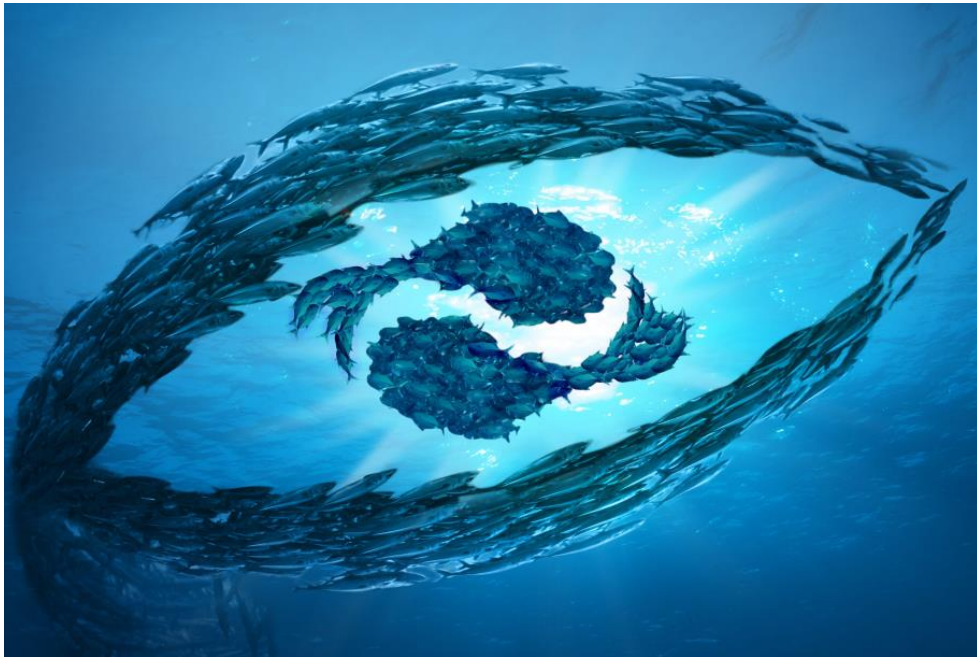


Fisch-Einkaufspolitik



Unternehmensphilosophie / Grundsätze

Durch die weiterhin wachsende Zahl der Weltbevölkerung wird die Bedeutung der Fischerei für die Ernährung auch in den kommenden Jahren weiterhin zunehmen. Die Verantwortung auf einen nachhaltigen Umgang mit der Ressource Meer muss von allen getragen werden.

Nach aktuellen Daten beträgt die weltweite Menge an Fisch und Meeresfrüchten aus Wildfang jährlich 90,9 Mio. Tonnen. Zudem werden jährlich weltweit 80,0 Mio. Tonnen¹ Fisch und Meeresfrüchte in Aquakultur produziert.

Laut der Welternährungsorganisation (FAO) sind 59,9 Prozent der Bestände bis an die biologischen Grenzen befischt und über ein Drittel (33,1 Prozent) überfischt. Ursache sind beispielsweise der Einsatz zerstörerischer Fangmethoden, illegale Fischerei und der ungewollte Beifang von gefährdeten Arten oder kleinen Fischen.

Fisch aus Aquakultur wirkt zwar teilweise dagegen, wird jedoch oft nicht unter ressourcenschonenden Bedingungen produziert.

In unserer Unternehmensphilosophie sind der Tier-, Umwelt- und Artenschutz sowie der Schutz der Weltmeere fest verankert.

Aus diesem Grund befürworten wir die Errichtung von Meeresschutzgebieten und unterstützen eine Verschärfung der Discard-Regeln. Darüber hinaus verurteilen wir alle illegalen Fischereien und Fangmethoden.

Zur Verbesserung der Meeresökosysteme und zum Schutz der Meerestiere und letztlich der menschlichen Gesundheit spricht sich NORMA ausdrücklich für den Abbau und Entsorgung von Meeresmüll aus.

