



Wild, Natural & Sustainable®

SOMONUL

GHID PENTRU CUMPĂRĂTORI

CHINOOK

COHO

NERKA

KETA

SOMON ROZ







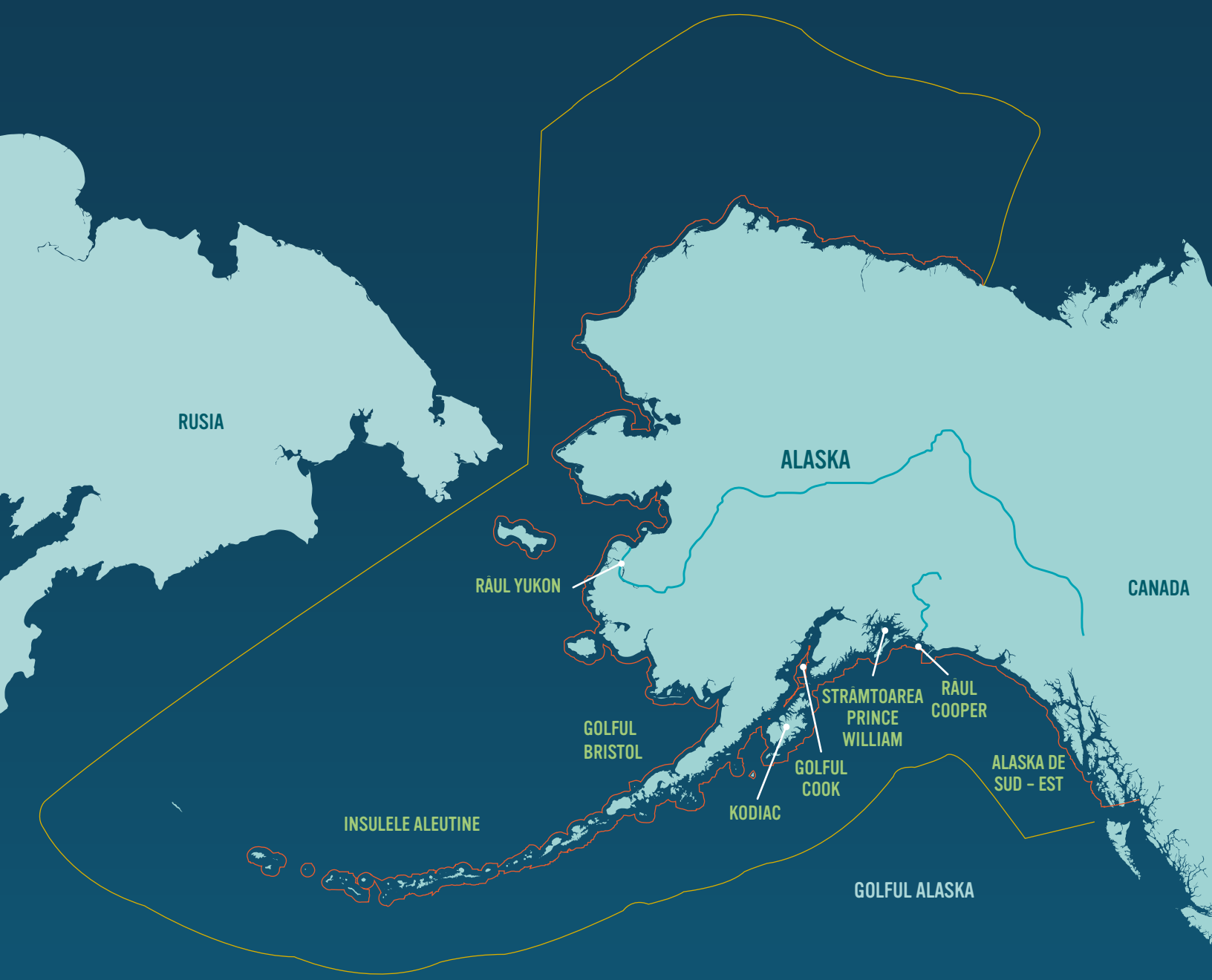
SOMONUL DE ALASKA

APELE CURATE ȘI RECI DIN ALASKA au o rezervă uriașă de somon de Pacific. Având un gust impecabil, inconfundabil de pește sălbatic, este ușor de înțeles de ce somonul de Alaska este popular în rândul consumatorilor de produse de mare din întreaga lume.

Institutul pentru marketingul peștelui și fructelor de mare din Alaska (ASMI) a întocmit acest ghid pentru a informa cumpărătorii despre pescuitul, prelucrarea, calitatea somonului și angajamentul în domeniul utilizării raționale a resurselor din Alaska.

CUPRINS

- 1 PREFERINȚE
- 2 ZONELE DE PESCUIT
- 3 SOMONUL DE ALASKA
- 4 PESCUITUL SOMONULUI
- 6 PARTICULARITĂȚILE TIPURILOR DE SOMON
- 7 MEDIUL DE VIAȚĂ AL SOMONULUI
- 8 PRELUCRAREA SOMONULUI
- 9 PESCUITUL PRODUCTIV
- 10 HRANA SOMONULUI
- 12 CALITATEA ȘI SIGURANȚA SOMONULUI
- 14 GESTIONAREA PESCUITULUI SOMONULUI
- 15 SUSTENABILITATEA RESURSELOR DE SOMON



ZONELE DE PESCUIT

Zonele de pescuit din Alaska susțin câteva dintre cele mai productive companii piscicole din lume. Tot peștele pescuit în Alaska este prins în Zona economică exclusivă, o suprafață delimitată prin Convenția Națiunilor Unite asupra dreptului mării, unde un anumit stat are drepturi în ceea ce privește explorarea și utilizarea resurselor maritime. În Alaska, somonul se prinde în regiunile amplasate relativ aproape de linia țărmului, în cadrul zonelor regionale de pescuit stabilite de, și administrate de statul Alaska.

