

Press Release

26 de febrero 2026

Sardinha ibérica da Costa Atlântica recupera Selo Azul do Marine Stewardship Council: um marco para a pesca sustentável em Portugal e Espanha ANOPCERCO e OPPs Cantábrico lideram aliança pioneira que garante certificação para a sardinha atlântica Pescaria de cerco é a primeira a obter a certificação MSC através de uma parceria entre frotas de Espanha e Portugal

Madrid / Lisboa, 7 de julho de 2025 – A frota de cerco portuguesa, liderada pela Associação Nacional das Organizações de Produtores da Pesca do Cerco (ANOPCERCO), e a espanhola, através da Associação de Organizações de Produtores da Pesca do Cantábrico (OPPs Cantábrico), obtiveram a certificação do Marine Stewardship Council (MSC) para a sardinha ibérica (*Sardina pilchardus*) da Costa Atlântica. Este reconhecimento valida o compromisso de ambas as frotas com a sustentabilidade e garante aos consumidores que a sardinha ibérica capturada por este método provém de fontes ambientalmente sustentáveis e respeitadoras do meio ambiente.

A [pescaria de cerco](#) superou uma rigorosa avaliação independente realizada pela Bureau Veritas, iniciada em setembro de 2024, e cumpre os três princípios fundamentais do padrão MSC: saúde da população de sardinha, impacto mínimo no ecossistema marinho e uma gestão eficaz e transparente da pescaria.

A sardinha ibérica é um recurso-chave para Portugal e Espanha, com presença desde o Golfo da Biscaia até o Estreito de Gibraltar. Para o ano de 2025 as possibilidades de captura de sardinha foram definidas em 51 738 toneladas, das quais 66,5 % (34 406 toneladas) correspondem a Portugal e 33,5 % (17 332 toneladas) a Espanha. As capturas certificadas, abrangidas pelo Selo Azul do MSC, são feitas por uma frota de 317 embarcações especializadas, sendo 132 delas portuguesas e 185 espanholas.

Neste ano, a campanha de pesca da sardinha no norte de Espanha teve início a 19 de março, enquanto em Portugal começou a 21 de abril, prolongando-se até que as respetivas possibilidades de pesca sejam alcançadas. Durante o período de avaliação, as capturas de sardinha, armazenadas por membros do grupo cliente, são elegíveis para ostentar o Selo Azul do MSC, o que certifica a sua origem sustentável e responsável.

Este feito foi alcançado graças ao esforço coordenado de toda a cadeia de valor do setor. O grupo certificado integra 15 organizações de produtores de pesca de Espanha e Portugal, bem como três associações industriais portuguesas: Associação Nacional dos Industriais de Conservas de Peixe (ANICP), Associação Nacional da Indústria pelo Frio e Comércio de Produtos Alimentares (ALIF) e Associação Portuguesa de Empresas de Distribuição (APED). Todas as organizações de produtores portuguesas estão agrupadas na ANOPCERCO, enquanto em Espanha estão agrupadas nas OPPs Cantábrico. Esta colaboração exemplar, e única no programa do MSC, entre pescadores, indústria transformadora e distribuidores foi fundamental para alcançar a certificação e avançar para uma pesca mais sustentável e responsável.

Com esta certificação, a pescaria de sardinha ibérica reafirma o seu compromisso com a sustentabilidade. Até agora, apenas a frota portuguesa detinha esta certificação, suspensa em 2014 face aos desafios na gestão do recurso. Desde então, foram implementadas importantes melhorias, com destaque para o novo plano plurianual de gestão em vigor até 2026, acordado em 2021 entre Portugal e Espanha. Este plano regula as possibilidades anuais de pesca, os períodos de defeso e os limites à pesca de juvenis, entre outras medidas, para garantir uma gestão sustentável e coordenada deste recurso partilhado.

Com a primeira certificação, em 2010, Portugal criou a Comissão de Acompanhamento da Pesca da Sardinha, um órgão-chave que reúne cientistas, gestores, setor pesqueiro e ONGs. Esta comissão tem sido fundamental na monitorização e adaptação contínua das medidas de gestão, contribuindo de forma decisiva para a recuperação e conservação da sardinha a longo prazo.

Compromisso com a sustentabilidade do recurso

A gestão da sardinha ibérica, vital no ecossistema atlântico-ibérico e fundamental para a cadeia alimentar marinha, exigiu a adaptação contínua das capturas e a aplicação de medidas técnicas para garantir a recuperação do *stock* e a proteção do ambiente marinho.

