

ИНФОРМАЦИЯ

БЛАГОСЪСТОЯНИЕ НА РИБАТА, ОТГЛЕЖДАНА В СТОПАНСТВА: ОБЩИ ПРАКТИКИ ПО ВРЕМЕ НА ТРАНСПОРТИРАНЕ И ПРИ КЛАНЕ

Автори: Независими външни контрактори (VetEffect – veterinary and public health, IBF – international consulting, Wageningen University&Research) по искане на Европейската комисия за да послужи за изготвяне на Доклад до Европейския парламент и Съвета

Настоящият документ, както и Доклад на Комисията до Европейския парламент и до Съвета относно възможността за въвеждане на определени изисквания по отношение на защитата на рибата по време на умъртвяване бяха подробно разгледани и обсъдени на 21.06.2018 г. на проведената трета среща на Платформата на ЕС за хуманно отношение към животните.

РЕЗЮМЕ

Въведение

Целта на това изследване бе да се събере информация за актуалните практики за хуманно отношение към животните в европейското производство на аквакултура, по отношение на транспортирането и клането на риба, отглеждана в стопанства, и да се анализира степента, до която проблемите, свързани с хуманното отношение към рибата остават нерешени. Разходите за придържане към добрите социални практики, икономическото положение, последиците за конкурентоспособността и други фактори бяха взети предвид. Референтният период беше 2009-2013 г.

Проучването се фокусира върху петте основни рибни видове, отглеждани в стопанства, за да се осигури общо представяне на настоящата ситуация в европейското аквакултурно производство:

Atlantic salmon



Common carp



European sea bass



Gilthead sea bream



- Атлантическа съомга¹ (океански студени води);

- Обикновен шаран² (сладка вода)

- Дъгова пъстърва³ (сладка вода) и;

- Лаврак⁴ (средиземноморски топли води)

- Ципура⁵ (средиземноморски топли води)

¹ Atlantic salmon (*Salmo salar*)

² Common carp (*Cyprinus carpio*)

³ Rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*)

⁴ Лаврак или морски вълк - European sea bass – англ, *Dicentrarchus labrax* - лат.

⁵ Gilthead sea bream – англ.; *Sparus aurata* - латинско наименование.

Рибите, отглеждани в стопанства, са обхванати от **Регламент (ЕО) № 1099/2009** на Съвета относно защитата на животни по време на умъртвяване⁶. За рибите, отглеждани в стопанства, се прилага само общата разпоредба в член 3, параграф 1, т.е. „животните трябва да бъдат пощадени от всяка излишна болка, дистрес или страдание по време на умъртвяването и свързаните с това операции“.

Международните стандарти на ОИЕ⁷ за благосъстоянието на развъжданата риба за консумация от човека по време на транспортирането, зашеметяването и умъртвяването ѝ, бяха използвани като критерий за оценка на практиките за хуманно отношение. **Препоръки на Европейския орган по безопасност на храните (EFSA)** при клане на риба също са взети предвид. За основните видове риби, отглеждани в ЕС, през 2009 г. EFSA публикува няколко становища⁸ относно аспектите на хуманното отношение към рибата при основните системи за зашеметяване и умъртвяване. Тези становища показаха, че в сектора на аквакултурата съществуват предизвикателства по отношение на намаляване на страданието на рибите по време на умъртвяването. Използвайки подход, основан на риска, основните идентифицирани опасности бяха:

- 1) боравене или обработка и свързаните с това процедури (например скупчване на рибата, изпомпване на рибата, време извън водата),
- 2) качество на водата в резервоарите/контейнерите,
- 3) методите за зашеметяване и умъртвяване.

EFSA стигна до заключението, че много от методите и голяма част от използваното оборудване водят до лошо благосъстояние и страдание на рибите. По тази причина EFSA предложи някои препоръки, както за манипулациите с рибата преди клането, така и за зашеметяването и умъртвяването. EFSA подчертава и че възможностите за разработване на нови методи за зашеметяване и умъртвяване на всички оценявани видове риба, са значителни.

