Indicação Nº 095/2021.

Indico ao Excelentíssimo Senhor Prefeito, ouvido o plenário, atendida as formalidades regimentais, que seja feito o Abatedouro Frigorífico de Pescado em Jatobá - PE.

Justificativa

Sr. Presidente
Srs. Vereadores

Atualmente no Município de Jatobá existe 54 pisciculturas ativas, que juntas, contribuem para geração de emprego e renda no município. Atualmente, devido a pandemia, houve um grande aumento do custo de produção do peixe, principalmente no que diz respeito a ração, e o preço da venda continua o mesmo. Um dos maiores problemas que vem assolando o setor da piscicultura na cidade é a forma como o peixe é vendido. Havia no estado de Pernambuco, um crédito presumido sobre o ICMS na nota fiscal de venda de 11,5% de desconto para o peixe vendido inteiro com gelo e esse crédito venceu no dia 31 de dezembro de 2020, gerando grande impacto no custo de produção, se tornando inviável a produção de tilápia para os pequenos produtores, que podem vir a fechar os seus negócios. No entanto, esse desconto, permanece vigente, para o peixe vendido eviscerado, porém no município não existe ainda um abatedouro frigorífico, o qual acabaria com esse problema e melhoraria a qualidade e a variedade do peixe vendido, agregando valor e gerando mais renda para os piscicultores e para o município.

O abatedouro frigorífico é de grande importância, pois garante que os procedimentos de evisceração e beneficiamento sejam realizados de formas adequadas e dentro da legislação vigente, minimizando riscos de descaracterização e contaminação do produto e do meio ambiente e agravos à saúde do consumidor.

Os benefícios da construção de um abatedouro frigorífico no município abrangem diversas áreas desde a economia até a saúde:

- Incentivar a piscicultura, principalmente os pequenos produtores, que terão um lugar adequado e acessível para beneficiamento do pescado;
- Incluir a tilápia na merenda escolar do município, através do beneficiamento;

• Oferecer estrutura física adequada e regularizada para o abate dos peixes de forma higiênica e humanitária, sem contaminação do pescado ou sofrimento dos animais;

• Reduzir os custos de logística e de produção dos piscicultores e demais empresários do setor, além de eliminar intermediários ou atravessador do processo;

• Garantir o controle sanitário dos produtos derivados de pescados produzidos no município, desde o pescado in natura até embutidos e derivados;

• Combater o abate clandestino e evitar a comercialização de produtos impróprios e/ou contaminados;

• Prevenir a propagação de doenças provenientes do consumo de produtos de origem animal;

• Incentivar o empreendedorismo uma vez que a gestão e operação do frigorífico será feita por uma associação ou cooperativa do setor de piscicultores do município;

• Movimentar a economia local permitindo que o ciclo completo de produção, processamento e comercialização possa ser realizado todo no próprio município.

Desde já conto com a boa vontade e compreensão de vossa excelência diante do pleito solicitado.

Sala das Sessões, em 27 de julho de 2021.

Antônio Joaquim de Souza
Vereador- Republicanos

03/08/2021