

Cerca de dois mil viveiros de camarão serão vistoriados em SE

Ibama em Sergipe já autuou 29 produtores responsáveis por 98 tanques. Nenhum tinha licença ambiental para operar

A Administração Estadual do Meio Ambiente (Adema) e o Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (Ibama) iniciaram em agosto deste ano, o processo de vistoria em todo o Estado de Sergipe da atividade de carcinicultura, que é a criação de camarão de forma irregular. A decisão se deu por meio de Ação Civil Pública (ACP) expedida pela Justiça Federal, através de pedido do **Ministério Público Estadual** que percebeu que a maioria desses viveiros está funcionando sem licenciamento e ocupando de forma irregular o manguezal.

O camarão cultivado no Estado de Sergipe e no Brasil é conhecido como camarão cinza, cientificamente chamado de *Litopenaeus vannamei*. Este camarão é originário do Oceano Pacífico e apresenta um enorme potencial, principalmente, no Nordeste, podendo ser cultivado de forma sustentável, fortalecendo assim, o desenvolvimento do micro, pequeno e médio empreendimento. Além disso, contribui de fato com uma efetiva inclusão social do Estado, da região e do país.

Porém, um dos grandes entraves para o desenvolvimento da atividade são os empreendimentos de carcinicultura do Estado, que na sua maioria não possuem

as licenças ambientais. Em Sergipe, as fiscalizações dessa atividade é de responsabilidade da Adema e do Ibama.

• Levantamento

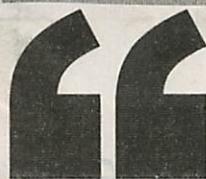
Para se ter uma ideia, de acordo com o analista ambiental e chefe da Divisão Técnica do Ibama, Régis Fontana Pinto, após um levantamento foi constatado, a partir de imagens de satélite, um número aproximado de dois mil duzentos e quinze (2.215) tanques.

“A gente sabe que alguns deles podem ser de salina, ou de criação de peixe, ou mesmo estar desativado, mas é a menor parte. Por isso, a gente está trabalhando com um número aproximado de dois mil (2.000) tanques exclusivamente de criação de camarão”, explica o analista ambiental.

Régis Fontana revela que para realizar a vistoria completa desses dois mil viveiros, estima-se um trabalho de pelo menos dois anos. Ainda segundo ele, os trabalhos foram iniciados na região do município de Nossa Senhora do Socorro. “Por ser uma região metropolitana, ter um maior número de tanques e por questão de logística, nós decidimos todas as terças e quintas-feiras, junto com o auxílio do Pelotão Ambiental ir a campo e fazer as vistorias”, destaca.



DE ACORDO COM INFORMAÇÕES DO O IBAMA, CERCA DE 99% DESSES PRODUTORES NÃO TÊM A LICENÇA AMBIENTAL



Verificamos se o tanque está localizado num local onde é passível da criação”

Régis Fontana |
Chefe da Divisão Técnica do Ibama

Nesse processo, os técnicos da Adema fazem o levantamento das imagens e o roteiro. Em seguida, há a identificação desses tanques e dos proprietários, ou responsáveis pela efetiva exploração. Em geral, o analista ambiental e chefe da Ditec do Ibama informa que nesse momento, é observado se o viveiro possui licença ambiental para funcionar como carcinicultura.

“Verificamos se o tanque está localizado num local onde é passível da criação, se é regular, ou seja, se tem a licença. Caso esse produtor não tenha a licença, nos orientamos ele a procurar a Adema e se regularizar”, observa o analista ambiental, afirmando que após se regularizar, esse produtor poderá voltar a criar o camarão.

A Adema por sua vez, explica que para o produtor conseguir a licença ambiental junto ao órgão, precisa se enquadrar na resolução 50/2013, que dispõe sobre normas e critérios para o licenciamento ambiental de carcinicultura no Estado de Sergipe.

• Viveiro irregular

Se for constatado que esse tanque está dentro da área de manguezal, que é área de preservação permanente conforme a Lei 12.651, que diz que essas áreas não podem ser usadas por particulares para ganho econômico, somente para preservação ambiental, o tanque é demolido e o responsável é autuado e multado.

