SENADO FEDERAL
SECRETARIA-GERAL DA MESA
SECRETARIA DE REGISTRO E REDAÇÃO PARLAMENTAR

REUNIÃO
27/10/2016 - 28ª - Comissão de Agricultura e Reforma Agrária

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - Declaro aberta esta reunião no dia de hoje.

Eu queria passar algumas informações.

Ao longo desta semana, tivemos em Brasília uma mobilização de milhares de brasileiros de todas as regiões do nosso País defendendo a regulamentação da vaquejada, que é uma tradição histórica, especialmente na Região Nordeste. Vários Ministros, como o Ministro Blairo Maggi, receberam uma comitiva de vaqueiros que foram defender a realização e a regulamentação da vaquejada. Mais de 6 mil pessoas defenderam essa cultura, com apoio das entidades de classe dos produtores rurais. A Polícia Militar do Distrito Federal calculou que cerca de 6 mil pessoas, 500 caminhões, 1,5 mil cavalos, 60 ônibus e 114 carros estiveram na Esplanada dos Ministérios na terça-feira, dia 25, em um ato público em favor da vaquejada. À noite, ainda de acordo com os organizadores, a expectativa era a de que o público chegasse a 10 mil pessoas, o que pode ter acontecido.

Os Parlamentares que são membros da Associação Brasileira de Vaquejada e da Associação Brasileira de Criadores de Cavalo Quarto de Milha falaram no carro de som. Durante o protesto, foram anunciadas reuniões com a comitiva, o Ministro da Casa Civil, Eliseu Padilha, e com o Ministro da Agricultura, Blairo Maggi, na sede do Ministério. Também foi anunciada uma audiência pública na Câmara dos Deputados, nas Comissões do Esporte e de Meio Ambiente, tratando do mesmo assunto.

Aliás, o Ministro Eliseu Padilha recebe hoje, a meu pedido, líderes dos caminhoneiros de todo o Brasil, que voltam a conversar com o Governo sobre demandas dessa categoria tão importante para o escoamento da produção e para o transporte de mercadorias no País.

Outro assunto que ocupou a atenção desta Comissão - aliás, em uma das mais produtivas audiências públicas - foi relacionado à queda violenta e inesperada do preço do leite ao produtor de leite, que afetou especialmente os produtores no Rio Grande do Sul. O litro chegou a cair R$0,30 em apenas dois meses. A questão é que houve uma importação excessiva de leite em pó do Uruguai. Esse leite em pó era destinado à Venezuela; a Venezuela, pelos graves problemas financeiros, econômicos e políticos que está enfrentando, suspendeu as compras; e o Uruguai, então, desovou esse estoque aqui, no mercado brasileiro, que está mais próximo. O Ministério da Agricultura, reconheça-se, teve uma atitude - estiram aqui presente o Dr. João Salomão e também o representante da área internacional -, decidindo que aquela instrução normativa relacionada à reidratação do leite em pó, que era permitida na região da Sudene ou na Região Nordeste, seria refeita, sendo escrito claramente que o leite reidratado tem que ser leite de procedência nacional. Isso foi uma forma também de colaborar, mesmo que, no mercado internacional, o mercado de leite esteja apresentando uma situação de queda na produção.

Informa aqui a Rabobank, que é um órgão de levantamentos de dados sobre o setor, que problemas de rebanho e estresse hídrico na Nova Zelândia - estresse hídrico é a falta de chuvas - afetam o produto. O Japão pode sofrer com as adversidades climáticas do mesmo modo que a Nova Zelândia. E não é diferente aqui no Brasil na Região Centro-Oeste.

A redução na produção global de leite tende a continuar em 2017, mas a influência desse fundamento sobre os preços dessa *commodity* internacional deve ser limitada em virtude da demanda frágil e dos amplos estoques, avaliou, nesta quarta-feira, 26, o banco holandês Rabobank, que também tem um órgão de estatísticas sobre o setor.

Como disse, teremos ao meio-dia, hoje, a reunião com o Ministro Eliseu Padilha para tratar da questão dos caminhoneiros. Também queria dizer que a nossa audiência de hoje tem o objetivo de debater a questão relacionada à importação de pescados.

Requeiro a dispensa da leitura da ata da reunião anterior, que, com a anuência do Plenário, é dada como aprovada.

Comunico à Comissão o recebimento do Aviso nº 809 do TCU, subscrito pelo Ministro Raimundo Carreiro, Vice-Presidente do Tribunal de Contas da União, encaminhando o Acórdão nº 2.674, de 2016, que trata do pedido de reexame interposto pelo Superintendente do Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (Incra), no Estado do Paraná, Nilton Bezerra Guedes, sobre representação oriunda da equipe do TCU, em razão de diversas irregularidades constatadas naquela Superintendência, no âmbito da estruturação de assentamentos da reforma agrária, referente aos projetos Celso Furtado, criado em 6/12/2004, com 1.080 lotes no Município de Quedas do Iguaçu, Paraná, e Ireno Alves dos Santos, criado em 30/10/1997, com 934 lotes no Município de Rio Bonito do Iguaçu, Paraná.

A presente reunião, como disse, tem a finalidade, senhoras e senhores, de debater a reinspeção do pescado importado na indústria registrada no Serviço de Inspeção Federal, em cumprimento ao Requerimento nº 40, 2016, desta CRA, de minha autoria.

Também queria dizer que, *ad referendum* da Comissão, aprovamos o Requerimento do Senador Dario Berger, assinado também por mim, convidando para estar aqui na exposição o representante do Conselho Nacional de Pesca e Aquicultura (Conep), no rol dos expositores.

Comunico a presença dos seguintes convidados: Sr. José Luis Ravagnani Vargas, Diretor do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Está aqui o seu lugar. Por gentileza, se estiver presente, poderia se sentar aqui conosco. Agradeço antecipadamente a sua presença; Sr. Raimundo Alves de Resende, Diretor de Metrologia Legal do Instituto Nacional de Metrologia, Normatização e Qualidade e Industrial (Inmetro). Muito obrigada pela presença; Sr. Eduardo Lobo Naslavsky, Vice-Presidente para Assuntos de Mercado da Associação Brasileira das Indústrias de Pescados (Abipesca); Srª Cláudia Moraes, Gerente de Inspeção e Fiscalização Sanitária de Alimentos da Agencia Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa); Sr. Estevam engenheiro de alimentos representante do Conselho Nacional de Pesca e Aquicultura (Conepe).

E também quero informar que o Sr. Eduardo Ono, Presidente da Comissão Nacional de Aquicultura e da Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA), vai se pronunciar. Não está no rol dos convidados oficiais porque isso depende, pelo Regimento, de um requerimento prévio. Mas dada a solicitação, e por uma deferência da Comissão, o Sr. Eduardo Ono também terá um momento de se apresentar.

Como eu disse no começo desta nossa audiência, os telespectadores poderão participar do debate fazendo perguntas e sugestões nos seguintes contatos: pela internet, www.senado.leg.br/e-cidadania, tudo junto; pelo telefone 0800 61 2211. Pode ser um telefone celular, um telefone fixo ou até mesmo um telefone público. A ligação é gratuita, então os senhores podem participar.

Comunico à Comissão também que, ontem, dia 26, foi realizado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento o lançamento do Plano Agro Mais, que, em parceria com a Frente Parlamentar da Desburocratização, tem por objetivo a padronização de procedimentos, melhoria no acesso à informação, atualização de cadastros e revisão dos manuais, simplificação dos procedimentos da exportação e importação para ampliar a participação brasileira no mercado internacional. Enfim, desburocratizar o setor.

A Comissão foi representada pelo Sr. Marcello Varella, Secretário Executivo, que fará um relatório por escrito para ficar nesta Comissão.

Eu queria dizer também aos senhores que, como Presidente da Comissão de Agricultura e Reforma Agrária do Senado Federal, pelas demandas que recebo em função de debate de temas relacionados ao setor que integra a agenda desta Comissão, eu procuro transformá-la, quando possível, em audiência pública, que tem um debate mais aberto, ou encaminhar os pleitos para os respectivos ministérios. Fui demandada pela Abipesca para tratar deste tema, então foi solicitada esta audiência pública. Por isso, estamos aqui cumprindo uma demanda da entidade que representa o setor.

Então, como fui demandada, passo a palavra imediatamente ao Sr. Eduardo Lobo para mostrar o problema, porque as autoridades depois vão se manifestar sobre ele, inclusive o departamento especializado da própria Confederação Nacional da Agricultura do País - CNA.

Hoje não há sessão deliberativa no Senado, mas há o lançamento, no Palácio do Planalto, do Simples Nacional, que é um tema extremamente relevante, atendeu à demanda de pequenos produtores de cerveja artesanal, de vinhos de produção familiar e de pequenos alambiques que são espalhados em todo o Brasil. Portanto, temos uma agenda também a cumprir. Por isso, eu pediria o apoio das senhoras e dos senhores para esse tempo de 10 minutos.

Com a palavra o Sr. Eduardo Lobo, por 10 minutos.

O SR. EDUARDO LOBO NASLAVSKY - Bom dia, Senadora. Agradeço muito, em nome da Abipesca, a oportunidade de estar aqui nesta audiência pública. Agradeço também às demais autoridades. Agradeço também a presença dos associados da Abipesca, que se esforçaram tanto para estar aqui neste plenário.

Quero contextualizar um pouquinho a respeito desta audiência. Ela surgiu através de um pleito da Abipesca ao gabinete da Ilma Senadora, relatando o problema que temos hoje com a entrada de pescados importados de má qualidade. Essa demanda foi através de uma APL e se transformou nesta audiência pública, aqui, neste momento.

Eu vou falar um pouquinho também do que é a Abipesca. A nossa associação é composta de 11 indústrias sob o regime de Serviço de Inspeção Federal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Essas indústrias possuem plantas em diversos Estados da Federação.

Temos 4 mil empregos diretos e mais de 30 mil empregos indiretos, com faturamento anual que beira os R$4 bilhões. Produzimos, exportamos e importamos pescados de diferentes espécies para vários países, tanto da América do Sul, quanto da Europa, como da Ásia.

Somos membros de diversos comitês permanentes de gestão da Secretaria de Aquicultura e Pesca. Somos representantes do setor de pescados no Plano Agro Mais do Governo Federal. Mantemos diálogo e possuímos expediente em todos os órgãos aqui presentes, inclusive o Ministério Público Federal.

O que nos une, Ilma Senadora, é o esforço pela segurança alimentar, pela ética nos processos comerciais, pela geração de emprego no Brasil, pelo fortalecimento da indústria nacional e pelo amor que temos ao nosso setor.

Hoje estamos atravessando um momento de grande dificuldade, pois estamos sofrendo uma competição desleal com o produto importado, que entra em vários Estados da Federação, sofrendo uma fiscalização, uma inspeção em que não há uma isonomia em relação à indústria nacional.

Eu queria, antes de mais nada, também colocar alguns aspectos do Estatuto da Abipesca, para mostrar quais são os objetivos e por que essa associação foi criada e a que ela veio.

Defender a indústria brasileira processadora de pescados de toda e qualquer ação predatória, nociva aos interesses do setor; apoiar o fomento das exportações do pescado brasileiro; contribuir para o aperfeiçoamento do mecanismo de fiscalização; contribuir para a criação do desenvolvimento e o aprimoramento das políticas públicas de preservação; combater toda e qualquer situação em que se possa verificar reserva de mercado, monopólio, oligopólio, cartel ou qualquer forma de privilégio deletério, bem como contrabando ou descaminho dos produtos, podendo, para tanto, propor aos poderes constituídos e competentes medidas administrativas ou judiciais.

Para engrandecer ainda mais o debate e construir a nossa discussão, eu queria dar uma pincelada rápida sobre o setor de pescados.

Duas diferenças básicas separam o setor de pescados do das demais proteínas, com ênfase na pecuária e na avicultura. O setor de pescados, suas indústrias de processamento, se abastecem e movimentam um produto proveniente do cultivo. Da mesma maneira que a pecuária abastece os frigoríficos, abatedouros de carne e a avicultura fornece aos abatedouros tudo em forma de cultivo, na pesca, no setor da indústria de processamento de pescados, somos abastecidos também pelo produto capturado.

E isso, por si só, é uma variável que mostra como esse setor tem que ser olhado de forma diferente, como é difícil para o industrial, para o processador de pescados no Brasil manter uma atividade contínua. Quando se tem uma atividade em que você sabe o que vai chegar todo dia, que tipo de espécie, que volume, você programa a sua produção industrial, mas, quando você depende da captura, você começa a trabalhar com possibilidades. É a mesma coisa de, na pecuária, um frigorífico depender de um boi que fosse ser capturado. Seria extremamente difícil, extremamente complicado. Fora isso, além da dificuldade de trabalhar com a matéria-prima de captura e de cultivo, temos a concorrência de um produto importado. Vejam bem, são três variáveis que impõem ao nosso setor uma dificuldade grande de atuação.

Hoje o mundo tem necessidade de uma proteína segura, saudável e saborosa, produzida de modo eficiente, sustentável, e só o pescado pode ser esse alimento, só o pecado pode ser essa solução, já que é a proteína mais consumida no mundo e

alternativa de proteína para alimentar o mundo. O consumo *per capita* de pescados saltou de 9,9kg na década de 70 para quase 20kg em 2013. O pescado representa hoje 17% de todas as proteínas animais consumidas globalmente.

O pescado silvestre é a proteína animal com menor custo de produção, menor consumo de recursos naturais e que traz mais benefícios à saúde. No Brasil, nos últimos anos, precisamente nos últimos 15 anos, o consumo de pescados dobrou e alcançou, nos últimos 12 anos, 11,17kg *per capita*. As informações mais recentes do setor datam apenas de 2013. A balança comercial brasileira de pescados é historicamente deficitária.

Principal fonte de proteína do mundo, o Brasil tem 8 mil quilômetros de costa, a maior reserva de água doce do mundo, e, mesmo assim, não consegue ser autossuficiente. Esse mapa, essa planilha mostra o gráfico de exportações do Brasil, de 2011 até meados de 2016, em que você vê uma exportação incipiente na ordem dos US$190 milhões, variando um pouco mais, um pouco menos, sem ter um gráfico de crescimento; muito pelo contrário.

O volume de pescados importados demonstra claramente nossa dependência desse produto oriundo de outros países. Se vocês observarem - eu vou voltar na tela anterior -, a gente tem uma exportação de 32.826 toneladas, ou seja, 32,826 milhões de quilos, em média, ano a ano, variando um pouco - 10% a mais, 10% a menos.

(Soa a campainha.)

O SR. EDUARDO LOBO NASLAVSKY - Isso demonstra a incipiência do nosso setor de exportação, enquanto na importação você tem dez vezes mais. Em 2011, 323 milhões de quilos; em 2012, 340 milhões de quilos entraram no Brasil; 2013 foi o ápice, com 383 milhões de quilos; em 2014, 373 milhões de quilos; em 2015, 306 milhões de quilos; até agora, em 2016, nós estamos com 249 milhões de quilos, mas deveremos chegar perto dos 300 milhões este ano também.

É uma balança comercial completamente deficitária, com um déficit aproximado de US$6 bilhões. Mesmo, assim, é importante frisar - e a Abipesca quer mostrar essa posição - que o pescado importado é indispensável para o suprimento da demanda nacional. Além de ampliar a gama de produtos disponíveis ao consumidor, ele também tem o essencial papel de equilibrar o preço do mercado interno. Contudo, o produto importado não pode ser uma ameaça à segurança alimentar. De modo algum, pode ser a razão de ofensa à ordem econômica. Por que isso? Porque o pescado que está entrando no Brasil, no *modus operandi* de reinspeção que nós temos hoje, em sua grande maioria, está entrando com aditivos químicos, excesso de água, camuflando um preço que parece barato, canibalizando a indústria nacional e fazendo com que a população esteja ingerindo elementos que não correspondem à legislação nacional, bem como pagando por um quilo que não é verdadeiro.

Com licença, como está o meu tempo?

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - Já acabou. Mais um minuto, doutor.

O SR. EDUARDO LOBO NASLAVSKY - Já acabou? Vou acelerar.

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - Deixe eu lhe fazer uma sugestão. Os dados fundamentais...

O SR. EDUARDO LOBO NASLAVSKY - Estão aqui na apresentação.

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - O desequilíbrio entre a oferta interna, o consumo interno, exportação e importação e os problemas de concorrência predatória, como diz V. Exª, e focando na questão de qualidade.

O SR. EDUARDO LOBO NASLAVSKY - Quero frisar somente uma coisa, Senadora, para completar o seu raciocínio, que é muito lógico. Eu vou ser muito sintético.