LEGENDĂ

- **APELE INTERIOARE:** De la linia țărmului, pe parcursul a 3 mii marine, statul Alaska deține autoritatea în gestiunea pescuitului.
- **APELE FEDERALE:** În regiunea între 3 și 200 de mii marine de la mal, denumită Zona economică exclusivă, S.U.A. au drepturi suverane în gestiunea acestor resurse.
- **ZONELE DE PESCUIT INDUSTRIAL AL SOMONULUI:** Amplasarea regiunilor industriale importante de pescuit al somonului și punctele de prelucrare a somonului.

SOMONUL DE ALASKA

Somonul de Alaska face parte din genul *Oncorhynchus*.

Denumirea este compusă din două cuvinte grecești, cuvântul „onco” – cârlig sau spin, și „rhyno”, care înseamnă nas, și este legată de faptul că, în sezonul de împerechere, masculii dezvoltă un nas încovoiat.

Somonii din Alaska sunt specii anadrome: peștii tineri își încep viața în ape dulci și, ulterior, migrează spre zone cu apă sărată, unde se dezvoltă pe deplin, întorcându-se în apele dulci native pentru reproducere sau pentru a depune icrele.

Somonului de Alaska îi este caracteristică semelparitatea, adică se reproduce o singură dată în viață.

Există cinci specii de somon care sunt pescuite în scopuri industriale în Alaska.



CHINOOK

Chinook

Oncorhynchus tshawytscha



NERKA (SOMON ROȘU)

Roșu

Oncorhynchus nerka



COHO

Argintiu

Oncorhynchus kisutch



KETA

Chum

Oncorhynchus keta



SOMON ROZ

Cocoșat

Oncorhynchus gorbuscha

CICLUL DE VIAȚĂ AL SOMONULUI

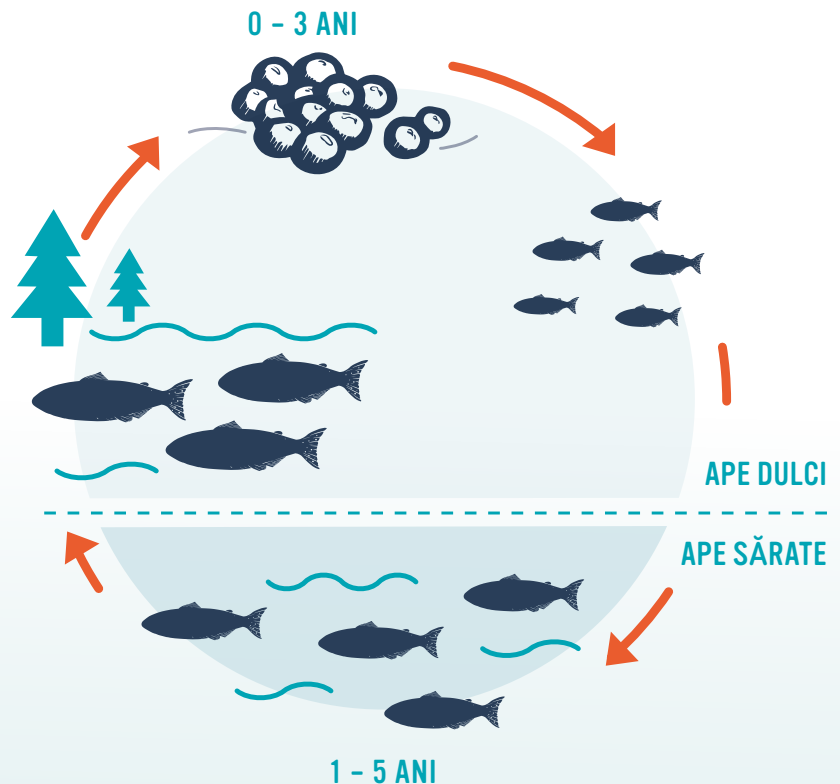
Icrele de somon sunt depuse și eclozează pe fundul apelor dulci, primăvara devreme. Unele specii de somon migrează imediat în aval, pe râuri, spre ocean, în timp ce alte specii petrec între unu și trei ani în apa dulce a râurilor ori lacurilor.

În funcție de specie, și chiar în cadrul aceleiași specii, somonii petrec între unu și cinci ani, până la maturitatea deplină, înotând în apele din largul coastelor Alaskăi și realizând mari migrații în Golful Alaska și Marea Bering.

Somonii adulți se întorc pe cursul aceluiași ape dulci în care au eclozat.

Femela depune de la 2000 la 5000 de icre în „movila” rezultată prin formarea unui cuib în pietrișul de pe albia apei, iar masculul fertilizează icrele.

După depunerea icrelor, somonii adulți mor, iar trupurile lor oferă substanțe nutritive esențiale cursurilor de apă și ecosistemului montan din împrejurimi.

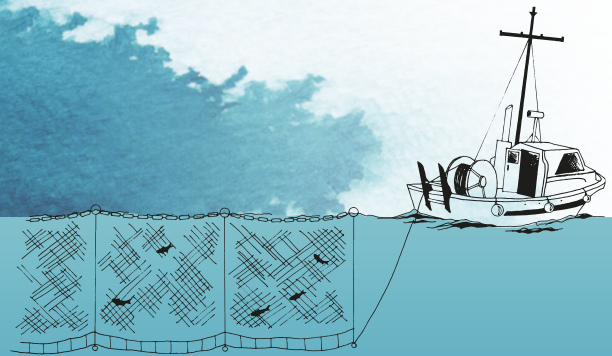


*Pentru mai multe informații despre viața diferitelor specii de somon, vă rugăm să consultați site-ul ADFG (Departamentul pentru pescuit și vânatoare al statului Alaska): adfg.alaska.gov

