

**UNIVERSIDADE DO ESTADO DO AMAZONAS
ESCOLA SUPERIOR DE ARTES E TURISMO
CURSO DE TURISMO**

ELIANA APARECIDA DOS SANTOS

**CARNE DE CAÇA: POTENCIAL PARA O MERCADO DE MANAUS-
AM**

MANAUS
2019

ELIANA APARECIDA DOS SANTOS

CARNE DE CAÇA: POTENCIAL PARA O MERCADO DE MANAUS-AM

Relatório final apresentado a Universidade do Estado do Amazonas-UEA como parte das exigências para obtenção do título de Bacharel em Turismo.

Orientadora: Prof^a. Cláudia Araújo de Menezes Gonçalves Martins.

MANAUS
2019

ELIANA APARECIDA DOS SANTOS

CARNE DE CAÇA: POTENCIAL PARA O MERCADO DE MANAUS-AM

Este Trabalho de Conclusão de Curso foi julgado adequado para obtenção do Grau de Bacharel em Turismo da Escola Superior de Artes e Turismo da Universidade do Estado do Amazonas (UEA) e aprovado, em sua forma final, pela Comissão Examinadora.

Aprovado em ___/___/2019

Nota Final = _____

BANCA EXAMINADORA

Cláudia Araújo de Menezes Gonçalves Martins, Prof. M.^a UEA
(Universidade do Estado do Amazonas)

Lúcia Cláudia Barbosa Santos, Prof. Esp.
(Universidade do Estado do Amazonas)

Selma Paula Maciel Batista, Prof. Dr^a
(Universidade do Estado do Amazonas)

Dedico este trabalho a Rosana F. Silva
minha mãe do coração, presente de Deus
em minha vida meu exemplo de ser
humano caridoso e íntegro.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus e a todos os amigos queridos que ganhei ao longo do curso e que contribuíram maravilhosamente nesta jornada, em especial as minhas professoras, Kalina Benevides, Cláudia Menezes, Selma Batista, Lúcia Cláudia, Márcia Raquel, Sônia Nascimento, Maria Helena e demais professoras do curso de turismo, exemplos de profissionais incríveis e mulheres admiráveis, mestras que nos ensinaram muito, com dedicação, paixão pela profissão e sede em desbravar e ampliar horizontes. Minha profunda gratidão por tudo que me ensinaram e também pela amizade, paciência e incentivos, além da minha sincera admiração por serem eternas estudiosas e não apenas professoras mas “Educadoras”.

”A cultura de um povo é seu maior patrimônio, preserva-la é resgatar a história, perpetuar valores, é permitir que as novas gerações não vivam sob as trevas do anonimato”.

(Nildo Lage)

RESUMO

Conforme apresenta o título, CARNE DE CAÇA: POTENCIAL PARA O MERCADO DE MANAUS-AM, esta pesquisa buscou apontar o potencial deste produto no comércio regional e procurou lembrar que o consumo da carne de caça é um costume herdado pelos povos das florestas, indígenas e ribeirinhos. Durante décadas consumir carne de caça no Amazonas tem sido uma prática ilegal e clandestina, embora seja permanente. Sob o prisma histórico-cultural, a culinária regional faz parte da tradição e representatividade de um povo, portanto a temática desta pesquisa exploratória, mostrou-se pertinente e tem como objetivo apontar os possíveis benefícios que este segmento comercial estando legalizado pode trazer tanto para a sociedade quanto para a fauna amazônica. Para coleta de dados foram realizadas pesquisa bibliográfica, levantamento em sites oficiais e pesquisa em campo, no decorrer dos meses de Abril e Maio de 2018, na “Feira Municipal Manaus Moderna”, para coleta de dados, onde no universo (N) de 100 indivíduos foram selecionados aleatoriamente uma amostra (n) de 50 indivíduos entre feirantes e fregueses com os quais aplicou-se um questionários de perguntas fechadas contendo sete questões, também realizou-se coleta de informações no Comando de Policiamento Ambiental do Amazonas, para a série histórica de 2008 à 2017, do número de apreensões de animais silvestres abatidos. A metodologia caracterizou-se como exploratória e explicativa, de classificação qualitativa. O uso de gráficos para apresentação dos resultados, revelaram que apesar das leis ambientais proibirem a venda e o consumo do produto em questão, ainda assim na cidade de Manaus há um público numeroso de consumidores, gerando uma considerável e constante demanda clandestina mas interessado na comercialização legalizada.

Palavras-chave: Carne de caça; Policia Ambiental; Comércio.

ABSTRACT

As the title shows, game meat: MARKET potential of MANAUS-AM, this study sought to point out the potential of this product in the regional trade and sought to remind you that the game meat consumption is a habit inherited by people of the forests, indigenous and bordering. For decades consume game in the Amazon has been an illegal and clandestine practice, although it is permanent. Under the historical-cultural Prism, regional cuisine is part of the tradition and representativeness of a people, so the theme of this exploratory research, proved to be relevant and aims to point out the potential benefits that this business segment being legal can bring both to society and to the Amazon fauna. For data collection were carried out bibliographical research, survey on official sites and research in the field, during the months of April and may 2018, in "county fair Manaus Moderna", for data collection, where in the universe (N) of 100 individuals were randomly selected a sample (n) of 50 individuals between merchants and customers with which it applied a close-ended questions questionnaires containing seven questions, also took place in charge of information gathering Environmental Policing of Amazonas, to the historical series from 2008 to 2017, the number of seizures of wild animals slaughtered. The methodology was characterized as exploratory and explanatory, qualitative sorting. The use of graphics for presentation of the results, revealed that despite the environmental laws prohibit the sale and consumption of the product in question, yet in the city of Manaus for a númeroso audience of consumers, generating a considerable and steady demand but clandestine interested in legal marketing.

Key words: game meat; Environmental Police; Trade.

LISTA DE FIGURAS

Figura 01	Venda clandestina de carne de caça.....	20
Figura 02	Mapa do Estado do Amazonas.....	26
Figura 03	Mulher ribeirinha limpando caça.....	32
Figura 04	Apresentação da carne de jacaré no supermercado.....	34
Figura 05	Carne de jacaré beneficiada.....	34
Figura 06	Batalhão do Policiamento Ambiental apreende embarcação.....	38
Figura 07	Cantor de toadas Prince do Boi, autuado pelo IBAMA.....	39

LISTA DE QUADROS

Quadro 01	Nome popular e científico das espécies mais apreciadas e comercializadas no mercado consumidor clandestino.....	29
Quadro 02	Exemplo como geradora de empregos de alguns restaurantes especialistas em carne de animais silvestre no Brasil.....	31
Quadro 03	Exemplo de estabelecimentos que comercializam carne de caça em território nacional.....	35
Quadro 04	Apresentação de alguns criadores de animais silvestre em cativeiro no Brasil.....	40

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 01	Faixa Etária dos entrevistados.....	41
Gráfico 02	Profissão dos entrevistados.....	42
Gráfico 03	Sexo dos entrevistados.....	42
Gráfico 04	Você já provou carne de caça?.....	43
Gráfico 05	Qual a carne de caça mais apreciada?.....	43
Gráfico 06	Você é a favor ou contra a venda de carne de caça legalizada?....	44
Gráfico 07	Você concorda que comer carne de caça faz parte da cultura do amazonense?.....	44

LISTA DE ABREVIATURAS

ABRASEL	Associação Brasileira de Bares e Restaurantes
ABNT	Associação Brasileira de Normas Técnicas
BPAmb/AM	Batalhão de Policiamento Ambiental do Amazonas
CPAmb	Comando de Policiamento Ambiental
CTA	Conhecimento Tradicional Associado
EMATER	Empresa Brasileira de Extensão Rural
EMBRAPA	Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
IPHAN	Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
IPAAM	Instituto de Proteção Ambiental do Amazonas
IBAMA	Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis
MAPA	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
ONU	Organização das Nações Unidas
OMT	Organização Mundial do Turismo
PNMA	Política Nacional do Meio Ambiente
PMAM	Polícia Militar Ambiental
UNESCO	Organização das Nações Unidas para a Educação Ciência e Cultura

SUMÁRIO

1.	INTRODUÇÃO	15
2.	FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA	17
2.1	Definição de turismo.....	18
2.1.1	Turismo cultural.....	18
2.1.2	Turismo gastronômico.....	19
2.1.3	Turismo de experiência.....	19
2.2	O comércio da carne de caça.....	20
2.3	Legislação Pertinente-IBAMA-Criação de animais silvestres em cativeiro .	21
2.4	2.4 Patrimônio Cultural Imaterial, a carne de caça como herança do amazonida	23
3.	METODOLOGIA	27
3.1	Forma de abordagem.....	27
3.2	Objetivos metodológicos.....	27
3.3	Amostra.....	27
3.4	COLETA DE DADOS.....	27
3.4.1	Tamanho da Amostra.....	27
3.5	Análise dos dados.....	28
3.6	Procedimentos técnicos.....	28
3.7	Método de estudo.....	28
4.	RESULTADOS	29
4.1	Contribuição para a sociedade.....	29
4.1.1	Carne de caça como alternativa alimentar.....	32
4.2	Contribuição para a fauna.....	38
5.	CONSIDERAÇÕES FINAIS	45
	REFERENCIAS	47

1. INTRODUÇÃO

A temática CARNE DE CAÇA: POTENCIAL PARA O MERCADO DE MANAUS-AM, levantou a questão de que no Amazonas existe uma severa proibição por parte dos órgãos ambientais em se comercializar ou consumir carne de caça, embora uma grande parcela da população aprecie estas carnes considerando naturalmente sua herança interiorana, fazendo surgir a problemática; “Se o povo amazonida não puder usufruir da tradição cultural de sua culinária, como garantir as futuras gerações esta parte de sua história?”.

Para fins de organização, este trabalho definiu como objetivo geral apontar os benefícios que a venda legalizada da carne de animais silvestre de cativeiro pode trazer para a sociedade amazonense e conseqüentemente a fauna silvestre no Amazonas. Como objetivos específicos, pontuamos as seguintes ações: levantar as contribuições que o comércio legal deste produto pode gerar para a sociedade e a fauna silvestre; identificar o posicionamento do IBAMA sobre a criação de animais silvestres em cativeiro para fins comerciais; e conhecer como a tradição cultural de um povo é assegurada pelo IPHAN.

O levantamento de dados foi dividido entre pesquisa bibliográfica, pesquisa em sites oficiais, e pesquisa de campo realizada na Feira Municipal Manaus Moderna nos meses de abril e maio de 2018, onde no universo (N) de 100 indivíduos foram selecionados aleatoriamente uma amostra (n) de 50 indivíduos entre feirantes e fregueses com os quais através de entrevistas aplicou-se um questionário com perguntas fechadas contendo sete questões, além da coleta de informações no Comando de Policiamento Ambiental do Amazonas.

A metodologia caracterizou-se como exploratória e explicativa mostrando-se qualitativa. Os resultados obtidos revelaram que apesar das leis ambientais proibirem a venda e o consumo do produto em questão, ainda assim na cidade de Manaus há um numeroso público consumidor, gerando uma considerável e constante demanda clandestina, mas, interessado na comercialização legalizada.

Os povos ribeirinhos e demais habitantes do interior do Amazonas baseiam sua dieta nas práticas da pesca e da caça, o que é compreendido como práticas de subsistência sendo uma prerrogativa ao povos ribeirinhos permitida por lei, contudo mesmo diante de leis proibitivas ao consumo ou aquisição destas

carnes, seus familiares residentes na capital manauara têm por hábito e tradição consumir mesmo que esporadicamente carne de animais silvestre.

Semanalmente são noticiadas pelas mídias locais, as muitas apreensões e constantes contrabandos de carne de animais silvestres abatidos clandestinamente e apreendidos pelo Batalhão de Policiamento Ambiental do Amazonas, com estes exemplos é notório que não há necessidade de negar ao manauara o direito de usufruir desta parte de sua cultura, além de que, esta atividade sendo legalizada permitirá que este produto seja uma alternativa alimentar na mesa do amazonense já que esta atividade é uma realidade local.

O comércio legal das carnes de animais silvestres predominantes das regiões amazônica e pantaneira são produtos que em Manaus, capital do Estado do Amazonas não é comercializada nem legalizada, nem ao menos se tem conhecimento de projetos ou mesmo de algum interesse por parte do poder público ou empresarial em estimular investimentos neste segmento comercial.

Nem mesmo diante da realidade dos constantes contrabandos e a fim de coibir tais práticas, não se tem notícias de projetos ou parcerias com o setor agrícola ou rural para o desenvolvimento deste negócio.

O investimento no setor alimentício de carnes de caça beneficiada e distribuída através de criatórios legalizados e distribuidores licenciados pelo IBAMA e Ministério da Agricultura torna esta comercialização possível e lucrativa a exemplo das vendas de quelônios, que são comercializados em local específico e controlados com selo de licença emitido pelo IBAMA.

2. FUNDAMENTAÇÃO TEORICA

De acordo com Panosso; Ansarah (2009, p.121; apud OLIVEIRA, 2013, p.18), "Quando se decide utilizar o aparato cultural de uma localidade como recursos turísticos, tem o que se pode denominar turismo cultural, que consiste em trabalhar com os aspectos sociais e históricos que caracterizam uma determinada localidade, entre eles: hábitos, costumes, gastronomia, manifestações populares, arquitetura, edificações, artesanatos, entre outros".

