



Siga-nos no Facebook
<https://www.facebook.com/Docapesca>



Circuitos Comerciais Curtos - Castelo de Neiva



A Docapesca promoveu uma sessão de apresentação sobre circuitos comerciais curtos em Castelo de Neiva. Marcaram presença a Associação de Armadores de Pesca de Castelo de Neiva e respetivos pescadores, o Presidente da Junta de Freguesia de Castelo de Neiva e o Vereador da Câmara Municipal de Viana do Castelo, Luís Nobre e Sandra Fernandes da Comunidade Intermunicipal do Minho-Lima (CIM Alto Minho), para além da Dra Ana Paula Queiroga e Dra Tânia Pereira pela Docapesca.

Em Castelo de Neiva tem sido feito um esforço no sentido da valorização do pescado capturado pelas embarcações da pesca local, vendido em lota através dos três processos legalmente regulamentados: o leilão, os contratos entre a produção e o comprador, e a lista de compradores inscritos, sendo este último processo destinado aos consumidores finais.

A Docapesca deu como exemplo português de circuito comercial curto, o projeto piloto “Cabaz do Mar”, implementado em Azenha do Mar no concelho de Odemira.

O “Cabaz do Mar” é um projeto desenvolvido pela TAIPA – Organização Cooperativa para o Desenvolvimento Integrado do Concelho de Odemira e pela ACDPM – Associação Cultural e de Desenvolvimento de Pescadores e Moradores da Azenha do Mar, que visa melhorar o preço pago ao pescador local mas também o melhor aproveitamento de espécies menos valorizadas comercialmente. Projetos semelhantes estão também em desenvolvimento em Sesimbra e Fuseta.

Festa do Mar e da Sardinha - Vila Praia de Âncora



De 24 a 28 de junho, Vila Praia de Âncora acolheu a Festa do Mar e da Sardinha. Trata-se de uma iniciativa que promove e valoriza o potencial turístico do património marítimo, com especial enfoque nas atividades, serviços e produtos ligados ao mar, como parte integrante da cultura marítima do Norte de Portugal e da Galiza, de grande importância ao nível da identificação e da economia da região.

A Festa do Mar e da Sardinha tem como objectivos potenciar a atractividade turística do património marítimo e da gastronomia, com destaque para a sardinha e para os produtos ligados ao mar, objectivos que foram superados. A comprovar os resultados estão o número de pessoas que passou pelo certame e os quilos de sardinha vendidos. De facto, ao longo dos últimos cinco dias visitaram o certame milhares de pessoas e foi vendida cerca de uma tonelada e meia de sardinha.

A Docapesca participou ativamente neste evento promovendo dois Showcookings, um no dia 25 de junho sob o tema "Conservas de Cavala" direcionado a adultos e outro no dia 26 de junho dedicado aos mais novos enquadrado no projeto da Docapesca "Fish Gourmet, Solta o Chefe que há em ti", que durante o ano letivo em curso, envolveu alunos das Escolas de Hotelaria Nacionais na criação de um Hambúrguer de Cavala nutricionalmente equilibrado que se posicione no mercado como uma alternativa para uma alimentação saudável baseada na dieta mediterrânica.

Aulas de Culinária - Moita e Baixa da Banheira

Integrado na Quinzena Gastronómica "Sabores de Cá", na Moita, e a convite do Município da Moita a Docapesca esteve presente no Mercado Municipal desta cidade, com uma aula de culinária dedicada à Cavala. No Mercado da Baixa da Banheira, a espécie em destaque foi o Carapau.

As aulas de culinária ficaram a cargo da Chef Patrícia Borges da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar, do Instituto Politécnico de Leiria. Esta iniciativa enquadra-se no projeto Comprovativo de Compra em Lota, co-financiado pelo programa Promar.

o melhor
do nosso mar

Possibilidades de Pesca para 2016



A Comissão Europeia (CE) quer saber a opinião pública e tomar em consideração o envolvimento dos cidadãos na elaboração da sua proposta de possibilidades de pesca para 2016 que irá apresentar em outubro.

Neste sentido, a CE publicou um conjunto de "perguntas frequentes" relativas à consulta pública que lança anualmente para a definição das quotas de pesca para o ano seguinte.

A maioria das populações de peixes comerciais está sujeita a totais admissíveis de capturas (TAC) ou possibilidades de pesca, que fixam limites de captura (expressos em peso ou quantidades).

Saiba mais sobre como se envolver e participar em: bit.ly/1FvKIFx

Mais informações sobre TAC e Quotas em: bit.ly/1GNziY0

Rótulo Ecológico

A Comissão Europeia comprometeu-se, pelo Regulamento que estabelece a Organização Comum dos Mercados dos produtos da pesca e da aquicultura (OCM, Regulamento (UE) n.º 1379/2013), a realizar um estudo de viabilidade sobre um sistema de rotulagem ecológica para os produtos da pesca e da aquicultura à escala da União.



Assim, está disponível uma consulta pública, entre 8 de Maio a 31 de Julho de 2015, no site da Direção Geral dos Assuntos Marítimos e Pescas (DG MARE) e no seguinte link: bit.ly/1IGA580

Esta consulta pública está aberta a todos os grupos de consumidores, organizações de produtores, organismos públicos, autoridades públicas, empresas de pesca e de aquicultura, fornecedores, retalhistas e ONG e pessoas singulares e visa ajudar a Comissão a compreender as opiniões dos diversos grupos de interessados sobre os impactos e questões (positivos e negativos) relacionados com a rotulagem ecológica dos produtos da pesca e da aquicultura.

Após a consulta às partes interessadas, será realizada a 15 de Outubro a primeira conferência, de apresentação dos resultados desta consulta pública.

Requalificação da Lota - Vila Real de Santo António



Está concluída a empreitada de requalificação do Edifício da Lota do Porto de Pesca de Vila Real de Santo António, com um valor de adjudicação 189.346,56€.

As intervenções no interior e exterior do edifício, corresponderam fundamentalmente à construção de telheiro exterior para proteção aos vãos de saída de pescado; vedações exteriores e interiores; nova antecâmara; novos vãos de portões de enrolar rápidos; recuperação e pintura de lambris; redes de águas doce e salgada; instalação solar para aquecimento de águas; remodelação das instalações elétricas e de ventilação.

Estes investimentos visam melhorar as condições de Higiene e Segurança Alimentar, melhorando o serviço prestado ao sector, aos armadores/pescadores e comerciantes.