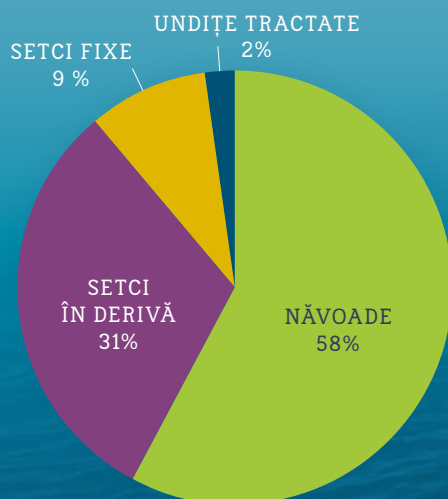
PESCUITUL SOMONULUI DE ALASKA

Toate utilajele de pescuit folosite de pescarii din Alaska sunt exploatate într-un mod cât mai „curat” și sunt specifice comportamentului fiecărei specii și fiecărui loc de pescuit. Somonul se adună în bancuri dense și rareori se amestecă cu alte tipuri de pește, astfel încât pescuitului industrial al somonului nu implică, practic, capturi accidentale ale altor specii de pește.

Pescarii au colaborat cu cercetători și manageri pentru a dezvolta metode de distribuție și de reglementare pentru tipuri de utilaje, zone de pescuit și perioade de pescuit diferite, în scopul asigurării sustenabilității activităților de pescuit a somonului în Alaska.



VOLUMUL PESCUITULUI INDUSTRIAL DUPĂ TIPUL UTILAJELOR DE PESCUIT (MEDIA PE 10 ANI)



Sursa: Departamentul pentru pescuit și vânătăorie al statului Alaska (Comisia de înregistrare pentru pescuitul industrial) elaborat de McDowell Group.

PESCUITUL CU PLASE

Vasele pentru pescuitul cu plase utilizează setci care au la suprafața apei flotoare și formează în apă un perete din plasă. Acest perete poate avea de la 900 la 1800 de picioare lungime și poate ajunge la adâncimi diferite, în funcție de regiune și de reglementările în vigoare. Operculele somonilor se agață de ochiurile plasei și aceștia nu mai pot scăpa.

PESCUITUL CU SETCI ÎN DERIVĂ: Bărcile instalează plasele în larg, de-a lungul rutelor de migrație a somonului, iar peștele prins este ridicat pe corabie. Vasele pentru pescuit cu plase sunt asemănătoare ca dimensiuni cu navele cu undițe tractate, lungimea lor variind între 28 – 42 picioare.

PESCUITUL CU SETCI FIXE: O barcă mică sau un schif este folosit pentru amplasarea plaselor de-a lungul coastei pentru a prinde somonii care înoată în apropierea țărmului. După ce plasa „se udă” sau a stat în apă o anumită perioadă de timp, aceasta este ridicată manual.

nerka, keta, coho, chinook și somon roz

CALENDARUL PESCUITULUI

TIPURILE	IANUARIE	FEBRUARIE	MARTIE	APRILIE	MAI	IUNIE	IULIE	AUGUST	SEPTEMBRIE	OCTOMBRIE	NOIEMBRIE	DECEMBRIE
CHINOOK						CU PLASE						
						CU PLASE						
COHO												
NERKA												
KETA												
SOMON ROZ												

GOLFUL ALASKA

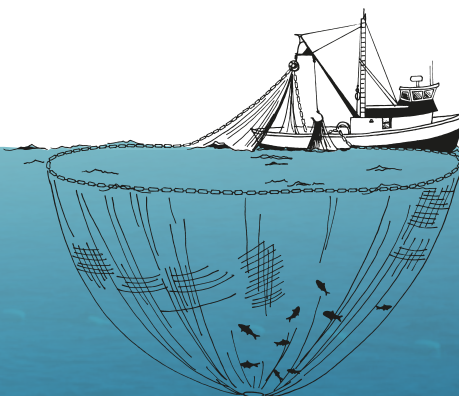
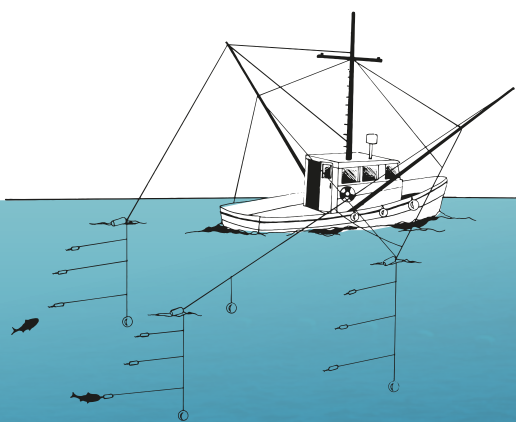
Include Yakutat, Golful Cook, Kodiak, Chignik și zone din Peninsula Alaska

MAREA BERING

include Insulele Aleutine, Golful Bristol și zonele Arctica – Yukon – Kuskokwim

ALASKA DE SUD – EST

include arhipelagul insular al mai multor comunități de pescuit din Alaska



PESCUITUL CU UNDIȚE TRACTATE

Pescuitul cu undițe tractate este o metodă tradițională de pescuit, practică doar în partea de sud-est a Alaskăi.

Navele de pescuit cu undițe tractate sunt vase de pescuit mici, manevrate de una sau două persoane, care pescuiesc cu momeli artificiale sau cârlige cu momeală atașate la fire lungi de pescuit.

Navele cu undițe tractate au alocate, de obicei, suprafețe mai mari pentru pescuit, dar au capturi mai mici decât pescarii care folosesc plase.

De regulă, navele cu undițe tractate pescuiesc în larg și prind somonul pe coasta exterioară, de îndată ce aceștia încep să migreze prin apele interioare.

