



Cavala

o melhor do nosso mar



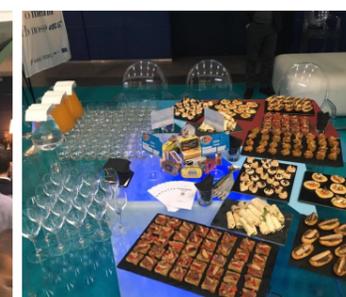
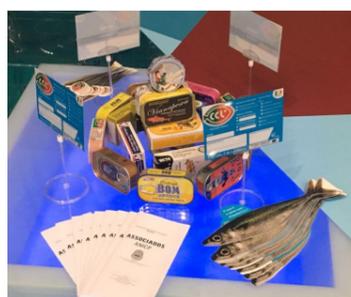
É da lota. É de confiança.

Portugal Exportador 2016



A Docapesca - Portos e Lotas, S.A. marcou presença no evento Portugal Exportador 2016, no passado dia 23 de novembro no Centro de Congressos de Lisboa, promovendo uma degustação à base de conservas de pescado português, a cargo da Chef Patricia Borges da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar de Peniche. Esta participação enquadra-se no âmbito do projeto de Valorização do Pescado transacionado nas lotas do continente português. O Portugal Exportador tem por objetivo facultar às empresas portuguesas a possibilidade de, num só dia e num único local, conhecer os instrumentos de apoio à exportação e internacionalização; aceder a informação vasta e especializada por mercados, setores e outros temas relacionados com a internacionalização; conhecer em discurso direto a experiência de internacionalização de empresas portuguesas, os sucessos e os fracassos; aceder a um vasto conjunto de produtos e serviços; identificar potenciais parceiros e estabelecer e reforçar contactos pessoais, gerando condições para cada empresa desenvolver a sua melhor estratégia para enfrentar o grande desafio da globalização.

O evento é uma iniciativa da Fundação AIP, do Novo Banco e da AICEP – Agência para o Investimento e Comércio Externo de Portugal.



Mesa Redonda: "Consumo Sustentável de Pescado em Portugal"



A WWF em Portugal e a Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal (EHT Setúbal) juntaram-se na organização de uma Mesa Redonda sobre a temática do Consumo Sustentável de Pescado em Portugal, e que decorreu no dia 24 de novembro na EHT, em Setúbal.

Este debate acompanha o lançamento do Guia de Consumo de Pescado da WWF para Portugal e para mais 10 países europeus, no contexto do projeto Fish Forward, que apresenta as recomendações da organização para o consumo responsável de peixe e marisco. Diversidade, Tamanho e Rotulagem são as mensagens chave, às quais a WWF junta uma lista de espécies mais consumidas em Portugal atribuindo um código de cor (azul, verde, amarelo e vermelho) para que os consumidores possam fazer uma escolha mais consciente. A Mesa Redonda contou com a presença de várias representantes de entidades ligadas ao sector, como Ana Paula Queiroga, da Docapesca, Carlos Pratas, da Bivalmar, Gonçalo Carvalho, da PONG-Pesca, João Pereira, da DGRM, Laura Rodriguez, da Marine Stewardship Council, Narcisa Bandarra, do IPMA, Paula Bollinger, do blog 'EntreColheradas', Antonieta Duarte, DECO, Vasco Alves, Chef da EHT de Setúbal, Rita Sá, do Projecto Fish Forward da WWF e Henrique João Santos, Presidente da Associação de Comerciantes do Mercado do Livramento em Setúbal.



PORTUGAL obtém o Melhor Resultado de Sempre de Quotas de Pesca para 2017



A Ministra do Mar congratulou-se com as negociações concluídas em Bruxelas sobre as possibilidades de pesca para 2017, sublinhando que o **aumento de 11% das quotas** representa "o melhor resultado de sempre" para Portugal, atingindo um novo máximo de cerca de **121 mil tons**, um nível que ultrapassa mesmo os valores de 2005, quando se haviam conseguido Quotas num montante recorde de 116 mil tons.

Neste Conselho, foi reconhecido a gradual melhoria da situação global dos recursos pesqueiros que evoluem nas águas da UE em geral e nas nossas águas em particular, que permitiram os resultados agora obtidos e que constituem a contrapartida pelos sacrifícios que foram sendo feitos pelos operadores da pesca ao longo de diversos anos de restrições.

Em termos de espécies destaca-se os aumentos de 54% da quota de pesca de **Tamboril**, o aumento de 10% nas **Raias**, de 5% no **Lagostim** e de 20% no **Atum rabilho**, todas elas quotas de espécies com muito elevado preço médio de primeira venda, assim como a mini quota de **Juliana**, que foi aumentada de 9 para 107 Tons, a de **Sarda** que aumenta 14% e a de **Verdinho** que aumenta cerca de 80%. As possibilidades de pesca de raia curva, cuja reabertura foi conseguida no ano passado, aumentam em 20% (14 toneladas), sendo necessário reforçar os estudos que demonstrem a viabilidade da sua exploração. Quanto ao **Bacalhau** foi obtido um aumento de 5% no conjunto das 3 Quotas de pesca desta espécie, sendo de destacar o aumento de 16% no bacalhau a pescar em águas da Noruega. Em contrapartida, a Quota de **Pescada** é reduzida em apenas 5%, em vez dos -34% que eram inicialmente propostos pela Comissão Europeia, e acima das capturas médias nacionais do último triénio. Apenas os **Areeiros** baixam 26%. No caso do **Biqueirão**, foi conseguido um aumento de 18% da quota, havendo ainda o compromisso da Comissão de rever o TAC e as quotas, de forma intercalar, em 2017, na sequência do novo parecer científico, no caso de o mesmo o permitir. De notar que se trata igualmente de uma espécie de elevado valor económico e que representa um acréscimo de oportunidades para a pesca do cerco.

Em termos de valores médios de primeira venda, o aumento de Quotas de pesca agora obtidos representarão, se forem integralmente utilizadas pelo setor das pescas, um aumento de cerca de **11 milhões de Euros** face ao ano em curso, atingindo um valor global de cerca de **182 milhões de Euros**. Mais informações em www.docapesca.pt

Governo e AMAL assinam protocolo relativo aos Portos do Algarve



A Ministra do Mar, Ana Paula Vitorino, o Ministro-Adjunto, Eduardo Cabrita, e a Comunidade Intermunicipal do Algarve (AMAL) assinaram, no passado dia 16 de Dezembro, no Museu de Portimão, um protocolo que visa a criação da comissão instaladora da Portos do Algarve, no âmbito da implementação das estratégias para o mar e de descentralização do atual Governo. A missão da comissão instaladora será a de

fazer o levantamento e estudo de situações, culminando com a concretização da Portos do Algarve, uma entidade que deverá assumir a gestão e exploração das marinas, náutica de recreio e dos dois portos comerciais algarvios (Faro e Portimão). Na sequência da criação da Portos do Algarve, esta entidade assumirá competências que hoje pertencem à Administração dos Portos de Sines e do Algarve e também à Docapesca.

Neste contexto, a Docapesca promoveu uma degustação à base de pescado das lotas do Algarve, a cargo do Chef José Moura da Escola de Hotelaria e Turismo de Portimão.

