



Mengenali dan menghargai penangkapan ikan yang berkelanjutan

Laporan Tahunan Marine Stewardship Council
2020-21

“

Pandemi Covid-19 telah mempengaruhi setiap aspek industri makanan hasil laut di seluruh dunia. Namun, alih-alih mengingkari komitmen terhadap makanan hasil laut yang berkelanjutan, perikanan, perusahaan rantai pasokan, ritel dan konsumen telah menunjukkan ketahanan yang luar biasa dan komitmen yang mendalam untuk berkontribusi pada kesehatan lautan kita.

Rupert Howes, Kepala Eksekutif, Marine Stewardship Council

”



Gambar sampul: Awak di Serene Dawn – perikanan Sarden Cornish © Nigel Millard

Gambar: Kapal pukat Hake, Laxe Dos meninggalkan pelabuhan Teluk Walvis. Kapal itu adalah bagian dari perikanan hake Namibia yang disertifikasi pada November 2020

Isi

Pesan dari Kepala Eksekutif dan Ketua kami	2
Menghadapi tantangan	4
Meninjau Standar Perikanan kami	6
Meningkatkan aksesibilitas	8
Mendukung penangkapan ikan yang berkelanjutan	10
Kemajuan di perairan	12
Perjalanan untuk peningkatan	14
Penjualan makanan hasil laut yang berkelanjutan terus berkembang	16
Ikan putih	18
Pelagis kecil	20
Tuna	22
Gurita dan cumi-cumi	24
Kepiting dan lobster	26
Salmon	28
Udang besar dan udang kecil	29
Bivalvia	30
Rumput Laut	31
Sorotan kampanye	32
Pendanaan dan keuangan kami	34
Tata Kelola	36

Pesan dari CEO kami



Bagi sebagian besar dari kita, tahun lalu merupakan salah satu tantangan paling berat yang pernah kita hadapi.

Pandemi Covid-19 telah mempengaruhi setiap aspek industri makanan hasil laut di seluruh dunia. Namun, alih-alih mengingkari komitmen mereka terhadap makanan hasil laut yang berkelanjutan, perikanan, perusahaan rantai pasokan, ritel dan konsumen telah menunjukkan ketahanan yang luar biasa dan komitmen yang mendalam untuk berkontribusi pada kesehatan lautan kita. Saya menyaksikan kemampuan, inovasi dan keterlibatan positif yang ditunjukkan oleh para mitra.

Kemampuan ini dibutuhkan lebih dari sebelumnya saat kita menghadapi tantangan yang bahkan lebih besar dari Covid. Krisis iklim telah berdampak pada perikanan dan kesehatan laut secara lebih luas. Beberapa sertifikat MSC telah ditangguhkan, sebagian disebabkan dampak perubahan iklim terhadap kesehatan stok ikan dan pola migrasi serta pemanasan dan pengasaman laut yang terus-menerus menyebabkan tekanan yang lebih besar pada lingkungan laut. Sementara perikanan bersertifikat MSC menunjukkan manfaat penangkapan ikan yang berkelanjutan, angka terbaru PBB menunjukkan bahwa lebih dari sepertiga stok ikan global telah dieksploitasi di luar batas berkelanjutan. Hal ini memperburuk tugas yang sudah terasa mengkhawatirkan untuk memberi menyediakan pasokan pangan bagi populasi global yang menyokong 10 miliar generasi dari sekarang.

Namun terlepas dari tren ini, saya tetap merasa optimis. Kemauan publik dan politik untuk mengatasi ancaman terhadap lautan kita dan mata pencaharian yang mereka dukung sekarang lebih besar dari sebelumnya. Kepemimpinan perusahaan lebih mendarah daging – Anda akan melihat banyak contohnya di halaman berikut. Keberlanjutan menjadi semakin penting di pasar modal, dengan pengakuan bahwa risiko lingkungan, sosial dan tata kelola juga merupakan risiko bisnis.

MSC dan mitra memiliki posisi yang strategis untuk menjadi bagian dari solusi. Mitra MSC telah berkontribusi pada pencapaian Tujuan Pembangunan Berkelanjutan PBB (Kehidupan di Bawah Air), dan saat kami mulai mengembangkan rencana strategis baru kami, MSC akan berusaha untuk melihat bagaimana kami dapat berbuat lebih banyak, melalui kepemimpinan mitra kami yang terlibat. Agenda 2030, menurut saya, tetap menjadi kesempatan terakhir terbaik umat manusia untuk mengubah ekonomi kita menuju masa depan yang lebih adil dan berkelanjutan. Kami sudah memiliki petunjuk jalan yang harus dilalui dan sekarang tergantung kita apakah dapat memanfaatkannya dengan baik atau tidak.

Pada intinya, MSC tetap merupakan program sertifikasi dan pelabelan yang menggunakan kekuatan pasar untuk mendorong perbaikan perikanan global. Selama setahun belakangan, kami telah meninjau Standar Perikanan kami untuk memastikannya tetap menjadi tolok ukur penangkapan ikan yang berkelanjutan. Saya menantikan akhir dari proses ini dan rilis Standar Perikanan kami yang direvisi pada tahun 2022.

MSC juga bersiap untuk 'melampaui label' dalam meningkatkan kontribusi kami terhadap lautan yang berkembang. Ocean Stewardship Fund kami, misalnya, telah memberikan £1,3 juta untuk proyek-proyek yang berkontribusi dalam mempercepat kemajuan perikanan berkelanjutan. Kami telah menyisihkan 5% dari semua royalti penjualan produk bersertifikat MSC ke dana tersebut, jadi ini hanyalah sebuah permulaan.

Terima kasih saya sampaikan kepada semua mitra kami, Dewan MSC, Dewan Penasihat Pemangku Kepentingan dan Dewan Penasihat Teknis, serta kepada semua staf MSC yang telah menunjukkan dedikasi mereka selama tahun-tahun yang sulit ini. Saya menantikan pencapaian bersama kita di tahun-tahun mendatang.

Rupert Howes, Kepala Eksekutif, Marine Stewardship Council

Pesan dari Ketua kami



Tahun lalu tentu merupakan sebuah tantangan – namun berkat relasi dan proses yang telah kami bangun selama bertahun-tahun, MSC telah berhasil menjaga produktivitasnya di tingkat operasional dan tata kelola pemerintahan.

Pertemuan para Pimpinan – untuk Dewan atau Board, Dewan Penasihat Pemangku Kepentingan dan Dewan Penasihat Teknis – semuanya dilakukan melalui video. Saat kita semua berharap dapat bertemu secara langsung lagi, kita juga mempelajari pelajaran penting dari pekerjaan selama pandemi. Fleksibilitas dan efisiensi rapat virtual dapat menjadi keuntungan besar, dan kami telah mulai memikirkan bagaimana kami dapat beradaptasi dengan cara kerja baru di masa depan.

Tanggung jawab Dewan tahun ini didominasi oleh tinjauan Standar Perikanan MSC. Topik yang ditinjau seperti interaksi perikanan bersertifikat dengan spesies yang terancam punah, terancam dan dilindungi, telah mendorong minat dan keterlibatan pemangku kepentingan yang besar. Jaminan yang efektif adalah masalah utama lainnya: kami tahu bahwa dalam sebagian besar kasus, Standar kami beroperasi sebagaimana mestinya, namun sebagai program sertifikasi dan ekolabel makanan hasil laut terkemuka di dunia, kami benar-benar memegang standar tertinggi.

Bagian integral dari proses ini adalah Dewan Penasihat Pemangku Kepentingan kami, yang telah melakukan pekerjaan luar biasa untuk menyatukan berbagai kelompok pemangku kepentingan

mulai dari industri, komunitas LSM, dan sektor berkepentingan lainnya untuk menemukan solusi yang memuaskan semua pihak.

Ini adalah penghargaan untuk ketua bersama, Stefanie Moreland dan Amanda Nickson, serta untuk semua anggota lain yang telah begitu terlibat dan bersikap sangat profesional. Hal yang sama berlaku untuk rekan-rekan kami di Dewan Penasihat Teknis, yang dipandu dengan sangat baik oleh ketua, Dr Chris Zimmermann, dan didukung para ahli dari industri dan akademisi. Semua pekerjaan Pimpinan ini didukung dengan baik oleh keahlian banyak orang lain di dalam maupun di luar Eksekutif MSC dan Sekretariat Pimpinan kami serta Dewan – yang sangat menghargai kontribusi ini.

Melalui struktur pimpinan, kami terlibat dengan pemangku kepentingan MSC dan menyampaikan masukan mereka kembali dalam manajemen organisasi. Hal ini membantu kami untuk berpikir lebih strategis, melihat tantangan di kedepannya, dan membuktikan organisasi di masa depan – tantangan baru apa pun yang menghadang kami.

Werner Kiene, Ketua, Dewan Pengawas Marine Stewardship Council

Menghadapai tantangan

Di tahun yang sangat sulit, perikanan dan rantai pasokannya terdampak secara besar-besaran oleh pandemi Covid-19. Dengan banyak negara melakukan lockdown dan pembatasan pergerakan, perikanan, pengolah, bisnis pemasok makanan hasil laut lainnya, serta ritel yang harus beradaptasi dengan perubahan keadaan dan cara kerja baru yang aman dari Covid.

Namun, terlepas dari hambatan dan ketidakpastian yang disebabkan oleh Covid-19, konsumen membeli produk berlabel MSC dalam jumlah besar. Lebih banyak perikanan di seluruh dunia yang disertifikasi ke Standar Perikanan MSC, sehingga totalnya menjadi 421; 19% tangkapan laut di dunia saat ini berasal dari perikanan yang terlibat dengan program MSC.

Pertumbuhan program MSC walaupun di tengah situasi pandemi adalah tanda kekuatan dari gerakan makanan hasil laut yang berkelanjutan – sebuah gerakan yang telah dibangun selama beberapa dekade. Tahun ini, empat perikanan – lobster karang Australia Barat, salmon Alaska, kerang Burry Inlet, dan hoki Selandia Baru – merayakan 20 tahun sertifikasi MSC mereka, bukti visi jangka panjang dalam memanfaatkan pasokan makanan hasil laut untuk generasi mendatang.

Kontribusi perikanan bersertifikat MSC

diakui dalam Prospek Keanekaragaman Hayati Global ke-5 PBB. Meskipun laporan tersebut merupakan penilaian yang secara umum memahami keanekaragaman hayati global, laporan tersebut menunjukkan kemajuan terhadap target 'Pengelolaan dan penangkapan ikan berkelanjutan', yang menyoroti perikanan bersertifikat MSC serta perbaikan tangkap yang berkelanjutan selama dekade terakhir.

Namun terlepas dari kemajuan ini, tindakan yang lebih besar diperlukan untuk memenuhi skala tantangan yang dihadapi lautan kita. Laporan Organisasi Pangan dan Pertanian Dunia (FAO) State of World Fisheries and Aquaculture 2020 mengungkapkan bahwa tren yang memburuk dalam penangkapan ikan yang berlebihan terus berlanjut, dengan lebih dari sepertiga (34%) perikanan dunia saat ini ditangkap secara berlebihan. Terlalu banyak pemerintahan yang terus menempatkan kepentingan jangka pendek di atas keberlanjutan. Salah satu konsekuensi dari hal ini untuk perikanan bersertifikat MSC adalah bahwa pada bulan Desember 2020, delapan perikanan herring Atlanto-Skandia dan Perikanan blue whiting memiliki sertifikat MSC yang telah ditangguhkan. Hal ini disebabkan oleh kegagalan otoritas setempat untuk mencapai kesepakatan mengenai tingkat tangkapan dan kuota sejak beberapa tahun lalu, sehingga membahayakan kesehatan stok ini.

