

Unabhängige Bewertungen von Friend of the Sea (FOS)

Benchmark-Studien und Beurteilungen durch neutrale Dritte – Stand: Dezember 2012

In den vergangenen Jahren wurden einige Benchmark-Studien über die Gültigkeit und die Zuverlässigkeit der Richtlinien und der Praxis von Zertifizierungsprogrammen für nachhaltige, verantwortliche Fischerei und Aquakultur durchgeführt.

Der vorliegende Bericht berücksichtigt nur Studien, die als unabhängig bezeichnet werden können. Dies trifft dann zu, wenn die Institution, welche die Studie durchführt oder in Auftrag gibt, in keinerlei Verbindung mit einem der beurteilten Programme steht.

Um diesen Bericht von parteiischen Studien freizuhalten, ist die vom WWF publizierte Studie «Smart Fishing Initiative: Comparison of Wild Capture Fisheries

Certification Schemes» (2012) hier nicht enthalten. Der WWF ist Mitbegründer und bis heute Unterstützer der beiden Labels MSC (Fischerei) und ASC (Aquakultur) und stellt seine Beratung stets als Alternative zu Friend of the Sea dar. Zudem war der vom WWF beauftragte Berichterstatter, James Sullivan, zwölf Jahre lang Berater des MSC.

Tabelle 1 fasst die Ergebnisse der unabhängigen Studien zusammen, die von einigen bedeutenden Instituten, Organisationen und Fachleuten in Deutschland, den USA und in Kanada durchgeführt wurden. **Alle diese Studien bewerteten Friend of the Sea als das zuverlässigste internationale Zertifizierungsprogramm für Aquakultur und Fischerei**, besser als

Tabelle 1 Benchmark-Studien (Übersicht)	FOS Friend of the Sea	MSC Marine Stewardship Council	ASC / WWF	IFFO	BAP	Freedom Food	Whole Foods	Naturland (Bio)	GAA	Global GAP	Marks&Spencer
Froese und Proelss (2012)	81% der FOS-zertifizierten Fischereien, für welche die Studie über Bestandesdaten verfügte, wurden als nicht überfischt beurteilt	nur 61% der MSC-zertifizierten Fischereien, für welche die Studie über Bestandesdaten verfügte, wurden als nicht überfischt beurteilt									
Food & Water Watch Europe – Fischereien	Rang 1	Rang 3 (letzter)		Rang 2							
Food & Water Watch Europe – Aquakultur	Rang 1		Rang 2		Rang 3	Rang 2					
Sea Ecology / Pew Environmental Group	Rang 1		provis.*				Rang 2	Rang 3	Rang 4	Rang 5	letzter

* zum Zeitpunkt der Studie war der ASC-Standard noch im Entwurfstadium

die Programme von MSC, ASC, IFFO, Freedom Food und viel besser als die übrigen Programme. FOS erhielt zudem

weltweit Anerkennung von Behörden. Näheres dazu und zu den Benchmark-Studien auf den folgenden Seiten.

Englische Originalfassung dieses Berichts:

www.friendofthesea.org/public/news/fos%20benchmarks%20and%20recognitions_0.pdf

Für weitere Informationen stehen Ihnen gerne zur Verfügung:

Englisch: paolobray@friendofthesea.org Deutsch: heinzpeterstuder@friendofthesea.org

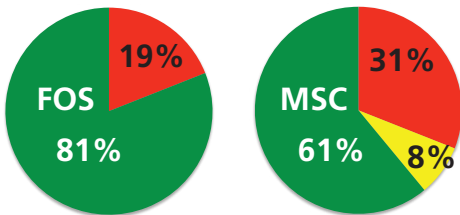
Froese, Proelss: Bewertung und rechtliche Prüfung von zertifiziertem Fisch

Evaluation and legal assessment of certified seafood. Marine Policy (2012).

Rainer Froese, GEOMAR, Kiel, Alexander Proelss, Universität Trier.

<http://dx.doi.org/10.1016/j.marpol.2012.03.017>

Die Studie kommt zum Schluss, dass Verbraucher/innen beim Kauf auf FOS-zertifizierte Produkte achten sollten. FOS sei mit 81% «grünen» Fischbeständen das zuverlässigste Label.



Der Fischereiwissenschaftler Rainer Froese und der Rechtswissenschaftler Alexander Proelss untersuchten die Tätigkeit von Zertifizierungsorganisationen wie FOS und MSC und die Zuverlässigkeit ihrer Verfahren. Die Studie wurde mitgetragen vom Future Ocean Excellence Cluster 80, gefördert von der Deutschen Forschungsgemeinschaft DFG im Auftrag der Regierungen von Bund und Bundesländern.

