



## Comunicado de imprensa

23 de setembro de 2021

# Dez anos do selo azul do Marine Stewardship Council para a pesca sustentável em Espanha

**8 pescarias certificadas e 3 atualmente em avaliação, com um total de 400 embarcações da frota espanhola certificadas**

**Mais de 300 empresas e distribuidores depositam confiança na pesca sustentável certificada com o selo azul do MSC**

**56 instituições e empresas participam na iniciativa de informação mais emblemática do MSC: a semana *Mares para Siempre***

**25 embaixadores azuis colaboram de forma solidária**

O Marine Stewardship Council (MSC) celebra em 2021 o seu décimo ano de trabalho em prol da sustentabilidade do mar em Espanha. Como tal, reuniu hoje, 23 de setembro, no Círculo de Bellas Artes, representantes de toda a cadeia de valor da pesca sustentável para agradecer o seu firme empenho a favor da pesca sustentável e do selo azul da organização.

O evento, que foi organizado por **José Luis Gallego**, comunicador ambiental, e **Laura Rodríguez**, diretora do MSC Espanha e Portugal, contou com a presença de **Edouard Le Bart**, diretor regional do MSC para a Europa do Sul e AMESA, e **Ignacio Gandarias**, diretor-geral de Gestão das Pescas e Aquicultura.

Durante o evento, foram apresentados os últimos dados sobre a pesca sustentável certificada em Espanha e realizou-se um diálogo com vários representantes da sustentabilidade do mar no nosso país, incluindo Miren Garmendia, diretora da organização dos produtores de pesca costeira de Gipuzkoa (**OPEGUI**); Iván López, presidente da **AGARBA** (associação dos proprietários de navios de pesca do bacalhau) e presidente do conselho consultivo da frota de longa distância (**LDAC**); Francisco José González Rodríguez, diretor-geral da pesca marítima do **Governo do Principado das Astúrias**, Rogelio Pozo, diretor-geral da **AZTI**, Gorka Azkona, diretor comercial da **Cooperativa de Pesca EROSKI**, Enrique Segovia, diretor de conservação da **WWF Espanha** e Michaela Reischl, diretora de RSC do **LIDL Espanha**, que explicou o empenho da empresa e os recentes avanços na sustentabilidade.

No seu discurso, o **diretor-geral de Gestão das Pescas e Aquicultura, Ignacio Gandarias**, salientou o empenho do Secretariado Geral das Pescas para com a sustentabilidade ambiental, económica e social, e relatou o projeto de lei da pesca sustentável que está atualmente a ser processado, bem como a aplicação de instrumentos financeiros dos fundos de pescas da FEMP e da FEMPA para permitir que o setor invista em projetos de sustentabilidade. O Secretariado manifestou o seu apoio a iniciativas privadas que contribuam para alcançar esta sustentabilidade e forneçam informações mais concretas ao consumidor.

«O crescimento do programa do MSC ao longo dos anos demonstra a força do movimento da pesca sustentável que ajudámos a criar. Mas, a par deste progresso, a dimensão dos problemas que afetam os nossos oceanos também está a crescer e temos de tomar novas medidas que estejam à altura. A nossa missão é mais relevante do que nunca e temos a ambição de catalisar a transformação do mercado global de produtos do mar, com o apoio de todos os nossos parceiros. Para o conseguir, a Espanha é uma prioridade: é o principal produtor de produtos do mar da UE, o terceiro em termos de consumo per capita e conta com uma indústria de peixe e marisco historicamente forte, exportando para numerosos mercados europeus e não só, especialmente para África e para a América Latina.»

**Edouard Le Bart, diretor regional do MSC Europa do Sul e AMESA.**

«Num setor milenar como o das pescas, uma década é um curto espaço de tempo. Existem, sem dúvida, grandes desafios à nossa frente, mas, durante este período, testemunhamos a transformação do setor pesqueiro espanhol rumo à sustentabilidade e estamos orgulhosos de fazer parte ativa desta mudança vital para o futuro dos oceanos.»

**Laura Rodríguez, diretora de programa do MSC para Espanha e Portugal.**

O evento contou com a presença de representantes da ACES, Alcampo, Art Morhua-Dimar, Asociación de Periodistas Ambientales (APIA), Bofrost\*, Bolton Food, Bureau Veritas, Carrefour, Cabomar, Calvo, CEPESCA, Clickoala, Client Earth, Cofradía de Pescadores de Motril, Congalsa, Conservas Emperatriz, Conservas Serrats, Delfín Ultracongelados, Día Retail España, DNV, El Corte Inglés, Europacífico, Everis, Fairtrade, Findus-La Cocinera, Frinsa, Frime, FSC Espanha, Fundación Biodiversidad, Gastropología, Grupo Consorcio, Hijos de José Serrats, Iberconsa, IKEA, Jealsa, Kiwa, ASI, Kofradia Itsas Etxea, Kulalia, Makro, Ministério da Agricultura, Pescas e Alimentação, OPAGAC, Pescaviar, Pesqueras Echebaster, Premium Shellfish, Salazones Garré, Sálica, Signus, Skandia, Uvesco e Vensy.

