

Certificación del Consejo de la Administración Marina (Msc)

Un programa acreditado de certificación para las industrias pesqueras y productos del mar procesados.

WHEN YOU NEED TO BE SURE



Inspección de productos alimenticios

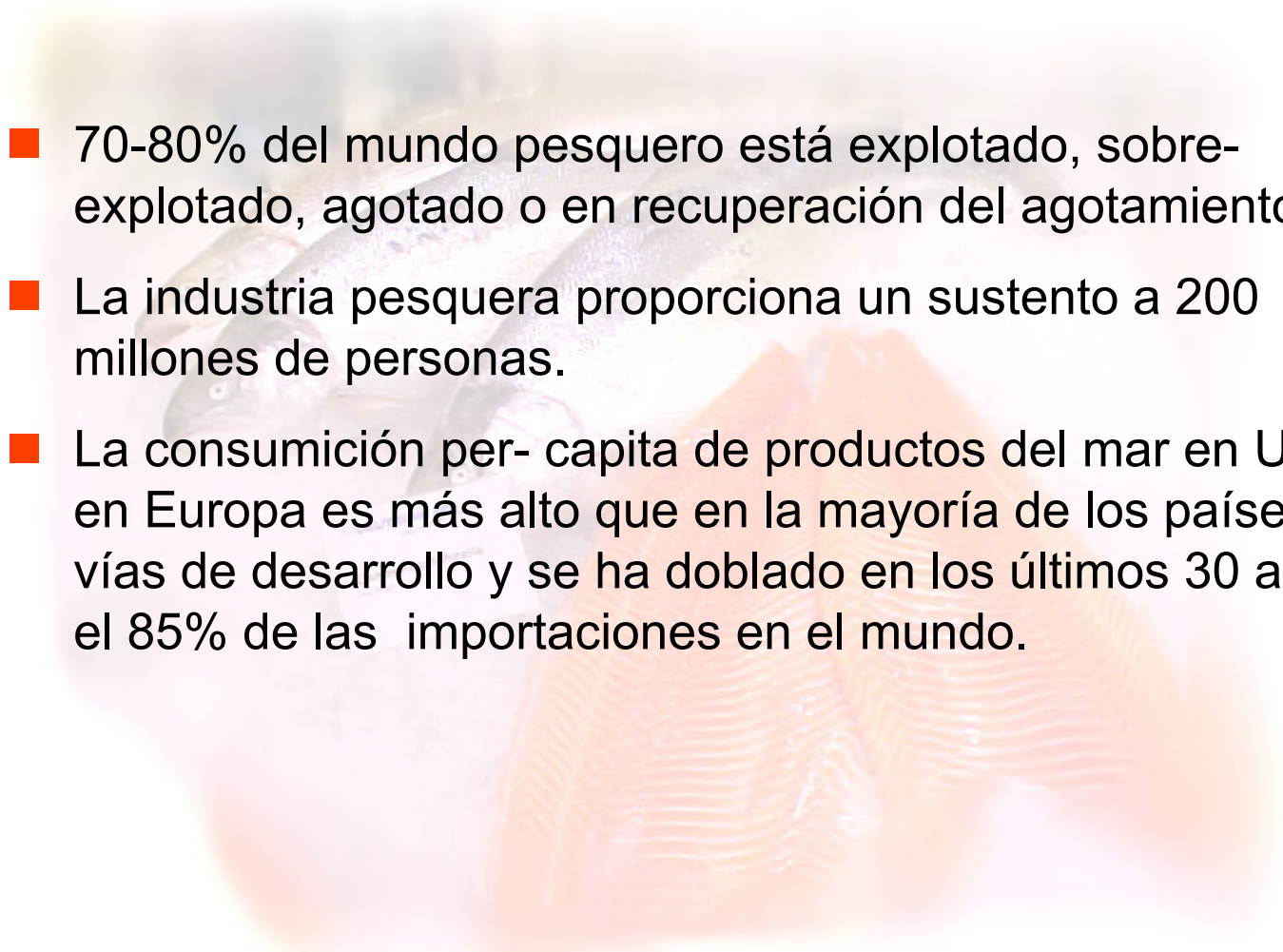
- Verificación independiente de cantidad y calidad de los productos alimenticios en función de las especificaciones del cliente usando una lista de comprobación.
- Realizado por un inspector cualificado en alimentos.
- Muchas actuaciones en los puertos mas importantes (e.g. Rotterdam)



