

Mais*

COM O AVANÇO DA MANCHA DE ÓLEO, PESCADORES E MARISQUEIRAS ACUMULAM PREJUÍZO NAS VENDAS

Eduardo Dias*, Marina Hortêlio* e Thais Borges com agências

REPORTAGEM
redacao@correio24horas.com.br

Não foi uma surpresa: o óleo que atinge as praias baianas continua causando estrago. Agora, em caranguejos, mariscos e peixes. Um estudo do Instituto de Biologia (Ibio) da Universidade Federal da Bahia (Ufba) já analisou mais de 30 animais do pescado e encontrou uma situação alarmante.

“Todos eles têm óleo dentro do corpo”, adiantou, ontem, o professor e pesquisador Francisco Kelmo, diretor do Ibio e que está à frente do estudo. A análise deve ser totalmente concluída hoje.

Os animais foram coletados nas praias de Itacimirim e Guarajuba, em Camaçari, e na Praia do Forte, em Mata de São João, todas na Região Metropolitana de Salvador (RMS). “É um trabalho delicado. Temos que procurar os órgãos respiratórios para ver se tem óleo dentro”, explicou o professor.

Desde a última quarta-feira, a Bahia Pesca também está conduzindo uma análise. O levantamento, que já passou pelo Conde, deve coletar também peixes e mariscos nas cidades de Jandaíra, Entre Rios, Camaçari e na praia de Itapuã, em Salvador.

Outros serão coletados em Santiago do Iguape, em Cachoeira, para servir como grupo de controle. Segundo a assessoria da Bahia Pesca, cerca de 60 indivíduos serão selecionados em cada uma das praias até o dia 1º de novembro. Depois, a empresa deve enviar um relatório para a Diretoria de Vigilância Sanitária e Ambiental, que deve avaliar se o pescado é próprio para consumo.

A Agência Estadual de Defesa Agropecuária (Adab) distribuiu, ontem, uma circular às empresas processadoras de pescados registradas no seu Serviço de Inspeção para que reforcem a vigilância nesse período em que o óleo está presente nas praias baianas.

“Já faz parte da rotina das empresas realizar os exames físico-químicos e microbiológicos em toda a produção, no entanto, solicitamos maior atenção nesse período que o óleo está presente no mar, uma vez que não sabemos o que pode causar à saúde humana”, ressaltou o diretor-geral da Adab, Mauricio Bacelar.

VENDAS

No Conde, a situação dos pescadores e marisqueiras é preocupante. Há pouco mais de uma semana, praticamente não há vendas. “É zero. Ninguém está vendendo nada”, desabafou o presidente

da colônia de pescadores do município, Givaldo Batista.

Entre os clientes dos produtos locais, há desde donos de restaurante e de barracas da cidade até gente que compra para comer em casa. Desde que o óleo atingiu as praias do município, porém, as vendas vinham minguando. Agora, quase não existem.

Ao todo, Batista estimou ter cerca de duas toneladas de peixes e mariscos acumuladas nas geladeiras e freezers da colônia e das casas dos pescadores. Tem de tudo:

peixe vermelho, dourado, olho de boi, cavala, além de siris, caranguejos, ostras, camarões e aratus.

Os pescadores, segundo ele, são os únicos que têm consumido os produtos. “E nós vamos comer o quê? A gente não tem comida, não tem outra coisa para comer. Vou morrer de fome?”.

Em Camaçari, também já dá para notar uma queda nas vendas, segundo o presidente da colônia de pescadores do município, Manoel de Brito.

“Já vi alguns crustáceos,



Vereadores acompanharam agentes da Limpurb na praia de Amaralina

Os agentes trabalharam na retirada dos resíduos grudados nas pedras da praia

PESCADOS ENCALHADOS

Estrago Estudo da Ufba aponta resíduos de petróleo em mariscos e peixes de praias baianas

FOTOS DE TIAGO CALDAS





DIVULGAÇÃO

A Adab informou às processadoras de pescados para que reforcem a vigilância

que ficam na areia ou nas pedras, melados de óleo. Peixe não vimos. Mas desde que se descobriu que o óleo é tóxico, as vendas têm sido prejudicadas. O pessoal normalmente se esquia", disse.

É mais um baque para os pescadores do município. Em julho, muitos chegaram a perder barcos devido à forte ressaca que atingiu as praias de Camaçari. Para evitar que o prejuízo atingisse a todos, já tinham criado um esquema para dividir os barcos restantes - uma parte dos pescadores usava no início da semana, outra parte nos dias restantes. "Ou seja, os pescadores já estavam com uma defasagem de trabalho. Agora piorou".

