



VIEIRAS DO ATLÂNTICO DOS EUA

(*Placopecten magellanicus*)

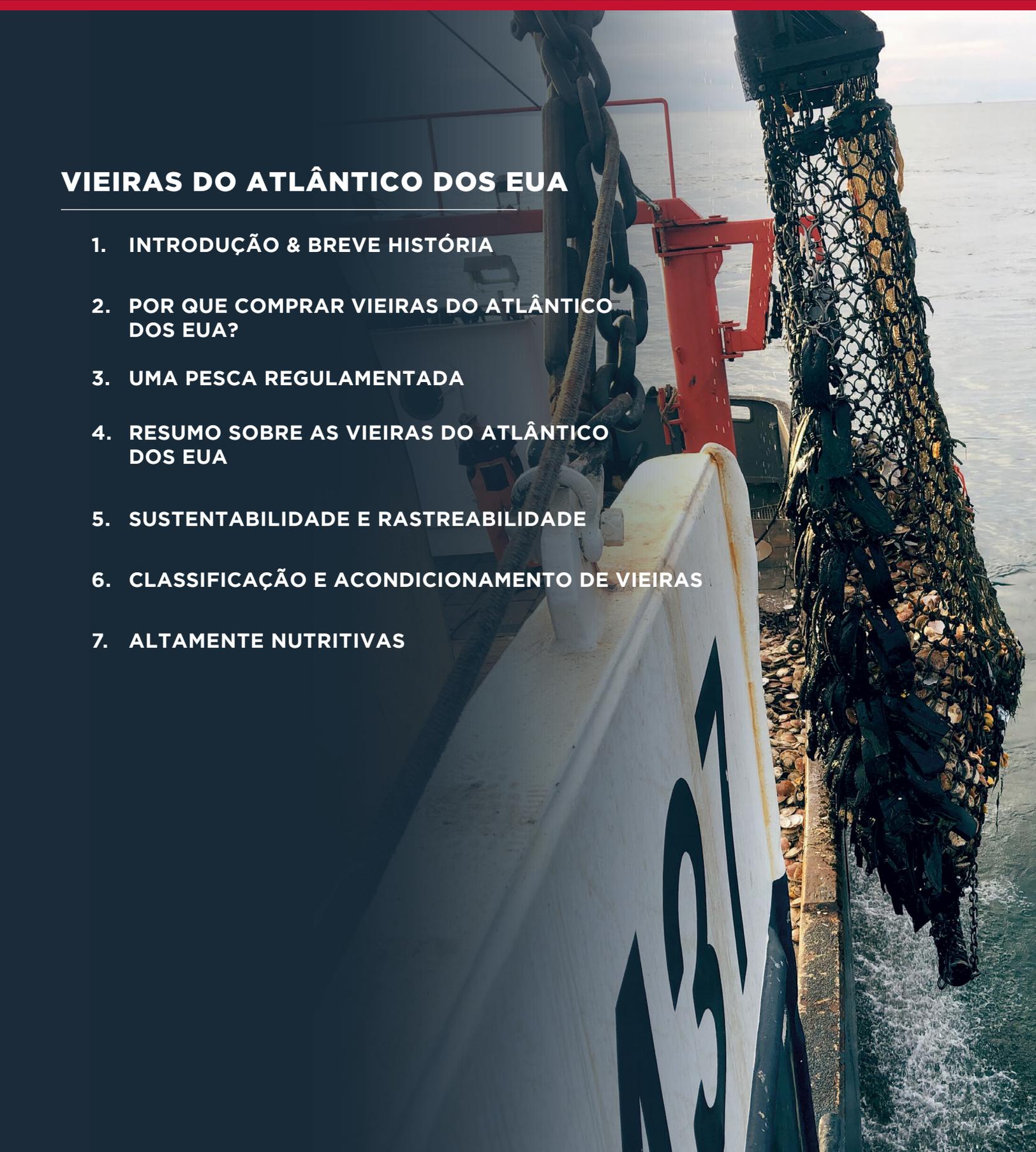
Um Guia do Comprador



ÍNDICE

Clique em um dos tópicos abaixo para avançar à respectiva seção

VIEIRAS DO ATLÂNTICO DOS EUA

1. INTRODUÇÃO & BREVE HISTÓRIA
 2. POR QUE COMPRAR VIEIRAS DO ATLÂNTICO DOS EUA?
 3. UMA PESCA REGULAMENTADA
 4. RESUMO SOBRE AS VIEIRAS DO ATLÂNTICO DOS EUA
 5. SUSTENTABILIDADE E RASTREABILIDADE
 6. CLASSIFICAÇÃO E ACONDICIONAMENTO DE VIEIRAS
 7. ALTAMENTE NUTRITIVAS
- 

VIEIRAS DO ATLÂNTICO DOS EUA

Introdução & Breve História

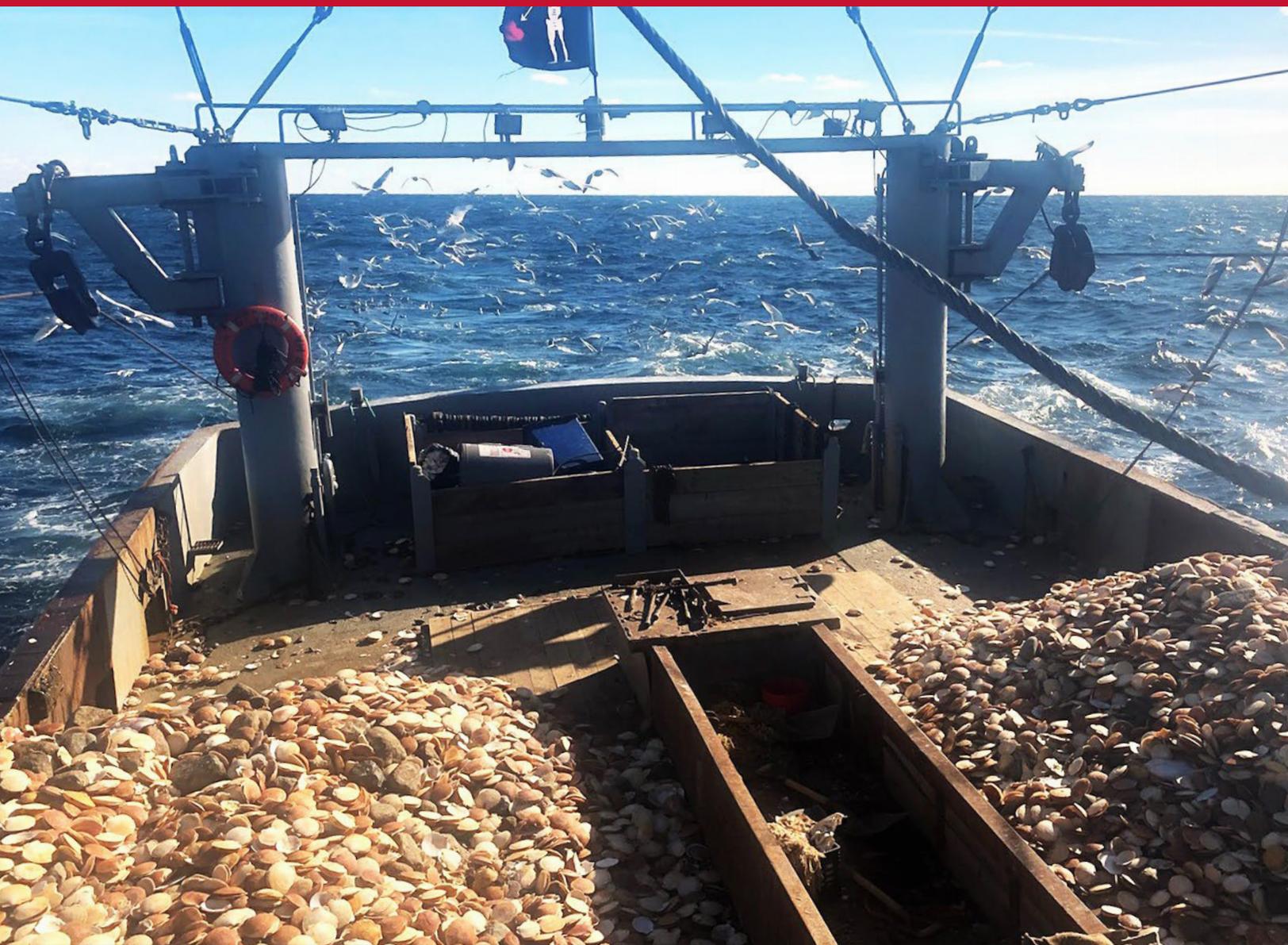


As vieiras do Atlântico dos EUA (*Placopecten magellanicus*) são encontradas em uma faixa no Noroeste do Atlântico, do Maine à Virgínia (Área 21 da FAO). As vieiras do Atlântico vivem no fundo do oceano, geralmente em profundidades de 30 a 100 metros (cerca de 100 a 300 pés) e podem viver até 20 anos, chegando a 20 cm (8 polegadas) de diâmetro.

Este molusco bivalve é pescado por conta da sua carne do músculo central adutor que mantém as partes superiores e inferiores da concha juntas. Crua, a carne de forma cilíndrica é brilhante e geralmente branca-cremosa ou amarelada, podendo às vezes ser levemente rosada ou alaranjada. As diferenças de cor são naturais e dependem da área de cultivo e dieta. As vieiras naturais de alta qualidade (também conhecidas como carnes “secas”) têm uma translucidez marfim e elasticidade que lhes permite preservar a sua forma. A carne cozida é branca opaca com uma textura firme e com pouca gordura.

A pesca de vieiras no mar do Atlântico é uma das pescas mais valiosas dos EUA. A produção e os fornecedores desta diversidade de espécies existem em todos os estados dos EUA, com a maior parte do que é capturado descarregada no porto de New Bedford, Massachusetts. Este porto é o porto de pesca mais valioso do país devido ao desembarque das carnes de