A satisfação de quem viaja está principalmente interligada a novas experiências, descobertas culturais e ao prazer de poder degustar da culinária regional, o turista guarda em sua memória a doce ou amarga lembrança dos diferentes aromas e sabores da região, mas são nos pratos exóticos e na diversidade de elementos gastronômicos com seus sabores, temperos e maneira de saber-fazer o que realmente sela na memória do turista o local e a comida que ali descobriu.

Sobre a perspectiva do turismo esta pesquisa também trata do turismo de experiências, turismo gastronômico e turismo cultural, apresentando através da culinária amazonense os costumes, tradições, e modos de saber-fazer o alimento regional, o que para os visitantes, consolida a imagem do manauara como parte dos povos da floresta amazônica, afirmando suas raízes através de quitutes com os sabores da terra.

A comercialização da carne de animais silvestres criados em cativeiro, não é uma prática nova para o mercado mundial, em muitos países encontramos nativos consumindo ou mesmo vendendo carne de animais nativos de sua região, a exemplo, na Austrália o consumo de canguru, na França, os escargot, na China com seu extenso cardápio como morcegos, aranhas, insetos entre outros animais.

Perante o turista este comércio de experiências gustativas naturalmente revela os elemento representativo da cultura gastronômica local.

Como define Cascudo, (2011, p.22), o que chamamos "cozinha internacional", é apenas uma rede comunicante de padrões alimentares equivalentes, imutáveis, dentro de cada unidade demográfica e transmissíveis, constituindo novidade ao grupo adquirente.

Por mais que algumas iguarias nos pareçam inaceitáveis ou mesmo repugnantes ao consumo humano, devemos lembrar que os muitos povos que compõem uma nação vivenciam na peculiaridade de sua região a biodiversidade

local, correspondente a sua realidade climática e geográfica, o que justifica seu modo de viver.

Ainda segundo o autor (ibidem 2011, p.15), [...] o alimento representa o povo que o consome numa imagem imediata e perceptiva, falar das expressões negativas da alimentação para criaturas afeitas aos seus pratos favoritos, pai, avós, bisavós, zonas, sequências histórica, é ameaçar um ateu com as penas do inferno.

A pesquisa buscou chamar a atenção para o fato desta atividade ser uma alternativa alimentar e sustento para muitas famílias, além de possuir um mercado cuja demanda legal ou ilegal é solidificada em muitos Estados, a exemplo da crescente e rentável prática de contrabandos da biodiversidade brasileira.

Este manejo para a comercialização são direcionados a algumas espécies de animais silvestres que possuem a capacidade de reproduzirem-se em cativeiro, portanto são animais de cativeiro para fins comerciais, cujas matrizes são de outros cativeiros já existentes e com a preocupação de salvaguardar a vida silvestre sem ações predatórias tendo a consciência de preservar a natureza na sua totalidade.

2.1 DEFINIÇÃO DE TURISMO

Turismo defini-se por um conjunto de atividades realizadas por pessoas durante suas viagens e estadias em lugares distintos do seu habitat natural por um período de tempo consecutivo inferior a um ano, com finalidade de lazer, negócios e outros. Programa de Regionalização do Turismo: módulo operacional 2 (MTur, 2007, p.30).

2.1.1 TURISMO CULTURAL

Turismo Cultural compreende as atividades turísticas relacionadas à vivência do conjunto de elementos significativos do patrimônio histórico e cultural e dos eventos culturais, valorizando e promovendo os bens materiais e imateriais da cultura. Segmentação do turismo: marcos conceituais (Mtur, 2006, p.30).

2.1.2 TURISMO GASTRONOMICO

É o conjunto de alimentos e bebidas e seus rituais peculiares de elaboração, modo de servir e de consumir, confeccionados com ingredientes próprios de uma região e com base nas suas tradições gastronômicas. Módulo C do Manual do Pesquisador do Inventário da Oferta Turística (MTur, 2006, p.15).

2.1.3 TURISMO DE EXPERIÊNCIA

Segundo a publicação¹ sobre o turismo de experiências, “o turismo por si é uma atividade intrinsecamente experiencial, pois o indivíduo sai do seu local habitual para viver no espaço de outros, diferente da sua rotina”. (SEBRAE, 2015, p.8).

De acordo com o documento o turismo de experiência é um nicho de mercado que apresenta uma nova forma de fazer turismo, onde existe interação real com o espaço visitado, mesmo que não seja o ideal, é o real e é o que o turista está em busca.

Acrescenta ainda que, esta prática turística está relacionada com as aspirações do homem moderno, cada vez mais conectado e em busca de experiências que façam sentido, e segue explicando que esta é uma maneira de atingir o consumidor de forma mais emocional, por meio de experiências que geralmente são organizadas para aquele fim e que a ideia é estimular vivências e até o engajamento em comunidades locais que geram aprendizados significativos e memoráveis.

O turismo de experiências abre uma gama de segmentos onde o turista tem a oportunidade de vivenciar novas atividades, ampliando seus conhecimentos, seja no meio rural ou urbano, no próprio país ou em outros.

Este segmento turístico possibilita repensar o turismo não apenas como atividade mas como uma ferramenta de desenvolvimento humano, uma vez que seu apelo surge de um desejo pessoal e emocional, exteriorizando-se para todos os outros sentidos humano.

¹ Turismo de Experiências, SEBRAE, Pernambuco, ano 2015, p.52 – Gráfica e Editora CCZ.

2.2 O comércio da carne de caça

Desde os primórdios da raça humana, vários grupos povoaram regiões e continentes, desenvolvendo suas próprias maneiras de alimentar-se, baseando suas dietas no que o meio ambiente lhes ofertava.

“Cada grupo humano, ao longo de sua evolução, adaptou-se aos mais diversos tipos de ambientes e sua alimentação, conseqüentemente, sofreu influências das limitações ambientais e econômicas [...]”. (COSTA-NETO, 2011; apud FIGUEIREDO; BARROS 2011, p.692).

Figura -01- Venda clandestina da carnes de caça (paca).



Fonte: Policiamento Ambiental

É na alimentação humana que se materializa a estrutura da sociedade, que se atualiza a interação social, sócio ambiental e as representações sócio-culturais dos que têm em comum uma mesma cultura. A abstração conceitual da cultura se concretiza no prato (IKEDA, 2004, p. 289-292; MILLÁN, 2002, p. 277-278; apud MULLER, AMARAL & REMOR, 2010, p.4), Carneiro (2003, p.4), concorda afirmando quê, “o alimento é o primeiro e o maior dos paradigmas do comportamento moral, [...]e acrescenta (ibidem 2003, p.9), [...] a história da alimentação tem como objeto quase toda a natureza viva no âmbito universal de todas as épocas, povos e culturas.

Muitos costumes foram compartilhados entre os povos de várias regiões, pelo intermédio de viajantes, comerciantes e exploradores, contribuindo com suas descobertas, para enriquecimento cultural, apesar de algumas tradições terem sido

preservadas, ou melhoradas, outras foram esquecidas com o tempo, mas de suma importantes para a composição e diferenciação entre costumes.

2.3 Legislação Pertinente - IBAMA - criação de animais silvestres em cativeiro.

A Constituição da República Federativa do Brasil, no Art. 225 inciso § 1º - VII, no ANEXO B, refere-se a proteger a fauna e a flora, vedando na forma da lei, as práticas que coloquem em risco sua função ecológica, provoquem a extinção de espécies ou submetam os animais a crueldade.

Conforme o IBAMA a Lei, n.º 9.605, de 12 de fevereiro de 1998, e Decreto nº 6.514, de 22 de julho de 2008, determina no Artigo 37 do inciso §2º, que o abate de animais não é crime, quando realizado em estado de necessidade, para saciar a fome do agente ou de sua família; para proteger lavouras; pomares e rebanhos da ação predatória ou destruidora de animais, desde que legal e expressamente autorizado pelo órgão competente ou por ser nocivo o animal, desde que assim caracterizado pela autoridade competente.

O IBAMA informa que de acordo com as leis vigentes, o abate de animais em extinção não é permitido, sendo somente os que forem capazes de reproduzirem-se em cativeiro, as condutas e atividades consideradas lesivas ao meio ambiente sujeitarão os infratores, pessoas físicas ou jurídicas, a sanções penais e administrativas, independentemente da obrigação de reparar os danos causados.

A regulamentação da portaria do IBAMA de N.º118 e 117 de 1997 e a nova Portaria IBAMA Nº. 169 de 20 fevereiro de 2008, conforme ANEXO C, dispõe que “A criação comercial e a comercialização de animais silvestres no país estão previstas pela Lei de Proteção a Fauna nº. 5.197” (Brasil, 1967), no **Art. 9º**, a portaria do IBAMA relata que observado o disposto no artigo 8º e satisfeitas às exigências legais, poderão ser capturados e mantidos em cativeiro, espécimes da fauna silvestre.

Do Art. 19 ao artigo 21 da Sessão II, no ANEXO C esta detalhado sobre, os animais abatidos, partes e produtos da fauna silvestre brasileira poderão ser comercializados por criadouros comerciais ou por pessoa jurídica que intencione adquirir produtos desses criadouros, beneficiá-los, manipulá-los e revendê-los a

outros comerciantes ou aos consumidores, já os incisos §1º e §2º advertem que os produtos a serem comercializados ou beneficiados deverão possuir um sistema de controle e marcação que pode ser carimbo, etiqueta, lacre ou similar aprovado pelo IBAMA, e a venda deverá ser acompanhada de Nota Fiscal fornecida pelo criadouro, indústria/beneficiamento ou comerciante.

Nos casos em que o IBAMA for o fornecedor do sistema de marcação, o usuário deverá solicitá-lo num prazo de 30 (trinta) dias de antecedência, e conforme cita o inciso §3º do Art. 225 do IBAMA.

O manejo desta atividade, deverá informar anualmente à Superintendência do IBAMA de seu Estado, a quantidade de produtos beneficiados/comercializados por espécie, unidade de medida e destino, inclusive a exportação de animais abatidos, partes e produtos da fauna silvestre brasileira obedecendo o disposto em Portaria específica para importação e exportação de animais da fauna silvestre brasileira e exótica.

A criação de animais silvestres em cativeiro vem crescendo em outros estados, pela boa aceitação no mercado, pelo sabor exótico de sua carne, demonstrando-se um negócio promissor para investimentos, além de colaborar para a coibição do abate criminoso, na preservação à fauna, na criação de ofertas de empregos, nas elaboração de novidades gastronômicas como também na geração de divisas aos cofres públicos.

Para isso é necessário que aja interesse por parte de políticas públicas e setor empresarial incentivando este empreendimento inovador na capital amazonense, criando alternativas de sustentabilidade principalmente para comunidades ribeirinhas além de criar ferramentas a fim de desacelerar o tráfico clandestino.

Conforme o artigo do Caderno de Biodiversidade v.4 n.2, de dezembro de 2004, p.44, intitulado Programa Estadual de Manejo de Fauna Silvestre Apreendida- Estado do Paraná, Brasil, no tópico Apreensão de animais abatidos, couros, peles, peças taxidermizadas e esqueletos, relata assim;

Atualmente um dos procedimentos adotados pelos agentes fiscais com relação à apreensão de animais abatidos é a sua doação a instituições de caridade ou filantrópicas, embora exista recomendação legal sobre a possibilidade do material apreendido ser destinado a estes tipos de instituições, orienta-se que este procedimento não seja realizado.

Tal sugestão está baseada no fato de que a qualidade da carne apreendida é muitas vezes duvidosa e para ser submetida ao consumo humano, ou animal, deveria ser submetida a uma rigorosa inspeção sanitária, o que não foi observado na maioria dos casos constatados nos autos de infração.

Dessa forma, os agentes do Estado poderiam estar colocando em risco a saúde da população, pois tais produtos poderiam servir como transmissores de doenças como salmonelose, botulismo, teníases e outras zoonoses.

Cabe ainda ressaltar que a doação para instituições de caridade pode ainda ser encarado como um incentivo ao consumo de carne de animal silvestre, vítima da atividade de caça ilegal.

Este artigo chama a atenção para um fato que também faz parte da realidade do amazonense, atitudes como esta que embora pareça caridade ou filantropia na verdade demonstra falta de conhecimento por parte dos órgãos ambientais ou mesmo o descaso dos órgão de vigilância sanitária, uma vez que a procedência destes animais realmente são de origem duvidosa e um risco a saúde humana.

2.4 Patrimônio Cultural Imaterial - A carne de caça como herança do amazonida.

“Da memória que individualiza o eu, é possível chegar a uma memória social e coletiva, simbolizada pelos monumentos, documentos, lendas, mitos e outros fatos pertinentes à história de um grupo social”. (Chauí, 1994 p.126).

Conforme publicado no Diário Oficial da União, Seção 1, de 7 de agosto de 2000, p.2, a Constituição Federal Brasileira, em seu artigo 216, prevê o reconhecimento dos bens culturais imateriais como patrimônio a ser preservado pelo Estado em parceria com a sociedade brasileira.

