

CINCO PERGUNTAS

“Não temos direito de errar”, diz novo ministro André de Paula



MKT & INVESTIMENTOS

O que esperar de 2023 na produção, processamento e comercialização



seafood brasil

www.seafoodbrasil.com.br

#47 - Jan/Fev 2023

ISSN 2319-0450

Uma nova porta para bater

Com estrutura enxuta, novo MPA abriga indicações técnicas e políticas com uma missão: endereçar demandas históricas do setor



CERMAQ

— FRESCOR ÚNICO —
PARA OS PALADARES
MAIS EXIGENTES

Conheça-nos...



O MELHOR FILÉ DE TILÁPIA NATURAL DE VERDADE

Agora também na nova
embalagem de 250g

Ofereça aos seus clientes o melhor filé de tilápia do Brasil, com um portfólio variado e completo que atende às necessidades do seu negócio.

Com a nova linha de embalagens modernas e sofisticadas em formato stand-up pouch, garantimos que o produto tenha uma apresentação diferenciada nas prateleiras, atraindo ainda mais a atenção do consumidor.

Desfrute de uma tilápia saborosa e da melhor experiência culinária que podemos oferecer.



Imagem ilustrativa - Marketing C&A



Tels. +55 (17) 3631-9100 - 99773-0711
Rua Sul, 1723 - Distrito Ind. I - Santa Fé do Sul - SP
www.brazilianfish.com.br
sac@grupoambaramaral.com.br



A era da política

Na melhor acepção do termo, a política pode ser compreendida como a arte de buscar consensos e interseções. Este é o espírito aparentemente predominante nos primeiros 60 dias do novo governo, que procura ser a materialização do termo "frente ampla democrática". O novo Ministério da Pesca e Aquicultura (MPA) surge como uma síntese desta busca pela acomodação de interesses políticos e técnicos em um governo de coalizão que o presidente eleito Luiz Inácio Lula da Silva está habituado a fazer.

Na entrevista *Cinco Perguntas* com o novo Ministro, André de Paula (pág. 06), e na reportagem de *Capa* desta edição (pág. 38), apresentamos as linhas mestras do recriado MPA, e entrevistas exclusivas com os secretários técnicos - indicados pelo setor - e que já foram nomeados. O tom é de continuidade do que se avançou na última gestão da então Secretaria de Aquicultura e Pesca, mas com a missão de aplicar um orçamento 20 vezes maior para perenizar uma instrutura institucional capaz de atender às inúmeras demandas ainda represadas. O novo MPA retorna em um

momento de maior maturidade do setor, que já sabe o que pedir ao governo e demonstra a intenção de fazer um acompanhamento estrito das demandas.

Se na esfera político-institucional a expectativa é enorme, não é muito diferente no âmbito produtivo. Na seção *MKT & Investimentos* (pág. 12), nossa repórter Fabi Fonseca identificou um otimismo controlado sobre a Semana Santa 2023, com recuperação de preços pagos aos produtores de tilápia, uma certa recuperação gradual dos peixes nativos e aumento de vendas dos produtos da pesca industrial. A volta definitiva do turismo também anima os carcinicultores do Nordeste, mas a flutuação cambial e o complexo cenário geopolítico global acendem um alerta entre as indústrias e importadores sobre os preços da matéria-prima do exterior.

Boa leitura!



Ricardo Torres - Editor

Índice



06 5 Perguntas



10 Na Água



12 MKT & Investimentos



32 Caiu na Rede



36 Na Planta



38 Capa



50 Especial



56 Na Gôndola



58 Estatísticas



74 Suplemento



90 Personagem

Expediente

Redação
redacao@seafoodbrasil.com.br

Publishers: Julio Torre e Ricardo Torres
Editor-chefe: Ricardo Torres
Editor-executivo: Léo Martins
Repórter: Fabi Fonseca
Diagramação: Emerson Freire
Adm/Fin/Distribuição: Higor Maximo
Foto da capa: Ugo Braga/MPA

Comercial
comercial@seafoodbrasil.com.br
Tiago Oliveira Bueno

Impressão
Máxi Gráfica
A Seafood Brasil é uma publicação da
Seafood Brasil Editora Ltda. ME
CNPJ 18.554.556/0001-95

Sede – Brasil
R. Serranos, 232
São Paulo - SP - CEP 04147-030
Tel.: (+55 11) 2361-6000

Escritório comercial na Argentina
Av. Boedo, 646. Piso 6. Oficina C (1218) -
Buenos Aires
julio@seafoodbrasil.com.br



/seafoodbrasil

/seafoodbrasil

/seafoodbrasil

www.seafoodbrasil.com.br

**PEIXE DE CENOURA, FAZ SENTIDO?
CENOURA DE PEIXE, TAMBÉM NÃO.**



PLANTA É PLANTA, PEIXE É PEIXE.



#EuAmoPescados

Entrevista

Um político ministro

O novo titular da Pesca e Aquicultura do governo eleito não se envergonha de ser uma indicação política e quer usar seu capital para destravar agenda do setor

Texto: Ricardo Torres

O novo Ministério da Pesca e Aquicultura tem um capital político inédito nas mãos. Ninguém que tenha assumido a pasta em anos anteriores tem a força político-partidária e trânsito livre pelas rotas do poder no Congresso como o **novo ministro André de Paula**.

“Não há salvação sem a política”, diz o ex-deputado nesta entrevista exclusiva à **Seafood Brasil**. De Paula, um político pernambucano experimentado com passagem pelos extintos PFL e DEM (hoje União Brasil), já foi líder do partido e da maioria no Congresso, presidiu comissões importantes e estava no sexto

mandato como deputado federal. Após 22 anos de atuação parlamentar, no entanto, ele não se elegeu Senador pelo Estado de origem e entrou no Executivo por escolha direta do presidente Lula dentro da cota do PSD. “Não tenho dúvida nenhuma de que o Presidente fez essa escolha pois percebeu essa característica que eu tenho emprestado a toda minha trajetória política: eu acredito no diálogo.”

É justamente na interlocução com o Congresso, por um lado, e com um corpo técnico respaldado por parte do setor produtivo aquícola e pesqueiro, que o novo titular da pasta pretende conquistar um orçamento maior e destravar pautas do setor que dependam do Legislativo, como a isenção de PIS/Cofins. Ele sabe que as indicações políticas e a recriação do ministério não são unanimidades no setor, mas defende que isso não significa necessariamente usar a pasta como moeda de troca. De Paula entende que “não pode errar”. Isso inclui, segundo ele, “consolidar a atividade do ponto de vista institucional” com bom custo-benefício. “Nós teremos um baixo custo para um retorno muito positivo para a atividade”, garante. Político experimentado, o novo ministro sabe que uma boa passagem pelo Executivo federal pode cacifá-lo para mergulhos ainda mais profundos.

1 O senhor disse textualmente na cerimônia de posse no Ministério da Pesca: “Tenho orgulho enorme de ser político e ter trilhado todas as etapas desta trajetória”. Sabemos que parte importante do setor não queria a



Adriana Lima/MPA



“Nessa nova criação de ministério, nós não podemos incorrer nos erros históricos de criar estruturas que se tornam pesadas, muitas vezes ineficientes e com alto custo.”

recriação do Ministério da Pesca por entender que ele pode ser um instrumento da política. Na sua visão, agora como membro do Poder Executivo, a política é um meio para tornar perene uma estratégia de Estado para o setor da aquicultura e pesca brasileiros?

Exatamente isso que me motivou a aceitar o convite do Presidente Lula, que não se cansa de repetir, como eu, que tem muito orgulho de ser da política. **Não há salvação sem a política e eu sempre compreendi que nós podemos aliar as duas coisas.** Já fui presidente da Comissão de Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável da Câmara, onde tivemos uma parceria muito positiva com a Marina Silva, a Ministra do Meio Ambiente de então. Naquela comissão você precisa ter uma habilidade muito grande porque ela é cenário sempre de defesas apaixonadas daquilo que se convencionou chamar de bancada ruralista e daquilo que se convencionou chamar de bancada ambientalista e a comissão tem de mitigar conflitos.

Eu acredito na solução política e acho que nós vamos trabalhar aqui intensamente nos próximos quatro anos para consolidar a atividade do ponto de vista institucional. Nós já estivemos aqui apensados ao Ibama, já fomos ligados à Presidência da República, nós já fomos Ministério e nós éramos até o final do governo passado uma Secretaria Nacional vinculada ao Ministério da Agricultura. Isso gera uma instabilidade e muitos - isso me foi dito com toda clareza - receavam que nós voltássemos a ter essa estrutura [de ministério]. **Havia um receio de que poderia ser moeda de troca numa construção política, porque isso já aconteceu em outros tempos.** Acho que o primeiro um mês e meio [a entrevista foi concedida em 09/02] já deu a todos os setores que atuam e que

interagem com o ministério o conforto de perceber que não vai acontecer isso. Fui secretário de agricultura do meu Estado: essa também não é a minha área e eu sempre tive a consciência de que **a um político cabe liderar, conduzir e gerenciar, mas ele precisa ter um lastro técnico, então na formação da equipe essa foi a minha principal preocupação.** E eu tenho convencimento pleno de que serei treinador de uma Seleção que vai ganhar essa Copa.

2 **Pela primeira vez, o MPÁ fica abrigado no prédio do Ministério da Agricultura, hoje comandado pelo seu colega de partido, o Senador Carlos Fávaro. Por que foi tomada esta decisão e qual é o simbolismo que o sr. enxerga nela?**

Em relação aos novos ministérios, criou-se a figura do “ministério-mãe”, onde estão abrigados o Ministério da Pesca e Aquicultura e o Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA). Para minha sorte, porque é uma relação muito forte e sólida de companheirismo, de admiração recíproca que eu sempre tive com o ministro Fávaro.

Dentro de mais dois meses, nos deslocaremos para o segundo andar, que foi completamente reformado e vai nos abrigar de forma a valorizar muito a atividade - **o corpo técnico ficará abrigado no edifício Siderbras. Aqui, no segundo andar do Mapa, ficarão somente as instalações do ministro e dos secretários nacionais, porque isso acaba nos tornando mais próximos do centro das decisões.**

Isso decorre dessa parceria com Fávaro e também com o Paulo Teixeira [Ministro do MDA]. Tem toda uma simbologia passar aqui na frente do prédio do Ministério da Agricultura e ver estampado na paisagem os três ministérios que atuam no campo:

Ministério da Agricultura, da Pesca e Aquicultura e do Desenvolvimento Agrário.

Nós vamos fazer um trabalho bonito e harmônico. Uma parte da nossa pasta trabalha com o ministro Paulo Teixeira, com assentamentos, com agricultura familiar e com o Pronaf, e temos o agronegócio do ministro Fávaro, que tem muita sinergia com a pesca e aquicultura industriais.

3 **O senhor disse, também na posse, que o novo MPÁ terá uma estrutura organizacional enxuta, que busca eficiência do ponto de vista operacional. O que de fato significa isso na prática?**

Quando o Presidente Lula anunciou que evoluiria para trinta e sete ministérios, é natural que muitas pessoas tenham imaginado que isso poderia trazer gastos desnecessários e comprometer a eficiência da gestão, com efeitos deletérios. **Nessa nova criação de ministério, nós não podemos incorrer nos erros históricos de criar estruturas que se tornam pesadas, muitas vezes ineficientes e com alto custo.** Então, a preocupação aqui será sempre de ter uma equipe necessária para realizar um bom governo. Nós temos hoje uma secretaria executiva e quatro secretarias que desenham bem as preocupações necessárias em todas as áreas da pesca e da aquicultura.

A nossa preocupação vai ser fazer as pessoas perceberem o acerto dessa iniciativa do Presidente Lula, com o custo-benefício se mostrando claramente: ou seja, nós teremos um baixo custo para um retorno muito positivo para a atividade.

Se nós estamos tentando construir a lógica da eficiência, não podemos cometer o equívoco de partir para



“Um ministro é um ator que tem uma responsabilidade setorial. Eu não tenho nenhum acanhamento de agir de forma intransigente, foi pra isso que eu fui convidado, para defender os interesses da pesca e da aquicultura.”



Entrevista foi concedida no gabinete do ministro, em Brasília: aliança com Mapa é física, estratégica e de “afinidade política”, garante De Paula

aventuras. **Nós não vamos abrir mão de nenhum dos espaços que podemos ocupar e que signifiquem avanços pro setor, mas nós não vamos incorrer nos velhos erros.** A minha posição é de muito cuidado e isso se reflete na minha equipe. Vamos trabalhar muito para que os equívocos possam ser uma fonte de inspiração, dêem uma fonte pedagógica que nos ensine a construir os acertos que virão no futuro.

4 O senhor tem convicção de que vai ter um orçamento ajustado a essas necessidades?

Mais uma coisa que enfatiza a importância de ser liderado por um político: as despesas orçamentárias são tratadas no Congresso Nacional

de forma política. Ter um ministro com bom trânsito, que tem por trás de si 16 senadores, inclusive o presidente do Congresso Nacional, além de 42 deputados federais e um partido com um papel muito importante. Ou seja, **é estratégico para o governo ter um ministro com esse perfil vai sim assegurar uma participação mais adequada para se implementar políticas públicas.** Eu tenho convencimento de que nós vamos ao longo dos quatro anos, de forma competente, também na política, fazer com que a pesca e a aquicultura não tenham apenas o status de ministério, mas a importância no orçamento que a atividade requer.

5 Outro ponto sensível diz respeito à gestão compartilhada com o Ministério do Meio Ambiente. Parte do setor considera ser incompatível conciliar fomento à produção e conservacionismo dos recursos. Qual é a sua visão sobre o tema?

Qualquer que fosse o ministro, teria diante de si o desafio de fazer essa construção de consensos que permitam preservar as questões ambientais e, sobretudo, a preservação de espécies eventualmente em risco de extinção. Ninguém quer aqui fazer uma pesca predatória e esse diálogo é exatamente o que pretendo fazer, o que faz eu me sentir desafiado. Sendo assim, não terei dificuldade nenhuma de promover esse debate com a ministra Marina Silva.

O que é um ministro? Um ministro é um ator que tem uma responsabilidade setorial. Eu não tenho nenhum acanhamento de agir de forma intransigente. E foi pra isso que eu fui convidado: para defender os interesses da pesca e da aquicultura. E imagino que Marina também tem lá a responsabilidade que o Presidente Lula conferiu a ela de defender de forma intransigente as questões que dizem respeito à preservação ambiental. O bom senso, o diálogo e a vontade que nos une de servir ao Brasil, de gerar mais emprego, ser mais eficientes na questão da segurança alimentar e da geração de alimentos. A pesca tem um papel importante, sobretudo em relação às comunidades originárias, ribeirinhas e ao pescador artesanal. Isso é muito caro à ministra Marina Silva. ☺



A flexibilidade de classificação que você precisa

Compacta e flexível, para que você possa atender às demandas de diferentes espécies e o fluxo sazonal, com precisão de peso.

- Reduz o sobrepeso
- Fácil de instalar
- Versatilidade de produtos e volumes

A Classificadora Compacta da Marel se integra perfeitamente para transformar sua linha de processamento de pescados em uma solução completa, avançada, eficiente e precisa, que impulsionará seu negócio para o futuro.

marel.com/pt

Na Água

Tecnologia para
pesca e criação

Crédito das fotos:

Divulgação/Empresas

Segurança de dentro para fora

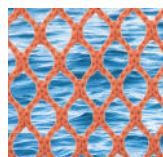
Especializada no fornecimento de tanques revestidos com geomembrana, a **Nortène** aposta na Polimanta Agro para oferecer mais produtividade, sustentabilidade e a redução do risco de doenças para criadores de camarões. Segundo a empresa, seu produto é fabricado com resina virgem de polietileno. Outros elementos são adicionados para garantir resistência aos raios ultravioleta e às intempéries, mesmo em condições de exposição ao ambiente agressivo. A Polimanta Agro ainda busca proporcionar mais agilidade no repovoamento - que pode ser realizado imediatamente após a limpeza dos resíduos orgânicos, sem nenhuma etapa intermediária que exija tempo adicional.



Caiu na rede é peixe

A indiana **Garware**, empresa de fibras técnicas que fornece redes e cabos para a aquicultura, traz para o Brasil produtos voltados às fazendas de aquicultura. O primeiro destaque fica por conta das redes V2, produtos feitos com

HDPE e tecnologia anti-incrustante, que contém micropartículas de cobre capazes de espaçar os períodos de limpeza in situ em até 50%. Outro destaque são as redes Star V4, que por sua vez, são produzidas em 100% polietileno e podem ser impregnadas com tintas tradicionais à base de água. Por fim, a Garware ainda traz a linha Safira, que são redes anti-predadores com alta resistência ao corte, maior rigidez e resistência à tração e também à abrasão.



Dieta sem sofrimento

Já a **Bernaqua** traz para o mercado a MPeX, dieta para pós-larvas de camarões que busca levar melhor crescimento e elevar as taxas de sobrevivência das PLs. Segundo a empresa, a solução mantém altos níveis de palatabilidade juntamente com a qualidade da água, melhora a digestibilidade dos ingredientes, possui partículas de tamanhos homogêneos para uma melhor alimentação das PLs em cada estágio e ainda conta com um processo único de peneiração. A MPeX pode ser encontrada em baldes de 5 kg, bem como em sacos de 20 kg.



Para todo mundo comer igual

O lançador de ração sólida para tratores da **Weemac** foi desenvolvido para diminuir a mão de obra e proporcionar uma alimentação mais homogênea, para melhorar a uniformidade e crescimento dos peixes ou camarões. Com um silo de capacidade de 2.000 kg, a solução tem abrangência de lançamento máxima de 20 metros e um peso



aproximado de 750 kg. Por fim, o lançador conta com um sistema de dosagem de ração que pode ser feito de forma manual ou com controlador digital e tem um lançamento máximo aproximado de 100 kg por minuto.

Aniquilador de microrganismos

Considerado por sua fabricante **Axcentive** como um desinfetante universal e versátil, o Halamid foi desenvolvido para ser eficaz contra os muitos microrganismos relacionados ao cultivo aquícola. A empresa informa que sua solução garante que os microrganismos patogênicos (bactérias, vírus e parasitas) sejam destruídos com eficácia e rapidez, seja em tanques e lagoas, redes, equipamentos, barcos para transporte de peixes vivos e nas unidades de processamento de peixes. O Halamid ainda é facilmente biodegradável, estável e não é corrosivo em solução para materiais.



Desinfetando a água

Com funcionamento gravitacional, o filtro UV da **Marine Equipment** é um sistema de canal aberto que pode ser aplicado para volumes superiores a 6 m/h. De acordo com a empresa, a solução tem a função de conduzir o fluxo de água e tratar através de uma câmara de irradiação ou canal de contato, cujo no interior são instalados uma série de módulos com lâmpadas geradoras de luz UV. O filtro UV da Marine Equipment foi fabricado sob medida para prover uma dose mínima de 35.000 U.G, considerando que o efluente possui uma transmitância mínima de 50%, um nível máximo de sólidos em suspensão de 35 ppm e uma carga de coliformes de 106 NMP/100 ml. ☺





KOMDELLI

NESTA QUARESMA ESCOLHA
A MELHOR OPÇÃO,
ESCOLHA **KOMDELLI**.

PACOTE DE SALMÃO 500g | Pedacos



PALETA DE SALMÃO
COLORAÇÃO PREMIUM

EMBALADOS INDIVIDUALMENTE
a vácuo

TAMANHOS PADRONIZADOS



JÁ CONHECEU?

fishoo

Uma marca criada por pessoas, para pessoas,
para cuidar de você e do meio ambiente.

MAIS SABOR PARA
O SEU DIA A DIA



Quer conhecer? Consulte nossa equipe através do e-mail: comercial@fishoo.com.br



Marketing & Investimentos

Quaresma e Semana Santa abrem alas para a recuperação

Associações e entidades representativas do setor acreditam que a principal época do consumo e comercialização de pescado no País trará números em 2023 capazes de fazer todo o segmento festejar

Texto: Fabi Fonseca

Há quem diga que o ano no Brasil só começa para valer após as festas de Carnaval, o que não funciona muito no universo do pescado. Para quem é do setor, tudo começou no último trimestre do ano, com os preparativos para a Quaresma e a Semana Santa.

Depois de um ano difícil, com pouco peixe alojado, a aquicultura já tem bastante peixe na água e assiste a uma recuperação de preços que volta a tornar a atividade atrativa. Com isso, o varejo mantém o temor de não ter peixe suficiente, já que o cenário externo ainda afeta a disponibilidade de pescado importado.

Para quem é da produção, as expectativas para o período são muito positivas, como frisa Francisco Medeiros, presidente da Associação Brasileira da Piscicultura (PeixeBR). Especificamente em relação aos peixes nativos, em função da redução da produção ocorrida nos últimos anos, Medeiros mantém a boa expectativa





Fevereiro de 2023 foi o sétimo mês seguido de valorização da tilápia: recuperação de preços anima produtores



para a Semana Santa. “Pois em algumas praças, temos uma menor oferta de produto e deve resultar em melhoria nos preços pagos ao produtor”, explica. “Nos peixes nativos estão fazendo a terminação de peixes para ter uma Semana Santa gorda”, diz.

No caso da tilápia, o levantamento semanal realizado pela entidade junto ao Cepea mostra que a cotação da espécie teve em janeiro de 2023 o sexto mês de aumento semanal de preços pagos ao produtor. “Considerando inclusive o mês de dezembro, quando historicamente temos uma grande competição com outras proteínas, isso nos leva a uma projeção de manutenção dos bons negócios na Quaresma”, conta.

Os dados mostram sustentação do viés de alta. Os valores da tilápia se mantiveram em ascensão no mercado na primeira quinzena de fevereiro, quando atingiram recordes reais,

desde que a série foi iniciada, em agosto de 2021.

Segundo pesquisadores do Cepea, o impulso para os preços vem da demanda aquecida e da baixa oferta. No caso da tilápia, agentes consultados pelo Cepea indicam que a proximidade do período de Quaresma tem intensificado a demanda por parte de redes atacadistas e varejistas, que iniciaram a estocagem há algumas semanas.

Na parcial de fevereiro (até o dia 10/02), o quilo da tilápia na região dos Grandes Lagos (noroeste do Estado de São Paulo e divisa de Mato Grosso do Sul) registra média de R\$ 8,79, a mais elevada da série do Cepea, com valorização de 1,4% frente a de janeiro.

Apesar da recuperação das margens, os tilapicultores não estão com estoque específico para a Quaresma, diz Medeiros, e devem comercializar o que estiver disponível.

Para Marilsa Fernandes, presidente executiva da Associação de Piscicultores em Águas Paulistas e da União (PeixeSP), localizada em uma das principais regiões produtoras de tilápia do Brasil, há um cenário de falta de peixe no mercado que vem se desenrolando desde o ano passado e que também provoca, pela ótica do produtor, uma perspectiva boa para a Semana Santa.

“Estamos vendo que em decorrência do desarranjo produtivo do ano passado, em que os preços estavam muito baixos para o produtor, houve uma significativa queda na produção. Com isso, hoje faltam produtos, o que eleva o seu preço. A perspectiva é que, até a Quaresma, a falta de peixe será grande”, informa. Ela ainda acrescenta a essa situação o inverno mais rigoroso e prolongado que gerou uma reprodução tardia, com fornecimento de alevinos se normalizando a partir de novembro. “Isso também retardou um pouco mais os povoamentos”, explica Fernandes.





Pesca industrial espera incremento de até 30% nas vendas deste ano sobre períodos regulares

Já para o segundo semestre, a presidente da PeixeSP alerta que deverá ocorrer uma queda de preço para o produtor. "Com a normalização da produção a partir de maio e junho, a tendência é de queda nos preços em função do volume de produção. Assim, é possível ofertar com maior volume."

A carcinicultura também está com expectativas positivas na produção e comercialização do crustáceo nessa época tão importante, como conta Itamar Rocha, presidente da Associação Brasileira de Criadores de Camarão (ABCC). "Diante do incremento do turismo e da atual demanda e, naturalmente, do consumo de camarões, acreditamos que até o período da Quaresma, o mercado se

manterá favorável. Isso tanto do ponto de vista da demanda, como dos preços para o produto *in natura* na porteira da fazenda", fala. Segundo Rocha, houve uma "relativa melhora" dos preços praticados na porteira da fazenda para o camarão *in natura*, inclusive para as gramaturas superiores a 25-40 gramas, para processamento e agregação de valor, como o filé.

Assim, os preparativos tradicionais do período seguem, com este impulso adicional de uma melhor remuneração. "Os carcinicultores têm sempre presente nos seus planejamentos as datas da Semana Santa, o Período das Festividades Juninas e as festas de final de ano - pelo que, nos seus programas de produção, sempre consideram essas

janelas de despesca, sendo com o crescimento da procura por camarões com gramaturas superiores", completa Rocha.

Na pesca

O aquecimento do mercado na Quaresma e na Semana Santa também é a aposta dos pescadores. **Agnaldo Hilton dos Santos, presidente do Sindicato dos Armadores e das Indústrias de Pesca de Itajaí e Região (Sindipi)**, lembra que as datas são importantes e que devem representar um incremento de 20% a 30% nas vendas de pescado. Porém, ressalta a meta de estimular a produção o ano todo. "Temos mercado para isso", reforça o presidente.





**SOMOS A PRIMEIRA EMPRESA
DE PESCADO A RECEBER O
SELO MAIS INTEGRIDADE PELO
SEGUNDO ANO CONSECUTIVO.**

Resultado de mais de 75 anos de tradição.

