

ESCLARECIMENTOS SOBRE PROPOSTA DE LEGISLAÇÃO APRESENTADA AO SETOR PRODUTIVO DE MOLUSCOS EM REUNIÃO NO DIA 25 DE MAIO DE 2020 (data retificada)

Se você é maricultor, deve ter ouvido falar que a Secretaria da Agricultura está trabalhando em uma proposta de legislação que fará alterações no controle sanitário da produção de ostras, mexilhões, vieiras e berbigões em Santa Catarina

Apresentamos aqui um resumo das alterações e alguns esclarecimentos aos maricultores.



GOVERNO DE
SANTA CATARINA

SECRETARIA DE ESTADO DA
AGRICULTURA, DA PESCA E
DO DESENVOLVIMENTO RURAL

A Secretaria da Agricultura está propondo uma nova legislação ou ajustes em uma legislação que já existe?

Os controles sanitários da produção de moluscos bivalves (ostras, mexilhões, vieiras e berbigões) são regulados por legislação federal publicada em 2012, que criou o **Programa Nacional de Controle Higiênico Sanitário de Moluscos Bivalves**. Essa legislação vale para todo o território nacional, incluindo Santa Catarina. Em 2017, a Secretaria da Agricultura de Santa Catarina publicou a Portaria SAR 12/2017 que estabelece alguns critérios e procedimentos complementares para a execução desse programa no estado.

O que a Secretaria apresentou na reunião do Comitê Estadual de Controle Higiênico-Sanitário de Moluscos Bivalves do dia 04/05/2020, que contou com representações do setor produtivo, foi uma proposta de atualização dessa Portaria estadual. Nesse documento fazemos alguns esclarecimentos sobre a proposta.

O que motivou a elaboração da proposta pela Secretaria da Agricultura?

O principal fator motivador foi o elevado custo do programa de monitoramento de poluição fecal nas áreas de cultivo de moluscos. O monitoramento seguindo o padrão previsto na legislação atual exige um número de análises até 10 vezes maior do que o exigido na Europa, por exemplo. Por ter custo muito elevado e pela limitação de verbas públicas, o monitoramento realizado pela Cidasc em Santa Catarina já esteve próximo de ser paralisado em muitas ocasiões, tendo sido efetivamente interrompido em 2018, situação que acabou impedindo o comércio e prejudicando os maricultores. A alteração proposta pela Secretaria da Agricultura, que pretende tornar o monitoramento menos custoso e mais eficiente, foi analisada e autorizada pelo Ministério da Agricultura por conta do delicado momento de pandemia que vivemos, que reduziu a capacidade dos laboratórios da rede oficial de receber e analisar amostras.



Notícias de 2018, quando o monitoramento foi interrompido.

O QUE A PROPOSTA DA
SECRETARIA DA AGRICULTURA
ALTERA NOS CONTROLES
SANITÁRIOS ATUALMENTE EM
VIGOR

A proposta altera exclusivamente o controle de riscos relacionados a presença de bactérias fecais em moluscos

Os procedimentos relativos ao monitoramento, interdição e desinterdição de áreas relacionados a eventos de florações de algas produtoras de toxinas, popularmente chamadas de *marés vermelhas*, continuam os mesmos que vinham sendo praticados em Santa Catarina há anos.

Serão realizadas alterações exclusivamente nos procedimentos de monitoramento, interpretação dos resultados, interdição e desinterdição de áreas relativos a **poluição fecal**.

Os controles relacionados a poluição fecal se baseiam atualmente na coleta, a cada 15 dias, de amostras de moluscos de uma região produtora, que envolve um grupo de fazendas marinhas, o envio dessas amostras para análise em laboratório da rede oficial e na classificação das áreas de acordo com o nível de bactérias fecais detectado nas amostras de moluscos.

Continuam valendo as mesmas classificações vigentes na legislação federal

Desde 2012, as áreas de produção de moluscos de Santa Catarina são classificadas em **Liberadas**, **Liberadas sob condição**, ou **Suspensas** para a retirada de moluscos de acordo com o monitoramento de bactérias fecais. Esses resultados são divulgados no site da Cidasc (www.cidasc.sc.gov.br). Esse sistema de classificação, previsto na legislação federal, continuará valendo e as classificações continuarão sendo disponibilizadas no site da Cidasc.

GOVERNO DO ESTADO DE SANTA CATARINA

[Covid19](#)

[Doadores](#)

[Destaque:](#)



CIDASC

GOVERNO DO ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DA PESCA
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA

[Home](#)

[Notícias](#)

[Principal ▼](#)

[Serviços ▼](#)

[Imprensa](#)

[Contato](#)

O que você busca?



