

# Richtlinie

## Fisch und Seafood

<b>Information:</b> Transgourmet Nachhaltigkeit Tel.: +49 6158 180-1606 E-Mail: melanie.pregel@transgourmet.de	<b>Genehmigt durch:</b> Transgourmet Geschäftsführung 18. Dezember 2019
---	---

### 1. Ziel

Für unser Geschäft ist Fisch von großer Wichtigkeit. Daher übernehmen wir Verantwortung für alle Stufen seiner Wertschöpfungskette – vom Fang bis zur Zubereitung. Wir tragen durch geeignete Maßnahmen zu einer verantwortungsvollen Fischerei im Einklang mit der Natur, den Bedürfnissen unserer Kunden und der in der Branche Beschäftigten bei.

Dabei sehen wir drei grundlegende Bedingungen:

- Entwicklung vergleichbarer Standards zur nachhaltigen Nutzung der Ozeane
- Aufklärung, objektive Informationen und Sensibilisierung der Kunden
- Unterstützung der Fischereibetriebe bei der Durchsetzung von „Best Practice“-Anwendungen

Unser Ziel ist es, keine gefährdeten Spezies oder Fisch aus überfischten Beständen zu listen und zu handeln. Zudem möchten wir aktiv mit unseren Lieferanten daran arbeiten, höhere Tierschutzstandards zu erreichen. Für kritische Produkte suchen wir nach transparenten Lösungsansätzen und legen Umsetzungspläne fest. Unter anderem haben wir uns zum Ziel gesetzt, bis 2020 25 Prozent unseres Umsatzes mit Fisch und Seafood-Produkten aus nachhaltigen Quellen zu erzielen.

### 2. Geltungsbereich

Unsere Richtlinie für Nachhaltige Beschaffung für Fisch und Seafood dient uns sowie unseren Geschäftspartnern als Vorgabe bei der Umsetzung einer nachhaltigen Beschaffung unserer Meerestier- und Fischereiprodukte. Die Richtlinie gilt generell für alle Geschäftspartner, welche für die Transgourmet-Vertriebslinien Transgourmet und Selgros Cash & Carry Eigenmarkenprodukte (bzw. Exklusivmarken) liefern oder produzieren bzw. Dienstleistungen erbringen.

Für die Eigenmarke Transgourmet Ursprung gelten über diese Richtlinie hinausgehende Nachhaltigkeitskriterien speziell für Fisch und Seafood.

In den Geltungsbereich unserer Richtlinie fallen alle Meerestier- und Fischereiprodukte aus den Bereichen Kühlung, Tiefkühlung, Konserven sowie Produkte mit Fisch- oder Meerestierbestandteilen.

### 3. Umfang der Einkaufsrichtlinie

Transgourmet setzt sich für eine ökologisch, sozial und ökonomisch nachhaltige Nutzung der Fischbestände ein. Die Einkaufsrichtlinie umfasst die folgenden Kernelemente:

### **3.1 Ein nachhaltigeres Fischsortiment**

Wir arbeiten daran, unser Sortiment an Wildfisch- und Aquakulturprodukten im Einklang mit internationalen Zertifizierungsstandards und allen anderen von der GSSI anerkannten Zertifizierungsstandards Stück für Stück nachhaltiger zu gestalten.

Wir fordern unsere Lieferanten auf, an der Vermeidung von Tierschutzmängeln in Wildfang und der Aquakultur zu arbeiten und Produktionsstätten und Aquakulturen gemäß entsprechender Zertifizierungsstandards für Fisch oder Meeresfrüchte prüfen zu lassen.

Transgourmet Deutschland beabsichtigt, sein nachhaltiges Fischsortiment durch eine kontinuierliche ökologische und soziale Verbesserung zu optimieren. Wir möchten zunehmend Fischprodukte aus nachhaltiger und zertifizierter Fischerei und Aquakultur beziehen und so unser nachhaltiges Fischsortiment kontinuierlich erweitern. Unseren Kunden machen wir den ökologischen und sozialen Mehrwert der Produkte unter anderem durch die folgenden Labels für nachhaltige Fischerei innerhalb unseres Sortiments transparent.

