

# peixe doce



sabe bem, mas há tão pouco

**Caro/a Consumidor/a,**

**Sabia que o grupo Jerónimo Martins\* está em último lugar no ranking da Greenpeace de supermercados sobre compra e venda de peixe sustentável?**

**Sabia que muitas** das espécies de peixe vendidas nestes supermercados estão ameaçadas de extinção, são provenientes de stocks que estão sobreexplorados ou são capturadas de modo altamente destrutivo para o ecossistema marinho?

**Sabia que estes** supermercados não têm uma política de compra e venda de peixe ou não a disponibilizam publicamente, contrariando a lógica de transparência para com os consumidores?

**Sabia, ainda,** que as etiquetas dos seus produtos não incluem as informações necessárias para que o consumidor possa comprar peixe de forma consciente?

O grande poder de compra de grupos como este coloca-os na posição de poder influenciar o modo como a indústria de pesca opera e defender os direitos dos seus consumidores.

Chegou o momento dos supermercados assumirem a sua responsabilidade e contribuírem para garantir o futuro da pesca e dos nossos oceanos.

**Veja como os supermercados podem contribuir para que todos tenhamos peixe nas nossas mesas no futuro em [www.greenpeace.pt](http://www.greenpeace.pt)**

**GREENPEACE**

\* Pingo Doce e Feira Nova

*Para receber novidades sobre  
a campanha, inscreva-se em  
[www.greenpeace.pt](http://www.greenpeace.pt)*

## **Antes de comprar, pergunte!**

Nas áreas que vendem peixe fresco existem profissionais que têm o dever de informar o consumidor sobre os produtos que estão à venda.

**Para saber se o peixe que está a comprar é sustentável, faça as seguintes perguntas ao funcionário:**

### **1) Qual o nome do peixe e onde foi capturado?**

Esta é a pergunta mais básica a que o funcionário deve saber responder. Saber qual a espécie de peixe que está a ser vendida e onde foi capturada (ou cultivada, no caso de espécies de viveiro) são informações fundamentais para evitar comprar peixes ameaçados.

### **2) Qual o método usado na captura?**

Alguns métodos de captura, como a pesca de arrasto, destroem o ecossistema marinho e capturam acidentalmente uma enorme quantidade de peixes, que são novamente atirados ao mar já sem vida. Não compre peixe que tenha sido pescado desta forma. Procure peixe capturado com métodos mais seletivos e sustentáveis, como armadilhas ou linha e anzol.

### **3) O supermercado tem como política fornecer apenas peixe sustentável?**

Os supermercados têm responsabilidade sobre os produtos que vendem. É fundamental que estas superfícies contribuam para a solução e não para o problema. Peça ao seu supermercado para vender apenas peixe sustentável. Como consumidor, tem o direito de escolher produtos que não destruam o meio ambiente.

**Ajude-nos a garantir peixe para o futuro!**

**GREENPEACE**

**[www.greenpeace.pt](http://www.greenpeace.pt)**