[Principal](#)

[Programas](#)

[Legislação](#)

[Notícias](#)

[Artigos](#)

[Links úteis](#)

[Contato](#)

Serviço - Defesa Sanitária Animal

Resultados das Análises Microbiológicas em Moluscos Bivalves – 2016/2017

Setembro/2017 – ETAPA 1

[Serraria – LIBERADO SOB CONDIÇÃO](#)

Agosto/2017 – Etapa 4

[Paulas\(SFS\) – LIBERADO](#)

[Ponta do Papagalo – LIBERADO](#)

Agosto/2017 – Etapa 3

[Enseada de Brito – LIBERADO](#)

[Freguesia Ribeirão – LIBERADO](#)

[Praia Do Cedro – LIBERADO](#)

Agosto/2017 – Etapa 2

[Barra do Aririú – LIBERADO SOB CONDIÇÃO](#)

Imagem do site da Cidasc gerada em 2017, com a classificação da retirada dos moluscos.

Quais são as mudanças propostas?

As alterações envolvem basicamente:

1 – A redução do número de amostras que será coletado em cada esforço de coleta¹, **de cinco para uma**;

2 – A redução da frequência com que serão feitos os esforços de coleta, **de quinzenal para mensal**;

3 – Quais serão os resultados considerados para determinar a classificação das áreas:

- Atualmente são considerados os cinco resultados obtidos em um único dia, no esforço de coleta mais recente;
- Passarão a ser considerados os resultados obtidos nos **24 esforços de coleta mais recentes** (em torno de dois anos de resultados);

4 – Alteração da forma como as áreas são interditadas e desinterditadas quando são detectados níveis de bactérias fecais acima dos limites máximos permitidos (explicamos isso com mais detalhes a frente nesse documento).

¹ Esforço de coleta é usado nesse documento para definir as ocasiões que representantes da Cidasc vão até fazendas marinhas para coletar amostras.

A proposta da Secretaria adota limites de níveis de bactérias equivalentes aos atuais

A SAR está prevendo limites de bactérias fecais que são **equivalentes** àqueles em vigência na legislação atual. Explicamos:

Para que uma área seja classificada como “**Liberada**” pela legislação vigente, quatro de cinco amostras coletadas em um mesmo dia (isto equivale a 80% das amostras) devem possuir nível de bactérias menor ou igual a um limite intermediário.

Pela proposta da Secretaria, 80% de 24 resultados obtidos mais recentemente (equivale a 20 de 24 resultados) deve ser menor ou igual a esse mesmo limite.

Pela legislação atual, áreas que não atendem aos critérios de classificação Liberada, e que não possuem nenhum resultado acima do limite máximo previsto na legislação, são classificadas como “**Liberadas sob condição**”. A mesma regra consta na proposta da Secretaria.

Por fim, o limite máximo de poluição proposto pela Secretaria é o mesmo da legislação atual.

A proposta da Secretaria altera os locais onde as amostras são coletadas

Pela legislação atual, devem ser coletadas cinco amostras de moluscos de cinco diferentes pontos de uma região produtora de moluscos em cada esforço de coleta.



Pela proposta da Secretaria, uma única amostra será coletada por esforço de coleta naquelas fazendas marinhas onde, de acordo com estudos, são esperados os maiores níveis de poluição (região mais próxima a uma região mais urbanizada, por exemplo).



A proposta da Secretaria altera os procedimentos de interdição de áreas quando são detectados níveis de bactérias acima do limite máximo, assim como a sua desinterdição

Pela legislação atual, quando um resultado acima do limite máximo de bactérias fecais é detectado, ocorre a interdição da área (retirada “**Suspensa**”) até que dois novos resultados consecutivos mostrem que os níveis retornaram aos limites permitidos.

Pela proposta da Secretaria, a área pode ser interdita preventivamente por um período (de no máximo de 30 dias) até que seja realizada uma investigação para verificar se o resultado acima dos limites é excepcional (anômalo). Se a investigação mostrar que se tratou de uma exceção, que não deve voltar a ocorrer, aquele resultado é desconsiderado e a área volta a sua classificação anterior.

Se a investigação mostrar que aquele resultado não é uma exceção, e que resultados acima do limite máximo devem voltar a ocorrer na referida área, a interdição será mantida.

A proposta da Secretaria da Agricultura tornará mais evidente quais são as áreas de cultivo de moluscos mais e menos afetadas por poluição fecal

A quantidade de poluição que afeta os moluscos no mar varia bastante ao longo do tempo, por conta das chuvas, marés, flutuação de população humana, etc. Porém, sabe-se que existem áreas que, em média, são mais ou menos afetadas por poluição ao longo do tempo. Pela legislação atual, são considerados os resultados de um único dia para determinar a classificação de uma área, e por isso as classificações variam muito cada vez que é determinada essa classificação. De uma forma simples, pode-se dizer que a classificação passará a ser feita (pela proposta da Secretaria) com base na “média” de uma série de resultados obtidos ao longo do tempo e por isso essa classificação tende a variar menos. Isto é: moluscos de áreas com baixo risco devem permanecer, ao longo do tempo, em condição “**Liberada**” para venda; já moluscos áreas com risco intermediário devem permanecer ao longo do tempo em condição de retirada “**Liberada sob condição**”; e áreas com alto risco devem permanecer interditas (“**Suspensas**”) para a comercialização de moluscos.

