum-Entscheidungen etwas verändern zu können.

Greenwashing führt auch zu einem Wettbewerbsnachteil für Unternehmen, die sich tatsächlich strengen Auflagen unterwerfen, um mit einem aussagekräftigen und vertrauensvollen Gütesiegel ausgezeichnet zu werden. Gerade diese verantwortungsvoll agierenden Unternehmen müssen sich gegen diesen Missbrauch zur Wehr setzen.

Was sind Gütesiegel und Gütezeichen? Welche Anforderungen müssen sie erfüllen?

Gütesiegel und Gütezeichen sind grundsätzlich eine freiwillige Kennzeichnung von Produkten, die bestimmte Mindestvoraussetzungen erfüllen müssen, um vertrauenswürdig zu sein. Für „Gütesiegel“ gibt es gesetzliche Grundlagen. „Gütezeichen“ beruhen auf Definitionen, die die jeweilige Vergabestelle festlegt, teilweise auch auf Basis von gesetzlichen Regelungen oder darüber hinausgehend. Gütesiegel sind nicht grundsätzlich besser und vertrauenswürdiger als Gütezeichen. In der Analyse von Greenpeace gibt es in beiden Kategorien sowohl sehr vertrauenswürdige Systeme als auch solche, die Greenwashing darstellen. Für KonsumentInnen ist die Unterscheidung daher von keiner Bedeutung.

Aus Greenpeace-Sicht müssen Gütesiegel und Gütezeichen folgende Voraussetzungen erfüllen, um als vertrauenswürdig eingestuft zu werden:

1. **Strenge und klar definierte Anforderungen** zu wesentlichen Auswirkungen auf Umwelt, Menschen und Tiere in Bezug auf den gesamten Herstellungsprozess eines bestimmten Produkts.
 - Diese Kriterien müssen für KonsumentInnen **transparent** und z. B. im Internet leicht zu finden sein.
 - Die Erstellung der Kriterien muss in einem transparenten Prozess unter Einbindung von unabhängigen VerbraucherInnen- und Umweltschutzgruppen umgesetzt werden.
 - Die Kriterien für die Produktkennzeichnung müssen sich auf konkrete und bereits bestehende Produktions-Standards beziehen, nicht nur auf Aktionspläne oder Ankündigungen für Verbesserung in der Zukunft.
 - Die Kriterien werden regelmäßig überprüft und hinsichtlich der Nachhaltigkeit verbessert.
2. **Externe, unabhängige Zertifizierung und regelmäßige, strenge Überprüfung** der Kriterien sowie klare Regeln zum Verlust der Auszeichnung bei Verstoß gegen die Richtlinien.

In Abwesenheit wirksamer gesetzlicher Anforderungen oder gar eines eigenen Gesetzes für Gütesiegel und Gütezeichen aller Art ist nicht sichergestellt, dass alle Gütesiegel und Gütezeichen am Markt diesen hohen Anforderungen entsprechen.

Leider erfüllen viele ökologische Versprechen auf Produkten die Anforderungen an vertrauenswürdige Umweltsiegel nicht. Mehr als ein Drittel der von Greenpeace analysierten Gütezeichen ist nicht vertrauenswürdig hinsichtlich der vorgegebenen Nachhaltigkeit, ein Viertel muss sogar als ökologisch kontraproduktiv eingestuft werden. Wie unsere aktuelle Untersuchung bestätigt, gibt es leider nur wenige herausragend gute Umweltzeichen, die Greenpeace empfehlen kann.

Gütezeichen-Analyse

Die folgenden 26 Gütesiegel bzw. -zeichen im Lebensmittelbereich wurden hinsichtlich der Vertrauenswürdigkeit für KonsumentInnen und ihrem Beitrag zur Nachhaltigkeit qualitativ bewertet. Bei der inhaltlichen Analyse lag der Schwerpunkt bei den Umweltauswirkungen, wir haben jedoch auch Tierschutz und Sozialkriterien (bei Produkten aus Entwicklungsländern) berücksichtigt.

Bei diesen 26 Gütezeichen handelt sich um die wichtigsten Zeichen, die von den zehn größten österreichischen Supermarktketten verwendet werden. Insgesamt gibt es im Lebensmittelbereich des österreichischen Marktes mindestens 100 verschiedene Gütesiegel und -zeichen. Wir haben bei der vorliegenden Analyse u.a. folgende Zeichen ausgeklammert: Zeichen, die nur in einer bestimmten Region verwendet werden; Zeichen, die nur auf ganz wenigen Produkten zu finden sind; und Zeichen aus anderen Ländern, die sich nur vereinzelt auf in Österreich verkauften Produkten finden. Ebenso haben wir in diesem Report keine Zeichen behandelt, die sich ausschließlich auf die Verpackung beziehen.

Gerade im Bio-Bereich gibt es eine sehr große Anzahl an Gütezeichen, die wir nicht alle abbilden können. Hier gilt es festzuhalten, dass alle Lebensmittel, welche die Aufschrift „aus biologischer (bzw. in Deutschland ‚ökologischer‘) Landwirtschaft“ tragen, die Anforderungen der EU-Bio-Verordnung erfüllen und somit jedenfalls vertrauenswürdig sind.

Bei der Analyse wurde unterschieden, ob das Gütezeichen einen umfassenden Nachhaltigkeitsanspruch stellt oder ob es sich um ein Zusatzzeichen handelt (das sich meist nur auf eine Eigenschaft bezieht). Das erste ist grundlegend alleine ausreichend, um ein Produkt ökologisch bewerten zu können, das zweite bietet eine Zusatzinformation und bedarf zumindest eines weiteren Gütezeichens für eine Produktbewertung.

Die einzelnen Bewertungen beruhen auf einem erweiterten Ampelsystem:	
	Sehr vertrauenswürdig und besonders nachhaltig
	Vertrauenswürdig und nachhaltig
	Wenig vertrauenswürdig und bedingter Beitrag zu Nachhaltigkeit
	Nicht vertrauenswürdig bzw. maximal geringfügiger oder kein Beitrag zu Nachhaltigkeit (wurde nur bei Zusatzzeichen verwendet)
	Absolut nicht vertrauenswürdig bzw. kontraproduktiver Beitrag zu Nachhaltigkeit

agroVet Ei (HG)

Die agroVet GmbH ist eine österreichische Zertifizierungs- und Kontrollstelle. Als Kontrollstelle ist sie befugt, viele verschiedene Gütesiegel und Gütezeichen zu kontrollieren, darunter AMA und Ohne Gentechnik hergestellt.

Im Bereich Tierschutz hat agroVet den HG-Standard für Eier selbst entwickelt. Dieser garantiert die Haltungform (Boden- oder Freilandhaltung) sowie seit 1.1.2018 auch die Herkunft der Eier (mit einjähriger Übergangsfrist).

Das Label wird seit einigen Jahren für Eier in verarbeiteten Produkten z. B. von Hofer verwendet. Es wird ausschließlich für konventionelle Produkte verwendet, da Bio-Produkte ohnehin immer Bio-Eier aus Freilandhaltung enthalten.

POSITIV:

- Das agroVet-Label bestätigt die Verwendung von Freiland- bzw. Bodenhaltungseiern in verarbeiteten Produkten. Damit wird eine Kennzeichnungslücke geschlossen, denn die Haltungsform von Legehennen für Eier in verarbeiteten Produkten wie z. B. Backwaren oder Mayonnaise muss gesetzlich nicht angegeben werden (im Gegensatz zur Frischeierkennzeichnung).
- Weiters wird auch das Herkunftsland der verarbeiteten Eier angegeben. Auch damit wird eine Kennzeichnungslücke geschlossen.
- Die Kontrolle erfolgt in Analogie zur Bio-Kontrolle, agroVet ist ein verlässlicher Partner in Bezug auf die Kontrolle.

NEGATIV:

- Die beiden Labels für Boden- bzw. Freilandhaltung sind auf den ersten Blick nicht gut unterscheidbar.
- Haltungsform und Herkunftsland sind die beiden einzigen Kriterien. Gentechnikfreie Futtermittel sind beispielsweise nicht Vorschrift. Im Falle österreichischer Eier ist das Futter jedoch gentechnikfrei, da alle österreichischen Legehennen gentechnikfrei gefüttert werden.



VERTRAUENSWÜRDIG

Aus Tierschutzperspektive können KonsumentInnen der agroVet-HG-Zertifizierung für Eier vertrauen und sie ist ein wichtiger Schritt zu mehr Produkttransparenz. Aus Tierschutzsicht sollte Produkten mit Freilandeiern der Vorzug gegeben werden.

AMA

Das AMA-Zeichen ist das bekannteste österreichische Gütesiegel. Es existiert seit 1994, also knapp vor dem österreichischen EU-Beitritt. Es steht für nachvollziehbare Herkunft und Qualität, die über die gesetzlichen Grundlagen hinausgeht. Die rot-weiß-rote Version garantiert die Herkunft der landwirtschaftlichen Rohstoffe aus Österreich. Es findet für frische bzw. wenig verarbeitete Lebensmittel Anwendung, die in Österreich aus österreichischen Rohstoffen hergestellt werden können. Das AMA-Gütesiegel wird von der Agrarmarkt Austria GmbH (AMA) vergeben. Die AMA ist eine Körperschaft öffentlichen Rechts, der Aufgaben vom für Landwirtschaftsagenden zuständigen Ministerium übertragen sind. Der Verwaltungsrat und die Fachausschüsse werden von den vier Sozialpartnern besetzt (Landwirtschaftskammer, Wirtschaftskammer, Arbeiterkammer und Gewerkschaftsbund). Die AMA und akkreditierte Kontrollstellen führen Kontrollen vom Feld bis zum Teller selbst durch.

POSITIV:

- Das rot-weiß-rote AMA-Gütesiegel stellt hohe Anforderungen an die Herkunft der Rohstoffe. Im Wesentlichen müssen alle Rohstoffe, die in Österreich verfügbar sind, auch aus Österreich stammen. So müssen zum Beispiel bei Milch- und Fleischprodukten 100 Prozent der Milch bzw. des Fleisches aus Österreich stammen.
- Lebensmittel mit dem rot-weiß-roten AMA-Gütesiegel müssen in Österreich verarbeitet und verpackt werden. Das reduziert den Transportaufwand.
- Für Fleischprodukte gilt „geboren – gemästet – geschlachtet in Österreich“. Das verhindert zumindest internationale Lebendviehtransporte (die Schlachtung im nächstgelegenen Schlachthof ist jedoch nicht Bedingung).
- Käfighaltung bei Eiern ist ausgeschlossen.
- Die gesamte AMA-Milch, AMA-Eier und AMA-Geflügelfleisch werden ohne gentechnisch veränderte Futtermittel produziert.
- Die Rohstoffe für die Lebensmittel dürfen nicht von gentechnisch veränderten Pflanzen stammen. (Problem: Futtermittel, siehe unten)

NEGATIV:

- Gentechnisch verändertes Futtermittel ist in der Schweine- und Rindermast zulässig und wird auch häufig verwendet.
- In Bezug auf den Einsatz von Antibiotika gibt es bei der AMA keine über die gesetzlichen Anforderungen hinausgehenden Bestimmungen.
- Tierschutzstandards gehen bei den Basisanforderungen nur selten wesentlich über die gesetzlichen Anforderungen hinaus. In den freiwilligen Modulen zu „Mehr Tierwohl“ werden höhere Anforderungen an Platz und Bodenbeschaffenheit gestellt. Diese Produkte sind mit einem Zusatzmodul gekennzeichnet.
- Die Herkunft der Rohstoffe beschränkt sich beim rot-weiß-roten AMA-Gütesiegel auf Österreich, während Greenpeace an echte regionale Produkte höhere Ansprüche stellt.



BEDINGT VERTRAUENSWÜRDIG

Das rot-weiß-rote AMA-Gütesiegel steht für Produkte aus Österreich mit höherer Qualität als gesetzlich vorgeschrieben. Solange es jedoch massive Schwachpunkte im Bereich gentechnisch veränderter Futtermittel, Antibiotika und Tierschutz gibt, muss Greenpeace es in die Liste der nur eingeschränkt empfehlenswerten Zeichen einreihen bzw. ist eine unterschiedliche Beurteilung für die verschiedenen Produktkategorien notwendig. Besonders kritisch ist AMA-zertifiziertes Schweinefleisch zu sehen.

TIPP:

Achten Sie beim AMA-Zeichen auf das Zusatzzeichen Ohne Gentechnik hergestellt bzw. die inzwischen vielfältigen freiwilligen Module, um sicherzugehen, dass diese Schwäche des AMA-Siegels nicht zum Tragen kommt. Auch zusätzliche, vertrauenswürdige Tierschutzzeichen erhöhen die Nachhaltigkeit von AMA-Produkten.

AMA Bio

Das AMA-Bio-Gütesiegel ist ein Siegel der Republik Österreich und wird von der Agrarmarkt Austria GmbH vergeben. Seit dem 01.01.2014 gilt eine neue AMA-Bio-Siegel-Richtlinie, die das frühere AMA-Biozeichen ablöst. Produkte, die dieses in Österreich häufig verwendete und anerkannte Siegel tragen, werden in einem dreistufigen Kontrollprozess aus Eigenkontrolle, externer Kontrolle und Überkontrolle geprüft.

POSITIV:

- Das AMA-Bio-Gütesiegel garantiert 100 Prozent biologische Zutaten, wenn sie landwirtschaftlichen Ursprungs sind, und geht etwas über die EU-Bio-Verordnung hinaus.
- Chlorfreie Verpackungen werden verlangt.
- In Produkten mit dem AMA-Biosiegel ist kein Palmöl erlaubt.
- Ein Viertel der unter EU-Bio zugelassenen Zusatzstoffe ist verboten.
- Generell findet sich auf allen Produkten für alle enthaltenen Zutaten eine Herkunftsangabe.
- Beim rot-weißen AMA-Biosiegel müssen alle landwirtschaftlichen Rohstoffe, die es in Österreich gibt, auch aus Österreich stammen. Zutaten aus anderen Ländern dürfen max. ein Drittel des Produktes ausmachen. Stammen die Rohstoffe überwiegend nicht aus Österreich, wird das AMA-Biosiegel in schwarz vergeben.

NEGATIV:

- Die Transparenz in Sachen Rohstoffe beschränkt sich auf Österreich als allgemeine Angabe, man kann jedoch – im Unterschied zu beispielsweise Prüf Nach! – nicht eruieren, aus welchem Bundesland oder gar von welchem Hof die Milch oder andere Produkte stammen.



ASC

Zwischen 2004 und 2013 wurde vom WWF eine Reihe von acht artspezifischen Aquakultur-Dialogen abgehalten. Ziel dabei war die weltweite Verringerung der Auswirkungen von Aquakultur auf Mensch und Umwelt. Unter Mitwirkung von über 2.000 VertreterInnen aus dem internationalen Aquakultursektor, aus dem Einzelhandel und der Lebensmittelbranche, von Nichtregierungsorganisationen (NGOs), von Regierungen und aus der Wissenschaft wurden acht Standards für verantwortungsvolle Fischzucht entwickelt und dann zur Umsetzung an den Aquaculture Stewardship Council (ASC) weitergegeben. Die Standards decken zwölf Artengruppen ab: Lachs, Garnelen, Tilapia, Pangasius, Forelle, Abalone, Weichtiere (Austern, Miesmuscheln, Sandmuscheln und Jakobsmuscheln) und Seriola/Cobia.

POSITIV:

- Das Zeichen hat keine positiven Aspekte. Vielmehr täuscht es KonsumentInnen uneingeschränkte Nachhaltigkeit nur vor und kann somit als Treiber für höheren Preis und Umsatz wirken.

NEGATIV:

- Das Futter für die Fische in den Aquakulturen besteht in der Regel aus wild gefangenem Fisch. Für ein Kilogramm Zuchtlachs werden durchschnittlich fünf Kilogramm Wildfisch gebraucht – Aquakulturen tragen daher keineswegs zur Entlastung der Meere bei, wie so oft kommuniziert.
- Der Standard ist einer Studie von Sea Choice⁴³ zufolge schlecht umgesetzt und auditiert. So erfüllte beispielsweise keine einzige zertifizierte Lachsfarm in British Columbia (Kanada) im Jahr 2016 die Kriterien für die Seelaus-Kontrolle.
- In Chile und Norwegen geht die Verwendung von Chemikalien und Antibiotika weit über die vorgeschriebenen Limits hinaus.
- ASC bietet keinen ausreichenden Schutz vor der Zerstörung von wertvollen Mangrovenwäldern.
- Außerdem müssen Futtermittel wie Fischmehl und -öl für ASC-zertifizierte Fische dem MSC-Standard entsprechen (siehe S. 35). Somit basiert ein ineffektives Gütezeichen auf einem anderen.
- Der ASC-Standard erlaubt die Nutzung von gentechnisch verändertem Futtermittel für die Fische in den Aquakulturen, obwohl die Effekte gentechnisch veränderten Futters auf die menschliche und tierische Gesundheit immer noch nicht erforscht sind und aus Umweltsicht jedenfalls problematisch sind.



ABSOLUT NICHT VERTRAUENSWÜRDIG

Es gibt kein glaubwürdiges Gütezeichen im Wildfisch- oder Aquakulturbereich. Weder ASC noch andere berücksichtigen das für die Meeresfauna unabdingbare Vorsorgeprinzip. Der ASC schafft es nicht, sich den wirklichen Problemen im Bereich der Aquakulturen zu stellen; stattdessen wird dieser ganz allgemein nicht nachhaltigen Industriesparte ein ökologischer Mantel verliehen. Greenpeace bewertet dieses Gütezeichen daher als nicht vertrauenswürdig.

ACHTUNG:

Unsere Meere sind überfischt. Die einzige wirklich nachhaltige Konsumentscheidung ist der Verzicht auf den Kauf von Meeresfisch. Wer auf Fisch im Allgemeinen nicht verzichten will, dem empfiehlt Greenpeace Biofisch aus österreichischen Teichen.

⁴³ SeaChoice.org (o.J.)

Bio Austria

Das Bio Austria-Gütesiegel wird von der Organisation Bio Austria verliehen, die ein Zusammenschluss von österreichischen BiobäuerInnen ist. Sie ging 2005 aus dem Bio Ernte-Austria-Bundesverband, der Arge Biolandbau und der Österreichischen Interessengemeinschaft für Biolandbau hervor.

POSITIV:

- Baut auf der EU-Bio-Richtlinie auf, geht aber noch weiter.
- Ein Beispiel dafür ist Tierhaltung, bei der die Vorschriften strenger sind als von Tierschutzgesetz oder der EU-Bio-Verordnung verlangt – beispielsweise werden männliche Küken von Legehennen nicht wie meist üblich getötet, sondern aufgezogen.
- Für Düngemittel und den Einsatz von Kupfer gelten noch niedrigere Obergrenzen als in der EU-Bio-Verordnung.
- Es gelten extrem strenge Regeln für Futtermittelimporte.
- Der gesamte Betrieb muss biologisch bewirtschaftet werden.

NEGATIV:

- Die Transparenz in Sachen Rohstoffe beschränkt sich bei Produkten, die nicht ab Hof verkauft werden, auf Österreich als allgemeine Angabe, man kann jedoch – im Unterschied zu beispielsweise Prüf Nach! – nicht eruieren, aus welchem Bundesland oder gar von welchem Hof die Milch oder andere Produkte stammen.



Demeter

Demeter ist ein in Deutschland gegründeter, internationaler Bio-Anbauverband. Seit 1924 setzt man auf biologisch-dynamische Wirtschaftsweise basierend auf den landwirtschaftlichen Konzepten des Anthroposophen Rudolf Steiner. Auch in Österreich gibt es mehr als 100 Mitgliedsbetriebe.

POSITIV:

- Es muss der gesamte Hof auf Demeter-Biolandwirtschaft umgestellt werden.
- 100 Prozent des Tierfutters müssen Biofutter sein, zwei Drittel davon sogar den strengeren Demeter-Standards genügen.
- Verzicht auf schmerzhaftes Enthornen von Kühen
- Eigene Sorten und Züchtungsarbeit im Bereich Getreide, Gemüse und Geflügel

NEGATIV:

- Bei der Demeter-Richtlinie gibt es viele nicht verpflichtende Vorschriften („soll“ statt „muss“), Abweichungen sind erlaubt. Da die Umstellung auf Demeter jedoch sehr arbeitsintensiv ist, ist davon auszugehen, dass viele der weichen Vorschriften auch eingehalten werden.



Demeter geht weit über die Mindestanforderungen der EU-Biorichtlinie hinaus und wird daher von Greenpeace als sehr vertrauenswürdig eingestuft.

Donau Soja

Träger des Zeichens ist der Verein Donau Soja, der 2012 mit dem Ziel gegründet wurde, ein Gütezeichen für regionales, nachhaltiges Soja aus dem Donaunraum zu schaffen. Unabhängige Stellen kontrollieren im Auftrag der teilnehmenden Betriebe bzw. im Rahmen von sogenannten „Überkontrollen“ von Donau Soja. Donau Soja ist ein eher junger Standard und bisher in Österreich etwa auf allen hierzulande produzierten Frischeiern zu finden. Es gibt auch einen Bio-Standard von Donau Soja, der jedoch noch kaum verbreitet ist.

POSITIV:

- Das Gütezeichen steht für regionales, gentechnikfreies Soja für Lebens- und Futtermittel. Diese Kriterien werden streng von externen Kontrollstellen überprüft.
- Fokus auf Regionalität – das Qualitätszeichen schafft eine regionale Alternative zu Soja-Importen aus Südamerika, die überwiegend auch gentechnisch verändert sind.
- Für das Zeichen gelten die EU-Standards des Pestizid- und Arbeitsrechts (also z. B. auch wenn das Soja aus der Ukraine kommt).
- Verbot des Einsatzes von Glyphosat direkt vor der Ernte.
- Der Verein versucht, wichtige EntscheidungsträgerInnen aus Wirtschaft, Politik, Forschung und NGOs in die Entwicklung einzubinden und ist auch in Projekte innerhalb der Entwicklungszusammenarbeit involviert.

NEGATIV:

- Es gibt keine Verpflichtung, eine ökologische Fruchtfolge einzuhalten, also mehrere verschiedene Kulturen anzubauen. Im Sinne guter landwirtschaftlicher Praxis ist das jedoch ein zentraler Punkt.



VERTRAUENSWÜRDIG

Donau Soja steht für streng kontrolliertes regionales und gentechnikfreies Soja, mit einzelnen darüber hinausgehenden Kriterien. Für die nächsten Jahre gibt es noch einiges an Potential in Richtung Nachhaltigkeit, etwa in den Bereichen Pestizideinsatz und Fruchtfolge. Greenpeace bewertet Donau Soja als vertrauenswürdig.

TIPP:

Das Donau Soja-Zeichen ist ein Zusatzzeichen und sagt beispielsweise nichts über biologische Herstellung oder besonders tierfreundliche Produktion aus. Wer darauf achten möchte, muss auf den Produkten nach weiteren Gütezeichen, wie etwa Bio-Siegeln, suchen.

EU-Bio

Das weit verbreitete EU-Bio-Siegel ist seit 2009 gültig. Es ist ein Zertifikat, das an Produzenten und Händler durch eine staatlich akkreditierte Zertifizierungsstelle vergeben wird. Dabei überwacht die Europäische Kommission die Einhaltung der Regelungen durch die Mitgliedsstaaten. Jährlich findet ein Kontrollbesuch in jedem Betrieb statt.

POSITIV:

- Das Siegel steht für biologisch hergestellte Produkte gemäß EU-Bio-Verordnung. Diese regelt Mindestanforderungen an alle Bioprodukte, z. B.:
 - Nutztiere haben freien Auslauf.
 - Der Antibiotikaeinsatz ist streng reglementiert.
 - Die Verwendung von chemisch-synthetischen Pestiziden und Düngemitteln ist verboten.
 - Die Zugabe von Lebensmittelzusatzstoffen, Verarbeitungshilfsstoffen o. ä. ist verboten.
 - Genmanipulierte Inhaltsstoffe und Futtermittel sind verboten.

