

# Nachhaltige Kriterien für die Beschaffung von Fisch und Fischprodukten

Kriterienkatalog 09005

9. November 2022

**ÖkoKauf  
WIEN**



# ÖkoKauf Wien

Arbeitsgruppe 09 Lebensmittel

Arbeitsgruppenleiterin:

Mag.<sup>a</sup> Adelheid Sagmeister  
Stadt Wien - Umweltschutz  
Dresdner Straße 45, 1200 Wien  
Telefon: +43 1 4000 73568  
E-Mail: [adelheid.sagmeister@wien.gv.at](mailto:adelheid.sagmeister@wien.gv.at)  
[www.oekokauf.wien.at](http://www.oekokauf.wien.at)

**Unter Mitwirkung von:**

- Stadt Wien – Umweltschutz
- Stadt Wien – Forst- und Landwirtschaftsbetrieb
- Wiener Gesundheitsverbund
- Kuratorium Wiener Pensionisten-Wohnhäuser
- Shifting Values

# Inhalt

<b>1. Einleitung .....</b>	<b>4</b>
<b>2. Information für Beschaffer*innen .....</b>	<b>6</b>
2.1. Fisch in der Gemeinschaftsverpflegung .....	7
2.2. Verpackung.....	8
2.3. Lebensmittelabfallvermeidung .....	9
<b>3. Mindestanforderungen an die Leistung in der Leistungsbeschreibung .....</b>	<b>9</b>
3.1. Wildfang .....	9
3.2. Aquakultur .....	10
3.3. Abfallvermeidung .....	13
3.4. Hinweis .....	13
<b>4. Optionale, darüber hinausgehende qualitative Aspekte .....</b>	<b>13</b>
4.1. Lebensmittelabfallvermeidung .....	14
4.2. Empfohlene Rahmenbedingungen und Begleitmaßnahmen.....	14
<b>5. Verpflichtend beizubringende Nachweise .....</b>	<b>15</b>
<b>6. Rechtliche Grundlagen .....</b>	<b>15</b>
6.1. Mindestanforderungen an die Leistung (Produktanforderungen oder Vertragserfüllungsklauseln). 15	
6.2. Zuschlagskriterien .....	16
6.3. Eignungskriterien.....	16
6.4. Qualitätsbezogene Aspekte .....	17
6.5. Nachweis der Erfüllung.....	17
6.6. Zusammenfassung .....	17

# 1. Einleitung

Der Umwelt- und Klimaschutz sowie das Übernehmen sozialer und ethischer Verantwortung sind wichtige Ziele der Wiener Stadtverwaltung. Dazu zählen neben der Schonung natürlicher Ressourcen und der Vermeidung von umweltbelastenden Stoffen und Abfällen vor allem der Schutz von Mensch, Tier und Umwelt vor Ausbeutung sowie die Einhaltung der Menschenrechte entlang der gesamten Lieferkette. Diese Ziele werden auch in entsprechenden politischen Beschlüssen, wie z. B. „Wien isst G.U.T.“ (Gesund – Umwelt- und klimafreundlich – Tierfair)<sup>1</sup>, oder in Beschlüssen zur Herkunftstransparenz oder zur Lieferkettenverantwortung zum Ausdruck gebracht.

Ökologisch-nachhaltige Anforderungen gehen dabei Hand in Hand mit hoher Qualität und Sicherung der Versorgung mit Lebensmitteln im Sinne des § 5 des Bundesverfassungsgesetzes über die Nachhaltigkeit, den Tierschutz, den umfassenden Umweltschutz, die Sicherstellung der Wasser- und Lebensmittelversorgung und die Forschung<sup>2</sup>.

Mit dem Programm ÖkoKauf Wien setzt die Stadt Wien seit 1998 hohe Standards für ein nachhaltiges Beschaffungswesen und legt mit dem Einkauf von möglichst „G.U.T.“ produzierten Lebensmitteln ein Bekenntnis zu einer qualitativ hochwertigen und nachhaltigen Versorgung mit Lebensmitteln ab. Ein wesentliches Element sind dabei wertmäßig festgelegte „Bio-Quoten“, die entsprechend den politischen Vorgaben angepasst werden.

Derzeit liegt die Bio-Quote als Mindestanforderung bei 30 % und ist wertmäßig über den gesamten jährlichen Lebensmitteleinkauf zu verstehen. Der oben erwähnte Beschluss des Wiener Landtages zu „Wien isst G.U.T.“ sieht vor, dass in den nächsten Jahren diese Bio-Quote stufenweise erhöht wird. Im Bereich der Kindergärten und Schulen der Stadt Wien liegt sie bereits bei 50 %. Neben der generellen Bio-Quote können in produktspezifischen Kriterienkatalogen höhere Prozentsätze festgelegt werden.

Wichtig ist es zu betonen, dass biologische Produktion, Regionalität, Saisonalität und Gentechnikfreiheit als eine funktionale Einheit zu sehen sind. Regionalität bezieht sich in diesem Zusammenhang auf das gesamte Produktionssystem und schließt beispielsweise den Bezug von möglichst regional produzierten Futtermitteln mit ein.

Die Beschaffung von biologischen Lebensmitteln oder von tierischen Produkten aus einer Produktion mit höherem Tierwohlstandard kann auch dazu führen, dass in der Anschaffung höhere Kosten anfallen. Im Rahmen einer ökologischen und ethischen Gesamtrechnung, in der externe Faktoren berücksichtigt werden, zeigt sich in der Regel eine positive Bilanz zugunsten der höheren Qualität. Denn Umwelt- und Klimaschäden, Verlust an Biodiversität, Tierleid, prekäre Arbeitsverhältnisse sowie ökologisch unerwünschte Lenkungseffekte finanzieller Maßnahmen (z. B.

