

# Padrão da Cadeia de Custódia do MSC: Versão para Organizações Orientadas ao Consumidor



**Versão 2.1, 15 de maio de 2023**

## Aviso legal: propriedade intelectual

A propriedade intelectual do presente documento, “Padrão da Cadeia de Custódia do MSC: Versão para Organizações orientadas ao Consumidor” do Marine Stewardship Council, bem como todo o seu conteúdo, pertence ao “Marine Stewardship Council” (© “Marine Stewardship Council” 2023), com todos os seus direitos reservados.

A língua oficial deste documento é o inglês. A versão definitiva é mantida no site do MSC ([msc.org](https://www.msc.org)). Qualquer discrepância entre cópias, versões ou traduções deve ser resolvida por referência à versão definitiva em inglês.

O MSC proíbe qualquer modificação de parte ou de todo o conteúdo, sob qualquer forma.

Marine Stewardship Council

Marine House

1 Snow Hill

Londres EC1A 2DH

Reino Unido

Telefone: + 44 (0) 20 7246 8900

Fax: + 44 (0) 20 7246 8901

Email: [standards@msc.org](mailto:standards@msc.org)

## Responsabilidades

O Marine Stewardship Council (MSC) é responsável por este Padrão.

Os leitores devem verificar se estão a usar a última versão deste e de outros documentos relacionados. Os documentos atualizados, juntamente com uma lista geral de todos os documentos disponíveis do MSC, podem ser encontrados no site do MSC ([msc.org](http://msc.org)).

## Versões publicadas

Versão nº	Data de publicação	Descrição da alteração
1.0	20 de fevereiro de 2015	Primeira publicação.
2.0	28 de março de 2019	Nova versão que engloba as alterações na Revisão do Programa da Cadeia de Custódia, aprovada pelo Conselho Consultivo Técnico (reuniões 25-29) e pelo Conselho de Administração. Inclusão de novos requisitos sobre práticas laborais (em terra), clarificação dos critérios de elegibilidade para o Padrão da Cadeia de Custódia: Versão para Organizações Orientadas ao Consumidor e outras alterações substanciais e não substanciais.
2.1	15 de maio de 2023	Sem inclusões ou alterações aos requisitos do Padrão. Alterações editoriais para eliminar requisitos obsoletos sobre trabalho forçado e trabalho infantil e referência aos critérios de elegibilidade laboral do MSC e ao Módulo da CoC do ASC como documentos normativos.

## Acerca do Marine Stewardship Council

### Visão

A nossa visão é aquela em que todos os oceanos do mundo estão repletos de vida, e que o fornecimento de produtos da pesca seja salvaguardado tanto para esta geração bem como para as gerações futuras.

### Missão

A nossa missão é contribuir para a melhoria da saúde de todos os oceanos, através da utilização do nosso selo azul e do nosso programa de certificação de pescarias, reconhecendo e recompensando práticas de pesca sustentáveis, influenciando as escolhas dos consumidores ao comprarem alimentos do mar e trabalhando com os nossos parceiros com vista a transformar o mercado dos produtos da pesca num mercado sustentável.

## Acerca deste documento

Este documento contém requisitos obrigatórios para as organizações da cadeia de fornecimento de produtos da pesca que procuram obter a sua certificação da Cadeia de Custódia (CoC) do MSC. Foram criadas também uma série de orientações não obrigatórias para ajudar a interpretar e a aplicar os requisitos deste Padrão.

## Introdução geral

### A Certificação da Cadeia de Custódia

A certificação da CoC fornece uma garantia credível de que os produtos vendidos com o selo azul ou com marcas comerciais do MSC têm origem numa pescaria certificada e podem ser rastreados ao longo da cadeia de fornecimento até uma fonte certificada. As organizações que são certificadas de acordo com o Padrão da CoC são auditadas por um organismo acreditado independente e estão sujeitas a auditorias de seguimento periódicas durante os três anos de vigência do certificado da CoC.

### Uso da Cadeia de Custódia do MSC por outras organizações normativas

O Padrão da CoC está disponível para poder ser utilizado por outras organizações selecionadas que também operam programas de certificação. No momento em que este Padrão da CoC foi publicado, o Aquaculture Stewardship Council (ASC) decidiu utilizá-lo em todos os produtos certificados originários de empresas de aquicultura certificadas pelo ASC. Isto permite que as organizações da cadeia de fornecimento que lidem com produtos com certificação do MSC e do ASC possam submeter-se a uma única auditoria da CoC, embora sejam emitidos certificados da CoC em separado e cada padrão tenha as suas marcas comerciais distintas. Se futuramente outros programas de certificação optarem também por usar o Padrão da CoC, essas informações serão publicadas no site do MSC.

## Âmbito e opções para a certificação da Cadeia de Custódia

Qualquer organização que comercializa ou manipula produtos da pesca e/ou aquicultura certificados é elegível para obter a certificação da CoC. A certificação da CoC é um requisito para todas as empresas que formam parte da cadeia de fornecimento e que, assumindo a posse legal dos produtos certificados, desejem incorporar nos mesmos uma declaração afirmando de que se trata de produtos certificados desde a sua origem até ao momento em que são embalados à prova de manipulação e prontos para consumo.

O MSC possui tanto o Padrão da Cadeia de Custódia do MSC: Versão Base, como outras duas variantes: o Padrão da Cadeia de Custódia do MSC para Grupos e o Padrão da Cadeia de Custódia do MSC para Organizações Orientadas ao Consumidor. Mais informações sobre a elegibilidade para cada uma das variantes podem ser encontradas na [Secção 6.2](#) dos Requisitos de Certificação de Cadeia de Custódia do MSC e na introdução de cada documento.

### Âmbito da aplicação do Padrão da Cadeia de Custódia do MSC: Versão Base

Este Padrão é aplicado a qualquer organização que tenha uma única sede (localização física) e que se dedique à manipulação ou ao comércio de produtos certificados. O Padrão da Cadeia de Custódia do MSC: Versão Base (Padrão da CoC) é também aplicável a qualquer organização que possua vários locais dedicados à manipulação de produtos certificados, mas em que cada um destes locais é auditado individualmente de acordo com o Padrão da CoC. Nestes casos, será emitido um único certificado, denominado de certificado *multi-site*. Entre os

exemplos de organizações que podem ser certificadas de acordo com o Padrão da CoC: Versão Base podem incluir-se empresas de comércio com uma única sede ou empresas de transformação com várias fábricas em distintos locais.

