

## WAT ETEN WE MET KERST?

### 1. INLEIDING

Steeds meer Nederlanders zijn op zoek naar alternatieven voor de goedkope kiloknaller in de supermarkt. Dagblad Trouw [berichtte](#) onlangs dat het steeds *wilder* wordt in onze vriezers. Zeker met kerst kiezen veel mensen een bijzonder kerstmenu. Maar wat zijn nou goede alternatieven als het gaat om mens, dier en milieu? Waar kan je als consument op letten? Natuur & Milieu en Questionmark hebben een aantal kerstgerechten op een rijtje gezet en getest op duurzaamheid en diervriendelijkheid. Daarnaast hebben we gekeken naar het aanbod in de supermarkten en waar je als consument op kunt letten. Allereerst geven wij een korte beschrijving van het vlees dat nu te koop is. Vervolgens zetten we de duurzaamheid en diervriendelijkheid van deze soorten op een rijtje.

### 2. VLEES: WAT ETEN WE EN HOE WORDT HET GEPRODUCEERD?

#### 2.1 Gangbaar vlees

In Nederland eten we jaarlijks ruim 40 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 [13% van de broeikasgasuitstoot](#) in Nederland. Er is gelukkig 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.

#### 2.2 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 echt wild, in tegenstelling tot het zogenaamde 'kweekwild' (zie hieronder).

### 2.3 Kweekwild

Een aantal diersoorten die 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 325.000 konijnen in stallen. Alle konijnen worden geslacht in België of Frankrijk en komen dan weer als vlees terug naar Nederland. In Nederland zijn er 35 hertenbedrijven. Veel hertenvlees komt uit Nieuw-Zeeland, waar het ook in boerderijen wordt gefokt. 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.

### 2.4 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](http://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.

### 2.5 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 kan prima, want gemiddeld eten Nederlanders zo'n 50% meer eiwit dan nodig is. De afgelopen jaren zijn er steeds meer goede vleesvervangers op de markt gekomen, bijvoorbeeld van de Vegetarische Slager. Ook peulvruchten, zoals linzen en bonen, zijn een goed alternatief voor vlees en winnen aan populariteit.

Tabel 1. Wat eten we en hoeveel, waar vandaan, 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, reebeit 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.

Dier	Aantal geschoten/geslacht per jaar (kan per jaar verschillen)	Herkomst	Wild of kweek (houderij)	Verkrijgbaarheid
	+/- 340.000 geïmporteerd	Oost-Europa of Argentinië	Wild	
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	5.000.000 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.

Bronnen: Kassa's Wildwijzer; Levensmiddelen-technologie Bolsward

### 3. MILIEUVERGELIJKING

CE Delft en Questionmark hebben in 2011 voor diverse vleesproducten de milieu impact geanalyseerd. Daarbij hebben zij gekeken naar de impact op de natuur en de omgeving, het klimaat, de volksgezondheid en het landgebruik. Aan elk type vlees hebben zij een LCA score toebedeeld, waarbij geldt: hoe lager de score, hoe lager de impact en dus hoe beter. In de onderstaande tabel staan de scores voor de bovenstaande categorieën. Let wel: voor de meer 'natuurlijke' systemen, zoals natuurvlees of wild, hebben zij maar een beperkt aantal diersoorten doorgerekend. Bijvoorbeeld voor hert en zwijn zijn onvoldoende data beschikbaar (zie verderop voor een kwalitatieve toelichting).

