

## SISTEMATIZAÇÃO DE IDEIAS DE NEGÓCIO ASSOCIADAS À CINEGÉTICA

### Ideia inovadora – TRANSFORMAÇÃO E PREPARAÇÃO DA CARNE DE CAÇA

#### 1. Resumo da ideia de inovação

Na tradição portuguesa da Montaria, a carne dos animais cobrados na Caça Maior, pertence à Propriedade ou à Organização, conforme seja contratado. Ao caçador cabe somente o Troféu. Assim, a carne constitui uma parcela do rendimento da gestão e exploração da caça. Durante anos, no século passado, o número de animais de caça maior cobrado, era ínfimo. Só nas zonas fronteiriças se cobrava algum veado e dos javalis praticamente não havia relato. Com a diminuição da caça menor e o enorme aumento das populações de javalis, muitas zonas de caça cobram um número muito significativo de reses nas suas montarias, aproximações e esperas.

A carne dos animais de caça maior tem alta qualidade devido à alimentação à base de bolotas e pastagens dos montados. A recolha de reses e peças nos locais de caça é, neste momento, efetuada por intermediários que se limitam a recolher os animais e a transportá-los para Espanha onde são depois produzidos e transformados.

A ideia sugerida implica criar uma rede de Zonas de Caça que tenham produção e caçadas regulares, que queiram valorizar a caça maior e que, no caso das espécies de caça menor, possam dispor também desses animais para os comercializar no mercado. Isso acontece, por exemplo, quando os clientes são estrangeiros e não levam as peças de caça (menor) com eles; no caso dos caçadores nacionais, é mais complicado no que respeita à caça menor, pois estes caçadores desejam levar os animais caçados.

No cerne da ideia de inovação está o apetrechamento de um complexo com vários departamentos: salas de receção e triagem para receber as carcaças; sala de desmanche dotada de todas as infraestruturas necessárias oficial e sanitariamente exigíveis, para efetuar o desmanche, seleção, tratamento, refrigeração e/ou congelamento, conservação e embalamento.

Promotores

Cofinanciado por:

REDE PARA A PROMOÇÃO, QUALIFICAÇÃO E COMPETITIVIDADE DO TERRITÓRIO ASSOCIADO AO PROVERE DOS RECURSOS SILVESTRES

E com efeito, trata-se de uma carne que possui propriedades associadas, tanto organoléticas como nutricionais. Estes animais alimentam-se de forma natural, pelo qua sua carne não tem resíduos químicos, hormonas, antibióticos ou fármacos. Estas formas naturais de produção fazem que esta carne apresente valores nutricionais com uma qualidade superior às demais carnes. Contém menos gordura e também possui alto teor de proteínas, principalmente de origem biológica. Além disso, são ricas em ferro e fósforo.

Todo o processo, de inspeção, recolha, processamento das carcaças, armazenamento e tratamento da carne será efetuado por esta empresa, o que fará aumentar o preço pago ao produtor e criará vários novos postos de trabalho.

Em tempo de defeso é recomendável, para assegurar a sustentabilidade do projeto, enveredar pelo processamento de outras carnes: Presuntos, enchidos e carne de porco preto de montado e borrego de pastagem, ambos de especial qualidade devido às bolotas e pastagens nos montados.

## **2. Categorização da ideia de inovação/Etapa de processamento na cadeia de valor**

- Inovação no desenvolvimento de produto/processo.

Promoção, comercialização e distribuição de produtos de Carne de Caça de grande qualidade (Caça maior e menor), carne, enchidos, presuntos, patés, etc., a partir de espécies silvestres portuguesas, inexistentes no mercado.

## **3. Necessidade que é satisfeita pela ideia**

Não existe em Portugal nenhuma empresa que se situe neste segmento. Presentemente, os animais caçados são diretamente recolhidos por empresas espanholas, ou por algum intermediário que os recolhe aqui e se encarrega de entregar em Espanha.

Não existe legislação que preveja esta atividade e, por conseguinte, existem dificuldades para a sua legalização. Será necessário, como base, estabelecer protocolos

Promotores

Cofinanciado por:

REDE PARA A PROMOÇÃO, QUALIFICAÇÃO E COMPETITIVIDADE DO TERRITÓRIO ASSOCIADO AO PROVERE DOS RECURSOS SILVESTRES

com as diferentes entidades reguladoras/ certificadoras e fiscalizadoras, a fim de se obter a necessária autorização de funcionamento, como a Direção Geral de Veterinária, Direção Geral de Saúde, ICNF e entidades de investigação, como o INIAV. Será depois, necessário, protocolar acordos com as diferentes Zonas de Caça.