O Congresso decreta, no Art.1º que fica aprovado o texto da Convenção de Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, celebrada em Paris em 17 de outubro de 2003.

Fica instituído o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial, promulgado pelo **Decreto nº 3.551**, de 4 de agosto de 2000 e criado pelo governo brasileiro o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (**PNPI**), executado pelo IPHAN.

O Presidente da República Federativa do Brasil, no uso de suas atribuições confere o art. 84, inciso IV, e tendo em vista o dispositivo no **art.14 da Lei nº 9.649**, de 27 de maio de 1998, decreta, no **Art,1º** que fica instituído o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro, e no inciso §1º determina que esse registro se fará em um dos seguintes livros: I – Livro de Registro dos Saberes, onde serão inscritos conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades; II – Livro de Registro das Celebrações, onde serão inscritos rituais e festas que marcam a vivência coletiva do trabalho, da religiosidade, do entretenimento e de outras práticas da vida social; III – Livro de Registro das Formas de Expressão, onde serão inscritas manifestações literárias, musicais, plásticas, cênicas e lúdicas e IV – Livro de Registro dos Lugares, onde serão inscritos mercados, feiras, santuários, praças e demais espaços.

O objetivo é preservar bens de valor histórico, cultural, arquitetônico, ambiental e também de valor afetivo para a população.

Segundo Leonardo (2009), em seu artigo intitulado Antropologia da Alimentação, publicado na Revista Antropos, ela cita em um trecho que, “Comer é mais que ingerir um alimento, significa também as relações pessoais, sociais e culturais que estão envolvidas naquele ato. A cultura alimentar está diretamente ligada com a manifestação desta pessoa na sociedade. Alimento é um dos requerimentos básicos para a existência de um povo, e a aquisição desta comida desempenha um papel importante na formação de qualquer cultura. Os métodos de procurar e processar estes alimentos estão intimamente ligados à expressão cultural e social de um povo”.

Estudos antropológicos sobre a alimentação como parte da cultura de um grupo humano têm revelado importantes descobertas e observações sobre a forma de produção, preparo e consumo de alimentos, demonstrando que o ato de se alimentar não responde apenas à satisfação de uma necessidade biológica. (Richards, 1939; Firth, 1961; De Garine, 1995 apud Figueiredo & Barros, 2016 p.2).

O psicodietista² sabe que o povo guarda sua alimentação tradicional porque está habituado; porque aprecia o sabor, (...). E há gerações e gerações fiéis a esse ritmo.(CASCUDO, 2011, p.267)

² PSICODIETISTA, profissional que exerce as funções de psicólogo e dietista, especialista em nutrição.

A cultura do povo amazonida tem raízes indígenas, estendida e vivenciada pelos povos ribeirinhos que compartilham o mesmo ambiente e alguns costumes em saber-fazer, o que torna natural que os moradores da capital que tem parentes nos diversos municípios do Amazonas, guardem costumes e tradições.

Diante de leis ambientais há de se interpretar com bom senso e considerar a origem cultural do amazonense, garantindo – lhe o direito de expressão a fim de que não corra o risco de vir a perecer, privando as futuras gerações desta parte importante do patrimônio genético de sua história.

Conforme BENNETT & ROBINSON,(1999 apud OLIVEIRA) “Nos países que possuem florestas tropicais os animais silvestres são utilizados para diversas finalidades, desde alimentação, atividades culturais, comércio de animais vivos, partes deles ou subprodutos, para diversos fins e possivelmente uma múltipla combinação destes fatores”.

Considerando-se a problemática regional e geográfica na vida do homem da floresta, que dispunha de pouquíssimos recursos, o comércio distante, sua casa geralmente em palafitas ou flutuantes, rodeado de água e bem pouca terra firme, uma geografia que em nada favorecia as possibilidades para criação de bovinos, muito menos ao consumo de carne bovina, tornando as carnes de caça e pesca sua alternativa de proteína animal.

As origens indígenas são muito fortes no homem da Amazônia, mesmo com uma variedade de miscigenações o próprio meio ambiente reforça os costumes e modo de vida integrado à fauna e flora da vida na floresta.

A população que reside no Amazonas, ribeirinhos ou manauaras muitos em algum momento de suas vidas, poderão vir a experimentar carnes como tracajá, iaçá, jacaré, cutia, macaco, paca, veado, porco do mato e tatu entre tantas outras pelo fato de ser uma prática mais comum do que pensamos.

Estes costumes mesmo sendo considerados ilegais e acontecendo de forma sigilosa são preservados pelos habitantes da cidade com raízes no interior, evidenciando que as novas gerações que vivem na capital Manauara já não vivenciam e nem se reconhecem em suas próprias raízes culturais.

De acordo com o último censo de 2017 do IBGE, Manaus é o município mais populoso do Amazonas, com uma população estimada em 2.130,264 de habitantes, portanto uma região com movimentação econômica positiva.

Figura 02 - Mapa do Estado do Amazonas.



Fonte: www.cidades.ibge.gov.br

Conforme Assad, (2005, p.7), O marco histórico de transformação ocorreu em 1967, quando foi implantado o modelo econômico Zona Franca de Manaus, modificando a estrutura da cidade decorrente do processo migratório que ocorreu com a formação de inúmeros bairros que passaram a constituir a periferia da cidade.

3.METODOLOGIA

Gil (2006), destaca que é na metodologia que o pesquisador deve esclarecer os procedimentos a serem seguidos na realização da pesquisa.

3.1 Forma de abordagem do estudo

Gil (1991), considera que na pesquisa qualitativa há uma relação dinâmica entre o mundo real e o sujeito, isto é, um vínculo indissociável entre o mundo objetivo e a subjetividade do sujeito que não pode ser traduzido em números.

Identifica-se que a pesquisa é qualitativa, pois tem o objetivo de compreender o comportamentos e motivações de grupos específicos, podendo apartir desta pesquisa realizar o levantamento de hipóteses.

3.2 Objetivos metodológicos

Entende-se que os objetivos são de natureza: exploratória e explicativa. Todavia o estudo é considerado exploratório por conhecer o assunto não de forma profunda, e explicativo por identificar e descrever com base na pesquisa.

3.3 Amostra

A amostra é não probabilística intencional, pois o problema foi gerado pelo pesquisador mediante observação.

3.4 COLETA DE DADOS

O método usado para a coleta de dados deste estudo foram pesquisa bibliográfica, (livros e artigos acadêmicos e sites oficiais na internet), pesquisa de campo (entrevistas com questionário semiestruturado com perguntas abertas) e estudo de casos e informações cedidas pelo Batalhão de Policiamento Ambiental.

3.4.1 Tamanho da amostra

A amostra compreende um questionários contendo 7 questões para 50 indivíduos, frequentadores da feira de forma aleatória.

3.5 Análise de dados

Baseando-se na coleta de dados e amostra, estas informações foram analisadas através de gráficos, para facilitar a compreensão das informações.

3.6 PROCEDIMENTOS TÉCNICOS

Segundo Gil (1991), procedimentos técnicos pode ser: Pesquisa Bibliográfica: quando elaborada a partir de material já publicado, constituído principalmente de livros, artigos de periódicos e atualmente com material disponibilizado na internet.

Salienta-se que os procedimentos técnicos foram por meio de pesquisa bibliográfica, material de sites acadêmicos e oficiais e estudo de campo pois a coleta ocorreu na feira Manaus Moderna e estudo de caso de atividades similares.

3.7 MÉTODO DE ESTUDO

Avaliou-se que os métodos serão indutivos. Partindo de experiências de casos particulares para o geral.

4. RESULTADOS

Durante a pesquisa notou-se existir preferências por algumas carnes, como a paca, anta, quelônios, jacaré e porco do mato, que segundo os entrevistados são as mais procuradas por absorverem bem os temperos, terem carnes macias e aromáticas, diferentes de outras menos apreciadas devido alguns tabus, contudo há apreciadores para tantas variedades.

As informações coletadas por meio da pesquisa de campo permitiu elaborar a tabela 01, sobre as espécies mais procuradas e apreciadas entre os consumidores.

Quadro 01 – Nome popular e científico das espécies mais apreciadas e comercializadas no mercado consumidor clandestino

Nome popular	Nome Científico
Jacaré	Melanosuchus niger
Paca	Agouti paca
Cutia	Dasyprocta aguti
Capivara	Hydrochoerus hydrochaeris
Veado	Mazama gouazoubira
Porco do mato	Pecari tajacu
Anta	Tapirus terrestris

Fonte: Autora da pesquisa.

4.1 CONTRIBUIÇÃO PARA A SOCIEDADE

“(…) a memória é uma garantia de identidade. Nela, pode ser sistematizado o eu, o indivíduo, a pessoa, nos três tempos passado, presente e futuro. (FEITOZA, 2012 p.21).

Conforme Cunha, (2014, p.20) [...], o principal objetivo da criação de animais silvestres deve ser a produção de carne, pois os cortes das carnes são mais rentáveis e tem maior potencial de mercado e os consumidores finais tem hábito de adquirirem dessa forma.

Segundo os dados do IBGE de 2017, Manaus capital do Estado do Amazonas é a 7ª cidade mais populosa do Brasil, com 2,130.264 milhões habitantes

portanto maior mercado consumidor da região, além dos demais municípios adjacentes e fronteiriços da capital.

A comercialização de carnes de caça mostra-se um empreendimento real e viável, principalmente para os residentes da cidade de Manaus em vários aspectos que são;

- Potencial atrativo do turismo gastronômico e de experiência;
- Facilidade na aquisição de matrizes;
- Gerador de empregos, pois trabalha com profissionais de diversas áreas;
- Coleta de tributos municipais, estaduais e federais;
- Fortalecedor dos aspectos de tradição e identidade cultural de raízes interioranas e indígenas;
- Número considerável do público consumidor destas carnes.
- Qualidade proteica das carnes de animais silvestres de baixa caloria e elevado teor nutricional, podendo servir de alternativa alimentar.

Nos Estados em que o manejo destes animais é legalizado, existem normas e exigências impostas pelo IBAMA, Ministério da Agricultura e ANVISA assegurando que para ser comercializado, necessita da participação de profissionais qualificados em diversas áreas vinculadas a este segmento alimentício, afim de que o produto chegue seguro e beneficiado as mãos do consumidor final, assim consequentemente gerando frentes de trabalho e empregando diretamente e indiretamente profissionais como:

- Funcionários dos criatórios;
- Veterinários;
- Abatedouros;
- Açougueiros;
- Produção de embalagem;
Motoristas de caminhão;
- Entregador ou vendedor,
- Revendedor.

A contribuição de profissionais habilitados no exercício desta atividade atende as normas sanitárias no quesito manipulação e condicionamento do produto de origem animal.

Quadro 02 - Exemplo como geradora de empregos de alguns restaurantes especialistas em carne de animais silvestre no Brasil

Estabelecimentos	Estados
Restaurante Cerrado Carnes Brasil Gourmet	São Paulo/SP
Restaurante Dalva e Dito	São Paulo/SP
Restaurante Sal Gastronomia	São Paulo/SP
Ancienne Cuisine	São Paulo/SP
Restaurante Orbacco	São Paulo/SP
Badem Badem	Campos do Jordão
Vila Gourmet	Campos do Jordão
Safari	Campos do Jordão
Restaurante Manacá	Camburi-São Paulo
Alquimia Bistrô Restaurante	Rio de Janeiro-RJ
Restaurante Amado	Bahia-BA
Morro dos Navegantes	Bahia-BA
Oriente Express Hotel	Paraná-PR
Restaurante O Gauchão	Minas Gerais-MG
Salomé	Manaus-AM
O Lenhador	Manaus-AM

Fonte: CERRADO CARNES BRASIL GOURMET, 2005.

Como mostra a tabela, existem muitos restaurantes distribuídos por todo o território nacional que viram neste negócio um diferencial exótico e atrativo para seus estabelecimentos, ofertando em seus cardápios as partes nobres de carnes de caça mas não apenas restaurantes mas açougues licenciados para a venda dos produtos in natura direto para seus clientes como o caso da Cerrado Carnes, Porco Feliz e outros estabelecimentos existentes que à anos atendendo um clientela de mais eclética.com cortes nobres de carnes exóticas advindas de outras regiões

4.1.1 CARNE DE CAÇA COMO ALTERNATIVA ALIMENTAR

Figura 03- Mulher ribeirinha limpando caça (paca).



Fonte: www.oeco.org.br

Segundo Carneiro, (2003, p.20), a Economia e a Agronomia estudaram a alimentação a partir da história da agricultura e do comércio, enfocando, juntamente com a Geografia, o relacionamento da humanidade com o seu meio físico e social na produção dos alimentos. A história econômica, por sua vez, estudou a alimentação do ponto de vista da produção agrícola e industrial e do processamento e da preparação dos alimentos, assim como da sua distribuição através do comércio e, finalmente, das condições do armazenamento e do consumo, trabalhando com imenso volume de estatísticas comerciais, fiscais e de preços, que incluem os alimentos no interior da história da agricultura, da indústria, do comércio, dos transportes e da urbanização meio físico e social na produção dos alimentos.