**Tabel 2.** Milieu impact van diverse soorten vlees per kg vlees (hoe lager, hoe beter voor het milieu)

Vleessoort	Natuur en Milieu	Klimaat	Volksgezondheid	Landgebruik	Totale impact	Score Milieu
	<i>Species.yr</i>	<i>kg CO<sub>2</sub></i>	<i>DALY</i>	<i>m<sup>2</sup></i>	<i>%</i>	<i>*</i>
<b>Gewoon vlees</b>						
Rund	1.58E-06	23.9	1.86E-05	56.6	379	*
Biologisch rund	1.13E-06	23.6	2.17E-05	56.7	363	*
Varken	8.89E-07	9.01	8.33E-06	8.42	145	***
Biologisch varken	4.33E-07	10.26	1.85E-05	8.26	167	***
Kip	1.01E-06	5.96	3.39E-06	5.01	112	****
Biologisch kip	4.69E-07	5.78	6.58E-06	2.24	86	****
<b>Wild</b>						
Haas (NL)	3.11E-09	7.81	3.10E-06	0.14	45	*****
Haas (Arg)	3.48E-09	8.27	3.61E-06	0.15	49	*****
<b>Kweekwild</b>						
Konijn (NL)	7.04E-07	20.14	1.33E-05	6.17	195	***
Eend (NL)	7.60E-07	6.11	4.88E-06	6.02	105	****
<b>Natuurvlees</b>						
Rund	3.98E-07	25.7	8.53E06	17.3	195	***
<b>Vleesvervanger</b>						
Falafel	4.59E-08	2.51	1.35E-06	2.46	23	*****
Groenteschijf	5.77E-08	2.95	1.13E-06	1.78	23	*****

Bron: CE Delft (2011) *Life Cycle Impacts of Protein-rich Foods for Superwijzer*; CE Delft (2014) *De Klimaatimpact van wild vlees* (notitie voor Natuur & Milieu)

De impactcategorie ‘Natuur & Milieu’ slaat op de schade die het product veroorzaakt aan biodiversiteit (gemeten in soorten per jaar). Meegenomen is onder andere verzuring, vermisting, toxiciteit, effect van klimaatverandering op ecosystemen en ontbossing. De impactcategorie ‘klimaat’ geeft aan hoeveel CO<sub>2</sub> equivalenten (direct en indirect) het product met zich meebrengt. De impactcategorie ‘volksgezondheid’ kijkt naar de effecten op de gezondheid voor mensen en wordt gemeten 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. De laatste impactcategorie ‘Landgebruik’ meet de hoeveelheid vierkante meters die nodig zijn voor het productieproces. Voor meer informatie over de impact categorieën en berekeningen verwijzen we naar het rapport van CE Delft (2011).

De totale impact (waarbij geldt: hoe lager, hoe 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% scoorde en alle andere vlezen een daarvan afgeleide scores. Een type vlees 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 (maar dat komt niet voor). De precieze resultaten zijn te vinden in Bijlage 1.

### **De milieu impact van wild hert en wild zwijn**

Natuur & Milieu heeft CE Delft opdracht gegeven onderzoek te doen naar de impact van hert en zwijn.

Deze zijn niet toegevoegd in tabel, wegens gebrek aan voldoende data. Wel is bekend dat de voornaamste verschillen met ander wild (haas) zitten in pens fermentatie (methaanuitstoot). Veel van de overige impact, zoals mest en landgebruik, is toe te rekenen aan de natuur, omdat de wilde dieren onderdeel uitmaken van de ecologische kringloop. Echter, de directe emissie naar lucht door pens fermentatie draagt niet bij aan de ontwikkeling van het ecosysteem waar het dier onderdeel van is en wordt daarom deels toegerekend aan het vlees.

### **Indicatieve berekening van wild hertenvlees**

Er is gezocht naar bestaande LCA-studies van herten of andere grazers. In een Finse studie is de methaanemissie door pens fermentatie van rendieren inbegrepen, waarbij een schaap als proxy is genomen. Omrekening naar kg vlees en naar CO<sub>2</sub>-eq. leidt dit tot een indicatieve emissie van 2,8 kg CO<sub>2</sub>-eq. voor alleen pens fermentatie. Als we ervan uitgaan dat hertenvlees, net als wilde haas, 15 dagen wordt ingevroren en emissies voor transport erbij optellen komen we tot  $2,8 + 7,8 = 10,6$  kg CO<sub>2</sub>-eq. per kg wild hertenvlees. Het landgebruik en de overige milieueffecten kunnen grotendeels worden toegerekend aan de natuur. Daarom schatten wij deze laag in.