A certificação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento é exclusiva para empresas que se destacam nas práticas de sustentabilidade, responsabilidade social e ética.

FRESCATTO
company



Explore: www.frescattocompany.com

Conforme ele, a narrativa da busca por proteínas saudáveis emplacou junto ao consumidor. “E isso reflete nas vendas e na produção. Cada vez mais, as pessoas têm desmistificado aquele receio de preparar pratos com peixe ou frutos do mar em casa. E as nossas indústrias, que têm lançado produtos de ponta com fácil preparo, têm contribuído para isso”, fala.

Se a meta da região é no pescado durante o ano todo e não apenas na Quaresma, Santos pontua que o setor tem um planejamento que precisa estar

adequado aos defesos e épocas em que a frota passa por reparos e manutenção constante. “Para muito além do varejo, pensamos em toda a cadeia que passa pelos pescadores, indústrias, construção naval e dezenas de milhares de trabalhadores contratados de forma direta e indireta, que fazem parte do universo da pesca”, diz. Desde o início do ano, a entidade já se engaja na discussão do ordenamento da pesca da tainha no âmbito do novo MPA e nas tratativas para definir um preço mínimo da sardinha para 2023.

Ânimo na indústria e nos exportadores

A indústria de pescado também está esperando resultados animadores na Quaresma e na Semana, que por si só já eleva o consumo de pescado graças às tradições cristãs. “Além da questão cultural, também podemos destacar uma atenção cada vez maior com a saúde e bem-estar das pessoas. Temos notado que os brasileiros entendem que o peixe é uma proteína muito saudável para o corpo e sustentável para o meio ambiente”, reflete **Thiago De Luca, vice-presidente da Associação Brasileira das Indústrias de Pescados (Abipesca) e diretor da Frescatto Company**. Ele comenta que nesse sentido, podemos observar que a cada Quaresma e a cada Semana Santa, as pessoas fazem a escolha cultural pelo peixe, mas acabam introduzindo cada vez mais na alimentação quando percebem os benefícios da alimentação mais leve e saudável. “Então, temos uma boa expectativa em relação ao aumento no consumo dos pescados”, finaliza.

Superando o último trimestre de 2022, marcado pela expectativa e desfecho das Eleições e uma natural retração do mercado comum a estes períodos, De Luca aponta um início de ano mais otimista e com produções aceleradas na indústria. “Muitas de nossas indústrias reduziram a preparação de produto acabado e seguraram as compras no último trimestre de 2022, mas agora já enxergam a retomada do consumo. Já normalizamos o ritmo industrial e estamos preparados para abastecer o País”, diz.

Indústria e importadores também acreditam que a Quaresma e a Semana Santa trarão bons resultados em 2023; serviço aprimorado na ponta é fundamental para fidelizar o consumidor que busca alternativas mais saudáveis



Falta de financiamento para o custeio e elevação dos custos de produção são alguns dos desafios que a carcinicultura precisa enfrentar para aumentar a produtividade nos viveiros; a boa notícia é que os preços estão em recuperação

O que ainda traz um pouco de insegurança são as questões de flutuação cambial, especialmente nos produtos importados e negociados em dólar que ainda possuem parcela representativa do *market share* nacional. "Então, a indústria se prepara fazendo o investimento nos estoques para o aumento de produção para uma Quaresma forte e, ao mesmo tempo, mantendo o olhar nas externalidades. Acreditamos que esse é o maior desafio: preparar-se em relação à expectativa do consumo, incerteza do mercado e o tamanho do estoque", completa De Luca.

Júlio César Antônio, presidente da Associação Brasileira de Fomento ao Pescado (Abrapes) diz esperar e acreditar no sucesso do novo governo, mas lembra que algumas incertezas sempre ocorrem a cada mudança de gestão, sendo que uma delas é justamente a taxa cambial. "Num primeiro momento [pós-eleição] muitos acreditavam num aumento do dólar e euro ante o real, o que faz com que as importações sejam, drasticamente, afetadas. Contudo, temos visto neste



*Gourmetizar
simplificando?*

Hambúrguer
de Salmão
Damm.



@dammalimentos



A reabertura do Mercado Europeu é uma das grandes apostas do setor para reaquecer o mercado com exportações e trazer novas perspectivas para o segmento

início de governo um câmbio oscilante, contudo em retração comparado com o fechamento do ano de 2022”, fala.

Há também, como lembra ele, a incerteza do mercado após a retomada das atividades em decorrência da pandemia. Isso porque, conforme ele, dados dos últimos 3 anos foram distorcidos por causa da Covid-19. “Assim, imaginamos que as importações de pescado para a Quaresma e Semana Santa irão se manter no mesmo patamar de 2022. Mas acreditamos num aumento de consumo de pescado de forma geral”, diz.

Se os importadores estão na expectativa de um aumento de consumo, no entanto, Antônio ressalta que as importações estão ocorrendo no mesmo volume de 2022. “No que se refere à importação de pescado, o Chile é o primeiro parceiro comercial do Brasil. Para 2023, a nossa meta é incentivar o consumo do salmão chileno e expandir o acesso do salmão em todas as regiões do Brasil”, completa. Segundo os dados do Painel do Pescado, a demanda por salmão está aquecida como nunca: em 2022, foram importadas 100,5 mil toneladas, com aumento de 5% de congelados.

Mais pescado para além das grandes épocas

Muito além da Quaresma e da Semana Santa, o objetivo unânime do setor é ter mais produção, comercialização e consumo de pescado no Brasil para além das sazonalidades. Mas tudo indica que no caminho da expansão a atividade deve enfrentar mais um ano de desafios, sobretudo aqueles ainda impostos pelos reflexos da pandemia, Guerra na Ucrânia e um contínuo cenário macroeconômico complexo.

Na tilapicultura, Francisco Medeiros espera um primeiro semestre



mais estável de comercialização e um segundo semestre muito suscetível ao volume disponível para comercialização e também à safra de grãos para manutenção dos preços dos insumos, neste caso de ração.

“Para os peixes nativos, também acreditamos em um bom pós-Semana Santa. Afinal, com as vendas, teremos uma menor oferta e isso geralmente se traduz em bons preços. Porém, é bom lembrar que com os nativos, por dependerem mais de comerciantes que compram e revendem do que frigoríficos, acabam às vezes fazendo negócios que nem sempre são vantajosos para os produtores,

seja pela falta de informação ou oportunidade”, diz.

Já Marilsa Fernandes, da PeixeSP, afirma que continua acreditando na efetivação do potencial da aquicultura brasileira para nos tornar um grande player do pescado.

“Até 2030, seremos um dos maiores produtores do mundo, simplesmente pela capacidade e suporte de produção, seja em águas interiores ou litorâneas”, justifica. “Contudo, é preciso que os governos não atrapalhem o segmento produtivo, que as exigências governamentais para licenciamento, por exemplo, sejam flexibilizadas”, lembra Fernandes.

Logo, conforme ela, ainda é muito difícil e caro cumprir as regras de licenciamento, o que força a clandestinidade, questões fiscais e o preço da ração, que para pescados não tem o mesmo tratamento que para as demais proteínas. “Questões como essas emperram há tempos a consolidação da atividade, que mesmo assim vem crescendo graças à incrível capacidade de resiliência e a força de trabalho do aquicultor brasileiro”, relembra. “Eliminadas as dificuldades, o Brasil será sim um dos maiores produtores aquícolas do mundo”, crava.

Na carcinicultura, Itamar Rocha lembra que as expectativas para o setor

Pescados com qualidade

Exija do seu fornecedor a qualidade dos produtos Natubrás

Uma empresa que respeita o meio ambiente

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA
BRASIL
INSPECIONADO
4373
S.I.F.



Matéria-prima da melhor procedência, ótimas práticas de fabricação, instalações que respeitam a legislação e equipamentos de congelamento ultrarrápido são alguns dos fatores que garantem o padrão de qualidade Natubrás. São camarões, lulas, mexilhões, polvos e cortes nobres de peixes, em embalagens práticas e seguras ao consumidor.



Muito além da Quaresma e da Semana Santa, apesar dos desafios, o objetivo unânime do setor é ter mais produção, comercialização e consumo de pescado no Brasil para além das grandes épocas.

também vão de encontro aos desafios que a atividade enfrenta atualmente, como a falta de financiamentos para o custeio operacional, somado a generalizada elevação dos insumos de produção e, naturalmente, dos custos de produção que vêm contribuindo para a redução das densidades de estocagem nos viveiros de cultivo.

“Incluindo as gramaturas dos camarões despescados, cuja consequência tem sido a elevação dos preços fora dos padrões normalmente utilizados para camarões que estão com gramatura acima de 30 g”, comenta.

A produção de camarão para 2023 aponta para um volume de 150.000 toneladas, podendo, conforme ele, ser ainda maior, caso os atuais preços sejam mantidos ao longo de 2023, ou, naturalmente, se o Mercado da União Europeia e da China forem efetivamente abertos para as exportações de camarões brasileiros.

Já no Sindipi, o presidente Agnaldo Hilton dos Santos diz que as expectativas para o resto do ano na pesca estão sendo elaboradas considerando o novo governo, principalmente em função de como ele

fará a gestão dos recursos e o olhar destinado aos armadores, às indústrias e a toda a cadeia produtiva que o setor pesqueiro abriga.

“O Sindipi tem investido em pesquisa, treinamentos, capacitações e trabalho para fortalecer a pesca. Nenhum armador investe em um barco de pesca pensando em um ou dois anos. Portanto, é de interesse do próprio setor que a pesca seja sustentável. Nosso pensamento está em 2023 como parte do processo para planejar os próximos anos para que assim, tenhamos sempre políticas públicas e ações para fortalecer as nossas indústrias e a nossa produção.”

Para a indústria, uma das maiores perspectivas é sem dúvidas a reabertura do Mercado Europeu.

“Esse é um assunto que já vem sendo tratado há um certo tempo e agora, acreditamos que será prioridade no governo. A reabertura trará um aquecimento no mercado, trazendo boas expectativas para as indústrias”, fala Thiago De Luca, da Abipesca.

Mas é claro que sob o início de uma nova gestão, a Abipesca também tem a expectativa de como vai funcionar o

novo Ministério da Pesca e Aquicultura e como será a participação das indústrias. “Esperamos que o setor tenha o investimento e a atenção necessária para seu desenvolvimento, já que a indústria pesqueira no Brasil e no mundo é o segmento do agronegócio responsável por ofertar a proteína de origem animal mais comercializada e consumida no mundo”, completa.

Na Abrapes, o presidente Júlio César Antônio lembra que após a Covid-19, a alta significativa da inflação e a troca de governo, o esperado para 2023 é um ano sem grandes intercorrências e com a retomada do aumento de consumo de pescado. “Hoje, o pescado ainda é a proteína animal menos consumida no Brasil e com grande potencial de aumento, dado o sabor inigualável e a riqueza proteica e de saúde”, comenta. “Nesse sentido, o esforço da Abrapes vai ser sempre para fortalecer ações que são estratégicas para o setor, como a Seafood Show Latin America e a Semana do Pescado.”

Por fim, ele destaca iniciativas de peso que resultam em um incremento contínuo do setor com o consumo de pescado durante todo o ano, como a campanha da Semana do Pescado que trouxe um incremento de 20% nas vendas de 2022. Já a associação também trabalha para uma maior aproximação com as entidades que representam o *food service*. “A ideia é ampliar a participação em feiras e eventos neste segmento. Acreditamos que, com a volta do turismo, deverá haver um aumento no consumo no *food service*, especialmente do pescado”. Neste cenário, em 2022, a associação participou da Apas Show, principal feira voltada para o público varejista. “Para 2023, pretendemos participar novamente, incentivando ainda a participação de nossos associados para dar uma maior visibilidade para o pescado junto ao público varejista”, completa o presidente da Abrapes. 🐟



Messa Quaresma
escolha quem é
especialista

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA



Acesse nosso site:
marcomar.com.br

Instagram icon [marcomaroficial](#)



marcomar
ESPECIALISTA EM PESCADOS E PRODUTOS DO MAR



Da esq. à dir.: Eduardo Lobo (Abipesc), Roberto Betancourt (Fiesp), Andrea Moura (MAPA/SP), Francisco Maturro (ex-SAA/SP), Roberto Imai (Sipesp e Fiesp), Guilherme Imai., Arnaldo Jardim (dep. federal/SP), Itamar Rocha (ABCC, e Gabriel Calzavara (PescaBR)

“Juntos e misturados”

Festa de encerramento da divisão de pescado da Fiesp em 2022 teve apelo à união e manifestação de representantes de todos os elos da cadeia

Texto: Ricardo Torres

O mote ficou claro desde o convite: o **Departamento de Agronegócio (Deagro) da Federação das Indústrias do Estado de São Paulo (Fiesp) encerrou oficialmente os trabalhos da Divisão da Cadeia Produtiva da Pesca e da Aqüicultura** (informalmente chamada de Compesca) na segunda-feira (19/12), com a última plenária do ano e um *happy-hour* comemorativo. Em virtude da agenda apertada do ano passado, a organização decidiu passar o evento, tradicionalmente realizado em novembro, para dezembro.

Roberto Kikuo Imai, diretor titular adjunto do Deagro, preparou um

misto de assembleia multissetorial e experiência gastronômica que procurou dar representatividade a todos os elos do segmento. A proposta foi ampla e inclusiva, mas a adesão foi menor que no período pós-pandemia, principalmente em função das dificuldades causadas pela greve dos aeronautas em São Paulo, que aconteceu justamente naquela semana.

Ainda assim, a reunião teve participação de representantes da aqüicultura, maricultura, pesca extrativa e esportiva, comercialização, industrialização, pesquisa e eventos para o setor. “Sempre digo que nenhum elo da cadeia é mais forte que seu elo

mais fraco. Por isso, como é tradição do Compesca, procuramos sempre reunir todos os elos da cadeia produtiva para registrar nossos entraves e apontar soluções”, diz Imai.

O diretor fez referência ainda ao que considerou um período de “polarização nociva” ao Brasil, em virtude das Eleições. “Passamos um período muito difícil de polarização, mas já é hora de superarmos nossas diferenças em prol do desenvolvimento do setor.” O ex-ministro e diretor do IFC, Altemir Gregolin, participou virtualmente do encontro e relatou sua experiência na condução do GT da pesca e aqüicultura, que acabou por



Diretoria da Amesp diz que a legalização de áreas é um dos maiores entraves para o desenvolvimento da maricultura em SP

determinar a recriação do ministério com quatro secretarias principais - modelo adotado pela nova estrutura (leia mais na reportagem de Capa desta edição). Na ocasião, ainda se cogitava o nome do próprio Gregolin como um potencial ministro.

O então secretário de Agricultura de São Paulo, Francisco Maturro, participou do evento e destacou a importância da união da cadeia produtiva do pescado e da retomada das Câmaras Setoriais da Pasta. Seu antecessor, o deputado estadual Itamar Borges, referiu-se ao pescado como "um mundo de oportunidades; precisamos acordar", provocou. Na oportunidade, Maturro, outras

autoridades e lideranças setoriais aproveitaram para homenagear Imai por meio da entrega de uma placa comemorativa dos serviços prestados ao setor.

Setor a setor

Patrícia Barros, Juliano Mathion e Lucas de Castro Navarro, da Associação dos Maricultores do Estado de São Paulo (Ampesp), apresentaram as dificuldades de desenvolvimento da maricultura no Estado, cujos entraves no licenciamento forçam os produtores a desenvolverem suas atividades do litoral sul do Rio de Janeiro. Ainda assim, a entidade passa por um novo momento com a inauguração da sede

institucional, na Barra da Lagoa, em Ubatuba (SP), para organizar ainda mais as demandas do segmento e solucionar outros entraves, como a disponibilidade de sementes e alevinos.

Outra linha de trabalho apresentada foi o Projeto Mar é Cultura, realizado pela associação com apoio da Petrobras Socioambiental. O objetivo



CostaSul

DESDE 1989

P E S C A D O S



O Mar nos une a Você



www.costasul.com.br



@costasulpescados



@costasulpescados

Cardápio musical e gastronômico afinados

Ao som de um grupo de samba e MPB, o *happy hour* que sucedeu a plenária trouxe uma mescla de estilos culinários e proteínas animais além do pescado. Dois dos exemplos mais destacados foram o magret de pato misturado a atum selado e o tartare de filé mignon com ovas de peixevoador (tobiko).



do programa, contemplado em edital da estatal petrolífera, é incentivar o turismo de base comunitária em áreas marinhas, a partir de cursos de capacitação de produção de espécies, divulgação da maricultura e seus produtos e educação ambiental. Segundo eles, o projeto se dedica a mapear os maricultores e maricultoras do litoral norte do Estado de São Paulo para produzir um diagnóstico socioeconômico da atividade e das áreas de pequenos produtores que necessitam ser regularizadas. A expectativa deles é de que o projeto permitirá a regularização de ao menos 40 áreas aquícolas do litoral norte do Estado de São Paulo.

Outro segmento com inúmeras dificuldades é o de criação do jacaré-de-papo-amarelo. Por enquanto,

o médico-veterinário do Criatório Caiman, Luís Bassetti, há mercado para os produtos, principalmente no *food service*, mas o volume produtivo ainda está aquém do que os compradores precisam.

Os comentários sobre a pesca industrial ficaram a cargo de **Gabriel Calzavara, presidente da Associação Brasileira dos Armadores de Pesca (PescaBR) e do Sindicato da Indústria de Pesca do Estado do Rio Grande do Norte (Sindipesca-RN).** Ele considerou o histórico de gestão pública da pesca “um desastre”, já que não há estatísticas oficiais há mais de 10 anos e o setor mal sabe o tamanho que têm os estoques pesqueiros. Um caminho para a resolução do problema, segundo ele, é desenvolver uma “mentalidade marítima”, com incentivos à renovação



Evento reuniu distintos elos da cadeia de pescado com o objetivo de discutir os entraves e apontar soluções para fortalecer o setor

apenas um frigorífico está apto (Abatedouro Aruman, em Porto Feliz - SP) para beneficiar o produto, mas ainda assim há dificuldades na harmonização dos processos sanitários associados ao abate e beneficiamento do animal, que ainda não dispõe de uma legislação específica para seus cortes e subprodutos. Segundo

da frota para ocupar, de forma estratégica, o Atlântico Sul.

Já **Eduardo Lobo, da Abipesca,** reforçou que o Brasil é o único país do universo de produtores relevantes de pescado que não exporta para a União Europeia. Ele reforçou que esta deve ser uma prioridade do novo governo. Em contraste, **o presidente da Associação dos Comerciantes Atacadistas de Pescado no Estado de São Paulo (Acapesp), Jiro Yamada,** pediu prioridade para reverter o cenário de decadência, informalidade e abandono gradual da área de pescado na Ceagesp.

Outras manifestações relevantes foram do **presidente da Associação Brasileira dos Criadores de Camarão (ABCC), Itamar Rocha,** que mencionou as dificuldades na expansão da carcinicultura brasileira em função da falta de legalização de áreas produtivas, mas disse que a carcinicultura ensaia uma retomada com aumento da produção, apesar dos preços represados. Representando o grande varejo, **Meg Felipe, diretora comercial de peixarias do Grupo Carrefour,** atestou a necessidade de a rede aprimorar ainda mais a sua competitividade. Ela fez um apelo à cadeia para disponibilidade de produto, de forma a evitar quebras e manter o consumidor focado nos produtos de pescado. ☺



Saúde, sabor
e praticidade



Lançamento



Conheça 5 benefícios da
sardinha, uma novidade
deliciosa para a quaresma!

- ✓ Rica em ômega 3, cálcio e proteína
- ✓ Fonte de vitamina D
- ✓ Fortalece os ossos
- ✓ Possui propriedades antioxidantes
- ✓ Previne doenças cardiovasculares



R. São Tomé, 86 • Itaim Bibi
São Paulo - SP • 04551-080 • Brasil
Tel: +55 11 3202-6363



Sorrisos ao futuro

Em meio a discussões sobre como fortalecer os elos da cadeia do pescado, a festa de encerramento da Fiesp abriu espaço para uma confraternização com os participantes da plenária, que celebraram com entusiasmo e otimismo o encerramento do ciclo de 2022 e boas perspectivas para este 2023.

Crédito das fotos: Seafood Brasil





- 01** ▶ Eduardo Lobo (Abipescas), Roberto Imai (Flesp), Pedro Pereira (Opergel) e Betinho Oliveira (FishTV)
- 02** ▶ Juliana Galvão (Esalq/USP), André Medeiros (Seidecs/RJ) e Edineia Costa Santos (Saperj)
- 03** ▶ Lucas de Castro Navarro (Amesp), Marilsa Patrício (PeixeSP) e Juliano Mathion (Amesp)
- 04** ▶ Itamar Rocha (ABCC), Gustavo Pedrosa (Biopescados da Amazônia) e Marcelo Ricardo de Souza (IPesca)
- 05** ▶ Ari Alamo (Selvatti/Arumam), Marilsa Patrício (PeixeSP), Betinho e Roberto Betancourt (Fiesp)
- 06** ▶ Guilherme Imai e Manu Ornelas (Nova Providência)
- 07** ▶ Leandro Gavetti Munhoz (Selvatti/Arumam) e José Ricardo Soler (Opergel)
- 08** ▶ Ricardo Torres (Seafood Brasil), Luís Bassetti (Caiman), Gabriel Calzavara (PescaBR) e Adriano Quércia Soares (SAA/SP)
- 09** ▶ Celso Shimura (Fiesp), Dra. Gabrielli Macedo (Fiesp) e Juliano Mathion
- 10** ▶ João Manoel Cordeiro Alves (Aquabusiness), Juliana Galvão e Sílvio Romero Coelho (BAP)
- 11** ▶ Sergio Tutui (APTA), Cristiane Neiva, Eduardo Ferraz e Marcelo Ricardo (IPesca)
- 12** ▶ André Medeiros, Maria Stela Conte (Verum), Edineia Costa
- 13** ▶ Sílvia Miwa Katsuragi e Fernanda Ernesto Katsuragi (Copesp) e Manu Ornelas
- 14** ▶ Luís Bassetti, Gabriel Calzavara, Jose Luiz de Carvalho (GoFisher) e Adriano Quércia Soares

FRIMAPAR

FRIGORÍFICO DE PEIXES

Vida saudável, sabor irresistível



WWW.FRIMAPAR.COM.BR | FONE: (45) 99129-7752

ESTRADA SÃO JORGE, S/N, KM 3,5, ZONA RURAL, CX POSTAL 51, CEP85577-000, SÃO MIGUEL DO IGUAÇU PR

Tradição impossível

O autêntico bacalhau da Noruega, onde o legado e a tradição artesanal se unem para criar sabor e textura perfeitos.

Quando você come o bacalhau da Noruega, sente o gosto dos mares profundos e frios e saboreia a textura única, alcançada pelo trabalho de excelência de muitas gerações.

Receita do Baccalà



Trabalhamos com bacalhau desde 1700
e nossa herança na pesca é milenar.

Capturamos o bacalhau de forma sustentável e adicionamos apenas sal e tempo.
O autêntico bacalhau da Noruega é 100% natural, enriquecido com conhecimento,
qualidade e orgulho do que fazemos. É uma promessa que você pode saborear.

SEA FROM
FROM NORWAY
NORWAY

Origem importada

Novos encontros e velhos reencontros: os eventos que aquecerão o setor em 2023

Metas para 2023: se deparar com a mudança das coisas, com as novas tecnologias, novas culturas, novos lugares, adquirir novos conhecimentos, aperfeiçoar velhos conhecimentos, fazer novos negócios, reforçar velhos negócios, conhecer novas pessoas e até rever os velhos conhecidos.

Seja presencial, online ou até híbrido, participar de eventos específicos do setor traz diversos benefícios e possibilita o visitante ter uma visão do presente e do futuro do segmento, sobretudo neste começo de ano - afinal, 2023 chega cheio de esperanças ao deixarmos cada vez mais para trás o fantasma da pandemia Covid-19. Sendo assim, o setor de pescado no Brasil e no mundo está com um calendário repleto de eventos. Confira os principais deles a seguir!

