

Miljømerking av fisk

I løpet av de tre siste åra har alle dei store norske fiskeria vorte sertifiserte gjennom den uavhengige merkeordninga MSC (Marine Stewardship Council).

- MSC er ein uavhengig, internasjonal, ikkje-kommersiell organisasjon som har utvikla sertifiseringsstandardar og ei miljømerkeordning for berekraftige og godt forvalta fiskeri. MSC er i dag det globalt leiande miljømerket for villfisk. MSC-sertifiseringa er basert på ein omfattande tredjepartsrevisjon av fiskeriet, gjennomført av eit akkreditert sertifiseringsbyrå.
- Fiskeria som no er sertifiserte etter MSC-standarden, framgår i lista til høgre. Noreg er den fiskerinasjonen i verda som har flest miljøsertifiserte fiskeri.
- Ei samla norsk næring har stått bak alle sertifiseringsprosessane som har vore gjennomførte for norske fiskeri. Ein er dermed sikra at alle som fiskar på bestanden, tilverkar og eksporterar kan bruke sertifiseringa. For dei fiskeria som får MSC-godkjenning er det mogeleg for norske sjømatelskap, etter ei nærmare godkjenning å merke produkta med MSC-logoen. Denne slår fast at produktet kjem frå eit fiske som er berekraftig og at bestanden er godt forvalta.
- Styrken ved forvaltningssystemet vårt er eitt av mange gode argument som sjømatnæringa nyttar i marknadsføringa av norsk sjømat. Og sjølv om den norske fiskeriforvaltninga er godt kjend og respektert over heile verda, er det eit aukande krav i marknaden om å få dette dokumentert. Gjennom Marine Stewardship Council styrkar vi miljøprofilen vår, noko som er særleg gunstig i den europeiske marknaden.



- All the major commercial fisheries in Norway have over the last three years been certified according to the ecolabel MSC – Marine Stewardship Council.
- MSC is an independent, global, non-profit organisation, which has developed a certification standard for sustainable and well managed fisheries.
- MSC has become the world's leading ecolabel for capture fisheries. The MSC-certification is based on comprehensive assessment of the fishery, carried out by an independent certification body.
- Up till now the following Norwegian fisheries are certified according to the MSC-standard: **Northeast Atlantic mackerel, Norwegian spring-spawning herring, North Sea autumn-spawning herring, Northeast Arctic saithe, Northeast Arctic cod and Northeast Arctic haddock.**
- The certifications of the Norwegian fisheries are all a result of a joint action from the Norwegian seafood industry. By doing this in a generic way we can offer everyone taking part in the relevant fishery, processing and trading to make use of the MSC-certification. For all the certified fisheries it is possible for companies, after authorization to use the MSC-logo on the products. This logo confirms that the products originate from a sustainable fishery and that the stock is well managed.
- The quality of our management system is one of our best arguments in the marketing of Norwegian Seafood products. And even though the Norwegian management system is well known and recognized all over the world, there is growing demand in the markets for documentation. The Marine Stewardship Council helps recognise sustainable fisheries and gives them a competitive edge in the marketplace by assuring buyers that the fish comes from a well managed and sustainable source.

Desse fiskeria er sertifisert:

Nordaustarktisk sei
Nordaustarktisk hyse *
Nordaustarktisk torsk *
Nordaustarktisk makrell
Norsk vårgytande sild
Nordsjøild
Nordsjøsei

*) Torsk og hyse innanfor 12-mila er forventna sertifisert innan utgangen av 2010.

