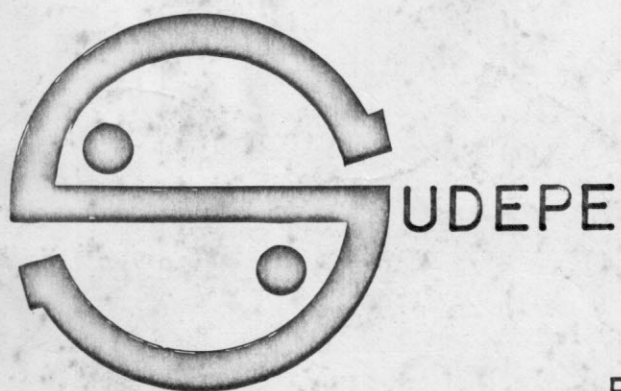


# RELATÓRIO

3º TRIMESTRE 1978



PROJETO

FORTALECIMENTO DO  
SETOR PESQUEIRO.

SUB PROJETO

FISCALIZAÇÃO DA PESCA.

EXECUÇÃO:

COORDENADORIA REGIONAL DA SUDEPE NO ESTADO DO RIO DE JANEIRO.

RELATÓRIO DE ACOMPANHAMENTO CONTROLE E AVALIAÇÃO

1 . IDENTIFICAÇÃO

1.1 - Órgão executor : SUPERINTENDÊNCIA DO DESENVOLVIMENTO DA PESCA - SUDEPE

1.1.1 - Unidade Executora : GRUPO DE COORDENAÇÃO E DE FISCALIZAÇÃO DE ATIVIDADES REGIONAIS - GECOF

1.2 - Unidade Regional ou local (SUDEPE) COORDENADORIA REGIONAL DA SUDEPE NO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

1.3 - Título do projeto : "FORTALECIMENTO DO SETOR PESQUEIRO"

1.4 - Título do subprojeto : "FISCALIZAÇÃO DA PESCA"

1.5 - Mês : SETEMBRO DE 1978

1.6 - Número da supervisão - trimestre - 3º TRIMESTRE

1.7 - Término previsto do projeto - mês/ano: DEZEMBRO DE 1978

1.8 - Responsável pela execução: ELOY SULLY DE AZEVEDO TEIXEIRA

1.9 - Responsável pela Coordenadoria: ARTHUR NELSON WERNESBACH

2. AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO FÍSICA

M E T A S	UNIDADE DE MEDIDA	DESEMPENHO NO TRIMESTRE			DESEMPENHO ATÉ O TRIMESTRE (ACUMULADO)		
		QUANTIDADE		%	QUANTIDADE		%
		PREVISTA	REALIZADA		PREVISTA	REALIZADA	
01 - Registro de Barcos de 2 a 20t.(exclusive)	nº	120	23	19,2	300	311	103,7
02 - Registro de Barcos de mais de 20t.	nº	27	16	59,3	232	197	84,9
03 - Registro de indústrias pesqueiras	nº	06	4	66,7	40	31	77,5
04 - Registro de pescadores profissionais	nº	500	1.686	337,2	4.520	6.058	134,0
05 - Registro de pescadores amadores	nº	5.000	2.312	46,2	16.000	8.223	51,4
06 - Registro de aqüicultor amador	nº	03	-	-	13	-	-
07 - Registro de aqüicultor profissional	nº	40	18	45,0	180	87	48,3
08 - Registro de campo de algas	nº	01	-	-	05	-	-
09 - Registro de cientista de pesca	nº	02	-	-	13	-	-
10 - Registro de expedições científicas	nº	-	-	-	03	-	-
11 - Registro de exploração de invertebrados aquáticos	nº	01	-	-	03	-	-
12 - Registro de clubes de pesca	nº	02	3	150,0	09	04	44,4
13 - Registro de empresas de comercialização de animais aquáticos vivos	nº	06	04	66,7	29	07	24,1
14 - Registro de Armador de Pesca	nº	25	33	132,0	225	96	42,7
15 - Registro de transportadoras de pescado	nº	03	-	-	17	03	17,6
16 - Fiscalização da pesca-águas interiores	nº	25	01	4,0	125	01	0,8
17 - Fiscalização da pesca-águas marítimas	nº	50	68	136,0	230	206	89,6

2. AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO FÍSICA

M E T A S	UNIDADE DE MEDIDA	DESEMPENHO NO TRIMESTRE			DESEMPENHO ATÉ O TRIMESTRE (ACUMULADO)		
		QUANTIDADE		%	QUANTIDADE		%
		PREVISTA	REALIZADA		PREVISTA	REALIZADA	
18 - Implantação de Postos Fiscais	nº	03	-	-	09	-	-
19 - Viagens de inspeção a Postos Fiscais	nº	25	04	16,0	95	13	13,7
20 - Fiscalização de indústrias	nº	20	-	-	64	-	-
21 - Valor de multas aplicadas na indústria	\$ mil	3.000	-	-	8.000	-	-
22 - Barcos fiscalizados	nº	80	-	-	360	-	-
23 - Valor das multas aplicadas a barcos	\$ mil	1.000	-	-	4.500	-	-
24 - Pescado apreendido	t.	05	-	-	25	-	-
25 - Pescado leiloado	\$ mil	150	-	-	850	-	-
26 - Redes apreendidas	nº	200	08	-	700	62	8,9
27 - Outros petrechos apreendidos	nº	45	-	-	220	-	-
28 - Curso de Fiscalização e Fomento	nº	01	-	-	02	-	-
29 - Participantes - Cursos Fiscalização e Fo mento	nº	15	-	-	30	-	-
30 - Palestras - Fiscalização e Fomento	nº	06	-	-	18	-	-
31 - Participantes - palestras Fiscalização e Fomento	nº	30	-	-	90	-	-
32 - Distribuição de publicações	nº	-	-	-	-	-	-
33 - Divulgação escrita e falada sobre a pesca	nº	-	-	-	-	-	-

