



Certyfikacja Rybołówstwa MSC

Zrównoważone rybołówstwo – dzisiaj i jutro

Włącz się we wspólne starania
na rzecz zapewnienia zdrowych
mórz i oceanów dla przyszłych
pokoleń.

Przyszłość mórz i oceanów

Morza i oceany pokrywają ponad 70% powierzchni naszej planety i są domem dla niezwykle różnorodnych form życia. Dostarczają cennego białka milionom ludzi na całym świecie i stanowią źródło utrzymania jednej dziesiątej światowej populacji ludności¹.

Marine Stewardship Council (MSC) jest niezależną, międzynarodową organizacją pozarządową, która powstała, aby działać na rzecz zdrowych ekosystemów morskich i zapewnić zasoby ryb i owoców morza dostępne dla nas w przyszłości.

Naszą wizją są morza i oceany tętniące życiem – dzisiaj, jutro i dla przyszłych pokoleń.

Prowadzimy jedyny program certyfikacji i ekoznakowania dzikich populacji ryb i owoców morza, który jest zgodny z kodeksem dobrych praktyk – zarówno Organizacji Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa (FAO), jak i ISEAL – światowej organizacji członkowskiej na rzecz najlepszych standardów w zakresie zrównoważonego rozwoju. Sprzedawcy i przetwórcy żywności, którzy włączają się w nasz program dla rybołówstwa, pomagają chronić zasoby ryb i owoców morza na całym świecie.

Rybołówstwo otrzymując certyfikat MSC staje się częścią tego wspólnego wysiłku. Zyskuje również możliwość dostarczania ryb i owoców morza na coraz liczniejsze rynki, które oczekują produktów z niebieskim logo MSC.

¹ Raport FAO SOFIA 2014

Logo MSC oznacza zrównoważone
połowy, wiarygodność
i identyfikowalność.

Logo MSC na
złowionych przez
Ciebie rybach
i owocach morza



Wspólnie z naukowcami i ekspertami opracowaliśmy najbardziej rozpoznawalny standard dla zrównoważonych połowów dziko żyjących populacji ryb i owoców morza. Certyfikat MSC, który potwierdza zgodność praktyk rybackich z tym standardem, otrzymują właściwie zarządzane organizacje rybackie, zapewniające stabilność zasobów ryb i owoców morza oraz zachowanie zdrowych ekosystemów morskich. Ryby i owoce morza z połowów prowadzonych w ten sposób, mogą być sprzedawane z niebieskim certyfikatem MSC.

Każda firma w łańcuchu dostaw certyfikowanym przez MSC musi spełniać Standardy łańcucha Dostaw MSC, gwarantujące pochodzenie ryb i owoców morza z połowów zarządzanych w sposób zrównoważony i posiadających certyfikat MSC.

Konsumenci wybierający ryby i owoce morza z certyfikatem MSC wyróżniają tych rybaków, którzy chronią środowisko oraz zasoby ryb i owoców morza dla przyszłych pokoleń.

ponad
245 organizacji rybackich
posiada certyfikat MSC

ponad
10 milionów ton ryb i owoców morza,
czyli ponad 10 procent
światowych połowów
dziko żyjących ryb
i owoców morza, pochodzi
z rybołówstw zaangażo-
wanych w Program
Certyfikacji MSC

ponad
26,000

produktów z certyfikatem MSC dostępnych
jest obecnie w ponad stu krajach na świecie

Organizacje rybackie posiadające certyfikat MSC mają możliwość zaopatrywania rynków, na których wiarygodność ekologiczna i zrównoważone praktyki rybackie odgrywają coraz większą rolę w podejmowaniu decyzji zakupowych.

Korzyści z certyfikatu MSC

Przyznanie certyfikatu MSC dla rybołówstwa potwierdza wysiłki Twojej organizacji rybackiej na rzecz długoterminowej ochrony ekosystemu morskiego. Gwarantuje, że Twoje praktyki połowowe prowadzone są w sposób zrównoważony, dzięki czemu zabezpieczone zostają również miejsca pracy i stabilność gospodarki opartej na rybołówstwie dla przyszłych pokoleń. Certyfikat pomaga wzmocnieniu Twojej reputacji oraz zapewnia nowe możliwości biznesowe.

Potencjalne korzyści obejmują:

- Zrównoważone połowy
- Budowanie pozytywnego wizerunku
- Ochronę środowiska
- Dostęp do nowych rynków zbytu
- Utrzymanie dotychczasowych klientów
- Możliwość uzyskania lepszych cen
- Możliwość promocji

Po uzyskaniu certyfikatu MSC w 2009 roku połowy małż w Ben Tre w Wietnamie odnotowały niemal pięćdziesięcioprocentowy wzrost cen ze względu na dostęp do nowych rynków w Europie i Ameryce Północnej.



„Proces certyfikacji MSC był niezwykle cenny dla ustanowienia pozytywnego dialogu i relacji z organizacjami pozarządowymi i innymi organizacjami rybackimi. Dał nam podstawy do rozwiązywania problemów i osiągnięcia wymiernych korzyści.”

Johann Augustyn,
Sekretarz Stowarzyszenia Przemysłu
Trawienia Głębinnego Republiki
Południowej Afryki

„Doceniamy, że nasi partnerzy handlowi i ich klienci poważnie traktują zrównoważony rozwój i oczekują certyfikatu MSC od swoich dostawców.”

Sigve Nordrum, Dyrektor
ds. Zrównoważonego Rozwoju
w Aker BioMarine BioMarine

Wzrost popytu na ryby i owoce morza z certyfikatem MSC

„Sprzedaż ryb i owoców morza z certyfikatem MSC jest istotna dla zachowania japońskiej kultury spożywania ryb przyszłym pokoleniom. Aeon będzie aktywnie dostarczać na rynek certyfikowane przez MSC produkty rybne i owoce morza.”

**Mitsuko Tsuchiya, Wicedyrektor
Aeon Retail Ltd**

Międzynarodowe sieci handlowe, restauracje i dostawcy wspierają Program Certyfikacji MSC i coraz częściej zobowiązują się do sprzedaży ryb i owoców morza z certyfikatem MSC.

Konsumenci natomiast coraz częściej oczekują gwarancji, że kupowana żywność pochodzi ze zrównoważonych źródeł.

W rezultacie sprzedawcy, dostawcy oraz restauracje poszukują produktów rybnych i owoców morza, które spełniają Standardy MSC potwierdzone uzyskaniem niebieskiego certyfikatu MSC.

„Jako lider rynku mrożonych produktów rybnych w Polsce czujemy się zobowiązani troszczyć się o stan zasobów ryb w morzach i oceanach. Wiemy, że sami nic nie zdziałamy. Natomiast współdziałając z rybakami, przetwórcami i konsumentami, jesteśmy w stanie osiągnąć realne efekty. Jesteśmy dumni z otrzymania certyfikatu MSC i cieszymy się, że możemy dołączyć do tej globalnej inicjatywy na rzecz ochrony mórz i oceanów.”

**Aleksandra Wysocka, Marketing Manager
FRoSTA**

Przykładowe inicjatywy:

- Komitet Organizacyjny Rio 2016 będzie promować ryby i owoce morza z certyfikatem MSC w trakcie Igrzysk Olimpijskich i Paraolimpijskich w Rio w roku 2016
- Marki Findus, Iglo i FRoSTA, działające w branży mrożonych produktów rybnych i owoców morza, postanowiły posługiwać się logo MSC w całym asortymencie produktów certyfikowanych
- Sieć restauracji McDonald's wprowadziła w Europie, Ameryce Północnej i Brazylii białe ryby z certyfikatem MSC we wszystkich daniach rybnych
- Sprzedawcy jak: Whole Foods Market, Aeon, Loblaw, Sainsbury's, Woolworths, Lidl czy Carrefour zobowiązali się do poszerzenia swojej oferty ryb i owoców morza z certyfikatem MSC
- Grupy hotelarskie, jak np. Hyatt Hotels Corporation, podjęły inicjatywę zwiększenia zamówień na ryby i owoce morza z certyfikatem MSC
- Ponad 180 stołówek uniwersyteckich na świecie posiada certyfikat MSC

Wartość rynku detalicznego konsumpcji ryb i owoców morza z certyfikatem MSC zwiększyła się ponad dwukrotnie, osiągając na przełomie lat 2013/2014 4,8 miliarda dolarów.

Ponad 2 700 firm w łańcuchu dostaw posiada certyfikat MSC dla produktów rybnych i owoców morza.

Kryteria oceny – czego można się spodziewać?

Standardy Rybołówstwa MSC są owocem 15-letniej współpracy z naukowcami, przedstawicielami przemysłu rybnego oraz organizacjami działającymi na rzecz ochrony przyrody. Odzwierciedlają najnowsze osiągnięcia naukowe w dziedzinie rybołówstwa oraz najlepsze praktyki w zakresie zarządzania w rybołówstwie.