Março

- **SEAFOOD EXPO NORTH AMERICA/ SEAFOOD PROCESSING NORTH AMERICA**
Quando: de 12 a 14
Onde: Boston, USA
- **EXPO MEAT**
Quando: de 28 a 30
Onde: São Paulo, Brasil
- **SUPER RIO EXPOFOOD**
Quando: de 28 a 30
Onde: Rio de Janeiro, Brasil

Abril

- **AQUACIÊNCIA (CONGRESSO BRASILEIRO DE AQUICULTURA E BIOLOGIA AQUÁTICA)**
Quando: de 10 a 14
Onde: Florianópolis, Brasil
- **ANUFOOD BRAZIL**
Quando: de 11 a 13
Onde: São Paulo, Brasil
- **EXPOSUPER**
Quando: de 11 a 13
Onde: São Paulo, Brasil
- **EXPO APRAS**
Quando: de 18 a 20
Onde: Pinhais, Brasil
- **LACQUA 2023 – LATIN AMERICAN & CARIBBEAN**
Quando: de 18 a 21
Onde: Panamá
- **SEAFOOD EXPO GLOBAL/SEAFOOD PROCESSING GLOBAL**
Quando: de 25 a 27
Onde: Barcelona, Espanha

Maio

- **AQUAEXPO MANABÍ**
Quando: 10 e 11
Onde: Manabí, Equador
- **FENAGRA - FEIRA INTERNACIONAL DA AGROINDÚSTRIA – AQUAFEED**
Quando: 10 e 11
Onde: Campinas, Brasil
- **APAS SHOW**
Quando: de 15 a 18
Onde: São Paulo, Brasil
- **AQUISHOW**
Quando: de 23 a 25
Onde: São José do Rio Preto, Brasil
- **WORLD AQUACULTURE**
Quando: de 29 de maio a 01 de junho
Onde: Darwin, Austrália

Junho

- **FISPAL FOOD SERVICE**
Quando: de 13 a 16
Onde: São Paulo, Brasil
- **EXPOSUPER ACATS**
Quando: de 21 a 23
Onde: Joinville, Brasil
- **FISPAL TECNOLOGIA**
Quando: de 27 a 30
Onde: São Paulo, Brasil
- **TECNOCARNE**
Quando: de 27 a 30
Onde: São Paulo, Brasil



Julho

■ **XIII WORKSHOP INTERNACIONAL DE SANIDADE EM PISCICULTURA**

Quando: ainda não divulgado
Onde: Jaboticabal, Brasil

■ **AQUAEXPO EL ORO**

Quando: de 11 a 13
Onde: Machala, Equador



Agosto

■ **AQUANOR**

Quando: de 22 a 24
Onde: Trondheim, Noruega

■ **FESTA DAS ORQUÍDEAS E PEIXE DE MARIPÁ**

Quando: de 24 a 27
Onde: Maripá, Brasil



Setembro

■ **SEMANA DO PESCADO**

Quando: de 01 a 15
Onde: em todo o Brasil

■ **EXPOPESCA**

Quando: de 04 a 06
Onde: Sergipe, Brasil

■ **SEAFOOD EXPO ASIA**

Quando: de 11 a 13
Onde: Cingapura

■ **AQUACULTURE EUROPE 2023**

Quando: de 18 a 21
Onde: Viena, Áustria

■ **INTERNATIONAL FISH CONGRESS (IFC)**

Quando: de 19 a 21
Onde: Foz do Iguaçu, Brasil

■ **EQUIPOTEL**

Quando: de 19 a 22
Onde: São Paulo, Brasil

■ **10TH WORLD CONGRESS ON AQUACULTURE & FISHERIES**

Quando: 21 e 22
Onde: Jacarta, Indonésia



Outubro

■ **CONXEMAR**

Quando: de 03 a 05
Onde: Vigo, Espanha

■ **AQUAEXPO GUAYAQUIL**

Quando: de 23 a 26
Onde: Guayaquil, Equador

■ **SEAFOOD SHOW LATIN AMERICA**

Quando: de 24 a 26
Onde: São Paulo, Brasil

■ **CHINA FISHERIES SEAFOOD EXPO**

Quando: de 25 a 27
Onde: Hongdao, China



Novembro

■ **FENACAM**

Quando: de 14 a 17
Onde: Natal, Brasil

MUDAMOS POR FORA PORQUE ESTAMOS MAIS FORTES POR DENTRO

LEX experts



SERVIÇOS

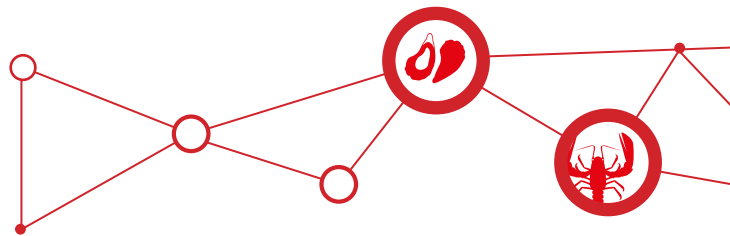
Assessoria e consultoria técnica (qualidade, comex, industrial e jurídico)

Registros de planta e rotulagem (nacional/internacional)

Cursos e treinamentos

www.lexbr.net :: @lexexpertsbr
contato@lexbr.net :: +55 47 98856-2714

As notícias mais importantes de nosso site no último bimestre



Faturamento da indústria de alimentos ultrapassa R\$ 1 trilhão em 2022

R\$ 1,075 trilhão. Esse foi o faturamento registrado pela indústria de alimentos do Brasil em 2022, encerrando o ano com um valor que superou em 16,6% o apurado no ano anterior. No mercado interno, as vendas chegaram a R\$ 770,9 bilhões, 14,3% a mais em termos nominais (não deflacionados) que em 2021. Os números fazem parte do balanço econômico anual do setor da Associação Brasileira da Indústria de Alimentos (ABIA), que mostra que as vendas reais totais (descontada a inflação), considerando mercado interno e exportações, expandiram 3,7%, e a produção física teve um incremento de 2,5%. As exportações cresceram 30% em valor, com faturamento de R\$ 304,4 bilhões. Além de conjunturas políticas e econômicas nacionais e internacionais, os resultados podem ser atribuídos também aos investimentos na expansão de plantas fabris, pesquisa e desenvolvimento, fusões e aquisições, compra de máquinas e equipamentos. Por fim, a geração de novos postos de trabalho foi de 58 mil vagas, uma expansão de 3,4%, totalizando 1,8 milhão de trabalhadores.

Inflação faz Tesco fechar mais de 300 peixarias no Reino Unido

A Tesco, multinacional britânica, anunciou o fechamento das suas peixarias em mais de 300 lojas no Reino Unido. A decisão da rede é resposta ao cenário inflacionário que segue em alta na região que somente em janeiro, registrou nos supermercados 16,7%, de acordo com a Kantar - esse foi o nível mais alto desde que a empresa de pesquisa começou a rastrear o número, em 2008. Em resposta à questão da inflação, a Tesco ainda dispensará cerca de 1.750 colaboradores em suas grandes lojas, mas disse que adicionará cerca de 1.800 posições em outras lojas. Simultaneamente, a rede disse que não operará mais lojas com a marca Jack's - das 13 lojas Jack's, seis serão convertidas em superlojas.

Frescatto celebra renovação do selo Mais Integridade

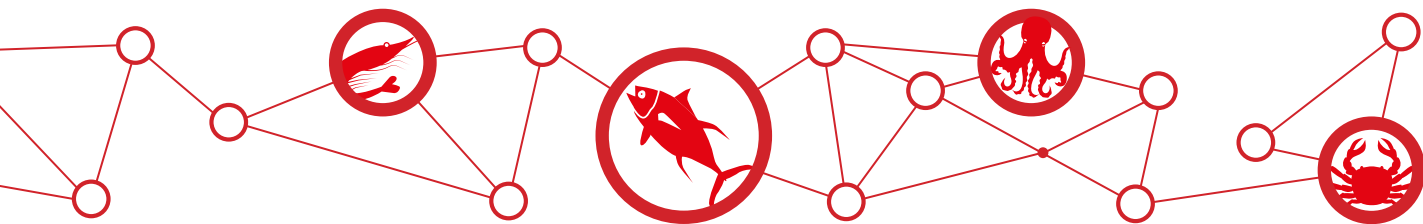
Durante a entrega do selo Mais Integridade 2022/2023, evento do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), a Frescatto alcançou a renovação do certificado e recebeu o Selo Amarelo, que tem validade por dois anos - no ano passado, a Frescatto já havia recebido o Selo Verde e tornou-se a primeira empresa de pescado a obter a certificação. Para Thiago De Luca, essa renovação é ainda mais importante. "Continuaremos remando para manter a Frescatto numa posição de destaque e pioneirismo. Seremos premiados novamente pelo MAPA é uma prova disso. (...) Em breve teremos um novo parque industrial, ainda mais moderno, com energia sustentável e processos ainda mais estruturados", comemora. O selo Mais Integridade reconhece empresas e cooperativas do agronegócio que adotam práticas de integridade com enfoque na responsabilidade social, sustentabilidade ambiental e ética.



MMA traz de volta Portaria 445 e revoga CONSERVA+

O Ministério do Meio Ambiente (MMA) publicou no Diário Oficial da União a Portaria MMA nº 354, de 27 de janeiro de 2023, que revoga as Portarias nº 299, nº 300 e dá outras providências. A primeira portaria estabelecia o Programa Nacional de Conservação da Biodiversidade, o CONSERVA+, e a segunda portaria atualizava a Lista Nacional de Espécies Ameaçadas de Extinção, com 47 novas espécies de peixes. Com a alteração realizada pelo MMA, algumas portarias voltam a ter vigência, como é o caso da Portaria nº 445, de 2014, que traz a Lista Nacional de Espécies Ameaçadas de Extinção. A nova Portaria ainda antecipa a entrada em vigor da inclusão do tubarão-anequim (*Isurus oxyrinchus* - Mako) e outras quatro espécies de tubarões na Lista de Espécies Ameaçadas de Extinção, como destaca o Coletivo Nacional de Pesca e Aquicultura (Conepe).





Pescadores artesanais unem forças para mudanças urgentes na Lei da Pesca

Após mais de 300 horas de debates em 10 oficinas realizadas nas quatro regiões costeiras do Brasil, o processo de "Construção Coletiva por uma Nova Política Pesqueira Nacional" culminou em uma Oficina Nacional que aconteceu no final de janeiro, em Brasília, e contou com a participação de 36 lideranças nacionais da pesca artesanal de todo o País. Com o objetivo de finalizar uma minuta que propõe a atualização da legislação pesqueira, segundo a Oceana Brasil, esse ciclo histórico culminou com a redação da "Carta de Brasília", protocolada nas presidências da República, da Câmara e do Senado. O documento reivindica garantia dos territórios pesqueiros, participação social e valorização das mulheres na pesca, além de pedir a correção de problemas considerados urgentes, como a insegurança jurídica e a instabilidade institucional já existentes provocadas pelas brechas na atual Lei da Pesca (11.959/2009).



GANHE TEMPO!

Deixe que cuidamos da
limpeza de sua peixaria!



Peixe Fresco
PRODUTOS RESFRIADOS

* peso fixo e variável



Karam's Mar
PESCADOS

Conheça todos os nossos produtos,
acesse: www.karamsmar.com

FALE CONOSCO: 📞 11 93281-8059
comercial@karamsmar.com



Fortaleza registrou a maior inflação de pescado em 2022

Segundo os dados do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), a cidade de Fortaleza (CE) registrou a maior inflação de pescado no Brasil em 2022, com alta de 8,89% em relação a 2021 - a capital cearense liderou o ranking entre as 16 cidades pesquisadas. Após Fortaleza, Rio Branco (AC) (7,18%) e São Paulo (6,42%) aparecem na sequência entre as capitais onde o pescado esteve mais caro no ano de 2022. Da lista de 16 capitais pesquisadas pelo IBGE, apenas três cidades registraram deflação no pescado no acumulado do ano de 2022: São Luís (MA) (6,12%), Campo Grande (MS) (2,23%) e Curitiba (PR) (2,19%).



Vietnã espera multiplicar exportações de pescado à China após medidas contra Covid-19

Os vietnamitas projetam alta das exportações de pescado para a China após a abertura das fronteiras e a suspensão de todas as medidas de isolamento para evitar a pandemia da Covid-19 no país asiático. Lê Bá Anh, vice-diretor do Departamento de Controle de Qualidade Agroflorestal e Pesqueiro do Ministério da Agricultura e Desenvolvimento Rural (MARD), disse ao portal EIN News que ela assinou um acordo com a China sobre cooperação no controle de segurança alimentar com produtos aquáticos desde 2004. Atualmente, a China reconhece 802 empresas vietnamitas de frutos do mar que exportam para o país, enquanto o Vietnã também reconhece 780 empresas chinesas que exportam pescado ao Vietnã. Apesar das dificuldades na exportação de pescado, as exportações vietnamitas para o mercado chinês em 2022 aumentaram fortemente, com o faturamento de exportação dobrando.

Após Plano de Recuperação, MMA libera pesca de pintado

A Portaria nº 355 do Ministério do Meio Ambiente (MMA) publicada no Diário Oficial da União no fim de janeiro, reconhece como "passível de exploração, estudo ou pesquisa do pintado (*Pseudoplatystoma corruscans*)". Com isso, a liberação da pesca da espécie acontece mediante condições estabelecidas na própria portaria. O Art. 2 que destaca "o uso e manejo sustentáveis da espécie de que trata o Art. 1 deverá atender às medidas propostas no seu Plano de Recuperação e serem realizados de acordo com as normas de ordenamento vigentes". A partir da publicação, os órgãos competentes têm até 90 dias para publicarem a Norma de Ordenamento específica para a espécie, atendendo ao estabelecido no respectivo Plano de Recuperação e à Portaria nº 445, de 17 de dezembro de 2014.

PeixeBR afirma que superbactéria não oferece risco para tilápia

Em nota oficial, a Associação Brasileira da Piscicultura (Peixe BR) afirma que "a bactéria *Klebsiella pneumoniae* não oferece risco para a tilápia produzida no Brasil". O manifesto da entidade veio após o portal da CGCOM/CPES divulgar uma entrevista com Daiane Vaneci da Silva, graduada em Engenharia de Pesca pela Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE) e mestre em Aquicultura pelo Centro de Aquicultura da Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho (Unesp). Na ocasião, a pesquisadora diz que identificou a presença da bactéria *Klebsiella pneumoniae* (*K. pneumoniae*) em tilápia, notícia essa que repercutiu de forma ampla no setor. Conforme nota da PeixeBR, após consulta com diversos especialistas, a entidade enfatiza que a bactéria "não é um patógeno da tilápia e, assim, não representa risco para a atividade e os consumidores brasileiros".



Foodtech de carne de pescado celular inaugura novo laboratório

A aquicultura celular no Brasil deu mais um passo importante e está cada vez mais perto de se tornar uma realidade. A Sustineri Piscis, primeira foodtech brasileira a cultivar carne de pescado em laboratório, inaugurou um novo laboratório, no Campus de Inovação e Metrologia do Inmetro, no Rio de Janeiro. O novo laboratório faz parte da terceira fase da pesquisa e é equipado com aparelhos que usam tecnologia de ponta, entre eles um biorreator que irá possibilitar que as células musculares obtidas nas duas primeiras fases (cultivo e escalonamento de linhagens celulares de cinco espécies comerciais e a imortalização de cultura das células primárias e a formação do banco de amostras) da pesquisa se multipliquem, cresçam e formem fibras musculares. A expectativa da empresa é apresentar, ainda em 2023, um empanado feito à base de carne de robalo, como destaca o portal do Inmetro, do Ministério da Economia.

**NÃO SEJA UM PEIXE FORA D'ÁGUA:
FIQUE POR DENTRO DESSAS E DE MAIS
OUTRAS NOTÍCIAS EM NOSSO SITE!**

Leia esse QR Code e acesse nosso portal:
<https://www.seafoodbrasil.com.br/noticias>



Você tem interesse em

EXPORTAR ou IMPORTAR?



TILÁPIA



CAMARÃO
VANNAMEI



PANGA



MERLUZA



LULA
INTEIRA



CAÇÃO

*Conte com quem tem
27 anos de experiência!*

Com a consultoria da Deepsea
faça exportação de tilápia e
camarão para os Estados Unidos e
importação de panga, merluza,
lula inteira e cação para o Brasil.

NOSSOS SERVIÇOS:

- Inspeção de qualidade;
- Consultoria sobre o comércio de tilápia e camarão para os EUA;
- Orientação de como criar o seu registro FDA;
- Serviço comercial.



deepsea 

Alexandre Reis

Consultor DeepSea

+55 (85) 99210-1212

alexandrereis@brsf.com.br

Na Planta

Tecnologia em processamento de pescado

Crédito das fotos:
Divulgação/Empresas

Decapitadora automática

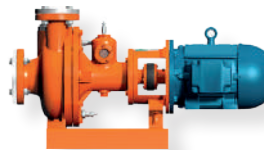
A máquina decapitadora Curio C-3027 da **Marel** foi desenvolvida para ser uma solução precisa, automatizada, objetiva e de simples operação. Segundo a empresa, o equipamento pode decapitar uma grande variedade de peixes, além de ser capaz de processar consistentemente várias espécies dentro dos mesmos parâmetros, sem alterar a máquina. Com um posicionamento inteligente ao longo da bandeja que ajuda a reduzir o erro humano, a Curio possui ainda uma interface de usuário simples que permite ao operador alternar com facilidade entre diferentes espécies, selecionando diferentes configurações de produto, ajustando a velocidade e operando a máquina com segurança total.



Furando bolhas

A bomba centrífuga de uma etapa ZMB da **Bombadur** é uma solução desenvolvida para refrigeração industrial que conta com um sistema de câmara de desgaseificação para não permitir a formação

de bolhas e a eventual cavitação. Com sua entrada à turbina vedada por meio de um selo labiríntico para evitar a turbulência, a bomba não necessita de uma altura de líquido para funcionar adequadamente. Outras características da solução ficam por conta do sistema de acoplamento Bombadur ACDG que não requer alinhamento, o alto desempenho com turbinas disponíveis de acordo com a vazão e, por fim, a pressão requerida pela instalação e o motor antiexplosivo.



No formato do varejo

A **Maquiplast** apresenta seus filmes para termoformadoras para indústrias que trabalham com embalagens desse modelo. A solução da empresa possui filmes tampa e fundo especiais, que, por sua vez, são indicados para termoformadoras a vácuo. Disponíveis nas variações média ou alta barreira e impressos ou sem impressão, os filmes da Maquiplast ainda possuem tampas metalizadas (com pigmentação branca ou transparente), com ou sem o efeito abre-fácil.



Filés grandes e pequenos

Criada para oferecer cortes consistentes sem a necessidade de ajustes constantes, a máquina de filés de salmão #658 da **Ryco** foi desenvolvida para oferecer maior recuperação na produção do que as máquinas com lâminas pré-cortadas. Segundo a empresa, a solução foi projetada para trabalhar com salmões de até 7 kg, sejam eles



selvagens ou de aquicultura. Feita de aço inoxidável, a filetadora tem uma capacidade de produção de 35 peixes por minuto e permite ajustes de operação de forma fácil e intuitiva.

Lavou, tá novo

Um lavador de pescados rotativo, fabricado para atender frigoríficos de pescados e que pode ser utilizado durante todo o projeto de limpeza: é assim que a **Inox3** define sua máquina de limpar peixes. A empresa detalha que seu lavador possui um cilindro perfurado com inclinação para a saída do produto, além de uma bandeja na parte inferior para receber balanças e água para lavar. Fabricado em aço inox AISI 304, a máquina possui regulagem de velocidade, jato d'água com pico de alta pressão e fácil integração com sistemas de processamento já existentes na produção.



No caminho da tecnologia

A tecnologia Activated Roller Belt (ARB) é a solução automatizada da **Intralox** para criar novas possibilidades de layouts de sistema ou linha de produção. De acordo com a companhia, o equipamento permite o manuseio eficiente, suave e confiável de produtos, oferecendo assim aumento na produção sem ocupar uma grande área. Por fim, a Intralox informa que a solução possui flexibilidade para lidar com tipos de produtos desafiadores ou em constante mudança, como é o caso de pescado. 🐟



TECNO CARNE

27-30
JUNHO

2023
SÃO PAULO EXPO
SÃO PAULO, BRAZIL

www.tecnocarne.com.br

O ENCONTRO OFICIAL
DA INDÚSTRIA FRIGORÍFICA SERÁ EM JUNHO



Em 2023, a TecnoCarne vem totalmente reformulada, ainda mais fortalecida, com a presença de expositores líderes do setor, especialistas renomados, parceiros de influência e novos projetos.

O NOVO MARCO PARA

AS INDÚSTRIAS DE PROTEÍNAS

Evento Simultâneo



FISPAL
TECNOLOGIA

Realização:



Canal de Conteúdo Oficial:



Filiado à:





Uma nova chance

Recriação do ministério como uma pasta mista de indicações técnicas e políticas tem o desafio de se provar acertada e superar a desconfiança que parte do setor cultivou

Texto: Ricardo Torres

Não havia unanimidade nem dentro do próprio grupo de transição. A recriação do Ministério da Pesca e Aquicultura no terceiro governo Lula - já prevista desde a campanha de ambos os competidores ao Planalto - foi resultado de um exercício de construção de consenso interno, em uma prévia do que viria após o **anúncio do deputado André de Paula como o novo titular da pasta, em 29 de dezembro.**

Membros do grupo disseram terem sido convencidos da relevância de uma pasta exclusiva, com orçamento compatível ao de um ministério e braços autônomos para a solução de gargalos históricos.

Antes das Eleições, as principais entidades empresariais reunidas no Fórum Nacional de Aquicultura e Pesca (FNAP) assinaram uma carta em que pediam expressamente que se fortalecesse um órgão autônomo, mas vinculado ao Mapa. Na prática, isso significava manter a Secretaria de

Aquicultura e Pesca com um orçamento maior. Não foi esse exatamente o desfecho, mas a fórmula encontrada parece ter arrefecido os ânimos neste início de gestão e os primeiros encontros com o Ministro e seus subordinados já produzem uma boa vontade por parte de um setor carente de uma representação institucional forte.

Em primeiro lugar, decidiu-se que o alto escalão do MPA ficará abrigado no segundo andar do Mapa. A relação entre as duas pastas não será apenas física, mas também se expressará por um caráter de ministério provedor e ministério demandante. Em outra frente, o novo ministro se apoiou no robusto documento produzido no âmbito do grupo de transição e logo se cercou de quadros técnicos capazes de dar o lastro necessário para manter e aprimorar demandas dos diferentes setores que compõem o pescado. "Já tive experiências semelhantes em áreas que me tiraram da minha zona de

conforto. Fui secretário de Agricultura do meu Estado [Pernambuco]: essa também não é a minha área e eu sempre tive a consciência de que a um político, cabe liderar, conduzir e gerenciar. No entanto, ele precisa ter um lastro técnico. Sendo assim, na formação da equipe, essa foi a minha principal preocupação."

Foi assim que ele escolheu como braço-direito o secretário-executivo Carlos Mello, um engenheiro de pesca com mais da metade da carreira dedicada ao setor e egresso tanto do setor privado - ele era o Diretor Técnico da Associação Brasileira das Indústrias de Pescados (Abipescas) - quanto da própria máquina pública - foi Diretor do Departamento de Registro, Monitoramento e Controle, além de secretário-substituto da Seap entre 2018 e 2019.

Ao mesmo tempo, De Paula fez concessões políticas ao partido para colaborar no arranjo pela



governabilidade que o presidente Lula fez com o PSD. A ex-vice-líder do partido na Câmara, Tereza Nelma (PSD-AL), assumiu a Secretaria Nacional de Aquicultura, enquanto seu colega Expedito Netto (PSD-RO) se tornou o titular da Secretaria Nacional de Pesca Industrial - ela psicóloga e ele empresário. As indicações políticas, no entanto, pararam por aí. No segundo escalão, técnico, permanecem nomes como: **Juliana Lopes da Silva, nomeada diretora do Departamento de Aquicultura em Águas da União; Maurício Pessôa, que assumiu como diretor do Departamento de Desenvolvimento e Inovação; e Rivetla Edipo Araújo Cruz, indicado para dirigir o Departamento de Pesca Industrial, Amadora e Esportiva.**

O caso de Juliana Lopes é emblemático de como o setor passou a acompanhar de perto a formação do novo ministério. Seu nome recebeu o endosso de diversas entidades, por

meio de ofícios e pressão direta ao novo MPA, e ela acabou desbancando outros nomes que o próprio ministro aventava e se apresentou como candidata à diretora da área em que se especializou desde 2012, ainda como consultora FAO. Dez anos depois deste início, ela seria uma das principais responsáveis pela implantação dos relatórios anuais de produção em águas da União, uma das poucas áreas em que há estatística oficial sobre a atividade no governo. Com esse currículo e a vontade de assumir o posto, Lopes convenceu o Ministro.

Orçamento maior, estrutura enxuta

Depois de receber a boa notícia, Juliana Lopes e os demais diretores e secretários nomeados receberam a má. Apesar de ter um orçamento 20 vezes maior do que estava previsto no orçamento para a então SAP (R\$ 15 milhões), o novo MPA cortou 40% dos cargos em todos os departamentos pré-



Secretário-executivo Carlos Mello é o principal lastro técnico do Ministro na nova estrutura

existentes. A compensação deve ocorrer por meio da terceirização de serviços técnicos, por meio de convênios como o celebrado com a FAO para a contratação de consultores.