A Abipesca não é contra o produto importado. Inclusive, dentro da Associação, estão os grandes importadores do País. A Abipesca não pretende pedir nenhuma reserva de mercado, e nenhuma ação contra determinado país, contra determinado produto ou contra a indústria internacional. O que nós queremos é que o procedimento de reinspeção hoje ocorrido no Brasil tenha modificações. Qual é essa modificação básica? A modificação é: a reinspeção hoje é feita nos armazéns relacionados com o Ministério da Agricultura.

São 5 mil armazéns aproximadamente relacionados com o Ministério da Agricultura no Brasil. É humanamente impossível o Ministério, por mais eficiência que tenha - e aqui eu venho a público parabenizar o Ministério da Agricultura, na figura do Dr. José Luis, Diretor do Dipoa, que tem exercido um papel muito importante, tem tomado conhecimento do que estamos fazendo, tem atuado, tem tentado combater veementemente a fraude - atuar mais em 5 mil pontos de reinspeção é humanamente impossível.

A nossa proposta é de que a reinspeção do pescado importado, que é tão importante para a gente, seja feita apenas em entreposto de pescados, com serviço de inspeção federal, e/ou em fábricas de conservas onde há um funcionário, onde há um profissional do Ministério da Agricultura lotado, um fiscal, um médico-veterinário especialista em pescados, que pode avaliar, organolepticamente, fisicamente, e fazer os testes laboratoriais necessários à identificação da fraude. Nos armazéns relacionados, com todo o respeito, isso é impossível.

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - Obrigada, Dr. Eduardo.

Como o órgão responsável por essa reinspeção é do Ministério da Agricultura - e aqui está o Dr. José Luis, citado, inclusive, pelo expositor representante da Abipesca - passo, de imediato, a palavra ao Dr. José Luis, agradecendo antecipadamente a sua presença, ao tempo em que anuncio também, com muito prazer, a presença da Drª Claudia Moraes, Gerente de Inspeção e Fiscalização Sanitária de Alimentos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). Muito obrigada, Drª Claudia, pela presença aqui.

Com a palavra, Dr. José Luis.

O SR. JOSÉ LUIS RAVAGNANI VARGAS - Bom dia, Presidente, Senadora Ana Amélia.

Bom dia, Eduardo. Obrigado pelas palavras.

Gostaria de cumprimentar os demais participantes da Mesa, os Senadores presentes, todo o público e as pessoas que estão nos assistindo pela TV Senado.

Para o Ministério da Agricultura é um prazer estar aqui, novamente participando desta Comissão, e falar um pouquinho sobre o serviço de inspeção federal - a última participação nossa foi na audiência pública que houve no Rio Grande do Sul, em que tive duas pessoas da minha equipe, participando da audiência pública. Então, muito nos honra participar, mais uma vez, desse fórum aqui, que é tão importante para as decisões que são tomadas no País.

Quanto ao serviço de inspeção federal, como todos sabem, este ano é o ano comemorativo do centenário do serviço de inspeção federal, que foi criado em 1915. Este ano, nós resolvemos comemorar o centenário do serviço de inspeção Federal. E, como parte desta comemoração, decidimos entregar, o serviço de inspeção federal, presentear a sociedade toda com uma série de pacotes, com um pacote que apresenta uma série de medidas, de presentes à sociedade brasileira. E, sobre algumas delas, eu vou falar aqui.

O serviço de inspeção federal, então, cuida de toda a parte de inspeção de produtos de origem animal, seja da área de carnes, leite, mel, ovos ou pescado. E, nessa parte de pescado, nós temos uma tarefa muito grande não só quanto ao produto nacional fabricado aqui no Brasil, mas também ao produto importado, porque, como demostrou o Eduardo, a relação de produto importado e produto nacional é muito grande.

É muito visível a participação do produto importado na composição da cesta de produtos de pescado aqui, no Brasil.

O serviço, apesar de ter 101 anos de existência, é um serviço muito dedicado, com muita gente comprometida, com atualizações, e não é um serviço antigo, haja vista que, no último ano, nós promovemos duas grandes alterações no nosso regulamento, que provocaram uma alteração de procedimento nos processos de trabalho, impactando em todo o serviço de inspeção.

O objetivo principal do serviço de inspeção de produtos de origem animal é resguardar a saúde do consumidor, a segurança do alimento. Nisso, está a questão da fraude também, que o Eduardo mencionou aqui, que não deixa de ser um problema à saúde, porque, uma vez fraudado o produto, nós não sabemos que tipo de aditivo é colocado para absorver água. Há mesmo outros tipos de fraudes, com adição de água em excesso e até mesmo troca de espécies de pescado, em que espécies menos nobres são vendidas como espécies mais nobres, provocando um engano no consumidor.

Como temos pouco tempo, eu vou entrar realmente em como o Serviço de Inspeção Federal faz o controle da importação de pescado. Tudo começa com uma solicitação da autoridade sanitária do país exportador, manifestando interesse em exportar para o Brasil. A partir daí, nós fazemos um questionário, encaminhamos esse questionário ao país, que preenche uma série de informações que são necessárias para nossa avaliação do serviço do país, dos controles que esse serviço faz em cima das suas indústrias. A partir daí, elaboramos uma missão com base nesses dados e executamos auditoria *in loco* nos estabelecimentos daquele país e no serviço daquele país.

Existem duas modalidades de habilitação: planta a planta, em que visitamos a planta e, se ela tiver condição, nós habilitamos para exportação; ou *prelisting*, em que avaliamos de uma forma mais minuciosa o serviço de inspeção do outro país e verificamos se ele tem condições de dar as garantias que a legislação brasileira prevê. A partir do momento em que verificamos que o serviço tem essas garantias, nós concedemos a eles o *prelisting*, eles enviam os estabelecimentos que eles julgam aptos, nós habilitamos esses estabelecimentos, e, a partir daí, os estabelecimentos podem exportar. Uma vez habilitados esses estabelecimentos, eles precisam aprovar o produto no departamento. Então, da mesma forma como

é feito com estabelecimentos nacionais, é feita a aprovação de produtos e de rótulos do produto aqui, no Brasil, em que que fazemos uma série de checagens para verificar se cumprem com a legislação brasileira, inclusive com a legislação de rotulagem, que até recentemente foi alterada...

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - Posso fazer uma brincadeira, Dr. José Luis? O rótulo está por fora; e o por dentro do pacote? É olhado também o que está dentro? O mais importante é exatamente esse aspecto, o produto em si.

O SR. JOSÉ LUIS RAVAGNANI VARGAS - Sem dúvida, sem dúvida. Mas o rótulo contém uma série de informações que são importantes para o consumidor, não só questões de produtos alergênicos. Aí a gente entra: um pescado congelado, que não deveria ter nenhum aditivo ali dentro, às vezes, quando fraudado, pode ter um produto ali dentro que causa alergia a um determinado cidadão, a uma determinada parcela da população. Então, é um risco muito grande à saúde do consumidor. Então, a questão de fraude não é meramente econômica, e sim também uma questão de saúde pública.

A partir do registro do produto, esse estabelecimento tem que passar pela licença de importação e, aí sim, exportar para o Brasil. Quando chega ao Brasil, essa mercadoria é redirecionada para um estabelecimento do serviço de inspeção federal, que pode ser um estabelecimento relacionado, com um procedimento mais simplificado de registro, que serve para casas atacadistas, previsto na Lei nº 1.283; e nós temos os estabelecimentos como entrepostos de pescado e fábricas de conserva, que são registrados em um processo de registro um pouco mais complexo, porque não é meramente um armazém. Aí também ele pode ser direcionado para esses dois estabelecimentos.

Nós tínhamos um problema com o pescado fresco. O Eduardo vai recordar bem, ele trouxe esse problema para a gente. O pescado fresco, muitas vezes, chega em caixas de isopor com gelo, e sempre há necessidade de manipulação desse produto dentro do estabelecimento, o que não é permitido para casa atacadista. Então, no começo do ano nós fizemos uma alteração, uma orientação ao nosso corpo técnico, dizendo que só é liberada a licença de importação para peixes frescos destinados a fábricas de conserva o a entrepostos de pescado. Então, em estabelecimentos relacionados, casas atacadistas, não é permitida mais a importação desse produto. É feita a reinspeção pelo serviço de inspeção federal, porque há necessidade de manipulação, que não é prevista na lei para casas atacadistas.

Estou vendo agora que a grande preocupação do Eduardo é o pescado congelado. A partir desses dados que a gente tem com produtos importados, nós também direcionamos nossas auditorias a países estrangeiros. Acabamos de voltar de uma auditoria da China, em que tivemos duas equipes auditando os estabelecimentos da China.

(Soa a campainha.)

O SR. JOSÉ LUIS RAVAGNANI VARGAS - Nós instalamos também, este ano, uma norma interna estabelecendo o procedimento de alerta de importação. O que acontece? Toda empresa exportadora que é pega com algum tipo de adulteração do seu produto passa a ter sua mercadoria bloqueada nos postos de entrada, e somente liberada depois que dez lotes sejam avaliados e liberados. Só depois disso que ele sai desse regime de alerta de importação. É um procedimento novo, que foi estabelecido este ano e nós ainda estamos implementando. Um pouquinho diferente da intenção do Eduardo, que é somente fazer a reinspeção em entrepostos ou fábricas de conserva, nós já fizemos um piloto, que terminou em 2015, e estamos implantando a reinspeção nos postos de entrada com critérios baseados em risco.

Temos de ter a credibilidade do país exportador porque a autoridade emitiu um certificado, com base nas violações que encontramos e com base também no importador, e eu gostaria de ressaltar que o importador também tem uma responsabilidade muito grande porque ele sabe o que está comprando, e, quando chega ao mercado, ele tem a responsabilidade de avaliar também o produto que ele importou.

Se temos produtos importados ou nacionais fraudados, há uma responsabilidade do Ministério da Agricultura em fiscalizar, mas a responsabilidade muito maior é da própria indústria que produz e que coloca isso para o seu consumidor. Só para finalizar porque meu tempo já se esgotou, mas depois acho que teremos um tempinho para conversarmos um pouco mais.

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - Obrigada Dr. José Luis.

Dr. José Luis, só uma curiosidade: qual é o tipo de pescado que vem mais da China?

O SR. EDUARDO LOBO NASLAVSKY - Alaskan Pollock; filé de Pangasius; e, por incrível que pareça, o bacalhau. O bacalhau da Noruega, que faz a maior captura, custa, por exemplo, X euros. O bacalhau processado em Portugal custa os mesmos X euros. Esse mesmo bacalhau vai para a China e chega ao Brasil pela metade desses X euros. Ninguém faz mágica. Isso é fraude. O produto que vem de lá está fraudado.

Eu queria completar e dizer que concordo com as palavras do Dr. José Luis...

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - Dr. Eduardo, vamos passar para os outros expositores e, depois, voltaremos. O senhor anota essa observação que o senhor iria fazer, porque os demais expositores também têm questionamentos a fazer.

O SR. EDUARDO LOBO NASLAVSKY - O.k.

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - Passo agora para as duas áreas de fiscalização: a Anvisa, a qualidade do alimento, que é o que estamos discutindo aqui para preservar a saúde dos consumidores brasileiros nas duas pontas. Às vezes, estamos comprando um produto porque é mais barato, mas não sabemos dos riscos que corremos pela qualidade. Não é só o preço, mas a qualidade. Então, passo a palavra à Drª Cláudia Moraes e encerraremos com o Dr. Raimundo Resende. Depois, a presença da CNA.

Muito obrigada, Drª Cláudia.

A SRª CLAUDIA DARBELLY CAVALIERI MORAES - Bom dia a todos.

Muito obrigada pela presença. É muito importante esse momento de discussão entre os órgãos anuentes.

Eu gostaria de mostrar... Na verdade, eu vou me deter um pouco em como funciona a questão sanitária de alimentos. Dentro do Brasil, o controle sanitário de alimentos ocorre de uma forma bem integrada, é dividido entre alguns órgãos, especialmente entre a Saúde e o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

A lei de criação do Sistema Único de Saúde compôs o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, que é composto por três entes federados de vigilância sanitária: o federal, o estadual e o municipal. A vigilância é feita complementarmente com cada um com a sua função dentro desse sistema. Trabalhamos, como falei, com as vigilâncias sanitárias, os laboratórios vinculados às Secretarias Estaduais de Saúde e também com a colaboração da Fiocruz, com o INCQS (Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde), que nos dão bastante suporte na questão do monitoramento dos alimentos dentro do contexto da Anvisa.

Então, temos aqui também a questão do Ministério da Justiça, que tem trabalho muito proximamente às nossas atividades, o Inmetro, que faz as questões - inclusive temos a Portaria nº 157, que está dentro da nossa, de rotulagem obrigatória, e que é do Inmetro, que fala sobre o conteúdo líquido dos alimentos -, e vários outros órgãos que também trabalham de certa forma conosco nesse contexto, para fornecermos um alimento inócuo para a nossa população.

Dentro da Anvisa, existem quatro áreas que atuam diretamente com alimentos: a área de pré-mercado, que é Gerência-Geral de Alimentos; as áreas de pós-mercado, que são a Gerência-Geral de Inspeção e Fiscalização Sanitária, que engloba a Gerência de Inspeção e Fiscalização Sanitária de Alimentos, na qual eu trabalho; a Gerência-Geral de Monitoramento, que acompanha os eventos adversos relacionados a alimentos, bem como monitoramento desses alimentos; e a Gerência-Geral de Portos, Aeroportos, Fronteiras e Recintos Alfandegados, que atua nesses ambientes de entrada de produtos importados.

No caso em questão, de pescado, a Anvisa não tem anuência para o pescado integral, apenas para produtos derivados de pescados, diretamente prontos para o consumo, e a anuência fica no contexto do Ministério da Agricultura.

A Anvisa é coordenadora desse sistema, então trabalhamos em conjunto com as vigilâncias dos Estados e Municípios, que são os entes federados que fazem a fiscalização diretamente nos locais de venda desses produtos.

Eu trouxe aqui, mais ou menos, algo que parece bem simples, mas, na verdade, na prática, nem sempre é tão claro assim. O controle sanitário, produção primária, indústria, armazenagem e distribuição de alimentos nos produtos de origem animal são de competência do Ministério da Agricultura; e a saúde atua já na comercialização, com a missão de um fornecimento de um alimento inócuo para a população brasileira.

Então, nesse caso aqui, os primeiros controles já foram realizados pelo Ministério da Agricultura. Trabalhamos dentro do mercado para ver as questões de boas práticas, de boa higienização de locais, se o pescado está com qualidade sanitária para que seja fornecido; e os Estados têm autonomia para fazer os seus monitoramentos. Então, cada Estado tem a sua lista de monitoramentos e alimentos que são vinculados para a questão de análise ambulatorial e demais controles.

Quanto aos produtos de origem vegetal, que não estão aqui no caso, a Agricultura trabalha na produção primária e a saúde dos minimamente processados até a comercialização.

Estamos muito próximos do Ministério da Agricultura na troca de informação, no controle dos regulamentos, através de referências internacionais, do *Codex Alimentarius* e demais referências.

Então, era o que eu queria colocar.

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - Drª Cláudia, obrigada.

Lá na comercialização, normalmente ouvimos: "A Anvisa bateu no restaurante tal e encontrou alimentos lá deteriorados ou mal armazenados, já vencidos." É um centro de distribuição, um supermercado. Imagino que a imagem seja aquilo que a Anvisa faz.

A Anvisa, na gôndola de um supermercado, na área de pescados, que é o de que estamos tratando aqui, já encontrou alguma irregularidade em termos de qualidade para o consumidor?

A SRª CLAUDIA DARBELLY CAVALIERI MORAES - Quem faz a fiscalização direta nos supermercados são as Vigilâncias dos Municípios, no caso do GDF. Sim, já ocorreu caso, sim, em que o pescado tinha sido mal armazenado, colocado em temperatura inadequada. Então, nesse caso, ele é inutilizado.

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - É descentralizada esta fiscalização local?

A SRª CLAUDIA DARBELLY CAVALIERI MORAES - Sim.

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - Agradeço a informação.

Passo agora a palavra ao Dr. Raimundo Resende, porque aqui cuidamos do tamanho, do peso, da qualidade. Às vezes, compramos um pacote de camarões enormes, pagamos um preço enorme e, quando saímos dali e chegamos em casa, ele fica bem pequenininho, Dr. Raimundo. Não é assim? Pobres donas de casa. Eu falo porque sou dona de casa e já fui enganada várias vezes. É por isso que eu agora compro só camarão fresco. *(Risos.)*

O SR. RAIMUNDO ALVES DE REZENDE - Quero cumprimentar a Senadora Ana Amélia de Lemos, Presidente da Comissão de Agricultura e Reforma Agrária. O Inmetro traz sua presença, e o Presidente do Inmetro também cumprimenta a senhora. Por dever de ofício, estamos a serviço da sociedade brasileira e por que não da Senadora, do Senado e da Câmara também, se posso lembrar.

