



Celebração dos 25 anos de produtos do mar sustentáveis certificados

Relatório Anual do Marine Stewardship Council 2021-22



“

Com uma procura mundial de peixe e alimentos de origem aquática que deverá duplicar até 2050, temos de fazer muito mais para salvaguardar a saúde do oceano. A pesca sustentável é essencial.

O empenho das empresas é a força motriz da mudança à escala internacional. Ao investir na pesca sustentável e ao comprar apenas produtos do mar sustentáveis, as empresas criam uma reação em cadeia que será determinante para ajudar a proteger o oceano.

Peter Thomson, Enviado Especial do Secretário-Geral das Nações Unidas para o Oceano

”

Índice

Mensagens do nosso diretor executivo e do nosso presidente	2
Superar a sobrepesca	4
25 anos do MSC	6
O novo Padrão de Pesca	8
Aumentar a acessibilidade	10
Ocean Stewardship Fund apoiando a pesca sustentável	12
Progressos sobre a água	14
Um percurso de melhoria	16
Vendas de produtos do mar sustentáveis	18
Os primeiros visionários	20
Peixe branco	22
Pequenos pelágicos	24
Atum	26
Polvo e lula	28
Caranguejos, lagostas e lavagantes	30
Salmão	32
Camarões e gambas	33
Bivalves	34
Algas marinhas	35
Inquérito às Partes Interessadas	36
Conhecer e compreender o MSC	38
O nosso financiamento e finanças	40
Governança 2021-22	42

Uma mensagem do nosso diretor executivo



O Marine Stewardship Council (MSC) conta com um quarto de século de existência. Foi uma viagem verdadeiramente extraordinária: sem dúvida, o que em tempos foi uma ideia ousada e ambiciosa dos nossos fundadores, a WWF e a Unilever em 1997, tornou-se um conceito comprovado. O programa de certificação e rotulagem por terceiros do MSC, baseado em provas, forneceu um mecanismo para permitir que as pescarias bem geridas e sustentáveis demonstrem uma boa governação dos nossos recursos oceânicos ao mercado e aos consumidores e, sobretudo, para incentivar melhorias na forma de explorar os nossos oceanos. Na atualidade, mais de 500 pescarias em todo o mundo, que desembarcam 12 milhões de toneladas de pescado, obtiveram a certificação num mercado de vendas de produtos do mar certificados e rotulados de 12,28 mil milhões de dólares.

Nada disto teria sido possível sem o apoio e o compromisso a longo prazo dos nossos parceiros da indústria pesqueira, do mercado de produtos do mar e da sociedade civil, que partilham a nossa visão de oceanos saudáveis e produtivos. O MSC fornece a ferramenta e o enquadramento, mas é a liderança deles que faz a mudança.

Somos um programa baseado no mercado e reportamos métricas baseadas no mercado, como o número de pescarias certificadas e a dimensão do mercado. Mas é importante lembrar que estas medidas não são mais do que indicadores do compromisso e do impacto. O MSC procura, acima de tudo, promover uma mudança real e duradoura e, neste relatório, poderá ler sobre algumas das melhorias documentadas – mais de 2.000 – que foram implementadas por pescarias certificadas no seu caminho rumo à sustentabilidade. Jeff Skoll, fundador do eBay e um dos primeiros apoiantes do MSC, reconheceu isto e descreveu a organização como um disruptor, que desafia o *status quo* com a determinação de causar um impacto em grande escala.

Apesar dos enormes progressos realizados em todo o mundo, o nosso oceano está a enfrentar uma pressão sem precedentes.

As alterações climáticas são uma ameaça existencial que já está a ter profundas repercussões na saúde dos oceanos. Várias pescarias importantes perderam a sua certificação do MSC devido às alterações relacionadas com o clima e à incapacidade dos estados-nação de seguir o aconselhamento científico na fixação de quotas. O crescente nacionalismo também ameaça a nossa capacidade coletiva de assegurar uma pesca sustentável. Consequentemente, é fundamental que todos nós redobremos esforços, no pouco tempo que temos disponível, para trabalharmos em conjunto a fim de garantir que os oceanos estão a ser pescados de forma sustentável, a nível mundial.

Por esta razão, o MSC estabeleceu o ambicioso objetivo de trabalhar com os nossos parceiros para envolver mais de um terço dos desembarques de capturas selvagens no programa até 2030, em linha com a Agenda 2030 das Nações Unidas e como parte do nosso contributo para a concretização das metas específicas no âmbito do Objetivo de Desenvolvimento Sustentável (ODS) 14: Proteger a Vida Marinha. Lançámos um novo Padrão de Pesca, após a revisão mais completa da nossa história, para assegurar que os nossos critérios para uma pesca ecologicamente responsável e sustentável refletem os novos e generalizados conhecimentos científicos e as melhores práticas de gestão pesqueira. Além disso, lançaremos um novo plano estratégico no início de 2023, no qual o MSC voltará a inovar e a envolver-se mais estrategicamente com as pescarias no espaço da pré-certificação, através da ampliação do nosso Ocean Stewardship Fund, do programa In-Transition to MSC (ITM) e da expansão dos nossos Projetos Pathway, sobre os quais poderá ler neste relatório.

No MSC, estamos orgulhosos pelo que os nossos parceiros alcançaram nos últimos 25 anos e estamos determinados a desempenhar o nosso papel na resposta aos desafios futuros.

Rupert Howes, Diretor Executivo do Marine Stewardship Council

Uma mensagem do nosso Presidente



Nos últimos 25 anos, o MSC tornou-se uma organização mundialmente reconhecida e uma voz respeitada em questões relacionadas com os oceanos. Este reconhecimento global comporta uma responsabilidade acrescida.

Dada a magnitude do desafio que o nosso oceano enfrenta, podemos – devemos – erguer a nossa voz com mais força para apoiar a pesca sustentável a nível mundial.

Um dos desafios que enfrentamos é como nos podemos envolver e trabalhar com mais pescarias, em particular com aquelas que ainda estão longe de conseguir a certificação, para as ajudar no seu caminho rumo à sustentabilidade. Isto obriga-nos a trabalhar de diferentes formas, incluindo em determinados ambientes institucionais difíceis e com pescarias que podem ter mais dificuldades na obtenção da certificação devido a dados limitados, à gestão menos avançada, ao financiamento e a uma maior necessidade de apoio e formação.

Existirá sempre uma tensão entre aqueles que querem que o MSC seja acessível a mais pescarias e aqueles que querem que o Padrão estabeleça uma fasquia mais elevada. Esta é uma dinâmica saudável e acredito que conseguimos alcançar um bom equilíbrio no nosso novo Padrão de Pesca. Atualizámos as nossas exigências em áreas chave, para garantir que as pescarias com a certificação do MSC continuem a ser reconhecidas como líderes

em sustentabilidade. Temos também procurado simplificar alguns aspetos do Padrão, ao mesmo tempo que fazemos melhorias para aumentar a acessibilidade.

O facto de sermos capazes de manter este equilíbrio deve-se, em grande medida, à nossa estrutura de governação multisectorial. Temos uma dívida de gratidão ao nosso Conselho Consultivo das Partes Interessadas e ao nosso Conselho Técnico Consultivo: pessoas ocupadas em cargos importantes que, de forma puramente voluntária, envidam enormes esforços para assegurar que o MSC represente uma grande diversidade de pontos de vista, ao mesmo tempo que é sustentado no rigor científico. Estou também grato à equipa diretiva do MSC pela energia, o intelecto e a criatividade que continuamente demonstram.

Naturalmente, há sempre margem para melhorar, pelo que fizemos recentemente uma revisão da governação. Isto deverá permitir ao Conselho de Administração do MSC tomar decisões estratégicas mais eficazes, à medida que procuramos estar à altura das nossas responsabilidades globais e definir o nosso rumo para o futuro.

Werner Kiene, Presidente do Conselho de Administração do Marine Stewardship Council



Superar a sobrepesca

Resiliência e crescimento dos produtos do mar sustentáveis

As perturbações sem precedentes causadas pela pandemia da COVID-19, bem como o aumento da procura à medida que os países saíam dos confinamentos, colocaram uma grande pressão sobre a indústria mundial dos produtos do mar. Em fevereiro de 2022, o panorama incerto foi ainda mais agravado quando a Rússia invadiu a Ucrânia – e alguns países se mobilizaram para impor ou ameaçar com sanções e tarifas mais elevadas sobre as importações russas, incluindo os produtos do mar.

Neste contexto, as pescarias com a certificação do MSC têm demonstrado uma grande resiliência, com um ligeiro aumento das capturas de produtos do mar certificados em 2021-22 para 12 milhões de toneladas, ou 15% de todas as capturas marinhas selvagens. Isto é testemunho do compromisso contínuo das pescarias, retalhistas, marcas, transformadores e ONG com a pesca sustentável dos nossos oceanos e da exigência de uma verificação credível por parte de terceiros para apoiar este compromisso. Os dados do nosso inquérito ao consumo GlobeScan de 2022 também mostram que os consumidores em múltiplos mercados reconhecem cada vez mais a ligação entre os seus hábitos de compra e a saúde dos oceanos: comprar produtos do mar sustentáveis foi

a ação mais comum que os consumidores tomaram para proteger o oceano.

Na segunda avaliação mundial dos oceanos (Second World Ocean Assessment), publicada em abril de 2021, a ONU reconheceu que a gestão das pescas está a melhorar em muitas regiões e sugeriu que 98% das unidades populacionais atualmente sobre-exploradas poderiam recuperar até meados do século se fosse aplicada uma governação adequada. O relatório de 2022 sobre a situação das pescas e da aquicultura (State of the World Fisheries and Aquaculture 2022) confirmou esta tendência, com 82,5% do volume de pescado desembarcado no mundo proveniente de unidades populacionais pescadas de forma sustentável, embora a proporção de populações sobre-exploradas tenha continuado a aumentar, atingindo os 35,4%. De igual modo, a União Internacional para a Conservação da Natureza (IUCN) reconheceu, em setembro de 2021, que quatro espécies de atum de pesca comercial estavam em vias de recuperação, graças a países que aplicam práticas mais sustentáveis – embora algumas populações individuais continuassem severamente depauperadas.

A importância dos produtos do mar para satisfazer as necessidades de uma população mundial crescente foi posta em evidência em setembro de 2021 com a publicação da Blue Food Assessment – uma iniciativa conjunta entre o Stockholm

Resilience Centre, a Universidade de Stanford e o EAT. Este relatório chave destacou o papel dos produtos do mar na mitigação da fome e na redução das emissões de carbono, se apoiados em sistemas alimentares sustentáveis e bem geridos.

Em 2022, o MSC celebra o seu 25.º aniversário. De apenas três pescarias certificadas no início do milénio: a lagosta da Austrália Ocidental, o arenque de Blackwater do Tamisa e o salmão do Alasca, o programa abrange agora mais de 500 pescarias em todo o mundo. As novas certificações deste ano incluem a primeira pescaria certificada nas Filipinas – uma pescaria artesanal de atum-albacora com linha de mão – e a pescaria da amêijoia de Manila do estuário de Yalu no mar Amarelo, a primeira pescaria de amêijoia certificada na China.

O Padrão de Pesca do MSC é o enquadramento mais utilizado a nível mundial, proporcionando uma garantia de pesca sustentável por parte de terceiros. Atualizá-lo para assegurar que os parceiros permanecem na vanguarda da sustentabilidade é um esforço importante. A última revisão do Padrão envolveu mais intervenientes da indústria, ONG ambientais, retalhistas, cientistas e organismos de certificação do que nunca. Esta participação é uma das características do programa de pesca sustentável do MSC e uma das razões por detrás do nosso sucesso ao longo de 25 anos.

88,9 mil milhões \$

de perda líquida anual em benefícios dos oceanos devido à sobrepesca

Segunda Evaluación Mundial de los Océanos de la ONU (WOA II)

37,9 milhões

de pessoas trabalham em pescarias de captura selvagem

3,3 mil milhões

de pessoas dependem dos produtos do mar para obter pelo menos 20% das suas proteínas animais, chegando a mais de 50% em algumas regiões da Ásia e da África

O valor anual do comércio internacional de produtos da pesca e da aquicultura é de

151 mil milhões

de dólares

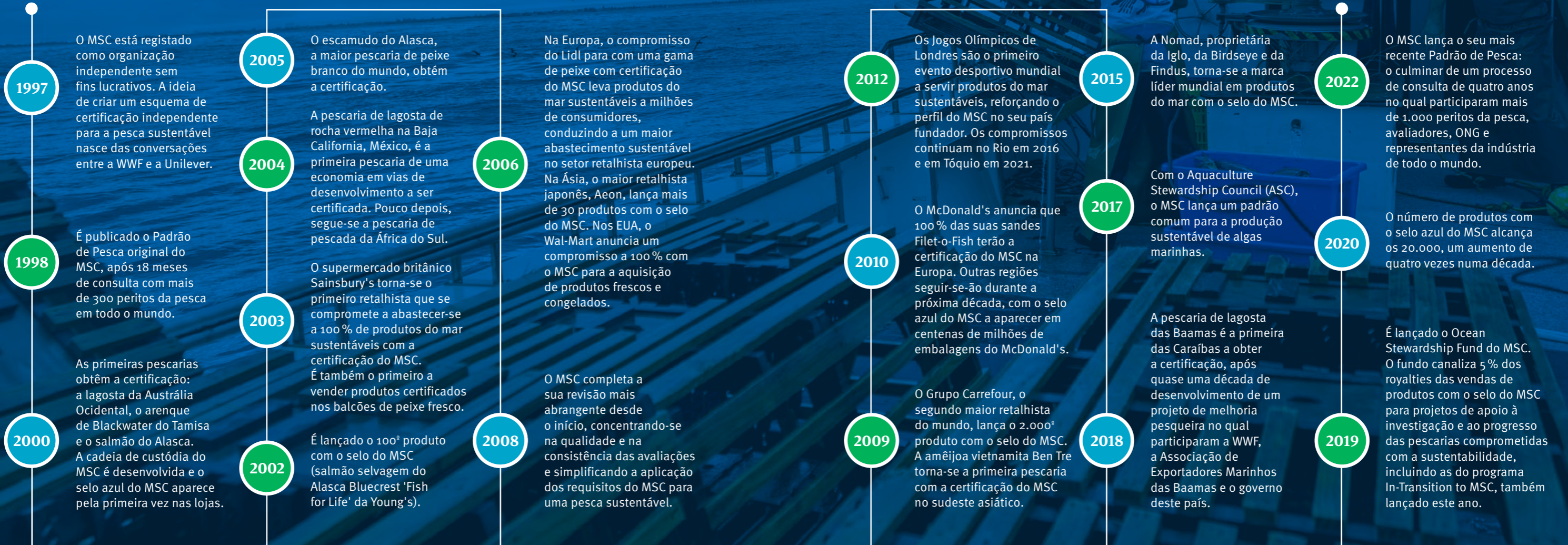
A pesca em pequena escala assegura a subsistência de

492 milhões

de pessoas

The State of World Fisheries and Aquaculture 2022 (UN FAO)

25 anos do MSC



O novo Padrão de Pesca

“

Ao destilar a ciência, o conhecimento e as melhores práticas num conjunto tangível de requisitos para a pesca, este Padrão fornece um dos instrumentos mais poderosos de que dispomos para assegurar um futuro sustentável para as nossas pescarias e os nossos oceanos.

