



Portugal é um dos países do Mundo que mais gosta de comer peixe

54% DOS CONSUMIDORES PORTUGUESES AFIRMAM TER TOMADO ALGUMA MEDIDA PARA PROTEGER O OCEANO

*A origem sustentável do pescado é o quinto fator decisor que motiva a compra de
pescado dos portugueses*

*Portugueses identificam a sobrepesca e a consequente extinção das espécies
marinhas como a segunda ameaça aos oceanos que mais os preocupam, a seguir à
poluição*

Lisboa, 16 de novembro de 2021 - Portugal é dos países do Mundo que mais gosta de comer pescado. A compra regular de peixe e marisco é assumida por 95% dos consumidores portugueses, sendo que quase metade (45%) revela mesmo adorar comer peixe. As conclusões são de um estudo de mercado encomendado pelo Marine Stewardship Council (MSC) à GlobeScan Incorporated, em 2020, e que analisa as tendências do consumo de peixe e principais preocupações dos consumidores em 23 países, num universo de mais de 26 000 pessoas entrevistadas. Não admira, portanto, que os Portugueses se revelem preocupados com a preservação dos recursos marinhos e, se a poluição, sobretudo pelos plásticos e microplásticos, preocupa a maioria (67%), 48% apontou a sobrepesca e a extinção das espécies como a segunda maior preocupação.

Os consumidores portugueses têm uma maior preocupação com a poluição que a média global (44% versus 30%) dos países envolvidos no estudo, nomeadamente no que diz respeito aos produtos químicos e geneticamente modificados.

A preocupação com a sustentabilidade dos oceanos já conduziu 54% dos consumidores nacionais a tomar alguma medida no último ano, como mudar de marca para outra que afirme o seu compromisso com um oceano mais saudável. E 90% revelaram estar dispostos a tomar medidas no futuro com o mesmo objetivo.

No que toca à certificação, os consumidores portugueses reconhecem menos o “Selo Azul” do MSC que a média global (41% comparado com 48%), também associam mais estas certificações à saúde (57% comparado com 52%), no entanto revelam uma maior perceção

Para mais informações:

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

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



de que os selos de sustentabilidade ajudam a assegurar a disponibilidade de peixe para as gerações futuras. (74% versus 63%)

Na **semana #MARPARASEMPRE**, que o MSC organiza pela primeira vez em Portugal, entre 15 e 21 de novembro, estas conclusões vêm dar força àquela que é a principal missão da organização sem fins lucrativos: acabar com a sobrepesca e sensibilizar público, indústria e entidades públicas para a necessidade da pesca sustentável.

Portugal está entre os líderes do consumo de pescado, não só pela história e a relação do país ao mar, mas também pela consciência que os consumidores têm em relação às vantagens deste alimento. Os benefícios para a saúde, a segurança alimentar e a frescura são os motivadores mais importantes para a compra de peixe e marisco. Por sua vez, a pesca sustentável é a quinta causa referida com motivadora, ficando acima do motivo relacionado ao preço. Quanto ao tipo de produto, os congelados ocupam a primeira posição, seguidos pelos frescos e os enlatados.

Outra das conclusões apresentadas neste estudo refere-se ainda às **espécies mais compradas**, sendo o **Bacalhau** a ocupar o primeiro lugar, com 83% dos consumidores a escolher o mesmo como prato de eleição, seguindo-se o **Atum** (73%) e a **Pescada** (com 68%).

A semana **#MARPARASEMPRE** do MSC 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.

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 em que se comemora o Dia Nacional do Mar (16 de novembro) serão realizadas várias ações de sensibilização para a importância de um consumo sustentável de pescado com selo azul MSC. Algo que faz ainda mais sentido 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), sublinhado o papel de Portugal no mar e a necessidade de mobilizar a sociedade civil.

No âmbito da programação da semana **#MARPARASEMPRE**, o MSC lançará uma campanha sobre o mote **#Juntosnomesmobarco**, que pretende transmitir o compromisso de todos com a preservação dos recursos marinhos. A mesma terá presença digital nas

Para mais informações:

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

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



redes sociais da marca ([Instagram](#) e [Facebook](#)), onde os seguidores poderão acompanhar vídeos com a intervenção artística de [Ojê](#) 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 sobre o processo da pesca sustentável do bacalhau, desde o momento em que é pescado até ao seu aproveitamento na íntegra 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.

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