



Wild, Natural & Sustainable®

PEȘTII DEMERSALI DE ALASKA

GHID PENTRU CUMPĂRĂTORI

COD DE PACIFIC

HALIBUT DE PACIFIC

POLAC DE ALASKA

BIBAN ROȘU

COD NEGRU

LIMBĂ-DE-MARE / CAMBULĂ



NO-DISCHARGE
See note Z

MAGNETIC

ANNUAL DECREASE

APR 1915-11(2011)





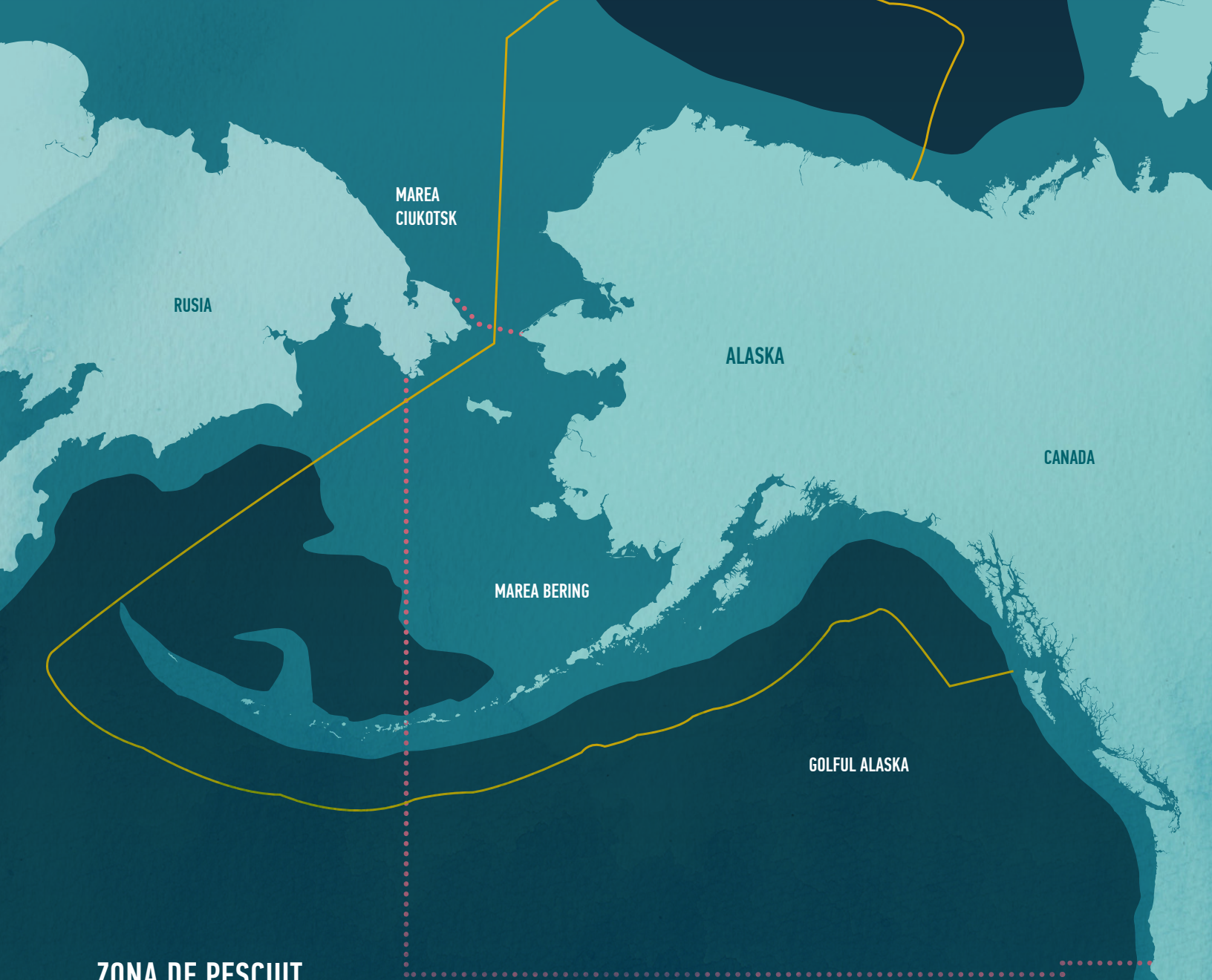
PEȘTII DEMERSALI DE ALASKA

ÎN APELE COSTALE CURATE ȘI RECI DIN ALASKA se găsesc rezerve imense de pești demersali, mulți dintre care sunt foarte solicitați pe piețele de pește și fructe de mare din întreaga lume.

Există zeci de specii de pești demersali de Alaska. Cu toate acestea, în prezentul ghid pentru cumpărători, elaborat de Institutul pentru marketingul fructelor de mare din Alaska, sunt prezentate doar cele mai solicitate specii pe piața peștelui și fructelor de mare. Acest ghid conține informații importante pentru cei care cumpără pește demersal de Alaska, inclusiv informații ce țin de speciile de pești, ambalaj, calitate și valoarea nutritivă a fructelor de mare. Toate speciile de pești demersali de Alaska ajung pe piețele interne și internaționale.

CUPRINS

- 1 INTRODUCERE
- 2 ZONA DE PESCUIT
- 3 PREZENTAREA GENERALĂ A PEȘTILOR DEMERSALI
- 4 PESCUITUL PEȘTILOR DEMERSALI
- 6 PRELUCRAREA PEȘTILOR DEMERSALI
- 7 PESCUITUL PRODUCTIV
- 8 SPECIILE DE PEȘTI DEMERSALI
- 12 VALOAREA NUTRITIVĂ A PEȘTILOR DEMERSALI
- 13 CALITATEA PEȘTILOR DEMERSALI
- 14 FOLOSIREA SUSTENABILĂ
- 15 REGIMUL DE PESCUIRE A PEȘTILOR DEMERSALI



ZONA DE PESCUIT

Pescuitul majorității speciilor de pești demersali de Alaska se face începând de la Marea Bering până la Golful Alaska, în limitele zonei statistice de pescuit 67 a Organizației pentru Alimentație și Agricultură a Națiunilor Unite (FAO). Pescuitul tuturor peștilor de Alaska se face în zona economică exclusivă, stabilită prin Convenția Națiunilor Unite privind dreptul mării, în limitele căreia este oferit dreptul de cercetare și folosire a resurselor marine. Această zonă sprijină unele dintre cele mai productive industrii piscicole din întreaga lume.

