



A BETTER STANDARD FOR OUR PLANET

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

Hamburg, 20. Juni 2023

ASC/MSC-Informationstag 2023: Agenda

10:00 Begrüßung und Vorstellung der Teams

10:10 Wie nachhaltig ist das Fischangebot im deutschen Lebensmitteleinzelhandel? Ein Preview!

10:30 MSC-Programm Updates

11:15 Die MSC-zertifizierte Erzeugerorganisation Schleswig Holsteinischer Muschelzüchter stellt sich vor

12:00 – 13:00 *Mittagspause*

13:00 ASC-Programm Updates

13:30 Lachs: Der Fisch, die Produktion und das Lebensmittel

14:15 – 16:50 *Parallele Workshops und Dialogrunden*

17:00 Ende der offiziellen Veranstaltung - Ausklang bei Drinks & Häppchen



A BETTER STANDARD FOR OUR PLANET

Übersicht: Parallele Workshops / Dialogrunden

Zeit	Raum 1 – Raakmoor	Raum 2 – Wohldorfer Wald
14:15 – 15:00	Workshop: ASC-Futtermittelstandard: Soja, Weizen, Fischmehl... Was macht nachhaltiges Futtermittel aus?	Workshop: MSC-CoC-Standard Aktualisierung: Ihr Feedback und Verbesserungsvorschläge aus der Praxis (<i>auf Englisch</i>)
15:15 – 16:00	Workshop: MSC/ASC Marketing & Kommunikation: Info & Ihr Input zu gemeinsamen Kampagnen 2023/2024	Dialogrunde: Fang- und Farmmethoden: Pros & Cons und häufige Fragen
16:15 – 16:45	ASC Deep Dive: Vorstellung des Key-Data-Elements-Projekts	MSC/ASC Deep Dive: Ratgeber/Ratings versus Zertifizierung



A BETTER STANDARD FOR OUR PLANET

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



Ines Biedermann
Commercial
Manager



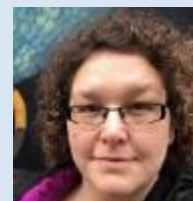
Stefanie Siebels
Commercial
Manager

Licensing Team

Marlen Zedler



Julia Heller



Christine Frey



Isabell Fischer
Digital
Marketing
Manager

MSC-Team Supply Chain Standards



Margreet Brinxma

Senior Supply Chain
Standard Manager

Niederlande



Lucy Frazer

Head of Supply Chain
Standard Operations

London, UK

Meet the ASC Team

Licensing Team



Marlen Zedler
Label Licensing Officer



Julia Heller
Label Licensing Officer



Christine Frey
Label Licensing Officer



Setting The
Standard for
Seafood

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.palzgraf@asc-aqua.org



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

MSC-Updates

Emefa Attigah

Manuel Maillard

Götz Ahrens

Ines Biedermann



Was wollen wir erreichen?

Emefa Attigah, MSC



Die Entwicklung des MSCs



MSC's Strategischer Plan wurde überarbeitet, in einem Umfeld von

- Herausforderungen (u.a. Versagen multilaterale Systeme)
- Neuen Möglichkeiten (u.a. Finanzmärkte)
- Konzept von Blue Foods:
 - FAO Roadmap Blue Transformation (2022-2030)
 - Lebensmittel Süß- oder Salzwasser – geringer CO₂ Fußabdruck, hohe Nährstoffdichte
 - Wie können marine Ressourcen zur Erreichung der SDGs (sustainable development goals der UN) beitragen?

MSC's neuer strategischer Plan: 2023-2030



Unsere VISION

Gesunde Ozeane mit Fisch als Nahrungsquelle auch für zukünftige Generationen.

2030 Ziel

Über 30% der globalen Fangmenge kommt von MSC-zertifizierten oder "engaged" Fischereien, welche die Produktivität und Widerstandsfähigkeit der Ozeane stärken

Anerkennung und Belohnung nachhaltiger Fischerei und Anreize für globale Verbesserungen

Sicherstellung, dass MSC-Standards und -Zertifizierungen glaubwürdig sind und globale best practice widerspiegeln

