

21.12.2017

MSC und ASC planen weitere gemeinsame Standards

Nachdem der Marine Stewardship Council (MSC) und der Aquaculture Stewardship Council (ASC) im November mit dem Standard für Meeresalgen erstmals einen gemeinsamen Zertifizierungsstandard veröffentlicht haben, planen sie auch für die Zukunft entsprechende Kooperationen, schreibt IntraFish. Vor einigen Jahren hatten MSC und ASC ein Memorandum of Understanding (MoU), eine Absichtserklärung über eine engere Zusammenarbeit unterzeichnet, um daraus Synergien und Mehrwert zu generieren. Der neue Meeresalgen-Standard ist ein Resultat. "Das macht Sinn, denn die Algen befinden sich in einer Grauzone: Sind sie wild, gefarmed oder etwas dazwischen?", erklärt Nicolas Guichaux, Handelsdirektor global beim MSC. Ähnliches gelte für Muscheln und Weichtiere. Entsprechend wollen die beiden Organisationen bei diesen Arten in Zukunft zusammenarbeiten. Eine weitere Folge dieser Absichtserklärung ist beispielsweise, dass der ASC die Produktkettenzertifizierung des MSC für sein Programm übernommen hat: es bedeutet Effizienzsteigerungen für die gesamte Industrie und Lieferkette, wenn für zwei unterschiedliche Programme nur eine Auditierung erforderlich ist. Doch Pläne, ein gemeinsames Öko-Label zu schaffen, gebe es definitiv nicht.

Lesen Sie hierzu auch im FischMagazin-Archiv:

20.12.2017 [ASC beendet das Jahr 2017 mit über 10.000 zertifizierten Produkten](#)

24.11.2017 [Algen: Erster gemeinsamer Standard von ASC und MSC](#)

28.11.2017 [Großbritannien: Parlamentarier fordern rechtliche Schritte gegen den MSC](#)

© 2018 Fachpresse Verlag Hamburg