



A OCEAN2012 é uma aliança de organizações dedicadas a transformar a Política Europeia de Pescas, de modo a parar com a sobrepesca, acabar com as práticas piscatórias destrutivas e distribuir o uso justo e equitativo de populações de peixe saudáveis.

A OCEAN2012 foi iniciada, e é coordenada, pelo Pew Environment Group, o ramo conservacionista da The Pew Charitable Trusts, uma organização não-governamental que trabalha com o intuito de terminar com a sobrepesca nos oceanos do planeta.

Os membros fundadores da OCEAN2012 são a Coalition for Fair Fisheries Arrangements (CFFA), o Fisheries Secretariat (FISH), **nef** (new economics foundation), o Pew Environment Group e o Seas At Risk (SAR).

[www.ocean2012.eu](http://www.ocean2012.eu)



## No ultimo Natal, Páscoa, Verão ... as tradições de pesca que perdemos OS IMPACTOS DA SOBREPESCA: 2



OCEAN2012  
Transformar a  
Pesca Europeia

Esta ficha técnica publicada pela OCEAN2012 demonstra como a sobrepesca tem impactos negativos nos hábitos alimentares de todos os Europeus. Esta é parte de uma série de fichas técnicas que ilustram os impactos da sobrepesca nas pessoas e nos ecossistemas marinhos causados pela extração excessiva de milhões de toneladas de vida marinha ao longo dos anos.

### Sabia que?

De este a oeste, de norte a sul, os Europeus têm apreciado receitas tradicionais de peixe que estão a desaparecer dos nossos pratos. A escassez dos, outrora comuns, ingredientes à base de peixe em muitas receitas populares e sazonais faz subir o seu custo para além das possibilidades das pessoas comuns por toda a Europa. Se agirmos de forma a mudar o destino dos stocks geridos pela UE, poderemos mesmo salvar os nossos pratos tradicionais.

### O Peixe – forma de vida?

O esturção está classificado como em perigo crítico de extinção.<sup>1</sup> Este era abundante nas águas Europeias, incluindo no Mar Báltico, e devido à sobrepesca, a espécie quase desapareceu. O Natal na Polónia era celebrado com ‘Jesiotr Pieczony’ (esturção assado com creme azedo).<sup>2</sup>

“Taramosaláta” que, durante séculos, era uma comida tradicional da Quaresma para a classe média e operária grega, e conhecida na Europa pela sua característica cor rosa e sabor a pescado, é cada vez mais confeccionada à base de ovas de carpa e por corante alimentar vermelho em vez das mais caras e difíceis de obter ovas de bacalhau, o que por sua vez já eram substitutas das ovas de taíña. Bacalhau salgado ou “bacalarios” tradicionalmente comido na Grécia na Festa da Anunciação e no Domingo de Ramos, costumava ser relativamente barato e agora é um luxo.<sup>3</sup>



1 <http://www.iucnredlist.org/apps/redlist/details/230/o>

2 <http://www.californiamall.com/holidaytraditions/traditions-poland.htm>

3 Kurlansky, M. (1997) ‘Cod: a biography of the fish that changed the world’, London: Jonathan Cape, 294pp.  
<http://www.historyofgreekfood.org/?paged=6> Consultado em 26 de Agosto de 2011.



FRANC & JEAN SHOR/NATIONAL GEOGRAPHIC STOCK



COREY ARNOLD

## escassez dos, outrora comuns, ingredientes à base de peixe em muitas receitas populares faz subir o seu custo para além das possibilidades das pessoas comuns por toda a Europa

O salmão selvagem também tornou-se raro nas águas da Europa. Na Alemanha, numa alusão à sua abundância, o salmão era chamado de “peixe-pão”. Diz-se que as empregadas domésticas tentavam que nos seus contractos houvesse uma cláusula que confirmasse que não comeriam salmão mais que duas vezes por semana.<sup>4</sup> Today salmon is extensively reared in fish farms at sea, and wild salmon is a luxury beyond most people's grasp.