Além dos diversos aspectos que a história da alimentação abrange, é preciso mencionar algumas das abordagens, natureza simbólica do consumo de carne, [...], devemos situar a questão da alimentação à luz do seu constrangimento mais persistente, a sua verdadeira contrapartida, que é a história da fome. (CARNEIRO, 2003, p.24).

Segundo Schulter (2003, p.10; apud Muller, Amaral; Remor 2010, p.8), A gastronomia pode ser considerada Patrimônio Intangível (imaterial), pois divulga a arte, o conhecimento, a tradição de uma forma abstrata e está diretamente ligada à identidade de um povo.

De acordo com dados da ABRASEL - Amazonas, alguns restaurantes em Manaus já começam a ofertar a seus clientes alguns pratos diferenciados como o

caso do restaurante Salomé que tem em seu menu carne de quelônios, já o restaurante O Lenhador, abre as opções de pratos elaborados com carnes de jacaré ou tartaruga, além do D'Guste Gastronomia que também oferta a tartarugada confeccionada por seu Chef de cozinha.

As carnes de jacaré e quelônios já se fazem presentes na mesa do povo manauara, licenciadas e certificadas têm fornecedores e pontos de vendas liberados ao comércio, este manejo geralmente beneficia cooperativas e comunidades que participam de todos os estágios deste empreendimento da captura, beneficiamento e comercialização.

As parcerias para manejo e preservação da natureza estende-se entre comunidades ribeirinhas e entidades educacionais ou preservacionista preocupadas em atender os povos ribeirinhos sem degradar a natureza.

Tabela 01 – Demonstrativo parcial da tabela dos valores nutricionais das carnes de alguns animais da Amazônia – INPA.

TABELA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS DA AMAZÔNIA – INPA						
Composição por 100g de alimentos						
Nº	NOME DO ALIMENTO	Nº DE ANÁLISES	UNIDADE	PROTEÍNA	CARBOIDRATO	ENERGIA
62	Anta (salgada)	3	63,49	22,15	1,72	127,34
63	Cabeçudo(fígado)	4	77,81	16,81	1,44	104,77
64	Capivara(salgada)	4	59,63	24,58	1,53	110,02
65	Caititu	5	77,93	19,45	0,74	92,62
66	Cutia	4	77,21	19,30	1,40	93,93
67	laça	5	70,10	23,81	0,00	111,28
68	Jacaretinga	5	76,93	21,87	0,00	91,62
69	Paca	4	74,50	19,92	2,29	112,78
70	Tartaruga	4	76,88	21,17	0,00	94,58
71	Tracajá	4	72,25	20,30	0,00	96,32
72	Veado	4	73,01	23,95	1,08	110,02

Fonte: [https://acta.inpa.gov.br/fasciculos/26-2/PDF-Jaime Paiva Lopes Aguiar](https://acta.inpa.gov.br/fasciculos/26-2/PDF-Jaime%20Lopes%20Aguiar)

Os animais silvestres em geral os roedores como paca, cutia, anta dentre outros em sua dieta consomem naturalmente frutos, frutas, sementes e tubérculos, esta alimentação balanceada, garante qualidade a estas carnes mantendo-as rica em proteínas e baixa de gorduras, a carne de paca é magra, de suave sabor, com elevada taxa de colágeno inclusive em sua pele.

Figura 04 - Apresentação da carne de jacaré no supermercado de Porto Velho.



Fonte: imagens News: 26/11/2011.

Conforme reportagem realizada em 26/01/2011, a Cooperativa dos moradores da reserva – CoopCuniã, em parceria com a Empresa Santo Antônio Energia e ICM-Bio tornaram possível realizar a construção do primeiro frigorífico legalizado da Amazônia, localizado na reserva extrativista do Lago do Cuniã, em Porto Velho, aonde jagaré-açu são abatidos e beneficiados para a comercialização em supermercados.

Figura 05- Carne de jacaré beneficiada.



Fonte: imagens New: 26/11/2011.

Segundo o relato de Adna da Silva Chaves veterinária da Cooperativa, a carne de jagaré é saudável de baixo colesterol e indicada para o combate a artrose, artrite, entre outros benefícios, a carne é branca, assemelhando-se a qualquer pescado e será comercializado em quatro cortes: lombo, filé de calda, coxa e sobre

coxa, ponta de costela e iscas, tem boa aceitação e o fato de já esta beneficiada, torna a comercialização mais atrativa aumentando sua demanda, atendendo clientes públicos e do segmento alimentício.

Quadro 03 – Exemplo de estabelecimentos que comercializam carne de caça em território nacional.

Comércio	Estados
Vinhais Distribuidora	São Paulo
Varanda Frutas e Mercearia	São Paulo
Mercado Municipal - Avícola MMP	São Paulo
Supermercado HM	São Paulo
Emporio Santa Maria	São Paulo
Sam' Club	SP/PR/PN/RN
AM da Barra	Rio de Janeiro
Shopping do Churrasco	Rio de Janeiro
Mercado Gourmet	Paraná
Açougue Domakoski	Paraná
Ao Gosto	Minas Gerais
Suprema Empório das Carnes	Minas Gerais
Beef Bistro	Goiânia

Fonte: Cerrado Carnes Brasil Gourmet. 16/07/2017.

De acordo com a tabela acima em vários Estados do norte ao sul do Brasil existem empresas que comercializam e distribuem estas carnes já beneficiadas, embaladas e ofertadas com cortes específicos, atendendo as exigências de seu público consumidor.

Estas empresas a exemplo da Cerrado Carnes estão à décadas solidificadas no mercado de carnes exóticas, demonstrando que estes produtos são economicamente viáveis.

Conforme trechos retirado do artigo da Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Minas Gerais-FAEMG, de 02 de maio de 2013 intitulado,

Criação de pacas em Soledade de Minas evita caça predatória e gera renda para produtor rural.

A Emater - MG (Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais) acompanha o produtor rural Adilson Campos Pimenta em sua criação de pacas, na Fazenda Floresta, em Soledade de Minas, na região Sul do Estado.

Pimenta tem licença do Ibama (Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis) para criar e comercializar pacas, suas carnes tem público certo, que podem comprá-las de criadores autorizados, que garantem a procedência e que não precisam mais recorrer à caça predatória.

Em Minas Gerais, existem apenas quatro criadores de pacas legalizados. Autorizados pelo Ibama, os criadouros permitem que os apreciadores da carne de animais silvestres da fauna brasileira, como a capivara e a paca, possam saboreá-la em bons restaurantes brasileiros.

E a produção de Adilson Pimenta é destinada ao melhor restaurante de São Paulo, o D.O.M., do chef Alex Atala, eleito o 6o melhor do mundo pelo ranking "The World's 50 Best Restaurant's" da revista inglesa "Restaurant". No D.O.M. um prato de 120 gramas de carne de paca custa R\$ 400,00.

. Como o produtor mora em Caxambu e cria as pacas em Soledade de Minas, recebe assistência da Emater-MG das duas cidades. Na atividade iniciada há 20 anos, o produtor cria 300 pacas.

Segundo a teoria do demógrafo e economista inglês Thomas Robert Malthus (1766), publicada em seu livro, intitulado *An Essay on the Principle of Population*, Malthus ele já alertava sobre a grave situação do descontrole demográfico ao qual a população mundial poderia incorrer na escassez de alimentos para sustentar e suprir as necessidades da desregrada e crescente população mundial, apesar de sua teoria ter sido derrubada devido a chegada da Revolução Industrial e novas técnicas em pesquisa.

Contudo a teoria de Malthus não foi de todo desproporcional, ele falava de alimentação natural mas não contava com alimentos processados e modificados em laboratórios.

Nos dias atuais, temos mundialmente uma volumosa taxa populacional espalhadas pelos continentes, mas também muita comida envenenada. [...], devemos situar a questão da alimentação à luz do seu constrangimento mais

persistente, a sua verdadeira contrapartida, que é a história da fome.(CARNEIRO, 2003, p.24).

Na atualidade em diversos países uma grande parcela da população já não morre de fome, mas morrem de cânceres, e outras complicações associadas.

De acordo com o senso do Ministério da Saúde milhões de pessoas morrem anualmente devido alterações metabólicas em seus organismos e outras infinidades de doenças e complicações resultantes de produtos químicos e hormonais.

O Ministério da Agricultura nega que hormônios e outras drogas nocivas sejam aplicadas em aves e bovinos, afirmando que apenas antibióticos legais são adicionados na dieta alimentar dos animais e hortifrúteis afim de garantir a saúde e resistência dos animais além de auxiliar em seu crescimento rápido suprimindo assim a demanda mundial.

Devemos considerar a globalização do fast food, as comidas rápidas e condimentadas consumidas deliciosamente por todas as faixas etárias seja em shoppings ou lanchonetes, mesmo sendo comprovado por pesquisadores da área de saúde o baixo ou zero valor proteico e elevado teor em sódio e calorias, ainda assim uma alimentação próspera no conceito de uma geração consumidora de alimentos saturados de gordura, sódio, embutidos, e açúcares elevando a taxa de enfermidades como gastrite, hipertensão, diabetes e depressão.

De acordo com o Instituto Nacional do Cancer- José de Alencar Gomes da Silva-INCA, as carnes processadas podem causar câncer em razão do procedimento industrial a que são submetidas como salga, defumação, cura e adição de conservantes. Conservantes como nitritos e nitratos, adicionados aos embutidos, quando chegam ao estômago transformam-se em nitrosaminas, substâncias cancerígenas responsáveis por alterações celulares que podem levar ao desenvolvimento de câncer, já os defumados, além destes compostos, contêm hidrocarbonetos policíclicos aromáticos e alcatrão, o mesmo encontrado na fumaça do cigarro, e que tem ação carcinogênica conhecida.

São por situações como esta que este estudo aborda a questão do resgate da culinária regional como alternativa alimentar, resgatando na culinária regional uma alimentação mais natural sem substâncias a longo tempo nocivas a saúde.

4.2 CONTRIBUIÇÃO PARA A FAUNA

“[...] o meio ambiente regularmente preservado assegura a sadia qualidade de vida ao homem e garante expectativas favoráveis para as gerações vindouras”.(FEITOZA, 2012, p.37).

Figura 06 - Batalhão de Policiamento Ambiental apreende embarcação.



Fonte: Divulgação de BPAmb-AM

A preservação da fauna e depredação da natureza foram as principais preocupações deste estudo, um contra-senso entre o direito do nativo em usufruir de sua cultura ao consumir carne de caça e o dever de proteger a fauna e a biodiversidade da floresta amazônica.

A indicação desta pesquisa é que haja somente a comercialização de algumas espécies de animais silvestres que possuam predisposição a vivência em cativeiro e de preferência as de maior demanda no mercado.

Desde 1967, através da Lei de Proteção a Faunal – Lei N. 5.197, foi proibido a caça profissional, embora inegavelmente o abate e o contrabando de animais silvestres da fauna amazônica e brasileira é uma atividade que vem crescendo com números alarmantes tanto pela quantidade como pelas constâncias nas apreensões de animais abatidos de forma clandestina e criminosa, conforme demonstra a tabela do ANEXO A, com a finalidade de frustrar este comércio ilícito a idéia da comercialização legalizada deste produto animal, talvez torne fraca e desnecessária estas práticas criminosas.

A pesquisa mostrou ser importante analisar o quanto o comércio legal da carne beneficiada e licenciada de animais de cativeiro contribuiria no controle e diminuição da degradação da fauna e da caça predatória, diminuindo a força do

traficante de carnes de silvestre, pois qualquer pessoa poderia adquirir livremente em um local licenciado, inclusive bares, restaurantes, lanchonetes artesanais e demais segmentos alimentícios, ou mesmo ter o prazer de saborear um prato ofertado por algum restaurante especializado sem as problemáticas com a lei, isso desfavoreceria as encomendas clandestinas praticadas pelos transgressores.

Com exemplo e conforme foi publicado no Jornal A Critica de 30/09/2015, o cantor de toadas Prince do Boi veio a ser multado em R\$ 35 mil por apologia ao consumo de carne de animais silvestres.

O IBAMA identificou postagens nas redes sociais do cantor em que ele exibe o preparo de três tartarugas, cinco mucuras, uma paca, uma cutia, um jacaré, dois macacos, um papagaio, duas cobras e uma anta, o caso também será encaminhado ao Ministério Público para apuração no âmbito criminal.

Segundo reportagem realizada pelo jornal A Critica em entrevista ao IBAMA-AM, o mesmo relatou que “Postagens como esta tem sido apuradas e seus autores punidos exemplarmente pelo Ibama para conscientizar e dissuadir as pessoas que pensam ser aceitável consumir animais silvestres e publicar esse tipo de crime ambiental em redes sociais”, explica Mário Lúcio da Silva Reis, superintendente do Ibama no Amazonas.

Figura 07 – Cantor de toadas Prince do boi, autuado pelo IBAMA



Fonte: A Critica, Manaus

Finalizando a entrevista informou que, “A pena prevista, conforme Lei Federal nº 9.605/1998 (Lei de crimes ambientais), é detenção de seis meses a um ano e multa, que varia de R\$ 500 a R\$ 5 mil por espécime, no caso de constar em lista oficial de fauna ameaçada de extinção (ou da Convenção sobre o Comércio Internacional de Espécies da Flora e Fauna Selvagens em Perigo de Extinção - CITES), conforme artigo 24 do Decreto Federal nº 6.514/2008. O autuado terá 20 dias para pagar a multa ou apresentar defesa”.