SEMNE CONVENȚIONALE

- FAO 67:** Hotarele internaționale ale principalelor zone de pescuit sunt stabilite în scopuri statistice
- ZEE:** Zona economică exclusivă a Alaskăi se întinde pe o distanță de 200 de mile marine. În limitele acestei zone SUA deține drepturi suverane de gestionare a resurselor
- PLATFORMA CONTINENTALĂ:** Coasta Alaskăi este alcătuită, pe toată întinderea sa, din ape de adâncime mică și productive. Suprafața platformei continentale a Alaskăi constituie 70% din suprafața totală a platformei SUA

PEȘTII DEMERSALI DE ALASKA



COD DE PACIFIC
Cod de Alaska
Gadus microcephalus
(denumirea științifică)



HALIBUT DE PACIFIC
Halibut de Alaska
Hippoglossus stenolepis
(denumirea științifică)



POLAC DE ALASKA
Polac de Alaska
Gadus (Theragara) chalcogramma
(denumirea științifică)



SEBASTĂ
Diverse specii
Sebastes species
(denumirea științifică)



BIBAN ROȘU
Biban roșu
Sebastes glutus
(denumirea științifică)



COD NEGRU
Cod negru
Anoplopoma fimbria
(denumirea științifică)



CAMBULĂ CU ÎNOTĂTOARE GALBENE
Cambulă cu înotătoare galbene
Limanda aspera
(denumirea științifică)



CAMBULĂ-HALIBUT
Cambulă-halibut
Hippoglossoides elassodon
(denumirea științifică)



CAMBULĂ BILINIARĂ
Cambulă biliniară
Lepidopsetta polyxystra
(denumirea științifică)



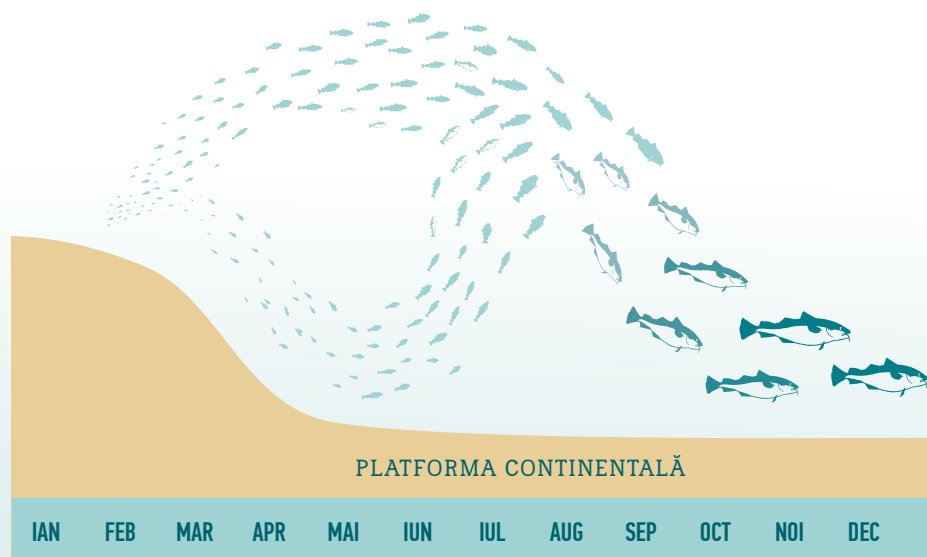
CAMBULĂ CU DINȚI CA SĂGEATA
Cambulă cu dinți ca săgeata
Atheresthes stomias
(denumirea științifică)



CAMBULĂ CU ABDOMEN GALBEN
Cambulă cu abdomen galben
Pleuronectes quadrituberculatus
(denumirea științifică)

CICLUL DE DEZVOLTARE

Majoritatea speciilor de pești demersali de Alaska se înmulțesc în apele platformei continentale a Alaskăi, iarna și primăvara devreme. De regulă, femelele pot depune sute de mii de icre, care se răspândesc și se mișcă în derivă în curenții oceanici sau se depun pe fundul apei. Atunci când din icre ies alevinii, aceștia se deplasează spre apele de suprafață ale oceanului. Toamna puietul se mută mai spre adâncime, iar până la urmă este pescuit.



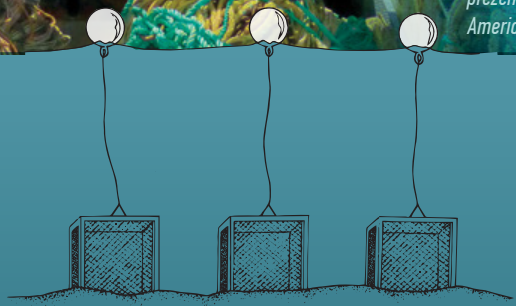
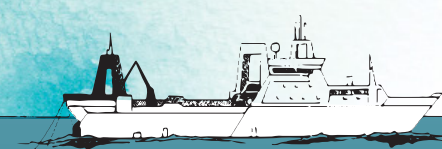
Fotografiile sunt prezentate cu permisiunea Serviciului Național pentru Pescuitul Marin al SUA și a Centrului Științific pentru Pescuit din Alaska.



PESCUITUL PEȘTILOR DEMERSALI DE ALASKA

Toate utilajele pentru pescuit funcționează la cel mai înalt nivel. A fost redusă cantitatea de puiet sau capturi accidentale nedorite. De asemenea, a fost minimizată interacțiunea cu mamiferele marine și păsările. Pescarii de pește demersal de Alaska folosesc metode sigure de pescuit și participă la studii științifice despre cum să evite capturile accidentale nedorite. Aceștia colaborează cu cercetătorii pentru elaborarea unor echipamente moderne, care să contribuie la reducerea capturilor accidentale nedorite, la îmbunătățirea calității și la păstrarea integrității habitatelor marine.

Fotografiile sunt prezentate cu permisiunea American Seafoods



CAPCANELE

Capcanele sunt cuști mari din oțel, acoperite cu plasă. Capcanele cu nadă, unite cu ajutorul unor frânghii de geamanduri aflate la suprafața apei, sunt instalate pe fundul apei, iar în ele se prinde peștele. Peștele ajunge în capcane prin tuneluri, de aceea nu mai poate ieși înapoi. Apoi, capcanele sunt ridicate, iar peștele prins este sortat pe punte. Peștele prins accidental este aruncat înapoi în mare.

Cod negru, cod de Pacific, halibut de Pacific

PESCUITUL CU TRAU

Traulul este o plasă mare, sub formă de sac, care este tractat de vasul de pescuit (traulerul). Traulerele sunt cele mai mari vase de pescuit din Alaska. Acestea sunt dotate cu echipamente performante cu ultrasunete, care creează o legătură între vas și plasă. Aceste echipamente permit stabilirea locurilor în care se află peștele și diferențierea speciilor.

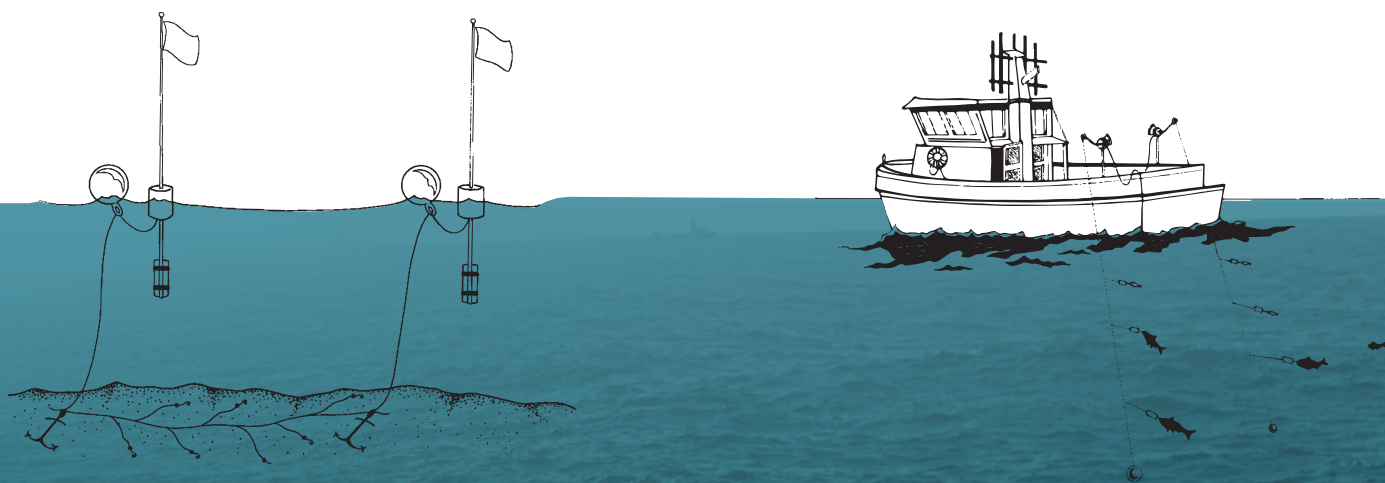
TRAUL DE ADÂNCIME MEDIE: Vasele tractează plasa la o adâncime aproximativă de 100—400 m.

TRAUL DE FUND: Vasele tractează plasa direct deasupra fundului apei, cu ajutorul unor role, pentru a nu dăuna viețuitoarelor marine.

Polac de Alaska, limbă-de-mare, cod de Pacific, cod negru, Lipolagus ochotensis

CALENDARUL DE PESCUIT

SPECII	IAN	FEB	MAR	APR	MAI	IUN	IUL	AUG	SEP	OCT	NOI	DEC	
CODUL DE PACIFIC	[Legend: GOLFUL ALASKA, MAREA BERING, ALASKA DE SUD-EST]												
HALIBUTUL				[Legend: GOLFUL ALASKA, MAREA BERING, ALASKA DE SUD-EST]									
POLACUL DE ALASKA	[Legend: GOLFUL ALASKA, MAREA BERING, ALASKA DE SUD-EST]												
SEBASTA	[Legend: GOLFUL ALASKA, MAREA BERING, ALASKA DE SUD-EST]												
CODUL NEGRU			[Legend: GOLFUL ALASKA, MAREA BERING, ALASKA DE SUD-EST]										
LIMBA-DE-MARE / CAMBULA	[Legend: GOLFUL ALASKA, MAREA BERING, ALASKA DE SUD-EST]												



PESCUITUL CU PARAGATE

Paragatul este o unealtă de pescuit pasiv în mare, formată dintr-un odgon, balize și un șir de cârlige cu nadă. Vasele de pescuit cu paragat sunt mai mici decât traulerele.

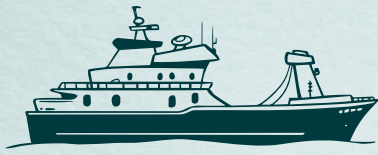
Pescarii pot scoate din cârlige capturile accidentale nedorite, aruncându-le înapoi în mare, fără să le ridice la bordul vasului. Unele vase pentru pescuitul cu paragat pot congela peștele în mare.

Polac de Alaska, halibut de Pacific, cod negru, cod de Pacific

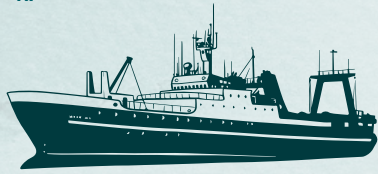
PESCUITUL CU NĂLUCI

Pescuitul cu năluci (pescuitul cu jiguri) este o altă metodă de pescuit cu unelte cu cârlig. Aceasta presupune momeli artificiale și troliuri pentru ridicarea și coborârea sarcinii. Pe fiecare troliu se instalează până la cinci unelte, iar pe fiecare dintre acestea — până la 30 de cârlige. Vasele pentru pescuitul cu năluci sunt mai mici ca dimensiuni, comparativ cu vasele pentru pescuit cu capcane și paragat. Fiecare pește este scos din cârlig separat și este adus la bord.

