

Greenpeace fordert:

- ▶ eine transparente und nachhaltige Einkaufspolitik für Fisch und Meeresfrüchte in Industrie und Handel
- ▶ ein nachhaltiges Fischereimanagement
- ▶ großflächige Meeresschutzgebiete

Greenpeace ist international, überparteilich und völlig unabhängig von Politik, Parteien und Industrie. Mit gewaltfreien Aktionen kämpft Greenpeace für den Schutz der Lebensgrundlagen. Mehr als eine halbe Million Menschen in Deutschland spenden an Greenpeace und gewährleisten damit unsere tägliche Arbeit zum Schutz der Umwelt.

E0777

Fisch

Hintergrundinformationen
zum Einkaufsratgeber



GREENPEACE



Zu einem nachhaltigen Fischereimanagement gehören auch großflächige Schutzgebiete.

Inhalt

- 3 Fischerei in der Krise
- 4 Die Empfehlung *ja* oder *nein* reicht nicht
- 6 Wozu lateinische Namen?
- 6 Wozu Fang- und Sub-Fanggebiete?
- 10 Wie wurde bewertet?
- 11 Impressum
- 12 Greenpeace fordert

Fischerei in der Krise

Die Fischbestände unserer Meere schrumpfen dramatisch. Industrielle Fangflotten plündern die Weltmeere und dringen in immer fernere Regionen und größere Tiefen vor. Die Welternährungsorganisation (FAO) schätzt, dass weltweit 57 Prozent der Speisefischbestände bis an die Grenze genutzt und 30 Prozent überfischt oder erschöpft sind.¹ Das heißt, es wird mehr gefangen, als durch die natürliche Vermehrung nachwachsen kann. Der ökologische Schaden ist immens, zum Beispiel durch Beifang, der tot über Bord geht oder zerstörerische Fangmethoden, die den Meeresboden oder Korallenriffe umpflügen. Wenn wir so weitermachen, steht die langfristige Nutzung der Fischbestände auf dem Spiel.

Die Lösung der Krise ist einfach: **weniger Fischfang mit schonenden Fangmethoden und großflächige Schutzgebiete** – als Bestandteile eines

nachhaltigen Fischereimanagements. Nur so haben wir die Chance, die Weltmeere in ihrer Artenvielfalt zu erhalten und uns langfristig mit Fisch zu versorgen.

Die Krise lässt sich nur gemeinsam bewältigen: Neben der Politik sind Fischer, Fischindustrie und der Lebensmitteleinzelhandel gefordert. Für ein Verschieben der Verantwortlichkeit untereinander ist es zu spät. Denn heutige Bedürfnisse dürfen die Zukunft nachfolgender Generationen nicht gefährden.

Zum Schutz von Fischbeständen und Meeren ist auch Ihre Unterstützung wichtig. **Essen Sie weniger Fisch, und wenn, treffen Sie die richtige Wahl.** Der neueste Greenpeace-Fischratgeber bietet Ihnen Informationen, welcher Fisch noch empfehlenswert ist und von welchem Sie lieber die Finger lassen sollten. Hier die Hintergrundinformationen dazu.

¹ FAO Fisheries and Aquaculture Department. State of World Fisheries and Aquaculture (2012). Rome. Page 53 <http://www.fao.org/docrep/016/i2727e/i2727e.pdf>

Die Empfehlung *ja* oder *nein* reicht nicht

Fischarten haben unterschiedliche Bestände². Beispielsweise sind die 13 Bestände des Kabeljau im Nordostatlantik (FAO 27³) in verschiedenen Gesundheitszuständen und werden mit unterschiedlichen Fangmethoden befishet. Greenpeace bewertet daher Fischbestände oder besser gesagt Fischereien. Auch bei Aquakulturen gibt es Unterschiede. Hier werden einzelne Länder und Aquakulturmethoden bewertet.

Diese detaillierte Bewertung führt zu differenzierteren und umfangreicheren Empfehlungen. So heißt es zum Beispiel nicht mehr: Kabeljau *ja* oder *nein*, sondern: „Kabeljau aus dem Nordostatlantik (FAO 27),

Sub-Fanggebiet Barentssee⁴ mit Langleine gefangen“ ist noch empfehlenswert.

Wird die Mehrheit der Wild-Fischereien/Aquakulturen einer Art als nicht-nachhaltig bewertet, erhalten sie im Greenpeace-Ratgeber eine rote Markierung. Die noch empfehlenswerten Ausnahmen werden in grün aufgelistet. Und umgekehrt ebenso. Nur eine differenzierte Betrachtung ermöglicht Empfehlungen. Pauschale *ja*- oder *nein*-Urteile pro Art sind weder korrekt, noch tragen sie zum Schutz der Fischbestände bei.

Wir alle müssen daher genauer hinschauen und uns beim Fischkauf mit Fanggebiet, Sub-Fanggebiet (Fischbestand) und



Beispiel für die vollständige Kennzeichnung eines Fischproduktes.

Fangmethode auseinandersetzen. Genauso wie sich der Lebensmitteleinzelhandel und die Fischindustrie detailliert mit ihrem Fischverkauf beschäftigen müssen. Nachhaltigkeit und Transparenz für den Verbraucher sind dabei gefragt, ebenso wie eine vollständige Kennzeichnung der Produkte. Denn nur so können sie an Regal oder Fischtheke die richtige Wahl treffen.

Folgende Angaben müssen zur Vollständigkeit vorhanden sein:

► **Handelsname und lateinischer Name** der Fischart, z. B. Kabeljau (*Gadus morhua*)

- **Fanggebiet** der Welternährungsorganisation FAO, z. B. Nordostatlantik (FAO 27) bzw. Herkunftsland der Aquakultur
- **Sub-Fanggebiet**, z. B. Norwegische See bzw. Name/Ort der Aquakultur-Farm
- **Fangmethode**, z. B. Ringwade bzw. Zuchtmethode der Aquakultur
- **Code**, der die vollständige Rückverfolgbarkeit bis zum Fang/zur Ernte über alle Verarbeitungsstufen ermöglicht – transparent für den Verbraucher über ein Online-Portal und/oder QR-Code einsehbar.

² Definition Fischbestand: Reproduktionseinheit einer Fischart, die in einem bestimmten geografischen Bereich lebt und hier eigene Laichgebiete hat. Im Nordostatlantik gibt es 13 verschiedene Kabeljaubestände und mindestens 14 Heringsbestände, die sich völlig unterschiedlich entwickeln können. Zwischen angrenzenden Beständen kann es zu bestimmten Zeiten zu Vermischungen kommen. <http://fischbestaende.portal-fischerei.de/glossar>

³ Fanggebieteinteilung der Ozeane nach der Welternährungsorganisation FAO. <http://www.fao.org/fishery/area/search/en>

⁴ Die Verbreitung eines Fischbestandes stimmt häufig, aber leider nicht immer überein mit den Fischerei-Managementgebieten, auch Sub-Fanggebiete genannt. Letztere können mehrere Bestände oder auch nur Teile von ihnen enthalten.

Wozu lateinische Namen?

Thunfisch ist nicht gleich Thunfisch – auch wenn uns dies einige Hersteller weismachen wollen und einfach nur „Thunfisch“ auf die Dose schreiben. Um aber unter den acht befischten Thunfischarten genau unterscheiden zu können, ist die Angabe des lateinischen Artnamens wichtig.⁵ Nur so kann ich den Echten Bonito (*Katsuwonus pelamis*) vom Weißen Thunfisch (*Thunnus alalunga*) oder Gelbflossen-Thunfisch (*Thunnus albacares*) und den fünf weiteren Thunus-Arten unterscheiden. Und

nur so kann ich mich beim Einkauf für den Schutz der Fischbestände einsetzen. Denn auch hier gilt: Die Thunfischarten und ihre Bestände sind in unterschiedlichen Gesundheitszuständen.

Viele Fischarten werden unter zahlreichen Bezeichnungen verkauft. So findet der Verbraucher den Dornhai (*Squalus acanthias*) zum Beispiel auch unter Schillerlocke oder Seeaal in den Fischtheken. Nur der lateinische Name sagt korrekt, um welche Fischart es sich handelt.