Pemerintah juga tidak berhasil mencapai kesepakatan untuk mengakhiri subsidi penangkapan ikan yang berbahaya, salah satu pendorong utama penangkapan ikan yang berlebihan, meskipun ada harapan bahwa pembicaraan Organisasi Perdagangan Dunia (WTO) pada Desember 2020 akan memecahkan kebuntuan 20 tahun atas masalah tersebut. MSC dan mitra kami juga terus mendesak pengelolaan stok tuna global yang lebih baik, mendukung seruan untuk komisi internasional yang bertanggung jawab mengelola tuna dalam penetapan strategi tangkap yang kuat sesuai dengan saran ilmiah.

Kelemahan institusional ini tidak sejalan dengan meningkatnya aktivisme publik di sekitar lautan. Pandemi telah meningkatkan kesadaran akan perlunya melindungi sumber daya alam kita yang berharga untuk generasi mendatang. Seperti yang ditunjukkan data tahun ini, konsumen semakin memilih untuk membeli makanan hasil laut bersertifikat MSC. Berbagai produk yang berkembang, dikombinasikan dengan masyarakat yang secara aktif mencari pilihan yang berkelanjutan, merupakan pendorong yang kuat untuk mempercepat kemajuan dalam makanan hasil laut yang berkelanjutan di tahun-tahun mendatang.



39 juta

Orang yang langsung bekerja
di perikanan tangkap

60 juta

Orang yang bekerja di sektor
makanan hasil laut

3.3 miliar

Orang mendapatkan setidaknya 20%
dari asupan protein hewani harian
mereka dari ikan

10%

Proporsi populasi global yang
bergantung pada perikanan
untuk mata pencaharian
mereka

Organisasi Pangan dan Pertanian, Perserikatan
Bangsa-Bangsa State of World Fisheries and
Aquaculture 2020

Meninjau Standar Perikanan kami

Secara teratur kami meninjau Standar Perikanan untuk terus memastikan penetapan standar dalam penangkapan ikan yang berkelanjutan, dengan mencerminkan ilmu pengetahuan baru yang diterima secara luas, praktik manajemen, dan fokus dari pemangku kepentingan.

Pandemi mendorong kami untuk melakukan lebih banyak interaksi online daripada yang direncanakan sebelumnya – dengan hasil yang menggembirakan. Dalam mengembangkan Standar Perikanan terakhir kami pada tahun 2015, kami menerima 67 tanggapan dari 36 organisasi. Kali ini, lima survei awal kami menerima 268 tanggapan. Kami juga menyelenggarakan 11 lokakarya virtual dengan lebih dari 200 peserta yang mewakili lebih dari 150 organisasi dari 33 negara.

Berdasarkan hal ini, pada Mei 2020 kami meluncurkan konferensi Tinjauan Standar Perikanan virtual pertama kami. Lebih dari 400 orang hadir, termasuk perwakilan LSM, staf perikanan, penilai sertifikasi, ilmuwan akademis, pejabat pemerintah, ritel, dan jurnalis.

Peserta memiliki kesempatan untuk mendengar – dan mengajukan beberapa pertanyaan – mengenai 16 proyek yang dapat mengakibatkan perubahan pada Standar Perikanan MSC. Proyek-proyek ini memperhatikan bidang-bidang seperti strategi tangkap, kehilangan peralatan dan ghost fishing, mengklarifikasi persyaratan untuk spesies yang terancam punah, terancam dan dilindungi, dan mencegah perburuan sirip hiu.

Kami akan melanjutkan proses konsultasi selama beberapa bulan mendatang dan akan melakukan penilaian dampak dari semua perubahan yang diusulkan. Versi draf Standar baru mulai akan dirilis pada awal 2022, ketika para pemangku kepentingan kami memiliki kesempatan untuk meninjaunya, memastikan bahwa perubahannya jelas dan bahwa versi yang diperbarui memungkinkan kemajuan lebih lanjut dalam praktik penangkapan ikan yang berkelanjutan.



Menjaga Kepastian Selama Covid

Keadaan di luar kendali – seperti pandemi global – memerlukan tindakan yang berbeda. Selama setahun terakhir, kami mengeluarkan sejumlah perubahan sementara pada persyaratan, yang dikenal sebagai derogasi. Hal ini memungkinkan kami untuk menanggapi masalah kritis yang ditimbulkan oleh Covid-19 tanpa harus merevisi Standar atau dokumen panduan kami. Sementara audit jarak jauh dan berbasis pemeriksaan serta analisis telah menjadi bagian dari sistem dalam kasus-kasus tertentu untuk waktu yang lama, penggunaannya selama pandemi telah meningkat secara signifikan. Kami memerlukan pengawasan yang lebih luas, seperti penilaian risiko dan untuk perikanan, tinjauan sejawat independen tambahan untuk memeriksa ulang audit berbasis tempat kerja dalam beberapa kasus. Selain itu, meskipun tingkat kinerja yang sama diperlukan, perikanan telah diberikan lebih banyak waktu untuk melakukan perbaikan yang diperlukan terkait dengan sertifikasi MSC. Secara menggembirakan, jumlah penilaian yang dilakukan pada tahun 2020 ini tidak mengalami penurunan yang signifikan dibandingkan tahun-tahun sebelumnya, meskipun waktu penyelesaian audit survailen rata-rata meningkat sebanyak satu bulan.

Meningkatkan aksesibilitas

Kami ingin program MSC dapat diakses oleh semua perikanan – terlepas dari ukuran maupun lokasi. Jumlah perikanan skala kecil dan perikanan dari daerah berkembang yang terlibat dengan program MSC meningkat pada 2020-21. Hal ini disambut baik: menurut FAO (Organisasi Pangan dan Pertanian), perikanan skala kecil menyediakan sekitar setengah dari tangkapan makanan hasil laut global setiap tahun dan lebih dari 90% berasal dari semua pekerjaan di bidang perikanan. Sementara itu, perikanan dari beberapa negara berpenghasilan rendah dan menengah mendukung mata pencaharian yang tak terhitung jumlahnya dan menghasilkan pendapatan ekspor yang besar.

Banyak perikanan skala kecil dan perikanan dari daerah berkembang merasa sulit untuk memenuhi persyaratan yang kompleks dari Standar Perikanan MSC. Tetapi kami bekerja keras untuk membuat program yang dapat diakses dengan baik.

Proyek Fish for Good adalah contoh utama bagaimana kami menghadapi tantangan ini. Dengan bekerja dalam kemitraan dengan pihak lain, proyek ini difokuskan untuk mendukung perikanan di Afrika Selatan, Meksiko, dan Indonesia. Perbaikan dan pengembangan kapasitas berfokus pada bidang-bidang seperti mengurangi tangkapan sampingan, membatasi dampak habitat dan membangun kembali stok ikan. Selama empat tahun terakhir, MSC telah mendapat manfaat dari pendanaan yang besar untuk mendukung proyek Fish for Good, dari Dutch Postcode Lottery, yang tahun ini mengumumkan tambahan €1,5 juta selama tiga tahun ke depan untuk keterlibatan dan perbaikan kapasitas perikanan di daerah berkembang.

Program percontohan In-Transition to MSC (ITM) kami, yang diluncurkan pada 2019, juga mendukung perikanan yang berkomitmen untuk mencapai sertifikasi. Program ini menawarkan cara untuk memverifikasi kemajuan perikanan secara independen setiap tahun, membantu mereka tetap berada di jalur yang benar untuk mencapai peningkatan yang diperlukan dalam memenuhi Standar MSC. Perikanan dalam program ITM juga memenuhi syarat untuk mengajukan permohonan dukungan keuangan untuk melakukan perbaikan dengan pendanaan Ocean Stewardship Fund MSC. Pada Maret 2021, program tersebut mencakup 10 perikanan, empat di antaranya telah bergabung pada kuartal sebelumnya: perangkap rajungan Pulau Madura Indonesia, pancing ulur cumi-cumi Indonesia, pukat udang laut dalam India Kerala, dan perangkap kepiting bakau Indonesia Evu.

Negara berkembang

84

perikanan yang terlibat*

19.8%

tangkapan MSC terlibat

Di 29
negara

Perikanan skala kecil

96

perikanan terlibat*

18.6%

MSC terlibat dalam perikanan

Di 24
negara

*terlibat berarti disertifikasi, ditangguhkan atau dalam penilaian untuk MSC

Perikanan cumi-cumi Indonesia In-Transition to MSC

Cumi-cumi menyokong beberapa komunitas nelayan di Belawan, pelabuhan yang sibuk di Medan, Indonesia. Selama 10 tahun terakhir, pasar ekspor utama mereka adalah Inggris – dan karena ritel serta konsumen Inggris sangat mementingkan keberlanjutan, perikanan baru-baru ini bergabung dalam program In-Transition to MSC kami.

Dengan dukungan dari Fish for Good Initiative dan Ocean Stewardship Fund, para nelayan telah bermitra dengan IPB University serta Kementerian Kelautan dan Perikanan Indonesia untuk meneliti di mana cumi-cumi berkumpul untuk bertelur. Temuan ini akan menyoroti area sensitif yang harus dihindari perikanan untuk melindungi cumi-cumi muda, yang akan tumbuh menjadi stok masa depan mereka.

Proyek ini juga akan mengumpulkan informasi tentang peran cumi-cumi dalam jaring makanan yang lebih luas, termasuk sebagai sumber makanan bagi hewan lain seperti hiu, mamalia laut dan burung.

Pada akhirnya, program ITM akan membantu perikanan cumi-cumi meningkatkan praktik dan kemajuannya menuju penilaian MSC secara penuh, membantu mengamankan masa depan jangka panjangnya.

“



Pendanaan ini akan berkontribusi pada keterlibatan masyarakat dengan komunitas nelayan lokal dan menyediakan lahan subur untuk kolaborasi antara nelayan dan konservasionis, selama dan setelah proyek ini. Kami berharap proyek ini akan berkontribusi besar untuk mengatasi salah satu ancaman laut terbesar yang dihadapi populasi burung laut saat ini.

Yann Rouxel, staf proyek bycatch, RSPB

”



Ocean Stewardship Fund 2021-22 membuka pendaftaran pada bulan Oktober 2021.

Mendukung penangkapan ikan yang berkelanjutan

Lebih dari £1,3 juta telah diberikan melalui **Ocean Stewardship Fund** kami dalam dua tahun pertamanya, kepada 35 perikanan dan proyek di seluruh dunia. Tujuan dari dana yang diluncurkan pada 2019, adalah untuk mempercepat kemajuan dengan mendukung penelitian inovatif dan perikanan yang berkomitmen terhadap keberlanjutan. MSC memberikan 5% dari semua royalti dari penjualan produk bersertifikat ke dana tersebut. Pada tahun 2021, £650.000 diberikan kepada 20 proyek yang berfokus pada topik mulai dari meningkatkan keamanan pengamat di laut dan strategi tangkap hingga keberlanjutan penangkapan ikan dengan umpan dan mengurangi tangkapan sampingan yang tidak diinginkan.

Proyek tahun ini tersebar di seluruh dunia dari Islandia hingga Indonesia dan Australia. Penerima termasuk perikanan di Eropa, Asia dan Amerika, serta badan-badan konservasi seperti RSPB, WWF-India dan Dana Pertahanan Lingkungan. Hampir seperempat dari dana telah diberikan untuk mendukung perikanan di daerah berkembang.

Aksi pelayanan

Pendanaan dari Ocean Stewardship Fund dialokasikan melalui skema hibah yang berbeda. Lima contoh dari tahun 2021 menggambarkan luas cakupannya:

Menggunakan teknologi untuk meningkatkan keselamatan pengamat perikanan: Pengamat independen memainkan peran penting dalam memantau operasi perikanan di laut, tetapi peran mereka bisa sulit dan berbahaya. Hibah ini akan membantu mengembangkan platform komunikasi satu sentuhan yang diajukan lebih dahulu untuk keselamatan pengamat, yang juga akan meningkatkan pelaporan data. Para peneliti berharap untuk memiliki platform sumber terbuka yang dapat diskalakan pada akhir November 2022.

Model iklim untuk memprediksi kelangsungan hidup rajungan:

Penghargaan ini akan mendukung mahasiswa program pascasarjana untuk mengembangkan model yang memprediksi bagaimana perubahan iklim akan berdampak pada distribusi dan kelimpahan rajungan Indonesia, yang dikenal sangat rentan terhadap perubahan faktor lingkungan pada berbagai tahap kehidupan. Sekitar 275.000 orang dipekerjakan dalam perikanan yang penting secara nasional ini.