### **Indicatieve berekening vlees van wild zwijn**

De emissie door pens fermentatie van zwijn is 1,5 kg CH<sub>4</sub> gedurende zijn levensduur, volgens IPCC en NIR. Een zwijn heeft een karkasgewicht van gemiddeld 100 kg, waarvan ongeveer 43% vlees is. Omgerekend naar CO<sub>2</sub> is de emissie 1,0 kg CO<sub>2</sub>-eq. per kg vlees. Als we ervan uitgaan dat ook dit vlees 15 dagen wordt ingevroren en emissies voor transport erbij optellen komen we tot  $1,0 + 7,8 = 8,8$  kg CO<sub>2</sub>-eq. per kg wild zwijnenvlees. Het landgebruik en de overige milieueffecten kunnen grotendeels worden toegerekend aan de natuur. Daarom schatten wij deze laag in.

## **4. DIERENWELZIJN**

### **4.1 Kweekwild en gangbaar vlees**

Dierenwelzijn issues die spelen bij gekweekt wild zien vergelijkbaar met de issues van veehouderij systemen uit de gangbare veehouderij. De dieren krijgen weinig ruimte en daglicht, er is geen uitloop voor ze. 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.

Slechts één kweekwild dier krijgt in gekweekte vorm een beter-leven ster van de dierenbescherming: één konijnproduct krijgt één van de drie beter leven sterren. In ons supermarktonderzoek hebben wij onder de 6 onderzochte konijnproducten vooralsnog geen konijnproducten aangetroffen met een ster. 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 kweek wild 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.

## 4.2 Wild

Tijdens hun leven hebben wilde dieren het beduidend beter dan dieren in de vee-industrie. Ze kunnen hun natuurlijke gedrag vertonen. Ze kunnen zich vrij bewegen, jongen krijgen, etc. Het welzijn komt voornamelijk in het geding door de manier waarop ze sterven: veel wilde dieren komen om door de jacht. Als de ouderdieren dood zijn, sterven de jongen vaak ook door voedselgebrek. Dat kan het geval zijn bij herten, eenden en zwijnen. Als dieren niet goed worden geraakt, sterven ze een pijnlijke dood. Ook de drukjacht, die in uitzonderingsgevallen is toegestaan bij overlast door wilde zwijnen, levert veel dierenleed op – met name omdat het moeilijker is om de bijeengedreven en bewegende dieren in één keer dood te schieten. De Dierenbescherming kan voor dit type vlees geen garantie geven dat er sprake is van een diervriendelijker stukje vlees, en het vlees is dan ook niet voorzien van een Beter Leven Keurmerk (BLK).

## 4.3 Natuurvlees

Tijdens hun leven hebben deze dieren het beduidend beter dan dieren in de vee-industrie. Ze kunnen natuurlijk gedrag vertonen en hebben veel bewegingsvrijheid. Ze worden op gangbare wijze geslacht, dat wil zeggen: in het slachthuis. Er worden echter ook rassen gebruikt die de Dierenbescherming niet geschikt acht voor consumptie, onder andere vanwege problemen bij transport en slacht. Daardoor kan de Dierenbescherming voor dit type vlees geen garantie geven dat er sprake is van een diervriendelijker stukje vlees, en is het vlees ook niet voorzien van een BLK, het sterrensysteem van de Dierenbescherming, dat aangeeft hoe hoog het dierenwelzijn is (hoe meer sterren, hoe diervriendelijker).