Преглед на настоящите практики за благосъстояние на рибата

Основните методи за транспортиране на жива риба в ЕС са по шосе и море (лодки с възможност да се пренася жива риба).

Прегледани са **методите за транспортиране** за двата етапа на производство:

- транспортиране на личинки, малки рибки или подрастващи риби към съоръженията за отглеждане (за атлантическа съомга, лаврак и ципура) и
- транспортиране на стокова риба за клане (за атлантическа съомга, обикновен шаран и дъгова пъстърва).

Проучването **не оценява** транспорта за отглеждане на подрастващи обикновени шарани и дъгова пъстърва; не разглежда и транспорта на стоковия лаврак и ципура, тъй като тези видове се колят във фермата без транспорт между съоръженията.

Нарушеното благосъстояние и стрес по време на транспортирането могат да бъдат причинени от много фактори, включително промени в гъстотата на транспортиране, начина на боравене с рибата, движение на водата и лошо качество на водата. Различните видове риби имат различни изисквания по отношение на

⁶ OJ L 303, 18.11.2009, p. 1.

⁷ Световната организация за здраве на животните - World Organisation for Animal Health (OIE) <http://www.oie.int/en/about-us/>; Aquatic Animal Health Code, Chapter 7.3 Welfare aspects of stunning and killing of farmed fish for human consumption.

http://www.oie.int/index.php?id=171&L=0&htmlfile=chapitre_welfare_stunning_killing.htm

⁸ Scientific Opinions of the Panel on Animal Health and Welfare on a request from the European Commission on Species-specific welfare aspects of the main systems of stunning and killing of farmed fish
Farmed Carp <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/1013>
Farmed Rainbow Trout <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/1012>
Farmed Sea Bream and Sea Bass <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/1010>
Farmed Atlantic Salmon <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/1011>

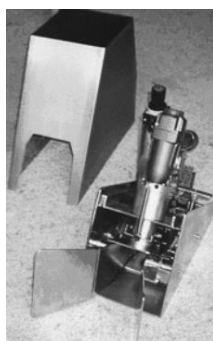
кислорода, рН, солеността и температурата, и имат различни способности да се справят с отклоненията от тези параметри.

Дейностите по клане включват манипулиране, ограничаване, зашеметяване и убиване. Зашемяването трябва да причинява загуба на съзнание и чувствителност, без да се причиняват излишни стрес, дискомфорт или болка.

При някои методи за зашемяване са необратими и се причинява смърт. Когато методът на зашемяване е обратим или не причинява смърт, следва да бъде последван от метод на убиване. **ОИЕ препоръчва употребата на електрически или механични методи за зашемяване и убиване, въпреки че те все още не са разработени или приложени на практика за всички видове риба.**



Чук за механично зашемяване на риба с удар

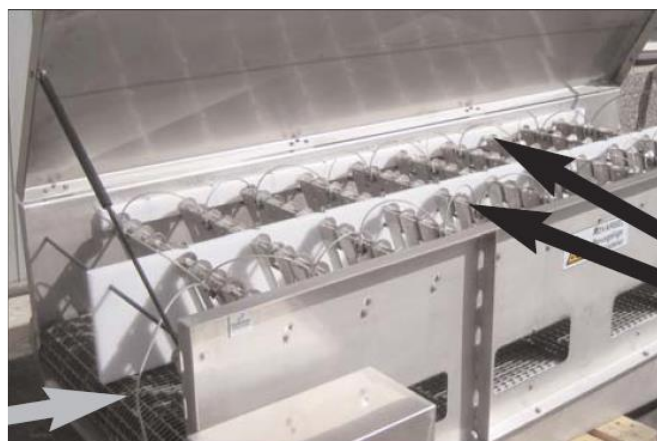


Автоматизирано устройство за механично зашемяване на риба



Конвейър за механично зашемяване на риба

Зашемяване с електрически ток на риба



Снимки - Humane Slaughter Association

Други методи за зашемяване и умъртвяване - като охлаждане на живо, последвано от зашемяване с електричество, охлаждане на живо с въглероден диоксид (CO₂), зашемяване с CO₂ и асфиксията в лед - се счита, че водят до лошо благосъстояние на рибите и не отговарят на стандартите на ОИЕ.

