Veröffentlicht auf Presseportal Schweiz - Presse und Medienmitteilungen (https://www.presseportal-schweiz.ch)

10.10. 2014

Isländische Rotbarschfischerei erhält als weltweit erste ihrer Art das MSC-Siegel für nachhaltige Fischerei

Von MSC-Siegel



Bild Rechte
MSC

(Berlin) Die isländische Fischerei auf Rotbarsch (Lateinisch Sebastes marinus) erhielt heute als weltweit erste ihrer Art das MSC-Siegel für nachhaltige und vorbildlich geführte Fischereien. Die 17 Monate dauernde Bewertung durch ein unabhängiges Prüfinstitut hat ergeben, dass die Fischerei die drei Prinzipien des anerkannten MSC-Standards erfüllt: Nachhaltige Befischung des Bestandes, geringe Auswirkungen auf die Lebensräume im Meer und ein effektives Management. Rotbarsch ist ein beliebter Speisefisch der deutschen Verbraucher, dessen Verzehr in den vergangenen Jahren jedoch aufgrund von Nachhaltigkeitsbedenken kontinuierlich zurückgegangen ist. Dank der positiven MSC-Bewertung darf die Fischerei künftig das blau-weiße MSC-Siegel nutzen, um Verbrauchern zu zeigen, dass ihr Rotbarsch nachweislich

nachhaltig gefangen wurde.

Die MSC-Zertifizierung der Rotbarschfischerei der Vereinigung ‚Iceland Sustainable Fisheries' (ISF) ist an einige Auflagen geknüpft: Die Fischerei muss wissenschaftliche Forschung vorantreiben, um den Schutz von Korallen- und Schwammgärten zu gewährleisten. Die neue Forschung soll die Auswirkungen der Fischerei auf die am Meeresboden lebenden Arten untersuchen und in Maßnahmen münden, die schwerwiegende Schäden durch die Fischerei verhindern.

Gunnlaugur Eiríksson, Sprecher der ISF, sagte: „Die Zertifizierung der Fischerei ist ein wichtiger Schritt für Iceland Sustainable Fisheries. Wir sind stolz darauf, die erste MSC-zertifizierte Rotbarschfischerei zu sein. Wieder einmal zeigen wir den Märkten, dass die isländische Fischereiindustrie führend ist beim Thema nachhaltiger Fischfang."

„Rotbarsch ist ein wichtiger Fisch für den deutschen Markt und ich hoffe, dass die MSC-Zertifizierung und unser Engagement deutsche Verbraucher und Händler davon überzeugen können, MSC-zertifizierten nachhaltigen Rotbarsch aus Island zu wählen."

„Der Schutz des Meeresbodens und die Reduktion unserer Auswirkungen auf die Bodenlebensräume sind von großer Bedeutung für uns. Nachhaltiger Fischfang ist von Natur aus wichtig für Island, wir sind stolz auf unser nachhaltiges Erbe und nutzen diese Gelegenheit, um weiterhin mit dem WWF und seiner Smart Fishing Initiative zusammen zu arbeiten."

Gisli Gislason, MSC, fügte hinzu: „Dies ist die weltweit erste Rotbarschfischerei, die das MSC-Siegel für nachhaltigen Fischfang erhält. Die Bewertung ist auf großes Interesse auf Seiten von Umweltorganisationen und Unternehmen gestoßen. Die Beteiligung der Umweltorganisationen hat zu einem strengen Aktionsplan beigetragen. Wir hoffen, dass eine starke Nachfrage nach MSC-zertifiziertem Rotbarsch auch andere Rotbarschfischereien ermutigen wird, die MSC-Bewertung und die notwendigen Verbesserungen in Sachen Nachhaltigkeit in Angriff zu nehmen."

„MSC-zertifizierte Fischereien haben schon viele Verbesserungen an ihren Fischereipraktiken umgesetzt. Bisher konnten wir 575 Verbesserungen in insgesamt 125 Fischereien verzeichnen. Diese Verbesserungen verdanken wir der Unterstützung von Verbrauchern, Händlern und Umweltorganisationen, und ich bin zuversichtlich, dass MSC-zertifizierter nachhaltiger Rotbarsch ein beliebtes Produkt werden wird. Mit

dem Kauf von MSC-zertifiziertem isländischen Rotbarsch unterstützen Verbraucher umweltbewussten Fischfang und den langfristigen Schutz empfindlicher Lebensräume im Meer.“

ENDE

Über die Organisation:

Der MSC (Marine Stewardship Council) ist eine internationale gemeinnützige Einrichtung, die hilft, den Markt für Fisch und Meeresfrüchte nachhaltig zu gestalten. Der MSC verwaltet das einzige ökologische Zertifizierungs- und Kennzeichnungsprogramm für Fischereibetriebe des Wildfangs, das sowohl den „Code für vorbildliches Setzen sozialer und ökologischer Standards” von ISEAL als auch die FAO-Kriterien für Fischereizertifizierungen erfüllt. Die „Richtlinien für die Öko-Kennzeichnung von Fisch und Fischereiprodukten aus mariner Fischerei“ der FAO fordern von glaubwürdigen Zertifizierungs- und Kennzeichnungsprogrammen:
• objektive, unabhängige Fischereibewertungen basierend auf wissenschaftlichen Erkenntnissen,
• transparente Prozesse, die eine Konsultation mit Externen und die Möglichkeit zur Einspruchnahme umfassen,
• Standards, welche die Nachhaltigkeit der Zielspezies, der Ökosysteme und der Managementpraktiken berücksichtigen.

Der Hauptsitz des MSC ist in London. Über die Regionalbüros in Berlin, Den Haag, Glasgow, Halifax, Hong Kong, Kapstadt, Kopenhagen, Madrid, Moskau, Paris, Peking, Reykjavik, Santiago, São Paulo, Seattle, Singapur, Stockholm, Sydney, Tokio und Warschau bieten wir zusätzliche regionale Unterstützung.

Insgesamt nehmen etwa 300 Fischereibetriebe am MSC-Programm teil. 240 sind derzeit zertifiziert und 103 befinden sich in Bewertung nach MSC-Standard. Weitere 40 bis 50 durchlaufen eine vertrauliche Vorbewertung. Zertifizierte Fischereien fangen etwa sieben Millionen Tonnen Fisch und Meeresfrüchte, was etwa acht Prozent des weltweiten Fischfangs entspricht.

Wie eine Fischereibewertung nach MSC-Standard abläuft, erläutern Fischer und Wissenschaftler in diesem Video: msc.org/fischereien/msc-umweltstandard

Pressekontakt:

MSC - Marine Stewardship Council
Katharina Bunk
Schwedter Straße 9a
10119 Berlin

katharina.bunk@msc.org
+49 (0) 30 609 8552 0

Kategorie
Umwelt & Energie

Source URL: *https://www.presseportal-schweiz.ch/pressemeldungen/islaendische-rotbarschfischerei-erhaelt-als-weltweit-erste-ihrer-art-das-msc-siegel*