

Podsumowanie konferencji

Warszawa, 25 września 2018



„Zrównoważone rybołówstwo i certyfikacja produktów rybnych w Europie Centralnej: dobre praktyki, szanse, wyzwania”

W dniu 25 września 2018 roku w Warszawie odbyła się międzynarodowa konferencja „Zrównoważone rybołówstwo i certyfikacja produktów rybnych w Europie Centralnej: dobre praktyki, szanse, wyzwania”, zorganizowana przez organizację pozarządową MSC. W konferencji wzięli udział krajowi i zagraniczni prelegenci oraz ponad 80 uczestników: przedstawiciele firm w łańcuchu dostaw, sieci handlowych i cateringowych, organizacji rybackich, jednostek certyfikujących, administracji, nauki, edukacji, organizacji pozarządowych i mediów.

SESJA 1:

Zrównoważone Rybołówstwo w Programie MSC – sukcesy i wyzwania, plany na przyszłość, przykłady współpracy

Otwierające wystąpienie, zatytułowane „Program Rybołówstwa MSC: Gdzie jesteśmy? Dokąd zmierzamy?”, wygłosił **Camiel Derichs, Dyrektor MSC na Europę**. Zwrócił w nim uwagę na rosnące światowe zapotrzebowanie na ryby i owoce morza, któremu towarzyszą wyzwania związane z takimi globalnymi problemami jak zanieczyszczenie mórz i oceanów, zmiany klimatu czy przełowienie, które według ostatniego raportu FAO SOFIA 2018 dotyczy już ponad 33% światowych stad ryb. Wyzwania te dostrzega także Organizacja Narodów Zjednoczonych – wśród celów zrównoważonego rozwoju na 2030 r. jako cel nr 14 – Życie pod wodą ONZ podkreśla konieczność ochrony oceanów, mórz i zasobów morskich oraz wykorzystywanie ich w sposób zrównoważony. Derichs podkreślił, że kluczowym czynnikiem w osiągnięciu tych celów jest rozwijanie globalnych standardów i programów certyfikacji, które pozwalają wyróżniać i nagradzać organizacje rybackie połowiające w sposób zrównoważony oraz stanowią zachętę do wprowadzania ulepszeń. Obecnie już ponad 12% światowych połowów dzikich ryb (10,4 milionów ton rocznie) jest prowadzonych zgodnie z globalnym Standardem Zrównoważonego Rybołówstwa MSC, a kolejne 2-3% przechodzi obecnie proces oceny, realizowany przez niezależne jednostki certyfikacyjne. Wśród gatunków najważniejszych dla przetwórców z Europy Centralnej certyfikat MSC posiada obecnie: 19 rybołówstw śledzia (ok. 1,4 mln ton rocznie), 4 rybołówstwa mintaja (ok. 2 mln ton), 6 rybołówstw makreli (ok. 400 tys. ton), 18 rybołówstw dorsza (ok. 1,5 mln ton), 8 rybołówstw łososia (ok. 530 tys. ton), 4 rybołówstwa szprota (ok. 470 tys. ton) oraz 16 rybołówstw tuńczyka (ok. 1 mln ton). Wśród wyzwań, jakim musi sprostać Program MSC, Derichs podkreślał, że globalnych Standardów Zrównoważonego Rybołówstwa wciąż nie spełnia ponad 85% połowów dzikich ryb, w szczególności dotyczy to połowów realizowanych przez państwa rozwijające się. Dla rybołówstw w państwach rozwijających się oraz dla rybołówstwa małoskalowego sprostanie Standardom MSC jest szczególnie trudne ze względu na brak odpowiednich zdolności instytucjonalnych, utrudniony dostęp do danych, brak odpowiednich mechanizmów kontroli



i wdrażania zmian oraz koszty procesu certyfikacji. Wyzwanie dla Programu MSC stanowią również przeciwstawne żądania różnych grup interesariuszy: biznes zwraca uwagę na zbyt wyśrubowane, trudne do spełnienia Standardy MSC, podczas gdy organizacje ochrony przyrody żądają dalszego zaostrzenia standardów. Na koniec Derichs przypomniał, że MSC regularnie dokonuje przeglądu i aktualizacji swoich standardów oraz procesu oceny dokonywanej przez niezależne jednostki certyfikujące, zachęcając jednocześnie wszystkich interesariuszy do włączenia się w proces rewizji.

