



**ESTADO DE SANTA CATARINA**

**SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DA PESCA - SAR**

**CONSELHO ESTADUAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL- CEDERURAL**

## **ATA DE REUNIÃO EXTERNA DA CÂMARA SETORIAL DE MARICULTURA**

### **Reunião com Lideranças da Maricultura da Baía Norte de Florianópolis**

No dia 12 de abril de 2017, o Presidente da Câmara Setorial de Maricultura, Sr. Leonardo Cabral da Costa, o Secretário da Câmara Setorial, Dr. Felipe Matarazzo Suplicy se reuniram na sede do Clube Avante em Santo Antônio de Lisboa, Florianópolis, com os maricultores Sr. André Grecch, Sra. Gioconda Lessing Rosito, Sr. Zulmar Ventura (Mazinho), Sr. José Alberto Queiroz (Queiroz), Sr. Lourenço da Rocha Silveira, Sr. Nei Leonardo Nolli, Sr. Ricardo Pires, Sr. Luiz Carlos Costa (Caio); além do Sr. José Orlando Borguezan, Gerente Regional de Extensão da Epagri em Florianópolis, Sra. Sirlei de Castro Araújo, Extensionista Rural da Epagri, e o Sr. Fábio Faria Brognoli, Diretor de Maricultura da Superintendência de Pesca da Prefeitura de Florianópolis. A reunião teve por objetivo colher contribuições do setor produtivo sobre a minuta de Plano Estratégico para o Desenvolvimento Sustentável da Maricultura Catarinense, que se encontra em processo de consulta pela Câmara Setorial.

O Dr. Felipe M. Suplicy fez uma apresentação sobre o Plano Estratégico que tem como ponto central a inovação tecnológica do setor para aumento da produtividade e competitividade da maricultura catarinense. A minuta em discussão contém mecanismos de inserção dos maricultores na cadeia formal de comércio e opções para adoção do cultivo mecanizado.

Um ponto central do plano estratégico é a consolidação e fortalecimento da marca Moluscos de Santa Catarina, aproveitando o reconhecimento já conquistado por Santa Catarina como estado produtor de excelentes moluscos cultivados. Esta marca deverá ser adotada e apoiada por todos os produtores e processadores, que estarão continuamente recebendo treinamento e capacitação para cumprirem com todas as exigências sanitárias e atingirem os padrões de qualidade e sustentabilidade da marca coletiva. O Plano Estratégico contempla a implantação de um Programa de Rastreabilidade de Moluscos, com o objetivo de auxiliar o controle do comércio legal e a certificação de origem dos moluscos provenientes da maricultura. No entanto os maricultores presentes afirmaram que isso não é prioridade nesse momento, uma vez que não comercializam seus produtos fora do Estado de Santa Catarina.

Foi ressaltado na reunião que participação do setor produtivo, através das empresas processadoras, associações de produtores, e das instituições governamentais e do setor de pesquisa e extensão é essencial para assegurar que todos os envolvidos com a atividade estejam de acordo quanto à estratégia de desenvolvimento elaborada e discutida coletivamente, favorecendo o posterior engajamento e comprometimento dos diversos atores e facilitando enormemente a sua implementação.

O primeiro ponto discutido foi a contaminação do mar por esgotos domésticos e a necessidade de depuração de moluscos destinados ao consumo in natura. O Sr. Fabio Brognoli explicou o procedimento de áreas condicionadas à depuração e alertou os presentes com a informação de que várias áreas da Baías Sul e Norte de Florianópolis ficam com a colheita condicionada à depuração durante várias ocasiões do ano, segundo os resultados de monitoramento das áreas aquícolas integrantes do Programa Estadual de Controle Higiênico Sanitário de Moluscos Bivalves – PECMB, e executado pela CIDASC. O Sr. Queiroz informou que já chamou a Vigilância Sanitária para ver várias novas obras em andamento no bairro de Santo Antônio de Lisboa e a

situação do córrego que desagua contaminação bem próxima às áreas de cultivo de ostras. Além da contaminação proveniente das residências, o Sr. Queiroz alertou para a descarga de esgoto a partir das embarcações que ficam fundeadas na marina ao lado das áreas de cultivo. Por fim, sugeriu que seja cobrada uma maior fiscalização da Prefeitura de Florianópolis sobre as obras irregulares e despejo de esgotos diretamente no córrego ou no mar.

