



| | | |
|--|---|---|
|  <p>Unsere MSCI Zertifikat-Nr: C-QI-32908 (gilt bis 01-03-13)</p> | <h2>MSC – Marine Stewardship Council</h2> <p>Der MSC ist eine unabhängige, gemeinnützige und weltweit tätige Organisation. Sie wurde 1997 vom WWF und von Unilever gegründet. Seit über 10 Jahren ist der MSC unabhängig. Der Hauptsitz ist in London (www.msc.org/de). Ziel ist es, die Fischbestände der wild gefangenen Fische zu schützen und die Nachhaltigkeit sicherzustellen.</p> |  <p>MSC = unser Bekenntnis zur nachhaltigen Fischerei!</p> |
|--|---|---|

1. Entstehung

Gegründet wurde der MSC 1997 vom Lebensmittel Konzern Unilever und von der Umwelt- und Naturschutzorganisation WWF (World Wildlife Fund). Der MSC wurde 1999 von Unilever und WWF unabhängig und wird heute durch Spenden und Sponsorengelder finanziert.

2. Umweltstandard

Der MSC hat zusammen mit Wissenschaftlern, Fischereiexperten und Umweltschutzorganisationen Richtlinien für die Beurteilung und Auszeichnung von Fischereien entwickelt. Erfüllt eine Fischerei die Kriterien des MSC Umweltstandards, so kann sie sich zertifizieren und ihre Produkte mit dem blauen MSC Siegel kennzeichnen lassen. Die Bewertung, ob nachhaltige Fischerei im Sinne des MSC vorliegt, erfolgt anhand der folgenden drei Kriterien:

- Nachhaltigkeit der Fischbestände:

Die Überfischung der Bestände muss vermieden werden. Die Fischerei darf also nur so viel fischen wie auch wieder "nachwächst". Bei überfischten Beständen muss die Fischerei nachweislich zur Erholung der Bestände führen.

- Minimieren der Auswirkungen auf das Ökosystem:

Nicht nur der Bestand der befischten Art, sondern das gesamte Ökosystem wird bei der Zertifizierung berücksichtigt. Das heisst: die natürliche Struktur, Produktivität, Vielfalt und Funktion des Ökosystems müssen aufrechterhalten und die Beziehungen zwischen den Arten (z.B. Nahrungsketten) dürfen nicht gefährdet werden.

- Effektives Fischerei Managementsystem:

Jede zertifizierte Fischerei gewährleistet, dass ihre institutionellen und betrieblichen Standards auf eine nachhaltige Nutzung der Ressource ausgerichtet sind und lokale, nationale und internationale Gesetze und Richtlinien eingehalten werden. Die Systeme müssen ein schnelles Reagieren auf veränderte Rahmenbedingungen, wie zum Beispiel Bestandsschwankungen, erlauben.

3. Zertifizierungsprozess

Hat sich eine Fischerei für eine MSC Zertifizierung entschieden, prüfen unabhängige Zertifizierungsstellen gemeinsam mit wissenschaftlichen Experten, ob die Fischerei den MSC Standard erfüllt. Die Entscheidung erfolgt unter Einbezug der Öffentlichkeit. Dadurch wird sichergestellt, dass Zertifizierungen auf einem grösstmöglichen Konsens beruhen.

4. Zertifizierte Fischereien und Unternehmen

Stand 28. April 2011 sind 102 Fischereibetriebe nach MSC zertifiziert; 143 Fischereien befinden sich im Bewertungsverfahren. Insgesamt fangen diese Fischereien mehr als 7 Millionen Tonnen Fisch und Meeresfrüchte. Das sind ca. 12 % des weltweiten Speisefisch-Wildfangs. **Lieferanten- und Fachhandelsbetriebe, die MSC- gekennzeichnete Fische ein- und verkaufen wollen, müssen sich ebenfalls zertifizieren lassen.** Hier wird geprüft, ob der MSC Fisch getrennt von anderen Produkten verarbeitet und gelagert wird. Denn MSC zertifizierter Fisch darf nicht verwechselt werden. Die Rückverfolgbarkeit der Produkte mit MSC Siegel muss unbedingt gewährleistet sein.

5. Die Kritiker meinen ...

Die Umweltorganisation Greenpeace, die die MSC Initiative zunächst unterstützte, kritisiert das Siegel inzwischen. Bemängelt wird, dass die Zertifizierungskriterien zu schwach seien und dass das Logo auch für Fisch aus überfischten Gebieten vergeben werde und dass die besonders problematische Grundschleppnetzfisherei dadurch nicht eingeschränkt werde. Trotzdem sagt Greenpeace, dass der MSC derzeit das beste Programm zur ökologischen Zertifizierung von Fischereien sei.

Thun, 1. März 2011 / Ge.