NEGATIV:

- Das EU-Bio-Gütesiegel ist die Mindestanforderung an Bioprodukte. Viele andere Biozeichen gehen streckenweise sogar weit darüber hinaus, beispielsweise AMA-Bio, Bio Austria oder Prüf Nach!



Fairtrade

Fairtrade Österreich ist ein gemeinnütziger Verein, der 1993 von Organisationen aus den Bereichen fairer Handel, Entwicklungspolitik, Bildung, Ökologie und Religion gegründet wurde. Als nationale Fairtrade-Organisation fördert der Verein den Verkauf und Konsum von zertifizierten Fairtrade-Produkten in Österreich.

POSITIV:

- Fairtrade ist vorrangig ein Sozialzeichen. Durch seine weite Verbreitung konnten die wirtschaftlichen Grundlagen vieler BäuerInnen im afrikanischen, asiatischen und pazifischen Raum signifikant verbessert werden. Greenpeace geht in seiner Analyse auf die ökologischen Kriterien ein, bewertet die sozialen Kriterien jedoch grundsätzlich positiv.
- Fairtrade garantiert den BäuerInnen einen Mindestpreis und legt darüber hinausgehende Prämien fest.
- Fairtrade verbietet jeglichen Einsatz von gentechnisch modifiziertem Saatgut.
- Es gibt Regelungen im Bereich von nachhaltigem Einsatz von Wasser, dem Umgang mit gefährlichem Abfall, Bodenerosion, Biodiversität sowie Energie und Treibhausgasemissionen.
- Es gibt eine rote Liste gefährlicher Substanzen, deren Einsatz verboten ist.
- Es gibt einen hohen Anteil an Bio-Produkten, zwischen 60 und 90 Prozent (ca. 70 Prozent bei Kaffee und bis zu 90 Prozent bei Schokolade/Süßwaren).
- Kleinbäuerliche Strukturen werden gefördert.

NEGATIV:

- Viele gefährliche Pestizide, wie etwa Fipronil oder Glyphosat, sind nicht per se verboten, ihr Einsatz ist lediglich restriktiv geregelt. Einige gefährliche Substanzen, wie z. B. Thiacloprid (ein bienengefährliches Neonicotinoid), befinden sich überhaupt nur auf der gelben Liste. Substanzen auf der gelben Liste können eingesetzt werden, stehen jedoch unter Beobachtung und könnten in den nächsten Jahren innerhalb des Fairtrade-Standards strenger geregelt bis verboten werden.
- Aus ökologischer Sicht ist der sogenannte Mengenausgleich bei Fairtrade problematisch. Beim Mengenausgleich landen beispielsweise zehn Prozent von Fairtrade-zertifiziertem Orangensaft in einer Produktion und werden mit konventionellem Orangensaft vermischt. Am Ende der Produktion dürfen zehn Prozent der Orangensaftpackungen dieser Charge das Fairtrade-Zeichen tragen. Da Fairtrade lobenswerterweise ökologische Kriterien hat, die über den konventionellen Anbau hinausgehen, findet hier eine Vermischung der Produkte statt, die Greenpeace nicht positiv bewerten kann. Aus KonsumentInnensicht sind diese Vorgänge nicht vertrauenswürdig. Mengenausgleich wird bei Fairtrade bei Fruchtsäften, Zucker, Kakao und Tee angewendet.



VERTRAUENSWÜRDIG

Fairtrade ist ein Sozialzeichen mit einigen ökologischen Kriterien. Der Mengenausgleich ist aus ökologischer Perspektive, aber auch aus Verbrauchersicht kritisch. Dennoch ist das Fairtrade-Zeichen aufgrund der effektiven Verbesserungen an den Produktionsorten aus Sicht von Greenpeace empfehlenswert.

TIPP:

Das Fairtrade-Gütezeichen ist ein Zusatzzeichen und sagt beispielsweise nichts über biologische Herstellung aus. Wer darauf achten möchte, muss auf den Produkten nach weiteren Gütezeichen, wie etwa Bio-Siegeln, suchen.

TIPP:

Eine steigende Anzahl an Produkten trägt das „Fairtrade Cacao Program“ Zeichen. Für diesen Kakao gelten die gleichen Anforderungen wie für alle anderen Fairtrade-Produkte, es kann jedoch z. B. österreichischer Zucker statt Fairtrade-Rohrzucker verwendet werden.

Garantiert traditionelle Spezialität

Die garantiert traditionelle Spezialität (g.t.S.) ist ein Zeichen für die Herstellungsart von Produkten, wird aber oft fälschlicherweise zu den Herkunftszeichen gezählt. Es wird für Produkte vergeben, die auf „traditionelle Weise“ hergestellt werden. Es ist jedoch kein Produktionsschritt in einer bestimmten Region vorgeschrieben. Das Zeichen wird von der Europäischen Kommission auf Basis einer EU-Verordnung aus dem Jahr 2012 vergeben. Die Einhaltung der Vorschriften wird von den nationalen Behörden geprüft; in Österreich ist dies das auch für Gesundheit zuständige Sozialministerium. In Österreich darf derzeit nur die Heumilch dieses Zeichen tragen. Zusätzlich gibt es in Österreich einige importierte Produkte mit diesem Zeichen zu kaufen (z. B. Mozzarella).

POSITIV:

- Aus ökologischer Sicht bietet dieses Zeichen keinerlei Vorteil.

NEGATIV:

- Das Zeichen hat nichts mit Regionalität zu tun, da lediglich die Herstellungsart traditionell sein muss; sowohl die Herkunft der Rohstoffe als auch der Produktionsort sind beliebig.
- Es sind keinerlei Umwelt-, Gesundheits- und Tierschutzstandards vorgesehen, die über das Gesetz hinausgehen.
- Das Zeichen täuscht eine Regionalität vor, die in keiner Weise vorgegeben wird. Das Zeichen dient lediglich der Vermarktung bestimmter Produkte.



ABSOLUT NICHT VERTRAUENSWÜRDIG

Es handelt sich um ein Zeichen, das leicht als Hinweis auf ein regionales Produkt missverstanden werden kann und daher einen nicht vorhandenen ökologischen Mehrwert suggeriert. Produkte mit diesem Zeichen bieten keinen ökologischen Vorteil gegenüber Standardprodukten, sofern die HerstellerInnen nicht freiwillig ökologische Maßnahmen umsetzen. Greenpeace kann dieses Zeichen aus ökologischer Sicht nicht empfehlen.

TIPP:

Die garantiert traditionelle Spezialität ist ein Zusatzzeichen und hat überhaupt keine ökologische Aussage. Wer darauf achten möchte, muss auf den Produkten nach weiteren Gütezeichen, wie etwa Bio-Siegeln, suchen. Österreichische Heumilchprodukte tragen zwar häufig dieses Zusatzzeichen, sind aber dennoch aufgrund der Qualitätsstandards des Heumilch-Gütezeichens empfehlenswert.

GenussRegion Österreich

Das Projekt entstand 2005 auf Initiative des damaligen Landwirtschafts- und Umweltministers. Die Markenbewirtschaftung erfolgt ausschließlich vom Dachverband Genuss Region Österreich im Auftrag des Ministeriums und der AMA.

Derzeit gibt es ca. 100 GenussRegionen in allen Bundesländern. Das Zeichen dient vor allem der regionalen Vermarktung in der Gastronomie, bei Ab-Hof-Verkäufen und im regionalen Sortiment von Supermärkten. Das Zeichen basiert auf anderen Qualitätsstandards (z. B. AMA oder Bio). Die Kontrolle erfolgt über diese und zusätzlich über das Kuratorium GenussRegion Österreich in Kooperation mit der Zertifizierungs- und Kontrollstelle Lacon.

POSITIV:

- Das Zeichen steht für regionale Produkte, die zumeist nur in den jeweiligen Regionen vermarktet werden. Die Hauptrohstoffe müssen aus der Region stammen und dort auch verarbeitet werden. Dadurch wird der Transport von Lebensmitteln minimiert.
- Das Zeichen unterstützt die kleinbäuerliche Landwirtschaft sowie regionale gewerbliche ProduzentInnen. Eine Verwendung durch große Produktionskonzerne ist nicht vorgesehen.
- Es werden alte Sorten und Rassen unterstützt.
- Es sind kontinuierliche Verbesserungen der jeweiligen Standards vorgesehen.

NEGATIV:

- Es gibt keine einheitlichen Umwelt- und Tierschutz-Standards. Viele Produkte erfüllen jedoch über zusätzliche Zeichen bzw. Programme höhere Kriterien (z. B. werden Milchprodukte nachweislich ohne Gentechnik hergestellt, AMA-Schweineprodukte hingegen nicht).
- Kritisch ist die noch nicht vollständige Umsetzung des ausschließlichen Einsatzes gentechnikfreier Futtermittel. Dadurch ist in fünf GenussRegionen davon auszugehen, dass deren Produkte mit Hilfe von – aus Übersee importierten – gentechnisch veränderten Futtermitteln hergestellt werden. Betroffen sind ausschließlich Schweineregionen.
- Die Tierschutzstandards sind je nach Produkt und GenussRegion unterschiedlich. Auch hier reicht die Palette von Bio-Standards über individuelle Vorgaben an die Schlachtung bis hin zur bloßen Einhaltung von gesetzlichen Vorgaben.



GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

BEDINGT VERTRAUENSWÜRDIG

GenussRegion Österreich zählt zu den strengen, echten Herkunftszeichen, da es sowohl auf regionaler Produktion als auch auf regionaler Vermarktung beruht. KonsumentInnen können mit ihm sicher gehen, ein tatsächlich regionales Produkt gekauft zu haben. Greenpeace bewertet es aufgrund fehlender weitergehender ökologischer Standards als bedingt vertrauenswürdig.

TIPP:

Das GenussRegion Österreich-Zeichen ist ein Zusatzzeichen und sagt beispielsweise nichts über biologische Herstellung oder Tierschutzaspekte aus. Wer darauf achten möchte, muss auf den Produkten nach weiteren Gütezeichen, wie etwa Bio-Siegeln oder Tierschutzzeichen, suchen.

Geschützte geographische Angabe

Bei der geschützten geographischen Angabe (g.g.A.) handelt es sich um ein klassisches Herkunftszeichen. Es wird für Produkte vergeben, die typisch für ein geographisches Gebiet sind. Das Zeichen wird von der Europäischen Kommission auf Basis von EU-Verordnungen aus den Jahren 2006 bzw. 2012 vergeben. Die Einhaltung der Vorschriften wird von den nationalen Behörden geprüft, in Österreich vom auch für Gesundheit zuständigen Sozialministerium. In Österreich gibt es derzeit sechs Produkte, die dieses Zeichen tragen dürfen, z. B. der „Mostviertler Birnmost“ oder der „Tiroler Speck“. Zusätzlich gibt es in Österreich zahlreiche importierte Produkte mit diesem Zeichen zu kaufen (z. B. „Lübecker Marzipan“).

POSITIV:

- In Einzelfällen kann damit die kleinstrukturierte Landwirtschaft unterstützt werden, wenn die Rohstoffe aus der Region stammen.

NEGATIV:

- Es muss lediglich ein Produktionsschritt in der jeweiligen Region durchgeführt werden. Die Herkunft der Rohstoffe ist somit nicht auf die Region beschränkt, wenngleich für einige Produkte freiwillig eine Verpflichtung zu regionalen Rohstoffen besteht, z. B. beim „Steirischen Kürbiskernöl“.
- Es sind keinerlei Umwelt-, Gesundheits- und Tierschutzstandards vorgesehen, die über das Gesetz hinausgehen.
- Es ist kein Zeichen für regionale Produkte, da das Label gerade für eine EU-weite Vermarktung vorgesehen ist (es wäre nur dann ein regionales Produkt, wenn es in der betroffenen Region konsumiert wird).



WENIG VERTRAUENSWÜRDIG

Es handelt sich um ein reines Herkunftszeichen, das leicht als Hinweis auf ein regionales Produkt missverstanden werden kann. Es bietet grundsätzlich keinen ökologischen Vorteil gegenüber Standardprodukten, außer die HerstellerInnen setzen freiwillig ökologische Maßnahmen um. Greenpeace kann dieses Zeichen aus ökologischer Sicht nicht empfehlen.