Muitas Zonas de Caça sentem a necessidade de escoar esta carne por outros canais que não por estes intermediários, pois ficam muito dependentes, quer do serviço, quer do preço pago pelo produto. A carne de caça tem a vantagem de ser uma carne de animais livres, em que a alimentação e vida dos animais é totalmente natural. Tem, além disso, um imenso valor gastronómico, se essas reses e peças de caça forem recolhidas e tratadas para a restauração logo nos locais de caça.

Existe uma lacuna no abastecimento e fornecimento – quer na qualidade, quer na quantidade - de carne de caça fornecida aos consumidores e aos restaurantes e superfícies comerciais.

A implementação desta iniciativa implica uma fase de trabalho transversal de contacto e sensibilização, para a necessidade de aprovar Legislação adequada a este setor que, simultaneamente estabeleça as normas para a afirmação de uma indústria, similar à de transformação pecuária, mas assente nos animais selvagens de caça.

A caça, ajuda a regular o equilíbrio do campo e do meio rural, e é uma atividade com interesse económico. Neste sentido, é eticamente correto e desejável, que seja promovido o consumo dos animais abatidos, tendo estes o destino mais natural, após a sua captura, a alimentação humana, estimulando a cadeia de valor deste produto. Um recente estudo científico realizado pela Associação Interprofissional de Carne de Caça (ASICCAZA) e a Fundação Artemisan, em colaboração com pesquisadores da Área de Tecnologia de Alimentos da Universidade de Castilla-La Mancha, confirmou as propriedades saudáveis da carne veado<sup>1</sup>. Assim, com base nos resultados deste estudo, este produto pode utilizar alegações de saúde previstas na regulamentação. O estudo determinou que 100 gramas de lombo de veado selvagem fornecem, em valores médios, um alto teor de proteína (22 gramas), um teor de gordura muito baixo (0,8 gramas) e valor calórico (93 quilocalorias) e um importante conteúdo variado de

---

<sup>1</sup> Fonte: <https://www.hoy.es/deportes/mas-deportes/caza-federada/carne-caza-joya-20200320002451-ntvo.html>

minerais e vitaminas do grupo B. É uma carne que, além disso, se destaca pela sua significativa contribuição às quantidades diárias recomendadas de minerais como fósforo, ferro, cobre, zinco e potássio, e das citadas vitaminas do grupo B tais como riboflavina (B2), niacina (B3) e cianocobalamina (B12). Levando esses resultados em consideração, tanto a rotulagem quanto a publicidade do lombo de veado selvagem poderiam - com base na legislação europeia atual - dizer que esta oferece um alto teor de proteína, zinco e vitamina B12 (cianocobalamina), um baixo teor de gordura e sódio / sal e é também fonte de fósforo, ferro e cobre, e de vitaminas B2 (riboflavina) e B3 (niacina). Por tudo isso, é uma carne vermelha com múltiplas propriedades saudáveis relacionadas com o seu conteúdo mineral e vitamínico, de forma que fortalece o sistema imunológico e o sistema nervoso, reduz a fadiga e diminui a oxidação das células, entre outras coisas.

A diminuição da caça menor, o exponencial aumento das populações de javalis, devido a uma deficiente gestão e a expansão de veados e gamos no território nacional, originou que, muitas zonas de caça, cobrem um número muito significativo de reses nas suas montarias, aproximações e esperas. Esta situação cria uma oportunidade maior de comercialização e cotização da carne de caça que é, em Portugal, completamente subvalorizada.

É necessário ainda, o apoio da Inspeção Veterinária, uma recolha e desmanche especializados para a restauração, tratamento, refrigeração e conservação, embalagem, promoção e comercialização e distribuição de produtos de Carne de Caça de grande qualidade (maior e menor).

