

## MSC / ASC – che cosa significa certificazione

---

Uno degli alimenti più importanti al mondo è il pesce. Tuttavia, l'aumentata richiesta di pesce significa che le scorte di pesce vengono ampiamente utilizzate, vengono catturati tipi di pesci non voluti e il fondo del mare è in certi luoghi molto sfruttato. Pertanto, la sostenibilità dei rispettivi pesci gioca un ruolo sempre più importante.

Una certificazione secondo MSC o ASC significa che la catena di lavorazione e di commercializzazione è stata certificata dall'organismo di controllo. Anche noi facciamo parte di questa catena e possediamo il certificato secondo MSC e dal 2015 anche il certificato secondo ASC per il tonno e il salmone.



### Significato

Distinguiamo principalmente tra pesce MSC e ASC. Qui trovate il significato delle rispettive sigle.

#### MSC - Marine Stewardship Council

Questa certificazione significa sostenibilità delle scorte di pesce e una riduzione al minimo dell'impatto sull'ecosistema che richiede anche un sistema di gestione di pesca.

Ciò significa che le scorte devono essere protette, l'ecosistema deve essere rispettato (ad esempio con il rispetto della fauna e zona di pesca) e non devono essere consentiti reti a strascico lungo le barriere coralline.

#### ASC-Aquaculture Stewardship Council

Sulla base di MSC, ASC si rivolge agli allevatori di pesce. Così le linee guida vengono scaricate anche sugli animali da allevamento