



foodwatch

Report 2024



FAULE FISCHE

Tierleid, Massensterben, Täuschung
von Verbraucher:innen – die europäische
Lachsindustrie außer Kontrolle

IMPRESSUM

Herausgeber

foodwatch, e.V.

Chris Methmann (V.i.S.d.P.)

Geschäftsführer foodwatch Deutschland

Brunnenstraße 181

10119 Berlin, Germany

Tel. +49 (0) 30 / 24 04 76 - 0

Fax +49 (0) 30 / 24 04 76 - 26

Email info@foodwatch.org

www.foodwatch.org

Text:

Annemarie Botzki, foodwatch

mit Rechercheunterstützung von

Alina Nitsche, foodwatch

Cover Design:

Jan Schmitt

Cover Bild:

Corin Smith

Layout

Andreas Stratmann

Redaktionsschluss

November 2024

FAULE FISCHE

Tierleid, Massensterben, Täuschung von Verbraucher:innen –
die europäische Lachsindustrie außer Kontrolle

INHALT

EINLEITUNG	5
ZUSAMMENFASSUNG	6
METHODIK	9
ASC: ANSPRUCH UND WIRKLICHKEIT – HÄLT DAS SIEGEL, WAS ES VERSPRICHT?	12
DAS ASC-LABEL AUF DEM PRÜFSTAND: WIE VERLÄSSLICH IST DIE RÜCKVERFOLGBARKEIT?	15
AQUAKULTURKRISE IN NORWEGEN: 100 MILLIONEN VERENDETE LACHSE	19
SKANDALE BEI LACHSGIGANT LERØY IN NORWEGEN: „EINE UNMITTELBARE GEFAHR FÜR DIE LEBENSMITTELSICHERHEIT“	22
Lerøy Kjærelva-Anlage: 490.000 tote Fische im März 2024 und 1,9 Millionen tote Fische im Oktober 2023	23
Lerøy: Kranke Fische entkommen im Mai 2024	24
REGELVERSTÖSSE IN DER LACHSBRANCHE: JEDE ZWEITE INSPEKTION ZEIGT MÄNGEL	25
Hoher Futterbedarf der Lachszucht treibt Überfischung an	26
„TIERSCHUTZKATASTROPHE“ IN DER ISLÄNDISCHEN LACHSZUCHT	28
MASSENSTERBEN IN SCHOTTISCHER LACHSZUCHT – RUND 17 MILLIONEN VERLUSTE	31
ILLEGALE ENTSORGUNG VON TOTEN LACHSEN AM STRAND	33
FAZIT	34
DIE FORDERUNGEN	35
Anhang	36

EINLEITUNG

Lachs ist ein beliebtes Nahrungsmittel in Deutschland und wird oft als gesund und reich an hochwertigen Nährwerten beworben. Beim Kauf suggerieren insbesondere das ASC-Label und das gelbe GGN-Siegel, dass der Lachs aus einer nachhaltigen und verantwortungsvollen Fischzucht stammt. Doch die Realität hinter den in der Werbung verbreiteten idyllischen Bildern sieht oft anders aus. Krankheiten, Parasiten, sehr hohe Sterblichkeitsraten und Skandale wie Notschlachtungen und die vom norwegischen Unternehmen Lerøy Seafood geplante Verarbeitung verendeter Fische für den menschlichen Verzehr sind nur einige Beispiele für die gravierenden Missstände. Anstatt die Probleme anzugehen, liegt der Fokus der Industrie auf der weiteren Expansion. Aktuell fordert Ivan Vindheim, Geschäftsführer des größten Lachsproduzenten weltweit, MOWI, sogar, die norwegischen Exportschranken für sogenannte ‚Produktionsfische‘ – also Lachse, die Wunden, Missbildungen, Verarbeitungsfehler oder andere „Mängel“ aufweisen – zu senken.¹

¹ BusinessPortal Norwegen. „Norwegische Meeresfrüchte-Organisation sorgt sich um Ruf des norwegischen Lachses im Ausland.“ BusinessPortal Norwegen, 20. Februar 2024. <https://businessportal-norwegen.com/2024/02/20/norwegische-meeresfruechte-organisation-sorgt-sich-um-ruf-des-norwegischen-lachses-im-ausland/> letzter Abruf 29.10.2024.

ZUSAMMENFASSUNG

Deutschland ist eines der größten Importländer für Lachs. Die neuen Auswertungen von foodwatch zeigen: Jeder zweite Lachs bei uns im Supermarktregal stammt aus Norwegen². **In der norwegischen Lachsindustrie stirbt jeder vierte junge Lachs und jeder sechste größere Lachs bei der Aufzucht** – meist aufgrund von Infektionskrankheiten. 2023 erreichten die Zahlen einen traurigen Höhepunkt: Sowohl zahlenmäßig als auch prozentual wurden in Norwegen und Schottland die höchsten Sterblichkeitsraten erreicht, die je registriert wurden.

Es ist also mit hoher Wahrscheinlichkeit davon auszugehen, dass ein Großteil der Lachse in deutschen Supermärkten aus Betrieben stammt, in denen die Tiere krank sind.

Zusätzlich bedroht die breit angelegte Lachszucht in Käfigen vor der Küste Norwegens die Wildlachs- und Fischbestände. Immer wieder entkommen kranke Tiere aus den Zuchtanlagen, was fatale Auswirkungen auf die Ökosysteme hat³.

-
- 2 BusinessPortal Norwegen. „Norwegische Meeresfrüchte-Organisation sorgt sich um Ruf des norwegischen Lachses im Ausland.“ BusinessPortal Norwegen, 20. Februar 2024. <https://businessportal-norwegen.com/2024/02/20/norwegische-meeresfruechte-organisation-sorgt-sich-um-ruf-des-norwegischen-lachses-im-ausland/> letzter Abruf 29.10.2024.
- 3 „Norway's Atlantic salmon risks going the way of the panda“, The Economist, 13. November 2024, zuletzt abgerufen am 19. November 2024, verfügbar unter: <https://www.economist.com/science-and-technology/2024/11/13/norways-atlantic-salmon-risks-going-the-way-of-the-panda>, archiviert unter: <https://archive.is/PPmNa>.



MASSENSTERBEN UND SKANDALE

- **MASSENSTERBEN VON FISCHEN NIMMT WELTWEIT ZU:**

Mindestens 865 Millionen Zuchtlachse verendeten in den Jahren 2012 bis 2022 weltweit durch Massensterben⁴.

- **HÖCHSTE STERBLICHKEITSRATE:**

Insgesamt starben in Norwegen mindestens 100 Millionen Lachse innerhalb des Jahres 2023⁵.

- **VERDOPPLUNG DER TODESFÄLLE:**

In Schottland verendeten 2022 rund 17 Millionen Lachse, fast doppelt so viele wie 2021⁶.

- **INDUSTRIE FORDERT REGELWIDRIGEN EXPORT VON VERLETZTEN LACHSEN:**

Rund 11,5 % der norwegischen Lachszucht wurden 2022 als „Produktionsfisch“ deklariert⁷, was bedeutet, dass diese Fische Verletzungen, Missbildungen oder andere Mängel aufweisen. Das Lachsunternehmen MOWI fordert Ausnahmegenehmigungen für den Export dieser Fische, anstatt die Fischgesundheit zu verbessern⁸.

- **SCHWER VERWUNDETE FISCH IM HANDEL:**

Die norwegische Behörde für Lebensmittelsicherheit hat mehrere Fälle aufgedeckt, in denen Produktionsfisch gesetzwidrig exportiert wurde⁹.

- **LERØY SEAFOOD SKANDALE:**

- Massensterben bei Lerøy Seafood in Island im Oktober 2023, wobei vermutlich eine Million Lachse verendeten oder notgeschlachtet wurden¹⁰.
- Produzent Lerøy verzeichnete im März 2024 den Tod von 490.000 Lachsen aufgrund der schlechten Wasserqualität in Norwegen.¹¹
- Im Mai 2024 entkamen 14.000 Lachse aus Zuchtanlagen von Lerøy in Norwegen ins offene Meer¹².

- **EXTREME VERSTÖSSE:**

Bei einer Kontrolle von Lerøy Seafood im September 2023 in Norwegen wurde festgestellt, dass leblose Lachse aus Käfigen gepumpt und zur Weiterverarbeitung als Lebensmittel vorbereitet wurden. Nach Angaben der norwegischen Lebensmittelsicherheitsbehörde bestand **„unmittelbare Gefahr für das Wohlergehen der Fische und die Lebensmittelsicherheit.“**

4 Singh, Gerhald G., et al. „Quantitative Analysis of Mass Mortality Events in Salmon Aquaculture Shows Increasing Scale of Fish Loss Events Around the World.“ Scientific Reports, 7. März 2024.

5 Veterinærinstituttet (2024): Fiskehelse rapporten 2023 (Fischgesundheitsbericht 2023). Online verfügbar unter: <https://www.vetinst.no/rapporter-og-publikasjoner/rapporter/2024/fiskehelse-rapporten-2023>, letzter Abruf am 20.07.2024.

6 Herald Scotland, „Salmon Farm Deaths Nearly Twice the Numbers Frequently Quoted“, letzter Abruf am 27. Oktober 2024, <https://www.heraldscotland.com/news/24185372.salmon-farm-deaths-nearly-twice-numbers-frequently-quoted/>.

7 Die norwegische Lebensmittelaufsichtsbehörde Mattilsynet (2023): Abschlussbericht für die nationale Kampagne mit Produktionsfisch – 2023. Online verfügbar unter: <https://www.mattilsynet.no/mat-og-drikke/matproduksjon/fisk-og-sjomat/sluttrapport-for-nasjonal-kampanje-med-produksjonsfisk-2023>, Zugriff am 29.10.2024.

8 BusinessPortal Norwegen. „Norwegische Meeresfrüchte-Organisation sorgt sich um Ruf des norwegischen Lachses im Ausland.“ BusinessPortal Norwegen, 20. Februar 2024. <https://businessportal-norwegen.com/2024/02/20/norwegische-meeresfruechte-organisation-sorgt-sich-um-ruf-des-norwegischen-lachses-im-ausland/> letzter Abruf am 29.10.2024.

9 Sluttrapport Produksjonsfisk 2023, Mattilsynet, [https://mattilsynet-xp7prod.enonic.cloud/_/attachment/inline/38db2d16-7194-4767-b6ec-cbc2aff803cb:4a18a58961a589b9d2b69dd8088d4a91af671bc4/Sluttrapport%20Produksjonsfisk%202023%20\(1\).pdf](https://mattilsynet-xp7prod.enonic.cloud/_/attachment/inline/38db2d16-7194-4767-b6ec-cbc2aff803cb:4a18a58961a589b9d2b69dd8088d4a91af671bc4/Sluttrapport%20Produksjonsfisk%202023%20(1).pdf), letzter Abruf am 14.11.2024.

10 The Guardian, „Sea Lice Outbreak at Icelandic Salmon Farm a ‘Welfare Disaster,’ Footage Shows“, letzter Abruf am 27. 10. 2024, <https://www.theguardian.com/environment/2023/nov/03/sea-lice-outbreak-icelandic-salmon-farm-welfare-disaster-footage-shows>.

11 Lerøy Smolt Plant: „Nearly half a million fish die at Lerøy smolt plant“, Fish Farming Expert, Zugriff am 20.11.2024 verfügbar unter: <https://www.fishfarmingexpert.com/Leroy-sjotroll-norway-smolt-die-off/nearly-half-a-million-fish-die-at-Leroy-smolt-plant/1744039>.

12 Fish Farmer Magazine, „Escaped Lerøy Salmon May Be Diseased, Experts Fear“, Fish Farmer Magazine, 8. Mai 2024, abrufbar unter: <https://www.fishfarmermagazine.com/2024/05/08/escaped-Leroy-salmon-may-be-diseased-experts-fear/>, letzter Abruf am 30.10.2024.



„Video über schottische Lachse“, Quelle: Don Staniford. X (ehemals Twitter).

<https://x.com/TheGAAlA/status/1851543815510737239/video/1>. <https://x.com/TheGAAlA/status/1851543815510737239/video/1>

foodwatch versuchte, die Herkunft von zehn ASC-zertifizierten Lachsprodukten aus deutschen Supermärkten zurückzuverfolgen, doch der ASC-Code gibt nur Auskunft über den Lieferanten, nicht den konkreten Zuchtbetrieb. Von den befragten Lieferanten gaben nur zwei die Fischfarmen preis, während drei die Auskunft verweigerten und drei weitere gar nicht erst reagierten. Dieses Ergebnis zeigt eine erhebliche Intransparenz, die den ASC-Marketingversprechen widerspricht.

LEBENSMITTELHANDEL UND POLITIK MÜSSEN HANDELN! Die meisten Lachse in Deutschland werden in Supermärkten und Discountern gekauft – daher trägt der deutsche Lebensmitteleinzelhandel eine Mitverantwortung für die skandalösen Zustände und die steigenden Todesraten bei der Fischzucht.

foodwatch fordert: **REWE, EDEKA, ALDI & CO. MÜSSEN ENDLICH HANDELN**, um das Leid der Lachse zu beenden und die Umwelt zu schützen. Es sollte kein Lachs aus Norwegen importiert werden, bis die Missstände behoben sind.

Es braucht **KLARE ZIELVORGABEN FÜR DIE TIERGESUNDHEIT UND DEREN ÜBERWACHUNG**, insbesondere um die Sterblichkeitsrate zu senken. Werden bei Produzenten Verstöße festgestellt, braucht es strenge Strafen.

Zudem ist **MEHR TRANSPARENZ UND EINE FUNKTIONIERENDE RÜCKVERFOLGBARKEIT** der Lachsprodukte erforderlich. Verbraucher:innen haben ein Recht darauf, zu wissen, unter welchen Bedingungen Lachs produziert wird.

METHODIK

Für den Bericht hat foodwatch wissenschaftliche Studien, internationale Zeitungsberichte sowie die aktuellen Kontrollberichte der norwegischen Lebensmittelbehörde, Mattilsynet, und des norwegischen Veterinärinstituts herangezogen. Dabei wurden die aktuellen Daten zur Gesundheit der Fischbestände und zu den Ursachen der hohen Sterblichkeitsraten systematisch extrahiert und ausgewertet. Der Fokus lag auf Norwegen, dem weltweit größten Produzenten von Zuchtlachs und wichtigsten Lachs-Lieferanten für deutsche Supermärkte.

