

LEITLINIE

FÜR NACHHALTIGEREN FISCH
UND MEERESFRÜCHTE



Netto
Marken-Discount

VORWORT

LIEBE LESER:INNEN,

Wir lieben Lebensmittel.

Wir lieben Fisch.

Wir wollen auch in Zukunft Fisch verkaufen.

Als einer der führenden Lebensmitteleinzelhändler und Fischhändler in Deutschland trägt der EDEKA-Verbund eine große Verantwortung für unsere Meere und die Zukunft unseres Planeten. Die ökologischen Herausforderungen sind enorm und unser Engagement in den verschiedenen Bereichen wie Klimaschutz, Erhalt der Biodiversität oder Schonung der Ressourcen ist entsprechend ambitioniert. Im EDEKA-Verbund sind wir fest entschlossen, auch in Zukunft qualitativ hochwertige und wertvolle Lebensmittel anzubieten. Dafür setzen wir auf ein nachhaltiges Wirtschaften innerhalb der planetaren Grenzen. Wir wissen um die vielfältigen und komplexen Herausforderungen in der Fischerei

sowie der Aquakultur. Unsere Ozeane sind nicht nur Lebensraum für unzählige Tier- und Pflanzenarten, sondern auch unverzichtbare CO₂-Speicher und Klimaregulatoren. Der Erhalt gesunder Meeresökosysteme ist daher eine essentielle Grundlage für den Schutz unserer Umwelt und für die Ernährungssicherheit zukünftiger Generationen.

Bereits seit mehr als 15 Jahren engagieren wir uns für nachhaltigeren Fischfang und für den Schutz der Ozeane. Seither fördern wir aktiv das Angebot von nachhaltigerem Fisch unter anderem durch die Umstellung auf zertifizierte Quellen, die Förderung regulierter Fischereimethoden und die Auslistung bedrohter Arten. Durch unsere Arbeit und unser Engagement haben wir in der Vergangenheit bereits gezeigt, dass wir einen wesentlichen Beitrag zu einer nachhaltigeren Fischerei und Aquakultur

leisten können. So konnten wir durch die Förderung von Zertifizierungen wie dem MSC-Siegel erheblich zur Steigerung der Bekanntheit und des Anteils zertifizierter Fischprodukte auf dem deutschen Markt beitragen und so eine nachhaltige Markttransformation vorantreiben. Auch in Zukunft wollen wir unser Engagement kontinuierlich ausbauen. Hierfür setzen wir entlang der gesamten Lieferkette an und unterstützen auch gezielt Fischereien und Zuchten, die umweltschonend wirtschaften und unsere natürlichen Ressourcen sowie die Umwelt schützen und erhalten.

Mit dieser Leitlinie möchten wir die Verantwortung und die Gestaltungsmöglichkeiten von EDEKA und Netto hervorheben. Unser Ziel ist es, die Transformation hin zu einer naturverträglichen Fischerei aktiv voranzutreiben. Wir fördern konkrete Maßnahmen,

damit wir auch in Zukunft Fisch und Meeresfrüchte anbieten können. Zudem setzen wir uns mit dieser Leitlinie gezielt dafür ein, unsere Stakeholder – insbesondere Lieferanten, Kund:innen sowie politische Entscheidungsträger:innen – für nachhaltigere Fischerei und Aquakultur zu sensibilisieren. Auf den folgenden Seiten skizzieren wir die Herausforderungen in der Fischerei und Aquakultur und präsentieren unsere Maßnahmen und unser Engagement für den Schutz der Meere und unserer Umwelt.

Wir wünschen Ihnen eine aufschlussreiche und inspirierende Lektüre!



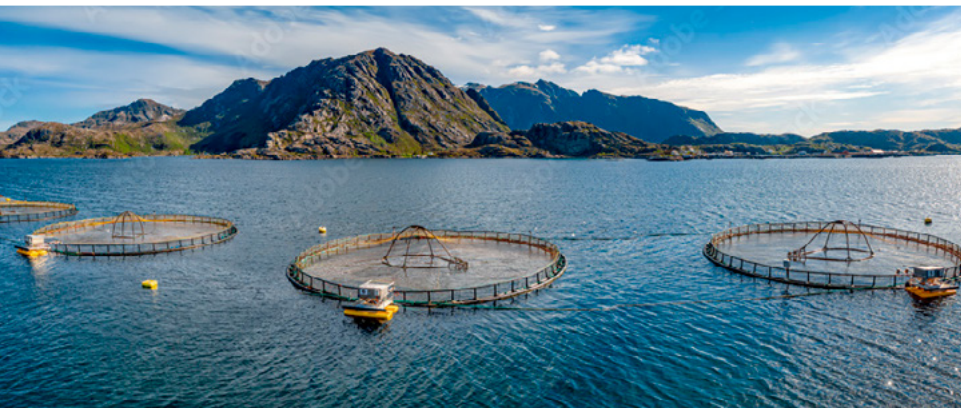
Markus Mosa

Vorstandsvorsitzender
EDEKA ZENTRALE Stiftung & Co. KG



Stephanie Finkbeiner

Geschäftsbereichsleiterin
Nachhaltigkeit / CSR
EDEKA ZENTRALE Stiftung & Co. KG



INHALT

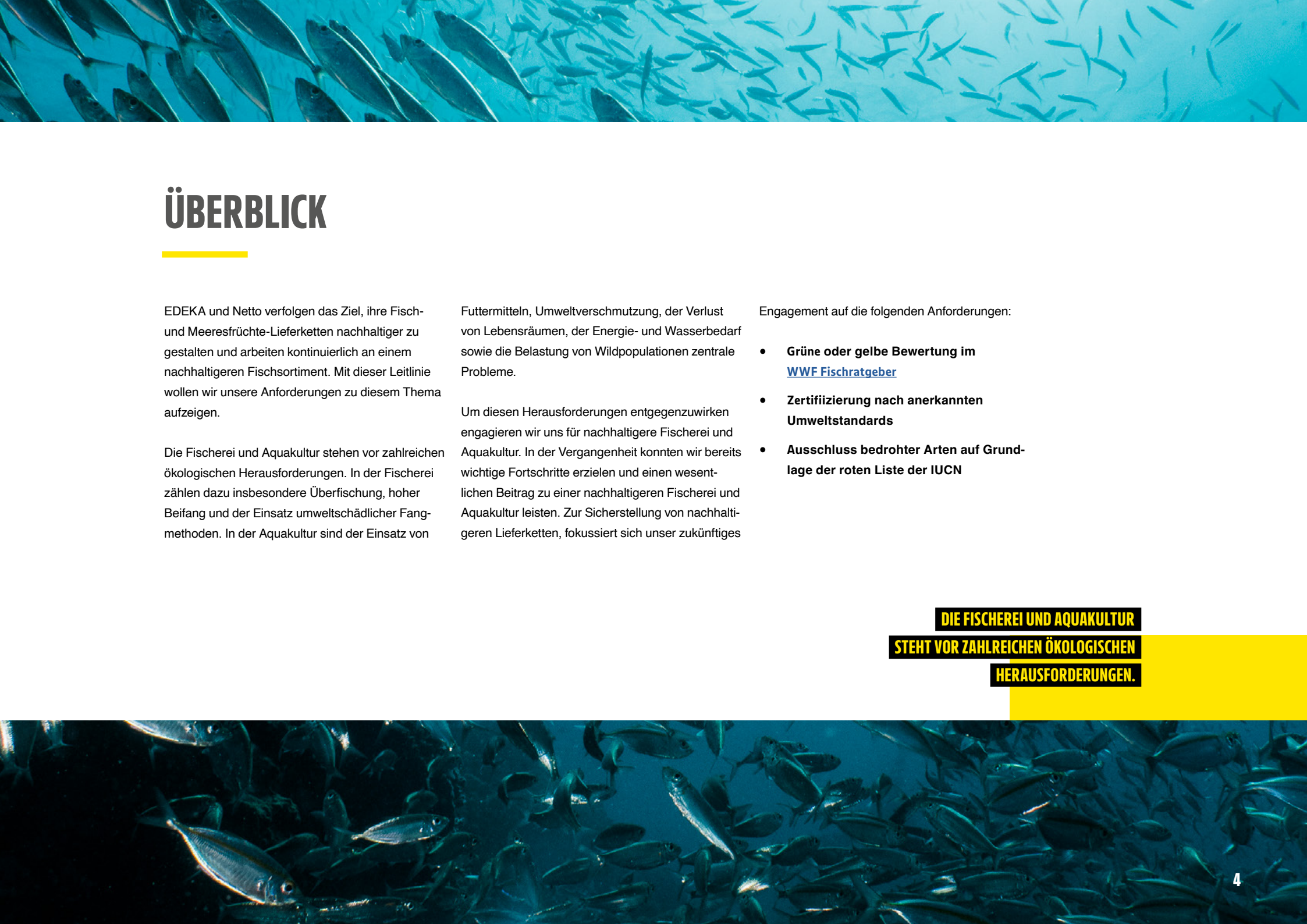
Überblick	4
1. Ziel und Zielgruppe der Leitlinie	5
2. Nachhaltigkeit in Fischerei und Aquakultur	6
2.1 Bedeutung von Fischerei und Aquakultur für die weltweite Ernährung	6
2.2 Herausforderungen für eine nachhaltige Fischerei	7
2.3 Herausforderungen für eine nachhaltige Aquakultur	9
3. Unsere Verantwortung und Ziele	11
4. Maßnahmen für ein nachhaltiges Fisch- und Meeresfrühtesortiment	13
4.1 Sicherstellung von nachhaltigen Lieferketten	14
4.2 Rückverfolgbarkeit und Transparenz in der Lieferkette	16
4.3 Engagement und Partnerschaften	17
5. Lachs als Praxisbeispiel: Arten, Herausforderungen und unser Sortiment	19
6. Relevante Standards für nachhaltigen Fisch	21
Ausblick	24
Glossar	25
Abkürzungsverzeichnis	26

Kontakt EDEKA:

Pressestelle, EDEKA ZENTRALE Stiftung & Co. KG
New-York-Ring 6, 22297 Hamburg
presse@edeka.de

Kontakt Netto:

Netto Marken-Discount Stiftung & Co. KG
Industriepark Ponholz 1, 93142 Maxhütte-Haidhof
nachhaltigkeit@netto-online.de



ÜBERBLICK

EDEKA und Netto verfolgen das Ziel, ihre Fisch- und Meeresfrüchte-Lieferketten nachhaltiger zu gestalten und arbeiten kontinuierlich an einem nachhaltigeren Fischartiment. Mit dieser Leitlinie wollen wir unsere Anforderungen zu diesem Thema aufzeigen.

Die Fischerei und Aquakultur stehen vor zahlreichen ökologischen Herausforderungen. In der Fischerei zählen dazu insbesondere Überfischung, hoher Beifang und der Einsatz umweltschädlicher Fangmethoden. In der Aquakultur sind der Einsatz von

Futtermitteln, Umweltverschmutzung, der Verlust von Lebensräumen, der Energie- und Wasserbedarf sowie die Belastung von Wildpopulationen zentrale Probleme.

Um diesen Herausforderungen entgegenzuwirken engagieren wir uns für nachhaltigere Fischerei und Aquakultur. In der Vergangenheit konnten wir bereits wichtige Fortschritte erzielen und einen wesentlichen Beitrag zu einer nachhaltigeren Fischerei und Aquakultur leisten. Zur Sicherstellung von nachhaltigeren Lieferketten, fokussiert sich unser zukünftiges

Engagement auf die folgenden Anforderungen:

- **Grüne oder gelbe Bewertung im [WWF Fischatgeber](#)**
- **Zertifizierung nach anerkannten Umweltstandards**
- **Ausschluss bedrohter Arten auf Grundlage der roten Liste der IUCN**

**DIE FISCHEREI UND AQUAKULTUR
STEHT VOR ZAHLREICHEN ÖKOLOGISCHEN
HERAUSFORDERUNGEN.**

KAPITEL 1

ZIEL UND ZIELGRUPPE DER LEITLINIE

Diese Leitlinie beschreibt die Bedeutung von Fisch und Meeresfrüchten für den Erhalt der Meeresumwelt. Gleichzeitig greift sie die größten Herausforderungen auf, die mit dieser Thematik einhergehen. Die Leitlinie zeigt die Verantwortung von EDEKA und Netto auf und legt unsere selbstgesetzten Anforderungen für einen nachhaltigen Einkauf von Fisch und Meeresfrüchten dar. Wir haben spezifische Maßnahmen entwickelt, um die

ökologischen und sozialen Herausforderungen in der Fischlieferkette zu adressieren und so eine nachhaltige Veränderung voranzutreiben.

Darüber hinaus dient die Leitlinie der Sensibilisierung unserer Stakeholder in Bezug auf nachhaltigere Fischerei und Aquakultur. Dies schließt insbesondere, aber nicht ausschließlich, die Sensibilisierung unserer Lieferanten, unserer Kund:innen

sowie politischer Entscheidungsträger:innen und der Zivilgesellschaft ein. Ferner soll diese Leitlinie allen Stakeholdern als Orientierung und Grundlage für den Austausch und konstruktiven Dialog dienen. Gleichzeitig wollen wir die Angleichung von Nachhaltigkeitspraktiken im gesamten Sektor fördern, indem alle Beteiligten – von den Fischerei- und Zuchtbetrieben über die Verarbeitungsunternehmen bis hin zu den Händlern – ähnliche Standards und Verfahren

anwenden, um die Umwelt zu schützen und nachhaltigere Methoden zu fördern.

Die Inhalte dieser Leitlinie gelten für die EDEKA ZENTRALE Stiftung & Co. KG und für Netto Marken-Discount Stiftung & Co. KG. Sie richten sich insbesondere an alle Lieferanten unserer nationalen Eigenmarken, einschließlich der direkten und indirekten Lieferanten.

**DIESE LEITLINIE LEGT UNSERE
SELBSTGESETZTEN ANFORDERUNGEN FÜR EINEN
NACHHALTIGEREN EINKAUF VON FISCH DAR.**



KAPITEL 2.1

BEDEUTUNG VON FISCHEREI UND AQUAKULTUR FÜR DIE WELTWEITE ERNÄHRUNG

Fisch und Meeresfrüchte sind als wertvolle Eiweißquelle und aufgrund ihres Geschmacks für viele Menschen unverzichtbar. Mehr als drei Milliarden Menschen, und somit fast 40 % der Weltbevölkerung, greifen für einen wesentlichen Teil ihrer Ernährung auf Fisch und Meeresfrüchte zurück.

Im Vergleich zu vor 30 Jahren hat sich der weltweite Fischkonsum im Jahr 2022 mehr als verdoppelt. In den 1990er Jahren lag der weltweite jährliche Konsum durch Menschen noch bei 81,6 Millionen Tonnen, während er 2022 auf 164,6 Millionen Tonnen angestiegen ist. Weitere 20,8 Millionen Tonnen der tierischen Fischerzeugnisse werden jährlich nicht für den menschlichen Verzehr genutzt, sondern stattdessen beispielsweise zu Fischmehl und Fischöl verarbeitet und für Kosmetikartikel, Pharmazeutika oder Tierfutter genutzt.¹

Für die Zukunft der Ernährungssicherheit und für die Gesundheit unserer Ozeane ist ein verantwortungsbewusster Umgang mit den Ressourcen der Meere daher unabdingbar. Zahlreiche Fischbestände sind überfischt und ein Großteil der anderen werden bis an die Grenzen ihrer Reproduktionsfähigkeit genutzt. Das bedeutet, sie werden so stark befischt, dass sie sich gerade noch wieder erholen können. Dies gefährdet nicht nur die marine Biodiversität, sondern auch die Lebensgrundlage von Millionen von Menschen, die vom Fischfang abhängig sind. Der Klimawandel ist eine zusätzliche Bedrohung, da er die Meeresökosysteme verändert und die Lebensräume vieler Fischarten beeinträchtigt.

94,4 Millionen Tonnen der weltweiten tierischen Fischerei- und Aquakulturproduktion lassen sich der

Aquakultur zuordnen und etwa 91 Millionen Tonnen dem Fischfang. Die Produktion aus Aquakultur überstieg damit 2022 zum ersten Mal den Ertrag der Fangfischerei. Dies ist auf die stetig steigende Nachfrage nach Fisch und Meeresfrüchten in den letzten Jahren zurückzuführen. Seit den 1980er Jahren bleibt der Ertrag aus der Fischerei weitgehend konstant und schwankt lediglich zwischen 86 und 94 Millionen Tonnen pro Jahr. Im Gegensatz dazu nimmt die Produktion aus Aquakultur stetig zu, sodass 2022 mehr als 57 % der für den direkten menschlichen Verzehr bestimmten Fische und Meeresfrüchte aus der Aquakultur stammen. Daher werden auch die Herausforderungen für eine nachhaltige Aquakultur gravierender.²

**FÜR DIE ZUKUNFT DER ERNÄHRUNGSSICHERHEIT
UND FÜR DIE GESUNDHEIT UNSERER OZEANE
IST NACHHALTIGER FISCH VON ENTSCHEIDENDER BEDEUTUNG.**

¹ [The State of World Fisheries and Aquaculture](#) (FAO, 2024)

² [The State of World Fisheries and Aquaculture](#) (FAO, 2024)

KAPITEL 2.2

HERAUSFORDERUNGEN FÜR EINE NACHHALTIGE FISCHEREI

Angesichts der wachsenden globalen Nachfrage nach Fisch und Meeresfrüchten ist es unerlässlich, Methoden zu entwickeln und umzusetzen, welche die Fischbestände langfristig erhalten. Zu den bedeutenden ökologischen Herausforderungen der Fischerei zählen die Überfischung, ungewollter Beifang, umweltschädigende Fangmethoden und die illegale Fischerei.

ÜBERFISCHUNG

Ein Fischbestand kann überfischt sein, was bedeutet, dass mehr Fische von diesem Bestand entnommen werden, als nachwachsen können. Dazu tragen

unter anderem zu hoch angesetzte oder nicht eingehaltene Fangquoten bei. Manche Fische, wie etwa der Rotbarsch, haben besondere biologische Eigenschaften, die sie für Überfischung besonders anfällig machen, unter anderem eine späte Geschlechtsreife oder langsames Wachstum. Dadurch verschärft sich die Problematik.

- Mittlerweile sind 37,7 % der weltweiten Fischbestände überfischt und 50,5 % sind maximal befischt.³
- Der Anteil der überfischten Bestände ist seit den 1970er Jahren um fast 30 % gestiegen.⁴

BEIFANG

Neben den Zielarten, die durch die Fischerei gefangen werden, können je nach Fangmethode und -gebiet auch andere Arten mitgefangen werden und somit als unerwünschter Beifang enden. So können Stellnetze oder die Langleinenfischerei einen erheblichen Beifang an marinen Säugetieren, Schildkröten, Haien oder Seevögeln verursachen. Dies ist besonders problematisch, wenn diese Arten bereits bedroht sind oder wichtige Funktionen im Meeresökosystem erfüllen. So etwa sind Haie in Korallenriffen von großer Bedeutung, da sie durch ihre Ernährung die Anzahl der Pflanzenfresser wie

Papageifische kontrollieren. Dadurch verhindern sie, dass die Pflanzenfresser zu viele Algen fressen, was das Wachstum und die Gesundheit der Korallen unterstützt. Gesunde Korallenriffe sind wichtig, weil sie Lebensraum für viele Meeresbewohner bieten, Küsten vor Erosion schützen und zur Artenvielfalt beitragen.⁵

**MITTLERWEILE SIND 37,7 %
DER WELTWEITEN FISCHBESTÄNDE
ÜBERFISCHT UND 50,5 % SIND
MAXIMAL BEFISCHT.**



³ The State of World Fisheries and Aquaculture (FAO, 2024)

⁴ The State of World Fisheries and Aquaculture (FAO, 2024)

⁵ Schutz vor Haien dient den Korallenriffen (ZEIT ONLINE, 2013)

UMWELTSCHÄDIGENDE FANGMETHODEN

Wenn Fanggeschirr über den Meeresboden gezogen wird, wie es bei Grundschleppnetzen der Fall ist, können wertvolle Meereslebensräume zerstört werden. Das Maß der negativen Auswirkungen von Fanggeräten hängt von der Art des Fanggeräts, dem jeweiligen Meeresökosystem sowie seinen

Lebensgemeinschaften ab. So kann durch grundberührende Schleppnetze in der Tiefsee erheblicher Schaden angerichtet werden, indem Lebensraum wie hochsensible Tiefseekorallen zerstört werden. Solche Lebensräume haben aber eine wichtige biologische Funktion, da sie als Rückzugsgebiete für viele Meereslebewesen dienen und unter anderem Fischen Deckung sowie Laichplätze bieten.⁶

**GRUNDBERÜHRENDE SCHLEPPNETZE KÖNNEN
IN DER TIEFSEE ERHEBLICHEN SCHADEN ANRICHTEN.**

Illegale Fischerei

Fischerboote sind oft tage-, manchmal wochenlang auf See. In dieser Situation ist die Kontrolle von Arbeitsbedingungen und Umweltvorschriften eine große Herausforderung. Als illegale, undokumentierte und unregulierte (IUU) Fischerei werden Fischereien bezeichnet, die sich nicht an die Vorgaben zum Beispiel zu Fangquoten, Rückwürfen und Artenschutz halten.

