

DE MEEST MILIEUVRIENDELIJKE KEUZE
IN VIS, SCHAAL- EN SCHELPIEDIEREN



Ga voor certificering! Chain of Custody

Een praktische handleiding voor het Chain of Custody
certificeringsproces van de Marine Stewardship Council.



Inhoud

1 Inleiding

- *Het MSC-keurmerk, wat is dat?*
- *De wereldwijde trend richting meer duurzaamheid*

2 De belangrijkste aspecten

- *Wat is Chain of Custody (COC)?*
- *Voordelen van COC certificering*
- *Heb ik COC nodig?*
- *Specifiek: Groeps-certificering*
- *Hoeveel tijd neemt de audit in beslag en hoeveel kost het?*

5 Stap één: Voordat u begint

- *Waar moet ik beginnen?*
- *Wie moet ik bellen?*
- *Waar vind ik gecertificeerde leveranciers?*

6 Stap twee: Voorbereiding voor uw audit

- *Checklijst vóór de audit*

8 Stap drie: Na certificering

- *Gebruik van het MSC-keurmerk*
- *Volgende stappen*
- *U en uw certificeerder*

Voorpagina: De verse vis vitrines van retailer EDEKA Minden-Hannover hebben het MSC Chain of Custody certificaat voor traceerbaarheid van vis, schaal- en schelpdieren. Hiermee wordt gegarandeerd dat hun vis enkel van een MSC gecertificeerde visserij afkomstig is.

© MSC

Dit document is een interpretatie van een officieel MSC systeemdocument of -documenten. Indien er vragen opkomen met betrekking tot deze interpretatie, zal de tekst van het MSC systeemdocument in alle gevallen toonaangevend zijn. De MSC is niet verantwoordelijk voor kwesties die ontstaan bij partijen als gevolg van het consulteren van dit document. Indien u niet zeker bent van de details van de behandelde onderwerpen, wordt u aangeraden de relevante MSC systeemdocumenten te consulteren op <http://www.msc.org/documents/scheme-documents/msc-standards/msc-coc-standard-v3> en <http://www.msc.org/documents/scheme-documents/msc-standards/additional-requirements-annex-bd> en <http://www.msc.org/documents/scheme-documents/msc-scheme-requirements/msc-certification-requirement-v1.1> of contact op te nemen met de MSC via standards@msc.org.

Inleiding



© Vitor José Ramos / MSC

Het MSC-programma maakt het inkopers gemakkelijk om in te kopen bij gecertificeerde duurzame visserijen.

Het MSC-keurmerk, wat is dat?

Het keurmerk van de Marine Stewardship Council (MSC) is het wereldwijd erkende keurmerk voor vis-, schaal en schelpdierproducten die binnen de gehele toeleveringsketen getraceerd kunnen worden, helemaal tot aan de goed beheerde en duurzame visserij die de vis gevangen heeft. Het keurmerk stelt visserijen wereldwijd in staat om goede milieupapieren te overleggen, waarmee ze kunnen bewijzen dat er duurzaam wordt gevist, dat het beheer goed functioneert en dat hun milieu-effecten tot een minimum worden beperkt.

Met het MSC-keurmerk kunnen inkopers, verwerkers, retailers en foodservice-bedrijven hun klanten de zekerheid bieden dat de vis-, schaal en schelpdierproducten die ze kopen afkomstig zijn van duurzame visserijen van wereldklasse. Deze bedrijven spelen een beslissende rol als het gaat om het beschikbaar stellen van gecertificeerde duurzame vis-, schaal en schelpdierproducten voor inkopers en consumenten en het creëren van vraag naar vis-, schaal en schelpdierproducten van goed beheerde visserijen.

De MSC is een onafhankelijke, wereldwijde non-profitorganisatie. Onze missie is om via ons keurmerk en ons visserijcertificeringsprogramma een bijdrage te leveren aan de gezondheid van de oceanen wereldwijd door duurzame visserij te onderkennen en te belonen, door invloed uit te oefenen op de keuzes die mensen maken bij het kopen van vis-, schaal en schelpdierproducten en door samen met onze partners te werken aan een

duurzame omslag op de markt voor vis-, schaal en schelpdierproducten.

De wereldwijde trend richting meer duurzaamheid

Consumenten maken zich in steeds grotere mate zorgen over overbevissing en de gevolgen daarvan voor het milieu. Met het MSC-keurmerk kunnen zij kiezen voor vis-, schaal en schelpdierproducten waarvan via onafhankelijke beoordeling en certificering is vastgesteld dat zij ecologisch verantwoord en volledig traceerbaar zijn. Het geeft de zekerheid dat MSC gecertificeerde vis, schaal- en schelpdieren enkel uit MSC gecertificeerde duurzame visserijen afkomstig zijn en verzekert klanten, dat het product niet heeft bijgedragen aan de milieu-problemen die overbevissing met zich meebrengt.