Kernstudien sind:

- **Bericht des Norwegischen Veterinärinstituts von 2023:** Veterinærinstituttet. Fiskehelserapporten 2023. Veterinærinstituttet, 2024. Zugriff am 29.10.2029, von <https://www.vetinst.no/rapporter-og-publikasjoner/rapporter/2024/fiskehelserapporten-2023>.
- **Die norwegische Lebensmittelaufsichtsbehörde Mattilsynet (2023):** Abschlussbericht für die nationale Kampagne mit Produktionsfisch – 2023. Online verfügbar unter: <https://www.mattilsynet.no/mat-og-drikke/matproduksjon/fisk-og-sjomat/sluttrapport-for-nasjonal-kampanje-med-produksjonsfisk-2023>. Zugriff am 29.10.2029.
- **foodwatch Recherche 2024,** Versuch einer Rückverfolgung der Zuchtbetriebe von elf ASC-zertifizierten Lachsprodukten aus Norwegen in deutschen Supermärkten.
- **The Guardian (2023):** Sea lice outbreak at Icelandic salmon farm a ‘welfare disaster’, footage shows. Online verfügbar unter: <https://www.theguardian.com/environment/2023/nov/03/sea-lice-outbreak-icelandic-salmon-farm-welfare-disaster-footage-shows>

LACHSIMPORTE IN DEUTSCHLAND: ZAHLEN IM ÜBERBLICK

Norwegen ist der größte Lachsproduzent weltweit¹³ und der bedeutendste Exporteur von Fisch und Fischerzeugnissen nach Deutschland. Laut der Datenbank Genesis des Statistischen Bundesamtes importierte Deutschland im Jahr 2023 insgesamt 44.206,90 Tonnen frischen oder gekühlten atlantischen Lachs¹⁴, davon stammten 22.556,40 Tonnen aus Norwegen. Damit kommt jeder zweite im deutschen Handel angebotene Atlantik-Lachs aus Norwegen.¹⁵

Deutschland ist zudem der weltweit größte Importeur von verarbeitetem und konserviertem Lachs.¹⁶

13 FAO: Salmon - Main producers see record-breaking exports. Online verfügbar unter: <https://www.fao.org/in-action/globefish/news-events/news/news-detail/Salmon---Main-producers-see-record-breaking-exports/en>, letzter Abruf 29.10.2024.

14 Salmo Salar (Atlantischer Lachs, frisch oder gekühlt, internationale Warennummer 030214) (Siehe Anhang 5)

15 Statistisches Bundesamt (o. J.): GENESIS-Online Datenbank. Online verfügbar unter: <https://www-genesis.destatis.de/genesis/online?operation=statistic&levelindex=0&levelid=1723632688591&code=51000#abreadcrumb> (letzter Abruf am 24.07.2024)
Anmerkung: Laut norwegischer Exportstatistik wurden im Jahr 2023 insgesamt 35.078 Tonnen derselben Warennummer nach Deutschland exportiert. Eine Erklärung für diese hohe Diskrepanz ließ sich auch in zwei telefonischen Gesprächen mit der Fachabteilung von Destatis nicht finden.

16 World's Top Exports: Top Salmon Exports & Imports by Country. Online verfügbar unter: <https://www.worldstopexports.com/top-salmon-exports-imports-by-country/>, letzter Abruf 29.10.2024.



DIE ZEHN GRÖSSTEN NORWEGISCHEN LACHSPRODUZENTEN

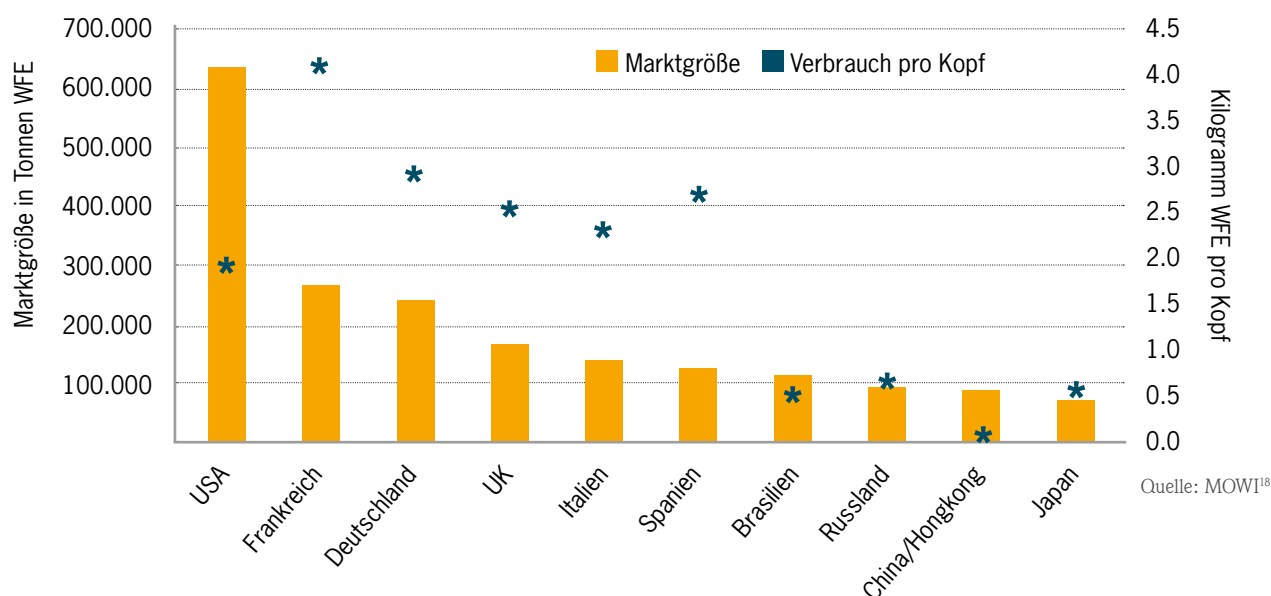
	Name	H.Q. GWT*
1	Mowi	273.000
2	Salmar	170.500
3	Lerøy Seafood	161.500
4	Mitsubishi / Cermaq	92.000
5	NTS**	70.000
6	Grieg Seafood	61.000
7	Nova Sea	43.500
8	Nordlaks	35.000
9	Alsaker Fjordbruk	34.000
10	Sinkaberg-Hansen	33.000
	Top 10	973.500
	Others	405.400
	Total	1.378.900

* gutted weight tonnes

** Including Norway Royal Salmon where NTS acquired a majority stake in 2021

Quelle: MOWI¹⁷

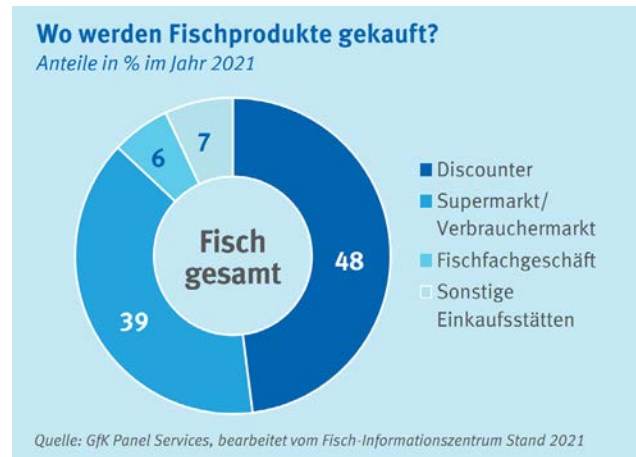
DIE ZEHN WICHTIGSTEN MÄRKTE FÜR LACHS NACH GRÖSSE (2021)



¹⁷ Mowi, 2022 Salmon Industry Handbook, Juli 2022, Zugriff am 11.11.2024, <https://mowi.com/wp-content/uploads/2022/07/2022-Salmon-Industry-Handbook-1.pdf>.

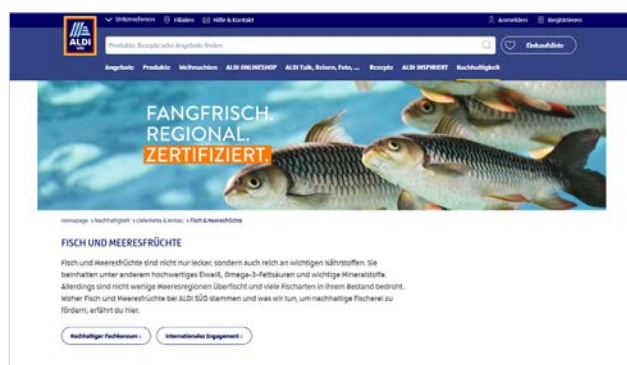
¹⁸ 2022 Salmon Industry Handbook, S.48 Mowi, Juli 2022, Zugriff am 11.11.2024, <https://mowi.com/wp-content/uploads/2022/07/2022-Salmon-Industry-Handbook-1.pdf>.

Die meisten Lachse werden in Supermärkten und Discountern gekauft – daher trägt der deutsche Lebensmitteleinzelhandel eine Mitverantwortung für die skandalösen Zustände und die steigende Sterblichkeitsrate der Fische.



Bildquellen: MSC¹⁹

Screenshots der Versprechen rund um „nachhaltigen Fisch“ von Lebensmitteleinzelhändlern REWE, EDEKA, Aldi und Lidl



Bildquellen: REWE²⁰, EDEKA²¹; ALDI Süd²², Lidl²³

19 MSC und ASC (2023): Marktbericht 2023. Online verfügbar unter: https://www.msc.org/docs/default-source/de-files/studien-berichte/asc-msc-marktbericht-2023/marktbericht-2023-fcb2a8bb6f470448f825dba61115a3e8e.pdf?Status=Master&sfvrsn=855acfb7_7, letzter Abruf 29.10.2024.

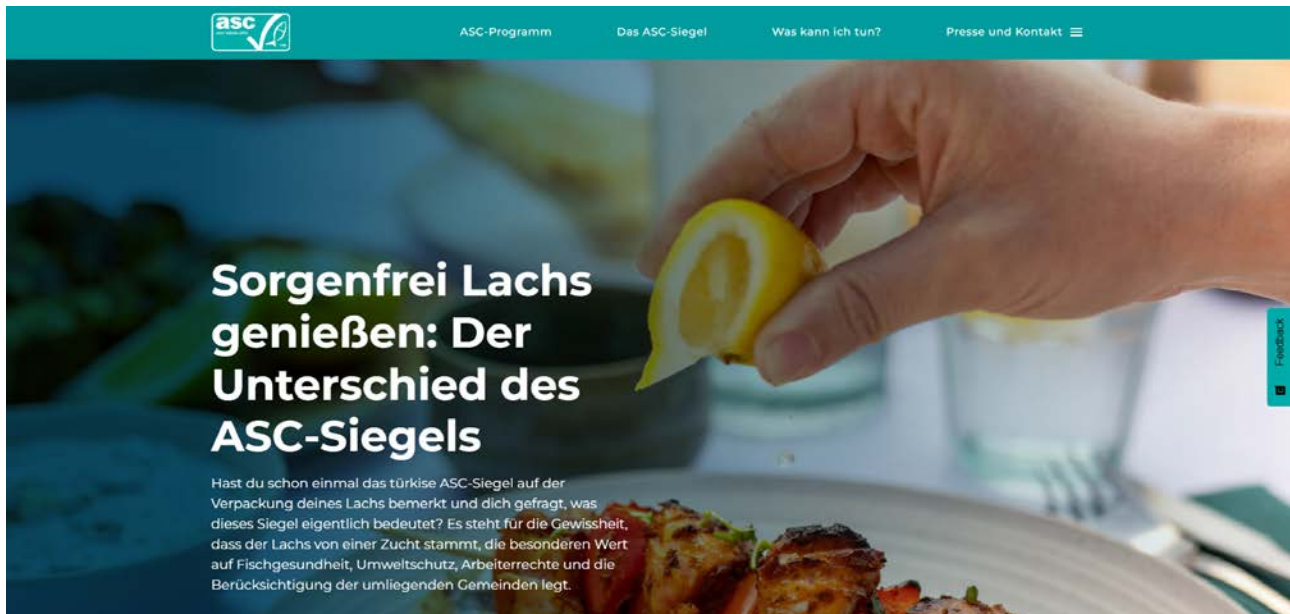
20 REWE Group: Nachhaltigere Fischerei. Online verfügbar unter: <https://nachhaltigkeit.rewe.de/tierwohl/nachhaltigere-fischerei>, letzter Abruf 29.11.2024.

21 EDEKA: Unsere WWF-Partnerschaft – Fisch. Online verfügbar unter: <https://www.edeka.de/nachhaltigkeit/unsere-wwf-partnerschaft/fisch/index.jsp>, letzter Abruf 29.10.2024.

22 ALDI Süd: Fisch & Meeresfrüchte – Nachhaltigkeit in der Lieferkette. Online verfügbar unter: <https://www.aldi-sued.de/de/nachhaltigkeit/lieferkette-anbau/fisch-meeresfruechte.html>, letzter Abruf 29.11.2024.

23 Lidl : Fisch und Schalentiere – Verantwortung für Ressourcen. Online verfügbar unter: https://unternehmen.lidl.de/verantwortung/gut-fuer-den-planeten/ressourcen-schonen/handlungsfelder/rohstoffe/subitems/rohstoffe_fisch-und-schalentiere, letzter Abruf 29.11.2024.

ASC: ANSPRUCH UND WIRKLICHKEIT – HÄLT DAS SIEGEL, WAS ES VERSPRICHT?



Bildquelle: <https://de.asc-aqua.org/>

Supermärkte versprechen auf ihren Webseiten „nachhaltige Fischerei“ und beziehen sich bei Zuchtfisch aus Aquakulturen vor allem auf das ASC-Label. Aldi Süd wirbt mit „Fangfrisch. Regional. Zertifiziert.“²⁴ und erklärt weiter: „Die Zertifizierung von Zuchtfarmen stellt eine verantwortungsvolle und umweltschonende Produktion sicher.“²⁵ Auch REWE verlässt sich auf Fischerei-Siegel und erklärt auf seiner Webseite: „Du willst selbst etwas dafür tun, dass sich die Fischerei nachhaltiger entwickelt? Entscheide dich für zertifizierte Produkte“²⁶.

Die Sicherstellung, dass der Fisch aus nachhaltiger Zucht stammt, wird auf die Zertifizierer übertragen. Eines der bekannteren Labels für gezüchteten Fisch ist mittlerweile das hellblaue ASC-Siegel.

Der sogenannte Aquaculture Stewardship Council wurde 2010 gegründet und hat 2012 das ASC-Label eingeführt, das für eine nachhaltige Aquakultur stehen soll²⁷. Das Siegel wurde vom WWF und der niederländischen Sustainable Trade Initiative (IDH) ins Leben gerufen, um verantwortungsvolle Fischzucht zu fördern²⁸. ASC hat im Jahr 2023 ein Einkommen von 15,6 Millionen erzielt – vor allem durch die Lizenzierung des Labels²⁹.

Nach eigenen Angaben produzieren ASC-zertifizierte Farmen bereits 30 % des gesamten globalen Zuchtlachses³⁰. **In Norwegen zertifiziert ASC** nach eigener Aussage gegenüber foodwatch, momentan 361 von insgesamt 761 aktiven Lachsfarmen (47 %). **Das entspricht bis zu 42 % der gesamten norwegischen Lachsproduktion**³¹.

