

Padrão da Cadeia de Custódia do MSC: Versão para Organizações Orientadas ao Consumidor



Versão 2.0, 28 de Março de 2019

Aviso legal: propriedade intelectual

A propriedade intelectual do presente documento, “Padrão da Cadeia de Custódia do MSC: Versão para Organizações orientadas ao Consumidor” do Marine Stewardship Council”, bem como todo o seu conteúdo, pertence ao “Marine Stewardship Council” (© “Marine Stewardship Council” 2019), com todos os seus direitos reservados.

A língua oficial deste documento é o inglês. A versão definitiva é mantida no website do MSC (msc.org). Qualquer discrepância entre cópias, versões ou traduções deve ser resolvida por referência à versão definitiva em inglês.

O MSC proíbe qualquer modificação de parte ou de todo o conteúdo, sob qualquer forma.

Marine Stewardship Council
Marine House
1 Snow Hill
Londres EC1A 2DH
Reino Unido

Telefone: + 44 (0) 20 7246 8900
Fax: + 44 (0) 20 7246 8901
Email: standards@msc.org

Responsabilidade

O Marine Stewardship Council (MSC) é responsável por este Padrão.

Os leitores devem verificar se estão a usar a última versão deste e de outros documentos relacionados. Os documentos atualizados, juntamente com uma lista geral de todos os documentos disponíveis do MSC, podem ser encontrados no website do MSC (msc.org).

Versões publicadas

Versão nº	Data de publicação	Descrição da alteração
1.0	20 de Fevereiro de 2015	Primeira publicação.
2.0	28 de Março de 2019	Nova versão que engloba as alterações na Revisão do Programa de Cadeia de Custódia, aprovada pelo Conselho Consultivo Técnico (reuniões 25-29) e pelo Conselho de Direção. Inclui novos requisitos sobre as práticas laborais (em terra), clarificação dos critérios de elegibilidade para o Padrão da Cadeia de Custódia: Versão para Organizações Orientadas ao Consumidor, e outras alterações substantivas e não substantivas.

Acerca do Marine Stewardship Council

Visão

A nossa visão é aquela em que todos os oceanos do mundo estão repletos de vida, e que o fornecimento de produtos da pesca seja salvaguardado tanto para esta geração bem como para as gerações futuras.

Missão

A nossa missão é contribuir para a melhoria da saúde de todos os oceanos, através da utilização do nosso selo azul e do nosso programa de certificação de pescarias, reconhecendo e recompensando práticas de pesca sustentáveis, influenciando as escolhas dos consumidores ao comprarem alimentos do mar, e trabalhando com os nossos parceiros com vista a transformar o mercado dos produtos da pesca num mercado sustentável.

Acerca deste documento

Este documento contém requisitos obrigatórios para as organizações de cadeia de fornecimento de produtos da pesca que procuram obter a sua certificação Cadeia de Custódia MSC (CoC). Foram criadas também uma série de orientações não-obrigatórias para ajudar a interpretar e aplicar os requisitos deste Padrão.

Introdução geral

A Certificação de Cadeia de Custódia

A certificação de CoC fornece uma garantia credível de que os produtos vendidos com o selo azul ou a marca comercial do MSC têm origem numa pescaria certificada e podem ser rastreados ao longo da cadeia de fornecimento até uma fonte certificada. As organizações que são certificadas de acordo com o Padrão da CoC são auditadas por terceira parte por um organismo acreditado independente e estão sujeitas a auditorias de seguimento periódicas durante o período de 3 anos de vigência do certificado de CoC.

Uso da Cadeia de Custódia do MSC por outras organizações normativas

O Padrão da CoC está disponível para poder ser utilizado por outras organizações selecionadas que também operam programas de certificação. No momento em que este Padrão foi emitido, o Aquaculture Stewardship Council (ASC) decidiu usar o Padrão da CoC para todos os produtos certificados originários de empresas de aquicultura certificadas pelo ASC. Assim, as organizações da cadeia de fornecimento que lidem com produtos certificados do MSC e do ASC podem submeter-se a uma única auditoria de CoC, embora sejam emitidos certificados de CoC em separado e cada Padrão tenha as suas marcas registadas distintas. Se futuramente outros programas de certificação optarem também por usar o Padrão da CoC, essas informações serão publicadas no website do MSC.

Âmbito e opções para certificação de Cadeia de Custódia

Qualquer organização que comercializa ou manipula produtos da pesca e/ou aquicultura certificados é elegível para obter a certificação de CoC. A certificação de CoC é um requisito para todas as empresas que formam parte da cadeia de fornecimento, que tomando posse legal dos produtos certificados, desejem incorporar nos mesmos uma declaração de que se trata de produtos certificados desde a sua origem até ao momento que são embalados à prova de manipulação e prontos para consumo.

O MSC possui tanto o Padrão da Cadeia de Custódia do MSC: Versão Padrão, como outras duas variantes: o Padrão da Cadeia de Custódia do MSC para Grupos e o Padrão da Cadeia de Custódia do MSC para Organizações Orientadas ao Consumidor. Mais informações sobre a elegibilidade para cada uma das variantes, podem ser encontradas na [Seção 6.2](#) dos Requisitos de Certificação de Cadeia de Custódia do MSC e na introdução de cada documento.

Âmbito da aplicação do Padrão da Cadeia de Custódia do MSC: Versão Padrão

Este Padrão é aplicado a qualquer organização que tenha uma única sede (localização física) e que se dedique à manipulação ou ao comércio de produtos certificados. O Padrão da Cadeia de Custódia do MSC: Versão Padrão (Padrão da CoC) é também aplicável para qualquer organização que possua vários locais dedicados à manipulação de produtos certificados, mas em que cada um destes locais é auditado individualmente de acordo com o Padrão da CoC.

Nestes casos será emitido um único certificado, denominado de certificado *multi-site*. Alguns exemplos de organizações que podem ser certificadas de acordo com o Padrão da CoC Versão Padrão podem incluir uma empresa de comércio que tenha uma única sede ou uma entidade processadora com várias fábricas em distintos locais.

Alguns requisitos do Padrão da CoC Versão Padrão, tais como a compra a fornecedores certificados, podem não ser aplicados, caso se trate de uma exploração aquícola ou de uma pescaria.