O Sr. Fabio Brognoli explicou as ações da Superintendência de Pesca da Prefeitura de Florianópolis no tocante a liberação de autorização para a construção de ranchos no lugar onde ocorreu o incêndio há três anos atrás, destruindo os ranchos de maricultura dos maricultores Mazinho, Gioconda e Queiroz. Informou que em 2016 foi sancionada uma lei municipal sobre obras em terrenos junto à orla e a regulamentação desta lei foi apresentada à Prefeitura. Solucionada a questão patrimonial dos terrenos, o custo de construção dos ranchos deverá ser por conta dos próprios maricultores.

Foi explicado ainda pelo Sr. Fabio Brognoli que a questão dos ranchos difere da questão do SIM. Os ranchos não estarão aptos a receber o SIM. Sobre este foi esclarecido que não poderá ser o mesmo estabelecimento de moradia do produtor, a menos que estejam isolados e tenha acessos independentes, além da necessidade de ter um Responsável Técnico pelo estabelecimento com SIM. Para que os ranchos possam receber reformas e se tornar apto ao SIM, existe a questão patrimonial ainda a ser resolvida com o Serviço de Patrimônio da União – SPU.

Foi ainda reportado pelo Sr. Fabio Brognoli que a Prefeitura está concluindo o projeto de engenharia para a construção de uma planta de processamento de pescados na Praça Getúlio Vargas, em terreno destinado para este propósito por lei municipal. O Sr. Queiroz disse existem empresários interessados em apoiar a construção da planta de processamento, com recursos financeiros. Para que a prefeitura ceda o projeto arquitetônico aos maricultores, é preciso que estes estejam organizados em uma associação ou outras fora de coletividade, para receber o apoio, disse o Sr. Brognoli. O Sr. Queiroz disse que se o produtor receber este apoio, através do projeto e terreno para construir o entreposto de pescados, qualquer iniciativa de processar moluscos ou pescados em outro lugar que não este, deverá ser punida.

O Sr. Nei Noll e a Sr. Gioconda comentaram sobre a diferença nos níveis de exigência de a legislação brasileira e francesa para os produtores de ostras comercializarem o seu produto. Segundo os mesmos, os produtores de ostras da França podem vender seu produto diretamente para restaurantes e peixarias, sem necessidade de passar por um entreposto ou planta de processamento. Foi sugerido que a Câmara Setorial de Maricultura solicite ao MAPA a alteração do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) para atender as particularidades do comércio de moluscos consumidos crus in natura. Novamente foi levantada a necessidade do grupo se organizar, reativando a Associação dos Maricultores no Norte da Ilha - AMANI, para enviar uma proposta de redação a Câmara Setorial, para que esta encaminhe a solicitação ao MAPA. O grupo de maricultores considerou a utilização da Associação de Pescadores de Sambaqui ao invés da reativação da AMANI, uma vez que esta já se encontra ativa e poderia encaminhar assuntos da coletividade local.

Também foi discutido a prática de venda de ostras sem Guia de Trânsito Animal (GTA). Segundo o Sr. Fabio Brognoli, os maricultores não fazem GTA porque ela não traz nenhuma vantagem imediata para o produtor. No entanto, existe a necessidade do maricultor se habituar a seguir as normas inerentes à atividade.

O Sr. Fabio informou sobre o serviço de coleta de resíduos da maricultura, em particular conchas vazias e disse que a prefeitura está fazendo uma parceria com a empresa que recolhe os resíduos de pescado do Mercado Público. A empresa dispõe de capacidade para recolher e dar destinação adequada à volumes de até 20 toneladas/dia e o serviço deverá ser iniciado na safra de 2018, substituindo o serviço da CONCAP que tem um custo muito elevado.

Foi discutida também a solicitação dos maricultores locais para o Governo auxiliar na transferência das estruturas fixas de cultivo para as áreas demarcadas pelo PLDM. O Sr. Borguezan disse que seria possível fazer um termo de cessão da balsa de alumínio para a prefeitura e está se responsabilizaria pelo auxílio aos produtores neste processo de realocação das estruturas. Foi sugerido que o Sr. Borguezan criasse um grupo de trabalho com pessoas da Epagri, da Prefeitura e representante dos maricultores locais para encaminhar o assunto e sanar questões técnicas e jurídicas para que isto possa vir a ocorrer.

O grupo de produtores presentes na reunião também disponibilizaram um documento que foi lido pelo Sr. Nei Nollí e discutido pelos presentes, cada item no transcrito da leitura, adicionando uma série de contribuições para a minuta de Plano Estratégico, documento este aqui adicionado.

Contribuições dos Maricultores da Baía Norte de Florianópolis para  
a Minuta de Plano Estratégico da Maricultura Catarinense

COM RELAÇÃO ÀS BÓIAS:

Entendemos que com o progresso da atividade a substituição das bóias oriundas de reutilização, por bóias de fabricação específica para maricultura seja necessária.

