

Questionmark

Wild in de supermarkt

Hoe wild is het wild uit de supermarkt?



Amsterdam, 18 december 2015

Versie: 2

Auteurs: Sander Hegger, Deborah Winkel, Florian van Olden

Inleiding

Met kerst zullen bij veel mensen in Nederland gerechten worden opgediend waarin vleesproducten als hert, wild zwijn, haas of fazant zitten. Vaak worden deze producten door consumenten als een wildproduct gezien. Regelmatig suggereert de verpakking dat het hier ook om een wildproduct gaat. De term 'wild' is echter niet in de Warenwet vastgelegd. Als gevolg daarvan kan een het predicaat 'wild' krijgen op de verpakking terwijl het feitelijk uit de industriële-veehouderij komt.

De impact van echt wild op milieu en dierenwelzijn verschilt nogal van die van gekweekt wild. En dat geldt in veel gevallen ook voor de smaak van het vlees. In supermarkten is nog geen gekweekt wild verkrijgbaar met een officieel keurmerk voor milieu en/ of dierenwelzijn. Je kunt daaruit concluderen dat je met gekweekt wild niet eens de mogelijkheid hebt om een duurzamer alternatief te kiezen, in tegenstelling tot vlees van koeien, kippen en varkens die wel met een keurmerk verkocht worden. Een positieve uitzondering voor wat betreft dierenwelzijn betreft hert, vaak uit Nieuw-Zeeland. Dit is een kweekwild product, waarvan het dier een relatief goed leven heeft gehad.

Questionmark heeft twaalf verschillende soorten vlees onderzocht die (al dan niet terecht) als wild worden aangemerkt. Voor het onderzoek is gekeken naar het assortiment van acht verschillende supermarkten. Dit rapport beantwoordt de volgende vragen:

1. Klopt de suggestie van de verpakking over het type vlees (wild', kweekwild/ gangbaar vlees of natuurvlees) met wat er werkelijk in zit?
2. Wat zijn de milieu-issues van wild en wildachtige dieren?
3. Zijn er opties voor de consument om de milieubelasting te reduceren?
4. Wat zijn de dierenwelzijn-issues van wild en wildachtige dierensoorten?
5. Zijn er opties voor de consument om het dierenwelzijn te bevorderen? Zo ja welke zijn dat en waarom?

Onderzoek Questionmark

Methodiek

Voor het onderzoek heeft Questionmark vlees en wildproducten onderzocht uit zes supermarkten: Lidl, Aldi, Plus, Jumbo, Albert Heijn en Marqt. De Coop had per 16 december nog geen wildproducten in het assortiment. Ekoplaza verkoopt geen wildproducten. De Jumbo, Albert Heijn, Plus en Coop hebben we geselecteerd op hun grote marktaandeel en het grote (huismerk-) assortiment. De andere vier supermarkten zijn toegevoegd om daarmee de uitersten in het spectrum van prijsvechter (Lidl, Aldi) en verondersteld 'verantwoord' assortiment (Ekoplaza, Marqt) mee te nemen. Samen vertegenwoordigen deze ketens zo'n 80% van de markt in Nederland. De Coop had per 16 december nog geen wildproducten in het assortiment. Ekoplaza verkoopt geen wildproducten. Overigens verwerkt Questionmark ook veel producten uit andere supermarkten in haar onderzoeken, bijvoorbeeld als die door gebruikers van de Questionmark app zijn ingestuurd.

De impact die de producten hebben op dierenwelzijn en milieu wordt vergeleken met de andere producten die binnen dezelfde productcategorie vallen. Voor de afbakening van de verschillende productgroepen houden we zoveel mogelijk vast aan de indeling in het Nederlands Voedingsmiddelenbestand (NEVO). Wild, kweekwild en natuurvlees valt in de productcategorie vlees en vleesvervangers.

Om de producten in dit onderzoek te kunnen analyseren, hebben we gegevens gebruikt over de ingrediënten, productiemethoden, voedingswaarden, landen van herkomst, receptuur en keurmerken. We baseren ons in eerste instantie op de informatie op de verpakking: ingrediënten, voedingswaardetabel en keurmerken. In tweede instantie maken wij gebruik van informatie die afkomstig is van diverse keurmerken, rapportages van milieu- en dierenwelzijn-organisaties en wetenschappelijke studies naar milieu-impact en dierenwelzijn. De methodiek waarmee Questionmark de informatie verzamelt, verwerkt en beoordeelt staat beschreven op de website van Questionmark:
www.thequestionmark.org/methode

Transparantie

Fabrikanten zijn verplicht om op de verpakking van vleesproducten te vermelden waar het vandaan komt. Dat geldt niet voor vleesproducten die niet 'vers', maar bijvoorbeeld gerookt of gekookt zijn. Het geldt ook niet voor producten die uit meerdere dierlijke producten zijn samengesteld. Sommige fabrikanten interpreteren die regels zo dat zij de herkomst al niet meer vermelden wanneer zij een klein beetje kruidenboter mee verpakken. Fabrikanten hoeven sowieso niet te vermelden op welke wijze de dieren zijn gehouden en dus ook niet of het vlees afkomstig is van wild, kweekwild, natuurvlees of regulier vlees. Het onderscheid tussen deze soorten vlees wordt in het volgende hoofdstuk uitgelegd.

Voor consumenten is meestal te weinig informatie op de verpakking zichtbaar om een afgewogen milieu- en diervriendelijke keuze te kunnen maken. Ook voor onafhankelijke onderzoeksorganisaties, zoals Questionmark, is het belangrijk om over extra informatie te beschikken. Voor het wild onderzoek heeft Questionmark gebruik gemaakt van de volgende informatie op de verpakking. Deze informatie is nodig om een goede analyse te kunnen maken.

- Informatie over de wijze waarop dieren zijn gehouden. Dat wil zeggen: keurmerken, maar ook of bij het product sprake is van regulier vlees, wild, kweekwild of natuurvlees.
- Het soort vlees in de verpakking.
- Toegevoegde ingrediënten, zoals bijvoorbeeld water of collageen.
- land of regio waar het dier heeft geleefd.

Daarnaast is op de verpakking gekeken naar extra kenmerken, die niet noodzakelijk zijn voor het onderzoek, maar die wel informatie geven over transparantie en volledigheid van de fabrikant.

- Wordt op de verpakking van kweekwild of waarin kweekwild zit, de term wild gebruikt?
- Wordt op de verpakking van kweekwild het beeld van wild opgeroepen?
- Is het product geplaatst in het schap of de categorie ' wild in de (online) supermarkt?
- Is er meer informatie over herkomst van het voer, de verpakking en transportmethode af te lezen?

Vlees: wat eten we en hoe wordt het geproduceerd?