ÁGUAS PROFUNDAS

Dono da peixaria Jota Matheus em Areembepe há 19 anos, o empresário Marcos Campos está vendendo quase 300 quilos de pescado parados nas prateleiras de seus refrigeradores. O peixe foi de quase duas semanas atrás, mas apenas 30% foi vendido. Entre os clientes, donos de restaurantes e barracas e consumidores que levam para comer em casa.

Só quem continua comprando são nativos. "Quem ainda compra é quem sabe que peixe não come óleo. Eu mesmo acabei de comer uma moqueca", disse ele.

Em uma semana normal, o estoque já teria acabado há dias. De acordo com Marcos, a aparência dos peixes é normal. "Nós pescamos em alto mar. Nosso barco pesca com 130 metros de profundidade. Essas notícias têm prejudicado uma cadeia: pescador, peixaria, restaurante, barraca, aquela pessoa que só pode comer peixe", argumentou.

De fato, segundo o professor Francisco Kelmo, do Instituto de Biologia da Ufba, é possível que peixes em alto mar tenham escapado da área da mancha. "É verdade. Mas não temos como saber sem imagens de satélite". Da mesma forma, ainda que praias sem manchas de óleo na areia, boiando ou incrustadas em pedras possam estar limpas, existe a possibilidade de a substância estar aterrada. "Esse óleo tem uma densidade alta. Ele afunda, então pode estar lá embaixo", alertou.

AUDIÊNCIA PÚBLICA

Para discutir os impactos da mancha de óleo que atinge a Bahia, uma audiência pública foi realizada, ontem, na Assembleia Legislativa da Bahia. A audiência debateu como o desastre ambiental traz consequências para pescadores, marisqueiras e o turismo.

Proponente da ação, o vice-presidente do colegiado e presidente da Frente Parlamentar Ambientalista (FPA),

deputado Marcelino Galo (PT), afirmou que o governo federal deveria agir de forma mais efetiva em busca da resolução do problema ambiental. "Deveríamos ter o governo com todo o seu aparato defendendo a nossa população, especialmente os pescadores, que estão com a sobrevivência comprometida", disse.

A militante do movimento dos pescadores e pescadoras artesanais, a pescadora Mari-zelha Lopes, demonstrou insatisfação com a forma como o governo se articula no caso das manchas de óleo. Ela apontou três principais problemas enfrentados por quem retira o sustento do mar, rio e mangue: a contaminação, a renda e a falta de informação.

"Se não envolver os pescadores na discussão dificilmente vai dar certo", disse. Além disso, os trabalhadores querem receber auxílio de renda e informações sobre o nível de contaminação da água e dos animais e que a União consiga conter a chegada de novas manchas.

Anteontem, o governo federal anunciou uma parcela extraordinária do seguro-defeso para os pescadores artesanais do Nordeste. Ontem, o presidente em exercício, Davi Alcolumbre, anunciou a assinatura de um decreto para prolongar, por mais 2 meses, o pagamento do auxílio. São 60 mil pescadores que devem ser beneficiados pela ajuda.

LIMPEZA

Cerca de 30 pessoas - entre vereadores e funcionários da Câmara Municipal de Salvador - visitaram a praia de Amaralina, ontem, para acompanhar os agentes de limpeza da Empresa de Limpeza Urbana do Salvador (Limpurb) durante a retirada de resíduos de petróleo das praias da cidade.

Com a mão na massa, o presidente da Casa Legislativa, Geraldo Júnior, classificou a iniciativa dos parlamentares como importante para a conscientização da sociedade civil para o desastre ambiental. "A casa do povo tem cobrado incansavelmente pronúncias dos vereadores contra esse grande crime ecológico no nosso ecossistema marinho", disse Geraldo.

O presidente da Limpurb, Marcus Vinicius Passos, afirmou que cerca de 104 toneladas de resíduos já foram retirados das praias de Salvador até anteontem. Segundo a Secretaria de Comunicação da Bahia, em todo o estado foram retiradas 237 toneladas. Já a Marinha informou, ontem, que foram recolhidas mais de mil toneladas de resíduos em todo o Nordeste.

*COM SUPERVISÃO DA CHEFE DE REPORTE PERLA RIBEIRO.

