MODUL 19
Thema: Rechtliche Grundlagen

Redner: Jan Häge

AGENDA

- Rechtlicher Rahmen
- Genehmigungsprozess
- Die „Gute fachliche Praxis“ in der Binnenfischerei/Aquakultur
- Tierschutz
- Lebensmittelhygiene

RECHTLICHER RAHMEN

Verschiedene Belange:

- Naturschutz
- Wasserrecht
- Baurecht
- Fischerei/Aquakultur

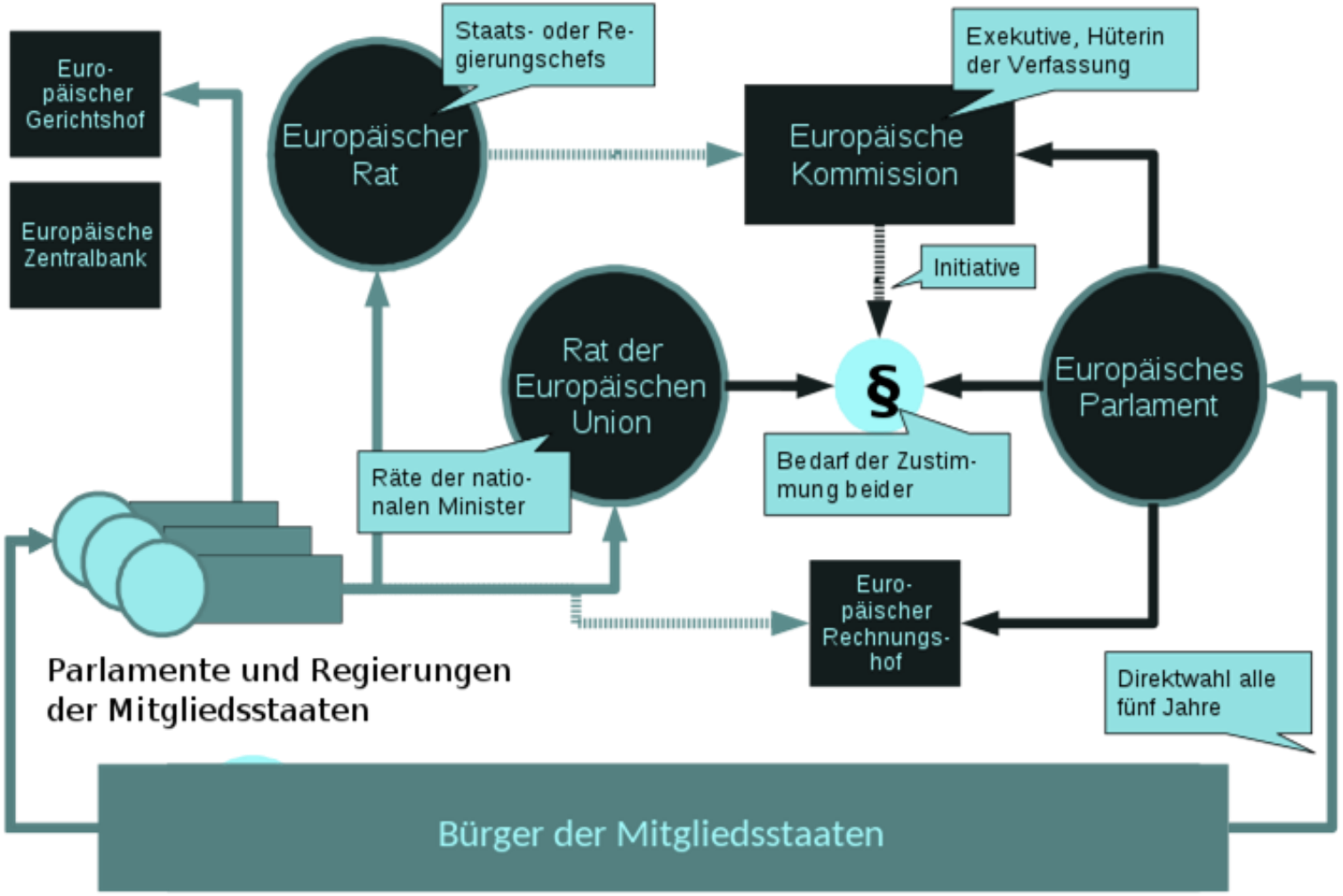
Verschiedene gesetzgebende Institutionen:

- EU
- Länder
- Landkreise/Städte/Kommunen

Verschiedene zuständige Institutionen: →
z.B. LAVES in Niedersachsen hat Aufgaben der Veterinärbehörden der Landkreise inne

pixabay

RECHTLICHER RAHMEN – EU (1|3)



Ziko van Dijk
CC BY-SA 4.0
wikimedia

RECHTLICHER RAHMEN – EU (2|3)

EU-Recht	Staatliches Analog	Geltung	Beispiel
Verordnungen	Gesetz	**unmittelbare innerstaatliche Geltung (Durchgriffswirkung)** bei einzelnen Artikeln aber Anpassungen in nationalem Recht vorgeschrieben oder erlaubt	**EU Hygienepaket** (vor allem VO (EG) Nr. 852/2004)
Richtlinien		von den Mitgliedstaaten innerhalb einer Frist in staatliches Recht umzusetzen	**Wasserrahmenrichtlinie** (Richtlinie (EG) Nr. 2000/60)
Beschlüsse	Verwaltungs-akt	nur für die darin bezeichneten Adressaten verbindlich	Beschluss (EU) Nr. 2019/869 → Aquakultur im Mittelmeerraum
Empfehlungen		rechtlich nicht verbindlich	Empfehlung für die Haltung von Fischen in Aquakultur (Ständiger Ausschuss Tierwohl)

RECHTLICHER RAHMEN – EU (3|3)

Lebensmittelhygiene -> EU Verordnungen:

EC No. 178/2002 etabliert European Food Safety Authority

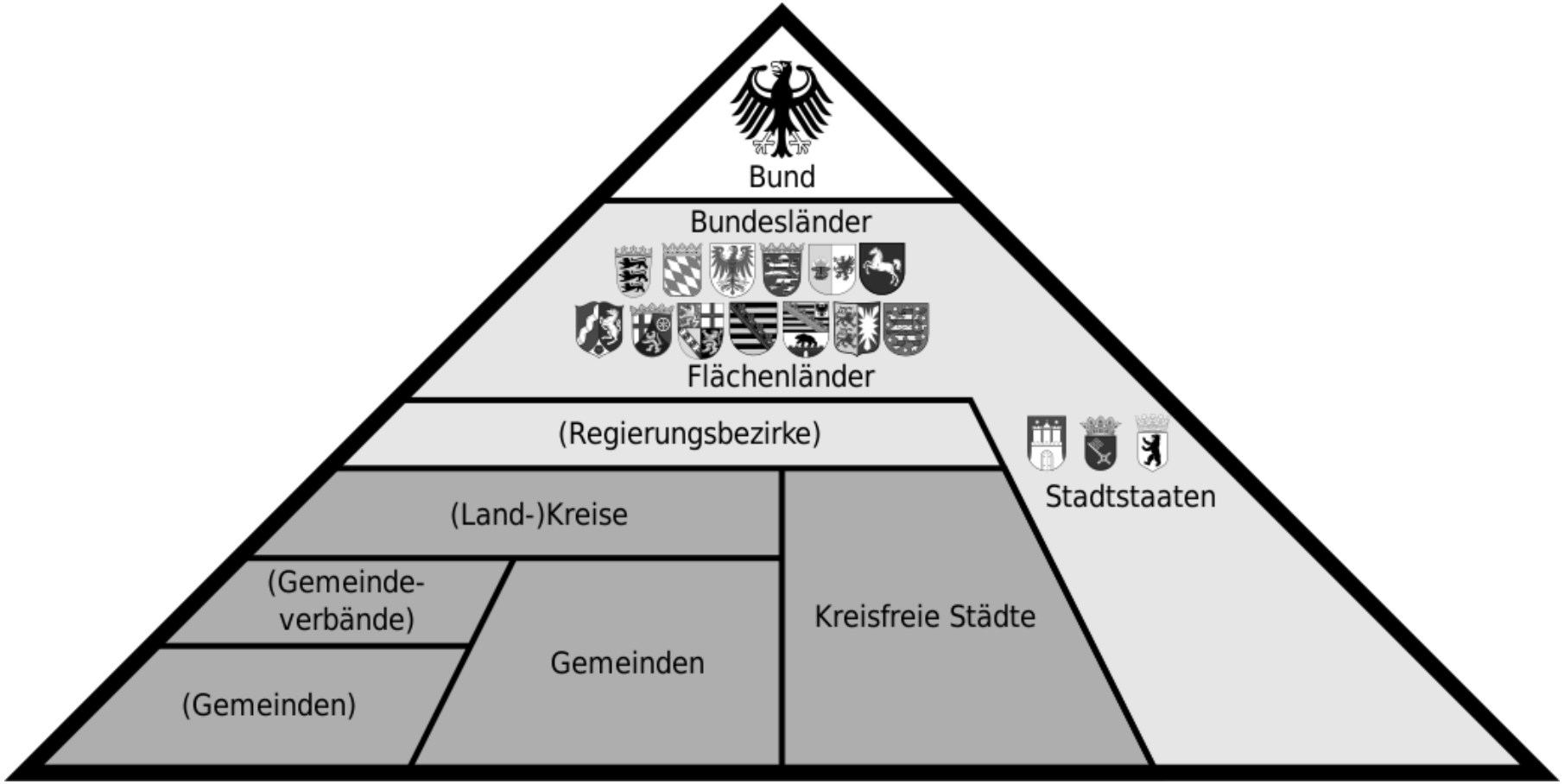
EC No. 852/2004 – Allgemeine Hygiene von Lebensmitteln
EC No. 853/2004 – Hygiene von Lebensmitteln tierischer Herkunft
EC No. 854/2004 – Hygienekontrolle

