



Juntos pela sustentabilidade dos produtos do mar

Relatório Anual do Marine Stewardship Council 2024-25



“

A pesca sustentável desempenha um papel fundamental na preservação de oceanos saudáveis e na provisão de uma fonte de alimento de baixo carbono para centenas de milhões de pessoas.

Rupert Howes, Diretor Executivo do Marine Stewardship Council

”

Imagen da capa: Pescaria sul-africana do atum-voador com salto e vara © MSC

Imagen do índice: Especialistas em moluscos da Universidade das Highlands e Islands © David Loftus

Índice

Uma mensagem do nosso Diretor Executivo	02
Um ano de conquistas	04
Progresso no mar	06
Progresso nos mercados	08
Producir impacto	10
MSC Improvement Program	12
Sensibilizar e aumentar a procura	14
Foco nas espécies	16
Peixes brancos	17
Atum	18
Salmão	18
Lagostas e lavagantes	19
Pequenos pelágicos	19
Bivalves, algas, camarões e caranguejos	20
Polvo e lula	21
Foco nas espécies em números	22
As nossas finanças, financiamento e doadores	24
Uma nota do nosso Presidente	26
Governança	27

Pesca de salto e vara de atum albacora da África do Sul © MSC





Rumo a um futuro sustentável para as pescas

Uma mensagem do nosso diretor executivo

Apesar dos desafios económicos e geopolíticos persistentes, este foi um ano marcado por progressos e inovações significativas. O MSC tem assistido a um envolvimento cada vez mais consistente por parte do setor pesqueiro e dos parceiros de mercado, bem como a um reforço do compromisso político com os oceanos – patente na Conferência das Nações Unidas sobre os Oceanos, realizada em Nice, em junho, que reuniu 15000 delegados, incluindo mais de 60 chefes de Estado e de Governo.

No âmbito do programa do MSC, registaram-se avanços encorajadores em regiões até agora menos representadas, como a América Latina – com a certificação da pesca do gambão-Argentino – e a África Ocidental, onde a pescaria senegalesa de atum-do-Atlântico se tornou a primeira da região a obter a certificação MSC. Ambas as pescarias implementaram melhorias relevantes para atingir o Padrão de Pesca do MSC, demonstrando como o nosso sistema baseado no mercado pode gerar impactos positivos nos oceanos de todo o mundo.

A inclusão de mais pescarias, especialmente em países emergentes, continua a ser uma prioridade da nossa missão, reforçada este ano com o lançamento do nosso *Improvement Program*. Com base no sucesso do programa-piloto *In Transition to MSC*, pretende-se criar um caminho para as pescarias que se comprometam a passar por uma avaliação completa no prazo de cinco anos. No ano passado, duas pescarias de atum sul-africanas foram as primeiras a passar do programa piloto para a certificação completa.

O nosso *Ocean Stewardship Fund* também tem gerado impacto significativo. Em 2025, doámos 2,2 milhões de dólares para apoiar melhorias em pescarias e investigações marinhas cruciais, elevando para quase 9 milhões de dólares o total atribuído desde 2020.

Para além de apoiar pescarias em fases iniciais da sua jornada rumo à sustentabilidade, é igualmente essencial reconhecer os pioneiros do setor – como a pescaria de escamudo-do-Alasca, certificada pela quinta vez em 2025 com uma pontuação excepcionalmente elevada. Representando uma das maiores pescarias do mundo em termos de volume, este exemplo comprova como a gestão sustentável assegura desembarques consistentemente elevados – uma realidade destacada no relatório da FAO/ONU *Review of the State of World Marine Fishery Resources 2025*.

No MSC, continuamos a enfrentar os desafios da implementação da versão mais recente do nosso Padrão de Pesca. Atualmente, está em curso uma revisão abrangente e prevemos publicar um novo padrão no início de 2027.

Os parceiros do MSC têm motivos para se orgulhar do muito que alcançaram este ano, mas o trabalho está longe de estar concluído. Restam apenas cinco anos para cumprir os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável das Nações Unidas – incluindo o ODS 14, relativo à conservação e utilização sustentável dos oceanos, mares e recursos marinhos – e é imperativo mobilizar todas as soluções para alcançar essa meta.

A pesca sustentável desempenha um papel fundamental na preservação de oceanos saudáveis e na provisão de uma fonte de alimento de baixo carbono para centenas de milhões de pessoas. Agradeço a todos os que nos acompanharam ao longo do último ano e espero continuar a colaborar convosco na contagem decrescente para 2030.

Rupert Howes, Diretor Executivo do Marine Stewardship Council



Atum-voador na Nova Zelândia © MSC / Jason Thomas

20,6 %

das capturas de pescado selvagem envolvidas no programa do MSC¹

2625

melhorias implementadas em pescarias com certificação MSC entre 1997 e 31 de março de 2025²

35,5 %

dos stocks monitorizados pela FAO foram explorados a um nível biologicamente insustentável³

1. O termo «envolvidas» refere-se às capturas provenientes de pescarias certificadas, em avaliação, suspensas ou incluídas no MSC Improvement Program. Dados relativos a capturas marinhas e pescarias a 31 de março de 2025, em comparação com os dados da © FAO. 2025. Global Production. Em: Fisheries and Aquaculture [consultado a 9 de junho de 2025].

2. As pescarias com certificação MSC realizaram 2625 melhorias entre 1997 e 31 de março de 2025.

3. Review of the State of World Marine Fishery Resources 2025 (FAO / ONU).

Um ano de conquistas



Doggerbank Seefischerei GmbH's Greenland Halibut fishery
© Zoological Society of London

Groenlândia

A pescaria de alabote-da-Groenlândia da Doggerbank Seefischerei GmbH foi recertificada com sucesso em novembro de 2024. Esta pescaria utiliza redes de arrasto de fundo equipadas com roletes e portas inovadoras, que reduzem o contacto com o fundo marinho, demonstrando não causar danos graves ou irreversíveis ao habitat. Num projeto de investigação cofinanciado pela Zoological Society of London, câmaras subaquáticas foram utilizadas para mapear detalhadamente os habitats, contribuindo para uma melhor compreensão e gestão do ambiente marinho profundo.

Senegal

Em novembro de 2024, a pescaria Capsen e Grand Bleu, que captura tunídeos do Atlântico ao largo da costa do Senegal, tornou-se a primeira da África Ocidental a obter a certificação MSC, após um programa de melhoria de quatro anos. A partir de agora, fornece atum capturado

de forma sustentável ao mercado internacional, incluindo a Ásia, a Europa, a América do Norte e a América do Sul.

Europa



Alimentos para animais
Sheba © MSC

Este ano, registou-se um crescimento notável de 29% nas vendas de alimentos para animais de estimação com certificação MSC em todo o mundo, correspondendo a mais de 120 000 toneladas de pescado certificado. Estes produtos podem incluir óleo e farinha de peixe, bem como aparas e sobras, acrescentando valor para as pescarias certificadas – sobretudo de escamudo, salmão selvagem e atum. A Mars Petcare é atualmente o maior parceiro do MSC nesta área, tendo lançado novos produtos Sheba no outono passado. O crescimento foi também impulsionado pelas marcas próprias de retalhistas alemães como Netto e Aldi.



Prémios MSC Japão 2024 © MSC

Equador

O volume de atum com certificação MSC proveniente do Equador aumentou de 2300 toneladas em 2022 para 11 700 em 2023, alcançando 38 800 toneladas em 2024. Esta certificação levou a um aumento de 230% nas exportações para a Europa, com potencial para fomentar a criação de emprego e o desenvolvimento económico.



