

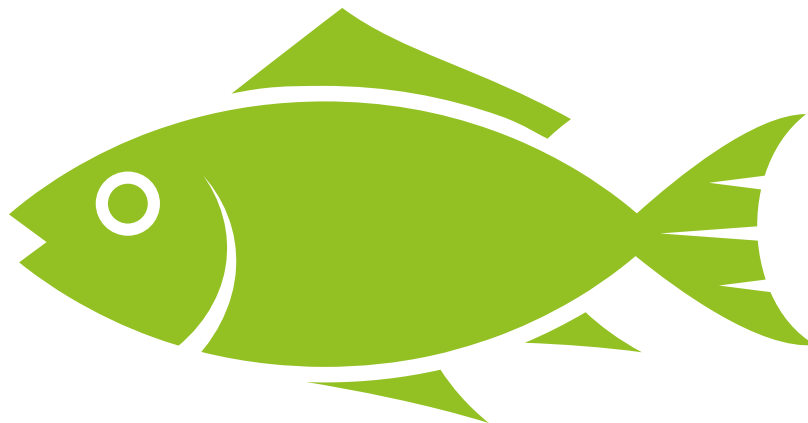
Positionspapier

für den nachhaltigeren
Einkauf von Fisch,
Schalentieren und
deren Erzeugnissen



Lidl lohnt sich

Nachhaltigkeit
bei Lidl



Inhaltsverzeichnis

1. Unser Verständnis	3
2. Unsere Position	3
3. Unsere Zielsetzung	4
3.1 Verantwortungsvolle Sortimentsgestaltung	4
3.2 Herkunft, Transparenz und Rückverfolgbarkeit	6
3.3 Tierzucht, Haltung und Fütterung	7
3.4 Medikamenteneinsatz und Eingriffe in die Umwelt und am Tier	8
3.5 Weiterentwicklung von Standards.....	9
4. Unser Engagement	10
Das MSC-Siegel	10
Das ASC-Siegel	10
Das Bio-Siegel	10

1. Unser Verständnis

„Wir übernehmen in unserem täglichen Handeln ökonomische, soziale und ökologische Verantwortung.“

Mit diesem Unternehmensgrundsatz formuliert Lidl Deutschland seine Verantwortung für Mensch und Natur und betrachtet dieses Positionspapier als Grundlage seiner Geschäftsbeziehungen.

Durch sein Positionspapier für Fisch, Schalentiere und deren Erzeugnisse fördert Lidl einen verantwortungsvollen Umgang mit Meerestier- und Fischprodukten und setzt sich dafür ein, die weltweiten marinen Ökosysteme zu schützen und zu erhalten. Mit dem Motto **Auf dem Weg nach morgen** unterstützt Lidl Prinzipien der nachhaltigeren Fischerei¹ und definiert Nachhaltigkeitsziele und -strategien, die wir öffentlich erklären, wie beispielsweise bei der Initiative „Leaders for a living ocean“ des MSC.

Weitere Informationen unter: <https://www.msc.org/media-centre/press-releases/msc-partners-commitment-2020-leaders-for-a-living-ocean-update>

2. Unsere Position

Unser Bestreben ist es, durch unsere Einkaufspolitik Fischerei und Aquakultur nachhaltiger zu gestalten. Der Geltungsbereich dieses transparenten, öffentlich einsehbaren Positionspapiers für den nachhaltigeren Einkauf von Fisch, Schalentieren und deren Erzeugnissen umfasst das gesamte dauerhaft gelistete Eigenmarkensortiment von Lidl Deutschland: Fischfeinkost, Fischkonserven, Tiefkühl- sowie Frischfisch. Die Inhalte unseres Positionspapiers werden zukünftig auch in weiteren Sortimentsbereichen sowie bei Aktionsartikeln und Markenherstellern stärker thematisiert. Darüber hinaus tauschen wir uns ständig mit (Nichtregierungs-) Organisationen und Lieferanten über die Umsetzung dieses Positionspapiers aus.

Wir verpflichten unsere Lieferanten schriftlich, den Code of Conduct umzusetzen, der auf den ILO-Kernarbeitsnormen basiert. Wichtige Ziele sind das Verbot von Zwangs- und Kinderarbeit. Die übergeordnete Absicht ist, die Menschen und ihre Arbeitsrechte bei der Herstellung von Fisch, Schalentieren und deren Erzeugnissen zu schützen. Wir distanzieren uns von Lieferanten, die dieses Positionspapier nicht befolgen und es ablehnen, Fischprodukte aus nachhaltigeren Fischereien oder Aquakulturen zu fördern und zu liefern. Zudem sind die Kriterien für einen nachhaltigeren Einkauf von Fisch und Schalentieren in einem Anforderungskatalog definiert, der Teil des Vertrags mit unseren Eigenmarkenlieferanten ist. Die

¹ Prinzipien für eine nachhaltigere Fischerei umfassen für Lidl die Befischung auf einen möglichst gesunden Bestand mit möglichst schonenden Fangmethoden.

Einhaltung der Kriterien des Anforderungskatalogs wird durch externe Auditoren risikoorientiert überprüft.

Die Verantwortung für die Entwicklung und Umsetzung der Anforderungen an einen nachhaltigeren Einkauf von Fisch, Schalentieren und deren Erzeugnissen bei Lidl Deutschland liegt im Einkauf und bei dem zuständigen CSR-Manager. Die Einkäufer erhalten regelmäßig Trainings, in denen die Anforderungen an einen nachhaltigeren Einkauf vermittelt werden. Jeder Einkäufer für Produkte mit Fisch, Schalentieren und deren Erzeugnissen ist angewiesen, die formulierten Anforderungen bei seinen Sortimentsentscheidungen zu berücksichtigen und Lieferanten verpflichtend einzubinden. Auch neue Mitarbeiter werden entsprechend informiert. Die Fortschritte der Umsetzung werden intern durch den Bereich Nachhaltigkeit/CSR überprüft. Die zuständigen Einkäufer sind aufgefordert, Fischprodukte ausschließlich gemäß diesem Positionspapier einzukaufen.

Das Positionspapier wird fortwährend weiterentwickelt. Gemeinsam mit unseren Lieferanten werden wir Fortschritte dokumentieren sowie neue Maßnahmen entwickeln und beschließen. Diese werden verpflichtend für alle Lieferanten. Bei Abweichungen von der Zielvorgabe müssen Maßnahmen definiert werden, die eine Umsetzung gewährleisten.

3. Unsere Zielsetzung

3.1 Verantwortungsvolle Sortimentsgestaltung

Lidl Deutschland ist sich seiner ökologischen Verantwortung als Handelsunternehmen bewusst und möchte seinen Kunden Artikel anbieten, die dieser Verantwortung gerecht werden. Neben Bio-Produkten verkaufen wir größtenteils MSC- und ASC-zertifizierte Produkte. Diesen Bereich haben wir in den letzten Jahren stark ausgeweitet. **So konnte der Anteil ASC-, Bio- oder MSC-zertifizierter Artikel in den Warenbereichen Tiefkühl- und Frischfisch, Fischfeinkost und Fischkonserven von 61 Prozent im Jahr 2015, auf heute 78 Prozent gesteigert werden.** Beispielsweise sind mittlerweile alle Fischkonserven, mit Ausnahme von Thunfisch, auf eine ASC-, Bio- oder MSC-Zertifizierung umgestellt.

Für das dauerhaft gelistete Eigenmarkensortiment setzt Lidl in Deutschland

- bei Fisch und Schalentieren aus Wildfang im Tiefkühl- und Frischfischbereich grundsätzlich MSC-zertifizierte Rohware ein.

Fisch & Schalentiere aus Wildfang



 Tiefkühlfisch	 Frischfisch	 Fischfeinkost
 100%	 ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI MSC www.msc.org/de	
 1.1.2019		Im dauerhaft gelisteten Eigenmarkensortiment

- bis Ende 2018 im Bereich Fischfeinkost ebenfalls 100 Prozent MSC-zertifizierte Rohware ein.
- seit dem 01.05.2018 bei Fisch und Schalentieren aus Aquakultur im kompletten

Fisch & Schalentiere aus Aquakultur



 Tiefkühlfish
 Frischfish
 Fischkonserven
 Fischfeinkost





oder





1.5.2018

Im dauerhaft gelisteten
Eigenmarkensortiment

Sortimentsbereich (Fischfeinkost, Fischkonserven, Tiefkühlfish, Frischfish) nur noch ASC- oder Bio-zertifizierte Rohware ein.