Dr Rohan Currey, Diretor de Ciência e Normas do MSC

”

A publicação do primeiro Padrão de Pesca do MSC em 1998 representou um momento decisivo. Com base no então recém-publicado Código de Conduta para uma Pesca Responsável da FAO, foi uma tentativa pioneira de alcançar um consenso sobre o que é a pesca sustentável na prática. O Padrão foi o resultado de discussões realizadas ao longo de 18 meses com mais de 300 intervenientes, entre os quais pescarias, cientistas, ONG, representantes da indústria e decisores políticos. Estabeleceu os princípios básicos para manter as populações de peixes nos seus níveis mais produtivos, minimizar os impactos ambientais e assegurar uma gestão sólida. Também codificou um conjunto detalhado de requisitos e indicadores para medir o desempenho em relação a eles.

O Padrão de Pesca do MSC continua a ser a referência mundial em matéria de pesca sustentável. Mas muita coisa pode mudar num quarto de século: as práticas de pesca evoluem, os conhecimentos científicos progridem, surgem novas preocupações. As expectativas da sociedade e a compreensão da sustentabilidade são muito diferentes de há 25 anos.

Revemos regularmente o nosso Padrão para assegurar que continua a refletir os novos conhecimentos científicos, a evolução e a adoção das melhores práticas de gestão pesqueira e os desafios mais amplos que o oceano enfrenta. A última revisão foi a mais abrangente de sempre. Iniciado em 2018, o processo de consulta incluiu workshops, inquéritos e conferências virtuais nos quais participaram mais de 350 pessoas e 275 organizações de 46 países. Recebemos mais de 6.000 propostas, realizámos investigações e análises independentes, procurámos o aconselhamento de peritos e testámos as revisões em avaliações simuladas.

Após a aprovação do Conselho de Administração do MSC, o novo Padrão de Pesca será publicado em 2022. Agradecemos a todos os que contribuíram para o processo e estamos confiantes de que as pescarias que forem certificadas de acordo com o novo Padrão nos próximos anos continuarão a estar na vanguarda das práticas de pesca sustentável a nível mundial.

O que há de novo no nosso Padrão de Pesca?

Espécies em perigo, ameaçadas e protegidas:

Introduzimos um processo mais cauteloso para classificar as espécies como em perigo, ameaçadas ou protegidas (ETP, Endangered, Threatened or Protected) e acrescentámos salvaguardas adicionais para minimizar o impacto da pesca nas espécies ETP e permitir a recuperação das populações. Os avaliadores terão de avaliar explícita e objetivamente o impacto das pescarias na recuperação das espécies ETP.

Remoção das barbatanas de tubarões:

A prática cruel e destrutiva da remoção das barbatanas de tubarão já está proibida nas pescarias com a certificação do MSC. Mas para refletir as melhores práticas, agora exigimos que todas as pescarias que retenham tubarões tenham uma política de «barbatanas ligadas naturalmente ao corpo» (FNA, Fins Naturally Attached), sem isenções e com provas de que isso seja cumprido.

Perda de artes de pesca:

Para reduzir o risco de que a vida marinha seja capturada ou fique enredada em artes de pesca perdidas ou descartadas, as pescarias terão de tomar medidas para prevenir a perda de artes e minimizar os possíveis impactos (por exemplo,

através da inclusão de elementos biodegradáveis). Os critérios de impacto das «artes fantasma» serão agora incluídos em todas as avaliações.

Tornar as avaliações mais eficazes:

Revimos o Padrão para simplificar a linguagem, eliminar ambiguidades e reduzir o número de indicadores em relação aos quais as pescarias são avaliadas, sem diluir o nível de desempenho. Também adicionámos orientações adicionais para avaliar pescarias complexas, como aquelas com stocks altamente flutuantes ou espécies de vida curta como as lulas.

Elementos de prova:

Introduzimos novos requisitos para clarificar o tipo e a qualidade da informação necessária para certificar uma pescaria, a fim de assegurar que as avaliações são realizadas com base em provas sólidas.

Estratégias de captura em stocks partilhados:

As novas disposições do Padrão abordam a complexa questão da fixação de estratégias de captura para as espécies altamente migratórias como o atum, quando as pescarias operam sob uma organização regional de gestão pesqueira.

Aumentar a acessibilidade

Muitas pescarias necessitam de realizar melhorias significativas antes de poderem ser avaliadas de acordo com o Padrão de Pesca. Isto pode ser particularmente difícil para o setor da pequena pesca e para as pescarias nas regiões em vias de desenvolvimento, seja devido à falta de dados para estabelecer limites de captura com base científica, à fraca aplicação da lei ou simplesmente à escassez de recursos. Dispomos de uma série de abordagens para apoiar estas pescarias no seu caminho rumo à sustentabilidade.

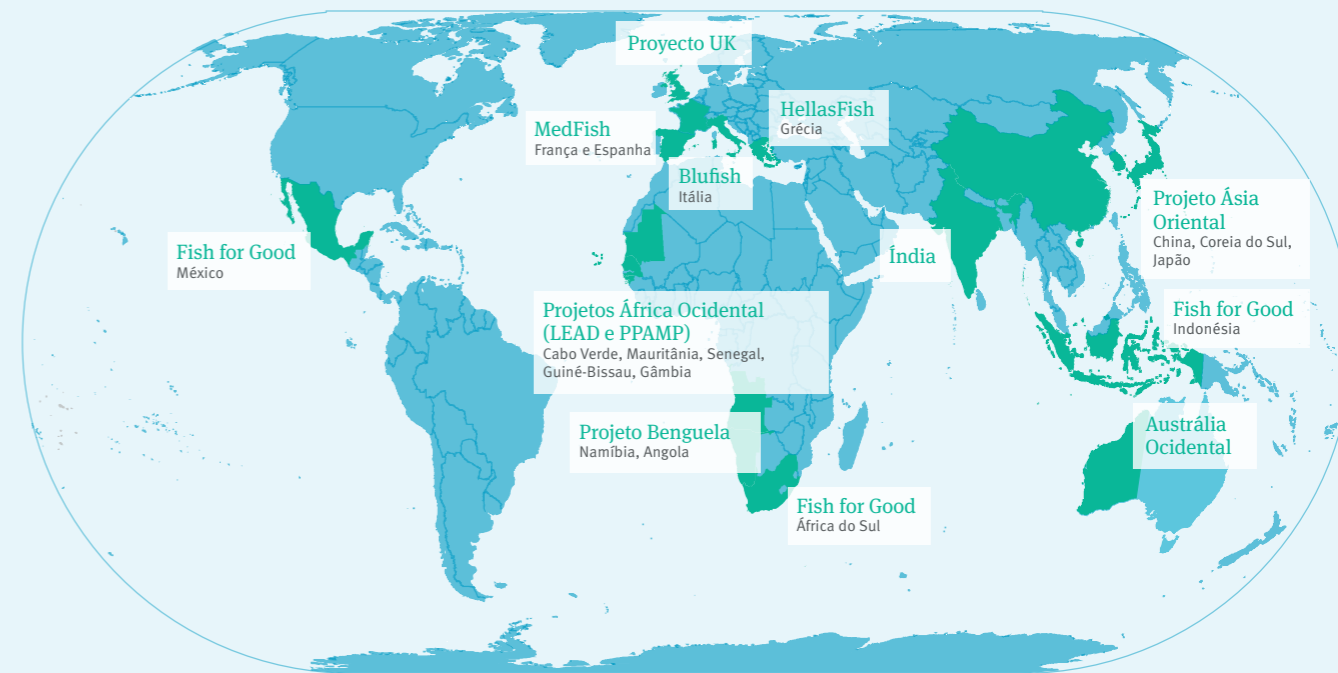
O nosso programa In-Transition to MSC está aberto às pescarias de pequena escala e às pescarias de todos os tamanhos das regiões em desenvolvimento que estejam a trabalhar para submeter-se a uma avaliação do MSC num prazo de cinco anos, embora tenhamos previsto abrir este programa a todas as pescarias nos próximos anos. O progresso em relação aos seus planos

de ação é verificado todos os anos por avaliadores independentes. Isto permite às pescarias medir o seu desempenho relativamente ao Padrão de Pesca do MSC e demonstrar o seu compromisso com a sustentabilidade tanto aos financiadores como aos compradores de produtos do mar. Desde março de 2022, 16 pescarias da Índia, Indonésia, México e África do Sul fazem parte deste programa.

Os nossos Projetos Pathway reúnem múltiplas pescarias e parceiros de uma região específica. Na Índia, sete pescarias esperam entrar na avaliação completa em relação ao Padrão de Pesca do MSC durante o próximo ano através de um destes projetos, enquanto outras três pescarias têm o objetivo de entrar no programa até 2025. O Projeto Pathway na Índia conta com o apoio de parceiros, incluindo a Rede de Produtos do Mar Sustentáveis da Índia, a WWF-Índia, a Associação de Exportadores de Produtos do Mar da Índia e os governos federais e estaduais.

Além disso, proporcionamos formação e outras ferramentas para ajudar as pescarias a realizarem melhorias e a alcançarem o Padrão de Pesca do MSC. Este ano, lançámos um novo modelo do plano de gestão de pescarias, enquanto a nossa ferramenta de avaliação comparativa e de seguimento permite que as pescarias monitorizem e informem sobre o seu progresso. O nosso quadro de avaliação de riscos, atualizado este ano, ajuda as pescarias que carecem de dados científicos a fornecerem provas de que estão a cumprir alguns dos nossos indicadores de desempenho. E como parte do nosso trabalho de desenvolvimento de capacidades, lançámos uma nova plataforma online, disponível em inglês e espanhol, que combina módulos de aprendizagem pré-gravados, vídeos, questionários interativos e sessões em direto com os avaliadores.

Os nossos Projetos Pathway



Austrália Ocidental: pioneira dos Projetos Pathway

Este ano marcou o 10.º aniversário de um compromisso de referência para a pesca sustentável na Austrália Ocidental. Além de acolher a primeira pescaria com certificação do MSC, a Austrália Ocidental foi pioneira na primeira iniciativa a nível estadual que visa promover a pesca sustentável certificada. Em 2012, o governo do estado da Austrália Ocidental lançou um fundo de 14,5 milhões de dólares australianos para ajudar as suas pescarias a obterem a certificação do MSC. No total, 11 pescarias ao longo da costa ocidental australiana detêm a certificação do MSC. E com outras em processo de avaliação, mais de 90% da captura por volume do estado está agora envolvida no programa do MSC. Isto inclui uma série de estreias: as primeiras pescarias de orelha-do-mar e pepino-do-mar certificadas no mundo, as primeiras pérolas com certificação do MSC e a primeira pescaria comercial e recreativa cogerida. É um exemplo inspirador para outros Projetos Pathway no mundo.

“A liderança e o compromisso da Austrália Ocidental em favor das melhores práticas globais em matéria de gestão pesqueira está a ser um ponto de referência em todo o mundo para ajudar a salvaguardar o fornecimento de pescado para as gerações futuras.

Anne Gabriel, Diretora do Programa do MSC – Oceânia e Singapura

14
Projetos Pathway

16
pescarias em transição
para o MSC

20
países envolvidos
em Projetos Pathway

54
pescarias a implementar
planos de ação

Ocean Stewardship Fund

2,8 milhões

de dólares de subsídios totais concedidos

64

projetos e pescarias

40%

de apoio às pescarias das economias em vias de desenvolvimento

18

países abrangidos

24

projetos de investigação financiados

A translocação de ouriços-do-mar no México, a marcação de raias por satélite no Mediterrâneo, a experimentação de medidas de mitigação de aves marinhas na Islândia, o desenvolvimento de testes de ADN para compreender os riscos das capturas acessórias na Indonésia: estes são apenas alguns dos projetos inovadores em curso graças ao apoio do Ocean Stewardship Fund.

O Ocean Stewardship Fund apoia as pescarias no seu caminho rumo à sustentabilidade, com particular atenção na pesca de pequena escala e nas regiões em vias de desenvolvimento. Desde que criámos o fundo em 2019, concedemos 64 subsídios no total de 2,8 milhões de dólares para apoiar uma vasta gama de projetos – mas temos planos ambiciosos para aumentar o seu impacto.

Comprometemo-nos a destinar 5% dos royalties anuais das vendas de produtos com certificação do MSC ao Ocean Stewardship Fund e estamos à procura de financiamento externo de doadores terceiros para fazer crescer ainda mais o fundo. A nossa ambição é de angariar um total de 10 milhões de euros (11 milhões de dólares) até ao final de 2022. Já recebemos generosas contribuições da MAVA Foundation, que está a apoiar projetos de melhoria de pescarias no Mediterrâneo e na África Ocidental, e da Walton Family Foundation, que está a apoiar um plano de garantia de empréstimos para as pescarias empenhadas na sustentabilidade.

Mexico Baja California red sea urchin diver-caught fishery. © Romana Gabriela Ehuan Noh / José Alberto Zepeda Domínguez / Luís Malpica Cruz / María Teresa Tavera Ortiz / Ezequiel Carrizo

Caranguejo-nadador, Indonésia

Mais de 270.000 pessoas na ilha indonésia de Madura dependem da pesca do caranguejo-nadador para o seu sustento. Este valioso produto foi fortemente explorado durante a década de 90, o que provocou um forte declínio no número e no tamanho dos caranguejos capturados. O Ocean Stewardship Fund tem apoiado os esforços para reconstruir a população de caranguejos e melhorar a sustentabilidade da pescaria, o que inclui evitar interações com espécies em perigo, ameaçadas e protegidas e combater a pesca fantasma. Durante o próximo ano, a pescaria pretende submeter-se à avaliação completa segundo o Padrão de Pesca do MSC.

Ouriço-do-mar vermelho, México

A pescaria de ouriços-do-mar vermelhos do México espera obter a certificação do MSC até 2025. Os mergulhadores recolhem os ouriços-do-mar à mão – pois trata-se de uma pescaria altamente seletiva – mas é importante que os níveis de captura sejam cuidadosamente geridos. O Ocean Stewardship Fund tem vindo a apoiar várias melhorias, com as últimas subvenções a financiar a investigação sobre os efeitos da transferência artificial de ouriços-do-mar para áreas onde a algas de que se alimentam é mais abundante. Isto poderia oferecer uma situação em que todos ficam a ganhar, permitindo que as áreas de algas esgotadas se recuperem e que os ouriços prosperem na sua nova casa – mas é vital encontrar o bom equilíbrio para evitar consequências não desejadas no ambiente marinho.

Descobertas em águas profundas, Gronelândia

Os cientistas internacionais do Instituto de Zoologia da ZSL colaboram com a Sustainable Fisheries Greenland para identificar os habitats vulneráveis dos fundos marinhos na Gronelândia Ocidental. Os stock de peixes estão a deslocar-se no Ártico devido às alterações climáticas. É importante que os habitats marinhos sejam cartografados antes de que as operações de pesca se instalem nos novos pesqueiros, ajudando a evitar danos potenciais aos ecossistemas sensíveis. Um segundo financiamento em 2022 irá apoiar novas investigações para cartografar e proteger os raros habitats profundos nas proximidades das operações de pesca certificada de alabote no Estreito de Davis.

Salvar as aves marinhas, África do Sul

Quando a pescaria de pescada sul-africana obteve a certificação do MSC em 2004, conseguiu reduzir a mortalidade acidental de aves marinhas em mais de 90% utilizando cabos de afugentamento de aves. Embora estes funcionem bem em alto mar, são menos eficazes em embarcações costeiras mais pequenas. Agora, graças a uma subvenção do Ocean Stewardship Fund, a pescaria está a colaborar com a BirdLife South Africa para desenvolver medidas para evitar que as aves colidam com os cabos de arrasto. Até à data, foram testadas modificações estruturais para anexar os cabos de afugentamento de aves em três tipos de embarcações costeiras. O projeto também está a experimentar o uso de câmaras para monitorizar as interações com as aves marinhas.

“

Há muito que vimos a necessidade desta investigação, mas devido à falta de fundos e de uma forma direta de beneficiar a frota pesqueira, não foi possível obter apoio até que o financiamento do MSC ficou disponível.

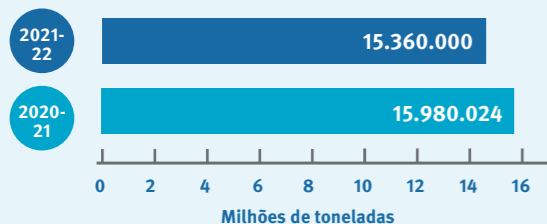
Andrea Angel, BirdLife África do Sul

”

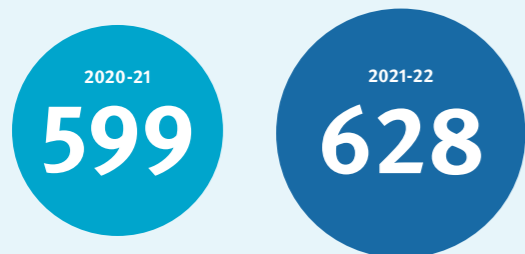
Andrea Angel of BirdLife South Africa.
© MSC / Albatross Task Force

Progressos sobre a água

As capturas envolvidas no programa do MSC permaneceram acima das 15 milhões de toneladas*



Número de pescarias envolvidas no programa do MSC



59 países envolvidos

19% de todas as capturas de pescado selvagem estão envolvidas no programa do MSC**

15% com certificação do MSC

2% em avaliação

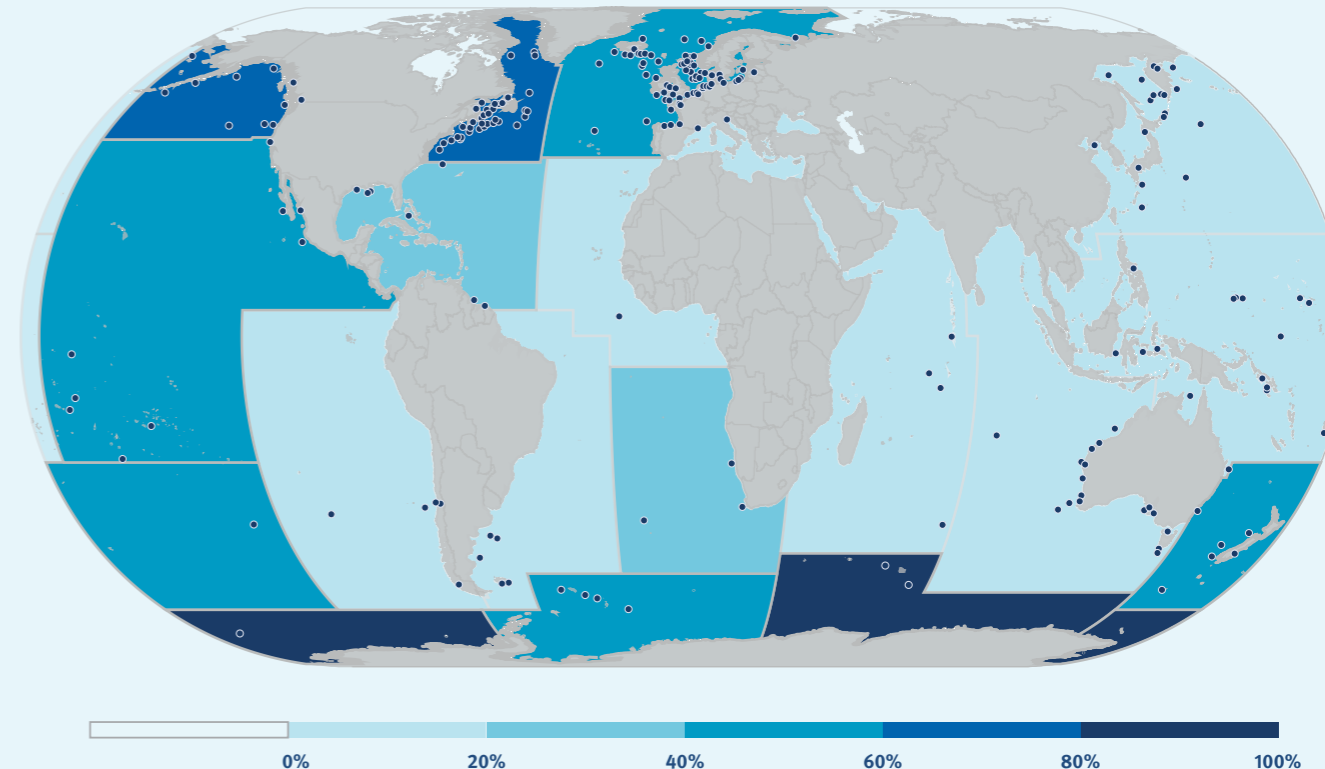
2% com certificação do MSC, mas suspensas

* Capturas marinhas ao abrigo do MSC em 2021-22 (segue a política de exclusão do MSC e não inclui peixe de aquacultura nem a pesca em águas interiores) em comparação com os últimos dados da FAO da ONU (2020).

**«Envolvidas» significa certificadas, suspensas ou em processo de avaliação para o MSC.

Proporção das capturas mundiais com certificação do MSC

Dados relativos às capturas marinhas e às pescarias com certificação do MSC (incluindo pescarias suspensas) a 31 de março de 2022, comparados com o total de capturas marinhas das principais zonas de pesca da FAO em 2020



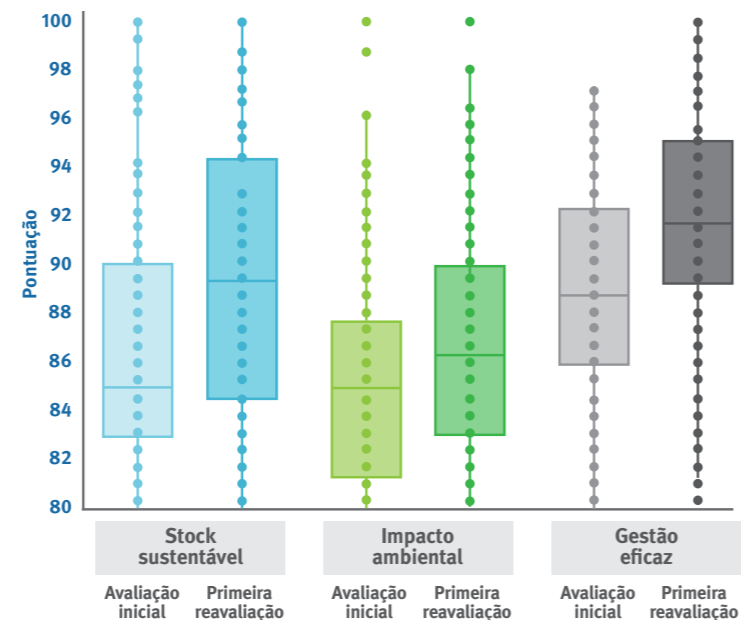
● Localização aproximada da atividade de pesca com a certificação do MSC

539 pescarias certificadas (das quais 24 foram suspensas) e outras 89 em processo de avaliação

Um percurso de melhoria

As pescarias são pontuadas separadamente em função dos três princípios do Padrão de Pesca do MSC: sustentabilidade da unidade populacional (Princípio 1), impactos no ecossistema (Princípio 2) e gestão eficaz (Princípio 3). Para superarem uma avaliação, as pescarias devem obter uma média de, pelo menos, 80 pontos em cada princípio, o que indica que a pescaria cumpre as melhores práticas mundiais. Uma pontuação de 100 representa um desempenho excepcional.

As pescarias melhoram a sua pontuação à medida que permanecem no programa. O gráfico mostra a distribuição das pontuações dos Princípios de todas as pescarias atualmente certificadas que realizaram, pelo menos, duas avaliações completas segundo o Padrão de Pesca do MSC. Para os três Princípios, as pontuações aumentaram entre o momento em que as pescarias aderiram ao programa e o início do segundo período de certificação.*



*Consultar o ficheiro de informação suplementar para conhecer todos os detalhes da análise.

2.087

melhorias introduzidas pelas pescarias com a certificação do MSC até 31 de março de 2022

As melhorias nas pescarias são muitas vezes impulsionadas pelas condições para a certificação. Estas exigem que as pescarias desenvolvam um plano de ação aprovado para alcançar as melhores práticas mundiais em cada um dos 28 indicadores de desempenho em relação aos quais são avaliadas. Uma condição é estabelecida se uma pescaria alcançar os requisitos mínimos de sustentabilidade num indicador (pelo menos 60), mas menos do que as melhores práticas (80). A condição é encerrada quando a pescaria obtiver uma pontuação igual ou superior a 80, sendo o limite de tempo geralmente a duração de um certificado, ou seja, cinco anos.