Pescaria de atum tropical com redes de cerco no Pacífico Oriental, Equador © MSC

Japão

A primeira edição dos Prémios MSC no Japão foi realizada em agosto de 2024. Os prémios foram divididos nas categorias de retalho, transformação e restauração e basearam-se no volume de vendas de produtos MSC no período 2023/24. AEON, Nissui e McDonald's Japan foram distinguidos pelo seu contributo para o crescimento no mercado japonês.



Salmão da Comunidade Índigena de Metlakatla, Reserva das Ilhas Annette © MSC

Em destaque: 25 anos nos EUA

O ano de 2025 assinalou importantes marcos para as pescarias certificadas nos EUA. Para além da celebração dos 25 anos de atividade do MSC no país, a pescaria de salmão do Alasca obteve a sua quinta certificação, tornando-se a terceira no mundo – e a primeira nos EUA – a alcançar este feito. Outro destaque foi a comemoração dos 20 anos de certificação da pescaria de escamudo-do-Alasca, uma das maiores do mundo. Estes marcos reforçam a liderança do Alasca na gestão sustentável das pescas.

“

Obter a quinta certificação MSC é mais do que uma conquista – é a prova de um legado de sustentabilidade e gestão responsável da pescaria de salmão do Alasca.

Kristy Clement, CEO da Alaska Fisheries Development Foundation.

”

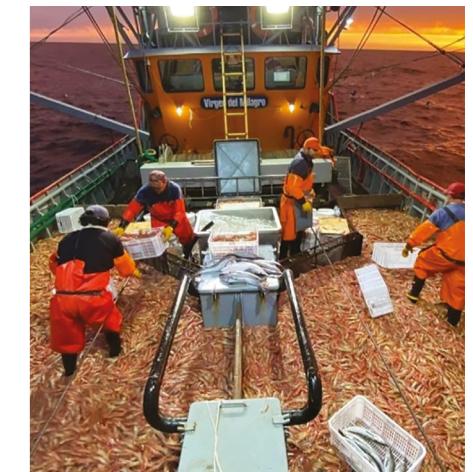
Argentina

Em março de 2025, a componente costeira da pesca do gambão-Argentino tornou-se a primeira do país a obter certificação MSC. Este marco reflete uma década de trabalho intenso da indústria pesqueira e de diversos parceiros para melhorar a gestão, reforçar a monitorização e reduzir os impactos ambientais numa região de grande biodiversidade. A componente de alto mar encontra-se agora em avaliação completa, podendo ser a próxima a certificar-se.

“

Estamos muito orgulhosos de contribuir para o desenvolvimento económico da região e, ao mesmo tempo, cumprir os mais elevados padrões ambientais. Esta certificação abre-nos novas portas no mercado e permite-nos oferecer camarão certificado e de elevada qualidade.

Federico Angeleri, representante do grupo de parceiros



Pescaria costeira de gambão-argentino © MSC

Progresso no mar

O MSC continua a beneficiar de uma forte dinâmica de mercado, impulsionada pelo crescente número de pescarias que aderem ao programa.

Número de pescarias no programa MSC



20,6 % de todas as capturas de pescado selvagem estão envolvidas no programa MSC *

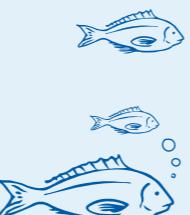


Capturas em peso ao abrigo do programa MSC:

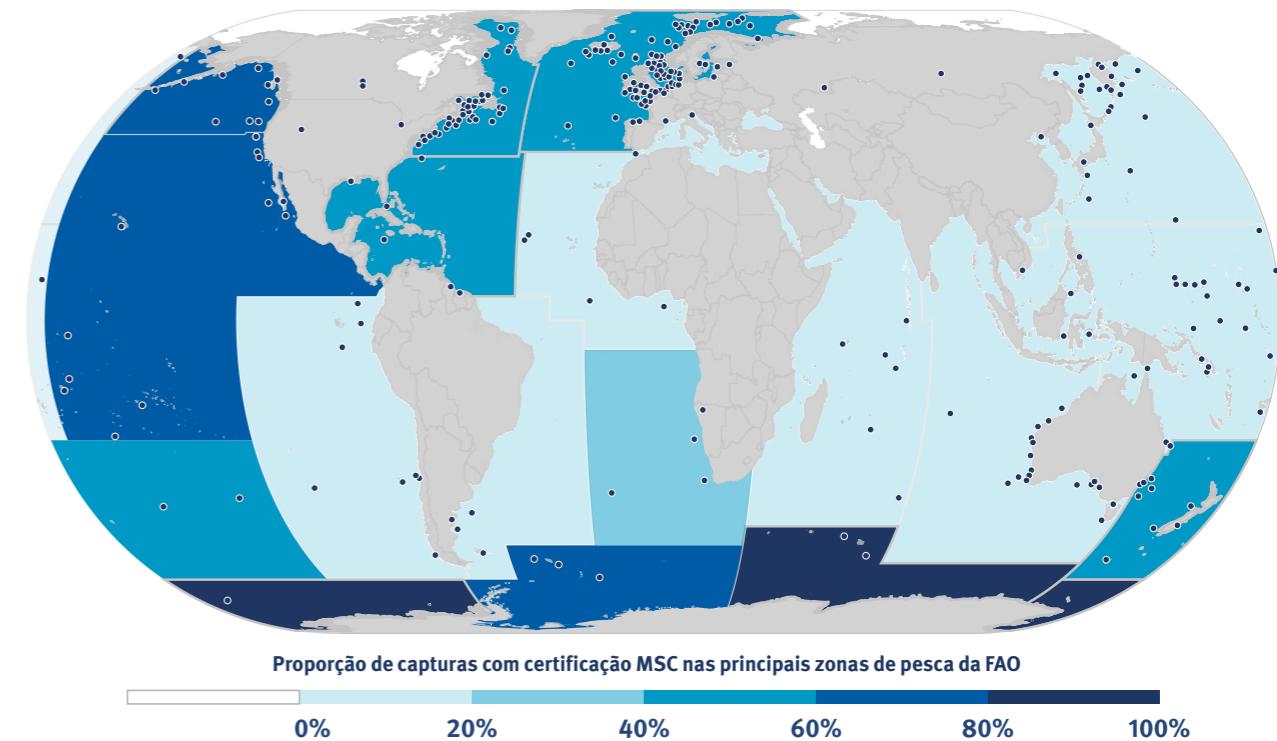


16 100 767
toneladas

15 480 000
toneladas



Onde operam as pescarias com certificação MSC



*O termo «envolvidas» refere-se às capturas provenientes de pescarias certificadas, em avaliação, suspensas ou incluídas no *MSC Improvement Program*. Dados relativos a capturas marinhas e pescarias a 31 de março de 2025, em comparação com os dados da © FAO. 2025. Global Production. Em: Fisheries and Aquaculture [consultado a 9 de junho de 2025]. O *MSC Improvement Program* abrange 0,4 % das capturas de pescado selvagem.

Progresso nos mercados

As vendas de produtos com o selo azul MSC cresceram 8% em volume este ano. O escamudo destacou-se com quase o dobro das vendas, enquanto a lula, a sardinha e o salmão também registaram aumentos expressivos. O atum manteve-se como o principal motor do crescimento, com mais de 300 000 toneladas vendidas com certificação MSC – impulsionado sobretudo pela introdução de novos produtos na Alemanha, Escandinávia, Polónia, Reino Unido e EUA. Grande parte da expansão na categoria de alimentos prontos a consumir (sanduíches, saladas, sushi, etc.) foi igualmente impulsionada pelo atum. Para saber mais sobre os produtos e as marcas que estão a contribuir para este crescimento, consulte a nossa secção dedicada ao atum.



