

海洋管理委員會 (MSC) 水產認證標章介紹

文、圖／王譽善、張水鏜
(國立中山大學 海洋事務研究所)



- A：已認證的永續水產品
- B：海洋管理委員會的英文縮寫
- C：海洋管理委員會的網址
- D：白框線的內容及魚圖必須出現在標章內
- E：代表此為註冊標章
- F：魚圖註冊標章

世界鮪鯉魚罐頭市場重要供應來源的諾魯協定簽署國 (Parties to the Nauru Agreement, PNA)，其來自圍網素群 (或浮水群) 漁法的正鯉在去年正式取得了海洋管理委員會 (Marine Stewardship Council, MSC) 的生態認證標章，而成為全球最大的永續鯉鮪圍網漁業。這個結果將會影響未來正鯉漁獲的供應量，甚至鮪魚市場的價格。在全球漁業資源迅速衰退、國際保育聲浪高漲的時代，MSC 近幾年在國際上的影響力越來越大，本文整理國際資訊，提供國人有關 MSC 的生態標章以及如何認證標準等相關介紹。

一、PNA申請案概要說明

全球有 1/4 的鮪魚來自諾魯協定簽署國 (PNA) (包括 8 個太平洋論壇漁業局的成員

國) 的海域，他們是世界鮪鯉魚罐頭市場的重要供應來源，其所屬的中西太平洋更是全球重要的鮪魚漁場 (佔全球供應量 50%)。PNA 在 2010 年 2 月 25 日宣佈針對其正鯉圍網漁業，要申請 MSC 的生態標章認證，並表示已委託 Moody Marine Ltd 進行預先評估，其結果建議 PNA 來自圍網素群漁法的正鯉可以進一步進行 MSC 的全面評估。PNA 表示目前正實施許多創新的管理措施，包括推動入漁費的競標 (將可作業天數賣給出價最高者)、制定能提供島國更多工作機會及經濟收入的協議 (透過聯合投資、聘用島國居民為船員、袋狀公海關閉、控制 FAD 的使用、以及圍網船 100% 的觀察員登船觀測及監督等；這些措施使得 PNA 圍網漁業不會混獲到海豚，也能限制對鯊魚和海龜的影響，因此都是永續漁業的經營方式。



PNA國家圖。



各種語言的MSC生態標章。

PNA的這項行動取得許多保育團體的支持（如WWF）和鼓勵。PNA於2010年4月向MSC及利益相關團體（stakeholders）發出接受認證評估的公告，之後接受委託的Moody Marine Ltd陸續公告三版評估報告，最終版（第4版）於2011年6月公告，結論建議發給PNA永續漁業的MSC認證。但此結論分別受到主要的利益相關團體（歐洲熱帶鮪類產業貿易委員會EUROTHON、國際水產永續基金會ISSF、大型冷凍鮪漁船產業協會OPAGAC），特別是科學研究能力較強的ISSF，在2011年6月曾針對評估報告第3版提出質疑，並於8月正式對其最終版提出反對，認為Moody Marine所做的評估不具準確性與一致性，並指出其認證沒有通過適當的科學證據，以證明PNA確實能永續的管理資源。ISSF也認為PNA為謀求其會員國最大利益的政府間組織，並不合適管理這個高度洄游魚種。

由於有相關團體的反對，依程序就需由獨立評判員（IA）安排公聽會及評判。

IA於2011年12月公布的最後結果表示，雖然PNA於認證上不能完全令人滿意，但對於反對者的指控，受認證的單位有提供說服人的回應與修正，反對者最後也接受，因此PNA於2011年12月正式取得專門捕撈素群（或浮水群，未利用人工集魚器FAD捕撈之魚群）正鯷的圍網漁法的MSC認證（從2011年12月21日至2016年12月20日5年效期），而成為全球最大的永續鯷鮪圍網漁業。這部分的魚約占PNA正鯷漁獲量的30%，或WCPFC正鯷漁獲量的16%。PNA接續即與Sustainable公司合作，創立全球鮪魚銷售公司—PACIFICAL，以銷售及推廣MSC認證的漁產品，讓消費者能共同認同PNA的永續漁產。

二、海洋管理委員會介紹

1. MSC的成立

海鮮食品是維持人類生存的重要營養來源，隨著人口的增加，人們對海鮮食品的需求也逐漸增加，造成過度捕撈問題日益嚴重、資源無法永續的留給下一代，不但讓民眾面臨糧食安全的問題，更讓依靠