Таблица с най-често използваните методи за зашемяване на риба – предимства и недостатъци

Метод за зашеметяване/умъртвяване	Вид риба	Преимущества	Недостатъци
Зашемяване с електричество	Дъгова пъстърва Атлантическа съомга Обикновен шаран	може да се постигне незабавно зашемяване позволява филетиране преди настъпването на трупното вкочаяване	нужен е ефективен метод за умъртвяване] може да настъпи нараняване на трупа] и да се засегне качеството на трупа *непълно зашемяване поради различното съпротивление на всяка риба;
Зашемяване с CO ₂	Дъгова пъстърва	-----	Изключително стресиращо;
Механичен удар по главата	Атлантическа съомга	- може да се постигне незабавно зашемяване и при правилно прилагане е необратимо позволява филетиране преди настъпването на трупното вкочаяване	- непълно или пропуснато зашемяване поради различията в размера на рибите; - наранявания на главата;
	Обикновен шаран	при правилно прилагане е необратимо	- ръчното прилагане може да доведе до непълно или пропуснато зашемяване; - наранявания на главата;
	Дъгова пъстърва	при правилно прилагане е необратимо	- ръчното прилагане може да доведе до непълно или пропуснато зашемяване;
Охлаждане на живо с CO ₂	Атлантическа съомга	бавното настъпване на трупното вкочаяване позволява филетиране преди това	- Рибите не са зашеметени; - Методът е стресиращ;
Асфиксията в лед или ледена вода	Лаврак Ципура Дъгова пъстърва	лесно прилагане качество и безопасност на храната	- Стрес при рибата поради рязко спадане на температурата;

* Непълно зашемяване възниква, когато прилагането на зашемяващия метод не е ефективно. При зашемяване с електрически ток и механичен удар това означава, че съзнанието не се губи веднага.

Най-често срещаните методи за зашемяване при клане на **атлантическа съомга** са механичен удар и зашемяване с електрически ток, последвани от метод на убиване. В повечето случаи атлантическата съомга се вади от водата преди зашемяването с ток и тъй като рибите са изложени на въздух, това е по-стресиращо отколкото електрическото зашемяване във водата. Охлаждането на живо с CO₂ се използва в ограничена степен в Норвегия. В Ирландия зашемяването с CO₂ все още се използва в ограничена степен и употребата му намалява.

Обикновеният шаран се зашемява и умъртвява с ръчен удар по главата, с предхождащ период на излагане на въздух. Излагането на въздух в продължение на 10 минути, каквато е обичайната практика, е стресиращо. Електрическото зашемяване във вода също се използва.

Най-често използваните методи за зашемяване на **дъгова пъстърва** е с електрически ток и асфиксията в лед, докато зашемяването с удар по главата, CO₂ и охлаждането в

ледена суспензия, последвано от зашеметяване с електричество, се използват в ограничена степен във Франция.

Асфиксията в лед все още е най-често срещаният метод за умъртвяване на **лаврак и ципура**; електрическото зашеметяване все още е в експериментален етап в Гърция за тези видове.

Отражението на подобрените практики за хуманно отношение към животните върху качеството на продуктите е сложно, тъй като последиците могат да варират при различните практики и при разглежданите видове риба. Подобрените практики, които намаляват страданието на животните, като зашеметяване с механичен удар и електричество, могат да доведат до увреждане на кланичните трупове, но това може да бъде избегнато или сведено до минимум чрез изготвяне на спецификации, които да гарантират малко или никакво влошаване на качеството на продукта. Тъй като благосъстоянието на рибата става все по-широко признато като фактор за качеството на продуктите, може да се очаква, че ще бъде отделено повече внимание на идентифицирането на практики, които подобряват както благосъстоянието, така и качеството на продуктите.

