

O Programa Nacional de Controle Higiênico-Sanitário de Moluscos Bivalves e os caminhos para a regularização

Robson Ventura de Souza¹, Henry Fernando Diniz Petcov² e André Luis Tortato Novaes³

Resumo – O Governo Federal instituiu, em 2012, o Programa Nacional de Controle Higiênico-Sanitário de Moluscos Bivalves, que definiu as regras para o controle sanitário na produção e na comercialização de ostras, mexilhões, vieiras e berbigões. Este informativo aponta algumas possibilidades para a adequação da cadeia produtiva às regras estabelecidas nessa legislação e discute as vantagens e desvantagens dessas alternativas. As possibilidades apresentadas são: venda da produção dos maricultores para estabelecimentos processadores; estabelecimentos processadores prestando serviço de processamento para maricultores; implantação de novos estabelecimentos processadores de moluscos; criação de cooperativas; registro de peixarias junto ao órgão de inspeção.

Termos para indexação: Ostras; mexilhões; vieiras; berbigões; processamento; inspeção.

The National Shellfish Sanitation Program and the pathways for trade regularization

Abstract – The Federal Government created in 2012 the National Shellfish Sanitation Program which states the rules for the sanitary control in the production and trade of oysters, mussels, scallops and cockles. This report points out some possibilities to set up the trade chain according to the stated requirements and discusses the advantages and disadvantages of these alternatives. The presented possibilities are: Shellfishermen selling their production to Processing Plants; Shellfisherman hiring Processing Plants to process their production; Implementation of new Processing Plants; Implementation of cooperatives; Registration of fish markets within the Inspection Authority.

Index terms: oysters; mussels; scallops; cockles; processing; inspection.

O Governo Federal criou, em 2012, o Programa Nacional de Controle Higiênico-Sanitário de Moluscos Bivalves⁴. Trata-se de uma legislação que define regras para o controle sanitário na produção e na comercialização de ostras, mexilhões, vieiras e berbigões. Entre outras exigências, essa legislação determina que os moluscos passem pelos procedimentos de inspeção em estabelecimentos processadores registrados junto ao órgão de inspeção antes de serem destinados ao consumo humano. 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). Estabelecimentos processadores registrados junto ao Mapa podem vender sua produção em todo o Brasil⁵, aqueles registrados junto à Cidasc podem vender a produção dentro dos limites de Santa Catarina, e os registrados junto à prefeitura municipal podem vender os moluscos nos limites do município. Isso não é novidade, considerando que produtos de origem animal em geral, como carnes, leite, ovos,

mel, etc., também estão sujeitos a tal exigência.

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 a carga de microrganismos cau-

Recebido em 23/7/2014. Aceito para publicação em 8/12/2014.

¹ Médico-veterinário, M.Sc., Epagri/Centro de Desenvolvimento em Aquicultura e Pesca (Cedap), C.P. 502, 88034-901 Florianópolis, SC, fone: (48) 3665-5060, e-mail: robsonsouza@epagri.sc.gov.br.

² Engenheiro de alimentos, Epagri/Gerência Regional de Florianópolis, Rod. Admar Gonzaga, 1188, 88010-970 Florianópolis, SC, fone: (48) 3665-2000, e-mail: henry@epagri.sc.gov.br.

³ Engenheiro-agrônomo, M.Sc., Epagri/Cedap, fone: (48) 3665-5052, e-mail: novaes@epagri.sc.gov.br

⁴ Instituído por meio da Instrução Normativa Interministerial do Ministério da Pesca e Aquicultura e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento No 7, de 8 de maio de 2012.

⁵ Podem vender seus produtos também a outros países, uma vez que sejam habilitados à exportação, atendendo às exigência técnico-sanitárias fixadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e, quando for o caso, aquelas estabelecidas pelas autoridades sanitárias dos países importadores.

sadores de doenças nos produtos. Os tratamentos previstos na legislação são: o térmico (Ex.: cozimento), a remoção de vísceras e gônadas e a depuração. De uma forma simples, pode-se dizer que este último trata da manutenção dos moluscos em tanques com água limpa por um período suficiente para que eles esvaziem seus tratos digestórios, reduzindo a carga de microrganismos potencialmente causadores de doenças.

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, por via de regra registrados junto à Vigilância Sanitária e não ao Órgão de Inspeção, existe o impedimento legal para a venda direta de moluscos bivalves para esses empreendimentos.

Algumas perguntas que surgem são: o que os maricultores farão para vender seus produtos? O que as peixarias farão para comprar os produtos dos maricultores? Esse informativo tem por objetivo apresentar algumas alternativas para que maricultores, processadores e comerciantes possam trabalhar de forma a atender aos requisitos da nova legislação. Procuramos também discutir as vantagens e desvantagens de cada uma delas.

Maricultores podem vender sua produção para estabelecimentos processadores

Maricultores podem vender sua produção para estabelecimentos processadores registrados junto ao órgão de inspeção, passando a ser fornecedores de matéria-prima. As etapas de processamento e comercialização envolvem custos elevados e, em muitos casos, vender a produção para as indústrias pode ser um bom negócio para os maricultores, especialmente os que possuem pequena produção.

Vantagens:

- Já existem várias indústrias de processamento de pescado em operação no estado de Santa Catarina, e 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.

Desvantagens:

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

Estabelecimentos processadores podem prestar serviço 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 seu produto devidamente inspecionado e embalado. Para essa prática, é necessário que o estabelecimento processador registre junto ao órgão de inspeção o produto do maricultor. Na embalagem desse produto deverá constar a marca e as informações do maricultor (*Distribuído por:*) e as informações sobre o estabelecimento processador (*Produzido por:*) (Figura 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



Figura 1. Exemplo de rótulo de produto cujo processamento foi 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 branca).

possibilidades de comercialização, por exemplo, se buscarmos 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.

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 – Figura 2), negociação com os compradores e logística de entrega dos produtos.

O maricultor pode abrir um novo negócio: um estabelecimento processador de moluscos

A instalação de um estabelecimento processador envolve abertura de empresa, construção da estrutura física de acordo com as recomendações do órgão de inspeção, contratação de funcionários, 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 requererá habilidade comercial tanto para a obtenção de matéria-prima junto a outros maricultores quanto 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 sua viabilidade econômica antes de investir na implantação.

Vantagens:

- O maricultor pode processar a 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.

Desvantagens:

- São necessários investimentos financeiros significativos;
- Deve-se dispor de tempo e recursos para passar pelo processo burocrático necessário para construção e registro do estabelecimento junto ao órgão de inspeção;
- É necessário que um volume significativo de produto seja processado para viabilizar o negócio;
- A implantação do novo negócio envolve riscos.

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 operação de um estabelecimento processador que será utilizado de forma coletiva. 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 exemplo, a ação da cooperativa poderia envolver o transporte da matéria-prima das fazendas marinhas dos cooperados até um estabelecimento processador contratado, a negociação e o 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.

Vantagens:

- É possível fazer 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 Contribui-

ção 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.

Desvantagens:

- A necessidade de promover o convencimento e a organização dos maricultores para formar uma cooperativa;
- O funcionamento da cooperativa depende 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.

Peixarias podem adequar sua estrutura e buscar seu registro junto ao órgão de inspeção transformando-se em estabelecimentos processadores

Peixarias, que são estabelecimento 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. Contudo, as peixarias podem buscar seu registro junto ao órgão oficial de inspeção. Para isso é preciso que adequem sua estrutura física e os processos praticados de forma a atender os requisitos legais para estabelecimentos processadores. Nesse caso, as peixarias 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.



Figura 2. Veículo registrado junto à vigilância sanitária para transporte de alimentos.

Vantagem:

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

Desvantagem:

- 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.

Considerações finais

As regras estabelecidas pelo Programa Nacional de Controle Higiênico-Sanitário de Moluscos Bivalves podem, a princípio, parecer complicar a vida dos maricultores. Porém, 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 fi-

nanceiros a toda a cadeia produtiva. Por isso, ações de controle sanitário são tão importantes. Aqui procuramos apresentar apenas alguns dos caminhos que podem ser seguidos para a comercialização formal de moluscos. Cadeias produtivas de outros produtos de origem animal, como a produção de ovos, mel, carnes, já tiveram que se adequar a exigências similares e não só sobreviveram a elas como muitas ficaram fortalecidas. É preciso que os envolvidos na cadeia produtiva de moluscos se inspirem nesses exemplos e quebrem a resistência às novas regras, encarando-as como um desafio possível de ser superado que pode trazer vantagens competitivas.

Agradecimentos

Agradecemos a Nara Fassina Costa, Iara Rodrigues da Silveira e Letícia Cândida Teixeira pela revisão científica do texto e pelas contribuições.

À FAPESC pelo apoio financeiro para realização de uma missão técnica, que possibilitou o contato com formas alternativas de processamento e comercialização de moluscos bivalves.

Contribuição dos autores no trabalho

Robson Ventura de Souza: planejamento, estruturação, redação e revisão técnica do texto. **Henry Diniz Petcov:** redação e revisão técnica do texto. **André Luís Tortato Novaes:** redação e revisão técnica do texto.

Referências

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

BRASIL. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa Interministerial nº7** de 8 de maio de 2012.

SOUZA, R.V. de; PETCOV, H.F.D. **Comércio legal de moluscos bivalves.** Florianópolis; Epagri, 2013. 58p. (Epagri. Boletim Didático, 95). ■