Pflege und Ausbau der Märkte für nachhaltigen Fisch + Meeresfrüchte

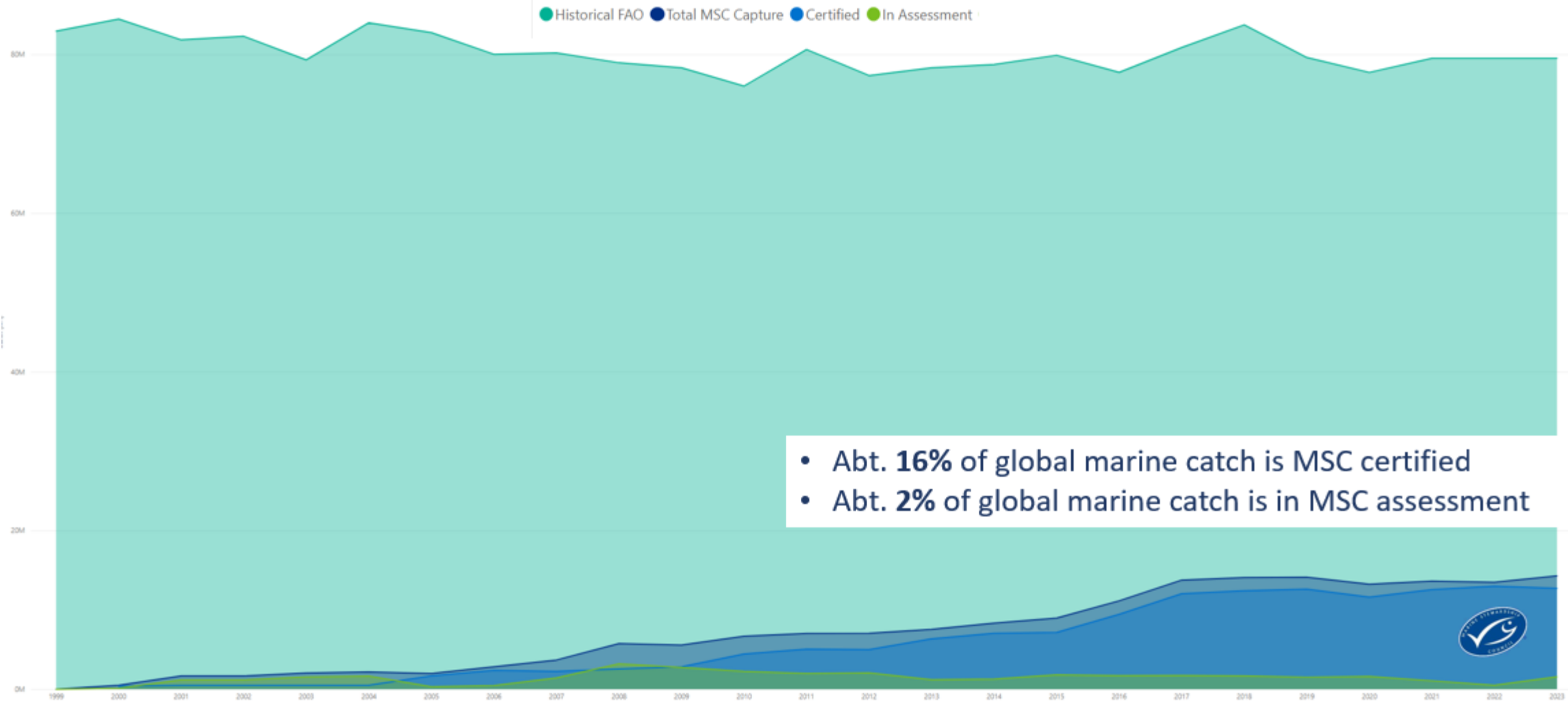
Sensibilisierung der Öffentlichkeit und damit Aufbau von Unterstützung durch Nachweise von Wissenschaftlichkeit und Wirkung

Verstärkung der politischen Lobbyarbeit durch Vertiefung der Zusammenarbeit mit breiteren Spektrum v. Interessengruppen

Ziel: 30% in 2030



Historical MSC marine capture compared to FAO marine capture



- Abt. **16%** of global marine catch is MSC certified
- Abt. **2%** of global marine catch is in MSC assessment



In-Transition to MSC (ITM) Programm



Unterstützung von Fischereien auf dem Weg zu einer MSC-Zertifizierung

Dafür gibt es doch FIPs?

Ja, aber:

- Oft verharren im Status-Quo.
- Auch wenn Projekt abgeschlossen, nicht bereit für MSC-Zertifizierung
- Kein Training von Consultants in MSC-Standard

In-Transition to MSC (ITM) Programm



MSC's ITM:

- unabhängige Fortschrittskontrolle durch Zertifizierungsstellen (CABs)
- Klarer Zeitplan für Durchführung Aktionsplan: 5 Jahre bis zur MSC-Bewertung
- Wenn fertig, wirklich bereit für Zertifizierung
- Profitieren von MSC's Ocean Stewardship Fund (OSF):
Transition assistance (Fischereien: handwerkliche/aus nicht entwickelten VW)
Loan guarantees (alle Fischereien)
- Seit 1. Mai: Zugang für alle Fischereien, vorher nur handwerklich/aus nicht entwickelten VW
- Pilot bis Ende 2024

Nutzen von ITM für Sie



ITM gibt Unternehmen Sicherheit, dass sich die Nachhaltigkeit der Fischerei tatsächlich verbessert, und zwar

- transparent
- unabhängig überprüft
- konsistent
- zeitgebunden
- glaubwürdig

Helfen Sie uns,

- Fischereien ins ITM-Programm zu holen,
- unterstützen Sie den Ocean Stewardship Fund und
- beziehen Sie von ITM-Fischereien wenn keine MSC-zertifizierten verfügbar sind

Marketing & Kommunikation

Manuel Maillard, MSC



MSC's neuer strategischer Plan: 2023-2030



Unsere VISION

Gesunde Ozeane mit Fisch als Nahrungsquelle auch für zukünftige Generationen.

