

10/10



Análise de Risco de Importação:  
camarões congelados da espécie  
*Pleoticus muelleri* originários de  
pesca extrativa da Argentina,  
destinados ao consumo humano



2012

## Sumário Executivo:

A presente análise de risco de importação (ARI), desenvolvida pela Coordenação-Geral de Sanidade Pesqueira (CGSAP), do Departamento de Monitoramento e Controle (DEMOC), na Secretaria de Monitoramento e Controle da Pesca e Aquicultura (SEMOC), do Ministério da Pesca e Aquicultura do Brasil (MPA), em conformidade com o disposto na Instrução Normativa MPA nº 14, de 09 de dezembro de 2010, relaciona-se à importação de camarões congelados da espécie *Pleoticus muelleri* originários de pesca extrativa da Argentina, destinados ao consumo humano.

O pedido de importação da referida *commodity* ocorreu em setembro de 2010, por meio do processo número 70500.006406/2010-21. Em 11 de julho de 2011, o Ofício SEMOC nº 148 comunica a abertura de ARI.

A primeira etapa desta ARI, identificação dos perigos, listou 98 (noventa e oito) potenciais perigos relacionados à importação da referida *commodity*. A árvore de cenários aplicada nesta etapa não detectou perigos identificados e, portanto, a importação da *commodity* foi aprovada.

Desta forma, o resultado obtido definiu pela **autorização da importação de camarões congelados da espécie *Pleoticus muelleri* e seus produtos, originários de pesca extrativa da Argentina, destinados ao consumo humano**, mediante o cumprimento dos requisitos zoossanitários constantes no documento código IMP.AR.PU.EX.AH.JUL.12, que deverá ser mencionado nas autorizações de importação.

A íntegra desse trabalho pode ser baixada do site [www.abccam.com.br](http://www.abccam.com.br)

Sem levar em consideração os 2 (dois) trabalhos científicos, de autores da própria Argentina, que confirmam a presença dos vírus WSSV e IHHNV, de notificação obrigatória pela OIE, datados de 2010 e 2012, nas populações de crustáceos do mar da Argentina, conforme os Abstracts/Resumos transcritos a seguir, a equipe técnica do MPA, que estranhamente para um Órgão Público do Brasil, utilizou uma bandeira da Argentina, na capa da Análise de Risco de Importação do camarão Argentino *Pleoticus muelleri*, numa prova cabal de prévia capitulação e de desconsideração às normativas do próprio MPA (IN 14/2010 ).

*Parasitology, Harold W. Manter Laboratory of  
Faculty Publications from the Harold W.  
Manter Laboratory of Parasitology*

---

University of Nebraska - Lincoln

Year 2010

---

First Report of Viral Pathogens WSSV  
and IHHNV in Argentine Crustaceans  
[Note]

Sergio Roberto Martorelli\*

Robin M. Overstreet†

Jean A. Jovanovich Alvillar‡

The pathogenic penaeid shrimp viruses white spot syndrome virus (WSSV) and infectious hypodermal and hematopoietic necrosis virus (IHHNV) are reported for the first time from Argentina. They both occurred in wild crustaceans in Bahia Blanca Estuary, with WSSV detected by polymerase chain reaction (PCR) or real time quantitative PCR (qPCR) methods as infecting samples as high as 56% of the penaeid *Artemesia longinaris* Bate, 1888, 67% of the grapsoid *Cyrtograpsus angulatus* Dana, 1851, and 40% of the introduced palaemonid *Palaemon macrodactylus* Rathbun, 1902.

**Os vírus patogênicos de camarões peneídeos, vírus da síndrome da mancha branca (WSSV) e vírus da necrose hematopoiética infecciosa e hipodérmica (IHHNV) são relatados pela primeira vez na Argentina. Ambos ocorreram em crustáceos selvagens no estuário Bahia Blanca, com WSSV detectado por reação em cadeia da polimerase (PCR) em tempo real, ou PCR quantitativa (qPCR), como métodos de infectar amostras tão elevada como 56% de peneídeos *Artemesia longinaris* Bate, 1888, 67% de o grapsoidea *Cyrtograpsus angulatus* Dana, 1851, e 40% do introduzido palaemonidae *Palaemon Macrodactylus* Rathbun, 1902.**

A íntegra desse trabalho pode ser baixada do site [www.abccam.com.br](http://www.abccam.com.br)

## **New locations and parasitological findings for the invasive shrimp *Palaemon macrodactylus* in temperate southwestern Atlantic coastal waters**

**Sergio R. Martorelli\*, Pilar Alda, Paula Marcotegui, Martín M. Montes, Luciano F. La Sala**

Centro de Estudios Parasitológicos y Vectores (CEPAVE), CCT-La Plata 2 Nro. 584, La Plata 1900, Argentina

The prevalence of white spot syndrome virus (WSSV) was 10% in the Bahía Blanca estuary. Our results strongly suggest that WSSV is spreading in crustacean populations in the Argentine Sea and that *P. macrodactylus* plays a role in the ecology of parasite infections in this environment.

