



**FRIEND OF THE SEA**

**Sustainable Fish**

**Zertifizierung  
von Produkten aus nachhaltiger  
Fischerei und Aquakultur**

**Präsentation  
Mai 2010  
Heinzpeter Studer**



# Friend of the Sea baut auf 20 Jahren Erfahrung in der Zertifizierung von Fischereien und Fischzuchten

(Earth Island Institute, USA)

**1986**



Zertifizierung von Thunfischereien, welche

- den Beifang von Meeressäugern vermeiden
- keine Treibnetze einsetzen

-> **weltweit 95% der Thunfisch-Industrie; jährliche Mortalitätsrate um 98% gesenkt (östlicher tropischer Pazifik)**

**1991**



Nachhaltige Garnelen-Zucht (Mangroven-Schutz)

-> **über 100 Zuchten umgestellt (Indonesien, Thailand)**

**1994**



Zertifizierung einer Meeresschildkröten schonenden Crevetten-Fischerei (Turtle Excluder Devices TED)

-> **jährliche Mortalitätsrate um 100% gesenkt (American Mexican Gulf Shrimp Fleet)**

**2002**



Zertifizierung nachhaltig gefangener Zierfische

-> **Veröffentlichung des Reef Fish Guide**

**2005**



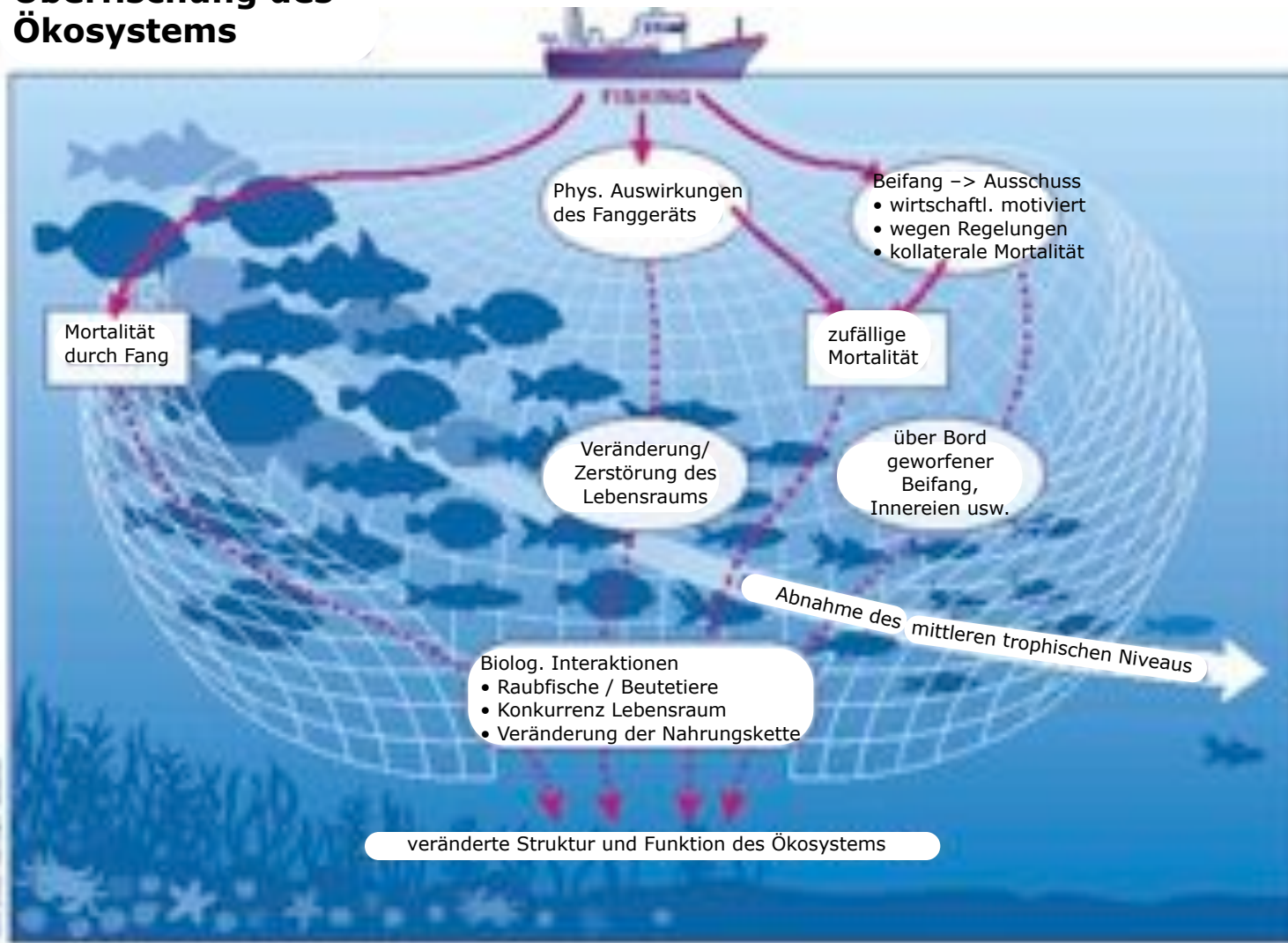
Zertifizierung von Speisefischen aller Arten

-> **heute ist Friend of the Sea das mengenmässig führende Label in Fischerei + Aquakultur**



