



AVANÇOS E COLABORAÇÃO EM PROL DE PRODUTOS DO MAR SUSTENTÁVEIS

Relatório Anual 2025-26

ÍNDICE

Compromisso coletivo: uma mensagem do nosso diretor executivo	4
Um ano de conquistas	6
Progressos no mar	8
Gerar impacto	10
MSC Improvement Program	12
Progressos no mercado	14
Sensibilização	16
Percepção dos consumidores de produtos do mar	18
Espécies em destaque	20
Peixe branco	21
Atum	22
Pequenos pelágicos	23
Salmão e lavagante	24
Camarão, gamba e caranguejo	25
Bivalves e algas	26
Polvo e lula	27
Espécies: em números	28
As nossas finanças	30
Apoio dos nossos financiadores	31
Uma nota do nosso presidente	32
Governança	33

Imagem de capa: pescaria de cerco de sardinha ibérica em Matosinhos, Portugal © DavidVVisuals.
Imagem do verso da capa: pescaria artesanal de atum-voador do Atlântico Norte na Aquitânia, França © ATM Communication.

.....

789

pescarias fazem já parte do Programa MSC, mais do que nunca, representando em conjunto mais de um quinto das capturas marinhas selvagens mundiais.

.....



UMA MENSAGEM DO NOSSO DIRETOR EXECUTIVO

Vivemos numa era de oceanos que aquecem rapidamente, de convulsão geopolítica e de recuo da globalização e da cooperação internacional. O nosso oceano sofre uma pressão sem precedentes à medida que estas pressões e impactos se intensificam. Por isso, nunca foi tão urgente acelerar a concretização da visão do MSC. Em última análise, precisamos que 100 % do oceano seja gerido para garantir a saúde e a resiliência dos ecossistemas marinhos a nível mundial, bem como a sustentabilidade dos produtos do mar que constituem uma fonte valiosa e renovável de nutrição e de sustento para centenas de milhões de pessoas. Temos de acelerar o nosso trabalho coletivo para acabar com a sobrepesca.

COMPROMISSO



Rupert Howes,
Diretor Executivo
Marine Stewardship Council

Ao longo de quase três décadas, o MSC tem feito parte de um extraordinário esforço coletivo, trabalhando junto de líderes de todo o setor dos produtos do mar para transformar os mercados, elevar os padrões e promover mudanças positivas no mar. Este ano tivemos a honra de ser reconhecidos pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura pelo nosso contributo para a gestão sustentável das pescarias. Este reconhecimento não pertence apenas ao MSC, mas sim a todos os nossos parceiros que, apesar das contínuas pressões económicas e das tensões geopolíticas, se mantêm firmes no seu compromisso com a sustentabilidade.

Atualmente, 789 pescarias fazem parte do Programa MSC, mais do que nunca, representando em conjunto mais de um quinto das capturas marinhas selvagens mundiais. Este ano registámos um recorde de 115 recertificações, o que demonstra o compromisso contínuo destas pescarias, muitas das quais tiveram de introduzir melhorias significativas na sua forma de pescar para manter a certificação.

Algumas recertificaram-se em várias ocasiões, como a pescaria de hoki da Nova Zelândia, que este ano completou 25 anos de certificação MSC. Celebrar esta extraordinária conquista no parlamento neozelandês foi um dos momentos altos do ano para mim.

A adesão em alguns grupos de espécies tem sido notável. Atualmente, mais de 71 % das capturas de peixe branco está certificada, assim como mais de metade das populações mundiais de atum. No entanto, reconhecemos que o desafio da sobrepesca persiste e, através do nosso *MSC Improvement Program*, oferecemos apoio estruturado às pescarias que se encontram numa fase mais inicial do seu caminho rumo à sustentabilidade. Estamos também a impulsionar mais inovação e a alcançar mais impacto do que nunca através do nosso *Ocean Stewardship Fund*. Desde a sua criação em 2019, o OSF já destinou mais de 9 milhões de libras esterlinas ao apoio a mais de 200 pescarias.

COLETIVO

Este progresso não seria possível sem a visão e a liderança dos nossos parceiros de mercado e da cadeia de abastecimento. Graças aos seus esforços, tanto o volume como o valor de mercado dos produtos do mar com o Selo Azul do MSC atingiram valores recorde este ano.

Vários dos nossos parceiros, entre eles a Iceland Foods e a Orkla Suécia, comprometeram-se a alcançar o objetivo de se abastecerem a 100 % com produtos do mar capturados em estado selvagem e certificados MSC. Em suma, tudo isto oferece aos consumidores mais oportunidades do que nunca de apoiar a saúde dos oceanos através da compra de produtos com o Selo Azul do MSC.

Estou grato a todos os que nos apoiaram este ano. Espero que continuemos a trabalhar juntos para ampliar os nossos esforços coletivos em prol de um oceano saudável e produtivo que continue a ser fonte de sustento para esta geração e para as futuras.

Rupert Hower

«O nosso oceano sofre uma pressão sem precedentes à medida que estas pressões e impactos se intensificam. Por isso, nunca foi tão urgente acelerar a concretização da visão do MSC.»

UM ANO DE CONQUISTAS



Pescaria de escamudo do Alasca, EUA © Mark Meyer.

MARCO NAS ESPÉCIES DEMERSAIS

A pescaria de arrasto de espécies demersais da Colúmbia Britânica obteve a certificação MSC em dezembro de 2025, em reconhecimento da notável transformação na gestão desta complexa pescaria multiespecífica. Graças a um extenso trabalho de colaboração com organizações ambientalistas, a pescaria reduziu significativamente o seu impacto em habitats sensíveis do fundo marinho e diminuiu em quase 90 % a captura acessória de coral e esponjas.

«A transformação que a pescaria de arrasto de espécies demersais da Colúmbia Britânica sofreu é simplesmente extraordinária. Estabeleceram um modelo convincente de arrasto ambientalmente sustentável que esperamos venha a inspirar muitas outras pescarias.»

Kurtis Hayne,
diretor de Programa,
MSC Canadá

MSC NO MENU

Restaurantes de todo o mundo estão a incorporar nas suas cartas produtos certificados e com o Selo Azul do MSC. No Japão, mais de 220 restaurantes Royal Host incorporaram produtos do mar certificados MSC. Em França, a Pokawa, uma marca líder de poke bowls, acrescentou à sua oferta atum com o Selo Azul do MSC. No Reino Unido, a McDonald's oferece ainda mais produtos do mar provenientes de pescarias certificadas MSC em mais de 1 400 dos seus restaurantes, graças ao lançamento de um Double Filet-o-Fish com Selo Azul do MSC em julho de 2025.

RECERTIFICAÇÃO DO ESCAMUDO DO ALASCA

A pescaria de escamudo do Alasca celebrou em 2025 os seus 20 anos de certificação MSC e reafirmou a sua condição de referência em sustentabilidade ao concluir recentemente a sua quarta reavaliação. É a maior pescaria certificada MSC do mundo, com capturas de quase 1,5 milhões de toneladas em 2024.



10.º aniversário do MSC Itália © MSC.

ANIVERSÁRIOS NA EUROPA

O MSC Suécia e o MSC França celebraram o seu 15.º aniversário em 2025, enquanto o MSC Itália completou 10 anos. Estas celebrações foram uma oportunidade para destacar os progressos alcançados pelas pescarias e pelos parceiros na promoção de produtos do mar sustentáveis em cada país.



Reconhecimento da FAO ao Sistema Alimentar Aquático Sustentável © FAO / Giulio Napolitano.

HOKI DA NOVA ZELÂNDIA

Em fevereiro de 2026, a pescaria neozelandesa de hoki, pescada, abrótea e verdinho-do-sul foi recertificada em conformidade com o Padrão de Pesca do MSC. Isto assinala 25 anos desde que o hoki da Nova Zelândia se tornou a primeira pescaria de peixe branco do mundo a obter a certificação MSC.



Pesca de hoki da Nova Zelândia a bordo do arrastão Sealord Otakou © MSC.

RECONHECIMENTO DA FAO

O MSC sentiu-se honrado por receber o reconhecimento da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura pelo seu contributo para uma gestão pesqueira responsável e sustentável. Recebemos esta distinção numa cerimónia realizada em Roma durante o World Food Forum em outubro de 2025.

