



Cartilha Boas Práticas na Pesca Artesanal

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA
Secretaria de Inovação, Desenvolvimento Sustentável e Irrigação
Departamento de Desenvolvimento de Cadeias Produtivas
Coordenação-Geral de Produção Animal
Coordenação de Fomento à Produção Agroalimentar Artesanal

Cartilha

Boas Práticas na Pesca Artesanal

Missão do MAPA:

Promover o desenvolvimento sustentável
das cadeias produtivas agropecuárias,
em benefício da sociedade brasileira

Brasília,
MAPA
2022

© 2022 Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
Todos os direitos reservados. Permitida a reprodução parcial ou total desde que citada a fonte e que não seja para venda ou qualquer fim comercial. A responsabilidade pelos direitos autorais de textos e imagens desta obra é do autor.

1ª edição, 2022

Elaboração, distribuição, informações:

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Inovação, Desenvolvimento Sustentável e Irrigação

Departamento de Desenvolvimento das Cadeias Produtivas

Coordenação de Fomento à Produção Agroalimentar Artesanal

Endereço: Esplanada dos Ministérios, Bloco D - 1º andar, Sala 106B

CEP: 70043-900 Brasília - DF

Tel.: (61) 3218-7093

www.agricultura.gov.br

e-mail: artesanal.cgpa@agro.gov.br

Coordenação Editorial: Assessoria Especial de Comunicação Social

Equipe técnica: Tatiana Maslowa Pegado de Azevedo; Ingrid Gruber Ferreira

Lima; Rafaela Andrade Couto.

Catálogo na Fonte
Biblioteca Nacional de Agricultura – BINAGRI

Dados Internacionais de catalogação na Publicação (CIP)
Biblioteca Nacional de Agricultura – BINAGRI

Brasil. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Cartilha : boas práticas na pesca artesanal / Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Inovação, Desenvolvimento Sustentável e Irrigação. – Brasília : Mapa/AECS, 2022.

Recurso: Digital

Formato: PDF

Modo de acesso: World Wide Web

ISBN: 978-85-7991-192-7

1. Pesca Artesanal. 2. Boas práticas. 3. Aquicultura. 4. Segurança Alimentar. I. Departamento de Desenvolvimento de Cadeias Produtivas. II. Título.

AGRIS M12

Kelly Lemos da Silva CRB 1 - 1880

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	6
1. PRINCIPAIS PONTOS DE ATENÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS	6
2. LEGISLAÇÃO, ESPÉCIES PRESERVADAS E DEFESO	8
3. PREPARAÇÃO PARA A NAVEGAÇÃO	8
3.1. DOCUMENTAÇÃO	8
3.2. PREPARAÇÃO DA EMBARCAÇÃO E DOS EQUIPAMENTOS	9
3.3. ROTINA A BORDO DA EMBARCAÇÃO PESQUEIRA	9
3.4. REGISTRO DAS ATIVIDADES DA PESCA	10
4. HIGIENE PESSOAL E USO DE EPI	11
4.1. HIGIENE PESSOAL	11
4.2. EPI - EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL	11
5. LIMPEZA DA EMBARCAÇÃO, DOS MATERIAIS E DOS EQUIPAMENTOS	13
5.1. LIMPEZA DA EMBARCAÇÃO	13
5.2. COMO ESCOLHER OS RECIPIENTES	13
5.3. LIMPEZA DOS MATERIAIS E RECIPIENTES	13
6. ABATE E ARMAZENAMENTO DO PESCADO A BORDO	14
6.1. ABATE	14
6.2. ARMAZENAMENTO	14
6.3. FONTES DE CONTAMINAÇÃO DO PESCADO	15
7. BOAS PRÁTICAS NO DESCARTE DE RESÍDUOS	16
8. A IMPORTÂNCIA DA ORGANIZAÇÃO SOCIAL	17
9. VANTAGENS DE APLICAR AS BOAS PRÁTICAS	18
10. O QUE ACONTECE QUANDO A PESCA NÃO ATENDE ÀS BOAS PRÁTICAS?	20



Z16

Francisco

APRESENTAÇÃO

Aquicultor, a implementação das Boas Práticas na Pesca Artesanal (BPA) refletirá em resultados positivos para a pesca artesanal sustentável e irá garantir a qualidade do pescado capturado e extraído, contribuindo para a redução de danos ambientais, melhor aplicação de recursos, e obtenção de um pescado de qualidade superior, produzindo alimentos mais seguros e saudáveis. Pescados que atendem às Boas Práticas Agropecuárias (BPA) têm maior valor no mercado consumidor.