418 melhorias ao longo dos últimos três anos, consistindo em:

161

melhorias que beneficiam as espécies em perigo, ameaçadas e protegidas e reduzem as capturas acessórias

107

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

76

melhorias que beneficiam a gestão, a governação e as políticas pesqueiras

74

melhorias em benefício dos ecossistemas e dos habitats

As pescarias melhoram o seu desempenho

Sardinhas na Cornualha, Reino Unido:

A pescaria de sardinha da Cornualha fez várias melhorias nos últimos dois anos, encerrando sete condições à certificação desde 2020. Os membros da Cornwall Sardine Management Association colaboram com cientistas da agência governamental britânica Cefas (Centre for Environment, Fisheries and Aquaculture) para conduzir novas investigações que ajudem a compreender a dinâmica dos stocks. Faz parte de um esforço para assegurar uma gestão sustentável dos stocks, incorporando novas informações científicas na estratégia de captura. A pescaria reforçou o registo de rejeições e do destombar a rede ou «slipping» (capturas excedentárias libertadas vivas ainda na água) nos diários de bordo. Desde então, o «slipping» foi reduzido para 3% das capturas totais. A pescaria também instalou câmaras de videovigilância em todas as embarcações na temporada de 2020-21 para oferecer uma monitorização independente das operações de pesca, juntamente com um programa de observadores estabelecido em 2018.

Alabote-da-gronelândia no norte do Canadá:

A pescaria de arrasto pelo fundo e com redes de emalhar do alabote-da-gronelândia do Canadá tem vindo a realizar investigações com a Universidade de Windsor em Ontário, no Canadá, para melhorar a compreensão dos potenciais impactos da pesca nas populações do tubarão-da-gronelândia.

Embora o tubarão-da-gronelândia seja o vertebrado de maior longevidade do mundo, com alguns exemplares a viver durante centenas de anos, muito permanece desconhecido sobre a população e os impactos das interações com a pesca. A investigação, apoiada por uma bolsa do Ocean Stewardship Fund do MSC, permitiu equipar os tubarões com marcações por satélite para melhorar os conhecimentos científicos acerca da sua sobrevivência após a libertação, bem como para formar os pescadores em termos das melhores práticas de manuseamento e libertação. A pescaria também introduziu alterações nas práticas de pesca para reduzir as capturas acessórias de aves, incluindo a colocação de redes após o anoitecer sem projetores, a introdução de linhas mais pesadas que se afundam mais rapidamente e a eliminação de miudezas no lado oposto da embarcação de onde as redes são içadas.

Camarão-ártico no Golfo de São Lourenço:

A pescaria do camarão-ártico por arrasto no Golfo de São Lourenço, no Canadá, está certificada desde 2009 e continua a introduzir melhorias. Com a sua última recertificação em 2020, a pescaria implementou novas regras para evitar os habitats marinhos vulneráveis. Os observadores no mar ajudam a garantir o cumprimento das regras. Graças a diários de bordo e a dados de localização por satélite, registam a pegada da pescaria e identificam eventuais sobreposições com habitats sensíveis. Além disso, as restrições das licenças de pesca, os períodos de defeso sazonais e os limites de captura também ajudam a prevenir o impacto nos habitats sensíveis.



Four sardine fishers hauling the net over the side of the vessel. © MSC / Nigel Millard

Os primeiros visionários do movimento dos produtos do mar sustentáveis

Se retrocedermos 25 anos, para a maioria das empresas do setor dos produtos do mar, a sustentabilidade não era uma prioridade. O preço, a qualidade, o sabor, a proveniência e as considerações de saúde era o que influenciava as escolhas de peixe e marisco feitas pelos compradores e consumidores. A viabilidade a longo prazo das populações de peixes ou o impacto das práticas pesqueiras nos ecossistemas marinhos? Nem por isso.

No entanto, algumas empresas começavam a ver as coisas de forma diferente – e não só aquelas que serviam um nicho de mercado com consciência ambiental, mas também alguns dos grandes nomes do setor.

Foi a gigante dos bens de consumo Unilever – então proprietária das marcas Iglo e Birdseye – que fundou o MSC com a WWF. O seu compromisso em utilizar peixe com o selo do MSC nos produtos congelados de grande consumo abriu o caminho para a certificação das principais pescarias de peixes brancos, incluindo o escamudo do Alasca, o granadeiro-azul da Nova Zelândia, a pescada-do-cabo e o escamudo russo.

Os principais retalhistas não tardaram a entrar na corrida: os gigantes do desconto Aldi e Lidl na Alemanha, Sainsbury's no Reino Unido, Carrefour em França. Nos EUA, o maior retalhista mundial, o Walmart, causou sensação nas cadeias de abastecimento ao assinalar o seu compromisso com os produtos do mar sustentáveis. Um dos maiores retalhistas do Japão, a Aeon, introduziu produtos com o selo do MSC no mercado asiático. Gigantes da restauração, como o McDonald's, apresentaram o selo azul do MSC a milhões de clientes.

Estas marcas e muitas outras contribuíram para impulsionar o movimento global a favor dos produtos do mar sustentáveis durante o último quarto de século. Ao assumirem compromissos ambiciosos de abastecimento de produtos do mar com a certificação do MSC, criaram incentivos de mercado para os pescadores responsáveis, sensibilizaram os consumidores, influenciaram outras empresas para melhorarem as suas próprias práticas de abastecimento e encorajaram mais pescarias a procurarem a certificação.

Hoje, a sustentabilidade está na ordem do dia – e o compromisso dos nossos parceiros continua a apoiar uma mudança positiva para o futuro do oceano.

Os primeiros visionários

Iberconsa

Aumenta o fornecimento sustentável de produtos do mar no sul da Europa, apoiando a certificação da pescada-do-cabo em 2004 e da pescada namibiana em 2020. Em 2021, a empresa vendeu mais de 3.600 toneladas de pescada-do-cabo certificada a retalhistas europeus. A empresa está também a liderar o lançamento de um projeto de melhoria da pescaria de pescada-da-argentina que visa obter a certificação de acordo com o Padrão de Pesca do MSC.

2004

2015

IKEA

Compromete-se a vender apenas produtos do mar sustentáveis certificados aos seus 650 milhões de visitantes em 49 mercados. Em 2021, as quatro lojas da IKEA na Indonésia tornam-se os primeiros pontos de venda do país a receber a certificação da Cadeia de Custódia do MSC e a utilizar o selo azul do MSC no seu menu.

Lidl

Lança a primeira e a maior gama de produtos de marca própria da Europa com o selo azul do MSC – e, 15 anos depois, continua a inovar: em 2021, as filiais na Alemanha lançaram a sua própria marca de atum.

Aeon

Lança o primeiro produto com o selo do MSC de uma cadeia da grande distribuição no Japão. Atualmente, vende mais de 50 produtos de 29 espécies com o selo azul do MSC.

2006

2011

McDonald's

Começa a servir peixe com o selo do MSC em todos os seus restaurantes na Europa, que vendem cerca de 100 milhões de sandes Filet-o-Fish por ano. Seguem-se operações nos EUA e no Canadá em 2013 e 2014, passando para o Japão em 2019 e para a Coreia do Sul em 2021.

Pontos fortes das parcerias recentes

A União das Cooperativas de Consumidores do Japão

lançou um novo e ambicioso objetivo de sustentabilidade, comprometendo-se a que, até 2030, pelo menos metade dos seus produtos do mar sejam provenientes de fontes certificadas, com ênfase nos produtos com certificação do MSC e do ASC. Em 2021, mais de 10 % dos seus produtos do mar tinham a certificação do MSC. Esta é a maior organização de consumidores do Japão, servindo mais de 300 cooperativas com 30 milhões de membros.

Iglo

Este gigante dos congelados – parte do Nomad Group, que também é proprietário das marcas Birdseye e Findus – tem sido uma força motriz dos produtos do mar sustentáveis certificados nos últimos 25 anos.

FOODSERVICE APME

É uma das principais empresas de serviços alimentares da Ásia, tendo obtido a certificação da Cadeia de Custódia do MSC em Singapura, no Vietname, na Tailândia, em Hong Kong, no Camboja e no Dubai. Ocean Gems, a marca própria de peixe e marisco de alta gama, inclui três produtos com a certificação do MSC, entre os quais o polvo, as amêijoas e o salmão-vermelho. Os produtos são vendidos em lojas de retalho, online e em serviços de restauração, incluindo hotéis, nos seis países.

Inovações no E-commerce

Em março de 2022, a **Ocado** lançou um novo filtro para facilitar aos clientes a procura de produtos do mar sustentáveis no seu site. A **Waitrose**, no Reino Unido, lançou um equivalente online das suas ilhas promocionais para encorajar os consumidores a comprarem produtos com o selo do MSC. Estas iniciativas

seguem a Sainsbury's que, em 2020, lançou pela primeira vez uma prateleira online para produtos com o selo do MSC como parte da campanha «Sustainable Seafood Week» da nossa equipa britânica.

A **Amazon** lançou uma gama de produtos online com o selo do MSC em toda a Europa e em lojas recém-inauguradas no Reino Unido. Nos EUA, a empresa apoiou uma campanha conjunta de marketing durante o Mês Nacional dos Produtos do Mar que atraiu novos clientes: cerca de 25 % dos produtos com certificação do MSC vendidos na Amazon.com durante a campanha foram comprados por novos clientes.



Waitrose pre-packed MSC certified seafood.
© FareLight Productions

Peixe branco

Desde os panados de peixe ao surimi, passando pelo «fish and chips», o peixe branco é o ingrediente chave em alguns dos produtos do mar mais populares do mundo. E graças ao empenho da indústria pesqueira e dos parceiros da cadeia de abastecimento, mais de dois terços são provenientes de pescarias envolvidas no programa do MSC.

Em setembro de 2021, as pescarias de bacalhau e de arinca das Ilhas Faroé obtiveram a certificação do MSC, que se soma à certificação já existente para a maruca e a bolota. A possibilidade de vender bacalhau e arinca com a certificação do MSC é um marco importante para o país, que depende fortemente das exportações de produtos do mar para criar postos de trabalho e receitas. A pressão para obter a certificação do MSC levou o governo faroense a introduzir um novo regulamento de base científica que limita o número de dias de pesca do bacalhau e da arinca, contribuindo assim para salvaguardar estas populações de peixes.

Em 2021, também se certificou pela primeira vez o escamudo do Mar de Bering Ocidental da Rússia, adicionando mais 300.000 toneladas de escamudo com a certificação do MSC ao mercado. A pescaria introduziu uma série de melhorias para estar em conformidade com o Padrão de Pesca do MSC, realizando estudos científicos para compreender melhor os impactos nas aves e nos mamíferos marinhos e recolhendo dados sobre as capturas acessórias. Terá de realizar várias outras melhorias como condição para a certificação.

O desafio que representa manter o Padrão de Pesca do MSC foi destacado no ano passado, quando a pescaria costeira de bacalhau e arinca da Noruega optou por retirar a componente costeira da sua recertificação. Isto deveu-se à dificuldade de cumprir uma condição relativa à separação das capturas certificadas de bacalhau e arinca do Nordeste do Ártico das populações de bacalhau costeiro não certificadas. As componentes de bacalhau e arinca de alto mar permanecem certificadas e, enquanto isso, a pescaria colabora com o Instituto de Investigação Marinha e as autoridades de gestão para compreender os desafios relacionados com o bacalhau, na expectativa de restabelecer os seus certificados costeiros num futuro próximo.

Um dos principais mercados do bacalhau norueguês é Portugal, que consome cerca de um quinto de todo o bacalhau capturado a nível mundial. A procura de bacalhau com a certificação do MSC está a crescer rapidamente no país, graças ao compromisso da marca líder Riberlves em aumentar os seus produtos do mar com o selo azul do MSC. Um terço das vendas de bacalhau congelado, salgado e pronto a cozer da Riberlves contam agora com a certificação do MSC.



Islândia: 10 anos de liderança

A Icelandic Sustainable Fisheries (ISF), uma organização criada para gerir o compromisso da indústria pesqueira islandesa com o programa do MSC, celebrou o seu 10.º aniversário em 2022. A organização alcançou um resultado extraordinário: 98% dos desembarques do país provêm agora de pescarias com a certificação do MSC (incluindo pescarias suspensas). A ISF foi pioneira na obtenção da certificação para novas espécies, incluindo as estreias mundiais de cantarilho dourado, capelim, maruca, bolota, peixe-lobo, maruca-azul, tamboril, solha-limão e peixe-lapa, juntamente com os populares peixes brancos como o bacalhau, a arinca, a solha e o escamudo.



Em números...

6.149.000

toneladas de capturas envolvidas no programa do MSC*

74 %

de capturas mundiais de peixe branco selvagem de pescarias envolvidas no programa do MSC**



Volume de vendas com o selo do MSC (toneladas)

2021-22 | 592.095

2020-21 | 579.748

0 200,000 400,000 600,000

174

pescarias envolvidas no programa do MSC

146

melhorias realizadas nos últimos três anos pelas pescarias certificadas



81

Espécies em perigo, ameaçadas e protegidas e capturas acessórias



40

Ecosistemas e habitats



22

Estado dos stocks e estratégias de captura



3

Gestão, governação e políticas pesqueiras

*«envolvidas» significa certificadas, suspensas ou em processo de avaliação para o MSC **segundo dados da FAO da ONU, 2020
**segundo dados da FAO da ONU, 2020

Pequenos pelágicos

Vitais para as cadeias alimentares marinhas, as espécies de pequenos peixes pelágicos representam um quarto das capturas mundiais de peixe. A percentagem da captura de pequenos pelágicos ao abrigo do programa do MSC mais do que triplicou para 18 % nos últimos oito anos.

Em 2014, apenas 4 % das capturas selvagens de pequenos peixes pelágicos estavam envolvidas no programa do MSC. O envolvimento com um maior número de pescarias de pequenos pelágicos tem sido uma das nossas prioridades estratégicas devido à sua importância nos ecossistemas marinhos e à sua ampla utilização na alimentação para a aquicultura. O nosso objetivo é que um terço das pescarias de pequenos pelágicos integrem o programa até 2030. Para tal, estamos a concentrar-nos nas pescarias da América do Sul e do Norte de África. Contribuí ainda para este objetivo um projeto financiado pela MAVA Foundation, que ajuda as pescarias de pequenos pelágicos na Mauritânia, no Senegal, na Gâmbia e na Guiné-Bissau a trabalharem segundo o Padrão de Pesca do MSC.

