



Aquaculture
Stewardship
Council



Estándar ASC de Responsabilidad para el Alimento

—

Taller de consulta para la propuesta inicial



Agenda



09:30 – 10:00 Coffee and Registration (!)

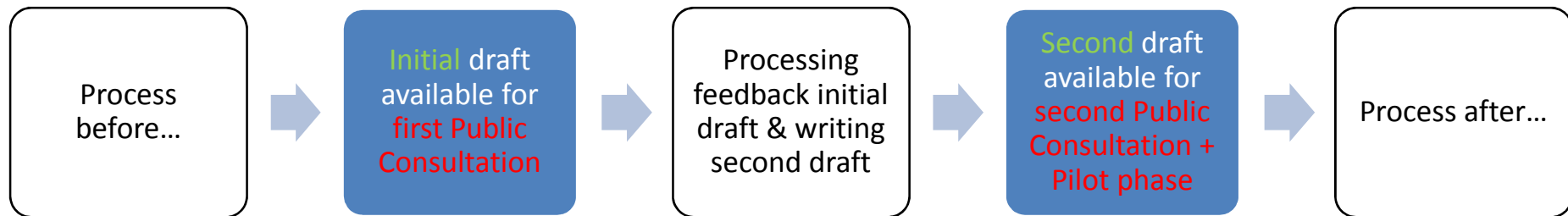
10:00 – 12:45 Workshop Session 1

12:45 – 13:45 Lunch

13:45 – 15:00 Workshop Session 2

15:00 - ... Coffee/tea & closing

Context



- Standard currently in development > not yet finished (!)
- Collecting feedback:
 - ✓ Documents are on ASC-website (e-mail)
 - ✓ Workshops

Objetivo del taller



Llegar a regiones clave en todo el mundo (América Latina y el sudeste de Asia / China) para:

1. presentar el proyecto inicial del estándar ASC de Responsabilidad para el Alimento a las partes interesadas (ustedes)
2. preguntar y discutir sus opiniones sobre el contenido

Buscamos:

- Retroalimentación constructiva (*su opinión*)
- Justificación de sus comentarios (*razón detrás de sus comentarios*)
- Su propuesta de cambio si no está de acuerdo con el contenido inicial del proyecto (*su idea*)

Este es el proyecto inicial. Habrá un segundo borrador del proyecto basado en los comentarios recibidos durante esta primera ronda de consulta pública.

The Aquaculture Stewardship Council



- Independiente; programa de certificación y etiquetado sin fines de lucro (2010)
 - “Minimizar los impactos y trabajar hacia la sustentabilidad”
 - Diálogos de Acuicultura (WWF)
 - 7 Estándares de Cultivo
 - Cada estándar: 7 u 8 Principios (ambiental & social)
 - Indicadores de rendimiento basados en mediciones:
 - ✓ Buenas prácticas de gestión en la industria
 - ✓ Establecer límites medibles ejemplo efluentes, etc.
-

The Aquaculture Stewardship Council



171 centros certificados

22 países

94 en evaluación

ASC Market commitments



Rio 2016 Olympics commit to MSC, ASC –First in Seafood News – Intrafish.com

15/01/2014 09:31

Rio 2016 Olympics commit to MSC, ASC

Only sustainably certified seafood served at 2016 Olympic Games in Brazil.



IntraFish Media

Published: 03.12.2013 15:26 Updated:
03.12.2013 14:09

The Rio 2016 organizing committee for the Olympic and Paralympic Games signed an agreement to promote Marine Stewardship Council (MSC) and Aquaculture Stewardship Council (ASC) certified seafood at the 2016 Rio Games.

ASC Market commitments - IKEA



Food

We serve and sell food to 261 million customers a year through our store restaurants and Swedish Food Markets.

Our approach includes:

- Using more sustainable ingredients, which includes purchasing ingredients that have been certified to recognised standards and applying animal welfare standards
- Reducing the carbon footprint of our food business
- Tackling food waste (page 33)
- Working with food suppliers to implement our IWAY standards (page 81).

Coffee and tea

All coffee sold and served at IKEA has been UTZ Certified since 2008 - UTZ Certified is an independent organisation that recognises coffee, tea and chocolate that have been grown sustainably and is one of the leading sustainability standards for these commodities.

One out of our four chocolate tablets is UTZ certified. We aim for 100% UTZ Certified chocolate and tea by FY15. Packaging for UTZ Certified products includes a code that enables customers to trace the origins of a certified product back to the plantation on which it was grown.

Salmon

Salmon is an important product for IKEA. In FY12, we continued to participate in the WWF Salmon Aquaculture Dialogue to support development of sustainability

standards for the farmed salmon industry, and the final standard has now been published by the [Aquaculture Stewardship Council](#) (ASC). Our goal is for all salmon products to come from ASC-certified sources by 2015. We are currently assessing our suppliers against the new standards.

