Verbraucherzentrale Hamburg

Was ist vom MSC-Siegel für Fisch zu halten?

MSC ist die Abkürzung für Marine Stewardship Council. Der MSC ist eine internationale Einrichtung, die 1997 von der Umweltorganisation World Wide Fund for Nature (WWF) und dem Lebensmittelkonzern Unilever gegründet wurde. Angesichts der dramatischen Überfischung vieler Fischbestände wurden Standards für eine nachhaltige Fischerei entwickelt. Inzwischen ist der MSC eine unabhängige Organisation. Nach eigenen Angaben ist der MSC gemeinnützig, allerdings ist die Organisation nur in Großbritannien als gemeinnützig anerkannt. Die Zertifizierungen werden von kommerziellen Unternehmen durchgeführt. Der MSC finanziert sich überwiegend über Lizenzgebühren für die Logonutzung, aber auch über Spenden.

Im Jahr 2023 sind weltweit über 500 Fischereien aus 36 Ländern zertifiziert. Jede legale Fischerei, die Wildfisch aus Süß- und Salzwasser sowie Meeresfrüchte fängt, kann sich nach dem MSC-Umweltstandard zertifizieren lassen. Der MSC-Umweltstandard basiert nach eigenen Angaben auf folgenden drei Grundsätzen:

- **Prinzip 1: Schutz der Fischbestände**
  Das MSC-Siegel wird nur an Fischereien vergeben, die Fischbestände so nutzen, dass sie in einem guten Zustand bleiben oder nachweislich wieder dorthin anwachsen.
- **Prinzip 2: Schonung des Lebensraums Meer**
  Das MSC-Siegel für nachhaltige Fischerei wird nur an Fischereien vergeben, deren Einwirkung auf die Lebensräume im Meer akzeptabel ist. Hier werden die Auswirkungen des Fanggerätes auf den Meeresboden oder der Beifang, also das unbeabsichtigte Fangen anderer Arten, betrachtet.
- **Prinzip 3: Wirksames Management**
  Das MSC-Siegel erhalten Fischereien nur, wenn ihr Management auf eine nachhaltige Nutzung ausgerichtet ist. MSC-zertifizierte Fischereien müssen ihre Auswirkungen auf das befischte Ökosystem kennen und diese immer weiter reduzieren. Sie

müssen alle geltenden Gesetze einhalten und ihre Aktivitäten an neue ökologische Gegebenheiten anpassen.

Der MSC selbst bewertet keine Fischereien. Die Zertifizierung in einem 18-monatigen Prüfverfahren findet durch unabhängige Gutachter und Prüfstellen statt. Diese entscheiden nach Rücksprache mit Experten und Expertinnen, Forschungsinstituten und Fischereibehörden, ob die MSC-Standards erfüllt werden. Die Kosten für die Zertifizierung trägt jede Fischerei und jedes Handelsunternehmen selbst. Die Zertifizierung gilt maximal fünf Jahre. Währenddessen finden jährliche Überprüfungen durch die Zertifizierungsstelle statt. Zudem ist der Zertifizierer auch zur Durchführung unangekündigter Betriebsbesuche berechtigt.

Kritik am Siegel

Das MSC-Siegel kann eine Einkaufshilfe für Verbraucherinnen und Verbraucher sein, denen Umweltaspekte beim Fischfang wichtig sind. Fast alle Supermärkte und Discounter bieten entsprechend gelabelte Produkte an. Da das Label keine Sozialstandards beinhaltet, erfüllt es unserer Ansicht nach allerdings nicht die Ansprüche eines Nachhaltigkeitssiegels. Zudem ist das Label nicht unumstritten.

Die Umweltorganisation Greenpeace kritisiert MSC unter anderem, weil die Standards zu schwach und unklar formuliert sind und diese für eine Zertifizierung nur zu 60 bis 80 Prozent erfüllt werden müssen. Dadurch sei es möglich, dass MSC-zertifizierte Fischereien ungesunde und ausgezehrte Bestände befischen und bedrohte Arten gefährden. Das Kieler Helmholtz-Zentrum für Ozeanforschung (Geomar) belegte in einer Studie, dass ein erheblicher Teil der untersuchten Fischbestände trotz langjähriger MSC-Zertifizierung überfischt ist oder sich an der Grenze zur Überfischung befindet.

Diese Kritik muss ernst genommen werden. Es gibt inzwischen Fischereien, die wegen Überfischung ihre Zertifizierung wieder verloren haben, im Oktober 2018 zum Beispiel die Ostsee-Heringsfischer.

Einschätzung der Verbraucherzentralen

Aus Sicht der Verbraucherzentralen ist das MSC-Label ein Schritt in die richtige Richtung. Es hat dazu beigetragen, den nachhaltigen Fischfang zu fördern und als

wichtiges Ziel in der Gesellschaft zu verankern. Doch aufgrund der genannten Schwächen ist es nur eingeschränkt als Einkaufshilfe zu empfehlen. Grundsätzlich wäre ein einheitliches Siegel mit gesetzlich festgelegten Anforderungen an nachhaltig gefangenen beziehungsweise erzeugten Fisch und neutralen Kontrollen sinnvoll. Das würde Verbraucherinnen und Verbrauchern die Kaufentscheidung erleichtern. Hier ist die Politik gefragt!

Unser Einkaufstipp: Wir haben in Zusammenarbeit mit Umweltverbänden eine Guter Fisch-Liste mit zwölf Meeresfischen zusammengestellt, deren Fang und Verzehr noch vertretbar sind. Die Liste wird regelmäßig aktualisiert.

Zurück zum Artikel „Guten Fisch kaufen – so geht's!“

© Verbraucherzentrale Hamburg e. V.

https://www.vzhh.de/themen/lebensmittel-ernaehrung/fisch-fleisch/was-ist-vom-msc-siegel-fuer-fisch-zu-halten