ОИЕ и националните стандарти за хуманно отношение към рибата

Проучването установи, че стандартите на ОИЕ вероятно ще бъдат постигнати по отношение на транспортирането на млади и стокови риби от атлантическа съомга, стокова дъгова пъстърва и личинки, зарибителен материал и подрастващи риби на лаврак и ципура в проучваните държави. Установено е, че транспортирането на стоков обикновен шаран за клане в Полша и Германия отговаря само частично на стандартите на ОИЕ, въпреки че транспортът отговаря на изискванията на Регламент (ЕО) № 1/2005⁹. В Чешката република транспортирането на обикновен шаран за клане отговаря на стандартите на ОИЕ.

Установено е, че постигането на стандартите на ОИЕ при клането зависи от вида риба. В Норвегия, Великобритания и Ирландия са спазени стандартите за зашеметяване с механичен удар на атлантическата съомга.

В Норвегия 25-30% от рибите влизат първо с главата в зашеметяващото оборудване, като зашеметяването с електрически ток се прилага извън водата и този процент на правилно разположена риба се увеличава. С правилната ориентация на рибата при електрическо зашеметяване извън водата, стандартите на ОИЕ са спазени. Обаче електрическото зашеметяване следва да бъде последвано от обезглавяване или механичен удар като методи на умъртвяване, които отговарят на стандартите на ОИЕ. Охлаждането на живо с CO₂ все още се използва в Норвегия в ограничена степен. Този метод, който скоро ще бъде преустановен, не отговаря на стандартите на ОИЕ. Нивата на въглероден диоксид за охлаждане на живо с CO₂ са значително по-ниски от тези, използвани за зашеметяване с CO₂.

В Ирландия зашеметяването на CO₂ все още се използва в ограничена степен, въпреки че употребата му намалява. Зашеметяването с въглероден диоксид не отговаря на стандартите на ОИЕ.

Постигането на стандартите на ОИЕ при зашеметяване на шаран с електричество в Полша, Чешката република и Германия зависи от конструкцията на оборудването.. Зашеметяване с ръчно нанасян механичен удар в главата е често срещана практика в Полша и Германия и когато се прилага правилно и мигновено след излагане на въздух, отговаря на стандартите на ОИЕ.

⁹ Регламент (ЕО) № 1/2005 на Съвета от 22 декември 2004 година относно защитата на животните по време на транспортиране и свързаните с това операции и за изменение на Директиви 64/432/ЕИО и 93/119/ЕО и Регламент (ЕО) № 1255/97 (ОВ L 3, 5.1.2005г., стр. 1—44)

Също така, постигането на стандартите на ОИЕ при електрическото зашеметяване на сладководни дъгови пъстърви в Дания и Италия зависи от проектирането и конструкцията на оборудването.

Асфиксията в лед продължава да се практикува при около 30% от производството в Дания.

В Полша асфиксия в лед също се използва за умъртвяване. Зашеметяване с ръчно нанасян механичен удар в главата на пъстърва във Франция отговаря на стандартите на ОИЕ, при условие че се извършва незабавно след излагане на рибата на въздуха. Във Франция обаче зашеметяването с CO₂ и охлаждането в ледена вода, последвано от зашеметяване с електричество, не отговарят на стандартите на ОИЕ.

Асфиксията в лед на лаврак и ципура все още се практикува в Гърция, Испания и Италия.

Следователно стандартите на ОИЕ при клане не са постигнати за тези видове риба.

Националното законодателство и Наръчниците за добри практики при клане на риба не са толкова добре развити в държавите от Европейското икономическо пространство (ЕИП), колкото тези за сухоземните и особено за селскостопанските животни, въпреки че положението се подобрява поради нарастващото внимание към хуманното отношение към рибата. За петте вида риба, обхванати от проучването, частните стандарти, които включват благосъстоянието по време на транспортиране и клане, се прилагат предимно за съомгата, в по-малка степен за пъстървата, а в ограничена степен - за лаврака и ципурата. Много ограничен брой стопанства за шаран прилагат частни стандарти за благосъстояние на рибата.

