



FRIEND OF THE SEA nasce dal successo e dai risultati tangibili ottenuti dal progetto Dolphin-Safe dell'Earth Island Institute (www.earthisland.org), NGO no-profit internazionale, con sede a San Francisco (USA).

L'Earth Island Institute, fondata dal più importante ambientalista americano del '900 - tre volte candidato Premio Nobel per la Pace - David Brower - sviluppa progetti sia umanitari sia di conservazione, in tutto il mondo.

L'Earth Island Institute vanta un'esperienza quasi ventennale nella certificazione ambientale di prodotti ittici; in questi anni ha promosso i progetti **Dolphin-Safe** (pesca al tonno senza danno ai mammiferi marini www.dolphinsafetuna.org) e il progetto Turtle-Safe (pesca ai gamberetti senza danno alle tartarughe marine), oltre a svariati altri progetti per la protezione delle mangrovie e delle zone umide.

Tutti questi progetti hanno riscontrato notevole successo e ottenuto risultati di conservazione tangibili e duraturi.

Il Progetto Dolphin-Safe, ad esempio, ha visto il coinvolgimento di tutta l'industria mondiale del tonno, consentendo una riduzione del 98% della mortalità dei delfini (circa 100.000 delfini salvati ogni anno, milioni dall'inizio del progetto).

Il progetto **FRIEND OF THE SEA** ha come missione la promozione di prodotti da pesca ed acquacoltura sostenibile. Seguendo le Linee Guida della FAO, Friend of the Sea ha definito criteri di certificazione molto selettivi.

Le verifiche effettuate da FRIEND OF THE SEA vengono svolte da enti di certificazione internazionali indipendenti, quali Bureau Veritas e SGS.

Sono certificati FRIEND OF THE SEA solo prodotti provenienti da zone di pesca non sovrasfruttate; prodotti la cui materia prima sia stata pescata con metodi selettivi e non impattanti per il fondo del mare.

Uno dei criteri di valutazione mira a tenere sotto controllo le cosiddette "prese accidentali", ovvero la pesca di specie non destinate alla produzione e quindi uccise inutilmente. Per essere Friend of the Sea è necessario tenere la percentuale di prese accidentali sotto l'8%. Questo valore, nella pesca senza controllo diventa addirittura del 90%.

Inoltre, per gli impianti di acquacoltura si richiede il rispetto di criteri assimilabili a quelli dell'acquacoltura biologica (solo recentemente introdotta in Italia).

Tutti i prodotti AS DO MAR sono certificati FRIEND OF THE SEA.

www.friendofthesea.org .