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - Todos estamos fazendo o nosso dever.

O SR. RAIMUNDO ALVES DE REZENDE - Sim, o nosso dever. Somos todos servidores públicos.

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - Eu sou funcionária pública também.

O SR. RAIMUNDO ALVES DE REZENDE - Cumprimento também todos os membros da Mesa e cumprimento os demais Senadores que porventura estejam presentes e todas as pessoas presentes. Muito bom dia.

Eu também não estou sozinho, há uma turminha do Inmetro ali atrás, pelo menos umas duas pessoas da turma.

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - A Comissão agradece a presença do Dr. Raimundo, cumprimenta todos e se coloca à disposição da Instituição.

O SR. RAIMUNDO ALVES DE REZENDE - O Inmetro é uma autarquia federal vinculada ao Ministério de Indústria, Comércio Exterior e Serviços - serviços de transporte, de congelamento, de conservação etc. Nossa atividade está vinculada à legislação, é lógico, leis que criaram o Inmetro, que colocaram as competências e as nossas atividades.

Recentemente, no ano de 2012, tivemos até mudança de nome: Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia.

Uma lei que rege a nossa atividade e que é, vamos dizer assim, a minha bandeira é o Código de Proteção e Defesa do Consumidor até mesmo pela diretoria que tenho a honra de ocupar, que é a Diretoria de Metrologia Legal.

Metrologia legal é a ciência da medição que protege e que coordena a aplicação técnica, a utilização dos instrumentos e que também coordena essa história de padronização de produtos pré-medidos, pré-embalados, na ausência do consumidor. A Metrologia legal cuida disso aí.

Temos a metrologia científica, que nos faz a referência rastreada ao universo, ao mundo, até ao céu, porque um quilograma lá no céu tem que pesar um quilograma aqui também na terra. E tentamos coordenar isso com os seus múltiplos e submúltiplos.

Eu pediria para passar a segunda imagem, por favor. Na verdade, eu vou abandonar essa... Ah está aqui! O.k. É costume meu, então eu vou fazer essa...

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - Só uma pergunta: qual é a diferença, Dr. Raimundo, entre glaciamento e congelamento?

O SR. RAIMUNDO ALVES DE REZENDE - Então, na verdade, o que acontece? Vou abandonar essa apresentação aqui e só vou colocar umas poucas, porque o tempo é muito pequeno. Então, isso aí está acontecendo.

E também, para ilustrar isso aí, eu diria o seguinte. O nosso trabalho dentro do Código de Proteção e Defesa do Consumidor são os vícios da quantidade. Então, o vício da qualidade a gente está vendo, a Senadora está falando muito apropriadamente.

E há esses órgãos, nossos parceiros, e a gente, inclusive, agradece muito a proteção deles, como consumidor, como cidadão. E estamos lutando para ver controlamos a quantidade das coisas.

Ademais, como servidor público antigo, preciso falar o seguinte: é preciso que o Governo, de um modo geral, lembre-se de que nós somos aposentáveis, que nós somos substituíveis e que é preciso chegar gente nova para reforçar nossas equipes. Mas está ali o importador, o exportador, o mercado nacional, o vendedor naturalmente querendo que a balança marque mais, e a dona de casa, já minha avó, querendo que pese menos. Mas não é só intencional na massa ou no peso, como o povo diz, é intencional na legalidade, porque, na verdade, ambos deveriam querer que aquela balança indicasse o peso exato, a massa exata. Então, é só uma ilustração.

E aí chegou a resposta para a senhora, porque eu já sabia que a Senadora iria me perguntar, e eu teria a resposta na hora. Menos 18 graus a gente considera glaciamento, e temperatura de congelamento, menos 35 graus. Isso dificulta a nossa atividade, porque, você vê, coletar no ponto de fiscalização, levar para dentro de um laboratório e manter alguns parâmetros referentes a estes é um processo complicado. E qualquer atitude fora desse parâmetro torna o ato insubsistente. Então, é só uma memória rápida.

Eu já falei nas leis de nossa criação.

Bom, aí existe um sistema nacional. O Sinmetro é o Senado, a Presidência da República, pessoas de notório saber que falam com o mundo. O Conmetro rege a nossa atividade como conselho de ministros. E o Inmetro é o agente executivo dessa história.

E eu não vou falar sobre isso aqui, porque há um controle metrológico legal ali.

Aqui é a nossa estrutura. Está bastante enxuta com essa dificuldade toda. A nossa atividade abrange todo o Território nacional - norte, sul, leste, oeste. Lógico que estamos vendo ali o Estado de Santa Catarina e a região litorânea como produtora e como concorrente com o produto que vem de fora.

Metrologia Legal, exigência obrigatória desenvolvida por organismos competentes, naturalmente.

Essa é a nossa Dimel.

E aí há os regulamentos técnicos, base legal.

Então, agora vou dar uma fugidinha para cá, só para simplificar, porque o tempo é muito curtinho. Bom, com relação a isso, tendemos a fazer os regulamentos técnicos metrológicos todos vinculados internacionalmente à Organização Internacional de Metrologia Legal (OIML). Mas não são todos os países do mundo que seguem isso, não. O Brasil segue, e é bastante aderente a essa filosofia internacional.

Então, nós estamos na área de instrumentos e mercadorias pré-medidas ou pré-embaladas, embaladas na ausência do consumidor. Eu não vou citar portarias, porque são muitas, mas elas estão disponíveis e foram ofertadas neste trabalho aí para o Senado, para a Comissão.

Então, temos aí, regendo isso, com força de lei, digamos assim, por atender à lei, quase tudo, quase tudo está regulamentado. Então, a gente tem pela OIML que a mesma metodologia que se faz no mundo se faz no Brasil também. E eu digo para os senhores que, como eu estou num laboratório, essa atividade não é tão simples assim, como pode parecer.

Aí, pulei para fraude, porque, se eu não atendo o regulamento, eu estou na fraude. Então, a gente tem percebido porcentagens consideráveis de diferença nos glaciados. Já as tolerâncias são consideradas bastante satisfatórias, mas temos encontrado, no mercado, até 20%, 30% e, em alguns Estados, 40% de gelo, 40% da glace que se coloca em cima do pescado.

Então, eu estou falando do vício da quantidade. E aí nós estamos com laboratórios dispersos naquele mapa que os senhores viram, que, naturalmente, nos dão essa informação, que administramos. Então, para isso, temos um processo de regulamentar as coisas.

Do que estou falando já? Já estou falando da expectativa do setor. Na verdade, se eu quero regulamentar, se eu quero normalizar, de normalização, eu tenho dois caminhos: uma normalização que é voluntária da ABNT e uma normalização que é compulsória, obrigatória, como vimos na definição de metrologia legal. Então, o setor tem sua expectativa. A que o setor, que tem essa expectativa, já chegou? E olhem que estou Diretor de Metrologia Legal, desta vez, há uns quatro meses, mas eu estou sabendo dessa agonia há muito tempo. O setor produtivo de pescado necessita de uma regulamentação de

controle metrológico específico para pescado congelado glaciado e outros, agregando informações ao consumidor; então, fazer o uso da informação de peso líquido e peso drenado.

Ainda com relação ao art. 6º, inciso III, da Lei nº 8.078, que eu falei que era o nosso guarda-chuva, há a informação adequada e clara sobre os diferentes produtos e serviços, com especificação correta da quantidade, que é o nosso negócio na Diretoria de Metrologia Legal, e outras, tais como características, composição, qualidade e preço, bem como sobre os riscos que apresentem (competência de outras organizações, que já se apresentaram).

É interessante falar isso, porque, quando mexemos com o vício da quantidade, não abandonamos o vício da qualidade, não. Se eu vir alguma coisa irregular, eu vou chamar a Anvisa, vou chamar o MAPA e falar: "Tem uma coisa diferente ali, verifique lá". A simples data de validade não fiscalizamos, mas, se virmos, temos a obrigação de anunciar para a autoridade competente.

As portarias, que eu falei que eu não ia citar, determinam a padronização...

(Soa a campainha.)

O SR. RAIMUNDO ALVES DE REZENDE - Estou terminando aqui.

Há esse ofício circular, com definição de pescado e também de glaciado, essas coisas todas.

E, considerando a Portaria nº 69, aqui é interessante para o setor: resolve suspender por 36 meses a padronização do conteúdo líquido do produto filé de pescado congelado etc. Então, eu vou fundamentar na legislação, como Diretor de Metrologia Legal, respondendo à expectativa do setor.

Considerando o consenso no âmbito do Mercosul, a que estamos ligados aqui, pois somos membro, bem como o aspecto de proteção e defesa do cidadão, o Inmetro propõe continuar os estudos do impacto regulatório e dar prosseguimento às tratativas para estabelecer o fluxo da regulamentação metrológica do setor, ainda com vistas a estabelecer concorrência justa e mitigar a comercialização abusiva, nos aspectos da quantidade, que possa consignar em práticas infrativas, o que estamos percebendo que, em alguns lugares, está acontecendo.

O processo de regulamentação está consolidado pela sociedade brasileira e demanda desde a análise de impacto, identificação dos parceiros, das competências, referências internacionais, meios técnicos e operacionais - estamos precisando dar uma atualizada nisso, pois o mundo mudou - e, por fim, divulgação, conscientização e fase de implantação.

Só acrescento que o nosso pessoal do Inmetro é um pessoal de excelência, um pessoal trabalhador e também um pessoal criativo.

Agradeço a oportunidade de participar e me coloco inteiramente à disposição tanto dos órgãos parceiros quanto do Senado Federal, aqui na pessoa da Senadora Ana Amélia. Obrigado.

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - Obrigada, Dr. Raimundo. O senhor deu uma aula.

O senhor falou em agonia de muito tempo. Primeiro, é grave que 20% a 40% nos glaciados... Problemas de quantidade. É a história que eu falei aqui do camarão, que compramos bem grande, pagamos um preço grande, e aí chega em casa e ele fica bem pequenininho. E não sou só eu: o Dr. José Luis admitiu que também já caiu no conto do camarão grande congelado. Isso é para ver como nós, consumidores, estamos vulneráveis diante de maus produtores. Nós não precisaríamos de nenhuma regulamentação se cada um cumprisse com o seu dever, com respeito. Nós não gostamos de ser enganados. Ninguém gosta. De 20% a 40% é um percentual que não é só da questão da saúde - essa água tem qualidade? Ela pode até estar contaminada -, é também o preço. Isso aqui é 20% a 40% de prejuízo no bolso do consumidor. Há dois lados graves nesse processo. Ali, quando o senhor falou da agonia de muito tempo, é da regulamentação dos processos, dos procedimentos?

O SR. RAIMUNDO ALVES DE REZENDE - É desde quando começou essa aproximação de produtos importados, e até mesmo no DNA do produto. Alguém falou - acho que o senhor do segmento de pescados...

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - O Eduardo.

O SR. RAIMUNDO ALVES DE REZENDE - É. Por exemplo, será que esse bacalhau é bacalhau mesmo? Ou seja, eu estou falando da qualidade, mas eu tenho isso em massa também.

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - Em peso.

O SR. RAIMUNDO ALVES DE REZENDE - Em peso. E aí há muito tempo que isso vem acontecendo, vamos dizer assim, em grau menor, em grau menor, e agora reforçou muito isso, e o setor está, naturalmente, se manifestando com propriedade.

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - O Inmetro aparece muito no Jornal Nacional e no Fantástico. Faz uma boa propaganda da instituição, que está cumprindo o dever.

Eu passo agora a palavra para o Eduardo Ono. Nós tivemos uma informação de que o representante da Conepe teve um problema de voo. Então, se chegar ainda a tempo, participará do debate.

Com a palavra, o representante da CNA para a área de pescados.

O SR. EDUARDO ONO - Bom dia a todos. Gostaria de agradecer a Senadora Ana Amélia por nos permitir a participação e a inserção na agenda de última hora. As minhas palavras vão ser breves. Eu tenho uma breve apresentação a fazer também.

Primeiramente, quero dizer que nós corroboramos com as colocações da Abipesca e as preocupações colocadas pela Abipesca com relação à competitividade do nosso setor, especificamente com a aquicultura. A aquicultura, como os senhores sabem, é uma atividade em franco crescimento no Brasil, uma atividade emergente de produção de proteína animal de alta qualidade, e que vem sofrendo muito nesses últimos anos com a concorrência desses produtos importados que, via de regra, têm problema de fraude. Eu vou exemplificar um pouquinho com base, inclusive, em um artigo recentemente publicado na revista do Conselho Regional de Medicina Veterinária do Rio Grande do Sul, em que uma professora da Universidade Federal do Rio Grande do Sul expôs exatamente esse problema da fraude no pescado importado.

Nós consideramos a reinspeção indispensável. Nós consideramos aqui... *(Pausa.)*

Acho que está com um probleminha aqui.

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - Nossa área técnica pode dar um apoio, por favor, ali no controle remoto?

O SR. EDUARDO ONO - Não sei se é a bateria que está fraca.

Nós consideramos essa reinspeção do pescado importado indispensável, justamente para sanar esse problema da... *(Pausa.)*

Não consigo aqui. É o *laser*.

Obrigado.

A reinspeção é indispensável e deve sanar os problemas de fraude - vou exemplificar as fraudes em seguida - e o risco à saúde pública. Quando falamos em fraude, estamos falando também em fraude de venda das espécies que não são as que estão citadas na embalagem: como foi mencionado agora há pouco pelo Dr. Raimundo, o bacalhau que, muitas vezes, não é bacalhau; o linguado, que, na verdade, não é linguado. Então, muitos utilizam os nomes comuns consagrados comercialmente no mercado para vender produtos que não são os que estão contidos na embalagem. Isso é um problema grave.

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - Dr. Eduardo, eu perguntei qual era o produto mais importado da China, e ele falou que era o pangasius.

O SR. EDUARDO ONO - Na verdade, é a polaca do Alasca, o primeiro da China.

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - É, e ele é vendido como linguado em alguns lugares.

O SR. EDUARDO ONO - Muitas vezes. Em restaurantes, ele é servido como linguado.

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - E quem conhece sabe que há uma diferença total: um se desmancha, e o outros é em fios.

O SR. EDUARDO ONO - Exatamente.

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - O linguado tem a carne como se fosse em consistência de fios. E esse outro é saboroso, mas perigoso.

O SR. EDUARDO ONO - Exatamente. Há menos de duas semanas, eu estive aqui em Brasília e pedi, num restaurante, um prato que era filé de tilápia, e, quando foi servido, era a polaca; não era filé de tilápia.

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - Nossa!

O SR. EDUARDO ONO - Então, infelizmente, as fraudes ocorrem em vários níveis: em restaurantes, mercados. E isso tem prejudicado bastante o nosso setor.

Nós temos o problema das adulterações com adição de água e aditivos, o que, em inglês, é chamado de *oversoaking*, que, numa tradução ao pé da letra para o português, seria o chamado super encharcado. O que é esse super encharcado? Essa é uma prática que não é permitida no Brasil utilizada principalmente nesses produtos oriundos da Ásia, em que o filé do peixe é colocado em imersão numa água misturada com sais para facilitar a entrada da água dentro do filé. Na verdade, o problema da fraude...

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - Compra-se água, e não o filé.

O SR. EDUARDO ONO - ... no peso não é só o glaciamento. Existe essa questão do glaciamento, que foi citada agora há pouco pelo representante do Inmetro, que pode variar em 20%, 30% ou, em casos extremos, até 40%, mas, quando estamos falando em glaciamento, estamos falando de uma água adicionada por fora; é só uma casquinha de gelo adicionado por fora do filé. Quando falamos em *oversoaking*, estamos falando de água dentro do filé, que, no momento da avaliação do glaciamento, não é medida. Se temos produtos que têm 20%, 30% de glaciamento e mais 20%, 30% de *soaking*, estamos falando em produtos que têm...

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - Isso já foi feito no frango também.

O SR. EDUARDO ONO - Exatamente. Estamos falando em produtos, na verdade, que podem ter 50% de água que não é natural do produto e sim misturado a este.

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - A gente dizia antes que estava comprando gato por lebre; agora, estamos comprando água por peixe.

O SR. EDUARDO ONO - Exato. Então, isso é uma preocupação muito grande.

Este artigo que foi repassado aos senhores agora, inclusive, menciona que, em algumas análises, já foi detectado que esses produtos que passaram por processo de *oversoaking* chegam a ter dez vezes mais concentração de sódio do que um produto natural. E isso é risco à saúde humana. Então, existem vários problemas aqui.

Eu vou só exemplificar rapidamente, derivado deste artigo, as fotos: um exemplo do peixe com *oversoaking*.

Aqui, num teste, colocado numa chapa antiaderente, ele libera essa espuma e o líquido leitoso branco, que, ao aquecer nessa chapa... Esse é um produto chamado produto honesto, que não tem *oversoaking*, porque não libera o líquido nessa mesma condição de teste.

Mantendo mais um tempo nessa chapa, o que acontece? Você começa a ver as bordas brancas, em que você já tem a concentração do sal, do sódio, principalmente. E ele começa a formar esse material que é liberado na água salgada, que começa a queimar dentro dessa chapa, enquanto o produto honesto permanece com a mesma característica.

Finalmente, depois de cozido, o produto que passou por esse *oversoaking* aqui tem um músculo que se fragmenta e perde toda a arquitetura do filé, após a cocção, enquanto um produto honesto, vamos chamar assim, mantém todas as suas características físicas para o consumidor.

Faz uma grande diferença para o consumidor a questão principalmente dessa fraude comercial, do peso dessa água, que não é destacado nas embalagens. Então, quando compramos um quilo de peixe que passou por um *oversoaking* mais "glaciamento" é um quilo do produto bruto, não é um quilo líquido. Não estamos comprando um quilo de filé, mais meio quilo de água; estamos comprando um quilo de filé contendo 40% de água adicionada ao produto.

Isso faz com que os produtos cheguem às gôndolas e ao consumidor final de uma forma muito barata, o que vem prejudicando sobremaneira o crescimento da nossa atividade, que não consegue competir, porque os produtos brasileiros não passam por esse tipo de fraude. Eles são devidamente fiscalizados pelo MAPA, quando passa pelo Serviço de Inspeção Federal.

Novamente, gostaria de agradecer pela possibilidade da nossa apresentação.

Eu me coloco à disposição.

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - Muito obrigada, Eduardo.

Quando foi servido esse peixe como tilápia, você reclamou?

O SR. EDUARDO ONO - Com certeza.

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - E o que ele disse?

O SR. EDUARDO ONO - O dono do restaurante afirmou, com toda a convicção, que ele comprou como tilápia.

Agora, se ele está dizendo a verdade, não tenho como afirmar, mas pedi ao garçom que chamasse o dono do restaurante. Ele afirmou: "Não, eu garanto a você que eu comprei. Até mostro a nota fiscal, se você quiser."

Então, eu acho que...

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - Pode ter havido boa-fé e ele também ter sido enganado tanto quanto você.

O SR. EDUARDO ONO - Exatamente.

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - Eu queria até cumprimentar e agradecer esse dado que você trouxe.

Vou mostrar aqui a capa da revista da *Veterinária & Zootecnia*, do Rio Grande do Sul, e agradecer à Médica Veterinária Liris Kindlein, que fez esse estudo mostrando a importância do serviço de veterinária na indústria de alimentos, o uso abusivo de aditivos químicos em pescados congelados.

Então, agradeço à doutora que fez isso.

Do Rio de Janeiro, já veio aqui, a Jamyle Saad Maiolino Vianna: "Muito importante a colocação do Dr. José Luis de que o importador sabe exatamente o que está comprando." Então, não dá para também justificar, porque ele está sabendo o que importa.

Eu queria aqui indagar o Dr. Eduardo Lobo, da Abipesca, porque, da Ásia, da China, o senhor já disse quais são os tipos de peixe que vêm. Esses citados são o maior volume de peixe importado pelo Brasil? O Brasil não produz salmão, porque é de águas frias. Então, de onde vem o salmão comprado pelo Brasil? É só do Chile?

O SR. EDUARDO ONO - Senadora, respondendo à sua pergunta, 50% de todo o peixe importado pelo Brasil vem da Ásia e do Chile, com ênfase no salmão chileno, que tem uma representatividade maciça no nosso hábito alimentar.

Porém, as indústrias processadoras do Chile, os produtores chilenos têm uma prática e uma política de qualidade exemplar. Eles são alinhados com a União Europeia e com os Estados Unidos e trabalham de maneira regrada e alinhada com a legislação brasileira. Hoje, nós não temos um problema grave, não temos nenhum caso gritante de fraude ou de fraude econômica também com o salmão chileno.

Mas aproveitando só um minutinho que a Senadora possa nos dar, eu queria agradecer a exposição do Dr. Eduardo, do Dr. Nélson e da Drª Cláudia, e dar uma lincada nisso tudo.

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - Do Dr. Raimundo.

O SR. EDUARDO ONO - Desculpe, Dr. Raimundo.

O SR. RAIMUNDO ALVES DE REZENDE - Tudo bem.

O SR. EDUARDO ONO - É que eu me emocionei com a sua apresentação. *(Risos.)*

O SR. EDUARDO ONO - O Ministério da Agricultura vem realmente trabalhando firme no combate à fraude, principalmente na troca de espécies.

Alguns anos atrás, tivemos uma operação chamada Operação Poseidon, em que vários empresários foram penalizados, vários produtos foram apreendidos. E essa questão da troca de espécies, que era um hábito normal no Brasil - vendia-se gato por lebre em todos os lugares -, deu uma diminuída.

Mas, endossando ainda as palavras do José Luis, eu digo o seguinte: as ações estão acontecendo, mas o volume de pescado importado que entra no Brasil é tão grande, e os cinco mil pontos de reinspeção são tão distantes, e a quantidade de seres humanos aptos a essa verificação com ênfase é tão pequena, que, mesmo que o Ministério da Agricultura desempenhe arduamente essa função de fiscalizar, de verificar no setor primário o produto que está sendo importado, de cada cem importações, vão pegar um ou dois fraudadores.

Já lincando com esse negócio de que o importador que compra o produto sabe o que está comprando, é verdade! Tem que ser punido. Temos que pegar esse mau empresário que está utilizando uma fragilidade da legislação. Ou seja, qualquer comerciante hoje pode importar pescado, pode ser uma borracharia ou pode ser uma indústria. Ele importa o peixe, direciona para um armazém atacadista relacionado com o Ministério da Agricultura num lugar longínquo em que ele tenha algum tipo de facilidade, pede para o contêiner ter na porta um produto saudável e legal, e dentro do contêiner está todo o peixe cheio de aditivo químico.

O que acontece? Nesses estabelecimentos não pode haver manipulação. A reinspeção vai ser de modo moderado, não vai ser eficaz. Não vai se poder descarregar o contêiner e fazer a verificação toda. Consequentemente, vão abrir o contêiner,

olhar a temperatura, olhar o peixe, que vai estar bonito, parecendo bom, e vai ser nacionalizado. Daí para frente, ninguém pega mais. Se pegar, vai ser um milagre.

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - O senhor deu uma informação que me parece grave. Qualquer borracheiro, com todo respeito aos borracheiros ...

O SR. EDUARDO ONO - Claro, com todo o respeito.

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - ... com todo o respeito aos donos de oficinas mecânicas. Agora, qualquer um pode importar pescado ...

O SR. EDUARDO ONO - Pode. Basta ...

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - ... a quantia que quiser, o Ministério não ...

O SR. EDUARDO ONO - A quantidade que quiser. Basta ele ter um radar ou utilizar uma pequena *trading* para fazer essa importação. Se o produto tiver rótulo aprovado no Brasil, se o país tiver habilitação, ele pode trazer o produto. E se ele estiver mal-intencionado, ele vai reinspecionar num entreposto de pescado, onde vai estar um médico veterinário do Ministério da Agricultura ou ele vai direcionar para outro lugar.

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - O senhor explicou isso. Quais são os pontos de entrada? Eu imagino que o pescado brasileiro entre por navios, especialmente pelos que vêm da Ásia. Devido à distância, tem que vir de navio.

O SR. EDUARDO ONO - Com certeza.

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - A entrada tem que ser nos portos marítimos. Nós não temos 20 portos. Nós temos um número de portos marítimos ...

O SR. EDUARDO ONO - Temos 22.

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - A maior parte deles está concentrada em alguma região do País. Então, de acordo com essa distribuição, onde está a concentração maior? Qual é a região?

O SR. EDUARDO ONO - Hoje o pescado importado entra, com certeza, na sua maioria, no porto principal do País que é Santos. Depois, vamos ter uma migração para os portos de Santa Catarina e Rio de Janeiro. Depois vamos ao Nordeste, e vai haver uma entrada por Salvador, por Recife e um pouco para Fortaleza. Essas são basicamente as regiões onde está entrando o produto importado que vem via marítima. O que vem via terrestre entra todo pela fronteira do Rio Grande do Sul, que vem do Chile.

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - Nós temos no Rio Grande do Sul um entreposto, que são os três Ministérios. Uruguaiana é o principal porto de entrada, porque vem também do Chile por ali e da Argentina. Ali há uma inspeção rigorosa: Receita Federal, Polícia Federal, Polícia Rodoviária e o Ministério da Agricultura, o MAPA, e também a Anvisa está ali, o Ministério da Saúde porque há as questões de sanidade.

Com relação a essa questão, Dr. José Luís, da identificação desse problema que certamente vem chamando a atenção também dos senhores lá, qual é a perspectiva de solução disso para evitar aquilo de que também o Eduardo Ono falou, que é uma concorrência comercial absolutamente predatória? Isso porque não dá para competir num momento em que o Brasil, segundo informações que temos, enfrenta problemas como a questão dos criatórios, das fazendas de peixes, assim chamadas, de tilápias ou outros peixes de água doce, a comercialização na região amazônica e também os crustáceos. E Santa Catarina hoje é um grande produtor de vários crustáceos. Há também o caso das trutas, nas áreas mais frias, na região de Lages, de São Joaquim, em Santa Catarina. Então, qual é o cenário que está se desenhando no sentido de proteger o consumidor, em primeiro lugar, proteger o produtor que está cuidando de estimular essa produção, que é uma outra atividade econômica da aquicultura e pesca e que está agora subordinada, ou seja, tudo no guarda-chuva do MAPA?

O SR. JOSÉ LUIS RAVAGNANI VARGAS - Bom, Senadora, o MAPA é incansável. A gente está muito atento a esses problemas das fraudes. Esse é um trabalho terrível, de gato e rato, e as fraudes vão se sofisticando, e nós vamos correndo atrás. Essa adição de produtos - normalmente se usa o tripolifosfato - para absorver a água, para vender água como peixe, nós pegávamos antes pela medida do PH.

Então, pelo PH conseguíamos pegar. A partir daí, eles começaram a tamponar essas substâncias. Então, nós sempre estamos correndo atrás da questão da fraude.

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - A tecnologia do mal caminha mais rápido.

O SR. JOSÉ LUIS RAVAGNANI VARGAS - Sem dúvida.

Nós temos fiscais sendo processados por indústria porque pegam pesado. Nós temos empresas de um sindicato que não podemos fiscalizar por decisão judicial, que colocou que a responsabilidade não é do Ministério da Agricultura.

Então, entre todas essas fraudes, há a troca de espécie. Nós tivemos que elaborar, junto ao nosso Lanagro, nosso laboratório do Ministério da Agricultura - um deles, o principal, que faz o controle de espécies, fica aqui, em Goiás -, metodologia de análise de DNA para fazer essas verificações.

Eu gostaria de manifestar até que estamos sendo vitoriosos também porque, do ano passado para este ano, já reduziu sensivelmente a troca de espécies porque começamos a fazer essas operações. Já fizemos duas operações: uma para a Páscoa, outra que finalizou recentemente, e vamos fazer ainda uma, mais para o final do ano, para ver a questão do bacalhau, se é bacalhau.

Fizemos folhetos informativos para a sociedade, comparando as espécies de bacalhau para dizer o que é bacalhau, o que não é bacalhau. Está no nosso *site*. Lançamos um livro também este ano, um livro que só existem três no mundo - e esse ainda é inédito por conter espécies brasileiras -, pela morfologia do filé. Quando você tem a cabeça e o rabo, fica fácil de identificar; quando você tem só o filé dentro no pacote, fica muito difícil. Então, requer um pouquinho - esse livro está no nosso *site* - de experiência porque a comparação das fibras musculares, como a senhora disse... Há diferença entre as espécies sobre as fibras musculares. Então, uma pessoa, um fiscal que nós temos, treinado, consegue com esse livro a morfologia acompanhar as fibras musculares e determinar que espécie é aquele pescado ou pelo menos descartar que aquela não é a que está descrita.

Então, é um trabalho muito hercúleo, muito grande e temos sofrido muito, mas temos tido bons resultados, prova disso é que a falsificação por espécie tem caído.

Com relação ao glaciamento, hoje é permitido uma adição de até 20% de água - então, até 20% é normal -, mas o produtor deve mencionar o peso líquido retirando essa água na embalagem. Deve informar isso ao consumidor descontando esses 20% de água. Mais do que isso não é permitido.

Nós estamos terminando o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Pescado Congelado, que não tínhamos. Nós nos baseávamos em alguns dados do Riispoa, mais literatura internacional e trabalhos científicos, mas nós estamos trabalhando. Na semana passada, houve uma reunião do grupo para concluir. Não foi possível concluir, precisamos de mais uma reunião.

Então, imaginamos que, até o fim do ano, seguindo as boas práticas regulatórias, conseguiremos ter esse regulamento técnico de identidade e qualidade de pescado congelado, em que haverá uma série de outros parâmetros inclusive de fósforo, sódio para que possamos laboratorialmente identificar fraudes.

Eu tinha deixado o final para dar uma orientação, tanto para as donas de casa, como para os donos de casa, e o Eduardo antecipou, mas com imagens, o que torna muito mais fácil. Se o consumidor verificar que aquele pescado tem aquela formação de espuma, retração do seu filé ou até mesmo se ela coloca aquela quantidade de sal e, quando vai comer, percebe que passou o sal, provavelmente não foi a dona ou o dono de casa que passou o sal, é porque aquele produto continha alguma substância que o levou a estar mais salgado. Então, denuncie, pode denunciar para o Ministério da Agricultura, nós temos a nossa ouvidoria, pode até ser denúncia anônima que vamos investigar.

Agora só respondendo à pergunta da Senadora: estamos trabalhando não mais para fiscalizar nesses cinco mil pontos onde é feita a reinspeção hoje. Nós já mapeamos dentro dos pontos de entrada, são cerca de 20 a 25 pontos de entrada, em que entram produtos de origem animal. Temos, no Brasil, 111 pontos de entrada legais de produtos agropecuários, mas, desses 111, entre 20 e 25 é onde entram os produtos de origem animal. E é nesses lugares que queremos fazer a reinspeção, o volume é muito grande e temos que trabalhar, cada vez mais, com inteligência.

Como falei, com base no histórico do País, histórico do estabelecimento exportador, histórico do estabelecimento importador, vamos direcionar nossa força de trabalho. Hoje onde a gente faz 100% das amostras que nem sempre é eficaz e, como o Eduardo Falou, às vezes analisamos só a primeira fileira que está ali, mas podemos reduzir para 1% da fiscalização quando ela é bem dirigida e ter uma eficácia muito maior. Então, é nesse sentido que o Ministério da Agricultura está trabalhando, ou seja, para fechar a entrada de produtos de origem animal em alguns poucos lugares. Esse

pessoal já foi capacitado, precisa de instalações adequadas e pessoal capacitado, com laboratório próximo, para fazermos essas atividades. Então, imaginamos que, até o ano que vem, implementaremos essa iniciativa, e teremos muito mais eficácia com um custo muito menor para o Erário também.

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - Eu agradeço ao Dr. José Luís aqui, mas há aqui uma questão.

Antônio Teles de Melo Filho tem a seguinte dúvida: como é feito o beneficiamento do peixe, seus aditivos para cor, textura, aumento do peso? Essa vai para o Dr. José Luís.

Passo a outra pergunta de Susi Lucas que vai para o Eduardo Lobo: com a costa litorânea como a de nosso País, gostaria de saber por que pagamos preços tão altos? O peixe que precisamos na nossa alimentação é artigo de luxo? Por que na Europa se pode comer o peixe todos os dias? Gostaria de entender por que pagamos muito caro. Essa á para a Abipesca.

Agora para a Drª Cláudia. Artur Alvim Curi: é de extrema importância a Anvisa atentar às importações desses alimentos porque muitos são lotados de produtos tóxicos e metais pesados, e isso tudo pode ser cancerígeno e pode gerar outras inúmeras doenças para o consumidor.