2030 Ziel

Über 30% der globalen Fangmenge kommt von MSC-zertifizierten oder "engaged" Fischereien, welche die Produktivität und Widerstandsfähigkeit der Ozeane stärken

Anerkennung und Belohnung nachhaltiger Fischerei und Anreize für globale Verbesserungen

Sicherstellung, dass MSC-Standards und -Zertifizierungen glaubwürdig sind und globale best practice widerspiegeln

Pflege und Ausbau der Märkte für nachhaltigen Fisch + Meeresfrüchte

Sensibilisierung der Öffentlichkeit und damit Aufbau von Unterstützung durch Nachweise von Wissenschaftlichkeit und Wirkung

Verstärkung der politischen Lobbyarbeit durch Vertiefung der Zusammenarbeit mit breiterem Spektrum von Interessengruppen

	Jun	Juli	Aug	Sept	Okt	Nov	Dez	Jan	Feb	Mar	April	Mai	Jun	Juli	Aug	Sept	Okt	Nov	Dez
Social Media																			
Website																			
Influencer																			
PR																			
Partner	World Ocean Day 08.Juni Meeresblaue Rezepte Fish intl. Bremen Seafood Expo Barcelona World Tuna Day World Ocean Day 08.Juni																		
Social Media	Content Marketing Meta-Themen: ÜBERFISCHUNG, BLUEFOODS MSC-Themen: FSR/ Bestandsstudie / 25 Jahre									Content Marketing Meta-Themen: BLUEFOODS, BIODIVERSITÄT MSC-Themen: OSF, ITM/ Rezept-Inspirationen/ Nachhaltige Fischerei/ Überfischung									
Website																			
PR																			

MSC-Programm Updates 22/2023

Götz Ahrens, MSC

Ines Biedermann, MSC



April 2023: Neue Nutzungsgebühren MSC-Siegel



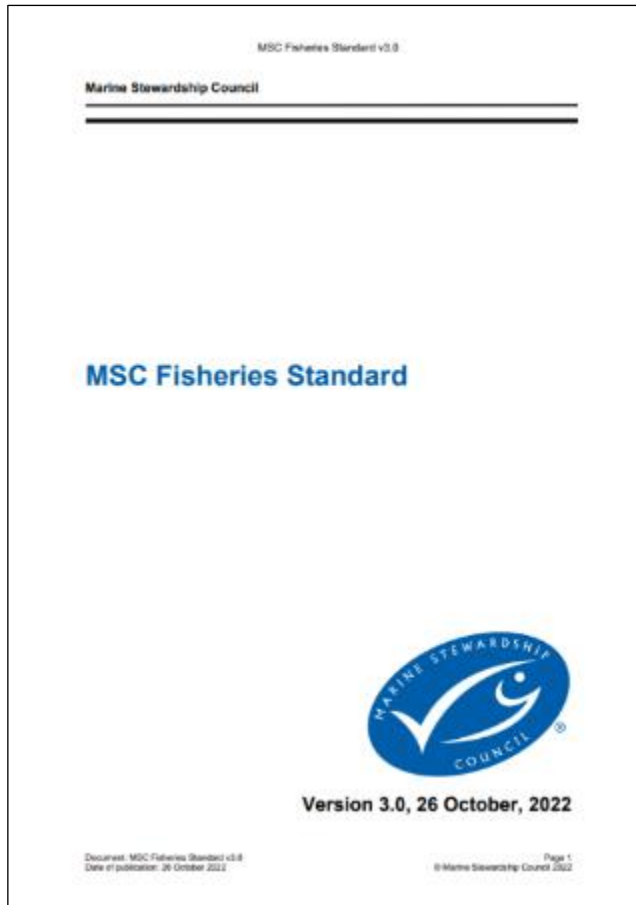
- Gebührenanpassung betrifft nur die Höhe der Jahresgebühr
- Volumengebühr weiterhin 0,5% auf Nettoverkaufs/-einkaufswert, Staffelung ab 10.000.000 GBP
- Gilt seit 1. April 2023
- An den Nutzungsgebühren für Gastronomiebetriebe (Standortbasiert) ändert sich nichts.

Aktualisierte Jahresgebühr

Nettowert der verkauften/ eingekauften MSC-Produkte in GBP	Volumengebühr
0 – 250.000 GBP	200 GBP
250.001 GBP – 500.000 GBP	500 GBP
500.001 GBP – 1.000.000 GBP	1000 GBP
1.000.001 GBP – 5.000.000 GBP	2000 GBP
5.000.001 GBP und mehr	4000 GBP

[Alle weiteren Informationen finden Sie hier](#)

Mai 2023: MSC-Fischereistandard v3.0 in Kraft



Fishery Standard Review (FSR):

- 5 Jahre Recherche/Studien, Konsultationen, Überarbeitung, Impact-Prüfung
- 16 umfangreiche Projekte
- MSC-Gremien: Interessenvertreter- und Technischer Beirat, Treuhänderrat
- Beteiligung von 350 Interessenvertretern
- Mehr als 600 Antworten auf Konsultationsumfragen

Veröffentlicht 26. Oktober 2022, in Kraft seit 01. Mai 2023, Übergangsfrist bis 01. Nov 2028