4,4 %
em valor de venda
a retalho em 2024/25

8 %
em volume de produtos
vendidos com o selo azul MSC

51 260
locais com certificados
da Cadeia de Custódia

Crescimento na Europa Central

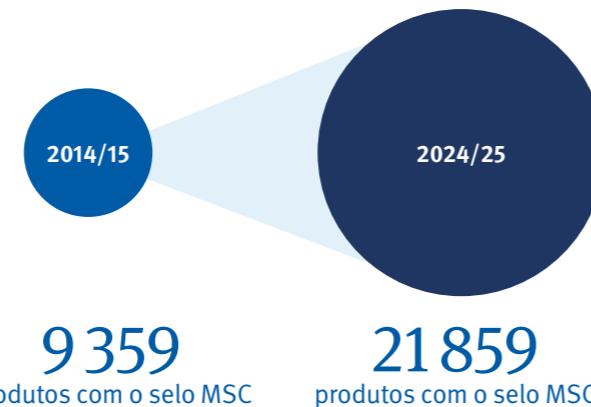
Os retalhistas internacionais estão a expandir os seus compromissos de sustentabilidade na região. Na Polónia, a Abramczyk, marca líder de produtos do mar, reforçou a parceria estratégica com o MSC, participando em campanhas conjuntas e expandindo de forma significativa a sua oferta de peixe branco certificado. A Rio Mare também lançou atum com selo azul MSC.

No caso do arenque, uma das espécies de peixe mais consumidas na Europa Central, a percentagem de produtos com certificação MSC aumentou 35% num ano, uma vez que as marcas recorreram cada vez mais a pescarias certificadas. Na República Checa, a marca local Varmuza passou a promover arenque com selo azul MSC, ao lado de grandes retalhistas como Lidl e Penny.



Rio Mare

Produtos MSC disponíveis para os consumidores



14 mil milhões
de dólares: valor de vendas a retalho

Vendas de produtos MSC por categoria 2024/25



3. "Congelados" inclui congelados simples e congelados preparados.

4. "Refrigerados" inclui refrigerados simples e refrigerados preparados.

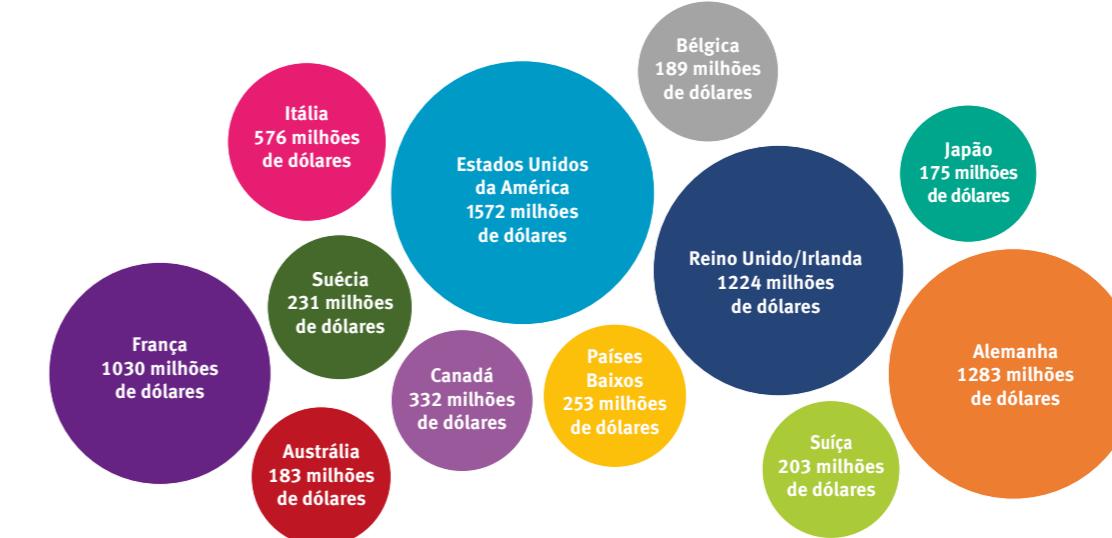
Maiores aumentos

+36,3 %
Óleos de peixe

+29,3 %
Alimentos para animais de estimação

+24,2 %
Conservas

Comércio grossista com selo azul MSC por país em 2024/25



A este valor acrescem ainda 2 818 306 dólares provenientes de outros países.

Produzir impacto

Muitas pescarias realizam melhorias significativas³ antes de se submeterem a uma avaliação completa segundo o Padrão de Pesca do MSC. Outras, já certificadas, necessitam de efetuar ajustes específicos para manter a certificação. Estas melhorias podem ir desde adaptação das artes de pesca até ao aprofundamento do conhecimento sobre potenciais impactos nos habitats marinhos.

558 melhorias implementadas nos últimos três anos



213 relativas

ao estado dos stocks e às estratégias de captura



175 em benefício

de espécies em perigo, ameaçadas e protegidas, reduzindo as capturas acessórias



94 ao nível

da gestão, governação e políticas pesqueiras



76 em prol

dos ecossistemas e habitats

Ocean Stewardship Fund

O *Ocean Stewardship Fund* (OSF) foi criado para apoiar as pescarias no seu caminho rumo à sustentabilidade. Todos os anos, destinamos 5% dos royalties provenientes da venda de produtos MSC ao OSF, complementados por generosas doações de parceiros que partilham a nossa missão. Desde 2019, o OSF tem ajudado a promover melhorias na pesca e a apoiar importantes trabalhos de investigação sobre a redução das capturas acessórias, a proteção dos habitats marinhos e os efeitos das alterações climáticas.

Na Conferência das Nações Unidas sobre os Oceanos, em junho de 2025, o MSC anunciou que irá canalizar 5,6 milhões de euros para o OSF até 2030.

- **2,2 milhões de dólares concedidos** em 2024-25 para apoiar 85 pescarias e projetos
- **8,8 milhões de dólares concedidos** desde a criação do OSF
- **45% do financiamento destinado** a pescarias e projetos em países em desenvolvimento

Estudo sobre a população de pelicanos

A obtenção de uma estimativa precisa da população de pelicanos-castanhos é fundamental para avaliar e mitigar os impactos potenciais da pesca da sardinha-do-pacífico, atualmente inserida no *Improvement Program* para alcançar a certificação MSC. Como estas aves seguem frequentemente os barcos de pesca, correm o risco de ficar presas nas redes quando mergulham em busca de alimento. Este estudo foi apoiado através de uma doação conjunta do Carrefour Itália e da marca de peixe Delicius ao OSF, no âmbito da Semana dos Produtos do Mar Sustentáveis do MSC Italy em 2023.



Caminhos para a sustentabilidade

Os 14 projetos Pathway reúnem parceiros diversos – incluindo pescarias, governos, cientistas, ONG e a cadeia de abastecimento – para, em conjunto, alcançarem progressos em diferentes regiões. Através de instrumentos de avaliação, capacitação, investigação e incentivos de mercado, estes projetos ajudam as pescarias a enfrentar desafios comuns e criam condições para mudanças positivas. Atualmente, os projetos Pathway estão ativos no Reino Unido, Austrália, França, Espanha, Itália, Grécia, Portugal, Mauritânia, Senegal, Gâmbia, Tonga, Palau, Samoa, Indonésia, Quénia, China e Canadá.