Następnie głos zabrał **Marcin Mak, przedstawiciel Iceland Pelagic**, z wystąpieniem poświęconym zrównoważonemu rybołówstwu w Islandii oraz działalności firm Skinney-Thinganes (Blumaris), Isfelag Vestmanneyja i Iceland Pelagic, tworzących grupę firm zaangażowanych w połowy, przetwórstwo i dystrybucję mrożonych, świeżych i solonych ryb i owoców morza. Rybołówstwo jest drugim po turystyce filarem islandzkiej gospodarki. Przemysł rybny zatrudnia bezpośrednio ok. 9 000 osób, a pośrednio ok. 30 000 osób, co stanowi odpowiednio 5% i do 20% zatrudnionych w islandzkiej gospodarce. Roczne połowy sięgają tu od 1,1 do 1,3 mln ton rocznie, a wartość rocznego eksportu ryb i owoców morza to ponad 1,6 mld euro. Pierwsza certyfikacja zgodnie ze Standardem MSC miała miejsce w Islandii w 2011 r. Islandzkie rybołówstwa na początku podchodziły do certyfikacji ze sceptycznym podejściem, jednak obecnie są bardzo aktywnym członkiem Programu MSC, wprowadzając certyfikację nowych gatunków. Ok. 90% z 1,3 mln ton islandzkich rocznych połowów posiada certyfikat MSC. Certyfikowanych jest 19 gatunków, z czego 9 uzyskało certyfikat jako pierwsze na świecie. Certyfikat MSC posiadają islandzkie połowy wszystkich gatunków pelagicznych. Jako silne strony certyfikacji wg Standardu MSC prelegent zwrócił uwagę na powszechność programu, ujednolicone procedury oraz dużą rozpoznawalność wśród ostatecznych klientów. Wśród słabych stron wymienione zostały wysokie koszty procesu certyfikacji oraz niekiedy brak jasnej komunikacji ze strony organizacji. Marcin Mak zwrócił także uwagę na szanse związane z Programem MSC, jakimi jest zwiększanie świadomości klientów w zakresie ekocertyfikacji i zrównoważonego rybołówstwa oraz fakt, że zagrożenie utraty certyfikacji może stanowić ważne narzędzie presji i samodyscypliny ośrodków decyzyjnych odnośnie polityki połowowej i decyzji z tym związanych. Jeśli chodzi o zagrożenia związane z Programem MSC, prelegent podkreślił, że zawieszenie czy cofnięcie certyfikacji może spowodować duży chaos na rynkach, szczególnie w przypadku asortymentów czy gatunków, których sprzedaż jest silnie związana z certyfikacją MSC np. śledzi na rynku niemieckim.

Trzecia prezentacja dotyczyła rybołówstwa małoskalowego w Europie. **Marcin Ruciński, koordynator dla Bałtyku i Morza Północnego z organizacji LIFE** rozpoczął od przedstawienia organizacji LIFE (Low Impact of Fishers of Europe), która zrzesza 7 000 małych jednostek z 16 państw członkowskich. Organizacja została stworzona przez rybaków i działa na ich rzecz, biorąc aktywny udział w procesach decyzyjnych i odgrywając w nich konstruktywną rolę. Ruciński przedstawił sytuację rybołówstwa małoskalowego w UE, które obejmuje obecnie 70 400 jednostek. Stanowią one 83% całej floty, a odpowiadają za 11% unijnego tonażu i 14% wartości połowów. Wśród wyzwań, jakie stoją przed rybołówstwem małoskalowym, Ruciński zwracał uwagę na to, że aż 53 ze 135 małoskalowych wspólnot rybackich w całej UE generuje straty. Wyzwania stanowią także dostęp do możliwości połowowych i łowisk, trudności z uzyskaniem odpowiedniej wartości dodanej, reprezentacja w procesach decyzyjnych czy zbyt mała ilość danych. Dlatego też jako cele projektu LIFE – Bałtyk i Morze Północne organizacja postawiła sobie: budowanie zdolności do skutecznego dbania o własne interesy, wsparcie samodzielnej reprezentacji w procesach decyzyjnych, rozszerzenie i wzmocnienie sieci LIFE, szkolenia



dotyczące systemu decyzyjnego UE, przekazywanie aktualnych informacji z „systemu decyzyjnego” oraz wymianę doświadczeń i dobrych praktyk. Prelegent przedstawił także projekt NESUfish, którego celem jest zbudowanie sieci podmiotów zainteresowanych rybołówstwem małoskalowym na Bałtyku oraz lepsze zrozumienie potrzeb rybaków. Projekt NESUfish prowadzony jest przez biuro MSC w Szwecji we współpracy z pięcioma organizacjami partnerskimi: Estońskim Centrum Informacji Rybackiej, Estońskim Związkiem Rybaków, Łotewską Federacją Rybaków, Zachodniopomorskim Uniwersytetem Technologicznym w Szczecinie oraz organizacją LIFE. W ramach projektu odbyły się już 4 spotkania interesariuszy, a kolejnym etapem projektu będzie pisanie wniosków projektowych. Prelegent zwrócił uwagę, że aby umożliwić przystąpienie do Programu MSC rybołówstwom małoskalowym, których nie stać na samodzielne pokrycie kosztów certyfikacji MSC, konieczna byłaby modyfikacja Standardu MSC lub wprowadzenie standardu dedykowanego rybakom małoskalowym.



SESJA 2.

Globalny rynek certyfikowanych produktów, specyfika Europy Centralnej

Sesję rozpoczął **Toby Middleton, Head of Market Operations – MSC**, z prezentacją „Globalny rynek certyfikowanych ryb i owoców morza, trendy oraz szanse na przyszłość”. Prelegent zwrócił uwagę na rosnące zapotrzebowanie rynku na produkty pochodzące ze zrównoważonych źródeł: pozwalają one na długoterminowe zabezpieczenie dostaw, są odpowiedzią na popyt konsumentów i żądania organizacji prośrodowiskowych, stanowią część ogólnej strategii CSR firm, pozwalają zarządzać ryzykiem i reputacją oraz dają nowe możliwości marketingowe i sprzedażowe. Standardy i wiarygodne programy certyfikacji odgrywają obecnie zasadniczą rolę na wielu rynkach. Middleton zaprezentował 5 kluczowych zasad Standardu Łańcucha Dostaw MSC oraz przedstawił przykłady globalnych zobowiązań na rzecz wspierania zrównoważonego przywództwa firm Lidl, Alibaba Group, McDonald’s, John West, Hilton Worldwide, Carrefour i Tesco. Obecnie certyfikat MSC w łańcuchach dostaw posiada ponad 1000 marek detalicznych oraz 25 000 punktów gastronomicznych na całym świecie. Wartość