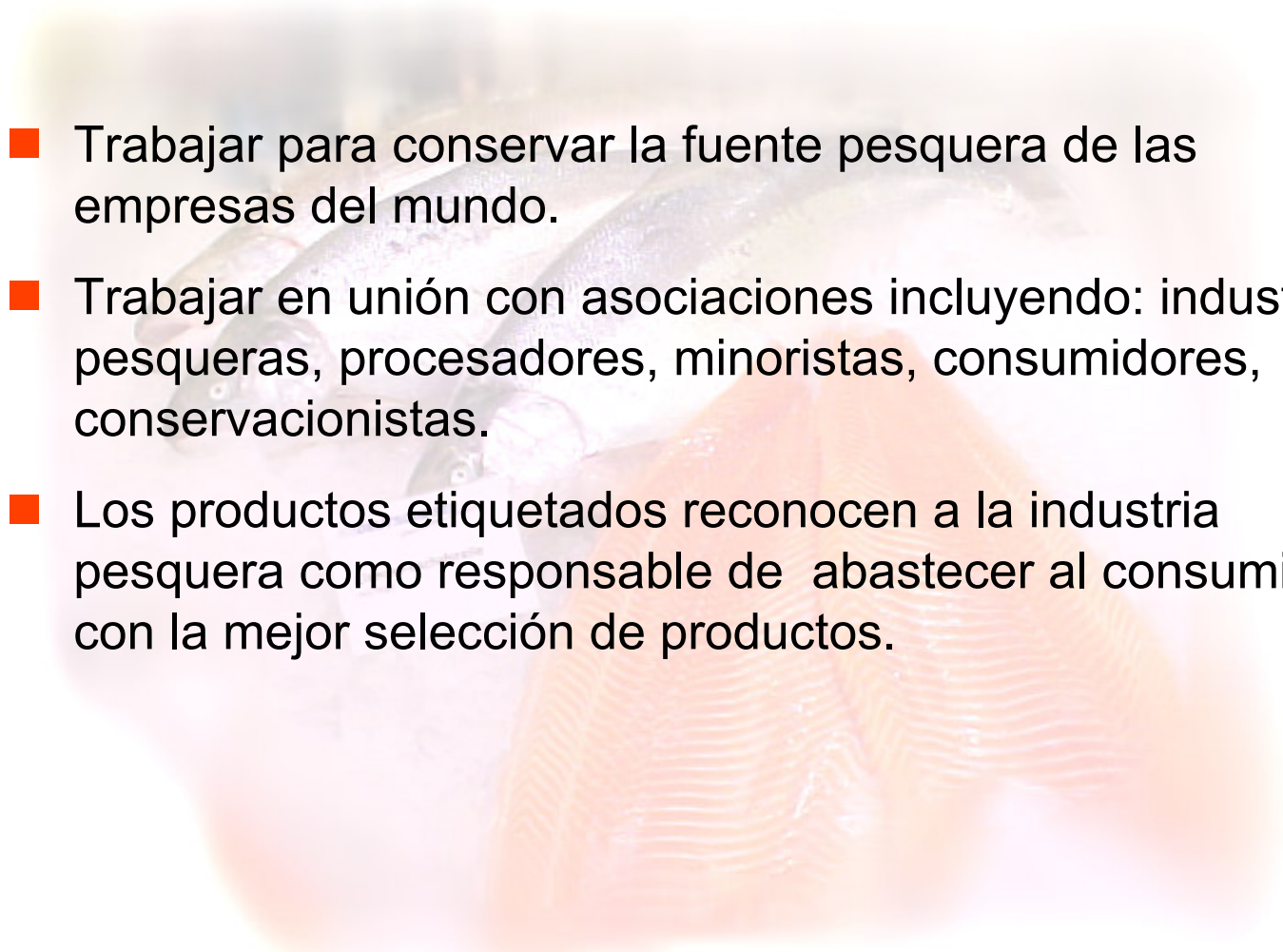
Ensayos (análisis del laboratorio) de los productos alimenticios

- Ensayos independientes de los productos del mar en función de las especificaciones del cliente:
 - microbiológicos (e.g. Salmonella)
 - químicos (e.g. residuos de antibióticos)
 - físicos (e.g. cristal)
- Realizado por un laboratorio (acreditado) cualificado.
- Muestreo realizado por el inspector según estándares internacionales



- 
- A large, semi-transparent image of various fish, including salmon and tuna, is positioned in the background of the slide, behind the text.
- 70-80% del mundo pesquero está explotado, sobre-explotado, agotado o en recuperación del agotamiento.
 - La industria pesquera proporciona un sustento a 200 millones de personas.
 - La consumición per- capita de productos del mar en U.S. y en Europa es más alto que en la mayoría de los países en vías de desarrollo y se ha doblado en los últimos 30 años el 85% de las importaciones en el mundo.