美式鰹鮪圍網船起網情形。

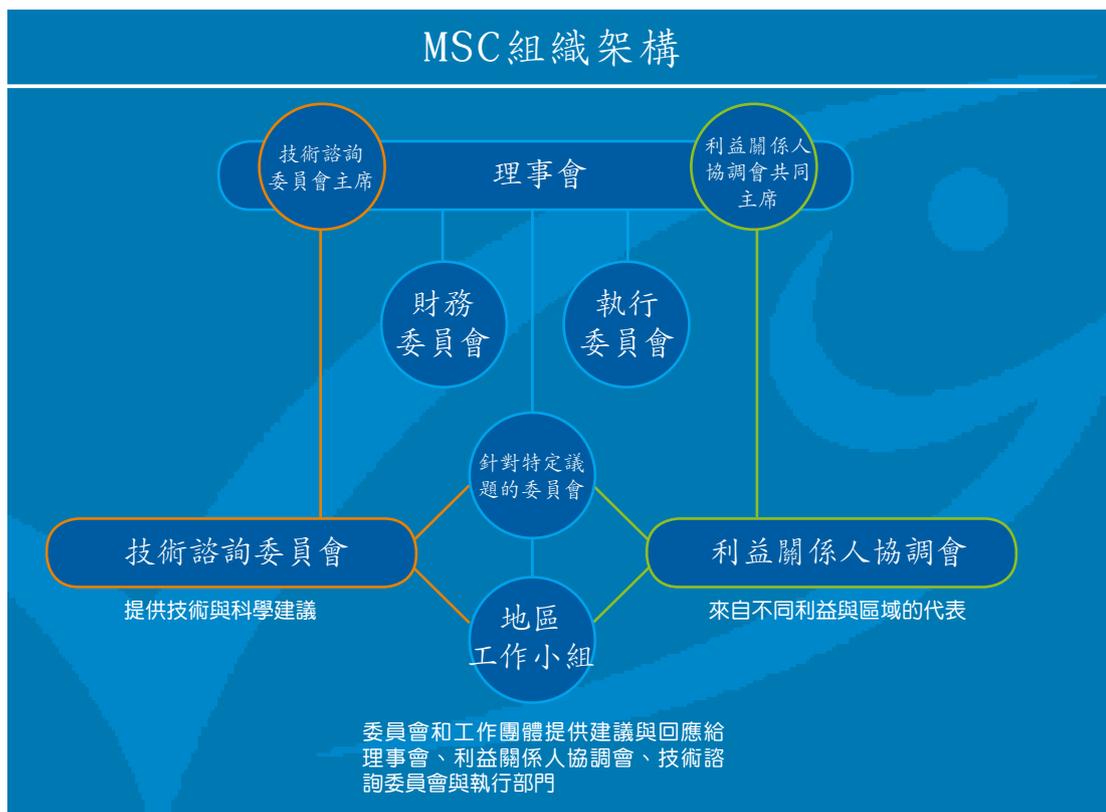
海洋維生的漁民與其他相關產業的人們無法生存。為了解決海洋資源匱乏的問題、讓世界海鮮市場得以轉型、提倡永續的漁業，MSC因此孕育而生。

MSC於1997年成立於英國倫敦，乃獨立的非營利組織，為海洋漁業的永續利用建立一套標準，藉由永續漁業的認證來鼓勵好的漁業管理，而使其他漁業有誘因改變，轉而也選擇永續經營方式。另外，在消費上，透過生態標章讓消費者提升永續的意識，並提供一個簡易的方式，使消費者瞭解哪些產品符合漁業的永續，進而影響消費者在購買魚類產品時的選擇；在銷售上，促使零售業者、海鮮業者提供更多符合消費者期待的永續海鮮產品；而在教育上，也鼓勵下一代選擇永續海鮮、了解海洋保育的重要性。MSC的目的為透過消費者的力量，來對生產者有所約束，以

解決過漁問題並達到永續經營。

MSC的組織結構主要是由理事會（Board of Trustees）來治理，由技術諮詢委員會（Technical Advisory Board）與利益關係人協調會（Stakeholder Council）來對理事會進行建議，這3個單位分別代表來自於工商業團體、環境團體、科學團體、不同地理區域等不同領域，最後交由世界各地的辦公室（包括倫敦、雪梨、西雅圖、東京等地）職員負責執行工作，再將報告回報給理事會。除了3個主要的結構之外，還有為了解決特別區域或特定議題所設立的委員會（committees）與工作小組（working groups），其成員來自理事會之外，還包含許多對MSC提供建議的專家，可見MSC的組織結構包含不同觀點的利益關係人，這代表MSC能忠實的呈現各