## 2. AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO FÍSICA

M E T A S	UNIDADE DE MEDIDA	DESEMPENHO NO TRIMESTRE			DESEMPENHO ATÉ O TRIMESTRE (ACUMULADO)		
		QUANTIDADE		%	QUANTIDADE		%
		PREVISTA	REALIZADA		PREVISTA	REALIZADA	
34 - Assistência às Colonias de Pescadores	nº	09	03	-	27	03	11,1
35 - Reuniões diversas	nº	02	-	-	10	-	
36 - Assistência à Aqüicultura	nº	06	02	33,0	18	02	
37 - Assistência em elaboração de projetos	nº	02	-		11	-	
38 - Assistência em análise e andamento de projetos	nº	-	-	-	-	-	
39 - Avaliação das condições da aqüicultura da região do Município e do Estado	nº	06	-	-	16	-	
40 - Acompanhamento e assistência aos projetos	nº	-	-	-	-	-	
41 - Assistência exploração de algas	nº	-	01	-	-	01	
42 - Assistência industrialização de algas	nº	-	01	-	-	01	
43 - Controle da produção de alevinos	nº	02	-	-	05	-	
44 - Controle da distribuição de alevinos	nº	02	-	-	05	-	
45 - Controle de produção de reprodutores	nº	02	-	-	05	-	
46 - Controle da distribuição de reprodutores	nº	02	-	-	05	-	
47 - Assistência exploração de moluscos	nº	01	01	100,0	04	-	
48 - Assistência industrialização de moluscos	nº	-	-	-	-	-	
49 - Vistoria em bombas p/irrigação	nº	-	-	-	-	-	

2. AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO FÍSICA

M E T A S	UNIDADE DE MEDIDA	DESEMPENHO NO TRIMESTRE			DESEMPENHO ATÉ O TRIMESTRE (ACUMULADO)		
		QUANTIDADE		%	QUANTIDADE		%
		PREVISTA	REALIZADA		PREVISTA	REALIZADA	
50 - Viagens de inspeção	nº	-	02		-	02	
<p>OBS: Por inobservância das disposições regulamentares instituídas no RGP foram aplicadas multas que produziram a arrecadação de Cr\$ 18.114,80 (dezoito mil cento e quatorze cruzeiros e oitenta centavos).</p>							

Abordar o ritmo e o curso do projeto, áreas de conflito, perspectiva da execução, obstáculos, benefício do projeto, sistemática de execução, etc.

O Projeto "FORTALECIMENTO DO SETOR PESQUEIRO", subprojeto "FISCALIZAÇÃO DA PESCA" previsto para ser executado no território do Rio de Janeiro, em regime de Convênio da SUDEPE com o Governo do Estado, através da Secretaria de Agricultura e Abastecimento, devido a delongas burocráticas ainda não pode ser implantado. A Coordenadoria não podia deixar de considerar esse fato, que representaria o afastamento da fiscalização dos locais de atividade pesqueira e tomou a seu cargo tarefas de vigilância nas áreas mais importantes, onde se desenvolvem experimentos essenciais para orientação futura do problema. Na região da baía de Sepetiba, concentrou-se, em caráter permanente, a fiscalização. Houve incursões na região dos lagos - Saquarema, Araruama, São Pedro d'Aldeia e Cabo Frio - com ação repressiva ao uso de aparelhos ilegais e atividade em áreas proibidas. Em Saquarema, tendo a SERLA procedido à abertura do canal da barra da lagoa do mesmo nome e considerando que no período que se segue, quando ocorre a troca de massas d'água oceânica e lagunar, intensifica-se a introdução de exemplares jovens da fauna do mar adjacente, para desenvolvimento e reprodução, resolveu-se baixar Portaria proibindo até 31 de julho qualquer atividade de pesca até a distância de 500m da orla marítima. No Entrepasto da Praça XV no Rio de Janeiro, a fiscalização tem mantido presença no desembarque do pescado, visando controlar a exigência do tamanho mínimo das espécies comercializadas. Esperamos que no próximo trimestre a implantação do Projeto pelo Convênio, efetive as METAS nos níveis previstos na programação anual.

④ AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO  
FINANCEIRA EM Cr\$ MIL

IDENTIFI-  
FICAÇÃO

(01) PROJETO/ATIVIDADE:

SUBPROJETO/ATIVIDADE:

(02) ENTIDADE EXECUTORA:

(03) TRIM/ANO

② ESTRUTURA DO FINANCIAMENTO

(01) FONTE DE RECURSOS	(02) DOTAÇÃO INICIAL	(03) SUPLEMEN- TAÇÕES	(04) ANULAÇÕES	(05) DOTAÇÃO ATUAL	RECURSOS FINANCEIROS	
					(06) RECEBIDOS ATÉ O TRIM.	(07) SALDO (06-11) ATÉ O TRIM.
TESOURO						
VINCULADOS						
PIN						
PROTERRA						
DIR. ARRECADADOS						
OUTROS						
TOTAL						

③ DEMONSTRAÇÃO FINANCEIRA

(08) ELEMENTOS DE DESPESA	(09) RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS RECEBIDOS (ACUMULADO)	PAGAMENTO		(12) SALDO ORÇAMENTÁRIO (09-11)
		(10) NO TRIMESTRE	(11) ATÉ O TRIM. (ACUMULADO)	
DESP. CORRENTES - A				
3111.01 - PESSOAL VENC. VANT. FIXAS				
3111.02 - PESSOAL DESP. VARIÁVEIS				
3120 - MATERIAL DE CONSUMO				
3131 - REM. SERV. PESSOAIS				
3132 - OUTROS SERV. TERCEIROS				
3140 - ENCARGOS DIVERSOS				
3150 - DESP. EXERC. ANTERIORES				
3250 - CONT. PREV. SOCIAL				
DESP. DE CAPITAL - B				
4110 - OBRAS PÚBLICAS				
4120 - SERV. EM REG. PROG. ESPECIAL				
01 - PESSOAL VENC. VANT. FIXAS	OBS: A COORDENADORIA REGIONAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO NÃO RECEBEU QUALQUER RECURSO ESPECÍFICO PARA O DESEMPENHO DO SUBPROJETO FISCALIZAÇÃO DA PESCA.			
02 - PESSOAL DESP. VARIÁVEIS				
05 - MATERIAL DE CONSUMO				
06 - REM. SERV. PESSOAIS				
07 - OUTROS SERV. TERCEIROS				
08 - ENCARGOS DIVERSOS				
10 - SUBVENÇÕES SOCIAIS				
25 - CONT. PREV. SOCIAL				
64 - OBRAS PÚBLICAS				
65 - EQUIP. E INSTALAÇÕES				
66 - MATERIAL PERMANENTE				
4130 - EQUIP. E INSTALAÇÕES				
4140 - MATERIAL PERMANENTE				
TOTAL - A+B				