Natuur & Milieu en Questionmark hebben scores toegekend voor dierenwelzijn, gebaseerd op de dierenwelzijnscijfers van Questionmark (te zien in de mobiele app en op de website <http://www.thequestionmark.org/>) en het Beter Leven keurmerk van de Dierenbescherming. We hebben aan de hierboven bekeken producten sterren toegekend, waarbij het slechts scorende 1 ster ontvangt en het beste 5 sterren. De dierenwelzijnscore is te zien in Tabel 3. De gecombineerde score met milieu is weergegeven in Tabel 4.

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

Vleessoort	Score Dierenwelzijn
<b>Gewoon vlees</b>	
Rund	*
bio rund	****
Varken	*
bio varken	****
Kip	*
bio kip	***
<b>Wild</b>	
Haas	****
<b>Kweekwild</b>	
Konijn	*
Eend	*
<b>Natuurvlees</b>	
Rund	****
<b>Vleesvervanger</b>	
Falafel	*****
Groenteschijf	*****

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

Vleessoort	Score Milieu	Score Dierenwelzijn	Totaalscore Milieu & Dierenwelzijn
<b>Gewoon vlees</b>			
Rund	*	*	*
bio rund	*	****	**
Varken	***	*	**
bio varken	***	****	****
Kip	****	*	**
bio kip	****	***	****
<b>Wild</b>			
Haas	*****	****	*****
<b>Kweekwild</b>			
Konijn	***	*	**
Eend	****	*	**
<b>Natuurvlees</b>			
Rund	***	****	****
<b>Vleesvervanger</b>			
Falafel	*****	*****	*****
Groenteschijf	*****	*****	*****

## 5. TRANSPARANTIE

Heldere en juiste productinformatie is essentieel voor een consument als hij of zij een duurzame afweging wil maken bij het doen van boodschappen. Het is echter ook belangrijk voor onafhankelijke organisaties zoals Questionmark en Natuur & Milieu, die onderzoek doen naar duurzaamheid van consumentenproducten. Om die reden beoordelen wij producten in ons supermarktonderzoek ook op transparantie. Dat betekent voor ons dat het duidelijk moet zijn aangegeven als een wildproduct eigenlijk kweekwild is. Ook moet duidelijk zijn welk soort vlees precies in de verpakking zit, waar het vlees vandaan komt en of er ingrediënten aan het vlees zijn toegevoegd. Deze factoren hebben namelijk een grote invloed op de milieu-impact en het dierenwelzijn van het vlees. Een wilde eend heeft bijvoorbeeld een heel ander leven gehad dan een gekweekte, en bovendien is voor het kweken van dieren extra landbouwgrond nodig voor het telen van het voer.

### 5.1 Het supermarktonderzoek

Questionmark heeft verschillende filialen van acht supermarkten bezocht en heeft daarnaast webshops en supermarktfolders bekeken op het wildaanbod. In 12 supermarkten zijn in totaal 70 producten aangetroffen die als 'wild' worden aangemerkt. Het gaat om producten die in ons onderzoek in de categorie wild of kweekwild vallen. Ongeveer de helft van het aangeboden 'wild' in de supermarkten is eend of hert.

**Tabel 4.** Gevonden wildproducten in de supermarkten

Diersoort	Aantal producten
Eend	20
Hert	14
Zwijn	6
Konijn	6
Ree	5
Haas	5
Fazant	4
Kangoeroe	4
Parelhoen	3
Gans	1
Struisvogel	1
Patrijs	1
<b>Totaal</b>	<b>70</b>

Van ieder product is in kaart gebracht of op de verpakking vermeld staat of het 'vrij' wild betreft (heeft hun hele leven in de vrije natuur geleefd) of 'gekweekt' wild (gefokt op een boerderij). Op 42 van de 70 producten (60%) staat vermeld of het dier gekweekt is of echt wild betreft. 25 producten betreffen echt wild, 17 producten zijn gekweekt. Op 28 van de productverpakkingen (40%) staat het niet duidelijk vermeld.