Por outro lado, existe a criação de áreas-meio, como TI - antes, a SAP era atendida pela TI e a Conjur do Mapa,

PROMOÇÃO
Coqueiro
o peixe da hora
PREMIADA

Compre **3** produtos Coqueiro e veja se é **SUA HORA DE GANHAR**



E concorra a prêmios* de:



R\$ 1 mil toda semana
+R\$ 10 mil todo mês
+R\$ 100 mil no sorteio final



CADASTRE 3 CUPONS
dobre suas chances
no sorteio final

Cadastre seu cupom fiscal em **promocoqueiro.com.br** ou pelo WhatsApp **(11)97645-6541**

Acesse já



De 01/02 a 30/04/2023. A distribuição de frigideiras será encerrada antes, esgotado o estoque. Para maiores de 18 anos, com CPF válido, que comparem 3 produtos Coqueiro, no mesmo cupom fiscal, receberão 1 número da sorte para concorrer nos sorteios e a chance de ser contemplado na hora do cadastro com brinde. *Prêmios em carteira digital. Antes de participar, consulte condição aceleradora, limites de participação/premiação por CPF, forma e usufruto da premiação e as autorizações SEAE/ME nos Regulamentos em www.promocoqueiro.com.br. Imagens ilustrativas. GUARDE OS CUPONS FISCAIS

As demandas do FNAP

Antes das Eleições, as entidades signatárias do Fórum Nacional da Aquicultura e Pesca descreveram oito passos considerados fundamentais para a competitividade da aquicultura e pesca brasileiras:

- 1** Fortalecimento de órgão autônomo, vinculado ao MAPA, para gestão e fomento da Aquicultura e Pesca;
- 2** Política de Estado específica para o desenvolvimento da Aquicultura e Pesca;
- 3** Modernização da legislação Pesqueira e Aquícola;
- 4** Apoio a reforma tributária com adoção de isonomia dos tributos entre as proteínas de origem animal;
- 5** Criação de linhas de crédito e seguros que atendam às necessidades específicas do setor;
- 6** Execução do Programa Nacional de Subvenção do Óleo Diesel para embarcações pesqueiras;
- 7** Retomada do Sistema Nacional de Estatística Pesqueira e Aquícola e do Programa Nacional de Rastreamento de Embarcações por Satélite (PREPS);
- 8** Criação do Código de Conduta do Auditor Fiscal Federal Agropecuário.

Depois deste documento divulgado em setembro, a entidade se reuniu mais uma vez para determinar as prioridades que passaria ao novo governo e as entregou em forma de carta ao próprio ministro, no início de janeiro:

- a** Consolidação da abertura do Mercado Comum Europeu;
- b** Segurança jurídica para Aquicultura e Pesca;
- c** Elaboração do PNDP (Plano Nacional de Desenvolvimento da Pesca) e execução do PNDA (Plano Nacional de Desenvolvimento da Aquicultura);
- d** Isonomia da legislação creditícia agropecuária e Aquícola;
- e** Apoio à reforma tributária com adoção de isonomia dos tributos entre as proteínas de origem animal;
- f** Criar condições de acesso aos Armadores de Pesca as linhas de crédito;
- g** Execução do Programa Nacional de Subvenção do óleo Diesel para embarcações pesqueiras de acordo com a legislação vigente;
- h** Retomada do Sistema Nacional de Estatística Pesqueira e Aquícola e modernização do Programa Nacional de Rastreamento de Embarcações por Satélite (PREPS).

Compõem o FNAP as seguintes entidades: ABCC, Abipisca, Abrapes, CamarãoBR, CNPA, Conepe, PeixeBR, PeixeSP, PescaBR, SindipiscaRN, SinpescaPA, Sindipi e Sipesp.



Juliana Lopes assumiu a diretoria de águas da União depois de uma forte campanha das entidades e de uma reunião direta com o ministro em que se credenciou para o cargo

que tinha de processar todas as demandas da Agricultura e encaixar as da aquicultura e pesca. “Para criar estes cargos, nós temos de podar de um lado e de outro. Alguns serviços ainda serão compartilhados com o Mapa, mas a maior parte deles ficará no MPA.”

Por outro lado, como **explica o secretário-executivo Carlos Mello**, será preciso criar e dar estrutura para as superintendências exclusivas do MPA em cada Unidade da Federação. “Tínhamos de ter um orçamento compatível com o desafio que é fazer gestão pesqueira em um país de dimensões continentais. Naturalmente, teremos essas unidades descentralizadas para atender ao público que depende do nosso serviço. Para ter essa abrangência temos de ter orçamento para prestar um serviço de qualidade”, indica. “As superintendências têm de refletir exatamente o que se passa aqui no ministério.”

No papel, as superintendências funcionarão como braços das secretarias nas UFs, pulverizando a presença do Estado pelo território nacional. No mais recente encontro entre representantes do Fórum Nacional da Aquicultura e Pesca (FNAP) com o ministro, a preocupação com a efetividade desta proposta ficou evidente. “Estamos preocupados com a estruturação das superintendências do ministério nos Estados. Afinal, é lá na ponta que tudo começa”, frisou **o presidente da Abipisca, Eduardo Lobo. Agnaldo dos Santos, do Sindipi**, exemplificou o caso de Santa Catarina, onde a superintendência ficaria na capital, Florianópolis. É em Itajaí, no entanto, que funciona o maior pólo pesqueiro do país e é onde se justifica haver uma representação institucional.

Pontos sensíveis

A corrupção em gestões anteriores deixou uma marca da qual o novo MPA ainda não consegue se desvencilhar na “boca pequena” do setor. Carlos Mello mostra que os novos quadros sabem disso e já há um plano para conter eventuais problemas. “O ministério tem uma estrutura prevista de corregedor, assessor especial de controle interno e a ouvidoria, que tem este papel de compliance na gestão pública”, explica o secretário-executivo. “Temos uma responsabilidade muito grande de recriar uma pasta que já existiu e que já foi desmontada por tantas vezes que não será consolidada se não tiver um mecanismo de *compliance* interno muito bem ajustado. A equipe que chega vem com este propósito também.”

Outro ponto sensível é a gestão compartilhada com o meio ambiente. Enquanto fechamos esta edição, uma operação da Polícia Federal



Gestão compartilhada: Ministra do Meio Ambiente, Marina Silva, tem boa relação com André de Paula. Porém, setor teme que isso não seja suficiente para evitar conflitos com o Ibama

em parceria com o Ibama cumpre mandados de busca e apreensão contra suspeitos de participarem de pesca e comercialização ilegal de lagosta no Ceará, Rio Grande do Norte e Bahia, afetando de grandes industriais a pescadores de pequena escala. Em outra frente, centenas de toneladas de estoque de pargo da safra passada estão sendo apreendidas, apesar das declarações de estoque terem

sido apresentadas por alguns dos empresários autuados em concordância com a lei. Alguns enxergam um voluntarismo excessivo do Ibama com o setor de pescado. Com interlocução com a ministra Marina Silva, o ministro André de Paula terá o desafio de colocar todo seu capital político acumulado por seis legislaturas para ser efetivamente um “representante intransigente” em defesa do setor. ☺



millenium pescados

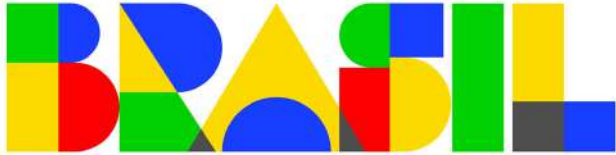
C E A G E S P I S Ã O P A U L O

Pescados de Qualidade para todo o tipo de Varejo e Atacado

Comercio de Pescados em Geral | Entregas somente na Grande São Paulo

MINISTÉRIO DA
PESCA E
AQUICULTURA

GOVERNO FEDERAL



UNIÃO E RECONSTRUÇÃO



MINISTRO
André de Paula



SECRETARIA EXECUTIVA
Carlos Mello



**SECRETARIA NACIONAL
DE REGISTRO,
MONITORAMENTO E
PESQUISA DA PESCA E
AQUICULTURA**
Flavia Lucena Frédou

Graduada em Engenharia de Pesca pela Universidade Federal Rural de Pernambuco (1995), mestre em Oceanografia Biológica pela Universidade Federal do Rio Grande (1997), doutora em Modelagem pelo Centre Of Environmental Fisheries And Aquaculture Sciences (2000) no Reino Unido e pós-doutora pelo IRD (Institut Pour la Recherche et Development), da França, em 2014. Ela é uma representantes brasileiras junto à ICCAT (Comissão Internacional da Conservação do Atum do Atlântico), onde já atuou como coordenadora do grupo small tunas. Deixou o cargo de professora titular da UFRPE para assumir a secretaria.

DEPARTAMENTO DE REGISTRO E MONITORAMENTO DA PESCA E AQUICULTURA
Elielma Ribeiro Borcem

DEPARTAMENTO DE PESQUISA E ESTATÍSTICA DA PESCA E AQUICULTURA
Marcelo Vianna

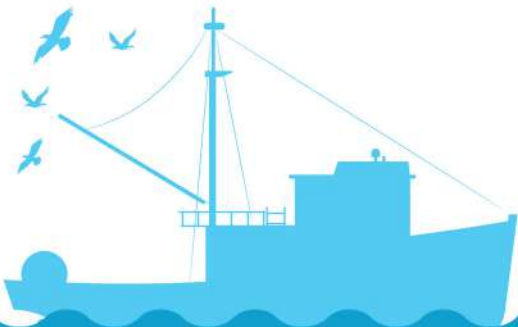


**SECRETARIA NACIONAL
DA PESCA ARTESANAL**
Cristiano Wellington
Noberto Ramalho

Cientista social pela Universidade Federal Rural de Pernambuco (1999), tem mestrado em Sociologia pela Universidade Federal de Pernambuco (2002) e doutorado em Ciências Sociais pela Universidade Estadual de Campinas (2007). Antes de aceitar o convite para a secretaria, atuava como professor associado do Departamento de Sociologia (DS) e do Programa de Pós-Graduação em Sociologia (PPGS) da UFPE. Tem muita aproximação com os movimentos sociais ligados às comunidades pesqueiras tradicionais. É um dos responsáveis pelo Projeto de Extensão Vozes da Pesca Artesanal, realizado pela UFPE e apoiado pelo Conselho Pastoral dos Pescadores (CPP).

DEPARTAMENTO DE INCLUSÃO PRODUTIVA E INOVAÇÕES
Natalia Tavares de Azevedo

DEPARTAMENTO DE TERRITÓRIOS PESQUEIROS E ORDENAMENTO
Jocemar Tomasino Mendonça



Com perfil de construtor de pontes, o ministro cumpriu seis mandatos consecutivos como deputado federal por dois partidos (primeiro DEM e depois PSD). Em Pernambuco, seu Estado natal, foi Secretário de Produção Rural e Reforma Agrária entre 1999 e 2002, depois Secretário de Estado das Cidades (2015-2019). Na Câmara, presidiu comissões importantes, como a de Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável. Politicamente, votou pelo impeachment do governo Dilma e se manteve mais neutro durante a gestão Bolsonaro. Tem 61 anos.

Indicações políticas

Doutor em Engenharia de Aquicultura pela Universidade Federal de Santa Catarina, é graduado em zootecnia pela Universidade Federal Rural de Pernambuco. Tem passagens pelo setor público, na antiga Seap, e pelo segmento privado, desde empresas como a Netuno à Abípesca, de onde saiu como diretor técnico para assumir o segundo posto no MPA. Também foi assessor técnico da Câmara Setorial da Produção e Indústria do Pescado do Mapa. Atua na área desde 2001.

Indicações técnicas



SECRETARIA NACIONAL DE PESCA INDUSTRIAL Expedito Netto

Filiado desde 2016 ao PSD, o deputado também não foi reeleito em 2022 e assumiu a pasta, assim como Flavia, na cota do PSD. Advogado e empresário, ele é bacharel em direito pela Faculdade de Rondônia (FARO) e tem mestrado em Ciências Jurídicas (Incompleto) pela Universidade Autônoma de Lisboa - UAL. Antes de entrar para o MPA, foi o relator do projeto de lei das criptomoedas na Câmara dos Deputados. Tem 34 anos.

DEPARTAMENTO DE PESCA INDUSTRIAL, AMADORA E ESPORTIVA
Rivella Édipo Araujo Cruz

DEPARTAMENTO DE INDÚSTRIA DO PESCADO
Heliton José Rocha



SECRETARIA NACIONAL DE AQUICULTURA Tereza Nelma da Silva Porto Viana Soares

Deputada federal por Alagoas eleita para o primeiro mandato entre 2019 e 2023, esta psicóloga tem atuação junto a grupos desfavorecidos, como indígenas e pessoas com deficiência. Tem 65 anos e foi uma indicação do PSD para aumentar a participação do partido no governo eleito. Ela se tornou secretária da aquicultura depois de ter participado da equipe de transição do governo Lula no grupo de desenvolvimento social e combate à fome. Não foi reeleita este ano.

DEPARTAMENTO DE AQUICULTURA EM ÁGUAS DA UNIÃO
Juliana Lopes da Silva

DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO E INOVAÇÃO
Mauricio Nogueira da Cruz Pessôa

NINEFISH
SEAFOOD



DEUS É FIEL

MUITO +
SABOR NA
SUA MESA

@ninefishseafood | ninefish.com.br

O que o setor pensa do novo ministério?

Fizemos a mesma pergunta a algumas das principais entidades do segmento. As respostas sinalizam boa vontade do setor, mas também denotam um espírito vigilante como reflexo de más experiências com as versões anteriores do Ministério.

O Presidente eleito Luiz Inácio Lula da Silva recriou oficialmente o Ministério da Pesca e Aquicultura (MPA) para seu mandato 2023-2027. Já o titular da pasta é o advogado e deputado federal André de Paula, do PSD de Pernambuco. Diante disso, o que você espera do Ministério da Pesca? Justifique sua resposta.



THIAGO DE LUCA, VICE-PRESIDENTE

Associação Brasileira das Indústrias de Pescados (Abipescas)

A Abipescas recebeu o nome do Ministro André de Paula como uma indicação equilibrada e assertiva para atender ao setor. A expectativa é que o Ministério da Pesca e Aquicultura vai trazer um orçamento equilibrado e força política para a defesa dos interesses do setor. O próprio Ministro André de Paula, em seu discurso de posse, declarou que vai priorizar a modernização das estruturas industriais, processamento de pescados, a segurança jurídica e a abertura do mercado europeu, todas essas são pautas prioritárias do setor.

A aquicultura e pesca têm grande capacidade de produção e geração de renda. Por isso, é preciso ter as políticas públicas corretas para permitir o desenvolvimento do setor. Acreditamos que nesse novo olhar, será possível investir no setor produtivo com intuito de crescimento das indústrias e geração de emprego.



FRANCISCO MEDEIROS, DIRETOR-PRESIDENTE

Associação Brasileira da Piscicultura (PeixeBR)

Esperamos que nos proporcione mais competitividade na nossa atividade, menos burocracia e, principalmente, apoio a pontos que consideramos importantes, como a isonomia tributária da ração de aquicultura e abertura do mercado para União Europeia.



ITAMAR ROCHA, PRESIDENTE

Associação Brasileira dos Criadores de Camarão (ABCC)

Historicamente, o Ministério da Pesca e Aquicultura, por posições equivocadas das suas administrações anteriores, não contribuiu com efetivas ações em defesa e promoção do setor pesqueiro brasileiro, notadamente dos estratégicos segmentos da piscicultura e carcinicultura, pelo que o setor não pleiteava a volta do MPA. No entanto, com a sua recriação e mudança do comando, que já sinaliza para a adoção de uma política com um viés comprometido com a eficiência e uma postura profissional no trato do atendimento das demandas prioritárias desses estratégicos segmentos produtivos.



JULIO CÉSAR ANTÔNIO, PRESIDENTE

Associação Brasileira de Fomento ao Pescado (Abrapes)

Ainda é cedo para fazermos qualquer análise acerca do recém-criado (recriado) Ministério da Pesca e Aquicultura. O que esperamos neste momento é que o Exmo. Ministro tenha uma ótima gestão, nomeando corpo técnico qualificado para os desafios do MPA. Esperamos também a imparcialidade quanto à origem da proteína, nacional ou importada, de cultivo ou extrativa, lembrando sempre que o Brasil não está sozinho no mundo e que o mercado é bilateral, ou seja, para exportar, precisamos também importar. A questão da sanidade, que muito afeta os importadores e exportadores, continuará no Mapa. Assim, esperamos uma sinergia entre Mapa e MPA para as questões relacionadas ao pescado.



AGNALDO HILTON DOS SANTOS, PRESIDENTE

Sindicato dos Armadores e Indústrias de Pesca de Itajaí e Região (Sindipi)

Fomos à posse do Ministro e saímos com uma boa expectativa. Ele está empenhado e se mostrou disposto a conhecer a fundo e trabalhar para resolver as demandas da pesca industrial. O que nos deixa um pouco inseguros é a formatação estabelecida em Medida Provisória que prevê uma gestão conjunta entre o Ministério da Pesca e o Ministério do Meio Ambiente e Mudanças Climáticas. Entendemos a importância da preservação e da pesca sustentável, mas temos receio de que uma gestão conjunta possa engessar ainda mais o setor. Mas na conversa com o novo Ministro, ele mesmo falou que fará o possível para que o ordenamento seja feito pelo Ministério da Pesca e com uma gestão participativa com o Meio Ambiente, encontrando o equilíbrio para que seja bom para o meio ambiente, para a produção e para o setor pesqueiro.





MARILSA PATRÍCIO FERNANDES, DIRETORA-EXECUTIVA

Associação de Piscicultores em Águas Paulistas e da União (PeixeSP)

Não temos um ministério da soja, do boi ou do milho: a criação do MPA nunca foi uma demanda do setor. Precisamos, sim, de uma estrutura forte para a aquicultura, seja ela praticada no mar ou em águas continentais, tanto faz que esteja numa secretaria ou num ministério. É preciso ter recursos e que esses sejam bem aplicados e direcionados para as necessidades do setor. Os recursos públicos devem financiar a atividade, pesquisas, seguro para a produção, e um quadro técnico preparado e conhecedor da atividade. Até este momento o Secretário de Aquicultura do Ministério não foi nomeado e não sabemos quem será. E, nesse contexto, inúmeros ofícios de entidades regionais representativas do setor de todo o País foram encaminhados solicitando serem ouvidos na indicação. As outras secretarias que compõem o MPA já têm os nomeados e foram indicados pelos setores, mas a aquicultura ainda não. Esperamos que o mesmo tratamento seja dado para a Secretaria de Aquicultura e que seja uma pessoa que seja reconhecida pelo setor.



ROBERTO KIKUO IMAI, DIRETOR-ADJUNTO

Departamento de Agronegócios da Fiesp

A criação do MPA foi uma promessa de campanha do presidente eleito, e independente de opiniões, temos que encarar isto como uma realidade e trabalhar em conjunto com os novos mandatários na busca de um melhor e menos instável institucionalização de um setor tão próspero do Brasil. O fato de ser um político de vários mandatos e em várias posições, acostumado a lidar com pessoas e divergências, credencia ele para um ótimo mandato. Creio que o desafio será harmonizar as diferentes cadeias produtivas e seus respectivos elos. Além da curva de aprendizado sobre o setor, que por ser abreviada com competente equipe técnica, elencar prioridades que possam fazer a diferença na sustentabilidade dos diversos segmentos que em muitos casos ainda carecem de apoio estatal para a sobrevivência.



CARLOS EDUARDO VILAÇA, PRESIDENTE COLETIVO NACIONAL DA PESCA E AQUICULTURA (CONEPE)

O que esperamos é que se avance muito nas duas atividades. Já nos pronunciamos sobre a preferência por uma descentralização, pois a atividade pesqueira é capilarizada. Na tentativa de gestionar federalmente, acabam não encontrando permeabilidade em um ou outro local ou região, e assim sendo, colocam toda a cadeia de valor, desde as capturas, ou produção primária, até o consumo, em descrédito com a "governança". O atual mandatário apontou também para o retorno da gestão compartilhada, cuja experiência não demonstrou ter funcionado. Ao ver a estruturação de recursos humanos manter boa parte das equipes, isso indica uma absorção de experiência e mérito, o que é um sinal muito positivo, que aqui reconhecemos, temos bom caráter e grande potencial de melhoria na gestão."



OPERGEL

O TRADICIONAL BACALHAU DA NORUEGA PARA SUA PÁSCOA



SEAFOOD
FROM
NORWAY

SP 11 3021.8988 | SC 47 3406.8600 | WWW.OPERGEL.COM.BR

OCEANI
SUA MARCA DE PESCADOS

Com o aval do mestre

Docente da UFRPE, a engenheira de pesca Flávia Lucena Frédou teve como orientador profissional e um mentor de vida o professor Fábio Hazin, que pouco antes de falecer, a recomendou atuar na gestão pública

Aos 16 anos, Flávia Frédou ingressou no curso de Engenharia de Pesca da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), berço da graduação dos três secretários técnicos do novo MPA. Um de seus professores acompanhou toda a trajetória, que incluiu passagens por outras instituições renomadas do Brasil, Reino Unido e França, de onde ela retornou para pleitear uma vaga como professora titular do curso da mesma UFRPE. Na presidência da banca de avaliação, estava o mesmo mestre que tanto confiava naquela aluna.

Já como docente titular da instituição, Frédou ouviu mais uma das provocações positivas do professor Hazin. “Dois anos atrás, ele chegou pra mim e disse: ‘Flavíssima’, você já está pronta para ir para a gestão. O que é que você ainda está fazendo dentro da universidade?” Parecia um prenúncio do que aconteceria logo após a conclusão dos trabalhos do grupo de transição para o novo Governo. “Sempre digo que ele deve estar dando risada ali de mim, porque se estivesse vivo, provavelmente seria ele que estaria aqui. Mas ele vem comigo. Ele está segurando a minha mão”, completa, emocionada.

A responsabilidade de honrar a memória do mentor só complica a já difícil missão da nova Secretária de Registro, Monitoramento e Pesquisa do MPA. É nesta secretaria, por exemplo, que ficarão concentradas as demandas de produção estatística aquícola e

pesqueira. Lá também é que serão criadas ou modificadas as políticas de gestão de estoques pesqueiros e políticas de mitigação de riscos. Será também a equipe de Frédou que irá cuidar do registro de mais de 1 milhão de pescadores artesanais, bem como as 26 mil embarcações existentes no País, segundo os dados mais recentes do SisRGP - fora os que estão à sombra do sistema.

A Secretária tem experiência no tema, mas procurou se cercar de outros expoentes nos assuntos correlatos. Para atuar como diretor do Departamento de Pesquisa e Estatística, ela convidou o **biólogo Marcelo Vianna, professor da Universidade Federal do Rio de Janeiro**, que foi pesquisador do Instituto de Pesca em São Paulo e atuou na coleta de dados de desembarques no litoral paulista. Outro convidado é o **oceanógrafo Jocemar Tomasi Mendonça**, hoje responsável pela sistematização dos dados dos desembarques do Paraná dentro do Programa de Monitoramento da Atividade Pesqueira Marinha (PMAP) e que irá trabalhar com o secretário Cristiano Ramalho.

Flávia Frédou quer mapear sistemas vigentes de estatística pesqueira no País para aprimorá-los, harmonizá-los e estendê-los a todo o território nacional

Ainda sobre a estatística, Flávia Frédou disse que o objetivo é mapear as diferentes iniciativas que surgiram desde o colapso estatístico dos boletins oficiais, para depois fazer uma consolidação e aprimoramento de todas elas, com vistas ao retorno de uma única fonte estatística mais fidedigna de dados sobre o setor. “Temos de entender as falhas e os problemas. As unidades de conservação, que também têm levantamentos, e o automonitoramento. Eu quero chegar ao final deste ano sabendo o que eu tenho de dados.” Ela reconhece ainda o que foi feito de aprimoramento na gestão anterior para o levantamento estatístico de recursos



pesqueiros sensíveis, como os atuns, tainha e pargo. "Tiveram resultados extraordinários em relação aos status dos principais estoques em todas as regiões do Brasil."

No campo do registro e monitoramento, a **engenheira de pesca Elielma Ribeiro Borcem, que atua no MPA e SAP desde 2011**, foi mantida e nomeada como diretora do departamento. Frédou enxerga um desafio grande que ela terá de afrontar. "Os sistemas de registro de pescador, de embarcação e de monitoramento de frota não estão integrados. E estão completamente relacionados, porque existe o mapa de bordo, na qual você recebe a estatística do produtor, que por sua vez, já é o embrião da estatística." Sobre o Programa Nacional

de Rastreamento de Embarcações Pesqueiras por Satélite, que tanta polêmica acumulou nos últimos anos, ela é direta. "O Preps não dá conta mais. Precisamos recomeçar."

As entregas pontuais já estão em definição. Uma delas são os mapas de bordo digitais, que iniciaram na última gestão e a secretária quer concluir até abril para outras pescarias além da tainha. Outro ponto são os painéis em tempo real que permitirão a gestão do estoque pesqueiro com cotas definidas, como os atuns. Outra intenção dela é retomar o programa de Observadores de Bordo, uma demanda internacional. "É um programa extraordinário do ponto de vista de pesquisa e de exigência

internacional. Eu faço parte da ICCAT e estamos sendo muito cobrados por organizações internacionais para esta retomada."

Retomada é uma palavra de ordem que o novo orçamento do MPA permite voltar a ser usada, mas outro termo comum no discurso da nova Secretária é o famoso "pé no chão". "Eu sempre digo que a gente não vai conseguir resolver tudo com a expectativa de três meses ou seis meses. Mas se conseguirmos entender o cenário e encaminhar as soluções nos quatro anos que acolham a demanda da comunidade científica e de pescadores, já estaremos bem contentes." A tarefa não é simples, mas a Secretária tem respaldo do ministro, do setor e do saudoso mestre Hazin. ☺



Classifica, Mistura, Pesa e Embala Vários Tipos de Pescados



Porcionado



In Natura



Bandeja



Caixa Plástica



Pacote

"Não Seja Refém do Fabricante da Máquina"

“Eu não chego sozinho”

A indicação do novo Secretário de Pesca Artesanal do MPA, Cristiano Ramalho, foi uma demanda da academia e dos movimentos sociais ligados à pesca artesanal a quem ele agora vai precisar prestar contas

O cientista social Cristiano Ramalho costuma dizer que é “alguém com interlocução com movimentos sociais há 26 anos, que faz pesquisa molhada de mangue, de mar e impregnada das comunidades artesanais”. Foi precisamente pela mistura de aclamação popular e saber técnico que o Ministro André de Paula o convidou para assumir a secretaria de pesca artesanal do novo MPA.

