

## A importância do trabalho

Ostras e mexilhões são alimentos muito saborosos e saudáveis. Santa Catarina iniciou o cultivo desses organismos no início da década de 90 e atualmente é o principal produtor nacional desses organismos. Esses moluscos se alimentam filtrando a água e é fundamental que sejam cultivados em áreas marinhas livres de poluição para que não contenham nenhum tipo de agente causador de doenças.

Vários países, grandes produtores de moluscos, realizam cultivos há muito mais tempo que Santa Catarina. Esses países desenvolveram protocolos para garantir a qualidade de ostras e mexilhões, assim como os que existem para outros produtos de origem animal (carne, leite, ovos, etc.). Os protocolos desenvolvidos para ostras e mexilhões envolvem uma série de estudos ambientais sobre poluição para classificar as áreas de cultivo, de modo que apenas alimentos saudáveis sejam produzidos.

## Objetivo

Desenvolver um protocolo de estudo ambiental de parques de cultivo nos mesmos moldes dos aplicados em grandes centros produtores e consumidores de outras partes do mundo, como União Europeia, Canadá, Nova Zelândia e Chile, visando garantir a qualidade das ostras e mexilhões produzidos em Santa Catarina.

**Áreas-alvo:** Baías Norte e Sul de Florianópolis

Mais informações:

[www.cedap.epagri.sc.gov.br](http://www.cedap.epagri.sc.gov.br)

**Epagri/Centro de Desenvolvimento em Aquicultura e Pesca (Cedap)**  
Rod. Admar Gonzaga, nº 1.188, Itacorubi  
Caixa postal 502  
CEP 88034-901 Florianópolis, SC, Brasil  
Fone: (48) 3239-8040  
Fax: (48) 3239-8110

**Epagri/Centro de Informações de Recursos Ambientais e de Hidrometeorologia de Santa Catarina (Ciram)**  
Rov. Admar Gonzaga, nº 1.347, Itacorubi, Caixa postal 502  
CEP 88034-901, Florianópolis, SC, Brasil  
Fone: (48) 3239-8145  
Fax: (48) 3239-8054

**Elaboração do pôster:** Robson Ventura de Souza, Guilherme Sabino Rupp, Luiz Fernando de Novaes Vianna, Luis H.P. Garbossa, Argeu Vanz, André Luiz Tortatto Novaes

Financiador:



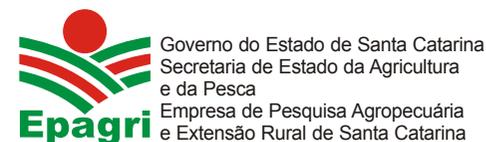
Parceiros:



Editor: Epagri/GMC  
Tiragem: 2.000 exemplares  
Florianópolis, jul./2011

# Padrões internacionais de qualidade sanitária na produção de ostras e mexilhões

A Epagri está executando mais um projeto com o objetivo de melhorar a qualidade das ostras e dos mexilhões produzidos em Santa Catarina. A exemplo do que ocorre em outros países, grandes produtores e consumidores exigentes desses moluscos, o Estado está desenvolvendo um protocolo de estudo ambiental que tem por objetivo garantir a sanidade de nossa produção de acordo com exigências internacionais.



# O que será feito

## 1 Identificação das fontes de poluição

Descargas de poluição, desde pequenos canos até grandes rios, serão cadastradas em um sistema de mapas. As maiores descargas serão analisadas para saber qual o tipo e o volume de poluentes que é despejado.



## 2 Estudo da dispersão da poluição dentro das baías

Serão instalados equipamentos que permitirão entender como funciona o fluxo de água dentro de nossas baías em diferentes situações de maré, ventos e chuvas. Será utilizado um programa de computador que demonstrará como a poluição se dispersa juntamente com a água dentro das baías.

## 3 Verificação da qualidade da água e dos moluscos nos locais onde se produzem ostras e mexilhões

Serão analisadas amostras de água e de moluscos para verificar se as áreas de cultivo são ou não afetadas por poluição. Os resultados serão comparados com os da etapa 2 e utilizados para aperfeiçoar os modelos gerados por computador.



## 4 Classificação das áreas de produção de ostras e mexilhões

As informações geradas possibilitarão a classificação dos parques de produção de ostras e mexilhões em áreas com muito baixa ou nenhuma influência de fontes de poluição; áreas com pouca ou eventual influência de fontes de poluição; e áreas significativamente afetadas por poluição.



## 5 Proposição de estratégia para o uso das áreas que proporcione a produção de alimento saudável

Será proposto um plano de uso das áreas:

- As que sofrem pouca ou nenhuma influência de poluição serão indicadas para produção de ostras ou mexilhões destinados ao consumo *in natura*, situação em que é exigida qualidade ótima de água.
- As áreas com pouca ou eventual influência de poluição serão indicadas para produção de organismos destinados ao consumo cozido, que serão processados ou que passarão por um período de depuração antes do consumo *in natura*.
- Por fim, eventuais áreas afetadas significativamente por poluição não serão indicadas para produção de ostras e mexilhões.



## Resultados esperados

- A melhoria da qualidade das ostras e dos mexilhões de Santa Catarina.
- Equivalência da qualidade de nossa produção aos padrões internacionais.
- Em um prazo mais longo, abertura de oportunidades para a exportação das ostras e dos mexilhões catarinenses.