



# **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](http://www.agricultura.gov.br)

e-mail: [artesanal.cgpa@agro.gov.br](mailto: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 diminuir 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