- Unilever y World Wild Life Fund (WWF) decidieron en común establecer el MSC en 1996
- Los talleres fueron organizados alrededor del mundo para definir los estándares de la industria pesquera.
- MSC es independiente, es una organización no lucrativa con base Londres (UK), Seattle (USA) y Sydney (Australia).
- MSC fue oficialmente lanzada el 1º de Marzo del 2000.
- Los mayores soportes se encuentran en Europa y U.S , en ventas, procesos y operaciones.

- 
- A background image showing several fish, likely salmon, arranged in a circular pattern. The fish are fresh and have a pinkish-orange hue. The image is slightly blurred and has a soft, ethereal quality.
- Trabajar para conservar la fuente pesquera de las empresas del mundo.
 - Trabajar en unión con asociaciones incluyendo: industrias pesqueras, procesadores, minoristas, consumidores, conservacionistas.
 - Los productos etiquetados reconocen a la industria pesquera como responsable de abastecer al consumidor con la mejor selección de productos.

- Estándar: los Principios y Criterios del MSC deben ser determinados y medidos independientemente.
- Acreditación: MSC acredita y controla los certificados de quiénes emprenden independientemente la certificación de industrias pesqueras.
- Logo autorizado: derechos de la marca autorizada por Marine Stewardship Council International (MSCI).

Industria pesquera y cadena de la certificación

Las industrias pesqueras certificadas deben llevar la insignia del MSC y solicitar que:

- *“Este producto provenga de una industria pesquera que aplica el Estándar Ambiental del Consejo Marino de la Administración bien manejada y sostenible”*
- El logo puede ser usado a lo largo de la cadena de suministro y en el producto final.



MSC Estándar de la Industria Pesquera – Los tres Principios



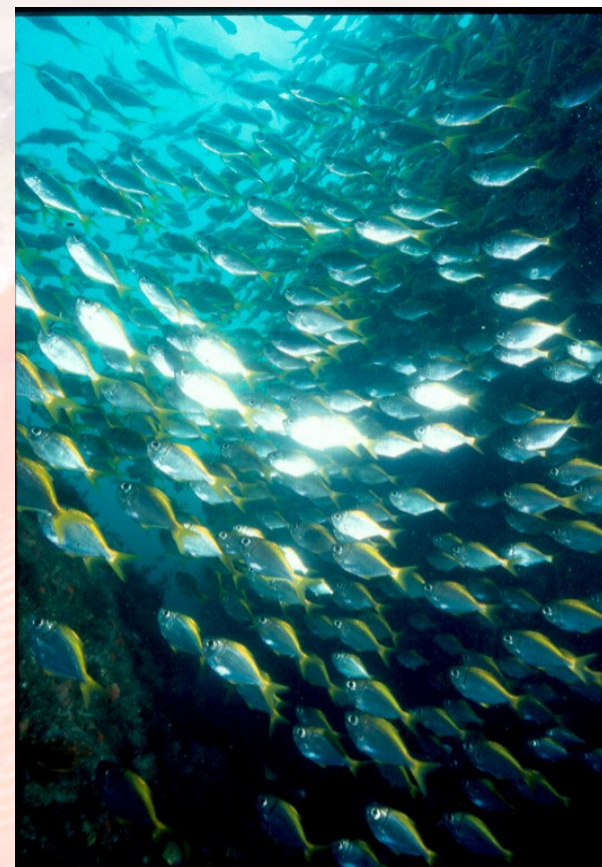
MSC Estándar de la Industria Pesquera - Principio 1

- La industria pesquera debe vigilar el que no se produzca el agotamiento de las poblaciones explotadas, para dichas poblaciones la industria pesquera deberá trabajar por su recuperación.



MSC Estándar de la Industria Pesquera - Principio 2

- Las operaciones pesqueras deberán permitir el mantenimiento de la estructura, productividad, función y diversidad (incluyendo hábitat y las especies relacionadas con el ecosistema) de la cuál depende la industria pesquera.

