



AUSFÜHRLICH

4.3 Gesundheit und Wohl von Fischen – Schlachtung

4.4 Gesundheit und Wohl von Garnelen – Schlachtung

Stakeholder-Konsultation April 2024



**Setting The
Standard for
Seafood**



Das Problem und der Ansatz des ASC

Das Problem

- Das Wohl eines Tieres beschreibt den physischen und psychischen Zustand in Bezug auf die Bedingungen, unter denen es lebt oder stirbt, und seine Fähigkeit, mit der Umwelt zurechtzukommen
- Wenn bei der Schlachtung bestimmte Grundsätze der Zucht nicht eingehalten werden, kann dies zu einer unnötigen Beeinträchtigung des Tierwohls vor dem Zeitpunkt des Todes führen
- Schäden können durch die fehlende oder die unsachgemäße Anwendung von Betäubung, ungeeignete Schlachtmethoden und unzureichende Back-up-Systeme zur Gewährleistung einer wirksamen Betäubung und Schlachtung entstehen

Unser Ansatz

- Der ASC-Zuchtstandard verlangt Praktiken wie Gesundheits- und Krankheitsüberwachungspläne, Biosicherheit, Krankheitsprävention und den verantwortungsvollen Einsatz tierärztlicher Therapeutika, um eine gute Gesundheit und ein gutes Wohlergehen der Tiere vor dem Fang und der Schlachtung sicherzustellen
- Der ASC-Zuchtstandard beschreibt spezifische Anforderungen und Handhabungspraktiken unmittelbar vor und zum Zeitpunkt der Schlachtung, um sicherzustellen, dass Zuchtbetriebe Schlachtprozesse einhalten, die sicherstellen, dass das Wohlergehen der Tiere gewahrt bleibt und die Tiere nicht unnötig leiden
- Der ASC-Zuchtstandard eliminiert unwirksame Tötungsmethoden, macht die Betäubung für relevante Arten obligatorisch und legt Anforderungen fest, um sicherzustellen, dass Betäubung und Schlachtung wirksam sind

Die Anforderungen

Schritte zur Gewährleistung des Wohlergehens

1) Beseitigung ungeeigneter Schlachtmethoden

Folgende Methoden sind nicht zulässig:

- Ersticken an der Luft
- CO₂
- Salz- oder Ammoniakbäder
- Ausweidung/Zerstückelung
- Lebendig in Wasser oder Dampf kochen

Eine Überdosierung eines Betäubungsmittels ist als Schlachtmethode nur zulässig, wenn das Produkt nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt ist.

2) Einführung einer obligatorischen Betäubung

- Elektrische oder mechanische Betäubungsmethoden werden bevorzugt, wobei für jede Tierart spezifische Anleitungen bereitgestellt werden
- Damit die Betäubung wirksam ist, muss das Bewusstsein sofort verloren werden und bis zum Eintritt des Todes anhalten
- Der obligatorische Einsatz von Elektrobetäubung und Betäubung durch Kopfschläge gilt ab sofort für Lachs- und Putzerfischarten
- Für andere Flossenfischarten soll ab Oktober 2025 über einen Übergangszeitraum von ein bis drei Jahren der obligatorische Einsatz von Elektrobetäubung und Betäubung durch Kopfschlag eingeführt werden

3) Sicherstellung einer wirksamen Betäubung und Schlachtung

- Es müssen Ersatzschlachtsysteme (Back-up-Systeme) vorhanden sein
- Alle Mitarbeitende vor Ort müssen über eine allgemeine Schulung über die Gesundheit und das Wohl der Fische verfügen
- Mitarbeitende und Unterauftragnehmer, die an der Fischzucht, -handhabung oder -schlachtung beteiligt sind, müssen in Bezug auf die Tierwohl- und Schlachtpraktiken angemessen geschult sein
- Es muss ein Mitarbeitender benannt werden, der speziell für das Wohl bei der Schlachtung verantwortlich ist

Die Anforderungen

Artenspezifische Anforderungen

Fische



- Die Betäubungsmethode gilt als geeignet, wenn bei einer Stichprobe von 100 Einzelfischen 95 % der Fische sofort das Bewusstsein verlieren
- Für die Tötungsmethode ist eine Wirksamkeit von 100 % erforderlich, basierend auf einer Probe von 100 Fischen
- Die Wirksamkeit der Schlachtung und Betäubung muss auf ausbleibende Kiemenbewegungen, Augenbewegungen und Reaktionen auf schmerzhafte Reize überwacht werden

Garnelen



- Zulässige Methoden sind das Eintauchen in ein Eisgemisch oder die Verwendung eines elektrischen Geräts vor dem Eintauchen in ein Eisgemisch
- Die Verwendung von einem Eisgemisch dient sowohl der Betäubung als auch der Tötung – dies ist die einzige Artengruppe, für die dies zulässig ist
- Die Temperatur des Eisgemisches muss auf ≤ 4 °C geregelt und überwacht werden
- Der Eintauchvorgang muss ausreichend lange erfolgen, um eine wirksame Tötung herbeizuführen
- Überwachung der Schlachteffektivität durch das Ausbleiben koordinierter Bein- und Körperbewegungen

