



Selvagem, Natural & Sustentável®

GUIA DO COMPRADOR DO **MARISCOS**

CARANGUEJO REAL
CARANGUEJO DAS NEVES
CARANGUEJO DE DUNGENESS
CAMARÃO
VIEIRA GIGANTE DO PACÍFICO
AMEIJOA GEODUCK
NAVALHA DO PACÍFICO
OSTRA DO PACÍFICO
OURIÇO DO MAR
PEPINO DO MAR



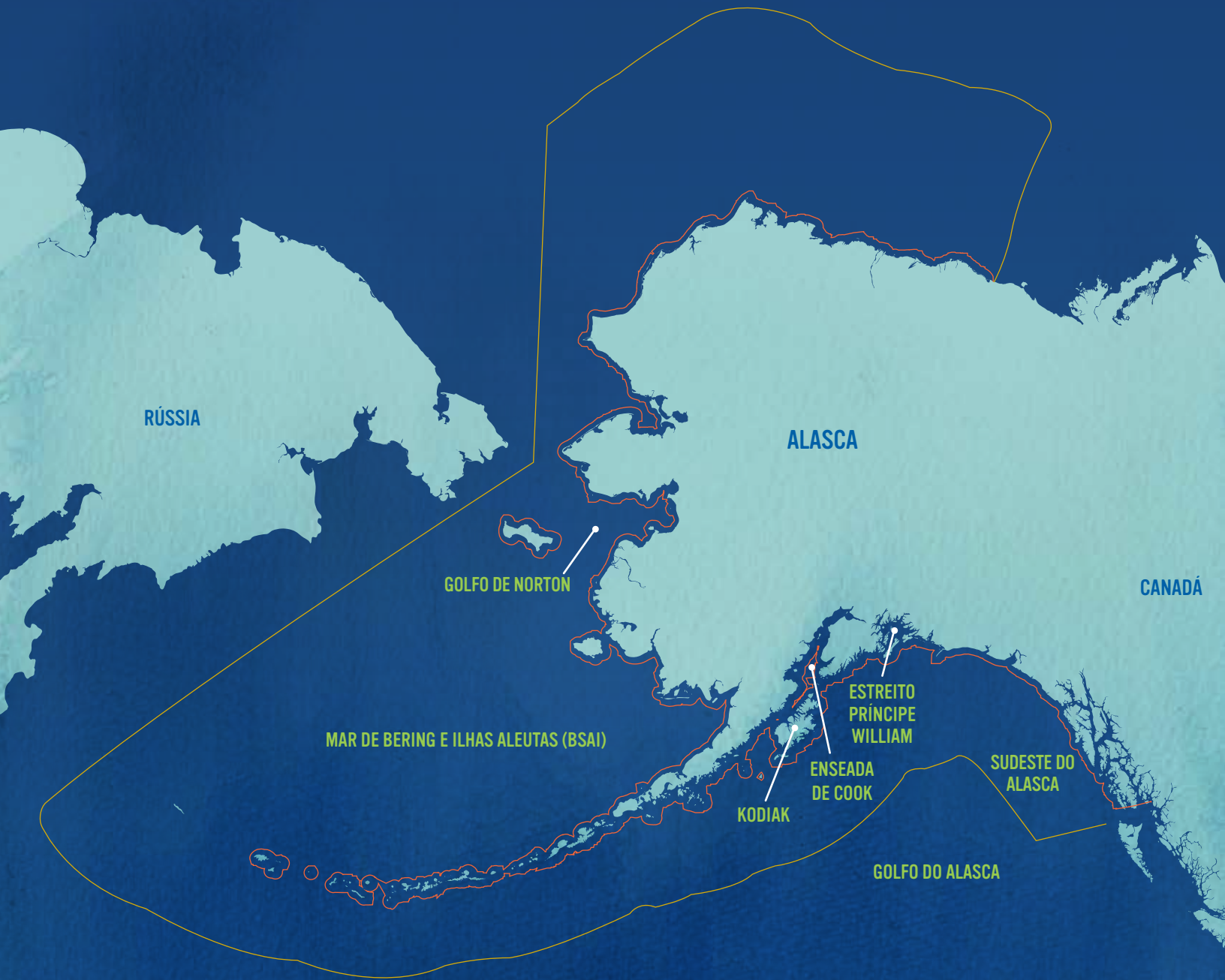


MARISCOS DO ALASCA

AS ÁGUAS FRIAS E LÍMPIDAS DO ALASCA albergam numerosas populações sustentáveis de mariscos, muitos dos quais têm grande procura nos mercados de produtos do mar de todo o mundo. Embora existam muitas espécies de marisco no Alasca, este Guia do Comprador elaborado pelo Alaska Seafood Marketing Institute (ASMI), descreve as espécies de maior interesse a nível comercial. O guia inclui igualmente aspetos importantes para os compradores de marisco do Alasca, como tipos de produtos, embalagem, qualidade e propriedades nutricionais dos produtos. O termo “marisco” engloba crustáceos como o cranguejo e o camarão, moluscos como as ameijoas, e equinodermes como o pepino do mar e o ouriço do mar.

ÍNDICE

- 1 INTRODUÇÃO
- 2 ZONAS DE PESCA
- 3 ESPÉCIES DE MARISCO DO ALASCA
- 4 PESCA DE MARISCO
- 6 PERFIS DAS ESPÉCIES DE MARISCO
- 13 DO BARCO PARA O PRATO
- 14 TIPOS DE PRODUTOS DE MARISCO
- 16 SEGURANÇA ALIMENTAR DOS MARISCOS
- 16 PROPRIEDADES NUTRICIONAIS DOS MARISCOS
- 18 GESTÃO DA PESCA DO MARISCO
- 19 SUSTENTABILIDADE DO MARISCO



ZONAS DE PESCA

As zonas de pesca de marisco do Alasca são a base de algumas das indústrias pesqueiras mais produtivas do mundo. Todo o marisco do Alasca é capturado na Zona Económica Exclusiva dos Estados Unidos, uma área definida pela Convenção das Nações Unidas sobre o Direito do Mar, na qual um Estado goza de direitos soberanos sobre a exploração e aproveitamento dos recursos marinhos.

LEGENDA DO MAPA

- ÁGUAS INTERIORES:** O Estado do Alasca detém autoridade de gestão das pescas desde a linha costeira até 3 milhas náuticas ao largo.
- ÁGUAS FEDERAIS:** Os EUA gozam de direitos soberanos sobre a gestão dos recursos numa área entre 3 e 200 milhas náuticas a contar da costa, denominada Zona Económica Exclusiva
- ZONAS DE PESCA COMERCIAL DE MARISCO:** Localização das principais zonas de pesca de marisco.

ESPÉCIES DE MARISCOS DO ALASCA

CRUSTÁCEOS



CARANGUEJO REAL VERMELHO
Paralithodes camtschatica



CARANGUEJO REAL AZUL
Paralithodes platypus



CARANGUEJO REAL DOURADO
ANTERIORMENTE CONHECIDO POR
CARANGUEJO REAL CASTANHO
Lithodes aequispina



CARANGUEJO DAS NEVES
Chionoecetes opilio



**CARANGUEJO DAS NEVES BARDI
(TANNER)**
Chionoecetes bairdi



**CARANGUEJO DE
DUNGENESS**
Metacarcinus magister



CAMARÃO MALHADO
Pandalus hypsinotis



CAMARÃO MANCHADO
Pandalus platyceros

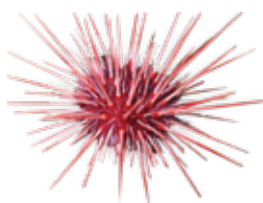


CAMARÃO ROSADO
Pandalus borealis



CAMARÃO DE BANDA
Pandalopsis dispar

EQUINODERMES



OURIÇO DO MAR (VERMELHO)
Strongylocentrotus franciscanus



PEPINO DO MAR (VERMELHO)
Parastichopus californicus

MOLUSCOS



VIEIRA GIGANTE DO PACÍFICO
Patinopecten caurinus



NAVALHA DO PACÍFICO
Siliqua patula



**AMEIOGA GEODUCK (OU
CLAME DO ALASCA)**
Panopea generosa



OSTRA DO PACÍFICO
Crassostrea gigas ou *Magallana gigas*

PESCA DO MARISCO NO ALASCA

Os mariscadores do Alasca utilizam métodos de captura responsáveis e participaram em estudos científicos visando evitar a captura acidental de espécies não desejadas.

Os mariscadores colaboram com investigadores no desenvolvimento de técnicas e artes de pesca modificadas que reduzem a captura acessória, melhoram a qualidade e preservam o habitat marinho.



TEMPORADAS DE PESCA

ESPÉCIE	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
CARANGUEJO REAL VERMELHO	NASSA		(Golfo de Norton)					(Golfo de Norton)			NASSA	
	NASSA										NASSA	
CARANGUEJO REAL AZUL	NASSA										NASSA	
CARANGUEJO REAL DOURADO		NASSA							NASSA			
			NASSA									
CARANGUEJO DAS NEVES			NASSA								NASSA	
CARANGUEJO DAS NEVES TANNER											NASSA	
CARANGUEJO DUNGENESS					NASSA							
							NASSA					
CAMARÃO												
	NASSA											
VIEIRA GIGANTE DO PACÍFICO	DRAGA									DRAGA		
	DRAGA									DRAGA		
AMEIJOA GEODUCK												
NAVALHA												
OURIÇO DO MAR (VERMELHO)	MERGULHO										MERGULHO	
PEPINO DO MAR (VERMELHO)		MERGULHO									MERGULHO	
		MERGULHO									MERGULHO	
OSTRA DO PACÍFICO												

MAR DE BERING

inclui as zonas de pesca das ilhas Aleutas, a baía de Bristol e Ártico-Yukón-Kuskokwim

GOLFO DO ALASCA

inclui as zonas de pesca de Yakutat, a enseada de Cook, Kodiak, Chignik e a península do Alasca

SUDESTE DO ALASCA

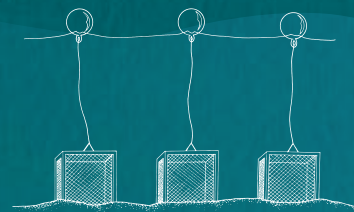
inclui as numerosas comunidades piscatórias do arquipélago do Alasca

TIPOS DE ARTES DE PESCA

NASSAS

Nassas são gaiolas constituídas por estrutura de aço, cobertas de rede e com aberturas anelares que permitem a saída dos caranguejos de menores dimensões. As nassas devem dispor de painéis biodegradáveis que libertam todos os caranguejos após um certo tempo na água. As nassas são iscadas e colocadas pela tripulação ao longo do costado da embarcação, permanecendo mergulhadas durante um período de tempo dependente da pesca. São presas com linhas a boias de superfície para recuperação com o sistema hidráulico do navio. Podem ser utilizadas individualmente ou em teia ligadas entre si por uma linha de fundo.

Caranguejo, camarão, geoduck



MERGULHO

O marisco é selecionado manualmente por mariscadores que mergulham de barcos e nadam até ao fundo do mar. Os mergulhadores estão equipados com um tubo de ar 'hookah' que bombeia ar continuamente enquanto procuram os mariscos. Os mergulhadores utilizam um jato de água ou um ancinho para retirar o marisco do seu habitat e recolhem-no num saco de rede que levam preso à cintura, nadando em seguida até à superfície onde a embarcação os aguarda.

Geoduck, ouriço do mar, pepino do mar



DRAGAGEM

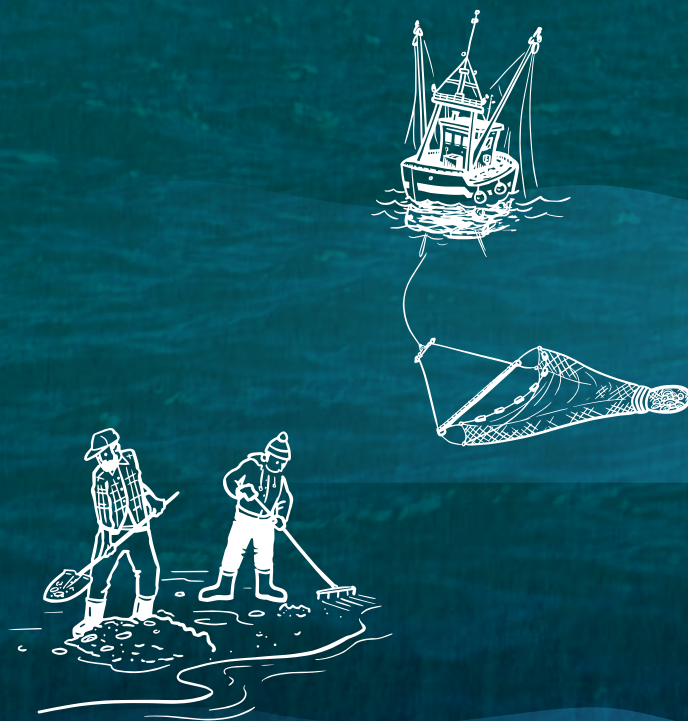
As vieiras são capturadas por uma draga, uma estrutura metálica retangular com cerca de 12 pés (3,6 metros) de largura que tem ligada uma rede tipo colher em malha metálica. Em geral, os barcos rebocam lentamente duas dragas separadas, durante uma hora ao longo do fundo do mar onde existem as vieiras a apanhar.

Vieira

PÁ/ANCINHO

Os mariscadores caminham ao longo da praia ou deslocam-se num barco a remos até aos bancos de navalhas, onde estas são apanhadas com pás e ancinhos e transportadas em baldes.

Navalha



**As ostras do Pacífico são cultivadas em tabuleiros ou redes suspensas na coluna de água por cabos ou jangadas e são apanhadas à mão.*

ESPÉCIES DE MARISCO

TODAS AS ESPÉCIES DE CARANGUEJO

DESCRIÇÃO FÍSICA

O seu exoesqueleto ou carapaça, constituído por quitina, não cresce com o corpo do caranguejo, sendo substituído periodicamente por outro maior, um processo designado por muda. O sexo do caranguejo é determinado por observação do seu abdómen, que é arredondado nas fêmeas e triangular nos machos.

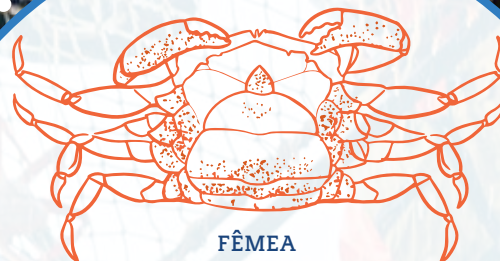
REPRODUÇÃO

Os caranguejos acasalam durante a muda (o ato de libertação da carapaça para crescer) e as fêmeas transportam os ovos fertilizados sob a sua cauda. Quando os embriões estão desenvolvidos, eclodem como larvas natatórias que são transportadas nas correntes até se transformarem em pequenas larvas não natatórias com forma de caranguejo, que se fixam no fundo do mar.