O professor do Departamento de Sociologia da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE) foi inicialmente indicado e convidado para compor o grupo de transição por acadêmicos ligados ao tema e pelos próprios movimentos sociais em defesa dos pescadores e pescadoras artesanais. O processo de discussão que culminou no documento final do grupo de transição foi enriquecedor, atesta Ramalho. “Conseguimos observá-lo como a construção de um processo democrático, com propostas e visões em choque sobre ciência, movimentos populares e outros temas.”

A busca de consensos pautou o trabalho. O maior deles, segundo conta Ramalho e outros membros do grupo de transição entrevistados para esta matéria, foi a própria decisão de recriar um Ministério - oriunda da compreensão de que a atividade é muito distinta de outras

cadeias agropecuárias. **“Não dá para enquadrar uma população que é tradicional e secular no Brasil dentro de uma agenda do agronegócio ou da agricultura familiar. São modos de vida muito específicos. Um cara que passa trinta dias em alto mar ninguém vai me convencer que tem uma demanda igual a um agricultor de banana.”**

O modo firme com que expressa suas convicções, mas com respeito pelo interlocutor, podem ter colaborado com o convite para assumir a pasta, que ocorreu apenas um dia após o anúncio de André de Paula como Ministro da pasta. Cinco dias depois, Ramalho já estava em Brasília para uma conversa franca com o Ministro. “Eu disse a ele que não era sozinho, chegava com um projeto de participação popular, de ampliação dos comitês permanentes de gestão, de demandas reprimidas da pesca.” De Paula retrucou: “Não só sei disso, como é o que eu quero e precisamos dentro de um governo Lula.”

Demandas e entregas

Ramalho carrega consigo agora a responsabilidade de corresponder a uma grande expectativa das comunidades pesqueiras tradicionais de todo o País. O desafio é montar uma pasta sem lastro institucional histórico, com participação popular e muitas demandas para endereçar. “A pesca

artesanal não tinha uma cultura e representação institucional. Precisamos criar esta cultura institucional onde estas comunidades sejam sujeitas destas políticas públicas, como avaliadores e planejadoras.”

Uma das maiores demandas diz respeito à **dificuldade da inserção dos pescadores e pescadoras no sistema de Registro de Pescador Artesanal (RGP)**, que apesar de ter sido modernizado nos últimos anos ainda representa uma barreira tecnológica à formalização dos profissionais. A falta de inscrição no RGP inviabiliza, por exemplo, a obtenção do seguro-defeso. A ideia de Ramalho é envolver diretamente os usuários no aprimoramento do sistema, para que ele não funcione como um elemento de exclusão.

A participação popular parece ser a tônica da gestão. **Está nos planos do Ministro recriar o Conselho Nacional de Aquicultura e Pesca (Conape) e fortalecer os Comitês Permanentes de Gestão (CPGs)**, intenções compartilhadas com as demais secretarias. Outra linha diz respeito à representatividade feminina no segmento, que deve ganhar um grupo de trabalho com pescadoras para avançar na regulamentação do ofício feminino na pesca, seja na captura, seja no beneficiamento e comercialização.



A comercialização também está no horizonte. Ainda em fevereiro, pouco antes do fechamento desta edição, Ramalho apresentou a ideia de um acordo para que os restaurantes universitários (RUs) adquiram a produção de comunidades pesqueiras locais, que receberiam um selo específico do Ministério da Pesca e Aquicultura. A falta de enquadramento sanitário da produção artesanal é um grande entrave na sustentação destas comunidades.

Para encaminhar todas as demandas, a nova secretaria terá duas diretorias: **Inclusão Produtiva e Inovação**, que irá trabalhar na extensão pesqueira e pensar na

inclusão da juventude, mulheres e populações negras ligadas a comunidades pesqueiras; e **Territórios e Ordenamento Pesqueiro**, na defesa das comunidades e seus territórios. “Sem território, o pescador ou a pescadora não existem.”

Em abril, a secretaria pretende organizar um seminário nacional para discutir e produzir o **Plano Nacional de Desenvolvimento da Pesca Artesanal**, nos mesmos moldes do plano da aquicultura apresentada em agosto. Ele irá consolidar todas as demandas apresentadas e apresentar soluções, de forma a consolidar uma política de Estado que seja imune às eventuais mudanças institucionais mais drásticas.



Para Ramalho, a experiência de construção democrática do grupo de transição foi um sinal do que virá adiante em termos de participação popular na nova secretaria de pesca artesanal

“A ideia desse plano é traduzir esses desejos e buscar operacionalizar, a partir deles, metas plausíveis.” Será uma oportunidade de criar um legado ao setor mais longo que os anos em que atuará como Secretário. ☺

ABRAPES

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE FOMENTO AO PESCADO

Há 6 anos fomentando o consumo de pescado no Brasil

A **ABRAPES** atua desde 2016 em prol do fortalecimento da cadeia do pescado e do aumento do consumo. Possui como foco o trabalho junto a órgãos públicos para a solução de gargalos e fomento da importação e exportação.



ABRAPES
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE FOMENTO AO PESCADO

+55 11 5105.8269 contato@abrapes.org www.abrapes.org

@abrapespescado @abrapesoficial

Junte-se a nós!

Para o alto e avante

Produção de peixes de cultivo cresce 48,6% em nove anos: um acréscimo de 281.555 toneladas com a tilápia como protagonista; no ano passado, nativos se recuperaram e outras espécies registram queda

Texto: Ricardo Torres e Fabi Fonseca

A piscicultura brasileira atingiu 860.355 toneladas produzidas em 2022. O número representa um crescimento de 2,3% no ano passado, quando comparado a 2021. **As informações são do Anuário 2023 da Associação Brasileira da Piscicultura (PeixeBR) divulgados no final de fevereiro.**

Entre os principais resultados da publicação, **a tilápia permanece com destaque entre os peixes de cultivo e teve aumento de 3% na produção nacional, com 550.060 toneladas em 2022.** Os peixes nativos também avançaram (1,8%) nessa mesma comparação, passando de 262.370 toneladas para 267.060 toneladas. As outras espécies (carpas, trutas e pangásius) somaram 43.235 toneladas e registraram queda de 3% sobre as 44.585 produzidas no ano anterior.

A PeixeBR informa que desde que oficializou essas estatísticas, em 2014,

a evolução da produção de peixes de cultivo já chegou a 48,6%. É um acréscimo de 281.555 toneladas em nove anos.

O Brasil é hoje o quarto maior produtor mundial de tilápia, posição que pode mudar em breve. "Acreditamos que nos próximos três ou quatro anos, devemos estar próximos do terceiro lugar nesse ranking", afirmou o **diretor-presidente da Peixe BR, Francisco Medeiros.**

A evolução se deve em grande medida ao Paraná, com mais de 34% do volume total. Em 2022, os paranaenses cultivaram 187.800 toneladas da espécie, 3,2% a mais do que no ano anterior. A segunda posição no cultivo nacional de tilápia é de São Paulo. Os paulistas produziram 77.300 toneladas em 2022, com aumento de 1,5% sobre o volume de 2021. O Sudeste, que tem ainda o terceiro (Minas Gerais) e o nono (Espírito Santo) Estados dessa lista,

responde por 27,1% da produção total da espécie, com 149.100 toneladas.

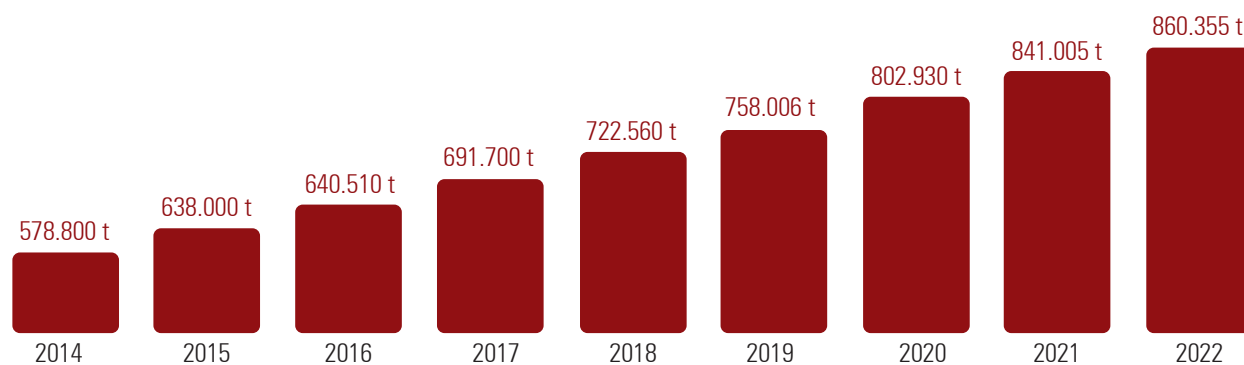
Nativos

De acordo com a PeixeBR, vários fatores interferiram no segmento, como a regularização ambiental nos estados produtores, a necessidade de investimentos na infraestrutura de processamento e de insumos, além das dificuldades de comercialização impostas pela pandemia.

Nos anos anteriores, o segmento também não seguia bem. Em 2019, por exemplo, se manteve "estável" com 287.930 toneladas, um aumento de apenas 20 toneladas. Mas, sob o ponto de vista da produção e oferta de peixes nativos, o resultado foi considerado positivo, pois inverteu a tendência de queda verificada nos anos anteriores.

Conforme o Anuário, um dos fatores responsáveis por esse aumento da produção dos nativos é a inserção

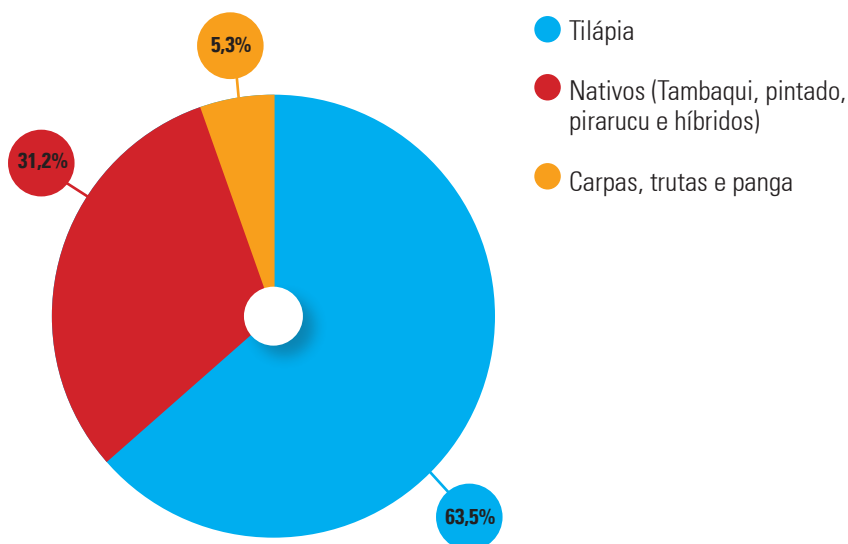
PRODUÇÃO DE PEIXES DE CULTIVO NO BRASIL



desses peixes em mais projetos que visam ampliar as opções da piscicultura brasileira. A participação dos nativos na produção total do Brasil foi de 31,04%.

O último trimestre de 2022, período de início das compras de alevinos para a safra de 2023, foi um pouco mais fraco em relação ao ano anterior, principalmente devido ao baixo preço pago ao produtor. Porém, uma boa Semana Santa em 2023 pode reverter esse quadro de baixa procura e retomar as compras", explica Medeiros. ☺

GRUPOS DE ESPÉCIES 2022



COMPLETA LINHA DE REFRIGERAÇÃO INDUSTRIAL



- ▶ Fabricadores de Gelo de 10 a 72 toneladas
- ▶ Evaporadores para Túneis de Congelamento
- ▶ Condensadores Evaporativos
- ▶ Reservatórios para Amônia e Freon
- ▶ Resfriadores de Água
- ▶ Cortinas de Ar
- ▶ Transportadores e Sopradores de Gelo



SHIGUEN
REFRIGERAÇÃO LTDA

ESTADOS X VOLUMES (T.) X ESPÉCIES | PEIXE BR 2022

#	ESTADO	TILÁPIA		NATIVOS		OUTROS*		TODAS ESPÉCIES DE PEIXES	
		2023	VAR. %	2023	VAR. %	2023	VAR. %	Total 2023	VAR. %
1	PARANÁ	187.800	3,19%	5.300	39,47%	1.000	-54,55%	194.100	3,24%
2	SÃO PAULO	77.300	1,52%	4.900	2,08%	1.200	71,43%	83.400	2,16%
3	RONDÔNIA			57.200	-4,03%			57.200	-4,03%
4	MINAS GERAIS	51.700	10,00%	2.200	46,67%	800	33,33%	54.700	11,41%
5	SANTA CATARINA	42.500	1,92%	3.200	0,00%	8.600	-1,15%	54.300	1,31%
6	MARANHÃO	5.200	15,56%	39.100	5,68%	6.000	20,00%	50.300	8,17%
7	MATO GROSSO	4.100	-21,15%	38.000	2,70%	700	75,00%	42.800	0,47%
8	MATO GROSSO DO SUL	32.200	-6,53%	2.100	-25,00%	150	0,00%	34.450	-7,89%
9	BAHIA	29.670	7,50%	4.100	17,14%	230	53,33%	34.000	8,80%
10	PERNAMBUCO	31.900	0,31%	60	-14,29%		-100,00%	31.960	0,09%
11	GOIÁS	21.500	6,44%	8.700	-5,43%	300	0,00%	30.500	2,69%
12	RIO GRANDE DO SUL	9.000	9,76%	1.300	-13,33%	17.000	-5,56%	27.300	-1,44%
13	PARÁ	800	60,00%	24.200	0,00%	120	20,00%	25.120	1,29%
14	PIAUI	9.800	2,08%	8.500	0,00%	4.600	15,00%	22.900	3,62%
15	AMAZONAS			21.300	1,43%			21.300	1,43%
16	RORAIMA			19.200	4,92%			19.200	4,92%
17	ESPÍRITO SANTO	17.000	-5,56%	900	28,57%			17.900	-4,28%
18	TOCANTINS	750	200,00%	16.600	3,75%			17.350	6,77%
19	ALAGOAS	9.850	3,68%		-100,00%		-100,00%	9.850	-23,05%
20	CEARÁ	6.800	4,62%			60		6.860	5,54%
21	SERGIPE	1.200	-7,69%	2.100	16,67%	800	-46,67%	4.100	-10,87%
22	ACRE	60	50,00%	3.800	2,70%			3.860	3,21%
23	RIO GRANDE DO NORTE	2.800	55,56%	100	42,86%	800	-52,94%	3.700	3,64%
24	RIO DE JANEIRO	3.100	-3,13%	80	-15,79%	200	25,00%	3.380	-2,17%
25	PARAÍBA	3.100	14,81%	20	-42,86%	25	-90,57%	3.145	4,83%
26	DISTRITO FEDERAL	1.850	2,78%	300	20,00%			2.150	4,88%
27	AMAPÁ	80	14,29%	1.200	14,29%			1.280	14,29%
	TOTAL		-100,00%		-100,00%			857.105	1,91%

*Carpas, trutas e/ou pangasius, principalmente

O Paraná permanece com a liderança da produção nacional de peixes de cultivo em 2022 com 194.100 toneladas (+3,24% ante 2021). Já São Paulo foi outra vez o segundo colocado com 83.400 toneladas, ou seja, 2,16% em comparação a 2021. Apesar de mais um ano de queda apenas com espécies nativas, agora de 4,03%, Rondônia se

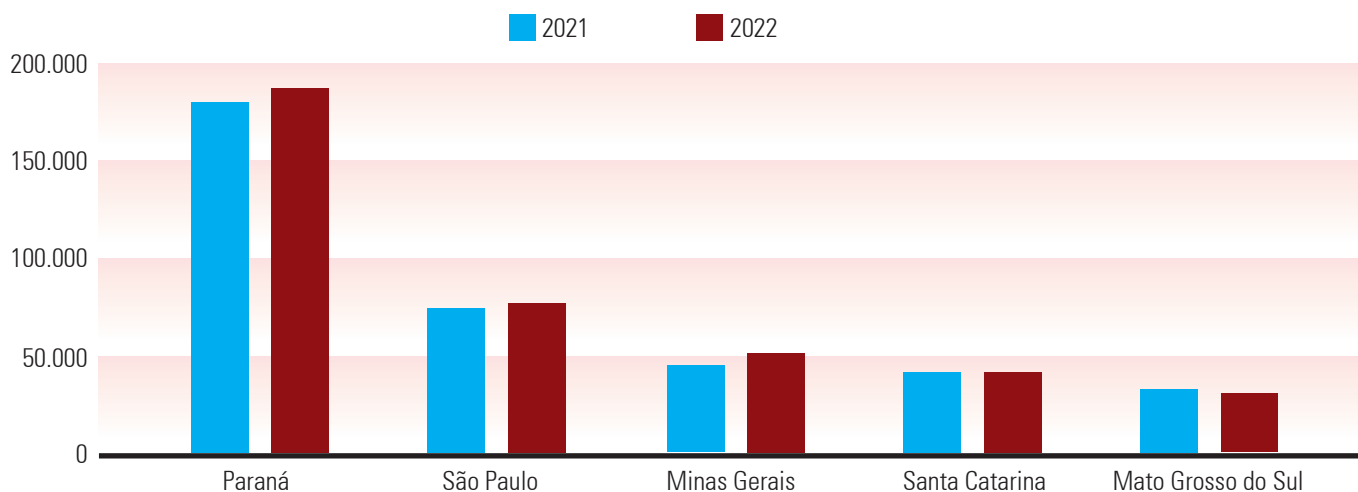
manteve na terceira posição com 57.200 toneladas de peixes em 2022.

Entre os demais Estados, os destaques positivos ainda foram para o Amapá que saltou 14,29% em 2022, apesar da produção ser apenas de tilápia (80 toneladas) e nativos (1.200 toneladas). Minas Gerais também teve um

ótimo desempenho em 2022 ao registrar 54.700 toneladas na atividade (+11,41%). O número faz o Estado ter o melhor desempenho no período e permanecer na quarta posição entre os principais produtores do Brasil. Já a Bahia também esteve bem na atividade em 2022 e somou 34.000 toneladas no ano. O salto foi de 8,80% ante a produção aquícola de 2021.



TOP 5 - ESTADOS PRODUTORES DE TILÁPIA | VAR. 2021X2022



QUAR & S MA MAR & RIO

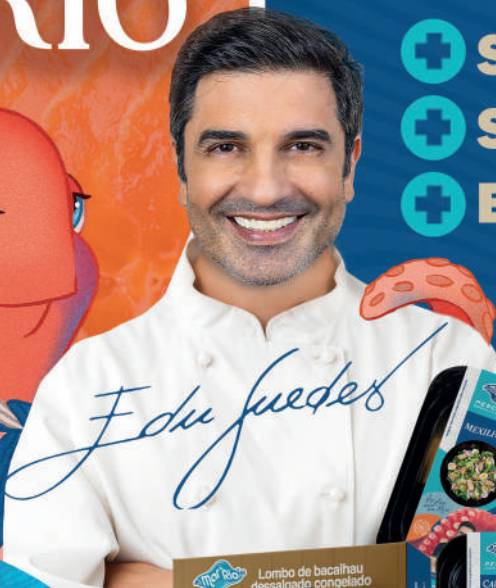
#40 DIAS
de peixe

Mar & Rio
PESCADOS®

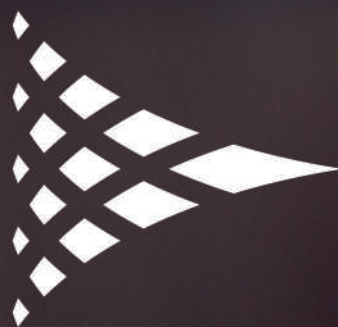
20
anos

SUA QUARESMA

- ➕ SAUDÁVEL
- ➕ SABOROSA
- ➕ ECONÔMICA



AQUA



Experimente o sabor
inigualável do
Salmão Coho do Aqua

O salmão Coho se destaca por uma série de atributos que o tornam uma espécie única

ATRIBUTOS PRINCIPAIS

COR INTENSA

Essa espécie se destaca pela cor vermelha vibrante de sua carne, mais intensa que a de outras espécies de salmão. Coho tem tons acima de 28 na escala SalmoFan, dando-lhe uma aparência única.

ESCOLHA SAUDÁVEL

O salmão coho é rico em gorduras anti-inflamatórias, minerais e ômega-3.

O consumo de ômega-3 ajuda a manter a saúde cardiovascular e melhora a função cerebral e ocular.

EXCELENTE CUALIDADE E SABOR

Tem um sabor mais suave do que o Salmão Salar e Sockeye, tornando-se uma excelente alternativa para todos os tipos de paladares.

A textura excepcional do salmão Coho o torna ideal para todos os tipos de ocasiões e preparações.

DEFUMADO



COZINHA JAPONESA



ASSADO




TÁRTARO



E MUITO MAIS!

CONTATE-NOS

 @aqua_salmonbrasil

es.aquachile.com/contacto-comercial/

 +55 21 97596-2638

Na Gôndola

A oferta de peixes, crustáceos e moluscos

Crédito das fotos:

Divulgação/Empresas

Sob medida para qualquer ocasião

Os lombos de bacalhau dessalgados congelados são um dos destaques da **Opergel** para a Semana Santa. Segundo a empresa, o produto, que tem origem portuguesa, segue a linha da praticidade inaugurada pela tecnologia, que dispensa o ritual de dessalga. Vendido com tamanho padronizado e congelado individualmente, o bacalhau da Opergel ainda oferece aos consumidores agilidade no preparo e evita desperdícios, justamente por seu corte minucioso.



A posta para qualquer aposta

A **Copacol** traz a posta de cação para quem quer consumir um pescado através de um preparo rápido, eficiente e saudável. O item complementa a ampla linha de pescado da empresa com vistas ao uso na Semana Santa. A posta de cação é disponibilizada para os consumidores em pacotes de 800 g ou em caixas de 12 kg com 15 unidades.



Bacalhau em "meia-lua"

Que tal um risole diferente para um petisco entre amigos? Essa é a aposta da **Ferraz** com os risoles de bacalhau. Disponibilizado em bandejas de 350 g com 8 unidades de risoles cada, o produto foi desenvolvido para dar uma opção a quem gosta de comer salgados, porém, com um teor mais saudável e para agradar os paladares mais "gourmetizados". Com bacalhau de procedência portuguesa, os risoles podem ser preparados de forma frita ou assada.



Semana Santa lascada

Com a proximidade da Semana Santa, a **Frescatto** destaca para seus consumidores o bacalhau em lascas. De acordo com a empresa, o bacalhau do produto é da espécie *Gadus morhua*, já vem dessalgado e é feito pelo tradicional método de cura portuguesa. Disponibilizado em embalagens de 500 g, o bacalhau vem desfiado em lascas e pronto para o preparo. Pode ser preparado de forma assada, frita ou grelhada, ou ainda ser usado em tortas, massas e saladas.



A cara nova da versatilidade

Versatilidade. Essa é a maior característica da linha de salmão e truta da **fishoo** - nova marca da Komdelli apresentada na última Seafood Show Latin America.



Segundo a empresa, essa linha de produtos foi desenvolvida para oferecer versatilidade para a mesa de cada consumidor, com embalagens em peso fixo.

Até o Bob Esponja ia pirar

A **Swift** preparou alguns lançamentos para a Semana Santa 2023, entre os quais o hambúrguer de salmão. Desenvolvido para quem quer dar uma pitada de sabor e saúde a



seus sanduíches do dia a dia, o produto é produzido com ingredientes de qualidade, tudo para dar mais sofisticação e leveza ao hambúrguer. Ainda segundo a empresa, o produto é vendido em embalagens contendo 3 unidades, sendo que cada hambúrguer possui peso médio de 360 g.

Parceiro do "Projeto Verão"

O atum **My Protein** é o lançamento da **Robinson Crusoe** criado especialmente para atletas consumirem após os treinos ou para pessoas que fazem atividades que causam desgastes físicos. De acordo com a empresa, o novo produto conta com um diferencial exclusivo: ele garante 31 g de proteína

por lata, o que o torna um parceiro de quem precisa repor proteínas de um jeito prático e saboroso. O **My Protein** é feito com lombo de atum **yellowfin** e envasado fresco para manter suas propriedades naturais. Com baixo teor de sódio, isento de conservantes e aditivos, o produto está disponível em latas de 142 g.



Nossos escritórios na América do Sul oferecem uma ampla variedade de frutos do mar de alta qualidade do mundo todo.

OUR **36th**
YEAR!

QUALIDADE EM TODO O MUNDO



NOVO ESCRITÓRIO NO EQUADOR!
Email: ecuador@siamcanadian.com
Tel: +593 99 319 3177

SIAM CANADIAN GROUP, SOUTH AMERICA

Email: mathieu@siamcanadian.com | Tel: +5491135022605 | Website: www.siamcanadian.com

THAILAND | VIETNAM | CHINA | MYANMAR | INDONESIA | INDIA | BANGLADESH | POLAND | ARGENTINA | ECUADOR



Balança comercial de pescado em 2022

Em ano de diversos desafios, exportações de pescado brasileiro seguem em alta, enquanto importações mantêm a trajetória de queda

Texto: Fabi Fonseca

Pandemia, Guerra na Ucrânia, inflação, incertezas políticas e uma série de outros acontecimentos nacionais e globais fizeram com que o ano passado fosse novamente um período complicado em diversos cenários. No entanto, como

dizem por aí, é nas crises que novas oportunidades surgem. E no nosso setor, no que diz respeito à balança comercial, não poderia ser diferente.

