



Mais de três quartos da captura global de peixe branco estão certificados como sustentável

Muitas das principais pescarias de peixe branco estão prestes a celebrar mais de 20 anos de sustentabilidade, alcançando um marco global

Lisboa, 22 de outubro de 2025 - Mais de três quartos da captura mundial de peixe branco provêm de uma pesca sustentável com a certificação do Marine Stewardship Council (MSC), assinalando um marco importante para a indústria do pescado.

Esta conquista, revelada no *Relatório Anual de Peixe Branco Sustentável de 2025*, não só sublinha o papel central do peixe branco num crescimento próspero e responsável do mercado do pescado, como também é uma prova dos compromissos de longo prazo de uma seleção de pescarias de peixe branco em todo o mundo.

O Relatório Anual celebra os compromissos de longo prazo com a sustentabilidade de pescarias que ajudaram a fazer o caminho para este crescimento, incluindo 20 anos de certificação MSC do escamudo-do-Alasca e da Pescada da África do Sul, e quase 25 anos do granadeiro-de-cauda-azul da Nova Zelândia. Também destaca novas histórias de sucesso, como o peixe-relógio da Austrália, que obteve a certificação no início deste ano, após mais de uma década de trabalho de colaboração com múltiplos *stakeholders* para recuperar a pescaria.

Graças aos esforços contínuos das principais pescarias de peixe branco, os fornecimentos constantes de matéria-prima de origem sustentável foram mantidos, enquanto impulsionaram a inovação e o crescimento, descreve o presente Relatório. Mais de 60 espécies de peixe branco têm agora o Selo Azul do MSC em todo o mundo, desde o popular escamudo e bacalhau até ao menos conhecido lucioperca, peixe-carvão-do-Pacífico e vários cantarilhos, refletindo a crescente diversidade e o amplo compromisso da indústria com a sustentabilidade.

O peixe branco representa agora quase metade de todo o pescado com a certificação MSC, que está em avaliação ou é parte do Improvement Program do MSC. Estas espécies estão disponíveis numa ampla gama de opções, desde produtos congelados e refrigerados até *surimi*, refeições prontas e opções de restaurantes certificados, o que significa que nunca houve tanta oportunidade de desfrutar de peixe branco sustentável.

Criado como um programa baseado no mercado para a pesca sustentável, a fim de impulsionar a mudança nas águas, o programa do MSC tem sido um catalisador para o progresso da pesca a nível global. O Relatório Anual de 2025 mostra as pescarias que geram impacto mensurável não apenas nos ecossistemas marinhos, mas em toda a cadeia de abastecimento e nas comunidades pesqueiras. O Relatório também detalha como os principais retalhistas e as marcas estão a alavancar o Selo Azul do MSC para atender às crescentes expectativas dos consumidores por peixe sustentável e, pela primeira vez, lista as principais marcas de peixe branco do mercado por país.

Em Portugal, mercado de peixe branco conta com uma oferta de espécies certificadas com o Selo Azul do MSC. Portugal lidera o consumo de pescado na Europa, com 56,5 kg per capita, sendo o peixe branco uma parte crucial da dieta nacional. 14 5000 toneladas de peixe branco certificado MSC foram comercializadas entre abril de 2024 e março de 2025, distribuídas por 55 marcas. Os produtos congelados têm dominado o mercado (90% do volume), seguidos pela categoria de produtos para animais de estimação (uma novidade crescente neste ano), pelo peixe salgado seco e surimi. Ainda assim, há uma necessidade contínua de aumentar a oferta de pescado sustentável para atender à crescente preocupação dos consumidores com a saúde dos oceanos.

Nicolas Guichoux, Chief Program Officer do MSC, refere, a propósito deste tema:

"O peixe branco representa uma das melhores histórias de sucesso de sustentabilidade dos produtos do mar. Muitas dessas pescarias mantiveram a certificação durante décadas e continuaram a melhorar as suas práticas, demonstrando não apenas o seu compromisso de longo prazo em operar de forma responsável, mas também o claro incentivo comercial para o fazer."

"A procura por peixe branco sustentável continua forte por parte do consumidor. Apesar das recentes pressões económicas e dos desafios da cadeia de abastecimento mundial, as pescarias certificadas responderam de forma consistente a essa procura e agora estamos a ver crescimento através da entrada de novas pescarias e da diversificação das espécies."

"Ao estabelecermos parcerias com algumas das pescarias de peixe branco mais bem geridas do mundo, estamos a ajudar a construir uma cadeia de abastecimento mais resiliente e responsável, que apoia a sustentabilidade destes produtos de elevado volume e procura, tanto para o presente como para as gerações futuras."

[Consulte o Relatório Anual de Peixe Branco Sustentável de 2025.](#)