### **Rumo a uma pesca sustentável em Espanha**

Em março de 2011, o MSC abriu as suas portas em Espanha e Portugal com o desafio de dar a conhecer a organização num país onde a pesca é um dos mais importantes motores económicos, gerando mais de 30 000 postos de trabalho diretos (relatório do setor pesqueiro espanhol de 2019, CEPESCA).

Durante estes dez anos de trabalho do MSC em Espanha, foram certificadas as seguintes pescarias: a [pescaria do polvo das Astúrias](#), a [pescaria do gaiado do oceano Índico de Echebaster](#), a [pescaria de bacalhau do Grupo AGARBA](#), a [pescaria do biqueirão cantábrico](#), a [pescaria da sardinha no Golfo da Biscaia](#), além da [pescaria do atum-voador do Cantábrico](#), a [pescaria do atum-albacora de Jealsa](#) e a [pescaria do atum-albacora da ANABAC](#).

Em 2016, a [pescaria de polvo do ocidente das Astúrias](#) torna-se a primeira do mundo a obter a certificação do MSC para a pesca do polvo. Esta pescaria artesanal, localizada na região de Navia-Porcía, conta com 31 embarcações e captura cerca de 50 toneladas por ano. Os seus pescadores utilizam covos para capturar o polvo-comum (*Octopus vulgaris*), uma espécie de grande importância socioeconómica para muitas populações costeiras da região.

A certificação foi o resultado de vários anos de trabalho árduo por parte das associações de pescadores e de outros intervenientes chave, tais como o Departamento Regional das Pescas. As principais mudanças sociais e económicas provocadas pela certificação podem ser resumidas da seguinte forma: criação da associação ARPESOS que engloba os barcos de pesca do polvo no plano de gestão do ocidente asturiano, que melhorou a tomada de decisões e capacitou os pescadores a nível local para contribuírem para a governação global das pescarias e permitiu a reorganização do processo de leilão; **acesso a novos mercados** nos EUA e na Europa, com uma melhoria significativa dos preços em comparação com os concorrentes não certificados; e mobilização de fundos por parte do governo regional para facilitar aos investigadores da Universidade de Oviedo, coordenados pelo Centro de

Experimentação Pesqueira, o desenvolvimento de regras de controlo de capturas. Após cinco anos de sucesso, durante os quais cumpriram todas as suas condições de melhoria, a pescaria de polvo foi recertificada em agosto deste ano.

Por sua vez, a [pescaria do gaiado com redes de cerco com retenida de Echebatar, no Oceano Índico](#), obteve a [certificação de pesca sustentável do MSC](#) em novembro de 2018. Esta pescaria é de grande interesse para o mercado espanhol, uma vez que o consumo de atum no nosso país é muito importante e está em crescimento, pelo que é essencial que provenha de pescarias bem geridas e de unidades populacionais saudáveis. [Echebatar](#) captura gaiado com redes de cerco com retenida em cardume livre e em redor de objetos flutuantes, conhecidos como dispositivos de concentração de peixes (DCP). Foi a primeira pescaria com DCP à deriva a obter a certificação do MSC. Algumas das melhorias implementadas incluem a utilização de DCP não enredantes que minimizam as capturas acessórias de tubarões e outras espécies ameaçadas, correias de transporte adicionais em vários dos seus barcos que permitem a rápida libertação destas espécies indesejadas e a implementação de um código de boas práticas que inclui como libertar espécies capturadas acidentalmente, assegurando assim taxas de sobrevivência mais elevadas.

A [pescaria de bacalhau do Grupo AGARBA](#), que opera no Mar de Barents, completou cinco anos no programa e concluiu com sucesso as seis condições que lhe foram impostas na sua primeira avaliação, conseguindo a recertificação em 2019 sem condições. Entre as medidas incluídas estão a implementação de um registo detalhado das capturas e das interações com espécies não alvo e a realização de um estudo de cartografia dos fundos marinhos para melhor compreender o impacto da pesca nestes habitats. AGARBA é uma pescaria de arrasto pioneira no cumprimento de novos requisitos relacionados com o seu impacto nos habitats e no ecossistema.