In 2010/2011 vertegenwoordigde de wereldwijde markt voor gecertificeerde duurzame vis-, schaal en schelpdierproducten een waarde van USD 2,6 miljard verspreid over 80 landen. Het aantal visserijen en visbedrijven dat deelneemt aan het MSC-programma neemt ieder jaar opnieuw toe, waarmee ze laten zien op welke manier betrokkenheid en ethisch leiderschap een verschil kunnen maken voor de oceanen wereldwijd.

Het MSC-keurmerk is inmiddels te vinden op duizenden gecertificeerde duurzame vis-, schaal en schelpdierproducten in supermarkten, viszaken en restaurants over de hele wereld. U vindt ze op www.msc.org/waar-te-koop.

De belangrijkste aspecten

De MSC Chain of Custody (COC) standaard voor de traceerbaarheid van vis-, schaal en schelpdierproducten zorgt ervoor dat het MSC-keurmerk alleen te vinden is op vis-, schaal en schelpdierproducten die afkomstig zijn van een MSC gecertificeerde duurzame visserij.



Als uw bedrijf het MSC-keurmerk wil gebruiken op een product of menu hebt u COC certificering nodig.

© Andrew Alitchison

Wat is Chain of Custody (COC)?

Hiermee wordt ervoor gezorgd dat consumenten en inkopers van vis-, schaal en schelpdierproducten erop kunnen vertrouwen dat de vis die ze kopen, kan worden getraceerd naar een visserij die voldoet aan de MSC-milieustandaard voor duurzaam vissen.

Ieder bedrijf binnen de toeleveringsketen moet een COC certificering verkrijgen van een onafhankelijke derde partij die als certificeerder optreedt om het eindproduct te kunnen voorzien van het MSC-keurmerk.

Meer informatie over de COC is te vinden op de MSC website: www.msc.org/over-ons/standaard/standaard/msc-standaard-traceerbaarheid

Voordelen van COC certificering

Het MSC-programma erkent en belooft goed beheer en duurzame methoden en zorgt, in veel gevallen, voor een betere toegang tot de markt en betere prijsvoordelen. Veel retailers, restaurants en consumenten willen tegenwoordig de zekerheid dat hun product van duurzame herkomst is. MSC certificering kan die zekerheid bieden.

Met COC certificering kunt u:

- laten zien dat uw bedrijf belang hecht aan producten van duurzame herkomst
- ervoor kiezen om het MSC-keurmerk op vis-, schaal en schelpdierproducten te plaatsen om aan te tonen dat ze duurzaam ingekocht zijn.
- nieuwe markten betreden en bestaande markten uitbouwen door onderdeel te worden van de MSC gecertificeerde toeleveringsketen.
- onafhankelijk gecontroleerde traceerbaarheids-systemen opnemen in uw aanbod
- uw bedrijf promoten en nieuwe klanten aantrekken via de online zoekfunctie 'find a supplier' van MSC en de 'online boodschappenplanner' die ervoor zorgt dat klanten uw vis-, schaal- en schelpdierproducten kunnen vinden.



© MSC / A. Jackson

Het MSC COC programma staat garant voor traceerbaarheid van het schip tot op het bord.

Heb ik COC nodig?

In het kader van het traceerbaarheidsprogramma moet elk bedrijf binnen de toeleveringsketen van een MSC gecertificeerd product, van de visserij tot de producent van het uiteindelijke, gebruiksklare product, een geldig MSC COC certificaat hebben.

Voorbeelden van bedrijven die COC certificering nodig hebben:

- verwerkers en distributeurs die MSC gecertificeerde vis willen verkopen
- restaurants die het MSC-keurmerk op hun menu willen zetten
- groothandelaren voor foodservice-bedrijven die MSC gecertificeerde producten verkopen aan hun klanten
- retailers en viszaken die het MSC-keurmerk willen inzetten in vitrines voor verse vis.

Over het algemeen als uw bedrijf een MSC gecertificeerd product in- en verkoopt en dit product zit nog niet in de eindverpakking, dan zal uw bedrijf COC certificering nodig hebben om het product als een MSC gecertificeerd product te mogen verkopen.