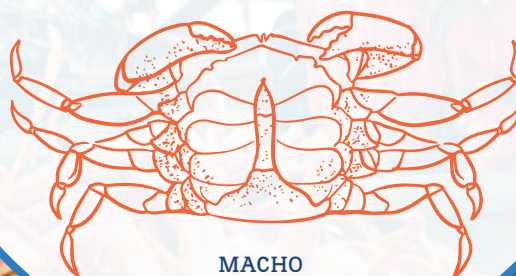
PESCA

A pesca comercial apenas retém os caranguejos machos de um certo tamanho, o qual é determinado pela largura dos ombros ou largura da carapaça. O tamanho legal da captura é estabelecido, de modo a assegurar que o caranguejo atinja a maturidade sexual e possa reproduzir-se antes de ser capturado. Os requisitos específicos variam consoante a espécie e a localização da zona de pesca.

IDENTIFICAÇÃO DO SEXO



FÊMEA

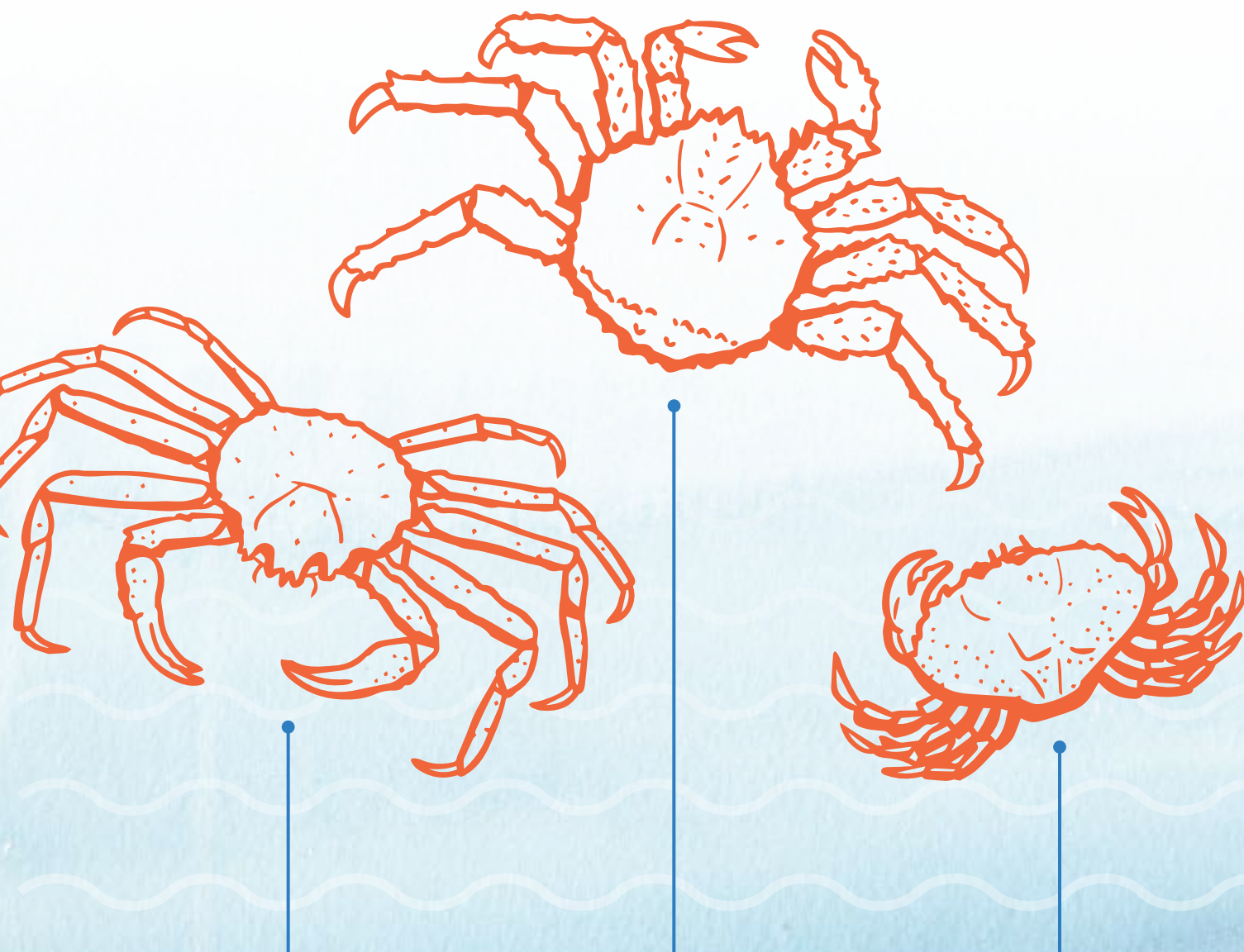


MACHO

CAPARAÇA



MEDIÇÃO DA CARAPAÇA



CARANGUEJO DAS NEVES

DESCRIÇÃO

Existem duas espécies de caranguejos comercializadas como caranguejo das neves. O *Chionecetes bairdi* e o *Chionecetes opilio* são ambos braquiúros ou de cauda curta. O *C. bairdi* é também conhecido pelo nome comum de caranguejo Tanner. Têm cinco pares de patas, sendo o primeiro par transformado em pinças.

DIMENSÕES

C. opilio pesa em média 1-2 lb. (0,7 kg) e o *C. bairdi* em média 2-4 lb. (1,4 kg)

IDADE

7-11 anos

CARANGUEJO REAL

DESCRIÇÃO

Existem três espécies de caranguejo real do Alasca, de carapaça vermelha, azul ou dourada com protuberâncias espinhosas. Têm 5 pares de patas. O primeiro é formado por pinças, os três do meio são patas ambulatorias e o quinto são pequenas patas posicionadas sob a parte posterior da carapaça. Nos adultos, a pinça da direita é geralmente a maior.

DIMENSÕES

O caranguejo real pesa em média 6-10 lb (3,6 kg) e um max. de 24 lb (10 kg), podendo atingir uma envergadura de 6 pés (1,8 m). Os machos são maiores do que as fêmeas.

IDADE

20-30 anos

CARANGUEJO DE DUNGENESS

DESCRIÇÃO

O caranguejo de Dungeness tem 5 pares de patas: quatro pares de patas ambulatorias e um par de pinças. As patas do Dungeness são mais pequenas e curtas do que as de outras espécies de caranguejos do Alasca capturados para fins comerciais. A carapaça do Dungeness é lisa e sem espinhos.

DIMENSÕES

O caranguejo de Dungeness pesa em média 2-3 lb (1,2 kg).

IDADE

8-13 anos

ESPÉCIES DE MARISCO

TODAS AS ESPÉCIES DE CAMARÃO

DESCRIÇÃO FÍSICA

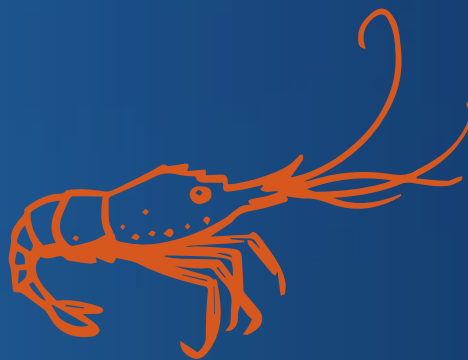
Existem quatro espécies principais de camarão selvagem capturadas no Alasca. Camarão malhado, do Ártico (rosado), manchado e de banda, sendo o *Pandalus platyceros* a espécie mais abundante e de maior valor comercial. No Alasca, o camarão pode atingir 23 cm de comprimento e viver entre 4-11 anos.

