

BACALHAU DA ISLÂNDIA



Latim - **Gadus morhua** | Inglês - **Cod** | Francês - **Cabillaud** | Alemão - **Kabeljau** | Espanhol - **Bacalao** | Islandês - **Porskur**

TAMANHO

Habitualmente, o tamanho do bacalhau pescado varia entre os 55 e os 90 centímetros. No entanto, o bacalhau pode atingir tamanhos superiores. O maior bacalhau alguma vez pescado em águas islandesas media 186 centímetros de comprimento e tinha 17 anos.

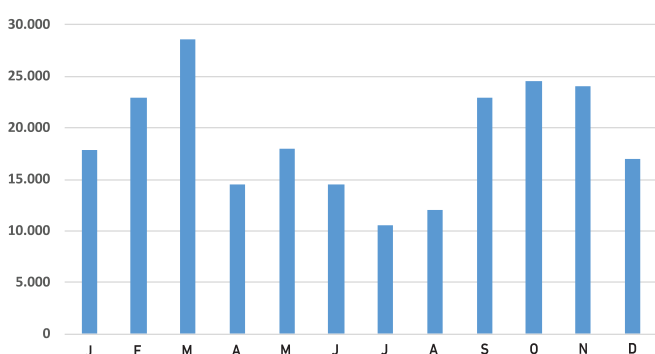
PESCA

Em 2015, a pesca do bacalhau em águas islandesas totalizou 228,000 toneladas, o que comprara com as 221,000 toneladas pescadas em 2014. De acordo com a regra do controlo de captura de 20% aplicada pelas autoridades islandesas de gestão de pescas, o TAC (Total Allowable Catch), a quota de 2016/2017 é de 244,000 toneladas. Nos últimos anos, o stock do bacalhau islandês tem crescido consideravelmente e prevê-se que o TAC venha gradualmente a aumentar nos próximos anos.

ESTAÇÃO

O Bacalhau da Islândia é pescado ao longo do ano.

Bacalhau da Islândia - captura mensal em 2015 (toneladas)



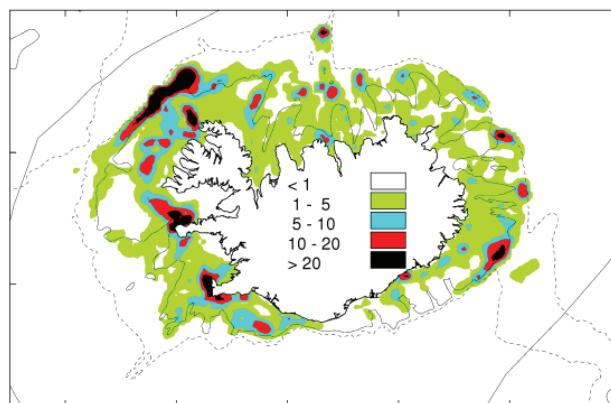
ARTES DE PESCA

Bacalhau da Islândia - Captura 2015	%
Rede de arrasto de fundo	43%
Pesca com palangre	35%
Rede de emalhar	9%
Linha de mão	6%
Redes de cerco dinamarquesa	5%
Outros	2%

Fuente: Statistics Iceland

ZONAS DE PESCA

O bacalhau é pescado em toda a costa da Islândia, sobretudo a profundidades de 100 - 250 metros, com temperaturas oceânicas de 4 a 7 °C. As zonas mais importantes de pesca encontram-se junto à costa sudoeste, ao largo dos fiordes Westfjords, e ao largo da costa sudeste. A pesca é orientada pelas condições de mercado e gerida de acordo com a época e características do peixe, que podem variar nas zonas de pesca e na época.



