Wild, Natural & Sustainable®

PEIXE BRANCO DO ALASCA

GUIA DO COMPRADOR

COD DO PACÍFICO (PACIFIC COD)

ALABOTE DO PACÍFICO (PACIFIC HALIBUT)

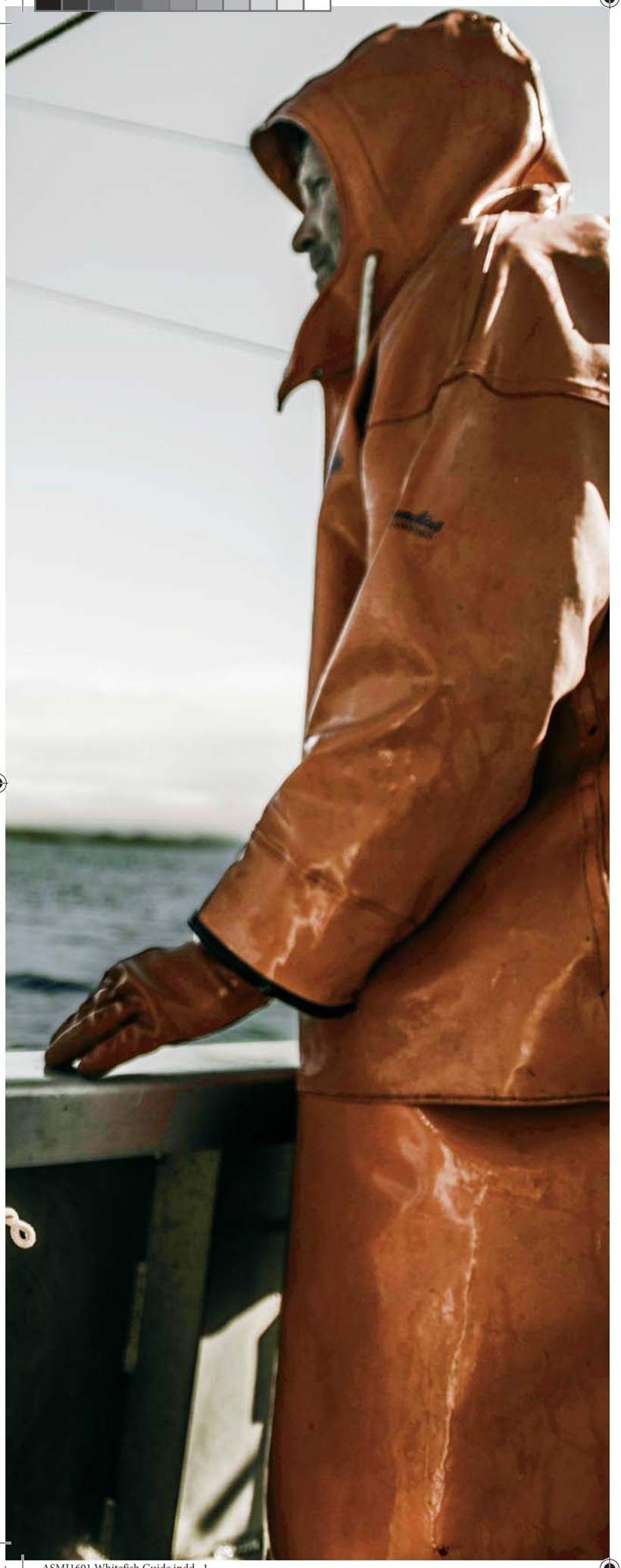
POLACA DO ALSACA (ALASCA POLLOCK)

CANTARILHO (ROCKFISH)

GINDARA DO ALASCA (SABLEFISH/BLACK COD)

SOLHA/PEIXE PLANO (SOLE/FLOUNDER)

ASMI1601 Whitefish Guide.indd 1 20/09/2016 00:09:41



PEIXES BRANCOS DO ALASCA

AS ÁGUAS FRIAS E LÍMPIDAS DO ALASCA abrigam enormes estoques sustentavelmente geridos de peixes brancos, muitos dos quais tem alta demanda nos mercados de peixes e frutos do mar em todo o mundo. Embora existam dezenas de espécies de peixe branco no Alasca, este Guia do Comprador elaborado pelo Alaska Seafood Marketing Institute, descreve as espécies de peixe branco de maior interesse para o comércio de peixes e frutos do mar. Incluídas neste guia estão considerações importantes para os compradores de peixe branco do Alasca, como formas de produto, embalagem, qualidade e aspectos nutricionais dos produtos. Todos os peixes brancos do Alasca são enviados para grandes mercados nacionais e internacionais.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO

2 ÁREA DE PESCA

3 VISÃO GERAL SOBRE OS PEIXES BRANCOS

4 A PESCA DOS PEIXES BRANCOS

6 PROCESSAMENTO REPLETO DE RECURSOS

7 TIPOS DE PRODUTOS DE PEIXES BRANCOS

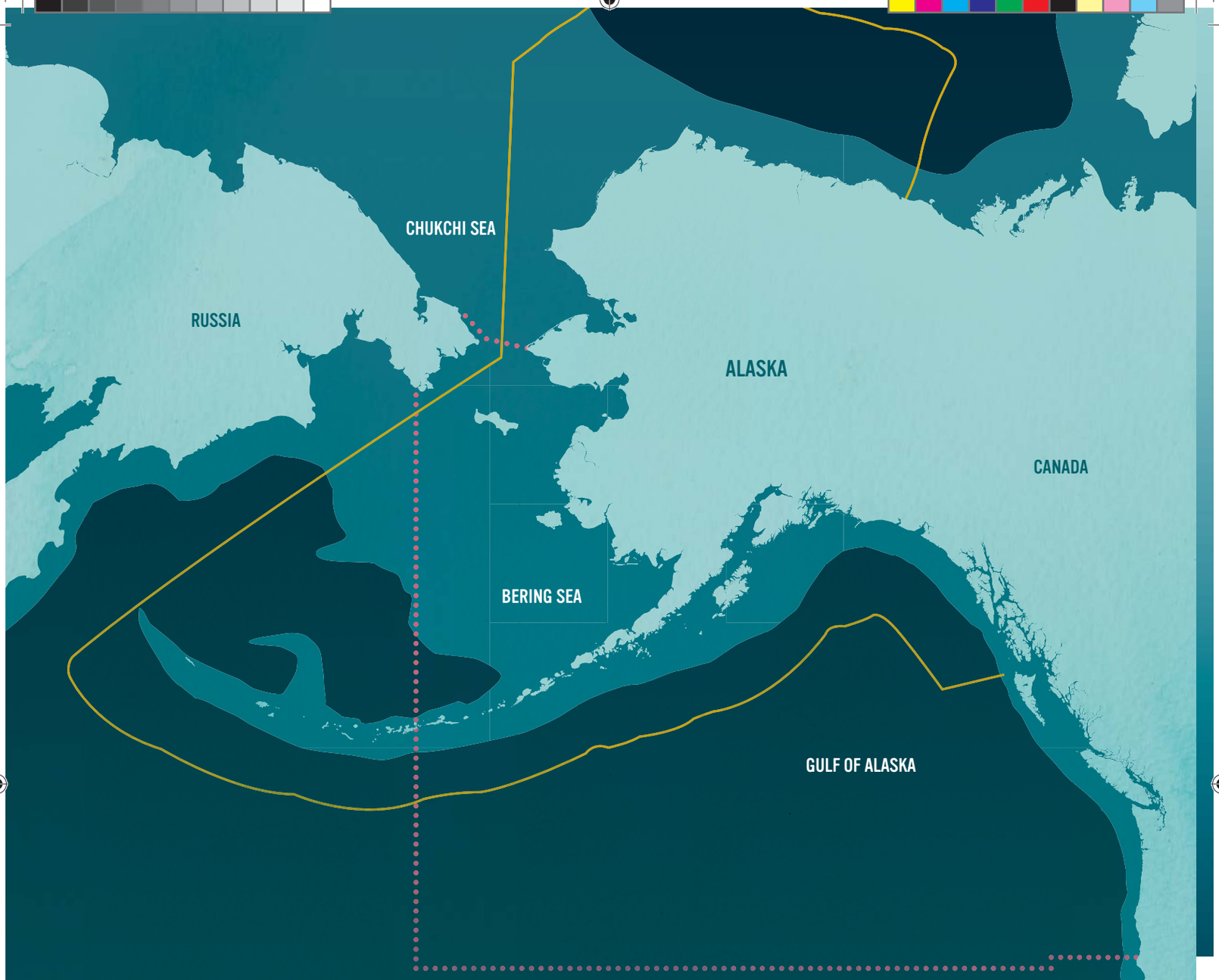
8 QUALIDADE DOS PEIXES BRANCOS

12 NUTRIÇÃO DOS PEIXES BRANCOS

14 A HISTÓRIA DA SUSTENTABILIDADE

15 REGULAMENTOS DE PESCA DE PEIXES BRANCOS

ASMI1601 Whitefish Guide.indd 1 20/09/2016 00:17:13



ÁREA DE PESCA

A maioria das espécies de peixe branco do Alasca é pescada no mar de Bering e no Golfo do Alasca, localizados na zona de captura estatística 67 da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO). Esta área abriga uma das atividades pesqueiras mais produtivas do mundo. Todos os peixes pescados no Alasca são capturados dentro da Zona Econômica Exclusiva, uma área delimitada pela Convenção das Nações Unidas sobre o Direito do Mar, onde um estado tem direitos no que diz respeito à exploração dos recursos marinhos.

LEGENDA

FAO 67: A fronteira da maior área de pesca do mundo, estabelecida para fins estatísticos.

EEZ: A Zona Econômica Exclusiva do Alasca estende-se a 200 milhas náuticas além da costa. Dentro desta zona, os EUA tem direitos soberanos para a gestão dos recursos.

PLATAFORMA CONTINENTAL: A extensão da costa do Alasca, que consiste em águas relativamente rasas e produtivas. A plataforma continental do Alasca ocupa 70% do total da área do país.

ASMI1601 Whitefish Guide.indd 2 20/09/2016 00:17:15

PEIXE BRANCO DO ALASCA

BACALHAU DO PACÍFICO
Cod do Alasca/Cod do Pacífico
Gadus macrocephalus

ALABOTE DO PACÍFICO
Halibut/Alabote do Alasca
Hippoglossus stenolepis

POLACA DO ALASCA
Polaca
Gadus (Theragara) chalcogramma

CANTARILHO (ROCKFISH)
Múltiplas espécies
Sebastes species

CANTARILHO DO PACÍFICO
POP/ ocean perch
Sebastes alutus

PEIXE CARVÃO DO PACÍFICO/GINDARA
Sablefish/Black Cod/Peixe Manteiga
Anoplopoma fimbria

SOLHA ÁSPERA
Yellowfin sole/Alaska dab
Limanda aspera

SOLHA JAPONESA
paper sole, Alaska sole
Hippoglossoides elassodon

SOLHÃO DO PACÍFICO
rock flounder, roughscale sole
Lepidopsetta polyxystra

ALABOTE DENTE-CURVO
turbot
Atheresthes stomias

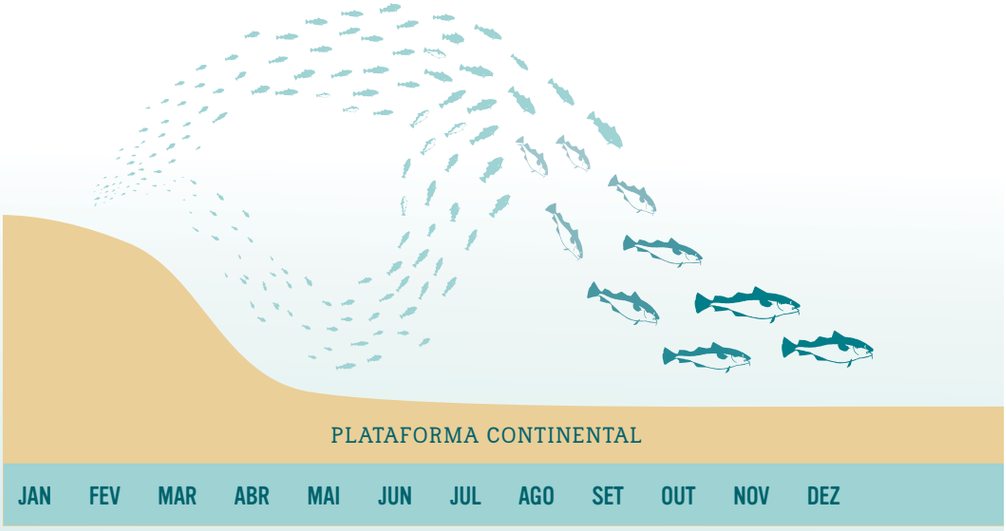
ALASKA PLAICE
longfin sole, witch flounder
Pleuronectes quadrituberculatus

LINGCOD
buffalo cod
Ophiodon elongatus

Photos courtesy of NMFS, Alaska Fisheries Science Center and Alaska Department of Fish and Game

A HISTÓRIA DE VIDA DO PEIXE BRANCO

A maioria das espécies de peixe branco do Alasca desova ao longo da plataforma continental do Alasca no inverno e início da primavera. Em geral, as fêmeas podem produzir centenas de milhares de ovos que são dispersos e derivam nas correntes oceânicas ou aderem ao fundo do oceano. Quando os ovos eclodem, as larvas de peixes flutuam nas camadas da superfície das águas. No outono, os pequenos peixes ficam em profundidades maiores e, eventualmente, são recrutados para a pesca.

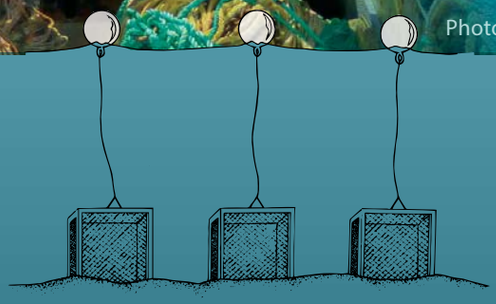


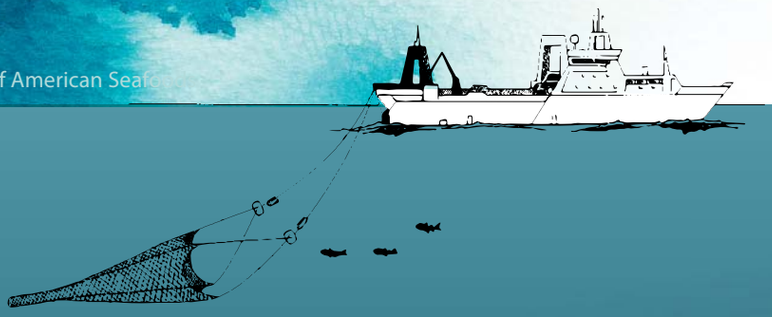
ASMI1601 Whitefish Guide.indd 3
20/09/2016 00:20:34

Photo courtesy of American Seafo

A PESCA DOS PEIXES BRANCOS DO ALASCA

Todos os equipamentos de pesca são operados da forma mais "limpa" possível. A captura de pequenos peixes e espécies não-alvo é reduzida e a interação com mamíferos e aves marinhas é minimizada. Os pescadores de peixes brancos do Alasca dedicam-se a métodos de captura responsáveis e participam de estudos científicos para evitar capturas acidentais de espécies não-alvo. Os pescadores têm cooperado com os pesquisadores para desenvolver equipamentos que proporcionam capturas de melhor qualidade e à preservar o habitat dos peixes brancos.