Alguns requisitos do Padrão da CoC: Versão Base, tais como a aquisição a fornecedores certificados, podem não ser aplicados, caso se trate de uma exploração aquícola ou de uma pescaria.

## Âmbito da aplicação do Padrão da Cadeia de Custódia do MSC: Versão para Grupos

A versão para grupos do Padrão da Cadeia de Custódia do MSC (Padrão da CoC para Grupos) é aplicável a qualquer organização cuja atividade se prenda com a manipulação de produtos certificados em vários locais em que cada local não é auditado individualmente pelo Organismo de Avaliação de Conformidade (CAB). Este tipo de certificação pode resultar mais eficaz do que a certificação *multi-site* para organizações que possuam muitos locais ou para grupos formados por várias empresas unificadas. A organização deverá designar uma sede central que se responsabilizará pelo cumprimento do Padrão da CoC para Grupos nos restantes locais. O CAB em vez de auditar todos os locais, realiza auditorias somente à sede central e uma amostra ao acaso dos outros locais, sendo que todo o grupo partilha um só código da CoC e um certificado.

Entre as empresas que poderiam obter a certificação através do Padrão da CoC para Grupos estão as grandes empresas grossistas com vários armazéns distribuídos por diversas localizações ou cadeias de restaurantes (que optem por não ser certificadas de acordo com o Padrão da CoC para Organizações Orientadas ao Consumidor).

Algumas cláusulas do Padrão da CoC para Grupos, tais como a aquisição a fornecedores certificados, podem não ser aplicadas quando se trate de uma exploração aquícola ou de uma pescaria.

## Âmbito da aplicação do Padrão da Cadeia de Custódia do MSC: Versão para Organizações Orientadas ao Consumidor (CFO, na sigla em inglês)

O Padrão da Cadeia de Custódia do MSC: Versão para Organizações Orientadas ao Consumidor (Padrão da CoC CFO) aplica-se a qualquer organização que sirva ou venda produtos da pesca ao consumidor final e que cumpra outros critérios específicos de elegibilidade. As Organizações Orientadas ao Consumidor (CFO), tais como retalhistas ou serviços de restauração, podem ter uma única sede ou vários locais, sendo emitido um único código da CoC para todos os locais que pertençam ao mesmo sistema de gestão encarregado da manipulação ou comercialização dos produtos certificados.

À semelhança do Padrão da CoC para Grupos, o CAB realizará auditorias a uma amostra do número total de locais no certificado. Exemplos de CFO podem incluir restaurantes, cadeias de restaurantes, peixarias, distribuidores ou retalhistas com bancas de pescado e serviços de restauração.

## Elegibilidade para a Certificação da Cadeia de Custódia

Qualquer organização certificada ou que se candidate a uma certificação segundo o Padrão da CoC do MSC deverá cumprir os critérios de elegibilidade laboral do MSC. Para a certificação da CoC do ASC, as organizações deverão cumprir os critérios de elegibilidade estabelecidos no Módulo da CoC do ASC.

## Elegibilidade para o Padrão da CoC: Versão para Organizações Orientadas ao Consumidor (CFO)

As organizações só são elegíveis para serem certificadas de acordo com o Padrão da CoC na sua versão CFO se todos os seguintes critérios aplicáveis forem cumpridos:

- a. A organização vende e/ou serve produtos da pesca certificados exclusivamente ou principalmente a consumidores finais.
- b. Os locais que realizam o processamento ou reembalamento de produtos da pesca certificados fazem-no exclusivamente em nome da organização.
- c. Se a organização subcontratar empresas de transformação ou de embalagem, estas têm de ter a sua própria certificação da CoC.
- d. Se a organização tiver mais do que um único local de manipulação de produtos da pesca certificados:
  - i. Todos os locais estão sob o controlo de um sistema de gestão comum que determina os parâmetros para o fornecimento de produtos da pesca, a infraestrutura de rastreabilidade e os procedimentos operacionais dos funcionários. O sistema de gestão deve ser gerido através de uma sede central designada pela organização.
  - ii. A sede central tem uma relação de propriedade ou franchisado com os diversos locais ou sucursais, ou um direito temporário para gerir todos os locais e funcionários onde haja manipulação de produtos da pesca certificados de modo a garantir a sua conformidade com o Padrão da CoC: Versão CFO.
  - iii. A sede central supervisiona as aquisições realizadas ao nível dos locais, com controlos que garantam que todos os locais só possam encomendar produtos da pesca certificados a fornecedores certificados.

**Nota:** algumas organizações têm elegibilidade para utilizar o Padrão da CoC numa das suas versões: Base, Grupos e/ou CFO. As organizações são aconselhadas a verificar a sua elegibilidade em relação a todas as opções de certificação (Base, Grupos, CFO) disponíveis na [Secção 6.2](#) dos Requisitos de Certificação da Cadeia de Custódia do MSC antes de analisarem qual a sua melhor opção com o CAB.

## Data de entrada em vigor

A data efetiva para a entrada em vigor da versão 2.1 do Padrão da CoC: CFO é 30 de maio de 2023. Todas as auditorias a realizar conforme o Padrão da CoC: CFO iniciadas a partir desta data, inclusive, devem utilizar a presente versão.

## Data de revisão

O MSC agradece comentários recebidos relativamente a este Padrão. Estes serão tidos em conta durante o próximo processo de revisão, que ocorre, no mínimo, a cada cinco anos. Pode enviar os seus comentários para [standards@msc.org](mailto:standards@msc.org).

Poderá consultar mais informações sobre o desenvolvimento de políticas do MSC e a elaboração de normas do MSC no site do MSC ([msc.org](http://msc.org)).

## Documentos de referência

Os documentos listados abaixo contêm as disposições que, ao serem referidas no presente documento, passam a formar parte integrante do mesmo. Para os documentos enumerados será aplicada a edição mais recente dos mesmos.