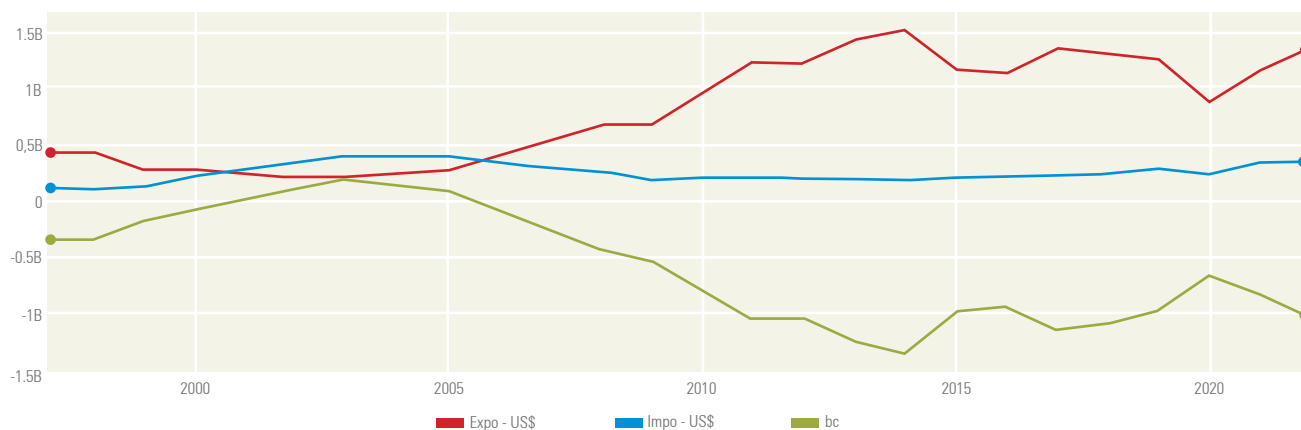
No pescado, o comércio exterior fechou com déficit de US\$ - 1.022

bilhão - em 2021, o indicador ficou abaixo de US\$ 1 bilhão. O desempenho do ano passado foi, sobretudo, em função do aumento generalizado das *commodities* internacionais do setor. Em números gerais, o Brasil aumentou suas exportações (21,97% no volume) e,



HISTÓRICO DA BALANÇA COMERCIAL

O déficit da balança comercial de pescado em 2022 foi de US\$ -1.022.962.910.



consequentemente, o faturamento (2%, ou seja, US\$ 367,8 milhões). **Os dados são do Painel do Pescado e têm origem no SisComex.**

No ano anterior, distúrbios na produção e no processamento de pescado global abriram oportunidades para alguns produtos brasileiros que passaram a ter mais destaque no

comércio internacional. Dados mostram que especialmente a partir de outubro de 2021, as corvinas e outras espécies extrativas, além da tilápia, inseriram o Brasil em uma rota de expansão. Com uma supersafra no início de 2022, as cavalinhas também obtiveram destaque. Já a tilápia brasileira inteira se posicionou como alternativa ao produto chinês nos EUA, em função do

valor do frete, e ajudou o País a apurar os melhores trimestres da história no ano de 2022.

Já as importações de pescado brasileiro também precisaram lidar com diversos desafios, como a alta da inflação, aumento de preços de alimentos, pressão sobre combustíveis, câmbio e juros em ascensão, custo

Qualidade
para sua mesa
em porções

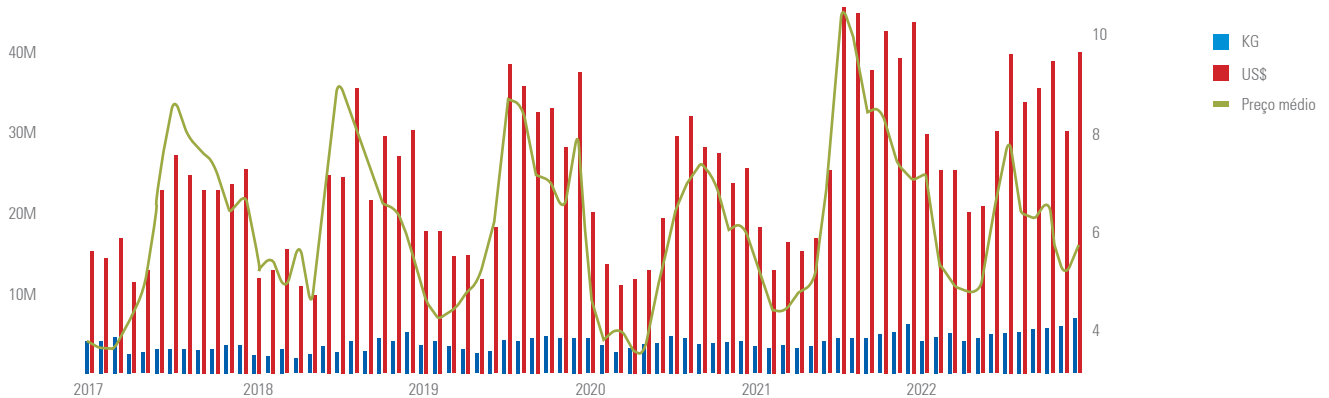


Costiero
PORÇÕES

Aponte a câmera do seu celular para conhecer um pouco mais sobre os nossos produtos.

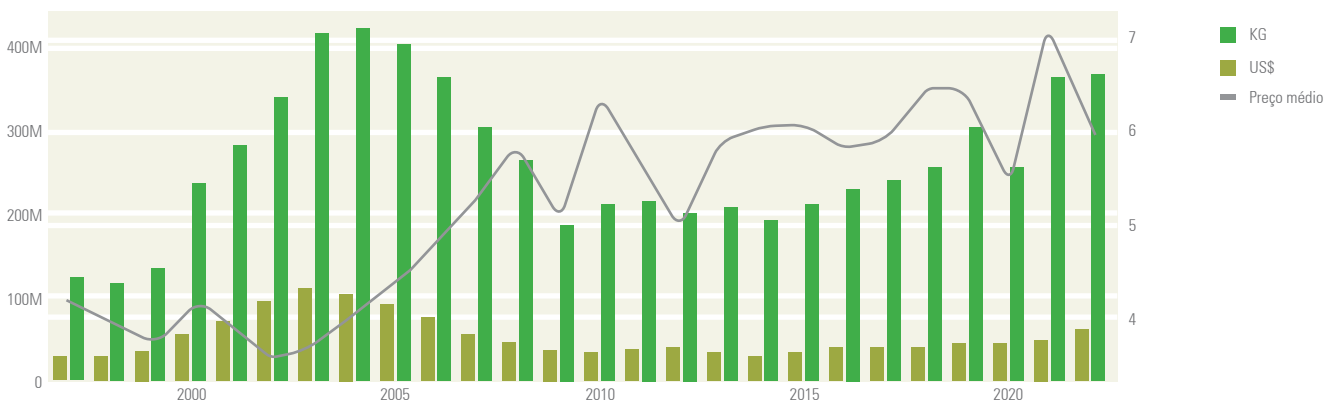


HISTÓRICO MÊS A MÊS



O preço médio da tonelada de pescado exportado no ano passado foi de US\$ 5.937, o que significa uma desvalorização de -16,3% em relação ao valor pago de janeiro a dezembro de 2021. Por outro lado, o preço médio do pescado exportado em 2022 alcançou seu pico em julho quando a tonelada custou US\$ 7.859.

HISTÓRICO



O Brasil exportou 61.955 toneladas de pescado no ano de 2022. Com este desempenho, as vendas ao exterior registraram um salto de 22% no volume quando comparadas ao mesmo período do ano passado. Já as receitas com exportação somaram US\$ 367.832,447, ou seja, uma alta de 2,05% ante o mesmo período de 2021.

logístico e um delicado panorama político que frearam a recuperação que se desenhava nas vendas ao exterior. **Com exceção do salmão, que se manteve em altos volumes mesmo com recordes de preços, os demais produtos importados caíram em 2022. Em geral, o Brasil importou 5,3% a menos em**

relação a 2021, entretanto o dispêndio com as importações aumentou 17,82% em 2022.

Nas principais espécies importadas, **o destaque ficou para o preço médio que teve a maior alta da série histórica.** O cação (+53%), pangã (+45%), polaca do Alasca (+33%),

merluza (+28%), salmão (+21%), bacalhau (+19%) e sardinhas (+12%) registraram as maiores altas no preço médio em 2022, na comparação com os mesmos doze meses de 2021. No primeiro ano da pandemia, os preços haviam chegado ao seu nível mais baixo e todos os itens caíram.



Sobre o Painel do Pescado

O Painel do Pescado é uma plataforma desenvolvida a partir do algoritmo Jubart Data com base em um *data lake* de informações relativas ao setor de peixes e frutos do mar, segmento de expertise dos fundadores, o **engenheiro de pesca Abraão Oliveira** e o **jornalista Ricardo Torres**.

O painel funciona como um *dashboard* que centraliza e facilita o acesso e visualização a estatísticas de um setor para a construção de cenários analíticos, emitindo relatórios automatizados com cálculos e gráficos exclusivos. A tecnologia ainda permite selecionar produtos, categorias, Estados e concorrentes mundiais, estratificados por produção ou por comercialização.

A partir do Painel do Pescado também foram produzidos os relatórios **"Balança Comercial de Pescado 2022"**, **"Exportações de Tilápia em 2022"**, **"Importações de Salmão em 2022"** e **"Exportações e Importações de camarão em 2022"**, **"Exportações de Lagosta em 2022"** e **"Importações de Bacalhau em 2022"**. Todas as publicações trazem análises extensas do desempenho das espécies citadas, com ênfase nos dados de 2019 em diante, em função dos impactos da pandemia de Covid-19 e outras externalidades.

Acesse os relatórios no link ou leia o QR Code ao lado: https://bit.ly/relatorios_Comex2022



#TODOSUNIDOS PELA AQUICULTURA

Vem Aí o Melhor Encontro de Negócios e
Conhecimento da Aquicultura Nacional



APONTE A CÂMERA
DO SEU CELULAR
E SAIBA MAIS!

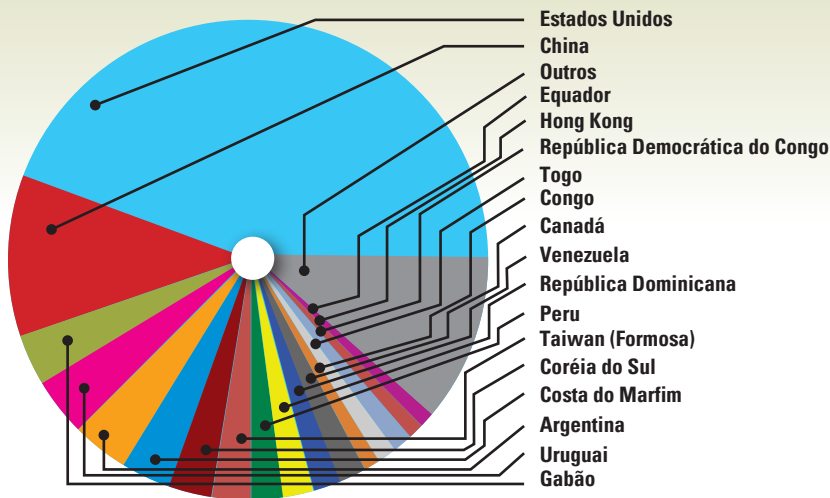
23 a 25 de maio de 2023

@aquishowbrasil



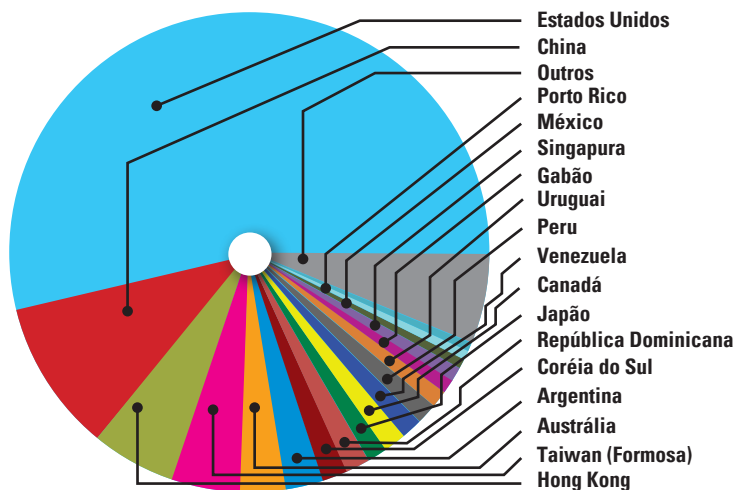
Centro Avançado de Pesquisa e Desenvolvimento do Pescado
Continental, do Instituto de Pesca, em São José do Rio Preto/SP.
No dia 26, haverá visita técnica externa.

DISTRIBUIÇÃO POR PAÍSES EM KG



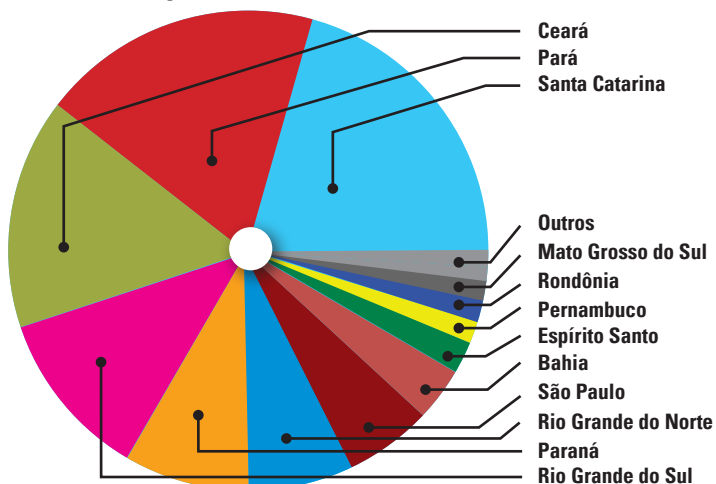
Em 2022, foram exportadas 27.484,742 toneladas de pescado brasileiro aos Estados Unidos. Uma alta de 12,8% em relação a 2021. O segundo país do qual o Brasil mais exportou pescado até dezembro foi a China, com um total de 6581801 toneladas. Isso correspondeu a um aumento de 18,65% quando se observa os mesmos meses de 2021.

DISTRIBUIÇÃO POR PAÍSES EM US\$



Os EUA pagaram ao Brasil US\$197.151.707 no pescado exportado em 2022. Aumento de 12,8% em relação a 2021. Já a China, que ocupa o segundo lugar na lista de exportação, pagou US\$ 38.268.231 pelo pescado brasileiro no ano. Ou seja, isso constata uma redução de 9,58% ante os 12 primeiros meses de 2021.

DISTRIBUIÇÃO POR UF EM KG



As exportações de pescado pelo Brasil nos 12 primeiros meses de 2022 foram lideradas por Ceará, que exportou 9.877.626 toneladas. Esse número representa um aumento de 2,51% do volume vendido pelo Estado até dezembro do ano passado.

Segundo Estado que mais exportou pescado até dezembro, o Pará aparece com 11.561,219 toneladas ante janeiro e dezembro do ano passado.





empresa genuinamente brasileira



filetadora de tilápia

NÓS TEMOS O QUE HÁ DE MELHOR EM EQUIPAMENTOS PARA O BENEFÍCIAMENTO DE TILÁPIA



evisceradora e descabeçadora automática



somos especialistas no beneficiamento de tilápia

máquinas testadas e aprovadas pelos maiores processadores de tilápia do mundo.

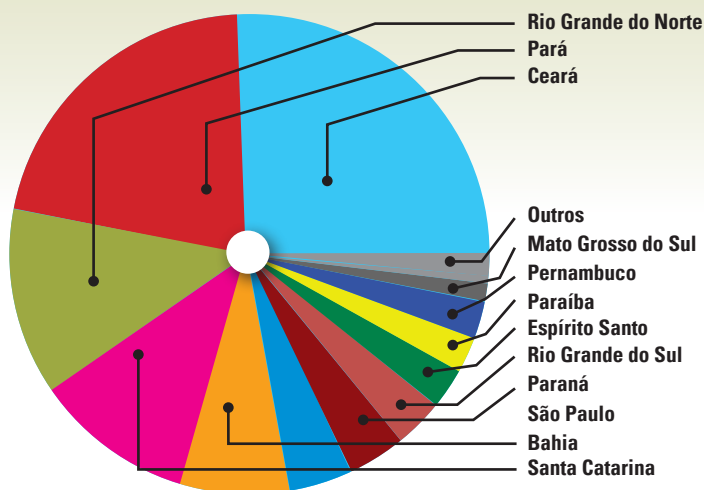
Garantia Brusinox

equipamentos confiáveis e precisos	segurança na operação	equipamentos de fácil higienização
assistência técnica de prontidão	atendimento personalizado	fornecimento de peças para todo o Brasil e o mundo

mais rendimento
produtividade
qualidade

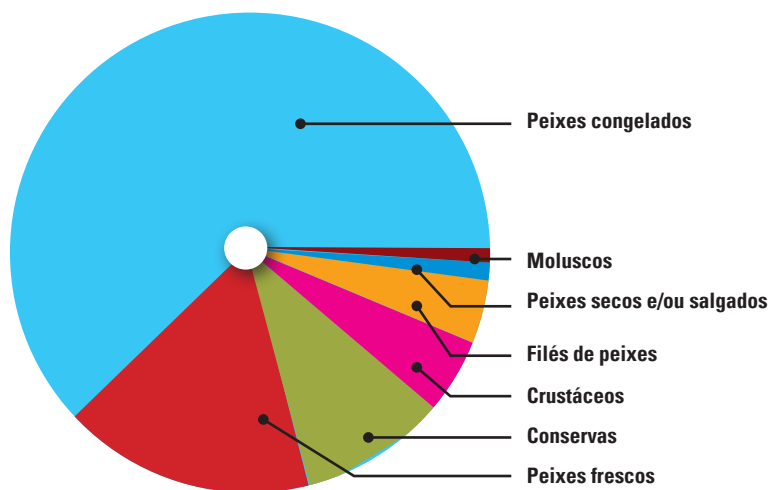
mais lucratividade

DISTRIBUIÇÃO DE UFS EM US\$



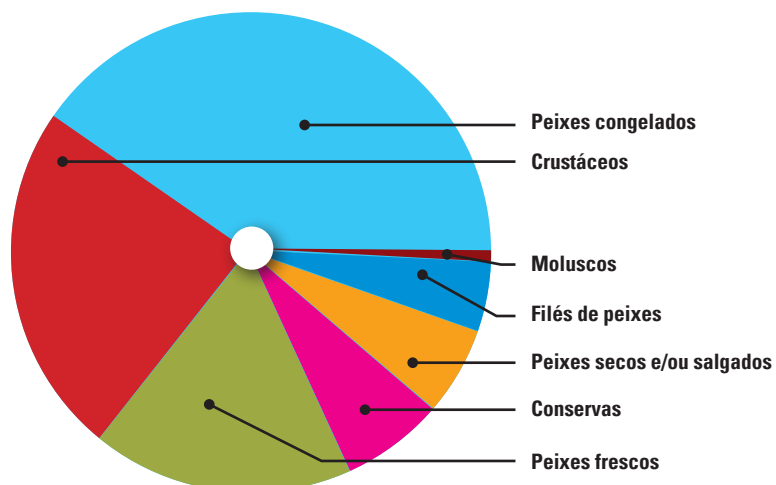
Para exportar esse volume de pescado nesse período, o Ceará faturou US\$ 94.137,549, o que significa uma receita de -14.61% em relação aos mesmos meses de 2021. Já o Pará faturou US\$ 78.103,762, ampliando a sua captação em 0.91% em comparação aos 12 primeiros meses de 2021.

DISTRIBUIÇÃO POR CATEGORIA EM KG



Ao todo, 38.458.025 toneladas de peixes congelados foram exportadas até dezembro de 2022. Por outro lado, as exportações de peixes frescos foram de 10.491.409 toneladas até dezembro de 2022. Por fim, foram registradas 6.004.355 toneladas de conserva exportadas até dezembro de 2022.

DISTRIBUIÇÃO POR CATEGORIA EM US\$



A receita com o volume de Peixes Congelados ficou em US\$ 148.480.550, crescendo 15,98%, no comparativo entre os mesmos períodos de 2021 e do ano passado.

As exportações de crustáceos contabilizaram US\$ 87.919,967 até dezembro, uma redução de 28,6% em relação aos 12 meses de 2021.



A TRADIÇÃO MAIS SABOROSA *da Semana Santa*

Estamos na mesa dos brasileiros há mais de 40 anos, fomentando a indústria de pescados e alimentando milhares de famílias todos os dias.

Celebre a Páscoa com toda a qualidade, variedade e garantia de procedência dos produtos Bom Peixe.

ozonio

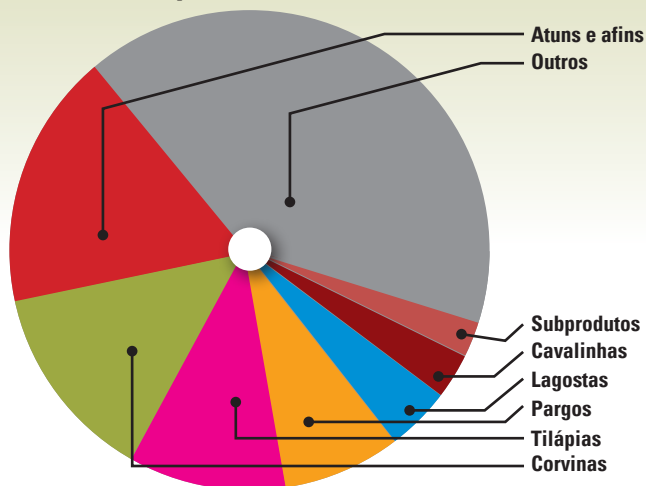


EMBALAGENS PRÁTICAS | PEIXES E PESCADOS | SABORES DOS MARES E RIOS | APERITIVO OU PRATO PRINCIPAL

☎ 19 3429.6600 | ✉ comercial@bompeixe.com.br | bompeixe.com.br | bompeixeoficial



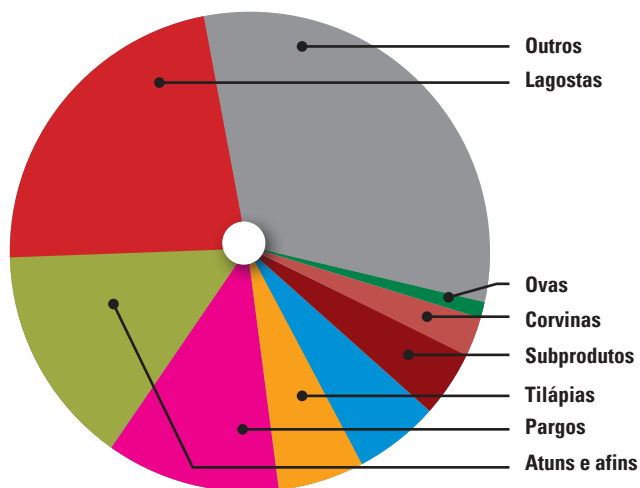
DISTRIBUIÇÃO POR ESPÉCIE EM KG



A categoria "Outros" liderou a exportação brasileira de pescado até dezembro, com um total de 22.296.651 toneladas em relação ao mesmo período de 2020.

Já a lagosta, item de maior valor na exportação de pescado brasileiro, teve um volume comercializado pelo País de 2.682.611 toneladas até dezembro. O número é 8,18% menor em relação ao mesmo período de 2021.

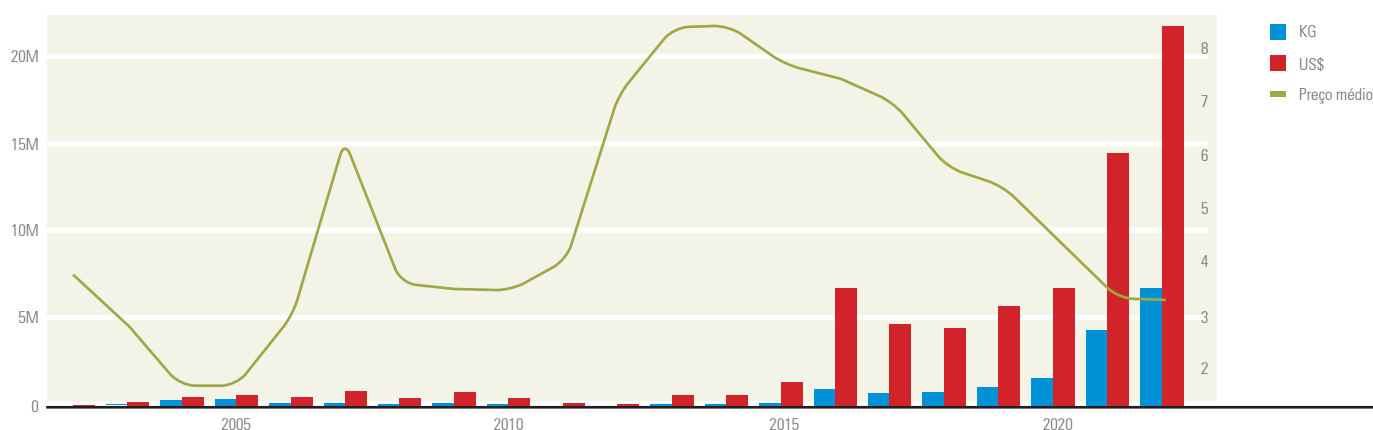
DISTRIBUIÇÃO POR ESPÉCIE EM US\$



A categoria "Outros" também liderou a exportação brasileira de pescado até dezembro e por essas vendas, a receita do Brasil foi de US\$ 102.324,304. Assim, a receita aumentou 19,83% até dezembro de 2021.