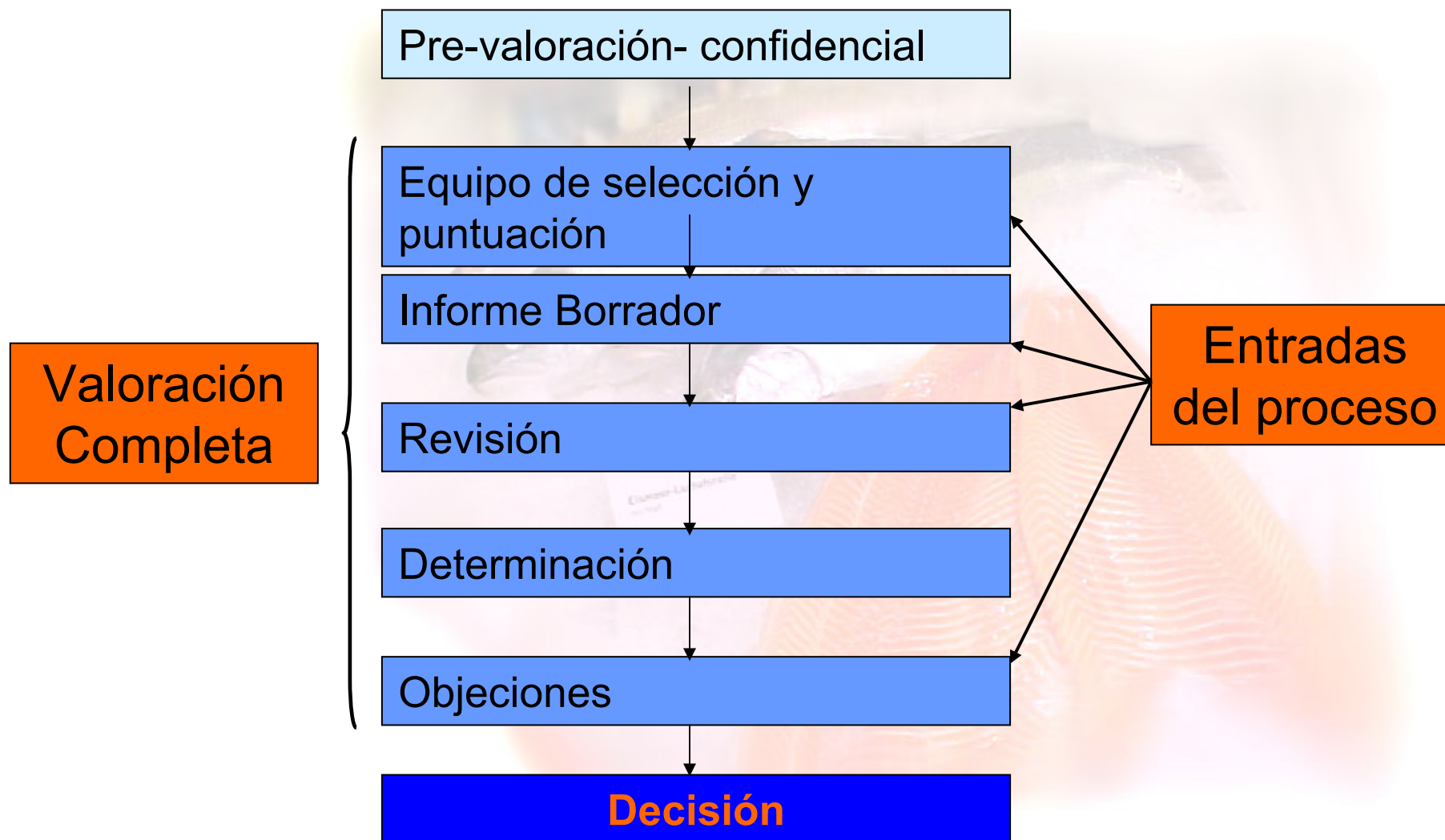


MSC Estándar de la Industria Pesquera - Principio 3

- La industria pesquera está sujeta a un sistema de gerencia eficaz en función de las leyes y los estándares nacionales e internacionales.



El Proceso de Certificación de la Industria pesquera del MSC



Industrias Pesqueras certificadas

- 
- A blurred background image showing various types of fish, including what appears to be a salmon and some smaller fish, arranged in a way that suggests a seafood market or a fish processing area.
- West Australian rock Lobster – Australia
 - Thames herring – UK
 - Alaska salmon – USA
 - New Zealand hoki – New Zealand
 - Burry Inlet cockles (UK)
 - South West mackerel handline (UK)
 - Loch Torridon nephrobs (UK)
 - South Georgia toothfish (UK)
 - South African hake (South Africa)
 - Alaska Pollock (USA)

Industrias Pesqueras en Proceso de Certificación

- 
- A large, semi-transparent background image showing several fish, including what appears to be a salmon and some smaller fish, arranged in a pile. The image is slightly blurred and has a warm, orange-toned overlay.
- **North Sea herring – Netherlands**
 - **Dover sole – UK**
 - **Lake Hjälmären pikeperch - Sweden**
 - **Chilean hake – Chile**
 - **British Columbia salmon – Canada**
 - **California chinook salmon – USA**
 - **Pacific halibut in Alaska, Washington, Oregon – USA**
 - **Pacific halibut in British Columbia – Canada**
 - **Pacific cod in Alaska – USA**
 - **Sablefish in Alaska – USA**
 - **Australian mackerel icefish – Australia**
 - **Lakes and coorong fishery – Australia**

