

Nachhaltige Fischerei – Labels / Siegel



Neue Massstäbe bei Fischfang und Zuchtfischen – Qualität, Verantwortung und Nachhaltigkeit

Laut Welternährungsorganisation FAO sind rund 61,3 Prozent der weltweiten Speisefischbestände bis an die Grenze genutzt; 28,8 Prozent sind bereits überfischt oder erschöpft. Zu einem der grössten Probleme in der Fischerei gehört der Beifang. Das sind Fische und Meerestiere, die die Fischer eigentlich nicht fangen wollen und deshalb oft wieder über Bord werfen. Viele dieser Tiere sind jedoch verletzt oder schon tot. Diesem Problem versucht die EU nun beizukommen, indem sie die Rückwurfquote auf sieben Prozent beschränken will. Ein kleiner, aber wichtiger Schritt in Richtung nachhaltigere Fischerei.

Verschiedene Fischlabels stehen für nachhaltige Fischerei oder umweltgerechte Zuchten ein. Aber auch Fisch-Labels haben Lücken. Selbst seriöse Labels für nachhaltige Fischerei erfüllen ihre eigenen Ansprüche nur teilweise. Fazit: Die vielen Labels sind kaum vergleichbar, da sie unterschiedliche Ziele verfolgen. Die einzigen Fortschritte in punkto Fair Trade macht die Organisation Fair Fish, die im Senegal ein lokales Projekt für faire Fischerei aufbaut. Nachstehend eine Auswahl der gängigsten Siegel:

Rückverfolgbarkeit:

<https://www.test.de/Rueckverfolgbarkeit-von-Fisch-So-knacken-Sie-Fischcodes-4471489-0/>

Label für Meerfisch	
	<p>Das älteste Fisch-Label überhaupt ist «Dolphin Safe» (DS). Es wurde 1986 von der renommierten US-amerikanischen Umweltorganisation Earth Island Institute (EII) ins Leben gerufen.</p> <p>SAFE ist vornehmlich ein Delfinschutzprogramm, das den gewollten und ungewollten Beifang von Meeressäugern beim Thunfischfang für Dosenthunfischprodukte verhindern soll und ein gleichnamiges Umweltzeichen. Von SAFE zertifizierte Fischereien müssen jedoch Massnahmen zur Beifangreduzierung für Meeresschildkröten, Haie und andere Nichtzielfischarten wie Schwertfisch oder Marlin einsetzen, sie sollen auf den Fang von Jung-Thunfischen verzichten und diese, wie auch alle anderen Beifangarten, wieder freilassen. Das Programm schliesst jedoch ungewollte Beifänge und Fänge aus überfischten Thunfischbestände nicht aus.</p> <p>DS ist bis heute das erfolgreichste Fisch-Label, mit einem Marktanteil von praktisch 100 Prozent bei Dosenthon. Dementsprechend ist der Beifang von Delfinen praktisch verschwunden. Nebst Kontrollen des Warenflusses sind Beobachter an Bord und in den Häfen seit langem selbstverständlich, während sie bei den meisten andern Fisch-Labels noch immer fehlen.</p> <p>In Deutschland setzt der Verein Gesellschaft zur Rettung der Delphine das Programm um und überprüft Importeure und Händler.</p>
	<p>Nachhaltiger Fischfang (Wild, natürlich und nachhaltig, von Anfang an)</p> <ul style="list-style-type: none">• Nachhaltig bedeutet, dass die Fischereien über einen langen Zeitraum hinweg existieren können, ohne dass dabei das Ökosystem gefährdet wird.• In Alaska sind alle Meeresprodukte wild und natürlich und in nachhaltiger Weise gemanagt, damit sie vor Überfischung sowie der Schädigung oder Verschmutzung der Lebensräume geschützt werden.• Alaska ist absolut engagiert beim Erhalt und Schutz der Meeresprodukte, um deren Fortbestehen für die künftigen Generationen zu gewährleisten.• Schon seit seiner Gründung im Jahre 1959 hat sich der Staat Alaska das Management seiner Fischereien zu Herzen genommen. Die Verfassung bestimmt, dass „Fisch nach dem Prinzip der Nachhaltigkeit genutzt, entwickelt und erhalten wird“. Das Verbot von Fischzuchten oder Fischfarmen ist ebenfalls in der Verfassung niedergelegt.• Alle Aspekte der Fischereien Alaskas wurden in drastischer Weise geregelt. Sie werden in strikter Art gemanagt und sind seit mehr als fünf Jahrzehnten rigoros respektiert. - Dank des sehr vorsorglichen Managements der Ressourcen ist Alaska zu einem Modell für die Welt geworden.