**A prevalência do vírus da síndrome da mancha branca (WSSV) foi de 10% no estuário Bahía Blanca. Resultados sugerem fortemente que WSSV está se espalhando em populações de crustáceos no mar Argentino e que *P. Macroductylus* desempenha um importante papel na ecologia de infecções por parasitas neste ambiente.**

A íntegra desse trabalho pode ser baixada do site [www.abccam.com.br](http://www.abccam.com.br)

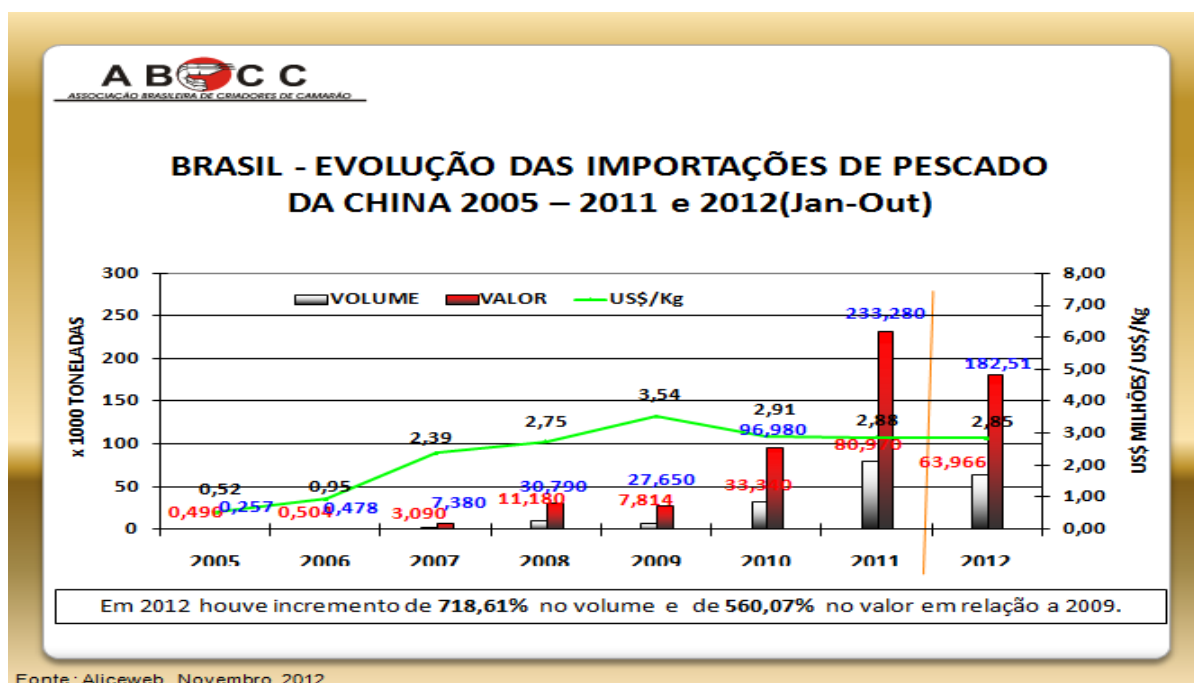
**Processos de Análises de Risco de Importação (ARI) para camarões de vários países, em tramitação no MPA (<http://www.mpa.gov.br/>), numa clara demonstração de que o camarão da Argentina *Pleoticus muelleri* representa uma pequena amostra do que está sendo preparado pela equipe técnica do MPA, contra o nosso setor.**

<b>Processo de Análise de Risco de Importação - ARI</b>			
<b>Commodity</b>	<b>Finalidade</b>	<b>Origem</b>	<b>Situação</b>
<b>Camarões congelados da espécie <i>Pleoticus muelleri</i> originários de pesca extrativa</b>	<b>Consumo humano</b>	<b>Argentina</b>	<b>Finalizada</b>
<b>Camarões sem cabeça, descascados e congelados originários da aquicultura</b>	<b>Consumo humano</b>	<b>Equador</b>	<b>Identificação dos perigos</b>
<b>Camarões crus congelados originários de aquicultura</b>	<b>Consumo humano</b>	<b>Panamá</b>	<b>Identificação dos perigos</b>
<b>Camarões congelados da família Penaidae, originários da pesca extrativa</b>	<b>Consumo humano</b>	<b>Senegal</b>	<b>Identificação dos perigos</b>
<b>Camarões da espécie <i>Solenocera cassicornis</i> originário de pesca extrativa</b>	<b>Consumo humano</b>	<b>Índia</b>	<b>Identificação dos perigos</b>
<b>Camarões <i>Pandalus spp.</i>, originários de pesca extrativa</b>	<b>Consumo humano</b>	<b>Noruega</b>	<b>Identificação dos perigos</b>