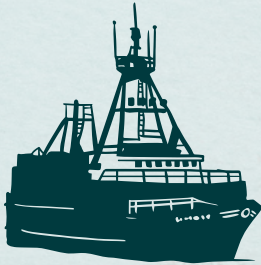
Cod negru, cod de Pacific



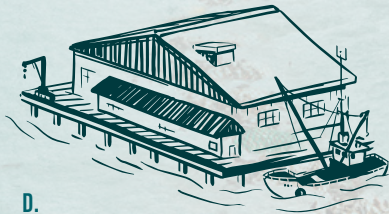
A.



B.



C.



D.

PRELUCRAREA FRUCTELOR DE MARE

După ce este pescuit, peștele demersal de Alaska este prelucrat pe una dintre cele trei stații de prelucrare. Procesatorii din Alaska încearcă să obțină profit maxim din pescuit și să reducă la minim pierderile. Sunt căutate în permanență noi soluții pentru obținerea unui profit maxim din pescuit.

A. VAS CU PARAGATE ȘI CONGELATOR:

Prelucrează peștele pescuit direct în mare, imediat după ce acesta a fost scos din cârlig, în cazul pescuitului cu cârlige.

B. STAȚIE DE PRELUCRARE A PEȘTELUI:

Echipamentul de la bordul vasului este folosit pentru prelucrare și congelare în decurs de câteva ore după pescuit.

C. BAZE DE PRELUCRARE PLUTITOARE:

Vasele de pescuit nu prea mari aduc peștele prins pe vasele de prelucrare a peștelui, care plutesc pe mare.

D. FABRICILE DE PE ȚĂRM:

Vasele aduc peștele prins, pentru prelucrare, la fabricile de pe țărm.





PIELEA DE PEȘTE:
Pielea de pește are proprietăți ce ajută la vindecarea rănilor interne, reducerea ridurilor și creșterea elasticității pielii

ICRELE / LAPȚII / STOMACURILE: Produse speciale, valoroase

ULEIUL: O sursă bogată de acizi grași Omega-3 DHA și EPA

OASELE: Se folosesc în hrana animalelor și ca îngrășămintă. Elimină metalele grele și deșeurile radioactive din solul poluat

FĂINA DE PEȘTE:
Resturile de pește demersal de Alaska sunt transformate în făină, care este foarte apreciată în agricultură

PRODUSE SPECIALE	POLAC DE ALASKA	COD	COD NEGRU	HALIBUT	LIBĂ-DE-MARE / CĂMBULĂ
FĂINĂ DE PEȘTE	✓	✓		✓	✓
ULEI DE PEȘTE	✓	✓			
CĂPETE ȘI OASE	✓	✓	✓	✓	✓
ICRE	✓	✓			✓
LAPȚI	✓	✓			
STOMACURI ȘI ORGANE	✓	✓			
GĂTURI (PARTEA DE LÂNGĂ BRANHII) ȘI ABDOMENE	✓	✓	✓	✓	
PIELE	✓	✓		✓	

În prezent producerea sau vânzarea pielii de pește și stomacurilor / organelor de cod negru, halibut și limbă-de-mare / cambulă se face în cantități limitate, căci pentru un volum mai mare este necesară o dezvoltare a pieței în acest sens.

PESCUIȚUL PRODUCTIV

Sectorul piscicol încearcă să folosească peștele în întregime, pentru a obține un profit maxim din această resursă mondială. Resursele rămase după prelucrarea primară alcătuiesc un asortiment larg de specialități, inclusiv icre, lapți și piele. Produsele cu valoare adăugată din fructele de mare de Alaska, precum surimi, formează piețe noi productive. Toate aceste produse sunt disponibile în cantități mari, datorită resurselor marine bogate și practicilor responsabile în ceea ce ține de gestionarea pescuitului.

TIPURI DE PRODUSE

COD DE PACIFIC



PROASPĂT		CONGELAT		VALORIFICAREA ȘI VOLUMUL PRODUCȚIEI*
PRODUSUL	AMBALAJUL	PRODUSUL	AMBALAJUL	
Pește eviscerat, fără cap	Ladă cu greutatea de 50 de livre	Pește eviscerat, fără cap	Lăzi cu greutatea de 50, 80 de livre sau în saci de 1200 de livre	
File (cu piele / fără piele, cu oase / fără oase)	Pungi de polietilenă a câte 5, 10, 15 livre Lăzi a câte 10, 12, 20 de livre	File (fără piele / fără oase)	Blocuri a câte 16,5 livre Ambalaje a câte 49,5 livre	Piele / oase: 54—80 % Fără piele / fără oase: 25—70 %
		File congelat individual (cu piele / fără piele, cu oase / fără oase)	Ambalaje a câte 10—25 de livre	Piele / oase: 54—80 % Fără piele / fără oase: 25—70 %
		Ambalaje shatterpack / în straturi	15 livre / 45 de livre	
		Carne tocată	Blocuri a câte 16,5 livre / Ambalaje a câte 49,5 livre	

Dimensiunile fileului: 4—8, 8—16, 16—32, 32 de uncii și mai mult | Dimensiunile porțiilor: 4—8 uncii Congelare individuală prin metoda rapidă

HALIBUT DE PACIFIC



PROASPĂT		CONGELAT		VALORIFICAREA ȘI VOLUMUL PRODUCȚIEI*
PRODUSUL	AMBALAJUL	PRODUSUL	AMBALAJUL	
Pește eviscerat, fără cap	Lăzi de carton a câte 80 de livre Sacii a câte 1000 de livre	Pește eviscerat, fără cap; acoperit cu gheață	Lăzi de carton a câte 100—150 de livre / sacii a câte 1000 de livre	
Bucăți mari de file fără oase / File (cu piele / fără oase)	Lăzi de carton a câte 25—50 de livre	Bucăți mari de file fără oase, congelate individual prin metoda rapidă	Lăzi de carton a câte 50 de livre	45—60 %
Medalioane și spate	Lăzi de carton a câte 10—25 de livre	Medalioane / File / Spate	Lăzi de carton a câte 10—20 de livre	70—94 %
Medalioane / File / Spate	Pungi a câte 5—10 livre	Obraji (partea cărmoasă a operculului)	Blocuri a câte 5 livre	