Somonul pescuit cu undițe tractate este cunoscut pentru calitate, în defavoarea cantității.

chionook, coho și keta

PESCUITUL CU NĂVOADE

Navele de pescuit cu năvod folosesc o plasă care este instalată în formă de cerc, luând forma de „pungă” care se închide în partea de jos.

Flotoarele sintetice țin plasa la suprafață, iar schiful trage un capăt al plasei în jurul zonei unde este bancul de somoni, pentru a-i prinde în pungă.

Odată ce punga este închisă, plasa este trasă la bord prin intermediul unui scripete și al unui vinci.

Navele de pescuit cu năvoade instalează, de obicei, plasele aproape de linia țărmului, unde se găsesc bancuri mari de somon.

Dimensiunile găurilor plaselor folosite pentru acest tip de pescuit sunt mai mici decât în cazul setcilor.






Deși variază în funcție de regiune, năvoadele au dimensiuni de aproximativ 1500 de picioare lungime și 100 de picioare adâncime.

Navele de pescuit cu năvoade sunt cele mai mari nave folosite pentru prinderea somonului și au cele mai mari capturi de somon.

somonul roz, keta, nerka

TIPURILE DE SOMON DE ALASKA

Există cinci tipuri de somon de Pacific care sunt pescuite industrial în Alaska.

	CARACTERISTICI FIZICE	CICLUL DE VIAȚĂ	DIMENSIUNI MEDII	HRANĂ
CHINOOK 	pete negre pe spate și pe coadă, gingii negre pe maxilarul superior și inferior	ape dulci: 2 ani ape sărate: 1 – 5 ani	10–30 livre	hering, pești lance, capelin și calamari
<i>Cel mai mare somon regal (chinook) a fost prins în anul 1949 în Petersburg, Alaska și cântărea 126 de livre</i>				
COHO 	pete negre pe spate și partea de sus a cozii	ape dulci: 2 ani ape sărate: 2 ani, dar unii somoni coho se întorc după doar 6 luni petrecute în mare	6-12 livre	hering, pești lance, calamari și crustacee mici
<i>În apele dulci, puietii somonului coho stabilesc teritorii pe care le apără de alte salmonide.</i>				
NERKA 	fără pete negre pe corp sau pe coadă	ape dulci: 1 – 3 ani în lacuri și ape curgătoare ape sărate: 1 – 3 ani înainte de a se întoarce pentru a depune icrele	4-10 livre	plancton, crustacee și pești mici
<i>Somonul nerka are, de obicei, carnea de culoare roșu strălucitor datorită capacității sale de a absorbi o cantitate mai mare de carotenoide din hrană, în comparație cu alte tipuri de somon.</i>				
KETA 	culoare albastră/verde metalică, fără pete mari și cu coada bifurcată	ape dulci: 1 an ape sărate: 3 – 4 ani	8-12 livre	plancton, pești mici, calamari
<i>În cazul somonilor keta, peștii maturi se întorc în două moduri. Un grup se întoarce în regiunea apelor dulci pentru depunerea icrelor devreme (mai – septembrie) și se numește seria „de vară” de somoni. Somonii keta care se întorc mai târziu (septembrie – noiembrie) reprezintă seria „de toamnă” de somoni.</i>				
SOMON ROZ 	pete negre pe spate și pe toată coada	ape dulci: 1 an ape sărate: 1 an	3-5 livre	plancton, calamari, pești și crustacee mici
<i>Unele populații de somon roz au o tendințe de înmulțire diferite pentru anii pari și impari. Într-un an se va produce o cantitate mai mare de pește decât în anul următor și această tendință a micșorării și a creșterii se schimbă cu trecerea timpului.</i>				

PROCENTAJELE CAPTURII INDUSTRIALE DE SOMON ÎN ALASKA (MEDIA PE 10 ANI 2006–2015)



Sursa: Departamentul pentru venituri al statului Alaska (Raportul anual al operatorilor industriali) elaborat de McDowell Group.

SOMONUL: FORȚA VITALĂ A ALASKĂI

Existența populației indigene din Alaska este, de mii de ani, strâns legată de somonul prins în zonele tradiționale de pescuit.

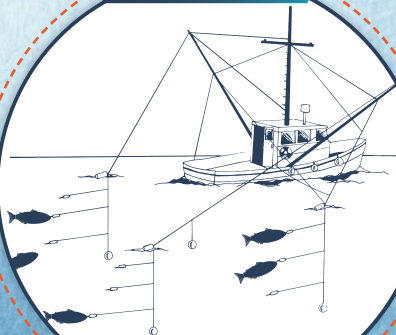
În scopul de a asigura condițiile necesare pentru ca populația indigenă și rurală din Alaska să poată practica metode convenționale și tradiționale de pescuit, legile statale și federale acordă prioritate pescuitului de subzistență în fața altor utilizatori. Practicile tradiționale din domeniul pescuitului de somon au devenit o sursă de venit pentru mulți nativi din Alaska. Marea majoritate a somonului din Alaska pescuit în scopuri industriale este livrat pe uscat și prelucrat în fabricile de procesare a peștelui și fructelor de mare din numeroase comunități mici, situate de-a lungul coastei de 34.000 de mile a Alaskăi. Aceste vechi sate și orașe depind de somon ca fundament al economiei lor și au un stimulent puternic pentru a sprijini gestionarea durabilă pe termen lung, durabilă a zonelor de pescuit.



DE PE PUNTEA NAVEI ÎN FARFURIE

Fiind vorba despre pescuit de pește sălbatic, trebuie menționat că somonul de Alaska este prins în ocean. Peștele este apoi transportat la stațiile de procesare situate în comunitățile mici de pescari împrăștiate de-a lungul coastei Alaskăi. Personalul care lucrează în punctele de procesare prelucrează fiecare pește manual, asigurându-se că produsele ce vor fi distribuite sunt de calitate. Produsele din somon de Alaska călătoresc apoi cu barca, cu avionul și în camioane către comercianții cu amănuntul și spre restaurante pentru a satisface cererea din partea consumatorilor din întreaga lume.