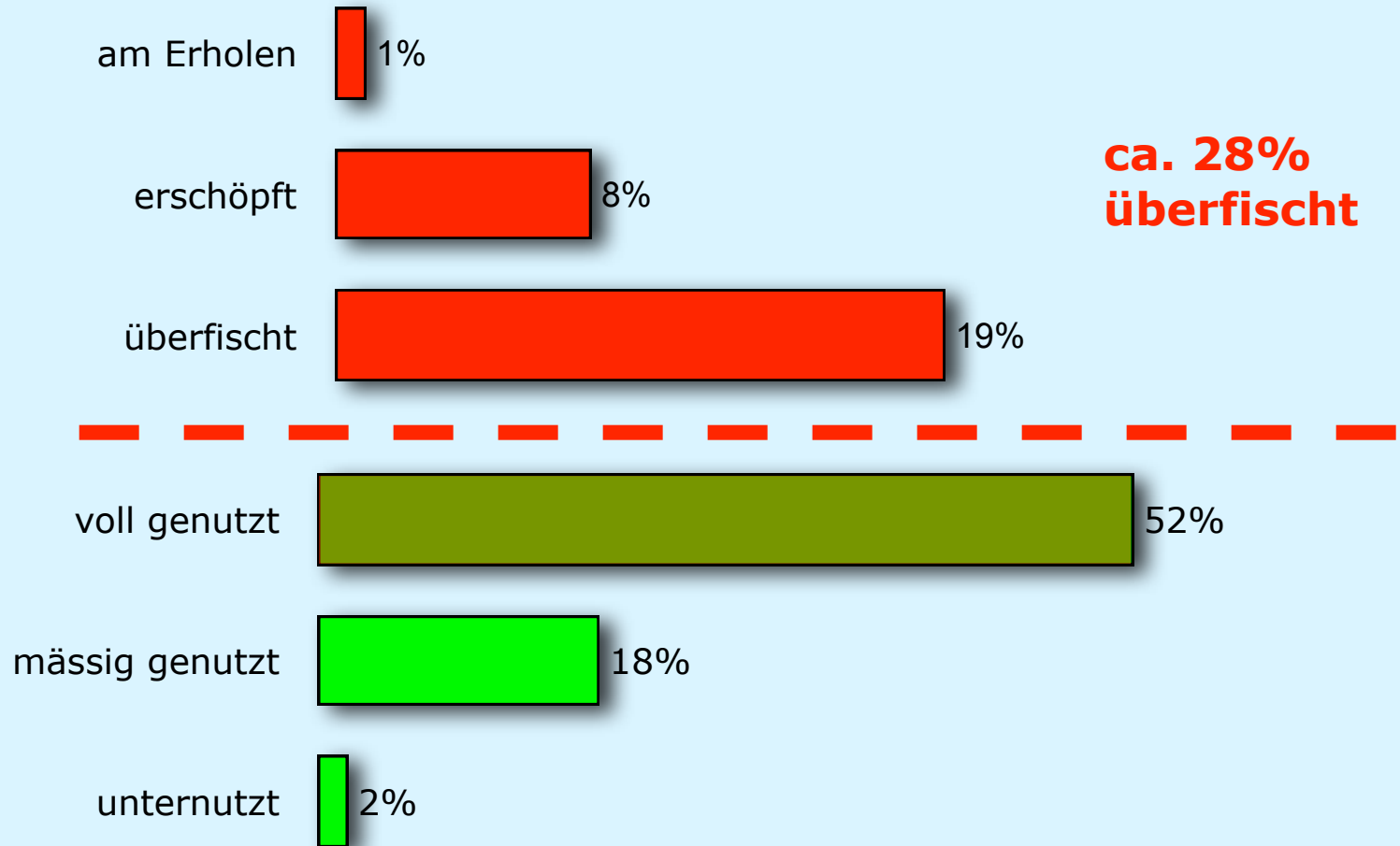
# Ökologische Risiken der Fischerei

## Überfischung des Ökosystems





# Zustand der weltweiten Fischbestände



Quelle: FAO, «The State of the World Fisheries and Aquaculture 2008»  
(Zahlen für 2007)



# Ökologische Folgen von Fischereimethoden

Fischereimethode	Umwelt-schäden		Krebse	Beifang				Nötige Mass-nahmen
	physische	biologische		Fische	Haie	Meeres-säuger	Vögel und Schildkröten	
Grundsleppnetz	sehr hoch	sehr hoch	mittel	sehr hoch	tief	tief	tief	streng
Kiemennetz am Grund	mittel	tief	sehr tief	hoch	mittel	hoch	mittel	streng
Kiemennetz, Mittelwasser	sehr tief	sehr tief	sehr tief	hoch	hoch	sehr hoch	sehr hoch	streng
Reuse, Falle	mittel	tief	hoch	tief	sehr tief	mittel	sehr tief	mittel
Langleinen, Oberfläche	sehr tief	sehr tief	sehr tief	mittel	hoch	mittel	sehr hoch	mittel
Langleinen, am Grund	tief	tief	sehr tief	hoch	mittel	sehr tief	tief	mittel
Mittelwasserschleppnetz	sehr tief	sehr tief	sehr tief	mittel	tief	tief	tief	mässig
Ringwade (Purse Seine)	sehr tief	sehr tief	sehr tief	tief	tief	mittel	tief	mässig
Angelhaken	sehr tief	sehr tief	sehr tief	tief	mittel	sehr tief	tief	mässig

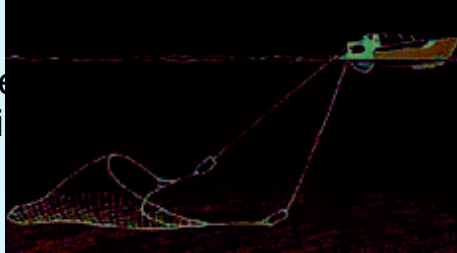
Schäden: ■ sehr hoch ■ hoch ■ mittel ■ tief ■ sehr tief

Quelle: Friend of the Sea/FAO



# Fischereimethode und Treibstoffverbrauch

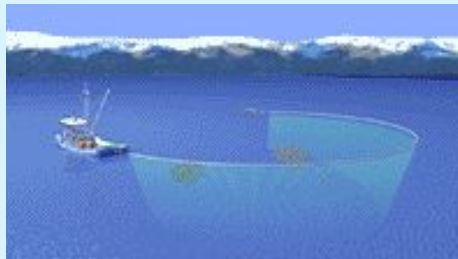
Baumkurre  
Dorsch und Grundfische  
2300-2700 L/t



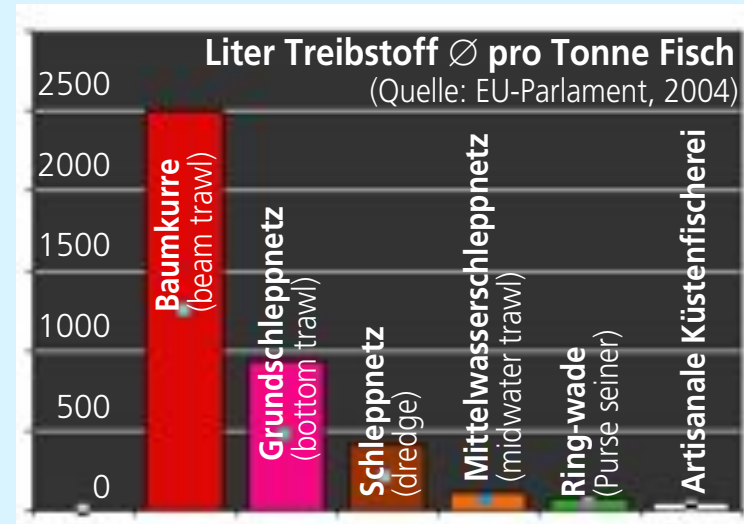
Grundschieppnetz  
Dorsch, Schellfisch  
Seehecht, Hoki  
570-1410 L/t

Mittelwasserschleppnetz  
Hering, Stint  
110 L/t

Ringwade  
Thunfisch,  
Sardine,  
Sardelle,  
Makrele, Stint  
20-130 L/t



Artisanale Fischerei  
Pelagische Arten  
30-60 L/t  
(Schätzung fair-fish)