ARMADILHAS (POTS)

Pots são grandes gaiolas com estruturas de aço, cobertos por uma malha de rede. As armadilhas são abastecidas com iscas e colocadas no fundo do mar, ligadas por um cabo a uma bóia de superfície. Os barcos de pesca com armadilhas são semelhantes em tamanho aos de espinhel de fundo. Pescadores que trabalham com armadilhas devolvem as espécies não-alvo de volta ao oceano.

(Peixes que são capturadas com armadilhas: Black Cod, Cod do Pacífico, Alabote do Pacífico)

ARRASTO (TRAWL)

A pesca de arrasto se caracteriza por uma grande rede em forma de funil, rebocada por um barco de pesca de grande porte. Embarcações de arrasto são as maiores da frota de pesca de peixes brancos do Alasca. Dispositivos sofisticados são utilizados em embarcações de arrasto para detectar e identificar peixes sob as águas, permitindo que os barcos evitem a captura de espécies não-alvo, bem como tornando-os aptos a saber onde a rede de arrasto está em relação aos peixes e ao fundo do oceano.

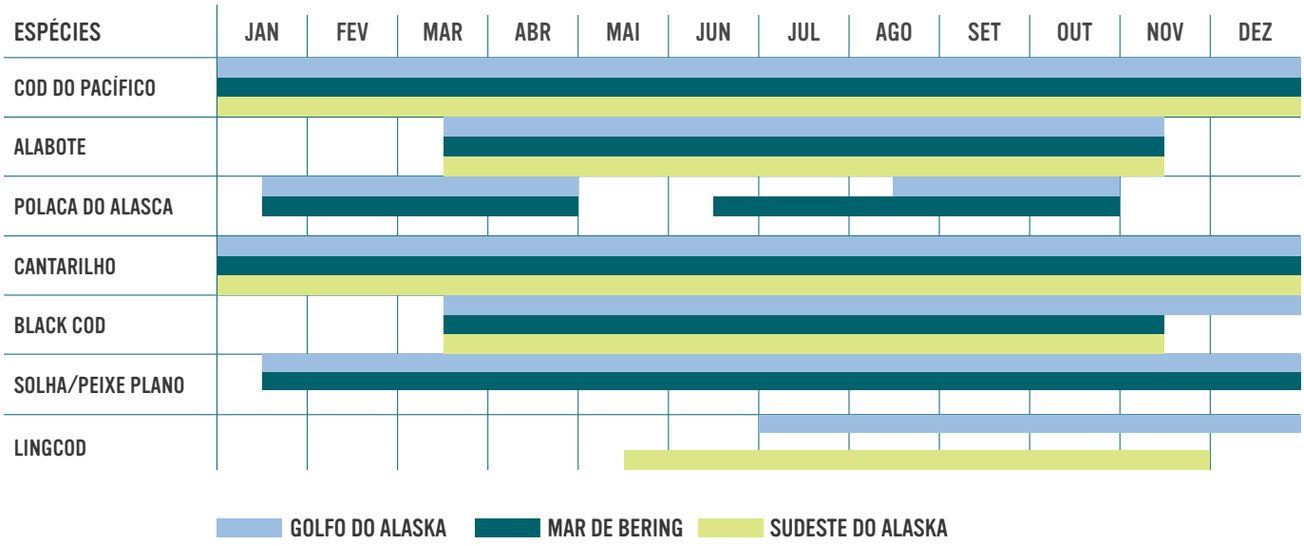
ARRASTO DE MEIA-ÁGUA: Embarcações rebocam a rede a aproximadamente 100-300 metros abaixo da superfície do oceano.

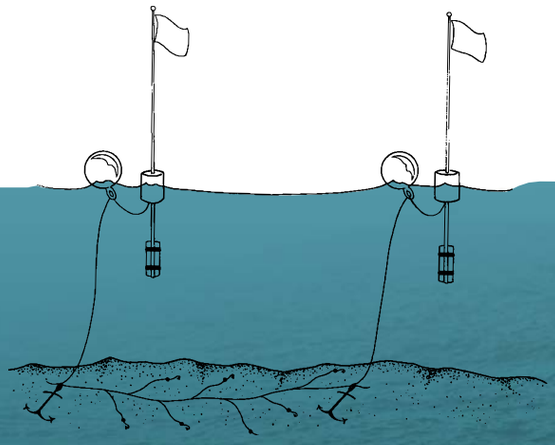
ARRASTO DE FUNDO: Embarcações rebocam a rede um pouco acima do fundo do oceano usando rolos para não prejudicar o habitat.

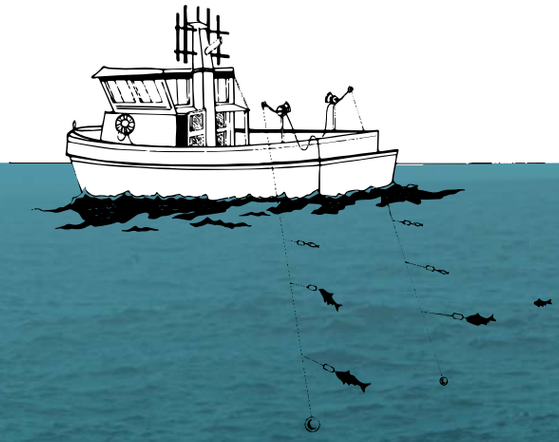
(Peixes que são capturados por pesca de arrasto: Polaca do Alasca, Solha, Bacalhau [Cod] do Pacífico, Black Cod, Cantarilho do Pacífico)

ASMI1601 Whitefish Guide.indd 4 20/09/2016 00:22:51

LINHA DO TEMPO DA PESCA







ESPINHEL DE FUNDO (LONGLINE)

O equipamento de pesca estilo espinhel de fundo, ou longline, é composto por uma linha principal posicionada no fundo do oceano com anzóis ligados em intervalos. Espinhéis de fundo são menores do que os navios de arrasto. Pescadores de espinhel tem a capacidade de escolher seletivamente os peixes que eles trazem para o barco e liberar outros peixes vivos no oceano. Alguns espinhéis de fundo tem a capacidade para congelar peixes no mar e são chamados de espinhel congelador.

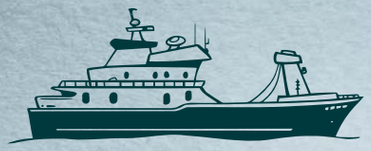
(Peixes que são capturados com a pesca de espinhel de fundo: Polaca do Alasca, Alabote do Pacífico, Black Cod, Bacalhau [Cod] do Pacífico)

JIG

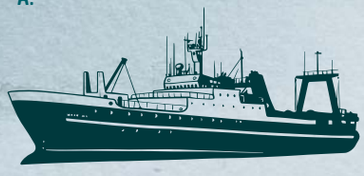
Jigfishing é um método de pesca com gancho e linha que utiliza iscas artificiais e uma máquina elétrica para sacudir a linha para cima e para baixo. Cada máquina pode ter até cinco linhas e cada linha pode ter até 30 ganchos ligados. Navios de pesca jig são comparáveis, em tamanho, a navios pequenos de pesca com armadilhas e aos de espinhel. Os peixes capturados são seletivamente classificados e as espécies não-alvos são devolvidas ao oceano.

(Espécies de peixes que são capturadas com a pesca jig: Black Cod, Cod do Pacífico)

ASMI1601 Whitefish Guide.indd 5 20/09/2016 00:22:58

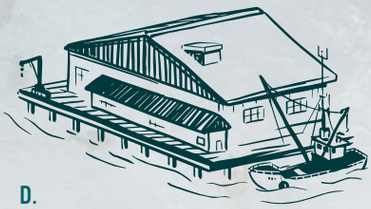


A.



B.

C.



D.

PROCESSAMENTO

Depois que o peixe branco do Alasca é pescado, os peixes são processados em uma das três diferentes instalações de processamento. Os processadores do Alasca são cuidadosos em extrair o valor máximo da pesca e minimizar o desperdício. Inovações em tipos de produtos para maximizar a captura estão sendo estudados, constantemente.

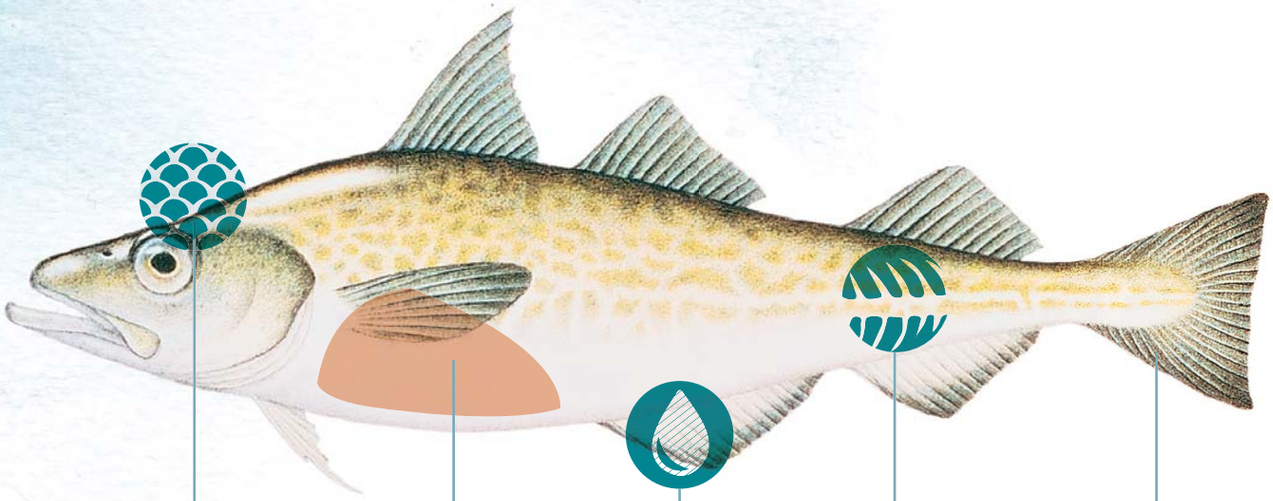
A. FREEZER LONGLINE: Processado imediatamente após a captura com anzol e linha de pesca.

B. CATCHER-PROCESSOR: Utiliza a bordo equipamentos para processar e congelar peixes poucas horas após a captura.

C. MOTHERSHIP VESSELS: Embarcações entregam as suas capturas para esses processadores flutuantes estacionados no mar para processamento.

D. PLANTAS TERRESTRES: Estações com base em terra, para as quais os navios entregam as suas capturas para processamento.

ASMI1601 Whitefish Guide.indd 6 20/09/2016 00:23:03



PELE: A pele da Polaca do Alasca é superior a qualidade de materiais derivados de outros animais para selar e curar feridas. O colágeno proveniente da pele da Polaca do Alasca pode melhorar a elasticidade da pele, reduzir rugas, ser fonte de gelatina, além de ter amplo potencial na indístria de alimentos, utilizada na fabricação de espessantes, clarificadores e revestimentos.

OVAS: O Alasca produz quantidades substanciais de ovas de peixe branco provenientes principalmente da pesca de polaca do Alasca, cod e solha. Estes produtos são comumente usados no Japão como condimentos ou ingredientes para sopas, arroz ou macarrão.

ÓLEO: Uma grande fonte de ácidos graxos ômega-3 DHA e EPA.

ESPINHAS: Removem metais pesados e resíduos radioativos de solo contaminado.

FARINHA DE PEIXE: A farinha de peixe branco do Alasca é produzida a partir de cortes, ao invés do peixe inteiro. O produto primário é uma farinha seca e durável que tipicamente inclui 10 a 20% de óleo de peixe por peso. A farinha do peixe branco do Alasca é valorizada pela indústria da aquicultura.

DISPONIBILIDADE DE PRODUTOS DO PEIXE BRANCO

PRODUTOS ESPECIAIS	POLACA	COD	BLACK COD	ALABOTE	SOLHA/PEIXE PLANO
FARINHA DE PEIXE	√	√		√	√
ÓLEO DE PEIXE	√	√			
CABEÇAS E OSSOS	√	√	√	√	√
OVAS	√	√			√
BAÇO	√	√			
ESTÔMAGO E ÓRGÃOS	√	√			
COLAR E BARRIGA	√	√	√	√	
PELE	√	√		√	

Atualmente há pouca produção ou venda de peles de peixe, estômagos e órgãos do black cod, alabote e solha/peixe plano; no entanto, se houvesse um mercado desenvolvido para esses produtos, haveria volume substancial disponível para as três espécies referidas acima.

PESCA ABUNDANTE

A indústria empenha-se para usar o peixe inteiro, maximizando o benefício desse recurso de alto nível de maneira sustentável. Os recursos que sobram após o processamento primário, produzem uma ampla gama de produtos especiais exclusivos, incluindo ovas, sémen e peles. Produtos de valor agregado do mar do Alasca, como surimi, proporcionam mercados inovadores e produtivos. Todos estes produtos podem estar disponíveis em quantidades substanciais, devido aos recursos marinhos abundantes do Alasca e práticas de gestão de pesca responsáveis.