Uma das principais utilizações dos pequenos pelágicos é como farinha de peixe para a alimentação na indústria da aquicultura e, uma vez que o consumo de peixe de aquicultura a continuar a crescer, é vital que seja sustentável. Isto foi destacado na nova norma sobre rações do ASC, publicada em junho de 2021, que exige que as explorações piscícolas certificadas garantam que as suas rações provenham de fontes progressivamente mais sustentáveis a cada recertificação – com o objetivo de conseguir uma certificação do MSC a 100 % para os ingredientes marinhos.

Em 2021, as quotas individuais combinadas de cavala, arenque atlanto-escandinavo e verdinho excederam o parecer do CIEM em 41 %, 35 % e 25 % respetivamente.

Apelos à ação sobre as quotas do Atlântico Nordeste

O fracasso dos governos em escutar os pareceres científicos sobre as quotas pelágicas recomendadas para o Atlântico Nordeste levou a cadeia de abastecimento a pressionar para que sejam tomadas medidas.

Os estados pesqueiros do Atlântico Nordeste não chegaram a acordo sobre os planos de gestão conjunta para as unidades populacionais de cavala, arenque atlanto-escandinavo e verdinho. Em vez disso, fixaram quotas individuais muito acima dos limites sustentáveis: desde 2015, as capturas combinadas excederam os níveis sustentáveis em 34 %, ou seja, 4,8 milhões de toneladas. Devido à não implementação de quotas em conformidade com os pareceres científicos, juntamente com o declínio na saúde geral dos stocks, estas pescarias viram a sua certificação do MSC suspensa em 2019 e 2020 – um duro golpe para as empresas que estão empenhadas em comprar estas espécies de fontes sustentáveis.

O Grupo de Defesa dos Pelágicos do Atlântico Norte, que representa cerca de 50 retalhistas e empresas de produtos do mar, tem liderado os apelos para que se chegue a acordo sobre a redução dos limites de captura. Além disso, o MSC tem feito pressão para que medidas sejam tomadas durante eventos internacionais, como na Assembleia do Círculo Polar Ártico.

Entretanto, algumas marcas têm procurado outros locais que lhes permitam levar cavala sustentável aos consumidores. Os principais retalhistas, Migros na Suíça, Delhaize na Bélgica e Albert Heijn na Holanda, começaram recentemente a vender carapau-chileno com certificação do MSC, enquanto a marca alemã Followfood está prestes a lançar carapau-chileno enlatado com o selo azul do MSC. A pescaria de cavala, com sede no Chile, obteve a certificação do MSC em 2019, seguida pouco depois por uma frota de bandeira holandesa em 2020: o seu reconhecimento por parte dos mercados europeus de alto valor demonstra como as pescarias que cumprem os requisitos rigorosos da certificação do MSC podem beneficiar de novas oportunidades onde a procura de produtos do mar certificados e sustentáveis é elevada.

Certificação do capelím

Enquanto continuam as disputas sobre outros pequenos pelágicos no Atlântico Nordeste, a certificação da pescaria islandesa de capelím mostra que é possível uma gestão internacional eficaz dos stocks partilhados. Embora a distribuição do capelím se tenha deslocado nos últimos anos, um acordo eficaz entre os estados costeiros e as regras de controlo das capturas permitiram à pescaria adaptar-se às mudanças na distribuição da população de capelím.

A Icelandic Sustainable Fisheries (ISF) concedeu à Gronelândia e à Noruega acesso à certificação do MSC para o capelím, reduzindo custos e garantindo uma estreita cooperação entre os clientes da pescaria. Com a certificação da parte das capturas de capelím das Ilhas Faroé em fevereiro de 2022, todas as operações de pesca de capelím islandesas detêm agora a certificação do MSC. A esperança é que isto contribua para um acordo eficaz e contínuo entre os estados costeiros.

O capelím desempenha um papel importante na rede alimentar marinha: as pescarias certificadas asseguram que os stocks permaneçam suficientemente saudáveis para alimentar outros peixes, aves e mamíferos marinhos, antes de recolher qualquer excedente de acordo com a regra de controlo de capturas acordada.

Os principais produtos da pescaria são farinha e óleo de peixe.

Em números...

4.296.000

toneladas de capturas envolvidas no programa do MSC*

18 %

de capturas mundiais de pequenos pelágicos selvagens de pescarias no programa do MSC**



Volume de vendas com o selo azul do MSC (toneladas)[^]

2021-22 | 136.923

2020-21 | 173.175

0 50,000 100,000 150,000 200,000

62

pescarias envolvidas no programa do MSC

47

melhorias realizadas nos últimos três anos pelas pescarias certificadas

10 Espécies em perigo, ameaçadas e protegidas e capturas acessórias

3 Ecossistemas e habitats

21 Estado dos stocks e estratégias de captura

13 Gestão, governação e políticas pesqueiras

*«envolvidas» significa certificadas, suspensas ou em processo de avaliação para o MSC **segundo dados da FAO da ONU, 2020

**segundo dados da FAO da ONU, 2020

[^]Produtos com selo azul destinados, em grande medida, ao consumo humano, capturas envolvidas mais representativas dos volumes destinados à farinha/óleo de peixe e ao consumo humano.

Atum

As vendas de produtos à base de atum com o selo do MSC dispararam 24% no último ano, graças ao facto de um número crescente de marcas ter cumprido a promessa de abastecer-se de atum sustentável certificado. A percentagem de capturas mundiais das principais pescarias comerciais de atum envolvidas no programa do MSC cresceu para 57%.

Retalhistas impulsionam o crescimento do atum sustentável

Os últimos anos viram um rápido aumento dos volumes de atum certificado: de 14% das principais capturas comerciais mundiais de atum em 2014 para quase 40% na atualidade. As vendas de atum com o selo do MSC atingiram as 136.000 toneladas, em comparação com as 50.000 toneladas de há cinco anos. E, com a entrada de várias pescarias no processo de avaliação este ano, o mercado está destinado a crescer ainda mais.

Os retalhistas têm sido fundamentais para o crescimento das vendas de atum com a certificação do MSC, em especial de atum de conserva, uma vez que visam satisfazer a procura dos consumidores por produtos do mar de fontes sustentáveis. Em maio de 2021, por exemplo, o Lidl Alemanha começou a utilizar gaiado com certificação do MSC na sua marca própria, Nixe: o selo azul do MSC aparece agora nas latas de atum Nixe em todo o país. Nos EUA, o Walmart iniciou uma parceria com a The Nature Conservancy e as Ilhas Marshall para fornecer gaiado em conserva com a certificação do MSC para a sua marca Great Value, cujos lucros revertem para as comunidades das Ilhas do Pacífico.

Também o Bolton Group, que detém o transformador de atum Tri Marine, tem desempenhado um papel chave na

transformação da indústria do atum. Além de lançar produtos com o selo do MSC nas suas marcas, como a Rio Mare e a Saupiquet, o Bolton Group comprometeu-se a obter, até 2024, 100% do seu atum de pescarias com certificação do MSC ou daquelas que se esforçam por cumprir o Padrão de Pesca do MSC através de projetos sólidos de melhoramento de pescarias.

Apelos à colaboração no Pacífico Ocidental e Central

As espécies altamente migratórias como o atum requerem uma gestão internacional: as pescarias individuais não podem operar de forma sustentável isoladamente. Por isso, quando as pescarias no Pacífico Ocidental e Central obtiveram a certificação do MSC, foi colocada a condição de que os 26 estados membros da Comissão das Pescas do Pacífico Ocidental e Central – o órgão de gestão regional que supervisiona os stocks – deviam acordar estratégias de pesca e regras de controlo de capturas para garantir a sustentabilidade futura das populações de atum partilhadas.

No entanto, este objetivo tem-se revelado difícil de alcançar. Com a região a fornecer mais de metade das capturas comerciais mundiais de atum e quase três quartos do atum com certificação MSC, a ausência de progresso poderia abrandar a dinâmica rumo a uma indústria de atum sustentável.

Destaques do atum de 2021-22

Uma pescaria tradicional de atum com linha de mão nas Filipinas tornou-se a primeira do país a obter a certificação do MSC, após um projeto de melhoria de 10 anos apoiado pela WWF.

Com o apoio do Ocean Stewardship Fund, a pescaria de atum Echebaster no Oceano Índico, com certificação do MSC, está a levar a cabo uma investigação com o AZTI para compreender e mitigar os impactos dos dispositivos de concentração de peixes (DCP) abandonados nos recifes de corais e noutros ecossistemas vulneráveis. Além disso, trabalha na conceção e construção de DCP biodegradáveis.

A American Tuna foi a primeira empresa a comercializar atum com certificação do MSC nos EUA, proveniente da American Albacore Fishing Association, a primeira pescaria de atum com certificação do MSC do mundo. Começou em 2007 com oito paletes e um só produto de atum com certificação do MSC, capturado um por um no Pacífico Norte. Hoje, fornece 33 produtos de atum com o selo do MSC de várias pescarias a vários retalhistas.



Em números...

2.882.000

toneladas de capturas envolvidas no programa do MSC*

57%

de capturas mundiais de atum selvagem de pescarias envolvidas no programa do MSC**



Volume de vendas com o selo do MSC (toneladas)

2021-22 | 135.829

2020-21 | 109.534

0 20,000 40,000 60,000 80,000 100,000

124

pescarias envolvidas no programa do MSC

38

melhorias realizadas nos últimos três anos pelas pescarias certificadas



12 Espécies em perigo, ameaçadas e protegidas e capturas acessórias



1 Ecossistemas e habitats



3 Estado dos stocks e estratégias de captura



22 Gestão, governação e políticas pesqueiras

*«envolvidas» significa certificadas, suspensas ou em processo de avaliação para o MSC **segundo dados da FAO da ONU, 2020
**segundo dados da FAO da ONU, 2020

Polvo e lula

Os cefalópodes são relativamente novos no programa do MSC. Passaram-se quase 20 anos antes da primeira certificação de uma pescaria de polvo: uma pescaria artesanal das Astúrias, no noroeste de Espanha, certificada em 2016 e recertificada em agosto de 2021. A primeira pescaria de lula seguiu-se dois anos mais tarde. E, embora várias pescarias tenham sido certificadas desde então, ainda há um longo caminho a percorrer até que o selo do MSC se torne uma imagem corrente no polvo e na lula.

Parte do desafio reside no facto de que os polvos e as lulas têm dinâmicas populacionais muito diferentes da maioria dos peixes, moluscos e crustáceos. Têm uma vida curta – normalmente apenas de um a três anos – e o seu número pode flutuar drasticamente de acordo com as condições ambientais. Consequentemente, pode ser difícil calcular o rendimento máximo sustentável, que faz parte dos critérios de pontuação habituais do Padrão de Pesca do MSC para avaliar a sustentabilidade do stock.

Para minimizar este problema, no âmbito da nossa Revisão do Padrão de Pesca, propusemos orientações adicionais para apoiar as avaliações da lula e do polvo. Isto implica a utilização de estratégias e pontos de referência alternativos para manter os níveis dos stocks, por exemplo, garantir que uma certa percentagem da biomassa total seja deixada no mar. A investigação desencadeada por uma das condições da pescaria certificada das Astúrias também levou ao desenvolvimento de um novo ponto

de referência mais cauteloso, denominado «produtividade latente», que se adapta melhor às unidades populacionais de curta duração e naturalmente flutuantes, como os cefalópodes.

Além disso, também apoiamos pescarias de cefalópodes que trabalham em prol do Padrão de Pesca do MSC. Entre estas, está uma das maiores pescarias de polvo do mundo, situada na península do Yucatán, no México, que faz parte do programa «In-Transition to MSC». Este ano, a pescaria recebeu uma subvenção do Ocean Stewardship Fund para ajudar a melhorar a recolha de dados das capturas e monitorizar o uso e o impacto de determinadas espécies de caranguejo como isco. O seu progresso também foi destacado no nosso Simpósio Internacional sobre a Sustentabilidade do Polvo, realizado em Vigo, Espanha, e transmitido online para 150 participantes de todo o mundo no Dia Mundial do Polvo (8 de outubro). A conferência salientou a necessidade de um maior apoio da cadeia

de abastecimento para ajudar as pescarias de polvo a tornarem-se sustentáveis e a satisfazerem a procura mundial.

Reforçar a gestão das pescarias de polvo e de lula é ainda mais importante, pois estas estão entre as poucas espécies marinhas que podem beneficiar do aquecimento do oceano. Isto poderia oferecer oportunidades para aumentar o fornecimento de produtos do mar sustentáveis e ajudar as comunidades pesqueiras a adaptarem-se às alterações climáticas – mas só se os stocks forem cuidadosamente geridos. Além disso, um projeto do Ocean Stewardship Fund que estuda fontes alternativas de isco para as pescarias australianas de atum e peixe-agulha identificou a lula sustentável recentemente certificada, proveniente dos EUA, como uma possível solução.

Pode ter sido um começo lento, mas a história da lula e do polvo sustentável certificado tem um longo caminho a percorrer.

“

A pescaria de polvo do Yucatán é muito importante tanto a nível nacional como internacional, com um grande impacto nas comunidades piscatórias. O financiamento do Ocean Stewardship Fund está a permitir-nos identificar áreas para implementar melhorias em toda a cadeia de abastecimento da pescaria.

Lorena Rocha Tejada, Comunidad y Biodiversidad (COBI)

”

Em números...

