

Se a UE dependesse apenas do peixe selvagem capturado nas águas europeias para satisfazer as suas necessidades anuais de pescado, as suas reservas esgotariam-se no início de Julho



COREY ARNOLD

A OCEAN2012 é uma aliança de organizações que tem como objetivo transformar a política europeia de pescas, parar com a sobrepesca, acabar com as práticas de pesca destrutivas e assegurar uma exploração justa e equitativa de stocks saudáveis.

A OCEAN2012 foi fundada, e é coordenada, pelo Pew Environment Group, ramo conservacionista da Pew Charitable Trusts, uma organização não-governamental que tem como objetivo acabar com a sobrepesca nos oceanos.

O Grupo Diretor da OCEAN2012 é composto por: Coalition for Fair Fisheries Arrangements, Ecologistas en Acción, The Fisheries Secretariat, nef (new economics foundation), the Pew Environment Group e Seas At Risk.

www.ocean2012.eu



“É peixe, Capitão, mas não aquele que conhecemos!”
OS IMPACTOS DA SOBREPESCA 3



OCEAN2012
Transformar a
Pesca Europeia

Este relatório publicado pela OCEAN2012 revela qual o impacto da sobrepesca na qualidade do peixe que as pessoas estão a comer na Europa. Este é parte de uma série de relatórios 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.

Uma enorme fraude está a ser cometida sobre os consumidores desprevenidos de alguns estados-membros da União Europeia (UE): pescado está a ser rotulado de forma errada e feito passar por espécies mais caras ou mesmo por capturas sustentáveis. O que está a acontecer? A procura por alimentos de origem marinha está a crescer ao mesmo tempo que a disponibilidade de peixe capturado localmente diminuí devido a sobrepesca. Desta forma, a UE precisa de importar mais e mais, e este peixe barato inunda os mercados europeus – sendo frequentemente vendido de forma fraudulenta.

Conhece o que está a comer?

Sabe que 28 % de todo o bacalhau vendido na Irlanda é falso? O paloco, badejo ou verdinho são rotulados e vendidos como bacalhau – secar, fumar ou panar os filetes disfarça o aspecto, o cheiro e sabor destes “impostores”.

Estes resultados alarmantes foram revelados quando cientistas recolheram amostras aleatórias de peixe comprado em lojas locais de peixe frito, em supermercados e peixarias Irlandesas e analisaram o seu ADN.

Os testes também descobriram que algum peixe rotulado como “bacalhau do Pacífico de fonte sustentável” na verdade era bacalhau do Atlântico sobrexplorado. Por isso, os infratores estão a aproveitar-se do desejo dos consumidores para comprar peixe capturado de forma sustentável. Mas a fraude não termina aqui: uma fraude tão comum poderá levar muitas pessoas insuspeitas a pensar que os stocks de bacalhau Irlandês e do Mar do Norte estão saudáveis uma vez que a espécie parece estar disponível por todo o lado^{1,2}.

O bacalhau está para os Irlandeses e Britânicos como a pescada está para os Espanhóis. Estudos realizados em 2004, 2006 e 2010 pela Universidade de

¹ Miller, D.D and Mariani, S. (2010) Smoke, mirrors, and mislabelled cod: poor transparency in the European seafood industry. *Frontiers in Ecology and the Environment*, Vol.8, Issue 10, pp. 517–521.

² Miller, D., Jessel, A. and Mariani, S. (2011) Seafood mislabelling: comparisons of two western European case studies assist in defining influencing factors, mechanisms and motives. *Fish and Fisheries*, DOI: 10.1111/j.1467-2979.2011.00426.x