Damit tragen sie erheblich zur Überfischung bei, verursachen häufig hohe Mengen an Beifang und können wertvolle Meeresökosysteme zerstören. Der Erhalt funktionierender Meeresökosysteme ist essenziell für den Schutz von Arten sowie für weitere wichtige Ökosystemfunktionen wie die Speicherung von Kohlenstoff, den Küstenschutz und die Sicherung stabiler Erträge in der Fischerei.

⁶ [Kaltwasserkorallen oder Tiefwasserkorallen im Steckbrief](#) (WWF, 2023)



KAPITEL 2.3

HERAUSFORDERUNGEN FÜR EINE NACHHALTIGE AQUAKULTUR

Die Bedeutung von Aquakulturen als Quelle für Fisch und Meeresfrüchte ist in den vergangenen Jahren gestiegen. Das starke Wachstum der Aquakultur bringt jedoch zahlreiche Herausforderungen mit sich. Dazu zählen der Einsatz von Futtermitteln, Umweltverschmutzung, der Verlust von wertvollen Lebensräumen, der Energie- und Wasserbedarf und die Belastung von Wildpopulationen. Diese Herausforderungen müssen bewältigt werden, um die umliegenden Ökosysteme zu schonen.

EINSATZ VON FUTTERMITTELN

Traditionell enthält Fischfutter tierische Bestandteile, wie Fischmehl und Fischöl, die aus wild gefangenem Fisch gewonnen werden. Fisch aus Aquakultur hat folglich ebenfalls Auswirkungen auf Wildbestände, wobei die Anteile im Fischfutter stark rückläufig sind. Alternative pflanzliche Bestandteile, wie Soja, sind zwar in größerem Umfang verfügbar, verursachen jedoch ebenfalls ökologische Probleme, die berücksichtigt werden müssen. Der großflächige Anbau von Soja trägt zur Entwaldung bei, fördert Monokulturen, die die Böden und jeweilige Biodiversität belasten, und erzeugt hohe Treibhausgasemissionen durch Düngung und Transport.

FISCHFUTTER ENTHÄLT TRADITIONELL TIERISCHE BESTANDTEILE WIE FISCHMEHL UND FISCHÖL, DIE AUS WILD GEFANGENEM FISCH GEWONNEN WERDEN.

UMWELTVERSCHMUTZUNG

Ein Großteil der weltweiten Aquakulturen findet in so genannten „offenen Systemen“ statt. Das heißt, die Anlagen stehen in direkter Verbindung zu ihrer natürlichen Umgebung. Diese offenen Systeme sind zum Beispiel Netzgehege, die ins Meer gegangen werden und in denen unter anderem Lachse oder Doraden gezüchtet werden.

Durch absinkendes Futter und Fäkalien in diesen Systemen kann es jedoch zur Verschmutzung des Meeresbodens unterhalb der Gehege kommen. Darüber hinaus begünstigt die enge Haltung vieler Tiere die schnellere Ausbreitung von Krankheiten, weshalb es zum Einsatz von Antibiotika und Pestiziden kommen kann. Antibiotika werden verwendet, um bakterielle Infektionen zu behandeln und zu verhindern, während Pestizide eingesetzt werden, um Parasiten wie Lachsläuse zu bekämpfen. Der Einsatz kann dazu führen, dass der Boden unter den Käfigen mit den Rückständen aus den Zuchten belastet wird. Dies kann negative Auswirkungen auf die umliegenden Ökosysteme und die dort lebenden Organismen haben. Mittlerweile ist der Einsatz von Antibiotika in vielen Regionen bereits stark reguliert und unterliegt strengen Vorschriften. Diese Maßnahme trägt erheblich dazu bei, die Umweltbelastungen durch Antibiotika zu reduzieren und der natürlichen Umgebung der offenen Systeme nicht zu schaden.

VERLUST VON WERTVOLLEN LEBENSÄRÄUMEN

Die rasante Ausbreitung der Aquakultur, vor allem in tropischen und subtropischen Küstenregionen, kann zum Verlust wertvoller Lebensräume führen. Der Bau von Zuchtanlagen, besonders für Shrimps, verdrängt oftmals diese ökologisch wertvollen Gebiete wie Mangrovenwälder, was zu Konflikten zwischen Umweltschutz und Fischzucht führt. So wurden auf den Philippinen zwei Drittel der Mangrovenwälder für Shrimp-Farmen abgeholzt.⁷ Diese Zerstörung beeinträchtigt die Artenvielfalt, den Küstenschutz und die Fischerei erheblich.

ENERGIE- UND WASSERBEDARF

Landbasierte Aquakulturen haben oft einen hohen Energie- und Wasserbedarf, besonders wenn regulierte Temperaturen oder eine spezielle Wasserzufuhr für die Zucht erforderlich sind. Zum Beispiel sind Kreislaufanlagen, die Wasser filtern und wiederverwenden, zwar effizienter im Wasserverbrauch, benötigen jedoch mehr Energie für den Betrieb.

BELASTUNG VON WILDPopulationen

Zuchtfische weisen häufig genetische Unterschiede zu ihren wilden Artgenossen auf, da sie auf die Bedingungen der Zucht optimiert und für schnelles Wachstum selektiert werden. Es kommt jedoch immer wieder vor, dass Zuchtfische aus den Anlagen entkommen und sich mit wilden Populationen paaren, wodurch verändertes Erbgut in die Wildbestände gelangt. Außerdem können zudem Krankheiten aus den Aquakulturen auf die Wildpopulationen übertragen werden.

Dazu kommt, dass Aquakulturen teilweise in Gebieten errichtet werden, in denen die gezüchteten Arten nicht heimisch sind. So wird der atlantische Lachs auch in Chile gezüchtet. Entkommene Zuchtfische können das natürliche Gleichgewicht dort stören, indem sie mit einheimischen Arten um Nahrung und Lebensraum konkurrieren.

**DIE RASANTE AUSBREITUNG DER AQUAKULTUR,
VOR ALLEM IN TROPISCHEN UND SUBTROPISCHEN KÜSTENREGIONEN,
KANN ZUM VERLUST WERTVOLLER LEBENSÄRÄUME FÜHREN.**



⁷ Auswirkung der Aquakultur: Massentierhaltung unter Wasser (WWF, 2018)

KAPITEL 3

UNSERE VERANTWORTUNG UND ZIELE

UNSER SORTIMENT FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Der EDEKA-Verbund erzielt einen bedeutenden Umsatz mit Fischprodukten. Neben den Sortimenten mit gekühlter Selbstbedienungsware, Tiefkühlprodukten, Konserven, Marinaden und Tiernahrung mit Fischbestandteilen verfügt EDEKA über eine große Anzahl an Fisch-Bedientheken.

UNSER ENGAGEMENT FÜR NACHHALTIGKEIT

Als einer der führenden Fischhändler Deutschlands sind wir uns unserer besonderen ökologischen Verantwortung bewusst. Wir streben daher ein zukunftsfähiges Wirtschaften innerhalb der planetaren Grenzen an, um auch in Zukunft qualitativ hochwertige Lebensmittel entwickeln und anbieten zu können. Das geht nur, wenn wir den verantwortungsvollen Umgang mit Fisch und Meeresfrüchten fördern und sichern. Wir fördern gezielt Fischereien und Zuchten, die umweltschonend wirtschaften oder sich in einem Transformationsprozess hin zu mehr Nachhaltigkeit befinden. Das Ziel sollte die Erholung und der Erhalt unserer natürlichen Ressourcen sowie der Umwelt sein.

ERFOLGE IN DER VERGANGENHEIT

Wir engagieren uns schon seit mehr als 15 Jahren für nachhaltigeren Fischfang und für den Schutz der Ozeane. Seither fördern wir aktiv das Angebot von nachhaltigerem Fisch. Durch unsere Arbeit und unser Engagement haben wir in der Vergangenheit bereits gezeigt, dass wir einen wesentlichen Beitrag zu einer nachhaltigeren Fischerei und Aquakultur leisten können.

Ein Beispiel dafür ist unser Thunfisch im Preiseinstiegssegment: Thunfisch gehört zu den beliebtesten Speisefischen in Deutschland; doch aufgrund der komplexen globalen Lieferketten ist Nachhaltigkeit eine große Herausforderung. Deshalb war es ein wichtiger Erfolg, dass EDEKA 2020 als erster Einzelhändler sein komplettes Thunfischsortiment, einschließlich der Preiseinstiegsmarke GUT&GÜNSTIG, und Netto Marken-Discount im selben Jahr als erster Lebensmittel-Discounter in Deutschland sein Thunfisch-Konservensortiment der Eigenmarke Dreimaster, auf MSC-zertifizierte Ware umgestellt hat. Weitere Informationen zum MSC-Standard finden Sie in [Kapitel 6](#).

Auch in Zukunft wollen wir unser Engagement kontinuierlich ausbauen.

Sustainable Development Goals (SDGs)

EDEKA und Netto berücksichtigen die von den Vereinten Nationen definierten Sustainable Development Goals (SDGs) und beziehen diese in die eigene Arbeit mit ein. Die SDGs sind globale Ziele, die darauf abzielen, Herausforderungen wie Armut, Ungleichheit und Klimawandel zu bewältigen. Die Fisch- und Meeresfrüchteproduktion hat wesentliche Auswirkungen auf die Erreichung mehrerer SDGs. Insbesondere spielt sie bei den folgenden Zielen eine entscheidende Rolle:

Gesundheit und Wohlergehen (SDG 3):

Verzehr von Fisch trägt zu einer gesunden Ernährung bei.

