

www.mar2020.pt

**NEWSLETTER ABRIL '18** 



## MAR2020 FINANCIA SERVIÇO DE MONITORIZAÇÃO DOS MOLUSCOS BIVALVES

Ouvimos muitas vezes nas notícias que determinada zona costeira está interdita à apanha de moluscos bivalves. Aquilo que para... pq.2

- MAR 2020 APOIA PRESENÇA PORTUGUESA EM GRANDES MOSTRAS INTERNACIONAIS DO SETOR ALIMENTAR
  - O Programa Operacional Mar 2020 apoia a participação de... pg.5



Apoio aos produtores aquícolas e defesa da saúde pública

## MAR2020 FINANCIA SERVIÇO DE MONITORIZAÇÃO DOS MOLUSCOS BIVALVES



Ouvimos muitas vezes nas notícias que determinada zona costeira está interdita à apanha de moluscos bivalves. Aquilo que para o consumidor pode constituir um incómodo, representa um problema para quem vive da produção e captura de bivalves, na medida em que se vê transitoriamente privado da sua fonte de receita.

É, no entanto, um mal necessário para defesa da qualidade dos bivalves e da saúde pública.

Cabe ao Instituto Português do Mar e da Atmosfera (IPMA) promover e coordenar a investigação científica, o desenvolvimento tecnológico, a inovação e a prestação de serviços no domínio do mar e recursos marinhos.

Nesse âmbito, o IPMA classifica as zonas de produção de moluscos bivalves vivos na costa portuguesa, monitoriza essas zonas, estabelece os respetivos planos de amostragem e determina a interdição de apanha e comercialização de bivalves vivos quando esteja em causa a saúde pública.

Existem em Portugal 12 zonas litorais de produção de moluscos bivalves e 28 zonas estuarino-lagunares, sendo estas áreas classificadas em quatro tipos: **Classe A**, os bivalves podem ser apanhados e comercializados para consumo humano direto; **Classe B**, os bivalves podem ser apanhados e destinados a depuração, transposição ou transformação em unidade industrial; **Classe C**, os bivalves podem ser apanhados e destinados a transposição prolongada ou transformação em unidade industrial; e **Proibida**, não é autorizada a apanha de moluscos bivalves.





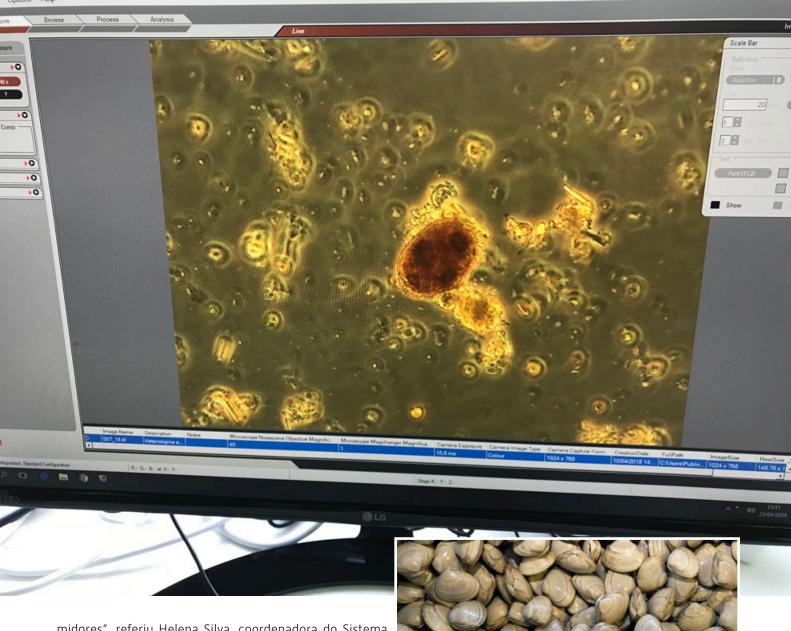
A contaminação dos bivalves por metais, como o chumbo, mercúrio e o cádmio, bem como por toxinas lipofílicas, amnésicas ou paralisantes constitui um perigo para a saúde humana, sendo essencial para os produtores aquícolas dispor de um serviço de monitorização da qualidade das águas e deteção desse possível risco antes de colocarem os seus produtos no mercado.

Para o efeito, são colhidas, anualmente, milhares de amostras de acordo com as melhores práticas e com a colaboração dos aquicultores, as quais são depois analisadas nos laboratórios do IPMA, espalhados de norte a sul do país, com recurso aos mais sofisticados equipamentos e a especialistas em biologia marinha.

O IPMA assegura dessa forma um serviço de apoio e aconselhamento às explorações aquícolas que muito contribui para o desenvolvimento sustentado da produção e colheita de bivalves e, por conseguinte, para a consecução dos objetivos preconizados pela Política Comum de Pescas, o que constitui uma segurança para produtores e consumidores.

"Sabemos da importância da produção, apanha e comercialização de moluscos bivalves vivos como atividade económica em Portugal e, por isso, da necessidade de um serviço de apoio e aconselhamento às explorações aquícolas, através de ações de monitorização com recurso às melhores técnicas e aos mais modernos equipamentos de análise, em prol da proteção dos produtores e consu-





midores", referiu Helena Silva, coordenadora do Sistema Nacional de Monitorização de Moluscos Bivalves (SNMB), durante uma visita aos laboratórios do IPMA pela gestora do Mar 2020, Teresa Almeida.

Para assegurar os referidos serviços, o IPMA candidatou ao Mar 2020 3 projetos, que no seu conjunto cobrem todo o território continental, tendo beneficiado de um apoio público global de mais de 5,7 milhões de euros, dos quais 4,3 milhões de euros correspondentes a Fundo Europeu dos Assuntos Marítimos e das Pescas (FEAMP) e os restantes 1,4 milhões a verbas provenientes do Orçamento do Estado.



Seafood Expo Global em Bruxelas e Alimentaria em Barcelona

## MAR 2020 APOIA PRESENÇA PORTUGUESA EM GRANDES MOSTRAS INTERNACIONAIS DO SETOR ALIMENTAR





**Alimentaria** 

O Programa Operacional Mar 2020 apoia a participação de empresas portuguesas da área alimentar, muito particularmente do setor da pesca, em grandes certames internacionais, designadamente nas edições deste ano e de 2019 da Seafood Expo Global, em Bruxelas, e também na Alimentaria 2019, em Barcelona.

Esses incentivos inserem-se em medida de apoio do Mar 2020 que visa promover a melhoria da organização do





mercado dos produtos da pesca e da aquicultura, mais concretamente, (i) potenciar a descoberta de novos mercados e melhorar as condições de colocação no mercado dos produtos provenientes da pesca e da aquicultura; (ii) promover a qualidade e o valor acrescentado; (iii) contribuir para a transparência da produção e dos mercados; (iv) contribuir para a rastreabilidade dos produtos da pesca ou da aquicultura e (v) realizar campanhas promocionais.

A participação portuguesa nesses grandes certames tem vindo a ser assegurada por várias associações e outros agentes económicos do setor, que já beneficiaram de apoios do MAR 2020 no montante global de cerca de 2,8M€, dos quais 75% correspondem a Fundo Europeu para os Assuntos Marítimos e das Pescas (FEAMP) e os restantes 25% a verbas provenientes do Orçamento do Estado.

A participação dos agentes económicos do setor das pescas em grandes certames internacionais é uma forma de mostrarem aos consumidores os produtos da pesca e da aquicultura nacionais, alguns deles inéditos por se tratarem de especialidades culinárias de Portugal e, assim, aumentarem e diversificarem as suas exportações. Segundo a Associação da Indústria Alimentar pelo Frio (ALIF), as exportações portuguesas de produtos de pesca, conservas, crustáceos e outros produtos do mar cresceram 34,9% para 1.077,5 milhões de euros, em 2017.

Relativamente às exportações de pescado, acrescenta que no conjunto atingiram 520 milhões de euros, destacando-se, em 2017, o peixe congelado (210,5 milhões de euros), seguido pelo peixe fresco ou refrigerado (152,2 milhões de euros) e pelos filetes (91,3 milhões de euros).

No segmento dos crustáceos, moluscos e outros invertebrados aquáticos, os moluscos lideram, com as exportações a atingirem os 209,4 milhões de euros.

Nas conservas, no período de referência, os produtos mais exportados foram peixe, caviar e semelhantes a partir de ovas, que atingiram 220,9 milhões de euros.

Os principais destinos das exportações de peixes, crustáceos e conservas são os países da União Europeia (81,3%), entre os quais se destacam Espanha (51,6%), Itália (12,6%) e França (9,1%), revela, ainda, a ALIF.

## Contacte-nos:

Edifício dos Pilotos - Doca do Bom Sucesso, 1400-038, Lisboa Tel.: 211 165 700 - Fax: 211 165 729 - geral@mar2020.pt