Wozu Fang- und Sub-Fanggebiete?

Die Welternährungsorganisation FAO teilt die Ozeane in Fanggebiete, denen sie Nummern zugeordnet hat (siehe Seite 7). Diese Fanggebiete sind

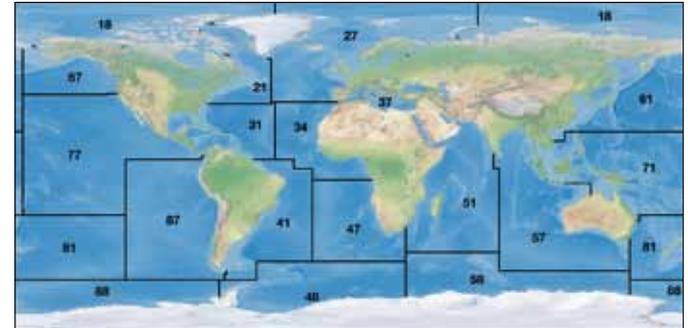
riesig: Der Nordostatlantik (FAO 27) reicht von der Arktis bis Gibraltar und vereint mehrere Fischbestände einer Art. So hat der Kabeljau (*Gadus*

morhua) 13 Bestände im Fanggebiet FAO 27.

Um eine Bestandsschätzung und ein Fischereimanagement zu ermöglichen, werden die großen Fanggebiete der FAO durch wissenschaftliche Institutionen oder Fischerei-Management-

organisationen in Sub-Fanggebiete unterteilt (siehe Seiten 8/9). Die Verbreitung eines Fischbestandes stimmt häufig, aber leider nicht immer, mit den Sub-Fanggebieten überein.

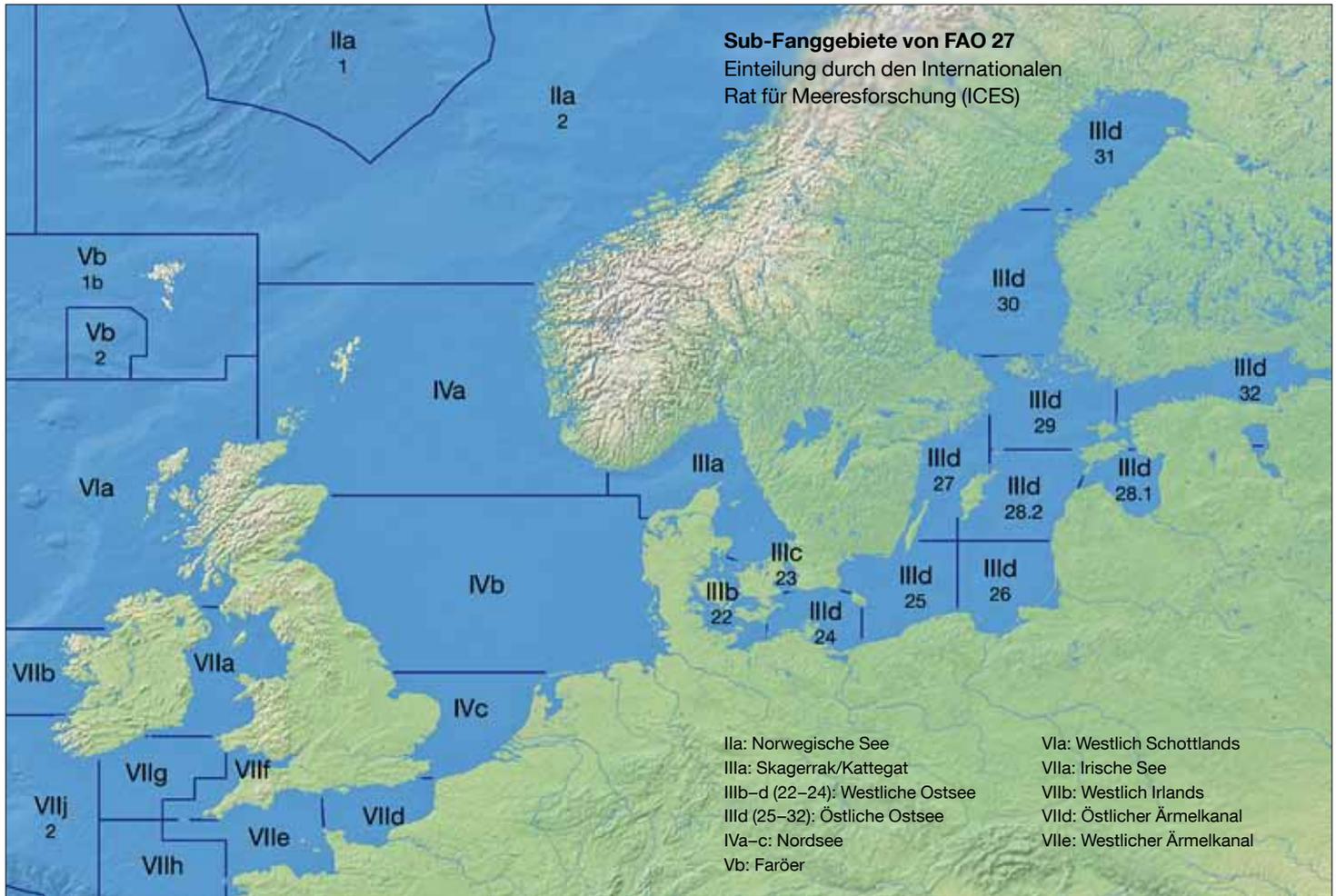
Fanggebiete der Welternährungsorganisation FAO



