

Scaricato da



www.largoconsumo.info

Spot

## Il pesce Carbonaro dell'Alaska è certificato

**T**erzo fra i principali tipi di pesce commercializzati in Alaska, l'11 ottobre scorso il Carbonaro dell'Alaska ha ottenuto la Certificazione della Gestione Responsabile della Pesca basata sul Codice Fao. La certificazione del Carbonaro avviene dopo quella del Salmone dell'Alaska, l'11 marzo 2011, e quella dell'Halibut, il 29 aprile 2011.



La sostenibilità non è una novità per l'industria ittica Alaska. Infatti è così importante da essere stata introdotta già nel 1959 nella Costituzione dello Stato, in cui si dichiara che «il pesce dovrà essere utilizzato e conservato in conformità con il principio dello sfruttamento sostenibile». Questo nel nome di un impegno costante verso la sostenibilità, che possa assicurare alle generazioni future di godere dei suoi prodotti ittici selvaggi e naturali. Per maggiori informazioni visitare il sito <http://sustainability.alaskaseafood.org/historical>. La Relazione Completa di Valutazione e Certificazione è disponibile su: <http://sustainability.alaskaseafood.org/black-cod-certification> e [www.gtcert.com](http://www.gtcert.com). Nella sezione **Certification Information** si trovano aggiornamenti continui sull'avanzamento della certificazione degli altri principali tipi di pesca commerciale dell'Alaska (Granchio Reale e Graseola Artica e Pollock dell'Alaska) attualmente in corso.

Alaska Seafood  
c/o MACFAR Studio Associato  
Tel. 02.8375407  
[www.alaskaseafood\\_italia.com](http://www.alaskaseafood_italia.com)