



Celebrar e apoiar a pesca sustentável

**Relatório Anual do Marine Stewardship Council
2019-20**



“

A próxima década será fulcral. Temos um roteiro estabelecido por 193 nações com vista a cumprir os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável até 2030 - incluindo o ODS14, para conservar e utilizar de forma sustentável os oceanos, mares e recursos marinhos para o desenvolvimento sustentável. Aproveitemos esta oportunidade para redobrar os nossos esforços e cumprir os nossos objetivos.

Rupert Howes, CEO do Marine Stewardship Council

”

Índice

Mensagens do nosso Presidente e CEO	4	Progresso na Índia	30
Enfrentar desafios globais	6	Garantias da cadeia de fornecimento	32
Contribuição para os objetivos globais	8	Variedade de produtos da pesca sustentável certificada	34
Inovar e responder à pandemia	10	Ouvir e aprender	40
Progressos neste ano	12	Decisões futuras	42
Segue a ciência	16	Campanhas em destaque	44
Apoiar a pesca sustentável	18	O nosso financiamento e doadores	46
Sustentabilidade na América Latina	22	As nossas finanças 2019-20	47
Além-fronteiras	24	Governança 2019-20	48
Apoio estratégico	26		

“

Todos os nossos parceiros e *stakeholders* estão comprometidos e partilham a nossa visão de oceanos repletos de vida, embora possam ter diferentes pontos de vista, diferentes capacidades e diferentes formas de alcançar. O aproveitamento dessa diversidade torna-nos mais fortes.

Werner Kiene, Presidente do Marine Stewardship Council

”

Uma mensagem do nosso CEO



Tem sido um ano extraordinário.

A Covid-19 virou o mundo de pernas para o ar. A pandemia causou um terrível sofrimento humano e muitas perdas, catalisando a pior crise económica dos últimos séculos. Continuará a colocar enormes desafios à medida que as sociedades de todo o mundo se ajustam a uma nova realidade, longe de ser estável, num mundo com a presença deste coronavírus. Mas esta terrível crise é também uma oportunidade: uma oportunidade única num século para a humanidade se reiniciar, para reavaliar aquilo que realmente valoriza, e para transformar as nossas economias num modelo sustentável e mais equitativo.

Tal como as nações, as empresas e os indivíduos se comprometeram a fazer o que seja necessário para combater a Covid-19, também nós precisamos de aplicar o mesmo compromisso aos outros grandes desafios que se nos deparam - incluindo a ameaça existente das alterações climáticas e a necessidade de fornecer alimentos e meios de subsistência sustentáveis para uma população global em crescimento, enquanto restauramos a saúde do planeta do qual todos nós dependemos.

Garantir oceanos prósperos para as gerações futuras é uma componente essencial deste compromisso – e a pesca sustentável é uma parte essencial da solução. Precisamos de gerir os *stocks* de peixe, a nível global, numa base sustentável para que possam continuar a fornecer à humanidade proteínas renováveis, saudáveis, acessíveis e com baixo teor de carbono, mantendo o seu papel como base para comunidades costeiras resilientes e prósperas. Os ecossistemas marinhos saudáveis são também suscetíveis de serem mais resilientes e capazes de se adaptarem aos impactos das alterações climáticas.

Desde o setor das pescas até ao topo das cadeias de fornecimento dos produtos do mar, os nossos parceiros têm demonstrado serem líderes nestas áreas. Desde as pescarias a empresas grandes e pequenas, em mais países do que nunca, temos visto

cada vez mais compromissos em produzir, fornecer e adquirir produtos do mar sustentáveis. A indústria adaptou-se e, de um modo notável, inovou a sua resposta ao extraordinário desafio da Covid-19, utilizando toda a sua dedicação e engenho para continuar a proporcionar opções sustentáveis de produtos do mar aos consumidores de todo o mundo, de forma segura e acessível. Acredito firmemente que aqueles que mantêm a sustentabilidade no centro das suas estratégias empresariais, em todos os setores, acabarão por emergir mais fortes e mais resilientes e com mais legitimidade para operar à medida que o mundo se esforça para cumprir a Agenda 2030 das Nações Unidas.

Uma das razões para tal, no nosso setor, é a crescente procura e expectativa de produtos do mar rastreáveis e sustentáveis. O nosso último inquérito realizado pela GlobeScan confirmou que os consumidores de todo o mundo preocupam-se com as questões oceânicas, e que a sustentabilidade e a origem são fatores cada vez mais importantes na compra de produtos do mar. Embora este inquérito tenha sido realizado pouco antes da pandemia, todos os sinais que estamos a ver sugerem que estas tendências continuarão à medida que as pessoas refletem sobre o que lhes interessa e colocam maior ênfase na saúde e no bem-estar.

Durante mais de 20 anos, o MSC tem conectado pescadores, empresas e consumidores que se preocupam com o futuro dos nossos oceanos. Conseguimos tanto juntos – não nos podemos dar ao luxo de voltar agora atrás. Em vez disso, temos de aumentar os nossos esforços de modo a envolver mais pescarias, especialmente as do Hemisfério Sul, alcançar novos mercados e impulsionar mais melhorias na água. A próxima década será fulcral. Temos um roteiro estabelecido por 193 nações com vista a cumprir os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável da ONU até 2030 - incluindo o ODS14, para conservar e utilizar de forma sustentável os oceanos, mares e recursos marinhos para o desenvolvimento sustentável. Aproveitemos esta oportunidade para redobrar os nossos esforços e cumprir os nossos objetivos.



Rupert Howes, CEO do Marine Stewardship Council

Uma mensagem do nosso Presidente



Em todo o mundo, a resposta à pandemia da Covid-19 trouxe inúmeros exemplos de solidariedade e cooperação para um bem maior. Ao mesmo tempo, movimentos de protesto recentes expuseram divisões e injustiças em curso. A nível mundial, as nossas sociedades lutam com ideias de representação e diversidade, e isso é algo que já temos vindo a lidar no seio do MSC.

Somos uma organização global com uma missão que interessa a todos. De facto, mares e *stocks* de peixes saudáveis, são especialmente importantes no Hemisfério Sul onde os produtos do mar fornecem alimentos e meios de subsistência a tantas pessoas. À medida que procuramos envolvemo-nos com mais parceiros em diferentes regiões, deparamo-nos, devido à sua história, com diferentes formas de fazer as coisas e com diferentes desafios.

É essencial que incorporemos esta diversidade na nossa estrutura de governação: ao fazê-lo, temos a oportunidade de nos envolvermos de forma mais significativa com um leque mais vasto de parceiros, constituintes e *stakeholders*, o que nos tornará uma organização mais forte e mais eficaz. Embora tenhamos políticas muito claras a este respeito, sabemos que na prática podemos fazer melhor.

Uma realização importante este ano tem sido o envolvimento cada vez mais ativo do nosso Conselho Consultivo de Stakeholders (STAC, na sigla em inglês). Este grupo está a tornar-se um núcleo dinâmico que colabora com o nosso vasto grupo de partes interessadas (*stakeholders*), e faz chegar as suas preocupações à nossa equipa executiva. É algo com que tenho sonhado, e estamos realmente a começar a vê-lo agora em ação. Este contributo ativo será necessário na próxima

revisão do nosso Padrão para Pescarias, onde é extremamente importante assegurar que os pontos de vista dos nossos *stakeholders* são considerados.

Colaboramos com a comunidade científica global através do nosso Conselho Técnico Consultivo (TAB, na sua sigla em inglês). Devemos um grande agradecimento a todos eles por oferecerem a sua larga experiência e tempo, seja através das suas instituições, ou seja, a um nível puramente pessoal, bem como aos nossos peritos da cadeia de fornecimento, que também fazem parte dos membros do TAB. As suas contribuições, juntamente com as dos membros do STAC, são um grande investimento no MSC, que utilizamos todos os dias.

Todos os nossos parceiros e *stakeholders* estão comprometidos na nossa visão de oceanos repletos de vida, embora possam ter visões diferentes, capacidades diferentes e formas diferentes de a alcançar. Aproveitar esta diversidade torna-nos mais fortes.



Werner Kiene, Presidente do Marine Stewardship Council

Enfrentar os desafios globais

A nossa visão é a de assegurar que os oceanos do mundo estejam cheios de vida, e salvaguardar o fornecimento de produtos do mar sustentáveis para as atuais e futuras gerações.

A nossa missão é utilizar o nosso programa de certificação pesqueira e o selo azul de sustentabilidade para contribuir para a saúde dos oceanos de todo o mundo, reconhecendo e recompensando as práticas de pesca sustentável, influenciando as escolhas que as pessoas fazem quando compram produtos do mar e trabalhando com os nossos parceiros com vista a transformar o mercado de produtos do mar numa base sustentável.

Este relatório mostra como temos vindo a trabalhar em conjunto com parceiros ao longo de todo o setor das pescas para que as gerações vindouras possam desfrutar de produtos do mar e oceanos cheios de vida, para sempre.

+122% de aumento no consumo total de pescado, 1990 a 2018

+14% de aumento nas capturas globais de produção pesqueira, 1990 a 2018

+527% de aumento da produção global aquícola, 1990 a 2018

Um apelo à ação para acabar com a sobrepesca

A procura de produtos do mar continua a aumentar, mas ainda existem demasiados recursos pesqueiros alvo de sobrepesca.

O relatório de 2020 sobre o Estado das Pescas e Aquicultura a nível Mundial (SOFIA) da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO) ilustra a razão pela qual a pesca e os produtos do mar são vitais para a segurança alimentar e para a subsistência de centenas de milhões de pessoas. A análise da sua informação e dados indica, atualmente, uma maior proporção das pescarias a operar a níveis insustentáveis do que no passado.

O relatório SOFIA estima que mais de uma em cada três pescarias está a explorar os recursos para além dos níveis biologicamente sustentáveis - em comparação com uma em cada dez em 1990. Durante o mesmo período, a quantidade de pescado consumido em todo o mundo aumentou 122%. A maior parte desse aumento tem vindo da aquicultura, embora esta indústria esteja fortemente dependente de capturas de pescado selvagem como fonte de alimento. A produção pesqueira de captura selvagem também aumentou, atingindo o nível mais alto jamais registado, com 96,4 milhões de toneladas em 2018. Neste aumento, está contemplada a produção da pesca comercial marítima, que aumentou de 81,2 milhões de toneladas no ano anterior para 84,4 milhões de toneladas.

O aumento da procura não pode ser saciado com uma pesca insustentável.

A FAO estima que 34,2% dos *stocks* sofrem de sobrepesca e estes, apenas produzem 22% do pescado descarregado. Pelo contrário, os dados do relatório indicam que pescarias geridas de forma sustentável produzem mais, e a biomassa destes

stocks tende a aumentar, salvaguardando o fornecimento de produtos do mar para as gerações futuras. Em 2018, as capturas de atum e espécies similares, por exemplo, atingiram os níveis mais elevados desde sempre, com mais de 7,9 milhões de toneladas - enquanto a proporção de *stocks* sobre-explorados pode ter diminuído 10 pontos percentuais nos últimos dois anos. Embora a FAO estime que pelo menos um terço dos *stocks* de atum estão sobre-explorados, a gestão melhorou, com 28% das capturas globais das principais espécies comerciais de atum agora certificadas de acordo com o Padrão (*Standard*) do MSC.

Embora muitos países estejam a progredir na melhoria da gestão das suas pescarias, alguns continuam a subsidiar a sobrepesca. Investigações recentes da University of British Columbia descobriram que 63% dos subsídios à pesca podem ser um incentivo para uma pesca insustentável ou ilegal. Sir David Attenborough está entre os que lideram o apelo para que a Organização Mundial do Comércio proíba os subsídios prejudiciais à pesca, que ascenderam a 18 mil milhões de libras esterlinas só no ano passado.

O Padrão do MSC fornece um mecanismo para uma pesca bem gerida e sustentável que ajuda a mostrar como é a pesca sustentável na prática. Em todo o mundo, pescarias de grande e pequena escala estão a demonstrar que é possível ser mais rentável e produtivo, mantendo *stocks* saudáveis, minimizando impactos nos ecossistemas marinhos e seguindo bons sistemas de gestão. Atualmente, 15% das capturas globais estão certificadas de acordo com o Padrão do MSC. De forma a contribuir para alcançar o ODS14, estabelecemos um objetivo ambicioso onde, através da liderança dos nossos parceiros, pretendemos que em 2030 mais de um terço das descargas formem parte do programa do MSC.

34,2%

dos *stocks* são explorados a níveis biologicamente insustentáveis (2017)

78,7%

das descargas provêm de *stocks* biologicamente sustentáveis

Contribuição para os objetivos globais



Os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável da ONU (ODS) fornecem uma visão partilhada do futuro, e um quadro para orientar governos, indústria, organizações sem fins lucrativos e toda a comunidade global no trabalho conjunto em prol de um mundo melhor.

A certificação do MSC contribui para o ODS14 – Proteger a Vida Marinha, que compromete os países a conservar e utilizar de forma sustentável os oceanos, os mares e os recursos marinhos para um desenvolvimento sustentável. O nosso trabalho também contribui para outros objetivos, incluindo a erradicação da fome (ODS2), trabalho digno e crescimento económico (ODS8), produção e consumo sustentáveis (ODS12) e parcerias para a implementação de objetivos (ODS17).



Ação para o Oceano

A enorme dimensão dos nossos oceanos faz do ODS14 (Proteger a Vida Marinha) um dos mais complexos e desafiantes ODS a atingir. As ações possíveis para cumprir os prazos de 2020 e 2030 estabelecidos no ODS14 foram divulgadas num relatório de parceria com vista a coincidir com o nosso fórum anual Seafood Futures realizado na Seafood Expo Global em Bruxelas, em abril de 2019.

A iniciativa está na base das visões partilhadas por mais de 225 ONGs, profissionais e peritos da indústria transformadora da pesca de 31 países durante o Fórum de Liderança dos ODS para o objetivo 14, uma discussão online que coorganizámos com a GlobeScan e a Nomad Foods. Quase metade dos participantes na discussão afirmaram que o abastecimento de origens sustentáveis é a forma mais eficaz de acelerar o progresso para acabar com o desafio global da sobrepesca, reconhecendo ainda mais desafios a enfrentar, como envolver os consumidores, uma liderança governamental e um maior apoio ao Hemisfério Sul.

39 milhões

De pessoas empregadas diretamente na atividade da pesca

3.3 mil milhões

De pessoas, na sua ingestão diária, obtêm pelo menos 20% das suas proteínas de origem animal do peixe



Os produtos do mar são uma fonte de proteína com uma baixa pegada de carbono

Para capturar um quilo de pescado é emitido em média 1 a 5kg de CO₂, em comparação com a produção de 1kg de carne vermelha onde são emitidos entre 50 a 750kg de CO₂.



