



Instituto de Desenvolvimento
Sustentável Mamirauá



Construindo as bases para um Sistema de Manejo Participativo dos Jacarés Amazônicos

Baseado nas Experiências
Desenvolvidas nos Setores
Jarauá e Aranapu na Reserva de
Desenvolvimento Sustentável
Mamirauá - RDSM



Instituto de Desenvolvimento
Sustentável Mamirauá

Construindo as bases para um Sistema de Manejo Participativo dos Jacarés Amazônicos

Ministério da
Ciência, Tecnologia
e Inovação

GOVERNO FEDERAL
BRASIL
PAÍS RICO É PAÍS SEM POBREZA



Instituto de Desenvolvimento
Sustentável Mamirauá

Governo do Brasil

Presidente da República
Dilma Vana Russeff

Ministro da Ciência, Tecnologia e Inovação
Marco Antônio Raupp

Instituto de Desenvolvimento Sustentável Mamirauá

Diretor Geral
Helder Lima Queiroz

Diretora Administrativa
Selma Santos de Freitas

Diretor Técnico-Científico
João Valsecchi do Amaral

Diretora de Manejo e Desenvolvimento
Isabel Soares de Sousa

Programa de Pesquisas em Conservação e Manejo de Jacarés
Robinson Botero-Arias

Construindo as bases para um Sistema de Manejo Participativo dos Jacarés Amazônicos

Robinson Botero-Arias e Sandro Augusto Regatieri

Série Protocolos de Manejo dos Recursos Naturais, 3

Tefé, AM
IDSM
2013

Ministério da
Ciência, Tecnologia
e Inovação

GOVERNO FEDERAL
BRASIL
PAÍS RICO É PAÍS SEM POBREZA

Construindo as bases para um Sistema de Manejo Participativo dos Jacarés Amazônicos

Ficha Técnica

Elaboração: Robinson Botero-Arias e Sandro Augusto Regatieri

Edição: Eunice Venturi

Projeto gráfico: W5 Criação e Design

Ficha catalográfica: Graciete Rolim

Revisão: Josi Cortez

Fotos da capa: Edu Coelho, Vanessa Schmitt e Josivaldo Modesto.

Construindo as bases para um Sistema de Manejo Participativo dos Jacarés Amazônicos / Robinson Botero-Arias e Sandro Augusto Regatieri. Tefé, AM: IDSM, 2013.

68 p. (Série Protocolos de Manejo dos Recursos Naturais, 3)

ISBN: 978-85-88758-32-2

1. Jacarés amazônicos - Manejo participativo. 2. Reserva de Desenvolvimento Sustentável Mamirauá - Amazonas. I. Botero-Arias, Robinson. II. Regatieri, Sandro Augusto. III. Série.

CDD 597.98



Sumário

1. Apresentação	10
1.1 Por que este documento?	10
1.2 O histórico de uso dos jacarés amazônicos	14
1.3 O Contexto do manejo de jacarés na Reserva de Desenvolvimento Sustentável Mamirauá - Médio Rio Solimões	15
2. Projeção do Sistema de Manejo Participativo dos Jacarés Amazônicos em Unidades de Conservação	22
3. Princípios do Sistema de Manejo Participativo dos Jacarés Amazônicos	25
3.1 Organização Comunitária	29
3.2 Sistema de Zoneamento	31
3.2.1 O mapeamento participativo de jacarés: primeiro passo para o zoneamento	33
3.2.2 Método Participativo de Contagem de jacarés	35
3.3 O Plano de Manejo	38
3.4 Amparo legal para um Sistema de Manejo Participativo dos Jacarés Amazônicos	42
4. Considerações Finais	44
5. Legislação Pertinente	45



1. Apresentação

1.1 Por que este documento?

“**Construindo as bases para um Sistema de Manejo Participativo dos Jacarés Amazônicos**” tem como propósito apresentar critérios e orientações para definir as primeiras fases da estruturação de um Sistema de Manejo Sustentável e Participativo de Jacarés. Estes critérios se baseiam principalmente nas experiências desenvolvidas no Setor Jarauá da Reserva de Desenvolvimento Sustentável Mamirauá - RDSM, local escolhido para realizar as primeiras experiências de aproveitamento legal de jacarés amazônicos, com envolvimento e participação das comunidades e dos sócios da associação de pescadores do setor Jarauá, na Reserva Mamirauá.



Rafael Forte

Nas imagens, cenas do cotidiano de comunidades dos Setores Jarauá e Aranapu.

Além das experiências de aproveitamento legal no setor Jarauá, desde 2010, testamos e desenvolvemos ações integradas com a identificação de locais de nidificação de jacarés e de contagens noturnas de jacarés no setor Aranapu, também na RDSM. Para tanto, contamos com o apoio das comunidades do setor e dos sócios do Acordo de Pesca do Jutai-Cleto. Estas atividades possibilitaram o estabelecimento de critérios básicos para um sistema de monitoramento de jacarés desenvolvido e aplicado pelos próprios comunitários e o suporte para a construção de um sistema de manejo sustentável deste recurso natural.



Marcelo Santana



Rafael Forte

Neste documento pretendemos apresentar, de uma forma simples e sucinta, o que consideramos ser as bases para implementação de um Sistema Comunitário e Participativo de Manejo de Jacarés. Grande parte dos conceitos e orientações está associada e vinculada a outros sistemas de manejo de recursos naturais, atualmente desenvolvidos na Reserva Mamirauá e em outras Unidades de Conservação.

Na apresentação deste documento, abordamos um breve histórico do uso dos jacarés amazônicos. Desde o início das grandes caçadas, na década de 1950, até o declínio desta atividade e das populações naturais de jacarés, na década de 1970. Finalizamos apresentando as primeiras experiências de manejo legal desenvolvidas pelo Governo do Estado do Amazonas em Mamirauá.

Na segunda parte, descrevemos qual é a projeção do Sistema de Manejo Participativo dos Jacarés Amazônicos com Base Comunitária. O contexto histórico de uso de jacarés e os princípios de sustentabilidade ecológica, social e econômica são os elos principais na estruturação deste sistema de manejo.

Apresentamos em seguida os princípios do Sistema de Manejo Participativo dos Jacarés Amazônicos, desde a organização comunitária até a estruturação de um plano de manejo de jacarés. Tal plano é baseado em um sistema de zoneamento associado ao conhecimento e uso cotidiano dos recursos naturais, e em outros sistemas de manejo adotados nas comunidades, potencialmente beneficiárias também do aproveitamento dos jacarés.

Finalmente, apresentamos as bases legais que regem e dão suporte ao manejo de jacarés em Unidades de Conservação do Estado do Amazonas.

Este documento é a primeira parte de uma série de diretrizes que estão sendo elaboradas e construídas através de trabalho compartilhado entre pesquisadores e técnicos do Instituto de Desenvolvimento Sustentável Mamirauá (IDSMM) e as comunidades moradoras da RDSM, que facilitarão o desenvolvimento e fortalecimento de um sistema de manejo como estratégia para a conservação de jacarés em Unidades de Conservação também em outras partes da Amazônia.



1.2 O histórico de uso dos jacarés amazônicos

Embora sejam abundantes as evidências e relatos de uso deste recurso ao longo dos séculos, e mesmo em períodos pré-históricos na Amazônia, o histórico recente de exploração das espécies dos jacarés amazônicos teve início na década de 1950, e perdurou até o final da década de 1970.

Neste período, a caça indiscriminada, sobretudo para aproveitamento da pele, amplamente valorizada no mercado internacional, levou a diminuições drásticas das populações naturais de jacarés, especialmente de jacaré-açu (*Melanosuchus niger*). Depois da proibição do aproveitamento econômico da fauna silvestre no Brasil, em 1967, decorridos alguns anos da implementação deste instrumento legal foi documentado

o incremento de muitas populações selvagens de jacarés na região. No entanto, o comércio ilegal de carne perdurou, e se transformou em uma alternativa de uso destes animais para muitas populações ribeirinhas na Amazônia brasileira até os dias atuais.

Nos anos de 1980, o jacaré-açu foi considerado uma espécie ameaçada de extinção, sendo listado no Apêndice II da CITES¹. Pesquisas mais recentes apresentaram um panorama diferente, sendo esta espécie reconhecida como bastante comum, em pelo menos algumas áreas da Amazônia ocidental, nos rios Solimões, Japurá, Juruá, Purus e Madeira. No entanto, considerando-se a extensão da Amazônia brasileira, podemos afirmar que o real

status da espécie ainda é desconhecido. Situação similar de incerteza tem sido registrada em outros países onde o jacaré-açu ocorre.

Historicamente, os crocodilianos apresentam um considerável valor direto para as populações locais, tanto como alimento quanto fonte de renda. Este uso, junto a diferentes níveis de exploração ilegal, ainda persiste em várias partes destas regiões. Portanto, um dos enfoques mais realistas para a promoção da conservação dos ecossistemas e para a conservação *in situ* dos jacarés é o estabelecimento de programas de uso sustentável baseados na geração de benefícios econômicos para as comunidades locais.



1.3 O contexto do manejo de jacarés na Reserva de Desenvolvimento Sustentável Mamirauá - Médio Rio Solimões

Em 2004, o governo do Estado do Amazonas iniciou a implementação do primeiro projeto de manejo experimental de jacarés na Amazônia brasileira, intitulado "Projeto Piloto para o Manejo de Jacarés na Reserva Mamirauá". A Reserva de Desenvolvimento Sustentável Mamirauá foi o local escolhido para este processo experimental, por serem registradas em Mamirauá, as maiores abundâncias

conhecidas de jacarés-açu, e também de jacaretingas (*Caiman crocodylus*). Além disso, uma Reserva de Desenvolvimento Sustentável (RDS) é uma categoria de Unidade de Conservação que possibilita o manejo sustentável dos recursos naturais, pelos seus moradores, como uma estratégia de conservação (veja, nas páginas 18 a 21, informações sobre a biologia e ecologia de jacaré-açu e jacaretinga).

1 - Convenção sobre Comércio Internacional das Espécies da Flora e Fauna Selvagens em Perigo de Extinção.



Fotos: Paulo Henrique Oliveira



A ausência de critérios técnicos e científicos dificultaram enormemente a estruturação e execução deste projeto desde o seu início.

Este projeto-piloto fundamentou-se, principalmente, no marco legal favorável ao uso dos recursos naturais no interior das Unidades de Conservação do Estado. A proposta também se baseou no histórico recente de uso de jacarés para o consumo de carne na RDSM, bem como nos registros de crescimento das populações naturais em Mamirauá, observados ao longo da década de 1990, que atingiram altos índices de abundância, especialmente no caso dos jacarés-açu.

Um fator determinante, para a viabilização desta proposta, está associado ao histórico de manejo participativo já realizado em vários setores da RDSM, especialmente o caso do manejo de pirarucu (*Arapaima gigas*). No entanto, a ausência de critérios técnico-científicos a respeito da exploração de jacarés, a falta de estudos profundos sobre esta cadeia

produtiva e a falta de estratégias claras de comercialização, fatores estes associados à ausência de normas sanitárias específicas para os crocodilianos, dificultaram enormemente a estruturação e execução deste projeto desde o seu início.

Mesmo assim, as atividades experimentais para o manejo de jacarés foram iniciadas em 2004 no setor Jarauá da RDSM. Uma cota de 61 indivíduos foi liberada, com a finalidade de testar técnicas de abate e processamento de carne e pele. Já em 2006, através da licença 251/2006 – COFAN, do IBAMA, foi permitida a extração de uma cota de 736 espécimes, mas somente 249 indivíduos de jacaré-açu foram capturados. Esta segunda cota experimental teve como objetivo avaliar o comércio legal dos produtos e subprodutos de jacarés.

Em dezembro de 2008, foi realizado mais um abate experimental de jacarés, completando a cota de extração autorizada em 2006 pelo IBAMA. Pela primeira vez, o Instituto de Desenvolvimento Sustentável Mamirauá, por meio do Programa de Pesquisas em Conservação e Manejo de Jacarés, partilhou com o governo do Estado do Amazonas as responsabilidades na aplicação de critérios associados à fase de captura dos animais. Os principais critérios usados nessa extração foram:

- 1. seleção de áreas de captura:** baseada no zoneamento da Reserva Mamirauá, excluindo áreas reconhecidas de nidificação da espécie, e considerando-se a acessibilidade aos corpos de água durante o período de extração;
- 2. distribuição de quotas de extração** associadas às taxas de encontro (abundâncias naturais) destes animais nos diferentes corpos de água da área selecionada;

3. estabelecimento de faixas de tamanho para captura: indivíduos de jacaré-açu entre 2,0 e 3,0 metros de comprimento total;

4. restrição do número de fêmeas capturadas, não ultrapassando os 10% do total de animais capturados.

Em 2010, foi realizado um abate científico (Licença de Pesquisa número 22178-2 SISBIO) de 37 indivíduos de jacaré-açu, com o intuito de avaliar aspectos sanitários e testar procedimentos para definir critérios técnicos para o abate e pré-beneficiamento da carne de jacaré. Nesta atividade foi possível determinar pontos críticos de contaminação associados à captura, manipulação, pré-abate, forma de atordoamento, armazenamento e transporte das carcaças de jacarés.

Informações mais detalhadas sobre as atividades de manejo experimental de jacarés na Reserva de Desenvolvimento Sustentável Mamirauá de 2004 a 2010 podem ser encontradas em www.mamiraua.org.br/manejojacares



Fotos: Josivaldo Modesto



Jacaré-açu

Nome popular

Jacaré-açu = jacaré grande

Nome científico

Melanosuchus niger (Spix, 1825)

Classe

Reptilia

Ordem

Crocodylia

Família

Alligatoridae

Conservado ou ameaçado?

Status da União Internacional da Conservação da Natureza:

pouco preocupante, dependente de programas de conservação.

Status na lista vermelha do IBAMA:

não Listado

Significado

Jacaré: “do que olha torto, encurvado, aquele que vê pelos lados”.

Curiosidade

- Flutuando nos rios e lagoas, só os olhos e as narinas aparecem na superfície da água. É uma estratégia de ataque. Desta forma eles enganam as presas e podem atacar de surpresa para se alimentar.
- O jacaré-açu é o maior predador aquático da América latina.

Tamanho

Os machos podem ultrapassar 5 metros, e as fêmeas alcançam os 3 metros de comprimento total.

Peso

Entre 150 e 400 quilos.

Dieta

A dieta do jacaré-açu é muito variada, quando pequenos se alimentam de pequenos peixes, anfíbios e invertebrados. Conforme vão crescendo incluem presas maiores, como outros jacarés, aves, tartarugas e mamíferos de meio porte.

Reprodução

A época de reprodução se inicia no final da época da cheia, quando os jacarés-açu se acasalam. A desova inicia no mês de setembro (seca) quando a fêmea deposita seus ovos em ninhos, próximos a pequenos corpos de água, construídos com montes de material vegetal, terra e fezes. Tem se registrado também ninhos de jacaré-açu construídos na vegetação flutuante (matupás). Em média são depositados 40 ovos por ninho e a incubação pode durar até 90 dias, em função das variações da temperatura. O jacaré-açu tem cuidado parental de ninhos e filhotes.

Principais predadores

Os ninhos de jacaré-açu são predados por onças-pintadas (*Panthera onca*), jacuarus (*Tupinambis teguixin*), macacos-pregos (*Sapajus macrocephalus*) e seres humanos. Os filhotes são predados por pirarucus (*Arapaima gigas*), aves e outros jacarés. Quando jovens e adultos os predadores diminuem, mas existem registros de canibalismo, predação por onça-pintada, sendo que o maior predador é o ser humano.

Distribuição geográfica

É encontrado em sete países da América do Sul, Bolívia, Brasil, Colômbia, Equador, Guiana, Guiana Francesa e Peru, numa grande variedade de habitats de água doce, principalmente em rios de pouca correnteza, lagos e igarapés.



Jacaretinga

Nome popular

Jacaretinga Tupi = jacaré branco

Nome científico

Caiman crocodilus crocodilus
(Linnaeus, 1758)

Classe

Reptilia

Ordem

Crocodylia

Família

Alligatoridae

Conservado ou ameaçado?

Status da União Internacional da Conservação da Natureza:

pouco preocupante.

Status na lista vermelha do IBAMA:

não Listado

Significado

Seu nome comum, jacaré de óculos, deriva de uma ossificação (crista infra-orbital) entre a fronte e os olhos, semelhante a uma costura, que lembra um óculos. Os indivíduos jovens são amarelados com manchas e faixas escuras no corpo e no rabo. Quando crescem, perdem sua coloração amarelada e as marcas ficam menos distintas. Os adultos são verde-oliva. Uma fêmea pode cuidar de vários grupos de filhotes de diferentes fêmeas.

Tamanho

Os machos atingem os 2,5 metros, já as fêmeas não ultrapassam o 1,6 metro.

Peso

Média de 40 quilos.

Dieta

Os jovens alimentam-se de uma ampla variedade de invertebrados aquáticos (insetos, crustáceos e moluscos). Quando crescem, vários vertebrados assumem uma grande porcentagem de sua dieta (peixes, anfíbios, répteis, aves aquáticas e pequenos mamíferos).

Reprodução

As fêmeas atingem a maturidade sexual com 1,2 m, que pode ser com 4 a 7 anos. A corte e a cópula geralmente ocorrem entre maio e agosto. O número de ovos por ninho varia de 14 a 40, com uma média de 22 ovos, depositados durante a estação seca. Os filhotes nascem após 90 dias. A temperatura do ninho determina o sexo dos filhotes, perto de 30° nascerão fêmeas na maioria, perto de 34° serão machos. A temperatura no ninho é mantida por vegetação em decomposição.

Principais predadores

Os filhotes e os ovos podem ser atacados por lagartos (os jacarurus (*Tupinambis teguixin*) são responsáveis por 80% da destruição dos ovos), onças-pintadas (*Panthera onca*), peixes carnívoros, quati (*Nasua nasua*), sucuri (*Eunectes murinus*), ariranhas (*Pteronura brasiliensis*) e pelo ser humano.

Distribuição geográfica

O Jacaretinga é provavelmente o jacaré mais bem adaptado à vida em locais modificados e criados pelo homem (poços, lagos de hidrelétricas), contudo pode ser encontrada em meios de água salgada. Sua distribuição geográfica é bastante ampla, se estende desde o sul do México ao norte da Argentina.



2. Projeção do Sistema de Manejo Participativo dos Jacarés Amazônicos em Unidades de Conservação

O Sistema de Manejo Participativo dos Jacarés Amazônicos deve ser uma estratégia de conservação de recursos naturais, construída de uma forma dinâmica, tendo o monitoramento de cada uma de suas etapas como um dos princípios de ação. Na construção e estabelecimento das bases do Sistema de Manejo Participativo dos Jacarés Amazônicos deve-se garantir a participação das comunidades, a sua inserção nos esquemas produtivos locais e nas ações de acompanhamento técnico e científico do processo.

Neste contexto, o manejo participativo de jacarés amazônicos se apresentou como uma proposta a ser desenvolvida na Reserva Mamirauá, especialmente devido ao longo histórico de uso dos recursos naturais realizado pelas comunidades ribeirinhas locais, política e operacionalmente organizadas para tal. Estes usos de recursos já são baseados em critérios de extração, e as populações locais já se encontram inseridas nas estratégias de conservação dos recursos naturais.



O extrativismo, ou *harvesting*, como uma estratégia de manejo de populações naturais de jacarés amazônicos, deve-se basear principalmente na sustentabilidade biológica. Isto é, deve ocorrer de forma que a retirada de indivíduos não afete sua dinâmica populacional ou outros aspectos biológicos cruciais das espécies manejadas. Neste sistema de manejo, as áreas naturais de reprodução devem ser protegidas e a extração direcionada somente a indivíduos adultos.

Do ponto de vista econômico, o extrativismo se caracteriza como uma atividade que demanda um investimento na coleta (extração) e no processamento do "produto". Neste sistema, portanto, não se faz necessário um investimento na reprodução, confinamento e criação dos animais a serem explorados.

O sistema de aproveitamento proposto para o manejo de jacarés amazônicos se baseia no princípio do uso econômico e sustentável da biodiversidade, como base para sua conservação, mas também para a geração de renda dos usuários. Desta forma, se caracteriza como um instrumento de inclusão social e também, principalmente, como uma estratégia de conservação. No entanto, a viabilidade econômica desta modalidade proposta de manejo depende das políticas públicas e das tendências do mercado que deverão dar suporte a este sistema de aproveitamento.

Além disso, o sucesso desta atividade requer o desenvolvimento de estudos prévios de Cadeia Produtiva e de um Plano de Negócios, que permitam a inserção da atividade na dinâmica econômica da região, sendo, possivelmente um Arranjo Produtivo Local – APL, a melhor alternativa para realizá-la.



3. Princípios do Sistema de Manejo Participativo dos Jacarés Amazônicos

O Instituto de Desenvolvimento Sustentável Mamirauá, por meio de seu Programa de Pesquisas em Conservação e Manejo de Jacarés, tem como objetivo gerar critérios técnicos e científicos para subsidiar a adequada implementação de sistemas de manejo de jacarés, como ferramentas para uma estratégia de conservação destas espécies.

A geração destes critérios está associada ao processo de identificação das alternativas de uso dos jacarés, envolvendo as comunidades no planejamento, na articulação e execução das coletas de informações básicas a respeito da biologia dos jacarés, garantindo a participação comunitária posterior na tomada de decisões a respeito da atividade.

Vanessa Schmitt



Josivaldo Modesto



Como já mencionado, um Sistema de Manejo Participativo dos Jacarés Amazônicos deve ser implementado de acordo com os princípios básicos do manejo adaptativo, garantindo a estabilidade das populações naturais de jacarés a médio e longo prazo. Este sistema deve ter um forte componente participativo das comunidades locais, que deverão ser as maiores beneficiárias desta atividade, levando em consideração os seguintes aspectos fundamentais:

- Participação daquelas comunidades que já estão historicamente ligadas à exploração deste recurso;
- Inserção do recurso em arranjos produtivos locais - APL's com impacto sobre a economia local e regional, de forma tal que os beneficiários destes arranjos mantenham-se motivados em proteger e conservar tais recursos;
- O aproveitamento de jacarés deve estar ligado a programas de monitoramento e de pesquisa científica sobre a biologia e ecologia das espécies-alvo exploradas.



Consideramos os seguintes elementos como os requisitos básicos para viabilizar um sistema de aproveitamento sustentável e participativo de jacarés:

1. organização comunitária - bons níveis de organização comunitária voltada para a atividade;
2. um sistema de zoneamento da atividade contemplando áreas ou zonas de uso e de proteção;
3. estruturação de um plano de manejo específico para cada iniciativa;
4. adequação da atividade à legislação específica.

Etapas do Manejo Participativo dos Jacarés Amazônicos



3.1 Organização comunitária

A organização comunitária para o manejo sustentável e participativo de jacarés deve ser consistente com o contexto sociocultural e econômico dos moradores locais (manejadores em potencial), partindo do princípio norteador de que os jacarés são um importante recurso para estes moradores, e que o seu aproveitamento é uma estratégia de conservação e de inclusão social direcionada para o gerenciamento sustentável dos recursos da biodiversidade, e para a promoção da qualidade de vida desta população ribeirinha.

Na implementação de um Sistema de Manejo Participativo dos Jacarés, o envolvimento das comunidades e a sua estruturação organizacional são requisitos fundamentais para o processo de tomada de decisões, que deverão estar também articuladas com os princípios técnicos e científicos do

manejo. Esta articulação poderá ser iniciada através de um processo de consulta prévia, visando especialmente:

1. identificar o grau de interesse da(s) comunidade(s) para construir um sistema de uso e aproveitamento de jacarés;
2. avaliar e recolher informações sobre o histórico local de exploração e uso de jacarés;
3. definir uma linha base de dados socioeconômicos sobre a(s) comunidade(s) proponente(s) e/ou interessada(s) em desenvolver o sistema de uso e aproveitamento de jacarés;
4. estabelecer indicadores de organização comunitária para dar suporte a um sistema de manejo sustentável e participativo.

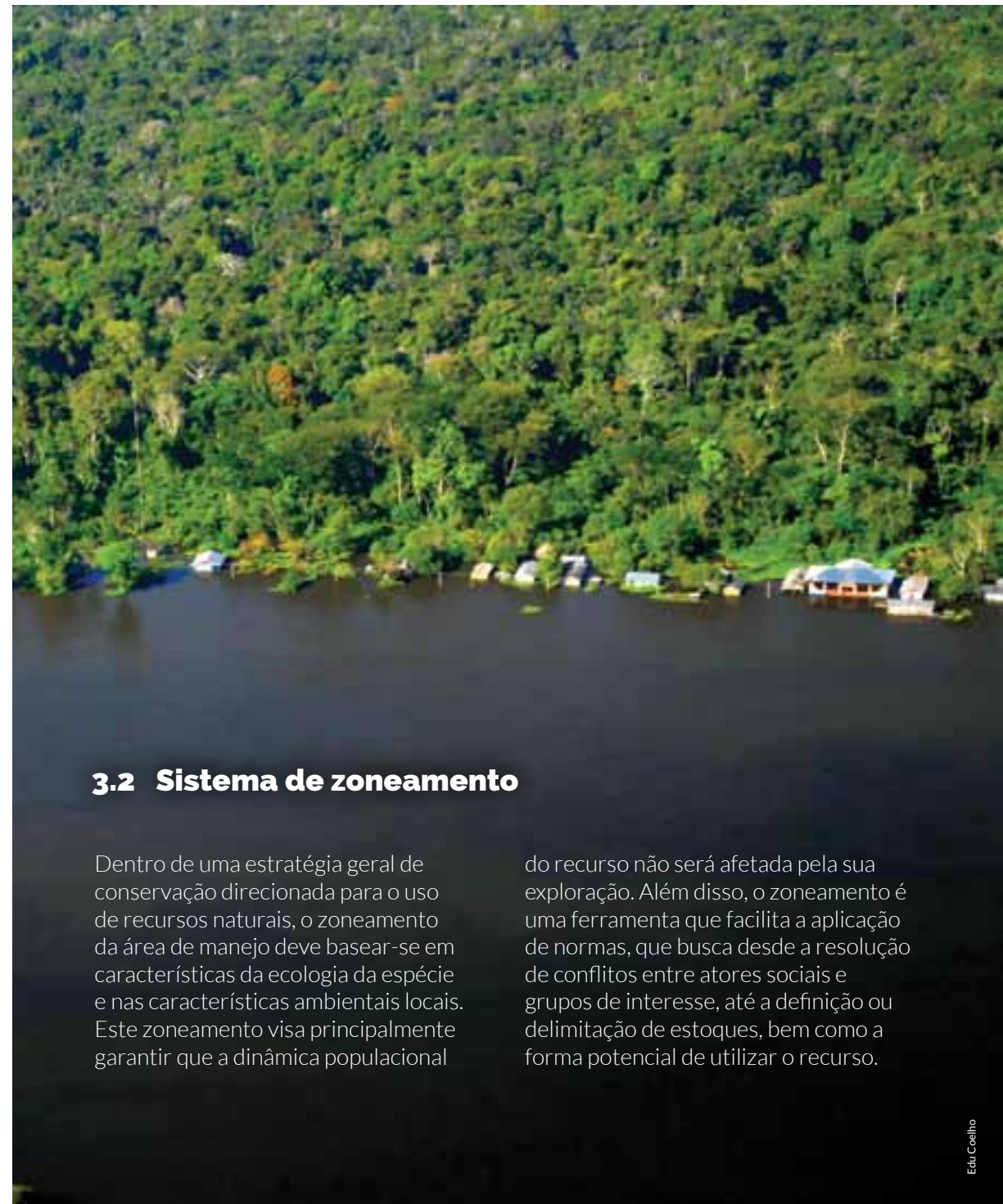
São sugeridos como indicadores de organização comunitária:

1. grau de participação em reuniões, mobilização e envolvimento comunitários nas atividades de mapeamento e zoneamento;
2. mobilização e envolvimento nos treinamentos, na validação e na consolidação do sistema comunitário de contagem de jacarés para avaliação do estoque do recurso;
3. mobilização e envolvimento na identificação e proteção de áreas de reprodução e nidificação dos jacarés, com ação direta dos futuros beneficiários do manejo.

Como pode ser notado, o grau de organização comunitária, fundamental para a implementação desta proposta de manejo, pressupõe a aderência da(s) comunidade(s) a um programa de capacitação específica a respeito da atividade. Mesmo se tratando de uma ação tradicional, os processos formalizados de manejo de jacarés demandam uma abordagem técnica que pode ser transmitida aos moradores por meio de cursos e treinamentos. Este programa de capacitação está inserido nos passos posteriores da implementação, e são tratados em maior detalhe adiante.



Pedro Nassar



3.2 Sistema de zoneamento

Dentro de uma estratégia geral de conservação direcionada para o uso de recursos naturais, o zoneamento da área de manejo deve basear-se em características da ecologia da espécie e nas características ambientais locais. Este zoneamento visa principalmente garantir que a dinâmica populacional

do recurso não será afetada pela sua exploração. Além disso, o zoneamento é uma ferramenta que facilita a aplicação de normas, que busca desde a resolução de conflitos entre atores sociais e grupos de interesse, até a definição ou delimitação de estoques, bem como a forma potencial de utilizar o recurso.

Edu Coelho



Marcelo Ismar Santana

Levando-se em conta que a atividade de manejo é (ou será) realizada no interior de Unidades de Conservação, o zoneamento como um todo se transforma num tema de amplas dimensões. Deve-se garantir, além da organização espacial da atividade, o adequado funcionamento dos processos biológicos e evolutivos do recurso explorado. E, adicionalmente, o sistema de zoneamento para o manejo de jacarés deve estar articulado e harmonizado, em uma primeira instância, com o sistema de zoneamento da própria Unidade de Conservação. Subsequentemente, deve ser também buscar uma boa articulação com o sistema de zoneamento estabelecido pelos outros sistemas de uso vigentes naquela Unidade. Conflitos de zoneamento das diferentes atividades devem ser evitados. As respectivas categorias de proteção e uso existentes e/ou propostas em cada um dos manejos correntes devem ser complementares, garantindo uma estratégia coerente

e integrada de manejo e gestão dos recursos locais, e da gestão da própria Unidade de Conservação.

Um bom sistema de zoneamento para manejo de jacarés deverá:

1. estabelecer uma unidade espacial para execução do manejo;
2. definir, neste espaço, as áreas de exploração e de proteção (áreas consideradas como de reprodução e nidificação dos jacarés);
3. considerar que o acesso aos corpos de água dos locais selecionados para o aproveitamento será possível, especialmente no período da seca;
4. Estar claramente associado à estrutura populacional do recurso, e sua distribuição espacial, informações que serão reveladas pelo sistema de monitoramento populacional.

Rafael Forte



Rafael Forte



3.2.1 O mapeamento participativo de jacarés: primeiro passo para o zoneamento

O estabelecimento de um sistema de zoneamento para gerenciar o manejo de jacarés deve partir de um trabalho participativo, construído em conjunto com as comunidades e outras organizações interessadas. A principal medida para dar início à estruturação de um sistema de zoneamento do manejo da atividade é a realização do mapeamento participativo, no qual a(s) comunidade(s) ajuda(m) técnicos e pesquisadores a identificar:

1. áreas de uso corrente da(s) comunidade(s) interessada(s) no manejo ou locais controlados por ela(s), que sejam abundantemente habitadas por jacarés;
2. locais com presença de ninhos de jacarés, das diferentes espécies presentes;
3. representação espacial dos outros sistemas de zoneamento vigentes na área de interesse, para uso de recursos naturais ou para a gestão da Unidade de Conservação;
4. os limites da área de potencial manejo, e possibilidades para alocação das suas categorias (áreas de exploração e de proteção);

5. acessos aos corpos de água onde as atividades poderão ser realizadas;
6. áreas ou zonas de conflito real ou potencial (conflitos de uso com vizinhos, com outros grupos de interesse, ou mesmo incongruências com outros sistemas de zoneamento vigentes ou em planejamento).

As informações geradas nos processos consultivos e de mapeamento participativo definidos acima deverão ter como princípios básicos de ação:

1. consultar o maior número possível de membros da(s) comunidade(s) beneficiária(s), especialmente pescadores e caçadores de jacarés historicamente reconhecidos;
2. identificar a totalidade dos corpos de água pertencentes à área sob o controle dos beneficiários, mesmo que de interesse menor para a exploração do recurso;
3. identificar os locais ou vias de acesso a cada um destes corpos de água (varador, canal, boca, etc.) utilizados tradicionalmente pelos membros da(s) comunidade(s).

As informações decorrentes do mapeamento participativo deverão ser verificadas posteriormente, através de consultas aos diferentes atores das comunidades interessadas em implementar o manejo de jacarés. Desta forma, informações coletadas junto ao (ou com a participação do) coletivo maior serão verificadas junto a um grupo menor de pessoas mais intimamente associada à temática do uso de jacarés. Após as consultas, verificação e consolidação das informações coletadas, estas deverão ser fortalecidas e revalidadas. Isto se dará através de contagens noturnas sistemáticas de jacarés e da identificação de áreas de reprodução por meio da procura ativa de ninhos. Tais levantamentos serão realizados por técnicos e/ou pesquisadores, com a participação de representantes da(s) comunidade(s).



Vanessa Schmitt



Bruno Barreto

3.2.2 Método Participativo de Contagem de jacarés

As técnicas de contagem noturna de jacarés nos ambientes aquáticos amazônicos já foram amplamente estudadas, e se encontram bem consolidadas, mostrando-se como ferramentas eficientes para registrar características demográficas das populações naturais de jacarés. As contagens de jacarés podem ser consideradas uma forma de avaliação do estoque deste recurso disponível para uso, fortalecendo, assim, a estruturação do sistema de zoneamento proposto. É também uma forma participativa de gerar informações que subsidiem um aproveitamento eficiente do recurso.

Estes levantamentos se baseiam em um princípio sistemático de contagens. Através de ações padronizadas, os comunitários quantificam o número de jacarés presentes numa área definida, identificada nos mapeamentos participativos. Estas contagens podem constituir uma forma de empoderamento dos beneficiários do manejo, já que as informações geradas serão utilizadas na construção de critérios para subsidiar a tomada de decisões.

As contagens noturnas feitas por comunitários devem seguir alguns princípios básicos:

1. as contagens de jacarés devem ser realizadas por uma equipe de contadores que passaram por um treinamento específico, que, no caso da RDSM, é oferecido pelo Programa de Pesquisas em Conservação e Manejo de Jacarés do IDSM;
2. a equipe de contadores deve ser representativa das comunidades beneficiárias;
3. cada membro da equipe deve ter uma função específica (contador, anotador, assistente e motorista), pré-definida e constante ao longo do período de contagem do estoque;
4. o sistema de contagem de jacarés deve ser realizado com a utilização de materiais básicos e de uso cotidiano pelos beneficiários, tais como motor rabeta, canoa e lanterna de mão;
5. as contagens deverão ser realizadas nos locais previamente identificados nos mapeamentos participativos, e

devem ser realizadas no período da seca;

6. as contagens deverão ser acompanhadas por um técnico ou pesquisador qualificado para a realização de contagens;
7. as informações geradas pelas contagens comunitárias deverão ser validadas por contagens sistemáticas realizadas por técnicos e/ou pesquisadores, no caso da RDSM, de pesquisadores e técnicos do Programa de Pesquisas em Conservação e Manejo de Jacarés do IDSM.

Atualmente, o sistema de contagem de jacarés na RDSM, feito com participação dos comunitários, mostra-se eficiente para definir características básicas das populações naturais de jacarés, que são muito importantes para a construção do sistema de manejo. São elas:

1. identificação e confirmação de áreas com alta abundância de jacarés;
2. determinação de proporção das espécies de jacarés presentes;
3. descrição da estrutura de tamanhos dos animais que constituem as

populações, para permitir a definição da faixa de interesse na potencial extração;

4. confirmação da delimitação das áreas de reprodução e de nidificação, através do registro de ocorrência de ninhos e/ou filhotes de jacarés.

É importante ressaltar que há necessidade de uma capacitação específica para as equipes de comunitários que irão se dedicar à atividade de levantamento de estoques de jacarés.

Pedro Nassar



3.3 O Plano de Manejo

O Plano de Manejo é o instrumento fundamental na implantação de uma estratégia de conservação, pois agrupa e define as diretrizes de ação, e organiza as ações do aproveitamento dentro dos princípios norteadores definidos pela estratégia geral. A elaboração do Plano de Manejo deve ser um processo participativo, envolvendo os potenciais parceiros que viabilizarão cada etapa do manejo. A base para a elaboração do Plano serão as informações fornecidas pelos potenciais manejadores e validadas ou complementadas com informações técnico-científicas, fornecidas pelos pesquisadores e técnicos.

A estrutura do Plano de Manejo deve ser flexível, garantindo a possibilidade de agregar novos conhecimentos e eventuais correções ao processo de manejo durante a implementação de qualquer componente. Cada etapa ou componente deverá ser planejada e estruturada de tal forma que garanta um processo contínuo, prevendo as potenciais ações ligadas ao aproveitamento do recurso. O monitoramento é a ferramenta que permitirá reavaliar ou fortalecer cada uma das ações propostas no Plano de Manejo.

Um Plano de Manejo para o Uso de Jacarés em Unidades de Conservação de Uso Sustentável no Estado do Amazonas, deverá ser construído seguindo o *'Roteiro para elaboração de Plano de Manejo de jacarés sob o sistema extensivo em Unidades de Conservação de Uso Sustentável do Estado do Amazonas'*, proposto pela Resolução CEMAAM nº 008 de 27 de Junho de 2011, que estabelece os *'Procedimentos Técnicos para o Manejo de Jacaré oriundos de Unidades de Conservação de Uso Sustentável do Estado do Amazonas'*². Segundo esta Resolução, o *'Plano de Manejo de jacarés sob o sistema extensivo em Unidades de Conservação de Uso Sustentável do Estado do Amazonas'*, deverá:

1. ser estruturado por entidades legalmente constituídas de moradores e usuários de Unidades de Conservação;
2. ser precedido de estudos biológicos que apontem a viabilidade do manejo;
3. ser submetido e aprovado pelo Conselho Deliberativo da respectiva Unidade de Conservação;
4. ter a Responsabilidade Técnica assumida por profissional habilitado;
5. ser apresentado à Secretaria de Estado de Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável – SDS;
6. ser projetado para execução em um ano, definindo a época em que será realizada a extração;
7. ter uma descrição técnica do entreposto previsto para processamento e beneficiamento dos animais abatidos.

Paulo Henrique Oliveira



2 - O Roteiro para elaboração de Plano de Manejo de jacarés sob o sistema extensivo em Unidades de Conservação de Uso Sustentável do Estado do Amazonas encontra-se citado como anexo da Resolução CEMAAM nº 008, mas não foi publicado no Diário Oficial do Amazonas.

Etapas para Construção do Plano de Manejo Participativo dos Jacarés Amazônicos



O desenvolvimento das atividades propostas no Plano de Manejo de Jacarés deverá ser acompanhado e aprovado pela SDS/CEUC. A elaboração de um Relatório Técnico, após a execução das ações propostas no Plano de Manejo, é um item obrigatório para implementar um novo Plano de Manejo.