---

<sup>1</sup> [www.umweltschutz.wien.gv.at/nachhaltigkeit/wien-isst-gut.html](http://www.umweltschutz.wien.gv.at/nachhaltigkeit/wien-isst-gut.html)

<sup>2</sup> BGBl. I 111/2013 i.d.g.F

Förderpolitik zugunsten der Agrarindustrie) haben ebenfalls einen Preis, der in der Regel von der Allgemeinheit bezahlt werden muss.

Die Lebensmittelproduktion verursacht ca. 25 – 30 % der Treibhausgas-Emissionen, wobei für tierische Lebensmittel etwa der Faktor fünf gegenüber pflanzlichen Lebensmitteln zu veranschlagen ist. Das entstandene Leid von Mensch und Tier lässt sich natürlich nicht in Zahlen fassen.

Täglich werden in Kindergärten, Schulen, Kranken- und Pflegeeinrichtungen sowie in Wohnhäusern für Pensionist\*innen der Stadt Wien etwa 100.000 Speisen ausgegeben. Die verbindlichen Mindestanforderungen von ÖkoKauf Wien sind dabei im Zuge der öffentlichen Beschaffung unter Berücksichtigung des Bundesvergabegesetzes 2018 anzuwenden. Darüber hinaus werden Hinweise auf weitere freiwillige Aspekte (mögliche Zuschlagskriterien) aufgeführt. Ziel ist es, diese Kriterien im Rahmen der individuellen Möglichkeiten im Sinne der Nachhaltigkeit laufend weiterzuentwickeln.

Eine wesentliche Grundlage für die Erarbeitung von Kriterien stellt das ÖkoKauf Wien-Positionspapier „Nachhaltiger Einkauf von Lebensmitteln und Speisen durch die Stadt Wien“<sup>3</sup> dar. Dieses beinhaltet die wesentlichen Grundsätze für einen nachhaltigen Einkauf von Lebensmitteln und zielt auf die Minimierung negativer Auswirkungen entlang der gesamten Wertschöpfungskette ab.

**Der gegenständliche Kriterienkatalog bezieht sich dabei auf Prinzipien wie:**

- Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft
- Tierwohl
- Regionalität
- Saisonalität und Frische
- Reduktion tierischer Produkte
- hohe Sozialstandards in Produktion und Handel
- geringer Verarbeitungsgrad
- Gentechnikfreiheit
- Minimierung von Abfall und insbesondere Lebensmittelabfällen
- Umwelt- und Klimaschutz

Mit dem gegenständlichen Kriterienkatalog werden, Mindestanforderungen für die Beschaffung von Fischen und Fischprodukten aus Wildfang und Aquakultur durch die Stadt Wien festgelegt. Darüber hinaus werden Anregungen zu möglichen freiwilligen Zuschlagskriterien bezüglich Tierwohl und Umweltschutz gegeben.

---

<sup>3</sup> <http://www.umweltschutz.wien.gv.at/oekokauf/pdf/lebensmittel-positionspapier-lang.pdf>

## 2. Information für Beschaffer\*innen

Die ökologischen Auswirkungen von nicht nachhaltiger Fischerei und Fischzucht sind enorm. Etwa ein Drittel der weltweiten Fischbestände sind nahezu irreversibel überfischt. Der Rest der Bestände wird so stark befischt, dass geringere Fangmengen die Folge sind, was den Druck auf die marinen Ökosysteme durch noch intensivere Nutzung weiter erhöht. Aus diesem Grund ist es besonders wichtig, dass jene Fischarten eingekauft werden, deren Bestand nicht bedroht ist bzw. deren Fang, Zucht und Verzehr für Umwelt, Tiere und Menschen möglichst schonend ist. Die öffentlichen Verwaltungen haben in dieser Hinsicht eine besondere Verantwortung und sollen in der öffentlichen Beschaffung als Vorbild handeln und nur nachhaltigen zertifizierten Fisch einkaufen.

Beim Fang von Fischen auf hoher See, gibt es größtenteils nur unzureichende bis gar keine gesetzlichen Regelungen, wie mit den Tieren umgegangen werden soll. Die Fische leiden unter der langen Zeit, in der sie in den Fangapparaturen verharren müssen. Durch die große Menge an Fischen, die dann an Bord gehievt werden, geht dem Ausweiden meist keine Betäubung voran und vorwiegend wird nicht einmal aktiv geschlachtet, denn in der Regel lässt man die Fische an der Luft ersticken. Die Dauer bis zum Tod variiert je nach Fischart und kann bis zu einer Stunde Todeskampf ausmachen.<sup>4</sup>

Oft als nachhaltige Alternative zum Wildfang angepriesen, bringen allerdings auch Aquakulturen ökologische und ethische Problematiken mit sich. Ein großer Teil des Wildfangs bzw. Beifangs wird für die Produktion von Fischmehl und -öl verwendet, welches als Futtermittel in Aquakulturen eingesetzt wird. Umgebende Gewässer oder Ökosysteme werden durch Aquakulturen verschmutzt, wenn sie nicht gut gemanagt werden. Der Unterschied zwischen Aquakulturen und Wildfang wird in der EU-Verordnung 1380/2013 beschrieben, in der Aquakultur wie folgt definiert wird:

*„(...) kontrollierte Aufzucht aquatischer Organismen mit Techniken zur Steigerung der Produktion der fraglichen Organismen über die natürlichen ökologischen Kapazitäten hinaus; die Organismen verbleiben in allen Phasen der Aufzucht bis einschließlich der Ernte Eigentum einer natürlichen oder juristischen Person;“<sup>5</sup>*

Die Intention von ÖkoKauf Wien bzw. dieses Katalogs ist es, durch entsprechende Bewusstseinsbildung und Information einen Beitrag zur Entwicklung einer ökologischen und tierethisch vertretbaren Tierhaltung zu unterstützen. Dies ist auch im Sinne des oben erwähnten Landtagsbeschlusses zur Lieferkettenverantwortung und der Einhaltung der UN-

---

<sup>4</sup> <https://www.wien.gv.at/umweltschutz/oekokauf/lebensmittel-beschaffung.html>

<sup>5</sup> Verordnung (EU) Nr. 1380/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. Dezember 2013 über die Gemeinsame Fischereipolitik und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1954/2003 und (EG) Nr. 1224/2009 des Rates sowie zur Aufhebung der Verordnungen (EG) Nr. 2371/2002 und (EG) Nr. 639/2004 des Rates und des Beschlusses 2004/585/EG des Rates

Nachhaltigkeitsziele entlang der gesamten Lieferkette. Ein besonderer Fokus liegt darauf, keine Lebensmittel, insbesondere tierischen Ursprungs, wegzuerwerfen.

## 2.1. Fisch in der Gemeinschaftsverpflegung

Entsprechend den Empfehlungen der nationalen Ernährungscommission soll in der Gemeinschaftsverpflegung 1-2 Mal pro Woche Fisch angeboten werden. Aufgrund der besorgniserregenden Situation rund um den Fischbestand in den Weltmeeren und der oft problematischen Zustände in Aquakulturen ist jedoch ein radikales Umdenken notwendig. Neue Strategien für eine Reduktion der Nachfrage nach Fisch sind erforderlich, um diese Entwicklung nicht weiter zu unterstützen.

Wichtig für eine gut informierte Auswahl von Fisch und Fischprodukten ist eine transparente Kennzeichnung: Laut EU-Verordnung 1379/2013 über die gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und Aquakultur müssen sowohl bei Frischfisch als auch bei abgepacktem Tiefkühlfisch folgende Informationen am Preisschild bzw. auf der Verpackung angegeben sein:

- Fischart (Handelsbezeichnung und wissenschaftlicher Name)
- Produktionsmethode (Aquakultur oder Wildfang)
- Fang- oder Zuchtgebiet
- Verwendete Fanggeräte

Convenience-Produkte wie zubereitete Fische, Konserven und Salate sind allerdings von dieser Kennzeichnungsverordnung ausgenommen. Aktuelle Informationen zur Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit finden sich auf der Website der Wirtschaftskammer Österreich<sup>6</sup>.

### 2.1.1 AUFBAU UND VERWENDUNG DER FISHBASE-EMPFEHLUNGLISTE FÜR FISCH AUS WILDFANG

Um bei Fischen sowie Fischprodukten aus Wildfang auf bestmögliche Nachhaltigkeit und Gesundheit der Bestände achten zu können, wird eine auf die Bedürfnisse der Stadt Wien zugeschnittene Empfehlungsliste online gestellt. Diese ist unter folgendem Link zu finden:

<https://www.wien.gv.at/umweltschutz/oekokauf/pdf/fische-empfehlungen.pdf>

Die Empfehlungen wurden von OceanCare & Shifting Values, basierend auf dem Fishbase<sup>7</sup> Data Service vom Frühjahr 2022, entwickelt.

---

<sup>6</sup> [https://www.wko.at/branchen/handel/agrarhandel/Fische\\_und\\_Fischereierzeugnisse.html](https://www.wko.at/branchen/handel/agrarhandel/Fische_und_Fischereierzeugnisse.html)

<sup>7</sup> Große Online-Datenbank mit Informationen und Bildern zu über 34.000 Fischarten

In der Empfehlungsliste von FishBase sind typische Speisefische alphabetisch aufgelistet und in Bezug auf den Zustand der Fischbestände in den jeweiligen Fanggebieten gereiht.

**Die Empfehlungen beziehen sich auf:**

- die spezifische Fischart (Familie, Spezies, wissenschaftlicher Name)
- die verwendete Fangmethode (Ausschluss bestimmter Netze, Leinen und Hilfsmittel)
- den Zustand der Fischbestände in FAO<sup>8</sup>-Gebieten und –Subgebieten

Für die Verwendung von Fischen aus Aquakultur siehe 3.2.

## 2.2. Verpackung

Entsprechend der Hierarchie in der Abfallwirtschaftsgesetzgebung ist die Abfallvermeidung dem Recycling vorzuziehen. Durch Abfallvermeidung werden Ressourcen am besten eingespart. Abfälle können durch genaue Planung, umsichtigen Einkauf und gutes Management vermieden werden. Bei Lebensmitteln, die verpackt werden, sind daher Mehrweg-Verpackungen bzw. Mehrweg-Transportverpackungen Einwegsystemen vorzuziehen.