DATA \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

ASS. DO RESPONSÁVEL \_\_\_\_\_



## 5. PESSOAL TÉCNICO, ADMINISTRATIVO E AUXILIAR

N O M E S	GRAU DE FORMAÇÃO					DEDICAÇÃO AO PROJ. %	CUSTO (Cr\$ mil)	OBSERVAÇÃO
	Ph.D	M.S.	GRAD.	N.MÉDIO	OUTROS			
Eloy Sully de A.Teixeira - Chefe do GECOF				X		20		NM.1009.6
Ildison de Souza Araujo - Resp/Eq/Fisc/RGP					X	100		SA.801.434
Alvaro C.R.de Almeida - Ag.Insp.Pesca					X	100		3.A Ref.22
Benedito Vieira do Monte - Ag.Insp.Pesca					X	100		3.A Ref.23
Evangivaldo P.de Cerqueira - Ag.Insp.Pesca					X	100		3.A Ref.22
Flávio Pereira Reis - Ag.Insp.Pesca					X	100		3.A Ref.22
Heitor Hermínio da Silva - Ag.Insp.Pesca					X	100		6.B Ref.31
Hélio Fernandes Soares - Ag.Insp.Pesca			X			100		6.B Ref.31
José Paulo de S. Barros - Ag.Insp.Pesca				X		100		3.A Ref.22
Luiz Costa de Oliveira - Ag.Insp.Pesca					X	100		3.A Ref.23
Luiz Carlos Cordeiro - Ag.Insp.Pesca					X	100		3.A Ref.22
Paulo Horácio de S.Barros - Ag.Insp.Pesca					X	100		3.A Ref.22
Randolpho Rodrigues - Ag.Insp.Pesca					X	100		3.A Ref.22
Vicente Queiroz dos Santos - Ag.Insp.Pesca				X		100		2.B Ref.16
Waldêa Palmieri - Ag.Administ.					X	100		LT.2.A-25
Walter Teixeira Braz - Ag.Administ.					X	100		C.4 Ref.32
Paulo dos Reis Braz - Ag.Administ.					X	100		C.4 Ref.32
Celso dos Reis Braz - Ag.Op.Tel.Elet.				X		100		3.B Ref.22
Ayres Mattos de Cordova - Ag.Transp.M.Fluv.					X	100		5.D Ref.27
Amilton Pinto Paschoal - Mot. Oficial					X	100		5.B Ref.20
Hermes Wanderley Lins - Aux.Op.Agrop.				X		100		2.B Ref.16
Sinelse Caetano da Fonseca - Ag.Insp.Pesca					X	100		6.B Ref.31

## 5. PESSOAL TÉCNICO, ADMINISTRATIVO E AUXILIAR

N O M E S	GRAU DE FORMAÇÃO					DEDICAÇÃO AO PROJ.8	CUSTO (Cr\$ mil)	OBSERVAÇÃO
	Ph.D	M.S.	GRAD.	N.MÉDIO	OUTROS			
Pedro Vieira Galvão - Ag.Op.Agrop.					X	100		2.B Ref.16
Hildo de Mello Ribeiro - Mestre					X	100		Nível 14
Israel Cândido Ribeiro - Mot. Oficial					X	100		3.A Ref.14
Dilermando J.da S.Filho - Mot. Oficial					X	100		LT Ref. 14
Marílio da Conceição - Atendente					X	100		Nível 9
Obs: O pessoal desta relação é do Quadro Permanente da SUDEPE.								

④

OBRAS EXISTENTES

(01) IDENTIFICAÇÃO	(02) Q.T	(03) VALOR (CR\$)	(04) SITUAÇÃO NO TRIMESTRE (QT)					
			ELABOR. PROJETO	LICITA- ÇÃO	INICIO CONSTRUÇÃO	EM CONSTRUÇÃO	PARALI- ZADA	CONCLUI- DA
NÃO HÁ PROGRAMAÇÃO								

AVILIAÇÃO DA EXECUÇÃO FÍSICA

IDENTIFICAÇÃO

(01) PROJETO.  
SUBPROJETO:  
(02) ENTIDADE CONVENIENTE

(03) TRIM/ANO

⑤

OBSERVAÇÕES

DETALHAMENTO	PROG. P/EXERC.		ADQ. NO TRIM.		ADQ. ATÉ O TRIM.	
	QUANT	VALOR	QUANT	VALOR	QUANT	VALOR
MATERIAL PERMANENTE						
OBS: NÃO HOUE LIBERAÇÃO NO 3º TRIMESTRE/1978						
OUTROS						
EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES						
OBS: NÃO HOUE LIBERAÇÃO NO 3º TRIMESTRE/1978						
OUTROS						

7. INVESTIMENTOS NA INFRA-ESTRUTURA DO PROJETO (EM CR\$ MIL)

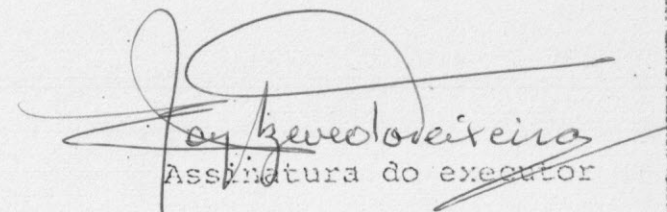
8 . APRECIÇÕES FINAIS

TRIMESTRE/ANO:

Apreciações Finais do Executor: A COORDENADORIA empenhou-se em neutralizar os efeitos negativos do atraso verificado na instalação dos trabalhos do Convênio, colocando suas equipes de fiscalização e utilizando os recursos orçamentários disponíveis nas áreas de atividade pesqueira mais intensa. Os resultados estão espelhados no quadro das METAS da Execução Física do Projeto, o que podemos ressaltar o seu excelente desempenho.