Âmbito da aplicação do Padrão da Cadeia de Custódia do MSC: Versão para Grupos

A versão para grupos do Padrão da Cadeia de Custódia do MSC (Padrão da CoC para Grupos) é aplicável a qualquer organização cuja atividade se prenda com a manipulação de produtos certificados em vários locais em que cada local não é auditado individualmente pelo Organismo de Avaliação de Conformidade (CAB). Este tipo de certificação pode resultar mais eficiente que a certificação *multi-site* para organizações que possuam muitos locais, ou para grupos formados por várias empresas unificadas. A organização deverá designar uma sede central que se responsabilizará pelo cumprimento do Padrão da CoC para Grupos nos restantes locais. O CAB em vez de auditar todos os locais, realiza auditorias somente à sede central e uma amostra ao acaso dos outros locais, sendo que são partilhados um só código de CoC e certificado por todo o grupo.

Exemplos de empresas que poderiam obter a certificação através do Padrão da CoC para Grupos, incluem as grandes empresas armazenistas com vários armazéns distribuídos por diversas localizações, ou uma cadeia de restaurantes (que optarem por não serem certificados de acordo com o Padrão da CoC para Organizações Orientadas ao Consumidor).

Algumas cláusulas do Padrão da CoC para Grupos, tais como a compra a fornecedores certificados, podem não ser aplicadas quando se trate de uma exploração aquícola ou de uma pescaria.

Âmbito da aplicação do Padrão da Cadeia de Custódia do MSC: Versão para Organizações Orientadas ao Consumidor (CFO)

O Padrão da Cadeia de Custódia do MSC: Versão para Organizações Orientadas ao Consumidor (Padrão da CoC CFO) aplica-se a qualquer organização que sirva ou venda produtos da pesca ao consumidor final e que cumpra com outros critérios específicos de elegibilidade. As Organizações Orientadas ao Consumidor (CFO) tais como retalhistas ou serviços de restauração podem ter uma única sede ou vários locais, sendo emitido um único código de CoC para todos os locais que pertençam ao mesmo sistema de gestão encarregado da manipulação ou comercialização dos produtos certificados.

À semelhança do Padrão da CoC para Grupos, o CAB realizará auditorias a uma amostra do número total de locais no certificado. Exemplos de CFO podem incluir restaurantes, cadeias de restaurantes, peixarias, distribuidores ou retalhistas com bancas de pescado e serviços de restauração.

Elegibilidade para o Padrão da CoC: Versão para Organizações Orientadas ao Consumidor (CFO)

As organizações só são elegíveis para serem certificadas de acordo com o Padrão da CoC CFO se todos os seguintes critérios aplicáveis forem cumpridos:

- a. A organização vende e/ou serve produtos da pesca certificados exclusivamente ou principalmente a consumidores finais.

- b. Quaisquer locais que realizam o processamento ou re-embalamento de produtos da pesca certificados, fazem-no exclusivamente em nome da organização.
- c. Se a organização subcontrata processadores ou embaladores, estas organizações têm que ter a sua própria certificação de CoC.
- d. Se a organização tiver mais do que um único local de manipulação de produtos da pesca certificados:
 - i. Todos os locais estão sob o controle de um sistema de gestão comum que determina os parâmetros para o fornecimento de produtos da pesca, a infraestrutura de rastreabilidade e os procedimentos operacionais dos funcionários. O sistema de gestão deve ser gerido através de uma sede central designada pela organização.
 - ii. A sede central tem uma relação de propriedade ou franchisado com os diversos locais ou sucursais, ou um direito temporário para gerir todos os locais e funcionários onde haja manipulação de produtos da pesca certificados de modo a garantir a sua conformidade com o Padrão da CoC CFO.
 - iii. A sede central supervisiona as aquisições realizadas ao nível dos locais, com controles que garantam que todos os locais só possam encomendar produtos da pesca certificados a fornecedores certificados.

Nota: Algumas organizações podem ser elegíveis para utilizar qualquer uma das Versões por Defeito, Grupo e/ou CFO do Padrão da CoC. As organizações são aconselhadas a verificar a sua elegibilidade em relação a todas as opções de certificação de CoC (isto é, Padrão, Grupo, CFO) disponíveis na [Seção 6.2](#) dos Requisitos de Certificação de CoC antes de discutir a melhor opção com seu CAB.

Data de entrada em vigor

A data efetiva para a versão 2.0 do Padrão da CoC CFO é 28 de Setembro de 2019. Todas as auditorias de acordo com Padrão da CoC CFO que comecem nesta data ou após a mesma devem utilizar esta versão.

Data de revisão

O MSC agradece comentários sobre este Padrão. Os comentários serão considerados como parte do próximo processo de revisão. As revisões ocorrerão pelo menos a cada cinco anos. Por favor envie os seus comentários para standards@msc.org.

Mais informações sobre o processo de desenvolvimento de políticas do MSC e o Procedimento de Definição de Padrões do MSC podem ser encontradas no website do MSC (msc.org).

Documentos de referência

Os documentos listados abaixo contêm as disposições que, ao serem referidas no presente documento, passam a formar parte integrante do mesmo. Para os documentos enumerados será aplicada a edição mais recente dos mesmos.

- a. Requisitos para obtenção de Certificação de Cadeia de Custódia do MSC.
- b. Glossário do MSC-MSCI.
- c. Requisitos do MSC para a realização de auditorias laborais por parte de terceiros.
- d. Declaração de Entendimento por parte do Titular do Certificado de CoC dos Requisitos em matéria laboral.
- e. Guia de utilização do selo azul do MSC.

Termos e definições

As definições dos conceitos, termos e frases estão definidas no [Glossário MSC-MSCI](#).

Índice

Padrão da Cadeia de Custódia: Versão Organizações Orientadas ao consumidor (CFO)	10
Princípio 1 Os produtos certificados são comprados a fornecedores certificados	10
Princípio 2 Os produtos certificados são identificáveis	11
Princípio 3 Os produtos certificados têm de estar separados	13
Princípio 4 Os produtos certificados têm de ser rastreáveis e os seus volumes registados	14
Princípio 5 O sistema de gestão da organização cumpre os requisitos deste Padrão	16
5.1 Gestão e controlo dos locais	16
5.2 Formação	17
5.3 Procedimento de comunicação de alterações	18
5.4 Subcontratados, transporte e processamento sob contrato	20
5.5 Produto em não conformidade	20
5.7 Requisitos específicos para produtos em processo de avaliação	22

Padrão da Cadeia de Custódia: Versão Organizações Orientadas ao consumidor (CFO)

Princípio 1 Os produtos certificados são comprados a fornecedores certificados

- 1.1 A organização deve implementar um processo que garanta que todos os produtos certificados são adquiridos a fornecedores, pescarias ou empresas de aquicultura certificadas.