Um clima em mudança

As alterações climáticas estão a ter um impacto profundo nos nossos oceanos e na vida marinha. Os habitats e os padrões de distribuição dos peixes estão a mudar à medida que os oceanos se tornam mais quentes e ácidos, apresentando novos desafios para a fileira da pesca.

O relatório especial publicado pelo Painel Intergovernamental sobre Alterações Climáticas em setembro de 2019 detalha os possíveis impactos sobre o oceano num clima em mudança. O relatório indica uma provável diminuição nas capturas de pescado e da produtividade em geral, com a possibilidade de em 2050, as capturas estimadas de certas regiões nos trópicos atingirem quedas de até 40%. O relatório adverte ainda, as redistribuições geográficas dos stocks de peixe para além das fronteiras internacionais pode aumentar o risco de potenciais conflitos na repartição das quotas de pesca - algo com que já nos deparamos - arenque do Atlântico Nordeste (ver página 24).

À medida que os impactos das alterações climáticas se fazem sentir, é hoje mais importante do que nunca, levar a cabo uma pesca sustentável de forma a manter e restabelecer a resiliência dos ecossistemas. As pescarias terão também de ser capazes de se adaptar às rápidas mudanças na distribuição das espécies e dos níveis populacionais, o que exigirá um melhor controlo e gestão, assim como uma maior cooperação internacional.



Alimentação e meios de subsistência

A pesca é vital para a segurança alimentar e a subsistência de milhões de pessoas em todo o mundo. Cerca de 39 milhões de pessoas estão diretamente empregadas na pesca, a grande maioria vive em países em desenvolvimento. Muitas mais pessoas trabalham nos restantes setores da fileira do pescado. Metade delas são mulheres, que frequentemente trabalham em posições mal remuneradas e com baixa segurança de emprego.

A pesca deve ser gerida de forma sustentável para assegurar que as comunidades que dela dependem possam sobreviver e prosperar. O Padrão do MSC oferece um quadro para que as pescarias possam trabalhar rumo à sustentabilidade, e por outro lado, a certificação pode oferecer importantes benefícios económicos.

Fazer com que o programa MSC funcione para pescarias em regiões em desenvolvimento é uma das nossas principais prioridades, e este ano temos visto alguns progressos significativos (ver página 27).

Pela primeira vez introduzimos requisitos numa base de risco para as auditorias às empresas que formam parte da cadeia de fornecimento, a fim de eliminar o risco de trabalho forçado ou infantil (página 32).

Inovar e responder à pandemia

Os primeiros impactos da pandemia do coronavírus na indústria pesqueira mundial foram devastadores. As embarcações não podiam sair para pescar, algumas frotas tiveram de cessar atividade e mesmo quando era possível pescar, para alguns pescadores não valia a pena, devido às interrupções nas cadeias de fornecimento e perda de mercados.

Reconhecemos os atuais desafios que a pesca enfrenta, uma vez que a pandemia continua a ter um impacto nas pessoas em todo o mundo. Devido às limitações, as organizações regionais de gestão das pescas suspenderam temporariamente a cobertura de observadores, as reuniões internacionais foram adiadas e, em março de 2020, tomámos uma decisão sem precedentes de conceder às pescarias certificadas uma extensão de seis meses sobre os prazos habituais para avaliações e permitimos auditorias remotas para pescarias e empresas da cadeia de custódia. Estas medidas estão a ser cuidadosamente supervisionadas, de forma a assegurar que os titulares de certificados recebem o devido apoio para poder continuar a cumprir os requisitos dos Padrões do MSC.

Embora a gravidade e a duração do impacto inicial da pandemia tenham sido diferentes entre as várias regiões e cadeias de fornecimento, e o impacto a longo prazo ainda não se vislumbra, a indústria respondeu rapidamente - inovando e adaptando-se para garantir que os consumidores continuassem a poder escolher e ter acesso a pescados e mariscos sustentáveis.

Saudando os "ocean heroes"

Temos visto grossistas mudarem para a venda direta ao público, supermercados a armazenarem novas linhas de produtos que teriam ido para restaurantes de topo, e navios a adotarem medidas de quarentena para a sua tripulação. As empresas de restauração (Food service) com certificação do MSC juntaram-se para entregar cabazes a pessoas em autoisolamento em casa, enquanto os fornecedores doaram produtos do mar a hospitais, organizações comunitárias e até a jardins zoológicos.

Na Austrália, a empresa de pesca e transformação Walker Seafoods adaptou-se abrindo um ponto de venda a retalho nas suas instalações, vendendo diretamente ao público atum albacora e espadarte com a certificação do MSC.

Quando Zhang, capitão e pescador chinês, se deparou com as dificuldades causadas pelo encerramento da indústria hoteleira no seu negócio de grossista, aproveitou as redes sociais para inspirar os consumidores domésticos com receitas de pescado e truques culinários.

Com os seus voos para casa suspensos indefinidamente, os tripulantes espanhóis que trabalhavam na pescaria do atum Echebaster decidiram voluntariaram-se para permanecer no mar nas Seychelles, sem saber quanto tempo teriam de ficar no mar.

Através de uma nova série online, destacámos alguns destes esforços. **"Ocean Heroes"** é uma homenagem a aquelas pessoas que fazem de tudo para que continue a haver produtos do mar sustentáveis nos nossos pratos.

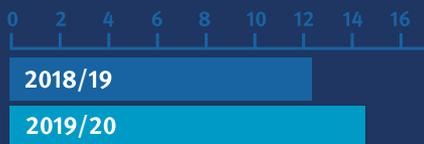
msc.org/ocean-heroes



Quando a pandemia afetou o abastecimento de alimentos dos pinguins feridos no The Wildlife Hospital Trust na Nova Zelândia, a empresa de pescado Sealord forneceu-lhes uma tonelada de verdinho com certificação do MSC.

Progressos neste ano

Em 2019 - 2020



As capturas dentro do programa do MSC atingiram as 14.7 milhões de toneladas

De todas as capturas de pescado selvagem ...

17,4 % fazem parte do programa do MSC

15,0 % estão certificadas

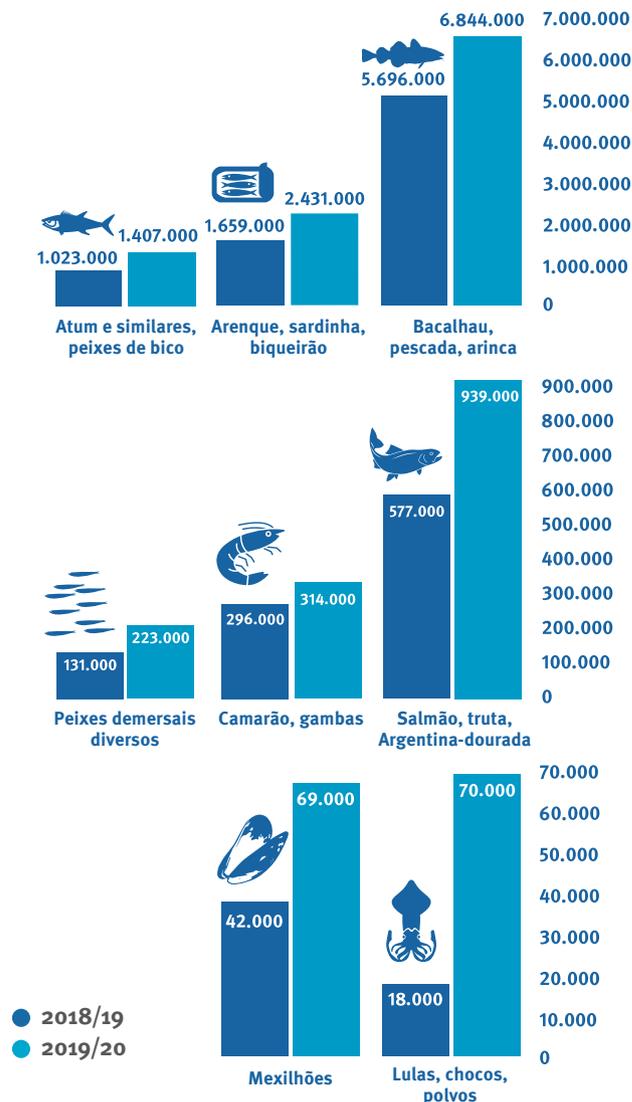
1,2 % foram certificadas, mas estão atualmente suspensas

1,2 % estão em avaliação

Uma parcela adicional de 8% das capturas globais de pescado selvagem provêm de pescarias que estão a trabalhar para obter a certificação MSC (entre elas, as pescarias no programa “Em Transição para o MSC”, os “Projetos Rumo à Sustentabilidade” (Pathway Projects) nas fases 3 ou 4, e os projetos de melhoria pesqueira (FIPs na sigla em inglês) que têm como objetivo final alcançar a certificação do MSC). Em conjunto, isto representa mais de um quarto das capturas globais de pescado selvagem.

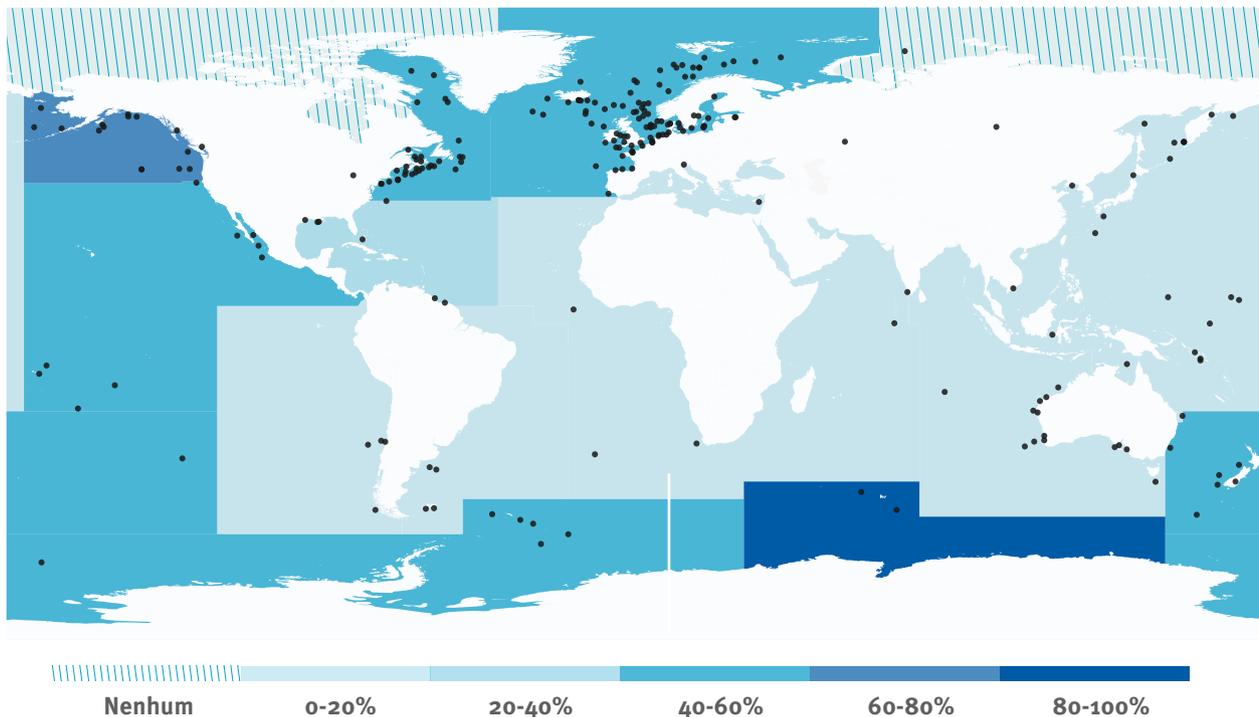
As capturas de pescado selvagem abrangidas no MSC entre 2019-20 (de acordo com a política de exclusão do MSC, e não incluem a produção de peixes ou pescarias em águas interiores) em comparação com os dados da FAO de 2018.

Volume de capturas no programa do MSC (toneladas)



Proporção de capturas globais com certificação do MSC

Os dados das pescarias e das capturas com certificação do MSC (incluindo as pescarias suspensas), foram comparados com as capturas marinhas para cada zona principal de pesca FAO em 2018 (últimos dados da ONU disponíveis).



● Localização aproximada da atividade de pesca com certificada MSC

+21%

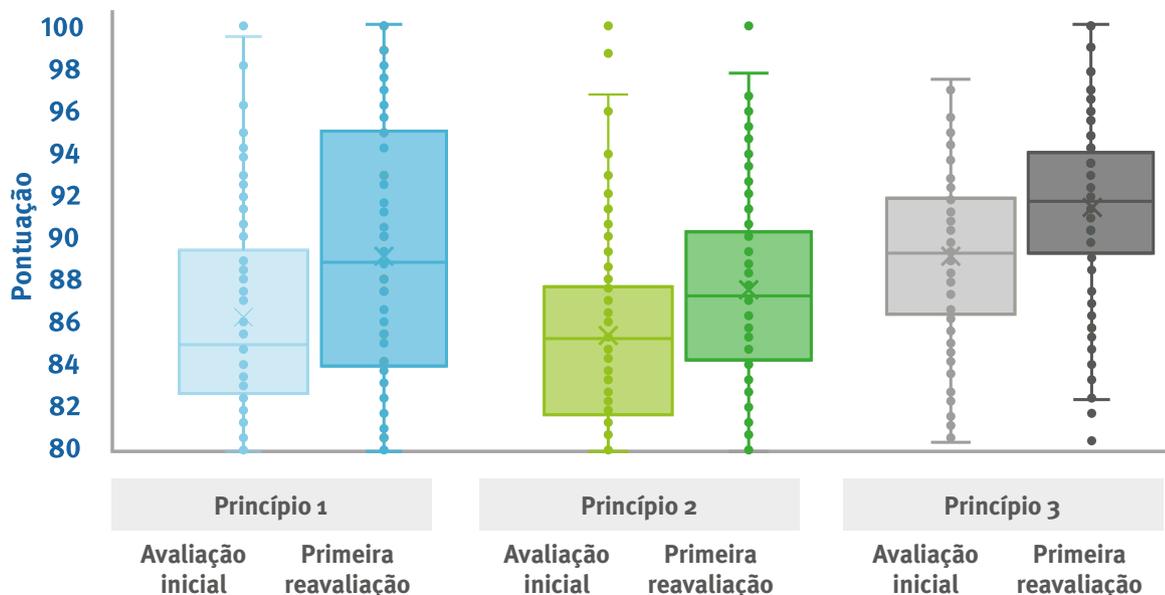
de capturas de pescado selvagem ao abrigo do programa MSC desde o ano passado

409

pescarias certificadas (das quais 22 foram suspensas) e outras 89 estão em processo de avaliação

Melhorias nas pescarias

As pescarias são pontuadas separadamente em relação aos três princípios do Padrão de Pesca do MSC: *Stocks* sustentáveis (Princípio 1); impactos no ecossistema (Princípio 2); e gestão eficaz (Princípio 3). Para passarem uma avaliação devem obter pelo menos 80 pontos, enquanto a pontuação ideal de 100 representa um desempenho máximo (*state-of-the-art*) para cada princípio.