Essa outra pergunta, para o Doutor José Luís, é de Erich Prochnow:

> *Estou muito preocupado com a importação do pescado oriundo do continente asiático principalmente o panga. Que legislação é aplicada na entrada desse produto no Brasil? O importador cumpre com a legislação sanitária ao reembalar esse produto? É uma questão de saúde pública.*

Até o Doutor José Luis deu uma informação de que voltaram agora da China, onde uma equipe do Ministério, da área específica da vigilância sanitária ou da fiscalização e de defesa sanitária, foi lá avaliar os produtores que vendem os pescados.

E, por fim, vou repassar ao Dr. Raimundo, a pergunta da Srª Anicelia Pinheiro Gomes: "São confiáveis esses pescados vindos do continente asiático? Sei que existe um peixe muito ruim, que é de lá e que é infestado de vermes, e que, pela distância, pode estragar".

Talvez ela queira falar sobre a alimentação em criatórios de pescados, pois existe um pouco essa narrativa sobre isso.

Então, também essa eu acho que vem para o Dr. José Luis, ainda porque o Dr. Raimundo deixou muito claro que ele pesa, que ele cuida do peso, da quantia, do vício da quantidade. Ele falou aqui e reconhece que é muito a questão.

Então, eu passo a palavra para a resposta, primeiramente ao Eduardo, sobre a questão da nossa costa: por que peixe é tão caro no Brasil? Depois a questão da fiscalização e da Anvisa também.

O SR. EDUARDO LOBO NASLAVSKY - Essa pergunta é muito boa e tem três aspectos que a gente tem que ressaltar.

O Brasil tem 8.000km de costa e não consegue ser autossuficiente no abastecimento de pescados. Realmente ele custa muito caro por conta de décadas e décadas de políticas públicas equivocadas. O Brasil não se modernizou em sua frota de captura; o Brasil não trouxe tecnologia; o Brasil, quando captura um produto com muita qualidade, exporta, e o que sobra para o Brasil é muito pouco para suprir o abastecimento necessário.

Afora isso, nós temos um aspecto da natureza: o Brasil tem uma rica quantidade de flora, de várias espécies, mas a gente não tem uma biomassa grande, ou seja, a indústria de processamento de pescados necessita de um abastecimento, de uma biomassa alta de uma única espécie, num volume grande. No Brasil, a gente tem uma diversidade muito grande de espécies. Então, quando você vai montar sua unidade de processamento, sua indústria, você não pode estar com a equipe preparada para fazer 10 espécies ao mesmo tempo. Você tem que ter uma equipe preparada para trabalhar uma espécie.

A solução para isso: uma política voltada para uma tecnologia de captura mais eficiente, em partilhamento com barcos estrangeiros, para que a gente possa explorar, de forma sustentável, a nossa costa e o que ela nos reserva em termos de pescados.

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - Agora, com a palavra o Dr. José Luis.

O SR. JOSÉ LUIS RAVAGNANI VARGAS - Vou tentar aqui, rapidamente, responder. Se faltar alguma coisa, a senhora me informa

O processamento do pescado é feito dentro de indústrias frigorificadas e com todo o controle onde é filetado, retirado o filé do peixe, nessa questão de pescado congelado, e não é permitido o uso de nenhum aditivo, seja para dar cor, textura ou absorver água e aumentar o peso. Então não é permitida nenhuma adição.

É responsabilidade da indústria. Nossa fiscalização é periódica. Eventualmente, nós vamos às empresas para verificar, e isso está estabelecido em critérios de risco. Então, empresas que tenham maior produção, produtos com maior risco e que tenham maior indício de perda de controle, nós fiscalizamos mais. Podemos chegar até a uma fiscalização permanente, diária, ou seja, estar dentro da indústria todos os dias, caso a empresa tenha algum problema. Mas, via de regra, em empresas com bastante controle de sua produção, nós podemos fazer até uma fiscalização por ano, duas fiscalizações por ano, a cada dois meses ou quinzenalmente, de acordo com o risco do produto, risco do estabelecimento e volume de produção. Isso está estabelecido na Norma Interna nº 2, de 2015.

Então, repetindo, não é permitida a adição de nenhum produto...

Desculpem-me; eu esqueci a segunda pergunta.

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - Era sobre, na indústria, o processamento do pescado, tal como cor, enfim, a especificação do produto em si.

O SR. JOSÉ LUIS RAVAGNANI VARGAS - Mas a segunda pergunta falava de...

Desculpa.

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - A legislação aplicada na entrada do panga no Brasil.

O SR. JOSÉ LUIS RAVAGNANI VARGAS - Ah tá. A importação de produtos do continente asiático. Pelo que nós temos levantado, há peixe de excelente qualidade lá, mas também há peixe de má qualidade.

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - Qualidade duvidosa.

O SR. JOSÉ LUIS RAVAGNANI VARGAS - De qualidade duvidosa ou até intencionalmente... Isso eles exportam para todos os lugares, exportam para os Estados Unidos, exportam para a União Europeia e eles têm peixes de excelente qualidade também.

Na minha opinião, o que define, o que vem para o Brasil é o que o importador quer.

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - Compra.

O SR. JOSÉ LUIS RAVAGNANI VARGAS - Se ele quer um peixe de baixa qualidade, eles vão produzir um peixe de baixa qualidade e de baixo preço; se o portador quiser um peixe de alta qualidade, eles têm lá peixes espetaculares.

Eu estive, há duas semanas, no Mercado do Peixe, o maior mercado de peixe do mundo, que fica em Tóquio. É uma coisa espetacular. Eu vi salmão sendo vendido a -60ºC lá, o que garante uma segurança enorme ao produto. Há uma área lá onde eles mais manipulam o peixe - são mais de 60 barracas lá dentro - e você não sente nem o cheiro de peixe, tamanho o cuidado, o zelo e a responsabilidade que os japoneses têm com o seu produto.

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - O senhor assistiu o leilão do atum?

O SR. JOSÉ LUIS RAVAGNANI VARGAS - Sim; assisti o leilão do atum. É espetacular; uma coisa única, maravilhosa. Acordei 3h da manhã, porque lá é tudo muito cedo. Até me lembrei da época em que eu fiscalizava o frigorífico, mas é uma coisa espetacular.

Então, nós temos lá produtos de excelente qualidade também, mas, assim como nós temos televisão de excelente qualidade e televisão de má qualidade, nós temos todos os tipos de produto lá, e eles são capazes de produzir produtos de excelente qualidade. Quem define é o importador.

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - Dr. José Luis, já que o senhor falou em Ásia, o senhor está falando em extremo oriente - Japão e China -, mas 50% da importação vem da China e do Chile. O Japão, pela própria cultura japonesa, tem um rigor muito grande em relação à qualidade.

A indagação que eu lhe faço, já que o senhor esteve lá, é: os peixes que nós compramos da Ásia, especialmente da China, são peixes de criatórios, ou seja, alimentados, ou são de pesca industrial, em alto mar, ou de captura industrial por barcos? Qual é origem desse pescado?

O SR. JOSÉ LUIS RAVAGNANI VARGAS - A maior parte é de pescado de extrativismo, mas, no Vietnã, há bastante pescado produzido e também peixes de excelente qualidade. A nossa missão esteve na China, verificando - foram 15 dias de verificação -, e lá também há peixes de excelente qualidade.

Pegamos naturalmente, ou, então, eles usam uma escovinha. Com a mesma escovinha que eles usam para retirar a escama, eles dão umas batidinhas - essa é outra dica. Se a gente levantar o filé contra a luz, a gente verifica...

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - Um filetado.

O SR. JOSÉ LUIS RAVAGNANI VARGAS - ... uns pontinhos que eles usam para injetar a substância para absorver a água.

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - Para inchar o peixe.

O SR. JOSÉ LUIS RAVAGNANI VARGAS - Isso.

Então, nós temos de tudo. Se a autoridade sanitária... A gente cobra muita responsabilidade da autoridade sanitária, porque são eles que fiscalizam o estabelecimento lá.

Nós fazemos as nossas missões. Hoje, temos onze empresas: seis empresas chinesas, quatro vietnamitas e uma da Argentina em regime de alerta de importação. Então, segundo dados de hoje, isso é dinâmico. Nós vamos intensificando de acordo com quem está tendo problema e cobramos das autoridades sanitárias dos outros países a mesma responsabilidade com que nós somos cobrados, quando exportamos os nossos produtos.

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - A Anvisa tem uma pergunta que foi feita para a Drª Claudia sobre a questão dos cancerígenos.

A SRª CLAUDIA DARBELLY CAVALIERI MORAES - A pergunta foi muito importante. É uma preocupação realmente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária em conjunto com o Sistema Nacional. Cada vez mais, nós estamos trabalhando para o aprimoramento dos nossos laboratórios de saúde pública para a identificação dos problemas que possam ocasionar algum dano ao consumidor, a todos nós. Então, é uma busca muito grande para tentar melhorar a qualidade sanitária desses alimentos e promover um alimento inócuo.

Nós temos um Programa Nacional de Aditivos e Contaminantes, só lembrando que alimentos é um mundo muito grande, e o pescado é um item dentro desse globo de alimentos com que trabalhamos. Às vezes, a metodologia desenvolvida para uma matriz não serve para outra. Então, se alguém desenvolve algumas metodologias para metal pesado para determinada matriz, não vai conseguir desenvolver a mesma metodologia para outros tipos de alimentos; é necessário o desenvolvimento de novas metodologias. Nesse tocante, nós estamos trabalhando direto.

Há pouco tempo, foram publicadas algumas REs de proibição de comercialização de algas, que são muito utilizadas na...

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - Culinária japonesa.

A SRª CLAUDIA DARBELLY CAVALIERI MORAES - ... culinária japonesa, em função de metais pesados acima do limite máximo determinado pela legislação de segurança desses metais.

E, com certeza, lembrando que o pescado *in natura* é um alimento perecível, então, a ação tem que ser imediata. Assim, sendo identificado algum problema de metal pesado, a gente tem que ir atrás da rastreabilidade desse produto. E, aí, é que é importante esse trabalho conjunto entre os órgãos de controle, porque, no momento em que é identificado um problema desse tamanho, desse contexto, temos que rastrear; se for alimento importado, trabalhar a questão da importação desse alimento, qual é a origem, quem foi o exportador, quem é o importador, para começarmos a matar o problema na entrada do País; se é um alimento produzido no País, oriundo do próprio Brasil, que tipo de trabalho tem que ser desenvolvido para que possa ser melhorado.

Inclusive, com aquele infeliz acidente que aconteceu em Mariana, os órgãos em conjunto proibiram a pesca de uma determinada faixa e foi proibida também a comercialização e armazenamento daqueles produtos oriundos daqueles locais.

Então, estamos sempre atentos para evitar e tentar se antecipar, o que, como o José Luís falou, é muito difícil. Esse tipo de ocorrência é incidental, geralmente, uma ocorrência da natureza; é um pouquinho mais complicada até a correção, porque aí há que se envolver uma ação muito maior do que sobre a industrialização propriamente dita do produto, que não é o caso - e, nesse caso, seria mais simples -, mas estamos sempre muito atentos para que possamos corrigir essa situação e que possamos realmente cumprir a nossa missão de proteção à saúde do consumidor.

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - Obrigada, Drª Cláudia.

Eu queria perguntar também ao Eduardo Lobo, que foi, digamos, quem provocou - e queria saudar também o ex-Ministro da Pesca Altemir Gregolin -, porque a Drª Cláudia lembrou aqui do peixe *in natura*, do peixe fresco e da proibição de algumas variedades de algas que são também produtos marinhos, em função de conter alguns produtos tóxicos. Assim, Eduardo, aparentemente, a culinária japonesa do peixe cru ganhou uma grande força e um grande número de adeptos,

especialmente entre os jovens, mas, hoje, você tem restaurante de comida japonesa nos aeroportos, você tem os *sushi* bar, e todos eles têm, e é uma comida realmente saudável. Primeiro, dizia-se que, no Brasil, se consumia peixe muito mais na Semana Santa, porque é um País católico etc., e a Semana Santa é o tempo em que se consome pescado - e há a feira, também de pescado nessa época do ano. Como é que o mercado consumidor de pescados no Brasil, hoje, está se comportando na visão dos senhores?

A pergunta vai para o Eduardo Ono e para o Eduardo Lobo.

O SR. EDUARDO LOBO NASLAVSKY - Senadora, em relação a mercado, a gente tem um crescimento de 10% a 15% anual em nível nacional. Hoje, realmente, a comida japonesa preconiza e é a alavanca desse crescimento.

Para a Srª Senadora ter uma ideia, dentro da Abipesca, temos o dado de que 52% de todo o salmão fresco que sai do Chile e vem para o Brasil entra pela Abipesca. E, para que esse salmão chegue aos consumidores, aos restaurantes, você tem uma logística maravilhosa. Então, o produto sai fresco do Chile, em carretas frigorificadas, chega ao Brasil, é colocado em plataformas e destas é distribuído, em menos de 48 horas, ao destino final.

A população tem tido um hábito alimentar mais saudável. Está tudo mundo preocupado com colesterol, está todo mundo preocupado com uma proteína de qualidade, está todo mundo preocupado com colocar para as crianças uma alimentação saudável. E o peixe é isso; o peixe é saúde. Peixe de qualidade é a melhor proteína para a população. Não menosprezando, com certeza, as outras proteínas. Eu, particularmente, adoro todas: o suíno, o caprino, o ovino, o boi, o frango, enfim. Mas o peixe, atualmente, tem tudo para se transformar, nos próximos dez anos, em um item com consumo de, pelo menos, 15kg *per capita*/ano, o que ainda é bem distante dos 60kg *per capita*/ano que a gente tem no Japão. Por isso, nossa intenção em colaborar, em combater o pescado que não tem qualidade, porque a gente não pode manchar o nome dessa proteína, a gente não pode deixar que a nossa população tenha acesso a um produto que parece ser saudável e não é.

Posso, Senadora, tomar dois minutinhos para outro tema? *(Pausa.)*

Queria colocar aqui uma questão. O José Luís fala em fiscalização nas indústrias. A fiscalização nas indústrias acontece de forma enfática, sistemática, porque lá há um fiscal do Ministério da Agricultura. A nossa questão é: o que fazer para fiscalizar aquele pequeno importador, aliás, aquele pequeno escritório de três funcionários com importações gigantescas que arrasam o mercado com um produto importado que não tem qualidade? Como chegar até esse pessoal e fazer uma fiscalização? Porque fiscalizar a indústria que está sob o Serviço de Inspeção Federal, o.k., é fácil, mas como fiscalizar esse escritório?

A outra coisa, pegando um gancho também aí no que já foi falado e com a qual concordo plenamente, é: hoje, os supermercados são grandes importadores e eles não sofrem uma ação veemente. Não estou dizendo aqui que o INMETRO não vá ao supermercado...

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - Aí é a Anvisa; tem que ser a Anvisa.

O SR. EDUARDO LOBO NASLAVSKY - Mas o INMETRO fiscaliza o glace do supermercado. Não estou dizendo que a Anvisa não vá, mas o MAPA não pode chegar ao supermercado e aplicar nenhum tipo de multa nem fazer nenhum tipo de fiscalização. A gente necessita que o supermercadista seja responsabilizado, porque ele sabe o que está comprando. Hoje, as grandes cadeias de supermercado, no Brasil, estão fazendo quase que a importação de navios inteiros de peixe. Se forem fiscalizar o produto com rótulo importado, o produto na marca do próprio supermercado que vende fora do País, você vai constatar, em qualquer laboratório, que aquele produto está fraudado.

Em recente pesquisa, em recente análise feita pela Associação dos Consumidores da Proteste acerca de 9 meses foi constatado que a maior rede de supermercados do Brasil, com produtos de sua marca, tinha total desacordo entre o que existia dentro do produto e o que estava escrito na rotulagem. Alguém falou em sódio aqui, acho que o Dr. Eduardo que falou em sódio.

...Eles mencionavam um teor de 48 gramas de sódio. Quando foi testado em laboratório, constatou-se que tinha 800 gramas. Isso é um absurdo! E quem é que vai fiscalizar isso? Porque, hoje, só quem é penalizado no País é o industrial, porque é mais fácil de fiscalizar. Tem que ser penalizado, tem que sofrer fiscalização, nós estamos de acordo, nós estamos alinhados, mas a gente precisa que os outros componentes desse mercado...

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - Isonomia.

O SR. EDUARDO LOBO NASLAVSKY - Uma isonomia comercial, porque hoje essa isonomia está quebrada, completamente quebrada.

Quando a gente vem falar da questão dos restaurantes - e eu já vou finalizar, peço até desculpa pelo excesso do tempo -, na maioria das vezes, eles não são inocentes não; os donos dos restaurantes sabem o que estão comprando e estão comprando desses importadores que o MAPA não consegue pegar. Estão comprando levianamente um produto mais barato e servindo ao consumidor que aceita. Isso está errado, é vexatório.

