



15 lat certyfikowanych ryb i owoców morza

Raport Roczny MSC 2014-15

Słowo wstępne

Minęło 15 lat odkąd pierwsze łowisko uzyskało certyfikat MSC, a nasz Program, który nagradza i motywuje zrównoważone rybołówstwo rozpoczął działanie. Odbiliśmy niezwykłą podróż.



Dzisiaj, dzięki zaangażowaniu i wsparciu naszych partnerów, MSC jest najbardziej rozpoznawalnym na świecie programem certyfikacji dla dziko żyjących populacji ryb i owoców morza. Jest również jasne, że godna zaufania certyfikacja prowadzona przez niezależne jednostki certyfikujące oraz oznakowanie produktów rybnych i owoców morza odgrywają ważną rolę w rozwiązywaniu problemu przetworzenia mórz i oceanów i zapewnieniu zdrowych i pełnych życia ekosystemów morskich.

O działaniu Programu MSC świadczy powiększająca się baza faktów: zredukowany wpływ na środowisko, zdrowe i bardziej stabilne stada ryb, a także zwiększająca się wiedza naukowa, prowadzą do kolejnych usprawnień. Program MSC ma również uzasadnienie biznesowe dla rybołówstwa oraz przemysłu rybnego. Korzyści płynące z naszego Programu to między innymi pierwszeństwo wyboru na istniejących rynkach, możliwość zaistnienia na nowych rynkach zbytu i dla niektórych rybołówstw

możliwość uzyskania lepszych cen. MSC aktywnie zbiera wszystkie dowody i co roku o nich raportuje.

Dziś więcej niż 250 rybołówstw posiada certyfikat MSC w 36 krajach. Ponad 17 000 produktów z logo MSC jest dostępnych w ponad 100 krajach na całym świecie. Ponad 34 000 lokalizacji (ang. „sites”) jest certyfikowanych w Łańcuchu Dostaw MSC, zapewniając, że każdy produkt może być prześledzony wstecz aż do zrównoważonego rybołówstwa.

W tym roku odnotowujemy fantastyczne wyniki naszych działań. Szczególnie podkreślamy tutaj pierwsze certyfikowane łowisko w Indiach oraz Chinach. Ogółem w latach 2014-15 40 łowisk otrzymało certyfikat MSC a ponad 72 przystąpiło do pełnej oceny. Od strony rynkowej możemy pochwalić się natomiast odważnym i globalnym zobowiązaniem IKEA, która sprzedaje wyłącznie certyfikowane ryby i owoce morza w ponad 370 sklepach na

całym świecie oraz zaangażowaniem w Program Grupy Iglo, której zobowiązanie objęło 100% oferowanych produktów. Niesamowitym doświadczeniem było również obserwowanie, w jaki sposób MSC zaistniało w Południowej Korei dzięki firmom Hansung i Lotte Mart. Warto podkreślić, że Lotte Mart jest największym w tym kraju sprzedawcą.

Jesteśmy świadomi, że pomimo tych sukcesów, wiele pozostaje jeszcze do zrobienia. Światowe łowiska nigdy dotąd nie były poddane takiej presji. Zapotrzebowanie na ryby i owoce morza rośnie, a dobrostan ludzi oraz zapewnienie dla nich pożywienia wydają się być ignorowane, o czym świadczą praktyki rybackie, które nie są prowadzone w sposób zrównoważony.

Nasza podróż nie zawsze jest łatwa. Nauka o rybactwie jest skomplikowana i wciąż ewoluuje, a tam gdzie podnoszona zostaje poprzeczka w postaci zrównoważonego podejścia, podlega ona również zwykłe gorącym debatom. Jesteśmy organizacją

uczącą się. Dzięki intensywnemu zaangażowaniu naszych interesariuszy stale inwestujemy we wzmocnienie rygoru naszego Programu. Zawsze jesteśmy gotowi również na dialog i kontrolę.

W kolejnych latach MSC będzie kontynuować trudną pracę nadawania dodatkowej wartości połowom i organizacjom branży rybnej, które podzielają naszą wizję. Będziemy również budować świadomość wśród konsumentów i starać się o ich wsparcie oraz kontynuować prace, aby Program MSC był bardziej dopasowany i dostępny dla rybaków w krajach rozwijających się. Ufamy, że uda nam się to osiągnąć dzięki nowemu podejściu i szeroko zakrojonej współpracy.

Rupert Howes, Chief Executive

Dlaczego tu jesteśmy

Rybołówstwo jest niezbędne do zapewnienia bezpieczeństwa, dobrostanu ludzi i gospodarki na całym świecie. W tym celu musi być prowadzone w sposób zrównoważony.

Ponad miliard ludzi na całym świecie polega na rybach i owocach morza, które stanowią fundamentalną część ich diety. Dobrostan jednej na dziesięć osób na świecie zależy od rybołówstwa, podczas gdy ekonomiczna wartość tej gałęzi przemysłu wynosi około 2,9 trylionów USD. Ryby i owoce morza stanowią największą gałąź przemysłu spożywczego – dziesięć razy większą niż kawa.

Dlatego tak ważne jest, żeby zasoby ryb i owoców morza oraz morskie ekosystemy je zapewniające, były zabezpieczone. Od małego przybrzeżnego rybołówstwa po międzynarodowe marki – starania wszystkich uczestników rynku przyczyniają się do odbudowy i odpowiedzialnego korzystania z zasobów stad, udoskonalania zarządzania rybołówstwem i zachowania ekosystemów morskich.

Marine Stewardship Council (MSC) znajduje się w samym sercu tych starań. Jesteśmy międzynarodową organizacją pozarządową ustanowioną w celu sprostania wyzwaniu, jakim jest rybołówstwo prowadzone w niezrównoważony sposób oraz po to, aby odkrywać i nagradzać wysiłki partnerów zmierzające do zabezpieczenia zasobów morskich dla nas i dla przyszłych pokoleń.

Minęło piętnaście lat od czasu, kiedy pierwsze łowisko uzyskało certyfikat MSC. Od czasu tej certyfikacji, dzięki zaangażowaniu i wsparciu naszych partnerów Program MSC stał się silniejszy. Niniejszy raport pokazuje postęp, który poczyniliśmy, aby zabezpieczyć światowe ekosystemy morskie oraz zasoby ryb i owoców morza.

Jesteśmy częścią dobrego rozwiązania

Wizją MSC są tętniące życiem morza i oceany – dzisiaj, jutro i dla przyszłych pokoleń. Zrównoważony rynek ryb i owoców morza jest niezbędny, aby nasza wizja została wcielona w życie i stała się rzeczywistością.

Niezrównoważone praktyki rybackie stały się jednym z głównych globalnych wyzwań współczesnego świata. Według Organizacji Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa (ang. *UN Food and Agriculture Organization* – FAO), 29% światowych stad jest eksploatowanych w sposób przekraczający zrównoważone limity, a kolejnych 61% jest w pełni eksploatowanych. Możliwe jest natomiast połowienie ryb i owoców morza w sposób zrównoważony oraz takie zarządzanie łowiskami, które zapewnią odnawialność stad ryb i owoców, oraz zminimalizowanie wpływu na inne gatunki morskie i ich siedliska – po to, aby ekosystemy morskie pozostały zdrowe.

Wykorzystujemy Program Certyfikacji MSC oraz niebieski certyfikat MSC włączając się w odbudowę dobrej kondycji oceanów na całym świecie. Nasze działania prowadzimy poprzez rozpoznawanie i wyróżnianie odpowiedzialnych praktyk rybackich, wpływając na wybory konsumenckie konsumentów kupujących ryby i owoce morza oraz współpracę z partnerami nad zmianą rynku rybnego.

Obejrzyj film: Jak działa MSC i dlaczego certyfikowane ryby i owoce morza są ważne?



Łowienie dorsza w Afryce Południowej. © Warren Smart

Ochrona oceanów i bioróżnorodności

MSC włącza się w globalne wysiłki, aby wspierać zrównoważony rozwój i chronić bioróżnorodność.

Zrównoważone Cele Rozwoju (ang. *Sustainable Development Goals* – SDG) ustalają priorytety dla międzynarodowej polityki, inwestycji i działań na kolejne 15 lat. Cel 14 SDG to „ochrona oceanów i korzystanie z oceanów, mórz i zasobów morskich w sposób zrównoważony dla zapewnienia trwałego rozwoju.” Program MSC pomaga krajom w osiąganiu tego celu i pośrednio wspiera również inne cele SDG takie jak zapewnienie bezpieczeństwa dostaw żywności oraz zmniejszanie ubóstwa.

Program MSC wspiera również osiągnięcie celów z Aichi (ang. *Aichi Biodiversity Targets*),

ustalonych na Konwencji o różnorodności biologicznej (ang. *Convention on Biological Diversity*) w 2010 r. Rządy 193 Państw zobowiązały się do osiągnięcia 20 celów zmierzających do powstrzymania utraty bioróżnorodności do końca 2020 roku. Najnowsze badania pokazują, że pomimo rosnących wysiłków i zwiększających się inwestycji na ochronę bioróżnorodności cele z Aichi nie zostaną spełnione w założonym przez sygnatariuszy terminie. Jednakże setki usprawnień dokonanych przez rybnictwo, które chcą uzyskać certyfikat MSC oraz tych, które już posiadają certyfikat MSC przyczyniają się do osiągnięcia celów z Aichi dotyczących ryb i stad bezkręgowców. Ponieważ coraz więcej rybaków deklaruje przystąpienie do Programu Certyfikacji MSC w przyszłości, bardzo możliwe jest, że skala usprawnień oraz całościowy wkład MSC przyczynią się do tego, że szanse na spełnienie tych celów również wzrosną.

Nasza teoria zmian

Program Certyfikacji MSC i niebieski certyfikat MSC pozwalają wszystkim odgrywać znaczącą rolę w zapewnieniu zdrowych ekosystemów morskich.

Program zapewnia mechanizm, który rozpoznaje i nagradza odpowiedzialne rybołówstwa oraz wprowadza usprawnienia tam, gdzie są one konieczne.

Kiedy kupujesz produkt oznaczony niebieskim certyfikatem MSC stajesz się częścią pozytywnego koła zmian, które pomaga chronić funkcjonowanie, produktywność oraz dobrą kondycję naszych oceanów a także gospodarstw ludzkich, które od nich zależą.

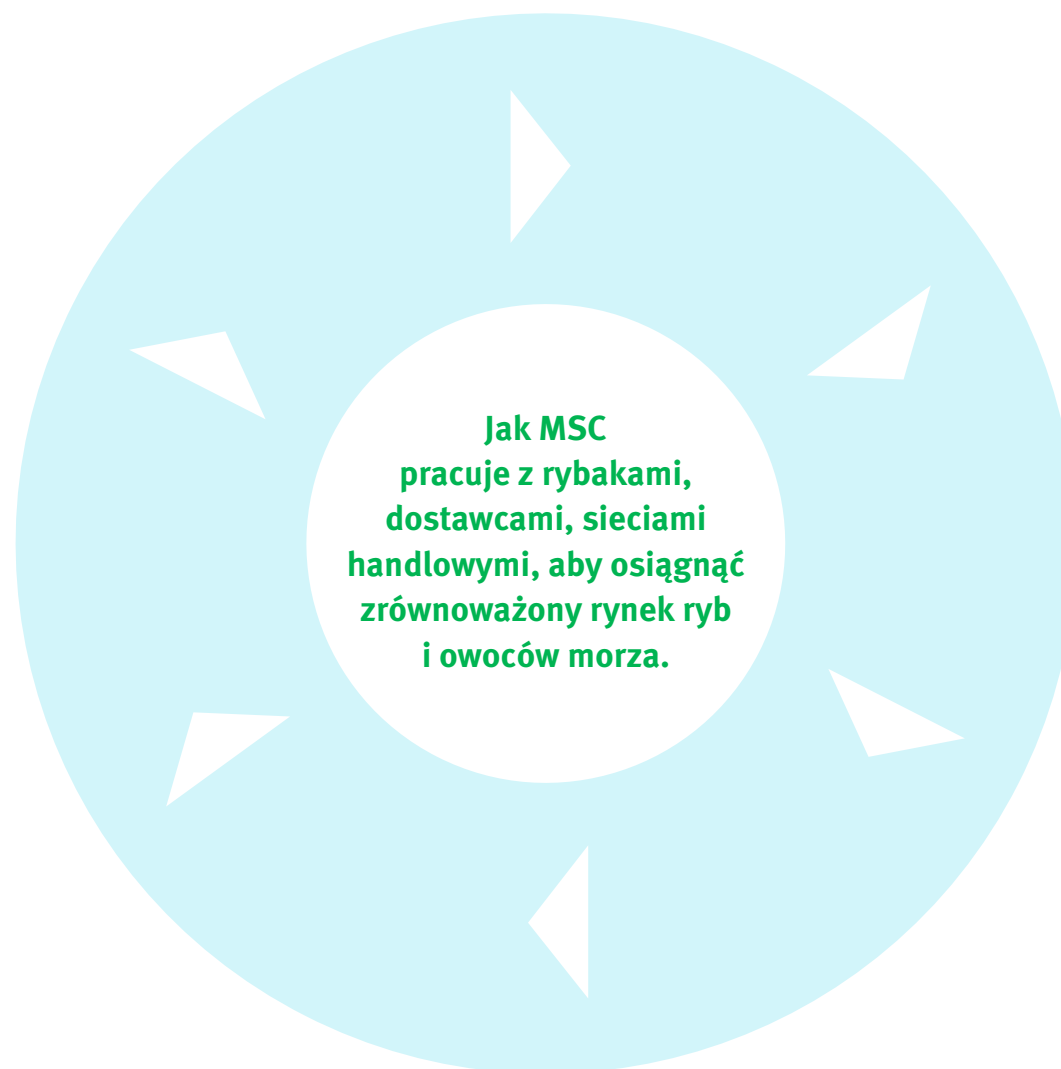
Pochodzenie produktów oznaczonych certyfikatem MSC może zostać prześledzone aż do certyfikowanego łowiska, z którego pochodzą. Certyfikowane rybołówstwo zapewnia, że ryby i owoce morza zostały złowione w sposób zapewniający możliwość odnowienia się stada oraz gwarantujący, że zależne od niego ekosystemy pozostają zdrowe i produktywne teraz i w przyszłości.

