

CERTIFICAZIONI

OMEGA 3 CON STANDARD INTERNAZIONALE PER IL CONTROLLO DI FILIERA E IL RISPETTO DELL'AMBIENTE

Il problema di preservare la fauna marina esiste e si pone anche nelle attività produttive di lavorazione successive alla pesca. La stessa filiera di produzione degli integratori a base di omega 3 ha sentito la necessità di sottoporsi a uno standard riconosciuto a livello internazionale: la certificazione **Friend of the Sea**.

Al momento aderiscono volontariamente 439 aziende a questo standard per l'olio di pesce, farina di pesce, mangimi e integratori di omega 3. Dal 2015 c'è stato un incremento del 477% di adesioni, erano infatti solo 76 le aziende che ne facevano



uso all'epoca. «Come principale standard riconosciuto a livello mondiale per i prodotti ittici sostenibili, siamo entusiasti di questa crescita di attenzione e lieti di sostenere anche nel settore nutraceutico il cambiamento positivo nell'atteggiamento di sostenibilità ambientale e la responsabilità sociale», ha affermato Paolo

Bray, fondatore e direttore di **Friend of the Sea**. La certificazione agisce su tre livelli di verifica, fa sapere in una nota stampa l'ente certificatore, sulla tracciabilità della catena di custodia, sul sistema di gestione per i produttori e trasformatori e sul rispetto dei lavoratori di tutta la filiera. L'azienda che decide di ottenere la certificazione deve rispondere ai requisiti richiesti e garantisce che l'intera filiera produttiva sia sostenibile. Servono identificazione precisa dell'origine dei prodotti – inclusi nome del peschereccio, zona e metodo di pesca o nome dello stabilimento e luogo – e gli ingredienti contenuti all'interno degli integratori devono provenire da luoghi di pesca approvati, oltre che non devono derivare da specie catalogate come "vulnerabili" o addirittura dalla lista rossa Iucn. Infine la materia prima deve provenire da fornitori certificati.