- a. Requisitos para a obtenção da Certificação da Cadeia de Custódia do MSC.
- b. Glossário do MSC-MSCI.
- c. Critérios de elegibilidade laboral do MSC.
- d. Módulo da Cadeia de Custódia do ASC.
- e. Guia de utilização do selo azul do MSC.
- f. Guia de utilização do logótipo do ASC.

## Termos e definições

As definições dos conceitos, termos e frases estão definidas no [Glossário MSC-MSCI](#).

## Índice

<b>Padrão da Cadeia de Custódia: Versão para Organizações Orientadas ao consumidor (CFO)</b> .....	<b>10</b>
<b>Princípio 1 Os produtos certificados são comprados a fornecedores certificados</b> .....	<b>10</b>
<b>Princípio 2 Os produtos certificados são identificáveis</b> .....	<b>11</b>
<b>Princípio 3 Os produtos certificados têm de estar separados</b> .....	<b>13</b>
<b>Princípio 4 Os produtos certificados têm de ser rastreáveis e os seus volumes registados</b> .....	<b>14</b>
<b>Princípio 5 O sistema de gestão da organização cumpre os requisitos deste Padrão</b> .....	<b>17</b>
5.1 Gestão e controlo dos locais.....	17
5.2 Formação .....	18
5.3 Procedimento de comunicação de alterações .....	19
5.4 Subcontratados, transporte e empresas de transformação sob contrato .....	21
5.5 Produto em não conformidade .....	21
5.6 Pedidos de garantias relativas à rastreabilidade e à cadeia de fornecimento..	22
5.7 Requisitos específicos para produtos em processo de avaliação .....	23
5.8 Critérios específicos de elegibilidade para a Certificação da CoC.....	24

## Padrão da Cadeia de Custódia: Versão para Organizações Orientadas ao consumidor (CFO)

### Princípio 1 Os produtos certificados são comprados a fornecedores certificados

- 1.1 A organização deve implementar um processo que garanta que todos os produtos certificados são adquiridos a fornecedores, pescarias ou empresas de aquicultura certificadas.

#### Orientação 1.1

A designação “produtos certificados” refere-se a produtos da pesca originários de pescarias ou empresas aquícolas identificadas como certificadas.

Ficam excluídos os produtos da pesca embalados em “embalagens à prova de manipulação, prontos a consumir” (p. ex. produtos selados e rotulados que serão vendidos ao consumidor final na mesma forma como, por exemplo, latas de atum). Para consultar a definição completa de “à prova de manipulação, pronto a consumir”, ver a [Secção 6.1](#) dos Requisitos para a Certificação da Cadeia de Custódia do MSC (CoCCR).

Para efeitos de Cadeia de Custódia (CoC), um “fornecedor” é uma entidade que figura na documentação de vendas que demonstra a transmissão de propriedade de um produto certificado entre um vendedor e um comprador. Na maioria dos casos, esta prova de compra será uma fatura, mas também pode ser demonstrada através de um contrato ou uma escritura.

A organização deverá incluir no seu protocolo de atuação um comprovativo em que assume a propriedade legal do produto, possuindo a certificação correspondente em vigor. Caso seja comprada diretamente a outro fornecedor, terá de ser comprovado que este possui um certificado da CoC válido. Ao comprar diretamente a uma pescaria ou exploração aquícola, o processo terá de incluir:

- Verificação de que a pescaria ou a exploração aquícola possui um certificado de pescaria ou exploração aquícola válido.
- Verificação do relatório de avaliação da pescaria ou de auditoria da exploração aquícola e, se o mesmo especificar que a pescaria ou a exploração aquícola necessita de uma certificação da CoC, deve ser verificado se a pescaria ou a exploração aquícola o tem e se este é válido.

Quando a organização orientada ao consumidor tem vários locais, podem existir diversas formas de garantir que estes só compram produtos certificados a fornecedores certificados como, por exemplo, listas de compras aprovadas, listas de aquisições controladas ou sistemas de planificação de recursos de empresas (ERP) que bloqueiam fornecedores não certificados. Isto não implica que todas as compras certificadas tenham de ser realizadas pela sede central.

Através do site do MSC ([msc.org](http://msc.org)), é possível verificar o estado da certificação das empresas e das pescarias que fazem parte da cadeia de fornecimento do MSC e, através do site do ASC ([asc-aqua.org](http://asc-aqua.org)), o mesmo pode ser verificado relativamente às empresas e explorações de aquicultura que formam parte da cadeia de fornecimento do ASC. A informação contida nestes sites é mais precisa do que a que possa estar descrita em certificados impressos, uma vez que estes podem ser cancelados, suspensos ou retirados dos programa antes de caducarem.

- 1.2 As organizações que lidam com a manipulação de produtos físicos devem possuir um procedimento para confirmar o *status* do respetivo certificado dos produtos após a sua receção.

### Orientação 1.2

A documentação que acompanha os produtos certificados tem de identificar claramente o produto como sendo certificado. Esta identificação é normalmente incluída em faturas, notas de entrega, conhecimentos de embarque ou informações eletrónicas do fornecedor. Esta identificação é necessária para garantir que, caso um fornecedor substitua produtos da pesca certificados por produtos não certificados (por exemplo, se o *stock* acabar), essa situação seja detetada pela empresa recetora.

Se um fornecedor usa um sistema próprio interno (como por exemplo códigos de barras ou códigos de produtos) para identificar exclusivamente os produtos certificados na sua documentação, a empresa recetora terá de entender a descrição do fornecedor com vista a confirmar que o produto é certificado.

Se os registos associados não identificarem claramente os produtos como certificados, a rotulagem física do produto (por exemplo, o selo do MSC ou do ASC ou o código da CoC numa caixa) não será suficiente para confirmar o *status* de certificação.

Se receber produtos diretamente de uma exploração aquícola certificada e quando a intenção da organização é vender estes produtos como certificados, o processo a seguir poderá incluir testes a antibióticos ou substâncias cuja utilização está proibida em produtos que sejam vendidos como certificados, de acordo com os requisitos do padrão para explorações de aquicultura.

- 1.3 As organizações que possuam produtos certificados em *stock* no momento da auditoria inicial devem demonstrar que estes produtos foram adquiridos a um fornecedor, pescaria ou exploração aquícola com certificação e que cumprem os requisitos relevantes do presente Padrão antes de serem vendidos como produtos certificados.

### Orientação 1.3

Os produtos certificados em inventário, aquando do momento inicial da certificação, terão de ser rastreados até a um fornecedor, pescaria ou exploração aquícola certificada de acordo com o Princípio 4. A organização necessita também de demonstrar que qualquer produto certificado no inventário é identificável e separado de outros produtos de acordo com os Princípios 2 e 3.

## Princípio 2 Os produtos certificados são identificáveis

- 2.1 Os produtos certificados devem ser identificados como certificados em todas as etapas desde a compra, receção, armazenamento, processamento, embalagem, rotulagem, venda e entrega, exceto nas faturas de venda ao consumidor final.

### **Orientação 2.1**

É recomendável que os produtos certificados estejam devidamente identificados como tal, tanto no próprio produto físico como nos registos de rastreabilidade que o acompanham, o que pode ser feito, por exemplo, através de um selo ou rótulo na embalagem, recipiente ou palete.

As organizações podem usar uma grande variedade de métodos para identificar os produtos certificados, incluindo por exemplo acrónimos (“MSC” ou “ASC”), o código da CoC ou outro sistema interno de identificação.

Quando não é possível ou impraticável rotular os produtos físicos (por exemplo: pescado num tanque de descongelação), a organização terá de demonstrar como é que o produto pode ser vinculado à rastreabilidade associada ou aos registos de inventário que especificam o seu *status* certificado.

As faturas de venda para o consumidor final incluem recibos de restaurantes, de peixarias ou de pontos de venda de pescado. Não é necessário que estes incluam a identificação dos itens certificados, embora os mesmos necessitem de ser identificados no momento de serem colocados à venda (por exemplo, no menu ou no balcão de venda de pescado).

- 2.2 A organização deve implementar um sistema que garanta que as embalagens, os rótulos, os menus e outros materiais que identifiquem os produtos como certificados só possam ser utilizados para produtos certificados.

2.2.1 Nos rótulos dos produtos certificados deve constar o nome correto da espécie.

### **Orientação 2.2.1**

Podem ser utilizados os nomes científicos ou comuns na identificação da espécie, tendo em conta que o nome comum utilizado deve cumprir a legislação em vigor do país ou países nos quais o produto é comercializado, caso contrário será considerada rotulagem incorreta.

2.2.2 Se na rotulagem do produto constar a sua zona de captura ou a origem, a mesma deve estar correta

### **Orientação 2.2.2**

Não é necessário especificar a zona de captura ou a origem nos rótulos dos produtos, mas quando esta informação é especificada, esta cláusula aplica-se. A identificação da zona de captura e da origem que não esteja em conformidade com a legislação relevante no país ou países em que o produto é comercializado é considerada rotulagem incorreta.

- 2.3 A organização só promoverá os produtos como certificados ou utilizará o selo do MSC ou do ASC ou outras marcas comerciais se lhe tiver sido concedida aprovação para o fazer nos termos do contrato de licença ([ecolabel@msc.org](mailto:ecolabel@msc.org)).

### Orientação 2.3

Para identificar os produtos em transações de natureza puramente comercial podem ser utilizadas as siglas (por exemplo, “MSC” ou “ASC”) ou o nome completo do titular do Padrão (por exemplo, “Marine Stewardship Council” ou “Aquaculture Stewardship Council”), tanto sobre o produto como na sua documentação de rastreabilidade, sem necessidade de formalizar um contrato de licença.

Qualquer outra utilização do selo do MSC ou do ASC bem como de outras marcas comerciais requer um contrato de licença do MSC, a entidade que se encarrega da concessão de licenças do MSC para produtos com a identificação MSC e ASC.

Durante a auditoria, pode ser pedido à organização que apresente os e-mails recebidos por parte do MSC que aprovam as marcas comerciais.

## Princípio 3 Os produtos certificados têm de estar separados

3.1 Não pode existir substituição de produtos certificados por produtos não certificados.

### Orientação 3.1

Esta cláusula aplica-se a produtos que são vendidos como certificados, mas que não são elegíveis para serem vendidos como certificados pela exploração aquícola, com base nos critérios do padrão para explorações aquícolas. Estes produtos são considerados como “não certificados”, mesmo que sejam provenientes de uma empresa certificada.

As comparações anuais do volume de compras (ou produção) certificadas e vendas podem ser usadas para confirmar que a substituição não ocorreu.

3.2 Os produtos certificados e os não certificados não devem ser misturados se a intenção da organização é declarar que os seus produtos são certificados, exceto:

3.2.1 Se os produtos da pesca não certificados forem utilizados como ingredientes em produtos certificados, a organização deverá seguir as regras estabelecidas para ingredientes provenientes de produtos da pesca não certificados pelo MSC/ASC.

### Orientação 3.2.1

As normas do MSC/ASC para ingredientes provenientes de produtos da pesca não certificados podem ser consultadas no [Guia de utilização do selo do MSC](#) ou no [Guia de utilização do selo do ASC](#). Estes documentos estão disponíveis no site do MSC ([msc.org](http://msc.org)) ou do ASC ([asc-aqua.org](http://asc-aqua.org)), respetivamente. As regras definem quando é que produtos não certificados podem ser utilizados em produtos certificados e quais as restrições específicas que são exigidas. A possibilidade de utilizar produtos não certificados e a aplicação destas normas é relevante somente para produtos rotulados como MSC e/ou ASC.

3.3 Os produtos certificados com base noutros sistemas de certificação reconhecidos que partilham o Padrão da CoC não devem ser misturados caso a organização deseje vender o produto como certificado, a menos que:

### Orientação 3.3

Esta cláusula aplica-se a qualquer outro programa de certificação, como por exemplo o Aquaculture Stewardship Council (ASC), que utiliza os critérios do Padrão da CoC como referência para rastrear uma cadeia de fornecimento.

a. A organização tem permissão específica do MSC, ou

### **Orientação 3.3.a**

O MSCI pode aprovar um produto elaborado a partir de ingredientes certificados por diferentes programas (por exemplo, MSC e ASC) que possam ser duplamente rotulados (por exemplo, incluir os selos do MSC e do ASC na embalagem) e possuir os diferentes ingredientes identificados de acordo com o programa em que são certificados (por exemplo, salmão MSC, camarão ASC, etc.).