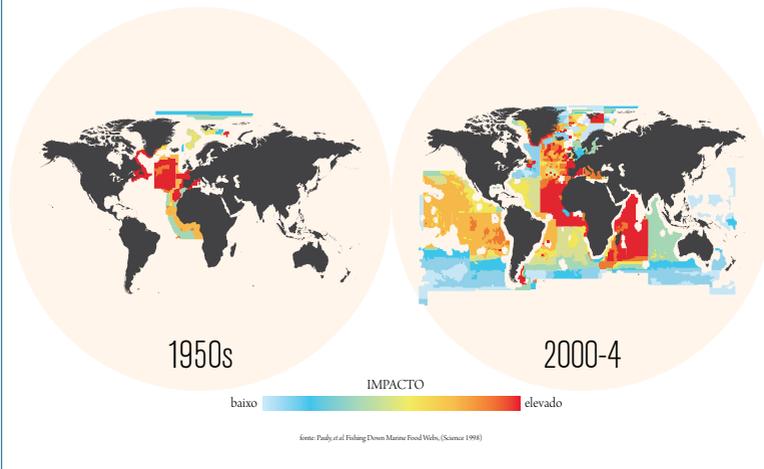


os consumidores estão a comprar mais peixe de menor qualidade e valor ...

Oviedo, Espanha, revelam elevados níveis de rotulagem irónica e de troca de espécies: entre 31 e 39 por cento da pescada analisada é, na verdade, pescada importada de África mais barata que as mais caras pescada-branca capturada na Europa ou a pescada importada dos EUA^{3,4}. Mesmo que, na perspectiva científica, não exista diferença na qualidade das várias espécies de pescada, os consumidores Espanhóis sentem alguma diferença e estão dispostos a pagar mais por pescada fresca capturada localmente. Em 2010, os preços médios de pescada Europeia (€11.72/kg) foram quase o dobro do preço da pescada importada de África (€6.79/kg)⁴. A UE importa mais de 100 000 t de pescada

Como não demos conta da quebra dos *stocks* de peixe nos supermercados?

Esforço de pesca da frota espanhola a nível mundial

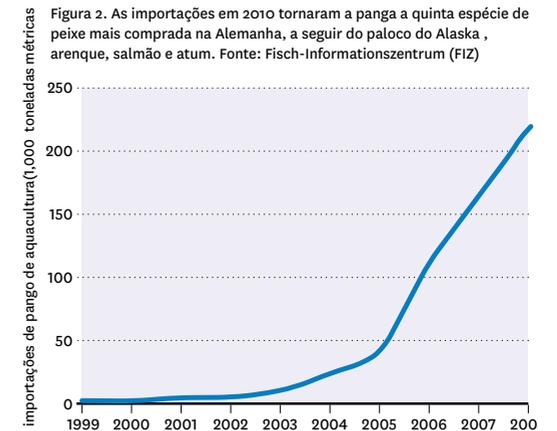


3 García-Vázquez, E. (2010) High Level of Mislabeling in Spanish and Greek Hake Markets Suggests the Fraudulent Introduction of African Species. *J. Agric. Food Chem.*, Vol. 59, No.2, pp. 475-480. DOI: 10.1021/jf103754r

4 www.thefishsite.com/fishnews/14417/40-per-cent-of-hake-mislabelled-in-spain Dated 14 March 2011, accessed 16 September 2011.

por ano, das quais mais de 60 por cento vão para Espanha³ para fazer face às quebras na oferta. Os infratores ganham esta diferença ao afirmar que pescada que vem de outras partes do mundo foi capturada em águas locais^{3,4}.

Entretanto na Alemanha, os consumidores estão a comprar mais peixe, mais barato e de menor qualidade para preencher o vazio provocado pela sobrepesca. Para fazer face às quebras no fornecimento de espécies tradicionais de água fria do Atlântico Norte, as câmaras congeladoras dos supermercados alemães estão a encher-se de pango, um peixe cultivado nas águas quentes, doces e salobras do Sudeste Asiático, também conhecido como peixe gato no Vietname.



Há sete anos atrás a panga era virtualmente desconhecida, mas agora a Alemanha é o seu maior mercado⁵ e este peixe é oferecido nos menus de restaurantes de todo o país. É agora o quinto peixe mais comprado na Alemanha⁶. De 1999 a 2009, as importações de panga para a UE aumentaram de forma abrupta de 2 000 para mais de 220 000 t (Figura 2), substituindo os tradicionais mercados de bacalhau e pescada⁷. Algumas pessoas acreditam que tem um sabor insípido, enquanto outros perguntam-se como se pode esperar

5 www.fischinfo.de Accessed 20 September 2011.