Orientação 1.1

A expressão “produtos certificados” refere-se a produtos da pesca originários de pescarias ou empresas aquícolas identificadas como certificadas.

Ficam excluídos os produtos da pesca embalados em “embalagens à prova de manipulação, prontos para consumo” (ex.: Produtos selados e rotulados que serão vendidos ao consumidor final na mesma forma, como por exemplo latas de atum). Para consultar a definição completa de “à prova de manipulação, pronto a consumir” ver a [Seção 6.1](#) dos Requisitos para a Certificação de Cadeia de Custódia do MSC (CoCCR).

Para efeitos de Cadeia de Custódia (CoC), um “fornecedor” é uma entidade que figura na documentação de vendas que demonstra a transmissão de propriedade de um produto certificado entre um vendedor e um comprador. Na maioria dos casos, esta prova de compra será uma fatura, mas também pode ser demonstrada através de um contrato ou uma escritura.

A organização deverá incluir no seu protocolo de atuação um comprovativo em que assume a propriedade legal do produto, possuindo a certificação correspondente em vigor. Caso seja comprada diretamente a outro fornecedor, terá que comprovado que este possui um certificado de CoC válido. Ao comprar diretamente de uma pescaria ou exploração aquícola, o processo terá que incluir:

- Verificar que a pescaria ou a exploração aquícola possuem um certificado em vigor para a respetiva pescaria ou para a exploração aquícola.
- Verificar o relatório de avaliação da pescaria ou da exploração aquícola, e se o mesmo especificar que a pescaria ou a exploração aquícola necessitam de uma certificação de CoC, deve ser verificado que a pescaria ou a exploração aquícola o tem e que este é válido.

Quando a organização orientada a o consumidor tem vários locais, podem existir diversas formas de garantir que os locais só comprem produtos certificados a fornecedores certificados, como por exemplo, listas de compras aprovadas, listas de aquisição controladas ou sistemas de planificação de recursos de empresas (ERP) que bloqueiam fornecedores não-certificados. Isto não implica que todas as compras certificadas tenham de ser realizadas pela sede central.

Através do website do MSC (msc.org) é possível verificar o estado da certificação das empresas e das pescarias que fazem parte da cadeia de fornecimento do MSC e através do website do ASC (asc-aqua.org), o mesmo pode ser verificado relativamente às empresas e explorações de aquicultura que formam parte da cadeia de fornecimento do ASC. A informação nos websites é mais precisa do que a que possa estar descrita num certificado impresso, uma vez que este último poderia ter sido suspenso ou retirado antes da sua data de validade.

- 1.2 As organizações que lidam com a manipulação de produtos físicos devem possuir um procedimento para confirmar o *status* do respetivo certificado dos produtos após a sua receção.

Orientação 1.2

A documentação que acompanha os produtos certificados tem de identificar claramente o produto como sendo certificado. Esta identificação é normalmente incluída em faturas, notas de entrega, manifestos de embarque ou informações eletrônicas do fornecedor. Esta identificação é necessária para garantir que, caso um fornecedor substitua produtos da pesca certificados por produtos não certificados (por exemplo, se o *stock* acabar), essa situação seja detetada pela empresa recetora.

Se um fornecedor usa um sistema próprio interno (como por exemplo códigos de barras ou códigos de produtos) para identificar exclusivamente os produtos certificados na sua documentação, a empresa recetora terá de entender a descrição do fornecedor com vista a confirmar que o produto é certificado.

Se os registos associados não identificarem claramente os produtos como certificados, a rotulagem física do produto (por exemplo, o selo do MSC ou ASC ou o código de CoC numa caixa) não será suficiente para confirmar o *status* de certificação.

Se receber produtos diretamente de uma exploração aquícola certificada e quando a intenção da organização é vender estes produtos como certificados, o processo a seguir poderá incluir testes a antibióticos ou substâncias cuja utilização está proibida em produtos que sejam vendidos como certificados, de acordo com os requisitos do Padrão para explorações de aquicultura.

- 1.3 As organizações que possuam produtos certificados em *stock* no momento da auditoria inicial devem demonstrar que estes produtos foram adquiridos a um fornecedor, pescaria ou exploração aquícola com certificação e que cumprem com todos os requisitos relevantes do presente Padrão antes de serem vendidos como produtos certificados.

Orientação 1.3

Os produtos certificados em inventário, aquando do momento inicial da certificação, terão de ser rastreados até a um fornecedor, pescaria ou exploração aquícola certificada de acordo com o Princípio 4. A organização necessita também de demonstrar que qualquer produto certificado no inventário é identificável e separado de outros produtos de acordo com os Princípios 2 e 3.

Princípio 2 Os produtos certificados são identificáveis

- 2.1 Os produtos certificados devem ser identificados como certificados em todas as etapas desde a compra, receção, armazenamento, processamento, embalagem, rotulagem, venda e entrega, exceto nas faturas de venda ao consumidor final.

Orientação 2.1

É recomendável que os produtos certificados estejam devidamente identificados como tal, tanto no próprio produto físico como nos seus registos de rastreabilidade que o acompanham, o que pode ser feito, por exemplo, através de um selo ou rótulo na embalagem, recipiente ou palete.

As empresas podem usar uma grande variedade de métodos para identificar os produtos certificados, incluindo por exemplo acrónimos ("MSC" ou "ASC"), o código de CoC, ou outro sistema interno de identificação.

Quando não é possível ou impraticável rotular os produtos físicos (por exemplo: pescado num tanque de descongelação), a organização terá de demonstrar como é que o produto pode ser vinculado à rastreabilidade associada ou aos registos de inventário que especificam o seu *status* certificado.

As faturas de venda para o consumidor final incluem recibos de restaurantes, peixarias ou pontos de venda de pescado, não é necessário que estes incluam a identificação dos itens certificados, embora os mesmos necessitem de ser identificados no momento de serem colocados à venda (como por exemplo, no menu ou no balcão de venda de pescado).

