

PRESS RELEASE

ALARMING METHYLMERCURY LEVELS IN SHARK MEAT SOLD IN EUROPE AND SWITZERLAND, NEW STUDY REVEALS

15 October 2025, Switzerland and Germany – For the first time, fifty-one samples of shark meat were analysed for methylmercury by ocean not-for-profits ElasmOcean and Stop Finning Deutschland. Gallifrey Foundation contributed with Swiss samples. Nearly two-thirds were found to have high to alarming levels – four times above safe limits for some samples, thus posing a serious threat to public health. Methylmercury is listed by the [World Health Organization](#) as one of the most poisonous neurotoxins.

A German ISO-certified laboratory analysed 44 samples of blue shark (*Carcharhinus glaucus*, also known as *Prionace glauca*) and seven of tope shark (*Galerorhinus galeus*) meat, bought in various supermarkets and restaurants in Switzerland, Germany, France, the UK, and Spain. Levels of methylmercury that were found ranged from 0,22 mg/kg to 4,40 mg/kg. Twelve samples are deemed highly preoccupying (0,72 mg/kg to 0,92 mg/kg), while 17 show alarming rates (1 mg/kg to 4,40 mg/kg), exceeding the WHO, [EU](#) and [Swiss](#) maximum authorised level in shark species (1mg/kg).

Methylmercury is no ordinary pollutant. Scientists in many studies describe it as a potent, long-lasting toxin that accumulates in the body and attacks the nervous system. Its effects can be devastating: impaired memory, loss of coordination, and in the most vulnerable, developing foetuses, irreversible brain damage. It can even be lethal.

“The level tolerated by WHO equates to a weekly fish intake of 319 gr. for a 70-kg adult and 137 gr. for a pregnant woman. Consuming shark meat, or other contaminated fish such as tuna, once or twice a week already exceeds this level, and thus could have dire impacts on your health. An incisive question is: knowing how highly toxic this meat is, how is it not regulated more strictly? This shows loopholes in the protection of consumers. Federal authorities must address this public health issue”, urges **Laurianne Trimoulla, Communications and Project Manager of the Gallifrey Foundation.**

When alerted about contaminated shark meat in 2023, the Federal Office for Public Health did not respond not acknowledge receipt, considering it was not within their remit. The Office for Food Safety replied that *“the manufacturer, importer and person responsible for placing foodstuffs or consumer goods on the market is subject to a duty of self-monitoring and is therefore responsible for ensuring the goods comply with legal requirements”* and, that *“it is the responsibility of the cantonal authorities responsible for enforcing food legislation to verify that all the conditions required for marketing are met.”* The Geneva cantonal chemist confirmed that self-testing is the norm, and businesses must have all related documents ready for the authorities at any time.

The Gallifrey Foundation is concerned about the safety of imported shark meat and is therefore asking: What exactly are the legal requirements? What measures and at what frequency is the food legislation enforced? Does food legislation distinguish between mercury and the more toxic methylmercury? A quick look at the [Order on Maximum Contaminant Levels](#) shows 1 mg/kg for mercury but has no mention of methylmercury, despite being more toxic. We have not found any mention of methylmercury in [Appendix II of OPOVA](#) either. Note that a [2012 federal document](#) states: *“According to WHO estimates, it should be possible to ingest up to approximately 100 µg (= 0.1 mg) of methylmercury per week without endangering one’s health (2003 status)”*.

Switzerland imported 609 tonnes of shark and ray – the elasmobranch family – products in the last 35 years and still does today. But shark meat is often sold under misleading names, like dogfish, spurdog, rock salmon, huss, nursehound, smooth-hound to name a few – some considered as clear names by the FSVO [Letter of information 2020/4](#), yet leaving consumers unaware of what they are eating, including at canteens, and increasing their exposure to this poison.

“The precautionary principle must apply. Therefore, the most sensible and easiest measures to take are: first, to drastically reduce one’s fish intake to preserve their health and ultimately that of the ocean; and second, to ban the import into Switzerland of all shark and ray products, including under misleading names - like Austria did in 2024. It would have no adverse economical impact. We hereby strongly recommend that parliamentarians file a motion proposal accordingly”, urges **Antoinette Vermilye, co-founder of the Gallifrey Foundation**.

This request is supported by several Swiss organisations: Hai Stiftung, KYMA sea conservation & research, Octopus Foundation, Sea Shepherd Switzerland, Shark Project, Watermen Project.