EU Hygienepaket

EC No. 2073/2005 – Mikrobiologische Kriterien
EC No. 1881/2006 – Schadstoffgrenzen

Weitere: EC No. 1664/2006, EC No. 1276/2011, EC No 1169/2011,

RECHTLICHER RAHMEN – DE (1|3)



wikimedia CC BY-SA 2.0 DE

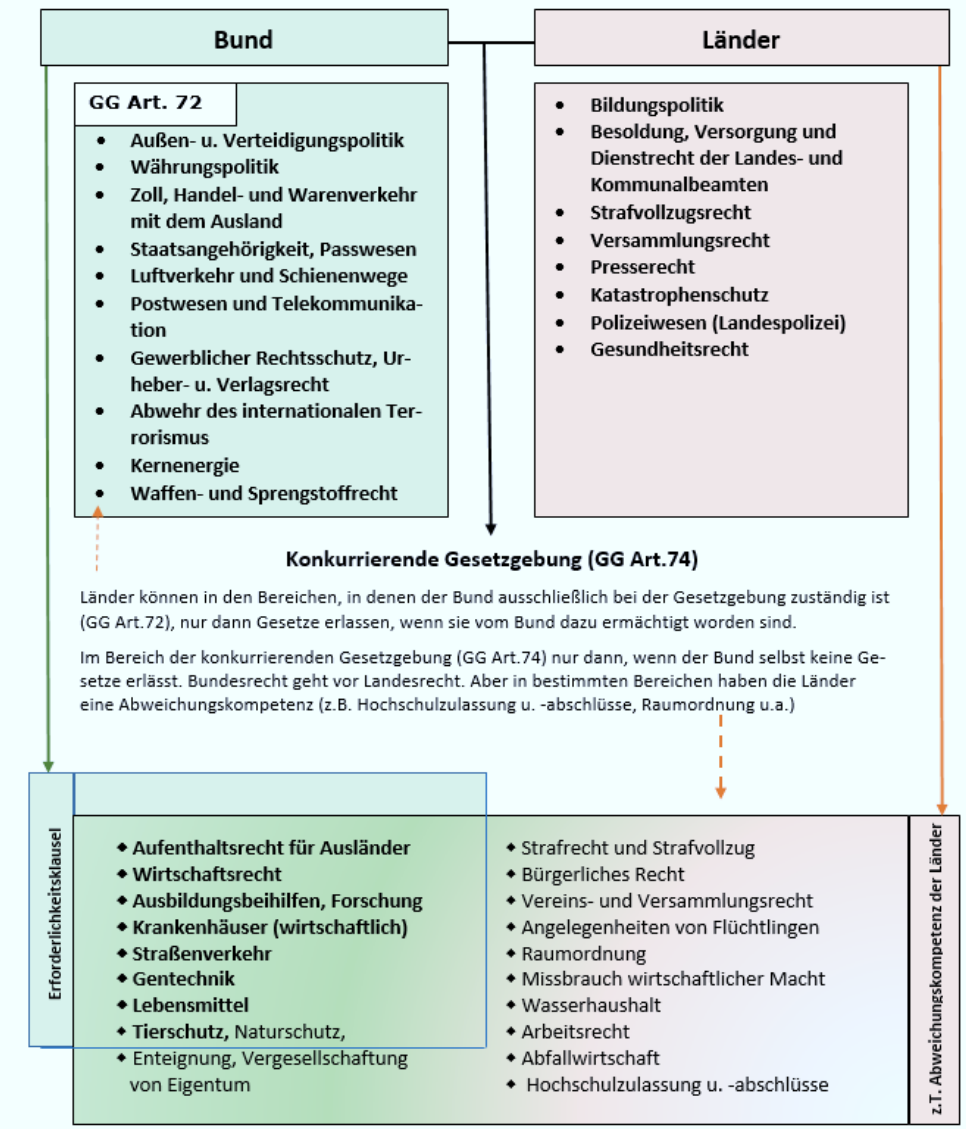
RECHTLICHER RAHMEN – DE (2|3)

Gesetzgebungskompetenzen überschneiden sich und sind oft nicht exklusiv

+

Gesetzgebungskompetenz ist nicht gleichbedeutend mit Zuständigkeit !

→ Zuständigkeit oft lokal



Gert Egle https://www.teachsam.de/

RECHTLICHER RAHMEN – DE (3|3)

Lebensmittelhygiene -> DE Bundesgesetzgebung

Gesetze

- Tierschutzgesetz – **TierSchG**
- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch

Verordnungen (Auswahl)

- Lebensmittelhygiene-Verordnung – **LMHV**
- Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung – **Tier-LMHV**
- Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung – **Tier-LMÜV**
- Lebensmitteleinfuhr-Verordnung – **LMEV**
- Lebensmittelrechtliche Straf- und Bußgeldverordnung – **LMRStV**

Allgemeine Verwaltungsvorschriften

- AVV Lebensmittelhygiene – **AVV LmH**
- AVV Zoonosen Lebensmittelkette
- AVV zur Durchführung des Tierschutzgesetzes - **AVV TierSchG**

pixabay

RECHTLICHER RAHMEN

Die Navigation des Paragraphendschungels:

1. Nicht verzweifeln !
2. Beratungsangebote wahrnehmen!
3. **Leitlinien und Empfehlungen verwenden!**

In der Praxis: einige Themen überraschend einfach & unproblematisch

Vereinfachung möglich durch:

- Flexible Gestaltung der rechtlichen Anforderungen (Lebensmittelhygiene)
- Fachwissen und Hilfsbereitschaft der Zuständigen
- Baugenehmigungsverfahren mit Konzentrationswirkung bzw. Huckepack-Prinzip

Beispiel: Lebensmittelhygiene
→ EU Hygienepaket gültig ab 2006
→ Übergangsfrist bis 12|2009
→ 11|2009 Empfehlung durch die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)

pixabay

GENEHMIGUNGSPROZESS

Zentrale Genehmigungen:

- Baugenehmigung
- Wasserrechtliche Genehmigung
- Einführung/Haltung von gebietsfremden Arten
- Registrierung als Aquakulturbetrieb/Lebensmittelunternehmen

Ggf. Voraussetzungen zum Erlangen der Baugenehmigung:

- Umweltverträglichkeitsprüfung (UVP)
- FFH Verträglichkeitsprüfung
- Biotopschutz Gutachten
- Artenschutzgutachten
- Naturschutzfachliche Eingriffsregelung
- Wasserrechtlicher Fachbeitrag

INFORMATIONSQUELLEN - GENERELL

Gute Informationsmöglichkeiten:

+
Das SEAWATER Team

- **Nationaler Strategieplan Aquakultur:**
  - Beschreibt Genehmigungsverfahren + Fallbeispiele
  - Enthält Kontakte von Ansprechpersonen/Anlaufstellen

- **Anlaufstellen:**
  - Fischereireferenten/Fischereibehörden/Forschungsinstitute
  - Beratungsstellen: ~~Kompetenznetzwerk Aquakultur (KNAQ)~~

- **Aquakulturinfo (IGB, LAVES, Thünen): https://www.aquakulturinfo.de/**

ZUSTÄNDIGKEITEN GENEHMIGUNGEN

Art der Genehmigung	Zuständige Behörde(n)	Rechtsgrundlagen
Baugenehmigung **(Andere Genehmigungen als Vorraussetzung !!)**	untere Bauaufsichtsbehörden Bauämter der Landkreise/Städte Beteiligung: Naturschutz-/Wasserbehörden	BauGB Landesbau-ordnungen
Wasserrechtlich	untere oder obere Wasserbehörden	WHG
Gebietsfremde Arten	häufig obere Fischereibehörden	VO (EU) 708/2007
Registrierung/ Genehmigung als Aquakulturbetrieb	Veterinärbehörden der Landkreise	FischseuchenVO VO (EG) 852/2004

RECHTSGRUNDLAGEN GENEHMIGUNGEN

Art der Genehmigung	Zuständige Behörde(n)	Rechtsgrundlagen
Umweltverträglichkeits -prüfung (UVP)	**nach Lage:** untere/obere Naturschutzbehörde **nach Trägerverfahren:** auch andere	Gesetz über die Umwelt-verträglichkeitsprüfung (UVPG) Für Fischproduktion: *- bis 50 t/a keine UVP-Pflicht*
FFH Verträglichkeitsprüfung	wie oben	§ 34 BNatSchG; FFH-RL (EU)
Biotopschutz Gutachten	wie oben	§ 30 BNatSchG
Artenschutzgutachten	wie oben	§ 44 BNatSchG
Naturschutzfachliche Eingriffsregelung	wie oben	§ 14 BNatSchG
Wasserrechtlicher Fachbeitrag	untere/obere Wasserbehörde	**WHG** -Verschlechterungsverbot -Wasserrechtlichen Anlagengenehmigung

INFORMATIONEN ZU GENEHMIGUNGEN

Gute Informationsmöglichkeiten:

- **Nationaler Strategieplan Aquakultur:**
  - Beschreibt Genehmigungsverfahren + Fallbeispiele
  - Enthält Kontakte von Ansprechpersonen/Anlaufstellen

+
Das SEAWATER Team

- **Anlaufstellen:**
  - Fischereireferenten/Fischereibehörden/Forschungsinstitute
  - Beratungsstellen: ~~Kompetenznetzwerk Aquakultur (KNAQ)~~

- **Aquakulturinfo (IGB, LAVES, Thünen): https://www.aquakulturinfo.de/**

- **Aquakultur im Spannungsfeld zwischen Welternährung und Nachhaltigkeit** (Ringvorlesung der CAU Kiel 2018) → pdf erhältlich online