Om erachter te komen of u COC nodig hebt, kunt u kijken op www.msc.org/ga-voor-certificering/visketen/hoe-kan-ik-het-msc-traceerbaarheidscertificaat-krijgen/faq

Geen COC nodig

- U hebt geen COC certificering nodig als u voorverpakte, gebruiksklare producten koopt die worden geleverd met het MSC-keurmerk en die op geen enkele wijze worden geopend of herlabeld. Als u denkt dat hiermee de situatie bij uw bedrijf is beschreven, dient u voordat u de producten verkoopt voor advies en bevestiging contact op te nemen met de MSC. U hebt nog wel een logolicense-overeenkomst nodig voor het promoten van deze producten (zie pagina 8).
- U hebt geen COC certificering nodig als u MSC gecertificeerde vis koopt, maar het MSC-keurmerk, de naam MSC, of MSC claim, niet gebruikt bij de verkoop ervan of bij de promotie van uw bedrijf of producten. In dat geval mag ook geen van uw kopers (of hun kopers) naar het MSC-keurmerk of de naam MSC refereren, en vormt iedere claim dat de vis of het product van MSC gecertificeerde herkomst is een inbreuk op ons handelsmerk.



© Andrew Aitchison

Specifiek: groeps-certificering

Groeps-certificering kan leiden tot aanzienlijke besparingen op de kosten van COC-certificering. Een groep kan bestaan uit één bedrijf met meerdere productielocaties, een supermarkt of restaurant keten, of een groep individuele bedrijven, zoals onafhankelijke restaurants en viszaken, die zich samen laten certificeren.

Een groot voordeel van groeps-certificering is dat alleen een steekproef van locaties een audit moet ondergaan, waardoor tijd en geld wordt bespaard. De specifieke eisen voor groepsmanagers en een document met richtlijnen vindt u op <http://www.msc.org/ga-voor-certificering/visketen>.

Hoeveel tijd neemt de audit in beslag en hoeveel kost het?

De kosten voor de audit variëren en zijn afhankelijk van de complexiteit en 'omvang' (scope) van uw activiteiten en de tarieven en kosten van uw certificeerder. De certificeerder kan een inschatting maken van de hoeveelheid tijd die de audit in beslag zal nemen en wat het gaat kosten. Maar hoe meer u zich voorbereidt op de audit, hoe sneller het gaat.

- Voor één locatie brengt de certificeerder ongeveer een dag door op uw locatie.

- Voor een groeps-certificering brengt de certificeerder, afhankelijk van uw activiteiten en geografische situatie, één of twee dagen door op het hoofdkantoor en een aantal uren op individuele locaties. Er vindt altijd een audit plaats op het hoofdkantoor. Dat geldt niet voor alle locaties. De certificeerder bepaalt, op basis van diverse gegevens, het aantal locaties dat een audit moet ondergaan. Dit aantal zal nooit hoger liggen dan de wortel van het totale aantal locaties (bij een groep met 25 verkooppunten zullen bijvoorbeeld maximaal vijf locaties een audit ondergaan).

Onthoud bij het beoordelen van de kosten voor certificering dat u regelmatige controle-audits zult ondergaan (normaal gesproken één elk jaar). Het is ook zinvol om bij uw certificeerder na te vragen of extra uitgaven die tijdens de audit worden gemaakt, gefactureerd zullen worden. Hetzelfde geldt voor andere bijkomende certificeringskosten zoals scope uitbreidingen of certificaatuitgifte.

De MSC wordt niet betaald voor audits of certificeringen en speelt geen rol bij de controle van het contract tussen u en de door u gekozen certificeerder. Als u echter het MSC-keurmerk wilt gaan gebruiken op vis-, schaal en schelpdierproducten, moet u ook licentiebedragen betalen aan de handelsorganisatie van MSC, Marine Stewardship Council International (MSCI) - zie pagina 8.

De door u gekozen certificeerder komt op locatie controleren of u voldoet aan de MSC COC standaard.

Stap één: Voordat u begint

Om MSC gecertificeerd te worden, moet een COC audit worden uitgevoerd door een onafhankelijke en geaccrediteerde certificeerder.

Zoekfunctie

Vind een leverancier:

www.msc.org/waar-te-koop/Leveranciers-visketen

Uit eten:

www.msc.org/waar-te-koop/winkels-restaurants

Boodschappenplanner:

www.msc.org/waar-te-koop/boodschappenplanner

Gebruikershandleiding

MSC-keurmerk:

www.msc.org/gebruik-msc-keurmerk/regels

Met de online zoekfunctie van MSC wordt het heel gemakkelijk om een leverancier te vinden van MSC gecertificeerde vis-, schaal en schelpdierproducten.

Waar moet ik beginnen?