Der 1997 gegründete „Marine Stewardship Council“ (**MSC**) hat sich die Verhinderung der Überfischung der Meere und die Erhaltung der Fischgründe zur Aufgabe gemacht und will Wildfang aus nachhaltiger Fischerei fördern, d.h. Beschränkung auf Fangmengen, bei denen die Fischbestände sich wieder erholen können. Die strengen, aber für die Zukunft der Fischerei absolut notwendigen Regelungen des Alaska Fish and Game Departments haben im Jahr 2000 zur Verleihung des MSC-Ökolabels für Alaska-Lachs geführt. Das MSC-Siegel kennzeichnet Fisch und Meeresfrüchte aus umweltschonender Fischerei. Doch der MSC-Code ist nur begrenzt aussagekräftig.

MSC steht dem WWF sehr nahe, was von fair-fish und FOS öffentlich kritisiert wird. Das MSC-Label von WWF und Unilever konzentriert sich auf die Erhaltung von Fischbeständen. Die Fangmethoden bleiben aber prinzipiell die gleichen wie in der industriellen Fischerei, und es sind unter diesem Label auch überfischte Arten zu finden.



Strengstes Label offiziell in der Champions League der Nachhaltigkeits-Labels mit fair-fish/MSC/FOS. **Fish4future** ist seit 2008 in der Gastronomie das erste Label, welches die Rückverfolgbarkeit mittels "fin print" der nachhaltig gefangenen oder nachhaltig gezüchteten Fische und Meeresprodukte bis zum Endverbraucher im Restaurant gewährleistet.



Der Verein „fair-fish“ wurde von Tierschutzorganisationen gegründet. Die Richtlinien verlangen Fangmethoden, welche das Leiden der Tiere so klein wie möglich halten. Bei fair-fish dürfen Fische nur kurze Zeit an der Angel oder im Netz gefangen sein und müssen sofort betäubt und getötet werden. Mit derart rücksichtsvollen Fangmethoden kann kein Gewässer leergefischt werden. Damit die Fischer hier mitmachen (können), erhalten sie von fair-fish einen besseren Preis.

Die weltweit ersten Fischer, die nach fair-fish-Richtlinien arbeiten, leben in Senegal. Seit Frühling 2006 liefern sie «faire Fische» in die Schweiz. Mehr dazu unter www.fair-fish.ch



Die Richtlinien von Fair-Fish orientieren sich an jenen von Friend of the Sea. Darüber hinaus verlangt Fair-Fish, dass das Leiden gefangener Fische so klein wie möglich ist. Fische dürfen nur kurze Zeit an der Angel oder im Netz sein und müssen sofort getötet werden, was nur auf kleinen Fischerbooten möglich ist. Den Fischern wird ein fairer Preis bezahlt. Fair-Fish verhindert, dass die industrielle Fischerei Fischern und ihren Familien die Existenzgrundlage entzieht. Das Label haben bisher nur Fischer in Senegal erhalten. «Faire Fische» waren im letzten Jahr in einigen Läden und Restaurants sowie im Direktversand erhältlich; momentan ist kein Bezug möglich.



Auch das Label «Friend of the Sea» (**FOS**) steht für nachhaltigen Fischfang. In der Studie schneidet es im Vergleich zu MSC zwar besser ab. Anders als MSC verlangt dieses Label, dass nur Fischarten gefangen werden, die nicht überfischt sind, und nur mit Methoden, die die marine Umwelt nicht schädigen. Allerdings liefern nur weniger als die Hälfte der Fischer Beweise fürs nachhaltige Fischen.

