

“O Estado do Ceará é responsável por dois terços da lagosta pescada no Brasil e poderá ampliar esses números”.



Preocupados em ampliar esses números e aproveitando o marco da Copa do Mundo da FIFA Brasil 2014™, onde a capital é palco futebolístico para a realização do evento mundial, a Secretaria da Pesca e Aquicultura (SPA), em parceria com o Sindicato das Indústrias de Pesca e Frios (SINDIFRIO), Agência de Desenvolvimento do Estado do Ceará (ADECE), realizou na manhã desta sexta feira (12), uma reunião com o Deputado Federal José Airton, onde o parlamentar se comprometeu em agendar com o Governador Cid Gomes, um encontro com representantes das Nações Unidas para Meio Ambiente (PNUMA), que virão ao Ceará nos dias 17 e 18 de julho, momento em que será discutida a certificação da pesca sustentável da lagosta no Ceará.



A reunião foi conduzida pelo secretário adjunto Professor Manuel Furtado, já que o titular da pasta, engenheiro de pesca Ricardo Campos, encontra-se de licença médica. Manuel relatou que o processo de certificação da lagosta acontece desde a criação da SPA, e busca ter essa certificação internacional concedida pela Marine Stewardship Council (MSC); e que, a ideia principal é inserir o crustáceo no cardápio oficial da Copa do Mundo da FIFA Brasil 2014™, para que seja apreciada por atletas, turistas e público em geral, com a certeza, que o produto é oriundo da pesca sustentável, além de promover à culinária e o potencial cearense de frutos do mar para diversos países, contribuindo assim para o desenvolvimento econômico no setor.

Marine Stewardship Council - MSC

O MSC é referência mundial em certificação de pescados, organização global que trabalha com pescarias; empresas que atuam com frutos do mar; cientistas; grupos de conservação e o público para promover a consciência ambiental na atividade de pesca.

O programa MSC para certificação das pescarias e rotulagem ecológica de frutos do mar reconhece e recompensa a prática da pesca sustentável. A certificação se dá através da fiscalização em todo o processo de pesca, desde as condições da embarcação, prazo de pesca respeitando o período de defeso.

Para obter a certificação do MSC da pesca, a lagosta é preciso atingir as condições de 31 indicadores identificados na pré-avaliação realizada pelo Bureau Veritas, uma organização líder global em serviços de avaliação e de certificação.

Benefícios da Certificação

A pesca da lagosta realizada no Ceará poderá ser a primeira no Brasil a ter certificado em nível internacional como ambientalmente correta pelo MSC. Na América do Sul, apenas a Argentina possui três pescarias certificadas de anchova.

A eco-certificação representa maior responsabilidade ambiental e traz competitividade para lagosta cearense em relação ao pescado de outros países.

A produção e comercialização da lagosta injetam, por ano, na economia cearense, cerca de 80 milhões de reais.

A pesca em números:

- 67% da lagosta brasileira é pescada no Ceará
- 50.000 pessoas dependem da pesca da lagosta no Ceará
- 80 milhões de dólares chegam a ser injetados na economia cearense por ano

12.07.2013

Assessoria de Comunicação da SPA

Gerson do Valle gereson.valle@spa.ce.gov.br

(85) 3241.0114 / TIM (85) 9954.8989 / OI (85) 87542803

Twitter: @spaceara