

PROGRAM MSC



RÓŻNORODNOŚĆ GATUNKOWA

Żyjemy obecnie w bardzo niespokojnych czasach. Nasilający się konflikt zbrojny w Ukrainie napawa nas niepokojem o nasze bezpieczeństwo oraz stabilność ekonomiczną. Trudno jest przewidzieć, jakie będą jego długofalowe skutki dla międzynarodowej gospodarki, w tym także dla rynku ryb oraz owoców morza, który i bez tego stoi przed licznymi wyzwaniami. W ubiegłych latach 2020/2021 rynek został zachwiany przez skutki globalnej pandemii. Dodatkowo od lat nieprzerwanie mierzy się ze skutkami kryzysu klimatycznego oraz zmian środowiskowych, a także trudnościami związanymi z odpowiedzialnym zarządzaniem rybołówstwami.

Ryby i owoce morza są podstawą żywienia dla milionów ludzi na całym świecie. Dlatego tak istotne jest zadbanie o zdrowie oraz produktywność ekosystemów morskich. Gwarancja zachowania mórz i oceanów jako źródła pożywienia dla przyszłych pokoleń pozwoli na poczucie nadziei i stabilności w niepewnych czasach.

CZYM JEST MSC?

MSC (Marine Stewardship Council) jest niezależną, międzynarodową organizacją pozarządową, która powstała, aby chronić zdrowie naszych mórz i oceanów. Poprzez promowanie przyjaznych środowisku praktyk rybackich oraz działania na rzecz zrównoważonego zarządzania zasobami morskimi, dbamy o zachowanie różnorodności biologicznej oraz tętniących życiem oceanów dla obecnych i przyszłych pokoleń.

Działania MSC obejmują: wyróżnianie certyfikatami MSC odpowiedzialnych praktyk rybackich oraz identyfikowalnych łańcuchów dostaw, współpracę z partnerami biznesowymi oraz naukowcami, a także programy edukacyjne wpływające na decyzje zakupowe konsumentów na całym świecie. Sam proces certyfikacji prowadzony jest przez niezależnych audytorów, co gwarantuje bezstronność oraz przejrzystość działań MSC.

W program MSC zaangażowane jest już ponad 500 rybołówstw z 55 krajów. Dzięki temu na półkach sklepowych na całym świecie znaleźć można ponad 20 000 różnych produktów rybnych i owoców morza z niebieskim znakiem MSC, który gwarantuje, że pochodzą one ze zrównoważonych połowów.

MSC W POLSCE I EUROPIE CENTRALNEJ

Od blisko 15 lat organizacja MSC działa także w Polsce i Europie Centralnej. Certyfikat Zrównoważonego Rybołówstwa MSC posiadają obecnie polskie połowy szprota oraz ryb płaskich na Morzu Bałtyckim¹. Również polskie statki dalekomorskie połowią ostroboka są częścią międzynarodowych rybołówstw certyfikowanych zgodnie ze standardem MSC. Z kolei Certyfikatem Łańcucha Dostaw MSC może się poszczycić już ponad 120 przedsiębiorstw, z których aż 46 sprzedaje swoje produkty z niebieskim znakiem MSC.

Takie zaangażowanie ze strony polskich przetwórców przekłada się na rosnącą ilość certyfikowanych produktów na polskim rynku. Zwiększająca się dostępność produktów ze znakiem MSC nie tylko umożliwia rozwój programu, ale także wpływa na wzrost świadomości oraz zainteresowania polskich konsumentów rybami i owocami morza ze zrównoważonych połowów. Dziś produkty MSC można kupić w większości sieci handlowych oraz sklepów detalicznych w całej Polsce.

1. <https://www.msc.org/pl/co-robimy/nasz-wplyw/rybolowstwa-na-morzu-baltyckim>

RYBOŁÓWSTWO

Pomimo wyzwań i niepewności spowodowanych pandemią, w minionym roku obserwowaliśmy dalszy rozwój programu MSC na całym świecie – wzrosła liczba certyfikowanych rybołówstw, a konsumenci kupili rekordową liczbę produktów z niebieskim znakiem MSC. Nie zmienia to jednak faktu, że przyszłość naszych mórz i oceanów wciąż jest zagrożona. 35,4% światowych zasobów ryb wciąż jest przetworzonych², a wiele krajów przedkłada krótkoterminowe interesy ponad zdrowie morskich ekosystemów.