Projeto Oceanos Comuns

O MSC apoia as pescarias de atum na região do Pacífico através da nossa parceria com o “Projeto Oceanos Comuns: Atum”. Financiado pelo Fundo Mundial para a Proteção do Ambiente (*Global Environment Facility*) e liderado pela FAO/ONU, o “Projeto Oceanos Comuns: Atum” visa promover a gestão responsável da pesca do atum e a conservação da biodiversidade em áreas fora das jurisdições nacionais (ABNJ)⁴.

O MSC contribui para o reforço da gestão das pescarias de atum, com foco no Pacífico. Cinco pescarias de três pequenos Estados insulares em desenvolvimento no Pacífico comprometeram-se a adotar práticas mais sustentáveis.

Nos anos de 2024-25, as pescarias locais de atum com palangre em Tonga e Palau concluíram as pré-avaliações para o Padrão de Pesca do MSC e desenvolveram planos de ação para melhorias. Estes

serão implementados em 2025. As pescarias de atum com palangre e as pescarias artesanais de Samoa iniciaram a pré-avaliação em 2025.

Mais de metade das capturas mundiais de atum têm origem no Oceano Pacífico Ocidental e Central, onde a pesca do atum desempenha um papel essencial para a subsistência e o desenvolvimento económico. Além disso, o atum é uma das principais fontes de proteína para as populações da região, sendo, por isso, vital para a saúde e a segurança alimentar de muitas comunidades locais.

3. As pescarias que pretendem obter a certificação MSC são avaliadas com base em indicadores de desempenho. Quando um indicador fica abaixo dos 80 pontos, é atribuída uma «condição para a certificação», e deve implementar um plano de ação para melhorar esse indicador. Essas melhorias são verificadas por especialistas independentes, garantindo que a pescaria segue as melhores práticas internacionais.

4. Áreas fora das jurisdições nacionais (ABNJ) correspondem ao alto mar, ou seja, zonas marítimas que não estão sob a responsabilidade exclusiva de nenhum Estado.

“

Esta nova iniciativa visa incentivar as pescarias a melhorar as suas práticas, apoiando não só a saúde dos oceanos e o abastecimento futuro de pescado, mas também os meios de subsistência das comunidades que dependem da pesca.

Amanda Lejbowicz, Diretora de Acessibilidade do Padrão de Pesca do MSC

”



Pescaria sul-africana de atum-voador de salto e vara © MSC

MSC Improvement Program

Lançamento do *Improvement Program*

O MSC Improvement Program foi lançado em outubro de 2024. Com base no projeto-piloto de cinco anos *In-Transition to MSC*, o novo programa oferece apoio e incentivos às pescarias que se comprometam a passar por uma avaliação completa no prazo de cinco anos. As pescarias que participam no programa devem apresentar um plano de ação viável para melhorar as suas práticas e submeter regularmente os progressos à avaliação de auditores independentes. Embora não possam usar o selo azul do MSC, as pescarias que cumprem os requisitos mínimos podem incluir, no verso da embalagem dos seus produtos, uma declaração aprovada pelo MSC que indique a sua participação no programa.



Até 31 de março de 2025,
estavam inscritas
35
pescarias no MSC
Improvement Program.



Pescaria sul-africana de atum-voador de salto e vara © MSC



Pescaria sul-africana de atum-voador de salto e vara © MSC

Estreia mundial para pescadores de atum sul-africanos

Em agosto, um grupo de pescadores independentes de atum com salta e vara, da Cidade do Cabo, tornou-se o primeiro a obter a certificação MSC após participar no programa piloto *In Transition to MSC*. A pescaria, representada pela empresa comercializadora de atum ICV Africa, teve de implementar várias melhorias, incluindo a introdução de um programa de observação a bordo para recolher dados sobre a pesca de atum, isco e capturas acessórias. Um segundo grupo de clientes da pescaria sul-africana de atum-voador, representado pela South African Sustainable Tuna Association (SASTUNA), que também participou no programa, obteve a certificação de acordo com o Padrão do MSC em dezembro de 2024.

“

O programa proporcionou-nos um quadro claro, instrumentos e o controlo necessário para melhorar as nossas práticas e atingir o nível exigido para a certificação MSC.

Michelle Bellinger, Diretora Executiva, ICV Africa

”

Sensibilizar e aumentar a procura

Cimeira dos Produtos do Mar Sustentáveis de Tóquio

Rupert Howes, Diretor Executivo do MSC, proferiu o discurso de inauguração na 10a. Cimeira de Produtos do Mar Sustentáveis de Tóquio. Como um dos principais produtores e consumidores de pescado, o Japão oferece, através desta cimeira, uma excelente oportunidade de reunir representantes do governo e do setor. Rupert destacou as vantagens, os desafios e as oportunidades associados à aceleração da produção e consumo sustentáveis de pescado na Ásia-Pacífico e apresentou uma visão geral sobre o trabalho do MSC na região.



Cimeira de Produtos do Mar Sustentáveis de Tóquio
2024 © Seafood Legacy

Dia Mundial dos Oceanos 2024

No dia 8 de junho, a nossa campanha anual assinalou o papel das pescarias com certificação MSC na proteção dos oceanos. Um número recorde de parceiros juntou-se à iniciativa, ajudando a aumentar a sensibilização para a forma como a pesca sustentável contribui para a saúde dos oceanos.

Grandes empresas como ALDI, IKEA, Nomad Foods e Coles divulgaram a mensagem, partilhando materiais da campanha e promovendo eventos de envolvimento dos colaboradores. Vozes influentes, como a chef Naledi Toona (África do Sul) e Laura Wells (Austrália), inspiraram o público com conteúdos informativos e receitas à base de peixe e marisco de origem sustentável.

Pescadores da Austrália, Nova Zelândia, China, região DACH (Alemanha, Áustria e Suíça), França, Índia, Japão, Países Baixos, África do Sul, Suécia e EUA também aderiram à campanha, partilhando as suas histórias e o seu compromisso com a saúde dos oceanos.



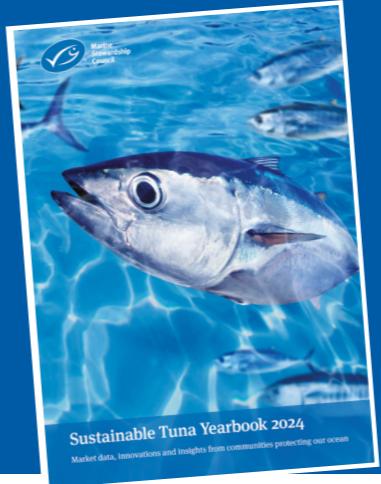
Mais cor: campanha do Dia Mundial dos Oceanos 2024 © MSC

28
países
+850
notícias nos
meios de
comunicação
em todo o mundo

+300
parceiros
+80
embaixadores

56 000
milhões
de visualizações dos
vídeos da campanha

Em parceria com várias organizações, estamos a divulgar ao mundo a importância da pesca sustentável e a inspirar milhões de consumidores a escolher produtos do mar com o selo azul MSC.



Relatórios anuais sobre espécies

Estes relatórios fornecem uma análise aprofundada sobre o estado dos produtos do mar sustentáveis relativamente às principais espécies. Este ano, publicámos relatórios sobre pequenos pelágicos, atum e peixes brancos. Ricos em dados, infográficos, perspetivas e histórias inspiradoras sobre pescarias pioneiras em sustentabilidade, estes relatórios demonstram o progresso e o impacto da certificação MSC nos oceanos, nos mercados e nas comunidades em todo o mundo. A resposta de retalhistas, marcas, transformadores e pescadores tem sido muito positiva, com muitos a reconhecer que os relatórios anuais aprofundaram a sua compreensão das oportunidades e dos desafios enfrentados por determinadas espécies.