No seu conjunto, as pescarias mostram uma melhoria acentuada em todos os princípios à medida que se mantêm no programa, havendo uma diferença estatisticamente significativa na média das suas pontuações entre a avaliação inicial aquando da adesão ao programa e entre a primeira reavaliação no final do primeiro período de certificação, quando começa um novo período de certificação.

O gráfico apresenta as pontuações de todas as pescarias atualmente certificadas que completaram duas avaliações completas. Até à data, 119 das nossas pescarias estão no programa há tempo suficiente para terem sido avaliadas duas vezes e permitir a comparação entre as pontuações. Algumas destas pescarias foram certificadas à mais de uma década, mas os dados das suas duas primeiras avaliações completas serão dos seus primeiros cinco anos ou mais no programa. Os pontos

representam a pontuação de cada pescaria, com a média (x), a mediana (barra horizontal) e a amplitude dos percentis 25º-75º (caixa sombreada) mostrando a distribuição de todas as pontuações.

As melhorias nas pescarias são muitas vezes impulsionadas pelas condições de certificação. Estas exigem que as pescarias desenvolvam um plano de ação aprovado para alcançar as melhores práticas globais em cada um dos 28 indicadores de desempenho com os quais são avaliadas. Estas condições são impostas se uma pescaria alcançar o requisito mínimo de sustentabilidade num indicador, entre o mínimo aceitável (pelo menos 60) e inferior às melhores práticas (80). A condição é fechada quando se pontua acima de 80 dentro do prazo de tempo estipulado, que é normalmente o de um período de validade do certificado, cinco anos.

1.751

**melhorias feitas pelas
pescarias até ao final de
2019,**

incluindo 384 desde 2017 com:



72 melhorias que beneficiaram ecossistemas e habitats



126 melhorias em benefício de espécies em perigo, ameaçadas e protegidas e capturas acessórias



75 melhorias que beneficiam a gestão, governação e política das pescas



111 melhorias que beneficiam o estado dos *stocks* e as estratégias de captura

As melhorias são o resultado de uma condição de certificação que foi fechada, tendo conseguido aplicar as melhores práticas mundiais (uma pontuação maior ou igual a 80) em pelo menos mais um indicador de desempenho.

Melhorias nas pescarias espanholas

Duas pescarias espanholas foram recertificadas este ano, sem condições.

A AGARBA, a pescaria espanhola de bacalhau que opera no Mar de Barents foi recertificada em abril de 2019, tendo completado com sucesso seis condições que lhe foram impostas na sua primeira avaliação. As condições contemplavam a criação de um registo detalhado das capturas e interações com espécies secundárias, e a realização de investigação sobre peixes de fundo marinho para melhor compreender os impactos da pescaria nestes habitats.

A recertificação da pescaria AGARBA foi realizada de acordo com a versão 2.0 do Padrão de Pesca do MSC, que exige às pescarias que satisfaçam os novos requisitos relacionados com o seu impacto nos habitats e no ecossistema. Neste contexto, a pescaria de arrasto AGARBA é considerada pioneira.

Também recertificada foi a pescaria do biqueirão no Cantábrico, que em 2015 se tornou a primeira pescaria europeia de biqueirão a obter a certificação do MSC. Esta pescaria artesanal completou três melhorias, incluindo a melhoria na informação sobre capturas acessórias e interações com espécies em perigo ou ameaçadas.

A biomassa da pescaria está hoje no seu nível máximo e o número de embarcações no certificado MSC da pescaria quase duplicou de 50 em 2015 para os atuais 93, o que mostra como a procura de biqueirão com certificação do MSC tem crescido. É uma verdadeira história de recuperação para uma pescaria que foi encerrada várias vezes entre 2005 e 2010 devido à sobrepesca e à má gestão.

Segue a ciência

Desde a monitorização dos nossos impactos à nova investigação, o rigor científico é vital, explica Katie Longo, cientista sénior do MSC.



A ciência está no centro do programa MSC, tanto no desenvolvimento dos nossos Padrões como na monitorização dos seus

impactos. É vital que possamos provar que estamos a fazer o que dizemos que estamos a fazer - que testamos as suposições que fazemos na nossa teoria da mudança, sobre como os programas de rotulagem ecológica e definição de normas/padrões conduzem a oceanos mais sustentáveis e demonstram a nossa proposta de valor. Cientistas independentes investigam, cada vez mais, os efeitos do MSC e nós desenvolvemos e contribuímos para esta investigação. Este trabalho ajuda a identificar os pontos fortes e os benefícios do nosso programa, mas também revela lacunas e ajuda-nos a encontrar soluções.

Os responsáveis das pescarias e os atores das cadeias de fornecimento de pescado confiam no nosso programa - alguns têm de investir em mudanças significativas para se juntarem ao programa, e necessitam da certeza de que estão a trabalhar rumo às melhores práticas, tendo o MSC como parceiro

credível. Sendo uma organização baseada na participação de *stakeholders*, é nosso dever acompanhar como o programa está a funcionar e manter informados os titulares de certificados e todas as partes interessadas, incluindo ONGs, cientistas e consumidores: desde mostrar melhorias de sustentabilidade no mar, até ao seguimento dos impactos sociais e económicos da certificação ao longo de toda a cadeia de abastecimento. Um desses exemplos é a nossa colaboração com cientistas sociais e economistas externos, conduzindo entrevistas sistemáticas com diferentes *stakeholders* envolvidos no programa. Este trabalho permite-nos compreender a influência dos incentivos e custos do programa MSC nas pessoas em diferentes partes do mundo.

O nosso trabalho de investigação não se limita apenas em verificar o programa e identificar provas dos seus impactos. Adotamos também uma abordagem científica para melhorar o programa. Por exemplo, estamos a desenvolver ferramentas de avaliação para tornar a certificação mais acessível a pescarias com dados limitados, que cumprem o

nosso Padrão de Pesca, mas que têm de utilizar tipos de informação menos convencionais para o poder demonstrar.

Este ano, em colaboração com a equipa da Cadeia de Fornecimento (ver página 32), investigámos também como o ADN e técnicas de isótopos estáveis podem ajudar a confirmar a origem dos produtos do mar certificados para combater a fraude e a rotulagem incorreta. Estas técnicas foram desenvolvidas num âmbito académico, mas através da nossa rede de pescarias parceiras pudemos testar a sua aplicação em cadeias de fornecimento reais para demonstrar a proveniência sustentável dos produtos com o selo azul.

Para avançar na sustentabilidade é necessário que os diferentes processos ambientais e humanos convirjam. Nem sempre é fácil ou simples, mas para mim, como cientista, esta complexidade é o que o torna tão fascinante.

Apoiar a investigação pesqueira

Desde o seu lançamento em 2012, a nossa bolsa de investigação para estudantes já concedeu mais de £90.000 para apoiar estudantes a investigar temas relacionados com a pesca sustentável.

Os beneficiários deste ano foram:

Bianca Haas da Universidade da Tasmânia, Austrália, que está a investigar as relações entre as organizações regionais de gestão das pescas e iniciativas de sustentabilidade como os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável das Nações Unidas.

Rodrigo Oyanel da Universidade de Oxford, Reino Unido, que está a investigar a pesca ilegal da pescada comum no Chile, que afeta os pescadores locais que dependem da pesca da pescada para a sua subsistência.

Guilherme Suzano Coqueiro da Universidade Federal do Paraná, Brasil, que está a estudar os impactos socioeconómicos da utilização de dispositivos de exclusão para evitar capturas acessórias, nas comunidades locais que se dedicam à pesca artesanal e de pequena escala no sul do Brasil.

Santiago Bianchi da Universidade Nacional de Mar del Plata, Argentina, que utilizará a bolsa para estudar se os anéis de fuga podem ajudar a reduzir as capturas acessórias de caranguejo-aranha na pesca do caranguejo real do sul da Argentina.

Na página 29 pode encontrar mais informação sobre outras bolsas de investigação que formam parte do nosso *Ocean Stewardship Fund*.

Paloco-do-Pacífico: grande é bonito

A pescaria sustentável com certificação do MSC maior do mundo, em volume de capturas, celebrou em 2020 o seu 15º ano de certificação. A pescaria do Paloco-do-Pacífico é também a maior dos EUA, demonstrando como a pesca de grande escala está bem preparada para conciliar as prioridades económicas e ambientais, a fim de salvaguardar tanto o oceano como o nosso futuro abastecimento alimentar.

As pontuações de desempenho desta pescaria estão entre as mais altas do programa do MSC. Graças a um historial de quotas conservadoras, manteve os *stocks* de paloco saudáveis, com os gestores da pescaria a fixarem níveis de captura abaixo dos rendimentos máximos sustentáveis calculados pelos cientistas. Os níveis de capturas acessórias de espécies não alvo são inferiores a 21%, e a pescaria dispõe de regulamentos para minimizar o impacto sobre os leões marinhos e outras espécies. A frota tem uma cobertura de observadores de 100%.

A plena utilização do paloco é apenas uma das formas desta pescaria ir além do Padrão de Pesca do MSC para assegurar a sua sustentabilidade. A carne é congelada no mar para uma frescura máxima, enquanto o restante é transformado em farinha de peixe e óleo de peixe.

Os bivalves do Reino Unido e da Irlanda no centro das atenções

“ A apanha de berbigão tem sido uma parte importante da nossa comunidade local durante centenas de anos. Esta certificação prova que os nossos pescadores continuam empenhados na sustentabilidade da pescaria e vão continuar a estar no futuro.

Andrew Rattley, Leigh Port Partnership

” A pescaria de berbigão no estuário do Tamisa no Reino Unido obteve a certificação do MSC em dezembro de 2019. Para as 14 embarcações da frota significa uma recompensa por uma produção constante e de baixo impacto ambiental porque esta área, para além de ser ideal para o berbigão, é muito importante para a vida selvagem.

Mais afastada na costa leste do Reino Unido, a pescaria de camarão-negro foi também recentemente certificada. As 50 pequenas embarcações do The Wash utilizam redes de arrasto de vara leves para minimizar os danos no fundo marinho em comparação com outros tipos de redes de arrasto de vara, e mantêm-se afastadas das áreas mais sensíveis. Tripuladas por duas ou três pessoas, as viagens duram um a três dias. A captura é classificada e cozinhada a bordo antes do processamento posterior em terra - a maioria é então exportada para venda no mercado Holandês.

Do outro lado do mar Irlandês, todos os mexilhões da ilha da Irlanda estão hoje certificados como sustentáveis após a pescaria de mexilhões em corda irlandesa ter obtido a sua certificação do MSC em julho de 2019 - juntando-se à pescaria de fundo que já tinha sido certificada em 2013. Introduzido na costa ocidental da Irlanda na década de 1980, o setor da pesca à corda produziu 8.549 toneladas de mexilhões em 2017. A indústria do mexilhão Irlandesa, que está orientada para a exportação, foi avaliada em 11,7 milhões de euros em 2018.

Atum: cinco anos de melhorias

No início do surto da Covid-19, houve um enorme aumento nas pesquisas online de receitas de atum em conserva. A sustentabilidade do atum também está em alta. Em abril de 2019, divulgamos números que mostram que as vendas de atum certificado MSC mais do que duplicaram de 21,500 toneladas em 2015-16 para 54.000 toneladas em 2018-19, e continuam a crescer. Atualmente, 28% das capturas globais de atum são certificadas segundo o Padrão do MSC, em comparação com 14% em 2014. Atualmente existem 29 pescarias de atum com a certificação do MSC, quando em setembro de 2014 havia apenas 8.

O valor social e comercial do atum é enorme. O mercado global ascende a mais de 42 mil milhões de dólares por ano, e na região da Ásia-Pacífico a pesca do atum é o sustento de mais de 6 milhões de pessoas. Atualmente, 65% das populações mundiais de atum estão avaliadas como saudáveis e a tendência rumo à sustentabilidade continua a crescer.

Em outubro, a pescaria de palangre de atum patudo e albacora das Ilhas Marshall conseguiu a sua certificação, convertendo-se assim na segunda pescaria de atum patudo com certificação do MSC.

“

Nas Ilhas Marshal, por ser uma pequena nação insular, o nosso sustento e o bem-estar das nossas comunidades dependem da saúde dos oceanos e das pescas. A certificação do MSC dá-nos a segurança de que estamos a pescar os nossos mares de forma sustentável, deixando um próspero recurso para as gerações vindouras. Também dá àqueles que pescam nas nossas águas um incentivo extra de mercado para salvaguardar o ambiente. É uma vitória para todos.

Glen Joseph, Director, Autoridade dos Recursos Marinhos das Ilhas Marshall

”

Uma estreia para Dongwon

A Dongwon Industries foi a primeira empresa com sede na Coreia do Sul a cumprir com o Padrão do MSC. A certificação da sua pescaria de atum albacora e gaiado em Outubro de 2019 abrange os 13 navios congeladores com arte de cerco que operam no Oceano Pacífico Centro-Oeste. A pescaria tem uma cobertura de 100% de observadores e monitorização em tempo real.

A Dongwon Industries faz parte da iniciativa Seafood Business for Ocean Stewardship (SeaBOS), cujo objetivo é estimular uma mudança transformadora nos oceanos. O Presidente e CEO da Dongwon, Myoung Woo Lee considera a certificação "uma grande honra", e diz que a empresa está "sinceramente entusiasmada" por estar a hastear a bandeira da sustentabilidade na Coreia do Sul.

Austrália: na vanguarda

Há vinte anos, a primeira certificação na história do MSC foi atribuída à pescaria de lagosta da Austrália Ocidental. Atualmente, o país continua a ser um líder mundial na sustentabilidade dos produtos da pesca, com 20 pescarias representando 29 espécies certificadas. Na Austrália Ocidental, cerca de 90% das pescarias por valor são certificadas pelo Padrão de Pesca do MSC, e neste ano fiscal foram acrescentadas mais duas à lista.

A pescaria do polvo da Austrália Ocidental é a primeira frota de pesca de polvo a ser certificada no Hemisfério Sul e apenas a segunda no mundo. As suas 23 embarcações utilizam uma tecnologia única de armadilha de gatilho para manter os níveis de capturas acessórias abaixo de 1%. Embora 2017 tenha registado capturas de 189 toneladas, os pescadores estão confiantes de que é possível obter rendimentos sustentáveis

até às 1.000 toneladas.

