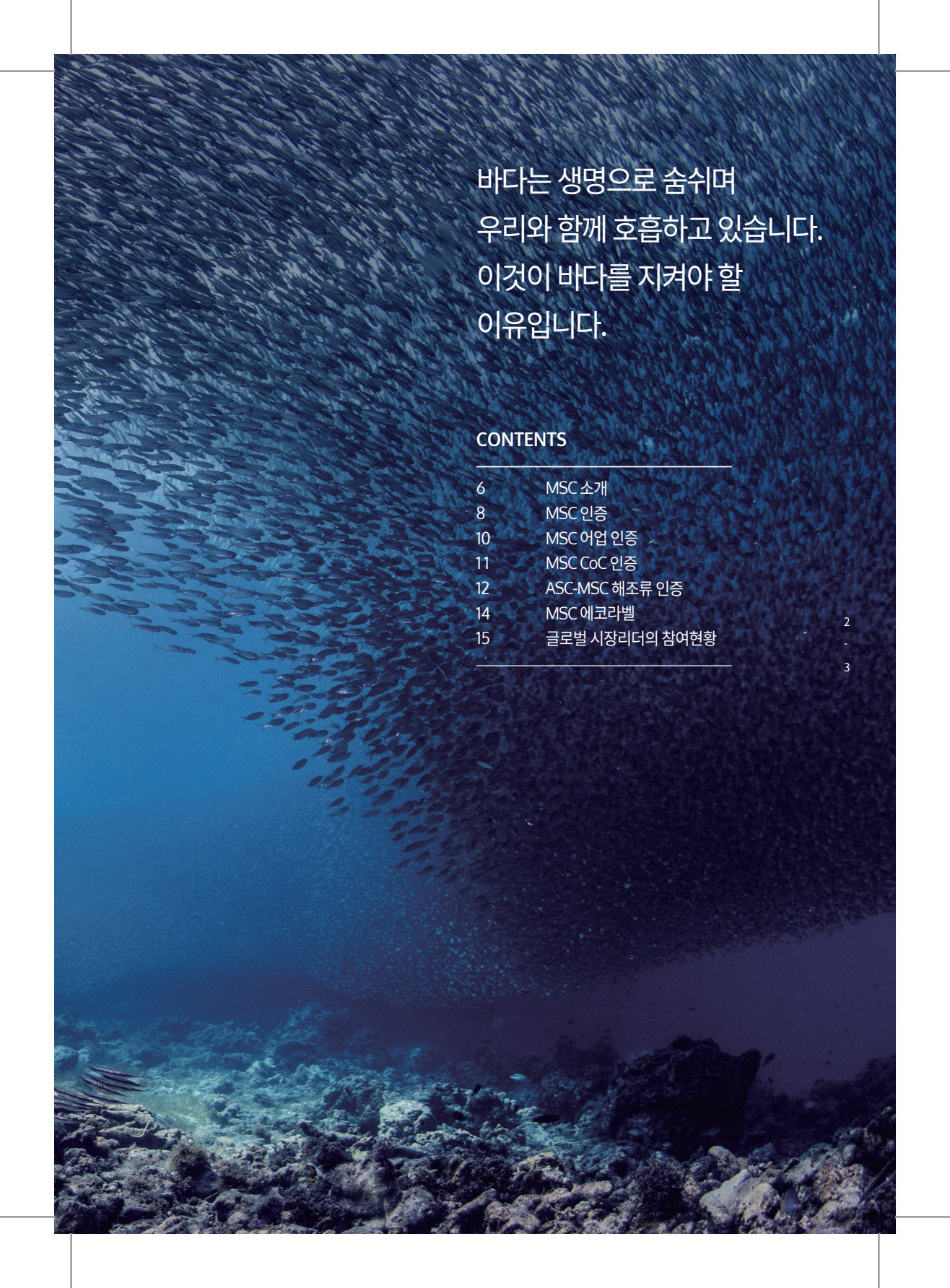


MSC Marine Stewardship Council
인류와 바다의 아름다운 상생을 만들어갑니다

www.msc.org/kr







바다는 생명으로 숨쉬며
우리와 함께 호흡하고 있습니다.
이것이 바다를 지켜야 할
이유입니다.

CONTENTS

6	MSC 소개	
8	MSC 인증	
10	MSC 어업 인증	
11	MSC CoC 인증	
12	ASC-MSC 해조류 인증	
14	MSC 에코라벨	2
15	글로벌 시장리더의 참여현황	-



바다의 소중한 생명이
더 이상 사라지지 않도록
MSC는 노력을 이어가고 있습니다.