Gangbaar vlees

In Nederland eten we jaarlijks ruim 76 kilo vlees per persoon. Verreweg het meeste vlees dat wij eten is afkomstig van kip, varken en rund. Het merendeel van de dieren in de veehouderij heeft een betrekkelijk kort leven gehad in een kleine ruimte. Ook legt de veehouderij een flink beslag op ons milieu. Zo is de Nederlandse veehouderij verantwoordelijk voor 8% van de broeikasgasuitstoot in Nederland. Er is wel steeds vaker een duurzamere keuze te maken. Keurmerken, zoals biologisch (het groene blaadje of het EKO keurmerk), Demeter of het Beter Leven keurmerk van de Dierenbescherming en de website Goede Boer van Natuur & Milieu, geven aan dat het vlees dier- en/of milieuvriendelijker geproduceerd is.

Wild

In de herfst en winter wordt het meeste wild gegeten, want dat is de periode dat er op wild wordt gejaagd. De jonge dieren zijn dan zelfstandig en de populatie is het grootst. De Flora- en faunawet kent in Nederland vijf wildsoorten met een eigen jachtperiode: haas, konijn, fazant, wilde eend en houtduif. De patrijs is ook een wildsoort, maar daar mag vanwege de lage stand niet op gejaagd worden. In Nederland zijn ongeveer 30.000 jagers actief. Ze worden ook het hele jaar door ingeschakeld voor het beheren van populaties grote hoefdieren zoals reeën, edelherten, damherten en wilde zwijnen. Vlees van reeën, hazen en zwijnen is altijd echt wild, in tegenstelling tot het zogenaamde 'kweekwild' (zie hieronder).

Kweekwild

Een aantal diersoorten die ook bejaagd worden en als wild worden verkocht, worden daarnaast op industriële wijze gefokt in stallen. Dit geldt met name voor eend, konijn en hert. Vlees afkomstig van deze diersoorten is voor het grootste deel gefokt. In Nederland leven zo'n 800.000 eenden in schuren. Een eend wordt na 7 weken geslacht op een gewicht van 3 kilogram. In ons land leven ruim 300.000 konijnen in kooien. Alle konijnen worden geslacht in België of Frankrijk en komen dan weer als vlees terug naar Nederland. Eenden mogen niet buiten gefokt worden, hierdoor hebben ze geen toegang tot water om in te zwemmen, en kunnen ze niet hun natuurlijk gedrag vertonen. In Nederland zijn er zo'n 35 hertenbedrijven. Veel hertenvlees verkocht in de Nederlandse supermarkt komt uit Nieuw-Zeeland. Hert in betere restaurants of in het wildseizoen gekocht, is meestal echt wild. Hert in de supermarkt is meestal gefokt. Van het kweekwild kan alleen konijnenvlees 1 ster krijgen van het Beter Leven Kenmerk van de Dierenbescherming. Er is één konijnenfokkerij in Nederland die aan de eisen daarvoor voldoet, maar deze levert op dit moment niet aan supermarkten.

Natuurvlees

Natuurvlees wint aan populariteit. Dit vlees is veelal afkomstig van herkauwers (runderen, zoals Schotse Hooglanders en Limousin, of schapen) die in natuurgebieden grazen en dus niet op stal staan. Ze krijgen geen antibiotica en na een aantal jaar worden ze in een reguliere slachterij geslacht. Ze eten kruiden in plaats van grassen en deze smaak is volgens liefhebbers in het vlees terug te vinden. Er worden steeds meer websites ontwikkeld, waarop je dit vlees kunt bestellen (bijv. www.natuurvlees.nl). Ook supermarkt Emté heeft dit sinds kort in haar assortiment opgenomen. Naar schatting lopen er momenteel zo'n 100.000 runderen in Nederlandse natuurgebieden rond. Daarvan komt ongeveer de helft in aanmerking voor het predicaat Natuurvlees.

Vleesvervangers

De groep mensen die elke dag vlees eet, wordt kleiner: inmiddels is 87% van de Nederlanders flexitariër (Motivaction, 2012), en eet dus minimaal 1 dag in de week geen vlees. Minder vlees eten levert geen problemen op voor de gezondheid, want gemiddeld eten Nederlanders zo'n 50% meer eiwit dan nodig is. De afgelopen jaren zijn er van verschillende merken steeds meer vleesvervangers op de markt gekomen, zoals bijvoorbeeld van Tivall, Valess en de Vegetarische Slager. Ook peulvruchten, zoals linzen en bonen, zijn een goed alternatief voor vlees en winnen aan populariteit.

Tabel 1. Wat eten we, uit welk land komt het en hoe wordt het geproduceerd?

Dier	Aantal geschoten/geslacht per jaar (kan per jaar verschillen)	herkomst	Wild of kweek (houderij)	verkrijgbaarheid
Hert	600 geschoten p.j.	Nederland	wild, in het betere restaurant en in het wildseizoen.	Edelherten zijn tussen 1 augustus en 15 februari vers te verkrijgen, reegeit tussen 1 januari en 15 maart, reebok tussen 1 mei en 15 sept.
	3.500 gehouden +/- 2.300 geslacht p.j.	Nederland	kweek	Edel- en damherten zijn het hele jaar vers verkrijgbaar.
	geïmporteerd	Bijv. uit Nieuw Zeeland (daar worden er 300.000 p.j. geslacht)	kweek	Edel- en damherten zijn het hele jaar vers verkrijgbaar.
haas	170.000 geschoten p.j.	Nederland	wild	Van 15 oktober tot

				31 december vers verkrijgbaar.
	+/- 340.000 geïmporteerd	Oost-Europa of Argentinië	wild	Niet bekend
konijn	75.000 geschoten p.j.	Nederland	wild	Het hele jaar door vers verkrijgbaar.
	250.000 geslacht p.j.	Nederland	kweek	Het hele jaar door vers verkrijgbaar.
	geïmporteerd	China, Argentinië, Frankrijk, Italië	Meestal kweek	Het hele jaar door vers verkrijgbaar.
zwijn	4000 - 6000 geschoten p.j.	Nederland (vooral Veluwe)	wild	Van 1 augustus tot 31 januari vers verkrijgbaar.
	geïmporteerd	Bijv. uit Duitsland (daar worden er 640.000 geschoten)	wild	
Eend	800.000 geslacht p.j.	Nederland	kweek	Het hele jaar door verkrijgbaar.
	250.000 geschoten p.j.	Nederland (bij schaarste wordt wilde eend elders uit Europa geïmporteerd)	wild	Tussen half augustus en eind januari vers verkrijgbaar.
Rund (natuur)	+/- 50.000 geschikt voor consumptie p.j.	Nederland	Gehouden in natuurgebieden	
rund	1,5 miljoen geslacht voor Nederlandse consumptie	Internationaal	Kweek en melkveehouderij	Het hele jaar door verkrijgbaar.
varken	16,5 miljoen geslacht voor Nederlandse consumptie	Internationaal	kweek	Het hele jaar door verkrijgbaar.
kip	305 miljoen geslacht voor Nederlandse consumptie	Internationaal	kweek	Het hele jaar door verkrijgbaar.
Vleesvervanger	Aantallen onbekend		n.v.t.	Het hele jaar door verkrijgbaar.