As BPA resultam no uso consciente das águas e espécies permitidas, na utilização adequada de insumos e equipamentos, no descarte de resíduos adequado, e na conservação e comercialização do pescado, gerando melhorias na segurança do produto e no retorno financeiro da pesca artesanal.

A implementação das Boas Práticas Agropecuárias auxilia na obtenção de um produto melhor com maior valor de mercado.



1. PRINCIPAIS PONTOS DE ATENÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS

As BPA na pesca artesanal são regulamentadas por normas que consideram as condições higiênico-sanitárias aplicadas nas embarcações, no processamento e manipulação da matéria prima, no armazenamento e no desembarque. Procedimentos tais como:

- Cumprimento dos atos normativos;
- Conhecimento das legislações, das espécies preservadas e períodos de defeso;
- Conhecimento e implementação das normas higiênico-sanitárias;
- Preparação para navegação:
 - documentações;
 - estrutura da embarcação; e
 - equipamentos.
- Limpeza da embarcação, de materiais e equipamentos;
- Limpeza durante o processamento e manipulação do pescado;
- Limpeza durante o armazenamento, o desembarque e a comercialização do pescado;
- Descarte adequado de resíduos;
- Proteção e conservação do meio ambiente;
- Registro e anotação das informações de rota e pesca; e
- Organização social por meio de cooperativas, associações, colônias e sindicatos.

2. LEGISLAÇÃO, ESPÉCIES PRESERVADAS E DEFESO

A pesca é regulamentada por diversos órgãos governamentais, como a Secretaria de Aquicultura e Pesca, o órgão ambiental do Estado, o Ibama, e a Marinha do Brasil.

Existe uma grande variação de espécies e de período de defeso em relação a época do ano e o local da pesca.

O pescador artesanal deve conhecer as normas e documentação exigida na sua região e pode buscar orientação nas associações e cooperativas.

Não capture ou extraia reprodutores e matrizes.

**Respeite o defeso e o tamanho mínimo permitido dos animais pescados.
Essa prática garantirá a reprodução da espécie e a pesca futura!**



Deus Proverbi

Z 16

3. PREPARAÇÃO PARA A NAVEGAÇÃO

3.1. DOCUMENTAÇÃO

Antes de navegar, é importante conferir se toda a documentação está atualizada junto aos órgãos emissores.

- RGP - Registro Geral da Atividade Pesqueira - Secretaria de Aquicultura e Pesca;
- Cadastro de pescador - Secretaria de Aquicultura e Pesca;
- Caderneta de inscrição e registro - Marinha;
- Permissão de pesca por espécie - IBAMA;
- Licença de pescador do órgão ambiental;
- Licenças ambientais do órgão ambiental;
- Permissão de pesca por modalidade - Marinha do Brasil;
- Registro da embarcação - Marinha do Brasil;
- Rol de equipagem - Capitania dos portos - Marinha do Brasil;

Para evitar multas, facilitar o acesso aos programas sociais e benefícios e expandir o comércio, é indispensável manter-se com a documentação regular!

3.2. PREPARAÇÃO DA EMBARCAÇÃO E DOS EQUIPAMENTOS

Antes de navegar, além dos documentos, é importante conferir se todos os equipamentos e materiais necessários para a atividade estão na embarcação e em bom estado. Verifique:

- GPS, cartas náuticas, mapas de bordo;
- Baterias;
- Motor e rádio funcionando bem;
- Combustível (óleo diesel) armazenado em local adequado;
- Caderno de registro e anotação das informações de rota e pesca;
- Equipamentos de pesca (redes, cordas, polias, etc);
- Equipamentos de proteção individual (EPIs): botas, macacão, luvas, bonés ou chapéus;
- Freezer ou gelo e isopor;
- Facas, tábuas e bandejas limpas;
- Desinfetantes e material de limpeza;
- Recipientes para armazenagem dos resíduos;

- Embarcação apropriada à atividade, conservada e limpa;
- Bóias salva-vidas;
- Kit de primeiros socorros.
- Água doce para consumo humano;
- Alimentos;

Essas verificações visam a segurança dos embarcados e a qualidade do pescado capturado, manipulado e conservado a bordo.

Os petrechos mais utilizados na atividade pesqueira artesanal, em diversas regiões brasileiras, são: as redes; as armadilhas; os anzóis; as linhas; os puçás; as tarrafas; e os espinhéis.

Os petrechos devem ser adaptados ao tipo de pescaria. Devem ser mantidos limpos e em boas condições de uso, regulamentados e específicos às condições de cada atividade pesqueira artesanal, armazenados adequadamente em locais limpos, ventilados e livres de sujeira.

As embarcações devem possuir locais adequados para armazenamento e conservação do pescado



3.3. ROTINA A BORDO DA EMBARCAÇÃO PESQUEIRA

Também devem ser considerados na implementação das BPA:

- O controle de pragas;
- O registro das espécies e a quantidade de captura; e
- O treinamento da equipe no uso dos equipamentos e nas rotinas.

Certifique-se que todos a bordo tenham conhecimento sobre os protocolos da pesca artesanal, que envolvem: a navegação, a pesca, o uso dos equipamentos, a segurança, as exigências de higiene pessoal, o processamento e o armazenamento do pescado.

3.4. REGISTRO DAS ATIVIDADES DA PESCA

As atividades de rotina da pesca devem ser registradas em caderno próprio, anotando por dia de pesca:

- as espécies capturadas;
- a quantidade de pescado capturado (peso em Kg);
- os locais da pesca;
- os petrechos utilizados;
- as exigências do mercado;
- os preços dos produtos (pescado comercializado);
- os recursos adquiridos e os gastos realizados; e
- as relações comerciais.

Quantificar a pescaria e a comercialização auxiliam na organização e profissionalização da pesca artesanal.



4. HIGIENE PESSOAL E USO DE EPI

4.1. HIGIENE PESSOAL

A higiene pessoal deve ser mantida durante o período de embarcação, e envolve:

- O uso de roupas limpas e adequadas à exposição solar;
- Manter as unhas curtas;
- Manter a barba curta ou preferencialmente sem barba;
- Cabelos cortados e presos;
- Lavar as mãos;

Os colaboradores não devem trabalhar doentes (resfriados, com problemas intestinais, vômito, febre), nem com problemas nas mãos ou na pele, para evitar a contaminação do pescado.

**Os pescadores não devem comer, beber ou fumar durante a pescaria!
Os doentes devem ser afastados das atividades!**

4.2. EPI - EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL

O uso de equipamentos de proteção individual tem a função de garantir a saúde e proteção dos pescadores, evitando as possíveis consequências negativas do ambiente de trabalho. Lembre-se sempre de usar:

- Boné ou chapéu;
- Calçados e luvas;
- Vestuário com proteção UV
- Protetor auricular;
- Protetor solar;
- Óculos de sol; e
- Repelente;

Lembrem-se da segurança e do bem-estar pessoal.

Utilizem protetor solar, chapéus e roupas adequadas à pescaria.

Não utilizar os equipamentos de proteção individual (EPI) deixará os trabalhadores expostos aos riscos ergonômicos, biológicos, químicos e físicos:

- a) Riscos ergonômicos: postura incorreta, esforço físico exagerado, jornada de trabalho prolongada e rotina intensa;
- b) Riscos biológicos: presença de substâncias tóxicas, água e resíduos contaminados;

- c) Riscos químicos: produtos tóxicos, fumaça do motor, poeira, cigarro; e
- d) Riscos físicos: insolação, queimaduras, lesões e câncer de pele, surdez (por excesso de ruído) e catarata (por excesso de exposição à luz solar).

É de grande importância o uso dos equipamentos de proteção individual!

Utilize sempre os EPI!

5. LIMPEZA DA EMBARCAÇÃO, DOS MATERIAIS E DOS EQUIPAMENTOS

5.1. LIMPEZA DA EMBARCAÇÃO

A embarcação, os materiais e os equipamentos devem ser mantidos limpos, organizados e armazenados em local adequado, dentro e fora das embarcações. Sempre higienize e desinfete os equipamentos antes e depois de cada pescaria.

- Escovar e lavar a embarcação com água abundante após cada pescaria. Utilize água doce ou do mar;
- Monitorar sempre o estado da limpeza e da capacidade de armazenagem;
- Mantenha o pescado em condições de limpeza apropriadas;
- Escolha recipientes e materiais de fácil limpeza;

Mantenha o ambiente a bordo sempre limpo e organizado!

5.2. COMO ESCOLHER OS RECIPIENTES

- As superfícies devem ser lisas, impermeáveis e resistentes à corrosão;
- Feitos com material atóxico (plástico ou aço inoxidável);
- Formato simples, fácil de limpar e desinfetar;
- Tamanho suficiente para permitir o manuseio do pescado sem causar danos físicos;
- Sem rachaduras e remendos;
- Exclusivos para cada grupo de pescado;
- Possuir sistema de drenagem da água residual; e
- Não deve transferir cheiro ou sabor ao pescado.

Os materiais e equipamentos devem ser mantidos limpos, organizados e armazenados em local adequado, dentro e fora da embarcação. Sempre higienize e desinfete os equipamentos antes e após cada pescaria.

Mantenha o ambiente a bordo sempre limpo e organizado!

5.3. LIMPEZA DOS MATERIAIS E RECIPIENTES

Como lavar, desinfetar e organizar materiais e recipientes:

- Utilizar facas, tábuas e bandejas em boas condições de uso;
- Retirar toda a sujeira presente, pois a sujeira impede que o desinfetante funcione adequadamente;
- Lavar com detergente neutro e auxílio de escovas. Enxágue bem pois o detergente não deve entrar em contato com o cloro (desinfetante);
- Desinfetar todas as superfícies com água clorada, utilizando os equipamentos de proteção individual (EPIs).
- Monitorar sempre o estado da limpeza e da capacidade de armazenagem;
- Mantenha o pescado em condições de limpeza apropriadas;

Água clorada para desinfetar: 50L de água + 100mL de hipoclorito de sódio (água sanitária) a 10%.

A higienização correta (limpeza e desinfecção) mantém as embarcações e os equipamentos limpos e livres de contaminação!



6. ABATE E ARMAZENAMENTO DO PESCADO A BORDO

6.1. ABATE

É importante adotar técnicas de abate humanitário, juntamente com as boas práticas de manipulação e conservação do pescado.

O abate humanitário preconiza que os animais, após capturados ou extraídos, sejam insensibilizados (pelo método de atordoamento) e, em seguida, seja realizado o abate (pela sangria).

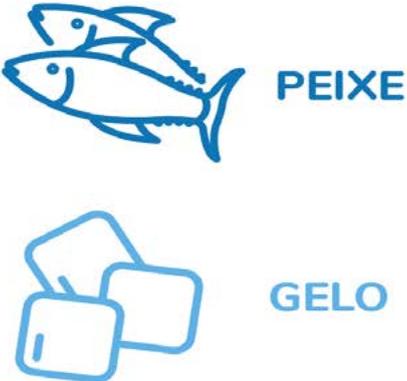
- **Atordoamento:** consiste na insensibilização imediata do peixe com um golpe ou pancada no crânio.
- **Sangria:** consiste no corte dos grandes vasos próximos às brânquias com facas amoladas e adequadas, feito logo após o atordoamento.

Apenas retirar o pescado dá água, sem atordoamento e sangria, causa a morte lenta e dolorosa por falta de oxigênio. Além de não seguir as recomendações de bem estar animal, esse tipo de morte faz o pescado se deteriorar mais rapidamente, e diminui a qualidade e o valor do pescado.

6.2. ARMAZENAMENTO

Quando o processo de evisceração for realizado a bordo, devem ser adotadas medidas que garantam que o pescado não será contaminado. A lavagem deve ser realizada com água limpa e abundante. O gelo, feito com água potável, deverá ser suficiente para manter a temperatura no armazenamento durante todo o tempo de desembarque e transporte até a comercialização.

- Utilizar recipientes (caixas térmicas, monoblocos) higienizados e em boas condições de uso;
- Separar o pescado por espécie e tamanho no armazenamento;
- Utilizar gelo (feito com água potável) em escama;
- Armazenar o pescado nos recipientes em camadas alternadas de gelo e de pescado;
- Armazenar peixes menores nas camadas superiores do recipiente;
- Armazenar peixes maiores nas camadas inferiores do recipiente;

INCORRETO	CORRETO
 <p>PEIXE</p> <p>GELO</p>	 GELO
	 PEIXE
	 GELO
	 PEIXE
	 GELO

DICA: utilizar GELO EM ESCAMAS, em uma quantidade de 2,0 kg de gelo para cada 1kg de pescado armazenado. O procedimento deve ser feito intercalando camadas de gelo em escamas com as camadas do pescado.

O pescado é um alimento que sofre processo de deterioração muito rápido, é um alimento perecível que requer muito cuidado.

6.3. FONTES DE CONTAMINAÇÃO DO PESCADO

Para garantir a qualidade do pescado, evitando sua deterioração, é preciso estar atento para evitar contaminar o pescado. As principais fontes de contaminação são:

- Más condições de limpeza na captura, manipulação, armazenamento, transporte e comercialização;
- Caixas isotérmicas, containers e monoblocos sujos e contaminados;
- Equipamentos, petrechos e utensílios sujos, e em condições de uso ruins;
- Gelo em quantidade insuficiente ou sujo;
- Lixo e resíduos armazenados próximos aos locais de manipulação;
- Lixo e resíduos armazenados de forma incorreta;
- Pescarias realizadas águas contaminadas;
- Mãos sujas;
- Pescadores doentes ou com problemas de pele; e
- Presença de animais nas embarcações.

Pescador, não permita a presença de cães e gatos a bordo! A presença de animais apresenta risco de contaminação do pescado.

7. BOAS PRÁTICAS NO DESCARTE DE RESÍDUOS

É necessário que os resíduos sejam recolhidos, armazenados em containers específicos, e descartados apenas após o desembarque. Os resíduos podem ser descartados em aterros sanitários, em fossas sépticas próprias para isso, ou recolhido por empresas especializadas.

Essa boa prática contribui diretamente para a sustentabilidade dos recursos naturais e com a manutenção e perpetuação das espécies com potencial para as futuras pescarias.

Descartar os resíduos na água causa desequilíbrio ambiental e pode comprometer a pesca futura!





8. A IMPORTÂNCIA DA ORGANIZAÇÃO SOCIAL

Embora os pescadores e pescadoras artesanais possuam a autonomia e a liberdade que a atividade pode proporcionar, o processo tem características coletivas e comunitárias que podem ser beneficiadas pela organização da comunidade pesqueira em cooperativas, associações e sindicatos.

Colônia de pescadores Z10/RN – Sede da Cooperativa

A formação de grupos proporciona:

- Visibilidade e participação nas políticas públicas;
- Capacitação coletiva para melhores resultados futuros;
- Credibilidade com diversos parceiros envolvidos na atividade;
- Diminui a ação dos atravessadores;
- Impulsiona a atividade pesqueira e a resolução efetiva das dificuldades;
- Liderança e gestão auxiliam no desenvolvimento da atividade pesqueira;
- Maior organização para conquistar os objetivos desejados;
- Maior articulação com instituições, parceiros e sociedade;
- Melhor definição das tarefas e obrigações;
- Referência de espaço físico e de organização;
- Reconhecimento da importância da atividade pesqueira;

Todas as ações e iniciativas, bem como o conhecimento e a participação de todos os atores envolvidos, na atividade da pesca artesanal, de maneira consciente e ativa, contribuem para conquista de muitos aspectos positivos:

- Criação e divulgação de receitas para preparar o pescado;
- Organização de espaços para reuniões, discussões e capacitações;
- Organização dos documentos necessários para a atividade;
- O fornecimento do pescado de qualidade;
- A comercialização e a expansão dos mercados;
- O desenvolvimento de toda comunidade pesqueira envolvida;
- O cumprimento dos contratos e exigências legais;
- A manutenção da atividade de forma sustentável, constante e com o mínimo de impacto aos recursos naturais.

9. VANTAGENS DE APLICAR AS BOAS PRÁTICAS

A adoção das boas práticas contribui para o desenvolvimento da atividade pesqueira de maneira efetiva, com resultados comprovados e promissores:

- Contribui para a sustentabilidade dos recursos naturais;
- Contribui com a produção do alimento seguro e saudável;
- Contribui com a viabilidade econômica e social;
- Contribui com a visibilidade da atividade e da comunidade pesqueira;
- Contribui para o aumento das vendas e melhores preços;
- Posiciona o pescado em mercados exigentes e diversificados; e
- Reduz os prejuízos e perdas por contaminação e deterioração do pescado.

O quadro a seguir apresenta as principais recomendações e as consequências positivas proporcionadas pela implantação das BPA na pesca artesanal:

Recomendações de BPA	Consequências positivas
Aproveite o período de defeso para realizar a manutenção das embarcações, dos petrechos e dos equipamentos de pesca	Previne imprevistos e organiza as pescarias futuras
Busque informações junto aos órgãos competentes, cooperativas, associações e sindicatos	Evita multas; inclui em atividades, projetos e políticas públicas que trazem benefícios; e fortalece a atividade pesqueira

Recomendações de BPA	Consequências positivas
Comunique a fiscalização caso encontrem atividade de pesca em áreas de preservação e conservação	Pesca futura preservada pela reprodução e crescimento das espécies
Devolva aos recursos naturais as espécies ameaçadas que forem capturadas e a fauna acompanhante	Permite que as espécies se reproduzam, se tornando abundantes para as futuras pescarias
Divulgue com os demais pescadores da comunidade o período de defeso, para que todos colaborem	Pesca futura preservada; manutenção da atividade pesqueira e da renda ao longo do tempo
Esteja atualizado sobre o período de defeso das espécies comercializadas	Pesca futura preservada; manutenção da atividade pesqueira e da renda ao longo do tempo
Respeite o tamanho mínimo de captura das espécies comercializadas	Assim como o defeso, preserva a pesca futura, atividade pesqueira e a renda ao longo do tempo
Alterne as zonas de pesca	Manutenção e repouso dos recursos pesqueiros, garantindo as pescas futuras e a manutenção da atividade pesqueira
Priorize os petrechos de pesca específicos e permitidos por espécie	Captura apenas das espécies desejáveis e facilita a soltura dos animais capturados por acidente
Recolha e armazene o lixo produzido a bordo, para descartá-los adequadamente, no desembarque	Evita degradação ambiental e contribui para as pescas futuras e manutenção sustentável da atividade
Mantenha o pescado no gelo, ou freezer, em temperatura adequada, desde a captura até a comercialização	Aumenta a qualidade do pescado e sua conservação, diminui a deterioração e aumenta o tempo de vida de prateleira
Mantenha o pescado livre do sol, fumaça, poeira, de superfícies sujas ou exposto a animais	Aumenta a qualidade do pescado e evita contaminação; diminui a deterioração e aumenta o tempo de vida de prateleira
Mantenha produtos químicos e combustível (óleo diesel), adequadamente armazenados e identificados	Evita a contaminação do pescado, acidentes e intoxicação de colaboradores
Utilize elementos de proteção (botas, luvas, chapéus ou bonés).	Evita danos à saúde do pescador e evita a contaminação do pescado

LEMBRE-SE:

- A fauna acompanhante são os animais que não são alvo da pescaria (não têm valor comercial) e que são capturados, acidentalmente, pelos petrechos de pesca. **A fauna acompanhante deve ser devolvida** à água, pois isso auxilia na manutenção da saúde e equilíbrio dos recursos naturais.
- O tamanho mínimo de captura dos peixes é medido da ponta do focinho até a extremidade da parte mais alongada da nadadeira caudal. Se o tamanho mínimo e o período de defeso não forem respeitados, as pescarias futuras podem ser comprometidas.
- A proteção das áreas de preservação e conservação é de responsabilidade dos órgãos de fiscalização do governo e de todo cidadão consciente. As áreas de preservação e conservação garantem o sustento direto das comunidades locais e favorecem a recuperação dos estoques pesqueiros.



10. O QUE ACONTECE QUANDO A PESCA NÃO ATENDE ÀS BOAS PRÁTICAS?

Ações incorretas	Consequências negativas
Aplicar a pesca irresponsável e excessiva	Diminuição ou extinção dos estoques pesqueiros, que pode causar degradação ambiental e perda do local de pesca
Capturar exemplares com tamanho proibido	Forte possibilidade de extinção dos estoques pesqueiros e degradação ambiental, com conseqüente extinção da pesca
Capturar em período reprodutivo (desova).	Forte possibilidade de extinção dos estoques pesqueiros e degradação ambiental, com conseqüente extinção da pesca
Desconhecer as normas existentes	Multas; Conflitos entre os atores envolvidos; Perdas dos direitos de pescador; Pouco desenvolvimento da atividade; perda de oportunidades
Desestimular a formação de associações e cooperativas na comunidade pesqueira	Conflitos entre os atores envolvidos; Pouco desenvolvimento da atividade; Poucos benefícios burocráticos
Desvalorizar o pescado fresco capturado (vender muito barato)	Queda do preço de mercado; Baixo desenvolvimento econômico; Queda na renda
Negligenciar as normas e fiscalizações.	Multas; Perdas dos direitos de pescador; Pouco desenvolvimento da atividade; Possível impacto e degradação ambiental

Pescador e pescadora artesanal, é preciso executar a pesca artesanal de maneira sustentável, respeitando as características e limites dos recursos naturais.

O sucesso da pesca artesanal depende do equilíbrio dos rios, lagos, mares, barragens, represas e demais recursos hídricos.

Permaneçam atentos, participativos e atuantes na implementação das Boas Práticas Agropecuárias em todas as etapas de rotina da pesca artesanal. Essas ações contribuirão com o sucesso da atividade.





MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



PÁTRIA AMADA
BRASIL
GOVERNO FEDERAL