Menschenwürdige Arbeit und Wirtschaftswachstum (SDG 8):

Die Fischerei bietet Millionen von Menschen Beschäftigung und trägt zur wirtschaftlichen Entwicklung bei.

Maßnahmen zum Klimaschutz (SDG 13):

Die Fischerei muss sich an den Klimawandel anpassen, um nachhaltige Fischbestände zu sichern.

Leben unter Wasser (SDG 14):

Dieses Ziel fordert den Schutz und die nachhaltige Nutzung der Ozeane, um marine Ökosysteme zu bewahren.

Partnerschaften zur Erreichung der Ziele (SDG 17):

Eine nachhaltige globale Zusammenarbeit ist notwendig, um die Herausforderungen der Überfischung und des Klimawandels zu bewältigen.

UNSER ZIELBILD

Wir sind uns unserer Verantwortung bewusst und wollen deshalb zum Schutz der weltweiten Meeres- und Küstenökosysteme beitragen und nachhaltigeren Fischfang und Zucht unterstützen. Aus diesem Grund orientieren wir uns beim Einkauf von Fisch und Meeresfrüchten an den folgenden Zielen:

Ausschluss von illegaler Fischerei

Wir streben an, dass unsere Endprodukte lückenlos bis zur Herkunft des Fisches, das heißt, zum Beispiel Fanggebiet und Fangschiff, rückverfolgbar sind. Dabei setzen wir vor allem auf zertifizierte Lieferketten. So stellen wir sicher, dass unsere Lieferketten frei von IUU-Fischerei sind.

Gutes, wissenschaftsbasiertes Management

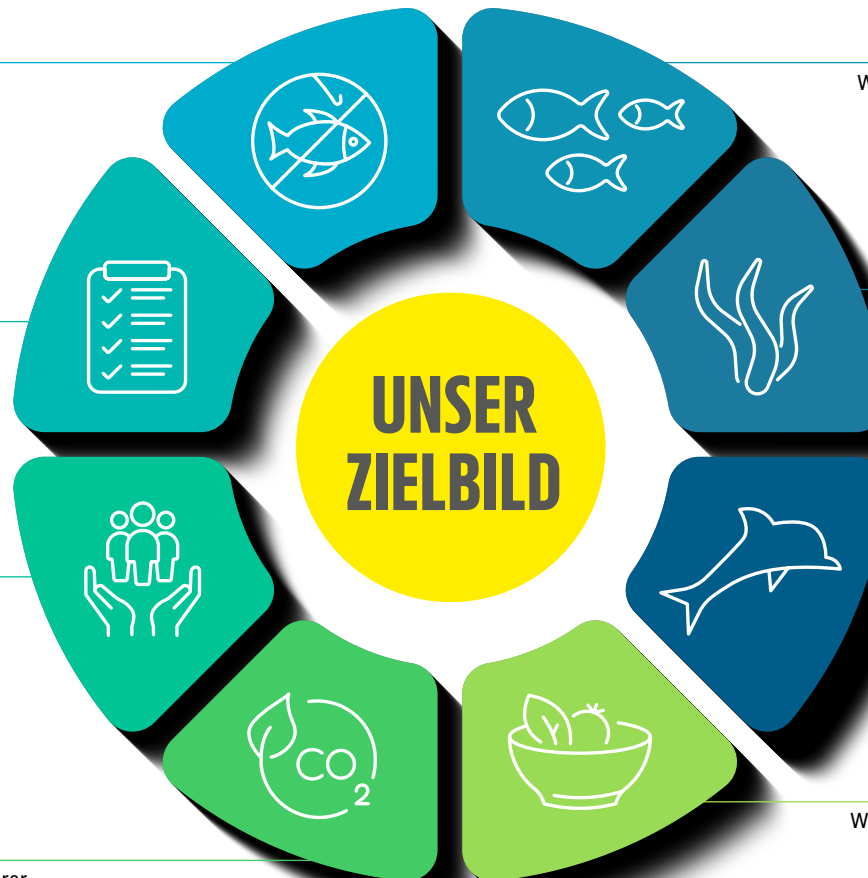
Wir setzen uns bei den zuständigen Gremien sowie durch vorwettbewerbliches Engagement für ein nachhaltiges und wissenschaftsbasiertes Fischereimanagement ein. Wir nutzen unsere Position, um ambitionierte und effektive Managementvorgaben von den Beteiligten zu fordern.

Menschenrechte und gute Arbeitsbedingungen

Wir setzen uns dafür ein, dass alle Beteiligten in der Fischlieferkette fair behandelt werden. Wir bekennen uns in unserer [Grundsatzerklärung](#) und unserem [Verhaltenskodex](#) zur Achtung der Menschenrechte, zur Erfüllung der menschenrechtlichen Sorgfaltspflicht und zur Einhaltung von Arbeitsstandards.

Klimagerechte Fischerei und Aquakultur

Wir ermitteln CO₂-Einsparpotenziale in den Lieferketten unserer nationalen Eigenmarkenprodukte und setzen Maßnahmen zur Dekarbonisierung mit unseren Lieferanten um. Unser Ziel ist es, bis 2045 die gesamten Emissionen der EDEKA-Zentrale auf Netto-Null zu reduzieren. Dies inkludiert die Emissionen unserer nationalen Fisch-Eigenmarkenprodukte.



Widerstandsfähige Fischbestände

Wir wollen sicherstellen, dass nicht mehr Fisch gefangen wird, als nachwachsen kann. Deswegen setzen wir uns dafür ein, dass Fischpopulationen stabil und gesund bleiben, indem wir unter anderem keine Fische aus überfischten Beständen handeln.

Gesunde Lebensräume

Zum Schutz der Meeresökosysteme verzichten wir auf schädliche Fanggeräte und -praktiken in Regionen, in denen diese signifikanten Schaden verursachen. Aquakulturen müssen ihre Auswirkungen auf die umliegenden Ökosystemewirksam begrenzen.

Schutz von bedrohten oder vulnerablen Arten

Wir bevorzugen Fangtechniken, die Beifang vermeiden und schließen Fischereien und Zuchten aus, die signifikant zum Biodiversitätsverlust beitragen. Wir handeln nicht mit bedrohten Arten.

Nachhaltigere Ernährungsgewohnheiten

Wir setzen uns für nachhaltigere Ernährungsgewohnheiten ein und entwickeln auch pflanzliche Alternativen mit einem geringeren ökologischen Fußabdruck. Pflanzliche Proteinquellen bieten ein enormes Potenzial als gesunde, umwelt- und klimafreundliche Nahrungsmittel für eine ausgewogene Ernährung und sie können dazu beitragen, übernutzte Fischbestände zu schonen.

KAPITEL 4

MASSNAHMEN FÜR EIN NACHHALTIGES SORTIMENT

UNSER ENGAGEMENT IM ÜBERBLICK

Um unsere Prinzipien für nachhaltigeren Fischfang und Aquakultur in die Praxis umzusetzen, haben wir spezifische Maßnahmen entwickelt. Diese Maßnahmen zielen darauf ab, die ökologischen und sozialen Herausforderungen in der Fischlieferkette zu adressieren und sicherzustellen, dass unsere Einkaufspraktiken im Einklang mit unseren Nachhaltigkeitszielen stehen.

Des Weiteren nutzen wir die aktive Zusammenarbeit und den Austausch mit allen Marktbeteiligten, die Einfluss auf das Thema „nachhaltige Fischerei und Aquakultur“ haben.



Überblick über die wichtigsten Bausteine, an denen wir unser Engagement zur Förderung von nachhaltigem Fischfang und Aquakultur ausrichten.

KOMMUNIKATION UND INFORMATION

Darüber hinaus spielt Kommunikation für uns eine zentrale Rolle zur Förderung von nachhaltigem Fisch und Meeresfrüchten. Wir wollen aktiv über das Thema „nachhaltiger Fisch“ und unser Engagement informieren sowie nachhaltige Fischprodukte bewerben.

Aus diesem Grund vermarkten wir unsere nachhaltigen Produkte aktiv. So erleichtern wir es unseren Kund:innen, in unseren Märkten nachhaltiger einzukaufen zu können und die entsprechende Qualität sofort zu erkennen.



KAPITEL 4.1

SICHERSTELLUNG VON NACHHALTIGEN LIEFERKETTEN

ÖKOLOGISCHE VERANTWORTUNG: FÖRDERUNG VON VERANTWORTUNGSVOLLEN QUELLEN

Wir streben ein zukunftsfähiges Wirtschaften innerhalb planetarer Grenzen an und arbeiten deshalb kontinuierlich an unserem Fischsortiment.

UNSERE ANFORDERUNGEN

Wir handeln neue Produkte nur, wenn sie aus verantwortungsvollen Quellen stammen. Dabei berücksichtigen wir folgende Aspekte:

- Grüne oder gelbe Bewertung im WWF Fischatgeber**

Wir wollen nur noch Ware einsetzen, die im WWF Fischatgeber grün oder gelb bewertet ist. Durch zusätzliche Maßnahmen wie eine Zertifizierung kann die Bewertung einzelner Lieferketten verbessert werden, wenn wir dadurch die nachhaltige Transformation der gesamten Lieferkette fördern.

- Zertifizierung nach anerkanntem Umweltstandard**

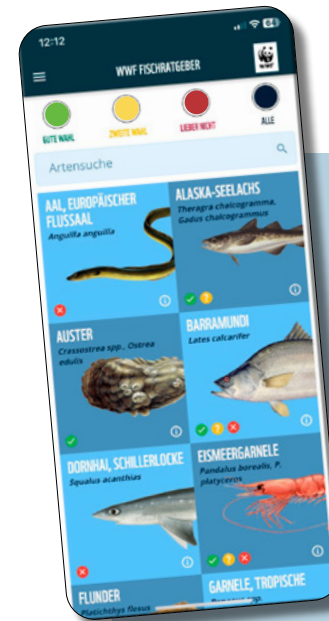
Wir bevorzugen Ware, die MSC, Bio, Naturland (Aquakultur), ASC oder GLAORG.A.P. zertifiziert ist.

- Ausschluss bedrohter Arten auf Grundlage der roten Liste der IUCN⁸**

Die Arten Aal, Hai, Rochen und Wild-Stör (und Erzeugnisse) haben wir dauerhaft ausgelistet.