Milieuvergelijking

Questionmark heeft van diverse vleesproducten de milieu-impact geanalyseerd. Daarbij is gekeken naar de impact op de natuur en de omgeving, het klimaat, de volksgezondheid en het landgebruik. Aan elk type vlees heeft Questionmark een score toebedeeld, hoe meer sterren des te beter. Bij klimaat en landgebruik betekenen de getallen echter hoe lager des te beter. In de onderstaande tabel staan de scores voor de bovenstaande categorieën. Let wel: voor de meer 'natuurlijke' systemen, zoals natuurvlees of wild, hebben wij maar een beperkt aantal diersoorten doorgerekend. Bijvoorbeeld voor hert en zwijn zijn onvoldoende gegevens beschikbaar.

Tabel 2. Milieu impact van diverse soorten vlees per kg vlees. (Eindscore 1 - 5 sterren)

Vleessoort	Natuur en Milieu	Volksgezondheid	Klimaat Kg CO ₂	Landgebruik m ²	Totale impact %	Score Milieu
Gewoon vlees						
Rund	*	*	22	56	400	*
biologisch rund	*	*	20	56	372	*
Varken	**	**	11	9	163	***
biologisch varken	***	**	9	8	121	****
Kip	**	***	8	5	120	****
biologisch kip	***	***	5	5	73	*****
Wild						
Haas (NL)	*****	***	8	0.1	69	*****
Haas (Arg)	*****	***	8	0.1	72	*****
Kweekwild						
Konijn (NL)	**	*	21	6	240	***
Eend (NL)	**	***	8	6	126	****
Natuurvlees						
rund	**	*	26	17	280	**
Vleesvervanger						
Falafel	*****	*****	3	2	35	*****
Groenteschijf	*****	*****	3	2	34	*****

Tabel 2 bevat 4 verschillende impact categorieën: Natuur en Milieu, Volksgezondheid, Klimaat en Landgebruik. De impactcategorie 'natuur en milieu' slaat op de schade die het product veroorzaakt aan biodiversiteit.

Meegenomen is onder andere verzuring, eutrofiëring, toxiciteit, effect van klimaatverandering op ecosystemen en ontbossing. De impactcategorie 'Volksgezondheid' kijkt naar de effecten van bijvoorbeeld de aantasting van de ozonlaag en smog op de gezondheid voor mensen. De derde categorie, 'klimaat', geeft aan hoeveel uitstoot van broeikasgassen, uitgedrukt in CO₂ equivalenten, het product veroorzaakt (direct en indirect). De laatste schadecategorie 'Landgebruik' geeft de hoeveelheid vierkante meters weer die nodig zijn voor de productie van het vlees of vleesvervanger.

De totale impact (waarbij geldt: hoe lager, des te beter) is tot stand gekomen door alle scores van de impact categorieën om te zetten in percentages, waarbij de vleessoort met de hoogste impact per categorie 100% scoort en alle andere vleessoorten een daarvan afgeleide score. Een vleessoort kan dus maximaal 400% scoren als hij op alle vier de categorieën de hoogste impact had en 0% als hij op alle categorieën geen enkele impact had. De precieze resultaten zijn te vinden in Bijlage 1.

Dierenwelzijn

Methodiek

De dierenwelzijnsscores zijn bepaald met een door Questionmark ontwikkelde methodiek. Deze methodiek is bedoeld om het welzijn van verschillende diersoorten onderling met elkaar te vergelijken op de volgende 6 vaste thema's: lichamelijke gesteldheid, huisvesting, voeding, transport, slacht en het moederdier. Daarnaast is er 1 optioneel 'soortspecifiek' thema, dat aspecten meeneemt die niet onder de standaard thema's vallen, maar wel van belang zijn voor de diersoort. Denk hieraan bijvoorbeeld aan dwangvoeding bij ganzen.

In totaal worden 21 indicatoren gemeten, variërend van de ruimte per dier en mogelijkheid tot uitloop, tot de manier waarop lichamelijke ingrepen plaatsvinden en hoe met antibiotica wordt omgegaan. De scores op deze indicatoren worden onderling gewogen om een eindscore te berekenen. Voor standaard veehouderijssystemen (gangbare houderijen, biologische, of met andere dierenwelzijnskeurmerken) is de score op ieder van de indicatoren bepaald volgens keurmerkcriteria of, bij gebrek daaraan, wettelijke criteria of standaard omstandigheden. Er is uitgegaan van de veehouderij die van de verpakking kan worden afgeleid (wild, natuurvlees of 'gekweekt wild' die eventueel ook aan bepaalde standaarden als BLK 1 ster of biologisch, voldoet).

Op enkele aspecten scoort het dierenwelzijn van 'echt wild' minder goed dan dat van sommige dieren in gevangenschap: zieke dieren worden bijvoorbeeld in de vrije natuur nooit behandeld. Bij de beoordeling van het dierenwelzijn bij wild hebben we echter dezelfde criteria gehanteerd als voor dierenwelzijn in gevangenschap.

Kweekwild en gangbaar vlees

Dierenwelzijn issues die spelen bij gekweekt wild zijn vergelijkbaar met de issues van veehouderij systemen uit de gangbare veehouderij. De dieren krijgen weinig ruimte en daglicht, er is geen uitloop. Dieren krijgen vaak gezondheidsproblemen, doordat ze te snel groeien. Ze kunnen niet hun

natuurlijke gedrag vertonen, zoals eten zoeken, zwemmen (eenden), graven (konijnen), paren, etc. Veel eenden hebben, net als plofkippen, gezondheidsklachten door de snelle groei. Van de gekweekte konijnen haalt één op de 5 konijnen de slachtleeftijd niet, door slechte verzorging, ziekte en stress.

Gekweekt hert scoort in verhouding tot ander 'gekweekt wild' erg goed. Veel hertenvlees is afkomstig uit Nieuw-Zeeland, maar in Nederland zijn er ook hertenfokkerijen. Herten verdragen het niet om intensief gehouden te worden: ze hebben veel ruimte nodig en lopen daarom het grootste deel van het jaar buiten te grazen. In de winter gaan de hinds en hun kalfjes meestal naar een binnenstal, aangezien de weides door de toenemende nattigheid en kou anders snel kapot worden getrapt. Ook blijven de kalfjes lang bij de hinds.

Slechts één kweekwild diersoort krijgt in gekweekte vorm een beter-leven ster van de dierenbescherming: één konijnproduct krijgt één van de drie beter leven sterren.

Daarnaast is er een nieuw soort konijn op de markt, het zogenaamde 'parkkonijn'. De Aldi is vooralsnog de enige supermarkt dit deze konijnsoort verkoopt. De Lidl verkoopt in België wel parkkonijn, maar in Nederland nog niet. In tegenstelling tot wat de naam suggereert lopen ze niet vrij in parken, ze worden in kooien gekweekt. De omstandigheden zijn wel iets beter dan zonder keurmerk. Ter vergelijking: 'reguliere' konijnen zitten met 14 konijnen per vierkante meter in een hok. Parkkonijnen met 12,5 konijn per vierkante meter en konijnen met 1 ster van het Beter Leven Kenmerk met maximaal 8. Parkkonijnen krijgen ook speelobjecten, voer om te kunnen knagen en ze leven iets langer. Parkkonijnen scoren minimaal beter dan regulier konijn. Het verschil is echter zo klein dat ze binnen ons vijf-sterren scoresysteem gelijk scoren aan regulier konijn.

In ons supermarktonderzoek hebben we onder de 6 onderzochte konijnenproducten vooralsnog geen konijnenproducten aangetroffen met een ster van het Beter-leven-kenmerk. Dat in ons onderzoek geen kweek 'wild' is gevonden met een keurmerk is opmerkelijk als je het vergelijkt met het overige vleesassortiment.

Voor 'regulier' vlees, in onze categorie 'overig', gelden vergelijkbare minimale milieu- en dierenwelzijnsstandaarden als voor kweekwild, maar, in tegenstelling tot kweekwild, wordt ongeveer 20% van dit vlees wel aangeboden met een keurmerk als Beter leven of bio. Kennelijk is er voor kweekwild minder behoefte om met keurmerken te werken dan voor regulier vlees. Misschien heeft dit te maken met de opgewekte perceptie dat 'wild' ook echt in de vrije natuur heeft geleefd, en dus wel een goed leven gehad zal hebben. In de volgende sectie wordt beschreven hoeveel van de 'wildproducten' daadwerkelijk afkomstig zijn van vrij wild.

Wild

Tijdens hun leven hebben wilde dieren het beduidend beter dan dieren in de vee-industrie. Ze kunnen hun natuurlijke gedrag vertonen, zich vrij bewegen en jongen krijgen. In het geval dat ze gedood worden in de jacht, dan gebeurt dat op latere leeftijd dan gekweekte dieren. Wild scoort in verhouding tot vlees uit de vee-industrie daarmee goed op dierenwelzijn. Het zijn vooral de dierenwelzijnsthema's huisvesting, voeding, en transport, waarop echt wild goed scoort en die er voor zorgt dat wild vijf sterren krijgt.

Op het thema lichamelijke impact scoort wild op onderdelen minder goed. Het welzijn komt voornamelijk in het geding, doordat dieren niet gemonitord worden gedurende hun leven. Ze worden niet gericht gevaccineerd en krijgen geen antibiotica wanneer ze ernstig ziek zijn. Euthanasie is ook niet van toepassing wanneer ze zwaargewond of zeer ernstig ziek zijn. Het welzijn komt daarnaast in het geding door de manier waarop ze sterven. Als de ouderdieren dood zijn, sterven de jongen vaak ook door voedselgebrek. Dat kan het geval zijn bij herten en reeën, eenden en zwijnen. Als dieren bij de jacht niet goed worden geraakt, sterven ze een pijnlijke dood. Ook de drukjacht, die in uitzonderingsgevallen is toegestaan bij overlast door wilde zwijnen, levert dierenleed op – met name omdat het moeilijker is om de bijeengedreven en bewegende dieren in één keer dood te schieten.

De Dierenbescherming voorziet wild vlees nog niet van het Beter Leven Kenmerk, ondanks het feit dat het op veel dierenwelzijn-thema's een stuk beter scoort dan gefokt vlees. Een belangrijke reden daarvoor is dat het moeilijk is om te controleren onder welke omstandigheden een dier sterft.

Natuurvlees

Tijdens hun leven hebben dieren die in een natuurlijke omgeving worden gehouden het, net als wild, beduidend beter dan dieren in de vee-industrie. Ze lopen vrij buiten, kunnen hierdoor natuurlijk gedrag vertonen en hebben veel bewegingsvrijheid. Ze worden op gangbare wijze geslacht, dat wil zeggen: in het slachthuis.

De transporttijden van runderen die in de natuur lopen naar het slachthuis is maximaal 2-3 uur, maar meestal veel korter, terwijl runderen uit de vleesindustrie vaak meer dan 5 uur op transport gaan. Natuurvlees scoort nog iets lager op het gebied van dierenwelzijn dan wild vlees, omdat dit transport naar de slachterij op dezelfde wijze gebeurt als bij runderen uit de vee-industrie, en omdat het transport veel stress oplevert. De natuur-runderen die geslacht worden zijn meestal jonge stieren van 2,5 tot 4 jaar en oudere koeien. Runderen uit de vlees-industrie meestal al geslacht voordat ze 2 jaar zijn.

De dierenbescherming voorziet, net als bij wild vlees, natuurvlees nog niet van het Beter Leven Kenmerk.

Scores dierenwelzijn

Questionmark heeft scores toegekend voor dierenwelzijn, gebaseerd op de dierenwelzijnscijfers van Questionmark (te zien in de mobiele app en op de website <http://www.thequestionmark.org/>). De dierenwelzijnsscores staan in Tabel 3. We hebben aan verschillende dierlijke producten, waaronder regulier vlees, wild, kweekwild en natuurvlees sterren toegekend. Het slechts scorende dierlijke product ontvangt 1 ster beste 5 sterren.

Tabel 3. Score op dierenwelzijn per diersoort (1 – 5 sterren)

Vleessoort	Score Dierenwelzijn
Gewoon vlees	
Rund	* *
bio rund	* * * *
Varken	* *
bio varken	* * * *
Kip	*
bio kip	* * * *
Wild	
haas	* * * * *
hert	* * * * *
eend	* * * * *
fazant	* * * * *
kangoeroe	* * * * *
konijn	* * * * *
ree	* * * * *
zwijn	* * * * *
Kweekwild	
Konijn	* *
Parkkonijn	* *
eend	* *
Hert	* * * *
Struisvogel	* * *
parelhoen	* *
Natuurvlees	
Rund	* * * *
Vleesvervanger	
Falafel	n.v.t.
Groenteschijf	n.v.t.

Eindscore

Tabel 5 toont de diersoorten die zowel op dierenwelzijn als op milieu zijn gescoord, met daarnaast de gecombineerde score die het gemiddelde weergeeft van de twee scores. Deze zijn naar boven afgerond.

Tabel 4. Gecombineerde score milieu & dierenwelzijn (1-5 sterren)

Vleessoort	Score dierenwelzijn	Score milieu	Score gemiddeld
Gewoon vlees			
Rund	**	*	**
bio rund	****	*	***
Varken	**	***	***
bio varken	****	****	****
Kip	*	****	***
bio kip	****	*****	*****
Wild			
haas	*****	*****	*****
Kweekwild			
Konijn	**	***	***
Parkkonijn	**	***	***
eend	**	****	***
Natuurvlees			
Rund	****	**	***
Vleesvervanger			
Falafel	n.v.t.	*****	*****
Groenteschijf	nvt	*****	*****

Dataverzameling in Supermarkten

Questionmark heeft gegevens verzameld van zes supermarkten. Daarbij heeft zij gebruik gemaakt van gegevens die door consumenten zijn verzameld en naar Questionmark verstuurd. Daarnaast heeft Questionmark met eigen scanteams missende de informatie aangevuld, zodat het volledige aanbod per 13 december in het onderzoek kon worden meegenomen. In zes supermarkten zijn in totaal 46 producten aangetroffen die als 'wild' kunnen worden aangemerkt. Het gaat om producten die in ons onderzoek in de categorie wild, kweekwild of natuurvlees vallen. Bijna de helft (44%) van het aangeboden 'wild' in de supermarkten is eend of hert.

Tabel 5. Gevonden wildproducten in de supermarkten

Diersoort	Aantal producten
eend	12
hert	8
zwijn	6
konijn	6
ree	4
haas	2
fazant	2
kangoeroe	2
parelhoen	1
gans	2
struisvogel	2
patrijs	0
Gourmet (mix fazant, hert & eend)	1
Totaal	45

Van ieder product is in kaart gebracht of op de verpakking vermeld staat of het 'vrij' wild betreft (heeft het hele leven in de vrije natuur geleefd) of 'gekweekt' wild (gefokt op een boerderij). Op 27 van de 45 producten (60%) staat vermeld of het dier gekweekt is of echt wild betreft. Ook vorig jaar was dit 60%. Soms staat er echt 'vrij wild' of 'gekweekt' op de verpakking, een andere keer staat er het land van houden en slachten (dit hebben we ook als kweekwild aangemerkt). De Wild gourmetschotel van de Aldi hebben we in de analyses niet meegeteld, omdat deze meerdere diersoorten bevat. Wel is het het vermelden waard dat op het product staat dat de fazant in het product wild is. Bij het hert staat dit niet vermeld, en van het konijn is bekend (staat op de verpakking) dat dit gekweekt 'parkkonijn is' (konijnen die met 12,5 dieren op 1 m² leven).

Van de 18 producten waarvan de herkomst onbekend was weten we van 7 producten dat deze waarschijnlijk echt wild zijn (dit is ree, wild zwijn of kangoeroe dat nog niet gekweekt wordt), de overige 11 producten zijn hoogstwaarschijnlijk gekweekt.

Tabel 6. Leefwijze wild

Leefwijze volgens verpakking	Aantal producten
vrij wild	12
Gekweekt	15
Onbekend	18

Ook al staat niet op de verpakking of wild gekweekt is of in de natuur heeft geleefd: wij kunnen vaak wel wat zeggen over de manier waarop een dier is grootgebracht. Zo worden eend en hert meestal gekweekt en zelden geschoten, maar kunnen haas, ree en zwijn nauwelijks gekweekt worden. Zij zijn bijna altijd wild.

Tabel 7 geeft de waarschijnlijke leefwijze weer van de 18 producten waarop niet staat of het vrij of gekweekt wild is. Van 11 van de 18 producten (61%) is het zeer aannemelijk dat het gekweekt vlees betreft.

Tabel 7. Producten waarbij niet is vermeld of het gekweekt is of niet

Waarschijnlijke leefwijze	diersoort	Aantal
gekweekt	eend	4
	hert	4
	konijn	2
	parelhoen	
	struisvogel	1
Totaal		11
wild	kangoeroe	2
	ree	1
	zwijn	4
Totaal		7

Tabel 8 geeft de herkomstlanden weer zoals vermeld op de aangetroffen wildproducten. We hebben bij diersoorten waarvan niet vermeld is of het gekweekt of vrij wild was, aannames gedaan op basis van de diersoort: bij diersoorten die alleen wild te verkrijgen zijn (haas, wild zwijn, ree) zijn we uitgegaan van echt wild. Bij de andere diersoorten (eend, hert, etc.) zijn we uitgegaan van gekweekt wild, zoals vermeld in tabel 7.

Op 29 van de 45 producten (64%) staat een herkomstland vermeld. Vorig jaar was dit 70%. Het percentage herkomstlandvermeldingen is iets hoger voor vrij wild dan voor gekweekt wild. Gekweekt wild komt vaak uit Frankrijk (eend en 1 konijn), Nieuw Zeeland (hert) en Nederland (eend en 1 konijn). Vrij wild komt vaak uit Nederland (diverse soorten). De 2 Australische vrije wildproducten zijn kangoeroe.

Tabel 8. Herkomstlanden 'wild' in Nederlandse supermarkten

Leefwijze	Herkomstland	Aantal
Gekweekt wild	Frankrijk	6
	Nieuw Zeeland	2
	Nederland	3
	Hongarije	1
	Zuid Afrika	2
	Onbekend	12
Vrij wild	Nederland	8
	Australië	2
	Verenigd Koninkrijk	2
	Frankrijk	1
	Argentinië	1
	"Europa"	1
	Onbekend	4

Supermarkten op een rij

- Marqt heeft 6 'wildproducten' in de winkel liggen, waarvan er 5 vrij wild betreft. Alleen één eindproduct is van gekweekte eend, maar dat staat duidelijk op de voorkant van de verpakking. Wel staat hier 'van duurzame pluimveehouders' zonder verdere specificering. Ook Plus verkoopt veel échte wildproducten: 4 van de 6 producten is wild. Op de twee kweekwild-producten van de Plus staat weliswaar op de verpakking dat het kweekwild betreft, de afbeelding en de reclametekst suggereren dat het wel om vrij wild gaat (zie volgende hoofdstuk).
- Alleen bij Marqt en Plus hebben we producten aangetroffen van Nederlands vrij wild.
- Bij Plus zijn alle 9 aangetroffen producten van Nederlandse herkomst (zowel kweek als vrij).
- Albert Heijn heeft van de onderzochte ketens het grootste assortiment 'wildproducten': 13 producten, zowel vlees voor het avondeten als vleeswaren. Daarvan zijn er 5 waarschijnlijk van vrij wild, de overige 9 zijn waarschijnlijk gekweekt.
- Albert Heijn heeft het grootste aantal verschillende diersoorten: 8 diersoorten. Jumbo en Marqt hebben 6 verschillende, gevolgd door Plus en Aldi (ieder 5 diersoorten). Lidl heeft er 4.
- Bij Lidl is maar 1 van de 5 producten waarschijnlijk wild (alleen de struisvogel). Bij de Aldi zijn het er 2 van de 9 (de gourmetschotel niet meegerekend).