10/12/78  
LOCAL E DATA:

ELOY SULLY DE AZEVEDO TEIXEIRA  
Nome do executor

  
Assinatura do executor

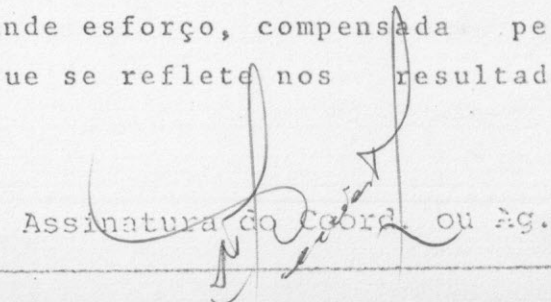
Apreciações Finais do Coordenador ou Agente:

Manteve-se no mesmo diapasão dos trimestres anteriores o desempenho do Projeto em referência.

A falta de recursos financeiros específicos foi, com grande esforço, compensada pela dedicação dos servidores vinculados à Atividade de Fiscalização, fato que se reflete nos resultados obtidos.

10/12/78  
LOCAL E DATA

ARTHUR NELSON WERNESBACH  
Nome do Coordenador ou Agente

  
Assinatura do Coord. ou Ag.

A N E X O S

Ho FIECOB para  
ciencia

110 Globos" 18/9/78

## Pescadores querem que Sudepe proíba arrastão

Os pescadores de Cabo Frio e São Pedro da Aldeia, filiados à Colônia Z-18, anunciaram ontem que vão pedir providências à Sudepe contra a utilização de "balões de portas" (arrastões puxados por barcos a motor na pesca de camarão na Lagoa de Araruama).

Ele afirmam que se não houver proibição "em dois ou três anos não haverá mais camarão na lagoa". Segundo os

pescadores, "há muito tempo a Sudepe deixou de fiscalizar a pesca, e por isso os aventureiros estão tomando conta da lagoa".

Os "balões" — explicam — arrastam camarões de porte médio, em qualquer profundidade, destruindo as crias e exterminando outras espécies que são levadas para uma zona rasa, onde é feita a limpeza das redes.



## *Confirmada contaminação de mexilhões*

Técnicos do Instituto de Pesquisas da Marinha confirmaram que os mexilhões da Baía da Guanabara estão contaminados. Eles verificaram que as culturas experimentais de moluscos do Ministério da Marinha perto da Praia da Bica, na Ilha do Governador, apresentam elevado grau de poluição por mercúrio, chumbo e outros minerais. O presidente da Fundação dos Estudos do Mar, Almirante Moreira da Silva, disse que "a contaminação dos mariscos pode ser perigosíssima e causar sérios prejuízos à saúde do consumidor". (Página 9)



# Marinha confirma: mexilhões da baía estão contaminados

O Instituto de Pesquisas da Marinha confirmou ontem ao GLOBO que os mexilhões da Baía da Guanabara estão realmente contaminados. Os técnicos da Divisão de Biologia Marinha daquele órgão constataram um elevado grau de poluição por mercúrio, chumbo e outros minerais nas culturas experimentais de moluscos do Ministério da Marinha, localizadas nas proximidades da Praia da Bica, Ilha do Governador. Eles explicam que o mexilhão, o sururu e as ostras, fartamente comercializados no Rio, alimentam-se de matéria orgânica filtrada na água do mar, podendo assimilar e transmitir doenças contagiosas.

O Almirante Paulo Moreira da Silva, presidente da Fundação dos Estudos do Mar e diretor do IPQM, afirmou que "a contaminação dos mariscos pode ser perigosíssima e causar sérios prejuízos à saúde do consumidor". Quando iniciaram culturas artificiais de moluscos na baía, em 1973, os biólogos da Marinha já haviam notado a presença de poluentes químicos nos mariscos e a contaminação causada por despejos de óleo dos navios e dejetos fecais, capazes de provocar hepatite, malária e tifo em quem come os mexilhões contaminados.

No Rio — segundo informou a Associação de Atacadistas de Produtos da Pesca — quase duas toneladas de mexilhões, sururus e ostras são vendidas semanalmente a bares e restaurantes, mas a maioria dos mariscos vem de Sepetiba, Saquarema, Cabo Frio e Restinga da Marabá. As feiras-livres de ontem na Zona Sul estavam vendendo mexilhões, mas as peixarias comercializavam normalmente o produto, a um preço médio de Cr\$ 50 o quilo.

A Superintendência de Desenvolvimento da Pesca (Sudepe) não quis manifestar-se oficialmente sobre o assunto, mas comentava-se ontem no entreposto de pescado da Praça 15 que a coleta de mariscos na baía "deverá ser proibida nos próximos dias, até que seja possível determinar com exatidão o grau e a origem da poluição". Muitas pessoas no Rio sobrevivem à custa dos mexilhões, que são coletados na orla marítima, cozidos a lenha e vendidos para restaurantes.

## PERIGO

O diretor do IPQM, Almirante Paulo Moreira da Silva, disse ontem que é "praticamente impossível fazer um levantamento em toda a Baía da Guanabara para detectar onde os moluscos estão contaminados". Segundo ele, os mexilhões, sururus e ostras, são animais que facilmente portam doenças, especialmente em áreas poluídas:

— O Instituto de Pesquisas da Marinha tem feito estudos sistemáticos sobre o ci-

elo biológico dos moluscos no Rio, publicando muita coisa sobre poluição e doenças que afetam estes animais. O problema dessas denúncias de contaminação é grave, porque fica muito difícil controlar a extração e comercialização deste produto. A verdade, porém, é que a cultura de mexilhões deveria ser realizada em bases mais científicas, utilizando-se áreas com esta finalidade, a exemplo do que fazemos em Arraial do Cabo com o Projeto Cabo Frio.

Os mexilhões, como explicou o Almirante, especialista em oceanografia física e biológica, "são presa fácil da poluição porque alimentam-se filtrando matéria orgânica do mar". Tendo em vista que o fundo da Baía sofre constantes despejos industriais e domésticos, continuou, "é bem possível que alguma doença seja transmitida à pessoa que se alimentar com moluscos".