A Portaria do **Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (IBAMA)** nº117/97, de 15 de outubro de 1997 - Dispões sobre a comercialização de animais vivos, abatidos, partes e produtos da fauna silvestre.

Poderia-se interpretar como uma dicotomia, o fato do IBAMA, que é um órgão de preservação da natureza, liberar a comercialização da carne de animais silvestres em cativeiro, enquanto as leis de preservação ambiental proíbe o abate na natureza, mas na verdade não o é, desde que sejam seguidas as normas regulamentadoras e exigências estipuladas pelo IBAMA, Ministério da Agricultura, ANVISA e demais órgãos vinculados ao meio ambiente.

Quadro 04 – Apresentação de alguns criadores de animais silvestre em cativeiro no Brasil.

Criadores e Distribuidores	Estados	Animais Cativos
Cerrado Carnes	São Paulo – SP	Silvipastoril – Pacas
Casa Santa Luzia	São Paulo – SP	Paca
Fazenda Inhapim do Brejo-Criadores	São Paulo – SP	Paca
Fazenda Florestal	Soledade de Minas- MG	Paca
Fazenda Um sonho a mais	MG	Paca

Fonte: Dados da pesquisa – 16/03/2017

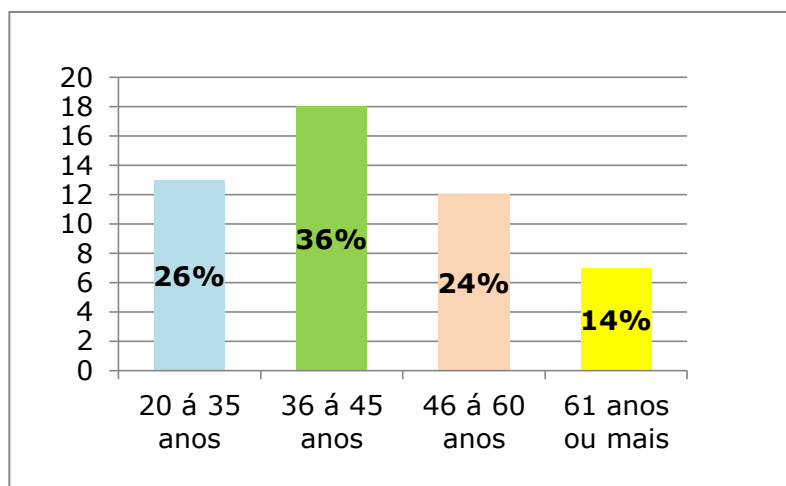
Durante o levantamento de dados desta pesquisa apareceram muitos relatos de agricultores e até mesmo pequenos e médios criadores dizendo que observando a crescente demanda pela carne de animais silvestre optaram por mudar de ramo tornando-se criadores de animais silvestres em cativeiro.

Os animais criados em cativeiro são matrizes geradas no próprio ambiente sobre cuidados profissionais apropriados e criadores especializados sem ação de capturas ou qualquer invasão ou depredação à fauna.

Os estudos mostram que a décadas os grandes centros urbanos do país praticam este tipo de comércio, de carnes exóticas, gerando grande rentabilidade para estes comerciantes, beneficiando tanto o criador quanto o cliente final.

Para maior embasamento, realizou-se na Feira Municipal Manaus Moderna, uma pesquisa de campo para levantamento de dados, onde de um universo (N) de 100 indivíduos, selecionou-se aleatoriamente uma amostra (n) com 50 pessoas, os quais aplicou-se um formulário com 7 perguntas, conforme apresenta o Apêndice A.

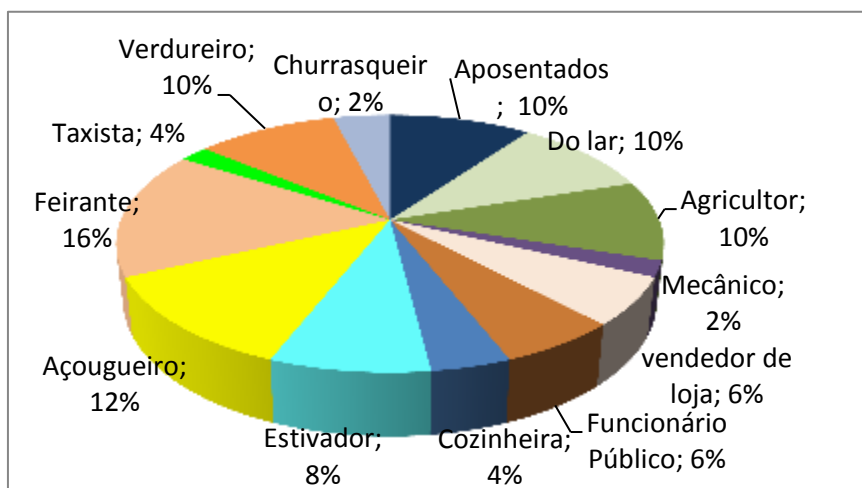
Gráfico 01 – Faixa Etária dos entrevistados.



Fonte: Pesquisa de campo Abril/2018 .

Na primeira pergunta denominada Faixa Etária dos entrevistados, obteve-se como resultado que 26% estão entre 20 à 35 anos, 36% entre 36 à 45 anos, 24% estão entre 46 à 60 e 14% entre 61 anos ou mais.

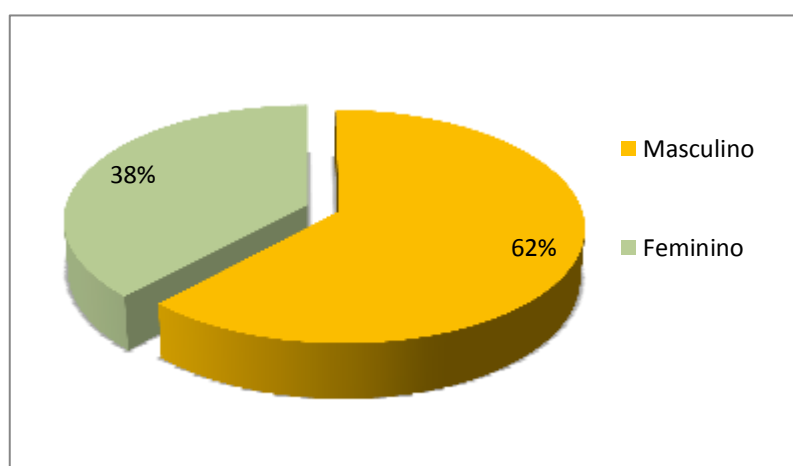
Gráfico 02 – Profissão dos entrevistados.



Fonte: Pesquisa de campo, Abril/2018

Para a segunda pergunta denominada Profissão dos entrevistados obteve-se como resultado que 16% são feirantes, 12% açougueiros, 10% aposentados, 10% Do lar, 10% Agricultor, 10% Verdureiro, 8% Estivador, 6% funcionários públicos, 6% Vendedor de loja, 4% cozinheira, 2% churrasqueiro, 2% mecânico, 4% taxista que são os frequentadores da feira.

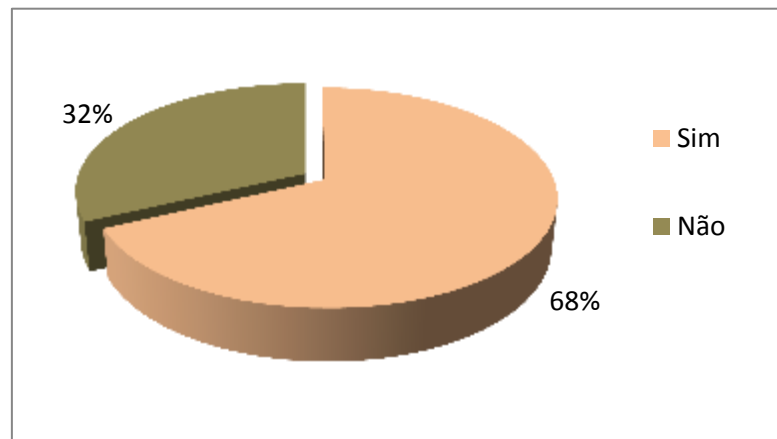
Gráfico 03 – Sexo dos entrevistados



Fonte: Autora da pesquisa.

A terceira pergunta refere-se ao Sexo dos entrevistados dos quais, 62% são do sexo masculino e 38% do sexo feminino.

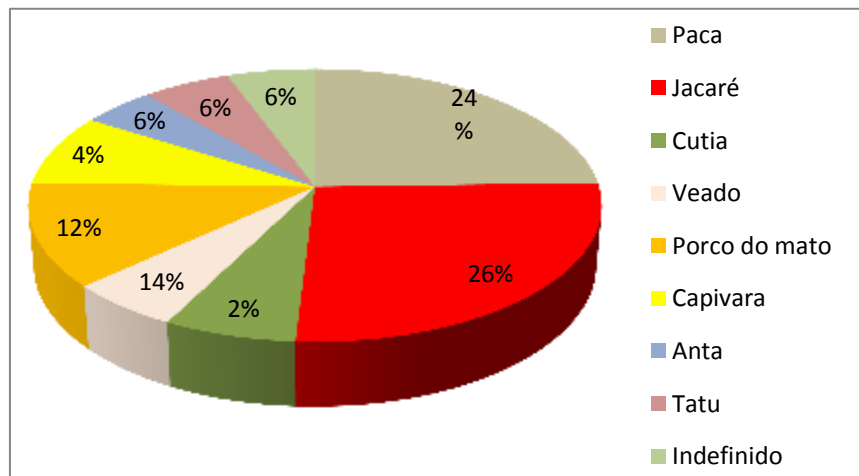
Gráfico 04 - Você já provou carne de caça ?



Fonte: Autora da pesquisa.

Na quarta pergunta denominada, Você já provou carne de caça? obteve-se como resultado, 68% sim, já provaram e 32% que não, nunca provaram.

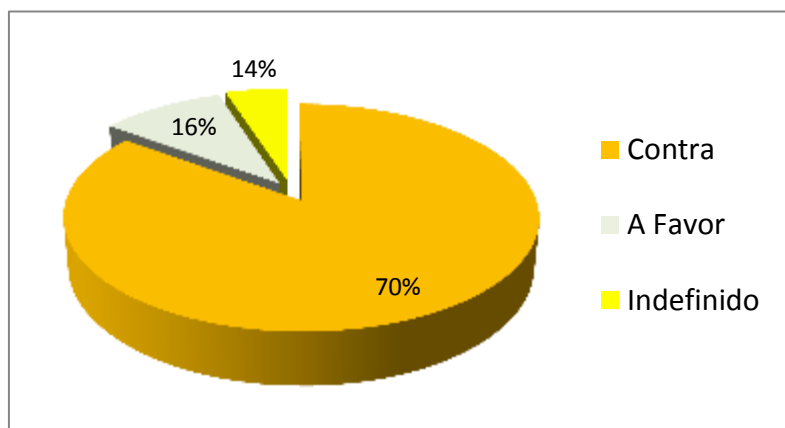
Gráfico 05 - Qual a carne de caça mais apreciada?



Fonte: Pesquisa de campo, Abril /2018

A quinta pergunta buscou-se identificar, Qual a carne de caça mais apreciada? como resultado 26% apreciam jacaré, 24% paca, 12% porco do mato, 4% capivara, 2% cutia, 14% veado, 6% tatu e 6% anta, 6% indefinidos.

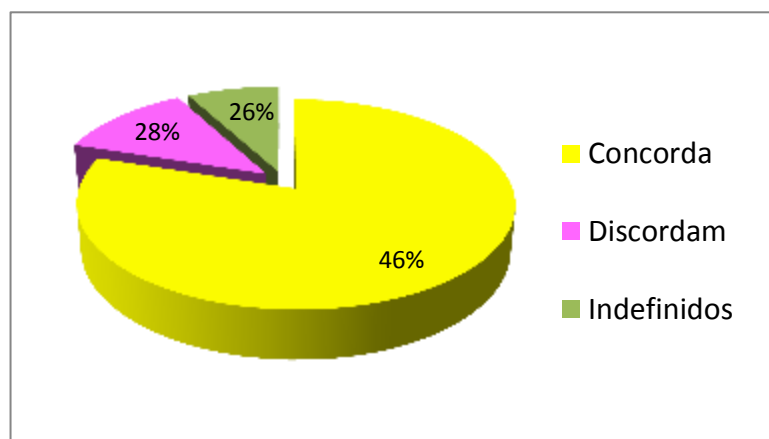
Gráfico 06 - Você é a favor ou contra a venda de carne de caça legalizada?



Fonte: Autora da pesquisa.

A sexta pergunta denominada Você é contra ou a favor a venda de carne de caça legalizada? obteve-se o resultado que 70% são favoráveis, 16% contra e 14% não opinaram por não gostaram da carne.

