



Dia Mundial do Atum

Cerca de 30% das capturas mundiais de atum contam com a certificação do Marine Stewardship Council

- Crescimento de 38% no volume de produtos à base de atum com o selo azul do MSC, prevendo-se que atinja as 100 000 toneladas.
- O total das capturas mundiais de atum envolvidas no programa do MSC duplicou desde 2019/20.
- A maioria dos stocks de atum com interesse comercial situa-se em níveis saudáveis de abundância (65%).

É cada vez mais fácil para o consumidor escolher atum sustentável, de acordo com os novos dados publicados pelo Marine Stewardship Council (MSC).

Com um aumento previsto de 38% dos produtos à base de atum com o selo azul do MSC em 2020/21^[1], juntamente com um número crescente de pescarias de atum empenhadas na sustentabilidade, quase 30% das capturas mundiais de atum contam já com a certificação do MSC.

O rápido crescimento no volume de atum sustentável, impulsionado pela procura dos consumidores, reflete o crescente apoio do setor retalhista e da restauração ao atum identificado como de origem sustentável. No último ano, destacaram-se algumas marcas globais que assumiram fortes compromissos de abastecimento de atum capturado por pescarias certificadas MSC - Edeka, Netto, Walmart, Bumble Bee e Lidl.

O selo azul do MSC, no qual confiam os consumidores de peixe e marisco^[2], só se aplica aos produtos do mar provenientes de uma fonte sustentável com a certificação do MSC. O atum nos produtos rotulados com o selo do MSC é proveniente de uma pescaria bem gerida que minimiza o seu impacto no ecossistema e demonstra stocks saudáveis de atum.

As pescarias de atum têm trabalhado arduamente, muitas vezes ao longo de vários anos, para cumprir o padrão baseado na ciência estabelecido pelo MSC. Atualmente, são 65 as pescarias de tunídeos com a certificação do MSC, em comparação com as 50 em 2019/20, e a maior parte do atum capturado no mundo está certificado como

sustentável ou em processo de obter a certificação. A proporção da captura global de atum por volume envolvida no programa do MSC para a pesca sustentável duplicou de 2019/20 para 2020/21 (26% para 49%), com as pescarias de atum certificadas MSC a representarem 28,89% e outros 20,4% em avaliação, comparativamente a menos de 1% em 2019/20^[3].

O [relatório da ONU publicado em 2020](#)^[4] revelou que oito unidades populacionais de atum tinham sido recuperadas para um nível saudável entre 2014 e 2019, reduzindo de 13 para cinco o número das populações de atum sobre-exploradas. Dados mais recentes da [International Seafood Sustainability Foundation](#) indicam que a maioria das unidades populacionais comerciais de atum permanecem em níveis saudáveis de abundância (65%). Embora 13% das unidades populacionais de atum permaneçam abaixo da abundância ideal e 22% das unidades populacionais estejam a ser alvo de sobrepesca^[5], os stocks de atum estão em melhor estado do que a média, uma vez que a FAO estima que 34,2% das pescarias comerciais sejam sobre-exploradas^[6].

Nicolas Guichoux, Diretor do Programa no Marine Stewardship Council, disse:

«O crescimento de atum com a certificação do MSC reflete as conquistas das pescarias empenhadas na sustentabilidade, e, ao adquirirem atum com a certificação do MSC, as empresas da cadeia de abastecimento de produtos do mar sustentáveis estão a reconhecer e a recompensar a pesca sustentável do atum.

O nosso guia sobre a pesca sustentável do atum, o [Sustainable Tuna Handbook](#) (em inglês), que foi atualizado em 2021, informa os compradores sobre o abastecimento de atum sustentável proveniente de pescarias que tenham alcançado mais alto nível estabelecido pelo padrão de pesca do MSC e fornece informações sobre as condições que as pescarias do atum terão de cumprir para manter a certificação do MSC.

Aplaudimos os progressos feitos por muitas pescarias de atum em matéria de sustentabilidade, mas ainda fica muito por fazer. Há uma necessidade urgente de que quase todas as organizações regionais de gestão das pescas (ORGP) ponham em prática regras sólidas de controlo das capturas, para que os níveis destas possam ser ajustados em resposta aos dados científicos. Para manter a certificação do MSC, toda as pescarias de atum devem fazê-lo até 2023, o que requer uma cooperação internacional concertada.»

O MSC é o único programa mundial de certificação de pesca extrativa que cumpre simultaneamente os requisitos de melhores práticas estabelecidos pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura, a Iniciativa Global de Produtos do Mar Sustentáveis (GSSI) e a ISEAL, organização que estabelece o código internacional de sistemas de sustentabilidade.

Para mais informações sobre o atum sustentável certificado MSC, visite:

<https://www.msc.org/pt/species/guia-do-atum-sustentavel>

– FIM –

Dados de contacto para os órgãos de comunicação social

Asun Talavera, assessora de imprensa do MSC Espanha e Portugal, asun.talavera@msc.org Tel.: + 34 918 31 59 63 | Telemóvel: +34 676 016 630

Notas para os editores:

Dados do [Guia do Atum Sustentável](#) do Marine Stewardship Council, edição de 2021 (em inglês):

[1] Os dados registados pelo MSC mostram que as vendas de atum capturado nas pescarias certificadas MSC aumentaram quase um terço (+30%), alcançando as 70 000 toneladas em 2019/20 e está previsto que cheguem às 100 000 toneladas em 2020/21, com o maior crescimento no mercado americano (+83%), seguido da Europa (+52%). Prevê-se que as conservas de atum tenham duplicado, passando de 46 200 em 2019/20 para 68 916 toneladas em 2020/21; a comida para fora e os pratos preparados contendo atum certificado MSC cresceram um terço, passando de 16 740 para 22 266; e as vendas de atum refrigerado aumentaram de 3694 para 4149. Em contrapartida, os volumes de atum com o selo azul do MSC nos pontos de venda de comida caíram de um ano para o outro, devido ao impacto da COVID-19.

[2] Um [estudo recente para o MSC](#) revelou que 7 em cada 10 consumidores de produtos do mar em todo o mundo acreditam que as alegações de sustentabilidade dos supermercados e das marcas devem estar claramente rotuladas por uma organização independente, e quase 9 em cada 10 (88%) querem melhor informação para poderem estar confiantes de que não estão a comprar peixe ou produtos do mar insustentáveis. Estes dados são destacados no Guia do Atum Sustentável 2021 do MSC.

[3] Quase o dobro da proporção dos stocks mundiais de atum por volume estiveram envolvidos no programa do MSC para a pesca sustentável em 2020/21, em comparação com o ano anterior (49,29%, 25,6% em 2019/20). O número de pescarias de atum certificadas MSC aumentou de 50 para 65, representando 28,89% das capturas globais de atum por volume. Outras 32 pescarias de atum, responsáveis por 20,4% das capturas mundiais de atum por volume, estão a ser auditadas por entidades certificadoras independentes para ver se cumprem com o alto nível estabelecido no Padrão de Pesca do MSC, em comparação com menos de 1% em 2019/20. Além disso, 19,54% das capturas globais de atum são realizadas por pescarias envolvidas num projeto de melhoria pesqueira (FIP), com o objetivo de alcançarem uma pesca sustentável. A pescaria do atum-albacora com palangre das Ilhas Cook passou da condição em FIP para a certificação do MSC. Consultar o Guia do Atum Sustentável 2021 do MSC para mais informações.

[4] Resultados do Programa ABNJ da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura, [site da FAQ](#), janeiro de 2020.

[5] [Relatório da International Seafood Sustainability Foundation](#), março 2021:

- Números de stocks saudáveis: globalmente, 65% das 23 unidades populacionais encontram-se em níveis saudáveis de abundância, 22% estão num nível intermédio e 13% são sobrepescadas.
- Pescarias bem geridas: 74% das 23 unidades populacionais registam uma taxa de mortalidade por pesca bem gerida e 22% registam sobrepesca.
- Maiores capturas de atum por unidade populacional: as cinco maiores capturas em toneladas são o gaiado do Oceano Pacífico Ocidental, o atum-albacora do Oceano Pacífico Ocidental, o gaiado do Oceano Índico, o atum-albacora do Oceano Índico e o gaiado do Oceano Pacífico Oriental.

O relatório especifica que as unidades populacionais de atum-patudo do Oceano Atlântico, atum-albacora do Oceano Índico e atum-rabilho do Pacífico continuam a ser alvo de sobrepesca e sujeitas a sobre-exploração; o atum-voador e o atum-patudo do Oceano Índico continuam a ser alvo de sobrepesca. Todos os stocks de gaiado permanecem saudáveis.

[6] Relatório da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura, [The State of World Fisheries and Aquaculture, 2020](#)

O Marine Stewardship Council (MSC) é uma organização internacional sem fins lucrativos que estabelece padrões globalmente reconhecidos com base científica para a pesca sustentável e a rastreabilidade dos produtos do mar. O selo azul e o programa de certificação do MSC reconhecem e recompensam as práticas de pesca sustentável, contribuindo para a criação de um mercado de produtos do mar mais sustentável. É o único programa de certificação e rotulagem ecológica de pesca extrativa que cumpre os requisitos das melhores práticas estabelecidos tanto [pela Organização para a Alimentação e a Agricultura das Nações Unidas \(UNFAO\)](#) como pela [ISEAL](#), a associação mundial de membros para os padrões de sustentabilidade. Para obter mais informações, visite o nosso site em msc.org/pt ou as nossas páginas nas redes sociais:

