



REFERENCIAL para

PESCADO FRESCO SUSTENTÁVEL



“O direito de pescar induz a obrigação de o fazer de forma responsável com o objectivo de assegurar a conservação e a gestão efectiva dos recursos aquáticos vivos.” - FAO

A) RESPONSABILIDADE DO REFERENCIAL

A responsabilidade deste referencial é da **SATIVA, Desenvolvimento Rural, Lda.**

B) NOME DO PRODUTO

PESCADO FRESCO SUSTENTÁVEL

C) GERAL

1. INTRODUÇÃO

O presente referencial destina-se a definir as condições a observar na pesca, processamento, transporte e comercialização de peixe e outros produtos do mar que se pretendem apresentar ao consumidor de forma diferenciada, certificados pela SATIVA.

O referencial é propriedade da SATIVA e destina-se a ser cumprido pelos operadores ao longo da cadeia dos produtos do mar que se pretendem comercializar com a marca de certificação da SATIVA, desde a pesca à comercialização, obtendo uma qualificação do produto junto dos consumidores, identificando de forma objectiva e fiável a forma de pesca, a cadeia e a qualidade do produto.



A actividade sob controlo tem por base a captura de peixe e outros produtos do mar de forma sustentável, através da pesca artesanal, com grande diversidade de artes de pesca tradicionais e de espécies capturadas. Está baseada essencialmente na utilização de embarcações de pequena dimensão e com tripulação limitada, feita relativamente próxima da costa, maioritariamente com recurso a artes de pesca passivas, com atracção do pescado através de iscos.

É fundamental neste referencial, o respeito pela repartição do rendimento obtido com a comercialização do pescado, visando a sustentabilidade da actividade e o bem-estar dos pescadores.

2. OBJECTIVO E CAMPO DE APLICAÇÃO

Este referencial para peixe e produtos do mar define as formas de pesca, tipo de embarcações, artefactos, métodos de recolha, formas de processamento e materiais, transporte, período de tempo entre a pesca e a entrega, apresentação comercial e repartição da retribuição económica.

3. REFERÊNCIAS

- Regulamento CE nº 104/00 do Conselho de 17 de Dezembro que estabelece a organização comum de mercado no sector dos produtos da pesca e aquicultura
- Regulamento CE nº 1005/2008 do Conselho de 29 de Setembro que estabelece um regime para prevenir, impedir e eliminar a pesca ilegal, não declarada e não regulamentada.
- Regulamento (CE) n.º 1010/2009 da Comissão de 22 de Outubro de 2009, que determina as normas de execução do Regulamento (CE) n.º 1005/2008 do Conselho, que estabelece um regime comunitário para prevenir, impedir e eliminar a pesca ilegal, não declarada e não regulamentada.



- Regulamento CE nº 1224/2009 do Conselho de 20 de Novembro que institui um regime comunitário de controlo a fim de assegurar o cumprimento das regras de Política Comum das Pescas.
- Regulamento CE nº 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril relativo à higiene dos géneros alimentícios.
- Decreto -Lei nº 81/2005, de 20 de Abril que visa garantir as melhores condições hígio-sanitárias e de comercialização do pescado fresco na perspectiva do consumidor final e dos operadores económicos do sector.
- Decreto-Lei nº 15/97 de 31 de Maio que estabelece o regime jurídico de trabalho a bordo das embarcações de pesca.
- Portaria nº 197/2006, de 23 de Fevereiro, que estabelece um regime específico de isenção de venda em lota para certos operadores do sector.
- Decreto-Lei nº 278/87 de 7 de Julho, que fixa o quadro legal regulamentador do exercício da pesca e das culturas marinhas em águas sob soberania e jurisdição portuguesas.
- Portaria nº 315-A/98 de 25 de Maio, que regulamenta o plano de acção para a pequena pesca.
- Despacho-Normativo nº 38/2000, de 6 de Setembro que aprova o regulamento do regime de apoio à melhoria da qualidade e à valorização dos produtos da pesca.
- Portaria nº 12/2002 de 4 de Janeiro, que aprova o Regulamento do Regime de Apoio à Pequena Pesca Costeira.
- Portaria nº 981/2001 de 16 de Agosto que aprova o Regulamento da medida Promoção e Prospecção de Novos Mercados.
- Despacho-Normativo nº 10/2001 de 2 de Março, que regulamenta a aplicação da medida “Protecção e Desenvolvimento dos Recursos Aquáticos”