ZERTIFIZIERUNGEN

Zertifizierungssysteme sind ein bedeutender und weit verbreiteter Mechanismus, um definierte Nachhaltigkeitsanforderungen in den Lieferketten wie bei Fisch und Meeresfrüchten umzusetzen. Wir fördern zertifizierte Produkte in unserem Sortiment und unterstützen die Entwicklung von Zertifizierungsstandards im Rahmen von Konsultationen. Unsere Wildfischprodukte beziehen wir aus verantwortungsvollen Fischereien und wir bevorzugen, wenn verfügbar, MSC-zertifizierte Produkte. Außerdem setzen wir uns für verantwortungsvolle Fischzuchten weltweit ein und nutzen ASC-, GLOBALG.A.P.- und Bio-Zertifizierungen für unsere Produkte aus der Aquakultur. Details zu den einzelnen Standards, die wir nutzen, können im [Kapitel 6](#) nachgelesen werden.



WWF Fischatgeber

Der [WWF Fischatgeber](#) ist ein Eckpfeiler der Sortimentsarbeit. Er erlaubt es, verschiedene Fanggebiete und Fangmethoden für Fischarten zu vergleichen und Umweltaspekte bei der Einkaufsentscheidung zu berücksichtigen. Der EDEKA-Verband unterstützt die Datenbank, auf welcher der Fischatgeber beruht, gemeinsam mit vielen anderen Partnern im WWF-Netzwerk. Inzwischen umfasst sie über 3.800 Bewertungen für verschiedenste Herkünfte von Fischen und Meeresfrüchten.

Zur Beurteilung einzelner Fischereien und Zuchten hat der WWF gemeinsam mit anderen internationalen

Umweltschutzorganisationen eine Methode entwickelt, die auf drei grundlegenden Kriterien basiert:

- **Bestandszustand**
- **Ökologische Auswirkungen des Fanggerätes**
- **Umsetzung eines effektiven Managements für die Fischerei**

Bei Fischen aus Zuchtanlagen werden die ökologischen Auswirkungen des Produktionssystems und die Zusammensetzung des benötigten Futters bewertet. Anhand dieser Methode wird die jeweilige Fischerei oder Zucht in eine der drei Kategorien eingeordnet:

„Gute Wahl“ = „Zweite Wahl“ = „Lieber Nicht“ =

⁸ International Union for Conservation of Nature and Natural Resources

SOZIALE VERANTWORTUNG: ENGAGEMENT FÜR MENSCHENRECHTE UND ARBEITSSTANDARDS

Wir bekennen uns zur Achtung der Menschenrechte und zur Einhaltung von Arbeitsstandards.

In unseren Unternehmenstätigkeiten bestehen neben Umwelt- auch Menschenrechtsrisiken, vor allem in den vorgelagerten Lieferketten. Wir bekennen uns in unserer [Grundsatzerklärung](#) und unserem [Verhaltenskodex](#) zur Achtung der Menschenrechte, zur Erfüllung der menschenrechtlichen Sorgfaltspflicht und zur Einhaltung von Arbeitsstandards. Unsere Grundsatzerklärung orientiert sich an international anerkannten Regularien und Rahmenwerken sowie an Normen und Gesetzen zum Schutz von Menschenrechten.

Hierzu gehören auch die weltweit anerkannten Arbeitsschutznormen für den Fischerei-Sektor. Dabei berücksichtigen wir das ILO-Übereinkommen Nr. 188 „Übereinkommen über die Arbeit im Fischereisektor“. Dieses zielt darauf ab, dass Fischer:innen an Bord von Fischereifahrzeugen Anspruch auf menschenwürdige Arbeitsbedingungen haben, einschließlich Mindestanforderungen für die Arbeit an Bord, Dienstbedingungen, Unterkunft und

Verpflegung, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz sowie medizinische Versorgung und soziale Sicherheit.

Für uns ist die Einhaltung und Erfüllung unserer menschenrechtlichen Sorgfaltspflichten ein stetiger Prozess. Der EDEKA-Verbund setzt in Risikolieferketten daher bereits Maßnahmen zur Risikomitigation um und baut sie zukünftig weiter aus. Dabei setzen wir alle Vorgaben des Lieferketten-sorgfaltspflichtengesetzes um.

Weitere Informationen zu unserem Engagement in Bezug auf die Achtung von Menschenrechten finden sich [hier](#).

**WIR BEKENNEN UNS ZUR ACHTUNG DER MENSCHENRECHTE,
ZUR ERFÜLLUNG DER MENSCHENRECHTLICHEN SORGFALTPFLICHT
UND ZUR EINHALTUNG VON ARBEITSSTANDARDS.**



KAPITEL 4.2

RÜCKVERFOLGBARKEIT UND TRANSPARENZ IN DER LIEFERKETTE

Wir schaffen Transparenz in unseren Lieferketten durch den Aufbau eines gesicherten Rückverfolgbarkeitssystems.

Fisch geht vom Fang oder der Zucht bis zu den Endverbraucher:innen durch viele verschiedene Stufen und über weite Strecken. Ziel ist es, das Endprodukt lückenlos bis zur Herkunft des Fisches, das heißt, zum Beispiel bis zum Fanggebiet und Fangschiff, zurückverfolgen zu können. So wollen wir die Herkunft aus illegaler Fischerei ausschließen. Parallel ist dies auch ein wichtiges Instrument zur Qualitätssicherung.

Ziel ist es, das Endprodukt lückenlos bis zur Herkunft des Fisches zurückverfolgen zu können.

Aus diesem Grund bauen wir ein gesichertes Rückverfolgbarkeitssystem über die gesamte Lieferkette auf. Dafür sind auf einem Großteil unserer nationalen Eigenmarken-Fischprodukte bereits QR-Codes auf den Verpackungen abgebildet. Durch das Scannen dieser Codes können detaillierte Informationen in Bezug auf die Lieferkette, das Fanggebiet und die Fangmethode beziehungsweise Zuchtmethode und der Standort der Aquakulturfarm abgerufen werden.

Um die Nachhaltigkeit eines Fischproduktes beurteilen zu können, ist es wichtig, detaillierte Informationen vorliegen zu haben. Deshalb fördern wir die Kennzeichnung der Fisch- und Meeresfrüchteprodukte über die gesetzliche Verpflichtung hinaus. Neben der gesetzlich verpflichtenden Angabe des wissenschaftlichen Namens, des Fanggebietes und der Fanggerätekatgorie (beziehungsweise

Herkunftsland und Zuchtmethode bei Aquakultur) geben wir darüber hinaus auch die genaue Fanggerätebezeichnung an und deklarieren zusätzlich Produkte, welche nicht unter die Gesetzgebung⁹ fallen.



WIR BAUEN EIN GESICHERTES RÜCKVERFOLGBARKEITSSYSTEM ÜBER DIE GESAMTE LIEFERKETTE AUF.

⁹ Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates

KAPITEL 4.3

ENGAGEMENT UND PARTNERSCHAFTEN

VORWETTBEWERBLICHES ENGAGEMENT UND ZUSAMMENARBEIT

Wir pflegen den Informationsaustausch und die aktive Zusammenarbeit mit allen Beteiligten.

Um unsere Ziele erreichen und halten zu können, ist der Austausch und die Zusammenarbeit mit allen beteiligten Stakeholdern essenziell. Wir arbeiten daher mit Fischereien, Zuchtbetrieben, Lieferanten, Wissenschaftler:innen und dem WWF zusammen, um eine nachhaltige Ausrichtung von Fischereien und Zuchten voranzutreiben.

Außerdem engagieren wir uns übergreifend wie durch unsere Mitgliedschaft in der International Pole and Line Foundation (IPNLF). Ebenso setzen wir uns für das Thema auf politischer und Verbände-Ebene ein und informieren Umweltorganisationen über unsere Aktivitäten.

IPNLF

Der EDEKA-Verbund hat sich als erstes deutsches Unternehmen der International Pole and Line Foundation (IPNLF) angeschlossen. Die IPNLF ist eine weltweit agierende Wohltätigkeitsorganisation. Sie unterstützt den Ausbau nachhaltiger Thunfischfischerei sowie die Umsetzung sozialer Projekte in den Herkunftsländern der Fischer:innen. Mit diesem Engagement unterstützen wir das Ziel, nur noch Fisch und Meeresfrüchte aus bestands-erhaltenen Fischereien und Fischzuchten anzubieten.



Wir setzen uns für nachhaltiges Fischereimanagement ein.

Fischbestände kennen keine nationalen Grenzen, was das Fischereimanagement zu einem komplexen Thema mit vielen Akteur:innen macht. Die jeweils zuständigen Fischereimanagementorganisationen setzen Regeln wie Fangquoten, Umweltvorschriften und Kontrollmechanismen fest. Als bedeuten-der Fischhändler nutzen wir unsere Position, um ambitionierte und effektive Managementvorgaben von den Beteiligten zu fordern. Dies haben wir in der Vergangenheit unter anderem im Rahmen der Verhandlungen zu EU-Gesetzgebungsprozessen oder innerhalb regionaler Fischereimanagementorganisationen (RFMOs) gemacht. Dabei haben wir beispielsweise Stellungnahmen erarbeitet oder die Positionen des WWF unterstützt.

Fangquoten

Für EU-Gewässer werden sogenannte „Höchstfangmengen“ (TAC = total allowable catches) von der Europäischen Kommission vorgeschlagen und vom Rat der Fischereiminister der EU-Mitgliedstaaten beschlossen. Diese Entscheidungen basieren auf Berechnungen der Fischereiwissenschaft. Ziel ist es, den maximal nachhaltigen Ertrag (Maximum Sustainable Yield) zu erreichen, der sowohl den Bestand erhält als auch langfristig hohe Erträge sichert.

Diese Höchstfangmengen werden anschließend in „Fangquoten“ für die einzelnen Mitgliedstaaten aufgeteilt. Eine Fangquote bezeichnet den Anteil der Höchstfangmenge, der in einem bestimmten Gebiet innerhalb eines festgelegten Zeitraums, meist eines Jahres, gefangen werden darf. Fangquoten ermöglichen eine gerechte Verteilung der Fangmöglichkeiten unter den Mitgliedstaaten und tragen zur Einhaltung der festgelegten TACs bei.

WWF PARTNERSCHAFT

Für die kontinuierliche Arbeit an unserem nachhaltigen Fischsortiment tauschen wir uns mit wissenschaftlichen Organisationen aus und nutzen Expertenwissen. Seit 2009 verbindet WWF und EDEKA im Rahmen einer strategischen Partnerschaft das Ziel, die Fischprodukte der nationalen EDEKA-Eigenmarken nachhaltiger zu gestalten. Seit 2015 ist Netto ebenfalls Teil der Partnerschaft. Der WWF berät uns fachlich fundiert und unterstützt uns auf unserem Weg.