A pescaria do pepino-do-mar na Austrália Ocidental é a primeira do mundo a obter certificação do MSC e abrange duas espécies, a *Actinopyga echinites* e ao *Holothuria scabra*. É um avanço muito positivo dadas as preocupações globais sobre as populações de pepinos de mar, que são hoje o alvo de uma indústria multibilionária marcada por mercados ilegais e sobrepesca.

Mark Webster, CEO da Tasmanian Seafoods, explica o que torna esta pescaria diferente: "O pepino-do-mar da Austrália Ocidental é apanhado à mão em águas remotas e cristalinas. Esta é uma pescaria de mergulho, pelo que há muito poucas interações com o fundo marinho e nenhuma com espécies ameaçadas ou em perigo de extinção. Devido à apanha, a pescaria não tem

capturas acessórias acidentais".

Os pepinos do mar reciclam nutrientes vitais, desempenhando um papel importante na manutenção da biodiversidade dos ecossistemas e atuam como um tampão contra a acidificação dos oceanos. Estão em curso planos para obter a certificação do MSC para todas as pescarias de pepino-do-mar da Austrália.

O terceiro êxito australiano aconteceu em agosto de 2019, com a entrada no programa do MSC de mais três espécies. A pescaria de pequenos peixes pelágicos do Sudoeste da Austrália, recentemente certificada, que utiliza redes de arrasto de meia água para apanhar cavala-pintada (*Scomber australasicus*), carapau-verde (*Trachurus declivis*) e peixe-rubi-do-Índico (*Emmelichthys nitidus*).

De norte pelo noroeste

A Rússia é um dos maiores produtores mundiais de produtos de mar selvagens. Com as novas certificações atribuídas à pescaria de alabote-da-Gronelândia no mar de Barents e à de caranguejo-das-neves (*C. opilio*) com armadilhas, são já 42 as pescarias com a certificação do MSC na Rússia, das quais 18 estão situadas no mar de Barents.

A pescaria com certificação do MSC de caranguejo-das-neves detém 70% da quota comercial de caranguejo-das-neves nas águas russas, cujo total admissível de capturas é cerca de quase 10.000 toneladas. Engloba 12 embarcações que pescam de Março a Junho, utilizando armadilhas parcialmente biodegradáveis. Já a pescaria do alabote-da-Gronelândia inclui três embarcações que operam de setembro a novembro, que em 2019 reportaram 4.700 toneladas.

Ambas as pescarias são geridas por membros do Consórcio de Pesca do Noroeste. "Em 2016 comprometemo-nos a obter a certificação do MSC para todas as pescarias de que fazemos parte", diz o Diretor Executivo do Consórcio, Sergey Nesvetov. "Estas últimas certificações completam este compromisso e são um momento de orgulho para a nossa organização". A produção sustentável e responsável de produtos da pesca é uma parte essencial para o nosso modelo de negócio".



O navio Kholmogory opera nas pescarias com certificação do MSC na Rússia © North West Fishing Consortium (Consórcio de Pesca do Noroeste)



Ostras. © iStock.com/stanfram

O mundo nas suas mãos

Em dezembro, duas explorações de ostras em lados opostos do mundo conseguiram obter a sua certificação. A Prestige Oysters no Texas e Louisiana tornou-se a primeira pescaria de ostras selvagens com certificação do MSC na América. No Japão, pela primeira vez no mundo, foi atribuída a certificação a uma pescaria que se dedica à produção de ostras em cordas, situada no mar interior de Seto.

Para a Prestige Oysters, obter a certificação era o próximo passo lógico – o mercado apresentava cada vez mais boas razões para o fazer. "Na última década, assistimos a iniciativas desde a restauração até aos clientes retalhistas, no abastecimento de produtos do mar com certificação do MSC, e estou entusiasmado por conseguir satisfazer essa procura", diz o CEO Johnny Halili.

A empresa processadora Maruto Suisan notou a mesma tendência: em resposta à crescente procura dos consumidores japoneses por produtos do mar certificados, a empresa uniu forças com os pescadores locais para realizar as melhorias operacionais necessárias à pescaria de ostras no mar interior do Seto.

O presidente da Maruto Suisan, Kimihiro Kokubo, é rápido a enfatizar o valor da colaboração: "Através do processo de avaliação, fomos capazes de nos envolver com vários *stakeholders* e formar fortes laços com a cooperativa local de pescadores e os produtores de ostras de Okucho, que nos proporcionaram uma enorme riqueza de conhecimentos e experiência, a qual valorizamos juntamente com o seu compromisso com a sustentabilidade.

Sustentabilidade na América Latina

As pescarias do Chile e México estão entre as que progredem em direção à sustentabilidade, explica Cristian Vallejos, Diretor do MSC para a América Latina.



Estamos orgulhosos do nosso crescimento na América Latina este ano. Temos agora 16 pescarias certificadas, e o volume de produtos do mar com certificação do MSC, mais do que duplicou este ano, de cerca de 400.000 para 900.000 toneladas.

A maior parte do crescimento deve-se à certificação da pescaria do carapau-chileno do Chile. Esta é uma das maiores pescarias do mundo, com uma quota anual recentemente aumentada de 400.000 para 600.000 toneladas. Uma parte das capturas é vendida como alimento enlatado de baixo custo no Chile, outra parte é exportada para a África Ocidental, onde fornece proteínas importantes, sendo a restante transformada em farinha de peixe. Após vários anos de trabalho para fortalecer as suas operações e a estrutura

institucional, foi certificada a pescaria do Chile de pescada do sul. Esta é uma pescaria de alta qualidade, orientada para a exportação, pelo que ter o selo azul do MSC é importante para garantir o acesso aos valiosos mercados europeus. Deste modo, o número total de pescarias certificadas no Chile sobe para oito, contabilizando cerca de 20% do total das suas capturas.

Entretanto no México, cerca de um quarto das capturas estão certificadas. Estamos agora a começar a explorar formas de construir uma procura dos consumidores no México por produtos do mar sustentáveis, bem como a trabalhar com os grandes retalhistas com vista a alinhar as suas políticas de responsabilidade social empresarial com a certificação do MSC. Existe um interesse substancial em melhorar a gestão das pescas na América Latina. Muitos projetos de melhoria das

pescas têm como objetivo cumprir o Padrão do MSC, incluindo na Argentina, Equador e Peru, enquanto um bom número de pescarias nestes países, bem como no Uruguai, estão perto de entrar em avaliação MSC.

É particularmente encorajador o envolvimento da pescaria de biqueirão-do-Perú - de longe a maior pescaria do mundo. Dois projetos de melhoria estão em curso, e esperamos que parte da pescaria esteja em breve pronta para entrar na avaliação. A grande maioria das capturas é utilizada para a farinha de peixe, principalmente na China. Embora o desejo em obter a certificação não seja motivado pela procura dos consumidores, trata-se de uma pescaria multimilionária, pelo que é importante que demonstre que está a funcionar de acordo com os mais elevados padrões.

“

Os produtos do mar Chilenos alcançaram uma grande reputação internacional, sendo o segundo maior exportador mundial de salmão. O Chile caracteriza-se por produzir e exportar alimentos de alta qualidade, para além de implementar os mais elevados padrões ambientais e de ser um parceiro fiável. O facto de a pescada do sul Chilena ter conseguido a certificação do MSC é um enorme apoio para a indústria e para este produto, que tem o seu principal mercado em Espanha, onde a certificação foi muito bem recebida por importadores, distribuidores e retalhistas, pois sabem que estarão a oferecer um maior valor aos seus clientes.

Sebastián Pillado, Comissário do Comércio do Chile e diretor da ProChile-Espanha

”



Além-fronteiras

A gestão sustentável das pescas depende da cooperação internacional, explica Ernesto Jardim, Fisheries Standard Director.



Os peixes não reconhecem fronteiras! Espécies altamente migratórias, como o atum, atravessam vastas extensões de oceano. Várias espécies migram entre zonas de alimentação e de desova, que podem estar em diferentes Zonas Económicas Exclusivas (ZEEs). As espécies estão a ser empurradas para fora das suas fronteiras tradicionais pelas alterações climáticas. E a reconstrução das populações de peixes pode expandir-se para novas áreas.

Estas dinâmicas ecológicas, juntamente com a complexidade política das legislações nacionais e os acordos internacionais de intermediação sobre como repartir os recursos naturais, transformam a gestão dos recursos marinhos em áreas multi-jurisdicionais, e fará deste, um dos maiores desafios para as autoridades das pescas nos anos que se avizinham. Isto coloca o MSC, como facilitador e promotor de uma gestão sustentável dos recursos pesqueiros, no meio de um sistema de

gestão interessante, mas extremamente complexo.

A certificação conjunta da Pescarias Demersais no Mar do Norte em outubro de 2019 demonstra que organizações de pesca de diferentes países se podem reunir para gerir *stocks* que partilham o mesmo ecossistema. Neste caso, como condição da certificação do MSC, as pescarias precisam de pôr em prática um sistema de monitorização para provar que cumprem a obrigação de descarga (proibição das rejeições) introduzida pela Política Comum de Pescas da União Europeia. De qualquer forma, os governos têm de o fazer para cumprirem os regulamentos da UE. Os requisitos da certificação do MSC acrescentam um incentivo extra, reunindo reguladores, pescadores e mercados para em conjunto remar na mesma direção.

A necessidade de cooperação internacional vai aumentar. Por exemplo, os *stocks* de espécies pelágicas no Atlântico Nordeste, como a sarda e o arenque, têm vindo a deslocar-se

mais para norte devido às alterações climáticas e estão cada vez mais presentes nas águas da Gronelândia e da Islândia. No entanto, as quotas fixadas pelas nações pesqueiras não têm refletido esta mudança e têm ignorado os pareceres científicos. Isto prejudicou o sistema de gestão, pelo que potencialmente já não é capaz de responder perante a evolução das populações de peixes. Como resultado, todas as pescarias de sarda com certificação do MSC no Atlântico Nordeste foram suspensas em 2019.

Este é um claro exemplo de como precisamos de gerir ecossistemas no seu conjunto de uma forma adaptativa e científica, em vez de gerir os recursos haliêuticos nacionais de forma independente. Ainda que as pescarias façam enormes esforços para melhorar a sua sustentabilidade, em última análise, não o conseguem fazer sozinhas. Os sistemas de gestão internacionais também precisam de corresponder.

Doze espécies, quatro países, uma certificação

Em outubro de 2019, com a participação de quatro países, 12 espécies, 10 tipos de artes de pesca e cerca de 1.000 embarcações, o coletivo de pescarias demersais da Dinamarca, Suécia, Alemanha e Países Baixos obteve a certificação. As associações de pesca vão cooperar para pescar de forma sustentável uma área marítima situada nas águas do mar do norte, Skagerrak e Kattegat quase com a dimensão dos quatro países juntos.

Anteriormente, estas pescarias eram titulares de 10 certificados individuais. Ao centrá-las num único certificado tornará a certificação mais eficiente e rentável, bem como ajudará a promover melhorias através de uma melhor coordenação e gestão holística de todo o ecossistema. A abordagem coletiva também ajudou a trazer para o programa mais pescarias, que de outra forma não teriam considerado a certificação como algo comercialmente viável.

O processo de avaliação demorou mais de dois anos, tendo em conta o tamanho e complexidade do certificado. Incluiu revisões por cientistas independentes, consultas alargadas às partes interessadas e análises aprofundadas das avaliações dos *stocks*, impactos sobre outras espécies, habitats e ecossistema, bem como a eficácia dos regulamentos e da gestão das pescas.

“

Estamos muito orgulhosos por concluir com sucesso este processo da nossa nova certificação do MSC. Capturamos peixe de alta qualidade, as nossas pescarias são sustentáveis e a maior parte das nossas capturas contam com a certificação do MSC. Isto é a cereja no topo do bolo e uma vitória fantástica

Svend Erik Andersen, presidente de Danish Fishermen PO

”

12 espécies

Bacalhau*

Arinca

Pescada

Maruca

Areeiro

Lagostim (*Nephrops*)

Camarão-ártico (*Pandalus*)

Solha-legítima

Escamudo

Linguado-legítimo

Bolota

Badejo*

* Os certificados para todas as pescarias de bacalhau e badejo do Mar do Norte estão atualmente suspensos devido a novos pareceres científicos sobre os níveis das unidades populacionais.

Bacalhau do Mar do Norte

Juntamente com as rápidas mudanças na distribuição das espécies pelágicas, as alterações climáticas têm estado ligadas também ao recente declínio das populações de bacalhau no Mar do Norte. Poucos juvenis de bacalhau parecem estar a sobreviver até à idade adulta, e as unidades populacionais que tinham estado a recuperar estão agora novamente em declínio. Por este motivo, toda a pescaria de bacalhau do Mar do Norte teve a sua certificação MSC suspensa em setembro de 2019. É um duro golpe para as pescarias que trabalharam arduamente para reconstituir as unidades populacionais durante a última década. Comprometeram-se com novas medidas para ajudar à recuperação das espécies, mas as vicissitudes do bacalhau sublinham a necessidade de mais cooperação e gestão adaptativa à medida que o clima se altera.

Apoio estratégico

Os números do relatório da FAO (páginas 6-7) sublinham a necessidade premente de assegurar a nível mundial uma gestão sustentável de todos os *stocks*. O MSC tem como objetivo contribuir para esta transição global. Com o objetivo de apoiar o progresso no seu caminho para a sustentabilidade, fornecemos ferramentas, conhecimentos e financiamento às pescarias que não operam atualmente ao nível do Padrão do MSC para uma pesca sustentável.

Estamos focados em apoiar os desejos de pescar de forma sustentável das pescarias situadas no Hemisfério Sul ou das pescarias de pequena escala, que, em conjunto, são a segurança, o modo de vida e subsistência para milhões de pessoas em todo o mundo.

Pescarias de pequena escala

As pescarias de pequena escala tem sido sempre um foco importante no trabalho do MSC, mas para obter a certificação estas pescarias enfrentam desafios particulares. De forma a apoiar estas pescarias que carecem do tipo de dados que normalmente se exige nas avaliações do MSC, desenvolvemos uma abordagem baseada na avaliação de riscos, com diretrizes sobre como considerar pontos de gestão informais e tradicionais durante uma avaliação.

Em 2019, 16% das pescarias com certificação do MSC eram de pequena escala, embora muitas outras incluam uma mistura de atividades de grande e pequena escala. Estas 62 pescarias abrangem 22 países em todo o mundo. O Canadá lidera a lista com 9 pescarias de pequena escala, seguindo-se a Rússia, o Reino Unido (ambos com 6) e a Suécia e EUA (ambos com 5). No total, estas pescarias sustentam mais de 80.000 pessoas.