Um prato tradicional que pode desaparecer da região Italiana de Liguria é a chamada anchova de Noli ou ‘cicciarelli’ que é frita tal como outros peixes azuis e preservado em azeite e vinagre. Capturados por pescadores tradicionais que usam a tradicional ‘sciabica’, um método de pesca em que dois barcos trabalham em conjunto para cercar o peixe com uma rede em forma de ferradura, ‘cicciarelli’ é o alvo de uma disputa a decorrer sobre sustentabilidade entre oficiais de Bruxelas, pescadores Italianos e representantes regionais.<sup>5</sup> Apesar de ter sido defendido pelo movimento “Slow Food” como um exemplo de produto tradicional, e regional que suporta uma cultura costeira, as refeições feitas com a anchova de Noly podem perder-se se a espécie não for pescada de forma sustentável.<sup>6</sup>

Talvez a espécie que está desaparecer de forma mais rápida das refeições por toda a Europa, desde o Mar Negro até ao limite norte do Atlântico, é a Enguia-europeia. Gerações de Europeus provaram pratos como ‘Aalsuppe’ em Hamburgo, ‘jellied eels’ em Londres, ‘paling in t'groen’ na Flandres, ou a doce ‘anguilla all’uvetta’ em Veneza.

4 <http://www.myheimat.de/burgdorf/kultur/frueher-arme-leute-essen-und-heute-d394972.html>

5 FLASH24news 19 de Julho de 2011, <http://www.ivg.it/2011/07/pesca-di-bianchetti-rossetti-e-cicciarelli-bagarre-in-consiglio-regionale/> Consultado em 11 de Agosto de 2011.

6 Baldereschi, F. et al. (2010) *Slow Food Presidia*. Slow Food Foundation for Biodiversity. [www.slowfoodfoundation.com](http://www.slowfoodfoundation.com) 116pp.



PICTURE POST/GETTY IMAGES



ROBERT B. GOODMAN/NATIONAL GEOGRAPHIC STOCK



COREY ARNOLD

## OS FACTOS DA SOBREPESCA

Em 2011, devido à escassez de dados, o estado de 64 % dos stocks pesqueiros das águas europeias era desconhecido. Dos stocks avaliados, 63 % estavam sobrepesados, em comparação com a média global de 28 %. No Mediterrâneo, uns impressionantes 82 % dos stocks conhecidos estavam sobrepesados.

Em 2011, os limites de captura estabelecidos para o Mar do Norte pelos ministros das Pescas da UE, são em média 11 % superiores ao parecer científico. Enquanto que os limites de captura estabelecidos para os mares Irlandês e Celta e oeste da Escócia são 42 % superiores ao aconselhado.

Apesar das reduções nos subsídios, a frota pesqueira da UE continua a ter uma capacidade de pesca duas a três vezes superior ao nível sustentável.

Entre 2007 e 2013, o Fundo Europeu das Pescas da UE terá financiado as indústrias pesqueira e associadas em 4.300 Me. O combustível é isento

dos impostos energéticos, e apoios dos estados e parcerias financiadas pela UE com países terceiros servem também para subsidiar as frotas e indústria pesqueiras em toda a Europa.

Fonte: COM(2011)298 Consultation on Fishing Opportunities, 25 de Maio de 2011; European Commission fact sheets on the CFP, 2008.

Desde a Lituania, onde enguias de meio metro eram usadas para fazer um aperitivo popular, até à costa Portuguesa onde enguias do tamanho de lapís eram um petisco comum, a enguia está prestes a desaparecer das nossas mesas de vez.<sup>7</sup>

### Porquê está isto a acontecer?

A maioria dos stocks Europeus é sobre-explorado. Historicamente, os ministros das Pescas da UE têm estabelecido limites de pesca que excedem o aconselhamento científico. No caso da Enguia-europeia, os cientistas continuam a afirmar que os stocks estão à beira do colapso e que a pescaria desta espécie deve parar completamente. Uma tentativa de última-hora para intermediar uma moratória à pesca do meixão, foi lançada pela UE no fim de 2010, mas sem sucesso pela recusa de França em aceitar. Assim, a pesca do meixão continua, por exemplo, na Baía da Biscaia, com as capturas a serem exportadas para o lucrativo mercado Chinês.<sup>8</sup>