# FOS-Kriterien zur Anerkennung und Zertifizierung

## Nachhaltige Fischerei

- 1. Produkte von nicht-überfischten Arten  
(Daten gemäss FAO\*, IUCN\*, ICES\* usw.)**
- 2. Kein Beifang von gefährdeten Arten (gemäss IUCN Redlist)**
- 3. Fischereimethode beeinträchtigt den Meeresboden nicht  
(z. B. keine Grundschieppnetze)**
- 4. selektive Fangmethode (max. 8% Discard)**
- 5. Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften  
(Fangquoten, Schonzeiten, Mindestmasse usw.,  
keine Produkte aus illegaler oder nicht reglementärer Fischerei IUU)**
- 6. Reduktion bzw. Kompensation der CO<sub>2</sub>-Emissionen**
- 7. Soziale Verantwortlichkeit**

\* FAO = UNO-Organisation für Landwirtschaft und Ernährung  
IUCN = Internationaler Verband der Naturschutz-Organisationen  
ICES = Internationaler Rat von Meeresbiologen  
(gibt Empfehlungen für Fangquoten an Regierungen ab)



# Die Unterschiede zwischen MSC und Friend of the Sea

Kriterium	MSC	Friend of the Sea
<b>Zertifizierungsverfahren</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• aufwendig</li> <li>• lange dauernd</li> <li>• kostspielig</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• klare, strenge Kriterien</li> <li>• rasch prüfbar</li> <li>• kostengünstig</li> </ul>
<b>Befischen überfischer Arten</b>	erlaubt (bis zu 75% der MSC Tonnagen so gefischt)	nicht erlaubt
<b>Grundschieppnetz</b>	erlaubt (bis zu 30% der MSC Tonnagen so gefischt)	nicht erlaubt
<b>Sortimentsbreite</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• nur Wildfische</li> <li>• geringe Breite wegen komplexem Ansatz</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wildfische</li> <li>• Zuchfische</li> <li>• Breite wächst rasch</li> </ul>
<b>Unabhängigkeit; FAO-Regeln</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kind des WWF (und Unilever)</li> <li>• FAO Code of conduct noch nicht voll umgesetzt *</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• eigenständig entwickelt</li> <li>• FAO Code of conduct 100% umgesetzt</li> </ul>

\*

relevante Bestimmungen aus den FAO-Richtlinien:

31. Schädliche Auswirkungen einer Fischerei auf das Ökosystem sind angemessen zu erfassen und zu beheben (Grundschieppnetz!)
30. Ein zu befischender Fischbestand darf nicht überfischt sein.



# Strengste Kriterien – nur echt nachhaltig wird zugelassen

Für Marine Stewardship Council zertifizierte Fischereien	Belastung durch Fangmethode	Fischbestand	Für Friend of the Sea zertifizierte Fischereien
Alaska Pollock - Bering Sea + Aleutian Islands	Grundschieppnetz	↘	Nein: überfischt; Belastung Meeresboden
Alaska Pollock - Gulf of Alaska	Grundschieppnetz	↘	Nein: überfischt, Beifang Seelöwen, Bel. Mb.
Alaska Salmon	ok	↘	Nein: Coho und Chinook überfischt
Australian Mackerel Icefish	Grundschieppnetz	↘	Nein: erschöpft in FAO58; Belastung M'boden
BSAI Pacific Cod Freezer Longline	ok	↗	APPROVED
Burry Inlet Cockles	ok	↗	APPROVED
Hastings Fleet Dover Sole Fishery	ok	↗	APPROVED
Hastings Fleet Pelagic Fishery	Treibnetz	↗	Nein: TAC* überschritten (* Fangquote)
Loch Torridon Nephrops	ok	↗	APPROVED
Mexican Baja California Red Rock Lobster	ok	↗	APPROVED
New Zealand Hoki	Grundschieppnetz	↘	Nein: überfischt; Belastung Meeresboden
North Sea Herring	ok	↗	APPROVED
South African Hake	Grundschieppnetz	↗	Nein: überfischt; Belastung Meeresboden
	ok	↘	Nein: überfischt bis erschöpft
South West Mackerel Handline	ok	↗	APPROVED
Thames Herring	Treibnetz	↗	Nein
Western Australian Rock Lobster	ok	↗	APPROVED