REPRODUÇÃO

Os camarões são, na sua maioria, hermafroditas protândricos e principiam a vida como machos, transformando-se posteriormente em fêmeas. Uma fêmea pode albergar entre 200-4.000 ovos num período entre outubro e março.

PESCA

A pesca do camarão no Alasca ocorre predominantemente na região Sudeste e, em menor escala, no estreito Príncipe William.



CAMARÃO MANCHADO



CAMARÃO ROSADO

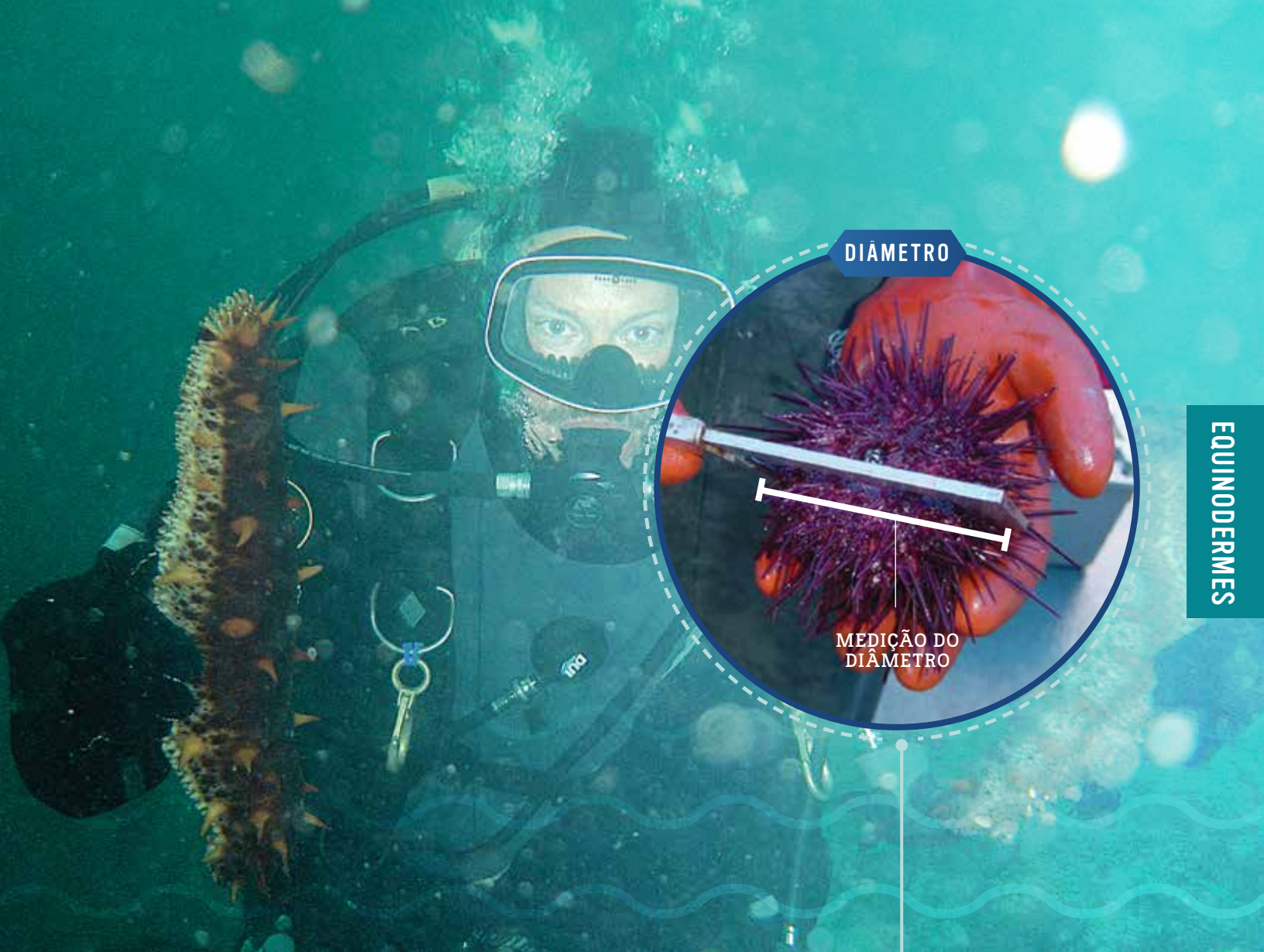


CAMARÃO MALHADO



CAMARÃO DE BANDA





PEPINO DO MAR

DESCRIÇÃO

O pepino do mar vermelho selvagem do Alasca é conhecido pelas suas grandes dimensões e elevado valor nutricional. É capturado para consumo da pele e das bandas musculares.

REPRODUÇÃO

Os pepinos do mar têm sexo individualizado (macho e fêmea) e libertam os ovos e esperma por difusão nos meses de Verão no Alasca.

PESCA

O pepino do mar vermelho é capturado no Sudeste do Alasca e nas águas da Ilha de Kodiak. São efetuados estudos de biomassa por biólogos marinhos do estado antes do início da campanha em cada região pesqueira, cuja exploração é efetuada segundo uma rotação de 3 anos; deste modo, é permitida a pesca em cerca de um terço das 46 regiões, a partir de outubro.

OURIÇO DO MAR

DESCRIÇÃO

Os ouriços do mar são pescados pelas suas gónadas, vulgarmente chamadas “ovas”, não existindo distinção entre machos e fêmeas. O ouriço do mar vermelho é o maior dos ouriços do mar, atingindo o seu exoesqueleto externo um diâmetro (ou “test” em inglês) superior a 18 cm e um comprimento máximo dos espinhos de 8 cm.

REPRODUÇÃO

A reprodução ocorre entre março e setembro no Sudeste do Alasca. Os ouriços libertam os ovos por difusão, os quais são fertilizados externamente e formam colónias. As fêmeas podem libertar entre 100.000 a 2.000.000 de ovos na água do mar onde são fertilizados. De acordo com alguns estudos, os ouriços podem viver mais de 100 anos.