- La MSC eco etiqueta es la única en el mundo relacionada con las buenas prácticas en industrias pesqueras
- Es una marca registrada de uso controlado bajo el uso de una licencia
- El uso solo es permitido si la cadena de suministro está certificada (Cadena de seguridad)
- La cadena de la certificación de la seguridad se asegura de que solamente los productos de las industrias pesqueras certificadas bajo el estándar del MSC estén vendidos con el logo de MSC



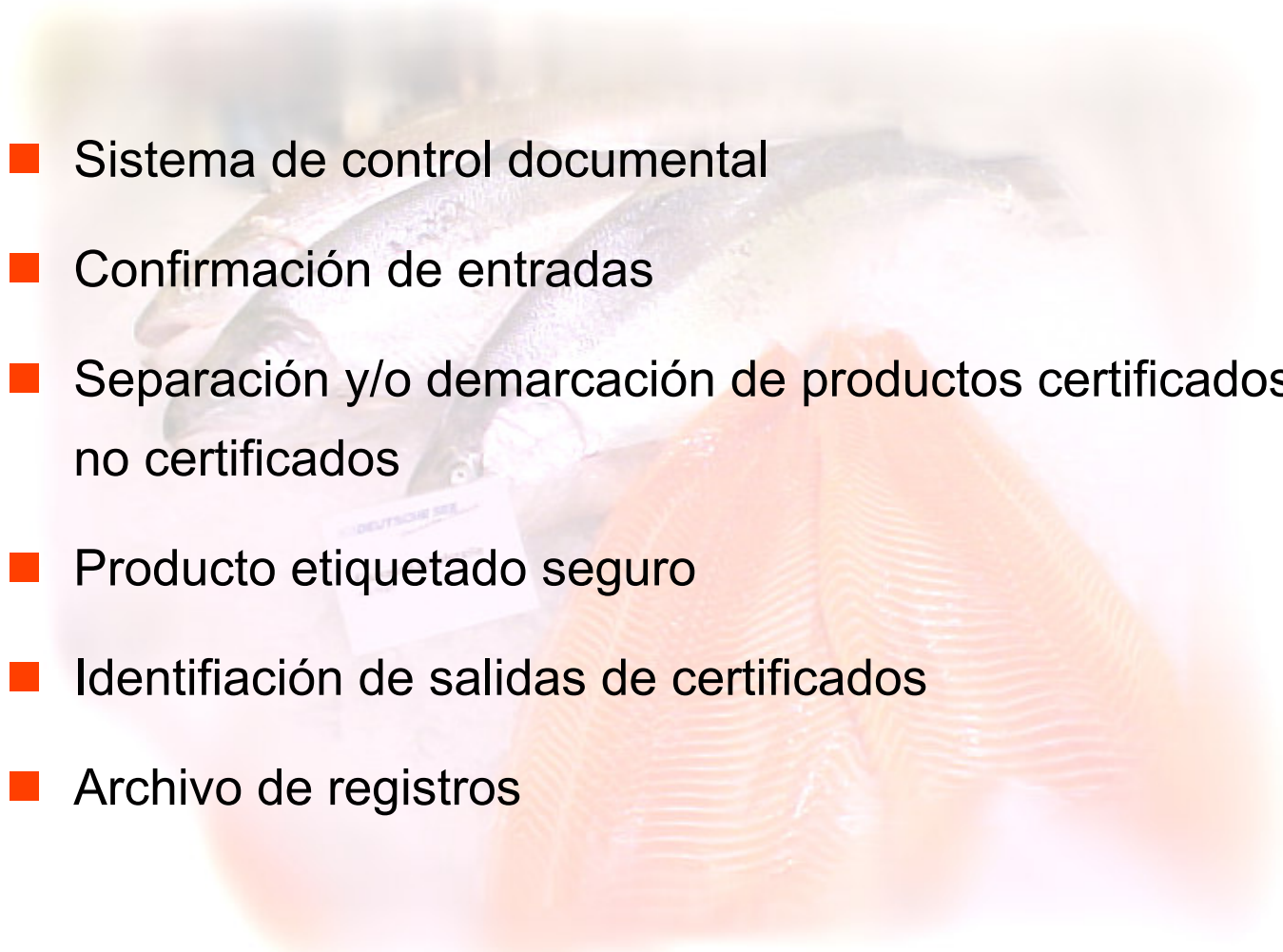


Cadena de certificación de seguridad

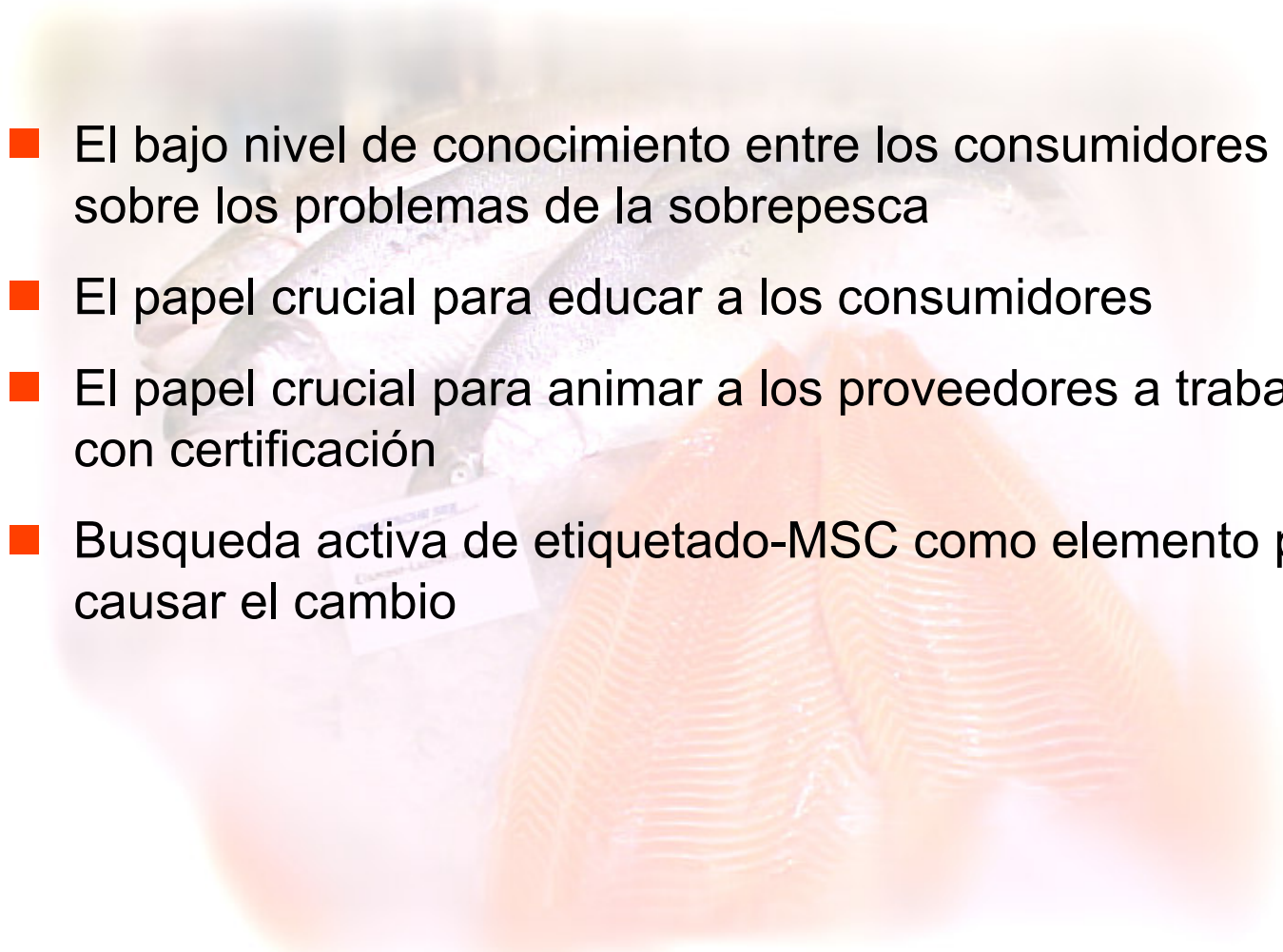
(asegura que solamente los pescados de una industria pesquera certificada puede utilizar el logo MSC)