Für die Fischzucht gelten ähnliche Vorschriften wie für Biozuchten, der Betrieb und das Futter müssen aber nicht biozertifiziert sein.



Fisch-/Meeresfrüchte-Sortiment wird jährlich vom WWF überprüft. Dies geht einher mit ständigen Anpassungen und Verbesserungen. Kampf gegen Überfischung, indem bereits zahlreiche bedrohte Fischarten aus dem Verkaufssortiment genommen wurden



Die Richtlinien für die ökologische Aquakultur gelten als die strengsten der Branche, weshalb der WWF das **Naturland-Siegel** als „Premium-Label“ bezeichnet. Von Naturland zertifizierte Aquakulturen haben u.a. tiergerechte Besatzdichten, es wird auf den Einsatz von Chemie und Gentechnik verzichtet, pflanzliche Futtermittel stammen aus der Ökolandwirtschaft, verfüttertes Fischmehl und -öl aus der Verarbeitung von Speisefischen – so sollen marine Ressourcen geschont und Fischerei eigens zu Futterzwecken verhindert werden. Aquafarmen in mehr als 20 Ländern produzieren nach Naturland-Richtlinien u.a. Bio-Forellen in Deutschland, Bio-Lachs in Irland, Bio-Shrimps in Vietnam, Bio-Tilapia in Israel oder Bio-Pangasius in Vietnam. Produkte mit dem Aquakultur-Siegel sind in vielen „klassischen“ Supermärkten (nicht Discountern), Naturkostläden und Biomärkten erhältlich

Label für Süßwasserfisch



Konsum von einheimischem Fisch schont die Weltmeere. Fische aus Schweizer Gewässern, erkennbar am Logo „**Schweizer Fisch**“, kommt durch kurze Transportwege rasch in den Verkauf und einheimische Fischer werden unterstützt.

Label für Aquakulturen



Das **ASC**-Label (Aquaculture Stewardship Council) steht für Fisch und Meeresfrüchte aus konventionellen Zuchtbetrieben mit Mindeststandards, die auf verantwortliche Weise züchten. Das Ökosystem wird nicht beeinträchtigt, die Gewässer vor Verschmutzung geschützt und der präventive Einsatz von Medikamenten ist verboten. Förderung von Zuchten ist die wirkungsvollste Entlastung der Meere.



EU-Bio-Logo

Erst seit Juni 2009 gibt es in der EU-Ökoverordnung verbindliche Richtlinien für Bio-Aquakulturen. Sie gelten für Fische wie Lachs, Forelle, Seebarsch und Karpfen sowie für tropische Süßwasserfische wie Pangasius und Krebstiere, Muscheln und Algen in Salz- und Süßwasser. Die Richtlinien sehen beispielsweise vor, dass ökologische von nicht-ökologischer Zucht angemessen getrennt sein muss. Nicht-Bio-Futter ist nur begrenzt zugelassen und die Behandlung mit Antibiotika muss dokumentiert werden. Hormonbehandlung zur Fortpflanzung ist nicht gestattet. Das Label fordert ebenfalls, den Transport an die körperlichen Bedürfnisse der Tiere anzupassen. Betäuben vor dem Schlachten ist Pflicht. Gibt es Unterschiede zwischen dem **EU-Bio**-Standard und Bio Suisse?

Die Biorichtlinien sind international unterschiedlich. **Die Bio Suisse** Vorschriften sind in mancher Hinsicht strenger, umfassender (etwa für die Verarbeitung) und detaillierter (für den Anbau) als die EU Bio-Vorschriften.



Bio-Fischzüchter müssen Richtlinien einhalten, welche den Tieren, der Umwelt und den Konsument/innen mehr Sorge tragen, genannt semi-intensive Zucht. Die Besatzdichte ist begrenzt auf max. 30 kg Fische pro Kubikmeter Wasser. Konventionell sind 50 kg/m³ und weit mehr üblich. Fische und Crevetten aus kontrollierter Bio-Zucht sind mit der Knospe von Bio Suisse ausgezeichnet. Die Fische leben in Naturteichen, Fließwasserkanälen oder in Netzgehegen im offenen Meer. Dank der geringeren Haltungsdichte haben die Tiere mehr Platz. Gefüttert wird mit Bio-Futter. Das Fischmehl für die Fütterung darf nicht aus Meeresfischerei stammen; bei der wünschenswerten Ausweitung der Biofischzucht dürfte das aber kritisch werden. Leistungssteigernde Medikamente, Hormone und andere Zusätze sind verboten.

