

MSC regista crescimento de 38% no volume de produtos à base de atum com o selo azul

30 de Abril, 2021

É cada vez mais fácil para o consumidor escolher atum sustentável, segundo os novos dados publicados, em comunicado, pelo Marine Stewardship Council (MSC).

“Com um aumento previsto de 38% dos produtos à base de atum com o selo azul do MSC em 2020/21, juntamente com um número crescente de pescarias de atum empenhadas na sustentabilidade, quase 30% das capturas mundiais de atum contam já com a certificação do MSC”, indica a entidade.

De acordo com o MSC, o “rápido crescimento no volume de atum sustentável, impulsionado pela procura dos consumidores, reflete o crescente apoio do setor retalhista e da restauração ao atum identificado como de origem sustentável”. No último ano, “destacaram-se algumas marcas globais que assumiram fortes compromissos de abastecimento de atum capturado por pescarias certificadas MSC – Edeka, Netto, Walmart, Bumble Bee e Lidl”, refere o comunicado.

O selo azul do MSC, no qual confiam os consumidores de peixe e marisco, só se aplica aos “produtos do mar provenientes de uma fonte sustentável com a certificação do MSC”. O atum nos produtos rotulados com o selo do MSC é proveniente de uma “pescaria bem gerida que minimiza o seu impacto no ecossistema e demonstra stocks saudáveis de atum”, explica a organização.

As pescarias de atum têm trabalhado arduamente, muitas vezes ao longo de vários anos, para cumprir o padrão baseado na ciência estabelecido pelo MSC. Atualmente, são “65 as pescarias de tunídeos com a certificação do MSC, em comparação com as 50 em 2019/20, e a maior parte do atum capturado no mundo está certificado como sustentável ou em processo de obter a certificação”, refere a nota. A proporção da captura global de atum por volume envolvida no programa do MSC para a pesca sustentável “duplicou de 2019/20 para 2020/21 (26% para 49%), com as pescarias de atum certificadas MSC a representarem 28,89% e outros 20,4% em avaliação, comparativamente a menos de 1% em 2019/20”, precisa a nota.

O relatório da ONU publicado em 2020, segundo a MSC, revelou que “oito unidades populacionais de atum tinham sido recuperadas para um nível saudável entre 2014 e 2019, reduzindo de 13 para cinco o número das populações de atum sobre-exploradas”. Dados mais recentes da International Seafood Sustainability Foundation indicam que a maioria das unidades populacionais comerciais de atum permanecem em níveis saudáveis de abundância (65%). Embora 13% das unidades populacionais de atum permaneçam abaixo da abundância ideal e 22% das unidades populacionais estejam a ser alvo de sobrepesca, os stocks de atum estão em melhor estado do que a média, uma vez que a FAO estima que 34,2% das pescarias comerciais sejam sobre-exploradas.

Nicolas Guichoux, diretor do programa no Marine Stewardship Council, refere que “o crescimento de atum com a certificação do MSC reflete as conquistas das pescarias empenhadas na sustentabilidade, e, ao adquirirem atum com a certificação do MSC, as empresas da cadeia de abastecimento de produtos do mar sustentáveis estão a reconhecer e a recompensar a pesca sustentável do atum”. E guia da MSC sobre a pesca sustentável do atum, o Sustainable Tuna Handbook (em inglês), que foi atualizado em 2021, “informa os compradores sobre o abastecimento de atum sustentável proveniente de pescarias que tenham alcançado mais alto nível estabelecido pelo padrão de pesca do MSC e fornece informações sobre as condições que as pescarias do atum terão de cumprir para manter a certificação do MSC”, acrescenta.

Apesar dos “progressos feitos por muitas pescarias de atum em matéria de sustentabilidade”, Nicolas Guichoux constata que “ainda fica muito por fazer. Há uma necessidade urgente de que quase todas as organizações regionais de gestão das pescas (ORGP) ponham em prática regras sólidas de controlo das capturas, para que os níveis destas possam ser ajustados em resposta aos dados científicos. Para manter a certificação do MSC, todas as pescarias de atum devem fazê-lo até 2023, o que requer uma cooperação internacional concertada”.