vieiras. A gestão cuidadosa da pesca tem gerado um fornecimento vasto e contínuo. Cientistas e pescadores trabalharam lado a lado no final da década de 1990 para restaurar um recurso sobreutilizado e transformá-lo na maior indústria de pesca de vieiras selvagens do mundo.

POR QUE COMPRAR VIEIRAS DO ATLÂNTICO DOS EUA?



- **Rigorous Monitoramento e Gerenciamento de Recursos:** A tecnologia de ponta e a colaboração de pescadores tornam as vieiras uma escolha inteligente de frutos do mar.
- **Pensado no Consumidor:** Embalagens para varejo de produtos congelados individualmente (IQF) e produtos práticos de valor agregado são versáteis e acessíveis. Os consumidores podem retirar a quantidade desejada de vieiras de um pacote, conforme necessário. As vieiras são práticas e fáceis de preparar. Produtos de valor agregado preparados com vieiras, como vieiras enroladas no bacon, ou vieiras ao molho também estão disponíveis.
- **Qualidade Consistente & Totalmente Rastreável:** As vieiras do Atlântico dos EUA podem ser rastreadas até a data e o local da pesca.
- **Disponibilidade:** Vieiras naturais (secas) frescas e congeladas estão disponíveis durante todo o ano.
- **Atraentes, Deliciosas & Nutritivas:** As vieiras são adaptáveis a aplicações culinárias em todo o mundo tanto em uma entrada exclusiva, como em um aperitivo ou como ingrediente para preparação de outros pratos.



