



## Comunicado de imprensa

21 de outubro de 2022

### O Marine Stewardship Council sobe a fasquia para as pescarias de atum certificadas

**O MSC descreve as implicações do novo Padrão de Pesca para a pesca do atum e partilha dados que mostram que as capturas de atum certificado superam já os 2 milhões de toneladas**

Os novos dados publicados pelo Marine Stewardship Council (MSC) mostram um crescimento contínuo das capturas de atum e dos produtos certificados de acordo com os seus padrões internacionais para a pesca sustentável.

As pescarias com certificação do MSC são agora responsáveis pela captura de mais de 2 milhões de toneladas de atum por ano, o que representa cerca de metade (47%) da captura mundial de atum selvagem para fins comerciais. Por conseguinte, o número de marcas que vendem atum com o selo do MSC excede agora as 430, em comparação com 126 em 2015, graças ao facto de as empresas terem cumprido a promessa de abastecer-se unicamente de atum sustentável certificado\*.

Os dados, incluídos numa atualização do [Manual do Atum Sustentável](#) do MSC, revelam uma crescente dinâmica a favor da certificação e das vendas de atum sustentável. Os compromissos dos retalhistas, das marcas e das pescarias, juntamente com a crescente procura por parte dos consumidores e os avanços tecnológicos que permitem uma pesca sustentável, estão a produzir benefícios tangíveis. Nos três anos que antecederam março de 2022, as pescarias de atum com a certificação do MSC cumpriram 38 condições para a certificação, contribuindo ainda mais para a proteção dos oceanos e das populações de peixes.

No entanto, continuam a existir desafios para garantir a sustentabilidade a longo prazo das pescarias de atum. Um novo resumo informativo, [Padrão de Pesca do MSC, versão 3.0: considerações sobre as pescarias de atum](#), também publicado hoje, descreve como as melhorias introduzidas nos requisitos da certificação do MSC terão impacto na pesca do atum.

As melhorias de particular relevância para as pescarias de atum incluem requisitos mais rigorosos em matéria de dispositivos de concentração de peixes (DCP), de remoção de barbatanas de tubarão, de espécies em perigo, ameaçadas e protegidas (ETP) e de eficácia na monitorização, no controlo e na vigilância.

O Padrão revisto, que será publicado no final de outubro, define também novas exigências relativamente às estratégias de captura das pescarias geridas por organizações regionais de gestão das pescas (ORGP), incluindo as pescarias de atum com redes de cerco com retenida e palangre.

Durante a sua intervenção no [evento paralelo organizado pelo MSC](#) no âmbito da Conferência e Exposição Mundial do Comércio de Atum em Banguedoque, o **Diretor de Ciência e Normas do MSC, Dr. Rohan Currey**, declarou: «*O novo Padrão de Pesca do MSC garantirá que as pescarias certificadas continuem a ser líderes mundiais na pesca sustentável. As pescarias de atum certificadas terão agora de respeitar uma série de etapas definidas com vista a assegurar um acordo entre múltiplos governos nacionais para implementar estratégias de captura de vanguarda, obtidas através de negociações abertas e justas. Estes requisitos representam um aumento significativo das expectativas das pescarias geridas pelas ORGP e criarão um impulso unificado e poderoso no sentido de garantir que sejam acordadas proteções vitais que assegurem uma gestão sustentável dos stocks de atum a título perpétuo.*»

As pescarias já certificadas terão a possibilidade de aplicar os requisitos relativos às estratégias de captura de forma antecipada, na condição de que haja um acordo maioritário entre as pescarias que visem a mesma unidade populacional. A aplicação antecipada está também condicionada pelo facto de que as pescarias sejam avaliadas segundo a versão 3.0 do Padrão na sua próxima reavaliação, o que acelera a aplicação de exigências mais amplas, nomeadamente aquelas relacionadas com os DCP, as espécies ETP e a remoção de barbatanas de tubarões. Em reconhecimento do aumento de expectativas, estas pescarias terão cinco anos para assegurar estratégias de captura robustas que proporcionem a melhor proteção possível dos stocks de atum.

**#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.: + 34 918 31 59 63 | Telemóvel: +34 676 016 630

### **Notas para os editores**

\* Os retalhistas e as marcas que contribuíram para o crescimento das vendas de atum com a certificação do MSC são: Lidl na Alemanha, Walmart nos EUA, The Bolton Group na Europa, Princes nos Países Baixos, Tesco no Reino Unido e American Tuna nos EUA.

Os resumos informativos, bem como outras informações sobre o atum com certificação do MSC, estão disponíveis para download em [msc.org/tuna](https://www.msc.org/tuna).

A 12 de outubro, por ocasião da Conferência e Exposição Mundial do Comércio de Atum, o Dr. Rohan Currey apresentou as implicações do novo Padrão de Pesca do MSC para as pescarias de atum. A gravação desta apresentação estará disponível em breve em [msc.org](https://www.msc.org). **Para a receber diretamente na sua caixa de correio, subscreva a [newsletter do MSC sobre o atum](#).**

**O Marine Stewardship Council (MSC)** é uma organização internacional sem fins lucrativos que estabelece padrões científicos reconhecidos a nível mundial para a pesca sustentável e a cadeia de abastecimento 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 pescarias de captura selvagem 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 padrões de sustentabilidade. [msc.org](https://www.msc.org)

