



www.aquario.rio



Biomar UFRJ e BioTecPesca são parceiros do AquaRio nesta iniciativa.

Patrocínio:



Apoio:

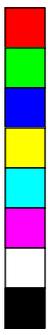


Guia de Consumo Responsável

SOU DA ÁGUA

Campanha Nacional de Consumo Responsável dos Recursos Pesqueiros

AquaRio PORTO MARAVILHA



Tome uma atitude correta em favor da natureza.

Espécies de peixes podem desaparecer completamente. O consumo responsável é a única chance que elas tem.

SUA ESCOLHA FAZ DIFERENÇA.

Ter a consciência de que a pesca exagerada (e/ou predatória) está afetando significativamente os estoques pesqueiros e o equilíbrio dos ecossistemas marinhos é um importante passo para a mudança de atitude. Logo, o Consumo Responsável é uma excelente escolha.

É dever de todos entender que muitos dos antigos hábitos de consumo não cabem mais nos tempos atuais. Se não passarmos a consumir preferencialmente RECURSOS PESQUEIROS SUSTENTÁVEIS sérias consequências advindas dos desequilíbrios nos oceanos baterão à nossa porta muito em breve.

SEJA PARTE DA SOLUÇÃO.

O Consumo Responsável é uma ação que depende exclusivamente do consumidor e de sua conscientização quanto à necessidade de preservação dos recursos pesqueiros*, especialmente peixes (ósseos), tubarões e raias.

* Importante esclarecer que pelo menos 90% dos peixes em exposição no AquaRio são exatamente os mesmos pescados aos milhares diariamente pela pesca comercial e ofertados nas peixarias, supermercados e restaurantes como recurso pesqueiro para consumo humano. A significativa diferença é que no AquaRio esses animais provavelmente viverão entre 5 e 30 anos, mantendo-se saudáveis em recintos com condições perfeitamente adequadas, e terão a importante função de atuar como “embaixadores” para promover a preservação das populações de sua espécie no ambiente natural.

O consumidor responsável toma a atitude correta de diminuir ou evitar o consumo da carne de alguns recursos marinhos, substituindo por outros mais adequados para o consumo, por pescados marinhos ou de água-doce provenientes de criações sustentáveis ou por outros tipos de proteína animal.

Guia de Consumo Responsável



NÃO COMA OU EVITE

Atum-azul, budiões, cação-anjo, cações, chernes, mero, raias e raia-viola.

Compreende categorias comerciais de espécies com elevada ameaça de extinção, com captura proibida ou com risco para o consumidor por poderem apresentar contaminantes (ex. mercúrio) na carne. Muita atenção para o famoso filé de viola, pois muitas peixarias comercializam o filé do cação-anjo como se fosse o filé da raia-viola. E ambos estão seriamente ameaçados. Importante alertar que os termos “cação” ou “tubarão” designam o mesmo animal.



CONSUMO MODERADO (até 1 vez por semana)

Anchova, atuns (albacoras), badejos, bagre-estuarino, bijupirá, camarão-branco, camarão-rosa, camarão-sete-barbas, caranha, cioba, corvina, dourado, garoupas, lagosta, linguado, merluza, namorado, parati, pargo-rosa, peixe-sapo, peruá, pescadas, peixe-batata, robalo, sardinha-verdadeira, tainha e vermelho-caranho.

Compreende categorias comerciais de espécies com pequeno ou médio grau de ameaça de extinção, captura controlada e/ou estoques pesqueiros em declínio histórico.



CONSUMO LIBERADO

Abrótea, agulhinha, albacorinha, baúna, betara, bicuda, bonito, cabrinha, carapeba, castanha, cavala, cavalinha, cocoroca, congro, enchova, guaiuba, guarajuba, lula, manjuba, maria-luiza, mexilhão, michole, olhete, olho-de-boi, olho-de-cão, ostra, pampo, peixe-espada, pescadinha, sardinha-boca-torta, sardinha-bandeira, sardinha-cascuda, savelha, siri, sororoca, tira-vira, trilha, vieira, xaréu, xerelete e xizarro.

OBS: Essas recomendações são dinâmicas e serão revistas periodicamente, acompanhando as mudanças na legislação brasileira e o estado de conservação das espécies que compõem os recursos pesqueiros.