71.000

toneladas de capturas envolvidas no programa do MSC*

2%

de capturas mundiais de cefalópodes selvagens de pescarias envolvidas no programa do MSC**



Volume de vendas com o selo do MSC (toneladas)



6 pescarias envolvidas no programa do MSC

5 melhorias realizadas nos últimos três anos pelas pescarias certificadas

- 1 Espécies em perigo, ameaçadas e protegidas e capturas acessórias
- 1 Estado dos stocks e estratégias de captura
- 3 Gestão, governação e políticas pesqueiras

*«envolvidas» significa certificadas, suspensas ou em processo de avaliação para o MSC **segundo dados da FAO da ONU, 2020

**segundo dados da FAO da ONU, 2020

Caranguejos, lagostas e lavagantes

Com duas novas certificações e duas recertificações no último ano, os pescadores de todo o mundo estão a dar um passo em frente para satisfazer a crescente procura de caranguejos, lagostas e lavagantes certificados.

Caranguejo-real-do-sul da Argentina

A pescaria argentina de caranguejo-real-do-sul da Patagónia obteve a certificação do MSC em março de 2022, tornando-se a quarta pescaria da Argentina a ser certificada. A pescaria poderá agora vender caranguejo-real certificado aos seus principais mercados de exportação na China, no Japão e nos EUA.

A certificação é um marco importante num longo caminho de melhorias. As armadilhas para caranguejos incluem anéis de fuga para minimizar as capturas acessórias de caranguejos juvenis e outras espécies, devendo incluir um componente biodegradável para evitar a «pesca fantasma» no caso de se perderem as armadilhas.

Um projeto de investigação estudantil, financiado através do programa de bolsas do Ocean Stewardship Fund do MSC, forneceu informações chave sobre a eficácia dos anéis de fuga para reduzir as capturas acessórias de santola na pescaria.

A pescaria continuará a introduzir melhorias em matéria de sustentabilidade como condição para a certificação, entre as quais, a apresentação de provas das medidas adotadas para evitar impactos negativos em outras espécies e habitats.

A recertificação promove novas melhorias nas pescarias de caranguejo

Duas pescarias de caranguejo da Austrália Ocidental recertificadas este ano estão a introduzir melhorias inovadoras como condição para a certificação.

A pescaria do caranguejo *Chaceon albus*, que opera em águas remotas a cerca de 200 km da costa da Austrália Ocidental, está a recolher informações sobre o impacto nos habitats de águas profundas. Graças a uma subvenção do Ocean Stewardship Fund, irá fixar câmaras e luzes subaquáticas nas armadilhas para caranguejos, permitindo aos investigadores analisar potenciais impactos em diferentes tipos de habitat. Embora a pescaria já tenha utilizado câmaras anteriormente, esta é a primeira vez que conseguem funcionar em habitats de águas profundas, centenas de metros abaixo da superfície.

A pescaria do estuário de Peel Harvey, que se dedica à pesca de caranguejo-nadador e tainha-olhalvo, é a única pescaria comercial e recreativa cogerida a conseguir a certificação. Embora cumprisse todas as condições impostas à certificação original, quando foi reavaliada com base na nova versão do Padrão de Pesca do MSC, foram identificadas outras áreas de melhoria. Uma delas dizia respeito ao potencial impacto nas aves limícolas migratórias nas zonas húmidas vizinhas de importância internacional, em Mandurah. Com o apoio do Ocean Stewardship Fund, os investigadores irão utilizar imagens de satélite de alta resolução, aprendizagem automática e levantamentos no local para investigar como a atividade pesqueira se sobrepõe e afeta as populações de aves limícolas.



Measuring a brown crab.
© MSC / David Loftus

Em números...

277.000

toneladas de capturas envolvidas no programa do MSC*

14 %

de capturas mundiais de caranguejos, lagostas e lavagantes selvagens de pescarias no programa do MSC**



Volume de vendas com o selo do MSC (toneladas)

2021-22 | 5.165

2020-21 | 5.440



50

 pescarias envolvidas no programa do MSC

43

 melhorias realizadas nos últimos três anos pelas pescarias certificadas

23

 Espécies em perigo, ameaçadas e protegidas e capturas acessórias

4

 Ecossistemas e habitats

9

 Estado dos stocks e estratégias de captura

7

 Gestão, governação e políticas pesqueiras

“ Estes fundos, gentilmente disponibilizados pelo MSC, irão ajudar-nos a assegurar a sustentabilidade de duas das nossas pescarias, pelo que estamos muito agradecidos. O programa do MSC foi importante para mim pessoalmente, pois permitiu-nos partilhar melhor a nossa paixão por uma ciência justa com os colegas do setor.

Dr. Dan Gaughan, Cientista Chefe das Pescarias, Governo da Austrália Ocidental

”

*«envolvidas» significa certificadas, suspensas ou em processo de avaliação para o MSC **segundo dados da FAO da ONU, 2020
**segundo dados da FAO da ONU, 2020

Salmão

O salmão do Alasca foi uma das primeiras pescarias a obter a certificação do MSC em 2000. Como uma das espécies de peixe mais populares do mundo, continua a ser um elemento chave no programa do MSC.

Nos últimos anos, a popularidade do salmão disparou na Alemanha: os consumidores alemães comem mais salmão do que qualquer outro tipo de peixe. Embora grande parte seja de aquacultura, existe uma gama cada vez maior de salmão selvagem sustentável que ostenta o selo azul do MSC.

Entre os pioneiros no mercado alemão está o especialista em salmão Gottfried

Friedrichs, uma das empresas de produtos do mar mais antigas da Alemanha. Em 2002, a empresa familiar foi a primeira na Alemanha a oferecer salmão fumado do Alasca com certificação do MSC, e continua a colocar a sustentabilidade no centro da sua gama.

Nos últimos 12 meses, foram lançados 165 produtos à base de salmão selvagem com o selo azul do MSC na Alemanha, Áustria e Suíça. Entre estes, estão incluídos filetes congelados e produtos preparados refrigerados, assim como 42 novos produtos para animais de estimação que contêm salmão com certificação do MSC.

Este ano, foi certificada uma nova pescaria de salmão, a pescaria de salmão do Pacífico Kolkhoz Udarnik do golfo de Karaginsky, da baía de Karaga e do estreito de Litke, na península russa de Kamchatka. Estas novas conquistas elevam para 30 o número total de pescarias de salmão de Kamchatka que cumprem o Padrão de Pesca do MSC. Lamentavelmente, é provável que seja a última durante algum tempo. Após a invasão da Ucrânia por parte da Rússia, a Assurance Services International – que supervisiona as organizações que realizam as avaliações de certificação – suspendeu, por enquanto, todas as novas avaliações na Rússia.

Wild crispy skin salmon with white bean and coriander puree. © MSC



Em números...

488.000

toneladas de capturas envolvidas no programa do MSC*

82%

de capturas mundiais de salmão selvagem de pescarias envolvidas no programa do MSC**

MSC www.msc.org
 Volume de vendas com o selo do MSC (toneladas)

2021-22 | 59.798

2020-21 | 89.194






44

pescarias envolvidas no programa do MSC

20

melhorias realizadas nos últimos três anos pelas pescarias certificadas

-  3 Espécies em perigo, ameaçadas e protegidas e capturas acessórias
-  11 Estado dos stocks e estratégias de captura
-  6 Gestão, governação e políticas pesqueiras

*«envolvidas» significa certificadas, suspensas ou em processo de avaliação para o MSC **segundo dados da FAO da ONU, 2020

**segundo dados da FAO da ONU, 2020

Em números...

351.000

toneladas de capturas envolvidas no programa do MSC*

11%

de capturas mundiais de camarões e gambas selvagens de pescarias envolvidas no programa do MSC**

MSC www.msc.org
 Volume de vendas com o selo do MSC (toneladas)

2021-22 | 50.653

2020-21 | 48.176



34

pescarias envolvidas no programa do MSC

44

melhorias realizadas nos últimos três anos pelas pescarias certificadas

-  16 Ecossistemas e habitats
-  13 Espécies em perigo, ameaçadas e protegidas e capturas acessórias
-  11 Estado dos stocks e estratégias de captura
-  4 Gestão, governação e políticas pesqueiras

*«envolvidas» significa certificadas, suspensas ou em processo de avaliação para o MSC **segundo dados da FAO da ONU, 2020

**segundo dados da FAO da ONU, 2020



Um total de 34 pescarias de camarões e gambas estão agora certificadas de acordo com o Padrão de Pesca do MSC, desde o camarão-negro capturado em águas chilenas até ao camarão-ártico no mar de Barents. Estas pescarias melhoraram significativamente as práticas de pesca, minimizando o impacto sobre a vida marinha.

Camarões em conserva com o selo do MSC chegam ao Sainsbury's

Para que as gerações futuras possam desfrutar de pratos tradicionais de marisco, este deve ser sustentável hoje. Por isso, o lançamento do primeiro «potted shrimp» com o selo do MSC é motivo de celebração. Este prato britânico, conhecido como uma das iguarias preferidas de James Bond, é elaborado com camarão em manteiga aromatizada com noz-moscada e outras especiarias. Disponível no Sainsbury's sob a marca The Good Tide desde setembro de 2021, o «potted shrimp» com o selo do MSC é confeccionado à mão pela empresa Seafood and Eat It. Os camarões são provenientes da pescaria de camarão-negro do Mar do Norte, que obteve a certificação do MSC em dezembro de 2017.

Entretanto, a pescaria certificada de camarão-negro de Wash tem vindo a recolher melhores dados sobre as espécies que encontra e a identificar medidas de mitigação para garantir que não está a impedir a recuperação de nenhuma espécie em perigo, ameaçada ou protegida. O projeto, impulsionado por uma condição para a certificação, é apoiado por uma bolsa de investigação do MSC para estudantes. Esta pescaria desembarca cerca de 95% do camarão-negro (*Crangon crangon*) capturado em águas britânicas.

Certificação do camarão do mar de Barents

A pescaria russa de camarão-ártico do mar de Barents da FIUN obteve a certificação em setembro de 2021. A frota inclui cerca de 25 embarcações, que desembarcaram mais de 25.000 toneladas de camarão em 2019. Junta-se a pescarias com a certificação do MSC oriundas do Canadá, Gronelândia, Islândia, Ilhas Faroé e Noruega que se dedicam à pesca do camarão-ártico (*Pandalus borealis*) nas águas do Ártico. Agora, junta-se a outros países do Atlântico Norte que tentam aplicar regras de controlo de capturas mais eficazes para proteger estes abundantes stocks a longo prazo.

O gigante do E-Commerce na China vende camarões certificados

Em novembro de 2021, a JD.com, a maior empresa de comércio eletrónico da China, comprometeu-se a dar prioridade às fontes sustentáveis com certificação do MSC na sua nova marca JMeal. A linha inclui 10 novos produtos, entre os quais, camarões de água fria de pescarias certificadas da Noruega.

Bivalves

A amêijoia é indicador do crescimento de produtos do mar sustentáveis na China

A pescaria de amêijoia no Mar Amarelo tornou-se a primeira da China a obter a certificação do MSC. A pescaria de amêijoia de Manila no estuário de Yalu foi certificada em setembro de 2021, na sequência de um projeto bem sucedido de melhoramento iniciado em 2016. O projeto contou com o apoio da WWF e da Dandong Taihong Foodstuff, um importante fornecedor de produtos do mar para o mercado japonês.

Embora a procura vinda do Japão e de outros mercados de exportação tenha sido um dos motores para a certificação, a pescaria espera que a captura anual de cerca de 200.000 toneladas ajude a ampliar o mercado para os produtos com o selo do MSC na China. Os consumidores chineses estão cada vez mais interessados na sustentabilidade: um estudo da GlobeScan de 2022 para o MSC revelou que quase ¾ destes consumidores acreditam ser necessário consumir pescado sustentável para salvar o oceano.

A pescaria de amêijoia de Manila é a sexta pescaria chinesa a obter a certificação do MSC. Operando nos lodaçais do estuário do rio Yalu, uma zona importante para as aves migratórias, contribui para a subsistência de muitas comunidades costeiras.

“

A pescaria de amêijoia de Manila do estuário de Yalu será a primeira de muitas. O sucesso deste projeto-piloto encorajou não só as pescarias de amêijoia, mas também as pescarias de caranguejo, lulas e anchovas a considerar a possibilidade de entrar nos programas de certificação do MSC.

An Yan, Diretor do Programa do MSC na China”

Vieiras: uma pescaria pioneira

Em outubro de 2021, a pescaria de arrasto de vieiras da Ilha de Abrolhos e do Centro-Oeste tornou-se a primeira pescaria de vieiras da Austrália a obter a certificação do MSC.

Contribuindo com mais de 5 milhões de dólares australianos para a economia regional, é a 11.ª pescaria comercial da Austrália Ocidental a obter a certificação, o que significa que cerca de 90% das pescarias do estado, por valor, detêm agora a certificação do MSC.

Pouco depois, segue-lhe os passos uma segunda exploração de vieiras, de maior dimensão, a sul de Melbourne: a pescaria de vieiras da zona central do estreito de Bass obtém a certificação em março de 2022, acrescentando mais 2.500 toneladas de vieiras sustentáveis certificadas ao mercado para os consumidores.

Em números...