Coraz więcej konsumentów i restauracji, sieci handlowych oraz przetwórców wybiera ryby i owoce morza z niebieskim certyfikatem MSC, dlatego coraz więcej rybaków przystępuje do Programu MSC. Kierują się oni między innymi korzyściami płynącymi z zapotrzebowania na certyfikowane ryby i owoce morza. Wielu z nich musi jednak dokonać usprawnień w sposobie prowadzenia połowów, aby sprostać wymogom Certyfikacji MSC. Dzięki temu możemy osiągać prawdziwe i trwałe rezultaty.

Ponieważ dostawy produktów rybnych i owoców morza ze zrównoważonych połowów stale się zwiększają, świadomość, wymagania i zobowiązania rynku również wzrastają zamykając to precyzyjne koło zmian. Mamy nadzieję, że w przyszłości doprowadzi ono do tego, że zrównoważone ryby i owoce morza staną się powszechną normą na całym świecie.



Przesuń kursor nad symbolami, aby dowiedzieć się więcej



Rekordowy połów

Miniony rok był tym, w którym rynek zrównoważonych produktów rybnych i owoców stale się rozwijał dając konsumentom coraz więcej możliwości do nagradzania zrównoważonych praktyk rybackich poprzez wybory zakupowe.

Czterdzieści rybołówstw osiągnęło w tym roku certyfikat MSC, a kolejne 72 przystąpiło do procesu oceny. Konsumenti w 97 krajach mogą wybierać z pośród 17 200 produktów z niebieskim certyfikatem MSC z ponad 3000 firm posiadających certyfikację MSC w łańcuchu Dostaw (34 500 lokalizacji), które gwarantują, że produkt pochodzi ze zrównoważonego rybołówstwa.

Mamy nadzieję, że wraz ze zwiększającą się liczbą partnerów – od sieci handlowych i przetwórców, po hotele i instytucje publiczne – którzy zobowiążą się do korzystania z certyfikowanych ryb i owoców morza, rynek będzie się stale powiększał.

256

certyfikowanych
łowiisk
w 36 krajach

40

nowych
certyfikowanych
łowiisk w latach
2014-15

8,8

milionów ton
ryb i owoców morza
złowionych przez
certyfikowane
rybołówstwa

Blisko

10%

wszystkich
światowych połowów
posiada certyfikat
MSC



Rozwój Programu Certyfikacji Rybołówstwa MSC

W 1997 roku opracowano pierwsze Standardy Rybołówstwa MSC zgodne z Kodeksem Odpowiedzialnego Rybołówstwa FAO. Pierwsze oceny według Standardu rozpoczęły się w 1999 roku.



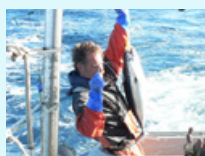
W 2000 roku australijskie połowy homara, jako pierwsze uzyskały certyfikat MSC. Niedługo potem certyfikat otrzymało rybołówstwo łososia z Alaski.



W 2004 łowisko homara z meksykańskiej Baja California jako pierwsze w krajach rozwijających się uzyskało certyfikat MSC.



Łowisko mintaja z Alaski, największe na świecie połowy ryb białych, uzyskały certyfikat MSC w 2005 roku.



Pierwsze łowisko tuńczyka białego (ang. *Pacific Albacore*) oraz pierwsze połowy krewetek z Oregonu uzyskały certyfikat MSC w 2007 roku.

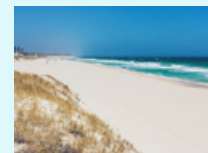


W 2008 roku Duński Związek Rybaków zobowiązał się przyłączyć do Programu MSC w ciągu kolejnych 5 lat wszystkie duńskie łowiska.

Również w 2008 roku rząd Kolumbii Brytyjskiej w Kanadzie przeznaczył 100 000 dolarów kanadyjskich na wsparcie rybaków przystępujących do Programu MSC.

W 2008 roku setne rybołówstwo przystąpiło do Programu MSC.

W 2011 cztery rybołówstwa dorszowe uzyskały certyfikat MSC.



W 2012 roku rząd Zachodniej Australii i Rada Przemysłu Rybnego Zachodniej Australii (ang. *Western Australia Fishing Industry Council*) ogłosiły, że przekażą 14,5 miliona dolarów australijskich (AUD), aby wspierać rybołówstwa w regionie

Łowisko tuńczyka pasiastego na Malediwach poławanego narzędziami zahaczającymi uzyskało certyfikat w 2012 roku.



American Scallop Association, składająca się z 14 organizacji członkowskich, reprezentująca 95% amerykańskich połowów przegrzebków na Morzu Atlantyckim, ukończyła proces certyfikacji MSC w 2013 roku.

256

certyfikowanych łowisk i kolejne w procesie oceny



W 2015 roku połowy przegrzebków z Zonoco zostały pierwszym chińskim rybołówstwem, które uzyskało certyfikat MSC.

2000

2015

Nowe certyfikowane łowiska w 2014-15



Przesuń kursor nad zielonymi
kropkami, aby zobaczyć
certyfikowane rybołówstwa



Niektóre z punktów zaznaczonych na mapie reprezentują więcej niż jedno rybołówstwo. Lokalizacje rybołówstw są przybliżone. Zostały oznaczone na podstawie adresu podanego przez organizacje rybackie. Informacja dotyczy rybołówstw certyfikowanych pomiędzy 1 kwietnia 2014 r. a 31 marca 2015 r.

Wzmacniamy nasze standardy

W tym roku uaktualniliśmy Standardy Rybołówstwa MSC, aby mieć pewność, że odzwierciedlają one najnowsze osiągnięcia naukowe oraz najlepsze praktyki zarządzania wprowadzone przez światowych liderów rybołówstwa.

Jesteśmy pewni, że po długo trwającym procesie rewizji Standardów MSC dotyczących przyjaznych środowisku, odpowiedzialnych rybołówstw, nowe wytyczne dodane do Standardów pozwolą spełnić ich cele.

MSC jest zobowiązane wprowadzać okresowe rewizje standardów po to, aby zawsze uwzględniały one nowe rozumienie i najnowszą wiedzę naukową z zakresu morskiej ekologii oraz zmieniającą się dynamikę stad ryb, a także nowe usprawnienia praktyk rybackich i metod zarządzania rybołówstwem na całym świecie. Tylko dzięki temu, że Standardy MSC opierają się na podstawach naukowych oraz wymaganiach

ISEAL i FAO mogą pozostać one efektywne i godne zaufania.

Najnowsza rewizja standardów jest rezultatem trwających ponad 2 lata prac, w których udział wzięli przedstawiciele przemysłu rybnego, eksperci, naukowcy, przedstawiciele organizacji pozarządowych i partnerów z całego świata. W tym celu odbyła się również seria technicznych konsultacji i spotkań, które miały miejsce w Wielkiej Brytanii, Stanach Zjednoczonych i Południowej Ameryce.

„Rewizja Standardów MSC była doskonałą szansą na zaktualizowanie kryteriów certyfikacyjnych zgodnie z obowiązującą dzisiaj wiedzą naukową i najlepszymi międzynarodowymi praktykami. Wierzymy, że takie standardy wzmacniają najlepsze rybackie praktyki i efektywniej będą wspierać rybołówstwa w ich wysiłkach zmierzających do zredukowania wpływu na środowisko morskie i inne gatunki. Wysiłki te obejmują również zabezpieczenie wrażliwych ekosystemów morskich przed wpływem działalności połowowej oraz przyszłą redukcję liczby przyłowów dzięki certyfikowanym połowom.”

Alfred Schumm, Lider projektu WWF „Smart Fishing Initiative”

Pięć kluczowych aktualizacji w Standardach Rybołówstwa MSC



1. Skumulowany wpływ na przyławiane gatunki

Skumulowany wpływ, jakie wszystkie certyfikowane rybołówstwa mają na gatunki nie będące celem ich połowów, musi być wzięty pod uwagę podczas procesu oceny. To zapewni, że wpływ efektów działań rybołówstwa pozostanie zgodny z limitami ekologicznymi oraz nie będzie miał odwrotnego skutku na gatunki niebędące celem połowów.

2. Nowe wskaźniki ochrony siedlisk

Wprowadzamy nowe wskaźniki ochrony wrażliwych ekosystemów morskich (ang. *vulnerable marine ecosystems* – VMEs), tj. wrażliwych obszarów, takich jak: siedliska koralowców zimnowodnych, góry podwodne i hydrotermiczne otwory. Na tych obszarach niezwykle ważne jest skoordynowane zarządzanie i prowadzenie działań zabezpieczających.

3. Nowe wymogi w stosunku do przyłowu

Podczas gdy certyfikowane rybołówstwa zawsze uwzględniają poziom przyłowu nie zagrażający funkcjonowaniu integralności ekosystemu, obecnie muszą one również prowadzić regularne rewizje tego poziomu w celu zapobiegania ewentualnej śmiertelności gatunków niebędących ich celem połowu.

4. Jasna polityka w zakresie pracy przymusowej

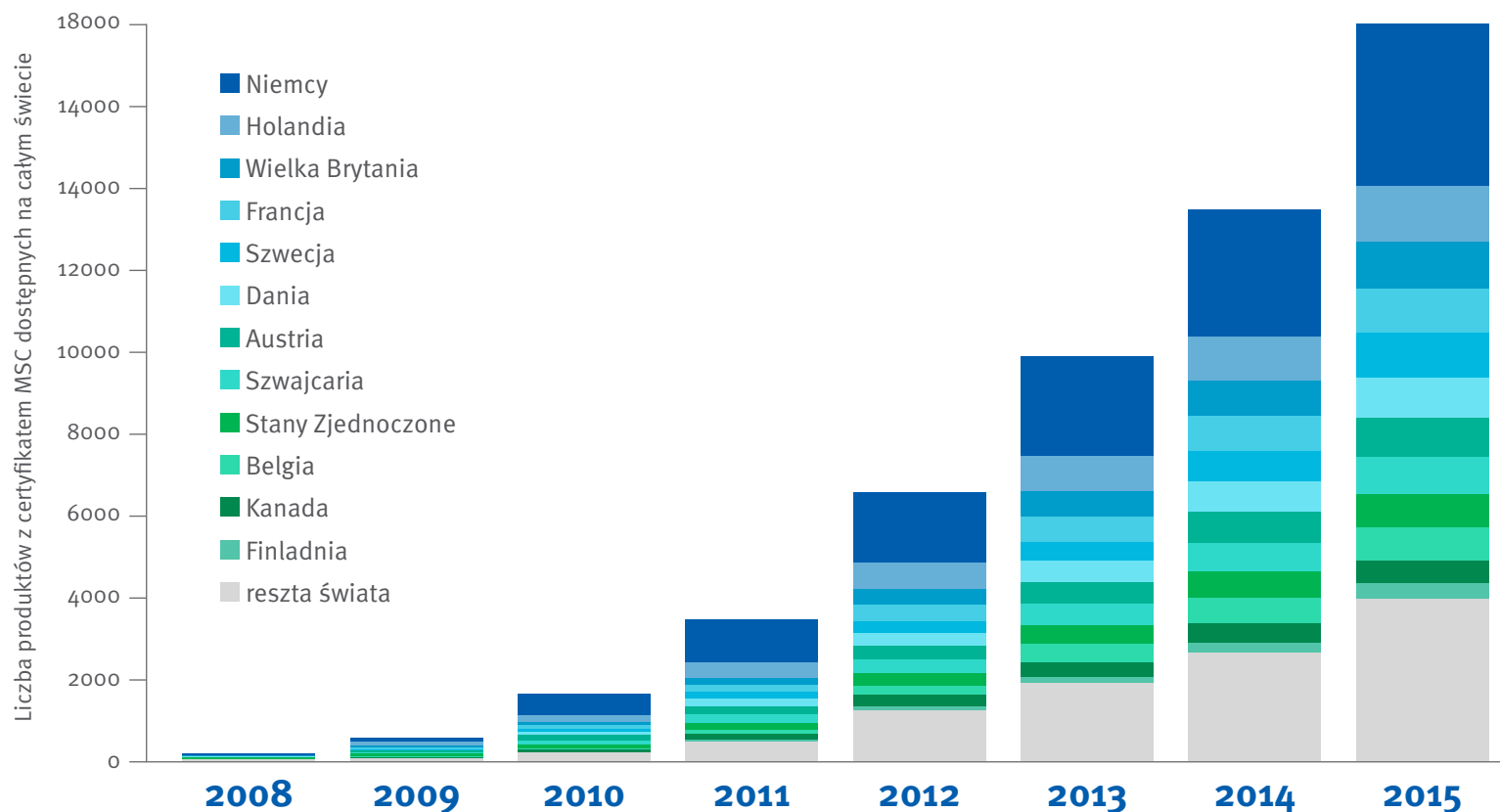
MSC potępia niewolnictwo. Firmy, które zostały zasadnie oskarżone o naruszenie przepisów dotyczących pracy przymusowej, nie są uprawnione do przystąpienia do certyfikacji MSC.