- 18 Arktis
- 21 Nordwestatlantik
- 27 Nordostatlantik
- 31 Westlicher Zentraler Atlantik
- 34 Östlicher Zentraler Atlantik
- 37 Mittelmeer und Schwarzes Meer
- 41 Südwestatlantik
- 47 Südostatlantik
- 48 Antarktischer Atlantik
- 51 Westlicher Indischer Ozean

- 57 Östlicher Indischer Ozean
- 58 Südlicher Indischer Ozean und Antarktis
- 61 Nordwestpazifik
- 67 Nordostpazifik
- 71 Westlicher Zentraler Pazifik
- 77 Östlicher Zentraler Pazifik
- 81 Südwestpazifik
- 87 Südostpazifik
- 88 Antarktischer Pazifik

⁵ Thunfisch = *Katsuwonus pelamis*, *Thunnus alalunga*, *T. albacares*, *T. atlanticus*, *T. maccoyii*, *T. obesus*, *T. thynnus*, *T. tonggol*, laut Verzeichnis über Handelsbezeichnungen für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur unter Berücksichtigung folgender Bekanntmachungen: Bekanntmachung der 65. Festlegung von vorläufigen Handelsbezeichnungen vom 29. November 2012



Wie wurde bewertet?

Greenpeace hat mit Wissenschaftlern eine Methode entwickelt, mit der Wild-Fischereien und Aquakulturen auf ihre Nachhaltigkeit bewertet werden können.⁶ Anhand einfacher Kriterien lassen sich nicht-nachhaltige Wild-Fischereien oder Aquakulturen identifizieren. Bei ihnen rät Greenpeace vom Fischeinkauf ab.

Dabei werden Fragen zu nicht-nachhaltigen Praktiken gestellt. Bereits ein *ja* reicht für eine „rote“ Bewertung: Bei der Wild-Fischerei sind das zum Beispiel das Befischen von überfischten Beständen, zerstörerische Fangmethoden, hoher Beifang oder illegale Fischerei. Bei Aquakulturen spielen Faktoren wie die Verwendung von wild gefangenem Fisch als Futter, die Herkunft der Eier bzw. Jungfische für die Zucht oder die Anzahl der aus der Aquakultur ausbrechenden Tiere eine Rolle. Greenpeace nutzt die Methode weltweit zur Erarbeitung

von Listen nicht-nachhaltiger Wild-Fischereien/Aquakulturen. Umfassende Quellen und aktuelle Daten sind die Voraussetzung für eine fundierte Bewertung.

