



Größte internationale Fischereikooperation in der Nordsee erhält MSC-Zertifikat

1. November 2019

Die Gemeinsame Grundfisch-Fischerei, ein Zusammenschluss von Groß- und Kleinfischereien in der Nordsee, dem Skagerrak und dem Kattegat, erfüllt die strengen Anforderungen des Marine Stewardship Council an eine nachhaltige Fischerei. Suspendierung des Nordsee-Kabeljaus bleibt unangetastet.

Die [Gemeinsame Grundfisch-Fischerei](#) in der Nordsee und angrenzenden Gewässern ist am 31. Oktober 2019 MSC-zertifiziert worden. Fischereien aus Deutschland, Dänemark, Schweden und den Niederlanden haben dabei einen ganzheitlichen Ansatz für nachhaltigen Fischfang in der Nordsee, Skagerrak und Kattegat verfolgt. Die Gemeinsame Grundfisch-Fischerei kann nun auf Verbesserungen hinarbeiten, die für die MSC-Zertifizierung in der gesamten Fangregion erforderlich sind. So wird nun ein großes Meeresgebiet in der Nordsee und angrenzenden Gewässern nachhaltig bewirtschaftet (dessen Areal mit rund 820.000 km² fast der kombinierten Landesfläche der vier beteiligten Fischerei-Länder entspricht).

Die von den beteiligten Fischereien kombiniert vorgenommene Bewertung bedeutet, dass nun eine Vielzahl von Beständen, Arten und Fanggeräten gemeinsam nach dem MSC-Umweltstandard bewertet wurden. Das neue MSC-Zertifikat, das zehn bereits bestehende Zertifikate in sich vereint, erstreckt sich über 15 verschiedene Bestände von 12 Arten, 10 Fanggeräte und 3 Fanggebiete sowie nicht weniger als 961 Schiffe.

Der mehr als zwei Jahre währende Bewertungsprozess, der von der unabhängigen Zertifizierungsstelle der [Control Union Pesca](#) durchgeführt wurde, spiegelt den Umfang sowie die Komplexität des Zertifikats wider. Der Bewertungsprozess umfasste Überprüfungen durch unabhängige Wissenschaftler, ausgiebige Konsultationen mit Umweltorganisationen und anderen Interessenvertretern sowie eingehende Analysen von Bestandsbewertungen und von Auswirkungen auf andere Arten, Lebensräume und das Ökosystem.

Hans Nieuwenhuis, MSC-Direktor für Nordeuropa, sagt: „Nach einem strengen Bewertungsverfahren unter der Beteiligung von NGOs, Peer Reviewern und Wissenschaftlern ist die Gemeinsame Grundfisch-Fischerei MSC-zertifiziert. Dies ist ein Erfolg all jener Fischer, die hart daran gearbeitet haben, ihre Fangmethoden in einem kooperativen Ansatz zu verbessern, um zu gewährleisten, dass es mit den Fischbeständen und dem Ökosystem in der Nordsee positiv weitergeht.“

„Wir sind froh und dankbar, dass die Zertifizierung erfolgreich abgeschlossen werden konnte und wir dem Markt nun auch solche Arten, die früher trotz Quote als Beifangart galten, mit Nachhaltigkeitssiegel anbieten können“, sagt **Kai-Arne Schmidt, Geschäftsführer der Erzeugergemeinschaft der Nord- und Ostseefischer GmbH (EZG)**. Die EZG mit Sitz in Cuxhaven war 2008 als erste deutsche Fischerei mit dem MSC-Siegel ausgezeichnet worden. Die auf Seelachs spezialisierte Fischerei hatte ihren Beifang durch größere Netzmaschen reduziert und ihren Einfluss auf den Meeresboden durch leichtere Netze und angepasste Scherbretter vermindert.



Fischerei und Fangarten

Die Gemeinsame Grundfisch-Fischerei in der Nordsee und angrenzenden Gewässern besteht aus folgenden deutschen, dänischen, schwedischen und niederländischen Fischereigruppen: Erzeugergemeinschaft der Nord- und Ostseefischer GmbH (EZG), Danmarks Fiskeriforening Producent Organisation (DFPO), Sveriges Fiskares Producentorganisation (SFPO) und Coöperatieve Visserij Organisatie (CVO).

Die in dem Zertifikat enthaltenen Arten sind: Kabeljau, Schellfisch, Seehecht, Leng, Flügelbutt, Kaisergranat (Nephrops), Eismeergarnele (Pandalus), Scholle, Seelachs, Seezunge, Lumb und Wittling¹. Flügelbutt wurde zum ersten Mal zertifiziert. Diese Arten werden in einer gemischten Fischerei gemeinsam gefangen und können nun mit dem blauen MSC-Label verkauft werden.

Kabeljau und Wittling sind im Zertifikat der Gemeinsamen Grundfisch-Fischerei enthalten, das Zertifikat für beide Arten wird aber ab dem 31. Oktober 2019 ausgesetzt. Der Grund sind neue wissenschaftliche Gutachten zum Kabeljau- und Wittlingbestand in der Nordsee, die erst gegen Ende des Bewertungsprozesses veröffentlicht wurden. Sie zeigen, dass diese Bestände derzeit keine nachhaltige Größe haben und damit nicht den Anforderungen der MSC-Umweltstandards entsprechen. [Lesen Sie mehr: [Klimawandel – Nordsee-Kabeljau-Fischer verlieren MSC-Siegel](#)]

Wie die meisten MSC-zertifizierten Fischereien muss auch die Gemeinsame Grundfisch-Fischerei in den nächsten Jahren an weiteren Verbesserungen arbeiten, um zertifiziert zu bleiben. Die Fischer haben einen gemeinsamen Aktionsplan mit jährlichen Meilensteinen erstellt, dessen Umsetzung von unabhängigen Auditoren überwacht und bewertet werden wird.

++ ENDE ++

Über den MSC

Der MSC (Marine Stewardship Council) ist eine internationale gemeinnützige Organisation. Unsere Vision sind gesunde Meere, deren Ertragsfähigkeit für die heutige wie für künftige Generationen gesichert ist. Unser Zertifizierungsprogramm und das MSC-Siegel belohnen nachhaltige Fischereien und helfen dabei, ein positives Umdenken bei Fischereien herbeizuführen und ökologische Verbesserungen für unsere Meere zu erwirken.

Das MSC-Siegel auf Produkten bedeutet, dass:

- die Fische und Meeresfrüchte aus Fischereien stammen, die unabhängigen Gutachtern bewiesen haben, dass sie die strengen Nachhaltigkeitskriterien des MSC erfüllen. Welche Kriterien das sind, erfahren Sie in diesem [Video](#).
- die Rückverfolgbarkeit bis zum Ursprung gewährleistet ist.

Rund 370 Fischereien in 36 Ländern sind aktuell nach dem MSC-Umweltstandard für nachhaltige Fischerei zertifiziert. Zusammen fangen diese Fischereien fast 12 Millionen Tonnen Fisch und Meerestiere pro Jahr – das sind ca. 15 Prozent der weltweiten Fangmenge. Weitere Informationen unter www.msc.org/de.

Kontakt für Anfragen

Michael Hegenauer

michael.hegenauer@msc.org

+49 (0) 30 609 8552 90