- **Genehmigungsleitfaden für Investoren (SH, KNAQ)** → pdf erhältlich online

ZWEI ANSICHTEN (1|2)

Art der Genehmigung	Verwaltungssicht (Frau. Müller)	Anwendersicht (Dr. Wecker, Fördegarnele GmbH)
Baugenehmigung **(Andere Genehmigungen als Vorraussetzung !!)**	**Zentrale Bedeutung!** **Kann Prozess vereinfachen (Huckepackverfahren/ Konzentrationswirkung)**	„Ein Bauantrag mit einer sehr guten Projektbeschreibung wird in der Regel innerhalb von drei Monaten genehmigt.“ – Bert Wecker **Ratschlag: Antragskonferenz**
Wasserrechtlich	Großer Fokus	Keine öffentliche Gewässer → Kein Gewässerschutzrecht Stattdessen: Abwassersatzung der Gemeinde !!! **Größe!! Salz!!**
Gebietsfremde Arten	Großer Fokus	In RAS sind die Hürden relativ gering
Registrierung/ Genehmigung als Aquakulturbetrieb	Eher Formsache	Eher Formsache

Quelle: Milan Müller, Fischereiverwaltung SH + Bert Wecker, Fördegarnele GmbH – siehe Literatur

ZWEI ANSICHTEN (1|2)

Art der Genehmigung	Verwaltungssicht (Frau. Müller)	Anwendersicht (Dr. Wecker, Fördegarnele GmbH)
Umweltverträglichkeits -prüfung (UVP)	Großer Fokus	Gesetz über die Umweltverträglichkeitsprüfung (UVPG) Für Fischproduktion: - bis 50 t/a keine UVP-Pflicht
FFH Verträglichkeitsprüfung	Großer Fokus	RAS → ausgewiesene Baugebiete
Biotopschutz Gutachten	Großer Fokus	RAS → ausgewiesene Baugebiete
Artenschutzgutachten	Großer Fokus	RAS → ausgewiesene Baugebiete
Naturschutzfachliche Eingriffsregelung	Großer Fokus	RAS → ausgewiesene Baugebiete
Wasserrechtlicher Fachbeitrag	Großer Fokus	Keine öffentliche Gewässer → Kein Gewässerschutzrecht

Quelle: Milan Müller, Fischereiverwaltung SH + Bert Wecker, Fördegarnele GmbH – siehe Literatur

BAUGENEHMIGUNG (1|2)

Wichtige Informationen für den Antrag:

- Konkrete geplante Lage
- Technische Beschreibung/Maximaler Fischbesatz
- Stoff Ein-/Austrag (Medikamente, Nährstoffe)
- Auswirkungen auf die Gewässer (nicht bei RAS)

Beurteilungsrelevante Unterlagen zum Bauvorhaben:

Auszug aus der Liegenschaftskarte Lage- und Freiflächenplan Bauzeichnungen Technische Nachweise	Baubeschreibung Berechnungen zur bebauten und unbebauten Grundstücksfläche	Angaben zur Erschließung des Grundstücks (Abwasser, Energie, Verkehr, Telekommunikation) Nachweis zu Pkw-Stellplätzen

Aquakulturvorhaben → i.d.R keine Privilegierung für Bauvorhaben im Außenbereich

Quelle: Milan Müller, Fischereiverwaltung SH, siehe Literatur

BAUGENEHMIGUNG (2|2)

Privilegierte Bauvorhaben im Außenbereich

Privilegierte Bedingungen gelten insbesondere für landwirtschaftliche Betriebe. Gebäude zu Tierhaltung können auch darunter fallen und grundsätzlich kann auch eine Fisch- und Krustentierzucht eine Tierhaltung im Sinne des §201 BauGB darstellen.

Es wird zwischen zwei Formen unterschieden:

- **Unmittelbare Privilegierung: Voraussetzung → Futter wird überwiegend auf eigenen Flächen erzeugt (>50%) !**
- **Mitgezogenen Privilegierung:** Voraussetzung ist, dass ein landwirtschaftlicher Betrieb gegeben ist und die (gewerbliche) Fischzucht diesem zu- und untergeordnet ist (bodenrechtliche Nebensache). → anhand der Umstände des Einzelfalls zu beurteilen

Quelle: Nationaler Strategieplan Aquakultur - NASTAQ

WASSERRECHT

Wichtige Informationen für den Antrag → Wie bei Bauantrag

- Konkrete geplante Lage
- Technische Beschreibung/Maximaler Fischbesatz
- Stoff Ein-/Austrag (Medikamente, Nährstoffe)
- Auswirkungen auf die Gewässer (nicht bei RAS)

Keine öffentliche Gewässer → Kein Gewässerschutzrecht

Stattdessen → Abwassersatzung der Gemeinde beachten und mit dieser Rücksprache halten!

Je nach Größe der Anlage in Relation zur Kapazität des nächstliegenden Klärwerks könnte insbesondere die Salzmenge im Abwasser von Relevanz für die Gemeinde relevant sein

Quelle: Milan Müller, Fischereiverwaltung SH + Bert Wecker, Fördegarnele GmbH – siehe Literatur

GEBIETSFREMDE ARTEN

Wichtige Informationen für den Antrag:

- Beschreibung der Wechselwirkungen mit heimischen Arten erforderlich
- Angaben zum Lebenszyklus
- Plan zur Überwachung und Bewirtschaftung.

Sehr großer Vorteil für Kreislaufanlagen

Quelle: Milan Müller, Fischereiverwaltung SH + Bert Wecker, Fördegarnele GmbH – siehe Literatur

REGISTRIERUNG (1|2)

Registrierung | Genehmigung als Aquakulturbetrieb → Veterinäramt

- **Ohne Registrierung:** Abgabe kleiner Mengen ohne Filetieren
- **Registrierung:** Abgabe kleiner Mengen Speisefische an den Endverbraucher oder örtliche Einzelhändlern (<1/3 als verarbeitete Produkte an andere Betriebe)
- **Genehmigung:** Alle anderen Betriebe (keine kleinen Mengen) oder >1/3 verarbeitete Produkte an andere Betriebe

Der Antrag auf Genehmigung muss folgende Angaben enthalten:

- Name und Anschrift des Betreibers
- **Betriebsnummer mit dem Betriebstyp „Fischhalter“** (zu beantragen beim Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten)
- Lage und Größe der Anlage | Teichzahl | Wasserversorgung | Zuflussmenge
- Gehaltene Tierarten und ihre Verwendung
- Darlegung, mit welchen Maßnahmen Verschleppung von Seuchen verhindert wird
- ggf. Angaben zur Behandlung der Abwässer

Quelle: Milan Müller, Fischereiverwaltung SH, LfL – Empfehlungen zum Hygienepaket, siehe Literatur

REGISTRIERUNG (2|2)

Genehmigungspflichtige Betriebe → Untersuchung auf Fischseuchen

Regelmäßige Untersuchungen des Fischbestand gemäß § 7 FischSeuchV und **Buchführungspflicht** → Zu-/Abgänge, hohe Mortalitäten
→ Keine der 5 anzeigepflichtigen Fischseuchen betrifft Wolfsbarsch | Dorade

Sachkundenachweis

- Fachgespräch mit Kreisveterinäramt bei Genehmigungen zur Tierhaltung
- z.T. auch Angelschein als Sachkundenachweis akzeptiert
- **Immer akzeptiert werden:**
  - Fischwirt-Ausbildung
  - Studium der Fischbiologie/Aquakultur

Quelle: Laves, Niedersachsen, https://www.laves.niedersachsen.de/

FÖRDERUNG – EMFF (1|2)

EMFF Genehmigungsvoraussetzung:
ausreichende Sachkunde für den Betrieb einer RAS-Anlage

→ einschlägigen Berufsabschluss z. B. zum Fischwirt oder eine vergleichbare berufliche Qualifikation

Nötige Qualifikation für „Quereinsteiger“:

- einschlägige berufliche Erfahrungen
- Teilnahmen an praxisnahen und fachlich-relevanten Workshops
- andere persönliche Weiterbildungen (z.B. im Eigenstudium)

Schriftliche Belege über durchgeführte Weiterbildungen hilfreich.

Im Zuge eines Fachgesprächs muss ein Wissensstand äquivalent zur Berufsausbildung belegt werden können.

FÖRDERUNG – EMFF (2|2)

Fachgespräch unter Einbeziehung der Fischereifachbehörde
→ Wissen zu den folgenden Punkten wird erwartet:

- Fachkenntnisse über den Betrieb des Anlagentyps
- Wasseraufbereitungsmethoden
- Havarie-Notpläne
- über die zu züchtende Fischart
- Krankheitsbekämpfungsmethoden

Bei der Anerkennung der Sachkunde für „Quereinsteiger“ handelt es sich um Einzelfallentscheidungen, die durch die zuständige Behörde **(Kreisveterinäramt bei Genehmigungen zur Tierhaltung)** oder durch die **Landwirtschaftskammer NRW (in Hinblick auf eine mögliche EMFF-Förderung)** entschieden werden müssen.