Animal welfare

We have worked with Compassion in World Farming (CIWF), an independent NGO, for many years to improve animal welfare standards. In FY12, we worked with CIWF to develop welfare standards for pigs and laying hens. During FY12, we also worked with the non-profit Global Animal Partnership to adapt standards developed for the US market for global use. However, this process is taking longer than we anticipated and is not currently a viable alternative to implementing our own welfare standards.

We approved our new global animal welfare policy in FY12. It sets out our commitment to the humane and respectful treatment of animals used in our food and other products. We are integrating the policy into our purchasing requirements. Currently it is a challenge to source some animal products in line with this policy. In these areas, we will continue to engage with suppliers and other stakeholders to improve standards so that all the animal products we buy meet the policy requirements.

RESOURCE AND ENERGY EFFICIENCY

IKEA: "100% ASC certified salmon by 2015"

ASC Market commitments - AEON



AEON: "Increase ASC labelled products to 6 species by 2016"



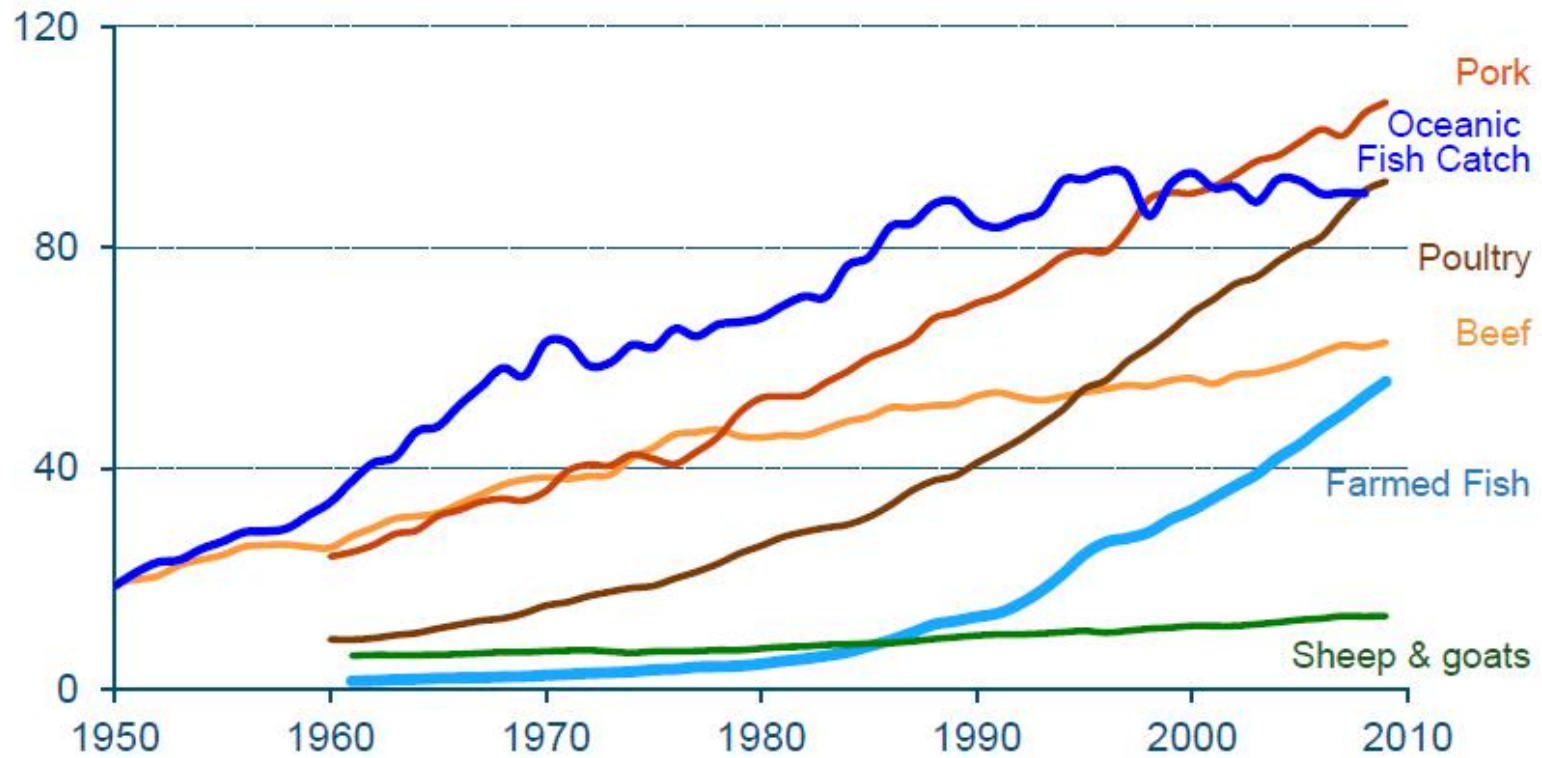
Aquaculture
Stewardship
Council



Responsabilidad Alimenticia

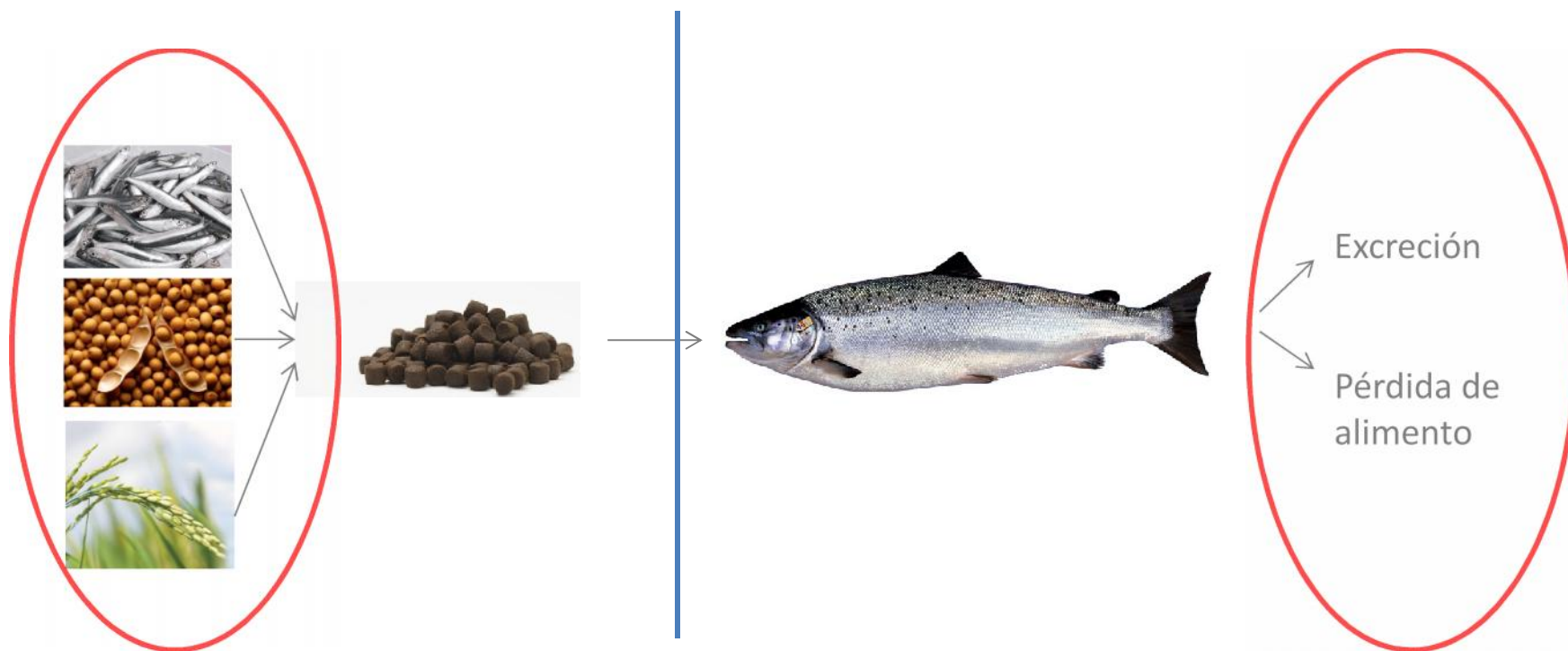


Impacto ambiental de la alimentación acuícola



Source: Earth Policy Institute UN (FAO statistics), 2011

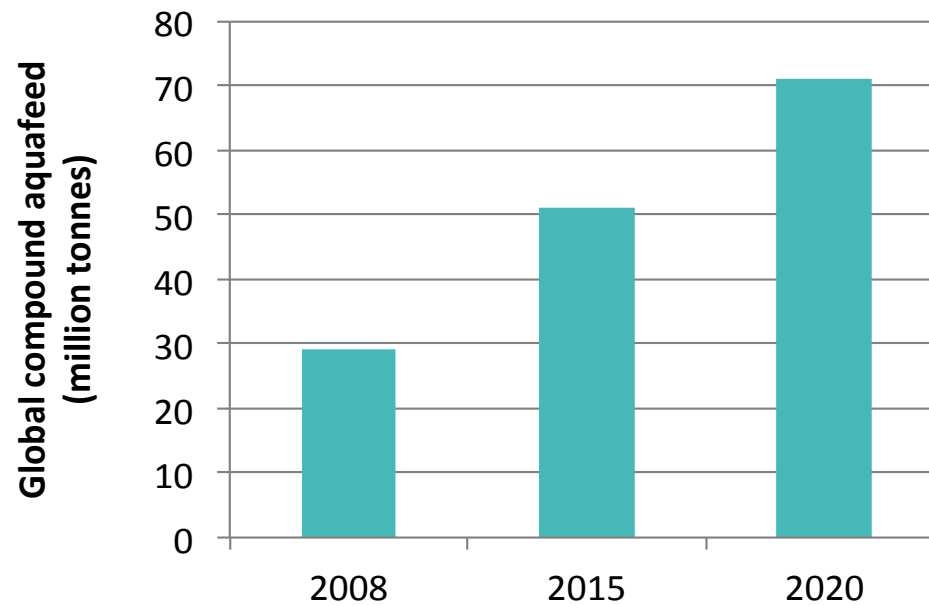
Impacto ambiental de la alimentación acuícola