²⁴ ALDI Süd: Fisch & Meeresfrüchte – Nachhaltigkeit in der Lieferkette. Online verfügbar unter: <https://www.aldi-sued.de/de/nachhaltigkeit/lieferkette-anbau/fisch-meeresfruechte.html>.

²⁵ Ebenda.

²⁶ REWE Group: Nachhaltigere Fischerei. Online verfügbar unter: <https://nachhaltigkeit.rewe.de/tierwohl/nachhaltigere-fischerei>, zuletzt abgerufen am 19.11.2024.

²⁷ ASC's New Consumer Label for Responsibly Farmed Fish, "Aquaculture Stewardship Council (ASC), zuletzt abgerufen am 19.11.2024, verfügbar unter: <https://asc-aqua.org/news/asc-new-consumer-label-for-responsibly-farmed-fish/>.

²⁸ ASC-Fischzucht, WWF Deutschland, zuletzt abgerufen am 19. November 2024, verfügbar unter: [https://www.wwf.de/themen-projekte/meere-kuesten/fischerei/nachhaltige-fischerei/asc-fischzucht#:~:Der%20WWF%20initiierte%20deshalb%20im%20Aquaculture%20Stewardship%20Council%20\(ASC\)](https://www.wwf.de/themen-projekte/meere-kuesten/fischerei/nachhaltige-fischerei/asc-fischzucht#:~:Der%20WWF%20initiierte%20deshalb%20im%20Aquaculture%20Stewardship%20Council%20(ASC).).

²⁹ Aquaculture Stewardship Council (ASC). „Annual Impacts Report 2023.“ Zugriff am 5.11.2024. <https://asc-aqua.org/our-impact/annual-report/>.

³⁰ Ebenda.

³¹ Aquaculture Stewardship Council (ASC). „Norwegischer Lachs: Ein Gespräch mit Cermaqs Nachhaltigkeitsexpertin.“ Zugriff am 5.11.2024. Online verfügbar unter: <https://de.asc-aqua.org/blog/norwegischer-lachs-ein-gespraech-mit-cermaqs-nachhaltigkeitsexpertin/>.

PRODUKTIONSMENGE NORWEGISCHER LACHS UND ASC-ZERTIFIZIERTE MENGE

	Produktionsmenge Norwegen 2022 (Tonnen/Jahr)	ASC-zertifizierte Menge Norwegen 2024 (Tonnen/Jahr)	% ASC zertifiziert
Max	1.551.971	653715.5	42.1
Min	1.551.971	483575.5	31.2
Durchschnitt	1.551.971	573379.5	36.9

ANZAHL AKTIVER FARMEN, DIE ATLANTISCHEN LACHS PRODUZIEREN UND PROZENTSATZ DER ASC-ZERTIFIZIERTEN FARMEN

Land	Anzahl der aktiven Standorte	Zahl der zertifizierten Standorte	Prozentsatz der zertifizierten Betriebe
Norwegen	761	361	47.44%

Quelle: Angaben des ASC gegenüber foodwatch³²

„Wer Lachs mit dem ASC-Siegel isst, weiß, dass der Fisch in sauberen Gewässern aufgezogen wurde, von Züchtern, die Wert auf die Gesundheit des Fisches legen“, verspricht die ASC-Organisation auf ihrer Homepage.³³

Der ASC-Lachsstandard enthält mehr als 150 Anforderungen zu sozialen, Umwelt- und Tierwohlaspekten. Das Siegel verspricht unter anderem:

- Die Farmen müssen die Qualität des Wassers und des Meeresbodens auf und in der Umgebung der Farm streng überwachen.
- Die Farmen müssen dafür sorgen, dass ihre Fische gesund bleiben. Das tun sie, indem sie den Ausbruch von Krankheiten verhindern und einen Managementplan für die Fischgesundheit aufstellen.
- Es gibt strenge Beschränkungen für den Einsatz von Chemikalien und Antibiotika.
- Die Züchter müssen die Biodiversität überwachen, erhalten und gemeinsam mit anderen Aquakulturen in der Region zusammenarbeiten (auch wenn diese nicht ASC-zertifiziert sind).
- Das Futter muss verantwortlich aus nachhaltigen Quellen beschafft werden.³⁴

Zu den größten Lachsproduzenten in Norwegen gehören Mowi Markets Norway, Lerøy, Cermaq und SalMar³⁵. Alle diese Unternehmen sind mit dem ASC-Label zertifiziert (auch wenn nicht jede einzelne der Farmen zertifiziert sind).³⁶

³² Liegt foodwatch als E-Mail vor (Anhang 4)

³³ ASC: Sorgenfrei Lachs genießen. Online verfügbar unter: <https://de.asc-aqua.org/sorgenfrei-lachs-geniesen/>, letzter Abruf 10.10.2024.

³⁴ ASC: Lachs-Aquakultur – Warum brauchen wir eine verantwortungsvolle Aquakultur? Online verfügbar unter: <https://de.asc-aqua.org/aquakultur-erklart/warum-brauchen-wir-eine-verantwortungsvolle-aquakultur/lachs-aquakultur/>, letzter Abruf 10.10.2024.

³⁵ Fischmagazin (11.01.2022): Norwegen: Fusion schafft weltweit sechstgrößten Lachszüchter. Online verfügbar unter: <https://www.fischmagazin.de/willkommen-seriennummer-102751.htm>, letzter Abruf 10.10.2024.

³⁶ ASC: Find a Supplier. Online verfügbar unter: <https://asc-aqua.org/find-a-supplier/>, letzter Abruf am 02.08.2024.

BIO-LACHS

Die EU-Öko-Verordnung schreibt insbesondere Regeln für das Futter und die Besatzdichte vor. Bei Bio-Lachszucht im Meer sind höchstens zehn Kilo Lachs pro Kubikmeter erlaubt, in konventioneller Zucht mehr als das Doppelte. Der Pflanzenanteil im Futter muss Bio sein. Allerdings wird für die Zucht von Bio-Lachs zusätzlich Fischmehl und Fischöl verfüttert, beides wird aus Wildfischen gewonnen. Für Medikamentengaben gelten besondere Vorschriften.³⁷ Darüber hinaus ist der Anteil von Biolachs mit nur etwa 1,74 % im Jahr 2020 sehr gering.³⁸

GGN-LABEL

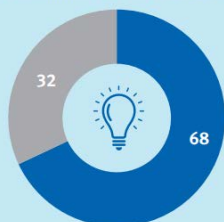


Bildquelle: Aldi Nord⁴¹

Das gelbe GGN-Label ist immer häufiger auf Lachsprodukten aus Norwegen zu finden. Nach einigen Angaben zertifiziert **GGN 90 % der norwegischen Lachs aquakultur**.³⁹ Das GGN-Label setzt bestimmte Kriterien für die Fischzucht. So sollen GGN zertifizierte Produzenten u. a. einen „umfassenden Gesundheitsplan für die Aquakultur“ sowie eine „Analyse der Gesundheitsbehandlung, einschließlich Medikamente, Impfung, Quarantäne und Erregersuche“ vorweisen⁴⁰. Das Siegel zielt vor allem darauf ab, Transparenz zu gewährleisten: Mithilfe eines Codes soll sich die Herkunft eines Fisches nachvollziehen lassen. Auch beim GGN-Label stellt sich die Frage: Wie ist es möglich, dass so viele Farmen und derart große Mengen an Lachs zertifiziert sind, obwohl die Gesundheits- und Sterblichkeitsraten schlecht sind und sich weiter verschlechtern?

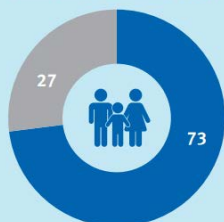
Bekanntheit des und Vertrauen in das MSC- und ASC-Siegel

Bekanntheit des MSC-Siegels



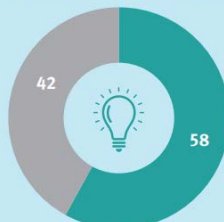
68% der Befragten kennen das MSC-Siegel

Vertrauen in das MSC-Siegel



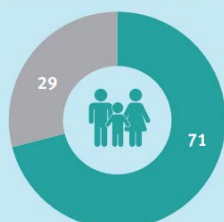
73% der Befragten, die das MSC-Siegel kennen, vertrauen ihm

Bekanntheit des ASC-Siegels



58% der Befragten kennen das ASC-Siegel

Vertrauen in das ASC-Siegel



71% der Befragten, die das ASC-Siegel kennen, vertrauen ihm

Quelle: GlobeScan/MSC 2022 und The Conversation Studio/ASC 2022

Nach Angaben des Labelanbieters Marine Stewardship Council (MSC) für Wildfisch ist das Vertrauen der Verbraucher:innen in das MSC- sowie das Aquakultur-Label ASC hoch. Die Realität in der Fischindustrie sieht leider anders aus. Die wohlklingenden Versprechen von ASC stehen im Kontrast zu zahlreichen Studien und amtlichen Untersuchungen zur Lachsindustrie, die ein gänzlich anderes Bild zeigen, wie im nächsten Kapitel deutlich wird.

Nach MSC-Angaben vertrauen viele Verbraucher:innen den Siegeln für nachhaltigen Fisch.

Quelle: MSC⁴²

³⁷ EUR-Lex (2018): Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Mai 2018 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen. Online verfügbar unter: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/HTML/?uri=CELEX:02018R0848-20220101#tocId83> und Ökolandbau.de (o. J.): Rechtliche Vorgaben für die Bio-Aquakultur. Online verfügbar unter: <https://www.oekolandbau.de/landwirtschaft/oekologische-tierhaltung/oekologische-aquakultur/rechtliche-vorgaben-fuer-die-bio-aquakultur/>

³⁸ Biolachsmenge in 2020: „Salmon playing a decreasing role in European organic aquaculture production: Report.“ SalmonBusiness. Verfügbar unter: <https://www.salmonbusiness.com/salmon-playing-a-decreasing-role-in-european-organic-aquaculture-production-report/>. Zugriff am 26.11.2024. Produktionsmengen in 2020: „An overview of aquaculture production in Europe in 2020.“ ScienceDirect. Zugriff am 26.11.2024. Verfügbar unter: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S235251342200312X>

³⁹ „Lebensmittelhandel wechselt zunehmend zum GGN-Label.“ Fischmagazin, 2023, siehe Anhang 2 am Ende des Reportes.

DAS ASC-LABEL AUF DEM PRÜFSTAND: WIE VERLÄSSLICH IST DIE RÜCKVERFOLGBARKEIT?

Das ASC-Label verspricht Transparenz und Nachverfolgbarkeit. Der Weg der zertifizierten Fischprodukte soll anhand eines Codes auf der Verpackung von der „Zucht bis auf den Teller“ lückenlos nachvollziehbar sein⁴⁰. Doch hält das Siegel dieses Versprechen in der Praxis? Wir haben genauer hingeschaut und untersucht, ob die Rückverfolgbarkeit tatsächlich durchgängig gewährleistet ist und ob das Label den hohen Ansprüchen an Transparenz gerecht wird.

foodwatch hat versucht, die Zuchtbetriebe von **zehn** in deutschen Supermärkten erhältlichen ASC-zertifizierten Lachsprodukten aus Norwegen zurückzuverfolgen.

Der ASC-Code auf den verschiedenen Lachsprodukten gibt allerdings nur Auskunft über den Lieferanten. Die Farmen konnten über den Code nicht ermittelt werden. Auf Nachfrage bei allen Lieferanten gaben **zwei Auskunft über die Farm**, von der der Fisch bezogen wurde. **Drei Lieferanten haben sich nicht zurückgemeldet, drei verweigerten in ihrer Rückmeldung die Auskunft über die Farm (einige Produkte stammten vom gleichen Zulieferer).**

Die Kennzeichnung mit dem Lieferanten-ASC-Code stellt grundsätzlich einen Versuch zur Förderung von Transparenz dar, ist jedoch für Verbraucher:innen irreführend, da die Angabe des Lieferanten wenig über die tatsächlichen Produktionsbedingungen aussagt. Warum wird nicht direkt die entsprechende Farm genannt? Begriffe wie „nachhaltige“, „verantwortungsvolle“ oder „beste Herkunft“ auf den Verpackungen vermitteln einen hohen Standard, der für Verbraucher:innen jedoch schwer überprüfbar ist – abgesehen von der Tatsache, dass die Farm eine ASC-Zertifizierung besitzt.

Die norwegische Regierung informiert über die Zustände der norwegischen Küsten und Fischereigebiete auf dem Portal BarentsWatch⁴⁴. Wer weiß, von welcher Farm der jeweilige Lachs stammt – kann auf dem Portal auch erkennen, in welchen Gebieten und auf welcher Farm zum Beispiel hohe Parasitenbelastungen bestehen.

Aber um den Zustand der Fische und ihre Gesundheit richtig beurteilen zu können, ist es für Verbraucher:innen entscheidend zu wissen, von welcher Farm der Fisch stammt, die Angabe des Zulieferers allein ist nicht aussagekräftig.

Dieses Ergebnis zeugt von Intransparenz und steht in Kontrast zu entsprechenden ASC-Marketingversprechen. Für die Kund:innen der Supermärkte ist es nicht verlässlich möglich, Auskunft über die Herkunft des Lachses zu erhalten.

40 GLOBALG.A.P.: „Animal Health & Welfare – Impact Areas and Claims“, <https://www.globalgap.org/about/impact-areas-and-claims/animal-health-welfare/>, letzter Abruf: 11.11.2024.

41 Aldi Nord: Lachsfilet Produktbeschreibung, <https://www.aldi-nord.de/produkt/lachsfilet-1870-0-0.article.html>, letzter Abruf: 11.11.2024.

42 MSC und ASC (2023): Marktbericht 2023. Online verfügbar unter: https://www.msc.org/docs/default-source/de-files/studien-berichte/asc-msc-marktbericht-2023/marktbericht-2023-fcb2a8bb6f470448f825dba61115a3e8e.pdf?Status=Master&sfvrsn=855acfb7_7, letzter Abruf 29.10.2024.

43 Aquaculture Stewardship Council. „Das ASC-Siegel.“ <https://de.asc-aqua.org/das-asc-siegel/>, letzter Abruf 30.10.2024.

44 BarentsWatch. „Offizielle Seite für Informationen über norwegische Küsten- und Fischereigebiete.“ letzter Abruf 5.11.2024. <https://www.barentswatch.no/>.

GLOBALES MASSENSTERBEN IN DER LACHSZUCHT NIMMT DRAMATISCH ZU

Die Lachsindustrie ist in den letzten Jahren enorm gewachsen und hat sich in weniger geeignete und entlegene Gewässer ausgedehnt. Um die steigende Nachfrage zu decken, setzt die Branche verstärkt auf Technologie und Automatisierung, um die erforderliche Masse an Fisch effizient zu produzieren und zu verarbeiten. Eine aktuelle Studie⁴⁵ hat jedoch gezeigt, dass die automatisierten Systeme fehleranfällig sind, was mit Risiken für Produktion und Umwelt einhergeht.

