



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 em Porto Belo e Balneário Camboriú

No dia 05 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 Câmara de Vereadores de Porto Belo com os maricultores Sr. Herdras Luna e Sr. Jaimir Galinsky, o Sr. Frank Max Marques, Secretário Municipal de Pesca de Porto Belo, o Sr. Valmir José Rebelo, Diretor de Pesca de Porto Belo, e o Sr. Marcos Vinicius Marques, Vereador Municipal de Porto Belo, para tratar da minuta do Plano Estratégico para o Desenvolvimento Sustentável da Maricultura Catarinense, que se encontra em processo de consulta junto ao setor produtivo.

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. O Sr. Herdras e Sr. Jaimir manifestaram que ainda não houve uma inserção de tecnologia repassada de forma acessível e prática para os grupos de pequenos produtores. Da mesma forma o setor carece de uma estratégia de venda que permita tanto as grandes empresas com inspeção sanitária como aos pequenos produtores realizar a venda de um produto rastreado com garantia. Algumas situações de comércio não foram previstas como exemplo a venda de mexilhão e ostra *in natura* em bares flutuantes em Porto Belo. Segundo o Sr. Jaimir é preciso uma regulamentação para a venda pequenos volumes de moluscos *in natura* pelo pequeno produtor.

Um ponto central do plano estratégico é a consolidação e fortalecimento da marca que funcionaria como um selo de qualidade “Moluscos de Santa Catarina”, para os produtores que atenderem os requisitos sanitários, visando aproveitar melhor 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.

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 Sr. Herdras Luna sugeriu que o Plano Estratégico contivesse mais informações econômicas comparando a realidade atual do maricultor com a situação prevista após a adoção das melhorias propostas no plano, em particular no tocante a substituição de bombinhas recicladas por boias próprias para maricultura. Lembrou que, de maneira geral, os produtores não fazem registros de seus custos de produção.

Sr. Herdras enfatizou que o mercado está sofrendo com a competição entre produtos inspecionados e produtos sem inspeção, ressaltou a necessidade de os órgãos de fiscalização fiscalizar não apenas os estabelecimentos com inspeção sanitária, mas também os grandes compradores pois apenas eles poderiam deixar de comprar de salgas sem inspeção e indiretamente vai estar fiscalizando toda a cadeia. Além do produto processado, a fiscalização deve englobar também as ostras e mariscos vendidos in natura. Segundo estes produtores, os próprios produtores é que atrapalham o mercado vendendo produtos sem inspeção para atravessadores e baixando o preço do produto sem avaliar o risco pois não observam seus custos de produção e comercialização. Para exemplificar, o Sr. Herdras informou que a carne congelada de mexilhão com SIF em São Paulo é comercializada a R\$ 21,00/kg enquanto o produto sem inspeção é vendido no mesmo local a R\$ 12,00/kg. Todos, desde o pequeno ao grande deve receber orientação, apoio e posterior fiscalização necessária para trabalhar dentro da regularidade, pois isso irá alavancar o desenvolvimento da maricultura. Se houver fiscalização e todos tiverem acesso ao programa de rastreabilidade, progressivamente a maricultura irá avançar, regulando a competição e nivelando os custos de inspeção e de comercialização para todos.

Todos devem declarar a produção e comprovar com emissão de nota fiscal, com a criação de um mecanismo para emitir a Nota Fiscal desde o cliente final pessoa física. Um exemplo é a venda de matéria prima feita com produto rastreado por GTA e nota fiscal de produtor, sem pagar imposto e também sem imposto para o comprador, apenas para assegurar a rastreabilidade. Isto dificultaria a compra de produto sem inspeção por empresa que “esquentam” o produto e tornam o mercado vulnerável à redução desleal de preço e competição entre quem trabalha com e sem inspeção. Além de esquentar produtos sem inspeção, algumas empresas praticam fraude econômica com adição de 40 a 50 % de água. Foi sugerido que haja um esforço para regularizar as salgas que tenham capacidade de produção e as cooperativas que estão paradas para permitir que todos maricultores que querem ser produtores e vendedores dos seus próprios produtos no mercado consumidor tenha a opção de realiza-lo.

Isto se faz necessário porque a maior parte das indústrias com inspeção sanitária do mexilhão congelado embalam produtos desconchados pelos próprios produtores e seus familiares, fraudando o sistema de inspeção. Na opinião do Sr. Herdras, se houvesse uma fiscalização mais rigorosa, a cadeia produtiva poderia passar para o processamento e o comércio formal. É preciso inverter o sentido deste ciclo negativo onde o produtor contribui para a desvalorização do produto, transformando-o num ciclo virtuoso com produtos inspecionados e valorizados, beneficiando a todos os envolvidos na cadeia produtiva e os consumidores.

Segundo o Sr. Herdras, uma situação que precisa estar inclusa no Plano Estratégico é a possibilidade de um produtor ou de uma cooperativa com inspeção sanitária prestar serviço para outros produtores, “processando” a matéria prima que será vendida. Perguntado sobre qual seria o custo de tal serviço, o Sr. Leonardo C. Costa disse que custaria R\$ 2,00/kg ou dúzia. Ainda nesta linha, foi mencionada a necessidade de esclarecimentos para o caso de produtos consumidos em restaurantes nos próprios locais de cultivo, e se existe a possibilidade de

maricultores com Registro de Aquicultor e Carteira de Pescador, venderem diretamente de pessoa física para pessoa física, sem nota fiscal, pequenas quantidades de moluscos in natura.

Foi levantado ainda pelo Sr. Herdras a necessidade de o Plano Estratégico contemplar ações para destinação de resíduos como conchas vazias de moluscos, com alternativas para descarte. O Sr. Leonardo C. Costa informou que vende cerca de 80% das conchas de ostras vazias por R\$ 12,00/40kg.

Outro ponto levantado na reunião foi o fato de muitos produtores não fazerem a Guia de Trânsito Animal – GTA por dificuldade de acesso à Internet ou por simples preguiça. Em alguns casos o maricultor prefere vender para outro atravessador ou processador se lhe for exigida a GTA. A questão da Nota Fiscal também foi discutida, na qual o produtor recolhe 2,3% do valor da nota para o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, o estabelecimento processador emite uma contra nota e o processador é que recolhe e paga o valor do imposto. Quanto ao Imposto de Renda, o produtor está isento de fazer a declaração se sua renda for inferior a R\$ 120.000,00 por ano.

O Sr. Jaimir Galinsky sugeriu que a Epagri intensifique as pesquisa e atividades de extensão em relação a técnica de assentamento remoto de sementes de mexilhão. Ainda sobre as sementes, foi sugerido um aprimoramento no sistema de encomendas de sementes de ostras do Laboratório de Moluscos Marinhos – LMM/UFSC. Outra sugestão do Sr. Jaimir foi a inclusão do seguro para a maricultura, principalmente para prolongados períodos de marés vermelhas com proibição do comércio de moluscos das áreas afetadas. Estas proibições causam grandes dificuldades para as indústrias, que já lidam com vários obstáculos para assegurar o abastecimento contínuo de matéria prima frente a fatores como desova, entressafra, e concentração da colheita, por vários produtores, em apenas 2 ou 3 meses do ano. Foi sugerido que indústrias e produtores se unam para discutir o assunto e criarem um seguro contra a maré vermelha.

O Sr. Jaimir relatou que o mexilhão importado do Chile está causando grandes prejuízos para toda cadeia produtiva, uma vez que este chega aqui com preços inferiores aos custos de produção do marisco cultivado na região. Sugeriu que se crie mecanismos a fim de dificultar a importação para evitar a prática de *dumping* que está se instalando com os produtores de Santa Catarina.

Ficou acordado que os produtores presentes na reunião enviarão um e-mail com contribuições para a minuta de Plano Estratégico. O mesmo encaminhamento foi dado em relação à Secretaria Municipal de Pesca de Porto Belo.

Sem mais a acrescentar,

Felipe Matarazzo Suplicy
Secretário da Câmara Setorial de Maricultura