●● Todos eles têm óleo dentro do corpo
Francisco Kelmo
Diretor do Ibio

●● Solicitamos maior atenção nesse período que o óleo está presente no mar, uma vez que não sabemos o que pode causar à saúde humana
Maurício Bancelor
Diretor-geral da Adab

●● Ninguém está vendendo nada
Givaldo Batista
Presidente da colônia de pescadores do Conde

●● Já vi alguns crustáceos, que ficam na areia ou nas pedras, melados de óleo. Peixe não vimos. Mas desde que se descobriu que o óleo é tóxico, as vendas têm sido prejudicadas.
O pessoal normalmente se esquia
Manoel Brito
Presidente da colônia de pescadores de Camaçari

●● Essas notícias têm prejudicado uma cadeia: pescador, peixaria, restaurante, barraca, aquela pessoa que só pode comer peixe
Marcos Campos
Dono de peixaria

Justiça Votação parcial indica que Supremo vai vetar prisão após condenação em 2ª instância

PÁGS. 24 E 25

Restaurantes da capital compram peixe de fora

No restaurante Don Papito, em Piatã, o proprietário Adolfo Ventin Júnior tem escutado dos clientes uma mesma pergunta com frequência: o que estão fazendo, nesse cenário? O estabelecimento é conhecido pela culinária com frutos do mar. No entanto, ele explica que acabou não sendo afetado pela situação.

"O polvo que eu trabalho vem do Espírito Santo e do Rio de Janeiro. O mexilhão que trabalho vem de Santa Catarina. O (peixe) vermelho vem do Pará. A lambreta, que é nosso carro-chefe, vem de uma faixa de mangue que é um pedacinho do Extremo-Sul da Bahia e o Espírito Santo", explicou Júnior.

Pouca coisa, segundo ele, vem da Bahia. É o caso do aratu e da almeijoa, que são compradas do Recôncavo baiano. Mesmo esses produtos, no entanto, não correm risco. De acordo com o empresário, o estoque congelado do restaurante deve durar pelo menos dois meses. "O camarão é o que todo mundo consome. Dele, 90% do mercado que abastece Salvador é de cativoiro".

O medo agora é de que os fornecedores de locais que não foram afetados comecem a fazer especulação de preços, aumentando muito o custo dos produtos. "Infelizmente, pode acabar acontecendo. Mas a gente vai esperar pelos próximos passos e ver o que os órgãos ambientais vão dizer", completou.

Entre os principais mercados da cidade, também não há previsão de que sejam afetados. O GBarbosa e o Mercantil Rodrigues, por exemplo, ofertam pescado que vem do Sul do Brasil.

CAMARÃO BAIANO

O camarão cultivado na Bahia é uma exceção. Mesmo os grandes restaurantes da capital costumam comprar o crustáceo produzido no estado, ao contrário do pescado que vem de fora. De acordo com o presidente do Sindicato dos Trabalhadores em Aquicultura da Bahia, Marcelo Palma, nenhuma das 129 fazendas de camarão foi afetada.

Há fazendas em cidades como Salinas, Canavieiras e Jandaíra - essa última, uma das afetadas pelo óleo.

"As fazendas ficam em terra, em tanques escavados e utilizam água do estuário. Não tivemos nenhum problema com elas", explicou.

Segundo ele, o camarão produzido na Bahia atende o mercado interno. Por ano, são produzidas três mil toneladas. Estados como Rio Grande do Norte e Ceará, os líderes no país, produzem 55 mil toneladas e 40 mil toneladas por ano, respectivamente.

"A maioria das fazendas hoje opera por liminar, porque o Inema exige estudos de impacto ambiental. Era para estarmos na frente desses estados por termos um litoral muito maior, com mais potencial", avaliou.

Voluntários apresentam sintomas de intoxicação

Em uma semana, o Hospital Municipal Osmário Omena de Oliveira, de São José da Coroa Grande, em Pernambuco, atendeu a 17 pessoas com sinais de intoxicação após terem tido contato com o óleo que já atingiu os nove estados do Nordeste.

Segundo a secretária municipal de Saúde, Tarciana Mota, entre os que procuraram atendimento médico há servidores municipais e voluntários que participaram da limpeza da praia e do Rio Persinunga. O grupo reclamava de fortes dores de cabeça, náuseas, vômitos, dificuldades respiratórias e do aparecimento de pequenas manchas na pele.

Ainda de acordo com a secretária, nenhuma das 17 pessoas atendidas precisou

ser internada, mas a prefeitura pretende acompanhar a evolução do quadro de saúde de todas elas até ficar claro que tipo de componentes químicos há no óleo e quais reações eles podem causar.

"Oficialmente, ainda não sabemos que material é este. Sabemos apenas que é algo tóxico, embora não saibamos o grau de toxicidade", disse a secretária.

No último dia 17, o município pernambucano, de pouco mais de 21 mil habitantes, decretou estado de emergência devido à situação. No decreto consta a justificativa de que a maioria dos municípios atingidos por "produto químico de origem desconhecida" não tem capacidade de gerir sozinho o desastre.