UMA PESCA REGULAMENTADA

Em 1982, foi implementado um Plano Federal de Gestão da Pesca de Vieiras do Mar Atlântico (FMP - Atlantic Sea Scallop Fisheries Management Plan). O FMP de vieiras evoluiu ao longo do tempo para incorporar novas técnicas de gestão à medida que os cientistas aprenderam mais sobre esse recurso.

A pesca é gerenciada através de uma combinação de limitação de capacidade (limitações de dias no mar e tamanho da tripulação) e áreas de pesca rotativas, o que maximiza a produção de vieiras enquanto protege os leitos de vieiras jovens. As áreas fechadas permitem que as vieiras cresçam e se reproduzam com mais frequência antes de serem capturadas. Cada navio de pesca de vieira deve levar um dispositivo de rastreamento, que marca onde eles pescaram. Fiscais federais também estão a bordo de navios de pesca para garantir que todos os regulamentos sejam seguidos.

A maioria dos pescadores do Nordeste usam equipamento de dragagem para pescar vieiras; alguns no Meio-Atlântico usam redes de arrasto. Cada nova temporada de pesca comercial começa em 1º de abril e a pesca é realizada durante todo o ano. A frota de vieiras é composta por barcos diurnos e embarcações offshore. Existem cerca de 350 embarcações que pescam ao longo da costa na frota de acesso limitado. Uma viagem de pesca pode durar de 7 a 10 dias, ou mais.

Os pescadores desenvolveram suas táticas de pesca para permitir que vieiras juvenis e peixes rasteiros escapem das dragas, mitiguem os danos ao fundo do mar e evitem a captura de tartarugas marinhas.

Os cientistas têm coletado dados anuais de descarregamento de vieiras desde o início do século 20 e têm realizado levantamentos da quantidade de vieiras todos os anos desde 1979. Desde 2003, vídeos do fundo do mar e imagens de câmeras contribuíram para uma melhor compreensão do recurso e trouxe um novo nível de precisão para estimativas de quantidade de vieiras. Trabalhando em conjunto com a indústria de vieiras, os cientistas realizam anualmente um mapeamento em vídeo de toda a área de cultivo de vieiras (aproximadamente 60.000 km²). Esta é o maior mapeamento em vídeo do mundo sobre o fundo do mar.

RESUMO SOBRE AS VIEIRAS DO ATLÂNTICO DOS EUA



- As vieiras do Atlântico têm alta capacidade reprodutiva; uma única vieira pode produzir até 270 milhões de ovos durante a vida.
- A desova começa na região do Meio-Atlântico no início da primavera e termina no norte durante julho/agosto.
- Após a eclosão, as larvas permanecem na coluna de água por quatro a seis semanas antes de se acomodarem no fundo do mar.
- As vieiras crescem rapidamente durante a primeira metade de sua vida. Entre os 3 e 5 anos de idade, as vieiras geralmente atingem 50 a 80% do tamanho da concha e podem quadruplicar o seu peso de carne.
- Vieiras adultas formam agrupamentos densos chamados de "bancos" no fundo do oceano.



SUSTENTABILIDADE E RASTREABILIDADE

Enquanto a maioria das atividades pesqueiras é regulamentada em função do volume máximo que se pode pescar, a pesca de vieiras nos Estados Unidos é regulamentada pelo controle de capacidade. A tripulação de uma embarcação é regulamentada pelo controle de capacidade, que limita o número de tripulantes autorizados a trabalhar a bordo de uma embarcação. Quando a draga é transportada de volta e seu conteúdo é depositado no convés do navio de pesca, a tripulação separa manualmente as vieiras por tamanho em baldes. Os baldes são levados para uma sala de corte onde a captura é despejada manualmente. As carnes são lavadas, colocadas em sacos de pano de 50 libras e congeladas.

As embarcações de pesca entregam suas vieiras ao processador em terra que é o proprietário da embarcação ou, como acontece durante o período de pescas, as capturas são entregues a uma casa de leilões em New Bedford, Massachusetts. Lá, os sacos são abertos para inspeção de qualidade. Os processadores fazem lances por meio deste leilão eletrônico para obter toda a captura de uma embarcação de pesca ou parte dela. Os pescadores decidem o preço que aceitarão.