Criando Ondas

Este ano, publicamos o relatório Making Waves, o primeiro estudo realizado sobre o impacto coletivo das pescarias de pequena escala que formam parte do programa do MSC. O relatório mostra que não só estão a ser conseguidas verdadeiras melhorias ecológicas na água e que estas são acompanhadas de benefícios sociais e económicos em terra. Na pescaria da amêijoia de Ben Tre no Vietname, por exemplo, o valor das descargas aumentou 165% após a certificação.

16%

das pescarias com certificação do MSC são de pequena escala

62

pescarias de pequena escala

80.000

pessoas que dependem das pescarias de pequena escala

22

países com pescarias de pequena escala

As pescarias no Hemisfério Sul

Cerca de 60% das capturas de pescado procedem do Hemisfério Sul, uma fonte comum vital de proteínas. Quase metade dos países com certificação MSC estão no Hemisfério Sul (26 de 53 países).

A percentagem de capturas procedentes do Hemisfério Sul de pescarias MSC aumentou em quase um quarto desde o ano passado, alcançando os 13%. Isto representa 3,3% do total das capturas do Hemisfério Sul, 50% mais desde 2018-19.

Estamos empenhados em trabalhar com pescarias, ONGs e governos nestas regiões, onde o Padrão do MSC é uma referência para identificar lacunas e traçar melhorias no sentido da sustentabilidade. Em 2019-20 houve 53 pescarias certificadas e 17 pescarias em avaliação no Hemisfério Sul, um aumento de participação de 71% desde 2017.

Indonésia

Em agosto de 2019, assinámos um Memorando de Entendimento (MoU na sigla em inglês) com o Ministério dos Assuntos Marítimos e das Pescas da Indonésia (MMAF) para reforçar a colaboração em matérias de pesca sustentável. O Memorando de Entendimento irá promover a cooperação em áreas como o desenvolvimento de projetos de melhoria pesqueira, a partilha das melhores práticas de pesca sustentável através do nosso Padrão de Pesca e exercícios de capacitação.

A Indonésia é o segundo maior produtor mundial de peixe, e as suas águas incluem alguns dos ecossistemas mais ricos e produtivos do oceano. Garantir que os *stocks* de peixe da Indonésia são geridos de forma sustentável é vital para a biodiversidade marinha, a subsistência e a segurança alimentar a nível global e local, sendo que os produtos do mar apoiam em mais de metade à ingestão de proteínas do país.

“

A Indonésia e o MSC partilham a visão de que a pesca sustentável é essencial para apoiar o modo de vida, o crescimento e o desenvolvimento social das populações costeiras. Este MoU mostra o nosso empenho em trabalhar em conjunto para salvaguardar os recursos pesqueiros da Indonésia para as gerações futuras.

Patrick Caleo, Diretor Regional do MSC na Ásia Pacífico

”

13%

das capturas no Hemisfério Sul estão vinculadas ao MSC

70

pescarias envolvidos no Hemisfério Sul

3,3%

das capturas totais do Hemisfério Sul têm certificação do MSC

26

países envolvidos



600+

pescadores empregados pela
pescaria da lagosta vermelha

Financiamento para a gestão dos oceanos

Em março de 2020 o nosso fundo, Ocean Stewardship Fund, atribuiu as primeiras bolsas a vários projetos. A vertente Transition Assistance (apoio à transição) do fundo proporciona ajudas a pescarias de pequena escala e no Hemisfério Sul para que possam fazer as melhorias necessárias para obter a certificação do MSC. A vertente Science and Research (ciência e investigação), apoia iniciativas de investigação científica fundamentais em pescarias com a certificação do MSC em todo o mundo.

Na primeira ronda de candidaturas recebidas este ano, foram atribuídos apoios a 15 projetos até £50.000 a cada. Estes incluem projetos de apoio a pescarias na Indonésia, México e África do Sul que estão em processos de melhoria para obter a certificação do MSC através do nosso programa Em-Transição para o MSC, bem como projetos de investigação centrados em pesca fantasma e interações com espécies protegidas noutras partes do mundo.

O Ocean Stewardship Fund também reconhece o compromisso a longo prazo para com a sustentabilidade das pescarias com

certificação do MSC, apoiando os custos da sua segunda ou subsequente recertificação através do Recertification Assistance Fund (Fundo de Assistência à Recertificação).

Rumo à sustentabilidade

O nosso programa de capacitação, que trabalha com clientes de pescarias, gestores, cientistas, consultores e outras partes interessadas, está agora no seu quinto ano. Colaboramos com outras ONGs, governos, empresas da cadeia de fornecimento e patrocinadores para orientar as pescarias no caminho da sustentabilidade.

Durante este ano, organizámos vários workshops no âmbito "Trabalhando para a Certificação MSC" em nove países, seis dos quais no Hemisfério Sul. Estas sessões de capacitação de cinco dias chegaram a mais de 200 pessoas de 28 nacionalidades.

Para podermos aumentar o este esforço, recebemos fundos da Walton Family Foundation, pelo que esperamos poder realizar mais eventos de formação em mais línguas. O nosso objetivo é também expandir a nossa formação online, permitindo-nos alcançar ainda mais pessoas.

Trabalhar para a certificação na Baixa Califórnia

Na costa da Baixa Califórnia, no noroeste do México, muitas famílias dependem da pesca para o seu sustento. Através do projeto Fish for Good, financiado pela Dutch Postcode Lottery, estamos a trabalhar com a associação sem fins lucrativos Pronatura Noroeste mexicana para apoiar oito pequenas pescarias no seu caminho para a sustentabilidade.

Duas destas pescarias – a lagosta vermelha e o ouriço-do-mar vermelho - estão agora a receber apoio do Ocean Stewardship Fund para trabalharem

na obtenção da certificação do MSC. Os resultados de uma pré-avaliação realizada em Novembro de 2019 indicam que as duas pescarias atingiriam provavelmente o nível mínimo do Padrão de Pesca do MSC, mas seriam necessárias melhorias. Ambas as pescarias estão no nosso programa Em-Transição para o MSC com o objetivo de concluir a avaliação completa do MSC até ao final de 2024.

A pescaria de lagosta vermelha emprega mais de 600 pescadores na Baixa Califórnia e exporta principalmente para os mercados asiáticos. As atividades a realizar como parte do projeto de melhoria da pescaria incluem o desenvolvimento de uma estratégia de captura, a

avaliação do impacto sobre as espécies utilizadas como isco e a investigação de possíveis impactos sobre espécies ameaçadas.

Mais de 1.500 pessoas estão diretamente empregadas na pescaria do ouriço-do-mar vermelho, e as exportações para a Ásia e para os Estados Unidos aumentaram significativamente de valor nos últimos anos. Este é um tipo de pesca altamente seletiva, com mergulhadores que utilizam ganchos para desprender os ouriços-do-mar. Entre as melhorias propostas estão iniciativas para modelar e monitorizar as avaliações dos *stocks* e restaurar os habitats.

Progresso na Índia

As pescarias indianas realizaram progressos significativos no caminho para a sua sustentabilidade, explica Ranjit Suseelan, consultor do MSC Índia.



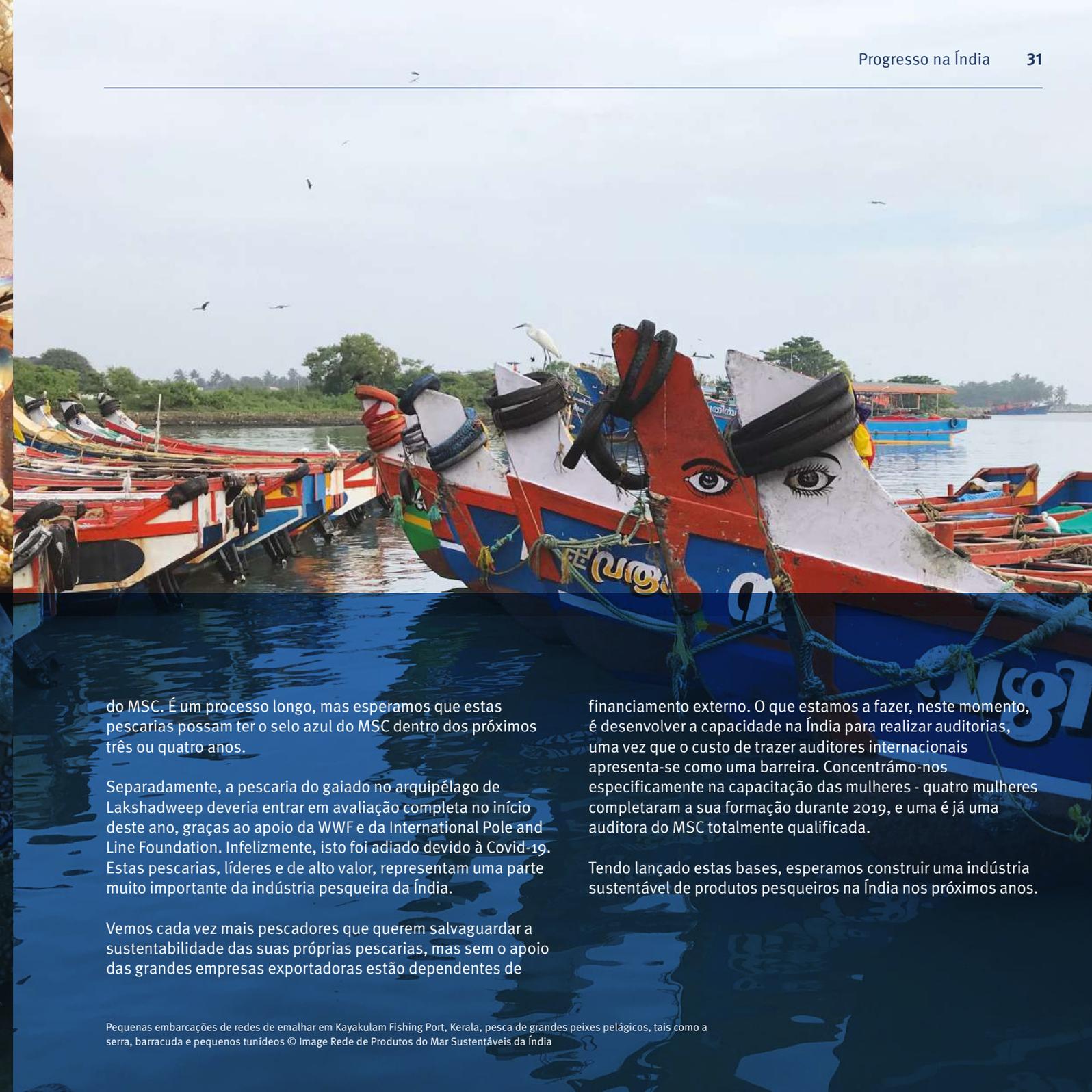
Os produtos do mar são uma das indústrias de exportação mais valiosas da Índia, mas o país perdeu muitas pescarias devido à sobre-exploração. A certificação do MSC é importante tanto para acrescentar valor às nossas exportações como para assegurar o futuro dos nossos recursos.

Com mais de 300 pescarias na Índia, torna-se importante decidir qual a prioridade a dar. Em 2018, realizámos um workshop que reuniu cerca de 300 interessados de todas as partes do país, incluindo agências governamentais, cientistas, processadores, ONGs, bem como pescadores tradicionais e industriais.

Desta reunião nasceu a Sustainable Seafood Network (Rede

de Produtos do Mar Sustentáveis) da Índia, uma plataforma nacional para promover a sustentabilidade dos produtos das pescas. Várias empresas de processamento juntaram-se para estabelecer três fóruns com o fim de financiar as avaliações e os projetos de melhoria das pescarias. Estas abrangem redes de arrasto para camarão e cefalópodes e redes de arrasto para camarão de profundidade em Kerala, e caranguejo *Portunus* em Palk Bay entre a Índia e o Sri Lanka.

Como resultado, foram realizadas pré-avaliações para 11 espécies em 2019, e as pescarias estão agora a reforçar áreas como a avaliação das unidades populacionais, regras de controlo de captura e planos de gestão à medida que trabalham no sentido de uma avaliação completa de acordo com o Padrão



do MSC. É um processo longo, mas esperamos que estas pescarias possam ter o selo azul do MSC dentro dos próximos três ou quatro anos.

Separadamente, a pesca de gaiado no arquipélago de Lakshadweep deveria entrar em avaliação completa no início deste ano, graças ao apoio da WWF e da International Pole and Line Foundation. Infelizmente, isto foi adiado devido à Covid-19. Estas pescarias, líderes e de alto valor, representam uma parte muito importante da indústria pesqueira da Índia.

Vemos cada vez mais pescadores que querem salvaguardar a sustentabilidade das suas próprias pescarias, mas sem o apoio das grandes empresas exportadoras estão dependentes de

financiamento externo. O que estamos a fazer, neste momento, é desenvolver a capacidade na Índia para realizar auditorias, uma vez que o custo de trazer auditores internacionais apresenta-se como uma barreira. Concentrámo-nos especificamente na capacitação das mulheres - quatro mulheres completaram a sua formação durante 2019, e uma é já uma auditora do MSC totalmente qualificada.

Tendo lançado estas bases, esperamos construir uma indústria sustentável de produtos pesqueiros na Índia nos próximos anos.

Garantias da cadeia de fornecimento

As ferramentas de rastreabilidade digital oferecem novas formas de aproximar os pescadores sustentáveis aos consumidores mais conscientes, explica a nossa diretora de normas para a cadeia de fornecimento, Sue Lockhart



O Padrão da Cadeia de Custódia forma a espinha dorsal que une as pescarias certificadas a 19.500 produtos certificados

com o selo azul do MSC. As cadeias de fornecimento de produtos do mar são altamente complexas, abrangendo diferentes oceanos, países e tipos de negócios. Ao aderir ao Padrão da Cadeia de Custódia do MSC, 45.000 empresas certificadas, incluindo processadores, peixarias, distribuidores, restaurantes e hotéis, asseguram que o pescado com certificação do MSC é identificado, segregado e rastreável desde a entrada até à expedição. Também empregamos um conjunto de ferramentas de segurança - incluindo testes de rastreabilidade, testes de ADN e, mais recentemente, análises isotópicas estáveis - para assegurar que as pessoas podem confiar no selo do MSC ao escolherem os seus produtos do mar.

Num mundo em rápida mudança, é importante que o Padrão da Cadeia de Custódia continue a ir ao encontro da evolução das necessidades da indústria e dos consumidores. O interesse dos consumidores continua a aumentar tanto

na origem dos alimentos, como na forma como estes são produzidos e chegam até aos seus pratos. Acreditamos que os avanços na tecnologia digital oferecem uma grande oportunidade para reforçar ainda mais a cadeia de custódia através do desenvolvimento de uma ferramenta de rastreabilidade digital.