Auch für Aktionsartikel, die nur kurze Zeit im Verkauf sind, wird Lidl Deutschland das Angebot an ASC/MSC-zertifizierten Produkten mit dem Ziel einer vollständigen Umstellung ausweiten.

Wir konzentrieren uns bei der Gestaltung unseres Sortiments auf möglichst ungefährdete Fische und Meeresfrüchte. Deshalb bieten wir keine Fischarten an, die

- aus gefährdeten oder überfischten Beständen stammen,
- vom Aussterben bedroht sind,
- in Bestand und Befischung nicht beurteilt werden können, weil dafür nicht genügend Daten vorliegen, oder die
- auf nationalen wie internationalen Artenschutzlisten stehen, z. B. Rote Liste der IUCN, OSPAR-Liste bedrohter Arten und Habitate sowie nationale Listen und dort als bedroht (threatened), gefährdet (endangered), stark gefährdet (critically endangered), geschützt (protected) oder zeitweise geschützt (moratorium species) gelistet sind.

Aus diesem Grund verkauft Lidl Deutschland folgende Fischarten nicht: Aal, Adlerfish/Umberfish, Arapaima, Blauflossenthun, Blauleng, Dornhai (Schillerlocke), Flussbarsch, Granatbarsch, Grenadierfish, Großaugenthun, Hai, Korallenfische, Krill, Leng, Mahi Mahi/Goldmakrele, Marlin, Papageifish, Petersfish, Roter Thun, Schnapper, Schwarzer Seehecht, Schwertfish, Seehase, Stör aus Wildfang, Wittling, Zackenbarsch.

Positionspapier für den nachhaltigeren Einkauf von Fisch, Schalentieren und deren Erzeugnissen

5

Wir verkaufen ausschließlich Hummer, bei dem die Tötungsmethodik Crustastun angewandt wurde. Nach aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen gilt Crustastun als die einzige Methode, bei der das Tier nicht unnötig leidet, da es durch einen elektrischen Schock betäubt wird.

2016 hat sich Lidl Deutschland entschieden, auf den Verkauf von Kabeljau aus bisher eisbedeckten Gewässern (FAO-Fanggebiet 27, ICES IIB2 und Ib) zu verzichten, um den Arktisschutz voranzutreiben. Dies erfolgt in Übereinstimmung mit den Forderungen von Greenpeace zum Arktisschutz.

Bei Lidl Deutschland stammen alle Thunfischkonserven von Unternehmen, welche die Erhaltungs- und Bewirtschaftungsmaßnahmen der internationalen Stiftung für nachhaltige Fischereiwirtschaft (International Seafood Sustainability Foundation (ISSF)) einhalten. Des Weiteren müssen die Thunfischfangschiffe auf dem „Proaktiven Schiff Register“ (Pro-Active Vessel Register (PVR)) der ISSF stehen.

Wir bevorzugen Fisch und Schalentiere, die mit schonenden Fangmethoden gefischt werden, den Beifang sowie den Fang von Jungfischen auf ein Minimum reduzieren und umweltschonend sind. Besonders kritische Fangmethoden sind auszuschließen bzw. zu minimieren. So bieten wir ausschließlich Thunfischkonserven an, bei denen der Thunfisch aus lockbojenfreier Fischerei (FAD free fishing) stammt, durch schonendes Angeln mit Angelrute und Leine (Pole & Line) gefangen wurde oder MSC-zertifiziert ist. Dies kennzeichnen wir entsprechend auf der Verpackung.

3.2 Herkunft, Transparenz und Rückverfolgbarkeit

Wir wollen lückenlos wissen, woher Fische und Schalentiere stammen, und verlangen eine vollständige Rückverfolgbarkeit über die gesamte Lieferkette. So gewährleisten wir, dass von Fangperiode, -gebiet und -schiff bis hin zur Produktionsstätte Transparenz gewährleistet ist und unsere Vorgaben in jedem Schritt eingehalten werden.

Wir distanzieren uns grundsätzlich von illegaler, nicht gemeldeter oder nicht regulierter Fischerei (IUU Fishing = Illegal, Unreported and Unregulated Fishing) sowie illegalen Fischereimethoden. Wir verlangen daher auch von unseren Lieferanten, dass sie auf risikoorientierte Verfahren setzen und auf die Verwendung von Rohware aus IUU-Fischfang verzichten. Dies wird im Auftrag von Lidl im Rahmen von Audits stichprobenartig durch Externe geprüft. Wir unterstützen Initiativen wie die „Initiative des Handels gegen illegalen Fisch“ des WWF, die sich dafür einsetzt, dass auch politisch geeignete Maßnahmen ergriffen werden, um die Umsetzung des Anladegebots sicherzustellen.

Lidl Deutschland verkauft keinen Fisch aus Gebieten, für die es keine Schutz- und Managementregulierungen durch regionale Fischereimanagement-Organisationen gibt.

Für den Fischfang dürfen ausschließlich Schiffe eingesetzt werden, die weder in sogenannten „Billigflaggenländern“ registriert sind noch auf der aktuell gültigen „Blacklist“ der EU stehen. Außerdem verkaufen wir keinen Fisch und keine Meeresfrüchte, die von Fang- auf Sammelschiffen umgeschlagen werden (Transshipment), ohne dass die Rückverfolgbarkeit gewährleistet ist oder im Einzelfall der Umschlag explizit von uns zugelassen wurde.

Damit die Fischprodukte der Lidl-Eigenmarken umfassend transparent sind, tragen die Verpackungen einen gelben Aufdruck mit folgenden Informationen:

- **Wildfang**
Deutsche Bezeichnung, lateinische Bezeichnung, Fanggebiet, Subfanggebiet (falls verfügbar), Fangmethoden
- **Aquakultur**
Deutsche Bezeichnung, lateinische Bezeichnung, Herkunftsland

Wir legen Wert darauf, unsere Kunden umfassend zu informieren. Lidl Deutschland bildet auf allen Verpackungen in der Festlistung bei Frischfisch, TK-Fisch, Fischfeinkost und Fischkonserven (sofern ausreichend Platz vorhanden ist) einen QR-Code ab. So erhält der Kunde zusätzlich zu den oben genannten weitere Informationen:

- **Wildfang**
Herkunft (Fangdatum/-zeitraum, Fangflotte, Herstellungsbetrieb, Herstellungsdatum), Gattungsinfo, Fangmethode, Zertifizierung
- **Aquakultur**
Herkunft (Fangdatum/-zeitraum, Herstellungsbetrieb, Herstellungsdatum), Gattungsinfo

Wir wollen den Konsum nachhaltigerer Fischprodukte fördern und unsere Kunden für die Thematik sensibilisieren. Über Haushaltshandzettel und unsere Website www.lidl.de/fisch bewerben wir vorzugsweise nachhaltige Produkte aus Wildfischerei oder Aquakultur in den Filialen.

3.3 Tierzucht, Haltung, Fütterung

Lidl Deutschland arbeitet nur mit Lieferanten zusammen, die sich für einen nachhaltigeren Fischfang und eine nachhaltigere Produktion einsetzen. Unsere Wildfische beziehen wir ausschließlich von Lieferanten, die beim Fischfang sensible Tiefseelebensräume wie Korallenriffe, Seeberge, Canyons etc. meiden. Um dies sicherzustellen, verpflichten wir unsere Lieferanten schriftlich zur Umsetzung des „Lidl Code of Conduct“ und eines eigens zu diesem Zweck entwickelten Anforderungskataloges. Unabhängige und international anerkannte Prüfstellen kontrollieren, ob die Lieferanten unsere sozialen und ökologischen Erwartungen umsetzen.

