



MSC Thunfisch- Bericht Update 2020

Wie nachhaltig sind die globale
Thunfischfischerei und das
Produktangebot in Deutschland?

Thunfisch: Quo vadis?

Thunfische gehören zu den schnellsten und größten Fischen unserer Ozeane. Mit einer Geschwindigkeit von bis zu 50 Kilometern pro Stunde bewegen sie sich über Distanzen von tausenden Kilometern hinweg und können eine stattliche Größe von bis zu vier Metern erreichen. Groß ist auch das Geschäft mit dem Thunfisch – oder genauer gesagt: mit den fünf kommerziell genutzten Thunfischarten Echter Bonito, Gelbflossenthun, Weißer Thun, Großaugenthun und Blauflossenthun. Mit 11,59 Milliarden US Dollar wurde der weltweite Thunfischmarkt 2018 bewertet*. Der ikonische Thunfisch gehört zu den beliebtesten Speisefischen der Welt und wird rund um den Globus in fast jedem Land verkauft.

Mit dem stetigen Anstieg der weltweiten Nachfrage nach Thunfisch hat sich in den letzten Jahrzehnten auch der Druck auf die Thunfischbestände erhöht. Auch hat die rasante Entwicklung des Sektors viele Fragen aufgeworfen hinsichtlich Fanggeräten und Fangmethoden, Zwangsarbeit und illegaler Fischerei, dem Beifang gefährdeter Arten sowie, ganz grundsätzlich, der Nachhaltigkeit des Thunfischfangs.

Im letztjährigen *MSC Thunfisch-Bericht* haben wir uns diesen Fragen im Detail gewidmet und gleichzeitig die erste umfassende Analyse des deutschen Thunfischmarktes veröffentlicht. Die große Nachhaltigkeitslücke, die sich dabei offenbarte, ließ uns den Bericht mit dem dringenden Appell an den deutschen Einzelhandel schließen, sich für mehr Nachhaltigkeit im Thunfischsegment einzusetzen.

Ein Jahr ist seitdem vergangen und wir werfen mit dem vorliegenden *MSC Thunfisch-Bericht: Update 2020* einen erneuten Blick in die Regale, Kühlregale und Tiefkühltruhen deutscher Supermärkte. Wir wollten wissen, wie sich das Thunfischangebot hierzulande im letzten Jahr verändert hat, welche Trends zu erkennen sind und wie es um die Entwicklung der Nachhaltigkeit steht. Auch auf die Auswirkungen der Corona-Pandemie auf den hiesigen Thunfischmarkt gehen wir ein, wenngleich die meisten Daten für diesen Bericht bereits vor Beginn des Lockdowns erhoben wurden.

Doch nicht nur auf dem deutschen Markt hat sich in den vergangenen zwölf Monaten einiges in Sachen Thunfisch getan – auch auf globaler Ebene hat sich die Thunfischwelt weitergedreht. Covid-19 ist auch hier ein Thema, doch genauso wichtig sind die Fangmengenentwicklungen der verschiedenen Thunfischarten, die Veränderungen im Zustand der einzelnen Bestände und auch die Entwicklung des MSC-Anteils am weltweiten Thunfischfang. Darüber hinaus möchten wir drei Aspekte des Thunfischsektors näher beleuchten, die wir im letztjährigen Thunfischbericht nur am Rande gestreift haben:

1. Fischereiverbesserungsprojekte – der MSC setzt dabei den Standard.
2. Haie – eine Herausforderung in der Thunfischfischerei.
3. Arbeits- und Menschenrechte – was wir als Umweltorganisation derzeit leisten (können).

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und Erkenntnisgewinn beim Lesen des *MSC Thunfisch-Berichts: Update 2020!*

Ihr MSC-Team

Inhalt

- S. 03 Wie nachhaltig ist der Thunfischmarkt in Deutschland 2020?**
Fortschritte und Nachhaltigkeitslücken im Thunfischsortiment deutscher Einzelhändler
- S. 08 Weltweite Entwicklung des Thunfischmarktes und Zustand der befischten Bestände**
Die weltweite Fangmenge von Thunfisch ist auch zuletzt weiter gestiegen
- S. 12 Anteil MSC-zertifizierter Fischereien am weltweiten Thunfischfang**
Zehn Thunfischfischereien konnten in den vergangenen zwölf Monaten das MSC-Siegel erhalten
- S. 13 Fischereiverbesserungsprojekte**
FIPs (Fishery Improvement Projects) als Baustein auf dem Weg zu mehr Nachhaltigkeit in der globalen Fischerei
- S. 14 Hai-Beifang und Hai-Finning**
Ein kritisches Kapitel in der Thunfischfischerei
- S. 15 Thunfischfang und Menschenrechte**
Welchen Beitrag der MSC als Umweltorganisation leistet und leisten kann
- S. 17 Anmerkungen, Quellen, Impressum**

Wie nachhaltig ist der Thunfischmarkt in Deutschland 2020?

Die Beliebtheit von Thunfisch wächst weiter

Thunfisch gewinnt sowohl weltweit als auch in Deutschland weiterhin an Beliebtheit. Im Salat, auf der Pizza, als gegrilltes Steak oder im Sushi: 2019 aß jeder Deutsche im Schnitt mehr als ein Kilogramm Thunfisch. Allein im deutschen Einzelhandel wurden im vergangenen Jahr 64.914 Tonnen Thunfisch mit einem Gesamtwert von 464 Millionen Euro verkauft – eine Mengensteigerung von rund 5 Prozent im Vergleich zum Vorjahr¹.

In der Rangfolge der beliebtesten Fischarten Deutschlands konnte der Thunfisch mit einem Anteil von gut 14 Prozent am deutschen Fischkonsum 2019 auf Platz drei klettern – und dort den traditionsreichen Hering vom Sockel stoßen. Vor dem Thunfisch liegen in der Gunst der hiesigen VerbraucherInnen nur noch Lachs und Alaska Seelachs².

Umfassende Handelserhebung

Um das Thunfischangebot im deutschen Einzelhandel unter die Lupe zu nehmen, hat der MSC Anfang 2020 eine umfassende Handelserhebung bei DTO Research in Auftrag gegeben.

Dafür hat das Marktforschungsunternehmen insgesamt 40 Filialen verschiedener Handelsketten in ganz Deutschland besucht. Dabei wurden 345 verschiedene Thunfischprodukte in den Bereichen Konserven, Kühlung und Tiefkühlung gefunden und anhand ihrer Produktangaben analysiert. „To Go“-Thunfischprodukte und frischer Thunfisch von der Fischtheke waren nicht Bestandteil der Erhebung, ebenso wie Gastronomiebetriebe. Ergänzt wurden die Daten der Einzelhandelserhebung um die tatsächlichen Abverkaufszahlen des Jahres 2019¹.



Verkauf von Thunfischprodukten im deutschen LEH – nach Produktkategorie Produktgewicht in Tonnen¹

	2017	2018	2019
Konserven (inkl. Salate und Brotaufstriche)	44.748	43.978	45.671
Tiefkühlfisch	521	451	342
Tiefkühlpizza (Thunfischanteil: ca. 15% des genannten Produktgewichts)	17.617	17.124	18.843
Frischfisch in Selbstbedienung (vakuumiert, MAP)	27	64	58
Summe	62.915	61.616	64.914

Corona-Effekt: Als die Thunfischdosen aus den Regalen verschwanden

„Wie immer in Kriegs- und Krisenzeiten ist Thunfisch ein wichtiges Grundnahrungsmittel, das in die Speisekammer gestellt werden kann und den Menschen als gesundes, lagerfähiges Protein dient,“ so formulierte es Steven Adolf, anerkannter Thunfischexperte, in seinem Blog Ende März. „Kein Wunder, dass die Verkäufe in Europa und den USA sprunghaft angestiegen sind, da Thunfisch von in Panik geratenen Verbrauchern eingelagert wurde. Wie eine Heuschreckenvolke beluden die Käufer ihre Autos mit Thunfischkonserven und hinterließen leere Regale in den Supermärkten“, so der niederländische Autor des Buches „Tuna Wars“³.

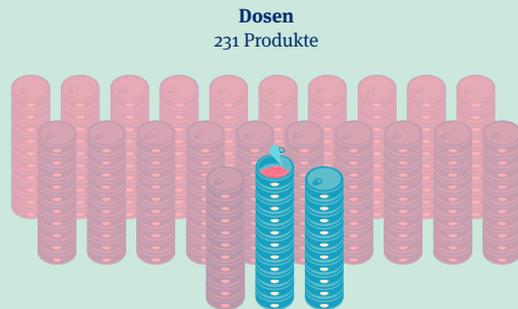
Es ist ein Dreiklang von Tatsachen und Entwicklungen, der den Abverkauf von Fischdosen und tiefgefrorenen Fischprodukten zwischenzeitlich geradezu explodieren ließ: Lockdown - Hamsterkäufe - Konserven.

Allein in den beiden Wochen vom 9. bis zum 22. März 2020 war der Absatz von Thunfischkonserven in deutschen Supermärkten um 95 Prozent höher als in den entsprechenden Vorjahreswochen⁴. Der Verkauf von Fischkonserven ganz allgemein stieg im März 2020 im Vergleich zum Vorjahresmonat immerhin um 46 Prozent – was einem Mengenzuwachs von 2.869 Tonnen entspricht⁵.

