



Comunicado de imprensa

29 de novembro de 2023

Recuperada a certificação do MSC para a pesca costeira do bacalhau e arinca na Noruega

A pesca costeira norueguesa do bacalhau e arinca foi certificada novamente de acordo com o padrão de pesca sustentável do Marine Stewardship Council (MSC).

As pescarias foram certificadas de forma independente por um auditor externo que avaliou cada uma em função dos rigorosos critérios do MSC relacionados com a saúde das populações de peixes, a proteção do ambiente e a garantia de uma gestão eficaz.

Desde 2010 que a certificação MSC para o bacalhau e a arinca nesta área incluía tanto as unidades populacionais de alto mar como as unidades populacionais costeiras, no entanto, em 2022, durante a recertificação da pescaria, a Norges Fisk decidiu incluir apenas a componente de alto mar, pelo que a componente costeira ficou de fora da certificação. Como resultado, o bacalhau e a arinca de alto mar continuaram certificados, enquanto as unidades populacionais costeiras deixaram de fazer parte do certificado.

Quando as populações de bacalhau e arinca de alto mar migram para a costa, misturam-se com o bacalhau costeiro local, que não foi certificado, mas classificado como IPI (inseparável ou praticamente inseparável). O Padrão de Pesca do MSC exige que, com o tempo, as espécies IPI sejam separadas das capturas ou que sejam também elas certificadas de acordo com o Padrão MSC.

Por este motivo, no ano passado, a associação de pescadores noruegueses, [Fiskarlaget](#), que representa as pescarias norueguesas, trabalhou com estas para recuperar a certificação das unidades populacionais costeiras de bacalhau e arinca, de grande importância económica.

As pescarias com certificação do MSC cumprem rigorosos critérios científicos para assegurar a sustentabilidade das populações de peixes, minimizar os impactos ambientais e gerir eficazmente a sua pescaria. Uma vez certificadas, as pescarias

dentro do programa do MSC são submetidas a auditorias anuais, apresentam melhorias em relação às condições impostas e são reavaliadas a cada cinco anos.

Informações sobre as atuais avaliações e certificações de pescarias de acordo com o Padrão de Pesca do MSC, incluindo qualquer objeção que seja aceite, estão disponíveis na [página Track a Fishery do MSC](#).

Gisli Gislason, Program Director do MSC para o Atlântico Norte, afirma:

«A primeira pescaria norueguesa (escamudo) foi certificada em 2008. Este ano marca, assim, o 15.º aniversário do envolvimento norueguês no programa do MSC, pelo que apresentamos as nossas felicitações. O regresso das espécies costeiras de bacalhau e arinca à certificação do MSC para a pesca sustentável exigiu uma cooperação bem sucedida e o envolvimento do cliente da pescaria com o governo norueguês e o instituto de investigação.»

Os parceiros comerciais que compram produtos desta pescaria mostraram-se muito interessados em que esta recupere a certificação, e estou certo de que a procura do mercado incentivou em parte o cliente a permitir que isso acontecesse. Estamos gratos por este esforço e felicitamos a Fiskarlaget e o setor norueguês por este enorme feito. Aguardamos com expectativa uma cooperação contínua com todas as partes envolvidas.»

Tor Björklund Larsen, consultor sénior do cliente da pescaria, Fiskarlaget, comenta:

«É com satisfação que constatamos que as pescarias costeiras de bacalhau e arinca voltaram finalmente a obter a certificação do MSC. Para manter estes certificados, há ainda trabalho a fazer nos próximos anos para melhorar a gestão do bacalhau costeiro, esperemos que em conjunto com as melhorias do próprio padrão do MSC.»

Morten Hyldborg Jensen, CEO do Nordic Group e CCO da Insula Whitefish assinala:

«São tempos emocionantes para o setor norueguês de peixe branco. Estamos muito satisfeitos que a nossa pesca costeira de bacalhau e arinca tenha recuperado a certificação do Marine Stewardship Council.»

Esta acreditação facilita o acesso aos principais mercados, incluindo a Suécia, Reino Unido, Portugal, Espanha, Alemanha e França. O nosso compromisso com a sustentabilidade é reconhecido através do selo azul do MSC.»

Portugal é o maior mercado de exportação do bacalhau norueguês. **Rodrigo Sengo**, responsável do Programa MSC Portugal, afirma:

«Estamos muito satisfeitos por ver esta importante componente da pescaria norueguesa incluída no nosso programa. Portugal tem uma relação histórica e cultural com o bacalhau, consumindo cerca de 70 000 toneladas de bacalhau por ano, 70% do qual importado da Noruega. Com mais de 170 produtos à base de bacalhau com o selo do MSC em Portugal, a consciência do consumidor e a procura de bacalhau sustentável estão a aumentar. Com este importante progresso, o mercado português, a cadeia de abastecimento e as marcas poderão apoiar e reconhecer melhor as pescarias sustentáveis de bacalhau.»

Krishan Kent, Presidente da Associação Sueca de Produtos do Mar, afirma:

«O selo do MSC é o selo de sustentabilidade mais reconhecido na Suécia. O bacalhau do Atlântico é uma das unidades populacionais mais importantes do mercado sueco. A certificação do MSC para o bacalhau do Atlântico é, por conseguinte, crucial para a sustentabilidade da categoria de produtos do mar na Suécia.»

Fim/

Notas para os editores:

Pode consultar a seguir mais informações sobre as pescarias:

[Bacalhau da Noruega.](#)

[Arinca da Noruega.](#)

Contacto para meios de comunicação:

Asun Talavera | +34 676 016 630 | asun.talavera@msc.org

O Marine Stewardship Council (MSC) é uma organização internacional sem fins lucrativos que estabelece uma série de padrões, mundialmente reconhecidos, em matéria de pesca sustentável e cadeia de custódia sobre produtos provenientes do mar. As pescarias que participam no seu programa de certificação representam cerca de 19% das capturas mundiais que realizadas no mar. Em Portugal, os consumidores têm à sua disposição 420 produtos certificados com o Selo Azul do MSC.

Para mais informação, visite o nosso website em [msc.org](https://www.msc.org) ou as nossas redes sociais:

