

DESASTRE AMBIENTAL

Samarco diz que contaminação de peixes com metais é natural

TADEU BAINCONI/MOSAICO IMAGEM - 11/11/2015

Exames feitos pela empresa mostram que contaminação do pescado no rio é menor

▄ **VILMARA FERNANDES**
vfernandes@redgazeta.com.br

Os monitoramentos feitos pela Samarco ao longo do Rio Doce apontam que há alterações na qualidade do pescado, com a contaminação por alguns tipos de metais, como o arsênio. Mas a empresa garante que ela é natural, já que a região no entorno da foz possui um nível mais elevado deste tipo de metal. E mais, que eles não possuem nenhuma ligação com os rejeitos oriundos do desastre.

Os laudos da mineradora apontam resultados diferentes de outro relatório, do Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio), divulgado com exclusividade por A GAZETA, na última segunda. Nele, pescado e camarões apresentam elevados níveis de contaminação por metais tóxicos. O roncador, por exemplo, chega a ter arsênio em níveis 140 vezes superior ao limite permitido.

EXAMES

Paulo Cezar de Siqueira Silva, gerente de engenharia de meio ambiente, relata que foram analisados 1.600 organismos, em 2 meses. Os testes com pescado na região de Barra Seca, ao Norte da foz do Doce, apontaram níveis de arsênio quase 5 vezes acima do permitido.

Mas o mesmo não acon-

teceu com o pescado da foz, que apresentou níveis bem abaixo (0,3 mg/kg) do permitido (1). “O pescado da foz está sujeito a um impacto maior dos rejeitos do que os do ambiente marinho, onde a pluma (lama) já está mais diluída. Uma prova clara de que esta contaminação não teve influência dos rejeitos”, relata, lembrando ainda que, no caso de Barra Nova, o pescado está ainda mais distante da pluma.

Pondera ainda que nos exames realizados pela empresa, com exceção do arsênio, os níveis de cádmio e chumbo estão bem abaixo do limite legal. Os dois últimos foram citados no estudo do ICMBio em até cinco vezes acima do permitido.

Outro ponto, destaca Thiago Marchezi Doellinger, gerente responsável pela manutenção da água, é que os metais encontrados nos exames não têm nenhuma relação com a composição química dos rejeitos (lama). “A composição básica dos rejeitos é de cerca de 79% de óxido de silício (areia), 19% de ferro e o restante é óxido de alumínio”, disse.

Ele acrescenta que desde novembro de 2015 a água do Rio Doce vem sendo monitorada em 84 pontos do rio e 34 no mar. “Houve uma elevação da quantidade de metais na água, que já reduziram. Foi uma ressuspensão do que já existia no local”, diz, acrescentando que hoje os exames mostram que a qualidade da água é semelhante a padrões de 2010.



A lama da barragem rompida em Mariana, em Minas Gerais, matou toneladas de peixes no Rio Doce

O MONITORAMENTO DA MINERADORA

Laudos apontam que a água do Rio Doce está em boas condições. Já os pescados e os mariscos apresentam contaminações por metais que não estão presentes nos rejeitos que chegaram ao mar

FORAM AVALIADOS

Peixes: pescada, cação, maria-lúisa, pescadinha, sarda, cavala e bagre, além de camarão e ostra

METAIS

- Ferro
- Arsênio
- Cádmio
- Chumbo
- Cobre
- Mercúrio
- Selênio
- Zinco

	Limite (mg/kg)	Medição mais alta (mg/kg)	
Peixes	*	2,2	
	1	4,7	3,7 acima do limite
	0,5	0,004	
	0,5	0,010	
	30	0,115	
	0,5	0,107	
Camarão	*	27,8	
	1	1,7	0,7 acima do limite
	0,5	0,031	
	0,5	0,023	
	30	4,191	
	0,5	0,023	
Ostras	*	53,5	
	1	9,3	8,3 acima do limite
	0,5	0,005	
	0,5	0,018	
	30	4,363	
	0,5	0,017	17,3 acima do limite
	50	67,3	

Fonte: Samarco

*Não tem limite definido

Infografia | Marcelo Franco

ICMBio: mais de mil amostras

▄ Mais de mil amostras foram coletadas pela equipe do ICMBio. Parte delas já foram analisadas pelo laboratório do professor Adalto Bianchini, do Instituto de Ciências Biológicas (ICB). A conclusão dessas análises foi de que há contaminação do pescado, dos mariscos e da água na foz do Rio Doce, no seu entorno, afetando inclusive áreas de conservação e proteção ambiental.

Foram analisados quatro espécies de peixe, além do camarão, e todos apresentaram elevados níveis de contaminação por arsênio, cádmio e chumbo. O camarão chega a ter 88 vezes o limite de arsênio (que é de 1) - mas foram encontradas espécies superando o limite em 115 vezes -, além de 5 vezes mais cádmio e 5 vezes mais chumbo do que a legislação estabelece.

O peroá, supera os limites de arsênio em 34 vezes e tem quase três vezes mais cádmio do que o permitido. O estudo será apresentado na tarde de hoje em Brasília para representantes do Ministério do Meio Ambiente.

CONSTATAÇÃO



“O nosso monitoramento não detectou contaminantes em Abrolhos, nem mesmo os ligados ao rejeito (lama)”

THIAGO MARCHEZI
GERENTE DA SAMARCO



“O teor de arsênio é maior nos pontos mais distantes da foz, justamente onde a pluma está mais diluída”

PAULO CEZAR DE SIQUEIRA
GERENTE DA SAMARCO