



**Características:**

Los calamares son cefalópodos, una clase que comprende alrededor de 300 especies. Se ofrecen tentáculos, anillas, tiras, tubos, son un ingrediente popular en cualquier tipo de platos, en mix de mariscos, en rebozados o barbacoa

**Nombre comercial:**

*Illex*=Pota Argentina, *Todarodes*=Pota Japonesa, *Loligo*=Calamar

**Nombre científico:**

*Loligo vulgaris*, *Illex argentinus*, *Todarodes pacificus*

**Familia:**

Loliginidae, Ommastrephidae

**Área de captura:**

Pacífico

**Método de pesca:**

Poteras y arrastre de fondo

**Temporada de captura:**

*Loligo*: diciembre-marzo, *Illex*: abril-junio,

*Todarodes*: septiembre-diciembre

**Disponible como:**

Tubos, tentáculos o anillas limpias, refrigerados (cocidos) y congelados (crudos o escaldados) como parte de un cóctel de mariscos. Anillas de calamar a la romana.

**Tamaños disponibles:**

Tubos: U5 a 5-7 pzs/kg – Tentáculos: 60-80 pzs/kg –

Anillas: cortadas a partir de tubos de 60-80 pzs/kg

**Detalles sobre sostenibilidad:**

Hasta ahora, no hay pesquerías de calamar con certificación de sostenibilidad. Los calamares/potas son una especie dinámica, por lo que las poblaciones suelen variar drásticamente de un año a otro. El impacto ecológico de las pesquerías pelágicas mediante poteras es menor.