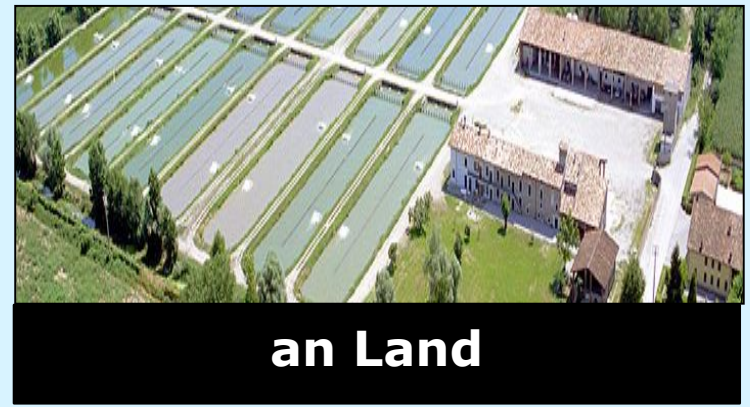


# Friend of the Sea: Einziges Label für Fischerei **und** Aquakultur

## Fischerei

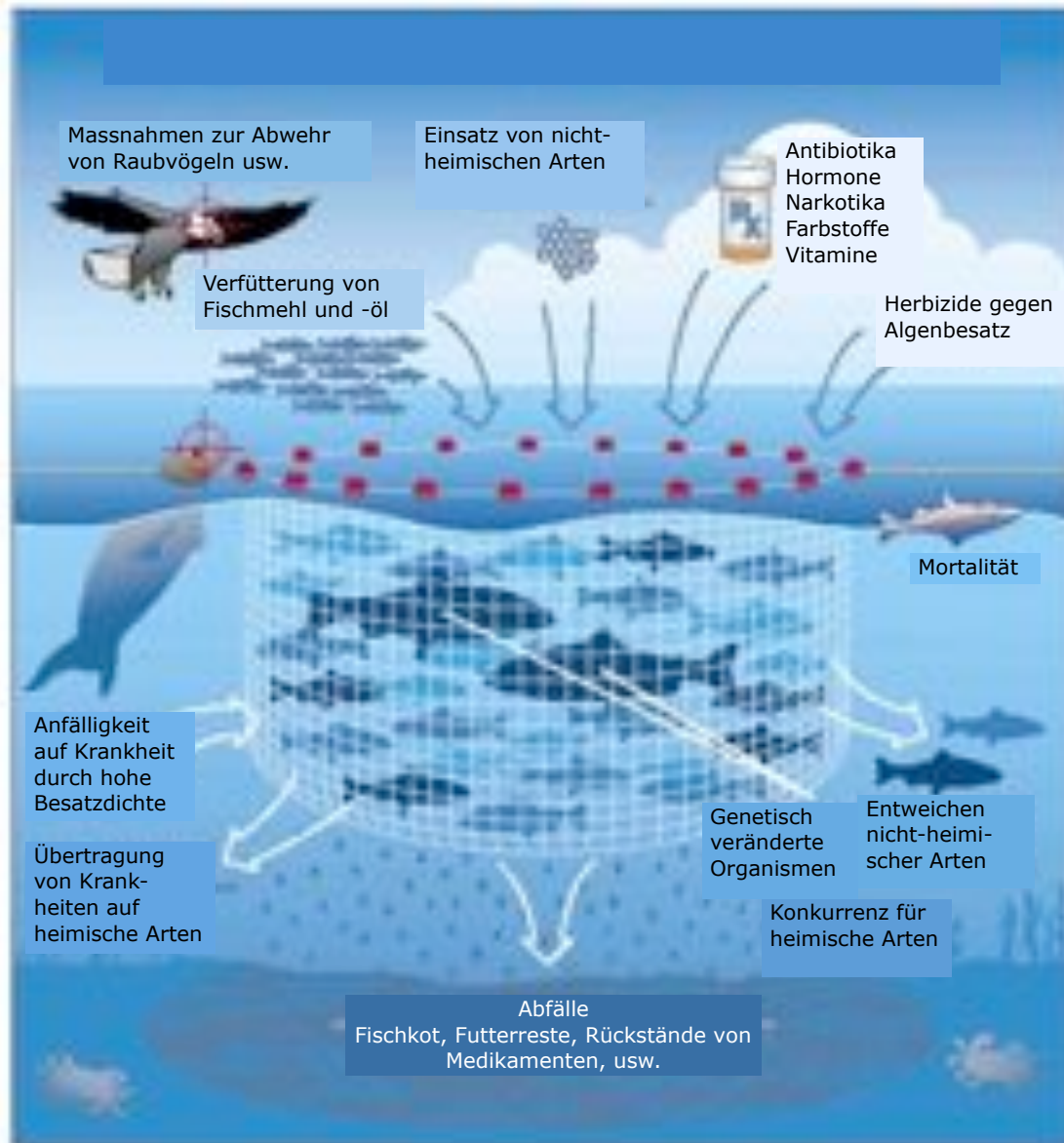


## Aquakultur (Fischzucht)





# Ökologische Risiken der Fischzucht





# FOS-Kriterien zur Anerkennung und Zertifizierung

## Nachhaltige Aquakultur

- 1. Minimierung der Einwirkungen auf die Umwelt, insbes. auf kritische Habitate wie Mangroven, Feuchtgebiete usw.**
- 2. Kein Entweichen der Fische, kein Eindringen von Vögeln und andern Räubern**
- 3. Kein Einsatz von genetisch veränderten Organismen, von Hormonen oder Antifouling-Anstrichen (gegen Algen-/Muschelbesatz)**
- 4. Fischmehl aus nachhaltigen Quellen (Fischverarbeitungsabfälle und nachhaltige Fischerei, soweit möglich FOS-zertifiziert)**
- 5. Management- und Kontrollsystem bezüglich Wasser, Abfall, Energie und Futter**
- 6. Reduktion bzw. Kompensation der CO<sub>2</sub>-Emissionen**
- 7. Soziale Verantwortlichkeit**



## Labels in der Aquakultur

Die ersten extern zertifizierbaren Schemata für Öko-Labels in der Aquakultur wurden von der Bio-Bewegung entwickelt, z. B:

- Naturland (D)
- Bio-Suisse (CH)
- biofisch (A)
- Soil Association (UK)

2005 startete Friend of the Sea (inzwischen 350'000 Tonnen/Jahr zertifiziert – mehr als alle Bio-Labels zusammen).

Seit 2007 sind Dialoge unter Führung des WWF USA an der Entwicklung von Standards für verantwortungsvolle Aquakultur verschiedener Fischarten. Nachdem MSC es wiederholt abgelehnt hat, sich auch Aquakulturen zu widmen, beschloss der WWF International 2009, analog zu MSC einen Aquaculture Stewardship Council (ASC) zu etablieren. Vor 2011 dürfte dies freilich nicht Realität werden.

Daneben bestehen zahlreiche nationale und internationale Initiativen, so v. a.:

- Global Gap – ein freiwilliger Standard für gute Praxis.  
(Business to Business, ist nicht als Label auf dem Markt sichtbar)  
Keine Zertifizierung durch unabhängige Dritte.
- GAA Global Aquaculture Alliance: gegründet von Shrimp-Züchtern, erst seit neuer Zeit Versuch der Ausweitung auf andere Arten.  
Keine Zertifizierung durch unabhängige Dritte.



# Zertifizierte Fischereien für die Produktion von Fischmehl und Fischöl

Friend of the Sea akzeptiert folgende Quellen:

- Fischverarbeitungsabfälle
- Anchovy ([Peru FOS](#)) (South America, South Africa)
- Menhaden ([USA FOS](#))
- Mackerel, Sardinen ([Marokko FOS](#))
- Jack Mackerel ([Peru FOS](#))
- Horse Mackerel (South America)
- Sardine (South America)
- Herring (EU - North East Atlantic)  
Gulf of Riga; Subdivision 25-29, 30 and 32
- Pilchard (South Africa)

**Diese Quellen liefern etwa 2/3 der weltweiten Fischmehl-Produktion**



Fischmehl/-öl aus folgende Quellen ist nicht zugelassen

- Blue-whiting (North East Atlantic)
- Capelin (North East Atlantic)
- Sandeel (North East Atlantic)
- Sprat (North East Atlantic)
- Norway Pout (North East Atlantic)
- Herring (EU - North East Atlantic)
  - Celtic Sea and Division VIIj
  - Division Via (North and South)
  - Subarea IV, Division VIIId and Division IIIa
  - Subdivision 31, Bothnian Bay
  - Icelandic summer-spawning (Division Va)
  - Irish Sea (Division VIIa (North))
- Alaska Pollack (USA)

Gründe:

- fehlende Daten
- überfischt und/oder
- aus Mittel- und Grundschleppnetzfisherei)



## Klima-Kompensation (CO2)

**Friend of the Sea nimmt die Frage der Klimabelastung durch Fischerei, Kühlung und Transport ernst.**

**Auch deswegen schliesst Friend of the Sea bestimmte Fischereimethoden aus (z. B. Grundschleppnetz).**

**Seit 2009 sind Lizenznehmer verpflichtet, Ihren CO2-Ausstoss jährlich um 20% zu reduzieren bzw. zu kompensieren.**

**Friend of the Sea stellt auf der Website ein Modul zur Berechnung der CO2-Kompensation zur Verfügung.**

**FRIEND OF THE SEA**

Seafood Carbon Footprint and Offset Cost Calculator

1) Select the fishery/region which harvests the your seafood origin (2012 to 2013), or indicate the fishery's best efficiency rate (kg of fuel/kg of fish caught) (2012 to 2013).

2) Answer the questions in Part (2) to (6), inputting the values in the yellow spaces. For Average Scores input average values.

3) Click on the right side 0 to 1 columns, your Product and Production Features.

