ALASKA SEAFOOD®

Salvaje, natural y sostenible®

PESCADO BLANCO

GUÍA DEL COMPRADOR

BACALAO DEL PACÍFICO

FLETÁN (O HALIBUT) DEL PACÍFICO

ABADEJO DE ALASKA

GALLINETAS

BACALAO NEGRO

LIMANDA / SOLLA / PLATIJAS

PESCADO BLANCO DE ALASKA

LAS AGUAS FRÍAS Y LIMPIAS DE LA COSTA DE ALASKA albergan inmensas poblaciones, gestionadas de forma sostenible, de diversos pescados blancos, muchos de los cuales están muy solicitados en los mercados de pescado de todo el mundo. Aunque en Alaska hay decenas de especies de pescado blanco, en la presente Guía del comprador elaborada por el Alaska Seafood Marketing Institute (ASMI) se describen las especies de mayor interés en el sector pesquero. Se abordan en esta guía aspectos que interesan a los compradores de pescado blanco de Alaska, como los tipos de productos y aspectos relativos a su envasado, calidad y propiedades nutricionales. Todos los productos de pescado blanco de Alaska se distribuyen a los grandes mercados de los Estados Unidos e internacionales.

ÍNDICE

1 INTRODUCCIÓN
2 ZONA DE CAPTURA
3 INFORMACIÓN GENERAL SOBRE LOS PESCADOS BLANCOS
4 LA PESCA DE PESCADOS BLANCOS
6 EL PROCESAMIENTO DEL PESCADO BLANCO
7 APROVECHAMIENTO EFICAZ
8 TIPOS DE PRODUCTOS DE PESCADOS BLANCOS
12 PROPIEDADES NUTRICIONALES DE LOS PESCADOS BLANCOS
13 CALIDAD DE LOS PESCADOS BLANCOS
14 CRÓNICA DE LA SOSTENIBILIDAD
15 REGLAMENTACIÓN DE LA PESCA DE PESCADOS BLANCOS

ZONA DE CAPTURA

La mayoría de las especies de pescado blanco de Alaska se capturan en el mar de Bering y el golfo de Alaska, situados en el área de pesca 67 de la clasificación para fines estadísticos de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). En Alaska toda la pesca se realiza dentro de la Zona Económica Exclusiva, región en la que la Convención de las Naciones Unidas sobre el Derecho del Mar asigna a un estado derechos de exploración y explotación de los recursos marinos. Esta zona alberga algunas de las pesquerías más productivas del mundo.

LEYENDA

..... **FAO 67:** Una de las áreas de pesca delimitadas a nivel mundial a efectos estadísticos.

— **ZEE:** La Zona Económica Exclusiva de Alaska se extiende hasta 200 millas náuticas desde la costa. Dentro de esta zona, Estados Unidos tiene derechos soberanos sobre la gestión de los recursos.

● **PLATAFORMA CONTINENTAL:** Es la región costera de aguas productivas, relativamente poco profundas. Las aguas de Alaska albergan el 70% del total de la plataforma continental de Estados Unidos.

PESCADOS BLANCOS DE ALASKA

BACALAO DEL PACÍFICO
Pacific cod
Gadus macrocephalus

FLETÁN/HALIBUT DEL PACÍFICO
Pacific halibut
Hippoglossus stenolepis

ABADEJO DE ALASKA
Alaska Pollock
Gadus (Theragara) chalcogramma

GALLINETAS
varias especies
Sebastes species

GALLINETA DEL PACÍFICO
Pacific ocean perch (POP)
Sebastes alutus

BACALAO NEGRO
Black cod, Sablefish
Anoplopoma fimbria

LIMANDA
Yellowfin sole
Limanda aspera

PLATIJA JAPONESA
Flathead sole
Hippoglossoides elassodon

PLATIJA DEL PACÍFICO
Northern rock sole
Lepidopsetta polyxystra

ARROWTOOTH FLOUNDER
turbot
Atheresthes stomias

SOLLA DE ALASKA
Alaska plaice
Pleuronectes quadrituberculatus

Fotos cortesía del National Marine Fisheries Service (NMFS) y el Alaska Fisheries Science Center (AFSC)

CICLO VITAL

La mayoría de las especies de pescado blanco de Alaska desovan en invierno y a principios de primavera, en las aguas situadas sobre la plataforma continental de Alaska. En general, las hembras pueden producir cientos de miles de huevos que se dispersan y flotan a la deriva en las corrientes marinas o se adhieren al fondo marino. Tras eclosionar los huevos, las larvas flotan en las capas superiores del océano. En otoño, los alevines se asientan en aguas más profundas y posteriormente se incorporan a la población general