ASC Estándar de Alimento

ASC Estándar de Cultivo

Impacto ambiental de la alimentación acuícola



Source: FAO, 2011

Origen de ingredientes:

- ✓ (Marino) peces: 10-12.5% del volumen de ingrediente a nivel global (4-5 mT)
- ✓ Animal terrestre: 10% del volumen de ingrediente a nivel global (4 mT)
- ✓ Vegetal terrestre: 75-80% del volumen de ingrediente a nivel global (30-32 mT)

Impacto ambiental de la alimentación acuícola



Ingredientes de Origen Marino

- Daño al ecosistema:
 - Sobrepesca
 - Captura incidental
 - Destrucción de hábitat
- FM/FO-contaminación de fabricas
- Preocupaciones sociales (esclavitud/trabajos forzados, salario digno)

Ingredientes de Origen Vegetal Terrestre

- Daño al ecosistema:
 - Deforestación & desmonte de tierras.
 - Erosión & eutrofización
 - Consumo de agua
 - Uso de fertilizantes
 - Uso de herbicidas/plaguicidas
 - Salinización
- OGM/no-OGM
- Cambio climático
- Preocupaciones sociales (esclavitud/trabajos forzados, salario digno, desplazamiento)

Ingredientes de Origen Animal Terrestre

- Daño al ecosistema:
 - Deforestación & desmonte de tierras.
 - Erosión & eutrofización
 - Consumo de agua
 - Salinización
 - Cambio climático
- Producción de alimento
- Enfermedades & uso de antibióticos
- Preocupaciones sociales (esclavitud/trabajos forzados, salario digno, desplazamiento)



Aquaculture
Stewardship
Council



Estándar ASC de Responsabilidad para el Alimento



Estándar de Alimento: Propósito



El propósito del Estándar ASC de Responsabilidad para el Alimento es proporcionar un medio para reducir significativamente los impactos ambientales y sociales creados por la producción de los ingredientes utilizados en el alimento para la acuicultura.

Por otra parte, el estándar también tiene como objetivo proporcionar un incentivo y metas viables para los productores de ingredientes que quieren mejorar sus procesos de producción.

Estándar de Alimento: Gobernanza



Proyecto de gobernanza:

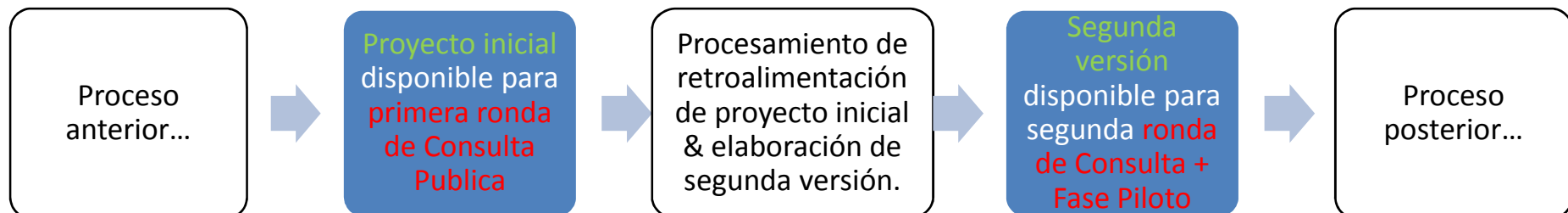
1 Comité Directivo (ASC facilita/secretario)

- 15 personas ; 12 votos
- 50/50 balance entre industria y no industria

4 Grupos de Trabajo Técnico

- En total 60 personas
- 50/50 balance no alcanzado por GTT-Animal y GTT General Planta de Alimento

Desarrollo del estándar:



Estándar de Alimento: Consideraciones



- ✓ El estándar es flexible en que ingredientes adicionales se pueden añadir en el futuro.
 - ✓ La adición de nuevos estándares para los ingredientes nuevos o existentes es un componente clave del estándar de alimento ya que aumenta la disponibilidad y flexibilidad. En esta etapa, el proceso de evaluación de la pertinencia de nuevos estándares no ha finalizado y todos los comentarios son bienvenidos.
 - ✓ El estándar no debe restringir el uso de ingredientes sino establecer requisitos para los ingredientes que se describen.
 - ✓ La presencia de OGM en el alimento debe ser pública (en la etiqueta del alimento).
-

