



VIEIRA ATLÁNTICA DE LOS EE. UU.

(Placopecten magellanicus)

Guía para el Comprador



ÍNDICE

Enlaces directos a las correspondientes secciones

VIEIRA ATLÁNTICA DE LOS EE. UU.

1. INTRODUCCIÓN Y BREVE HISTORIA
2. ¿POR QUÉ COMPRAR VIEIRAS DEL ATLÁNTICO DE LOS EE. UU.?
3. UNA ACTIVIDAD PESQUERA MUY REGULADA
4. UN VISTAZO RÁPIDO A LA VIEIRA ATLÁNTICA DE LOS EE. UU.
5. SOSTENIBILIDAD Y TRAZABILIDAD
6. CLASIFICACIÓN Y ENVASADO
7. VALOR NUTRICIONAL



VIEIRA ATLÁNTICA DE LOS EE. UU.

Introducción y Breve Historia



Las vieiras del Atlántico estadounidense

(*Placopecten magellanicus*) tienen su área de distribución natural en el Atlántico noroccidental, desde Maine hasta Virginia (Región 21 de la FAO). Las vieiras del Atlántico crecen en el fondo del océano, generalmente a profundidades de 30 a 100 metros (alrededor de 100 a 300 pies) y pueden vivir hasta 20 años, alcanzando los 20 cm (8 pulgadas) de diámetro.

Este molusco bivalvo es valorado por la carne de su músculo aductor, que mantiene unidas las partes superior e inferior de la concha. Esta carne, de forma cilíndrica, es brillante y generalmente de color blanco cremoso o tostado, a veces ligeramente rosada o naranja. Las diferencias de color son naturales según el área de cultivo y la dieta. La carne natural de una vieira de alta calidad (conocida como carne “seca”) tiene la translucidez del marfil y una elasticidad que le permite mantener su forma. La carne cocinada es de color blanco opaco, con una textura firme y magra.

La pesquería de vieiras del Atlántico es una de las más importantes de los EE. UU. Se desarrolla en todos los estados, y la mayor parte de la cosecha se desembarca en el puerto de New Bedford, Massachusetts. Las vieiras han hecho de este, el puerto pesquero más importante del país. Una gestión cuidadosa asegura un suministro continuo de vieiras. Los científicos y los recolectores trabajaron codo con codo a fines de la década de 1990 para restaurar un recurso entonces sobreexplotado, y transformarlo ahora en la pesquería de vieiras salvajes más grande del mundo.

¿POR QUÉ COMPRAR VIEIRAS DEL ATLÁNTICO DE LOS EE. UU.?



- **Riguroso control y gestión de los recursos:** Técnicas de vanguardia y la colaboración entre los recolectores hacen de las vieiras una muy buena opción.
- **Fácil para el Consumidor:** Los envases individualmente congelados (IQF) y los productos de conveniencia son versátiles y asequibles. Los consumidores pueden retirar la cantidad deseada de vieiras de un paquete, según lo requieran. La carne de vieira es fácil de preparar. También se encuentran disponibles preparaciones de vieiras de valor añadido, envueltas en tocino o en salsa.
- **Calidad constante, trazabilidad total:** Las vieiras del Atlántico de EE. UU. se pueden rastrear hasta la fecha y el lugar de su cosecha.
- **Disponibilidad:** Las vieiras naturales (secas) frescas y congeladas están disponibles durante todo el año.
- **Atractivas, deliciosas y nutritivas:** Las vieiras se adaptan bien a estilos culinarios de todo el mundo, como plato principal, como aperitivo o como ingrediente en productos preparados.



UNA ACTIVIDAD PESQUERÍA MUY REGULADA

En 1982 se implementó un Plan federal de Gestión de la Pesca de Vieiras (FMP en inglés) en el Atlántico. El FMP de vieiras ha evolucionado con el tiempo para incorporar nuevas técnicas de gestión, a medida que los científicos aprenden más.

La pesquería se gestiona utilizando un enfoque combinado de limitación de la fuerza laboral (días en el mar y tamaño de la tripulación) y de áreas de cosecha rotativas, lo que maximiza el rendimiento y protege lechos y vieiras jóvenes. Las áreas cerradas permiten que las vieiras crezcan y se reproduzcan con más frecuencia. Cada embarcación debe llevar un dispositivo de seguimiento, que indica dónde se han cosechado. Los observadores federales están a bordo de los pesqueros para garantizar que se cumplan todas las normas.

La mayoría de los pescadores en el nordeste usan artes de dragado; algunos en el Atlántico medio utilizan redes de arrastre. La temporada de pesca comercial comienza cada 1 de abril y sigue

durante todo el año. La flota de vieiras está compuesta por embarcaciones de día y por barcos de altura. Hay alrededor de 350 embarcaciones que pescan en alta mar, en zonas acotadas. Un viaje de pesca puede durar de 7 a 10 días, o más.

Los pescadores han perfeccionado sus artes de pesca para permitir que las vieiras jóvenes y los peces demersales escapen de las dragas, se eviten daños en el fondo o la captura de tortugas marinas.

Los científicos vienen recopilando datos de desembarques desde principios del siglo XX y realizan un estudio de población de vieiras cada año, desde 1979. Desde 2003, la grabación en video de los fondos y las imágenes de cámaras fijas han contribuido a una mejor comprensión de esta pesquería y han aportado un mayor nivel de precisión. Trabajando junto con el Sector, los científicos realizan anualmente estudios de video de las zonas de pesca de vieiras (aproximadamente 60.000 km²). Este es el muestreo en imágenes del fondo del mar más extenso del mundo.

