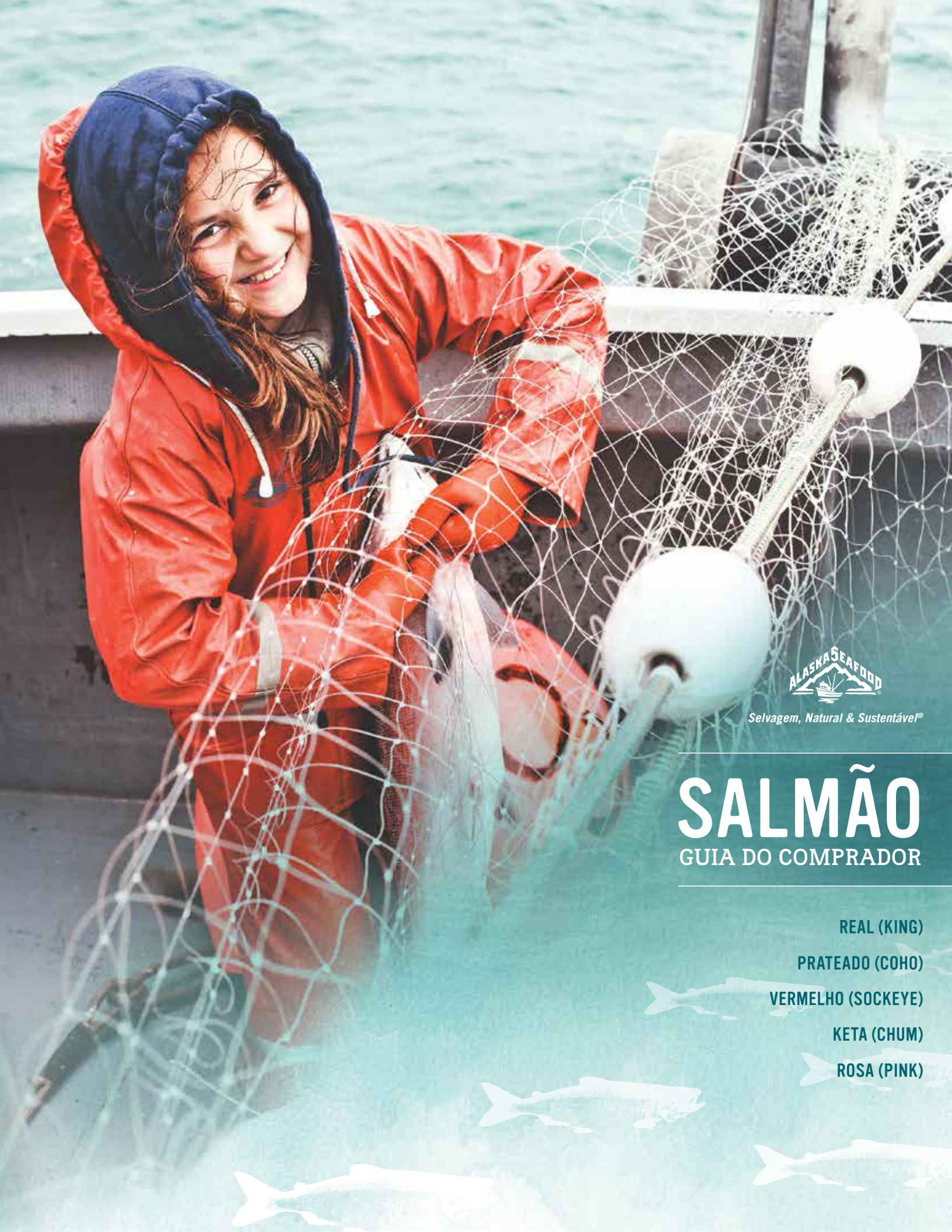


Selvagem, Natural & Sustentável®

SALMÃO

GUIA DO COMPRADOR

REAL (KING)

PRATEADO (COHO)

VERMELHO (SOCKEYE)

KETA (CHUM)

ROSA (PINK)

SALMÃO DO ALASCA

AS ÁGUAS FRIAS E LÍMPIDAS DO ALASCA abrigam enormes estoques de salmão do Pacífico. Com sabor puro e selvagem como nenhum outro salmão, é fácil de compreender porque o salmão do Alasca é almejado por consumidores de peixes e frutos do mar ao redor do mundo. O Alaska Seafood Marketing Institute (ASMI) produziu este guia para informar os compradores sobre a pesca, processamento e qualidade do salmão, e compromisso com a sustentabilidade no Alasca.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO

2 ÁREAS DE PESCA

3 SALMÃO DO ALASCA

4 PESCA DO SALMÃO

6 PERFIL DAS ESPÉCIES DE SALMÃO

7 SUBSISTÊNCIA DO SALMÃO

8 PROCESSAMENTO DO SALMÃO

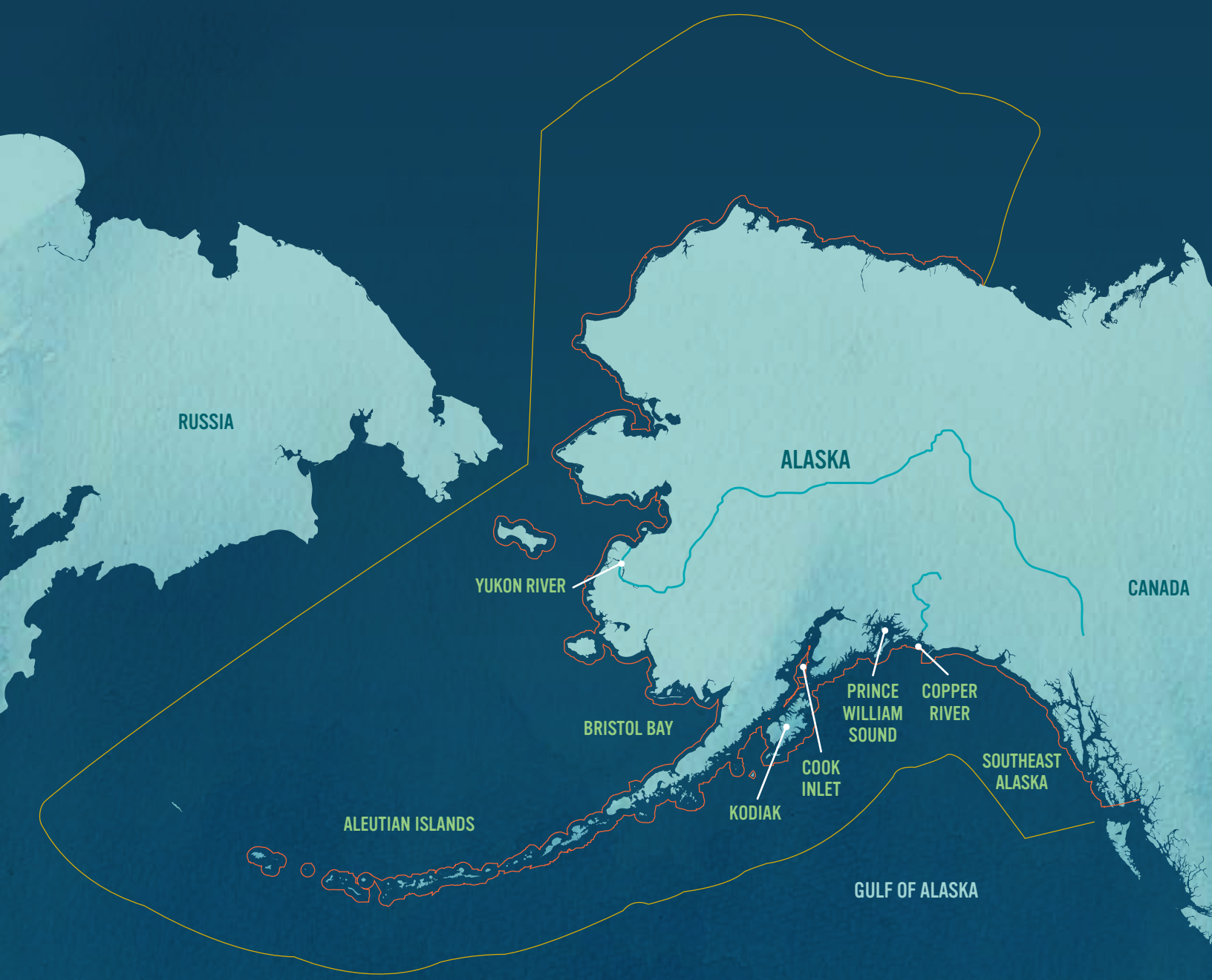
9 PESCA REPLETA DE RECURSOS

10 VALORES NUTRICIONAIS DO SALMÃO

12 QUALIDADE E SEGURANÇA DO SALMÃO

14 GERENCIAMENTO DA PESCA DO SALMÃO

15 SUSTENTABILIDADE DO SALMÃO



ÁREAS DE PESCA

As áreas de captura no Alasca englobam algumas das áreas de pesca comercial mais produtivas do mundo. Todos os peixes pescados no Alasca são capturados dentro de uma Zona Econômica Exclusiva, uma área delimitada pela Convenção das Nações Unidas na Lei dos Mares, onde o estado tem direitos a exploração e o uso de recursos marinhos. Os salmões do Alasca são capturados em áreas relativamente próximas à costa, dentro de áreas de pesca regionais designadas e gerenciadas pelo estado do Alasca.

LEGENDA DO MAPA

— **ÁGUAS ESTADUAIS:** Do litoral até 3 milhas náuticas para dentro do mar, o Estado do Alasca tem autoridade de gerenciamento da pesca.

— **ÁGUAS FEDERAIS:** Entre 3 e 200 milhas náuticas para dentro do mar, na denominada Zona Econômica Exclusiva, os Estados Unidos têm direitos soberanos no gerenciamento de recursos.

ÁREAS DE PESCA DE SALMÃO COMERCIAL: Principais zonas de pesca comercial do salmão e comunidades processadoras de salmão.

SALMÃO DO ALASCA

Os salmões do Alasca pertencem ao gênero Oncorhynchus, um nome formado pela combinação de duas palavras gregas, "onco", que significa gancho ou farpa, e "rhyno", que significa nariz, o qual se torna evidente na época de desova do salmão, quando o macho desenvolve um gancho ou um nariz 'gancho'.
Os salmões do Alasca são anádromos: passam o início da vida em água doce e migram para água salgada onde crescem; depois, quando adultos, retornam para a corrente de água doce onde nasceram para reproduzir ou desovar. Os salmões do Alasca também são semelparous: eles se reproduzem apenas uma vez em suas vidas.
Há cinco espécies de salmão que são pescadas comercialmente no Alasca.

REAL
King, Chinook
Oncorhynchus tschawytscha

VERMELHO
Sockeye, Red
Oncorhynchus nerka

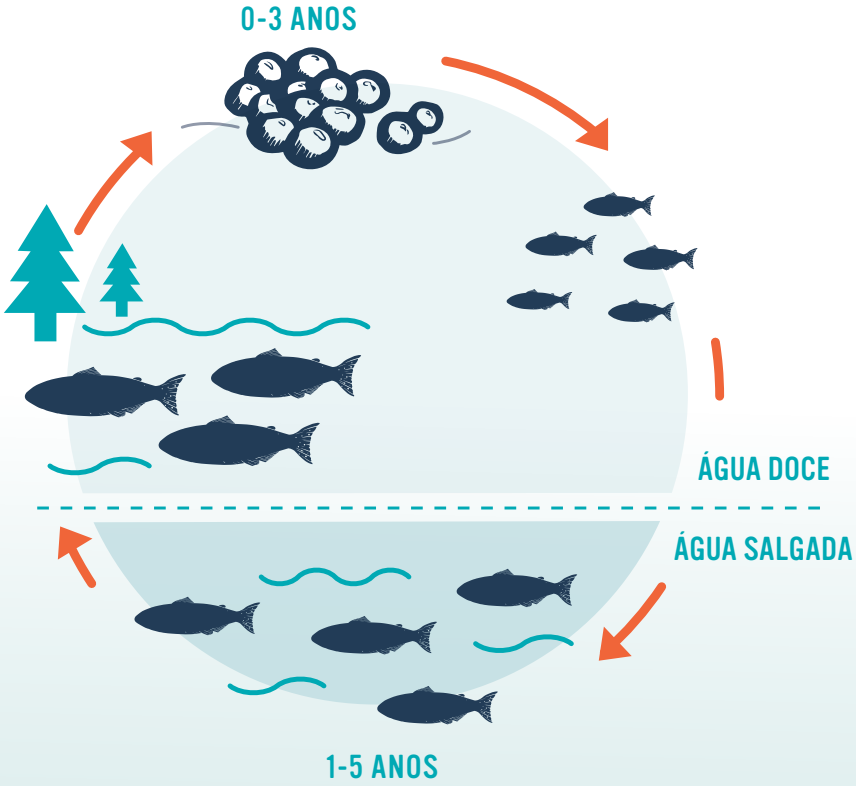
PRATEADO
Coho, Silver
Oncorhynchus kisutch