A proposta da Secretaria é baseada em práticas internacionais e tornará o monitoramento de poluição fecal menos custoso

A proposta da Secretaria é baseada nas práticas de importantes e exigentes mercados produtores e consumidores do mundo, como a Europa.

O número de amostras de moluscos a serem coletas e analisadas para detecção de bactérias fecais será reduzido de cinco para uma e a frequência de coletas também será reduzida, de quinzenal para mensal, o que diminuirá muito o valor total dos custos com essas análises.

Isso significa um melhor investimento de recursos públicos e mais eficiência na proteção da saúde dos consumidores de moluscos de Santa Catarina. Além disso, um monitoramento mais eficiente e baseado em práticas internacionais aumentará a confiabilidade nos produtos da maricultura catarinense.

Essas alterações serão feitas sem ouvir os maricultores?

Não. Apesar da necessidade urgente de reduzir o número de amostras e os custos do monitoramento, o texto da nova legislação proposta pela Secretaria da Agricultura foi compartilhado com as principais organizações de produtores de Santa Catarina e um **prazo máximo para manifestações** foi estabelecido em acordo com essas organizações. O prazo é **até o dia 09 de junho de 2020**.

As manifestações devem ser feitas **exclusivamente por meio das organizações (associações de produtores) de produtores ou de empresas por meio do endereço de e-mail:**

daniela@agricultura.sc.gov.br

Dúvidas podem ser encaminhadas para o e-mail: winckler@agricultura.sc.gov.br ou pelo whatsapp: 48 984701460

As manifestações serão lidas e consideradas pela Secretaria da Agricultura, alterações e ajustes pertinentes serão realizados, e somente após isso a legislação será publicada e entrará em vigor.

O QUE A PROPOSTA DA
SECRETARIA DA AGRICULTURA
NÃO ALTERA NOS CONTROLES
SANITÁRIOS ATUALMENTE EM
VIGOR

A exigência de que moluscos passem pelos procedimentos de inspeção em Estabelecimentos Processadores registrados junto ao Serviço de Inspeção (SIF, SIE ou SIM) antes da venda ao consumidor é uma novidade da proposta da Secretaria da Agriicultura?

Não. Essa é uma exigência federal que consta na legislação brasileira desde 1954, por força do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA: “*Art. 2º Ficam sujeitos à inspeção e reinspeção previstas neste Regulamento os animais de açougue, a caça, o pescado, o leite, o ovo, o mel e a cera de abelhas e seus produtos e subprodutos derivados.*” Tal exigência também está descrita no Programa Nacional de Controle Higiênico-Sanitário de Moluscos Bivalves, instituído em 2012, inclusive para moluscos vendidos vivos ao consumidor final: “*1 - retirada liberada: os moluscos bivalves vivos provenientes destes locais podem ser destinados vivos ao consumo humano, após os procedimentos de inspeção em estabelecimentos processadores*”.

A exigência de depuração ou tratamento térmico (cozimento) para moluscos oriundos de áreas marinhas em condições de retirada Liberada sob condição será uma novidade proposta pela Secretaria da Agricultura?

Não. Essa exigência está prevista na legislação brasileira desde 2012, quando foi instituído o Programa Nacional de Controle Higiênico-Sanitário de Moluscos Bivalves: “*retirada liberada sob condição: os moluscos bivalves procedentes destes locais somente podem ser colocados no mercado para consumo humano após depuração, processamento térmico que permita eliminar os micro-organismos patogênicos...*”.

Explicando: A depuração é um processo que envolve manter os moluscos em tanques com água limpa por um período até que expulsem, junto com o conteúdo dos seus intestinos, micróbios que eventualmente tenham sido filtrados e acumulados nos locais de cultivo. Esse processo deve ser realizado dentro de Estabelecimentos Processadores vinculados aos Serviços de Inspeção.

OUTROS ESCLARECIMENTOS

O Ministério da Agricultura também está trabalhando em uma nova legislação para controle sanitário de moluscos?

Sim. O Ministério da Agricultura vem trabalhando no texto de uma nova legislação federal, que irá substituir a atual, e que pode promover mudanças significativas nos controles atualmente praticados. Essa legislação passará oportunamente por uma consulta pública. É importante que o setor produtivo esteja atento ao andamento da proposta federal, para que possam se manifestar nessa consulta. A Secretaria da Agricultura acompanha esse processo e vem mantendo o setor produtivo informado por meio das reuniões da Câmara Setorial da Maricultura.

Secretaria de Estado da Agricultura, da Pesca e do Desenvolvimento Rural

Maio de 2020

Elaboração do documento:

Robson Ventura de Souza

Pesquisador – Epagri/Cedap

Pedro Sesterhenn

*Coordenador Estadual de Sanidade dos Animais Aquáticos -
CIDASC*

Sérgio Winckler da Costa

Gerente de Aquicultura e Pesca – SAR

André Luís Tortato Novaes

Gerente – Epagri/Cedap

Daniela Carneiro do Carmo

Diretora de Qualidade e Defesa Agropecuária - SAR