A [pescaria do biqueirão cantábrico](#), que em 2015 foi a primeira pescaria europeia de biqueirão a obter a certificação do MSC, também obteve a [recertificação em 2020](#). Esta pescaria artesanal implementou três melhorias, entre as quais a melhoria da informação sobre capturas acessórias e as interações com espécies em risco de extinção. A biomassa da pescaria está agora nos níveis máximos e o número de embarcações abrangidas pela certificação do MSC quase duplicou, passando de 50 em 2015 para 93 atualmente, mostrando o empenho da frota e o aumento da procura de biqueirões certificados pelo MSC. Este é um verdadeiro exemplo de recuperação para uma pescaria que foi encerrada várias vezes no passado, entre 2005 e 2010, devido a sobrepesca e a uma má gestão.

A [pescaria do atum-voador no Golfo da Biscaia](#) está certificada desde junho de 2016. É uma pescaria costeira em que o atum é capturado com canas e corricos. Dispõe de 164 embarcações certificadas provenientes do País Basco, da Cantábria e das Astúrias. Está atualmente a passar pelo processo de recertificação, após quase cinco anos de participação no programa e após ter resolvido todas as suas condições de melhoria. É a única pescaria de atum no Atlântico que apresenta regras de controlo de captura bem definidas que estabelecem automaticamente e em qualquer momento a quantidade a ser pescada para garantir a sustentabilidade. O desenvolvimento destas regras foi o resultado do trabalho da pescaria com organismos de investigação como a AZTI e com as administrações nacionais e internacionais, especialmente no âmbito da Comissão Internacional para a Conservação dos Tunídeos do Atlântico (ICCAT, na sigla em inglês).

A [pescaria de Sant Yago-Jealsa](#) captura atum-albacora no modo de cardume livre no Atlântico, com dois grandes atuneiros congeladores baseados em Abidjan (Costa do Marfim). Esta [pescaria foi certificada em março de 2019](#) e já superou com sucesso a sua primeira auditoria anual. Entre os desafios que enfrenta, está a promoção do desenvolvimento de regras de controlo de capturas bem definidas para esta espécie no âmbito da ICCAT e a garantia de que a própria ICCAT faça cumprir as medidas de gestão como o total admissível de capturas (TAC) estabelecido, para que o recurso não seja colocado em risco no futuro. A

pescaria esforça-se também por documentar e melhorar continuamente as suas práticas de pesca para reduzir potenciais interações com espécies protegidas, ameaçadas ou em risco de extinção. Esta pescaria também obteve a certificação para o gaiado durante um curto período de tempo, mas encontra-se atualmente suspensa devido à falta de medidas de gestão adequadas por parte da ICCAT.

Por último, a [pescaria de atum-albacora de ANABAC capturado em cardume livre no Atlântico](#) foi a última a ser certificada em junho deste ano. A pescaria é composta por 7 grandes atuneiros congeladores e captura cerca de 7000 toneladas. Algumas das condições de melhoria que foram estabelecidas são semelhantes às da Jealsa em relação ao desenvolvimento de regras bem definidas de controlo das capturas e ao cumprimento do total admissível de capturas (TAC) do atum-albacora na ICCAT. Devem também minimizar e estabelecer uma estratégia de gestão em relação à interação com mamíferos marinhos nas suas operações de pesca.

Além disso, **outras pescarias que estão em processo de avaliação** segundo o padrão do MSC:

- O [mexilhão galego](#). A entrada em avaliação teve lugar em novembro do ano passado, anunciada pelo «Consello Regulador do Mexillón de Galicia». A pescaria de mexilhão galego inclui mais de 3000 jaulas e cerca de 255 000 toneladas de produção.
- A [pescaria da Associação dos Grandes Atuneiros Congeladores \(AGAC\)](#), que solicitou a avaliação das suas capturas tropicais (cerca de 8% dos atuns tropicais [albacora, gaiado e patudo] a nível mundial), nas quatro zonas geográficas (Atlântico, Índico, Pacífico Oriental e Pacífico Ocidental), com 392 424 toneladas.
- A pescaria do [Atum Rabilho do Estreito \(JC Mackintosh\)](#), que consiste na pesca do atum rabilho à mão com cana e *greenstick*, foi a última a ser incluída na avaliação. Captura cerca de 100 toneladas e pesca nas águas do Estreito.

Além de promover a certificação de pescarias, o MSC trabalha em conjunto com a WWF Espanha no Mediterrâneo através do [Projeto Medfish](#). O principal objetivo é realizar uma análise rigorosa e exaustiva do estado de uma seleção de pescarias mediterrânicas em termos dos seus níveis de sustentabilidade ambiental, a fim de definir planos de ação específicos. O projeto, lançado em 2015 em Espanha e França, promove o trabalho de colaboração entre o setor pesqueiro, a administração central e as administrações regionais, os centros de investigação científica e as ONG para melhorar a gestão das pescas no Mediterrâneo e a saúde das populações alvo bem como reduzir os impactos ambientais.