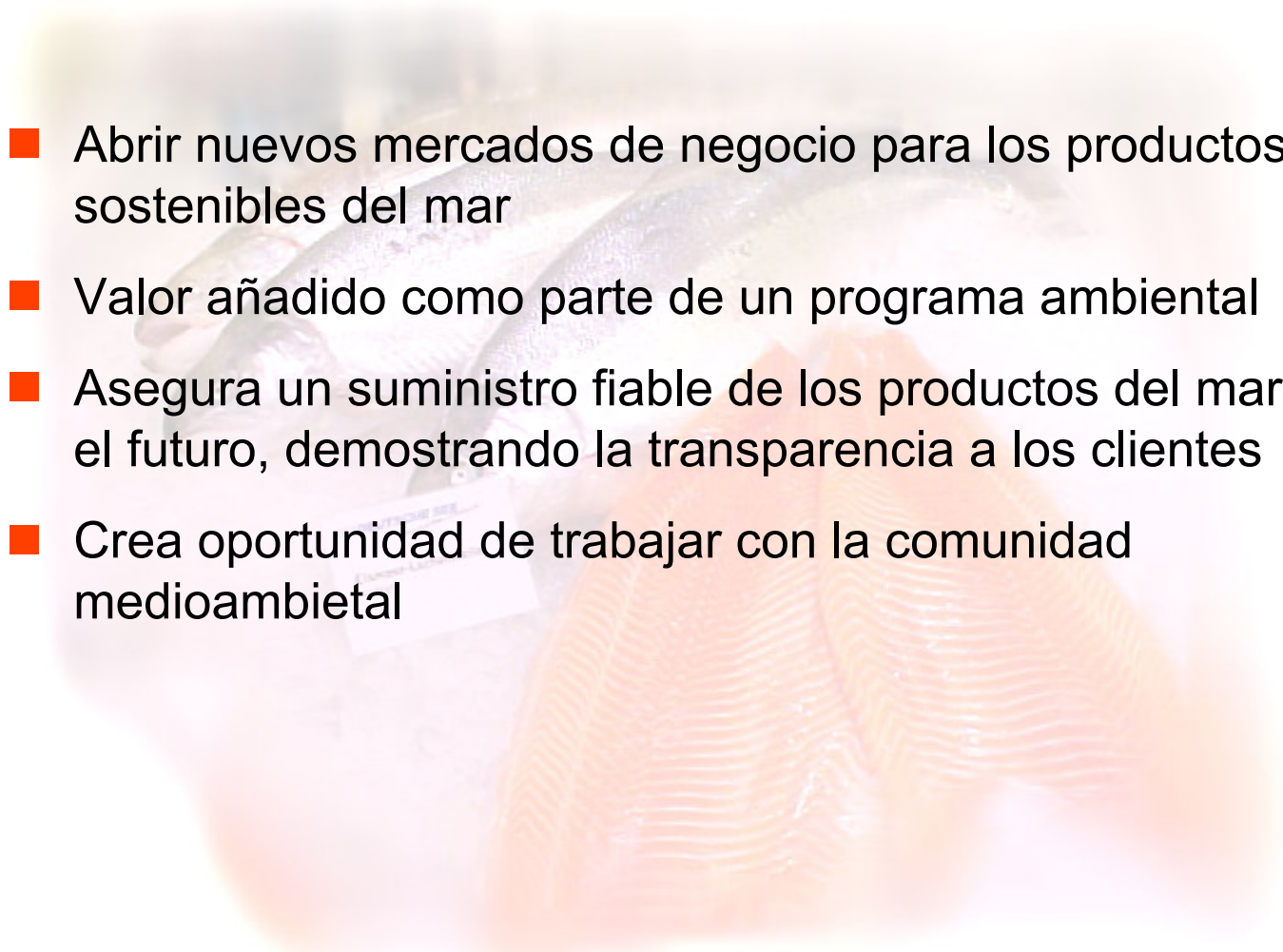
Se asegura al cliente que se está haciendo conforme con “la mejor opción medioambiental con los productos del mar”

