

Prolongar o período de vida útil do camarão

FLAG: Flandres Ocidental
Flandres Ocidental, Bélgica

Apresentação do projeto

O camarão local da Bélgica pode agora ser disponibilizado fresco durante um período mais longo, e sem utilizar conservantes, através da utilização de uma cadeia de valor de produtos frescos desenvolvida recentemente. Através da melhoria dos procedimentos de refrigeração e cozedura, os pescadores flamengos melhoraram de forma significativa o período de conservação, aumentando a competitividade da sua pesca costeira em pequena escala.



Frequentemente descascados à mão no estrangeiro, a maior parte dos camarões da Bélgica experimentaram uma longa viagem antes de regressar para serem vendidos no mercado local. Isto requer uma ampla utilização de conservantes e, por vezes, o congelamento. Os consumidores têm acesso aos camarões frescos, capturados localmente, principalmente na sua forma com casca e com um período de conservação de apenas 4 dias, uma vez que são tradicionalmente cozidos e refrigerados a bordo, utilizando água do mar não tratada.

Na Flandres, o FLAG apoiou um projeto que reuniu a Associação da Pesca Flamenga (VVV) e uma PME local, Brevisco BVBA, para desenvolver um sistema otimizado de refrigeração e cozedura com base na investigação realizada pelo Instituto Flamengo de Investigação Agrícola e Piscícola (ILVO) e financiado no âmbito do Eixo 3 do FEP. Foi criada uma instalação protótipo localizada em terra, que permite o controlo preciso da temperatura, duração e salinidade do processo de cozedura, cumpre as normas APPCC, elimina a contaminação bacteriana e assegura uma refrigeração intensa. Este novo processo aumentou significativamente o período de conservação natural de camarão local fresco, tornando-o mais competitivo sem recorrer à utilização de conservantes.

Principais lições

- ▶ **Pertinência relativamente aos temas FARNET:** Adicionar valor aos produtos da pesca, melhoria da cadeia de valor
- ▶ **Resultados:** O projeto resultou no desenvolvimento e instalação de uma central protótipo de refrigeração e cozedura localizada em terra, que pode aumentar o período de vida útil de camarão fresco de 4 dias para 14 dias sem recorrer à utilização de conservantes. Tal significa um novo produto de nicho de elevada qualidade, que pode ser distinguido do produto a granel no mercado local. Os pescadores podem trazer o seu camarão para ser processado em terra e beneficiar de melhores preços, bem como da possibilidade de alcançar novos mercados, mais longe da costa.
- ▶ **Transferibilidade:** Vários processos de produção tradicional na Europa beneficiariam de uma análise crítica com vista a identificar falhas e desenvolver soluções que adicionem valor aos métodos existentes utilizados. De facto, pequenas melhorias na forma como a cadeia de valor funciona podem criar por vezes ganhos económicos significativos, tal como observado neste estudo de caso. Os FLAG podem desempenhar um papel importante na facilitação da transferência de conhecimentos e na colocação em prática da investigação.
- ▶ **Comentário final:** Este projeto baseia-se na investigação anterior que foi financiada no âmbito do Eixo 3 do FEP. O Eixo 4 foi utilizado como forma de trabalhar com os empresários locais para pôr em prática os conhecimentos adquiridos anteriormente.

Custo total e contribuição do FEP

Custo total do projeto: 231 250 €

- ▶ Eixo 4 do FEP: 84 406,25 € (36,5 %)
- ▶ Cofinanciamento nacional: 112 156 € (48,5 %)
- ▶ Contribuição privada: 34 687,50 € (15 %)

Informações sobre o projeto

Título: Prolongar o período de vida útil do camarão

Duração: Verão de 2012 – Verão de 2014

Data do estudo de caso: Fevereiro de 2014

Promotores do projeto:

VVV (Associação da Pesca Flamenga)

Brevisco BVBA | Willy Versluys | willy@versluys.net | www.vlaamsegarnalen.be

ILVO (Instituto Flamengo de Investigação Agrícola e Piscícola)

Geertrui Vlaemynck | Geertrui.vlaemynck@ilvo.vlaanderen.be | www.ilvo.vlaanderen.be

Dados do FLAG

FLAG da Flandres Ocidental, Bélgica

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

[Factsheet do FLAG da Flandres Ocidental](#)

Editor: Comissão Europeia, Direcção-Geral dos Assuntos Marítimos e da Pesca, o Director-Geral.

Cláusula de exclusão de responsabilidade: A Direcção-Geral dos Assuntos Marítimos e das Pescas é responsável pela elaboração deste documento mas não se responsabiliza pelo seu conteúdo nem garante a exactidão dos dados.