COMPROMETIDOS COM OS 100 %

Os consumidores contam hoje com mais opções do que nunca em produtos do mar com Selo Azul do MSC, graças a uma vaga de compromissos de marcas e retalhistas para alcançar os 100 % de certificação. A Orkla, produtora da Abba, a marca de arenque favorita na Suécia, comprometeu-se a abastecer-se a 100 % com arenque certificado MSC na Suécia e na Finlândia. Nos Países Baixos, a Princes está a adaptar toda a sua gama de produtos para que passem a ostentar o Selo Azul do MSC.



© Farelight Productions / MSC.

100%

do atum de marca própria da Tesco tem agora o Selo Azul do MSC: o maior retalhista do Reino Unido alcançou este objetivo no final de 2025.



© Gareth Morgans / Tesco.

PROGRESSOS NO MAR

O MSC continua a gozar de um forte impulso, com um aumento de quase 7% no número de pescarias que participam no Programa.

738 **789**

2024 -25

2025 -26

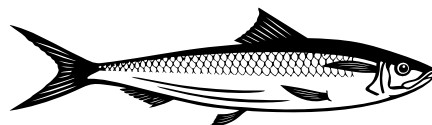
Capturas envolvidas no programa
MSC, por peso (toneladas)

2024 -25

16 100 767

2025-26

15 463 000



* Os dados de capturas de pescarias certificadas MSC, em avaliação, suspensas e do *MSC Improvement Program* correspondem a 31 de março de 2026 (utilizando sobretudo dados oficiais de capturas de 2023 e 2024), em comparação com as capturas marinhas totais das principais áreas de pesca da FAO em 2024. 0,6% das capturas selvagens encontra-se no *MSC Improvement Program*.

19,5%

de todas as capturas marinhas selvagens estava envolvido no programa MSC*



18,4%

com certificação MSC

0,3%

em avaliação

0,1%

com certificação MSC, mas suspensas

Onde operam as pescarias certificadas MSC

63

países envolvidos no programa MSC

624

pescarias estão certificadas

86

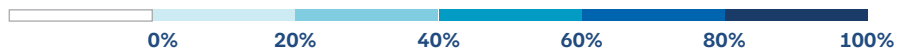
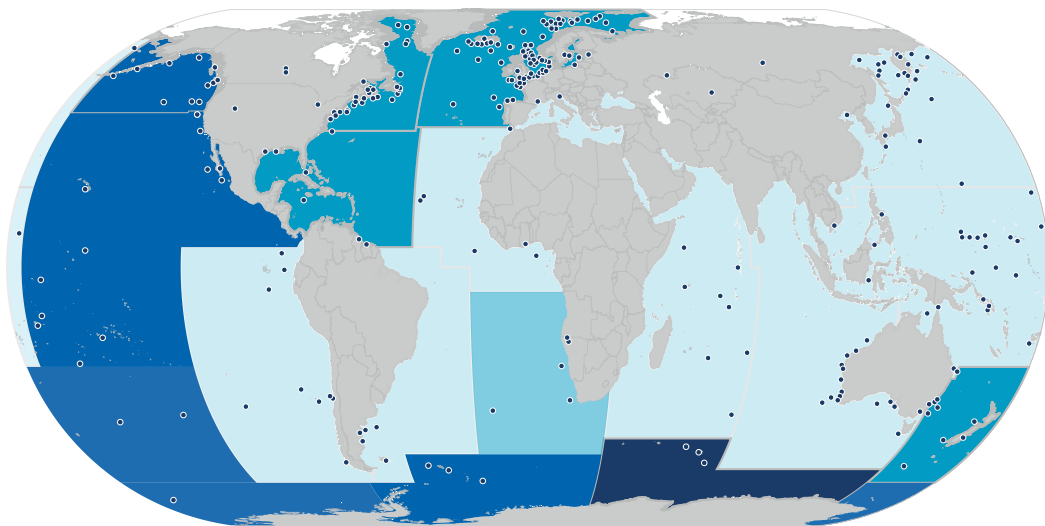
pescarias estão em avaliação

40

estão no MSC Improvement Program

39

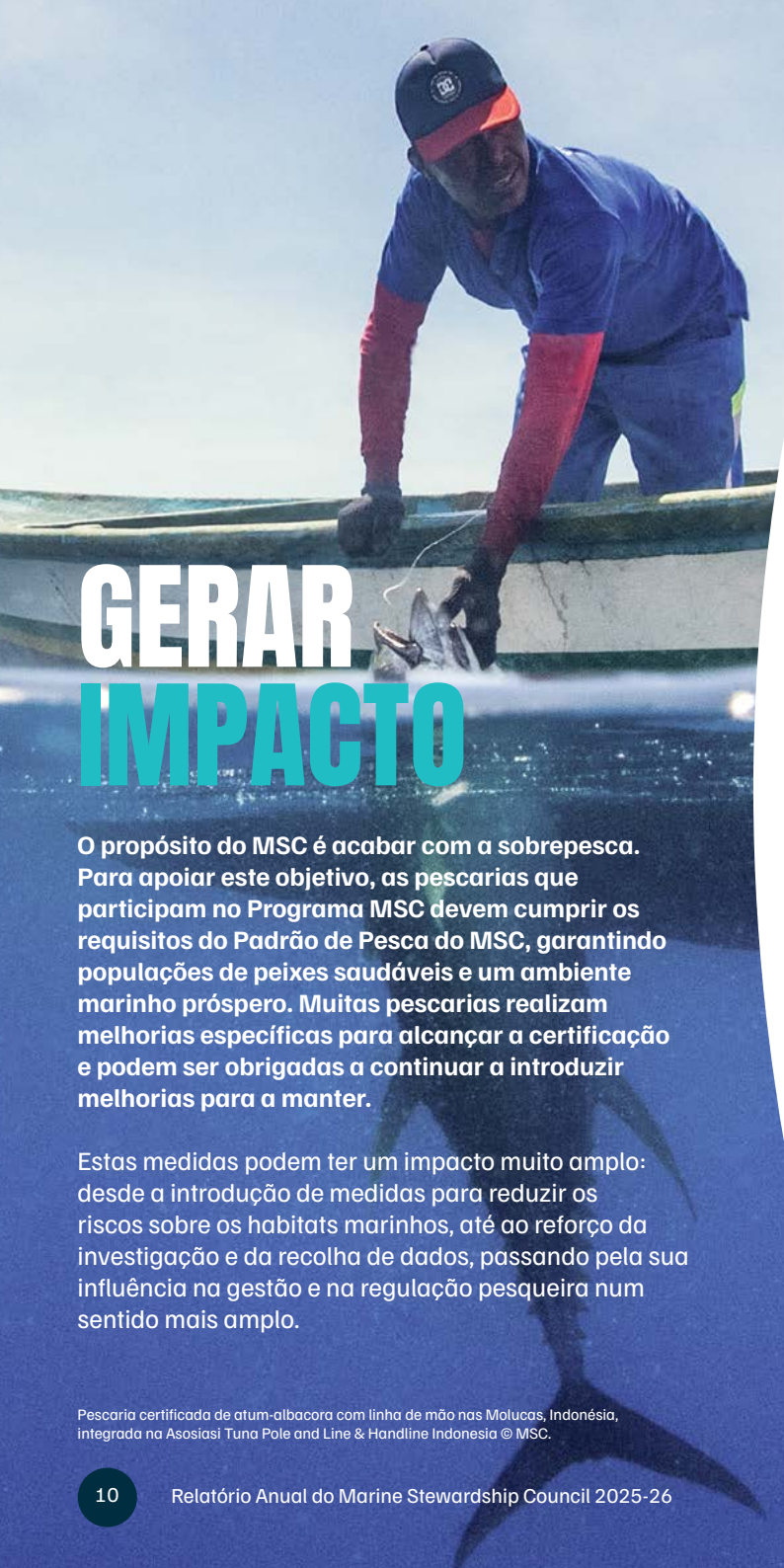
pescarias estão suspensas



• Localização aproximada da atividade pesqueira certificada MSC

Proporção das capturas das principais áreas de pesca da FAO com certificação MSC

** Os dados de capturas das pescarias MSC são atualizados de forma contínua à medida que os organismos de certificação apresentam os seus relatórios anuais. Por essa razão, os dados de capturas tornam-se cada vez mais completos e precisos ao longo do tempo.