5. Usprawniony proces

Rewizja standardów zapewnia odzwierciedlenie w Standardach Rybołówstwa MSC najnowszych osiągnięć naukowych, rozumienie i najlepsze praktyki rybackie. Staramy się, aby proces audytu i oceny był jasny, prosty i wydajny: minimalizował koszty i prace administracyjne dla rybaków.

Zrównoważone wybory

Wymagania dotyczące dostępności produktów rybnych ze zrównoważonych połowów stale rosną, ale konsumenci mają obecnie większy niż kiedykolwiek wybór certyfikowanych produktów rybnych i owoców morza.



Informacje aktualne na dzień 31 marca 2015 roku.



608 000

ton produktów z certyfikatem MSC kupionych w latach 2014-15 w porównaniu do 538 000 ton w latach 2013-14



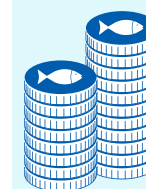
17 200

produktów* z certyfikatem MSC dostępnych w sprzedaży dla konsumentów, w porównaniu do 16 000 produktów w marcu 2014.



108

gatunków z certyfikatem MSC dostępnych w sprzedaży dla konsumentów. Produkty są dostępne w 97 krajach



Szacunkowo

4,5mld

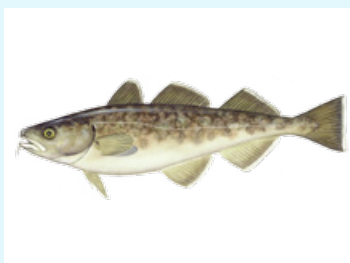
USD wydali konsumenci na produkty rybne i owoce morza z certyfikatem MSC w 2014-15 roku**

* Liczba produktów zdefiniowana, jako globalna suma produktów dostępnych w każdym z krajów (SKUs).

** Wartość rynkowa produktów z certyfikatem MSC dostępnych dla konsumentów, skalkulowana poprzez dodanie 40% marży sieci handlowych w stosunku do wartości hurtowej.

Kluczowe gatunki

Produkty z certyfikatem MSC nie są już niszowe, a dla niektórych gatunków certyfikacja MSC staje się normą.



Ryby białe

Gatunki ryb białych, takie jak: dorsz, plamiak, morskiczek, mintaj oraz ryby płaskie są jednymi z najczęściej importowanych gatunków, często sprzedawanych jako mrożone filety. Dzisiaj 45,9% światowych połowów ryb białych posiada certyfikat MSC.

45,9%

światowych połowów ryb białych ma według WWF certyfikat MSC



Łosoś

W tym roku po raz pierwszy większość światowych zasobów łososia włączonych jest w Program MSC. 50,3% wszystkich dzikich stad łososia znajduje się w Programie MSC lub w procesie oceny.

50,3%

dziko poławianych gatunków łososia posiada certyfikat MSC lub znajduje się w procesie oceny

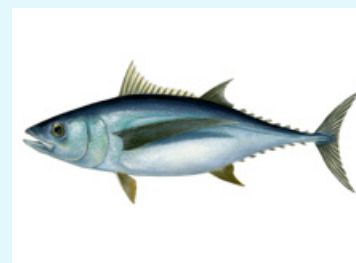


Homar

Ponad 65 000 ton homarów, mających certyfikat MSC, zostało złowionych na całym świecie w ubiegłym roku, w porównaniu z 10 000 tonami złowionymi w 2012 roku. W sumie ponad 22% światowych połowów homara posiada certyfikat MSC.

22%

światowych połowów homara jest uprawnionych do posiadania znaku MSC



Tuńczyk

Ponad 720 000 ton tuńczyka – około 15% globalnych połowów posiada certyfikat MSC. Pochodzą one z 10 rybołówstw. Oczekiwania rosną i kolejne 19 rybołówstw tuńczyka znajduje się w procesie oceny.

640

produktów z tuńczyka dostępnych dla konsumentów posiada certyfikat MSC



Kryl

Jako podstawa łańcucha pokarmowego na Antarktydzie, kryl jest bardzo ważnym gatunkiem. Obostrzenia dotyczące limitów połowowych na kryla dotyczą tylko 1% biomasy. Blisko 50% tych połowów poławianych jest przez AkerBio Marine, organizację certyfikowaną w tym roku.

1%

ostre regulacje limitują połowy kryla do 1% całkowitej biomasy

* WWF definiuje ryby białe jako te, które posiadają białe mięso. Generalnie są to ryby denne, które najczęściej przetwarzane są na filety. Definicja ta wyłącza tuńczyka i inne podobne do niego gatunki, takie jak: ryby oleiste, pelagiczne jak makrela, śledzie, sardynki, menhadeny, rekiny, raje i chimery. Definicja WWF nie zawiera ryb hodowlanych.

Dobry rok dla homara



Piętnaście lat od pierwszej certyfikacji MSC gwałtownie wzrosła liczba ton certyfikowanego homara dostępnego na rynku.

21 wiek jest jak dotąd bardzo dobry dla homara. W 2000 roku australijskie rybołówstwo homara ze Wschodniej Australii (ang. *The Western Australia* – WA) jako pierwsze uzyskało certyfikat MSC. Był to pionierski krok, który się opłacił. Dziś łowisko tętni życiem.

„Dla mojej rodziny łowienie to nie tylko praca, ale sposób życia. Moi synowie dorastali na oceanie, a zrównoważone rybołówstwo jest ważne dla ich przyszłości oraz dla przyszłości ich rodzin.” – mówi Linda Williams z Western Rock Lobster Council, oceniając decyzję o certyfikacji z perspektywy czasu.

„Każde rybołówstwo, które przystąpi do procesu certyfikacji MSC, będzie postrzegać proces jako interesującą oraz cenną podróż” – dodaje Rhys Brown z Departamentu Rybołówstwa WA.

Dziś więcej niż połowa światowej populacji homara bierze udział w tej przygodzie. Od Wysp Szetlandzkich po Meksyk i Tristan da Cunha na południowym Atlantyku – archipelagu sześciu najrzadziej zamieszkałych wysp na świecie. Trend w kierunku zrównoważonej przyszłości stale rośnie.

Obejrzyj film: Świątujemy 15-lecie certyfikacji homara



Dobry rok dla homara



Postęp poczyniony w latach 2014-15

65 000 ton certyfikowanego homara zostało
wyłowionych na całym świecie w 2014-15 roku.
To sześć razy więcej ton niż w 2012 roku.

Główną przyczyną znaczącego wzrostu są ostatnie certyfikacje kluczowych łowisk w Kandzie oraz certyfikacja homara z amerykańskiego Maine, uzyskana w 2013 roku.

W maju 2015, 97% procent Kanadyjskiego homara atlantyckiego miało certyfikat MSC, a w Stanach Zjednoczonych odsetek certyfikowanych homarów wyniósł aż 85%.

Kanadyjskie łowiska homara w okolicach Wysp Księcia Edwarda oraz w okolicach Gaspésie ukończyły certyfikację w 2014-15. Zróżnicowana grupa osób: przedstawiciele rybołówstwa, przetwórców, społeczności i organizacji pozarządowych pracowała razem, aby móc osiągnąć ten sukces.

„Certyfikacja MSC jest zwycięstwem Kanadyjskiego przemysłu rybnego, która pomoże nam zostać liderem na międzynarodowych rynkach” – powiedział Nathaniel Richard, Dyrektor Relacji Korporacyjnych Rybołówstwie Westmorland, jednego z największych Kanadyjskich eksporterów homara.

Ponieważ kilka innych rybołówstw przechodzi obecnie proces certyfikacji MSC, możemy stwierdzić, że w nadchodzących latach liczba ton certyfikowanego homara dostępnego na rynku będzie jeszcze większa. To wspaniała wiadomość dla dziesiątek tysięcy indywidulanych poławiaczy homara, nie wspominając o sieciach handlowych, restauracjach i konsumentach, którzy niezwykle cenią sobie jego smak.

97%

Kanadyjskich homarów
atlantyckich posiada
certyfikat MSC



Dobry rok dla homara



Certyfikacja łowiska homara

Jak rybołówstwo homara zdobyło certyfikat MSC?

Szczegóły mogą się różnić w zależności od lokalnych warunków. Kluczowe czynniki mogą dotyczyć:

Połowy



- Restrykcje dotyczące długości sezonu połowowego
- Limitowane licencje na połowy

Pułapki



- Kontrola liczby i rozmiarów używanych klatek
- Otwory ewakuacyjne dla mniejszym ryb oraz gatunków niebędących celem połowów
- Biodegradowalne kłapy, przytrzymujące klatkę, umożliwiające ewentualną ucieczkę homara i ryb z zagubionych klatek

Homar



- Zakaz połowu samic noszących jaja
- Minimalny rozmiar poławianych homarów
- Maksymalny rozmiar poławianych sztuk – homary mogą nosić więcej jaj, gdy ich ciało jest większe, a ich zdolność do rozmnażania nie zmniejsza się z wiekiem

Dobry rok dla homara



Wyspy Juan Fernández

Certyfikacja MSC pomaga zabezpieczać przyszłość prężnego przemysłu na odległym archipelagu Chilijskim.

MSC wspiera rybołówstwa niezależnie od ich wielkości. Najlepszym tego przykładem jest tradycyjne rybołówstwo na oddalonej pacyficznej wyspie Juan Fernández, znajdującej się 400 mil od lądu Chile, które uzyskało certyfikację w 2014 roku.

Tradycyjne rybołówstwo jest najważniejszym źródłem dochodów dla 800 mieszkańców wyspy, których połowy homara są eksportowane do Francji i Chin.

Mieszkańcy pracują z MSC i innymi organizacjami, aby opracować wskaźniki chroniące zasoby homara w dłuższej perspektywie i podnieść wartość ich produktów. Certyfikat MSC uzyskany w 2014 roku był zwieńczeniem ich dziesięcioletniej ciężkiej pracy.

„Nie możemy już dłużej opierać rozwoju naszego rybołówstwa na zwiększaniu połowów. To, czego Chile potrzebuje teraz, to zrównoważone rybołówstwo nadające dodatkową wartość produktom rybnym i owocom morza. Połowy homara na wyspie Juan Fernández są tego najlepszym przykładem.”

**Raul Sunico, Podsekretarz Stanu
w Ministerstwie Rybołówstwa i Rolnictwa**

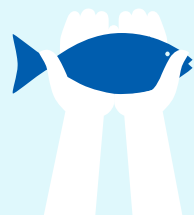


Wymagania konsumentów

Co raz więcej konsumentów poszukuje zrównoważonych ryb i owoców morza oraz szuka certyfikatu MSC na opakowaniach produktów rybnych.

W 2014 roku ponad 9000 osób z 15 krajów Europy, Azji, Australii i Północnej Ameryki regularnie kupujących ryby i owoce morza, wzięło udział w naszych badaniach konsumenckich.

Wyniki są zachęcające, ale uważamy, że nadal mamy dużo do zrobienia. Dlatego pracujemy z szeroką grupą partnerów, aby uwrażliwiać konsumentów na ryby i owoce morza pochodzące ze zrównoważonych połowów.