**Passend für die jeweilige Ausschreibung sind die folgenden Bestimmungen zu konkretisieren:**

- Produkte sind in Mehrwegverpackungen zu liefern sofern diese in Mehrweg erhältlich sind und Sicherheitsbestimmungen dem nicht entgegenstehen. Mehrweg-Transportverpackungen sind einzusetzen sofern keine Sicherheits- bzw. arbeitsrechtlichen Bestimmungen dem entgegenstehen.
- Produkte, die nicht in Mehrweg erhältlich sind und in größeren Mengen benötigt werden, sind in Abstimmung mit den Auftraggeber\*innen in, für den jeweiligen Bedarf, sinnvollen Großbinden zu liefern, um Verpackungsabfälle zu minimieren.
- Eingesetzte Einwegverpackungen müssen im Sinne der Kreislaufwirtschaft recyclingfähig ausgeführt sein. Verkaufsverpackungen im Sinne der Verpackungsverordnung müssen aus Materialien bestehen, die zulässigerweise in die von der kommunalen Sammlung bereitgestellten Altstoffsammelbehälter eingebracht werden können, wie z. B. Glas, Metalle, Kunststoff, Getränkekarton oder Papier. Oder sie werden vom Lieferanten wieder vollständig zurückgenommen. Das Recycling der zurückgenommenen Verpackungen ist nachzuweisen.
- Zurückgenommene Umverpackungen sind nachweislich einem Recycling zuzuführen.
- Folien und etwaige geschäumte Verpackungsmaterialien müssen die entsprechenden Kennzeichnungen (PE, PP, PS, PT etc.) tragen.
- Halogenhaltige Polymere in der Verpackung sind verboten.

---

<sup>8</sup> Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (englisch: Food and Agriculture Organization of the United Nations, <https://www.fao.org/home/en>)

## 2.3. Lebensmittelabfallvermeidung

Lebensmittel werden äußerst rohstoffintensiv produziert, kilometerweit transportiert, gekühlt und zu qualitativ hochwertigen Speisen verarbeitet. Weggeworfene Lebensmittel sind nicht nur ethisch und für die Gesellschaft ein Problem, sondern verursachen, angefangen von der Landwirtschaft über die Lebensmittelverarbeitung, den Handel bis hin zur Entsorgung durch die Konsument\*innen, unterschiedliche negative Umwelt- und Klimaauswirkungen.

# 3. Mindestanforderungen an die Leistung in der Leistungsbeschreibung

## 3.1. Wildfang

**In die Leistungsbeschreibung für Fische und Fischprodukte aus Wildfang sind folgende Mindestanforderungen an die Leistung jedenfalls aufzunehmen:**

- Die Fischart ist genau zu definieren (wissenschaftliche Bezeichnung der Spezies). Die alleinige Angabe der Fischfamilie ist nicht ausreichend.
- Zulässig sind nur Fischarten, die stabile und nicht überfischte Bestände haben. Diese sind in der Empfehlungsliste<sup>9</sup> grün markiert.
- Die jeweilige Fangmethode muss angegeben werden.
- Grundschnepnetze und Treibnetze sind als Fangmethoden in jedem Fall auszuschließen. fischen, bei denen Vorsicht geboten ist, sind in der Empfehlungsliste<sup>9</sup> gelb markiert. Langleinen sind als Fangmethode nur zulässig, wenn geringer Beifang glaubwürdig nachgewiesen wird. „Fish attracting devices“ (FADs) dürfen nicht eingesetzt werden. Wenn eine hier nicht erwähnte Fangmethode in der Empfehlungsliste für einzelne Arten als problematisch ausgewiesen ist, so muss diese Fangmethode für diese Arten ausgeschlossen werden.
- Damit der Fisch nicht aus einem überfischten Bestand stammt, ist eine genauere Angabe der Herkunftsregion (Unterteilung nach FAO-Fanggebieten) unabdingbar. Die technische

---

<sup>9</sup> <https://www.wien.gv.at/umweltschutz/oekokauf/pdf/fische-empfehlungen.pdf>

Spezifikation der Ausschreibung muss daher die zulässigen FAO-Subfanggebiete gemäß der Empfehlungsliste<sup>9</sup> ausweisen.

- Fische und Fischprodukte müssen zum Zeitpunkt der Einleitung des Vergabeverfahrens in der Empfehlungsliste<sup>9</sup> hinsichtlich
  - Fischart (inkl. wissenschaftlicher Bezeichnung)
  - FAO-Fanggebiet (inkl. Sub-Fanggebiet, wenn vorhanden)als empfohlen gelistet sein.

Der Nachweis, dass Fische und Fischprodukte aus Wildfang diesen Anforderungen entsprechen, erfolgt durch ein Zertifikat einer akkreditierten Prüfstelle, Vorlage eines gültigen Zertifikats im Rahmen eines dafür relevanten Gütesiegelprogramms oder eines gleichwertigen Nachweises.

## 3.2. Aquakultur

Aquakulturen liefern mittlerweile bereits mehr als die Hälfte des Fisches für den direkten menschlichen Verzehr.

**Um die negativen Auswirkungen auf Tiere und Umwelt möglichst gering zu halten, sind folgende Grundvoraussetzungen zu beachten**

- Fische und Fischprodukte aus Aquakulturen müssen der EU-Bio Verordnung<sup>10</sup> oder einer gleichwertigen Regelung des jeweiligen Drittlandes entsprechen.
- Lachs aus maritimer Aquakultur darf aufgrund der vielfältigen negativen Auswirkungen, unter anderem auch auf die Wildlachspopulationen, nicht beschafft werden.
- Fischarten die aus einer „capture-based“<sup>11</sup> Aquakultur stammen, dürfen nicht beschafft werden.