Biofische werden angeboten von Grossverteilern und Biofachgeschäften.

Grossverteiler fügen diesem Logo öfter noch ihr eigenes Logo bei.



Coop



Migros



Global Aquaculture Alliance (GAA). Die globale Allianz Aquakultur ist eine internationale Non-Profit-Organisation, die sich für die Förderung ökologischer und sozial verantwortlicher Aquakultur widmet.



AquaGAP ist ein Zertifizierungsprogramm für Gute Aquakultur Praxis, das auf Nachhaltigkeit und Lebensmittelsicherheit in Aquakulturbetrieben abzielt. Es wird daher immer wichtiger, das rapide Wachstum der Aquakulturen bewusst zu steuern, Kriterien für ein nachhaltiges Management zu definieren und deren Einhaltung einzufordern.

Der AquaGAP Standard wurde in Zusammenarbeit mit dem Institut für Marktökologie (**IMO**) entwickelt. Nach langjähriger Beratung mit Züchtern, NGOs (Non-Governmental Organisation - bedeutet Nichtregierungsorganisation, staatlichen Organisationen und anderen Interessenvertretern markiert der AquaGAP Standard einen Meilenstein in der Entwicklung von „Good Practice“- Kriterien für diesen schnell wachsenden Sektor. Eigentümerin ist die Bio-Stiftung, die mit dem Standard die kontrollierte Produktion und gute Qualität von Fisch und Meeresfrüchten sichern will.



Biofisch

Österreichisches Bio-Label für Fisch - und Teichwirtschaft im Süßwasser.



Eckdaten: **Bio-Fisch** entstammt ökologischen Aquakulturen, in denen die Zucht nach strengen Richtlinien erfolgt.

Besonderheiten: 100% der Futtermittel müssen ökologischer Landwirtschaft entstammen.

Richtlinien:

Natürliches Verhalten und artgerechte Nahrungsaufnahme müssen ermöglicht sein. Die maximale Besatzdichte beträgt 10kg Fisch pro m³, bei Garnelen maximal 10.000 Garnelen pro ha Wasserfläche. Die Wasserqualität muss regelmässig dahingehend überprüft werden, ob die natürlichen Bedürfnisse der Tierarten erfüllt sind. Fisch oder Fischmehl im Futter muss dem Fischfang entstammen, der für den Menschen bestimmt war. Eine vorbeugende oder routinemässige Behandlung der Fische mit Hormonen oder chemisch-synthetischen Mitteln ist verboten. Im Krankheitsfall sind Naturheilverfahren der konventionellen Tiermedizin vorzuziehen.

Kontrollorganisationen überwachen die Einhaltung aller Richtlinien.

Grundsätze der ökologischen Aquakultur für Bio-Fisch und Meeresfrüchte:

- Bio-Fisch und -Meeresfrüchte erhalten nur Fischfutter, das aus nachhaltig zertifizierten Fängen stammt oder aus Fischen hergestellt wurde, die für den menschlichen Verzehr gefangen wurden
- Die im Futter verwendeten vegetarischen Zutaten müssen aus ökologischer Landwirtschaft stammen
- Der Zusatz von Hormonen, Farbstoffen, Wachstumsregulatoren etc. ist verboten
- Der Einsatz von genmanipulierten Elterntieren, Brutstock und Futtermitteln ist nicht erlaubt
- Geregelt Besatzdichte für jede Fischart: Für Süßwasser-Lachs ist z. B. eine Besatzdichte von maximal 20 kg/m³ Wasser vorgeschrieben, für Lachs aus dem Meer maximal 10 kg/m³ Wasser.
- Verbot von Antifouling-Mitteln auf den Netzen der Gehege
- Die Tiere müssen ihre gesamte Lebenszeit in ökologischer Aquakultur verbringen