270,000 sharks are killed daily. With one-fifth of the global shark and ray meat trade (2.2 billion EUR), the European Union is a major player. Spain is Europe’s #1 exporter of shark meat. Stakeholders in the fishing industry claim shark meat is [healthy](#), but this claim is unscientific and contradicts the recommendations of studies and of renowned institutions, such as WHO.

Acción Océanos, ElasmOcean, Gallifrey Foundation, Shark Educational Institute, Shark Guardian, Stop Finning Deutschland, Sustainable Ocean Alliance Spain provided all 51 analysed samples. Their fishing areas include The Azores, Bay of Biscay, North Atlantic, Central Atlantic and East Atlantic.

The report will be made available as open source on the coordinating organisations’ respective websites. A video will be available on Gallifrey Foundation’s [YouTube channel](#).

###

A [press kit](#) with many resources (incl. video b-roll, unbranded edits of the videos) is available for your perusal.

Press contacts:

- ElasmOcean (Germany): Friederike Kremer-Obrock, kontakt@elasmoocean.org, +49 171 81 777 55
- Gallifrey Foundation (Switzerland): Laurianne Trimoulla, laurianne@gallifrey.foundation, +41 79 860 08 45
- Stop Finning Deutschland: Dr. Julian Münster, julian.muenster@stop-finning.com, +49 176 62 839 297

About ElasmOcean – [ElasmOcean e.V.](#) was founded in 2019 by experienced marine conservationists and shark experts. The association promotes scientific projects and educates people about marine conservation. ElasmOcean works together with schools, leisure facilities, companies, cities and municipalities, scientific institutes and associations.

About the Gallifrey Foundation — The [Gallifrey Foundation](#) is a Geneva-based marine conservation not-for-profit. It focuses on upstream systemic change for positive impact by addressing several topics such as, but not limited to, shark protection, deep seabed mining, plastic pollution and chemicals, overfishing, ocean litigation & ocean rights, whaling, gender equality in ocean and climate change issues.

About Stop Finning Deutschland — Founded in 2014, [Stop Finning Deutschland e.V.](#) is a not-for-profit marine conservation organisation dedicated to protecting sharks, rays and chimeras. The organisation’s work centres on educating policymakers and the public, collaborating with scientists, and funding small research projects across the globe. As part of the European Citizens’ Initiative “Stop Finning – Stop the Trade”, the NGO is campaigning for a ban on the trade of loose shark fins in the EU.

DES TAUX ALARMANTS DE MÉTHYLMERCURE DANS DE LA VIANDE DE REQUIN VENDUE EN EUROPE ET EN SUISSE RÉVÉLÉS PAR UNE NOUVELLE ÉTUDE

15 octobre 2025, Suisse et Allemagne – Pour la première fois, cinquante et un échantillons de viande de requin ont été analysés pour détecter la présence de méthylmercure par les organisations environnementales ElasmOcean et Stop Finning Deutschland. La Fondation Gallifrey a fourni des échantillons pour la Suisse. Près des deux tiers présentent des niveaux alarmants, voire bien supérieurs aux niveaux de sécurité, jusqu'à quatre fois pour certains échantillons, ce qui constitue une menace sérieuse pour la santé publique. Le méthylmercure est répertorié par l'[Organisation mondiale de la santé](#) comme l'une des neurotoxines les plus dangereuses.

Un laboratoire allemand certifié ISO (*nota: qui a requis l'anonymat*) a analysé 44 échantillons de viande de requin bleu (*Carcharhinus glaucus*, aussi appelé *Prionace glauca*) et sept échantillons de viande de requin-hâ (*Galerorhinus galeus*), achetés dans divers supermarchés et restaurants en Suisse, en Allemagne, en France, au Royaume-Uni, et en Espagne. Les niveaux de méthylmercure détectés varient entre 0,22 mg/kg et 4,40 mg/kg. Douze échantillons sont jugés très préoccupants (0,72 mg/kg à 0,92 mg/kg), tandis que 17 présentent des taux alarmants (1 mg/kg à 4,40 mg/kg), dépassant la limite maximale autorisée par l'OMS, l'[UE](#) et la [Suisse](#) pour les espèces de requins (1 mg/kg).

Le méthylmercure n'est pas un polluant ordinaire. Dans de nombreuses études, les scientifiques le décrivent comme une toxine puissante et persistante qui s'accumule dans l'organisme et attaque le système nerveux. Ses effets peuvent être dévastateurs: troubles de la mémoire, perte de coordination et, chez les plus vulnérables (les fœtus en développement), lésions cérébrales irréversibles. Il peut même être mortel.