GERAR IMPACTO

O propósito do MSC é acabar com a sobrepesca. Para apoiar este objetivo, as pescarias que participam no Programa MSC devem cumprir os requisitos do Padrão de Pesca do MSC, garantindo populações de peixes saudáveis e um ambiente marinho próspero. Muitas pescarias realizam melhorias específicas para alcançar a certificação e podem ser obrigadas a continuar a introduzir melhorias para a manter.

Estas medidas podem ter um impacto muito amplo: desde a introdução de medidas para reduzir os riscos sobre os habitats marinhos, até ao reforço da investigação e da recolha de dados, passando pela sua influência na gestão e na regulação pesqueira num sentido mais amplo.

Pescaria certificada de atum-albacora com linha de mão nas Molucas, Indonésia, integrada na Asosiasi Tuna Pole and Line & Handline Indonesia © MSC.

675 melhorias
nos últimos
três anos

262 melhorias em benefício das espécies
ameaçadas, vulneráveis e protegidas
(AVP), e na redução da captura
acessória

83 melhorias em benefício dos
ecossistemas e dos habitats

205 melhorias em benefício do estado
das populações e das estratégias
de captura

125 melhorias em benefício da gestão
pesqueira, da governação e das políticas

OCEAN STEWARDSHIP FUND

O nosso *Ocean Stewardship Fund* (OSF) apoia as pescarias no seu caminho rumo à sustentabilidade. Desde a sua criação em 2019, já concedeu subvenções a quase 200 pescarias e projetos para financiar melhorias e investigações fundamentais. Todos os anos destinamos 5 % das receitas de royalties da licença do Selo Azul do MSC ao *Ocean Stewardship Fund*, juntamente com as contribuições de doadores que partilham a nossa visão.

Foram
concedidos

1,1 milhões

de libras esterlinas em
2025-26 através de 26
subvenções

9 milhões

de libras esterlinas
desde 2019

40%

destinados a pescarias
de economias em
desenvolvimento

NAMÍBIA: A PROTEGER AS FOCAS COM TECNOLOGIA ACÚSTICA

Uma pescaria namibiana está a utilizar uma subvenção do *Ocean Stewardship Fund* para testar uma nova tecnologia acústica que evite que as focas-do-cabo fiquem presas ou emaranhadas nas artes de pesca. Embora já se utilizem dispositivos acústicos dissuasores para manter as focas afastadas, estes são volumosos, correm o risco de perturbar outras espécies e perdem eficácia à medida que os animais se habituem a eles. A pescaria namibiana de arrasto e palangre de pescada colabora com a Universidade de St Andrews e com a empresa tecnológica GenusWave para testar uma tecnologia acústica de sobressalto dirigido: um som de baixa frequência cuidadosamente calibrado que ativa uma resposta de sobressalto inata no cérebro das focas. Isto leva as focas a abandonar rapidamente a zona sem danificar a sua audição nem perturbar outra fauna marinha. Em caso de sucesso, esta nova tecnologia poderá ser replicada noutras pescarias que interagem com focas e leões-marinhos.



Projeto OSF-SRG sobre a pesca da Namíbia e as focas-do-cabo © Joshua Ihlenfeldt.

CAMINHO PARA A SUSTENTABILIDADE

Como parte do seu caminho rumo à sustentabilidade, uma pescaria precisa de compreender com clareza o que deve melhorar e de dispor de uma folha de rota que oriente o seu progresso. O *Ocean Stewardship Fund* está a apoiar 23 pescarias em 10 países a dar esse primeiro passo, financiando análises de lacunas que utilizam o Padrão de Pesca do MSC como referência e que fornecem dados e informações valiosos sobre o seu desempenho e as suas oportunidades de melhoria. Para 12 pescarias do Canadá, Peru, Quênia, Seicheles, Índia, Itália e Portugal, este processo deu origem a planos de ação com passos concretos e prazos de melhoria. Estes processos também ajudaram a reunir múltiplos parceiros (pescarias, governos, cientistas, ONG e empresas da cadeia de abastecimento) para debater soluções, acordar objetivos comuns e abrir novas oportunidades de colaboração.

BIVALVES DA CHINA

Várias pescarias chinesas de bivalves receberam fundos do *Ocean Stewardship Fund* para introduzir melhorias. A China é a maior produtora mundial de bivalves, incluindo amêijoas, vieiras, ostras e mexilhões. Para além da sua importância económica, estas espécies desempenham um papel relevante nas redes tróficas e nos ecossistemas marinhos; por exemplo, as amêijoas do mar Amarelo são uma fonte de alimento fundamental para milhões de aves migratórias.

Atualmente já existe uma pescaria chinesa de bivalves certificada. Em 2025, o *Ocean Stewardship Fund* apoiou uma análise de referência e de lacunas de sustentabilidade para outras sete pescarias. Após a conclusão do projeto, três destas pescarias entraram em avaliação, enquanto outras duas lançaram projetos de melhoria formalmente estruturados. Desde então, várias pescarias chinesas de bivalves manifestaram interesse em melhorar a sua sustentabilidade. O projeto também contribuiu para estabelecer parcerias com institutos de investigação e universidades, entre eles a Universidade Oceânica de Xangai e o Instituto de Investigação Pesqueira Marinha de Zhejiang, proporcionando às pescarias uma base científica e técnica mais sólida para o seu trabalho futuro em sustentabilidade.

O MSC IMPROVEMENT PROGRAM

O *MSC Improvement Program*, lançado em outubro de 2024, apoia as pescarias que trabalham para alcançar a certificação e que se comprometem a entrar em avaliação num prazo de cinco anos. As pescarias do *MSC Improvement Program* seguem um plano de ação acordado, e organismos de avaliação independentes analisam periodicamente os seus progressos.

Pescaria de enguia do Peru © Gustavo Carrasco / MSC.



Este ano assistimos a progressos significativos. Três pescarias entraram em avaliação completa em conformidade com o Padrão de Pesca do MSC: a de arinca na Escócia, a de enguia no Peru e a de polvo-maia e polvo-americano no litoral, México. A pescaria de lagostim do Reino Unido tornou-se a segunda pescaria do norte da Europa a integrar o *MSC Improvement Program*, enquanto a pescaria de arrasto de gamba vermelha de Palamós foi a primeira do Mediterrâneo. A Indonésia é uma região fundamental, com sete pescarias a participar no *MSC Improvement Program*.

Este ano, pescarias de vários novos países integraram o *MSC Improvement Program*: a pescaria de palangre de dourado (mahi mahi) no Equador, as pescarias de lúcio-perca e corégono da bacia norte do lago Winnipeg no Canadá, e a pescaria de cerco de atum-gaiado no Vietname.

A pescaria de enguia com armadilhas do norte do Peru integrou o *MSC Improvement Program* em 2023 e tem registado progressos mensuráveis rumo ao cumprimento do Padrão do MSC. Entre os principais desenvolvimentos contam-se a implementação de um programa de observadores a bordo e uma regulamentação pesqueira mais rigorosa, com tamanhos mínimos de captura e restrições de artes. Foram também introduzidas medidas de gestão para proteger as zonas com elevada presença de enguias juvenis e as áreas de reprodução, incluindo zonas de «descanso» rotativas e defesos permanentes em habitats críticos como os mangais.

PROGRESSOS NO MERCADO

À medida que os nossos parceiros retalhistas e da cadeia de abastecimento ampliam a sua quota de mercado, os consumidores contam com mais oportunidades de escolher produtos do mar sustentáveis que contribuem para a saúde do oceano. Este ano registámos um forte crescimento: o volume de produtos do mar com o Selo Azul do MSC vendidos aumentou mais de 10 %, atingindo um novo recorde de 1,5 milhões de toneladas, enquanto o valor total das vendas ultrapassou pela primeira vez os 16 000 milhões de dólares americanos.

CRESCIMENTO POR ESPÉCIES

Embora o peixe branco continue a representar o maior volume do Programa, o atum continua a ser o principal motor do crescimento, com mais 100 000 toneladas de atum com o Selo Azul do MSC vendidas em relação ao ano anterior, um aumento de 30 %. O caranguejo e o lavagante, apesar de representarem um volume muito menor, também cresceram de forma notável: as vendas de caranguejo com o Selo Azul do MSC duplicaram nos Estados Unidos e aumentaram 50 % a nível mundial, enquanto o lavagante registou um aumento de 40 % graças à forte procura na Europa, nos Estados Unidos e no Japão. As vendas de sardinha europeia com o Selo Azul do MSC quase duplicaram, enquanto o carapau chileno também cresceu de forma significativa.