Relatório anual do Atum 2024 © MSC

Marketing e sensibilização dos consumidores

Os consumidores valorizam cada vez mais a sustentabilidade e os selos credíveis: numa pesquisa global realizada em 23 países, mais de metade afirmou que a presença do selo azul MSC torna mais provável a compra desse produto. As nossas campanhas ajudaram a reforçar essa preferência. Só no último ano, mais de 50 campanhas de marketing em 26 países alcançaram centenas de milhões de pessoas.

1 "Check your cans"

Esta campanha apelativa no Canadá incentivou os consumidores mais jovens a procurarem o selo azul do MSC e a escolherem atum enlatado sustentável. Foi divulgada nas redes sociais, nos transportes públicos e no metro de Toronto.

2 A nossa campanha anual «*Check your Fish*» decorreu pelo quinto ano consecutivo na Alemanha, Áustria e Suíça. Trata-se de uma campanha multicanal, desenvolvida em lojas, no nosso site, nas redes sociais, através de colaborações com *influencers*, na rádio e com divulgação pelos meios de comunicação social e televisivos, com o objetivo de sensibilizar e esclarecer os consumidores sobre produtos do mar sustentáveis e de origem responsável. Em 2024, contámos com a participação de 32 marcas e parceiros retalhistas, incluindo a McDonald's, que transmitiu o vídeo da campanha duas vezes por hora durante 25 dias nos seus restaurantes em toda a Alemanha.

3 A IV Semana Mar Para Sempre em Portugal foi apresentada num dos programas diários mais vistos da televisão nacional, juntamente com o novo embaixador do MSC, o chefe de cozinha Ricardo Luz. Durante a campanha, a equipa portuguesa organizou também a primeira edição dos Prémios MSC, destinada a celebrar as conquistas de parceiros e partes interessadas que desempenharam um papel fundamental na promoção da sustentabilidade e na transformação do setor dos produtos do mar em Portugal.



Mais de 694 000
seguidores nas redes sociais do MSC

Foco nas espécies

Mais de 200 espécies são capturadas por pescarias que participam no programa do MSC. Algumas operam em grande escala, fornecendo uma fonte fiável de proteína saudável, sustentável e de baixo carbono para milhões de pessoas, além de garantirem milhares de empregos e meios de subsistência. Outras envolvem apenas alguns pescadores, que trabalham e vivem ao longo do mesmo troço de costa.

Independentemente da dimensão da pescaria ou das espécies capturadas, é essencial operar de forma sustentável. O MSC identificou 11 grupos de espécies de relevância comercial que desempenham um papel fundamental para acelerar o progresso global na gestão sustentável das pescarias. Em alguns grupos, como peixes brancos e salmão, uma grande parte das capturas comerciais já provém de pescarias com certificação MSC. Noutros, ainda existe um potencial significativo de crescimento.



204
espécies
certificadas

80 %
das capturas
comerciais de peixes
brancos envolvidas
no programa MSC[†]

59 %
das capturas
comerciais de
atum envolvidas
no programa MSC

62 %
das capturas
comerciais de
salmão envolvidas
no programa MSC*

[†]O termo «envolvidas» refere-se às capturas provenientes de pescarias certificadas, em avaliação, suspensas ou incluídas no MSC Improvement Program. Dados relativos a capturas marinhas e pescarias a 31 de março de 2025, em comparação com os dados da © FAO. 2025. Global Production. Em: Fisheries and Aquaculture [consultado a 9 de junho de 2025].

Peixes brancos

Mais de três quartos das capturas comerciais mundiais de peixe branco estão envolvidas no programa do MSC, representando mais de 6 milhões de toneladas de desembarques a nível mundial. O grande volume de peixe branco certificado impulsionou o crescimento dos produtos do mar com o selo azul MSC em toda a Europa, Ásia e América do Norte, e a dinâmica de mercado mantém-se forte.

Escamudo-do-Alasca: 20 anos de liderança

A pescaria de escamudo-do-Alasca, responsável por cerca de 9,5 % do volume total de desembarques de todas as pescarias certificadas, obteve a certificação MSC pela primeira vez em 2005. Além de ser uma das maiores do mundo, é também uma das pescarias de grande escala mais bem classificadas no programa do MSC. Na sua última avaliação, alcançou 100 % no Princípio 1 do Padrão de Pesca, refletindo uma gestão pesqueira de excelência pela National Oceanic and Atmospheric Administration, pelo Serviço Nacional de Pesca Marinha e pelo Conselho de Gestão do Pacífico Norte. Com uma captura anual avaliada em mais de 1,4 mil milhões de dólares no mercado grossista, esta pescaria assegura cerca de 30 000 postos de trabalho nos Estados Unidos.

Vendas de escamudo

As vendas de escamudo com o selo azul MSC quase duplicaram este ano – atualmente, 155 marcas vendem produtos de escamudo com certificação MSC. O aumento deve-se principalmente à procura no setor de alimentos para animais de estimação.



Captains Bay, Unalaska, Alaska © Mark Meyer

Atum

Após um crescimento acelerado nos últimos anos, o atum representa agora quase um quinto do volume total de produtos do mar abrangidos pelo programa do MSC. Estão a ser desembarcadas anualmente cerca de 3 milhões de toneladas de atum com certificação MSC, correspondendo a mais de metade das capturas selvagens mundiais. As vendas de produtos de atum com certificação MSC cresceram 30% no último ano.

Atum pronto a consumir no Reino Unido, Benelux e Japão

De sanduíches a saladas e sushi, o selo azul MSC está cada vez mais presente em produtos “para levar” de grandes retalhistas e cadeias de restauração. O atum lidera esta tendência, com exemplos como as sanduíches de atum e camarão da Tesco e uma sandes de atum recém-lançada pela Costa no Reino Unido, a gama crescente de refeições prontas de atum com certificação MSC do ALDI e as populares bolinhas de arroz e rolos de sushi da AEON no Japão.

Nos países do Benelux, a Albert Heijn já oferece 100% de produtos de atum com certificação MSC, sendo que grande parte deles se enquadra na categoria de alimentos prontos a consumir, incluindo a massa com atum, o conjunto Sushi Edo, as sandes de atum e a salada de atum.



Sandes de atum e queijo da Costa © Costa Coffee

Avanços na estratégia de captura

Estratégias robustas de captura, baseadas em ciência, são essenciais para a gestão sustentável a longo prazo. O MSC há muito que defende a sua implementação. A versão mais recente do Padrão de Pesca do MSC introduziu requisitos modificados para pescarias de atum sob a alcada de Organizações Regionais de Gestão das Pescas (ORGP), que exigem o desenvolvimento e a implementação de estratégias de captura e regras de controlo destinadas a garantir a sustentabilidade a longo prazo dos stocks de atum partilhados.

Essas estratégias são particularmente importantes para espécies que migram por grandes distâncias e são partilhadas por vários países, como é o caso do atum. Este ano, foram alcançados dois marcos relevantes. Importantes pescarias de atum, o gaiado do Oceano Pacífico Ocidental e Central (OPOC) – a maior população de atum do mundo – e o atum-voador do Pacífico Norte, implementaram com sucesso estratégias de captura rigorosas. Espera-se que estas conquistas de referência mundial garantam a saúde a longo prazo de ambas as unidades populacionais de atum.