90%

uważa, że równowaga ekologiczna mórz i oceanów jest bardzo ważna



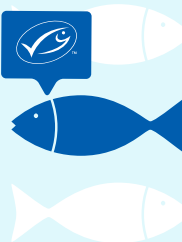
60%

zgadza się, że kupowanie produktów rybnych i owoców morza ze zrównoważonych źródeł pomoże odbudować stada ryb



41%

aktywnie poszukuje w sklepach ryb i owoców morza ze zrównoważonych łowisk (w porównaniu z 36% w 2010 roku)



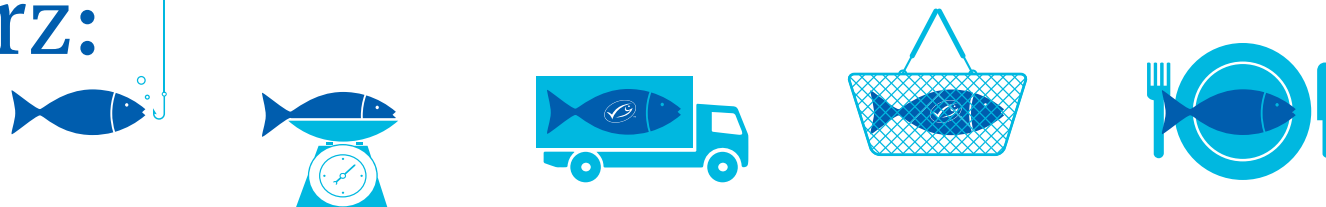
33%

rozpoznaje logo MSC (w porównaniu z 25% w 2010 roku). Najwięcej konsumentów rozpoznających logo mieszka w Niemczech (58%) i Szwajcarii (57%)



Od morza po talerz:

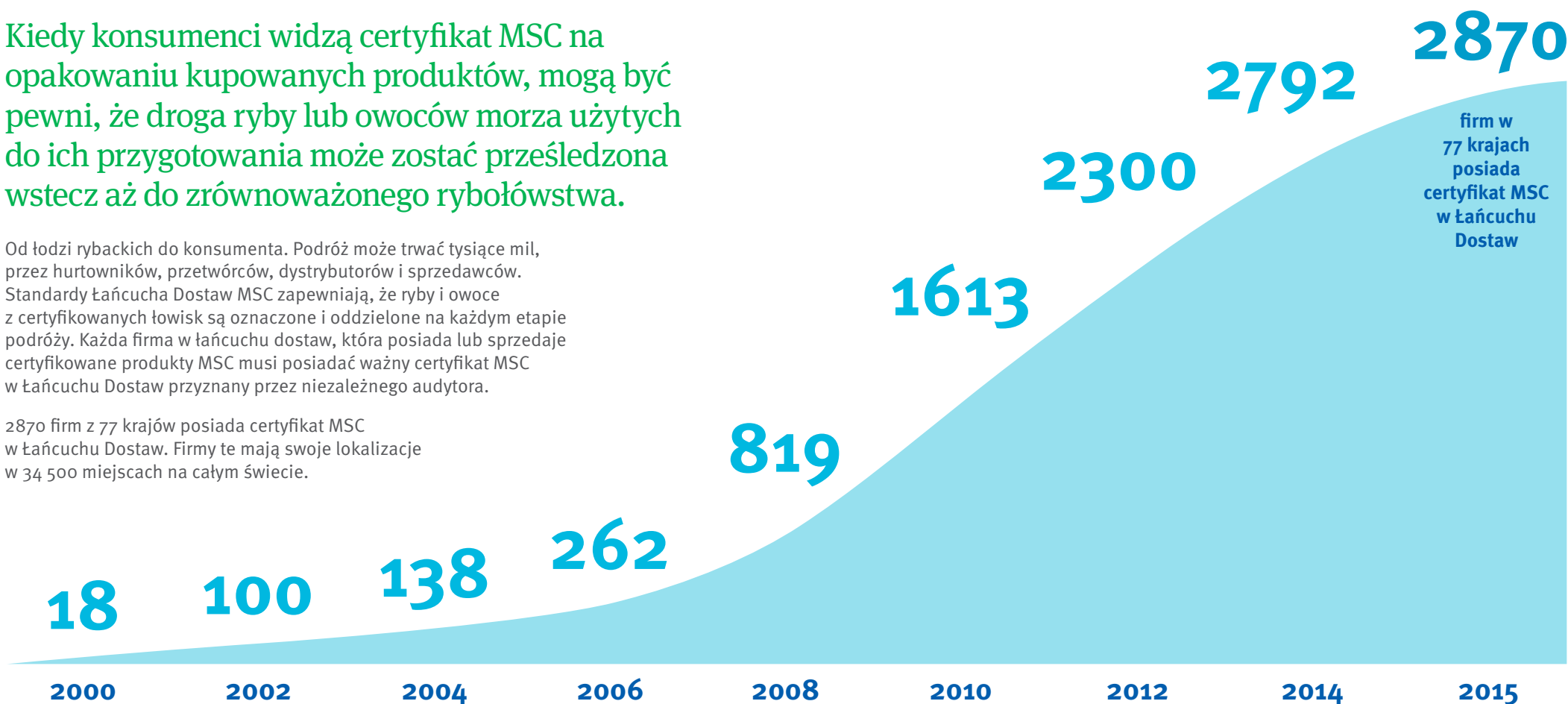
Łańcuch Dostaw MSC



Kiedy konsumenci widzą certyfikat MSC na opakowaniu kupowanych produktów, mogą być pewni, że droga ryby lub owoców morza użytych do ich przygotowania może zostać prześledzona wstecz aż do zrównoważonego rybołówstwa.

Od łodzi rybackich do konsumenta. Podróż może trwać tysiące mil, przez hurtowników, przetwórców, dystrybutorów i sprzedawców. Standardy Łańcucha Dostaw MSC zapewniają, że ryby i owoce z certyfikowanych łowisk są oznaczone i oddzielone na każdym etapie podróży. Każda firma w łańcuchu dostaw, która posiada lub sprzedaje certyfikowane produkty MSC musi posiadać ważny certyfikat MSC w Łańcuchu Dostaw przyznany przez niezależnego audytora.

2870 firm z 77 krajów posiada certyfikat MSC w Łańcuchu Dostaw. Firmy te mają swoje lokalizacje w 34 500 miejscach na całym świecie.



Zapewnienie identyfikowalności Łańcucha Dostaw

Zaktualizowaliśmy nasze Standardy Łańcucha Dostaw MSC, aby były one bardziej zrozumiałe i dostępne.

Coraz więcej firm z krajów całego świata handluje coraz większą ilością produktów z certyfikatem MSC. Dlatego niezwykle ważnym jest, żeby produkty te były przechowywane i ewidencjonowane w sposób zapewniający ich identyfikowalność. Aby temu sprostać nasze Standardy Łańcucha Dostaw MSC muszą pozostać dopasowane do celu – być obszerne, ale bez utrudniania działania firmom, spójne, ale dopasowane do zróżnicowanych sytuacji biznesowych.

W lutym 2015 roku zaktualizowaliśmy standardy. Aktualizacja była efektem kompleksowej rewizji oraz informacji zwrotnej od ponad 200 partnerów. Od września 2015 roku wszyscy dostawcy i przetwórcy posiadający certyfikat MSC są audytowani na podstawie nowych standardów. Standardy Łańcucha Dostaw MSC są ponadto

wykorzystywane do zapewnienia integralności ryb i owoców morza pochodzących z odpowiedzialnych hodowli certyfikowanych przez Aquaculture Stewardship Council (ASC).

Rewizja standardów przyniosła dwa główne rezultaty: audyty są bardziej spójne i efektywne, opracowano również nowy zbiór wymagań sprofilowanych pod kątem lepszej współpracy z podmiotami bezpośrednio obsługującymi klienta (CFO) takimi jak restauracje i lokalni sprzedawcy ryb.

Testy DNA pokazały natomiast, że 99% produktów rybnych i owoców morza z certyfikatem MSC jest poprawnie oznakowanych, podczas gdy w innych gałęziach przemysłu spożywczego nieprawidłowe oznakowanie może wynosić nawet 33%.



„Podczas, gdy liczba produktów z certyfikatem MSC stale rośnie, konsumenci mogą być pewni, że kiedy kupują rybę z certyfikatem MSC, to pochodzi ona z certyfikowanych łowisk.”

Chelsea Reinhardt, Dyrektor Programu Łańcucha Dostaw MSC

Przeciwko nielegalnym połowom

Nielegalne, nieregulowane i nieraportowane połowy, znane jako IUU (ang. *Illegal, Unreported and Unregulated*), są jednym z najważniejszych problemów na świecie.

Szacuje się, że nielegalne połowy IUU warte są od 10 do 23,5 miliardów dolarów. Są one zagrożeniem dla stad ryb, ekosystemów morskich i gospodarstw domowych oraz prowadzących swoje połowy w sposób legalny.

Standardy MSC pomagają walczyć z nielegalnymi połowami. Rybołówstwa nie mogą zostać certyfikowane, jeżeli biorą udział w procederze nielegalnych połowów, lub jeżeli nielegalne połowy prowadzone przez innych mają negatywny wpływ na ich rybołówstwo.

Standardy Łańcucha Dostaw wspierają efektywność procesów identyfikowalności i transparentności globalnych łańcuchów dostaw. Standardy Łańcucha Dostaw MSC nie tylko zapewniają, że ryby i owoce morza z nielegalnych połowów nie będą oznaczone certyfikatem MSC, ale również zakazują certyfikowanym firmom prowadzenia biznesu z innymi firmami biorącymi udział w nielegalnych połowach.

Antar patagoński (zwany kłycaczem) stanowi najlepszy przykład tego, jak rybołówstwa same wykluczają nielegalne połowy w celu sprostania Standardom MSC i uzyskania certyfikatu. Nielegalne połowy antara patagońskiego na Południowym Atlantyku były bardzo częste. Obecnie sześć największych połowów reprezentujących połowę światowych łowisk, które podjęły walkę z nielegalnymi połowami, są certyfikowane. Na przykład certyfikowane rybołówstwo antara z South Georgia wprowadziło system monitorujący pomagający wykluczać nielicencjonowane jednostki rybackie z ich wód. Miejsce połowu oraz waga każdego pudełka ryb są zapisywane na bieżąco dzięki licencjonowanym satelitarnym technologiom, a połowy są oznaczone kodem kreskowym mającym zapewnić, że nielegalny połów nie dostanie się do łańcucha dostaw.



Zmiana morza: Wpływ i usprawnienia

Aby osiągnąć certyfikat MSC, rybołówstwa muszą prowadzić swoje działania w odpowiedzialny i zrównoważony sposób.

Certyfikacja MSC zapewnia mechanizm dla istniejących, dobrze zarządzanych i zrównoważonych rybołówstw, który pozwala na zademonstrowanie ich działań innym uczestnikom rynku. Dzięki temu zachęcają one pozostałe rybołówstwa do zmiany praktyk połowowych.

Nasz *Raport Wpływ Globalny 2015* pokazuje, że od 2000 roku certyfikowane rybołówstwa dokonały 615 usprawnień w swoich działaniach, a do końca 2020 roku będzie ich 1470. Rosnąca liczba dowodów pokazuje, że certyfikowane rybołówstwa utrzymują zdrowe stada ryb i efektywnie zarządzają swoim wpływem na siedliska i ekosystemy.

Usprawnienia dokonane przez certyfikowane rybołówstwa to między innymi:



Redukcja przyłowu innych gatunków



Unikanie interakcji z ptakami morskimi i innymi gatunkami



Wzrost wiedzy naukowej i badań



Minimalizowanie wpływu na delikatne siedliska morskie



Udoskonalenie systemów zarządzania w celu zapewnienia zrównoważonego poziomu prowadzenia połowów

„Rybołówstwa znajdujące się w Programie MSC są jednymi z najlepszych na świecie, ale w dalszym ciągu wiele jeszcze można usprawnić. I one to robią. MSC zapewnia im ścieżkę, która pomaga zidentyfikować obszary wymagające zmian wspieranych przez łańcuch dostaw, sprzedawców, organizacje pozarządowe, fundatorów i administrację rządową.”

David Agnew, Dyrektor MSC ds. Standardów



Zorza polarna



Morza północne są domem dla jednych z najbardziej produktywnych stad na naszej planecie. Dobrze znana na tych obszarach certyfikacja MSC pomaga utrzymać stada na takim właśnie poziomie.

Załamanie się połowów dorsza Grands Bank w Nowej Funlandii w 1992 roku było szokiem dla całego przemysłu rybnego. Ponad 35 000 rybaków i pracowników przetwórci z ponad 400 wspólnot zamieszkałych na wyspie straciło pracę w wyniku gwałtownego spadku zasobów dorsza. Ten katastroficzny przykład niebezpieczeństwa, jakie niesie ze sobą przełowienie oraz obawy o zasoby dorsza na Morzu Północnym, były jednymi z czynników przyspieszających powołanie MSC.

Dwie dekady później nastąpiły duże zmiany. Dziś rybołówstwa na Północnym Atlantyku i blisko Arktyki są światowymi liderami w dziedzinie zrównoważonych połowów, dobrego zarządzania. W pełni zaakceptowały one również Program Certyfikacji MSC.



Kliknij na wybrane miejsce na mapie,
aby dowiedzieć się więcej



Zorza polarna



Szkocja

Rybacy połowiący plamiaka na szkockim Morzu Północnym dostrzegają korzyści z certyfikacji MSC i dlatego chcą odnowić certyfikat do końca 2020 roku.

Według niezależnego raportu opublikowanego w tym roku przez Szkocką Grupę Zrównoważonych Akredytowanych Rybołówstw (ang. *The Scottish Fisheries Sustainable Accreditation Group*), certyfikacja pomogła zabezpieczyć ważne rynki zbytu oraz poprawiła reputację rybołówstwa. Badanie ujawniło, że 40% plamiaka wyłowionego przez szkockie kutry będzie sprzedawanych z niebieskim certyfikatem MSC. To najlepszy dowód na to, że certyfikat MSC pomaga uzyskać wyższe ceny o około 10% od niektórych przetwórców lub hurtowników.

„Certyfikacja szkockiego rybołówstwa plamiaka dała nam pewność, że pomagamy chronić zarówno środowisko jak i warunki utrzymania dla szkockich wspólnot rybackich.”

Ally Dingwall, Menadżer ds. Rybołówstwa i Akwakultury, Sainsbury



Zorza polarna



Islandia

Islandia ma ambitny plan, aby wszystkie islandzkie połowy prowadzone były w zrównoważony sposób.