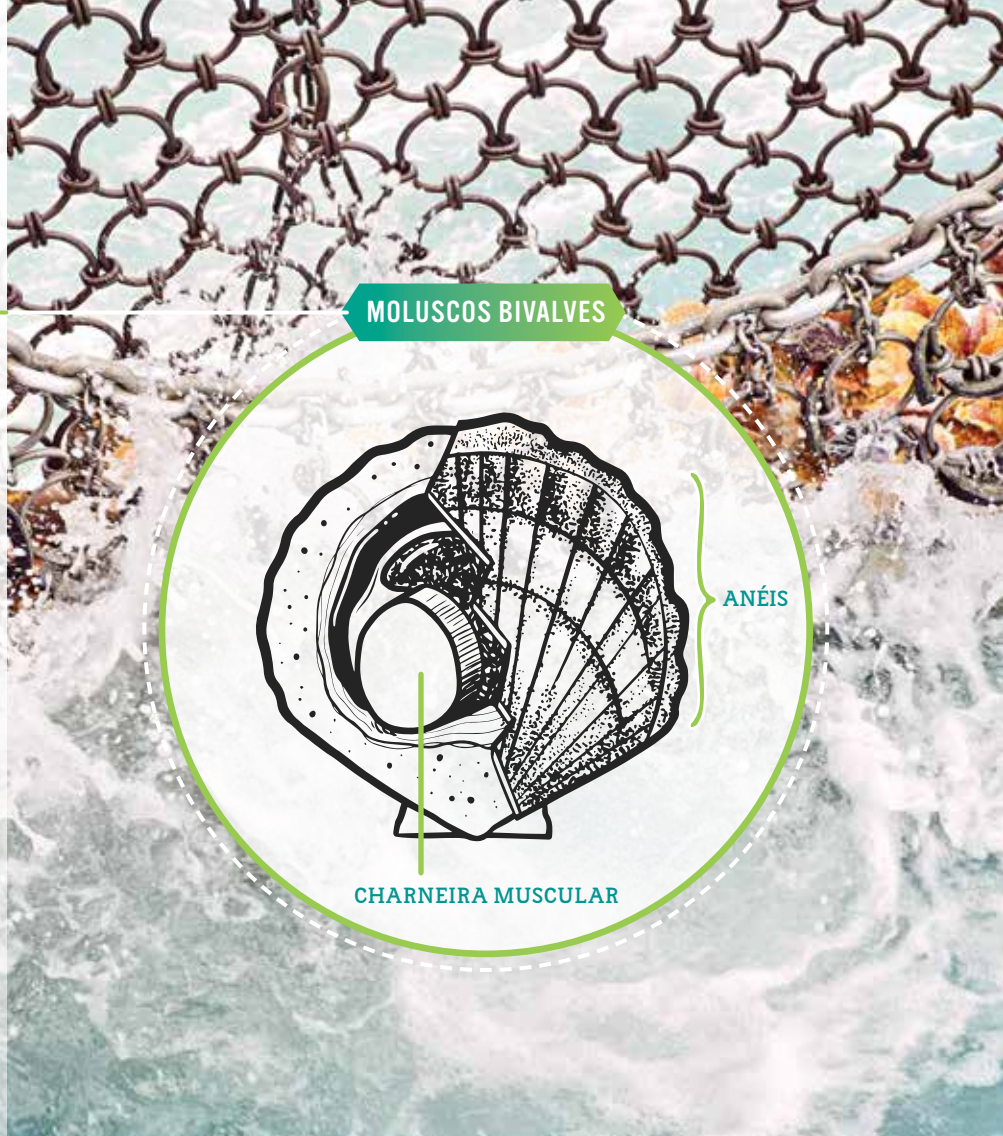
PESCA

A pesca do ouriço do mar ocorre apenas no Sudeste do Alasca. As quotas de pesca anual recomendadas situam-se em 6% da biomassa estimada.

ESPÉCIES DE MARISCOS

TODAS AS ESPÉCIES DE MOLUSCOS

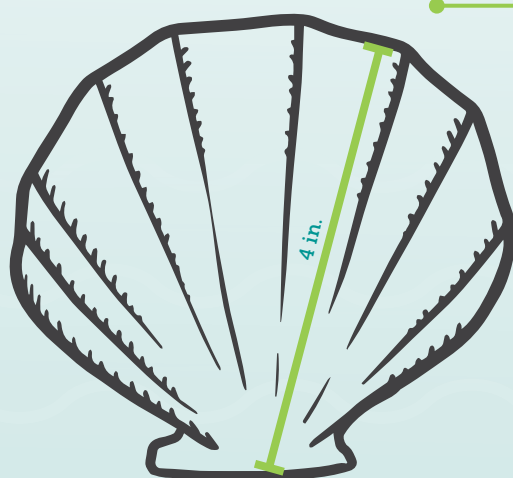
As vieiras, ameijoas e ostras são moluscos bivalves, cujas conchas (ou valvas) se articulam por meio de uma charneira muscular. A idade dos bivalves é determinada pela contagem dos anéis das suas conchas.



MOLUSCOS BIVALVES

ANÉIS

CHARNEIRA MUSCULAR



MEDIDA MÍNIMA:
4 POLEGADAS

VIEIRA GIGANTE DO PACÍFICO

DESCRIÇÃO

As vieiras gigantes do Pacífico encontram-se apenas no Nordeste do Oceano Pacífico. São a maior espécie deste molusco existente no Alasca, podendo a sua concha atingir 8 polegadas (20 cm) de diâmetro ou mais. Ao contrário das ameijoas e mexilhões, as vieiras não se enterram no fundo do mar para escapar aos predadores, mas conseguem evitá-los 'nadando' ou ejetando água das suas conchas. Esta ação requer um forte músculo na charneira para abrir e fechar as duas valvas. É o músculo da charneira destes bivalves que é utilizado para consumo e ao qual chamamos a 'carne' da vieira.

REPRODUÇÃO

As vieiras macho e fêmea desovam por difusão em maio e junho. As vieiras gigantes do Pacífico podem viver até 28 anos

PESCA

As vieiras gigantes do Pacífico medem-se pelo tamanho da concha, desde a base da charneira até à extremidade oposta da concha. Apenas as vieiras com mais de 4 polegadas (10 cm) podem ser capturadas na pesca comercial.

AMEIJOA GEODUCK

DESCRIÇÃO

As ameijoas Geoduck podem viver até 160 anos e são a maior ameijoia escavadora do mundo. O peito (manto) e o pescoço (sifão) são as partes do corpo utilizadas para consumo.

REPRODUÇÃO

As ameijoas Geoduck macho e fêmea desovam por difusão em junho e julho de cada ano.

PESCA

As ameijoas Geoduck apenas são capturadas no Sudeste do Alasca, sendo processadas para venda no mercado de produtos vivos. Pesam em média 2 lb (0,9 kg), podendo, contudo, atingir 10 lb (4,5 kg). É fixada uma taxa de captura de 2% para garantir uma pesca sustentável.

OSTRA DO PACÍFICO

DESCRIÇÃO

As ostras do Pacífico não são nativas do Alasca e são as únicas espécies não autóctones permitidas neste Estado. As ostras do Pacífico demoram 18-30 meses a atingir as dimensões comerciais de 70-100g de peso vivo (com concha). O seu crescimento depende da temperatura e salinidade da água.

REPRODUÇÃO

As águas frias do Alasca impedem o acasalamento e reprodução da população de ostras adultas. As sementes de ostra do Pacífico são obtidas da produção em viveiros marinhos certificados fora do Estado.

PESCA

Todos os viveiros de ostras do Alasca estão localizados em áreas que os ostreicultores alugam a este Estado. Cada viveiro tem de possuir uma licença de exploração do Alasca Department of Fish and Game (Departamento de Pesca e Caça do Alasca) (ADFG). Para mais informações sobre a ostreicultura no Alasca, consultar o website do ADFG:

<http://www.adfg.alaska.gov/index.cfm?adfg=fishingaquaticfarming.main>

NAVALHA/LONGUEIRÃO DO ALASCA

DESCRIÇÃO

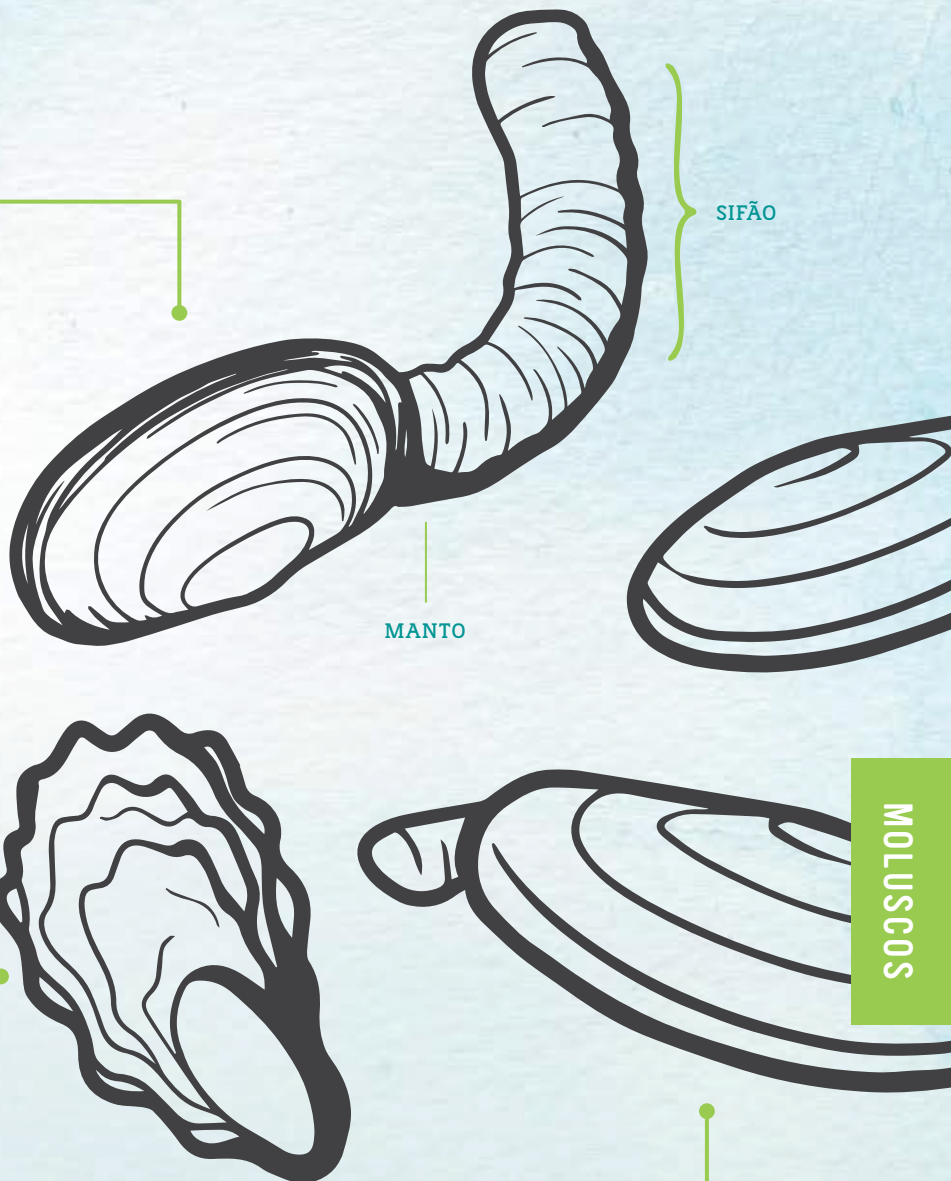
As navalhas podem viver até 11 anos e atingir mais de 12 polegadas (30 cm) de comprimento.

REPRODUÇÃO

As navalhas macho e fêmea desovam por difusão no Verão, o que coincide com o aumento da temperatura da água. As fêmeas podem produzir centenas de milhares ou milhões de ovos consoante as suas dimensões e a fertilização ocorre aleatoriamente após os ovos serem depositados na areia molhada e na água do mar.

PESCA

A pesca comercial acontece desde 1916. A principal área de captura de navalhas situa-se nas praias da Enseada de Cook.





Oceano



DO BARCO PARA O PRATO

CRUSTÁCEOS

Todos os caranguejos são capturados e mantidos vivos em tanques ou depósitos de água fria nos navios até serem descarregados nas instalações de processamento, onde a maioria é separada em pedaços, cozida e congelada por processos rápidos ou em salmoura antes de ser embalada para expedição. É cada vez mais frequente a expedição de caranguejos vivos por via aérea. O camarão é apanhado e colocado diretamente em embalagens de água salgada refrigerada nos navios. Alguns operadores congelam o camarão com ou sem cabeça ainda a bordo, ao passo que outros o transferem para intermediários e processadores em terra.

EQUINODERMES

Os pepinos do mar são capturados e secos a bordo do navio. A sua pele é salgada e seca, sendo a carne extraída na instalação de processamento. Após a captura, as ovas do ouriço do mar são extraídas e embaladas para expedição.

MOLUSCOS

Imediatamente após a captura, as vieiras são retiradas da concha, limpas, separadas por tamanho, embaladas em caixas e congeladas a bordo para preservar a qualidade da carne. Depois de apanhadas, as ameijoas Geoduck são mantidas vivas e envolvidas em bandas elásticas para simular a pressão do sedimento e reduzir o stress. As navalhas são capturadas e transportadas imediatamente por avião através da enseada para a instalação de processamento, onde são retiradas da concha, limpas e embaladas em vácuo e/ou congeladas para preservar a frescura. As ostras são apanhadas no viveiro e colocadas em contentores. As etiquetas de cada contentor são um indicador de rastreabilidade e devem ser conservadas durante 90 dias após a venda por todos os grossistas, distribuidores ou retalhistas.

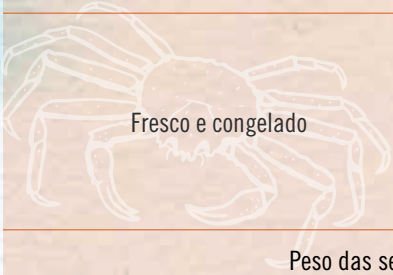
TIPOS DE PRODUTO

A embalagem dos produtos do mar do Alasca varia em função do fornecedor. Apresentam-se seguidamente os tipos gerais de produtos e as opções de embalagens dos mariscos do Alasca.

CARANGUEJO REAL

FRESCO/CONGELADO	TIPOS DE PRODUTO	EMBALAGEM
 Fresco e congelado	Pinças	Caixa de 3 lb, 6 caixas por master
	Caudas	Caixas de 25 lb
	Patas (pré-cortadas) e ao natural)	Caixas de 10 e 20 lb
	Pedaços/Secções	Caixas de 25 e 40 lb
	Patas e pinças (abertas e ao natural)	Natural: caixas de 10 e 20 lb. Abertas: caixas de 25 lb
Fresco	VIVO	
Número de patas por caixa de 10 lb (4,5 kg): 9-12, 12-14, 14-16, 16-20 e mais de 20		

CARANGUEJO DAS NEVES

FRESCO/CONGELADO	TIPOS DE PRODUTO	EMBALAGEM
 Fresco e congelado	Pinças para coquetel	Embalagem de 18 lb (sacos de 3 lb)
	Carne (<i>fancy</i> e <i>merus IQF*</i>)	Blocos de 15 lb
	Patas (pré-cortadas e ao natural)	Caixas de 10-25 lb
	Secções	Caixas de 20, 25, 30, 40 lb
	Inteiro	Embalados individualmente ou em Caixas de 20-50 lb
Peso das secções: 5 oz (142 g), 5 a 8 oz (142 a 227 g) e mais de 8 oz (mais de 227 g)		

**individually quick frozen: congelado em peças individuais*

CARANGUEJO DUNGENESS

FRESCO/CONGELADO	TIPOS DE PRODUTO	EMBALAGEM
Fresco	VIVO	
Fresco e congelado	Pedaços/Secções	Caixas de 20, 25, 30, 40 lb
	Inteiro	Caixas de 30 lb
Congelado	Pedaços de carne selecionados / carne das patas	
Peso dos caranguejos inteiros: <2 lb, 2-2,5 lb, 2,5-3 lb e mais de 3 lb		

CAMARÕES

FRESCO/CONGELADO	TIPOS DE PRODUTO	EMBALAGEM
 Congelado	Inteiros	< 2 lb a 10 lb
	Caudas	Embalagens de 2 lb
Tamanho das caudas: jumbo 15 U, grande 15-25, médio mais de 25 unidades/lb.		

