

Sortimentsliste nachhaltige Seafood-Produkte

Ausgabe Januar 2012

MARINEX ist Partner des WWF Seafood Group. Im Rahmen der Partnerschaft wird das Sortiment regelmässig durch den WWF bewertet. Die Bewertungen beziehen sich auf die Fischart, deren Herkunft und generelle Produktionsmethoden. Bei nicht zertifizierten Produkten beruhen diese auf Angaben der Lieferanten.

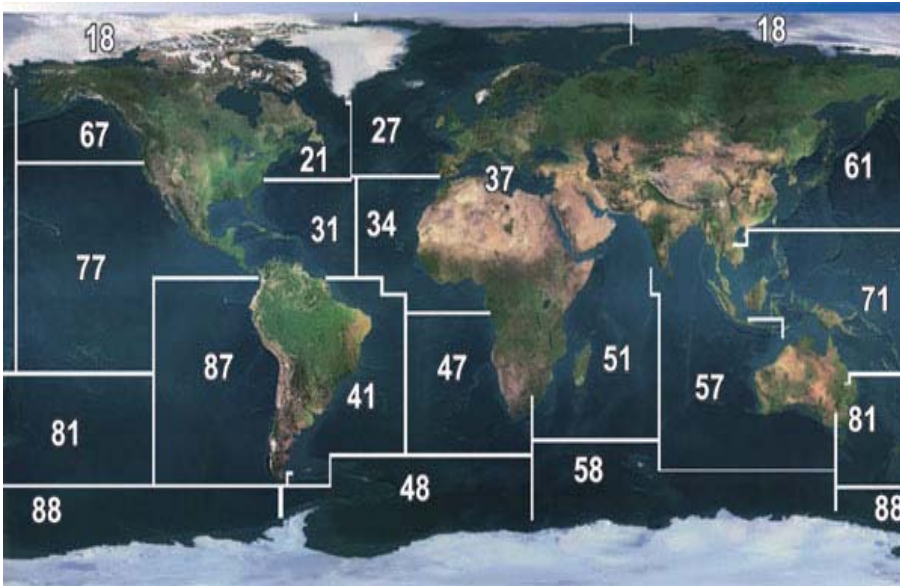
Folgende Bewertungsskala wird dabei vom WWF angewandt:

- 1 sehr empfehlenswert
- 2 empfehlenswert
- 3 akzeptabel
- 4 bedenklich
- 5 nicht empfehlenswert

<u>Inhaltverzeichnis</u>	<u>Seiten</u>
Fanggebiete FAO und Fangmethoden	2
MSC-Produkte	
MSC-Standard.....	3
MSC-Produkte	3-12
Bio-Produkte	
Naturland-Standard.....	13
BIO Naturland Crevetten	13
AquaGAP-Produkte	
AquaGAP-Standard.....	14
AquaGAP Pangasius.....	14
Produkte aus empfehlenswerten Herkünften	
EDEN SHRIMPS	
EDEN SHRIMPS-Standard	15
EDEN SHRIMPS Blacktiger	15-17
Sankt Petersfisch aus Südafrika	18
Pulpo	19
Muscheln.....	20
Produkte aus akzeptablen Herkünften	
Produkte aus akzeptablen Herkünften	21
Thunfisch von den Malediven	21
GLOBALG.A.P.-Produkte	
Pangasiusfilet im Bierteig	22
Sushi Ebi	22
Adressen	
ANIMARE®-Vertriebspartner	23
Kontaktadressen.....	24

Fanggebiete FAO und Fangmethoden


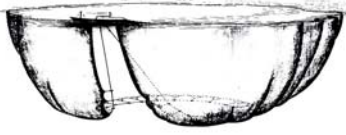
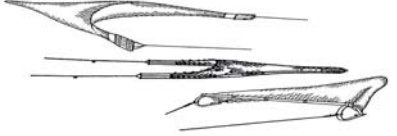
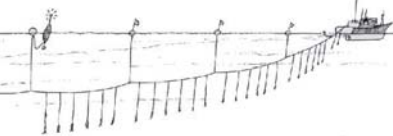
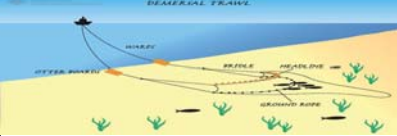
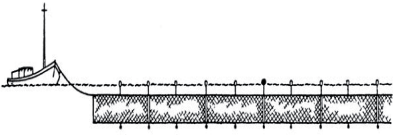
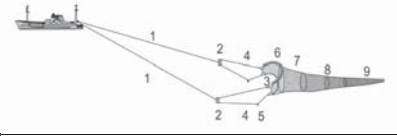
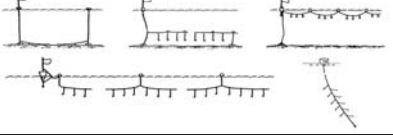
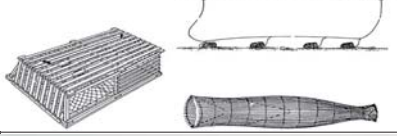


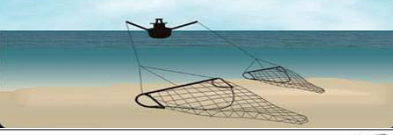
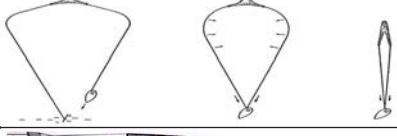
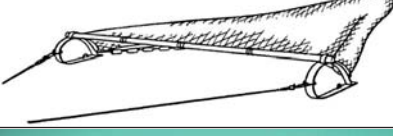
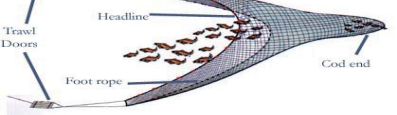

Fanggebiete FAO



FAO Zonen

- 21 Atlantic NW
- 27 Atlantic NE
- 31 Atlantic WC
- 34 Atlantic EC
- 37 Mediterranean
- 41 Atlantic SW
- 47 Atlantic SE
- 48 Atlantic Antarctic
- 51 Indian Ocean W
- 57 Indian Ocean E
- 53 Indian Ocean S
- 61 Pacific NW
- 67 Pacific NE
- 71 Pacific WC
- 77 Pacific EC
- 81 Pacific SW
- 87 Pacific SE
- 88 Pacific Antarctic

Fangmethoden

	Kiemennetz <i>Gillnet</i>		Ringwaden <i>Purse seine</i>
	Grundsleppnetz-Fischerei <i>Bottom trawl</i>		Langleinen-Fischerei <i>Longline</i>
	Grundsleppnetz-Fischerei <i>Demersal trawl</i>		Treibnetz <i>Driftnet</i>
	Pelagisches Schleppnetz <i>Pelagic trawl</i>		Haken-Handleinen-Fischerei <i>Jigs / Handlines</i>
	Trammelnetz <i>Trammelnet</i>		Einzelhaken-Fischerei <i>Jigs / Handlines</i>
	Speerfischerei <i>Spears</i>		Doppelanlage-Sleppnetz-Fischerei <i>Twin rig</i>
	Snurrewaden <i>Danish seine</i>		Baumkurre <i>Beam trawl</i>
	Otter Trawl <i>Otter trawl</i>		Schleppnetz / Rechne <i>Dredge</i>

MSC-Produkte

MSC-Standard

Der MSC-Standard

Der MSC-Standard ist die einzige international anerkannte Sammlung von Umweltprinzipien, die eine messbare Bewertung von Fischereien in Bezug auf gutes und nachhaltiges Management erlaubt.