ASMI1601 Whitefish Guide.indd 7 20/09/2016 00:23:08

TIPOS DE PRODUTOS

COD DO PACÍFICO

Idade de reprodução: 4-5 anos
Idade máxima: 20 anos
Dieta alimentar: mariscos, camarão, caranguejo e peixes jovens
Tamanho: média de 2,5-4,5 kg mas pode crescer até 18 kg

FRESCO		CONGELADO		Rendimentos*
Produto	Embalagem	Produto	Embalagem	
H&G	Caixas de 22kg	H&G	Caixas ou blocos de 23 ou 36kg, totens de 544Kg	---
Filé (sem pele/sem espinha)	Bolsas de polietileno de 2, 4,5, 7 kg Caixas de 4,5, 5,5, 9 kg	Filé (sem pele/sem espinha)	Blocos de 75 kg /ou caixas master de 23 kg	Pele/Espinha: 54-80% Sem pele/Sem espinha: 25-70%
		Filés IQF (com/sem pele com/sem espinha)	Embalagens de 4,5-11,5 kg	Pele/Espinha: 54-80% Sem pele/Sem espinha: 25-70%
		Filés embalados em camadas (Shatter/layer packs)	7 kg/20,5 kg	---
		Pedaços	Blocos de 7,5 kg / Caixas master de 22,5 kg	---
SECO (COD SALGADO)				25-34%
Em forma de borboleta, dividido, com colar, com barbatanas, costelas e espinha dorsal removida				

Tamanhos de filés: 110-225, 225-455, 455-910, acima de 910 g (4-8, 8-16, 16-32, 32-up oz.) Tamanho das porções: 115-225 g (4-8 oz.) IQF

ALABOTE DO PACÍFICO

Idade de reprodução: 8 e 12 anos para macho e fêmea, respectivamente
Idade maxima: 55 anos
Dieta alimentar: mariscos, camarão, caranguejo e peixes jovens
Tamanho: média 15-22 kg, mas podem crescer até 226 kg

FRESCO		CONGELADO		Rendimentos*
Produto	Embalagem	Produto	Embalagem	
H&G	Caixas de 36 kg / Totens de 453,5 kg	H&G; glazed	Caixas de 45-68 kg / Totens de 453,5 kg	---
Filés (com/sem pele)	Caixas de 11,5-22,5 kg	Filés grandes sem espinhas IQF (Fletches)	Caixas de 22,5 kg	45-60%
Filés e Lombos	Caixas de 4,5-11 kg	Postas/Filés/Lombos	Caixas de 4,5-9 kg.	70-94%
Bochechas	Bolsas de 2-4,5 kg	Bochechas	Blocos de 2 kg	---

Tamanho dos filés: 0,5-1,5, 1,5-2,5, 2,5 3,5 3,5-acima g (1-3, 3-5, 5-7, 7-up lbs).
Tamanho das porções: Postas - 113, 170, 225, 285 g (4, 6, 8, 10 oz.) / H&G-4,5/9, 9/18, 18/27, 27-acima g (10/20, 20/40, 40/60, 80-up lbs)

ASMI1601 Whitefish Guide.indd 8 20/09/2016 00:23:28

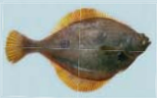
POLACA DO ALASKA

Idade de reprodução: 4-5 anos
Idade máxima: 22 anos
Dieta alimentar: camarão, krill e peixes jovens
Tamanho: aproximadamente 1 kg, mas podem crescer até 6 kg

CONGELADO		
Produto	**Embalagem**	**Rendimentos***
H&G	Caixas de 22 e 36 kg	---
Filé (PBO & PBI) e Deep-Skinned* Filés em blocos	Blocos de 7,5 kg e caixas master de 22,5 kg	18-40%
Filé IQF (Sem pele/Sem osso)	Embalagens de 4,5, 7, 11,5 kg	15-30%
Filés embalados em camadas (Shatterpacks)	Blocos de 9 kg e caixas master de 20 kg	---
Pedaços em blocos	Blocos de 7,5 kg e caixas master de 22,5 kg	3-6%
Surimi	10 kg/20 kg master	7-16%
Ovas	7,5 kg /22,5 kg master	2-14%
Baço	---	Jan-Jun: 1.2-1.5% Jul-Dez: 2.5-3%
SECO (POLACA SALGADO)		
Corte em formato borboleta, dividido, com colar, com barbatanas, costelas e espinha dorsal removida		

Tamanho das porções: 50-4, 4-6, 6-8, 8-up gramas (2-4, 4-6, 6-8, 8-up oz).
*Filés deep-skinned de Polaca do Alasca foram aparados para remover o tecido mais escuro e de o maior teor de gordura sob a pele.

SOLHA/PEIXE PLANO



Idade de reprodução: variável, entre 4-13 anos
Idade máxima: podem viver mais de 30 anos
Dieta alimentar: caranguejos, moluscos, peixes e vários invertebrados pequenos
Tamanho: aproximadamente 0,5-2,5 kg
Ambos os nomes solha e peixe plano são utilizados no mercado de peixes e frutos do mar.

CONGELADO		
Produto	**Embalagem**	**Rendimentos***
Inteiro a H&G	16 – 20 kg sacos	60-83%
Inteiro a Filés IQF*	4,5, 11,5, 18 kg master	16-30%
Inteiro a H&G, corte em v com ovas**	16 – 20 kg sacos	---
H&G a filé sem pele	16 – 20 kg sacos	10-25%
H&G a corte em J/sem rabo (kirimi)	16 – 20 kg sacos	24-33%
Cabeças/Rabos	16 – 20 kg sacos	---

*Tamanhos médios de filé de espécies específicas:

Alaska plaice: 85-280g
Arrowtooth flounder: 85-280g
Solha-japonesa: 57-200g
Solha-áspera: 56-142g
Northern rock sole: 56-142g

***Somente rock sole*

ASMI1601 Whitefish Guide.indd 9 20/09/2016 00:23:29

	IDADE DE REPRODUÇÃO	IDADE MÁXIMA	DIETA	TAMANHO
COD DO PACÍFICO	4-5 anos	20 anos	mariscos, camarão, caranguejo e peixes jovens	média de 2,5-4,5 kg mas pode crescer até 18 kg
ALABOTE DO PACÍFICO	8 e 12 anos para macho e fêmea, respectivamente	55 anos	mariscos, camarão, caranguejo e peixes jovens	média 15-22 kg, mas pode crescer até 226 kg
POLACA DO ALASCA	4-5 anos	22 anos	camarão, krill e peixes jovens	aproximadamente 1 kg, mas pode crescer até 6 kg
SOLHA PEIXE PLANO	variável, entre 4-13 anos	podem viver mais de 30 anos	caranguejos, moluscos, peixes e vários invertebrados pequenos	aproximadamente 0,5-2,5 kg
CANTARILHO	geralmente de 5 a 7 anos, mas pode atingir de 20 a 25 anos para algumas espécies	variável entre 70 e 90 anos, mas pode viver até 205 anos, como o rougheye rockfish no Nordeste do Alasca	caranguejos, moluscos, peixes e vários invertebrados pequenos	aproximadamente 1,5 a 6,50 kg, mas pode crescer até 16,5 kg
BLACK COD	4-5 anos	aproximadamente 40, mas pode chegar a 94 anos	Polaca do Alaska, Cod do Pacífico, lulas e águas-vivas	aproximadamente 2,5-4,5 kg, mas pode crescer até 18 kg

Sources for whitefish life history information: Mecklenburg, C. W., T. A. Mecklenburg, and L. K. Thorsteinson. 2002. Fishes of Alaska. American Fisheries Society, Bethesda, MD.; North Pacific Fishery Management Council NOAA, Groundfish Species Profiles, 2015.

ASMI1601 Whitefish Guide.indd 10 20/09/2016 00:23:36

CANTARILHO

Idade de reprodução: geralmente de 5 a 7 anos, mas pode atingir de 20 a 25 anos para algumas espécies
Idade máxima: variável entre 70 e 90 anos, mas podem viver até 205 anos, como o rougheye rockfish no Nordeste do Alasca
Dieta alimentar: caranguejos, moluscos, peixes e vários invertebrados pequenos
Tamanho: aproximadamente 1,5 a 6,50 kg, mas podem crescer até 16,5 kg

FRESCO		CONGELADO		
PRODUTO	EMBALAGEM	PRODUTO	EMBALAGEM	RENDIMENTOS*
H&G	Caixas de 22 - 36 kg	H&G; glazed	Caixas de 22 - 36 kg	---
Filé (com/sem pele, com/ sem espinha dorsal, skin-on, com escamas)	Sacolas de polietileno/ recipientes plásticos de 4,5 kg	Filés: IQF, em camadas ou shatterpack	Embalagens de 2,5 - 7 kg	Com Pele: 14-22% Sem Pele: 12-21%

A espécie mais conhecida do cantarilho é o Perch do Oceano Pacífico (POP), mas existem muitas outras espécies na categoria 'cantarilho' - northern dusky, canary, widow, shortraker, rougheye, thornyhead e muitas outras.

BLACK COD

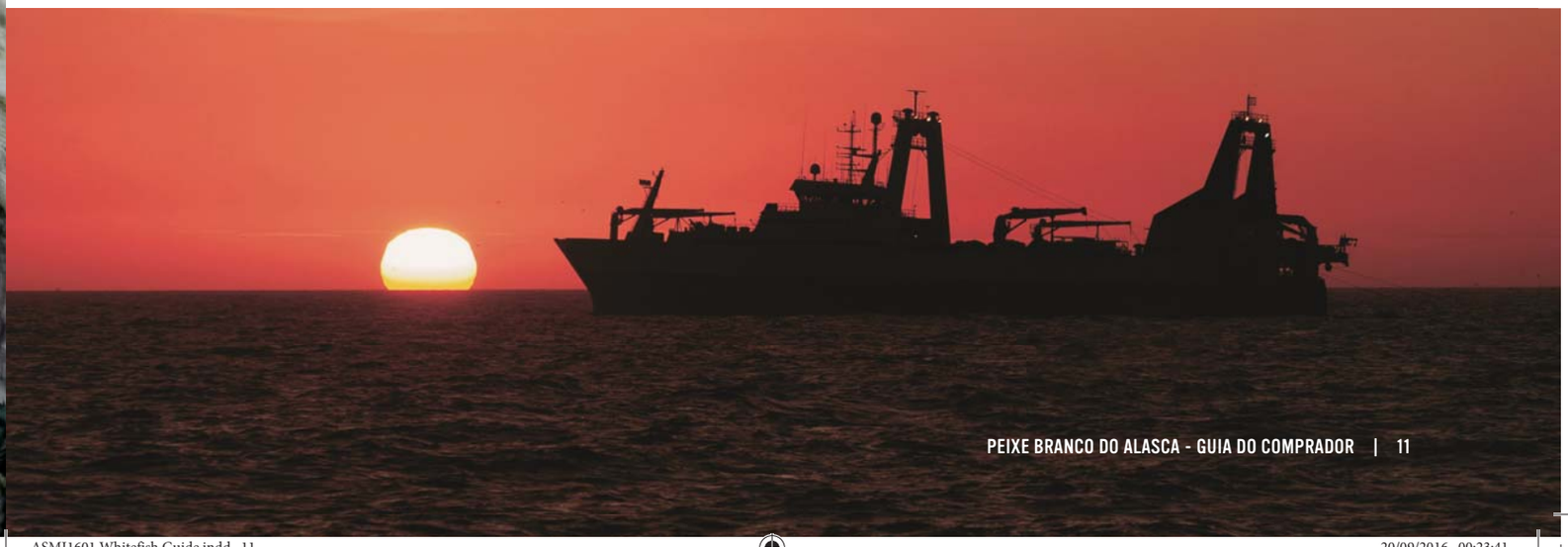
Idade de reprodução: 4-5 anos
Idade máxima: aproximadamente 40, mas podem chegar a 94 anos
Dieta alimentar: Polaca do Alaska, Cod do Pacífico, lulas e águas-vivas
Tamanho: aproximadamente 2,5-4,5 kg, mas podem crescer até 18 kg

FRESCO		CONGELADO		
PRODUTO	EMBALAGEM	PRODUTO	EMBALAGEM	RENDIMENTOS*
H&G; com/sem barriga cortada, com/sem colar	---	H&G; glazed	Caixas de 22 - 36 kg	---
Filés (com ou sem pele, com espinhas)	Sacolas de polietileno/ recipientes plásticos de 5 kg	Filés: IQF e pacotes com camadas	5-12 kg	Com pele: 64% Sem pele: 56%
Filés	---	Filés	---	36-44%

Normalmente o Black Cod é produzido na forma de corte em J, sem colar (corte oriental) e sem barriga cortada.

**Existem variações nos rendimentos devido à sazonalidade, gênero e localização do peixe. Os dados de rendimento são apresentados como variação esperada de H&G para um tipo de produto específico.*

Fonte: Recoveries & Yields: Pacific Fish and Shellfish, Alaska Sea Grant College Program



ASMI1601 Whitefish Guide.indd 11 20/09/2016 00:23:41

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

PROTEÍNA: nutriente essencial que ajuda na construção e manutenção das células do corpo. Proteínas dos peixes e frutos do mar são vitais na dieta humana, elas contém aminoácidos essenciais.

OMEGA-3: DHA e EPA são gorduras essenciais que ajudam a previnir doenças cardíacas e derrame.

VITAMINA B12: nutriente essencial na produção das células vermelhas e ajuda a manter a saúde das clelulas nervosas.

VITAMINA A: contribui para uma visão saudável, crescimento ósseo, capacidade reprodutiva e um bom sistema imunológico

VITAMINA D: desempenha um papel fundamental na formação óssea e ajuda na prevenção de doenças crônicas

SELENIO: um nutriente que trabalha com outras vitaminas para neutralizar os danos dos radicais livres no organismo

DESENVOLVIDO PELA NATUREZA

A topografia única do fundo do oceano e as correntes oceânicas ricas em nutrientes fazem as águas do Alasca estarem entre as mais produtivas e mais limpas do mundo. A latitude norte da área de pesca do Alasca garante que os produtos do mar estarão a salvo de contaminantes ambientais nocivos. Os peixes brancos pescados nas águas limpas e remotas do Alasca são ricos em nutrientes e podem ser consumidos em quantidades ilimitadas. Os peixes brancos do Alasca são uma excelente fonte de proteína magra e ómega 3, saudáveis para o coração .

ÁGUA PURA, PEIXE PURO

	COD DO PACÍFICO	ALABOTE DO PACÍFICO	POLACA DO ALASCA	CANTARILHO	BLACK COD	SOLHA/ PEIXE PLANO
CALORIAS	85	111	110	109	250	86
PROTEÍNAS (g)	19	23	23	22	17	15
GORDURAS (g)	<1	2	1	2	20	2
SÓDIO (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	---	47
SELENIO (µg)	28	55	44	76	47	33

Porção 3.5 oz/100g
Fonte: USDA National Nutrient Database for Standard Reference, Release 28

ASMI1601 Whitefish Guide.indd 12 20/09/2016 00:23:47

QUALIDADE DOS PEIXES BRANCOS

Conforme exigido por lei, todas as espécies de peixe branco são processadas em instalações que estão em plena conformidade com as normas e práticas de segurança alimentar. Estes regulamentos exigem monitoramento de pontos de controle para garantir a segurança alimentar e são supervisionados pela Administração de Alimentos e Drogas dos EUA e pelo Departamento de Conservação Ambiental do Alasca. A qualidade dos produtos é assegurada por práticas padrão de cada empresa de acordo com as especificações dos seus clientes. Os produtores e os clientes trabalham em conjunto para garantir produtos da mais alta qualidade. Muitos clientes realizam suas próprias inspeções e auditorias de seus fornecedores. Esta prática é rotina na indústria e inclui um foco sobre a rastreabilidade de todos os produtos.