370.000

toneladas de capturas envolvidas no programa do MSC*

17%

de capturas mundiais de bivalves selvagens de pescarias envolvidas no programa do MSC**

MSC
www.msc.org

Volume de vendas com o selo do MSC (toneladas)

2021-22 | 41.127

2020-21 | 43.826

0 10,000 20,000 30,000 40,000 50,000

50

pescarias envolvidas no programa do MSC

22

melhorias realizadas nos últimos três anos pelas pescarias certificadas

2 Ecossistemas e habitats

5 Espécies em perigo, ameaçadas e protegidas e capturas acessórias

6 Estado dos stocks e estratégias de captura

9 Gestão, governação e políticas pesqueiras

*«envolvidas» significa certificadas, suspensas ou em processo de avaliação para o MSC **segundo dados da FAO da ONU, 2020

**segundo dados da FAO da ONU, 2020

Algas marinhas

A certificação de algas disparou desde o lançamento do Padrão ASC-MSC sobre algas marinhas em 2017, com um total de 1.500 toneladas já certificadas e 11.500 toneladas de um importante operador em fase de avaliação. Os consumidores poderão em breve consumir snacks crocantes de algas sustentáveis depois de uma exploração coreana se ter tornado a primeira deste tipo a ser certificada segundo o Padrão conjunto ASC-MSC.

A exploração, propriedade da Haedam Co., cultiva pórpora – uma das variedades mais populares de algas comestíveis. Também conhecidas como nori, ou gim na Coreia, estas algas secam-se normalmente em folhas para utilização em snacks e no sushi. Os snacks de algas crocantes e as pórporas condimentadas da Haedam são comercializados sob a marca Pulmuone e exportados para a Europa e os EUA.

A Haedam é o terceiro produtor coreano a alcançar a norma ASC-MSC. A exploração cultiva duas espécies de algas em jangadas

flutuantes perto da pequena ilha de Wido, ao largo da costa ocidental da Coreia. As algas crescem tão rapidamente que podem ser colhidas ao fim de apenas 50 dias.

O mar Amarelo, na costa ocidental da Coreia, é rico em biodiversidade, onde várias espécies de algas constituem um habitat importante para cefalópodes, crustáceos, peixes e moluscos. No âmbito do processo de certificação, os auditores confirmaram que a exploração da Haedam não tem quaisquer efeitos adversos sobre o ecossistema aquático ou a biodiversidade local.

As algas certificadas também estão a agitar a indústria da aquicultura. Um ano após o produtor de microalgas Veramaris ter obtido a certificação, o seu óleo de algas está a ser utilizado pela empresa de aquicultura Atlantic Sapphire, com sede na Florida, e pela empresa americana de rações para salmão Skretting. Ricas em ómega 3, as algas certificadas permitem às empresas reduzir em 25% o teor de óleo de peixe das suas rações.

“

A equipa da Veramaris tem um enorme orgulho em ser o primeiro produtor de óleo natural à base de algas a obter a certificação segundo o Padrão ASC-MSC, apoiando o contínuo crescimento sustentável da aquicultura e, ao mesmo tempo, aliviando a pressão sobre os recursos finitos de peixes forrageiros, tradicionalmente utilizados como fonte de ómega 3. Tem sido uma emocionante viagem de colaboração ao longo da cadeia de valor, trabalhando com fábricas de rações, agricultores, transformadores de alimentos e retalhistas para alcançar uma visão comum de crescimento sustentável.

Karim Kurmaly, Diretor Executivo, Veramaris”

Em números...

13.000

toneladas de capturas envolvidas no programa do MSC*

49 explorações envolvidas

“Cottonii” seaweed farm in front of Semaya village. Although many seaweed farms in Nusa Penida Island were damaged and closed because of ice-ice disease, seaweed in Semaya village was healthy and green. © Makoto Suzuki / MSC



O que pensamos de nós

Ouvir e aprender com os nossos parceiros está no centro do que fazemos, porque só trabalhando em conjunto podemos concretizar a nossa visão de oceanos repletos de vida e de reservas piscícolas salvaguardadas para as gerações futuras.

Many women from Madura Island take part in the blue swimming crab business. © FishForGood2020

Mais de 1.000 pessoas partilharam as suas opiniões através do inquérito «MSC Global Stakeholder Survey» em 2021. O inquérito online foi uma oportunidade para que aqueles que estão envolvidos com o MSC nos pudessem transmitir o que pensam sobre nós e sugerir áreas a melhorar. Recebemos respostas de todos os continentes: de pescarias, empresas de produtos do mar, ONG, institutos científicos, governos e muitos mais.

Em geral, constatou-se um forte nível de apoio, com 79% dos inquiridos a dizer que era provável que falassem favoravelmente sobre o MSC. Sete em cada 10 pessoas disseram ter uma grande confiança no MSC para ajudar a travar a sobrepesca – que foi identificado como o problema mais urgente dos oceanos. Cerca de metade dos inquiridos disseram estar satisfeitos com o Padrão de Pesca do MSC, e muito poucos manifestaram insatisfação.

O inquérito também refletiu as prioridades contrapostas que temos de equilibrar. Muitos intervenientes do setor gostariam de ver menos complexidade, menos custos e menos barreiras à participação para alargar o impacto e o alcance do programa do MSC – ainda que as ONG e outros intervenientes da sociedade civil tendam a solicitar critérios mais rigorosos.

Embora sejamos vistos como um programa credível de certificação e rotulagem ecológica, os participantes disseram que gostariam que o MSC fosse uma voz de liderança nas questões relacionadas com o oceano. Apelaram a que o MSC atuasse como uma autoridade em matéria de pesca e produtos do mar sustentáveis, para aumentar a consciência dos consumidores e defender políticas governamentais mais sólidas e para aumentar a nossa escala, alcance

e âmbito de forma a abranger mais mercados, tipos de pescarias, espécies e questões sociais.

Queremos agradecer a todos os que participaram. Os contributos serão incorporados no nosso novo plano estratégico, que está atualmente a ser desenvolvido.

“ O MSC deve ser um líder vocal que transmita o que é um produto do mar sustentável, como avaliar a saúde dos oceanos e o que os consumidores podem fazer em prol de um oceano saudável.

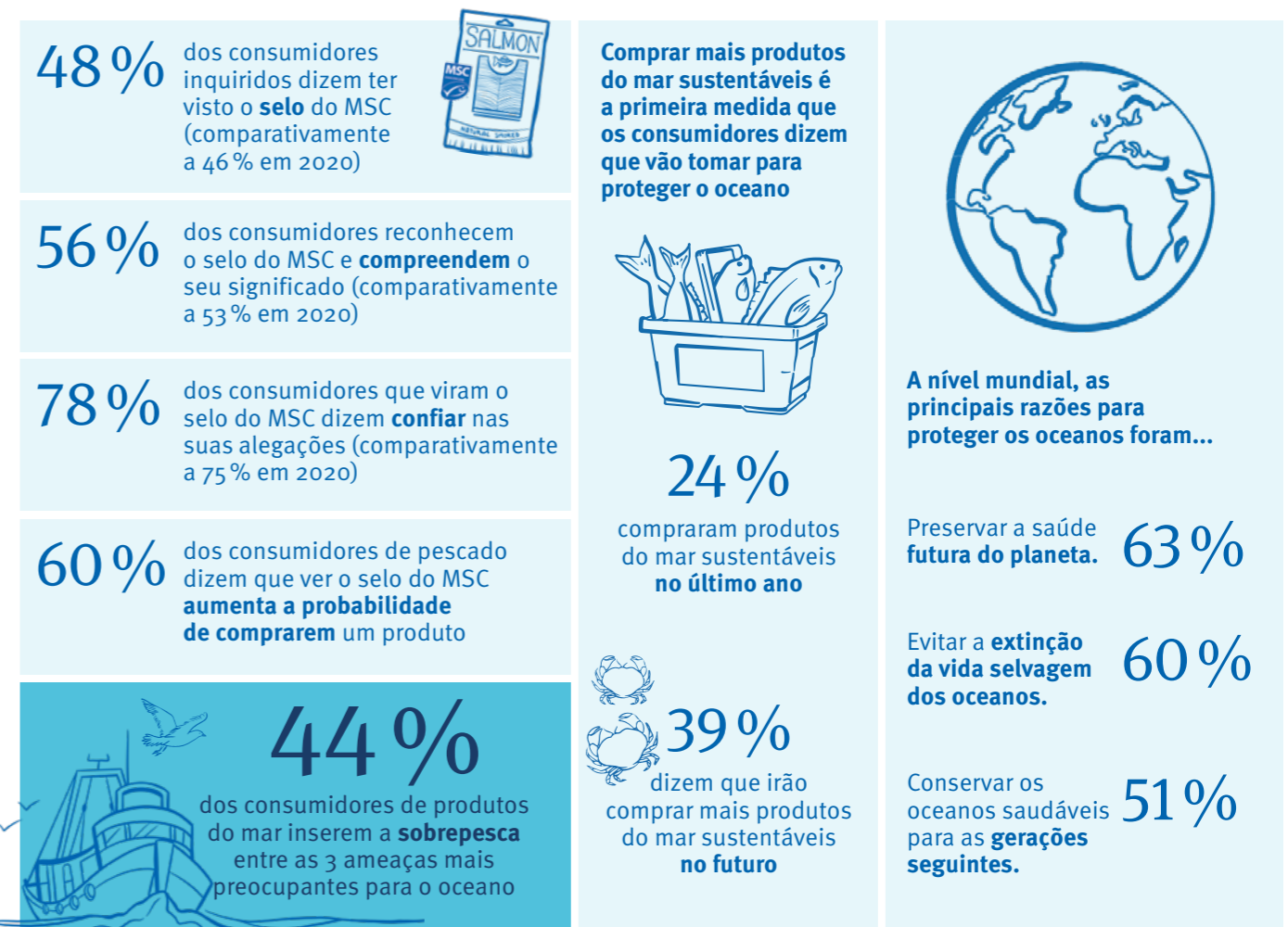
– Retalhista/marca, América do Norte



Inquérito mundial ao consumo de pescado

De dois em dois anos, a consultora de investigação independente GlobeScan realiza o maior inquérito do seu género para conhecer as mais recentes atitudes dos consumidores em relação à saúde dos oceanos, ao consumo de produtos do mar e aos rótulos ecológicos.

No inquérito de 2022, foram entrevistados mais de 25.000 consumidores em 23 países.*



*O estudo foi realizado nos seguintes países: Austrália, Áustria, Bélgica, Canadá, China, Dinamarca, Finlândia, França, Alemanha, Itália, Japão, Países Baixos, Noruega, Polónia, Singapura, África do Sul, Coreia do Sul (novo em 2022), Espanha, Suécia, Suíça, Reino Unido, EUA e Portugal, utilizando questionários online. Entre 25 de janeiro e 16 de março de 2022, foram inquiridos 25.869 consumidores destes países, entre os quais 20.127 consumidores de produtos do mar. As médias globais reportadas baseiam-se nos 23 mercados, salvo indicação em contrário. Para as médias globais, cada país é ponderado igualmente, independentemente do tamanho da amostra.

Conhecer e compreender o MSC

Com o abrandar das restrições da COVID-19 nos contextos de venda a retalho e o regresso de eventos presenciais, foi possível ampliar os nossos esforços de marketing e comunicação: desde cerimónias de entrega de prémios e exposições de produtos do mar até eventos educativos em escolas, foi excelente poder estar de novo no terreno com os nossos parceiros.

Chefes de cozinha, parceiros, pescadores e consumidores de todo o mundo reuniram-se para promover os produtos do mar sustentáveis para a nossa campanha do **Dia Mundial dos Oceanos** «Um pequeno gesto, Imenso como o Mar».

Contámos com a participação de 161 parceiros, entre os quais 72 embaixadores e pessoas influentes. A campanha, traduzida em 18 idiomas, foi lançada em 20 países e chegou a 37 milhões de pessoas em todo o mundo – incluindo a sensibilização de mais de 15.000 crianças sobre como cuidar do oceano.



Como parte do nosso programa educativo, desenvolvemos uma parceria com o **Dia Mundial dos Oceanos para as Escolas**, uma coligação de organizações com a missão de encorajar as escolas de todo o mundo a interessarem-se pelo oceano, chegando a mais de 5.000 subscritores. Também colaborámos com a Teachers For Future Spain num projeto educativo sobre a pesca sustentável, **alcançando mais de 10.000 estudantes.**



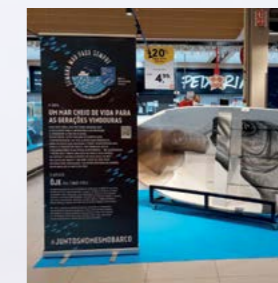
Na Coreia do Sul, o **McDonald's** começou a vender os hambúrgueres Filet-O-Fish com o selo do MSC nos seus 407 restaurantes, em abril de 2021. Celebrámos a ocasião com um mês de atividades promocionais nas lojas físicas e online, incluindo um anúncio no YouTube com mais de meio milhão de visualizações.



No Reino Unido, «**All Hands on Deck**» foi o tema da nossa segunda Semana dos Produtos do Mar Sustentáveis, com mais de 40 parceiros comerciais, pescadores e institucionais que se juntaram a nós para sensibilizar a opinião pública em relação ao peixe e marisco sustentável. A campanha incluiu outdoors, anúncios em paragens de autocarro, marketing digital e redes sociais, mais de 70 peças de cobertura mediática e o apoio dos *chefs* embaixadores do MSC Reino Unido, Mitch Tonks e James Strawbridge. **A campanha alcançou mais de 5,7 milhões de pessoas.**

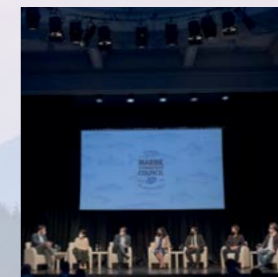


Nos EUA, unimos forças com os selos ecológicos Fairtrade America e Non-GMO numa campanha para celebrar os «**pequenos rótulos que causam grande impacto**» durante o Mês da Boa Alimentação. Desenvolvemos ferramentas para o retalho, organizámos webinars conjuntos e colaborámos com dezenas de retalhistas para promover a campanha. Para o Mês Nacional dos Produtos do Mar, em outubro, realizámos uma campanha de sensibilização do selo do MSC na plataforma de vídeo online e no serviço de streaming de televisão da Amazon, que foi visto 1,5 milhões de vezes.



