

# ALTERNATIVAS PARA A COMERCIALIZAÇÃO DE **MOLUSCOS BIVALVES** SEGUINDO A LEGISLAÇÃO





**Governador do Estado**  
Carlos Moisés da Silva

**Secretário de Estado da Agricultura e da Pesca**  
Ricardo de Gouvêa

**Presidente**  
Edilene Steinwandter

**Diretores**  
Giovani Canola Teixeira  
Administração e Finanças

Humberto Bicca Neto  
Extensão Rural e Pesqueira

Ivan Luiz Bacic  
Desenvolvimento Institucional

Vagner Miranda Pontes  
Ciência, Tecnologia e Inovação



ISSN 1414-5219 (Impresso)

ISSN 2674-9505 (On-line)

Março 2020

**BOLETIM DIDÁTICO Nº 154**

# **Alternativas para comercialização de moluscos bivalves seguindo a legislação**

Robson Ventura de Souza

André Luis Tortato Novaes



**Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina**

Florianópolis

2020

Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri)  
Rodovia Admar Gonzaga, 1.347, Itacorubi, Caixa Postal 502  
88034-901 Florianópolis, SC, Brasil  
Fone: (48) 3665-5500, fax: (48) 3665-5597  
Internet: [www.epagri.sc.gov.br](http://www.epagri.sc.gov.br)  
E-mail: [epagri@sc.gov.br](mailto:epagri@sc.gov.br)

Editado pelo Departamento Estadual de Marketing e Comunicação (DEMC).

Editoria técnica: Paulo Sergio Tagliari  
Revisão textual: Laertes Rebelo  
Diagramação: Robson Ventura de Souza  
Design da capa: Natália da Costa Marchiori

Primeira edição: março de 2020  
Tiragem: Disponível em meio digital

É permitida a reprodução parcial deste trabalho desde que citada a fonte.

### Ficha catalográfica

SOUZA, R.V.de; NOVAES, A.L.T. **Alternativas para comercialização de moluscos bivalves seguindo a legislação**. Florianópolis, SC, 2020. 28p. (Epagri. Boletim Didático, 154).

Comércio de ostras; Inspeção; Maricultura; Processamento de moluscos.

ISSN 1414-5219 (Impresso)

ISSN 2674-9505 (On-line)



## **Autores**

### **Robson Ventura de Souza**

Médico-veterinário, Dr., Epagri/Centro de Desenvolvimento em Aquicultura e Pesca – Cedap. Av. Admar Gonzaga 1.188, Itacorubi, 88034-901, Florianópolis, SC. Fone: (48) 3665 5062, e-mail: robsonsouza@epagri.sc.gov.br

### **André Luis Tortato Novaes**

Engenheiro-agrônomo, M. Sc., Epagri/Centro de Desenvolvimento em Aquicultura e Pesca – Cedap. Av. Admar Gonzaga 1.188, Itacorubi, 88034-901, Florianópolis, SC. Fone: (48) 3665 5052, e-mail: novaes@epagri.sc.gov.br



## Apresentação

A Epagri apoia a atividade de malacocultura desde a implantação dos primeiros cultivos comerciais em Santa Catarina. Com o aumento da produção, o trabalho da Empresa na malacocultura foi se desdobrando em diferentes áreas de atuação. Entre elas, o controle higiênico-sanitário da produção de moluscos tem sido uma importante frente de trabalho. É fundamental que os produtos da maricultura catarinense sejam saudáveis para que essa atividade se estruture sobre bases sólidas. Caso contrário, a ocorrência de doenças associadas ao consumo de moluscos bivalves poderia ameaçar a sustentabilidade de toda a cadeia produtiva e gerar desconfiança por parte dos consumidores.

Em 2012, o Governo Federal instituiu legislação dedicada ao controle sanitário na produção e na comercialização de ostras, mexilhões, vieiras e berbigões. A partir da publicação dessa legislação, a Epagri, em parceria com instituições de pesquisa, fomento, regulamentação e fiscalização, promoveu um grande esforço focado na orientação de maricultores, processadores e comerciantes sobre as regras estabelecidas. Foram promovidos eventos técnicos e, em 2013, foi lançado o *Boletim Didático Nº 95 – Comércio legal de moluscos bivalves* com o objetivo de divulgar as regras estabelecidas na legislação, desde aquelas relacionadas à produção dos moluscos nas fazendas marinhas até a sua venda aos consumidores finais.

