

1.10 Informationen zu Produktlabeln¹

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 ein ähnliches Label. Welches der beiden Label stellt Deiner Meinung nach die höheren Anforderungen an die Produzenten? Begründe Deine Antwort.

¹ Alle Informationen stammen von der Webseite labelinfo.ch (Stand: Mai 2019).

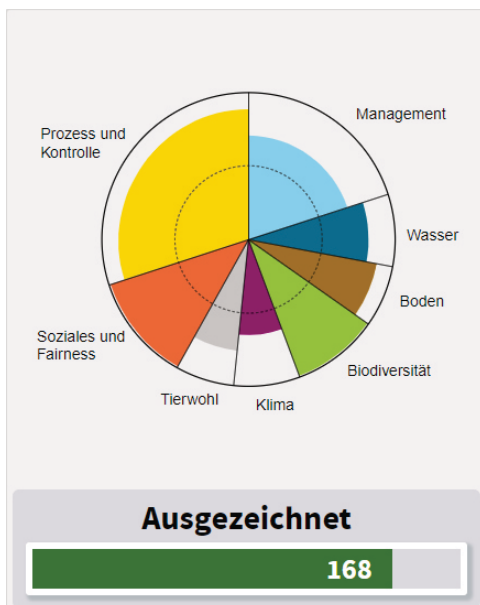
Labelinfo.ch ist eine Informationsstelle für Umwelt- und Sozietagslabels und wird von der Stiftung Pusch (Praktischer Umweltschutz) seit dem Jahr 2001 betrieben. Der Dienst bietet derzeit Informationen zu 135 Gütesiegeln und 19 Deklarationen in deutscher und französischer Sprache und ist damit in der 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.

Coop Naturaplan

Gütesiegel der Firma Coop für Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft



1. Bewertung des Labels Coop Naturaplan



Antworten zum Arbeitsauftrag 2:

Bei welchen Kriterien wird das Label Coop Naturaplan besonders gut bewertet?

Bei welchen Kriterien wird das Label Coop Naturaplan 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 CO₂-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, Schwefeldioxyde, 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 Bürger-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 Stakeholder-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 Coop Naturaplan

Coop Naturaplan-Produkte müssen die Richtlinien der Bio-Suisse für inländische und ausländische Produkte erfüllen:

- Gesamtbetriebliche Bioproduktion (geschlossener Kreislauf) und natürliche Vielfalt auf dem Biohof
- Besonders artgerechte Nutztierhaltung und -fütterung (vorwiegend Biofutter)
- Verzicht auf den Einsatz von Gentechnik
- Verzicht auf chemisch-synthetische Spritzmittel und Kunstdünger
- Schonende Verarbeitung der Lebensmittel
- Verzicht auf unnötige Zusatzstoffe wie Aroma- und Farbstoffe

Im Jahr 2007 wurde auch das Kapitel «soziale Anforderungen» in die Knospe-Richtlinien aufgenommen. Diese Kriterien sehen unter anderem vor:

- Für alle MitarbeiterInnen gelten dieselben Rechte unabhängig von Geschlecht, Religion, Nationalität usw.
- Grundsätzlich muss ein schriftlicher Arbeitsvertrag für alle MitarbeiterInnen vorliegen
- Der Lohn muss mindestens den Grundbedarf der MitarbeiterInnen decken, den lokalen Gesetzen entsprechen und branchenüblich sein
- Überstunden müssen mit den entsprechenden Lohnzuschlägen entschädigt oder mit Freizeit kompensiert werden
- Zwangsarbeit und jede andere unfreiwillige Arbeit ist verboten
- Die Betriebsleitung trägt Sorge, dass Gesundheit und Sicherheit der Menschen auf dem Betrieb intakt bleiben und durch die Mitarbeit nicht gefährdet werden
- Der Zugang zu hygienischen Einrichtungen und medizinischer Versorgung muss vom Betrieb gewährleistet sein.

3. Produktspezifische Informationen zum Label Coop Naturaplan

Für die verschiedenen Produktkategorien existieren weiterführende Informationen zum Label Coop Naturaplan. Im Debattierspiel gibt es folgende Produkte mit dem Label Coop Naturaplan:

- Salat
- Tomaten
- Rindfleischburger
- Lachsfilet

3.1 Gemüse

Es gelten die Richtlinien der Bio Suisse für den Gemüseanbau:

- Jungpflanzen müssen selber angezogen oder von Betrieben gekauft werden, die Knospe-konform produzieren.
- Erden und Substrate: Der Anbau von Gemüse ist nur als Erdkultur erlaubt. Nicht zugelassen sind der Anbau auf Steinwolle, die Hydrokultur, die Nährfilmtechnik und ähnliche Verfahren. Der Einsatz von Torf zur Anreicherung der Böden mit organischen Substanzen ist nicht gestattet. Ebenso ist die Verwendung von Styromull und anderen synthetischen Stoffen auf Böden und in Substraten verboten.
- Dämpfen von Flächen und Erden: Im gedeckten Anbau und bei der Setzlingsanzucht ist eine flache Dämpfung zur Beikraut-Regulierung erlaubt. Ebenso dürfen Erden und Substrate gedämpft werden. Das Dämpfen ist aber auf ein Minimum zu beschränken.
- Anbau unter Glas und Plastik: Im Winter dürfen die Kulturflächen lediglich frostfrei (ca. 5°C) gehalten werden. Ausgenommen ist die Jungpflanzenanzucht. Bei der Wahl des Heizungssystems und der verwendeten Brennstoffe ist die Umweltverträglichkeit zu berücksichtigen. Zu achten ist auf eine gute Wärmedämmung der Häuser. Die Verwendung von Flachfolien, Vliesen etc. ist auf ein Minimum zu beschränken. Gebrauchte Flachfolien, Vliese etc. sind dem Recycling zuzuführen.

3.2 Rindfleisch

Es gelten die Richtlinien der Bio Suisse:

Gesamtbetriebliche Bioproduktion (geschlossener Kreislauf) und natürliche Vielfalt auf dem Biohof

- Für Geflügel, Schafe, Ziegen und Schweine werden besonders tierfreundliche Stallhaltungssysteme gemäss BTS-Verordnung gefordert. Die Verordnung über den regelmässigen Auslauf von Nutztieren (RAUS) ist hingegen bei allen Tierarten Bedingung.
- Die Anbindehaltung vom Rindvieh wird noch bis ins Jahr 2010 toleriert
- Die Anwendung von Gentechnik für die Futtermittel ist verboten
- Die Futtermittel müssen zu 90%, bei Wiederkäuern zu 100% aus kontrolliert biologischem Anbau stammen
- Wiederkäuende Tiere werden artgerecht überwiegend mit Heu und Gras vom eigenen Betrieb ernährt (Raufutterbasis)
- Geflügel und Schweine werden mit Biofutter ohne chemische Zusätze gefüttert. Der Zukauf von konventionellen Futtermitteln ist streng limitiert.
- Zusätzliches importiertes Futter darf nicht aus Gebieten stammen, wo für die Futterproduktion (z.B. Soja) Wald zerstört wurde
- Der Einsatz von wachstumsfördernden Zusatzstoffen ist stark eingeschränkt und reglementiert.

Im Jahr 2007 wurde auch ein Kapitel «soziale Anforderungen» in die Knospe-Richtlinien aufgenommen (siehe allgemeine Kriterien).

3.3 Fisch

Es gelten die Richtlinien der Bio Suisse:

- Die gesamte Fischzuchtanlage muss biologische Fische produzieren. Eine Parallelproduktion von nicht biologischem und biologischem Fisch ist nicht erlaubt.
- Bei der Fischproduktion ist darauf zu achten, dass das ökologische Gleichgewicht nicht gestört wird, dass natürliche Populationen nicht gefährdet werden und die Grundprinzipien der Nachhaltigkeit erfüllt sind
- Die Fische sind bei Haltung, Transport und Tötung keinen unnötigen Belastungen oder Stress auszusetzen
- Grundsätzlich sind nur heimische, den regionalen Verhältnissen angepasste Fischarten einzusetzen
- Besonders artgerechte Nutztierhaltung und -fütterung (vorwiegend Biofutter)
- Fischzuchtanlagen dürfen, mit wenigen Ausnahmen, die gesamte Futtermenge zukaufen
- Importiertes Futter darf nicht aus Gebieten stammen, wo für die Futterproduktion (z.B. Soja) Wald zerstört wurde
- Für Salmoniden und andere carnivore Fischarten ist die Zufütterung von Fischmehl/-öl erlaubt. Das Fischmehl/-öl muss entweder aus Abfällen der Speisefischverarbeitung hergestellt sein oder aus nachweislich nachhaltiger Fischereiwirtschaft stammen.
- Es dürfen keine gentechnisch veränderten oder triploiden Fische eingesetzt werden
- Eltern- und Jungfische dürfen nicht mit Antibiotika, Wachstumsförderern oder Hormonen behandelt werden oder worden sein
- Schonende Verarbeitung der Lebensmittel

Im Jahr 2007 wurde auch ein Kapitel «soziale Anforderungen» in die Knospe-Richtlinien aufgenommen (siehe allgemeine Kriterien Coop Naturaplan).

Spielvorbereitung Debattierspiel «Der Bürger-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 ein ähnliches Label und erkläre die Unterschiede. Welches der beiden Label stellt die höheren Anforderungen an die Produzenten?