



FACTSHEET:

Tierwohl in der Lebensmittel-Herstellung



90 Prozent der Österreicherinnen und Österreicher essen regelmäßig oder zumindest zeitweise Fleisch. Bei SPAR landet ausschließlich österreichisches Qualitätsfleisch von Rind und Schwein in den Bedientheken, das bereits höhere Standards als international üblich einhält. Noch höhere Standards gelten für Bio-Fleisch. Für Konsumenten, die den höheren Bio-Preis nicht zahlen möchten, denen Tierwohl aber trotzdem wichtig ist, hat SPAR das Spezialprogramm „TANN schaut drauf“ eingeführt. Auch für Geflügel und Fisch hat SPAR strenge Standards etabliert.

Frischfleisch:
Ausschließlich
österreichisches Rind &
Schweinefleisch mit dem
AMA-Gütesiegel

Fleisch von österreichischen Bauernhöfen

Die SPAR-eigenen TANN Fleischwerke verarbeiten ausschließlich österreichisches Rind- und Schweinefleisch. Rohes Schweine- und Rindfleisch in den SPAR-Märkten ist mit dem AMA-Gütesiegel gekennzeichnet. Dieses garantiert durch externe Kontrollen die Einhaltung der strengen österreichischen Tierschutz-Gesetze. Das AMA-Gütesiegel garantiert auch, dass die Tiere in Österreich geboren und aufgezogen und geschlachtet wurden. Auch das Fleisch für Wurst-Produkte von TANN stammt aus Österreich.

Regionale Landwirte – kurze Transportwege

Jedes der sechs TANN-Fleischwerke in Österreich bezieht das Fleisch von Landwirten bzw. Schlachthöfen aus der direkten Umgebung. Das bedeutet möglichst kurze Transportwege vom Stall über den Schlachthof bis zum Verarbeitungsbetrieb und keine langen Tiertransporte.

Qualitätsprogramme bei Schweinefleisch

Das gesamte Fleisch, das in den TANN-Fleischwerken verarbeitet wird, stammt aus Österreich und hält daher bereits strengere Richtlinien ein, als international üblich. Noch strengere Bedingungen für die Schweinehaltung geben „TANN schaut drauf“ nach dem AMA-Zusatzmodell „Mehr Tierwohl“ und der Bio-Standard vor.



Folgende Kriterien beinhalten diese Standards:

- **SPAR Natur*pur Bio-Schweinefleisch** (in allen INTERSPAR- und ausgewählten SPAR-Märkten oder auf Bestellung)
 - Permanenter Zugang ins Freie
 - max. 14 Schweine je ha
 - 100% mehr Platz als AMA-Gütesiegel
 - Österr. Bio-Futtermittel und nur bei Engpässen Zukauf von europäischen Bio-Futtermittel erlaubt
 - Ferkel-Kastration nur unter Vollnarkose seit 1.7.2018 – Abgeltung der Mehrkosten für Bauern pro Ferkel
 - maximale Transportzeit von unter 3 Stunden zum Schlachthof
 - Vertragslandwirtschaft mit Abnahmegarantie und fixierter Abgeltung der Mehrkosten für den Landwirt durch SPAR

- **TANN schaut drauf** (in allen INTERSPAR- und ausgewählten SPAR-Märkten oder auf Bestellung)
 - Einhaltung des AMA-Moduls „mehr Tierwohl“
 - 60% mehr Platz als AMA-Gütesiegel
 - Eingestreute Liegefläche
 - verpflichtendes Beschäftigungsmaterial
 - Verbot von Vollspaltböden auf mind. 40 Prozent der Fläche
 - Außenklima-Stall großteils vorhanden, aber nicht verpflichtend
 - Fütterung mit vorrangig Futter vom eigenen Hof, zugefüttertes Soja vom eigenen Hof oder Donau-Soja (ab Jänner 2019 flächendeckend)
 - Vertragslandwirtschaft mit langfristiger garantierter Abnahme
 - zusätzliche fixe Abgeltung pro Schwein für Tierwohl-Maßnahmen und für Donau-Soja-Fütterung für Landwirte
 - Doppelte Stehzeiten bis Schlachtung nach Medikamenten-Gabe
 - Regionale Herkunft:
 - Für TANN-Fleischwerk Marchtrenk: Gemästet und geschlachtet in Oberösterreich und niederösterr. Grenzregion – maximale Transportzeit von unter 3 Stunden
 - Für TANN-Fleischwerk St. Pölten: Gemästet und geschlachtet in Niederösterreich – maximale Transportzeit von unter 3 Stunden

- **TANN Vulkanland-Schwein** (in allen steirischen INTERSPAR- und ausgewählten SPAR-Märkten)
 - AMA-Gütesiegel
 - Vertragslandwirtschaft mit Abnahmegarantie und fixierter Abgeltung der Mehrkosten
 - Zusätzlich regionale Herkunft: Gemästet und geschlachtet im Vulkanland (Steiermark) – maximale Transportzeit von unter 3 Stunden, fixierter Umkreis von maximal 40 km zum Schlachthof
 - Bienenweiden bei allen teilnehmenden Landwirten, derzeit 70.000 m² bei 50 Landwirten

- **TANN Alpschwein** (in allen Vorarlberger INTERSPAR- und ausgewählten SPAR-Märkten für kurze Zeit nach dem Almbetrieb)
 - Kriterien lt. AMA-Zusatzmodul „Almhaltung“:
 - Vertragslandwirtschaft mit Abnahmegarantie und fixierter Abgeltung der Mehrkosten
 - mind. zwei Monate Almhaltung
 - permanenter Zugang zu Freigelände
 - Verpflichtender Unterstand auf Almen



Qualitätsprogramme bei Rindfleisch

Das gesamte Rindfleisch, das in den TANN-Fleischwerken verarbeitet wird, stammt aus Österreich und hält daher bereits strengere Richtlinien ein, als international üblich. Noch strengere Bedingungen für die Rinderhaltung geben „TANN schaut drauf“ nach dem AMA-Zusatzmodell „Mehr Tierwohl“ und der Bio-Standard vor.

- **SPAR Natur*pur Bio-Rindfleisch** (in allen INTERSPAR- und ausgewählten SPAR-Märkten oder auf Bestellung)
 - Permanenter Zugang ins Freie
 - mind. 6 m² pro Kuh im Stall und mind. 4,5 m² im Auslauf, für Mastrinder pro 100kg Tiergewicht mind. 1 m² im Stall und mind. 0,75 m² im Auslauf
 - Mindestens 50 Prozent der Fläche planbefestigt und eingestreut
 - Österr. Bio-Futtermittel und nur bei Engpässen Zukauf von europäischen Bio-Futtermittel erlaubt
 - Vertragslandwirtschaft mit Abnahmegarantie und fixierter Abgeltung der Mehrkosten für den Landwirt durch SPAR
- **TANN schaut drauf** (in allen INTERSPAR- und ausgewählten SPAR-Märkten oder auf Bestellung)
 - 40 Prozent mehr Platz als beim AMA-Gütesiegel im Stall oder als Auslauf
 - Eingestreute, geschlossene und weiche Liegeflächen
 - Haltung über die gesamte Mastzeit unter diesen Bedingungen
 - Vertragslandwirtschaft mit langfristiger garantierter Abnahme
 - Regionale Herkunft: Gemästet und geschlachtet in Niederösterreich – maximale Transportzeit von unter 3 Stunden
- **TANN Almochsen** (Steiermark)
 - Geburt, Mast und Schlachtung in Österreich
 - Besondere Haltungsbedingungen – mindestens zwei Saisonen auf der Alm
- **TANN Murbodner Rind**
 - Geburt, Mast und Schlachtung in Österreich
 - Alte Rindersorte
 - Besondere Haltungsbedingungen



Wanderstall für naturnahe Eierproduktion

Als erster Lebensmittelhändler bringt SPAR unter der Eigenmarke SPAR PREMIUM Eier aus Freilandhaltung vom „Wanderhuhn“ in die Regale. Die Tiere leben in einem mobilen Wanderstall, der sie von Wiese zu Wiese fährt. Gegenüber den Artgenossen in stationärer Freilandhaltung profitieren sie von permanent frischem Grünfutter. Auch großzügiger Auslauf auf intakten Wiesen steht laufend zur Verfügung. Sobald eine Wiese abgegrast ist, werden die Hühner mittels Traktor im mobilen Stall zu einer neuen, saftigen Wiese gefahren. Das passiert in der Regel einmal pro Woche. Durch den regelmäßigen Ortswechsel haben die Tiere immer Zugang zu saftigen, grünen Wiesen, wo sie Gras und Würmer zum Fressen finden sowie großzügigen Auslauf zur Verfügung haben. Die abgegrasten Wiesen können sich wieder erholen.



Keine Tötung von Eintagsküken

Seit Frühling 2016 haben sich alle Lieferanten von SPAR-Bio-Hühnerfleisch verpflichtet, auf die Tötung von männlichen Eintagsküken zu verzichten. Die Hähne werden ebenso wie die Hennen aufgezogen.



400 Produkte

aus registrierter
Fischerei und
nachhaltigen Quellen

Alle Fisch-Eigenmarken-Produkte aus verantwortungsvollem Fang

SPAR hat sich bereits 2011 verpflichtet, das gesamte Eigenmarken-Fischsortiment auf nachhaltigen Fischfang umzustellen. In Kooperation mit dem WWF Österreich wurden 2013 alle Fisch-Produkte von SPAR-Eigenmarken in Bedienung, Kühlung, Tiefkühlung und Konserve auf verantwortungsvolle Quellen umgestellt. Alle SPAR-Fischprodukte sind nach dem WWF-Ampelsystem mit „grün“ oder „gelb“ bewertet und damit zu 100% aus verantwortungsvollem Fang oder nachhaltiger Zucht. Zudem sind die 60 INTERSPAR-Frischfischtheken als erste und einzige im österreichischen Lebensmittel-Einzelhandel nach MSC-Kriterien zertifiziert worden. Über 800 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wurden zu MSC-Fischexperten ausgebildet.

Derzeit nimmt INTERSPAR in jedem Markt zusätzlich Fische aus lokalen Zuchtbetrieben ins Sortiment auf. Denn der am nachhaltigsten aufgezogene Fisch kommt aus sauberen heimischen Gewässern aus der direkten Umgebung der Märkte.

Gänse ohne Stopf und Lebendrupf

SPAR bietet keine Gänse aus Stopfmast an bzw. Gänse die lebend gerupft wurden. Alle Gänse bei SPAR sind kontrolliert – frei von Lebendrupf und Stopfmast. SPAR bietet zudem generell keine Kaninchen aus Zucht, da diese nicht artgerecht gehalten werden können.