Estándar de Alimento: Ámbito de aplicación (en general)



- Estándar debe ser aplicable a nivel mundial
- Unidad de certificación: Planta de Alimento

Dos secciones en el estándar:

1. **Sección I: Requisitos Generales para la Planta de Alimento**
2. **Sección II: Abastecimiento de Ingredientes**

Estándar de Alimento: Identificación de ingredientes clave



- Selección de los ingredientes necesarios > análisis realizado
 - Temas a considerar en el análisis de ingredientes:
 1. apalancamiento esperado de la industria de alimentos para la acuicultura en la producción de ingredientes específicos
 2. apalancamiento esperado que este estándar tendrá en la producción de ingredientes específicos
 3. temas ambientales y sociales generados por la producción de ingredientes
 4. iniciativas de sustentabilidad existentes
 5. realidades de la cadena de suministro
-

Estándar de Alimento: Identificación de ingredientes clave



Resultado del análisis de ingredientes:

- **Ingredientes para los que se establecerán requisitos específicos:**
 - Ingredientes marinos
 - Ingredientes a base de aceite de soja
 - Ingredientes a base de aceite de palma
 - **Ingredientes para los que se establecerán requisitos no específicos:**
 - Todos los otros ingredientes que conforman > 1% de volumen del alimento
-

Estándar de Alimento: Estructura



Proyecto Inicial – Estándar ASC de Responsabilidad para el Alimento:

✓ **Sección I: Requisitos Generales para la Planta de Alimento**

- Principio 1 (Requisitos Generales para la Planta de Alimento)

✓ **Sección II: Abastecimiento de Ingredientes**

- Principio 2 (Ingredientes de origen marino)
 - Principio 3 (Ingredientes de origen vegetal)
 - Derivados de soja & aceite de palma
 - Otros derivados de plantas
 - Principio 4 (Ingredientes de origen animal)
-



Aquaculture
Stewardship
Council



Proyecto Inicial – Estándar ASC de Responsabilidad para el Alimento



Contenido Proyecto Inicial



Sección I: Requisitos Generales para la Planta de Alimento

- Principio 1 (Requisitos Generales para la Planta de Alimento)

Sección II: Abastecimiento de Ingredientes

- Principio 2 (Ingredientes de origen marino)
 - Principio 3 (Ingredientes de origen vegetal)
 - Derivados de soja & aceite de palma
 - Otros derivados de plantas
 - Principio 4 (Ingredientes de origen animal)
-

Principio 1: Requisitos Generales para la Planta de Alimento



Ocho criterios en Principio 1:

- 1.1 Licencia para operar
 - 1.2 Anti-Corrupción
 - 1.3 Proceso de Manufactura (5 sub-criterios)
 - 1.4 Prácticas Laborales (12 sub-criterios)
 - 1.5 Abastecimiento (3 sub-criterios)
 - 1.6 Impacto del Producto
 - 1.7 Compromiso con la Comunidad Local
 - 1.8 Manipulación de Materiales con Declaraciones Especificas (2 sub-criterios)
-

Principio 1: Requisitos Generales para la Planta de Alimento

➤ **Criterio 1.1 & Criterio 1.2**



Propósito: productores de alimento realizan sus negocios de manera legal, justa y equitativa.

Criterio 1.1 Licencia para operar (*puntos a destacar*):

- El pleno cumplimiento de todas las leyes locales, regionales y nacionales pertinentes y posesión de los permisos legales necesarios.

Criterion 1.2 Anti-Corrupción (*puntos a destacar*):

- El pleno cumplimiento de las políticas anti-corrupción
 - Ningún miembro del personal declarado culpable de cargos de corrupción en los últimos 12 meses y todo el personal pertinente deben estar capacitados contra la corrupción.
-

Principio 1: Requisitos Generales para la Planta de Alimento

➤ **Criterio 1.3**



Propósito: entender y reducir el impacto ambiental proveniente de la operación de la planta de alimento.

Criterio 1.3 Proceso de Manufactura (*puntos a destacar*):

- Energía (1.3.1), Emisiones (1.3.2), Consumo de Agua (1.3.3)
 - Cálculo anual y expresado por tonelada métrica de alimento/producida/año
 - Actual plan de acción para reducir los factores y evidencia de su implementación
- Desechos (1.3.4)
 - Evidencia de los planes para reducir desechos y su implementaciones & implementations
 - Evidencia de almacenamiento y/o eliminación apropiada de residuos peligrosos
 - Reducción de desechos post-venta
- Efluentes (1.3.5)
 - Manejo de efluentes en cumplimiento con todos los requisitos legales
 - Prevención de derrames y plan de respuesta

Principio 1: Requisitos Generales para la Planta de Alimento

➤ **Criterio 1.4**



Propósito: los derechos básicos de los empleados están protegidos y las condiciones de trabajo sean seguros y saludables.