In den Geltungsbereich unserer Fisch-Einkaufspolitik fallen alle Meerestier- und Fischereierzeugnisse aus den Bereichen Kühlung, Tiefkühlung und haltbarer Fischartikel. Die Fisch-Einkaufspolitik muss von jedem Lieferanten und deren Vorlieferanten akzeptiert und eingehalten werden. Unter Berücksichtigung ökologischer, sozialer Nachhaltigkeitskriterien und Tierwohl-Aspekten erstreckt sich der Geltungsbereich über die gesamte Lieferkette, das heißt von der Rohstoffbeschaffung bis zum finalen Produktionsprozess.

Die Fisch-Einkaufspolitik ist die Grundlage aller Geschäftsbeziehungen mit bereits existierenden und zukünftigen Lieferanten und ist somit Teil des Vertrages.

¹ SOFIA (The State Of World Fisheries And Aquaculture)-Bericht der Welternährungsorganisation FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations), 2018

Dabei verfolgt NORMA folgende **Grundsätze**:

- Einbindung von Expertenwissen (z.B. Greenpeace, WWF).
- Aufbau von nachhaltigen Strukturen von der Rohware bis zum fertigen Endprodukt.
- Kein Verkauf von national oder international bestandsbedrohten Fischarten, Ursprung aus gefährdeten oder überfischten Beständen oder Fischarten, welche vom Aussterben bedroht sind.
- Verzicht von Fischarten, welche in Bestand und Befischung nicht beurteilt werden können, weil dafür nicht genügend Daten vorliegen.
- Vermeidung von Fischarten aus kritischen Fanggebieten und Meeresschutzgebieten.
- Ausschließlich nachhaltige Fischereien, vorzugsweise mit zusätzlichen Zertifizierungen.
- Förderung zertifizierter sowie ökologisch nachhaltiger Aquakultur.
- Sicherstellung einer lückenlosen Produktkennzeichnung zur Rückverfolgbarkeit entlang der gesamten Produktionskette.
- Wildfischbestände werden dauerhaft anhand einer vierteljährlichen Bestandsübersicht von der GEOMAR Helmholtz-Zentrum für Ozeanforschung in Kiel beobachtet. Sollten diese nicht mehr vertretbar sein, werden die betreffenden Artikel ggf. ausgelistet. Zusätzlich werden die Wildfischbestände mittels der Online-Datenbank „Fischbestände online“ geprüft.
- VERBOT von illegalem „Transshipment“ (Verladen der Fänge auf See), da hier eine Rückverfolgbarkeit nicht mehr gewährleistet ist.
- Verzicht von Fischarten, welche auf nationalen sowie internationalen Artenschutzlisten stehen, z. B. Rote Liste der ICUN, CITES, OSPAR-Liste bedrohter Arten und Habitate, China Rote Liste, US Endangered Species Act, und dort als bedroht (threatened), gefährdet (endangered), stark gefährdet (critically endangered), geschützt (protected) oder zeitweise geschützt (moratorium species) gelistet sind.
- Verzicht von Fisch und Meeresfrüchten aus Gebieten ohne Schutz- und Managementregulierung durch regionale Fischereimanagement Organisationen, aus Fang von Schiffen, welche in „Billigflagländern“ registriert sind oder auf der aktuell gültigen EU-„Blacklist“ stehen.
- Befürwortung der Errichtung von Meeresschutzgebieten sowie eine Verschärfung der Discard-Regeln.
- Verbot von illegalen Fischereien und Fangmethoden.

- Einhaltung der sozialen Mindeststandards entlang der gesamten Produktionskette:

NORMA verpflichtet die Lieferanten und deren Vorlieferanten dafür Sorge zu tragen, dass soziale Mindeststandards eingehalten werden und dokumentiert werden. Als Grundlage gelten die ILO-Kernarbeitsnormen und ILO 188, die OECD-Richtlinien für multinationale Unternehmen, die UN-Kinderrechtskonventionen, die Konvention zur Beseitigung der Diskriminierung von Frauen und die allgemeine Erklärung der Menschenrechte der Vereinten Nationen.