Doch nicht nur Fisch aus der Dose, auch Tiefkühlprodukte mit Fisch und Meeresfrüchten stiegen in der Gunst der Käufer: Die Umsatzzuwächse bei tiefgekühlten Fischprodukten lagen im deutschen Lebensmitteleinzelhandel seit Beginn der Coronakrise phasenweise ebenfalls bei bis zu 80 Prozent⁶ – beim Thunfisch könnte dies die Kategorien Thunfischpizza und Tiefkühl-Thunfischsteaks der in Deutschland erhältlichen Thunfischprodukte betroffen haben. Welche Bedeutung Corona und diese Zahlen dann auf das Gesamtjahr gesehen auf den Thunfischkonsum in Deutschland – aber auch weltweit – haben, muss sich noch zeigen.

Deutschland bleibt Dosenland – aber das Frischfischangebot nimmt zu

Thunfischkonserven machen weiterhin den größten Teil des in Deutschland verkauften Thunfischs aus: 70 Prozent der 2019 im Lebensmitteleinzelhandel verkauften Thunfischmenge kamen aus der Dose¹. Während sowohl Dosenthunfisch als auch Thunfischpizzen im Vergleich zum Vorjahr, aber auch im Dreijahrestrend, jeweils um einige Prozentpunkte zulegten, hat auch das insgesamt noch sehr kleine Frischfisch-Segment ein beständiges Wachstum vorzuweisen: An der Frischfisch-Selbstbedienungstheke hat sich der Verkauf von Thunfisch seit 2017 gut verdoppelt.



92 %
Echter Bonito

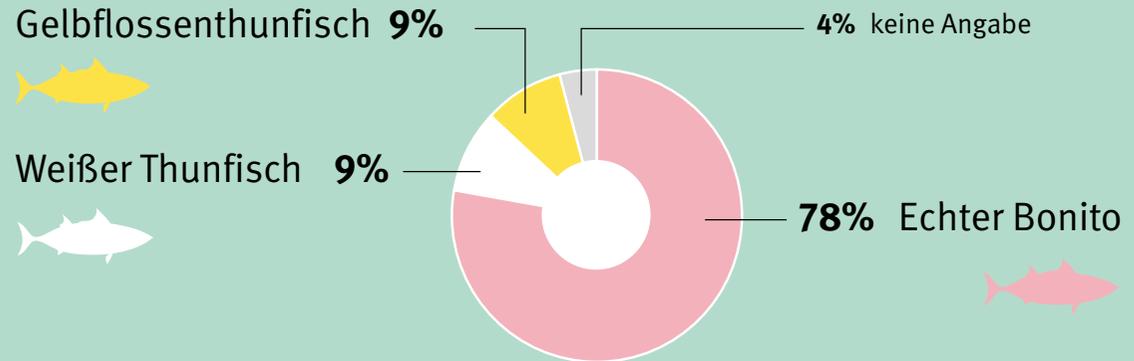
Tiefkühl- und Frischfisch in Selbstbedienung
22 Produkte



100 %
Gelbflossenthunfisch

Welche Thunfischarten essen wir?⁷

Anteil der verschiedenen Arten im Produktsortiment des deutschen Einzelhandels



Anzahl der analysierten Produkte: 345.

Echter Bonito weit vorn

Daran, welche Thunfischarten in Deutschland hauptsächlich gegessen werden, hat sich im Vergleich zum Vorjahr wenig geändert. Der Echte Bonito, dieser Thunfisch-Verwandte, der eigentlich gar kein echter Thunfisch ist, bleibt mit 78 Prozent Marktanteil die verbreitetste Thunfischart im deutschen Handel. Echter Bonito findet sich in fast allen Konservenprodukten, Brotaufstrichen und Pizzen. Weißer Thunfisch, der meist im Glas verkauft wird, und Gelbflossenthunfisch, den man hierzulande fast ausschließlich als Tiefkühl- und Frischfisch findet, machen zusammen 18 Prozent der in Deutschland erhältlichen Thunfischprodukte aus – allerdings ist ihr Anteil im Vergleich zum Vorjahr um vier Prozentpunkte gestiegen⁷.



Echter Bonito findet sich in fast allen Konservenprodukten, Brotaufstrichen und auf fast allen Pizzen

Aus welchen Meeren kommen die Thunfischprodukte in Deutschland⁷

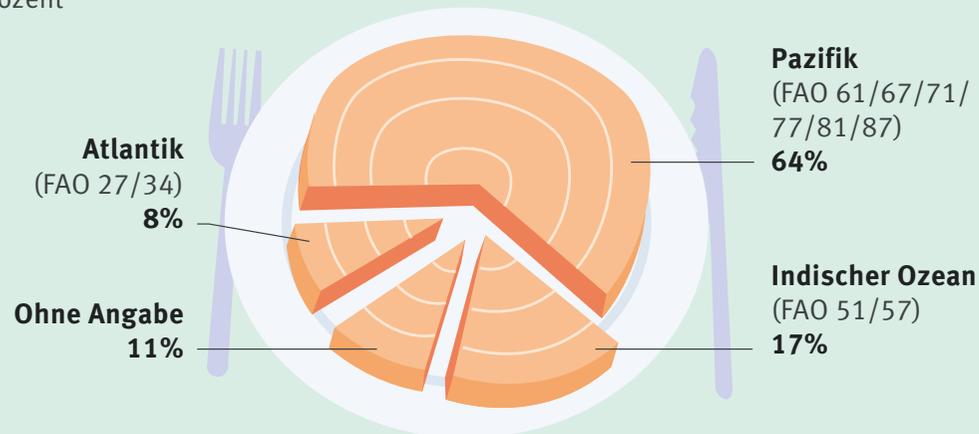
Rund zwei Drittel der weltweiten Thunfischfänge stammen aus dem Pazifik. Mehr als drei Millionen Tonnen Thunfisch werden dort jährlich gefangen⁶. Das spiegelt sich auch bei den in Deutschland verkauften Thunfischprodukten wieder: In 64 Prozent aller hiesigen Produkte steckt Thunfisch aus dem Pazifik, insbesondere aus dem Westpazifik⁸. Da das Problem der illegalen Thunfischfischerei nirgendwo so signifikant ist, wie in diesem größten und am schwersten kontrollierbaren aller Ozeane, ist es als kritisch zu bewerten, dass nur gut 40 Prozent aller in Deutschland verkauften pazifischen Thunfischprodukte eine kontrolliert nachhaltige Herkunft vorweisen können. Neben pazifischem Thunfisch spielt auf dem deutschen Markt auch Thunfisch aus dem Indischen Ozean eine Rolle (17 Prozent aller Produkte), Thunfisch aus dem Atlantik steckt in acht Prozent aller Produkte⁷.

Fänge mit Ringwadennetzen dominieren weiter den deutschen Markt – aber mit mehr Nachhaltigkeit als bisher

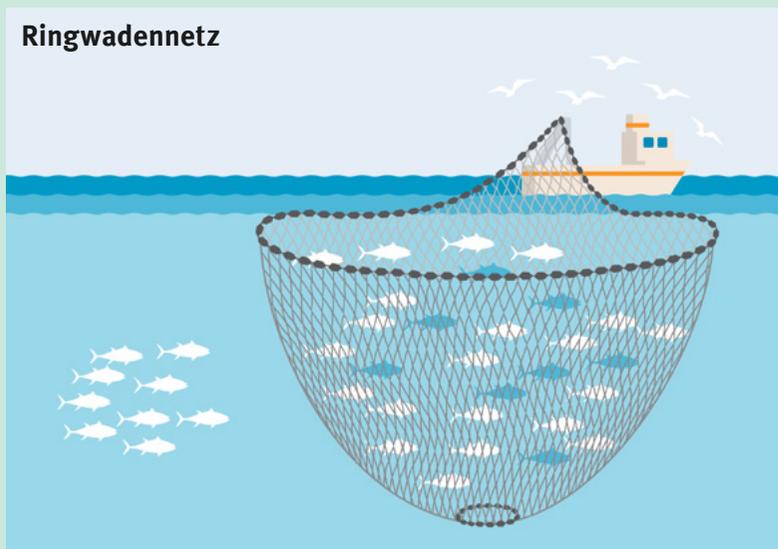
Was die Fangmethoden betrifft, wurden rund 50 Prozent der analysierten Thunfischprodukte im deutschen Handel mit Ringwadennetzen gefangen. Thunfisch, der mit Angelruten (18 Prozent) oder Langleinen (15 Prozent) gefangen wurde, ist deutlich weniger häufig zu finden. Erfreulich ist, dass sich unter den vielen Produkten aus Ringwadenfischerei der MSC-Anteil im Vergleich zum Vorjahr nahezu verdoppelt hat: Kamen letztes Jahr nur 20 Prozent aller Ringwaden-Produkte in deutschen Supermarktregalen aus einer kontrolliert nachhaltigen, MSC-zertifizierten Fischerei, sind es dieses Jahr immerhin 39 Prozent. Deutlich höher und ebenfalls leicht gestiegen ist der MSC-Anteil bei Produkten aus Angelruten- und Langleinen-Fischerei: Bei ersterer ist er von 68 auf 72 Prozent, bei letzterer von 54 auf 70 Prozent gestiegen⁷.

