

MSC - Die umweltfreundliche Wahl bei Fisch und Meeresfrüchten

Wie ist die Lage der weltweiten Fischbestände?

Die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) schätzt, dass etwa die Hälfte aller Fischbestände bis an ihre biologische Grenze befischt wird und ein weiteres Viertel überfischt ist.

Überfischung ist ein Problem, das uns alle angeht. Nicht nur beliebte Speisefische, sondern auch Millionen von Arbeitsplätzen in aller Welt und Ökosysteme stehen auf dem Spiel. Was können Sie tun? Achten Sie beim Fischkauf öfter auf das blaue Siegel des MSC. Es steht für Fisch aus umweltverträglichem Fang und wird nur an Fischereien verliehen, die dem strengen Umweltstandard des MSC gerecht werden

Was ist der MSC und was kann er gegen die Überfischung tun?

MSC steht für den englischen Namen "Marine Stewardship Council". Wir nennen uns meist nur „MSC“, weil es weniger kompliziert und kürzer ist.

Der MSC ist eine unabhängige und gemeinnützige Einrichtung. Wir wurden 1997 gegründet, um eine Lösung für das globale Problem der Überfischung zu bieten. Dazu haben wir gemeinsam mit Wissenschaftlern, Fischereiexperten und Umweltschutzorganisationen einen Umweltstandard für die Beurteilung und Auszeichnung von Fischereibetrieben entwickelt. Verbraucher erkennen Fischerzeugnisse, die aus zertifizierten Betrieben stammen, an unserem blauen Siegel. Weltweit gibt es über 11.000 Produkte mit dem blauen MSC-Siegel, das Verbrauchern die Wahl von Fisch und Meeresfrüchten aus nachweislich verantwortungsbewussten und nachhaltig arbeitenden Fischereien erleichtert. In Deutschland sind inzwischen über 3.200 Fischerzeugnisse mit dem MSC-Siegel erhältlich. Wer Fisch mit unserem blauen Siegel kauft, belohnt verantwortungsvolle Fischfangpraktiken und trägt zu gesunden Lebensräumen in Meer und Frischwasser bei.

Weitere Informationen zum MSC finden Sie auf www.msc.org/de
Einen Film über die Arbeit und Ziele unserer Organisation können Sie sich auf youtube ansehen http://www.youtube.com/watch?v=iEToT_6eSNw

Wo kann ich MSC-gekennzeichnete Produkte bekommen?

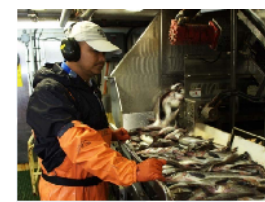
Aldi, Appel, bofrost, Deutsche See, Friedrichs, Frosta, Globus, iglo, Lidl, Metro, Nadler, Plus, Popp, Rewe, Lysell, Hawesta, Stührk, tegut und Andere haben eigene Produkte mit unserem blauen Zeichen in ihr Sortiment aufgenommen und beliefern viele Supermärkte, Kantinen, Großhändler und Verbraucher. Auf www.msc.org/wo-kaufen finden Sie eine aktuelle Liste aller erhältlichen Produkte. Diese wächst kontinuierlich, es lohnt sich also, immer wieder mal bei uns vorbeizuschauen.

Die meisten MSC-gekennzeichneten Produkte sind in den Tiefkühltheken und Kühlregalen zu finden, aber auch MSC-zertifizierter Frischfisch wird in Zukunft vermehrt erhältlich sein. Fischfachgeschäfte in ganz Deutschland haben bereits ihr Interesse an MSC-gekennzeichnetem Fisch bekundet.

Wie kann ich das MSC-Siegel unterstützen?

- Achten Sie beim Einkaufen öfter auf das blaue MSC-Siegel.
- Bietet Ihr Einzelhändler noch keine MSC-Ware an, fragen Sie ihn danach. Händler reagieren auf Kundenwünsche.
- Ist der Fisch, den Sie im Restaurant essen aus einer nachhaltigen, also umweltverträglichen Fischerei? Fragen Sie das Personal und erzählen Sie ihm vom MSC und seinem Siegel.
- Informieren Sie Ihre Familie und Freunde über den MSC.

Sie können uns auch durch eine Spende unterstützen. Bitte besuchen Sie <http://www.msc.org/support-the-msc/donate> für mehr Information.



Wie funktioniert das MSC-Programm?

Jeder Fischereibetrieb der Welt – ganz gleich wie groß er ist, wo er fischt und welches Fanggerät er verwendet – kann sich freiwillig nach dem Umweltstandard des MSC bewerten lassen.

Die Untersuchung nach MSC-Standard wird von einem externen Gutachter in Zusammenarbeit mit unabhängigen Experten durchgeführt. Jegliche Interessenten, ob aus dem Bereich Umweltschutz, Wissenschaft, Fischindustrie oder Politik, können sich in die Bewertung einbringen. So soll sichergestellt werden, dass alle wichtigen Informationen und Kenntnisse zur Fischerei in die Untersuchung einfließen. Kann ein Fischereibetrieb zeigen, dass er den MSC-Standard erfüllt, darf er seinen Fang mit unserem ovalen blauen Siegel kennzeichnen.

Bevor ein Fischerzeugnis mit MSC-Siegel im Handel erscheinen kann, muss jedes Unternehmen, das den Fisch weiterverarbeitet oder umverpackt, eine unabhängige Betriebsprüfung durchlaufen. Sie stellt sicher, dass der Fisch lückenlos bis auf das Boot zurückverfolgt werden kann, auf dem er gefangen wurde. Nur so kann der Konsument sicher sein, dass in einem Produkt mit MSC-Siegel auch wirklich nachhaltig gefangener Fisch enthalten ist.



Was sind die Kriterien des MSC-Standards?

Der MSC-Standard wurde in Kooperation mit Wissenschaftlern, Fischereiexperten und Umweltschutzorganisationen entwickelt und besteht aus drei Prinzipien:

- **Prinzip 1: Schutz der Bestände**
Die Fischerei stellt sicher, dass ausreichend Fisch für die Zukunft da ist. Sie sorgt also dafür, dass Alters- und genetische Struktur sowie die Geschlechterverteilung der Bestände aufrechterhalten werden.
- **Prinzip 2: Minimale Auswirkungen auf das Ökosystem**
Die Fischerei minimiert ihre Auswirkungen auf das Ökosystem und nimmt auf andere Fischarten, Meeressäuger und Wasservögel Rücksicht.
- **Prinzip 3: Effektives Management**
Die Fischerei wird so geführt, dass sie angemessen und schnell auf veränderte Rahmenbedingungen reagieren kann. Sie hält relevante lokale und nationale Gesetze ein und hält sich an internationale Vereinbarungen.

Welche Fischereibetriebe sind nach dem MSC-Standard zertifiziert?

Derzeit dürfen 128 Fischereibetriebe (Stand August 2011) weltweit unser blaues Siegel nutzen. Darunter sind große Fangbetriebe wie jener auf Alaska Seelachs und kleine wie jener auf Zander am schwedischen Hjälmarren-See. Weitere 129 Fischereibetriebe haben sich um eine Zertifizierung nach dem MSC-Standard beworben. Zusammen fangen diese Fischereien jährlich neu Millionen Tonnen Fisch und Meeresfrüchte, was etwa zehn Prozent der gemeldeten Fischfangmenge weltweit entspricht. Die bereits zertifizierten Fischereien fangen ca. fünf Millionen Tonnen Fisch und Meeresfrüchte -also fast sechs Prozent der weltweiten Fangmenge an Fisch und Meeresfrüchten aus Wildfang. Das Interesse an einer MSC-Bewertung wächst weltweit und wird dazu führen, dass Verbraucher in Zukunft noch mehr Fisch mit MSC-Siegel in Lebensmittelgeschäften und Restaurants finden können.

Weitere Informationen zum MSC finden Sie auf www.msc.org/de