Pandemia zwiększyła świadomość społeczną na temat problemów ekologicznych oraz chęć działania w celu ochrony cennych zasobów naturalnych. Chcemy wykorzystać ten moment jako okazję do podjęcia kolejnych kroków w kierunku zrównoważonego rybołówstwa oraz zdrowych mórz i oceanów.



Źródło: UN FAO State of World Fisheries and Aquaculture 2022

REWIZJA STANDARDU MSC

Aby mieć pewność, że wymogi Standardu Zrównoważonego Rybołówstwa MSC odzwierciedlają najlepsze praktyki zarządzania rybołówstwem, Standard poddawany jest regularnej rewizji. W czerwcu 2022 r. zakończyła się, trwająca cztery lata, kompleksowa rewizja obejmująca konsultacje z ponad tysiącem interesariuszy oraz 16 szczegółowych projektów badawczych. Nowa wersja Standardu zostanie opublikowana w październiku 2022 r. Rybołówstwa przystępujące do oceny po raz pierwszy będą zobowiązane wykazać zgodność z nową wersją Standardu od maja 2023 r. Z kolei rybołówstwa obecnie posiadające certyfikat MSC mają 6 lat na dostosowanie własnych praktyk do nowego Standardu³.

RYBOŁÓWSTWA MAŁOSKALOWE W PROGRAMIE

Jednym z kluczowych założeń programu MSC jest jego dostępność dla wszystkich rybołówstw, niezależnie od lokalizacji, rozmiaru czy dostępnych środków finansowych. Dlatego cieszy fakt, że wsparcie i pomoc udzielone przez MSC owocują ciągłym wzrostem liczby rybołówstw małoskalowych oraz rybołówstw w krajach rozwijających zaangażowanych w program MSC.



Więcej informacji w raporcie pt. „Rosnąca fala: rybołówstwa małoskalowe w programie MSC”⁴

2. <https://www.msc.org/pl/dla-mediow/informacje-prasowe/czy-oceany-nas-wyzywia-raport-fao-sofia-2022>

3. <https://www.msc.org/pl/dla-mediow/informacje-prasowe/standard-zrownowazonego-rybolowstwa-2022>

4. www.msc.org/pl/o-msc/raporty-i-publicacje

OCEAN STEWARDSHIP FUND

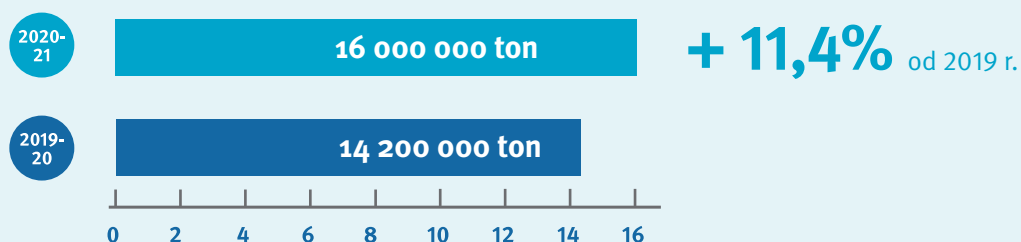
Celem funduszu Ocean Stewardship Fund jest zwiększenie liczby zrównoważonych rybołówstw na świecie. Przyspieszamy postęp, finansując innowacyjne badania i wspierając rybołówstwa na każdym etapie ich drogi do zrównoważonego rozwoju.

Na wsparcie funduszu MSC przeznacza 5% ze wszystkich opłat licencyjnych pochodzących ze sprzedaży certyfikowanych produktów MSC.

Obecnie rozszerzmy nasz fundusz, dołączając do wkładu MSC finansowanie od zewnętrznych darczyńców. Naszym celem jest zebranie do końca 2022 roku 7,4 miliona funtów (10 milionów dolarów)^{5, 6}.

POZYTYWNE ZMIANY W MORZACH I OCEANACH DO 2021 R.

Ilość połowów objętych programem MSC



Rybołówstwa objęte programem MSC



19% wszystkich dzikich połowów morskich zaangażowanych jest w program MSC

Łącznie

1958

usprawnień wprowadzonych przez certyfikowane rybołówstwa do 31 marca 2021 r.

W tym **372** w ciągu ostatnich trzech lat

5. www.msc.org/pl/ocean-stewardship-fund

6. <https://www.msc.org/pl/dla-mediow/informacje-prasowe/osf-wyniki-2022>

RYNEK RYB I OWOCÓW MORZA

Pomimo wielu wyzwań rynek zrównoważonych ryb i owoców morza nie przestaje się rozwijać. W minionym roku wzrosła liczba supermarketów, restauracji, przetwórców, dystrybutorów oraz hurtowni, które posiadają certyfikat MSC w łańcuchu dostaw. Odnotowano także rekordową sprzedaż produktów z niebieskim znakiem MSC, głównie mrożonych i konserwowych, które cieszyły się największą popularnością w czasie restrykcji spowodowanych pandemią.