Wo wird unser Thunfisch gefangen?

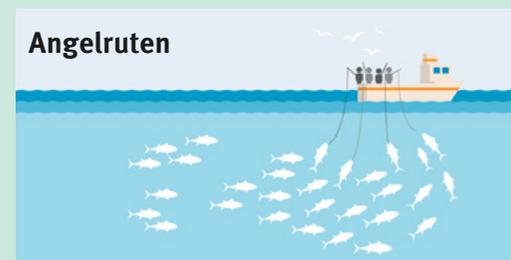
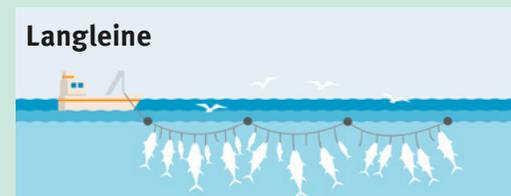
Anteil in Prozent



Anzahl der analysierten Produkte: 345. Mehrfachnennungen möglich



Rund zwei Drittel aller weltweiten Thunfischfänge werden mit Ringwadennetzen gefangen.



72 Prozent aller mit Angelruten gefangenen Thunfischprodukte in Deutschland stammen aus MSC-zertifizierter Fischerei. Weltweit ist die Angelrutenfischerei für 18 Prozent aller Thunfischfänge verantwortlich – ein großer Teil davon MSC-zertifiziert.

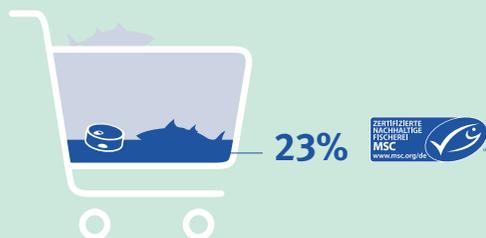
Das Thunfischangebot in Deutschland gewinnt langsam an Nachhaltigkeit – doch es bleibt noch viel zu tun

Letztes Jahr hatte unsere Thunfischmarkt-Analyse eine enorme Nachhaltigkeitslücke im deutschen Einzelhandel aufgedeckt. Weniger als 10 Prozent des dort verkauften Thunfischvolumens trug das MSC-Siegel und kam aus kontrolliert nachhaltiger Fischerei.

Dieser Anteil hat sich nun erhöht: Mittlerweile stammen immerhin 23 Prozent des von hiesigen Supermärkten und Discountern verkauften Thunfischvolumens aus nachhaltigen MSC-zertifizierten Fischereien.

MSC-Anteil am verkauften Thunfisch in Deutschland

2019, in Prozent



Entwicklung MSC-Anteil am Thunfischmarkt Deutschland nach Volumen^{1,9}

Produktgewicht in Tonnen	2016	2017	2018	2019
LEH Gesamtvolumen	61.488	62.915	61.576	64.914
MSC Volumen	2.268	3.229	5.045	14.890
MSC Anteil	4%	5%	8%*	23%

*Aktualisierter MSC-Anteil nach Datenanpassung 2020

Von den insgesamt 345 analysierten Thunfischprodukten in den Bereichen Konserve, Kühlung und Tiefkühlung sind 178 Produkte mit dem MSC-Siegel gekennzeichnet. Das entspricht 52 Prozent der im Handel erhältlichen Produkte – versus 37 Prozent im Vorjahr. Insgesamt konnten acht von zehn Händlern bei der diesjährigen Datenerhebung einen höheren Anteil MSC-zertifizierter Produkte in ihrem Thunfischsortiment vorweisen als im Vorjahr⁷.

Gute Ergebnisse bei frischem und tiefgekühltem Thunfisch – Dosenprodukte im Preiseinstiegssegment weiter mit Nachholbedarf

Produktkategorien mit einem hohen MSC-Anteil sind vor allem im Premium-Segment zu finden: Bei den konservierten Thunfischsalaten tragen 75 Prozent der erhältlichen Produkte das MSC-Siegel, bei den Tiefkühl-Steaks sind es 79 Prozent und beim Frischfisch (MAP) bzw. der Thunfisch-Räucherware, sind sogar 100 Prozent aller erhältlichen Produkte mit dem MSC-Siegel ausgezeichnet⁷.

Während Premium-Produkte und zeitlich begrenzte Aktionsartikel das MSC-Siegel häufig tragen, bleibt Nachhaltigkeit im Preiseinstiegssegment, bei den umsatzstarken Dosen-Thunfischprodukten, auch weiterhin die Ausnahme.

Dies erklärt auch, warum zwar 52 Prozent der im Einzelhandel angebotenen Produkte das MSC-Siegel tragen, der MSC-Anteil am Gesamtvolumen aller Produkte jedoch lediglich 23 Prozent beträgt.

Positiv hervorzuheben sind hier real, EDEKA und netto: Diese drei Einzelhändler verwenden erstmals auch für fast alle Produkte ihrer preisgünstigen Eigenmarken Thunfisch aus nachhaltiger, MSC-zertifizierter Fischerei.

Deutschland wird wichtigster Markt für MSC-zertifizierten Thunfisch

In absoluten Zahlen wurde Deutschland 2019 zum wichtigsten Abnehmer MSC-zertifizierter Thunfischprodukte. Mit einem Volumen von 17.137 Tonnen Produktgewicht wurde hier mehr MSC-zertifizierter Thunfisch verkauft als in jedem anderen Markt.

MSC-Thunfischmärkte 2019⁹

	Produktgewicht in Tonnen *
Deutschland	17.137
Australien	9.015
Südeuropa (Spanien, Italien, Frankreich, Portugal)	7.467
BeNeLux	6.893
Schweiz	6.462
Großbritannien und Irland	5.643
USA und Kanada	4.402
Rest der Welt	11.235
Gesamt	69.505

*inkl. Gastronomie und Tierfutter



In Deutschland werden fast 80 Prozent des Thunfischs in Supermärkten verkauft

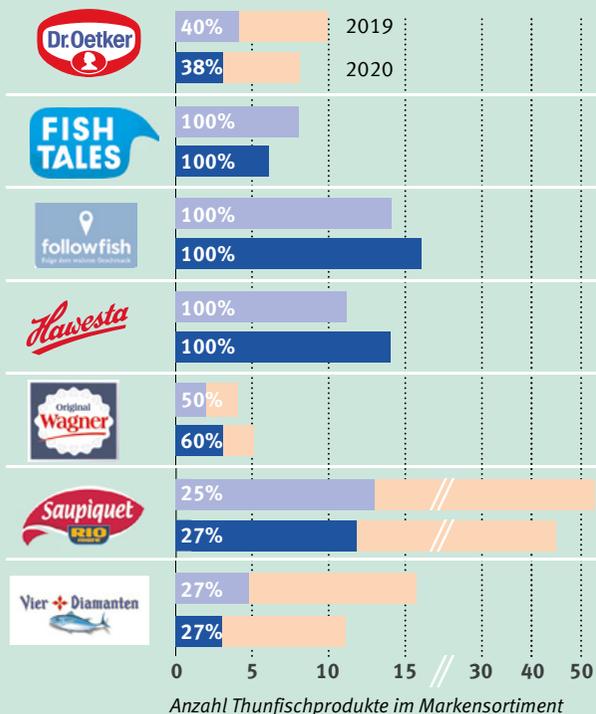
Wie nachhaltig sind die einzelnen Thunfischmarken und Einzelhändler?

Wie im Vorjahr positionieren sich die drei Markenhersteller Followfood, Hawesta und FishTales auch weiterhin als Vorreiter in Sachen Nachhaltigkeit: Alle drei beziehen jeweils 100 Prozent ihres Thunfischs aus MSC-zertifizierter, nachhaltiger Fischerei. Bei anderen bekannten Thunfischmarken wie Saupiquet/Rio Mare und Vier Diamanten bleibt trotz eines leichten Anstiegs des MSC-Anteils weiterhin ein großes Nachhaltigkeitsdefizit bestehen.