Ethische und soziale Maßstäbe für NORMA-Lieferanten:

- keine Zwangsarbeit
- keine Diskriminierung
- keine Kinderarbeit
- Vereinigungsfreiheit und das Recht auf Kollektivverhandlungen
- die Zahlung angemessener Löhne
- keine außergewöhnlich langen Arbeitszeiten
- menschenwürdige Arbeitsbedingungen
- Umwelt- und Sicherheitsfragen

Die Einhaltung der Sozial- und Umweltstandards entlang der gesamten Lieferkette werden einmal jährlich im Rahmen der regelmäßigen Überwachungsaudits geprüft.

Für Produktionsstätten der industriellen Fertigung von Konserven in BSCI-Risikoländern fordert NORMA eine zusätzliche Sozialauditierung (BSCI/SA800).

- Alle an NORMA gelieferten Fischprodukte müssen allen Anforderungen der einschlägigen deutschen Gesetze, Verordnungen und Richtlinien entsprechen und verkehrsfähig sein.
- Die Verantwortung für die Entwicklung und Umsetzung der Anforderungen an den nachhaltigen Fischeinkauf liegt im Einkauf. Alle NORMA Einkäufer, in deren Zuständigkeitsbereich die Meerestier- und Fischereierzeugnisse sowie Produkte mit Fisch- oder Meerestierbestandteilen fallen, orientieren sich bei der Durchführung ihrer Ausschreibungs- und Einkaufsprozesse an die in der nachhaltigen Einkaufspolitik formulierten Ziele. Darüber hinaus finden ständig Schulungen statt.
- Die Fisch-Einkaufspolitik wird jährlich einer Evaluierung unterzogen und falls nötig angepasst. Nur so kann sichergestellt werden, dass eine nachhaltige Beschaffung des Fischsortiments langfristig erreicht werden.

Rückverfolgbarkeit/Kommunikation und Information an den Kunden

NORMA erwartet eine 100%ige transparente und lückenlose Rückverfolgbarkeit bis hin zum Fangschiff/ Fangflotte/Zuchtbetrieb der an NORMA gelieferten Meerestier- und Fischereiprodukte. Es muss zu jeder Zeit gewährleistet sein, anhand der Artikelkennzeichnung (Los- und Chargennummer, Rückverfolgbarkeitscode und das jeweilige Mindesthaltbarkeitsdatum) die gesamte Wertschöpfungskette eines Produktes darlegen zu können. Unter anderem kann damit gewährleistet werden, dass illegale, unregulierte und undokumentierte Fischerei (IUU) und Fangmethoden sowie Umetikettierungen ausgeschlossen werden.

Der Lieferant verpflichtet sich jederzeit, die Fangzusammensetzung seiner Chargen (d. h. Gesamtfang aufgeteilt nach Fischarten oder größeren taxonomischen Einheiten) zur Verfügung zu stellen. Sollte diese Angabe nicht möglich sein, so darf in Ausnahmefällen eine unabhängige Schätzung des Discard-Anteils in der Fischerei, aus der das Angebot stammt, erfolgen.

NORMA legt hohen Wert auf eine ausführliche Informationspolitik an die Kunden. Aus diesem Grund kann sich jeder über die Internetseite www.fjordkrone.de oder www.norma-online.de über das Thema Fisch umfassend informieren.

Mithilfe des aufgebrachten QR-Codes oder den Internetcodes auf der Fjordkrone-Verpackung kann der Kunde noch vor Ort in der Filiale die folgenden Informationen über das Produkt erhalten.

Beispiel:

Sahne-Heringsfilets ohne Haut
ohne Zusatz von Konservierungsstoffen.

Zutaten: 40 % **Heringfilet**, 23 % **Sahne**, Trinkwasser, 12 % Rapsöl, 7 % Zwiebeln, 5 % Gewürze (Gurken, Trinkwasser, Brantweinessig, Gewürze, natürliches Aroma, Speisesalz) 3,6 % Äpfel, Zucker, Brantweinessig, **Senf** (Trinkwasser, **Senfsaat**, Brantweinessig, Speisesalz, Zucker, Gewürze, Gewürzextrakte), modifizierte Stärke, **Magermilchpulver**, Speisesalz, **Milcheiweiß**, Verdickungsmittel: Xanthan, Natriumalginat, Guarkernmehl; **Hühnerfleischpulver**, **Joghurtpulver**, Säuerungsmittel: Citronensäure; Dextrose, Stärke, natürliche Aromen, Antioxidationsmittel: Alpha-Tocopherol. * Eier aus Bodenhaltung.