Data atualização: 27/12/2012

Por isso, não restam dúvidas de que se não mobilizarmos todos os setores direta e indiretamente envolvidos com a cultura, captura e processamento de camarões, lagostas e caranguejos no Brasil, o futuro desses setores será muito difícil. Especialmente, como indústria organizada e estruturada, pois nas condições atuais, não há como competir com Equador, Vietnã, China e Indonésia, por exemplos. Inclusive com a própria Argentina, como pode ser deduzida das informações constantes da Nota publicada em 19/12/12, sobre os preços que serão adotados pelo Governo da Argentina, para o camarão a ser exportado para o Brasil, que transcrevemos a seguir. O que o MPA não entende é que já

conhecemos esse canto da sereia, basta comparar vis-a-vis os preços do pescado importado da China pelo Brasil, começando em 2005 por US\$ 0,52/kg e chegando a US\$ 2,85/kg em 2012, ou seja, um aumento de 450% em 7 anos !!!???



## Abren el mercado brasileño al langostino argentino (??)

Así lo asegura en un comunicado el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, manifestando que será a partir del 1 de julio. Las barreras sanitarias sobre la llamada 'mancha blanca', que impedían el ingreso a Brasil, al parecer se han superado. Se conoció, además, el valor referencial del recurso para su exportación, que va de los 3,20 a los 8 dólares el kilo. "El Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, a cargo de Norberto Yauhar, junto con la Secretaría de Comercio Interior y Exterior y Cancillería lograron, en un trabajo conjunto, la normalización de la exportación de cítricos dulces al mercado brasileño, a partir del primero de julio del corriente año. Por otro lado, cabe resaltar que se concretó un avance importante, ya que Brasil también permitió el ingreso de langostinos de producción argentina desde la misma fecha", confirma el comunicado. El ingreso de langostino argentino al mercado brasileño estaba trabado fundamentalmente por la imposición de una barrera sanitaria que ha sido superada: el langostino patagónico ha dejado de ser un portador de mancha blanca y así lo marca la aprobación de su ingreso. Se abre de esta manera la puerta a un nuevo mercado, tan necesario por estas horas para el sector tangonero.

"El langostino natural o salvaje, que es el que posee la Argentina, se diferencia claramente de otros langostinos de cultivo como el Vannamei



brasileño; por lo tanto, la apertura de este mercado se realiza para un nicho de consumo de excelencia o de muy alta calidad, que es importante respecto de las capturas anuales que viene registrando nuestro país”, señaló Miguel Bustamante, subsecretario de Pesca de la Nación, en la gacetilla difundida el lunes.

Valor referencial por otra parte, la AFIP modificó los valores referenciales de langostino. Se aplicará en aquellas destinaciones de exportación cuyos precios declarados presenten un desvío mayor al 20 por ciento respecto del valor de referencia establecido. Por Resolución General N° 3.336, se establecen nuevos valores referenciales para el langostino entero congelado a bordo y en tierra en cajas de más de un kilo. La norma, publicada en el Boletín Oficial, tiene la particularidad que es retroactiva a las exportaciones realizadas desde el 1 de abril del corriente año, al tiempo que se estipula que sólo se aplicará en aquellas operaciones de ventas al exterior cuyos valores superen en un 20 por ciento el valor referencial.

El organismo impositivo dictó esta norma como complementaria a la Resolución N° 2.716, por la cual se establecen los valores referenciales de exportación de carácter preventivo para cualquiera de las mercaderías comprendidas en la Nomenclatura Común del Mercosur (NCM), los cuales constituyen un primer control de las declaraciones en resguardo del interés fiscal. “Dicho control está orientado a perfeccionar el sistema de selectividad en materia de valor, a efectos de detectar desvíos respecto de los valores usuales para mercaderías idénticas o similares”, argumenta la AFIP. En el marco de las tareas de evaluación de riesgos, “se ha realizado un estudio referido al valor de la mercadería”, que forma parte de un anexo que refiere expresamente al langostino patagónico en sus variedades de talla comercial y presentación exportable. “Como resultado del mencionado estudio, la Dirección de Gestión del Riesgo, mediante el informe elaborado al respecto, aconseja actualizar los valores referenciales para las mercaderías analizadas”. Así, la Administración Federal de Ingresos Públicos definió los valores referenciales para la mercadería langostino que tengan como destinación de exportación los países: Alemania, Bélgica, España, Francia, Grecia, Italia, Países Bajos y Portugal.