De certificeerder komt langs bij uw bedrijf om de audit uit te voeren, waarbij wordt gecontroleerd of uw bedrijf en medewerkers altijd:

- MSC gecertificeerde vis-, schaal en schelpdierproducten uitsluitend inkopen bij leveranciers met een geldig COC certificaat
- MSC gecertificeerde vis-, schaal en schelpdierproducten gescheiden houden van niet-gecertificeerde vis-, schaal en schelpdierproducten
- ervoor zorgen dat MSC gecertificeerde vis-, schaal en schelpdierproducten duidelijk worden aangegeven
- een duidelijke administratie bijhouden van de levering, verwerking en verkoop van MSC gecertificeerde vis-, schaal en schelpdierproducten
- ervoor zorgen dat het MSC-keurmerk alleen wordt gebruikt voor MSC gecertificeerde vis-, schaal en schelpdierproducten.

U moet ook bepalen welk(e) vissoort(en) van welke MSC gecertificeerde visserij en welk(e) product(en) u wilt verkopen als zijnde MSC gecertificeerd. Dit vormt dan de 'omvang' (scope) van uw certificering. U hoeft de producten niet te kopen voordat de audit plaatsvindt. In bepaalde gevallen kunt u mogelijk ook producten meenemen van visserijen die nog in het beoordelingstraject zitten, zodat u ze kunt gaan verkopen als ze gecertificeerd worden. Vraag uw certificeerder voor meer informatie.

Wie moet ik bellen?

De MSC voert geen audits van bedrijven uit voor COC en geeft geen certificaten af. Dit wordt gedaan door een onafhankelijke en geaccrediteerde certificeerder. Het aanstellen van een certificeerder is een belangrijke stap en resulteert vaak in een langdurige zakelijke relatie.

- Vraag altijd offertes aan bij meerdere certificeerders.
- Mogelijk kunt u uw audit synchroniseren met audits voor andere standaarden, zoals ISO 9000, IFD of BRC, als de certificeerder en hun auditors hiertoe bevoegd zijn.

Kijk voor de contactgegevens van geaccrediteerde certificeerders op www.msc.org/ga-voor-certificering/vind-certificeerder

Waar vind ik gecertificeerde leveranciers?

Alle bedrijven met geldige COC certificaten zijn opgenomen in de online zoekfunctie van MSC voor leveranciers op www.msc.org/waar-te-koop/Leveranciers-visketen. Met de zoekfunctie kunt u bijna 2000 bedrijven vinden die een breed scala aan MSC gecertificeerde duurzame vis-, schaal en schelpdierproducten verkopen in diverse formaten en categorieën, waarmee wordt ingespeeld op uw zakelijke behoeften.

Vergeet niet dat u, als u MSC gecertificeerde vis-, schaal en schelpdierproducten wilt verkopen, producten moet inkopen bij een bedrijf met een geldig COC certificaat. Hierbij kan het gaan om een ander visbedrijf, een verwerker of om rechtstreekse handel met de visserij. Het kan gaan om een bestaande leverancier of om een bedrijf waar u nog niet eerder mee gewerkt hebt.

De zoekfunctie voor leveranciers geeft de 'omvang' (scope) van certificering aan van iedere gecertificeerde leverancier. Zorg ervoor dat de leverancier van uw keuze de 'omvang' heeft om u de specifieke producten te verkopen die u nodig hebt.

Als u een geldig COC certificaat hebt, wordt uw bedrijf automatisch toegevoegd aan de online zoekfunctie 'find a supplier' van MSC en de 'online boodschappenplanner' (als u een retailer of een consumentenmerk bent) ter promotie van de certificering van uw bedrijf.

The screenshot shows the MSC search interface. It is divided into 'SIMPLE SEARCH' and 'ADVANCED SEARCH' sections. The 'SIMPLE SEARCH' section has dropdown menus for Country (United Kingdom), Species (Haddock, Mackerel), Product form (Filets), Storage (Frozen), and Presentation (Block). The 'ADVANCED SEARCH' section has dropdown menus for Fishery, Species (Latin name), and Certificate code. A 'SUBMIT SEARCH' button is located to the right of the advanced search section. Below the search sections is a 'SEARCH RESULTS' table with columns for Certificate Code, Name, Status, Country, Address, and Sales contact.