Die Studie „Quantitative Analyse von Massensterblichkeitsereignissen in der Lachsaquakultur“ analysiert Trends in Hinblick auf das Fischsterben in der Lachszuchtindustrie von 2012 bis 2022. **Die Studie hält fest, dass Massensterben in Häufigkeit und Ausmaß zunehmen, insbesondere in Norwegen, Kanada und Großbritannien.** Im letzten Jahrzehnt sind demnach mindestens **865 Millionen** Zuchtlachse durch Massensterben verendet.⁴⁶



Beispiel eines verwundeten Lachses aus Schottland.

Bildquelle: Staniford, D. (2021, April 24). Meall Mhor. YouTube.

<https://www.youtube.com/watch?v=aGOnou7FcG4>

Ein sich erwärmendes Klima spielt laut den Autor:innen der Studie eine Rolle, zudem die wachsende Abhängigkeit von Technologien wie Unterwasserkameras und KI. „Unsere Ergebnisse stimmen mit den Vorhersagen des Konzepts des ‚hergestellten Risikos‘ (manufactured risks) überein, das darauf hindeutet, dass Risiken durch den aggressiven Einsatz von Technologie zur Optimierung der Produktion in variablen Umgebungen entstehen“, so die Autor:innen der Studie.⁴⁷

Diese ‚hergestellten‘ Risiken seien häufig das Ergebnis von Industrialisierung und Modernisierung, bei denen Technologien entwickelt werden, um Effizienz und Produktion weiter zu steigern. Werden diese jedoch nicht angemessen angewendet – wie im Falle der expandierenden Lachszucht – können sie Gefahren darstellen und die Anfälligkeit für Katastrophen erhöhen.

„Katastrophen [sind] oft eine Folge von Wirtschaftssystemen, die von intensivem Wettbewerb, der Finanzialisierung der Industrie und mangelnder Regulierungsaufsicht geprägt sind, da diese Prozesse die Entwicklung beschleunigen und gleichzeitig die Risikobewertung vernachlässigen können“, so die Studie.⁴⁸

Die Farmlachsproduktion in Norwegen befindet sich seit Jahrzehnten in einem Konzentrationsprozess. So hatten im Jahr 1996 die zehn größten Produzenten einen Anteil von 18,9 % an der Gesamtproduktion, im Jahr 2022 bereits 69,3 %⁴⁹.

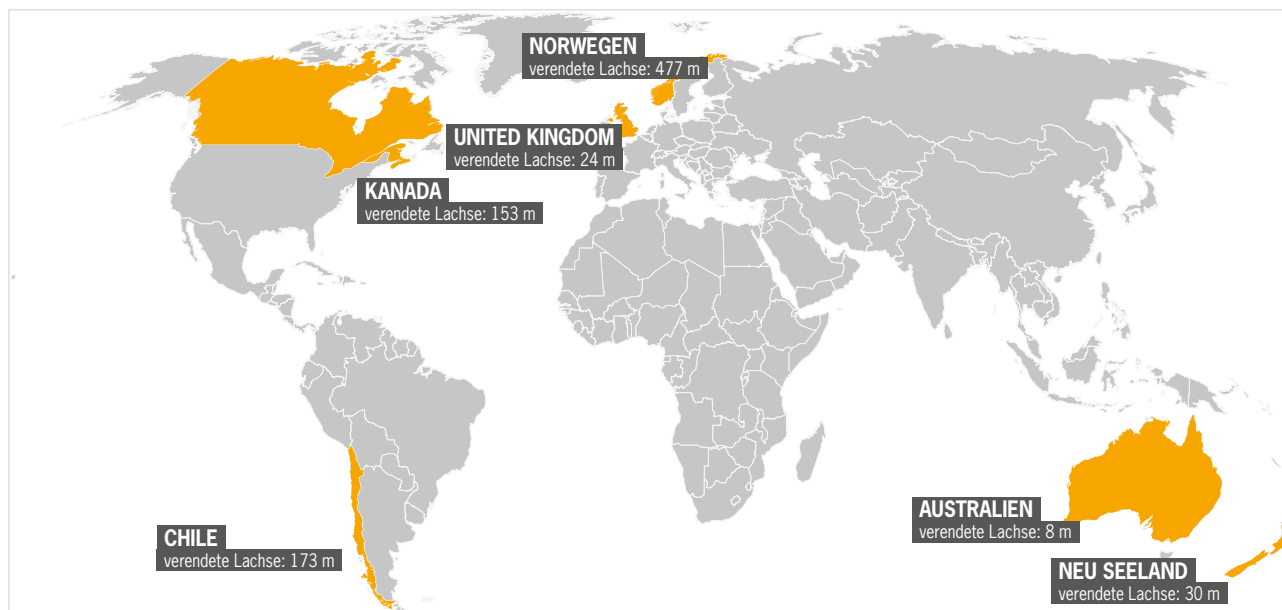
45 Singh GG, et al. (7. März 2023) Quantitative analysis of mass mortality events in salmon aquaculture shows increasing scale of fish loss events around the world. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC10920753/>

46 Ebenda.

47 „Our results agree with predictions of the concept of “manufactured risk“, which suggests that risk emerges from the aggressive use of technology to optimize production in variable environments [...]“, siehe Fußnote 18.

48 <https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC10920753/>: „The third and final point is that disasters are often a consequence of economic systems that are shaped by intense competition, financialization of industry, and a lack of regulatory oversight, since these processes can rush development while reducing emphasis on risk assessment“.

49 Fiskeridirektoratet: Grow-out production of Atlantic salmon and rainbow trout – Statistics. Online verfügbar unter: <https://www.fiskeridir.no/English/Aquaculture/Statistics/Atlantic-salmon-and-rainbow-trout/grow-out-production>, letzter Abruf am 20.07.2024.



Quelle: Singh, G. G. (2023)⁵⁰

Eine andere Studie in *Frontiers in Marine Science*⁵¹ von 2022 kommt zu dem Schluss, dass das Wachstum der Aquakulturproduktion, einschließlich Zuchtlachs, einen Höhepunkt erreicht hat. Die Studie stellt die Nachhaltigkeit und die Fähigkeit der Aquakultur in Frage, die wachsende globale Fischnachfrage allein zu decken und **kritisiert den „aquaculture over-optimism“** – also die übertrieben optimistische Vorstellung, dass wir uns um die Erhaltung der Wildfischbestände keine Sorgen machen müssen, weil wir den weltweiten Bedarf durch die Aquakultur decken können.

VERLUSTE DURCH TOTE PUTZERFISCHE NICHT EINGERECHNET

Die tatsächlichen Todesraten der Fische in der globalen Aquakulturindustrie dürften allerdings noch viel höher sein als 865 Millionen Lachse, wie in der Studie von Singh angegeben. Denn die Studie beinhaltet keine Zahlen zu Fischen, die während des Transports gestorben sind, und keine Todesfälle von sogenannten „Putzerfischen“, die zum Fressen der Läuse von Lachsen zum Einsatz kommen. Ein Beispiel, dass dieses Problem verdeutlicht, ist folgendes: In einem schottischen Regierungsbericht wurde festgestellt, dass auf einer Mowi-Farm in Stulaigh im September 2022 Tausende von Seehasen (*Cyclopterus lumpus*) verendet sind, die die Läuse fressen sollten, die sich an den Lachsen festsetzten. In dem Bericht heißt es, dass von 91.930 Seehasen, die im Dezember 2021 an der Stelle ausgesetzt wurden, nur noch 32.680 übrigblieben, es also 59.250 Todesfälle gegeben hatte.⁵² Das bedeutet, dass **mehr als zwei Drittel** der eingesetzten Tiere **nicht überlebt** haben. Es ist davon auszugehen, dass solche Todesraten von Putzerfischen üblich sind.⁵³

In den folgenden Abschnitten erfolgt eine Bestandsaufnahme der Probleme in der europäischen Lachszucht in Norwegen, Island und Schottland. Die Auflistung der beispielhaften problematischen Ereignisse der letzten Monate und Jahre zeigt die Missstände in der Industrie und die gravierenden Folgen für die Lachse auf. Von Massensterben bis hin zu dem Entkommen infizierter, kranker Lachse in das offene Meer – die Industrie bekommt die Probleme nicht in den Griff. Die Todesraten haben in Norwegen und Schottland einen traurigen Höchststand erreicht.

50 Singh, G. G. (2023): Quantitative analysis of mass mortality events in salmon aquaculture shows increasing scale of fish loss events around the world. Verfügbar unter: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC10920753/>

51 Jansen, J., & Pérez, J. (2022). Aquaculture over-optimism? An examination of the root causes behind the peak and decline in Norwegian Atlantic salmon growth. *Frontiers in Marine Science*. <https://www.frontiersin.org/journals/marine-science/articles/10.3389/fmars.2022.984354/full>

52 Scottish Government (2022): Fish Health Inspectorate Case Information, September 2022. Online verfügbar unter: <https://www.gov.scot/binaries/content/documents/govscot/publications/transparency-data/2022/03/fish-health-inspectorate-case-information-2022/documents/september-2022/cases-20220369-20220438/cases-20220369-20220438/govscot%3Adocument/Cases%2B20220369-20220438.pdf>, letzter Abruf am 20.07.2024.

53 Compassion in World Farming: Sea Lice Management. Online verfügbar unter: <https://www.compassioninfoodbusiness.com/media/7440981/sea-lice-management.pdf>

ZEITSTRAHL



54 Herald Scotland, „Salmon Farm Deaths Nearly Twice the Numbers Frequently Quoted“, abgerufen am 27.10.2024, <https://www.heraldscotland.com/news/24185372.salmon-farm-deaths-nearly-twice-numbers-frequently-quoted/>.

55 The Guardian, „Thousands of Salmon Escaped an Icelandic Fish Farm – the Impact Could Be Deadly“, abgerufen am 27.10.2024, <https://www.theguardian.com/environment/2023/sep/30/thousands-of-salmon-escaped-an-icelandic-fish-farm-the-impact-could-be-deadly>.

56 NRK, „Mattilsynet mener syk og selvdød laks skulle selges som fersk matfisk“, NRK Norge, 24. Oktober 2023, abrufbar unter: <https://www.nrk.no/norge/mattilsynet-mener-syk-og-selvdod-laks-skulle-selges-som-fersk-matfisk-1.16588744>, letzter Zugriff: 30.10.2024

57 „Nearly half a million fish die at Lerøy smolt plant“, Fish Farming Expert, <https://www.fishfarmingexpert.com/Leroy-sjotroll-norway-smolt-die-off/nearly-half-a-million-fish-die-at-Leroy-smolt-plant/1744039>, letzter Zugriff am 14.11.2024.

58 The Guardian, „Sea-lice outbreak at Icelandic salmon farm labelled ‘welfare disaster’, footage shows“, The Guardian, 3. November 2023, online verfügbar unter: <https://www.theguardian.com/environment/2023/nov/03/sea-lice-outbreak-icelandic-salmon-farm-welfare-disaster-footage-shows>, letzter Zugriff: 30.10.2024

59 Veterinærinstituttet (2024): Fiskehelsesrapporten 2023 (Fischgesundheitsbericht 2023). Online verfügbar unter: <https://www.vetinst.no/rapporter-og-publikasjoner/rapporter/2024/fiskehelsesrapporten-2023>, letzter Abruf am 20.07.2024.

60 BusinessPortal Norwegen. „Norwegische Meeresfrüchte-Organisation sorgt sich um Ruf des norwegischen Lachses im Ausland.“ BusinessPortal Norwegen, 20.02.2024. <https://businessportal-norwegen.com/2024/02/20/norwegische-meeresfruechte-organisation-sorgt-sich-um-ruf-des-norwegischen-lachses-im-ausland/> letzter Abruf 29.10.2024.

61 „Nearly half a million fish die at Lerøy smolt plant“, Fish Farming Expert, <https://www.fishfarmingexpert.com/Leroy-sjotroll-norway-smolt-die-off/nearly-half-a-million-fish-die-at-Leroy-smolt-plant/1744039>, letzter Zugriff am 14.11.2024.

62 Fish Farmer Magazine, „Escaped Lerøy Salmon May Be Diseased, Experts Fear“, Fish Farmer Magazine, 8.05.2024, abrufbar unter: <https://www.fishfarmermagazine.com/2024/05/08/escaped-Leroy-salmon-may-be-diseased-experts-fear/>, letzter Zugriff am 30.10.2024.



NORWEGEN

AQUAKULTURKRISE IN NORWEGEN: 100 MILLIONEN VERENDETE LACHSE

**“ THINGS ARE NOT
GOING WELL FOR
THE NORWEGIAN
FARMED SALMON.”**

TORILL MOSENG, GESCHÄFTSFÜHRENDE
DIREKTORIN DES NORWEGISCHEN
VETERINÄRINSTITUTS⁶³



⁶³ Veterinærinstituttet (2021): Fiskehelse rapporten 2021 – Betydelige helse- og velferdsutfordringer i norsk fiskeoppdrett (Fischgesundheitsbericht 2021 – Erhebliche Gesundheits- und Tierschutzherausforderungen in der norwegischen Fischzucht). Online verfügbar unter: <https://www.vetinst.no/nyheter/fiskehelse rapporten-2021-betydelige-helse-og-velferdsutfordringer-i-norsk-fiskeoppdrett>, letzter Abruf am 20.07.2024.

Die Produktion der Lachse beginnt im Süßwasser, bevor die Tiere anschließend im Meerwasser aufgezogen werden. Für norwegische Lachse in der Meeresphase sind die **Sterblichkeitszahlen im Jahr 2023 sowohl zahlenmäßig als auch prozentual die höchsten, die bisher registriert wurden.**⁶⁴

Der aktuelle Fischgesundheitsbericht 2023 des norwegischen Veterinärinstituts⁶⁵ zeigt, dass im Jahr 2023 37,7 Millionen kleine Lachse (über drei Gramm) in der Brutproduktion an Land verendeten.

Es ist davon auszugehen, dass etwa **jeder vierte** Lachs die Vorzucht nicht überlebt.⁶⁶

Zudem verendeten 62,8 Millionen Lachse (16,7 %) in der Marinephase der Produktion. **Jeder sechste Lachs verendet** also während der Aufzucht im Meer.

