

## Entwurf

### **Verordnung des Bundesministers für Gesundheit über den Schutz von Tieren bei der Schlachtung oder Tötung (Tierschutz-Schlachtverordnung)**

Auf Grund des § 32 Abs. 6 des Bundesgesetzes über den Schutz der Tiere (Tierschutzgesetz – TSchG), BGBl. I Nr. 118/2004 Art. 2, und des § 10 des Bundesgesetzes zur Durchführung unmittelbar anwendbarer unionsrechtlicher Bestimmungen auf dem Gebiet des Tierschutzes, BGBl. I Nr. 47/2013, beide zuletzt geändert durch das Verwaltungsgerichtsbarkeits – Anpassungsgesetz – Bundesministerium für Gesundheit, BGBl. I Nr. 80/2013, Art. 18 und 22, wird im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft und dem Bundesminister für Wissenschaft, Forschung und Wirtschaft verordnet:

#### **Geltungsbereich**

**§ 1.** (1) Diese Verordnung regelt

1. Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung ABl. Nr. L 303 vom 18.11.2009 S. 1,
2. das Aufbewahren und Töten von Speisefischen, Fröschen, Krusten- und Schalentieren,
3. das Töten von Futtertieren,
4. das Schlachten und Töten von Geflügel, Kaninchen und Hasen, die von ihrem Besitzer außerhalb des Schlachthofes für den privaten häuslichen Verbrauch geschlachtet werden,
5. die Vorgangsweise bei der rituellen Schlachtung von Tieren ohne Betäubung.

#### **Begriffsbestimmungen**

**§ 2.** Für diese Verordnung gelten die Begriffsbestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009.

#### **Allgemeiner Grundsatz**

**§ 3.** Art. 3 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 gilt für das Schlachten und Töten aller Tiere, die in dieser Verordnung geregelt sind.

#### **Besondere Bestimmungen**

**§ 4.** (1) Bei rituellen Schlachtungen ohne vorangehende Betäubung im Sinne des § 32 Abs. 3 bis 5 TSchG sind die Vorschriften des Anhang A einzuhalten.

(2) Fische, Frösche, Krusten- und Schalentiere sind gemäß Anhang B aufzubewahren und zu töten.

(3) Futtertiere sind gemäß Anhang C zu töten. Für die Tötung von nicht in Anhang C genannten Zootieren zur Verfütterung an andere Zootiere sind die tierartenspezifischen Bestimmungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 anzuwenden.

#### **Sachkundeerfordernisse**

**§ 5.** (1) Als gleichwertig gegenüber dem Sachkundenachweis gemäß Art. 21 der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 gelten die in Anhang D genannten Ausbildungen.

(2) Personen, die keinen Sachkundenachweis gemäß Art. 21 der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 iVm § 8 des Bundesgesetzes zur Durchführung unmittelbar anwendbarer unionsrechtlicher Bestimmungen auf dem Gebiet des Tierschutzes besitzen oder keine abgeschlossene Ausbildung gemäß Anhang D nachweisen können, dürfen bis zum Abschluss einer Ausbildung gemäß Anhang D oder bis zur Erlangung des Sachkundenachweises, längstens jedoch bis zum 8. Dezember 2015 nach vorheriger

Aufklärung über die tierschutzrechtlichen Bestimmungen unter der direkten und unmittelbaren Aufsicht des Tierschutzbeauftragten gemäß Art. 17 der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 Arbeiten am Schlachthof ausführen.

### **Überwachung und Kontrolle**

§ 6. Die Kontrolle der Einhaltung der Bestimmungen gemäß Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 sowie der nationalen Bestimmungen gemäß § 32 Abs. 3 bis 5 TSchG erfolgt gemäß Anhang I Abschnitt I Kapitel II Punkt B 2a und Punkt C der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs (ABl. Nr. L 139 vom 30.4.2004, berichtigt durch ABl. Nr. L 226 vom 25.6.2004) durch den amtlichen Tierarzt im Zuge der Kontrollen nach dem Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz.

### **In-Kraft-Treten und Außer-Kraft-Treten**

§ 7. Mit In-Kraft-Treten dieser Verordnung tritt die Tierschutz-Schlachtverordnung, BGBl. II Nr. 488/2004 in der Fassung BGBl. II Nr. 31/2006, außer Kraft.