KETA
Keta, Chum
Oncorhynchus keta

ROSA
Pink, Humpy
Oncorhynchus gorbuscha

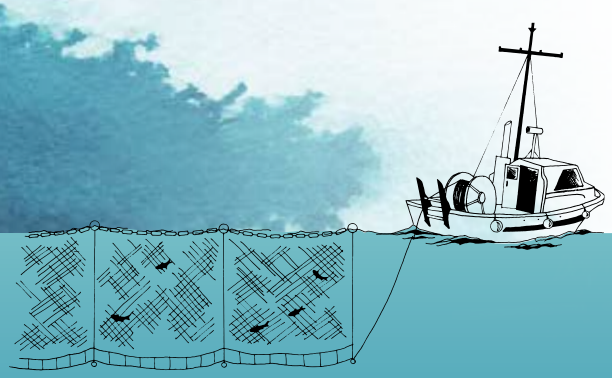
CICLO DE VIDA DO SALMÃO

Os ovos do salmão incubam e enclodem nos leitos de água doce no início da primavera. Algumas espécies de salmão migram diretamente dos rios para o oceano, enquanto outras passam de um a três anos em rios ou lagos de água doce. Variando de espécie para espécie, o salmão leva de um a cinco anos para atingir a idade adulta, enquanto nada para fora da costa do Alasca, completando a grande migração no Golfo do Alasca e no Mar de Bering. Os salmões retornam como adultos para a mesma água doce onde nasceram. A fêmea coloca de 2.000 a 5.000 ovos em uma cavidade que ela faz no leito do rio, criando um ninho no cascalho e o macho fertiliza os ovos. Depois da desova, o salmão adulto morre e as carcaças adicionam importantes nutrientes ao ecossistema circundante.
Para mais informações sobre a história de vida das espécies de salmão, por favor acesse o site do ADFG: *adfg.alaska.gov*

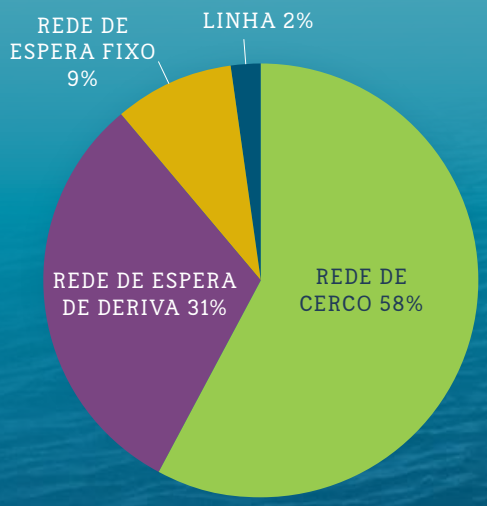


CAPTURANDO O SALMÃO DO ALASCA

Todo equipamento de pesca utilizado por pescadores do Alasca é operado da maneira mais limpa possível e específica ao comportamento da cada espécie e ao local de pesca. O cardume de salmão se mantém unido, sem se misturar muito com outras espécies de peixes, então na pesca comercial de salmão praticamente não existe a captura acidental de outras espécies. Pescadores têm cooperado com pesquisadores e gerentes para desenvolver métodos de distribuição e regulamentação para diferentes tipos de equipamentos de pesca, assim como temporadas e áreas de captura para a pesca sustentável de salmão no Alasca.



VOLUME DE PESCA COMERCIAL POR TIPO DE PESCA/EMBARCAÇÃO (MÉDIA DE 10 ANOS)



Fonte: Alaska Department of Fish & Game (Comissão de Registro de Pesca Comercial)

PESCA COM REDE DE ESPERA (GILLNETTING)

Na pesca com rede de espera (gillnetting) utilizam-se redes que ficam suspensas por cortiças flutuantes na superfície, formando uma parede de malha na água, a qual pode alcançar uma distância de 900 a 1.800 pés e atingir profundidades variáveis, dependendo da região e regulamentação. O salmão é capturado na rede pelas suas brânquias (gills), daí o termo 'gillnetting'.

REDE DE ESPERA DE DERIVA: Os barcos posicionam redes no mar ao longo do caminho migratório do salmão e os peixes capturados são levados a bordo. As embarcações de pesca com redes de espera são semelhantes em tamanho com as de linha, variando de 28 a 42 pés de comprimento.

REDE DE ESPERA FIXO: Um barco pequeno ou esquife é usado para estender a rede de espera para fora da costa, a fim de capturar salmões nadando próxima a costa. Uma vez que a rede esteja 'afundada' ou flutuando por um tempo determinado, ela é puxada manualmente.

Espécies de salmão capturadas neste tipo de pesca: vermelho (sockeye), chum (keta), prateado (coho), real (king) e rosa (pink).

TEMPORADA DE PESCA

ESPÉCIES	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
REAL (KING)					RED ESPERA							
					RED ESPERA							
	LINHA INVERNO			LINHA PRIMAVERA		LINHA VERÃO					LINHA INVERNO	
PRATEADO (COHO)							RED ESPERA/CERCO					
						RED ESPERA						
						RED ESPERA/CERCO/LINHA						
VERMELHO (SOCKEYE)					RED ESPERA/CERCO							
						RED ESPERA						
						RED ESPERA/CERCO/LINHA						
CHUM (KETA)						RED ESPERA/CERCO						
						RED ESPERA/REDE DE MÃO/ARMADILHA						
						RED ESPERA/CERCO/LINHA						
ROSA (PINK)							RED ESPERA/CERCO					
							RED ESPERA					
						RED ESPERA/CERCO/LINHA						

GOLFO DO ALASCA

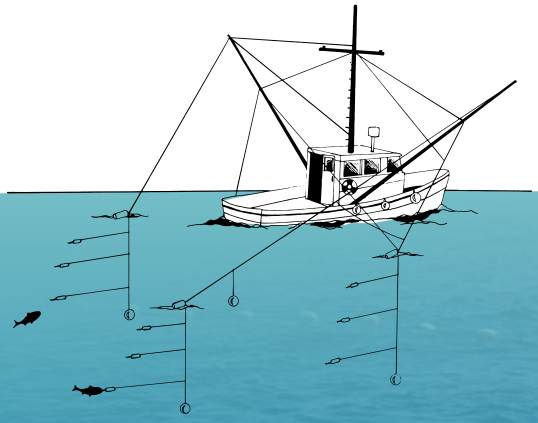
inclui as áreas de Yakutat, Cook Inlet, Kodiak, Chignik e a Península do Alasca.

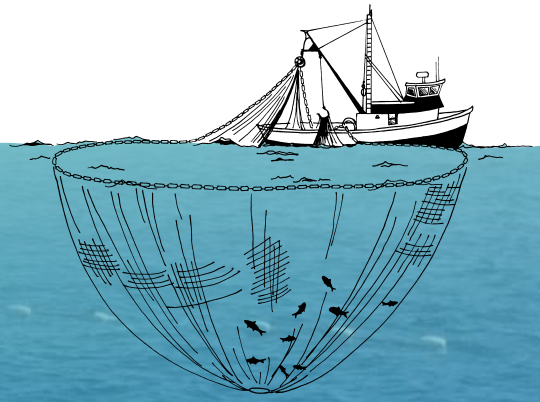
MAR DE BERING

inclui as áreas das Ilhas Aleútes, a Baía de Bristol e Arctic-Yukon-Kuskokwim.