Não somos os únicos a olhar para tudo isto - há um grande esforço dos reguladores e da indústria para melhorar a rastreabilidade dos produtos do mar a nível mundial como parte da luta contra a pesca ilegal e fraudulenta. Queremos desenvolver uma solução digital que complemente em vez de entrar em conflito com outros sistemas de rastreabilidade, e queremos apoiar o Diálogo Global sobre a Rastreabilidade dos Produtos do Mar, que estabelece uma estrutura para rastrear e partilhar informações relacionadas com a sobre origem dentro das cadeias de fornecimento de produtos do mar.

O MSC partilha as preocupações da indústria, dos consumidores e das partes interessadas sobre o bem-estar das pessoas que trabalham na indústria pesqueira. No ano passado, após

uma consulta com mais de 300 partes interessadas, incluindo titulares de certificados, ONGs e peritos na matéria, atualizámos os requisitos laborais do Padrão da Cadeia de Custódia. Os titulares de certificados devem agora submeter-se a uma auditoria laboral anual independente, a menos que possam demonstrar um baixo risco de trabalho forçado ou infantil com base nas suas atividades e onde operam.

Durante a pandemia da Covid-19, estamos a trabalhar arduamente para manter a integridade do nosso Padrão ao mesmo tempo que somos sensíveis às pressões sobre a indústria e aos desafios apresentados pelo distanciamento social e restrições de viagens. Introduzimos rapidamente um sistema de auditoria remota, e alargámos os períodos de certificação e auditoria em todos os casos apropriados. Continuamos a procurar soluções que apoiem as atividades dos nossos titulares de certificados e organismos de avaliação de conformidade, assegurando simultaneamente que o nosso Padrão se mantém robusto, credível e digno de confiança.



Variedade de produtos da pesca sustentável certificada

O número de produtos da pesca sustentáveis que os nossos parceiros ofereceram aos consumidores em 2019-20 nunca foi tão grande, com uma ampla variedade de espécies de pescado e marisco. Tanto as vendas de produtos com o selo azul como as empresas que obtiveram a Cadeia de Custódia do MSC aumentaram significativamente. As vendas de produtos certificados com o selo azul a nível global ultrapassaram pela primeira vez um valor estimado em 10 mil milhões de dólares.

No final do ano fiscal de 2019-20 existiam 45.160 locais a operar com um certificado de cadeia de custódia do MSC - 16 vezes mais do que há 10 anos. Estes locais são geridos por 5.158 titulares de certificados de cadeia de custódia do Marine Stewardship Council.

O número de produtos com o selo azul do MSC disponíveis para os consumidores a nível mundial duplicou nos últimos cinco anos, passando de 9.326 em 2014-15 para 18.735 em 2019-20. Estes números referem-se a produtos vendidos num determinado ano fiscal, e têm crescido a par do número global de produtos aprovados para usar o selo azul do MSC.

18.735

produtos com o selo azul do MSC nos supermercados.

10 mil milhões

de dólares (valor de vendas).

71 países

onde os consumidores podem comprar produtos certificados com o selo azul do MSC.

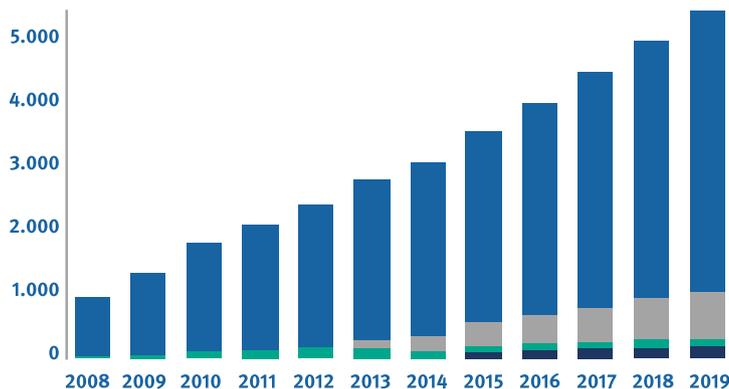
100 países

com titulares de certificados de cadeia de custódia

A China e os EUA têm o maior número de titulares de certificados, com 480 e 465 respetivamente.

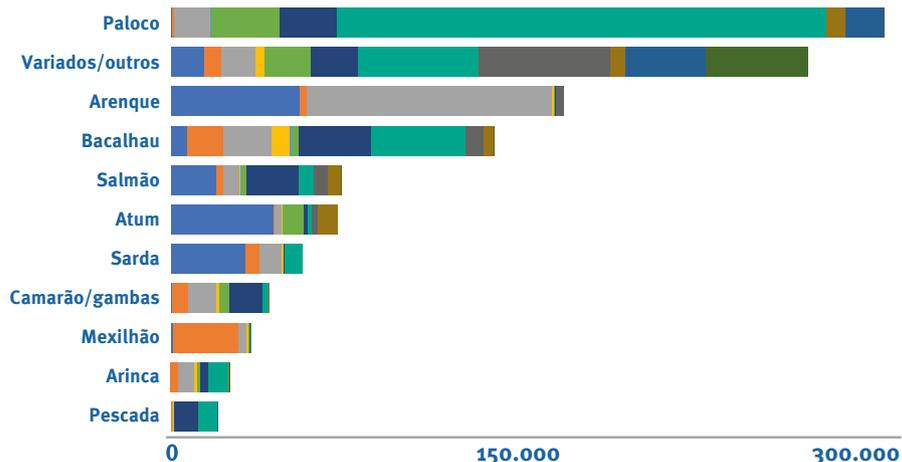
Número de titulares de certificados

- Certificado Único
- Certificado *multisite*
- Certificado para grupos
- Certificados para organizações orientadas ao consumidor



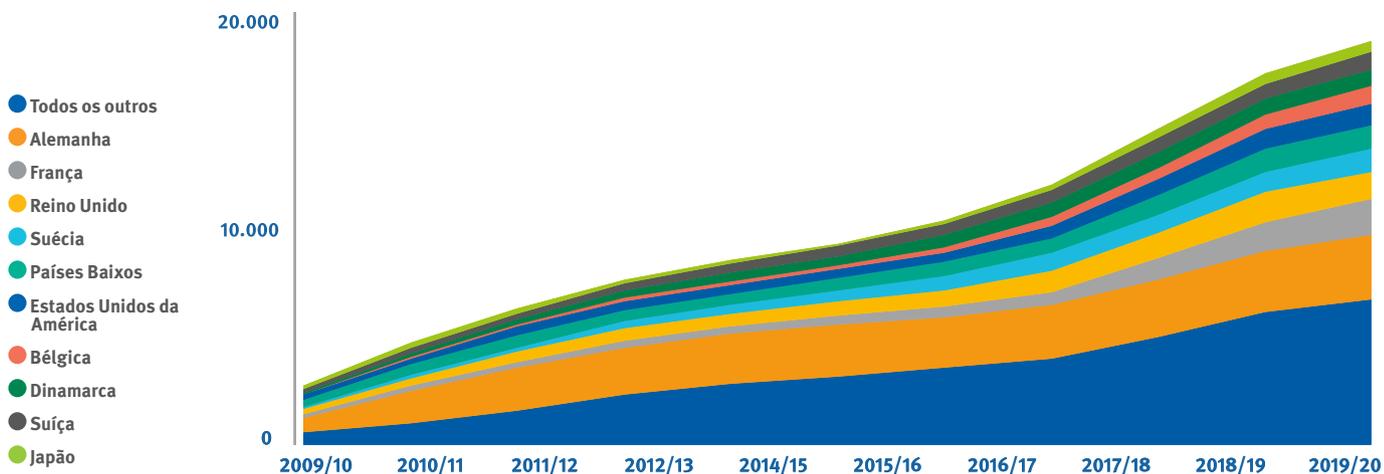
Volume de vendas de produtos da pesca certificados com selo azul do MSC

- Conservas
- Refrigerado fresco
- Refrigerado preparado
- Peixarias
- Óleos de peixe
- Restauração
- Congelado natural
- Congelado preparado
- Comida para animais de estimação
- Refeições preparadas
- Surimi
- Outros



Número de produtos de consumo com o selo azul do MSC no mercado

Produtos de consumo com selo do MSC no mercado, com vendas declaradas durante esse ano. Isto é menos do que a totalidade de produtos com aprovação e licença para usar o selo azul do MSC, mas que podem não estar atualmente à venda, tal como reportado em anos anteriores.



Crescimento na China

A consciência sobre a importância da sustentabilidade está a aumentar no maior mercado nacional de produtos do mar do mundo, e as nossas parcerias na China têm tido novos desenvolvimentos.

A cadeia de distribuição CRV-Olé tem sido um parceiro importante, distribuindo produtos com a certificação do MSC e organizando, com o apoio da Ocean Gala, um fornecedor certificado MSC, atividades conjuntas de promoção nas suas lojas com o objetivo de sensibilizar os seus clientes e vender os produtos.

Entretanto, Suning.com assinou um Memorando de Entendimento no qual apresenta um objetivo de que pelo menos 20% dos produtos da pesca procedam de pescarias com a certificação do MSC. Em Xangai, o Grupo Suning assumiu também o controlo do Carrefour China, e em abril o retalhista lançou a sua primeira gama de produtos do mar de

marca própria com certificação do MSC. A gama com licença para apresentar o selo azul do MSC inclui mais de 20 artigos e oito espécies.

Outras parcerias realizadas na China em 2019 incluíram o trabalho com o Sam's Club, que continuou a organizar a promoção da semana dos produtos do mar sustentáveis com a introdução de uma nova categoria com o selo MSC. Foi realizado um evento de lançamento em Agosto em Shenzhen, que foi seguido por diversos programas de educação infantil em quatro cidades adicionais.

Além disso, os distribuidores Seamix, Bluesnow, Meichu, Spring Seafood e Yutai - que importam camarão do Ártico, bacalhau, salmão e alabote-da-Gronelândia, entre outras espécies - têm trabalhado arduamente nas suas certificações de cadeia de custódia do MSC. Os comerciantes atribuem o aumento das vendas de produtos com aprovação do MSC aos consumidores chineses, que apoiam cada vez mais a sustentabilidade.

“

A capacidade de consumo da China tem vindo a aumentar. Ao mesmo tempo, o conceito de consumo está constantemente a ser atualizado entre os consumidores. Inicialmente a sua preocupação incide mais no preço, mas também manifestam um interesse crescente na qualidade, e agora cada vez mais pessoas têm uma preocupação ambiental acerca dos produtos que compram.

A geração mais jovem nascida nos anos 80 e 90 tornou-se gradualmente na principal força do consumo. Têm um nível de educação mais elevado e estão muito mais conscientes do desenvolvimento sustentável.

Liu Jun, Chefe do Seafood Sourcing, CRV-Olé

”

O Filet-O-Fish® recebe uma atualização

O McDonald's no Japão introduziu o selo azul do MSC no seu Filet-O-Fish® tendo obtido a certificação de cadeia de custódia do MSC para os seus 2.900 restaurantes em todo o país. Isto dá um grande impulso à visibilidade do MSC no Japão.

A embalagem foi atualizada no 25º aniversário do Filet-O-Fish® em outubro de 2019, que contou com algumas melhorias na receita. O Filet-O-Fish® do Japão é feito com Paloco-do-Pacífico proveniente da maior pescaria sustentável certificada do mundo (ver página 18).



Filet-O-Fish® © Empresa McDonald's Japão, Lda

Compromisso de longo prazo da AEON

Em 2006, a AEON foi o primeiro distribuidor no Japão a obter a certificação de cadeia de custódia em lojas e centros comerciais para o processamento e distribuição de produtos com o selo azul do MSC. Desde então, a empresa, mantém-se empenhada em aumentar os seus produtos de pescado sustentáveis certificados. No final do período de 2019-20, contava com mais de 40 linhas de produtos certificados MSC, abrangendo 22 espécies, mais do que qualquer outro retalhista japonês.

Em abril de 2019, a AEON lançou uma nova gama de sashimi com certificação do MSC, com atum albacora, vieiras e camarões. Também acrescentou vários produtos à sua popular série Fish Deli, incluindo capelim, paloco e surimi certificados MSC. A AEON promoveu esta última ação na televisão, e realizou um evento mediático para comemorar a sua nova linha de ostras do Pacífico certificadas, produzidas em cordas pela Maruto Suisan (ver página 21).

Coreia

Expandimos a nossa presença na Coreia com a assinatura de dois novos Memorandos de Entendimento em novembro de 2019:



Em fevereiro de 2020, a DeokHwa Food lançou produtos de ovas de paloco com certificação do MSC nas lojas do maior supermercado da Coreia, o Emart. Também planeou um evento de marketing conjunto para Abril de 2020.



IKEA abriu uma nova loja em Busan em fevereiro de 2020 - a empresa está interessada em promover produtos do mar sustentáveis com certificação do MSC na sua loja, bem como em desenvolver um programa conjunto destinado aos consumidores.

Uma estreia para o Jumbo

As bolachas de camarão com a certificação do MSC foram adicionadas este ano à gama de produtos com o selo azul do MSC nos Países Baixos. As bolachas de camarão são geralmente feitas de camarão tropical, mas o distribuidor holandês juntou-se a um produtor local - a pescaria de camarão-negro do Mar do Norte, que captura cerca de 30 milhões de quilos por ano. Desde a certificação em 2018, a pescaria tem continuado a sua investigação para minimizar ainda mais o seu impacto ambiental e tem também implementado melhorias nas artes de pesca para aumentar a sua sustentabilidade.

As bolachas de camarão Jumbo mostram como os retalhistas podem utilizar produtos inovadores para dar visibilidade e apoiar as pescarias que trabalharam arduamente para obter a certificação MSC. À medida que a procura de produtos sustentáveis por parte dos consumidores continua a crescer, os argumentos comerciais para parcerias como estas tornam-se cada vez mais fortes.



Bolachas de camarão com selo azul MSC © Supermercado Jumbo

De Cogne ao Chile

A sensibilização sobre o selo azul do MSC aumentou significativamente na Bélgica nos últimos dois anos, de acordo com o nosso último inquérito aos consumidores. As empresas belgas dedicadas ao comércio de pescado, como o Grupo Charlier-Brabo (CBG) estão a desempenhar um papel importante em suscitar o apetite do público por produtos de mar sustentáveis.

Em 2019, a empresa lançou dois produtos com selo azul do MSC com a sua marca própria de conservas, Cogne, de sardinhas e atum. Em 2020, seguiram-se outros três produtos de atum certificados com o selo azul do MSC.

Para além das suas marcas próprias Cogne e First State, o CBG abastece-se ativamente de produtos do mar com certificação do MSC para marcas privadas e de retalho. No ano passado vendeu quase 2 milhões de latas de salmão, espadilha, sardinha e atum com certificação do MSC. Tornou-se também o primeiro comerciante no Benelux a oferecer o novo carapau-chileno com certificação MSC do Chile, a ser lançado em Setembro de 2020: esta iniciativa inovadora surgiu em resposta à suspensão contínua dos certificados do MSC para a pescaria da sarda no Atlântico Nordeste.