Membuat penangkapan berkelanjutan untuk udang laut dalam

Kerala: Proyek ini mendukung proyek perbaikan perikanan untuk perikanan udang laut dalam di Kerala, India. Kurangnya penelitian mengartikan perikanan belum membuktikan keberlanjutannya, tetapi dengan mendanai penilaian stok, yang dipimpin oleh WWF-India, kami berharap dapat membuat titik referensi untuk aturan pengendalian tangkapan dan manajemen yang lebih baik. Tujuannya adalah untuk mencapai sertifikasi MSC pada tahun 2025.

Menguji perangkat baru untuk mitigasi tangkapan sampingan burung laut di Islandia:

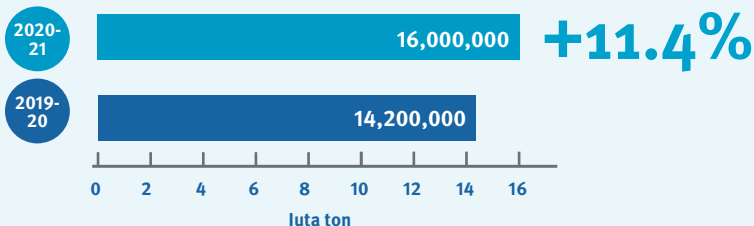
Proyek ini sedang melakukan uji coba lapangan perangkat mitigasi tangkapan sampingan baru yang disebut “pelampung yang memiliki mata yang menjulang”. Pelampung apung memiliki mata yang jelas di atasnya yang secara efektif mengurangi kehadiran burung laut. Dikembangkan oleh Fishtek Marine, sebuah prototipe saat ini yang akan diuji di perikanan lumpfish ISF Islandia oleh para peneliti dari RSPB, karena perikanan tersebut disertifikasi dengan syarat tidak boleh menghalangi pemulihan burung laut yang terancam punah, terancam atau dilindungi.

Mendorong komitmen keberlanjutan jangka panjang:

Kami memberikan sembilan hibah melalui Dana bantuan sertifikasi ulang atau Recertification Assistance Fund kami pada tahun 2021 untuk perikanan yang telah berhasil mencapai sertifikasi ulang – pada dasarnya, untuk menghargai perikanan yang telah menunjukkan komitmen substansial terhadap program dan keberlanjutan MSC. Hibah proporsional digunakan untuk biaya audit sertifikasi ulang kedua (atau selanjutnya).

Kemajuan di perairan

Hasil tangkapan MSC mencapai 16 juta ton*



Jumlah perikanan yang terlibat dalam program MSC



55 negara terlibat

*Tangkapan laut MSC 2020-21 (mengikuti kebijakan pengecualian MSC dan tidak termasuk ikan budidaya atau perikanan darat) dibandingkan dengan data Organisasi Pangan dan Pertanian, Perserikatan Bangsa-Bangsa (FAO PBB) terbaru (2018).

19% dari semua tangkapan laut terlibat dengan MSC*...

14% bersertifikat MSC

3% bersertifikat MSC tetapi ditangguhkan

2% Dalam penilaian

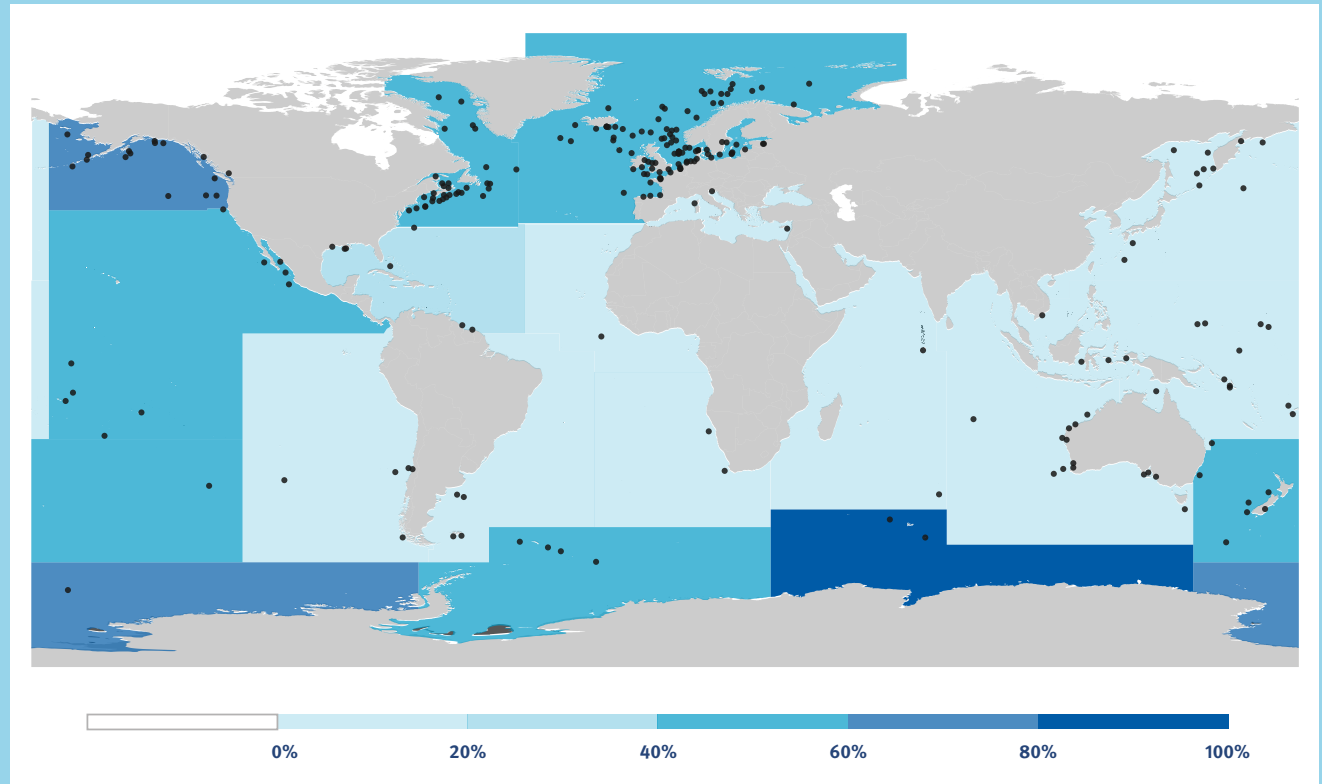
Tambahan 10% dari tangkapan alam laut global berasal dari perikanan yang berusaha mendapatkan sertifikasi MSC**

*Terlibat berarti bersertifikat, ditangguhkan atau dalam penilaian MSC

**Perikanan yang berusaha mendapatkan sertifikasi MSC terdiri dari program In-Transition to MSC, Pathway Projects pada tahap tiga atau empat, dan proyek peningkatan perikanan komprehensif yang terdaftar di fisheryprogress.org yang memiliki sertifikasi MSC sebagai tujuan akhir yang eksplisit.

Proporsi tangkapan global yang bersertifikat MSC

Tangkapan laut bersertifikat MSC (termasuk perikanan yang ditangguhkan) dan data perikanan untuk tahun keuangan 2020-21, dibandingkan dengan total tangkapan laut di setiap wilayah penangkapan ikan utama FAO pada tahun 2018 (data terbaru PBB tersedia).



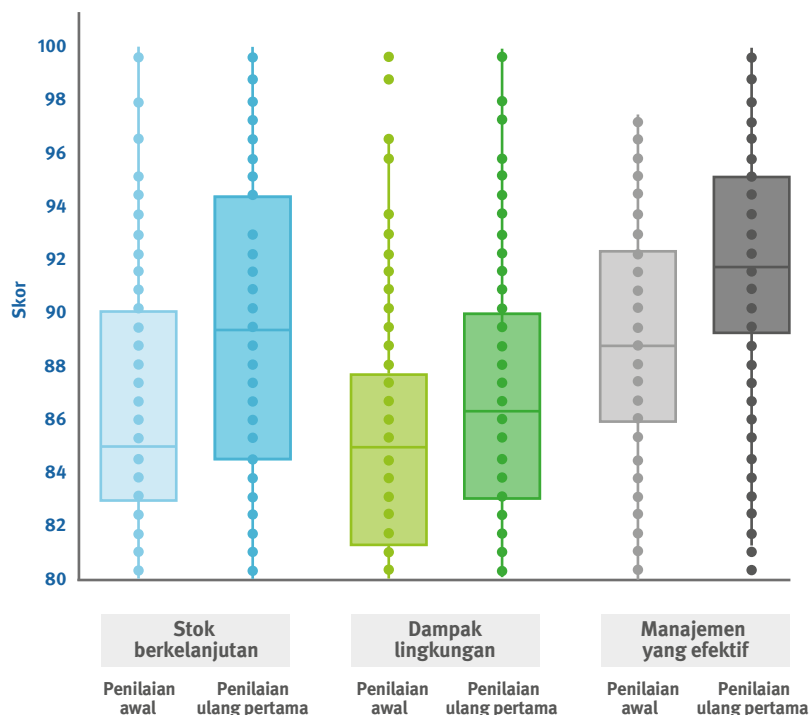
● Perkiraan lokasi kegiatan penangkapan ikan bersertifikat MSC

446 perikanan bersertifikat (25 di antaranya ditangguhkan), ditambah 70 lainnya dalam penilaian

Perjalanan untuk perbaikan

Perikanan dinilai secara terpisah terhadap tiga prinsip Standar Perikanan MSC: keberlanjutan stok (Prinsip 1); dampak ekosistem (Prinsip 2); dan manajemen yang efektif (Prinsip 3). Untuk lulus penilaian, mereka harus mendapat skor setidaknya rata-rata 80 untuk setiap prinsip.

Perikanan meningkat secara signifikan ketika mereka tetap dalam program. Grafik menunjukkan distribusi skor dari semua perikanan bersertifikat saat ini yang telah menyelesaikan setidaknya dua penilaian penuh terhadap Standar Perikanan MSC – biasanya hal ini mencerminkan perubahan selama lima tahun. Untuk ketiga prinsip tersebut terdapat peningkatan yang signifikan secara statistik antara skor rata-rata (median) saat mereka mengikuti program dan pada akhir periode sertifikasi pertama*.



*Lihat file informasi tambahan untuk rincian lengkap dari analisis.

1,958

perbaikan yang dilakukan oleh perikanan bersertifikat MSC hingga 31 Maret 2021

Termasuk 372 dalam tiga tahun terakhir, terdiri dari:



134

perbaikan yang menjaga spesies yang terancam punah, terancam dan dilindungi, serta mengurangi tangkapan sampingan



71

perbaikan yang bermanfaat bagi pengelolaan, tata kelola dan kebijakan perikanan



101

perbaikan yang bermanfaat status stok dan strategi tangkap



66

perbaikan yang bermanfaat ekosistem dan habitat

Perbaikan perikanan seringkali didorong oleh kondisi sertifikasi yang mengharuskan mereka mencapai praktik terbaik global pada semua indikator kinerja. Suatu kondisi ditetapkan jika perikanan mencapai persyaratan keberlanjutan minimum pada indikator (60) tetapi kurang dari praktik terbaik (80) dan ditutup ketika sudah mencapainya.



Kinerja perikanan yang meningkat

Perikanan tuna dan Ikan paruh panjang Timur Australia, yang terbentang di seluruh pesisir timur Australia, disertifikasi pada Agustus 2015 untuk albakora rawai dan tuna sirip kuning dan ikan todak. Sebagai syarat sertifikasi, perlu dibuktikan bahwa interaksi dengan penyu yang dilindungi dan hiu mako sirip pendek telah berkurang ke tingkat yang wajar. Perikanan memperkenalkan langkah-langkah termasuk pengait lingkaran ramah penyu, pelepasan kait dan pemotong tali, serta menerapkan pemantauan elektronik pada semua kapalnya, yang menunjukkan bahwa sangat kecil kemungkinan untuk membahayakan populasi spesies yang dilindungi ini. Akibatnya, kondisi sertifikasi ditutup.