“Le niveau toléré par l'OMS équivaut à une consommation hebdomadaire de poisson de 319 g pour un adulte de 70 kg et de 137 g pour une femme enceinte. Consommer de la viande de requin ou d'autres poissons contaminés tels que le thon une ou deux fois par semaine dépasse déjà ce niveau et peut avoir des conséquences désastreuses sur la santé. Une question pertinente se pose: sachant à quel point cette viande est toxique, pourquoi n'est-elle pas soumise à une réglementation plus stricte? Cela montre les énormes lacunes dans la protection des consommateurs. Les autorités fédérales doivent se pencher sur cette question de santé publique”, alerte **Laurianne Trimoulla, Responsable communication et projets de la Fondation Gallifrey.**

Alerté à propos de la contamination de la viande de requin en 2023, l'Office fédéral de la santé publique n'a jamais réagi ni accusé réception, estimant que ce n'est pas de son ressort. L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires a répondu que *“le fabricant, l'importateur et la personne responsable de la mise sur le marché de denrées alimentaires ou d'objets usuels sont tenus au devoir d'autocontrôle et il relève donc de leur propre responsabilité de garantir que les marchandises sont conformes aux exigences légales”* et qu'*“il incombe aux autorités cantonales d'exécution de la législation sur les denrées alimentaires de vérifier que toutes les conditions requises pour une commercialisation sont remplies”*. Le chimiste cantonal de Genève a confirmé que l'autocontrôle est la norme et que les entreprises doivent tenir à la disposition des autorités tous les documents connexes à tout moment.

La Fondation Gallifrey s'inquiète de la sécurité de la viande de requin importée et pose donc les questions suivantes: quelles sont exactement les exigences légales? Quelles mesures sont prises et à quelle fréquence la législation alimentaire est-elle appliquée? La législation alimentaire fait-elle la distinction entre le mercure et le méthylmercure, plus toxique ? Un rapide coup d'œil à l'[Ordonnance sur les teneurs maximales en contaminants](#) montre que la teneur maximale en mercure est de 1 mg/kg, mais ne mentionne pas le méthylmercure, bien qu'il soit plus toxique. Nous n'avons trouvé aucune mention du méthylmercure dans l'[annexe 2 de l'OPOVA](#) non plus. Il convient de noter qu'un document fédéral de 2012 stipule: *“Selon les estimations de l'OMS, il devrait être possible d'ingérer jusqu'à environ 100 µg (= 0,1 mg) de méthylmercure par semaine sans mettre sa santé en danger (situation en 2003)”*.

La Suisse a importé 609 tonnes de produits issus des requins et raies – la famille des élasmobranches – au cours des 35 dernières années, et encore aujourd'hui. Mais la viande de requin est souvent vendue sous des noms trompeurs, tels que roussette, saumonette, chien ou veau de mer, Schillerlocke, pour n'en citer que quelques-uns. Certains noms sont clairement répertoriés dans la [Lettre d'information 2020/4](#) de l'OSAV, mais les consommateurs ignorent ce qu'ils mangent, y compris dans les cantines, et sont donc davantage exposés à ce poison.

“Le principe de précaution doit s'appliquer. De fait, les mesures les plus sensées et les plus faciles à prendre sont: premièrement, réduire considérablement sa consommation de poisson afin de préserver sa santé et celle de l'océan, en fin de compte; et deuxièmement, interdire l'importation en Suisse de tous les produits dérivés du requin et de la raie, y compris sous des noms trompeurs, comme l'a fait l'Autriche en 2024. Cela n'aurait aucun impact économique négatif. Nous recommandons vivement aux parlementaires de déposer une proposition de motion en ce sens”, incite **Antoinette Vermilye, Co-fondatrice de la Fondation Gallifrey**.

Cette demande est soutenue par plusieurs organisations suisses: Hai Stiftung, KYMA sea conservation & research, Octopus Foundation, Sea Shepherd Switzerland, Shark Project, Watermen Project.

270 000 requins sont tués chaque jour. Avec un cinquième du commerce mondial de viande de requin et de raie (2,2 milliards EUR), l'UE en est un acteur majeur. L'Espagne est le premier exportateur européen de viande de requin. L'industrie de la pêche assure que la viande de requin est [saine](#), mais cette affirmation est non scientifique et contredit les recommandations d'études et institutions reconnues comme l'OMS.

Acción Océanos, ElasmOcean, Fondation Gallifrey, Shark Educational Institute, Shark Guardian, Stop Finning Deutschland, Sustainable Ocean Alliance Spain ont fourni les 51 échantillons analysés. Leurs zones de pêche comprennent les Açores, le golfe de Gascogne, l'Atlantique Nord, l'Atlantique Centre et l'Atlantique Est.

Le rapport sera mis à disposition en open source sur les sites web des organisations coordinatrices. Une vidéo sera disponible sur la [chaîne YouTube](#) de la Fondation Gallifrey.

###

Un [dossier de presse](#) avec de nombreuses ressources (dont vidéo b-roll, versions non marquées des vidéos) est à votre disposition.

Contacts presse

- ElasmOcean (Allemagne) : Friederike Kremer-Obrock, kontakt@elasmOcean.org, +49 171 81 777 55
- Fondation Gallifrey (Suisse) : Laurianne Trimoulla, laurianne@gallifrey.foundation, +41 79 860 08 45
- Stop Finning Deutschland : Dr. Julian Münster, julian.muenster@stop-finning.com, +49 176 62 839 297

À propos d'ElasmOcean – [ElasmOcean e.V.](#) a été fondée en 2019 par des défenseurs expérimentés de la conservation marine et des experts en requins. L'association promeut des projets scientifiques et sensibilise le public à la conservation marine. ElasmOcean collabore avec des écoles, des centres de loisirs, des entreprises, des villes et des municipalités, des instituts scientifiques et des associations.

À propos de la Fondation Gallifrey — La [Fondation Gallifrey](#) est une organisation à but non lucratif de protection de l'océan basée à Genève. Elle se concentre sur les changements systémiques en amont afin d'avoir un impact positif en abordant plusieurs thèmes, notamment la protection des requins, l'exploitation minière des grands fonds marins, la pollution plastique et chimique, la surpêche, les litiges et les droits liés aux océans, la chasse à la baleine, l'égalité des sexes dans les questions océaniques et le changement climatique.

À propos de Stop Finning Deutschland — Fondée en 2014, [Stop Finning Deutschland e.V.](#) est une organisation à but non lucratif dédiée à la protection des requins, des raies et des chimères. Son travail consiste principalement à sensibiliser les décideurs politiques et le grand public, à collaborer avec des scientifiques et à financer de petits projets de recherche à travers le monde. Dans le cadre de l'initiative citoyenne européenne « Stop Finning – Stop the Trade », cette ONG milite pour l'interdiction du commerce des ailerons de requins en vrac dans l'Union européenne.

ALARMIERENDE METHYLQUECKSILBER-WERTE IN FISCH – STUDIE FINDET STARK BELASTETES HAIFLEISCH AUF DEM EUROPÄISCHEN UND SCHWEIZEN MARKT

15. Oktober 2025, *Deutschland und Schweiz* – Die gemeinnützigen Meeresschutzorganisationen ElasmOcean und Stop Finning Deutschland haben 51 Proben Haifischfleisch auf Methylquecksilber untersucht. Die Gallifrey Foundation steuerte Proben aus der Schweiz bei. Fast *zwei Drittel* der Proben wiesen hohe bis alarmierende Werte auf, einige überschritten sogar das Vierfache der zulässigen Grenzwerte. Dies stellt eine ernsthafte Gefahr für die Gesundheit von Verbraucherinnen und Verbrauchern dar. Methylquecksilber wird von der [Weltgesundheitsorganisation](#) als eines der giftigsten Neurotoxine eingestuft.

Ein deutsches, ISO-zertifiziertes Labor (*Anmerkung: Das Labor hat um Anonymität gebeten.*) analysierte 44 Proben Blauhai (*Carcharhinus glaucus*, ehemals *Prionace glauca*) sowie sieben Proben Hundshai (*Galeorhinus galeus*), die in verschiedenen Supermärkten und Restaurants in der Schweiz, Deutschland, Frankreich, Großbritannien und Spanien erworben wurden. Die gefundenen Methylquecksilberwerte lagen zwischen 0,22 mg/kg und 4,40 mg/kg. Zwölf Proben wurden als sehr besorgniserregend eingestuft (0,72 mg/kg bis 0,92 mg/kg) und 17 Proben wiesen alarmierende Werte auf (1 mg/kg bis 4,40 mg/kg). Damit wurden die von der WHO, der [EU](#) und der [Schweiz](#) festgelegten Höchstwerte für Haifischarten (1 mg/kg) teils deutlich überschritten.