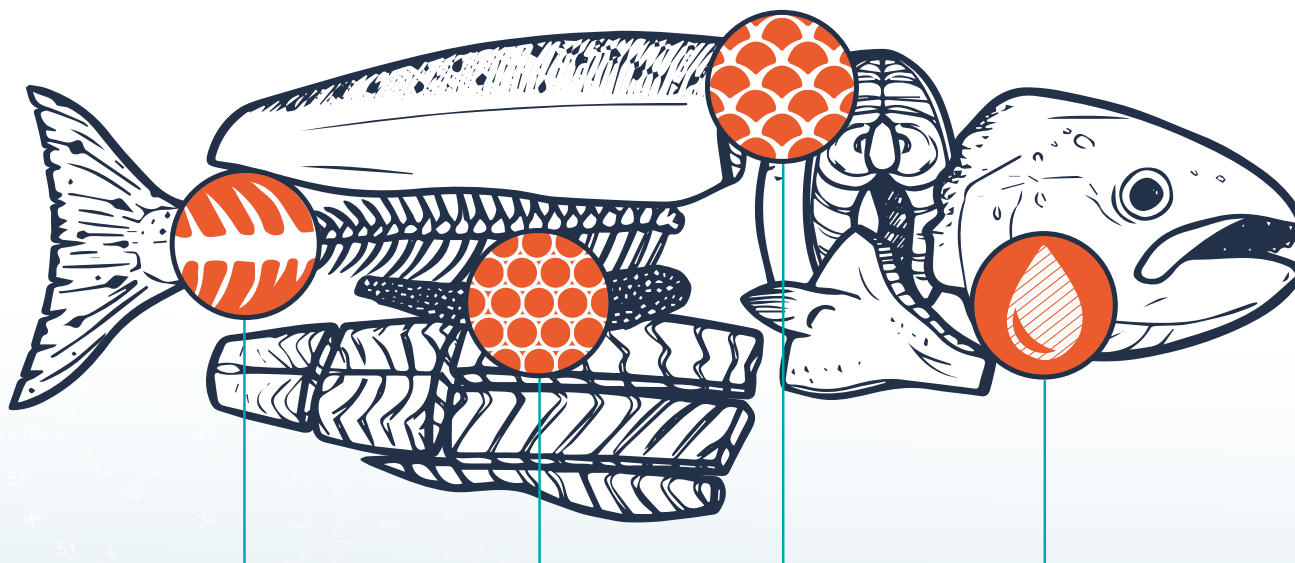
CAPTURARE/PUNTE



TRANSPORT



PROCESARE



FĂINA DE PEȘTE: Resturile și oasele somonului sunt utilizate pentru produsele din făină de pește, inclusiv hrană pentru acvacultură și îngrășăminte.

ICRELE: Specialitate foarte apreciată

PIELEA: Se folosește în industria textilă pentru producerea unei game largi de produse

ULEIUL: O sursă importantă de acizi grași omega 3, DHA și EPA, foarte sănătoși pentru inimă

TIPURI DE PRODUSE DIN SOMON



EVISGERAT ȘI FĂRĂ CAP



OASE, FĂINĂ, ULEI



CONSERVAT



FILE (PROASPĂT ȘI CONGELAT)



ICRE



SPECIALITĂȚI ȘI PRODUSE
CU VALOARE ADĂUGATĂ

DISTRIBUȚIE



RESTAURANT



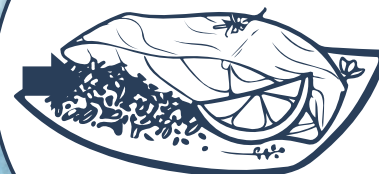
PIAȚĂ



MAGAZIN ALIMENTAR



FEL DE MÂNCARE



PESCUITUL PRODUCTIV

Industria tinde să folosească peștele în întregime, în scopul de a maximiza profiturile de pe urma acestor resurse sălbatice în mod sustenabil.

Specialitățile sunt realizate din resursele rămase după procesarea inițială, cum ar fi pielea, oasele și alte părți ale peștelui.

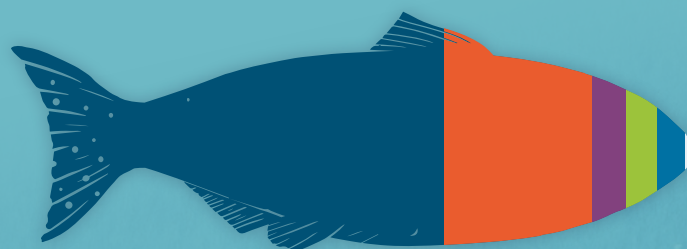
Continuu sunt explorate idei inovatoare în ceea ce privește tipurile de produse, pentru a maximiza gradul de utilizare al capturii.

Produsele cu valoare adăugată din somonul de Alaska, cum ar fi somonul afumat, icrele și uleiul de pește, sprijină piețele inovatoare și productive.

Toate aceste produse pot fi disponibile în cantități semnificative, datorită resurselor maritime abundente din Alaska și a practicilor responsabile de gestionare a pescuitului.

PRODUSE DIN SOMON DE ALASKA

MEDIA PE 10 ANI 2005-2014 (LIVRE)



● CONGELAT – EVISGERAT ȘI FĂRĂ CAP 63%	● ICRE 5%
● CONSERVAT 22%	● FILE CONGELAT 4%
● PROASPĂT – EVISGERAT ȘI FĂRĂ CAP 5%	● FILE PROASPĂT 1%

Sursa: Departamentul pentru venituri al statului Alaska
(Raport cu privire la producția de somon de Alaska)

CREAT DE NATURĂ

Alaska adăpostește unele dintre ultimele populații de somon sălbatic din lume. Numărul tot mai mare de somoni sălbatici este o mărturie a calității și purității apelor din Alaska și a mediului sănătos pentru creșterea somonului.