SUDESTE DO ALASCA

inclui o conjunto de arquipélagos de várias comunidades pesqueiras do Alasca.





PESCA COM LINHA (TROLLING)

Pesca com linha é uma forma artesanal de pesca praticada somente no Sudeste do Alasca. *Trollers* são pequenas embarcações pesqueiras, tripuladas por uma ou duas pessoas que pescam com linha usando iscas artificiais ou naturais. *Trollers* geralmente são posicionados em grandes áreas de pesca, mas tem menores taxas de captura do que embarcações que pescam com rede. Geralmente, *trollers* pescam em mar aberto e interceptam salmões fora dos limites da costa, assim que eles iniciam sua migração para as águas continentais. A captura de salmão por troll é conhecida por prezar pela qualidade superior, não pela quantidade.

Espécies de salmão capturadas neste tipo de pesca: real (king), prateado (coho) e chum (keta).

PESCA COM REDE DE CERCO

Na pesca com rede de cerco utiliza-se uma rede que é posicionada no mar como um círculo para formar uma 'bolsa' que se fecha embaixo. Cortiças sintéticas mantêm a rede flutuando na superfície e um esquife puxa o final da rede ao redor da área do cardume de salmão para fechá-lo dentro da bolsa. Uma vez que a bolsa é fechada, a rede é transportada a bordo com um motor e um guincho. As embarcações seiners geralmente posicionam suas redes em áreas próximas a costa, onde grandes cardumes de salmão são encontrados. O tamanho da malha de rede utilizada neste tipo de pesca é menor do que a rede de espera. Variando por região, redes de cerco abrangem aproximadamente 1.500 pés de comprimento e 100 pés de profundidade. As embarcações seine são as maiores dentre as embarcações utilizadas na pesca do salmão e também são as que capturam o maior volume.

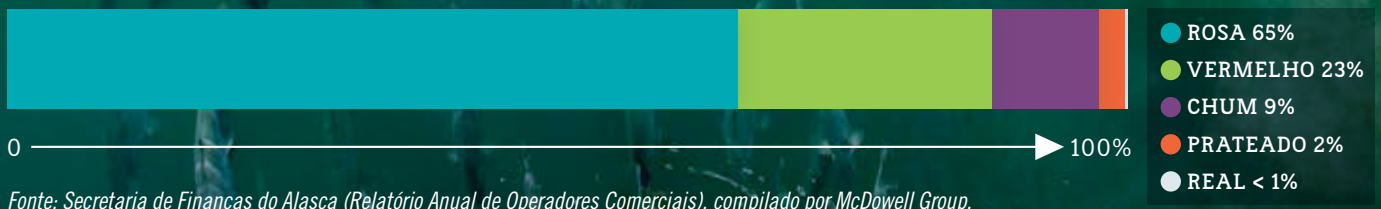
Espécies de salmão capturadas neste tipo de pesca: rosa (pink), chum (keta) e vermelho (sockeye),

ESPÉCIES DE SALMÃO DO ALASCA

Há 5 espécies de Salmão do Pacífico que são comercialmente capturadas no Alasca.

	DESCRIÇÃO FÍSICA	CICLO DE VIDA	TAMANHO MÉDIO	DIETA
SALMÃO REAL DO ALASCA	Pontos pretos no dorso e na cauda, gengiva escura	Água doce: 2 anos Oceano: 1 - 5 anos	4,5 kg - 13,5 kg	Arenque, Enguia, capelim e lula.
	O maior salmão real capturado pesava 57 kg em Petersburg, Alasca, em 1949.			
SALMÃO PRATEADO DO ALASCA	Pontos pretos no dorso e na parte superior da cauda	Água doce: 2 anos Oceano: 2 anos	2,5 - 5,5 kg	Arenque, Enguia, lula e pequenos crustáceos.
	Na água doce, o jovem salmão prateado estabelece territórios, os quais ele defende de outros salmonídeos.			
SALMÃO VERMELHO DO ALASCA	Não tem pontos pretos no corpo e nem na cauda	Água doce: 1 -3 anos nos lagos e rios. Oceano: 1-3 anos	2 - 4,5 kg	Plâncton, pequenos crustáceos e peixes
	O salmão vermelho tem naturalmente carne de cor vermelha vibrante devido a sua maior capacidade de absorver o pigmento carotenóide encontrado na sua alimentação do que as outras espécies de salmão.			
SALMÃO CHUM DO ALASCA	Coloração azul e verde metálico sem pontos grandes e cauda bifurcada	Água doce: 1 ano Oceano: 3 - 4 anos	3 - 5,5 kg	Plâncton, peixes pequenos e lula
	Há duas migrações de salmões keta adultos que retornam aos locais de reprodução em água doce: a precoce ou de Verão (Maio a Setembro) e a tardia ou de Outono (Setembro a Novembro).			
SALMÃO ROSA DO ALASCA	Pontos pretos no dorso e em toda a cauda	Água doce: 1 ano Oceano: 1 ano	1,3 - 2,5 kg	Plâncton, lula, peixes e crustáceos pequenos
	Algumas populações de salmão rosa crescem ou diminuem em anos alternados: a população cresce um ano ("ano forte") e diminui no ano seguinte ("ano fraco"), assim por diante.			

PROPORÇÃO DE CAPTURA COMERCIAL DE SALMÕES DO ALASCA (MÉDIA DE 10 ANOS; 2006 - 2015)