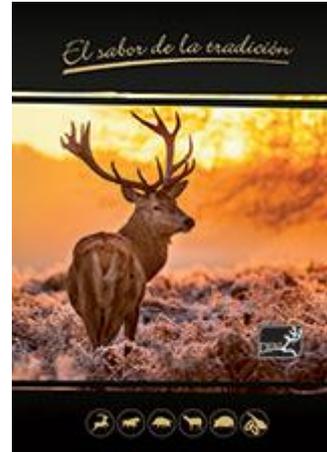
#### **4. Prova de Tecnologia e/ou de conceito**

Espanha tem uma indústria deste tipo de produtos altamente desenvolvida e credenciada. É o maior exportador de carne de veado do mundo, apesar de não ser o maior produtor (que é a Nova Zelândia).

REDE PARA A PROMOÇÃO, QUALIFICAÇÃO E COMPETITIVIDADE DO TERRITÓRIO ASSOCIADO AO PROVERE DOS RECURSOS SILVESTRES

Exemplo de uma empresa com conceito semelhante, localizada em Cáceres: Cárnicas

Dibe (<http://www.carnicasdibe.com/pt/>)



Exemplo de um conceito semelhante na Escócia:

WILD VENISON /CARNE DE CAÇA, [www.woodmillgame.co.uk](http://www.woodmillgame.co.uk)



Promotores

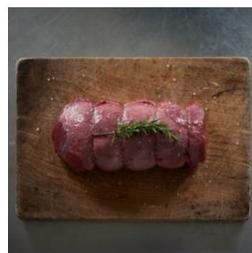
Cofinanciado por:



**Wild Game BBQ Bundle**  
£36.00



**Rich Venison Mince Game Pot**  
£10.00



**Roe Rolled Roast**  
£11.20



**Diced Venison**  
£7.00

Excerto de notícia (tradução livre):

“Membros da SGA (Scottish Gamekeepers Association) em South Lanarkshire apresentaram na semana passada a alguns visitantes a carne de caça local, destacando as oportunidades de possíveis novos mercados desde que contem com apoio central direcionado.

Gestores de Caça de propriedades com veados e com experiência dos hábitos urbanos ofereceram hambúrgueres e linguiça de veado, com a garantia da “Scottish Quality Wild Venison”, aos adultos e crianças na reserva natural Langlands Moss, em East Kilbride.

Crianças de grupos de escoteiros locais e os pais foram levados a passear pela floresta para aprender sobre morcegos e borboletas no evento realizado pelos Friends of Langlands Moss.

Lá, desfrutaram da saudável carne de veado oferecida pelos gestores dos coutos de veados locais, e fizeram muitas outras perguntas e sobre aonde poderiam comprar aquela carne para consumo próprio.

Com o governo escocês a prometer investir em instalações de armazenagem local para permitir que mais carne de caça chegue aos mercados domésticos anteriormente inexplorados, como o dos consumidores da zona central da Escócia, o evento de East Kilbride destacou os benefícios que um investimento direcionado poderia ter na crescente procura de um produto de qualidade sustentável, magro e altamente nutritivo.

O Gestor de Caça local e membro do SGA Deer Group, David Quarrell, disse: “Se um projeto piloto for iniciado nesta área, com instalações de refrigeração adequadas, haveria um potencial real de conseguir ter mais carne de veado à disposição de mais

Promotores

Cofinanciado por:

REDE PARA A PROMOÇÃO, QUALIFICAÇÃO E COMPETITIVIDADE DO TERRITÓRIO ASSOCIADO AO PROVERE DOS RECURSOS SILVESTRES

peças. É uma carne de produção e fornecimento sustentável, é saudável e a concretização desse recurso significa alimentos de origem local, com uma pegada de carbono muitíssimo baixa e um grande potencial de crescimento futuro. Isso também significa que os veados estão a ser geridos adequadamente na vizinhança das vilas e cidades e estão a ajudar a prosseguir os objetivos do governo escocês na gestão dos espaços verdes, reduzindo a caça furtiva e prevenindo colisões com veículos destes cervídeos”.

## 5. Desenvolvimento das etapas necessárias para a implementação do projeto

### 1 – Preparação no terreno, após o abate

A caça selvagem é abatida no terreno. A execução de práticas de higiene apropriadas logo após o abate é essencial para minimizar a contaminação das partes comestíveis.

As Boas Práticas de Higiene devem ser aplicadas, tanto quanto possível, durante a sangria e a preparação parcial, por exemplo na remoção da cabeça e/ou evisceração (quando autorizada pelo Veterinário responsável).

Os postos de recolha de caça não devem ser utilizados simultaneamente para outros fins que não o da receção e manutenção de caça selvagem abatida, a menos que sejam especificadas outras utilizações e condições pela autoridade competente. A entrega de caça selvagem abatida ao posto de recolha ou a um estabelecimento deverá decorrer dentro dos limites de tempo impostos pela autoridade competente no que respeita ao abate, às condições ambientais e aos níveis de segurança alimentar desejáveis.

O corpo, bem como as outras partes do animal caçado, não devem ser congelados antes da preparação e da inspeção pós-morte num estabelecimento, exceto quando inevitável devido à temperatura ambiente.

### 2 – Instalações

Apetrechar e licenciar um edifício, localizado estrategicamente e dotá-lo do equipamento necessário aos vários processos:

### 3 – Recursos humanos

Admissão e formação técnica específica de pessoal, qualificando-o para executar os procedimentos operacionais relativos ao manuseamento da carne selvagem no campo

Promotores

Cofinanciado por:

REDE PARA A PROMOÇÃO, QUALIFICAÇÃO E COMPETITIVIDADE DO TERRITÓRIO ASSOCIADO AO PROVERE DOS RECURSOS SILVESTRES

e nas instalações de processamento (incluindo equipa veterinária). A equipa técnica deve assegurar a aplicação de boas práticas de higiene, a inspeção visual e organolética, a sangria, evisceração e a preparação parcial ou total com vista à restauração, no campo e, também, os processos posteriores de transformação em produtos acabados são determinantes.

#### 4 – Rede de fornecedores e clientes

Elaborar uma lista de Zonas de Caça e Propriedades agrícolas que tenham produção extensiva de qualidade, com caça e caçadas regulares e que, no caso das espécies de caça menor, possam dispor também desses animais para comercialização;

Criar, simultaneamente, um network em Portugal e no estrangeiro, de exportadores, mercearias gourmets, superfícies comerciais, restaurantes, etc.

#### 5 – Contratualização de fornecedores, recolha dos animais, conservação e processamento

Adquirir, contratar e recolher aves e mamíferos de caça menor, veados, gamos, corços e javalis;<sup>2</sup>

Esta fase implica Inspeção Veterinária, recolha no campo especializada para a restauração;

Em seguida é feito o tratamento, refrigeração e conservação, embalamento, promoção e comercialização e distribuição de produtos de Carne de Caça de grande qualidade (maior e menor).

#### 7- Certificação

Obtenção de Certificação pela IFS (Internacional Food Standard), garantindo assim o selo de qualidade das carnes e enchidos de caça.

## 6. Recursos necessários

Recursos humanos

Recursos materiais/Equipamentos:

---

<sup>2</sup> Durante o “defeso”, poder-se-ão processar ovinos e caprinos de pastagem extensiva, gado bravo, porco preto e peru de bolota, elaborando enchidos e presuntos sem alergénios.

REDE PARA A PROMOÇÃO, QUALIFICAÇÃO E COMPETITIVIDADE DO TERRITÓRIO ASSOCIADO AO PROVERE DOS RECURSOS SILVESTRES

Viatura(s)(4x4) equipada(s) com material de desinfeção, caixa refrigeradora, ganchos e sistemas elevatórios para recolha no campo das carcaças;

Material de proteção: Máscaras, gorros, fato-de-macaco, aventais, botas de borracha, luvas metálicas;

Material cortante: Machados, serrotes, facas e fuzis;

Edifício adaptado com as infraestruturas e equipamentos para proceder à receção, processamento, transformação e comercialização adequada desta carne:

1 Sala de receção, identificação, monitorização e avaliação à chegada das carcaças dos animais;

1 Sala de desmancha das carcaças dotada das infraestruturas necessárias técnica e sanitariamente exigíveis, para efetuar a limpeza, o desmanche, a seleção e distribuição pelas diversas áreas;

1 Sala de desossa, preparação, corte e tratamento;

1 Sala de refrigeração e/ou congelamento, conservação e embalamento/rotulagem/vácuo;

Equipamento informático: Computadores, GPS, telefones, radiotransmissores;

Certificação.

Promotores

Cofinanciado por:

