

## 1.1 Informationen zu Produktlabeln<sup>1</sup>

### Arbeitsauftrag zur Spielvorbereitung

1. Unterstreiche alle Begriffe im Text, die für Dich neu oder die Dir beim ersten Lesen unklar sind. Recherchiere die Bedeutung der neuen/unklaren Begriffe und notiere diese auf der letzten Seite des Arbeitsblattes.
2. Bei welchen Kriterien wird das Label besonders gut/ weniger gut bewertet?
3. Finde eine Angabe im Text, die relevant ist in Bezug auf das Klima? Begründe Deine Antwort.
4. Finde auf [labelinfo.ch](http://labelinfo.ch) ein ähnliches Label. Welches der beiden Label stellt Deiner Meinung nach die höheren Anforderungen an die Produzenten? Begründe Deine Antwort.

<sup>1</sup> Alle Informationen stammen von der Webseite [labelinfo.ch](http://labelinfo.ch) (Stand: Mai 2019).

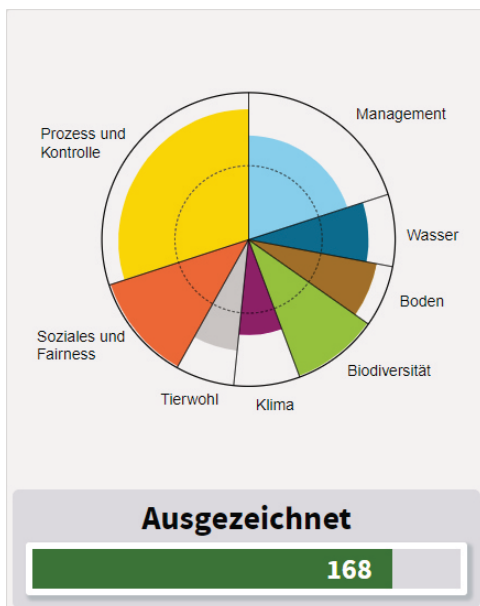
Labelinfo.ch ist eine Informationsstelle für Umwelt- und Soziallabels und wird von der Stiftung Pusch (Praktischer Umweltschutz) seit dem Jahr 2001 betrieben. Der Dienst bietet derzeit Informationen zu 135 Gütesiegeln und 19 Deklarationen in deutscher und französischer Sprache und ist damit in der Schweiz die mit Abstand umfassendste Label-Datenbank. Labelinfo.ch trägt dazu bei, dass Wirtschaft sowie Konsumentinnen und Konsumenten objektiv über Labels informiert sind und dadurch ihren Konsum verantwortungsbewusster gestalten können.

### ASC

Gütesiegel des Aquaculture Stewardship Council für Fische aus nachhaltiger Fischzucht.



#### 1. Bewertung des Labels ASC



#### Antworten zum Arbeitsauftrag 2:

Bei welchen Kriterien wird das Label ASC besonders gut bewertet?

Bei welchen Kriterien wird das Label ASC weniger gut bewertet?

#### Hintergrundinformationen zur Bewertung

Die Stiftung Pusch hat in Zusammenarbeit mit Helvetas, der Stiftung für Konsumentenschutz SKS und dem WWF Schweiz die 31 wichtigsten auf dem Schweizer Lebensmittelmarkt vertretenen Labels bezüglich Nachhaltigkeit beurteilt. Bewertet wurden Kriterien aus den Bereichen «Management», «Ökologie und Soziales» und «Prozess und Kontrolle». Die Kriterien wurden mit einem 3-Punkte-System bewertet:

- 3 Punkte = mindestens 85% der Kriterien sind erfüllt
- 2 Punkte = 51-84% der Kriterien sind erfüllt
- 1 Punkt = 50-34% der Kriterien sind erfüllt.
- 0 Punkte = weniger als 33% der Kriterien sind erfüllt.