Diersoorten op een rij

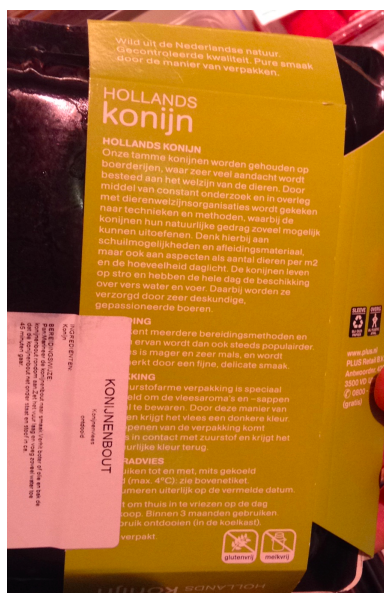
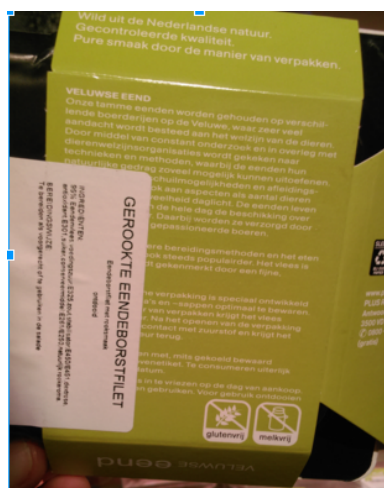
- Alle aangetroffen konijn is gekweekt konijn (6 producten & in de gourmetschotel)
- Alle eendproducten zijn gekweekte eend. Op de eendproducten wordt overigens ook niet geclaimd of gesuggereerd dat het om wild gaat. Vorig jaar deden de Albert Heijn, Plus en Jumbo dat nog wel, maar hun verpakkingen zijn inmiddels aangepast.
- Bij de diersoorten die zeer waarschijnlijk echt wild zijn staat niet vaak op de verpakking dat het om vrij wild gaat. Wel op alle fazant (3 producten), en vaak bij ree (3 van de 4). Bij het wild zwijn staat het maar op 2 van de 6 producten (3 van de producten waar het niet op staat zijn vleeswaren/paté) en bij ree (4 van de 5 producten). Bij de 2 gevonden Kangoeroe producten staat nooit dat het vrij wild is. Op deze producten staat wel dat ze uit Australië komen en in Australië is het niet toegestaan om kangoeroes te kweken (er is namelijk een overschot aan wilde kangoeroes).
- Van fazant wordt echter wel beweerd dat deze eerst gekweekt worden, en dan uitgezet door jagers. In Nederland is dit verboden (maar er wordt wel incidenteel een jager betrapt, die dieren uitzet), maar dat is niet in alle landen zo.
- Herten uit Nieuw Zeeland zijn meestal gekweekt, maar dit gebeurt op zeer extensieve wijze: in grote omheinde bossen. Alleen Marqt en Plus verkopen hert dat echt wild is.

Opvallende bevindingen

Producten met misleidende informatie

Informatie op de verpakking is vaak niet volledig of bevat onjuistheden. Soms is de informatie op de verpakking of de manier waarop het product wordt gepresenteerd misleidend. Een aantal voorbeelden:

- de Gerookte Eendenborstfilet van Plus. Op de zijkant van de verpakking staat *'Wild uit de Nederlandse natuur'*. Op de achterkant van het product staat echter: 'Onze tamme eenden worden gehouden op verschillende boerderijen op de Veluwe, waar zeer veel aandacht wordt besteed aan het welzijn van de dieren'. Hetzelfde geldt voor het tamme konijn.



Daarnaast suggereert het plaatje op de voorkant van de verpakking een beter leven dan het konijn in werkelijkheid heeft gehad. Er is geen garantie dat het dier tijdens zijn leven überhaupt buiten is geweest.



- Op een webpagina van Plus met de titel “ wild, puur en gemakkelijk”, wordt Veluwe eend aangeboden, die nooit buiten is geweest. Ook op andere plekken op de website wordt hert en eendenborst als Veluws wild verkocht. Het hert van de Plus is overigens wel echt wild.

Wild, puur én makkelijk

Het najaar is bij uitstek de tijd voor wild. Heerlijk genieten van ons ruime assortiment: puur natuur wild en 100% van Hollandse bodem. Wist u dat het wildaanbod helemaal afhankelijk is van de natuur? Hierdoor kan het assortiment variëren.

Wild klinkt misschien ingewikkeld, maar dat is het niet. Bekijk [de instructievideo's](#) voor het bereiden van het vlees en hoe u hier gemakkelijk een saus bij maakt.

PLUS Veluws wild zwijnsteak Per 200 gram 9.90 €	20% KORTING PLUS Veluws wild zwijnsteak Per 200 gram 9.90 €	Bush Creek Shiraz Cabernet Per fles 75 cl 5.99 €	2+1 PLUS Paddenstoelen seizoensmelange Per bak 200 gram 2.69 €
---	---	--	--

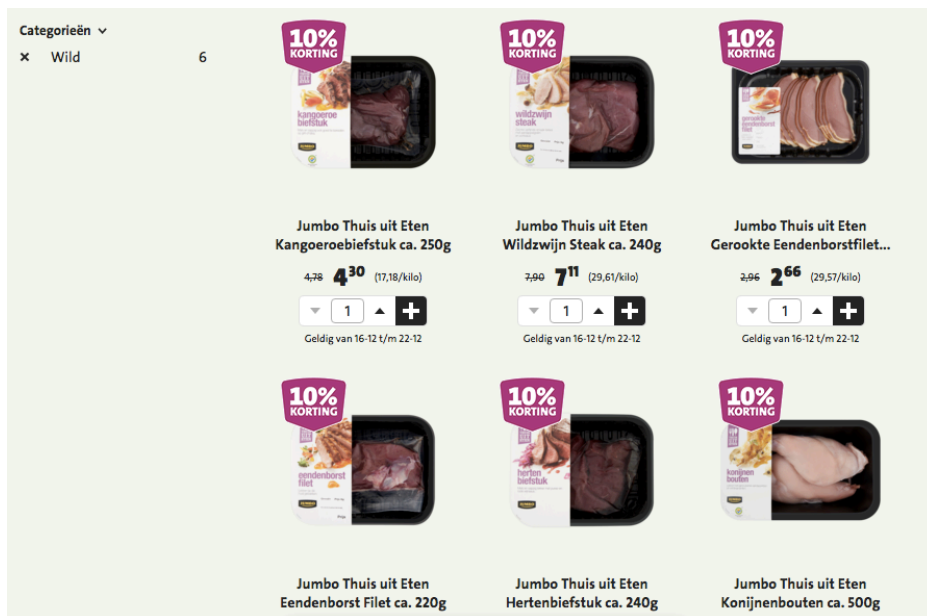
Eendenborst met jus van cranberry en rode wijn
Ca. 15 minuten