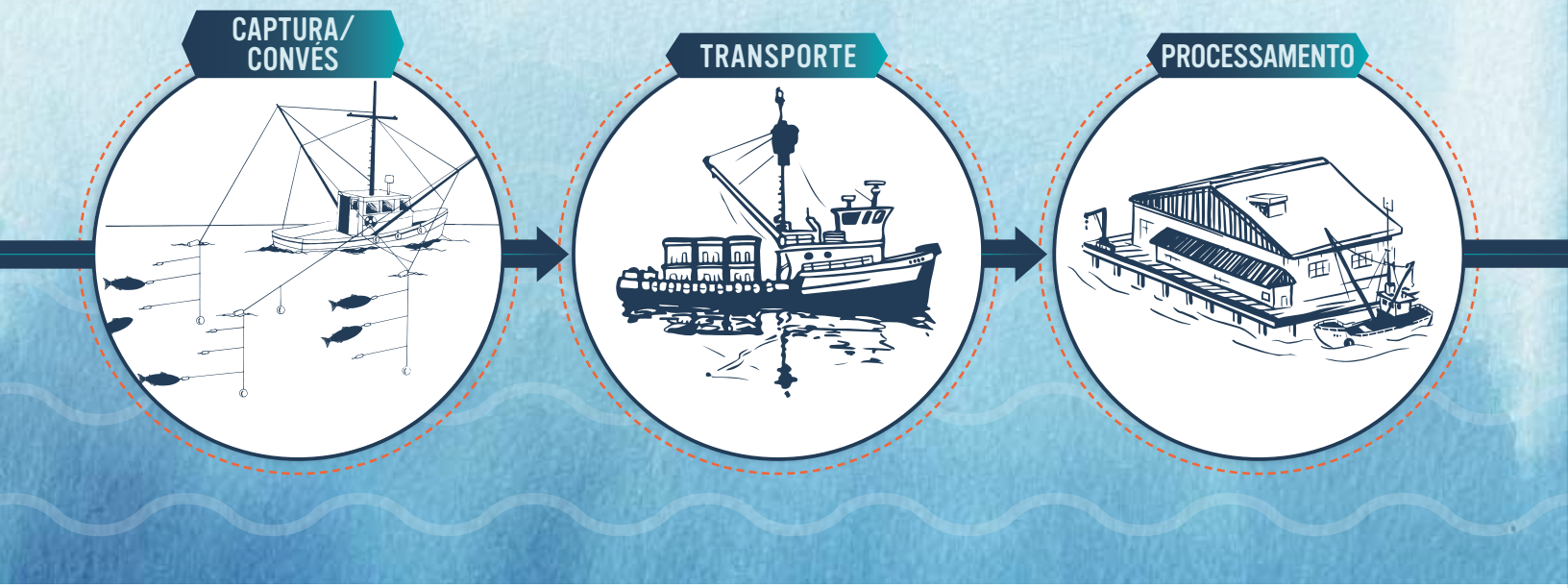
Fonte: Secretaria de Finanças do Alasca (Relatório Anual de Operadores Comerciais), compilado por McDowell Group.

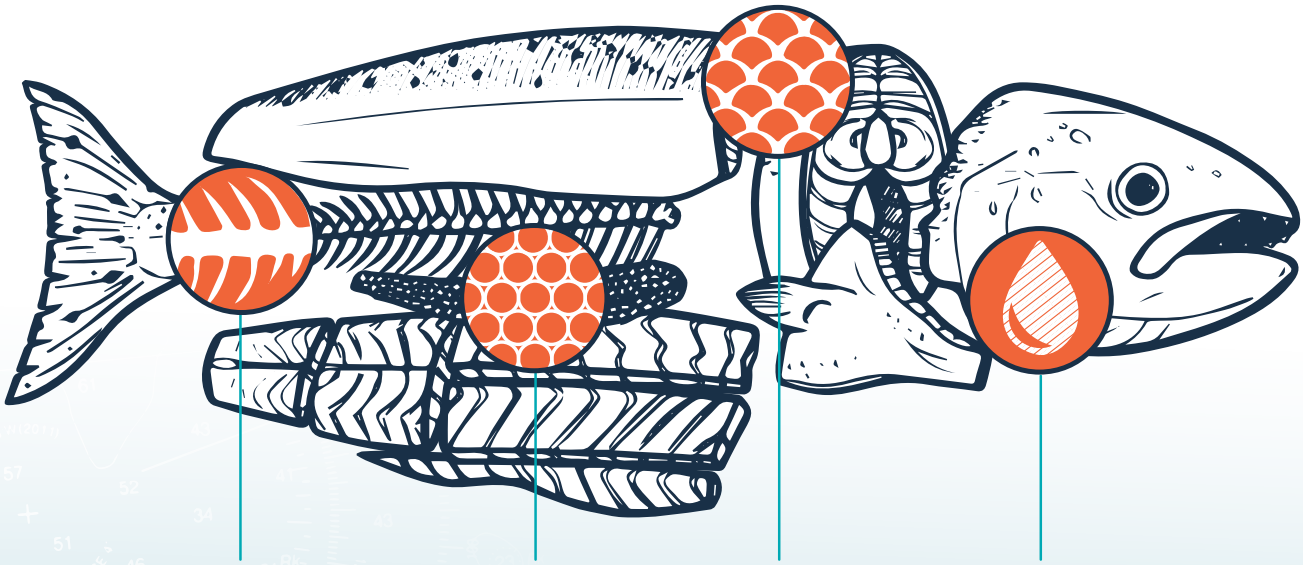
SALMÃO: A FORÇA DE VIDA DO ALASCA

A população nativa no Alasca vive da captura do salmão por métodos de pesca tradicionais há milhares de anos. A fim de assegurar a prática de métodos tradicionais e usuais de pesca para residentes nativos e rurais do Alasca, leis federais e estaduais colocaram como prioridade a pesca de subsistência acima da comercial. As tradicionais práticas de pesca do salmão se tornaram uma fonte de renda para muitos nativos do Alasca. A grande maioria do salmão pescado comercialmente no Alasca é desembarcada e processada em fábricas nas pequenas comunidades costeiras distribuídas ao longo dos 54.000 km de costa do Alasca. Essas vilas e cidades, há muito tempo estabelecidas, dependem do salmão como sua base econômica, e tem um grande incentivo para apoiar esse gerenciamento sustentável da pesca a longo prazo.

DO CONVÉS PARA A MESA

Sendo espécies provenientes de pesca selvagem, os salmões do Alasca são capturados no mar aberto. Os peixes são então transportados para plantas de processamento localizadas em pequenas comunidades pesqueiras distribuídas ao longo da costa do Alasca. Os funcionários nas instalações de processamento manuseiam todo peixe assegurando a qualidade do produto que será distribuído. Produtos de salmão do Alasca então viajam de barco, avião e caminhão para revendedores e restaurantes, a fim de atender a demanda dos consumidores em todo o mundo.