Bucăți mari de file fără oase / File: a câte 1—3, 3—5, 5—7, 7 uncii | Dimensiunile porțiilor: Medalioane — 4, 6, 8, 10 uncii / Eviscerat, fără cap — a câte 10 / 20, 20 / 40, 40 / 60, 80 de uncii

POLAC DE ALASKA



PRODUSUL	CONGELAT		VALORIFICAREA ȘI VOLUMUL PRODUCȚIEI*
	AMBALAJUL		
Pește eviscerat, fără cap	Lăzi a câte 50, 80 de livre		
File PBO & PBI cu curățare profundă a pielii** File în blocuri	Ambalaje a câte 16,5 livre / 49,5 livre		18—40 %
Eviscerat fără cap, file (fără piele / fără oase)	Pungi a câte 10, 15, 25 de livre		15—30 %
Ambalaje shatterpack	Ambalaje a câte 15 livre / 45 livre		
Blocuri de carne tocată	Ambalaje a câte 16,5 livre / 49,5 livre		3—6 %
Surimi	Ambalaje a câte 22 de livre / 44 de livre		7—16 %
Icre	Ambalaje a câte 16,5 livre / 49,5 livre		2—14 %
Lapți			Ianuarie—iunie: 1,2—1,5 % Iulie—decembrie: 2,5—3 %
USCAT (POLAC SĂRAT)			
În formă de fluture, tăiat, cu găhuri (partea de lângă branhiile), cu înotătoare, fără coaste și fără spinare			

Dimensiunile fileului: a câte 2—4, 4—6, 6—8, 8 uncii | ** File de polac cu curățare profundă a pielii, adică cu înlăturarea și a stratului de grăsime de sub piele.

LIMBĂ-DE-MARE / CAMBULĂ



PRODUSUL	CONGELAT	
	AMBALAJUL	VALORIFICAREA ȘI VOLUMUL PRODUCȚIEI*
Eviscerat și fără cap	Ambalaje a câte 35—42 de livre	60—83 %
File congelat individual prin metoda rapidă	Ambalaje a câte 10, 25, 40 de livre	16—30 %
Eviscerat fără cap, tăiat în formă de V, cu icre**	Ambalaje a câte 35—42 de livre	Lipsește
Fără cap, eviscerat până la file, fără piele	Ambalaje a câte 35—42 de livre	10—25 %
Fără cap, eviscerat până la file, tăiat în formă de V / fără coadă (kirimi)	Capete / cozi	24—33 %
Capete / cozi	Ambalaje a câte 35—42 de livre	

Dimensiunile medii ale fileului depind de specia de pește:

Cambulă: 3—10 uncii

Cambula cu dinți ca săgeata: 3—8 uncii

Cambula-halibut: 2—7 uncii

Cambula cu înotătoare galbene: 2—5 uncii

Cambula biliniară: 2—5 uncii

** Doar cambula biliniară

* Datele cu privire la valorificare și volumul producției sunt prezentate în marja scontată, de la peștele eviscerat, fără cap, până la tipurile speciale de produse, în cazul în care nu este indicat altceva. Acestea variază în funcție de sezon, sex și locul de pescuit. Sursa: Date cu privire la recuperare și volumul producției: peștele de Pacific, moluștele și crustaceele. Programul Colegiului din Alaska, finanțat de Guvern pentru cercetările oceanografice.



	VÂRSTA DE REPRODUCERE	VÂRSTA MAXIMĂ	DIETĂ	DIMENSIUNI
CODUL DE PACIFIC	4—5 ani	20 de ani	Moluște, creveți, crabi și puiet de pește	În medie 5—10 livre, însă pot atinge și 40 de livre
HALIBUTUL DE PACIFIC	8 și 12 ani pentru femele și, respectiv, masculi	55 de ani	Creveți, krilli și puiet de pește	În medie 35—50 de livre, însă pot atinge și 500 de livre
MERLANUL	Variabilă, 4—13 ani	22 de ani	Crabi, scoici, pește și diferite nevertebrate	În medie 2 livre, însă pot atinge și 13 livre
LIMBA-DE-MARE / CAMBULA	Variabilă, 4—13 ani	30+ de ani	Crabi, scoici, pește și diferite nevertebrate	În medie 1—5 livre
BIBANUL ROȘU	De obicei 5—7 ani, însă pentru unele specii pot fi și 20—25 de ani	Variabilă, 70—90 de ani, însă poate trăi și până la 205 ani, bibanul roșu aleutin, Alaska de Sud-Est	Crabi, scoici, pește și diferite nevertebrate	În medie 3—14 livre, însă pot atinge și 36 de livre
CODUL NEGRU	4—5 ani	În medie 40, dar poate ajunge și până la 94 de ani	Polac de Alaska, cod de Pacific, calamari și meduze	În medie 5—10 livre, însă pot atinge și 40 de livre

BIBANUL ROȘU



PROASPĂT		CONGELAT		VALORIFICAREA ȘI VOLUMUL PRODUȚIEI*
PRODUSUL	AMBALAJUL	PRODUSUL	AMBALAJUL	
Pește eviscerat, fără cap	Cutii a câte 50—80 de livre	Pește eviscerat, fără cap; acoperit cu gheață	Cutii a câte 50—80 de livre	
File (cu piele / fără piele, cu osicule intramusculare, fără osicule intramusculare, cu piele, cu solzi)	Pungi din polietilenă / containere din masă plastică a câte 10 livre	File: Congelat individual prin metoda rapidă, în straturi sau shatterpack	Ambalaje a câte 5—15 livre	Cu piele: 14—22 % Fără piele: 12—21 %

