

LEGISLAÇÃO SANITÁRIA DE ABATE EM TESTUDINES: QUAIS AS COMPLICAÇÕES ENFRENTADAS PELO ESTADO BRASILEIRO PARA FINS COMERCIAIS DE EXPORTAÇÃO

SANITARY SLAUGHTERING LEGISLATION IN TESTUDINES: WHAT ARE THE COMPLICATIONS FACED BY THE BRAZILIAN STATE FOR EXPORT COMMERCIAL PURPOSES.

Camilla Figueirêdo de Girão Maia¹

RESUMO: Uma das carnes mais procuradas no mundo são as carnes exóticas, provenientes de animais silvestres. Dentre elas, uma das mais procuradas é a carne de tartaruga, como também seus subprodutos, como o casco e o óleo. No entanto, infelizmente não se tem uma legislação brasileira específica para realizar o abate e classificação de carcaças desses espécimes para fins de comércio interno e externo. Tudo é realizado de forma rústica, o que se torna um entrave para fins de exportação, por conta dos patógenos presentes nesses animais e que são Epizootias graves que causam enfermidades em humanos, como a *Salmonella spp.* O presente estudo visa elucidar sobre os abates, legislações utilizadas e os entraves que impossibilitam a entrada em alguns países, além de propor soluções legislativas no âmbito do Direito Internacional Público.

Palavras-chave: Abate em testudines. Complicações enfrentadas. Legislação sanitária.

ABSTRACT: One of the most sought after meats in the world is exotic meats, from wild animals. Among them, one of the most sought after is turtle meat, as well as its by-products, such as shell and oil. However, unfortunately, there is no specific Brazilian legislation to slaughter and classify the carcasses of these specimens for internal and external trade purposes. Everything is done in a rustic way, which becomes an obstacle for export purposes, due to the pathogens present in these animals and which are serious epizooties that cause diseases in humans, such as *Salmonella spp.* The present study aims to elucidate the slaughter, legislation used and the obstacles that prevent entry into some countries, in addition to proposing legislative solutions within the scope of Public International Law.

Keywords: Slaughter in testudines. Complications faced. Health legislation.

INTRODUÇÃO:

O presente artigo científico têm por objetivo fazer um breve estudo sobre o abate de testudines, especificamente a *Podocnemis Expansa* (conhecida popularmente como tartaruga da Amazônia) e quais os principais entraves para se fazer um método correto e eficaz de abate sanitário de quelônios, com um julgamento de carcaça coeso e respaldado dentro de uma

¹ Acadêmica do Décimo semestre do curso de Direito do UniCeub.

legislação sanitária nacional.

Na Amazônia, Amapá e demais Estados da região Norte, é comum o consumo de quelônios e demais testudines. É uma tradição popular que se estende por gerações. No entanto, sempre foi caracterizado como um abate caseiro, clandestino, por não possuir uma legislação sanitária específica para tal prática, onde padronizasse tal prática para fins comerciais seguros de consumo para a população.

Durante anos se foi pensado pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento) em como fazer um abate sanitário seguro para fins comerciais, que possibilitasse o consumo da carne desse espécime não somente dentro da Região Norte do país, como também nos demais Estados Brasileiros, de modo a possibilitar a exportação de seus subprodutos para outros países de forma segura e padronizada dentro das regras da OIE (Organização Internacional de Epizootias), OMS (Organização Mundial de Saúde) e do CODEX ALIMENTARIUS.

Para um melhor entendimento, é de fundamental importância descrever sucintamente algumas características sobre o espécime no qual se refere esse artigo, para após adentrarmos dentro da legislação sanitária específica.

BREVE HISTÓRICO SOBRE A *PODOCNEMIS EXPANSA*

A *Podocnemis expansa*, ou tartaruga da Amazônia, é um réptil da ordem *Testudinata*, família *Podocnemididae*, gênero *Podocnemis*, e é considerado o maior quelônio de água doce da América do Sul, atingindo até 90 cm na fase adulta e 65kg (Faria, Malvasio, Rosanova; 2020). Os quelônios são responsáveis por uma porcentagem alimentar significativa da população amazonense e das demais cidades ribeirinhas próximas ao Rio Negro e Solimões.

Cabe ressaltar que tal prática de pesca, mesmo sendo de subsistência pelos moradores do local para consumo, fez essa espécie entrar na lista CITES de animais que merecem atenção quanto ao risco de extinção. Um programa do IBAMA chamado Programa de Quelônios da Amazônia, implementado nos últimos 40 anos entre os Órgãos de proteção ambiental e a população amazonense, manteve um controle adequado desses animais em vida livre através do consumo sustentável em algumas épocas do ano, preservando assim a reprodução da espécie (IBAMA, 2019). Possuem uma grande relevância à economia e cultura amazonense, além de suprir a carência de proteína animal desses locais.

LEGISLAÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Nesse momento do presente artigo científico, será observado em como o RIISPOA (Regimento Interno da Inspeção Sanitária de Produtos de Origem animal), reformulado em março de 2017 pelo Presidente Michel Temer no Decreto nº 9.013 de 29/03/2017, trata da questão de criação e abate da *Podocnemis expansa* para comercialização e consumo humano (DECRETO Nº 9.013 29/03/2020).

No capítulo 2, art. 19, incisos I, II, III e IV, c/c com os §§ 1º, 2º, 3º e 4º, do mesmo artigo da presente Lei supracitada, remete a uma breve classificação e conceitos dos estabelecimentos de Pescado e derivados. São eles: barco-fábrica, abatedouro frigorífico de Pescado, Unidade de beneficiamento de pescados e produtos de pescado, e Estação depuradora de moluscos bivalves.

Recentemente, houve uma alteração legislativa (Decreto Lei nº 10.468/2020), e que foi incorporado ao Decreto nº 9.013/2017. No art. 210, inciso V, alínea b, do RIISPOA citado, onde classifica de forma genérica como deve estar presente a carne de quelônios: odor próprio e suave, cor característica da espécie, livre de manchas escuras e textura firme, elástica e tenra.

Se compararmos com os abates das outras espécies de animais, como Bovinos (art. 84 e ss.) e suínos (art. 194 e ss.), presente no mesmo Decreto citado, observamos que a classificação dos exames pós-morte dos testudines é muito genérico. Segundo os art. 204-B e art. 204-C, apenas cita sobre “carcaças, partes e órgãos de anfíbios e répteis, que apresentem lesões ou anormalidades, se forem impróprias para o consumo, devem ser identificados e conduzidos a um local específico para inspeção para serem condenadas”.

O abate sanitário de quelônios é arcaico e carece de técnicas de abate adequadas para essa espécie em específico, que nos impede de fazer um abate humanizado na linha de produção.

A Portaria nº 142, de 30/12/1992, do IBAMA, regulamenta a criação de testudines do gênero *Podocnemis spp.* para fins de abate sanitário para consumo humano. Por falta de um abatedouro específico para a espécie, é necessário utilizar um entreposto de animais de pequeno porte, como suínos, ovinos e caprinos, que faz uso do serviço de inspeção sanitária federal (SIF). A Portaria nº 70, de 23/08/96, do IBAMA, determina como se dá, a importação e exportação, dos produtos e subprodutos de origem animal desses espécimes. Contudo, tais portarias são muito vagas e sem classificação da qualidade dessas carcaças comercializadas, o que torna uma barreira para a exportação, principalmente, pois esses animais possuem uma grande quantidade de bactérias patogênicas como *Salmonella spp.* e *Campylobacter spp.* (Carneiro, 2016; Portaria nº 142/92; Portaria nº 70/96).

Por possuir uma deficiência legislativa para o abate sanitário e julgamento de carcaça com fins de comercialização à alimentação humana, normalmente os técnicos sanitários fizeram

uma adaptação com a legislação específica para peixes, onde os animais são imersos em toneis com gelo. Contudo, esse método é ineficaz para testudines. Por serem animais pecilotérmicos, ou seja, sua temperatura corpórea varia de acordo com o ambiente no qual os mesmos se encontram, a técnica de insensibilização em gelo se mostra pouco eficaz, pois não consegue determinar se os animais estão ou não sentindo dor (Carneiro, 2016; Rucínque e Molento, 2014)

Além disso, a carapaça dos testudines é formada por tecido ósseo. Quando colocado em gelo, ela fica muito dura e é quase impossível fazer a abertura da carapaça (o casco) sem danificá-la ou romper as vísceras dos animais, o que provoca uma contaminação da carcaça final e da carne desses espécimes. E, em relação ao choque térmico, não se tem um padrão de voltagem para que faça a insensibilização desses espécimes de forma segura e sem deteriorar a carcaça (Correio brasileiro, 2010). A carcaça pode ser facilmente contaminada por *Salmonella spp*, *Campylobacter spp* dentre outros patógenos presentes no organismos desses animais.

A exportação de animais e subprodutos de répteis é feita apenas com os espécimes abatidos. O abate deve estar dentro das normas sanitárias exigidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), além do criadouro de origem ter autorização do IBAMA, através do CITES - Convenção Internacional sobre o Comércio de Espécies da Flora e Fauna Selvagens em Perigo de Extinção, com todos os dados do importador e do exportador.

Em se tratando de carnes e subprodutos de testudines destinados ao consumo humano, em países como a União Europeia, as carcaças devem estar livres de alguns patógenos importantes, como a *Salmonella spp*.. Tal restrição inviabiliza a exportação desses produtos para o território europeu. Outra questão que inviabiliza é o fato de não se ter uma tecnologia adequada para o abate e processamento de subprodutos dos testudines, com uma correta classificação, julgamento e destinação dos produtos do abate, de modo a garantir a qualidade destes para consumo humano de forma segura, impossibilitando assim a comercialização.