Eine vorbildliche und nachhaltig geführte Fischerei schützt Fische und die Umgebung, in der sie leben, und erlaubt zugleich die verantwortungsvolle Nutzung aller Arten, die in ihrem Gebiet vorkommen.

Eine nachhaltige Fischerei zeichnet sich dadurch aus, dass ihre Fischbestände vorsichtig ausgebeutet werden und auf einen gesunden Niveau sind, oder wieder anwachsen.

Eine gut gemanagte Fischerei trägt dazu bei, die Zukunft der Industrie und all jener zu sichern, deren Lebensunterhalt von ihr abhängen.

Fischereien jeder Gösse und Lage können sich für eine unabhängige Bewertung nach dem MSC-Standard bewerben.

Die Prinzipien des MSC-Standards

Prinzip 1

Der Zustand der Fischbestände

Hier wird ermittelt, ob ausreichend Fisch für eine nachhaltige Fischerei vorhanden ist.

Prinzip 2

Die Auswirkungen der Fischerei auf die maritime Umwelt


Hier wird untersucht, wie sich das Fischen auf die unmittelbare maritime Umgebung, andere Fischarten, Meeressäugtiere und Seevögel auswirkt.

Prinzip 3

Die Managementsysteme der Fischerei

Hier wird bewertet, ob die implementierten Regeln und Verfahren sowie die Art ihrer Implementierung eine nachhaltige Fischerei und den Erhalt der maritimen Umwelt ermöglichen.

Alaska Pollock

Produkt	Alaska Seelachs (<i>Theragra chalcogramma</i>)		
Herkunft	MSC Fischerei im Golf von Alaska (FAO 67), China		
Fangmethode	Pelagic Trawl		
10 x 1 kg	einzel gefroren (IQF)		



Zertifizierung:
IMO-COC-C-28169




1. Filet Royal ohne Haut, ohne Gräten (inkl. 10% Glasur)

WWF-Score 1

Grösse	Artikel-Nummer	Stk./Beutel	EAN
120-170 g	MSC-6525	5-7	7610124315138

Alaska Pollock

Produkt	Alaska Seelachs (<i>Theragra chalcogramma</i>)		
Herkunft	MSC Fischerei im Golf von Alaska (FAO 67), China		
Fangmethode	Pelagic Trawl		
2 x 5 kg	soft-vac		



Zertifizierung:
IMO-COC-C-28169









2. Ragout aus Alaska-Seelachs, roh, ohne Haut, ohne Gräten (inkl. 10% Glasur)




WWF-Score 1




Grösse	Artikel-Nummer	Stk./Karton	EAN
20-30 g	MSC-6550	circa 400	

MSC-Produkte




Albacore Tuna				 Zertifizierung: IMO-COC-C-28169	
Produkt	Weisser Thunfisch (<i>Thunnus alalunga</i>)				
Herkunft	MSC Fischerei, Zentraler O-/NO Pazifik (FAO 77, 67), USA				
Fangmethode	Haken-Handleinen, <i>Handlines</i>				
1 x 5 kg	einzel vacuumiert (VAC)				
1. Filetportionen ohne Haut, ohne Gräten, roh (inkl. 10% Glasur)					WWF-Score 1
Grösse	Artikel-Nummer	Stk./soft-vac	EAN		
700-1000 g	MSC-6527	1	7610124315183		




Pacific Cod (Pazifik)				 Zertifizierung: IMO-COC-C-28169	
Produkt	Pazifischer Kabeljau (<i>Gadus macrocephalus</i>)				
Herkunft	MSC Fischerei im Golf von Alaska (FAO 67), China				
Fangmethode	Langleinen-Fischerei, <i>Longline</i>				
10 x 1 kg	einzel gefroren (IQF)				
1. Filet Royal ohne Haut, ohne Gräten (inkl. 10% Glasur)					WWF-Score 1
Grösse	Artikel-Nummer	Stk./Beutel	EAN		
120-170 g	MSC-6528	5-7	7610124316081		
2. Filet (Filets) ohne Haut, ohne Gräten (inkl. 10% Glasur)					WWF-Score 1
Grösse	Artikel-Nummer	Stk./Beutel	EAN		
120-170 g	MSC-6529	5-7	7610124316098		

Kabeljau Filet Royale (Atlantik)				 Zertifizierung: IMO-COC-C-28169	
Produkt	Kabeljau (<i>Gadus morhua</i>)				
Herkunft	MSC Fischerei in der Barents See ICES I+II (FAO 27), China				
Fangmethode	<i>Demersal trawl</i>				
1 x 5 kg	einzel gefroren (IQF)				
1. Filet Royale ohne Haut, ohne Gräten (inkl. 10% Glasur)					WWF-Score 1
Grösse	Artikel-Nummer	Stk./Karton	EAN		
140-160 g	MSC-6546	circa 50	7640124313513		

Scholle / Goldbutt				 Zertifizierung: IMO-COC-C-28169	
Produkt	Scholle / Goldbutt (<i>Pleuronectes platessa</i>)				
Herkunft	MSC Fischerei im NO Atlantik (FAO 27), Holland				
Fangmethode	Twin rig				
1 x 5 kg	einzel gefroren (IQF)				
1. Filet ohne Haut, ohne Gräten (inkl. 20% Glasur)					WWF-Score 1
Grösse	Artikel-Nummer	Stk./Karton	EAN		
80-120 g	MSC-6537	circa 50	7640124316958		

MSC-Produkte

Hoki				 Zertifizierung: IMO-COC-C-28169	
Produkt	NZL Hoki Filet-Portionen (<i>Macruronus novaezelandiae</i>)				
Herkunft	MSC Fischerei im Pazifik (FAO 81), China				
Fangmethode	Grundschleppnetz, <i>Demersal trawl</i>				
5 x 1 kg	einzel gefroren (IQF)				
1. Filetportionen ohne Haut, ohne Gräten, roh (inkl. 10% Glasur)					WWF-Score 2
Grösse	Artikel-Nummer	Stk./Beutel	EAN		
140-160 g	MSC-6532	5-7	7640124316804		