Perikanan demersal pukat Camanchaca lobster Chile, pertama kali disertifikasi pada tahun 2017, memperkenalkan beberapa tindakan pemantauan, pengendalian, dan pengawasan untuk membantu lebih memahami dampak perikanan terhadap spesies dan habitat karang yang terancam punah, terancam dan dilindungi. Kondisi yang diberlakukan pada perikanan selama sertifikasi menghasilkan panduan pelatihan dan identifikasi yang lebih baik untuk kru serta kamera di kapal yang dipasang untuk memantau dampak. Perikanan telah melaporkan tidak ada interaksi dengan karang atau spesies di luar jangkauan sejak penerapan protokol baru, sementara penelitian baru menunjukkan zona penangkapan ikannya tidak tumpang tindih dengan ekosistem laut rentan pada gunung bawah laut yang dilindungi.

Perikanan udang utara Islandia mendukung Marine and Freshwater Research Institute (MFRI) untuk melakukan penelitian pemetaan dasar laut untuk menghindari kerusakan pada kelompok spons laut dalam yang rapuh. Sertifikasi MSC memajukan penelitian ke habitat yang jarang dipelajari dan meningkatkan pemahaman tentang cara mengelola dan mengurangi dampak penangkapan ikan terhadap habitat tersebut.

Penjualan makanan hasil laut yang berkelanjutan terus berkembang

Walaupun berada di tengah situasi yang menantang akibat pandemi ini, pasar untuk makanan hasil laut bersertifikat MSC nyatanya terus berkembang.

Lebih dari 20.000 produk dengan label MSC biru kini tersedia di seluruh dunia, meningkat 2% dari angka tahun lalu.

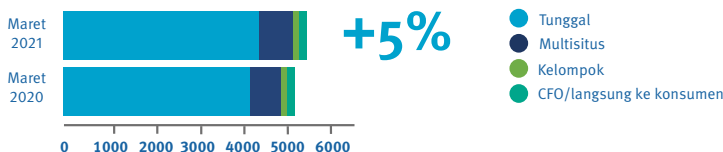
Jumlah pemegang sertifikat Rantai Pengawasan MSC juga meningkat lebih dari 5%: per 31 Maret 2021, ada 46.205 situs di seluruh dunia dengan sertifikasi Rantai Pengawasan, memastikan bahwa ikan dan makanan hasil laut bersertifikat MSC dipisahkan dari produk yang tidak bersertifikat dan secara jelas berlabel. Bisnis dengan sertifikasi Rantai Pengawasan termasuk supermarket, restoran, pengolah, distributor dan gudang.

Volume penjualan makanan hasil laut dengan label MSC biru naik 6% dibandingkan tahun lalu. Hal ini sebagian

besar didorong oleh peningkatan partisipasi merek dagang di AS (naik 54%, atau 50.000 ton), Prancis (naik 16%, 20.000 ton) dan Italia (naik 30%, 10.000 ton). Peningkatan produk tuna bersertifikat juga substansial, terutama di Jerman (naik 83%, atau 13.000 ton).

Produk makanan beku mengalami peningkatan terbesar secara keseluruhan, dan ada juga peningkatan signifikan dalam volume produk kalengan – yang menjadi kedua jenis makanan populer selama pembatasan Covid-19. Pandemi menyebabkan penurunan penjualan jasa makanan (turun 15%) dan penjualan ikan segar di konter ikan (turun 5%). Namun hal yang menggembirakan bahwa, selama masa ketidakpastian global ini, baik konsumen maupun merek dagang tidak membatalkan komitmen mereka terhadap makanan hasil laut berkelanjutan yang semakin banyak tersedia di berbagai pasar berbeda di seluruh dunia.

Pemegang sertifikat Rantai Pengawasan



20,075



produk dengan label MSC

US\$12.9 miliar

Nilai penjualan ritel



63

negara tempat konsumen dapat membeli produk dengan label MSC

46,205

situs dengan pemegang sertifikat Rantai Pengawasan

Ikan Putih

Pollock menyumbang volume penjualan terbesar yang menggunakan label MSC biru dari semua spesies makanan hasil laut. Perikanan pollock Alaska, pertama kali disertifikasi pada tahun 2005, adalah perikanan terbesar berdasarkan volume dalam program MSC dan contoh praktik terbaik global, yang telah disertifikasi ulang dua kali tanpa satu syarat pun. Pollock bersertifikat dan ikan putih lainnya dalam jumlah besar telah membantu mendorong kesadaran akan label MSC biru di Eropa Utara dan AS. Ikan putih berlabel MSC adalah bahan umum dalam produk beku, dengan ecolabel biru semakin terlihat di AS pada tahun 2020 yang menonjolkan kemasan produk ikan beku Ny. Paul dan Van de Kamp. Conagra Brands, mengakuisisi merek dagang ikonik pada tahun 2018, telah berkomitmen untuk memasok 100% produk ikan alam bekunya dari sumber bersertifikat MSC.

Keterlibatan perikanan Rusia semakin meningkatkan pasokan ikan putih bersertifikat MSC di pasar. Perikanan pollock Rusia pertama disertifikasi di Laut Okhotsk pada tahun 2013, dan pada Maret 2021 ruang lingkup sertifikasi mereka diperluas untuk menambah 110.000 ton lagi. Sementara itu, perikanan halibut Greenland Rusia mencapai sertifikasi pada April 2020, melengkapi komitmen Konsorsium Perikanan Barat Laut untuk mendapatkan semua sertifikasi perikananannya. Direktur Eksekutif Sergey Nesvetov menggambarkan pencapaian mereka sebagai "momen yang membanggakan" bagi organisasinya.

20 tahun hoki Kiwi

Maret 2021 menandai 20 tahun sejak hoki Selandia Baru menjadi perikanan ikan putih besar pertama di dunia yang mendapatkan sertifikasi MSC. Ekspor hoki Selandia Baru bernilai NZ\$230 juta (US\$150 juta) untuk ekonomi Selandia Baru. George Clement, Kepala Eksekutif Deepwater Group, mengatakan, "70% makanan hasil laut dari perikanan laut dalam kami, termasuk hoki, disertifikasi dengan Standar Perikanan MSC. Perikanan ini mendukung whanau (keluarga besar), iwi (kelompok kekerabatan), seluruh komunitas dan ekonomi Selandia Baru."



Kapal pukat Otakou Sealord menangkap hoki di Selat Cook, antara Kepulauan Utara & Selatan Selandia Baru, selama musim pemijahan hoki di musim dingin 2018 © Jason Thomas

Dalam angka...

5,914,000

ton tangkapan yang terlibat MSC *

69%

tangkapan ikan putih alam global dari perikanan terlibat MSC**



Volume penjualan berlabel MSC (ton)



177

 perikanan terlibat MSC

133

 Peningkatan yang dilakukan selama tiga tahun terakhir oleh perikanan bersertifikat


56

 Spesies yang terancam punah, terancam dan dilindungi serta tangkapan sampingan


36

 Ekosistem dan habitat


35

 Status stok dan strategi tangkap


6

 Pengelolaan, tata kelola, dan kebijakan perikanan

*terlibat berarti disertifikasi, ditangguhkan atau dalam penilaian untuk MSC

**per data FAO PBB, 2018

Hake

“

Ada generasi nelayan di keluarga kami dan sangat penting bagi generasi mendatang untuk menangkap ikan secara berkelanjutan

Ryan Davey, Kapten.
Perikanan hake Cornish

”



Hake yang terus berkelanjutan

Pekerjaan selama puluhan tahun di pukat hake dan perikanan rawai di Namibia diakui pada November 2020 ketika menjadi perikanan pertama di negara itu yang mendapatkan sertifikasi.

Ketika Namibia memperoleh kemerdekaannya pada tahun 1990, mereka mewarisi stok ikan yang dihancurkan oleh armada industri asing. Sejak itu, pemerintah, sektor perikanan, dan pelaku rantai pasok telah bekerja sama untuk mengembalikan perikanan negara pada dasar yang berkelanjutan. Hake memainkan peran utama dalam industri perikanan Namibia, menghasilkan US\$230 juta per tahun dan mendukung lebih dari 10.000 pekerjaan, banyak yang diisi oleh perempuan dalam proses tangkapan yang menguntungkan untuk ekspor.

Dukungan dari mitra rantai pasok sangatlah penting. “Kami memiliki peran penting dalam mendorong perikanan untuk meningkatkan praktik mereka serta telah mendukung perikanan trawl dan rawai hake Namibia dalam usaha mendapatkan sertifikasinya selama beberapa tahun,” kata Stefan Descheemaeker, CEO Nomad Foods. Anak perusahaan Nomad, Findus Italy, adalah salah satu perusahaan pertama yang meluncurkan produk hake Namibia berlabel MSC.

Perikanan Namibia memenuhi persyaratan keberlanjutan yang cukup ketat dan sertifikasinya lebih dari dua kali lipat jumlah cape hake bersertifikat MSC (termasuk hake perairan dangkal dan dalam) di pasar. Hal ini mengikuti jejak perikanan hake Afrika Selatan, bersertifikat MSC sejak 2004, yang mendukung sekitar 27.000 pekerjaan dan menghasilkan lebih dari US\$334 juta pendapatan ekspor.

Sertifikasi kedua Hake Cornish

Pengelolaan berkelanjutan membuahkan hasil untuk perikanan hake Cornish, yang disertifikasi ulang pada Desember 2020. Ke-15 kapal dalam perikanan skala kecil ini telah meningkatkan total tangkapan mereka dari 206 ton pada 2008 menjadi hampir 2.000 ton saat ini.

“Terdapat generasi penerus nelayan di keluarga kami dan akan sangat penting agar ikan hake ditangkap secara berkelanjutan,” kata nakhoda Ryan Davey. Khususnya, para nelayan menggunakan ukuran mata jaring yang lebih besar daripada yang diwajibkan oleh undang-undang, membiarkan ikan yang lebih kecil untuk berenang bebas.

Dukungan dari Waitrose dan ritel lain telah meningkatkan penjualan hake Cornish bersertifikat MSC, dan permintaan yang terus meningkat. Laporan terbaru dari NEF Consulting menunjukkan bahwa harga dermaga untuk hake Cornish 38% lebih tinggi daripada hake Skotlandia yang tidak bersertifikat. Sertifikasi MSC juga bermanfaat meningkatkan reputasi dan akses pasar domestik.

Pelagis kecil

Tumbuh cepat dan berumur pendek, pelagis kecil menopang jaring makanan hasil laut dan mendukung mata pencaharian dari Samudra Selatan hingga Atlantik Utara. Pengarahan baru dari MSC pada tahun 2021, Perikanan Pelagis Kecil, menyoroti bahwa perikanan pelagis kecil yang bersertifikat telah jauh lebih beragam dalam lima tahun terakhir, saat ini termasuk juga Menhaden di AS, belut pasir dan pout di Laut Utara, ikan teri di Cantabria dan Argentina, dan sarden di Australia dan Meksiko.

Sementara konsumsi langsung manusia meningkat, sebagian besar tangkapan global spesies ini dikurangi menjadi tepung ikan, terutama untuk sektor akuakultur. Dengan FAO memperkirakan bahwa 59% dari semua ikan yang dikonsumsi oleh manusia akan dibudidayakan pada tahun 2030, permintaan pakan ikan akan terus tumbuh. Jumlah produk minyak ikan dengan label MSC juga meningkat tajam selama dekade terakhir dari empat pada 2008 menjadi lebih dari 500 pada 2020. Sekarang, 21% dari semua produk berlabel MSC terdiri dari spesies pelagis kecil.