Criterio 1.4.1 Libertad de asociación y negociación colectiva (*puntos a destacar*):

- Libertad de constituir organizaciones (sindicatos) para formar y proteger sus derechos

Criterio 1.4.2 Trabajo infantil (*puntos a destacar*):

- No trabajo infantil
- Trabajadores jóvenes están protegidos

Criterio 1.4.1 Trabajo forzoso u obligatorio (*puntos a destacar*):

- No habrá trabajos forzoso, obligatorio o esclavitud.

Principio 1: Requisitos Generales para la Planta de Alimento

➤ **Criterio 1.4**



Criterio 1.4.4 Discriminación (*puntos a destacar*):

- Evidencia de políticas y prácticas antidiscriminatorias integrales y proactivas
- No hay incidentes de discriminación

Criterio 1.4.5 Salud y seguridad en el ambiente del trabajo (*puntos a destacar*):

- Evaluación de riesgo de salud y seguridad y evidencia de las acciones preventivas tomadas
- Personal capacitado y equipo de protección

Criterio 1.4.6 Salarios (*puntos a destacar*):

- Todo salario básico (antes de las horas extraordinarias/bonificaciones/etc.) debe estar por encima del salario mínimo
- Empleador trabaja para el pago del salario básico
- Transparencia en la fijación de salarios

Principio 1: Requisitos Generales para la Planta de Alimento

➤ **Criterio 1.4**



Criterio 1.4.7 Contratos (mano de obra), incluyendo subcontrataciones (puntos a destacar):

- Todos los trabajadores tienen contrato
- Condiciones sociales del personal perteneciente a proveedores/subcontratistas de las plantas de proceso son equivalente al personal de la planta de proceso

Criterio 1.4.8 Resolución de conflicto (puntos a destacar):

- Trabajadores deben tener acceso a procedimientos de resolución de conflictos justos, eficaces y confidenciales.
- Conflictos deben ser manejados dentro de 90 días.

Criterio 1.4.9 Prácticas disciplinarias (puntos a destacar):

- No hay acciones disciplinarias excesivas/abusivas
- Evidencia de una política de acción disciplinaria cuyo objetivo es mejorar el trabajador Evidence of a functioning disciplinary action policy whose aim is to improve the worker

Principio 1: Requisitos Generales para la Planta de Alimento

➤ **Criterio 1.4**



Criterio 1.4.10 Horas de trabajo y las horas extraordinarias (*puntos a destacar*):

- No existen casos de abuso/violación a las leyes laborales respecto a horas de trabajo y extraordinarias
- Las horas extraordinarias están limitadas y se pagan a una tasa premium

Criterio 1.4.11 Educación y capacitación (*puntos a destacar*):

- Evidencia que la empresa fomenta y apoya las iniciativas de educación para todos los trabajadores

Criterio 1.4.12 Las políticas de responsabilidad social corporativa (*puntos a destacar*):

- Prueba evidente que las políticas a nivel de empresa están en línea con el Estándar ASC de Responsabilidad para el Alimento.

Principio 1: Requisitos Generales para la Planta de Alimento

➤ **Criterio 1.5**



Propósito: ingredientes utilizados cuentan con un control de línea base de producción.

Criterio 1.5.1 Evaluación de riesgos (*puntos a destacar*):

- Presencia pública de la política de abastecimiento responsable
- Evaluación del riesgo de todos los ingredientes que componen más de 1% en peso del volumen total
- Evaluación de riesgos es público
- Evaluación de la empresa y el cumplimiento del proveedor con la política de abastecimiento basado en la evaluación del riesgo es pública
- El incumplimiento contra la evaluación de riesgos se aborda en un plan de trabajo con plazo limitado

Criteria 1.5.2 Trazabilidad (*puntos a destacar*):

- Presencia de un sistema de trazabilidad eficaz para los ingredientes del alimento desde los proveedores y en todos los puntos de manejo

Principio 1: Requisitos Generales para la Planta de Alimento

➤ **Criterio 1.6 & Criterio 1.7**



Propósito: reducir el impacto ambiental del producto final (1.6) y la participación de la comunidad local (1.7)

Criterio 1.6.1 Impacto del producto (*puntos a destacar*):

- Cálculo de potenciales emisiones de nitrógeno y fósforo al agua resultantes de la utilización del alimento
- Cálculo se da a conocer a los centros de cultivo interesados en la certificación ASC

Criterio 1.7.1 Compromiso con la Comunidad Local (*puntos a destacar*):

- Consulta regular y significativa con la comunidad local
- La evidencia de los esfuerzos realizados para evitar, mitigar y/o compensar los impactos negativos en la comunidad local

Principio 1: Requisitos Generales para la Planta de Alimento

➤ **Criterio 1.5**



Propósito: ingredientes utilizados cuentan con un control de línea base de producción.