Voltando à questão do crescimento de mercado, estas ações, que nós estamos propondo, são ações para criar um embasamento, uma estruturação, para que o peixe continue crescendo, para que a população tenha acesso a um produto saudável, que a indústria nacional não seja canibalizada, que a piscicultura nacional não seja canibalizada, porque nós precisamos do peixe importado, mas não precisamos de um peixe importado que não tenha qualidade e que tenha uma fraude econômica acontecendo à luz do dia.

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - Essa é a colocação, digamos, mais séria e depende aí...

Agora, o Dr. José Luis deu uma informação aqui que não ficou... É grave, que o Poder Judiciário, em uma fiscalização que o MAPA foi fazer, foi impedido de entrar em uma fiscalização porque um sindicato entrou na justiça contra isso. Quer dizer, nós também temos que... É complicada essa situação.

Qual foi a circunstância e alegação, Dr. José Luis, nesse episódio? Porque eu acho que os magistrados também são consumidores, as famílias também são consumidoras e se a gente está aqui tratando, nesta Comissão, da qualidade do produto, da honestidade do preço que está se pagando, e aí temos que ver também, além da qualidade, a honestidade comercial, ele não está comprando água por peixe, tem que comprar peixe ou então tem que estar escrito no rótulo, como disse o Dr. José Luis, o peso líquido e o peso bruto do produto que o consumidor está comprando na gôndola do supermercado ou na banca do peixe na feira do guará.

Então, esse é o objetivo exatamente de nossa audiência.

O SR. JOSÉ LUIS RAVAGNANI VARGAS - Essa é uma noção específica para adição de glace no pescado, no qual um sindicato, de Santa Catarina, e seus associados... Então, nós estamos impedidos até hoje de fiscalizar a questão da adição de água por glace no pescado porque na demanda, e o juiz entendeu dessa forma, que somente o INMETRO pode ...

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - Medir.

O SR. JOSÉ LUIS RAVAGNANI VARGAS - ... medir isso aí.

E nós entendemos que não. Nós temos um mandato, nós temos a competência para fiscalizar todas as empresas de produtos de origem animal.

Essa é uma ação específica, está sendo rebatida pela AGU e tudo mais, mas tudo é muito moroso.

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - Eu levo isso ao Eduardo Ono, pois a CNA é dos produtores, para buscar a informação adequada para que a entidade também possa colaborar no sentido de que...

E também saber se o INMETRO está mesmo fazendo, porque se pode alegar uma questão de competências, de áreas de competência, para justificar a ação judicial, questionar a competência, e não haver a inspeção do INMETRO. Quer dizer, o MAPA não pode, mas estará lá o INMETRO trabalhando? Essa é a questão que tem que ser colocada.

Então eu queria passar ao Dr. Eduardo, porque eu gostaria que levasse essa questão. Depois, ao Dr. José Luís para ver o nome e o endereço, se está vinculado eventualmente à entidade, para que a entidade entre em ação, porque nós temos que ter aqui um tratamento igual. A indústria também tem que estar comprometida, o produtor também, em defesa do interesse comercial, da qualidade do produto.

O SR. EDUARDO ONO - Apenas para esclarecer, esse sindicato lá de Santa Catarina é o Sindicato da Indústria, então não está ligado à CNA, está atrelado à CNI. Então não está, na verdade, sob a nossa alçada alguma intervenção dessa ordem.

Com relação à questão que a Senadora perguntou, como é que está o mercado, acho que o Brasil, o brasileiro acordou para essa questão no pescado. Eu particularmente trabalho com pescado há praticamente 25 anos. Eu sempre ouvi o discurso de que o brasileiro não gosta de peixe, por isso come pouco peixe, e a gente, com o passar dos anos, nós descobrimos que isso não é verdade.

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - Não come por causa do preço.

O SR. EDUARDO ONO - Exato.

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - É o preço.

O SR. EDUARDO ONO - Comia pouco peixe porque era difícil o acesso ao pescado. Sempre foi muito difícil, não é? O pescado sempre foi vendido como nós comprávamos galinha vinte, trinta anos atrás, aquela coisa bruta, sem processamento, como levar um frango com pena para casa hoje em dia, quer dizer, é inimaginável alguém levar um frango com pena para casa hoje em dia. E o pescado foi vendido assim durante muitas décadas.

Até hoje a gente ainda tem aquela percepção de que o peixe lá na banca, com cabeça, com víscera é o melhor. E na verdade, nem sempre. Um peixe que chega em condições, para uma indústria em boas condições fazer o processamento, vai ter uma qualidade muito superior àquele peixe da feira. A realidade é essa. Mas culturalmente nós temos ainda essa visão de que aquele peixe fresco, inteiro, com cabeça, que tem que olhar se o olho está bonito ou não, aquela coisa toda, aquela cultura realmente do produto bruto.

E isso dificulta muito o consumo, porque quem quer levar hoje, numa vida moderna, um peixe inteiro para casa, para fazer o processamento em casa, no apartamento etc. e tal? Isso é uma coisa praticamente de final de semana e para quem gosta, só. Isso inibe muito o consumo.

Então acho que à medida que o parque industrial brasileiro de pescado vem avançando e oferecendo produtos de mais fácil consumo, de mais fácil preparo, isso alavancou bastante o consumo de pescado.

E os produtos importados tiveram um papel importantíssimo nesse processo, porque praticamente todo o produto importado vem pronto para o consumo. É o filé pronto para o consumo, apesar de nós estarmos discutindo todo esse problema.

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - Valor agregado, isso.

O SR. EDUARDO ONO - Exatamente. Todo esse problema da qualidade. Eu concordo plenamente com o Eduardo Lobo em relação a isso. O pescado importado é um produto importante na pauta e na alimentação brasileira.

Agora, o que nós precisamos garantir é que esse produto chegue à mesa do consumidor com a mesma qualidade que é exigida de um produto nacional. Esse é o ponto. Em momento nenhum nós somos contra a importação. O comércio é multilateral, então nós temos que respeitar. O Brasil é um grande exportador de todas as cadeias agropecuárias. E os produtos que nos faltam devem ser importados.

Agora, o que nós precisamos garantir é a isonomia da parte comercial com relação a essas fraudes comerciais e à questão sanitária. Do ponto de vista sanitário, estamos bem, na verdade. Agora, na questão dessas fraudes comerciais, ainda estamos deixando muito a dever como fiscalização.

Eu gostaria de aproveitar a oportunidade para fazer duas rápidas perguntas para os nossos colegas da Mesa. Primeiro, para a Drª Claudia: com relação ao sistema de vigilância no País, se ele está preparado, se ele está ou não fazendo fiscalização quanto a essa questão química, por exemplo, dos sais adicionados no pescado especificamente.

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - Eu passo a palavra à Drª Claudia para essa pergunta.

A SRª CLAUDIA DARBELLY CAVALIERI MORAES - Eu ia, inclusive, pedir uma intervenção nesse sentido. As fraudes comerciais que não envolvam risco à saúde não são realmente um foco muito grande da Vigilância Sanitária, mas, em função da política nacional de redução do consumo de sódio, em função das doenças crônicas não transmissíveis, que é o caso da hipertensão e dos problemas cardiológicos, me preocupou muito essa questão do percentual que o prezado Eduardo Lobo citou, porque traz um risco realmente muito grande à saúde da população. Então, essas questões têm que ser bem conversadas. Eu acho que uma aproximação de vocês conosco seria muito interessante nesse sentido.

O SR. PRESIDENTE (Eduardo Ono) - Perfeito.

A SRª CLAUDIA DARBELLY CAVALIERI MORAES - E tem, sim, como a gente dar uma monitorada nessa questão, que é fundamental. Eu fiquei, sinceramente, preocupada com esse número que ele colocou aqui hoje.

O SR. EDUARDO ONO - Sem dúvida.

Se me permite uma rápida pergunta para o Dr. Raimundo...

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - Sim.

O SR. EDUARDO ONO - É em relação justamente à questão do peso de que trata o INMETRO nesse caso, esse problema do *over soaking*, por exemplo, que é a água dentro do filé. O INMETRO está preparado para medir e fiscalizar isso? Porque o glace é simples. Acho que já vem sendo feito há bastante tempo. Mas o INMETRO está preparado para esse problema do *over soaking*, vem fazendo ou já detectou esse problema em alguma fiscalização?

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - Obrigada. Você tem perguntas para mais alguém?

Dr. Raimundo, por favor.

O SR. RAIMUNDO ALVES DE REZENDE - Bem, eu, inclusive, sinalizei, porque, além do glace normal, do limite máximo permissível, temos detectado índices acima do limite máximo - o mínimo é muito raro - permitido. Chegou ao ponto de se adquirir no mercado um quilograma de um determinado produto e, ao descongelá-lo, vamos dizer assim, se fizer a conferência, obter 600, 700 gramas. É isso que nós estamos falando. É aquilo que a Senadora falou: comprar água por peixe.

Eu até quero colocar um problema, que é basicamente do Governo Federal como um todo. Por quê? Eu não sei se lá no Ministério da Agricultura tem fiscal suficiente ou no Ibama, na Vigilância Sanitária, etc. Eu tinha rascunhado esse assunto quando disse que nós somos substituíveis e aposentáveis. Então, eu acredito no seguinte: o número de ponto de venda, que foi detectado, inclusive, pelo seu setor, cresceu muito. E o nosso número de fiscal, de equipe, de viatura não cresceu tanto. O próprio contingenciamento de recursos bate na nossa porta, porque, para fiscalizar e até para arrecadar, o INMETRO tem que ir ao ponto de venda, tem que ir à indústria. E aí vemos que o contingenciamento, muitas vezes, é carrasco conosco, porque ele é injusto, porque nos trata como uma atividade cartorial. E nós não somos cartoriais.

Nós somos gente de andar de botina, de capacete, de jaleco, catando produto, fazendo apreensão, fiscalização. Então, aproveito a oportunidade, Senadora, para falar: gente, ajuda o INMETRO a fiscalizar, ajuda a gente a ter recursos para andar, para fazer as coisas.

De qualquer maneira, eu falei do nosso povo. Nossa gente é uma gente inteligente, criativa e de luta. Existe gente às vezes que, para fiscalizar, vai no carro próprio. Existe gente que, para fiscalizar, junta o mesmo carro oficial e vai em dois, três pontos, criando uma maneira de operar. Percebe? Então, eu sinto muito se eu tenho, às vezes, que pagar com a honra que eu tenho de ocupar a Diretoria de Metrologia Legal e trazer uma verdade à flor da discussão, mas eu acho que a gente tem de pedir esse apoio mesmo.

O nosso Presidente, que é o Presidente Azevedo, tem vindo semanalmente a Brasília convencer a quem de direito, que eu nem sei quem, porque eu sou um simples pesquisador, que já foi diretor disso, daquilo e daquilo outro e que agora estou Diretor de Metrologia Legal. Ele tem pedido semanalmente ajuda, investimento, liberação de recursos, porque, se nós não gastarmos, nós não produzimos e não cumprimos a nossa função social, né, Senadora? E cada R$1 investido no INMETRO ou liberado para o INMETRO, naturalmente, traz para os cofres público R$4. E o lucro social é muito grande. A gente já fez essa projeção. A nossa função social traz muito benefício para a sociedade. Temos fiscalizado, inclusive, na indústria esse problema do peso.

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - Acresce, Dr. Raimundo, a essa demanda por mais investimentos a missão desta Comissão, porque tratamos aqui muito de uma outra demanda, do IBGE, irmão do INMETRO, irmão do MAPA, para fazer o censo agropecuário, que nós devemos ao País e que é a realidade e o retrato de como está toda a produção de alimentos no território brasileiro. Então, estamos trabalhando para isso. Eu acho que, em 2017, não vamos pedalar o censo agropecuário.

Existem duas perguntas aqui bem específicas, que casualmente vêm do meu Estado, o Rio Grande do Sul. O Luiz Augusto Tondo diz que "o decreto do pH de um pescado é de 1952 e que indústrias e importadores têm muita dificuldade de atender esse decreto. Não merecíamos uma revisão e atualização para os padrões atuais internacionais"? Trata-se do Decreto 30.691, de 29 de março de 1952, na era Vargas, Getúlio Vargas.

Também, como é da mesma área, faço ao Dr. José Luis, da Joana Nunes dos Santos, do Rio de Janeiro: "quero saber quantos fiscais especialistas em pescados tem o Ministério da Agricultura e se os produtos congelados que chegam ao Brasil são fiscalizados por esse Ministério"?

"Para a fiscalização efetiva, é necessário um número maior de fiscais treinados especificamente para avaliação do pescado"? Essa pergunta é da Jamile Saad Maiolino Vianna, do Rio de Janeiro.

Essas três questões, que estão interligadas, são para o Dr. José Luis.

O SR. JOSÉ LUIS RAVAGNANI VARGAS - Bom, acho que nós poderíamos ficar a manhã toda aqui conversando. Há muita coisa para discutir.

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - O que é bom, Dr. José Luis. É muito bom isso.

O SR. JOSÉ LUIS RAVAGNANI VARGAS - Bom, primeiro, eu preciso fazer uma defesa do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, nosso Riispoa, que é de 1952. Eu entendo que nem sempre, por ser antigo, ele é velho. Ele é um documento muito robusto, que nos dá segurança que precisamos para todas as nossas fiscalizações, inclusive para exportamos para mais de 180 países os nossos produtos. É ele que nos dá a base para a gente ser reconhecido por todos esses países para exportarmos os nossos produtos.

Ele está sendo revisado. Apesar de ser de 52, já sofreu nove alterações, duas recentemente, em menos de um ano. Então, ele não é desatualizado.

A questão do PH específico está determinado para pescado fresco em 6.8. Toda a nossa literatura demonstra que é esse o PH mesmo. Associado ao PH, temos o BVT, que é um indicador de deterioração do pescado. Como falei, no Japão, eu não sentia cheiro nenhum de pescado, porque, quando a gente começa a sentir cheiro de pescado, é sinal de que o peixe está se deteriorando. E quando se deteriora, aumenta o PH também.

Esse PH se aplica porque também a pescado congelado, porque, no artigo seguinte, fala que é aplicável, que podemos utilizar esses parâmetros quando aplicável. Temos feito inúmeros estudos. Fizemos estudo no nosso laboratório de Santa Catarina, também do Pará. E os estudos científicos todos demonstram que esse resultado está correto.

Fizemos uma intervenção, uma alteração para a merlusa, ainda este ano, aumentando o PH aceitável até 7, porque a parte bioquímica dessa espécie de pescado nos demonstra que uma merlusa, do grupo das merlusas, até 7 é bom para consumo também.

Estamos trabalhando, como disse, já na produção do regulamento técnico de identidade e qualidade do pescado congelado, onde isso estará contemplado.

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - Dr. José Luis, o senhor me preocupou agora. Eu gosto de ir a mercados. Vou ao mercado popular lá em Santa Catarina, Florianópolis, que foi remodelado, muito bonito. Lá há uma seção de pescado. Lá tem cheiro de peixe. O mercado público de Porto Alegre tem cheiro de peixe. O mercado em Belém do Pará tem cheiro de peixe. Agora o senhor disse que, quando há cheiro é um mau sinal. Agora, estou preocupada. Quer dizer, pode haver um tratamento com algum produto para odorizar.

Fiquei agora preocupada. Não sei alguém vai a uma peixaria convencional... Aqui na Feira do Guará, a qual vou muito, mesmo no supermercado, nas gôndolas de peixe, há cheiro de peixe. O senhor disse que lá não há cheiro de peixe, que é um sinal de alerta, porque pode estar o peixe estragado, senão não tem cheiro.

Queria que o senhor me explicasse.

O SR. JOSÉ LUIS RAVAGNANI VARGAS - O Eduardo falou é a questão do preço do pescado, a questão do hábito de consumo. Eu colocaria mais uma pimentinha. Talvez haja muita gente que não goste de peixe, inclusive a minha esposa...

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - Quem bota pimenta no peixe é baiano.

O SR. JOSÉ LUIS RAVAGNANI VARGAS - (risos) inclusive a minha esposa, que é descendente de orientais, não gosta de peixe porque talvez não tenha comido um peixe de boa qualidade.

Então, a questão nem sempre do cheiro do peixe é somente pelo pescado, mas às vezes o que está em volta, a água residual...

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - A própria gordura do peixe tem um gosto mais ativo, mais forte. Peixes de couro, por exemplo, peixes de rio, de couro, tem um sabor mais forte.

O SR. JOSÉ LUIS RAVAGNANI VARGAS - Mas não há dúvida de que quando a gente pega um peixe deteriorado ele tem um cheiro muito mais acentuado do que um peixe fresco.