Für Fische aus Aquakulturen erwartet Lidl, dass diese artgerecht gehalten werden. Fisch- und/oder Garnelenfarmen müssen mindestens eine Global-Gap- und/oder BAP-Zertifizierung vorweisen. Seit dem 01.05.2018 verkauft Lidl Deutschland bei Fisch und Schalentieren aus Aquakultur im kompletten Sortimentsbereich (Fischfeinkost, Fischkonserven, Tiefkühlfisch, Frischfisch) nur noch ASC- oder Bio-zertifizierte Rohware. Eier oder Juvenilen aus Wildfang sollten nicht als Besatz verwendet werden. Die Zucht mit gentechnisch veränderten Tieren ist auszuschließen.

Übergeordnetes Ziel ist stets, eine ökologisch nachhaltigere Aquakultur in die lokalen Ökosysteme einzubinden. Wir verlangen von unseren Lieferanten, negative Auswirkungen auf Flora und Fauna in der Umgebung sowie großräumige Veränderungen an Land (z. B. Abholzung) oder auf dem Meeresboden zu vermeiden. Sie müssen nachweislich Vorkehrungen gegen den Ausbruch (escapes) von Farmbeständen getroffen und einen Maßnahmenplan zur Reduzierung der Ausbrüche erstellt und implementiert haben.

Bei Aquakultur dulden wir kein mit Hormonen behandeltes Futter und möchten die gentechnikfreie Fütterung vorantreiben. Wir führen intensive Gespräche mit unseren Lieferanten, damit der Einsatz von Ethoxyquin im Fischfutter mit dem Ziel eines vollständigen Verzichts reduziert wird. Bereits heute bieten wir Artikel an, bei denen auf den Einsatz von Ethoxyquin im Fischfutter vollständig verzichtet wurde. Wir befürworten die europäische, gesetzlich verpflichtende Regelung, die das Verbot von Ethoxyquin als Futtermittelzusatzstoff ab 2020 vorsieht. Wir fordern von unseren Lieferanten, als Futter bevorzugt Fischereiabfälle einzusetzen und den Futteranteil aus Industriefischerei, also gezielter Fischerei zur Produktion von Fischöl und Fischmehl, auf ein Minimum zu reduzieren. Gleichzeitig sollen sie den Futterfisch möglichst aus nachhaltigeren Fischereien beziehen. Deshalb treiben wir den bevorzugten Einsatz pflanzlicher Futtermittel sowie Restmaterialien aus der Fischverarbeitung aktiv voran.

3.4 Medikamenteneinsatz, Eingriffe in die Umwelt und am Tier

Der präventive Einsatz von Antibiotika ist bei der Herstellung von Fisch, Schalentieren und deren Erzeugnissen untersagt. Wir erwarten von unseren Lieferanten beim Einsatz von Medikamenten und der Anwendung von Behandlungsmethoden Verantwortungsbewusstsein. Sie sollen ihre Aufzucht so gestalten, dass Krankheiten oder Parasitenbefall in der Aquakultur oder bei Wildarten in deren Nähe vermieden werden. Bei Krankheiten oder Parasitenbefall sind sie angehalten, auf alternative Medikamente bzw. Verfahren zurückzugreifen. Auch dürfen unsere Lieferanten nur legal zulässige Chemikalien verwenden und das ausschließlich in der vorgeschriebenen Weise. Sie müssen verhindern, dass Chemikalien, die giftig und schwer abbaubar sind oder sich in der Nahrungskette anreichern können, freigesetzt werden. Dazu gehören Substanzen der EU-REACH-Verordnung. Ein funktionierendes Fäkalien-, Abfall- und Abwassermanagement soll Gewässer, Boden und Umwelt allgemein weniger beziehungsweise gar nicht belasten.