- 2.2 A organização deve operar um sistema que garanta que as embalagens, os rótulos, menus e outros materiais que identificam os produtos como certificados só possam ser utilizados para produtos certificados.

- 2.1.1 Os produtos certificados devem ser devidamente identificados com o nome da espécie.

Orientação 2.2.1

Podem ser utilizados os nomes científicos ou comuns na identificação da espécie, tendo em conta que o nome comum utilizado deve cumprir com a legislação em vigor do país ou países nos quais o produto é comercializado, caso contrário será considerado como rotulagem incorreta.

- 2.1.2 Se na rotulagem do produto constar a sua zona de captura ou de origem, a mesma deve estar correta.

Orientação 2.2.2

Não é necessário especificar a área de captura ou de origem nos rótulos dos produtos, mas quando esta informação é especificada, esta cláusula aplica-se. A identificação da área de captura e origem que não esteja conforme com a legislação relevante no país ou países, em que o produto é comercializado, é considerada rotulagem errada.

- 2.3 A organização só promoverá os produtos como certificados ou utilizará o selo do MSC ou ASC ou outras marcas registadas, se lhe tiver sido concedida aprovação para o fazer nos termos do acordo de licença (ecolabel@msc.org).

Orientação 2.3

O uso das siglas (por exemplo "MSC" ou "ASC") ou o nome completo do proprietário do padrão (por exemplo "Marine Stewardship Council" ou "Aquaculture Stewardship Council") em produtos ou registos de rastreabilidade, de natureza puramente empresarial, para identificar produtos é permitido sem um acordo de licença.

Qualquer outro uso do selo do MSC, ASC ou de outra marca registada, requer um contrato de licença do MSC, a entidade que se encarrega do licenciamento do MSC para produtos MSC e produtos ASC.

Durante a auditoria, pode ser pedido à organização que apresente os e-mails recebidos por parte do MSC que aprovam as marcas registadas.

Princípio 3 Os produtos certificados têm de estar separados

3.1 Não pode existir substituição de produtos certificados por produtos não certificados.

Orientação 3.1

Esta cláusula aplica-se a produtos que são vendidos como certificados, mas que não são elegíveis para serem vendidos como certificados pela exploração aquícola, com base nos critérios do Padrão para explorações aquícolas. Estes produtos são considerados como “não-certificados”, mesmo que sejam provenientes de uma empresa certificada.

As comparações anuais do volume de compras (ou produção) certificadas e vendas podem ser usadas para apoiar a verificação de que a substituição não ocorreu.

3.2 Os produtos certificados e os não certificados não devem ser misturados se a intenção da organização é declarar que os seus produtos são certificados, exceto:

3.2.1 Se os produtos da pesca não certificados forem utilizados como ingredientes em produtos certificados, a organização deverá seguir as regras estabelecidas para ingredientes provenientes de produtos da pesca não certificados pelo MSC/ASC.

Orientação 3.2.1

As normas do MSC/ASC para ingredientes provenientes de produtos da pesca não certificados podem ser consultadas no [Guia para utilização do selo do MSC](#) ou no [Guia do ASC para a utilização do selo do ASC](#). Estes documentos estão disponíveis na página web do MSC (msc.org) ou na página web do ASC (asc-aqua.org), respetivamente. As regras definem quando é que produtos não certificados podem ser utilizados em produtos certificados e quais as restrições específicas que são exigidas. A possibilidade de utilizar produtos não-certificados e aplicação destas normas é relevante somente para produtos rotulados como MSC e/ou ASC.

3.3 Os produtos certificados com base noutros sistemas de certificação reconhecidos que partilham o Padrão da CoC, não devem ser misturados caso a organização deseje vender o produto como certificado, a menos que:

Orientação 3.3

Esta cláusula aplica-se a qualquer outro programa de certificação, como por exemplo o Aquaculture Stewardship Council (ASC), que utiliza os critérios do Padrão da CoC como referência para rastrear uma cadeia de fornecimento.

a. A organização tem permissão específica do MSC, ou

Orientação 3.3.a

O MSC pode aprovar um produto elaborado a partir de ingredientes certificados conforme distintos programas (por exemplo, MSC e ASC) que possam ser co-rotulados (por exemplo, incluir o selo MSC e ASC na embalagem) e possuir os diferentes ingredientes identificados de acordo com o programa em que são certificados (por exemplo, salmão MSC, camarão ASC, etc.).

b. O mesmo produto é certificado por diversos programas de certificação reconhecidos que partilham o Padrão da CoC.

Orientação 3.3.b

Esta orientação faz referência a produtos certificados por mais de um programa na sua origem (por exemplo, uma pescaria ou uma exploração aquícola com certificação MSC e ASC).

Princípio 4 Os produtos certificados têm de ser rastreáveis e os seus volumes registados

- 4.1 A organização deve possuir um sistema de rastreabilidade que permita que o produto vendido como certificado seja rastreado desde o ponto de atendimento ou venda até um fornecedor certificado.
- 5.1.1 O sistema de rastreabilidade para uma organização com vários locais de manipulação de produtos da pesca certificados deve permitir:
- Que qualquer produto vendido como certificado num "local orientado ao consumidor" possa ser rastreado a partir da fatura de venda ou do ponto de atendimento, de volta a uma entrega certificada.
 - Que qualquer produto tratado como certificado num "local de operações" possa ser rastreado desde o ponto de expedição até a um fornecedor certificado.
 - Que todas as transferências de produtos certificados entre os vários locais são rastreáveis ao longo de todas as etapas.

Orientação 4.1

Um "local orientado ao consumidor" é um local físico específico (como um restaurante, uma peixaria ou um estabelecimento de restauração) onde se prepara, cozinha, vende ou serve produtos da pesca certificados diretamente a consumidores finais.

Um "local de operações" é qualquer local que armazena, processa ou embala produtos certificados para distribuição para outros locais orientados ao consumidor. Embora que num local de operações se possa vender ou servir ao consumidor final alguns de seus produtos, esta não seria a sua atividade exclusivamente.