QUESTIONS / INPUT	RESULTS / OUTPUT
<b>FISHERY - Please Select for small Fisheries</b>	Carbon Footprint (kg CO2e/kg product) 0.00
2012 - Fuel usage (kg of fuel used per kg of fish caught) (average) (input average values)	Offset Cost (€) 0.00
2013 - Fuel usage (kg of fuel used per kg of fish caught) (average) (input average values)	Carbon Footprint (kg CO2e/kg product) 0.00
2012 - Fuel usage (kg of fuel used per kg of fish caught) (input average values)	Offset Cost (€) 0.00
2013 - Fuel usage (kg of fuel used per kg of fish caught) (input average values)	Carbon Footprint (kg CO2e/kg product) 0.00
SEA TRANSPORT - Sea Distance Calculation (input average values)	Offset Cost (€) 0.00
SEA TRANSPORT - Sea Distance Calculation (input average values)	Carbon Footprint (kg CO2e/kg product) 0.00

Tell your customers and clients that your company and your seafood products are **CARBON NEUTRAL!** Even more: be the first company in the world to sell products which



## **Sozialstandards**

**Friend of the Sea verpflichtet seit 2009 alle Lizenznehmer,**

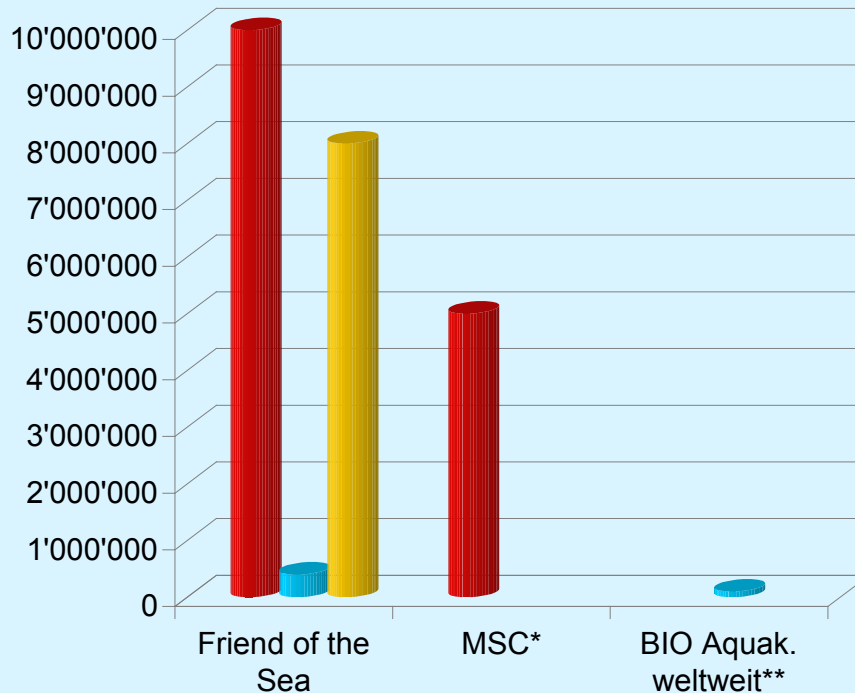
- **die Kernkonventionen der Internationalen Arbeitsorganisation (ILO/UNO)**
- **sowie die Menschenrechte einzuhalten,**

**und empfiehlt eine Zertifizierung nach SA 8000.**



# Friend of the Sea: das führende Label

Tonnen zertifizierter Produkte



Anzahl zertifizierter Produkte  
FOS: 1'400 (innert 4 Jahren)  
MSC: 2'000 (innert 10 Jahren)\*

Anzahl Fischarten  
FOS: 74  
MSC: 34\*

- Fischerei
- Aquakultur
- Fischmehl/-öl

\* IntraFish 16/07/2009

\*\* FAO 2008



## Zertifizierte Produkte von > 80 Arten

**Adlerfisch**, *Argyrosomus japonicus*, Clean Seas

**Alfonsino**, *Berix splendens*, Lee Fish

**Antarktischer Schwarzfisch**, *Hyperoglyphe antarctica*, Lee Fish

**Australischer Lachs**, *Arripis trutta*, Lee Fish

**Barramundi**, *Lates calcarifer*, Lee Fish

**Black Tiger Garnelen**, *Penaeus monodon*, XXX Schweiz AG, Fideco, Gel-Pêche. PT Panca Mitra, Refrigepêche, Seacold

**Blue cod**, *Parapercis colias*, Lee Fish

**Coho-Lachs**, *Oncorhynchus kisutch*, Albion Fisheries

**Dorade**, *Pagellus bogaraveo*, Azores Islands Fishery

**Drachenkopf**, *Pontinus khulii*, Azores Islands Fishery

**Drachenkopf**, *Helicolenus dactylopterus*, Azores Islands Fishery

**Echter Bonito**, *Katsuwonus pelamis*, Azores Islands Fishery, Coop-I, Frinsa, As do Mar, SERT, Gomes da Costa, Frabelle PNG, Global Fish

**Eismeergarnele**, *Pandalus borealis*, Manor, Norway Prawns, Nergard Reker, Stella Polaris, Lyngen Reker, Finny Sirevaag

**Felsenbarsch**, *Morone saxatilis*, ROST, Coop Italia

**Garnele (rosa)**, *Metapenaeus monoceros*, Gel-Pêche, Refrigepêche

**Garnele (weiss)**, *Penaeus indicus*, Gel-Pêche, Refrigepêche, Seacold

**Garnele (weiss)**, *Litopenaeus vannamei*, Ristic

**Gefleckter Knurrhahn**, *Pterygotrigla picta*, Lee Fish

**Gelbflossenthun**, *Thunnus albacares*, Lee Fish, Azores Islands Fishery, Covedis, Ceylon Fresh, Cyprea, Decatrading FAB, Frinsa, As do Mar, Global Sea Foods. Jarla, Manor, Santa Cruz, SERT, Tropic Frozen, Gomes da Costa, Tuna Retail Sales, Frabelle PNG, Global Fish

**Gelbschwanzmakrele**, *Seriola grandis*, Lee Fish, Clean Seas

**Gemeine Herzmuschel**, *Cerastoderma edule*, Frinsa

**Glatthai**, *Mustelus antarcticus*, Lee Fish

**Glattrückengarnele** *Metapenaeus ensis*, PT Panca Mitra, Seacold

**Goldbrasse** (Dorade), *Sparus aurata*, Acquazurra, Carrefour-I, Coop-I, Medfish, Panittica Pigiiese, Spezzina Itticoltura

