

IL MERLUZZO ISLANDESE



CERTIFICATO

Latino – **Gadus morhua** | Inglese – **Cod** | Allemand – **Kabeljau** | Spagnolo – **Bacalao** | Francese – **Cabillaud** | Islandese – **Porskur**

LA MISURA

La misura comune del merluzzo nella cattura, é fra 55 a 90 cm. Il merluzzo puó diventare abbastanza grande, il piú grande esemplare misurato nelle acque islandesi era lungo 186 cm e aveva 17 anni.

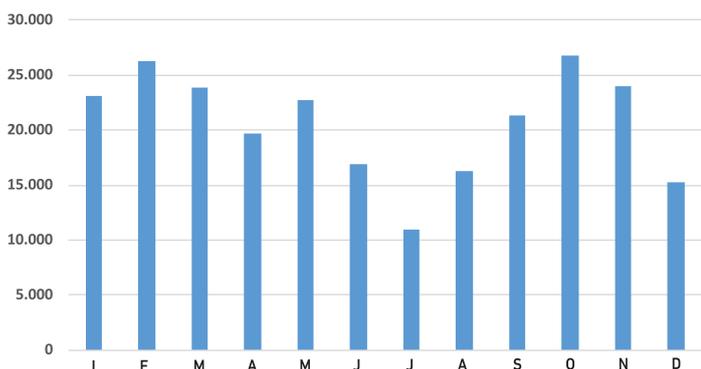
ZONE DI PESCA

La cattura totale di merluzzo nelle acque islandesi nel 2016 era di 248,400 tonnellate paragonato alle 228,400 tonnellate del 2015. Secondo le leggi di controllo della pesca del 20% applicate dalle autorità di gestione della pesca. Il TAC (il totale ammissibile di cattura) per la quota annuale per il 2017/2018 é di 257,572 tonnellate. La riserva del merluzzo islandese é cresciuta notevolmente negli ultimi anni e si prevede che la TAC crescerá gradualmente negli anni d'avvenire.

STAGIONE

Il merluzzo islandese viene pescato tutto l'anno.

Il merluzzo islandese- la cattura mensile nel 2016 (tonnellate)

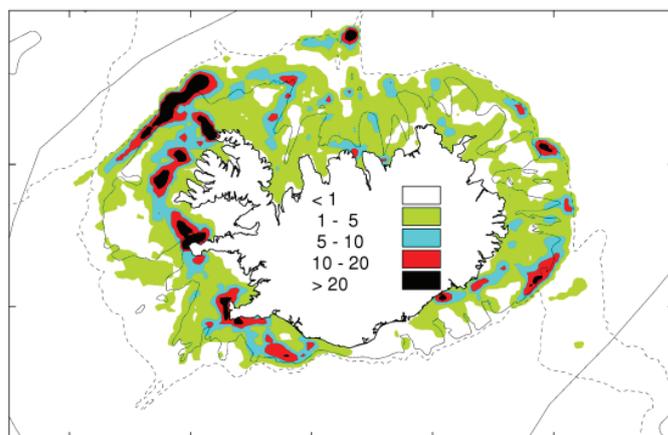


ATTREZZI DA PESCA

Il merluzzo Islandese - la cattura 2016	%
Rete a strascico	44%
Lungo la linea	34%
Gilnet	9%
Lenza a mano	6%
Sciabiche danesi	6%
Altro	1%

ZONE DI PESCA

Il merluzzo islandese viene pescato intorno a tutta l'isola alla profonditá 100-250 metri e temperature da 4-7°C. Le piú importanti zone di pesca sono sul costo sud-occidentale, i fiordi occidentali e il costo sud-orientale. La pesca viene guidata dalle condizioni del mercato e gestito secondo la stagione e le caratteristiche del pesce che possono variare dalle zone di pesca e la stagione.



Il merluzzo islandese- zone di pesca nel 2016 (tonnellate/nm²)

PRODOTTI

La tendenza dell' ultima decate é di aumentare la parte di prodotti freschi e refrigerati dell' esporto di merluzzo islandese. Grandi volumi di prodotti congelati e sotto sale sono anche esportati. Un notevole sforzo é stato messo nello sviluppo di prodotti di alta qualità usando parti del pesce fin d'ora di meno valore, per esempio teste di pesce secco, proteine per il consumo umano, come anche prodotti di alta qualità per cosmetici e medicinali.

Il merluzzo islandese- valore di esporto 2016	%
Fresco e refrigerato	37%
Congelato a terra	27%
Sotto sale	20%
Congelato al mare	12%
Teste seccate	3%
Altro	1%



I MERCATI

I mercati piú importanti del merluzzo islandese sono, Il Regno Unito, la Francia e la Spagna. Altri mercati importanti sono il Portogallo, Stati Uniti e la Nigeria.

FATTI NUTRIZIONALI

Merluzzo (crudo)- Nutrienti contenuti in 100 gr parte commestibile

Energia	78 kcal
Proteine	18,1 g
Grassi-totali	0,5 g
Acidi grassi saturi	0,1 g
Acidi grassi non saturi	0,3 g
Omega 3	305 mg
Sodio	115 mg

GESTIONE DELLA PESCA

Gestione della pesca in Islanda é basata su una vasta ricerca del brodo del pesce e sul ecosistema marino. Un sistema che limita la cattura é la pietra angolare del sistema della gestione della pesca islandese. La gestione viene anche sostenuta da altre misure come zone restrittive, limiti ad attrezzi per la cattura, e l'uso di zone chiuse per conservare importanti habitat vulnerabili.

Decisioni sulla quota totale di cattura ammissibile vengono fatte dal Ministero della Pesca e Agricoltura sulla base del consiglio scientifico dall'Istituto della Ricerca Marina Islandese (MRI). Il Consiglio

Internazionale dell'Esplorazione del Mare (ICES) revisiona il lavoro del MRI e fornisce anche consigli scientifici. La cattura viene monitorata effettivamente e decisioni gestionali vengono rinforzate dalla Direzione della Pesca (Directorate of Fisheries). Il sistema intende assicurare la pesca responsabile e l'uso sostenibile delle risorse di vita dei oceani.

CERTIFICAZIONE



CERTIFICATO

La pesca di merluzzo é stata certificata nel 2010 alla base di FAO La Pesca Islandese Responsabile della Gestione Certificazione Programma. La certificazione copre tutti i settori della pesca del merluzzo entro le 200-mile EEZ per tutti gli attrezzi della pesca. Una catena di custodia programma di certificazione é stata realizzata per gestori di poter dimostrare la tracciabilitá della pesca certificata. La certificazione conferma la gestione di pesca responsabile e il trattamento buono delle risorse marine.

INTERESSANTE SAPERE

Il merluzzo occupa un posto cosí importante nel identitá islandese che é stato usato come un emblema nazionale. Quest'identitá che mostra un merluzzo diviso in due sotto sale con una corona d'orata su un fondo rosso, é stato usato come stemma islandese per secoli, probabilmente dal 1415 fino a 1903.



LA PESCA ISLANDESE RESPONSABILE

BORGARTÚN 35

105 REYKJAVÍK

ICELAND

WWW.RESPONSIBLEFISHERIES.IS

PER ULTERIORI INFORMAZIONI CONTATTA:

Finnur Garðarsson

Responsabile progetto

Iceland Responsible Fisheries Foundation

Tel. +354 896 2400

finnur@irff.is

Björgvin Þór Björgvinsson

Responsabile progetto

Promote Iceland

Tel. +354 511 4000

bjorgvin@promoteiceland.is