Um titular de um certificado de CoC CFO pode ter locais de operações e locais orientados ao consumidor dentro do âmbito da sua certificação. Em certos casos, existem locais que podem ser considerados tanto como um local orientado ao consumidor, como um local de operações (por exemplo, um supermercado com um pequeno armazém para armazenamento de produtos congelados). Da mesma forma, serão considerados como locais orientados ao consumidor as peixarias, que embalem o produto para venda a retalho pré-embalado, ou um restaurante que coloque pescado à venda como *sashimi* ou *sushi*.

Os locais orientados ao consumidor devem ser capazes de demonstrar que os produtos rotulados como certificados, no momento de servi-los, apresentados no menu ou no balcão das peixarias, podem ser rastreados de volta até uma entrada certificada (distribuição ou fornecimento). Tal pode ser feito através de uma fatura ou nota de entrega do distribuidor certificado, ou de uma nota de entrega interna ou um documento de transferência que demonstre que o produto certificado é proveniente de um local de operações internas gerido pela sede central designada pela organização.

Durante uma auditoria a um local orientado ao consumidor, o auditor normalmente pode verificar a rastreabilidade de quaisquer produtos que estejam a ser servidos ou rotulados como certificados. Caso no momento da auditoria não haja nenhum produto certificado a ser servido ou vendido, o auditor pode, em vez disso, rastrear um produto certificado desde o seu ponto de armazenamento até a uma entrega certificada.

Caso os produtos certificados sejam movimentados entre ou dentro de vários locais, ou dentro do mesmo estabelecimento, o sistema de rastreabilidade precisa de garantir que os produtos são totalmente rastreáveis, em todas as etapas, até ao momento da aquisição. Isto inclui, por exemplo, o envio desde um centro de distribuição (local de operações) para um restaurante (local orientado ao consumidor), ou a manipulação dentro de um local de processamento (local de operações).

- 5.2 A organização deve manter registos que permitam o cálculo do volume de produto certificado.

Orientação 4.2

Os volumes de produtos certificados manipulados devem ser mantidos em todas as fases, exceto no momento da venda ou entrega. Ou seja, os volumes de produtos certificados vendidos ou entregues (servidos ao consumidor final) não necessitam de ser registados. Contudo, se a organização tiver um sistema que permita realizar uma análise das entradas/saídas (que compare os volumes totais de pescado certificado recebido e vendido ou servido), isso reduzirá a pontuação do risco e pode afetar/reduzir as atividades de auditoria requisitadas.

- 5.2.1 Se os produtos certificados e não certificados da mesma espécie (ou similar) forem manipulados ao mesmo tempo, a organização deverá manter registos de compras ou entregas dos produtos da pesca não certificados para as espécies similares.

Orientação 4.2.1

Esta orientação destina-se a ajudar o CAB a confirmar que apenas os produtos certificados são identificados ou rotulados como tal. Não serão necessários registos de venda ou de serviço para produtos da pesca não-certificados. A expressão espécies similares, referem-se a produtos da pesca que foram elaborados de espécies estreitamente relacionadas (por exemplo, o bacalhau e a arinca), ou que são similares de outra forma, na sua aparência visual ou física (por exemplo, filetes de pescado branco).

- 4.3 Os registos correspondentes aos produtos certificados devem ser exatos, estar completos e sem alterações.

4.3.1 Caso que tenha de realizar alguma alteração nos registos, esta deve ficar devidamente documentada, incluindo a data e nome, ou iniciais da pessoa responsável pela alteração.

Orientação 4.3.1

Quando as informações ou registos fornecidos pela organização, durante auditorias ou outras solicitações, não forem consistentes com as informações fornecidas, o CAB poderá emitir uma declaração de não-conformidade. Se os registos forem alterados pela organização para refletir os ajustes necessários (como por exemplo pedidos devolvidos), essas alterações deverão ser devidamente registadas.

- 4.4 A organização só deve vender como certificados os produtos abrangidos pelo âmbito da sua certificação.

Orientação 4.4

Os requisitos para poder alterar o âmbito de cobertura de uma certificação, com o objetivo de incluir novas espécies, atividades ou produtos certificados de acordo com outros programas de certificação reconhecidos que compartilham o Padrão da CoC, são apresentados nas seguintes cláusulas: [5.3.1.c](#), [5.3.2.a](#), e [5.3.2.b](#).

Princípio 5 O sistema de gestão da organização cumpre os requisitos deste Padrão

5.1 Gestão e controlo dos locais

- 5.1.1 A organização deve operar um sistema de gestão que cumpra de todos os requisitos deste Padrão.

Orientação 5.1.1

O sistema de gestão inclui todos os sistemas, políticas e procedimentos utilizados para garantir que a organização esteja em plena conformidade com este Padrão. A extensão da documentação necessária para o sistema de gestão pode variar, dependendo do tamanho da organização, do tipo de atividades, da complexidade dos processos e da competência dos funcionários.

Para operações muito pequenas ou diretas, esta documentação escrita pode não ser necessária desde que a equipa responsável entenda e seja capaz de implementar procedimentos relacionados com este Padrão.

- 5.1.2 A organização deverá nomear uma pessoa/funcionário ("pessoa de contato para questões de CoC") que será responsável por todos os contatos com o CAB e responsável por responder a quaisquer pedidos de documentação ou informações relacionadas à conformidade com este Padrão.

Orientação 5.1.2

A pessoa de contato para questões de CoC é responsável pela comunicação com o CAB e assegurar que a organização responde a quaisquer pedidos de informação ou documentação. Se a pessoa de contato para questões de CoC mudar, o CAB precisa de ser notificado de acordo com a cláusula 5.3.1.

- 5.1.3 A organização deve manter, por um período mínimo de 18 meses, registos que demonstrem a conformidade com este Padrão.

Orientação 5.1.3

Entre os registos que servem para demonstrar a conformidade com o presente Padrão, normalmente estão incluídos os dados relativos à aquisição e venda de produtos certificados, registos internos de rastreabilidade, e a documentação relativa a procedimentos internos dos funcionários, e a conseqüente formação. Estes documentos podem ser apresentados sob formato impresso ou em formato digital.

No decorrer da auditoria, o CAB poderá comprovar o histórico dos registos de rastreabilidade correspondentes a qualquer período compreendido dentro dos 18 meses anteriores, para verificar a conformidade com o presente requisito.

Não será necessário guardar os registos com os dados relativos à venda ou entrega ao consumidor final.

- 5.1.4 Se a organização possuir vários locais que lidam com produtos da pesca certificados, a organização deve designar uma sede central que fique responsável por supervisão e manutenção de um sistema de gestão comum que garanta a conformidade em todos os locais.

Orientação 5.1.4

Um "sistema de gestão comum" refere-se a uma infraestrutura operacional compartilhada e estabelecida pela sede central, que se aplica em todos os locais incluídos no certificado. O sistema permite que a sede central tenha controle e tenha visibilidade sob as operações a nível dos locais, em relação à aquisição e ao fornecimento dos produtos da pesca (ver Orientação 1.1 sobre controlo de compras), rotulagem de produtos da pesca, procedimentos de rastreabilidade e de funcionários.

Será o CAB a avaliar se todos os locais estão a trabalhar de acordo com os mesmos protocolos e procedimentos determinados a nível central que garantir a integridade do produto.

- 5.1.4.1 A sede central deverá:
- a. Ter os procedimentos em vigor de modo a garantir que todos os locais que manipulem produtos da pesca certificados cumprem os requisitos deste Padrão.
 - b. Ter um sistema em vigor que garanta que todos os locais só podem adquirir e vender/servir produtos da pesca certificados a fornecedores certificados, abrangidos pelo seu âmbito de certificação.
 - c. Manter uma lista exata de todos os locais, incluindo a morada e os detalhes de contato de cada local, fazendo a distinção entre os locais orientados ao consumidor e locais de operações.
 - d. Apresentar uma lista atual e completa dos locais no prazo de 5 dias após receber uma solicitação por escrito do MSC ou do CAB.

Orientação 5.1.4.1.d

No presente Padrão, a menos que se indique em contrário, a terminologia "dia" é definida como "dia útil" conforme o [Vocabulário MSC-MSCI](#).

- e. Ter um protocolo que garanta que quaisquer locais que sejam encerrados, suspensos ou retirados do certificado não possam continuar a usar o selo do MSC ou do ASC ou qualquer outra marca registada.

Orientação 5.1.4.1.e

Esta orientação destina-se a ajudar a garantir que os locais não possam continuar a usar o selo do MSC ou do ASC ou de outras registadas, em produtos não certificados quando, por exemplo, um restaurante deixa de receber produtos da pesca certificados pelo MSC ou pelo ASC, ou um local que deixou de vender ou servir produtos da pesca certificados.

Se uma organização perde um local onde trabalhava uma empresa de catering subcontratada, deve ser assegurado que todos os materiais promocionais correspondentes ao MSC e ao ASC são removidos antes que próxima empresa de catering ocupe o local.

5.2 Formação

- 5.2.1 A organização deve assegurar que os funcionários com funções de responsabilidade são devidamente qualificados e competentes para poder garantir a conformidade com o presente Padrão.

Orientação 5.2.1

A designação " funcionários com funções de responsabilidade " refere-se aos membros de uma organização responsáveis por tomar decisões ou realizar procedimentos relacionados com este Padrão. Pode incluir funcionários que trabalham no departamento de compras ou no controlo de entrada de mercadorias, ou qualquer profissional cuja função exija identificar, rotular ou selecionar produtos certificados.

É muito importante ter um sistema de formação contínua para garantir que os funcionários ou colaboradores cumprem os procedimentos internos que asseguram a conformidade com o presente Padrão. A formação relativa aos requisitos das CFO pode ser incorporada nos programas de formação já existentes, sempre que possível. Também é possível solicitar ao MSC o envio de materiais de formação específicos para CFO. O CAB entrevistará os funcionários durante as auditorias para avaliar o seu nível de competência e de conhecimento sobre o presente Padrão.

- 5.2.2 A organização deverá formar os funcionários com funções de responsabilidade:
- a. Antes da auditoria inicial para obter a certificação.
 - b. Durante a formação inicial aquando da incorporação de novos funcionários.
 - c. Depois da certificação, pelo menos uma vez por ano.

Orientação 5.2.2

Após a certificação, pode haver necessidade de realizar a formação mais que uma vez por ano para manter os níveis de aptidão (por exemplo, se a rotação de funcionários for muito elevada). Caso a organização tenha sido certificada, mas houver um atraso de vários meses antes da utilização do selo do MSC ou do ASC, recomenda-se que seja dada uma formação adicional aos colaboradores imediatamente antes da utilização do selo do MSC ou do ASC nos menus ou no produto.

- 5.2.3 A organização deve manter um registo que demonstre que a formação foi realizada de acordo com a cláusula 5.2.2.

5.3 Procedimento de comunicação de alterações

- 5.3.1 A organização deve informar o CAB por escrito ou por correio eletrónico, num prazo de máximo 10 dias as seguintes alterações:
- a. Existe uma nova pessoa de contacto para questões de CoC na organização.
 - b. Receção de produtos certificados por parte de um novo fornecedor, pescaria ou exploração aquícola certificados.
 - c. Receção de novas espécies certificadas.
 - d. Relativamente às organizações com vários locais, se desde a última auditoria tenha havido um aumento no número total de locais superior ou igual a 25%, o CAB deve ser informado.

Orientação 5.3.1

A notificação por correio eletrónico ou por escrito deve ser enviada ao CAB no prazo de 10 dias após a receção de uma nova espécie certificada ou no prazo de 10 dias após a receção do primeiro pedido de produtos certificados de um novo fornecedor, pescaria ou exploração aquícola certificada.

O cálculo da percentagem do aumento total no número de locais deve incluir tanto os locais de operações como os locais orientados ao consumidor (ver Orientação 4.1 sobre a sua distinção). No caso de uma organização que tenha atualmente 100 locais, não é necessário contactar o CAB, se entre auditorias, adicionar um total de 24 ou menos locais. No entanto, se forem adicionados 25 ou mais locais, desde a última auditoria, o CAB precisa de ser notificado por escrito no prazo de 10 dias e será o CAB a decidir se realiza alguma auditoria adicional.

Não é necessário notificar o CAB quando ocorram alterações na pescaria onde tem origem o produto recebido (ou no seu fornecedor) que abastece a sua organização.

- 5.3.2 A organização deverá receber previamente uma autorização por escrito do seu CAB para poder realizar as seguintes alterações:
- a. Levar a cabo uma nova atividade que afete os produtos certificados e que não tenha sido incluída no âmbito da sua certificação.

