

Santa Catarina
S. Jorge · Açores



AZOREAN SEA FLAVOUR



Santa Catarina

Indústria Conserveira, S.A.
Rua do Roque, 9 | 9850 - 079 Calheta
Ilha de São Jorge | Açores
Portugal

formgestalter

Dorf 17
6842 Koblach
Österreich
www.formgestalter.net/fisch
TEL +43 699 194 79 276

Santa Catarina
S. Jorge · Açores


**Pesca
Salto e Vara**



**The taste of the
Azorean sea**





"Friend of the Sea" Zertifizierung

Diese Zertifizierung setzt voraus, dass der Fisch aus einer nachhaltigen Fischereimethode stammt, bei der sie nicht Überfischung ausgesetzt sind und mit verantwortungsvollen Methoden gefangen werden, die die Umwelt respektieren und so wenig Schaden anrichten. Diese Auszeichnung wurde weltweit zum ersten Mal an die hundertjährige Fischfangtechnik, der „Pole and Line“, im Jahr 2001 verliehen, basierend auf gesammelten Informationen durch das Beobachtungsprogramm für die Fischerei auf den Azoren - POPA

www.popaobserver.org | www.friendofthesea.org



"Pole and Line" Fischen, eine nachhaltige Methode

Da es sich um eine uralte Fangmethode handelt, wird die Kunst der „Pole and Line“ Fischerei von den Fischern der Azoren praktiziert und erfordert ihr ganzes Fachwissen. Sie beginnen die Suche nach Thunfischschwärmen mit Hilfe von Ferngläsern. Dann nähern sie sich ihnen, schalten den Bootsmotor aus und die Duschen ein, welche die Bewegungen kleinerer wegschwimmender Fische simulieren und zusätzlich den Thunfischen die Sicht auf die Fischer nehmen. Nun werfen sie den Köder ins Meer, um den Thunfisch anzulocken und beginnen mit dem Fischen. Diese Methode erlaubt es den Anglern, nur die benötigten Fische zu fangen, ohne andere Arten und kleinere Exemplare zu gefährden.



"Dolphin Safe" Zertifizierung

Als Wertschätzung und ökologische Anerkennung der Fangmethode „Pole and Line“ zertifiziert die Nichtregierungsorganisation „Organisation Earth Island Institute“ seit 1998 die azorische Fischerei als „Delphin Safe“. Die Verwendung dieses Siegels setzt voraus, dass die Fischerei überwacht wird und stellt sicher, dass keine Delfine gefangen werden oder es zu anderen Manipulationen kommt.

www.earthisland.org



Qualität der Azoren, eine Verpflichtung

Für die Zubereitung der Dosen von Santa Catarina wird nur Thunfisch von höchster Qualität verwendet, der von den Männern im Meer gefangen wird, in einem täglichen Kampf von Mann, Angel, Haken und dem Thunfisch. Die Frauen an Land reinigen den Fisch von Hand mit Wasser und kochen ihn, trennen die verschiedenen Teile des Fisches und legen ihn in die Dosen, wobei sie die alten Traditionen der Fischkonservenherstellung der Insel São Jorge respektieren und befolgen.