Nicht mit „rot“ bewertete Wild-Fischereien und Aquakulturen können eine Alternative beim Einkauf sein. **Grundsätzlich gilt für eine nachhaltige Fischerei: Sie hält den Bestand der Zielart auf einem gesunden Niveau, ohne andere Arten des Ökosystems negativ zu beeinflussen.**

Was wurde bewertet?

Natürlich konnten nicht alle Wild-Fischereien und Aquakulturen weltweit untersucht werden. Insgesamt wurden rund 80 Arten bewertet, unterteilt in über 380 Bestände/Fischereien und Aquakulturen. Diese konzentrieren sich vorwiegend auf die in Deutschland am meisten verzehrten Fischarten und deren Bestände. Der Greenpeace-Ratgeber bietet Ihnen also eine

gute Grundlage für Ihren Fischeinkauf in Deutschland!

Welchen Zertifikaten kann ich trauen?

Aus der Sicht von Greenpeace gibt es zur Zeit kein Zertifikat, dem man uneingeschränkt trauen kann, obwohl es immer mehr zertifizierte Fischprodukte gibt. Das „Marine Stewardship Council“ (MSC) zertifiziert Wild-Fischereien, das neue „Aquaculture Stewardship Council“ (ASC) Produkte aus Aquakultur. Auch unter dem Siegel von „GLOBAL-G.A.P.“ gibt es Ware aus Aquakultur. „Friend of the Sea“ (FOTS) zertifiziert beides. Seit der Neufassung der EU-Bio-Verordnung

im Jahr 2010 fällt auch Bio-Fisch – allerdings nur aus Aquakultur – unter diese EU-Regelung. Ferner gibt es weitere Siegel für Fisch, wie der von Naturland zertifizierte „Naturland Wildfisch“ und die Naturland-Richtlinien für Fische, Garnelen und Muscheln aus „anerkannt ökologischer Aquakultur“. Die Zertifizierungssysteme MSC, GLOBALG.A.P. und FOTS wurden von Greenpeace bewertet⁷ und haben aus unserer Sicht Stärken und Schwächen. Bewertungen für die anderen Label stehen noch aus. **Wir empfehlen, den Greenpeace-Fischratgeber für die richtige Entscheidung zur Hand zu nehmen.**

⁷ http://www.greenpeace.de/themen/meere/fischerei/artikel/zertifizierungen_glaubwuerdige_standards_fuer_die_nachhaltigkeit_von_fischprodukten

Impressum

Greenpeace e. V., Große Elbstraße 39, 22767 Hamburg, Tel. 040/306 18-0, Fax -100, mail@greenpeace.de, www.greenpeace.de **Politische Vertretung Berlin** Marienstr. 19–20, 10117 Berlin, Tel. 030/30 88 99-0 **V.i.S.d.P.** Dr. Iris Menn **Textredaktion** Anja Oeck **Bildredaktion** Sonja Umhang **Produktion** Birgit Matussek **Gestaltung** Johannes Groth Kommunikationsdesign **Litho** ORC, Kohlhöfen 10, 20355 Hamburg **Fotos** Titel [M]: Jan Kornstaedt, S. 2: Paul Hilton, S. 5: Fred Dott, alle © Greenpeace **Druck** reset GmbH, Virchowstraße 8, 22767 Hamburg **Auflage** 100.000 Exemplare **Stand** 3/2013

Zur Deckung unserer Herstellungskosten bitten wir um eine Spende: GLS Gemeinschaftsbank eG, BLZ 430 609 67, Konto 33401 BIC GENODEM1GLS, IBAN DE49 4306 0967 0000 0334 01

Gedruckt auf 100 % Recyclingpapier

Neue Adresse
ab Frühjahr 2013:
Hongkongstr. 10
20457 Hamburg

⁶ Greenpeace Criteria to ‚red-grade‘ unsustainable fisheries and aquaculture. <http://www.greenpeace.de/themen/meere/fischerei>