Islandzka Grupa Rybołówstw Zrównoważonych (ang. *The Iceland Sustainable Fisheries – ISF*) została założona przez islandzkich eksporterów, którzy uważają, że certyfikacja MSC to skuteczny mechanizm pozwalający komunikować o tym, że prowadzone przez nią połowy są zrównoważone. W październiku 2014 roku, łowisko karmazyna ISF zostało pierwszym na świecie, które osiągnęło certyfikat MSC. Rybołówstwo zostało ocenione jako zrównoważone i dobrze zarządzane, ale certyfikacja wiąże się również z kolejnymi zobowiązaniami, z których musi się ono wywiązać: prowadzić stałe badania naukowe i działania zmierzające do ochrony ogrodów koralowych i siedlisk gąbek.

Inne islandzkie gatunki, które posiadają certyfikat MSC, to: dorsz, plamiak, śledź i czarniak. ISF, aby zapewnić dostępność surowca i zaspokoić oczekiwania rynkowe, rozpoczyna obecnie ocenę wstępną kolejnych 15-20 gatunków.

„Islandia jest naturalnym domem dla zrównoważonego rybołówstwa. Jesteśmy dumni z naszego zrównoważonego dziedzictwa.”

**Kristinn Hjálmarsson, Project Manager,
Islandzkiej Grupy Rybołówstw
Zrównoważonych**



Zorza polarna



Grenlandia

Ryby i owoce morza to opoka dla Grenlandzkiej ekonomii, a krewetka z Grenlandii to jeden z najważniejszych gatunków, stanowiących prawie połowę grenlandzkiego eksportu i źródło zatrudnienia dla ponad 1500 osób.

Zrównoważone rybołówstwo jest częścią inuickiej kultury, co pomogło krewetce z zachodniej Grenlandii uzyskać certyfikat MSC w 2013 roku. Rybołówstwo nie tylko zarządza stadami w sposób zrównoważony, ale również używa specjalnych narzędzi minimalizujących przyłowy innych gatunków oraz system monitorujący zapobiegający wpływowi na zagrożone gatunki (ang. *endangered, threatened or protected species* – ETP). Krewetka ta jest jednym z surowców IKEA. Firma zobowiązała się do posiadania 100% certyfikowanych ryb i owoców morza w swoich sklepach na całym świecie.

„Grenlandia jest znana na całym świecie w kręgach rybackich nie tylko z tego, że jest jednym z największych producentów krewetek, ale również z tego, że mają one niezwykle wysoką jakość.”

Gisli Gislason, Manager MSC, Islandnia, Grenlandia, Wyspy Owcze



100%

komercyjnie poławianej
krewetki z północnego
Atlantyku ma certyfikat
MSC.

Zorza polarna



Kanada

Kanada dokonała ogromnego zobowiązania, aby prowadzić swoje połowy w zrównoważony sposób. 78% kanadyjskich rybołówstw (pod względem wartości) jest zaangażowanych w Program MSC.

Podczas, gdy populacja dorsza nie zdążyła się jeszcze odnowić, sukces rybołówstwa Grand Banks poławiającego żółtice (ang. *yellowtail flounder*), które przystąpiło do oceny w tym roku pokazuje, że dzięki dobremu zarządzaniu przetłowie stada mogą wrócić do zdrowego poziomu. Wszystkie kanadyjskie północne łowiska krewetek są certyfikowane, włączając w to dwa pierwsze łowiska krewetek w Kanadzie, certyfikowane są również połowy kraba śnieżnego oraz innych gatunków.

„Sukcesy Kanady na polu certyfikacji MSC oraz w innych programach zależny jest od odpowiedniej wiedzy o rybołówstwie, w szczególności oceny zasobów i kompleksowych ram w jego zarządzaniu. Jedynym wsparciem, o które prosimy rząd – każdy rząd – to zobowiązanie do dofinansowania nauki o rybołówstwie oraz jasne, sprawiedliwe zasady dla sektora, aby wszyscy jego przedstawiciele mogli korzystać z tego finansowania. Wszystko po to, żebyśmy mogli utrzymać certyfikację w przyszłości i włączać inne rybołówstwa do Programu MSC.”

**Christina Burridge, Dyrektor Zarządzająca
British Columbia Seafood Alliance**



Zorza polarna



Alaska

Rybołówstwa na Alasce są jednymi z najlepiej zarządzanych na świecie.

Zrównoważony rozwój jest jedną z naczelnych zasad konstytucji stanu Alaska. Rozpoznawalność Programu MSC, który obejmuje 87% stanowego rybołówstwa (pod względem wielkości: 2,3 mln ton), stale rośnie. Trzy główne rybołówstwa – dorsza, ryby płaskich i mintaja – poprzez przystąpienie do recertyfikacji w 2014 roku demonstrują swoje stałe zaangażowanie w program MSC, a ikona rybołówstwa z Alaski – łosoś – jest certyfikowany nieprzerwanie od 15 lat.

„MSC jest wspaniałym narzędziem marketingowym i staje się znakiem znanym wszystkim i niewymagającym wyjaśnienia. Ewolucja rozumienia opinii publicznej co do potrzeby zarządzania naszymi naturalnymi zasobami wzmacnia potrzebę certyfikacji MSC. Zasoby pacyficznego halibuta i anaplopomy z Alaski bardzo na nim skorzystały.”

**Bob Alverson, Generalny Manager,
Fishing Vessel Owners' Association**



Zrównoważone rybołówstwo dla zrównoważonego rozwoju

Rybołówstwo jest niezbędne dla krajów rozwijających się.

Ponad połowa światowego handlu rybami i owocami morza pochodzi z krajów rozwijających się. Miliony ludzi jest zależnych od nich, jako od źródła pożywienia i przychodu. Tym samym wzrost dostępności Programu MSC dla rybołówstw w krajach rozwijających się jest ważną częścią naszej pracy.

W tym roku byliśmy świadkami wzrostu liczby certyfikowanych rybołówstw w krajach rozwijających się i na wschodzących rynkach. Przykładowo: pierwsze rybołówstwo uzyskało certyfikat w Indiach. Do chwili obecnej 19 rybołówstw na świecie z krajów rozwijających się jest certyfikowanych, a kolejnych 11 znajduje się w procesie oceny.

Certyfikacja MSC pomaga osiągnąć znaczące korzyści. Sam proces certyfikacji może dostarczać wytyczne w zakresie dokonywania usprawnień, w celu zapewnienia zdrowych stad ryb i owoców morza w długim terminie.

Uzyskanie certyfikatu otwiera nowe szanse na istniejących i nowych rynkach. Certyfikacja może jednak oznaczać również duże wyzwanie. Barrierami dla certyfikacji w krajach rozwijających się są między innymi nieadekwatne dane dotyczące połowów i stanu stad, brak zasobów, słabe zarządzanie i niski poziom informacji.

Obejrzyj film: Nasze rybołówstwo. Nasza przyszłość



19

Od 2000 r.
19 rybołówstw z krajów
rozwijających się
uzyskało certyfikat MSC

Nasza praca z rybo- łówstwami z krajów rozwijających się

Pracujemy ciężko, żeby zachęcić więcej rybołówstw z krajów rozwijających się do udziału w Programie MSC.

Na naszej drugiej konferencji poświęconej rybołówstwom w krajach rozwijających się (*Developing World Fisheries Conference*), która odbyła się na Bali w Indonezji w kwietniu 2014 roku, zebrali się interesariusze z całego świata. Dyskutowali o tym, jak rybołówstwa z krajów rozwijających się mogą poprawić swoje działania na rzecz środowiska, jak mogą otrzymać potrzebne wsparcie, i jaką rolę powinno odegrać w tym procesie MSC. W październiku w 2014 roku gościliśmy naszych interesariuszy w Cape Town w Republice Południowej Afryki. W grudniu 2014 roku 65 delegatów z 13 krajów od wybrzeży wschodniej Afryki do zachodniej Indyjskiej Oceanii spotkało się na Zanzibarze, w Kenii, aby podzielić się swoimi doświadczeniami w zakresie rybołówstwa małoskalowego.

Proces przygotowywania do spełnienia Standardów MSC jest sam w sobie cennym

ćwiczeniem. Ponad 80 rybołówstw z krajów rozwijających się zaangażowanych jest w projekty usprawniania rybactwa, które mają na celu przygotowanie ich do przystąpienia do certyfikacji. Projekty te są często wspierane przez naszych partnerów, w tym sieci handlowe, przetwórców i inne organizacje pozarządowe.

„Wiele rybołówstw nie spełnia obecnie Standardów MSC, lecz jest zainteresowanych używaniem schematu MSC, aby zaplanować ich podróż w kierunku zrównoważonych połowów. Chcemy z nimi pracować, aby zapewnić, że korzyści z Programu MSC są dostępne dla wszystkich.”

Yemi Oloruntuji, Manager Programu MSC dla krajów rozwijających się



© MSC / Nice and Serious

Narzędzie oceny ryzyka

Usprawniliśmy narzędzia oceny ryzyka rybołówstw, które nie posiadają danych naukowych, wymaganych zwykle przez jednostki certyfikujące. Dzięki temu certyfikacja jest dostępniejsza w krajach rozwijających się.

Tradycyjne podejście

Wiele wspólnot w krajach rozwijających się od zawsze łowiło ryby w sposób odpowiedzialny: bez formalnych planów zarządzania oraz strategii. Opracowaliśmy przewodnik dla oceniających, który pozwala zidentyfikować takie podejście.

Światowy Fundusz na rzecz Zrównoważonego Rybołówstwa

W lipcu 2015 roku MSC powołało specjalny fundusz, którego celem są najważniejsze badania naukowe oraz projekty służące poszerzeniu wiedzy i wspierające rybołówstwo małoskalowe oraz rybołówstwa w krajach rozwijających się, które starają się o uzyskanie certyfikatu MSC. Początkowy kapitał to 400 000 funtów na okres dwóch lat. Fundusz jest otwarty dla instytucji naukowych, niezależnych badaczy, przedstawicieli sektora rybołówstwa oraz organizacji pozarządowych. W celu zwiększenia ogólnej skali funduszu staramy się pozyskać dodatkowe zewnętrzne wsparcie finansowe.

Pierwsza certyfikacja małży w Indiach

To niedoszła opowieść o wzlotach i upadkach. Zamiast tego poławiacze małży z indyjskiego Ashtamundi w Kerali w Indiach odnieśli ogromny sukces.

W latach 80. ubiegłego wieku rybołówstwo małż gwałtownie się rozrosło dzięki zamówieniom płynącym z Wietnamu, Tajlandii i Malezji. Do 1991 roku największy połów wyniósł 10 000 ton, ale w kolejnych dwóch latach w wyniku przetłowień zmalał on aż o połowę. Zamiast dalej poławiać małże w niekontrolowany sposób lokalni rybacy wprowadzili sezon ochronny, wymóg odpowiedniej wielkości oczek w siatkach, ustalili minimalny poziom eksportu i zakazali mechanicznych połowów.

Te działania poskutkowały bardzo szybkim odnowieniem populacji małży. Rybołówstwo prowadzi zrównoważone połowy na poziomie 10 000 ton rocznie w ciągu ostatniej dekady. Około 1000 osób zależy ekonomicznie od tych połowów, a kolejne 3000–4000 osób, szczególnie kobiety, jest zaangażowanych w czyszczenie, obróbkę i handel małżami.

W 2014 roku wysiłki te zostały docenione: małże z Ashtamundi uzyskały pierwszy w Indiach i trzeci w Azji certyfikat MSC.

Obejrzyj film: Rybołówstwo z Ashtamundi

„Indie potrzebują na tym bazować. Wiele innych tak cennych połowów przybrzeżnych powinno przystąpić do procesu certyfikacji MSC. Korzyści będą zarówno dla nich jak i całego przemysłu.”

Dr K. Sunilkumar Mohamed, Central Marine Fisheries Research Institute, Indie

Pierwsze certyfikowane rybołówstwo w Chinach

W kwietniu w 2015 roku, rybołówstwo przegrzebków z Zoneco zostało pierwszym w Chinach certyfikowanym rybołówstwem.

„Jestem niezwykle podekscytowany uzyskaniem certyfikacji MSC – powiedział Wu Hougang, Prezes Zoneco. Uzyskanie certyfikatu odzwierciedla więcej niż cztery lata ciężkiej pracy ogromnej liczby ludzi oraz pokazuje nasze długofalowe zaangażowanie w kierunku zrównoważonego rozwoju.”

„Utożsamiamy się z wizją i misją MSC, która prowadzi nas do stworzenia lepszego systemu zarządzania, aby spełnić warunki certyfikacji Standardów MSC. Żywię głęboką nadzieję, że Zoneco przyczyni się do globalnych działań na rzecz zrównoważonego rynku rybnego dzięki udziałowi w tym międzynarodowym programie.”

Więcej niż 20 000 rybaków połowiających przegrzebki jest zatrudnionych przez kooperatywę, której działania prowadzone są na ponad pół miliona hektarów Morza Żółtego, które uznawane jest przez rząd Chin, za jedno z najczystszych chińskich wód.



Postęp dzięki partnerstwom

Podjęmowane na całym świecie odważne inicjatywy firm, odzwierciedlają rosnącą wartość certyfikowanych ryb i owoców morza.

Liczba sieci handlowych oraz producentów, składających ważne zobowiązania na rzecz ryb i owoców morza ze zrównoważonych źródeł, rośnie szybciej niż kiedykolwiek, podczas gdy Program MSC rozszerza się na nowe obszary: od jedzenia dla dzieci po suplementy diety.