→ Die Fachgespräche im Rahmen der EMFF Förderung sind anspruchsvoller
→ Der Sachkundelehrgang bereitet auf beide vor

Quelle: LANUV - https://www.lanuv.nrw.de/

SEAWATER Cubes GmbH (1/3)

Art und Umfang des Vorhabens	Erfahrungen aus dem Genehmigungsprozess
SEAWATER Cubes GmbH (Bau und Betrieb einer Aquakultur im Bestands-Mietobjekt) + Kundeninformationen (Bau einer Anlage auf Mietfläche)	

SEAWATER Cubes GmbH (2/3)

1. Baugenehmigung

Einmaliger Prozess
(Wiederholung bei Betriebserweiterung)

Dauer: ca. 3-6 Monate

Verantwortlichkeit:

Klärung Kunde mit zuständiger Behörde → keine 100% einheitlichen Kriterien

Dokumente:

Cube und Verarbeitung haben mitgeltende Unterlagen (z.B. Zeichnungen), die den Bauantrag unterstützen

Zusätzlich bietet SWC Standard-Dokumente (z.B. Technische Durchführbarkeitsstudie) als Hilfestellung bei Antragsausfüllung an

2. Förderung

Einmaliger Prozess
ggfs. Split Produktion + Verarbeitung
(Wiederholung bei Betriebserweiterung)

Dauer: ca. 1-2 Monate (je nach Vorarbeit)

Verantwortlichkeit:

Klärung Kunde mit zuständiger Behörde → keine 100% einheitlichen Kriterien

Dokumente:

Cube und Verarbeitung haben mitgeltende Unterlagen (z.B. Zeichnungen), die den Förderantrag unterstützen

Businessplan nach Eigenanfertigung Kunde (Muster-Modellrechnung SWC kostenfrei zum Download auf Webseite) + Wirtschaftliche Durchführbarkeitsstudie durch ext. Berater (z.B. Prof. Dr. Hälsig)

3. Kaufvertrag

Einmaliger Prozess
(Wiederholung bei Betriebserweiterung)

Dauer: ca. 3 Monate

Voraussetzungen:
erteilte Baugenehmigung & Förderzusage

SWC frühzeitig über individuelle Anforderungen aus Kommunikation mit Ämtern informieren → Lösungen erarbeiten und in Anlagenkonzept einfließen lassen

SEAWATER Cubes GmbH (3/3)

4. Registrierung Aquakulturbetrieb & Lebensmittelunt.

Einmaliger Prozess
Dauer: ca. 1 Monat

Verantwortlichkeit:

Klärung Kunde mit zuständiger Behörde

Wichtigste Punkte:

- bauliche Voraussetzung für hygienisches Arbeiten
- Vorlagen für Nachweispflicht (Protokolle Lieferung, Schlachtung, …)
- Jährliche Kontrolle durch Fisch-Fachtierarzt
- betriebseigenes HACCP-Hygienekonzept
- Erstbelehrung nach Infektionsschutzgesetz

5. Allgemeine Betriebsregeln

Fortlaufende Aufgaben

Einhaltung Tierschutzgesetz

- geschultes Personal
- Jährliche Kontrolle des Bestandes durch Fisch-Fachtierarzt
- Nachweisepflicht (Protokolle über Zu- und Abgänge)

Einhaltung Tierschutzschlachtverordnung + Hygiene-Lebensmittelverordnung

- Einhaltung des betriebseigenen HACCP-Hygienekonzept
- Regelm. Eigenkontrolle HACCP (z.B. CleanCard, Wasserproben)
- Regelm. Kontrolle der Produktqualität durch externes Labor
- Einhaltung aller Kennzeichnungs- und Etikettierpflichten
- Durchführung von Auffrischungsbelehrungen nach Infektionsschutzgesetz

Einhaltung Arbeitsstättengesetz

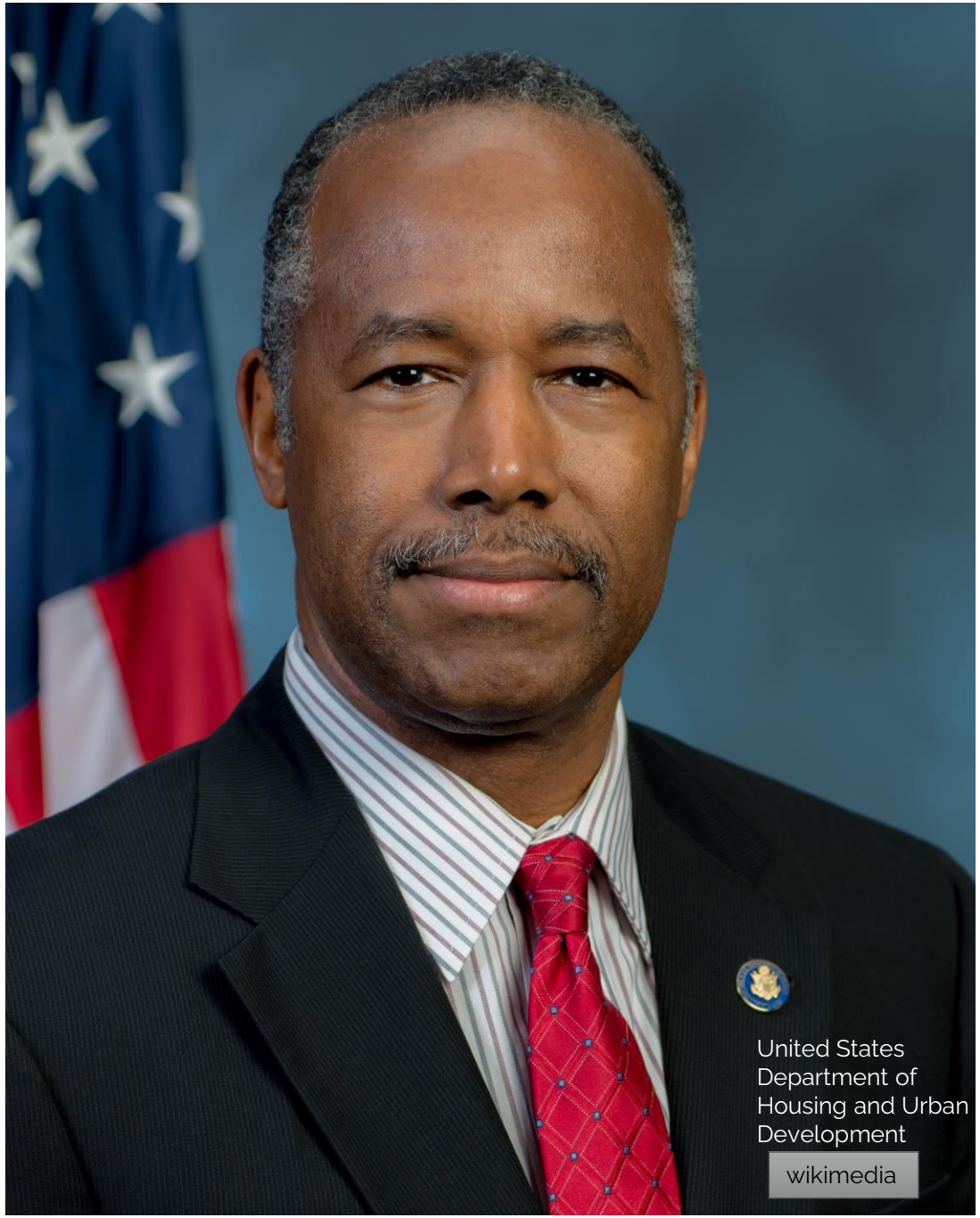
- bauliche Voraussetzung für hygienisches Arbeiten erfüllt
- bauliche Voraussetzung für sicheres Arbeiten erfüllt
- Instandhaltung der Maschinen, Anlagen und Arbeitsgeräte

GENEHMIGUNGEN TAKE-AWAYS

Rechtlicher Rahmen: ist komplex, in ständigem Wandel, z.T. schwer verständlich, aber flexibel formuliert (Betriebsgröße) → **Hilfe:** Leitlinien, Beratung

Benötigte Genehmigungen:

- **Baugenehmigung:** von zentraler Bedeutung, umsichtige Grundstückswahl
- **Wasser- und Naturschutzrechtliche Belange:** Werden oft im Rahmen der Baugenehmigung mitbearbeitet (Huckepackverfahren) → bei einer RAS Anlage in einem ausgewiesenen Baugebiet sind keine Probleme zu erwarten
- **Gebietsfremde Arten:** Wichtig! In RAS Systemen ohne Anbindung an natürliche Gewässer normalerweise kein großes Problem
- **Registrierung/Genehmigung als Fischzucht/Lebensmittelunternehmen:** Eher Formsache, aber geht mit Sachkundeprüfung und Fischseuchen-Risikoeinschätzung einher



Ben Carson

Neurochirurg

US Politiker

Kreationist

Die gute fachliche Praxis...

Kann ich einem Arzt trauen der nicht an die Evolution glaubt?

GUTE FACHLICHE PRAXIS (1|2)

Dokument zu finden auf https://www.portal-fischerei.de/ (BMEL)

Verwirklicht den Grundsatz der Nachhaltigkeit mit Bezug auf:

- Natur- und Umweltschutz
- gesellschaftliche und wirtschaftliche Interessen

Grundsätzlich vage und im Wandel wie "Stand der Wissenschaft"

Entspricht den gesetzlichen Bestimmungen

Berücksichtigt den Stand der fischereiwissenschaftlichen Erkenntnisse

Berücksichtigt praktische Erfahrungen

Die gute fachliche Praxis:

- **trägt zur Erhaltung und zum Schutz der natürlichen Artenvielfalt bei**
- **sichert Fischbestände in den Gewässern**
- **fördert die Produktion hochwertiger Nahrungsmittel**

GUTE FACHLICHE PRAXIS (2|2)

Rechtsgebiet	Fokus/Kernaussage	Rechtsquelle	
Naturschutzrecht	heimische Tier- und Pflanzenwelt Naturschutz- und FFH-Gebiete	Bundesnaturschutzgesetz Naturschutzgesetze der Länder EU-FFH Richtlinie	**Done**
Wasserrecht	Zustand der Fließgewässer Qualität des abfließenden Wassers. konkrete Auflagen und Grenzwerte	Wasserhaushaltsgesetz Wassergesetze der Länder UVP-Gesetz	**Done**
Arzneimittelgesetz	Arzneimittel durch Tierarzt (+Wartezeiten)	Arzneimittelgesetz	**To do**
Futtermittelrecht	Kein Zusatz von Wachstumsförderer Tiermehlverbot (seit 2013 aufgehoben)	Futtermittelgesetz Futtermittelverordnung Verfütterungsverbotsgesetz	**To do**
Tierschutzrecht	Artgerechte Haltung und Ernährung Tierwohl bei Fischtransport Tierwohl bei Betäuben und Schlachten	Tierschutzgesetz Tierschutz-Schlachtverordnung Tierschutztransportverordnung	**To do**
Fehlend im Dokument der BMEL : Lebensmittelhygiene, Fischseuchenverordnung			

TIERSCHUTZ - BEGRIFFE

Tierschutz → Über Tierschutzgesetz definiert

"Niemand darf einem Tier ohne vernünftigen Grund Schmerzen, Leiden oder Schaden zufügen"

Tierwohl/Artgerechte Haltung → keine geschützte Definition (Missbrauch)

Orientiert sich an den Bedürfnissen der jeweiligen Tierart:

- Objektiv: Gesundheit/natürliche Verhaltensweisen
- Subjektiv: Wohlbefinden

Wann ist Tierwohl erreicht? Erreicht der rechtliche Tierschutz auch Tierwohl?