Salmão

Salmão do Alaska

Desde 2000, a pescaria de salmão do Alasca mantém a certificação MSC por ser ambientalmente responsável e sustentável. Abrange as cinco espécies nativas do Pacífico – salmão-cão, salmão-real, salmão-prateado, salmão-rosa e salmão-vermelho –, capturadas com diferentes artes de pesca: redes (de emalhar de deriva e de arte fixa, ou redes de cerco), corriço e rodas de pesca. Em 2025, ao conquistar a sua quinta certificação, tornou-se a primeira pescaria dos EUA e a terceira no mundo a completar 25 anos no programa do MSC.



Salmão acabado de pescar sobre gelo © Fish Tales



Pesca da lagosta nas Bahamas @ MSC

Lagosta e lavagante

Apoio à investigação

A pescaria da lagosta-das-caraíbas da Nicarágua realizou um censo oficial dos pescadores artesanais, com o apoio do *Ocean Stewardship Fund*. Esta pescaria foi submetida a uma avaliação de acordo com o Padrão de Pesca do MSC, mas a análise completa revelou a necessidade de recolher melhores dados da pequena pescaria vizinha, essenciais para estimar as populações e compreender o impacto da captura nas lagostas. Para colmatar esta lacuna, a pescaria aderiu ao *MSC Improvement Program*. O Instituto Nicaraguense de Pesca e Aquicultura utilizará os resultados do censo para desenvolver uma ferramenta de comunicação para todos os desembarques de lagosta.

A pescaria de lagosta das Ilhas Magdalén, no Golfo de São Lourenço, no Canadá, que emprega direta ou indiretamente cerca de 10% da população local, foi certificada pela segunda vez.

Já a pescaria de lagosta das Bahamas, certificada pela primeira vez em 2018 após um projeto de melhoria de longo prazo, concluiu com sucesso a sua primeira reavaliação.



9 000

pescadores empregados na indústria da lagosta nas Bahamas, avaliada em 90 milhões de dólares

Pequenos pelágicos

Sardinha ibérica

Há dez anos, a pesca da sardinha portuguesa com redes de cerco perdeu a certificação do MSC devido a dificuldades de gestão do stock. As frotas espanhola e portuguesa trabalharam em conjunto, numa primeira colaboração deste tipo, para reconstruir populações o stock e, em setembro de 2024, a pescaria foi novamente avaliada de acordo com o Padrão de Pesca do MSC.

Em 2021, ambos os países tinham acordado um plano plurianual para restaurar a biomassa e garantir a gestão sustentável a longo prazo: um exemplo de cooperação bilateral para garantir a sustentabilidade de um recurso pesqueiro vital, adaptando-se às recomendações científicas e buscando um equilíbrio entre a conservação das espécies e a viabilidade económica do setor.

A pescaria foi certificada em julho de 2025 (fora do período abrangido por este relatório). Esta conquista foi possível graças aos esforços coordenados de toda a cadeia de valor do setor, incluindo pescadores, indústria de transformação e distribuidores. O certificado abrange 317 embarcações (132 portuguesas e 185 espanholas), 15 organizações de produtores de pesca de Espanha e Portugal e três grandes associações da indústria alimentar portuguesa.



Pesca da sardinha ibérica © MSC

Mercado do arenque

O arenque representa atualmente 8% das capturas com certificação MSC. Marcas e retalhistas, particularmente nos mercados europeus, estão cada vez mais a optar por arenque certificado do Mar do Norte e da Islândia, em detrimento de alternativas não certificadas. Entre as empresas que já comercializam produtos certificados estão a Nixe, Varmuza, Lidl e Penny. Esta tendência deverá intensificar-se e aumentar a pressão sobre o mercado para uma melhor gestão das populações de arenque, que atualmente não são geridas de forma sustentável.



Bivalves



Este foi um ano excepcional para as recertificações de bivalves. Foram recertificadas as pescarias de mexilhão cultivado em cordas na Irlanda, de mexilhão cultivado em cordas da Scanfjord (Suécia), de mexilhão cultivado no fundo do mar na Irlanda e Irlanda do Norte, de mexilhão cultivado com dragas na Baixa Saxónia, bem como as pescarias de vieiras do Atlântico, nos EUA, e de vieiras da FBSA Canada Full Bay. Paralelamente, as pescarias de amêijoa-branca do Mar do Norte neerlandês e de vieiras da Baie de Seine iniciaram o processo de avaliação pela primeira vez.

Algumas marinhais



À medida que a produção comercial de algas marinhas cresce na Coreia do Sul, os governos locais começam a reconhecer a certificação ASC-MSC como uma ferramenta valiosa de apoio ao setor. No ano passado, iniciámos uma colaboração com a província de Jeollanam-do, na parte mais meridional da Coreia do Sul continental. Isso levou à adesão de 11 novas explorações aquáticas de algas ao programa ASC-MSC, incluindo as operadas pela Victory International Co., Ltd., Jindo Gobchang-Gim e The 2nd Jindo Sarang. Outras explorações encontram-se atualmente em fase de avaliação.



Algumas marinhais © Makoto Suzuki / MSC

Camarões e caranguejos

A pescaria mexicana de camarão-negro com redes de arrasto de fundo, no Pacífico Norte, recebeu sua segunda subvenção do *Transition Assistance Fund* do MSC, que apoia pescarias na obtenção da certificação MSC. A pescaria captura camarão-negrão e camarão-pata-amarela nas águas do Pacífico ao largo da Baja California. Os navios de pesca estão equipados com dispositivos de exclusão de peixes e tartarugas para reduzir o impacto sobre espécies não-alvo e ameaçadas.

Já a pescaria norueguesa de caranguejo-das-neves obteve a certificação MSC em abril de 2024. Com uma captura anual de cerca de 10 000 toneladas, esta pescaria contribui para responder à crescente procura por caranguejo-das-neves certificado, especialmente no Japão.



Polvo e lula

Alimento para todos

Além de ser um dos produtos do mar mais apreciados, a lula é também uma importante fonte de alimento para outras espécies. As pescarias de lula com certificação MSC ao largo da costa leste e oeste dos EUA utilizam um método de gestão baseado na fuga controlada. Este método assegura que uma quantidade suficiente de lulas escapa às embarcações de pesca em cada temporada, mantendo assim a população saudável para a pescaria e, igualmente importante, servindo como presa dentro do ecossistema marinho.



Lulas em ascensão

As lulas são relativamente recentes no top 10 das espécies comercializadas com o selo azul MSC. O crescimento foi notável no último ano, com um aumento de 40 % nas vendas, impulsionado sobretudo pela procura na América do Norte e na Alemanha.



Avaliações das populações de polvo

Atualmente, apenas cerca de 1 % da captura mundial de polvo possui certificação MSC. No entanto, projetos como o BluFish, em Itália, e o Hellas Fish, na Grécia, estão a reforçar o compromisso com a sustentabilidade. Os progressos alcançados este ano incluíram novas avaliações das populações de polvo na Sardenha, no norte do mar Egeu e no golfo de Cádis, bem como a recolha de dados sobre o seu impacto noutras espécies e em todo o ecossistema. No âmbito do projeto MedPath, também organizámos workshops que reuniram pescadores e outras partes interessadas para debater desafios comuns e desenvolver soluções conjuntas para a pesca do polvo em todo o Mediterrâneo.