Gráfico 07 - Você concorda que comer carne de caça faz parte da cultura do amazonense.



Fonte: Pesquisa de campo, Abril/2018.

A sétima pergunta aos entrevistados referiu-se a, “Você concorda que comer carne de caça faz parte da cultura do amazonense?”, e obteve-se como resultado que 46% concordam, 28% discorda e 26% não sabiam opinar sobre o assunto.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Durante o levantamento de dados foi observado a escassez de obras literárias diretamente relacionada ao consumo e proibições legais perante uma cultura de um povo, o que com o tempo foram sendo revelados muitos artigos desenvolvidos por outras instituições educacionais, comentando sobre um mesmo produto mas analisados sobre outros prismas, então iniciou-se a construção desta pesquisa com base em seus objetivos.

Esta pesquisa de natureza exploratória, partiu de um constante questionamento, ao ver as pessoas da capital encomendando e consumindo carne de caça de maneira clandestina, e mediante a ameaça de serem flagranteados pelos órgãos ambientais, mesmo esta comida sendo comum a seus costumes e herança da culinária indígena no Amazonas.

Por meio do questionário aplicado na Feira Municipal Manaus Moderna, constatou-se a receptividade positiva da comercialização legalizada das carnes de caça.

A contribuição para esta pesquisa é que embora no Estado do Amazonas esta comercialização ainda ocorra de forma ilícita, é esperado que este comércio evolua, tanto quanto ou melhor do que as demais capitais brasileira, que negociam e manejam estas espécies há décadas, comprovando o grande potencial mercantil.

Mesmo sendo ilegal não há grandes dificuldades na aquisição destas carnes, geralmente são encomendada de forma sigilosa através de pessoas conhecidas, em feiras ou mesmo em restaurantes populares nos diversos municípios adjacentes.

Os moradores de Manaus tem por hábito nos finais de semana passearem nos diversos balneários ou sítios seja nas estradas AM 010 ou BR 174, dividindo seus costumes entre interior e capital, não deixando de degustar das comidas regionais incluindo as carnes de caça mantendo viva sua tradição.

Esta comercialização não resume-se apenas no ato de abater um animal, mas abrange toda uma logística com a participação de diversos setores e profissionais, o que mostrou-se econômica e ecologicamente equilibrada além de seguramente viável, pois permite atender dentro das legalidades uma demanda, e oferta-las não apenas a população manauara mas nos diversos estabelecimentos do segmento gastronômico da culinária regional da capital amazonense.

Este mercado promissor de carnes exóticas também pode ofertar ao público fitness, carnes magras, saborosas e ricas em colágeno, como é o exemplo da carne de paca que é segundo estudos científicos tem elevada quantidade de colágeno e proteínas.

Existe por parte da sociedade uma conscientização do árduo trabalho que os órgãos ambientais realizam em defesa preservação da fauna e flora brasileira, no intuito de coibir o intenso tráfico e a matança das diversas espécies de animais silvestres. Notamos as constantes apreensões com quantidades significativas seja de animais já abatidos ou para abate e que na verdade nunca descobriu-se ou tiveram revelados seus destinos.

Mercado potencial emergente não só para açougue como também para restaurantes temáticos. Além de agregar fatores do turismo de experiência, cultural ou gastronômico.

A contribuição desta pesquisa foi mostrar que de fato existe um público interessado na oferta da carne de caça legalizadas, as matrizes são de animais nativos da região garantindo atender a demanda e mediante o cumprimento das normas ambientais os órgãos responsáveis liberam a permissão para criação de animais silvestres em cativeiro, de acordo com o IPHAN a cultura é identidade de seu povo e deve ser assegurada. Por fim espera-se que este tema seja continuado pela classe acadêmica ou outros profissionais.

REFERÊNCIAS

ABRASEL AM - Associação Brasileira de Bares e Restaurantes do Amazonas, Disponível em:< <http://www.abraselam.com.br> > Acesso em: 17 set. 2018.

A CRITICA DIGITAL - Disponível em:< <http://www.acritica.com> > Acesso em: 23 abr.2018.

ASSAD, Tâmera Maciel - Artigo: A PROBLEMÁTICA DAS “INVASÕES” NA CIDADE DE MANAUS: Perspectivas de legalização fundiária à luz do estatuto da cidade. Disponível em<[http://www.publicadireito.com.br/conpedi/manaus/arquivos/ana is/manaus/novos_desafios_tamera_maciel_assad.pdf](http://www.publicadireito.com.br/conpedi/manaus/arquivos/ana%20is/manaus/novos_desafios_tamera_maciel_assad.pdf) > Acesso em: 29 nov. 2018.

BENNETT, Elizabeth L. & ROBINSON, John G. – Hunting for Sustainability in Tropical Forests - Columbia University Press. NEW York, Ed.1999.

BIBLIOTECA DIGITAL DA CÂMARA DOS DEPUTADOS – Disponível em: <<http://bd.camara.gov.br>> Acesso em: 28 nov. 2018.

CADERNO DE BIODIVERSIDADE v.4 n.2, de dezembro de 2004, p.44, intitulado Programa Estadual de Manejo de Fauna Silvestre Apreendida-Estado do Paraná, Brasil, no tópico Apreensão de animais abatidos, couros, peles, peças taxidermizadas e esqueletos. Disponível em:< http://www.iap.pr.gov.br/arquivos/File/artigo_5.pdf > Acesso em: 26 out. 2018

CHAUÍ, Marilena, trecho do livro “Convite à Filosofia”, São Paulo: Ática (1994, p. 126).

CARNEIRO, Henrique S. Comida e Sociedade. Uma História da Alimentação. Rio de Janeiro, Campus (2003).

CASCUDO, Luíz da Câmara, História da Alimentação no Brasil / 4ª ed. São Paulo: Global, 2011.

CASTRO, Maria Laura e Lourdes, Maria CECÍLIA – Viveiros - Patrimônio Imaterial no Brasil – Fonseca. Brasília: UNESCO, Educarte (2008, p.199).

CERRADO CARNES BRASIL GOURMET- Disponível em:< <http://www.cerradocarnes.com.br>> Acesso em: 23 abr. 2018

CONSTITUIÇÃO DA REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL Disponível em:<http://www.senado.leg.br/atividade/const/con1988/CON1988_05.10.1988/art_22_5_.asp > Acesso em: 29 jan. 2019.

CUNHA, Waldeliza Fernandes da, - Caracterização e potencial de comércio de carne de capivaras criadas em sistema semi-intensivo – 2014 – Goiânia –tese de doutorado, Universidade Federal de Goiás

FAEMG - Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Minas Gerais
Disponível em:< <http://www.sistemafaemg.org.br> > Acesso em 27 set. 2018

FEITOZA, Paulo Fernando de, -Patrimônio Cultural e Responsabilidade Objetiva.
Manaus: Editora Valer (2012, p.194).

FIGUEIREDO, Rodrigo Augusto Alves de BARROS, Flávio Bezerra Caçar, preparar e comer o 'bicho do mato': práticas alimentares entre os quilombolas na Reserva Extrativista Ipaú-Anilzinho (Pará). Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas. Acesso em: 1 de agosto de 2018] Disponível em:<<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=394054354009ISSN1981-8122>> Acesso em: 13 fev. 2017.

GIL, Antônio Carlos – Como Elaborar Projetos de Pesquisa. 4ª ed. – São Paulo: Atlas, 2002.

GLOSSÁRIO DO TURISMO Disponível em:<<http://www.turismo.gov.br/images/pdf>>
Acesso em: 28 jan 2019

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Disponível em:<<http://cidades.ibge.gov.br> > Acesso em: 30 maio 2018.

INSTITUTO DE PROTEÇÃO AMBIENTAL DO ESTADO DO AMAZONAS – Disponível em: <<http://www.ipaam.br> > Acesso em: 23 abr 2018.

INSTITUTO BRASILEIRO DE MEIO AMBIENTE E RECURSOS NATURAL RENOVÁVEL Disponível em:<
<https://www.ibama.gov.br/sophia/cnia/livros/ALeiCrimesAmbientais.pdf>> Acesso em: 29 jan. 2019.

INCA - Instituto Nacional do Câncer José de Alencar Gomes da Silva –Disponível em:< <http://inca.gov.br/wcm/dncc/2015/index.asp> > Acesso em: 22 nov. 2018.

IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Disponível em: <<http://www.iphan.gov.br>> Acesso em: 09 set. 2017.

LAKATOS, Eva Maria – Fundamentos de Metodologia Científica/ Maria de Andrade Marconi, Eva Maria Lakatos – 5 ed. – São Paulo: Atlas (2003).

LEONARDO, Maria - Revista de Antropologia – Volume 3, Ano 2, Dezembro de 2009 Disponível em: < <http://revista.antropos.com.br/downloads/dez2009>> Acesso em: 01 ago. 2018.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Disponível em:<<http://www.agricultura.gov.br>> Acesso em: 27 abr.2018.

MONTEIRO, Mário Ypiranga – Comidas e Bebidas Regionais (Fac-Similado) /SEC. Manaus:(2001, p.15).

MULLER, Silvana Graudenz, AMARAL, Fabiana Mortimer, RENOR, Carlos Augusto, - Alimentação e Cultura: Preservação da Gastronomia Tradicional (apud SHULTER,R.G; 2003, p.7; IKEDA, J.;.2004, p.4).

Normas e Regras. Disponível em: <<http://www.normaseregras.com/dicas/pesquisa-qualitativa> > - Acesso em: 02 mai.2018.

O ECO. Disponível em:< <http://www.oeco.org.br/colunas/colunistas-convidados/caca-de-subsistencia-dentro-e-fora-da-lei-um-debate-necessario>> Acesso em: 04 abr. 2018.

OMT/ UNWTO – Organização Mundial do Turismo. Disponível em: < <http://www2.unwto.org> > Acesso em: 17 set. 2018.

OLIVEIRA, Bianca Rafaela – Tese A Gastronômia Como Produto Turístico: uma análise do potencial gastronômico da cidade de Natal/RN – Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Curso de Turismo 2013

PMAM – Batalhão de Policiamento Ambiental de Manaus. Disponível em:< <http://www.pm.am.gov.br> >Acesso em: 27 abr. 2018.

PANOSSO NETO, Alexandre, O que é turismo, editora Brasiliense (2010).

PÁGINA RURAL. Disponível em: <[http:// www.paginarural.com.br](http://www.paginarural.com.br)> Acesso em: 16 nov. 2017.

REVISTA ELETRÔNICA. Disponível em: <[http:// ruralpecuaria.com.br](http://ruralpecuaria.com.br)> – Acesso em: 23 jul. 2017.

REVISTA CIENTÍFICA MULTIDISCIPLINAR NÚCLEO DO CONHECIMENTO. Ano 02, Vol. 01. p 407-417, Abril de 2017. **Aspectos da Comercialização da Carne de Animais Silvestres na Feira Municipal de Abaetetuba- Pará.** Disponível em:< <https://www.nucleodoconhecimento.com.br/meio-ambiente/comercializacao-carne-animais-silvestres>> Acesso em: 16 set. 2017.

SEBRAE PERNAMBUCO – Turismo de Experiência. Ano 2015, p. 52 CCZ Gráfica e Editora. Disponível em: <<https://m.sebrae.com.br>> Acesso em: 12 Set. 2018.

WIKIPÉDIA ENCICLOPÉDIA LIVRE - Disponível em:<<https://pt.wikipedia.org>>Acesso em: 26 set. 2018.

APÊNDICE A

CARNE DE CAÇA: POTENCIAL PARA O MERCADO DE MANAUS-AM

FORMULÁRIO UTILIZADO PARA A PESQUISA DE CAMPO

Data: ___/___/___ e ___/___/___

Município da Pesquisa: Manaus - Amazonas

Local: Feira Municipal Manaus Moderna

1 - Faixa etária

() 20 á 35 anos () 36 á 45 anos () 46 á 60 anos () 61 anos ou mais.

2 – Profissão ?

R: _____

3 - Sexo? () M () F

4 - Você já provou carne de caça ?

[] Sim [] Não

5 - Qual a carne de caça mais aprecia?

R: _____

6 - Você é contra ou á favor o comércio legal da carne de caça ?

[] Contra [] a Favor

7 - Você concorda que comer carne de caça faz parte da cultura do amazonense?

[] Sim [] Não

APÊNDICE B - Dados coletado na Feira Municipal Manaus Moderna, do público consumidor de carne de caça.