TIERSCHUTZ - RELEVANZ

Tierwohl-Debatte sehr dominant im öffentlichen Diskurs:

- Berichte über Missstände in der terrestrischen Nutztierhaltung
- Negative Berichterstattung über Aquakulturformen in anderen Länder

Gründe für Bestrebungen zu mehr Tierwohl:

- **Selbstzweck:** Gesunde und wenig gestresste Fische wachsen schneller
- Moralische/Religiöse Gründe
- Antwort auf gestiegenes Verbraucherinteresse

Projekte zur praktikablen Bewertung des Tierwohlstatus von Fischen:

- „Empfehlungen zur Betäubung und Schlachtung“ der TiHo Hannover
- „Leitfaden Tierschutzindikatoren“ des VDFF

TIERSCHUTZ - THEMEN

- **Fischhaltung**
- **Fischkrankheiten**
- **Fischtransport**
- **Betäubung & Schlachtung**

Starke Überschneidungen

FISCHHALTUNG (1|3)

§ 2 TierSchG („Haltungsnorm“)

- Wer ein Tier hält, hat das Tier seiner Art und seinen Bedürfnissen entsprechend angemessen ernähren, pflegen und verhaltensgerecht unterbringen.
- Darf dessen artgemäßer Bewegung nicht einschränken
- Muss über Sachkunde verfügen

→ **lediglich allgemeine Anforderungen an die Haltung/Sachkunde**

→ **Konkrete Gestaltung nach „guter fachlicher Praxis“**

- Lehrbücher, Merkblätter, Leitfäden
- Empfehlungen des Europarats für die Haltung von Fischen in Aquakultur

Nach: aquakulturinfo.de/fischhaltung - (Berns 2021)

FISCHHALTUNG (2|3)

§ 3 TierSchG (Verbotsbestimmungen)

- Kein Tier aussetzen um sich Betreungspflicht zu entziehen
- Keine heimisches Tier aussetzen wenn es nicht eine Chance hat zu überleben
- Kein Futter das dem Tier Leiden oder Schäden bereitet

§ 11 (1) TierSchG (Erlaubniserteilung)

- Haltung von Nutzfischen in Aquakultur → keine Erlaubnis | Sachkundenachweis nötig
- Ausnahme: Zurschaustellung/Lebendhandel

Aber Sachkundenachweis im Rahmen von Registrierungs-| Genehmigungspflicht

§ 16, § 16a, § 17, § 18 TierSchG (sonstige Vorschriften)

- Aufsicht durch Behörde → Routinemäßige Kontrollen (Frequenz nicht vorgegeben)
- Auskunftspflicht, Anordnungen bei Verstößen, Straftatbestände/Ordnungswidrigkeiten

Nach: aquakulturinfo.de/fischhaltung - (Berns 2021)

FISCHHALTUNG (3|3)

§ 11 (8) TierSchG (Eigenkontrolle)

→Werden Anforderungen des § 2 (Haltungsnorm) eingehalten?

- Erhebung von Tierschutzindikatoren bei Nutztieren (Fische in Lebensmittelproduktion)
- Keine konkreten Anforderungen → Tierhalter kann selbst Tierschutzindikatoren festlegen
- Keine direkte Kontroll-/Sanktionsvorschriften

→Leitfaden Tierschutzindikatoren – VDFF

(Verband Deutscher Fischereiverwaltungsbeamter und Fischereiwissenschaftler e. V.)

Nach: aquakulturinfo.de/fischhaltung - (Berns 2021)

FISCHHALTUNG | TIERSCHUTZINDIKATOREN (1|2)

(Arbeitskreis-„Tierschutzindikatoren“ 2016)

Merkmale zur Bewertung des Tierwohls durch den Fischhalter:

- Tierverluste / Sterblichkeit
- Wachstum
- Wasserqualität
- Verhalten
- Aussehen
- Gesundheitsstatus
- Befunde bei der Schlachtung

→ Bilder und Formblätter

FISCHHALTUNG | TIERSCHUTZINDIKATOREN (2|2)

Merkmal	Angaben	Intervall
Tierverluste / Sterblichkeit	Verhalten, Organveränderungen	Täglich
Wachstum	Auffälligkeiten (auseinander/verzögert)	Beim Abfischen
Wasserqualität	- kennen wir -	Regelmäßig
Verhalten	→ **Pathologische Verhaltensweisen:** Scheuern, Apathie, Lethargie, Randsteher, Oberflächensteher, Flossenklemmen	Beim Abfischen
Aussehen	→ **Äußere Organveränderungen:** Verfärbung, Geschwüre, Beulen, Verpilzung, Grauschleier, Glotzaugen, Flossenfäule	Beim Abfischen
Gesundheitsstatus	Befunde tierärztlicher Untersuchungen	Bei Besuch vom Tierarzt
Befunde bei der Schlachtung	→ **Äußere + Innere Organveränderungen:** Milzvergrößerung, Leberverfettung, Bauchfettvermehrung	Bei der Schlachtung

(Arbeitskreis-„Tierschutzindikatoren“ 2016)

FISCHKRANKHEITEN

Mehrere rechtliche Themen:

- Fischseuchenverordnung
- Arzneimittelgesetz
- Entsorgung von Fischabfällen

Wiederholung: KRANKHEITEN DEUTSCHLAND

5 anzeigepflichtige Fischseuchen

- Infektiöse Lachsanämie **(ISA)**
- Virale Hämorrhagische Septikämie **(VHS)** – "Forellenseuche"
- Infektiöse Hämatopoetische Nekrose **(IHN)**
- Koi-Herpesvirus-Infektion der Karpfen **(KHV)**
- Epizootische Hämatopoetische Nekrose **(EHN)**

IHN, VHS und **KHV besonders** problemtisch !

Höchstinzidenzen (Anzahl an Betrieben, 1995-2019, Quelle: TSN):

IHN: >30, VHS: >70, KHV: >230

FISCHKRANKHEITEN | FISCHSEUCHEN

Früher: Richtlinie 2006/88/EG → Nationale Umsetzung: Fischseuchenverordnung

Neu: Animal Health Law (VO [EU] 2016/429)

Die gelisteten Fischseuchen (dieselben, aber jetzt kategorisiert):

Kategorie A: unmittelbar Tilgungsmaßnahmen (Tötung/Desinfektion) → EHN
Kategorie C: optionale Tilgung → ISA, VHS, IHN
Kategorie E: nur Überwachung → KHV-I

Infizierte Fische dürfen i.d.R. verarbeitet und verkauft werden

Fischseuchenverordnung → Einschränkungen für den Transport von Fischen

Nach: https://www.aquakulturinfo.de/fischkrankheiten - (Seibel 2021)

FISCHKRANKHEITEN | ARZNEIMITTEL (1|2)

Zugelassen für äußerliche Anwendung (Formalin, Kochsalz, Kalk)

Ansonsten → Therapienotstand

Impfstoffe

- Keine Kommerzielle Impfstoffe (Ausnahme: Rotmaulseuche)
- Selten: Bestandsspezifische Tauchbad-Impfstoffe

Besonderes Problem in RAS:
Behandlung mit Antibiotika könnte Biofiltration beeinträchtigen

Tierarzneimittel – TAM´s

- Für Nutzfische kaum | keine TAM´s vorhanden
- Einzige Möglichkeit: Umwidmung von Medikamenten für terrestrische Nutztiere
  - Seit 2022 → EU-Verordnung (2019 | 4-6) mit Zulassungsprimat
  - Zuerst Verwendung eines TAM das für die spezifische Fischart zugelassen ist (EU-weit!)
  - Dann TAM welches für andere aquatische Nutztiere zugelassen ist
  - Verfügbarkeit gering → Behandlung akuter Fälle oft nicht möglich

(AG-NASTAQ 2020)

FISCHKRANKHEITEN | ARZNEIMITTEL (2|2)

Alternativen zum Einsatz von Arzneimitteln:

- strikte Einhaltung von Hygienekonzepten
  - Herkunft zugekaufter Fische
  - Quarantäne bei Zukauf
  - Desinfektionsstrategie
  - Bestandsspezifisches Risikomanagement
- Optimierung der Umweltqualität
  - Haltungsdichte
  - Wasserqualität
  - Stressvermeidung
- futterinduzierte Stärkung des Immunsystems

Hohe Kontrolle in RAS

Nach: https://www.aquakulturinfo.de/fischkrankheiten - (Seibel 2021)

FISCHTRANSPORT (1|3)