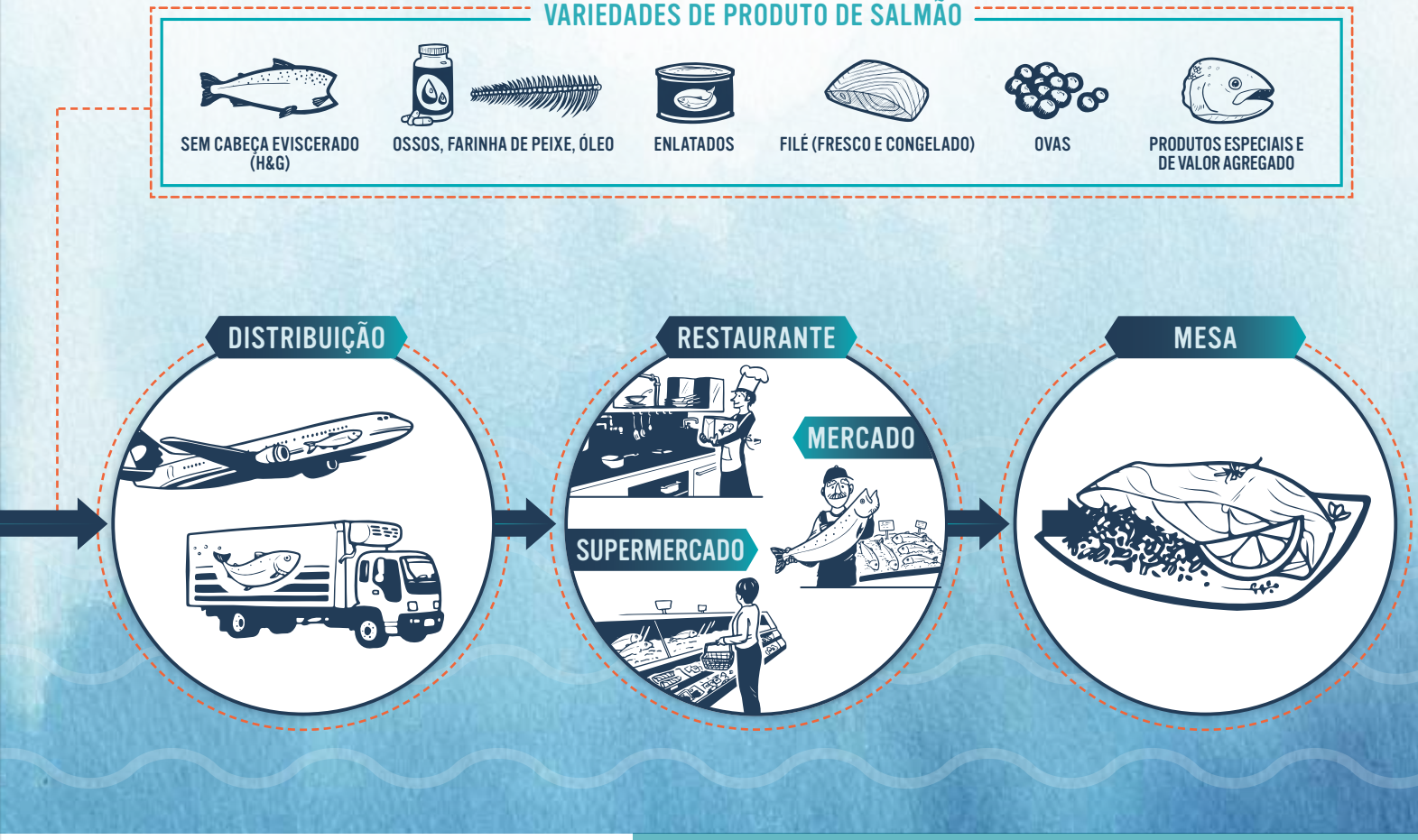


PARA PEIXE: As aparas e os ossos dos salmões são utilizados em produtos de alimentação para peixe, incluindo ração para aquicultura e fertilizantes.

OVA: Produto de alto valor agregado.

PELE: Utilizada na indústria têxtil para fazer produtos variados.

ÓLEO: rica fonte de ácidos graxos ômega-3 bons para o coração, como o DHA e o EPA

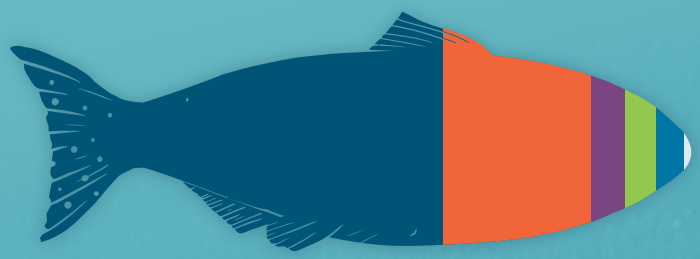


PESCA REPLETA DE RECURSOS

A indústria se empenha para utilizar todo o peixe, maximizando o benefício desse recurso natural de uma maneira sustentável. Produtos especializados são feitos dos recursos restantes do processamento primário como peles, ossos e outras partes do peixe. Inovações em produtos são buscadas constantemente para maximizar o uso das espécies capturadas. Produtos de valor agregado do salmão do Alasca como salmão defumado, caviar e óleo de peixe, mantém mercados inovadores e produtivos. Todos esses produtos podem ser disponibilizados em quantidades substanciais, devido a disponibilidade de recursos marinhos abundantes no Alasca e às práticas de gestão responsável de pesca.

PRODUTOS SALMÃO DO ALASCA

MÉDIA DE 10 ANOS; 2005 – 2014 (LIBRAS)



- SEM CABEÇA EVISCERADO CONGELADO (H&G) 63%
- ENLATADO 22%
- SEM CABEÇA EVISCERADO FRESCO (H&G) 5%
- OVAS 5%
- FILÉ CONGELADO 4%
- FILÉ FRESCO 1%

Source: Alaska Department of Revenue (Alaska Salmon Production Report)

PROJETADO PELA NATUREZA

Lar de algumas das últimas corridas selvagens de salmão no mundo, a população crescente de salmão selvagem do Alasca é prova da pureza das águas do Alasca e dos saudáveis habitats dos salmões. A topografia singular do fundo do oceano e as correntes ricas em nutrientes fazem das águas do Alasca umas das mais produtivas e limpas do mundo. Os locais remotos de captura do salmão e as rígidas regulamentações do Alasca de segurança para pescado asseguram que os produtos são seguros de contaminantes ambientais. Os salmões capturados nas águas puras e límpidas do Alasca são ricos em nutrientes. O salmão é uma grande fonte de proteína magra e é repleto de cadeias longas de ácidos graxos de ômega 3, como o DHA e o EPA (ácido docosa-hexaenoico e ácido eicosapentaenoico), encontrados apenas em fontes marinhas.

PROTEÍNA | ÔMEGA 3 | VITAMINA B12 | VITAMINA A | VITAMINA D | SELÊNIO

Proteína: um nutriente essencial que ajuda a desenvolver e a preservar as células do corpo. A proteína do pescado é vital para a dieta humana por conter aminoácidos essenciais.

Ômega 3: uma importante fonte de gordura saudável, os ácidos graxos ômega – 3 (DHA e EPA), os quais são encontrados somente em fontes marinhas como o salmão. Essas gorduras essenciais reduzem o risco de doenças cardíacas e contribuem para o desenvolvimento cerebral de crianças.

Vitamina B12: um nutriente essencial que produz hemácias e ajuda a manter os nervos saudáveis.

Vitamina A: contribui com a saúde da visão, crescimento dos ossos, capacidade de reprodução e com um bom sistema imunológico.

Vitamina D: tem um importante papel na formação óssea e ajuda na prevenção a doenças crônicas.

Selênio: um nutriente que combate os danos causados pelos radicais livres no corpo e essencial para a desintoxicação do mercúrio.