Esta certificação resulta da inovação científica, cooperação internacional e do impacto socioeconómico positivo da pescaria. Projetos desenvolvidos pelo Instituto Português do Mar e da Atmosfera (IPMA) e pelo *Instituto Español de Oceanografía* (IEO) trouxeram novos conhecimentos sobre o ecossistema e melhoraram os modelos de gestão. A colaboração entre frotas, cientistas, administrações e empresas de Espanha e Portugal foi essencial para alcançar este reconhecimento. Além disso, a sardinha ibérica sustenta milhares de empregos e representa um pilar cultural e económico para muitas comunidades costeiras.

Nesta avaliação, o padrão de Pesca MSC valoriza a sardinha como espécie-chave no ecossistema, exigindo aos avaliadores independentes uma abordagem mais cautelosa no cumprimento dos critérios ambientais.

Melhoria contínua

A certificação MSC não é um ponto final, mas um compromisso de melhoria contínua. A pescaria comprometeu-se, num período de cinco anos, a expandir a cobertura de observadores independentes a bordo, melhorar o registo de interações com espécies não-alvo, avaliar o impacto sobre espécies protegidas, fortalecer os mecanismos de controlo e cumprimento, e promover formação especializada. O acompanhamento e cumprimento destas melhorias serão verificados através de auditorias anuais realizadas pela entidade certificadora independente.

No âmbito do seu compromisso com a sustentabilidade e inovação, a pescaria de cerco da sardinha ibérica foi selecionada para receber uma bolsa de investigação para estudantes do *Ocean Stewardship Fund (OSF)* do MSC. Este apoio financeiro, atribuído ao projeto liderado pela Universidade de Vigo e pelo IPMA, permitirá avançar na integração de critérios ecossistêmicos na gestão do stock de sardinha. O projeto desenvolverá um modelo atualizado que incorpora o papel da sardinha como espécie-chave na cadeia alimentar marinha, garantindo que as estratégias de gestão sejam mais resilientes face aos desafios ambientais.

A sardinha, um pilar de uma alimentação saudável e sustentável

O pescado azul é um elemento essencial numa dieta equilibrada. De acordo com um [estudo recente](#) publicado no *British Journal of Nutrition*, a sardinha é especialmente recomendada pelas suas qualidades nutricionais. Trata-se de um alimento naturalmente rico em proteínas, ácidos gordos ómega-3, cálcio e vitaminas D e B12 — nutrientes fundamentais para a saúde do coração, dos ossos e do cérebro. Com forte presença na gastronomia ibérica, o consumo regular de sardinha é benéfico em todas as fases da vida. Para além dos seus benefícios nutricionais, optar por sardinha é também apoiar práticas de pesca sustentáveis que respeitam o meio marinho e asseguram a disponibilidade deste recurso no futuro.

"A certificação MSC da pescaria de cerco da sardinha portuguesa é o reconhecimento de um esforço coletivo notável. Chegar até aqui exigiu sacrifícios significativos por parte dos pescadores e armadores — desde longos períodos de imobilização da frota até à redução significativa das capturas, sempre com o objetivo de recuperar o stock e garantir a sustentabilidade do setor. Esta Certificação não é apenas uma distinção ambiental: é a prova de que vale a pena investir na gestão responsável dos recursos e na perseverança das comunidades piscatórias que vivem do mar", destaca Humberto Jorge, presidente da ANOPCERCO.

“Desde as OPPs do Cantábrico, que estamos convictos, de que o caminho a seguir é trabalhar na sustentabilidade das nossas pescarias, e o selo MSC é uma ferramenta importante para o conseguir. MSC significa para as nossas pescarias visibilidade no mercado, garantia de que os consumidores adquirem um produto sustentável e transparência em todo o trabalho realizado pela sustentabilidade dos recursos pesqueiros por parte da nossa frota portuguesa e espanhola, composta por mais de 300 embarcações”, sublinha Norberto Emazabel, presidente da OPPs Cantábrico.

“Parabéns a toda a frota espanhola e portuguesa por este enorme êxito. A frota teve de recuperar um stock que se encontrava numa situação muito difícil e demonstrou grande visão ao consegui-lo. Para tal, foi necessário fazer sacrifícios, como reduzir o esforço de pesca, e desenvolver novas ferramentas, como um plano de gestão e regras de controlo de capturas com base numa abordagem de precaução. Estas medidas permitiram que a situação da sardinha hoje seja muito melhor do que quando foi obtida a certificação há 15 anos. Além disso, estão agora muito melhor preparados para responder às mudanças no stock e garantir que, no futuro, a sardinha continue a ser sustentável.

Este não é um ponto final, mas sim uma vírgula num caminho contínuo de melhorias que as frotas deverão continuar a implementar para manter a certificação. Os meus mais sinceros parabéns à frota de cerco espanhola e portuguesa pela liderança demonstrada. Espero que agora os mercados saibam reconhecer e valorizar este esforço pela sustentabilidade que a frota realizou — e continuará a realizar”, frisa Alberto Martín, diretor do MSC para Espanha e Portugal.