In nur einem Jahr starben also mindestens 100 Millionen Lachse in Norwegen. Das entspricht einer Menge von ca. **183 gefüllten olympischen Schwimmbecken. In jedem Monat des Jahres muss also die Menge verendeter Lachs, die 15 olympische Pools füllt, entsorgt werden.**⁶⁷

Dem Fischgesundheitsbericht zufolge waren **Infektionskrankheiten mit etwa 38 Prozent und Verletzungen (Traumata) mit etwa 33 Prozent die Haupttodesursachen**⁶⁸. „Was schwere Infektionskrankheiten betrifft, gab es im Jahr 2023 einen besorgniserregenden Anstieg der Nachweise einer bakteriellen Nierenerkrankung und vier Fälle von Pankreaserkrankungen nördlich der endemischen PD-Zone,“ so der Bericht.⁶⁹

Winter sores cost Norwegian salmon farmers \$750 million a year; what can be done to prevent them?

In 2022 winter sores were detected at 433 of around 878 sites.



Eksempel på vintersår. (Foto: MSD Animal Health Norge)

Nach Angaben von IntraFish wurden im Jahr 2022 an 433 von rund 878 Standorten „winter ulcer“ festgestellt⁷¹.

Bildquelle: Screenshot Intrafish.com

64 Veterinærinstituttet (2024): Fiskehelserapporten 2023 (Fischgesundheitsbericht 2023). Online verfügbar unter: <https://www.vetinst.no/rapporter-og-publikasjoner/rapporter/2024/fiskehelserapporten-2023>, letzter Abruf am 20.07.2024.

65 Veterinærinstituttet (2024): Fiskehelserapporten 2023 (Fischgesundheitsbericht 2023). Online verfügbar unter: <https://www.vetinst.no/rapporter-og-publikasjoner/rapporter/2024/fiskehelserapporten-2023>, letzter Abruf am 20.07.2024.

66 425.003.000 Jungfische wurden im Jahr 2022 an die Lachsfarmen verkauft. Die Verluste an Jungfischen (vor dem Verkauf) werden mit 141.128.000 Tieren angegeben. Quelle: norwegische Direktion für Fischerei, siehe Anhang 3 am Ende des Reportes.

67 Bei der Rechnung gehen wir von folgenden Annahmen aus: 37,7 Millionen kleine Lachse mit einem durchschnittlichen Gewicht von 200 Gramm (0,2 kg). Zudem gibt es 62,8 Millionen größere Lachse mit einem durchschnittlichen Gewicht von 5 Kilogramm. Umrechnung von Gewicht in Volumen erfolgt mit der korrigierten Annahme, dass 1 Kilogramm Lachs einem Volumen von 1,43 Litern entspricht. Dies berücksichtigt eine leicht erhöhte Dichte im Vergleich zu Wasser (wie hier: <https://www.aqua-calc.com/calculate/food-weight-to-volume>). Ein olympisches Schwimmbecken hat ein Volumen von 2.500 Kubikmetern (entsprechend einer Länge von 50 m, Breite von 25 m, Tiefe von 2 m). Das Gesamtvolumen der Lachse beträgt etwa 459.802 Kubikmeter, **was ungefähr 183,92 olympischen Schwimmbecken entspricht.**

68 Quelle 59; S.9 „Hovedårsakene til dødelighet registrert på nasjonalt nivå var «Infeksjonssykdommer» med ca. 38 prosent og «Skader (traume)» med ca. 33 prosent og «ukjent årsak» på tredje plass med ca. 20 prosent.“ Übersetzung: „Die auf nationaler Ebene erfassten Haupttodesursachen waren „Infektionskrankheiten“ mit ca. 38 Prozent und „Verletzungen (Trauma)“ mit ca. 33 Prozent und „unbekannte Ursache“ an dritter Stelle mit ca. 20 Prozent.“

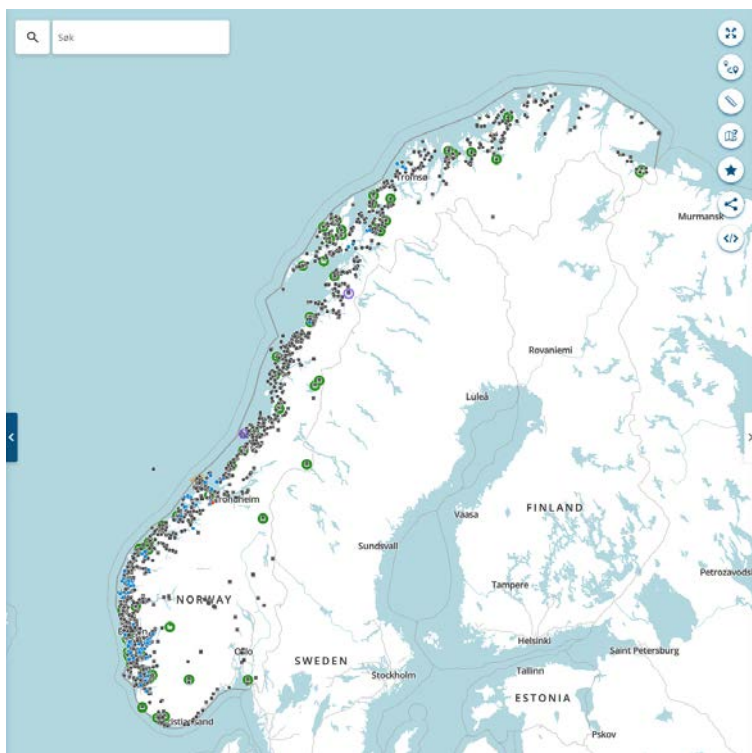
Nach Angaben des Norwegischen Veterinärinstituts ist die Zahl der Ausbrüche der Pankreaserkrankung in den letzten Jahren zurückgegangen, was auf die Verwendung eines wirksameren Impfstoffs zurückzuführen sein könnte⁷⁰.

„Bei der bakteriellen Nierenerkrankung haben wir in den letzten zwei Jahren leider eine Zunahme der Ausbrüche beobachtet. Das Bakterium, das die bakteriellen Nierenerkrankung auslöst, hat sich möglicherweise zwischen Standorten mit Booten ausgebreitet. Allerdings sind andere Krankheiten wie „winter ulcer“, das Cardiomyopathy Syndrom und komplexe Kiemenkrankheiten für mehr tote Fische verantwortlich als Pankreaserkrankung und bakteriellen Nierenerkrankung.

Entlausungsmaßnahmen führen ebenfalls zu Verletzungen und Todesfällen,“ erklärte Torfinn Moldal, Wissenschaftlicher Koordinator für Fischgesundheit und Veterinärmediziner beim Norwegischen Veterinärinstitut, in einer E-Mail gegenüber foodwatch.

Eine schlechte Gesundheit war bereits 2021 der Hauptgrund dafür, dass 15,5 Prozent der Zuchtlachse (54 Millionen Fische) verendeten, stellte das norwegische Veterinärinstitut im Vorjahresbericht über die Branche fest. Die Zahl der verendeten Lachse im Jahr 2021 übertraf bereits den Rekord von 2019⁷².

„Für den norwegischen Zuchtlachs läuft es nicht gut. Es ist unsere Pflicht, darüber zu berichten, und es ist unser professioneller Rat an die Behörden, klarere Anforderungen an Gesundheit und Wohlergehen in die Regulierung der Branche aufzunehmen“, sagte Torill Moseng, Direktorin des Veterinärinstituts, bereits vor zwei Jahren.⁷³



An 1.758 Aquakultur Produktionsstandorten wird mittlerweile um ganz Norwegen Fisch produziert.

Bildquelle: BarentsWatch. „Fiskehelse og lokasjoner.“
Zugriff am 05.11.2024,
<https://www.barentswatch.no/fiskehelse/localities>.

69 Veterinærinstituttet (2024): Fiskehelse rapporten 2023. „Av alvorlige, smittsomme sykdommer har det i 2023 vært en bekymringsfull økning i påvisninger av bakteriell nyresyke (BKD) og fire tilfeller med pankreassykdom (PD) nord for endemisk PD-sone.“ (Übersetzung: „Bei schweren Infektionskrankheiten gab es im Jahr 2023 einen besorgniserregenden Anstieg der Erkennung von bakterieller Nierenerkrankung (BKD) und vier Fälle von Pankreaserkrankungen (PD) nördlich der endemischen PD-Zone.“). Online verfügbar unter: <https://www.vetinst.no/rapporter-og-publikasjoner/rapporter/2024/fiskehelse/rapporten-2023>

70 E-Mail von Torfinn Moldal, Wissenschaftlicher Koordinator für Fischgesundheit und Veterinärmediziner beim Norwegischen Veterinärinstituts an foodwatch.

71 IntraFish, „Winter sores cost Norwegian salmon farmers \$750 million a year – what can be done to prevent them?“ Zugriff 14.11.2024, <https://www.intrafish.com/salmon/winter-sores-cost-norwegian-salmon-farmers-750-million-a-year-what-can-be-done-to-prevent-them-/2-1-1483232>

72 Norwegisches Veterinärinstitut, „Fiskehelse rapporten 2021: Betydelige helse- og velferdsutfordringer i norsk fiskeoppdrett“, Zugriff am 20.11.2024, <https://www.vetinst.no/nyheter/fiskehelse/rapporten-2021-betydelige-helse-og-velferdsutfordringer-i-norsk-fiskeoppdrett>.

73 Science Norway, „Government report raises fish farm alarm: Things are not going well for the Norwegian farmed salmon“, Zugriff am 20.11.2024, <https://www.sciencenorway.no/fish-farming-salmon/government-report-raises-fish-farm-alarm-things-are-not-going-well-for-the-norwegian-farmed-salmon/1994959>.

BEISPIEL 1

SKANDALE BEI LACHSGIGANT LERØY IN NORWEGEN: EINE UNMITTELBARE GEFAHR FÜR DIE LEBENSMITTELSICHERHEIT

LERØY SEAFOOD AUF REITHOLMEN, 21. SEPTEMBER 2023



Mattilsynet mener syk og selvdød laks var på vei til forbrukerne

Livløs laks fløt i vannet og ble slaktet for å selges som mat, ifølge Mattilsynet. Tilsynet svarte med å stanse slaktingen ved Lerøy Seafoods oppdrettsanlegg på Reitholmen.



DØD LAKS: Livløs fisk ble pumpet inn fra 35 meters dybde fra Lerøy-merder ved Reitholmen på øya Hitra. Mattilsynet mener denne døde fisken skulle bli mat til forbrukere.
FOTO: MATTILSYNET



Ole Reinert Omvik
Journalist



Anne Cecilie Remmen
Journalist

Publisert 11. okt. 2023 kl. 07:32
Oppdatert 23. okt. 2023 kl. 15:38

Norwegischer Zeitungsartikel und Foto von leblosen Fischen, die aus einer Tiefe von 35 Metern aus Lerøy-Käfigen bei Reitholmen auf der Insel Hitra gepumpt wurden. Die norwegische Behörde für Lebensmittelsicherheit geht davon aus, dass dieser tote Fisch zu Nahrungsmitteln für Verbraucher:innen verarbeitet werden sollte.⁷⁴

Verstöße auf norwegischen Lachsfarmen festgestellt. **Norwegische Kontrollbehörden entdeckten gravierende Missstände in der Aquakultur**, wobei das Unternehmen Lerøy eine zentrale Rolle spielte.

Bei einer unangekündigten Inspektion von Lerøy Seafood im September 2023 sahen die Kontrolleure, dass mit einem Schlauch Lachse vom Boden der Lerøy Farm aufgesaugt wurden. **Nach Angaben der norwegischen Behörde für Lebensmittelsicherheit schwammen leblose Lachse im Wasser und wurden abgepumpt, um sie als Lebensmittel zu verkaufen.** Die Behörde reagierte mit einem Stopp der Schlachtung auf der Farm von Lerøy Seafood auf Reitholmen. Zwei Gehege waren bereits leergefischt. Beim dritten Gehege wurde das Fangboot von der norwegischen Lebensmittelaufsicht kontrolliert und die vielen bereits toten Lachse entdeckt.

In dem Bericht der Lebensmittelsicherheitsbehörde, zu dem die norwegische Zeitung NRK Zugang erhalten hat, heißt es: „Als wir ankamen, wurde eine hohe Sterblichkeit im Käfig beobachtet. Sie haben Fische vom Boden des Käfigs hineingepumpt, die scheinbar leblos und ohne Kiemenaktivität waren und zur Weiterverarbeitung für den menschlichen Verzehr bestimmt waren.“

⁷⁴ NRK, „Mattilsynet mener syk og selvdød laks skulle selges som fersk matfisk“, NRK Norge, 24.10.2023, abrufbar unter: <https://www.nrk.no/norge/mattilsynet-mener-syk-og-selvdod-laks-skulle-selges-som-fersk-matfisk-1.16588744>, letzter Zugriff: 30.10.2024

Lebloser und selbst toter Fisch sollte verarbeitet und wie frischer Fisch an Verbraucher:innen verkauft werden. Laut der norwegischen Lebensmittelsicherheitsbehörde war geplant, dass dieser Fisch auf den Tellern landet:⁷⁵ „**Es bestand eine unmittelbare Gefahr für das Wohlergehen der Fische und die Lebensmittelsicherheit.**“⁷⁶

Der Verarbeiter, Lerøy Seafood, Exporteur in 80 Länder⁷⁷ und einer der größten Fischaufzuchtbetriebe weltweit, bestreitet im Zeitungsbericht, leblose und bereits tote Fische zu verarbeiten.

Laut den norwegischen Vorschriften müssen Massensterben in Fischfarmen unverzüglich der norwegischen Lebensmittelaufsichtsbehörde (Mattilsynet) gemeldet werden, um das Risiko einer Übertragung von Krankheiten auf freilebende Meerestiere zu minimieren. In diesem Fall berichtet die norwegische Zeitung NRK, dass das Unternehmen Lerøy die Meldung erst verspätet abgegeben hat⁷⁸.

ASC teilte foodwatch mit: „**Zum Zeitpunkt des Zwischenfalls, einem Massensterben, war die Farm Reitholmen ASC-zertifiziert.** Da das Massensterben nicht auf einen Virus zurückzuführen war, durfte die Farm ihr Zertifikat behalten. Jedoch kam es zur Erntezeit zu einer Massenflucht, woraufhin Lerøy die **Zertifizierung freiwillig zurückzog**“⁷⁹.

BEISPIEL 2

LERØY KJÆRELVA-ANLAGE: 490.000 TOTE FISCHE IM MÄRZ 2024 UND 1,9 MILLIONEN TOTE FISCHE IM OKTOBER 2023



Zeitungsbericht über das Massensterben in der Lerøy Kjærelva-Anlage in Fitjar;
Screenshot: fischfarmingexpert⁸⁰

75 Originalzitate auf Norwegisch: „Når vi ankom ble det observert høy dødelighet i merden. Dere pumpet inn fisk fra bunnen av merden som fremsto som livløs og uten gjelleaktivitet, og som var ment for videre behandling til humant konsum.“ „Livløs og selvdød fisk skulle bli bearbejdet og selges som om det var fersk fisk til forbrukere. Planen var at denne fisken skulle havne på middagstallerkener, mener Mattilsynet.“

NRK, „Mattilsynet mener syk og selvdød laks skulle selges som fersk matfisk“, NRK Norge, 24. Oktober 2023, abrufbar unter:

<https://www.nrk.no/norge/mattilsynet-mener-syk-og-selvdod-laks-skulle-selges-som-fersk-matfisk-1.16588744>, letzter Zugriff: 30.10.2024

76 «Det var umiddelbar fare for fiskevelferd og for mattrygghet.» <https://www.nrk.no/norge/mattilsynet-mener-syk-og-selvdod-laks-skulle-selges-som-fersk-matfisk-1.16588744>

77 „About Us“, Lerøy Seafood Annual Report 2020, zuletzt abgerufen am 19. November 2024, verfügbar unter:

<https://www.leroyseafood.com/en/investor/reports-and-webcast/annual-report-2020/about-us/>

78 „Plutselig døde titusenvis av laks – laksegigant ventet én uke med å varsle“, NRK Norge, zuletzt abgerufen am 19.11.2024, verfügbar unter:

<https://www.nrk.no/norge/plutselig-dode-titusensvis-av-laks--laksegigant-ventet-en-uke-med-a-varsl-1.16601145>.

79 Emails liegen vor.

80 „Nearly half a million fish die at Lerøy smolt plant“, Fish Farming Expert,

<https://www.fischfarmingexpert.com/Lerøy-sjotroll-norway-smolt-die-off/nearly-half-a-million-fish-die-at-Lerøy-smolt-plant/1744039>, letzter Zugriff am 14.11.2024.

In einer anderen Lerøy-Anlage in Süd-Norwegen kam es **zweimal innerhalb weniger Monate zu einem massiven Fischsterben**. Anfang März 2024 verendeten **490.000** von 1,9 Millionen Lachsen in der Kjærelva-Anlage in Fitjar aufgrund von Problemen mit der Wasserqualität. Bereits im Oktober 2023 hatte Lerøy Sjøtroll dort ein **akutes Massensterben von 1,9 Millionen Fischen** verzeichnet.⁸¹

Nach ASC-Angaben war die Farm bisher noch nicht ASC-zertifiziert.

BEISPIEL 3

LERØY: KRANKE FISCHE ENTKOMMEN IM MAI 2024



Im Mai 2024 kam es erneut zu einem Zwischenfall bei Lerøy in Norwegen. Rund **14.000 Lachse** waren aus einer Anlage von Lerøy Midt in der Gemeinde Hitra **entkommen**. Einige der Fische könnten **schwere Krankheiten wie bakterielle Nierenerkrankung und Pankreaserkrankung** übertragen. Biologen warnten, dass viele der Lachse aufgrund ihrer Größe (rund 7 kg) in den Flüssen der Umgebung landen würden und ein hohes Risiko bestünde, dass sich wilde Fische infizieren. Wenn sich die Nierenerkrankung ausbreite, könne dies eine Bedrohung für Wildlachse darstellen⁸².

Diese Anlage war ASC zertifiziert, als es zu den Ausbrüchen kam. Lerøy hat den ASC selbst um die Aussetzung der Lizenz gebeten⁸³.

KONTROVERSER EXPORT: MOWI WILL VERLETZTE LACHSE INS AUSLAND VERKAUFEN

Rund 11,5 Prozent der Lachszucht in Norwegen wurde 2022 als sogenannter ‚Produktionsfisch‘ deklariert. Diese Fische weisen Wunden, Missbildungen, grobe Verarbeitungsfehler oder andere Mängel auf. **Anstatt für mehr gesunde Lachse zu sorgen, fordert die Industrie nun eine Freigabe für den Export dieser Lachse.**

MOWI, der größte Zuchtlachskonzern der Welt, beantragte Anfang des Jahres 2024 eine Ausnahmegenehmigung für den Export von Produktionsfisch – der bisher nicht exportiert werden darf. MOWI-Chef Ivan Vindheim hatte das Exportverbot für Produktionsfisch als eine „wettbewerbswidrige und protektionistische Regelung“ bezeichnet und eine Ausnahme gefordert.⁸⁴

Robert H. Eriksso, Geschäftsführer des norwegischen Branchenverbands der Fisch- und Meeresfrüchte-Unternehmen „Sjømatbedriftene“ warnte im Februar vor dem Export: **„Der rekordverdächtige Anteil an Produktionsfisch, den wir bisher in diesem Jahr gesehen haben, ist ein Reputationsproblem für die Branche, und in Norwegen müssen Korrekturen vorgenommen werden, bevor der Fisch zum Verzehr auf den Markt gebracht wird.“**⁸⁵

81 „Nearly half a million fish die at Lerøy smolt plant,” Fish Farming Expert, <https://www.fishfarmingexpert.com/Lerøy-sjøtroll-norway-smolt-die-off/nearly-half-a-million-fish-die-at-Lerøy-smolt-plant/1744039>, letzter Zugriff am 14.11.2024.

82 Fish Farmer Magazine, „Escaped Lerøy Salmon May Be Diseased, Experts Fear“, Fish Farmer Magazine, 8. Mai 2024, abrufbar unter: <https://www.fishfarmermagazine.com/2024/05/08/escaped-Lerøy-salmon-may-be-diseased-experts-fear/>, letzter Zugriff: 30.10.2024.

83 IntraFish, „Lerøy mister ASC-sertifisering etter romming.“ Veröffentlicht am 21. Mai 2024. Zugriff am 05.11.2024. <https://www.intrafish.no/okonomi/Lerøy-mister-asc-sertifisering-etter-romming/2-1-1645376?zephrossoott=sBqRtR>.

84 BusinessPortal Norwegen, „Norwegische Meeresfrüchte-Organisation sorgt sich um Ruf des norwegischen Lachses im Ausland.“ BusinessPortal Norwegen, 20. Februar 2024. <https://businessportal-norwegen.com/2024/02/20/norwegische-meeresfruechte-organisation-sorgt-sich-um-ruf-des-norwegischen-lachses-im-ausland/> letzter Abruf 29.10.2024.

85 Ebenda.

REGELVERSTÖSSE IN DER LACHSBRANCHE: JEDE ZWEITE INSPEKTION ZEIGT MÄNGEL

Die norwegische Lebensmittelsicherheitsbehörde hat im November 2023 die Inspektionsergebnisse zu ‚Produktionsfisch‘ veröffentlicht (Fische, die Wunden, Missbildungen, grobe Verarbeitungsfehler oder andere Mängel aufweisen)⁸⁶.

Die Ergebnisse zeigen, dass ein großer Teil der Branche die aktuellen regulatorischen Anforderungen nicht befolgt. Insgesamt wurden vom 1. Februar bis 30. Juni vergangenen Jahres 49 Inspektionen bei Lachsschlachthöfen, Verarbeitungsbetrieben und Exporteuren durchgeführt. Bei etwa **der Hälfte** der kontrollierten Unternehmen gab es Beanstandungen. **„In den letzten Jahren hat die norwegische Behörde für Lebensmittelsicherheit mehrere Fälle aufgedeckt, in denen Produktionsfisch verschickt wurde“**, so der Bericht.⁸⁷ Demnach ist nicht auszuschließen, dass regelwidrig exportierter Lachs auch in deutschen Supermarktgängen gelandet ist.

LANGFRISTIGE FOLGEN DER LACHSINDUSTRIE FÜR UMWELT UND WILDLACHSBESTÄNDE

Neben den gravierenden Verstößen gegen den Verbraucher- und Tierschutz verursacht die Lachsindustrie seit langem gut dokumentierte **Umweltschäden** und beeinträchtigt Wildlachspopulationen. Die Auswirkungen auf Wildlachs- und weitere Wildfischpopulationen haben langfristig wiederum Auswirkungen auf die Ernährungssicherheit. Werden Wildbestände dermaßen dezimiert, dass nur noch Zuchtlachs auf den Markt kommt, wächst die Abhängigkeit von Zuchtfarmen, die Krankheiten und Massensterben nicht adäquat kontrollieren können.

- **Die Anzahl der Wildlachse, die jedes Jahr aus dem Meer nach Norwegen zurückkehrt, ist heute weniger als halb so groß wie in den 1980er Jahren.**⁸⁸ Wissenschaftler:innen gehen davon aus, dass die Lachszucht in offenen Netzkäfigen die größte von Menschen ausgehende Bedrohung der Wildbestände darstellt.⁸⁹
- Auch die Bestände der Meerforelle sind durch die Lachszucht bedroht.⁹⁰
- **Jedes Jahr entkommen Berichten zufolge durchschnittlich 200.000 Lachse** aus den offenen Netzkäfigen vor der norwegischen Küste.⁹¹
- Studien des Instituts für Meeresforschung zeigen, dass die tatsächliche Zahl der Entweichungen in den Jahren 2005–2011 zwei- bis viermal höher war als die gemeldeten Zahlen.⁹²

Insbesondere **Lachsläuse sind eine enorme Gefahr** für die Ökosysteme um die Lachsfarmen. Die norwegische Naturschutzorganisation Norges Naturvernforbund beschreibt die Gefahr der Läuse für Wildfische im Meer: Besonders gefährdet durch den Tod durch Läuse sind kleine Lachsfische (Smolts). Auf ihrem Weg aus den Aufzuchtgebieten

86 Sluttrapport Produksjonsfisk 2023, Mattilsynet, [https://mattilsynet-xp7prod.enonic.cloud/-/attachment/inline/38db2d16-7194-4767-b6ec-cbc2aff803cb:4a18a-58961a589b9d2b69dd8088d4a91af671bc4/Sluttrapport%20Produksjonsfisk%202023%20\(1\).pdf](https://mattilsynet-xp7prod.enonic.cloud/-/attachment/inline/38db2d16-7194-4767-b6ec-cbc2aff803cb:4a18a-58961a589b9d2b69dd8088d4a91af671bc4/Sluttrapport%20Produksjonsfisk%202023%20(1).pdf), letzter Zugriff am 14.11.2024.

87 Seite 4: Ebenda

88 „Status of Wild Atlantic Salmon in Norway 2024“, Vitenskapsrådet, zuletzt abgerufen am 19.11.2024, verfügbar unter:

<https://vitenskapsradet.no/Portals/vitenskapsradet/Pdf/Status%20of%20wild%20Atlantic%20salmon%20in%20Norway%202024.pdf?ver=Zwpv4t7ANeF3gJx7MhnHQ%3d%3d>

89 „Escaped farmed salmon, salmon lice and infections related to salmon farming are the greatest anthropogenic threats to Norwegian wild salmon.“ Norwegian Scientific Advisory Committee for Atlantic Salmon Management, „Status of Wild Atlantic Salmon in Norway 2022“, Vitenskapsrådet, 2022, abrufbar unter: <https://vitenskapsradet.no/Portals/vitenskapsradet/Pdf/Status%20of%20wild%20Atlantic%20salmon%20in%20Norway%202022.pdf?ver=UfToMGqlvasZZkzPVD4ng%3D%3D>, letzter Zugriff am 30.10.2024

90 Naturvernforbundet und andere norwegische NGOs, „Impact from Salmon Farming“, Brief von Sabima und anderen norwegischen NGOs, Mai 2023, abrufbar unter: https://naturvernforbundet.no/content/uploads/2023/06/Impact_from_salmon_farming_May-2023_Letter-from-Sabima-and-other_Norwegian_NGOs.pdf, letzter Zugriff: 30.10.2024.

91 „Nevertheless, approximately 200,000 salmon still escape yearly from fish farms in Norway (Fig. 1), which equals approximately half of the average total wild adult returns“, Jon Olaf Olaussen, „Environmental problems and regulation in the aquaculture industry. Insights from Norway“, Marine Policy, Bd. 98, 2018, S. 158-163, abrufbar unter: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0308597X18300794>, letzter Zugriff: 30.10.2024

92 Skilbrei OT, Heino M, Svåsand T. (2015) Using simulated escape events to assess the annual numbers and destinies of escaped farmed Atlantic salmon of different life stages, from farms sites in Norway. ICES Journal of Marine Science, 72 : 670–685. <https://doi.org/10.1093/icesjms/fsu133>

müssen sie durch Massen von Lachsläusen in den Fjorden schwimmen. Meerforellen, die fast ihr gesamtes Leben in den Fjorden verbringen, sind ebenfalls stark betroffen, da sie während ihrer gesamten Meerwasserperiode in großen Mengen von Läusen schwimmen müssen, bevor sie zum Laichen in die Flüsse aufsteigen.⁹³



Mit Läusen besetzter Lachs in der Aquakultur.
Quelle: Don Staniford⁹⁵



Wildlachs, der im August 2024 im Gebiet von Fosen von Seeläusen befallen wurde. Die Fische stammen aus dem Fluss Nordalselva und dem Fluss Steinsdalselva.

Foto: Norwegian Salmon Rivers

93 Naturvernforbundet, „Oppdrettsindustrien truer villaks og sjøørret“, (Die Agrarindustrie bedroht wilde Lachse und Meerforellen) Naturvernforbundet, 6. Juni 2023, abrufbar unter: <https://naturvernforbundet.no/oppdrettsindustrien-truer-villaks-og-sjoorret/> letzter Zugriff: 26.11.2024

94 Intrafish, „Verste luse-august på ti år – Mattilsynet uroa for situasjonen.“ [Übersetzung: Schlimmster August für Läuse seit zehn Jahren - Mattilsynet (norwegische Lebensmittelaufsichtsbehörde) besorgt über die Situation] Intrafish, letzter Zugriff am 11.11.2024. <https://www.intrafish.no/fiskehelse/verste-luse-august-pa-ti-ar-mattilsynet-uroa-for-situasjonen/2-1-1702211>.

95 Don Staniford, „Video über schottische Lachse“ X (ehemals Twitter), 4.11.2024. <https://x.com/TheGAAIA/status/1851543815510737239/video/1>

Lachsläuse – *Lepeophtheirus salmonis* – ernähren sich von der Haut, Blut und Schleim ihrer Wirte und verursachen offene Wunden, die das Immunsystem der Lachse belasten und schwächen.

Lachsläuse heften sich an die Fische an, nutzen sie als Zwischenwirt und fressen deren Haut, Blut und Fleisch, was zu großflächigen Wunden führt. Von Läusen befallene Fische wachsen schlechter, ihr Salzhaushalt wird gestört und sie werden anfälliger für Krankheiten und Infektionen durch Pilze und Bakterien. Bei erwachsenen Fischen können bereits sechs bis sieben Läuse zu erheblichen Schwächungen und einem erhöhten Todesrisiko führen, für junge Lachse endet der Befall meist tödlich. Die Ausbreitung kann zu einem Massensterben in der Zuchtfarm führen.