Die Studie folgert, es sei vernünftig, beim Kauf von Fisch und Meeresfrüchten auf Zertifizierung zu achten, da der Anteil an mässig befischten, soliden Beständen bei zertifizierten Produkten drei- bis viermal grosser sei als bei nicht-zertifizierter Ware. «Durch den Kauf von Meeresprodukten aus soliden Beständen unterstützen die Konsument/innen eine nach-

haltige Fischerei.»

Die Autoren der Studie machen auch Vorschläge für eine gute Praxis von Zertifizierungsprogrammen: «Die Kriterien der Zertifizierung sollen dem Zustand der Fischbestände mehr Gewicht geben und Schlupflöcher schliessen. Besonders der MSC täte gut daran, sein Prüfungsverfahren drastisch zu vereinfachen und wesentlich kürzere, aber stark standardisierte Prüfberichte vorzuschreiben, in welchen die Beschreibung der Fischbestände und des Fischereidrucks leicht gefunden und nachgeprüft werden können.»

Gemäss der Logik ihres Ansatzes stellt die Studie fest, dass einige FOS-Zertifizierungen nicht auf den aktuellsten offiziellen Bestandesdaten basieren. Die Studie kritisiert auch den MSC: «Im Falle des MSC sind die Auditoren profitorientierte Firmen, welche von den zertifizierungswilligen Fischereien ausgewählt und bezahlt werden. Nach der Lektüre von über hundert Prüfberichten und damit zusammenhängenden Dokumenten konnten wir uns des Eindrucks nicht erwehren, die Auditoren hätten Regeln einseitig zugunsten ihrer Kunden gebeugt. Zudem schien uns, dass der MSC, der seinerseits als Stakeholder am Prüfverfahren teilnehmen kann, diese Gelegenheit nicht wirksam nutzte, um auf Fälle hinzuweisen, in welchen die MSC-Kriterien nicht korrekt angewandt worden waren.»

Food and Water Watch Europa: Fischlabels entziffern

Wie die EU-Kommission den Verbrauchern helfen kann, nachhaltig gewonnenen Fisch einzukaufen. De-Coding Seafood Eco-Labels: How the European Commission Can Help Consumers Access Sustainable Seafood – April 2011, www.fwwatch.org

Die europäische Abteilung der internationalen Umweltorganisation Food & Water Watch (F&W) beurteilte in ihrer Studie Fischerei-Zertifizierungsprogramme wie FOS oder MSC. Während F&W bei MSC in allen 8 Kriterien Bedenken anmeldet, sind es bei FOS nur 5. F&W ist speziell besorgt über die prohibitiven Kosten, das Fehlen eines CO2-Standards und das Trittbrettfahrerproblem beim MSC.

Zertifizierung von Fischereien: Bedenken gegenüber Standards	FOS	MSC	IFFO*
Prohibitive Zertifizierungskosten			
Unklare / intransparente Kriterien			
Mangelnder Input der Öffentlichkeit			
Beeinträchtigung von Meerestieren			
Kein CO2-Standard			
Zertifiziert Futterfischerei(produkte)			
Trittbrettfahrer-Problem			
Befolgt nicht alle FAO-Kriterien			

* International Fishmeal and Fish Oil Organisation

Trittbrettfahren erklärt F&W wie folgt: «Eine zertifizierte Fischerei erhält zwar Vorgaben für Verbesserungen, doch kann dies leider heissen, dass auch eine Fischerei mit bedeutenden Mängeln das MSC-Label für Nachhaltigkeit führen darf, bevor sie die notwendigen Verbesserungen erreicht hat. Dies bewirkt das bekannte Trittbrettfahrerproblem, bei welchem nicht-nachhaltige Fischereien dank Zertifizierung auf der Welle des Ansehens nachhaltiger Fischereien mitreiten. Schlimmer noch, man riskiert so, die Konsument/innen ernsthaft in die Irre zu führen, weil die sich auf die ganzen Richtlinien eines Labels beziehen und davon ausgehen, dass zertifizierte Produkte alle Punkte erfüllen.»

Beim F&W-Vergleich von Aquakultur-Labels ist der Vorsprung von FOS noch deutlicher, da FOS alle andern Labels übertrifft.