## ANHANG A

### Besondere Vorschriften für rituelle Schlachtungen

**Ergänzend zu den Bestimmungen in § 32 Abs. 5 des Tierschutzgesetzes ist bei rituellen Schlachtungen Folgendes zu beachten:**

1. Die Fixierung der Schlachttiere muss ohne unnötige Beunruhigung, wenn notwendig unter Zuhilfenahme einer entsprechenden Vorrichtung, in der Weise erfolgen, dass in gestreckter Kopf-Hals-Haltung die sichere Ausführung eines entsprechenden Schächtschnitts ermöglicht wird und gewährleistet ist, dass die Wunde während und nach dem Schnitt offen bleibt.
2. Vor dem Schnitt zur Eröffnung der Blutgefäße hat jene Person, die gemäß § 32 Abs. 5 Z 5 TSchG die unmittelbar anschließende Betäubung durchführt, ihre erforderlichen Vorbereitungen abzuschließen und die entsprechende Position zur Durchführung der Betäubung einzunehmen.
3. Der Schächtschnitt darf nur von einer Person, die durch ein Zertifikat einer gesetzlich anerkannten Religionsgemeinschaft nachweisen kann, dass sie dazu berechtigt ist, durchgeführt werden.
4. Der Schnitt zur Eröffnung der Blutgefäße im Halsbereich ist unmittelbar nach Abschluss der Ruhigstellung zügig und unter Verwendung eines sauberen und glatten Edelmessers durchzuführen, das mindestens zweimal so lang ist wie der Hals des zu tötenden Tieres, nicht zugespitzt sein darf und unmittelbar vor dem Schnitt auf seine Glätte und Schärfe zu überprüfen ist. Die beiden Halsschlagadern dürfen dabei nicht gedehnt werden.
5. Mit der weiteren Manipulation (z.B. Hochziehen, Auswurf aus einer Fixiereinrichtung), sowie der Bearbeitung des Schlachtkörpers darf erst nach Beendigung des Ausblutens, frühestens jedoch fünf Minuten nach dem Schächtschnitt, begonnen werden.

**ANHANG B****VORSCHRIFTEN ÜBER DAS AUFBEWAHREN UND TÖTEN VON SPEISEFISCHEN, FRÖSCHEN, KRUSTEN- UND SCHALENTIEREN**

1. Lebende Speisefische dürfen nur in Behältern aufbewahrt werden, deren Wasservolumen den Tieren ausreichende Bewegungsmöglichkeiten bietet. Unverträgliche Fische müssen voneinander getrennt gehalten werden. Den Wasserqualitäts-, Temperatur- und Lichtansprüchen der einzelnen Arten ist Rechnung zu tragen. Insbesondere müssen ein ausreichender Wasseraustausch und eine ausreichende Sauerstoffversorgung der Tiere sichergestellt sein. Die Werte folgender Tabelle sind bei der Hälterung von Speisefischen zu berücksichtigen:

	Forellen	Karpfen	Aale	Welse	Hechte
Temperatur	5-11°C	10-15°C	10-15°C	10-15°C	10-15°C
pH-Wert	6,5-8	6,5-8,5	6,5-8,5	6,5-8,5	6,5-8,5
min. O <sub>2</sub> -Gehalt am Ablauf	6-7 mg/l	5 mg/l	5 mg/l	5 mg/l	5 mg/l
Hälterungsdauer	10 Tage	4 Wochen	4 Wochen	4 Wochen	10 Tage
max. Besatzdichten kg/100 l	50 kg	200 kg	200 kg	100 kg	50 kg
besondere Schutzvorkehrungen	-	-	Zu- und Ablauf sichern	abdunkeln	-