46 205

przedsiębiorstw
z certyfikatem łańcucha
dostaw MSC



+ 5% od 2019 r.

20 075

dostępnych produktów
z niebieskim znakiem MSC



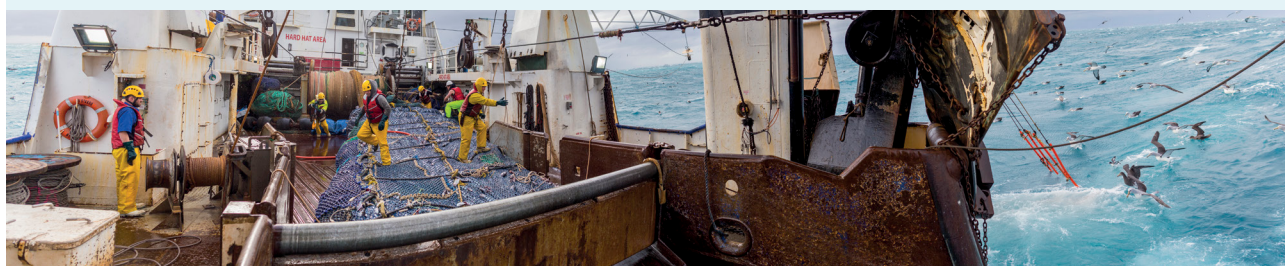
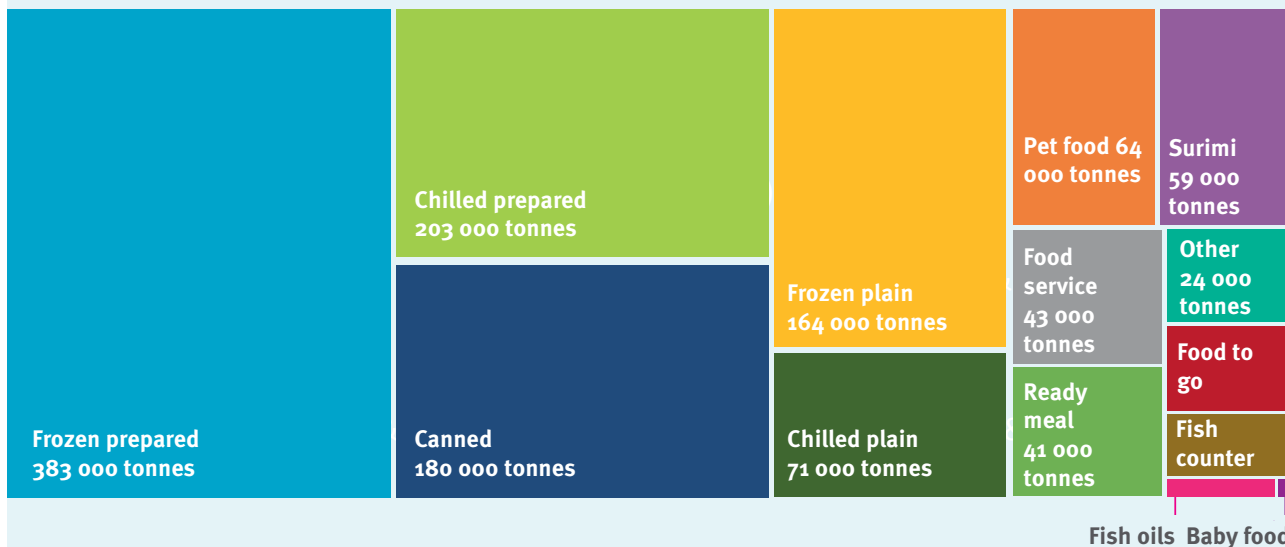
+ 2% od 2019 r.

1 267 000 ton

sprzedanych produktów
z niebieskim znakiem MSC

+ 6% od 2019 r.