Tetapi hampir setengah (46%) dari stok pelagis kecil ditangkap secara berlebihan menurut IFFO, organisasi perdagangan yang mewakili industri bahan laut. Sifat mereka yang produktif tetapi berumur pendek membuat mereka rentan terhadap jatuhnya populasi yang cepat. Terlebih lagi, pemanasan suhu air sebagai akibat dari perubahan iklim memaksa banyak stok pelagis kecil berpindah ke kutub, menyebabkan perselisihan tentang zona dan kuota penangkapan ikan. Kesadaran pasar dan konsumen akan tantangan yang dihadapi ikan ini sangat penting untuk mendorong perubahan positif.

“

Kita membutuhkan kesepakatan internasional untuk mengelola perikanan dengan cara yang adaptif dan ilmiah, dibanding mengelola sumber daya ikan berdasarkan kepentingan nasional dan komersial jangka pendek.

Erin Priddle, Direktur Regional
Europa Utara, MSC

”



Dalam angka...

4,946,000

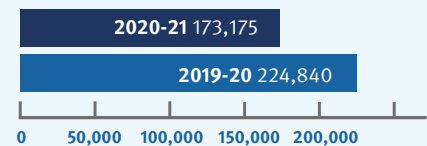
ton tangkapan yang terlibat MSC*

18%

tangkapan pelagis kecil alam global dari perikanan yang terlibat MSC**



Volume penjualan berlabel MSC (ton)^



55 perikanan yang terlibat MSC

30

Perbaikan yang dilakukan selama tiga tahun terakhir oleh perikanan bersertifikat



13

Status stok dan strategi tangkap



10

Manajemen, tata kelola, dan kebijakan perikanan



6

Spesies dan tangkapan sampingan yang terancam punah, terancam dan dilindungi



1

Ekosistem dan habitat

Tindakan di pelagis Atlantik Timur Laut

Delapan perikanan herring dan biru putih Atlanto-Skandia telah ditangguhkan sertifikasi MSC nya pada Desember 2020, menyusul penangguhan perikanan makarel tahun 2019 di wilayah yang sama. Perikanan dikelola bersama oleh EU, Norwegia, Islandia, Kepulauan Faroe dan untuk pertama kalinya pasca-Brexit, Inggris. Telah terjadi kegagalan untuk mencapai kesepakatan mengenai tingkat tangkapan dan pembagian kuota selama beberapa tahun dengan hasil bahwa total tangkapan telah melebihi saran ilmiah – sebesar 22% pada tahun 2020. Hancurnya jumlah stok ikan haring Atlanto-Skandia pada 1960-an merupakan pengingat akan kebutuhan mendesak untuk manajemen yang baik: tanpa hal tersebut kita akan mempertaruhkan kesehatan stok ini di masa depan, serta mata pencaharian dan manfaat sosial-ekonomi yang didukung.

“Spesies yang bermigrasi seperti ikan herring Atlanto-Scandian tidak mematuhi batas-batas nasional,” kata Direktur Regional Eropa Utara MSC, Erin Priddle. “Kita membutuhkan kesepakatan internasional untuk mengelola perikanan dengan cara yang adaptif dan ilmiah, daripada mengelola sumber daya ikan berdasarkan kepentingan nasional dan komersial jangka pendek.”

Ikan pelagis kecil berkumpul

*terlibat berarti disertifikasi, ditangguhkan atau dalam penilaian untuk MSC

**per data FAO PBB, 2018

^produk berlabel ramah lingkungan sebagian besar ditujukan untuk konsumsi manusia, melibatkan tangkapan yang lebih mewakili volume yang ditujukan untuk tepung ikan/minyak dan konsumsi manusia.



Tuna

2020-21 adalah tahun di mana terjadi pertumbuhan pesat untuk tuna bersertifikat, dengan peningkatan 50% dalam volume produk berlabel MSC yang menempatkan penjualan mencapai 110.000 ton.

Peningkatannya cepat: proporsi tangkapan global yang terlibat dalam program MSC telah berlipat ganda sejak 2019-20. Dengan 66 perikanan tuna yang sekarang bersertifikat MSC, lebih dari setengah tangkapan global spesies tuna komersial utama disertifikasi atau dalam penilaian terhadap Standar Perikanan MSC.

Tumbuhnya kesadaran konsumen dan dukungan kuat dari sektor ritel serta layanan makanan telah mendorong pertumbuhan permintaan tuna dengan sumber berkelanjutan. Pada tahun lalu, beberapa merek dagang global telah membuat komitmen kuat untuk mendapatkan tuna dari perikanan bersertifikat MSC termasuk Edeka, Netto, Walmart, Bumble Bee, dan Lidl.

Karena tuna adalah ikan yang selalu bermigrasi, keberlanjutan bergantung pada pengelolaan yang baik di perairan internasional – tidak hanya dalam perikanan individu. melalui mitra, kami mendukung himbauan untuk komisi internasional yang bertanggung jawab mengelola stok tuna untuk menetapkan strategi tangkap yang kuat yang mencakup tindakan pengendalian dan batas tangkapan.

Komitmen tuna Walmart

Pada bulan Juni 2020, Walmart – ritel terbesar di AS – mengumumkan bahwa pada bulan Juli 2020 mereka beralih untuk menyetok semua tuna kaleng yang memiliki rentang Great Value baik dari perikanan bersertifikat MSC atau dari mereka yang secara aktif berusaha mendapatkan sertifikasi melalui proyek peningkatan perikanan yang terikat waktu. Tujuannya, untuk memberikan “produk yang terjangkau dengan cara mendukung pelestarian planet ini” bagi pelanggan di toko-toko AS, awalnya ditetapkan untuk tahun 2025, tetapi Walmart memutuskan untuk mempercepatnya. Perusahaan memimpin perubahan global yang positif, dengan komitmen untuk memasok semua tunanya dari perikanan berkelanjutan pada tahun 2025.

Dalam angka...

2,866,000

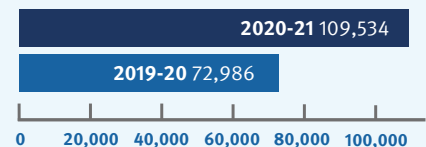
ton tangkapan yang terlibat MSC*

54%

tangkapan tuna alam global dari perikanan yang terlibat MSC**



Volume penjualan berlabel MSC (ton)



86

perikanan yang terlibat MSC

29

Perbaikan yang dilakukan selama tiga tahun terakhir oleh perikanan bersertifikat



16

Manajemen, tata kelola, dan kebijakan perikanan



11

Spesies dan tangkapan sampingan yang terancam punah, terancam dan dilindungi



2

Status stok dan strategi tangkap

*terlibat berarti disertifikasi, ditangguhkan atau dalam penilaian untuk MSC

**per data FAO PBB, 2018

Gurita dan cumi-cumi

Permintaan cumi dan gurita bersertifikat MSC meningkat dari industri layanan makanan dan pasar konsumen, terutama di Asia dan Eropa Selatan. Per 31 Maret 2021, dua perikanan gurita dan empat cumi-cumi telah disertifikasi Standar MSC, dengan beberapa lainnya saat ini berusaha mendapatkan sertifikasi MSC, termasuk di Indonesia dan di sepanjang pantai timur Afrika.

Perikanan gurita Asturias Barat melihat manfaat dari sertifikasi

Perikanan gurita artisanal yang berbasis di Asturias, Spanyol memperoleh harga premium 15-25%, menurut sebuah penelitian yang diterbitkan dalam Kebijakan Kelautan pada September 2020. Sertifikasi juga telah membantu para nelayan mengakses pasar baru di AS, Swiss, Denmark, dan Spanyol, dan memberi mereka kontrol lebih besar atas penjualan dan penetapan harga.

Cumi-cumi Afrika Selatan

Perikanan cumi-cumi Cape Hope di Afrika Selatan – yang dapat menyumbang hingga US\$102 juta per tahun untuk ekonomi lokal – mengambil langkah lebih dekat menuju keberlanjutan. Sebagai bagian dari proyek Fish for Good kami, perikanan telah mengembangkan rencana aksi yang bekerja sama dengan WWF-Afrika Selatan untuk menangani area yang dapat melakukan perbaikan secara terukur terhadap persyaratan Standar Perikanan.

Perikanan gurita Samudera Hindia Barat Daya

Pada bulan Oktober 2020, 88 orang dari 18 negara menghadiri acara virtual tiga hari untuk membahas perikanan gurita berkelanjutan di Samudra Hindia Barat Daya sebagai bagian dari proyek SWIOceph kami, yang bertujuan untuk mendukung komunitas nelayan gurita di Kenya, Tanzania, Zanzibar, Komoro, Seychelles, Madagaskar, Mozambik, Mauritius dan Afrika Selatan untuk meningkatkan keberlanjutan mereka.



Perikanan cumi-cumi Pantai Timur AS mendapatkan sertifikasi

Perikanan cumi-cumi Pantai Timur AS mendapatkan sertifikasi

Pada Juni 2020, perikanan yang mencakup cumi-cumi sirip panjang dan cumi-cumi sirip pendek utara (atau Illex) yang ditangkap oleh Seafreeze Ltd. dan Sea Fresh USA di lepas Pantai Timur AS, memperoleh sertifikasi. Perikanan menghasilkan lebih dari 35.000 ton pada tahun 2018.

Sejarahnya, sebagian besar cumi-cumi sirip pendek AS telah dijual sebagai umpan untuk perikanan lainnya, meskipun baru-baru ini telah dibeli oleh pelanggan layanan makanan di seluruh AS, Eropa, dan Asia. Cumi-cumi sirip panjang sebagian besar melayani pasar layanan makanan domestik.

“

Sertifikasi MSC untuk cumi-cumi sirip panjang dan Illex dari Atlantik Barat Laut adalah sesuatu yang cukup lama sangat dinantikan oleh pelanggan AS dan luar negeri di perikanan New England kami. Seiring meningkatnya permintaan akan sumber daya alam dunia, penting bagi basis pelanggan kami untuk memahami apa yang telah kami ketahui, bahwa perikanan ini adalah perikanan AS yang berkelanjutan dan dikelola dengan baik.

Chris Lee, Direktur Sea Fresh USA

”

Mendapatkan sertifikasi MSC untuk penangkapan cumi-cumi Atlantik kami merupakan tonggak penting bagi Seafreeze. Kami selalu berkomitmen untuk menyediakan cumi-cumi dengan kualitas terbaik dan paling bertanggung jawab yang tersedia bagi pelanggan kami. Tujuan kami adalah menjadi pemimpin industri dalam spesies ini, dan sertifikasi MSC adalah langkah besar untuk mencapainya.”

Chris Joy dari Seafreeze Limited

”

Dalam angka...

76,000

tangkapan yang terlibat MSC*

2%

dari tangkapan cephalopoda global dari perikanan yang terlibat MSC**



Volume penjualan berlabel MSC (ton)



6

Perikanan bersertifikat MSC

3

Peningkatan yang dilakukan dalam tiga tahun terakhir oleh perikanan bersertifikat



2

Manajemen, tata kelola, dan kebijakan perikanan



1

Spesies dan tangkapan sampingan yang terancam punah, terancam dan dilindungi

*terlibat berarti disertifikasi, ditangguhkan atau dalam penilaian untuk MSC

**per data FAO PBB, 2018



Kepiting dan lobster

Kepiting dan lobster telah menjadi bagian dari cerita MSC sejak awal – lobster karang Australia Barat menjadi perikanan pertama yang mencapai sertifikasi MSC pada tahun 2000.

Tahun ini perikanan lobster batu yang beroperasi di sekitar pulau terpencil St Paul di selatan Samudera Hindia berhasil mendapatkan sertifikasi. Dua perikanan kepiting alaska juga disertifikasi: perikanan perangkap Barents Sea Opilio, yang memegang 70% kuota kepiting alaska komersial di perairan Rusia, dan AQIP di utara Teluk St Lawrence Kanada. Kepiting raja merah Argentina juga masuk penilaian penuh.