O Departamento de Conservação Ambiental do Alasca realiza um exame rigoroso de contaminantes ambientais em seus peixes. Este programa é financiado pelo Estado do Alasca para garantir a saúde dos seus recursos marinhos e de água doce natural. Espécies de peixes brancos são testadas anualmente e níveis preocupantes de contaminantes nunca foram detectados. Os resultados do programa de monitoramento de peixes podem ser vistos em:

www.dec.state.ak.us/eh/vet/FMP2007.htm

ASMI1601 Whitefish Guide.indd 13 20/09/2016 00:24:22

A HISTÓRIA DA SUSTENTABILIDADE

No Alasca, o futuro dos estoques de peixes, frutos do mar e o ambiente são mais importantes que as oportunidades imediatas para a pesca comercial. Gerenciar um fornecimento contínuo de peixes e frutos do mar produzidos em águas do Alasca, é obrigatório pela constituição do estado. Em 1959, o povo do Alasca decidiu que

'peixe ... será utilizado, desenvolvido e mantido no princípio de produção sustentável.'

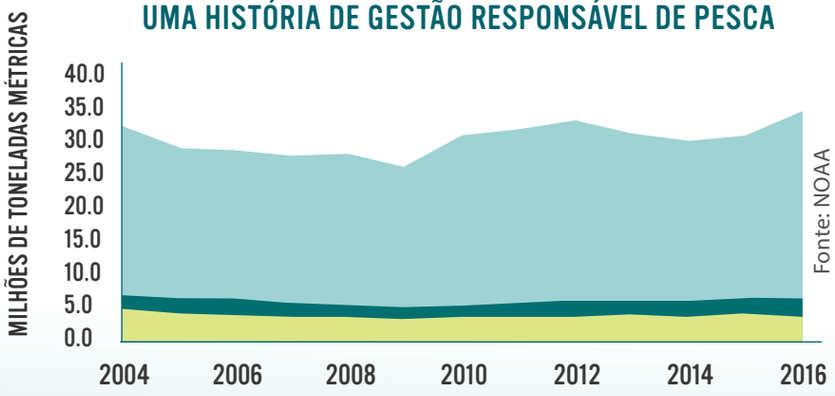
Os processos estaduais, federais e internacionais garantem isso separando as decisões relativas a conservação e a investimentos. As agências de gestão são estruturadas de modo que os cientistas tomem decisões relativas ao nível de pesca, e a política de alocação de recursos jamais pode ditar os níveis de pesca acima da recomendação científica. O princípio orientador da gestão da pesca de peixe branco do Alasca está solidamente baseado na ciência, e os gestores devem adotar uma abordagem mais conservadora ao invés de arriscar danificar os recursos. Cientistas federais fazem o levantamento dos estoques populacionais de peixes, bem como dos fatores climáticos, ambientais e socioeconómicos que afetam as pescas.

GESTÃO DAS PESCAS

O nível de colheita sustentável ou a Captura Biológica Aceitável (CBA) para cada pescaria é calculado a partir de pesquisas conduzidas por biólogos marinhos federais. O conselho regional de pesca marinha do Alasca tem o mandato para gerir as pescas de peixes brancos e é responsável por definir o Total Admissível de Capturas (TAC) ou o valor real de cada peixe branco que pode ser capturado. No Pacífico Norte, o TAC é fixado no mesmo nível ou abaixo da ABC. Todo o processo de gestão é aberto, transparente e inclusivo para qualquer pessoa que gostaria de participar.

A sustentabilidade da pesca do peixe branco do Alasca é certificada independentemente pelo programa de Gestão Responsável de Pesca do Alasca (RFM) e pelo Marine Stewardship Council (MSC).

UMA HISTÓRIA DE GESTÃO RESPONSÁVEL DE PESCA



BIOMASSA TOTAL
Milhões de toneladas de groundfish do Alasca gerenciadas a nível federal, capturadas na costa do Alasca

ABC TOTAL
A Acceptable Biological Catch 9ABC): nível sustentável de captura determinado pelos cientistas.

TAC TOTAL
A Total Allowable Catch (TAC): a quantidade de peixe a ser capturada.

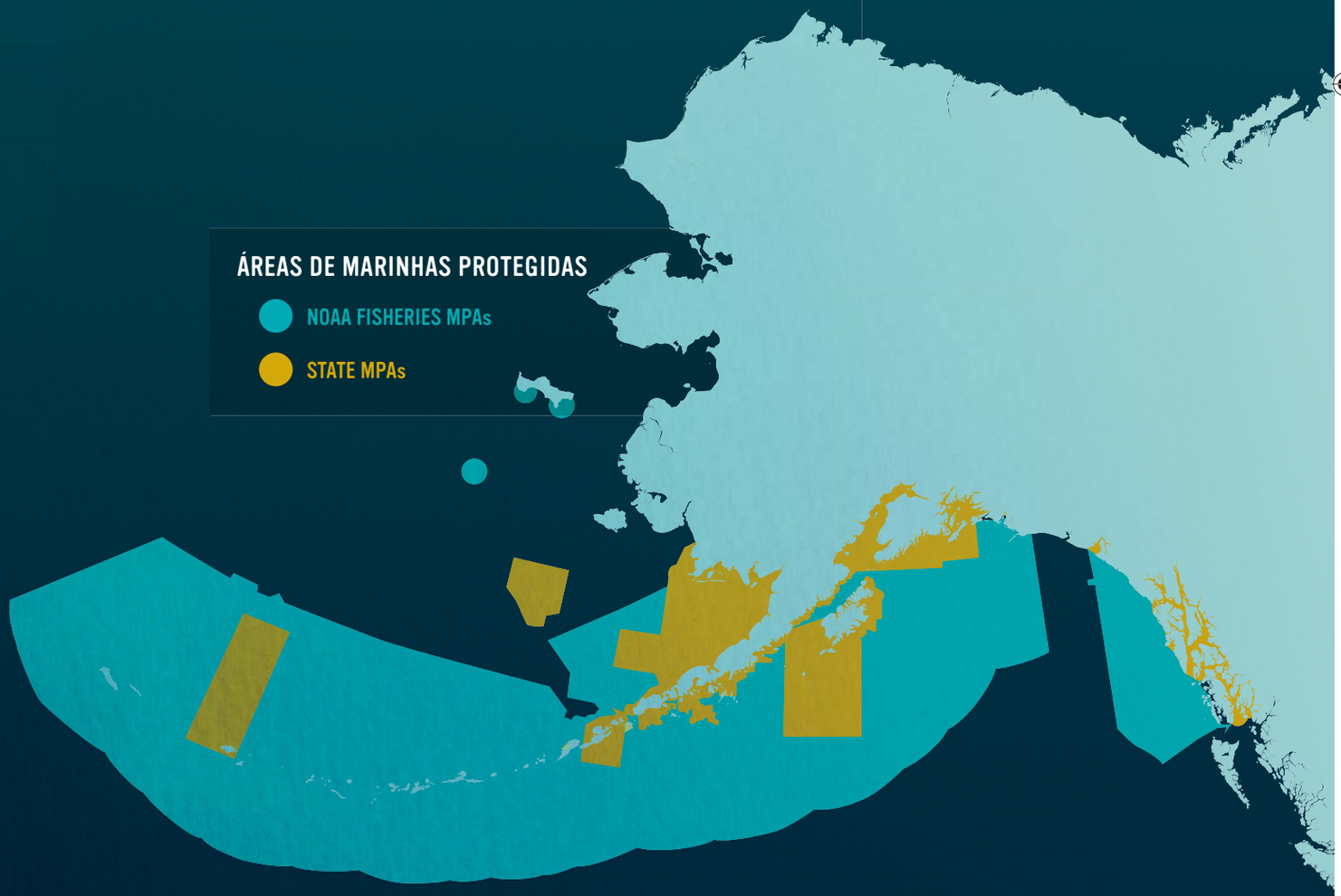
ASMI1601 Whitefish Guide.indd 14 20/09/2016 00:28:34