ÁGUA PURA, PEIXE PURO

SALMÃO DO ALASCA

	REAL	PRATEADO	VERMELHO	CHUM	ROSA
CALORIAS	231	139	156	154	153
PROTEÍNA (G)	26	23	26	26	25
GORDURA (G)	13	4	6	5	5
SÓDIO (G)	60	58	92	64	90
COLESTEROL (MG)	85	55	61	95	55
ÔMEGA-3S (MG)	1740	1059	860	804	607
VITAMINA B12 (µG)	2.87	5.00	4.47	3.46	4.73
VITAMINA A (IU)	496	169	193	114	126
VITAMINA D (IU)	N/A	451	670	N/A	522
SELÊNIO (µG)	47	38	36	47	38
POTÁSSIO (MG)	505	434	436	550	439
FERRO (MG)	0.91	0.61	0.52	0.71	0.45
CÁLCIO (MG)	28	45	11	14	8

SALMÃO DO ALASCA ENLATADO*

	VERMELHO	CHUM *	ROSA
CALORIAS	167	141	138
PROTEÍNA (G)	24	21	23
GORDURA (G)	7	6	5
SÓDIO (G)	408	391	381
COLESTEROL (MG)	79	39	83
ÔMEGA-3S (MG)	1257	1175	1077
VITAMINA B12 (µG)	6	4	5
VITAMINA A (IU)	184	60	65
VITAMINA D (IU)	841	N/A	580
SELÊNIO (µG)	34	47	40

Tamanho da porção 100g
Sólidos drenados com espinhas

Fonte: Banco de Dados Nacional de Nutrientes para Referência Padrão do USDA, Edição 28.

QUALIDADE DO SALMÃO

A captura inicial, manuseio e armazenamento do peixe, juntamente com as operações primárias de processamento, prévias à embalagem, são fatores importantes que influenciam na qualidade final do produto. O estabelecimento de um valor ou nível de preferência depende do tamanho, características de cores externas e internas, quantidade de gordura, grau de maturidade, método de captura, frescor e estado de preservação. Assim "qualidade" se relaciona tanto com as características do peixe quanto com o histórico de manuseio, estado de frescor e preservação.

Somente nas espécies selvagens de salmão ocorre a mudança natural na sua forma e cor, a medida que elas vão amadurecendo e se aproximam das áreas de desova. Cada tonalidade do salmão tem um lugar no mercado de pescados. Mais informações de cores específicas de carne e pele podem ser solicitadas no website da ASMI *www.alaskaseafood.org*

Para assegurar a mais alta qualidade de salmão selvagem capturado no Alasca, a maioria dos processadores tem programas garantia de qualidade e de incentivo oferecidos aos pescadores que entregam peixes as plantas. Além disse os processadores e consumidores trabalham juntos para garantir a mais alta qualidade dos produtos. Muitos consumidores conduzem suas próprias inspeções e auditorias de seus fornecedores de salmão. Essa prática é rotineira na indústria e inclui um foco na rastreabilidade de todos os produtos.

VARIAÇÕES DA COR DA PELE DO SALMÃO

SALMÃO REAL (KING)

SALMÃO PRATEADO (COHO)

SALMÃO VERMELHO (SOCKEYE)

SALMÃO KETA (KETA)

SALMÃO ROSA (PINK)

JOVENS → ADULTOS

Para maior referência sobre a coloração do salmão, por favor, solicitar o Guia da Evolução da Cor para Salmão do Pacifico no website da ASMI.

SEGURANÇA DO ALIMENTO SALMÃO

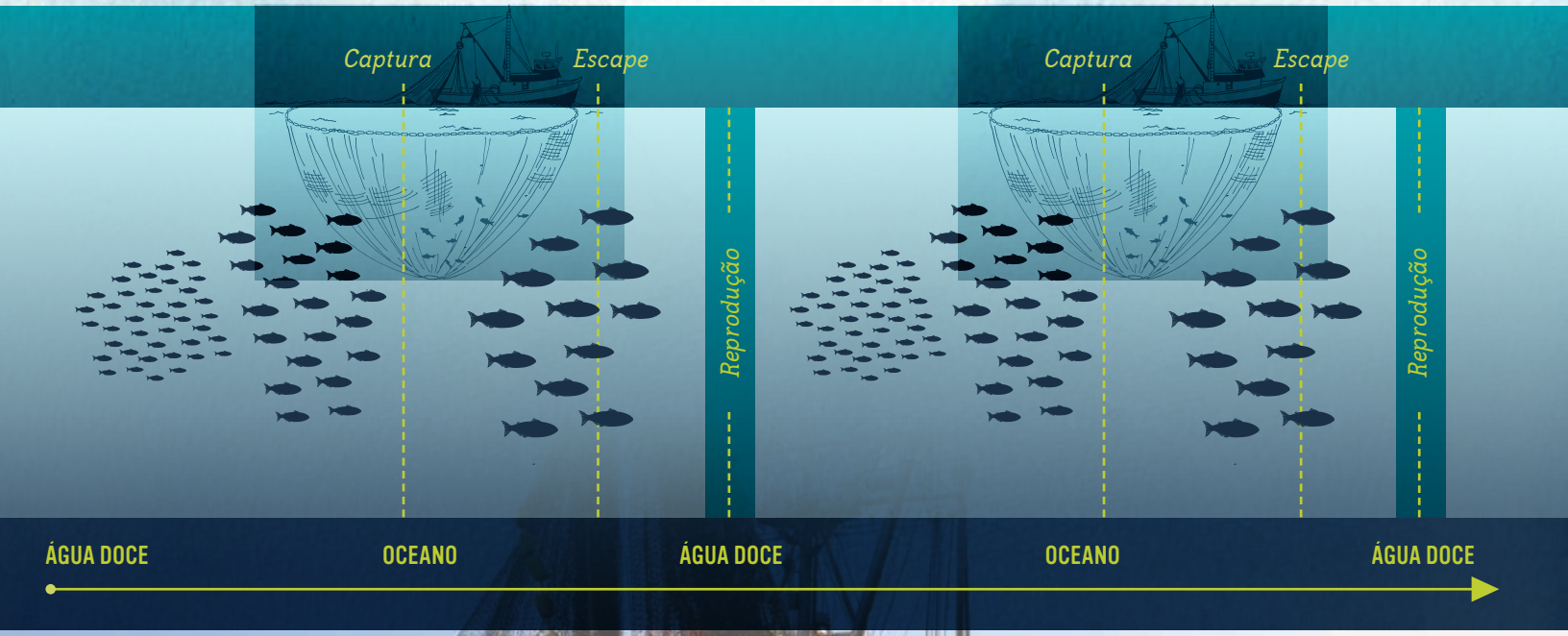
O comprometimento da indústria de salmão no Alasca com a qualidade dos seus produtos pode ser visto no cumprimento das rigorosas normas de segurança no processamento do salmão. Todas as partes dessa operação, desde a chegada do material in natura até a sua distribuição, são examinados para controles e perigos seguindo os requerimentos do *US Food and Drug Administration Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP).* O Departamento de Conservação Ambiental do Alasca conduz exames rigorosos de contaminantes ambientais nos peixes do Alasca. Esse programa é financiado pelo Estado do Alasca para assegurar a saúde dos recursos marinhos e de água doce. Espécies de salmão do Alasca são testados anualmente e nunca foram encontrados contaminantes. Os resultados do programa de monitoramento de peixes podem ser vistos em *dec.alaska.gov.* O ASMI's Seafood Technical Program trabalha para melhorar e manter a qualidade e segurança dos produtos alimentícios do mar do Alasca. A ASMI e a University of Alaska's Marine Advisory Program trabalham juntos para oferecer a segurança dos alimentos do mar e workshops de manuseio para a equipe de trabalho do Alasca.