Sardinhas com selo azul MSC © Grupo Charlier-Brabo

Prêmios para dois supermercados do Reino Unido

O distribuidor mundial Tesco foi o primeiro vencedor da nossa distinção de Supermercado do Ano no Reino Unido, por aumentar os seus produtos com selo MSC na sua gama selvagem de 48% a 69% em 12 meses. Os consumidores podem agora escolher entre mais de 170 produtos diferentes com selo azul do MSC nas prateleiras da Tesco. O supermercado tornou-se o primeiro do Reino Unido a obter 100% dos seus suplementos de óleo de peixe de marca própria com o selo MSC, demonstrando que o seu compromisso com produtos sustentáveis vai além da alimentação. A Tesco é também um participante ativo em vários projetos de melhoria pesqueira do Project UK, ajudando a incentivar as pescarias a adotar práticas sustentáveis, levando a melhorias na cadeia de abastecimento.

O supermercado Iceland, especialista em alimentos congelados, lançou 12 novas linhas com o selo MSC - incluindo bacalhau, arinca e camarão - em todas as suas lojas em 2019. Uma lagosta canadiana inteira cozinhada certificada com o selo MSC provou ser um presente de Natal bastante popular.

Ambos os supermercados fazem parte de um movimento crescente de distribuidores no Reino Unido que oferecem produtos do mar certificados, contribuindo assim para uma forte posição global do MSC.



George Clark (MSC) e Helena Delgado Nordmann (Tesco): Tesco a aceitar o seu primeiro prêmio de 'Supermercado MSC do Ano' © www.freelanceeventphotographer.co.uk

Duas décadas com campeões americanos

Em junho de 2019, celebrámos 20 anos de parceria com a Whole Foods Market, o primeiro distribuidor a disponibilizar produtos do mar sustentáveis certificados aos clientes nos Estados Unidos. A Whole Foods Market utilizou a sua influência no mercado e as suas políticas de aprovisionamento para impulsionar melhorias reais nas pescarias em todo o mundo. Em 1999 retirou das suas prateleiras a marlona-negra em estado de sobrepesca, forçando assim a pescaria da Geórgia do Sul a realizar melhorias para impedir a pesca ilegal, não declarada e não regulamentada. Em 2006, foi o primeiro retalhista a vender marlona-negra sustentável com o selo azul do MSC.

O parceiro com certificação MSC desde há muito tempo, US Foods, é um dos maiores distribuidores de serviços alimentares do mundo. Foi o primeiro distribuidor nacional a obter a certificação MSC em todas as suas lojas e ganhou o nosso prêmio "US Ocean Champion" em 2019. Com um volume de negócios anual de cerca de 25 mil milhões de dólares, o seu compromisso para com os produtos do mar sustentáveis faz realmente a diferença. Tem mais de 130 produtos com certificação do MSC e através das suas publicações informa os chefs e outros intervenientes na indústria dos serviços alimentares sobre a sustentabilidade dos produtos do mar.



Peixaria no Whole Foods Market © Whole Foods Market

Ouvir e aprender

Estamos constantemente empenhados em manter e desenvolver interações com todos os nossos intervenientes, explica Nikki Wood, responsável de relações com os *Stakeholders* do MSC.



A Independência, transparência, imparcialidade, participação e o contributo de múltiplos

intervenientes são elementos fundamentais dos valores e do compromisso do MSC em manter e fortalecer os padrões mais exigentes do mundo.

Para o MSC, o envolvimento dos *stakeholders* deve ser uma relação autêntica. Trabalhamos arduamente para assegurar que os nossos Padrões, estratégia e tomada de decisões tenham em conta os pontos de vista, conhecimentos e experiência de uma vasta gama de intervenientes, desde o meio académico e governamental, aos setores das pescas e do mercado, e a comunidade de ONGs ambientais.

Mas sabemos que podemos melhorar a nossa resposta face às preocupações das partes interessadas, por isso, desde o ano passado temos vindo a investir fortemente nesta área. Incorporamos uma série de novos postos de maior responsabilidades centrados no envolvimento das partes interessadas, incluindo a participação em grupos específicos de *stakeholders*: pescarias,

ONG e entidades públicas, e os nossos parceiros de mercado.

Uma área onde realizámos verdadeiros progressos foi na melhoria da eficácia do nosso Conselho Consultivo de Stakeholders (STAC). Nem todas as organizações têm um órgão como este dentro das suas estruturas de governação, com representantes de alto nível provenientes de várias áreas de interesse e regiões, que aconselham diretamente o conselho diretivo. O STAC tem por objetivo assegurar que este leque de opiniões seja ouvido e considerado, e não apenas escutar quem grita mais alto. Torna-se também muito benéfico para as partes interessadas ouvir as opiniões dos outros - é aqui que se fazem verdadeiros progressos, através da construção de uma compreensão partilhada e mais detalhada.

Criámos ainda mecanismos internos para garantir que os contributos que recebemos dos nossos intervenientes são registados e ouvidos de forma sistemática. As questões que levantam e os comentários que dão, são informações importantes que nos podem ajudar a tomar melhores decisões de gestão.

Para além de desenvolvermos a

capacidade de ouvir, melhorámos também a forma como comunicamos. Isto significa que estamos a fazer um esforço ativo para chegar às pessoas em todo o mundo, apresentando tópicos para consulta numa linguagem simples, de forma a que todos possam participar. Isto é algo que fazemos com particular empenho na nossa Revisão do Padrão da Pesca atualmente em curso. Fizemos um verdadeiro esforço global para envolver as pessoas no início do processo, para que possam ter uma influência significativa. No final do ano, iniciámos a organização de uma série de seminários para considerar questões-chave e explorar possíveis soluções. Como resultado da pandemia, mudámos o nosso planeamento para que estes seminários pudessem ter lugar online, o que ajuda a aumentar a sua acessibilidade.

A próxima fase após as consultas será a de realizar uma proposta mais concreta para uma revisão do Padrão, após a qual ocorrerá outra ronda de consultas às nossas partes interessadas. Esperamos que, ao percorrermos todo o processo em conjunto, consigamos chegar a um Padrão equilibrado que reflita as opiniões das partes interessadas comprometidas.



Decisões futuras

Consumidores de todo o mundo escolhem produtos do mar sustentáveis para fazer a diferença, comenta a diretora de comunicação Ishbel Matheson.



A equipa de marketing e comunicação apoia ativamente todos aqueles que estão comprometidos com o programa MSC. Quer seja um pescador, um processador ou um distribuidor que leva os produtos do mar até à mesa das pessoas, ou um consumidor que deseja fazer escolhas que protejam os nossos oceanos, partilhámos a mesma ambição - que os oceanos estejam cheios de vida.

Assim como a maioria das pessoas e organizações, tivemos de adaptar a nossa abordagem a curto prazo, como resultado da pandemia Covid-19. Tivemos de suspender as campanhas de promoção e publicidade em lojas e no exterior à medida que os países foram aplicando medidas de confinamento e, em vez disso, organizámos rapidamente comunicações digitais. Como organização já contávamos com boas ferramentas para operar de forma digital, uma vez que trabalhamos com equipas espalhadas por 30 países em todo o mundo.

A nossa rede de embaixadores azuis contribuiu trazendo novas receitas para que os consumidores pudessem experimentar em casa; e disponibilizámos também uma gama de recursos educativos para apoiar os

países com o ensino em casa. Reunimos algumas histórias extraordinárias (ver página 10) dos nossos parceiros na cadeia de fornecimento de produtos do mar, esclarecendo quais as medidas que vão levar a cabo para continuarem a levar os produtos do mar aos consumidores, incluindo a pessoas com menos recursos nas nossas comunidades.

No início de 2020, a organização independente de investigação GlobeScan realizou o nosso estudo de mercado bienal aos consumidores. Este é o maior estudo dirigido aos consumidores de pescado a nível mundial, com a participação de mais de 26.000 consumidores de pescado em 23 países, e os resultados deste ano são muito positivos.

Uma das descobertas impressionantes do estudo é que as pessoas acreditam que os produtos do mar sustentáveis são importantes. A saúde dos oceanos é uma das principais questões com que as pessoas se preocupam, e aquelas mais sensibilizadas destacam principalmente a problemática da sobrepesca.

O reconhecimento global do MSC tem vindo a aumentar de forma constante e significativa desde quando iniciámos o estudo de mercado pela primeira vez em

2016. A nossa visibilidade na China, por exemplo, tem aumentado drasticamente entre a classe média urbana que se preocupa cada vez mais com a sustentabilidade. A nossa experiente equipa na China tem-se mantido bastante ocupada, e isto reflete-se nos resultados do estudo.

É também muito gratificante a confiança que nos foi depositada por mais de três quartos dos consumidores que afirmam que confiam no pequeno selo azul. Estamos a observar que a consciência está a transformar-se em ação: as pessoas escolhem os produtos do mar com selo MSC porque querem ativamente fazer a diferença.

Este facto ressoa com o amplo reconhecimento de que num mundo pós-pandémico precisamos de "reconstruir melhor" e de que a sustentabilidade estará no centro desse reconhecimento para muitas organizações. As escolhas dos consumidores serão mais sensíveis aos preços e haverá escolhas económicas difíceis. Da mesma maneira, as pessoas querem fazer escolhas positivas para o futuro e a pandemia contribuiu para um despertar global sobre a importância de cuidarmos dos nossos recursos naturais.

Perceções dos consumidores, estudo de 2020

23
países

26.535
pessoas

20.876
consumidores
de pescado

1 em cada 3

três pessoas (34%) coloca a saúde dos oceanos e/ou o declínio das populações de peixes dentro das suas 3 principais preocupações ambientais.

A sustentabilidade está agora classificada acima do preço no que toca à motivação dos consumidores para escolher peixe. É o principal motivador de compra depois das questões de qualidade (frescura, segurança, saúde, sabor). A rastreabilidade - "saber de onde vem um produto" - é um fator cada vez mais importante.

37% → 46%

Globalmente, a percentagem de pessoas que se lembram de ter visto o selo azul do MSC aumentou de 37% em 2016 para 46% em 2020, especialmente nos jovens entre os 18-24 anos.

4 em cada 10

consumidores (41%) dizem que reparam nos selos ecológicos dos produtos quando fazem compras (os consumidores entre 25-34 anos são os mais consciencializados para o selo azul do MSC).

76%

Mais de três quartos dos inquiridos dizem confiar no selo azul do MSC, tendo em conta os 69% em 2018.

“Quero informações melhores para poder sentir confiança de que não estou a comprar peixe ou produtos do mar insustentáveis”

88%
concordam

“Os supermercados/peixarias devem retirar todos os produtos insustentáveis das suas prateleiras”

76%
concordam

“Os restaurantes devem proibir todos os peixes e mariscos insustentáveis nos seus menus”

78%
concordam

Campanhas em destaque



Experiência em realidade virtual de uma viagem de pesca com certificação MSC © Gaëtan Bardat



Mesa redonda sobre os produtos do mar em Singapura © MSC



Semana Pensa em Peixe © MORREC



Poster da campanha Besserfischer © MSC

10 anos em França

Em outubro de 2019, celebrámos os nossos 10 anos em França com uma campanha que destacava os nossos impactos ao longo da última década. Dezasseis pescadores franceses participam no programa, representando um quinto das capturas de pescado do país, e levaram a cabo mais de 80 melhorias. Mais de 3.300 produtos com o selo azul, representando mais de 50 espécies, estão disponíveis no mercado para os consumidores franceses. Graças a uma série de campanhas de marketing e programas educativos, incluindo a nossa Semana Anual dos Produtos do Mar Sustentáveis (Semaine de la Pêche Responsable), em França, o reconhecimento do selo azul do MSC é de 50%.

Singapura apoia os ODS da ONU

A Segunda Mesa Redonda dos Produtos do Mar Sustentáveis realizou-se em Singapura em Dezembro de 2019, com a participação de cadeias hoteleiras internacionais, restaurantes e grandes fornecedores e distribuidores de produtos do mar. A diretora executiva da UN Global Compact Network Singapore, Esther Chang, falou sobre os planos de Singapura com vista a ajudar a atingir os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável 12 e 14. As pescarias com certificação MSC da Austrália e Indonésia partilharam, em primeira mão, a sua experiência inspiradora do trabalho que realizam para assegurar a sustentabilidade dos mares no futuro.

Campanha 'Think Fish Week' no Benelux

A "Semana Think Fish Week" continua a ir de vento em popa nos Países Baixos e na Bélgica. Este ano marcou a sua sétima edição nos Países Baixos a, onde participou um número recorde de 37 parceiros comerciais, e a quinta na Bélgica, com a participação de 15 parceiros. As exposições em supermercados, os anúncios na rádio e na imprensa, blogs, diversos eventos de *food-truck* em Bruxelas e Antuérpia, bem como uma reportagem televisiva holandesa exibindo como chegam ao consumidor as capturas de um pescador de camarões com certificação MSC, foram iniciativas que ajudaram a levar a mensagem de produtos do mar sustentáveis a uma audiência em massa.

Besserfischer

Na Alemanha, Áustria e Suíça, a realização de uma campanha digital 360º procurou melhorar a compreensão sobre o trabalho do MSC, utilizando conteúdos multimédia que visam a proteção marinha, a cozinha sustentável de produtos do mar, a pesca bem gerida e a abordagem baseada na ciência do nosso programa. Foi utilizado o hashtag #besserfischer, que se traduz literalmente como "melhor pescador", mas joga também com a palavra alemã "Besserwisser" – que também significa um sabe-tudo. O jogo de palavras apoia o objetivo da campanha – enfatizar que as pessoas que optam pelo selo MSC sabem mais.



Influenciadores polacos
@ whisky.and.cola

Animais de estimação polacos

Os polacos adoram os seus animais de estimação, contando com mais de 8 milhões de cães e 6 milhões de gatos em todo o país. Mais de 50 produtos alimentares com certificação do MSC estão agora disponíveis no país - três vezes mais do que há três anos. Criámos uma campanha para coincidir com a Semana Mundial dos Animais em Outubro, destacando como a escolha de produtos com certificação do MSC para animais de companhia pode ajudar os amantes dos animais a proteger a vida marinha. Graças à colaboração com celebridades e influenciadores, a nossa campanha ressoou fortemente nos meios de comunicação social, recebendo comentários muito positivos por parte dos consumidores polacos.