- b. O mesmo produto é certificado por diversos programas de certificação reconhecidos que partilham o Padrão da CoC.

### **Orientação 3.3.b**

Esta orientação faz referência a produtos certificados por mais de um programa na sua origem (por exemplo, uma pescaria ou uma exploração aquícola com certificação do MSC e do ASC).

## **Princípio 4 Os produtos certificados têm de ser rastreáveis e os seus volumes registados**

- 4.1 A organização deve possuir um sistema de rastreabilidade que permita que o produto vendido como certificado seja rastreado desde o ponto de atendimento ou venda até um fornecedor certificado.
  - 4.1.1 O sistema de rastreabilidade de uma organização com vários locais de manipulação de produtos da pesca certificados deve permitir:
    - a. Que qualquer produto vendido como certificado num "local orientado ao consumidor" possa ser rastreado a partir da fatura de venda ou do ponto de atendimento, de volta a uma entrega certificada.
    - b. Que qualquer produto tratado como certificado num "local de operações" possa ser rastreado desde o ponto de expedição até a um fornecedor certificado.
    - c. Que todas as transferências de produtos certificados entre os vários locais são rastreáveis ao longo de cada etapa.

#### Orientação 4.1

Um "local orientado ao consumidor" é um local físico específico (como um restaurante, uma peixaria ou um estabelecimento de restauração) onde se prepara, cozinha, vende ou serve produtos da pesca certificados diretamente a consumidores finais.

Um "local de operações" é qualquer local que armazena, processa ou embala produtos certificados para distribuição para outros locais orientados ao consumidor. Embora num local de operações se possa vender ou servir alguns dos seus produtos ao consumidor final, esta não é a sua atividade exclusiva.

O titular de um certificado da CoC para CFO pode ter locais de operações e locais orientados ao consumidor dentro do âmbito da sua certificação. Em certos casos, existem locais que podem ser considerados tanto como orientados ao consumidor como de operações (por exemplo, um supermercado com um pequeno armazém para armazenamento de produtos congelados). Da mesma forma, serão considerados como locais orientados ao consumidor as peixarias, que embalem o produto para venda a retalho pré-embalado, ou um restaurante que prepare o pescado para venda como *sashimi* ou *sushi*.

Os locais orientados ao consumidor devem ser capazes de demonstrar que os produtos rotulados como certificados, apresentados no menu ou no balcão das peixarias, podem ser rastreados de volta até uma entrada certificada (distribuição ou fornecimento) no momento em que são servidos. Tal pode ser feito através de uma fatura ou nota de entrega do distribuidor certificado ou de uma nota de entrega interna ou um documento de transferência que demonstre que o produto certificado é proveniente de um local de operações internas gerido pela sede central designada pela organização.

Durante uma auditoria a um local orientado ao consumidor, o auditor normalmente pode verificar a rastreabilidade de quaisquer produtos que estejam a ser servidos ou rotulados como certificados. Caso no momento da auditoria não haja nenhum produto certificado a ser servido ou vendido, o auditor pode, em vez disso, rastrear um produto certificado desde o seu ponto de armazenamento até a uma entrega certificada.

Caso os produtos certificados sejam movimentados entre ou dentro de vários locais, ou dentro do mesmo estabelecimento, o sistema de rastreabilidade precisa de garantir que os produtos são totalmente rastreáveis, em todas as etapas, até ao momento da aquisição. Isto inclui, por exemplo, o envio desde um centro de distribuição (local de operações) para um restaurante (local orientado ao consumidor) ou a manipulação dentro de uma unidade de transformação (local de operações).

- 4.2 A organização deve manter registos que permitam o cálculo da quantidade de produtos certificados.

#### Orientação 4.2

As quantidades de produtos certificados manipulados devem ser mantidas em todas as fases, exceto no momento da venda ou entrega. Ou seja, as quantidades de produtos certificados vendidos ou entregues (servidos ao consumidor final) não necessitam de ser registadas. Contudo, se a organização tiver um sistema que permita realizar uma análise das entradas/saídas (que compare os volumes totais de pescado certificado recebido e vendido ou servido), isso reduzirá a pontuação de risco e poderá afetar/reduzir as atividades de auditoria requisitadas.

- 4.2.1 Se os produtos certificados e não certificados da mesma espécie (ou espécies semelhantes) forem manipulados ao mesmo tempo, a organização deverá manter registos de compras ou entregas dos produtos da pesca não certificados para estas espécies semelhantes.

#### **Orientação 4.2.1**

Esta orientação destina-se a ajudar o CAB a confirmar que apenas os produtos certificados são identificados ou rotulados como tal. Não serão necessários registos de venda ou de serviço para produtos da pesca não certificados. A designação de “espécies semelhantes” refere-se a produtos da pesca que foram elaborados a partir de espécies estreitamente relacionadas (por exemplo, o bacalhau e a arinca) ou que são semelhantes na sua aparência visual ou física (por exemplo, filetes de peixe branco).

- 4.3 Os registos correspondentes aos produtos certificados devem ser exatos, completos e inalterados.
  - 4.3.1 Caso tenha de realizar alguma alteração nos registos, esta deve ficar devidamente documentada, incluindo a data e o nome ou as iniciais da pessoa responsável pela alteração.

#### **Orientação 4.3.1**

Quando as informações ou registos fornecidos pela organização, durante auditorias ou outras solicitações, não forem consistentes com as informações fornecidas, o CAB poderá emitir uma declaração de não conformidade. Se os registos forem alterados pela organização para refletir os ajustes necessários (como por exemplo pedidos devolvidos), essas alterações deverão ser devidamente registadas.

- 4.4 A organização só deve vender como certificados os produtos abrangidos pelo âmbito da sua certificação.

#### **Orientação 4.4**

Os requisitos para poder alterar o âmbito de cobertura de uma certificação, com o objetivo de incluir novas espécies, atividades ou produtos certificados de acordo com outros programas de certificação reconhecidos que partilham o Padrão da CoC, são apresentados em 5.3.1.c, 5.3.2.a e 5.3.2.b.

## **Princípio 5 O sistema de gestão da organização cumpre os requisitos deste Padrão**

### **5.1 Gestão e controlo dos locais**

- 5.1.1 A organização deve operar um sistema de gestão que cumpra eficazmente todos os requisitos deste Padrão.

