



Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (<https://nashagazeta.ch>)

Насколько надежен знак MSC? | Label MSC, est-il fiable ?

Автор: Надежда Сикорская, [Женева](#) , 14.04.2025.



© NashaGazeta

Всемирный фонд дикой природы призывает к бдительности в отношении своего собственного многолетнего партнера. Если вы пользуетесь консервированным тунцом, то это касается и вас.

|

Le World Wildlife Fund appelle à la vigilance face à son propre partenaire pérenne. Si vous utilisez du thon en conserve, vous êtes également concerné.

Label MSC, est-il fiable ?

Сразу поясним: аббревиатура MSC обозначает в данном случае не знаменитую швейцарско-итальянскую круизную компанию со штаб-квартирой в Женеве (MSC Cruises) и не ее «мать» – крупнейшую в мире частную судоходную компанию Mediterranean Shipping Company, также прописанную в городе Кальвина. Речь пойдет о Морском попечительском совете (Marine Stewardship Council, сокращенно тоже MSC, а по-русски – МПС), международной независимой некоммерческой организации, устанавливающей стандарты устойчивого рыболовства для решения глобальной проблемы чрезмерного вылова, ведущего к истощению мировых рыбных запасов.

Скептики среди наших читателей ухмыльнутся, узнав, что знак MSC был учреждён в 1997 году крупнейшим импортёром рыбопродукции в мире – компанией «Юнилевер» (Unilever) – и Всемирным фондом дикой природы (WWF). В 1999 году MSC стал самостоятельной организацией, разработавшей программу экологической сертификации управления морскими биоресурсами. За ответственный подход к эксплуатации морских биологических ресурсов MSC даёт право предприятию-производителю помечать продукцию своим знаком, который свидетельствует о соответствии данной продукции экологическим стандартам добычи и переработки. Покупатель, выбирая сертифицированную продукцию, поддерживает устойчивое рыболовство без подрыва воспроизводства рыбных запасов. Поначалу такое нововведение воспринималось как наглядное отражение экологической сознательности швейцарской общественности. Но и служило «двигателем торговли»: этикетка привлекала экологически сознательных потребителей к помеченному ею продукту.

Первый в мире сертификат MSC был выдан в 2000 году в Австралии. В России первым сертификацию на соответствие стандартам MSC в сентябре 2009 года прошёл промысел горбуши и кеты на озере Итуруп, который ведет ЗАО «Гидрострой». В ноябре 2010 года сертификацию прошли промыслы трески и пикши Баренцева моря. В результате, около 30 % российской национальной квоты вылова трески и около 30 % российской национальной квоты вылова пикши Баренцева моря в течение пяти лет могли продаваться со знаком MSC на упаковке по всему миру. В сентябре 2013 года сертификацию MSC получил один из крупнейших рыбных промыслов — траловый промысел минтая в Охотском море. На этом информация на странице MSC России в Википедии обрывается. Но мы выяснили, что в мае 2016 года сертификацию получил, вслед за промыслом Ириклия в Оренбургской области, второй пресноводный рыбный промысел – Братска, Bratsk Fish Ltd, причем получил в сотрудничестве со своим швейцарским партнером Bernard Wolf SA. Как часто бывает с подобными начинаниями, когда «хотели как лучше», со временем требования снизились, критерии стали очень широкими, позволяющими маркировать значительную часть промышленного рыболовства, даже если в нем используются проблематичные методы ловли. Группы по защите окружающей среды забили тревогу. На [сайте](#) WWF, сооснователя маркировки, теперь размещено предостережение: «WWF рекомендует эту маркировку с оговорками, как лишь частично отвечающую нашим требованиям к устойчивому рыболовству...»

Вряд ли стоит ехидничать, что «поздно спохватились». На полках супермаркетов маркировка видна повсюду. В «свежих» и «замороженных» отделах и особенно на консервных банках: 57% дикой рыбы, продаваемой в швейцарских супермаркетах, маркировано знаком MSC. То есть потребителей вводят в заблуждение? Получается, что так. «Эта маркировка не гарантирует устойчивого рыболовства, - говорит Дидье

Гаскуэль, преподаватель и исследователь морской экологии в Институте Агро-Ренн. - Знак MSC недостаточен. В основном он гарантирует, что рыба не происходит из популяции, которая подвергается чрезмерному вылову, и что рыбак более или менее соблюдает действующие правила».

Достаточно ли «более или менее» для присвоения «знака качества»? Особые сомнения у исследователя вызывают такие методы лова, как донное траление. «Когда потребители видят этикетку с маркировкой MSC, они хотят получить продукт, который лучше обычного. Поэтому маркировка должна распространяться только на пресноводные орудия лова. Трал – это орудие лова с высокой степенью воздействия, которое скребет морское дно и ловит все на своем пути. В частности, он вылавливает много молоди и видов рыб, на которые у рыбаков не всегда есть квоты. Поэтому им приходится выбрасывать эту рыбу обратно в воду, часто уже мертвую: это огромные потери! Более того, уничтожая животный лес, который составляет морское дно, донное траление значительно снижает продуктивность океанов. Это похоже на то, как если бы фермер уничтожил весь гумус на своем поле и сказал: "Здесь ничего не растет". Именно с такой ситуацией мы сталкиваемся сегодня», - утверждает он.