Banana prawns no Coles © MSC

Camarões de Natal

Os camarões são uma tradição natalícia na Austrália: 40% de todos os camarões vendidos no país são consumidos durante a época festiva. A boa notícia é que mais de metade dos camarões selvagens capturados em águas australianas têm hoje a certificação do MSC. Colaborámos com o supermercado Coles e com as quatro pescarias de camarão certificadas da Austrália para incentivar as pessoas a comprar camarões australianos sustentáveis durante a época natalícia, o que aumentou em 15% a confiança dos consumidores no selo azul do MSC na Austrália.



Conferência sobre a pesca de peixes demersais da costa ocidental © MSC

Conferência em Washington

Organizámos uma reunião de informação com a Fundação Ocean Caucus, em Washington, D.C., que destacou o tremendo progresso feito pela pesca de peixes demersais da costa ocidental. A audiência, que incluiu decisores políticos e ONGs, ouviu como a pesca, que em tempos foi declarada como um desastre federal, conseguiu recuperar e obter a certificação do MSC.



Parceria do MSC Coreia do Sul com o Korea International Film Festival © MSC Korea

Voluntariado de estudantes na Coreia do Sul

Na Coreia do Sul, uma equipa de estudantes voluntários tem-nos ajudado a criar conteúdos para a comunicação social e a apoiar eventos e campanhas do MSC. O programa começou com quatro estudantes em 2018: este ano temos 30. Recebemos também a ajuda do nosso parceiro - o Korea International Ocean Film Festival - que nos ajudou a elevar o perfil dos produtos do mar sustentáveis na Coreia do Sul, através da realização de um filme e organização de um debate e de um evento de *networking*.

O nosso financiamento e doadores

Estamos particularmente agradecidos pelo apoio tão importante que recebemos de distintos patronatos, fundações e organismos públicos de todo o mundo. Este ano não foi exceção. Recebemos o apoio significativo e generoso da Fundação A.G. Leventis para financiar o nosso trabalho na Grécia, da MAVA Fondation pour la Nature para financiar o nosso trabalho no Mediterrâneo e na África Ocidental, e da Fundação David and Lucile Packard pelo apoio ao nosso projeto para pescarias com dados limitados.

Gostaríamos também de agradecer à Dutch Postcode Lottery pelo seu apoio ao projeto Fish For Good na Indonésia, México e África do Sul, bem como pelo seu contínuo apoio às nossas atividades habituais; à Fundação Walton Family pelo seu generoso e contínuo apoio a projetos em todo o mundo; à Fundação Adessium pelo apoio ao nosso trabalho no Mediterrâneo; à Fundação David and Lucile Packard pelo seu generoso apoio às nossas atividades habituais e pelo nosso trabalho no Japão; e à WWF Suécia pelo seu apoio ao nosso projeto na região sudoeste do Oceano Índico.

Continuamos também a receber um generoso apoio da Fundação Remmer Family, Fundação Triad e Fundação Holzer Family.

Gostaríamos de agradecer às seguintes organizações pelo seu apoio:

Fundações nos Estados Unidos

Fundação David and Lucile Packard
Fundação Walton Family
Fundo New Venture
Fundação Remmer Family
Fundação Triad
Fundação Holzer Family

Fundações e patronatos do Reino Unido

Fundação A.G. Leventis

ONGs

Resources Legacy Fund / Sustainable Fisheries Fund
WWF-Suécia

Outras Fundações Europeias

Fundação Adessium (Países Baixos)
Dutch Postcode Lottery
MAVA Fondation Pour la Nature (Suíça)
The Swedish Institute (Suécia)

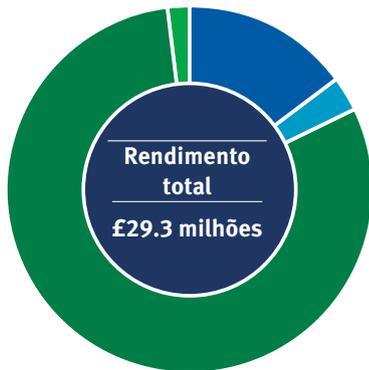
Doadores estatais

DEG (Deutsche Investitions und Entwicklungsgesellschaft mbH) (Alemanha)
GIZ (Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit GmbH) (Alemanha)
Fundo Europeu dos Assuntos Marítimos e das Pescas no Reino Unido e Finlândia

Empresas

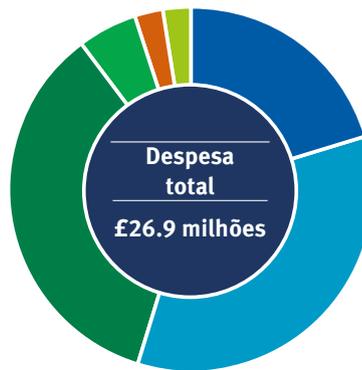
Findus (Suécia)
Project UK (vários)

As nossas finanças 2019-20



Procedência do dinheiro

- 14,9% Doações e legados
- 2,9% Outras atividades comerciais
- 80,5% Rendimento de atividades de beneficência concessão de licenças de uso do logótipo
- 1,7% Rendimentos de investimentos



Destino do dinheiro

- 20,4% Política e manutenção do Padrão
- 34,5% Educação e sensibilização
- 35,0% Serviços a empresas e pescarias, divulgação
- 5,3% Licenciamento de uso do logótipo
- 2,5% Ocean Stewardship Fund
- 2,3% Despesas de angariação de fundos

Total dos fundos a 31 março de 2020:

£32.854.000

Em comparação com o total de fundos de £32.080.000 a 31 março de 2019.

O saldo resultante de outros rendimentos e despesas adicionais durante este ano que não aparecem sob rendimentos ou gastos ascende a uma perda de £1,781,000

Relatório do Conselho Administrativo sobre o resumo das demonstrações financeiras

A informação financeira resumida é extraída do relatório anual completo da Administração e das demonstrações financeiras que foram aprovadas pela Administração e assinadas em seu nome a 28 de julho de 2020.

Um relatório de auditoria sem reservas foi emitido em relação ao relatório anual completo da Administração e às demonstrações financeiras pelos nossos auditores Crowe U.K. LLP a 11 de agosto de 2020.

Os auditores confirmaram à Administração que, na sua opinião, a informação financeira resumida é coerente com as demonstrações financeiras completas para o ano que terminou a 31 de março de 2020. Esta informação financeira resumida pode não conter informação suficiente para se obter uma compreensão completa dos assuntos financeiros desta instituição de beneficência. O relatório completo da Administração, as demonstrações financeiras e o relatório dos auditores podem ser obtidos escrevendo ao Diretor Financeiro, Marine Stewardship Council, 1 Snow Hill, Londres, EC1A 2DH, Reino Unido.

Assinado, em nome da Administração:

Werner Kiene,
Presidente, Conselho de Administração do MSC
11 agosto de 2020

Governança 2019-20

O Conselho de Administração do MSC

O Conselho de Administração do MSC é o órgão diretivo do MSC. Conta com a assessoria do Conselho Técnico Consultivo e do Conselho Consultivo das Partes Interessadas, estabelece a direção estratégica do MSC, monitoriza o progresso e assegura que o MSC cumpre os seus objetivos.

Dr Werner Kiene
Presidente

Mr Paul Uys
Presidente, Conselho Internacional Marine Stewardship Council

Dr Simon Jennings
Presidente, Conselho Técnico Consultivo

Ms Amanda Nickson
Co-Presidente, Conselho Consultivo das Partes Interessadas

Ms Stefanie Moreland
Co-Presidente, Conselho Consultivo das Partes Interessadas

Mr Eric Barratt

Mr Jean-Jacques Maguire

Mr Jim Leape

Mr David Lock

Mr Giles Bolton

Ms Maria Damanaki

Damos as boas-vindas aos novos membros:

Ms Amanda Nickson

Ms Maria Damanaki

O nosso agradecimento aos membros que nos deixam:

Mr Peter Trott
Co-Presidente, Conselho Consultivo dos Stakeholders (até final de julho de 2019)

Ms Lynne Hale

Mr David Mureithi

Mr Felix Ratheb



O Conselho Técnico Consultivo

O Conselho Técnico Consultivo assessora o Conselho de Administração do MSC em questões técnicas e científicas relacionadas com o Padrão do MSC, incluindo o desenvolvimento de metodologias de certificação e acreditação de pescarias e da cadeia de fornecimento, bem como a revisão do progresso das certificações para pescarias.

Dr Simon Jennings
(Reino Unido) Presidente

Dr Christopher Zimmermann
(Alemanha)

Dr Keith Sainsbury
(Austrália)

Mr Sergey Sennikov
(Rússia)

Mr Adam Swan
(Reino Unido)

Ms Lucia Mayer Massaroth
(Alemanha)

Dr Tim Essington
(Estados Unidos da América)

Dr Victor Restrepo
(Estados Unidos da América)

Mr Alex Olsen
(Dinamarca)

Dr Juan Carlos Seijo
(México)

Dr Florian Baumann
(Alemanha)

Ms Michèle Stark
(Suíça)

Mr Jose Augusto Pinto de Abreu
(Brasil) (Membro Cooperante)

Dr Rebecca Lent
(Estados Unidos da América) (Membro Cooperante)

O nosso agradecimento aos membros que nos deixam:

Dr K Sunil Mohamed

Conselho Internacional do MSC

O Conselho Internacional do MSC (MSCI) supervisiona a aprovação de licenças do selo azul do MSC e a estrutura das taxas.

Mr Paul Uys
Presidente MSCI

Dr Werner Kiene
Presidente do Conselho de Administração MSC

Mr Eric Barratt

Ms Valentina Tripp

Mr Jeff Davis

Mr Rupert Howes
Diretor Executivo MSC

O Conselho Consultivo de Stakeholders do MSC

O Conselho Consultivo de Stakeholders do MSC presta assessoria ao Conselho de Administração do MSC e contribui para os processos de revisão do MSC, fornecendo um canal formal através do qual as partes interessadas podem dar a sua opinião ao MSC. Inclui representantes da indústria dos produtos do mar, da comunidade de conservação, do setor do mercado e do meio académico. A composição reflete diversas experiências, geografias e interesses em relação ao trabalho do MSC.

Ms Amanda Nickson

Co-Presidente, The Pew Charitable Trusts, Estados Unidos da América

Ms Stefanie Moreland

Co-Presidente, Trident Seafoods, Estados Unidos da América

Ms Christine Penney

Clearwater Seafoods, Canadá

Ms Yumie Kawashima

Aeon, Japão

Ms Agathe Grossmith

Carrefour, França

Ms Heather Brayford

Governo da Austrália Ocidental, Departamento das Indústrias Primárias e Desenvolvimento Regional, Austrália

Ms Carmen Revenga

The Nature Conservancy, Estados Unidos da América

Mr Johann Augustyn

SADSTIA, África do Sul

Mr Ivan Lopez Pesquera

Ancora, Espanha

Mr Marco Quesada

Conservación Internacional, Costa Rica

Mr Rory Crawford

Birdlife International/RSPB, Reino Unido

Mr Tor Larsen

Norwegian Fishermen's Association, Noruega

Mr Peter Trott

Fishlistic, Austrália

Dr Ghislaine Llewellyn

WWF International, Austrália

Ms María José Espinosa Romero

Comunidad y Biodiversidad A.C (COBI), México

O nosso agradecimento aos membros que nos deixam:

Dr Darian McBain

Dr Louise Heaps

“

O MSC é apoiado por uma rede de trabalhadores excepcionais. Operando em múltiplos países, trazem uma vasta gama de competências e conhecimentos - desde a gestão das pescas e ciência marinha, à comunicação e marketing, às relações com a indústria, até aos serviços corporativos. Nestes tempos excepcionais, adaptaram-se com enorme flexibilidade a novas formas de operar para permitir continuar o nosso trabalho. Em nome da direção e da equipa executiva do MSC, gostaria, portanto, de estender um enorme agradecimento a todo o nosso pessoal: os seus esforços contribuíram para o sucesso e influência do MSC na salvaguarda dos nossos oceanos e no fornecimento de produtos do mar para esta e para as gerações futuras.

Rupert Howes, Diretor Executivo, Marine Stewardship Council

”

Escritórios do Marine Stewardship Council

Sede Global do MSC e Escritórios Regionais para a Europa, Médio Oriente e África

Marine House
1 Snow Hill,
London EC1A 2DH

info@msc.org

Tel + 44 (0) 20 7246 8900

Fax + 44 (0) 20 7246 8901

Organização benéfica com registo nº: 1066806

Empresa com o número de registo nº: 3322023

Escritório Regional MSC da América

1255 23rd Street NW
Suite 27
Washington, DC 20037
USA

americasinfo@msc.org

Tel 202 20 793 3283

Estatuto sem fins lucrativos: 501 (C) (3)

Número de identificação do empregador:

91-2018427

Escritório Regional MSC Ásia Pacífico

6/202 Nicholson Parade,
Cronulla
NSW 2230
Australia

apinfo@msc.org

Tel +61 (0)2 9527 6883

Estatuto sem fins lucrativos: Registado com

ACNC

Número registado de empresa: ABN 69 517 984

605, ACN: 102 397 839

Os nossos escritórios MSC

Antuérpia Bélgica

Pequim China continental e Hong Kong

Berlim Alemanha, Suíça e Áustria

Busan Corei do Sul

Ciudad do Cabo África do Sul

Copenhaga Dinamarca

Helsínquia Finlândia

Haia Países Baixos e Luxemburgo

Madrid Espanha e Portugal

Milão Itália

Paris França

Reiquiavique Islândia, Ilhas Faroe e Gronelândia

Santiago Chile

Lima Peru

Seattle Estados Unidos da América

Singapura Sudeste Asiático

Estocolmo Escandinávia e Mar Báltico

Tóquio Japão

Toronto Canadá

Varsóvia Polónia Europa Central

O MSC está também presente em

Atenas Grécia

Bogor West Java Indonésia

Dakar Senegal

Kerala Índia

Lisboa Portugal

Cidade do México México

Montevideo Uruguai

Moscovo Rússia



Impresso pela Park Lane Press em papel com certificação FSC®, utilizando tintas totalmente sustentáveis à base de óleo vegetal, energia de recursos 100% renováveis e tecnologia de impressão sem água. Sistemas de produção de impressão registados segundo as normas ISO 14001, ISO 9001 e mais de 97% dos resíduos são reciclados.

Desenhado por Be Curious Limitada. Todas as imagens são *copyright* do MSC, salvo indicação em contrário.

Todos os dados constantes deste relatório estão corretos a 31 de março de 2020, salvo indicação em contrário. O ano do relatório compreende o período de 1 de abril de 2019 a 31 de março de 2020.



Digitalize o código QR para ler a versão digital completa do Relatório Anual 2019-20 do MSC, incluindo a informação suplementar.

Saiba mais em
msc.org/relatorioanual
info@msc.org



MSCPescaSustentavel



/marine-stewardship-council



@MSCemPortugal

© Marine Stewardship Council 2020