



A BETTER STANDARD FOR OUR PLANET

**ASC / MSC-Informationstag:
Herzlich willkommen!**

Wien, 22. Juni 2023

ASC/MSC-Informationstag 2023: Agenda

- 12:30 Begrüßung und Vorstellung der ASC/MSC Teams
- 12:40 ASC-Programm Updates
- 13:10 ASC-Futtermittelstandard: Soja, Weizen, Fischmehl... Was macht nachhaltiges Futtermittel aus?
Dialogrunde mit Julia Weihs & Karin Geppel, Donau Soja
- 14:00 Kaffeepause**
- 14:30 MSC-Programm Updates
- 15:00 Der neue MSC-Fischerei-Standard und Bedeutung für MSC-zertifizierte Thunfisch-Fischereien
- 15:15 FAD Management in the Tuna Fishery
Dialogrunde mit Gala Moreno, Senior Scientist, ISSF (auf Englisch)
- 16:15 MSC/ASC-Kommunikation und Marketing: Ihr Input für gemeinsame Kampagnen 2024
- 17:00 Wrap Up und Ende der offiziellen Veranstaltung => Showkochen!**



Meet the ASC Team

Licensing Team



Marlen Zedler
Label Licensing Officer



Julia Heller
Label Licensing Officer



Christine Frey
Label Licensing Officer

ASC Deutschland, Österreich, Schweiz



Dennis Wittmann
General Manager
T: +49 176 832 211 20
E: dennis.wittmann@asc-aqua.org



Anna Nau
Marketing Manager
E: Anna.Nau@asc-aqua.org



Karin Brötzner
Marketing Manager
T: +31 85 560 0137
E: Karin.Brotzner@asc-aqua.org



Maren Palzgraf
Communications Manager
Telefon: +49 178 183 104 4
E: maren.pfalzgraf@asc-aqua.org



Sophie Langer-Hansel
Market Development Manager
T: +43 664 121 65 98
E: Sophie.Langer-Hansel@asc-aqua.org

MSC-Team DACH



Leitung



Menno Bax
Program
Director DACH
& Benelux

Fisheries & Stakeholders



Vivien Kudelka
Fisheries & Stakeholder
Engagement Manager

Marketing & Communication Team



Michael Hegenauer
Senior Comms &
Marketing
Manager



Gerlinde Geltinger
Public
Relations
Manager

Commercial Team



Emefa Attigah
Senior
Commercial
Manager



Götz Ahrens
Commercial
Manager



Andrea Harmsen
Public Relations
Manager



Manuel Maillard
Marketing
Manager

Licensing Team



Ines Biedermann
Commercial
Manager



Stefanie Siebels
Commercial
Manager

Marlen Zedler



Julia Heller



Christine Frey



Isabell Fischer
Digital
Marketing
Manager

ASC Update
Partnerinformationstage
2023
Österreich

Juni 2023



**Setting The
Standard for
Seafood**



Agenda

ASC Update Informationstage 2023

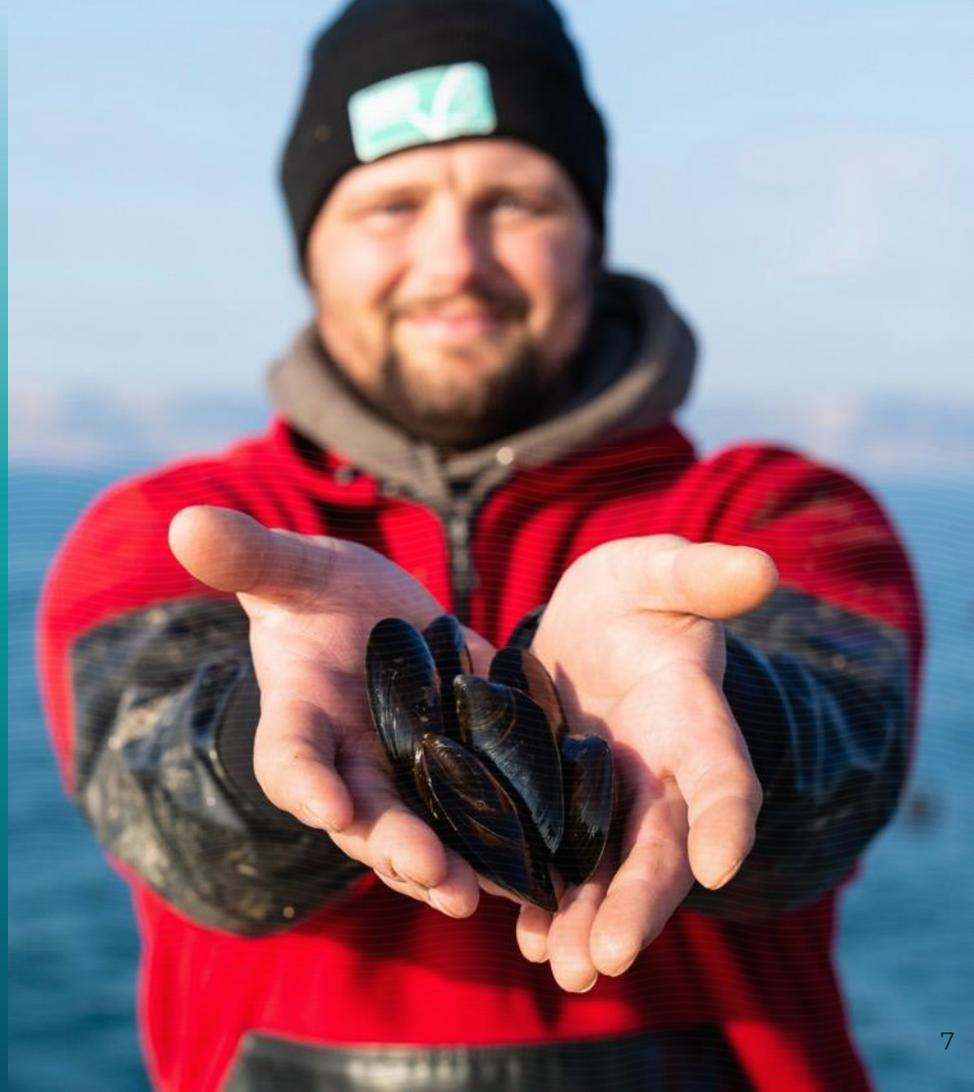
- Deswegen ASC! Benefits für unsere Partner
- Marktentwicklung Österreich
- Neues aus dem ASC-Programm
- Sonstige Highlights
- Wie geht's weiter? Zeit zu handeln!