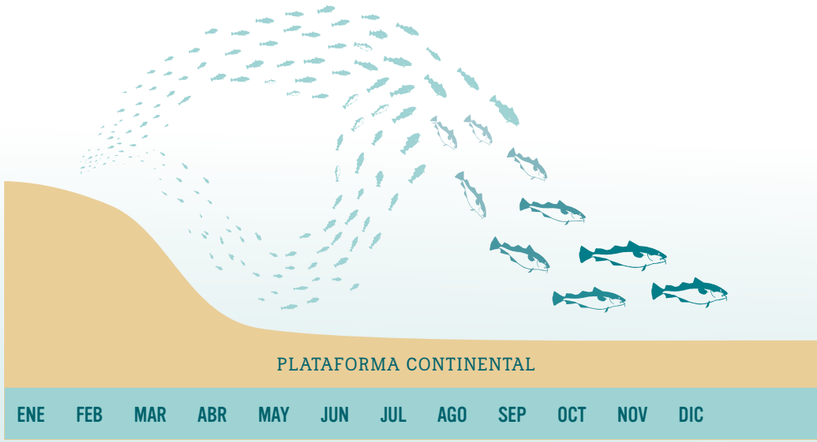
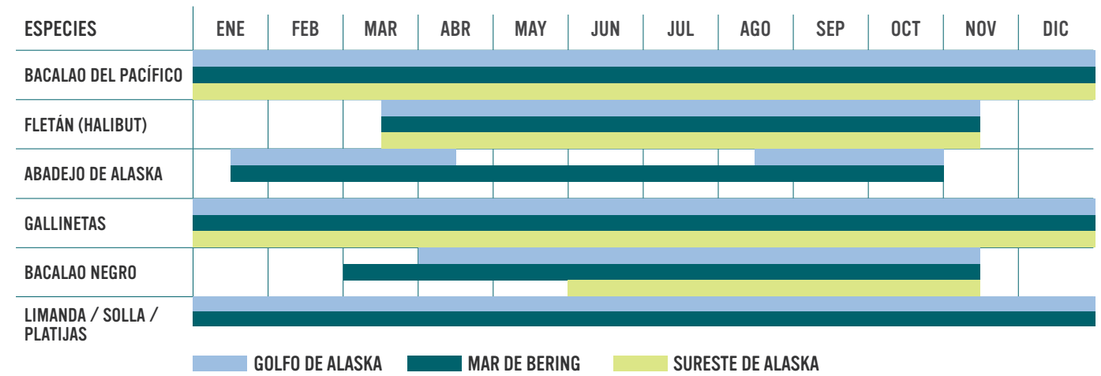


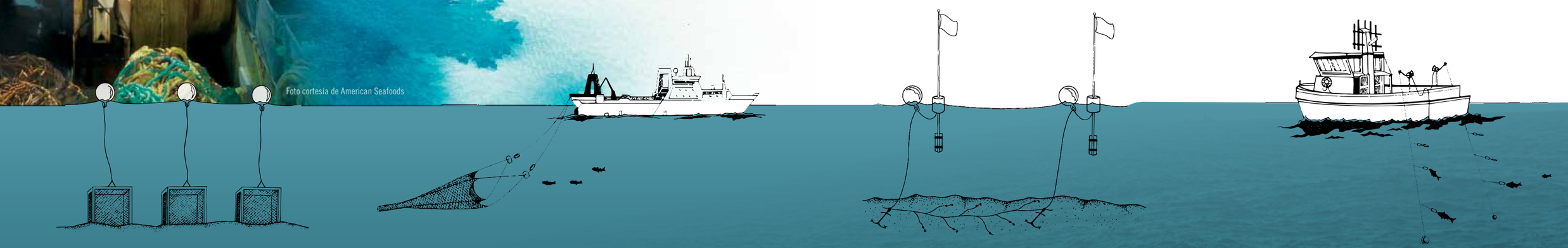
Foto cortesía de American Seafoods

LA PESCA DE PESCADOS BLANCOS DE ALASKA

Todas las artes de pesca se manejan del modo más «limpio» posible. Las capturas accesorias de alevines y de especies diferentes de la especie o especies objetivo son escasas, y se reduce al mínimo la interacción con aves y mamíferos marinos. Los pescadores de pescado blanco de Alaska están comprometidos con el uso de métodos de pesca responsables y han participado en estudios científicos para evitar la pesca accidental de especies no buscadas. Los pescadores han colaborado con los investigadores para desarrollar artes de pesca modificadas que contribuyen a reducir las capturas accesorias, mejorar la calidad y conservar el hábitat marino.

TEMPORADAS DE PESCA





NASAS

Las nasas son grandes jaulas de acero recubiertas por una red que se ceban y se colocan en el fondo marino conectadas con una cuerda a una boya en superficie. Para este tipo de pesca se utilizan buques con una eslora similar a la de los palangreros. Los pescadores izan las nasas y devuelven al océano las especies no buscadas.