Zobowiązania naszych partnerów dzielących nasze wartości są ogromną zachętą przystąpienia do certyfikacji dla rybaków. Są tak samo ważne jak to, że zwiększają widoczność logo MSC i podnoszą świadomość konsumentów w zakresie zrównoważonych ryb i owoców morza. To z kolei buduje oczekiwania konsumentów, które przekonują kolejne firmy do udoskonalenia swoich praktyk i wprowadzenia innowacji, co przedkłada się na wprowadzanie kolejnych usprawnień na morzu.

Dziś możemy wyróżnić zobowiązania firm poczynione w roku 2014-15, które

zdecydowały się, że 100% oferowanych produktów będzie pochodzić ze zrównoważonych źródeł. Wśród nich znalazły się IKEA, Iglo i FRoSTA. McDonald's również zwiększył swoje zobowiązanie rozpoczynając serwowanie kanapki Filet-O-Fish z certyfikatem MSC w restauracjach w Kanadzie i Brazylii. Dotychczas takie kanapki dostępne były w Europie i Stanach Zjednoczonych.

Obejrzyj film: Dlaczego nasi partnerzy wybierają MSC



Kliknij na logo, aby dowiedzieć się więcej o naszych partnerach



Globalne zobowiązanie IKEA

IKEA sprzedaje tylko certyfikowane ryby i owoce morza.



Jesteśmy zachwyceni tym, że IKEA, największy na świecie sprzedawca mebli, zobowiązała się do sprzedaży certyfikowanych ryb i owoców morza w ponad 370 sklepach w 47 krajach.

373

sklepów na całym świecie

47

krajów

Kluczowe gatunki:
Śledź i krewetka

Swoje działania IKEA rozpoczęła od sprzedaży certyfikowanego śledzia w swoich Sklepikach Szwedzkich w 2014 roku. Wszystkie krewetki sprzedawane w IKEA posiadają również certyfikat MSC na opakowaniu. Do września 2015 roku menu z daniami z certyfikatem MSC będą dostępne w każdej restauracji i bistro IKEA. Jak mówią przedstawiciele IKEA: „To, co jest dobre dla ludzi i naszej planety jest również dobre dla IKEA”. A dzięki 800 milionom klientów odwiedzających sklepy IKEA każdego roku, nasze partnerstwo stwarza możliwość cennej ekspozycji naszego logo MSC.



„IKEA nie tylko demonstruje przywództwo w zakresie zrównoważonego rozwoju, ale również ma ogromny potencjał, aby inspirować konsumentów w zakresie ich wyborów zakupowych na całym świecie.”

Nicolas Guichoux, Dyrektor MSC ds. handlowych

Na pokładzie z Zielonym Kapitanem

100% – cała produkcja Iglo Group opiera się na surowcach z certyfikowanych łowisk.



2,45

miliarda certyfikowanych paluszków rybnych Iglo spożyto w Europie w 2014 roku

1997

Iglo zostało jednym z fundatorów MSC

Kluczowe gatunki:

mintaj, morszczuk, płamiak, gładzica, czarniak, łosoś

Jako największy przetwórcza ryb mrożonych w Europie Iglo Group odgrywa kluczową rolę wśród rybołówstwa na całym świecie. Polityka Iglo Group „Forever Food Together”, która opiera się na korzystaniu ze zrównoważonych źródeł i przygotowaniu 100% produktów z certyfikatem MSC czyni ogromną różnicę.

Iglo Group, jest częścią grupy Unilever, która obok WWF, była założycielem MSC w 1997 roku i przez wiele lat pozostawała w czołówce firm wspierających rybołówstwa prowadzone w zrównoważony sposób. W Europie 100% ich produktów rybnych, z liczącego 90% portfolio produktów pochodzących z dzikich połowów, ma certyfikat MSC. Certyfikat MSC jest znany wszystkim kupującym produkty tej grupy, jak na przykład paluszki Birds Eye. Od teraz będzie on również umieszczony na wszystkich produktach Iglo przygotowanych z ryb i owoców morza pochodzących z dzikich połowów. Iglo sprzedaje 280 produktów z certyfikatem MSC w 16 krajach, a liczba ta ma się zwiększyć do 400 w 2016 roku.

„Chcielibyśmy podziękować wszystkim naszym partnerom i interesariuszom branży rybnej oraz rybakom i dostawcom za pomoc w osiągnięciu takiego poziomu zrównoważonego rozwoju.”

Peter Hajipieris, Dyrektor ds. Zrównoważonego Rozwoju, Iglo Foods

Obejrzyj firm: Rozmowa z Peterem Hajipieris, Dyrektorem ds Zrównoważonego Rozwoju, Iglo Foods Group



Kontynenatlny prąd

Odpowiedzialne praktyki FRoSTA impulsem w Europie.



Blisko
300

produktów z certyfikatem
MSC dostępnych w Polsce

W 2014 roku producent ryb mrożonych FRoSTA, zobowiązał się, że cała gama produktów rybnych pochodzących z dzikich połowów będzie pochodziła ze zrównoważonych i dobrze zarządzanych łowisk.

Produkty rybne FRoSTA z niebieskim certyfikatem MSC od wielu lat dostępne są już w Niemczech, Austrii i Szwajcarii. Niebieski certyfikat MSC na produktach FRoSTA wprowadzany jest również na rynku czeskim, słowackim, bułgarskim, chorwackim i węgierskim.

FRoSTA to obecnie jedyny w Polsce producent, którego wszystkie produkty rybne posiadają na opakowaniu niebieski certyfikat 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 zdołamy. Natomiast współdziałając z rybakami, przetwórcami i konsumentami, jesteśmy w stanie osiągnąć realne efekty.”

Aleksandra Wysocka,
Marketing Manager, FRoSTA Polska



Ryby i owoce morza w Singapurze

Hotele Hilton i Hyatt wprowadzają odpowiedzialne menu.



60%

gości restauracji
w Singapurze wierzy
w ryby i owoce morza
ze zrównoważonych
połowów

140 000 ton

ryb i owoców morza
konsumują rocznie
Singapurczycy

Specjały w Hotelu Hyatt:

łosoś, krewetka, granik,
antar patagoński
(kłykacz), tuńczyk

Azja stanowi największy światowy rynek ryb i owoców morza. Teraz dwie cenione hotelowe sieci wyznaczają drogę w kierunku zrównoważonego rozwoju.

W styczniu 2015 roku nastąpił ważny punkt zwrotny, kiedy Hilton Singapur oznajmił, że uzyskał Certyfikat Łańcucha Dostaw MSC i jako pierwszy hotel w Azji będzie mógł sprzedawać ryby i owoce morza z certyfikatem MSC i ASC.

Hotel Park Hyatt w Tokyo szybko poszedł w jego ślady, podobnie jak Grand Hyatt w Singapurze. Globalnie Korporacja Hyatt zobowiązała się do wprowadzenia aż 50% swoich dań rybnych ze zrównoważonych połowów do końca 2018, z których przynajmniej 15% będzie posiadało certyfikat MSC lub ASC.

Zobowiązania obu hoteli odzwierciedlają rosnącą świadomość w zakresie zrównoważonego rozwoju w Azji. Mamy nadzieję, że coraz więcej hoteli, restauracji i sieci handlowych podąży ich śladem.

Zobowiązania te poparła Grupa Robocza MSC ds. Hoteli, która spotkała się w Singapurze w 2014 roku.

„Pilną potrzebą jest ochrona oceanów przed nie zrównoważonymi praktykami rybackimi, jest to nasza wspólna odpowiedzialność. Przemysł usług hotelowych ma ogromny potencjał, aby budować świadomość konsumentów i wprowadzać odpowiedzialne zasady prowadzenia biznesu w dużej skali – uwzględniając odpowiedzialne korzystanie z zasobów morza.”

**Samuel Peter, Dyrektor Operacji,
Hilton Singapur**

Obejrzyj film: Wywiad z Samuelem Peterem,
Dyrektorem Operacji, Hilton Singapur



Surimi w Korei Południowej

Firmy Hansung i Lotte wprowadzają certyfikowane surimi w Korei Południowej.



Since 1963

Rynki exportowe firmy Hansung to między innymi:

Stany Zjednoczone,
Tajwan, Japonia, Chiny,
Australia, Wielka
Brytania, Holandia,
Środkowy Wschód,
Filipiny

W tym roku produkty z certyfikatem MSC dotarły na bardzo ważny południowokoreański rynek. Firma Hansung, przetwórcza rybny z Busan, otrzymała certyfikat łańcucha Dostaw MSC na produkowane przez siebie surimi sprzedawane w większości sklepów w Południowej Korei.

Hansung ogłosił również krajową dystrybucję swojego nowego produktu – Crami Essence, przygotowywanego z mintaja z Alaski.

Korzystając z okazji największa sieć handlowa z Korei Południowej – Lotte Mart, wprowadziła do swojej oferty Crami Essence jako pierwszy produkt z certyfikatem MSC.

Działania obu firm zapowiadają dobre przyjęcie MSC na rynku południowokoreańskim. Dyrektor Lotte Mart Pan Han powiedział „Z dumą oferujemy surimi Crami Essence w naszych supermarketach. To jeden z elementów naszego długoterminowego planu w kierunku zrównoważonego i przyjaznego środowisku handlowi. To dopiero początek naszej podróży. Będziemy wprowadzać więcej produktów z certyfikatem MSC w naszych sklepach w 2015 roku.”

„Hansung jest zobowiązany do korzystania z surowców, których pochodzenie może być prześledzone wstecz do zrównoważonych łowisk posiadających certyfikat MSC.”

**Pan Clifford Young, Vice Prezes,
Hansung Enterprise**



Dodatkowe korzyści

Pharma Marine wyznacza kierunek na szybko rosnącym rynku.



Pharma Marine

**Gatunki użyte
w CodMarine:**

dorsz, plamiak, czarniak

Pochodzenie:

Północno-Wschodnia
Arktyka

W 2014 roku pierwszy certyfikowany koncentrat Omega 3 z dorsza został wprowadzony na rynek przez norweską firmę Pharma Marine.

Firma uzyskała certyfikat dla produktów z gamy CodMarine, zawierające kwasy DHA i EPA Omega 3.

Uzyskanie certyfikatu zbiegło się z czasem z szybkim rozwojem firmy Pharma Marine. Firma stale inwestuje w nowe technologie i procesy, dzięki którym może produkować najlepszej jakości produkty z EPA i DHA. Certyfikacja MSC nadaje działaniom firmy dodatkową wartość.

Oleje z ryb są w chwili obecnej produktem niszowym w portfolio produktów MSC – stanowią 1% produktów z logo MSC dla konsumentów. Jednak ta gałąź rynku szybko się rozwija, od 2011 roku w wyniku globalnego zapotrzebowania na suplementy diety rynek ten podwoił się.

„Rynek olei rybnych pochodzących ze zrównoważonych źródeł rośnie bardzo szybko i jest to ekscytujący rozwój, którego wynikiem jest dokonywanie usprawnień w sektorze połowów małych gatunków pelagicznych. Bardzo cieszymy się z rosnącej liczby certyfikowanych rybołówstw w tym obszarze.”

Camiel Derichs, Dyrektor MSC na Europę



Dobra zdobycz dla kotów

American Tuna i sklep Whole Food jednoczą siły.
Dla zwierzaków i dla ludzi.



Rodzinną firmę American Tuna od długiego czasu prowadzi swoje działania w sposób odpowiedzialny. W 2014 roku firma wypuściła na rynek dwie nowe flagowe marki z certyfikatem MSC na opakowaniu. Jedną z nich przeznaczoną jest dla zwierząt.

Sprzedawane w USA przez Whole Foods produkty Pole&Line Tuna oraz jedzenie dla kotów Deck Hand Premium zawierają tuńczyka złowionego narzędziami zahaczającymi przez rybaków na Malediwach i na Amerykańskiej Północnej części Pacyfiku.

American Tuna poważnie podchodzi do identyfikowalności swoich produktów. Droga jaką przebył każdy z tuńczyków białych, zanim trafił do przetwórci, może zostać prześledzona wstecz do kutra i jego kapitana, a droga tuńczyka pasiastego i tuńczyk żółtopłetwego, ryb pochodzących z Oceanu Indyjskiego, może zostać prześledzona aż do konkretnej partii połowów.

Sposób produkcji prowadzonej przez American Tuna eliminuje również straty wody. Koty otrzymują tę samą rybę, co ich właściciele, a pozostałe nieużyte części zostają przeznaczone na karmę dla innych zwierząt.

„Marki Pole&Line i Deck Hand zwiększają nasze marketingowe szanse, dobrostan rodzin zależnych od rybołówstwa, stan zrównoważonych łowisk i przybrzeżnych społeczności.”

Natalie Webster, American Tuna



Zaczynamy młodo

Yooji wprowadza pierwszy na świecie certyfikowany produkt dla dzieci.



Nigdy nie jest za wcześnie, żeby zacząć jeść ryby i owoce morza ze zrównoważonych połowów. We wrześniu 2014 roku francuska firma Yooji wprowadziła na rynek pierwszy certyfikowany produkt dla dzieci. Teraz nawet najmłodszy konsumenci mogą chronić zasoby mórz i oceanów.