F&W meldet bei FOS lediglich in 4 Kriterien Bedenken an. Wesentlich grösser sind die Bedenken von F&W bei ASC in 5 Kriterien (in 4 weiteren Kriterien war ein Urteil mangels definiertem Standard noch nicht möglich) und bei BAP in 8 Kriterien. Die Studie beleuchtet die Unterschiede zu FOS in Bezug auf prohibitive Kosten (BAP), Einsatz von Gentechnik (BAP) und Hormonen (BAP und ASC), Beeinträchtigung von Mangroven (BAP), fehlender CO2-Standard (BAP und ASC), Trittbrettfahrerproblem (ASC) und ungenügende Arbeitssicherheit (BAP). Nimmt man die ungeklärten Punkte v. a. beim ASC hinzu, wird die führende Rolle von FOS noch deutlicher.

Zertifizierung von Aquakulturen: Bedenken gegenüber Standards	FOS	BAP*	ASC / WWF	Freedom Food	Terre et Saveur
Prohibitive Zertifiz.kosten			?		-
Kein Gentech-Verbot					
Einsatz von Antibiotika					?
Einsatz von Hormonen					?
Unklare / intransp. Kriterien					
Mangelnder Input der Öffentl.					
Beeinträchtigung Mangroven			?	-	?
Kein CO2-Standard					?
Futtermittelverwertung ungenügend			?		?
Trittbrettfahrer-Problem					?
Arbeitssicherheit ungenügend			?		?

* BAP = Best Aquaculture Practice

? = noch nicht definiert ? = unbekannt

- = nicht vorhanden

Sea Ecology / Pew Environment Group: Wie grün ist Ihr Öko-Siegel?

How Green Is Your Eco-label? Comparing the Environmental Benefits of Marine Aquaculture Standards. Dezember 2011, University of Victoria, Seafood Ecology Research Group, Supported by the Pew Environment Group – http://web.uvic.ca/~serg/papers/GAPL_Benchmarking_Report_2011.pdf

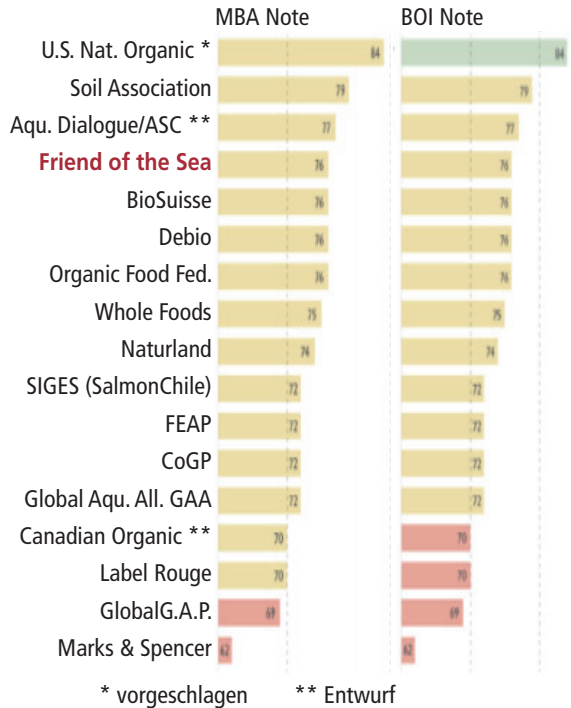
Die Studie bestätigt, dass Friend of the Sea der beste internationale Standard für die nachhaltige Aquakultur verschiedener Spezies ist.

Die von Friend of the Sea erreichte Note für die absolute Effizienz ist laut dieser Studie besser als jene aller wichtiger, international tätiger Zertifizierungsschemata für nachhaltige Aquakultur: Global GAP, Global Aquaculture Alliance und AquaGAP und besser als einige Bio-Standards (Bio Suisse, Australia Certified Organic) und Standards von Handelsketten (Whole Foods und Marks & Spencer).

Die Studie kam überdies zum Schluss, dass FOS mehr ökologische Veränderung bewirkt als Bio-Suisse, Naturland, GAA, Label Rouge and Marks & Spencer. Im Vergleich aller Standards bezüglich ihrer Anforderungen an die Lachszucht erreichte FOS den zweiten Platz hinter Soil Association.

Grafik: Abstand zu Grün: Bewertung für Atlantischen Lachs aus Zucht durch Monterey Bay Aquarium (MBA) und Blue Ocean Initiative (BOI)

In der MBA-Bewertung erreicht kein Standard eine grüne Note; einzig der vorgeschlagene nationale US-Bio-Standard kommt in die Nähe einer grünen Note, die er in der BOI-Bewertung sogar erreicht. Die meisten Standards erhalten in beiden Bewertungen eine gelbe Note, während zwei (MBA) bzw. vier (BOI) eine rote Note kriegen.