2. Das Allgemeinbefinden und der Gesundheitszustand der Tiere sind vom Betreuungspersonal jeden Morgen und jeden Abend zu kontrollieren. Tote Tiere sind unverzüglich aus dem Behälter zu entfernen.
3. Wer einen Fisch schlachtet oder tötet, muss diesen unmittelbar vor dem Schlachten oder Töten betäuben. Ohne vorherige Betäubung dürfen
- Plattfische durch einen schnellen Schnitt, der die Kehle und die Wirbelsäule durchtrennt und
  - Aale, wenn sie nicht gewerbsmäßig gefangen werden, durch einen die Wirbelsäule durchtrennenden Stich dicht hinter dem Kopf und sofortiges Herausnehmen der Eingeweide einschließlich des Herzens geschlachtet oder getötet werden.
4. Krusten- und Schalentiere, außer Austern, dürfen nicht auf Eis aufbewahrt und nur in stark siedendem Wasser getötet werden. Das Wasser muss sie vollständig bedecken und nach ihrer Zugabe weitersieden. Abweichend davon dürfen Schalentiere in über 100 Grad Celsius heißem Dampf getötet werden. Krustentiere sind vor dem Töten zu betäuben.
5. Bei der Elektrobetäubung von Aalen ist Trinkwasser mit einer elektrischen Leitfähigkeit von unter 1000 Mikrosiemens pro Zentimeter ( $\mu\text{S}/\text{cm}$ ) zu verwenden. Vor Beginn der Betäubung ist die elektrische Leitfähigkeit des Wassers in der Betäubungsanlage zu messen und die zur Betäubung erforderliche Stromdichte einzustellen. Hierzu ist die angelegte Spannung so einzustellen, dass zwischen den Elektroden ein Wechselstrom in Ampère (A) pro Quadratdezimeter ( $\text{dm}^2$ ) stromzuführender Elektrodenfläche fließt, welcher der in der folgenden Tabelle für die gemessene elektrische Leitfähigkeit angegebenen Stromdichte entspricht:

Elektrische Leitfähigkeit des Wassers (Mikrosiemens pro Zentimeter - $\mu\text{S}/\text{cm}$ -)	Stromdichte (Ampère je Quadratdezimeter - $\text{A}/\text{dm}^2$ -)
bis 250	0,10
über 250 bis 500	0,13
über 500 bis 750	0,16
über 750 bis 1000	0,19

6. Der Betäubungsstrom muss mindestens fünf Minuten lang fließen. Unmittelbar nach Beendigung der Durchströmung sind die Aale zu entschleimen und zu schlachten.
7. Frösche sind durch rasches und vollständiges Abtrennen des Kopfes zu töten.
8. Welse sind vor dem Betäuben durch Abkühlen auf ca.  $15^{\circ}\text{C}$  und einem Umsetzen knapp vor der Schlachtung in Eiswasser für ca. 5 bis 10 Minuten ruhigzustellen.

## ANHANG C

**TÖTEN VON FUTTERTIEREN****Zulässige Verfahren für die Tötung von Futtertieren:**

Tierart	Zulässige Tötungsmethode
Fische	1.) Abtrennen des Kopfes bei Tieren mit einem Gewicht bis höchstens 250g 2.) Betäubung durch Schlag auf den Kopf; unmittelbar darauf folgend Stich in den Nacken oder in das Herz 3.) Betäubung durch Schlag auf den Kopf; unmittelbar darauf folgend Genickbruch
Hausgeflügel (bis 4 Wochen alt)	1.) Abtrennen des Kopfes 2.) Betäubung durch Schlag auf den Kopf und unmittelbar darauf folgendes Entbluten
Maus	1.) Abtrennen des Kopfes 2.) Zervikale Dislokation mit anschließendem Entbluten
Ratte	1.) Abtrennen des Kopfes 2.) Zervikale Dislokation mit anschließendem Entbluten nur bei Tieren bis zu einem Alter von drei Wochen
Hamster	Abtrennen des Kopfes
Meerschweinchen	1.) Abtrennen des Kopfes 2.) Gezielter Betäubungsschlag mit anschließendem Entbluten
Kaninchen	1.) Bolzenschuss mit anschließendem Entbluten 2.) Gezielter Betäubungsschlag (Genickschlag) mit anschließendem Entbluten

## **ANHANG D**

### **AUSBILDUNGEN**

Gleichwertig gegenüber dem Sachkundenachweis gemäß Art. 21 Abs. 7 der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 gilt der Nachweis über:

1. den erfolgreichen Abschluss des Hochschulstudiums der Veterinärmedizin, oder
2. die bestandene Abschlussprüfung im Beruf Fleischerin bzw. Fleischer im Sinne des § 94 Z 19 der Gewerbeordnung 1994, oder
3. den erfolgreichen Abschluss einer landwirtschaftlichen Fachschule oder einer landwirtschaftlichen Bundeslehranstalt, oder
4. den Abschluss einer Ausbildung, die, da sie die gemäß Anhang IV der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 geforderten Inhalte umfasst, als dem Sachkundenachweis gleichwertig anerkannt wird und auf einer Liste im Sinne des Art. 21 Abs. 7 der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 auf der Homepage des Bundesministeriums für Gesundheit veröffentlicht wird, oder
5. eine auf Grund eines Staatsvertrages im Rahmen der europäischen Integration als gleichwertig anerkannte oder zu geltende Ausbildung.