MSC-Anteil bei Thunfisch Markenprodukten ⁷

Anteil in Prozent

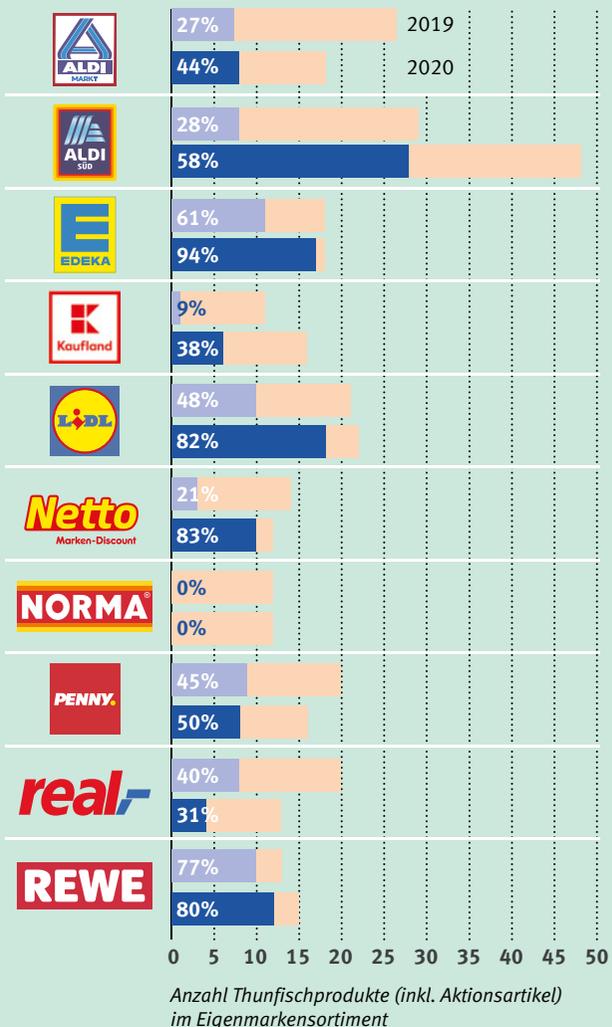
MSC-Produkte: 2019 (hellblau) 2020 (dunkelblau) Produkte ohne MSC-Siegel: (orange)



MSC-Anteil bei Thunfisch Eigenmarkenprodukten des Handels ⁷

Anteil in Prozent

MSC-Produkte: 2019 (hellblau) 2020 (dunkelblau) Produkte ohne MSC-Siegel: (orange)



Bei den Einzelhändlern führt in diesem Jahr EDEKA das Feld an. 94 Prozent aller Thunfischprodukte von EDEKA sind mittlerweile mit dem MSC-Siegel für nachhaltige Fischerei ausgezeichnet – im Vorjahr waren es 61 Prozent.

Erfreulich ist auch, dass mittlerweile acht von zehn Einzelhändlern im Thunfisch-Eigenmarkensortiment einen MSC-Anteil von 80 Prozent oder mehr vorweisen können⁷. Eigenmarkenprodukte spielen im Thunfischkonsum der Deutschen eine wichtige Rolle: Zwei Drittel der verkauften Produkte sind Eigenmarkenprodukte¹.

Beim MSC-Anteil der Eigenmarken ist allerdings zu berücksichtigen, dass er die Menge bzw. das Verkaufsvolumen der unterschiedlichen Thunfischprodukte nicht mit abbildet – also die Tatsache, dass sich im besonders umsatzstarken Preiseinstiegssegment besonders viele nicht-zertifizierte Produkte finden.

Der deutsche Thunfischmarkt bewegt sich in die richtige Richtung

Das Thunfischangebot im Einzelhandel hat im vergangenen Jahr deutlich an Nachhaltigkeit gewonnen. Nichtsdestotrotz: Ein Marktanteil von 23 Prozent des Verkaufsvolumens – oder auch von 52 Prozent des Produktsortiments – lässt noch viel Spielraum für weitere Verbesserungen. Nicht zuletzt auch, weil der Thunfisch im deutsche Einzelhandel immer noch deutlich hinter dem hohen Nachhaltigkeitsniveau anderer beliebter Fischarten – wie zum Beispiel Alaska Seelachs oder Hering – zurückbleibt.

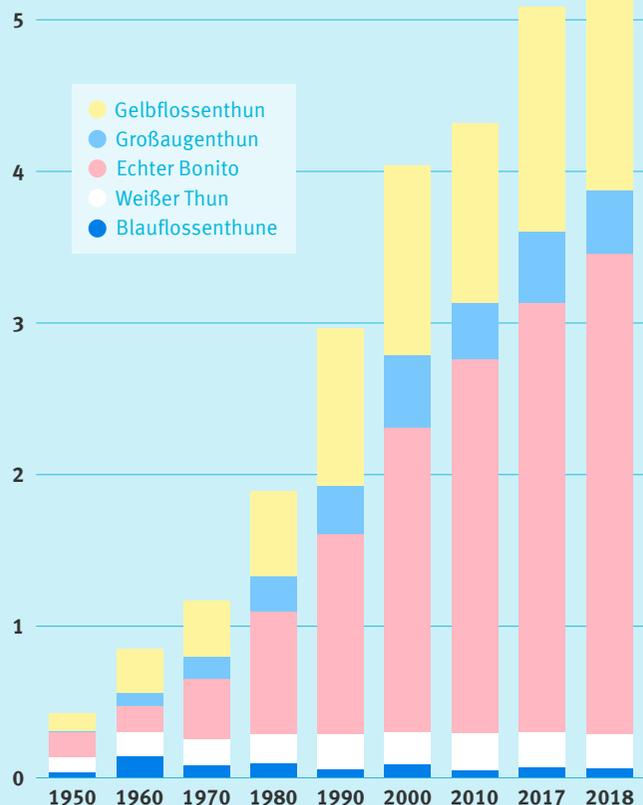
Angesichts der steigenden Beliebtheit von Thunfisch und der damit wachsenden Nachfrage bleibt es unerlässlich, dass Handel und Hersteller ihre Nachhaltigkeitsbemühungen weiter ausbauen und Transparenz, Rückverfolgbarkeit und unabhängige Kontrollen in ihren Thunfischsortimenten gewährleisten. Nur so lassen sich die großen Herausforderungen der globalen Thunfischindustrie bewältigen.

Die weltweite Entwicklung des Thunfischmarktes und Zustand der befischten Bestände

Nach Angaben der Welternährungsorganisation FAO ist die weltweite Fangmenge von Thunfisch auch zuletzt weiter angestiegen. Wurden 2017 weltweit gut fünf Millionen Tonnen Thunfisch gefangen, waren es 2018 bereits 5,3 Millionen Tonnen.

Ein Blick auf die fünf kommerziell gehandelten Thunfischarten Echter Bonito, Gelbflossenthun, Weißer Thun, Großaugenthun und Blauflossenthun zeigt, dass der Echte Bonito mit gut 3 Millionen Tonnen Fanggewicht gegenwärtig knapp 60 Prozent aller weltweiten Thunfischanlandungen ausmacht. Die Bedeutung des Echten Bonitos wird vermutlich in Zukunft noch weiter zunehmen, denn während seine Fangmenge im Vergleich zum Vorjahr um 12 Prozent gestiegen ist, waren die Fangmengen der vier anderen kommerziell genutzten Thunfischarten jeweils leicht rückläufig.

Entwicklung der globalen Fangmengen¹⁰
in Millionen Tonnen

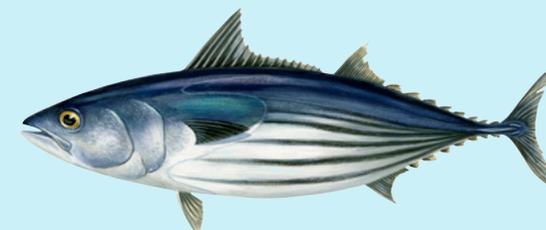


Dass sich das Wachstum des weltweiten Thunfischmarktes aktuell primär aus einer Zunahme der Fänge von Echem Bonito speist, ist insofern erfreulich, als der Echte Bonito als nicht überfischt gilt. Die fünf Bestände dieser Thunfischart im Ost- und Westpazifik, Ost- und Westatlantik und im Indischem Ozean sind alle in einem guten Zustand.

Triumph der Konserve

Der Echte Bonito ist DER Konservenfisch unter den Thunfischen – und die steigende Nachfrage nach Thunfischkonserven einer der Hauptgründe für das Wachstum der globalen Thunfischindustrie.

In den wichtigen Thunfischmärkten Europa und USA ist die seit Jahren zunehmende Nachfrage nach schnell zu verarbeitenden und verzehrfertigen „Convenience“-Produkten ein wichtiger Motor dieser Entwicklung. Andere Länder wie Saudi-Arabien, Israel oder Ägypten sind zu einigen der größten Thunfischimporteuren der Welt aufgestiegen, weil die Einfuhrzölle für Thunfischkonserven im Nahen Osten besonders niedrig sind. In wieder anderen Ländern steigt die Nachfrage nach Thunfischdosen mit der grundsätzlichen Nachfrage nach haltbaren, international beliebten Lebensmitteln.