Criterio 1.5.3 Modificación Genética (*puntos a destacar*):

- Presencia de sistema para identificar aquellos alimentos que contienen material transgénico (> 1% del volumen total)
-

Principio 1: Requisitos Generales para la Planta de Alimento

➤ *Criterio 1.8*



Propósito: manipulación de materiales con declaraciones específicas de sustentabilidad

Trazabilidad de los productos con declaraciones específicas se permiten a través de:

- I. Segregación
- II. Balance de Masa
- III. Book & Claim

Criterios 1.8.1 y 1.8.2 definen los indicadores para estos sistemas de trazabilidad.

➤ **NOTE:** Las pautas exactas/instrucciones aún no son públicas.

Contenido Proyecto Inicial



Sección I: Requisitos Generales para la Planta de Alimento

- Principio 1 (Requisitos Generales para la Planta de Alimento)

Sección II: Abastecimiento de Ingredientes

- Principio 2 (Ingredientes de origen marino)
- Principio 3 (Ingredientes de origen vegetal)
 - Derivados de soja & aceite de palma
 - Otros derivados de plantas
- Principio 4 (Ingredientes de origen animal)

Principio 2: Ingredientes Marinos



El GTT-Marine concluyó que:

- Temas que deben abordarse:
 - Necesidad de abastecerse de pesquerías manejadas de manera responsable
 - No es objeto de sobrepesca y no tiene un impacto inaceptable en el ecosistema
 - Existen opciones de certificaciones:
 - MSC (nivel de pesca)
 - IFFO RS (nivel de procesamiento)
 - Posibilidad de impulsar mejoras en el manejo de la pesquería a través de Proyectos de Mejora Pesquera (FIP's) aprobados
 - El actual proyecto busca impulsar el rendimiento global de la pesca al exigir un mayor porcentaje de material certificado en el tiempo
-

Principio 2: Ingredientes Marinos



➤ **Criterio 2.1**

Propósito: reducir el impacto ambiental y social de los ingredientes marinos

Criterio 2.1.1 Requisitos para el uso de recursos pesqueros silvestres en la producción de alimento (*puntos a destacar*):

Cumplimiento inicial hará referencia a pesquerías aprobadas IFFO RS, o equivalentes. El resto puede provenir desde un FIP reconocido de múltiples actores.

Cumplimiento inicial proviene de pesquerías aprobadas IFFO RS	...%
Resto puede provenir desde un FIP reconocido de múltiples actores.	...%

Principio 2: Ingredientes Marinos



➤ **Criterio 2.1**

Propósito: reducir el impacto ambiental y social de los ingredientes marinos

Criteria 2.1.2 Mejorar los requisitos de abastecimiento de ingredientes marinos *(puntos a destacar):*

- Enfoque gradual hacia la certificación MSC después de 10 años de la publicación del estándar.

Después de 5 años desde la publicación del estándar:	<ul style="list-style-type: none">• Al menos ...% del pescado entero proveído será de pesquerías certificadas por el MSC, o equivalente.• Hasta ...% se permitirá desde un FIP aprobado• El porcentaje restante puede provenir de pesquerías aprobado bajo el estándar IFFO RS, o equivalente.
Después de 10 años desde la publicación del estándar:	...% del pescado entero proveído será de pesquerías certificadas por el MSC, o equivalente.

Principio 2: Ingredientes Marinos



➤ ***Criterios 2.2 & 2.3***

Propósito: reducir el impacto ambiental y social de los ingredientes marinos

Criterio 2.2 Uso de subproductos de pescado para la alimentación (*puntos a destacar*):

- Subproductos no deberán proceder de:
 - IUCN – En peligro crítico, en peligro y vulnerables
 - CITES u otras listas incluidas en las leyes nacionales
 - Mortalidades por enfermedad o accidental de las operaciones de acuicultura

Criterio 2.3 Prevención de pesca INDNR y uso de metodología destructiva (*puntos a destacar*):

- Todos los ingredientes marinos ya sea pescado entero o sub producto, debe provenir de pesquerías legalmente operadas y administradas.
-

Principle 2: Marine Ingredients

➤ **Criterion 2.4**



Purpose: reduce the environmental and social impact of **marine ingredients**

Criteria 2.4 Factory traceability for raw material (*highlights*):

- Process in place to trace back whole fish to fishery and vessel.
 - Process in place to trace back by-product to processor
 - Supplier shall record details of: name/registration/call sign/legal owner, date & time of discharge, species & quantity discharged, location & date of fishing, fishing method.
-

Principle 2: Marine Ingredients

➤ **Criterion 2.5**



Purpose: reduce the environmental and social impact of **marine ingredients**

Criteria 2.5 Social accountability (*highlights*):

- The supplier shall ensure of:
 - No child/forced labour
 - Freedom of association
 - No harsh/inhumane treatment
 - Receive at a minimum the minimum wage
 - No purchase from convicted vessels on social accountability
-