— A coleta de moluscos no Rio — disse o especialista — é feita de modo assistemático e pouco higiênico. Existe uma época certa para catar os mariscos, de modo a impedir que as espécies entrem em extinção. Para sanar o problema da poluição, é necessário "lavar" os moluscos, que devem ficar em tanques especiais durante um período de 24 a 48 horas, suficiente para eliminar as impurezas.

No Rio, os principais bancos de mexilhões estão localizados na orla do Parque do Flamengo — principalmente no quebra-mar do aeroporto Santos Dumont, de onde saem pelo menos 200 quilos diários de mariscos para venda clandestina —, na Urca, nos rochedos do Forte de Copacabana e na Ponta do Arpoador. Na colônia de pescadores do Caju é grande a coleta de mexilhões, sururus e ostras, mas naquele local a fiscalização da Sudepe impôs restrições à extração de moluscos, por suspeita de contaminação.

A área do Caju, situada no fundo da Baía da Guanabara, é especialmente perigosa por causa do alto grau de poluição por petróleo, resultado de despejos e lavagem de tanques de navios petroleiros. Outro problema com os mariscos do Caju é a proximidade dos estaleiros, de onde são lançados resíduos metálicos e químicos. Os mariscos que vivem encrustados em cascos de navios e pontes metálicas — na Ilha do Governador, por exemplo — também estão sujeitos a problemas decorrentes da assimilação de ferrugem, que pode causar problemas à saúde.

## COMERCIO

As feiras-livres de ontem na Zona Sul não estavam vendendo mexilhões, ao contrário do que acontecia nas peixarias, onde era grande a procura. A maioria das pessoas que compravam mariscos não estava informada da contaminação — divulgada em reportagem publicada ontem pelo GLOBO — e os comerciantes

simplesmente desconheciam qualquer legislação sanitária relativa ao comércio do produto, embora haja vários decretos federais regulando a sua extração e venda. O Ministério da Agricultura, há três anos, proibiu também a exportação de mexilhões para outros Estados.

Na Peixaria Bolívar (Rua Bolívar 70, em Copacabana), principal fornecedora de mariscos para bares e restaurantes da Zona Sul, havia ontem grande estoque de moluscos, que variavam de Cr\$ 30 (sururu e vangolu) a Cr\$ 60 (mexilhão Saquarema e Cabo Frio); as ostras pequenas eram vendidas a Cr\$ 25 a dúzia. A proprietária do estabelecimento, Maria Teresa Manarino, garantia que todos os mariscos são comprados no entreposto da Sudepe, na Praça 15; eles chegam às lojas embalados em sacos plásticos.

— Tenho freguesia certa para os mariscos — explicou Maria Teresa —, e só de mexilhões vendo uma média de 80 quilos por semana. A maioria dos compradores são restaurantes localizados na Avenida Atlântica, onde os mariscos são apresentados com pratos típicos do Rio. Ao todo, somando o sururu e as ostras, a venda deve ser de uns 200 quilos.

Depois de afirmar que ela mesma consume os mariscos, mesmo crus, a dona da Peixaria Bolívar disse que os mexilhões que vende em sua loja são pescados em alto-mar:

— Não tenho a menor idéia de como o entreposto da Sudepe consegue os mariscos, mas sempre me disseram que são trazidos de navio, do alto-mar. Compramos sempre em grandes quantidades e pretendo continuar comprando, porque é grande a procura.

O gerente da peixaria Canto da Serela, na Rua Anita Garibaldi 60, garante ser a sua loja a que tem maior variedade de moluscos, incluindo alguns de água doce. O mexilhão, o sururu e a ostra que vende em sua loja — afirmou — são adquiridos em Sepetiba:

— Nunca comprei mariscos desse pessoal que aparece por aqui fazendo biscoite. Toda a compra é feita fora do Rio, porque os mariscos são de maior peso e tamanho. A venda é muito grande e nunca tivemos reclamações de nenhum freguês. Mas se o problema é poluição e doenças, posso dar um bom aviso: é fácil diferenciar os mariscos da Sudepe daqueles que são pescados por aí, porque os primeiros vêm em sacos plásticos.

O mexilhão é a designação popular dada ao molusco bivalve da família dos mitilídeos, espécie característica do Oceano Atlântico, mais conhecido como "ostra-de-pobre". Já o sururu é uma variação dos mitilídeos, típica das lagoas Manguba e Mundão, de Alagoas, onde desempenha importante papel na economia do Estado. É conhecido também como siriri ou alastrim.



Numa peixaria da Rua Bolívar, mexilhões comprados à Sudepe e colhidos em alto mar

## No Rio, mais de mil pessoas vivem de coletar mariscos

Há no Rio mais de mil pessoas vivendo exclusivamente, da coleta de mariscos na orla marítima. Destas, cerca de 500 estão na colônia de pescadores do Caju. Na ponta do Aeroporto Santos Dumont, onde há um quebra-mar, reúnem-se diariamente 20 ou 30 catadores de mariscos, cada qual cuidando de um "território" praticamente vedado aos demais. Eles mergulham todos os dias, da manhã à noite, em busca dos mexilhões mais graúdos, chegando algumas vezes a descer cinco metros de profundidade.

O mais antigo desses catadores é Antônio Ferreira da Silva, conhecido de todas as pessoas e fornecedor de mariscos para uma freguesia que vai "dos bares aos bordéis da Praça Onze", como ele mesmo explica. O Velho, como é tratado pelos conhecidos, tem 58 anos de idade, cabelos meio brancos e o corpo todo marcado por cortes produzidos, pelos mariscos. Ao contrário do que fazem outros catadores, que improvisam barracas e vivem à beira do mar, Antônio Ferreira é casado, tem quatro filhos e mora em Irajá.

Todos os dias, "com chuva ou com sol", ele sai de casa e vai para as proximidades do aeroporto, onde chega por volta das 7h, em busca "do dinheirinho honesto", resultado da coleta de 15 a 20 quilos de mexilhões. Ele nunca ouviu fa-

lar em contaminação dos mariscos, e assegura que os mexilhões servem para curar tuberculose e são afrodisíacos. Para os fregueses, os mariscos de Antônio Ferreira custam Cr\$40 o quilo.