Bacalhau da Islândia - zonas de pesca em 2015 (toneladas/milhas marítimas²)

Fuente: Marine Research Institute

PRODUTOS

Ao longo da última década, a Islândia tem aumentado as exportações de bacalhau fresco e refrigerado. Ainda assim, continua-se a exportar grandes quantidades tanto de bacalhau congelado como de bacalhau salgado. Tem sido feita uma grande aposta no desenvolvimento de produtos derivados, anteriormente pouco valorizados, nos quais se encontram cabeças secas e proteínas para consumo humano, bem como produtos de alto valor para utilização na indústria cosmética e para fins medicinais.

Bacalhau da Islândia - Valor das exportações em 2015	%
Fresco e refrigerado	34%
Congelado em terra	25%
Salgado	21%
Congelado no mar	10%
Cabeças de bacalhau seco	7%
Outros	3%

Fuente: Statistics Iceland



MERCADOS

Os principais mercados do Bacalhau da Islândia são o Reino Unido, a França e Espanha. Portugal, os E.U.A. e a Nigéria são também mercados importantes.

NUTRIÇÃO

Bacalhau (cru) – Índice nutritivo por porção limpa de 100g	
Energia	78 kcal
Proteínas	18,1 g
Gordura	0,5 g
Ácidos gordos	0,1 g
Ácidos gordos	0,3 g
Omega 3	305 mg
Sódio	115 mg

Fuente: Matis

GESTÃO DAS PESCAS

A gestão das pescas na Islândia é baseada numa extensa pesquisa sobre os stocks de peixes e o ecossistema marinho. Um regime de limitação de capturas constitui a pedra angular do sistema de gestão da pesca islandesa. A gestão é igualmente regulada por outras medidas, como os limites de áreas de pescas, restrições nas artes de pesca e o recurso a áreas fechadas para conservar habitats vulneráveis e importantes. As decisões sobre os totais admissíveis de capturas (TAC) são da responsabilidade do Ministério das Pescas e Agricultura com base em pareceres científicos do Instituto de Investigação Marinha islandês (MRI). O Conselho Internacional de Exploração do Mar (ICES na sigla inglesa) revê o trabalho do MRI

e contribui também com aconselhamento científico. As capturas obedecem a um controlo eficaz e as decisões de gestão são aplicadas pela Direcção das Pescas. Este sistema destina-se a garantir uma pesca responsável e a sustentabilidade dos recursos marinhos.

CERTIFICAÇÃO

A pesca do bacalhau na Islândia foi certificada em 2010 através do Programa "Iceland Responsible Fisheries", em conformidade com as linhas diretivas da FAO. A certificação cobre todas as

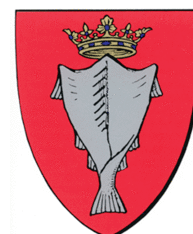


CERTIFIED

formas de pesca e todas as áreas de processamento do bacalhau dentro dos limites das 200 milhas da Zona Económica Exclusiva islandesa, para todas as formas de pesca. Foi ainda implementado um programa de certificação de custódia de responsabilidade que permite aos comerciantes demonstrar a rastreabilidade até à pesca certificada. A certificação é atribuída e monitorizada por uma entidade independente. Esta certificação é o garante de uma gestão responsável das pescas e dos recursos marinhos.

É BOM SABER

O bacalhau ocupa um lugar tão importante na identidade islandesa que chegou a ser usado como emblema nacional. Esta identidade, que mostrava um bacalhau salgado partido ao meio com uma coroa dourada num fundo vermelho, foi usada no escudo de armas islandês durante muitos séculos, muito provavelmente entre 1415 e 1903.



ICELAND RESPONSIBLE FISHERIES
BORGARTÚN 35
105 REYKJAVÍK
ICELAND
WWW.RESPONSIBLEFISHERIES.IS

PARA MAIS INFORMAÇÕES, CONTACTE:

Finnur Garðarsson
Gestor de projeto
Iceland Responsible Fisheries Foundation
Tel. +354 896 2400
finnur@irff.is

Björgvin Þór Björgvinsson
Gestor de projeto
Promote Iceland
Tel. +354 511 4000
bjorgvin@promoteiceland.is