Zudem engagiert sich Lidl seit September 2018 als Mitglied in der Global Ghost Gear Initiative (GGGI). Sie ist eine branchenübergreifende Allianz, die sich zum Ziel gesetzt hat, durch den Abbau und die Entsorgung von Meeresmüll den Zustand der Meeresökosysteme zu verbessern, Meerestiere zu schützen sowie die menschliche Gesundheit. Dazu setzt sie sich dafür ein, Lösungen für das Problem verlorener und herrenloser Fanggeräte weltweit zu erarbeiten. Verlorene oder ausrangierte Fischereinetze und -ausrüstung machen ca. 10% der Plastikverschmutzung im Meer aus. Weitere Informationen unter: <https://www.ghostgear.org/>

3.5 Weiterentwicklung von Standards

Lidl Deutschland fördert renommierte Organisationen wie den Marine Stewardship Council (MSC), die nach verantwortungsvoller Fischerei mit entsprechenden Fangmethoden streben, oder den Aquaculture Stewardship Council (ASC), der sich für eine verantwortungsvolle Fisch- und Schalentierzucht einsetzt. Wir fordern, dass die Organisationen sich stetig weiterentwickeln und unterstützen diesen Prozess. So erwarten wir beispielsweise, dass der MSC Sozialanforderungen in seinen Standard aufnimmt sowie ASC für seinen Standard verbindliche Tierschutzkriterien entwickelt. Wir beteiligen uns hierzu aktiv an Arbeitstreffen und Konsultationsgesprächen, um diese Änderungen voranzutreiben.

Um den delfinfreundlichen Fang von Thunfisch voranzubringen, unterstützen wir seit mehr als 20 Jahren das Earth Island Institute (EII) und setzen uns dafür ein, dass Meeresschutzgebiete eingerichtet bzw. erhalten werden.

Wir unterstützen Institutionen, die sich für nachhaltigeren Fischfang und Aquakultur einsetzen. So fördern wir seit vielen Jahren das Thünen-Institut in seiner interdisziplinären Forschung zu Seefischerei und Aquakultur. Um positiv auf die ökologischen und sozialen Bedingungen in den Ursprungsländern einzuwirken, führen wir vor Ort in enger Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten und NGOs Projekte durch.

Wir sind immer offen für einen konstruktiven Dialog. So stehen wir in regelmäßigem Kontakt zu relevanten NGOs und Lieferanten, um übergeordnete Lösungen zu finden – sowohl für nachhaltigere Fischereien und Aquakulturen als auch für die Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit von Fischprodukten.

4. Unser Engagement

Das MSC-Siegel



Der Marine Stewardship Council (MSC) ist eine internationale gemeinnützige Organisation. Ihr Ziel ist es, der weltweiten Überfischung entgegenzuwirken und die globale Fischindustrie auf nachhaltige Beine zu stellen.

Das MSC-Siegel stellt sicher, dass die befischten Bestände auf einem hohen Niveau bleiben, Fanggeräte verantwortungsvoll eingesetzt werden, Beifang minimiert wird und so der Lebensraum der Fische und anderer Meerestiere langfristig bewahrt bleibt.

Das ASC-Siegel



Der 2010 gegründete Aquaculture Stewardship Council ist eine unabhängige, gemeinnützige Organisation, die das Ziel einer nachhaltigen Fischerei verfolgt. Das von ihr entwickelte Siegel kennzeichnet Fisch und Meeresfrüchte, die von Fischfarmen stammen, deren verantwortungsbewusste Zuchtpraktiken die Auswirkungen auf Mensch und Umwelt gering halten.

Das EU-Bio-Logo



Das EU-Bio-Logo ist seit dem 01. Juli 2012 auf vorverpackten Bio-Lebensmitteln verbindlich. Es gilt für alle vorverpackten ökologisch erzeugten Lebensmittel, die in einem EU-Mitgliedsstaat hergestellt werden und die EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau erfüllen. Kriterien sind zum Beispiel, dass die Lebensmittel frei

von gentechnisch veränderten Organismen (GVO), Geschmacksverstärkern, künstlichen Aromen und Farbstoffen sind. Es dürfen weder synthetische Pflanzenschutzmittel noch leicht lösliche mineralische Dünger eingesetzt werden. Ziel des Logos ist es, dass Verbraucher zertifizierte Bio-Produkte einfacher und schneller erkennen können. Neben dem Logo finden Sie außerdem die Codenummer der jeweiligen Öko-Kontrollstelle sowie die Herkunftsangabe. Das EU-Bio-Logo ist europaweit geschützt.

https://www.bmel.de/DE/Landwirtschaft/Nachhaltige-Landnutzung/Oekolandbau/_Texte/Bio-Siegel.html