Przystąpienie do programu MSC jest dobrowolne. Organizacje rybackie, które przystępują do procesu certyfikacji rybołówstwa MSC, poddawane są ocenie przy pomocy 28 wskaźników efektywności, mieszczących się w ramach trzech podstawowych zasad:

Zasada 1

Połowry muszą być prowadzone w sposób zrównoważony

Certyfikowane rybołówstwo zapobiega nadmiernej eksploatacji zasobów i załamaniu liczebności danego stada.

Zasada 2

Minimalizowanie wpływu rybołówstwa na ekosystem morski

Rybołówstwo musi być prowadzone w sposób pozwalający na zachowanie struktury, produktywności, funkcji oraz różnorodności ekosystemu morskiego, w którym funkcjonuje, w tym również gatunków i siedlisk innych zwierząt morskich niebędących przedmiotem połowów.

Zasada 3

Skuteczne zarządzanie

Połowry muszą być prowadzone zgodnie z lokalnymi, krajowymi oraz międzynarodowymi przepisami prawnymi, zaś system zarządzania powinien gwarantować elastyczne reagowanie na zmieniające się warunki i pozwalać na utrzymanie populacji ryb na zrównoważonym poziomie.



Aby uzyskać certyfikat MSC, rybołówstwo musi spełniać wysokie wymagania w odniesieniu do zasobów połowowych, wpływu na środowisko oraz efektywnego zarządzania.



© Edouard Le Bart

Ocena przeprowadzana jest przez akredytowaną, niezależną jednostkę certyfikującą, posiadającą zespół naukowców i specjalistów dokonujących niezależnej oceny rybołówstwa.

W celu uzyskania certyfikatu, rybołówstwo musi uzyskać co najmniej 60 punktów w ramach wszystkich 28 wskaźników efektywności i średnio 80 punktów dla każdej z trzech podstawowych zasad.

Każdy wskaźnik oceniony pomiędzy 60 a 79 punktów oznacza tzw. warunek do poprawy. W takim przypadku organizacja rybacka zobowiązana jest podjąć stosowne

działania (tzw. plan działań) na rzecz udoskonalenia sposobu prowadzenia połowów tak, aby w określonym czasie (najczęściej w okresie pięciu lat ważności certyfikatu MSC) uzyskać wynik, co najmniej 80 punktów. Taki poziom efektywności musi być również utrzymany w przyszłości, co będzie prowadzić do długofalowych korzyści zarówno dla rybołówstwa, jak i środowiska.

Certyfikacja MSC jest ważna dla rybołówstwa przez pięć lat oraz podlega corocznym audytom. Rybołówstwa, które otrzymały warunek certyfikacji, muszą tak zrealizować plan działań, aby móc przystąpić do ponownej certyfikacji.

Kolejne kroki oraz koszty certyfikacji

Program certyfikacji MSC skierowany jest dla wszystkich rodzajów połowów gatunków dziko żyjących populacji, niezależnie od ich wielkości, skali, położenia geograficznego czy stosowanych narzędzi połowowych. Niektóre rodzaje rybołówstwa wspomagane (np. zarybianie) również mogą kwalifikować się do Programu MSC. Ryby i owoce morza pochodzące z akwakultury nie wchodzą w zakres oceny MSC.

Dla skutecznej certyfikacji:

- Odwiedź www.msc.org/get-certified
- Skontaktuj się z nami, aby uzyskać wskazówki na temat procesu
- Uzyskaj wyceny porównawcze z jednostek certyfikujących akredytowanych przez ASI (Accreditation Services International's.)

Certyfikacja krok po kroku

Ocena wstępna (opcjonalna)

Jest nieobowiązkowa i nie jest częścią formalnego procesu oceny MSC. Jest poufna i wskazuje potencjalne wyzwania wobec certyfikacji. Jeśli ocena wstępna jest pozytywna, organizacja rybacka może przejść bezpośrednio do pełnej oceny. Może też wcześniej wprowadzić zalecane przez audytorów udoskonalenia sposobu prowadzenia połowów, zanim przystąpi do pełnej oceny.

Ocena pełna

Jest otwartym i transparentnym procesem, który obejmuje konsultacje ze wszystkimi zainteresowanymi stronami, recenzję ekspercką (*peer review*) oraz okres na wniesienie uwag. Trwa od sześciu do osiemnastu miesięcy.

Certyfikacja

Obowiązuje pięć lat. W tym okresie organizacja rybacka wprowadza stosowne udoskonalenia wskazane przez audytorów w momencie uzyskania certyfikatu MSC.

Coroczne audyty

Przeprowadzane przez jednostkę certyfikującą w celu zapewnienia trwałej zgodności ze Standardami Rybołówstwa MSC.

Ponowna ocena

Ma miejsce w ciągu pięciu lat od przyznania ostatniego certyfikatu.

By sprostać kosztom certyfikacji, można starać się o pozyskanie zewnętrznego dofinansowania.

Koszt oceny zależy od rodzaju rybołówstwa. Najlepiej skontaktować się z przedstawicielem MSC, który pomoże poprowadzić przez proces oceny. Opłaty niezależnych jednostek certyfikujących różnią się i wynikają z wielu czynników. Rekomendujemy uzyskanie kilku ofert cenowych oraz zwrócić uwagi na doświadczenia jednostki certyfikującej w związku z konkretnym regionem, narzędziami połowowymi oraz gatunkami.

Musisz sporządzić budżet uwzględniający koszty wszystkich kluczowych etapów certyfikacji MSC. By sprostać kosztom certyfikacji, można starać się o pozyskanie zewnętrznego dofinansowania. Lokalny przedstawiciel MSC może doradzić, w jaki sposób o nie wnioskować.

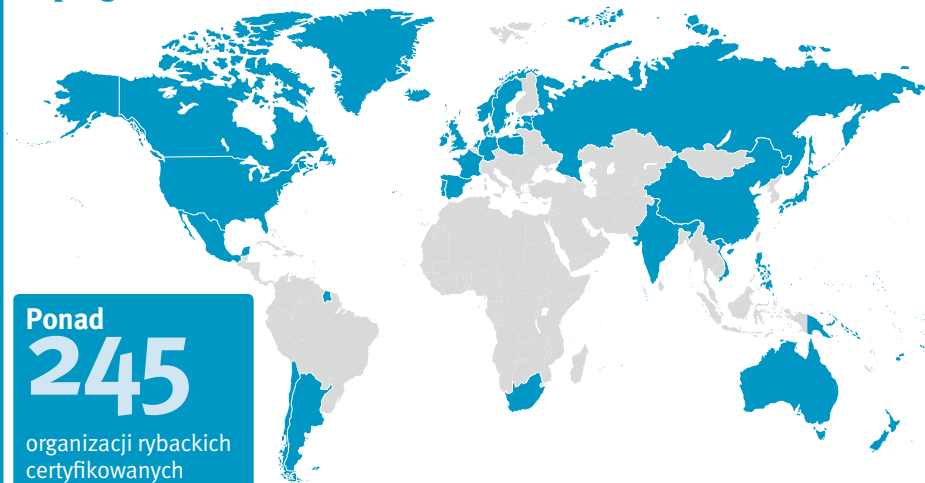
„Ocena wstępna MSC pozwoliła nam zidentyfikować obszary, w których potrzebna była poprawa i mogliśmy uwzględnić je w planie działania na rzecz udoskonalenia naszego rybołówstwa.”

Dr David Mathayo (MP), Minister ds. Rozwoju Hodowli Zwierząt i Rybołówstwa Zjednoczonej Republiki Tanzanii

„Podjęliśmy wyzwanie, jakim jest ocena naszej działalności rybackiej pod kątem zrównoważonego rozwoju i ochrony środowiska morskiego, aby pokazać, że korzystamy z żywych zasobów morskich w sposób odpowiedzialny. Program MSC jest uznawany na świecie za najbardziej rygorystyczny i wszechstronny zestaw kryteriów dla zrównoważonego rybołówstwa. A jego logo cieszy się wysokim poparciem i uznaniem.”

Marcin Radkowski, prezes Kołobrzeskiej Grupy Producentów Ryb

Kraje, w których organizacje rybackie uczestniczą w programie MSC



Ponad
245

organizacji rybackich
certyfikowanych
zgodnie ze Standar-
dami Certyfikacji
Rybołówstwa MSC



BalticSea2020

Projekt MSC w Polsce jest współfinansowany przez fundację Baltic Sea 2020.

Projekt: Forster Communications

Zasady udziału w programie certyfikacji MSC podlegają zmianom. Wszelkie informacje zawarte w niniejszym poradniku są aktualne w momencie jego publikacji.

Dowiedz się więcej:

www.msc.org/pl
polska@msc.org



@MSCecolabel #MSCcertified



/marine-stewardship-council



/sustainableseafood

© Marine Stewardship Council 2015