MSC는 1996년에 WWF와 유니레버의 합작으로 설립되었으며 수산물을 고갈시키는 불법어획, 남획, 혼획을 방지하고 해양환경 파괴를 최소화하는 지속가능어업을 위해 현재 100여개국에서 MSC 프로그램에 동참하고 있습니다.

Panel Discussion



Amanda Nickson,
Pew Charitable Trust



Tor Bjørndal Larsen,
Norges Fiskeog



Annette Selander,
Normal Foods Europe



Ally Chignell,
Sainsbury's

MSC. 지속가능어업 생태계를 만들어 갑니다



MSC 소개

Marine Stewardship Council, 해양관리협의회

MSC(Marine Stewardship Council, 해양관리협의회)는 미래의 안정적인 수산물 공급을 위해 남획과 불법어획, 혼획, 해양환경 파괴를 최소화하는 지속가능어업 국제규격을 제정하고 에코라벨 사용을 장려하는 국제 비영리단체입니다.

MSC의 목표는 오늘과 내일, 그리고 다가 올 미래 세대를 위해 풍부한 바다 자원을 보존하는 것입니다.

MSC 프로그램을 통해 수산물을 생산하고 소비하는 과정에서 '지속가능수산물 생태계'를 형성하여 바다와 수산자원의 미래를 보호할 수 있습니다.

‘MSC의 목표는
오늘과 내일, 그리고
다가 올
미래 세대를 위해
풍부한 바다 자원을
보존하는 것입니다’

MSC 프로그램의 원리

MSC 인증제도

Step 1
지속가능어업을
통해 MSC 인증 취득이
가능합니다



Step 2
MSC 인증 수산물을
사용하는 곳에서
MSC 에코라벨을 부착합니다



Step 3
대형마트와 식당에서
MSC 에코라벨 수산물을
판매합니다



Step 6
MSC 인증에
동참하는 지속가능어업이
계속 늘어납니다



Step 5
MSC 에코라벨
수산물에 대한 신뢰와
시장의 수요가 증가합니다



Step 4
소비자는
MSC 에코라벨
수산물을 구매합니다

6
-
7

MSC. 지속가능어업 생태계를 만들어 갑니다



MSC 인증

MSC는 FAO(Food and Agriculture Organization of the UN, 유엔식량농업기구)가 제정한 지속 가능성을 핵심으로 하는 어업 관리 규범인 「책임 있는 수산업에 대한 국제 규범」을 토대로 규격과 인증 제도를 제정하였습니다.

MSC 인증은 ISEAL Alliance(International Social and Environmental Accreditation and Labelling Alliance, 지속가능성규격을 위한 국제단체) 및 GSSI(Global Sustainable Seafood Initiative, 글로벌수산물지속가능성 계획)와 같은 국제규격 연합체에 등록되어 공신력을 인정 받았으며, 지속적으로 인증제도의 신뢰성에 대한 감사를 받습니다.

MSC는 지속가능발전을 위해 UN에서 채택된 글로벌 목표인 SDGs(Sustainable Development Goals, 지속가능개발 목표)를 이행합니다. 특히 바다 및 수산 자원의 지속가능개발을 목표로 한 SDG 14를 달성하기 위해 남획과 불법어업을 금지하고, 해양생태계를 보호 하는 효과적인 관리가 이루어질 수 있는 실질적인 해결책을 제공합니다.



지속가능발전을 위한 MSC와 SDGs의 상생

MSC와 SDGs

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

<p>1 NO POVERTY</p>	<p>2 ZERO HUNGER</p>	<p>3 GOOD HEALTH AND WELL-BEING</p>	<p>4 QUALITY EDUCATION</p>	<p>5 GENDER EQUITY</p>	<p>6 CLEAN WATER AND SANITATION</p>
<p>7 AFFORDABLE AND CLEAN ENERGY</p>	<p>8 DECENT WORK AND ECONOMIC GROWTH</p>	<p>9 INDUSTRY, INNOVATION AND INFRASTRUCTURE</p>	<p>10 REDUCED INEQUALITIES</p>	<p>11 SUSTAINABLE CITIES AND COMMUNITIES</p>	<p>12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION</p>
<p>13 CLIMATE ACTION</p>	<p>14 LIFE BELOW WATER</p>	<p>15 LIFE ON LAND</p>	<p>16 PEACE, JUSTICE AND STRONG INSTITUTIONS</p>	<p>17 PARTNERSHIPS FOR THE GOALS</p>	<p>MSC 프로그램은 총 5개의 SDGs 달성에 기여합니다.</p>

MSC 어업 인증

MSC 어업 인증은 수산물을 고갈시키는 행위인 불법어획·남획·혼획을 방지하고 해양환경 파괴를 최소화하는 지속가능어업에 부여하는 인증입니다.