Das Team hinter der Standard-Überarbeitung



Rohan Currey
Chief Science & Standards Officer



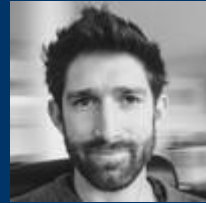
Ernesto Jardim
Fisheries Standard Director
(16 MitarbeiterInnen)



Beth Polidoro
Research Director
(14 MitarbeiterInnen)



Polly Burns
Head of Fisheries
Standard –
Policy & FSR



Tim Davies
Head of Fisheries
Standard -
Operations



Amanda Lejbowicz
Head of Fisheries
Standard –
Accessibility



Adrian Gutteridge
Senior Fisheries
Standard Manager
- Sharks / HS



Shaun McLennan
Senior Fisheries
Standard Manager
– Ghost Gear / ETP



Karin Mundnich
Senior Fisheries
Standard Manager
- Ecosystems



Kate Dewar
Senior Fisheries
Standard Manager
- RBF

.....

Wichtigste Änderungen v3.0



Verbesserter
Ausschluss von
Shark Finning



Strengere
Vorgaben zur
Minimierung des
Verlusts von
Fanggeräten
("Ghost Gear")



Einheitliche
Bewertung von
Einflüssen auf
Ökosysteme
und die
Meeresumwelt



Verbesserter
Schutz von
gefährdeten,
bedrohten und
geschützten
Arten



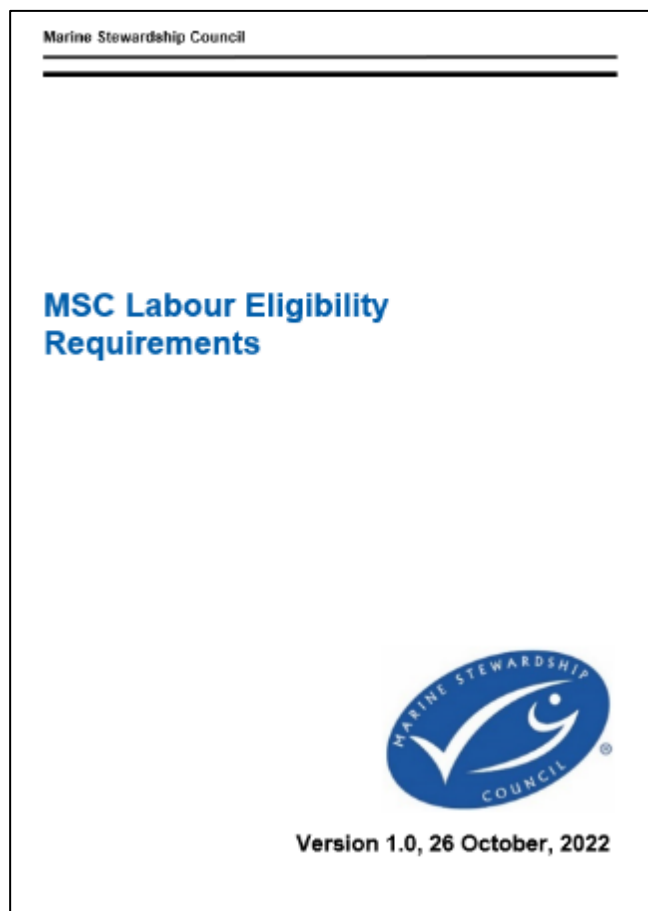
Höhere
Evidenz-
Anforderungen
zur Erfüllung
der
Zertifizierungs-
kriterien



Neue
Anforderungen
für gemeinsame
Bewirtschaftungsregeln in
RFMO-
Fischereien

[Zusammenfassung der wichtigsten Änderungen](#) auf der MSC-Webseite

Mai 2023: Arbeitsrechtliche Anforderungen in Kraft



Veröffentlicht 26. Oktober 2022
In Kraft seit 01. Mai 2023

Labour Eligibility Requirements (LER)

Arbeitsrechtliche Zugangsvoraussetzungen, fasst alle “Social Policy” Elemente beim MSC zusammen:

A) Voraussetzungen für alle Fischereien und Unternehmen: Keine Verurteilung wegen Zwangs- oder Kinderarbeit in den letzten 2 Jahren

B) Anforderungen für MSC-zertifizierte Fischereien / Unternehmen auf See: Selbstauskunft zu Regularien und Mechanismen, um Zwangs- und Kinderarbeit auszuschließen – auf MSC Track-a-Fishery Webseite öffentlich einsehbar.

C) Anforderungen für MSC-zertifizierte Unternehmen an Land:

- Alle Länder
- relevante Aktivitäten: manuelle Entladung, Verarbeitung, (Um-)Verpackung
- Beauftragung nicht-zertifizierter Subunternehmen mit o.g. Tätigkeiten

Nachweis eines Audits durch ein vom MSC anerkanntes Programm und Erfüllung der jeweils durch MSC festgelegten Kriterien

-oder-

Selbstauskunft zu Arbeitspraktiken, verbunden mit der Genehmigung, dass der MSC die Durchführung eines Arbeitsrechtsaudits einfordern kann.