- MSC (Marine Stewardship Council)
- ASC (Aquaculture Stewardship Council)
- Naturland
- Bio Siegel
- Global G.A.P.
- Friend of the Sea
- Dolphin Safe
- ESF (Eel Stewardship Fund)

Darüber hinaus akzeptieren wir alle von der Global Sustainable Seafood Initiative (GSSI) anerkannten Zertifizierungsstandards ([www.ourgssi.org/gssi-recognized-certification](http://www.ourgssi.org/gssi-recognized-certification)).

### **3.2 Fisch und Seafood aus Wildfang**

#### **3.2.1 Gefährdete Fischarten**

Im Bereich Wildfang gilt:

Überfischung, illegaler Handel mit bedrohten Arten, Wasserverschmutzung und Klimawandel sind die Hauptfaktoren für die Gefährdung von Beständen und können sogar für das Aussterben ganzer Arten verantwortlich sein. Um dies zu verhindern, berücksichtigen wir bei unserer Sortimentsgestaltung – unter Einbezug unserer Lieferanten – folgende Kriterien:

- keine illegal gefangene Ware
- keine Fischarten, die gemäß nationalen oder internationalen Artenschutzlisten als bedroht (threatened), gefährdet (endangered), stark gefährdet (critically endangered), geschützt (protected) oder zeitweise geschützt (moratorium species) gelten
- Vermeidung von überfischten Beständen und Fischarten aus kritischen Fanggebieten sowie Meeresschutzgebieten
- Einrichtung von temporären, großflächigen Schutzgebieten mit fischereifreien Zonen als Maßnahme eines nachhaltigen Fischereimanagements, sodass sich erschöpfte Fischbestände erholen
- möglichst geringer Einsatz besonders kritischer Fangmethoden (Grundschieppnetze, Ringwaden mit Fischesammlern)

- möglichst geringer Beifang
- minimaler Eingriff in Ökosysteme
- Einhaltung sozialer Mindeststandards in der gesamten Wertschöpfungskette

Diese Einkaufspolitik wird von uns in regelmäßigen Abständen überprüft und angepasst – etwa unter Berücksichtigung der jährlich aktualisierten Liste gefährdeter Arten (diese sind auf unserer Webseite [www.transgourmet.de/verantwortungsvolle-produkte-und-beschaffung](http://www.transgourmet.de/verantwortungsvolle-produkte-und-beschaffung) – Rubrik «Standards für kritische Rohstoffe» – «Fisch und Seafood» hinterlegt). Wissenschaftliche Empfehlungen des Thünen-Institutes (Onlinedatenbank [www.fischbestaende-online.de](http://www.fischbestaende-online.de)) sowie des Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e.V. als Kompetenzträger zur Beurteilung von Fischbeständen sind uns dabei wertvolle Orientierungshilfen.

### **3.2.2 Illegale, unregulierte und undokumentierte Fischerei (IUU-Fischerei)**

Wir fordern harte Strafen für die sogenannte Piratenfischerei und verlangen von unseren Lieferanten einen 100%igen Nachweis ihrer Bezugsquellen, etwa in Form von Verkaufsnachweisen und Fangbescheinigungen.

### **3.2.3 Schonende Fangmethoden**

Manche Fischfangtechniken haben die Schädigung von Ökosystemen und Erhöhung von Beifangraten zur Folge oder tragen – aufgrund von Überfischung oder Nichtbeachtung der Mindestgröße der gefangenen Fische – zu ungesunden Beständen bei.

Daher ist unseren Lieferanten folgendes untersagt:

- der Einsatz von Dynamit
- der Einsatz von Gift.

Folgende Fanggeräte, die Fischbeständen sowie dem gesamten Ökosystem schaden könnten, sollten möglichst sparsam verwendet werden:

- Treibnetze
- Grundschleppnetze
- Baumkurren

Wir setzen uns ein für

- eine Beschränkung bei Fangschiffen und Fanggeräten ein und unterstützen die Initiativen des Deutschen Fischereiverbandes
- die Entwicklung und den Einsatz schonender Fanggeräte
- den Einsatz umweltschonender Fischereitechniken wie beispielsweise größere Maschenweiten, Fluchtfenster für Nichtzielarten, abgerundete Haken bei der Langleinenfischerei, Reduzierung der Schleppnetzfischerei mit zerstörerischen Bodenschleppnetzen
- ein Verbot der Schleppnetzfischerei in Korallenriffen.

