

ATA DA 18ª. REUNIÃO ORDINÁRIA - BIÊNIO 2014/2016
REALIZADA EM QUATRO DE MAIO DE 2016.

No dia quatro do mês de maio de dois mil e dezesseis, às nove horas e trinta minutos, em segunda chamada, realizou-se a Décima Oitava Reunião Ordinária – biênio 2014/2016 - do CONSELHO MUNICIPAL DE DEFESA DO MEIO AMBIENTE – COMDEMA, no auditório da PRODESAN, sito à Praça dos Expedicionários nº 10 – Santos – SP, com a seguinte Ordem do Dia: 1 – Leitura, discussão e aprovação da Ata da 17ª reunião – biênio 14/16; 2 – Consumo responsável de pescados - Cintia Miyaji – Unimonte; 3 - Comunicados da Secretaria; 4 – Assuntos Gerais. Compareceram à reunião os seguintes representantes: SEMAM II, SESEG, , SETUR, SMS, SESERP, , SECULT, COHAB, PRODESAN, CET, UNISANTA, UNIFESP, UNIMONTE, UNISANTOS, UNILUS, CREA, CIESP, S. ENGENHEIROS, ASSOC. SURF, SOS ORQUIDÁRIO. Foram justificadas as ausências de SEMAM I, SEDUC, SEPORT, SEDURB, A.C.S., IMA, ASSOC. MOKITI OKADA. Participaram os convidados: Lúcio Fagundes/Instituto de Pesca; Daniel Frank Tomaz/Surfrecycle; José Carlos Barros/ Projeto Prosa Morros; Djalma Couto/Seport; Marizete Bandini/Semam; José Roberto Fernandes/aquarius Ambiental; Dionísio Matheus Andrade – Fórum da Cidadania. O presidente iniciou a reunião cumprimentando os conselheiros presentes e convidados. A ata não foi enviada por e-mail por problemas técnicos e ficou decidido que será aprovada na reunião de junho. O presidente apresentou a palestrante Cintia Miyaji, docente na Unimonte desde 2000, coordenadora de Pesquisa e Apoio Pedagógico do Núcleo Acadêmico. Ela explicou que o tema trazido não é exatamente seu foco, mas o tópico deu uma alavancada. Explicou que o consumo no Brasil não atinge a média mundial, mas houve popularização dos pescados por causa da comida japonesa e do salmão. É uma atividade extrativista, de caça, por isso é necessário analisar a gestão da pesca. Mostrou dados sobre a teia alimentar, desde fitoplânctons aos peixes do topo da pirâmide, como atum, salmão e cação. Esclareceu que para 100 g de patê de atum, são necessárias 10 T de fitoplâncton. Deixou claro que não é sustentável se não for feito de forma racional e que é preciso equacionar essa questão. O aumento do esforço pesqueiro – barcos, anzóis, pescadores - no máximo da captura sustentável tem como tendência o colapso. O ideal é ter uma margem de segurança anterior a essa margem, o que não acontece. Exemplificou com o bacalhau que chegou à beira da extinção nos anos 2000, é necessário fazer pausas para recuperação da população dos peixes, a exploração além do limite esvazia o cenário, só não aconteceu por causa do interesse comercial. Não se consegue extinguir os peixes, podem extinguir os pandas, mas não os pescados porque deixa de ser rentável, o armador desiste antes de extinguir. Contudo, há vários estoques explorados além do limite, o que merece atenção. Essa exploração pode levar à queda na cadeia, só restando os zooplânctons, alimento que os chineses já comem em grande variedade, como a medusa em forma de filetes lamen, e o pepino do mar. Muitas modalidades de pesca agredem o meio ambiente, como a pesca de arrasto de fundo onde aproveitam 20% de camarão e 80% da captura que não é o alvo, é jogada de volta ao mar, morto. Há várias considerações a serem feitas para encarar de forma diferente a gestão pesqueira. Mostrou encontros mundiais e documentos gerados que mostram que, se bem gerenciados, é possível produzir bilhões, a médio e longo prazo. A globalização ajuda a pesquisa, com 20, 30 autores do mundo inteiro em um único trabalho. No último encontro mundial, mostraram o índice de governança da pesca de vários países, em pesquisa, gerenciamento, fiscalização, socioeconômico. Abaixo do Brasil, estão apenas Tailândia, Mianmar e China. A boa notícia é que os de menor índice têm maior chance de recuperação. Sra. Taís perguntou se a China, por provavelmente ter o maior mercado consumidor pode impactar a produção. Sra. Cintia explicou que elas se baseiam em grande parte na aquicultura. Em resposta a esse movimento, grandes fundações e