Um die Läuse zu entfernen, werden unter anderem chemische Bäder und Warmwasseranwendungen angewendet – diese Behandlungen können dem Lachs zusätzliche Schmerzen und Stress bereiten und führen auch zum Tod vieler Lachse (siehe Seite 20).

HOHER FUTTERBEDARF DER LACHSZUCHT TREIBT ÜBERFISCHUNG AN

Der Report ‚Blue Empire‘ der Umweltorganisation FeedbackEU hat den **enormen Ressourcenverbrauch der norwegischen Lachsindustrie** und die Auswirkungen auf wilde Fische offengelegt: Im Jahr 2020 wurden in Norwegen knapp 2 Millionen Tonnen Futtermittelzutaten verwendet, um rund 1,47 Millionen Tonnen Zuchtlachs zu produzieren. Das Futter setzte sich aus 22,4 % Meereszutaten (z. B. Wildfisch), 73,1 % pflanzlichen Zutaten und 4,1 % Mikrozutaten zusammen. Zu den Mikrozutaten zählten Vitamin- und Mineralstoffmischungen, Astaxanthin (für die rote Färbung des Lachsfilets) und kristalline Aminosäuren⁹⁶.

Wildfisch, aus denen das Fischöl zur Fütterung der Lachse hergestellt wurde, bestanden zu 75 % aus häufig konsumierten Speisefischen wie Sardellen, Sardinen, Sprotten und Hering. Dies entspricht 2,5 % der Fangmenge der weltweiten Meeresfischerei. Die Produktion von Zuchtlachs in Norwegen war um etwa ein Viertel (27 %) geringer als die Menge an Wildfisch, die für das benötigte Fischöl verwendet wurde⁹⁷.

„Ein erheblicher Teil des Fischöls, ein wichtiger Rohstoff für die Lachszucht, wird aus Nordwestafrika importiert, einer Region, die unter akuter Ernährungsunsicherheit leidet“, so der Report ‚Blue Empire‘⁹⁸. Norwegens Nachfrage nach Fischöl entziehe bis zu vier Millionen Menschen in der Region den Fisch, den sie zur Deckung ihres jährlichen Nährstoffbedarfs benötigen.

Natasha Hurley, Direktorin für Kampagnen bei FeedbackEU, sagte: „Während Lachsunternehmen behaupten, dass ihre ‚blaue Revolution‘ einen Beitrag zur globalen Ernährungssicherheit leisten wird, führt die rasche Ausbreitung der industriellen Aquakultur zu einem modernen Kolonialismus bzw. Lebensmittelimperialismus.“⁹⁹

96 S.12 Blue Empire: The Environmental and Social Impacts of Norwegian Farmed Salmon. Januar 2024. Zugriff am 11.11.2024.
<https://feedbackglobal.org/wp-content/uploads/2024/01/Feedback-BlueEmpire-Jan24.pdf>.

97 S.4 Ebenda.

98 S.4 Ebenda.

99 Feedback EU. Press Release: Blue Empire. January 2024. Available at: https://feedbackeuropa.org/wp-content/uploads/2024/01/Press-release_Blue_Empire_EN.pdf.

ISLAND

” SOWOHL, WAS DAS AUSMASS DER VERLETZUNGEN ALS AUCH DIE ZAHL DER BETROFFENEN FISCHE BETRIFFT, IST ES DAS SCHLIMMSTE, WAS ICH JE GESEHEN HABE. ES IST EINE KATASTROPHE FÜR DEN TIERSCHUTZ.“

TRYGVE POPPE, LACHSEXPERTE UND EHEMALIGER PROFESSOR FÜR FISCHGESUNDHEIT AN DER NORWEGISCHEN HOCHSCHULE FÜR VETERINÄRWISSENSCHAFTEN, ÜBER DAS MASSENSTERBEN IN ISLAND¹⁰⁰

100 The Guardian, „Sea-lice outbreak at Icelandic salmon farm labelled ‘welfare disaster’, footage shows“, The Guardian, 3. November 2023, online verfügbar unter: <https://www.theguardian.com/environment/2023/nov/03/sea-lice-outbreak-icelandic-salmon-farm-welfare-disaster-footage-shows>, letzter Zugriff am 30.10.2024

BEISPIEL 4

„TIERSCHUTZKATASTROPHE“ IN DER ISLÄNDISCHEN LACHSZUCHT

Bildquelle: The Guardian¹⁰¹

Im Oktober und November 2023 kam es in Lachsgehegen des Unternehmens Arctic Fish bei Tálknafjörður in Island zu einem hartnäckigen Befall von Läusen. Vermutlich **eine Million Tiere sind in der Folge verendet** oder notgetötet worden und zu Tierfutter verarbeitet worden.

MAST, die isländische Lebensmittel- und Veterinärbehörde, untersuchte die Ursache des Vorfalles. Das Massensterben brach aus, obwohl die Behörde die Genehmigung zur Behandlung von Lachsläusen mit **Insektiziden erteilt hatte. Das Insektizid tötete nicht alle Läuse ab. Letztendlich nahm der Befall sogar zu.** „In zwei bis drei Wochen kam es zu einer enormen Zunahme der Läuse“, berichtet Berglind Helga Bergsdóttir, eine Spezialistin der isländischen Lebensmittel- und Veterinärbehörde MAST.¹⁰² „Wir wissen, dass Läuse sehr anpassungsfähig sind und eine Methode, die sie anwenden, ist die **Mutation, insbesondere in Folge einer medikamentösen Behandlung der Fische.**“ MAST untersuchte nach dem Vorfall, ob die Läuse sich tatsächlich an das Insektizid anpassen konnten und mutiert sind.

Ein spezielles Schiff aus Norwegen, Hordafor III, wurde zur Nottötung der Fische eingesetzt. **Der Befall durch Läuse, die offene Wunden verursachen, ist der schlimmste, der jemals in Island beobachtet wurde**, so Berglind Helga Bergsdóttir von der isländischen Lebensmittel- und Veterinärbehörde MAST.

Nach Angaben des ASC ist auch diese Anlage ASC-zertifiziert.

¹⁰¹ The Guardian, „Sea Lice Outbreak at Icelandic Salmon Farm a 'Welfare Disaster,' Footage Shows“, abgerufen am 27.10.2024, <https://www.theguardian.com/environment/2023/nov/03/sea-lice-outbreak-icelandic-salmon-farm-welfare-disaster-footage-shows>.

¹⁰² Ebenda.



Bilder von stark erkrankten, toten und sterbenden Lachsen in einer isländischen Fischfarm wurden als „Tierschutzkatastrophe“ bezeichnet. Drohnenaufnahmen zeigen Lachse mit schwerem Befall von Läusen, was zu der vorzeitigen Schlachtung führte. Bis zu zwölf Gehege mit etwa einer Million Fische waren betroffen.

Screenshot aus dem Video, das das Seegehege von Arctic Fish in Tálknafjörður zeigt. Quelle: Heimildin auf SalmonBusiness¹⁰³

BEISPIEL 5



Bereits im August 2023 entkamen 3.500 Lachse aus einer Farm von **Arctic Fish**, einer von zwei Firmen mit Gehegen in Tálknafjörður (wo es wenige Monate später zu dem Läusebefall kam), was bei Umweltschützern zu einem Aufschrei der Empörung führte und eine Untersuchung durch die isländische Polizei nach sich zog. **Arctic Fish ist eines der größten Lachsunternehmen in Island und gehört dem norwegischen Unternehmen Mowi**, dem weltweit größten Lachsproduzenten.

Die betroffene Farm (Kvingisdalur) war ASC zertifiziert – die ASC-Zertifizierung ist mittlerweile suspendiert.

Bildquelle: The Guardian¹⁰⁴



¹⁰³ SalmonBusiness. „One million fish dead: Shocking footage reveals the extent of Iceland’s sea lice outbreak.“ Zugriff am 30.10.2024.
<https://www.salmonbusiness.com/one-million-fish-dead-shocking-footage-reveals-the-extent-of-iceland-s-sea-lice-outbreak/>

¹⁰⁴ The Guardian, „Thousands of Salmon Escaped an Icelandic Fish Farm – the Impact Could Be Deadly“, abgerufen am 27.10.2024,
<https://www.theguardian.com/environment/2023/sep/30/thousands-of-salmon-escaped-an-icelandic-fish-farm-the-impact-could-be-deadly>.

SCHOTTLAND

” HOHE STERBLICHKEITSRATEN SIND EIN ZEICHEN FÜR MANGELNDEN TIERSCHUTZ BEI NUTZTIEREN. WARUM SETZT DIE REGIERUNG IHR EIGENES TIERSCHUTZGESETZ NICHT DURCH? SIE SCHEINT NICHT EINMAL DAS AUSMASS DES PROBLEMS ZU KENNEN ODER ZU WISSEN, WIE ES SICH MIT DER ZEIT VERSCHLIMMERT.“

JOHN AITCHISON VOM
COASTAL COMMUNITIES NETWORK SCOTLAND¹⁰⁵



¹⁰⁵ Herald Scotland, „Salmon Farm Deaths Nearly Twice the Numbers Frequently Quoted“, abgerufen am 27.10.2024, <https://www.heraldsotland.com/news/24185372.salmon-farm-deaths-nearly-twice-numbers-frequently-quoted/>.

MASSENSTERBEN IN SCHOTTISCHER LACHSZUCHT – RUND 17 MILLIONEN VERLUSTE

Eine neue Auswertung von Regierungsdaten zeigt, dass in Schottland 2022 mehr als 17 Millionen Lachse durch schlechte Haltungsbedingungen starben, so viele wie nie zuvor. Doch die Zahlen könnten Experten zufolge noch weit aus höher liegen¹⁰⁶, da die Daten von drei Institutionen mit unterschiedlichen Messkriterien gesammelt werden.¹⁰⁷ Im Jahr 2018 führte das schottische Parlament eine Untersuchung zur Lachszucht durch. **Der Ausschuss stellte fest, dass dringend Maßnahmen ergriffen werden müssen, um die Regulierung der Branche zu verbessern** und gesundheitliche sowie ökologische Herausforderungen zu bewältigen.¹⁰⁸

Die Produktion ist trotz der Untersuchung und etlicher Vorfälle erheblich gestiegen. Bis 2024 hat die Branche ihre Produktion um mehr als 50.000 Tonnen erhöht, was die Aufzucht von weit über zehn Millionen zusätzlicher Lachse bedeutet¹⁰⁹.



Schottischer Zuchtlachs mit schwerem Seelausbefall.

Foto: CorinSmith



Kranker Fisch in einer Mowi-Lachsfarm in Torridon, Schottland.

Quelle: Viva!, „Investigation: Scottish Salmon 2023“, abgerufen am 27. Oktober 2024, <https://viva.org.uk/animals/campaigns/investigation-scottish-salmon-2023/>.

¹⁰⁶ Herald Scotland, „Salmon Farm Deaths Nearly Twice the Numbers Frequently Quoted“, abgerufen am 27.10.2024, <https://www.heraldscotland.com/news/24185372.salmon-farm-deaths-nearly-twice-numbers-frequently-quoted/>.

¹⁰⁷ Es gibt drei offizielle staatliche Quellen in Schottland für Sterblichkeitsinformationen, die alle unterschiedlichen Messgrößen verwenden und unterschiedliche Berichtskriterien haben. Dabei handelt es sich um die Daten des Fish Health Inspectorate, Daten der schottischen Umweltschutzbehörde auf der Aquakultur-Website und die Fish Farm Production Survey der schottischen Regierung.

¹⁰⁸ Schottisches Parlament, „Salmon Farming in Scotland“, abgerufen am 27. Oktober 2024, <https://digitalpublications.parliament.scot/Committees/Report/REC/2018/11/27/Salmon-farming-in-Scotland>

¹⁰⁹ Herald Scotland, „Salmon Farm Deaths Nearly Twice the Numbers Frequently Quoted“, abgerufen am 27.10.2024, <https://www.heraldscotland.com/news/24185372.salmon-farm-deaths-nearly-twice-numbers-frequently-quoted/>.

¹¹⁰ Ebenda.

¹¹¹ Ebenda.

Durch die Expansion haben sich die Gesundheitsprobleme der Fische verschärft. Die Sterblichkeitsrate ist signifikant gestiegen. **2022 lag die Sterblichkeit nach Angaben des schottischen Fischgesundheitsinspektorates bei rund 15 Millionen Fischen, doppelt so hoch wie 2021 und dreimal so hoch wie 2020**¹¹⁰. Diese Zahlen verdeutlichen das Ausmaß der Krise, da die Fischgesundheit sich stetig verschlechtert und die Sterblichkeitsrate steigt.¹¹¹ Seit 2019 erhält Fisheries Management Scotland Berichte über atlantische Lachse, die Anzeichen von rotem Ausschlag, Blutungen und/oder Geschwüren aufweisen. Ähnliche Meldungen seien auch aus Irland und Norwegen bekannt.¹¹²

BEISPIEL 6

ILLEGALE ENTSORGUNG VON TOTEN LACHSEN AM STRAND



Lachse werden auf den Äußeren Hebriden, Schottland, illegal am Strand entsorgt.

Quelle: ITV News¹¹³

In Schottland werden seit über einem Jahrzehnt verendete und erkrankte Lachse aus den umliegenden Fischfarmen in Gruben an Stränden vergraben. Diese Praxis war aufgrund einer speziellen Ausnahmegenehmigung der schottischen Regierung bis Januar 2024 erlaubt. Seitdem ist das Vergraben der Lachse rechtlich untersagt. Neue Filmaufnahmen zeigen jedoch, dass das Unternehmen Whiteshore Cockles auch im Mai 2024 verendete Lachse auf diese Weise regelwidrig entsorgte¹¹⁴.

Die dokumentierten Filmaufnahmen zeigen Lastwagen, die große Mengen toter Lachse in eine Grube kippen. Der Bericht wirft nicht nur Fragen zu einer besseren Entsorgung im Aquakultursektor auf, sondern zeigt zudem auf erschreckende Weise die großen Mengen verendeter Lachse.

¹¹² Fisheries Management Scotland, „Fish Health and Disease“, abgerufen am 27.10.2024, <https://fms.scot/fish-health-and-disease/>.

¹¹³ STV News, „Salmon buried on Scottish beach illegally, campaign footage shows“, Zugriff 14.11.2024, <https://news.stv.tv/highlands-islands/salmon-buried-on-scottish-beach-illegally-campaign-footage-shows>

¹¹⁴ Ebenda.



FAZIT

Die alarmierend hohen Todes- und Krankheitsraten bei Lachsen verdeutlichen den dringenden Handlungsbedarf. Trotz des ASC-Labels und der damit verbundenen Anforderungen an die Überwachung der Tiergesundheit, zeigen die besorgniserregenden Daten, dass die bestehenden Maßnahmen offenbar nicht ausreichend umgesetzt werden.

