

### Katkarapujen säilyvyysajan pidentäminen

**FLAG: Länsi-Flanderi**  
Länsi-Flanderi, Belgia

#### Hankkeen kuvaus

**Vasta kehitetty tuoretuotteiden arvoketju auttaa pitämään Belgiasta pyydyt katkaravut tuoreina kauemmin ja ilman säilöntäaineita. Flanderin kalastajat ovat pidentäneet katkarapujen säilyvyysaikaa huomattavasti parantamalla kypsennys- ja jäähdytysmenetelmiä, mikä on lisännyt pienimuotoisen rannikkokalastuksen kilpailukykyä.**



Useimmat belgialaiset katkaravut kuoritaan yleensä käsin ulkomailla, joten ne ovat kulkeneet pitkän matkan ennen saapumistaan myyntiin paikallisille markkinoille. Sen vuoksi niihin on lisättävä paljon säilöntäaineita, ja ne on toisinaan pakastettava. Kuluttajille on myös tarjolla tuoreita, paikallisesti pyydyttyjä katkarapuja, mutta useimmiten kuorellisina, ja ne säilyvät vain neljä päivää. Tämä johtuu siitä, että ne yleensä kypsennetään ja jäähdytetään aluksella käyttäen käsittelemätöntä merivettä.

Flanderin FLAG-ryhmä antoi tukea Flanderin kalastusyhdistyksen (VVV) ja paikallisen pk-yrityksen Brevisco BVBA:n yhteistyöhankkeelle, jossa kehitettiin optimoitu kypsennys- ja jäähdytysjärjestelmä. Järjestelmä

perustuu Flanderin maa- ja kalatalouden tutkimusinstituutin (ILVO) suorittamaan tutkimukseen, joka on saanut rahoitusta EKTR:n toimintalinjasta 3. Hankkeessa rakennettiin maalla toimivan laitoksen prototyyppi. Laitoksessa kyetään valvomaan tarkasti kypsennysprosessin lämpötilaa, aikaa ja suolapitoisuutta. Se täyttää siis HACCP-järjestelmän vaatimukset estämällä bakteerikontaminaation ja takaamalla tehokkaan jäähdytyksen. Uusi prosessi on pidentänyt huomattavasti tuoreiden, paikallisten katkarapujen luonnollista säilyvyysaikaa ja tehnyt niistä kilpailukykyisempiä markkinoilla ilman säilöntäaineita.

## Tärkeimmät opetukset

- › **Merkitys FARNET-sivuston teemojen kannalta:** Kalastustuotteiden arvon lisääminen, parempi arvoketju
- › **Tulokset:** Hankkeen tuloksena kehitettiin ja rakennettiin maalla toimivan kypsennys- ja jäähdytyslaitoksen prototyyppi. Laitoksen avulla tuoreiden katkarapujen säilyvyysaika pitenee neljästä päivästä neljääntoista päivään ilman säilöntäaineita. Hankkeessa on siis luotu uusi, laadukas erityistuote, joka erottuu paikallisilla markkinoilla myytävästä pakkaamattomasta tuotteesta. Kalastajat voivat tuoda katkarapusaaliinsa käsiteltäväksi maalla sekä saada tuotteistaan paremman hinnan ja mahdollisuuden päästä kauempana rannikosta sijaitseville uusille markkinoille.
- › **Siirrettävyys:** Monia perinteisiä tuotantoprosesseja eri puolilla Eurooppaa olisi hyvä tarkastella kriittisesti. Näin voitaisiin havaita niiden puutteet ja kehittää ratkaisuja, jotka lisäävät nykyisten menetelmien arvoa. Tämä esimerkkitapaus osoittaa, että toisinaan jo pienillä arvoketjun toiminnan parannuksilla saadaan aikaan huomattavaa taloudellista hyötyä. FLAG-ryhmät voivat merkittävästi helpottaa osaamisen siirtoa ja tutkimuksen soveltamista käytännössä.
- › **Loppukommentti:** Hanke perustui aiempaan tutkimukseen, jota oli rahoitettu EKTR: n toimintalinjasta 3. Toimintalinjan 4 avulla luotiin yhteistyösuhteet paikallisiin yrittäjiin, jotta aiemmin hankittua tutkimustietoa voitiin soveltaa käytännössä.

## Kokonaiskustannukset ja EKTR: n rahoitusosuus

**Hankkeen kokonaiskustannukset:** 231 250 €

- › EKTR: n toimintalinja 4: 84 406,25 € (36,5 %)
- › Kansallinen yhteisrahoitus: 112 156 € (48,5 %)
- › Yksityinen rahoitus: 34 687,5 € (15 %)

### Hankkeen tiedot

**Nimi:** Katkarapujen säilyvyyden pidentäminen

**Kesto:** kesä 2012 – kesä 2014

**Tapaustutkimuksen ajankohta:** helmikuu 2014

#### Hankkeen vetäjät:

VVV (Flanderin kalastusyhdistys)

Brevisco BVBA | Willy Versluys | [willy@versluys.net](mailto:willy@versluys.net) | [www.vlaamsegarnalen.be](http://www.vlaamsegarnalen.be)

ILVO (Institut flamand de recherche pour l'agriculture et la pêche)

Geertrui Vlaemynck | [Geertrui.vlaemynck@ilvo.vlaanderen.be](mailto:Geertrui.vlaemynck@ilvo.vlaanderen.be) | [www.ilvo.vlaanderen.be](http://www.ilvo.vlaanderen.be)

#### FLAG-ryhmää koskevat tiedot

Länsi-Flanderin FLAG-ryhmä, Belgia

[stephanie.maes@west-vlaanderen.be](mailto:stephanie.maes@west-vlaanderen.be) | +32 (0)59 34 01 87 | [www.west-vlaanderen.be/EVF](http://www.west-vlaanderen.be/EVF)

[Länsi-Flanderin FLAG-tiedote](#)

**Toimittaja:** Euroopan komissio, Meri- ja kalastusasioiden pääosasto, pääjohtaja.

**Vastuuvapauslauseke:** Vaikka meri- ja kalastusasioiden pääosasto vastaakin asiakirjan koko tuotannosta, se ei ole vastuussa asiakirjan sisällöstä eikä takaa tietojen oikeellisuutta.