Então, é nesse sentido, toda a nossa fiscalização é baseada em análises sensoriais, seja pela cor, odor, textura, fazemos prova de cocção, onde a gente sente também o odor alterado, fazemos toda essa análise, morfologia do pescado, então, é bem complexa a fiscalização.

Foi mencionado a questão de treinamento do pessoal, nós fazemos, frequentemente, treinamento com o nosso pessoal, não no volume que gostaríamos e até, há questão de quatro meses, criamos uma divisão específica no departamento, no Dipoa, chama-se Divisão de Aperfeiçoamento Técnico, para aumentar a capacitação do nosso pessoal.

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - Os cardiologistas e os nutricionistas hoje são grandes aliados da causa do pescado, porque falam muito do omega 3 e o salmão e a sardinha... A sardinha, acho, é a que tem o maior índice de omega 3, então, estão também ajudando o consumo.

Agora, essa pergunta é para o...

O SR. JOSÉ LUIS RAVAGNANI VARGAS - Só para completar, as perguntas que o Eduardo fez de controle de contaminantes e antibióticos, o Ministério da Agricultura, sim, tem um programa de resíduos e contaminantes, o PNCRC, onde a gente faz esse monitoramento dos resíduos e dos contaminantes, inclusive até dos moluscos bivalves, quando a gente tem lá, principalmente em Santa Catarina, Maré Vermelha, é feito todo um controle para evitar a despesca, para não transmitir contaminação para o ser humano.

E, também, nós temos um programa de avaliação de conformidade, chama-se PACPOA, Programa de Avaliação de Conformidade de Produtos de Origem Animal, onde a gente testa sódio, potássio, BVT, PH, todos os parâmetros que nós temos. Todos esses dados, dados de 2014, estão divulgados em nosso *site*. Estamos terminando a compilação dos dados de 2015 para divulgar e publicar cientificamente também esses dados.

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - O senhor falou na Maré Vermelha...

Eu faço agora uma pergunta para o Eduardo Lobo, é do Luiz Augusto Tondo, do Rio Grande do Sul: "Camarão, não conseguimos produzir para atender a demanda nacional. A melhor qualidade, boa parte que nós produzimos é exportada, o camarão brasileiro, e vive sofrendo com doenças da espécie como mancha branca neste momento. Por que não se libera a importação do mesmo, no caso de camarão?"

É a pergunta para o Eduardo Lobo.

O SR. EDUARDO LOBO NASLAVSKY - Boa pergunta. Primeiro, só fazendo uma correção, o Brasil, há aproximadamente 15 anos, não exporta camarão.

O que acontece é que a capacidade de captura extrativa do camarão na nossa costa vem diminuindo e o consumo vem aumentando e o que nós produzimos em cativeiro é o que verdadeiramente abastece o nosso mercado interno.

Ultimamente a população tem sofrido muito com o preço do camarão que praticamente triplicou. O Brasil foi arrasado por uma doença chamada mancha branca, que acabou com 70% do cultivo de camarão nas Regiões Norte e Nordeste. Essa produção deverá voltar e se estabilizar nos próximos 18 meses.

Agora, a questão da reserva de mercado, de por que o Brasil não libera a importação de camarão, existe uma briga judicial. O Ministério da Agricultura fez vários estudos para se medir o risco da importação do camarão, se o camarão importado poderia trazer algum tipo de ameaça à saúde pública ou ao cultivo nacional. Esse estudo mostrou que o camarão, quando importado de águas profundas, e se importado sem a cabeça e sem a casca, não ofereceria nenhum risco à população nem ao cultivo nacional. Mas existe um embate jurídico de algumas associações de produtores que, no seu entendimento pessoal, acham que é temerário esse tipo de abertura. E hoje, por medida judicial, está proibida a importação de camarão.

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - Obrigada pela explicação.

Agora, passo a palavra ao ex-Ministro Altemir Gregolin, por cinco minutos. E depois ao Thiago De Luca.

É a primeira vez que aqui abrimos um debate também para democratizar, já que a questão suscita tantas ponderações, tantas indagações e tantas explicações que aqui recebemos de autoridades que entendem muito do setor.

Então, passo a palavra ao ex-Ministro e agradeço sua presença também.

O SR. ALTEMIR GREGOLIN - Obrigado, Senadora. Quero cumprimentar e parabenizar V. Exª pela realização desta audiência pública. Cumprimento os demais painelistas na pessoa do Eduardo Lobo, da Abipesca. Quero dizer que é um prazer estar aqui. E faço algumas considerações muito objetivamente.

Primeiro, em relação ao consumo, realmente, nos últimos dez anos, tivemos um aumento de consumo considerável. Saímos de 6,5kg/habitante/ano para quase 11kg. É um aumento de 8% a 10% ao ano.

Isso foi muito importante, porque era um entrave também ao desenvolvimento da produção nacional. Se não há consumo, há dificuldade também de aumentar a produção. E a importação foi importante nesse sentido, porque, como o Eduardo falou, disponibilizou-se um volume maior de pescado. Especialmente o salmão ajudou essa popularização. São hoje 90 mil toneladas por ano de importação de salmão.

Desde 2006, a nossa balança comercial é negativa em mais de um bilhão. Mas nós não conseguimos atender à demanda interna ainda com a produção nacional. E alguns pescados, como o bacalhau e o salmão, não produzimos aqui. Para que possamos desenvolver esse potencial, temos que aumentar o nosso consumo. Então, isso é importante. A importação foi importante e é importante.

Agora, há os riscos da importação. Não só essa questão da saúde, que tem que ser regulada e fiscalizada, mas também há o caso do camarão, que é um tema em debate há algum tempo. Há uma portaria de 1999, do Ministério da Agricultura, que proibiu a importação em função dos riscos da mancha branca. Hoje nós temos a mancha branca.

Mas há outro produto que me preocupa: a importação de tilápia da China. Isto, para mim, é muito sério. A China tenciona isso há mais de dez anos: "Nós podemos importar mais suínos e frangos do Brasil, mas queremos exportar tilápia para o Brasil". Eles exportam outros pescados, mas não de cultivo, como a tilápia. Para nós, é um risco muito grande importar tilápia da China.

Então, eu particularmente espero que o MAPA não autorize a importação de tilápia da China. Inclusive, criamos um instrumento à época que é a análise de risco. É um instrumento que os países desenvolvidos usam para postergar autorização de importação também, além dos riscos, evidentemente, associados a isso.

Uma terceira questão é em relação à fraude. Essa questão é muito séria. Então, é fundamental haver padronização e fiscalização.

A Abipesca tem adotado uma postura de cobrar dos seus associados uma postura ética em relação a isto que é fundamental, ou seja, qualidade. Por que é séria essa questão da fraude? Primeiro, pela questão da saúde pública; segundo, porque nós precisamos que o consumidor tenha confiança em comprar pescado. E comprar pescado é diferente de comprar frango ou suíno ou bovino. Frango é frango. Agora, peixe, pescado de um modo geral, há uma série de espécies. E a pessoa se sente insegura porque é um produto mais degradável, há mais dificuldade para o preparo. Então, para você aumentar o consumo, também as pessoas têm que ter confiança de que podem comprar o produto e que ele é de qualidade. Então, ter fiscalização, combater a fraude é fundamental também para dar confiança e aumentar o consumo.

E uma terceira questão é a da concorrência desleal. Por exemplo, se o cara bota 20% a mais de água, como é que eu vou concorrer com um produto de padrão com um cara que rebaixa a qualidade? Eu tenho que ter um preço superior. Então, a fraude induz a pessoa a reduzir a qualidade para poder sobreviver, para poder concorrer no mercado. O fiscalizar cria um mecanismo...

(Soa a campainha.)

O SR. ALTEMIR GREGOLIN - .... também para estimular a elevação do padrão de qualidade, porque as empresas conseguem sobreviver com qualidade, com um padrão. Essa é a questão.

Uma última questão é a da reinspeção. Eu concordo plenamente com os argumentos do Eduardo no sentido de que as indústrias "cifadas" têm uma indústria melhor para poder fiscalizar. Além desse aspecto há também uma questão de concorrência. Realmente, nós temos uma infinidade de importadoras que têm uma estrutura de custo baixíssimo, e a indústria, com uma estrutura de custos muito superior tem dificuldade de concorrência. Essa é uma grande verdade. E isso me preocupa porque nós temos uma indústria hoje que passa por dificuldades. Tudo bem, o Brasil está em crise e todos os setores têm as suas dificuldades. Mas a indústria de pescados passa por grandes dificuldades e uma das razões é essa. Então, nós precisamos resolver isso, regular isso para dar uma condição de competitividade maior para a indústria, porque sem indústria forte e competitiva, a gente não desenvolve o grande potencial que o Brasil tem e que pode ser um dos maiores do mundo.

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - Ministro Gregolin, o senhor, em cinco minutos, resumiu basicamente aquilo tudo que a gente discutiu até agora: primeiro a saúde pública, a concorrência, o que é uma coisa grave, desleal para com quem trabalha com honestidade. Uma importação desonesta pode até - e o senhor não se referiu aqui a isso - , numa autorização de determinado produto, trazer uma doença que nós não temos ou uma praga ou uma Maré Branca que já chegou aqui também.

Agora eu passo a palavra para o Thiago.

O SR. THIAGO DE LUCA - Bom dia a todos! Bom dia especialmente à Senadora!

Obrigado por este espaço. É um momento de muita felicidade a gente poder estar discutindo o pescado numa Casa tão importante como esta. E, ao mesmo tempo, este é um momento em que a gente fica, como um empresário do setor, um pouco triste de saber que a Senadora comeu um camarão e que ele diminuiu tanto... E a nossa luta na Abipesca ... A Abipesca foi criada numa união das empresas sérias, que querem as coisas sérias e que querem moralizar o mercado.

Só que hoje, acho que corroborando com a palavra do ex-Ministro, é muito difícil para essas indústrias sérias, essas indústrias que sabem o que elas estão comprando, que estão importando o produto correto, continuarem a crescer e a ter uma estrutura digna do país e digna de outros países, se você tem uma concorrência que afunda a qualidade dos produtos. Aí

você não consegue fazer nada de diferente nem de melhor na sua indústria, porque você tem uma concorrência totalmente predatória.

Então, corroborando o que o Ministro disse, eu queria fazer um convite a todos para que fossem não só ao mercado de peixe do Japão, mas que fossem ao mercado de peixe de São Paulo, conhecer a realidade do mercado de peixe de São Paulo ou a realidade do mercado público de peixe do Rio de Janeiro. Lá a gente vai ver qual é a diferente entre o cheiro de peixe e o - desculpem-me a palavra - fedor de peixe. É fácil você sentir essa diferença. Hoje, o empresário que quer lutar para ter uma indústria padrão mundo, a gente está muito atrás, porque a gente não consegue vender.

Srª Senadora, a minha empresa tem filial aqui, em Brasília. A gente tenta vender para os grandes mercados em Brasília. Eu não posso nem falar para a senhora comprar a minha marca, porque a senhora não vai achar a minha marca aqui, nos grandes mercados de Brasília, porque a gente não consegue vender, porque a gente não tem preço. Então, não consigo nem falar para a senhora comprar um camarão congelado de alta qualidade, porque aqui, em Brasília a senhora não vai encontrar, porque os mercados não conseguem comprar.

A Abipesca foi criada para estar ao lado do MAPA para estar ajudando o MAPA. Foi a primeira associação - eu acho -, que, no pescado, se posicionou ao lado do MAPA. As outras eram embates. O Dr. José Luiz sabe como era. Eram embates tremendos contra o MAPA. E a nossa Associação veio para ficar ao lado do MAPA. O que hoje o empresário brasileiro, o que o empresário nacional quer é uma isonomia com os produtos que estão chegando aqui.

A nossa indústria precisa, sim, do peixe congelado importado para ela poder rodar. E a gente só vai crescer com a nossa aquicultura, com a nossa indústria de pesca, no momento em que essas indústrias nacionais tiverem força para conseguir comprar esse peixe e poderem produzir.

Faço uma pergunta a todos: do que adianta a gente ter uma super rede de captação, excelentes produtores, se a gente não tem para onde destinar esse produto depois? E hoje a indústria nacional está aos frangalhos. Ela não consegue receber essa mercadoria, porque a concorrência é completamente desleal por parte de importação direta de produto fraudado.

Quando a gente fala para a dona de casa a metodologia que ela tem que fazer para saber se o produto teve um aditivo químico ou não, na sua fabricação, já entraram milhares de toneladas de produto adulterado dentro do país e estão fazendo com que o empresariado demita, como foi o caso de grande parte de nós, no ano passado e neste ano, passando por muitas dificuldades. O mal já se instalou, e a gente está aqui, em uma comissão especial, falando sobre o pescado e falando sobre coisas ruins...

(Soa a campainha.)

O SR. THIAGO DE LUCA - Opa! Que susto! Então, assim...

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - O susto deve ser da concorrência, meu caro Thiago.

O SR. THIAGO DE LUCA - É pior. Então, todos os assuntos, as perguntas que vieram e as indagações estão todas relacionadas ao mesmo ponto, que é a falta de fiscalização.

A gente está junto com o INMETRO. Uma das propostas que foi mudada, que a gente conseguiu que o INMETRO mudasse, depois de muito custo, foi aquela padronização que o senhor trouxe, a padronização do peixe.

Aquela lei é uma lei absurda, uma lei do Mercosul que o INMETRO entendia a nossa reivindicação só que o INMETRO não tinha verba para ir às reuniões do Mercosul para acertar essa decisão. Isso é um absurdo!

A gente, como empresário, dizia: Não, a gente vai fazer aqui uma vaquinha e vamos pagar para o INMETRO só que a gente não pode fazer isso. Está certo, mas como que se deixa um setor parado por uma regra absurda por interesses de outros países em vender para o Brasil e você fica com a sua indústria parada sem poder fazer nada porque dependemos de uma decisão do colegiado do INMETRO e o Brasil não consegue se fazer presente porque não tem dinheiro para participar das reuniões que são nos países de lá. Temos um problema seríssimo de pesos em produtos variados que hoje só acontece com o pescado porque a gente tem que reunir alguns órgãos, a gente já fez uma reunião, é um problema simples de ser resolvido e a gente não consegue sentar com todas as casas, resolver isso e o mercado alavancar.

O nosso sonho, acho que como empresário, como o doutor falou e fica maravilhado, eu também viajo muito para comprar, fui a várias indústrias da Ásia e tem indústria na Ásia que você sai de lá como são bonitas, como são boas e como também tem indústrias horrorosas, mas o nosso sonho é poder contratar gente e colocar na mesa do consumidor brasileiro um peixe de melhor qualidade, um peixe mais barato mas para isso a gente precisa que os órgãos públicos nos ajudem a que as regras do jogo sejam as mesmas para todos e hoje o que acontece não é isso. A gente tem uma regra do jogo para a gente e uma regra de jogo completamente diferente para outros atores desse mercado.

Muito obrigado, desculpa pelo tempo que passou.

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - Eu agradeço a manifestação do Thiago De Luca e também do ex-Ministro Altermir Gregolin. Os dois fizeram, na verdade, uma exortação às autoridades e a esta Comissão sobre a gravidade da situação. Aqui foi mostrado um retrato fiel disso e fico também particularmente grata porque percebi, pela manifestação do Dr. José Luís, do Dr. Raimundo, da Drª Cláudia que há um comprometimento pessoal do servidor público da área da fiscalização em relação a esses temas. Então, isso é um ponto pacífico.

Agora, é inadmissível e aí podemos nos comparar ao Chile. Por que o Chile fez uma reconvenção econômica saindo de um setor que era a área de minérios, prata e outros minérios, cobre especialmente que era responsável pela metade da sua balança comercial e hoje o Chile, como disse aqui o Eduardo Lobo, é o maior fornecedor de salmão, de frutas, de vinhos, de pescados, outros vários além do salmão, para o mundo porque estabeleceu uma prioridade e investiu em uma política de sanidade. O Chile tem um rigor sanitários extraordinário. Por isso que chegam ao Japão, aos Estados Unidos e à Europa produtos iguais aos nossos, mas a questão que foi falada da credibilidade, a confiança no respeito das regras.

Nós, no Brasil, tivemos dinheiro para fazer um estádio milionário que está parado, ocioso e não tivemos dinheiro para pagar a passagem de um fiscal do INMETRO para ir a uma reunião do Mercosul defendendo e defender a indústria nacional, que é emprego, que é tecnologia, que é produção, que é geração de renda e que é agregar valor.

Essa é a contradição que o nosso País tem. E eu, como Senadora aqui, todo dia a gente se depara com esses mesmos dilemas.