Nowe dania mrożone Yooji w słoiczkach są przygotowane z certyfikowanego dorsza (100%). Takie przyjazne środowisku działania są naturalną konsekwencją tej firmy z Akwitania, która rozpoczęła produkcję *pure* z organicznych warzyw: ideały i innowacje leżą w sercu tego biznesu.

Krok Yooji odzwierciedla również gwałtowny wzrost zainteresowania certyfikowanymi produktami we Francji. Od 2010 roku wartość produktów z MSC pomnożyła się czterokrotnie. Wejście w nowy, nieznany dotąd obszar jest niezwykle ekscytujący dla naszej organizacji. Szczególnie, jeżeli mamy okazję współpracować z myślącymi perspektywnie przetwórcami żywności.

„Jako tata wiem, jak ważne są dla mnie produkty dobrej jakości i takie, które są przyjazne środowisku oraz niosą korzyści przyszłym pokoleniom. Kiedy myśleliśmy o stworzeniu nowego produktu rybnego, naturalnie pomyśleliśmy o certyfikacji MSC.”

**Frédéric Ventre, założyciel Yooji
(i tata czwórki dzieci)**



Szkoły pełne ryb i owoców morza ze zrównoważonych połowów

Rośnie liczba certyfikowanych uczelni wyższych i uniwersytetów w Ameryce Północnej.

SKIDMORE
C O L L E G E

64,000+

ludzi obsługiwanych jest codziennie przez ostatnio certyfikowane amerykańskie szkoły wyższe i uniwersytety

Więcej niż

10 mln

posiłków wydawanych jest co roku

Kluczowe gatunki:

dorsz, flądra, przegrzebki, halibut, krewetka, łosoś, plamiak, mintaj z Alaski

Miliony posiłków wydawanych jest studentom uczelni wyższych każdego dnia, a liczba dań z ryb i owoców morza ze zrównoważonych połowów wzrasta.

Wśród uczelni, które zdobyły certyfikat MSC w 2014-15 znalazły się: University of Virginia, James Madison University, Dalhousie University, Skidmore College i Marist College. Dołączyły one do już certyfikowanych ośmiu szkół w Północnej Ameryce: Binghamton University, Cornell University, Loyola Marymount University, McGill University, Pomona College, University of California, Berkeley, University of Michigan i University of Notre Dame.

Certyfikat MSC staje się rozpoznawalnym znakiem w wielu publicznych instytucjach. Na przykład w Europie firma cateringowa Compass, która zaopatruje szkoły, uniwersytety i szpitale oraz inne instytucje publiczne ogłosiła, że 81% jej asortymentu ryb i owoców morza ma certyfikat MSC. Procent ten wzrósł o więcej niż 1/3 w ciągu roku.

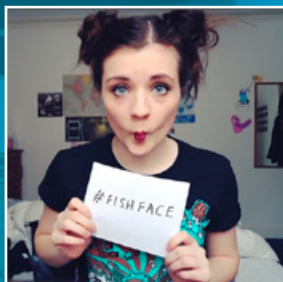
„Gratulujemy pięciu uczelniom wyższym i uniwersytetom otrzymania certyfikatu w Łańcuchu Dostaw MSC. Wysiłki poczynione, aby zdobyć certyfikat demonstrują zaangażowanie każdego z nich na rzecz wkładu w rozwój rynku ryb i owoców morza pochodzących ze zrównoważonych źródeł dla nas i przyszłych pokoleń.”

Maggie Beaton, Menadżer ds. handlowych, USA



Angażujemy konsumentów

Od mediów społecznościowych do kampanii plakatowych i promocji w sklepach, pracujemy z naszymi partnerami. Chcemy wspólnie zwiększać rynek ryb i owoców morza ze zrównoważonych źródeł, razem świętować nasze sukcesy i nadawać dodatkową wartość do działań naszych certyfikowanych partnerów.



#fishface

Uśmiech rekina, grymas pstrąga, wykrzywiona mina dorsza – tysiące ludzi polubiło i udostępniło selfie z tagiem #fishface na Twitterze i Facebooku.

Wezwanie do selfie było częścią kampanii prowadzonej z WWF UK – Godzina dla Ziemi w 2015 roku. W Godzinę dla Ziemi miliony ludzi na świecie, aby zwrócić uwagę na zmiany klimatu i ochronę przyrody, gasi światło na godzinę.

Więcej niż 500 osób zrobiło sobie zdjęcia „swoich dzióbków” i umieściło je w mediach społecznościowych zachęcając swoich przyjaciół do zrobienia tego samego.

W projekcie wziął udział Karmenu Vella, Europejski Komisarz ds. środowiska i rybołówstwa, który do akcji zaprosił również swój zespół.

Kampania przyniosła ponad milion wzmianek w mediach społecznościowych.

Książka kucharska Blå fisk

Razem z firmą Findus i 10 młodymi szefami kuchni opracowaliśmy książkę kucharską, aby świętować dziesięcioletnie istnienie MSC na rynku Szwedzkim.

W książce kucharskiej znajdują się 22 przepisy opracowane z użyciem gatunków z certyfikatem MSC przez 10 młodych, utalentowanych szefów kuchni.

Książka została zaprezentowana szerokiej publiczności przy okazji kampanii marketingowej, która zakładała m.in.: reklamy zewnętrzne, promocje w sklepach, działania w social media i spotkania dla dziennikarzy. Książka kucharska trafiła do sprzedaży w sklepach.

Reklamy zewnętrzne zobaczono około 4 miliony razy.

W Szwecji pojawiło się 30 artykułów w mediach w tym w Magazynie Buffé, o nakładzie około 1,9 milionów sztuk.

Informacja zwrotna o kampanii była bardzo pozytywna. Firma Royal Greenland, która włączyła się w kampanię, sprzedała wszystkie swoje produkty związane z kampanią. Kampania wygenerowała ponad milion wzmianek w social media.





Tydzień Think Fish Holandia

Każdego roku w Holandii, MSC i WWF prowadzą tygodniową kampanię wspieraną przez ponad 40 holenderskich sprzedawców, sieci handlowe oraz różne marki pokrywającą około 86% rynku holenderskiego. Rozpoznawalność logo MSC przez konsumentów wzrosła z 34% w 2011 roku do 48% w 2014 roku.



Sustainable Seafood Day Australia

Znane osoby publiczne oraz osoby znane w świecie social media wsparły kampanię #forthesea w Australii i pojawiły się na specjalnie zaplanowanych wydarzeniach dla dziennikarzy. Kampania dotarła do 8,5 miliona Australijczyków.



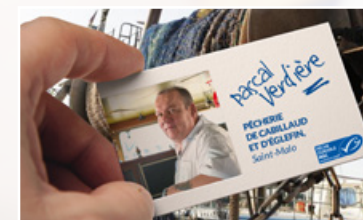
The Power of You Republika Południowej Afryki

Na rynkach, na których świadomość społeczna jest niska, siłą jest współpraca mogąca czynić cuda. Dlatego organizacje MSC, Fairtrade, FSC i Fair Trade Tourism połączyły siły, aby przekazać ludziom wspólną wiadomość.



Może zadbajmy o morze Polska

Nasza pierwsza kampania konsumencka w Polsce „Może zadbajmy o morze”, prowadzona razem z FRoSTA, miała miejsce w sześciu centrach handlowych i sklepach internetowych.



Historie rybaków Francja

Seria filmów wideo, pokazująca certyfikowanych rybaków z Francji, dzięki serwisowi Facebook została obejrzana przez ponad 10 000 osób.

Nasze finanse

Nasi darczyńcy odgrywają ogromną rolę pomagając nam zmieniać światowy rynek ryb i owoców morza.

Jesteśmy niezwykle wdzięczni naszym partnerom i grantodawcom za udzielone nam finansowe i pozafinansowe wsparcie. Pozwala ono kontynuować naszą pracę na rzecz edukacji, zwiększania świadomości konsumentów, tworzenia nowych standardów i narzędzi, które pozwalają MSC efektywnie zwiększać zasięg swojego działania. Granty razem z przychodami z licencji na logo pomagają również prowadzić stałą działalność na całym świecie, dzięki której podnosimy świadomość dotyczącą kwestii zrównoważonego rozwoju oraz informujemy naszych nowych potencjalnych partnerów o roli, jaką mogą odegrać pomagając nam chronić morza i oceany.

Jesteśmy szczególnie wdzięczni za stałe hojne dotacje Fundacji Rodziny Waltonów oraz Fundacji Davida i Lucile Packardów, które razem zapewniają nam kluczowe wsparcie. Ich długoterminowe zobowiązanie pomocy, dzielenie naszej wizji i coroczne wsparcie pozwoliło nam zbudować fundamenty, które umożliwiają rozwój i konsekwentne zwiększanie efektywności.

Projekt MedFish

Bezcenny nowy projekt finansowania pozwala MSC działać w strategicznie ważnych regionach i sektorach. W ostatnim roku MSC przeznaczyło wsparcie płynące z Fundacji Adessium, Fundacji Daniela i Niny Carasso oraz Funduszu Zrównoważonego Rybołówstwa na uruchomienie nowego projektu w obszarze Morza Śródziemnego. W partnerstwie z biurami WWF we Francji i w Hiszpanii, MSC podejmuje pierwsze wysiłki, aby włączyć te rybołówstwa w działania. Praca wzorowana jest na projekcie prowadzonym z rybołówstwem lądowym w Anglii. Obejmuje wstępny proces mappingu i oceny wstępnej wielu rybołówstw. Projekt znacząco rozwinie nasze wspólne rozumienie wpływu połowów prowadzonych na Morzu Śródziemnym.

Skoll Social Entrepreneurs Challenge

W tym roku po raz pierwszy podjęliśmy działania na rzecz uzyskania finansowania dzięki kampanii w social media. Chcielibyśmy podziękować Fundacji Skoll za zaproszenie do udziału w Skoll Social Entrepreneurs Challenge. Dzięki temu mogliśmy nie tylko zaangażować tysiące ludzi w naszą kampanię Ocean Heroes, ale również pozyskać nowych darczyńców, którzy troszczą się o morza i oceany oraz zabezpieczyć więcej niż 60 000 USD, które dzięki pomnożeniu ich przez Fundację Skoll zostaną przeznaczone na nasze działania. W tym miejscu dziękujemy również wszystkim indywiduowanym darczyńcom, którzy wzięli udział w trwającej sześć tygodni kampanii.

Nasi darczyńcy

Chcielibyśmy podziękować wszystkim wymienionym niżej organizacjom za ich wsparcie:

Fundacje Amerykańskie

Holzer Family Foundation
Herbert W. Hoover Foundation
National Fish and Wildlife Foundation
David and Lucile Packard Foundation
Remmer Family Foundation
Skoll Foundation
Triad Foundation
Walton Family Foundation

Brytyjskie Fundusze i Fundacje

Langdale Trust
AG Leventis Foundation
Cecil Pilkington Charitable Trust
Waterloo Foundation



© Dutch Postcode Lottery



Inne europejskie fundacje

Adessium Foundation (Holandia)
BalticSea2020 (Szwecja)
Daniel and Nina Carasso Foundation (Francja)
DEG (German Investment and Development Corporation) (Niemcy)
Dutch Postcode Lottery (Dania)
Fundación Biodiversidad (Hiszpania)
GIZ (German Society for International Development) (Niemcy)
Oak Foundation (Szwajcaria)
Swedish Postcode Foundation (Szwecja)

Ustawowe

European Fisheries Fund (Finlandia)
UBA (German Federal Environment Agency) (Niemcy)

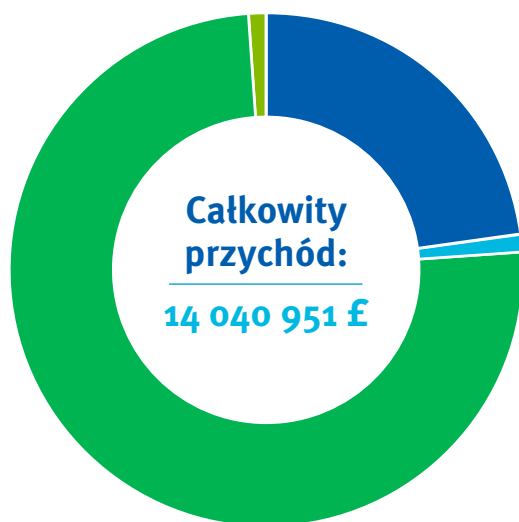
Korporacyjne

Royal Caribbean Cruises Ltd. Ocean Fund
Haikui Seafood (Chiny)

NGO

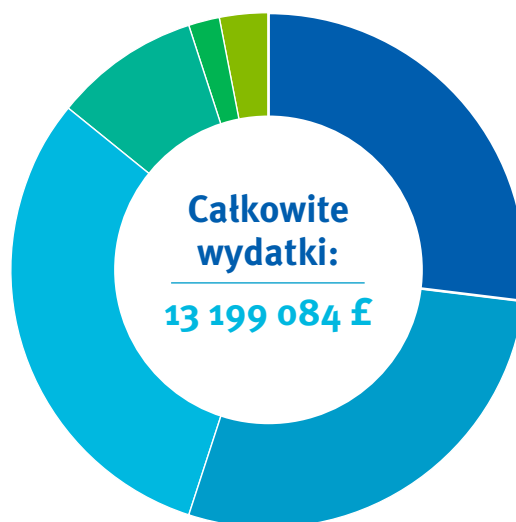
Resources Legacy Fund / Sustainable Fisheries Fund
WWF Niemcy
WWF Szwecja

Nasze finanse 2014-15



Skąd pochodzą pieniądze

- 23% Granty i dotacje
- 1% Działania pomnażające przychody
- 75% Licencja na logo
- 1% Inwestycje



Jak wydajemy pieniądze

- 27% Badania naukowe i rewizja Standardów
- 28% Działania edukacyjne i zwiększające świadomość konsumentów
- 31% Praca z organizacjami rybackimi
- 9% Licencja na logo
- 2% Koszty zarządzania
- 3% Działania fundraisingowe

Dodatkowe środki nie uwzględnione w przychodach i wydatkach:

- Wynikające ze zmiany kursów walut: 326 850 £
- Wynikające z inwestycji: 161 644 £

Stan funduszy w dniu 31 marca 2015: 20 621 744 £

w porównaniu do 19 291 383 £ z 31 marca 2014 roku.