Der Nachweis erfolgt durch ein EU-Bio-Zertifikat, ein Zertifikat einer akkreditierten Prüfstelle, Vorlage eines gültigen Zertifikats im Rahmen eines dafür relevanten Gütesiegelprogramms oder eines gleichwertigen Nachweises.

**Sollten diese Grundvoraussetzungen ausnahmsweise nicht erfüllbar sein, müssen jedenfalls folgende Mindestanforderungen erfüllt sein:**

- Bei Teichen müssen mindestens 5 % der Fläche am Rand der Anlage aus natürlicher Vegetation bestehen.
- Der Betrieb muss bei einer Produktionsmenge von über 20 Tonnen im Jahr eine umweltbezogene Prüfung vornehmen lassen<sup>12</sup>.

---

<sup>10</sup> Verordnung (EU) 2018/848: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32018R0848>

<sup>11</sup> Manche Fischarten vermehren sich in Gefangenschaft nicht und müssen deswegen als Jungfische aus Ökosystemen entnommen werden.

<sup>12</sup> Vgl. Bio-Austria-Richtlinien: <https://www.bio-austria.at/d/bauern/bio-austria-produktionsrichtlinien/>

- Der Betrieb führt einen Nachhaltigkeitsplan (mit jährlicher Aktualisierung, zur Umweltüberwachung, inklusive Plan zur Abfallreduzierung)<sup>12</sup>.
- Keine Aquakulturen in ökologischen Schutzgebieten
- Für die Produktion werden heimische Arten verwendet, deren Haltung für Wildbestände gefahrlos ist.
- Es sind Maßnahmen zu treffen, um ein Entkommen von Tieren aus Aquakulturen zu vermeiden und eine Gefährdung von Wildbeständen auszuschließen. Dazu gehören beispielsweise Maßnahmen auf Ebene der Zuchtfische (Hungern vermeiden, Elemente zur Bereicherung des Lebensraumes anbieten, geringere Bestandsdichten sowie regelmäßiges Berichten von Fischentkommen) oder auch technische Maßnahmen (Einsatz von robusten Materialien, regelmäßige Überprüfung der Anlagen und Sauberhalten der Netze um Biodegradation zu verhindern).<sup>13</sup>

Sollten dennoch Fische oder Krebstiere entweichen, sind angemessene Maßnahmen zu ergreifen, um nachteilige Auswirkungen auf das Ökosystem zu vermindern.

- Sofort wirksame Betäubung durch Kopfschlag, Elektronarkose und ggf. natürlich-pflanzliche Präparate mit kompletter Schmerzausschaltung bei der Schlachtung.  
Es ist nicht zulässig Fische durch sog. Chilling zu betäuben bzw. zu töten oder an der Luft ersticken zu lassen.
- Eingriffe sind auf ein Mindestmaß zu reduzieren und mit besonderer Sorgfalt durchzuführen. Beim Abstreifen ist eine Betäubung (zum Beispiel mit Nelkenöl) vorzunehmen.
- Kein prophylaktischer Einsatz von Medikamenten, Antibiotika (nur nach Diagnose und Verordnung durch einen Tierarzt) und Hormonen.
- Das Tageslicht darf für Fortpflanzungszwecke auf maximal 16 Stunden verlängert werden.
- Karnivore Arten dürfen nicht mit Fischmehl oder -öl derselben Spezies gefüttert werden. Die Fütterung soll durch Futtermittel der folgenden Rangordnung erfolgen:
  1. Futtermittel aus biologischer Aquakulturproduktion
  2. Fischmehl und -öl aus Überresten der Verarbeitung von Fischen aus biologischer Aquakulturproduktion
  3. Fischmehl, Fischöl und andere Fischzutaten aus Überresten der Verarbeitung von Wildfischen für den menschlichen Verzehr aus nachhaltiger Fischerei
  4. biologische Futtermittel pflanzlichen und tierischen Ursprungs
- Die Verwendung von genetisch veränderten Organismen (GVO) und deren Derivate ist entlang der gesamten Produktions- und Wertschöpfungskette (inkl. Futter) nicht gestattet.
- Die Anlagen verfügen über natürliche Filterbetten, Absetzbecken, biologische oder mechanische Filter oder es kommen Algen und/oder Tiere (Muscheln) zum Einsatz, um die Abwasserqualität zu verbessern. Bei Durchflussanlagen besteht die Möglichkeit, die Wasserwechselrate und Wasserqualität des zu- und des abfließenden Wassers zu kontrollieren.

---

<sup>13</sup> Mehr Infos unter <https://cordis.europa.eu/project/id/226885/reporting> oder <https://www.aquakulturinfo.de/escapees-ausbrecher>

- Um fischfressende Tiere von der Betriebsfläche fernzuhalten, dürfen nur Maßnahmen getroffen werden, die die Tiere nicht schädigen.
- Die Besatzdichte hat hinsichtlich der maximalen und gegebenenfalls auch der minimalen Werte den Vorgaben der EU-Bio-Verordnung<sup>10</sup> zu entsprechen.
- Folgende Richtwerte müssen gemäß den VDFF-Empfehlungen<sup>14</sup>, unter Berücksichtigung von § 106 Abs. 2 Z 1 BVergG 2018, eingehalten werden:

	Temp. (°C)	pH	O <sub>2</sub> (mg/l)	NH <sub>4</sub> (mg/l)	NH <sub>3</sub> (mg/l)	NO <sub>2</sub> (mg/l)
<b>Salmoniden</b>	4-18	6-8	>6	<0,5	<0,01	<0,5
<b>Karpfen, Schleien</b>	4-30	6-8,5	>4	<1,0	<0,03	

- Beim Transport lebender Fische darf eine maximale Transportdichte von 1 kg Fisch pro 8 Liter Wasser nicht überschritten werden. Die maximale Transportdauer beträgt 10 Stunden. Während des Transportes sind die Wasserparameter zu kontrollieren. Diese sind in folgenden Bereichen gemäß den LfL-Empfehlungen<sup>15</sup> zu halten:

	O <sub>2</sub> (mg/l)	pH	CO <sub>2</sub> (mg/l)	N <sub>2</sub> (% Sätt.)	NH <sub>3</sub> (mg/l)	HNO <sub>2</sub> (mg/l)	NO <sub>2</sub> (mg/l)	NO <sub>3</sub> (mg/l)
<b>Forellen- und Barschartige</b>	7-3	6-8	5-8	<100	<0,01	<0,0002	<1	<200
<b>Karpfen, Störe, Aale, Welse</b>	5-3	7-8,3	7-18	<100	<0,02	<0,0004	<1	<200

- Über die gesamte Zeit der Zucht und Mast bis hin zur Schlachtung muss der Umgang mit den Fischen so stressfrei wie möglich geschehen. Das Herausheben der Fische aus dem Wasser soll möglichst vermieden werden. Der Transport, auch wenn nur kurzzeitig, sollte möglichst nicht in Keschern geschehen (alternativ z. B. in Wasserbecken).

Der Nachweis, dass Fische und Fischprodukte aus Aquakultur diesen Anforderungen entsprechen, erfolgt durch ein Zertifikat einer akkreditierten Prüfstelle, Vorlage eines gültigen Zertifikats im Rahmen eines dafür relevanten Gütesiegelprogramms oder eines gleichwertigen Nachweises.

<sup>14</sup> Verband Deutscher Fischereiverwaltungsbeamter und Fischereiwissenschaftler (2016): Leitfaden „Tierschutzindikatoren“ [http://www.vdff-fischerei.de/fileadmin/daten/Leitfaden\\_Tierschutzindikatoren\\_Aquakultur\\_V1\\_final\\_Maerz\\_2016.pdf](http://www.vdff-fischerei.de/fileadmin/daten/Leitfaden_Tierschutzindikatoren_Aquakultur_V1_final_Maerz_2016.pdf)

<sup>15</sup> Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) (2018): Praktische und rechtliche Aspekte beim Transport lebender Fische [https://www.lfl.bayern.de/mam/cms07/publikationen/daten/informationen/praktische-rechtliche-aspekte-transport-lebende-fische\\_lfl-information.pdf](https://www.lfl.bayern.de/mam/cms07/publikationen/daten/informationen/praktische-rechtliche-aspekte-transport-lebende-fische_lfl-information.pdf)

### 3.3. Abfallvermeidung

Je nach Produkt und Anwendungsfall sind in der Ausschreibung angemessene Festlegungen hinsichtlich der Minimierung von Abfall (bspw. Mehrwegverpackungen, optimale Gebindegrößen oder die allfällige Rücknahme von unvermeidbarem Verpackungsmaterial) sowie ein Verbot von halogenhaltigen Polymeren in der Verpackung vorzusehen.

### 3.4. Hinweis

Dieser Kriterienkatalog enthält keine Textbausteine, die unverändert in eine Ausschreibung übernommen werden können. Die allgemeinen Formulierungsvorschläge sind an die konkrete Ausschreibung anzupassen.

Die geforderten Kriterien in diesem Katalog sind teilweise sehr ambitioniert. In begründeten Fällen (z.B. wenn es die Marktsituation erfordert) ist entsprechend dem Erlass vom 11.03.2013, MDK-148782-1/13, Programm ÖkoKauf Wien „Beschaffung nach ökologischen Kriterien“ ein Abrücken von den Kriterien möglich. Diese Ausnahmen sind nachvollziehbar zu argumentieren und nur in Einzelfällen zulässig. Mögliche Alternativen, einerseits hinsichtlich der Fischart und andererseits bezüglich ernährungsphysiologisch vergleichbarer pflanzlicher Produkte, sind zu überprüfen.

## 4. Optionale, darüber hinausgehende qualitative Aspekte

Weitere, über die zuvor angeführten Mindestanforderungen an die Leistung in der Leistungsbeschreibung hinausgehende Aspekte, können je nach Möglichkeit und Marktsituation im Vergabeverfahren berücksichtigt werden. Dies kann grundsätzlich entweder durch Produkthanforderungen (Technische Spezifikationen), Vertragserfüllungsklauseln oder Zuschlagskriterien erfolgen (siehe dazu Kapitel 6).

Im Folgenden werden Aspekte angeführt, die mehr Tierwohl und Umweltschutz in der Fischproduktion ermöglichen können.

**Je nach Möglichkeit und Marktsituation können die nachfolgenden Aspekte in einer Ausschreibung berücksichtigt werden, wobei die Texte entsprechend der Art der Umsetzung (vgl. Kapitel 6) zu formulieren sind:**

- Tierwohlmonitoring (z. B. durch Monitor-Fish<sup>16</sup>)
- Fisch aus Binnen-Aquakultur
- Futtermittel aus Europa
- Fisch aus extensiver Teichwirtschaft
- Erneuerbare Energien<sup>17</sup> werden bevorzugt

Der Nachweis erfolgt durch ein Zertifikat einer akkreditierten Prüfstelle, Vorlage eines gültigen Zertifikats im Rahmen eines dafür relevanten Gütesiegelprogramms oder eines gleichwertigen Nachweises.

## 4.1. Lebensmittelabfallvermeidung

- Überschüsse, fehletikettierte Produkte oder andere Produkte, die genussfähig aber nicht marktfähig sind, werden an soziale Organisationen weitergegeben und nicht vernichtet.
  - Nachweis: Übernahmebestätigung bzw. Vertrag zur Überlassung von Lebensmitteln durch soziale Organisation
- Erfassen der Lebensmittel-Abfallmengen im Betrieb
  - Nachweis: aktuelles Abfallwirtschaftskonzept
- Erstellen einer Leitlinie zur Abfallvermeidung im Betrieb
  - Nachweis: Leitlinie
- Schulungen werden durchgeführt um die Menge an Lebensmittelabfällen im Produktionsbetrieb zu minimieren.
  - Nachweis: Schulungsbestätigung

## 4.2. Empfohlene Rahmenbedingungen und Begleitmaßnahmen

Raubfische in Aquakulturen werden mit Fischmehl und -öl gefüttert. Um 1 kg Fisch zu produzieren werden deswegen teils mehrere Kilogramm Futterfisch (in Form von Fischmehl und -öl) benötigt.<sup>18,19</sup> Aus diesem Grund wird empfohlen, bei mindestens einem Drittel der Fischmahlzeiten Friedfische

---

<sup>16</sup> <https://monitorfish.com>

<sup>17</sup> Erneuerbare, nicht fossile Energiequellen: Wind, Sonne, Erdwärme, Wellen, Gezeiten, Wasserkraft, Deponiegas, Klärgas und Biogas

<sup>18</sup> Fair-Fish (2014): Fischzucht: Problem oder Lösung? [http://www.fair-fish.ch/media/pdf/mehrwissen/2019/03-13/fish-facts\\_19\\_web.pdf](http://www.fair-fish.ch/media/pdf/mehrwissen/2019/03-13/fish-facts_19_web.pdf)

<sup>19</sup> Fair-Fish (2010): Sorgt Aquakultur für das Wohl der Tiere? Und hilft sie wirklich den Meeren? [http://www.fair-fish.ch/media/pdf/mehrwissen/2019/03-05/facts\\_7\\_XnTQTxy.pdf](http://www.fair-fish.ch/media/pdf/mehrwissen/2019/03-05/facts_7_XnTQTxy.pdf)

oder Fische einer trophischen Stufe<sup>20</sup> von maximal 2,5 aus Aquakulturen auszuwählen; zum Beispiel Karpfen, Tilapia oder Schleien.

Es wird weiters empfohlen, Nachhaltigkeitsaspekte bei Fang und Zucht auch an die Konsument\*innen zu kommunizieren.

## 5. Verpflichtend beizubringende Nachweise

Die Bieter\*innen haben anzugeben, an welchem Sammel- und Verwertungssystem gemäß § 13 der Verpackungsverordnung 2014, BGBl. II Nr. 184/2014 i. d. g. F. sie teilnehmen.

## 6. Rechtliche Grundlagen

Im Folgenden werden die Grundlagen dieses Kriterienkatalogs näher erläutert:

### 6.1. Mindestanforderungen an die Leistung (Produktanforderungen oder Vertragserfüllungsklauseln)

Unter Punkt 3 dieses Kriterienkatalogs werden die Mindestanforderungen an die zu beschaffende Leistung definiert. Im Bundesvergabegesetz 2018 (BVerG 2018) werden diese als *Technische Spezifikationen* bezeichnet und beschreiben die für die Leistung zwingend geforderten Merkmale (Mindestqualität). Diese Merkmale müssen bei der Leistungserbringung vollständig erfüllt werden.

Unter Punkt 4 dieses Kriterienkatalogs finden sich Aspekte, die je nach Möglichkeit und Marktsituation, zusätzlich als Produktanforderungen oder Vertragserfüllungsklausel berücksichtigt werden können.

Vertragserfüllungsklauseln zielen darauf ab, dass die Unternehmen während der Vertragslaufzeit zur Umsetzung von Maßnahmen verpflichtet werden, die nicht (zweckdienlich) als Produkteigenschaft oder Produktanforderung ausgestaltet werden können. Erfahrungsgemäß müssen für eine wirksame Anwendung regelmäßig entsprechende Vertragsstrafen für den Fall der Nicht-Einhaltung vorgesehen werden. Vertragserfüllungsklauseln werden insbesondere für die Umsetzung sozialer

---

<sup>20</sup> Kennzeichnung für eine Ebene der Nahrungskette

Aspekte angewendet. Eine beispielhafte Umsetzung findet sich im Wiener Pilotprojekt „Frauenförderung und Gender-Aspekte bei der Vergabe öffentlicher Aufträge“.

## 6.2. Zuschlagskriterien

Unter Punkt 4 werden auch Vorschläge für Zuschlagskriterien, die zur Beurteilung der angebotenen Leistung herangezogen werden können, aufgelistet. Unter Zuschlagskriterien versteht das BVerG 2018 jene Kriterien, nach welchen die zur Auswahl stehenden Angebote bewertet werden, um diese reihen zu können. Sofern alle Bestimmungen eindeutig und vollständig festgelegt sind, kann der günstigste Preis alleine entscheidend sein. Werden nicht alle Bestimmungen eindeutig und vollständig festgelegt, müssen die daraus resultierenden möglichen Unterschiede in den Angeboten bewertet werden, um die Vergleichbarkeit der Angebote zu gewährleisten. Dafür müssen von den Auftraggeber\*innen die Kriterien vorab festgelegt werden (im Verhältnis oder in der Reihenfolge ihrer Bedeutung). Diese Kriterien dürfen nicht diskriminierend sein und müssen mit dem Auftragsgegenstand in Verbindung stehen.

Damit ist es beispielsweise möglich, für die Übererfüllung einer Mindestanforderung ein Zuschlagskriterium vorzusehen und damit das Ausmaß der Übererfüllung in die Ermittlung des besten Angebotes einzubeziehen.

Weitere Vorteile bei der Leistungserfüllung kommen dafür ebenso in Betracht, solange die Verbindung mit dem Auftragsgegenstand bestehen bleibt und die Festlegungen nicht diskriminierend sind. Bei der Beschaffung von Lebensmitteln kann es sich z. B. um möglichst kurze Transportwege (Einsparung CO<sub>2</sub>) oder bei tierischen Lebensmitteln um Tierwohlaspekte handeln. Dadurch wird die Möglichkeit eröffnet, den Markt schrittweise in eine ökologisch nachhaltige Richtung weiter zu entwickeln.

## 6.3. Eignungskriterien

Unter Eignungskriterien (oder Eignungsanforderungen) sind nach dem BVerG 2018 jene Mindestanforderungen an die Bieter\*innen zu verstehen, die für die Auftrags Erfüllung notwendig und angemessen sind. Diese dürfen ebenfalls nicht diskriminierend sein und müssen in Verbindung mit dem Auftragsgegenstand stehen. Die Aspekte der Eignung sind: Befugnis (darf die Leistung erbracht werden), Zuverlässigkeit und technische (kann die Leistung erbracht werden) sowie wirtschaftliche (z.B. Risiko einer Insolvenz) Leistungsfähigkeit.

Erfüllen Anbieter\*innen diese Anforderungen nicht, sind die von ihnen stammenden Angebote zwingend auszuschneiden. Anforderungen an Produktionsbetriebe können unter bestimmten Umständen zulässige Eignungskriterien sein.

## 6.4. Qualitätsbezogene Aspekte

Bei der Beschaffung von Lebensmitteln müssen neben den allgemeinen Festlegungen (siehe oben: Mindestanforderungen, Eignungs- und Zuschlagskriterien) von den Auftraggeber\*innen auch besondere qualitätsbezogene Aspekte (im Sinne des § 20 BVergG 2018) festgelegt werden. Das kann durch die Berücksichtigung von ökologischen (auch Tier- und Bodenschutz) oder sozialpolitischen Aspekten in den technischen Spezifikationen, den Eignungskriterien, den Zuschlagskriterien oder als Bedingung für die Ausführung des Auftrages erfolgen.

## 6.5. Nachweis der Erfüllung

Erfahrungsgemäß sind Festlegungen nur wirksam, wenn deren Einhaltung auch kontrolliert wird. Daher ist zu beachten, dass die Erfüllung aller geforderten Mindestanforderungen, Zuschlagskriterien oder sonstigen qualitativen Anforderungen an ein Produkt oder eine Leistung von den Auftraggeber\*innen mit vertretbarem Aufwand überprüfbar ist.

§ 109 BVergG 2018 sieht vor, dass zu diesem Zweck z. B. Testberichte einer Konformitätsbewertungsstelle oder einer von dieser ausgegebenen Zertifizierung (z. B. Zertifikat einer akkreditierten Kontrollstelle) verlangt werden können. Auch andere geeignete Nachweise müssen akzeptiert werden.

Es muss sichergestellt sein, dass der Aufwand für die Kontrolle im Verhältnis zur erbrachten Leistung vertretbar ist.

## 6.6. Zusammenfassung

ÖkoKauf Wien bedient sich in erster Linie der bewährten Methode, Mindestanforderungen an Leistungen oder Vertragserfüllungsklauseln vorzuschreiben. Damit kann sichergestellt werden, dass die Leistungen den geforderten Qualitäts- und Nachhaltigkeits-Standards entsprechen. Wenn im Rahmen dieser Festlegungen hier das billigste Produkt ausgewählt wird, ist sichergestellt, dass die geforderte Leistung zum besten Preis erbracht wird. Durch eine stetige Anpassung der Mindestanforderungen kann der Markt schrittweise in eine ökologisch nachhaltige Richtung weiterentwickelt werden.

Diese Entwicklung wird zusätzlich durch die mögliche Berücksichtigung optionaler Aspekte (v. a. in Richtung höheres Tierwohl), z. B. als Zuschlagskriterien, verstärkt.

Auch der Ausstattung der Produktionsbetriebe (z. B. Ausgestaltung von Ställen) kommt immer stärkere Bedeutung zu. Dies kann beispielsweise über ein Biozertifikat oder diverse Tierwohllabels überprüft werden.

Wichtig ist dabei, dass die Einhaltung der Auftrags- und Vertragsbestimmungen auch mit vertretbarem Aufwand kontrolliert werden kann und an die Nichterfüllung Sanktionen geknüpft sind.