Deswegen ASC!

Benefits für unsere Partner



Setting The
Standard for
Seafood



Wer ist und was macht der ASC?

Unabhängiges **Zertifizierungsprogramm für Aquakulturfarmen und Futtermittelproduzenten** das 2010 auf Initiative des WWF und IDH gegründet wurde.

ASC erstellt und verwaltet:

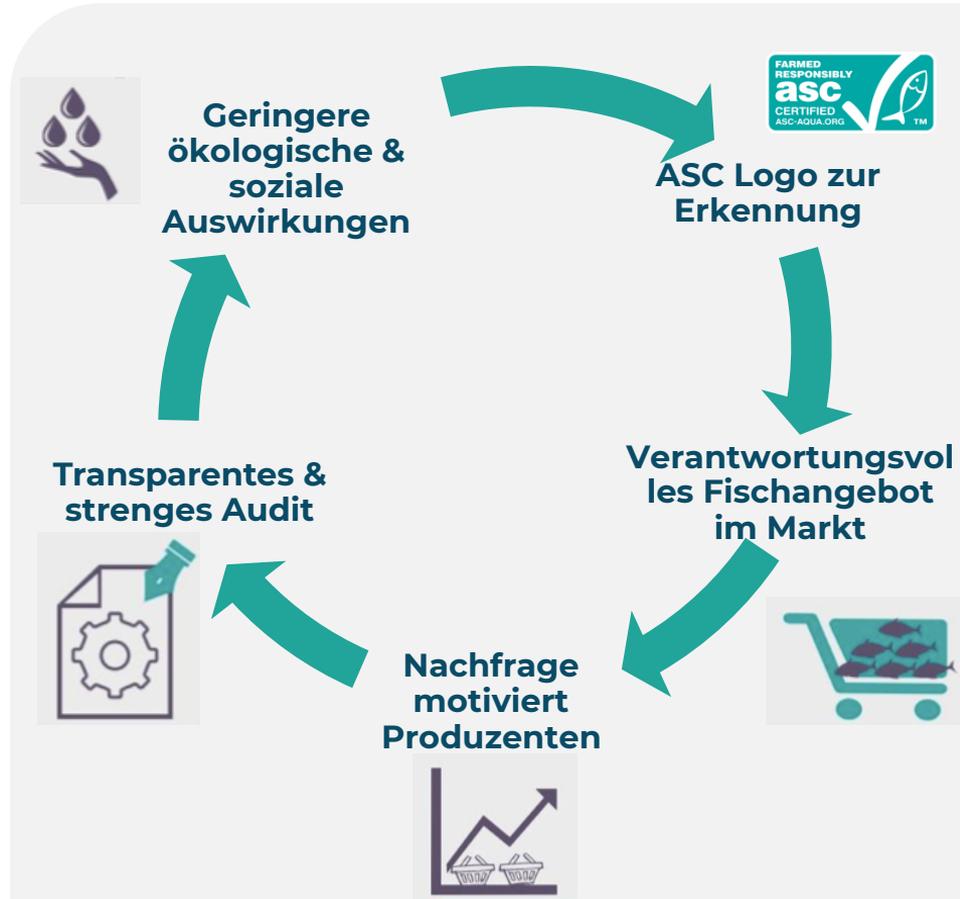
Spezies-spezifische Umwelt- und Sozialstandards

Ziel:

Auswirkungen der Aquakulturindustrie zu **reduzieren** oder **eliminieren**

Grundlage:

Marktnachfrage, nach verantwortungsvoll produzierten Fisch und Meeresfrüchten



Das ASC-Programm auf einen Blick

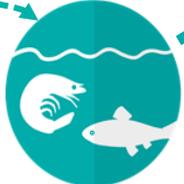
Das ASC nutzt ein Drei-Parteiensystem: ASC, Akkreditierer und Zertifizierer sind alle unabhängig voneinander

Anforderung an
die Brutstätten



ASC Futtermittel
Zertifizierung

ASC Farm
Zertifizierung



MSC Lieferkettenzertifizierung
genutzt von ASC



Produkt
Freigaben



ASC gelabelte
Produkte



Setting The
Standard for
Seafood

Ein robustes und transparentes Programm

Das ASC Logo auf Produkten stärkt ihre Reputation als Unternehmen



Transparente Zertifizierung und Programm

- Positive und negative Gutachtenberichte veröffentlicht.
- Einziger Standardsetzer, der Verbesserungen messen kann und jährlich darüber berichtet