UN VISTAZO RÁPIDO A LA VIERA ATLÁNTICA DE LOS EE. UU.



- Las vieiras del Atlántico tienen una alta capacidad reproductiva; una sola vieira puede producir hasta 270 millones de huevos a lo largo de su vida.
- El desove comienza en la región del Atlántico Medio, a principios de la primavera, y termina en el norte, en julio/agosto.
- Después de la eclosión, las larvas permanecen en la columna de agua, de cuatro a seis semanas, antes de asentarse en el fondo del mar.
- Las vieiras crecen rápidamente durante la primera mitad de su vida. Entre los 3 y 5 años, el espesor de su caparazón normalmente crece un 50%-80% y pueden cuadruplicar su peso en carne.
- Las vieiras adultas forman congregaciones densas en el fondo del océano, llamadas “lechos”.



SOSTENIBILIDAD Y TRAZABILIDAD

Si bien la mayoría de las pesquerías se rigen por límites de capturas, la pesquería de vieiras de EE. UU. está más bien regulada en función de los recursos. Un barco pesquero de vieiras tiene limitado el número de tripulantes que puede trabajar a bordo. Cuando se sube la draga y se deposita su contenido en la cubierta del barco, la tripulación clasifica manualmente la cosecha por tamaño, en cubos. Estos se llevan a una sala de despiece donde se quitan las conchas manualmente. Las carnes se lavan, se colocan en bolsas de gasa de 50 libras, y se congelan.

Las embarcaciones entregarán su captura al procesador en tierra, a su propietario. O como ocurre en gran medida, la captura se llevará a una lonja en New Bedford, Massachusetts. Allí, las bolsas se abren para la inspección de calidad. Los operadores puján mediante subasta electrónica para comprar toda la captura de un barco pesquero, o una parte de ella. Los pescadores deciden entonces el precio que aceptarán.

CLASIFICACIÓN Y ENVASADO



La carne de vieira del Atlántico de los EE. UU. está disponible en una amplia gama de tamaños, tipos de productos, envases y precios. Los proveedores podrán también clasificar y envasar según las especificaciones del comprador. Etiquetas con la marca del comprador. La carne de vieira se ofrece fresca, individualmente congelada (IQF) o congelada en bloque.

La carne de vieira se clasifica de la siguiente manera:

SIZE GRADING (Unidades por libra)

U 10 (menos de 10)

10 - 20

20 - 30

30 - 40

40 - 50

VALOR NUTRICIONAL

Con el 80 % de sus calorías en forma de proteína, las vieiras son bajas en grasa y se consideran uno de los mariscos más saludables. Son también una buena fuente de vitaminas, minerales y antioxidantes, que protegen contra el daño celular. Son ricas en ácidos grasos omega-3, para ayudar a reducir el riesgo de enfermedades del corazón. En la medicina tradicional de Asia oriental, se utilizan como tratamiento de la diabetes y la indigestión. Según una reciente investigación, sus proteínas podrían usarse en medicamentos antitumorales y tratamientos contra el cáncer.



Una porción de 100 gramos de vieira al vapor contiene:

Calorías	111 kcal
Carbohidratos	5,4 gramos
Grasa	0,8 gramos
Proteína	20,5 gramos
Ácidos grasos omega-3	>300 mg
Vitamina B12	2,2 mg
Calcio	10mg
Hierro	0,6mg



QUIÉNES SOMOS

Food Export USA-Northeast es una organización sin ánimo de lucro compuesta por diez agencias de promoción agrícola de los estados del noreste que utilizan recursos federales estatales y de la industria para ayudar a las empresas a aumentar las ventas de sus productos en el extranjero. Food Export USA-Northeast ofrece muchos servicios a través del Programa de Acceso al Mercado (MAP), financiado por el Servicio Agrícola Exterior (FAS) de la USDA.



PARA SABER MÁS SOBRE LA VIEIRA DE LOS EE. UU.

Food Export USA®-Noreste
One Penn Center • 1617 JFK Boulevard, Suite 420 • Philadelphia, PA 19103 EE. UU.
teléfono 215.829.9111 • info@foodexport.org
www.foodexport.org

Food Export-Midwest y Food Export-Northeast ofrecen muchos servicios a través del Programa de Acceso al Mercado (MAP), financiado por el Servicio Agrícola Exterior (FAS) de la USDA. Food Export-Midwest y Food Export-Northeast prohíben la discriminación en todos sus programas y actividades por motivos de raza, color, origen nacional, religión, sexo, identidad de género (incluida la expresión de género), orientación sexual, discapacidad, edad, estado civil, estado familiar/parental, ingresos derivados de un programa de ayudas públicas, creencias políticas, o represalias por una actividad previa de derechos civiles. Las personas con discapacidades que necesiten adaptaciones razonables o medios de comunicación alternativos para consultar la información del programa deben ponerse en contacto con nosotros. La información del programa puede estar disponible en otros idiomas además del inglés. Food Export Midwest y Northeast no toleran el fraude y velan por prevenir el fraude en todos sus programas. Food Export se reserva el derecho exclusivo de aceptar o rechazar a las empresas el acceso a sus programas. Para consultar las políticas de participación completas y nuestro código de ética, visite: www.foodexport.org/termsandconditions Para presentar una reclamación por discriminación en el programa, vaya a <https://www.ascr.usda.gov/filing-program-discrimination-complaint-usda-customer> Food Export-Midwest y Food Export-Northeast son empleadores y proveedores de igualdad de oportunidades.