

Comunicado de Imprensa

Lisboa, maio de 2026

Da beira do colapso à certificação MSC: a história da sardinha portuguesa que o mundo precisa de ouvir

A Figueira da Foz acolheu a 4 de maio a estreia mundial do documentário “Como a sardinha ibérica esteve à beira do colapso”, uma produção do MSC que assinala o culminar de uma década de cooperação entre ciência, pescadores, indústria e distribuição. A recuperação de uma pescaria em risco que hoje serve de modelo global.

O documentário do MSC “Como a sardinha ibérica esteve à beira do colapso” está disponível [aqui](#).

Houve um momento, há menos de uma década, em que se falou a sério na possibilidade de extinção da pesca da sardinha em Portugal. Quotas quase a zero. Fábricas paradas. Pescadores sem ir ao mar durante cinco, seis, sete meses por ano. Esse cenário não aconteceu. E a 4 de maio de 2026, no porto da Figueira da Foz, com o Ministro da Agricultura e do Mar a bordo de uma embarcação de cerco no arranque da safra, ficou claro que a história tomou outro rumo: a sardinha ibérica navega agora com o Selo Azul MSC de Pesca Sustentável, conquistado em julho de 2025 numa certificação histórica que juntou, pela primeira vez, as frotas de Portugal e Espanha.

Para contar como se chegou aqui, o **Marine Stewardship Council (MSC)** produziu o documentário “Como a sardinha ibérica esteve à beira do colapso”, com estreia mundial na Figueira da Foz. Oito minutos de narrativa que reúnem as vozes de quem viveu a crise por dentro - pescadores, cientistas, industriais - e que está agora disponível em português, espanhol e inglês nas plataformas digitais do MSC. O filme não é um balanço corporativo nem uma celebração protocolada. É um testemunho.

“Foram sete anos, sete safras, em que trabalhávamos quatro a cinco meses e estávamos entre cinco a seis ou sete meses parados. Foram anos, sobretudo, de sobrevivência.”

Francisco, mestre da embarcação Vitória Coentrão

Em 2015, a pescaria tinha perdido a certificação MSC. O stock atravessava o seu ponto mais crítico, fragilizado por condições ambientais adversas e anos de sobrepesca. Em 2017, o cenário chegou ao fundo: Portugal e Espanha partilhavam uma quota conjunta de apenas 10.000 toneladas. O risco de colapso era real e documentado pela ciência.

Quando a ciência e os pescadores escolheram o mesmo lado

Da crise nasceu uma aliança real entre investigadores do IPMA e do IEO, gestores dos dois países e o setor da pesca. *“Os processos de colaboração entre investigadores e pescadores melhoram a relação de confiança e a compreensão de que trabalhamos todos para o mesmo objetivo: a sustentabilidade do recurso”*, explica um dos investigadores no documentário.

Em 2021, Portugal e Espanha formalizaram um plano de gestão plurianual, assente nos dados do Conselho Internacional para a Exploração do Mar (ICES), com regulação de capturas, períodos de defeso e limites à pesca de juvenis. Em 2022, a pescaria iniciou formalmente o processo de avaliação MSC. Em julho de 2025, 317 embarcações- 132 portuguesas e 185 espanholas- receberam a certificação num único processo binacional, o primeiro da sua espécie na história do MSC.

A quota conjunta ibérica para 2026 é de 50.294 toneladas. Cinco vezes mais do que no pior momento de 2017. Os pescadores voltaram ao mar dez e onze meses por ano. As conserveiras reabriram linhas de produção. A sardinha certificada está hoje em supermercados de mais de dez países.

Uma fileira unida do mar ao prato

A certificação não teria sido possível sem o compromisso ativo de toda a cadeia de valor. A **ANOPCERCO** (Associação Nacional das Organizações de Produtores da Pesca do Cerco) foi o motor do processo junto à frota pesqueira. A **ALIF** (Associação da Indústria de Alimentos Congelados) e a **ANICP** (Associação Nacional dos Industriais de Conservas de Peixe) representaram a indústria transformadora. A **APED** (Associação Portuguesa de Empresas de Distribuição) trouxe a perspetiva da grande distribuição. Em conjunto com as OPPs Cantábrico de Espanha, construíram o modelo que hoje serve de referência internacional.

