



## Comunicado de imprensa

Quinta-feira, 24 de outubro de 2024

# O peixe branco continua na vanguarda do mercado dos produtos do mar sustentáveis MSC

**Portugal lidera Europa em consumo de pescado, mas sustentabilidade ainda é desafio**

As pescarias de peixe branco, incluindo o bacalhau, a pescada, o paloco e a arinca, permanecem na vanguarda do mercado de produtos do mar sustentáveis. No final de 2023, quase três quartos das capturas mundiais de peixe branco estavam incluídas no programa de produtos do mar sustentáveis do Marine Stewardship Council (MSC).

O paloco e o bacalhau estão entre as dez espécies marinhas selvagens capturadas com os maiores desembarques em 2021, o último ano para o qual existem dados disponíveis da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO). De acordo com a FAO, o paloco representa 3,4 milhões de toneladas da produção total da pesca selvagem.

Em 2023-24, mais de 550 000 toneladas métricas de produtos à base de peixe branco com o selo do MSC foram vendidas em todo o mundo, de acordo com o MSC, que publica o seu **Relatório Anual do Peixe Branco Sustentável** (*Sustainable Whitefish Yearbook*). A maior parte do peixe branco com o selo azul do MSC é congelado, mas também inclui peixe refrigerado, surimi, refeições prontas e peixe vendido em peixarias ou em restaurantes.

O peixe branco é o maior grupo de espécies no programa do MSC, representando 40% do total de capturas. As pescarias de peixe branco estão entre as pescarias certificadas mais antigas, muitas das quais estão envolvidas no programa do MSC há mais de duas décadas. O seu compromisso com o MSC criou a base sobre a qual foi construído o mercado global de pescado capturado de forma sustentável.



O MSC foi criado como um programa de pesca sustentável orientado para o mercado, com o objetivo de impulsionar a mudança na água e resolver o problema da sobrepesca através do envolvimento dos consumidores e da cadeia de abastecimento. O **Relatório Anual do Peixe Branco Sustentável** mostra o trabalho árduo das pescarias para fazer progressos e o impacto da certificação MSC nos oceanos, nos mercados e nas comunidades em todo o mundo. Também traça o perfil das marcas líderes que utilizam produtos com o selo do MSC para promover o crescimento a nível global e satisfazer as expectativas dos consumidores no que respeita à oferta de produtos do mar sustentáveis.

**Nicolas Guichoux, Chief Program Officer de MSC**, afirmou: *“O crescimento constante e sustentado da oferta de peixe branco com certificação MSC é um testemunho do forte desejo dos nossos parceiros em demonstrar a sustentabilidade das suas pescarias através do programa do MSC.*

*Orgulhamo-nos de trabalhar com algumas das pescarias de peixe branco mais bem geridas do mundo, que ajudaram a transformar a cadeia de abastecimento de peixe branco e a preservar as unidades populacionais deste peixe extremamente popular para os consumidores atuais e futuros.”*

### **Análise do Mercado Nacional de Peixe Branco em Portugal.**

O mercado português de peixe branco demonstra uma evolução significativa em direção à sustentabilidade, com um aumento notável no consumo de espécies certificadas com o Selo Azul MSC. Portugal lidera o consumo de pescado na Europa, com 56,5 kg per capita, sendo o peixe branco uma parte crucial da dieta nacional. Mais de 15.000 toneladas de peixe branco certificado MSC foram comercializadas entre abril de 2023 e março de 2024, distribuídas por 45 marcas. Os produtos congelados dominam o mercado (91,2% do volume), seguidos pelo peixe salgado seco e surimi. Grandes retalhistas como Lidl, Continente e ALDI adotaram políticas de compra sustentável, enquanto marcas como Riberlves e Iglo expandiram suas ofertas certificadas. O bacalhau é a espécie MSC mais exportada, principalmente para o Brasil, Luxemburgo, França e Espanha. Apesar do progresso, há uma necessidade contínua de aumentar a oferta de pescado sustentável para atender à crescente preocupação dos consumidores com a saúde dos oceanos.

### **Impactos da certificação MSC para uma pesca sustentável.**

O relatório anual descreve algumas das pescarias de peixe branco de longa data no Programa do MSC, incluindo a pescaria de bacalhau do Pacífico no Mar de Bering e nas



Ilhas Aleutas, parte da qual se tornou a 13.<sup>a</sup> pescaria do programa do MSC a ser certificada em fevereiro de 2006. A sua gestão dinâmica das pescas ajudou-a a responder ao declínio das unidades populacionais de peixes causada pelas ondas de calor marítimas em 2020. As unidades populacionais recuperaram rapidamente.

Também apresenta a pescaria de peixe-lapa da Islândia, com certificação MSC, que utilizou aplicações móveis para o registo de diários de bordo, encerrou determinadas zonas de pesca, implementou proibições de capturas e aumentou o número de observadores nas embarcações, a fim de reduzir significativamente as capturas acessórias, ou seja, outras espécies marinhas capturadas acidentalmente.

– FIN –

#### **Notas aos editores**

[Relatório Anual do Peixe Branco Sustentável \(inglês\).](#)

[Análise do Mercado de Peixe Branco 2024: Portugal \(português\).](#)

[Relatório da FAO sobre o estado das pescas no mundo em 2024.](#)

#### **Contacto para os meios de comunicação:**

**Asun Talavera**, [asun.talavera@msc.org](mailto:asun.talavera@msc.org); +34 676 016 630

O **Marine Stewardship Council (MSC)** é uma organização internacional sem fins lucrativos que estabelece padrões reconhecidos a nível mundial para a pesca sustentável e a cadeia de abastecimento de produtos do mar. Pescarias que representam 19% das capturas marinhas selvagens do mundo estão envolvidas no programa de certificação do MSC. Para obter mais informações, visite o nosso site em [msc.org](http://msc.org) ou as nossas páginas nas redes sociais.

