



Pressemitteilung zur Veranstaltung
Frischer Fisch – schlechtes Siegel?
**Marine Stewardship Council (MSC) muss
 nachbessern**

Festival der Zukunft – EUREF Campus, Berlin

Raum: [InnoZ Messebau – Workshop Space 1](#),
Samstag, 10.09.2016, 16:00-16:45 Uhr

Angesichts verbreiteter Überfischung, fragen Bürger überall in Deutschland nach verlässlichen Kriterien, wie sie Fisch aus nachhaltig bewirtschafteten Beständen einkaufen können.

Das blaue Siegel des Marine Stewardship Council auf Fischprodukten will das leisten, indem es Fischereien zertifiziert, die vor allem drei Kriterien erfüllen. 1. nachhaltige Bestände, 2. umweltschonende Fangmethoden, 3. effektives Management. Nachhaltige Bestände werden nicht durch die Fischerei überfischt und erhalten eine Größe, bei der sie anhaltend hohe Erträge liefern. Im Fall von bereits drastisch reduzierten Bestandsgrößen wird ihr Wiederaufbau durch eine angepasste Fischerei ermöglicht.

Eine neue interdisziplinäre Studie von Wissenschaftlerinnen und Forschern aus dem Exzellenzcluster "Ozean der Zukunft" in Kiel zeigt, dass ein Teil der MSC-zertifizierten Fischbestände im Nordostatlantik die Kriterien nicht erfüllt. Von 31 untersuchten Beständen wurden mehr als zehn stärker befischt als ökonomisch sinnvoll und ökologisch vertretbar wäre.

Der Marine Stewardship Council (MSC) ist eine internationale, unabhängige und gemeinnützige Organisation, die Fische und Meeresfrüchte aus nachhaltiger Fischerei zertifiziert. Das blaue Siegel genießt bei Verbraucherinnen und Verbrauchern weltweit großes Vertrauen. „Wir haben uns bei unserer Untersuchung an den offiziellen Bestandsabschätzungen orientiert, die auch die Grundlage für die MSC-Zertifizierung bilden“, sagte Dr. Rainer Froese vom GEOMAR Helmholtz-Zentrum für Ozeanforschung in Kiel.

Die Forscher fanden, dass im ersten Jahr der MSC-Zertifizierung elf Fischbestände über der vom MSC festgelegten Obergrenze befischt wurden. Vier Bestände befanden sich aufgrund ihrer geringen Größe sogar außerhalb sicherer biologischer Grenzen. Der MSC begründet ihre Zertifizierung damit, dass sich die Bestände nach Aufnahme in das MSC-Programm erholen würden. Die Studie konnte das nicht bestätigen. Im letzten Zertifizierungsjahr mit verfügbaren Daten waren sieben Bestände (44 Prozent der Bestände mit verfügbaren Daten) überfischt, fünf Bestände befanden sich außerhalb sicherer biologischer Grenzen. Die erlaubte Fangmenge lag bei 11 Beständen weit über den tatsächlichen Fängen – ein Hinweis darauf, dass das Management nicht realistisch und effektiv ist. Andererseits lag der Fang bei drei Beständen bis zu 50% über der erlaubten Menge.

Die Richtlinien des MSC sollten so geändert werden, dass Überfischung und unsichere Bestandsgrößen zu sofortiger Aussetzung der Zertifizierung führen. „Beim Kauf sind Fischprodukte mit MSC-Siegel zwar Produkten ohne Siegel vorzuziehen, doch um das entgegengebrachte Vertrauen der Verbraucher weiterhin zu erhalten, muss der MSC an seiner Glaubwürdigkeit arbeiten,“ resümiert Erstautorin Dr. Silvia Opitz vom GEOMAR.

Es ist außerdem problematisch, dass das Siegel aufgrund der hohen Akzeptanz Firmen und Marken einen kommerziellen Vorteil gegenüber Konkurrenten ohne Siegel verleiht. Die strikte Kontrolle und sofortige Suspendierung bei Nichteinhaltung der Kriterien ist also doppelt wichtig.

Originalpublikation:

Silvia Opitz, Julia Hoffmann, Martin Quaas, Nele Matz-Lück, Crispina Binohlan & Rainer Froese, 2016. Assessment of MSC-certified fish stocks in the Northeast Atlantic. *Marine Policy*, 71:10-14. <http://dx.doi.org/10.1016/j.marpol.2016.05.003>

Kontakt

Dr. Silvia Opitz, GEOMAR Helmholtz Zentrum für Ozeanforschung Kiel, Telefon 0431-600-4522, [sopitz\(at\)geomar.de](mailto:sopitz(at)geomar.de)

Dr. Cornelia E Nauen, *Mundus maris* – Wissenschaften und Künste im Dienst von Nachhaltigkeit, Brüssel, [info\(at\)mundusmaris.org](mailto:info(at)mundusmaris.org) – www.mundusmaris.org

in Zusammenarbeit mit der Deutschen Meeresstiftung, Hamburg - www.meeresstiftung.de