MSC組織架構



(修改自<http://www.msc.org/about-us/governance/structure>)

部門意見、平衡不同單位的利益需求。

2. MSC的認證

雖然國際上有眾多不同的生態標籤和認證計畫，但針對野生捕撈漁業卻唯有MSC的生態標籤和永續漁業認證計畫，符合國際社會與環境認證及標誌聯盟之所訂定的「制定社會與環境標準之良好實踐準則」，及聯合國糧農組織之漁業認證準則。

MSC認證由獨立第三方專業認證機構

評估某項漁業是否符合MSC認證標準及是否有改善之處，MSC本身不干預認證的評估過程，以讓整個認證過程能維持客觀與中立性。欲取得MSC認證之漁業首先接受預先評估（大都為秘密進行），倘評估結果佳，再接受全面評估。倘預先評估結果不佳，漁業需先進行改善，如全面檢視作業方法，再接受全面評估。

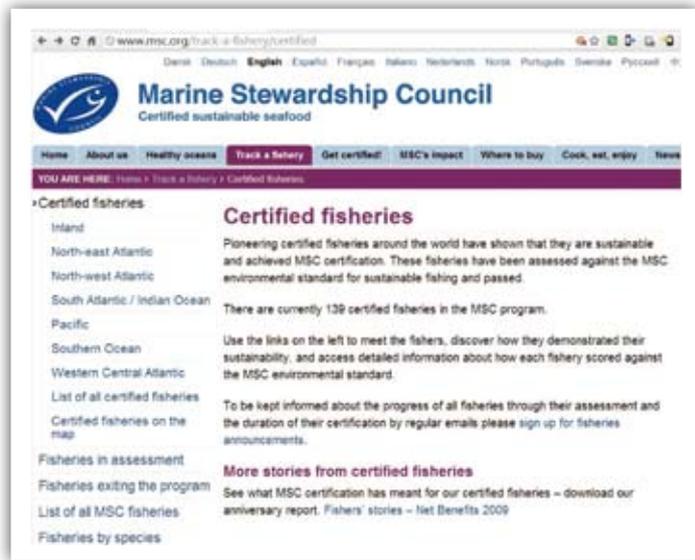
全面評估之費用高低視企業結構和管



鯉鮪圍網船以抄網起出海裡的正鯉漁獲物。



鯉鮪圍網船轉載（甲板上為正鯉）。



這張網頁可查詢到已獲得MSC認證的漁業（分洋區）。

理系統之複雜度，及漁業接受評估之層面（如漁法）多寡等因素而定。而全面評估著重3大原則：魚群的永續（確保魚類生態族群的永續）、減少對環境的影響、及有效漁業管理制度（讓永續的管理制度能長期運作）。

全面評估大致有以下7個階段：（1）漁業的公開宣告與評估團隊的形成；（2）建立評分（成果指標與計分指標）樹狀圖；（3）開始資料蒐集、利益相關人會議與評分，評估小組分析資料及評分；（4）評估團體提出初步報告；（5）經過修正的初步報告提交MSC，由MSC公佈於網站上，開放其他的利益相關者於30日內提供評論與檢討；（6）經過綜合檢討與修正後，判決該項漁業是否可取得認證，MSC將最終報告公布於網站上，讓所有利益相關者進行最後確認（反對意見於15個工作天內提出）；（7）若無人反對，通過認證單位可以發佈公開的認證報告，該認證有效期限長達5年，且每年都需受到監督與審視。

若在階段（7）受到反對時，就會進入MSC的反對程序，這是為幫助被評估的漁業解決問題，重新檢視認證過程，但若反對者不能提供正確形式的反對內容，該反對也會被拒絕。在反對程序中，獨立評判員將會重新審視、評估反對的提案，其評估標準包括反對的過程中是否有程序的錯誤、評估的不合理等。

3. 通過MSC認證的好處

- （1）證明該漁業能符合良好的管理與永續：證明該漁業除了能提供人類所需要的營養，並幫助與漁業相關的家戶維持生計之外，也能保證在生態上維護海洋環境的蓬勃發展。
- （2）在市場上將比競爭對手更有競爭力：消費者開始認知到魚產來源的重要性，因此通過MSC認證的廠商將取得領先性的地位、企業經營上的保障，且隨著消費者對通過MSC認證魚產品需求的增加，能使漁產品獲得較高的價格。
- （3）使消費者能安心其購買的魚類產品符合永續的良好管理：可視為企業信任上的管理實踐，經由獨立的第三方評估團體，能讓顧客對企業的良好管理更具信心。由於MSC認證是以科學為依據，認證標準與FAO一致、認證機制透明化，並開放給利益相關者參與，讓該認證具有可信度。