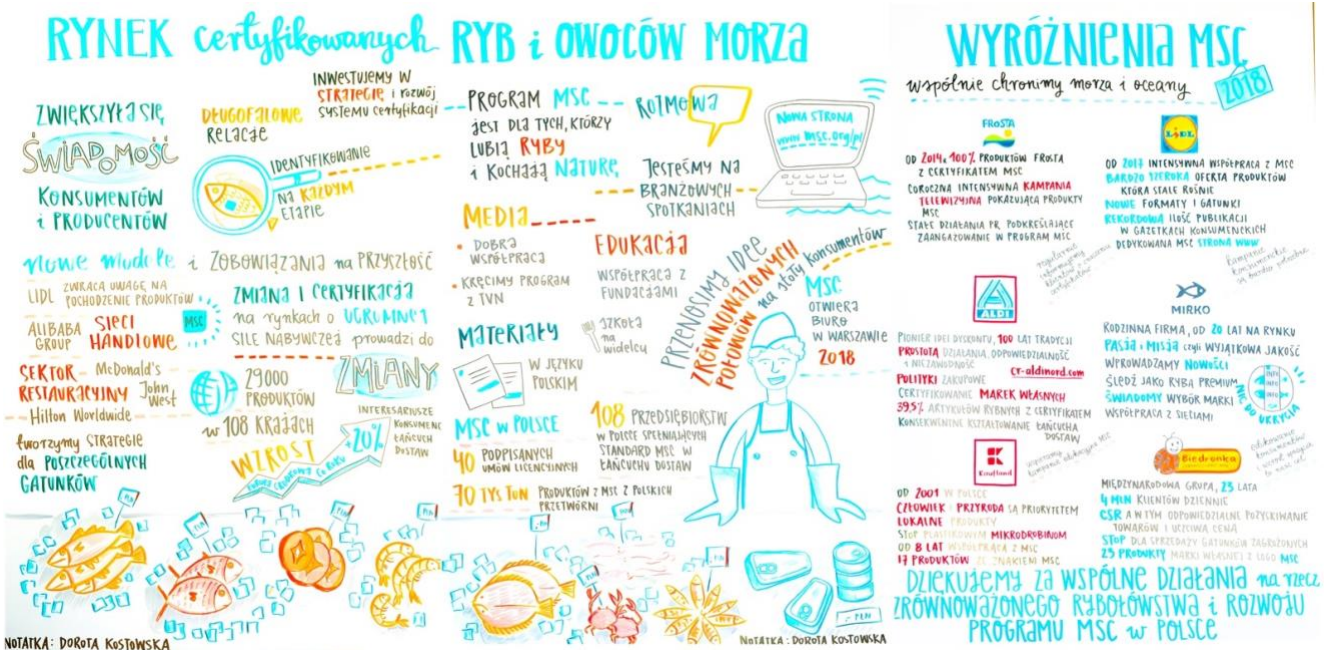


globalnej sprzedaży produktów z certyfikatem osiągnęła 5 mld funtów rocznie, notując +30% wzrostu, a certyfikat MSC można znaleźć już na ponad 29 000 produktach dostępnych w 108 państwach. W Europie Centralnej notowany jest rokroczny wzrost w wysokości +20%, na tle którego wyróżnia się Polska, która w ciągu ostatnich 12 miesięcy potroiła wielkość rynku certyfikowanych produktów rybnych i owoców morza. Middleton zaprosił także wszystkich interesariuszy do udziału w otwartych konsultacjach dotyczących Standardu Łańcucha Dostaw MSC, które trwają od 15.08 do 15.10.2018 r.

Jako druga wystąpiła **Anna Dębicka, Koordynator Programu MSC w Polsce**, prezentując rynek certyfikowanych produktów rybnych w Polsce i Europie Centralnej. Dębicka opowiedziała o tym, jak wyglądał rozwój Programu MSC w Polsce, ze szczególnym uwzględnieniem działań prowadzonych od 5 lat przez przedstawicieli MSC w Polsce. Obecnie 108 przedsiębiorstw w Polsce spełnia Standard MSC w łańcuchu dostaw, a certyfikat MSC posiadają polskie połowy dalekomorskie na północnym Atlantyku (jednostka Polonus PAOP). Obecnie polskie firmy podpisały 40 umów licencyjnych na możliwość korzystania ze znaku MSC, a w ostatnim roku w polskich przetwórnictwach wyprodukowano blisko 70 tys. ton produktów MSC. To prawie 2 razy więcej niż jeszcze 2 lata temu. W ciągu ostatnich lat nie tylko wzrósł wolumen wyprodukowanych indeksów MSC w Polsce, ale także wykorzystywanych jest coraz więcej gatunków. Niezmiennie liderem pozostaje śledź, dorsz i makrela. Coraz częściej pojawiają się krewetki, czarniak, gładzica oraz tuńczyk. Prelegentka zwróciła uwagę na intensywny rozwój Programu MSC w Polsce obejmujący także coraz nowe produkty m.in. certyfikację sushi, produktów dla dzieci, tranu czy karm dla zwierząt z dodatkiem ryb. Coraz więcej produktów dostępnych jest też na polskim rynku – obecnie zarejestrowanych jest już ponad 700 indeksów, a w ostatnim roku w Polsce sprzedanych zostało ponad 18 tys. ton produktów MSC (ponad 3 razy więcej niż rok wcześniej). Produkty dostępne są w większości sieci handlowych w Polsce (głównie ALDI, Biedronka, Kaufland, Lidl).