CODUL NEGRU



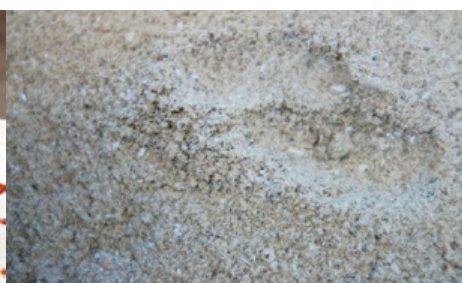
PROASPĂT		CONGELAT		RECUPERAREA ȘI VOLUMUL PRODUȚIEI*
PRODUSUL	AMBALAJUL	PRODUSUL	AMBALAJUL	
Pește eviscerat, fără cap; cu abdomenul tăiat sau netăiat, cu sau fără gât (partea de lângă branhiile)		Eviscerat, fără cap; acoperit cu gheață	Lăzi a câte 50—80 de livre	
File (cu piele / fără piele, cu osicule intramusculare)	Pungi din polietilenă / containere din masă plastică a câte 10 livre	File: Congelat individual prin metoda rapidă, în straturi (layerpack)	10—25 de livre	Cu piele 64 % Fără piele 56 %
Medalioane		Medalioane	Lăzi a câte 50—80 de livre	36—44 %

* Datele cu privire la valorificare și volumul producției sunt prezentate în marja scontată, de la peștele eviscerat, fără cap, până la tipurile speciale de produse, în cazul în care nu este indicat altceva. Acestea variază în funcție de sezon, sex și locul de pescuit. Sursa: Date cu privire la recuperare și volumul producției: peștele de Pacific, moluștele și crustaceele. Programul Colegiului din Alaska, finanțat de Guvern pentru cercetările oceanografice.



ICRELE

Alaska produce un volum mare de icre de pești demersali, în special icre de polac de Alaska, cod și limbă-de-mare. Astfel de produse sunt folosite, în mare parte, în Japonia, în calitate de condimente sau ca ingrediente în supe și bucate din orez sau paste.



FĂINA DE PEȘTE

Făina din pește demersal de Alaska este produsă, în mare parte, din resturi, și nu din pește întreg. Principalul produs este făina uscată, cu termen lung de păstrare, care include, de obicei, 10—20 % grăsime de pește. Făina de pește demersal de Alaska este foarte apreciată în agricultură.



PIELEA

Pielea de polac de Alaska este îndeosebi apreciată printre produsele de origine animală, fiind folosită pentru închiderea și vindecarea rănilor interne. Colagenul obținut din pielea de polac crește elasticitatea pielii și reduce ridurile, iar gelatina obținută este folosită pe larg în industria alimentară, în calitate de agent de îngroșare, de limpezire și pentru crearea straturilor protectoare.

PROTEINE

OMEGA-3

VITAMINA B12

VITAMINA A

VITAMINA D

SELENIU



PROTEINE: substanțe nutritive importante, care contribuie la formarea și întreținerea celulelor corpului. Proteinele din fructe de mare sunt vitale pentru organismul nostru, întrucât conțin aminoacizi importanți.

OMEGA-3: acidul eicosapentaenoic și acidul docosa-hexaenoic contribuie la prevenirea bolilor cardiovasculare și a accidentelor vasculare cerebrale.

VITAMINA B12: substanță nutritivă importantă, care produce globule roșii și contribuie la menținerea sănătății celulelor nervoase.

VITAMINA A: contribuie la îmbunătățirea vederii, creșterea oaselor, menținerea capacității reproductive și întărirea imunității.

VITAMINA D: are un rol important în formarea sistemului osos, menținerea sănătății și previne dezvoltarea bolilor cronice.

SELENIUL: substanță nutritivă, care, împreună cu alte vitamine, luptă cu tulburările cauzate de radicalii liberi.

CREATE DE ÎNSĂȘI NATURĂ

Apele din Alaska sunt considerate a fi printre cele mai productive și curate din lume, datorită reliefului unic al fundului mării și substanțelor nutritive bogate din curenții oceanici. Zonele de pescuit din Alaska, bogate în fructe de mare, sunt protejate de substanțele dăunătoare, care poluează mediul. Peștele demersal pescuit în apele curate, aflate departe de civilizație, ale Alaskăi, este bogat în substanțe nutritive și poate fi consumat în cantități nelimitate. Peștele demersal de Alaska reprezintă o sursă minunată de proteine și acizi grași Omega-3, care au un rol important în sănătatea inimii.

APE PURE, PEȘTE ECOLOGIC

	COD DE PACIFIC	HALIBUT DE PACIFIC	POLAC DE ALASKA	BIBAN ROȘU	COD NEGRU	LIBĂ-DE MARE / CAMBULĂ
CALORII	85	111	110	109	250	86
PROTEINE (G)	19	23	23	22	17	15
GRĂSIMI (G)	<1	2	1	2	20	2
SODIU (G)	70	82	116	89	72	105
COLESTEROL (MG)	40	45	86	61	63	60
OMEGA-3 (MG)	460	240	510	350	1800	300
VITAMINA B12 (MCG)	2,31	1,27	3,66	1,59	1,44	1,27
VITAMINA A (UI)	7	73	51	16	338	37
VITAMINA D (UI)	24	230	51	183	N / A	47
SELENIU (MCG)	28	55	44	76	47	33

CALITATEA FRUCTELOR DE MARE

Conform prevederilor legislației, toate speciile de pește demersal sunt prelucrate cu ajutorul echipamentelor, ce corespund în totalitate normelor și regulilor ce țin de controlul securității produselor alimentare. Regulile în cauză prevăd monitorizarea punctelor de control, pentru a asigura siguranța produselor alimentare, de către Direcția SUA pentru controlul sanitar al calității produselor alimentare și medicamentelor și de către Departamentul pentru protecția mediului din Alaska. Calitatea produselor este asigurată cu ajutorul tehnologiilor standard din cadrul fiecărei companii, în conformitate cu cerințele de ordin tehnic ale clienților. Producătorii și clienții colaborează în ceea ce ține de asigurarea unei calități pe cât se poate de înalte. Mulți clienți desfășoară propriile controale și audituri ale furnizorilor. Aceasta este o practică obișnuită pentru domeniul piscicol, scopul principal fiind monitorizarea tuturor produselor.