6 www.fischinfo.de/index.php?1=1&page=presse_det&link=a&id=737 Accessed 20 September 2011.

7 Fernández-Polanco, J., Knapp, G. and Llorente, I. (2011) Effects of Pangasius imports on the European Union market for frozen fish fillets, found at: www.was.org/documents/MeetingPresentations/AA2011/AA2011_0077.pdf; and Asche, F., Rolla, K.H. and Trollvik T. (2009) New aquaculture species—the whitefish market. *Aquaculture Economics and Management*, Vol.13, No.2, pp.76-93.

THE OVERFISHING FACTS

In 2011, mainly due to poor data, the state of 64 percent of fish stocks in EU waters was unknown. Of those known, 63 percent of stocks were overfished, compared with a global average of 28 percent. In the Mediterranean, a staggering 82 percent of known stocks were overfished.

North Sea catch limits for 2011 decided by EU Fisheries Ministers were on average 11 percent higher than scientific advice, while limits for the Irish and Celtic Seas and west of Scotland were 42 percent higher.

Despite subsidised reductions, the EU fishing fleet still has the capacity to fish two

to three times the sustainable level.

Between 2007 and 2013, the EU's European Fisheries Fund will have subsidised fishing and related industries with €4.3 billion. Fuel for fishing vessels is exempt from energy taxes, and State aid and EU-funded fisheries partnership agreements with non-

EU countries also serve to subsidise fishing fleets and the fishing industry across the European Union.

Sources: COM(2011)298 Consultation on Fishing Opportunities, May 25 2011. European Commission fact sheets on the CFP, 2008.

... faça-se ouvir e passe à ação



A procura por alimentos de origem marinha está a crescer ao mesmo tempo que a disponibilidade de peixe capturado localmente diminuí

que tenha o sabor do nosso frio Mar do Norte quando é criado nos esteiros lamacentos de água doce e salobra dos rios e deltas do Sudeste Asiático? Mesmo assim, alguns consumidores são burlados – em 2009 várias lojas locais de peixe frito foram processadas por venderem panga por bacalhau⁸.

O que está a acontecer?

Os economistas e os analistas de mercados não precisaram de ir muito longe para perceber porque a UE está a importar grandes quantidades de panga e outras espécies. De acordo com os investigadores, se a UE dependesse apenas do peixe selvagem capturado nas águas europeias para satisfazer as suas necessidades anuais de pescado, as suas reservas esgotariam-se no início de Julho⁹. A sobreexploração e a procura crescente, com um aumento médio anual de 15 por cento¹⁰ cria um défice ainda maior na oferta que é compensada pela pesca comunitária em águas distantes, pela aquacultura e pelo peixe importado. É a pressão sobre os setores da extração, do processamento e do

8 Dowling, K. and Leake, J. (2011) Fishy labels: what's really in that pack of haddock? The Sunday Times, 24 April 2011.

9 nef (2011) Fish Dependence – 2011 Update: the increasing reliance of the EU on fish from elsewhere. London: new economics foundation. 36pp.

10 Food and Agriculture Organization of the United Nations (2007) Future Prospects for Fish and Fishery Products. 4. Fish consumption in the European Union in 2015 and 2030. ftp.fao.org/docrep/fao/010/ah947e/ah947e.pdf

retalho para encontrar novas fontes de pescado e continuar a fazer lucro que cria o incentivo para rotular indevidamente peixe barato e vendê-lo como espécies mais caras. Esconder peixe “impostor” em produtos processados como refeições pré-cozinhadas cobertas com molhos ou *douradinhos* e vendê-los em supermercados ou restaurantes *take-away* é muito fácil, porque nós, consumidores, normalmente não conseguimos distinguir a diferença.

E você, o que pode 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.