PARCERIAS EM ALIMENTAÇÃO PARA ANIMAIS DE ESTIMAÇÃO

As vendas de alimentos para animais de estimação continuaram a crescer com força. Anunciámos uma importante nova parceria com a Nestlé Purina PetCare, que lançou mais de 100 produtos com o Selo Azul do MSC em toda a Europa, na sua gama Gourmet Perle. Atualmente vendem-se mais de 130 000 toneladas de alimento para animais de estimação com o Selo Azul do MSC, e o aproveitamento de aparas e subprodutos reduz o desperdício e acrescenta valor para as pescarias certificadas.

MARCOS NO REINO UNIDO

Já líder a nível mundial, as vendas de produtos do mar com o Selo Azul do MSC no Reino Unido e na Irlanda cresceram uns notáveis 12 % este ano, com uma despesa dos consumidores de 1 900 milhões de libras esterlinas em 213 000 toneladas de produtos do mar com o Selo Azul do MSC. Mais de 1 750 produtos do mar capturados em estado selvagem ostentam agora o Selo Azul do MSC em lojas de todo o Reino Unido e da Irlanda, face aos quase 1 620 do ano anterior. A cadeia de supermercados Iceland Foods tornou-se o primeiro retalhista de alimentos congelados do mundo a abastecer-se a 100 % com produtos do mar selvagens de marca própria provenientes de pescarias certificadas MSC.

AS EXPORTAÇÕES IMPULSIONAM O CRESCIMENTO INTERNO

O Selo Azul do MSC começou a surgir em países que tradicionalmente exportaram produtos do mar certificados. No Equador, a exportadora de atum Nirsa lançou atum enlatado com o Selo Azul do MSC para o mercado nacional. No Chile, o fornecedor de carapau Camanchaca já vende produtos com o Selo Azul do MSC no mercado local e está a impulsionar a sensibilização dos consumidores no país.



Pescaria de camarão-mouro de The Wash, Reino Unido © Hannah Moule/finch / MSC

12%

de crescimento no número de consumidores que compram produtos do mar com o rótulo MSC este ano no Reino Unido e na Irlanda.

100%

de aumento nas vendas de caranguejo com o rótulo MSC nos EUA.

30%

de aumento nas vendas de atum com o rótulo MSC em todo o mundo, face ao ano anterior.

SENSIBILIZAÇÃO

Trabalhamos com parceiros de todo o mundo para demonstrar por que razão a pesca sustentável é importante e para inspirar milhões de consumidores a escolher produtos do mar com o Selo Azul do MSC.



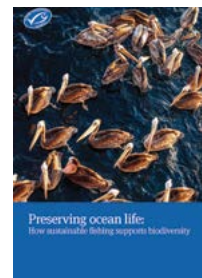
Simon Cripps, responsável pelo Envolvimento com ONG do MSC © MSC.

CONFERÊNCIA DA ONU SOBRE OS OCEANOS

Para destacar o papel das pescarias sustentáveis na gestão global dos oceanos, o MSC participou na Conferência da ONU sobre os Oceanos em Nice, realizada em junho, um evento fundamental que reuniu mais de 15 000 participantes, entre eles mais de 60 chefes de Estado e de Governo. Organizámos vários eventos paralelos, entre eles um painel de debate muito concorrido, «Rumo a um futuro de alimentos azuis», sobre a importância dos produtos do mar sustentáveis para a segurança alimentar. Estes eventos contribuíram para que as pescarias sustentáveis estivessem presentes no debate e fossem reconhecidas como parte da solução.

PRESERVAR A VIDA OCEÂNICA

Coincidindo com a Conferência da ONU sobre os Oceanos, publicámos o nosso primeiro relatório de impacto na biodiversidade, que mostra como as pescarias sustentáveis estão a contribuir para preservar a vida marinha e proteger os ecossistemas. *Preserving Ocean Life* destacou nove estudos de caso de pescarias envolvidas no programa MSC que estão a encontrar formas inovadoras de proteger a biodiversidade, desde evitar a captura acessória de tartarugas, albatrozes, toninhas e tubarões, até garantir fontes de alimento para as aves migratórias.



Relatório de biodiversidade
Preserving Ocean Life © MSC.



PROMOÇÃO E SENSIBILIZAÇÃO DO CONSUMIDOR

Todos podem fazer a diferença para o oceano através das suas decisões de compra. Fomentar a sensibilização e a compreensão dos consumidores sobre os produtos do mar sustentáveis é uma parte fundamental do nosso trabalho. Realizamos campanhas de marketing e sensibilização em vários países e na internet, chegando a milhões de consumidores em todo o mundo.

Mais de	campanhas de marketing em	Quase	seguidores nos canais do MSC nas redes sociais
50	26 países	700 000	

Mais de	milhões de impressões: o número de vezes que o conteúdo do MSC foi mostrado aos utilizadores
333	

DIA MUNDIAL DOS OCEANOS 2025

No dia 8 de junho, o MSC celebra o Dia Mundial dos Oceanos para comemorar o nosso oceano e destacar a importância da pesca sustentável. A campanha deste ano decorreu simultaneamente em 25 países, com o apoio de mais de 300 parceiros, entre eles retalhistas, marcas de produtos do mar, escolas e aquários, bem como mais de 80 embaixadores e influenciadores digitais. Os nossos vídeos nas redes sociais, produzidos em 15 idiomas, foram vistos por mais de 56 milhões de pessoas, e a campanha recebeu mais de 300 menções nos meios de comunicação generalistas.

«Estas histórias inspiradoras demonstram que a proteção da biodiversidade e a produção sustentável de produtos do mar são duas faces da mesma moeda.»

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

PERSPETIVAS DOS CONSUMIDORES DE PRODUTOS DO MAR

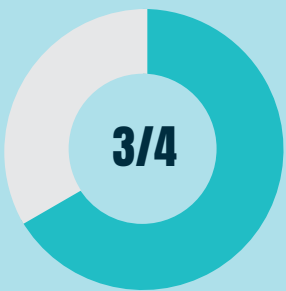
De dois em dois anos encomendamos o maior inquérito mundial a consumidores de produtos do mar. A edição de 2026 inquiriu mais de 30 000 consumidores (dos quais 20 000 são consumidores de produtos do mar) em 23 mercados de todo o mundo. O inquérito oferece informação muito valiosa sobre a forma como os consumidores percecionam os problemas do oceano e os produtos do mar sustentáveis.

CONTEXTO GERAL

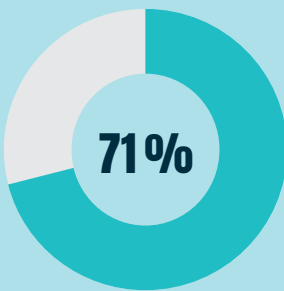
Apesar de um contexto turbulento nos últimos anos, o interesse dos consumidores pela forma como os alimentos são produzidos e a sensibilização para a sustentabilidade continuaram a aumentar.



mostram-se preocupados com o estado dos oceanos do mundo (89% em 2022)



acreditam que a rotulagem de sustentabilidade deve provir de uma organização independente



querem saber que o pescado que compram pode ser rastreado até uma fonte conhecida e de confiança (69% em 2022)

COMO ESTÃO A EVOLUIR OS CONSUMIDORES DE PRODUTOS DO MAR



A preocupação com o oceano mantém-se elevada, mas as pessoas sentem-se cada vez mais inseguras quanto à possibilidade de os problemas serem resolvidos.



Os consumidores estão cada vez mais céticos em relação às afirmações de sustentabilidade e querem provas claras e independentes no momento de escolher.