Nº	Faixa Etária	Profissão	Sexo	Você já provou carne de caça?	Qual a carne de caça que você mais aprecia?	Você é a favor da venda da carne de caça legalizada?	Você concorda que comer carne de caça faz parte cultura amazônica?
1	55	Do Lar	F	Sim	Paca	A favor	Concorda
2	49	Mecânico	M	Não	Paca	Indefinido	Concorda
3	20	Vendedor de loja	F	Sim	-	A favor	Concorda
4	62	Funcionário Público	M	Sim	Paca/Veado	A favor	Concorda
5	37	Cozinheira	F	Não	-	A favor	Concorda
6	61	Aposentado	M	Sim	Paca/Veado	A favor	Concorda
7	28	Funcionário Público	M	Não	-	Contra	Discorda
8	44	Açougueiro	M	Sim	-	A favor	Concorda
9	72	Aposentado	M	Não	-	Indefinido	Concorda
10	34	Açougueiro	M	Não	Paca/Porco	A favor	Concorda
11	36	Vendedor de loja	M	Sim	Paca	A favor	Concorda
12	50	Feirante	M	Não	-	Indefinido	Concorda
13	65	Aposentada	F	Sim	Paca/Veado	A favor	Concorda
14	45	Do Lar	F	Não	-	Contra	Concorda
15	50	Agricultor	F	Sim	Paca	A favor	Concorda
16	36	Feirante	F	Não	-	Indefinido	Discorda
17	44	Estivador	M	Sim	Jacaré/Porco	A favor	Indefinido
18	22	Vendedor de loja	M	Sim	Jacaré/Porco	A favor	Concorda
19	35	Taxista	M	Sim	Jacaré	A favor	Concorda
20	44	Funcionário público	M	Não		Indefinido	Concorda
21	66	Feirante	F	Sim	Jacaré	A favor	Discorda
22	53	Do Lar	F	Sim	Jacaré/Anta	Contra	Concorda
23	34	Cozinheira	F	Sim	Jacaré	A favor	Concorda
24	68	Aposentado	M	Sim	Paca	A favor	Concorda
25	45	Estivador	M	Sim	Veado/Capivara	A favor	Discorda
26	35	Açougueiro	M	Sim	Tatu/Jacaré	A favor	Indefinido
27	33	Feirante	M	Sim	Anta	Indefinido	Concorda
28	46	Agricultor	M	Não	-	A favor	Discorda
29	21	Verdureiro	M	Sim	Cutia/Veado	A favor	Concorda
30	46	Estivador	M	Não	-	Contra	Concorda
31	39	Do Lar	F	Sim	Paca/Jacaré	A favor	Concorda
32	28	Feirante	F	Sim	Paca	A favor	Concorda
33	36	Verdureiro	M	Sim	Paca	A favor	Concorda

Continua

34	77	Aposentado	M	Não	Veado-	A favor	Concorda
35	41	Verdureiro	F	Não	-	Contra	Indefinido
36	48	Açougueiro	M	Sim	Jacaré	Indefinido	Concorda
37	38	Churrasqueiro	M	Sim	Jacaré	A favor	Discorda
38	25	Feirante	M	Sim	Porco	Contra	Discorda
39	40	Taxista	M	Sim	Porco do Mato	Contra	Concorda
40	43	Agricultor	M	Não	-Anta	A favor	Concorda
41	59	Do Lar	F	Sim	Capivara	A favor	Concorda
42	45	Açougueiro	M	Sim	Tatu	A favor	Concorda
43	42	Estivador	M	Sim	Jacaré	Contra	Indefinido
44	46	Agricultora	F	Sim	Porco do Mato	A favor	Concorda
45	22	Feirante	F	Não	Veado-	A favor	Concorda
46	47	Verdureira	F	Sim	Jacaré	A favor	Concorda
47	34	Verdureiro	M	Sim	Jacaré/Capivara	A favor	Concorda
48	44	Açougueiro	M	Sim	Tatu	A favor	Concorda
49	38	Feirante	F	Não	-	A favor	Concorda
50	48	Agricultora	F	Sim	-	A favor	Concorda

Fonte: Pesquisa de campo, Abril/2018

ANEXO A

Dados estimativos das apreensões de carnes de caça clandestina realizadas no decorrer de dez anos pelo Batalhão de Policiamento Ambiental do Amazonas-BPAmb-AM, nos períodos entre 2008 à 2017, no Estado do Amazonas.



Polícia Militar do Amazonas
Comando De Policiamento Ambiental
Batalhão de Policiamento Ambiental
"Batalhão Amazonas"



APREENSAO DE ANIMAIS SILVESTRES ABATIDOS (KG)													
ANO	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	TOTAL
2008	-	-	-	-	-	-	56	188	8	0	201	0	451
2009	98	92	125	5	77	289	33	18	18	20	0	730	1.505
2010	0	0	5	9	0	20	14	28	22	14	14	20	145
2011	0	0	313	7	48	4	43	389	0	0	0	0	802
2012	0	71	0	295,7	0	1.530	67,8	592	0	20	10	80	2.646,30
2013													8.454
2014													32.367
2015													990,8
2016	20	37	0	8	8	173	0	0	318,5	0	0	0	564,5
2017	0	5	0	0	25	0	16	0	172	0	0	82	280

Fonte: Estatística P-3/BPAmb 2018

Manaus - AM, 16 de maio de 2018

MARCOS PIRES BATISTA - CAP QOPM
Ch Seq. Operações do BPAMB

ANEXO B

CONSTITUIÇÃO DA REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL 1988

TÍTULO VIII DA ORDEM SOCIAL

CAPÍTULO VI DO MEIO AMBIENTE

Art. 225. Todos têm direito ao meio ambiente ecologicamente equilibrado, bem de uso comum do povo e essencial à sadia qualidade de vida, impondo-se ao poder público e à coletividade o dever de defendê-lo e preservá-lo para as presentes e futuras gerações.

§ 1º Para assegurar a efetividade desse direito, incumbe ao poder público:

I - preservar e restaurar os processos ecológicos essenciais e prover o manejo ecológico das espécies e ecossistemas;

II - preservar a diversidade e a integridade do patrimônio genético do País e fiscalizar as entidades dedicadas à pesquisa e manipulação de material genético;

III - definir, em todas as unidades da Federação, espaços territoriais e seus componentes a serem especialmente protegidos, sendo a alteração e a supressão permitidas somente através de lei, vedada qualquer utilização que comprometa a integridade dos atributos que justifiquem sua proteção;

IV - exigir, na forma da lei, para instalação de obra ou atividade potencialmente causadora de significativa degradação do meio ambiente, estudo prévio de impacto ambiental, a que se dará publicidade;

V - controlar a produção, a comercialização e o emprego de técnicas, métodos e substâncias que comportem risco para a vida, a qualidade de vida e o meio ambiente;

VI - promover a educação ambiental em todos os níveis de ensino e a conscientização pública para a preservação do meio ambiente;

VII - proteger a fauna e a flora, vedadas, na forma da lei, as práticas que coloquem em risco sua função ecológica, provoquem a extinção de espécies ou submetam os animais a crueldade.

§ 2º Aquele que explorar recursos minerais fica obrigado a recuperar o meio ambiente degradado, de acordo com solução técnica exigida pelo órgão público competente, na forma da lei.

§ 3º As condutas e atividades consideradas lesivas ao meio ambiente sujeitarão os infratores, pessoas físicas ou jurídicas, a sanções penais e administrativas, independentemente da obrigação de reparar os danos causados.

§ 4º A Floresta Amazônica brasileira, a Mata Atlântica, a Serra do Mar, o Pantanal Mato-Grossense e a Zona Costeira são patrimônio nacional, e sua utilização far-se-á, na forma da lei, dentro de condições que assegurem a preservação do meio ambiente, inclusive quanto ao uso dos recursos naturais.

§ 5º São indisponíveis as terras devolutas ou arrecadadas pelos Estados, por ações discriminatórias, necessárias à proteção dos ecossistemas naturais.

§ 6º As usinas que operem com reator nuclear deverão ter sua localização definida em lei federal, sem o que não poderão ser instaladas.

ANEXO C

Normas para a comercialização da carne de caça.

Portaria Ibama 117/97, de 15.out.1997

Pág. 1 de 8

IBAMA - MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE, DOS RECURSOS HÍDRICOS E DA AMAZÔNIA LEGAL
MMA - INSTITUTO BRASILEIRO DO MEIO AMBIENTE E DOS RECURSOS NATURAIS RENOVÁVEIS

PORTARIA IBAMA nº 117/97, de 15 de outubro de 1997

Dispões sobre a comercialização de animais vivos, abatidos, partes e produtos da fauna silvestre

O PRESIDENTE DO INSTITUTO BRASILEIRO DO MEIO AMBIENTE E DOS RECURSOS NATURAIS RENOVÁVEIS - IBAMA, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo Art. 83, VII e XIV, do Regimento Interno do IBAMA, e tendo em vista o que dispõe o art. 2º, da Lei nº 7.735, de 22 de fevereiro de 1989, o art. 2º, inciso III, da Lei nº 6.938, de 21 de agosto de 1981; Considerando o disposto no § 1º do art. 3º, a alínea b do art. 6º e o art. 16 da Lei 5.197, de 3 de janeiro de 1.967; Considerando o disposto no § 1º do art. 16 da Lei 7.173, de 14 de dezembro de 1.983; Considerando a existência de jardins zoológicos e criadouros de animais da fauna silvestre brasileira com finalidade econômica e industrial devidamente registrados junto ao IBAMA; e Considerando o contido no Processo nº 02001.002875/96-69 RESOLVE:

Art. 1º Normalizar a comercialização de animais vivos, abatidos, partes e produtos da fauna silvestre brasileira provenientes de criadouros com finalidade econômica e industrial e jardins zoológicos registrados junto ao IBAMA.

Art. 2º Considera-se fauna silvestre brasileira todos os animais pertencentes às espécies nativas, migratórias e quaisquer outras, aquáticas ou terrestres, reproduzidas ou não em cativeiro, que tenham seu ciclo biológico ou parte dele ocorrendo naturalmente dentro dos limites do Território Brasileiro e suas águas jurisdicionais.

Art. 3º Excetuam-se para efeito desta Portaria, as peles de jacaré-do-pantanal - *Caiman crocodilos yacare e jacaretinga* - *Caiman crocodilus crocodilus* e os produtos e subprodutos da tartaruga-daamazônia - *Podocnemys expansa* e do tracajá - *Podocnemys unifilis*, que possuem Portaria específica.

Art. 4º A pessoa jurídica que intencione comercializar animais vivos, abatidos, partes e produtos, deverá necessariamente registrar-se no IBAMA na categoria de Comerciante de Espécimes da Fauna Silvestre Brasileira e Exótica, Partes e Produtos.

Art. 5º A pessoa jurídica que intencione manipular, beneficiar ou manufaturar animais abatidos, partes, produtos e subprodutos de espécimes da fauna silvestre brasileira deverá necessariamente registrar-se no IBAMA na categoria de Indústria/Beneficiamento de Animais Abatidos, Partes, Produtos e Subprodutos da Fauna Silvestre Brasileira e Exótica.

Art. 6º Para o registro nas categorias citadas nos artigos 4º e 5º é necessário protocolar requerimento ao Superintendente do IBAMA no Estado onde intenciona implantar o empreendimento, conforme modelo constante no Anexo I da presente Portaria, com a apresentação da seguinte documentação:

- a) preenchimento e assinatura do formulário padrão do IBAMA de Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Naturais e seus anexos,
- b) apresentar cópia autenticada e atualizada do Estatuto ou Contrato Social, Cadastro Geral do Contribuinte do Ministério da Fazenda - CGC-MF, CPF e Identidade do dirigente;

Portaria Ibama 117/97, de 15.out.1997

Pág. 2 de 8

- c) declaração de aquisição de animais vivos, abatidos, partes e produtos e subprodutos, quando for o caso, somente de Criadouros Comerciais, Comerciantes ou Industrias/Beneficiamento registrados junto ao IBAMA. (esse documento poderá ser uma carta do próprio fornecedor) e
- e) recolhimento do Documento de Arrecadação de Receitas-DR do IBAMA. (Leia-se item d, conforme Aviso de Retificação, anexo)

§ 1º O comerciante de animais vivos da fauna silvestre brasileira, deverá apresentar o croquis detalhado das instalações onde os animais serão mantidos até sua comercialização, dados sobre alimentação, fornecimento de água, questões de higiene e sanitária dos animais e dos recintos, bem como a sua localização, para procedimentos de vistoria.

§ 2º A documentação citada no “caput” deste Artigo deverá ser analisada preliminarmente pela área técnica ligada ao setor de fauna da Superintendência e estando de acordo com o estabelecido, será homologado pela Diretoria de Ecossistemas - DIREC ou pela Superintendência, com delegação de competência, e o registro será concedido ao interessado, mediante a expedição de certificado de registro pela Diretoria de Controle Fiscalização - DIRCOF ou pela Superintendência, com delegação de competência.

Art. 7º O criadouro de animais da fauna silvestre brasileira com fins comerciais, devidamente registrado pelo IBAMA, poderá comercializar somente animais, produtos e derivados provenientes de reprodução, recria ou manejo em cativeiro, observado o objetivo da criação e o disposto nesta Portaria.

Parágrafo Único - O criadouro citado no “caput” deste artigo não necessitará registrar-se junto ao IBAMA na categoria de Comerciante, tampouco na categoria de Industria/Beneficiamento.

Art. 8º O criadouro comercial de animais da fauna silvestre brasileira que possua autorização para manter em seu plantel espécies constantes da Lista Oficial de Animais Ameaçados de Extinção ou pertencentes ao Anexo I da Convenção sobre o Comércio Internacional de Espécimes da Fauna e da Flora Selvagens Ameaçadas de Extinção - CITES somente poderá iniciar a comercialização no mercado interno a partir da geração F2, comprovadamente reproduzida em cativeiro e mediante solicitação de inclusão da espécie no plantel do criadouro comercial.