GERENCIAMENTO DE PESCA DO SALMÃO DO ALASCA: UM MODELO

Salmões no Alasca são selvagens e, portanto, há uma variabilidade natural no número de salmões que retornam às correntes de água doce para reprodução. Diferentemente de reservas de outros lugares do mundo, as de salmão do Alasca não são ameaçadas ou estão em perigo. O salmão do Alasca tem sido abundante por milênios e eles são gerenciados para garantir que seu futuro continue sendo abundante.

O Alaska Departament of Fish and Game (ADFG) controla a pesca de salmão estabelecendo 'metas de fugas' fazendo com que um número suficiente de salmões adultos escapem da pesca e cheguem até os solos de desova, mantendo, dessa forma, as populações de salmões saudáveis. A fim de manter a "meta de fuga", a captura comercial varia de ano para ano. No Alasca, os pescadores de salmão são taticamente monitorados, enquanto eles estão capturando os salmões, o "gerenciamento de temporada" faz a contagem dos peixes que nadam para as áreas de desova. O monitoramento da fuga é feito por uma série de modos, por biólogos de peixes utilizando sonar, inspeção aérea ou por contagem visual de peixes ou por postos enquanto eles migram para a desova. Oficiais locais da ADFG fazem decisões de gerenciamento de temporada para mais de 15.000 correntezas de desova de salmão que o estado gerencia. O Alasca liderou o modo de gerenciamento de salmão da temporada, que se tornou um modelo para agências de gerenciamento de pescarias ao redor do mundo.

LA GESTÃO DA PESCA DO SALMÃO



SALMÃO SUSTENTÁVEL

No Alasca, o futuro dos estoques de alimentos do mar e o meio ambiente são mais importantes do que as oportunidades imediatas para captura comercial. As pescas no Alasca são gerenciadas para fornecimento sustentável de alimentos do mar produzidos nas águas do Alasca, como dita a constituição do estado. Em 1959, a população do Alasca decidiu que

"peixe...ser utilizado, desenvolvido e mantidos nos princípios sustentáveis".

Cada aspecto das pescas de salmão do Alasca é rigidamente regulado, monitorado de perto e rigorosamente controlado. Regulamentações estritas e políticas de captura estabelecidas pelo Alaska Board of Fisheries e estabelecidas pelo ADFG asseguraram que as populações de salmão são gerenciadas para um rendimento máximo sustentável.
Pescaria do salmão do Alasca são certificadas como sustentáveis tanto pelo Alaska Responsible Fisheries Management quanto pelo Marine Stewardship Council.

DIRETRIZES DO SALMÃO DO ALASCA PARA SUSTENTABILIDADE.

A Política de Pesca do Salmão Sustentável do Alasca fornece normas diretivas e incentiva abordagens inovadoras de pesquisa colaborativa para conservação e manejo do salmão.

1. **GESTÃO DO HABITAT**
Garante a passagem segura do salmão em toda a água doce, estuário e habitats oceânicos. O pilar do programa ambiental de proteção ao habitat do salmão é a Lei Anatómica dos Peixes que cataloga o fluxo de salmão anádromo assegurando a proteção pelo ADFG.

2. **CIÊNCIA E GERENCIAMENTO PARA MANTER AS POPULAÇÕES**
Pesquisa continua para entender melhor os ecossistemas do salmão e os efeitos das mudanças do meio ambiente.

3. **REGULAMENTAÇÃO DA ATIVIDADE HUMANA**
Grupos e agências combinam recursos para minimizar o impacto das atividades humanas nas populações de salmão.

4. **ENVOLVIMENTO PÚBLICO**
Oferece um processo público aberto para tomada de decisões no domínio da pesca, através de comitês consultivos, encontros públicos e o processo transparente e aberto do Alaska Board of Fisheries

5. **GERENCIAMENTO DE CONSERVAÇÃO**
Em tempos de incerteza, decisões de gerenciamento irão favorecer a proteção do salmão para assegurar a oferta de salmão do Alasca para as futuras gerações.

Para apreciar o salmão do Alasca, consulte nossas receitas em: *http://www.wildalaskaseafood.com/recipe-finder/*

>> Charred Sugar-Crusted Alaska Salmon

>> Alaska Sockeye Salmon with Wasabi Goat Cheese

>> Alaska Sockeye Salmon with Northwest Spiced Coffee Rub

PUBLICAÇÕES SOBRE SALMÃO

Para saber mais sobre o salmão do Alasca consulte publicações alternativas do ASMI, incluindo:

BROCHURA DE OVAS DO SALMÃO DO ALASCA

GUIAS DE AVALIAÇÃO DE COR DA PELE DO SALMÃO DO PACÍFICO

GUIAS DE COR DA CARNE DO SALMÃO DO PACÍFICO

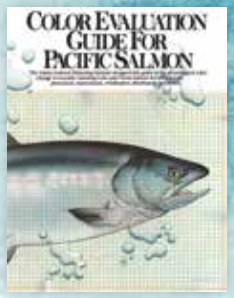
ESPECIFICAÇÕES DE QUALIDADE ESTADUAL RECOMENDADAS E CLASSIFICAÇÕES PARA SALMÃO DO ALASCA CONGELADO E FRESCO

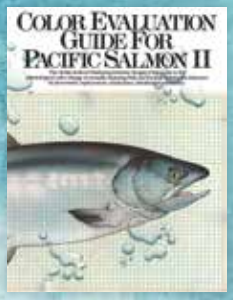
CUIDADOS E MANUSEIOS DE SALMÃO: A CHAVE PARA QUALIDADE

GUIA DE CORTES DO SALMÃO SELVAGEM DO ALASCA

Esses materiais podem ser obtidos baixando o pdf ou fazendo o pedido online do nosso website:

www.alaskaseafood.org ou ligando para **+ 55 11 2579-0431**





Selvagem, Natural & Sustentável©

ESCRITÓRIO DE ADMINISTRAÇÃO E MARKETING INTERNACIONAL

311 N. Franklin St. • Suite 200 • Juneau, AK 99801 • +1 800-478-2903

ESCRITÓRIO REGIONAL DO SUL DA EUROPA

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

dmcclellan@alaskaseafood.org • www.alaskaseafood.pt

Publicado novembro 2016

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

ALASKA SEAFOOD MARKETING INSTITUTE • WWW.ALASKASEAFOOD.PT

©2016 ASMI 23-017