- Der WWF ist eine der größten unabhängigen Naturschutzorganisationen der Welt und in über 100 Ländern aktiv.
- Der WWF arbeitet mit Unternehmen zusammen, um Lösungen zu finden, die nachhaltige Transformation und Naturschutz miteinander verbinden.

In der aktuellen Phase der strategischen Partnerschaft arbeiten die Partner in den Dachthemen Klima, Biodiversität, Süßwasser, Ressourcen und Material mit dem Ziel, den ökologischen Fußabdruck der nationalen Eigenmarkenprodukte zu verkleinern. Das Thema Fisch und Meeresfrüchte bleibt weiterhin ein wichtiger Bestandteil der Zusammenarbeit. Gemeinsam arbeiten die Partner an der Umsetzung der Ziele dieser Leitlinie.



**DER WWF BERÄT UNS FACHLICH FUNDIERT UND
UNTERSTÜTZT UNS AUF UNSEREM WEG.**

KAPITEL 5

LACHS ALS PRAXISBEISPIEL: ARTEN, HERAUSFORDERUNGEN UND UNSER SORTIMENT

Lachs ist eine der bekanntesten und beliebtesten Fischarten weltweit. Die zwei Hauptarten sind: Atlantischer Lachs (*Salmo salar*) und Pazifischer Lachs (*Oncorhynchus* spp.). Der Atlantische Lachs wird häufig in Aquakulturen gezüchtet, insbesondere in Norwegen und Schottland. Der Lachs auf dem deutschen Markt stammt hauptsächlich aus diesen marinen Aquakulturen. Pazifischer Lachs umfasst hingegen mehrere Arten, die größtenteils aus der Wildfischerei stammen.

ATLANTISCHER LACHS

Der Atlantische Lachs (*Salmo salar*) wird im WWF Fischratgeber sowohl aus Aquakultur als auch aus

Wildfang bewertet und ist je nach Herkunft und Fanggerät gelb oder rot eingestuft. Für den europäischen Markt stammt er größtenteils aus der Aquakultur in Norwegen, Chile und Schottland. Als Zuchtmethode werden dafür meist offene Netzgehege eingesetzt. Diese Methode birgt Umweltprobleme wie die Belastung von Wildpopulationen und die Verschmutzung der Umgebung (siehe [Kapitel 2.3](#)). In Nordeuropa gibt es aber strenge Kontrollen und Managementpraktiken zur Reduzierung der Umweltauswirkungen, weswegen der atlantische Lachs aus europäischer Zucht im WWF Fischratgeber gelb bewertet ist. In Chile ist das Management der Zucht weniger streng, weswegen der Lachs aus Chile rot bewertet ist.¹⁰

Der atlantische Wildlachs kommt größtenteils im Nordostatlantik vor. Allerdings ist der Gesamtzustand der Bestände kritisch und wird durch IUCN als potentiell gefährdet eingestuft. Daher ist atlantischer Wildlachs wenig auf dem globalen Markt vertreten.¹¹ Gefangen wird er vorrangig mit Pelagischen Langleinen, welche im Fischratgeber rot bewertet sind oder Reusen und Fallen, welche gelb bewertet sind, da sie selektiver sind und weniger Beifang und Umweltschäden verursachen.¹²

¹⁰ WWF Fischratgeber – Atlantischer Lachs (*Salmo salar*) (WWF, 2024)

¹¹ Lachs, Atlantischer (hier Wildlachs) – *Salmo salar* (Thünen-Institut, 2024)

¹² WWF Fischratgeber – Atlantischer Lachs (*Salmo salar*) (WWF, 2024)

ATLANTISCHER LACHS IM SORTIMENT:

Im Eigenmarkensortiment wird aktuell ausschließlich atlantischer Zuchtlachs eingesetzt, der hauptsächlich aus Norwegen stammt und somit im WWF Fischratgeber gelb bewertet ist. Zusätzlich ist der Großteil davon ASC, Global GAP oder Bio zertifiziert.

Bewertung im WWF Fischratgeber

- **Europa: Norwegen, Schottland, Irland, Faröer, Island**
Aquakultur: Netzkäfiganlagen
- **Nordostatlantik FAO 27: Ostsee**
Wildfang: Fallen und Reusen
- **Chile**
Aquakultur: Netzkäfiganlagen
- **Nordostatlantik FAO 27: Ostsee**
Wildfang: Pelagische Langleinen



PAZIFISCHER LACHS

Der pazifische Lachs wird im WWF Fischatgeber je nach Herkunft und Fangmethode unterschiedlich bewertet. Die fünf wichtigsten Arten des pazifischen Lachses sind Buckellachs (*O. gorbuscha*), Ketalachs (*O. keta*), Rotlachs (*O. nerka*), Königs-lachs (*O. tshawytscha*) und Silberlachs (*O. kisutch*). Die Aquakultur spielt beim pazifischen Lachs keine große Rolle, weswegen auf eine Bewertung im Fischatgeber dazu verzichtet wurde.

Die weltweit größten Bestände befinden sich in Alaska. Diese sind größtenteils in gutem Zustand und die Fischerei dort wird als nachhaltig angesehen. Daher ist der pazifische Lachs aus Alaska grün bewertet. In Kanada sind die Bestände ebenfalls stabil und werden überwiegend grün bewertet. Je nach Art und Fangmethode kann es allerdings auch abweichend zu einer gelben Bewertung kommen. Im Nordwestpazifik, insbesondere in russischen Gewässern, sind die Bestände weniger gut. Hier erhalten einige Bestände eine gelbe und andere eine rote Bewertung. Dies liegt unter anderem an unzureichendem Management, illegaler Fischerei und höheren Beifangraten (siehe [Kapitel 2.2](#)).¹³

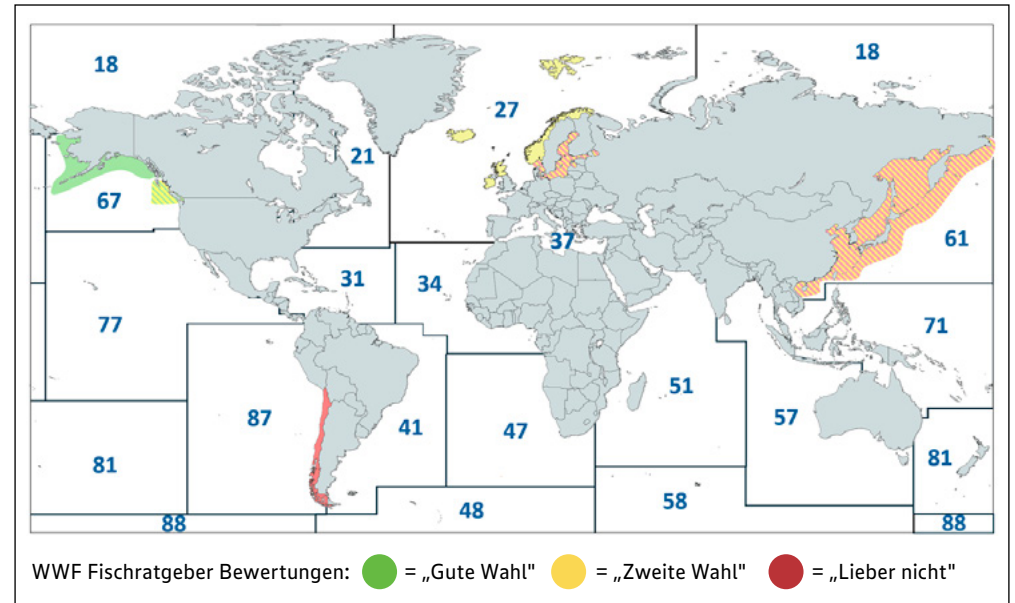
¹³ WWF Fischatgeber – Atlantischer Lachs (*Salmo salar*) (WWF, 2024)

PAZIFISCHER LACHS IM SORTIMENT:

Wir setzen aktuell im Eigenmarkensortiment hauptsächlich Buckellachs, Ketalachs und Rotlachs ein, welcher im WWF Fischatgeber grün oder gelb bewertet ist. Zusätzlich dazu sind alle unsere Eigenmarkenartikel mit pazifischem Wildlachs MSC-zertifiziert.

Bewertung im WWF Fischatgeber

- **Nordostpazifik FAO 67: Alaska**
Wildfang (alle Fangmethoden)
- **Nordostpazifik FAO 67: Kanada**
Buckellachs (*Oncorhynchus gorbuscha*), Ketalachs (*Oncorhynchus keta*): Umschließungsnetze (Ringwaden), Haken und Langleinen (Schleppangeln)
- **Nordostpazifik FAC.57: Kanada**
Wildfang (Ausnahme' siehe grüne Bewertung)
- **Nordwestpazifik FAO 61**
Reusen (Fallen), Stellnetze-Kiemennetze (außer: Königs-lachs, Ketalachs)
- **Nordwestpazifik FAO 61**
Königs-lachs (*Oncorhynchus tshawytscha*), Ketalachs (*Oncorhynchus keta*): Stellnetze-Kiemennetze, Umschließungsnetze (Ringwaden)



Weltkarte mit allen FAO-Fanggebieten, einschließlich der WWF-Fischatgeberbewertung für atlantischen und pazifischen Lachs, je nach Herkunft



KAPITEL 6

RELEVANTE STANDARDS FÜR NACHHALTIGEN FISCH

Bei unseren nationalen Eigenmarken werden relevante Umweltstandards eingesetzt, um den Herausforderungen effektiv entgegenzuwirken. Derzeit kommen für unsere Fisch- und Meeresfrüchtlingsprodukte vor allem folgende Zertifizierungen zum Einsatz:

- **Wildfisch:**
MSC
- **Aquakultur:**
ASC, GLOBALG.A.P., EU-Bio, Naturland

MSC-SIEGEL

Der Marine Stewardship Council (MSC) wurde 1997 von Unilever und dem WWF gegründet. Seit 1999 ist der MSC unabhängig und finanziert sich größtenteils aus Lizenzgebühren und Spenden.