“Esses viveiros que não são passíveis de regularização, têm que encerrar suas atividades e nós embargamos o local. Além disso, autuamos e multamos o produtor, que depois do longo processo administrativo, fará a recuperação do dano, sendo cobrado do responsável a recuperação daquela área, com solicitações do plantio de algumas mudas”, ressalta o representante do Ibama.

• Maioria sem licença

Cerca de 99% desses produtores não têm a licença ambiental, diz o Ibama. Desde que o trabalho de fiscalização foi iniciado (agosto e setembro deste ano), os técnicos já vistoriaram 29 produtores, destes, todos foram autuados. “Esses 29 produtores são responsáveis por 98 tanques. Todos sofreram autuação por não possuírem a licença ambiental. No entanto, somente 45 desse total foram realmente embarga-

dos por estarem em áreas de preservação ambiental", revela.

O Ibama dá um prazo para que esse produtor faça a despesca e não tenha prejuízo com a perda da produção. "Mas depois de encerrada essa produção, ele tem que parar de criar. Se for flagrado, ele sofre nova penalidade e é multado novamente por descumprimento de embargo, que é uma infração mais grave, tanto na área administrativa quanto na área penal".

• Multas

"Temos aproximadamente 207 mil reais em multas aplicadas", informa o analista ambiental. Régis Fontana lembra, ainda, que quando abre-se o auto de infração, o Ibama já indica um valor de multa que depois é respaldado pela autoridade julgadora dentro do órgão.

Já a Adema possui um procedimento diferente. De acordo com a diretora técnica do órgão, Ana Tereza Almeida, a Adema notifica esse responsável pelo tanque irregular, mas não dá um valor. Se forma um processo administrativo, e depois a autoridade julgadora impõe esse valor", pontua.

Mas o representante do Ibama ressalta que a arrecadação de multa não tem caráter arrecadatório. "A intenção é para que as pessoas sintam na penalidade, a necessidade de proteger e de não incorrer novamente no erro. Menos de 1% das multas aplicadas pelo Ibama são realmente arrecadadas, porque muitas vezes as pessoas não têm recurso para pagar, ou porque o processo se estende na justiça", finaliza Régis Fontana Pinto. -

• Produção de camarão

Segundo o ministério da Pesca e Aquicultura em Sergipe, atualmente no Estado há 49 carciniculturas registradas no sistema do Registro Geral da Atividade Pesqueira (RGP) do aquicultor, sendo um laboratório de pós-larvas. "Porém, apenas oito apresentam licenças, os demais só registros", informa a chefe de Divisão do RGP da Superintendência Federal da Pesca e Aquicultura do Estado de Sergipe, Cristiane Generoso dos Santos.

"Sendo assim, a nossa produção de camarão, é destinada ao mercado interno, onde é comercializada em mercados públicos, feiras livres, mercados de rede e restaurantes. Sabemos da presença dos atravessadores onde, acredita-se, que alguns devem comprar o camarão de Sergipe e comercializar em outros estados como Bahia e Alagoas", afirma Cristiane.

• Registro da atividade

Cristiane Generoso chama a atenção para a importância do Registro Geral da Atividade Pesqueira e explica que o aquicultor (carcinicultor, piscicultor) deve preencher o requerimento pelo site do Ministério da Pesca e Aquicultura (MPA) e enviar os documentos para a Superintendência Federal da Pesca e Aquicultura no seu estado.

"Toda pessoa física e jurídica que exerce a aquicultura comercial deve estar inscrita na categoria de aquicultor- RG. A lega-

lidade é a força do produtor para lutar pelos seus direitos e conquistados. Exercer a aquicultura sem licença é ilegal", finaliza.

• Saúde Pública

Muitos desses tanques são criados com pouca higiene. "Percebemos nas vistorias reali-

zadas até agora, que há uma precariedade na higiene desses viveiros e isso pode gerar uma produção contaminada do camarão. Muitas vezes, por causa de produtos químicos ou pelo fato dos camarões estarem com doenças que podem ser transmitidas para os seres humanos. Mas, tanto o Ibama, como a Adema não têm esse poder de fiscalizar nesse sentido", destacou o analista ambiental Régis Fontana.

A Vigilância Sanitária do Estado de Sergipe informou que o processo de fiscalização do órgão só ocorre quando o camarão já está na fase de comercialização.