Ab 2. HJ 2023: Überarbeitung Lieferketten-Standard



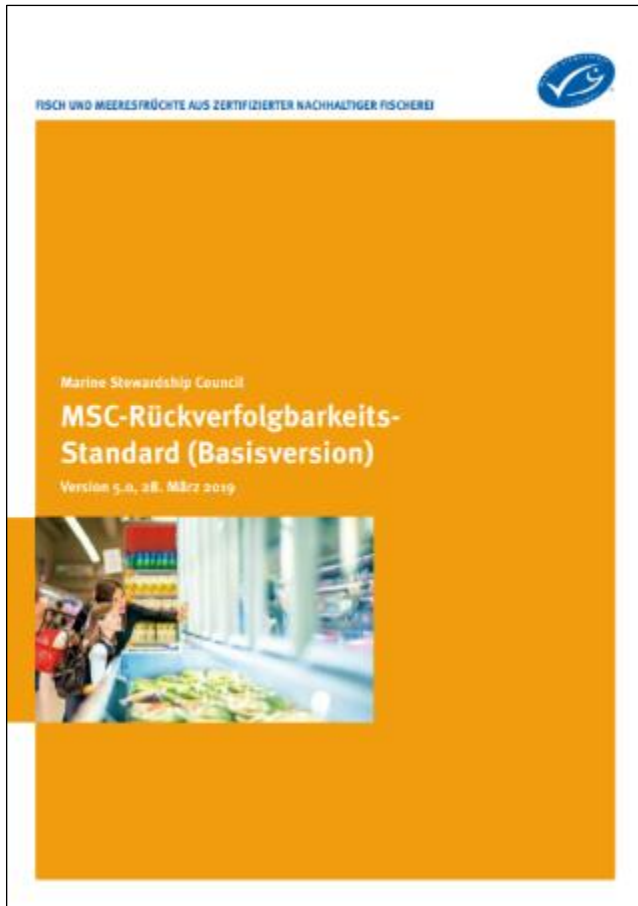
Standard-Überarbeitung:

- Normaler Überarbeitungszyklus
- Umfassende Recherchen/Studien/Analysen
- Beteiligung von Interessenvertretern, Gremien, Konsultationen

Fokus auf Digital Traceability:

1. Supply Chain Audit Platform: z.B. digitale Audit-Checklisten → größere Effizienz, derzeit Implementierung durch 3 CABs
2. Entwicklung und Test einer digitalen Audit-Software

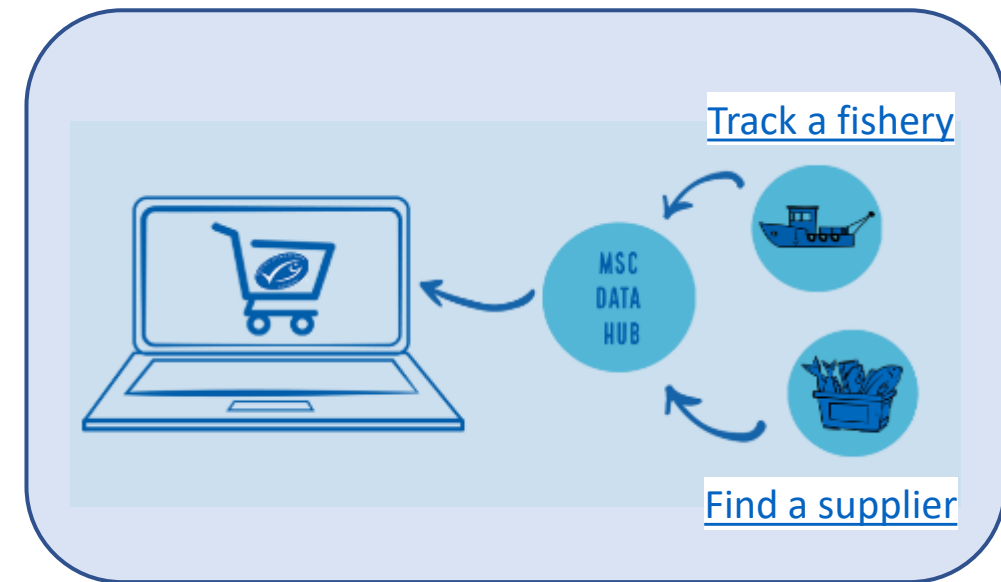
Workshop heute Nachmittag mit dem MSC Supply Chain Standards Team!



MSC Data Validation API



- API = Application Programming Interface
- Optionales Tool zur Vereinfachung der Validierung des Zertifizierungsstatus von:
 - Fischereien & deren Fischarten
 - Unternehmen der Lieferkette & deren Fischarten
- Verbindung des IT-Systems Ihres Unternehmens mit dem MSC DV-API-System.
- Auf Anfrage durchsucht das DV-API-System die Datenbanken „Track-a-Fishery“ und „Find-a-Supplier“ nach aktuellen Informationen.