Pada Agustus 2020, sertifikat perikanan lobster Maine ditangguhkan karena kekhawatiran atas kegagalan pemerintah federal untuk melindungi Paus sikat Atlantik Utara di perairan AS. Paus yang terjatuh dalam tali pancing menjadi masalah dalam beberapa tahun terakhir dan sebelumnya telah menyebabkan penangguhan penangkapan kepiting alaska di Teluk St Lawrence selatan. Kedua perikanan telah bekerja keras untuk melakukan perbaikan untuk memenuhi kriteria Standar MSC dalam meminimalkan dampak pada spesies yang terancam punah, terancam dan dilindungi.

Penangkapan lobster dan perlindungan laut di Tristan da Cunha

Komunitas pulau paling terpencil di dunia menunjukkan bahwa perikanan berkelanjutan dan konservasi laut dapat berjalan beriringan. Pada bulan November 2020, Wilayah Seberang Laut Inggris di Tristan da Cunha – populasi: 245 – mengumumkan bahwa hampir 700.000 km² perairannya akan menjadi Kawasan Perlindungan Laut (KKL), cagar alam terbesar keempat di dunia dan terbesar di Atlantik Selatan.

Perikanan lobster batu Tristan, yang telah disertifikasi MSC sejak 2011, menyumbang sekitar 80% dari pendapatan kepulauan. Pengelolaan yang cermat telah memastikan lingkungan laut di sekitar pulau-pulau berkembang. KKP baru menutup lebih dari 90% perairan pulau untuk kegiatan ekstraktif yang berbahaya, sementara memungkinkan masyarakat setempat untuk terus menangkap ikan secara berkelanjutan.

Perikanan kepiting berusaha mendapatkan sertifikasi

Dua perikanan kepiting Indonesia bergabung dengan program In-Transition to MSC tahun ini melalui proyek Fish for Good kami (lihat halaman 8). Perikanan rajungan Pulau Madura, yang mengekspor 90% tangkapannya ke AS, berharap dapat melakukan penilaian penuh MSC pada akhir 2022. Selama beberapa tahun terakhir, perikanan, di bawah Asosiasi Pengelolaan Rajungan Indonesia, telah melakukan upaya yang signifikan untuk meningkatkan praktik penangkapan ikan, meningkatkan tingkat stok, melindungi tempat pembibitan dan mengembangkan rencana pengelolaan berbasis masyarakat. Sertifikasi akan menjadi tonggak pencapaian utama dan memberikan contoh lokal mengenai pengelolaan berkelanjutan: rajungan adalah salah satu ekspor Indonesia yang paling berharga, bernilai lebih dari US\$300 juta per tahun. Ini mendukung mata pencaharian setidaknya 90.000 nelayan dan 185.000 perempuan yang menyiapkan serta memproses hasil tangkapan.

Sebuah perikanan kepiting bakau berbasis masyarakat di Kepulauan Kei, Provinsi Maluku juga bergabung dalam program ini. Kepiting bakau sangat dihargai di pasar domestik dan internasional. Perikanan sedang dalam program peningkatan, didukung oleh WWF-Indonesia, dengan tujuan untuk mendapatkan penilaian penuh pada tahun 2025.

Rajungan adalah salah satu ekspor Indonesia yang memiliki nilai unggul, setiap tahunnya bernilai lebih dari

US\$300 JUTA

Dalam angka...

316,000

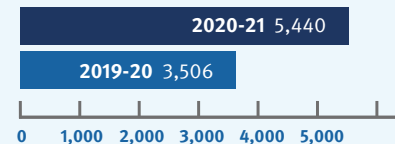
ton tangkapan yang terlibat MSC*

14%

tangkapan rajungan dan lobster dunia dari perikanan yang terlibat MSC**



Volume penjualan berlabel MSC (ton)



42

 perikanan yang terlibat MSC

50

 Peningkatan yang dilakukan dalam tiga tahun terakhir oleh perikanan bersertifikat


28

 Spesies dan tangkapan sampingan yang terancam punah, terancam dan dilindungi


11

 Manajemen, tata kelola, dan kebijakan perikanan


8

 Status stok dan strategi tangkap


3

 Ekosistem dan habitat

*terlibat berarti disertifikasi, ditangguhkan atau dalam penilaian untuk MSC

**per data FAO PBB, 2018

Salmon

Pada tahun 2000, salmon Alaska menjadi salah satu perikanan pertama yang mendapatkan sertifikasi MSC. Saat ini, hampir semua salmon yang ditangkap di Alaska berasal dari perikanan bersertifikat MSC. Lima spesies salmon ditangkap oleh tujuh jenis peralatan berbeda di 14 area pengelolaan yang beragam, mulai dari tenggara dekat Kanada hingga komunitas kecil penduduk asli Alaska di ujung barat laut. Baru-baru ini, terdapat pertumbuhan jumlah perikanan salmon Rusia yang terlibat dalam program MSC.

Lompatan salmon berkelanjutan di Kamchatka

Salmon adalah pusat budaya, ekonomi, dan alam dari semenanjung Kamchatka di Timur Jauh Rusia. Perikanan salmon sockeye Sungai Ozernaya adalah perikanan pertama di Kamchatka yang mendapat sertifikasi pada tahun 2012, dan beberapa lagi juga mendapatkannya sejak itu. Pada Juli 2020 terjadi pencapaian yang besar, karena 12 perikanan besar di pantai barat dan timur Kamchatka berhasil menyelesaikan penilaian salmon bungkok, chum, dan salem merah mereka. Dengan sertifikasi baru, jumlah total perikanan salmon Kamchatka yang memenuhi Standar MSC meningkat menjadi 29. Bersama-sama, perikanan bersertifikat ini menyumbang hampir tiga perempat dari hasil wilayah, yang berfluktuasi antara 300.000 dan 500.000 ton salmon setiap tahun.



Nelayan Emily Taylor dengan tangkapan salmon dari perikanan salmon Alaska di Teluk Bristol © Kendall Rock

Dalam angka...

580,000

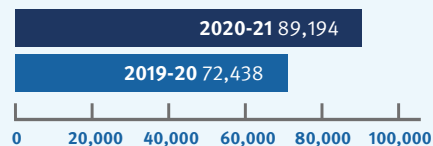
ton tangkapan yang terlibat MSC*

58%

tangkapan salmon alam global dari perikanan yang terlibat MSC**



Volume penjualan berlabel MSC (ton)



39

perikanan yang terlibat MSC

9

Peningkatan yang dilakukan selama tiga tahun terakhir oleh perikanan bersertifikat



3

Spesies dan tangkapan sampingan yang terancam punah, terancam dan dilindungi



3

Status stok dan strategi tangkap



3

Manajemen, tata kelola, dan kebijakan perikanan

*terlibat berarti disertifikasi, ditangguhkan atau dalam penilaian untuk MSC

**per data FAO PBB, 2018

Udang besar dan udang kecil

Meskipun ukurannya kecil, krustasea ini memainkan peran besar dalam masakan, budaya, dan ekosistem di seluruh dunia. Dari udang air dingin di Kutub Utara hingga udang seabob tropis di Karibia, hal ini menunjukkan bahwa perikanan telah melakukan upaya yang signifikan untuk meningkatkan keberlanjutannya, mulai dari mengurangi tangkapan sampingan hingga menggunakan peralatan yang lebih ringan yang meminimalkan kerusakan dasar laut.

Komitmen berkelanjutan di Australia

Lebih dari setengah keseluruhan udang yang ditangkap di Australia berasal dari perikanan bersertifikat MSC. Dua perikanan di Australia Barat – perikanan udang Exmouth Gulf dan Shark Bay – disertifikasi ulang tanpa syarat pada Desember 2020. Keduanya telah melakukan peningkatan sejak sertifikasi pertama mereka pada tahun 2015, mulai dari meningkatkan pemetaan habitat hingga mendapatkan

informasi yang lebih baik tentang tingkat tangkapan sampingan. Perikanan Shark Bay – yang berbatasan dengan hutan belantara laut dengan status Warisan Dunia – juga memperkenalkan program pelatihan bagi kru tentang penanganan dan pelepasan ular laut dengan aman.

Kedua perikanan tersebut disertifikasi ulang tepat pada saat Natal, musim puncak makan udang di Australia. Sekali lagi, MSC dan mitra menjalankan kampanye pemasaran yang mempromosikan udang berkelanjutan selama musim perayaan. Ini termasuk iklan digital senilai AU\$1 juta (US\$769.000) pada ribuan layar di 97% gym dan 40 pusat perbelanjaan di seluruh Australia, disponsori oleh ritel Coles. Kami juga mendapatkan liputan TV dan fitur di pers nasional, serta iklan YouTube dan jutaan tayangan di media sosial, dengan influencer yang berbagi resep udang dan lobster berkelanjutan kami.

Udang coklat yang baru ditangkap dari perikanan udang coklat Laut Utara © MSC / Saskia Lelieveld

Dalam angka...

365,000

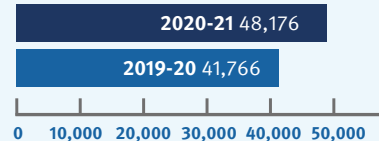
ton tangkapan yang terlibat MSC*

11%

tangkapan udang besar dan udang kecil alam global dari perikanan yang terlibat MSC**



Volume penjualan berlabel MSC (ton)



47

 perikanan yang terlibat MSC

43

 Peningkatan yang dilakukan selama tiga tahun terakhir oleh perikanan bersertifikat


18

 Ekosistem dan habitat


11

 Spesies dan tangkapan sampingan yang terancam punah, terancam dan dilindungi


9

 Status stok dan strategi tangkap


5

 Manajemen, tata kelola, dan kebijakan perikanan

*terlibat berarti disertifikasi, ditangguhkan atau dalam penilaian untuk MSC

**per data FAO PBB, 2018

Bivalvia

20 tahun untuk kerang Burry Inlet

Perikanan moluska bivalvia pertama di dunia yang meraih sertifikasi MSC – kerang Burry Inlet Inggris – merayakan sertifikasinya yang ke-20 pada tahun ini. Menggunakan teknik yang tidak banyak berubah sejak zaman Romawi, sekitar 50 pengumpul berlisensi mengambil kerang dari lumpur saat air surut lalu menyaring kerang yang lebih besar. Survei perikanan dilakukan dua kali setahun untuk menentukan tingkat tangkapan, memastikan cukup kerang yang tersisa untuk berkembang biak dan sebagai makanan bagi burung-burung yang berkunjung ke muara.

Bivalvia bersertifikat MSC di Waitrose

Produsen kerang Inggris mendapat pukulan keras oleh Brexit, karena kombinasi proses ekspor yang kompleks dan perairan Inggris yang gagal memenuhi standar UE. Lockdown juga telah menutup pasar restoran kelas atas. Tetapi Perusahaan Kerang Dorset berhasil melawan tren, melalui capaian kesepakatan dengan Waitrose untuk menjual tiram dan kerang bersertifikat MSC yang bersumber dari Pelabuhan Poole di konter baru di 150 toko. Di perikanan, nelayan tiram dan kerang Pelabuhan Poole bekerja dengan konservasionis untuk mengurangi dampak pada spesies lain di dalam kawasan lindung laut ini berkat hibah dari Ocean Stewardship Fund.

Kerang moluska Afrika Selatan

Hibah Ocean Stewardship Fund yang diberikan pada April 2020 mendukung perikanan kerang moluska yang dibudidaya menggunakan tali di Teluk Saldanha, Afrika Selatan menjadi lebih berkelanjutan. Penanam musel di teluk telah melakukan peningkatan terhadap Standar Perikanan MSC sejak 2018, sebagai bagian dari proyek Fish for Good kami, dan berharap untuk mendapatkan sertifikasi pada 2023.

Sekantong kerang moluska bersertifikat MSC



Dalam angka...