Социално-икономически аспекти

Аквакултурата в ЕС може да бъде класифицирана в четири основни типа според околната среда и отглежданите видове: двучерупчести мекотели, с производство от 653 000 тона през 2010 г.; сладководни видове (332 000 тона); Средиземноморските морски видове (213 000 тона) и морски видове в студени води (190 000 тона). Общият производствен обем от 1 388 000 тона през 2010 г. се очаква да нарасне с 56% до 2 161 000 тона през 2030 г.

Изследването се фокусира върху пет вида риби и не се отнася до двучерупчестите мекотели.

Ключовата инвестиция за постигане на добри практики, за благосъстоянието на риба по време на транспортиране, в държавите от ЕИП, беше определена като **оборудване за качество на водата**. Тъй като използването на това оборудване вече е широко разпространено, не са необходими по-нататъшни инвестиции, за да бъдат спазени стандартите на ОИЕ по време на транспорта на риба и транспортът не е разгледан по-нататък в икономическия анализ.

Следва да се отбележи, че икономическите аспекти, свързани със специфичните хуманни практики, се основават на ограничени налични данни от конкретен референтен период 2009-2013 г. Макар че анализът дава индикация за разходите и цените по време на проучването, може да не отразява тенденциите за по-дълъг период или за периода след това. По-широката екстраполация към други години, обеми и видове не трябва да се разглежда въз основа на данните само в това проучване.

Атлантическа съомга

Първите пет световни производители на съомга са Норвегия (56% от световното производство през 2013 г.), Чили (24%), Обединеното кралство (8%), Канада (5%) и Фарьорските острови (4%). Ирландия произвежда 0,4%. Производството в Норвегия се е увеличило с 35% между 2009 и 2013 г. В Обединеното кралство се е увеличило с 13%, а в Ирландия е намаляло с 25% през референтния период.

Базата данни на STECF¹⁰ сочи значителни разлики в ефективността между държавите на ЕИП: през 2012 г. себестойността на атлантическата съомга в Норвегия, Обединеното кралство и Ирландия беше изчислена съответно на 2.66, 3.19 и 6.34 евро/кг. Продажните цени също варираха значително между държавите. В Ирландия през 2012 г. цената на разходите е по-висока от продажната цена; това може да се дължи на това, че предприятията в Ирландия, са сравнително малки, с относително повече служители и по-висока стойност на активите. *Следва да се отбележи, че икономическото представяне на сектора е вероятно да се е променило от референтния период.*

Два метода за намаляване страданията на съомгата при клане бяха разгледани:

- 1) зашеметяване с електрически ток преди източването на водата;
- 2) зашеметяване чрез механичен удар след източването на водата.

Годишните разходи за тези инвестиции - като се вземат предвид икономии на труд - са около 2 евроцента/кг или 0,5% от продажната цена в Обединеното кралство и не повече от 9 евроцента/кг или по-малко от 1,5% от продажната цена в Ирландия, Едромащабните производители, както и в Норвегия, дори биха могли да видят нетно намаление на разходите за единица продукция от около един евроцент/кг риба, тъй като спестяванията на труда надвишават инвестиционните разходи.

Тъй като вече има високо ниво на прилагане на практиките за хуманно отношение към рибата, при добив на атлантическа съомга, в държавите от ЕИП, относително малко предприятия ще трябва да инвестират, за да отговорят на стандартите на ОИЕ. Дребно мащабните производители ще се възползват по-малко от икономии от мащаба, освен ако не споделят съоръжения с други производители. Въздействието върху конкурентоспособността следователно ще бъде малко за Норвегия и Обединеното кралство. Значителна част от ирландското производство се изнася на премиумни цени (биологично производство); следователно ефектът върху международната конкурентоспособност вероятно ще бъде малък.

Обикновен шаран

През 2013 г. Полша, Чехия, Унгария и Германия заедно имат 1,3% от световното производство на шаран. Докато световното производство, доминирано от Китай, е нараснало с 26% между 2009 и 2013 г., производството в четирите държави от ЕИП е намаляло с 8%.