TIPP:

Die geschützte geographische Angabe ist ein Zusatzzeichen und sagt beispielsweise nichts über biologische Herstellung aus. Wer auf diese achten möchte, muss auf den Produkten nach weiteren Gütezeichen, wie etwa Bio-Siegeln, suchen.

Geschützte Ursprungsbezeichnung

Bei der geschützten Ursprungsbezeichnung (g.U.) handelt es sich um ein klassisches Herkunftszeichen. Es wird für Produkte vergeben, die praktisch zur Gänze in einem bestimmten Gebiet hergestellt worden sind. Die Zeichen werden von der Europäischen Kommission auf Basis einer EU-Verordnung aus den Jahren 2006 bzw. 2012 vergeben. Die Einhaltung der Vorschriften wird von den nationalen Behörden geprüft; in Österreich ist dies das auch für Gesundheit zuständige Sozialministerium. In Österreich gibt es derzeit zehn Produkte, die dieses Zeichen tragen dürfen, z. B. die „Wachauer Marille“ oder der „Vorarlberger Bergkäse“. Zusätzlich gibt es in Österreich zahlreiche importierte Produkte mit diesem Zeichen zu kaufen (z. B. „Parma-Schinken“).

POSITIV:

- Da die Verwendung von regionalen Rohstoffen vorgeschrieben ist, ist das Zeichen bedingt dazu geeignet, dezentrale Produktionssysteme und kleinbäuerliche Produktionen zu fördern und zu erhalten. Es steht jedoch auch Großkonzernen offen.

NEGATIV:

- Es sind keinerlei Umwelt-, Gesundheits- und Tierschutzstandards vorgesehen, die über das Gesetz hinausgehen.
- Es ist kein Zeichen für regionale Produkte, da das Label gerade für eine EU-weite Vermarktung vorgesehen ist (es wäre nur dann ein regionales Produkt, wenn es in der betroffenen Region konsumiert wird).



WENIG VERTRAUENSWÜRDIG

Es handelt sich um ein reines Herkunftszeichen, das leicht als Hinweis auf ein regionales Produkt missverstanden werden kann. Die Transportkilometer sind durch die vorgeschriebenen regionalen Rohstoffe bei der Herstellung etwas reduziert gegenüber einem Standardprodukt. Greenpeace kann dieses Zeichen aus ökologischer Sicht jedoch nicht empfehlen.

TIPP:

Die geschützte Ursprungsbezeichnung ist ein Zusatzzeichen und sagt beispielsweise nichts über biologische Herstellung aus. Wer darauf achten möchte, muss auf den Produkten nach weiteren Gütezeichen suchen, wie etwa einem Bio-Siegel.

GLOBAL G.A.P.

Die Global G.A.P. Zertifizierung beruht auf einer Initiative von EinzelhändlerInnen, die zur Euro-Retailer Produce Working Group gehörten. 1997 gründete sich auf dieser Initiative die EUREGAP, die ein unabhängiges Zertifizierungssystem zur Angleichung von Standards für die Good Agricultural Practice (GAP) entwickelte. Aufgrund der globalen Reichweite wurde EUREGAP 2007 in Global G.A.P. umbenannt und ist nun in mehr als 120 Ländern vertreten. Global G.A.P wird von einem Gremium aus gewählten Produzenten und LEH-VertreterInnen mit unabhängigen Vorsitz angeleitet. Die Auditierung erfolgt dabei auf sehr unterschiedliche Weise – von Selbsteinschätzung oder internen Inspektionen bis hin zu externen Kontrollen – und ist vom Betrieb wählbar.

POSITIV:

- Das Hauptaugenmerk liegt auf der Rückverfolgbarkeit und Dokumentation von Prozessen durch das Installieren von Kontrollpunkten. Damit wurde eine zuvor nicht gegebene Rückverfolgbarkeit von Produkten geschaffen.

NEGATIV:

- Erwirbt man das Global G.A.P. Zertifikat, müssen 16 Standards in den Bereichen Ernte, Tierbestand und Aquakultur erfüllt sein. Zusätzlich können noch diverse Einzelzertifikate erworben werden, die jeweils einen Aspekt fokussieren, wie z. B. Sozialaspekte von ArbeiterInnen. Dabei ist die einzige Annäherung an ökologische Themen der Integrated Farm Assurance Standard (IFA), der die ganze landwirtschaftliche Produktionskette abdeckt. Hauptaugenmerk liegt aber bei all diesen Zertifikaten auf der Rückverfolgbarkeit und Dokumentation von Prozessen durch das Installieren von Kontrollpunkten. So wird beispielsweise der Pestizideinsatz zwar notiert, aber nicht reglementiert. Dies geht damit nicht viel über lebensmittelrechtliche Grundstandards hinaus. Für VerbraucherInnen ist aufgrund der vielen Einzelzertifikate nicht von einem definierten, klar ersichtlichen Standard auszugehen.



Heumilch mit AMA-Gütesiegel

Die Agrarmarkt Austria GmbH (AMA) mit Sitz in Wien verleiht auch das Heumilch-Logo als Zusatz zu seinem AMA-Gütesiegel (siehe S. 21). Mit der Zertifizierung verpflichten sich MilcherzeugerInnen, die Kriterien des Silageverzichts des Österreichischen Umweltprogramms (ÖPUL), die AMA-Gütesiegel-Richtlinie und das österreichische Regulatorium für Heumilch einzuhalten. Die Qualitätssicherung erfolgt ebenfalls über die AMA und beinhaltet ein Kontrollsystem mit den drei Stufen Eigenkontrollen, externe Kontrollen und Überkontrollen.

POSITIV:

- Heumilch mit dem AMA-Gütesiegel garantiert den Kühen im Sommer als Nahrungsgrundlage Grünfütter auf Wiesen, Weiden und Almen und im Winter Heu und Getreideschrot. Das bedeutet, dass die Verfütterung von Silofutter, Feucht- oder Gärheu sowie Nebenprodukten und Rückständen aus der Lebensmittelindustrie, eingeweichte Futtermittel, Futter tierischen Ursprungs (Ausnahme: Milch und Molke für Jungtiere), Küchen-, Garten- und Obstabfällen, Kartoffeln, Harnstoff und Futtermitteln, denen Antibiotika, Hormone etc. zugesetzt wurden, verboten ist.
- Insgesamt muss der Raufutteranteil in der Jahresration 75 Prozent betragen. Raufutter ist zum Beispiel Grünfütter und Saffütter wie Rüben bzw. Heu oder Stroh, wenn es sich um trockenes Raufütter handelt.
- Für Heumilch ist eine gentechnikfreie Erzeugung gewährleistet.

NEGATIV:

- Bei der mit einem AMA-Gütesiegel ausgezeichneten Heumilch gibt es keine signifikant über das Gesetz hinausgehenden Vorgaben zur Haltung der Tiere. Allerdings gibt es seit zwei Jahren ein freiwilliges Modul in den Richtlinien zum Verbot der dauernden Anbindehaltung.



VERTRAUENSWÜRDIG

Heumilch ist aufgrund der Fütterung besser als „normale“ Milch; wirklich zu empfehlen ist Heumilch aber nur, wenn sie in Bio-Qualität gekauft wird.

TIPP:

Das Heumilch Zeichen ist ein Zusatzzeichen und sagt beispielsweise nichts über biologische Herstellung aus. Wer darauf achten möchte, muss auf den Produkten nach weiteren Gütezeichen, wie etwa Bio-Siegeln, suchen.

MSC

Der Marine Stewardship Council (MSC) wurde 1997 von Unilever (einer der weltgrößten Verarbeiter von Fisch) und dem WWF als Initiative für verantwortungsbewusste Fischerei gegründet. Inzwischen ist er eine unabhängige Non Profit Organisation, die das in Österreich und anderen Ländern am weitesten verbreitete Gütezeichen für Fischprodukte vergibt. Der MSC folgt drei Prinzipien: (1) Der Zustand der Fischbestände wird ermittelt, (2) die Auswirkungen der Fischerei auf die marine Umwelt werden untersucht, (3) die Managementsysteme der Fischereien werden auf ihre ökologische Tragfähigkeit hin bewertet.

POSITIV:

- Das Zeichen hat keine positiven Aspekte. Vielmehr täuscht es KonsumentInnen uneingeschränkte Nachhaltigkeit vor und kann so als Treiber für höheren Preis und Umsatz wirken.

NEGATIV :

- Die Zertifizierung wird zu früh im Prozess vergeben, und zwar teilweise bereits an Fischereien, die zwar ein erstes Set an Standards erfüllen, aber darüber hinaus lediglich einen Aktionsplan für Verbesserungen in der Zukunft vorlegen. Das Vorsorgeprinzip als Kerngedanke ökologischer Fischerei ist also nicht erfüllt.
- Auch Fischereien, die beispielsweise Grundschleppnetze einsetzen, können MSC-zertifiziert werden. Schleppnetze richten am Meeresboden jedoch großen und langanhaltenden Schaden an.
- Eine hohe Beifangrate ist kein Ausschlussgrund für MSC. Beispielsweise gibt es zertifizierte Fischereien, die an der kanadischen Ostküste Langleinenfischerei nach Schwertfisch betreiben, die jährlich für einen Beifang von ca. 100.000 Haien und 1.400 Meeresschildkröten verantwortlich ist.
- Es wird – entgegen der MSC-eigenen Prinzipien – sehr wohl Fisch aus überfischten Beständen zertifiziert. Im Jahr 2015 unterschritten mindestens fünf Fischbestände mit MSC-zertifizierten Fischereien im Nordostatlantik sichere biologische Bestandsgrenzen. Der MSC argumentiert, dass das Zeichen für Fisch aus bereits überfischten Beständen vergeben werden kann, wenn ein Erholungsprogramm für den betreffenden Fischbestand existiert. Auch hier handelt der MSC nicht im Sinne des Vorsorgeprinzips.
- Zu der Kritik an ökologischen Auswirkungen kommen Bedenken hinsichtlich des Fehlens von sozialen Faktoren innerhalb der MSC-Zertifizierung. Wichtiger Kritikpunkt: Das Unvermögen des MSC, eine signifikante Anzahl von Fischereien aus Entwicklungsländern zu zertifizieren und die Standards auch auf kleinskalige Fischereien, zu denen wenig Datenmaterial vorliegt, zu übertragen. Nur 21 Fischereien in Entwicklungsländern wurden bislang zertifiziert. Sie machen einen Anteil von neun Prozent aller MSC-Fischereien aus.



ABSOLUT NICHT VERTRAUENSWÜRDIG

Es gibt kein glaubwürdiges Gütezeichen im Wildfischbereich. Weder MSC noch andere berücksichtigen das für die Meeresfauna unabdingbare Vorsorgeprinzip. Der MSC schafft es nicht, sich den wirklichen Problemen im Bereich der Meeresfischerei zu stellen; stattdessen wird dieser ganz allgemein nicht nachhaltigen Industriesparte ein ökologisches Feigenblatt verliehen, das als Verkaufsförderer dient. Greenpeace bewertet dieses Gütezeichen daher als nicht vertrauenswürdig.

ACHTUNG:

Das MSC-Gütezeichen ist sehr weit verbreitet und gilt als Verkaufsförderer von Fischprodukten. Das ist jedoch eine sehr kritische Entwicklung: Das generelle Ziel, den Meeresfischverbrauch zu senken, kann und wird durch das MSC-Zeichen nicht erreicht werden. Wer auf Fisch im Allgemeinen nicht verzichten will, dem empfiehlt Greenpeace Biofisch aus österreichischen Teichen.

Ohne Gentechnik hergestellt

Der Verein Arbeitsgemeinschaft für gentechnikfrei erzeugte Lebensmittel – kurz ARGE Gentechnik-frei – vergibt dieses Zeichen. Die ARGE Gentechnik-frei entstand 1997 als Reaktion auf das Gentechnik-Volksbegehren, bei dem sich 1,2 Millionen ÖsterreicherInnen klar gegen Gentechnik aussprachen. Die ARGE Gentechnik-frei wurde gemeinsam von Greenpeace, Bio-Ernte Austria (heute: Bio Austria), GLOBAL 2000 und Unternehmen aus der Lebensmittelbranche gegründet. Über 3.300 Produkte in Österreich tragen das Kontrollzeichen. Seit der Einführung des Zeichens stellte die gesamte österreichische Milch-, Frischeier-, und Geflügelbranche auf gentechnikfreie Fütterung um.