Anerkennung: Die EU erwähnt Friend of the Sea als eines der vier Labels, auf welche die Verbraucher achten sollten bei der Wahl nachhaltiger Fische

www.friendofthesea.org/public/news/eudgmarepresspackconsumers.pdf

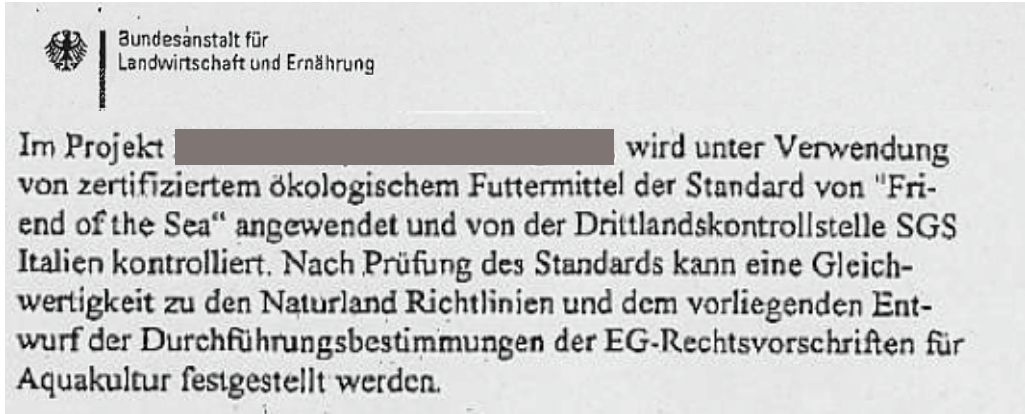
Die 2011 von der EU publizierte Broschüre «Wähle Deinen Fisch» zählt vier Labels auf, welche nachhaltige Fischereien zertifizieren: MSC, FOS, KRAV (Skandinavien) und Dolphin Safe

(Thunfisch), welches ein enger Partner von FOS ist.

Which are the main labels that certify sustainable fisheries?

- The Marine Stewardship Council (MSC), created in 1997, certifies a fishery or a fish stock. It operates worldwide, with the majority in developed countries, and applies multiple international standards including the UN FAO Code of Conduct for Responsible Fishing.
- The 'Friend of the Sea' (FOS), created in 2006. It certifies both farmed fish and fish caught at sea, in both developed and developing countries.
- The KRAV 'fisheries' label, created in 2004, is limited to Sweden and Norway.
- The 'Dolphin Safe', label focuses solely on by-catches of dolphins, but does not guarantee other conditions for sustainable fisheries.

Anerkennung: Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) bestätigte 2009 die Gleichwertigkeit des FOS-Aquakultur-Standards mit den Naturland-Richtlinien und der EU-Öko-Aquakultur-Verordnung



Anerkennung: Bundesverband Naturkost Naturwaren BNN – Einzelhandel e.V. nimmt FOS auf seine Liste verlässlicher Wildfisch-Zertifikate

http://www.bnn-einzelhandel.de/presse/_Sortimentsrichtlinien_08-2012_N.pdf

Als geeignete Kontrolleinrichtungen/Zertifizierer für Wildfisch bezeichnet der BNN seit August 2013 folgende Labels: Naturland, KRAV, ASMI (Alaska), IRF (Irland) und neu FOS.



Anerkennung: INFOSAMAK, die FAO-Marketingstelle für die Fischerei in den arabischen Ländern, wählte Friend of the Sea aus, um verschiedene Fischereikooperativen in fünf Ländern beurteilen zu lassen.



Ein erstes Audit in der Kooperative Merja Zerga in Marokko führte zur Zertifizierung einiger Fischarten. Die Kooperative erhielt dafür eine Verdienstmedaille der FAO.



Vertreter von Friend of the Sea sind regelmässig als Sprecher zu internationalen FAO-Konferenzen eingeladen, in Anerkennung der Validität und Glaubwürdigkeit des FOS-Programms.



FRIEND OF THE SEA

Sustainable Seafood

Friend of the Sea FOS · Corso Buenos Aires 37 · 20124 Milano · ITALIA
info@friendofthesea.org · 0039 02 8707 5167 202

Vertretung D/A/CH: heinzpeterstuder@friendofthesea.org · 0041 44 586 97 45