Departamentul pentru protecția mediului din Alaska desfășoară un control strict al tuturor substanțelor poluante conținute în peștele demersal de Alaska. Acest program este finanțat de statul Alaska, pentru a menține calitatea înaltă a resurselor din mări și apele dulci. Speciile de pește demersal de Alaska sunt testate anual și niciodată nu a fost observat un nivel alarmant de substanțe poluante. Rezultatele programului de control pot fi găsite pe:

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

FOLOSIREA SUSTENABILĂ A RESURSELOR

În Alaska viitorul rezervelor naturale de pește și fructe de mare și starea mediului au o importanță mult mai mare, decât avantajele imediate în urma pescuitului comercial. Gestionarea procesului de furnizare continuă a fructelor de mare de Alaska este descrisă în constituția statului. În anul 1959 locuitorii din Alaska au decis că

„pescuitul și folosirea peștelui... trebuie să aibă loc în conformitate cu principiul sustenabilității producției.”

Procesele de stat, federale și internaționale asigură respectarea acestui principiu prin separarea chestiunilor de țin de conservarea mediului de cele ce țin de alocare. Agențiile de management sunt structurate astfel, încât oamenii de știință să poată lua decizii cu privire la nivelul pescuitului și politica ce ține de distribuire să nu stabilească în niciun caz nivele de pescuit care să depășească recomandările oamenilor de știință. Principiul fundamental de gestionare a pescuitului în Alaska este bazat pe informații științifice, iar managerii trebuie să dea dovadă de o abordare conservatoristă, iar nu să supună riscului resursele din Alaska. Oamenii de știință de la nivel federal desfășoară studii, pentru a evalua starea rezervelor de pește, dar și pentru a studia factorii climatici, de mediu și social-economici, care pot afecta pescuitul.

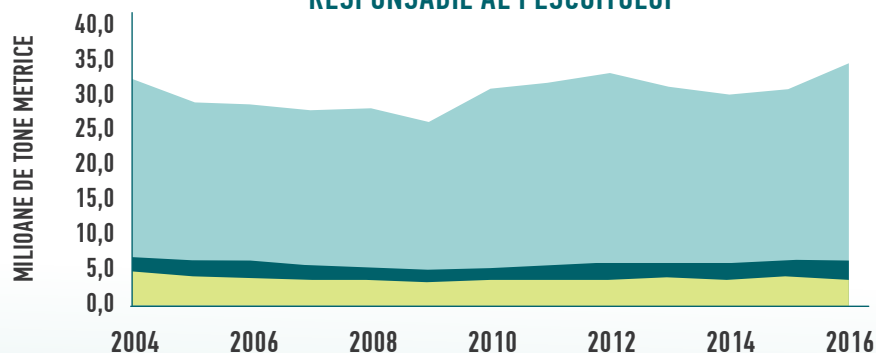
Sustenabilitatea întreprinderilor de pescuit din Alaska este certificată de Programul de management responsabil al pescuitului în Alaska și Consiliul Conservării Marine.



MANAGEMENTUL PESCUITULUI

Nivelul stabil al peștelui prins sau captura biologic admisibilă (CBA) pentru fiecare întreprindere de pescuit este calculat în baza studiilor științifice desfășurate de biologi. Consiliul regional pentru pescuit din Alaska este însărcinat să gestioneze pescuitul de pește demersal și să stabilească volumul total admisibil al capturii (VAC), adică volumul real permis pentru pescuirea fiecărei specii de pește demersal. În Pacificul de Nord VAC este stabilit la nivelul CBA sau chiar la un nivel inferior. Întregul proces de management este deschis, transparent și fiecare doritor poate participa la acesta.

ISTORIA MANAGEMENTULUI RESPONSABIL AL PESCUITULUI



BIOMASA TOTALĂ

Milioane de tone de pește demersal de Alaska, controlat la nivel federal

CBA TOTALĂ

Captura biologic admisibilă (CBA): nivelul permanent al pescuitului, stabilit de către oamenii de știință

VAC TOTAL

Volumul total admisibil al capturii (VAC): volumul peștelui care poate fi pescuit