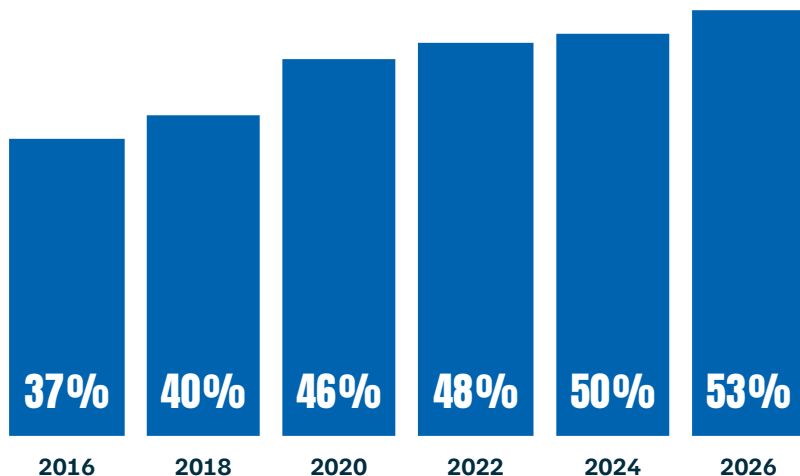
Os consumidores estão a optar cada vez mais por dietas flexitarianas, nas quais os produtos do mar ocupam um lugar de destaque como fonte de proteína flexível e mais saudável, desde que sejam acessíveis e fáceis de escolher.



Os ecorrótulos importam mais do que nunca, com um aumento do conhecimento, da confiança e das compras de produtos rotulados. O Selo Azul do MSC continua a destacar-se em credibilidade, padrões e garantias de confiança.



CONHECIMENTO DO SELO AZUL DO MSC



COMPREENSÃO DO MSC

↑ **42%**

CONFIANÇA NO MSC

↑ **81%**

«Num contexto de consumo difícil, o Selo Azul do MSC goza de mais confiança do que nunca e continua a ser um fator importante no momento da compra. Os consumidores confiam no Selo Azul do MSC para escolher produtos do mar sustentáveis que ajudam a proteger o oceano.»

Richard Stobart,
diretor de Marketing, MSC



ESPÉCIES EM DESTAQUE

As pescarias que participam no Programa MSC capturam mais de 200 espécies de peixes e invertebrados marinhos. Algumas espécies, como o escamudo do Alasca e o atum-gaiado, sustentam enormes pescarias com capturas superiores a um milhão de toneladas por ano, gerando emprego para milhares de pessoas e uma fonte de proteína saudável e sustentável para milhões mais. Outras espécies podem ser capturadas por um número reduzido de pescadores num único local, mas são igualmente fundamentais para o sustento dessas pessoas.

As páginas seguintes centram-se nos nossos grupos de espécies prioritárias, nas quais a certificação MSC desempenha um papel fundamental para apoiar o sustento, a segurança alimentar e o ambiente marinho.

187

espécies
certificadas

72%

das capturas comerciais de
peixe branco estão envolvidas
no programa MSC*

62%

das capturas comerciais de atum
estão envolvidas no programa MSC

* Por «envolvidas no programa MSC» entendem-se as capturas provenientes de pescarias certificadas MSC, em avaliação, suspensas ou incluídas no MSC Improvement Program. Os dados de capturas marinhas e de pescarias correspondem a 31 de março de 2026, em comparação com os valores da FAO, 2024.



«Desde a primeira certificação, passámos a aceder a vários novos mercados de elevado valor e somos reconhecidos na Europa, e noutros locais, pela qualidade da nossa pescada e pelas nossas boas práticas ambientais e éticas.»

Tristan Przybylski,
Seawork Fish Processors

PEIXE BRANCO

Quase três quartos das capturas mundiais de peixe branco estão agora certificadas MSC, com espécies como o bacalhau, a arinca, o escamudo do Alasca, o paloco e a pescada a ostentar o Selo Azul do MSC. O peixe branco representa quase 40 % do volume total de produtos do mar no Programa MSC.

PESCADA DA NAMÍBIA

A pescaria namibiana de arrasto e palangre de pescada, a segunda pescaria de África a obter a certificação MSC, foi recertificada em janeiro de 2026. A indústria pesqueira representa cerca de 7 % do PIB da Namíbia, e a pescaria de pescada é uma das mais importantes do país. Através do Programa MSC, a pescaria deu passos significativos para melhorar as avaliações das populações, avaliar os riscos para os habitats sensíveis e reduzir os impactos sobre focas e aves marinhas.

7%

do PIB da Namíbia provém da indústria pesqueira, sendo a pescaria de pescada uma das mais importantes do país.

BACALHAU NEGRO (SABLEFISH)

O bacalhau negro é a mais recente espécie certificada como sustentável a chegar aos menus no Canadá, depois de a Pacific Halibut Management Association da Colúmbia Britânica ter obtido a certificação MSC para o bacalhau negro capturado pelos seus navios autorizados. Esta pescaria, que utiliza palangre e causa um dano mínimo ao fundo marinho, faz parte de um programa integral de gestão de espécies demersais que gere de forma conjunta mais de 50 espécies para reduzir a captura acessória e os descartes.

PESCADA NEGRA (PATAGONIAN TOOTHFISH)

A Réunion Pêche Australe, uma empresa sediada na ilha da Reunião, obteve a certificação MSC para a sua pescada negra, capturada de forma sustentável em torno das subantárticas ilhas Crozet e Kerguelen. Além de garantir uma gestão sustentável das populações, a pescaria dispõe de um período de defeso para proteger o petrel-de-queixo-branco, uma espécie ameaçada, bem como de protocolos para evitar orcas e outros mamíferos marinhos.

ATUM



ATUM RABILHO DO SUL AUSTRALIANO

Toda a pesca comercial de atum rabilho do sul na Austrália está agora certificada como sustentável. Após a histórica certificação da pescaria de cerco da Australian Southern Bluefin Tuna Industry Association, as pescarias de palangre e de outras artes menores da Tuna Australia obtiveram a certificação MSC no ano passado, um marco importante para uma espécie muito procurada que outrora esteve gravemente sobre-explorada.

GANÁ

As frotas de cerco e de cana e linha da Ghana Tuna Association obtiveram a certificação MSC em janeiro de 2026. Estas frotas capturam atum-gaiado e atum-albacora em alto mar no Atlântico e nas águas do Gana, Costa do Marfim, Benim e Libéria. Trata-se de um avanço importante para a África Ocidental, na sequência da certificação em 2024 da pescaria CAPSEN e Grand Bleu, que captura atum atlântico ao largo da costa do Senegal.

ATUM EM CONSERVA

As vendas de atum em conserva estão em alta em vários mercados. Quase dois terços de todo o atum vendido este ano nos supermercados do Reino Unido, em volume, ostentava o Selo Azul do MSC, praticamente na sua totalidade em conserva.

Na Austrália, cerca de 70 % do atum em conserva ostenta agora o Selo Azul do MSC, o que significa que os australianos compram todos os anos cerca de 100 milhões de latas de atum com o Selo Azul do MSC.

A John West foi pioneira ao certificar toda a sua gama em 2012, e grandes retalhistas como a Coles, a Woolworths e a Aldi comprometeram-se a rotular todo o seu atum em conserva. Atualmente, 15 marcas ostentam o Selo Azul do MSC, um número notável.

PEQUENOS PELÁGICOS

RAÇÃO AQUÍCOLA (AQUAFEED)

À medida que a aquicultura cresce, também aumenta a procura de peixe para ração, pelo que é fundamental que este provenha de fontes sustentáveis para garantir a saúde do oceano. O Aquaculture Stewardship Council (ASC) reconhece a certificação MSC como o padrão mais exigente para os ingredientes de peixe selvagem ambientalmente sustentáveis nas suas rações certificadas. Desde 2026, as pescarias que participam no *MSC Improvement Program* são também reconhecidas no Padrão de Ração da ASC.

MAURITÂNIA

Unimos forças com o governo, a indústria e parceiros de investigação na Mauritânia para avançar rumo à sustentabilidade da pescaria de pequenos pelágicos do país. A pesca é vital para a economia deste país da África Ocidental, representando até 10 % do PIB e sustentando 55 000 empregos, e a sua pescaria de pequenos pelágicos é especialmente importante, uma vez que representou 84 % do total das capturas de todas as espécies em 2025. O plano de ação conjunto procura melhorar as práticas de gestão, reforçar a compreensão das espécies-alvo e do seu papel no ecossistema, e minimizar os impactos sobre outras espécies.

CHINA

A pescaria chinesa Huasheng de biqueirão-japonês no mar da China Oriental obteve a certificação em conformidade com o Padrão do MSC em junho de 2026 (fora do período abrangido por este relatório). Trata-se de um processo iniciado em 2017, quando a pescaria recebeu uma subvenção do *Ocean Stewardship Fund* para financiar uma pré-avaliação em conformidade com os requisitos do Padrão de Pesca. O impulso para a certificação resulta da procura de produtos do mar de origem sustentável, tanto por parte dos consumidores japoneses como do mercado nacional chinês.

84%

das capturas totais de todas as espécies da Mauritânia em 2025 provieram da sua pescaria de pequenos pelágicos, que é agora o foco de um novo plano de ação de sustentabilidade.



Pescaria de cerco de sardinha ibérica © Fly Media

SALMÃO E LAVAGANTE

SALMÃO NA COLÚMBIA BRITÂNICA

A pescaria de salmão rosado do rio Quinsam da Walcan, liderada pelas Primeiras Nações na Colúmbia Britânica, Canadá, obteve a certificação em março de 2026. É a única pescaria de salmão na Colúmbia Britânica atualmente certificada em conformidade com o Padrão de Pesca do MSC, e oferece uma nova fonte de produtos do mar canadenses certificados e ambientalmente sustentáveis para os mercados locais e globais.

LAVAGANTE CANADIANO

As históricas pescarias canadenses de lavagante do Novo Brunswick, da Nova Escócia e da Ilha do Príncipe Eduardo uniram-se para formar uma das maiores pescarias certificadas do mundo por volume de desembarques. Anteriormente certificadas como unidades independentes, a pescaria combinada concluiu com sucesso uma reavaliação em fevereiro de 2026. Isto ocorreu na sequência da adoção de novas medidas por parte do Departamento de Pesca e Oceanos do Canadá para reduzir significativamente os encontros com baleias.



Salmão do Alasca, EUA © Kendall Rock



Pescaria de camarão vermelho argentino ©

CAMARÃO, GAMBA E CARANGUEJO

CAMARÃO VERMELHO ARGENTINO

Um ano após a certificação da pescaria costeira de camarão vermelho da Argentina, o componente de alto mar obteve também a certificação MSC. A pescaria de camarão vermelho é uma parte importante da economia argentina, com capturas de quase 140 000 toneladas em 2024. É a maior pescaria do país por valor de exportação, gerando mais de 1 000 milhões de dólares americanos por ano. A frota de alto mar é a maior do setor, e a certificação representa um esforço de colaboração a longo prazo no qual participam 34 empresas.

140 000 toneladas de camarão vermelho capturadas pela pescaria argentina em 2024.

GAMBA MEDITERRÂNICICA

A pescaria de arrasto de gamba vermelha e gamba azul de Palamós, em Espanha, tornou-se a primeira pescaria do Mediterrâneo a integrar o *MSC Improvement Program*. A pescaria trabalha há uma década com o MSC para melhorar o seu desempenho e está a avançar de forma sólida rumo ao cumprimento do Padrão do MSC. Isto incluiu a modificação de artes para minimizar o impacto sobre os habitats do fundo marinho, a realização de investigação científica para reforçar a sua estratégia de captura, e a colaboração num projeto para restaurar corais do fundo marinho afetados pela pesca de arrasto de fundo.

CRESCE A PROCURA DE CARANGUEJO

O impulso do caranguejo com Selo Azul do MSC no mercado norte-americano continua a crescer, com vendas que duplicaram no último ano. Este crescimento tem sido impulsionado sobretudo pelo lançamento e pela expansão de duas marcas-chave: os Frozen Snow Crab Clusters da Aldi e a nova gama Olivia da marca ITC. Este crescimento assenta em grande medida em duas pescarias certificadas de caranguejo: o caranguejo-das-neves (snow crab) e o caranguejo-azul da Luisiana.

BIVALVES E ALGAS

ALGA MOZUKU NO JAPÃO

As algas são um alimento básico rico em nutrientes no Japão. Dada a sua popularidade, é importante que a sua gestão seja sustentável. Os produtores de alga mozuku de Okinawa, Japão, entraram no processo de avaliação para a certificação em conformidade com o Padrão ASC-MSC de Algas em 2025. Esta decisão reflete o crescente impulso rumo ao cultivo responsável de algas no Japão e o papel que desempenha nos sistemas alimentares sustentáveis.

.....

«Juntarmo-nos ao Programa ASC-MSC de Algas é um passo importante para o futuro do mozuku de Okinawa. Trabalhámos em estreita colaboração com os produtores para proteger o ambiente marinho único da nossa ilha, ao mesmo tempo que continuamos a cultivar algas de alta qualidade através de uma aquicultura responsável. Esperamos que este esforço contribua para preservar o mozuku de Okinawa para as gerações futuras e para dar a conhecer em todo o mundo as algas cultivadas de forma sustentável.»

Atsushi Kuroshima,
diretor executivo da Churayuna Co., Ltd.

.....



Draga de vieira da baía do Sena © NFM.

VIEIRAS DA NORMANDIA

A pescaria de vieira da baía do Sena, na Normandia, França, obteve a certificação MSC em novembro de 2025. Conhecida em francês como coquilles Saint-Jacques, a vieira é uma iguaria muito apreciada e importante para a economia costeira local. A certificação é a culminação de um esforço coletivo de 30 anos para garantir um futuro sustentável a esta pescaria artesanal, com avaliações científicas anuais das populações que sustentam uma gestão rigorosa.

.....

«Este selo [MSC] é um símbolo de orgulho e um ponto de viragem. Recompensa 30 anos de trabalho coletivo e de gestão exemplar. O mais difícil foi conseguir que todos aderissem, mas hoje estamos a demonstrar que qualidade e sustentabilidade andam de mãos dadas. A vieira é o nosso sustento: não podemos permitir-nos cometer erros.»

Dimitri Rogoff,
presidente do Comité Regional de Pesca da Normandia

.....

POLVO E LULA

POLVO DO MÉXICO

A pescaria de polvo-maia e polvo-americano do Iucatão (México) entrou em avaliação completa em dezembro de 2025. Após um período no *MSC Improvement Program*, a pescaria recebeu uma subvenção do *Ocean Stewardship Fund* em 2022, que lhe permitiu preparar-se para a avaliação em conformidade com o Padrão do MSC. Esta pescaria, uma das mais importantes do México e uma das maiores do mundo, sustenta mais de 15 000 empregos.

POTA GIGANTE DO PERU

A pescaria peruana de pota gigante, a segunda pescaria mais importante do país, integrou o *MSC Improvement Program* em 2025. Situada ao largo da costa oeste da América do Sul, é a maior pescaria de lula do mundo, representando cerca de 30% das capturas mundiais de lula.

Mais de 4 500 embarcações de pesca artesanal capturam pota gigante, e a pescaria dá um importante contributo para a economia nacional. Já foram introduzidas melhorias significativas na gestão, abordando a pesca ilegal, não declarada e não regulamentada (INN) e estabelecendo limites de captura baseados em critérios científicos, e a pescaria está a trabalhar para alcançar a certificação num prazo de cinco anos.

Mais de

4 500

embarcações de pesca artesanal capturam pota gigante na pescaria peruana, que integrou o *MSC Improvement Program* em 2025.

Pescaria de polvo-maia e polvo-americano, península do Iucatão, México © Carlos Aguilera



ESPÉCIES: EM NÚMEROS

	Toneladas de capturas envolvidas no programa MSC*	Pescarias envolvidas no programa MSC**	% das capturas selvagens mundiais de pescarias envolvidas no programa MSC	MELHORIAS NOS ÚLTIMOS TRÊS ANOS:					Volume de vendas com o Selo Azul do MSC (toneladas)
				...por pescarias certificadas	...em ecossistemas e habitats	...em espécies ameaçadas, vulneráveis e protegidas (AVP), e captura acessória	...no estado das populações e nas estratégias de captura	...na gestão pesqueira, na governação e nas políticas	
PEIXE BRANCO	5 888 000	225	72,3	148	20	92	16	20	706 750
ATUM	3 675 000	229	62,3	248	39	93	72	44	426 339
SALMÃO	567 000	49	N/D***	71	2	15	42	13	95 495
PEQUENOS PELÁGICOS	3 531 000	40	13,7	37	4	11	18	4	87 374
LAVAGANTE	141 000	24	46,2	27	2	8	7	10	5 001
CAMARÃO E GAMBA	484 000	44	15,9	36	4	8	12	12	46 649
CARANGUEJO	137 000	34	8	21	1	8	11	1	3 396
BIVALVES	624 000	55	31,4	39	7	10	9	13	50 706
ALGAS†	44 353	78	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D
POLVO	4 000	4	1	3	0	2	1	0	144
LULA	264 000	5	9,4	4	1	0	3	0	3 067

* Por «envolvidas no programa MSC» entendem-se as capturas provenientes de pescarias certificadas MSC, em avaliação, suspensas ou incluídas no *MSC Improvement Program*. Os dados de capturas marinhas e de pescarias correspondem a 31 de março de 2026, em comparação com os valores de © FAO. 2026. Produção mundial. Em: Pesca e Aquicultura. [Consultado a 9 de junho de 2025].

** Existem outras 70 pescarias envolvidas no programa MSC que capturam espécies fora destes grupos de espécies, com desembarques de 140 173 toneladas.

*** Percentagem de salmão selvagem proveniente de pescarias MSC não disponível devido a diferenças de âmbito e metodologia entre a FAO e o MSC.

† No caso das algas, mede-se o volume de produção em vez das capturas e as unidades de produção em vez das pescarias.

AS NOSSAS FINANÇAS 25/26

A informação financeira resumida provém do relatório anual estatutário completo do Conselho de Curadores e das demonstrações financeiras, aprovados pelos administradores em 28 de julho de 2026.

Os nossos auditores, a Crowe U.K. LLP, emitiram um relatório de auditoria sem reservas sobre o relatório anual estatutário completo do Conselho de Curadores do MSC e as demonstrações financeiras em 12 de agosto de 2026.

Os auditores confirmaram aos administradores que, na sua opinião, a informação financeira resumida é coerente com as demonstrações financeiras completas referentes ao exercício findo em 31 de março de 2026.

Giles Bolton,
presidente do Conselho de Curadores do MSC,
12 de agosto de 2026



46,62 MILHÕES
DE LIBRAS ESTERLINAS
FUNDOS TOTAIS A 31 DE MARÇO DE 2026
EM COMPARAÇÃO COM OS FUNDOS TOTAIS DE 44,56
MILHÕES DE LIBRAS ESTERLINAS A 31 DE MARÇO DE 2025

Outros ganhos e perdas do exercício não refletidos em receitas ou despesas totalizaram um ganho de 1,9 milhões de libras esterlinas



DE ONDE VEM O DINHEIRO

- 1,9 % Donativos e legados
- 2,2 % Outras atividades comerciais
- 93,2 % Receitas de atividades de beneficência (licenças do logótipo)
- 2,7 % Receitas de investimentos



PARA ONDE VAI O DINHEIRO

- 22,8 % Políticas e manutenção do Padrão
- 31,1 % Educação e sensibilização
- 33,4 % Serviços comerciais e de apoio a pescarias, e divulgação
- 5,9 % Licenças do logótipo
- 4,3 % Ocean Stewardship Fund*
- 2,5 % Despesas de angariação de fundos

*Isto representa 5 % das nossas receitas de royalties

APOIO DOS NOSSOS FINANCIADORES

O MSC agradece imenso a todos os nossos financiadores de beneficência em todo o mundo o apoio que nos deram neste último ano e desde a nossa fundação. Este ano continuámos a executar projetos que receberam um generoso apoio em anos anteriores da Walton Family Foundation, da A.G. Leventis Foundation, da Remmer Foundation, da Triad Foundation e da Holzer Family Foundation. O nosso programa de mercados de capitais recebe um generoso apoio do ISEAL Innovations Fund e da Walton Family Foundation, e o nosso trabalho de colaboração em Certificações e Classificações conta com o apoio do Aquaculture Stewardship Council.

Agradecemos o apoio financeiro recebido através do Fundo para o Ambiente Mundial (GEF), que torna possível o trabalho de reforço da gestão das pescarias de atum na região do Pacífico, no âmbito do Common Oceans Tuna Project, liderado pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO). Por último, agradecemos o apoio da DEFRA (Fisheries and Seafood Scheme) e da Fishmongers' Company's Charitable Trust às atividades do MSC no Reino Unido e na Irlanda e ao Project UK, bem como o apoio do setor retalhista do Reino Unido e dos membros da cadeia de abastecimento.

O *Ocean Stewardship Fund* do MSC continua a apoiar e a acompanhar o progresso dos projetos financiados com generosas subvenções concedidas em anos anteriores pela Hans Wilsdorf Foundation e pela MAVA Foundation, destinadas a apoiar as pescarias de pequena escala do Mediterrâneo e da África Ocidental, bem como pela Walton Family Foundation para estabelecer um mecanismo de garantia de empréstimos. Gostaríamos ainda de agradecer à Carrefour Itália e à Delicieux o seu generoso apoio a projetos de investigação concluídos em 2025/2026.

QUEREMOS AGRADECER O APOIO DAS SEGUINTE ORGANIZAÇÕES:

Fundações e fundos fiduciários

Walton Family Foundation
Remmer Family Foundation
Triad Foundation
Holzer Family Foundation A.G.
Leventis Foundation
The Fishmongers' Company's Charitable Trust
MAVA Fondation Pour la Nature (Suíça)
Hans Wilsdorf Foundation (Suíça)

Organismos estatais

Defra
Global Environment Facility, através da FAO
Comissão Europeia (Horizonte Europa)

Parceiros empresariais

Project UK (vários parceiros e colaboradores)
Project BluFish Italia (vários parceiros)



Giles Bolton

Presidente do Conselho
de Curadores do MSC
Marine Stewardship Council

UMA NOTA DO NOSSO PRESIDENTE

O MSC desempenha um papel de grande influência na governação global dos oceanos. O nosso Padrão marca a referência do que deve ser uma gestão pesqueira sustentável, pelo que é fundamental fazê-lo bem. Dado o árduo trabalho que as nossas equipas e partes interessadas continuam a dedicar à revisão do nosso Padrão de Pesca 3.0, confio que o resultado final reflita tanto uma ciência sólida como as realidades práticas do mar.

Para além do MSC, o Tratado de Alto Mar, ratificado em setembro de 2025, representa uma enorme oportunidade de avanço global. O rigor científico, a colaboração e a experiência trazida pelas pescarias serão fundamentais para o seu sucesso. Celebramos este marco rumo à conservação e ao uso sustentável da biodiversidade marinha, e estamos ansiosos por trabalhar com os nossos parceiros para apoiar a sua aplicação bem-sucedida.

O Tratado de Alto Mar é um exemplo animador de cooperação internacional num mundo cada vez mais volátil. A gestão sustentável das pescarias depende de uma colaboração empenhada e contínua. A instabilidade geopolítica, as guerras e as tarifas comerciais podem ter um impacto direto nas pescarias, nas cadeias de abastecimento e nos consumidores, e estamos empenhados em fazer tudo o que estiver ao nosso alcance para oferecer aos nossos parceiros o apoio e a estabilidade de que necessitam. A estabilidade é também cada vez mais importante face ao aquecimento global, uma vez que muitos dos parceiros pesqueiros do MSC já estão a ver em primeira mão os seus efeitos nas populações de peixes. À medida que estas mudanças continuam, a cooperação multilateral para adaptar e atualizar os acordos de pesca será fundamental. A investigação do MSC nesta área contribuirá para gerar compreensão e para apoiar respostas eficazes face a estes desafios emergentes.

Tal como muitas outras organizações, este ano também continuámos a avançar na nossa compreensão das oportunidades e dos riscos da inteligência artificial, que oferece um importante potencial de inovação na recolha de dados, na rastreabilidade, na verificação e noutras áreas.

Para lidar com todas estas questões, temos a sorte de contar com um Conselho de Curadores verdadeiramente global. A reunião do Conselho de Curadores em janeiro no Japão foi, para mim, um dos momentos mais marcantes, pois trouxe informações valiosas sobre o mercado asiático, que representa cerca de 70 % do consumo mundial de produtos do mar. Temos também a sorte de contar com a experiência e o conhecimento do nosso Conselho Consultivo Técnico e do nosso Conselho Consultivo de Partes Interessadas. Os seus contributos, aliados ao empenho dos nossos parceiros e ao árduo trabalho de todo o nosso pessoal em todo o mundo, são fundamentais para a influência e o impacto contínuos do MSC.

Giles Bolton, presidente do Conselho de Curadores do MSC © Hugo Philpott

GOVERNAÇÃO

O CONSELHO DE CURADORES DO MSC

O Conselho de Curadores do MSC é o órgão de governo da organização. Com o aconselhamento do Comité Executivo, do Conselho Consultivo Técnico e do Conselho Consultivo de Partes Interessadas, define a orientação estratégica do MSC, supervisiona os progressos e garante que o MSC cumpre os seus objetivos.

Giles Bolton, presidente
Birgit Cameron
Kristijan Th. Davidsson
Maria Damanaki
Mikel Durham

Dra. Darian McBain
Eddy Njoroge
Dr. Kevin Stokes
Dr. Sergio Espejo Yaksic

CONSELHO DA MSC INTERNATIONAL (MSCI)

O Conselho da Marine Stewardship Council International (MSCI) supervisiona o licenciamento do rótulo azul do MSC e a respetiva estrutura de taxas.



Mikel Durham, presidente do Conselho da MSC International (MSCI)
Giles Bolton, presidente do Conselho de Curadores do MSC
Birgit Cameron
Rupert Howes, diretor executivo do MSC
Fernando Lago

Agradecemos ao membro cessante:
Valentina Tripp

O CONSELHO CONSULTIVO TÉCNICO

O Conselho Consultivo Técnico trabalha em estreita colaboração com a equipa diretiva do MSC para aconselhar o Conselho de Curadores do MSC em questões técnicas e científicas relacionadas com os Padrões MSC e as políticas associadas, incluindo o desenvolvimento de metodologias de certificação e acreditação, bem como a investigação científica e técnica relacionada.



Dra. Rebecca Lent (EUA), presidente do Conselho Consultivo Técnico
Dr. Johann Augustyn (África do Sul)
Dr. Florian Baumann (Alemanha)
Adriana Fabra (Espanha)
Dr. Héctor Martín Fernández Álvarez (Espanha)
Alison Friel (Reino Unido)
Dr. Nicolás Gutiérrez (Itália)
Celeste Leroux (EUA)
José Augusto Pinto de Abreu (Brasil)
Dr. Víctor Restrepo (EUA)
Dr. Keith Sainsbury (Austrália)
Dr. Dale Squires (Califórnia)
Michèle Stark (Suíça)
Dr. Chris Zimmermann (Alemanha)
Agradecemos ao membro cessante:
Adam Swan (Reino Unido)

A composição está correta a 31 de março de 2026

O CONSELHO CONSULTIVO DE PARTES INTERESSADAS DO MSC



O Conselho Consultivo de Partes Interessadas do MSC trabalha em estreita colaboração com a equipa diretiva do MSC para aconselhar o Conselho de Curadores em questões estratégicas, de política ou operacionais, incluindo o seu contributo para os processos formais de revisão do Padrão do MSC.

É composto por representantes da indústria dos produtos do mar, da comunidade conservacionista, do setor do mercado e do meio académico. A sua composição reflete uma grande diversidade de conhecimentos, experiências, regiões e interesses relacionados com o trabalho do MSC. O Conselho Consultivo de Partes Interessadas é também um canal formal através do qual todas as partes interessadas, sejam ou não membros do Conselho, podem fazer chegar a sua opinião ao MSC.

Imagem: Heather Brayford
© Diretora-Geral, Departamento de Indústrias Primárias e Desenvolvimento Regional da Austrália Ocidental

Heather Brayford.
presidente do Conselho Consultivo de Partes Interessadas. Governo da Austrália Ocidental, Departamento de Indústrias Primárias e Desenvolvimento Regional, Austrália

Bernadette Butfield.
Responsável Sénior de Políticas, equipa marinha do Reino Unido, RSPB e Birdlife International, Reino Unido

Dr. Eric Gilman.
Diretor de Sustentabilidade Ambiental, Liancheng Overseas Fisheries Group, China/EUA

Kristina Guldbaek.
Diretora de Projeto, Sustainable Fisheries Greenland, Grónelândia

Marcelo Hidalgo.
Diretor de Operações, FIA, Papua-Nova Guiné, Países Baixos/Papua-Nova Guiné

Susan Jackson.
Presidente, International Seafood Sustainability Foundation (ISSF) e International Seafood Sustainability Trade Association (ISSA), EUA

Madoda Khumalo.
Diretor de Serviços Estratégicos, Sea Harvest Corporation (Pty) Ltd, África do Sul

Sofie Smedegaard Mathiesen.
Bióloga, Danish Fishermen's Producer Organization (DFPO), Dinamarca

Dra. Alexia Morgan.
Gestora de Fauna Marinha, Sustainable Fisheries Partnership, EUA

Dr. Tom Pickerell.
Diretor, Ocean Program, World Resources Institute, Reino Unido

Gabriel Quijandria.
Diretor Regional para a América do Sul, União Internacional para a Conservação da Natureza, Equador

Dr. Bryce Stewart.
Investigador Sénior, Marine Biological Association, e Professor Associado, Universidade de Plymouth (Reino Unido), National Commission for Aquaculture and Fisheries, Reino Unido

Mod Talawat.
Diretora-Geral, Sea Purpose Co., Ltd., Tailândia

Miguel Ángel Tordesillas.
Presidente não executivo da NovaNam (Pty) Ltd Namíbia e da Nueva Pescanova South Africa (Pty) Ltd África do Sul, bem como administrador não executivo de ambas as empresas, Namíbia

Agradecemos aos membros cessantes:

Damien Bell.
BellBuoy Seafoods, Austrália

Christian Haller.
Responsável de RSE, ALDI Nord, Alemanha

Dra. María José Espinosa Romero.
Comissão Nacional de Aquicultura e Pesca, México





MAIS INFORMAÇÕES

msc.org/annualreport

iberia@msc.org



Impresso pela Park Lane Press em papel certificado FSC®, com tintas totalmente sustentáveis à base de óleos vegetais, energia proveniente a 100 % de fontes renováveis e tecnologia de impressão sem água. Os sistemas de produção de impressão estão registados em conformidade com as normas ISO 14001 e ISO 9001, e mais de 97 % dos resíduos é reciclado.

Concebido por Be Curious Limited.
Todas as imagens são propriedade do MSC, salvo indicação em contrário.

Todos os dados deste relatório estão corretos a 31 de março de 2026, salvo indicação em contrário. O exercício do relatório abrange o período de 1 de abril de 2025 a 31 de março de 2026.



Digitalize o código QR para ler a versão digital completa do Relatório Anual do MSC 2025-26, que inclui informação complementar.

ESCRITÓRIOS DA MARINE STEWARDSHIP COUNCIL

Sede Central Global do MSC e Escritório Regional para a Europa, Médio Oriente e África

Marine House
1 Snow Hill
Londres EC1A 2DH
Reino Unido

Tel + 44 (0) 20 7246 8900
Fax + 44 (0) 20 8106 0516

Número de organização de beneficência registada: 1066806
Número de registo comercial: 3322023

Escritório Regional do MSC para as Américas

2445 M Street NW Suite 550
Washington, DC 20037
EUA

americasinfo@msc.org

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

Escritório Regional do MSC para a Ásia-Pacífico

Nicholson Parade, Cronulla, New South Wales 2230, Australia

apinfo@msc.org
Tel +61 (0)2 9527 6883

Estatuto sem fins lucrativos: registada junto da ACNC Número de registo comercial: ABN 69 517 984 605, ACN: 102 397 839

OS NOSSOS ESCRITÓRIOS DO MSC

Bruxelas Bélgica e Luxemburgo

Pequim e Qingdao

China continental e Hong Kong

Berlim Alemanha, Suíça e Áustria

Jakarta Indonésia

Busan Coreia do Sul

Cidade do Cabo África Austral

Copenhaga Dinamarca

Helsínquia Finlândia e os estados bálticos

Haia Países Baixos

Lima Peru

Lisboa Portugal

Madrid Espanha

Milão Itália

Oslo Noruega

Paris França

Reiquiavique Islândia, Ilhas Faroé e Gronelândia

Santiago Chile

Seattle EUA

Estocolmo Suécia

Tóquio Japão

Toronto Canadá

Varsóvia Polónia e Europa Central

O MSC tem também presença em

Kerala Índia

Nouakchott Mauritânia

Cidade do México México

Moscovo Rússia

Singapura