Então é triste, é gratificante por um lado ver comprometimento de servidores públicos, como nós vimos aqui, que têm consciência; mas as limitações são impostas exatamente pelo equívoco de não estabelecer prioridades.

Que País queremos? Um País de festa? Só de festa? Copa do Mundo? Hastear bandeira, ou uma Olimpíada? Ou queremos um País que seja um País produtivo e respeitado lá fora naquilo que nós temos capacidade, empreendedores extraordinários...

Mas não dá. Pode ser o maior empreendedor do mundo que ele não pode fazer mágica, porque está concorrendo com uma concorrência desleal. Produtos de baixa qualidade e, vamos reconhecer, também temos empresários nossos que se submetem, que fazem isso. E essa é a grande cobrança, que o consumidor tem que ter, tem que ter muito rigor nas escolhas e também, especialmente, os órgãos fiscalizadores nessa questão chamada reinspeção. Essa palavra foi a palavra-chave desta audiência pública e eu queria então agradecer aqui a todos os senhores essa questão.

Aqui tem uma questão da Mariana Bertelli, antes de terminar, Bertelli é como se pronuncia: Sabe-se que a fiscalização passará a ter a sua periodicidade baseada em análise de risco a partir do histórico dos seus resultados de testes laboratoriais, volume de produção, tipo de produto, entre outros.

Se já se observou redução do número de fraudes pela troca de espécies a partir do início da fiscalização em relação à autenticidade das espécies, porque a comprovação da espécie não se tornou ainda um item obrigatório no alto controle da indústria, assim como as análises de qualidade microbiológicas e de contaminantes químicos. É a questão que ela levanta. Isso deveria ser item de alto controle nas indústrias, mas especialmente para os importadores, onde o risco é ainda maior.

Um breve comentário, eu gostaria, do Eduardo Lobo e também do Doutor José Luís. E agradecer, e a sua letra é letra de professora porque é uma letra muito legível.

Muito obrigada. De boa professora, não é? Porque tem professora que também não consegue escrever...

O SR. EDUARDO LOBO NASLAVSKY - Eu vou ser breve porque essa é uma pergunta que quem tem condições técnicas para responder melhor é o José Luis.

Só quero dizer que, em nome da Abipesca, a gente endossa completamente esse posicionamento, a gente acha louvável, e tudo que venha a ser certificação de qualidade e de transparência para que a gente possa vender um produto ao consumidor final saudável e honesto a Abipesca é favorável.

O SR. JOSÉ LUIS RAVAGNANI VARGAS - Vou tentar ser breve aqui. Sim, já houve redução da adulteração por troca de espécies de pescado. Lembro que nem sempre é por uma espécie de valor agregado menor, às vezes, para atender a um determinado pedido de um mercado, e como é pesca extrativista, como o Eduardo disse, nem sempre você tem o produto disponível.

Então, às vezes, até utilizam espécies de valor agregado maior para compor uma cesta de produtos que eles precisam entregar para o varejista, mas, via de regra, sim, usam espécies de menor valor agregado.

Com relação à periodicidade, está estabelecida numa norma, Norma Interna nº 2, de 2015, entra valendo obrigatoriamente para os nossos serviços agora em novembro deste ano, 2016, mas já há muitos Estados que se anteciparam, há muitas superintendências do Ministério da Agricultura que se anteciparam e estão realizando a fiscalização dos estabelecimentos. Não é baseado em risco, mas sim estimado em risco, há uma sutileza nas palavras, mas estimado em risco sim. Então, empresas que tenham maior problema, o maior risco ao consumidor, a gente vai mais vezes, podendo chegar até a inspeção todos os dias na empresa, que é o regime especial de fiscalização, quando a gente tem indício de perda de controle da indústria.

O controle tanto pela troca de espécies deve ser feito pela indústria e a gente participa, fiscalizando, vendo se os autocontroles, se o controle da indústria está sendo bem implementado e bem executado.

Acho que eu respondi tudo. Agora, Senadora, eu queria só falar uma coisa para a senhora não ficar tão triste assim.

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - Ele ficou impressionado com o cheiro do peixe. *(Risos.)*

Mas é. Levante a mão quem não sente cheiro de peixe nas feiras aqui no Brasil. *(Pausa.)*

Olha aí, viu?

O SR. JOSÉ LUIS RAVAGNANI VARGAS - Não, o que eu queria dizer é que apesar de a gente ter restrição orçamentária, restrição de pessoas, hoje eu precisaria de mais 30 pessoas dentro do departamento aqui em Brasília para nós sermos...

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - Agilidade...

O SR. JOSÉ LUIS RAVAGNANI VARGAS - ...mais ágeis e tudo o mais, inovarmos mais, mas, Senadora, nós exportamos produtos de origem animal para mais de 180 países. É um reconhecimento da qualidade do nosso serviço de saúde animal; um reconhecimento da nossa qualidade do serviço de inspeção, a gente dá as garantias, tanto que não vai contaminar os animais dos outros países nem a população dos outros países. Isso é muito louvável. Isso é um reconhecimento muito grande, então, nós somos muito bons.

O Brasil é muito bom não só em inspeção, mas o produtor rural, a indústria brasileira são muito bons e nós conseguimos nos adaptar à necessidade de todos esses países.

Então, eu queria deixar registrado que nós somos muito bons. Como brasileiro me orgulha muito a exportação e é o que está sustentando este País.

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - Dr. José Luis, eu o endosso realmente, nesses aspectos, o fato de sermos líderes nessa área, como o senhor diz, o motor da economia brasileira, os superávits comerciais do agronegócio são extraordinários, extraordinários. Deve-se, evidentemente, a uma estrutura qualificada dos fiscais federais agropecuários, que eu tenho sempre defendido, fazia isso quando jornalista nos movimentos da categoria e hoje reconheço a relevância desse serviço. Então, V. Exª representa exatamente essa excelência.

Isso também não deixa que deixemos de reconhecer os problemas que temos e o senhor sabe também quais são e que foram abordados no caso da pesca. Então, acho que um olhar para isso também igual ao que damos hoje para os volumes de carne bovina, da cadeia produtiva toda: carne bovina, suína e de frango. Para os volumes que nós temos de outros produtos de valor agregado: suco de laranja, café, açúcar e outros mais.

Então, nós temos que continuar caminhando e para sermos também, na pauta de pescados, um *player* de exportação, porque temos condição de aquicultura, em uma costa muito grande. Então, eu penso que nós podemos, num esforço conjunto, também fazer isso.

Evidentemente, a Comissão reconhece e parabeniza seu trabalho. E quero lhe dizer mais: defesa sanitária merece a atenção desta Comissão. Desde que eu estou no Senado Federal - cheguei em 2011 -, em todos os anos, a Comissão destina verba orçamentária ao orçamento da Comissão para a defesa sanitária animal e vegetal do nosso País. Isso é uma consciência. E também o faz em relação à Embrapa, que é um centro de excelência na área de pesquisa em todos os setores. Então, nós temos esse compromisso. A fiscalização é fundamental.

Neste ano e no ano passado, discutimos a questão da fiscalização sanitária como uma das prioridades. Foi o Senador Dário Berger o Relator de um trabalho muito intenso que fizemos. Fomos a Chapecó debater a questão, porque é um centro de exportação do agronegócio onde há uma estrutura muito importante para esse setor.

Sendo assim, o senhor pode ver o comprometimento da Comissão com esses temas. Mas também não podemos nos omitir de ver os problemas que temos e, juntos, construir soluções, haja vista que a Comissão foi demandada pela Abipesca, entidade que representa o setor. Queremos todos trabalhar juntos.

Parabenizo não só o MAPA e sua Secretaria de Defesa Agropecuária animal e vegetal, mas também o INMETRO. Vimos, pela palavra do Dr. Raimundo Resende, o comprometimento dos servidores, mesmo com dificuldades, cumprindo seu papel e sua função.

A Drª Claudia Moraes também levantou aqui uma questão que nos preocupou: a adição de sódio em excesso nos pescados que são importados da China. É fácil verificar isso. Pedimos a V. Sª, Drª Claudia, que faça a interlocução com as autoridades locais no Distrito Federal, que são muito atentas, para que vão ao supermercado fazer o teste nesses produtos. Isso poderá ter um efeito prático, porque a Capital Federal sempre é uma espécie de caixa de ressonância. Essa atitude vai alertar os demais. Então, queríamos fazer essa solicitação à senhora para providenciar isso.

Eu penso que esgotamos o tema, meu caro Eduardo Lobo. Ficou muito claro, inclusive pelas perguntas que vieram do Brasil inteiro - do Rio Janeiro, de Santa Catarina, do Rio Grande do Sul - de pessoas que entenderam a situação e pelas colocações. Tudo se resume a isto: ampliar o esforço para o combate à concorrência desleal, à fraude no sistema, que lesa, primeiramente, o usuário consumidor. É para ele que nós trabalhamos. Esse é o primeiro ponto.

Fazemos isso para cuidar não só da saúde do consumidor, mas também do seu bolso, porque, quando ele compra.... O Dr. Raimundo falou aqui do glaciamento. Encontrar 20% a 40% de água num produto é uma violência, uma violência. Imagino que não exista, em outros países, uma violência tão grande de abuso do direito do consumidor. Esse é um problema que nós temos que atacar.

Então, agradeço muito a colaboração de todos e a oportunidade que a Abipesca nos ofereceu para discutir esse problema.

Agora, eu dou um minuto a cada um para fazer as considerações finais. Depois, vamos para a finalização do programa.

Eu queria apenas informar aos senhores que, na semana passada - outro problema que ainda não está no setor de pesca -, estive, na sexta-feira, a convite da Abiquim -Associação Brasileira da Indústria Química e, particularmente, tratando de fertilizantes e, especialmente, defensivos agrícolas. Para se ter uma ideia da gravidade do problema que também impacta em saúde pública. Hoje, de 10 a 25% dos defensivos usados no Brasil são contrabando, US$ 2 bilhões é esse comércio. E esses produtos, muitos deles, os seus, como se fala, a composição química desse produto é proibida no Brasil, quer dizer, estamos trazendo aquilo que proibimos para usar na nossa lavoura, e isso está representando também, assim como representa a fraude para a indústria brasileira de pescados também a indústria de defensivos brasileira imaginar uma perda anual de US$2 bilhões no contrabando. Aí, já é uma questão de polícia mesmo e, pior, a compra de um produto de menor preço, mas o produtor rural brasileiro precisa ter a consciência, pois, além de poder ser acusado de receptador de um produto contrabandeado, há um problema do risco da sua própria produção e do que isso impacto, se for exportado um produto que está com uma contaminação e os outros produtos são controlados, quer dizer, para a indústria é local. Então, essa questão do contrabando e também no caso de fertilizantes não existe isonomia, você importa com isenção, mas o produto produzido aqui não tem o mesmo tratamento tributário. Então, são outras questões que precisamos cuidar.

E, finalmente, tive oportunidade, junto com o Ministro Blairo Maggi, de, em Bento Gonçalves, participar do primeiro congresso mundial feito no Brasil de vinhas e vinho, o 39º Congresso Mundial de Vinhos, que foi realizado em Bento Gonçalves, com todas as autoridades, mais de 300 pessoas de vários países europeus, da Alemanha, da França, da Itália, de Portugal, grandes produtores, daqui da região, do Chile, da Argentina, do Uruguai, do México, interessados também no assunto. Então, isso foi uma demonstração da relevância que a produção vitivinícola tem no Brasil. Hoje, casualmente, haverá a sanção da Lei Geral do Simples Nacional que abriga, entre outas coisas, a vitivinicultura de agricultura família, que é muito importante na região da serra do Rio Grande do Sul, mas Santa Catarina da mesma forma. Hoje, Pernambuco está produzindo vinhos de boa qualidade na região de Petrolina e também cervejarias artesanais e alambiques artesanais. Então, são áreas de produção que os empreendedores estão fazendo e vão ser, digamos, recompensados por um tratamento tributário estimulante para o aumento da qualidade da produção.

Eu queria fazer esses registros para dar ciência à Comissão da relevância desses pontos, porque vamos, posteriormente, avançar no tratamento.

Eu queria agradecer, então, a todos os participantes desse esclarecedor tema que teve a finalidade de debater a necessidade de reinspeção de pescado importado em indústria registrada no serviço de inspeção federal em cumprimento ao Requerimento nº 40, de 2016, desta Comissão de Agricultura e Reforma Agrária de minha autoria.

Agradeço a presença do Diretor do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Dr. José Luís Ravagnani Vargas; do Diretor de

Metrologia Legal do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO), Dr. Raimundo Alves de Rezende; do Vice-Presidente para Assuntos de Mercado da Associação Brasileira das Indústrias de Pescados (Abipesca), Eduardo Lobo; da Gerente de Inspeção e Fiscalização Sanitária de Alimentos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), Drª Cláudia Moraes; também do Presidente da Comissão Nacional de Aquicultura da Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA), Eduardo Ono; do Dr. Estevam, que não pôde comparecer por falta de tempo...

Chegou agora! Então, o senhor tem cinco minutos, antes do encerramento. S. Sª é representante do Conselho Nacional de Pesca e Aquicultura. Mas se o senhor vinha ouvindo no rádio certamente estava ligado aqui, Dr. Estevam, no debate que estávamos encerrando.

Então, pelo esforço feito, já que o senhor veio de Santa Catarina e teve problemas com o voo...

Por quê? Estavam todos lotados?

O SR. ESTEVAM MARTINS - É que soubemos da audiência ontem, então, foi uma correria para conseguirmos um voo. Não conseguimos um voo no horário adequado.

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - Mas tudo bem. Então, com a palavra. O senhor fala por 5 minutos.

O SR. ESTEVAM MARTINS - Acompanhei parte do que foi dito aqui.

O Conepe concorda com as colocações feitas, principalmente pela Abipesca, sobre, inclusive, uma entrevista do Presidente da Abipesca. A gente precisa ter o mesmo tipo de fiscalização para o produto que é feito no Brasil e para o produto que é importado hoje, coisa que não existe. Essa realidade não existe no Brasil. Então, é um perigo potencial porque, se não existe o mesmo nível de inspeção...

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - Isonomia.

O SR. ESTEVAM MARTINS - Isonomia, o mesmo nível de inspeção de um pescado produzido no Brasil e de um pescado importado. A gente sabe de índices de importação cada vez maiores. Então, a gente concorda, sim, que todo o pescado que seja importado no Brasil entre por estabelecimentos de pescado "sifado".

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - Gostaria também que a Conepe formalizasse, em correspondência, Dr. Estevam, essa ponderação, que é a mesma ponderação da própria Abipesca. Nós a encaminharemos, mesmo que tenha sido muito esclarecedor. Percebemos também um bom diálogo, excelente, maduro, responsável e respeitoso, entre o setor com o Ministério da Agricultura, especialmente com a Secretaria de Inspeção Sanitária, que é quem tem a responsabilidade por essa área.

Agradeço o esforço feito pelo senhor e também solicito que encaminhe junto com a Abipesca. A gente vai formalizar, também, junto ao Dr. José Luís Ravagnani a questão relacionada a essas demandas.

O SR. ESTEVAM MARTINS - Muito obrigado, Senadora.

A SRª PRESIDENTE (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) - Muito obrigada.

Queria dizer que todas as exposições que foram feitas aqui, por Powerpoint, estão à disposição na internet, no *site* da Comissão. Todas as apresentações estão disponíveis para a consulta dos interessados.

Agradeço também ao Dr. Estevam que conseguiu manifestar a sua opinião. O requerimento foi do Senador Dário Berger. Ontem, a assessoria do Senador... Prontamente eu a subscrevi e, antes de começar, foi aprovado o requerimento.

O Dr. Eduardo Ono, ontem também, ao tomar conhecimento desta audiência, que já estava marcada...E que, às vezes, as comunicações não são como nós gostaríamos que fossem. De qualquer maneira, deu a demonstração de que está presente e deu, também, uma colaboração valiosa.

Quero agradecer, também, aos participantes, ao ex-Ministro, ao Thiago, que representa a plateia, à Mariana, pelas colocações e a aqueles que ligaram e mandaram perguntas, todas elas extremamente focadas, sintonizadas, foram muito inteligentes os questionamentos feitos.

Por isso, e esgotado o tema que nós nos dispomos aqui a discutir, agradeço a oportunidade que esta Comissão de Agricultura e Reforma Agrária do Senado Federal teve para trazer também mais um debate de audiência pública de uma questão tão importante para os interesses nacionais.

Renovo a todos nossos expositores a relevância e o respeito desta Comissão ao trabalho que vêm realizando.

Muito obrigada a todos.

Está encerrada a presente reunião.

(Iniciada às 8 horas, a reunião é encerrada às 10 horas e 45 minutos.)