Raport z Rady Nadzorczej podsumowujący stan finansowy

Podsumowanie danych finansowych zostało opracowane na podstawie pełnego rocznego raportu przyjętego przez Radę Nadzorczą 21 lipca 2015 roku. Pełny raport z audytu rocznego został wydany 27 lipca 2015 roku i podpisany przez naszych audytorów Crowe Clark Whitehall.

Audytorzy potwierdzili Członkom Rady Nadzorczej, że w ich opinii podsumowanie informacji finansowej jest spójne z pełnym raportem dotyczącego roku finansowego zakończonego 31 marca 2015 roku. To podsumowanie może jednak nie zapewnić pełnych danych pomagających zrozumieć politykę finansową organizacji. Pełny raport dostępny jest na www.msc.org/about-us/finances lub na podstawie pisemnej prośby do naszego Dyrektora Finansowego, przesłanej na adres: Marine Stewardship Council, 1 Snow Hill, London, EC1A 2DH, Wielka Brytania.

Podpisano w imieniu Rady Nadzorczej:
Werner Kiene, Przewodniczący Rady Nadzorczej MSC

21 sierpnia 2015 r.

Iskra nadziei

W poprzednich latach oceany były priorytetem w światowej polityce. Na naszej pierwszej konferencji „Nasz Ocean”, która odbyła się w Waszyngtonie, oraz na głównym międzynarodowym szczycie w Brukseli i Hadze MSC było niezwykle widoczne.

Życie w oceanach czeka wiele wyzwań, lecz współpraca wszystkich osób zaangażowanych w Program MSC przynosi iskrę nadziei. Jest ona również najlepszym przykładem tego, jak zróżnicowana grupa ludzi może pracować i razem podejmować kroki w kierunku lepszej przyszłości.

Jednym z wielkich kroków naprzód jest aktualizacja Standardów Rybołówstwa MSC. Zaktualizowane standardy są bardzo ambitne. Bez wątpienia mogą one być trudne do spełnienia z uwagi na wysoko postawioną poprzeczkę, szczególnie w krajach rozwijających się. Dużo pracy będzie potrzebne, aby zostały zastosowane w praktyce i mogły wspierać rybołówstwo małoskalowe oraz rybołówstwo w krajach rozwijających się w ich podróży w kierunku certyfikacji. Jednak to właśnie ten rygor i wielkie ambicje oraz stopień trudności czyni Standardy MSC tak cennymi. Nie zostały zaprojektowane, żeby były proste i łatwe.

Jestem dumny, że zajęliśmy silne stanowisko w sprawie pracy przymusowej. Ostatnie doniesienia mediów utwierdzają nas w przekonaniu, że praca przymusowa stanowi ogromny problem w przemyśle rybnym. MSC i nasi partnerzy nie chcą mieć nic wspólnego z takimi praktykami i silnie je potępiają.

Ten postęp nie byłby możliwy, gdyby nie sposób zarządzania MSC, oddani pracownicy i innowacyjna struktura zarządzania. Nie byłby również możliwy bez zaangażowania tak wielu ludzi z różnych organizacji nam towarzyszących. Od obu grup naszej Rady Interesariuszy płynie silna wola, aby współpracować razem po to, aby pogodzić różne priorytety w drodze do osiągnięcia naszego wspólnego celu, jakim są bogate w życie morza i oceany. Duże podziękowania powinny zostać skierowane do wspaniałych osób zasiadających w Radzie Interesariuszy MSC – Christine Penney kierującej Grupą handlową Rady oraz Petera Trotta i jego poprzednika Alfreda Schummama z Grupy publicznych interesów Rady.

Ich praca jest uzupełniona przez Radę Techniczną, która zapewnia, że nasza strategia, standardy, polityka i decyzje są oparte na solidnych podstawach naukowych. Bardzo dużo zawdzięczamy naszym ekspertom i niesamowitym osobowościom – poprzedniego wiceprezesa Rady Nadzorczej i Rady Technicznej MSC – Keitha Sinsbury oraz obecnego Przewodniczącego Rady Doradczej Chrisa Zimmermanna.

Patrząc w przyszłość widzimy wiele wyzwań. Pomimo, że MSC jest niezwykle efektywną organizacją, pokrywamy relatywnie małe proporcje połowu ryb, tylko 10% certyfikowanych światowych łowisk. Wydaje się, że największe wyzwanie leży w pozostałych 90%.



Certyfikacja musi odegrać ważną rolę w tych rybołówstwach. Odnalezienie drogi, aby do nich dotrzeć, jest największym i najpilniejszym zadaniem, któremu musimy sprostać. Jestem jednak pewien, że posiadając tak silną strukturę i tak wiele osób zaangażowanych w Program MSC, sprostamy tym wyzwaniom.

W imieniu Rady Nadzorczej chciałbym im wszystkim podziękować.

**Werner Kiene,
Szef Rady Nadzorczej MSC**



Rada Nadzorcza MSC 2014-15

Rada Nadzorcza MSC nadzoruje działania MSC. Dzięki doradztwu Rady Technicznej i Rady Interesariuszy MSC ustala strategiczny kierunek działania MSC, monitoruje postęp i zapewnia, że MSC osiąga swoje cele.

Dr Werner Kiene – Przewodniczący

Jeff Davis – Przewodniczący PANIC
Finance Committee and MSCI

Dr Chris Zimmermann – Przewodniczący
Rady Technicznej

Christine Penney – Współprzewodnicząca
Rady Interesariuszy

Peter Trott – Współprzewodniczący Rady
Interesariuszy Mr Hervé Gomichon

Ichiro Nomura

Judith Batchelar

Leiv Grønnevet

Dr Luis Bourillón

Monique Barbut

Lynne Hale

David Mureithi

Bill Rylance

Eric Barratt

Stephen Groff

Jean-Jacques Maguire

**Dziękujemy członkom Rady,
którzy kończą kadencję:**

Alfred Schumm, Kees Lankester,
Dr Keith Sainsbury

Witamy nowych członków:

Stephen Groff, Peter Trott oraz
Jean-Jacques Maguire

Rada Techniczna 2014-15

Rada Techniczna MSC doradza Radzie Nadzorczej w zakresie zagadnień technicznych i kwestii naukowych związanych ze Standardami MSC, w tym rozwojem metodologii certyfikacji, akredytacji i rewizji postępów w Certyfikacji Rybołówstwa MSC.

Dr Christopher Zimmermann
(Niemcy) – Przewodniczący

Richard Bradley (Nowa Zelandia)

Dr Keith Sainsbury (Australia)

Dr Tony Smith (Australia)

Adam Swan (Wielka Brytania)

Dr Amadou Tall (Wybrzeże Kości Słoniowej)

Lucia Mayer Massaroth (Niemcy)

Stephen Parry (Wielka Brytania)

Dr Tim Essington (Stany Zjednoczone)

Dr Victor Restrepo (Stany Zjednoczone)

Alex Olsen (Dania)

Dr K Sunil Mohamed (Indie)

Dr Simon Jennings (Wielka Brytania)

Dr Juan Carlos Seijo (Meksyk)

**Dziękujemy członkom Rady,
którzy kończą kadencję:**

Dr Masahide Kaeriyama (Japonia)

Witamy nowych członków:

Dr Simon Jennings oraz Dr Juan Carlos Seijo

Rada Interesariuszy MSC 2014-2015

Rada Interesariuszy MSC zapewnia Radzie Nadzorczej doradztwo, przewodnictwo i rekomendacje dla działań prowadzonych przez MSC dotyczących planów, perspektyw, lokalizacji i interesów. Członkowie Rady podzieleni są na dwie grupy: interesu publicznego oraz handlowej.

Grupa interesu publicznego:

Peter Trott, Współprzewodniczący – WWF-Australia

Dr Luis Bourillón – Community and Biodiversity, Meksyk

Prof Eyiunmi Falaye – University of Ibadan, Nigeria

Nancy Gitonga – FishAfrica, Kenia

Dr Martin Hall – Inter-American Tropical Tuna Commission

Eddie Hegerl – Marine Ecosystem Policy Advisors P/L, Australia

Dr Patricia Majluf – Cayetano Heredia University, Peru

Dr Dierk Peters – WWF / Unilever

Alfred Schumm – WWF

Dr Yorgos Stratoudakis – IPIMAR, Portugalia

Dr Abdul Ghofar – University of Diponegoro, Indonezja

Dr Alasdair Harris – Blue Ventures, Madagaskar

Guillermo Canete – FVSA, Argentyna

Meghan Jeans – New England Aquarium, Stany Zjednoczone

Rory Crawford – Birdlife International/RSPB, Wielka Brytania

Dr Patrick McConney – University of West Indies, Barbados

Prof Yvonne Sadovy – University of Hong Kong, Hong Kong

Dr Gaku Ishimura – Iwate University, Japonia

Grupa handlowa:

Christine Penney, Współprzewodnicząca – Clearwater Seafoods, Kanada

Christina Burrridge – BC Seafood Alliance, Kanada

Peter Dill – Deutschesee, Niemcy

Jim Gilmore – At-sea Processors Association, Stany Zjednoczone

John Goodlad – Shetland Catch

David Graham – Birds Eye/Iglo

Annie Jarrett – Pro-Fish Pty Ltd, Australia and Australian fishing industry

Morten Jensen – Aker Seafoods, Norwegia

Jens Peter Klausen – J.P. Klausen & Co. A/S, Dania

Guy Leyland – Western Australia Fishing Industry Council Inc

Mike Mitchell – Youngs Bluecrest, Wielka Brytania

Simon Rilatt – Trident

Niels Wichmann – Danish Fishermen's Association

Margaret Wittenberg – Whole Foods Market, Stany Zjednoczone

Ms Libby Woodhatch – Seafood Scotland, Wielka Brytania

Mr Eduardo Gonzalez-Lemmi – San Arawa

Mr Ivan Lopez – Pesquera Ancora SL, Hiszpania

Mr John van Amerongen – Trident Seafoods, Stany Zjednoczone

Dziękujemy członkom Rady, którzy kończą kadencję:

Dr Luis Bourillón, Kevin Hackwell, Gerry Leape

Witamy nowych członków:

Dr Patrick McConney, Prof Yvonne Sadovy, Dr Gaku Ishimura

Rada Marine Stewardship Council International Board

Rada Marine Stewardship Council International Board czuwa nad licencjonowaniem logo certyfikatu MSC i pobieraniem opłat.

Jeff Davis – Szef MSCI

Dr Werner Kiene – Szef Rady Nadzorczej MSCI

Rupert Howes – Prezes Zarządu MSC

Bill Rylance

Pamięci Roya Brossa



Roy Bross, który przez wiele lat był członkiem Rady Interesariuszy MSC, odszedł przedwcześnie we wrześniu 2014 roku. Roy był Prezesem South African Deep-Sea Trawling Industry Association (SADSTIA) i poświęcił życie zrównoważonemu rybołówstwu w Południowej Afryce i innych rybołówstwach na całym świecie. Jego ponad 30-letnia praca była niezwykle ważna w dokonywaniu usprawnień w rybactwie, w tym między innymi przez południowoafrykańskie rybołówstwo morskich szczupaków, które jako pierwsze uzyskało certyfikat w Afryce.

Podziękowania dla Zespołu MSC

Dziękujemy wszystkim naszym pracownikom, którzy nieustraszenie pracują w 18 biurach na całym świecie, aby wizja MSC stała się rzeczywistością.



Podziel się z przyjaciółmi i kolegami

Zanim wydrukujesz – pomyśl o środowisku

Wszystkie informacje zawarte w niniejszym raporcie są aktualne na dzień 31 marca 2015 roku, chyba, że zaznaczono inaczej. Raportowany rok obowiązuje od 1 kwietnia 2014 do 31 marca 2015 roku.

Prawa autorskie do zdjęć należą do MSC, chyba, że zaznaczono inaczej.

Numer rejestracyjny organizacji pozarządowej: 1066806
Numer rejestracyjny firmy: 3322023

Opracowanie wersji polskiej:
Anna Debicka, Katarzyna Skawińska

Projekt MSC w Polsce jest
współfinansowany przez

Dowiedz się więcej:

polska@msc.org

© Marine Stewardship Council 2015