Parágrafo único. A comercialização de animais da fauna silvestre brasileira ameaçados de extinção e listados no Apêndice I da CITES, no mercado externo, somente poderá ser realizada observando-se as exigências dessa Convenção.

Art. 9º O produtor rural ou empresa que comercializar animais silvestres vivos, abatidos, partes e produtos deverá possuir Nota Fiscal contendo o número de registro junto ao IBAMA, especificação do produto e espécie comercializada, quantidade, unidade de medida e valor unitário.

§ 1º Para a comercialização de animais vivos, na Nota Fiscal deverá constar os dados referentes à marcação individual dos espécimes.

DA COMERCIALIZAÇÃO SESSÃO I - ANIMAIS VIVOS

Portaria Ibama 117/97, de 15.out.1997

Pág. 3 de 8

Art. 10. Os animais vivos da fauna silvestre brasileira poderão ser comercializados por criadouros comerciais, jardins zoológicos devidamente registrados no IBAMA e por pessoas jurídicas que intencionem adquirir animais e revendê-los a particulares para dar início à criação comercial ou conservacionista ou para aqueles que pretendam mantê-los como animais de estimação.

§ 1º Todos os animais a serem comercializados vivos deverão possuir sistema de marcação aprovado pelo IBAMA e a venda deverá ser acompanhada da Nota Fiscal fornecida pelo criadouro ou comerciante.

§ 2º O criadouro ou comerciante de animais vivos da fauna silvestre brasileira deverá manter o cadastro atualizado de seus compradores.

§ 3º O criadouro ou comerciante de animais vivos da fauna silvestre brasileira deverá informar semestralmente à Superintendência do IBAMA no seu Estado a quantidade de animais comercializados por espécie, sexo, idade, marca e destino, além do cadastro de seus compradores.

§ 4º O criadouro ou comerciante deverá manter disponíveis as cópias ou segundas vias das Notas Fiscais para possível fiscalização do IBAMA ou demais Órgãos Públicos.

Art. 11. A pessoa física ou jurídica que intencione comprar animais da fauna silvestre brasileira de criadouros comerciais ou de comerciantes registrados junto ao IBAMA, para iniciar criação comercial, deverá registrar-se como criadouro de espécimes da fauna silvestre brasileira com fins comerciais, conforme portaria específica.

Art. 12. A pessoa física ou jurídica que intencione comprar animais da fauna silvestre brasileira de criadouros comerciais ou comerciantes registrados no IBAMA, para iniciar criação com finalidade conservacionista, deverá registrar-se na categoria de criadouro de espécimes da fauna silvestre brasileira com fins conservacionistas, conforme portaria específica.

Art. 13. A pessoa física ou jurídica que intencione comprar animais da fauna silvestre brasileira de criadouro comercial ou comerciante registrado no IBAMA, com objetivo de mantê-los como animais de estimação, não necessitará de registro junto ao IBAMA.

§ 1º O vendedor deverá manter um cadastro, constando o nome do comprador, CPF, endereço de residência, endereço onde os animais serão alojados e telefone/fax de contato.

§ 2º O criadouro, comerciante ou importador deverá fornecer aos compradores de animais de estimação um texto com orientações básicas sobre a biologia da espécie (alimentação, fornecimento de água, abrigo, exercício, repouso, possíveis doenças, aspectos sanitários das instalações, cuidados de trato e manejo) e sobretudo, a recomendação da não soltura ou devolução dos animais à natureza, sem o prévio consentimento da área técnica do IBAMA.

§ 3º A manutenção dos animais da fauna silvestre brasileira em cativeiro somente terá reconhecimento legal se o seu proprietário possuir Nota Fiscal de compra.

§ 4º O particular que adquirir animais poderá cedê-los ou revendê-los a outrem mediante Termo de Transferência, conforme modelo constante no Anexo II da presente Portaria, acompanhado da via original da Nota Fiscal.

Art. 14. O jardim zoológico registrado no IBAMA poderá, a título excepcional, comercializar o excedente de animais da fauna silvestre brasileira de seu plantel comprovadamente nascido em suas instalações, e que não pertençam à Lista Oficial de Espécies da Fauna Brasileira Ameaçada de Extinção e tal comercialização dependerá de autorização prévia do IBAMA, observado o disposto nesta Portaria.

Portaria Ibama 117/97, de 15.out.1997

Pág. 4 de 8

Parágrafo único. O jardim zoológico que intencionar comercializar esses animais poderá fazê-lo mediante marcação dos animais e emissão de Nota Fiscal, e não necessitará de registro junto ao IBAMA na categoria de Comerciante.

Art. 15. A comercialização de animais vivos da fauna silvestre brasileira no mercado internacional deverá obedecer o disposto em Portaria específica.

Art. 16. O transporte de animais de estimação em Território Brasileiro será permitido quando acompanhado da Nota Fiscal que oficializou o comércio e da Guia de Trânsito Animal - GTA do Ministério da Agricultura e do Abastecimento, quando tratar-se de transporte interestadual.

Parágrafo único. Para o transporte internacional, além dos documentos mencionados no "caput" deste artigo, o interessado deverá solicitar ao IBAMA no Estado onde residir, a expedição de Licença de Exportação, conforme Portaria específica.

Art. 17. Os danos causados aos compradores, a terceiros, ao patrimônio público ou particular decorrente do manejo inadequado dos animais de estimação, serão de responsabilidade do detentor do animal na ocasião do dano.

Art. 18. O criadouro, comerciante e jardim zoológico que não cumprir o disposto nesta Portaria, terá seus animais, objeto de comércio, apreendidos pelo IBAMA e será impossibilitado de novas aquisições ou transações comerciais com a espécie envolvida.

SESSÃO II - ANIMAIS ABATIDOS, PARTES, PRODUTOS.

Art. 19. Os animais abatidos, partes e produtos da fauna silvestre brasileira poderão ser comercializados por criadouros comerciais ou por pessoa jurídica que intencione adquirir produtos desses criadouros, beneficiá-los, manipulá-los e revendê-los a outros comerciantes ou aos consumidores.

§ 1º Os produtos a serem comercializados ou beneficiados deverão possuir um sistema de controle e marcação que pode ser carimbo, etiqueta, lacre ou similar aprovado pelo IBAMA, e a venda deverá ser acompanhada de Nota Fiscal fornecida pelo Criadouro, Indústria/Beneficiamento ou Comerciante.

§ 2º Quando o IBAMA for o fornecedor do sistema de marcação, o usuário deverá solicitá-lo num prazo de 30 (trinta) dias de antecedência.

§ 3º Os animais abatidos, partes e produtos deverão ser embalados e etiquetados com as seguintes informações:

- Produto:
- Procedência (nome do criadouro/comerciante/indústria):
- Registro no IBAMA:
- Data do abate/beneficiamento:
- Prazo de Validade:

Portaria Ibama 117/97, de 15.out.1997

Pág. 5 de 8

- Peso:

- Inspeção da Secretaria Estadual da Agricultura ou equivalente: nº _____ ou SIF nº _____ § 4º Os produtos deverão ser lacrados com selo de segurança, lacre ou carimbo, de forma que fique inutilizado na tentativa de retirada ou reutilização.

§ 5º Nos selos, lacres de segurança ou similares a serem afixados nos produtos deverão constar as seguintes informações:

- **LACRE DE SEGURANÇA - NÃO REMOVER**
- Procedência: (nome do criadouro/comerciante/indústria)
- Reg. IBAMA nº:
- Data de Fabricação:
- Prazo de Validade:

§ 6º Os produtos manufaturados e acabados constituídos por partes diversas de origem silvestre deverão ser necessariamente marcados com carimbo, selo ou lacre de segurança na última etapa da manufatura, substituindo os carimbos, selos ou lacres anteriores.

§ 7º Se os produtos forem comestíveis, valem as exigências do § 3º deste artigo.

Art. 20. O criadouro, indústria/beneficiamento ou comerciante de animais abatidos, partes e produtos da fauna silvestre brasileira deverá informar anualmente à Superintendência do IBAMA de seu Estado, a quantidade de produtos beneficiados/comercializados por espécie, unidade de medida e destino.

Parágrafo Único - As categorias citadas no “caput” deste artigo deverão também manter disponível as cópias ou segundas vias das Notas Fiscais para possível fiscalização do IBAMA ou outros Órgãos Públicos.

Art. 21. A exportação de animais abatidos, partes e produtos da fauna silvestre brasileira deverá obedecer o disposto em Portaria específica para importação e exportação de animais da fauna silvestre brasileira e exótica.

§ 1º. A exportação de peles das espécies citadas no “caput” deste artigo não poderá ser feita em bruto ou salgada.

§ 2º O nível mínimo de curtimento admitido para exportação será de “Wet-Blue”.

Art. 22. Os fardos ou volumes contendo animais abatidos, partes e produtos poderão ser transportados em todo o Território Brasileiro, desde que devidamente embalados e acompanhados da Nota Fiscal e do Certificado de Inspeção Sanitária Estadual ou Federal, quando se tratar de alimento, e estiverem etiquetados/rotulados com as seguintes informações:

- Produto:
- Procedência: (nome do criadouro/comerciante/indústria)
- Registro no IBAMA nº:
- Destino:
- Nota Fiscal nº:
- Licença(s) CITES nº:(no caso de exportação)
- Quantidade e Unidade de Medida do produto:
- Data do Abate/beneficiamento:

Portaria Ibama 117/97, de 15.out.1997

Pág. 6 de 8

- Prazo de validade:

Parágrafo único. Para o transporte internacional, além dos documentos mencionados no "caput" deste artigo, o interessado deverá solicitar ao IBAMA no Estado onde residir, a expedição de Licença de Exportação, que terá validade inclusive para o trânsito interno.

Art. 23. Os danos causados a terceiros ou à saúde pública decorrentes do abate ou do acondicionamento incorreto de animais, partes, produtos e subprodutos serão de responsabilidade de seu fornecedor na ocasião do dano.

Art. 24. O criadouro, comerciantes ou indústria/beneficiamento que não cumprir o disposto nesta Portaria, terá o objeto do comércio apreendido pelo IBAMA, ficando impossibilitado de novas aquisições ou transações comerciais até sua regularização.

Art. 25. Os inadimplentes ou reincidentes ficarão impossibilitados de comercializar os produtos, dando se início ao processo de cancelamento do registro do estabelecimento.

Art. 26. Os produtos ainda em posse do estabelecimento que teve seu registro cancelado ficarão à disposição do IBAMA, que decidirá sobre o seu destino.

Art. 27. O fiel atendimento do teor da presente portaria não exime o criadouro do cumprimento de outras normas do Ministério da Agricultura e do Abastecimento ou de outros órgãos do Poder Público.

Art. 28. A Administração Central do IBAMA ou as Superintendências com delegação de competência poderão baixar normas complementares visando a aplicação da presente Portaria.

Art. 29. Os casos omissos serão resolvidos pela Superintendência ou pela Presidência do IBAMA, ouvida a Área Técnica ou a Diretoria de Ecossistemas-DIREC.

Art. 30. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

EDUARDO DE SOUZA MARTINS
PRESIDENTE

Publicado no D. O. U de 16/10/97, Seção 01, Página 23.489/490.

Portaria Ibama 117/97, de 15.out.1997
Pág. 7 de 8

ANEXO I

MODELO DE REQUERIMENTO

Ao Sr(a)

Superintendente do IBAMA em _____(Estado da Federação)

_____(nome da empresa) _____,
constituída pelo(s) sócio(s) _____
estabelecido (a) à _____(Rodovia, Estrada, Rua e etc) _____no
Município de _____, requer registro junto ao IBAMA como
Comerciante de Espécimes da Fauna Silvestre Brasileira e Exótica, Partes e Produtos /
Indústria/Beneficiamento de Animais Abatidos, Partes, Produtos e Subprodutos da Fauna
Silvestre Brasileira e Exótica da(s) espécie(s), _____(nome científico e nome
popular) _____, conforme preceitua a Portaria nº _____.

Para tanto, declara estar ciente de toda a Legislação que regulamenta o assunto,
em especial a Portaria _____do IBAMA e a Lei 5197/67, com suas alterações
introduzidas pela Lei 7653/88 e 9111/95.

Apresenta, anexo, todas as informações e documentos exigidos para a aprovação do registro.

Atenciosamente,

Local, ____ de ____ de ____.

assinatura do interessado/representante legal

Portaria Ibama 117/97, de 15.out.1997

Pág. 8 de 8

ANEXO II

TERMO DE TRANSFERÊNCIA

Eu, _____ (nome do proprietário do animal) _____, residente e domiciliado à _____ (Rodovia, Estrada, Rua e etc) _____ no Município de _____,

CPF nº _____, CI nº _____, transfiro _____ (nº de

exemplares) _____ de _____ (nome vulgar e científico dos espécimes) _____, adquiridos através da

Nota Fiscal nº _____, anexo, para o Sr (a) _____ residente e domiciliado

à _____ (Rodovia, Estrada, Rua e etc) _____ no Município de _____, CPF nº _____ e

CI _____

Local, ____ de ____ de ____.

assinatura do proprietário/representante legal