



**Recomendações para captura,
transporte e estocagem de
caranguejo vivo**

Embrapa

Meio-Norte

A pesca do caranguejo-uçá

O caranguejo-uçá, *Ucides cordatus*, possui elevada importância ambiental para o ecossistema de manguezal. Além disso, é um importante recurso pesqueiro, gerando emprego e renda para milhares de famílias que habitam zonas litorâneas.

A Embrapa Meio-Norte desenvolveu técnicas de captura, estocagem e transporte de caranguejo vivo para substituir os métodos inadequados utilizados que vêm acarretando elevadas taxas de mortalidade seguidas de descarte sem aproveitamento dos animais.



Atualmente, entre 25% e 55% dos caranguejos capturados na região do Delta do Rio Parnaíba e transportados para Fortaleza, CE morrem durante o processo e são jogados no lixo por serem impróprios ao consumo. Resultados de pesquisa apontam para um desperdício anual de cerca de 10 milhões de caranguejos nos estados do Maranhão, Piauí e Ceará.

Para reduzir o desperdício e os consequentes impactos ambientais, econômicos e sociais, a Embrapa desenvolveu técnicas simples para a captura, estocagem e transporte de caranguejos que reduzem as taxas de mortalidade para valores inferiores a 5%.

A tecnologia

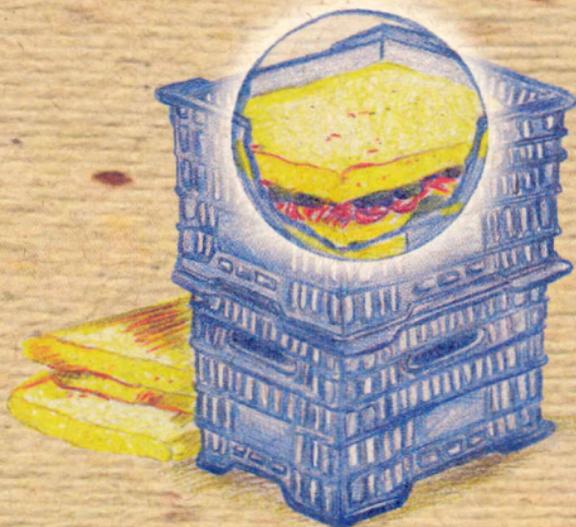
A tecnologia da Embrapa foi desenvolvida e validada em parceria com a Cooperativa de Catadores de Caranguejo DELTA-UÇÁ.

Recomenda-se para a captura a utilização da técnica do braceamento, na qual o catador insere o braço na toca do animal e o retira com a mão, sem causar danos ao caranguejo.

Outra opção seria o uso do cambito, um vergalhão de ferro com a ponta curvada, apenas para estimular a saída dos caranguejos de suas tocas. No entanto, o cambito não deve ser utilizado para puxar os indivíduos da toca, sob o risco de ocasionar ferimentos e perfurações que, frequentemente, levam à morte dos animais.

Após a captura, os caranguejos devem ser acondicionados soltos dentro de caixas plásticas contendo espuma ou tecido embebido em água no fundo da caixa, em cima e entre os animais. Dessa forma, os animais são transportados em meio úmido e não sofrem demasiada pressão sobre seus corpos, evitando-se o ressecamento das brânquias e a quebra das carapaças.

Após o descarregamento, as caixas e o material embebido em água devem ser lavados com jato de água de alta pressão e água sanitária para evitar a proliferação de micro-organismos.



O selo



O selo “caranguejo-verde” foi criado para certificar pontos de venda de caranguejo vivo, bares, restaurantes e veículos que realizam o transporte intermunicipal e interestadual da espécie.

O selo é uma garantia de que os caranguejos foram capturados, estocados, manuseados e transportados de acordo com a tecnologia desenvolvida, assegurando menores taxas de descarte, menor impacto ambiental e melhor bem estar do animal.

O selo garante também uma maior inclusão social. Uma vez que a utilização das técnicas requer um gasto maior de tempo do catador e que as taxas de desperdício são muito menores que nos métodos tradicionais, o preço de venda é elevado em razão da garantia de que o produto chegará vivo ao destino final. Além disso, um dos requisitos do selo é a garantia de que o produto não é fruto do trabalho infantil.

Uma equipe técnica avalia constantemente se os pescadores, transportadores e estabelecimentos comerciais estão em conformidade com os requisitos do selo. Nos locais de venda do caranguejo verde estarão fixados cartazes e banners indicando a participação no projeto.



Princípios do selo caranguejo verde:

- 1) Baixas taxas de descarte dos caranguejos capturados por meio da utilização de técnicas adequadas de captura, estocagem e transporte.
- 2) Bem estar do animal durante o processo de sua comercialização.
- 3) Manutenção das populações de caranguejo e preservação do ecossistema de manguezal.
- 4) Inclusão social por meio de remuneração mais digna aos catadores de caranguejo.
- 5) Garantia dos direitos de crianças e adolescentes com a exclusão do trabalho infantil.



Consumindo caranguejos que possuam o selo, você ajuda a assegurar a sustentabilidade da pesca do caranguejo-uçá, *U. cordatus*, na Área de Proteção Ambiental do Delta do Parnaíba e nas áreas adjacentes.

Equipe Técnica

Jefferson F. A. Legat - Embrapa Meio-Norte
legat@cpamn.embrapa.br

Angela Puchnick Legat - Embrapa Meio-Norte
angelapl@cpamn.embrapa.br

Luciane Goldberg - Arte e Design
lucgoldberg@hotmail.com

Apoio:



**Ministério da Pesca
e Aquicultura**

Solicitação deste documento deve ser feita à:

Embrapa

**Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Centro de Pesquisa Agropecuária do Meio-Norte**
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Av. Duque de Caxias, 5650, Bairro Buenos Aires
Caixa Postal 01 - 64006-220 - Teresina, PI
Fone: (86) 3089-9100 Fax: (86) 3089-9130
www.cpamn.embrapa.br

**Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento**

Tiragem: 2.000 exemplares
Parnaíba, PI - setembro de 2009