#### **Orientação 5.1.1**

O sistema de gestão inclui todos os sistemas, políticas e procedimentos utilizados para garantir que a organização esteja em plena conformidade com este Padrão. A extensão da documentação necessária para o sistema de gestão pode variar, dependendo do tamanho da organização, do tipo de atividades, da complexidade dos processos e da competência dos funcionários.

Para operações muito pequenas ou diretas, esta documentação escrita pode não ser necessária desde que a equipa responsável entenda e seja capaz de implementar procedimentos relacionados com este Padrão.

- 5.1.2 A organização deverá nomear uma pessoa (“pessoa de contacto da CoC”) que será responsável por todas as comunicações com o CAB e por responder a quaisquer pedidos de documentação ou de informação relacionados com a conformidade com este Padrão.

#### **Orientação 5.1.2**

A pessoa de contacto da CoC é responsável pela comunicação com o CAB e por garantir que a organização responde a quaisquer pedidos de informação ou documentação. Se a pessoa de contacto da CoC mudar, o CAB precisa de ser notificado de acordo com a cláusula 5.3.1.

- 5.1.3 A organização deve manter, por um período mínimo de 18 meses, registos que demonstrem a conformidade com este Padrão.

#### **Orientação 5.1.3**

Entre os registos que servem para demonstrar a conformidade com o presente Padrão, normalmente estão incluídos os dados relativos à aquisição de produtos certificados, registos internos de rastreabilidade, procedimentos internos dos funcionários e documentação da formação realizada. Estes documentos podem ser apresentados em formato impresso ou digital.

No decorrer de uma auditoria, o CAB poderá consultar o histórico dos registos de rastreabilidade correspondentes a qualquer período dos 18 meses anteriores para verificar a conformidade com este requisito.

Não será necessário guardar os registos de dados relativos à venda ou entrega ao consumidor final.

- 5.1.4 Se a organização possuir vários locais que manuseiam produtos da pesca certificados, deve designar uma sede central que fique responsável pela supervisão e a manutenção de um sistema de gestão comum que garanta a conformidade em todos os locais.

#### Orientação 5.1.4

Um "sistema de gestão comum" refere-se a uma infraestrutura operacional partilhada estabelecida pela sede central, que se aplica em todos os locais incluídos no certificado. O sistema permite que a sede central tenha controlo e visibilidade sobre as operações realizadas nos locais em relação à aquisição e ao fornecimento dos produtos da pesca (ver Orientação 1.1 sobre controlo de compras), rotulagem de produtos da pesca, procedimentos de rastreabilidade e de funcionários.

Será o CAB a avaliar se todos os locais estão a trabalhar de acordo com os mesmos protocolos e procedimentos determinados a nível central que garantir a integridade do produto.

- 5.1.4.1 A sede central deverá:
- a. Ter os procedimentos em vigor de modo a garantir que todos os locais que manipulem produtos da pesca certificados cumprem os requisitos deste Padrão.
  - b. Ter um sistema em vigor que garanta que todos os locais só podem adquirir e vender/servir produtos da pesca certificados a fornecedores certificados, abrangidos pelo seu âmbito de certificação.
  - c. Manter uma lista exata de todos os locais, incluindo a morada e os dados de contacto de cada local, fazendo a distinção entre os locais orientados ao consumidor e os locais de operações.
  - d. Apresentar uma lista atual e completa dos locais no prazo de 5 dias após receber uma solicitação por escrito do MSC ou do CAB.

#### Orientação 5.1.4.1.d

No presente Padrão, a menos que se indique em contrário, a terminologia "dia" é definida como "dia útil" conforme o [Vocabulário MSC-MSCI](#).

- e. Ter um protocolo que garanta que quaisquer locais que sejam encerrados, suspensos ou retirados do certificado não possam continuar a usar o selo do MSC ou do ASC nem outras marcas comerciais.

#### Orientação 5.1.4.1.e

Esta orientação destina-se a ajudar a garantir que os locais não possam continuar a usar o selo do MSC ou do ASC nem outras marcas comerciais em produtos não certificados quando, por exemplo, um restaurante deixa de receber produtos da pesca com certificação do MSC ou do ASC ou quando um local deixa de vender ou servir produtos da pesca certificados.

Se uma organização perde um local onde trabalhava uma empresa de catering subcontractada, esta deve assegurar que todos os materiais promocionais correspondentes ao MSC e ao ASC são removidos antes de que outra empresa de catering ocupe as instalações.

## 5.2 Formação

- 5.2.1 A organização deverá certificar-se de que os funcionários com funções de responsabilidade se encontram devidamente qualificados e têm competências para garantir a conformidade com o presente Padrão.

### **Orientação 5.2.1**

A designação “funcionários com funções de responsabilidade” refere-se aos membros dentro da organização que são responsáveis pela tomada de decisões ou pela implementação de procedimentos relativos ao presente Padrão. Pode incluir funcionários que trabalham no departamento de compras ou no controlo de entrada de mercadorias ou qualquer profissional cuja função exija identificar, rotular ou selecionar produtos certificados.

É muito importante ter um sistema de formação contínua para garantir que os funcionários ou colaboradores cumprem os procedimentos internos que asseguram a conformidade com o presente Padrão. A formação relativa aos requisitos das CFO pode ser incorporada nos programas de formação já existentes, sempre que possível. Também é possível solicitar ao MSC o envio de materiais de formação específicos para CFO. O CAB entrevistará os funcionários durante as auditorias para avaliar o seu nível de competência e de conhecimento sobre o presente Padrão.

- 5.2.2 A organização deverá formar os funcionários com funções de responsabilidade:
- Antes da auditoria inicial para obter a certificação.
  - Durante a formação inicial aquando da incorporação de novos funcionários.
  - Depois da certificação, pelo menos uma vez por ano.

### **Orientação 5.2.2**

Após a certificação, pode haver necessidade de realizar formações mais do que uma vez por ano para manter os níveis de aptidão (por exemplo, se a rotatividade de funcionários for muito elevada). Caso a organização tenha sido certificada, mas houver um atraso de vários meses para a utilização do selo do MSC ou do ASC, recomenda-se que seja dada uma formação adicional aos colaboradores imediatamente antes da utilização do selo do MSC ou do ASC nos menus ou no produto.