Relieful unic al fundului oceanului și curenții de apă bogati în nutrienți fac apele din Alaska unele dintre cele mai fertile și mai curate din lume.

Amplasarea la distanță a zonelor de prindere a somonului și standardele stricte de siguranță a peștelui și fructelor de mare garantează că aceste produse nu conțin poluanți. Somonul prins în apele curate și pure din Alaska este bogat în substanțe nutritive.

Somonul este o sursă importantă de proteine slabe și de acizi grași omega-3 cu lanț lung, cum ar fi DHA și EPA (acid eicosapentaenoic și acid docosahexaenoic), prezente numai în resursele marine.



PROTEINE

OMEGA-3

VITAMINA B12

VITAMINA A

VITAMINA D

SELENIU



PROTEINELE: nutrienți esențiali care ajută la formarea și întreținerea celulelor organismului. Proteinele din pește și fructe de mare sunt proteine ușor de digerat, vitale în nutriția umană, deoarece conțin aminoacizi esențiali.

OMEGA-3: sursa principală de grăsimi „bune”, omega-3 (DHA și EPA), pe care organismul nostru nu le poate produce și care pot fi găsite doar în produsele de origine marină, precum somonul. Aceste grăsimi esențiale reduc riscul apariției bolilor de inimă și contribuie la dezvoltarea creierului la sugari și copii.

VITAMINA B12: nutrienți esențiali, care produc celulele roșii din sânge și ajută la menținerea sănătății celulelor nervoase.

VITAMINA A: asigură o vedere sănătoasă, creșterea oaselor, capacitatea de reproducere și un sistem imunitar puternic.

VITAMINA D: joacă un rol important în formarea oaselor, în menținerea sănătății, precum și în prevenirea bolilor cronice.

SELENIUL: nutrient care interacționează cu alte vitamine pentru a contracara efectele negative ale radicalilor liberi și are un rol important în eliminarea mercurului din organism.

APĂ CURATĂ, PEȘTE CURAT

SOMON DE ALASKA

	CHINOOK DE ALASKA	COHO DE ALASKA	NERKA DE ALASKA	KETA DE ALASKA	SOMON ROZ DE ALASKA
CALORII	231	139	156	154	153
PROTEINE (G)	26	23	26	26	25
GRĂSIMI (G)	13	4	6	5	5
SODIU (G)	60	58	92	64	90
COLESTEROL (MG)	85	55	61	95	55
OMEGA-3 (MG)	1740	1059	860	804	607
VITAMINA B12 (μG)	2.87	5.00	4.47	3.46	4.73
VITAMINA A (UI)	496	169	193	114	126
VITAMINA D (UI)	N/A	451	670	N/A	522
SELENIU (μG)	47	38	36	47	38
POTASIU (MG)	505	434	436	550	439
FIER (MG)	0.91	0.61	0.52	0.71	0.45
CALCIU (MG)	28	45	11	14	8

SOMON CONSERVAT DE ALASKA*

	NERKA DE ALASKA	KETA DE ALASKA*	SOMON ROZ DE ALASKA
CALORII	167	141	138
PROTEINE (G)	24	21	23
GRĂSIMI (G)	7	6	5
SODIU (G)	408	391	381
COLESTEROL (MG)	79	39	83
OMEGA-3 (MG)	1257	1175	1077
VITAMINA B12 (μG)	6	4	5
VITAMINA A (UI)	184	60	65
VITAMINA D (UI)	841	N/A	580
SELENIU (μG)	34	47	40

Pentru o porție de 3.5 uncii /100 g
* masă uscată, cu oase

Sursa: Departamentul pentru agricultură al Statelor Unite (USDA), Baza națională de date a nutrienților, Ediția 28

CALITATEA SOMONULUI

Capturarea, manipularea și depozitarea peștelui, precum și operațiunile de prelucrare primară, înainte de ambalare, sunt principalii factori care influențează calitatea produsului finit.

Stabilirea valorii sau a preferințelor depinde de dimensiunea, caracteristicile legate de culoarea de la exterior și interior a peștilor, conținutul de grăsime, gradul de maturitate, metoda de prindere, precum și de gradul de prospețime și conservare.

Așadar, „calitatea” se referă la caracteristicile peștelui, precum

și la istoricul procesării sale, la gradul de prospețime și de conservare.

Proprietatea somonilor de a-și schimba forma și culoarea pe măsură ce se maturizează și când sunt aproape de zonele de reproducere din apele dulci sunt unice. Fiecare nuanță a somonului are o anumită însemnătate pe piața de pește.

Puteți solicita informații detaliate despre nuanțele pielii și cărnii somonilor în funcție de specie pe site-ul ASMI: eeu.alaskaseafood.org Pentru a asigura cea mai bună calitate a somonului sălbatic din Alaska, majoritatea procesatorilor

au programe de asigurare a calității sau programe bazate pe stimulente referitoare la peștele livrat la fabrica de procesare.

În afară de aceasta, producătorii și consumatorii de somon colaborează pentru a obține produse de cea mai înaltă calitate.

Mulți consumatori efectuează propriile inspecții și verificări ale furnizorilor de somon.

Aceasta procedură este comună în industria peștelui și pune accent pe trasabilitatea tuturor produselor.

VARIATII DE CULOARE ALE PIELII SOMONULUI

CHINOOK DE ALASKA



COHO DE ALASKA



NERKA DE ALASKA



KETA DE ALASKA



SOMON ROZ DE ALASKA



ÎN CURS DE DEZVOLTARE

▶ MATURI

Pentru mai multe informații despre culoarea pielii somonului, vă rugăm să comandați Ghidul de evaluare a culorii somonului de Pacific, care poate fi găsit pe site-ul ASMI.