A Resolução CEMAAM nº 008 também propõe uma série de critérios técnicos mínimos a serem considerados durante a elaboração do Plano de Manejo:

1. a cota anual de extração não poderá exceder 15% da população contada nos levantamentos, excluindo-se os animais com menos de 45 cm, e será limitada ao máximo de 30% do número de indivíduos contados dentro do intervalo de tamanho solicitado na proposta de manejo (a faixa de tamanho dos animais para manejo);
2. a extração de animais não poderá ser realizada nos locais identificados como áreas principais de nidificação de *Melanosuchus niger*;
3. somente será autorizada a captura de animais com comprimento total superior a 120 cm.

Para a estruturação do Plano de Manejo para um Sistema de Manejo Participativo dos Jacarés Amazônicos com Base Comunitária, além das diretrizes apresentadas pela Resolução CEMAAM nº 008, é importante ter em mente:

1. a possibilidade de propor e implementar ações de manejo para aproveitamento deve estar subsidiada pelo Plano de Gestão da Unidade de Conservação;
2. a existência de um sistema abrangente de vigilância de áreas de uso, articulado com outros sistemas de manejo;
3. a inserção das atividades ao Sistema de Manejo de Jacarés, dentro do cronograma anual de atividades da(s) comunidade(s) envolvida(s);
4. a avaliação de demandas e potenciais valores de comercialização dos produtos e subprodutos oriundos do manejo;
5. a existência de uma estrutura organizacional para executar as atividades do manejo, e a distribuição de benefícios respectivos entre os participantes.

3.4 Amparo legal para um Sistema de Manejo Participativo dos Jacarés Amazônicos

O manejo de jacarés, como uma estratégia de conservação da biodiversidade em Unidades de Conservação, está amparado por um conjunto de leis e normas de âmbito federal e estadual, complementares ao Sistema Nacional de Unidades de Conservação - SNUC (lei nº 9.985, de 18 de julho de 2000), que tem, entre outros, os seguintes objetivos³:

1. promover o desenvolvimento sustentável a partir dos recursos naturais;
2. promover a utilização dos princípios e práticas de conservação da natureza no processo de desenvolvimento;
3. proporcionar meios e incentivos para atividades de pesquisa científica, estudos e monitoramento ambiental;
4. valorizar econômica e socialmente a diversidade biológica;
5. proteger os recursos naturais necessários à subsistência de populações tradicionais, respeitando e valorizando seu conhecimento e sua cultura e promovendo-as social e economicamente.

Em 2011 foram regulamentadas as ações de Manejo de jacarés em Unidades de Conservação de Uso Sustentável do Estado do Amazonas, a partir de publicação da Resolução CEMAAM nº 008:

A Resolução CEMAAM nº 008 estabelece Procedimentos Técnicos para o Manejo de Jacaré oriundos de Unidades de Conservação de Uso Sustentável do Estado do Amazonas; e a Instrução Normativa nº 001/2011 SEPROR/CODESAV que estabelece normas para o ABATE e PROCESSAMENTO de carne de jacarés oriundas de programas de manejo extrativista em Unidades de Conservação de Uso Sustentável no Estado do Amazonas.

A estruturação e embasamento técnico e científico da RESOLUÇÃO CEMAAM nº 008 e da Instrução Normativa nº 001/2011 SEPROR/CODESAV, decorreram das contribuições de um Grupo de Trabalho criado pela SDS com os objetivos e atribuições de elaborar subsídios para a regulamentação do manejo de jacarés em Unidades de Conservação (Portaria SDS/007 de 2011). Este Grupo de Trabalho foi constituído por pesquisadores, técnicos

e extensionistas de diversos órgãos públicos e privados, com ingerência e conhecimento em estratégias de conservação da biodiversidade amazônica. Esta regulamentação estadual foi o primeiro passo para a normatização do Manejo de Jacarés em Unidades de Conservação Estadual no Amazonas, e precisa ser testada e aplicada para fortalecer as ferramentas legais que dão suporte ao manejo de Jacarés.

O Plano de Gestão da Unidade de Conservação é mais uma ferramenta de inserção legal, para fortalecer o Sistema de Manejo Participativo dos Jacarés Amazônicos. Para a RDS Mamirauá, o Plano de Gestão define as seguintes normas de uso para Jacarés⁴:

1. proibida a caça de jacarés (*Melanosuchus niger* e *Caiman crocodilus*) para a produção de iscas para a pesca da piracatinga;
2. é proibido o abate de fêmeas de jacarés que estejam protegendo o ninho ou a ninhada;
3. é proibida a coleta de ovos de jacaré-açu (*Melanosuchus niger*) e jacaretinga (*Caiman crocodilus*) na área da RDSM;

4. o abate de jacaré-açu e de jacaretinga poderá ser realizado na RDSM mediante Plano de manejo específico aprovado pelo Conselho Deliberativo da RDSM e seguindo os delineamentos da RESOLUÇÃO CEMAAM No 008 de 27 de Junho de 2011 que estabelece Procedimentos Técnicos para o Manejo de Jacaré oriundos de Unidades de Conservação de Uso Sustentável do Estado do Amazonas, e demais requerimentos legais propostos pelas autoridades competentes;

5. é proibido o abate de jacaretinga (*Caiman crocodilus*) com comprimento total inferior a 180 cm;
6. é proibido o abate de jacarés-açu (*Melanosuchus niger*) com comprimento total inferior a 200 cm ou superior a 300 cm.

Finalmente, o Regimento Interno da Associação comunitária proponente do Sistema de Manejo Participativo dos Jacarés Amazônicos com Base Comunitária pode articular, como uma instância comunitária, os demais componentes e detalhes do manejo de jacarés, desde que não contrarie as normas estabelecidas nos diferentes contextos legais que regem o Manejo de Recursos Naturais.

3 - Artigo 4º Dos objetivos do SNUC

4 - Plano de gestão -RDSM julho de 2010: pág. 154

4. Considerações Finais

Este “**Construindo as bases para um Sistema de Manejo Participativo dos Jacarés Amazônicos**” é uma primeira proposta de Rotina de Abordagem do Programa de Pesquisas em Conservação e Manejo de Jacarés do Instituto de Desenvolvimento Sustentável Mamirauá IDSM/OS. Com esta Rotina propomos uma alternativa de organização e estruturação de um Sistema Participativo de Manejo de Jacarés Amazônicos, abordando diferentes aspectos e ações, baseadas em um conjunto de experiências vivenciadas na Reserva de Desenvolvimento Sustentável Mamirauá.

O desafio de estruturar um Sistema Participativo de Jacarés Amazônicos, na Reserva Mamirauá e em outras Unidades de Conservação de Uso Sustentável, baseia-se na necessidade de consolidar e replicar estratégias de conservação dos recursos naturais. Conforme se implementa o sistema, faz-se necessário aplicar princípios claros de monitoramento que acompanhem a adequação e viabilidade das ações propostas, fazendo deste processo uma iniciativa integradora e, principalmente, adaptativa.

O manejo de jacarés no Estado do Amazonas deve ser considerado como experimental, sendo necessário desenvolver estratégias de pesquisa que possam subsidiar critérios científicos e tecnológicos para o seu aperfeiçoamento e sua consolidação.

A geração de conhecimentos básicos para avaliar e aperfeiçoar critérios ecológicos, e que direcionem as futuras ações de aproveitamento de Jacarés, deve ser tratada como um compromisso coletivo. Desta forma, as ações poderão ser aplicadas e replicadas, e ajudarão no fortalecimento de políticas públicas que garantam inclusão social, viabilidade econômica do manejo e a sustentabilidade ecológica no uso dos recursos naturais.



Josivaldo Modesto



Edu Coelho

5. Legislação pertinente

RESOLUÇÃO CEMAAM nº 008 de 27 de Junho de 2011:

Estabelece Procedimentos Técnicos para o Manejo de Jacaré oriundos de Unidades de Conservação de Uso Sustentável do Estado do Amazonas.

INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 001/2011 SEPROR/CODESAV de 29 de junho de 2011:

Estabelece normas para o ABATE e PROCESSAMENTO de carne de jacarés oriundas de programas de manejo extrativista em Unidades de Conservação de Uso Sustentável no Estado do Amazonas.

IMPrensa Oficial do Estado do Amazonas
Rua Dr. Machado, 86 – Fones (092) 3633-1913/1125
CEP69020-090 – FAX (092) 3233-8468 – Manaus/AM
Órgão: SDS

RESOLUÇÃO CEMAAM nº 008 de 27 de Junho de 2011

Estabelece Procedimentos Técnicos para o Manejo de Jacaré oriundos de Unidades de Conservação de Uso Sustentável do Estado do Amazonas.

O Conselho Estadual do Meio Ambiente do Estado do Amazonas - CEMAAM, no uso das atribuições legais, previsto no art. 220 da Constituição Estadual de 1989, e instituído pela Lei n. 2.985 de 18 de outubro de 2005, e tendo em vista o disposto no seu regulamento interno.

Considerando a atribuição da SDS em dar apoio ao desenvolvimento de negócios sustentáveis de modo a possibilitar o uso dos recursos naturais de forma sustentável, socialmente justa, economicamente viável e ecologicamente apropriada conforme a Lei Delegada N0066 de 09 de maio de 2007, reeditada no dia 18 de maio de 2007; Considerando os objetivos e atribuições do Grupo de Trabalho - GT, criado pela portaria SDS/007 de 2011 e a necessidade de regulamentação do manejo de jacarés em Unidades de Conservação de Uso Sustentável do Estado do Amazonas; Considerando os objetivos da Política Nacional do Meio Ambiente, instituída pela Lei nº 6.938 de 31 de Agosto de 1981 e modificada pela Lei nº 10.165, de 27 de Dezembro de 2000; Considerando os princípios e as diretrizes estabelecidas na Política

Nacional da Biodiversidade, instituída pelo Decreto nº 4.339, de 22 de agosto de 2002; Considerando o disposto no art. 4º, incisos IV, V, XI e XII e art. 5º, inciso IX, combinados com o art. 18 da Lei nº 9.985 de 18 de julho de 2000, que regulamenta o art. 225, § 1º, incisos I, II, III e VII da Constituição Federal e institui o Sistema Nacional de Unidades de Conservação e o art. 25 do Decreto nº 4.340, de 22 de agosto de 2002; Considerando a Lei 5197 de 3 de janeiro de 1967 que dispõe sobre a proteção à fauna e dá outras providências; Considerando a Lei 9605 de 12 de fevereiro de 1998 que dispõe sobre as sanções penais e administrativas derivadas de condutas e atividades lesivas ao meio ambiente, e dá outras providências e o decreto 6514 de 22 de julho de 2008 que dispõe sobre as infrações e sanções administrativas ao meio ambiente, estabelece o processo administrativo federal para apuração destas infrações, e dá outras providências; Considerando a Instrução Normativa do IBAMA nº 26, de 21 de Novembro de 2002, que estabelece normas para o uso sustentável da fauna silvestre brasileira autóctone não ameaçada de extinção, tradicionalmente

utilizada pelas populações tradicionais em Reservas Extrativistas; Considerando a Instrução Normativa do IBAMA nº 169 de 20 de fevereiro de 2008 que institui e normatiza as categorias de uso e manejo da fauna silvestre em cativeiro em território brasileiro, visando atender às finalidades socioculturais, de pesquisa científica, de conservação, de exposição, de manutenção, de criação, de reprodução, de comercialização, de abate e de beneficiamento de produtos e subprodutos, constantes do Cadastro Técnico Federal (CTF) de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Naturais; Considerando a Instrução Normativa nº 172 de 27 de maio de 2008 que trata da exportação de peles de crocodilianos; Considerando a Lei Complementar nº 53 de 5 de junho de 2007, que Institui o Sistema Estadual de Unidades de Conservação da Natureza - SEUC. Considerando a necessidade de ordenamento do manejo e padronização de métodos e técnicas para o uso sustentável das populações naturais de crocodilianos por povos tradicionais em Unidades de Conservação de uso Sustentável do Estado do Amazonas. Considerando a necessidade de se garantir a sustentabilidade econômica dos povos tradicionais e que essas Unidades de Conservação de Uso Sustentável cumpram o papel fundamental na conservação dos recursos naturais; Considerando as pesquisas desenvolvidas por Instituições Públicas e Privadas de alta reputação técnica que geraram novos conhecimentos sobre a biologia dos crocodilianos brasileiros que garantem suporte técnico mínimo

necessário à implantação de técnicas inovadoras de manejo sustentável; Considerando a necessidade de inovações tecnológicas de manejo sustentável dos crocodilianos brasileiros, como subsídio para formulação de propostas, visando o aperfeiçoamento da legislação referente à conservação e manejo da fauna brasileira.

RESOLVE:

Art. 1º - Estabelecer procedimentos técnicos para o manejo com fins comerciais das populações naturais de jacarés, não ameaçadas de extinção, observando os critérios sanitários para o seu abate e processamento, em Unidades de Conservação de Uso Sustentável no Estado do Amazonas.

Parágrafo Único: o abate e processamento devem seguir os procedimentos apropriados para crocodilianos em termos sanitários e humanitários.

Art. 2º - Para fins desta Instrução Normativa entende-se como: **Autorização de Manejo:** documento expedido por órgão competente para fins de autorização do manejo extrativista para uso comercial.

Cota Anual: número de animais autorizado anualmente pelo órgão competente para realização do manejo comercial;

Crocodilianos: constituem uma ordem de répteis que inclui os jacarés.

Espécie Alvo: espécie de jacaré a ser manejada; Plano de Manejo de jacaré documento técnico contendo informações e levantamentos de campo, conforme roteiro específico para obtenção de autorização de cota.