417,000

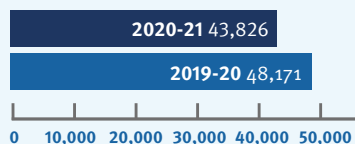
ton tangkapan yang terlibat MSC*

18%

tangkapan bivalvia alam global dari perikanan yang terlibat MSC**



Volume penjualan berlabel MSC (ton)



56

Perikanan terlibat MSC

22

Peningkatan yang dilakukan selama tiga tahun terakhir oleh perikanan bersertifikat



13

Manajemen, tata kelola, dan kebijakan perikanan



5

Spesies dan tangkapan sampingan yang terancam punah, terancam dan dilindungi



2

Ekosistem dan habitat



2

Status stok dan strategi tangkap

*terlibat berarti disertifikasi, ditanggukkan atau dalam penilaian untuk MSC

**per data FAO PBB, 2018



Rumput laut

Standar Rumput Laut ASC-MSC bersama memberikan verifikasi produksi rumput laut yang berkelanjutan dan bertanggung jawab secara sosial, pada saat pasar global rumput laut berkembang pesat.

Di Korea Selatan, rumput laut untuk konsumsi manusia telah menjadi sorotan keberlanjutan. Produk wakame bersertifikat pertama, diproduksi oleh Gijang Mulsang, mulai dijual ke konsumen pada September 2020, sementara pada November Wando Eco-Friendly Seafood Cooperative (WESC) menjadi produsen ketiga di dunia yang memperoleh sertifikasi Standar Rumput Laut ASC-MSC. WESC menargetkan produk rumput laut bersertifikatnya di ritel domestik dengan menanam makanan pokok tradisional rumput laut dan hiziki.

Pada bulan Januari, perusahaan biotek Belanda Veramaris menjadi produsen pertama minyak mikroalga untuk pakan ikan yang mencapai sertifikasi bersama. Veramaris memproduksi minyak Omega-3 dari mikroalga di fasilitas berbasis darat di AS, yang digunakan untuk melengkapi pakan ikan budidaya.

Mayoritas Omega-3 untuk akuakultur bersumber dari stok ikan pelagis kecil alam, yang berada di bawah tekanan yang meningkat. Karena sektor akuakultur terus tumbuh, sangat penting bahwa pakan bersumber secara berkelanjutan. Minyak bersertifikat Veramaris dapat memasok 15% dari kebutuhan Omega-3 global untuk peternakan salmon.

Dalam angka...

1,195

ton rumput laut yang terlibat ASC-MSC*

17

peternakan yang terlibat

“

Setelah banyak kerja keras, saat ini terasa sangat puas bahwa kami telah mencapai standar global ini, yang telah mendorong kami untuk memikirkan dampak lingkungan dan nilai sebenarnya dari produk rumput laut. Pasar untuk makanan hasil laut yang bertanggung jawab masih berusia muda dan memiliki banyak potensi, jadi sangat layak untuk terlibat dan menunjukkan praktik baik kami. Kami akan terus memperbarui praktik kami untuk mempertahankan sertifikat.”

Woo Hyun-Kyu, Direktur Pemasaran di WESC

”

Sorotan kampanye



Sup tahu pollock berkelanjutan | © Olivia



Hari Laut Sedunia

Kami mengadakan kampanye Hari Laut Sedunia pada tanggal 8 Juni 2020, menyebarkan pesan “Little Blue Label. Big Blue Future”. Pelaksanaannya sangat mengesankan, dengan perkiraan 20 juta orang melihat video kampanye di TV tradisional dan streaming, dan lebih dari 500 artikel pers. Kami mencapai hasil yang kuat secara online dengan 4 juta penayangan dari keseluruhan video yang menarik 77.000 pengunjung situs web selama periode kampanye. Kami melibatkan 82 duta besar di seluruh dunia, didukung oleh 159 influencer sosial, dan 192 mitra komersial serta 43 non-komersial yang berkampanye bersama kami di 23 negara.

Influencer membantu menjangkau jutaan

Di Cina, kami meluncurkan dua kampanye sukses tahun ini menggunakan pemasaran KOL. KOL, atau pemimpin opini kunci, adalah jenis pemasaran influencer yang populer di Cina. Kami mengundang enam KOL dengan audiens mulai dari anak muda hingga ibu, guru kebugaran, dan pecinta gaya hidup sehat di seluruh Cina. Kampanye tersebut mendorong KOL untuk berbagi resep makanan hasil laut berkelanjutan dengan pengikut online mereka, hanya menggunakan makanan hasil laut bersertifikat MSC. Lebih dari 40 resep makanan hasil laut berkelanjutan diluncurkan melalui platform media sosial termasuk Sina Weibo, WeChat, Sohu, Douguo, Xiachufang dan Little Red Book.

Jantung Sehat, Laut Bahagia

Di Afrika Selatan, selama Bulan Kesadaran Kesehatan Jantung pada bulan September dan Bulan Kelautan Nasional pada bulan Oktober, kami meluncurkan kampanye yang sukses dalam kemitraan dengan Yayasan Jantung dan Stroke Afrika Selatan (HSFSA). Kampanye tersebut mendorong orang Afrika Selatan untuk memilih makanan hasil laut “yang baik untuk Anda dan juga laut”. Logo Tanda Hati HSFSA sering terlihat di sebelah label ikan biru MSC pada produk makanan hasil laut, memandu konsumen untuk membuat pilihan yang lebih sehat dan berkelanjutan. Sejumlah resep makanan hasil laut berkelanjutan dibagikan yang menampilkan ekolabel MSC dan Tanda Hati.

Shikaruneko berkolaborasi dengan MSC

Di Jepang, kami membuat video dengan karakter Twitter populer Shikaruneko atau “kucing yang marah”. Dalam video tersebut, Shikaruneko menjelaskan apa yang dimaksud dengan ekolabel MSC dan pentingnya memilih makanan hasil laut yang berkelanjutan. Video tersebut ditonton lebih dari satu juta kali pada akhir kampanye saat pengguna Twitter membagikannya untuk kesempatan memenangkan hadiah dari mitra kami McDonald di Jepang, Aeon, Maruha Nichiro, Serikat Koperasi Konsumen Jepang, dan Nippon Suisan.



Perdana Menteri Selandia Baru Jacinda Ardern mendukung Te Kawa O Tangaroa

Mendidik generasi penerus

Pada bulan Maret 2021, kami mengumumkan kemitraan pendidikan baru dengan Akurarium Nasional Selandia Baru – yang akan menjangkau ratusan sekolah di seluruh negeri. Pada acara peluncuran di akuarium di Napier, Perdana Menteri Jacinda Ardern menunjukkan dukungannya saat beliau berbicara tentang pentingnya setiap anak menerima pendidikan mengenai cara merawat lautan. Kemitraan ini membantu mempromosikan sumber daya pendidikan MSC baru untuk guru dan pelajar dalam seri sembilan topik yang disebut Te Kawa O Tangaroa – Pembelajaran yang berpusat pada laut.



Wawasan baru mengenai pasokan makanan global

Makanan hasil laut adalah sumber utama nutrisi dan protein serta memainkan peran penting dalam makanan banyak orang. Pada Januari 2021, kami menerbitkan Ringkasan Wawasan MSC yang merincikan bahwa dunia kehilangan cukup protein untuk memenuhi kebutuhan tahunan 72 juta orang karena penangkapan ikan yang berlebihan. Jika semua penangkapan ikan adalah berkelanjutan, maka akan memberikan protein tambahan yang cukup untuk populasi gabungan Inggris dan Irlandia.



Choon-taek Kwon, sekretaris jenderal Jaringan Compact Global PBB Korea

Jaringan Global Compact PBB Korea

Di Korea Selatan, kami menandatangani memorandum Jaringan Global Compact PBB Korea untuk mendorong bisnis Korea berkontribusi pada SDG. Ini termasuk kampanye yang disebut “Ikhar untuk Berpartisipasi dalam Lautan yang Berkelanjutan dan Konsumsi Makanan hasil laut yang Bertanggung Jawab”, dengan fokus pada poin SDG 12 (Konsumsi dan Produksi Berkelanjutan) dan SDG 14 (Kehidupan di Bawah Air). Mitra yang terlibat dalam ikhar tersebut termasuk hotel pertama di Korea Selatan yang mencapai sertifikasi rantai pengawasan MSC: Hotel Conrad Seoul membuat komitmen pada tahun 2021 untuk mendapatkan 25% dari makanan hasil laut tangkapan alamnya sebagai MSC yang disertifikasi pada tahun 2022.



kampanye Pekan Seas Forever secara visual

Pekan Seas Forever Pertama Spanyol

Hampir 60 organisasi bergabung dalam perayaan “Semana Mares Para Siempre” atau “Pekan Seas Forever” pertama kami yang diadakan selama Februari 2021. Diantaranya adalah beberapa acara seperti forum ilmiah tentang perubahan iklim, yang melibatkan pembicara dari FAO, pemerintah daerah dan universitas. Para peserta mendiskusikan hubungan antara penangkapan ikan yang berkelanjutan serta poin SDG 14 (Kehidupan di Bawah Air) dan SDG 13 (Tindakan Iklim), menyimpulkan bahwa penangkapan ikan yang berkelanjutan dapat membantu melawan dampak perubahan iklim. Kami juga melakukan penjangkauan pendidikan dengan lebih dari 100 siswa tentang topik tersebut.

Pendanaan dan donatur kami

Tahun ini kami secara khusus ingin mengucapkan terima kasih kepada banyak donor, termasuk perserikatan, yayasan dan badan hukum, dari seluruh dunia yang telah mendukung pekerjaan kami. Kami menerima dukungan dermawan yang signifikan dan baru dari Mava Fondation pour la Nature untuk pekerjaan Project MedPath kami membantu perikanan skala kecil di Mediterania, serta Yayasan A.G. Leventis untuk pekerjaan di Yunani, dan David and Yayasan Lucile Packard untuk Proyek Jalur Laut Asia Timur menuju Keberlanjutan.

Kami juga ingin berterima kasih kepada Dutch Postcode Lottery atas dukungannya yang berkelanjutan terhadap proyek Fish for Good di Indonesia, Meksiko, dan Afrika Selatan, serta dukungan inti yang berkelanjutan; Yayasan Walton Family atas dukungannya yang murah hati untuk proyek-proyek di seluruh dunia; Yayasan Adessium untuk mendukung pekerjaan kami di Mediterania; WWF-Swedia atas dukungannya terhadap proyek kami di kawasan Samudra Hindia Barat Daya; dan Yayasan Remmer untuk mendapatkan hibah untuk bekerja dengan perikanan skala kecil di Afrika bagian selatan.

Akhirnya, kami juga terus menerima dukungan inti yang sangat kuat dari Yayasan Triad, Yayasan Keluarga Holzer, dan Yayasan Keluarga Vowles, yang sangat kami syukuri.

Kami ingin mengucapkan terima kasih kepada organisasi-organisasi berikut atas dukungan mereka:

US Foundations

David and Lucile Packard Foundation
Walton Family Foundation
New Venture Fund
Remmer Family Foundation
Triad Foundation
Holzer Family Foundation
Vowles Family Fund

UK Trusts and Foundations

A.G. Leventis Foundation

European Foundations

Adessium Foundation (Netherlands)
Dutch Postcode Lottery
MAVA Fondation Pour la Nature (Switzerland)

LSM

Dana Warisan Sumber Daya / Dana Perikanan Berkelanjutan
WWF-Swedia
WWF-UK (untuk Proyek UK)

Perusahaan

Findus (Swedia)
Proyek UK (berbagai)

Keuangan kami 2020-21

Laporan oleh Wali Amanat atas ringkasan laporan keuangan

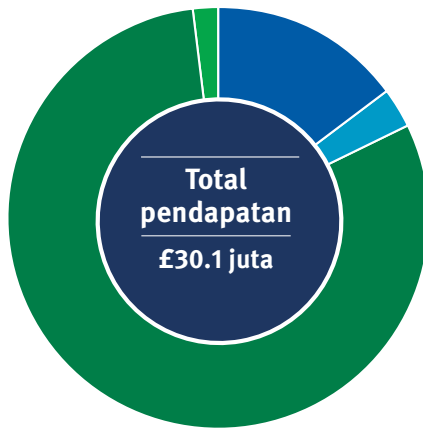
Rangkuman informasi keuangan diambil dari laporan tahunan wali amanat dan laporan keuangan lengkap yang disetujui oleh wali amanat serta ditandatangani atas nama mereka pada 27 Juli 2021. Laporan audit tanpa pengecualian dikeluarkan sehubungan dengan laporan tahunan wali amanat hukum penuh dan laporan keuangan oleh auditor kami Crowe U.K. LLP pada 6 Agustus 2021.

