



INDUSTRIAS DE PROCESSAMENTO DE SALMÃO DO ALASCA ABANDONAM MSC, A CERTIFICAÇÃO DA FAO GANHA TERRENO

Juneau, Alasca. 18 de Janeiro de 2012 – O *Alasca Seafood Marketing Institute* (ASMI) (Instituto de Marketing de Produtos do Mar do Alasca) foi informado de que os industriais de processamento de salmão do Alasca estão a eliminar gradualmente o seu financiamento destinado à certificação da pesca do salmão do Alasca ao abrigo da norma do *Marine Stewardship Council* (MSC) (Conselho de Administração Marinha).

As empresas Alaska General Seafoods, E&E Seafoods, Icycle Seafoods, Kwik’Pak Fisheries, North Pacific Seafoods, Ocean Beauty Seafoods, Peter Pan Seafoods, Seafood Producers COOP e Trident Seafoods, que constituem 75% do volume de captura de salmão, contactaram o ASMI após o anúncio pela *Alaska Fisheries Development Foundation* (AFDF) (Fundação para o Desenvolvimento da Pesca no Alasca) de que a AFDF tenciona abandonar o seu papel de cliente e manter a certificação do MSC para o salmão do Alasca apenas até ao fim do período de certificação actual em 29 de Outubro de 2012.

É importante sublinhar que todo o salmão do Alasca capturado durante a campanha de pesca de 2012 poderá continuar a apresentar o logótipo do MSC e ser vendido como produto certificado desde que as entidades envolvidas mantenham a validade da certificação de Cadeia de Responsabilidade do MSC.

As autoridades do Alasca salientam que a certificação do MSC não tornou sustentável o salmão do Alasca. De facto, a sustentabilidade não é uma novidade no Alasca – todos os produtos do mar do Alasca são sustentáveis, independentemente de métodos de certificação, graças à longa experiência de gestão ao nível estadual e federal no Alasca.

- Desde que o Alasca se tornou um estado em 1959, a Constituição Estadual do Alasca impõe a gestão dos recursos da pesca segundo o princípio do rendimento sustentável – o único estado do país com uma linguagem de conservação tão explícita na sua constituição.
- O Alasca é um líder mundial em pescarias sustentáveis há décadas.

“A indústria da pesca no Alasca foi estabelecida sobre uma base sólida: uma imposição constitucional de rendimento sustentável, um empenho na pesquisa científica e um compromisso de servir o povo do Alasca,” declara o Governador Sean Parnell. “A indústria das pescas e do processamento de produtos do mar emprega mais pessoas do que qualquer outra indústria no Alasca por isso, com ou sem certificação, os habitantes do Alasca sabem que gerir de forma responsável este recurso natural traduz-se directamente em comunidades sustentáveis no Alasca.”



“A indústria de produtos do mar do Alasca compreende que a certificação por uma terceira parte é um instrumento do mercado que garante aos retalhistas e operadores de serviços de restauração que os produtos do mar são geridos de forma responsável. Para os clientes que optam pela certificação, estamos a fornecer uma certificação por uma terceira parte que equivale a ou ultrapassa qualquer método existente actualmente no mercado através do modelo FAO do Alasca,” afirma Ray Riutta, Director-Executivo do ASMI.

“Também soubemos através dos clientes que nem todos os consumidores exigem certificação porque já conhecem os mais de 50 anos de liderança e empenho em termos de sustentabilidade do Alasca. Embora tenhamos uma certificação fiável, as características comercializáveis do Alasca vão muito para além da sustentabilidade,” afirma Riutta, “Os industriais de processamento de salmão do Alasca já estão a trabalhar com os clientes no sentido de iniciar a transição em relação ao MSC.”

“Estamos satisfeitos com o facto do modelo de certificação de *Responsible Fisheries Management* (Gestão Responsável da Pesca) estar a ser aceite. É um modelo que cumpre o objectivo essencial da certificação – proporcionar a verificação credível de que a gestão da pesca é realizada de acordo com normas internacionais aceites, deixando as decisões efectivas de gestão para o nosso pessoal profissional,” declara a Comissária Cora Campbell do Departamento de Pesca e Caça do Alasca.

“A UFA apoia totalmente a iniciativa por parte dos industriais de processamento no sentido de fazer esta mudança e considera que a mesma defende os interesses da indústria da pesca do salmão do Alasca,” afirma Arni Thomson, Presidente da *United Fishermen of Alaska* (União de Pescadores do Alasca).

Pontos essenciais da certificação com base FAO da Gestão Responsável da Pesca do Alasca:

- Verificação de que a indústria da pesca no Alasca cumpre as directrizes de gestão de pescas mais abrangentes e respeitadas em todo o mundo – o Código de Conduta para Pesca Responsável e as Directrizes de Rotulagem Ecológica de peixe e produtos do mar capturados por indústrias da pesca definidos pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO).

- A certificação está assente em seis categorias principais de critérios de conformidade:

- O sistema de gestão pesqueira
- Actividades científicas e de avaliação de reservas
- A abordagem cuidadosa
- Medidas de gestão
- Implementação, monitorização e controlo
- Impacto grave da pesca no ecossistema



- É aberta e acessível gratuitamente a todos aqueles que capturam e processam produtos do mar do Alasca, não apenas àqueles que pagam uma taxa de acesso.
- É uma certificação com acreditação integral da ISO. A ISO é a Organização Internacional de Normalização e constitui a metodologia de certificação mais reconhecida em todo o mundo.
- É menos dispendiosa do que outras certificações/rotulagens ecológicas porque não implica pagamento de licença de utilização de logótipo.
- Este modelo está a ser usado por outras indústrias de pesca bem-sucedidas na Islândia e no Canadá. Indústrias de pescas como estas dispõem de governança de gestão que protege os seus produtos do mar para as gerações futuras.

Para obter mais informação sobre os esforços de sustentabilidade do Alasca e sobre o programa de certificação *Alaska FAO-Based Responsible Fisheries Management* vá a www.alaskaseafood.org

Contacto:

Ray Riutta, Executive Director
Alaska Seafood Marketing Institute
(+1) 907-465-5560
rriutta@alaskaseafood.org

Tyson Fick
Alaska Seafood Marketing Institute
(+1) 907-465-5560
tfick@alaskaseafood.org