Los valores según publica La Revista Puerto, La resolución fija los siguientes valores para productos procesados en tierra:

Según publica la Revista Puerto, la resolución fija los siguientes valores para productos processados em tierra:

- Valor FOB U\$S 8,00 para langostino congelados en tierra, enteros, inferior a 11 piezas por Kg., en envases inmediatos de contenido neto superior a 1 Kg.
- Valor FOB U\$S 6,80 para langostinos congelados en tierra, enteros, de 11 hasta 20 piezas por Kg., en envases inmediatos de contenido neto superior a 1 Kg.
- Valor FOB U\$S 5,60 para langostinos congelados en tierra, enteros, de 21 hasta 30 piezas por Kg.
- Valor FOB U\$S 4,70 cuando se trate de langostinos congelados en tierra, enteros, de 31 hasta 40 piezas por Kg., en envases inmediatos de contenido neto superior a 1 Kg.
- Valor FOB U\$S 3,60 para la misma especie congelados en tierra, enteros, de 41 hasta 60 piezas por Kg., en envases inmediatos de contenido neto superior a Kg.
- Valor FOB U\$S 3,20 para langostinos congelados en tierra, enteros, de 61 hasta 80 piezas por Kg., en envases inmediatos de contenido neto superior a 1 Kg.
- Valor FOB U\$S 3,20 para langostinos congelados en tierra, enteros, superior

a 80 piezas por Kg., en envases inmediatos de contenido neto superior a 1 Kg.

### **Congelados**

Por otro lado, se detallan los productos también diferenciados por talla comercial, pero en este caso para los que fueron procesados en los buques pesqueros, sin tratamiento em tierra.

- Valor FOB U\$S 8,50 se aplicará para langostinos congelados a bordo, enteros, inferior a 11 piezas por Kg., en envases inmediatos de contenido neto superior a 1 Kg.

- Valor FOB U\$S 8,00 para langostinos congelados a bordo, enteros, de 11 hasta 20 piezas por Kg., en envases inmediatos de contenido neto superior a 1 Kg.

- Valor FOB U\$S 6,60 para langostinos congelados a bordo, enteros, de 21 hasta 30 piezas por Kg., en envases inmediatos de contenido neto superior a 1 Kg.

- Valor FOB U\$S 5,00 para el caso de langostinos congelados a bordo, enteros, de 31 hasta 40 piezas por Kg., en envases inmediatos de contenido neto superior a 1 Kg.

- **Valor FOB U\$S 4,40 cuando se trate de Pleoticus muelleri, congelados a bordo, enteros, de 41 hasta 60 piezas por Kg., en envases inmediatos de contenido neto superior a 1 Kg.**

- **Valor FOB U\$S 4,00 es de aplicación para langostinos, congelados a bordo, enteros, superior a 61 piezas por Kg., en envases inmediatos de contenido neto superior a 1 Kg.**

**La Opinion Austral.**

**A despeito de todos os nossos alertas e o compromisso do Governo Federal ao Líder do PSB, Deputado Carimbão (PSB-AI) e a Deputada Sandra Rosado (PSP-RN) quando da votação da MP 571/12, referente ao Novo Código Florestal, de que o Brasil não iria permitir a importação de camarão da Argentina, o MPA voltou a carga e reeditou, sua ARI para o camarão P. muelleri da Argentina, desta feita substituindo a bandeira da Argentina pela bandeira brasileira, mas ignorando os alertas que deveriam prevalecer em face das concretas evidencias de riscos epidemiológicos que poderão advir das referidas importações, faz a opção pela autorização.**

**Nesse sentido, se destaca um outro trabalho do Prof. Sergio Martorelli, do Centro de Estudos Parasitológicos e de Vetores (CEPAVE) da Argentina, que ressalta e confirma a presença de doenças da mancha branca (WSSV) em camarões peneídeos do mar da Argentina, o que por si só, deveria servir de preocupação para a equipe técnica do setor de sanidade do MPA, o que correr foi o desrespeito ao principio fundamental de precaução, que nesse caso deveria ser priorizado.**



# Análise de Risco de Importação

Camarões congelados da espécie *Pleoticus muelleri* originários de pesca extrativa da Argentina, destinados ao consumo humano