Details unter:

<https://www.msc.org/for-business/msc-data-validation-api>

Entwicklungen MSC-zertifizierte Fischereien

Ines Biedermann, MSC
Götz Ahrens, MSC



Status MSC- Programm 2022



659 Fischereien im Programm*

15 Mio T. Fangmenge im Programm**

entspricht
der weltweiten Fangmenge *** **19%**

2.087 Verbesserungen, die von MSC-
zertifizierten Fischereien
umgesetzt wurden (Stand 2022)

* April 2022- März 2023; inkl. zertifiziert, suspendiert, in Bewertung

** 12,7 Mio T. MSC-zertifiziert, 1,6 Mio T. in MSC-Bewertung, 1,1 Mio T. suspendiert

***16% MSC-zertifiziert, 2 % in MSC-Bewertung, 1,3% suspendiert



Über **20.000**

Produkte mit MSC-Siegel weltweit,
Über 2.700 davon in Deutschland

1,28 Mio. Tonnen

verkaufte Fischprodukte mit MSC-Siegel

62

Länder, in denen Produkte mit MSC-Siegel
verkauft werden

5.804

Zertifizierte Unternehmen der Lieferkette weltweit,
337 davon in Deutschland

MSC-zertifizierter Thunfisch

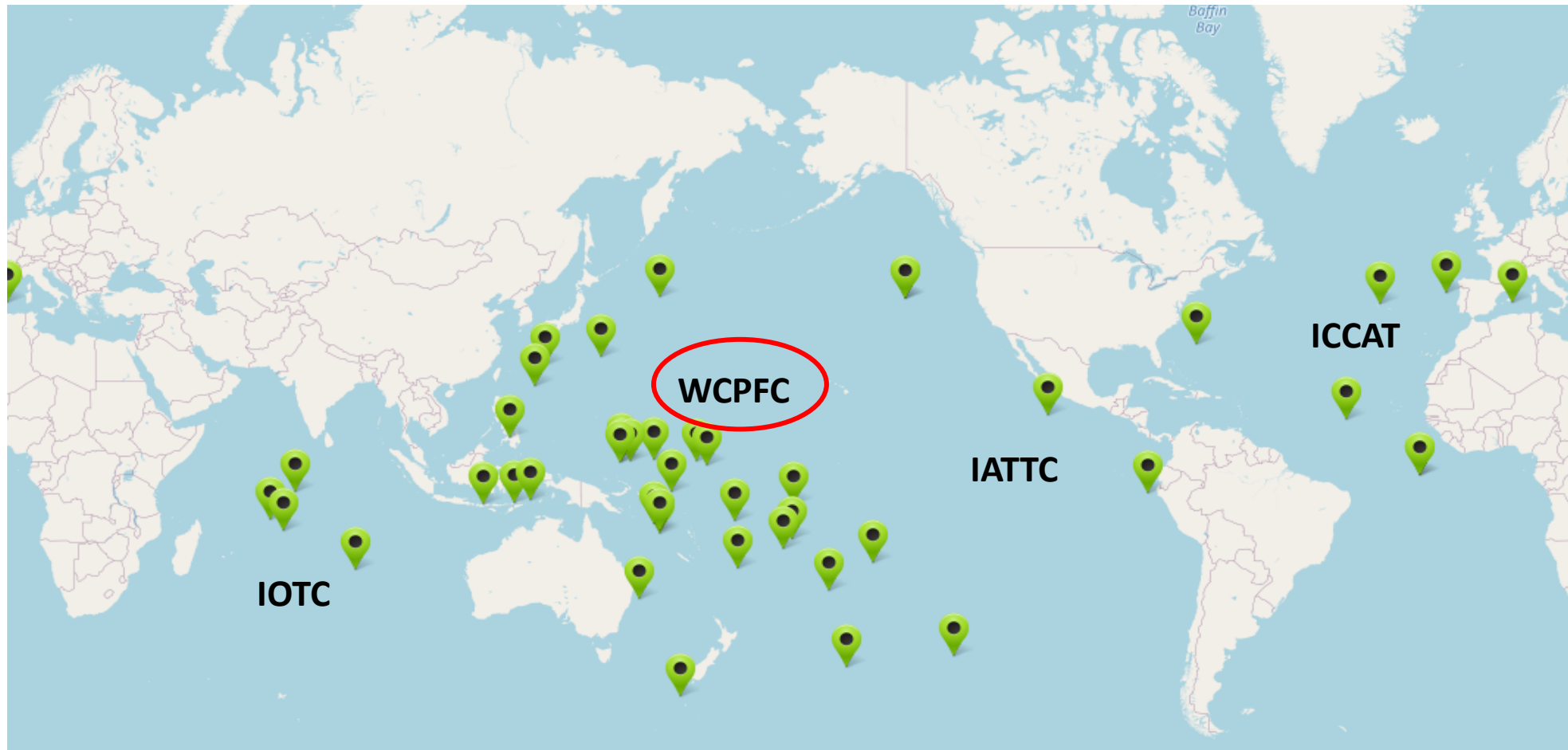


	Globale Fangmenge lt. FAO (Tonnen)	Anteil an FAO Fangmenge
Bluefin Tuna	66.107	1%
Albacore Tuna	206.012	4%
Bigeye Tuna	352.600	7%
Yellowfin Tuna	1.545.096	31%
Skipjack Tuna	2.788.217	56%
TOTAL	4.958.528	100%