Ø 0,80 m, max. 1,10 m

Echter Bonito *Katsuwonus pelamis*

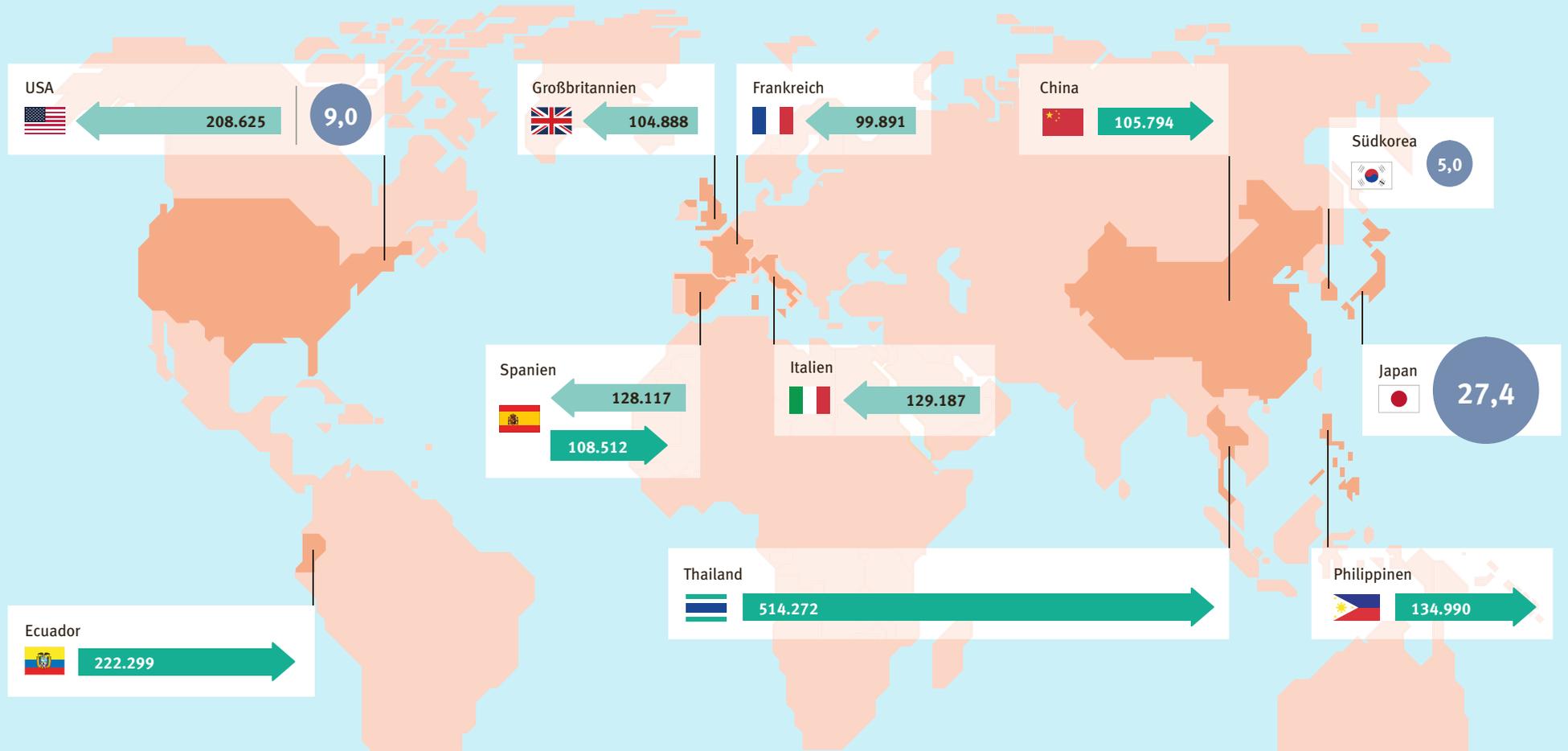
Maximalgewicht: 35 kg

Besondere Kennzeichen: Gehört nicht zur Gattung der Thunfische (lat. Thunnus) im engeren Sinne, sondern ist eine verwandte Art

Superpower: hat die höchste Reproduktionsrate und die größten Bestände der fünf wichtigen Thunfischarten

Verwendung: vor allem in Dosen

Der globale Thunfischhandel: Führende Länder im Export, Import und Konsum von Thunfisch ^{11,12}



Import Die wichtigsten Thunfisch Importnationen, Importmenge 2018 in Tonnen.
Export Die wichtigsten Thunfisch Exportnationen, Exportmenge 2018 in Tonnen.
% Länder mit dem höchsten Thunfischkonsum, Anteil am weltweiten Gesamtverbrauch 2019 in Prozent.

Überfischt oder nicht überfischt? Zustand der weltweiten Thunfischbestände

Die fünf kommerziell wichtigen Thunfischarten teilen sich in 23 Bestände auf. 15 sind hinsichtlich ihrer Bestandsgröße aktuell in einem guten Zustand (grüne Punkte auf der Karte), vier gelten als überfischt (rote Punkte) und vier befinden sich auf einem mittleren Niveau (gelbe Punkte)⁸.

Dass sich der Zustand eines Thunfischbestands jedoch schnell wandeln kann, zeigt das Beispiel des Gelbflossenthunfisches im Ostpazifik. Dieser Bestand ist innerhalb eines Jahres vom grünen in den roten Bereich gekippt. Dass sich die Größe dieses Bestands derart verschlechtern konnte, obwohl es im Ostpazifik – anders als in den anderen Ozeanen – zumindest transnationale Bewirtschaftungsregeln für den Gelbflossenthunfisch gibt, zeigt, wie volatil eine gesunde Bestandsgröße sein kann und wie

wichtig vor diesem Hintergrund regelmäßige Bestandsdatenerhebungen und eine regelmäßige Kontrolle aller Fischereien sind.

Zertifizierungsprogramme wie das MSC-Programm können zum Erhalt gesunder Fischbestandsgrößen oder zur Erholung überfischter Bestände beitragen, da sie auf nachhaltiges Fischereimanagement, regelmäßige Kontrollen und eine vollständige Rückverfolgbarkeit setzen.



Echter Bonito



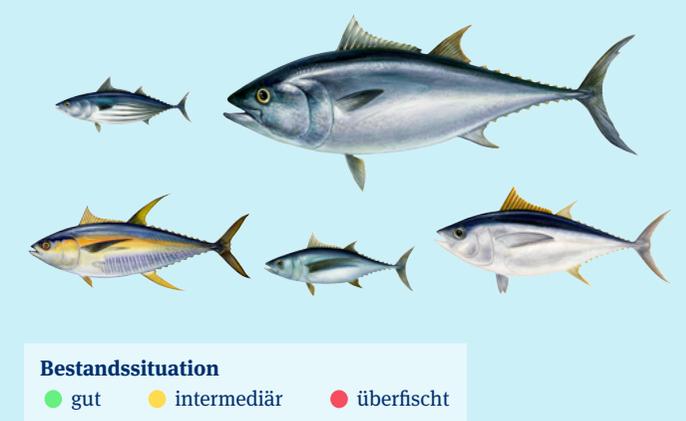
Blauflossenthune



Gelbflossenthun



Weißer Thun



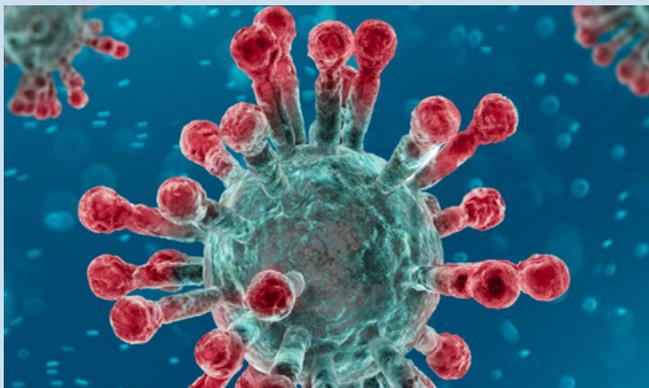
Großaugenthun

Corona und die globale (Thunfisch-) Fischerei

Am 11. März 2020 benannte die Weltgesundheitsorganisation (WHO) Covid-19 als Pandemie. Eine Pandemie, deren Eindämmungsmaßnahmen einschneidende Folgen in allen Bereichen des Lebens hatten und immer noch haben. Auch die Auswirkungen auf die Fischwirtschaft waren beachtlich: eingeschränkte Fangaktivitäten, festsitzende Seeleute, geschlossene Häfen, Preisschwankungen, scharfe Quarantänebedingungen, unterbrochene Lieferketten ...

In den sieben Wochen nach jenem 11. März gingen die weltweiten Fangaktivitäten industrieller Fischereifloten (mit Schiffen länger als 24 Meter) durchschnittlich um 10 Prozent zurück, wie die Datenerhebungen von Global Fishing Watch (GFW) ergeben haben. In Italien, Spanien und Frankreich führte die Pandemie laut GFW sogar dazu, dass die wöchentliche Fischereitätigkeit in den ausschließlichen Wirtschaftszonen (200-Meilen-Zone) dieser Länder zwischen März und April um bis zu 50 Prozent gegenüber dem Durchschnitt der letzten zwei Jahre sank¹³.

Auch die Thunfischindustrie bekam die Bewegungseinschränkungen zu spüren – von Fangschiffen, die nicht ausfahren



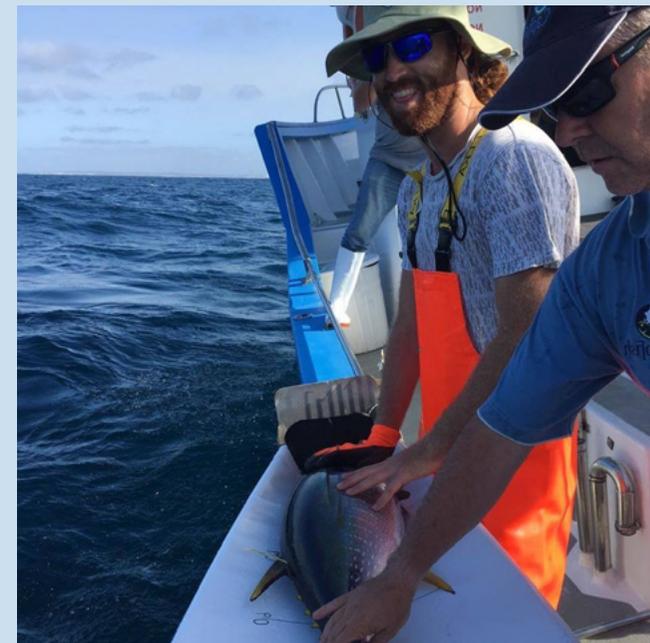
Mikroskopische Ansicht des Coronavirus

konnten, über Fangschiffe, die nicht einlaufen durften und deren Besatzung länger als geplant auf See bleiben musste, bis zu den Unterbrechungen in den globalen Lieferketten.