Wir unterstützen und befürworten das Discard-Verbot. Jeglicher Beifang muss auf die festgelegte Quote angerechnet und angelandet bzw. weiterverarbeitet werden. Verschwenderische Rückwürfe sind durch selektive, gezielte Fischerei zu minimieren.

### *Thunfisch*

Mit Hinblick auf den Gefährdungsstatus des Thunfisches sollen unsere Lieferanten den Einsatz von Angelrute (pole&line), Schleppangel (trolling) sowie abgerundeten Haken bei der Langleinenfischerei bevorzugen und stufenweise ausweiten. „Fish Aggregation Devices“ (FADs) in der Ringwadenfischerei sowie Langleinen sollen immer weniger zum Einsatz kommen. Falls doch, muss sichergestellt sein, dass keine Beifänge von Delfinen, Schildkröten und Haifischen erfolgen. Lieferanten unserer Dosen-

Thunfischprodukte stellen sicher, dass alle Artikel „Dolphin Safe“-zertifiziert sind. Damit eine nachhaltige Herkunft gewährleistet ist, wird zum größten Teil Skipjack (*Katsuwonus pelamis*) vermarktet. Wo dies ausnahmsweise nicht möglich ist (*Thunnus alalunga*), ist unser Fisch zertifiziert – z. B. nach MSC-Standard. Für frischen Thunfisch orientieren wir uns an Nachhaltigkeitssiegeln wie Friend of the Sea und MSC.

### **3.3 Fisch und Seafood aus Zucht (Aquakulturen)**

In der Aquakultur gelten für uns daher folgende Mindestanforderungen:

- Kein Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen (GVO).
- Geringstmöglicher Einsatz von Antibiotika.
- Kein prophylaktischer Einsatz von Medikamenten (Ausnahme Impfungen).
- Besatzdichten führen nachweislich nicht zu übermäßigem Sterben.

Weiterhin bevorzugen wir Aquakulturbetriebe, die folgende Bedingungen erfüllen:

- angemessene Fischbestandsdichte
- artgerechte Käfige
- möglichst schonender Umgang mit Flora und Fauna
- möglichst geringer Einsatz von Wachstumshormonen und präventiv verabreichter Antibiotika
- Möglichst geringe Zahl in den Ozean entweichender Tiere
- Nutzung eines funktionierenden Abwasser- und Abfallmanagementsystems eine tiergerechte gute Wasserqualität

Insbesondere gelten folgende Anforderungen:

- Lieferanten haben Transgourmet im Sinne der Informationspflicht unter anderem bei Beeinträchtigungen der Lebensmittelsicherheit, Erkrankungen in den Aquakulturen, erheblichen Umweltbeeinträchtigungen im Zusammenhang mit dem Betrieb der Aquakultur, Verstößen gegen Menschenrechte oder internationale Arbeitnehmerrechte oder signifikanten Konflikten mit der lokalen Bevölkerung umgehend zu unterrichten. Lieferanten haben die Vorgaben des Tierschutzgesetzes (TierSchG) einzuhalten, indem sie insbesondere geeignete Maßnahmen treffen, um das Wohlergehen der Tiere zu gewährleisten und um sicherzustellen, dass den Tieren keine unnötigen Schmerzen, Leiden oder Schäden zugefügt werden (vgl. Art. 3 TierSchG). Für die Betäubung zulässige Methoden sind: Elektrobetäubung, Kopfschlag, die Verabreichung eines Stoffes mit Betäubungseffekt sowie bei Salmoniden die Betäubung mit Kohlendioxid. Zu diesem Zweck werden betriebliche Eigenkontrollen durchgeführt. Wir empfehlen hierfür die Verwendung des Leitfadens „Tierschutzindikatoren“ des Verbands Deutscher Fischereiverwaltungsbeamter und Fischereiwissenschaftler e. V. (VDFE).
- Die Produktionsbedingungen unserer Lieferanten erfolgen in Übereinstimmung mit den FAO Technical Guidelines on Aquaculture Certification und der FAO-Bestimmung OIE Aquatic Animal Health Code. Auf diese Weise stellen wir die Einhaltung fundamentaler Anforderungen an den Tierschutz und die Tiergesundheit sicher.
- Unsere Lieferanten setzen ausschließlich Chemikalien und Arzneimittel ein in der dafür vorgesehenen und zugelassenen Weise ein, die sowohl im Produktionsland als auch innerhalb der EU zulässig sind. Es werden keine Chemikalien eingesetzt, die stark giftig oder schwer abbaubar sind und

sich in der Nahrungskette anreichern können, insbesondere „substances of very high concern“ nach der EU-REACH Chemikalienverordnung, Organozinnverbindungen wie TBT, Malachitgrün, Stoffe, die unter die UN-POPs-Konvention oder die UN-Rotterdam-Konvention fallen sowie Pestizide und Biozide, die in der EU nicht zugelassen sind. Durch die Freisetzung von Nährstoffen, z. B. in Form von Ausscheidungen der Zuchttiere, darf weder eine Eutrophierung (Überdüngung) noch eine Sauerstoff-Unterversorgung der lokalen Gewässer entstehen. Der Einsatz aller Betriebsmittel (inkl. Chemikalien) wird durch den Produzenten eigenverantwortlich dokumentiert und uns auf Verlangen zur Verfügung gestellt.

- Um zu verhindern, dass die Bestände und/oder die genetische Integrität von natürlich vorkommenden Wildformen einer Tierart beeinträchtigt werden, werden nicht heimische Tierarten nur in Anlagen gehalten, bei denen ein Entkommen in die Wildbahn ausgeschlossen ist. Der Einsatz gentechnisch veränderter Zuchtformen von Nutztieren ist ausgeschlossen.
- Falls dem Lieferanten auch unter Einhaltung der erforderlichen Maßnahmen zum Schutz der Tiergesundheit Hinweise auf eine Ausbreitung von Krankheiten und Parasiten auf Bestände in der Wildbahn oder auf andere Aquakulturbetriebe vorliegen, informiert dieser die zuständigen Behörden, damit entsprechende Schritte eingeleitet werden können. Falls die Verbreitungsgefahr von Krankheiten erhöht ist, erfolgt der Besatz mit zertifizierten krankheitsfreien Tieren. Ein präventiver Einsatz von Medikamenten – ausgenommen Impfungen – erfolgt nicht.
- Um ökologisch wertvolle oder anderweitig schützenswerte Land- oder Gewässerareale sowie die natürliche Artenvielfalt zu erhalten, schließen wir Aquakulturen auf bestimmten Flächen aus. Hierzu gehören zum Beispiel Betriebe, für die innerhalb der letzten drei Jahre Mangrovenwälder oder für Biodiversität oder Küstenschutz ähnlich bedeutsame Biotopereodet wurden oder Betriebe, die eine Versalzung von Süßwasser, Ackerland oder Grundwasser verursacht haben bzw. wahrscheinlich verursachen werden. Ein Betrieb auf geschützten oder illegal genutzten Flächen sowie eine illegale Nutzung von Ressourcen, z. B. von Süßwasser, erfolgen grundsätzlich nicht. Bei bedrohten Tierarten werden für die Aquakultur keine Eier oder Jungtiere/-fische aus der Natur entnommen.
- Um den Verbrauch von Wildfisch für die Aquakultur möglichst gering zu halten, schließen wir Produktionssysteme aus, die mehr als 2 kg Wildfisch-Futter (einschl. Fischmehl und Fischöl) pro kg Aquakulturprodukt für Fütterungszwecke einsetzen. Zudem fördern wir Maßnahmen wie den Einsatz und die Weiterentwicklung von Algenfuttermitteln.
- Gentechnisch veränderte Bestandteile im Fischfutter müssen dem Produzenten bekannt sein und müssen uns auf Anfrage genannt werden.
- Wir halten uns an die für den Bereich Aquakultur relevanten UN-Empfehlungen und -Standards, u. a. gemäß der Richtlinien für Corporate Responsibility und Lebensmittelsicherheit im Rahmen der FAO Technical Guidelines On Aquaculture Certification. Die Einhaltung der EU-Importstandards für Lebensmittelsicherheit und -qualität wird sichergestellt. Für Beschäftigte in der Aquakultur und in der Fischverarbeitung wird die Einhaltung fundamentaler ILO-Übereinkommen gewährleistet.

### **3.4 Lebensmittelsicherheit, -qualität und Verbraucherschutz**

Um den hohen Anforderungen an Lebensmittelsicherheit und Qualität in besonderem Maße gerecht zu werden, haben wir als Bestandteil der Lieferantenvereinbarung eine spezifische Qualitätsvereinbarung entwickelt. Als Ergänzung der vorliegenden Einkaufsrichtlinie beschreibt diese Vereinbarung weitere Mindestanforderungen an Lieferanten.

### **3.5 Kennzeichnung von Herkunft und Produktionsmethode**

Um Risiken zu vermeiden und die Transparenz zu erhöhen, verpflichtet sich Transgourmet zur vollständigen Rückverfolgbarkeit aller Produkte entsprechend der Verordnungen VO(EG)178/2002 und der VO(EG)1234/2007.

Wir fördern Aufklärung und Transparenz beim Fischeinkauf. So belegt Nachhaltigkeitssiegel wie das MSC-Logo, dass es sich um ein Produkt aus einer Fischerei handelt, die „unabhängig nach den Richtlinien des MSC für eine beispielhafte und nachhaltige Fischerei zertifiziert wurde“ ([www.msc.org](http://www.msc.org)).

Wir fördern Zuchtfisch aus biologisch betriebener und kontrollierter Aquakultur und schließen entsprechende Einkaufsvereinbarungen mit Lieferanten ab.

#### **4. Kommunikation, Reporting und Implementierung**

Wir wollen den Konsum nachhaltiger Fischprodukte fördern und unsere Kunden für die Thematik sensibilisieren.

##### **4.1 Kommunikation**

Wir bewerben Fisch- und Seafood-Produkte aus nachhaltigen Quellen aktiv und informieren kontinuierlich durch Workshops, Seminare, Coachings und Nachhaltigkeitskommunikation über die Fortschritte. In der unternehmenseigenen Seafood Akademie in Bremerhaven finden regelmäßig Kunden- und Mitarbeiterveranstaltungen statt. Dabei geht es um nachhaltigen Fischeinkauf und die entsprechenden Zeit- und Aktionspläne sowie die Unternehmensstrategie.

Auch der aktive Austausch ist uns wichtig. Wir pflegen intensiven Kontakt zum MSC und TÜV Nord und sprechen intensiv mit der Wissenschaft und den zuständigen NGOs. Wir halten regen Kontakt zu NORGE, Iceland Responsible Fisheries (IRF), dem Alaska Seafood Marketing Institute (ASMI) und dem Thünen-Institut (VTI) und sprechen mit den Experten der Branche.

##### **4.2 Implementierung**

Diese Einkaufsrichtlinie ist Bestandteil der Liefervereinbarung zwischen Transgourmet und seinen Lieferanten. Im jährlichen Lieferantengespräch wird die Einkaufsrichtlinie den Lieferanten ausgehändigt, mit ihnen besprochen und reflektiert. Ziel ist hierbei die kontinuierliche Verbesserung der Nachhaltigkeitsleistungen unserer Geschäftspartner.

#### **5. Sanktionen**

Werden Anforderungen, welche sich aus dieser Richtlinie ergeben, nicht eingehalten, drohen Sanktionen – hierzu gehört insbesondere die Auslistung.

#### **Anhang**

Unsere Liste gefährdeter Arten ist auf unserer Webseite [www.transgourmet.de/verantwortungsvolle-produkte-und-beschaffung](http://www.transgourmet.de/verantwortungsvolle-produkte-und-beschaffung) – Rubrik «Standards für kritische Rohstoffe» – «Fisch und Seafood» hinterlegt).