Standards enthalten strenge Grenzwerte

- basierend auf wissenschaftlichen Erkenntnissen, Farm und Stakeholder Feedback

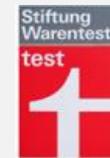
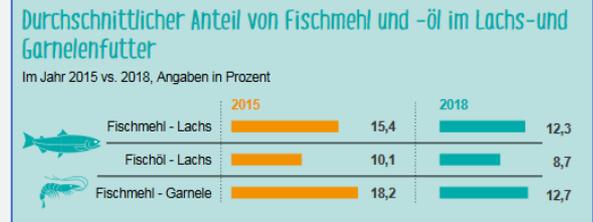


Ausgezeichnet von unabhängigen Instituten und führend in konventioneller Aquakultur

Volles ISEAL Mitglied, GSSI anerkannte Standards



Setting The Standard for Seafood



Ein wachsendes globales Supply-Netzwerk ...



50 Arten
ASC
zertifiziert
erhältlich

Größte Auswahl an
zertifizierten Arten



Jährlich 2
Mio. t ASC
Rohmaterial

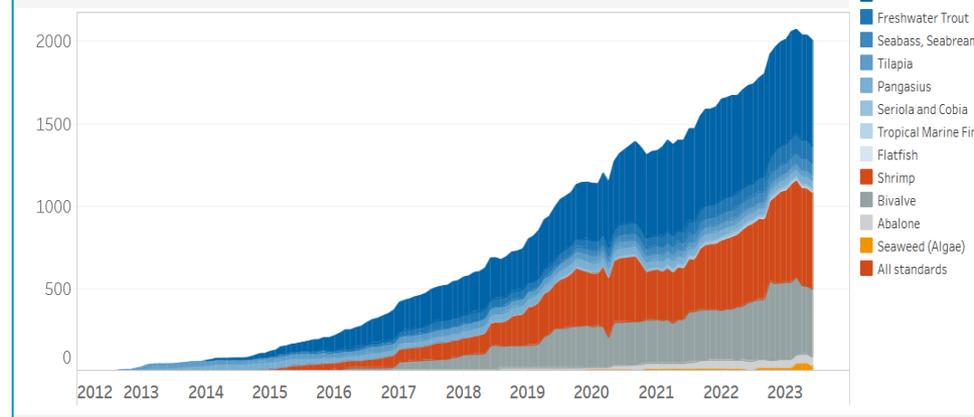
Flexibilität und
Sicherheit für ihre
Lieferkette



Über 2.000
Farmen
zertifiziert,
20 %
Steigerung
seit Mai 2022

Ständiger Anstieg
an Rohmaterial-
Verfügbarkeit

ASC certified farm sites - global over time



Eine starke globale Marke

Dem ASC Siegel wird vertraut und es ist weltweit bekannt



Verbraucherkampagnen und Marketing

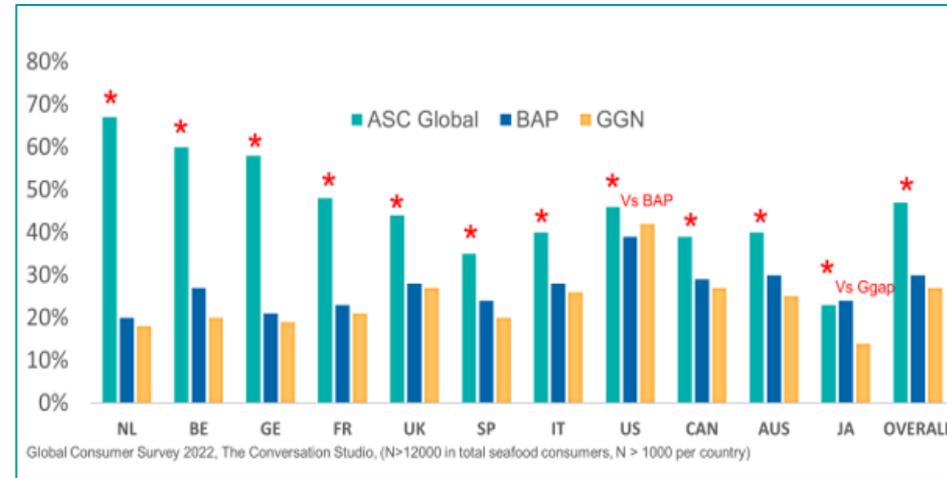
- ASC-/MSC Kampagnen Check deinen Fisch in DACH
- Myth Busting Kampagnen
- Social Media, Out of Home, 1:1 Kampagnen mit Partnern
- Marketingtoolkit für Partner

Erhöhte Verkaufschancen

- Höhere Markenwiedererkennung
- Höhere Vertrauenswerte
- Höhere Assoziierung mit Nachhaltigkeit