Das blaue MSC-Siegel ist das weltweit strengste Umweltsiegel für Wildfisch. Fischprodukte mit MSC-Siegel kommen aus kontrolliert nachhaltiger,

zertifizierter Fischerei. MSC-zertifizierte Fischereien müssen folgende Prinzipien erfüllen:

- **Schutz der Fischbestände:**
Sicherstellung, dass ausreichend Fisch für die Zukunft vorhanden ist.
- **Minimale Auswirkungen auf das Meeres-
ökosystem:**
Minimierung der Auswirkungen auf das Ökosystem. Berücksichtigung der Auswirkungen des Fanggerätes auf den Meeresboden und Beifang.
- **Verantwortungsvolles und effektives
Fischereimanagement:**
Einhaltung lokaler und internationaler Gesetze und wissenschaftlicher Vorgaben.

MSC-zertifizierte Fischereien unterliegen fortwährenden unabhängigen Kontrollen.



Mehr Infos unter: www.msc.org/de

**DAS BLAUE MSC-SIEGEL IST DAS WELTWEIT STRENGSTE
UMWELTSIEGEL FÜR WILDFISCH.**

ASC-SIEGEL

Der Aquaculture Stewardship Council (ASC) ist eine verbesserungsorientierte, unabhängige NGO. Die Organisation wurde 2010 vom WWF und der Dutch Sustainable Trade Initiative (IDH) ins Leben gerufen. Das ASC-Siegel und die Lieferkettennummer Nummer stellen sicher, dass Fisch und Meeresfrüchte aus ASC zertifizierten Zuchten stammen. Der ASC verwaltet den ASC-Farm-, und ASC-Futtermittelstandard.

ASC-Standards umfassen über hundert sozial und ökologische Anforderungen, darunter:

- **Farm Management**
- **Lebensmittelsicherheit**
- **Tierwohl**
- **Umweltauswirkungen**
- **Soziale Verantwortung**
- **Rückverfolgbarkeit der Lieferkette**

Aquakulturproduzenten werden jährlich von unabhängigen und akkreditierten Zertifizierern geprüft.



Mehr Infos unter: <https://asc-aqua.org/>

GLOBALG.A.P.

GLOBALG.A.P., ursprünglich als EurepGAP bekannt, wurde 1997 von einer Gruppe europäischer Einzelhändler gegründet. GLOBALG.A.P. bietet Qualitäts- und Zertifizierungslösungen für die Landwirtschaft und Aquakultur an. Dazu gehört unter anderem das GLOBALG.A.P. Nummer-Label (GGN-Label). Das GGN-Label steht für zertifizierte, verantwortungsvolle Landwirtschaft und Transparenz. Bezogen auf die Aquakultur kann das GGN-Label für zahlreiche aquatische Arten verwendet werden, von Lachs bis zu Algen.

Die GLOBALG.A.P. Standards für verantwortungsvolle Aquakultur umfassen Kriterien in den folgenden Bereichen:

- **Lebensmittelsicherheit**
- **Wohlbefinden von Tieren**
- **Wohlergehen der Arbeiter:innen**
- **Schutz der Umwelt**
- **Beschaffung von Futtermitteln**
- **Rückverfolgbarkeit der Lieferkette**

Aquakulturproduzenten werden von unabhängigen und akkreditierten Zertifizierern geprüft.



Mehr Infos unter: www.globalgap.org

**ASC- UND GGN-ZERTIFIZIERTE AQUAKULTURPRODUZENTEN
WERDEN VON UNABHÄNGIGEN UND
AKKREDITIERTEN ZERTIFIZIERERN GEPRÜFT.**



EU-BIO

Die EU-Öko-Verordnung 848/2018 legt fest, dass alle in der EU gehandelten vorverpackten Bio-Produkte mit einem einheitlichen EU-Bio-Logo auszuzeichnen sind.

Die Regelungen der sogenannten EU-Öko-Basisverordnung enthalten Ziele und Grundsätze der ökologischen Produktion sowie auf Dauer angelegte Einfuhrregelungen. Vorrangiges Ziel ist die Erzeugung von Produkten in Bio-Qualität. Gleichzeitig sollen Umweltauswirkungen bei der Produktion minimiert werden.

Prinzipien und Anforderungen:

- **Hohe ökologische Produktionsstandards**
- **Risikoorientiertes Kontrollsystem**

Das Bio-Logo dürfen nur Produkte tragen, für die eine zugelassene unabhängige Kontrollstelle bescheinigt hat, dass sie biologisch erzeugt wurden.



Mehr Infos unter: [EU-Öko-Basisverordnung](#)

NATURLAND

Naturland wurde 1982 von Landwirt:innen und Wissenschaftler:innen gegründet und ist der größte internationale Verband für ökologischen Landbau aus Deutschland. Die Gemeinschaft umfasst Mitglieder aus Landwirtschaft, Fischerei und Waldwirtschaft und arbeitet eng mit Partnern aus Verarbeitung, Handel und Gastronomie zusammen.

Naturland entwickelt Richtlinien, die über die von EU Bio hinausgehen. Öko-Sozial und Fair gehören hier zusammen. Seit 1996 ist Naturland ein Pionier der ökologischen Aquakultur und zertifiziert neben Fisch auch Garnelen, Muscheln und Algen.

Prinzipien und Anforderungen:

- **Hohe Tierwohl-Standards**
- **Verzicht auf Gentechnik und Wachstumsfördernden Hormonen**
- **Ökologisches Futter und strenge Regeln bei Arzneimitteln**
- **Schutz der Ökosysteme und Erhalt der Biodiversität**
- **Soziale Standards und sichere Arbeitsbedingungen**

Unabhängige Kontrollstellen überprüfen regelmäßig die Einhaltung und bescheinigen, dass die Betriebe in jeder Hinsicht nachhaltig wirtschaften.



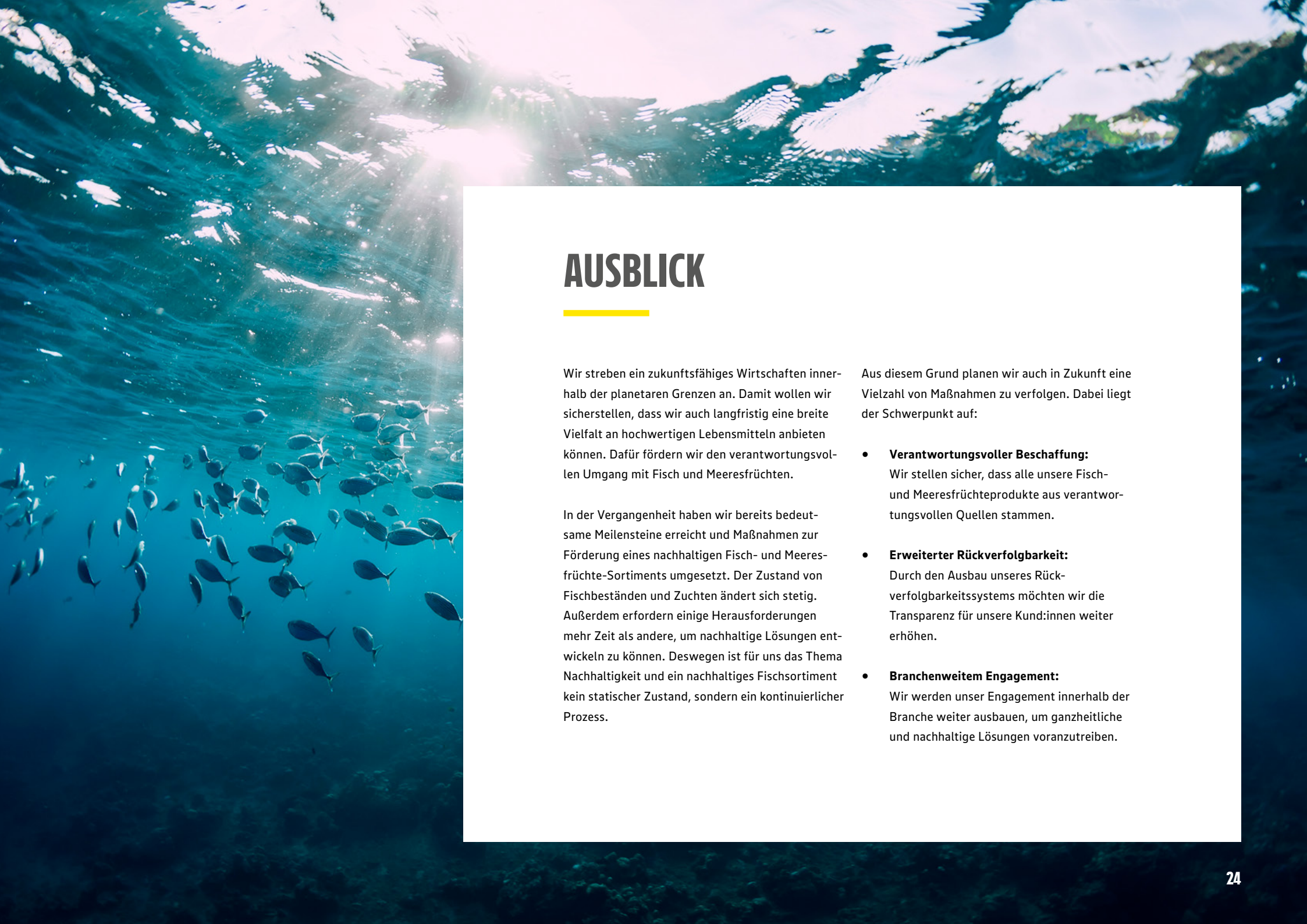
Naturland

Mehr Infos unter:
www.naturland.de



Bio-Siegel (EU-Bio, Naturland)

„Bio“-Fisch aus Aquakultur-Betrieben garantiert den höchsten Grad an Nachhaltigkeit unter kontrollierten Bedingungen. Vorrangiges Ziel der Bio-Standards ist die Erzeugung von Produkten in Bio-Qualität. Gleichzeitig sollen Umweltauswirkungen bei der Produktion minimiert werden. Wildfisch kann nicht als Bio zertifiziert werden, da die Bedingungen, unter denen er lebt und gefangen wird, nicht kontrolliert oder reguliert werden können.



