

# La Catena di Custodia MSC / ASC

I prodotti ittici, possono passare attraverso molte fasi prima di arrivare al tuo piatto dal mare. Le catene di approvvigionamento possono essere molto complicate.

Lo standard della Catena di Custodia garantisce che i prodotti della pesca sostenibile certificati MSC/ASC siano tracciabili e separati da prodotti non certificati.

Affinché i prodotti rechino il marchio blu MSC, ogni azienda nella **catena di fornitura (aziende trasformatrici, di stoccaggio, distribuzione, ristorazione)** deve avere un certificato di Catena di Custodia valido.

Per essere certificati, le imprese vengono controllate da organismi di certificazione indipendenti.

## Cosa viene valutato?

Ci sono cinque principi chiave che ogni azienda deve soddisfare per ottenere la certificazione.

- 1) Fornitura certificata:** le aziende devono acquistare un prodotto certificato da un fornitore certificato
- 2) Identificazione:** i prodotti certificati devono essere chiaramente identificabili
- 3) Separazione:** i prodotti certificati sono separati da quelli non certificati
- 4) Tracciabile e registrato:** i prodotti certificati sono tracciabili e i volumi sono registrati
- 5) Buona gestione:** l'organizzazione ha un sistema di gestione