**Tabel 5.** Leefwijze wild

Leefwijze volgens verpakking	Aantal producten
vrij wild	25
Gekweekt	17
Onbekend	28

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 vaak gekweekt en

zelden geschoten, maar kunnen haas, ree en zwijn nauwelijks gekweekt worden. Zij zijn bijna altijd wild. Tabel 6 geeft de waarschijnlijke leefwijze weer van de 28 producten waarop niet staat of het vrij of gekweekt wild is. Van 22 van de 28 producten (80%) is het zeer aannemelijk dat het gekweekt vlees betreft.

**Tabel 6.** Producten waarbij niet is vermeld of het gekweekt is of niet

Waarschijnlijke leefwijze	Diersoort	Aantal
<b>Gekweekt</b>	eend	10
	hert	5
	konijn	4
	parelhoen	2
	struisvogel	1
<b>Totaal</b>		22
<b>Wild</b>	haas	2
	kangoeroe	2
	ree	1
	zwijn	1
<b>Totaal</b>		6

Tabel 7 geeft de herkomstlanden weer zoals vermeld op de aangetroffen wildproducten. Op 50 van de 70 producten (70%) staat een herkomstland vermeld. Het percentage herkomstlandvermeldingen is ongeveer gelijk voor gekweekt en vrij wild. Gekweekt wild komt vaak uit Frankrijk (eend), Nieuw Zeeland (hert) en Nederland (eend). Vrij wild komt vaak uit Nederland (diverse soorten). De 4 Australische vrije wildproducten zijn allemaal kangoeroe.

**Tabel 7.** Herkomstlanden 'wild' in Nederlandse supermarkten

Leefwijze	Herkomstland	Aantal
<b>Gekweekt wild</b>	onbekend	14
	Frankrijk	11
	Nieuw Zeeland	6
	Nederland	5
	Hongarije	1
	Zuid Afrika	1
<b>Vrij wild</b>	Nederland	14
	Onbekend	11
	Australie	4
	Verenigd Koninkrijk	2
	Duitsland	1



## 6. OPVALLENDE BEVINDINGEN

### 6.1 Misleidende producten

Informatie op de verpakking kan al dan niet volledig zijn of één of meerdere onjuistheden bevatten. Soms is de informatie op de verpakking of de manier waarop het product wordt gepresenteerd ronduit misleidend. Daar zijn wij een aantal voorbeelden van tegengekomen.

- Veluwe eendenborstfilet van supermarktketen Plus heeft op de verpakking een afbeelding van boompjes en loslopende eenden staan. Het ligt ook tussen de vrije Veluwe wildproducten. Toevallig staat de boerderij van de eendenfokkerij op de Veluwe, maar het product heeft niets met wild te maken. In kleine letters staat achterop de verpakking dat het 'tamme' eend betreft.
- Albert Heijn heeft een productlijn, genaamd 'Culinair Wild'. Hieronder vallen eend, hert en konijn. De term 'wild' wordt expliciet in de naam genoemd, maar het is gekweekt wild (dat staat ook wel op de verpakking, maar in kleine letters aan de zij- of achterkant). Albert Heijn is de enige supermarkt die het woord 'wild' in de naam van het product gebruikt, terwijl het gekweekte dieren betreft.

### 6.2 Supermarkten

- Marqt heeft 10 'wildproducten' in de winkel liggen, waarvan er 9 vrij wild betreft. Alleen één eendproduct is van gekweekte eend, maar dat staat duidelijk op de voorkant van de verpakking.
- 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': 16 producten. Daarvan zijn er 5 van vrij wild, de overige 11 zijn gekweekt.
- Albert Heijn heeft het grootste aantal verschillende wildsoorten: 8 diersoorten. Marqt heeft er 7, gevolgd door Jumbo en Plus (ieder 6 producten).
- Bij Aldi en bij DirkBasDigros zijn enkel gekweekte wildproducten aangetroffen (maar het gaat hier wel om kleine aantallen: 3 bij Aldi, 1 bij Dirk).
- Bij Deen staat op geen enkele verpakking uit welk land het vlees komt (5 producten).