Bacalao negro, bacalao del Pacífico, fletán del Pacífico

RED DE ARRASTRE

En la pesca de arrastre se utiliza una red de gran tamaño con forma de embudo arrastrada por una embarcación de pesca. Los arrastreros son los buques más grandes empleados en la pesca de pescado blanco de Alaska. Utilizan medios avanzados para detectar e identificar los bancos de peces bajo el agua, lo que permite a los buques ajustar el arrastre de la red con respecto a los peces y el fondo marino y evitar la captura de especies no buscadas.

ARRASTRE DE MEDIA AGUA: la red se arrastra a aproximadamente 100–400 metros de profundidad.

ARRASTRE DE FONDO: la red se arrastra justo por encima del fondo marino, utilizando rodillos para evitar dañar el hábitat.

Abadejo de Alaska, limanda/solla/platija, bacalao del Pacífico, bacalao negro, gallineta del Pacífico

PALANGRE

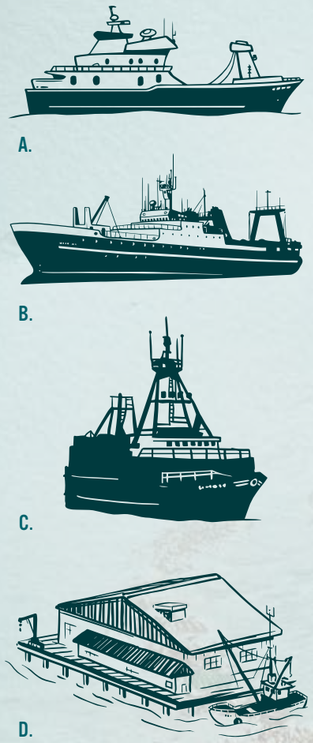
En la pesca con palangre se dispone sobre el fondo del océano una línea madre con anzuelos cebados distribuidos en intervalos regulares. Los palangreros son más pequeños que los arrastreros. En este tipo de pesca, los pescadores pueden seleccionar los peces que abordan y liberar vivos al océano los de especies diferentes de las buscadas. Los llamados «palangreros congeladores» pueden congelar el pescado en el mar.

Abadejo de Alaska, fletán (o halibut) del Pacífico, bacalao negro, bacalao del Pacífico

SEÑUELOS PLOMADOS

La pesca vertical (jigging o jig fishing en inglés) es un método que utiliza anzuelos múltiples en línea con señuelos artificiales plomados (jigs) y un carrete eléctrico que genera tirones de la línea hacia arriba y hacia abajo. Cada tambor puede tener hasta cinco líneas y cada línea puede estar aparejada con hasta 30 anzuelos. En esta modalidad de pesca se utilizan buques de eslora semejante a la de los más pequeños utilizados en la pesca con nasas y con palangre. Los peces capturados se clasifican y los de especies no buscadas se devuelven vivos al mar.

Bacalao negro, bacalao del Pacífico



PROCESAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DEL MAR

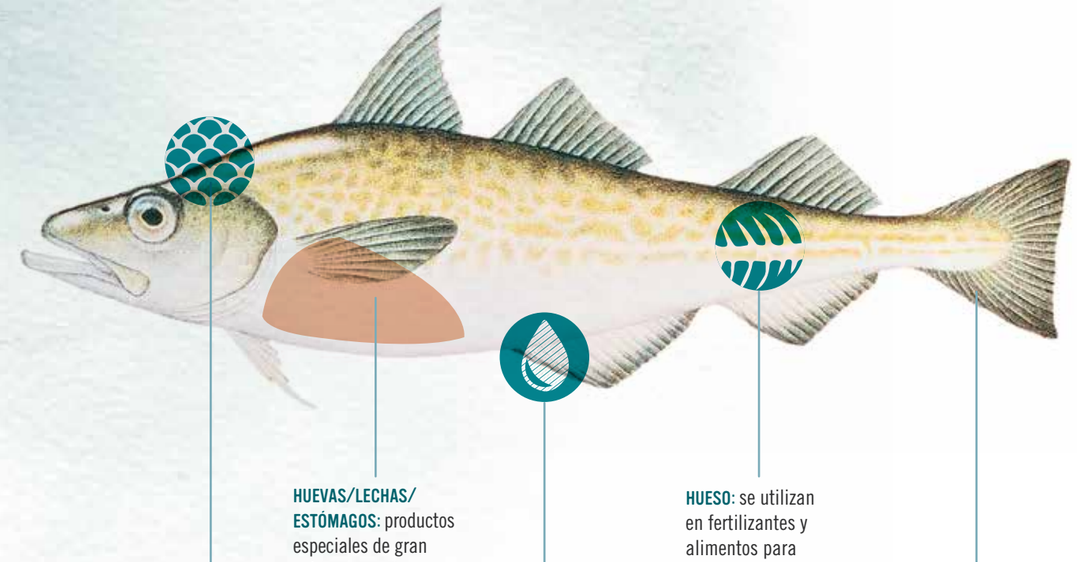
Después de su captura, el pescado blanco de Alaska se procesa en una planta de procesamiento, que puede ser de cuatro tipos diferentes. Las industrias de procesado de Alaska procuran extraer el máximo valor de la materia prima y reducir al mínimo los desechos. Se investiga constantemente para desarrollar nuevos tipos de productos que permitan el máximo aprovechamiento de los peces capturados.

