



OSP TOP NEWS

BUSINESS INFORMATION

社内情報
'08.vol.153
<http://www.osp.co.jp>



特集 海のエコラベル

MSC認証

店頭で、青い魚のマークがついた水産物を見かけるようになりました。資源保全に配慮し漁獲した魚介類を証明するラベルです。今回は「海のエコラベル」についてご紹介します。

MSC認証って
なんだろう？



MSC認証は**持続可能**で適切に管理され、**環境に配慮**した漁業の認証制度です。認証漁業で漁獲された魚に『海のエコラベル』をつけて販売することができます。『海のエコラベル』のある商品を選んでお買いいただき、海を守る活動に参加しましょう。



MSC=Marine Stewardship Council 海洋管理協議会

世界自然保護基金(WWF)などが設立した、イギリスに本部のあるNPOの「海洋管理協議会(MSC)」が、木材の産地などを保証する「森林認証制度」をモデルとして、1999年に始めたものです。一定の地域で特定の魚を取りすぎないなど、海の環境に配慮した漁業を第三者機関が認証するシステムです。MSCは持続可能な漁業の原則として、

- ① 過剰な漁業を行わず、資源を枯渇させない
- ② 漁場の生態系やその多様性などを維持できる形で漁業を行う
- ③ 国際、国内、地域的なルールに則した漁業を行う

の3つを挙げています。認証を受けた漁業が、獲れたことを水産物に示すことができ、消費者はそのラベルを見て商品を選ぶことができます。2008年の10月までに1,800の海産物製品が40カ国で販売されるようになり、天然ものの海産物のおよそ8%以上がMSCの規格に従うようになっています。



取りすぎたりせず、海を汚さずにとった魚だよ！

エコラベル 海のエコラベル 表示のポイント



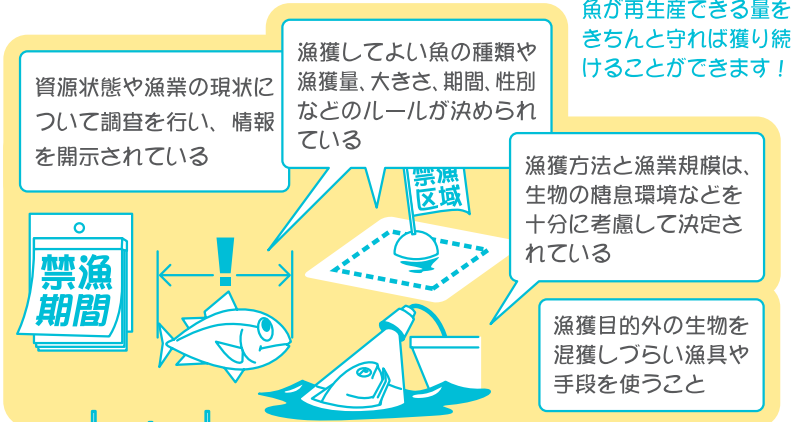
- 色=C:100+M:60 (CMYK使用時)
- 水平に対し20°の傾きで
- ®の登録商標マーク
- CoC認証番号を表示

直径は20mm以上で



※MSCの主張文+HPアドレスを下記に添付もお忘れなく

持続可能な漁業のルールとは



MSCマークのある商品を選ぶことで
海を守ることができます



漁獲



輸入・加工



流通管理



購入・食卓へ

店頭販売