



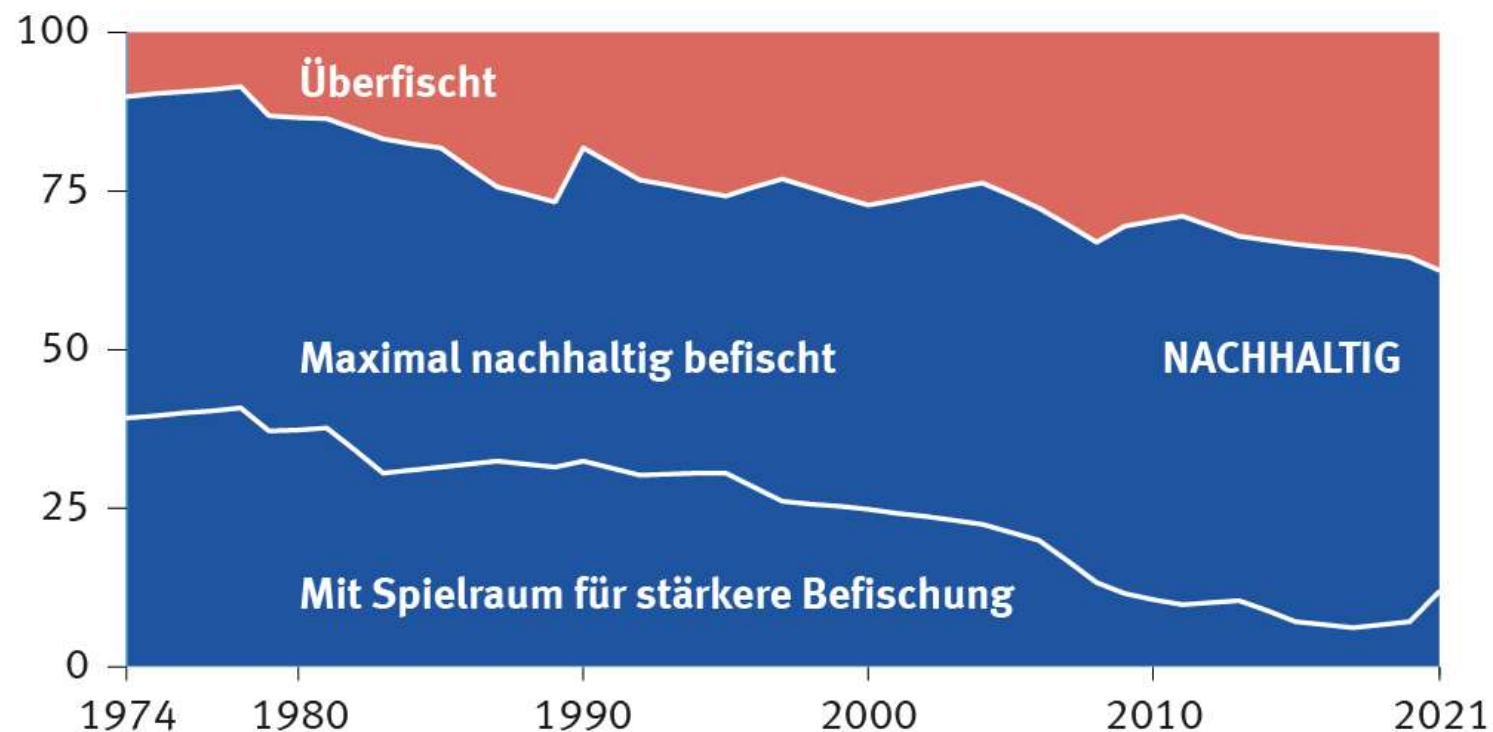
# MSC Improvement Program

**Emefa Attigah, Senior Commercial Manager DACH**  
**Fischwirtschaftsgipfel Hamburg, 5. November 2024**

# Die Zahl überfischter Bestände nimmt zu



Anteile der Bestände in Prozent



**+3%**  
Überfischte  
Bestände

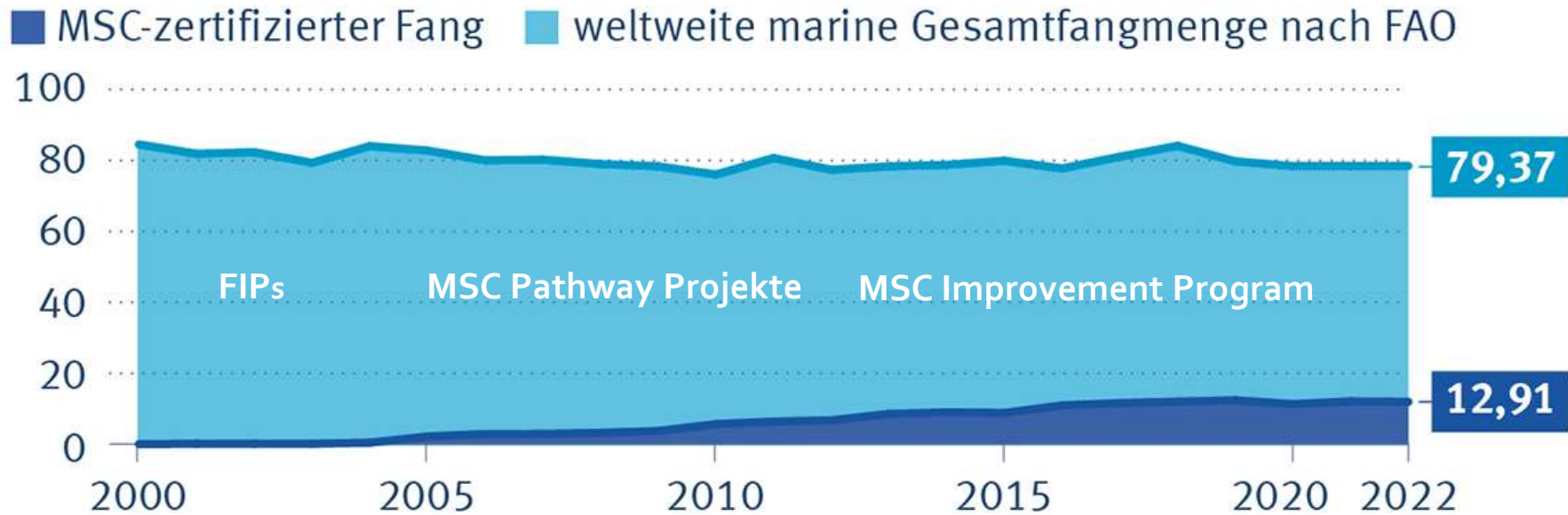
Quelle: FAO SOFIA 2024

# Anteil nachhaltiger Fischerei



## Entwicklung MSC-zertifizierter Fang im Vergleich zur weltweiten Gesamtfangmenge

in Millionen Tonnen



16%

Quellen: FAO SOFIA 2024, MSC 2024



# MSC Improvement Program

- Ab Ende Oktober 2024: Übergang von Pilot zu Programm
- Fester Zeitrahmen von 5 Jahren, um klar definierte Verbesserungspläne umzusetzen
- Unabhängige Verifizierung der Fortschritte (durch zugelassene Zertifizierungsstellen)
- Zugang zu MSC-Expertise, Training, Tools
- Berechtigt, sich für finanzielle Unterstützung durch den MSC Ocean Stewardship Fund (OSF) zu bewerben
- Öffentlich gelistet auf [fisheries.msc.org](https://www.fisheries.msc.org)

# MSC Improvement Program



Unterstützung von Fischereien auf dem Weg zu mehr Nachhaltigkeit und einer Zertifizierung



# Ablauf MSC Improvement Program



Vor Aufnahme ins Improvement Program



Nach Aufnahme ins Improvement Program

# MSC Improvement Program



- Wenn bestimmtes Leistungsniveau erreicht:
  - Produkte können Teil der zertifizierten Lieferkette werden
  - Back-of-pack claim für Verbraucherprodukte
  - Nutzung MSC-Siegel nicht möglich