4. MSC認證的推行現況

世界第一個MSC認證是由西澳岩龍蝦漁業在2000年3月取得，至今（2012年2月）已有139個漁業取得認證、另139個漁業在正式的全面評估中，還有40~50個漁

Title	Type
OHV Dutch Waddenze and Oosterschelde Hand Raked cockle	Fisheries
Oregon Dungeness crab	Fisheries
Oregon pink shrimp	Fisheries
Osprey Trawlers North Sea twin-rigged plaice	Fisheries
Ozernaya River sockeye salmon	Fisheries
Pacific hake mid-water trawl	Fisheries
Patagonian scallop	Fisheries
Pelagic Freezer-Trawler Association Atlanto-Scandian herring pelagic trawl	Fisheries
Pelagic Freezer-Trawler Association North East Atlantic mackerel pelagic trawl	Fisheries
Pelagic Freezer-Trawler Association North Sea herring	Fisheries
Pescaderia-Pesquera Rodriguez Barents sea cod	Fisheries
PNA Western and Central Pacific skipjack tuna	Fisheries
Portugal sardine purse seine	Fisheries
Razor Clam fishery from Ria de Pontevedra	Fisheries
Ross Sea toothfish longline	Fisheries
Royal Frysk Jutland blue shell mussel dredge	Fisheries
Russia Bering Sea pollock	Fisheries
Russia Sea of Okhotsk pollock	Fisheries
SARPC toothfish	Fisheries
Scapêche and Compagnie de Pêche de St. Malo salthie	Fisheries

PNA的正鯷漁業列在「獲得MSC認證之漁業」的網頁中。

業正在進行預先評估。這些就涵蓋了將近每年9百萬噸的水產品，差不多是全球野生漁業捕撈量的10%，全球有超過13,000項海鮮產品符合永續漁業的認證。

歐洲有超過35個零售商提供可讓消費者廣泛選擇的MSC產品，包括生鮮魚、冷凍、罐頭、煙燻等產品，麥當勞是歐洲第一個引進MSC認證概念的連鎖速食店，在2011年麥當勞在39個歐洲國家的7,000間餐廳，每天有超過1,300萬個顧客能在餐廳中買到MSC認證的產品，麥當勞讓消費者能輕易的在日常飲食中獲得MSC產品，且該價格能讓人負擔得起。

美國現今有超過200間公司符合MSC的認證標準，全球最大的零售商—沃爾瑪是美國第一家零售商將有MSC標章的魚肉醬產品引進市場與購物中心，並在2006年承諾將在3到5年內，達成「只從通過MSC認證的供應商引進野生海鮮漁貨」的目標。

日本、澳洲、紐西蘭的MSC認證產品有超過10項漁業正在進行MSC的認證評估，

截至2011年6月共計235家的水產加工業者取得生產線認證，並有25個主要的零售商負責提供MSC商品（如日本的Aeon、澳洲的Alidi），光日本零售商就可提供300多樣的認證商品。

三、小結

隨著環境保育概念的逐漸興起、資源的日益匱乏，使得MSC的認證計畫正快速成長，這不僅代表有更多的消費者會注意水產對海洋環境的衝擊，更是漁業生產者向消費者證明其產品符合永續的機會，且餐廳與零售業者也了解民眾會為了永續產品而支付額外的費用，因此MSC的實踐會轉變漁業生產者、零售業者的作業方式。

PNA相較於WCPFC其他的成員國來說，對其海域的鮪魚資源應該要有較堅定的動機去做好資源的管理，PNA認證的通過有幾個重要性：（1）PNA成為世界最大的圍網永續漁場，全球罐頭加工業有10%的原料來自於此；（2）為符合MSC的標準（不能使用FAD集魚），未來PNA將可以減少混獲的機率發生，前提是要能落實船上觀察員制度、電子監控，確保FAD所捕到的漁獲能分開儲存；（3）MSC標章目前在歐美國家廣泛盛行，因此取得MSC認證，將有助於PNA的水產漁獲銷往歐洲、北美洲市場。

在PNA取得MSC的認證的過程中可看出，為了促進太平洋鮪類資源的永續，太平洋的各區域不論是減少誤捕、統計資料提報、監測、控制等方面，都需要提升其管理的標準，而PNA的認證過程雖然一度受到質疑，但也造就日後MSC的認證標準將不斷的提升，以達更進一步的資源永續利用。