### **Ações de comunicação e programa de educação ambiental**

Ao longo destes dez anos, o MSC conduziu mais de 20 campanhas de comunicação destinadas a sensibilizar o público para a importância dos oceanos e a divulgar o seu programa. Lançada em 2017, [#Mares Para Siempre](#) é a iniciativa mais emblemática do MSC. Cresceu ao longo dos anos e conta com a colaboração de [25 embaixadores e embaixadores azuis](#) que nos ajudam a assegurar que a pesca sustentável continua a ser uma realidade, bem como com múltiplas empresas e instituições de toda a cadeia de valor da pesca sustentável em Espanha.

Os nossos embaixadores e embaixadores azuis são: os *chefs* Martín Berasategui, Eneko Atxa, Diego Guerrero, Joaquín Felipe, Chef Tita, Rebeca Hernández, Charo Val, David de Jorge, Tatiana Zanardi e Susi Díaz; três gerações da família Uranga, Jesús María, Íñigo e Joel Uranga; a medalhista olímpica Támara Echegoyen; a escritora e *influencer* Isasaweis; o jornalista de viagens e divulgador Paco Nadal, as bloguistas de viagens Lucía Sánchez e Diana Rodríguez; o naturalista, explorador profissional e divulgador Nacho Dean; a cientista da AZTI Sonia Sánchez; os surfistas Kepa Acero, Aritz Aramburu e Garazi Sánchez; a artista Eva Díez e o académico universitário Juan José González Trueba.

Exemplos deste trabalho de sensibilização incluem o [Dia Mundial dos Oceanos](#) celebrado todos os anos em junho ou a [Semana Mares para Siempre](#) em fevereiro de 2021, que reuniu 56 entidades comerciais, científicas, educativas e de comunicação social em torno da pesca sustentável.

Em 2019, lançamos o nosso [programa de educação ambiental](#), centrado no ODS 14, Proteger a Vida Marinha, através do qual colaboramos com várias plataformas educativas, tais como *Somos Científicos*, *Ambientech* e *Surf and Clean*.

Recentemente, começamos a trabalhar com o movimento *Teachers for Future*, através de cuja colaboração chegamos a mais de 10 000 estudantes que se juntaram a nós para celebrar a importância dos oceanos.

### O MSC em Espanha hoje

Até à data, o **volume de peixe comercializado com o selo azul** aumentou de 1500 toneladas em 2011 para 20 000 toneladas no ano passado (um aumento de 24% no último ano). Atualmente, são comercializadas **mais de 50 espécies** com o selo azul, sendo as principais: o bacalhau, a pescada (origens diferentes), o atum e o biqueirão. A **principal categoria em termos de volume** é o peixe congelado, seguido do peixe fresco e refrigerado e do peixe enlatado. Em 2020-2021, existem 281 empresas com cadeia de custódia e são comercializados 481 produtos com o selo azul.

As empresas espanholas com a certificação da cadeia de custódia distribuem os seus produtos **em mais de 45 países**, sendo a Espanha o principal destino do peixe com selo azul. O **volume comercializado pelas empresas espanholas com o selo azul cresceu 53%** no último ano (incluindo Espanha). As exportações de peixe certificado para outros países cresceram 88%, sendo os três principais mercados a França, a Alemanha e Portugal.

Em termos de produção de peixe, o volume das pescarias certificadas ascende a 81 488 toneladas, com 648 038 toneladas em processo de avaliação.

[Página Web do 10.º Aniversário do MSC](#)

[Materiais gráficos do evento \(vídeo, fotos do ato institucional e outros\)](#)

– FIM –

### Dados de contacto para os meios de comunicação

**Asun Talavera**, assessora de imprensa do MSC Espanha e Portugal,  
[asun.talavera@msc.org](mailto:asun.talavera@msc.org) | Tel.: +34 676 016 630

### Marine Stewardship Council

O Marine Stewardship Council (MSC) é uma organização internacional sem fins lucrativos que estabelece um conjunto de normas de base científica e globalmente reconhecidas para a pesca sustentável e a rastreabilidade dos produtos da pesca. O seu selo azul e o seu programa de certificação reconhecem e premiam as práticas de pesca sustentáveis e, além disso, ajudam a criar um mercado mais sustentável para os produtos do mar. É o único programa de certificação e rotulagem ecológica para pescarias de captura que cumpre os requisitos das melhores práticas estabelecidos pela [Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura \(FAO\)](#) e pela [ISEAL](#), a aliança internacional de acreditação e rotulagem social e ambiental.

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