Jakobsmuscheln				 Zertifizierung: IMO-COC-C-28169	
Produkt	Jakobsmuschel-Fleisch in Lake (<i>Placopecten magellanicus</i>)				
Herkunft	MSC Fischerei im W Atlantik (FAO 21), Holland				
Fangmethode	Schleppnetz/Rechen, <i>Dredge</i>				
12 x 1 kg	im Becher (TK)				
1. Noix St.Jacques ohne Rogen in Lake, im Becher (netto)					WWF-Score 1
Grösse	Artikel-Nummer	Stk./Becher	EAN		
20/30	MSC-6538	45-55	7640124316996		

MSC-Produkte

Zertifizierte MSC-Fischerei auf Seehecht in Südafrika

Die MSC-Fischerei in Südafrika

Die gezielte Seehecht-Fischerei in Südafrika ist nach MSC-Standard zertifiziert. Sie verringert ihre Auswirkungen auf den Meeresboden, indem sie Schleppgründe absteckt und eingrenzt. Diese Fischerei reduziert ihren Beifang an Meeresvögeln enorm, indem sie bunte Fahnen an den Schiffen montiert, die Vögel abschrecken.

Fischerei-Methode

Ausschliesslich mit Grundschieppnetzen (Bottom trawl).


Fanggebiete

Diese Fischerei operiert an der Südwest und Süd-afrikanischen Küste, FAO 47, also im Südost-Atlantik der eigenen 200 Meilen-Wirtschaftszone (EEZ).

Zielgebiete und Wassertiefen

An der namibischen Küste ab 300 Meter Tiefe an der Schelfkante. Die Kleintrawler hingegen in der Agulhas-Bank in flacheren Wassertiefen bis zu 110 Metern.

Seehecht

Produkt	Seehecht (<i>Merluccius capensis</i>)	
Herkunft	MSC Fischerei Südafrika EEZ (FAO 47), Südafrika	
Fangmethode	Bottom Trawl	
1 x 5 kg	einzel gefroren (IQF)	



Zertifizierung:
IMO-COC-C-28169









1. Filets Royale Haut, ohne Gräten (netto)

WWF-Score 1

Grösse	Artikel-Nummer	Stk./Karton	EAN
100-120 g	MSC-6534	42-50	7310124316903
120-140 g	MSC-6535	50-36	7610124316910

MSC-Produkte




Lachs Filet-Portionen				 www.msc.org Zertifizierung: IMO-COC-C-28169	
Produkt	Keta Lachs (<i>Oncorhynchus keta</i>)				
Herkunft	MSC Fischerei im NW Pazifik (FAO 67), China				
Fangmethode	Driftnet, <i>Gilnet</i> , <i>Purse sein</i>				
5 x 1 kg	einzeln gefroren (IQF)				
					
1. Filetportionen ohne Haut, ohne Gräten, roh (inkl. 10% Glasur)					WWF-Score 1
Grösse	Artikel-Nummer	Stk./Beutel	EAN		
140-160 g	MSC-6530	6-7	7610124310386		




Lachs Filet				 www.msc.org Zertifizierung: IMO-COC-C-28169	
Produkt	Rotlachs, <i>Sockeye</i> (<i>Oncorhynchus nerka</i>)				
Herkunft	MSC Fischerei im NO Pazifik, Kodiak Inseln (FAO 67), USA				
Fangmethode	Treibnetz, <i>Driftnet</i>				
1 x 10 kg	1 Filet per vac (IWP)				
					
1. Filet vom Rotlachs mit Haut, ohne Gräten, roh (inkl. 5% Glasur), D-Trim					WWF-Score 1
Grösse	Artikel-Nummer	Stk./Karton	EAN		
0,9-1,3 kg	MSC-6552	circa 10 Seiten	7640124317115		

MSC-Produkte

Fischsticks vorgebacken				ofenfertig	 <p>Zertifizierung: IMO-COC-C-28169</p>	
Produkt	Fischsticks aus Alaska Seelachs (<i>Theragra chalcogramma</i>)					
Herkunft	MSC Fischerei im NO Pazifik (FAO 67), Deutschland					
Fangmethode	Pelagic Trawl					
1 x 6 kg	einzeln gefroren (IQF)					
						
1. Fischsticks aus Alaska Seelachs vorgebacken, ohne Gräten (65% Fischanteil), E-Nummern-frei						WWF-Score 1
Grösse	Artikel-Nummer	Stk./Karton	EAN			
30 g	MSC-6502	200	4007764360339			




Fischnuggets vorgebraten				ofenfertig	 <p>Zertifizierung: IMO-COC-C-28169</p>	
Produkt	Fischnuggets aus Alaska-Pollack (<i>Theragra chalcogramma</i>)					
Herkunft	MSC Fischerei im NO Pazifik (FAO 67), Deutschland					
Fangmethode	Pelagic Trawl					
1 x 7 kg	einzeln gefroren (IQF)					
						
1. Fischnuggets aus Alaska-Pollack, paniert und vorgebraten (55% Fischanteil), E-Nummern-frei						WWF-Score 1
Grösse	Artikel-Nummer	Stk./Karton	EAN			
15 g	MSC-6542	500	4009239870992			

Panierte Fischtafeln				 <p>Zertifizierung: IMO-COC-C-28169</p>		
Produkt	Fischtafeln aus Alaska Seelachs (<i>Theragra chalcogramma</i>)					
Herkunft	MSC Fischerei im NO Pazifik (FAO 67), Deutschland					
Fangmethode	Pelagic Trawl					
1 x 7.5 kg	einzeln gefroren (IQF)					
						
1. Fischtafeln aus Alaska-Pollack paniert, ohne Gräten (67% Fischanteil), E-Nummern-frei						WWF-Score 1
Grösse	Artikel-Nummer	Stk./Karton	EAN			
150 g	MSC-6501	50	4007764345336			

Schlemmerfilets Bordelaise				ofenfertig	 <p>Zertifizierung: IMO-COC-C-28169</p>	
Produkt	Schlemmerfilets aus Alaska Seelachs (<i>Theragra chalcogramma</i>)					
Herkunft	MSC Fischerei im NO Pazifik (FAO 67), Deutschland					
Fangmethode	Pelagic Trawl					
1 x 6 kg	einzeln gefroren (IQF)					
						
1. Schlemmerfilets aus Alaska Seelachs, ohne Gräten (60% Fischanteil), Sauce Bordelaise, E-Nummern-frei						WWF-Score 1
Grösse	Artikel-Nummer	Stk./Karton	EAN			
200 g	MSC-6503	30	4007764690337			

MSC-Produkte

Seehecht mariniert mit Grillstreifen ofenfertig				 www.msc.org Zertifizierung: IMO-COC-C-28169	
Produkt	Seehecht (<i>Merluccius capensis</i>)				
Herkunft	MSC Fischerei Südafrika EEZ (FAO 47), Südafrika				
Fangmethode	Bottom Trawl				
1 x 5 kg	einzel gefroren (IQF)				
1. Filets in Zitronen/Knoblauch-Marinade mit Grillstreifen, ohne Haut, ohne Gräten (netto) WWF-Score 1					
Grösse	Artikel-Nummer	Stk./Karton	EAN		
100 g	MSC-6536	50	7640124316941		

Kabeljaufilets paniert ofenfertig				 www.msc.org Zertifizierung: IMO-COC-C-28169	
Produkt	Kabeljau (<i>Gadus morhua</i>)				
Herkunft	MSC Fischerei im NO Atlantik (FAO 27), Schweden				
Fangmethode	Langleinen-Fischerei, Longline				
1 x 5 kg	einzel gefroren (IQF)				
1. Filets paniert vorgebacken, ohne Haut, ohne Gräten (65% Fischanteil) WWF-Score 1					
Grösse	Artikel-Nummer	Stk./Karton	EAN		
140-160 g	MSC-6539	32-36	7640124317016		

Alaska Pollockfilets paniert ofenfertig				 www.msc.org Zertifizierung: IMO-COC-C-28169	
Produkt	Alaska Pollack (<i>Theragra chalcogramma</i>)				
Herkunft	MSC Fischerei im NO Pazifik (FAO 67), Deutschland				
Fangmethode	Pelagic Trawl				
1 x 8.1kg	einzel gefroren (IQF)				
1. Filets paniert vorgebacken, ohne Haut, ohne Gräten (60% Fischanteil), E-Nummern-frei WWF-Score 1					
Grösse	Artikel-Nummer	Stk./Karton	EAN		
90 g	MSC-6540	90	4009239826876		




Alaska Pollockfilets im Kartoffelmantel ofenfertig				 www.msc.org Zertifizierung: IMO-COC-C-28169	
Produkt	Alaska Pollack (<i>Theragra chalcogramma</i>)				
Herkunft	MSC Fischerei im NO Pazifik (FAO 67), Deutschland				
Fangmethode	Pelagic Trawl				
1 x 5 kg	einzel gefroren (IQF)				
1. Filets im Kartoffelmantel paniert, ohne Haut, ohne Gräten (60% Fischanteil), E-Nummern-frei WWF-Score 1					
Grösse	Artikel-Nummer	Stk./Karton	EAN		
100-120 g	MSC-6541	42-50	4009239871549		

MSC-Produkte




Knusperfisch mit Kräuter-Käsefüllung				ofenfertig	 Zertifizierung: IMO-COC-C-28169	
Produkt	Alaska Pollack (<i>Theragra chalcogramma</i>)					
Herkunft	MSC Fischerei im NO Pazifik (FAO 67), Deutschland					
Fangmethode	Pelagic Trawl					
1 x 6 kg	einzel gefroren (IQF)					
1. Filets mit Kräuter-Käsefüllung, paniert und vorgebraten, ohne Haut, ohne Gräten (50% Fischanteil), E-Nummern-frei						WWF-Score 1
Grösse	Artikel-Nummer	Stk./Karton	EAN			
100 g	MSC-6544	60	4009239871753			

Hokifilets à la meunière paniert				ofenfertig	 Zertifizierung: IMO-COC-C-28169	
Produkt	Hoki (<i>Macrurus novaezelandiae</i>)					
Herkunft	MSC Fischerei im NO Pazifik (FAO 81), Deutschland					
Fangmethode	Grundschieppnetz, Demersal trawl					
1 x 7.8 kg	einzel gefroren (IQF)					
1. Filets à la meunière, paniert und vorgebraten, ohne Haut, ohne Gräten (76% Fischanteil), E-Nummern-frei						WWF-Score 1
Grösse	Artikel-Nummer	Stk./Karton	EAN			
130 g	MSC-6543	60	4009239873702			


MSC-Produkte

Seehechtfilets im Backteig				ofenfertig	 www.msc.org Zertifizierung: IMO-COC-C-28169	
Produkt	Filets aus Seehecht im Bierteig (<i>Merluccius capensis</i>)					
Herkunft	MSC Fischerei im SO Atlantik (FAO 47), Deutschland					
Fangmethode	Bottom Trawl					
5 x 1 kg	einzel gefroren (IQF)					
1. Filets im Backteig vorgebacken, ohne Gräten (70% Fischanteil)						WWF-Score 1
Grösse	Artikel-Nummer	Stk./Beutel	EAN			
25 g	MSC-6531	40	7610124316401			

MSC-Produkte

Surimi Sticks Orange				glutenfrei	 www.msc.org Zertifizierung: IMO-COC-C-28169	
Produkt	Surimi Sticks (<i>Theragra chalcogramma</i>)					
Herkunft	MSC Fischerei Golf von Alaska, NO Pacific (FAO 67), Indien					
Fangmethode	Pelagic otter trawling					
20 x 250 g	vacuumiert (vac)					
1. Surimi Sticks orange, Dampfgegartes Fischerzeugnis mit Krabbenaroma aus Alaska Seelachs, (35% Fischanteil)						WWF-Score 1
Grösse	Artikel-Nummer	Stk./vac	EAN			
8 cm	MSC-6547	16	7640124317047			

Surimi Maki Sticks				glutenfrei	 www.msc.org Zertifizierung: IMO-COC-C-28169	
Produkt	Surimi Maki Sticks (<i>Theragra chalcogramma</i>)					
Herkunft	MSC Fischerei Golf von Alaska, NO Pacific (FAO 67), Indien					
Fangmethode	Pelagic otter trawling					
5 x 1 kg	vacuumiert (vac)					
1. Surimi Maki Sticks, Dampfgegartes Fischerzeugnis mit Krabbenaroma aus Alaska Seelachs, (35% Fischanteil)						WWF-Score 1
Grösse	Artikel-Nummer	Stk./vac	EAN			
19,5 cm	MSC-6548	14	7640124317092			

Surimi Würfel				glutenfrei	 www.msc.org Zertifizierung: IMO-COC-C-28169	
Produkt	Surimi Würfel (<i>Theragra chalcogramma</i>)					
Herkunft	MSC Fischerei Golf von Alaska, NO Pacific (FAO 67), Indien					
Fangmethode	Pelagic otter trawling					
5 x 1 kg	einzeln gefroren (IQF)					
1. Surimi Würfel, Dampfgegartes Fischerzeugnis mit Krabbenaroma aus Alaska Seelachs, (35% Fischanteil)						WWF-Score 1
Grösse	Artikel-Nummer	Stk./Beutel	EAN			
13 mm	MSC-6549	300-400	7640124317078			

Bio-Produkte

Naturland-Standard

Der Naturland-Standard

Naturland garantiert die Einhaltung der strengen Bestimmungen in den Herkunftsländern und erfüllt die weltweit höchsten Umwelt- und Sozialstandards.

Die biologische Aquakultur arbeitet nach den Grundprinzipien einer verantwortungsvollen Nahrungsmittel-Produktion im Einklang mit Mensch und Natur.

Die Grundprinzipien des Naturland-Standards

Standortauswahl

Sorgfältige Standortauswahl unter Berücksichtigung der Empfindlichkeit von Ökosystemen und natürlicher Standortbedingungen.

Gewässerschutz

Dem Schutz der Umgebungsgewässer kommt höchste Bedeutung zu – die Aquakultur darf die Gewässerqualität nicht beeinträchtigen.

Biologische Fütterung

Pflanzliche Futtermittel stammen aus zertifiziert biologischer Landwirtschaft. Das im Futter verwendete Fischmehl und Fischöl stammt aus der Verarbeitung von Speisefischen oder aus zertifiziert nachhaltiger Fischerei. Dadurch werden marine Ressourcen geschont, und die Zucht führt nicht zur

weiteren Überfischung der Weltmeere (keine Fischerei eigens zu Futterzwecken).

Tierwohl und Prävention

Tiergerechte Besattdichten und angepasste Haltungssysteme sorgen für Gesundheit der Tiere und beugen Krankheiten vor.

Natürliche Heilmittel

Der Einsatz natürlicher Heilmittel und Behandlungsmethoden hat Vorrang.

Verzicht auf chemische Hilfsmittel

Vollständiger Verzicht auf chemische Hilfsmittel in der Produktion.

Keine GVO

Kein Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen, weder bei der Fütterung noch in der Produktion (Besatztiere).


Natürliche Verarbeitung

Verzicht auf chemische Zusatzstoffe und Hilfsmittel in der Verarbeitung zum Endprodukt.

Soziale Verantwortung

Einhaltung von strengen sozialen Standards in der gesamten Prozess- und Verarbeitungskette.

Bio Black Tiger Shrimps

Produkt	Bio Black Tiger Shrimps (<i>Penaeus monodon</i>)	
Herkunft	Biologische Aquakultur, Thailand	
Fangmethode	Bio Aquakultur	
20 x 500 g	einzel gefroren (IQF)	



Zertifizierung:
IMO-COC-C-28169



1. Ohne Schale, mit Schwanzsegment, roh, entdarnt (inkl. 10% Glasur, med.count)

WWF-Score 1

Grösse	Artikel-Nummer	Stk./Beutel	EAN
21/25	NAT-6711	25-28	7610124315510

AquaGAP-Produkte

AquaGAP-Standard

Der AquaGAP-Standard

Um eine nachhaltige Zukunft des Aquakultursektors zu sichern, hat der WWF die „Aquaculture Dialogues“ initiiert. In diesem Prozess entwickeln Fischzüchter, Umweltschützer, Regierungsvertreter und andere Interessengruppen gemeinsame Standards. Diese Standards dienen als Grundlage für das zukünftige Label Aquaculture Stewardship Council (ASC), welches in 2012 lanciert wird.

Auch der AquaGAP Standard erfüllt die Forderung nach der Einhaltung von guter Aquakulturpraxis und garantiert eine nachhaltige Aufzucht. Dieser Standard wird deshalb vom WWF ebenfalls als empfehlenswert eingestuft.

Die Prinzipien des AquaGAP-Standards

Umweltfreundliche Produktion

Optimale Standortbedingungen, tiefe Besatzdichten, fortschrittliches Farm-Management sowie die Einhaltung von strengen Gewässerschutzbestimmungen ermöglichen eine umweltfreundliche Aquakultur.

Nachhaltige Fütterung

Die Verwendung von nachhaltig produzierten Rohstoffen ist Pflicht: Fischmehl aus nachhaltigen Fischereien, pflanzliche Komponenten aus nachhaltiger Landwirtschaft, GVO-Futtermittel und Soja aus regenwaldzerstörerischer Produktion sind ausgeschlossen.

Soziale Verantwortung

Auf sämtlichen Betrieben sind fortschrittliche Sozialstandards für alle Mitarbeitenden Pflicht.

Transparenz und Rückverfolgbarkeit

Der gesamte Produktionsprozess ist lückenlos auf jeder Stufe dokumentiert (Futtermittel, Farm, Verarbeitung).

Unabhängige Kontrolle

Alle Betriebe werden mindestens einmal jährlich unabhängig überprüft.

Pangasius				 Zertifizierung: SCESp004	
Produkt	Pangasius (<i>Pangasius hypophthalmus</i>)				
Herkunft	Nachhaltige Aquakultur, Vietnam				
Fangmethode	Bio Aquakultur				
10 x 1 kg	einzeln gefroren (IQF)				
1. Filet ohne Haut, ohne Gräten (ink. 10% Glasur)					
WWF-Score 3					
Grösse	Artikel-Nummer	Stk./Beutel	EAN		
120-170	AQUA-6500	5-7	761024316142		

EDEN SHRIMPS Blacktiger

EDEN SHRIMPS-Standard

Der EDEN SHRIMPS-Standard

Aufzuchtssystem Silvofishery

EDEN SHRIMPS sind nachhaltig erzeugte Garnelen aus sogenannter „Silvofishery“, einem traditionellen Aufzuchtssystem für Garnelen in den Mangrovenwäldern Südostasiens. Die Garnelen wachsen in Kanälen und Teichanlagen auf, die von Kleinbauern-Familien bewirtschaftet werden.

Keine zusätzliche Fütterung

Die natürliche Eigenproduktion der Mangroven-Ökosysteme bildet die Nahrungsgrundlage der EDEN Shrimps-Garnelen. Diese wachsen dadurch unter natürlichen Bedingungen ohne jegliche Fütterung auf.

Natürlicher Geschmack und Aussehen

Aufgrund dieser natürlichen Aufzuchtbedingungen bestechen EDEN SHRIMPS durch eine hervorragende Qualität. Feste Textur, keine weichen Schalen, natürlicher Geschmack sowie schöne Farbe – das ist das Ergebnis einer modernen und nachhaltigen Crevettenzucht.

Die Prinzipien des EDEN SHRIMPS-Standards

Nachhaltigkeit

EDEN SHRIMPS entsprechen den Anforderungen für die Beschaffung von nachhaltig und umweltfreundlich erzeugten Fisch und Seafood-Produkten.


Herkunftsgebiete

Für die EDEN SHRIMPS-Linie werden Garnelen exklusiv aus Silvofishery-Farmen in Vietnam und Indonesien verarbeitet. Sie stammen in Vietnam aus dem Flussdelta des Mekong, in Indonesien aus dem Flussdelta des Mahakam auf Borneo (Kalimantan). Die Garnelen werden zweimal im Monat nach einem festgelegten Zyklus bei Voll- und Neumond, - wenn der Gezeitenstrom am stärksten ist -, geerntet und fangfrisch zum gefrorenen Endprodukt verarbeitet.

Kontrolle und Qualität

Durch diese kontrollierten Herkunfts-Quellen kann MARINEX eine konstante Rohwarenverfügbarkeit sicherstellen und garantiert eine gleichbleibend hohe Qualität.