Na zakończenie prelekcji Anna Dębicka razem z Camielem Derichsem przyznali **wyróżnienia MSC 2018 dla polskich liderów na rzecz zrównoważonego rybołówstwa**. Wyróżnienia otrzymały firmy: **ALDI, Biedronka, Kaufland, Lidl i Mirko**, a wyróżnienie specjalne firma **FROSTA**. Firmy zostały wyróżnione za działania na rzecz promocji zrównoważonego rybołówstwa i certyfikowanych produktów oraz rozwoju Programu MSC w Polsce. Następnie głos zabrali przedstawiciele czterech z sześciu wyróżnionych firm. **Marta Krasnoborska z firmy Mirko** przedstawiła, w jaki sposób wprowadzenie produktów MSC wpłynęło na możliwości rozwoju firmy. **Hubert Iwanowski, Zastępca Dyrektora Zakupów ds. Jakości i CR, ALDI** opowiedział o kształtowaniu zrównoważonego łańcucha dostaw w asortymencie ryb i owoców morza. **Marzena Urbaniak, Młodszy Menager ds. Kontroli Jakości Produktów Świeżych, Jeronimo Martins Polska** przedstawiła, jak wygląda polityka odpowiedzialnego pozyskiwania towarów w sieci Biedronka, ze szczególnym uwzględnieniem asortymentu ryb i owoców morza. O zaangażowaniu firmy Kaufland w program certyfikacji MSC opowiedziała **Agnieszka Kotlińska, CSR Expert z Kaufland Polska**.

Na zakończenie sesji głos zabrał **Jerzy Safader, prezes Polskiego Stowarzyszenia Przetwórców Ryb**, który zwrócił uwagę, że przetwórcy nie kwestionują konieczności respektowania zasad zrównoważonego rozwoju, jednak koszt certyfikacji, m.in. w ramach Programu MSC, obecnie ponosi praktycznie w całości przetwórcy i ewentualnie konsumenci. Prezes Safader zwrócił się do sieci handlowych z apelem, żeby, nie obniżając ceny przetwórcy, podzielili się częścią kosztów certyfikacji.



SESJA 3.

Zrównoważone rybołówstwo w działalności organizacji pozarządowych: przykłady kampanii i realizowanych projektów

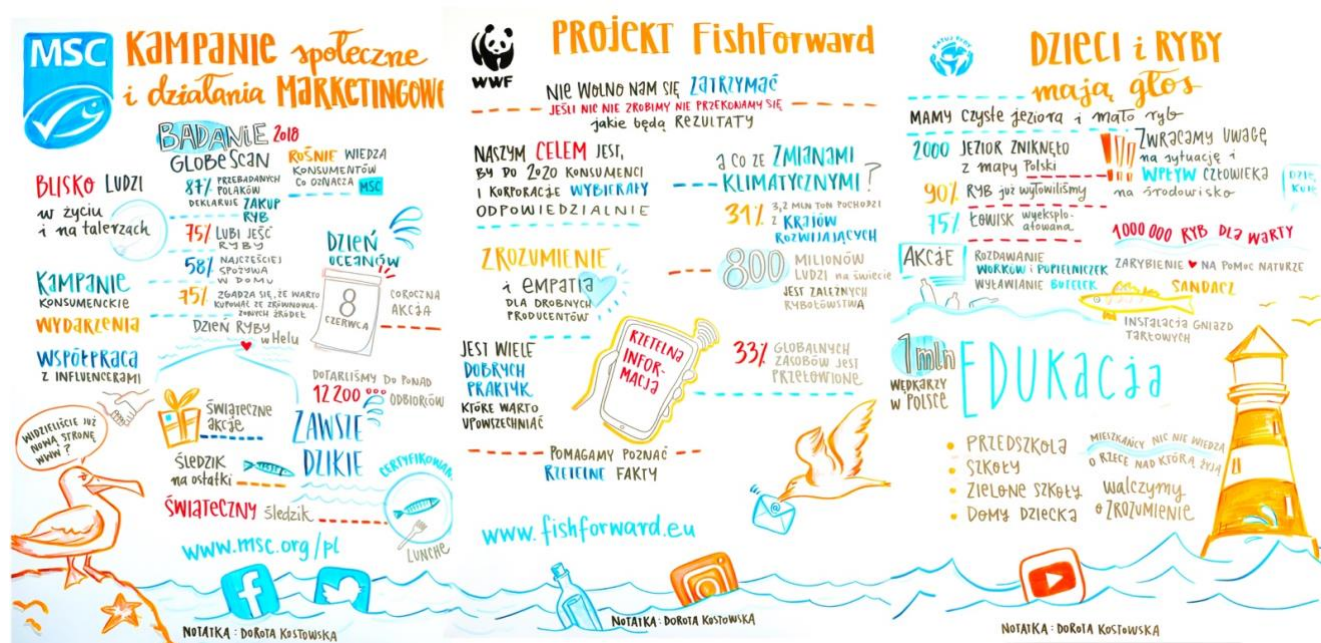
W sesji poświęconej działaniom organizacji pozarządowych MSC jako pierwsza wystąpiła **Joanna Ornoch, Koordynator ds. komunikacji i marketingu MSC w Polsce**, która przedstawiła przykłady działań edukacyjnych i marketingowych MSC realizowanych w Polsce oraz badania konsumentów GlobeScan 2018. MSC od prawie 5 lat prowadzi działania skierowane do polskich konsumentów. Co roku realizowanych jest kilka kampanii edukacyjnych i marketingowych, wśród których na stałe do kalendarza MSC w Polsce wpisały się kampanie na Światowy Dzień Oceanów (8 czerwca) oraz Świąteczny Śledzik z MSC. W kampanie MSC w Polsce i na świecie coraz chętniej angażują się partnerzy biznesowi MSC, dzięki czemu możliwa jest szeroka komunikacja z konsumentami: największa dotąd kampania MSC „Keep It Wild” (w Polsce pod nazwą „Zawsze Dzikie”) została przeprowadzona w 21 krajach, docierając do ponad 100 milionów osób. Prelegentka przedstawiła także najważniejsze wyniki największego na świecie badania konsumentów ryb i owoców morza realizowanego cyklicznie na zlecenie MSC przez niezależną agencję badawczą GlobeScan, zapraszając jednocześnie wszystkich interesariuszy do udziału w webinarium online „Understanding seafood consumers” (9 października) na temat wyników badania z Globe Scan 2018.