Orientação 5.3.2.a

As novas atividades podem incluir, entre outras, a comercialização, a distribuição, o processamento secundário e o armazenamento. A Tabela 4 dos Requisitos para a Certificação de CoC do MSC, elenca uma lista completa de atividades.

- b. Ampliar o âmbito de cobertura de CoC para a comercialização ou manipulação de produtos certificados com base nos diferentes programas de certificação reconhecidos que partilhem o Padrão da CoC.

Orientação 5.3.2.b

Por exemplo, se o certificado vigente de CoC cobrir unicamente produtos com certificação do MSC, a organização precisa de uma autorização do CAB antes de poder vender os produtos certificados através da certificação do ASC.

- c. Utilizar um novo subcontratado que realiza o contrato de processamento ou o re-embalamento dos produtos certificados.

Orientação 5.3.2.c

Se a organização deseja adicionar um novo subcontratado de armazenamento ou de transporte, terá de atualizar o registo dos subcontratados de acordo com a cláusula 5.4, mas o CAB poderá ser notificado somente na próxima auditoria (não é necessária aprovação prévia).

- d. Adicionar quaisquer novos locais de operações que estejam envolvidos no processamento ou re-embalamento apenas de produtos certificados.
- e. Adicionar qualquer novo local que opera num novo país.

Orientação 5.3.2.d.e

O CAB pode decidir realizar uma auditoria adicional antes de considerar os novos locais como aptos.

- f. Manipular pescado que se encontre em avaliação, se a organização faz parte do grupo cliente duma pescaria que está a ser avaliação ou se a organização é proprietária legal de uma empresa aquícola em avaliação.

Orientação 5.3.2.f

O grupo cliente inclui os operadores da pesca integrantes de uma Unidade de Certificação ou de outras entidades que a pescaria cliente identifica como estando cobertas pelo âmbito de cobertura do certificado e que têm acesso ao mesmo.

5.4 Subcontratados, transporte e processamento sob contrato

- 5.4.1 A organização deve poder demonstrar que todos os seus subcontratados que manipulem produtos certificados, cumprem os requisitos deste Padrão.
- 5.4.2 A organização deve manter um registo atualizado com os nomes e contatos de todos os subcontratados que manipulem produtos certificados, exceto as empresas de transporte.
- 5.4.3 A organização só deve utilizar subcontratados que processem ou reembalem produtos certificados se o subcontratado tiver um certificado de CoC válido.
- 5.4.4 Ao recorrerem à subcontratação, a organização deverá ter a capacidade de facultar ao subcontratado toda a documentação correspondente a qualquer produto certificado e permitir que o CAB tenha acesso aos produtos certificados em qualquer altura.

Orientação 5.4.4

No caso em que haja subcontratos de armazenamento ou transporte não é necessário a formalização de um acordo, desde que a organização possa solicitar registos que demonstrem a conformidade (por exemplo, através de registos de receção e expedição de mercadorias) do armazenamento subcontratado ou da empresa de transporte.

A organização deve também facultar ao CAB o acesso ao produto certificado a qualquer momento, mesmo se este se encontrar armazenado num armazém externo de terceiros. Se o acesso ao local de armazenamento se encontrar restrito por algum motivo, o produto certificado poderá ter de ser retirado do local para ser inspecionado pelo CAB, caso existam algumas dúvidas sobre a integridade do mesmo.

5.5 Produto em não conformidade

Orientação 5.5

Um produto em não conformidade é aquele que, tendo sido identificado como certificado, ou rotulado com o selo do MSC ou do ASC, mas cuja origem não pode ser comprovada como certificada.

Podem também ser produtos provenientes de uma exploração aquícola certificada, mas que não são elegíveis para serem vendidos como produtos certificados dessa exploração, com base nos requisitos do Padrão de exploração aquícola (por exemplo quando são administrados antibióticos a um produto que se destina a ser comercializado como certificado).

O produto não conforme pode também ser descoberto internamente pela equipa, pelo fornecedor ou, em alguns casos, pode ser detetado com base nas informações recebidas do CAB, do MSC, do ASC ou de terceiros.

Quando é encomendado um produto certificado e o fornecedor entrega um produto não certificado, mas é descoberto na sua receção e é devolvido, não é necessário iniciar um procedimento de não conformidade.

- 5.5.1 A organização deve ter um procedimento para gerir os produtos em não conformidade que inclua os seguintes requisitos:

- a. Interrompa imediatamente a venda de qualquer produto em não conformidade como produto certificado, até que o *status* da certificação seja verificado por escrito pelo CAB.
- b. Notificar o CAB no prazo máximo de 2 dias desde a deteção do produto em não conformidade e fornecer todas a documentação necessária para verificação da origem do produto não conforme.
- c. Identificar o motivo pelo qual o produto não se encontra em conformidade e implementar as medidas necessárias para evitar que tal situação não aconteça novamente.
- d. Qualquer produto não conforme cuja proveniência não possa ser verificada como fonte certificada, deve ser novamente reembalado e rotulado de modo a garantir que não é vendido como produto certificado.

Orientação 5.5.1.d

Quando não é possível verificar que um produto é proveniente de uma pescaria certificada ou exploração aquícola certificada, este não poderá ser vendido como certificado, assim como as marcas registadas do MSC ou do ASC.

5.6 Pedidos de garantias relativas à rastreabilidade e à cadeia de fornecimento

Orientação 5.6

Os representantes designados podem pertencer a outros programas de certificação tal como o ASC ou à entidade de acreditação do MSC.

- 5.6.1 A organização deverá cooperar perante qualquer requerimento por parte do MSC, dos seus representantes designados, ou do CAB, relativamente a documentação sobre a rastreabilidade, ou registos de venda e aquisição de produtos certificados.

- 5.6.1.1 A documentação solicitada deverá ser entregue no prazo de 5 dias a partir da data do pedido.

Orientação 5.6.1.1

Os dados financeiros podem ser omitidos, mas os restantes registos não devem ser alterados. A documentação a entregar deverá estar em inglês, se assim for solicitado pelo MSC.

Pode ser solicitado por escrito um prolongamento ao MSC caso seja necessário, mas no caso de não ser concedido, deverá ser cumprido o prazo de 5 dias fixado inicialmente. Se a documentação não for entregue ao MSC, ou aos seus representantes, dentro do prazo estipulado, o MSC ou os seus representantes, podem solicitar ao CAB que tome as devidas medidas, entre as quais se inclui a emissão de uma declaração de não conformidade.