Bei unter +7°C mindestens haltbar bis: siehe Becherrand Aufdruck Nr.8
Hergestellt in Deutschland für

NORMA
Fekoma Feinkost GmbH D-39443 Staßfurt

Wo kommt mein Fisch her?
QR Code scannen - Internet Code eingeben (siehe Seitenteil)

DE ST-EFB-001 EG

400 g e

PLASTIK

05 PP

TRANSPARENT FISCHEREI

DE-028-002

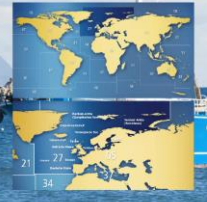
Dieses Produkt stammt aus einer Fischerei, die unabhängig nach den Richtlinien des MSC für eine beispielhafte und nachhaltige Fischerei zertifiziert wurde.
www.msc.org/de

ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI
MSC
www.msc.org/de

MSC-C-50859

VON HIER KOMMT IHR FISCH

Steckbrief für NF17142042
Hering



Produkt	Edle Matjesfilets mit feinen Kräutern
Fischart	Hering
Fanggebiet	27 Nordostatlantik Nordsee
Fanggerätkategorie	Schleppnetze
Fanggerät	Pelagische Fischerei
Fangflotte	dk
Fangschiff	Rockall
Fangschiffstyp	Trawl freezer type
Anlandeort	Sassnitz (Deutschland)
Verarbeiteter Zeitraum	09/16
Verarbeitet in	Polen
Fangtag	16.09.2016
Eingefroren am	20.09.2016
Verarbeitet von	Nordfish
Lieferant	Nordfish Foodmark Sp. z o.o.
Greenpeace	Empfehlenswerter, mit Ausnahmen
WWF	Gute Wahl
Thünen Institut	Fischbestände online

Zudem sind in den NORMA-Filialen die Fischprodukte der Eigenmarke „Fjordkrone“ mit einem gesonderten Preisschild (mit dem Logo der „Transparenten Fischerei“) gekennzeichnet.

Als weiteres Medium zur Kundeninformation werden die NORMA-Werbeprospekte genutzt, um die Kunden stärker für nachhaltige Fischerei zu sensibilisieren. Zu jedem Fischartikel gibt es im jeweiligen Werbeprospekt folgende Zusatzinformationen: Lateinische Fischbezeichnung, Fanggebiet mit dazugehörigem Subfanggebiet und Fangmethode. Damit dieser Informationsfluss gewährleistet wird, erwartet NORMA konsequente und korrekte Zuarbeit der Lieferanten.

Ist der Lieferant / Hersteller MSC, ASC oder GLOBAL G.A.P. zertifiziert, so muss dies auf der Produktverpackung mittels des jeweiligen Logos (GLOBALG.A.P. zusätzlich GGN-Nr.) an die Kunden kommuniziert werden.

Sortimentsgestaltung Wildfisch

Um alternative Fischarten und Fanggebiete sowie schonende Fangmethoden zu fördern, erwartet NORMA eine aktive Zusammenarbeit mit allen Lieferanten in Bezug auf Suche und Erschließung ökologisch nachhaltiger Fischereien. Gefährdete Fischarten, überfischte Bestände und Fanggebiete oder zerstörerische Fangmethoden sollen dadurch ausgeschlossen bzw. durch nachhaltige Alternativen ersetzt werden.

Bei der Bewertung von Beständen und Fischereien richtet sich NORMA nach den Bewertungen und Empfehlungen von Wissenschaftlern, wie z. B. GEOMAR, Thünen-Institut, und Non-Government-Organisationen, wie Greenpeace und WWF.

NORMA setzt sich ausdrücklich für eine Verschärfung der Discard-Regeln ein.

NORMA schließt den Einsatz von zerstörerischen Fangmethoden, die einen zu hohen Beifang verursachen gänzlich aus. Dazu gehören u. a. Grundschleppnetze jeglicher Art, Ringwaden mit Fischsammlern (FADs), Dynamit, Gifte. Bevorzugt werden Netze mit angepasster Maschenweite sowie neue Technologien selektiver Netzfangmethoden (z. B. Netze mit Fluchtfenstern), die den Beifang von Jungtieren und anderen schützenswerten Tierarten (wie Schildkröten etc.) verhindern sollen.