A. PALANGRERO CONGELADOR: procesa el pescado en el mar inmediatamente después de la captura de los peces con anzuelo y sedal.

B. BUQUE FACTORÍA: lleva a bordo equipos para procesar y congelar la captura en un plazo de pocas horas.

C. BUQUES NODRIZA: una flota de barcos pesqueros trasvasa la pesca a buques factoría flotantes estacionados en el mar.

D. PLANTAS EN TIERRA: instalaciones en tierra firme en las que se procesa el producto que suministran los buques pesqueros.



PRODUCTOS ESPECIALES	POLLOCK	ABADEJO	BACALAO NEGRO	HALIBUT	LIMANDA / SOLLA / PLATIJAS
HARINA DE PESCADO	√	√		√	√
ACEITE DE PESCADO	√	√			
CABEZAS Y HUESOS	√	√	√	√	√
HUEVAS	√	√			√
LECHAS	√	√			
ESTÓMAGOS Y VÍSCERAS	√	√			
COLLARES Y ABDÓMENES	√	√	√	√	
PIELES	√	√		√	

Actualmente, la producción y venta de pieles y estómagos/vísceras de bacalao negro, fletán y limanda/solla/platijas son muy escasas; sin embargo, en caso de que se desarrolle un mercado para estos productos se dispondría de un volumen sustancial.

APROVECHAMIENTO EFICAZ

La industria se esfuerza por utilizar la totalidad del pescado, optimizando el aprovechamiento de este recurso de clase mundial de forma sostenible. Tras el procesamiento primario se obtiene una amplia gama de subproductos especiales singulares, como huevas, lechas y pieles. La elaboración de productos del mar de Alaska con valor añadido, como el surimi, permite acceder a mercados innovadores y productivos. Dada la abundancia de los recursos marinos de Alaska y las prácticas de gestión responsable de las pesquerías, pueden producirse cantidades sustanciales de todos estos productos.

TIPOS DE PRODUCTOS

BACALAO DEL PACÍFICO

FRESCOS		CONGELADOS		
PRODUCTO	ENVASES	PRODUCTO	ENVASES	RECUPERACIÓN Y RENDIMIENTO*
Descabezado y eviscerado	caja de 50 lb	Descabezado y eviscerado	Cajas o bloques de 50, 80 lb, cajón paleta (tote) de 1200 lb	
Filetes (con o sin piel, con o sin espinas)	bolsas de polietileno de 5, 10, 15 lb cajas de 10, 12, 20 lb	filetes IQF (sin piel/sin espinas)	bloques de 16,5 lb en paquete de 49,5 lb	Con piel/espinas 54-80% Sin piel/espinas 25-70%
		Filetes IQF (con o sin piel, con o sin espinas)	paquetes de 10-25 lb	Con piel/espinas: 54-80% Sin piel/espinas: 25-70%
		Filetes interfoliados *(shatterpack)* o sin interfoliado *(layerpack)*	bloques de 15 lb en paquete de 45 lb	
		Carne picada	bloques de 16,5 lb en paquete de 49,5 lb	

Tamaños de filetes: 4-8, 8-16, 16-32, más de 32 oz | Tamaños de porciones: 4-8 oz IQF (del inglés «individually quick frozen»: congelado en piezas individuales)

FLETÁN (O HALIBUT) DEL PACÍFICO

FRESCOS		CONGELADOS		
PRODUCTO	ENVASES	PRODUCTO	ENVASES	RECUPERACIÓN Y RENDIMIENTO*
Descabezado y eviscerado	cartones de 80 lb/ cajón paleta (tote) de 1000 lb	Descabezado y eviscerado; glaseado	cartones de 100-150 lb/ cajón paleta (tote) de 1000 lb	
Filetes y porciones de filetes *(fletches)* (con o sin piel)	cartón de 10-25 lb	Rodajas/filetes/lomos	cartones de 10-20 lb	45-60%
Rodajas y lomos	cartón de 10-25 lb	Rodajas/filetes/lomos	cartones de 10-20 lb	70-94%
Cocochas	bolsa de 5-10 lb	Cocochas	bloques de 15 lb	