### 6.3 Diersoorten

- Alle aangetroffen konijn is gekweekt (6 producten).
- Alle eendproducten op één na bevatten gekweekte eend. Deze ene wilde eend is bij Marqt verkrijgbaar (er ligt daar ook een kweekeend product). Op de meeste eendproducten wordt overigens ook niet geclaimd of geïnsuneerd dat het om wild gaat (uitzondering: Plus, Jumbo, AH).
- Op alle fazant (4 producten), ree (4 van de 5 producten) en wild zwijn (5 van de 6 producten) staat op de verpakking dat het om vrij wild gaat.
- Van fazant wordt echter wel beweerd dat deze eerst gekweekt worden, en dan uitgezet door jagers. In Nederland is dit verboden (maar wordt wel incidenteel een jager betrapt, die dieren uitzet), maar dat is niet in alle landen zo.
- Op kangoeroe staat maar op 2 van de 4 producten dat het om vrij wild gaat (op de andere 2 staat niets vermeld). Op alle 4 de 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). Het is dus allemaal vrij wild.
- Herten uit Nieuw Zeeland zijn meestal gekweekt, maar dit gebeurt op zeer extensieve wijze: in grote omheinde bossen.

## **7. AANBEVELINGEN**

### **7.1 Aan consumenten**

Natuur & Milieu adviseert consumenten om bij het kersdiner te kiezen voor vegetarisch. Dat is het duurzaamst voor milieu en dierenwelzijn. Als consumenten wild willen eten, kunnen ze het beste kiezen voor écht wild en niet voor kweekwild. Kiezen consumenten voor vlees dan adviseert Natuur & Milieu om voor biologische kip, biologisch varken of voor Natuurvlees te kiezen.

### **7.2 Aan de overheid en supermarkten**

Natuur & Milieu en Questionmark roepen de overheid op om de term 'wild' tot een wettelijk beschermde term te maken, om consumenten de juiste informatie te geven. Daarnaast roepen Natuur & Milieu de supermarkten op om op de verpakking transparant te zijn over de productiewijze en herkomst van het vlees en geen misleidende boodschappen te geven.

## Bijlage A: Berekening milieuscores

Vleessoort	Natuur en Milieu		Klimaat		Volksgezondheid		Land-gebruik		TOTAAL
	<i>Species.yr</i>	<i>%species.yr</i>	<i>Kg CO<sub>2</sub></i>	<i>%kgCO<sub>2</sub></i>	<i>DALY</i>	<i>%DALY</i>	<i>M<sup>2</sup></i>	<i>%M<sup>2</sup></i>	<i>%</i>
Groenteschijf	5,77E-08	4%	2,95	11%	1,13E-06	5%	1,78	3%	23%
Falafel	4,59E-08	3%	2,51	10%	1,35E-06	6%	2,46	4%	23%
Haas (NL)	3,11E-09	0%	7,81	30%	3,10E-06	14%	0,14	0%	45%
Haas (Arg)	3,48E-09	0%	8,27	32%	3,61E-06	17%	0,15	0%	49%
Bio kip	4,69E-07	30%	5,78	22%	6,58E-06	30%	2,24	4%	86%
Eend (NL)	7,60E-07	48%	6,11	24%	4,88E-06	22%	6,02	11%	105%
Kip	1,01E-06	64%	5,96	23%	3,39E-06	16%	5,01	9%	112%
Varken	8,89E-07	56%	9,01	35%	8,33E-06	38%	8,42	15%	145%
Natuurrund	0,00	25%	25,7	100%	8,53E-06	39%	17,3	31%	195%
Bio varken	4,33E-07	27%	10,26	40%	1,85E-05	85%	8,26	15%	167%
Konijn (NL)	7,04E-07	45%	20,14	78%	1,33E-05	61%	6,17	11%	195%
Bio rund	1,13E-06	72%	23,6	92%	2,17E-05	100%	56,7	100%	363%
Rund	1,58E-06	100%	23,9	93%	1,86E-05	86%	56,6	100%	379%