Blacktiger EDEN SHRIMPS

Produkt	Blacktiger Crevetten (<i>Penaeus monodon</i>)	
Herkunft	Aquakultur Silvofishery, Vietnam	
Fangmethode	Nachhaltige Aquakultur	
10 x 1 kg	fingerlayed (semi-IQF)	






1. Crevetten ganz mit Kopf, mit Schale, roh (inkl. 20% Glasur, real count)

WWF-Score 2

Grösse	Artikel-Nummer	Stk./Box	EAN
4/6	11130	4-5	7610124316241
6/8	11131	6-7	7610124316235
8/12	11132	9-10	7610124316289
13/15	11133	13-14	7610124316302
16/20	11134	16-18	7610124316326
21/30	11135	24-26	7610124316340
31/40	11136	23-35	7610124316364

EDEN SHRIMPS Blacktiger

Blacktiger EDEN SHRIMPS				
Produkt	Blacktiger Crevetten (<i>Penaeus monodon</i>)			
Herkunft	Aquakultur Silvofishery, Vietnam			
Fangmethode	Nachhaltige Aquakultur			
10 x 1 kg	einzel gefroren (IQF)			

2. Schwänze mit Schale, roh (inkl. 20% Glasur, real count)

WWF-Score 2

Grösse	Artikel-Nummer	Stk./Beutel	EAN
4/6	11300	10-11	7610124311383
6/8	11301	13-14	7610124311260
8/12	11302	19-22	7610124311284
13/15	11303	24-26	7610124311307
16/20	11304	31-35	7610124311321

Blacktiger EDEN SHRIMPS Easy Peel

Blacktiger EDEN SHRIMPS				
Produkt	Blacktiger Crevetten (<i>Penaeus monodon</i>)			
Herkunft	Aquakultur Silvofishery, Vietnam			
Fangmethode	Nachhaltige Aquakultur			
10 x 1 kg	einzel gefroren (IQF)			

3. Schwänze mit Schale Easy Peel, roh (inkl. 20% Glasur, real count)

WWF-Score 2

Grösse	Artikel-Nummer	Stk./Beutel	EAN
8/12	11340	19-22	7610124315596

Blacktiger EDEN SHRIMPS



Blacktiger EDEN SHRIMPS				
Produkt	Blacktiger Crevetten (<i>Penaeus monodon</i>)			
Herkunft	Aquakultur Silvofishery, Vietnam			
Fangmethode	Nachhaltige Aquakultur			
10 x 1 kg	einzel gefroren (IQF)			

4. Schwänze geschält, entdarmt, roh (inkl. 20% Glasur, real count)

WWF-Score 2

Grösse	Artikel-Nummer	Stk./Beutel	EAN
8/12	11502	19-22	7610124310867
13/15	11503	24-26	7610124310881
16/20	11504	31-35	7610124310904
21/25	11505	40-44	7610124310928
26/30	11506	50-53	7610124310942
31/40	11507	68-71	7610124310966




EDEN SHRIMPS Blacktiger

Blacktiger EDEN SHRIMPS					
Produkt	Blacktiger Crevetten (<i>Penaeus monodon</i>)				
Herkunft	Aquakultur Silvofishery, Vietnam				
Fangmethode	Nachhaltige Aquakultur				
10 x 1 kg	einzel gefroren (IQF)				

5. Schwänze Tail-on roh (inkl. 20% Glasur, real count)

WWF-Score 2

Grösse	Artikel-Nummer	Stk./Beutel	EAN
8/12	11701	19-22	7640124316866
13/15	11702	24-26	7640114316880
16/20	11703	31-35	7610124310768
21/25	11704	40-44	7610124310782
26/30	11705	50-53	7610124310805

Blacktiger EDEN SHRIMPS					
Produkt	Blacktiger Crevetten (<i>Penaeus monodon</i>)				
Herkunft	Aquakultur Silvofishery, Vietnam				
Fangmethode	Nachhaltige Aquakultur				
10 x 1 kg	einzel gefroren (IQF)				

6. Schwänze Tail-on gekocht (inkl. 20% Glasur, real count)

WWF-Score 2

Grösse	Artikel-Nummer	Stk./Beutel	EAN
21/25	11804	40-44	7610124311680
26/30	11805	50-53	7610124311895
31/40	11806	68-71	7610124311918

Blacktiger EDEN SHRIMPS					
Crevettenspieße					
Produkt	Blacktiger Crevetten (<i>Penaeus monodon</i>)				
Herkunft	Aquakultur Silvofishery, Vietnam				
Fangmethode	Nachhaltige Aquakultur				
10 x 1 kg	einzel gefroren (IQF)				

7. Crevetten-Spieße geschält, entdarmt, roh, aus 41/50-Crevettenschwänzen (inkl. 20% Glasur, real count)

WWF-Score 2

Grösse	Artikel-Nummer	Spiese/Beutel	EAN
100 g	51304	10	7640124311823

Produkte aus empfehlenswerten Herkünften

Sankt Peterfisch aus nachhaltiger Fischerei in Südafrika

Die nachhaltige Fischerei auf Sankt Petersfisch

Der von MARINEX angebotene Sankt Petersfisch wird als Beifang in der MSC-zertifizierten Seehecht-Fischerei gefangen. Der Beifang dieser und anderer Spezies in der zertifizierten Seehecht-Fischerei ist auf nur 2 % beschränkt. Die Bestands-situation des Sankt Petersfisches wird als stabil eingeschätzt. Diese Faktoren machen ihn zu einer nachhaltigen, jedoch nicht MSC-zertifizierten Wahl.

Fischerei-Methode

Ausschliesslich mit Grundschieppnetzen (Bottom trawl).


Fanggebiete

Diese Fischerei operiert an der Südwest und Süd-afrikanischen Küste, FAO 47, also im Südost-Atlantik der eigenen 200 Meilen-Wirtschaftszone (EEZ).

Zielgebiete und Wassertiefen

An der namibischen Küste ab 300 Meter Tiefe an der Schelf-Kante. Die Kleintrawler hingegen in der Agulhas-Bank in flacheren Wassertiefen bis zu 110 Metern.

Petersfisch / Saint Pierre

Produkt	Petersfisch (<i>Zeus capensis</i>)	
Herkunft	Nachhaltige Fischerei Südafrika EEZ (FAO 47), Südafrika	
Fangmethode	Pelagic Trawl	
1 x 5 kg	einzel TK/verpackt (IQF/IWP)	



1. Filets (Doppelfilets) ohne Haut, ohne Gräten (netto)

WWF-Score 2

Grösse	Artikel-Nummer	Stk./Karton	EAN
55-115 g	33819	44-83	7640124316934

Produkte aus empfehlenswerten Herkünften

Nachhaltige Fischerei auf Pulpo in Galizien

Fischerei-Methode und Fanggebiet

Fischerei-Methode

Nur mit Fangkörben von der traditionellen Artisanalen Fischerei ausgeübt.