investidores voltaram investimentos para o Brasil, por meio de ONGs, inclusive criação de fundos de investimentos para conservação marinha. Mostrou o quadro comparativo entre a legislação brasileira e a americana, essa trabalhada desde 1976, e a do Brasil paralisada desde 2011 com poucas regulações sobre a pesca. O Instituto de Pesca de Santos mantém a estatística do estado de SP e é o único estado do país que mantém uma estatística pesqueira, difícil trabalhar se não há dados em que se basear. De 2003 a 2015 passaram sete ministros dos perfis mais variados e com formações não afins, como pastores evangélicos. Desde que foi criado há conflito com o Ministério do Meio Ambiente, que quer conservar, e o da Pesca, incentivar a mesma. Para os estrangeiros, enxergam como uma situação bizarra. Contou que a lista de espécies ameaçadas de extinção foi publicada em decreto presidencial em 2014, depois de 10 anos, com participação de 600 pesquisadores e metodologia internacional, mas foi publicada de maneira equivocada, inclusive a interpretação de como seria a fiscalização, o que gerou grande confusão, resultando em barcos fechando o Porto de Itajaí, em época de temporada, com turistas presos em navios de cruzeiro, em janeiro de 2015. A lei foi revogada e as espécies estão sem proteção legal. Está sendo gestado um grande movimento de protesto contra essa situação, para 1º de junho, com o questionamento sobre essa lista que inclui cações, tubarões, predadores de topo da cadeia alimentar, sua falta geraria desequilíbrio ambiental extremo. Também há o acúmulo de metais pesados nesses predadores, que não deveriam ser consumidos por seres humanos. Houve casos de prisão, com o escândalo de venda de licenças para pesca industrial em Itajaí. Fora do país, os pesquisadores riem do cenário brasileiro, um circo. Ela explicou que a Unimonte é uma instituição tradicional de 46 anos, em 2006 a família Lanza vendeu para um grupo de empresários paulistanos e a Anima a administra, recentemente compraram a Universidade São Judas em São Paulo e mais duas universidades. Essa administração é feita por jovens com propostas inovadoras e sustentáveis, essa um pouco esquecida. Uma delas é o guia de Consumo Sustentável de Pescados, que surgiu a partir do trabalho de um aluno em 2008, com quatro categorias: “bom apetite”, “coma com moderação”, “evite” e o “não, obrigado” os protegidos por lei, como mero e cherne. Para surpresa houve demanda e o Ministério da Pesca enviou um ofício exigindo que fosse retirado do ar por não ter embasamento científico. O advogado da Anima foi a Brasília pedir um relatório para sanar os equívocos com os quais eles não concordavam, mas nunca responderam. Na verdade era uma ação dos armadores de Itajaí com interesse no atum, pois se sentiram incomodados porque o guia dizia para não consumirem essa espécie. Sra. Taís comentou que a pessoa do Ministério da Pesca também deve ter se sentido incomodada e talvez não tivesse competência para responder. Sra. Cíntia disse que o Instituto de Pesca há anos faz relatórios e a angústia é a demora para se tornarem lei. A intenção é influenciar o cidadão comum, já que órgãos públicos não têm a liberdade de produzir esse tipo de informação. Continuaram divulgando e foi publicado no manual de etiqueta da Editora Abril, em várias revistas, 2,8 milhões de exemplares, já atualizado. Apresentou o guia em encontro de chefes de cozinha sobre a não existência de peixe fresco em São Paulo, o que gerou mídia espontânea. O governo do Rio de Janeiro assinou documento com certificadora internacional para servir os peixes certificados nas olimpíadas, mas o único até agora é o Mac fish do McDonald's, não sabem como comprar e certificar. A ONG C5 e o movimento Slow food, Slow fish pesquisaram sobre o assunto e os chefes têm interesse para que a cadeia do pescado se estruture de maneira economicamente viável. O programa do aquário de Monterey Bay, Califórnia, produz guias e procuraram a Unimonte, uma ONG alemã patrocinou a viagem da bióloga Simone ao Brasil e foi questionada a fragilidade da legislação brasileira. A partir daí, produziram o Guia Pescador Amigo. Sr. Daniel/Surfrecycle perguntou se há interesse em produção de pescados. Possuem interesse, produziram relatórios, um deles com o professor Vagner Valente que cultiva pirarucu em cativeiro, mas não há interesse da América, o interesse é

em tilápia e camarão. Sr. Daniel Tomaz indicou amigo na Tailândia que cultiva pescados. Ela informou que em São Sebastião cultivam bijupirá. Sr. Fábio/ASS acrescentou que os conhece e não possuem subsídio do óleo para embarcações, uma ferramenta negativa. Ela concordou que não há apoio suficiente. Em seguida, mostrou detalhes do guia digital. Comentou sobre fraudes na venda de pescados, que já resultou em etiqueta detalhada no Carrefour por determinação de juíza do sul. Sr. Daniel/Surfrecycle perguntou sobre o consumo de pangaços. Ela explicou que estão tentando parceria com o Seafood Watch (<http://www.seafoodwatch.org/>), que já tem essas recomendações prontas e a recomendação é não consumir, como também o salmão do Chile. O problema no Brasil é a credibilidade na identificação, já feita por DNA por uma *start up* de Belo Horizonte. Em 2015, em seminário patrocinado por Seafood Watch, criaram a Aliança Brasileira pela Pesca Sustentável, que visa produção e consumo e foram convidados para participarem de uma aliança internacional que reúne mapeamentos de guias de recomendação. Um dos objetivos é conseguir certificação para as olimpíadas de Tóquio, já que para a do Brasil está frustrada. Em encontro em Malta sobre sustentabilidade e comércio, com participação inclusive da Interpol, era a única representante do Brasil. Sentiu-se muito só e viu como o Brasil está distante da realidade mundial. Há fundações internacionais interessadas em investir, inclusive o príncipe de Mônaco esteve em São Paulo para divulgar a aquicultura sustentável. Descobriu que o Inmetro tem normas para a tilápia e outros peixes e camarões, conheceu alguns movimentos isolados e concluiu que falta comunicação entre eles. Uma das conquistas foi conseguir levar um brasileiro ao evento sobre sustentabilidade na alimentação, o chef Alex Atala, com o tema uso de matéria-prima indígena. Estão em busca de recursos para fazerem as recomendações para espécies brasileiras. Empresa que serve um milhão e meio de refeições por dia no Brasil, não sabe o que comprar, na escala que precisam. Há vários problemas que precisam equacionar. Também fazem oficinas de capacitação de aproveitamento de pescados. Várias possibilidades e focos, o importante é que existe um guia na região. Essa é uma aliança de “um bando de gente bem intencionada” para melhorar o mundo, mas ainda não tem uma figura jurídica. Sr. Daniel disse que recolhe resíduos de pranchas e ressaltou que, assim como ela disse estar em dúvida em vários momentos, percebe que vários setores no Brasil também não sabem o que fazer, além disso levantou a questão do plástico no mar. Ela explicou que é coordenadora de pesquisas e quer gerar dados. E as comunidades artesanais estão capacitadas como nunca, aspecto que tem mudado bastante. Ele disse que não quer destruir o sonho de ninguém, informou que vai expor no orquidário e convidou os presentes, é importante manter a chama acesa. Sr. Fábio/ASS disse que tem acompanhado reportagens