Tamaños y porciones de filete: 1-3, 3-5, 5-7 lb y más de 7 lb | Tamaños H&G descabezado y eviscerado: 10/20, 20/40, 40/60 lb y más de 80 lb

ABADEJO DE ALASKA

CONGELADOS		
PRODUCTO	ENVASES	RECUPERACIÓN Y RENDIMIENTO*
Descabezado y eviscerado	cajas de 50, 80 lb	
Filetes (con o sin espinas) desgrasados *(deep-skinned)*** en bloques	bloques de 16,5 lb en paquete master de 49,5 lb	18-40%
Filetes IQF (sin piel/sin espinas)	paquetes de 10, 15 y 25 lb	15-30%
Filetes interfoliados *(shatterpack)*	bloques de 15 lb en paquete de 45 lb	
Bloque de carne picada	bloques de 16,5 lb en paquete de 49,5 lb	3-6%
Surimi	bloques de 22 lb en paquete de 44 lb	7-16%
Huevas	bloques de 16,5 lb en paquete de 49,5 lb	2-14%
Lechas		Ene-jun: 1,2-1,5% Jul-dic: 2,5-3%
ABADEJO SECO (SALADO)		
Abierto en mariposa, con collar, con aletas, sin costillas y sin raspa		

***Tamaños de filetes: 2-4, 4-6, 6-8 oz y más de 8 oz** | **En los filetes desgrasados *(deep-skinned)* de abadejo de Alaska se ha recortado y retirado el tejido más oscuro -más graso- situado entre la piel y la carne.

LIMANDA / SOLLA / PLATIJAS

CONGELADOS		
PRODUCTO	ENVASES	RECUPERACIÓN Y RENDIMIENTO*
Descabezado y eviscerado, respecto del producto entero intacto	bolsas de 35-42 lb	60-83%
Filetes IQF, respecto del producto entero intacto	paquete de 10, 25, 40 lb	16-30%
Descabezado y eviscerado, corte en V con huevas**, respecto del producto entero intacto	bolsas de 35-42 lb	N.D.
Filete sin piel, respecto del producto descabezado y eviscerado	bolsas de 35-42 lb	10-25%
Sin clavícula *(J-cut)* y sin cola *(kirimi)*, respecto del producto descabezado y eviscerado	bolsas de 35-42 lb	24-33%
Cabezas/colas	bolsas de 35-42 lb	

El tamaño medio de los filetes depende de la especie:

Solla de Alaska: 3-10 oz
Hipogloso negro: 3-8 oz
Platija japonesa: 2-7 oz
Limanda del Pacífico: 2-5 oz
Platija del Pacífico norte: 2-5 oz

** Solamente la platija del Pacífico

*Salvo indicación en otro sentido, los datos de recuperación y rendimiento se presentan como intervalo esperado para el tipo de producto específico respecto del producto descabezado y eviscerado. Estos datos varían en función de la temporada, el sexo y el lugar de captura. Fuente: *Recoveries & Yields: Pacific Fish and Shellfish, Alaska Sea Grant College Program*

	MADUREZ SEXUAL	EDAD MÁXIMA	DIETA	TAMAÑO
BACALAO DEL PACÍFICO	4-5 años	20 años	almejas, gambas, cangrejos y alevines de peces	5-10 lb de promedio, pero puede alcanzar 40 lb.
FLETÁN (O HALIBUT) DEL PACÍFICO	8 años los machos y 12 años las hembras	55 años	almejas, gambas, cangrejos y alevines de peces	35-50 lb de promedio, pero puede alcanzar 500 lb.
ABADEJO DE ALASKA	4-5 años	22 años	gambas, kril y alevines de peces	2 lb de promedio, pero puede alcanzar 13 lb.
LIMANDA / SOLLA / PLATIJAS	variable: de 4 a 13 años	30 años o más	cangrejos, almejas, peces y diversos pequeños invertebrados	1 a 5 lb de media
GALLINETAS	5-7 años, por lo general, pero puede ser de 20-25 años en algunas especies	variable (70-90 años), pero algunas especies, como *Sebastes aleutianus (rougheye rockfish)* del sureste de Alaska, pueden vivir hasta 205 años	cangrejos, almejas, peces y diversos pequeños invertebrados	3 a 14 lb de promedio, pero pueden alcanzar 36 lb
BACALAO NEGRO	4-5 años	40 años de promedio, pero puede alcanzar los 94 años	abadejo de Alaska, bacalao del Pacífico, calamares y medusas	3 a 14 lb de promedio, pero pueden alcanzar 36 lb

GALLINETAS

FRESCOS		CONGELADOS		
PRODUCTO	**ENVASES**	**PRODUCTO**	**ENVASES**	**RECUPERACIÓN Y RENDIMIENTO***
Descabezado y eviscerado	cajas de 50-80 lb	Descabezado y eviscerado; glaseado	cajas de 50-80 lb	
Filetes (con o sin piel, con o sin espinas, con piel, escamado)	bolsas de polietileno o recipientes de plástico de 10 lb	Filetes: IQF, en capas *(layerpack)* o interfoliados *(shatterpack)*	envases de 5-15 lb	Con piel: 14-22% Sin piel: 12-21%

BACALAO NEGRO

FRESCOS		CONGELADOS		
PRODUCTO	**ENVASES**	**PRODUCTO**	**ENVASES**	**RECUPERACIÓN Y RENDIMIENTO***
Descabezado y eviscerado; con vientre abierto o intacto, con o sin collar		Descabezado y eviscerado; glaseado	cajas de 50-80 lb	
Filetes (con o sin piel, con espinas)	Filetes: IQF y en capas *(layerpacks)*	Filetes: IQF y en capas *(layerpacks)*	10-25 lbs.	Con piel: 64% Sin piel: 56%
Rodajas		Rodajas	cajas de 50-80 lb	36-44%

*Salvo indicación en otro sentido, los datos de recuperación y rendimiento se presentan como intervalo esperado para el tipo de producto específico respecto del producto descabezado y eviscerado. Estos datos varían en función de la temporada, el sexo y el lugar de captura. Fuente: *Recoveries & Yields: Pacific Fish and Shellfish, Alaska Sea Grant College Program*

HUEVAS

Alaska produce cantidades sustanciales de huevas de pescado blanco, principalmente de las pesquerías de abadejo, bacalao y limanda / solla / platijas. Estos productos se utilizan comúnmente en Japón como condimentos o ingredientes para sopas y platos de arroz o fideos.

HARINA DE PESCADO

La harina de pescado blanco de Alaska se obtiene mediante el aprovechamiento de los recortes, no de pescados enteros. El producto principal es una harina seca de larga vida útil que contiene típicamente un 10-20 por ciento en peso de aceite de pescado. La harina de pescado blanco de Alaska es muy apreciada por el sector de la acuicultura.

PIEL

Las propiedades de la piel de abadejo para sellar y curar heridas internas son superiores a las de las sustancias obtenidas de otros animales. El colágeno obtenido de pieles de abadejo puede mejorar la elasticidad de la piel y reducir las arrugas, y la gelatina extraída tiene múltiples aplicaciones en la industria alimentaria como espesante, clarificante y agente de recubrimiento.

PROTEÍNA | OMEGA-3 | VITAMINA B12 | VITAMINA A | VITAMINA D | SELENIO

PROTEÍNAS: Nutriente esencial que ayuda a construir y mantener las células del cuerpo. Las proteínas de los productos del mar son vitales para la alimentación humana porque contienen aminoácidos esenciales.

OMEGA-3: El DHA y el EPA son ácidos grasos esenciales que ayudan a prevenir cardiopatías y accidentes cerebrovasculares.

VITAMINA B12: Un nutriente esencial para la producción de eritrocitos y que ayuda a mantener sanas las células del sistema nervioso.

VITAMINA A: Contribuye al crecimiento óseo y al mantenimiento de una visión sana, la capacidad reproductiva y el sistema inmunitario

VITAMINA D: Participa en la formación y conservación de los huesos y ayuda a prevenir enfermedades crónicas.

SELENIO: Un nutriente que, junto con otras vitaminas, contrarresta los daños de los radicales libres en el organismo.

PRODUCTOS DE LA NATURALEZA

Por la singular topografía del fondo marino y las corrientes oceánicas ricas en nutrientes, las aguas de Alaska son de las más productivas y limpias del mundo. La ubicación de los caladeros de Alaska en latitudes muy septentrionales garantiza la ausencia de contaminantes ambientales dañinos en los productos del mar de Alaska. Los pescados blancos capturados en las aguas limpias y remotas de Alaska son ricos en nutrientes y pueden consumirse en cantidades ilimitadas. Los pescados blancos de Alaska son una excelente fuente de proteína magra y de ácidos grasos omega 3 cardiosaludables.