MSC-zertifizierte Fangmenge (Tonnen)	Anteil an FAO Fangmenge
569	0,8%
44.681	22%
23.346	7%
421.679	27%
1.490.133	53%
2.178.743	40%

Quellen: FAO Daten 2021; MSC Track a Fishery April 2023

MSC-zertifizierter Thunfisch



- Über **50%** der globalen Thunfischfänge stammen aus dem Pazifik
- Über **80%** der MSC-zertifizierten Thunfischfänge stammen aus dem Pazifik

WCPFC Sitzung Ergebnis Dez. 2022



Die Jahressitzung der Western Central Pacific Fisheries Commission (WCPFC) endete am Samstag, 03.12.2022 mit **überraschend positiven Ergebnissen**:

- Nach jahrelangen ergebnislosen Verhandlungen konnten sich die WCPFC-Delegationen auf Bewirtschaftungsstrategien für Echten Bonito im mittleren und westlichen Pazifik einigen.
- Darüber hinaus wurden zahlreiche weitere Maßnahmen für die nachhaltige Bewirtschaftung der Thunfischbestände unter der Verwaltung der WCPFC vereinbart.

Siehe auch: <https://www.msc.org/media-centre/press-releases/press-release/breakthrough-in-western-central-pacific-points-to-a-sea-change-in-international-fisheries-management>

MSC-zertifizierter Thunfisch Pazifik



- Vorerst keine Suspendierung!
- Alle MSC-Fischereien haben der vorgezogenen Anwendung der neuen Anforderungen des neuen MSC-Fischerei-Standards v3.0 zugestimmt.
- Harmonisierter Prozess gestartet, Bewertung und Zeitschienen für Nov. 2023 erwartet.

TUNACONS Ecuador / Skipjack



- Seit Juli 2022 zertifiziert für Yellowfin Tuna Fänge (~ 615 T/J)
- Seit Jan. 2023 in offizieller Bewertung für Skipjack Fänge (~80.000 T/J)
- Weblink: <https://fisheries.msc.org/en/fisheries/eastern-pacific-ocean-tropical-tuna-purse-seine-tunacons-fishery/>
- Zeitplan der Bewertung:

[illegible]

Nordostarktischer Kabeljau / Skrei



Hintergrund:

- Zertifikatsverlust der küstennahen (<12 SM) Kabeljau- & Schellfischfischerei im August 2021 (~200.000t Kabeljau)
- Problemfall Küstenkabeljau, Untersuchung durch ICES und Norwegisches Marine Research Institute (MRI)
- Unterscheidung separater Bestände, Überarbeitung der Methodik, Betrachtung neuer Daten zur Bestandsdichte und -produktivität, neue Referenzpunkte
- Neuer ICES Advice für Küstenkabeljaubestände positiv: 0 --> 30.000 T für Küstenkabeljau nördlich 67°N
- Küstenkabeljau (nördlich 67°N) wird Komponente des Zertifikats, vorauss. Managementmaßnahmen erforderlich
- Neue Zeitschiene zur möglichen MSC-Zertifizierung: Sept/Okt 2023 (die Fangsaison beginnt 1. Jan 2024)



Hering / Makrele Nordostatlantik



Atlanto-skandischer Hering

FANGMENGEN 2006 - 2022



Makrele



27%

höher als empfohlen lag die Makrelen Fangmenge im Jahr 2021

FANGMENGEN 2006 - 2022



- Zertifikate der Fischereien auf Hering und Makrele im NEA mittlerweile entzogen (“withdrawn”)
- [NAPA](#) Initiative für gebündelte Appelle der Marktakteure an die Küstenstaaten
- MSC-Infowebseite: <https://www.msc.org/de/aktuelles/fangquotenverteilung-im-nordostatlantik>
- Eintägiges Symposium zu NEA Pelagics am **21. Juni 2023** in London (hybrid): <https://NEA-Pelagics-Stakeholder-Symposium.eventbrite.co.uk>

NEA Pelagic Stakeholder Symposium



Eintägiges Symposium zu den “NEA Pelagics” (AS Hering, Makrele, Blauer Wittling)

Vier Themenbereiche:

Science & Advice, Management & Governance, Market Perspectives, Certification & Standards

Referenten (Auswahl):

- Moderiert von: **Erin Priddle**, Regional Director Northern Europe, **MSC**
- **Kristin Kleisner**, Senior Director Oceans Science, **Environmental Defense Fund (EDF)**
- **Emily McGregor**, Fisheries Manager, **MarinTrust**
- **Geir Hønneland**, Research Professor, **Fridtjof Nansen Institute**
- **Verena Trenkel**, Head of Research, **Ifremer**
- **Steven Adolf**, Senior Policy Advisor, **Accountability Fish**
- **Arni Mathiesen**, Senior Advisor, **Iceland Ocean Clustere**
- **Polly Burns**, Head of Fisheries Standard Policy, **MSC**

...morgen!

21. Juni 2023 von **11:00 bis 17:00 Uhr** MESZ in London und online: [**ANMELDUNG**](#)

Jack Makrele



Zertifizierte Fischerei:

Chilean Jack Mackerel Industrial Purse Seine Fishery

- Fischart: *Trachurus murphyi* (Jack Makrele oder Schildmakrele)
- Fangmethode: Ringwade
- Jährl. Fangmenge: ca. 268.340 Tonnen (2017)
- Fanggebiet: Pacific SouthEast (FAO 87)
- Zertifiziert seit April 2019

Zertifizierte Fischerei:

EU South Pacific midwater otter trawl Jack mackerel fishery

- Fischart: *Trachurus murphyi* (Jack Makrele oder Schildmakrele)
- Fangmethode: Pelagische Schleppnetze
- Jährl. Fangmenge: 35.186 Tonnen (2018)
- Fanggebiet: Pacific SouthEast (FAO 87)
- Zertifiziert seit März 2020



Pazifische Sardine (Mexiko)



Zertifizierte Fischerei:

Small Pelagics Fishery in Sonora, Gulf of California

- Fischart: Sardine (*Sardinops sagax*)
- Fangmethode: Ringwade
- Jährl. Fangmenge: ca. 260.000 Tonnen (2021)
- Fanggebiet: Pacific, Eastern Central (FAO 77)
- Fangsaison: Oktober - Juni
- Zertifiziert seit 2011, 2. Reassessment 2022/23
- Produktform: Dosen
- Vertrieb z.B.: Dolores ([PINSA Gruppe](#)), MSC-C-58397, mit Sitz in Mexiko



Regelmäßige MSC-Updates



- Anmeldung für deutschsprachige E-Mails:
 - MSC-Newsletter
 - Einladung Infotage und Online-Seminare
 - MSC Fischerei Updates
 - Informationen zu Standardüberarbeitungen

Anmeldung Tuna-Newsletter (engl)

Anmeldung englischsprachige E-Mails



Anmeldung für MSC-Updates und -Veranstaltungen

Wir würden uns freuen, Sie über Entwicklungen im MSC-Programm auf dem Laufenden zu halten. Sie können sich für die folgenden Mailings anmelden:

Allgemeiner MSC Newsletter

Der deutschsprachige MSC-Newsletter wird ca. einmal im Quartal versendet. Er beinhaltet zum Beispiel regionale und internationale Neuigkeiten aus der Welt der nachhaltigen Fischerei, Messe- und Eventankündigungen, Informationen zu neu verfügbaren MSC-Marketingmaterialien, usw.

Einladung zu MSC-Informationsveranstaltungen in Deutschland, Österreich und der Schweiz sowie Online-Seminaren

Der MSC veranstaltet regelmäßig Informationsveranstaltungen für alle zertifizierten sowie interessierten Unternehmen der Lieferkette, um gemeinsam über Entwicklungen im MSC-Programms zu diskutieren. Diese finden entweder vor Ort in Deutschland, Österreich und in der Schweiz statt, oder im Online-Format.

Informationen zur Überarbeitung der MSC-Standards

Jede Überarbeitung der MSC-Standards beinhaltet öffentliche Konsultationen zu den geplanten Änderungen. Ihre Beteiligung an diesen Konsultationen ist maßgeblich für die bestmögliche Weiterentwicklung des MSC-Programms. Per E-Mail informieren wir Sie über anlaufende Konsultationen, dazugehörige Webinars, deren Ergebnisse sowie neu eingeführte Anforderungen in den MSC-Standards.

A large school of fish, possibly sardines, is swimming in a deep blue ocean. The fish are densely packed in the center-right of the frame, moving towards the left. A bright, circular light source, likely the sun, is visible in the upper center, creating a strong glow and illuminating the water. The overall scene is serene and majestic.

Vielen Dank!
Haben Sie noch Fragen?

Deutsche MSC-zertifizierte Fischereien

- **Doggerbank/ DFFU**
- Kabeljau, Schellfisch, Seelachs, Hering, Schildmakrele, Schwarzer Heilbutt
- **Kutterfisch**
- Nordsee-Seelachs, Schellfisch, Seehecht, Leng, Scholle, Seezunge, Lumb, Kaisergranat
- **Krabbenfischerei**
- **Miesmuscheln aus Niedersachsen**
- **Miesmuscheln aus Schleswig-Holstein**



Vielen Dank!



A BETTER STANDARD FOR OUR PLANET

Kontaktmöglichkeiten mit MSC & ASC 2023 / 24



Gemeinsame Messen & Events

2023

2024

Jun	Juli	Aug	Sept	Okt	Nov	Dez	Jan	Feb	Mar	April	Mai	Jun	Juli	Aug	Sept	Okt	Nov	Dez
							Stand Bremen Fish International 25.-27.02.24			Stand SEG Barcelona 23.-25.04.24								
			Fisch Wirtschaftsgipfel HH 13.-14.11.23						ASC Lachs Kampagne									
	Webinar Einführung MSC Program 07.07.23											World Ocean Day 08.06.24						