Kennen Sie eines dieser Logos? ASC, BAP, GGN



*Signifikant

Marktentwicklung Österreich



Setting The
Standard for
Seafood



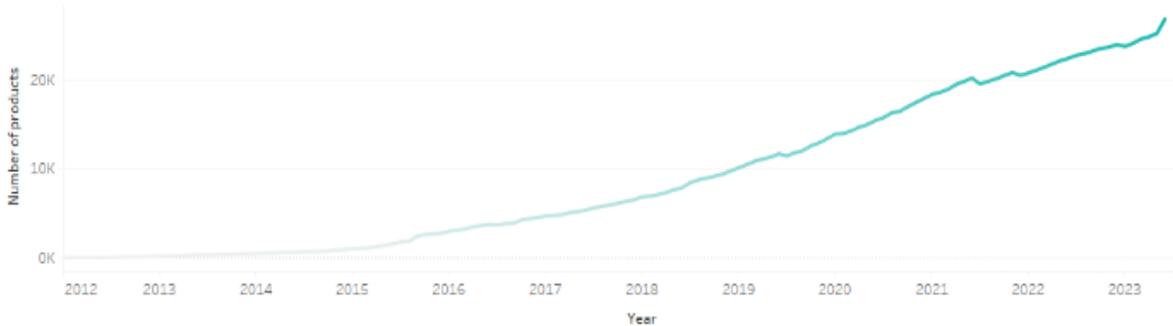
Nachfrage nach verantwortungsvollen Aquakulturprodukten...

... führt zu einer steigenden Zahl an Produkten mit ASC-Siegel am Markt

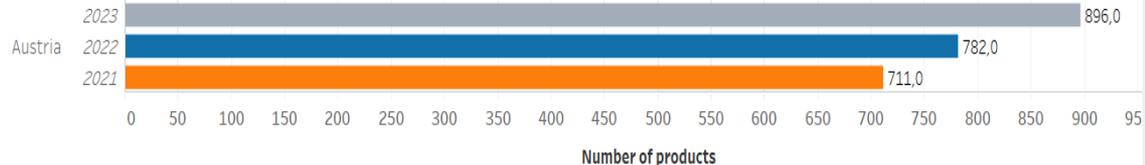
- 2022 waren **26.806 Produkte** mit ASC-Siegel **global** am Markt - um **20 % mehr** als 2021
- **2022, 782 Produkte** in AT **10% mehr** als 2021, in **2023** bereits **896** Produkte, **15%** mehr als 2022
- **99 Länder weltweit**, in denen ASC-gelabelte Produkte gekauft werden können



ASC zertifizierte Produkte global



ASC zertifizierte Produkte in Österreich



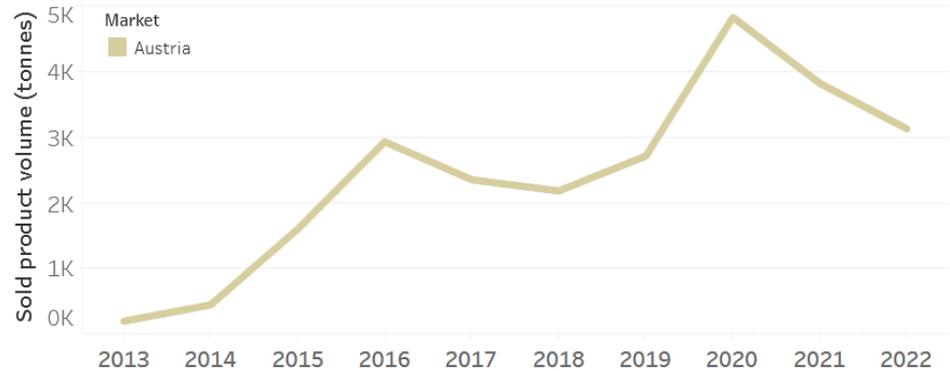
ASC Marktentwicklung Österreich

Highlights

- **Verkauftes Volumens** ASC-zertifizierter Produkte auf mehr als **3.000 Tonnen**
- Zurück au Vor- Corona Niveau
- Aktuell **31** nach dem **MSC Lieferkettenstandard (CoC)** zertifizierte Unternehmen



ASC zertifiziertes Produktvolumen



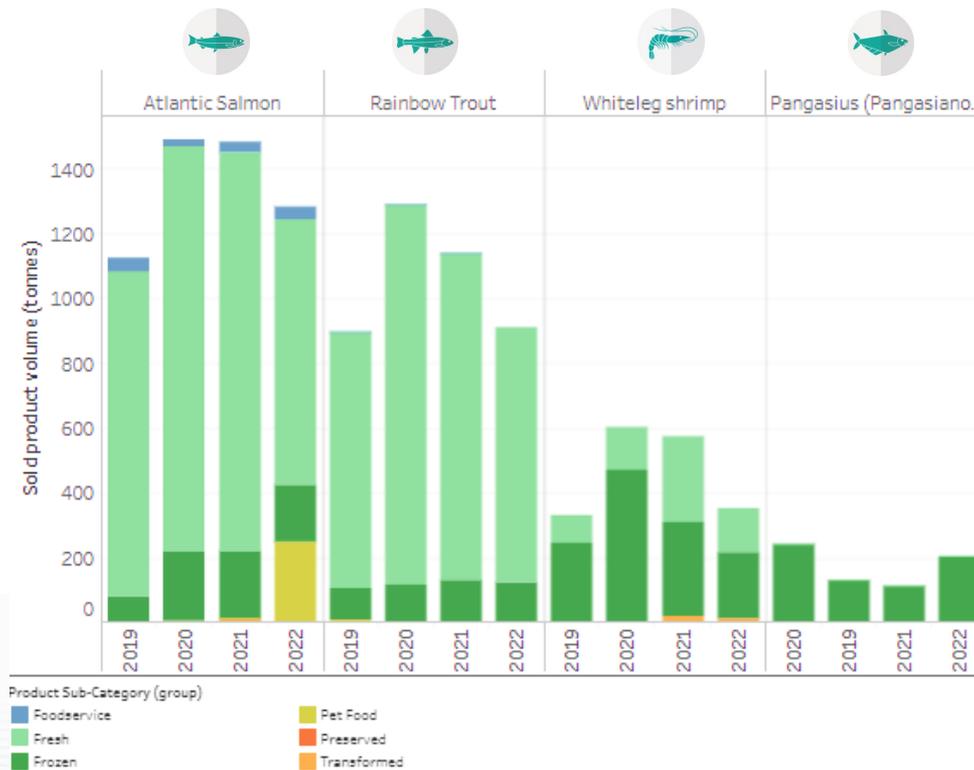
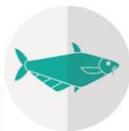
Zahl der CoC zertifizierten Unternehmen in Österreich



Spotlight Lachs, Regenbogenforelle

Beliebteste Arten & ein revival

- **Lachs** mit knapp **1.300 Tonnen** und **Regenbogenforelle** mit knapp **1.000 Tonnen** weiterhin die beliebtesten Arten
- gefolgt von der Weißfußgarnele
- Revival des Pangasius!



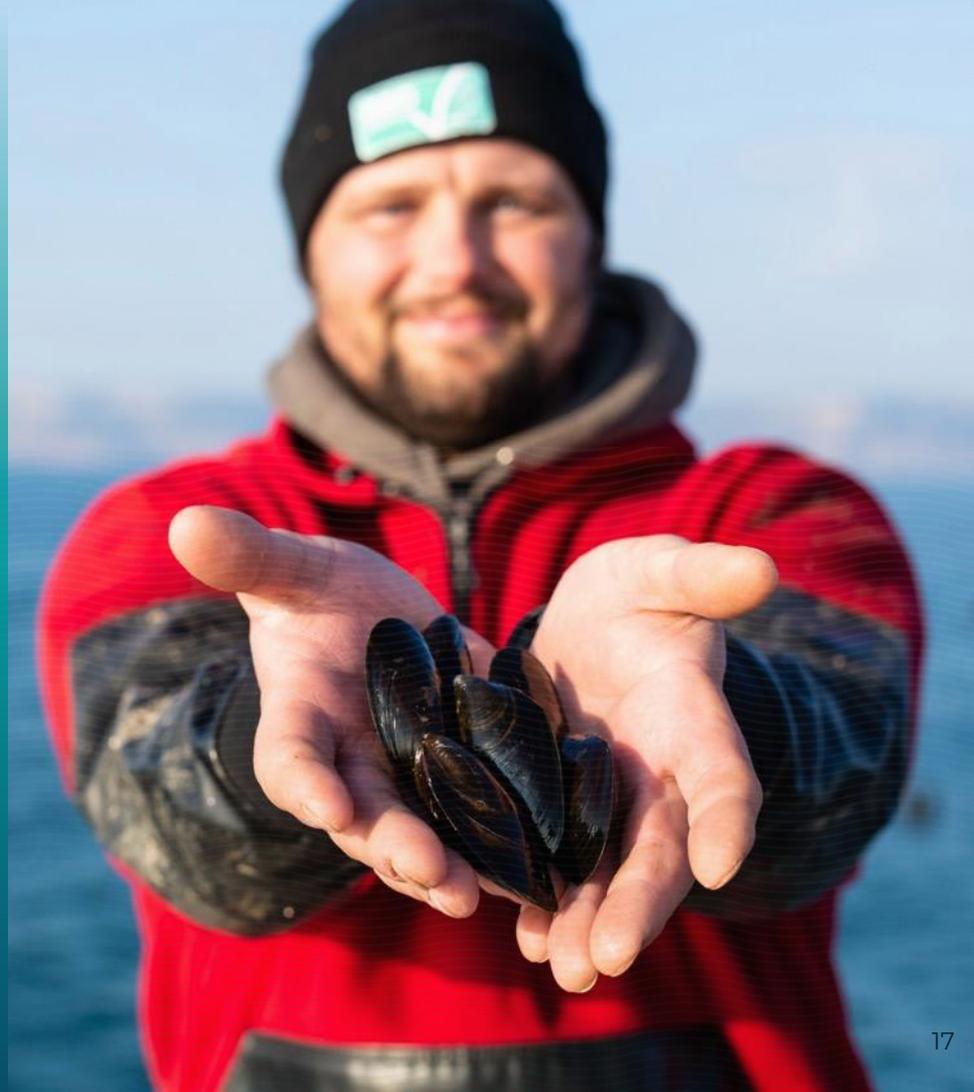
Neues aus dem ASC-Programm

Aquaculture Stewardship Council

Neue von ASC



**Setting The
Standard for
Seafood**



Neuerungen 2023 & Ausblick

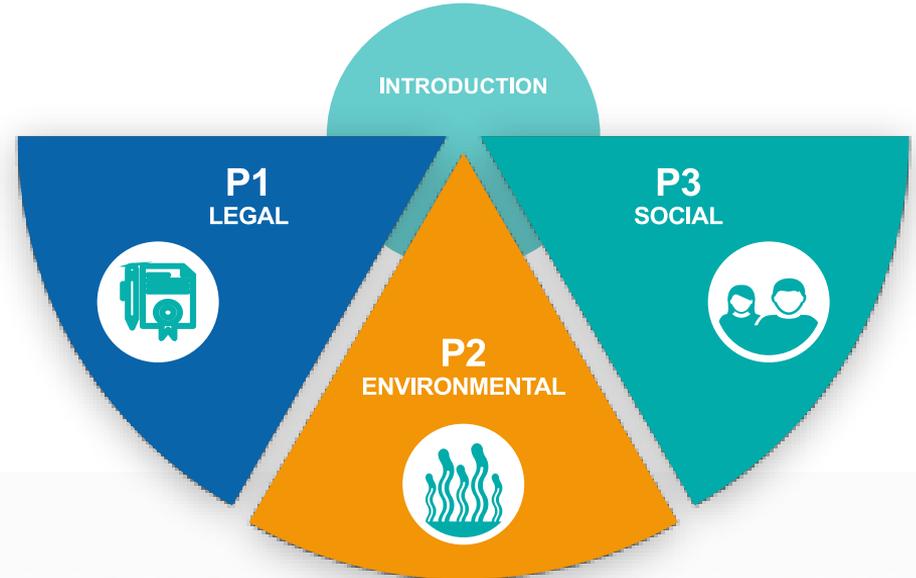


ASC Farm Standard

Zusammenführung 11 Standards zu einem Standard



Eine Öffentliche Konsultation
noch ausstehend!
Marktbeteiligung ausdrücklich
gewünscht



ASC Farm Standard

3 Prinzipien: Rechtlicher Rahmen, Soziale Wirkung, Umwelt



**Fokus:
Tierwohl**

ASC CoC Modul

TEIL A – Ergänzungen zum MSC-Rückverfolgbarkeits-Standard in der Basisversion v5.0, MSC-Rückverfolgbarkeits-Standard in der Version für