AGUAS LIMPIAS, PESCADO PURO

	BACALAO DEL PACÍFICO	FLETÁN (O HALIBUT) PACÍFICO	ABADEJO DE ALASKA	GALLINETAS	BACALAO NEGRO (PEZ SABLE)	LIMANDA / SOLLA / PLATIJAS
CALORÍAS	85	111	110	109	250	86
PROTEÍNAS (G)	19	23	23	22	17	15
MATERIA GRASA (G)	<1	2	1	2	20	2
SODIO (G)	70	82	116	89	72	105
COLESTEROL (MG)	40	45	86	61	63	60
OMEGA-3S (MG)	460	240	510	350	1800	300
VITAMINA B12 (µG)	2.31	1.27	3.66	1.59	1.44	1.27
VITAMINA A (IU)	7	73	51	16	338	37
VITAMINA D (IU)	24	230	51	183	N/A	47
SELENIO (µG)	28	55	44	76	47	33

CALIDAD DE LOS PRODUCTOS DEL MAR

Como establece la ley, todas las especies de pescado blanco se procesan en instalaciones que cumplen todas las normas y prácticas de seguridad alimentaria. Estas normas exigen la vigilancia de los puntos de control para garantizar la seguridad alimentaria, con la supervisión de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de los Estados Unidos y el Departamento de Conservación del Medio Ambiente del Estado de Alaska.. La calidad de los productos está garantizada por las prácticas normalizadas de cada empresa, de acuerdo con las especificaciones establecidas por sus clientes. Los productores y sus clientes trabajan conjuntamente para garantizar los niveles máximos de calidad de los productos. Muchos clientes llevan a cabo, por iniciativa propia, inspecciones y auditorías de sus proveedores. Se trata de una práctica habitual en la industria que, entre otras cosas, presta especial atención a la rastreabilidad (o «trazabilidad») de todos los productos.

El Departamento de Conservación del Medio Ambiente del estado de Alaska realiza un examen riguroso de la presencia de contaminantes ambientales en los peces de Alaska. El estado de Alaska financia este programa para garantizar la salud de sus recursos naturales, marinos y de agua dulce. Las especies de pescado blanco de Alaska se evalúan anualmente y nunca se han detectado niveles preocupantes de contaminantes. Los resultados del programa de observación de los peces pueden consultarse en:

https://dec.alaska.gov/eh/vet/fish.htm

CRÓNICA DE LA SOSTENIBILIDAD

En Alaska, el futuro y de las poblaciones de especies marinas se consideran más importantes que el aprovechamiento inmediato comercial. En la constitución del estado se establece la obligación de gestionar los recursos para que las aguas de Alaska generen un suministro continuo de productos del mar. En 1959, el pueblo de Alaska decidió que

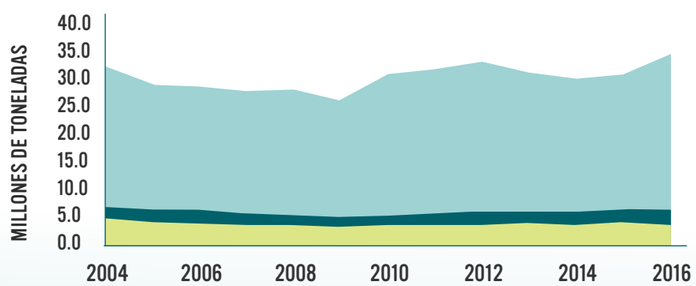
«El uso, desarrollo y mantenimiento [de los recursos pesqueros] debe basarse en el principio del rendimiento sostenible.»

Existen mecanismos a nivel del estado de Alaska, del gobierno federal de los Estados Unidos y de ámbito internacional que lo garantizan, separando la conservación de las decisiones relativas a la asignación de cuotas. Los organismos de ordenación pesquera están estructurados de tal modo que las decisiones acerca de los niveles de explotación están en manos de científicos, y las asignaciones de cuotas establecidas por los responsables políticos nunca pueden conllevar niveles de explotación superiores a los establecidos en la recomendación científica.
Los científicos del gobierno federal realizan estudios para evaluar el estado de las poblaciones de peces, así como para determinar los factores climáticos, medioambientales y socioeconómicos que afectan a las pesquerías.
La sostenibilidad de las pesquerías de pescado blanco de Alaska está certificada, de forma independiente, por el Responsible Fisheries Management program de Alaska y por el Marine Stewardship Council (MSC).

GESTIÓN DE LAS PESQUERÍAS

Basándose en estudios de investigación llevados a cabo por biólogos del gobierno federal expertos en pesquerías, se calculan, para cada pesquería, el volumen de pesca sostenibles o la captura biológicamente aceptable (CBA, o ABC en inglés). El consejo regional de la pesca marina de Alaska tiene la función de gestionar las pesquerías de pescado blanco y la responsabilidad de fijar la captura total permitida (CTP, o TAC en inglés), es decir la cantidad efectiva que se permite capturar de cada especie de pescado blanco. En el Pacífico norte, la CTP se establece en un nivel igual o inferior a la CBA. Todo el proceso de gestión es abierto y transparente, y puede participar cualquiera que lo desee.