- Portaria nº 1079/2000 de 8 de Novembro, que aprova o regulamento do regime de Apoio à Transformação e Comercialização dos Produtos da Pesca e da Aquicultura.
- Portaria nº 816/90 de 11 de Setembro, que estabelece normas relativas aos desembarques e primeira venda do pescado a determinados portos e lotas do continente.
- Portaria nº 1223/2003 de 20 de Outubro que aprova as listas das denominações comerciais autorizadas relativamente à comercialização de produtos da pesca e da aquicultura.
- Decreto-Lei nº 560/99 de 18 de Dezembro que estabelece a legislação a cumprir relativa a rotulagem dos produtos da pesca.

Toda a legislação aplicável ao sector terá de ser cumprida, tendo ainda que ser levados em conta as seguintes especificações:

D) DESCRIÇÃO DO PRODUTO E SISTEMA DE PESCA

4. ESPÉCIES

Podem ser considerados para pescado fresco segundo este referencial as diversas espécies capturadas na área geográfica definida, tais como:

- Abrótea (*Phycis phycis*),
- Areeiro (*Lepidorhombus* sp),
- Besugo (*Pagellus acarne*, *Pagellus* sp),
- Carapau (*Trachurus trachurus*),
- Cavala (*Scomber japonicus*),



- *Enguia (Anguilla anguilla)*,
- *Cherne (Polyprion americanus)*,
- *Choco (Sepia officinalis)*,
- *Dourada (Sparus aurata)*,
- *Faneca (Trisopterus luscus)*,
- *Garoupa (Isthiophorus platypterus)*,
- *Espadarte (Xiphias gladius)*,
- *Imperador (Lutjanus sebae)*,
- *Linguado (Solea vulgaris)*,
- *Lula (Loligo vulgaris)*,
- *Pargo (Sparus pagrus)*,
- *Pata Roxa (Scyliorhinus canicula)*,
- *Peixe Espada Branco (Trichiurus lepturus)*,
- *Peixe Espada Preto (Aphanopus carbo)*,
- *Peixe Galo (Zeus faber)*,
- *Pescada (Merluccius merluccius)*,
- *Polvo (Octopus vulgaris)*,
- *Raia (Raja sp)*,
- *Robalo (Dicentrarchus Labrax)*,
- *Salmonete (Mullus surmuletus)*,
- *Salongo (Beryx splendens)*,
- *Sardinha (Sardina pilchardus)*,
- *Sarda (Scomber scombrus)*,
- *Sargo (Diplodus vulgaris)*,
- *Solha (Pleuronectes platessus)*,
- *Tamboril (Lophius budegassa, L. piscatorius)*.

e ainda uma mistura de algumas destas espécies sob a forma de caldeirada ou outras apresentações comerciais.

4.1 Espécies e exemplares excluídos

São excluídas todas as espécies que estejam em período de defeso ou aquelas que sejam



consideradas em risco de extinção pelas autoridades. Sempre que o operador capture um animal fora do parâmetro de tamanho previamente aceite, este não é admitido no âmbito deste referencial.

5. DESCRIÇÃO do SISTEMA DE PESCA e de PREPARAÇÃO

São admitidas todas as práticas artesanais de pesca, nomeadamente aquelas que permitam a captura de espécies de forma sustentável, sem captura de espécies de pequena dimensão ou em desenvolvimento e com artes de pesca adequadas a uma captura moderada, excluindo sistemas de pesca destruidores, como seja o arrasto.

5.1 Tipo de barcos e Tripulação

Para a pesca segundo este referencial apenas são admitidas embarcações de pequena dimensão com um máximo de 5 tripulantes, excepto para as espécies admitidas na pesca de cerco em que o conjunto dos tripulantes envolvidos na captura do pescado pode chegar a 20.

5.2 Tipos de artes de pesca

As artes de pesca são as formas de pesca e instrumentos utilizados que permitem que o animal (peixe, molusco ou crustáceo) seja capturado. São admitidas as artes de pesca passivas em que o animal se dirige ao anzol ou armadilha, sendo capturado desta forma. Entre estas são de considerar as artes com anzol, peteiras, os covos ou os alcatruzes, com ou sem auxílio dum isco. É ainda admitida a pesca de cerco para algumas espécies como a sardinha, a cavala e o carapau, e algumas da espécies âmbito deste referencial capturadas através deste método, desde que não ultrapassem os 10%.