— Trabalho aqui todo dia, no frio ou no calor, até sete horas da noite. Enquanto tem um montão de gente por aí vivendo de cara na cachaca, eu vou me defendendo na base do marisco. Não sei de doença nenhuma, não. E o que me interessa mesmo é continuar mergulhando e sustentando os meus.

Antônio ganha uma média de Cr\$ 200 por dia. O marisco que arranca das pedras do quebra-mar é cozido ali mesmo, em grandes latas de óleo e com água do mar, "para já ir temperando". O fogão é uma chapa de aço sustentada por quatro tijolos e aquecida a lenha. Desde menino — contou — mergulha no Flamengo, tendo assistido à construção do Aterro "de dentro d'água". Suas mãos e pés têm enormes cicatrizes, inevitáveis para o catador de mariscos, e suas pernas estão atacadas pelo reumatismo, por causa da exposição constante à água fria. "Mas", explicou Antônio, "não tenho problema de alimentação no trabalho e não preciso de marmitta: o marisco com limão vai me ajudando a viver".

## Mexilhões na baía: Almirante faz esclarecimentos

A propósito da matéria publicada em nossa edição de ontem sob o título "Marinha confirma: mexilhões da baía estão contaminados", O GLOBO recebeu do diretor do Instituto de Pesquisas da Marinha, Almirante Paulo de Castro Moreira da Silva o seguinte ofício:

"Sob o título Marinha confirma: mexilhões da baía estão contaminados, um repórter, que apenas ouviu de mim, pelo telefone; a explicação rigorosamente científica de que os mexilhões, por filtrarem imensas quantidades de água, podem, se esta água estiver infectada, se tornar alimento altamente contaminado, isto sem qualquer referência à Guanabara, que não estudei particularmente, associa-me, o meu nome e à Marinha, a toda espécie de afirmações alarmantes, que não fiz, nem em meu nome próprio, nem, muito menos, em nome da Marinha. "Falei ainda que nosso Projeto Cabo Frio cria mexilhão em Cabo Frio e que o processo de purificação do mexilhão contaminado é realmente o processo simples que o Estado do Rio de Janeiro, segundo li, vai adotar.

"Peço a V.S.º restabelecer a verdade sobre meu depoimento."

### SUDEPE

Do coordenador regional substituto da Sudepe no Estado do Rio de Janeiro, Camilo Guerreiro Filho, recebemos este ofício:

"Com referência a matéria publicada no GLOBO, edição de 18/09/78, página 9, sob o título "Marinha confirma: mexilhões da Baía estão contaminados", vimos informar a V.S.º o seguinte:

"1) a Sudepe não se manifestou oficialmente sobre a matéria por não ter sido, em nenhum momento, consultada a respeito.

"2) A Sudepe só afirmaria que haverá proibição da coleta de mariscos na Baía de Guanabara, após a delimitação das áreas consideradas contaminadas e isso só acontecerá quando tiver em seu poder relatórios dos trabalhos que o Grupo de Pesquisas está desenvolvendo e do qual participam a Sudepe, a Pesagro, o PDP e o Dipoa.

"3) A fiscalização do estado sanitário do pescado, inclusive mexilhões, para efeito de comercialização, compete ao Dipoa nos locais de desembarque e no trânsito interestadual, e às autoridades estaduais e municipais no que respeita ao comércio varejista não cabendo, portanto, a Sudepe exercê-la.

"4) O Entrepasto da Praça XV não é da Sudepe, estando sob exclusiva responsabilidade da Cibrazem, havendo nele permanente fiscalização do Dipoa.

"5) Finalmete, encaminhamos, em anexo, o expediente que foi dirigido à Sudepe pelo Vice Almirante Paulo de Castro Moreira da Silva, Diretor do Instituto de Pesquisas da Marinha que vem esclarecer a realidade das informações que prestou à reportagem."

# Importador de pescados sugere substituir bacalhau por merluza

Journal  
"O Globo"  
3/10/78

A substituição do bacalhau norueguês por um peixe brasileiro — a merluza, que, salgado, tem sabor idêntico àquele — é o que propõe Sebastião Câmara, ex-pregoeiro no Terminal Pesqueiro da Praça XV e atualmente importador de pescados, para diminuir os gastos com importação.

No ano passado o Brasil gastou US\$ 29,2 milhões (Cr\$ 540 milhões) na compra de 14.173 toneladas de bacalhau. Esta despesa poderia ter sido evitada se houvesse uma empresa pesqueira atuando na captura e salga das merluzas existentes no litoral Norte do País.

## PROCESSO FÁCIL

A merluza é um peixe de águas profundas, medindo entre 45 e 60 centímetros e pesando em torno de 3,7 kg. Ela é da mes-

ma família do bacalhau, prestando-se tanto à como à venda in natura.

Segundo Sebastião Câmara, a merluza consumida no Brasil é originária da Argentina, pois este peixe passa oito meses por ano em águas argentinas e apenas quatro meses em águas uruguaias, próximas ao paralelo 32 que divide o Brasil e o Uruguai.

— Antes das 200 milhas barcos brasileiros capturavam merluzas em áreas uruguaias, mas depois ficou difícil e só muito raramente é que algum cardume entra em águas brasileiras. Assim, as indústrias pesqueiras do Sul compram o pescado na Argentina, salgam e vendem nos Estados do Norte e Nordeste.

O preço atual da merluza é de 280 dólares (Cr\$ 5,3 mil), a tonelada, o que faz com que nos mercados consumidores o produto custe em torno de Cr\$ 30/Cr\$ 35, o quilo, já que são necessários dois quilos

de peixe "in natura" para fazer um quilo de charqueado.

— Ora, na realidade não precisaríamos importar merluzas, apesar de que a maioria é trocada por sardinhas brasileiras, pois no litoral Norte existem grandes cardumes que, inclusive, estão sendo depredados por pesqueiros estrangeiros que invadem nossas águas territoriais, disse Sebastião Câmara.

Ele informou que em janeiro irá à Venezuela tentar fazer uma associação de capital com industriais de pesca daquele país, pela qual os venezuelanos entrariam com a captura do pescado e os brasileiros com a industrialização (salga) e comercialização.

— Com isso, conseguiremos resolver dois problemas: evitaremos a importação de pescado (bacalhau e merluza) e baratearemos o custo final da merluza salgada, afirmou Sebastião Câmara.

# Fiscalização à pesca nas praias

Com o objetivo de verificar com que tipo de rede vem sendo praticada a pesca profissional nas praias do Rio — há dias surgiram denúncias de que as canoas chegavam à areia repletas de peixes miúdos que ali ficavam apodrecendo —, uma equipe de fiscalização da Superintendência da Pesca (Sudepe) percorreu ontem a orla marítima, do Flamengo ao Recreio dos Bandeirantes. A equipe, chefiada pelo diretor da seção da Sudepe no Rio, Ildson de Araújo Sousa, não autuou nenhum dos pescadores profissionais vistoriados porque todos estavam usando equipamento permitido, as chamadas "redes de espera", com malhas nunca inferiores a 30 milímetros. Com esse tipo de trama os filhotes e os peixes pequenos não chegam a ser aprisionados.

## MOLINETES APREENDIDOS

Na praia da Birra da Tijuca, os fiscais da Sudepe apreenderam molinetes de quatro pescadores amadores que não estavam devidamente licenciados para a prática do esporte. Antenor Carlos Lindesay, morador em Cavalcanti, comprou o molinete há uma semana e pretendia estreá-lo ontem. Ele entregou o equipamento sem qualquer resistência, mas reclamou do fato de não ter sido orientado pela loja em que fez a compra sobre a conveniência de tirar a carteira.



Fiscais da Sudepe examinam uma tarrafa

Falta de orientação foi também o argumento de José Paulo de Sousa Barros para o fato de não ter carteira que o habilitasse à pesca. Um outro rapaz, o estudante Antônio Pitasi, convidou duas amigas para a pescaria que não chegou a se realizar. Ele disse aos fiscais que desconhecia a obrigatoriedade do documento, mas que iria providenciá-lo na próxima semana.

Em situação duplamente irregular, Manoel Monteiro também ficou sem o molinete. Além de estar sem a carteira, ele estava pescando no Canal da Barra, parte da Reserva Biológica de Jacarepa-

guá, onde numerosas placas avisam ser expressamente proibida a atividade.

Segundo explicou o chefe da equipe, a apreensão do equipamento funciona primordialmente como meio de obrigar o pescador a regularizar sua situação. Todos os molinetes foram etiquetados com um número, escrito também no documento de apreensão, em duas vias, uma das quais entregue ao proprietário. Para reaver o material, na Sudepe (Praça 15), o interessado tem de requerer a carteira e pagar uma multa de Cr\$ 115. Para tirar o documento são necessárias duas fotos 3 por 4, carteira de identidade e pagamento de uma taxa de Cr\$ 115.

## IRREGULARIDADES NA RESERVA

A Capitania dos Portos vai receber na próxima semana uma notificação do Serviço de Fiscalização da Sudepe sobre uma irregularidade observada durante a vistoria de ontem e que, na opinião do diretor do Serviço, Ildson de Araújo Sousa, "é assunto da competência da Marinha". Na Estrada da Barra 501 funciona uma casa que comercia com siri vivo, de propriedade de Mário José Evangelista dos Santos.

Dentro do Canal da Barra, nos fundos da casa, estão instalados tanques para a conservação de camarões vivos. O dono do negócio protestou quando os fiscais ameaçaram retirar os tanques, e disse que o permitiria por se tratar de autoridades, "mas os senhores só vão fazer isso se retirarem também os quase trinta ou mais que existem aqui nesse canal". Ele disse que pesca o camarão no mar e o coloca dentro do tanque para melhor conservação, mas a explicação não conven-

ceu aos fiscais. Eles acreditam que camarões e siris anunciados em grande cartaz à beira da estrada sejam mesmo apanhados nas águas do canal, numa prática que é proibida por lei.

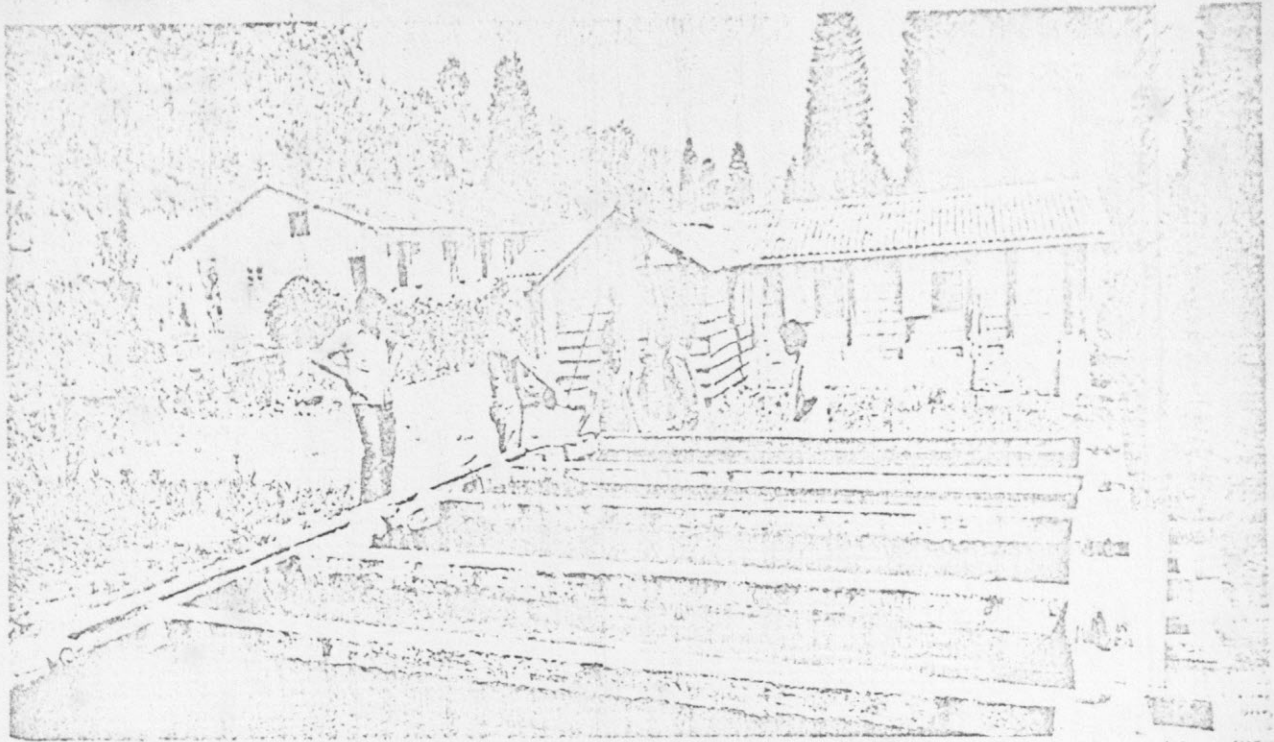
Quase chorando, o pescador profissional Darci Antunes Silva entregou a sua tarrafa aos fiscais da Sudepe. Ele não queria assinar o auto de infração: "essa rede é a única coisa que eu tenho, e não tenho um tostão para ir apanhar lá na Praça 15". O pescador alegou não estar pescando na hora em que a fiscalização apreendeu a sua rede. Disse que tinha ido levar um peixe para uma fregueza que reside à beira do canal.

— Eu acho isso uma injustiça. Eu sou profissional e pertence à colônia de pescadores de Jacarepaguá. Eu só posso pescar nas lagoas, porque não tenho um barco que dê para ir no mar. Há dez anos que vivo disso, é como dou comida aos meus filhos. Eu acho que os senhores deviam ver os clandestinos, que têm até cercado de peixes aqui — desabafou Darci Silva, ao mesmo tempo que dizia estar com vontade de "dar um tiro na cabeça para acabar com o sofrimento".

Embora estivesse apenas se "divertindo um pouquinho", Silvio Oliveira, tratante da Aeronáutica, fez insistentes pedidos aos fiscais para não levarem o arrastão que ele e mais dois colegas passavam pelo rio Vargem Grande (entre o mar e a Lagoa de Marapendi). Ele afirmou que nunca tinha ouvido falar em carteira de pescaria, e nem sabia também da proibição de pesca naquele local. Não quis assinar o auto de apreensão porque "isso não vai adiantar nada". Sua maior tristeza "foi ter acendido o fogo e não poder comer nem um peixinho que eu ia pescar".

"O Globo"

07.10.78



Técnicos da Sudepe dispõem de sete tanques para estudo do crescimento de alevinos (filhotes de trutas)

# Sudepe fornecerá ovos de trutas para produtores

O fornecimento de assessoria técnica e de ovos fecundados para os produtores nacionais são os principais objetivos da Estação de Criação de Trutas, que a Superintendência de Desenvolvimento da Pesca (Sudepe), em convênio com a Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), mantém na Serra da Bocaina.

Segundo o responsável pelo projeto, professor Sebastião Luis de Oliveira e Silva, a grande vantagem da Estação da Bocaina é tornar desnecessária a importação de trutas, "pois conseguimos fecundar ovos de peixes já aclimatados" evitando o risco de se importar também doenças inexistentes no País.

## INICIO

A truta é um peixe de água doce fria, medindo cerca de 45/60 centímetros e pesando, em média, 450 gramas. Ela foi introduzida no Brasil em 1949, através de ovos importados da Dinamarca, pela então Divisão de Caça de Pesca do Ministério da Agricultura.

O projeto original era de autoria de Ascânio de Faria, que via nas trutas os peixes ideais para povoarem os rios frios brasileiros que são estérteis. O povoamento dos rios da re-

gião da Serra da Bocaina (Angra dos Reis), Friburgo, Teresópolis e Petrópolis foi feito até 1967, quando o Posto de Salmonicultura da Bocaina foi abandonado.

Em fins de 1975, a Sudepe e a UFRRJ firmaram um convênio para recuperação da Estação da Bocaina, já que a pesca predatória tornava necessário o repovoamento dos rios da região, e, paralelamente, proibia por três anos a pesca de trutas.

## COMO ESTÁ

Atualmente a Estação da Serra da Bocaina está criando cerca de quatro mil alevinos (filhotes), que serão utilizados para seleção de reprodutores e para estudos sobre padronização dos métodos de cultivo (rações, estocagem, etc).

— Este ano conseguimos fecundar 100 mil ovos, com um aproveitamento de 75%. Destes, entre 65 e 70 mil foram lançados aos rios da região para repovoamento e o restante utilizado para pesquisas, disse Sebastião de Oliveira e Silva.

Segundo ele, no Brasil a época da reprodução das trutas é entre abril e agosto e isto dá uma certa vantagem sobre os demais países produtores, "pois como nosso inverno não é mui-

to rigoroso, os peixes ganham peso durante o ano todo e nossa produtividade, portanto, deve ser maior".

Apesar de disporem, no momento, de dois tanques tipo "navio" para os reprodutores, seis incubadeiras e sete tanques pequenos para alevinos, Sebastião de Oliveira e Silva disse que a Estação da Serra da Bocaina já está pequena para os objetivos propostos pelo projeto, sendo preciso a criação de novos tanques, de um lago para os reprodutores e de um laboratório biológico.

— Se conseguirmos ampliar nossas instalações, poderemos fornecer ovos a todos os produtores que nos procurarem, além de repovoarmos mais rapidamente os rios da região. Aliás, o repovoamento pode servir a médio prazo para ampliar o turismo regional pois poderemos fazer como nos Estados Unidos, onde os turistas pagam para pescar trutas e o dinheiro é usado para financiar pesquisas sobre estes peixes, declarou o executor do projeto de criação de trutas da Sudepe.

De acordo com Sebastião de Oliveira e Silva, com a ampliação do cultivo de trutas, os preços do produto, atualmente cotado entre Cr\$ 150/Cr\$ 200 (o quilo), poderão baixar, tornando-o mais acessível aos consumidores.

"O Globo" 9/10/78