



Cavala

o melhor do nosso *mar*



É da lota. É de confiança.

Comprovativo de Compra em Lota em destaque na DECO proteste



DEFESA DO CONSUMIDOR

O projeto **CCL – Comprovativo de Compra em Lota**, desenvolvido pela Docapesca foi destacado na edição de outubro da publicação Deco Proteste, onde foi feita uma reportagem/investigação focada nos preços e informação ao consumidor de pescado.

Este estudo, elaborado por Susana Costa Nunes, aborda o preço do pescado ao longo da cadeia de valor, identificando uma variação bastante significativa entre a captura e venda ao consumidor final. Outro tema abordado é a rotulagem dos produtos da pesca e aquicultura transacionados na União Europeia, sendo apresentado o CCL como um modelo de rotulagem permitindo saber qual a lota onde o pescado foi transacionado, bem como a arte de pesca utilizada, sendo uma garantia do cumprimento das normas de higiene e segurança alimentar. No estudo foram analisados 194 rótulos e dessa análise verificou-se que:

- Mais de 40% das bancas com o CCL;
- A denominação comercial estava sempre presente;
- 8% dos casos com o nome científico presente;
- 96% dos casos com o método de captura assinalado;
- 97% dos casos com a zona de captura assinalada;
- 83% dos casos com a lota identificada.

A etiqueta CCL, permite identificar a lota do continente português onde o pescado foi transacionado. Sendo um pescado cuja primeira venda ocorreu em lota, cumpre as regras de rastreabilidade exigidas por lei. A presença desta etiqueta significa que o pescado: foi capturado por embarcações portuguesas em águas nacionais, cumpre as regras de rastreabilidade exigidas por lei, respeita os tamanhos mínimos de captura, a sazonalidade de cada espécie e as quotas de pesca. Esta etiqueta pode ser encontrada nas grandes superfícies, nas peixarias, nos mercados municipais e noutros locais autorizados.

Congresso Nacional dos Cozinheiros 2016



CONGRESSO DOS COZINHEIROS



No âmbito da sua missão de valorização do pescado da costa portuguesa, a Docapesca - Portos e Lotas, S.A. participou na **XII edição do Congresso dos Cozinheiros (CNC)**, que se realizou nos dias **27 e 28 de Setembro de 2016**, na **Fábrica L, do Lx Factory, em Lisboa**.

O Risco foi o mote desta última edição do Congresso dos Cozinheiros onde prelaveceu o ideal de que o empreendedorismo veio para ficar e o nascimento de novos projectos gastronómicos está para continuar, espalhar raízes, florescer e dar frutos. Desta forma o pescado português marcou presença no evento, onde o Chef. Tiago Santos inaugurou o evento no palco do Risco. Este Chef trouxe consigo a "Saudade" e o protagonista da sua apresentação foi o CARAPAU.





Siga-nos no Facebook
<https://www.facebook.com/Docapesca>



Semana Gastronómica da Cavala de Sesimbra



A Câmara Municipal de Sesimbra organizou, entre os dias **24 de setembro e 2 de outubro**, a **SEMANA GASTRONÓMICA DA CAVALA**, uma iniciativa que se destina à confeção e integração de pratos com Cavala proveniente da frota sesimbrense nos menus dos restaurantes aderentes, contando com o apoio da Docapesca - Portos e Lotas, S.A., ArtesanalPesca - Organização de Produtores, DocaMarinha, Makro Palmela, Continente, ETRL e Cooperativa Vitivinícola de Palmela.

Esta iniciativa inserida na **Campanha "Sesimbra é Peixe"**, procurou divulgar a Cavala da costa de Sesimbra, uma das espécies mais capturadas pela frota, e incentivar a sua utilização gastronómica, consumo e valorização enquanto recurso.

Neste contexto a Docapesca foi convidada a promover ações de valorização e de sensibilização para o consumo da Cavala na Makro de Palmela, no Continente de Sesimbra e no Mercado Municipal da Quinta do Conde, sob a forma de degustações de Cavala fresca e em conserva, a cargo da Chef Patrícia Borges da ESTM de Peniche.



Semana do Mar de Setúbal



A Administração Portuária de Setúbal e o Município Setubalense organizaram entre os dias **26 de setembro e 2 de outubro** a **SEMANA DO MAR DE SETÚBAL**, com o objetivo de abrir a cidade ao rio e promover o convívio da população com o mar, tirando partido do privilégio de Setúbal ser uma cidade portuária, com excelentes condições naturais para a realização de atividades fluviais e marítimas.

A Docapesca foi convidada a associar-se a esta iniciativa e promover, no âmbito do seu projeto de valorização do pescado transacionado nas lotas portuguesas, ações de valorização e sensibilização ao consumo de espécies como a Cavala e o Carapau, bem como informação sobre o leilão da primeira venda do pescado e sobre os projetos da empresa. A Docapesca organizou **degustações de Cavala e Carapau a bordo do Navio Escola Sagres e no antigo edifício da Lota**, onde esteve patente a exposição "Tradições, da pesca e circuito do pescado", fez uma simulação do tradicional leilão de pescado "à voz" e, participou no III Seminário Internacional "As Cidades Portuárias e a Relação Porto-Cidade", através duma comunicação do Conselho de Administração.

