

Fische und Schalentiere

Marine Stewardship Council MSC (Wildfang)

Das MSC-Label steht für Meerfische aus nachhaltiger Fischerei (Kriterien siehe Kasten). MSC zeichnet nicht einzelne Fischer, sondern ganze Meeresregionen für die Befischung einer bestimmten Art aus. Dies jedoch erst nach eingehender Prüfung der Fischbestände und nach langen Vorbereitungen unter Einbezug aller wichtigen lokalen Interessensvertretern und Organisationen. Migros und Coop fördern MSC-Fisch. Das Angebot ist leider immer noch viel kleiner als die Nachfrage. Einen Nachteil haben die MSC-Fische: Sie werden häufig über grosse Distanzen transportiert, Flugtransporte sind nicht verboten. So wird auch der MSC-Pazifik-Frischlachs eingeflogen. MSC-Fisch wird über die gesamte Produktionskette von unabhängigen Zertifizierungsstellen kontrolliert. Die Zertifizierungsstellen sind aber nicht durch staatliche Institutionen akkreditiert und damit kontrolliert sondern durch MSC selbst.

Mehr Infos:
www.msc.org

Bewertung



Sehr empfehlenswert

32 Punkte

Die wichtigsten MSC-Kriterien

Prinzip 1:

Der Zustand der Fischbestände: Es wird ermittelt, ob ausreichende Fischbestände zur Gewährleistung einer nachhaltigen Fischerei vorhanden sind.

Prinzip 2:

Die Auswirkungen der Fischerei auf die maritime Umwelt: Es wird untersucht, wie sich das Fischen auf die unmittelbare maritime Umgebung – einschließlich anderer, nicht angezielter Fischarten, Meeressäuger und Seevögel – auswirkt.

Prinzip 3:

Die Fischerei-Managementsysteme: Hiermit wird bewertet, ob die eingeführten Regeln und Verfahren sowie die Art ihrer Umsetzung die nachhaltige Fischerei und eine minimale Beeinträchtigung der maritimen Umwelt gewährleisten.

Mehr Infos unter: www.msc.org