Putzerfische



- Die Anforderungen an die Fischschlachtung gelten für Putzerfische

Verbesserungen gegenüber den aktuellen artenspezifischen Standards

Der ASC-Zuchtstandard geht strenger auf die Schlachtanforderungen ein

Bestehende artenspezifische Standards

- Bisherige artenspezifische Standards enthalten keine Anforderungen an die Schlachtung

Neuer ASC-Zuchtstandard

- Beseitigung ungeeigneter Schlachtmethoden für alle Arten
- Betäubungspflicht für Fische
- Maßnahmen zur Sicherstellung der wirksamen Betäubung und Schlachtung



Die Mehrwerte

Über das Tierwohl hinausgehende Mehrwerte

Qualität, Wert und branchenführende Standards

Klare und strengere Anforderungen, die effektive Zuchtpraktiken unterstützen



Auf das Wohl der Fische ausgerichtete Handhabungs- und Schlachtprozesse mindern Stress und tragen zu einem gleichmäßigeren und hochwertigeren Endprodukt bei



Die Anforderungen ermöglichen es den Züchtern, verantwortungsvolle Tierschutz- und Schlachtpraktiken nachzuweisen



Der ASC-Standard legt die höchsten Tierschutzstandards in den wichtigsten Aquakultur-Zertifizierungsregelungen fest



Möchten Sie sich beteiligen?

E-Mail: consultation@asc-aqua.org



Die Materialien sind auf Englisch, Spanisch, Vietnamesisch, Französisch, Deutsch, Türkisch, Japanisch und Koreanisch verfügbar.



Ausführliche Folien zum Thema:



[2.4 Nicht-heimische Arten](#)

[2.6 Wasserqualität](#)

[2.10 Energienutzung und Treibhausgasemissionen \(THG\)](#)

[2.14 Vor der Mast \(Anzucht\)](#)

[3.9 Arbeitszeiten](#)

[4.3 – 4.4 – Fisch- und Garnelengesundheit und -wohl – Schlachtung](#)

Folien zum ASC-Zuchtstandard ([Link](#))



Vollständiger Entwurf des ASC-Zuchtstandards ([Link](#))



Umfrage ([Link](#))



Setting The
Standard for
Seafood

Kriterium: 4.3 – Gesundheit und Wohl von Fischen – Schlachtung

4.3.1 Geltungsbereich: Flossenfisch

Indikatoren:	Anforderungen
Indikator 4.3.1.1	Die Zertifizierungseinheit (Unit of Certification – UoC) stellt sicher, dass eine Betäubung ¹³⁹ sämtlicher Fische vor der Schlachtung ¹⁴⁰ erfolgt, wobei ausschließlich zugelassene Methoden angewandt werden dürfen, einschließlich der Übergangsfristen, wie in Anhang 10 , Tabelle 1 von Kriterium 4.3 dargelegt.
Indikator 4.3.1.2	Die Zertifizierungseinheit muss sicherstellen, dass betäubte Fische sofort das Bewusstsein verlieren ¹⁴¹ und dass die Bewusstlosigkeit bis zum Eintreten des Todes anhält.
Indikator 4.3.1.3	Die Zertifizierungseinheit stellt sicher, dass die Fische wirksam betäubt sind ¹⁴² , indem die betäubten Fische auf das Nicht-Vorliegen aller folgender Indikatoren untersucht werden: Kiemenbewegungen ¹⁴³ , Augenbewegungen, Körperbewegungen, Reaktion auf einen Schmerzreiz (z. B. einen Stich an der Flosse oder Antippen der Augenwinkel).
Indikator 4.3.1.4	Die Zertifizierungseinheit darf die folgenden Methoden zur Schlachtung von Fischen nicht anwenden: <ul style="list-style-type: none">• Erstickten an der Luft,• CO₂,• Salzbäder,• Ammoniakbäder oder• Ausweiden.

Kriterium: 4.3 – Gesundheit und Wohl von Fischen – Schlachtung

4.3.1 Geltungsbereich: Flossenfisch

Indikatoren:	Anforderungen
Indikator 4.3.1.5	Die Zertifizierungseinheit stellt sicher, dass die Fische wirksam getötet wurden ¹⁴⁴ , indem die Fische auf das Nicht-Vorliegen aller folgender Indikatoren untersucht werden: Kiemenbewegungen, Augenbewegungen ¹⁴⁵ , Körperbewegungen, Reaktion auf einen Schmerzreiz (z. B. einen Stich an der Flosse oder Antippen der Augenwinkel).
Indikator 4.3.1.6	Die Zertifizierungseinheit muss über sofortige Gegenmaßnahmen verfügen, um auf eine wirkungslose Betäubung oder Schlachtung zu reagieren, einschließlich der Einrichtung von Ersatzmethoden wie der manuellen Betäubung durch Schläge.
Indikator 4.3.1.7	Bei Fischen, die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, kann die Zertifizierungseinheit eine Überdosis eines Betäubungsmittels verwenden, um die Fische zu betäuben und zu schlachten.
Indikator 4.3.1.8	Die Zertifizierungseinheit hat einen Mitarbeitenden zu bestimmen, der für das Wohl der Fische während der Schlachtvorgänge verantwortlich ist.
Indikator 4.3.1.9	Die Zertifizierungseinheit muss über ein Schlachtprotokoll verfügen, in dem alle oben genannten Überwachungsparameter der Schlachtung für jedes Schlachtereignis erfasst sind.