**Goldmakrele**, *Coryphaena hippurus*, Lee Fish, Tekath

**Gotteslachs**, *Lampris guttatus*, Lee Fish

**Grossaugen-Morwing**, *Nemadactylus macropterus*, Lee Fish

**Grossaugen-Thun**, *Thunnus obesus*, Frinsa, SERT

**Heilbutt** (Weisser Heilbutt), *Hippoglossus hippoglossus*, Framgard

**Kabeljau** (Dorsch), *Gadus morhua*, Leroy

**Kalmar**, *Loligo chinensis*, Ocean ming, Appetais, Coop-I

**Kalmar**, *Loligo edulis*, Ocean ming, Appetais, Coop-I

**Kalmar**, *Loligo formosana*, Ocean ming, Appetais, Coop-I

**Kaviar**, *Acipenser transmontanus*, Agroittica

**Königslachs**, Chinook, *Oncorhynchus tshawytscha*, Albion Fisheries

**Lachs**, atlantischer, *Salmo salar*, Coop-I, Framgard, Lovundlaks, Munkebo, Ranfjord

**Meeraal**, Seeaal, *Conger conger*, Azores Islands Fishery

**Meerbrasse**, *Pagrus auratus*, Lee Fish

**Miesmuschel**, *Mytilus galloprovincialis*, -edulis, -chilensis, Frinsa, Spring Bay, Toralla

**Mostell-Dorsch**, *Phycis phycis*, Tekath, Azores Islands Fishery

**Neuseeländische Langusten**, *Jasus verreauxi*, Lee Fish

**Neuseeländische Langusten**, *Jasus edwardsii*, Lee Fish

**Neuseeländischer Kingklip**, *Genypterus blacodes*, Lee Fish

**Pangasius**, *Pangasius hypophthalmus*, XXX Schweiz AG

**Pomfret**, *Trachinotus blochii*, Lee Fish

**Pharao-Sepia**, *Sepia pharaonis*, Ocean Ming, Vietnam

**Pink maomao**, *Caprodon longimanus*, Lee Fish

**Regenbogenforelle**, *Oncorhynchus mykiss*, Astro Soc., Coop-I., Eredi Rossi, Esselunga, Sterpo, Astro Trentino

**Knurrhahn, gefleckter**, *Pterygotrigla picta*, Lee Fish

**Knurrhahn, roter**, *Chelidonichthys kumu*, Lee Fish

**Roter Schnapper**, *Centoberyx affinis*, Lee Fish

**Roter Schnapper**, *Lutjanus erythropterus*, Lee Fish

**Rotlachs**, *Oncorhynchus nerka*, Albion Fisheries

**Rupperlip-Morwong**, *Nemadactylus douglasii*, Lee Fish

**Sankt Petersfisch**, *Zeus faber*, Lee Fish, Tekath

**Sardelle**, europäische, *Engraulis encrasicolus*, Ostrea

**Sardine**, *Sardina pilchardus*, Damsa, As do Mar, Coop-I, Jealsa, Rizzoli, Aveiro

**Schwarzschwanzbarsch**, *Serranus atricauda*, Azores Islands Fishery

**Schwertfisch**, *Xyphias gladius*, Lee Fish, Decatrading

**Seezunge** (Sole), *Solea solea*, Nordzee Vissers Consortium (Netherlands)

**Sepia**, *Sepia officinalis*, Ocean Ming, Vietnam

**Silberner Degenfisch**, *Lepidopus caudatus*, Lee Fish

**Skorpionfisch**, *Scorpaena scrofa*, Azores Islands Fishery

**Skorpionsfisch, roter**, *Scorpaena cardinalis*, Lee Fish

**Spanische Makrele**, *Scomber japonicus*, Tekath, Damsa, As do Mar, Coop Italia, Jealsa, Aveiro, Austral (fishmeal, fish oil)

**Spanische Makrele**, *Scomber colias*, Imperconser, Aveiro, As do Mar, Coop Italia

**Stachelmakrele**, *Pseudocaranx dentex*, Lee Fish

**Steinbarsch**, *Polyprion americanus*, Lee Fish, Azores Islands Fishery

**Steinbutt**, *Psetta maxima*, Stolt, Coop-I

**Tiefseedorsch**, *Pseudophycis bachus*, Lee Fish

**Tigergarnele, braune**, *Penaeus semisulcatus*, Gel-Pêche, Refrigepêche

**Venusmuschel**, Venus gallia, Coop Italia, Appetais, Amati Bosforo, Varrolar Gida, Zarotti

**Weisser Stör**, *Acipenser transmontanus*, Agroittica

**Weisser Thun**, *Thunnus alalunga*, Azores Islands Fishery, Irish

Seaspray, Woodcock Smokery, Global Fish

**Wolfsbarsch** (Seebarsch), *Dicentrarchus labrax*,



# Zertifizierte Produkte von allen Kontinenten





# FRIEND OF THE SEA

Sustainable Fish



## Einige zertifizierte Produkte



### FRAMGORD SHETLAND ORGANIC SALMON

www.framgord.com  
Organic Certification UK4

**SUPREME QUALITY SHETLAND ORGANIC SALMON**  
Reared in wild conditions. Individually tagged for full traceability.

- FR Saumon biologique
- DE Biolachs
- IT Salmón Orgánico
- ES Salmone Biologico
- NL Biologische Zalm
- DK Økologisk Laks
- RU Органический Семга
- JP オーガニック・サーモン





# Detailhandelsketten, welche eng mit Friend of the Sea zusammenarbeiten

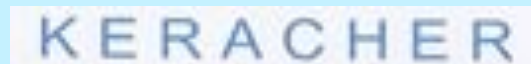
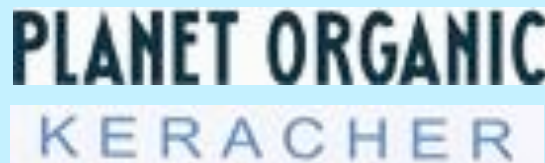


Drittgrösste Detailhandelskette der Schweiz, beschloss 2007, ihr gesamtes Seafood-Sortiment auf FOS umzustellen





# Eine Auswahl von Detailhandelsketten, welche einzelne FOS-Produkte führen





# Zertifizierung durch unabhängige\* Dritte



\* Bei FOS müssen die Zertifizierungsstellen durch eine von FOS unabhängige Stelle akkreditiert sein (ab 2010).

Das FOS-Zertifizierungsschema ist durch die europäische Dachorganisation (EA) der staatlichen Akkreditierungsstellen geprüft worden.



Friend of the Sea ist Associate Member von Globefish (FAO)



Ein erster Teil der Tätigkeiten von Friend of the Sea wurde durch Mittel des EU FOP Fischereiprogramms ermöglicht.