## Bijlage B: Producten tegengekomen in supermarkten

Productnaam	Retailer	Diersoort	Kweek- methode volgens verpakking	Kweek- methode aangenomen
Prestige, Franse Tamme Eendenborstfilet (doos, 400g)	Aldi	eend	gekweekt	gekweekt
Jean Larnaudie, Confit de canard (blik, 1,24kg)	Dekamarkt	eend	onbekend	gekweekt
AH Excellent, Gerookte eendenborstfilet (plakjes, gesneden)	Albert Heijn	eend	onbekend	gekweekt
Deluxe, Whole Duck with an Apple & Mandarin Stuffing (2kg)	Lidl	eend	onbekend	gekweekt
Prim's, Barbary Duck	Lidl	eend	onbekend	gekweekt
Moulin Vert, Barbarie eendenborstfilet	Lidl	eend	onbekend	gekweekt
Ah Eendenborst Filet culinair wild (1 stuks)	Albert Heijn	eend	gekweekt	gekweekt
AH Excellent, Gerookte eendenborstfilet (plakjes, gesneden)	Albert Heijn	eend	onbekend	gekweekt
AH, Culinair wild - Eend- Borstfilet	Albert Heijn	eend	gekweekt	gekweekt
Marqt, Gevogelte Eendenfilet (van duurzame pluimveehouders)	Marqt	eend	gekweekt	gekweekt
Deluxe, Filet van barbarie-eend	Lidl	eend	onbekend	gekweekt
AH Feest favoriet, Canard a l'orange	Albert Heijn	eend	gekweekt	gekweekt
Jumbo, Getrancheerde Gerookte Eendenfilet	Jumbo	eend	gekweekt	gekweekt
Jumbo, Gekonfijte Eendenbout	Jumbo	eend	onbekend	gekweekt
Jumbo, Veluws Tamme Eendenborstfilet	Jumbo	eend	gekweekt	gekweekt
Plus, Veluwse Gerookte Eendenborstfilet	Plus	eend	onbekend	gekweekt
Dirk, Eendenborstfilet	DirkBasDigr os	eend	onbekend	gekweekt
Marqt, Wilde eend	Marqt	eend	vrij wild	wild
Plus, Veluwse Tamme Eendenborstfilet	Plus	eend	gekweekt	gekweekt
Deen, Tamme Eendenborstfilet	Deen	eend	gekweekt	gekweekt
Exuis, Fazant wild (1 stuk)	Dekamarkt	fazant	vrij wild	wild
AH, Culinair wild - Fazant- Borstfilet	Albert Heijn	fazant	vrij wild	wild
Marqt, Wild Fazanten filet	Marqt	fazant	vrij wild	wild
Marqt, Wild Fazant	Marqt	fazant	vrij wild	wild
Marqt, Wilde Gans Filet	Marqt	gans	vrij wild	wild
AH, Culinair wild - Haas - Rugfilet	Albert Heijn	haas	vrij wild	wild
Marqt, Wild Hazenbout	Marqt	haas	vrij wild	wild
Marqt, Wild Hazenrug	Marqt	haas	vrij wild	wild
Plus, Hollandse Hazenbout	Plus	haas	onbekend	wild
Deen, Hazenrugfilet	Deen	haas	onbekend	wild
Jumbo, Hertebiefstuk (2st)	Jumbo	hert	vrij wild	wild
AH, Culinair wild -Hert- biefstuk (2st)	Albert Heijn	hert	gekweekt	gekweekt
Deluxe, Venison Loin Steaks (300g)	Lidl	hert	gekweekt	gekweekt