Uma das regras que impacta diretamente o trabalho dos maricultores é a exigência de que moluscos passem pelos procedimentos de inspeção em Estabelecimentos Processadores registrados junto a Órgãos de Inspeção antes de serem destinados ao consumo humano. Isso porque maricultores historicamente vendem ostras e mexilhões diretamente para peixarias, restaurantes ou para o consumidor final. O presente Boletim Didático tem por objetivo demonstrar, de forma didática e ilustrada, que existem diferentes alternativas para que maricultores consigam atender essa exigência. Esperamos que este documento contribua com o amadurecimento da cadeia de produção e comércio de moluscos e com a produção de moluscos saudáveis pelos maricultores catarinenses.

A Diretoria Executiva





# Sumário

1 Diferença entre fazendas marinhas e estabelecimentos processadores de moluscos.....	9
2 A rota formal de comércio.....	12
3 Por que os moluscos devem passar por um estabelecimento processador antes da venda ao consumidor final?.....	13
4 Isso é um problema para os maricultores? .....	15
5 Alternativas para atender os requisitos da legislação vigente .....	16
5.1 Maricultores podem vender sua produção para Estabelecimentos Processadores.....	16
5.1.1 Vantagens.....	17
5.1.2 Desvantagens.....	17
5.2 O maricultor pode abrir um novo negócio: um Estabelecimento Processador de moluscos .....	18
5.2.1 Vantagens.....	18
5.2.2 Desvantagens.....	19
5.3 Os maricultores podem trabalhar de forma cooperativada .....	20
5.3.1 Vantagens.....	21
5.3.2 Desvantagens.....	21
5.4 Peixarias e restaurantes podem adequar sua estrutura e buscar seu registro junto ao Órgão de Inspeção se transformando em Estabelecimentos Processadores.....	22
5.4.1 Vantagens.....	23
5.4.2 Desvantagens.....	23
5.5 Estabelecimentos Processadores podem prestar serviço de processamento para maricultores .....	24
5.5.1 Vantagens.....	25
5.5.2 Desvantagens.....	26

6 As alternativas apresentadas se aplicam também a extrativistas de moluscos.....	26
7 Considerações finais .....	27
8 Referências.....	28

## 1 Diferença entre fazendas marinhas e estabelecimentos processadores de moluscos

Fazendas marinhas e estabelecimentos processadores são empreendimentos bastante diferentes. As fazendas marinhas (Figura 1), em geral, são planejadas e operadas com o objetivo de cultivar moluscos bivalves até que atinjam o tamanho comercial. Para isso, contam com estruturas de cultivo no mar e estruturas de apoio em terra ou em plataformas flutuantes, para possibilitar a colheita e limpeza dos animais que serão comercializados.



Figura 1. Fazenda marinha de produção de moluscos

Os estabelecimentos processadores (Figura 2) são empreendimentos planejados e operados com o objetivo de transformar os animais produzidos

pelas fazendas marinhas em alimentos, devidamente embalados e rotulados, utilizando diferentes técnicas de processamento e seguindo uma série de cuidados de higiene. Os estabelecimentos processadores são construídos e operados de forma a evitar a contaminação e manter uma boa qualidade sanitária dos alimentos, seguindo as recomendações dos Órgãos de Inspeção.



Figura 2. Estabelecimento processador de moluscos bivalves

O Órgão de Inspeção pode ser federal (vinculado ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – Mapa), estadual (vinculado à Cidasc em Santa Catarina), ou municipal (vinculado normalmente à Secretaria da Agricultura da Prefeitura Municipal) (Figura 3). Estabelecimentos

Processadores registrados junto ao Mapa podem vender sua produção em todo o Brasil<sup>1</sup>, aqueles registrados junto à Cidasc podem vender a produção nos limites de Santa Catarina, e os registrados junto à prefeitura municipal podem vender os moluscos nos limites do município.

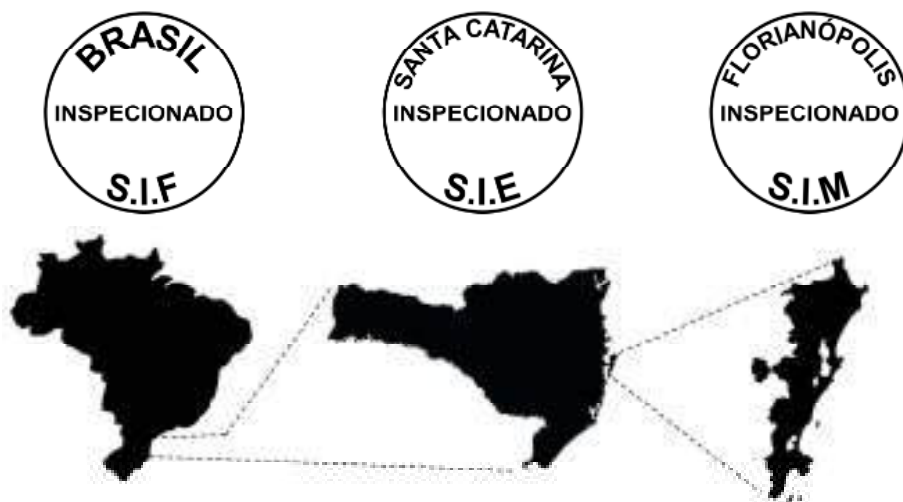


Figura 3. Na parte de baixo da figura estão os Selos dos Serviços de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) e Municipal (SIM) e, acima de cada um, a respectiva área geográfica onde os produtos podem ser vendidos. No exemplo acima, o SIM é o do município de Florianópolis

---

<sup>1</sup> Podem vender seus produtos também a outros países, uma vez que sejam habilitados à exportação, atendendo as exigências técnico-sanitárias fixadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e, quando for o caso, aquelas estabelecidas pelas autoridades sanitárias dos países importadores.

## 2 A rota formal de comércio

O Governo Federal instituiu em 2012 legislação<sup>2</sup> que define as regras para o controle sanitário na produção e na comercialização de moluscos bivalves, como as ostras, mexilhões, vieiras e berbigões. Entre outras exigências, essa legislação determina que moluscos passem pelos procedimentos de inspeção em Estabelecimentos Processadores registrados junto a Órgãos de Inspeção antes de serem destinados ao consumo humano (Figura 4).

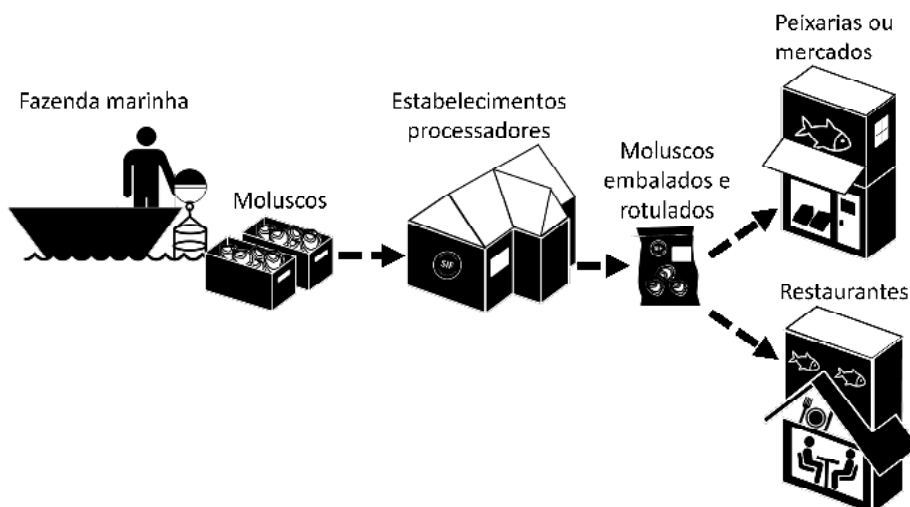


Figura 4. Rota formal de comércio de moluscos bivalves, envolvendo o processamento dos animais em estabelecimentos processadores vinculados ao Serviço Oficial de Inspeção

---

<sup>2</sup> Instrução Normativa Interministerial do Ministério da Pesca e Aquicultura e do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento Nº7, de 8 de maio de 2012.

Isso não é novidade, considerando que produtos de origem animal em geral, como carnes, leite, ovos, mel, etc., também estão sujeitos à tal exigência (Figura 5).



Figura 5. Produtos de origem animal (leite, ovos, frango, mel e mexilhões) devidamente embalados e rotulados, após processamento em estabelecimentos processadores registrados junto ao Serviço Oficial de Inspeção. As setas indicam o selo do serviço de inspeção

### **3 Por que os moluscos devem passar por um estabelecimento processador antes da venda ao consumidor final?**

A necessidade de passar pelos procedimentos de inspeção em um Estabelecimento Processador vale para moluscos bivalves destinados ao consumo humano, sejam eles vendidos vivos ou não. Essa exigência objetiva aumentar a segurança desses produtos para os consumidores. Isso porque sempre que os moluscos são provenientes de áreas onde a qualidade de água não está ótima, os Estabelecimentos Processadores devem realizar tratamentos para reduzir os riscos relacionados à presença de microrganismos causadores de doenças nos produtos. Alguns dos tratamentos previstos na legislação são o térmico (Ex: cozimento), a remoção de vísceras e gônadas e a depuração (Figura 6). De uma forma simples, pode-se dizer que este último se trata da manutenção dos moluscos em tanques com água limpa por um período suficiente para que os mesmos

esvaziam seus tratos digestórios, reduzindo a carga de microrganismos potencialmente causadores de doenças.