Fanggebiet

Exklusiv an der Atlantik-Küste der Region Galizien, Spanien.

Fangsaison

Diese Fischerei ist das ganze Jahr erlaubt.

Nachhaltigkeit und Ökosystem


Nachhaltigkeit und Beifang

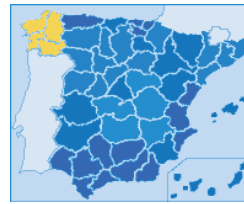
Die angewandte Fangmethode ist sehr selektiv. Das verwendete Fanggerät garantiert einen sehr niedrigen Beifang.

Ökosystem

Die Auswirkungen auf die Meeresfauna sind ebenfalls sehr gering.

Pulpo

Produkt	Pulpo (<i>Octopus vulgaris</i>)	
Herkunft	Atlantik-Küste vor der Region Galizien (FAO 27), Spanien	
Fangmethode	Fangkörbe, <i>Pots/Traps</i>	
6 x circa 2 kg	1 Stück pro Hartschale (IWP)	



1. Pulpo ganz, geputzt, mit Kopf (inkl. 5% Glasur)				WWF-Score 2
Grösse	Artikel-Nummer	Stk./Hartschale	EAN	
1-2 kg	21013	1	2955528026507	
2-3 kg	21014	1	2953388026507	
3-4 kg	21016	1	2953389026506	

Produkte aus empfehlenswerten Herkünften

Nachhaltige umweltschonende Aquakultur von Muscheln

Die nachhaltige Aquakultur von Muscheln in Galizien

Diese, seit altersher betriebene, Muschelzucht wird in traditioneller Weise von lokalen Aquakultur-Betrieben ausgeführt.

Fischerei-Methode

Die Muscheln werden auf Ropes, also als Hängemuschel, in der traditionellen Aquakultur aufgezogen.

Fanggebiete

Exklusiv vor der Galizischen Küste in Spanien.

Fangsaison

Kuliviert und geerntet wird das ganze Jahr über.

Nachhaltigkeit

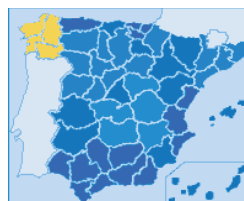
Diese traditionelle Aquakultur auf Ropes gilt und anderem wegen keinerlei Einsatz von zusätzlichen Futtermitteln als sehr umweltschonend.

Auswirkungen auf das Ökosystem

Die Hängemuschelzucht verursacht wenig Umweltemissionen und ausserdem eine deutlich geringerer Gewässerbelastung.

Muschelfleisch

Produkt	Muschelfleisch (<i>Mytilus edulis</i>)
Herkunft	Nachhaltige, umweltschonende Aquakultur (FAO 27), Spanien
Fangmethode	Hängemuscheln, <i>Ropes</i>
10 x 1 kg	einzel gefroren (IQF)



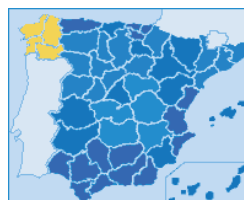
1. Muschelfleisch gekocht (inkl. 15 % Glasur)

WWF-Score 1

Grösse	Artikel-Nummer	Stk./Beutel	EAN
200-300	23021	200-300	8422733313103

Muscheln 1/2 Schale

Produkt	Muscheln 1/2 Schale (<i>Mytilus edulis</i>)
Herkunft	Nachhaltige, umweltschonende Aquakultur (FAO 27), Spanien
Fangmethode	Hängemuscheln, <i>Ropes</i>
10 x 1 kg	einzel gefroren (IQF)



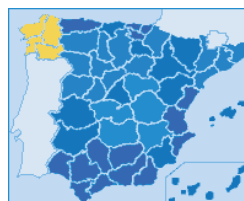
1. Muscheln in halber Schale gekocht, (netto)

WWF-Score 1

Grösse	Artikel-Nummer	Stk./Beutel	EAN
60/90	23202	60-90	7422733313066

Muscheln in ganzer Schale

Produkt	Muscheln in ganzer Schale (<i>Mytilus edulis</i>)
Herkunft	Nachhaltige, umweltschonende Aquakultur (FAO 27), Spanien
Fangmethode	Hängemuscheln, <i>Ropes</i>
10 x 1 kg	einzel gefroren (IQF)



1. Muscheln in ganzer Schale, im eigenen Sud gekocht, mit geschlossenen Schalen (netto)

WWF-Score 1

Grösse	Artikel-Nummer	Stk./Beutel	EAN
40/50	23101	40-50	8422733001192

Produkte aus akzeptablen Herkünften

Thunfisch aus nachhaltiger Fischerei von den Malediven

Fischerei-Methode und Fanggebiet

Fischerei-Methode

Dieser Gelbflossen-Thunfisch stammt aus einer traditionellen Handleinenfischerei.

Fanggebiet

Ausschliesslich im Indischen Ozean innerhalb der Hoheitsgewässer der Malediven.

Nachhaltigkeit durch gezielte Einzelhaken-Fischerei

Beifang und Ökosystem

Der Fang mit Einzelhaken ist sehr selektiv und verursacht praktisch keinen Beifang. Dadurch werden marine Ökosystem und andere Fischarten wie Haie und Marline geschont.

Nachhaltigkeit

Dieses Fischerei-Management ist eine wichtige Voraussetzung für eine nachhaltige Fischerei.

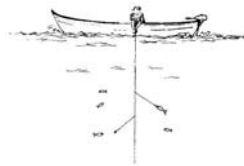
Thunfisch aus nachhaltiger Fischerei

Produkt Gelbflossen-Thunfisch, Yellowfin Tuna (*Thunnus albacares*)

Herkunft Indischer Ozean (FAO 51), Malediven

Fangmethode Haken-Handleinen, *Jigs, handlines*

8 x 600 g 5 Stück pro vac-pac



1. Thunfisch-Spiesse, roh (netto)

WWF-Score 3

Grösse	Artikel-Nummer	Stk./vac-pac	EAN
150 g	34306	5	7610124316494

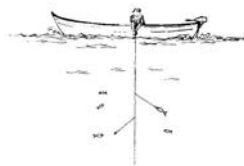
Thunfisch aus nachhaltiger Fischerei

Produkt Gelbflossen-Thunfisch, Yellowfin Tuna (*Thunnus albacares*)

Herkunft Indischer Ozean (FAO 51), Malediven

Fangmethode Haken-Handleinen, *Jigs, handlines*

8 x 600 g 4 Stück pro vac-pac



2. Thunfisch-Medaillons ohne Haut, roh (netto)

WWF-Score 3

Grösse	Artikel-Nummer	Stk./vac-pac	EAN
140-160 g	34307	4	7610124316524

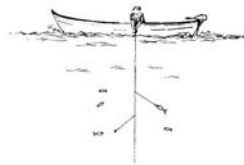
Thunfisch aus nachhaltiger Fischerei

Produkt Gelbflossen-Thunfisch, Yellowfin Tuna (*Thunnus albacares*)

Herkunft Indischer Ozean (FAO 51), Malediven

Fangmethode Haken-Handleinen, *Jigs, handlines*

1 x 5 kg 1 Stück pro vac-pac



3. Thunfisch-Filets Royale ohne Haut, roh (netto)

WWF-Score 3

Grösse	Artikel-Nummer	Stk./vac-pac	EAN
1-2 kg	34308	1	7610124316500

Produkte aus akzeptablen Herkünften

Nachhaltige Aquakultur von GLOBALG.A.P.