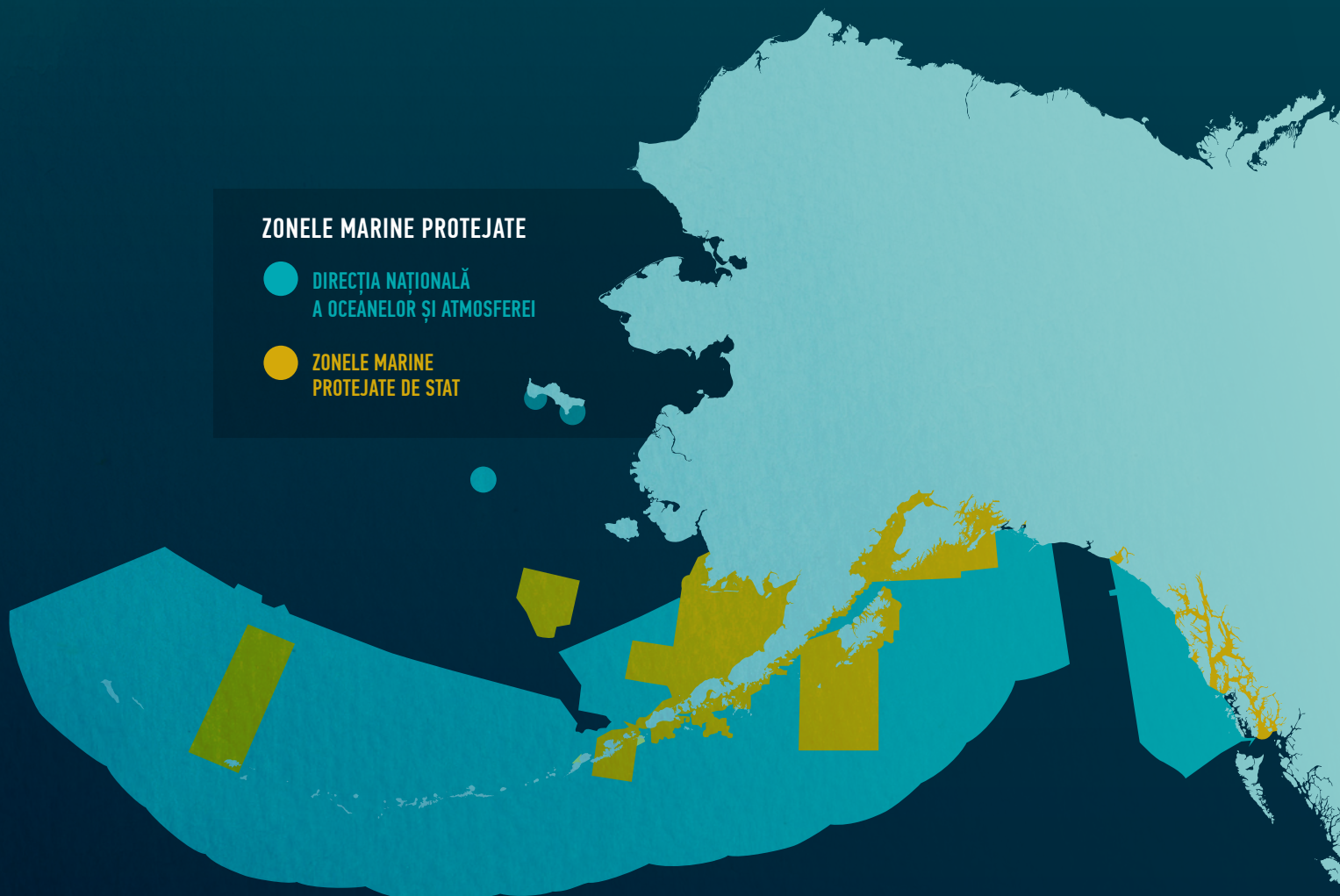
REGIMUL DE PESCUIRE A PEȘTELOR DEMERSALI

Pe lângă managementul tradițional al pescuitului, au fost create peste 40 de zone marine protejate. Scopul creării acestora este acela de a proteja structura ecologică, de a desfășura studii, de a proteja habitatul bentonic, resursele naturale vulnerabile și resursele culturale. În 31 dintre cele peste 40 de zone pescuitul este fie interzis în totalitate, fie este interzis doar pescuitul cu unelte de fund. Suprafața totală a zonelor marine protejate în Alaska constituie mii de mile pătrate — teritoriu care poate fi comparat cu Europa. O dovadă că această abordare în Alaska are succes este faptul că nicio specie de pești bentonici sau demersali din Alaska nu este pescuită în exces.



În plus, fiecare zonă de pescuit este protejată de o autoritate corespunzătoare, așa cum este, de exemplu, Direcția pentru aplicarea legislației din cadrul Agenției Naționale pentru Piscicultură Marină (ANPM). Conform Programului federal pentru monitorizarea pescuitului, observatori din rândul cetățenilor obișnuiți, autorizați de ANPM, se află pe vasele pentru pescuit, în timp ce acestea pescuiesc, pentru a colecta date și a informa Direcția ANPM pentru aplicarea legislației cu privire la încălcările depistate. Acest program permite monitorizarea și estimarea în timp real a volumului de pește prins în Alaska.



Fotografiile sunt prezentate cu permisiunea Centrului științific pentru pescuit din Alaska (AFSC), Controlul și analiza activității de pescuit



ZONELE MARINE PROTEJATE

-  DIRECȚIA NAȚIONALĂ A OCEANELOR ȘI ATMOSFEREI
-  ZONELE MARINE PROTEJATE DE STAT

Pentru a savura peștele demersal de Alaska puteți consulta rețetele noastre la: <http://www.wildalaskaseafood.com/recipe-finder/>



>> Halibut cu ciuperci



>> Cod prăjit pe tigaie Florenti



>> Taco cu polac

PUBLICAȚII DESPRE PEȘTELE DEMERSAL

Pentru informații suplimentare despre peștele demersal de Alaska puteți consulta publicațiile ASMI, inclusiv:

BROȘURĂ DESPRE PEȘTELE DEMERSAL DE ALASKA (FACT SHEETS FOR ALASKA WHITEFISH)

STANDARDE ALE CALITĂȚII ÎNALTE: FILEUL DE PEȘTI BENTONICI ȘI DEMERSALI (PREMIUM QUALITY SPECIFICATIONS – WHITEFISH FILLETS)

RECOMANDĂRI PRIVIND CALITATEA PEȘTELOR BENTONICI ȘI DEMERSALI (RECOMMENDED WHITEFISH QUALITY GUIDELINES)

GHID PRACTIC PENTRU CUMPĂRĂTORII DE LIMBĂ-DE-MARE ȘI CAMBULĂ (SUSTAINABLE ALASKA SOLE AND FLOUNDER GUIDE)

SUSTENABILITATEA FRUCTELOR DE MARE DE ALASKA, PE ÎNȚELESUL TUTUROR (ALASKA SEAFOOD SUSTAINABILITY IN PLAIN ENGLISH)

BROȘURĂ DESPRE ZONELE MARINE PROTEJATE (MARINE PROTECTED AREAS BROCHURE)

Materialele date pot fi obținute prin efectuarea unei comenzi pe site-ul nostru sau printr-un apel la numărul de telefon +1 800 478 2903.

eeu.alaskaseafood.org



Wild, Natural & Sustainable

BIROUL INTERNAȚIONAL PENTRU MARKETING ȘI ADMINISTRARE

Strada N. Franklin nr. 311 • Biroul 200 • Juneau, AK 99801 • +1 800 478 2903

BIROUL DE MARKETING DIN SUA

Strada Nickerson nr. 150 • Biroul 310 • Seattle, WA 98109 • +1 800 806 2497

REPREZENTANT IN EUROPA DE EST:

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



Wild, Natural & Sustainable®

TRANSFORMARE ÎN SISTEMUL DE UNITĂȚI METRICE

UNCII	GRAMS	LIVRE
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