Rechtsgrundlagen: VO (EG) Nr. 1/2005 + Tierschutztransportverordnung

Allgemeine Transportbedingungen → keine Verletzungen oder unnötiges Leiden

Verwendung geeigneter Transportmittel sowie Transportbehälter/-wasser

- Sicherung (ein Entweichen darf nicht möglich sein).
- Möglichkeiten zur Isolierung, Kühlung, Belüftung
- Leicht zu reinigen/desinfizieren
- Abgedunkelt (Beruhigung)
- Passende Wassertemperatur und –qualität (Temperaturänderung unter 5 °C)
- Transportfähigkeit (keine kranke Tiere, Fische sollten ausgenüchtert sein)

- Beförderungsdauer so kurz wie möglich + Hinweis am Behälter: „lebende Tiere“
- Sachkunde des Personals

Nach: https://www.aquakulturinfo.de/lebendfischtransport - (Berns and Kleingeld 2019)

FISCHTRANSPORT (2|3)

Transportkontrolle

- Die Fische sollten eine Fluchtreaktion zeigen
- Atmung: Keine abgespreizte Kiemendeckel, Kiemenverfärbungen oder Schnappatmung
- Kein Auftreten von Todesfällen

Dokumentation

- Mehr als 50 km → Transportpapiere
  - Herkunft/Eigentümer/Versandort/Bestimmungsort
  - Tag und Uhrzeit des Beginns der Beförderung
  - Vorgesehener Dauer der Beförderung
  - Protokoll über Zustand der Fische
- Mehr als 65 km → weitere Verpflichtungen (Zulassung als Transportunternehmer)

Nach: https://www.aquakulturinfo.de/lebendfischtransport - (Berns and Kleingeld 2019)

FISCHTRANSPORT (3|3)

Innerstaatlicher Versand von Fischen

→ Beschriftung des Behälters + Unterrichtung des Empfängers

- zustellfähige Anschriften (Absender & Empfänger)
- Information über Art und Zahl der Tiere
- Bei Versand mit Nachnahme: Erklärung über unverzüglichen Annahme

Einfuhr | Ausfuhr von Fischen

- Nur über Zollstellen mit zugeordneten Grenzkontrollstellen
- Voraussichtliche Ankunft des Transports muss angegeben werden

Nach: https://www.aquakulturinfo.de/lebendfischtransport - (Berns and Kleingeld 2019)

FISCHSEUCHEN & FISCHTRANSPORT

Voraussetzungen für Inverkehrbringen (Haltung | Besatz)

- klinisch gesund
- keine ungeklärte erhöhte Sterblichkeit im Betrieb
- nicht aus der Hälterung eines genehmigungspflichtigen Verarbeitungsbetriebes
- Fische in Schutzgebiete → nur aus Schutzgebieten (Zertifiziert seuchenfreie Betriebe)

Tiergesundheit und Transport von Lebendfisch

- Desinfektion und Reinigung der Transportmittel
- Buchführungspflicht für Transportunternehmer
  - Grunddaten
  - Wasserwechsel
  - Sterblichkeiten während des Transportes
- Wasserwechsel
  - Keine Seuchen-Gefährdung für transportierte Fische
  - Kein Einleiten von Transportwasser in natürliche Gewässer

Nach: https://www.aquakulturinfo.de/lebendfischtransport - (Berns and Kleingeld 2019)

BETÄUBUNG & SCHLACHTUNG

Rechtsgrundlagen: VO (EG) 1099/2009, Tierschutzschlachtverordnung, Tierschutzgesetz

→ **Wenig konkrete Regelungen | große EU Unterschiede | In Deutschland → Haltungsnorm**

Betäubungspflicht (Ausnahmen: Aale, Plattfische, Massenfang)

→ **4 zugelassene Betäubungsmethoden** (Nähere Angaben: Anlage 1 TierSchlV)

- Elektrobetäubung
- Stumpfer Schlag auf den Kopf
- Kohlendioxidexposition bei Salmoniden – nicht tierschutzkonform nach aktuellen Erkenntnissen
- Verabreichung eines Betäubungsmittels (Nelkenöl zugelassen – aromatische Belastung!)

Sachkundepflicht

- Muss vorhanden sein
- Für Fische nicht grundsätzlich nachzuweisen → Länderspezifische Regelungen !!
- Fischereischein und einschlägige berufliche Qualifikationen werden akzeptiert

TIERSCHUTZ – TAKE-AWAYS

Definition: Tierschutz | Tierwohl → Ziel ist Wohlergehen der Fische:

- **Tierschutz** → Gesetzgebung, Haltungsnorm (Kein unnötiges Leiden)
- **Tierwohl** → keine geschützte Definition (Umstrittene Verwendung)
- **Tierwohlindikatoren - VDFF:** Objektive Indikatoren für Tierwohl, ausgearbeitet von Experten (Gesundes Verhalten und Aussehen)

Tierschutz in der Fischhaltung:

- **Fischhaltung** → Haltungsnorm, Gute Fachliche Praxis, Tierwohlindikatoren
- **Fischkrankheiten** → Fischseuchenhygiene, Arzneimittel-Notstand
- **Fischtransporte** → Allgemeine Bedingungen (Haltungsnorm), Transportkontrolle, Dokumentation, Fischseuchenhygiene, Sachkundepflicht
- **Betäuben & Schlachten** → Betäubungspflicht, Sachkundepflicht

WIEDERHOLUNG: HYGIENE - EU

Lebensmittelhygiene -> EU Verordnungen:

EC No. 178/2002 etabliert European Food Safety Authority

EC No. 852/2004 – Allgemeine Hygiene von Lebensmitteln
EC No. 853/2004 – Hygiene von Lebensmitteln tierischer Herkunft
EC No. 854/2004 – Hygienekontrolle

EU Hygienepaket

EC No. 2073/2005 – Mikrobiologische Kriterien
EC No. 1881/2006 – Schadstoffgrenzen

Weitere: EC No. 1664/2006, EC No. 1276/2011, EC No 1169/2011,

WIEDERHOLUNG: HYGIENE - DE

Lebensmittelhygiene -> DE Bundesgesetzgebung

Gesetze

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch

Verordnungen (Auswahl)

- Lebensmittelhygiene-Verordnung – **LMHV**
- Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung – **Tier-LMHV**
- Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung – **Tier-LMÜV**
- Lebensmitteleinfuhr-Verordnung – **LMEV**
- Lebensmittelrechtliche Straf- und Bußgeldverordnung – **LMRStV**

Allgemeine Verwaltungsvorschriften

- AVV Lebensmittelhygiene – **AVV LmH**
- AVV Zoonosen Lebensmittelkette

LEBENSMITTELHYGIENE – EU HYGIENEPAKET

Seit dem 1. Januar 2006 gilt in Europa ein einheitliches Hygienerecht. (EU Hygienepaket)

Jeder Inhaber eines Fischereibetriebs ist jetzt Lebensmittelunternehmer

- Vermeidung gesundheitlicher Gefahren (physikalisch, biologisch, chemisch)
- Kontrollen nach Eigenkontrollkonzeptes und HACCP-Konzept

Die Anforderungen im Lebensmittelrecht sind flexibel formuliert.

Das Ziel der hygienischen Herstellung sicherer Lebensmittel muss erreicht werden.

Quelle: LfL – Empfehlungen zum Hygienepaket

LEBENSMITTELHYGIENE – HACCP (1|5)

Verantwortlich für die Lebensmittelsicherheit ist der Lebensmittelunternehmer:

- in juristischen Streitfällen obliegt ihm die **Beweispflicht**
- hat eine **Gefahrenanalyse nach HACCP-Grundsätze** durchzuführen/dokumentieren
  - Identifikation kritische Kontrollpunkte (CCP´s)
    - aufbauend auf HACCP → Zusätzliche Eigenkontrollen/Dokumentation
  - keine CCPs identifiziert → gute Hygienepraxis (GHP) reicht aus

Alternative: Statt einem individuell erstellten HACCP-Konzept können Leitlinien angemessen für den Betrieb herangezogen werden

→ Offizielle Hygieneleitlinie für die Fischwirtschaft **(Bundesverband Fisch)**

→ Hygieneleitlinie speziell für die Aquakultur **(LfL Empfehlungen)**

LEBENSMITTELHYGIENE – HACCP (2|5)

Grundsätze von HACCP:

a) **Ermittlung von Gefahren**
b) **Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte (CCP)**
c) **Grenzwerten für CCP**
d) **Überwachung der CCP**
e) **Korrekturmaßnahmen**
f) **Verifizierungsverfahren**
g) **Dokumentation**

Quelle: Bundesverband Fisch – Leitlinien für eine gute Hygienepraxis

LEBENSMITTELHYGIENE – HACCP (3|5)