## Spielvorbereitung Debattierspiel «Der Burger-Wettbewerb»

Die maximal erreichbare Punktzahl liegt bei 200 Punkten. Es gibt vier Empfehlungskategorien:

Ausgezeichnet:	200 – 160 Punkte
Sehr empfehlenswert:	159 – 130 Punkte
Empfehlenswert:	129 – 100 Punkte
Bedingt empfehlenswert:	99 – 60 Punkte

## Die Bewertungskriterien im Überblick

### **Bereich «Management»**

- Einhaltung von lokal, regional und national geltenden Gesetzen
- Erhaltung der ökologischen und sozialen Funktionen des Gebiets, in dem die landwirtschaftliche Produktion stattfindet
- Regelmässige Schulungen und Weiterbildung der Lizenznehmer
- Erzielung der beabsichtigten Wirkung

### **Bereich «Umwelt und Soziales»**

Wasser:

- Erhaltung der natürlichen Wasserressourcen
- Verhinderung der Belastung von Grund- und Oberflächengewässern durch chemisch-synthetische Pestizide, Öl, Plastik, Abfall oder Abwasser
- Ausgeglichene Nährstoffbilanz von Gewässern

Boden:

- Aufrechterhaltung der Bodensubstanz und Bodenfruchtbarkeit durch Vermeidung von Erosion, Strukturveränderungen, Verdichtung und Versalzung
- Aufrechterhaltung der Bodenfruchtbarkeit durch ausreichende Humussubstanz und die Vermeidung von chemisch-synthetischen Pestiziden, Schwermetallbelastung, Monokulturen und Versauerung

Biodiversität

- Erhalt von Lebensraum- und Artenvielfalt und deren Vernetzung durch:
- Strukturvielfalt und Vernetzungselemente
- Eindämmung weiterer Ausdehnung der Land- und Forstwirtschaft
- Extensive Bewirtschaftungsformen
- Vermeidung von Überdüngung durch eine geeignete Anzahl Tiere pro Fläche, verbunden mit
- Eigenproduktion von Futtermitteln

Klima

- Energieeffizienz und/oder Vermeidung hoher CO<sub>2</sub>-Emissionen in Produktion und Verarbeitung durch:
- Einsatz effizienter Maschinen und neuer Technologien bei Fahrzeugen, bei der Beheizung von Gewächshäusern, bei Verarbeitungsprozessen etc.
- Verzicht auf synthetische Düngemittel und Pestizide
- Kurze Transportwege, Verbot von Flugtransporten, Verzicht auf synthetische Kältemittel, geringer Einsatz von Verpackungen etc.
- Erhalt natürlicher Kohlenstoffspeicher wie Wald, Busch, Savanne, Torfböden, Hochmoore oder

Feuchtgebiete

- Vermeidung von Klimabelastung durch Emissionen von luft-verschmutzenden Substanzen und Treibhausgasen (Feinstaub, Ozon, Schwefeldioxide, Stickoxide, Ammoniak, Methan, Kohlenstoffdioxid)

Tierwohl (nur in der Produktgruppe «Tierische Produkte»)

- Tiergerechte Haltung, die die Gesundheit und das Wohlbefinden der Tiere gewährleistet
- Vermeidung von Stresssituationen bei Transport und Schlachtung
- Tiervermehrung, bei der das Tierwohl genügend berücksichtigt ist
- Geeignete Tierzuchtmethoden, die das Tierwohl berücksichtigen

## Spielvorbereitung Debattierspiel «Der Burger-Wettbewerb»

### Soziale Standards und Gesellschaft

- Hohe Sozialstandards in Produktions-, Verarbeitungs- und Handelsbetrieben, die eine Ausbeutung der Arbeitnehmer, Kinderarbeit und gefährliche Arbeitsbedingungen vermeiden
- Verzicht auf prophylaktischen Einsatz von Antibiotika respektive Kokzidiostatika in der Tierhaltung, die zu resistenten Krankheitserregern und Krankheiten bei Tier und Mensch führen
- Verzicht auf Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe

### **Bereich «Prozesse und Kontrolle»**

#### Labelführung

- Umfassende Berücksichtigung der Nachhaltigkeitsaspekte in den Label-Richtlinien
- Transparente Geschäftsstrukturen und partizipativer Stake-holder-Prozess innerhalb der Labelorganisation

#### Transparenz

- Transparenz der inhaltlichen Kriterien und des Kontrollverfahrens für den Verbraucher, was die Glaubwürdigkeit stützt
- Transparenz für die Konsumenten durch gleiche Anforderungsniveaus unter einem Label
- Klare und verifizierbare Richtlinien, die eine glaubwürdige Kontrolle der Einhaltung ermöglichen