- 5.2.3 A organização deve manter um registo que demonstre que a formação foi realizada de acordo com a cláusula 5.2.2.

## **5.3 Procedimento de comunicação de alterações**

- 5.3.1 A organização deve informar o CAB por escrito ou por correio eletrónico num prazo de máximo de 10 dias após as seguintes alterações:
- Nova pessoa de contacto da CoC na organização.
  - Receção de produtos certificados por parte de um novo fornecedor, pescaria ou exploração aquícola certificados.
  - Receção de novas espécies certificadas.
  - Aumento do número total de locais superior ou igual a 25% desde a auditoria anterior, no caso de organizações com vários locais.

### **Orientação 5.3.1**

A notificação por correio eletrónico ou por escrito deve ser enviada ao CAB no prazo de 10 dias após a receção de uma nova espécie certificada ou no prazo de 10 dias após a receção do primeiro pedido de produtos certificados de um novo fornecedor, pescaria ou exploração aquícola certificada.

O cálculo da percentagem de aumento do número total de locais deve incluir tanto os locais de operações como os locais orientados ao consumidor (ver Orientação 4.1 sobre a sua distinção). No caso de uma organização que tenha atualmente 100 locais, não é necessário contactar o CAB se, entre auditorias, o aumento for igual ou inferior a 24 locais. No entanto, se forem adicionados 25 ou mais locais desde a última auditoria, o CAB deve ser notificado por escrito no prazo de 10 dias e será ele a decidir se realiza alguma auditoria adicional.

Não é necessário notificar o CAB em caso de alteração da pescaria onde tem origem o produto recebido pelo fornecedor (ou o fornecedor deste) que abastece a organização.

- 5.3.2 A organização deverá receber previamente uma autorização por escrito do seu CAB para poder realizar as seguintes alterações:
- a. Levar a cabo uma nova atividade que afete os produtos certificados e que não tenha sido incluída no âmbito da sua certificação.

### **Orientação 5.3.2.a**

As novas atividades podem incluir, entre outras, a comercialização, a distribuição, a segunda transformação e o armazenamento. A lista completa de atividades pode ser consultada na [Tabela 4](#) dos Requisitos para a Certificação da CoC do MSC.

- b. Ampliar o âmbito de cobertura da CoC para a comercialização ou manipulação de produtos certificados com base nos diferentes programas de certificação reconhecidos que partilhem o Padrão da CoC.

### **Orientação 5.3.2.b**

Por exemplo, se o certificado vigente da CoC cobrir unicamente produtos com certificação do MSC, a organização precisa de uma autorização do CAB antes de poder vender os produtos certificados através da certificação do ASC.

- c. Utilizar uma nova empresa subcontratada que realiza por contrato a transformação ou o reembalamento dos produtos certificados.

### **Orientação 5.3.2.c**

Se a organização deseja subcontratar uma empresa para o armazenamento ou o transporte, terá de atualizar o registo dos subcontratados de acordo com a cláusula 5.4, mas o CAB poderá ser notificado somente na próxima auditoria (não é necessária aprovação prévia).

- d. Adicionar novos locais de operações que estejam envolvidos no processamento ou reembalamento apenas de produtos certificados.
- e. Adicionar novos locais que operem noutro país.

### **Orientação 5.3.2.d.e**

O CAB pode decidir realizar uma auditoria adicional antes de considerar os novos locais como aptos.

- f. Manipular pescado que se encontre em processo de avaliação se a organização fizer parte do grupo de clientes de uma pescaria que está a ser avaliada ou se for proprietária legal de uma exploração aquícola que está a ser auditada.

#### **Orientação 5.3.2.f**

O grupo de clientes inclui operadores de pesca integrantes de uma Unidade de Certificação (UoC) ou outras entidades que o cliente da pescaria identifica como estando cobertas pelo âmbito do seu certificado e que têm acesso ao mesmo.

## **5.4 Subcontratados, transporte e empresas de transformação sob contrato**

- 5.4.1 A organização deve poder demonstrar que todos os seus subcontratados que manipulem produtos certificados cumprem os requisitos deste Padrão.
- 5.4.2 A organização deve manter um registo atualizado com os nomes e os contactos de todos os subcontratados que manipulem produtos certificados, exceto as empresas de transporte.
- 5.4.3 A organização só deve utilizar empresas de transformação e reembalamento de produtos certificados se tiverem um certificado da CoC válido.
- 5.4.4 Ao recorrer à subcontratação, a organização deverá ter a capacidade de facultar ao subcontratado toda a documentação correspondente a qualquer produto certificado e permitir que o CAB tenha acesso aos produtos certificados em qualquer altura.

#### **Orientação 5.4.4**

No caso em que haja subcontratos de armazenamento ou de transporte, não é necessária a formalização de um acordo, desde que a organização possa solicitar registos que demonstrem a conformidade (por exemplo, registos de receção e expedição) da instalação de armazenamento ou da empresa de transporte subcontratada.

A organização deve também facultar ao CAB o acesso ao produto certificado a qualquer momento, mesmo se este se encontrar armazenado num armazém externo de terceiros. Se o acesso ao local de armazenamento se encontrar restrito por algum motivo, o produto certificado poderá ter de ser retirado do local para ser inspecionado pelo CAB, caso existam algumas dúvidas sobre a integridade do mesmo.

## **5.5 Produto em não conformidade**

#### **Orientação 5.5**

Um produto em não conformidade é aquele que é identificado como certificado ou rotulado com o selo do MSC ou do ASC, mas cuja origem não pode ser comprovada como certificada.

Podem também ser produtos provenientes de uma exploração aquícola certificada, mas que não são elegíveis para serem vendidos como produtos certificados dessa exploração, com base nos requisitos do padrão para explorações aquícolas (por exemplo quando são administrados antibióticos a um produto que se destina a ser comercializado como certificado).

O produto não conforme pode também ser descoberto internamente pela equipa, pelo fornecedor ou, em alguns casos, pode ser detetado com base nas informações recebidas por parte do CAB, do MSC, do ASC ou de terceiros.

Se for encomendado um produto certificado, mas o fornecedor entregar um produto não certificado, e este facto for descoberto no momento da receção e o produto for devolvido, não é necessário iniciar um procedimento de não conformidade.