SIGURANȚA PRODUSELOR DIN SOMON

Angajamentul industriei somonului de Alaska în ceea ce privește calitatea constă în respectarea strictă a normelor de siguranță la prelucrarea somonului. În toate etapele procesului de procesare, de la stadiul de materie primă până la distribuirea produselor, este verificată prezența factorilor de risc și a sistemelor de control în conformitate cu normele de siguranță a peștelui și fructelor de mare, folosind sistemul HACCP - Analiza pericolelor și puncte critice de control al Agenției pentru alimente și medicamente a S.U.A. Departamentul pentru protecția mediului din Alaska efectuează verificări riguroase ale substanțelor poluante din peștii Alaskăi. Acest program este finanțat de către statul Alaska pentru asigurarea sănătății resurselor sale naturale marine și de apă dulce. Tipurile de somon de Alaska sunt testate anual, și niciodată nu au fost detectate niveluri de poluanți care să provoace îngrijorare. Rezultatele programului de monitorizare a peștelui pot fi găsite pe: dec.alaska.gov Programul tehnic de control al calității peștelui și fructelor de mare, elaborat de ASMI, este orientat spre creșterea și menținerea calității și siguranței peștelui și fructelor de mare din Alaska. ASMI și Programul pentru consultare marină al Universității statului Alaska desfășoară o activitate comună pentru organizarea de ateliere pe tema siguranței și manipulării peștelui și fructelor de mare pentru lucrătorii din acest domeniu.



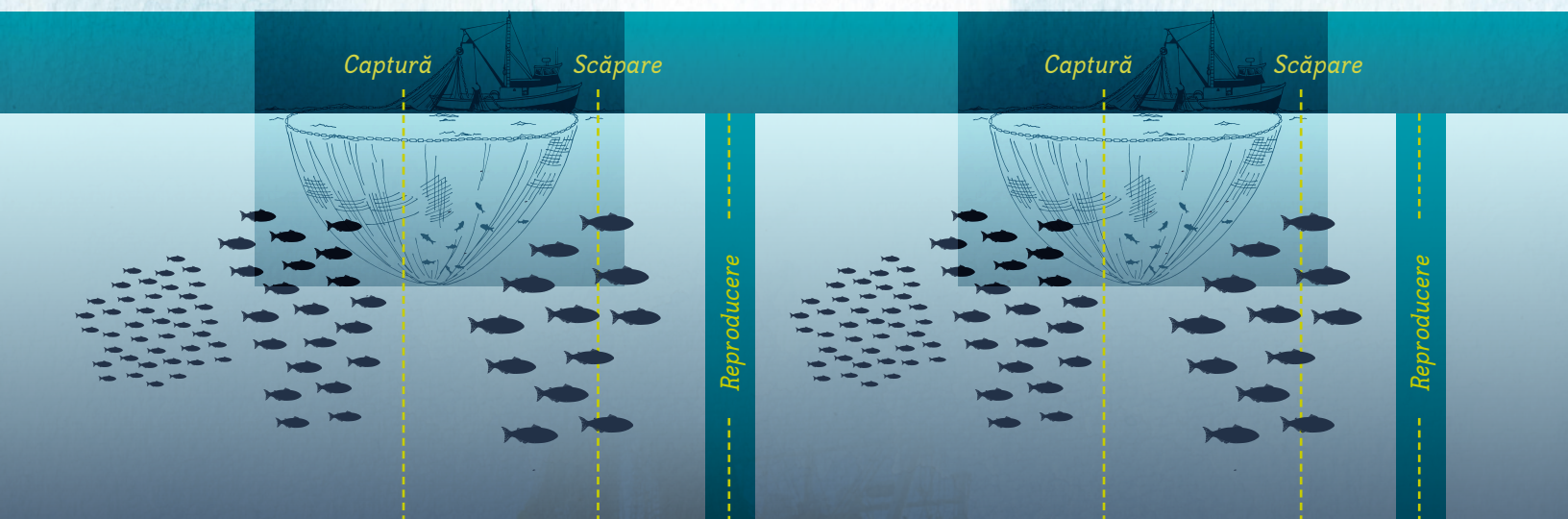
GESTIONAREA PESCUITULUI SOMONULUI DE ALASKA: UN MODEL

Somonul în Alaska este sălbatic și, de aceea, există o variabilitate naturală a numărului de somoni care revin în cursurile apelor dulci pentru a se reproduce. Spre deosebire de populațiile din alte părți ale lumii, populațiile de somon din Alaska nu sunt în pericol sau pe cale de dispariție. În Alaska, somonul se găsește din abundență de mii de ani, iar pescuitul somonilor este gestionat astfel încât să asigure abundența sa și în viitor. Departamentul pentru pescuit și vânătoare al statului Alaska (ADFG) gestionează pescuitul somonului prin

stabilirea unor „obiective de scăpare”, ce asigură că un număr suficient de somoni nu sunt prinși în zonele de pescuit și ajung la locurile de depunere a icrelor din apele dulci, menținând astfel sănătatea pe termen lung a populațiilor de somon. Pentru a sprijini scăparea somonilor, volumul capturilor comerciale fluctuează de la an la an. În Alaska, pescuitul somonului este administrat tactic, pe măsură ce activitățile de pescuit au loc. Acest procedeu este cunoscut ca „management de sezon” și constă în numărarea peștilor când aceștia înnoată spre locurile de reproducere.

Monitorizarea nivelului de scăpare se efectuează de către ihtiologi prin diverse metode, folosind sonare, verificări aeriene ori verificări vizuale de pe platforme în timpul migrației în amonte. Filialele locale ale ADFG iau decizii de management de sezon pentru peste 15000 de cursuri de apă folosite de somoni pentru reproducere, administrate de statul Alaska. Alaska a revoluționat domeniul piscicol prin aplicarea managementului de sezon în cazul somonului, acesta devenind un model pentru agențiile de management al pescuitului din întreaga lume.