어업 인증은 다음의 세 가지 원칙을 준수해야 합니다.

원칙 1. 지속가능한 자원량 유지

어업은 지속가능한 어업방식을 통해 자원의 남획을 방지하고 자원량을 지속가능한 수준으로 유지해야 합니다.

원칙 2. 환경영향 최소화

어업이 상호 의존하는 타 어종 및 서식지, 생태계에 미치는 영향을 최소화해야 합니다.

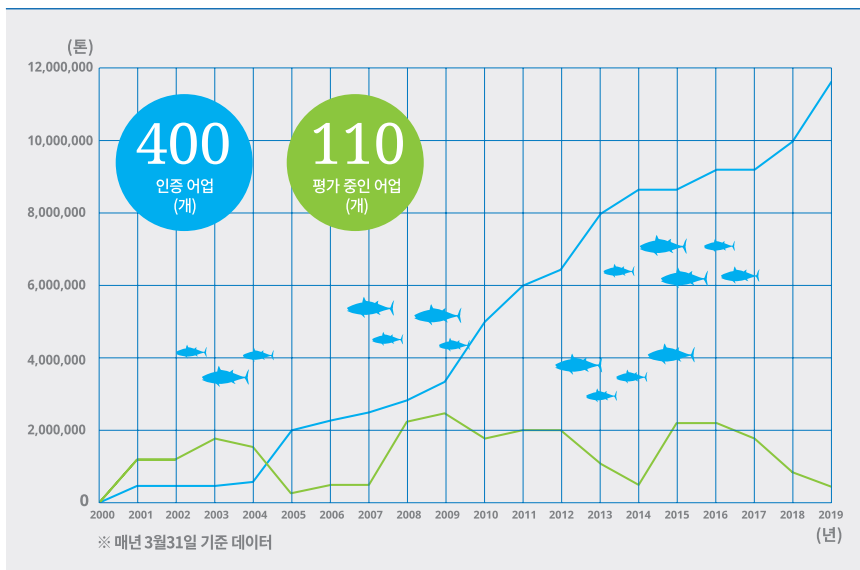
원칙 3. 효과적인 관리

어업은 관련 국내외 법규를 준수하고, 변화하는 환경에 대응하여 지속가능한 어업을 유지할 수 있는 효과적인 관리시스템을 마련해야 합니다.



※ 급이활동을 하지 않는 양식업의 경우 어업 인증 가능

MSC 어업 인증 현황



MSC CoC 인증

MSC CoC(Chain of Custody) 인증은 MSC 인증 어장으로부터 수산물을 공급받는 가공·유통·수출·수입·판매업체 등에 이르기까지 전체 공급업체에 부여하는 이력추적 가능한 인증입니다.

CoC 인증은 다음의 다섯 가지 원칙을 준수해야 합니다.

- 원칙 1. 인증 제품은 인증 받은 공급업체로부터 구매해야 합니다.
- 원칙 2. 인증 제품은 식별 가능해야 합니다.
- 원칙 3. 인증 제품은 비인증 제품과 분리되어야 합니다.
- 원칙 4. 인증 제품은 이력추적 가능하며 기록되어야 합니다.
- 원칙 5. 인증 기업의 관리시스템은 CoC 규격을 준수해야 합니다.

※ CFO(Consumer-Facing Organization) 버전

CoC 인증 중 하나로, 최종 소비자에게 수산물을 제공하거나 판매하는 소매업체 또는 식품 서비스업체에 적용되는 규격입니다. 식당, 수산물 매대를 갖춘 판매업체, 수산물가게 등에서 CFO 버전을 취득할 수 있습니다. 전 세계에 약 200개 이상의 CFO 인증업체가 존재합니다.

10
-
11

MSC CoC 인증 현황



MSC. 지속가능어업 생태계를 만들어 갑니다

ASC-MSC 해조류 인증

ASC-MSC 해조류 인증은 해조류 생산의 지속가능성을 확보하고 사회적으로 책임 있는 해조류자원 사용을 촉진하는 인증입니다. 2017년 11월에 발표된 최초의 국제 해조류규격으로, MSC와 ASC(Aquaculture Stewardship Council, 양식관리협의회)가 공동 개발하였습니다.