e que 90% do pescado consumido no Brasil advém de pesca artesanal. Ela confirmou, e que o critério é o tamanho do barco, há locais no oceano em que não há pescados, o mais rico no Brasil é a costa. Sr. Jaime perguntou sobre a degradação, disse que os peixes vendidos em Santos não são pescados aqui e se incluem trabalhos voltados à política pública e privada. Ela respondeu que nos seminários trazem órgãos públicos e se o governo não faz, eles mesmos procuram fazer, estimulando o consumo responsável, atacando em várias vertentes, do consumidor final aos grandes mercados. Sr. Augusto fez uma reflexão sobre a contaminação, poluição, vertentes contrárias às prospecções mostradas e analisa a visão da palestrante como um cenário otimista, ele, por sua vez, enxerga de maneira mais realista. Sugeriu uma visão interdisciplinar para dar subsídio aos dados e pressionar politicamente, se colocando como parceiro, também professor de universidade. Não podem esperar que haja aumento da pesca só com a gestão, há problemas muito maiores, diretos e indiretos, como improbidade, corrupção e que não existe sustentabilidade sem se preocupar com o conjunto. Sentiu falta da relação com os aspectos de impactos antrópicos. Perguntou como é o posicionamento nesse contexto geral. Sra. Cíntia respondeu que a realidade do Brasil, que envolve a pesca artesanal, a qual não existe mais em Santos, tem o apoio de

ONGs em reservas extrativistas com atividades de conscientização e preservação nas comunidades pesqueiras. A SOS Mata Atlântica está tentando aprovar a Lei do Mar, estabelecendo parâmetros legais, aumentando as áreas e direito de uso territorial pesqueiro, criando área de reserva, o que também cria um arcabouço ecossistêmico, protege um berçário para o entorno, que no Nordeste são muito grandes. Um exemplo é a produção de caranguejos no Pará, grande produção, mal gerenciada, com grandes perdas. Sr. Daniel comentou sobre a água de lastro dos navios que traz espécies invasoras, uma ameaça. Cíntia disse que a própria tilápia é uma espécie exótica. Sr. Lúcio/Instituto de Pesca comentou que é preciso levar em conta a mudança de clima e outros fatores, a importância do gerenciamento por meio de épocas de defeso de espécies, mas que o trabalho apresentado, que parte do consumo, é fundamental. Sra. Cíntia agradeceu o apoio do Instituto. Sr. Dionísio comentou sobre metais pesados que contaminam os pescados e os seres humanos, a falta de fiscalização, inclusive quanto aos resíduos trazidos por navios. Sra. Cíntia respondeu que essa contaminação atinge principalmente as espécies topo de cadeia. E no Brasil não existem pesquisas nem regulamentações que possam provar, mas há a indicação de que as grávidas não consomem. Essa é uma questão a ser levada em conta quando se elabora uma recomendação, o que é saudável para o meio ambiente e para o ser humano. O presidente agradeceu em nome do Conselho, pelos dados práticos e ao mesmo tempo com dados assustadores, e em que o Conselho puder ajudar, coloca-o à disposição. Ela disse que podem replicar as informações e disponibilizará a apresentação, e em breve informará sobre evento gastronômico. O presidente pediu uma salva de palmas. Passou aos Comunicados da Secretaria e a secretária Sandra informou que a próxima reunião, em 1º de junho, será na Sabesp, como parte do Mês do Meio Ambiente, com visita monitorada e participação do Comvida. O presidente acrescentou que na ocasião poderão se aprofundar sobre o tema balneabilidade, levantado na reunião anterior. E se tiverem outras sugestões sobre palestras, enviarem a Seacon. Sr. Jaime perguntou se o Comdema vai participar do Mês do Meio Ambiente. Sra. Marizete perguntou se a Semam participará com dados da prefeitura e sugeriu que abranja temas como água potável, sistemas de abastecimento, desafios