- 5.6.2 As organizações deverão permitir ao MSC, aos seus representantes, ou ao CAB, recolher dos seus locais amostras dos produtos certificados para análise de DNA ou realizar outras provas de autenticação ou conformidade do produto.
- 5.6.3 Se durante a análise de autenticação de um produto for detetado que possivelmente se trata de um produto em não conformidade, segundo o estipulado em [5.5.1](#), a organização deverá:
- a. Investigar a possível origem do problema.
 - b. Entregar ao CAB as conclusões da referida investigação e, caso se encontre alguma não conformidade, devem também entregar um plano de medidas corretivas para que a mesma seja resolvida.

- c. Continuar a cooperar com a recolha de amostras e com a investigação.

Orientação 5.6.3

A análise de autenticação do produto pode ser usada para identificar espécies, áreas de captura ou até mesmo a região de origem da exploração aquícola. Os testes de autenticação também podem ser usados para determinar se o produto contém antibióticos ou alguma substância proibida, que não pode ser aplicada aos produtos da exploração aquícola, se o objetivo é a venda do produto como certificado, com base nos requisitos do Padrão para a explorações aquícolas.

5.7 Requisitos específicos para produtos em processo de avaliação

Orientação 5.7

Esta seção refere-se apenas às pescarias, explorações aquícolas ou determinados membros do grupo cliente de uma pescaria ou da exploração aquícola. Os produtos em processo de avaliação são os produtos ou subprodutos capturados no decorrer de uma avaliação para obter o certificado, e antes que a pescaria ou a exploração aquícola tenha obtido a sua certificação. O produto em processo de avaliação deve ser capturado após a data de elegibilidade especificada, que pode ser encontrada nas páginas web do MSC ou do ASC (consultar o último relatório de auditoria do ASC).

- 5.7.1 Uma organização só está qualificada para poder adquirir um produto em avaliação se se tratar de:
 - a. Uma pescaria ou uma exploração aquícola em processo de avaliação, ou
 - b. Um determinado membro do grupo cliente, no caso de uma pescaria, ou a mesma personalidade jurídica da exploração aquícola em processo de avaliação.

Orientação 5.7.1.b

Somente as pescarias, explorações aquícolas ou determinados membros do grupo cliente estão qualificados para tomar posse de um produto em avaliação ou para o vender entre os membros do grupo cliente. Nenhuma outra organização com certificação de CoC ao longo da cadeia de fornecimento, está qualificada para comprar um produto em avaliação.

As organizações qualificadas para adquirir os produtos em avaliação, conforme a cláusula 5.7.1 podem usar locais de armazenamento subcontratadas para lidar com produtos em processo de avaliação, desde que a pescaria, a exploração aquícola ou membros do grupo cliente mantenha a propriedade legal do produto até que a pescaria ou a exploração obtenha a sua certificação.

- 5.7.2 As organizações que manipulam produtos em processo de avaliação devem atender aos seguintes requisitos:
 - a. Todos os produtos em processo de avaliação devem ser claramente identificados e separados de produtos certificados e não certificados.
 - b. A organização deve manter um registo completo de rastreabilidade para todos os produtos em processo de avaliação, demonstrando a rastreabilidade até a Unidade de Certificação e incluindo a data da sua captura.
 - c. Os produtos em avaliação não devem ser comercializados como certificados ou rotulados com o selo do MSC, do ASC ou de outras marcas registadas até que, a pescaria ou a exploração aquícola seja, certificada.

Orientação 5.7.2.c

Quando a pescaria ou a exploração aquícola é oficialmente certificada, o Relatório Público de Certificação será publicado nas páginas do MSC ou do ASC, respetivamente.

5.8 Requisitos específicos relativamente a trabalhos forçados e trabalho infantil

- 5.8.1 A organização deve assinar a Declaração de Entendimento dos Requisitos do Trabalho do Titular do Certificado de CoC, declarando que concorda com a realização de uma auditoria do trabalho conforme a orientação 5.8.2.
- 5.8.2 A organização deve fornecer provas em como os estabelecimentos ou locais subcontratados relevantes concluíram uma auditoria laboral nos seus estabelecimentos em conformidade com os requisitos do MSC para uma Auditoria Laboral realizada por Terceiros.
- 5.8.2.1 Durante a primeira auditoria a realizar de acordo com o Padrão da CoC Versão para Organizações Orientadas ao Consumidor v2.0, não é necessário realizar a auditoria laboral nas instalações (no local).
- 5.8.2.2 Os programas laborais reconhecidos realizados por terceiros são:
- a. Iniciativa de Conformidade Social Empresarial da Amfori.
 - b. Auditoria de Comércio Ético dos Membros da SEDEX.
 - c. Responsabilidade Social Internacional SA8000.
 - d. A Norma Social reconhecida pela Iniciativa de Cadeia de Fornecimentos Sustentáveis (SSCI) do Fórum de Bens de Consumo.
- 5.8.3 A organização deve informar o CAB, no prazo de 2 dias, caso a organização ou qualquer um de seus estabelecimentos ou empresas subcontratadas não cumprir os requisitos do MSC para as auditorias laborais realizadas por terceiros.

Orientação 5.8.1

A cláusula 5.8.2.1 tem por objetivo conceder um período de carência de um ano para que se possa completar a auditoria laboral. Esta isenção deve ser aplicada somente uma vez.

No website do MSC (msc.org) estão disponíveis os seguintes documentos em inglês: [CoC Certificate Holder Statement of Understanding of Labour Requirements](#) e [MSC Third-Party Labour Audit Requirements](#).

- 5.8.4 As organizações estão isentas de cumprir a cláusula 5.8.1-3 se forem consideradas de Menor Risco relativamente à possibilidade de cometerem infrações por violações do trabalho forçado e infantil, de acordo com o Procedimento de Avaliação do Risco do País em questões de Matéria Laboral.

Orientação 5.8.4

A ferramenta para a avaliação de riscos em termos de matéria laboral, Procedimento de Avaliação do Risco do País em questões de Matéria Laboral, pode ser encontrada na [Tabela 5](#) e na [Tabela 6](#) dos Requisitos para a obtenção da Certificação de CoC.

Fim do documento