#### Entwicklung der Labelanforderungen

- Proaktive Anhörung der relevanten Stakeholder
- Klar und konkret formulierte Richtlinien für eine zielgerechte Umsetzung
- Häufige und regelmässige Aktualisierung der Richtlinien, was eine Anpassung an neue Erkenntnisse ermöglicht
- Gemeinsames Verständnis der Labelinhaber und Lizenznehmer über die Umsetzung der Richtlinien
- Zunehmende Anstrengungen der Betriebe zur Erfüllung der Umweltleistungen

#### Unabhängigkeit

- Unabhängigkeit zwischen Vergabestelle, Nutzer und Kontrollstelle zur Vermeidung von Befangenheit bei der Vergabe des Labels

#### Kontrolle und Zertifizierung

- Regelmässige, mindestens jährliche Kontrollen
- Unangemeldete Kontrollen bei der Tierhaltung
- Zertifizierung im Anschluss an die Kontrolle

#### Geltungsbereich

- Gesamte Abdeckung der Wertschöpfungskette
- Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit bis zum Produzenten, um das Vertrauen der Konsumentinnen und Konsumenten zu gewinnen
- Labelrichtlinien gelten für alle Produktionszweige des Betriebes (Gesamtbetrieblichkeit)

## 2. Allgemeine Informationen zum Label ASC

### Fütterung und Tierhaltung

- Zur Fütterung dürfen nur Fisch-Produkte verwendet werden, welche keine akut gefährdeten Fischarten enthalten. Die ASC-zertifizierten Betriebe müssen Fischmehl und Fischöl aus verantwortungsvollen Quellen beziehen.
- Es ist vorgegeben, wie viel Wildfisch verfüttert werden darf. Der Fisch-Fütterungs-Effizienzgrad (FFER) darf maximal 0.5 (Pangasius) respektive 0.8 (Tilapia) betragen. Das heisst, es darf beispielsweise maximal das Äquivalent eines halben Fisches eingesetzt werden, um einen Pangasius zu produzieren.
- Es dürfen keine Medikamente zur prophylaktischen Behandlung verabreicht werden. Zum therapeutischen Gebrauch dürfen nur Chemikalien eingesetzt werden, wenn staatlich anerkannte Spezialisten diese verschreiben. Eine Farm muss eine tägliche Sauerstoffschwankung von weniger als 65% aufweisen. So wird die maximale biologische Aktivität pro Tag respektive die Menge Fisch pro Kubikmeter beschränkt.
- Während der Wachstumsphase (von der Bestockung bis zur Ernte) dürfen nicht mehr als 20% des Bestands an Pangasius sterben

### Ökologie

- Die Vermischung von Zuchtfischen mit einer in der Region natürlich vorkommenden Art muss verhindert werden
- Das für eine Pangasius-Binnenfarm bezogene Wasser pro Tonne produziertem Fisch darf 5000 m<sup>3</sup> nicht überschreiten
- Pangasius-Zuchten müssen über Deponien verfügen, um den Schlamm-Abfall zu lagern. Dieser darf nicht direkt ins Wasser oder in ein natürliches Ökosystem entsorgt werden; genau so wenig wie menschlicher oder tierischer Festmüll, Chemie- oder Medikamentenreste.

### Arbeitsbedingungen

- Kinderarbeit ist nicht erlaubt. Das Mindestalter für Mitarbeiter liegt bei 15 Jahren, in Ländern der ILO Konvention 138 bei 14 Jahren.
- Die Unternehmer sind dazu verpflichtet, die staatlich festgelegten Mindestlöhne auszuzahlen und ihren Mitarbeitern die Mechanismen zur Lohnberechnung offen zu legen
- Arbeiter können ihre Anstellung kündigen und werden bis zum letzten Tag ihrer regulären Anstellung bezahlt. Zudem stellt der Arbeitgeber sicher, dass die Mitarbeiter krankenversichert sind.
- Die lokale Bevölkerung ist bei der Vergabe der Arbeitsstellen zu berücksichtigen. Die Stellen müssen in den lokalen Gemeinden ausgeschrieben werden. Die Wahl eines Migrationsarbeiters ist zu begründen.

### Produktionskette

- Von zertifizierten Betrieben produzierter Fisch gelangt innerhalb der MSC/ASC-Produktkette ("Chain of Custody") in den Handel oder in die Gastronomie

Kriterien, in welchen die Fischart Pangasius explizit erwähnt wird, gelten nicht für die Fischart Tilapia.