Certificate Code	Name	Status	Country	Address	Sales contact
C-FCI-0027	Caley Fisheries Ltd	Valid	United Kingdom	Castle Street, AB42 1EJ, Peterhead	Ian Laine
C-FCI-0021	Denholm Seafoods Ltd - Alexander Suchan Ltd	Valid	United Kingdom	East Quay, AB42 1JF, Peterhead	Robert Dulhe +44 (0)1779 477380 robert.dulhe@denholm-seafoods.co.uk
C-FCI-0022	FC Holdings Ltd (Nor-Sea Foods Ltd)	Valid	United Kingdom	Bath Street, AB43 9DY, Fraserburgh	David Cook
MIL-C-1029	Interfish Ltd	Valid	United Kingdom	Walsend Industrial Estate, Cattedown Road, Plymouth, PL4 0RV Devon	Mark Webber +44 (0)1752 267261 mark@interfish.co.uk
C-FCI-0023	Luter Freezing & Cold Store Company Ltd	Valid	United Kingdom	East Quay, AB42 1JF, Peterhead	Sinclair Banta

Stap twee: Voorbereiding voor uw audit

Ieder bedrijf is anders en certificeerders zullen hun vragen afstemmen op uw unieke situatie om te waarborgen dat u voldoet aan de MSC COC standaard.

De onderstaande punten zullen voor de meeste bedrijven gelden, maar u mag ervan uitgaan dat de certificeerder uw activiteiten nauwgezet bekijkt en aanvullende, gedetailleerde vragen zal stellen.

Checklijst vóór de audit

Hieronder vindt u een overzicht van de vragen die certificeerders vaak stellen aan managers of het relevante personeel ter plaatse: Dit kunt u gebruiken als checklijst wanneer u uw team voorbereidt op de audit.

Aanvullend daarop zal de certificeerder normaal gesproken een traceerbaarheidstest en een input en output afstemming voor een willekeurig product of batch uitvoeren. Bij een traceerbaarheidstest kan de certificeerder uw administratie raadplegen om een product te volgen van 'inkomende goederen' naar 'uitgaande goederen' (of andersom). Bij een input en output afstemming controleert de certificeerder normaal gesproken of het gewicht van een testbatch bij 'inkomende goederen' gelijk is aan de verkoop (qua gewicht) van MSC gecertificeerde vis minus eventueel verspild materiaal.

Management controlesysteem

- Is er een procedure waarin wordt beschreven hoe de traceerbaarheid wordt gewaarborgd en hoe producten tijdens iedere procesfase worden geïdentificeerd?
- Zijn de verantwoordelijkheden vastgelegd en bekend als het gaat om traceerbaarheid en COC, met inbegrip van intern personeel en onderaannemers?
- Wordt een en ander door het personeel begrepen en toegepast?

Bestelling en inkomende goederen

- Controleert u voor dat u bestelt of uw leverancier een geldig certificaat voor MSC COC heeft? Controleert u of het product dat u wilt kopen zich in de 'omvang' (scope) van certificering van uw leveranciers bevindt? Hoe controleert u dat? Wordt dit geregistreerd?
- Geeft u bij bestellingen aan dat MSC gecertificeerde vis vereist is?
- Registreert u uw bestellingen voor iedere levering van MSC gecertificeerde vis, waarbij duidelijk wordt aangegeven wat de naam is van

het product en dat u MSC gecertificeerde producten hebt besteld?

- Hoe worden MSC gecertificeerde producten door uw personeel geïdentificeerd bij aankomst op uw bedrijf? Hoe wordt dit geregistreerd: data, hoeveelheden, soorten, naam van leverancier, COC certificaatnummer, batchcode, opslagbestemming?
- De certificeerder kan vragen om registratievoorbeelden voor elke batch MSC gecertificeerde vis die u in opslag hebt. Kunt u die snel opzoeken?

Verwerking/verpakking/opslag

- Hoe zorgt u ervoor dat er bij uw bedrijf geen MSC gecertificeerde vis wordt vermengd met niet-gecertificeerde vis?
- Hebt u een verwerkingsregistratie waaruit blijkt hoe iedere ontvangen batch MSC gecertificeerde vis is gebruikt (indien van toepassing met inbegrip van verwerkingslocaties en eindproduct) en kunt u die snel opzoeken?
- Hoe registreert u uw productieopbrengsten? Houdt u de hoeveelheden gebruikte grondstoffen, eindproducten en verspild materiaal bij?
- Voegt u ingrediënten van vis-, schaal en schelpdierproducten zonder MSC certificering toe aan uw MSC gecertificeerde producten? Zo ja, hoeveel procent is dat en wordt daarbij voldaan aan de COC standaard en bijlage BD?
- Beschikt u over een duidelijke lijst van de producten die u op voorraad hebt, met identificatie en hoeveelheden?
- Loop uw pand door en controleer visueel wat er aanwezig is (controleer bijvoorbeeld of de theoretische voorraad overeenkomt met de feitelijke voorraad). Weet u wat u moet doen als u MSC gecertificeerde producten wilt verwerken, verpakken en voorradig wilt houden?



© MSC / J Simpson

Het gescheiden houden van duidelijk gelabelde MSC gecertificeerde vis en andere vis is een essentieel onderdeel van COC certificering.



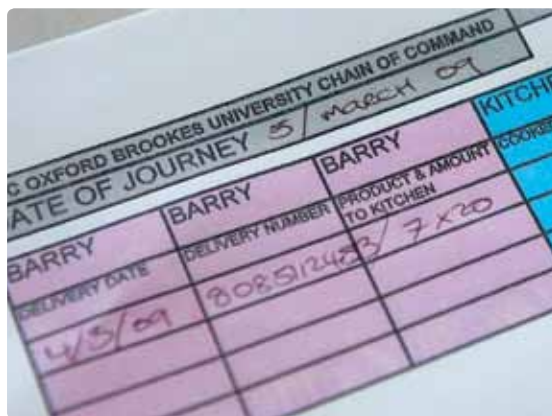
© MSC / J Simpson

Uw certificeerder controleert de, op papier of elektronisch, geregistreerde gegevens van uw bedrijf om na te gaan of u te allen tijde MSC gecertificeerde vis kunt traceren.

© ASI / P Crocombe



© MSC / J Simpson



© MSC / N Steins

Identificatie van product- en verpakkingsmaterialen

- Hoe worden bij u MSC gecertificeerde producten geïdentificeerd in verschillende fasen van uw bedrijfsproces?
- Worden eventuele vergelijkbare vissoorten of producten duidelijk gelabeld en gescheiden gehouden? Bestaat de kans dat het verkeerde product wordt gepakt? Zo ja, wat gebeurt er dan? Is dat al eens gebeurd? Wat deed u toen?
- Hoe zorgt u ervoor dat de verpakking met het MSC-keurmerk niet wordt verward met andere verpakkingen? (Voorbeelden van genomen maatregelen: fysieke scheiding van voorraden, duidelijke identificatie van een speciaal opslaggebied voor verpakkingen met MSC-keurmerk).
- Hoe zorgt u ervoor dat het MSC-keurmerk alleen wordt gebruikt voor MSC gecertificeerde producten? (Voorbeelden van mogelijke maatregelen: controleren van labels aan het begin van de verwerking of een vergelijking tussen de hoeveelheid bestelde verpakking en de gebruikte hoeveelheid).
- Beschikt u over een exemplaar van de *Gebruikershandleiding MSC-keurmerk* (zie pagina 5), en weten personeelsleden waar ze informatie kunnen vinden over het gebruik van het MSC-keurmerk?

Uitgaande goederen

- Is er een procedure om de traceerbaarheid van de uitgaande goederen te waarborgen: welke informatie zet u op producten en welke informatie registreert u op uw interne documenten en systemen?
- Kunt u registratie overleggen voor alle batches

MSC gecertificeerde vis die u aan klanten hebt verkocht, met inbegrip van productnaam, soort, gewicht en klant*?

- Hoe zorgt u ervoor dat bij iedere verkoop van MSC gecertificeerde vis aan uw klanten deze duidelijk wordt aangemerkt als zijnde MSC gecertificeerd met of zonder het MSC-keurmerk op de verpakking? Staat uw COC certificaatnummer op uw factuur m.b.t. het MSC gecertificeerde product*?
- Geeft u elk MSC gecertificeerd product aan op uw verkoopfactuur? Staat er daarbij voldoende traceerbaarheidsinformatie (bijvoorbeeld het batchnummer)?
- Kunt u, uitgaande van een eindproduct, alle geregistreerde gegevens laten zien waarmee u kunt nagaan welke grondstof er is gebruikt (traceerbaarheidstest)?
- Kunt u laten zien dat u kunt nagaan hoe grondstof is gebruikt en in welke hoeveelheden (input en output afstemming)?
- Registreert u de totale hoeveelheid vis die u verkoopt als MSC gecertificeerde vis?
- Hoe zorgt u ervoor dat klanten die MSC gecertificeerde vis bestellen ook echt MSC gecertificeerde vis krijgen? Wat gebeurt er als een bepaalde voorraad op is?

Registratie

- Registreert u voldoende gegevens om te kunnen aantonen dat u voldoet aan de bovenstaande secties?
- Kunt u elk willekeurig document overleggen ten aanzien van MSC gecertificeerde producten?
- Hoe lang worden geregistreerde gegevens bewaard door het bedrijf (drie jaar is verplicht)?

*Niet vereist bij rechtstreekse verkoop aan consumenten

Stap drie: Na certificering

Uw certificeerder geeft u een COC certificaat en een uniek COC certificaatnummer, die door uw klanten kan worden opgevraagd.

Uw certificeerder houdt ook een lijst bij van uw leveranciers. Deze wordt echter niet openbaar gemaakt. Ze zullen vervolgens gegevens over uw bedrijf, certificaatnummer en product(en) toevoegen aan de MSC database, zodat klanten u kunnen vinden bij de zoekfunctie 'find a supplier' van MSC (www.msc.org/waar-te-koop/Leveranciers-visketen)

Vergeet niet dat het overleggen van marketinginformatie en uw bedrijfslogo aan uw certificeerder zorgt voor verbetering van uw zichtbaarheid en profiel op de MSC website. Als u een aanvraag indient voor het gebruik van het MSC-keurmerk zal de MSC om aanvullende productmarketinginformatie vragen.

Gebruik van het MSC-keurmerk

Voor het gebruik van het MSC-keurmerk op uw product(en), menu of promotiemateriaal (bijv. brochures, stands, briefhoofden, website) kunt u contact opnemen met uw lokale MSC kantoor of e-mailen naar ecolabel@msc.org, zodat wij een overeenkomst (een licentie) met u kunnen aangaan en u beeldmateriaal kunnen sturen van het keurmerk. Het MSC-keurmerk is een geregistreerd handelsmerk en mag niet worden gebruikt zonder toestemming hiertoe van de MSC. Ons advies is een licentie aan te vragen voor het gebruik van het MSC-keurmerk terwijl u zich voorbereidt op de audit.

Op die manier kunt u het MSC-keurmerk meteen gaan gebruiken zodra uw bedrijf gecertificeerd is. Afhankelijk van het beoogde gebruik van uw MSC-keurmerk gelden er verschillende regels. De *Gebruikershandleiding MSC-keurmerk* helpt

u bij het bepalen van de beste manier waarop uw bedrijf het keurmerk kan gebruiken en bevat de regels voor een correct gebruik (bijvoorbeeld op bulkverpakkingen, op menu's en producten, op promotiemateriaal of bij een marketingboodschap).

Het gebruik van het MSC-keurmerk is vrijwillig en voor het gebruik op producten moeten administratiekosten en royalty's worden betaald aan de MSC. Deze worden per jaar berekend.

Voor nadere informatie over de kosten die het gebruik van het MSC-keurmerk met zich meebrengt, verwijzen wij u naar de *Gebruikershandleiding MSC-keurmerk*. De handleiding is verkrijgbaar via uw lokale MSC kantoor, via ecolabel@msc.org en online op www.msc.org/gebruik-msc-keurmerk/regels



U hebt een licentie nodig voor het gebruik van het MSC-keurmerk op uw product, menu of verpakking.

© Andrew Aitchison

Hoeveel kost het gebruik van het MSC-keurmerk?

Waarde van verkochte of aangekochte vis met MSC-keurmerk	Jaarbedrag	Volumeroyalty	Totaal segment
0 – \$200.000	\$250	0,5%	
bijv. \$10.000	\$250	\$50	\$300
\$200.000 – \$500.000	\$1.000	0,5%	
bijv. \$400.000	\$1.000	\$2.000	\$3.000
>\$500.000	\$2.000	0,5%	
bijv. \$1.000.000	\$2.000	\$5.000	\$7.000



© MSC

Als u het MSC-keurmerk eenmaal gebruikt, wilt u mogelijk uw productassortiment uitbreiden. Uw certificeerder kan u vertellen hoe u dit moet doen.

Volgende stappen

Als u eenmaal gecertificeerd bent, een ondertekende keurmerklicentieovereenkomst hebt en uw verpakking goedgekeurd is, kunt u MSC gecertificeerde producten gaan verkopen. Gefeliciteerd!

Niet vergeten:

- Controleer regelmatig of uw leveranciers een geldig COC certificaat hebben (controleren met de zoekfunctie 'find a supplier' op de MSC website).
- Controleer voordat u een nieuwe leverancier in de arm neemt op de MSC website wat zijn 'omvang' (scope) is. Zo weet u zeker dat hij de specificaties kan leveren, die u nodig hebt.

Uw certificaat is drie jaar geldig. Gedurende deze periode zal uw certificeerder regelmatig opnieuw bij u langskomen om te controleren of uw systemen nog goed functioneren. Dit zijn de controle-audits. Na deze periode wordt u opnieuw beoordeeld als u in het COC programma wilt blijven.

De certificeerder heeft ook het recht om op elk gewenst moment onaangekondigde audits uit te voeren bij uw bedrijf. Als u uw certificeerder de toegang weigert, kan dat uw certificaat in gevaar brengen.