GESTIONAREA CAPTURILOR DE SOMON



APE DULCI

OCEAN

APE DULCI

OCEAN

APE DULCI



SUSTENABILITATEA RESURSELOR DE SOMON

În Alaska, viitorul populațiilor de pește și fructe de mare, precum și al mediului înconjurător sunt mai importante decât oportunitățile pe termen scurt pentru pescuitul industrial. Pescuitul este gestionat astfel încât să asigure provizii durabile de pește și fructe de mare produse în apele din Alaska, după cum se prevede în constituția statului. În anul 1959, locuitorii din Alaska au decis ca

‘peștele... să fie folosit, dezvoltat și menținut după principiul randamentului sustenabil.’

Fiecare aspect al pescuitului somonului din Alaska este strict reglementat, supravegheat cu atenție și pus în aplicare fără abateri. Reguli și politici stricte de pescuit sunt stabilite de către Comitetul pentru pescuit din Alaska și implementate de ADFG pentru a garanta că managementul populațiilor de somon asigură randamentul maxim durabil. Companiile din domeniul pescuitului din Alaska sunt acreditate independent drept companii de pescuit durabil, atât de către programul pentru Managementul companiilor de pescuit responsabile din Alaska, cât și de Consiliului de administrare marină.



PRINCIPII DE BAZĂ PENTRU ASIGURAREA PESCUITULUI SUSTENABIL ÎN ALASKA

Politica pentru pescuitul sustenabil de somon din Alaska definește principiile fundamentale și încurajează abordările inovatoare pentru colaborarea în domeniul cercetării pentru conservarea și managementul somonului.

- 1 ADMINISTRAREA HABITATELOR**
asigurarea călătoriei în condiții de siguranță a somonului prin apele dulci, estuarele râurilor și ocean. Piatra de temelie a programului de protecție a habitatelor somonului este Actul pentru peștii anadromi, rezultatul căruia este un catalog al cursurilor de apă ale somonilor anadromi, menit să asigure protecție prin ADFG.
- 2 ȘTIINȚĂ ȘI MANAGEMENT PENTRU MENȚINEREA POPULAȚIILOR**
continuarea activităților de cercetare pentru a înțelege mai bine ecosistemele somonilor și impactul schimbărilor climatice
- 3 REGLEMENTAREA ACTIVITĂȚII UMANE**
grupuri și instituții ce combină resurse pentru a minimiza impactul activității umane asupra populației de somon.
- 4 IMPLICAREA PUBLICULUI LARG**
asigurarea unui proces public deschis de luare a deciziilor privind pescuitul prin intermediul comitetelor consultative, reuniunilor publice și un mod de lucru deschis și transparent în cadrul Comitetului pentru pescuit din Alaska.
- 5 MANAGEMENTUL PROTECȚIEI**
În perioadele de incertitudine, deciziile de management vor fi îndreptate către protecția somonului, pentru a asigura abundența somonului de Alaska pentru generațiile viitoare.

Pentru a savura somonul de Alaska, vă rugăm să căutați rețetele noastre pe: <http://www.wildalaskaseafood.com/recipe-finder/>



>> Somon de Alaska în crustă de zahăr ars

>> Nerka de Alaska cu brânză de capră și Wasabi

>> Nerka de Alaska cu condimente și cafea

PUBLICAȚII DESPRE SOMON

Pentru a afla mai multe despre somonul de Alaska, puteți consulta și alte materiale ale ASMI, inclusiv:

BROȘURA DESPRE ICRELE DE SOMON

GHIDURILE PENTRU EVALUAREA CULORII PIELII SOMONULUI DE PACIFIC

GHIDURILE PRIVIND CULOAREA CĂRNII SOMONULUI DE PACIFIC

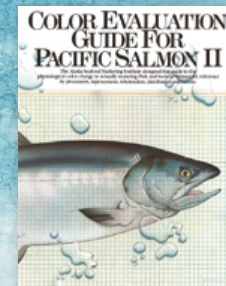
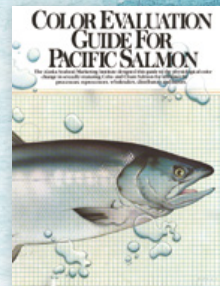
STANDARDE DE CALITATE ȘI CATEGORII RECOMANDATE PE ÎNTREG TERITORIUL STATULUI PENTRU PEȘTELE PROASPĂT ȘI CONGELAT DIN ALASKA

ÎNGRIJIREA ȘI PRELUCRAREA SOMONULUI: CHEIA CALITĂȚII

GHIDUL PENTRU TRANȘAREA SOMONULUI DE ALASKA

Pentru a obține aceste materiale, puteți să descărcați fișierele PDF, să faceți o comandă online pe site-ul nostru:

eeu.alaskaseafood.org sau să sunați la tel. 1-800-478-2903





Wild, Natural & Sustainable*

SOMONUL: GHID PENTRU
CUMPARĂTORI

SERVICIUL INTERNAȚIONAL DE MARKETING ȘI ADMINISTRAȚIA:

Strada N. Franklin nr. 311, biroul 200 • Juneau, AK 99801 • tel: 800-478-2903



SERVICIUL DE MARKETING DE PE TERITORIUL SUA:

Strada Nickerson nr. 150, biroul 310 • Seattle, WA 98109 • tel: 800-806-2497

REPREZENTANT ÎN EUROPA DE EST:

CrispConsulting, +380 (67) 797 38 28 eeu@alaskaseafood.org • eeu.alaskaseafood.org

Publicat în 2020



SOMONUL:
GHID PENTRU CUMPĂRĂTORI

CONVERSII METRICE

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

INSTITUTUL PENTRU MARKETINGUL PEȘTELUI ȘI FRUCTELOR DE MARE DIN ALASKA • EEU.ALASKASEAFOOD.ORG