HISTORIAL DE GESTIÓN RESPONSABLE DE LA PESCA



BIOMASA TOTAL Millones de toneladas de peces de fondo gestionados por el gobierno federal de Alaska en aguas de Alaska

CBA TOTAL Captura biológicamente aceptable (CBA): nivel de captura sostenible establecido por los científicos

CTP TOTAL Captura total permitida (CTP): cantidad de pescado que puede capturarse

REGLAMENTACIÓN DE LA PESCA DE PESCADOS BLANCOS

Además de la ordenación pesquera tradicional, se han establecido más de 40 zonas marinas protegidas (ZMP, en inglés MPA: Marine Protected Areas) para proteger la estructura y función de los ecosistemas, realizar investigaciones, conservar el hábitat bentónico, proteger a las poblaciones vulnerables y conservar los recursos culturales. De estas más de 40 ZMP, en 31 se prohíbe la pesca comercial o el uso de artes de pesca que entren en contacto con el fondo marino. En las ZMP de Alaska se protegen miles de kilómetros cuadrados de mar, una superficie semejante a la de toda Europa. La prueba del éxito del método de ordenación pesquera de Alaska es que ninguna especie ni población de pescado blanco de Alaska está sobreexplotado o próximo a la sobreexplotación.
Cada pesquería está también protegida por un organismo de vigilancia del cumplimiento normativo, como la Oficina de vigilancia (Office of Law Enforcement) del Servicio estadounidense para la pesca marítima (National Marine Fisheries Services, NMFS). El Programa de observadores en el mar (At-Sea Observer Program) envía a observadores de las pesquerías del gobierno federal, certificados por el NMFS, para recopilar datos a bordo de los barcos pesqueros y notificar a la Oficina de vigilancia los casos sospechosos de incumplimiento de la normativa. Este programa ayuda a vigilar las pesquerías de Alaska y proporciona estimaciones de los volúmenes de captura en tiempo real.

Foto cortesía de AFSC, Fisheries Monitoring and Analysis

Si desea disfrutar del pescado blanco de Alaska, consulte más recetas en: *http://www.wildalaskaseafood.com/recipe-finder/*

>> Fletán con hongos silvestres

>> Bacalao Florenti a la sartén

>> Taco de abadejo de Alaska

PUBLICACIONES ACERCA DEL PESCADO BLANCO

Si desea más información sobre el pescado blanco de Alaska, consulte otras publicaciones del ASMI, como las siguientes:

FACT SHEETS FOR ALASKA WHITEFISH

PREMIUM QUALITY SPECIFICATIONS – WHITEFISH FILLETS

RECOMMENDED WHITEFISH QUALITY GUIDELINES

SUSTAINABLE ALASKA SOLE AND FLOUNDER GUIDE

ALASKA SEAFOOD SUSTAINABILITY IN PLAIN ENGLISH

MARINE PROTECTED AREAS BROCHURE

Puede encargar estas publicaciones (en inglés) a través de nuestra página web o bien llamando al teléfono 1-800-478-2903 (desde EE. UU. o Canadá).

www.alaskaseafood.org

Salvaje, natural y sostenible®

OFICINA COMERCIAL INTERNACIONAL Y ADMINISTRACIÓN

311 N. Franklin St. • Suite 200 • Juneau, AK 99801 • 800-478-2903

OFICINA COMERCIAL PARA ESPAÑA

c/ Borrell 7 • Local 19 • 08172 St. Cugat del Vallès (Barcelona) • +34 93 589 8547

Publicado en febrero de 2016

ALASKA SEAFOOD

Salvaje, natural y sostenible®

CONVERSIONES AL SISTEMA MÉTRICO

ONZAS (OZ)	GRAMOS (G)	LIBRAS (LBS.)
2	56,7	0,125
4	113,4	0,25
6	170,1	0,375
8	226,8	0,5
10	283,5	0,625
20	567	1,25
40	1134	2,5

CONVERSIONES ENTRE UNIDADES

ONZAS (OZ)	GRAMOS (G) O KILOGRA. (KG)	LIBRAS (LBS.)	ONZAS (OZ)	GRAMOS (G) O KILOGRA. (KG)	LIBRAS (LBS.)	ONZAS (OZ)	GRAMOS (G) O KILOGRA. (KG)	LIBRAS (LBS.)
1	28,3 G	0,062	10	283,5 G	0,625	112	3,18 KG	7
2	56,7 G	0,125	16	453,6 G	1	160	4,54 KG	10
3	85,0 G	0,1875	20	567,0 G	1,25	192	5,44 KG	12
4	113,4 G	0,25	32	907,2 G	2	240	6,80 KG	15
5	141,7 G	0,3125	40	1,13 KG	2,5	320	9,07 KG	20
6	170,1 G	0,375	48	1,36 KG	3	400	11,34 KG	25
7	198,4 G	0,4375	64	1,81 KG	4	560	15,88 KG	35
8	226,8 G	0,5	80	2,27 KG	5	640	18,14 KG	40

©2016 ASMI 23-017