Espécies não Ameaçadas: aquelas não incluídas na Lista Oficial da Fauna Brasileira Ameaçada de Extinção, na Lista Oficial de Fauna Ameaçada de Extinção no Estado do Amazonas e no anexo I da Convenção sobre Comércio Internacional das Espécies da Flora e Fauna Selvagens em Perigo de Extinção – CITES.

Manejadores: Pessoas autorizadas para realizar o manejo de jacarés em Unidades de Conservação de Uso Sustentável no Estado do Amazonas;

Manejo de jacaré: atividade, que visa à obtenção de benefícios econômicos, ambientais e sociais a partir da utilização de jacarés, em bases sustentáveis para desenvolvimento local.

Manejo Extrativista: Sistema de manejo que ocorre nos ambientes naturais.

Nidificação: ato de construir ninho em determinado local;

Art. 3º - O manejo de jacarés será permitido a entidades legalmente constituídas de moradores e usuários de Unidades de Conservação de Uso Sustentável do Estado do Amazonas mediante autorização de manejo pela SDS/CEUC.

§ 1º A utilização de que trata a presente Instrução Normativa deverá ser precedida de estudos biológicos que apontem a viabilidade do manejo extrativista incluídos no Plano de Manejo Roteiro Técnico.

§ 2º O Plano de manejo de jacarés deverá ser previamente submetido e aprovado pelo Conselho Deliberativo da respectiva Unidade de Conservação.

§ 3º A responsabilidade técnica pelos planos de manejo de jacarés deverá ser assumida por profissional habilitado.

DO PLANO DE MANEJO

Art. 4º - O plano de manejo a ser apresentado a Secretaria de Estado de Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável – SDS, em meio digital e impresso, para efeito de autorização de cota de extração de jacarés em Unidades de Conservação de Uso Sustentável deverá conter os documentos básicos e informações técnicas obtidas por meio de levantamento de campo conforme Roteiro Técnico.

Art. 5º - Após aprovação do plano de manejo pela SDS/CEUC a expedição da autorização para as atividades de manejo será feita pelo órgão estadual competente. §10 O requerimento da cota deverá ser entregue anualmente de acordo com o cronograma definido pela SDS/CEUC.

§2º A viabilidade Técnica do manejo de jacarés e a definição de cotas de extração deverão ser avaliadas considerando todos os planos de manejo de jacarés requeridos para uma mesma Unidade de Conservação.

Art. 6º - São considerados critérios técnicos mínimos para o estabelecimento de cotas anuais: a) A cota anual não poderá exceder 15% da população contada nos levantamentos, excluindo-se os animais com menos de 45 cm, e será limitada ao máximo de 30% do número de indivíduos contados dentro do intervalo de tamanhos solicitados na proposta de manejo. b) A extração de animais não poderá ser realizada nos locais identificados como áreas principais de nidificação de *Melanosuchus niger*. c) Somente será autorizada a captura de animais com comprimento total superior 120 cm.

Art. 7º - As cotas de extração aprovadas e licenças concedidas terão validade de no máximo um ano, serão intransferíveis, não cumulativas. § único. A cota no seu quantitativo, a seletividade e o período de extração de animais serão avaliadas anualmente.

Art. 8º - A realização das atividades descritas no Plano de Manejo de jacarés deverá ser acompanhada e aprovada pela SDS/CEUC. Art. 9º - O manejador deverá encaminhar anualmente os relatórios das atividades realizadas no ano anterior, conforme o modelo da SDS, para sua avaliação.

Parágrafo Único - Para expedição da autorização da nova cota, obrigatoriamente deverá ser apresentado o relatório de atividades da captura anterior.

Art. 10 - O Acompanhamento, controle e fiscalização do manejo, bem como do transporte até a unidade de processamento será de responsabilidade do respectivo órgão competente.

Art. 11 - A SDS/CEUC expedirá as Guias de Trânsito, onde deverão constar os dados do comprador e do transportador, devidamente fornecidas pelo manejador.

Art. 12 - O Plano de Manejo de jacarés aprovado será cadastrado no CEUC/SDS.

§ 1º O CEUC/SDS manterá banco de dados dos Planos de Manejo de Jacarés.

§ 2º O banco de dados a que se refere o parágrafo anterior estará disponível publicamente no sítio eletrônico (www.sds.am.gov.br) do CEUC.

Art. 13 - São de responsabilidades da entidade proponente / manejador o arquivamento dos dados e a documentação original, e a formas

de disponibilização para eventuais verificações.

Parágrafo Único - cópias digitalizadas de todos os documentos originais devem ser entregues a SDS/CEUC para disponibilizar no site (www.sds.am.gov.br).

Art. 14 - O manejador que abater ou comercializar animais em desacordo com o plano de manejo de jacarés aprovado e licenças emitidas, terá a sua licença cassada e estará sujeito às sanções previstas em lei.

Art. 15 - O Responsável Técnico e/ou manejador responderão civil, penal e administrativamente em caso de comprovação de realização da atividade em desacordo com o plano de manejo aprovado e licenças emitidas; de comprovação de fraude nas informações fornecidas aos órgãos competentes em quaisquer fases do desenvolvimento da atividade de manejo ou de inobservância dos demais preceitos da legislação vigente.

Art. 16 - Esta Instrução Normativa não exige o cumprimento das demais legislações pertinentes.

Art. 17 - Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete da SDS, em Manaus, 27 de junho de 2011.

Nádia Cristina d'Ávila Ferreira
Presidente do Conselho Estadual do Meio Ambiente do
Estado do Amazonas - CEMAAM

Anexo 1 – Roteiro para elaboração de Plano de Manejo de jacarés sob o sistema extensivo em Unidades de Conservação de Uso Sustentável do Estado do Amazonas – CONSULTA PRÉVIA

Anexo 2 – Roteiro Técnico para elaboração de Plano de Manejo de jacarés sob o sistema extensivo em Unidades de Conservação de Uso Sustentável do Estado do Amazonas – MEMORIAL TÉCNICO/DADOS SOBRE O LEVANTAMENTO REALIZADO

Anexo 3 - Relatórios de Extração/abate/comercialização⁵

RESOLUÇÃO CEMAAM Nº 008 de 27 de Junho de 2011 - ANEXO I

ROTEIRO METODOLÓGICO PARA ELABORAÇÃO DO PLANO DE MANEJO DE JACARÉS SOB O SISTEMA EXTENSIVO EM UNIDADES DE CONSERVAÇÃO DE USO SUSTENTÁVEL DO ESTADO DO AMAZONAS **Processo nº _____ (a ser preenchido pela SDS)**

CONSULTA PRÉVIA

NOME DA UNIDADE CONSERVAÇÃO

1. ENQUADRAMENTO
Manejo de crocodilianos sob o Sistema Extensivo (*harvesting*) para fins comerciais.
2. IDENTIFICAÇÃO DA (S) ESPÉCIE (S) MANEJADA(S) (nome científico e comum)
3. IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE PROPONENTE (MANEJADOR)
 1. Nome:
 2. Natureza: Pessoa Jurídica, com fins lucrativos
 3. CNPJ:
 4. Contatos:
 5. Representante(s) legal(is): (ou presidente, ou diretor ou outro)

5 - Os Anexos:

> Roteiro para elaboração de Plano de Manejo de jacarés sob o sistema extensivo em Unidades de Conservação de Uso Sustentável do Estado do Amazonas – CONSULTA PRÉVIA;

> Roteiro Técnico para elaboração de Plano de Manejo de jacarés sob o sistema extensivo em Unidades de Conservação de Uso Sustentável do Estado do Amazonas

> MEMORIAL TÉCNICO/DADOS SOBRE O LEVANTAMENTO REALIZADO; e Relatórios de Extração/abate/comercialização
Fazem parte da Resolução CEMAAM Nº 008, mas não foram publicados no Diário Oficial.

6. Anexar
 1. Cópia dos documentos de Constituição da Entidade proponente/executora (Ex.: associação, cooperativa, etc)

4. DOCUMENTOS DE CONSTITUIÇÃO DA UC

1. Nome:
2. Município(s)/Estado(s):
3. Área total (ha):
4. Coordenadas geográficas da UC:

5. Anexar:

1. Mapa da localização da área de manejo dentro da UC
2. Croqui de indicação de acesso à sede
3. Cópia da Carta de anuência do Gestor da UC.

6. RESPONSABILIDADE TÉCNICA

- 6.1 Nome
- 6.2 CPF:
- 6.3 Endereço:
- 6.4 Contatos:
- 6.5 Registro no conselho de classe
Anexar
 1. Cópia da Carteira de Classe
 2. Cópia da Anotação de Responsabilidade Técnica – ART

5. ÁREA PREVISTA PARA A REALIZAÇÃO DO MANEJO

Entende-se por área de manejo aquela que inclui as áreas de avaliação das populações, de extração de animais e de reprodução;

1. Mapa e imagem de satélite (mínimo 1:100.000) do período de cotas mínimas, delimitando a área onde deverá ser realizado o manejo proposto e quantificando a área dos corpos hídricos.

2. CRONOGRAMA PARA REALIZAÇÃO DOS LEVANTAMENTOS POPULACIONAIS

1. Descrever o método de levantamento a ser utilizado; datas previstas para realização dos levantamentos; nome dos corpos hídricos; percurso planejado.
3. DATA ESTIMADA PARA A REALIZAÇÃO DAS CAPTURAS (SE AUTORIZADAS)
4. ENTREPÓSITO PREVISTO PARA PROCESSAMENTO DOS ANIMAIS

- 4.1 Nome:
- 4.2 Localização geográfica:
- 4.3 Título de Registro de Inspeção Sanitária:

5. Assinatura(s) do(s) responsável(is) legal(is) pela entidade manejadora
6. Assinatura(s) do(s) responsável(is) técnico(s) pelo Plano de Manejo de jacarés

**RESOLUÇÃO CEMAAM No 008 de 27 de Junho de 2011- ANEXO II
ROTEIRO METODOLÓGICO PARA ELABORAÇÃO DO PLANO DE MANEJO DE
JACARÉS SOB O SISTEMA EXTENSIVO EM UNIDADES DE CONSERVAÇÃO DE
USO SUSTENTÁVEL DO ESTADO DO AMAZONAS**

Processo nº _____ (a ser preenchido pelo SDS)

MEMORIAL TÉCNICO

NOME DA UNIDADE CONSERVAÇÃO:

1. IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE PROPONENTE (MANEJADOR)

1.1 NOME:

1.2 CNPJ:

2. DESCRIÇÃO TÉCNICA DO MANEJO

Tabela 1- Informações sobre os levantamentos: Descrever o método de levantamento utilizado, datas e nomes dos corpos hídricos, horário de realização, temperaturas do ar e da água e localização geográfica no início e ao término do levantamento em cada corpo hídrico, distância percorrida (km), cota da água, número total de jacarés contados e número de indivíduos identificados ao nível de espécie. Cada linha nesta tabela representa um corpo hídrico.

Data DD/MM/AAAA	Nome do corpo hídrico	Início				Fim				Distância percorrida (km)
		Hora	Temp. Ar	Temp. Água	Lat. e Long.	Hora	Temp. Ar	Temp. Água	Lat. e Long.	

Tabela 2- Informações sobre os jacarés identificados: data, nome do corpo hídrico, espécie, comprimento rostro-cloacal estimado (CRC, em cm, até a região posterior da cloaca). Cada linha nesta tabela representa um indivíduo.

Data DD/MM/AAAA	Nome do corpo hídrico	Espécie	CRC Estimado	Observações

3. AVALIAÇÃO DO POTENCIAL REPRODUTIVO: Informações sobre a razão sexual e o potencial reprodutivo das populações de jacarés. As informações sobre a ocorrência de ninhos devem incluir: data, Equipe envolvida, Ponto de GPS do local do ninho, a espécie e nome do corpo hídrico, hora inicial, Ponto de GPS inicial, hora final, Ponto de GPS final, distância percorrida.

4. DESCRIÇÃO DA COTA DE PRODUÇÃO

Definição de proposta de cota de abate para cada espécie e área de extração.

5. COMUNITÁRIOS PREVISTOS A SEREM ENVOLVIDOS NO PROJETO:

6. RESPONSABILIDADE TÉCNICA

(Encaminhar a documentação e as informações indicadas no item 6 do anexo I somente em caso de mudança de responsável técnico)

7. ANEXAR FOTOCÓPIA OU IMAGEM ESCANEADA DOS ORIGINAIS DAS FICHAS DE CAMPO.

8. ANEXAR ESTUDOS POPULACIONAIS DE ANOS ANTERIORES REALIZADOS NAS MESMAS ÁREAS (OPCIONAL)

9. ASSINATURA(S) DO(S) RESPONSÁVEL(IS) LEGAL(IS) PELA ENTIDADE MANEJADORA

10. ASSINATURA(S) DO(S) RESPONSÁVEL(IS) TÉCNICO(S) PELO PLANO DE UTILIZAÇÃO

**RESOLUÇÃO CEMAAM N° 008 de 27 de Junho de 2011- ANEXO III
RELATÓRIO DE EXECUÇÃO DE PLANO DE MANEJO DE JACARÉS SOB
O SISTEMA EXTENSIVO EM UNIDADES DE CONSERVAÇÃO DE USO
SUSTENTÁVEL DO ESTADO DO AMAZONAS**

Processo nº _____ (a ser preenchido pelo SDS)

NOME DA UNIDADE CONSERVAÇÃO:

1. IDENTIFICAÇÃO DO MANEJADOR

1.1 NOME:

1.2 CNPJ:

2. PERÍODO DE EXECUÇÃO DAS ATIVIDADES:

(exemplo: 01/01/2013 a 31/12/2013)

3. Dados sobre a captura dos animais

(exemplo de tabela: data/corpo hídrico/medidas dos animais, etc)

4. Outras informações

(informações sobre abate, comercialização, transporte?)

5. Outras (definir)

6. Assinatura(s) do(s) responsável(is) legal(is) pela entidade manejadora

7. Assinatura(s) do(s) responsável(is) técnico(s) pelo Plano de Utilização

INSTRUÇÃO NORMATIVA n.º 001/2011 SEPROR/CODESAV

O SECRETÁRIO DE ESTADO DA PRODUÇÃO RURAL- SEPROR, CONSIDERANDO a atribuição da **Secretaria de Produção Rural – SEPROR** em coordenar a produção agropecuária, florestal e pesqueira e de apoio às ações de escoamento, armazenamento e beneficiamento da produção, de reforma agrária, de defesa sanitária animal e vegetal e de capacitação profissional dos produtores agropecuários, florestais, pescadores e aquicultores, conforme a Lei Delegada N.º 084 de 18 de maio de 2007.

CONSIDERANDO a Resolução N.º 008, de 27 de junho de 2011, do Conselho Estadual de Meio Ambiente do Amazonas – CEMAAM que estabelece procedimentos técnicos para o manejo de Jacaré oriundos da Unidade de Conservação de Uso Sustentável do Estado do Amazonas. CONSIDERANDO a alteração da lei Estadual n.º 2.500, de 1.º de setembro de 1998, que trata sobre a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal e Vegetal no Estado do Amazonas, trazida pela lei n.º 3.105, de 21 de dezembro de 2006, para estendê-la aos crocodilianos.

RESOLVE:

Art. 1.º Estabelecer normas para o ABATE e PROCESSAMENTO de carne de jacarés oriundas de programas de manejo ex-

trativista em Unidades de Conservação de Uso Sustentável no Estado do Amazonas com o propósito de abastecer o mercado regional de carne de crocodilianos para consumo humano.

Art. 2.º O jacaré, deverá ser abatido de acordo com métodos humanitários apropriados, em local aprovado e adequado para este fim, conforme orientações do **REGULAMENTO TÉCNICO DA INSPEÇÃO TECNOLÓGICA E HIGIÊNICO SANITÁRIA DE CARNE DE CROCODILIANOS** constante no Anexo.

Art. 3.º O jacaré será eviscerado, no local onde o mesmo foi abatido, sem a remoção da pele, e sua temperatura abaixada até menos que 4º C (quatro graus centígrados) dentro de 6 (seis) horas de seu abate.

Parágrafo Único. Em caso de interesse em fazer a cadeia até o final, deverá ser observada as exigências de pré-processamento e processamento descritas no Anexo.

Art. 4.º O jacaré deverá ser mantido a uma temperatura menor que 4º C (quatro graus centígrados) até que seja removido para um frigorífico com autorização para o processamento.

Art. 5.º Os procedimentos técnicos para o processamento de jacarés seguirão a legislação para pescado vigente no Estado do Amazonas e o Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiênico Sa-

nitária de carne de crocodilianos, Anexo desta Instrução Normativa.

Art. 6.º Esta Instrução Normativa não exige o cumprimento das demais legislações pertinentes e entrará em vigor a partir da data de sua publicação.

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO DA INSPEÇÃO TECNOLÓGICA E HIGIÊNICO SANITÁRIA DE CARNE DE CROCODILIANOS.

1. ALCANCE: Sendo a legislação Estadual n.º 2.500, de 1.º de setembro de 1998, que dispõe sobre a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal no Estado do Amazonas, omissa quanto à elaboração de carne de crocodilianos em terra firme e nos rios da bacia hidrográfica do Amazonas, para comércio estadual, decidiu a Diretoria da Comissão Executiva Permanente de Defesa Animal e Vegetal- CODESAV, usando das prerrogativas que lhe concede o Art.1.º, VI, do Decreto 23.405 de 15 de maio de 2003, baixar normas higiênico-sanitárias e tecnológicas para o funcionamento de estabelecimentos de abate de crocodilianos, o processamento e inspeção a ser observado no Estado do Amazonas.

1.1 OBJETIVO: O presente regulamento fixa as condições mínimas exigíveis para a elaboração e embalagem do produto denominado Carne de Jacaré (Inteiro e Eviscerado) destinado ao comércio regional.

1.2 ÂMBITO DE APLICAÇÃO: Aplica-se às espécies de crocodilianos, *Caiman crocodilus crocodilus* e *Melanosuchus niger*, destinados ao consumo humano.

2. DAS DEFINIÇÕES:

2.1. INSTALAÇÕES: refere-se ao setor de construção civil do estabelecimento propriamente dito e das dependências anexas, envolvendo também sistemas de água, esgoto, vapor e outros.

2.2. BARCO FABRICA: embarcação dotada de instalações e equipamentos adequados ao recebimento, manipulação, refrigeração e/ou industrialização dos crocodilianos.

2.3. EQUIPAMENTOS: refere-se ao maquinário e demais utensílios utilizados nos estabelecimentos.

2.4. RIISPOA: Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto N.º 30.691, de 29.03.1952, que regulamentou a Lei N.º 1.283, de 18.12.1950, alterado pelo Decreto N.º 1.255, de 25.06.1962, alterado pelo Decreto N.º 1.236, de 02.09.1994, alterado pelo Decreto N.º 1.812, de 08.02.1996, alterado pelo Decreto N.º 2.244, de 04.06.1997, regulamentado pela Lei N.º 7.889, de 23.11.1989.

2.5. SIE: Serviço de Inspeção Estadual, exercido pela Gerência de Defesa e Inspeção - GDIA da Comissão Executiva Permanente de Defesa Animal e Vegetal - CODESAV (em cada estabelecimento produtor de produtos de origem animal registrado junto a SEPROR/CODESAV).

2.6. CROCODILIANOS: entenda-se como animal da fauna silvestre proveniente da utilização sob o sistema extensivo de criação do tipo *harvesting*.

2.6.1. Gênero Caiman: *Caiman crocodilus*; Jacaré-tinga

2.6.2. Gênero Melanosuchus: *Melanosuchus niger*; Jacaré-açu

2.7. CARNE DE JACARÉ: entende-se

por carne de jacarés, a parte muscular comestível dos crocodilianos abatidos, declarados aptos à alimentação humana por inspeção veterinária oficial antes e depois do abate.

2.8. CARÇAÇA: entende-se pelo corpo inteiro de um jacaré após insensibilização, sangria, esfolagem e evisceração, onde traquéia, esôfago, intestinos, cloaca, baço, rins, órgãos reprodutores, pulmões e cabeça tenham sido removidos. É obrigatória a retirada das patas dianteiras e traseiras.

2.9. CORTES: entende-se por corte, a parte ou fração da carcaça, com limites previamente especificados pela SEPROR/CODESAV, com osso ou sem osso, temperados ou não, sem mutilações e/ou dilacerações.

2.10. RECORTES: entende-se por recorte a parte ou fração de um corte.

2.11. CARÇAÇA FRESCA: O produto elaborado a partir de crocodilianos lavado, esfolado e eviscerado devidamente acondicionado em gelo, de modo que a temperatura esteja próxima do gelo fundente.

2.12. RESFRIAMENTO: é o processo de refrigeração e manutenção da temperatura entre 0°C (zero grau centígrado) a 4°C (quatro graus centígrados positivos) dos produtos de crocodilianos (carcaças, cortes ou recortes), com tolerância de 1°C (um grau) medidos na intimidade dos mesmos.

2.13. CONGELAMENTO: é o processo de refrigeração e manutenção a uma temperatura não maior que -12°C (menos doze graus centígrados), dos produtos de crocodilianos (carcaças, cortes ou recortes) tolerando-se uma variação de até 2°C (dois graus centígrados), medidos na intimidade dos mesmos.

2.14. DESINFECÇÃO: designa a operação realizada depois de uma limpeza completa e destinada a destruir os microrganismos patogênicos, bem como reduzir o número de microrganismos a um nível que não permita a contaminação do produto alimentício, utilizando-se agentes químicos e/ou físicos higienicamente satisfatórios.

Aplica-se ao ambiente, pessoal, veículos e equipamentos diversos que podem ser direta ou indiretamente contaminados pelos animais e produtos de origem animal.

2.15. ROTULAGEM: entende-se como o processo de identificação do alimento através do rótulo.

2.16. RÓTULO: é toda a inscrição, legenda, imagem ou toda a matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento.

2.17. EMBALAGEM: qualquer forma pela qual o alimento tenha sido acondicionado, empacotado ou envasado.

2.18. EMBALAGEM PRIMÁRIA: qualquer embalagem que identifica o produto primariamente.

2.19. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: ou “plano de marcação” entende-se pela identificação de continentes de produtos já totalmente identificados com rótulo primariamente, sejam quais forem a natureza da impressão e da embalagem.

2.20. CONTINENTE: todo o material que envolve ou condiciona o alimento, total ou parcialmente, para comércio e distribuição como unidade isolada.

2.21. COMESTÍVEL: entende-se como toda matéria-prima e/ou produto utilizado como alimento humano.

2.22. NÃO COMESTÍVEL: entende-se

como toda a matéria-prima e/ou produtos adulterados, não inspecionados ou não destinados ao consumo humano.

2.23. ENCARREGADO PELA INSPEÇÃO ESTADUAL - IE: é o Médico Veterinário responsável pelo Serviço de Inspeção Estadual (SIE) no estabelecimento registrado na SEPROR/CODESAV.

2.24. INSPEÇÃO SANITÁRIA: Procedimento oficial de rotina executado pela autoridade sanitária, médico veterinário, junto ao estabelecimento que consiste no exame dos produtos de crocodilianos e dos sistemas de controle de processo assim como na análise do produto final para verificação atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos previstos no presente Regulamento e em normas complementares.

3. DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS RELACIONADOS COM A TÉCNICA DE INSPEÇÃO.

3.1. Este Regulamento estabelece os padrões e parâmetros técnicos mínimos a serem cumpridos no Estado do Amazonas para o abate de crocodilianos para fins de comercialização do produto com registro na SEPROR/CODESAV junto ao Serviço de Inspeção Estadual do Amazonas SIE/AM;

3.2. O abate e processamento de crocodilianos poderá ser realizado em 2 etapas, a saber: etapa de pré beneficiamento e etapa de beneficiamento propriamente dito;

3.3. A etapa de pré-beneficiamento corresponde às operações de insensibilização, lavagem, sangria e evisceração;

3.4. A etapa de beneficiamento propriamente dita equivalem às operações de lavagem externa da carcaça, esfolagem, ins-

peção post mortem, toalete e lavagem da carcaça, resfriamento, cortes, desossa e embalagem;

3.5. O local para realização do pré beneficiamento obedecerá a preceitos simplificados no tocante a construção e equipamentos dentro das exigências técnicas que atendam as necessidades de controle higiênico sanitário;

3.6. O local de beneficiamento propriamente dito deverá atender os requisitos para estabelecimento classificado como entreposto de pescado:

3.6.1. Poderão ser registrados no SIE/AM barcos fábricas;

3.6.2. Admite-se o uso de embarcações sem propulsão desde que operem em local fixo e determinado e sejam dotadas de instalações e equipamentos adequados ao recebimento, manipulação, frigorificação e industrialização dos crocodilianos;

3.6.3. O deslocamento das embarcações sem propulsão poderá ser efetuado à juízo da CODESAV/SEPROR;

3.6.4. Fica vedada a utilização de madeira nas áreas de manipulação do produto;

3.7. Será autorizado o funcionamento para exploração do comércio estadual, quando completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destina;

4. LOCAL DE PRÉ-BENEFICIAMENTO.

4.1. As dependências de pré beneficiamento devem estar compatíveis com os diagramas de fluxo dos produtos a serem elaborados;

4.2. O local de pré-beneficiamento deverá dispor de instalações que permitam o abastecimento de água potável, à pressão e em quantidade suficiente;

4.3. A água utilizada em todo o estabelecimento, deverá apresentar obrigatoria-

mente as características de potabilidade especificadas na legislação em vigor;

4.4. Admite-se o uso, excepcionalmente, de água do rio tornada limpa através de um sistema de tratamento cuja eficácia seja devidamente comprovada por testes laboratoriais;

4.5. Os reservatórios d'água potável devem estar situados em locais de acesso fácil e seguro, sendo devidamente protegidos por tampas removíveis que propiciem a sua perfeita vedação, bem como devem ser dotados de um sistema que garanta segurança e inviolabilidade;

4.6. A água utilizada será compulsoriamente clorada com garantia de sua inocuidade microbiológica, independente de sua procedência;

4.7. O local de Pré beneficiamento deverá dispor:

4.7.1. De fornecimento de gelo compatível com o volume de produção do local.

4.7.1.1. O transporte de gelo para o salão de pré processamento não deverá oferecer risco de contaminação ao mesmo.

4.7.1.2. O gelo utilizado no local de pré-beneficiamento, especialmente no transporte da matéria prima deverá ser produzido com água potável;

4.7.1.3. Admite-se a utilização do gelo armazenado em barcos de suporte desde que obedeçam as características de potabilidade descritas anteriormente, na letra "b", e em observação às normas higiênico sanitárias.

4.7.2. Dispor de gabinete de higienização, adequado ao número de funcionários, localizado no ponto de acesso aos locais de trabalho;

4.7.3. O gabinete de higienização deverá ser dotado de lavador de botas, pedilúvio ou tapete sanitário, pias, sabão líquido, recipiente para sanitizante e condições

para secagem das mãos;

4.8. O piso de revestimento deverá ser construído de material impermeável, liso e antiderrapante, resistente a choques, atritos e ataques de ácidos permitindo perfeita higienização e drenagem;

4.9. O Tratamento dos efluentes deverá seguir as normas preconizadas na legislação ambiental pertinente;

4.10. Sistema de drenagem dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos. Drenos, ralos sifonados e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de baratas, roedores e outras pragas;

4.11. As paredes deverão ser lisas, resistentes e impermeáveis;

4.12. As portas de acesso de pessoal e de circulação interna deverão ser do tipo vaivém;

4.13. O material empregado na construção das portas deverá ser não oxidável, impermeável e que seja resistente às higienizações;

4.14. As janelas deverão ser dimensionadas de modo a propiciarem suficiente iluminação e ventilação natural, dotadas de telas milimétricas ou outro mecanismo que impeça a entrada de vetores ao local de pré-beneficiamento;

4.15. Deverá ser previsto um local para deposição de contentores ou recipientes já higienizados e isolados do piso;

4.16. O local de pré-beneficiamento deverá dispor de dependências auxiliares tais como: vestiários, refeitório, banheiros, depósitos.

4.16.1. As dependências auxiliares, poderão funcionar em embarcações de apoio desde que aprovada pelo Serviço de Inspeção Oficial;

4.16.2. O barco de apoio deverá possuir

condições necessárias para vestiário, refeitório, higienização, sistema de esgoto e ser abastecido de água potável;

4.17. As dependências auxiliares não devem ter comunicação direta com a área de manipulação do produto.

4.18. O Local de pré-beneficiamento deverá dispor de equipamentos e utensílios, compatíveis com o produto a ser elaborado, constituídos de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores nem sabores, e sejam não absorvente, resistente à corrosão e capaz de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção, preferencialmente de constituição metálica.

4.18.1. Permitir-se-á o emprego de material plástico adequado, jamais se admitindo o uso de madeira e recipientes de alvenaria.

4.19. Os equipamentos e utensílios, tais como: mesas, calhas, carrinhos e outros continentes que recebam produtos comestíveis, serão de chapa de material inoxidável, preferentemente, as ligas duras de alumínio ou ainda outro material que venha a ser aprovado pelo Serviço de Inspeção Oficial.

4.20. Caixas e bandejas ou recipientes similares, quando não forem de chapa de material inoxidável, poderão ser de plásticos apropriados às finalidades. De um modo geral, as superfícies que estejam ou possam vir a estar em contato com a matéria prima, incluindo soldaduras e juntas, devem manter-se lisas e isentas de imperfeições (fendas, rachaduras, amassaduras, entre outros);

4.21. Os equipamentos fixos, tais como: calha de sangria, tanques, etc., deverão ser instalados de modo a permitir a fácil higienização dos mesmos e das áreas circundantes, sendo que a trilhaagem aérea

deverá guardar sempre a distância mínima de 0,60 m das colunas e 0,60 das paredes;

4.22. O transporte dos crocodilianos deverá ser realizado com os animais imobilizados e com a boca devidamente contida;

4.23. O local de pré-processamento deve ser dotado de área para o desembarque dos crocodilianos vivos (cais, trapiche, plataforma, etc.), com instalações e equipamentos para as operações de descarga evitando a contaminação e o tratamento inadequado dos crocodilianos. Esta área deverá ser:

4.23.1. Instalada em local coberto, devidamente protegido dos ventos predominantes e da incidência direta dos raios solares;

4.23.2. Essa seção poderá ser parcial ou totalmente fechada, atendendo as condições climáticas regionais, desde que não haja prejuízo para a ventilação e iluminação, e após averiguação da Inspeção Estadual;

4.23.3. Deverá dispor de área suficiente, levando-se em conta as operações ali realizadas;

4.24. Deverá ser previsto um setor específico contíguo a sala de abate, separado através de paredes, das demais áreas operacionais, para a operação de insensibilização. O setor de insensibilização deverá dispor de área suficiente, levando-se em conta as operações ali realizadas;

4.25. Deverá ser prevista instalação própria e exclusiva, denominada "túnel de sangria", voltada para a plataforma de recepção, totalmente impermeabilizada em suas paredes e teto, para a realização da sangria;

4.26. No "túnel de sangria" os animais deverão permanecer o tempo mínimo exigido para uma sangria total, antes do

qual não será permitida qualquer outra operação;

4.27. A seção de sangria deverá dispor, obrigatoriamente, de lavatórios acionados a pedal (ou outro mecanismo que impeça o uso direto das mãos), com esterilizadores de fácil acesso ao operador;

4.28. No túnel de sangria, o sangue deverá ser recolhido em recipiente de material inoxidável;

4.29. O sangue coletado deverá ter destino adequado, a critério da Inspeção Estadual e órgão ambiental;

4.30. A mesa de evisceração deverá apresentar declive acentuado para o ralo coletor, a fim de permitir remoção contínua dos resíduos para o exterior da dependência, de modo a evitar acúmulo na seção;

4.31. A mesa deverá ter dimensões adequadas para atender a normal execução dos trabalhos que nela se desenvolvem;

4.32. A mesa disporá de água corrente, sob pressão adequada, localizada na parte interna e ao longo da mesa, com finalidade de propiciar constante limpeza e contínua remoção dos resíduos para os coletores;

4.33. A mesa de evisceração deverá possuir sistema eficiente de higienização;

4.34. Carrinhos, chutes ou recipientes de aço inoxidável, deverão ser dotados de fechamento, destinados à colocação das carcaças condenadas e vísceras não comestíveis, identificados total ou parcialmente pela cor vermelha e, ainda, com a inscrição “condenada”;

4.35. Deverá ser previsto no local de beneficiamento uma área específica para realizar a inspeção do jacaré eviscerado;

5. DO PRÉ-PROCESSAMENTO.

5.1 DA INSENSIBILIZAÇÃO.

5.1.1. A insensibilização será realizada por pistola pneumática ou outro método aprovado pela Inspeção Sanitária Estadual, com os animais ainda contidos, desde que cumpram as exigências técnicas para abate humanitário;

5.1.2. A insensibilização não deve promover, em nenhuma hipótese, a morte dos animais e deve ser seguida de sangria no prazo máximo de 10 minutos;

5.2. SANGRIA E DESMEDULARIZAÇÃO

5.2.1. A Sangria e Desmedularização é efetuada com emprego de facas, seccionando a coluna vertebral e a medula espinhal. O ponto exato da secção é no seio occipital onde ha uma convergência dos vasos sanguíneos;

5.2.2. A operação acima será efetuada com os animais no piso sendo imediatamente içados em trilhagem aérea com a porção da narina distante no mínimo 0,70 m do piso;

5.3. PENDURA.

5.3.1. A pendura deve ser realizada pela cauda com a utilização de correntes ou ganchos de material inoxidável.

5.4. EVISCERAÇÃO.

5.4.1. A evisceração corresponde a operação de corte da cavidade celomática e inspeção de linhas;

5.4.2. A evisceração será, obrigatoriamente, realizada com as carcaças suspensas em trilhagem aérea;

5.4.3. A operação de evisceração deverá ter início imediatamente após a sangria. Devendo ser realizada continuamente,

não sendo permitido o retardamento ou acúmulo de crocodilianos;

5.4.4. As operações de evisceração correspondem a:

- a) Oclusão de cloaca e esôfago;
- b) Abertura da cavidade celomática;
- c) Retirada das vísceras;
- d) Inspeção sanitária de vísceras;
- e) Separação de vísceras comestíveis de não comestíveis;

5.4.4.1. A oclusão deverá ser precedida da liberação do esôfago. O esôfago será obrigatoriamente constringido na sua extremidade cranial com o nó cirúrgico de amarrilho forte ou outro equipamento apropriado, que garanta a eficiente oclusão;

5.4.4.2. As operações de retirada de vísceras, e sua inspeção, deverão ser executadas ao longo de mesa de evisceração;

5.4.5. A evisceração deve ser realizada sob as vistas de funcionário da Inspeção oficial, em local que permita pronto exame das vísceras, com identificação perfeita entre estas e as carcaças. Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração;

5.4.6. As operações de evisceração deverão ainda, observar os cuidados necessários para evitar o rompimento de vísceras e o contato das carcaças com superfícies contaminadas;

5.4.7. A operação de inspeção sanitária de vísceras é uma etapa da inspeção post mortem e consiste no exame macroscópico de órgãos e tecidos, abrangendo a observação e apreciação de seus caracteres externos, além de cortes sobre o tecido dos órgãos, quando necessário;

5.4.8. A inspeção “post-mortem” de rotina deve obedecer à seguinte seriação:

- 5.4.8.1. Exame da cavidade celomática;
- 5.4.8.2. Exame das vísceras;
- 5.4.8.3. Exame geral da carcaça,

serosas,além da avaliação das condições nutricionais do animal;

5.4.9. Toda carcaça, partes de carcaça e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para o consumo, devem ser adequadamente assinalados pela Inspeção Estadual;

5.4.10. As carcaças, partes e órgãos condenados, ficam sob custódia da Inspeção Estadual e serão conduzidos á área específica, em recipientes adequados, acompanhados por um de seus funcionários;

5.4.11. Em hipótese alguma é permitida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões antes do exame da Inspeção Estadual;

5.4.12. Os locais ou pontos da seção de matança onde se realizam esses exames são denominados “Linhas de Inspeção” e devem ser localizadas ao longo da mesa de evisceração, dispondo das seguintes condições:

5.4.12.1. Iluminação adequada;

5.4.12.2. Dispositivos para lavagem e esterilização de instrumentos e lavatórios de mãos;

5.4.12.3. Sistema de controle e registro da ocorrência de afecções e destinação de carcaças;

5.4.13. Deverá existir sistema de identificação dos animais que apresentarem problemas de ordem sanitária e que necessitem exames complementares, a serem realizados na área de inspeção final e que, devem ser, imediatamente, desviadas da linha de abate;

5.4.14. A identificação de cada carcaça desviada da linha de abate para a inspeção final deverá ser mantida até o exame final realizado pelo Veterinário;

5.4.15. Não será permitida a retirada de órgãos e/ou partes de carcaças da sala de abate sem que antes seja realizada a ins-

peção das vísceras;

5.4.16. Os procedimentos de inspeção são realizados em 3 linhas de Inspeção;

a) LINHA 1: corresponde ao exame de vísceras vermelhas compreendidas em coração, pulmão, rins, fígado;

b) LINHA 2: corresponde ao exame das vísceras brancas, estômago, intestino grosso e intestino delgado;

c) LINHA 3: corresponde a inspeção da carcaça equivalendo ao exame visual da porções interna e externa da carcaça, cavidade celomática e superfícies ósseas expostas;

5.4.16.1. Os Órgãos do aparelho reprodutor não são inspecionados;

5.4.17. A carcaça eviscerada deverá ser lavada “internamente” com pressão de água adequada;

5.4.18. Somente após o término da inspeção post mortem, haverá liberação da carcaça eviscerada para resfriamento;

5.4.19. As carcaças evisceradas poderão ser diretamente expedidas para barcos frigoríficos;

5.4.19.1. As carcaças evisceradas só poderão ser resfriadas após prévia embalagem;

5.4.20. As carcaças evisceradas deverão ser resfriadas a uma temperatura mínima de 40 C em até 6 horas;

5.4.21. As carcaças evisceradas deverão ser transportadas acompanhadas de Certificado de Sanidade para Produtos Comestíveis assinado pelo médico veterinário do Serviço de Inspeção Oficial;

5.4.22. Os exames realizados nas linhas de inspeção são de responsabilidade da Inspeção Estadual e são executados por Auxiliares de Inspeção que possuam os conhecimentos teóricos elementares;

5.4.23. Os auxiliares devem trabalhar sobre a supervisão de um médico veterinário zelando todos pelo cumprimento das medidas de ordem higiênico-sanitárias constantes neste regulamento;

6. ENTREPOSTO DE PESCADO PARA BENEFICIAMENTO DE CARNE DE CROCODILIANOS.

6.1. O estabelecimento de abate de crocodilianos para ser registrado no Serviço de Inspeção Estadual deverá atender os requisitos básicos para entreposto de pescado, atendendo também as particularidades necessárias tanto na planta industrial como para o processamento dos crocodilianos;

6.2. PARTICULARIDADES NA ESTRUTURA FÍSICA.

6.2.1 O entreposto para crocodilianos deverá possuir ÁREA SUJA correspondendo às áreas de recepção da matéria prima e suas instalações: área de descarga da matéria prima e pesagem, pendura, retirada de patas e cabeças e esfolagem dos crocodilianos;