5.3 Medidas de Controlo no barco

Sempre que na recolha das artes o pescador detecte um animal de tamanho reduzido, uma espécie não autorizada ou em defeso, devolverá de imediato o animal ao mar. No



caso da pesca de cerca apenas são admitidas, no conjunto de três saídas seguidas, até 10% de animais de espécies diferentes das três que são objectivo desta técnica.

5.4 Preparação no barco

Uma vez que a pesca é realizada em zona próxima da costa, o pescado não é preparado a bordo e é trazido para o porto onde é apresentado na lota.

5.5 Lota

Na lota são respeitados os procedimentos gerais aplicáveis mas apenas é adquirido produto proveniente das embarcações registadas. Após a aquisição o produto é de imediato levado para a unidade de preparação.

5.6 Procedimentos na unidade de preparação

A unidade de preparação está devidamente licenciada, possuindo os equipamentos necessários para que o produto seja preparado com adequadas condições de higiene e condições de trabalho.

O produto destinado a ser comercializado de acordo com o presente referencial é de imediato verificado pelo pessoal que o vai preparar e é preparado. Consoante as espécies e destino podem ser cortadas as barbatanas e cauda, limpos de escamas, corte para evisceração e retirada de espinhas e guelras. Em processo contínuo o produto pode ser cortado nas porções tidas por convenientes para apresentação comercial. Todas as operações são acompanhadas de lavagem com água de mar corrente. Após secagem o produto é embalado.

Sempre que na unidade exista produto que não esteja de acordo com o referencial, terá de haver uma separação e identificação clara dos produtos, para além da adequada rastreabilidade.



5.7 Formas de comercialização

O produto é disponibilizado ao consumidor em cuvetes transparentes e fechadas, de tamanho médio, de 0,5 kg, 1 kg ou 2 kg, devidamente rotuladas.

Na mesma unidade não pode co-existir produto de acordo com o referencial e outro.

Para além das disposições gerais de rotulagem o rótulo, no caso dos peixes serem capturados “por cerco” terá indicação relativa. E terá ainda o logo da SATIVA com a frase “Certificado por SATIVA – Referencial Pescado Fresco Sustentável”.

5.8 Outros operadores

Qualquer operador que pretenda comercializar ou preparar produto de acordo com este referencial fazendo-lhe menção, deverá submeter toda a actividade a controlo.

5.9 Transporte

O transporte é realizado logo após o embalamento, não devendo decorrer mais de 48 horas entre a pesca e a disponibilização do produto ao consumidor, e mais de 24 horas entre a preparação e a disponibilização do produto ao consumidor. Desde a unidade de preparação até ao ponto de venda/consumidor o produto é mantido a temperatura entre 0 e 5°C.

5.10 Registos e Rastreabilidade

Todo o processo, desde a captura até ao consumidor, é rastreável através de registos e da etiqueta da embalagem. Os operadores assumem o compromisso de manter os registos do produto disponibilizado ao consumidor durante um período mínimo de 2 anos após a sua venda, e assumem o compromisso de respeitar o modo de produção, preparação e comercialização descrito neste caderno.



5.11 Repartição do valor na cadeia

O valor pago pelo consumidor é repartido pelos diversos agentes ao longo da cadeia, sendo que este é um produto com um circuito curto e, como tal, passível de repartição justa dos valores pelos agentes. Os operadores manterão registos de forma a poderem demonstrar em qualquer altura que, do valor total do produto, pelo menos 50% é entregue ao pescador, de acordo com o preço de compra obtido no leilão da Docapesca, acrescido das respectivas taxas cobradas ao comprador.

6. CONDIÇÕES GERAIS

Só poderá fazer menção ao presente referencial o produto da pesca que:

- Tenha sido obtido, preparado, acondicionado e disponibilizado por um operador autorizado contratualmente pela SATIVA.
- Cumpra as especificações do presente referencial.
- Tenha submetido as embalagens, rótulos e material de divulgação à SATIVA ou a entidade expressamente autorizada.
- Mantenha um adequado sistema de rastreabilidade.

Lisboa, 18 de Maio de 2011



ANEXO

MARCA DE CERTIFICAÇÃO