Без субсидии, отглеждането на шаран обикновено не е рентабилна дейност в ЕИП между 2009 г. и 2013 г. Това важи за всички страни независимо от големите различия в производствените разходи. През 2012 г. производствените разходи в Германия, Полша и Румъния (страните, в които има най-надеждни данни) бяха съответно 3.38, 2.08 и 1.31 евро/кг. Основните фактори, които допринасят за тези различия, са разликите в обема на производството. И в трите държави цената на разходите превиши продажната цена (без субсидии и други приходи). Полша е по-голям производител, но не изглежда да се възползва от икономии от мащаба. Производствените разходи в ЕИП са приблизително двойни от тези в Китай.

Методите, за които се счита, че намаляват страданията на обикновения шаран при клане, в съответствие със стандартите на ОИЕ, са зашеметяване с електричество - преди или след източване на водата - последвано от обезглавяване. Електрическото зашеметяване след източване на водата е по-скъпо със 17% по-високи годишни разходи. Допълнителните разходи за единица продукция варират значително в зависимост от мащаба на предприятията. За по-евтиния от двата метода - електрическото зашеметяване във вода (преди източването ѝ) - допълнителните разходи са 6 евроцента/кг в Полша, 41 евроцента/кг в Румъния и 58 евроцента/кг в Германия. Като процент от продажната цена,

¹⁰ Научно-технически и икономически комитет по рибарство - Scientific, Technical and Economic Committee for Fisheries (STECF) - <https://stecf.jrc.ec.europa.eu/about-stecf>

цифрите са съответно 2.8%, 24.4% и 24.0%. Инвестициите за намаляване на страданията на рибите при клане биха били трудни за предприятия, които вече са нерентабилни, въпреки че сътрудничеството между дребните производители би довело до икономии от мащаба. Повечето шарани (98% през 2012-2013 г.) се консумират в страната на производство и следователно ефектът от подобрените практики за благосъстояние върху международната конкурентоспособност ще бъде ограничен. В Европа продажните цени на вътрешния пазар са по-високи от тези за износ.

Дъгова пъстърва

Най-големите производители от ЕИП - Норвегия, Италия, Дания, Франция и Полша - съставляват 22% от световното производство на дъгова пъстърва. Чили е най-големият производител и най-големият износител, въпреки че производството му е намаляло значително от 2012 г. насам. След Чили с дял от 31% от износа шест държави от ЕИП съставляват седемте най-големи износители: Норвегия (26%), Дания (8.5%), Италия (3,7%), Швеция (3,7%), Испания (3,3%) и Франция (2,7%). Китай и Руската федерация са големи производители, но не и големи износители. Фермите за пъстърва в Италия, Дания и Франция показват различна картина по отношение на рентабилността. Италия има най-големите предприятия, следвана от Дания и Франция. Италианските ферми също са имали най-ниската производствена цена за единица продукция от 1.90 евро/кг през 2012 г. и са печеливши без субсидии. Производствените разходи за единица продукция в Дания и Франция са по-високи на 2.9 и 3.1 евро/кг, като и двете са средно нерентабилни без субсидии. *Следва да се отбележи, че икономическите резултати на сектора вероятно ще са се развили след референтния период.* Не са били налице достатъчно икономически данни за анализ на отглеждането на пъстърви в Полша. Чили има значително по-високи производствени разходи, отколкото държавите от ЕИП, а цената на килограм надвишава експортната цена, което затруднява конкуренцията на Чили на експортния пазар.

Стандартите на ОИЕ при клане на пъстърва са постигнати само частично и е необходимо да се направят допълнителни инвестиции в процеса на клане, за да бъдат спазени, особено в Дания и Франция. Беше обмислен един метод: електрическото зашеметяване във вода, последвано от ръчно рязане на хрилете. Тази инвестиция води до спестяване на труд и следователно е от полза за големите производители и за тези с високи заплати.

Инвестициите в зашеметяване с електричество преди източване на водата на италиански пъстърви са изчислени така, че да намалят производствените разходи с 6 евроцента/кг в резултат на икономии на труда. В Дания и Франция имаше допълнителна цена от 4 евроцента/кг и 24 евроцента/кг съответно.

Разходите за намаляване на страданията на пъстървата при клане са сравнително малки за големите производители и дори могат да доведат до спестяване на разходи. За разлика от това, разходите на дребните производители, както във Франция, където CO₂ все още се използва за зашеметяване, са особено високи - до 30 евроцента/кг. Споделянето на съоръжения от предприятията за постигане на икономии от мащаба би спомогнало за смекчаване на допълнителните разходи.

Лаврак и ципура

През 2013 г. четири държави имат 85% от световното производство на лаврак: Турция (46%), Гърция (24%), Испания (10%) и Италия (5%). Същите тези четири страни дават 75% от световното производство на ципура: Гърция (36%), Турция (23%), Испания (12%) и Италия (3,4%). Около 50% от световното производство на двата вида риба се изнася (включително реекспорт). Финансирането на аквакултурата на лаврак и ципура е анализирано съвместно във всяка от трите страни от проучването (Гърция, Испания и Италия), тъй като информационните източници предоставят комбинирани данни.

Производството на лаврак и ципура като цяло не е рентабилно в Гърция, Испания и Италия през референтния период (2009-2013 г.) и оцелява само със субсидии и други източници на доходи. Разходите за единица продукция в тези държави варираха между 5.36 и 6.71 евро/кг за периода. Испания има най-големите предприятия, следвана от Гърция и Италия. Въпреки това, испанските предприятия имат относително висок брой служители и следователно не реализират съществени икономии от мащаба. *Следва да се отбележи, че икономическите резултати на сектора вероятно ще са се развили след референтния период.* Общата продажна цена в държавите от ЕИП варира около 5.50 евро/кг. Експортната цена е по-ниска при приблизително 4.50 евро/кг. В Турция - основната конкурентна страна - продажните и експортните цени са съответно по-ниски съответно от около 3.80 и 3.60 евро/кг.

Два метода за намаляване страданията на рибата при клане са разгледани, за да се спазят стандартите на ОИЕ:

- 1) електрическо зашеметяване преди източване на водата и
- 2) електрическо зашеметяване след източване на водата,

като и при двата метода следва умъртвяване чрез замръзване в каша от лед и морска вода.

Електрическото зашеметяване преди източване на водата е по-скъпият вариант с 25% по-високи годишни разходи. Допълнителната единична цена варира леко между методите, но тя варира в по-голяма степен между страните в зависимост от големината на предприятията. В Испания - с най-големите предприятия - допълнителната единична цена е била 4 евроцента/кг и за двата метода. В Гърция тя е била 5-6 евроцента/кг в зависимост от метода, а в Италия - с най-малките предприятия - е била 11-13 евроцента/кг. Като процент от продажната цена допълнителната цена е била 0.6-0.7% в Испания, 0.9-1.1% в Гърция и 1.5-1.9% в Италия. Въпреки че допълнителните разходи са относително скромни като част от продажната цена, те могат да причинят трудности на предприятия, които вече не са печеливши без субсидии. Съществуват значителни различия в рентабилността между производителите, свързани главно с мащаба на производството.

ЗАКЛЮЧЕНИЯ

Стандартите на ОИЕ за транспорта до голяма степен са постигнати в страните от проучването при добива на атлантическа съомга, дъгова пъстърва, лаврак и ципура. Открити са някои недостатъци относно транспортирането на обикновения шаран за клане.

Нивото на постигане на стандартите на ОИЕ при клането варира в зависимост от видовете риба. За атлантическата съомга са постигнати най-добри практики, с няколко изключения. За обикновения шаран и дъговата пъстърва степента на достигане на добри практики при клане варира в зависимост от използваните методи. За лаврака и ципурата не са постигнати стандартите на ОИЕ.