## 3. Produktspezifische Informationen zum Label ASC

Für die verschiedene Produktkategorien existieren weiterführende Informationen zum Label ASC. Im Debattierspiel gibt es folgende Produkte mit dem Label ASC:

- Lachs-Burger

### 3.1 Lachs-Burger

#### Fütterung und Tierhaltung

- Zur Fütterung dürfen nur Fisch-Produkte verwendet werden, welche keine akut gefährdeten Fischarten enthalten. Die ASC-zertifizierten Betriebe müssen Fischmehl und Fischöl aus verantwortungsvollen Quellen beziehen.
- Es ist vorgegeben, wie viel Wildfisch verfüttert werden darf. Der Fisch-Fütterungs-Effizienzgrad (FFER) darf maximal 0.5 (Pangasius) respektive 0.8 (Tilapia) betragen. Das heisst, es darf beispielsweise maximal das Äquivalent eines halben Fisches eingesetzt werden, um einen Pangasius zu produzieren.
- Es dürfen keine Medikamente zur prophylaktischen Behandlung verabreicht werden. Zum therapeutischen Gebrauch dürfen nur Chemikalien eingesetzt werden, wenn staatlich anerkannte Spezialisten diese verschreiben. Eine Farm muss eine tägliche Sauerstoffschwankung von weniger als 65% aufweisen. So wird die maximale biologische Aktivität pro Tag respektive die Menge Fisch pro Kubikmeter beschränkt.

## Spielvorbereitung Debattierspiel «Der Burger-Wettbewerb»

- Während der Wachstumsphase (von der Bestockung bis zur Ernte) dürfen nicht mehr als 20% des Bestands an Pangasius sterben

### Ökologie

- Die Vermischung von Zuchtfischen mit einer in der Region natürlich vorkommenden Art muss verhindert werden
- Das für eine Pangasius-Binnenfarm bezogene Wasser pro Tonne produziertem Fisch darf 5000m<sup>3</sup> nicht überschreiten
- Pangasius-Zuchten müssen über Deponien verfügen, um den Schlamm-Abfall zu lagern. Dieser darf nicht direkt ins Wasser oder in ein natürliches Ökosystem entsorgt werden; genau so wenig wie menschlicher oder tierischer Festmüll, Chemie- oder Medikamentenreste.

### Arbeitsbedingungen

- Kinderarbeit ist nicht erlaubt. Das Mindestalter für Mitarbeiter liegt bei 15 Jahren, in Ländern der ILO Konvention 138 bei 14 Jahren.
- Die Unternehmer sind dazu verpflichtet, die staatlich festgelegten Mindestlöhne auszuzahlen und ihren Mitarbeitern die Mechanismen zur Lohnberechnung offen zu legen
- Arbeiter können ihre Anstellung kündigen und werden bis zum letzten Tag ihrer regulären Anstellung bezahlt. Zudem stellt der Arbeitgeber sicher, dass die Mitarbeiter krankenversichert sind.
- Die lokale Bevölkerung ist bei der Vergabe der Arbeitsstellen zu berücksichtigen. Die Stellen müssen in den lokalen Gemeinden ausgeschrieben werden. Die Wahl eines Migrationsarbeiters ist zu begründen.

### Produktionskette

- Von zertifizierten Betrieben produzierter Fisch gelangt innerhalb der MSC/ASC-Produktkette („Chain of Custody“) in den Handel oder in die Gastronomie

Spielvorbereitung Debattierspiel «Der Burger-Wettbewerb»

**Antworten zum Arbeitsauftrag 1:**

**Bedeutung von drei neuen/ unklaren Begriffen aus dem obenstehenden Text**

Begriff 1:

Begriff 2:

Begriff 3:

**Antworten zum Arbeitsauftrag 3:**

**Finde eine Angabe im Text, die relevant ist in Bezug auf das Klima? Begründe Deine Antwort.**

**Antworten zum Arbeitsauftrag 4:**

**Finde auf [labelinfo.ch](http://labelinfo.ch) ein ähnliches Label und erkläre die Unterschiede. Welches der beiden Label stellt die höheren Anforderungen an die Produzenten?**