ambientais nas bacias, porque balneabilidade se refere à água do mar. Absolutamente necessário que a prefeitura, que tem uma política para enfrentar essa questão, se manifeste, é preciso ouvir todos os envolvidos. Por isso perguntou se a Secretária Debora ou alguém do controle ambiental foi convidado. Sr. Ademar respondeu que buscará informações e que essa palestra será mais direcionada à função dos canais. A secretária Sandra explicou que essa foi a proposta do palestrante, como participante do evento, convidado pela Seção de Programas Ambientais. Sr. Renan informou que a Unisanta fará um workshop sobre o mesmo tema no dia 03 de junho, pela manhã, promovido pela ABES e como convidada, a Cetesb. Irá sugerir que também seja convidada a prefeitura. Sra. Marly propôs que a Secretária Debora seja convidada em reunião posterior para completar o assunto sobre balneabilidade. Sr. Ademar citou que os eventos da prefeitura para o Mês do Meio Ambiente estão programados e foram enviados por e-mail. A secretária Sandra solicitou que as entidades que tiverem atividades, enviem a Semam para adicionar à programação. Sr. Ademar comentou sobre a licença prévia recebida pela empresa Santorini, com instalações localizadas atrás da Ilha Barnabé. Sr. Renan disse que pode ter relação ao que foi apresentado no Comdema, mas não diretamente. Sr. Fábio/ASS trouxe à pauta que a comissão de justiça do senado federal pretende aprovar a PEC 65, que descreve que com apenas a protocolização do estudo prévio de impacto ambiental, já se obtenha autorização para a execução da obra, o maior crime que está acontecendo no Brasil. Diante do cenário nacional, como o desastre de Mariana que está completando seis meses e todos os EIA/RIMA “de mentirinha”, todo o país está se organizando contra, sugere que o Comdema envie uma nota de repúdio e encaminhe ao Senado ou se solidarize com outra entidade. Há consulta pública para os

cidadãos participarem e trouxe a nota do Ministério Público que visa anulá-la. Sr. Augusto comunicou que a Unifesp também se colocou contra e que devem se manifestar em conjunto, com o Comdema, pois o efeito seria catastrófico. Os próprios autores possuem interesse na facilitação das licenças e passará a referência do manifesto de repúdio por e-mail. Sr. Jaime sugeriu uma reunião extraordinária com o tema sobre canais e a água. Sr. Ademar disse que podem confirmar na próxima reunião. Sr. Bandini elogiou a apresentação da professora Cíntia e externalizou posição pessoal, contrária a reunião extraordinária. O que é estratégico, é que acompanhem políticas públicas em relação ao meio ambiente. O tema do dia vai além da questão do consumo, que são de responsabilidade do nosso Conselho e que o formato não cumpre a missão que é atribuída aos conselheiros. Propôs outra forma de abordagem, precedida de visão estratégica e se colocou à disposição para trazer explicações a fim de influenciar positivamente, com trabalho de sinergia e encaminhamentos no âmbito deliberativo, que raramente o conselho tem feito. O presidente concordou que o enfoque de deliberação é pontual sobre os assuntos levantados. Anotou pontos em que o conselho pode apoiar e solicitou que a professora aguardasse para conversar. E que os conselheiros tragam sugestões. A questão da balneabilidade é crucial, infelizmente, metropolitana, mesmo assim, é preciso levantar sugestões, como conselho, de como resolver. Sr. Daniel sugeriu que o tema saneamento deve ter prioridade, pressionando os órgãos que gerenciam a água. Nada mais havendo a ser tratado, a reunião foi encerrada. Para a lavratura da presente ata que lida e achada exata, vai assinada por mim, Sandra Cunha dos Santos e pelo Presidente do COMDEMA, Ademar Salgosa Junior.

ADEMAR SALGOSA JUNIOR
Presidente do COMDEMA

SANDRA CUNHA DOS SANTOS
Secretária