



## ASC - Aquaculture Stewardship Council Das neue Label für ökologisch und sozial verantwortliche Aquakultur

Nach dem Siegel des „Marine Stewardship Council“, besser bekannt unter dem Kürzel MSC, kommt das neue Label ASC, für Aquakulturen vom „Aquaculture Stewardship Council“, der ebenfalls vom WWF initiiert und mitbegründet wurde, auf den Schweizer Markt.

### Fisch ist leicht und gesund

Und das wissen immer mehr informierte und ernährungsbewusste Konsumenten. Fisch wird raffiniert zubereitet. Crossover heisst die neue kulinarische Inspiration.

### Crossover – die neue kulinarische Welt

Unterschiedliche Geschmacksrichtungen können kombiniert werden. Asiatische Gewürze mit europäischen Zutaten – intensiv und eben anders – dann bekommt der Fisch, sozusagen eine neue Welt. Kein Wunder also, dass Fisch und Seafood so beliebt sind!

### Fisch ist wichtige Proteinquelle

Für mehr als eine Milliarde Menschen stehen Meeresfisch-Produkte als wichtige Proteinquelle und Lieferant für die gesunden Omega-Fettsäuren auf dem Speisezettel. Die Menschheit wird auch künftig nicht auf Fisch verzichten können.

### Überfischung und Aquakultur

Soll der Meeresfisch in Zukunft nicht zum unbezahlbaren Luxusgut werden, muss er umweltgerechter produziert werden. Da liegt die Idee nahe, Fische in Fischfarmen im Meer zu züchten. Doch so paradox es klingt: Diese so genannten Aquakulturen sind häufig nicht umweltverträglich. Da Zuchtfische in der Regel mit Fischmehl und Fischöl gefüttert werden müssen, tragen die Farmen ihrerseits oft zum Leerfischen der Meere bei.

Durch die globale Umweltverschmutzung, Klimaerwärmung und Überfischung verarmt der Lebensraum Meer. Wir benötigen die kontrollierte Nachzucht in Aquakulturen, um die natürlichen Ökosysteme der Weltmeere zu schützen und zu erhalten. Durch den Einsatz einfacher biotechnologischer Verfahren können Fische und Seafood ohne Gewässerbelastung und Einsatz von Pharmaka produziert werden.

### ASC - das neue Konsumenten-Label

Der ASC ist das neue Konsumenten-Label, das Fisch und Meeresfrüchte, aus nachhaltiger Aquakultur, unabhängig und glaubwürdig, zertifiziert. Die Standards des ASC-Programms wurden durch die „Aquaculture Dialogues“ entwickelt, welche vom WWF durchgeführt wurden. In diesem mehrjährigen Prozess entwickelten Fischzüchter, Forschungsinstitutionen, Regierungsvertreter, Umweltorganisationen und andere Interessengruppen gemeinsam wirkungsvolle und seriöse Standards für eine verantwortungsvolle Aquakultur.



## ASC - das neue Umweltlabel

**Analog zum MSC-Label für Wildfangprodukte garantiert der ASC höchste Glaubwürdigkeit, da der gesamte Prozess der Produktion unabhängig kontrolliert und zertifiziert wird.**

**Die Standards des ASC decken die wichtigsten Anforderungen an eine umweltfreundliche und sozial verantwortungsvolle Aquakultur ab:**

### **Gesetzliche Bestimmungen**

Sicherstellung der Einhaltung von gesetzlichen Bestimmungen bei Standortwahl, Bau und dem Betrieb der Zuchtbetriebe

### **Schutz von Habitaten**

Schutz von empfindlichen und wertvollen Habitaten wie Mangrovenwälder und Feuchtgebiete

### **Gewässerschutz**

Minimierung der Gewässerbelastung durch strenge Standards für Abwasser-Einleitung

### **Umweltgefährdende Stoffe**

Verbot von umweltgefährdenden Stoffen, insbesondere Chemikalien in der Produktion

### **Tierarzneimittel**

Streng geregelter und kontrollierter Einsatz von Tierarzneimitteln

### **Fischmehl und Fischöl**

Fischmehl und Fischöl im Futter stammen aus nachhaltig bewirtschafteten Fischereien

### **Sozialstandards**

Auf sämtlichen Betrieben sind fortschrittliche Sozialstandards und faire Arbeitsbedingungen Pflicht

### **Rückverfolgbarkeit**

Transparenz und Rückverfolgbarkeit: Der gesamte Produktionsprozess ist auf jeder Stufe dokumentiert, von der Aufzucht, über die Farm und der Verarbeitung

### **Unabhängige Kontrolle**

Alle Betriebe werden mindestens einmal jährlich unabhängig kontrolliert.

### **ASC - das Konsumenten-Label**

Mit dem ASC-Label kann den Konsumenten die Unbedenklichkeit, von Fisch- und Seafood-Produkten, hinsichtlich ihrer umweltfreundlichen und nachhaltigen Erzeugung, demonstriert werden. Konsumenten vertrauen immer stärker auf glaubwürdige Nachhaltigkeitssiegel. ASC zertifizierte Fisch- und Seafood-Produkte aus der ökologischen Aquakultur sind immer eine gute Wahl.

Für mehr Infos: [www.asc-aqua.org](http://www.asc-aqua.org)

Copyright: Arne van Grondel – Botschafter für Fisch und Seafood aus der nachhaltigen Fischerei



**MARINEX SA** Seefeldquai 1 T +41 41 759 83 22 [pacificblue-seafood.ch](http://pacificblue-seafood.ch) [www.marinex.ch](http://www.marinex.ch)  
6318 Walchwil Switzerland F +41 41 759 83 20 [info@pacificblue-seafood.ch](mailto:info@pacificblue-seafood.ch) [logistik@marinex.ch](mailto:logistik@marinex.ch)