Leitlinien für eine gute Hygienepraxis Dezember 2005

Leitlinien für eine gute Hygienepraxis und für die Anwendung der Grundsätze des HACCP-Systems für das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Fischereierzeugnissen

bundes verband fisch
fischindustrie fischgroßhandel

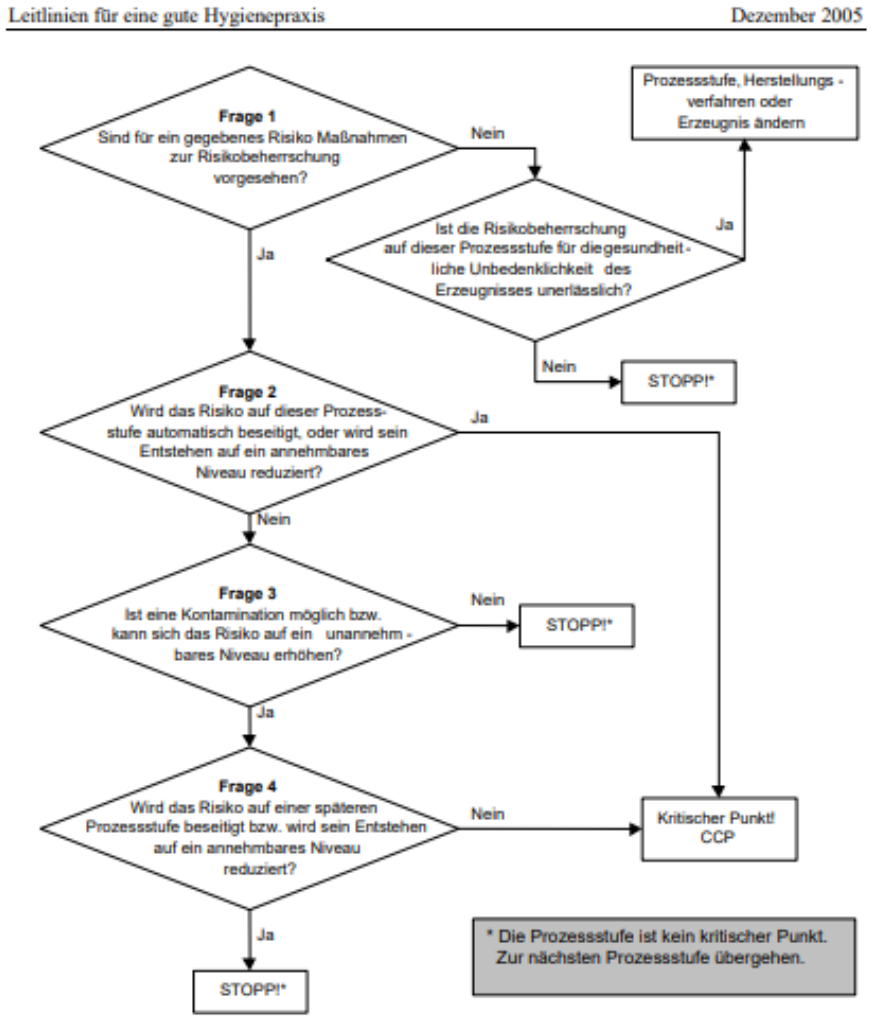
Hamburg, Dezember 2005

Sollten im Betrieb vorhanden sein !

Sehr umfangreich und z.T. wenig relevant für Kreislaufanlagen und kleinere Betriebe

z.B. Fischerei-spezifische Inhalte, spezielle Zubereitungsmethoden (Matjes, Kaviar, …)

Alternative: LfL Empfehlungen
spezifisch für Aquakulturunternehmen



Quelle: Bundesverband Fisch – Leitlinien für eine gute Hygienepraxis

LEBENSMITTELHYGIENE – HACCP (4|5)

Dokumente für das HACCP-basierte Eigenkontrollsystem:

- **Produktbeschreibung**
- **Beschreibung des Herstellungsprozesses und der kritischen Punkte**
- **für jeden kritischen Punkt:** Risiken und Maßnahmen
- **Aufzeichnungen** über die Kontrolle der CCPs
- **Überprüfungs- und Revisionsmaßnahmen →** Ergebnisse über Laboranalysen
- **geeignetes Dokumentenverwaltungssystem**

Quelle: LfL – Empfehlungen zum Hygienepaket

LEBENSMITTELHYGIENE – HACCP (5|5)

Eigenkontrollsysteme unabhängig vom HACCP-System:

- Temperaturüberwachung der Kühlräume
- Schädlingsbekämpfung
- Reinigungs-/Desinfektionserfolg

Geeignete Eigenkontrollsysteme + Basishygienemaßnahmen
→ Kein HACCP System nötig (Ausnahme: Großbetrieb | Unübliche Produkte)
→ Aber Leitlinien | Empfehlungen beachten (Bundesverband | LfL)

Mehr dazu in den Modulen 23 & 24 (Theorie & Praxis)

Quelle: LfL – Empfehlungen zum Hygienepaket

Leitlinien für eine gute Hygienepraxis Bundesverband Fisch

4.1 Abfallentsorgung
4.1.1 Behälter für Lebensmittel
4.1.2 Abfallsammelräume
4.2 Algentoxine
4.3 Allergene
4.4 Ausnehmen
4.5 Beschäftigungsverbote
4.6 Betriebsstätten
4.7 Dioxine und PCBs
4.8 Fischfilet
4.9 Frischfisch
4.10 Glasieren
4.11 Gräten
4.12 Haltbare Fischereierzeugnisse
4.13 Histamin
4.14 Kennzeichnung
4.15 Lagerzeit
4.16 Lebende Tiere, außer Muscheln
4.17 Mikroorganismen
4.18 Parasiten
4.19 Personalhygiene
4.20 Physikalische Risiken
4.21 Produktionsmethode
4.22 Produktionseinheiten
4.23 Räuchern
4.24 Reinigung, Desinfektion
4.25 Rückstände und Kontaminanten
4.26 Rückverfolgbarkeit
4.26.3 Rückruf
4.27 Salzen
4.28 Sashimi-/Sushi-Qualität
4.29 Schulungen
4.30 Schwermetalle
4.31 Temperatur
4.32 Tiefgefrorene Fischerzeugnisse
4.32.5 Sägemehl und Kuppelprodukten
4.33 Tierarzneimittel
4.34 TVB-N-Wert
4.35 Verpackungen
4.36 Zusatzstoffe und Hilfsstoffe

HYGIENE ANFORDERUNGEN
LfL – Empfehlungen zum Hygienepaket

- Trennung der Arbeitsschritte bei Schlachtung und Verarbeitung
- Betriebsräume
- Ausrüstungsgegenstände
- Transportbehälter
- Bodenabläufe
- Belüftung und Beleuchtung
- Handwaschbecken
- Wasserversorgung
- Lebensmittelabfälle
- Entsorgung von tierischen Nebenprodukten
- Kühlung
- Temperaturaufzeichnungen
- Räucheröfen im Freien
- Zugang zu Produktionsräumen
- Abkühlen nach dem Räuchern
- Kleidung
- Reinigung und Desinfektion
- Schädlingsbekämpfung
- Schulung/Personal
- Rückstellproben
- Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)
- Mikrobiologische Untersuchungen
- Warenein- und -ausgangskontrolle
- Rückverfolgbarkeit

LfL
Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft

Empfehlungen

für die Anwendung des EU-Hygienepaketes bei der Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung von Fischereierzeugnissen in Bayern

LfL-Information

LEBENSMITTELHYGIENE – GEFAHREN (1|3)

Gefahrentypen

- **Physikalisch → Bsp. Fremdkörper**
- **Biologisch → Bsp. Bakterien**
- **Chemisch → Bsp. Reinigungsmittel-Rückstände**

Quelle: LfL – Empfehlungen zum Hygienepaket

LEBENSMITTELHYGIENE – GEFAHREN (2|3)

Ausführungshinweise zur Fischhygiene
der Bundesländer
Niedersachsen und Bremen
für die Überwachungsbehörden
zur Durchführung
der amtlichen Kontrollen der
betrieblichen Eigenkontrollen

“Cheat Code“ für Hygienekonzept | Eigenkontrollen

Für verschiedene Betriebsformen | Produkte:

- Produktions- | Herstellungsverfahren
- GMP (Good Manufacturing Practices)
- Spezielle Gefahren und Risiken
- HACCP
- Hinweise zu Betriebskontrollen

LEBENSMITTELHYGIENE – GEFAHREN (3|3)

Potentielle Gefahren und Risiken → Kreislaufsysteme

- Keine Keimreduktion auf den äußeren Oberflächen
  - Kreislauf → Erreger | Rückstände verbleiben im System
  - Keine amtliche Lebendtierbeschau
  - Fehlen eines Brüh- oder Häutungsschrittes

  → Enge Verbindung zwischen Haltungssystem und Lebensmittel

  → Frischfisch könnte bereits Warnwerte überschreiten

- Zoonotisches Potential (atypische Mycobakterien - M. fortuitum & M. marinum)
- Arzneimittelrückstände
- Kontaminanten in industriellem Pelletfutter (z.b. Schwermetalle oder Dioxin)

Quelle: LfL – Empfehlungen zum Hygienepaket

LEBENSMITTELHYGIENE – PRODUKTE

Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse – BMEL

(Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft)

→ **Handelsbezeichnungen**

→ **keine Rechtsvorschriften, sondern antizipierte sachverständige Gutachten**

Beispiele:

- **Frischfische** sind Fische, die nach dem Fang unbehandelt bleiben oder nur gereinigt, ausgenommen, zerteilt werden, nur so gekühlt daß das Fischgewebe nicht gefriert.
- **Andere Produkte: Koteletts, Karbonaden, Steaks, Aalbricken, Yhlenheringe, Wrackhering**
- **Produktbeschreibungen: Praktisch grätenfrei, Heißgeräuchert**

LEBENSMITTELHYGIENE – TAKE-AWAYS

- **EU Hygienepaket → Jeder Fischereibetrieb ist jetzt Lebensmittelunternehmer**

- **HACCP/Eigenkontrollsysteme:**
  - **Grundl. Eigenkontrollsysteme verpflichtend** (Temp, Schädlinge, R&D)
  - **Individuelles HACCP Konzept verpflichtend** → ggf. Einrichtung zusätzlicher Eigenkontrollsysteme
  - **Alternative zu individuellem HACCP:** Angemessene Nutzung der Leitlinien des Bundesverbandes Fisch

- **Spezielle Hygieneanforderungen (im Detail in folgenden Modulen):**
  - **Leitlinien des Bundesverbandes Fisch** (offiziell, z.T. nicht relevant)
  - **Empfehlungen des LfL Bayern** (spezifisch für die Aquakultur)

KLEINERE RECHTLICHE THEMEN

- EU-Bio-Siegel
- Tiermehl im Futter
- Rahmenrichtlinien für Schadensausgleich
- Betriebshilfe bei Krankheit oder Unfall