# Einziges Zertifizierungsschema mit permanenter Überwachung des Warenflusses vor Ort





# Audits und Zertifizierung

Dauer	Beteiligte	Aktivität
	Kandidat	<b>Einreichen aller Daten</b> (Preliminary Information Form)
<b>ca 1 Woche</b>	FOS Advisory Board	<b>Pre-Assessment</b> aufgrund der Kandidaten-Daten gegen FOS-Kriterien
<b>1 Tag</b>	Zertifizierungsstelle (SGS, Bureau Veritas, usw.)	<b>Evaluation gegen offizielle Daten</b> (z. B. Fischbestände gemäss regionalen Fischereibehörden, FAO, usw.)
<b>2 Tage pro Fischerei bzw. 1 Tag pro Aquakultur-Anlage</b>	Zertifizierungsstelle – lokaler Auditor	<b>Vor-Ort-Check</b> der Fischerei** bzw. Aquakultur gegen FOS-Kriterien
<b>1 Tag</b>	Zertifizierungsstelle	<b>Rückverfolgbarkeit</b>
<b>1x pro Jahr</b>	FOS und Zertifizierungsstelle	<b>Überprüfung</b> von Fischbeständen und Rückverfolgbarkeit
<b>laufend</b>	FOS Vor-Ort-Beobachter	<b>Überwachung</b> der Herkunft
<b>Nach 5 Jahren (Fang) bzw. nach 3 Jahren (Aquakultur) *</b>	Zertifizierungsstelle	<b>Neues Audit, Re-Zertifizierung</b>

PIF

3 Monate

Zertifikat

\* unangemeldete Kontrollen in der Zwischenzeit vorbehalten

\*\* für Produkte aus bereits zertifizierten Fischereien ist nur die Rückverfolgbarkeit zu prüfen



## **Strenger, rascher, transparent, günstiger Kosten der Zertifizierung**

**Einmalige Kosten für Audit und Zertifizierung nach Aufwand (Offerte),  
in der Grössenordnung ab EUR 2'000 pro Produkt**

Produkt heisst:

- gleiche Spezies
- gleiche Herkunft (Hafen bzw. Fabrik bzw. Zuchtanlage)

Die Zertifizierungskosten sind vor Auslösung der Audits zu bezahlen.

Die Kosten der Re-Zertifizierung sind durch die Lizenzgebühren abgedeckt.



## Strenger, rascher, transparent, günstiger Kosten der Zertifizierung

### Lizenzgebühr Modell 1 (Flatrate):

- EUR 3'000 pro Jahr und Produkt (gleiche Spezies und Herkunft),
  - aber max. 30'000 pro Jahr (wenn mehr als 10 Produkte)
- > **Label FOS kann nur vom Lizenznehmer verwendet werden**

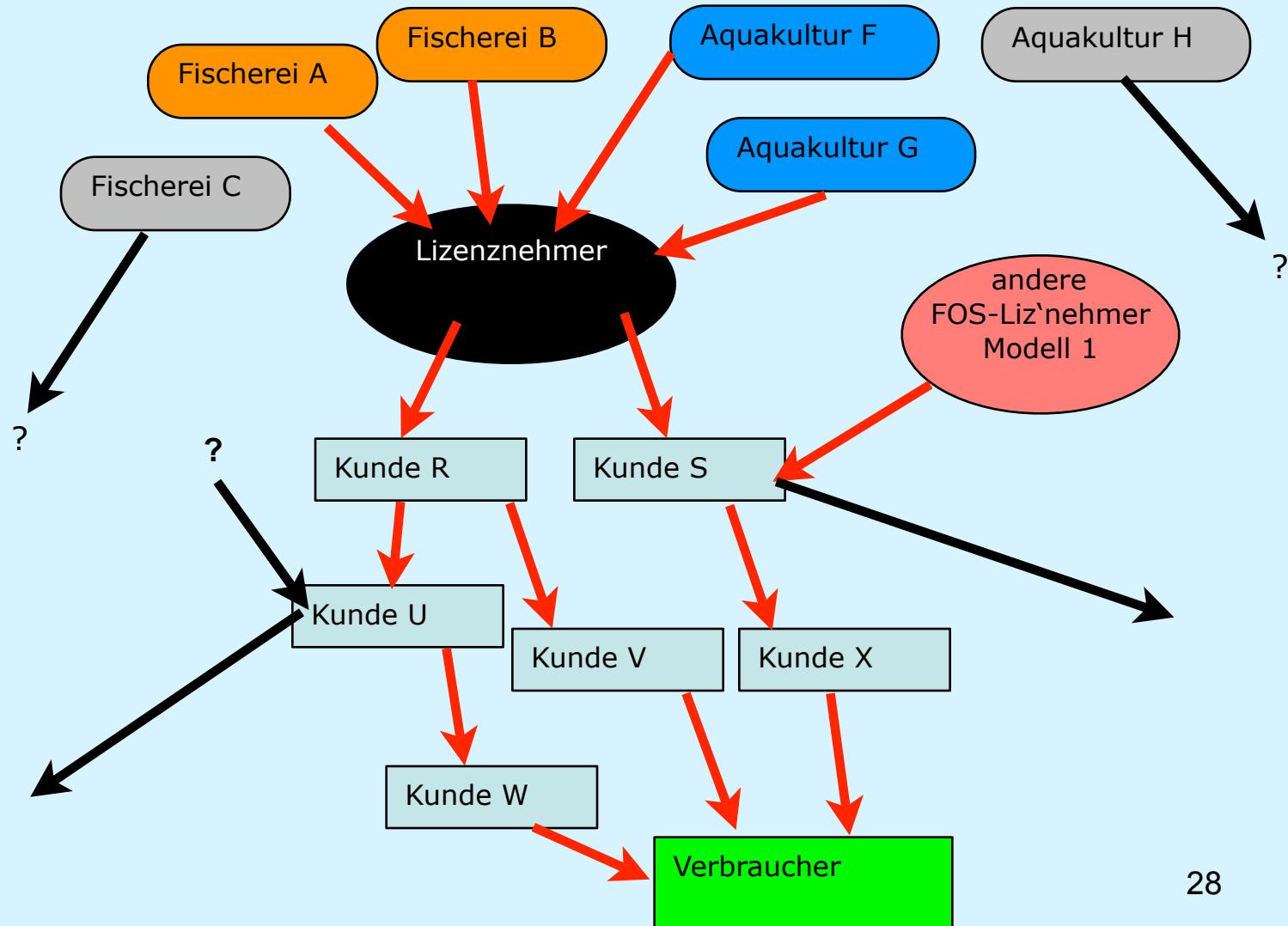
### Lizenzgebühr Modell 2 (volumenorientiert):

- 5 Cent/kg auf zertifizierte Produkte
  - Mindestgebühr individuell ausgehandelt, je nach Produktezahl + Gesamtvolumen
  - mindestens für 1 Produkt Mindestgebühr EUR 9'000 pro Jahr
- > **Alle Kunden des Lizenznehmers und deren Kunden können das Label FOS verwenden**  
Voraussetzung: **Labelvereinbarung** mit FOS (kostenlos).
- > Kunden des Lizenznehmers brauchen keine eigene Lizenz, nur Einbindung in chain of custody (kostenlos).
- > Kunden des Lizenznehmers erhalten Status als offizielle FOS-Partner
- > FOS macht downstream bis Kundenfront sichtbar (Website «Where to buy», lokale/regionale Medien, usw.).
- > FOS unterstützt den Lizenznehmer und dessen Kunden in der Kommunikation.