Bevorzugt werden Netze mit angepasster Maschenweite sowie neue Technologien selektiver Netzfangmethoden (z. B. Netze mit Fluchtfenstern), die den Beifang von Jungtieren und anderen schützenswerten Tierarten (wie Schildkröten etc.) verhindern sollen.

NORMA forciert das Ziel der EU betreffend einer 100%igen Durchsetzung der Anlandeverpflichtung für alle quotierten Fischarten. Jeder Lieferant muss die Einhaltung der Anlandeverpflichtung (im Rahmen der bereits durchgesetzten Anlandegebote) auf der Kurzspezifikation für Fischartikel bestätigen.

VERBOT von illegalem „transshipment“ (Verladen von illegal gefangenem Fisch auf See in große Kühlschiffe und somit Vermischen von illegalen, unregulierten und undokumentierten Rohwaren mit legalen Fängen). Die Rückverfolgbarkeit wird nicht mehr gewährleistet.

Ausschluss von Fisch, der in sensiblen Tiefseehabitanten (Kaltwasserkorallenriffe, Seeberge, Canyons, hydrothermale Schlote, schwarze Raucher) gefangen wurde.

NORMA fördert ökologisch nachhaltige Fischereien, d.h. die Bestände müssen groß genug sein, um ihre Rolle im Ökosystem als Räuber oder Beute erfüllen zu können, mit einer Biomasse auf oder über BMSY oder eines durch die Wissenschaft festgelegten äquivalenten Richtwertes. Diese werden mit schonenden Fangmethoden gefischt, so dass weder die Zielart, noch andere Arten aus dem Ökosystem nachhaltig geschädigt werden. Zur Förderung von ökologisch nachhaltigen Fischereien gehört auch, dass nur geschlechtsreife Fische (Einhaltung der Mindestgröße) gefischt und verarbeitet werden.

NORMA erwartet, dass der MSC Sozialanforderungen in seinen Standard mit aufnimmt.

NORMA handelt folgende Fischarten **nicht** und ist **gegen** deren Verkauf, da es derzeit keine ökologisch nachhaltigen Fischereien für diese Arten gibt:

- Aal (*Anguilla anguilla*);
- Adlerfisch oder Umerfisch (*Argyrosomus regius*);
- Arapaima (*Arapaima gigas*);
- Blauleng (*Molva dypterygia*);
- Seezunge (*Solea solea*);
- Seeteufel (*Lophius piscatorius*);
- Roter Thunfisch (*Thunnus thynnus*); Südlicher Blauflossen Thunfisch (*Thunnus maccoyii*); Großaugen Thunfisch (*Thunnus obesus*);
- Marlin (*Makaria spp.*);
- Flussbarsch (*Perca fluviatilis*);
- Grenadierfisch (*Macrourus berglax*);
- Granatbarsch (*Hoplostethus atlanticus*);
- Viktoriabarsch (*Lates niloticus*);
- Hoki / Blauer Seehecht (*Macruronus magellanicus*, *Macruronus novaezelandiae*);
- Hummer (*Homarus gammarus*);
- Kabeljau (*Gadus macrocephalus*) - Ausnahme: MSC-Zertifizierung;
- Krill (*Euphausiacea*);
- Leng (*Molva molva*);
- Mahi Mahi / Goldmakrele (*Coryphaena hippurus*);
- Papageienfisch (*Scarus ghobban*);
- Petersfisch (*Zeus faber*);
- Rochen (*Batoidea spp.*);
- Rotbarsch (*Sebastes spp.*) - Ausnahme: MSC-Zertifizierung;
- Seehase (*Cyclopterus lumpus*);
- Schellfisch (*Melanogrammus aeglefinus*) - Ausnahme: MSC-Zertifizierung;
- Scholle (*Pleuronectes platessa*) – Ausnahme: MSC-Zertifizierung;
- Steinbutt (*Psetta maxima*, auch *Scophthalmus maximus*);
- Schwarzer Seehecht (*Dissostichus eleginoides*);
- Steinbeißer (*Anarhichas lupus*);
- Wittling (*Merlangius merlangus*);
- Roter Schnapper (*Lutjanus malabaricus*);
- Stör (*Acipenser spp.*);
- Schwertfisch (*Xiphias gladius*);
- Venusmuschel aus Wildfang (*Austrovenus stutchburyi*);
- Zackenbarsch (*Epinephelinae spp.*);
- sämtliche Hai Arten;
- sämtliche Korallenfische;

Diese Liste wird laufend aktualisiert. Änderungen werden direkt kommuniziert.