- 5.5.1 A organização deve ter um procedimento para gerir os produtos em não conformidade que inclua os seguintes requisitos:

- a. Interromper imediatamente a venda de qualquer produto em não conformidade como produto certificado, até que o *status* da certificação seja verificado por escrito pelo CAB.
- b. Notificar o CAB no prazo máximo de 2 dias desde a deteção do produto em não conformidade e fornecer toda a documentação necessária para verificação da origem do produto não conforme.
- c. Identificar o motivo pelo qual o produto não se encontra em conformidade e implementar as medidas necessárias para evitar que tal situação aconteça novamente.
- d. Qualquer produto não conforme, e cuja proveniência não possa ser verificada como fonte certificada, deve ser novamente embalado e rotulado de modo a garantir que não é vendido como produto certificado.

#### **Orientação 5.5.1.d**

Quando não é possível verificar se um produto é proveniente de uma pescaria certificada ou de uma exploração aquícola certificada, este não poderá ser vendido como certificado nem poderá ter o selo do MSC ou do ASC.

## **5.6 Pedidos de garantias relativas à rastreabilidade e à cadeia de fornecimento**

#### **Orientação 5.6**

Os representantes designados nomeados pelo MSC podem pertencer a outras organizações, incluindo programas de certificação como o ASC, ou ao fornecedor de garantias do MSC.

- 5.6.1 A organização deverá cooperar perante qualquer requerimento por parte do MSC, dos seus representantes designados ou do CAB relativamente à documentação sobre a rastreabilidade ou registos de venda e aquisição de produtos certificados.

- 5.6.1.1 A documentação solicitada deverá ser entregue no prazo de 5 dias a partir da data do pedido.

#### **Orientação 5.6.1.1**

Os dados financeiros podem ser omitidos, mas os restantes registos não devem ser alterados. A documentação a entregar deverá estar em inglês, se assim for solicitado pelo MSC.

Pode ser solicitado por escrito um prolongamento ao MSC caso seja necessário, mas no caso de não ser concedido, deverá ser cumprido o prazo de 5 dias fixado inicialmente. Se a documentação não for entregue ao MSC ou aos seus representantes dentro do prazo estipulado, o MSC ou os seus representantes podem solicitar ao CAB que tome as devidas medidas, entre as quais se inclui a emissão de uma declaração de não conformidade.

- 5.6.2 As organizações deverão permitir ao MSC, aos seus representantes ou ao CAB recolher dos seus locais amostras dos produtos certificados para análise de DNA ou realizar outras provas de autenticação ou conformidade do produto.
- 5.6.3 Se durante a análise de autenticação de um produto for detetado que possivelmente se trata de um produto em não conformidade, segundo o estipulado em 5.5.1, a organização deverá:
- a. Investigar a possível origem do problema.
  - b. Entregar ao CAB as conclusões da referida investigação e, caso se encontre alguma não conformidade, deve também entregar um plano de medidas corretivas para que a mesma seja resolvida.
  - c. Continuar a cooperar com a recolha de amostras e com a investigação.

### **Orientação 5.6.3**

A análise de autenticação do produto pode ser usada para identificar espécies, zonas de captura ou até mesmo a região de origem da exploração aquícola. Os testes de autenticação também podem ser usados para determinar se o produto contém antibióticos ou alguma substância proibida, que não podem ser aplicados aos produtos da exploração aquícola se o objetivo for a sua comercialização como certificados, com base nos requisitos do padrão para as explorações aquícolas.

## **5.7 Requisitos específicos para produtos em processo de avaliação**

### **Orientação 5.7**

Esta secção refere-se apenas às pescarias, explorações aquícolas ou membros designados de um grupo de clientes de uma pescaria ou exploração aquícola. Os produtos em processo de avaliação são os produtos ou subprodutos da pesca capturados no decorrer de uma avaliação, mas antes de que a pescaria ou a exploração aquícola tenha obtido a sua certificação. O produto em processo de avaliação deve ser capturado após a data de elegibilidade especificada, que pode ser encontrada no site do MSC ou do ASC (consultar o mais recente relatório de auditoria de explorações aquícolas do ASC).

- 5.7.1 Uma organização só está qualificada para poder adquirir um produto em avaliação se se tratar de:
- a. Uma pescaria ou uma exploração aquícola em processo de avaliação, ou
  - b. Um membro designado do grupo de clientes, no caso de uma pescaria, ou a mesma entidade jurídica da exploração aquícola em processo de avaliação.

### **Orientação 5.7.1.b**

Somente as pescarias, explorações aquícolas ou membros designados do grupo de clientes estão qualificados para tomar posse de um produto em avaliação ou para o vender entre os membros do grupo de clientes. Nenhuma outra organização com certificação da CoC ao longo da cadeia de fornecimento está qualificada para comprar um produto em avaliação.

As organizações qualificadas para adquirir os produtos em avaliação, conforme a cláusula 5.7.1, podem usar locais de armazenamento subcontratados para manusear produtos em processo de avaliação, desde que a pescaria, a exploração aquícola ou os membros do grupo de clientes mantenham a propriedade legal do produto até que a pescaria ou a exploração obtenha a sua certificação.

- 5.7.2 As organizações que manipulam produtos em processo de avaliação devem atender aos seguintes requisitos:
- a. Todos os produtos em processo de avaliação devem ser claramente identificados e separados de produtos certificados e não certificados.
  - b. A organização deve manter um registo completo de rastreabilidade para todos os produtos em processo de avaliação, demonstrando a rastreabilidade até a Unidade de Certificação e incluindo a data da sua captura.
  - c. Os produtos em avaliação não devem ser comercializados como certificados ou rotulados com o selo do MSC ou do ASC nem com outras marcas comerciais até que a pescaria ou a exploração aquícola seja certificada.

### **Orientação 5.7.2.c**

Quando a pescaria ou a exploração aquícola é oficialmente certificada, o Relatório Público de Certificação será publicado no site do MSC ou do ASC, respetivamente.

## **5.8 Critérios específicos de elegibilidade para a Certificação da CoC**

5.8.1 A organização deverá cumprir os [critérios de elegibilidade laboral do MSC](#).

---

Fim do documento

---