Eine ganz eigene Herausforderung bedeutete die Tatsache, dass in mehreren Regionen der Welt Fischerei-Beobachter nicht mehr an Bord von Fangschiffen arbeiten konnten. Diesen Beobachtern kommt besonders in der Thunfischfischerei eine wichtige Rolle zu. Sie überwachen den Fang, das Umladen von Fisch auf See sowie die Einhaltung anderer wichtiger Vorschriften, kurzum, sie sollen die Fischerei transparenter machen und die Legalität und Nachhaltigkeit – oder auch: Nicht-Nachhaltigkeit – von Fischereien dokumentieren. Nicht nur wegen geschlossener Flughäfen war es für Beobachter fast unmöglich, zu ihren Einsatzorten zu kommen. Auch wegen der Sorge vor Ansteckung und Virusverbreitung an Bord wurden beispielsweise die Thunfischfischereien im Pazifik oder die Fischereien im Nord-West Atlantik seit Ende März von ihrer 'Beobachter-an-Bord-Verpflichtung' befreit¹⁴.

Entlastung oder zusätzliche Belastung für Thunfischbestände?

Dieses Entgegenkommen schürt bei Einigen die Befürchtung einer globalen Zunahme illegaler, ungemeldeter und unregulierter (IUU) Fischerei. Das Problem der illegalen Fischerei ist beim Thunfischfang schon in nicht-Corona-Zeiten virulent. Hohe Gewinnaussichten und häufige Frachtladungen auf hoher See, bei denen legale und illegale Fänge unbemerkt vermischt werden können, gelten als wichtige Ursachen. Fallen Fischerei-Beobachter aus, fällt damit auch ein wichtiges Instrument im Kampf gegen die illegale Fischerei weg – und die Gefahr der Überfischung steigt. Auf der anderen Seite wird jedoch auch über eine mögliche Entlastung von Thunfischbeständen infolge der Corona-Pandemie spekuliert.



Viele Fischerei-Beobachter konnten ihre Tätigkeit nicht ausüben

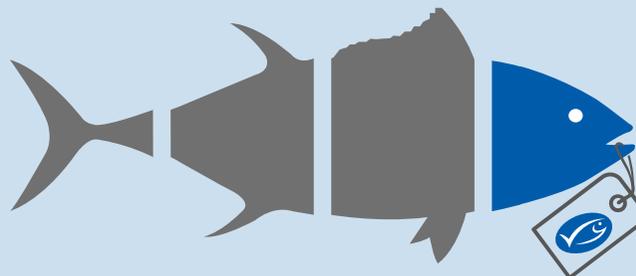
Es wird in der kommenden Zeit noch viele Analysen dazu geben, ob und inwieweit die weltweiten Lockdowns und damit verminderten Fischereiaktivitäten zur Erholung überfischter Bestände geführt haben. Die Natur jedenfalls steht nicht still, sie reagiert mitunter sogar recht schnell. Im Westpazifik beispielsweise tauchen aufgrund der verringerten Anzahl von Fischerbooten nun vermehrt kleinere Fische nahe der Meeresoberfläche auf. Das wiederum sorgt für eine neue Aktivität bei Raubfischen: So wird von Thunfischschwärmen berichtet, die bislang immer dem Kuroshio-Strom (Japanstrom) geradewegs durch das Chinesische Meer zu den japanischen Fischgründen folgten und nun bereits im Chinesischen Meer zur Nahrungsaufnahme einen Stopp einlegen¹⁵. Corona macht's möglich.

Anteil MSC-zertifizierter Fischereien am weltweiten Thunfischfang

Derzeit sind 51 Thunfischfischereien nach dem MSC-Umweltstandard zertifiziert. Sie befischen elf der 23 kommerziell genutzten Thunfischbestände.

Zehn dieser 51 Fischereien sind in den vergangenen zwölf Monaten zertifiziert worden, nachdem sie in unabhängigen Bewertungsprozessen beweisen konnten, dass sie die strengen Nachhaltigkeitsanforderungen des MSC erfüllen. Mit ihrer Zertifizierung ist der Anteil nachhaltig gefangenen Thunfisches von zuvor 22 Prozent auf aktuell 25 Prozent der weltweiten Thunfischanlandungen gestiegen.

Neben den 51 zertifizierten Thunfischfischereien befinden sich derzeit 21 kleinere Thunfischfischereien, die gemeinsam 0,8 Prozent der globalen Thunfischfänge anlanden, im MSC Bewertungsprozess. Ob sie die Anforderungen des MSC-Umweltstandards erfüllen, wird sich in den nächsten Monaten zeigen.

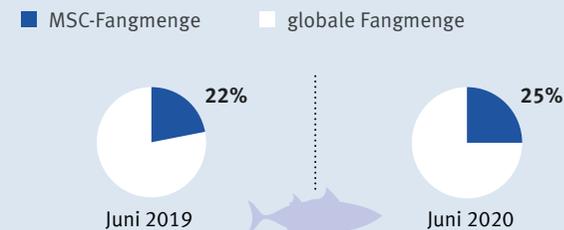


Ein Viertel des weltweiten Thunfischfangs stammt derzeit aus nachhaltiger, MSC-zertifizierter Fischerei.

Langfristig ist es unsere Vision, dass das Gros aller Thunfischfischereien auf dem vom MSC-Umweltstandard vorgegebenen Nachhaltigkeitsniveau fischt. Um dieses Niveau zu erreichen, werden viele der bislang nicht zertifizierten Thunfischfischereien noch beträchtliche Veränderungen an ihren Fangaktivitäten vornehmen müssen. Auch Verbesserungen im transnationalen Bestandsmanagement sind in vielen Ozeanen und für viele Thunfischbestände noch dringend erforderlich.

Um insbesondere kleinen Thunfischfischereien aus dem globalen Süden auf dem Weg zu mehr Nachhaltigkeit zu helfen, unterstützt der MSC im Rahmen seines „Pathway to Sustainability“ Programms unter anderem auch sogenannte Fischereiverbesserungsprojekte.

MSC-Anteil am weltweiten Thunfischfang



Anteil MSC-zertifizierter Fischereien an den globalen Fangmengen (Stand August 2020)

Thunfischart	Weltweite Fangmenge in Tonnen ¹⁰	MSC-zertifizierte Fangmenge in Tonnen ¹³	MSC-zertifizierter Fangmengenanteil in Prozent	Anzahl MSC-zertifizierter Fischereien ¹³
Weißer Thun	226.082	40.398	17,9	14
Großaugenthun	414.872	2.715	0,7	2
Echter Bonito	3.161.308	923.955	29,2	14
Gelbflossenthun	1.458.061	357.042	24,5	20
Blauflossenthun	54.916	55	0,1	1
Gesamt	5.315.239	1.324.165	25	51

Fischerei-verbesserungsprojekte

Fischereiverbesserungsprojekte (Fishery Improvement Projects – FIPs) sind ein wichtiger Baustein auf dem Weg zu mehr Nachhaltigkeit in der globalen Thunfischfischerei.

Das Ziel von FIPs ist es, Daten, etwa bezüglich der Größe eines Bestands, zu sammeln, detaillierten Einblick in bestehende Nachhaltigkeitsdefizite von Fischereien zu erlangen und vor allem: diese Defizite schrittweise zu beheben. Das Erreichen des MSC-Umweltstandards gilt dabei in den allermeisten FIPs als Maßstab und Ziel.

Angesichts der wachsenden Nachfrage nach nachhaltigen Thunfischprodukten und der Notwendigkeit, Thunfischbestände und das Ökosystem Meer auch für zukünftige Generationen zu bewahren, können FIPs in der Thunfischfischerei eine entscheidende Rolle spielen.

Einige Hersteller und Händler nutzen den Bezug von Thunfisch aus FIP-Fischereien bereits als Teil ihrer Einkaufsstrategie. Dies kann Anreize für nachhaltigen Thunfischfang schaffen und engagierte Fischereien auf dem Weg zu mehr Nachhaltigkeit finanziell unterstützen. Doch gilt es hier genau hinzusehen, denn: Unterschiedliche FIPs und FIP-Fischereien können hinsichtlich Qualität, Wirksamkeit und Nachhaltigkeit stark voneinander abweichen.

Wenn Hersteller oder Händler den Kauf von Thunfisch aus einer FIP-Fischerei nicht nur als ökologisches Feigenblatt nutzen wollen, dürfen sie nur von FIPs und FIP-Fischereien kaufen, die nicht verhandelbare Mindestkriterien erfüllen. So zeichnen sich seriöse FIPs beispielsweise durch strenge Aktionspläne und eine hohe Transparenz aus. Ihre Dauer muss auf einige Jahre begrenzt sein. Und sie müssen dabei echten Fortschritt und signifikante Verbesserungen auf dem Weg zu einer nachhaltigen Fischerei nachweisen – mit den Anforderungen des MSC-Umweltstandards als Maßstab.



Derzeit befinden sich zahlreiche Thunfischfischereien in Fischereiverbesserungsprojekten. Gemeinsam landen sie 31 Prozent der weltweiten Thunfischfänge an¹⁶– und damit mehr, als alle MSC-zertifizierten Fischereien zusammen. Die Organisation FishChoice (FisheryProgress.org) verfolgt die Arbeit anerkannter FIPs, schafft Transparenz und hilft dabei, FIP-Fischereien anhand ihrer Fortschritte auf dem Weg zur Nachhaltigkeit zu beurteilen.

Fischereien in FIPs erfüllen noch nicht der MSC-Standard

FIP-Fischerei	MSC-zertifizierte Fischerei
Auf dem Weg zu Nachhaltigkeit	Nachhaltigkeit
Noch keine umfassende Bewertung	Unabhängige Bewertung nach dem MSC-Umweltstandard
Kein Rückverfolgbarkeitssystem	Vollständige Rückverfolgbarkeit

FALLBEISPIEL FIPS

Der Weg zur Nachhaltigkeit

Die **Langleinenfischerei der Cook-Inseln** auf Gelbflossen- und Weißen Thun startete im Juli 2013 ein Fischereiverbesserungsprojekt. In ihrer Eingangsbeurteilung schnitt sie schlecht ab, insbesondere was die Punkte Zustand der befischten Bestände und fischereiliche Auswirkungen auf gefährdete Arten betraf. In den folgenden Jahren arbeitete die Fischerei mit Hochdruck daran, Daten zu sammeln, die Aufschluss über den Zustand der befischten Bestände geben, ein Datenerfassungsprogramm für Nicht-Zielarten einzuführen und Praktiken zur Verhinderung von Beifang bedrohter und geschützter Arten (Endangered, Threatened and Protected Species/ETP) zu entwickeln. Nach nur zwei Jahren hatte sich die Fischerei so weit verbessert, dass sie den unabhängigen Bewertungsprozess nach dem MSC-Umweltstandard durchlaufen und erfolgreich bestehen konnte!

Doch nicht für alle Fischereien geht die Reise in die Nachhaltigkeit so schnell. Für eine kleine **indonesische Handleinen-Fischerei** auf Gelbflossenthunfisch dauerte der Weg vom Fischereiverbesserungsprojekt zu einer vollumfänglich nachhaltigen, MSC-zertifizierten Fischerei ganze sieben Jahre, in denen es v.a. um die Erhebung und Erfassung fischereilicher Daten und die Verbesserung des Fischereimanagements ging. Neben der örtlichen FairTrade Fishing Association haben Partner aus Handel und Industrie – ein internationales Sushi Handelsunternehmen und zwei Fischverarbeiter – und eine gemeinnützige Stiftung das FIP der Fischerei unterstützt und finanziert.

Hai-Beifang und Hai-Finning: Probleme der Thunfischfischerei

Haie sind ein kritisches Kapitel in der Thunfischfischerei – sowohl hinsichtlich ihres besonderen Beifangrisikos, wie auch in Bezug auf das Vorkommen von Hai-Finning, einer der schändlichsten Fischereipraktiken überhaupt.

Der Beifang von Haien stellt eine große Herausforderung in der Thunfischfischerei dar, denn Haie teilen in vielen Meeresregionen ihren Lebensraum mit den Thunfischen und können so in den Netzen oder – angelockt vom Köderfisch – an den Haken der Thunfischfischer landen. Auf der anderen Seite gibt es einen bedeutenden legalen wie auch illegalen Markt für Haie und ihre Flossen, welcher Hai-Beifang zum lukrativen Nebenverdienst für Thunfischfischereien machen kann.

Wir wissen, dass für viele Menschen jeder einzelne beigefangene Hai einer zu viel ist. Und auch wir vom MSC bedauern unnötigen Beifang jedweder Art. Gleichwohl müssen wir uns als wissenschaftsbasierte Organisation auch an wissenschaftlichen Maßgaben orientieren – und die besagen: Eine Fischerei kann trotz Hai-Beifang nachhaltig sein. Entscheidend ist dabei eines: Ihr Hai-Beifang darf nur so hoch sein, dass er die Gesundheit des betroffenen Haibestands nicht gefährdet.



Wie viel Beifang für einen Hai-Bestand biologisch verkraftbar ist, hängt von der Größe des Bestands, aber auch von der spezifischen Haiart und ihrem Reproduktionszyklus ab. Bei bedrohten Haiarten können bereits wenige beigefangene Tiere den Bestand gefährden – bei nicht gefährdeten Haiarten aus gesunden, großen Beständen hingegen kann selbst der Beifang von mehreren tausend Tieren aus wissenschaftlich-biologischer Sicht vertretbar sein.

Der Beifang von Seidenhaien – einer nicht bedrohten Haiart – in der MSC-zertifizierten *Echebasta* Thunfischfischerei beispielsweise ist nach Ansicht der Fischereigutachter trotz seiner Höhe biologisch vertretbar. Auch ist die Fischerei, die ihren Hai-Beifang durch verschiedene Maßnahmen massiv gesenkt hat, nur noch für 0,01 Prozent der Seidenhai-Fänge im Indischen Ozean verantwortlich. Das bedeutet im Umkehrschluss auch: 99,99 Prozent der in diesen Gewässern gefangenen Seidenhaie landen in den Netzen anderer, nicht kontrollierter Fischereien. Wenn es uns gelänge, all diese Fischereien auf das Nachhaltigkeitsniveau der *Echebasta* Fischerei zu heben, wäre das ein großer Erfolg nicht nur für die nachhaltige Nutzung der Thunfischbestände, sondern auch für den Seidenhai.

Der Kampf gegen das Hai-Finning

Während sich Hai-Beifang und nachhaltige Fischerei nicht per se ausschließen, ist das Hai-Finning – also das Abtrennen der Haifischflossen und der Rückwurf des flossenlosen und oft noch lebendigen Körpers ins Meer – eine der verabscheuungswürdigsten Fischereipraktiken überhaupt. Mit zig Millionen Haifischflossen, die – angetrieben durch ihren hohen Wert von mehreren hundert US-Dollar pro Kilogramm auf dem asiatischen Markt – jährlich im weltweiten Handel landen, stellt das Hai-Finning Fischereiindustrie, Politik und Umweltschützer vor eine große Herausforderung.

Der MSC verbietet Hai-Finning in seinem Umweltstandard für nachhaltige Fischerei. Fischereien, die wegen Hai-Finning verurteilt wurden oder die im Zertifizierungsprozess nicht glaubwürdig – etwa durch Daten unabhängiger Beobachter oder Anlandeprotokolle – belegen können, dass sie kein Hai-Finning praktizieren, können nicht zertifiziert werden. Ab September 2020 können auch einzelne Fischer, auf deren Booten Hai-Finning festgestellt wird, aus dem Zertifikat ihrer Fischerei ausgeschlossen werden.

Das Streben nach einer MSC-Zertifizierung und der Erhalt derselben kann für Thunfischfischereien ein wichtiger Anreiz zur Eliminierung von Hai-Finning sein. Die MSC-zertifizierte PNA Fischerei auf Echten Bonito beispielsweise hat zwischen 2013 und 2019 eine Reduzierung der Hai-Finning Vorfälle um 99 Prozent erreicht¹⁷.

Allen Regularien und Vorgaben des MSC-Umweltstandards zum Trotz gibt es jedoch leider auch in MSC-zertifizierten Fischereien noch Einzelfälle von Hai-Finning. Der MSC wird weiterhin entschieden dagegen vorgehen und wir überprüfen derzeit im Rahmen unserer turnusgemäßen Standardüberarbeitung, welche zusätzlichen Maßnahmen wir gegen diese grausame Praxis einführen können.

Thunfischfang und Menschenrechte

In den vergangenen Jahren gab es immer wieder Berichte über ausbeuterische Arbeitspraktiken in der Fischindustrie, einschließlich Sklaverei und Menschenhandel.

Insbesondere im Fangsektor, wo Schiffe und ihre Besatzungen lange Zeit auf hoher See verbringen, außerhalb der Reichweite von Kontrollinstanzen und Vollzugsbehörden und oft ohne geltende Arbeitnehmerschutzgesetze, und wo die Besatzungsmitglieder nur begrenzten Zugang zu Kommunikationstechnologie und externer Unterstützung haben, sind Zwangsarbeit und Arbeitskräftemissbrauch ein dringliches Thema¹⁸.

Der MSC verurteilt den Missbrauch von Arbeitskräften und den Einsatz von Zwangs- und Kinderarbeit im Fischereisektor. Doch schnelle und einfache Lösungen für das branchenweite Problem gibt es nicht – und auch wir können sie nicht liefern. Der MSC ist im Kern eine Umweltorganisation, die einen Umweltstandard entwickelt hat, nach welchem sich nachhaltige Fischereien zertifizieren lassen können. Mission und Aufgabe des MSC ist es, die Umweltauswirkungen der globalen Fischerei in unseren Meeren zu minimieren und das Problem der Überfischung zu beenden. Wir haben



nicht das Fachwissen und die Kapazitäten, einen auditierbaren Standard für soziale Aspekte in Fischerei und fischverarbeitender Industrie zu entwickeln. Daher setzen wir vor allem auf die Zusammenarbeit mit anderen Organisationen, die bereits Expertise im Bereich Sozialstandards haben.

Arbeitsrechtliche Anforderungen des MSC-Programms

In Anbetracht der unbestreitbaren Relevanz sozialer und menschenrechtlicher Fragen unterstützen wir die weltwei-

ten Bemühungen zu Abschaffung von Zwangs- und Kinderarbeit in der Fischerei und den Lieferketten für Fisch und Meeresfrüchte. Seit 2014 sind Fischereien und fischverarbeitende Unternehmen, die in der Vergangenheit strafrechtlich wegen Zwangsarbeit verfolgt worden sind, vom MSC-Bewertungsprozess ausgeschlossen. 2018 haben wir nach arbeitsrechtlichen Konsultationen mit mehr als 300 Organisationen und Interessenvertretern neue arbeitsrechtliche Anforderungen und Transparenzmaßnahmen in unser Zertifizierungsprogramm mit aufgenommen, um das Risiko von Zwangs- und Kinderarbeit in MSC-zertifizierten Fischereien und Unternehmen zu minimieren:

Arbeitsrechte auf See

Seit August 2018 sind MSC-zertifizierte Fischereien verpflichtet, ihre Regularien und Maßnahmen zur Unterbindung von Zwangs- und Kinderarbeit offenzulegen. Diese Informationen sind für Regierungen, NGOs, den Handel und Verbraucher auf der Track a Fishery Webseite des MSC öffentlich zugänglich.

Arbeitsrechte in der Lieferkette

Seit September 2019 sind MSC-zertifizierte fischverarbeitende und -verpackende Unternehmen verpflichtet, arbeitsrechtliche Audits zu durchlaufen. Diese Audits müssen vor Ort stattfinden und Teil eines anerkannten, unabhängigen arbeitsrechtlichen Programms sein¹⁹. Erfüllt ein Unternehmen die entsprechenden Anforderungen nicht, verliert es sein MSC-Zertifikat bzw. wird nicht zertifiziert. Von arbeitsrechtlichen Audits ausgenommen sind lediglich Unternehmen, die in einem Land oder Arbeitsbereich mit anerkannt niedrigem Risiko²⁰ arbeitsrechtlicher Verstöße tätig sind.

Weitere Schritte zur Minimierung des Risikos von Zwangs- und Kinderarbeit in MSC-zertifizierten Fischereien und Unternehmen.

So wie sich bereits heute wegen Zwangs- oder Kinderarbeit verurteilte Fischereien und Unternehmen nicht zertifizieren lassen können, soll dies zukünftig auch für Fischereien gelten, die wegen Bedrohung oder Gewalt gegenüber Fischereiobservatoren verurteilt wurden, ebenso wie für sämtliche Boote, die bei den regionalen Fischereiorganisationen auf deren Liste illegaler, ungemeldeter und unregulierter (IUU) Fischereien erfasst sind.

Darüber hinaus wird der MSC auch in Zukunft weiter mit Organisationen außerhalb des Umweltsektors zusammenarbeiten, die an Lösungsansätzen zur Eindämmung menschen- und arbeitsrechtlicher Probleme im Fischereisektor arbeiten.

Ein Instrument, das wir in diesem Kontext derzeit analysieren, sind formalisierte "Beschwerdemechanismen", welche den Schutz von Arbeitnehmern vor Arbeitsrechtsverletzungen verbessern, indem sie es Betroffenen ermöglichen, Abhilfe einzufordern.

Eine weitere Maßnahme, die wir derzeit prüfen, ist die Einführung sogenannter „Vereinigungsregeln“ (Policy of Association). Durch solche Regeln könnten Fischereien und Unternehmen, die grundlegende Wertvorstellungen des MSC – etwa in Menschenrechtsfragen – verletzen, auch jenseits der bestehenden Zertifizierungsanforderungen und -prozesse von einer MSC-Zertifizierung ausgeschlossen werden.



Anmerkungen und Quellen

- 1 IRI InfoScan 2019, [Fischkonserven/ TK-Fisch/ TK-Pizza/Gek. Fisch-Feinkost]; [LEH total >=200qm; Trad. LEH 200-799qm; Verbrauchermärkte >=800qm; Markendiscouner; Harddiscouner]; [2016-2019]; [Verkauf 1.000 KG], unveröffentlicht
- 2 FIZ, Fischinformationszentrum e.V., Juni 2020, vorläufige Zahlen, unveröffentlicht
- 3 Steven Adolf, März 2020, Tuna in the time of Corona, <https://tunawars.net/tuna-wars-blog/tuna-in-the-time-of-corona-the-virus-woke-up-the-chinese-giant-for-the-next-sustainability-war>
- 4 Information Resources Inc. (IRI), 2. April 2020, https://www.iriworldwide.com/IRI/media/IRI-Clients/International/de/IRI_Corona_Tracker_GY_KW12.pdf
- 5 FIZ, Fischinformationszentrum e.V., <https://www.fischinfo.de/index.php/presse/presse-meldungen/5011-fischeinkauf-in-pandemiezeiten>
- 6 Information Resources Inc. (IRI), 13. und 20. Mai 2020, https://www.iriworldwide.com/IRI/media/IRI-Clients/International/de/IRI_Corona_Tracker_GY_KW18.pdf, https://www.iriworldwide.com/IRI/media/IRI-Clients/International/de/IRI_Corona_Tracker_GY_KW19.pdf
- 7 DTO Research, März 2020, Ergebnisse einer vom MSC beauftragten Analyse der im deutschen Einzelhandel erhältlichen Thunfisch-Produkte, unveröffentlicht
- 8 ISSF, International Seafood Sustainability Foundation, 2020, Status of the world fisheries for tuna, <https://issf-foundation.org/knowledge-tools/technical-and-meeting-reports>
- 9 MSCI Licensing Data, Stand Juni 2020
- 10 FAO, Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2020, Global Capture Production 1950-2018. FishStatJ – software for fishery statistical time series, <http://www.fao.org/fishery/statistics/software/fishstatj/>
- 11 Atuna, 2020, <https://www.atuna.com/pages/trade-statistics>
- 12 iMarc report, 2020, Tuna Market: Global Industry Trends, Share, Size, Growth, Opportunity and Forecast 2019-20
- 13 Global Fishing Watch (GFW), 12. Mai 2020, <https://globalfishingwatch.org/data-blog/global-fisheries-during-covid-19/>
- 14 NOAA, 20. März 2020, <https://www.fisheries.noaa.gov/bulletin/temporary-waivers-northeast-observers-monitors-through-july-31-resuming-coverage>
- 15 Smithsonian Magazine, 8. April 2020, <https://www.smithsonianmag.com/science-nature/fish-stop-covid-19-180974623/>
- 16 FisheryProgress.org, April 2020, <https://fisheryprogress.org/>
- 17 MSC, 2019, <https://www.msc.org/media-centre/press-releases/99-reduction-in-shark-finning-in-the-pna>.
- 18 Teh L.C.L., Caddell R., Allison E.H., Finkbeiner, E.M., Kittinger J.N., Nakamura K. and Ota, Y, 2019. The role of human rights in implementing socially responsible seafood. PLoS ONE 14(1): e0210241. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0210241>.
- 19 Vom MSC anerkannte Arbeitsrechtsprogramme sind die Amfori Business Social Compliance Initiative (BSCI), das SEDEX Members Ethical Trade Audit, die SA8000 Zertifizierung von Social Accountability International sowie Arbeitsrechtsprogramme, die von der Sustainable Supply Chain Initiative (SSCI) anerkannt wurden.
- 20 Ein Niedrigrisiko liegt vor, wenn dies mindestens zwei der vier folgenden Parameter indiziert wird:
 - Menschenrechtsindex des Internationalen Gewerkschaftsbundes
 - Länder Risikobewertungsverfahren von Social Accountability International (SA8000)
 - Ratifizierung von mindestens fünf UN-Konventionen aus den Bereichen Zwangsarbeit, Kinderarbeit, Menschenhandel oder Fischerei
 - Liste des US-Arbeitsministeriums mit Waren, die durch Zwangs- oder Kinderarbeit hergestellt wurden.



Impressum

Marine Stewardship Council
Schwedter Straße 9a
D-10119 Berlin
V.i.S.d.P.: Stefanie Kirse

Projektleitung und Redaktion: Andrea Harmsen
Koordination Datenerhebung: Stefanie Siebels
Redaktionelle Mitarbeit: Stefanie Siebels,
Michael Hegenauer (alle MSC)

Kontakt

Presse: andrea.harmsen@msc.org
+49 30 60 98 552-10
Partner und Stakeholder: berlin@msc.org
+49 30 60 98 552-00

Redaktionsschluss Juli 2020