NORMA ist gegen den Verkauf von Fisch und Meeresfrüchten aus Gebieten ohne Schutz- und Managementregulierung durch regionale Fischereimanagement Organisationen, aus Fang von Schiffen, welche in „Billigflagländern“ registriert sind oder auf der aktuell gültigen EU-„Blacklist“ stehen.

NORMA unterstützt das MSC Improvement Program zur Verbesserung von Fischereien weltweit. Wir bevorzugen Fisch aus am MSC Improvement Program teilnehmenden Fischereien sofern dieser nicht aus MSC-zertifizierten Fischereien bezogen werden kann.

Thunfisch

Der Einsatz von Lockbojen sogenannten FAD's (Fish Aggregation Devices) zum Fang von Thunfisch wird nicht erlaubt und ist für alle an NORMA gelieferten Thunfischprodukte ausgeschlossen. Thunfisch darf nur verarbeitet werden, wenn dieser nachweislich delphinschonend gefangen wurde und mit dem "SAFE"-Logo versehen ist. Eine Forcierung von schonenden Fangmethoden ist gewünscht und wird gefördert. Bei der bevorzugten Fangmethode Pole & Line muss das NORMA-eigene Logo für „Pole & Line“ auf die Produktverpackung aufgebracht werden.

Um eine höhere Reproduktionsrate der Tiere zu sichern, streben wir an, auf den Thunfischfang während der Laichzeiten vollständig zu verzichten.

Thunfisch aus MSC-Fanggebieten wird bevorzugt, Ziel soll es sein, sämtliche Thunfisch-Artikel mit Thunfisch aus MSC zertifizierten Fanggebieten zu beziehen.

Sofern Thunfisch nicht MSC-zertifiziert ist, muss mindestens eines der nachfolgenden Kriterien erfüllt sein:

- Mitgliedschaft bzw. Mitgliedschaft des Verarbeiters bei der ISSF (International Seafood Sustainability Foundation)
- Das Fangschiff ist im ProActiveVessel Register (PVR) registriert
- Die Fischerei unterstützt nachweislich ein Fishery Improvement Project (FIP), welches auf fisheryimprovementprojects.org registriert ist und damit den Anforderungen der Sustainable Fisheries Partnership (SFP) entspricht.

Beim Artikel Thunfisch wird mithilfe von DNA-Analysen zusätzlich die eingesetzte / deklarierte Fischart geprüft.

Sortimentsgestaltung Aquakultur

NORMA setzt eine ökologisch nachhaltige Aquakultur voraus, d. h. es erfolgt eine sorgfältige Auswahl der Standorte für die Anlage der Aquakultur zum Schutz der umliegenden Ökosysteme.

Voraussetzung für eine nachhaltige Aquakultur sind Zertifizierungen nach den Standards von ASC, EU-Bio-Siegel, GLOBALG.A.P., Naturland oder BAP.

- In der Aquakultur wird der Besatz mit Eiern oder Juvenilen aus Wildfang verboten.
- Die Zucht von gentechnisch veränderten Tieren wird gänzlich ausgeschlossen.
- Der Einsatz von Restmaterialien aus der Fischverarbeitung sowie pflanzlicher Futtermittel wird aktiv vorangetrieben.