Sprzedaż produktów ze znakiem MSC w poszczególnych kategoriach:



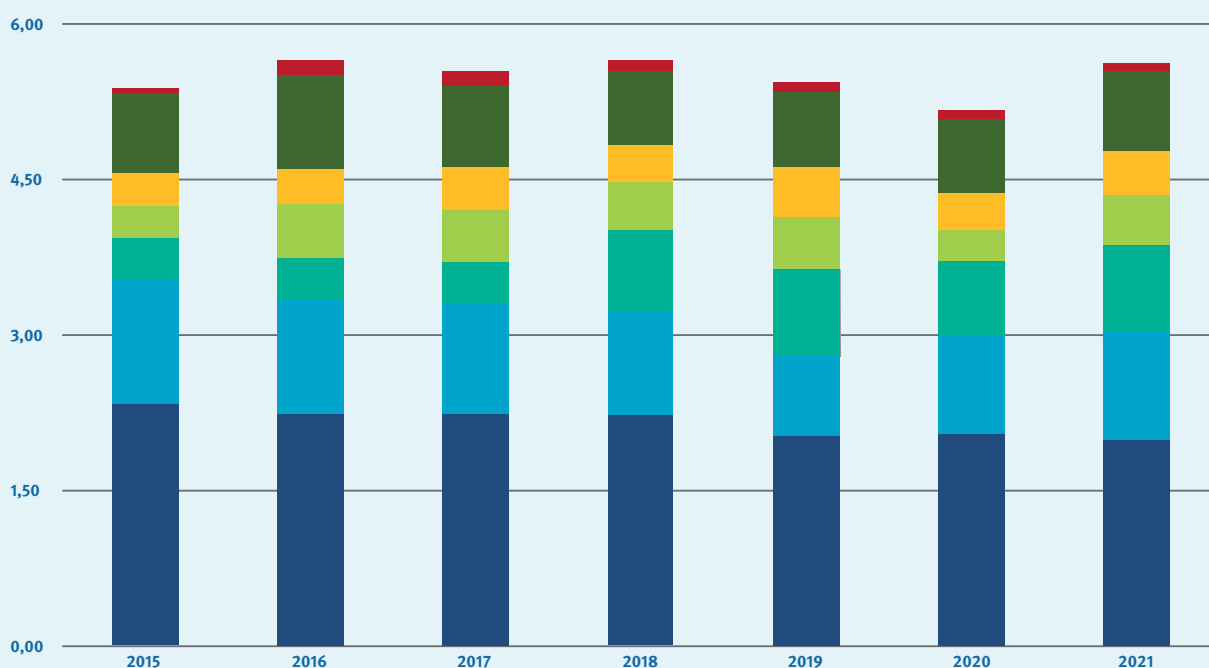
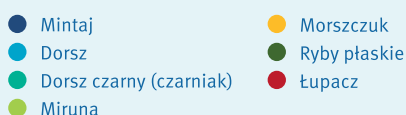
BIAŁE RYBY

Białe ryby od lat cieszą się popularnością na polskich stołach dzięki wysokiej dostępności, różnorodności cenowej, smakowej oraz bogatemu w walory zdrowotne mięsu. W 2021 r. spożycie białych ryb stanowiło 40% łącznego spożycia wszystkich ryb i owoców morza w Polsce i wynosiło ponad 5 kg na osobę. Polacy od lat najchętniej sięgają po mintaja, jednak w ostatnich latach zauważono także wzrost zainteresowania miruną oraz dorszem czarnym.

Dowiedz się więcej
o białych rybach
w programie MSC



Średnie roczne spożycie ryb białych
w Polsce [kg/os]



Zachowanie równowagi zasobów w obliczu stale zwiększającego się popytu na ryby białe wymaga ścisłej kontroli ich połowów. Optymizmem napawa fakt, że rybołówstwa ryb białych stanowią obecnie blisko połowę wszystkich rybołówstw zaangażowanych w program MSC.

177

rybołówstw zaangażowanych
w program MSC jest
odpowiedzialnych za połowy

5 914 000 t

ryb białych

69%

światowych
połowów tych ryb

Nie można również zapomnieć o polskich akcentach na mapie ryb białych. W ubiegłym roku certyfikat uzyskało bałtyckie rybołówstwo ryb płaskich (stornia, gładzica, turbot).

Obecnie produkty z ryb białych z certyfikatem MSC stanowią ok. 5% wszystkich produktów z ryb białych sprzedawanych w Polsce. To wciąż mało biorąc pod uwagę inne rynki UE oraz znaczny potencjał ekonomiczny i ekologiczny tych gatunków. Dlatego zachęcamy partnerów do poszerzania swojej oferty MSC o nowe produkty z ryb białych.