6.2.2. A área suja deve:

6.2.2.1. Ser dotada de local para o desembarque dos crocodilianos abatidos (cais, trapiche, plataforma, entre outros.), com instalações e equipamentos para as operações de descarga evitando a contaminação;

6.2.2.2. Dispor de área e equipamentos suficientes, levando-se em conta as operações ali realizadas;

6.2.2.3. Possuir trilhamento aéreo;

6.2.2.4. Possuir área para a esfolagem aérea dimensionada de modo a assegurar que nenhuma carcaça tenha contato com a outra e com nenhuma estrutura suja;

6.2.2.5. Possuir área para “Reinspeção” dotada de focos luminosos em número suficiente, dispostos de forma a garantir

perfeita iluminação. E deve ser dotada de equipamentos que possibilitem a correta retirada e transporte dos produtos condenados;

6.3. PARTICULARIDADES NO PROCESSAMENTO

6.3.1. Na esfolagem deve ser evitado qualquer contato da área externa da pele com a carne do animal;

6.3.2. Nenhum material utilizado na esfolagem deverá ser utilizado em conjunto com o processo de retirada da carne;

6.3.3. Quando localizado um abscesso durante a esfolagem, o equipamento deverá ser imediatamente esterilizado e o abscesso removido por cortes para prevenir a proliferação da contaminação;

6.3.4. As carcaças esfoladas não devem entrar em contato com o chão, paredes ou nenhuma outra superfície que possibilite uma contaminação;

6.3.5. As peles devem ser retiradas da área suja de forma rápida e contínua de modo a não ficarem acumuladas;

6.3.6. Carcaças e partes de carcaças devem ser comercializadas devidamente embaladas e rotuladas obedecendo ao disposto neste regulamento e demais legislações pertinentes;

6.4. SEÇÃO DE CORTES DE CARCAÇAS.

6.4.1. Os estabelecimentos que realizarem cortes e/ou desossa de crocodilianos devem possuir dependência própria, exclusiva e climatizada, com temperatura ambiente não superior a 15°C;

6.4.2. A seção destinada a cortes e/ou desossa de carcaças deve dispor de equipamento de mensuração para controle e registro da temperatura ambiente;

6.4.3. A seção deve dispor de lavatórios

e esterilizadores distribuídos adequadamente;

6.4.4. Deve existir sistema de controle e registro da esterilização de utensílios durante os trabalhos na seção;

6.4.5. A operação de acondicionamento em embalagem secundária dos cortes e ou partes, deverá ser realizada em local específico e independente de outras seções;

6.4.6. A temperatura das carnes manipuladas nesta seção não poderá exceder 7°C;

6.4.7. Para o caso de seções de industrialização de produtos salgados e/ou curados e outros, estas deverão ocorrer em local específico e em separado das demais seções industriais;

6.5. PADRONIZAÇÃO DOS CORTES DE CARNE.

6.5.1 Os Cortes de carne de crocodilianos não formulados terão a nomenclatura uniformizada da seguinte forma:

6.5.1.1. PRODUTO FRESCO:

a) carcaça de jacaré fresca;

6.5.1.2. CARNE RESFRIADA DE JACARÉ COM OSSO:

a) Coxa dianteira ou traseira;

b) Sobre coxa dianteira ou traseira;

c) Coxa e Sobre coxa dianteira ou traseira;

d) Bisteca;

e) Costelas;

f) Rabo;

g) Dorso;

6.5.1.3. CARNE RESFRIADA DE JACARÉ SEM OSSO:

a) Coxa dianteira ou traseira sem osso;

b) Sobre coxa dianteira ou traseira sem osso;

c) Coxa e sobre coxa dianteira ou traseira sem osso;

d) Lombo;

- e) Filé do rabo;
- f) Capa do rabo;
- g) Pescoço;

6.5.1.4. MIÚDO RESFRIADO:

- a) Coração;

- b) Fígado;

6.5.1.5. CARNE CONGELADA DE JACARÉ COM OSSO:

- a) Coxa dianteira ou traseira;

- b) Sobre coxa dianteira ou traseira;

- c) Coxa e Sobre coxa dianteira ou traseira;

- d) Bisteca;

- e) Costelas;

- f) Rabo;

- g) Dorso;

6.5.1.6. CARNE CONGELADA DE JACARÉ SEM OSSO:

- a) Coxa dianteira ou traseira sem osso;

- b) Sobre coxa dianteira ou traseira sem osso;

- c) Coxa e sobre coxa dianteira ou traseira sem osso;

- d) Lombo;

- e) Filé do rabo;

- f) Capa do rabo;

- g) Pescoço;

6.5.2. Os cortes e miúdos poderão se apresentar sob a forma de cubos, tiras, iscas, postas, aparas ou bifés;

6.5.3. Nos cortes e miúdos poderão ser incluídos o nome regional, após a nomenclatura oficial;

7. INSTALAÇÕES FRIGORÍFICAS

7.1. Os produtos de crocodilianos depositados nas câmaras de resfriamento deverão apresentar temperatura de refrigeração 0°C a 4°C, quando forem elaborados produtos resfriados e câmaras de congelamento com temperatura de -30°C, a -40°C e a estocagem posterior a -18°C ou mais frio para produtos congelados, tolerando-se no máximo, variação

de um grau centígrado;

7.2. Mesmo temporariamente ou por razões de ordem técnica, não será permitido o congelamento de produtos de crocodilianos nas câmaras de estocagem;

7.3. Os produtos de crocodilianos congelados não deverão apresentar, na intimidade muscular, temperatura superior a -18°C (menos dezoito graus centígrados negativos), com tolerância máxima de 2°C (dois graus centígrados);

8. RESÍDUOS DE ABATE.

8.1. INSTALAÇÕES DESTINADAS À FABRICAÇÃO DE SUBPRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS (GRAXARIA).

8.1.1. Serão localizadas em local separado do setor de beneficiamento, dispendo de equipamento adequado e suficiente à transformação de resíduos provenientes do abate, inclusive carcaças e peças condenadas;

8.1.1.1. A condução dos resíduos para esta seção deve ser, por gravidade, através de condutores fechados, isolando-se do meio ambiente, ou por carrinhos hermeticamente fechado e de fácil higienização;

8.1.1.2. A seção deve dispor de tanques de colheita, para separação e carregamento dos digestores, de maneira que os resíduos não sejam depositados diretamente sobre o piso;

8.1.2. Quando o volume de resíduos industrializáveis não comportar na instalação de aparelhagem para sua transformação, a juízo da Inspeção Estadual e anuência do IPAAM, será permitido o encaminhamento dos resíduos a outros estabelecimentos sob regime de Inspeção Estadual, desde que obedeçam aos seguintes requisitos:

8.1.2.1. O estabelecimento receptor deve ser licenciado pelo órgão ambiental

Estadual para esta finalidade;

8.1.2.2. Os resíduos devem ser continuamente removidos da indústria de origem;

8.1.2.3. Os resíduos devem ser transportados em veículos apropriados, de uso exclusivo e dotados de dispositivo de fechamento hermético;

8.1.3. Na ausência de graxaria, os estabelecimentos poderão destinar as peças condenadas e as carcaças à cremação em unidade previamente licenciada ou outro método estabelecido pelo órgão competente;

8.1.4. Os resíduos líquidos devem ser tratados em estações específicas dimensionadas adequadamente, constantes no projeto de instalação do estabelecimento;

9. DESTINOS E CRITÉRIOS DE JULGAMENTO EM CROCODILIANOS.

9.1. Esparganose – Nos casos em que seja verificado na musculatura de crocodilianos cistos decorrentes da infestação pelo platelminto *Spirometra erinacei* a porção infectada deverá obrigatoriamente ser removida e as carcaças deverão ser encaminhadas imediatamente para congelamento a -10°C (menos dez graus centígrados) por no mínimo 24 h. Caso a indústria não disponha das condições necessárias para efetuar o congelamento a carcaça deverá ser condenada;

9.2. Abscessos - Carcaças, partes de carcaça ou órgãos atingidos de abscesso devem ser julgados pelo seguinte critério:

9.2.1. Quando a lesão é externa, múltipla ou disseminada, de modo a atingir grande parte da carcaça, esta deve ser condenada;

9.2.2. Abscessos ou lesões localizadas podem ser removidas, condenados apenas os órgãos e partes atingidas;

9.3. Deverão ser condenadas as carcaças contaminadas:

9.3.1. As carcaças ou partes de carcaça que se contaminarem por fezes durante a evisceração ou em qualquer outra fase dos trabalhos;

9.3.2. As carcaças, partes de carcaça, órgãos ou qualquer outro produto comestível que se contamine por contato com os pisos ou de qualquer outra forma, desde que não seja possível uma retirada completa da área da carcaça contaminada;

9.4. Deverão ser condenadas as carcaças com alterações gerais (emagrecimento, anemia, icterícia);

9.5. Deverão ser condenadas as carcaças em todos os casos em que se comprovem alterações septicêmicas;

9.6. Serão condenadas as carcaças em estado de caquexia;

9.7. Serão condenadas as carcaças em início de processo putrefativo, ainda que em área muito limitada;

9.8. Serão condenadas as carcaças quando existir lesões inflamatórias de origem gástrica ou intestinal;

9.9. Serão condenadas as carcaças que apresentem mau aspecto, coloração anormal ou que exalem odores medicamentosos excrementícios, sexuais e outros considerados anormais;

9.10. Serão condenadas as partes da carcaça decorrentes de lesões hemorrágicas ou congestivas provenientes de contusões, traumatismo ou fratura;

9.11. Contusão - Os animais que apresentem contusão generalizada devem ser condenados;

9.11.1. Nos casos de contusão localizada, o aproveitamento deve ser condicional (salga) a juízo da Inspeção Estadual, depois de removidas e condenadas as partes atingidas;

9.12. Devem ser condenados os órgãos com coloração anormal, os que

apresentem aderências, congestão, bem como os casos hemorrágicos;

9.13. Processos inflamatórios (artrite, dermatite e colibacilose) - Qualquer órgão ou outra parte da carcaça que estiver afetado por um processo inflamatório deverá ser condenado e, se existir evidência de caráter sistêmico do problema, a carcaça e as vísceras na sua totalidade deverão ser condenadas;

9.14. Evisceração tardia - Configura-se a partir de 30 minutos da decorrência da sangria. Deverão ser adotados os seguintes critérios:

9.14.1. Entre 30 e 45 minutos agilizar a evisceração na linha, mesmo improvisada. Observar atentamente os órgãos internos e caracteres organolépticos da carcaça. Caso haja comprometimento da carcaça e vísceras, sob o aspecto organoléptico, deve-se proceder a condenação. Caso contrário, libera-se o conjunto;

9.14.2. Entre 45 e 60 minutos deve-se proceder avaliação minuciosa das carcaças, adotando-se o seguinte critério:

a) Liberação;

b) Condenação total das carcaças quando os caracteres organolépticos estiverem alterados;

9.14.3. Após 60 minutos: Avaliação minuciosa e criteriosa da carcaça sob o ponto de vista organoléptico e dependendo do grau de comprometimento dos caracteres organolépticos realiza-se a condenação total;

9.15. Tumores - Qualquer órgão ou outra parte da carcaça que estiver afetada por um tumor deverá ser condenada toda a carcaça;

9.16. Parapoxvirus (Caiman pox) - Qualquer animal que apresente a sintomatologia característica do Parapoxvirus tais como, lesões cinzas a branca-acinzentadas na boca e na pele da parte superior da cabeça, corpo e membros, deverá ter sua carcaça e pele condenadas;

9.17. Salmonelose - A identificação macroscópica é impossível. Animais com celomite, pneumonia, granulomas e abscessos podem ser portadores e as carcaças devem ser condenadas e adotadas medidas de desinfecção dos equipamentos.

**CERTIFIQUE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE.
GABINETE DO SECRETÁRIO DE ESTADO DA PRODUÇÃO RURAL-SEPROR,
em Manaus, 29 de junho de 2011.**

**Eronildo Braga Bezerra
Secretário-SEPROR**

Com envolvimento e participação de comunidades da Reserva de Desenvolvimento Sustentável Mamirauá, apresentamos, neste documento, o que consideramos ser as bases para implementação de um Sistema Comunitário e Participativo de Manejo de Jacarés. Além das experiências de aproveitamento legal no setor Jarauá, desde 2010, testamos e desenvolvemos ações integradas com a identificação de locais de nidificação de jacarés e de contagens noturnas de jacarés no setor Aranapu. Para tanto, contamos com o apoio das comunidades do setor e dos sócios do Acordo de Pesca do Jutai-Cleto. Estas atividades possibilitaram o estabelecimento de critérios básicos para um sistema de monitoramento de jacarés desenvolvido e aplicado pelos próprios comunitários e o suporte para a construção de um sistema de manejo sustentável deste recurso natural.



Instituto de Desenvolvimento
Sustentável Mamirauá

Estrada do Bexiga, 2.584 - Bairro Fonte Boa - Cx. Postal 38 - CEP 69553-225 - Tefé (AM)
Tel./Fax: +55 (97) 3343-9700 | mamiraua@mamiraua.org.br | www.mamiraua.org.br

Curta o Instituto Mamirauá nas redes sociais:



Instituto.mamiraua



@InstMamiraua



InstitutoMamiraua

Ministério da
Ciência, Tecnologia
e Inovação

GOVERNO FEDERAL
BRASIL
PAÍS RICO E PAÍS SEM POBREZA