No evento da Figueira da Foz, cada organização respondeu à mesma pergunta: por que razão a sardinha MSC é importante para Portugal?

“Os pescadores fizeram sacrifícios enormes, mas nunca desistiram. Trabalharam lado a lado com a ciência, acreditaram na recuperação do recurso e cumpriram regras muito exigentes, mesmo quando essas regras significaram perda de rendimentos. A certificação MSC é o reconhecimento de todo esse trabalho.”

Jorge Abrantes, ANOPCERCO.

“Este selo aumenta a confiança dos consumidores e diferencia a sardinha portuguesa nos mercados mais exigentes e competitivos. A certificação MSC é também um requisito de acesso a mercados internacionais, nomeadamente no Norte da Europa e na América do Norte.”

Luís Silvério, Vice-Presidente da ALIF

“A sardinha MSC transforma uma lata de conserva num símbolo de confiança. O consumidor não leva apenas o peixe que está dentro: transporta uma história de sustentabilidade. Um produto tradicional que passou a ser também moderno.”

Isabel Tato, Secretária-Geral da ANICP

A APED, impossibilitada de estar presente com intervenção formal, foi representada por vários dos seus associados e tem sido, desde o início, um parceiro decisivo na ligação entre a certificação e o consumidor final.

Um modelo que o mundo pode replicar

O documentário do MSC não foi concebido apenas para o mercado ibérico. É uma peça de comunicação global, pensada para mostrar a outras pescarias em dificuldade que a recuperação é possível. *“Se tivesse que definir numa palavra o sucesso desta pescaria, a palavra é cooperação”*, diz uma das vozes no filme.

Rodrigo Sengo, responsável do MSC em Portugal, sintetizou o significado do momento: *“A sardinha portuguesa é importante para Portugal porque une sustentabilidade, economia, confiança e futuro. E ela pertence a todos: à fileira, ao país e ao mar. Alcançar a certificação não é um ponto final. É uma vírgula num caminho contínuo de melhoria.”*

O ministro José Manuel Fernandes, presente no arranque da safra, tinha deixado claro o alcance do que foi feito: *“É um bom exemplo daquilo que dois países conseguem fazer em termos de recuperação de um stock, obviamente com a ajuda de toda a fileira.”*

O documentário *“Como a sardinha ibérica esteve à beira do colapso”* está disponível em português, espanhol e inglês: youtu.be/_aAbjxkLR8Q

Notas para os editores

Sobre o Marine Stewardship Council (MSC)

O MSC é uma organização internacional sem fins lucrativos que estabelece normas reconhecidas a nível global para a pesca sustentável. As pescarias certificadas representam cerca de 20% de toda a captura marinha selvagem a nível mundial. Em Portugal, mais de 450 produtos com o Selo Azul MSC estão disponíveis no mercado. Para mais informações, visite msc.org/pt.

- A certificação MSC da pescaria do cerco da sardinha portuguesa foi obtida pela primeira vez em 2010, suspensa em 2014 e recuperada em julho de 2025.
- A quota conjunta ibérica para 2026 é de 50.294 toneladas: 33.446 para Portugal (66,5%) e 16.848 para Espanha.
- 317 embarcações certificadas: 132 portuguesas e 185 espanholas, nas áreas ICES VIIIc e IXa do Atlântico Nordeste.
- Em Portugal, mais de 450 produtos com o Selo Azul MSC estão disponíveis no mercado.
- O documentário “Como a sardinha ibérica esteve à beira do colapso” é uma produção do MSC com estreia mundial na Figueira da Foz a 4 de maio de 2026. [Disponível em PT | ES | EN.](#)