POSITIV:

- Dieses Gütezeichen steht für Produkte, die gemäß der Lebensmittelcodex-Definition garantiert ohne Gentechnik hergestellt wurden. Das gilt nicht nur für die Rohstoffe, sondern auch für alle Futtermittel und Lebensmittelzusatz- bzw. -hilfsstoffe.
- Unabhängige, akkreditierte Kontrollstellen überprüfen die Gentechnikfreiheit.
- Breite Einbindung wichtiger Stakeholder im Vorstand und Fachbeirat vom Lebensmitteleinzelhandel über Unternehmen aus unterschiedlichen Bereichen der landwirtschaftlichen Produktion bis hin zu Interessensvertretungen und NGOs. Greenpeace ist gemeinsam mit anderen Organisationen und Personen (unter anderem aus dem Umweltbundesamt, der Arbeiterkammer und der Landwirtschaftskammer) im Fachbeirat vertreten.

NEGATIV:

- Da die Gentechnik das einzige Kriterium ist, müssen KonsumentInnen nach weiteren Zeichen Ausschau halten, um aus anderen Gründen wenig nachhaltige Produkte zu vermeiden (z. B. nach Tierschutzzeichen bei tierischen Produkten).



VERTRAUENSWÜRDIG

Ohne Gentechnik hergestellt ist eine klare, gut kontrollierte Kennzeichnung für Menschen, die gentechnikfreie Lebensmittel bevorzugen und leistet damit einen wichtigen ökologischen Beitrag. Greenpeace bewertet das Gütezeichen als vertrauenswürdig.

TIPP:

Das Ohne Gentechnik hergestellt-Zeichen ist ein Zusatzzeichen und sagt beispielsweise nichts über biologische Herstellung oder Tierschutzkriterien aus. Wer darauf achten möchte, muss auf den Produkten nach weiteren Gütezeichen suchen, etwa Bio-Siegeln.

Pro Planet

Pro Planet wurde 2011 von Rewe Deutschland als Gütezeichen für Produkte im konventionellen Bereich entwickelt. Der Fokus liegt auf sogenannten Hot-Spot-Analysen, bei denen das Verbesserungspotential an verschiedenen Stellen der Produktion betrachtet wird. Die Hot Spots sind: Ressourcen, Klimaschutz, Artenvielfalt und Tierschutz, soziale Verantwortung und Produktsicherheit. Bis Ende 2017 war die österreichische Umweltschutzorganisation GLOBAL 2000 für die Bewertung und Zertifizierung von in Österreich erhältlichem Gemüse, Eiern und Wein zuständig. Der Zertifizierungsprozess für diese Produkte war strenger als der international von Pro Planet festgelegte Standard. Mit dem Wegfall der Kooperation mit GLOBAL 2000 werden in Österreich keine Pro Planet-Produkte aus diesen Produktkategorien mehr erhältlich sein. Im Lebensmittelbereich sind in Österreich ab 2018 Informationen von Rewe Österreich zufolge lediglich Fisch und Kekse mit Pro Planet-Zertifizierung erhältlich.

POSITIV:

- Bei Fisch nimmt Pro Planet unter anderem auch Rücksicht auf den regelmäßig erscheinenden Fischratgeber von Greenpeace, der die einzelnen Fischarten, Fischbestände und Fangarten bewertet.

NEGATIV:

- Einige der Gütezeichen, die Pro Planet von den Produzenten als Bedingung für die Zertifizierung mit dem Pro Planet Zeichen verlangt, sind bedenklich und aus KonsumentInnensicht nicht vertrauenswürdig (siehe UTZ Certified S. 43, MSC S. 35, RSPO S. 40).
- Pro Planet schreibt auf seiner Homepage: „Bei der Erstvergabe müssen nicht alle produktspezifischen ökologischen und/oder sozialen Probleme direkt behoben werden. Eine deutliche Verbesserung muss allerdings in den ersten Jahren nachgewiesen werden.“ Für Greenpeace ist eine Auslobung von Produkten noch vor Erreichung der Nachhaltigkeitsziele nicht akzeptabel.



ABSOLUT NICHT VERTRAUENSWÜRDIG

Pro Planet ist ein von Rewe geschaffenes Label, das Nachhaltigkeit vermittelt, aber in vielen Bereichen aufs falsche Pferd setzt. Es passt sich in das von Greenpeace kritisierte System des Gütezeichenmissbrauchs zur Verkaufsförderung ein und ist daher für KonsumentInnen nicht vertrauenswürdig.

Prüf nach!

Das Bio-Zeichen Prüf Nach! wird seit 2006 von der Werner Lampert Beratungs-GesmbH vergeben. Werner Lampert zählt zu den österreichischen Bio-Pionieren und war maßgeblich bei der Gründung der Rewe-Eigenmarke „ja! Natürlich.“ beteiligt. Erster und bis heute einziger österreichischer Kooperationspartner von Prüf Nach! ist die Supermarktkette Hofer. Alle „Zurück zum Ursprung“-Produkte bei Hofer tragen das Prüf Nach!-Zeichen. Obwohl das Zeichen auch von anderen HerstellerInnen übernommen werden könnte, ist Hofer bislang der einzige Nutzer dieses Zeichens. Die Kontrolle ist extern und erfolgt im üblichen Rahmen der Bio-Kontrolle.

POSITIV:

- Das Zeichen geht in einigen Punkten erheblich über die gesetzlichen Mindeststandards für Bio hinaus.
- Die Rohstoffe stammen ausschließlich aus Österreich (ausgenommen jene, die in Österreich nicht wachsen – beispielsweise Mangos und Maracujas für Joghurts).
- Die komplette Produktionskette ist transparent und man kann online überprüfen, von welchen Höfen die jeweiligen Produkte stammen.
- In Zusammenarbeit mit dem Verein gegen Tierfabriken (VGT) und dem Wiener Tierschutzverein wurden strenge, über die EU-Vorgaben hinausgehende Richtlinien für den Prüf Nach!-Standard erarbeitet.

NEGATIV:

- Obwohl alle Produkte in definierten Regionen mit dort regionalen Rohstoffen hergestellt werden, werden sie auch in anderen Gegenden Österreichs als regional verkauft. Das ist beispielsweise bei Kitzbüheler Milch, die in Wien angeboten wird, missverständlich.



Rainforest Alliance

Die Rainforest Alliance wurde 1987 als NGO gegründet. Es werden Produkte zertifiziert, die in den Tropen angebaut werden: Kaffee, Kakao, Bananen, Zitrusfrüchte, Blumen und Grünpflanzen. Die Organisation gilt als sehr industrienah und verfügte im Jahr 2015 über ein Budget von fast 53 Millionen US-Dollar. Seit Jahren gibt es Vorwürfe, dass die Rainforest Alliance Unternehmen wie McDonald's, Kraft oder Chiquita per Greenwashing hilft, kritische KonsumentInnen anzusprechen, da die Standards allesamt sowohl auf sozialer als auch auf ökologischer Ebene viel zu schwach seien. 2017 kündigte die Rainforest Alliance an, mit UTZ Certified zusammenzugehen und die Standardanforderungen zu vereinfachen. Anfang 2019 sollen die vereinheitlichten Standards präsentiert werden. Die neue Organisation wird unter dem Namen Rainforest Alliance weiterarbeiten, der Name UTZ Certified wird verschwinden.

POSITIV:

- Es sind kaum nennenswerte positive Aspekte des Zeichens zu erkennen.

NEGATIV:

- Die Standards werden mehreren Berichten zufolge nicht ausreichend vor Ort überprüft.⁴⁴
- Es gibt keine Mindestabnahmemengen oder vom Weltmarkt unabhängige Fixpreise. Das erschwert den BäuerInnen eine nachhaltig stabile Entwicklung und trägt daher nicht zur Verbesserung ihrer Situation bei.
- Es gibt eine Liste verbotener Pestizide, viele gefährliche Stoffe sind darauf jedoch nicht enthalten (z. B. Glyphosat, Fipronil, ...).
- Es gibt kein Verbot der Ausbringung von Pestiziden durch Flugzeuge.
- Ein zertifiziertes Produkt muss 90 Prozent zertifizierten Produktanteil haben. Dazu gibt es jedoch eine Ausnahme im Kleingedruckten: Wird es neben dem RA-Logo vermerkt, reichen bereits 30 Prozent zertifizierter Anteil im fertigen Produkt.
- Gentechnikfreier Anbau ist kein Kriterium bei der Rainforest Alliance.



ABSOLUT NICHT VERTRAUENSWÜRDIG

Dem grünen Frosch der Rainforest Alliance kann man aus KonsumentInnen-sicht nicht vertrauen. In wenigen Monaten wird UTZ Certified in der Rainforest Alliance aufgehen. Es bleibt abzuwarten, welche Effekte dieser Zusammengang haben wird – große Hoffnungen darauf, dass der Standard strenger wird, sollte man sich allerdings nicht machen.

ACHTUNG:

Die Rainforest Alliance kündigte an, im Frühjahr 2019 einen neuen, gemeinsamen Standard mit UTZ Certified zu präsentieren – Greenpeace wird diesen genau analysieren, hat jedoch keine hohen Erwartungen. Auf Basis dieser beiden Standards erwartet Greenpeace nur wenig Verbesserungspotential.

⁴⁴ OXFAM Deutschland (2016)

RSPO

Der Runde Tisch für nachhaltiges Palmöl (Roundtable on Sustainable Palm Oil) wurde 2004 auf Initiative des WWF gegründet, um den Einsatz von nachhaltigem Palmöl durch glaubwürdige globale Standards und die Zusammenarbeit mit Unternehmen voranzutreiben. Es handelt sich um eine freiwillige Vereinigung aus Palmölproduzenten, Händlern, Konsumgüterherstellern, Banken und einigen Nichtregierungsorganisationen (NGOs). 19 Prozent des weltweit gehandelten Palmöls sind mittlerweile RSPO-zertifiziert.

POSITIV:

- Aus Greenpeace-Sicht gibt es bei RSPO nichts Positives. Es trägt nicht zur Lösung der Palmölproblematik bei, sondern unterstützt sogar die Vermarktung von nicht-ökologisch vertretbarem Palmöl.

NEGATIV:

- Um das RSPO-Zertifikat zu erhalten, müssen Unternehmen nur sehr schwache Mindeststandards einhalten. Strenge Kriterien sucht man beim RSPO vergeblich.
- Die RSPO-Standards verbieten nicht die Abholzung von Regenwäldern: RSPO-Mitglieder sind verpflichtet, den Zustand der Wälder zu überprüfen. Sollte es sich hierbei um Wälder mit „hohem Erhaltungswert“ (HCV) handeln, darf keine Abholzung stattfinden. Die RSPO-Standards erlauben jedoch die komplette weitere Entwaldung von Waldflächen, die nicht als HCV oder Primärwälder definiert werden. Viele Flächen der noch bestehenden Regenwälder, die für industrielle Zwecke lizenziert sind, sind jedoch Sekundärwälder oder degradiert und werden nicht als HCV bezeichnet.
- Der RSPO setzt keine Grenzen für Treibhausgasemissionen, welche mit der Entwicklung von Palmölplantagen einhergehen.
- Obwohl der RSPO Brandrodungen in seinen Richtlinien verbietet, können diese nicht wirksam vor Waldbränden schützen, denn der RSPO erlaubt seinen Mitgliedern, Torfmoore trocken zu legen. Diese reagieren dabei wie ein Pulverfass: Einmal trockengelegt, können die kohlenstoffreichen Böden sehr schnell zu brennen beginnen und das Feuer sich rasch ausbreiten. Brandrodungen sind eine übliche Praxis, um Platz für neue Ölpalmplantagen zu schaffen.
- In Ausnahmefällen dürfen hochgiftige Pestizide auf RSPO-Plantagen eingesetzt werden. Dies betrifft auch Paraquat. Das Pestizid gehört zu den gefährlichsten Giften der Welt, kann zum Tod führen und ist in der EU verboten. Erst das Label RSPO Next verbietet den kompletten Einsatz von Paraquat. RSPO Next beruht jedoch auf einer freiwilligen Verpflichtung und findet bislang kaum Anwendung.
- Sowohl Amnesty International als auch die Organisationen Rainforest Action Network und International Labor Rights Forum berichten von Kinder- und Zwangsarbeit, Bezahlungen unter dem Mindestlohn sowie Pestizideinsätzen ohne ausreichende Schutzkleidung für die ArbeiterInnen.