CLASSIFICAÇÃO E ACONDICIONAMENTO DE VIEIRAS



As vieiras do Atlântico dos EUA estão disponíveis em uma ampla variedade de tamanhos, formatos, embalagens e opções de preços. Muitos fornecedores também classificam e embalam de acordo com as especificações individuais do comprador. Embalagens “Private label” estão disponíveis. As vieiras são fornecidas frescas, congeladas individualmente (IQF) ou congeladas em bloco.

As vieiras são classificadas pelo número de unidades por libra, da seguinte forma:

ESCALA DE TAMANHO (Unidades por Libra)

U (menos que) 10

10 - 20

20 - 30

30 - 40

40 - 50

ALTAMENTE NUTRITIVAS

Com 80% das calorias provenientes de proteínas, as vieiras têm baixo teor de gordura e são consideradas um dos frutos do mar mais saudáveis. As vieiras também são uma boa fonte de vitaminas, minerais e antioxidantes que protegem contra danos celulares. A carne também é rica em ácidos graxos ômega-3 que ajudam a reduzir o risco de doenças cardíacas. Na medicina tradicional do leste asiático, as vieiras são usadas como tratamento para doenças como diabetes e indigestão. Novas pesquisas sobre proteínas de vieira sugerem que elas podem ser usadas em medicamentos antitumorais e tratamentos contra o câncer.

Uma porção de 100 gramas de vieiras cozidas no vapor contém:

Calorias	111 kcal
Carboidratos	5,4 gramas
Gordura	0,8 gramas
Proteína	20,5 gramas
Ácidos graxos ômega-3	>300 mg
Vitamina B12	2,2 mg
Cálcio	10mg
Ferro	0,6mg





SOBRE NÓS

A Food Export USA Northeast é uma organização sem fins lucrativos composta por dez agências estaduais de promoção agrícola do do nordeste dos EUA que utilizam recursos federais, estaduais e da indústria para apoiar empresas na expansão de suas vendas de produtos em outros países. A Food Export USA Northeast administra muitos serviços através do financiamento do Programa de Acesso a Mercado (MAP) do Serviço Agrícola Internacional (FAS) do USDA.



SAIBA MAIS SOBRE OS PRODUTOS DE VIEIRAS DOS EUA

Food Export-Northeast
One Penn Center • 1617 JFK Boulevard, Suite 420 • Philadelphia, PA 19103, EUA
telefone +1 215.829.9111 • info@foodexport.org
www.foodexport.org

A Food Export Midwest e a Food Export Northeast administram muitos serviços através do financiamento do Programa de Acesso a Mercado (MAP) do Serviço Agrícola Internacional (FAS) do USDA. Food Export Midwest e Food Export Nordeste proíbem discriminações em todos os seus programas e atividades com base em raça, cor, nacionalidade, religião, sexo, identidade de gênero (incluindo expressão de gênero), orientação sexual, deficiência, idade, estado civil, status parental, renda oriunda de um programa de assistência pública, crenças políticas, represália ou retaliação por atividade anterior de direitos civis. Pessoas com deficiência que necessitam de adaptações ou meios alternativos de comunicação para informações sobre o programa devem entrar em contato conosco. Além disso, as informações do programa podem ser disponibilizadas em outros idiomas. A Food Export Midwest e a Food Export Northeast não toleram fraudes e estão atentos na prevenção de fraudes em qualquer um de nossos programas. A Food Export reserva-se o direito exclusivo de aceitar ou negar empresas em nossos programas. Para políticas de participação completas e nosso código de ética, visite: www.foodexport.org/termsandconditions. Para registrar uma reclamação de discriminação dentro de um programa, acesse <https://www.ascr.usda.gov/filing-program-discrimination-complaint-usda-customer>. A Food Export Midwest e a Food Export Northeast são empregadores e fornecedores de oportunidades igualitárias.