



MSC TEM COMO PRIORIDADE TRABALHAR COM PESCARIAS NACIONAIS PARA MELHORAR PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE

19% capturas globais de pesca extrativa em 2020/21 integram-se no programa MSC. 10% das pescarias estão a trabalhar para melhorar as suas práticas para chegar aos níveis mínimos que a certificação MSC exige

Lisboa, 23 de novembro de 2021 – Realizou-se hoje, em Lisboa, o **IV Encontro Juntos Melhor**, um fórum organizado pelo **Marine Stewardship Council (MSC)**, organização internacional sem fins lucrativos que há mais de 20 anos luta promoção da pesca sustentável, e que juntou cerca de 100 representantes de 59 empresas portuguesas que integram o programa MSC e outros intervenientes que atuam na cadeia de pescado e que desejam dar um passo em frente na promoção da pesca sustentável. No evento, o MSC adiantou que se prepara para avançar em Portugal com o projeto “Embarca”, que visa a recolha de dados científicos sobre o estado das espécies na nossa costa e o apoio ao setor da pesca na adoção de planos de ação que visem melhorar as suas práticas extrativas de pescado.

Atualmente, e segundo **Alberto Martín**, responsável sénior de pescarias do **MSC Portugal e Espanha**, a organização está envolvida em **164 projetos Pathway** a nível global. Estes são projetos com enfoque regional que procuram estabelecer melhorias na pesca extrativa, utilizando o **Padrão de Pesca MSC** como ferramenta de diagnóstico, e que permitem pré-avaliar diversas pescarias em zonas concretas, algo que se pretende que iniciativa “Embarca” seja.

Segundo **Rodrigo Sengo**, responsável do **MSC em Portugal**, o projeto “Embarca” é uma prioridade. Até porque Portugal é um dos países do Mundo em que mais se consome peixe e em que 90% dos consumidores estão, segundo um recente estudo de mercado encomendado pela organização à Globescan, dispostos a introduzir no seu dia-a-dia hábitos mais sustentáveis em prol do Oceano.

Para mais informações:

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

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



Uma iniciativa que mereceu, desde logo, o interesse da **Aldi Portugal**, que, além de comercializar cada vez mais produtos com certificação MSC – 60% dos referências de pescado nas lojas da marca já a possuem –, tem como objetivo privilegiar produtos locais, o que para já não é possível uma vez que não existem dados científicos disponíveis sobre o mercado nacional para conhecer quais as pescarias e tipos de pesca que exercem boas práticas ao nível da sustentabilidade (mesmo que ainda não se encontrem nos standards exigidos no Padrão de Pesca do MSC).

Luís Marques, business unit manager da **Gelpeixe**, apontou o caso da pesca certificada da pescada na África do Sul como exemplo a seguir. “O grande desafio é alertar as entidades locais e todos os que estão envolvidos na pesca que, com a defesa da pesca sustentável e da certificação, estamos a defender o futuro da própria indústria e do retalho, porque temos de salvaguardar as espécies”

“Os peixes que fugiram da história”

Pioneiro em Portugal, o **Lidl** comercializa desde 2016 nas suas lojas bacalhau 100% proveniente de pesca sustentável e certificado com o “selo azul” do **MSC**. “Temos um compromisso com a sustentabilidade ao longo de toda a cadeia de abastecimento e estamos atentos às preferências dos nossos clientes. Foi desse cruzamento que nessa altura resultou o desafio à **Riberlves** para certificar a sua matéria-prima e que surgiu este projeto, sendo que o nosso objetivo é aumentar o número de referências certificadas”, explicou **Sara Fonseca**. Para a Head of external communications do Lidl Portugal, “a sensibilização do consumidor continua a ser muito importante. Não se trata de comunicar apenas que os produtos têm o ‘selo azul’ do MSC e que são certificados, temos de explicar em que consiste o programa e por que é importante”.

Uma ideia com que **Ondina Afonso**, diretora de qualidade e R&D da **Sonae MC**, e **Inês Teixeira**, diretora de marketing da **Iglo Portugal**, estão de acordo. A Sonae MC tornou-se recentemente na primeira empresa portuguesa a certificar as peixarias **Continente** de acordo com o Padrão da Cadeia de Custódia do MSC. Além deste passo “consultamos as listas vermelhas divulgadas por algumas entidades para saber quais as espécies mais vulneráveis, desviando-nos de as comercializar”, comenta Afonso.

Assumindo a importância da comunicação na sensibilização dos consumidores para a pesca sustentável, a **Iglo** acaba de lançar o livro infantil **Os peixes que fugiram da**

Para mais informações:

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

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



história, de Maria João Freitas e Mariana Rio (ilustração), editado pela Pato Lógico, e que conta com o apoio do MSC.

Laura Rodríguez, diretora do programa **MSC em Portugal e Espanha**, salientou que, apesar de nos últimos tempos, “nos chegar notícias muito negativas sobre a evolução das alterações climáticas, também nos chega notícias positivas sobre a expansão do número de produtos já disponíveis em Portugal com origem na pesca sustentável. Nos últimos dois anos, o volume de produtos com “selo azul” no país registou uma média de crescimento anual de 40%. Atualmente, são 276 os produtos certificados que os consumidores encontram no mercado.

Recorde-se que o MSC realizou entre 15 e 21 de novembro a I Semana #MarParaSempre em Portugal, com o objetivo de 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.

Nesta iniciativa, colaboraram várias empresas nacionais do setor da grande distribuição, processamento e transformação (Aldi, A Poveira, Brasmar, Conservas Ramirez, Continente, Gelpixe, Iglo, Ikea, Lidl, Lugrade, Riberalves, Sr. Bacalhau).

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 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:



Para mais informações:

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

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