Następnie głos zabrał **Axel Hein, Marine Conservation Expert z WWF Austria** przedstawiając realizowany przez WWF projekt Fish Forward. Prelegent podkreślił, że nasze morza są przełowione, jednak ryby są istotnym źródłem żywności i dochodów dla ponad 800 milionów ludzi na świecie. Współfinansowany przez Unię Europejską projekt Fish Forward ma za zadanie podnosić świadomość na temat potrzeby spożywania ryb i owoców morza pochodzących ze zrównoważonych źródeł. Celem Fish Forward jest doprowadzenie do zmiany zachowań konsumenckich i korporacyjnych w Europie poprzez pogłębianie świadomości i wiedzy na temat konsekwencji spożywania żywności pochodzącej



z morza, pozyskiwanej od ludzi i z oceanów w rozwijających się krajach, ale również i w Europie. Projekt obejmuje 17 państw, w tym Polskę, i będzie realizowany w latach 2018-2020. W imieniu WWF Polska prelegent zaprosił także producentów przetwórców, sprzedawców i innych przedstawicieli sektora biznesowego do udziału w pierwszym spotkaniu z cyklu Okrągłego Stołu Fish Forward, które odbędzie się 10 stycznia 2019 r. w Warszawie.

Konferencję zamknęła prelekcja **Sebastiana Staśkiewicza z Fundacji Ratuj Ryby** pt. „Dzieci i ryby mają głos – działania fundacji Ratuj Ryby”. Fundacja Ratuj Ryby zajmuje się edukacją ekologiczną i propagowaniem zdrowego trybu życia oraz świadomego, zrównoważonego korzystania z zasobów naturalnych. Fundacja realizuje działania z trzech głównych obszarów: eko-edukacji, eko-rejsów oraz pomocy naturze, organizując m.in. zajęcia w szkole, zielone szkoły, akcje zarybiania rzeki Warty, instalacji gniazd tartłowych czy sprzątania brzegów rzeki, rejsy edukacyjne, kolonie i półkolonie dla dzieci, wystawy ryb czy tworząc filmy edukacyjne. Prelegent przedstawił przebieg wybranych działań oraz ich wyniki, podkreślając jednocześnie niską świadomość społeczeństwa na temat ochrony wód śródlądowych, ryb w nich żyjących oraz otoczenia biologicznego, i ogromną potrzebę dalszej edukacji w tym zakresie.



Pobierz prezentacje z konferencji!

Prezentacje wszystkich prelegentów można pobrać ze strony internetowej:

<https://www.msc.org/pl/konferencja/prezentacje-do-pobrania>

Pomóż nam lepiej przygotowywać konferencje MSC!

Wypełnij ankietę ewaluacyjną dla uczestników konferencji MSC:

<https://www.msc.org/pl/konferencja/ankieta-ewaluacyjna>