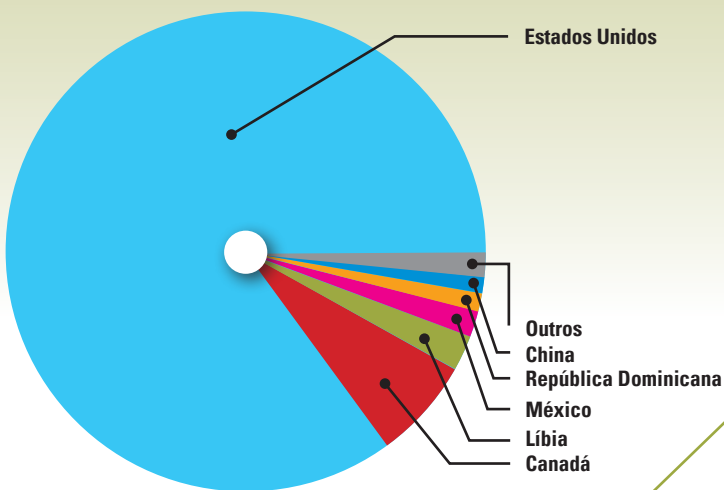
Já a exportação das lagostas teve uma redução de 8,18% nas receitas com essa espécie de pescado em relação ao mesmo período. Sobre a venda de Lagostas, o Brasil faturou US\$ 83.155,840, número -28,96% menor quando comparado com 2021.

PROTAGONISMO DA TILÁPIA: HISTÓRICO



A tilápia brasileira segue ganhando importância na balança comercial brasileira. Somente no ano passado, foram exportadas 6.691 toneladas da espécie pelo Brasil, número é 56,1% em relação a 2021. Por esse volume, o País faturou US\$ 21.722,456, um salto de 50,88% ante o ano retrasado. Já o preço médio teve uma queda de 3,39% e encerrou o ano em US\$ 3,246.

PROTAGONISMO DA TILÁPIA: DISTRIBUIÇÃO POR PAÍSES EM KG

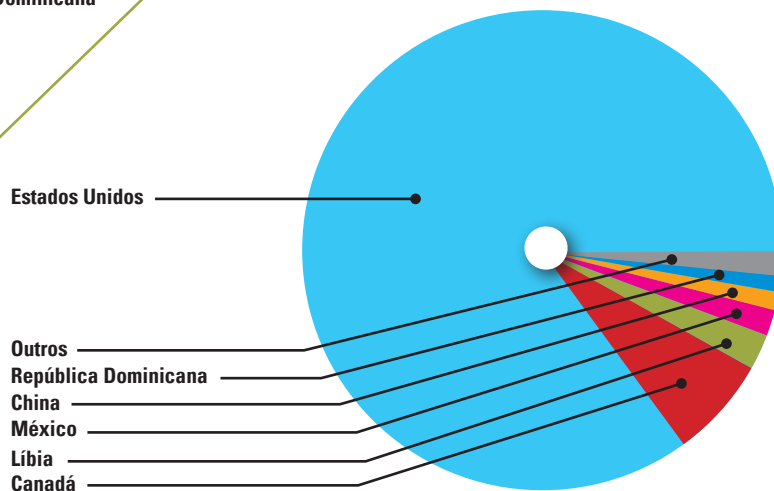


Apesar da mudança do padrão de produto exportado aos EUA para peixe inteiro congelado em vez do filé resfriado, o gasto dos norte-americanos com a nossa tilápia só aumenta, assim como a nossa dependência deles.

Os EUA foram o principal destino da tilápia brasileira, totalizando 5.697.385 toneladas. Ou seja, 47,4% a mais em relação a 2021.

Ocupando o 6º lugar na lista de exportação de tilápia brasileira, a China aumentou suas compras em 230,4% em 2022 ante 2021. Pelo volume de 66.890 toneladas, o país pagou cerca de US\$ 174.579, a um preço médio de US\$ 2,610 no ano de 2022.

PROTAGONISMO DA TILÁPIA: DISTRIBUIÇÃO POR PAÍSES EM US\$



FILE DE MERLUZA ARGENTINA

CONGELADO
A BORDO

*Frescor é
segurança*



CONTATO

ventas@iberconsa.com.ar

iberconsa.com



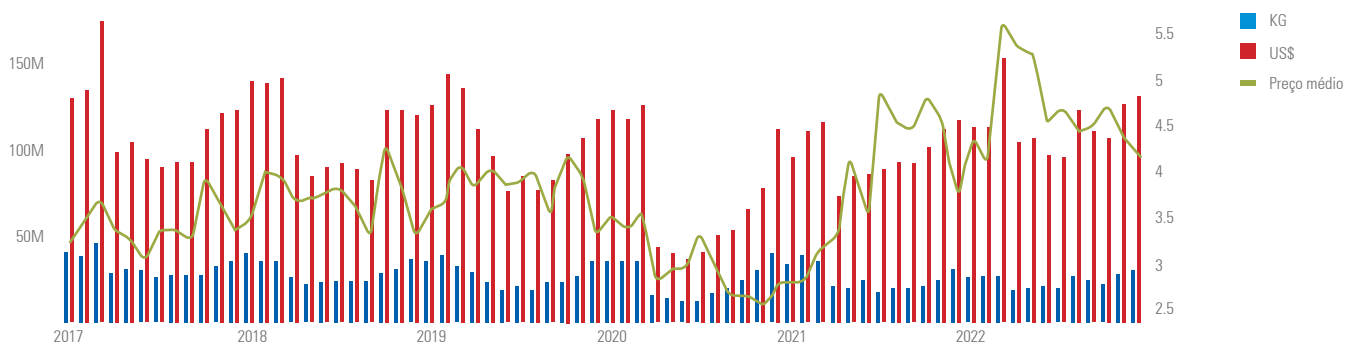
GRUPO IBERCONSA

HISTÓRICO



Os gastos com a importação geraram um dispêndio de US\$ 1.390.795,357, número que representa uma diferença de 17,8% ante o mesmo período de 2021.

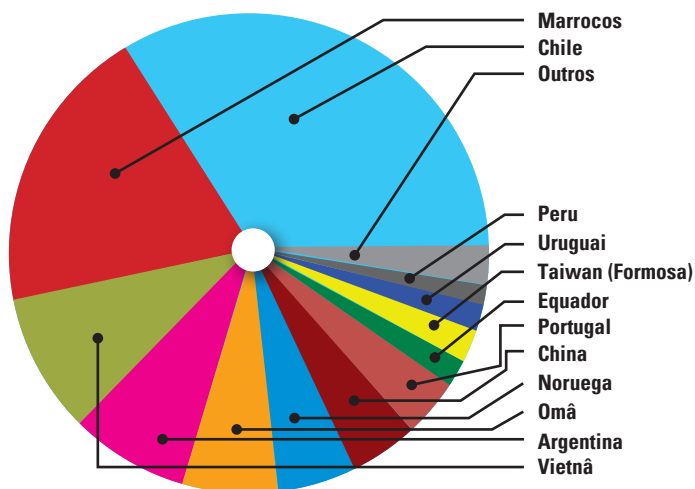
HISTÓRICO MÊS A MÊS



A tonelada de pescado importada até dezembro de 2021 teve preço médio de US\$ 4,643, uma valorização de 24,5% em relação ao valor pago no pescado de janeiro a dezembro de 2021. O Chile, nossa principal origem, registrou preço médio até dezembro de US\$ 7.999 por tonelada. Houve, então, um aumento de 22,02% no valor na comparação com janeiro a dezembro do ano passado. Já a Noruega, que ocupa o segundo lugar, o preço médio da tonelada do pescado foi de US\$ 6.392, representando um crescimento de 21,67% em comparação aos meses correspondentes de 2020.



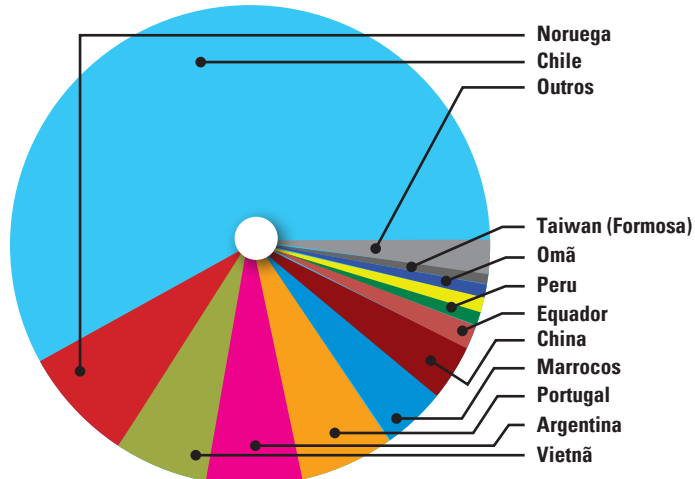
DISTRIBUIÇÃO POR PAÍSES EM KG



O Brasil importou 101.486.834 toneladas de pescado do Chile até dezembro, o que representa redução de 0,34% em relação ao mesmo período do ano passado.

Já da Noruega, o volume de pescado importado foi de 15.641.545 toneladas, o que corresponde a uma queda de 7,31% quando observamos os mesmos meses de 2021.

DISTRIBUIÇÃO POR PAÍSES EM US\$



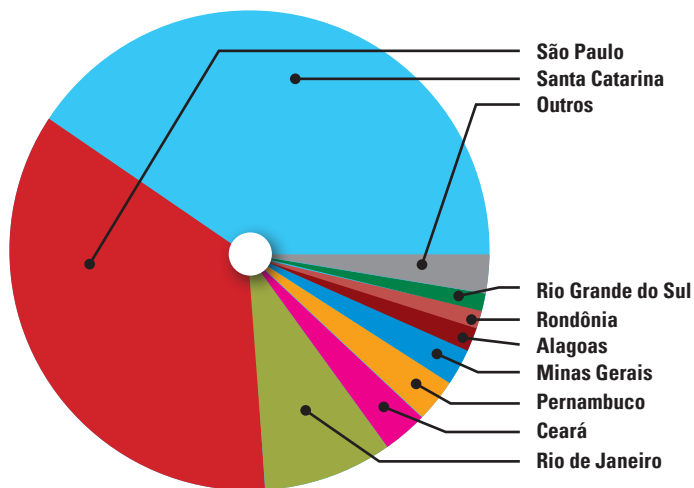
Enquanto as importações com o pescado chileno somaram US\$ 811.813,219 em 2022, a Noruega, segundo país do qual o Brasil mais importou pescado em valor, o total foi de US\$ 99.983,983.



MAR DE PEIXE PESCADOS LTDA
www.marpex.com.br
47 3345-0433

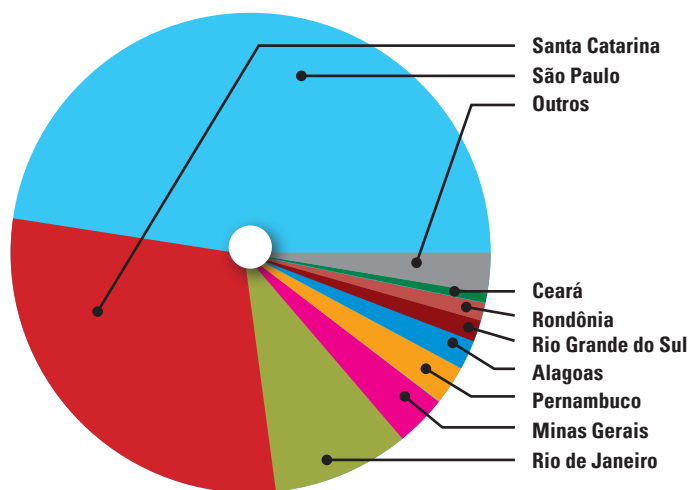


DISTRIBUIÇÃO DE UFS EM KG



São Paulo importou 105.996.326 toneladas de pescado em 2022, o que representa uma redução de -5,82% do volume dessa proteína. Já Santa Catarina adquiriu 121.733.862 toneladas, reduzindo em 4,71% as suas importações ante janeiro e dezembro de 2021.

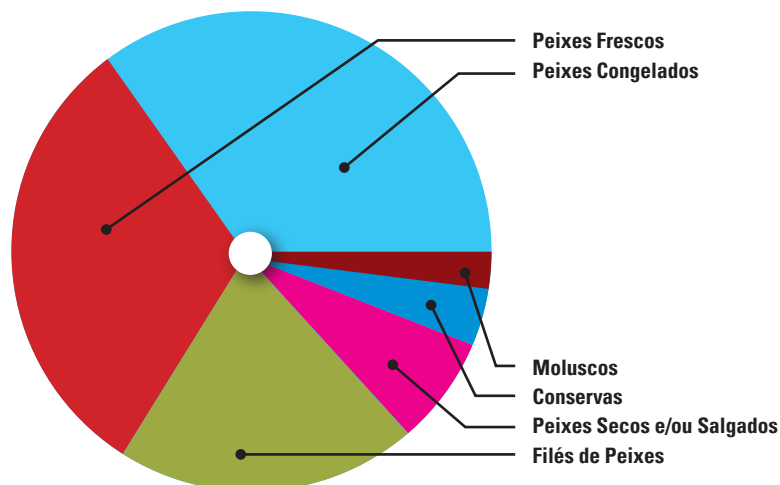
DISTRIBUIÇÃO DE UFS EM US\$



Santa Catarina desembolsou US\$ 405.783,355 com importação de pescado em 2022, ampliando o seu repasse a países estrangeiros em 10,87% em comparação aos 12 primeiros meses de 2021.

Para importar esse volume de pescado nesse período, São Paulo investiu ao todo o valor de US\$ 663.067.353, gasto de 18,54% a mais em relação aos mesmos meses de 2021. Já o preço médio foi de US\$ 6,256 por tonelada de pescado até dezembro do ano retrasado.

DISTRIBUIÇÃO POR CATEGORIA EM KG



Foram 104.391.384 toneladas de peixes congelados importadas pelo Brasil em 2022. Por outro lado, os peixes frescos importados pelo Brasil em 2022 registraram 93.335.744 toneladas. Já os filés de peixes representaram um volume de 61.944.610 toneladas das compras externas de pescado do País no ano passado.



18 de março

#DiaDoSalmao

Descubra a origem, as receitas, e as propriedades nutricionais
do sabor mais austral do mundo.

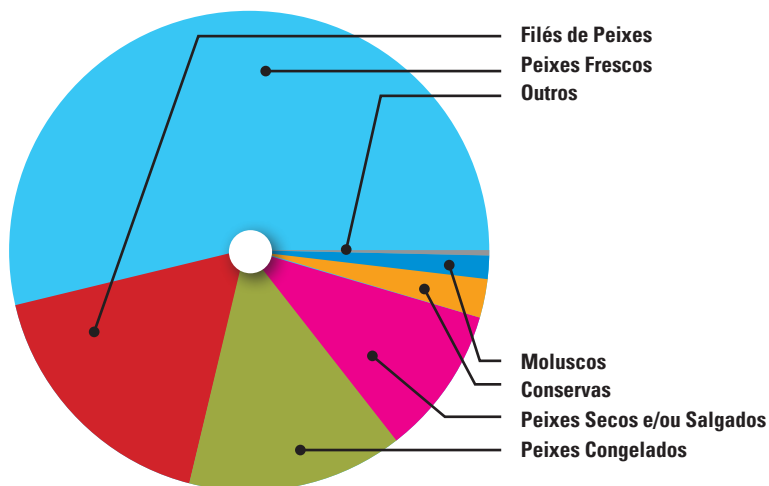


salmondechile.com.br



Chile

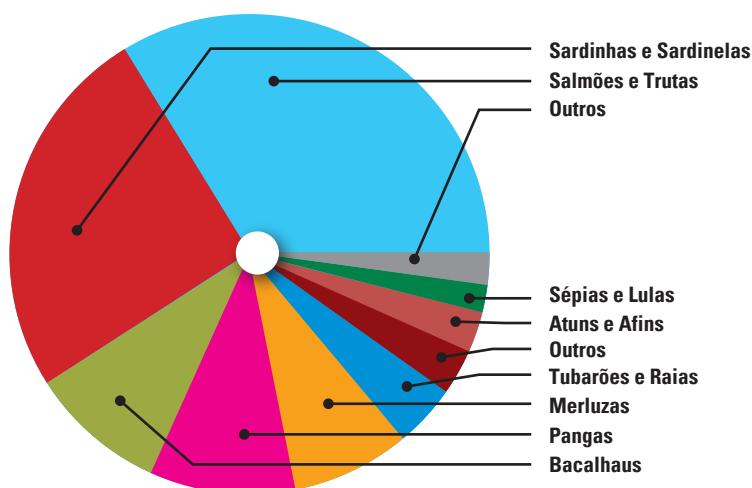
DISTRIBUIÇÃO POR CATEGORIA EM US\$



O dispêndio com o volume de peixes frescos importados pelo Brasil ficou em US\$ 746.956,190, crescendo 22.3% no comparativo entre os mesmos períodos de 2021 e do ano passado.

Já o preço médio da tonelada de peixes frescos terminou o ano de 2022 em US\$ 8,003, um acréscimo de 21,09% se comparado ao igual período de 2021.

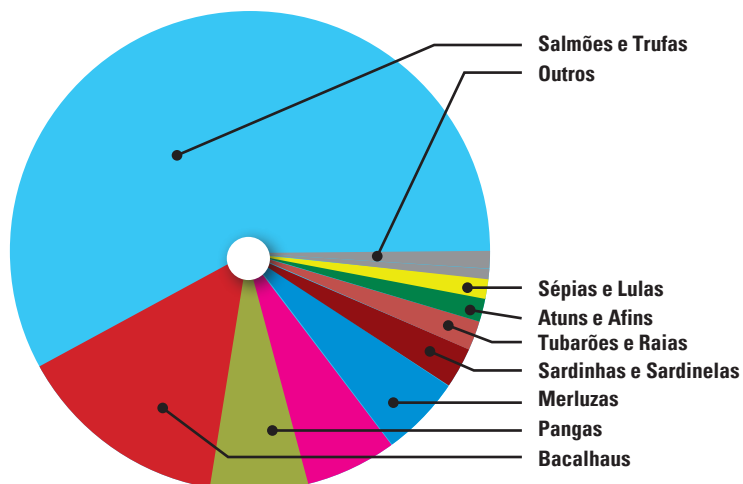
DISTRIBUIÇÃO POR PRODUTO EM KG



Salmões e trutas lideraram a importação brasileira de pescado até dezembro, com um total de 100.557.792 toneladas. Isso representa aumento de 0,27% na compra dessas espécies pelo País quando se observa o mesmo período de 2021.

Também foram adquiridas 76.221.146 de sardinhas e sardinelas no período. Por fim, até dezembro, o Brasil adquiriu 28.676.176 toneladas de Bacalhaus.

DISTRIBUIÇÃO POR PRODUTO EM US\$



O gasto do Brasil com a compra de Salmões e Trufas aumentou 21,63% até dezembro de 2022, com o preço médio da tonelada de US\$ 8,004.

Já o preço médio das importações de Bacalhaus até dezembro ficou em US\$ 7,056, aumentando 19,67% em relação ao mesmo período de 2021. Por essa compra, o Brasil desembolsou US\$ 202.352,045.





Fenacam'23

XIX FEIRA NACIONAL DO CAMARÃO

14 A 17 DE NOVEMBRO DE 2023 | CENTRO DE CONVENÇÕES - NATAL/RN

REALIZE NEGÓCIOS E PROMOVA SEUS PRODUTOS E SERVIÇOS COM A CADEIA PRODUTIVA DA CARCINICULTURA E DA AQUICULTURA BRASILEIRA

XIX FEIRA INTERNACIONAL DE EQUIPAMENTOS, PRODUTOS E SERVIÇOS PARA AQUICULTURA

RESERVE O SEU ESTANDE!



ACESSE: WWW.FENACAM.COM.BR

ENTRADA DA FEIRA																																
COZINHA	232	233	234	235	236	237	238	239	240	241	242	243	244	245	246	247	248	249	250	251	252	253	254	255	256	257	258	259	260	261	262	263
	179	183	189	187	193	191	195	199	205	203	209	207	211	215	219	223	225	227	231													
	89	95	101	107	114	120	126	133	139	146	153	160	166	173																		
	85	81	79	77	75	73	66	65	61	63	59	57	53	49	45	41	43	37	33													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32
ENTRADA																																

TIPOS DE ESTANDE	VALOR SÓCIO ABCC	VALOR NÃO SÓCIO ABCC
9 m ²	R\$ 6.000,00	R\$ 7.000,00
18 m ²	R\$ 12.000,00	R\$ 14.000,00
36 m ²	R\$ 22.000,00	R\$ 25.000,00
54 m ²	R\$ 32.000,00	R\$ 35.000,00

SEJA SÓCIO DA ABCC E GARANTA O SEU ESTANDE COM DESCONTO!

INFORMAÇÕES: WWW.FENACAM.COM.BR | FENACAM@FENACAM.COM.BR | +55 (84) 3231-6291 / +55 84 99612-7575





Suplemento especial de tecnologia para o cultivo de pescado

Em busca do ganho de competitividade

O Brasil começa a trilhar um caminho mais sólido nas exportações de produtos aquícolas, o que acelera a busca por métodos produtivos capazes de incrementar a nossa competitividade aqui dentro e lá fora. Para colaborar com este processo, o **Suplemento de Tecnologia Aquícola da Seafood Brasil** vai para a sua sétima edição com as tendências mais relevantes para a academia e para o setor de insumos aquícolas. Para nos ajudar nesta tarefa, convidamos alguns dos maiores especialistas do País, como os **pesquisadores da Embrapa Pesca e Aquicultura e do Instituto de Pesca (IP) da Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios (APTA), da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo.**

“A automação já começa a se tornar realidade em propriedades mais tecnificadas no Brasil, seguindo uma tendência observada em diversos países”, apontam os **pesquisadores da Embrapa Ana Paula Oeda Rodrigues, Flávia Tavares de Matos, Giovanni Vitti**

Moro, Leandro Kanamaru, Franco de Lima, Luiz Eduardo Lima de Freitas, Viviane Rodrigues Verdolin dos Santos e Fabrício Pereira Rezende. “A automação dos cultivos contribui tanto para a redução da dependência de mão de obra, como para o maior controle no uso de insumos, por meio de equipamentos como aeradores, contadores, alimentadores, classificadores, bombas de transferência e despesca”, apontam.

A parametrização e controle dos dados, para uma tomada de decisão mais assertiva, também é foco das pesquisas do IP-APTA. Os pesquisadores da instituição continuam a desenvolver projetos-piloto de tecnologias capazes de fazer o monitoramento ambiental em tempo real, permitindo um entendimento mais aprofundado dos processos ecológicos que afetam a aquicultura em tanques-rede em reservatórios de hidrelétricas. “Com essas tecnologias, torna-se possível a tomada de decisões gerenciais com a rapidez necessária para mitigar riscos, além de detectar condições desfavoráveis ou de risco à aquicultura com resolução temporal, até então inéditas com as

metodologias tradicionais”, sublinha a assessoria do órgão.

No caso da piscicultura em tanques-rede praticada em reservatórios continentais e pequenas centrais hidrelétricas, a gestão do risco climático é fundamental para garantir a sustentabilidade da produção, avaliam os pesquisadores da Embrapa. “Nesse sentido, o monitoramento de dados meteorológicos, aliado aos registros da temperatura estratificada na coluna d’água e da concentração de oxigênio dissolvido, deve ser realizado de forma automatizada para se garantir o desempenho dos peixes, evitando sobras de ração e mortalidade em massa devido ao fenômeno da inversão térmica.”

A 7ª edição deste Suplemento é patrocinada pelas seguintes empresas: **ADM, Alliplus, FAV do Brasil, Hipra, Nexco, Potiporã, Raguife, Vaxxinova**, que investiram em anúncios e forneceram material para esta participação editorial.



Aditivos



Nutrição



Formas Jovens



Saúde Animal

A solução **natural** para o seu **cultivo**



Buscamos
distribuidores
pelo Centro-sul
do país!

Nas linhas AlliPlus e Lac você encontra:

- ▶ Ácidos orgânicos ▶ Óleos essenciais
- ▶ Atratilizantes ▶ Alta concentração



Crescimento com imunidade alta: bactericidas e viricidas naturais

A cada edição do **Suplemento**, nota-se uma consolidação do uso de aditivos naturais dedicados a combater bactérias, equilibrar o sistema imunológico dos animais produzidos em sistemas aquícolas e melhoria de performance. Seja nas fases iniciais (com o uso de ácido láctico) ou na engorda (com óleos essenciais e ácidos orgânicos), cultivos de camarão e tilápia por toda a América Latina aderem cada vez mais aos benefícios dos produtos extraídos de fontes naturais.