Principle 2: Marine Ingredients

➤ **Criterion 2.5**



Purpose: reduce the environmental and social impact of **marine ingredients**

Criteria 2.5 Social accountability (*highlights*):

- The supplier shall ensure of:
 - No child/forced labour
 - Freedom of association
 - No harsh/inhumane treatment
 - Receive at a minimum the minimum wage
 - No purchase from convicted vessels on social accountability
-

Contenido Proyecto Inicial



Sección I: Requisitos Generales para la Planta de Alimento

- Principio 1 (Requisitos Generales para la Planta de Alimento)

Sección II: Abastecimiento de Ingredientes

- Principio 2 (Ingredientes de origen marino)
 - **Principio 3 (Ingredientes de origen vegetal)**
 - **Derivados de soja & aceite de palma**
 - **Otros derivados de plantas**
 - Principio 4 (Ingredientes de origen animal)
-

Principio 3: Ingredientes de origen vegetal



Origen de ingredientes vegetales terrestres:

1. Fuentes certificados por terceros:
 - Posibilidades de trazabilidad eficaz en la cadena de suministro
 - Posibilidades de declaraciones realistas sobre los impactos ambientales reducidos
2. Fuentes certificadas no por terceros:
 - Posibilidades limitada/no existente de trazabilidad eficaz en la cadena de suministro
 - Declaraciones realistas sobre los impactos ambientales reducidos son limitadas/no existentes

En proyecto inicial del estándar los requisitos para dos categorías de ingredientes vegetales:

- Ingredientes con los esquemas de certificación de terceros disponibles (soja y aceite de palma)
- Ingredientes sin esquemas de certificación de terceros disponibles (otros)

Principio 3: Ingredientes de origen vegetal



➤ **Criterio 3.1**

Propósito: reducir el impacto ambiental de los ingredientes no esenciales de origen vegetal terrestres

Criterio 3.1.1 Requisitos para la soja o ingredientes derivados de soja (*puntos a destacar*):

- Soya o ingredientes derivados de soja tiene que ser certificados contra RTRS (Mesa Redonda de Soja Responsable) o ProTerra o equivalentes

Porcentaje dentro de los 3 años de la publicación del estándar ASC de responsabilidad para el alimento	...%
Porcentaje dentro de los 5 años de la publicación del estándar ASC de responsabilidad para el alimento	...%

Principio 3: Ingredientes de origen vegetal



➤ **Criterio 3.1**

Propósito: reducir el impacto ambiental de los ingredientes no esenciales de origen vegetal terrestres

Criterio 3.1.2 Requisitos para el aceite de palma o ingredientes derivados del aceite de palma (puntos a destacar):

- Aceite de palma o ingredientes derivados de aceite de palma tiene que ser certificado contra la RSPO (Mesa Redonda de Aceite de Palma Responsable) o equivalentes

Porcentaje dentro de los 3 años de la publicación del estándar ASC de responsabilidad para el alimento	...%
Porcentaje dentro de los 5 años de la publicación del estándar ASC de responsabilidad para el alimento	...%

Principio 3: Ingredientes de origen vegetal



➤ **Criterio 3.1**

Propósito: reducir el impacto ambiental de los ingredientes no esenciales de origen vegetal terrestres

Criterio 3.2 Requisitos para aquellos ingredientes que no cuentan con esquemas de certificación de terceros preferidos disponibles (*puntos a destacar*):

- 100% debe cumplir con el Criterio 1.5 (Evaluación de Riesgos (1.5.1), Trazabilidad (1.5.2) y Modificación Genética (1.5.3))

Contenido Proyecto Inicial



Sección I: Requisitos Generales para la Planta de Alimento

- Principio 1 (Requisitos Generales para la Planta de Alimento)

Sección II: Abastecimiento de Ingredientes

- Principio 2 (Ingredientes de origen marino)
 - Principio 3 (Ingredientes de origen vegetal)
 - Derivados de soja & aceite de palma
 - Otros derivados de plantas
 - **Principio 4 (Ingredientes de origen animal)**
-

Principio 4: Ingredientes de origen animal



El GTT-Animal concluyó que:

1. Productos derivados de animales están actualmente regulados bajo requisitos nacionales y/o regionales de seguridad alimentaria
 2. No se conocen sistemas de certificación ambientales/sociales
 3. La trazabilidad a nivel de la producción animal es extremadamente difícil
-

Principio 4: Ingredientes de origen animal



➤ **Criterio 4.1**

Propósito: reducir el impacto ambiental de los ingredientes derivados de animales terrestres

Criterio 4.1 Requisitos para ingredientes de origen animal terrestre (*puntos a destacar*):

- 100% debe cumplir con el Criterio 1.5 (Evaluación de Riesgos (1.5.1), Trazabilidad (1.5.2) y Modificación Genética (1.5.3))



Gracias!

michiel.fransen@asc-aqua.org

www.asc-aqua.org

+31 6 47 103 247