MAŁE RYBY PELAGICZNE

Małe ryby pelagiczne – śledź, makrela oraz szprot – stanowią nie tylko podstawę morskiej sieci pokarmowej, ale także cenne źródło utrzymania bałtyckich oraz północno-atlantyckich rybaków. Niestety prawie połowa (46%) stad jest obecnie przełowionych. Zmiany środowiskowe oraz brak odpowiednich działań politycznych w połączeniu ze złym stanem zasobów małych ryb pelagicznych na niektórych akwenach powodują dynamiczne zmiany sytuacji tych gatunków w programie MSC.

Organizacja MSC nieustannie prowadzi działania wspierające przywrócenie zrównoważonych połowów na Północnym Atlantyku. MSC apeluje do decydentów do osiągnięcia porozumienia w sprawie zarządzania tymi istotnymi gospodarczo i ekologicznie stadami na spotkaniach państw nadbrzeżnych. W ramach współpracy odpowiedzialnego biznesu powstała koalicja NAPA (North Atlantic Pelagic Advocacy Group)⁷, która zrzesza obecnie ponad 30 międzynarodowych firm, którym szczególnie zależy na przywróceniu zrównoważonych połowów dla cennych stad małych ryb pelagicznych.

W kwietniu 2021 r. rozpoczęto Projekt Udoskonalenia Rybołówstwa (ang. Fishery Improvement Projects, FIP)⁸ dla śledzia i makreli, którego nadrzędnym celem jest przywrócenie certyfikacji MSC do kwietnia 2024 r.

55

rybołówstw zaangażowanych
w program MSC jest
odpowiedzialnych za połowy

4 946 000 t

małych ryb pelagicznych,
co stanowi

18%

światowych
połowów tych ryb

ŚLEDŹ

W 2020 r. zawieszono certyfikat dla połowów śledzi na Północno-Wschodnim Atlantyku oraz Bałtyku, co przełożyło się na spadek liczby nowych certyfikowanych produktów śledziowych w polskich sklepach. Do czasu odzyskania certyfikatu na połowy śledzia atlantyckiego oraz bałtyckiego, MSC oferuje partnerom pomoc w pozyskiwaniu surowca ze zrównoważonego źródła, jakim jest m. in. rybołówstwo śledzia na Morzu Północnym.

Dowiedz się
więcej o śledziach
w programie MSC



MAKRELA

W 2021 r. rybołówstwo makreli atlantyckiej ostatecznie utraciło certyfikat MSC, co oznacza brak zrównoważonego źródła pozyskiwania tego gatunku. Alternatywę dla zawieszonej w programie makreli może stanowić ostrobok peruwiański poławiany przez chilijską flotę dalekomorską oraz rybołówstwo holenderskie, do którego należy także polska firma Atlantex. Ostrobok jako certyfikowana alternatywa dla makreli atlantyckiej pojawił się już na rynkach w Europie Zachodniej. Można zatem oczekiwać, że wkrótce zagości także na polskim rynku⁹.

SZPROT

Obecnie na rynku nie brakuje szprota z certyfikowanych źródeł. W programie MSC znajduje się 7 rybołówstw połowiących szprota na Bałtyku oraz Morzu Północnym. Jednym z nich jest polskie bałtyckie rybołówstwo szprota, które otrzymało certyfikat na jesieni 2021 r.

TUŃCZYK

Zrównoważone zarządzanie rybołówstwami tuńczyka, dla którego charakterystyczne są dalekie migracje, wymaga ścisłej kontroli połowów oraz współpracy na arenie międzynarodowej.

Rosnącą świadomość konsumentów, szczególnie na rynkach Europy Zachodniej oraz wsparcie ze strony producentów przekładają się na ogromną popularność certyfikowanych produktów z tuńczyka na rynku. W ubiegłym roku ilość produktów z tuńczyka z certyfikatem MSC wzrosła o 50%. Również w Polsce dostępnych jest coraz więcej produktów. Szczególnie miały tu wpływ zobowiązania podjęte przez kluczowych polskich przetwórców, takich jak Princes czy Bolton (Rio Mare), co przekłada się na wzrost ilości produktów z certyfikatem MSC w ostatnich miesiącach.

Dowiedz się
więcej o tuńczykach
w programie MSC



7. <https://www.seafish.org/responsible-sourcing/uk-fisheries-management-and-supply-chain-initiatives/north-atlantic-pelagic-advocacy-group/>

8. <https://fisheryprogress.org/fip-profile/northeast-atlantic-ocean-mackerel-and-herring-hook-line-trawl-and-purse-seine>

9. [https://www.msc.org/pl/dla-mediow/informacje-prasowe/czy-ostrobok-\(makrela-chilijska\)-z-certyfikatem-msc-zastapi-makrele-atlantycka](https://www.msc.org/pl/dla-mediow/informacje-prasowe/czy-ostrobok-(makrela-chilijska)-z-certyfikatem-msc-zastapi-makrele-atlantycka)

Warto zwrócić uwagę, że niektóre marki posługują się logo Dolphin-Safe, które, w przeciwieństwie do certyfikatu MSC, nie gwarantuje zrównoważonych połowów, a jedynie informuje o trosce w zakresie ochrony delfinów.

86

rybołówstw zaangażowanych
w program MSC jest
odpowiedzialnych za połowy

2 866 000 t

tuńczyka,
co stanowi

54%

światowych połowów
tego gatunku

DZIKI ŁOSOŚ

Łosoś to ryba dobrze znana polskim przetwórcom i konsumentom. Na polskim rynku obecny jest głównie łosoś hodowlany, jednak coraz częściej pojawia się także łosoś dziki, poławiany gospodarczo na dużą skalę. Co ważne, dzikie łososi z Pacyfiku w zdecydowanej większości (85%) poławiane są przez rybaków spełniających rygorystyczne globalne wymogi środowiskowe, co potwierdzają uzyskane certyfikaty MSC.

Dowiedz się
więcej o łososiach
w programie MSC



W związku z rosnącym zainteresowaniem producentów i sieci handlowych certyfikowanym dzikim łososem, w lipcu 2022 r. organizacja pozarządowa MSC przygotowała raport „Co wiemy o dzikim łososiu?”¹⁰, w którym przedstawione zostały najważniejsze informacje o połowach oraz rynku łososi w Polsce i na świecie.

Raport przedstawia wyniki badania weryfikującego dostępność produktów konsumenckich z dzikiego łososa w polskich sklepach oraz badania opinii konsumentów na temat łososa dzikiego i hodowlanego. Wzbogacony został także o informacje na temat różnorodności gatunkowej łososi, analizę certyfikowanych rybołówstw w Programie MSC oraz ciekawostki biologiczne.



Zdjęcie: © MSC

10. <https://www.msc.org/docs/default-source/po-files/2022-msc-raport-co-wiemy-o-dzikim-lososiu.pdf>

OWOCE MORZA

OWOCE MORZA W PROGRAMIE MSC

Ośmiornice	Kalmary	Kraby	Homary	Krewetki	Małże
------------	---------	-------	--------	----------	-------

Rynek certyfikowanych owoców morza dynamicznie się rozwija, co przekłada się na wzrost liczby produktów z owoców morza z certyfikatem MSC na polskich półkach sklepowych.

Od 2019 r. certyfikat ASC-MSC posiadają także farmy alg morskich, a kategoria ta już wkrótce może pojawić się na polskim rynku.

151

rybołówstw zaangażowanych
w program MSC jest łącznie
odpowiedzialnych za połowy

1 174 000 t

owoców morza

DZIAŁANIA KOMUNIKACYJNE MSC

Jednym z głównych celów MSC jest organizacja kampanii edukacyjnych w celu szerzenia świadomości społecznej na temat zrównoważonego korzystania z zasobów naszych mórz i oceanów. Polski zespół MSC regularnie organizuje ogólnokrajowe kampanie z okazji obchodów:

- ▶ Światowego Dnia Ochrony Morza Bałtyckiego – 22 marca
- ▶ Światowego Dnia Oceanów – 8 czerwca
- ▶ Światowego Dnia Zwierząt – 4 października
- ▶ Świąt Bożego Narodzenia – grudzień

Dowiedz się
więcej o kampaniach
MSC w Polsce



Kampanie MSC mają na celu zwracać uwagę konsumentów, że to od naszych codziennych wyborów zależy stan mórz i oceanów oraz zachęcać do podejmowania świadomych, dobrych dla środowiska wyborów. Działania w ramach naszych kampanii obejmują: organizację wystaw edukacyjnych, konkursów, współpracę z parterami, blogerami i influencerami, a także współpracę z mediami, działania digitalowe oraz w mediach społecznościowych.

Zachęcamy naszych partnerów do włączenia się w nadchodzące kampanie MSC oraz wspólnego podjęcia działań na rzecz ochrony cennych ekosystemów morskich.



Dowiedz się więcej: www.msc.org/pl

Skontaktuj się z nami: polska@msc.org