



Iniciativa organizada pelo MSC decorre entre 15 e 21 de novembro e une empresas e organizações em torno da defesa dos oceanos e da pesca sustentável

Marine Stewardship Council destaca a importância do consumo de pescado de origem sustentável na sua I Semana #MarParaSempre

- **Primeira edição da iniciativa em Portugal assume ainda maior importância quando este é o país que mais consome peixe per capita na Europa**
- **Em Portugal, o consumo de pescado de origem sustentável, com selo azul do MSC, aumentou 27% no exercício 2020/2021**
- **Aldi, Brasmar, Conservas Ramirez, Continente, Gelpeixe, Iglo, Ikea, Lidl, Luguade, Riberalves e Sr. Bacalhau unidas na primeira edição da iniciativa**

O relatório das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO) [State of World Fisheries and Aquaculture 2020](#) revelou que a sobrepesca continua a aumentar, com mais de um terço (34%) das populações de peixes mundiais atualmente sobreexploradas. Este é o cenário numa altura em que as alterações climáticas colocam desafios adicionais à preservação dos recursos marinhos.

O [Marine Stewardship Council](#) (MSC), organização internacional sem fins lucrativos, tem um historial de mais de 20 anos na defesa da pesca sustentável para a preservação do meio ambiente e dos setores que dependem desta atividade, senso responsável pelo maior programa de certificação a nível global de pesca sustentável.

O programa MSC estabelece padrões que permitem às empresas avaliar e certificar a sustentabilidade das suas operações ([o Padrão de Pesca do MSC](#)), assim como identificar corretamente os produtos na etiqueta das suas embalagens com o selo azul MSC ([o Padrão da Cadeia de Custódia do MSC](#)). A presença deste selo nos produtos do mar assegura o respeito pelo estado das espécies marinhas, a gestão de pesca eficaz, a redução do impacto sobre os ecossistemas marinhos e matérias-primas com origem em pesca sustentável.

Para debater e sensibilizar para a necessidade de combater a sobrepesca e incentivar a pesca sustentável, o MSC realiza em Portugal, **entre 15 e 21 de novembro, a semana #MarParaSempre**.

Para mais informações:

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

Marlene Silva | marlene.silva@pure.pt | +351 910 520 325

Tomás Belmar | tomas.belmar@pure.pt | +351 917 992 805



Ao longo da semana em que se comemora o Dia Nacional do Mar (16 de novembro), o MSC vai trazer para a mesa um tema essencial num dos maiores países oceânicos do mundo e onde se consome quase o triplo de pescado (61 Kg per capita em 2018, [EUMOFA](#)) que a média da União Europeia (24 Kg), sublinhando o papel de Portugal no mar e a necessidade de consciencialização da sociedade civil.

São já mais de 270 os produtos que podemos encontrar em Portugal com o selo azul do MSC. Grande parte do pescado certificado pode ser encontrado em pontos de venda e de retalho das empresas mais comprometidas com o programa do MSC em Portugal (*Aldi, Continente e Lidl,*) ou de marcas como a **Brasmar, Gelpeixe, Iglo, Lugrade, Riberalves e Sr. Bacalhau**, que também apostam na oferta de produtos de pesca sustentável. Para além destes pontos de venda, os cinco **restaurantes IKEA** e o **restaurante Luz no hotel Iberostar Selection**, em Lisboa, dispõem nos seus menus pescado certificado MSC.

Em **Portugal**, no exercício de 2020/ 2021 foram consumidas **17 262 toneladas de pescado com o selo azul do MSC**, o que corresponde a um aumento de 27% face a igual período do exercício anterior. Ao todo, podem ser encontrados **276 com este selo (+41%)**. Este crescimento parece refletir o estudo realizado pela GlobeScan em 2020, no qual 54% dos consumidores portugueses referem já ter tomado alguma medida no último ano para proteger os oceanos e 90% assume estar disponível para tomar medidas no futuro com o mesmo objetivo. Isto significa que o consumidor está disposto a privilegiar produtos de origem sustentável e que a margem de crescimento é muito grande, tendo em conta que atualmente só 2 a 3% do pescado consumido per capita conta com a certificação MSC.

A **semana #MarParaSempre** pretende reforçar a mensagem de que para transformar a forma como se pesca os nossos oceanos, é necessário mobilizar toda a cadeia de valor do pescado, incluindo os consumidores, assim como acelerar a concretização dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável. Numa iniciativa que une empresas e organizações para cuidar o Oceano e a pesca sustentável, um dos principais objetivos desta semana é apoiar e dar visibilidade ao trabalho desenvolvido pelos principais parceiros do MSC em Portugal a favor de uma pesca sustentável certificada.

Nesta iniciativa, colaboram várias empresas nacionais do setor da grande distribuição, processamento e transformação (**Aldi, Brasmar, Conservas Ramirez, Continente, Gelpeixe, Iglo, Ikea, Lidl, Lugrade, Riberalves, Sr. Bacalhau**). Ao longo da semana serão realizadas várias ações de sensibilização para a importância de um consumo sustentável de pescado com selo azul MSC.

Para mais informações:

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

Marlene Silva | marlene.silva@pure.pt | +351 910 520 325

Tomás Belmar | tomas.belmar@pure.pt | +351 917 992 805



No âmbito da programação da semana, o MSC lançará **uma iniciativa sobre o mote #JuntosNomesmoBarco**, que pretende transmitir o compromisso de todos com a preservação dos recursos marinhos. A mesma terá presença digital nas redes sociais da marca ([Instagram](#) e [Facebook](#)), onde os seguidores poderão acompanhar vídeos com a intervenção artística de Óje num barco de pesca enquanto símbolo da importância do mar. Por sua vez, o chef Ricardo Luz, considerado o Cozinheiro do Ano em 2019, irá falar da importância de escolhas e atitudes de um consumo sustentável através da confeção de uma receita. O Chef Ricardo Luz foi o vencedor da 30ª edição do maior concurso para cozinheiros em Portugal e é o Sub-Chef do Resort Club House Palmares Ocean Living & Golf, em Lagos.

[Página web #SemanaMarParaSempre](#) (disponível a partir 15 de novembro).

Sobre o Marine Stewardship Council

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 identificação 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:



Para mais informações:

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

Marlene Silva | marlene.silva@pure.pt | +351 910 520 325

Tomás Belmar | tomas.belmar@pure.pt | +351 917 992 805