

## Press Release

29 de abril de 2026

### **Estreia de documentário assinala início da safra de sardinha sustentável**

O arranque da pesca de sardinha em Portugal, a 4 de maio, será assinalado na Figueira da Foz com a estreia do documentário “Como quase perdemos a sardinha portuguesa”, uma iniciativa do Marine Stewardship Council (MSC). O filme retrata o percurso de recuperação de um dos recursos mais emblemáticos do país e contextualiza o momento atual da pescaria.

Após um período de maior complexidade na última década, a sardinha ibérica apresenta hoje sinais de estabilidade. As quotas conjuntas situam-se atualmente nas 50.294 toneladas, em contraste com as 10.000 toneladas registadas em 2017. Esta evolução tem permitido maior previsibilidade para o setor, com impacto na atividade da pesca, na indústria conserveira e de congelação e nas decisões de compra da distribuição, cada vez mais orientadas por critérios de sustentabilidade. Hoje, a sardinha volta a estar certificada com o Selo Azul do MSC, estando já presente em supermercados de mais de dez países.

A nova safra arranca enquadrada por um modelo de gestão conjunto entre Portugal e Espanha, assente em princípios de precaução e sustentabilidade, que tem sido determinante para a recuperação do recurso. Este processo contou com o envolvimento de diferentes entidades ao longo da cadeia de valor - do setor da pesca à indústria e à distribuição -, cujo contributo foi essencial para a recertificação alcançada em 2025, resultado de uma década de cooperação científica e setorial, agora reconhecida por padrões internacionais de sustentabilidade.

Mais do que um produto, a sardinha é um símbolo cultural profundamente enraizado em Portugal, com particular expressão nas celebrações populares e na gastronomia nacional. O facto de este recurso ter estado em risco reforça a relevância do esforço coletivo que permitiu a sua recuperação.



O momento assinalado na Figueira da Foz representa, assim, não apenas o início de mais uma safra, mas também a consolidação de um percurso de recuperação sustentada, hoje reconhecido como um exemplo relevante na gestão de recursos marinhos.

### **Sobre o movimento #MarParaSempre**

Através do movimento #MarParaSempre #MarSaudavelVidaSaudavel, o MSC convida todos a juntarem-se a esta causa, lembrando que cada escolha conta. Optar por produtos com o selo azul MSC é uma forma simples e eficaz de contribuir para a saúde dos oceanos e garantir também uma vida saudável.

### **Sobre a Sardinha Ibérica Certificada com o Selo Azul MSC**

Em 2025, Portugal e Espanha celebraram a certificação da pescaria do cerco de sardinha ibérica da costa atlântica. A pescaria, com 132 embarcações portuguesas e 185 espanholas, cientistas do IPMA e do IEO, governos ibéricos e o grupo cliente da pescaria composto pela **ANOPCERCO** (Associação Nacional das Organizações de Produtores da Pesca do Cerco), **ALIF** (Associação Nacional das Indústrias de Refrigeração e Comércio de Produtos Alimentares), **ANICP** (Associação Nacional dos Industriais de Conservas de Peixe), **APED** (Associação Portuguesa de Empresas de Distribuição) e **as OPPs Cantábrico**, recuperou o Selo Azul MSC graças a melhorias concretas como planos plurianuais de gestão, monitorização do bycatch e formação técnica. Trata-se de um marco binacional que gera valor económico e reforça a nutrição sustentável.

### **Sobre o MSC**

O **Marine Stewardship Council** (MSC) é uma organização internacional sem fins lucrativos que estabelece normas reconhecidas a nível global para a pesca sustentável e para a cadeia de abastecimento de produtos do mar. As pescarias que participam no seu programa de certificação representam atualmente 20% de toda a captura marinha selvagem a nível mundial. Para mais informações, visite [msc.org](https://www.msc.org) ou consulte as nossas redes sociais.