Figura 6. Tratamentos para redução de riscos relacionados à presença de microrganismos potencialmente causadores de doenças em moluscos bivalves: depuração (esquerda) e tratamento térmico (direita)



## 4 Isso é um problema para os maricultores?

Apesar de ser positiva do ponto de vista da saúde pública, essa exigência tem sido motivo de apreensão para muitos maricultores. Eles historicamente vendem ostras e mexilhões diretamente para peixarias, restaurantes ou para o consumidor final. Como restaurantes e peixarias são Estabelecimentos de Comércio, via de regra, registrados junto à Vigilância Sanitária e não a Órgãos de Inspeção, existe o impedimento legal para a venda direta de moluscos bivalves para esses empreendimentos (Figura 7).

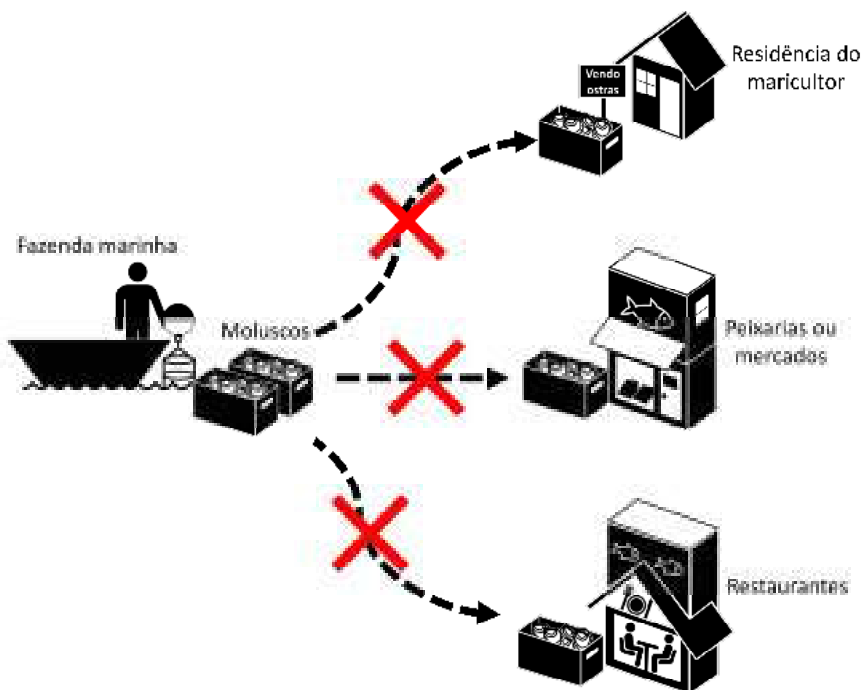


Figura 7. Rotas comumente praticadas pelos maricultores que não são permitidas pela legislação

Algumas perguntas que surgem são: como os maricultores farão para vender seus produtos? Como as peixarias e restaurantes farão para comprar os produtos dos maricultores?

## 5 Alternativas para atender os requisitos da legislação vigente

A seguir são apresentadas alternativas para que maricultores, processadores e comerciantes possam trabalhar de forma a atender os requisitos da nova legislação. São apontadas também vantagens e desvantagens de cada uma delas.

### 5.1 Maricultores podem vender sua produção para Estabelecimentos Processadores

Maricultores podem vender sua produção para Estabelecimentos Processadores registrados junto a Órgãos de Inspeção, passando a ser fornecedores de matéria-prima (Figura 8). As etapas de processamento e comercialização envolvem custos elevados e, em muitos casos, a venda da produção para as indústrias pode ser um bom negócio para os maricultores, especialmente os que possuem pequena produção.

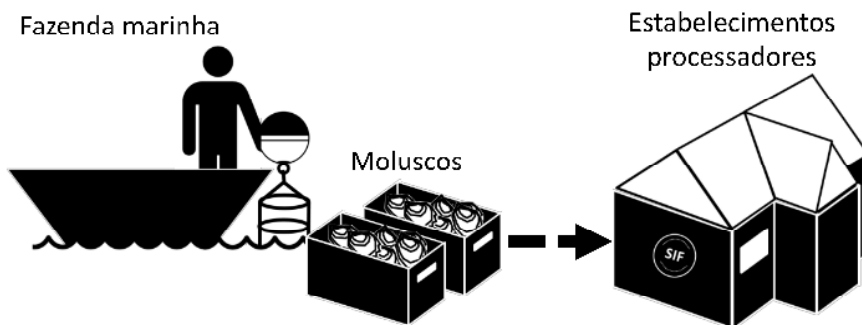


Figura 8. Maricultores podem vender sua produção para Estabelecimentos Processadores

### 5.1.1 Vantagens

- Já existem várias indústrias de processamento de pescado em operação no estado de Santa Catarina, algumas que trabalham especificamente com moluscos bivalves;
- Maricultores podem focar suas energias na melhoria da produção de suas fazendas marinhas sem ter que se preocupar com o processamento e a comercialização do produto final;
- Maricultores podem fazer contratos futuros e garantir a compra de toda a sua produção pela indústria.

### 5.1.2 Desvantagens

- Os lucros dos maricultores se limitarão à etapa de produção da matéria-prima.

## ***5.2 O maricultor pode abrir um novo negócio: um Estabelecimento Processador de moluscos***

A instalação de um Estabelecimento Processador envolve a abertura de empresa, a construção da estrutura física de acordo com as recomendações dos Órgãos de Inspeção, a contratação de funcionários, a implementação de programas de controle de qualidade de processos e produtos, entre outras exigências. Além disso, é preciso ter em mente que dificilmente o empreendimento se viabilizará exclusivamente com a produção de uma pequena fazenda marinha. Portanto, operar o Estabelecimento Processador irá requerer capacidade para gestão no novo negócio e habilidade comercial para a obtenção de matéria-prima junto a outros maricultores e para a venda do produto final. Assim sendo, interessados na instalação desse tipo de empreendimento devem fazer um plano de negócios, considerar os riscos e avaliar cuidadosamente a viabilidade econômica do mesmo antes de investir na sua implantação (Figura 9).

### **5.2.1 Vantagens**

- O maricultor pode processar a sua própria produção e vendê-la para comércios, peixarias e restaurantes;
- O maricultor passa a ter um novo negócio que pode gerar renda. Além de vender moluscos bivalves processados, ele poderá prestar o serviço de processamento para outros maricultores.

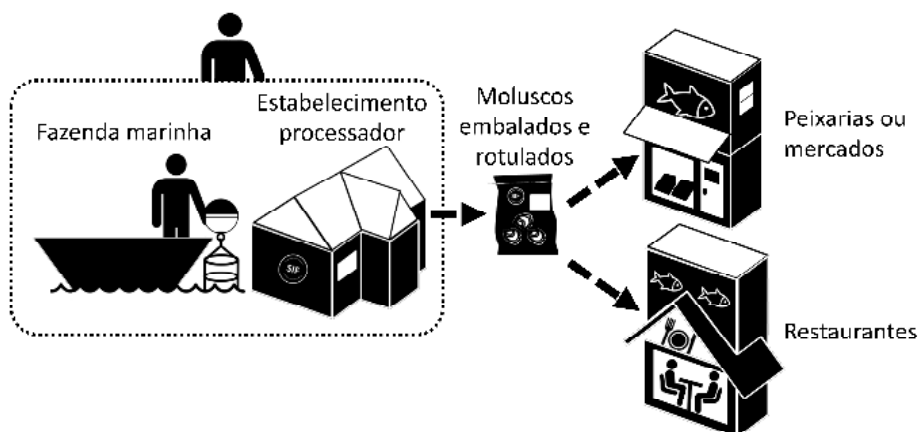


Figura 9. O maricultor pode abrir um novo negócio: um Estabelecimento Processador de moluscos

### 5.2.2 Desvantagens

- São necessários investimentos financeiros significativos;
- Deve-se dispor de tempo e recursos para passar pelo processo burocrático necessário para a construção e o registro do estabelecimento junto a Órgãos de Inspeção;
- É necessário que um volume significativo de produto seja processado para viabilizar o negócio;
- O maricultor passa a administrar um negócio mais amplo que envolve a produção da matéria-prima em sua fazenda marinha, a aquisição de matéria-prima de outros produtores, a gestão do estabelecimento processador e a comercialização dos moluscos processados;
- A implantação do novo negócio envolve riscos.

### 5.3 Os maricultores podem trabalhar de forma cooperativada

Trabalhar em cooperativas é uma alternativa que proporciona vantagens competitivas para produtores rurais em geral. Maricultores podem trabalhar de forma cooperativada, por exemplo, para a construção e a operação de um Estabelecimento Processador que será utilizado de forma coletiva (Figura 10).

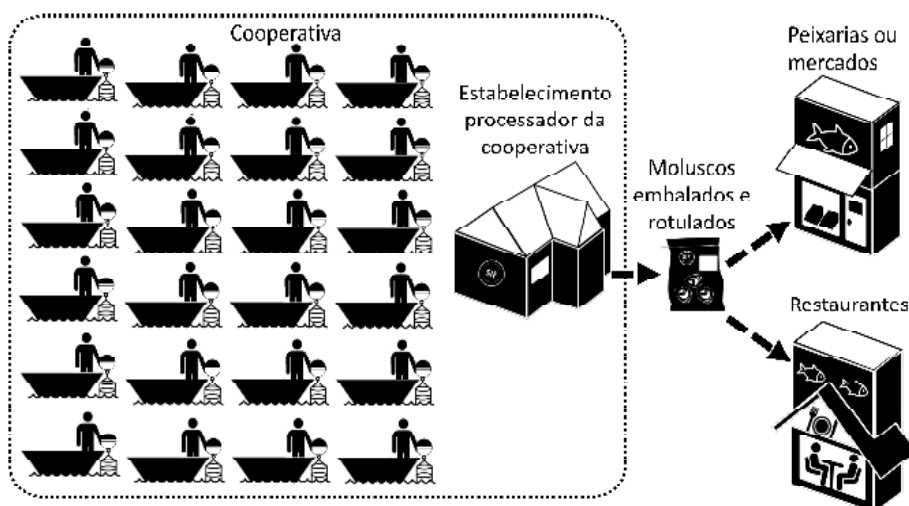


Figura 10. Os maricultores podem trabalhar de forma cooperativada

Outro caminho, que não envolve a instalação de um Estabelecimento Processador, é a criação de cooperativas para operar a logística de transporte e a venda da produção. Nesse caso, a ação da cooperativa poderia envolver o transporte da matéria-prima das fazendas marinhas dos cooperados até um Estabelecimento Processador contratado, e a negociação e transporte do produto final até comércios e restaurantes. Para a formação de uma cooperativa são necessárias ao menos 20 pessoas físicas com necessidades e interesses similares.

### 5.3.1 Vantagens

- É possível realizar investimentos maiores do que de forma individual em estruturas e bens que beneficiarão todos os cooperados;
- Existem diferentes tipos de cooperativas que estão sujeitas a diferentes regimes tributários, podendo ser isentas de tributos como Imposto de Renda, Programa de Integração Social (PIS), Contribuição para o Financiamento da Seguridade Social (COFINS) e Contribuição Social sobre Lucro Líquido (CSLL);
- Algumas políticas públicas que objetivam a compra de alimentos determinam que parte do investimento deva ser feito em produtos da agricultura familiar. O Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) são exemplos de programas que podem beneficiar as cooperativas.

### 5.3.2 Desvantagens

- A necessidade de promover o convencimento e a organização dos maricultores para formar uma cooperativa;
- O bom funcionamento da cooperativa dependerá do relacionamento colaborativo dos cooperados;
- Cooperativas não se enquadram no Estatuto Nacional da Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, não podendo adotar os regimes tributários Simples Nacional e Super Simples.

#### **5.4 Peixarias e restaurantes podem adequar sua estrutura e buscar seu registro junto ao Órgão de Inspeção se transformando em Estabelecimentos Processadores**

Peixarias e restaurantes, que são Estabelecimentos de Comércio, por padrão, não são cadastradas junto ao Órgão de Inspeção. Isso faz com que os moluscos comercializados por esses empreendimentos devam ser provenientes de Estabelecimentos Processadores que o sejam. Porém, as peixarias e restaurantes podem buscar seu registro junto ao Órgão Oficial de Inspeção.

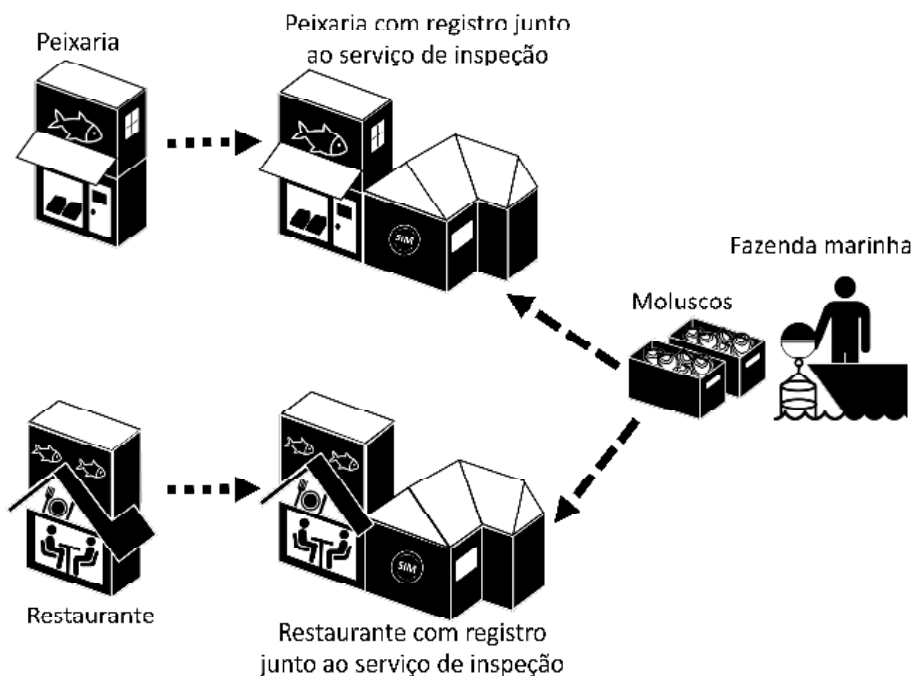


Figura 11. Peixarias e restaurantes podem adequar sua estrutura e buscar seu registro junto ao Órgão de Inspeção



Para isso é preciso que adéquem sua estrutura física e os processos praticados de forma a atender os requisitos legais para Estabelecimentos Processadores (Figura 11). Nesse caso, as peixarias e restaurantes deixam de ser exclusivamente Estabelecimentos de Comércio e passam a ser também Estabelecimentos Processadores, podendo comprar moluscos diretamente dos maricultores, processá-los e vendê-los ao consumidor final. Essa alternativa é especialmente interessante em municípios que possuem Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

#### 5.4.1 Vantagens

- Os estabelecimentos passam a poder comprar moluscos bivalves das fazendas marinhas e vendê-los ao consumidor final.

#### 5.4.2 Desvantagens

- As exigências legais para Estabelecimentos Processadores são mais complexas do que aquelas para Estabelecimentos de Comércio, tanto em termos de estrutura física requerida, como em relação ao controle de todas as etapas de processamento.

## 5.5 Estabelecimentos Processadores podem prestar serviço de processamento para maricultores

Nesse caso, o maricultor não vende os moluscos produzidos para Estabelecimentos Processadores. Esses estabelecimentos prestam o serviço para o maricultor, processando os moluscos por um valor preestabelecido. O maricultor leva os moluscos até a indústria e, ao fim do processamento, recebe o seu produto devidamente inspecionado e embalado (Figura 12).

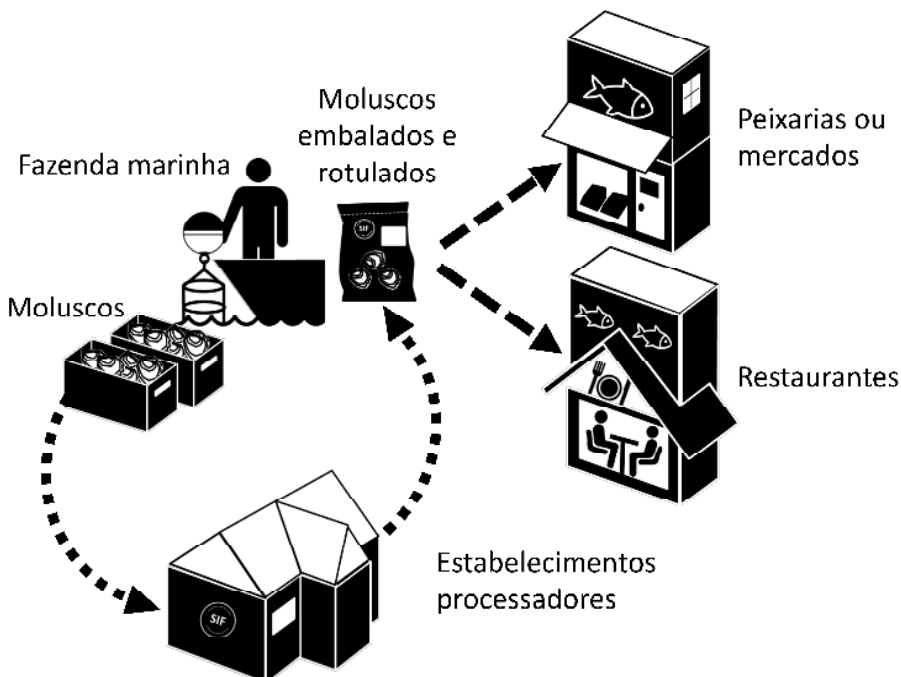


Figura 12. Estabelecimentos Processadores podem prestar serviço de processamento para maricultores

Para essa prática, é necessário que o Estabelecimento Processador registre junto ao Órgão de Inspeção o produto do maricultor. Na embalagem desse produto constará a marca e informações do maricultor (*Distribuído por:*) e as informações sobre o Estabelecimento Processador (*Produzido por:*) (Figura 13).



Figura 13. Exemplo de rótulo de produto que teve o processamento terceirizado. Nesse caso, consta a marca (seta vermelha à esquerda) e informações do maricultor (seta vermelha à direita) e informações sobre o Estabelecimento Processador (seta azul)

### 5.5.1 Vantagens

- Maricultores que tenham canais de comercialização diretos com restaurantes e peixarias podem regularizar e vender seu produto, sem ter que investir na construção e operação de um Estabelecimento Processador;
- O investimento é baixo quando comparado à construção e operação de um Estabelecimento Processador;
- Maricultores podem ampliar as possibilidades de comercialização, por exemplo, se buscarem a prestação de serviço de processamento com um Estabelecimento Processador registrado junto ao Órgão de Inspeção Federal. Nesse caso, um maricultor que vendia seus produtos para peixarias ou restaurantes do seu município pode comercializar seus produtos em todo o Brasil.

### 5.5.2 Desvantagens

- O maricultor terá que estar preparado para trabalhar na etapa de comercialização de produto final, tendo que pensar na logística de retirada do produto na indústria (Ex: possuir veículo registrado junto à vigilância sanitária para transporte de alimentos), negociação com os compradores e logística de entrega dos produtos.

## **6 As alternativas apresentadas se aplicam também a extrativistas de moluscos**

Todas as alternativas abordadas nesse documento se aplicam a extrativistas de moluscos, uma vez que moluscos de extração devem seguir as mesmas regras que os moluscos de cultivo.

## **7 Considerações finais**

As regras estabelecidas pela legislação podem, a princípio, parecer complicar a vida dos maricultores e extrativistas. Mas é importante que se tenha em mente que elas visam aumentar a segurança dos produtos da maricultura e isso gera benefícios diretos aos produtores. Sabe-se que um episódio de doença alimentar relacionada ao consumo de moluscos pode afetar a confiabilidade de toda a produção catarinense e causar sérios prejuízos financeiros a toda cadeia produtiva. Por isso, ações de controle sanitário são tão importantes. Cadeias produtivas de outros produtos de origem animal, como a produção de ovos, mel, carnes, já tiveram que se adequar a exigências similares. Muitas não só sobreviveram a elas, como até ficaram fortalecidas. É preciso que os envolvidos na cadeia produtiva de moluscos inspirem-se nesses exemplos e quebrem a resistência às novas regras, encarando-as como um desafio possível de ser superado e que pode trazer vantagens competitivas.

## 8 Referências

BRASIL. MAPA/SEAP-PR. **Manual de procedimentos para implantação de estabelecimento industrial de pescado: produtos frescos e congelados.** Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/Secretaria Especial de Aquicultura e Pesca – Brasília, 2007. 116p.

BRASIL. MPA/MAPA. **Instrução Normativa Interministerial nº7**, 8 de maio de 2012.

SOUZA, R. V. de; PETCOV, H. F. D. **Comércio legal de moluscos bivalves.** Florianópolis, SC; Epagri, 2013. 58p. (Epagri, Boletim Didático, no 95).

SOUZA, R. V. de; PETCOV, H. F. D.; NOVAES, A. L. T. O Programa Nacional de Controle Higiênico-Sanitário de Moluscos Bivalves e os caminhos para a regularização. **Agropecuária Catarinense**, v.28, n.1, p.44-47, 2015.

-  [www.epagri.sc.gov.br](http://www.epagri.sc.gov.br)
-  [www.youtube.com/epagritv](http://www.youtube.com/epagritv)
-  [www.facebook.com/epagri](http://www.facebook.com/epagri)
-  [www.twitter.com/epagrioficial](http://www.twitter.com/epagrioficial)
-  [www.instagram.com/epagri](http://www.instagram.com/epagri)
-  <http://publicacoes.epagri.sc.gov.br>