Gruppen Version v2.0 und MSC-Rückverfolgbarkeits-Standard in der Version für Unternehmen im Endverbrauchergeschäft Version v2.0 (Anforderungen für Unternehmen).....	10
Eignung für die ASC-CoC-Zertifizierung	10
Prinzip 1. Zertifizierte Produkte werden von zertifizierten Lieferanten gekauft	10
Prinzip 4. Zertifizierte Produkte sind rückverfolgbar und die Mengen werden aufgezeichnet .	11
Prinzip 5. Das Managementsystem des Unternehmens setzt die Anforderungen dieses Standards um	12

Aquaculture Stewardship Council

Modul zur Rückverfolgbarkeit der Lieferkette (Chain of Custody, CoC)

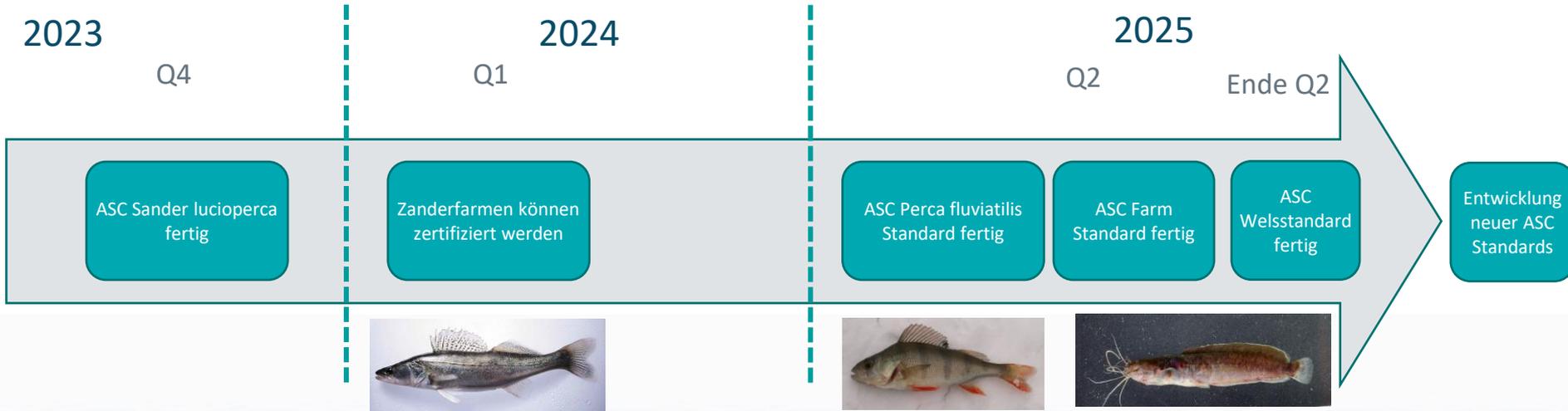
Version 1.0

Mai 2022

Unternehmen, deren Aktivitäten die Verarbeitung, Auftragsverarbeitung, Verpackung oder Umverpackung umfassen, durch ein von der Global Food Safety Initiative (GFSI) anerkanntes Programm oder nach der ISO 22000 zertifiziert sein

Greift Mai 2024!

Neue ASC Standards für 3 Spezies bis 2025



Prinzip 2.14: Vorschlag Fishwohl

Alle Aspekte des Fischwohls abgedeckt



A. Good Management Practices				
- Animal Welfare Management Plan				
B. Housing	C. Feeding	D. Health	E. Behaviour	F. Others
- Water quality - Environmental enrichment - Stocking density - Tank/pen design - Lighting/sound	- Feed quality - Feeding system - Feed withdrawal	- Scoring body condition/lesions	- Behavioural indicators	- Handling - Slaughter and related processes - Cleaner fish - Shrimp specific: eyestalk ablation

Permitted methods of stunning ³²	Species								
	Salmon	Trout (FW & SW)	Seabass, seabream, meagre	Pangasius	Tilapia	Seriola	Cobia	Flatfish	Marine Tropical
Percussion	✓	✓				✓			
Electrical	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Transition period ³³	Immediate	1 year	3 years	3 years	3 years	3 years	3 years	3 years	6 years



Augenstielablation

Nauplii, Larven oder Postlarven stammen von Ablationsfreien (AF) Elterntieren – Vorschlag gilt für L. vannamei:

- (Q2 2025): 25% von AF Elterntieren.
- (Q2 2027): 50% von AF Elterntieren.
- (Q2 2029): 75% von AF Elterntieren.
- (Q2 2031): 100% von AF Elterntieren.

Wir setzen den Standard

Spezies Ansatz

- L. vannamei Implementation möglich
- P. monodon limitierter Wissensstand
- Daten werden für alle Arten gesammelt -> künftige Anforderungen

Realistischer zeitlicher Ansatz

- Industrie Zeit geben für Umstellung
- Lieferketten nicht gefährden

Weitere Highlights & Links

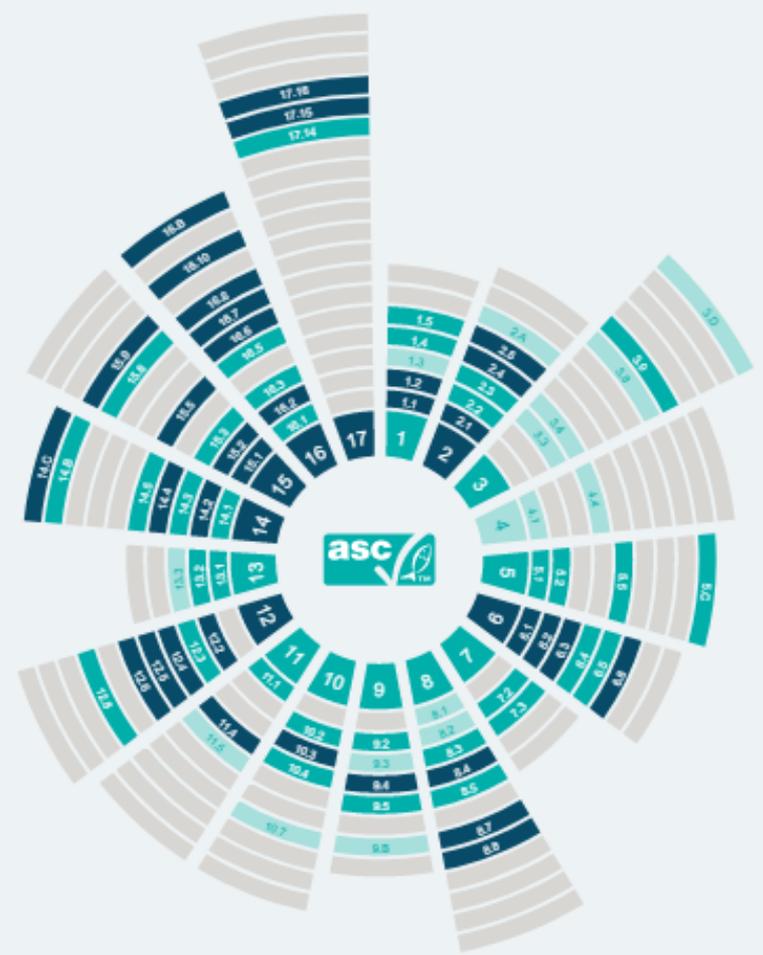
www.asc-aqua.org

- Die ASC-Zertifizierung fordert **nachweisbare und aussagekräftige Leistungsniveaus** und kann daher **überprüfbare SDG-Daten** und glaubwürdige Behauptungen zur Erreichung der SDGs liefern.

⇒ Mehr dazu im [SDG Impact Report 2022](#)

Weitere nützliche Links:

- Alle Informationen zum [Futtermittelstandard](#) & [Webinar](#)
- Alle Informationen zum [ASC CoC Module](#)



Target Performance

- Out of scope
- Good
- Poor & Partial
- Very Good

Zeit zu handeln!

- **Bleiben Sie am Laufenden:**
[deutschsprachiger ASC-Newsletter](#)



- **Folgen Sie uns:**



- **Machen Sie mit** bei unseren Kampagnen & Events!