QUALIDADE DAS CARAPAÇAS DOS CARANGUEJOS » A cor da carapaça varia com a idade do caranguejo, mas não afeta de forma alguma a qualidade da carne.

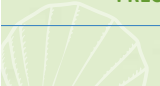
OURIÇO DO MAR

FRESCO/CONGELADO	TIPOS DE PRODUTO	EMBALAGEM
 Congelado	Saco de ovas	Não classificadas em recipiente de plástico ou processadas, classificadas por cor, em tabuleiros

PEPINO DO MAR

FRESCO/CONGELADO	TIPOS DE PRODUTO	EMBALAGEM
 Congelado	Carne	Sacos ou tabuleiros de poliestireno de 2 lb selados em vácuo, caixas de 24 lb
	Pele	Caixas de cartão de ~26 lb

VIEIRAS

FRESCO/CONGELADO	TIPOS DE PRODUTO	EMBALAGEM
 Congeladas	Carne IQF*	Sacos de 5 lb em pacotes de 30 lb
	bloco	Sacos de 5 lb em pacotes de 30 lb
Carne sem concha, classificada por tamanho: até 10, 10-20, 20-30, 30-40 unidades/lb		

*individually quick frozen: congelado em peças individuais

OSTRAS

FRESCO/CONGELADO	TIPOS DE PRODUTO	EMBALAGEM
 Congeladas e frescas	Sem concha	Caixas impermeáveis, com cintas, saco interior e gelo artificial
Fresco	VIVAS	
Sem concha, classificadas por tamanho (unidades/lb): grandes: menos de 64; médias: 65-96; pequenas: 97-14; muito pequenas: mais de 144		
Com concha (VIVAS), classificadas por tamanho: médias: 3,5-5 polegadas; pequenas: 3-4 polegadas ; muito pequenas: 2-2,5 polegadas		

ALMEIJOAS GEODUCK

FRESCO/CONGELADO	TIPOS DE PRODUTO	EMBALAGEM
Fresco	Pescoço	Caixas de 50 lb isoladas com absorventes e gelo artificial. Conchas protegidas com elástico
	Corpo	
Congelado	Pescoço	Sacos de plástico
	Corpo	Glazeadas

NAVALHAS

FRESCO/CONGELADO	TIPOS DE PRODUTO	EMBALAGEM
 Fresco	Carne aberta e limpa	Sacos de vácuo
Congelado	Carne aberta e limpa	Sacos de vácuo



SEGURANÇA ALIMENTAR DOS MARISCOS

Nos termos da lei, todos os mariscos são processados em instalações que cumprem integralmente as normas e práticas de segurança alimentar controladas pela Food and Drug Administration (FDA) dos EUA e pelo Departamento de Conservação Ambiental do Alasca (ADEC). Todas as instalações de processamento operam com um plano de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (HACCP) da FDA e estão sujeitas a auditorias de segurança alimentar dos produtos pelo ADEC. O ADEC exige ainda a monitorização de algumas espécies de mariscos durante toda a campanha de pesca, a fim de garantir a inocuidade dos produtos do mar. Todos os operadores que processam marisco a bordo (congelação, descasque, extração) têm de ser inspecionados pelo ADEC, de modo a assegurar que estas atividades são realizadas em condições de limpeza e segurança apropriadas. Para mais informações sobre práticas de segurança alimentar específicas referentes aos mariscos, consultar: http://dec.alaska.gov/eh/fss/seafood/Shellfish_Home.html

O Programa Técnico de Produtos do Mar do ASMI visa melhorar e manter a qualidade e segurança alimentar de todos produtos do mar do Alasca. As suas atividades são dirigidas pela Comissão Técnica de Produtos do Mar, constituída por peritos em garantia de qualidade do ramo empresarial, operadores da indústria pesqueira e especialistas alimentares do setor universitário.

CRIADOS PELA NAUREZA ÁGUA PURA, PRODUTOS PUROS

	CAR. REAL	CAR. NEVES	CAR. DUNGENESS	CAMARÃO	VIEIRA	OSTRA	AMEIJOA ²	NAVALHA	OURIÇO MAR (OVAS)	PEPINO DO MAR ¹
CALORIAS	70	100	90	80	90	140	70	130	120	45
PROTEÍNAS (G)	16	20	19	20	17	16	15	22	15	11
LÍPIDOS (G)	1	1	1	0	1	4	0	2	7	0
SÓDIO (MG)	911	572	321	94	567	180	257	1022	63	N/A
COLESTEROL (MG)	45	60	65	160	35	85	30	60	266	N/A
OMEGA-3 (MG)	351	405	501	260	149	117	N.D.	141	N.D.	N.D.
VITAMINA B12 (µG)	9,8	8,8	8,9	N.D.	1,8	24,5	N.D.	84,1	N.D.	N.D.
VITAMINA A (UI)	10	40	30	N.D.	2	120	N.D.	145	N.D.	260
VITAMINA D (UI)	24	230	51	183	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.
SELÉNIO (µG)	28	55	44	76	47	131	N.D.	54	N.D.	N.D.
POTÁSSIO (MG)	220	170	350	220	270	257	N.D.	530	N.D.	N.D.
FERRO (MG)	0,7	2,5	0,4	0,4	0,5	7,8	37,7	2,4	N.D.	0,5
CÁLCIO (MG)	50	30	50	60	8	14	70	80	N.D.	30

Dose 3.0 oz/85g

Produto cozinhado, a vapor

Arredondado de acordo com as Diretrizes sobre Rotulagem Nutricional da FAO

¹ Axxya Systems

² Underwater Harvesters Association

Fonte: USDA National Nutrient Database for Standard Reference, Edição 28



QUALIDADE DOS PRODUTOS DO MAR

A qualidade dos produtos é assegurada pela prática normalizadas de cada empresa, segundo as especificações de qualidade dos mariscos aceites pela indústria. Os produtores e os clientes trabalham em conjunto para garantir a maior qualidade possível. Muitos clientes realizam, por iniciativa própria, inspeções e auditorias aos seus fornecedores. Esta prática rotineira no setor, presta especial atenção à rastreabilidade de todos os produtos.

O Departamento de Conservação Ambiental do Alasca (ADEC) procede a uma rigorosa análise da presença de contaminantes ambientais nos produtos do mar do Alasca. Este programa é financiado pelo Estado do Alasca, com vista a assegurar a salubridade dos seus recursos naturais marinhos e de água doce. As espécies de mariscos do Alasca são analisadas anualmente e nunca foram detetadas concentrações preocupantes de contaminantes. Os resultados do programa de monitorização piscícola podem ser consultados em:

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

GESTÃO DA PESCA DO MARISCO

ORGANIZAÇÕES DE GESTÃO

ESTADUAIS:

Departamento de Pesca e
Caça do Alasca (ADFG)

FEDERAIS:

National Marine Fisheries Services (NMFS) e North
Pacific Fishery Management Council (NPFMC)

Golfo de
Norton

Mar de Bering e Ilhas Aleutas
(BSAI)

GESTÃO GERAL DA PESCA DO MARISCO

A pesca do marisco está, na sua maioria, sujeita à supervisão do governo federal, pelo que a sua gestão deve cumprir as normas de sustentabilidade constantes da constituição do Estado, bem como as medidas de sustentabilidade do NMFS estabelecidas na Lei Magnuson-Stevens sobre Conservação e Gestão de Pescas do Congresso dos EUA. O ADFG realiza estudos científicos sobre os produtos do mar e o NMFS supervisiona a gestão da maioria das explorações de pesca de caranguejo real e caranguejo das neves, bem como de vieiras. Em relação à pesca por mergulho (pepinos do mar, amêijoas geoduck e ouriços do mar), o ADFG colabora com os representantes do setor, com vista à imposição de limites e à seleção dos locais de captura com base na biologia da espécie. Os limites definidos pelos programas de gestão colaborativa são designados por Níveis de Captura de Referência (GHLs) ou Total Admissível de Capturas (TAC), consoante a exploração. Os GHLs e TACs representam pequenas frações da biomassa disponível e constituem limites rigorosos que não são excedidos pelas frotas pesqueiras.

QUOTAS COMUNITÁRIAS ATRIBUÍDAS NO ALASCA

A atribuição de quotas aos mariscadores e processadores, bem como os incentivos para participação em cooperativas de pesca, aumentam a eficiência, proporcionam estabilidade económica e facilitam a redução (com compensação) do excesso de capacidade nos setores da captura e do processamento. Os interesses das comunidades são protegidos pela atribuição de Quotas de Desenvolvimento Comunitário (CDQ) e pela definição de requisitos regionais de captura e processamento, assim como por diversas medidas de proteção comunitárias. O objetivo do programa CDQ consiste em proporcionar às comunidades do Oeste do Alasca a oportunidade de investir na indústria pesqueira no Mar de Bering e nas Ilhas Aleutas (BSAI). A indústria pesqueira do caranguejo nesta região atribui 10% da quota anual de pesca deste crustáceo a 65 comunidades costeiras do Mar de Bering.

OBSERVADORES

Uma das funções da supervisão federal consiste em enviar observadores para ajudar a monitorizar a pesca de mariscos no mar e obter estimativas em tempo real das capturas efetuadas no Alasca. A frota de pesca de caranguejo do BSAI tem financiado, desde 1988, um programa de monitorização da pesca de marisco por observadores a bordo, sob o mandato e a orientação do Estado do Alasca. Os observadores documentam as taxas de captura, as dimensões dos caranguejos capturados, o número de caranguejos fêmea e juvenis libertados e a captura acessória de outras espécies.

GESTÃO DA PESCA DO CARANGUEJO

MAR DE BERING E ILHAS ALEUTAS (BSAI)

Estão localizadas no BSAI sete explorações de pesca do caranguejo. A maioria das unidades de pesca do caranguejo real e do caranguejo das neves situadas nesta região são atualmente, geridas de acordo com o Programa de Racionalização da Pesca de Caranguejos, que distribui os recursos destes crustáceos entre os mariscadores, processadores e comunidades costeiras do BSAI. O programa foi desenvolvido pelo NPFMC ao longo de 6 anos, a fim de conciliar as dinâmicas e necessidades específicas das indústrias de pesca da região. O programa, que é gerido pelo NMFS e controlado pelo NPFMC, dá resposta a questões de conservação e gestão relacionadas com a pesca na corrida anterior, reduzindo a captura acessória e a mortalidade associada às devoluções, e aumentando a segurança dos pescadores. É um sistema de acesso limitado que equilibra os interesses dos mariscadores e processadores que dependem destas indústrias.

GOLFO DE NORTON

Esta é uma das poucas zonas pesqueiras de “acesso livre” que ainda restam no Alasca — isto significa que qualquer pessoa pode aceder a ela e explorar os seus recursos. No entanto está sujeita ao “Registo “Superexclusivo”, o que significa que todas as embarcações participantes estão proibidas de participar em qualquer outra pesca de caranguejo real no Alasca. Esta restrição, e outras como a limitação do número de nassas e da quantidade de isco, asseguram a sustentabilidade desta zona para benefício dos pequenos operadores locais.



A HISTÓRIA DA SUSTENTABILIDADE

No Alasca, o futuro dos stocks de marisco e o ambiente são considerados mais importantes do que as oportunidades imediatas de pesca comercial. A gestão dos recursos de forma a garantir uma produção contínua de produtos do mar nas águas do Alasca está consagrada na constituição do estado. Em 1959, a população do Alasca decidiu que **'recursos piscícolas... sejam utilizados, desenvolvidos e mantidos segundo o princípio do rendimento sustentável.'** O Alasca dispõe de uma série de métodos de gestão abrangente para o marisco que não são praticados de forma generalizada no resto do mundo. Após quase quatro décadas em que cada aspeto da pesca do marisco é rigorosamente regulamentado, estritamente monitorizado e em que as normas são rigidamente implementadas, as eficientes práticas de gestão do Alasca são consideradas um modelo de sustentabilidade em todo o mundo. O princípio que norteia a pesca de marisco do Alasca está solidamente implantado na ciência e os gestores são obrigados adotar uma abordagem conservadora que não coloque em risco os recursos. Os cientistas estudam os stocks de marisco, bem como os fatores climáticos, ambientais e socioeconómicos que afetam as pescas. Em cada exploração, várias entidades diferentes são responsáveis pela investigação científica, aplicação dos regulamentos e política/atribuição de quotas. A sustentabilidade das indústrias pesqueiras de marisco do Alasca é certificada de modo independente pelo programa Responsible Fisheries Management e pelo Marine Stewardship Council.

Se você quiser provar mariscos do Alasca, experimente as receitas que propomos em:

<http://www.wildalaskaseafood.com/recipe-finder/> y <https://alaskaseafood.pt/recetas/recipe-book/>



>> Macarrão com caranguejo do Alasca e queijo



>> Mini-hambúrgueres de vieiras do Alasca com bacon



>> Salada de repolho com camarão manchado na limão e gergelim

PUBLICAÇÕES SOBRE MARISCOS

Para saber mais sobre os mariscos do Alasca, consultar outras publicações do ASMI, incluindo:

FACT SHEETS FOR ALASKA KING, SNOW, AND DUNGENESS CRAB AND WEATHERVANE SCALLOPS

ALASKA CRAB EDUCATION BROCHURE

SUSTAINABLE ALASKA SCALLOPS BROCHURE

PREMIUM QUALITY SPECIFICATIONS – ALASKA KING, SNOW AND DUNGENESS CRAB

WAITSTAFF TIP CARDS – ALASKA CRAB AND SCALLOPS

ALASKA CRAB POINT-OF-SALE AND FOODSERVICE AND CONSUMER RECIPES FOR ALASKA CRAB AND SCALLOPS

Estes materiais podem ser transferidos ou encomendados online no nosso website:

www.alaskaseafood.org ou através do nº de telefone 1-800-478-2903



Selvagem, Natural & Sustentável®

ALASKA SEAFOOD MARKETING INSTITUTE

EEUU: 311 N. Franklin St. • Suite 200 • Juneau, AK 99801 • +1 (907) 465 5560

Sul da Europa: +34 93 589 8547 dmcclellan@alaskaseafood.org

Publicado em março de 2018



Selvagem, Natural & Sustentável®

METRIC CONVERSIONS

POUNDS (LBS)	KILOGRAMS (KG)
5	2.3
10	4.5
50	22.7
100	45.4
1,000	453.6