2012

Ministério da  
Pesca e Aquicultura

GOVERNO FEDERAL  
**BRASIL**  
PAIS RICO E PAIS SEM MISÉRIA

## CONCLUSÃO

Diante das análises qualitativas resumidas na etapa de Gestão de Risco, pode-se concluir que a importação de camarões congelados da espécie *Pleoticus muelleri* originários de pesca extrativa da Argentina, destinados ao consumo humano, foi autorizada, desde que cumprido os seguintes requisitos zoossanitários:

- a. Os animais utilizados como matéria prima na fabricação do produto não foram obtidos a partir de cultivo e não apresentaram lesões atribuíveis à doença/infecção no momento da recepção da matéria prima.
- b. Os produtos certificados não incluem animais vivos, nem material de reprodução viável.

A critério do MPA serão coletadas amostras das *commodities* importadas para a realização de análises pela Rede Nacional de Laboratórios do Ministério da Pesca e Aquicultura – RENAQUA, com o objetivo de detecção de agentes patogênicos. O plano amostral será definido posteriormente pela Coordenação-Geral de Sanidade Pesqueira – CGSAP.

Os requisitos zoossanitários definidos pela CGSAP/DEMOC/SEMOC/MPA constarão em documento oficial emitido pela CGSAP, que deverá ser mencionado nas autorizações de importação. O MPA poderá realizar atualizações periódicas dessa ARI, considerando possíveis novos cenários epidemiológicos no país exportador, bem como a obtenção de novas informações a respeito de agentes infecciosos de interesse para a carcinicultura nacional.

## **ESTADO ATUAL DE CONHECIMENTO SOBRE PATÓGENOS VIRAIS NOTIFICÁVEIS A OIE EM CRUSTÁCEOS DA ARGENTINA**

Sergio R. Martorelli

Centro de Estudios Parasitológicos y de Vectores (CEPAVE)

CONICET-CCT La Plata-UNLP.

La Plata, Buenos Aires, Argentina

sergio@cepave.edu.ar

Desde 2003, dois dos mais importantes camarões de captura comercial na Argentina (o camarão estileto argentino, *Artemesia longinaris*, e o camarão rosa *Pleoticus muelleri*) junto com outros crustáceos de interesse ecológico, foram examinados para parasitas, epibiontes e patógenos.

Em 2008, vários exemplares do camarão peneídeo *A. longinaris* do estuário de Bahía Blanca foram encontrados com várias manchas brancas na carapaça do cefalotórax (Fig.1). Em alguns destes exemplares, cortes histológicas corados com H&E comprovaram a presença de corpos de inclusão Crowdy tipo A. (Fig. 2), geralmente coincidente com a presença da Doença da Mancha Branca (White Spot Disease - WSD). Num primeiro estudo molecular, utilizando um kit de PCR comercial, dois exemplares foram identificados como positivos para o Vírus da Síndrome da Mancha Branca (White Spot Syndrome Virus- WSSV).

Para confirmar e obter uma segunda verificação da presença de WSSV em *A. longinaris* e dois outros crustáceos que foram encontrados com manchas brancas em suas cutículas, (o caranguejo grapsídeo *Cyrtograpsus angulatus*, e o camarão introduzido *Palaemon macrodactylus*), vários exemplares foram analisados em colaboração com o Dr. Overstreet no laboratório de pesquisa Gulf Coast Research Laboratory (USA). Neste estudo, três métodos de PCR e qPCR foram utilizados. No total, 56% de *A. longinaris*, 67% de *C. angulatus*, e 40% de *P. macrodactylus* foram positivos para WSSV. Adicionalmente, 30% de *A. longinaiis* também foram positivos para a IHHNV (Infectious Hypodermal and Hematopoietic Necrosis Virus). Em 2008-2009, foram encontrados baixos números de cópia do vírus na maior parte dos crustáceos WSSV positivos e em 2010-2011 não foram encontrados o vírus. Sugere-se que as baixas temperaturas da água do mar no estuário de Bahía Blanca durante 2010-2011 pode ter reduzido a carga viral (Fig.3). Estamos começando a estudar a influência das temperaturas da água na detecção PCR de WSSV.

Por ultimo, analisamos três possíveis rotas de introdução do vírus na Argentina. Os nossos resultados junto com pelo menos outros três relatórios recentes publicados no Brasil parecem confirmar que o WSSV está começando a se estabelecer em algumas populações de crustáceos selvagens nas águas temperadas do Atlântico Sul influenciada pelas águas mornas da Corrente do Brasil.