Em novembro, realizámos em Portugal a primeira **Semana Mar Para Sempre**. Chefes de cozinha e artistas juntaram-se à iniciativa para promover a importância dos produtos do mar sustentáveis. O evento envolveu a instalação artística de um barco em exposição no Oceanário de Lisboa e num dos supermercados Continente, o maior retalhista nacional.

O artista Tomás Pires ou «ÔJE» ajudou a ilustrar e a informar as pessoas sobre a importância de proteger os recursos marinhos. O *chef* Ricardo Luz também esteve presente com as suas melhores dicas sobre pescado sustentável.



Celebrámos os 10 anos do MSC em Espanha com um evento no prestigiado Círculo de Bellas Artes em Madrid. Participaram mais de 100 pessoas, incluindo representantes de pescarias certificadas, parceiros comerciais, ONGs, funcionários do governo, embaixadores do MSC e jornalistas.

Financiamento e doadores

Este ano, gostaríamos de agradecer especialmente aos muitos doadores de todo o mundo, entre os quais patronatos, fundações e órgãos estatutários, que apoiaram o nosso trabalho. Além do generoso apoio aos muitos projetos do MSC, também recebemos novas e importantes subvenções para o nosso Ocean Stewardship Fund. Entre estas, destacamos o apoio da MAVA Foundation pour la Nature para ajudar as pescarias de pequena escala no Mediterrâneo e na África Ocidental, bem como da Walton Family Foundation para estabelecer um novo mecanismo de garantia de empréstimos, permitindo às pescarias que se empenham nas práticas de gestão sustentável ter acesso a financiamento adicional.

Gostaríamos também de agradecer à Dutch Postcode Lottery pelo seu contínuo apoio; à Walton Family Foundation pelo seu generoso e contínuo apoio a projetos em todo o mundo; à David and Lucile Packard Foundation pelo contributo ao nosso projeto «East Asia Sea Pathway to Sustainability»; à Adessium Foundation por apoiar o nosso trabalho no Mediterrâneo; à A.G. Leventis Foundation pelo seu trabalho na Grécia e à Remmer Foundation por uma subvenção para trabalhar com a pesca em pequena escala na África Austral. Por último, continuamos também a receber o generoso apoio da Triad Foundation e da Holzer Family Foundation, pelos quais estamos verdadeiramente gratos.

MSC Cornish sardine fishery. © Oliver Berry

Gostaríamos de agradecer às seguintes organizações pelo seu apoio:

Fundações nos Estados Unidos

David and Lucile Packard Foundation

Walton Family Foundation

New Venture Fund

Remmer Family Foundation

Triad Foundation

Holzer Family Foundation

Fundações e patronatos no Reino Unido

A.G. Leventis Foundation

Fundações europeias

Adessium Foundation (Países Baixos)

Dutch Postcode Lottery

MAVA Foundation Pour la Nature (Suíça)

Órgãos estatutários

MMO (Marine Management Organisation, para o «Project UK»)

ONG

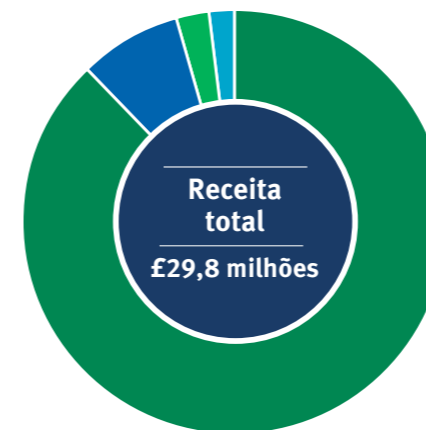
WWF-Suécia

WWF-Reino Unido (para o «Project UK»)

Empresas

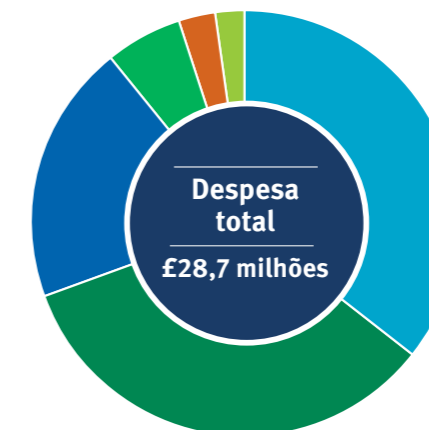
Project UK (vários)

As nossas finanças 2021-22



Procedência do dinheiro

- 8.0% Doações e legados
- 1.7% Outras atividades comerciais
- 87.8% Receita de ações de beneficência (licenças de uso do logótipo)
- 2.5% Receita de investimentos



Destino do dinheiro

- 19.8% Política e manutenção do Padrão
- 35.8% Educação e sensibilização
- 33.8% Serviços e divulgação no âmbito comercial e das pescas
- 5.7% Licenças para o uso do logótipo
- 2.7% Ocean Stewardship Fund
- 2.2% Despesa relacionada com a angariação de fundos

Total de fundos a 31 de março de 2022: £ 40,7 milhões

Em comparação com o total de fundos de £38,8 milhões a 31 de março de 2021

O saldo resultante de outros ganhos e perdas durante este ano, que não são apresentados em receitas ou despesas, ascenderam a um lucro de £0,8 milhões

Relatório do Conselho Administrativo sobre o resumo das demonstrações financeiras

A informação financeira resumida é extraída do relatório anual completo e das demonstrações financeiras completas da Administração, que foram aprovados pela Administração e assinados em seu nome a 26 de julho de 2022.

A 15 de Agosto de 2022, os nossos auditores Crowe U.K. LLP emitiram um relatório de auditoria sem reservas em relação ao relatório anual completo e às demonstrações financeiras completas da Administração.

Os auditores confirmaram à Administração que, na sua opinião, a informação financeira resumida é coerente com as demonstrações financeiras completas correspondentes ao exercício que terminou a 31 de março de 2022. Esta informação financeira resumida pode não conter informação suficiente para permitir uma compreensão completa dos assuntos financeiros desta organização de beneficência. As versões integrais do relatório da Administração, das demonstrações financeiras e do relatório realizado pelos auditores podem ser obtidas solicitando-as por escrito ao Finance Director, Marine Stewardship Council, 1 Snow Hill, London, EC1A 2DH, Reino Unido.

Assinado, em nome da Administração:

Werner Kiene,
Presidente do Conselho de Administração
do MSC, 15 de Agosto de 2022

Governança 2021-22

O Conselho de Administração do MSC

O Conselho de Administração do MSC é o órgão diretivo do MSC. 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 cumpra os seus objetivos.

Dr. Werner Kiene
Presidente

Paul Uys
Presidente, Conselho de Administração do Marine Stewardship Council International

Amanda Nickson
Copresidente, Conselho Consultivo das Partes Interessadas

Stefanie Moreland
Copresidente do Conselho Consultivo das Partes Interessadas

Dr. Christopher Zimmermann
Presidente, Conselho Técnico Consultivo

Giles Bolton

Maria Damanaki

Stuart Green

Jim Leape

David Lock

Dr. Kevin Stokes

Damos as boas-vindas aos novos membros:

Kristjan Th. Davidsson

O nosso agradecimento aos membros que nos deixam:

Eric Barratt

O Conselho Técnico Consultivo

O Conselho Técnico Consultivo assessoria o Conselho de Administração do MSC em questões técnicas e científicas relacionadas com o Padrão de Pesca do MSC, incluindo o desenvolvimento de metodologias para a certificação e acreditação de pescarias e cadeias de abastecimento, assim como a revisão do progresso das certificações de pescarias.

Dr. Christopher Zimmermann
(Alemanha)
Presidente

Dr. Florian Baumann
(Alemanha)

Dr. Tim Essington
(EUA)

Dr. Víctor Restrepo
(EUA)

Dr. Keith Sainsbury
(Austrália)

Michèle Stark
(Suíça)

Sergey Sennikov
(Rússia)

Adam Swan
(Reino Unido)

Dra. Rebecca Lent
(Membro cooptado) (EUA)

José Augusto Pinto de Abreu
(Membro cooptado) (Brasil)

O nosso agradecimento aos membros que nos deixam:

Lucia Mayer Massaroth

Kerry Smith

Conselho de Administração do Marine Stewardship Council International

O Conselho de Administração do Marine Stewardship Council International (MSCI) supervisiona a concessão de licenças e a estrutura de taxas do selo azul do MSC.

Paul Uys
Presidente do MSCI

Dr. Werner Kiene
Presidente do Conselho de Administração do MSC

Rupert Howes
Diretor Executivo do MSC

Valentina Tripp

Damos as boas-vindas aos novos membros:

Giles Bolton

Fernando Lago

O nosso agradecimento aos membros que nos deixam:

Eric Barratt

Jeff Davis

O Conselho Consultivo das Partes Interessadas do MSC

O Conselho Consultivo das Partes Interessadas do MSC presta assessoria ao Conselho de Administração do MSC e participa nos processos de revisão do MSC. Além disso, é um órgão oficial através do qual as partes interessadas podem transmitir a sua opinião ao MSC. Está composto por representantes da indústria dos produtos do mar, da comunidade de conservação, do setor do mercado e do meio académico.

Os membros refletem diversas experiências, geografias e interesses em relação ao trabalho do MSC.

Amanda Nickson,
Copresidente, Senior
Program Officer for
Ocean Conservation,
Paul M Angell Family
Foundation, EUA

Stefanie Moreland,
Copresidente, Trident
Seafoods, EUA

Dr. Johann Augustyn,
SADSTIA, África do Sul

Heather Brayford,
Governo da Austrália
Occidental,
Departamento das
indústrias primárias
e do desenvolvimento
regional, Austrália

Rory Crawford,
Birdlife International/
RSPB, Reino Unido

Yumie Kawashima,
Aeon, Japão

Tor Larsen,
Associação norueguesa
de pescadores, Noruega

Dra. Ghislaine Llewellyn,
WWF International,
Austrália

Christine Penney,
Clearwater Seafoods,
Canadá

Ivan Lopez,
Pesquera, Ancora,
Espanha

Marco Quesada,
Conservación
Internacional,
Costa Rica

Carmen Revenga,
The Nature
Conservancy, EUA

**María José
Espinosa Romero**,
Comunidad y
Biodiversidad A.C
(COBI), México

**O nosso agradecimento
aos membros que nos
deixam:**

Agathe Grossmith

Os dados relativos à composição do Conselho são corretos até à data de 31 de março de 2022

“

No MSC, estamos orgulhosos pelo que os nossos parceiros alcançaram nos últimos 25 anos e estamos determinados a desempenhar o nosso papel na resposta aos desafios futuros.

Rupert Howes, Diretor Executivo 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 8106 0516

Número de registo
do organismo de beneficência: 1066806
Número de registo da empresa: 3322023

**Escritório regional do
MSC para as Américas**

2445 M Street NW
Suite 550
Washington, DC 20037
EUA

americasinfo@msc.org

Tel +1 202 793 3284

Estatuto sem fins lucrativos: 501 (C) (3)
Número de identificação da entidade
empregadora: 91-2018427

**Escritório regional do
MSC para a Ásia-Pacífico**

6/202 Nicholson Parade
Cronulla
Nova Gales do Sul 2230
Austrália

apinfo@msc.org

Tel +61 (0)2 9527 6883

Estatuto sem fins lucrativos:
registada na ACNC

Número de registo da empresa:
ABN 69 517 984 605, ACN: 102 397 839

Os escritórios do MSC

Antuérpia, Bélgica e Luxemburgo

Pequim e Qingdao, China continental
e Hong Kong

Berlim

Alemanha, Suíça e Áustria

Bogor, Indonésia

Busan, Coreia do Sul

Cidade do Cabo, África do Sul

Copenhaga, Dinamarca

Helsínquia, Finlândia

Haia, Países Baixos e Luxemburgo

Lima, Peru

Madrid, Espanha

Milão, Itália

Oslo, Noruega

Paris, França

Reykjavik, Islândia, Ilhas Faroer
e Gronelândia

Santiago, Chile

Seattle, EUA

Singapura

Estocolmo, Escandinávia e Mar Báltico

Fremantle, Austrália

Tóquio, Japão

Toronto, Canadá

Varsóvia, Polónia e Europa Central

O MSC também está presente em

Querala, 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 proveniente de recursos 100% renováveis e tecnologia de impressão sem água. Os sistemas de impressão estão registados segundo as normas ISO 14001, ISO 9001 e mais de 97% dos resíduos são reciclados.

Desenhado pela Be Curious Limited.

Todas as imagens estão protegidas por direitos de autor do MSC, salvo indicação em contrário.

Todos os dados constantes deste relatório estão corretos a 31 de março de 2022, salvo indicação em contrário. O ano a que se refere o relatório compreende o período de 1 de abril de 2021 a 31 de março de 2022.



Digitalize o código QR para ler a versão digital completa do Relatório Anual 2021-22 do MSC, incluindo informações suplementares.

Saiba mais

**msc.org/pt/Acerca-do-MS
relatorios-anuais**

info@msc.org



MSCPescaSustentavel



/marine-stewardship-council



@MSCenPortugal