## Lizenzgebühr Modell 2:

### Verwendung des FOS-Logos





# Labelvereinbarung mit Kunden (Modell 2)

Der Inhaber der Marke «Friend of the Sea» (FOS), die Firma XXX als FOS-Lizenznehmer und der Rechtsunterzeichnete als Nutzer des FOS-Logos treffen folgende Vereinbarung:

1. Der Nutzer darf das FOS-Logo für sein Marketing und in seiner Werbung verwenden, falls und solange er die folgenden Verpflichtungen erfüllt:

2. Das FOS-Logo darf nur im ausdrücklichen Zusammenhang mit zertifizierten FOS-Produkten verwendet werden, welche von XXX oder einem ihrer Kunden stammen. Das Recht zur Verwendung des FOS-Logos gemäss Punkt 1 gilt **nicht** für zertifizierte FOS-Produkte von **andern** Lieferanten, es sei denn, auch diese Verwendung sei vom FOS-Markeninhaber ausdrücklich autorisiert worden.

**Jeder Verwechslung mit Produkten aus anderen Quellen ist vorzubeugen.**

Im geschäftlichen Verkehr ist Bezug auf die Registrierung der Marke wie folgt zu nehmen:

«R = registrierte Marke von Friend of the Sea».

3. Der Nutzer sammelt alle relevanten Daten über den Warenfluss der zertifizierten FOS-Produkte (Rückverfolgbarkeit), verwahrt sie sicher und hält sie für Kontrollen zur Verfügung.

4. Verkauft der Nutzer zertifizierte Produkte an Wiederverkäufer, so lädt er diese ein, das FOS-Logo ihrerseits zu nutzen, unter der Bedingung, dass er

a) deren Adressen dem Markeninhaber mitteilt und

b) sie verpflichtet, eine gleichlautende Labelvereinbarung mit dem FOS-Markeninhaber zu unterzeichnen, welcher die Vorlage hierfür in der lokalen Sprache zur Verfügung stellt.

5. Der Nutzer informiert den FOS-Markeninhaber unverzüglich über alle Veränderungen, insbesondere über Adressänderungen oder Besitzerwechsel.

Endet die Berechtigung zur Verwendung des FOS-Logos, müssen alle Hinweise auf die Marke FOS und deren Inhaber von allen Plätzen entfernt werden.

6. Die Verwendung des FOS-Logos im Zusammenhang mit zertifizierten FOS-Produkten, die von XXX (oder einem ihrer Kunden stammen, welche den Nutzer beliefern) ist kostenlos, da die Lizenzgebühren bereits von XXX entrichtet werden.

7. Der FOS-Markeninhaber kann die vorliegende Berechtigung zur Verwendung des FOS-Logos entziehen:

- automatisch bei Auflösung oder Insolvenz des Nutzers
- automatisch bei Auflösung der Zusammenarbeit zwischen dem FOS-Markeninhaber und XXX (oder ihrem Kunden, welcher den Nutzer beliefert)
- falls der Nutzer den vorstehend getroffenen Vereinbarungen nicht mehr nachkommt.



# Rückverfolgbarkeit

Jeder Betrieb, der FOS Produkte anbietet, muss über ein **Management-System** verfügen, welches sich mindestens mit den folgenden Elementen der Rückverfolgbarkeit befasst:

- **Eingang:** Belegbare Kenntnis der Herkunft der Produkte
- **Trennung:** FOS-Produkte sind stets getrennt von Nicht-FOS-Produkten
- **Ausgang:** FOS-Produkte werden getrennt von andern Produkten abgepackt
- **Etiketten:** ein- und ausgehende FOS-Produkte sind als FOS etikettiert
- **Aufzeichnungen:** FOS-Warenfluss für jede Verarbeitungsstufe dokumentiert

Derartige Rückverfolgbarkeit wird international verlangt:

- EU-Lebensmittel-Verordnung 178/2002 «Lebensmittel»
- US «Public Health Security Act», Section 306 (2002).

**Die Zertifizierungsstelle prüft die Rückverfolgbarkeit beim ersten Audit vor Ort.**

**Die fortlaufende Überprüfung wird mindestens einmal jährlich durch den Auditor vorgenommen.**

**Der Auditor verlangt und überprüft die folgenden Dokumente:**

1. Lieferung Rohprodukt: Lieferschein (Volumen pro Spezies, Fischlizenz: Gerät, Fanggebiet)
2. Verarbeitung/Lager: Produktionsrapport (Volumen pro Spezies rückverfolgbar zu 1.)
3. Facility: Ladeliste (Transportart, Volumen pro Spezies rückverfolgbar zu 2.).
4. Transport zum Kühlhaus: Frachtbrief (Transporteur, Belade-/Entladeort, Volumen pro Spezies rückverfolgbar zu 3.)
5. Kühlhaus: Lagereingang (Transporteur, Losnr., Volumen pro Spezies rückverfolgbar zu 4.)
6. Transport zu Kunden: Frachtbrief (Transporteur, Losnr., Volumen/Spezies rückverfolgbar zu 5.)
7. Verkauf: Abrechnung (Volumen pro Spezies abgeglichen gegen Lagereingang)



# Schlanke FOS-Führungsstruktur

## **Vorstand**

Dr Paolo Bray, Gründer und Direktor (Vertreter «dolphin safe» für Europa)

## **Beirat (Advisory Board)**

Dr Franco Bray, Präsident (Lebensmitteltechnologie)

Oliver Grave (Senior Consultant, USA)

Walter J. Anzer (Senior Consultant, UK)

David Phillips (Senior Consultant, Earth Island Institute, USA)

Mark Berman (Senior Consultant, Earth Island Institute, USA)

Fraser Riech (Projektentwicklung Kanada und USA)

Heinzpeter Studer (Projektentwicklung Deutschland, Österreich, Schweiz)

Reed MacFarland (Projektentwicklung UK)

Susana Silva (Projektentwicklung Lateinamerika)

V. S. Tavi Gautham (Projektentwicklung Indien)

## **Technisches Komitee**

Offen für alle interessierten Stakeholders, vertreten sind derzeit Regierungsstellen, NGOs, wissenschaftliche Institute, Industrie und Handel von allen Kontinenten

## **Beanstandungsgremium**

Dr PhD Giuseppe Notarbartolo di Sciara (Direktor)

**Danke!**



**[www.friendofthesea.org](http://www.friendofthesea.org)  
[info@friendofthesea.org](mailto:info@friendofthesea.org)**

**Heinzpeter Studer  
Member of Advisory Board**

Vertretung für Deutschland, Österreich und die Schweiz:  
Heinzpeter Studer · Burgstr. 107 · CH-8408 Winterthur  
Fix +41 522 222 588 · Fax +41 52 301 45 80  
Mob +41 79 54 53 53 9  
[heinzpeterstuder@friendofthesea.org](mailto:heinzpeterstuder@friendofthesea.org)