4.3.2 Geltungsbereich: Putzerfische

Indikatoren:	Anforderungen
Indikator 4.3.2.1	Die Zertifizierungseinheit stellt sicher, dass die Indikatoren 4.3.1.1. bis 4.3.1.9 auf Putzerfische angewendet werden.
Indikator 4.3.2.2	Die Zertifizierungseinheit darf Putzerfische nur einmal wiederverwenden, entweder innerhalb desselben Zuchtbetriebs oder durch die Umsetzung an einen anderen Standort ¹⁴⁶ .
Indikator 4.3.2.3	Die Zertifizierungseinheit hat nach Möglichkeit Putzerfische wiederzuverwenden oder soll sie am Ende des Produktionszyklus schlachten. Eine Auswilderung ist nicht gestattet.
Indikator 4.3.2.4	Die Zertifizierungseinheit darf Putzerfische nur dann wiederverwenden, wenn eine erfolgreiche Risikobewertung abgeschlossen ist, die mindestens Folgendes berücksichtigt: <ul style="list-style-type: none">• Gesundheitszustand der Lachse und der Putzerfische am Herkunfts- und Zielort;• Gesundheitsbeurteilung der Putzerfische durch einen Tierarzt oder einen Wassertiermediziner, die nicht länger als zwei Wochen vor der Wiederverwendung durchgeführt wird. Dazu gehört die Untersuchung auf Krankheiten, die für Putzerfische und Lachsfische in der entsprechenden Zuchtregion relevant sind• Vorhandensein von Putzerfischen an Standorten in einem Umkreis von 5 km.
Indikator 4.3.2.5	Die Zertifizierungseinheit hat Putzerfische zu trennen, die zur Wiederverwendung in der Zertifizierungseinheit bestimmt sind.

Kriterium: 4.4 – Gesundheit und Wohl von Garnelen – Schlachtung

Indikatoren:	Anforderungen
Indikator 4.4.1	Die Zertifizierungseinheit stellt sicher, dass Garnelen unmittelbar nach dem Fang durch Eintauchen in ein Eisgemisch oder durch elektrische Betäubung und anschließendem Eintauchen in ein Eisgemisch geschlachtet ¹⁴⁷ werden.
Indikator 4.4.2	Die Zertifizierungseinheit hat das Eisgemisch (Indikator 4.4.1) bei ≤ 4 °C zu überwachen und kontrollieren und sicherzustellen, dass die Garnelen für eine wirksame Tötung für eine angemessene Zeit eingetaucht werden.
Indikator 4.4.3	Die Zertifizierungseinheit muss sicherstellen, dass elektrische Geräte gemäß den Empfehlungen des Herstellers verwendet werden.
Indikator 4.4.4	Die Zertifizierungseinheit muss vor der Anwendung von Natriummetabisulfit sicherstellen, dass der Tod der Garnelen eingetreten ist.
Indikator 4.4.5	Die Zertifizierungseinheit muss sicherstellen, dass die Garnelen wirksam getötet wurden ¹⁴⁸ , indem sie das Fehlen koordinierter Bein- und Körperbewegungen beurteilt.

Kriterium: 4.4 – Gesundheit und Wohl von Garnelen – Schlachtung

Indikatoren:	Anforderungen
Indikator 4.4.6	Die Zertifizierungseinheit darf die folgenden Methoden zur Schlachtung von Garnelen nicht anwenden: <ul style="list-style-type: none">• Ersticken an der Luft,• CO₂,• Salzbäder,• Ammoniakbäder,• Lebendig in Wasser oder Dampf kochen, oder• Zerstückelung.
Indikator 4.4.7	Die Zertifizierungseinheit muss über sofortige Gegenmaßnahmen verfügen, um auf eine nicht effektive Schlachtung zu reagieren, einschließlich der Einrichtung von Ersatzmethoden wie zusätzliches Eis oder weitere elektrische Geräte.
Indikator 4.4.8	Bei Garnelen, die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, kann die Zertifizierungseinheit eine Überdosis eines Betäubungsmittels zur Tötung verwenden.
Indikator 4.4.9	Die Zertifizierungseinheit hat einen Mitarbeitenden zu bestimmen, der für das Wohl der Garnelen während der Schlachtvorgänge verantwortlich ist.
Indikator 4.4.10	Die Zertifizierungseinheit muss über ein Schlachtprotokoll verfügen, in dem alle oben genannten Überwachungsparameter der Schlachtung für jedes Schlachtereignis erfasst sind.