Meet the Team: ASC Deutschland, Österreich, Schweiz



Dennis Wittmann

General Manager

T: +49 176 832 211 20

E: dennis.wittmann@asc-aqua.org



Anna Nau

Marketing Manager

E: Anna.Nau@asc-aqua.org



Karin Brötzner

Marketing Manager

T: +31 85 560 0137

E: Karin.Brotzner@asc-aqua.org



Maren Palzgraf

Communications Manager

Telefon: +49 178 183 104 4

E: maren.pfalzgraf@asc-aqua.org



Sophie Langer-Hansel

Market Development Manager

T: +43 664 121 65 98

E: Sophie.Langer-Hansel@asc-aqua.org

ASC/MSC-Informationstag 2023: Agenda

- 12:30 Begrüßung und Vorstellung der ASC/MSC Teams
- 12:40 ASC-Programm Updates
- 13:10 ASC-Futtermittelstandard: Soja, Weizen, Fischmehl... Was macht nachhaltiges Futtermittel aus?
Dialogrunde mit Julia Weihs & Karin Geppel, Donau Soja
- 14:00 Kaffeepause**
- 14:30 MSC-Programm Updates
- 15:00 Der neue MSC-Fischerei-Standard und Bedeutung für MSC-zertifizierte Thunfisch-Fischereien
- 15:15 FAD Management in the Tuna Fishery
Dialogrunde mit Gala Moreno, Senior Scientist, ISSF (auf Englisch)
- 16:15 MSC/ASC-Kommunikation und Marketing: Ihr Input für gemeinsame Kampagnen 2024
- 17:00 Wrap Up und Ende der offiziellen Veranstaltung**



ASC-Futtermittelstandard

Soja, Weizen, Fischmehl... Was macht nachhaltiges Futtermittel aus?



Futtermittelanforderungen – 2023 & 2024

Beispiel Lachs

Rückverfolgbarkeit &
auf Futter zurückführbare Verschmutzung minimieren



Marine Zutaten *

Anteil der Futterfische aus
Reduktionsfischerei verringern

- Strenge **Grenzen** für Einsatz von Fischmehl und Öl aus Reduktionsfischerei:
Futterfischabhängigkeitsverhältnis

Nachhaltigkeit der marinen
Zutaten

- Einhalten von Fish source scores
- Kein Fisch aus illegaler, unregulierter und ungemeldeter Fischerei
- Keine Arten die als gefährdet oder stark gefährdet gelten

Lebensmittelsicherheit

- Fischmehl/ Öl darf nicht von derselben Art stammen



Pflanzliche Zutaten



Rechtliches

- Beschaffungspolicy die Gesetze der Produktionsländer repektiert

Nachhaltigkeit der pflanzlichen Zutaten

- 100% des Soja muss Roundtable for Responsible Soy (RTRS) oder äquivalent zertifiziert sein

Lebensmittelsicherheit

- Transparenz beim Einsatz von GVO Zutaten

Futtermittelanforderungen - ab Jänner 2025

Farm standard + Feed standard

Farm

Farm Standard : Futtermittelanforderungen

Grundsätzliches

Tierwohl

Lebensmittelsicherheit

Marine Zutaten

Anteil der marinen Zutaten aus Wildfang

- **Einsatz von ASC zertifiziertem Futtermittel verpflichtend**
- GVO Transparenz
- Angemessenes Futter für jedes Lebensstadium
- Kein ungekochtes oder unverarbeitetes Futter (Parasiten)
- Fischmehl/ Öl darf nicht von derselben Art stammen
- Futtermittelherkunft und **FFDRm/o**

Update kommt

Futtermühle

Futtermühlenstandard

Grundsätzliches

Futtermühle

Rückverfolgbarkeit der Zutaten

Zutatenlieferant : alle Produkte > 1%

- Umweltkriterien
- Sozialkriterien
- Segregation oder Massenbilanz
- Niedriges rechtliches Risiko
- Niedriges ökologidschs Risiko
- Niedriges soziales Risiko

Marine Zutaten Nachhaltigkeitskriterien

Pflanzliche Zutaten Nachhaltigkeitskriterien

Marine Zutaten für ASC Futter



Für marine Zutaten die einen **Due Diligence check bestanden** haben

- Futtermühle muss
 1. **Eignung des Fischmehl und Öl prüfen**
 2. **Nachhaltigkeitslevels** für ganzen Fisch, inkl. Krill etc. evaluieren
 3. **Mehrheits- Nachhaltigkeitslevel (MSL)** (50-100%) berechnen
- **MSL muss jeden Zertifizierungszyklus erhöht werden** (3 Jahre).
- Futtermühle muss den MSL **reportieren** and **veröffentlichen** & dazu auch das **genutzte Volumen der marinen Zutaten**, des vergangenen Zyklus



What sets ASC apart

- Verbesserungsansatz + keine Lieferkettenengpässe
- MSC – zertifiziert als ultimatives Ziel



1) Niedriges Risiko wurde für den Fisch, Krill usw. Bestimmt;

Kein illegaler, unregulierter oder ungemeldeter Fisch
Kein rote Liste Fisch der als gefährdet oder kritisch gefährdet eingestuft wurde



25.000 MT Anchovie
 (*Engraulis ringens*), C
 Pazifik, MarinTrust

5.000 MT Krill
 (*Euphausia
 superba*), MSC
 zertifiziert



2) Determinierung des Nachhaltigkeitslevels und Volumens

Table 1. Volume of whole fish, by-products and whole fish by category

	Volume (metric tonnes)
All marine	30000
By-products	
Whole fish	30000
Category 1	
Category 2	25000
Category 3	
Category 4	5000

Table 2. Percentage of whole fish marine ingredients per category

Category	Percentage (%)
Category 1	0
Category 2	83
Category 3	0
Category 4	17

Majority Sustainability Level Level 2

3) Berechnung des Mehrheits- Nachhaltigkeitslevel