Os números das espécies em destaque

	Melhorias nos últimos 3 anos:								Volume de vendas com o selo do MSC (toneladas)
	Toneladas de capturas no programa MSC*	Pescarias no programa MSC ^	% de capturas selvagens mundiais de pescarias no programa MSC	Melhorias por pescarias certificadas	Melhorias aos ecossistemas e habitats	Melhorias às espécies em perigo, ameaçadas e protegidas e capturas acessórias	Melhorias ao estado dos stocks e às estratégias de captura	Melhorias ao nível da gestão, governação e políticas pesqueiras	
 Peixes brancos	6 674 855	213	79,8	127	33	71	12	11	709 970
 Atum	3 052 340	203	59,2	155	23	48	59	25	317 766
 Salmão	678 255	47	62,4	87	2	6	61	18	90 467
 Pequenos pelágicos	3 981 423	39	16,4	50	8	11	24	7	80 185
 Lagosta e lavagante	109 138	18	37,0	17	0	8	5	4	2 857

	Toneladas de capturas no programa MSC*	Pescarias no programa MSC ^	% de capturas selvagens mundiais de pescarias no programa MSC	Melhorias nos últimos 3 anos:					Volume de vendas com o selo do MSC (toneladas)
				Melhorias por pescarias certificadas	Melhorias aos ecossistemas e habitats	Melhorias às espécies em perigo, ameaçadas e protegidas e capturas acessórias	Melhorias ao estado dos stocks e às estratégias de captura	Melhorias ao nível da gestão, governação e políticas pesqueiras	
 Camarões e gambas	519 522	50	16,8	34	8	7	10	9	41 559
 Caranguejos	141 662	40	7,9	12	1	2	9	0	2 695
 Bivalves	759 914	50	40,4	26	0	9	9	8	44 486
 Algas marinhas	N/A	42	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	18 537
 Polvo	4 248	4	1,1	1	0	0	0	1	152
 Lula	49 338	4	1,4	3	0	0	0	3	3 105

* O termo «envolvidas» refere-se às capturas provenientes de pescarias certificadas, em avaliação, suspensas ou incluídas no MSC Improvement Program. Dados relativos a capturas marinhas e pescarias a 31 de março de 2025, em comparação com os dados da © FAO. 2025. Global Production. Em: Fisheries and Aquaculture [consultado a 9 de junho de 2025].

^ Existem ainda 70 pescarias no programa do MSC que capturam outras espécies, desembarcando um total de 140 173 toneladas.

As nossas finanças em 2024-25

Relatório do Conselho Administrativo sobre o resumo das demonstrações financeiras

A informação financeira resumida foi retirada do relatório anual completo e das demonstrações financeiras da Administração, que foram aprovados pela mesma a 29 de julho de 2025.

A 9 de setembro de 2025, 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 2025.

Giles Bolton,
Presidente do Conselho de Administração do MSC
9 de setembro de 2025

£44,56 milhões

Total de fundos a 31 de março de 2025

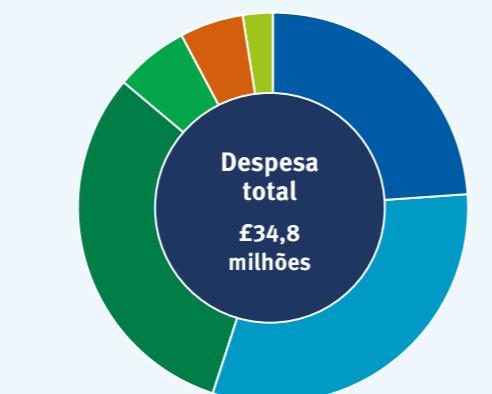
Em comparação com o total de fundos de £ 45,26 milhões a 31 de março de 2024

O saldo resultante de outros ganhos e perdas durante este ano, que não são apresentados em receitas ou despesas, ascenderam a um lucro de £ 0,4 milhões.



Procedência do dinheiro

- 0,8% Doações e legados
- 2,1% Outras atividades comerciais
- 93,6% Receita de ações de beneficência (licenças de uso do logótipo)
- 3,5% Receita de investimentos



Destino do dinheiro

- 24,1% Políticas e manutenção do Padrão
- 31,0% Educação e sensibilização
- 31,1% Serviços e divulgação no âmbito comercial e das pescas
- 6,1% Licenciamento do logótipo
- 5,4% Ocean Stewardship Fund*
- 2,3% Despesa relacionada com a angariação de fundos

*Isto representa 5 % das nossas receitas por royalties

Financiamento e doadores

O MSC agradece profundamente aos inúmeros doadores em todo o mundo pelo apoio prestado ao longo do último ano e desde a nossa fundação. Este ano, demos continuidade a vários projetos que beneficiaram de apoio generoso em anos anteriores, incluindo da Walton Family Foundation, pelo trabalho no México e em políticas sociais; da A.G. Leventis Foundation, pelo trabalho na Grécia; da Remmer Foundation, com uma subvenção para colaborar com pescarias de pequena escala no Quénia; da Triad Foundation, no apoio ao Canadian Pathways e da Holzer Family Foundation. Diversos programas continuam a beneficiar do financiamento conjunto de vários parceiros através do ISEAL Innovations Fund e da cooperação na área de certificação e avaliação.

Estamos igualmente gratos pelo apoio financeiro do Fundo Mundial para a Proteção do Ambiente (Global Environment Facility, GEF), que nos permite reforçar a gestão da pesca de atum no Pacífico no âmbito do projeto “Projeto Oceanos Comuns: Atum”, liderado pela Organização das Nações Unidas

para a Alimentação e a Agricultura (FAO/ONU). Por fim, agradecemos o apoio do DEFRA (Fisheries and Seafood Scheme) e do Fishmongers' Company's Charitable Trust às atividades do MSC UK & Ireland e do Project UK, bem como o apoio do setor retalhista britânico, dos membros da cadeia de abastecimento e de toda a indústria pesqueira.

Criado em 2019, o *Ocean Stewardship Fund* continua a monitorizar e a promover projetos financiados em anos anteriores através de generosas doações da MAVA Fondation, com o objetivo de apoiar a pequena pesca no Mediterrâneo e na África Ocidental; da Walton Family Foundation, para a criação de uma linha de crédito garantido; e da Hans Wilsdorf Foundation, para acelerar os progressos na pesca e apoiar a ciência e a investigação em todo o mundo. Gostaríamos também de agradecer à Carrefour Itália e à Delicius pelo generoso apoio a projetos de investigação que terão continuidade ao longo de 2025/26.

Gostaríamos de agradecer às seguintes organizações pelo seu apoio:

Fundações e fundos fiduciários

- Walton Family Foundation
- Remmer Family Foundation
- Triad Foundation
- Holzer Family Foundation
- David and Lucile Packard Foundation
- A.G. Leventis Foundation
- The Fishmongers' Company's Charitable Trust
- Adessium Foundation (Países Baixos)
- Dutch Postcode Lottery
- MAVA Fondation Pour la Nature (Suíça)
- Hans Wilsdorf Foundation (Suíça)

Órgãos estatutários

- Defra
- Fundo Mundial para a Proteção do Ambiente (Global Environmental Facility) através da FAO

Parceiros corporativos

- Project UK (vários)
- Project BluFish Italy (vários)



Uma nota do nosso presidente

O pescado selvagem constitui uma importante fonte de proteína e garante o sustento de milhões de pessoas. Isto poderá continuar a ser uma realidade no futuro – se, e somente se, for capturado de forma sustentável. Os números mais recentes da FAO indicam que 35,5% das populações mundiais de peixes selvagens estão sobre-exploradas, e essa percentagem continua a aumentar. No entanto, os dados mostram também que, onde a pesca é bem gerida, as populações prosperam.