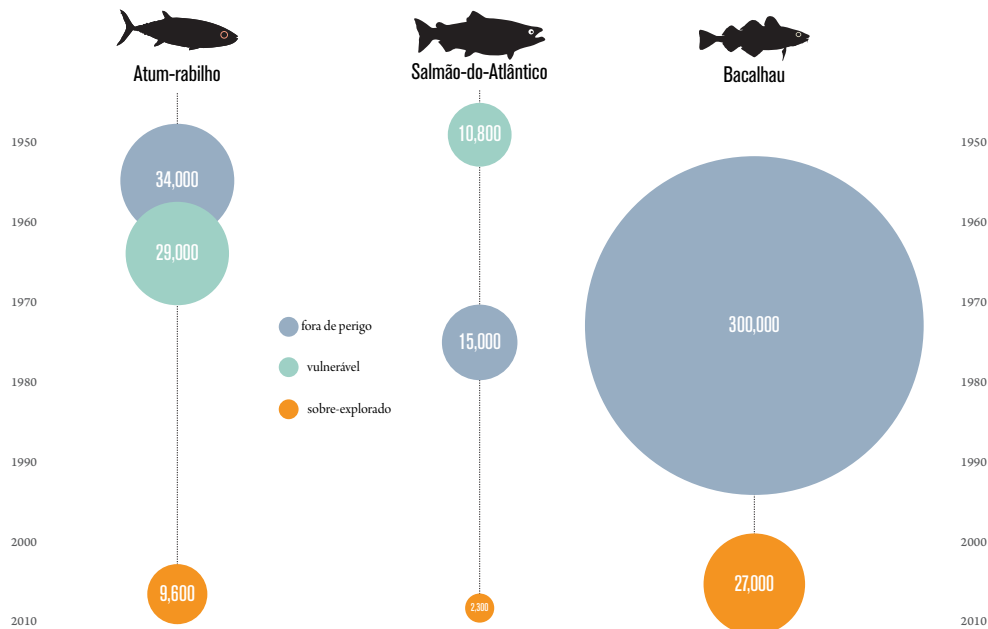
7 Ames, P. 'Eels slip away from Europe's dishes'. Wall Street Journal online, 30 de Outubro de 2009. Consultado em 26 de Julho de 2011. <http://online.wsj.com/article/SB125686426408917629.html>  
 8 Taylor, J. and Smith, L. (2010) 'France signs death warrant for the eel.' The Independent, 11 de Novembro de 2010. [www.independent.co.uk/life-style/food-and-drink/news/france-signs-death-warrant-for-the-](http://www.independent.co.uk/life-style/food-and-drink/news/france-signs-death-warrant-for-the-eel-2130869.html?origin=internalSearch)

Isto repete-se por toda a Europa com outros stocks sobre-explorados de peixes tradicionalmente apreciados, como o bacalhau, alguns tubarões e raias, linguados e solhas, até o aparentemente abundante polvo, no qual a Espanha gastou 189 m€ em 2007 em importações para cobrir as falhas das suas próprias águas.<sup>9</sup>

### Que posso eu fazer?

O que podemos nós fazer para acabar com a sobrepesca? Os políticos têm a responsabilidade de tomar as decisões que eliminem a sobrepesca; Os cidadãos têm a responsabilidade da escolha do que comem; e de encorajar e apoiar os seus políticos nas suas decisões para eliminar a sobrepesca. Você pode ajudar a acabar com a sobrepesca, fazendo-se ouvir e agindo para alcançar uma visão global ecológica de oceanos saudáveis e de pescarias sustentáveis.

eel-2130869.html?origin=internalSearch Consultado em 2 de Agosto e 2011.  
 9 DG MARE (2009) 'Study on the supply and marketing of fishery and aquaculture products in the EU.' European Commission. 34pp. [http://ec.europa.eu/fisheries/documentation/studies/study\\_market/fap\\_exec\\_summary\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/fisheries/documentation/studies/study_market/fap_exec_summary_en.pdf)



fonte: Agência Europeia do Ambiente, ICCAT, Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura

Fig.1 Capturas em toneladas de peixe nas águas Atlânticas.