Икономическият анализ показва, че разликите в производствените разходи се дължат най-вече на структурата на отрасъла, особено благодарение на икономии от мащаба. Подобряването на практиките за хуманно отношение към животните вероятно ще има само много малко въздействие върху себестойността. Други фактори, като разходи за фураж, трудови и оперативни разходи, са причина за по-големи различия между предприятията и държавите. Ефектът от прилагането на подобрени практики в областта на благосъстоянието на рибата е най-голям в по-малките ферми. При стопанствата за отглеждане на съомга и пъстърва инвестициите за подобряване на благосъстоянието водят до икономии на труда и могат да надхвърлят инвестиционните разходи за големите стопанства.

Шаранът се консумира главно в страната на производство и като цяло не е печелившо производство без субсидии между 2009 и 2013 г. в типичните

производствени системи в ЕИП. Малките ферми вероятно ще имат най-големи трудности при инвестирането, за да подобрят хуманното отношение към животните и могат да изпаднат в неблагоприятно конкурентно положение. Изглежда обаче, че е малко вероятно износет на страната да бъде засегнат.

Производството на **лаврак и ципура** не е било рентабилно между 2009 и 2013 г. без субсидии в държавите от ЕИП. Следва да се отбележи, че икономическите резултати на сектора вероятно ще са се развили след референтния период. Поради това за производителите може да бъде трудно да направят необходимите инвестиции за подобряване на стандартите за благосъстояние на рибата. Турция увеличава производството и износа, но по-ниската експортна стойност показва, че Турция не е в състояние да постигне същите пазарни цени като държавите от ЕИП.

Настоящият материал е превод на Резюме на Доклад на Комисията: „Благосъстояние на рибата, отглеждана в стопанства: Общи практики по време на транспортиране и при клане“ – „Welfare of farmed fish: Common practices during transport and at slaughter (2017)“ - Executive Summary:

https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/animals/docs/aw_platform_20180621_pres06.pdf

изготвен от избрани независими външни контрактори (*VetEffect – veterinary and public health, IBF – international consulting, Wageningen University&Research*), за да съдействат на Европейската комисия в изготвянето на Доклад на Европейската комисия до Европейския парламент и Съвета относно възможността за въвеждане на определени изисквания по отношение на защитата на рибата по време на умъртвяване, който може да намерите на:

https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/animals/docs/aw_platform_20180621_pres07.pdf

Други научни становища и актуална информация от областта на хуманното отношение и благосъстоянието на животните, както и оценка на риска по цялата хранителна верига може да намерите на сайта на Центъра за оценка на риска по хранителната верига:

<http://corhv.government.bg/>

Източници:

1. Трето заседание на платформата на ЕС, на 21.06.2018 г. - https://ec.europa.eu/food/animals/welfare/eu-platform-animal-welfare/meetings_en
2. Report from the Commission to the European parliament and the Council on the possibility of introducing certain requirements regarding the protection of fish at the time of killing (Brussels, 6.3.2018 COM(2018) 87 final) - Доклад на Комисията до Европейския парламент и до Съвета относно възможността за въвеждане на определени изисквания по отношение на защитата на рибата по време на умъртвяване https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/animals/docs/aw_platform_20180621_pres07.pdf
3. Благосъстояние на рибата, отглеждана в стопанства: Общи практики по време на транспортиране и при клане - Welfare of farmed fish: Common practices during

transport and at slaughter - Executive Summary -

https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/animals/docs/aw_platform_20180621_pres06.pdf

4. Видеозапис от срещата онлайн: <https://webcast.ec.europa.eu/inaugural-meeting-of-the-platform-on-animal-welfare> (here) и [on EbS](#) (от 9.30 CET). Програмата е достъпна тук: [agenda](#).

5. Humane Slaughter Association - <https://www.hsa.org.uk/humane-harvesting-of-fish-electrical-stunning/electrical-stunning-2>

6. Humane Slaughter Association - Electrical Stunning of Salmon - <https://www.hsa.org.uk/downloads/technical-notes/TN20-electrical-stunning-salmon.pdf>

7. Снимки - Humane Slaughter Association

ИЗГОТВИЛ:

д-р Мадлен Василева,

главен експерт

в дирекция ОРХВ

22.06.2018 г.