- Verbot von Futtermittel, die gentechnisch veränderte Fische, Meeresfrüchte oder Pflanzen enthalten.
- Verbot von Wachstumsförderern und Hormonen.
- Futteranteil aus Industriefischerei (gezielte Fischerei zur Produktion von Fischöl/-mehl) und die Gesamt-Futter-Konversationsrate sind auf ein der Fischart entsprechend abgestimmtes Mindestmaß zu reduzieren. Fischmehl und Fischöl aus Industriefischerei sollen bevorzugt aus zertifiziert nachhaltigen Fischereien stammen.
- Auf den Einsatz von Ethoxyqin im Fischfutter muss auf ein Minimum reduziert werden. Ziel ist der vollständige Verzicht des Futtermittelzusatzstoffs. NORMA befürwortet eine europäische, gesetzlich verpflichtende Regelung, die das Verbot von Ethoxyquin als Futtermittelzusatzstoff ab 2020 vorsieht.
- Ein Entkommen von gebietsfremden Arten aus Zuchtanlagen muss ausgeschlossen werden. Bei der Zucht heimischer Arten müssen bestmögliche Vorkehrungen gegen ein Entkommen getroffen werden und diese ständig an den neuesten Stand der Technik angepasst werden.
- Die Aufzucht muss so gestaltet sein, dass Krankheiten oder Parasitenbefall in der Aquakultur oder bei Wildarten in deren Nähe vermieden werden.
- Die präventive Verwendung von Antibiotika und konventioneller Tiermedizin ist verboten. Bei Krankheiten / Parasitenbefall sollten alternative Tierarzneimittel bzw. Verfahren eingesetzt werden. Diese dürfen jedoch ausschließlich nur im diagnostizierten Krankheitsfall / Parasitenbefall und nach Verordnung durch einen Tierarzt, Fish Health Specialist o. Ä. (gemäß lokaler Regelungen) eingesetzt werden. Der Einsatz ist zu dokumentieren, die Wartezeiten gemäß EU-Verordnung sind einzuhalten und eine Rückstandsanalyse ist gegebenenfalls durchzuführen.
- Es dürfen nur legal zulässige Chemikalien in ausschließlich vorgeschriebener Weise verwendet werden. Ferner muss verhindert werden, dass Chemikalien, die giftig oder schwer abbaubar sind oder sich in der Nahrungskette anreichern können, freigesetzt werden. Dazu gehören Substanzen der EU-REACH-Verordnung. Der Einfluss der Aquakultur auf die direkte Umwelt muss auf einem minimalen Level gehalten werden, d. h. großräumige Veränderungen an Land (z. B. Abholzung tropischer Wälder) oder auf dem Meeresboden dürfen nicht erfolgen.
- Die Aquakultur muss ebenfalls ein Fäkalien-, Abfall- & Abwassermanagement besitzen, so dass eine Belastung der Gewässer, Boden oder Umwelt ausgeschlossen werden kann.
- Die Haltungsbedingungen innerhalb der Aquakulturen müssen das Ausleben arttypischen Verhaltens und ein natürliches Bewegungs-, Ruhe-, Nahrungsaufnahme- und Sozialverhalten ermöglichen.
- Haltungssysteme in Hinsicht auf Besatzdichte, Bodengrund, Versteckmöglichkeiten, Beschattung und Strömungsverhältnisse sind entsprechend zu gestalten.

- Wasserqualität (Temperatur, pH-Wert, Salinität, Sauerstoffgehalt, Ammonium-, Nitratkonzentration) muss die natürlichen Bedürfnisse der jeweiligen Spezies befriedigen.
- Ist künstliche Beleuchtung nachweislich erforderlich, darf die simulierte Tageslänge 16 Stunden nicht überschreiten.
- Bei Einrichtung und Betrieb der Haltungssysteme dürfen nur Materialien und Substanzen eingesetzt werden, die nachweislich keine schädigende Wirkung auf die gehaltenen Organismen oder auf die Umwelt ausüben.
- Es werden zertifizierte Aquakulturen wie GLOBALG.A.P. & Naturland bevorzugt.
- NORMA erwartet, dass der ASC verbindliche Tierschutzkriterien entwickelt.

Die NORMA Fisch-Einkaufspolitik ist für alle Lieferanten bindend.

NORMA Lebensmittelfilialbetrieb Stiftung und & Co. KG behält sich die Kontrolle der genannten Anforderungen vor. Die Fisch-Einkaufspolitik wird gemäß der Anforderungen für Nachhaltigkeit regelmäßig angepasst.