

Naturland Aquakultur und Fischerei

WASSERFEST: NATURLAND FISCH & SEAFOOD

WIR SIND ÖKO. WIR SIND ZUKUNFT.

Naturland ist der internationale Verband für ökologischen Landbau. 65.000 Naturland Bäuerinnen und Bauern, Imker und Fischwirte in 56 Ländern der Erde zeigen, dass ein ökologisches, soziales und faires Wirtschaften weltweit im Miteinander ein Erfolgsprojekt ist. Naturland steht wie kein anderer Öko-Verband für den harmonischen Zweiklang von Regionalität und Internationalität in einer globalisierten Welt.





Fische, Krebstiere, Muscheln und Algen sind nicht nur gesunde und wohlschmeckende Bestandteile unserer modernen Küche, sondern auch für die Ernährung einer wachsenden Weltbevölkerung unverzichtbar

Mehr als die Hälfte der weltweit verzehrten Fische und Meeresfrüchte stammt dabei heute schon aus Aquakultur. Auch sie nachhaltig zu gestalten hat sich Naturland seit Mitte der 90er Jahre auf die Fahnen geschrieben und den heute führenden Öko-Standard für die Aquakultur entwickelt.

Nichtsdestotrotz bleibt Wildfisch eine wichtige Lebensmittelressource, für die Naturland mit der Wildfisch Zertifizierung hohe Standards setzt. Egal ob wild oder gezüchtet. Entscheidend ist, dass die Umwelt geschont wird und die Bestände keinen Schaden nehmen.

Naturland gibt mit seinen Richtlinien für Ökologische Aquakultur und Nachhaltige Fischerei die Rahmenbedingungen dafür vor. In der Fischwirtschaft geht es aber auch um die Menschen die dort Beschäftigung finden.

Deshalb gelten bei Naturland Sozialstandards sowohl an Bord als auch in den Betrieben an Land.

ÖKO-AQUAKULTUREN **ÜBERZEUGEN.**

Weltweit zertifiziert Naturland mehr als ein Dutzend verschiedene Arten. Neben der heimischen Forelle und dem atlantischen Lachs zählen auch Muscheln, Warmwassergarnelen sowie Mikro- und Makroalgen dazu.

Naturland Aquakultur-Betriebe wählen ihren Standort mit Bedacht und schützen Gewässer und umliegende Ökosysteme. Sie sorgen für artgerechte Haltungsbedingungen und achten auf niedrige Besatzdichten. Hinzu kommt der Verzicht auf Gentechnik, chemische Zusätze, Wachstumsförderer und Hormone.

Neben der Aufzucht regeln die Naturland Richtlinien auch die Verarbeitung von Fisch und Meeresfrüchten. Lückenlose Kontrollen, zertifizierte Öko-Zutaten und der Verzicht auf Zusatzstoffe wie Phosphate sind dabei selbstverständlich.





Naturland bleibt Vorreiter in der Ökologischen Aquakultur und verlangt mehr als die EU-Bio-Verordnung.

Naturland fordert von seinen Erzeugern die Umstellung des gesamten Betriebes auf Ökologische Aquakultur.

Weltweit müssen die zertifizierten Betriebe die Naturland Richtlinien für Soziale Verantwortung einhalten.

Im Interesse von Tier und Natur sind die Besatzdichten strenger begrenzt. Naturland verlangt eine regelmäßige Analytik von Wasser, Sediment, Futter und Endprodukt. Der Einsatz von Antibiotika und herkömmlichen Arzneimitteln ist bei Garnelen verboten und bei Fischen stark eingeschränkt.

Garnelenfarmer sind verpflichtet, ehemalige Mangrovenwälder wieder aufzuforsten.

NATURLAND WILDFISCH: HANDWERKLICHE FISCHEREI MIT ZUKUNFT.

Im Fokus der Naturland Wildfisch-Zertifizierung stehen vor allem kleine handwerkliche oder auch besonders vorbildliche Fischereien.

Alle Fischereiprojekte werden eng von Naturland und externen Experten betreut. Die Naturland Wildfisch Zertifizierung verlangt obligatorische soziale Standards auf allen Ebenen der Wertschöpfungskette.

Naturland Wildfisch-Produkte müssen nach den Naturland Richtlinien für ökologische Produkte verarbeitet werden.

Neben den allgemeinen Regelungen für die Nachhaltige Fischerei gelten für jedes Fischereiprojekt individuelle, sogenannte projektspezifische Bewirtschaftungsauflagen, die zusätzliche Anforderungen in ökologischer, sozialer und ökonomischer Dimension stellen.





SIE...

finden bei Naturland kompetente und engagierte Ansprechpartner, die Ihre Unternehmungen begleiten.

sind Teil einer nachhaltigen Wertschöpfungskette und haben Zugang zu einem lebendigen Netzwerk

werden mit Ihrem ökologischen Engagement von Naturland politisch und in der Öffentlichkeit vertreten.

profitieren von einer starken Marke, hohen Qualitätsstandards und einem unabhängigen Kontrollsystem.

IHRE KUNDEN...

können der Marke vertrauen und Fisch- und Meeresfrüchte mit gutem Gewissen genießen.

wissen ihre Lebensmittel mit Respekt vor Tier und Natur erzeugt und verarbeitet.

können sich darauf verlassen, dass weltweit hohe Sozialstandards gelten.

tragen aktiv zum Schutz unserer Meere bei.

UMSTELLEN LEICHTGEMACHT:

NATURLAND BETRIEB WERDEN IN FÜNF SCHRITTEN.

1. ERSTBESUCH

Bei einem Vor-Ort Termin wird gemeinsam ein Umstellungsplan entworfen bzw. mit den Fischereien mögliche Optimierungsmaßnahmen erörtert, um die angestrebte Zertifizierung vorzubereiten.

2. EXPERTENBEFRAGUNG - NUR BEI FISCHEREI

Zu jedem Fischereiprojekt werden unabhängige Experten hinzugezogen. Gemeinsam mit diesen werden individuelle Bewirtschaftungsauflagen erarbeitet, die über die Wildfisch Basiskriterien hinausgehen.

3. KONTROLLE

Haben sich das Unternehmen bzw. das Fischereiprojekt und Naturland auf eine zukünftige Kooperation geeinigt, erteilt Naturland einer unabhängigen Kontrollstelle einen Inspektionsauftrag. Die Kontrolle umfasst alle Betriebsabläufe: Bruthaus und Aufzucht bzw. Fischerei, Schlachtung, Management, Wareneingang, Verarbeitung und Warenausgang.

4. ZERTIFIZIERUNG

Auf Grundlage des Kontrollberichts entscheidet Naturland, ob das Unternehmen bzw. das Fischereiprojekt zertifiziert wird. Die Kontrolle erfolgt im Jahresturnus. Entsprechend wird die Zertifizierung jährlich erneuert.

5. ZEICHENNUTZUNG

Um mit dem Naturland Zeichen werben zu dürfen, muss das Unternehmen außerdem einen Unterlizenzvertrag mit der Naturland Zeichen GmbH abschließen.

Naturland

Verband für ökologischen Landbau e.V. Kleinhaderner Weg 1, 82166 Gräfelfing Deutschland

Tel. + 49 (0) 89-898082-0 Fax + 49 (0) 89-898082-90 naturland@naturland.de
naturland.de