Politik und Supermärkte ignorieren seit Jahren die gravierenden Probleme der Lachsindustrie. Sie verlassen sich blindlings auf Gütesiegel wie das ASC-Label.

Doch dieser Bericht legt offen, dass die Massensterben in der Lachszucht zunehmen, ohne dass adäquate Maßnahmen in der Lebensmittelindustrie ergriffen werden. Millionen von Lachsen leiden und verenden jährlich unter katastrophalen Bedingungen, wobei Parasitenbefall an der Tagesordnung ist. Labels wie das **ASC-Siegel sollen Verbraucher:innen beruhigen – verschleiern jedoch oft die wahren Missstände** in der Produktion. Trotz der alarmierenden Berichte bleibt die Reaktion der Verantwortlichen unzureichend.

In Deutschland trägt der Handel die Verantwortung, strengere Anforderungen an die Tiergesundheit seiner Lieferanten zu stellen. foodwatch fordert daher von Rewe, Aldi, Lidl und Co. nur noch Lachs zu verkaufen, der aus Zuchtbetrieben stammt, die nachweislich gute Tiergesundheitsdaten und niedrige Mortalitätsraten haben.

DIE FORDERUNGEN

- 1. Stopp des Imports von Lachs aus Betrieben mit schlechten Gesundheitsbedingungen:** Der Lebensmitteleinzelhandel in Deutschland muss sicherstellen, nur Lachs aus Zuchtbetrieben zu verkaufen, die nachweislich gute Tiergesundheitsdaten und niedrige Mortalitätsraten vorweisen. Bis die massiven Probleme in der norwegischen Lachsindustrie nicht gelöst sind, dürfen die deutschen Handelskonzerne keinen Lachs mehr aus Norwegen verkaufen.
- 2.** Es braucht dafür klare **Zielvorgaben für Tiergesundheit** und deren Überwachung. Die Mortalitätsrate muss drastisch gesenkt werden.
- 3.** Verhängung von **Strafen für Produzenten**, die gegen die bestehenden Standards und Zielvorgaben für Tiergesundheit und Mortalitätsraten verstoßen.
- 4.** Erhöhung der **Transparenz und Rückverfolgbarkeit:**
 - Einführung strengerer Kennzeichnungs- und Rückverfolgbarkeitsstandards, damit Verbraucher:innen genau wissen, wo und unter welchen Bedingungen ihr Lachs produziert wurde.
 - Veröffentlichung regelmäßiger **Berichte über die Gesundheitszustände** in den Aquakulturen und die Maßnahmen zur Krankheitsbekämpfung.

Mittelfristig sollte geprüft werden, ob Lachs überhaupt für die Aquakultur geeignet ist und welche Alternativen es geben könnte. Lachse sind Raubfische, die in der Natur weite Strecken schwimmen. Sie sind im Grunde nicht für die Zucht in engen Netzen/Käfigen geeignet. Die Tierschutzorganisation fairfish vergleicht dies mit Wölfen im Schweinestall – es widerspricht der artgerechten Haltung. Die hohe Besatzdichte in den Käfigen wird oft nicht berücksichtigt, was die gravierenden Probleme in der Aquakultur mitverursacht.



ANHANG 1

**FOODWATCH RECHERCHE:
IST DER ASC-LACHS RÜCKVERFOLGBAR ZU DEN FISCHFARMEN?**

■ Farm benannt
 ■ Nicht konkrete Farm benannt
 ■ Keine Reaktion

Marke	Produkt	ASC	Verarbeitung	Zuchtfarm	Rückmeldung	Sonstiges	LINKS
Edeka	 Lachs Kräuter/Cajun	ASC-C-00410	Keohane Seafoods	Mjones/36257	Farm herausgegeben	Firmen, die Lizenzen für Farm haben: Lerøy Aurora AS, ASC-zertifiziert bis 25.2.26, Zustand: Produkt eingefroren am 8.11.23, zu diesem Zeitpunkt Läuse, aber unterhalb des ASC-Grenzwertes (wenn auch in KW47/48 stark im Grenzbereich)	https://www.barentswatch.no/fiskehelse/locality/36257/2023/45
Escal	 Lachsfilet XXL	ASC-C-00443	Escal	KORSNESET 2/32097	Farm herausgegeben	Firmen, die Lizenzen für Farm haben: Salmar Farming AS, Sintef Ocean AS. Zustand: von August bis Dezember Sicherheitszone wegen ansteckender Blutarmut der Lachse (ISA) Farm hat seit Ende August keinen Fisch mehr, vorher Verdacht auf infektiöse Krankheiten/Läuse, sonstige. Seit Sept nicht mehr im Aquakulturregister? (ASC zertifiziert bis 15.2.2024), Lachs vom Kaufland wurde Mitte August eingefroren, kurz vor Schließung	https://www.barentswatch.no/fiskehelse/locality/32097/2023/29
Rewe beste Wahl	 Lachsfilet	ASC-C00499	AJTEL SEAFOOD Sp. z o.o.	n.a.	Farm nicht herausgegeben	Verarbeiter sagt, der Fisch kommt von Cermaq Group AS, dann keine weitere Rückmeldung mehr, „Cermaq“ Farm ist zu allgemein, lässt sich nicht zurückverfolgen	
Fishtales	 Räucherlachs	ASC-C-01132	Viciunai ir partneriai, UAB	n.a.	Farm nicht herausgegeben	Haben die Informationen, wollen sie aber nicht herausgeben, weil das zu viel Arbeit machen würde	
Gut&Günstig	 Lachsstremel Natur/Pfeffer+ Räucherlachs	ASC-C-00516	Norfisk	n.a.	Farm nicht herausgegeben	Haben die Informationen, wollen sie aber nicht herausgeben, weil das zu viel Arbeit machen würde	
Rewe beste Wahl	 Lachsfilet	ASC-C-01898	BG Production SP. Z O.O.	n.a.	keine Reaktion		
Rewe beste Wahl	 Lachsforelle	ASC-C-00639	Seafood Farmers of Norway AS	n.a.	keine Reaktion		

ANHANG 2



Ein transparentes System, das Vertrauen schafft

GlobalG.A.P. auf Wachstumskurs

Lebensmittelhandel wechselt zunehmend zum GGN Label

Auf der Seafood Expo Global (SEG) in Barcelona sprach FischMagazin mit Remko Oosterveld, Key Account Manager Aquaculture, über Gründe, die für das Verbraucher-Label von GlobalG.A.P. sprechen, und über den Anfang 2024 in Kraft tretenden aktualisierten Futtermittelstandard des weltweit verbreiteten Qualitätssicherungs- und Zertifizierungssystems.

FischMagazin: Herr Oosterveld, wie entwickelt sich die Präsenz des GGN Labels im Markt?

Remko Oosterveld: Wir sehen das GGN-Label eindeutig auf Wachstumskurs. So hat beispielsweise ein französischer Discounthändler auf das GGN Label umgestellt. Und Lidl UK, die bislang kein Label verwendet hatten, setzen nun ebenfalls auf das GGN-Label, um die Herkunft aus zertifizierter, verantwortungsvoller Aquakultur transparent an den Endverbraucher zu kommunizieren. Auch in Deutschland sind wir auf Wachstumskurs, zum Beispiel mit der Costa Meeresspezialitäten GmbH & Co. KG.

FischMagazin: Warum wechselt ein LEH-Filialist zum GGN Label?

Remko Oosterveld: Das hat mehrere Gründe: Zum einen bieten wir einen ganzheitlichen Ansatz, der auch Lebensmittelsicherheit und Tierschutz einschließt, und sind der einzige Standard, der über GSSI- und GFSL-Anerkennung auf Betriebsebene verfügt. Zum anderen hat es mit der zur Verfügung stehenden Rohwarenmenge zu tun. Ein Beispiel: GlobalG.A.P. hat bereits mehr als 90 % der norwegischen Aquakultur zertifiziert. Das heißt: Es gibt einfach mehr GlobalG.A.P.-zertifizierte Volumina am Markt. Da speziell Discounter Masse brauchen, bietet es sich an, GlobalG.A.P.-Ware einzukaufen, weil eine bessere



Remko Oosterveld, Key Account Manager Aquaculture

Verfügbarkeit gegeben ist. Das wiederum hat Auswirkungen auf den Preis.

FischMagazin: Warum gelingt es GlobalG.A.P. und dem GGN Label, preiswerter zu sein?

Remko Oosterveld: Unser Ziel ist es, die Zertifizierung kostengünstig anzubieten, so dass auch kleinere Betriebe nicht von einer Zertifizierung ausgeschlossen werden. Wir arbeiten mit einem sehr effizienten und vergleichsweise kleinen Team, zertifizieren aber weltweit über alle Produktkategorien um die 200.000 Produzenten. Das ist natürlich eine Menge. GlobalG.A.P. finanziert sich zu einem kleinen Teil über die Zertifizierungsgebühren der Produzenten. Die große Menge an Produzenten ermöglicht es uns, ein starkes Team zu führen, das die

Weiterentwicklung und Integrität des Programms (und des GGN Labels) sicherstellt. Auf dieser Grundlage können wir einem breiten Spektrum von Herstellern eine Zertifizierung anbieten und die Kommunikation mit den Verbrauchern kostengünstig gestalten.

FischMagazin: Was gibt es ansonsten Neues bei GlobalG.A.P.?

Remko Oosterveld: Zum 1. Januar 2024 wird die aktualisierte Version des Futtermittelstandards von GlobalG.A.P. verpflichtend. Wir haben zwar bereits seit dem Jahr 2010 einen akkreditierten Standard für Futtermittelhersteller, aber die neue Version des Standards beinhaltet zusätzliche Kriterien für die Rohwarenbeschaffung und soziale Aspekte. Ab 2024 müssen 60 % der marinen Inhaltsstoffe zertifiziert sein, und zwar auf Basis eines durch die Global Sustainable Seafood Initiative (GSSI) anerkannten Standards wie beispielsweise MSC oder Marine Trust oder sie müssen aus einem Fishery Improvement Project (FIP) stammen. Das Soja wiederum muss nach den FeFac-Leitlinien, das heißt nach der Richtlinie des Europäischen Verbands der Mischfutterindustrie, aus verantwortungsbewusster Herstellung stammen. Die Lachsproduzenten arbeiten bereits nach diesen Leitlinien, aber bei Wolfsbarsch, Dorade, Forelle oder Garnelen ist noch Luft nach oben.

bm



ANHANG 3

LACHS, REGENBOGENFORELLE UND FORELLE – BRÜTEREIPRODUKTION

ATLANTISCHER LACHS, REGENBOGENFORELLE UND FORELLE – JUNGTIERPRODUKTION

AMTLICHE STATISTIK/OFFISIELLSTATISTIKK

Aktualisiert am 12. Oktober 2023

Quelle: Direktion für Fischerei

Verlust von Jungfischen bei der Produktion von Lachs, Regenbogenforelle und Forelle nach Landkreisen. Anzahl in 1.000 Stück

Verluste von Jungtieren bei der Produktion von Atlantischem Lachs, Regenbogenforellen und Forellen nach Bezirken. Anzahl in 1.000 Individuen

Landkreis	Lachs	Regenbogenforelle	Forelle	Insgesamt
Landkreis	Atlantischer Lachs	Regenbogenforelle	Forelle	Insgesamt
Bezirke Troms und Finnmark	29.867	0	0	29.867
Nordland	28.871	0	0	28.871
Trøndelag	25.102	779	0	25.881
Møre und Romsdal	14.124	2.056	15	16.195
Westnorwegen	26.581	12.155	42	38.778
Rogaland	5.227	52	40	5.319
Andere Bezirke	11.356	36	0	11.392
Gesamt/Total	141.128	15.078	97	156.303

ANHANG 4

AW: Anfrage zu aktuellen Zahlen der ASC-zertifizierten Betriebe in Norwegen

DW

An

Cc

Antworten

Allen antworten

Weiterleiten

Fr 08.11.2024 12:44

Zur Nachverfolgung. Beginn am Freitag, 8. November 2024. Fällig am Freitag, 8. November 2024.

Hallo Frau
unser Daten und Impact Team hat mir nun alles zusammengestellt.

Hier ist die Schätzung des ASC-zertifizierten Volumens und Prozentsatzes des Atlantischen Lachses in Norwegen. Für das gesamte Produktionsvolumen in Norwegen verwenden wir FAO-Daten (2022). Für den ASC-zertifizierten Anteil schwankt dies im Laufe des Jahres etwas, daher gebe ich Ihnen das minimale, maximale und durchschnittliche Volumen an, das im Jahr 2024 ASC-zertifiziert ist.

	Production volume Norway 2022 (tonnes/yr)	ASC certified volume Norway 2024 (tonnes/yr)	% ASC certified
max	1551971	653715.5	42.1
min	1551971	483575.5	31.2
avg	1551971	573379.5	36.9

Nachfolgend finden Sie eine Tabelle mit der Anzahl aktiver Farmen, die Atlantischen Lachs produzieren, und dem Prozentsatz der ASC-zertifizierten Farmen.

Country	Number of active sites	Number of certified sites	Percentage of certified farms
Norway	761	361	47.44%

Ich hoffe, das ist hilfreich!

ANHANG 5

Außenhandel						
Deutschland						
Warenverzeichnis Außenhandelsstatistik (8-Steller)		Jahr				
		2023 (vorl. Ergebnisse)				
		Einfuhr:	Einfuhr: Wert	davon Einfuhr	Angaben des Norwegian Seafood Council	
		Gewicht				
		t	Tsd. EUR	t		
WA03019911	Pazifischer Lachs u.a., lebend	6,7	87			
WA03021300	Pazifischer Lachs, frisch oder gekühlt	677,1	7260			
WA03021400	Atlantischer Lachs und Donaulachs, frisch	44206,9	373468	22556,4	35078	
WA03031100	Roter Lachs, gefroren	1681,9	14226			
WA03031200	Pazifischer Lachs, gefroren	1017,1	4143			
WA03031300	Atlantischer Lachs und Donaulachs, gefroren	1741,4	16515			
WA03031900	Pazifischer Lachs, gefroren	128,4	787			
WA03044100	Filets vom Lachs, frisch oder gekühlt	26886,2	348931	5374,1		
WA03048100	Filets vom Lachs, gefroren	26441,3	334174	6896,9		
WA03053910	Filets vom Lachs, gesalzen oder in Salzlake	708,7	11317			
WA03054100	Lachs, geräuchert, einschl. Lachsfilets	25586,5	455297	2062,2		
WA03056950	Lachs, gesalzen	10,2	52			
WA16041100	Lachse, zubereitet, ganz oder in Stücken	19825,9	236317	351,2		
WA16042010	Lachse, zubereitet, a.n.g.	1269,6	13955			
© Statistisches Bundesamt (Destatis), 2024						
Vervielfältigung und Verbreitung, auch auszugsweise,						
mit Quellenangabe gestattet. Stand: 22.07.2024 / 10:35:30						