Ассоциация Bloom, которая ведет кампанию по защите океанов, особенно критикует маркировку значительной части промысла тунца. Маркировка MSC распространяется на 57 % мирового улова тунца, который часто вылавливается с помощью кошельковых неводов на устройствах для агрегации рыбы. Эти устройства, обычно состоящие из плавучей рамы, тросов и GPS-маяка, оставляют в море на несколько недель. Затем они заселяются микроорганизмами, которые привлекают тунца. Устройства для агрегации рыбы превратились из неустойчивых – в том числе на сайтах MSC, где говорилось, что их использование – проблема номер один в мировом промысле тунца, – в сертифицированные. Но проблема в том, что этот эффективный метод позволяет ловить не только тунца: сотни тысяч шелковистых и океанических акул, двух уязвимых видов, ежегодно попадают в ловушки.

Сегодня закон требует, чтобы эти устройства не были спутывающимися, чтобы ограничить риск попадания в них морских животных. Однако Фредерик Ле Манах, научный директор ассоциации Bloom, утверждает, что в океанах до сих пор дрейфуют десятки тысяч таких устройств, заманивая в ловушку морских животных и вызывая загрязнение: сегодня на долю рыболовства таким методом приходится более 50 % уловов тунца, сертифицированных MSC.

Означает ли это, что ради возможности сертифицировать больший объем промысла, MSC пошел на условия, выдвинутые промышленностью? Представители структуры отрицают это, делая акцент на том, что речь идет добровольной системе, то есть тот или иной промысел сам подает заявку на сертификацию. Философия знака MSC основана на изменениях изнутри. Если рыболовное предприятие участвует в программе MSC, оно получает стимул к улучшению своей практики благодаря поощрениям, предусмотренным знаком.

Звучит логично, но такой подход широко критикуется сторонниками сохранения океана. Айрис Зиглер, возглавляющая инициативу «Заставить считать», объединяющую десятки неправительственных организаций и исследователей в области морской биологии, осуждает контрпродуктивную политику. «Сначала мы все верили в идею маркировки, но, к сожалению, знак MSC больше не является гарантией устойчивости. Напротив, мы видим, что рыболовство, имеющее этот знак, не добивается никакого прогресса в реализации улучшений, потому что MSC этого не

требует. Ответственные лица говорят нам: "Если MSC согласна с нашей практикой, зачем что-то менять?" В этом смысле MSC скорее мешает охране природы, чем поддерживает ее».

Не менее критично настроены защитники прав не только рыб, но и людей. В то время как устойчивое развитие базируется на трех столпах: окружающей среде, экономике и обществе, знак MSC никогда не включал критерии защиты прав работников. Рыбная промышленность особенно уязвима для нарушений прав человека. В 2024 году были зафиксированы случаи принудительного труда на американских судах, а в 2023 году – на китайских фабриках по переработке морепродуктов. Все они были маркированы MSC. Проблема в том, что компетенция MSC ограничена экологическими аспектами. Но уже идут разговоры об объединении с другими небольшой вклад в борьбу с социальными проблемами в рыбной промышленности.

Несмотря на хор критиков и собственные оговорки, WWF продолжает рекомендовать потребителям эту маркировку. «Преимущество MSC-сертифицированной рыбы в том, что ее можно отследить. Это означает, что мы можем проверить ее происхождение и убедиться, что она была выловлена законно. А это очень важно, поскольку, по оценкам, каждая пятая пойманная рыба является результатом незаконного промысла, - утверждает Изабель Хименес, руководитель отдела морепродуктов WWF Швейцарии. - Знак MSC не означает 100-процентной устойчивости, но он устанавливает экологические стандарты, которые зачастую выше установленного законом минимума. В идеальном мире нам не нужна была бы маркировка, потому что именно правила рыболовства, квоты и контроль защищали бы ресурсы и биоразнообразие.»

При этом первая рекомендация организации – сократить потребление рыбы, ведь 38 % запасов уже переловлены.

Если вам не все равно, что вы едите, а принципы устойчивого развития для вас – не пустые слова, то свою лепту может внести каждый потребитель. Пусть этикетки не являются гарантией и сделать выбор в магазине не так-то просто, первый критерий, на который следует обратить внимание, – это орудия лова. На свежих продуктах такие данные не указываются, но по закону персонал обязан вас проинформировать. На замороженных и консервированных продуктах они указываются, но часто очень мелким шрифтом. Если вы хорошо видите вблизи, то читайте и избегайте ловли тралами и кошельковыми неводами и предпочитайте ловлю леской и удочкой, которая сохраняет морское дно и максимально ограничивает прилов. Еще один совет: разнообразьте свое меню. Вместо тунца, лосося и трески ешьте сардины или скумбрию. Они находятся ниже по пищевой цепочке и быстрее размножаются. И отдавайте предпочтение местной рыбе: форели, щуке, а еще лучше – менее распространенным видам, таким как карп или сом, которые водятся в изобилии и очень вкусны, если знать, как их приготовить. Правда, свежего карпа в Швейцарии удастся найти обычно только накануне еврейской пасхи, но она не за горами!

[принципы устойчивого развития, рыбные консервы](#)



[Надежда Сикорская](#)

Nadia Sikorsky

Rédactrice, NashaGazeta.ch

Source URL:

<https://dev.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/naskolko-nadezhen-znak-msc>