Productnaam	Retailer	Diersoort	Kweek- methode volgens verpakking	Kweek- methode aangenomen
Delicieux, Herten biefstuk	Lidl	hert	onbekend	gekweekt
Deen, Hertenbiefstuk	Deen	hert	onbekend	gekweekt
Heerlijkheden, Herten Biefstuk wild	Emte	hert	vrij wild	wild
Hertenbiefstuk (400g)	Aldi	hert	gekweekt	gekweekt
Delicieux, Herten biefstuk wild	Lidl	hert	onbekend	gekweekt
Jumbo, Mini herten gourmet	Jumbo	hert	onbekend	gekweekt
Ah kerstspecial, Hertenrack wild	Albert Heijn	hert	gekweekt	gekweekt
Ah kerstspecial, Hertenzadelfilet wild	Albert Heijn	hert	onbekend	gekweekt
Plus, Veluws wild Hertenbiefstuk (2 stuks)	Plus	hert	vrij wild	wild
Marqt, Wild Herten biefstuk	Marqt	hert	vrij wild	wild
Bijzonder lekker, Hertenbiefstuk	Vomar	hert	vrij wild	wild
Le Gibier d'Ardenne, Kangoeroebiefstuk (2 stuks)	Coop	kangoeroe	onbekend	wild
Deluxe, Kangaroo leg steaks (300g)	Lidl	kangoeroe	vrij wild	wild
Jumbo, Kangoeroebiefstuk	Jumbo	kangoeroe	onbekend	wild
Bijzonder lekker, Kangoeroebiefstuk	Vomar	kangoeroe	vrij wild	wild
Prestige, konijnendelen (doos 1kg)	Aldi	konijn	onbekend	gekweekt
AH, Culinair wild - Konijn - Bout (2 stuks)	Albert Heijn	konijn	gekweekt	gekweekt
Jumbo, Tam Konijnen Bouten	Jumbo	konijn	gekweekt	gekweekt
Bijzonder lekker, Konijnenbout	Vomar	konijn	onbekend	gekweekt
Plus, Limburgse Konijnenbout	Plus	konijn	onbekend	gekweekt
Plus, Limburgs Konijn op schaal	Plus	konijn	onbekend	gekweekt
Deen, Parelhoen	Deen	parelhoen	onbekend	gekweekt
AH Excellent, Parelhoen Boutjes	Albert Heijn	parelhoen	onbekend	gekweekt
AH kerstpecial, Hele parelhoen wild	Albert Heijn	parelhoen	gekweekt	gekweekt
AH kerstspecial, Hele Patrijs wild	Albert Heijn	patrijs	vrij wild	wild
Jumbo, Reebiefstuk	Jumbo	ree	onbekend	wild
AH, Culinair wild - Ree - Biefstuk	Albert Heijn	ree	vrij wild	wild
AH kerstspecial, Reebout met been wild	Albert Heijn	ree	vrij wild	wild
Marqt, Wild Ree biefstukjes	Marqt	ree	vrij wild	wild
Plus, Veluws Wild Reebiefstuk	Plus	ree	vrij wild	wild
Deluxe, Osterich Steaks (doos, 300gr)	Lidl	struisvogel	onbekend	gekweekt
Delicieux, Wild Zwijn Medaillons (400gr)	Lidl	zwijn	onbekend	wild
Marqt, Wild Wildzwijn Biefstuk	Marqt	zwijn	vrij wild	wild
Jumbo, Wild zwijnsteak	Jumbo	zwijn	vrij wild	wild
Plus, Veluws Wild Wildzwijnsteak	Plus	zwijn	vrij wild	wild
Plus, Veluws Wild Gourmetschotel	Plus	zwijn	vrij wild	wild
Deen, Wild Zwijnbiefstuk	Deen	zwijn	vrij wild	wild