MSC의 목표

지속가능 어업을 통해 오늘과 내일, 그리고 다가올 미래 세대의 풍부한 바다 자원을 보존하는 것



ASC의 목표

지속가능 양식업을 통해 사회적 이익을 제공하고, 환경과 자원에 미치는 부정적인 영향을 최소화하는 것

해조류 인증은

다음의 다섯 가지 원칙을 준수해야 합니다.

원칙 1. 지속가능한 자원량 유지

해조류 채취 및 양식활동은 자연산 해조류의 지속 가능한 생산성을 유지해야 합니다.

원칙 2. 환경영향 최소화

해조류 채취 및 양식활동은 이들이 상호 의존하는 타 어종 및 서식지, 생태계에 미치는 영향을 최소화해야 합니다.

원칙 3. 효과적인 관리

해조류 채취 및 양식활동은 관련 국내·외 법규를 준수하고, 환경적으로 지속가능하며 사회적으로 책임 있는 자원 이용에 필요한 제도 및 운영체제가 결합된 효과적인 관리시스템을 마련해야 합니다.

원칙 4. 사회적 책임

해조류 채취 및 양식활동은 불법적인 아동·강제 노동 등을 금지하고, 환경 및 사회 교육 프로그램을 통해 사회적으로 책임 있게 영위되어야 합니다.

원칙 5. 지역사회와의 상호작용

해조류 채취 및 양식활동은 지역사회와의 소통을 통해 이에 미치는 부정적인 영향을 최소화하고, 권리와 문화를 존중하며, 지역사회에 유익하게 운영되어야 합니다.

12
-
13

ASC-MSC 해조류 인증 에코라벨 사용법

구분	생산 위치 및 유형	자연산 해조류와의 연관성	에코라벨사용법
A	자연산 해조류 채취	자연산 해조류 채취	
Bi	해상 양식 (해상에서의 본격적인 양식 전에 육상 배양장 양식 단계가 요구되는 생산 포함)	자연산 해조류에서 종자 공급	
Bii		자연산 해조류에서의 종자 공급이 필요하지 않거나 미미함	
Ci	육상 양식	자연산 해조류에서 종자 공급	
Cii		자연산 해조류에서의 종자 공급이 필요하지 않거나 미미함	
A, Bi, Bii, Ci, Cii의 조합일 경우			

글로벌 시장리더의 참여현황

※ 학교, 병원, 호텔 등을 비롯하여 전 세계 100여개 주요 대형마트들이 참여하고 있습니다.

Sainsbury's

2000년부터 MSC 에코라벨 제품 도입
현재 225개 이상의 MSC 제품 판매
2020년까지 100% MSC 제품으로 대체

AEON

2006년부터 MSC/ASC 에코라벨 제품 도입
MSC 제품 판매대 'Fish Baton' 설치
현재 약 40개의 MSC 제품 판매
2020년까지 전체 수산물의 20%를 MSC/ASC 제품으로 대체

Carrefour

2005년부터 MSC 에코라벨 제품 도입
현재 60개 이상의 PB제품이 MSC 제품
2020년까지 전체 수산물의 50%를 MSC/ASC 제품으로 대체
특정 고갈어종에 대해 100% 인증 요구

Walmart

2006년부터 특정 고갈어종에 대해 MSC 인증 요구
현재 전체 수산물의 35%가 MSC 제품
2025년까지 참치제품에 대해 100% 인증 요구

TESCO

현재 약 100개의 MSC 제품 판매
700개의 신선 수산물 판매대에 MSC 인증 취득

COSTCO WHOLESALE

2010년부터 10개 어종에 대해 지속가능한 공급방안 개발
구매방침을 통해 MSC 수산물 구매장려

IKEA

2015년부터 가재를 제외한 전체 수산물이 100% MSC/ASC 제품

McDonald's

2011년부터 유럽, 북미, 브라질 등에서 MSC인증 피쉬버거 판매

Hilton

2015년부터 유럽, 싱가포르 등에서 MSC 에코라벨 수산물 도입
현재 약 14개 어종의 MSC 에코라벨 수산물 제공
2022년까지 전체 수산물의 25%를 MSC/ASC제품으로 대체

HYATT

현재 전체 수산물의 12%를 MSC/ASC제품으로 공급



2012년 런던올림픽, 2016년 리우올림픽,
2020년 도쿄올림픽에서 MSC 에코라벨 제품 구매선언



2020년까지 전체 수산물의 20%를 MSC 제품으로 대체
※ Tmall: 알리바바 그룹 소속



MSC 한국사무소

부산광역시 해운대구 APEC로 17
센텀리더스마크 1505호



Facebook
MSC in Korea



Instagram
msc_in_korea