Organisation und Standard

Organisation

GLOBALG.A.P. ist eine privatwirtschaftliche Organisation, die weltweit freiwillige Standards zur Zertifizierung von landwirtschaftlichen Produkten setzt. Ziel ist es, EINEN Standard für gute Agrarpraxis zu etablieren, der mit verschiedenen Produktanwendungen für die gesamte Landwirtschaft in der Welt zum Einsatz kommt.

Standard

GLOBALG.A.P. ist ein so genannter „pre-farm-gate standard“, d.h. heisst das Zertifikat deckt den Produktprozess von der Aussaat oder Fütterung über alle folgenden landwirtschaftlichen Tätigkeiten bis zum Zeitpunkt der Auslieferung ab. GLOBALG.A.P. ist eine „Business-to-Business“-Marke, und daher für Verbraucher nicht direkt sichtbar.

Zertifizierung und Kontrolle

Zertifizierung

Die GLOBALG.A.P. Zertifizierung wird von mehr als 100 unabhängigen und anerkannten Zertifizierungsstellen in über 80 Ländern durchgeführt. Sie steht allen Produzenten weltweit offen.

Betriebsprüfung

GLOBALG.A.P. organisiert jährliche Betriebsprüfungen von Produzenten und zusätzliche nicht angemeldete Kontrollen.

Dokumentation

GLOBALG.A.P. besteht aus einer Reihe von normativen Dokumenten. Diese umfassen das allgemeine GLOBALG.A.P.-Regelwerk, die GLOBALG.A.P.-Kontrollpunkte und Erfüllungskriterien sowie die GLOBALG.A.P.-Checkliste.

Pangasius aus GLOBALG.A.P.-Produktion

Pangasiusfilets im Backteig

ofenfertig

Produkt: Pangasius (*Pangasius hypophthalmus*)

Herkunft: Aquakultur, Deutschland/Vietnam

Fangmethode: Handnetze, *Handnet*

1 x 5 kg: einzeln gefroren (IQF)



Zertifizierung:
GLOBALG.A.P.



1. Filets im Backteig, vorgebacken, ohne Haut, ohne Gräten (netto) 70% Fischanteil

**WWF-Score
3**

Grösse	Artikel-Nummer	Stk./Karton	EAN
25 g	62907	200	7640124314701

Sushi Ebi aus GLOBALG.A.P.-Produktion

Sushi Ebi

Produkt: Blacktiger Crevetten (*Penaeus monodon*)

Herkunft: Aquakultur, Vietnam

Fangmethode: Handnetze, *Handnet*

20 x 190 g: vacuumiert (vac-Tray)



Zertifizierung:
GLOBALG.A.P.



1. Crevettenschwänze geschält Tail-on, entdarmt, gekocht, 100% Fischanteil

**WWF-Score
3**

Grösse	Artikel-Nummer	Stk./Tray	EAN
3 L (8,1-9,5 cm)	44103	30	

ANIMARE® -Vertriebspartner

MSC-zertifizierte Betriebe und Mitglieder des WWF Seafood Group



Braschler's Comestibles Import AG	8005 Zürich	044-444 10 20
Dörig & Brandl AG	8952 Schlieren	044-733 40 80
Dörig & Brandl AG	9430 St. Margrethen	071-744 48 15
Ultra Marine Food SA	1242 Satigny	022-785 53 03

MSC-zertifizierter Betriebe



Aligro, alle Märkte	1022 Chavannes-Renens	021-633 36 00
Bernet Catering GmbH	8630 Rüti ZH	055-240 81 05
Comestibles-Service Fritz Gertsch AG	3603 Thun	033-227 70 00
Gastromer SA	1228 Plan-les-Ouates	022-794 39 10
Howeg Transgourmet Schweiz AG	8405 Winterthur	052-557 95 95
Steinkeller & Hunger AG	7307 Jenins	081-303 70 00
Tipesca SA	6807 Taverner	091-935 75 50

Animare-Fachhändler



Bio Partner Schweiz AG	5703 Seon	062-769 00 00
Bio Service F. Lauper SA	2074 Marin-Epagnier	032-756 75 75
Berger Poissonnerie	2035 Corcelles	032-842 10 07
Boato e Franconi SA	6600 Locarno	091-751 43 43
Bolay SA	1263 Crassier	022-367 25 50
Bonfrais Bongel frigemo SA	1024 Ecubles	058-433 83 00
Fideco AG	3280 Murten	026-678 60 00
Gastromarina Sagl	6616 Losone	091-780 58 68
IFD Handels AG	4013 Basel	061-321 04 04
Marinello + CO AG	8048 Zürich	043-444 45 00
Michel Comestibles AG	3800 Unterseen	033-826 08 26
Palmieri Giovanni	6614 Brissago	091-793 25 13
Pernet Roland AG	3780 Gstaad	033-748 70 66
Pico Bio AG	8983 Dietikon	044-745 70 20
Polar Fisch AG	4153 Reinach / BL	061-717 92 40
Rageth Comestibles AG	7302 Landquart	081-300 01 10
Serfré SA	6850 Mendrisio	091-640 40 90
Sodigel SA	1214 Vernier	022-341 11 10
Spaccio Ittico SA	6915 Pambio-Noranco	091-980 94 30
Struss Comestibles	4053 Basel	061-361 97 04

Kontakt-Adressen

MARINEX-Team

Franco Romanelli	079-340 32 10	f.romanelli@marinex.ch
Theo Pulver	079-341 67 29	t.pulver@marinex.ch
Carlos Diaz	079-218 56 28	c.diaz@marinex.ch

ANIMARE®-Botschafter

Arne van Grondel	079-904 00 89	arne.van.grondel@marinex.ch
------------------	---------------	-----------------------------

Label-Organisationen

MSC	www.msc.org
Naturland	www.naturland.de
AquaGAP	www.aquagap.net
GlobalG.A.P.	www.globalgap.org

Umweltverbände

WWF Seafood Group	www.wwf.ch/seafoodgroup
Greenpeace	www.greenpeace.org/switzerland



by MARINEX SA

MARINEX SA
Seefeldquai 1
6318 Walchwil
Switzerland

marinex@marinex.ch
www.marinex.ch