A gestão responsável da pesca funciona – e o MSC é uma parte fundamental da solução. Permite que os consumidores confiem na origem dos produtos que compram e que pescadores e pescarias responsáveis sejam recompensados pelos seus esforços em prol da sustentabilidade.

Atualmente, 18,9 % do pescado selvagem capturado em todo o mundo detém a certificação MSC, estando 20,6 % do total das capturas marinhas selvagens envolvidos no programa do MSC. Para algumas espécies importantes, a certificação está a tornar-se a norma. Tomemos o atum como exemplo: quase 60 % das capturas mundiais de atum estão agora incluídas no programa do MSC. Vários anos de crescimento têm sido impulsionados por pescarias que se esforçam por cumprir o Padrão do MSC ou que participam em programas de melhoria.

Para manter este sucesso e incentivar o progresso em ainda mais pescarias, é essencial garantir que o nosso Padrão de Pesca continue a ser cientificamente fundamentado e exequível na prática. Ao longo do último ano, a equipa do MSC trabalhou de forma incansável para assegurar que a versão 3.0 do Padrão de Pesca do MSC esteja à altura deste desafio. Graças à estreita colaboração com as nossas partes interessadas para resolver questões pendentes e testar as melhorias propostas, estamos no bom caminho para garantir que o Padrão do MSC continue a ser uma referência em que pescarias, empresas pesqueiras, consumidores e conservacionistas confiam.

Em nome do Conselho de Administração, gostaria de agradecer às equipas do MSC em todo o mundo pelo seu trabalho árduo neste projeto e por tudo o que fazem em prol de uma visão que contempla oceanos repletos de vida e recursos marinhos protegidos para esta e para as futuras gerações. Gostaria também de expressar a nossa gratidão ao Conselho Técnico Consultivo e ao Conselho Consultivo de Partes Interessadas. A sua experiência, conhecimento e orientação são inestimáveis para o aperfeiçoamento do nosso Padrão e para o sucesso contínuo do MSC.

Giles Bolton,
Presidente do Conselho de Administração do MSC

Governança 2024-25

O Conselho de Administração do MSC

O Conselho de Administração do MSC é o órgão diretivo do MSC. Com a assessoria do Comité Executivo, 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.

Giles Bolton, Presidente

Kristjan Th. Davidsson

Maria Damanaki

Mikel Durham

Dr. Darian McBain

Eddy Njoroge

Dr. Kevin Stokes

Dr. Sergio Espejo Yaksic

Boas-vindas ao novo membro:
Birgit Cameron



O Conselho Técnico Consultivo trabalha em estreita colaboração com o Executivo do MSC para prestar aconselhamento ao Conselho de Administração do MSC sobre questões técnicas e científicas relacionadas com os Padrões do MSC e as políticas associadas, incluindo o desenvolvimento de metodologias para a certificação e a acreditação, bem como a investigação científica e técnica relacionada.

Dr.ª Rebecca Lent (EUA)
Presidente do Conselho Técnico Consultivo

Dr. Florian Baumann (Alemanha)

Adriana Fabra (Espanha)

Dr. Héctor Martin Fernández Álvarez (Espanha)
Celeste Leroux (EUA)

José Augusto Pinto de Abreu (Brasil)

Dr. Víctor Restrepo ((EUA))

Dr. Keith Sainsbury (Austrália)

Michèle Stark (Suíça)

Adam Swan (Reino Unido)

Dr. Christopher Zimmermann (Alemanha)

Agradecimentos ao membro cessante:

Dr. Tim Essington (EUA)



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

Mikel Durham

Presidente do Conselho de Administração do MSCI

Giles Bolton

Presidente do Conselho de Administração do MSC

Ms. Birgit Cameron

Diretor Executivo do MSC

Fernando Lago

Valentina Tripp

O Conselho Consultivo das Partes Interessadas do MSC



O Conselho Consultivo das Partes Interessadas do MSC trabalha em estreita colaboração com o Executivo do MSC para prestar aconselhamento ao Conselho de Administração do MSC sobre questões estratégicas, políticas ou operacionais, incluindo a contribuição para os processos formais de revisão dos Padrões do MSC. Está composto por representantes da indústria dos produtos do mar, da comunidade de conservação, do setor do mercado e do meio académico. Os seus membros refletem uma diversidade de conhecimentos, experiências, regiões e interesses em relação ao trabalho do MSC. O Conselho Consultivo das Partes Interessadas é também um canal oficial através do qual todas as partes interessadas, quer pertençam ou não ao referido Conselho, podem transmitir a sua opinião ao MSC.

Heather Brayford

Presidente do Conselho Consultivo das Partes Interessadas
Governo da Austrália Ocidental,
Departamento das indústrias primárias e do desenvolvimento regional, Austráliaaa

Damien Bell

Proprietário, BellBuoy Seafoods,
Austrália

Bernadette Butfield

Oficial Superior de Políticas, equipa UK Marine, RSPB e Birdlife International, Reino Unido

Christian Haller

Gestor de Clientes, ALDI Nord, Alemanha

Marcelo Hidalgo

Diretor de Operações, FIA, 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

Dr. Tom Pickerell

Diretor, Ocean Program – World Resources Institute, Reino Unido

Dr.ª María José Espinosa Romero

Coordenadora Geral de Operações e Estratégia Institucional, Comissão Nacional para a Aquicultura e Pescas, México

Dr. Bryce Stewart

Investigador Principal, Marine Biological Association, e Professor Associado, University of Plymouth, Reino Unido

Mod Talawat

Consultora, Projetos de Melhoria das Pescas, Tailândia

Agradecimentos aos membros cessantes:

Tor Larsen

Associação norueguesa de pescadores, Noruega

Dr. Ghislaine Llewellyn

WWF International, Austrália



Sede e Delegações Regionais do MSC Europa, Médio Oriente e África

Marine House
1 Snow Hill,
London EC1A 2DH
Reino Unido
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

Delegação Regional do MSC nas Américas

2445 M Street NW
Suite 550
Washington, DC 20037
EUA
americasinfo@msc.org

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

Delegação Regional do MSC na 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

As delegações do MSC

Bruxelas, Bélgica e Luxemburgo

Pequim, Qingdao e Shenzhen
China continental e Hong Kong

Berlim

Alemanha, Suíça e Áustria

Jacarta, Indonésia

Busan, Coreia do Sul

Cidade do Cabo, África do Sul

Copenhaga, Dinamarca

Helsínquia, Finlândia e países bálticos

Haia, Países Baixos

Lima, Peru

Lisboa, Portugal

Madrid, Espanha

Milão, Itália

Oslo, Noruega

Paris, França

Reiquejavique Islândia, Ilhas Faroe
e Gronelândia

Santiago, Chile

Seattle, EUA

Singapura

Estocolmo, Suécia

Tóquio, Japão

Toronto, Canadá

Varsóvia, Polónia e Europa Central

O MSC também está presente em

Kerala, Índia

Cidade do México, México

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 2025, salvo indicação em contrário. O ano a que se refere o relatório compreende o período de 1 de abril de 2024 a 31 de março de 2025.



Digitalize o código QR para ler a versão digital completa do Relatório Anual 2024-25 do MSC, incluindo informações suplementares.

Saiba mais

msc.org/pt/relatorio-anual-do-msc-2025
info@msc.org

@MSC_PescaSustentavel

MSCPescaSustentavel

/marine-stewardship-council