REGULAMENTOS DE PESCA DE PEIXES BRANCOS

Além da gestão de pesca tradicional, mais de 40 Áreas Marinhas Protegidas, (AMPs) foram estabelecidas para preservar a estrutura e funcionamento ecológico, conduzir pesquisas, conservar o habitat do fundo do mar, proteger as populações vulneráveis e preservar os recursos culturais. Destas mais de 40 AMPs, 31 proíbem a pesca comercial e/ou o contato de equipamentos com o fundo do mar. Existem milhares de milhas quadradas sob proteção das AMPs no Alasca, comparável ao tamanho da Europa. Como prova do sucesso da gestão de pesca no Alasca, não há espécies de peixe branco que foram sobrepescadas ou estão próximas a condição de sobrepesca.

Cada pescaria também é protegida por uma designada agência de aplicação de leis, como o Escritório de Aplicação de Leis do Serviço Nacional de Pesca Marina (NMFS). O Programa de Observadores no Mar coloca observadores de pesca federais, certificados pelo NMFS, a bordo de navios de pesca para coletar dados e relatar suspeitas de violações regulatórias para o Escritório de Aplicação de Leis. Este programa ajuda a monitorar e fornecer estimativas da pesca no Alasca em tempo real.

PhotoCourtesyofAFSC,FisheriesMonitoringandAnalysis



ASMI1601 Whitefish Guide.indd 15 20/09/2016 00:30:00

MAIS SOBRE PEIXES BRANCOS

Para saber mais sobre o peixe branco do Alasca, consulte outras publicações da ASMI, incluindo:

FOLHETOS INFORMATIVOS DE PEIXE BRANCO DO ALASCA

ESPECIFICAÇÕES DE QUALIDADE PREMIUM – FILÉ DE PEIXES BRANCOS

DIRETRIZES DE QUALIDADE RECOMENDADAS PARA PEIXES BRANCOS

GUIA SUSTENTÁVEL DO ALASKA SOLE E FLOUNDER

SUSTENTABILIDADE DO ALASKA SEAFOOD (EM INGLÊS)

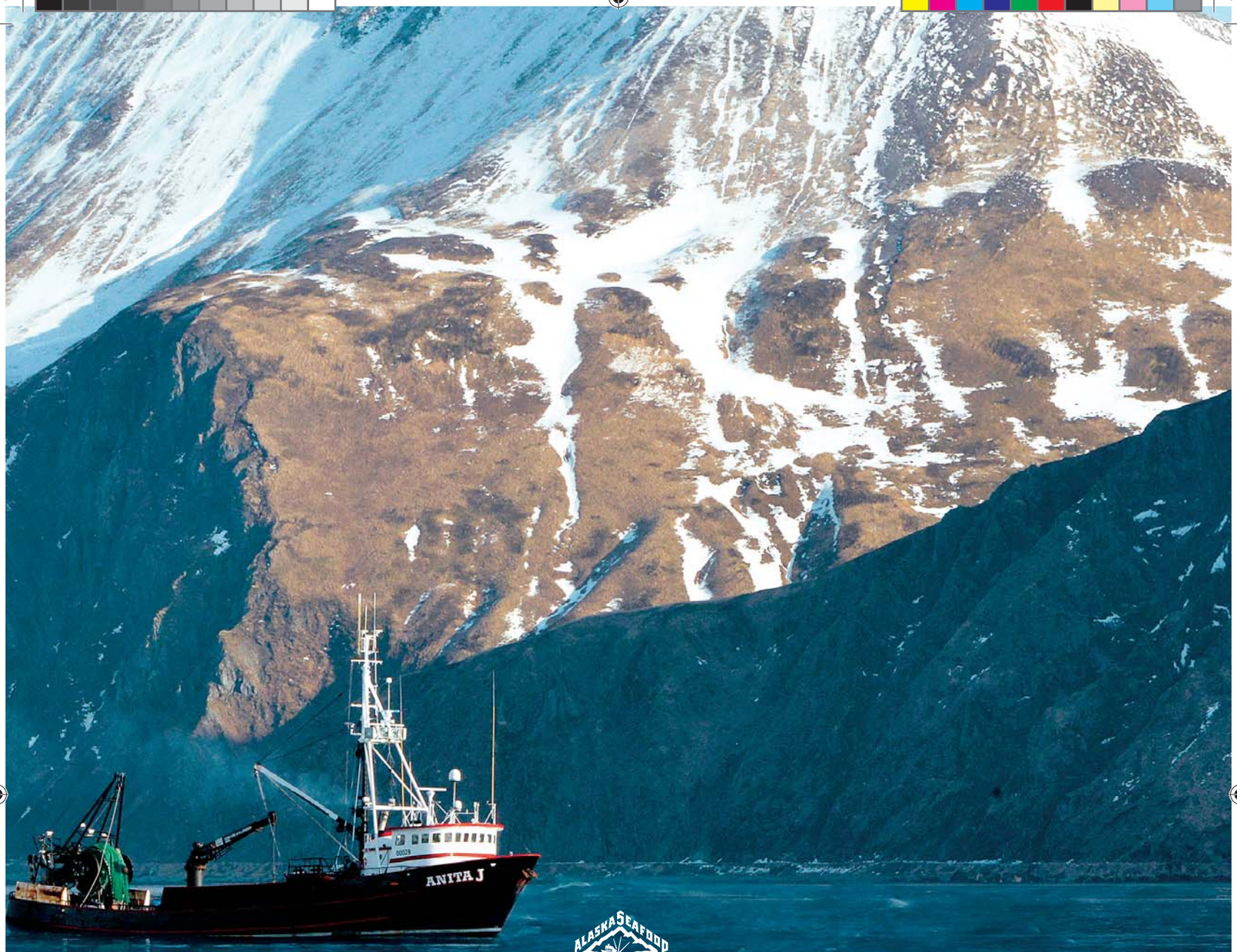
BROCHURA DE ÁREAS MARINHAS PROTEGIDAS

Estes materiais podem ser obtidos por encomenda online através do nosso website:

www.alaskaseafood.org ou ligando para **1-800-478-2903**

ASMI1601 Whitefish Guide.indd 16 20/09/2016 00:36:58

ALASKA SEAFOOD
Selvagem, Natural & Sustentável
Alaska Seafood Marketing Institute - ESCRITÓRIO NO BRASIL
Telefone: (11) 2579-0431 • asmibrasil@alaskaseafood.org
www.alaskaseafood.com.br
facebook.com/peixesdoalasca
@peixesdoalascabrasil
INTERNATIONAL MARKETING OFFICE AND ADMINISTRATION
311 N. Franklin St. • Suite 200 • Juneau, AK 99801 • 800-478-2903
U.S. MARKETING OFFICE
150 Nickerson Street • Suite 310 • Seattle, WA 98109 • 800-806-2497



Selvagem, Natural & Sustentável

CONVERSÕES MÉTRICAS

ONÇAS (OZ)	GRAMAS (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

ALASKA SEAFOOD MARKETING INSTITUTE • WWW.ALASKASEAFOOD.ORG

©2016 ASMI 23-017