Contact houden met uw certificeerder

- Als u uw assortiment verwerkte MSC producten wilt uitbreiden, moet u een uitbreiding aanvragen van de omvang van uw certificaat voordat u deze nieuwe producten koopt.
- Als u ten tijde van de audit nog geen leveranciers had gekozen of als u een nieuwe leverancier gaat gebruiken, moet u de naam van de leverancier doorgeven aan uw certificeerder,

en wel binnen tien dagen nadat hun eerste levering bij u binnenkomt.

- Als uw 'omvang' (scope) verwijst naar vis van een visserij die nog wordt beoordeeld, neemt u certificeerder contact met u op indien en wanneer de visserij gecertificeerd wordt. Zij zullen vervolgens uw 'omvang' (scope) zodanig bijwerken dat uw COC certificering geldig is voor dit product. Tot dat moment mag u deze producten in principe niet verkopen als zijnde MSC gecertificeerd. Overtreding van deze regels kan tot het verlies van uw certificaat leiden. Deze regel kent echter een aantal uitzonderingen. uw certificeerder kan de regels gedetailleerd uitleggen.
- Voorafgaand aan iedere controle-audit zal uw certificeerder contact met u opnemen om de informatie over uw bedrijf bij te werken en de audit voor te bereiden.

De MSC wil de waarde van het certificeringsprogramma en het keurmerk beschermen. Elke inbreuk op de standaard en de logocentievereenkomst wordt door ons zeer serieus genomen. In dergelijke gevallen eist de MSC dat het certificaat onmiddellijk wordt geschorst. Alleen op die manier kunnen wij een bescherming bieden voor het geld dat u investeert in certificering.

De MSC maakt via de certificering van nieuwe visserijen en nieuwe bedrijven een voortdurende groei door. Kijk op de MSC website als u op de hoogte wilt blijven en op zoek bent naar nieuwe zakelijke mogelijkheden.



Hoofdkantoor MSC

Marine House
1 Snow Hill
Londen EC1A 2DH
Groot-Brittannië
Tel: +44 (0)20 7246 8900
Gereg. charitatieve instelling: 1066806

MSC Regiokantoor - Europa, Afrika en het Midden-Oosten

Marine House
1 Snow Hill
Londen EC1A 2DH
Groot-Brittannië
Tel: +44 (0)20 7246 8900
Gereg. charitatieve instelling: 1066806

MSC Regiokantoor - Amerika

2110 North Pacific Street
Suite 102
Seattle WA 98103,
Verenigde Staten
Tel.: +1 206 691 0188
Non-profitstatus 501 (c)(3)

MSC Regiokantoor - Azië-Pacifisch gebied

10/46-48 Urunga Parade
Miranda NSW 2228
Australië
Tel.: + 61 (0)2 9524 8400
ABN: 69 517 984 605

MSC Lokaal kantoor - Baltische regio

Postadres:
P.O. Box 1113
131 26 Nacka Strand
Zweden
Tel.: +46 (0)8 503 872 40

MSC Lokaal kantoor - Frankrijk

La Ruche
84 Quai de Jemmapes
75010 Parijs
Frankrijk
Tel.: +33 (0)1 70 23 28 11

MSC Lokaal kantoor - Duitsland, Zwitserland, Oostenrijk

Schwedter Straße 9a
10119 Berlijn
Duitsland
Tel.: +49 (0)30 6098 5520

MSC Lokaal kantoor - Japan

3rd Floor, MetLife building
5-1, Nihonbashi Kabuto-cho
Chuo-ku
Tokyo, 103-0026
Japan
Tel: +81 (0)3 6861 7515

MSC Lokaal kantoor - Benelux

Sweelinckplein 9-11 Unit 18
2517 GK Den Haag
Nederland
Tel: +31 (0)70 360 5979

MSC Lokaal kantoor - Schotland

69 Buchanan Street
Glasgow G1 3HL,
Groot-Brittannië
Tel: +44 (0) 131 243 2605

MSC Lokaal kantoor - Zuid-Afrika

Postadres:
P.O. Box 7107
Roggebaai 8012
Kaapstad
Zuid-Afrika
Tel: +27 (0)21 551 0620

MSC Lokaal kantoor - Spanje en Portugal

Génova 4
28004 Madrid
Spanje
Tel: +34 (0)674 07 10 54

www.msc.org/nl

benelux@msc.org

[www.msc.org/waar-te-koop/
boodschappenplanner](http://www.msc.org/waar-te-koop/boodschappenplanner)

© Marine Stewardship Council, 2011



Ontworpen door Forster.

Papier vervaardigd van minimaal 50% pulp (hout) van FSC-gecertificeerde bron; de overige pulp bestaat uit gerecycled materiaal en/of hout uit FSC gecontroleerde bronnen.