EU BIO SIEGEL

Amtliche Zertifizierung nach der einschlägigen EU-Verordnung für Kreislaufanlagen derzeit nicht möglich

Alternativen

- Initiative „Farmed in the EU“
- Bundes- oder landesrechtliche Nachhaltigkeitszertifizierung (gibt es noch nicht)
- Privaten Zertifizierungssystemen (Naturland, Bioland)
- Regionalen Herkunftssiegeln (GQ Bayern, Gütesiegel Schleswig-Holstein etc.)
- Geschützte geografische Angabe (ggA) - VO (EU) Nr. 1151/201220
  - Karpfen (Franken, Aischgrund, Oberpfalz)
  - Forellen (Schwarzwald).
- ökologische Erzeugung und Regionalität vereinen „Bayerisches Bio-Siegel“
- lokale Ansätze (z. B. „Genussregionen“, „FeinHeimisch“, „Regionales.Sachsen“)

VERORDNUNG (EG) Nr. 710/2009 DER KOMMISSION

Abschnitt 3

Ökologische/biologische Produktion von Kabeljau (*Gadus morhua*) und anderen Dorschfischen (*Gadidae*), Seebarsch (*Dicentrarchus labrax*), Goldbrassen (*Sparus aurata*), Adlerfisch (*Argyrosomus regius*), Steinbutt (*Psetta maxima* [= *Scopthalmus maximus*]), Gemeinen Meerbrassen (*Pagrus pagrus*[=*Sparus pagrus*]), Rotem Trommler (*Sciaenops ocellatus*) und anderen Meerbrassen (*Sparidae*) sowie Kaninchenfischen (*Siganus spp*)

Produktionssystem	Haltungssysteme im offenen Meer (Netzgehege/Netzkäfige), mit geringer Meeresströmung für ein optimales Wohlbefinden der Fische, oder in offenen Haltungssystemen an Land
Maximale Besatzdichte	andere Arten als Steinbutt: 15 kg/m^3 Steinbutt: 25 kg/m^2

(AG-NASTAQ 2020)

TIERMEHL IM FISCHFUTTER

1980er Jahre: Erste BSE Fälle

1992: Hochpunkt der BSE Krise

1994: Weitgehende Verbote des Einsatzes von “fremden“ Tiermehl im Nutztierfutter

2013: Wiederaufnahme der Tiermehlverfütterung an Fisch

Gegenbewegung: Zertifikat für Fischfutter ohne Tiermehl

Grundlegend: Möglichkeit für neue nachhaltige Futtermittel (Insektenmehl)

BSE | Rinderwahn

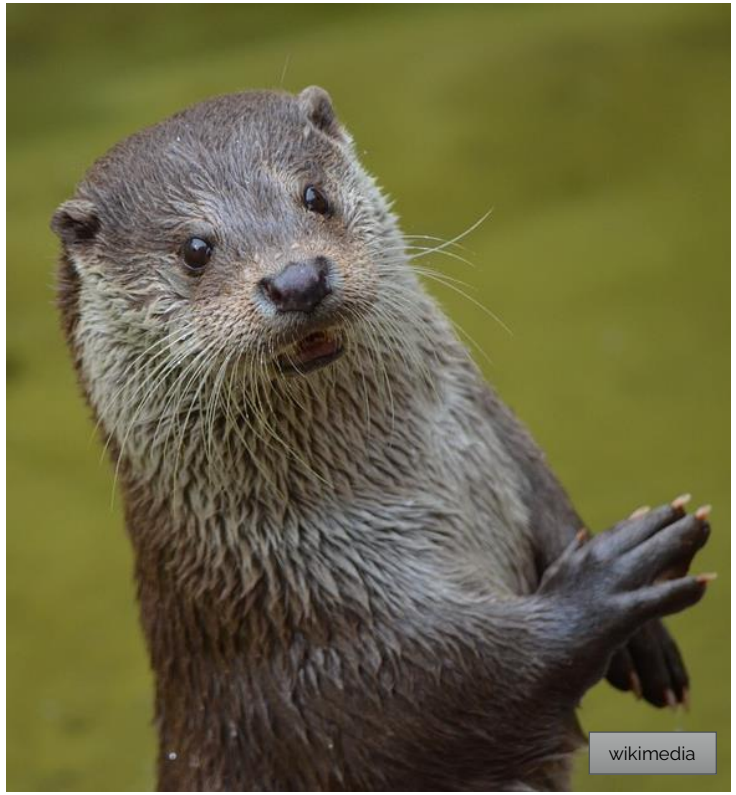
RAHMENRICHTLINIEN FÜR SCHADENSAUSGLEICH

Allgemeine Rahmenrichtlinie

- Regelt Beihilfen bei Schäden durch Außergewöhnliche Ereignisse
- →Naturkatastrophen
- →Widrige Witterungsverhältnisse
- Ausschlüsse:
  - Öffentliche Finanzierung
  - Unternehmen in Schwierigkeiten

Rahmenrichtlinie für Schäden durch geschützte Tierarten

- Betrifft Teichwirtschaften & Fischerei
- Fischfresser: Kormoran, Graureiher, Fischotter
- Sachschäden: Biber



BETRIEBSHILFE

Kostenlose Betriebshilfe durch Fachkräfte im Falle eines Unfalls/Krankheit für pflichtversicherten Mitglieder durch die landwirtschaftliche Sozialversicherung (SVLFG)

→ Sind Kreislaufaquakulturbetreiber die nicht auch Landwirte sind mitversichert?

Träger:

- Krankheit → Landwirtschaftlichen Krankenkasse (LKK)
- Unfall (Rehabilitation) → Landwirtschaftlichen Alterskasse (LAK)

Fachkräfte:

- Rent a Fishman stellt Fachkräfte, deutschlandweit für die Betriebshilfe der SVLFG zur Verfügung
- Max Hoersen, Fischwirtschaftsmeister http://rent-a-fishman.de/

RECHTLICHE RANDTHEMEN – TAKE-AWAYS

- **EU-Bio-Siegel →** Nicht für RAS Systeme verfügbar aber zahlreiche Alternativen
- **Tiermehl im Futter →** Wieder erlaubt, Möglichkeit für neue achhaltige Futtermittel (z.b. mit Insektenmehl)
- **Rahmenrichtlinien für Schadensausgleich →** Bei außergewöhnlichen Wetterereignissen oder Schäden durch geschützte Tierarten, für RAS Systeme wenig relevant
- **Betriebshilfe bei Krankheit oder Unfall →** Kostenlose Betriebshilfe durch Fachkräfte im Falle eines Unfalls/Krankheit für SVLFG Mitglieder

Vielen Dank für eure Aufmerksamkeit!

LITERATUR (1/2)

LfL (2019). Empfehlungen für die Anwendung des EU-Hygienepaketes bei der Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung von Fischereierzeugnissen in Bayern. https://www.lfl.bayern.de/, Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL).

→ https://www.lfl.bayern.de/publikationen/informationen/041109/index.php

AG-NASTAQ (2020). Nationaler Strategieplan Aquakultur 2021-2030 für Deutschland, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft.

→ https://www.portal-fischerei.de/fileadmin/SITE_MASTER/content/Dokumente/Bund/Aquakultur/NASTAQ_2021-2030.pdf

Gingold, R., et al. Aquakultur im Spannungsfeld zwischen Welternährung und Nachhaltigkeit - Zusammenfassung der Ringvorlesung im Sommersemester 2018.

→ https://fileserver.futureocean.org/cluster/veroeffentlichungen/broschuere_nachhaltige_aquakultur.pdf

- Milan Müller: Genehmigungsprozesse aus (Fischerei-) Verwaltungssicht
- Dr. Bert Wecker: Continental Mariculture Systems – Genehmigungsprozesse (und –hürden?!) aus Anwender-/Unternehmersicht

Roland, L. (2016) Entwicklung und Förderung einer nachhaltigen Aquakultur in Schleswig-Holstein (Binnenland) - Genehmigungsleitfaden für Investoren.

→ https://www.lksh.de/fileadmin/PDFs/Landwirtschaft/Tier/Genehmigungsleitfaden_fuer_Investoren__Binnenland_.pdf

Bundesverband-Fisch (2006) Leitlinien für eine gute Hygienepraxisund für die Anwendung der Grundsätze des HACCP-Systems für dasHerstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Fischereierzeugnissen.

→ https://docplayer.org/234731-Leitlinien-fuer-eine-gute-hygienepraxis-dezember-2005.html

LITERATUR (2/2)

LfL (2019). Empfehlungen für die Anwendung des EU-Hygienepaketes bei der Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung von Fischereierzeugnissen in Bayern. https://www.lfl.bayern.de/, Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL).

Arbeitskreis-„Tierschutzindikatoren“ (2016) Leitfaden „Tierschutzindikatoren“ mit Empfehlungen für die Durchführung betrieblicher Eigenkontrollengemäß § 11 Absatz 8 des Tierschutzgesetzes in Aquakulturbetrieben.

Bundesverband-Fisch (2006) Leitlinien für eine gute Hygienepraxisund für die Anwendung der Grundsätze des HACCP-Systems für dasHerstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Fischereierzeugnissen.

Berns, A.-S. K., Dirk Willem (2021). "Fischhaltung | Aquakulturinfo." aquakulturinfo.de. Haltung von Fischen, Garnelen und Muscheln in der Aquakultur (Fischzucht).

AG-NASTAQ (2020). Nationaler Strategieplan Aquakultur 2021-2030 für Deutschland, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft.

Arbeitsgruppe„Ausführungshinweise-Fischhygieneüberwachung“ (2020). "Ausführungshinweise zur Fischhygiene der Bundesländer Niedersachsen und Bremen für die Überwachungsbehörden zur Durchführung der amtlichen Kontrollen der betrieblichen Eigenkontrollen." https://www.laves.niedersachsen.de/.