Entretanto, devemos levar em consideração que esse processo deverá ser gradativo e sem que haja prejuízo para os maricultores uma vez que as boias para maricultura ainda tem certos inconvenientes como:

1. Alto custo
2. Baixa oferta de modelos produzidos no Brasil
3. Alta frequência de furtos, uma vez que estas têm um valor elevado e podem ser utilizadas para outros fins como sinalização de poitas para embarcações, redes etc.

Os prazos para adequação devem ser estendidos.

As bombonas reutilizadas são atualmente uma opção de baixo custo (10 % do valor de boias específicas em certos casos) e se respeitadas certas práticas de higienização podem trazer resultados satisfatórios quanto a segurança ambiental. Atualmente, há disponibilidade de diferentes modelos (de 12 a 200 litros) empregados para flutuadores em balsas de manejo, de engorda e longlines.

Para reuso destas, recomendamos:

1. Retirada de rótulos
2. Retirada das tampas
3. Retirada de resíduos de produtos que porventura ficaram retidos devido a alta viscosidade de determinados produtos
4. Tripla lavagem
5. Enxágue com solução de vinagre ou cal virgem (dependendo do produto que acondicionam)
6. Secagem
7. Lacração das tampas com resina de poliéster para garantir a impossibilidade de vazamento devido às intempéries.

Essas práticas nem sempre são seguidas pelos maricultores, por falta de conhecimento e também conscientização. Portanto propomos que estes recebam um treinamento para efetuarem essas práticas utilizando os devidos EPIs. Estes devem fazer utilização de bombonas de cor e tamanho padrão;

Evitar bombonas que acondicionam produtos oleosos, pois estas a dificuldade de retirada dos resíduos é maior pois devem ser lavadas com água quente ou solventes

Outra solução seria a criação de um “SELO VERDE” dado por uma empresa homologada. Seria um atestado que as bombonas foram corretamente higienizadas e os resíduos tiveram um destino ecologicamente correto. Propomos ainda políticas de subsídios ou isenções de impostos, afim de baixar o custo das boias para maricultura.

Algumas ações que a minuta do Plano Estratégico não prioriza e que achamos importante:

#### SEGURO AQUÍCOLA:

Achamos importante que produtores possam ter um seguro aquícola, assim como ocorre para produtores rurais atualmente, pois nos casos de prejuízos provocados por condições climáticas extremas como ocorreu em dezembro de 2016 na região de Florianópolis com ventos que alcançaram 118 km horários.

#### SEGURO DEFESO PARA MARÉ VERMELHA:

Maricultores que vivem exclusivamente da produção de moluscos ao se depararem com uma proibição de venda dos seus produtos, não contam com nenhuma fonte de renda. Propomos que em situações extremas como ocorridas em 2016, onde a venda em todo Estado foi proibida por quase 30 dias e após a liberação o mercado ficou aproximadamente mais 30 dias sem consumir moluscos, o maricultor tenha algum tipo de ressarcimento do prejuízo.

#### COLETA DOS RESÍDUOS ORIUNDOS DA MARICULTURA (CONCHAS)

Parcerias com alguma empresa interessada nesses subprodutos ou disponibilização de caixas contêineres nas comunidades para que os produtores depositem esse tipo de material se faz necessário.

#### UNIDADE DE BENEFICIAMENTO (ENTREPOSTO)

Viabilização de uma unidade de processamento de moluscos no Norte da Ilha pelo Município de Florianópolis conforme prevê o artigo 135 da lei complementar 555 de 14 de abril de 2016. “O município de Florianópolis poderá disponibilizar estrutura própria para o processamento de produtos de origem animal em benefício dos produtores rurais, artesanais, associações ou cooperativas”.

Atualmente os maricultores do norte da ilha não tem nenhuma alternativa se tiverem que se adequar às normas de Inspeção de Produtos de Origem Animal, uma vez que as exigências não são possíveis de serem cumpridas nos locais de trabalho atuais (ranchos de pescadores a beira do mar) e não há nas proximidades nenhum empreendimento para realização deste serviço (terceirização).

## DISPONIBILIDADE DE SEMENTES DE OSTRAS

Fornecimento regular de sementes de ostra pelo Laboratório de moluscos Marinhos, priorizando políticas que favorecem os pequenos produtores, a fim de cumprir a função social do órgão público (UFSC).

O atual atraso no fornecimento de sementes provavelmente acarretará em prejuízos para a próxima safra, pois a colheita tardia resultará em maior mortalidade devido ao atraso no desenvolvimento das ostras.

Sem mais a acrescentar,

Felipe Matarazzo Suplicy  
Secretário da Câmara Setorial de Maricultura