Gegrild wildbiefstukje met cranberry-portsaus
Ca. 20 minuten

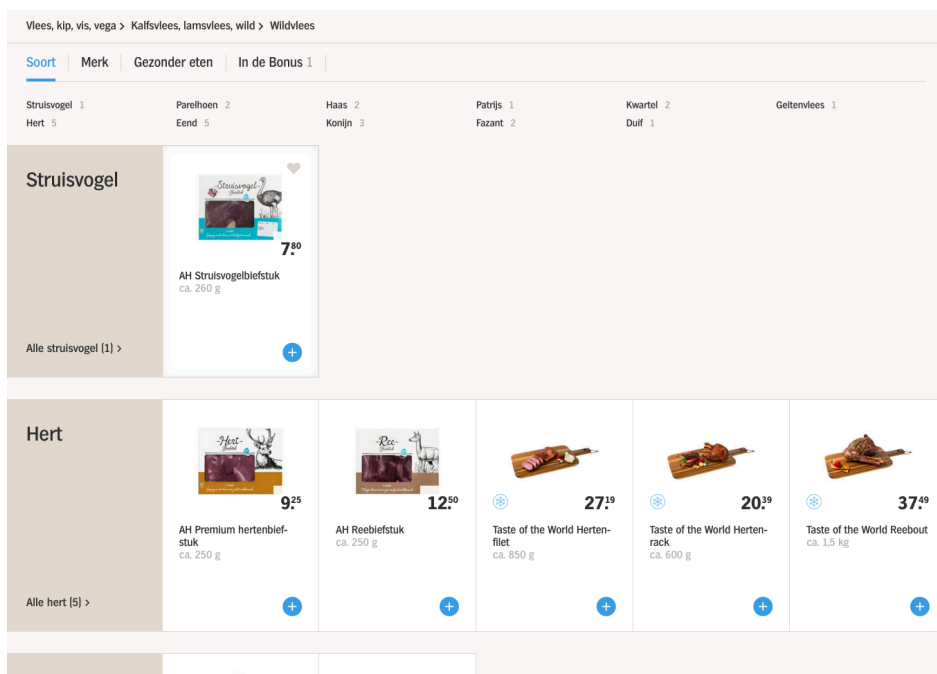
Hazenpeper classique
Ca. 120 minuten

Hertenbiefstuk met balsamico-knoflooksaus
Ca. 20 minuten

- Wanneer je in de webshop van Jumbo zoekt in de categorie wildvlees dan blijkt worden allerlei kweekwild producten worden aangeboden, zoals konijn, eend en hert.



- Wanneer je in de Albert Heijn webshop naar de categorie 'Wildvlees' gaat blijkt dat er veel meer online verkocht wordt dan in de winkel. In deze categorie ([link](#)) kom je niet alleen échte wildproducten tegen, maar ook gekweekte dierproducten afkomstig van gekweekte eend, hert, kwartel, konijn en struisvogel tegen. Op de verpakking van de producten wordt niet gesuggereerd dat het van wilde dieren afkomstig is, maar door ze naast echte wildproducten te zetten wekt Albert Heijn wel de indruk dat de dieren in het wild zouden hebben geleefd.



Questionmark

- Op de Hertebiefstuk van de Albert Heijn staat dat deze afkomstig is uit Nieuw Zeeland (gehouden en geslacht), maar op de voorkant staat 'Sappig mals vlees met zachte wildsmaak'. Na het Questionmark-onderzoek van vorig jaar naar wild, is op een aantal producten zijn de claim aangepast. Vorig jaar stond op zowel de hertenbiefstuk als ook op de eendenborstfilet, nog 'Culinair Wild' op de verpakking, nu niet meer. zie onderstaand voorbeeld van foto's van de eendenborstfilet.

Voorbeeld Hertebiefstuk, foto's december 2014 en december 2015:



Voorbeeld Eendenborstfilet, foto's december 2014 & december 2015



- Op de gourmetschotel van de Aldi staat 'Gourmet schotel wild' als titel, maar eigenlijk zit er waarschijnlijk alleen maar fazant in die echt wild is. Het hertenvlees kan goed gekweekt zijn en het konijnenvlees is van gekweekte konijnen.



Conclusie en aanbevelingen

De bevindingen van het onderzoek laten zien dat wetgeving over etiketinformatie in Nederland nog steeds tekort schiet. Op 29 van de 45 producten (64%) staat een herkomstland vermeld. Vorig jaar was dit 70%. Op 27 van de 45 producten (60%) staat vermeld of het dier gekweekt is of echt wild betreft. Ook vorig jaar was dit 60%. De term wild zou wettelijk beschermd moeten zijn om consumenten te garanderen dat de informatie op verpakkingen juist is.

Net als vorig jaar roept Questionmark supermarkten op om op de verpakking transparant te zijn over de productiewijze en herkomst van het vlees en geen misleidende boodschappen te geven. Na publicatie van het eerste rapport over wild uit 2014 zijn sommige product-claims door producenten aangepast. De term culinair-wild staat dit jaar niet meer op Albert-Heyn verpakkingen van kweekwild. De eend en konijn van de Plus die wordt verkocht met de verpakkingstekst: '*Wild uit de Nederlandse natuur*' is zonder meer misleidend voor de consument. Producenten van gekweekt wild zouden er werk van moeten maken om hun producten te laten voorzien van een milieu of dierenwelzijn keurmerk. Met kerst moet je bijvoorbeeld ook een hert, konijn of eend op tafel kunnen zetten die voorzien is van een biologisch keurmerk of een Beter Leven Kenmerk. Alleen de Marqt is dit jaar volledig transparant over het wild-gehalte van zijn assortiment. De winkel heeft 6 'wildproducten' in de winkel liggen, waarvan er 5 vrij wild betreft. Alleen één eendproduct is van gekweekte eend, maar dat staat duidelijk op de voorkant van de verpakking. De enige punt van verbetering is dat de claim op dat product, 'van duurzame pluimveehouders', niet verder wordt gespecificeerd.

Voor consumenten is het vooral van belang om kritisch te kijken naar claims over wild. Meestal staat het (in de kleine lettertjes) op de verpakking als het kweekwild betreft. Kweekwild heeft zelden een dierenwelzijnsstandaard die significant hoger is dan die van de bio-industrie, met uitzondering van hert. Bij twijfel in de supermarkt kun je de volgende vuistregels hanteren: Bijna altijd wild zijn: wild zwijn, ree, kangoeroe en haas. Bijna nooit echt wild: konijn en eend. Meestal geen echt wild: hert. De app van Questionmark kan de consument uitsluitend geven.

Bijlage 1

Vleessoort	Natuur en Milieu	Volksgezondheid	Klimaat	Land-gebruik	Totale impact	Score Milieu
	Species*yr	DALY	Kg CO ₂	m ²	%	
Gewoon vlees						
Rund	$14 \cdot 10^{-7}$	$5,0 \cdot 10^{-5}$	22	56	400	*
biologisch rund	$12 \cdot 10^{-7}$	$4,8 \cdot 10^{-5}$	20	56	372	*
Varken	$6,5 \cdot 10^{-7}$	$2,6 \cdot 10^{-5}$	11	9	163	* * *
biologisch varken	$2,9 \cdot 10^{-7}$	$2,3 \cdot 10^{-5}$	9	8	121	* * * *
Kip	$6,4 \cdot 10^{-7}$	$1,5 \cdot 10^{-5}$	8	5	120	* * * *
biologisch kip	$2,4 \cdot 10^{-7}$	$1,2 \cdot 10^{-5}$	5	5	73	* * * * *
Wild						
Haas (NL)	$0,65 \cdot 10^{-7}$	$1,4 \cdot 10^{-5}$	8	0.1	69	* * * * *
Haas (Arg)	$0,69 \cdot 10^{-7}$	$1,5 \cdot 10^{-5}$	8	0.1	72	* * * * *
Kweekwild						
Konijn (NL)	$6,5 \cdot 10^{-7}$	$4,4 \cdot 10^{-5}$	21	6	240	* * *
Eend (NL)	$6,4 \cdot 10^{-7}$	$1,7 \cdot 10^{-5}$	8	6	126	* * * *
Natuurvlees						
rund	$5,6 \cdot 10^{-7}$	$4,6 \cdot 10^{-5}$	26	17	280	* *
Vleesvervanger						
Falafel	$0,79 \cdot 10^{-7}$	$0,62 \cdot 10^{-5}$	3	2	35	* * * * *
Groenteschijf	$0,73 \cdot 10^{-7}$	$0,57 \cdot 10^{-5}$	3	2	34	* * * * *

De bovenstaande tabel is dezelfde als in het hoofdstuk over milieu, maar deze tabel bevat de oorspronkelijke waarden van de impact categorieën Natuur en Milieu en Volksgezondheid. De waarden van de impact categorie 'natuur en milieu' geven het aantal diersoorten aan dat verdreven is van het land. De impactcategorie 'volksgezondheid' is uitgedrukt in disability-adjusted life years (DALY), een maatstaf ontwikkeld door de Wereldgezondheidsorganisatie. De DALY meet niet alleen het aantal mensen dat vroegtijdig sterft door ziekte, maar meet ook het aantal jaren dat mensen leven met beperkingen door ziekte.

Bijlage 2

Lijst van producten tegengekomen in supermarkten

Productnaam	Merknaam	Retailer	diersoort	Kweekmethode volgens verpakking	Kweekmethode aangenomen
Eend Borstfilet (doos, 1 stuk)	AH	Albert Heijn	Eend	Gekweekt	Gekweekt
Fazant Borstfilet (doos, 4 stuks)	AH	Albert Heijn	Fazant	Wild	Wild
Haas rugfilet (doos, 2 stuks)	AH	Albert Heijn	Haas	Wild	Wild
Hert Biefstuk (doos, 2 stuks)	AH	Albert Heijn Lidl	Hert	Gekweekt	Gekweekt
Konijn Bout (doos, 2 stuks)	AH	Albert Heijn	Konijn	Gekweekt	Gekweekt
Ree Biefstuk (doos, 3 stuks)	AH	Albert Heijn	Ree	Wild	Wild
Struisvogel biefstuk (doos, 2 stuks)	AH	Albert Heijn	Struisvogel	Gekweekt	Gekweekt
Gerookte eendenborstfilet (plakjes)	AH Excellent	Albert Heijn	Eend	Onbekend	Gekweekt
Hertenham met rode wijn	AH Excellent	Albert Heijn	Hert	Onbekend	Gekweekt
Wildzwijn rollade	AH Excellent	Albert Heijn	Wild zwijn	Onbekend	Wild
Wildzwijnham	AH Excellent	Albert Heijn	Wild Zwijn	Onbekend	Wild

Fazantenborstfilet (doos, 400g)	Aldi	Aldi	Fazant	Wild	Wild
Hertenbiefstuk (400g)	Aldi	Aldi	Hert	Gekweekt	Gekweekt
Nederlandse Konijnenbouten (doos, 700g)	Aldi	Aldi	Konijn	Gekweekt	Gekweekt
Pate met Wild Zwijn	Bucherie	Marqt	Varken	Onbekend	Wild
Barbarie Eendenborstfilet	Delicieux	Lidl	Eend	Gekweekt	Gekweekt
Konijnenbouten	Delicieux	Lidl	Konijn	Onbekend	Gekweekt
Barbarie eendenborstfilet van jonge eend	Deluxe	Lidl	Eend	Onbekend	Gekweekt
Kangaroo leg steaks (doos, 300g)	Deluxe	Lidl	Kangoeroe	Onbekend	Wild
Osterich Steaks (doos, 300gr)	Deluxe	Lidl	Struisvogel	Onbekend	Gekweekt
Eendenborstfilet	Jumbo	Jumbo	Eend	Gekweekt	Gekweekt
Gerookte eendenborstfilet	Jumbo	Jumbo	Eend	Gekweekt	Gekweekt
Hertenbiefstuk	Jumbo	Jumbo	Hert	Onbekend	Gekweekt
Kangoeroe	Jumbo	Jumbo	Kangoeroe	Onbekend	Wild
Konijnenbouten	Jumbo	Jumbo	Konijn	Onbekend	Gekweekt
Wildzwijnsteak	Jumbo	Jumbo	Wild zwijn	Onbekend	Wild
Rillettes de canard maigre (pot, 180g)	Le Petit Marmiton	Albert Heijn	Eend	Gekweekt	Gekweekt
Cuisses de canard maigre confites	Le Petit Marmiton	Albert Heijn	Eend	Gekweekt	Gekweekt

(blik, 1,24kg)					
Gerookte eendenborstfilet (gesneden)	Plus	Plus	Eend	Gekweekt	Gekweekt
Hollands konijn (doos, 2 stuks)	Plus	Plus	Konijn	Gekweekt	Gekweekt
Hollandse Hazenbout (1 stuk)	Plus	Plus	Haas	Wild	Wild
Veluws Wild Hertebiefstuk (doos, 2 stuks)	Plus	Plus	Hert	Wild	Wild
Veluws Wild Reebiefstuk (2 stuks)	Plus	Plus	Ree	Wild	Wild
Veluws Wild Wildzwijnsteak (2 stuks)	Plus	Plus	Eend	Wild	Wild
Eendenborstfilet (doos, 400g)	Prestige	Aldi	Eend	Gekweekt	Gekweekt
Gerookte eendenborstfilet (100g)	Prestige	Aldi	Eend	Onbekend	Gekweekt
Gerookte Hertebiefstuk Carpaccio (90g)	Prestige	Aldi	Hert	Onbekend	Gekweekt
Gourmetschotel Wild (300g)	Prestige	Aldi	Fazant, Hert, Konijn	Vrij wild, Onbekend, Gekweekt (park)	Wild, Gekweekt, Gekweekt
Hertebiefstuk	Prestige	Aldi	Hert	Onbekend	Gekweekt
Prestige, konijnendelen (doos 1kg)	Prestige	Aldi	Konijn	Onbekend	Gekweekt
Ree Medaillons	Prestige	Aldi	Ree	Onbekend	Wild

(doos, 350g)					
Herten Biefstuk Wild (bak, 2 stuks)	Ruig Wild en Gevogelte	Marqt	Hert	Wild	Wild
Ree Biefstukjes Wild (2 stuks)	Ruig Wild en Gevogelte	Marqt	Ree	Wild	Wild
Wilde Gans Filet	Ruig Wild en Gevogelte	Marqt	Gans	Wild	Wild
Eenden filet	Marqt	Marqt	Eend	Gekweekt	Gekweekt
Wildzwijn Biefstuk (bak, 2 stuks)	Ruig Wild en Gevogelte	Marqt	Wild zwijn	Wild	Wild