Certificazione MSC
Marine Stewardship Council

✔ **Pesca Sostenibile** ✔ **Qualità Garantita** ✔ **Sicurezza Alimentare**

Lo standard MSC (Marine Stewardship Council) stabilisce le linee guida per le aziende del settore ittico, al fine di evidenziare la conformità delle attività a requisiti di buona gestione e pratiche di pesca sostenibili, condivise a livello internazionale.

La Certificazione MSC si rivolge alle organizzazioni del settore ittico, dalle aziende di pesca a quelle di stoccaggio e trasformazione. È utile per dimostrare l'applicazione delle migliori pratiche di pesca e per validare la trasformazione e la vendita di prodotti ottenuti dalle comunità di pesca impegnate in un'attività sostenibile. Lo Standard MSC garantisce la tracciabilità dei prodotti certificati durante le diverse fasi che intercorrono nella catena di approvvigionamento.

MSC è un'organizzazione internazionale non-profit nata per affrontare il problema della pesca non sostenibile con lo scopo di garantire l'approvvigionamento di prodotti ittici anche per il futuro. Lo standard MSC per le aziende di pesca è stato sviluppato dall'industria ittica in collaborazione con le organizzazioni per la protezione dei mari.

Esso riflette i migliori standard di gestione e le conoscenze scientifiche più aggiornate e condivise a livello internazionale con l'obiettivo di dimostrare le migliori pratiche internazionali per la pesca sostenibile. Pesce e frutti di mare di pesca certificata in accordo a questo standard possono portare l'etichetta blu MSC, assicurando ai clienti che ciò che stanno acquistando è sostenibile.

Lo standard di pesca MSC si basa su tre principi fondamentali che ogni attività di pesca deve soddisfare:

- Stock ittici sostenibili
- Riduzione al minimo dell'impatto ambientale
- Efficacia gestione della pesca

Ogni azienda che desidera commercializzare e/o trasformare prodotti ittici MSC vendendoli come prodotti certificati, deve sottoporsi ad un audit ed essere certificata secondo lo standard MSC per la Catena di Custodia. Lo standard assicura una catena ininterrotta, dal mare al piatto, in cui ad ogni passaggio i prodotti sono identificabili, segregati e tracciabili. Gli schemi di certificazione ASC e MSC (per la pesca sostenibile) condividono il medesimo standard di catena di custodia. Questo permette alle aziende di gestire in modo comodo e pratico una doppia certificazione seguendo le regole di un solo standard.

Scegliendo di fare parte del programma e di usare il marchio blu, si dimostra ai clienti che i prodotti ittici trattati provengono da una fonte sostenibile certificata. Per garantire l'affidabilità della certificazione, l'Associazione MSC lavora regolarmente con un laboratorio forense indipendente per eseguire test del DNA a campione sui prodotti ittici certificati MSC. I test del DNA dimostrano che più del 99% dei prodotti certificati MSC sono etichettati correttamente.

La certificazione in accordo allo standard MSC ha diversi vantaggi tra i cui:

- Opportunità di accesso a nuovi mercati
- Possibilità di proporre un Premium Price
- Miglioramento della reputazione dell'azienda
- Opportunità promozionali
- Adesione alle politiche sostenibili definite dall'ONU
- Protezione dei Mercati esistenti

Servizi Correlati

Certificazione ASC - Aquaculture Stewardship Council

Lo Standard ASC (Aquaculture Stewardship Council) stabilisce le linee guida per le tecniche di acquacoltura sostenibili, incoraggiando le aziende a ridurre al minimo gli impatti ambientali e sociali provocati dalla propria attività.

Kiwa Italia
via Cadriano 23, 40057
Granarolo dell'E. (BO)

Mail - info@kiwacermet.it
Tel - +39.051.4593.111
Fax - +39.051.763.382

www.kiwa.it