# Südafrikanische Fischerei auf Weißen Thunfisch (Albacore)





# South Africa Albacore Tuna Fishery



- Erste Fischerei aus dem Improvement Program (Pilot), die MSC-Zertifizierung erreicht hat: ICV Africa
- Pilotteilnahme 2020 - Aug 2024
- Handangel (Pole and Line)
- 55 Fangschiffe
- Tonnage: 2.500mt

# Erfolgte Verbesserungen



- Mehr unabhängige Daten zu Auswirkungen auf Bestand und Beifang
- Einführung von on-board Beobachter Programm
- Training zu Beifangvermeidung und –Freilassung (Seevögel)
- Einführung Digitales Logbuch: App erfüllt Standards von GDST (Global Dialogue on Seafood Traceability)
- Auflage nach Zertifizierung: Entwicklung von Bewirtschaftungsregeln (Harvest Control Rules) durch International Commission for the Conservation of Atlantic Tuna



KEEP  
CLOSED  
AT SEA



Video zur Fischerei: [MSC Improvement Program Success with South African Albacore Tuna Fishery](#)



# Indonesische Fischerei auf Blue Swimming Crab



# Situation Indonesien



- MSC Pathway Project *Fish for Good Indonesia*
- 2019: Indonesisches Fischerei-Ministerium und MSC treffen Vereinbarung zu nachhaltiger Fischerei
- Ab 2021: 7 Improvement Projekte (ITMs) in Indonesien, darunter auch die Fischerei auf Blaue Schwimmkrabbe

# Blue Swimming Crab Fishery



- Die indonesische Fischerei auf Blue Swimming Crab (*Portunus pelagicus*) wurde 2021 in die Pilotphase des MSC Improvement Programs aufgenommen und ist aktuell eine von 16 Fischereien im Programm
- Tonnage: 4.000mt
- Ziel: Wiederaufbau des Bestandes bei Madura Island/Java
- 2021 und 2023: Finanzielle Unterstützung durch den Ocean Stewardship Fund

# Bisherige Verbesserungen



- Entwicklung von Bewirtschaftungsregeln und einem Aktionsplan zum Wiederaufbau des Schwimmkrabben-Bestands
- Verringerung von Beifang, einschließlich ETP Spezies, durch Wechsel des Fanggeräts
- Forschung zu Ökosystem
- Aufbau eines Managements-Ausschusses in Java
- Koordination mit lokaler und nationaler Regierung





Link Video zur Fischerei: [Meet the Indonesian women hooking into Blue Swimmer Crab](#)







APRI

APRI FORM 1 (REV 11/11) MARIKKA, SA

LABOUR CONTROL

Species Name:  Species Code:  Species / Lot:

Species	Sea	Size (mm)	Weight (g)	Sex	Number	Remarks
12. E						
13. F						
14. G						
15. H						
16. I						
17. J						
18. K						
19. L						
20. M						
21. N						
22. O						
23. P						
24. Q						
25. R						
26. S						
27. T						
28. U						
29. V						
30. W						
31. X						
32. Y						
33. Z						

Handwritten notes and a signature are visible on the form.

A person wearing a red shirt is shown from the side, writing on a clipboard with a black pen. The clipboard is resting on a dark surface. In the foreground, a blue tray contains a large crab with a grey shell and blue legs. A digital scale is partially visible at the bottom of the frame.



# Ihr Beitrag



- Beziehen Sie Seafood aus Improvement Fischereien, wenn kein zertifiziertes Seafood verfügbar
- Beziehen Sie von nicht-zertifizierten/Improvement Fischereien?
  - Sprechen Sie ihre Lieferanten bzw direkt Fischerei an: Improvement Programm möglich?
  - Sprechen Sie den MSC an, damit wir auch in Kontakt mit dieser Fischerei treten können



**Vielen Dank für Ihre  
Aufmerksamkeit**