CONCLUSÃO

O consumo da carne de animais silvestres provenientes de criadouros comerciais e abates sanitários legalizados tornou-se um mercado muito lucrativo nas últimas décadas. Uma das principais características desse seletor grupo diz respeito a qualidade e o sabor bem diferenciados. São menos gordurosas e ideais para algumas dietas mais restritas.

No entanto, possui ainda uma limitação legislativa, como no caso da *Podocnemis expansa*, e demais subprodutos oriundos dos répteis, como jacaré e demais tartarugas. O presente artigo foi elaborado para se atentar a detalhes específicos dos testudines. Boa parte do abate

sanitário desses espécimes está sendo descartado por não ter um abate adequado e nem julgamentos de carcaças específicos. O abate rústico, que ocorre nas regiões ribeirinhas do Rio Negro e demais regiões do Nordeste e Centro-oeste para fins de subsistência, promove uma alta contaminação de carcaça por bactérias presentes no organismo desses animais, como a *Salmonella spp.* e a *Campylobacter spp.*

Por fim, conclui-se que o transporte das carcaças desses espécimes para outros países possui algumas barreiras fitossanitárias legais determinadas por acordos com o Brasil. Portanto, é necessária e urgente que se estabeleça normas legislativas específicas para um abate sanitário adequado, bem como uma legislação específica para cortes a serem comercializados e o correto julgamento de toda a carcaça. Dessa forma, haverá uma maior segurança alimentar, tanto pra consumo interno como também para a comercialização para fins de exportação.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

CARNEIRO, BRUNO F.; ISOLAMENTO E IDENTIFICAÇÃO DE *SALMONELLA SPP.* E *CAMPYLOBACTER SPP.* EM AMOSTRAS DE CARNE E SWAB CLOACAL, DE TARTARUGAS DA AMAZÔNIA (*PODOCNEMIS EXPANSA*); Dissertação apresentada para titulação em Mestrado; UFG – GO; 2016.

DECRETO Nº 9.013 DE 29/03/2020, In: INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, acessado em 07/12/2020 e publicado no endereço eletrônico https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/KujrwoTZC2Mb/content/id/20134722/doi-2017-03-30-decreto-n-9-013-de-29-de-marco-de-2017-20134698

FARIA, VAILTON ALVES; MALVÁSIO, ADRIANA; ROSANOVA, CLAUBER; In: PREVISÕES DA PRODUÇÃO AGROPECUÁRIA E REPRODUÇÃO DE *PODOCNEMIS EXPANSA* NO ENTORNO DA ILHA DO BANANAL NO ESTADO DE TOCANTINS; Maringá – PR; *Revista de Agronegócio e Meio Ambiente*. volume 13, número 2. p. 575-598. DOI 10.17765/2176-99168.202v13n2p575-598.

IBAMA, In: TARTARUGAS DA AMAZÔNIA SÃO PROTEGIDAS DE EXTINÇÃO EM 40 ANOS DO PQA, publicado no endereço eletrônico https://www.gov.br/ibama/pt-br/assuntos/noticias/copy_of_noticias/noticias-2019/tartarugas-da-amazonia-sao-protegidas-de-extincao-em-40-anos-do-pqa, 2019; acessado em 07/12/2020.

PORTARIA Nº 70, de 23/08/96. NORMATIZA A COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS E SUBPRODUTOS DAS ESPÉCIES DE QUELÔNIOS *PODOCNEMIS EXPANSA*, TARTARUGA-DA-AMAZÔNIA, E *PODOCNEMIS UNIFILIS*, TRACAJÁ, PROVENIENTES DE CRIADOUROS COMERCIAIS REGULAMENTADOS PELO IBAMA; acessado no endereço eletrônico em 10.12.2020, <https://www.ibama.gov.br/component/legislacao/?view=legislacao&legislacao=99077>

PORTARIA Nº 142, de 30/12/92; In : CONTROLA AS TRANSAÇÕES DAS ESPÉCIES TARTARUGA-DA-AMAZÔNIA (*Podocnemis expansa*) e TRACAJÁ (*Podocnemis unifilis*), acessado no endereço eletrônico em 10.12.2020,

<https://www.ibama.gov.br/component/legislacao/?view=legislacao&legislacao=95962>

RUCINQUE, DANIEL S.; MOLENTO, CARLA M.F.; In: **ABATE HUMANITÁRIO DE PEIXES E QUALIDADE DA CARNE;** Simpósio de controle de qualidade de pescado – VI SIMCOPE; realizado de 10 a 12 de setembro de 2014; Santos – SP. Laboratório de bem-estar animal – LABEA; Universidade Federal do Paraná – SC.