Methylquecksilber ist kein gewöhnlicher Schadstoff. Wissenschaftler*innen beschreiben es in zahlreichen Studien als starkes, langlebiges Gift, das sich im Körper anreichert und das Nervensystem angreift. Die Auswirkungen können verheerend sein: Gedächtnisstörungen, Koordinationsverlust und bei den am stärksten Gefährdeten – sich entwickelnden Föten – irreversible Hirnschäden. Es kann sogar tödlich sein.

„Der von der WHO tolerierte Wert entspricht einem wöchentlichen Fischkonsum von 319 g für einen 70 Kg schweren Erwachsenen und 137 g für eine schwangere Frau. Der Verzehr von Haifisch oder anderen mit Quecksilber belasteten Fischen, wie Thunfisch, ein- bis zweimal pro Woche, überschreitet diesen Wert bereits und kann somit schwerwiegende Auswirkungen auf die Gesundheit haben. Eine wichtige Frage lautet daher: Warum wird dieses Fleisch, obwohl bekannt ist, wie hochgiftig es ist, nicht strenger reguliert? Dies zeigt enorme Lücken im Verbraucherschutz auf. Die Bundesbehörden müssen sich mit diesem Problem der öffentlichen Gesundheit befassen“, warnt **Laurianne Trimoulla, Kommunikations- und Projektmanagerin der Gallifrey Foundation.**

Das Bundesamt für Gesundheit wurde 2023 auf die Kontamination von Haifisch aufmerksam gemacht, hat jedoch weder reagiert noch den Erhalt der Meldung bestätigt, da es der Ansicht ist, dass dies nicht in seinen Zuständigkeitsbereich fällt. Das Amt für Lebensmittelsicherheit antwortete, dass *„der Hersteller, Importeur und die für das Inverkehrbringen von Lebensmitteln oder Konsumgütern verantwortliche Person einer Selbstkontrollpflicht unterliegen und daher dafür verantwortlich sind, dass die Waren den gesetzlichen Anforderungen entsprechen“* und dass *„es in der Verantwortung der für die Durchsetzung der Lebensmittelgesetzgebung zuständigen kantonalen Behörden liegt, zu überprüfen, ob alle für das Inverkehrbringen erforderlichen Bedingungen erfüllt sind“*. Der kantonale Chemiker von Genf bestätigte, dass Selbstkontrollen die Norm sind und dass Unternehmen alle entsprechenden Dokumente jederzeit für die Behörden bereithalten müssen.

Die Gallifrey Foundation ist besorgt über die Sicherheit von importiertem Haifleisch und fragt daher: Wie lauten genau die gesetzlichen Anforderungen? Welche Maßnahmen werden zur Durchsetzung der Lebensmittelgesetzgebung ergriffen und wie oft werden diese durchgeführt? Wird in der Lebensmittelgesetzgebung zwischen Quecksilber und dem giftigeren Methylquecksilber unterschieden? Ein kurzer Blick auf die [Verordnung über die Höchstgehalte für Kontaminanten](#) zeigt, dass für Quecksilber ein Wert von 1 mg/kg gilt, während Methylquecksilber, obwohl es giftiger ist, nicht erwähnt wird. Auch in Anhang II der OPOVA haben wir keinen Hinweis auf Methylquecksilber gefunden. Beachten Sie, dass in einem [Dokument der Bundesregierung aus dem Jahr 2012](#) Folgendes steht: „Abschätzungen der WHO gehen davon aus, dass eine Person pro Woche bis zu rund 100 µg (= 0.1 mg) an Methylquecksilber aufnehmen darf, ohne dass mit gesundheitlichen Beeinträchtigungen zu rechnen ist (Stand: 2003).“

Die Schweiz hat in den letzten 35 Jahren 609 Tonnen Produkte aus Haien und Rochen – der Familie der Elasmobranchier – importiert und tut dies auch heute noch. Haifleisch wird jedoch oft unter irreführenden Namen verkauft, wie zum Beispiel Schillerlocke, ‘dogfish’, ‘spurdog’, ‘rock salmon’, ‘roussette’, ‘chien’ oder ‘veau de mer’ um nur einige zu nennen. Diese Namen sind zwar in dem [Informationsschreiben 2020/4](#) des BVL als eindeutige Bezeichnungen aufgeführt, dennoch wissen die Verbraucher nicht, was sie essen, auch nicht in Kantinen, und sind somit diesem Gift in erhöhtem Maße ausgesetzt.

*„Das Vorsorgeprinzip muss gelten. Daher sind die sinnvollsten und einfachsten Maßnahmen: erstens, den Fischkonsum drastisch zu reduzieren, um die Gesundheit der Menschen und letztlich auch die der Ozeane zu schützen, und zweitens, die Einfuhr aller Haifisch- und Rochenprodukte in die Schweiz zu verbieten, auch unter irreführenden Namen – wie es Österreich 2024 getan hat. Dies hätte keine negativen wirtschaftlichen Auswirkungen. Wir empfehlen den Parlamentariern daher nachdrücklich, einen entsprechenden Antrag einzureichen“, fordert **Antoinette Vermilye, Mitbegründerin der Gallifrey Foundation.***

Dieser Antrag wird von mehreren Schweizer Organisationen unterstützt: Hai Stiftung, KYMA sea conservation & research, Octopus Foundation, Sea Shepherd Switzerland, Shark Project, Watermen Project.

270.000 Haie werden täglich getötet. Mit einem Fünftel des globalen Handels von Hai- und Rochenfleisch im Wert von geschätzt 2,2 Milliarden Euro ist die Europäische Union ein wichtiger Akteur. Spanien ist Europas größter Exporteur von Haifleisch. Vertreter der Fischereiindustrie suggerieren, dass Haifleisch [gesund](#) sei, doch diese Behauptung ist unwissenschaftlich und widerspricht den Empfehlungen von Studien sowie renommierter Institutionen wie der WHO.

Acción Océanos, ElasmOcean, Gallifrey Foundation, Shark Guardian, Stop Finning Deutschland, Sustainable Ocean Alliance Spain stellten die 51 analysierten Proben zur Verfügung. Die Fanggebiete, aus denen die Proben stammen, umfassen die Azoren, den Golf von Biskaya, den Nordatlantik, den Zentralatlantik und den Ostatlantik.

Der Bericht wird als Open Source auf den jeweiligen Websites der Organisationen zur Verfügung gestellt. Ein Video wird auf dem [YouTube-Kanal](#) der Gallifrey Foundation veröffentlicht.

###

Eine umfassende [Pressemappe](#) mit Informationsmaterialien steht Ihnen zur Verfügung.

Medienkontakte:

- ElasmOcean (Deutschland): Friederike Kremer-Obrock, kontakt@elasmoccean.org, +49 171 81 777 55
- Gallifrey Foundation (Schweiz): Laurianne Trimoulla, laurianne@gallifrey.foundation, +41 79 860 08 45
- Stop Finning Deutschland: Dr. Julian Münster, julian.muenster@stop-finning.com, +49 176 62 839 297

Über ElasmOcean – [ElasmOcean e.V.](#) wurde 2019 von erfahrenen Meeresschützern und Haiexperten gegründet. Der Verein fördert wissenschaftliche Projekte und bildet Menschen zum Thema Meeresschutz aus. Hierbei arbeitet ElasmOcean mit Schulen, Freizeiteinrichtungen, Firmen, Städten und Gemeinden, wissenschaftlichen Instituten und Verbänden zusammen.

Über die Gallifrey Foundation – Die [Gallifrey Foundation](#) ist eine gemeinnützige Organisation mit Sitz in Genf, die sich für den Schutz der Meere einsetzt. Sie konzentriert sich auf systemische Veränderungen, um positive Auswirkungen zu erzielen, und befasst sich dabei unter anderem mit Themen wie dem Schutz von Haien, dem Abbau von Bodenschätzen in der Tiefsee, der Verschmutzung durch Plastik und Chemikalien, Überfischung, Rechtsstreitigkeiten und Rechten im Zusammenhang mit den Ozeanen, Walfang, der Gleichstellung der Geschlechter im Zusammenhang mit den Ozeanen und Fragen des Klimawandels.

Über Stop Finning Deutschland — [Stop Finning Deutschland e.V.](#) wurde 2014 gegründet und ist eine gemeinnützige Meeresschutzorganisation, die sich für den Schutz von Haien, Rochen und Chimären einsetzt. Die Arbeit der Organisation konzentriert sich auf die Aufklärung von Entscheidungsträger*innen und der Öffentlichkeit, die Zusammenarbeit mit Wissenschaftler*innen sowie die Finanzierung kleiner Forschungsprojekte auf der ganzen Welt. Als Teil der Europäischen Bürgerinitiative „Stop Finning – Stop the Trade“ setzt sich die NGO für ein Verbot des Handels mit losen Haifischflossen in der EU ein.