Auditor telah mengkonfirmasi kepada wali amanat bahwa, menurut pendapat mereka, ringkasan informasi keuangan konsisten dengan laporan keuangan lengkap untuk tahun yang berakhir pada tanggal 31 Maret 2021. Informasi keuangan yang diringkaskan ini mungkin tidak berisi informasi yang cukup untuk mendapatkan pemahaman yang lengkap tentang urusan keuangan badan amal. Laporan lengkap wali amanat, laporan keuangan, dan laporan auditor dapat diperoleh secara tertulis dari Direktur Keuangan, Marine Stewardship Council, 1 Snow Hill, London, EC1A 2DH, Inggris Raya.

Menandatangani, atas nama Pembina:

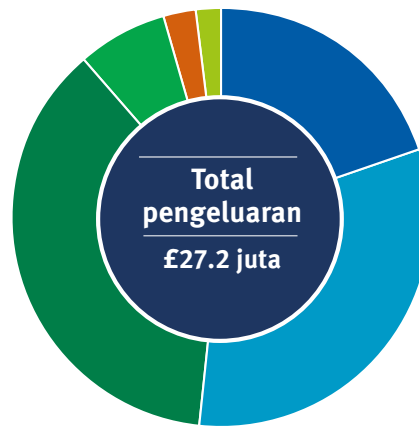


Werner Kiene,
Ketua, Dewan Pembina MSC
6 Agustus 2021



Dari mana uang berasal

- 11.5% Sumbangan dan warisan
- 2.0% Aktivitas perdagangan lainnya
- 85.1% Pendapatan dari kegiatan amal (lisensi logo)
- 1.4% Pendapatan dari investasi



Ke mana uang itu diberikan

- 20.0% Kebijakan dan pemeliharaan Standar
- 31.7% Pendidikan dan kesadaran
- 37.0% Pelayanan dan penjangkauan komersial dan perikanan
- 6.9% Lisensi logo
- 2.7% Ocean Stewardship Fund
- 1.7% Pengeluaran untuk penggalangan dana

Total dana pada 31 Maret 2021: £38,8 juta

Dibandingkan dengan total dana sebesar £32,8 juta pada 31 Maret 2020

Keuntungan dan kerugian lainnya pada tahun yang tidak ditampilkan di bawah pendapatan atau pengeluaran berjumlah keuntungan sebesar £3,1 juta

Visi kami adalah lautan yang penuh dengan kehidupan, dan pasokan makanan hasil laut dijaga untuk generasi saat ini dan generasi mendatang.

Misi kami adalah menggunakan program sertifikasi ecolabel dan perikanan kami untuk berkontribusi pada kesehatan lautan dunia dengan mengakui dan menghargai praktik penangkapan ikan yang berkelanjutan, memengaruhi pilihan yang dibuat orang-orang saat membeli makanan hasil laut dan bekerja dengan mitra kami untuk mengubah pasar makanan hasil laut menjadi basis yang berkelanjutan.

Tata kelola 2020-21

Dewan Pembina MSC

Dewan Pengawas MSC adalah badan pengatur MSC. Dengan saran dari Dewan Penasihat Teknis dan Dewan Penasihat Pemangku Kepentingan, ini menetapkan arah strategis MSC, memantau kemajuan dan memastikan MSC memenuhi tujuannya.

Dr Werner Kiene
Ketua

Mr Paul Uys
Ketua, Dewan Internasional
Marine Stewardship Council

Ms Amanda Nickson
Wakil Ketua, Dewan
Penasehat Pemangku
Kepentingan

Ms Stefanie Moreland
Wakil Ketua, Dewan
Penasehat Pemangku
Kepentingan

Mr Eric Barratt

Mr Giles Bolton

Ms Maria Damanaki

Mr Jim Leape

Mr David Lock

Menyambut anggota baru:

Mr Stuart Green

Dr Kevin Stokes

Dr Christopher Zimmermann
Ketua, Dewan Penasihat
Teknis

**Terima kasih kepada anggota
yang selesai bertugas:**

Dr Simon Jennings
Ketua, Dewan Penasihat
Teknis

Mr Jean-Jacques Maguire

Dewan Penasehat Teknis

Dewan Penasihat Teknis memberi nasihat kepada Dewan Pengawas MSC tentang hal-hal teknis dan ilmiah yang berkaitan dengan Standar MSC, termasuk mengembangkan metodologi untuk sertifikasi dan akreditasi perikanan dan rantai pasokan serta meninjau kemajuan sertifikasi perikanan.

Dr Christopher Zimmermann
(German) Ketua

Mr Adam Swan
(Inggris)

Dr Tim Essington
(AS)

Ms Lucia Mayer Massaro
(German)

Dr Keith Sainsbury
(Australia)

Dr Victor Restrepo
(AS)

Ms Michèle Stark
(Swiss)

Dr Florian Baumann
(German)

Mr Sergey Sennikov
(Rusia)

Dr Rebecca Lent
(AS) (Anggota terkooptasi)

Mr José Augusto Pinto de Abreu
(Brasil) (Anggota Terkooptasi)

Ms Kerry Smith
(Australia) (Anggota Terkooptasi)

Terima kasih kepada anggota yang selesai bertugas:

Dr Simon Jennings

Mr Alex Olsen

Dr Juan Carlos Seijo

Dewan Internasional Marine Stewardship Council

Dewan Marine Stewardship Council International (MSCI) memberikan pengawasan atas lisensi ekolabel dan struktur biaya MSC.

Mr Paul Uys
Ketua MSCI

Dr Werner Kiene
Ketua Dewan Pembina MSC

Mr Eric Barratt

Ms Valentina Tripp

Mr Jeff Davis

Mr Rupert Howes
Ketua Pelaksana MSC

Dewan Penasihat Pemangku Kepentingan MSC

Dewan Penasihat Pemangku Kepentingan MSC memberikan saran kepada Dewan Pengawas MSC dan masukan ke dalam proses peninjauan MSC dan menyediakan badan formal di mana para pemangku kepentingan dapat memberikan pandangan mereka kepada MSC. Hal ini termasuk perwakilan dari industri makanan hasil laut, komunitas konservasi, sektor pasar dan akademisi.

Keanggotaan mencerminkan beragam pengalaman, geografi, dan minat dalam kaitannya dengan pekerjaan MSC.

Ms Amanda Nickson
Wakil ketua, The Pew Charitable Trusts, AS

Ms Stefanie Moreland
Wakil ketua, Trident Seafoods, AS

Mr Johann Augustyn
SADSTIA, Afrika Selatan

Ms Heather Brayford
Pemerintah Australia Barat, Departemen Industri Primer dan Pembangunan Regional, Australia

Mr Rory Crawford
Birdlife International/RSPB, UK

Ms Agathe Grossmith
Carrefour, Perancis

Ms Yumie Kawashima
Aeon, Japan

Mr Tor Larsen
Asosiasi Nelayan Norwegia, Norwegia

Dr Ghislaine Llewellyn
WWF Internasional, Australia

Ms Christine Penney
Clearwater Seafoods, Kanada

Mr Ivan Lopez Pesquera
Ancora, Spanyol

Mr Marco Quesada
Conservación Internacional, Kosta Rika

Ms Carmen Revenga
The Nature Conservancy, AS

Ms María José Espinosa Romero
omunidad y Biodiversidad A.C (COVID), Meksiko

Terima kasih kepada anggota yang selesai bertugas:

Mr Peter Trott



Pekerja pabrik pekerjaan laut (dari kiri ke kanan) Hendrina Ndemuweda, Helena Tobias dan Ndahafa Hamukwaya memproses produk hake dari perikanan hake Namibia yang bersertifikat. Industri perikanan Namibia mempekerjakan lebih dari 10.000 orang, dengan proporsi terbesar adalah perempuan yang bekerja di pantai di pabrik pengolahan ikan.

“

MSC tidak akan menjadi seperti sekarang ini tanpa jaringan stafnya yang luar biasa yang beroperasi di lebih dari 20 negara. Covid-19 telah membuat tahun ini sangat menantang bagi kita semua. Staf MSC telah bekerja sangat keras untuk beradaptasi dan mempertahankan program kami. Mereka tidak hanya bekerja dari jarak jauh, mereka juga telah merevisi rencana untuk menyampaikan komunikasi, acara, penjangkauan, dan pengawasan standar melalui alat dan platform digital baru. Dewan dan tim eksekutif MSC ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua staf kami. Upaya Anda selama setahun terakhir membantu mempertahankan pasokan makanan hasil laut serta laut yang sehat untuk masa depan.

Terima kasih.

”

Rupert Howes, Kepala Eksekutif,
Marine Stewardship Council

Kantor Pusat Global dan Kantor Regional MSC Eropa, Timur Tengah dan Afrika

Marine House
1 Snow Hill,
London EC1A 2DH

info@msc.org

Tel + 44 (0) 20 7246 8900
Fax +44 (0) 20 8106 0516

Nomor Amal Terdaftar: 1066806
Nomor Perusahaan Terdaftar: 3322023

Kantor Wilayah MSC Amerika

1255 23rd Street NW
Suite 275
Washington, DC 20037
AS

americasinfo@msc.org
Tel +1 202 793 3284

Status nirlaba: 501 (C) (3)
Nomor Identifikasi Pemberi Kerja:
91-2018427

Kantor Wilayah MSC Asia Pacific

6/202 Nicholson Parade
Cronulla
NSW 2230
Australia

apinfo@msc.org

Tel +61 (0)2 9527 6883

Status nirlaba: Terdaftar di ACNC
Nomor Perusahaan Terdaftar:
ABN 69 517 984 605, ACN: 102 397 839

Kantor MSC kami

Belgia Antwerpen
Beijing dan Qingdao
Tiongkok Daratan dan Hong Kong
Berlin

Jerman, Swiss dan Austria

Bogor, Indonesia

Busan, Korea Selatan

Cape Town Afrika Selatan

Kopenhagen, Denmark

Helsinki Finlandia

Den Haag Belanda dan Luksemburg

Lima, Peru

Madrid, Spanyol

Milan, Italia

Oslo Norwegia

Paris, Prancis

Reykjavik Islandia, Kepulauan Faroe dan Greenland
Santiago Chile

Seattle, Amerika Serikat

Singapura

Stockholm Skandinavia dan Laut Baltik
Fremantle Australia

Tokyo, Jepang

Toronto, Kanada

Warsawa Polandia dan Eropa Tengah

MSC juga hadir di

Athens, Yunani

Dakar, Senegal

Kerala, India

Lisboa, Portugal

Kota Meksiko, Meksiko

Montevideo, Uruguay

Moskow, Rusia



www.carbonbalancedpaper.com
CBP008224

WORLD
LAND
TRUST™



Dicetak oleh Park Lane Press pada kertas bersertifikasi FSC®, menggunakan tinta berbasis minyak nabati yang sepenuhnya berkelanjutan, daya dari 100% sumber daya terbarukan, dan teknologi pencetakan tanpa air. Sistem produksi cetak yang terdaftar pada ISO 14001, ISO 9001 dan lebih dari 97% limbah didaur ulang.

Desain oleh Be Curious Limited.
Semua gambar adalah hak cipta MSC kecuali ada pernyataan lain.

Semua data dalam laporan ini adalah benar per tanggal 31 Maret 2021, kecuali ada pernyataan lain. Tahun pelaporan adalah 1 April 2020 sampai dengan 31 Maret 2021.



Pindai kode QR untuk membaca versi digital lengkap Laporan Tahunan MSC 2020-21, termasuk informasi tambahan.

Temukan lebih banyak lagi
msc.org/annualreport
info@msc.org



@MSCecolabel



/MSCecolabel



/marine-stewardship-council

© Marine Stewardship Council 2021