



Tag der Fische 2020

20. August 2020

## TÜV SÜD informiert: Nachhaltigkeitssiegel für Fisch

**München. Der weltweite Fischkonsum pro Kopf und Jahr hat sich seit 1961 verdoppelt. Laut Welternährungsorganisation Food and Agriculture Organization sind aktuell 33 Prozent der weltweiten Fischbestände kollabiert oder überfischt. Zum jährlichen Tag der Fische am 22. August weisen weltweit Organisationen auf Artenschutzprobleme und bedrohte Fischbestände hin. TÜV SÜD informiert, worauf Verbraucher beim Fischkauf achten sollten.**

„Fisch und Fischerzeugnisse sind überwiegend importierte, wertvolle Lebensmittel. Eine ressourcenschonende Produktion sowie das Vermeiden von Lebensmittelabfällen im Privathaushalt werden künftig noch wichtiger“, sagt Dr. Andreas Daxenberger, Lebensmittelexperte bei TÜV SÜD. Verbraucher können sich dazu an verschiedenen Nachhaltigkeitssiegeln orientieren und durch ihre Einkaufs- und Konsumverhalten die internationalen Bemühungen von Fischerei, Verarbeitung und Handel unterstützen. Der Anteil der nachhaltig genutzten Fischbestände ist in den letzten 50 Jahren von 90 Prozent (1974) auf 66 Prozent (2017) gesunken. Laut Report der Welternährungsorganisation von 2020 sind heute 60 Prozent der Fischbestände zwar maximal, aber nachhaltig genutzt. Ein Drittel der Bestände sind kollabiert, überfischt oder erholen sich gerade. Der jährliche Pro-Kopf-Konsum von Fisch liegt hierzulande laut Statista bei 14,2 Kilogramm. Der Alaska-Seelachs steht bei den Deutschen ganz oben in der Beliebtheit. Danach folgen Lachs, Thunfisch und Hering.

### **Gesetzliche und freiwillige Kennzeichnung**

Aktuelle Gesetze schreiben Herstellern oder Händlern von Fisch seit einigen Jahren schon vor, welche Informationen sie zu deklarieren haben. Dazu gehören die Bezeichnung der Fischart mit wissenschaftlichem Namen (z.B. Alaska-Seelachs; *Theragra chalcogramma*), das Fanggebiet (z.B. „Nordostpazifik“) und die Fanggeräte-Kategorie (z.B. „Pelagrische Scherbrettnetze“), ein Auftauhinweis („aufgetaut“) und das Mindesthaltbarkeitsdatum. Süßwasserfisch oder Fisch aus Aquakulturen muss extra ausgewiesen werden. Die Umweltauswirkungen der verschiedenen Produktionsmethoden lassen sich nicht pauschal vergleichen, sondern sind von der Fischart, der Fütterung und den ökologischen

Rahmenbedingungen abhängig. Oft unterliegen die Produkte zusätzlichen Anforderungen und Prüfverfahren, die eine nachhaltige Nutzung der Meere und Aquakulturen berücksichtigen sollen.

### Nachhaltigkeitssiegel für Fisch im Überblick

<p>Naturland-Richtlinien für Wildfisch und für ökologische Aquakultur  <a href="https://naturland.de/de/naturland/was-wir-tun/fisch/oekologische-aquakultur.html">https://naturland.de/de/naturland/was-wir-tun/fisch/oekologische-aquakultur.html</a></p>	<p>Kriterien: Abgrenzung zu EU-Öko-Verordnung durch geringere Besatzdichten für einige Fischarten und Garnelen, strengere Vorgaben zur Standortwahl, Höchstdauer und Mengenbegrenzung für den Transport von Fischen, Einhaltung von Sozialrichtlinien (angemessene Arbeits- und Lebensbedingungen)</p>
<p>Marine Stewardship Council (MSC)  <a href="https://msc.org">https://msc.org</a></p>	<p>Kriterien: Schutz der Fischbestände, Schonung des Lebensraums Meer, wirksames Management, Marktanteil. Zeichennutzer: Jede legale Fischerei, die Wildfisch aus Süß- und Salzwasser sowie Meeresfrüchte fängt; 15 % der weltweiten Fangmenge,</p>
<p>Aquaculture Stewardship Council (ASC)  <a href="https://asc-aqua.org">https://asc-aqua.org</a></p>	<p>Kriterien: Auswahl des Standortes der Aquakultur, geringe Sterblichkeitsrate während der Zucht; Einhaltung einer bestimmten Wasserqualität; Einsatz von Antibiotika: nicht präventiv und nur unter medizinischer Überwachung, Behandlungsvorschriften für kranke Tieren.</p>
<p>EU-Bio-Logo Ökologische Aquakultur  <a href="https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries">https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries</a></p>	<p>Kriterien: Erzeugung von Bio-Fisch oder Bio-Meeresfrüchten aus Aquakultur (Basis EU-Öko-Verordnung), Vorgaben zu Herkunft, Haltung (z.B. Besatzdichten, Wasserqualität), Fütterung, Krankheitsvorsorge und tierärztliche Behandlung von Fisch und Meeresfrüchten.</p>

Zusätzlich bieten weitere Zeichen unterschiedlichster Organisationen eine Einkaufshilfe, wie etwa das SAFE-Siegel für Delfin-sicher gefangenen Thunfisch oder sogenannte Tracking-Codes (z.B. Fish for Ever, Follow Fish). Mehr Informationen zu Fischarten, Beständen und Fanggebieten bietet auch die Internetseite [www.fischbestaende-online.de](http://www.fischbestaende-online.de).

### Pressekontakt:

<p>Sabine Krömer  TÜV SÜD AG  Unternehmenskommunikation  Westendstr. 199, 80686 München</p>	<p>Tel. +49 (0) 89 / 57 91 – 29 35  Fax +49 (0) 89 / 57 91 – 22 69  E-Mail <a href="mailto:sabine.kroemer@tuev-sued.de">sabine.kroemer@tuev-sued.de</a>  Internet <a href="http://www.tuvsud.com/de">www.tuvsud.com/de</a></p>
---	--

Im Jahr 1866 als Dampfkesselrevisionsverein gegründet, ist TÜV SÜD heute ein weltweit tätiges Unternehmen. Mehr als 25.000 Mitarbeiter sorgen an über 1.000 Standorten in rund 50 Ländern für die Optimierung von Technik, Systemen und Know-how. Sie leisten einen wesentlichen Beitrag dazu, technische Innovationen wie Industrie 4.0, autonomes Fahren oder Erneuerbare Energien sicher und zuverlässig zu machen. [www.tuvsud.com/de](http://www.tuvsud.com/de)