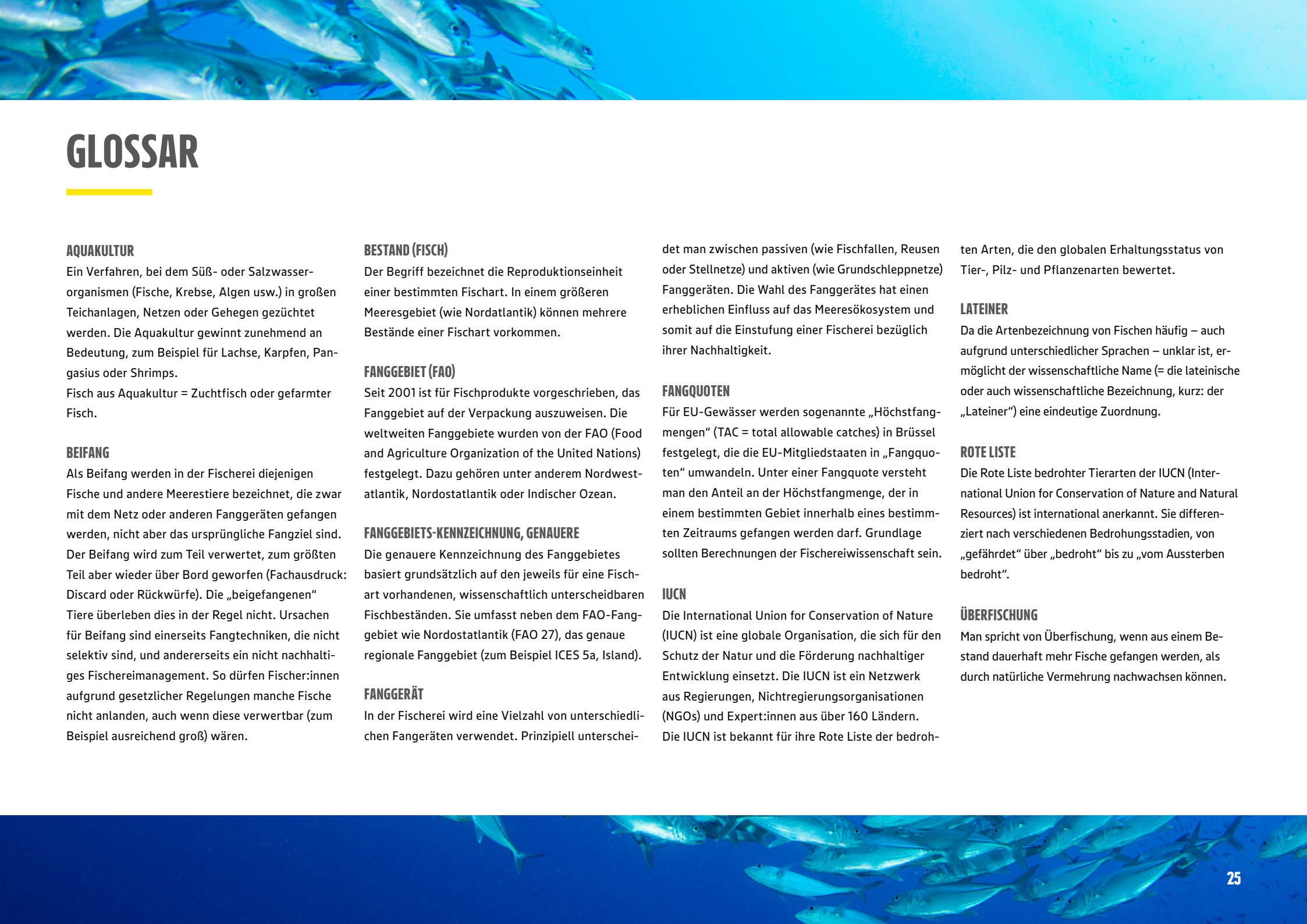
AUSBLICK

Wir streben ein zukunftsfähiges Wirtschaften innerhalb der planetaren Grenzen an. Damit wollen wir sicherstellen, dass wir auch langfristig eine breite Vielfalt an hochwertigen Lebensmitteln anbieten können. Dafür fördern wir den verantwortungsvollen Umgang mit Fisch und Meeresfrüchten.

In der Vergangenheit haben wir bereits bedeutende Meilensteine erreicht und Maßnahmen zur Förderung eines nachhaltigen Fisch- und Meeresfrüchte-Sortiments umgesetzt. Der Zustand von Fischbeständen und Zuchten ändert sich stetig. Außerdem erfordern einige Herausforderungen mehr Zeit als andere, um nachhaltige Lösungen entwickeln zu können. Deswegen ist für uns das Thema Nachhaltigkeit und ein nachhaltiges Fischsortiment kein statischer Zustand, sondern ein kontinuierlicher Prozess.

Aus diesem Grund planen wir auch in Zukunft eine Vielzahl von Maßnahmen zu verfolgen. Dabei liegt der Schwerpunkt auf:

- **Verantwortungsvoller Beschaffung:**
Wir stellen sicher, dass alle unsere Fisch- und Meeresfrüchteprodukte aus verantwortungsvollen Quellen stammen.
- **Erweiterter Rückverfolgbarkeit:**
Durch den Ausbau unseres Rückverfolgbarkeitssystems möchten wir die Transparenz für unsere Kund:innen weiter erhöhen.
- **Branchenweitem Engagement:**
Wir werden unser Engagement innerhalb der Branche weiter ausbauen, um ganzheitliche und nachhaltige Lösungen voranzutreiben.



GLOSSAR

AQUAKULTUR

Ein Verfahren, bei dem Süß- oder Salzwasserorganismen (Fische, Krebse, Algen usw.) in großen Teichanlagen, Netzen oder Gehegen gezüchtet werden. Die Aquakultur gewinnt zunehmend an Bedeutung, zum Beispiel für Lachse, Karpfen, Pangasius oder Shrimps.

Fisch aus Aquakultur = Zuchtfisch oder gefarmter Fisch.

BEIFANG

Als Beifang werden in der Fischerei diejenigen Fische und andere Meerestiere bezeichnet, die zwar mit dem Netz oder anderen Fanggeräten gefangen werden, nicht aber das ursprüngliche Fangziel sind. Der Beifang wird zum Teil verwertet, zum größten Teil aber wieder über Bord geworfen (Fachausdruck: Discard oder Rückwürfe). Die „beigefangenen“ Tiere überleben dies in der Regel nicht. Ursachen für Beifang sind einerseits Fangtechniken, die nicht selektiv sind, und andererseits ein nicht nachhaltiges Fischereimanagement. So dürfen Fischer:innen aufgrund gesetzlicher Regelungen manche Fische nicht anlanden, auch wenn diese verwertbar (zum Beispiel ausreichend groß) wären.

BESTAND (FISCH)

Der Begriff bezeichnet die Reproduktionseinheit einer bestimmten Fischart. In einem größeren Meeresgebiet (wie Nordatlantik) können mehrere Bestände einer Fischart vorkommen.

FANGGEBIET (FAO)

Seit 2001 ist für Fischprodukte vorgeschrieben, das Fanggebiet auf der Verpackung auszuweisen. Die weltweiten Fanggebiete wurden von der FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) festgelegt. Dazu gehören unter anderem Nordwestatlantik, Nordostatlantik oder Indischer Ozean.

FANGGEBIETS-KENNZEICHNUNG, GENAUERE

Die genauere Kennzeichnung des Fanggebietes basiert grundsätzlich auf den jeweils für eine Fischart vorhandenen, wissenschaftlich unterscheidbaren Fischbeständen. Sie umfasst neben dem FAO-Fanggebiet wie Nordostatlantik (FAO 27), das genaue regionale Fanggebiet (zum Beispiel ICES 5a, Island).

FANGGERÄT

In der Fischerei wird eine Vielzahl von unterschiedlichen Fanggeräten verwendet. Prinzipiell unterschei-

det man zwischen passiven (wie Fischfallen, Reusen oder Stellnetze) und aktiven (wie Grundschieppnetze) Fanggeräten. Die Wahl des Fanggerätes hat einen erheblichen Einfluss auf das Meeresökosystem und somit auf die Einstufung einer Fischerei bezüglich ihrer Nachhaltigkeit.

FANGQUOTEN

Für EU-Gewässer werden sogenannte „Höchstfangmengen“ (TAC = total allowable catches) in Brüssel festgelegt, die die EU-Mitgliedstaaten in „Fangquoten“ umwandeln. Unter einer Fangquote versteht man den Anteil an der Höchstfangmenge, der in einem bestimmten Gebiet innerhalb eines bestimmten Zeitraums gefangen werden darf. Grundlage sollten Berechnungen der Fischereiwissenschaft sein.

IUCN

Die International Union for Conservation of Nature (IUCN) ist eine globale Organisation, die sich für den Schutz der Natur und die Förderung nachhaltiger Entwicklung einsetzt. Die IUCN ist ein Netzwerk aus Regierungen, Nichtregierungsorganisationen (NGOs) und Expert:innen aus über 160 Ländern. Die IUCN ist bekannt für ihre Rote Liste der bedroh-

ten Arten, die den globalen Erhaltungsstatus von Tier-, Pilz- und Pflanzenarten bewertet.

LATEINER

Da die Artenbezeichnung von Fischen häufig – auch aufgrund unterschiedlicher Sprachen – unklar ist, ermöglicht der wissenschaftliche Name (= die lateinische oder auch wissenschaftliche Bezeichnung, kurz: der „Lateiner“) eine eindeutige Zuordnung.

ROTE LISTE

Die Rote Liste bedrohter Tierarten der IUCN (International Union for Conservation of Nature and Natural Resources) ist international anerkannt. Sie differenziert nach verschiedenen Bedrohungsstadien, von „gefährdet“ über „bedroht“ bis zu „vom Aussterben bedroht“.

ÜBERFISCHUNG

Man spricht von Überfischung, wenn aus einem Bestand dauerhaft mehr Fische gefangen werden, als durch natürliche Vermehrung nachwachsen können.

ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS

ASC	Aquaculture Stewardship Council
FAO	Food and Agriculture Organization of the United Nations
ICES	International Council for the Exploration of the Sea
IDH	Dutch Sustainable Trade Initiative
IFA	Integrated Farm Assurance
IPNLF	International Pole and Line Foundation
IUCN	International Union for Conservation of Nature and Natural Resources
IUU-FISCHEREI	Illegale, unregulierte und ungemeldete Fischerei
GGN	GLOBALG.A.P. Nummer
MSC	Marine Stewardship Council
SDGS	Sustainable Development Goals
TAC	total allowable catches
WWF	World Wide Fund For Nature