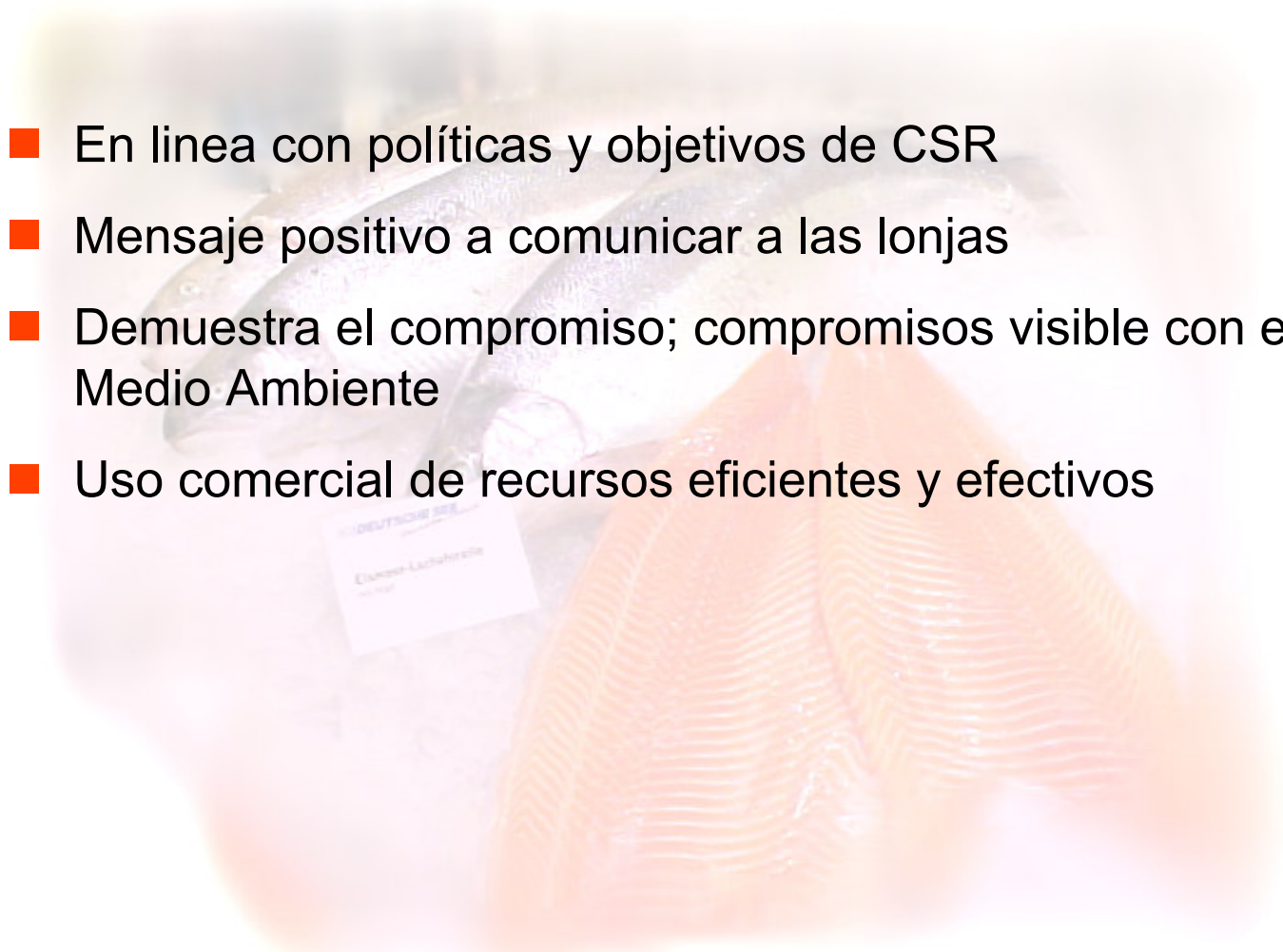
- 
- The background of the slide features a blurred image of several fish, likely salmon, arranged in a pile. A small white label with the text 'DEUTSCHE SEE' is visible on one of the fish.
- Sistema de control documental
 - Confirmación de entradas
 - Separación y/o demarcación de productos certificados y no certificados
 - Producto etiquetado seguro
 - Identificación de salidas de certificados
 - Archivo de registros

El papel del sector minorista

- 
- A background image showing several salmon fillets, likely in a retail setting. The fillets are arranged in a fan-like pattern, with their characteristic orange-pink color and white skin visible. The image is slightly blurred, giving it a soft, artistic feel.
- El bajo nivel de conocimiento entre los consumidores sobre los problemas de la sobrepesca
 - El papel crucial para educar a los consumidores
 - El papel crucial para animar a los proveedores a trabajar con certificación
 - Búsqueda activa de etiquetado-MSD como elemento para causar el cambio

Beneficios para restaurantes y sector detallista

- 
- A large, semi-transparent image of salmon fillets is positioned in the background of the slide, behind the list of benefits. The salmon is arranged in a fan-like pattern, showing its characteristic orange-pink color and white skin.
- Abrir nuevos mercados de negocio para los productos sostenibles del mar
 - Valor añadido como parte de un programa ambiental
 - Asegura un suministro fiable de los productos del mar para el futuro, demostrando la transparencia a los clientes
 - Crea oportunidad de trabajar con la comunidad medioambiental

- 
- The background of the slide features a blurred image of a whole fish and a large salmon fillet. The fish is on the left, and the fillet is on the right. A small white tag is attached to the fish with the text 'DEUTSCHE SEE' and 'Erstklass-Lachsfilet'.
- En línea con políticas y objetivos de CSR
 - Mensaje positivo a comunicar a las lonjas
 - Demuestra el compromiso; compromisos visible con el Medio Ambiente
 - Uso comercial de recursos eficientes y efectivos

Soluciones Orientadas

- La búsqueda de soluciones positivas recompensa las buenas prácticas
- Ayuda substancial a productores y minoristas sectores al así como a otros grupos de la conservación
- Estabilidad económica - estudio de tasación del salmón. Sostenibilidad através del etiquetado demuestra la evidencia de las ventajas de comunicación y comercialización
- Reducciones en la volatilidad del precio - una póliza de seguro

- Para más información por favor contacte :

Aldin Hilbrands
MSC Programme Manager
PO Box 200

6700 AE Spijkenisse

SGS The Netherlands

Phone: +31 181 693292

Fax: +31 181 693572

E-mail Aldin.Hilbrands@sgs.com

Website www.sgs.com