

Certificação da sardinha ibérica premeia qualidade e boa gestão

written by O Cidadão | 16 de Julho, 2025



O ministro da Agricultura e Pescas, José Manuel Fernandes, considerou que a atribuição da **certificação de sustentabilidade à sardinha ibérica premia a qualidade e a boa gestão da espécie**, feita pelos pescadores, nomeadamente os portugueses.

“É um sinal de sustentabilidade, boa gestão e de qualidade, num reconhecimento que vale a pena o esforço. Porque às vezes o pescador faz um esforço pela sustentabilidade e nem sempre tem esse reconhecimento”, afirmou o governante, em Matosinhos, durante a cerimónia de entrega da distinção pela Marine Stewardship Council (MSC).

Esta organização internacional, que tem como objetivo promover a **pesca sustentável** em todo o mundo, entregou o **selo azul de certificação à sardinha ibérica**, recuperando a distinção que

havia sido suspensa em 2014, devido a desafios na gestão do 'stock'.

A certificação, que foi trabalhada por 17 Organizações de Produtores de Pesca (OPs) de Espanha e Portugal, assim como por três associações de indústrias alimentares de Portugal, e ratificada por auditoria da entidade independente Bureau Veritas, **reconheceu a conformidade da pesca com a existência de populações saudáveis, impacto ambiental reduzido e uma gestão eficaz.**

O plano de gestão foi partilhado entre Portugal e Espanha que, em conjunto, têm 339 embarcações de pesca do cerco vocacionadas para a sardinha, cujo trabalho foi elogiado pelo ministro da Agricultura e Pescas.

“É uma homenagem a um produto que é um excelente alimento, que está ligado à nossa cultura, que é importante do ponto de vista económico, mas também social. É um reconhecimento do trabalho dos nossos pescadores, que nem sempre são devidamente valorizados”, completou José Manuel Fernandes.

Segundo o governante, a campanha da sardinha de 2025 está a decorrer de forma positiva, tanto em capturas como no preço, contribuindo para um rendimento mais justo ao longo da cadeia de valor, desde o pescador à distribuição.

“Temos um aumento de quase cinco mil toneladas este ano. Portugal tem direito a 66,5% da quota partilhada com Espanha, que totaliza 51 mil toneladas. E o preço também ajuda a que haja um rendimento justo para o nosso pescador”, assinalou.

José Manuel Fernandes salientou, ainda, o papel da ciência neste processo, elogiando o Instituto Português do Mar e da Atmosfera (IPMA) e o envolvimento direto dos pescadores na recolha e validação dos dados científicos.

“Há aqui uma palavra para o IPMA, que forneceu os dados científicos. Quando esses dados são trabalhados sem

radicalismo e envolvem os pescadores no processo, o resultado é positivo", sublinhou.

Já Alberto Martín, diretor da MSC para Portugal e Espanha, lembrou que esta recertificação foi o culminar de um trabalho de dez anos, que deve deixar orgulhosos todos os envolvidos.

"Houve um grande empenho e trabalho dos governos, associações e pescadores, para aplicar os processos sustentáveis à pesca da sardinha. Com isso estamos agora a celebrar este feito fantástico", disse o dirigente.

Alberto Martín lembra que esta certificação dará, também, mais confiança aos consumidores para consumirem mais sardinha ibérica, com evidentes benefícios económicos para toda a cadeia.

"Há um reconhecimento nacional e internacional de que a sardinha é pescada de forma sustentável. Os consumidores, tanto da Península Ibérica como do Norte da Europa ou americanos, que são muito importantes, podem ter confiança no produto. Isso traz uma mais-valia nos mercados, até porque o selo azul também implica uma melhoria contínua dos processos", concluiu o responsável.

OC/MP