ABSOLUT NICHT VERTRAUENSWÜRDIG

Die Kriterien des RSPO sind viel zu schwach, um die Regenwälder zu schützen und somit einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz zu leisten. Zusätzlich werden die bereits schwachen Mindeststandards oft nicht eingehalten. Wie Greenpeace und andere Organisationen in den letzten Jahren immer wieder aufgezeigt haben, sind Unternehmen trotz RSPO-Zertifizierung für Zerstörung von Wäldern und Verletzung von Menschenrechten mitverantwortlich. Eine RSPO-Kennzeichnung von Produkten ist Etikettenschwindel. KonsumentInnen können ihr somit nicht vertrauen, da die Kriterien kein vertretbares Palmöl garantieren können.

ACHTUNG:

RSPO-zertifiziertes Palmöl bedeutet nicht einmal, dass in Produkten ausschließlich RSPO-Palmöl landet. Ein Großteil des zertifizierten Palmöls wird unter dem „Mass Balance“-System gehandelt. Dabei wird die Menge an zertifiziertem Palmöl einer bestimmten Zulieferkette aufgezeichnet, allerdings nicht das gesamte Öl: ein Händler, der 100 Tonnen zertifiziertes Palmöl gekauft hat, kann beispielsweise dieses Öl mit anderen Lieferungen mischen und dann 100 Tonnen Palmöl als „zertifiziert“ weiterverkaufen.

Tierschutz-kontrolliert

Das Tierschutz-kontrolliert-Gütezeichen wurde in Österreich im Mai 2017 von der Tierschutzorganisation Vier Pfoten ins Leben gerufen. Auf dem deutschen Markt existiert das Label bereits seit dem Jahr 2012. Mit dem Gütezeichen will Vier Pfoten KonsumentInnen die Möglichkeit geben, sich beim Einkauf tierischer Produkte bewusst für artgemäße Tierhaltung zu entscheiden. Konkret umfasst das Zeichen Kriterien für Haltung, Transport und Schlachtung der Tiere. Es ist zweistufig und unterscheidet zwischen Silber- und Gold-Standards. Damit Unternehmen das Gütezeichen führen dürfen, werden jährliche Betriebskontrollen durch ein externes Kontrollunternehmen auf Einhaltung der Richtlinien und ordnungsgemäße Führung der Dokumentationen beim Unternehmen durchgeführt. Zusätzlich können MitarbeiterInnen von Vier Pfoten die Betriebe jederzeit unangemeldet kontrollieren und erhalten Einblick in die Kontrollprotokolle.

POSITIV:

- Das Tierschutz-kontrolliert-Gütezeichen beruht auf Kriterien, die wesentliche Verbesserungen in der Haltung von Nutztieren im Vergleich zum österreichischen Tierschutzgesetz anbieten.
- So bekommen die Tiere mehr Platz im Stall, Beschäftigungsmaterial und regelmäßigen Auslauf.
- Ebenso wird darauf geachtet, dass die Ställe abwechslungsreich gestaltet sind und die Tiere ausreichend Tageslicht erhalten.
- Die Anbindehaltung bei Milchkühen sowie die betäubungslose Ferkelkastration sind verboten.
- Die Transportzeit darf nicht länger als vier Stunden betragen.
- Bei Betäubung und Schlachtung müssen strenge Vorgaben eingehalten werden.
- Antibiotika dürfen bei Mastrindern nur zu Behandlungszwecken einzelner Tiere nach Diagnosestellung durch einen Tierarzt eingesetzt werden.
- Unabhängige Kontrollstellen überprüfen die Einhaltung der Tierschutz-kontrolliert-Kriterien.

NEGATIV:

- Durch das zweistufige Gütezeichen kann Verwirrung entstehen (vgl. Tierwohl kontrolliert). Vier Pfoten begründet dieses zweistufige System jedoch damit, dass es dazu beiträgt, möglichst vielen Tieren zu helfen. Gäbe es nur das optimale Gold-Zeichen, würde es nur einer kleinen Anzahl von Tieren helfen. Beide Zeichen setzen jedoch keine biologische Landwirtschaft voraus.



VERTRAUENSWÜRDIG

Aus Tierschutzperspektive können KonsumentInnen dem Tierschutz-kontrolliert-Zeichen vertrauen und sollten dabei vor allem auf den Gold-Standard achten.

TIPP:

Die beiden Tierschutz-kontrolliert-Gütezeichen sind Zusatzzeichen und sagen beispielsweise nichts über biologische Herstellung aus. Wer darauf achten möchte, muss auf den Produkten nach weiteren Gütezeichen, wie etwa Bio-Siegeln, suchen.

Tierwohl kontrolliert

Das Tierwohl kontrolliert-Label wurde von dem Verein Gesellschaft !Zukunft Tierwohl! – einem Zusammenschluss des Wiener Tierschutzvereins mit dem Verein gegen Tierfabriken (VGT) – ins Leben gerufen. Der Verein selbst entstand im April 2016. Ziel des Vereins ist es, verbesserten Formen der Nutztierhaltung zum Durchbruch zu verhelfen. Produkte aus verbesserten Tierhaltungsformen (Eier, Milch, Fleisch) sollen bei der Vermarktung unterstützt werden, damit sie den KonsumentInnen klar ersichtlich sind. Der Verein entwickelte vier unterschiedliche Gütezeichen mit verschiedenen Standards:

- „Tierwohl verbessert“: Verbesserungen der Standards in einem Teil der Produktionskette konventioneller Tierprodukte
- „Tierwohl gut“: Verbesserungen der wichtigsten Standards in der gesamten Produktionskette konventioneller Tierprodukte
- „Tierwohl kontrolliert 2 Hakerl“: Verbesserungen im Tierhaltungs-Standard des biologischen Landbaus, aber noch keine rundum ausgezeichnete Tierhaltung
- „Tierwohl kontrolliert 3 Hakerl“: Hier ist sichergestellt, dass die Tiere artgerecht gehalten, gefüttert und gezüchtet werden. Das beinhaltet auch, dass die Tiere ihre angeborenen Verhaltensweisen weitgehend ausleben können.

POSITIV:

- Bei Legehennen wird das Zeichen mit 3 Hakerl (Bio) nur an Betriebe vergeben, die gewährleisten, dass der Grünauslauf so strukturiert ist, dass er von den Hennen gerne angenommen und benützt wird.
- Nur die Verwendung von gentechnikfreiem Futter ist erlaubt.
- Besonders bei den Gütezeichen für biologische Haltung wird gewährleistet, dass Tierwohlverbesserungen über die Bio-Richtlinie hinausgehend umgesetzt werden, wie z. B. wiederkäuergerechte Fütterung, Weidehaltung und Ausschluss von qualgezüchteten Rassen.

NEGATIV:

- Durch die vier verschiedenen Zeichen, die nicht sofort selbsterklärend und teilweise leicht verwechselbar sind, wird den KonsumentInnen keine klare Orientierung geboten.



VERTRAUENSWÜRDIG

Die beiden Gütezeichen für biologische Tierhaltung sind aus Sicht von Greenpeace sehr vertrauenswürdig. Die für konventionelle Haltung mit niedrigeren Tierhaltungsstandards sind ebenfalls bedingt vertrauenswürdig. Durch die Verwechselbarkeit der Zeichen untereinander sind die Gütezeichen jedoch erst bei genauem Hinsehen zu empfehlen.

TIPP:

Diese vier Gütezeichen sind Zusatzzeichen für Tierschutzstandards. Die blauen Zeichen stehen für biologische Produktion und sind daher aus ökologischer Sicht zu bevorzugen.

UTZ Certified

UTZ gibt es seit 2002. Es wurde von der Ahold Coffe Company und guatemaltekischen BäuerInnen gegründet. Seit 2007 nennt sich das Unternehmen UTZ Certified, da neben Kaffee auch weitere Produkte aus dem globalen Süden⁴⁵ (Tee, Kakao, Nüsse) zertifiziert werden. Die Finanzierung erfolgt zu weiten Teilen über Zertifikatsvergabe und Mitgliedsbeiträge und hat zu hohen Gewinnen geführt. 2017 kündigte UTZ Certified an, mit der Rainforest Alliance zusammenzugehen und die Standardanforderungen zu vereinfachen. Anfang 2019 sollen die vereinheitlichten Standards präsentiert werden. Die neue Organisation wird unter dem Namen Rainforest Alliance weiterarbeiten, der Name UTZ Certified wird verschwinden.

POSITIV:

- Die Überprüfung der Standards geschieht extern und unabhängig, das Indikatorensystem dafür ist klar definiert.
- Im Sozialbereich gibt es einige Vorteile, wie etwa die Förderung der Versammlungsfreiheit, die verpflichtende Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen⁴⁶ sowie Schulungsangebote für ArbeiterInnen in Sachen Schutz und Sicherheit.
- 2016 wurden die Standards leicht verschärft.

NEGATIV:

- Sekundärwälder (also jene Wälder, die am Ort abgebrannter oder brandgerodeter Primärwälder wachsen) dürfen nur unter bestimmten Bedingungen für landwirtschaftliche Zwecke gerodet werden. Allerdings sind diese Ausnahmekriterien sehr weitreichend und schwammig formuliert, es gibt also kein klares Verbot von Regenwaldrodung.
- Es wird bereits ohne Erfüllung aller Kriterien zertifiziert.
- Es gibt Produkte, die nur 60 Prozent zertifizierten Produktanteil enthalten müssen, um das UTZ Certified Zeichen zu tragen. Bei Kakao ist der Anteil jedoch immerhin bei 90 Prozent.
- Es gibt keine festgelegten Mindestpreise, die Preisbildung wird dem Markt überlassen.
- Es gibt zwar eine Liste gefährlicher Chemikalien, für die ein Ausstiegsplan verlangt wird, einige gefährliche Pestizide sind jedoch nicht verboten.



**WENIG
VERTRAUENSWÜRDIG**

UTZ Certified mag aus einer ambitionierten Idee hervorgegangen sein, ist inzwischen jedoch in vielen Bereichen zu schwammig, um echte Nachhaltigkeit in Ländern des globalen Südens zu erzeugen. Stärken hat das Zeichen im Sozialbereich. Dennoch: Zertifikate, die bereits bei Einreichen eines Aktionsplans vergeben werden, sind für Greenpeace nicht glaubhaft und können daher für KonsumentInnen nicht als vertrauenswürdig eingestuft werden. Das Zeichen wird in wenigen Monaten nicht mehr auf Produkten verfügbar sein. Es bleibt abzuwarten, welche Effekte der Zusammengang mit der Rainforest Alliance haben wird – große Hoffnungen darauf, dass der gemeinsame Standard strenger wird, sollte man sich allerdings nicht machen.

⁴⁵ Globaler Süden wird die Ländergruppe der Entwicklungs- und Schwellenländer genannt.

⁴⁶ ILO: Die International Labour Organization ist eine Sonderorganisation der Vereinten Nationen und damit beauftragt, soziale Gerechtigkeit sowie Menschen- und Arbeitsrechte zu fördern.

V-Label

Das V-Label für vegetarische und vegane Produkte wird weltweit von vegetarischen und veganen Organisationen vergeben. In Österreich wird es von der Veganen Gesellschaft Österreichs vergeben und zusätzlich von unabhängigen Kontrollstellen geprüft.

POSITIV:

- Das V-Label gibt es sowohl für vegane als auch für vegetarische Produkte. Da in vielen Produkten oft versteckte tierische Bestandteile enthalten sind oder im Produktionsprozess tierische Bestandteile verwendet werden, die im fertigen Produkt nicht vorkommen und daher auf der Inhaltsliste nicht erwähnt werden müssen, ist es oft vor allem im veganen Bereich kompliziert, wirklich tierfreie Produkte zu finden. Das V-Label bietet hier schnelle Orientierung.
- Produkte mit GMO-Anteilen oder aus GMO-Anbau werden prinzipiell nicht mit dem V-Label deklariert.
- Mit dem V-Label ausgezeichnete Produkte dürfen nicht in Verbindung mit Tierversuchen stehen, die Hersteller dürfen auch keine Tierversuche bei Dritten in Auftrag geben.
- Es gibt mindestens einmal pro Jahr, bei Bedarf öfter, externe Audits der Produktionen. In Zweifelsfällen kann dies bis hin zu Laboruntersuchungen gehen.

NEGATIV:

- Die Zeichen für vegetarische und vegane Produkte können verwechselt werden.



VERTRAUENSWÜRDIG

Das V-Label gibt KonsumentInnen, die sich vegetarisch oder vegan ernähren, Information und Orientierung, hat klare, transparente Kriterien und regelmäßige externe Audits. Daher ist es aus Sicht von Greenpeace vertrauenswürdig.

TIPP:

Das V-Label ist ein Zusatzzeichen und sagt beispielsweise nichts über biologische Herstellung aus. Wer darauf achten möchte, muss auf den Produkten nach weiteren Gütezeichen, wie etwa Bio-Siegeln, suchen.

Wiesenmilch

2013 gründeten Bio Austria und die Molkerei Kärntnermilch die ARGE Bio-Wiesenmilch und setzten damit den Startschuss für die Verwendung des Bio Wiesenmilch-Zeichens. Dieses wird immer zusätzlich zum Bio Austria-Zeichen verwendet. Alle Produkte werden von der Kärntnermilch-Molkerei hergestellt.

POSITIV:

- Die Milch muss sowohl die EU-Bio-Verordnung als auch die für Bio Austria spezifischen Richtlinien erfüllen.
- Bei der Vergabe wird die Milch anhand eines Punktesystems bewertet: Es fließen die täglichen Weidestunden, für die Fütterung im Sommer der Anteil des Grünfutters an der Ration (mind. 30 Prozent) und für die Fütterung im Winter der Wiesenfutteranteil ein. Außerdem werden Punkte für einen möglichst geringen Kraftfutteranteil (max. erlaubt 15 Prozent) vergeben. Zudem wird die artgerechte Haltung im Stall, die Lebensdauer der Kühe und der Anteil von extensivem Grasland untersucht und in der Punkteverteilung berücksichtigt.
- Eine Besonderheit des Punktesystems ist eine periodische Anhebung der Mindestpunktzahl, die eine stetige Entwicklung und Verbesserung fördert.
- Insgesamt garantiert dieses Siegel Weidegang, besonderen Tierschutz sowie hohe Ressourceneffizienz bei gleichzeitiger Berücksichtigung der Vielfalt von Biohöfen durch eine Stärken- und Schwächenanalyse.



SEHR VERTRAUENSWÜRDIG

Das Bio Austria-Siegel für Wiesenmilch stellt einen hohen, erheblich über EU-Bio hinausgehenden Standard dar und ist aus Sicht von Greenpeace sehr vertrauenswürdig.



Nicht alles, was ein Logo ist, ist ein Gütezeichen

Alle großen Supermarktketten Österreichs haben eine oder mehrere Bio-Linien. Bei Merkur und Billa heißt sie „ja! Natürlich.“, bei Hofer „Zurück zum Ursprung“, bei Spar „Natur*pur“, usw.

ACHTUNG:

Das sind keine Gütezeichen. Es handelt sich hierbei um Markennamen bzw. Wort-Bild-Marken, die für Produkte in Bio-Qualität stehen. Da „bio“ in der EU ein geschützter Begriff ist, und Lebensmittel, die als bio gekennzeichnet sind, nachweisbar bio sein müssen, basieren diese Marken jedoch auf echten Gütesiegeln. Die Aufgabe von Marken ist es, eine Produktgruppe zu bewerben und so für Verkaufsförderung durch Wiedererkennung zu sorgen – es gibt keine definierten Standards innerhalb einer Marke, sie basiert lediglich im Bio-Fall auf externen Zertifizierungen.

BIO ORGANIC

Die Bio-Eigenmarke „Bio Organic“ von Lidl basiert auf den Standards des EU-Bio-Siegels. Auf Anfrage wurden uns keine darüber hinausgehenden Standards genannt.



Greenpeace bewertet „Bio Organic“ als vertrauenswürdig.

BIO VOM BERG

MPPreis bietet Produkte der Marke „BIO vom BERG“ an. Viele der Produkte (z. B. Käse) fußen auf dem Standard der Bio Austria. Alle Milchprodukte, Äpfel, Gemüse und Eier haben die Standards des AMA-Bio-Siegels als Basis. Ziel ist die Stärkung der regionalen (Tiroler) Bio-Landwirtschaft in ihrer Kleinteiligkeit und Multifunktionalität.

- Hohe Standards betreffend Fairness und Verantwortung gegenüber den regionalen Bio-Betrieben.
- Bei Rindfleisch werden die Standards von Qualität Tirol der Agrarmarketing Tirol verwendet.



Greenpeace bewertet „BIO vom BERG“ als sehr vertrauenswürdige Marke.

ECHT B!O

„ECHT B!O“ ist eine Bio-Eigenmarke von Rewe und bei Penny erhältlich. Sie basiert auf den Standards der Bio Austria und des Tierschutz-geprüft-Zeichens; alle Produkte sind gentechnikfrei.

- Eier: Männliche Küken werden nicht geschreddert.
- Fütterung der Hühner ausschließlich mit Bio-Futter aus Österreich
- Kein Einsatz von chemisch-synthetischen Pflanzenschutz- und Düngemitteln

Greenpeace bewertet „ECHT B!O“ als sehr vertrauenswürdige Marke.

EIN GUTES STÜCK HEIMAT BIO

Die Bio-Eigenmarke „Ein gutes Stück Heimat Bio“ von Lidl basiert auf den Standards des EU-Bio-Siegels. Auf Anfrage wurden uns keine darüber hinausgehenden Standards genannt.



Greenpeace bewertet „Ein gutes Stück Heimat Bio“ als vertrauenswürdige Marke.

JA! NATÜRLICH.

„ja! Natürlich.“ ist eine Bio-Eigenmarke von Rewe und bei Merkur, Billa, Bipa, Adeg und Sutterlüty erhältlich. Basis für diese Marke ist der AMA-Bio-Standard. Auch Rewe entwickelte aber für viele Bereiche strengere Standards und präsentiert diese transparent auf ihrer Homepage. „ja! Natürlich.“ geht weit über das AMA-Bio-Siegel hinaus.

- Mutterkuhhaltung bei Rindern
- Keine Anbindehaltung von Milchkühen für die Milchproduktion
- Nulltoleranzgrenze bei Pestiziden
- Eier: Männliche Küken werden nicht geschreddert.
- Verzicht auf Aromen, Extrakte und geschmacksverstärkende Zutaten wie Glutamat, Hefeextrakt etc. über alle Warengruppen



Greenpeace bewertet „ja! Natürlich.“ als sehr vertrauenswürdige Marke.

NATUR AKTIV

Hofer bietet unter anderem die Bio-Eigenmarke „NATUR aktiv“ an. Als Basis für „NATUR aktiv“-Produkte dienen die EU-Bio-Verordnung sowie die Vorgaben des ARGE-BIO-Standards, geprüft durch die LebensmittelFairSicherung.



Greenpeace bewertet NATUR aktiv als sehr vertrauenswürdige Marke, deren Standards jedoch noch optimierbar sind.

NATUR*PUR

„Natur*pur“ ist die Bio-Eigenmarke von Spar. Sie basiert auf den Standards des EU-Bio-Siegels, Spar definiert aber auch zusätzliche und teilweise darüber hinausgehende Standards, z. B.:

- Wo immer möglich, werden österreichische ProduzentInnen bevorzugt.
- Verwendeter Kakao ist mindestens UTZ-zertifiziert (siehe S. 43).
- Verpflichtende Einhaltung von BSCI (Business Social Compliance Initiative)
- Männliche Küken werden nicht geschreddert, mehr Auslauf als gesetzlich vorgeschrieben, eingestreutes Nest ist vorgeschrieben.
- Bio-Backwaren mit 100 Prozent Bio-Mehl aus Österreich
- Fleisch zu 100 Prozent aus Österreich



Greenpeace bewertet „Natur*pur“ als sehr vertrauenswürdige Marke, deren Standards jedoch noch optimierbar sind.

NATÜRLICH FÜR UNS BIO

„natürlich für uns bio“ ist die Bio-Eigenmarke von Unimarkt, die es auch bei MPreis gibt. Sie basiert auf den Standards des EU-Bio-Siegels und beinhaltet einige darüber hinausgehende Standards, z. B.:

- Kein Verkauf von Flugware
- Kein Bezug von Obst und Gemüse aus Ländern, die durch die Landwirtschaft Probleme mit der Grundwasserversorgung haben (z. B. Ägypten, Israel, ...)
- Fleisch und Wurstwaren zu 100 Prozent „in Österreich geboren, gewachsen, geschlachtet und verarbeitet“
- Verpflichtende Einhaltung von BSCI (Business Social Compliance Initiative)
- Obst und Gemüse in der Saison zu 100 Prozent aus Österreich
- Milchprodukte außer Feta und Mozzarella zu 100 Prozent aus Österreich



Greenpeace bewertet „natürlich für uns bio“ als sehr vertrauenswürdige Marke, deren Standards jedoch noch optimierbar sind.

ZURÜCK ZUM URSPRUNG

Hofer bietet außerdem die Bio-Eigenmarke „Zurück zum Ursprung“ an. Basis für diese Bio-Marke ist die EU-Bio-Verordnung. Die Bio-Produkte der Marke „Zurück zum Ursprung“ werden darüber hinaus nach Kriterien des Prüf Nach!-Standards (siehe S. 38) produziert. Prüf Nach! ist ein privatrechtlicher Bio-Standard, dessen nachhaltige Richtlinien in den Bereichen der Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung weit über die EU-Bio-Verordnung und das AMA-Bio-Siegel hinausgehen.



Greenpeace bewertet „Zurück zum Ursprung“ als sehr vertrauenswürdige Marke.

BLÜHENDES ÖSTERREICH

Zwei Sonderfälle bei Rewe sind die Eigenmarken „Pro Planet“ und „Blühendes Österreich“. Die Bewertung von Pro Planet ist auf S. 37 zu finden.

Die Marke „Blühendes Österreich“ prangt auf unterschiedlichsten Produkten von Rewe. Pro verkauftem Produkt der Eigenmarken „Da komm' ich her!“ von Billa, Merkur und Adeg, „Ich bin Österreich“ von Penny, „IMMER GRÜN“ von Merkur sowie „bi good“ von Bipa fließt ein Cent in die Initiative „Blühendes Österreich“. „Blühendes Österreich“ finanziert den Erhalt und die Entwicklung bedrohter Lebensräume. Ziel ist es, etwa zehn Quadratkilometer Land zu schützen. Einen solchen Schutz von Lebensraum bewertet Greenpeace als positiv, allerdings ist festzustellen: Es handelt sich hierbei um **keinen Standard, der sich auf die Produktion und Lieferkette der Produkte auswirkt**. Die Produkte, die mit diesem Zeichen versehen sind, entsprechen jedoch anderen Standards, die eine gewisse Nachhaltigkeit in der Lieferkette verlangen.



Blühendes
ÖSTERREICH



Gütesiegel und Gütezeichen

	agroVet Ei (HG)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
	AMA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	AMA Bio	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
	ASC	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Bio Austria	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
	Demeter	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
	Donau Soja	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
	EU-Bio	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Fairtrade	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Garantiert traditionelle Spezialität	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	GenussRegion Österreich	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Geschützte geographische Angabe	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Geschützte Ursprungsbezeichnung	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	GLOBAL G.A.P.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Heumilch mit AMA-Gütesiegel	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
	MSC	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Ohne Gentechnik hergestellt	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Pro Planet	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

	Prüf nach!	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
	Rainforest Alliance	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	RSPO	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Tierschutz-kontrolliert	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Tierwohl kontrolliert	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
	UTZ Certified	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	V-Label	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Wiesenmilch	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>

Bio-Marken

	BIO Organic	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
	BIO vom BERG	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
	ECHT B!O	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
	Ein gutes Stück Heimat Bio	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
	ja! Natürlich.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
	Natur aktiv	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
	Natur*pur	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
	natürlich für uns bio	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
	Zurück zum Ursprung	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>



GREENPEACE

GREENPEACE

Fu

Marktcheck: Der Sortiments-Check von Greenpeace

Seit Oktober 2015 nimmt der Greenpeace-Marktcheck mit monatlichen Tests die größten österreichischen Supermarktketten unter die Lupe. Im Rahmen von „Nachhaltigkeit im Test“ prüft Greenpeace, wie umweltfreundlich die angebotenen Produkte sind und wie nachhaltig die Supermärkte agieren. Dazu wählt der Marktcheck jeden Monat ein anderes Sortiment aus, beurteilt die Produkte und Leistungen der Supermärkte und kürt den jeweiligen Testsieger.

Der Greenpeace-Marktcheck ist einzigartig und wirkt auf vielen Ebenen. Die Supermärkte haben bereits mit Sortimentsverbesserungen reagiert und stehen in intensivem Austausch mit Greenpeace, was die Verbesserung ihrer Eigenmarken betrifft. Das Interesse von UserInnen und KonsumentInnen ist hoch – das zeigt sich sowohl online an vielen Postings als auch offline an zahlreichen Rückfragen. Der Marktcheck bietet mit den Tests auch Hilfestellung beim täglichen Einkauf und beantwortet die immer wiederkehrende Frage der KonsumentInnen: „Was soll und kann ich noch kaufen?“

Besonders viel Interesse gab es an den Tests zum Fleisch-Angebot in den Supermärkten, zu versteckten Käfigeiern in Fertigprodukten und zu heimischen Speiseölen. Die wichtigsten Kriterien beim Marktcheck sind das Angebot an biologischen, gentechnikfreien und pflanzlichen Produkten sowie deren Herkunft. Und Greenpeace beurteilt auch, ob und wie die Produkte gekennzeichnet sind.

Die Arbeit von Greenpeace trägt Früchte: Im Hinblick auf den Fleischtest im Herbst 2017 arbeiten die Supermärkte intensiv daran, neben Bio-Fleisch auch besseres konventionell hergestelltes Fleisch mit höheren Produktionsstandards in ihren Regalen anzubieten. Der Anteil an biologisch hergestellten und rein pflanzlichen Produkten in den Supermärkten steigt weiterhin. Und last but not least waren im Dezember 2017 erstmals Schoko-Nikoläuse, die sowohl bio als auch fair waren, in fast allen Supermärkten erhältlich.

Nachzulesen sind alle bisherigen Tests auf www.greenpeace.at/nachhaltigkeit-im-test

Schlusswort

Du. Ihr. Jede/r von euch hat die Macht. Denn was wollen große Produzenten oder Hersteller von euch? Sie wollen euch nicht möglichst gesund ernähren oder möglichst billige Lebensmittel anbieten – sie wollen schlicht und einfach euer Geld. Und das versuchen sie sich auf unterschiedlichste Art und Weise zu holen. Eine dieser Methoden sind Gütesiegel, und kaum etwas ist ein besserer Verkaufsförderer als das (oft fahrlässige) Spiel mit dem Umweltbewusstsein der KonsumentInnen.

Mit „Zeichentricks“ bieten wir von Greenpeace Hilfe zur Orientierung. Denn in unserer Analyse hat sich eines gezeigt: Nur weil ein „nachhaltiges“ Zeichen auf ein Produkt gedruckt ist, ist das noch lange keine Aussage über echte ökologische Nachhaltigkeit. Zu leicht können KonsumentInnen von solchen Zeichen geblendet werden, zu undurchsichtig ist die Menge der Gütezeichen.

Lasst euch nicht weiter blenden: Es gibt Gütezeichen und Gütesiegel, die wichtig und gut sind – allen voran die verschiedenen Bio-Siegel, hinter denen immer biologischer Anbau und eine biologische Produktionsweise stehen müssen. Doch es gibt auch sehr viele, die trotz ihres grünen, nachhaltigen Anstrichs sogar kontraproduktiv für die Umwelt sind: MSC oder ASC lassen den Konsum von Fisch akzeptabel erscheinen – doch wer unsere Meere schützen will, sollte schlicht weniger Meeresfisch konsumieren. Genauso verspricht das Palmöl-Gütezeichen RSPO vertretbares Palmöl, steht aber für das Gegenteil.

Von Industrie und Wirtschaft auf dem Rücken des grünen Gewissens von KonsumentInnen entwickelten Gütezeichen kann man oft nicht vertrauen. Aber KonsumentInnen haben die Macht: Was nicht gekauft wird, wird irgendwann auch nicht mehr angeboten. So können wir gemeinsam dazu beitragen, für mehr Klarheit im Gütezeichendickicht und für ein besseres und umweltverträglicheres Angebot in unseren Supermärkten zu sorgen.



Quellenverzeichnis

Literaturverzeichnis

AMA (2016/2017): Marktinformationen und Pro-Kopf-Verbrauch, URL: <https://amainfo.at/ueber-uns/marktinformationen/>

AMA (2017): AMA-Flächenauswertung 2017 – Österreich verliert Ackerflächen, URL: <https://www.ama.at/Marktinformationen/Getreide-und-Olsaaten/Aktuelle-Informationen/2017/Getreideanbauflaechen-in-Oesterreich-2005-bis-2016>

Amnesty International (2016): The great palm oil scandal: Labour abuses behind big brand names, URL: <https://www.amnesty.org/en/documents/asa21/5243/2016/en/>

Asendorpf, Dirk (2015): Himmel voll Torf, URL: <http://www.zeit.de/2015/44/indonesien-braende-torf-klimawandel-smog>

Bayerische Staatsministerien für Landwirtschaft und Forsten & Landesentwicklung und Umweltfragen (2003): Merkblatt Verminderung gasförmiger Emissionen in der Tierhaltung – Ammoniak, Methangas, Lachgas

BIO-WISSEN.org (2015): Bio-Marktanteile und -Umsatzspitzenreiter/innen, URL: www.bio-wissen.org_2015_07_bio-marktanteile.pdf

BMLFUW (2013): Lebensmittel in Österreich, Zahlen – Daten – Fakten 2013, URL: https://www.bmlfuw.gv.at/land/lebensmittel/lebensmittelbericht/lebensmittel_in_oe.html

BMLFUW (2016): Biokraftstoffe im Verkehrssektor 2016, Gesamtbericht, URL: <https://www.bmlfuw.gv.at/umwelt/luft-laerm-verkehr/biokraftstoffbericht.html>

BMLFUW (2017): Grüner Bericht 2017, Bericht über die Situation der österreichischen Land- und Forstwirtschaft, 58. Auflage, URL: <https://gruenerbericht.at/>

EFSA (2016): Prozesskontaminanten in Pflanzenölen und Lebensmitteln, <http://www.efsa.europa.eu/de/press/news/160503a>

Elmadfa I. (2012): Österreichischer Ernährungsbericht 2012, URL: https://ernaehrungsbericht.univie.ac.at/file-admin/user_upload/dep_ernaehrung/forschung/ernaehrungsberichte/oesterr_ernaehrungsbericht_2012.pdf

Europäische Kommission (2013): The impact of EU consumption on deforestation: Comprehensive analysis of the impact of EU consumption on deforestation, URL: <http://ec.europa.eu/environment/forests/pdf/1.Prozent-20ReportProzent20analysisProzent20ofProzent20impact.pdf>

FAO (2010): Global Forest Resources Assessment 2010. Food and Agriculture Organization of the United Nations, URL: <http://www.fao.org/forestry/fra/fra2010/en/>

FAO (2016): The State of World Fisheries and Aquaculture 2016. Contributing to food security and nutrition for all, URL: <http://www.fao.org/3/a-i5555e.pdf>

FiBL (2011): Biologische Bodenbewirtschaftung als Schlüssel zum Klimaschutz in der Landwirtschaft, URL: https://www.fibl.org/fileadmin/documents/de/news/2011/fiblstudie_boden_klima_1110.pdf

Gallup (2017): Einkauf von Bio-Lebensmitteln in Österreich, Eine quantitative Untersuchung, URL: http://www.gallup.at/fileadmin/documents/PDF/Bio-Lebensmittel_in_Oesterreich.pdf

Grain, IATP und Heinrich-Böll-Stiftung (2017): Big meat and dairy's supersized climate footprint, URL: <https://www.grain.org/article/entries/5825-big-meat-and-dairy-s-supersized-climate-footprint>

Ministry of Forestry of Indonesia (2014): Rekalkulasi penutupan lahan Indonesia tahun 2013 / Recalculation of landcover Indonesia 2013

OXFAM Deutschland (2016): Süße Früchte, bittere Wahrheit, URL: <https://www.oxfam.de/system/files/20150530-oxfam-suesse-fruechte-bittere-wahrheit.pdf>

Page, S.E., Rieley, J.O. und Banks, C.J. (2011): Global and regional importance of the tropical peatland carbon pool. *Global Change Biology* 17: 798–818

SeaChoice.org (o.J.): Eco-Certifications & Benchmarking, URL: <http://www.seachoice.org/seafood-recommendations/certifications/>

Statista (o.J.): Bio-Lebensmittel in Österreich, URL: <https://de.statista.com/themen/3391/bio-lebensmittel-in-oesterreich/>

Statistik Austria (2017a): Verbrauchsausgaben, Hauptergebnisse der Konsumerhebung 2014/15, Wien: Verlag Österreich GmbH

Statistik Austria (2017b): Versorgungsbilanzen, URL: http://www.statistik.at/web_de/statistiken/wirtschaft/land_und_forstwirtschaft/preise_bilanzen/versorgungsbilanzen/index.html

Transport & Environment (2016): Cars and trucks burn almost half of all palm oil used in Europe, URL: <https://www.transportenvironment.org/press/cars-and-trucks-burn-almost-half-all-palm-oil-used-europe>

Umweltbundesamt (2014): Umweltbelastungen der Landwirtschaft – Ammoniak, Geruch und Staub, URL: <http://www.umweltbundesamt.de/themen/boden-landwirtschaft/umweltbelastungen-der-landwirtschaft/ammoniak-geruch-staub#textpart-1>

Umweltbundesamt (2017): Klimaschutzbericht 2017, URL: <http://www.umweltbundesamt.at/fileadmin/site/publikationen/REPO622.pdf>

USDA (2017): Oilseeds: World Markets and Trade, URL: <https://apps.fas.usda.gov/psdonline/circulars/oilseeds.pdf>

WRI, UNDP, UNEP und World Bank (2005): The wealth of the poor – managing ecosystems to fight poverty. Washington DC: WRI

Bildquellen

Cover © Greenpeace / Paul Hilton, Lunae Parracho; Fotolia / Mindwalker

Seite 04 © epicseurope / shutterstock.com

Seite 09 © Greenpeace / Maria Feck

Seite 11 © Greenpeace / Will Rose

Seite 12 © Greenpeace / Daniel Beltrá

Seite 15 © Greenpeace / Mitja Kobal

Seite 16 © Greenpeace / Mitja Kobal

Seite 46 © Greenpeace / Georg Mayer

Seite 51 © Greenpeace / Tomas Halasz

Seite 54 © Greenpeace / Mitja Kobal

Seite 56 © Greenpeace / Grzegorz Broniatowski

Seite 59 © Greenpeace / DDB Wien

GREENPEACE

NIMMT

KEIN

GELD.

**Deshalb brauchen wir
Ihre Spende.**

Greenpeace nimmt kein Geld von Konzernen, vom Staat oder der EU. Nur so bleiben wir unabhängig. Und nur so können wir dort Druck ausüben, wo Profitgier unseren Planeten zerstört: Mit Ihrer Spende.

greenpeace.at/kein-geld



GREENPEACE

GREENPEACE

Greenpeace in Zentral- und Osteuropa
Fernkorn-gasse 10, 1100 Wien, Österreich

www.greenpeace.at