A **Alliplus**, fornecedora de soluções nestes produtos, relata uma expansão na comercialização em toda a América Latina, depois de um trabalho estreito com distribuidores locais no Brasil, Equador, Colômbia e Peru. A linha é composta pela marca que “leva a fama” - o mix de óleos essenciais e ácidos orgânicos **Alliplus** - mas também pelo ácido láctico **LAC**, vendido em pó (**CINNALAC**) ou na forma líquida (**OIL LAC 100**).

Os produtos da **Alliplus** têm gerado resultados que levaram as vendas a aumentar até 30% no Brasil no último semestre, como relata o **diretor da empresa, Paulo Rocha**. “Na carcinicultura do Nordeste, já somos líderes. Mas percebemos este crescimento em áreas onde não atuávamos.” Ele se refere especificamente aos produtores de tilápia em reservatórios, como na

região de Paulo Afonso (BA). “O pequeno produtor tem sido muito mais fiel do que o grande, comprando em grandes volumes. E nós falamos a língua do produtor, de forma fácil e bem didática, para ele entender o que significa e o que fazem nossos produtos de forma efetiva.”

Rocha considera que este é um dos segredos do crescimento, além do próprio desempenho dos produtos naturais, que acaba subsidiando a expansão pelo continente e além. “Eu tiro o chapéu para o nosso pessoal de campo. Falamos a linguagem comum e regular do produtor em cada local, seja no Equador, seja no Brasil.” Até na Alemanha e Espanha, próximos alvos da empresa na Europa junto à Grécia, o foco será também expressar as vantagens da linha na língua local.

O maior objetivo, no entanto, é expandir a comercialização para outros países latinos, deixando a Ásia de lado. “O foco número um é nos concentrarmos em países com produção ainda pequena, mas em crescimento, como Colômbia, Peru e El Salvador, e introduzir a linha **LAC** no Equador, que por enquanto só tem a linha **Alliplus**”, projeta o executivo. No Brasil, o trabalho com as fábricas de ração continua na mira da empresa, mas um dos novos focos para 2023 será o lançamento de um produto nutricional para laboratórios, que levará uma das duas linhas tradicionais na composição.



Linha **LAC** se dissemina por todo o Brasil, mas **Alliplus** é que “leva a fama”, diz diretor da empresa, Paulo Rocha

O mercado de prebióticos naturais se mostra realmente aquecido, com diversos competidores focando na popularização dos produtos. A **Nexco**, distribuidora com matriz em Recife (PE) e atuação em todo o território nacional, foca nas linhas **Citrofav**, **OREGO-STIM** e **Prefect**. Esta última ajuda no controle das bactérias patogênicas gram-

negativas, por meio da combinação de ácidos carboxílicos protegidos e livres (incluindo ácido butírico) e ácido fórmico tamponado em um único carreador. Já o bactericida e viricida Citrofav, que nasceu na Europa como uma solução à proibição do uso dos antibióticos como promotores de crescimento, traz uma pré-mistura de aditivos, óleos essenciais e extratos de ervas que se mostra uma alternativa orgânica no controle das enfermidades na aquicultura. Por fim, o OREGO-STIM é um líquido com óleo essencial como substância ativa indicado para fases iniciais de larvas e alevinos, que ajuda na fixação precoce da microbiota intestinal, suportando os animais em períodos de estresse. ■



Bactericida e viricida Citrofav, distribuído pela Nexco, traz uma pré-mistura de aditivos, óleos essenciais e extratos de ervas, mostra-se uma alternativa orgânica no controle das enfermidades na aquicultura

Empresas citadas nesta seção:



Paulo Rocha
(85) 9 9680-5639
paulo@alliplus.com



Geraldo Cicero Borba Junior
(81) 9 9194-1304
nexco@nexco.com.br



Nós da Nexco temos um grande orgulho de nossa tradição e também estamos sempre em busca de inovação e tecnologia para oferecer um atendimento cada vez melhor aos nossos clientes e parceiros. Oferecemos uma **ampla gama de produtos**, incluindo **prebióticos, probióticos, dietas, ácidos orgânicos, antibióticos, hormônio de reversão, fertilizantes e suplementos**, e estamos sempre empenhados em buscar as **melhores soluções** para nossos clientes.

Há mais de **20 anos**, temos nos dedicado a encontrar fornecedores em todo o **mundo** que ofereçam soluções e produtos de alta qualidade para o mercado aquícola. Nosso objetivo é facilitar a entrada de **camarões e peixes de qualidade** nas casas dos brasileiros, **garantindo assim a satisfação** de nossos clientes e o **sucesso** do mercado aquícola no Brasil.



Acesse os nossos
produtos e as
redes sociais

Um Passo à Frente





Rações: em busca do FCA ideal

As taxas de conversão alimentar das principais espécies de peixe produzidas no País ainda são relativamente altas (de 1,6 a 2,2) quando comparadas, por exemplo, com o salmão-do-Atlântico (1,3), que já atingiu um patamar tecnológico elevado, como apontam os **pesquisadores da Embrapa**. “Além do desenvolvimento de linhagens melhoradas e de manejos produtivos mais eficientes, a redução desse importante índice produtivo depende de melhorias na formulação das rações

e de práticas de manejo alimentar atualmente empregadas.”

O Instituto de Pesca (IP) tem avançado em ações no campo da nutrição de peixes, com testes em laboratório e em cultivos comerciais de ingredientes como farelo de algodão, farelo de girassol, farelo de amendoim, resíduo seco de destilaria, e outros, além do uso de aditivos melhoradores de desempenho para maximizar o aproveitamento de nutrientes (prebióticos, enzimas

digestíveis, minerais orgânicos, aditivos nutracêuticos, fitobióticos, óleos essenciais, extratos de leveduras, ácidos orgânicos), aditivos microbiológicos (bactérias probióticas e leveduras) e aditivos tecnológicos (sílicas, emulsificantes e aglutinantes).

A identificação de fontes proteicas promissoras, como coprodutos agrícolas e até mesmo farinha de insetos, ganha corpo. De tão prometedoras, estas fontes são objeto de um projeto de pesquisa do IP. “O recente processo de aumento das taxas de inflação nas principais economias globais tem trazido cenário de volatilidade para matérias primas, demandando grande flexibilidade do setor de nutrição animal. Como destaque, mencionamos o projeto de ‘Avaliação do desempenho de tilápias alimentadas com rações suplementadas com insetos comestíveis e subprodutos do agronegócio de frango e suínos, desenvolvido no Instituto de Pesca no Centro de Pesquisa e Desenvolvimento em São José do Rio Preto e no Núcleo de Pesquisa de Campos de Jordão”, revela os pesquisadores.

Os profissionais avaliam que o setor de nutrição apresentou nos últimos anos contínuos desenvolvimentos de tecnologias e equipamentos que otimizam a eficiência e qualidade das rações, especificamente nos processos de mistura, moagem, extrusão, peletização, aplicação de aditivos em sistemas a vácuo, menor aquecimento nos processos de secagem, entre outros. Uma das empresas que se destacou neste processo foi a **Raguife, do grupo Ambar Amaral**.

Para o **gerente de operações da Raguife, Vinicius Alves de Lima**, as fases jovens vêm sofrendo maior pressão do meio, com um número maior de enfermidades de alto impacto

Fábrica da Raguife, em Santa Fé do Sul (SP): formulações especiais aumentam o rendimento do filé de tilápia



raquife

nutrindo confiança

NUTRIÇÃO DE ALTA PERFORMANCE



Formulada com tecnologia de ponta e focada na obtenção dos melhores resultados.



CONTATO COMERCIAL
17 99647-5734
17 3631-4347

Estrada Municipal SFS14, s/n
Córrego da Cabeceira Comprida
Zona Rural - Santa Fé do Sul - SP
www.raquife.com.br

 Grupo
Ambar Amaral



Divulgação Raguife

Eduardo Urbinati, da ADM: nutrição de alta qualidade é a melhor ferramenta para a redução do uso de antibióticos

zootécnico e econômico que em outras fases. “Pensando nisso, a Raguife se posicionou no mercado com a linha Pro Start, que contempla uma nutrição de ponta, formulada com ingredientes de alta digestibilidade, mas também com a inclusão de aditivos nutricionais focados em sanidade, que permitem aos animais maior resistência frente aos desafios ocorridos durante esta fase.” Uma das parceiras nesta linha é a própria Alliplus, também citada aqui nesta edição do **Suplemento**.

Já para as fases de engorda, a Raguife tem um leque de opções para diferentes sistemas e espécies, com particularidades como enzimas para melhor aproveitamento dos ingredientes vegetais e menor excreta para o meio ambiente, assim como o uso de probióticos e ingredientes preventivos que ajude na modulação da flora intestinal, tudo para uma maior obtenção de resultados zootécnicos e sanitários. Como destaque, ele cita a

G30, segunda geração de um produto desenvolvido com foco em aumento de rendimento de filé, pois contempla produtos destinados à saúde intestinal associados à ingredientes de maior digestibilidade e uma suplementação de aminoácidos.

Cortando os antibióticos

O uso indiscriminado de antibióticos como estratégia de prevenção de doenças tem mostrado resultados exatamente opostos no Brasil, como indica **o gerente de produtos aquícolas da ADM no Brasil, Eduardo Urbinati**.

“Muitos produtores hoje usam o antibiótico como um preventivo pré-manejo e pré-vacinação, mas sabemos que essa não é a forma correta. Afinal, assim se aumenta de forma efetiva a resistência bacteriana.”

No entanto, cresce a conscientização sobre os malefícios desta prática. Um dos clientes da ADM, segundo conta Urbinati, relatou que precisava reduzir o uso de antibióticos e pediu uma alternativa à empresa. “Nós criamos um produto chamado Immunity +, um *blend* com nove aditivos em que cada um vai ter uma função para proteger o peixe de cada situação de desafio”, explica. A ração foi lançada no ano passado em escala comercial.

Urbinati alerta para o fato de que os *blends* precisam ser testados em conjunto, como foi feito no caso da nova linha. “Os aditivos precisam ter sinergismo entre eles. Muitas vezes, quando um aditivo não é estudado junto a outro, ele pode inibir uma função do outro. Neste caso, fizemos um estudo em cima de cada aditivo e vimos que eles tinham sinergia.” Ele esclarece que o produto é de uso estratégico. “Não é para uso contínuo. O produtor vai utilizar antes do manejo pré-vacinação.”

O incremento da tecnologia na nutrição é fundamental no caso de empresas como a ADM, que em janeiro de 2022, inaugurou um Laboratório de Inovação em Aquicultura no Centro de Tecnologia de Nutrição Animal da empresa, nos Estados Unidos. Para Urbinati, os maiores desenvolvimentos tecnológicos da área serão justamente no uso da ração como instrumento de prevenção de doenças. “Com a intensificação da aquicultura, vem aumentando o número de doenças e a adição de aditivos, de imunomoduladores, de diversos tipos de aditivos alimentares é a melhor resposta tecnológica a isso”, analisa o executivo. Sem mais detalhes, Urbinati antecipa que a empresa terá novidades para 2023, tanto para peixes quanto para camarões, principalmente em função da parceria estreita das operações da **Socil, Presence e Bernaqua** - marcas da ADM - com o Centro de Pesquisa e Desenvolvimento Global da ADM, na França. ■

Empresas citadas nesta seção:

raguife
nutrindo confiança

Vinicius Alves
(17) 3631-4347
sac.raguife@grupoambaramaral.com.br

ADM

ADM (Socil, Presence e Bernaqua)
Eduardo Urbinati
0800-7041241
contato@socil.com.br

LINHA LAGUNA

Nutrição de referência para a sua criação!

A Socil oferece soluções de alta performance, com formulação balanceada e um programa alimentar adequado para cada fase de produção. A Linha Laguna possui ingredientes de alta digestibilidade que resultam nos **seguintes benefícios**:

✓ Melhor conversão alimentar;

💧 Melhor qualidade de água;

♥ Maior sobrevivência;

💰 Mais lucratividade.





Camarão: como localizar patógenos em grande escala

"A evolução tecnológica na carcinicultura não é trivial", dispara **Roseli Pimentel, gerente operacional da unidade de pós-larvas da Potiporã.** Ela se refere à dificuldade de transpor ou adaptar tecnologias de outras atividades já consolidadas tecnicamente como avicultura, suinocultura, bovinocultura ou mesmo da piscicultura. "Os camarões são muito diferentes dos outros animais cultivados. Não existem medicamentos ou vacinas para auxiliar no controle dos patógenos e não existe um sistema de produção bem definido. Isso se traduz em um grande desafio para atingir a eficiência na produção."

O investimento em tecnologia precisa ser feito simultaneamente à produção, o que exige parcerias com universidades e empresas de tecnologia. No caso da Potiporã, isso tem se traduzido em estratégias tecnológicas inéditas dentro da carcinicultura. Uma delas é a identificação de patógenos por meio de técnica molecular em grande escala, que já tratamos em edições anteriores. O laboratório em Touros (RN) detecta patógenos em camarões por PCR. Assim, "todos os camarões candidatos a serem reprodutores são analisados individualmente, e os que apresentam patógenos, são descartados."

Pimentel qualifica este processo como de "limpeza" do plantel, com milhares de animais analisados por mês, cujo custo seria financeiramente inviável sem a tecnologia empregada. Como benefício, a empresa obteve o controle da carga de patógenos nas larvas produzidas, o que se reverte em maior sobrevivência ao final dos ciclos de produção. "Hoje, dentro do

segmento pecuário, não conhecemos outro segmento que opere com PCR nessa escala, até mesmo porque nos outros setores é possível vacinar os animais e prevenir as doenças."

Outra tecnologia que a Potiporã adota é o teste de paternidade aplicado ao melhoramento genético. Com isso, a determinação de paternidade nos camarões pode ser realizada com a mesma eficiência observada nos testes de paternidade para humanos. "Esse teste genético, tecnicamente chamado de genotipagem, é aplicado em milhares de animais, e permite selecionar as famílias que apresentam melhor desempenho em campo e maior resistência a doenças. Hoje, com a implementação da genotipagem, é possível formar famílias de alta performance, definindo os melhores cruzamentos e combinações genéticas."

Outra novidade recente foi o investimento em um sequenciador de DNA de nova geração para realização de análises metagenômicas. Por meio desta tecnologia, é possível detectar todos os microrganismos existentes em uma amostra por meio de uma única análise. Antes desta tecnologia, a detecção desses microrganismos se dava de forma isolada, havendo a necessidade de que o organismo fosse cultivável. "A metagenômica introduz uma nova era da microbiologia aplicada à carcinicultura. A Potiporã é pioneira em explorar o conhecimento sobre as comunidades microbianas para melhorar os sistemas de produção", ressalta Pimentel. "Através da implementação desta tecnologia, foi possível, por exemplo, controlar a microbiota existente nas pós-larvas produzidas,



Sequenciador genético usado pela Potiporã: investimento em tecnologia permitiu "limpeza" do plantel com alto custo benefício

reduzindo a proporção de bactérias que causam problemas no cultivo."

As inovações persistem, com um projeto em parceria com a Genaptus - que tem a própria Roseli como sócia - com financiamento da FINEP para desenvolver um sistema em que todas as variáveis de cultivo, genética e sanidade serão analisadas conjuntamente por intermédio da inteligência artificial. "Isso possibilitará escolhas mais assertivas, melhores performances produtivas e indicando novos caminhos para as melhorias no manejo." Desta forma, a Potiporã segue firme na busca de eficiência na tríade "genética, sanidade e manejo", para aumentar a lucratividade e performance na carcinicultura. ■

Empresa citada nesta seção:



Roseli Pimentel
(84) 3522-2078
roselisilva@potipora.com.br



Referência em produção de camarão no Brasil

Empreendimento do Grupo Samaria, a Potiporã é a **maior** do País em produção de camarão.

Uma referência percebida em toda a cadeia produtiva, da pós-larva ao alimento processado, que garante um camarão bem cuidado, selecionado e de **extrema qualidade**. Referência em camarão tem nome e você já sabe qual é: **Potiporã**.



caramelo

@camaraopotipora

/Camarão Potiporã

contato@potipora.com.br



Sede da FAV no Chile: área possui biotérios para testes de desafios, laboratório diagnóstico e área de treinamentos aplicados à indústria aquícola

Saúde animal: investimento em P&D

A prevenção de doenças emergentes e o desenvolvimento de programas de sanidade aquícola ganharam impulso no último ano com o início do projeto Institucional do Instituto de Pesca/Fapesp/Centro de Ciência para o Desenvolvimento (CCD), que foi intitulado Centro de Sanidade na Piscicultura: “Soluções para combate às doenças emergentes na piscicultura: Diagnósticos, Vacinas e Seleção Genética”. Segundo o Instituto de Pesca (IP), o projeto está focado em atacar os problemas sanitários da tilapicultura em São Paulo, com desenvolvimento de kits de diagnóstico rápido e vacinas de DNA para as duas principais doenças das tilápias e que incluem o desenvolvimento de probióticos, assim como ferramentas para o diagnóstico e identificação de patógenos que afetam de forma geral, a aquicultura paulista.

No setor privado, a pesquisa e desenvolvimento também seguem a todo vapor. A **FAV**, sigla para Farmacologia em Aquicultura Veterinária, foi fundada no Chile em 1994 e hoje pertence ao grupo **Abbott Laboratories**. A empresa possui um complexo em Puerto Varas (Chile) com área de produção de vacinas para peixes, biotérios para realizar distintos tipos de testes de desafios, um laboratório diagnóstico, além de uma área de treinamentos aplicados à indústria aquícola.

Toda essa expertise também está disponível no Brasil, por meio de uma linha extensa de produtos veterinários imunológicos, farmacológicos e não farmacológicos da FAV do Brasil. “O foco é nos desafios produtos e sanitários de tilápia e camarões, que não são muito diferentes do que

acontece em outras espécies, como o salmão chileno”, indica o **médico-veterinário, Hugo Roa, um chileno radicado em Londrina (PR) que atua como representante local da empresa**. “Queremos somar nossa experiência em temas como a melhora de indicadores de sobrevivências em fases iniciais do cultivo, e também estabelecer estratégias para minimizar o uso de antibióticos na produção.”

Neste sentido, a empresa trabalha com soluções para o manejo sanitário de peixes e camarões há vários anos no Brasil e atualmente está em fase de desenvolvimento e testes de novos produtos, tanto imunológicos como produtos naturais para produzir melhoras nos indicadores sanitários e produtivos. Para 2023, a expectativa é expandir a atuação no território nacional, com meio de parcerias



com empresas e instituições técnicas brasileiras. “Paralelamente, iremos continuar com desenvolvimento de novos produtos, tanto pela via das vacinas comerciais, como outras linhas de produtos com foco em bem-estar animal e produtos com alta eficácia em doenças, tanto bacterianas como parasitárias”, ressalta.

Vacinação: popular como nunca

Na esteira da busca por soluções mais vantajosas para a prevenção de doenças, o mercado de vacinas para a aquicultura cresce exponencialmente. Em 2022, a **Vaxxinova** seguiu na busca pela liderança no mercado de vacinas autógenas para tilápias no Brasil,

“apresentando forte crescimento em vendas e participação de mercado”, relata o **gerente de marketing aqua da empresa, Santiago Benites de Pádua**, sem revelar números.

Parte do êxito alegado pelo executivo se deve à entrega de soluções em vacinas customizadas





contra agentes etiológicos emergentes, tais como *Lactococcus* e *Francisella*, sempre associados em formulações contendo diferentes sorotipos de *Streptococcus agalactiae*. “Desta forma, mesmo com a chegada de novos desafios sanitários, os tilapicultores têm cada vez mais optado pela customização do programa de vacinação, por meio do qual pode-se adequar rapidamente a novos cenários epidemiológicos, diminuindo os riscos de prejuízos, bem como proporcionando maior qualidade ao pescado produzido, com consequente redução do uso de fármacos antibióticos”, aponta Pádua.

Para 2023, o executivo projeta um “ritmo acelerado de crescimento”, com desenvolvimento de novas tecnologias em vacinas e em manejo. “Estamos confiantes que a estruturação de nossa base de pesquisa & desenvolvimento global de produtos para tilápias focada no Brasil foi uma decisão assertiva e estratégica para desenvolvimento de nosso negócio, proporcionando agilidade para desenvolvimento de soluções locais para suportar o

Testes de aplicação de vacinas autógenas em tilápias: produtores têm optado cada vez mais por programas de vacinação customizados

Divulgação/Vaxxinova



Programa completo de vacinação, das fases iniciais à engorda, aumenta a taxa de sobrevivência e diminui o tempo de cultivo

crescimento da tilapicultura brasileira, além de em breve, passar a exportar estas tecnologias para outras regiões produtoras de tilápias mundo afora.”

Ele se refere ao Centro de Pesquisa Aqua, na zona rural de Ibiúna (SP), que

também contempla uma unidade de experimentação onde são realizados os estudos clínicos necessários para o desenvolvimento de novos produtos, bem como controle de qualidade *in vivo* das vacinas autógenas produzidas. A Vaxxinova faz parte da holding EW

Group, que também detém a operação da AquaGenetics (antiga Aquabel).

Outra multinacional atenta à popularização do uso das vacinas para a aquicultura é a **Hipra**, que aportou no Brasil em 2021 com uma

HIPRA

A HIPRA é uma empresa farmacêutica veterinária voltada exclusivamente para a prevenção. Nós desenvolvemos e produzimos vacinas para todas as espécies animais, bem como vacinas para peixes, porque na HIPRA estamos convencidos de que o futuro está na prevenção.

Nossos centros de produção de ponta aprovados para Boas Práticas de Fabricação (GMP), juntamente com as tecnologias mais avançadas, garantem a fabricação confiável e segura de vacinas de primeira classe.



40 Filiais 6 Plantas de produção 3 Centros de P&D 11 Centros de Diagnósticos



HIPRA BRASIL
Av. do Lami, 6133 - Bairro Boa vista do sul - CEP 91782-601 -
Porto Alegre-RS, Brasil
Tel.: (+55) 51 3325 4500 - brasil@hipra.com -
www.hipra.com



Sanidade é um dos maiores desafios produtivos dos peixes nativos, como o tambaqui

inovação tecnológica até então inédita: a vacinação por imersão. Desde então a empresa tem feito uma série de testes e, com os resultados, começa a ver o produto ser demandado em escala comercial. “Em 2022, prosseguimos com os testes em todo o Brasil. Neles, chegamos a resultados em grandes clientes que aumentaram de 15% a 20% os índices de sobrevivência do plantel vacinado por imersão comparados a outros não-vacinados”, conta **João Moutinho, gerente da divisão aqua da Hipra do Brasil.**

Para este ano, o objetivo é trabalhar com a confirmação dos resultados obtidos em campo e consolidar a implantação de um serviço técnico especializado, coordenado pelo biólogo **Luís Otávio Del Guerra**, que foi gerente geral de operações na GeneSeas. “Com isso teremos uma estratégia de produção e essa visão técnica aplicada da produção para gerar melhores resultados econômicos aos nossos clientes”, reforça Moutinho.

Outra linha de trabalho que o executivo considera um diferencial da empresa é o programa completo de

imunização, que cobre desde as fases iniciais com as vacinas por imersão, até os animais da engorda com as vacinas autógenas injetáveis. “Com o programa, tivemos vários resultados positivos, não só no aumento da sobrevivência, mas também em tempo de cultivo.”

Para 2023, a Hipra pretende ter uma participação de mercado cada vez mais relevante, como se deu também no mercado de suínos e aves. No entanto, Moutinho alerta que é necessária uma mudança de padrão de pensamento na piscicultura, como também houve nas outras cadeias. “Queremos demonstrar o quanto antes no mercado brasileiro a importância da criação de imunidade para o sistema de cultivo desde o início da vida dos animais. Em aves, a vacinação ocorre desde o ovo. Já em suínos, desde as matrizes.”

Em peixes, continua o executivo, não é possível fazer a vacinação nos ovos ou das matrizes. Por isso, é importante trazer essa formação do sistema imunológico individual, mas também a imunização em massa, com a vacinação por imersão. “Quanto mais

a produção brasileira adotar o sistema de vacinação por imersão, imitando os sistemas com salmão e peixes marinhos, mais sucesso terá no controle sanitário e na eficiência produtiva”, completa o gerente.

Na visão da Hipra, as vacinas autógenas podem ser a melhor solução para a prevenção de doenças quando as vacinas comerciais não estão disponíveis, como no caso da aquicultura brasileira. É por este motivo que a Hipra, Vaxxinova e outras empresas dedicadas à imunização aquícola apostam na fabricação personalizada de vacinas autógenas feitas com bactérias isoladas durante um surto de doença em uma fazenda, com método de formulação e de administração adaptados àquela fazenda. O processo demora até três meses e é essencial que se respeite as boas práticas de fabricação específicas, tudo para conferir segurança e eficiência ao produto final. ■

Empresas citadas nesta seção:



Hugo Roa
(43) 9 9984-5501
hugo@aquages.com.br



João Felipe Moutinho Sant'Anna
(51) 3325-4500
joao.moutinho@hipra.com



Mais soluções, mais confiança.

Santiago Benites de Pádua
(11) 4158-8200
santiago.padua@vaxxinova.com.br

Vacinas autógenas Govaxx

Soluções customizadas
que promovem
proteção superior
na tilapicultura.



Saiba mais
sobre nossa
linha de vacinas
autógenas.

va:inova
Mais soluções, mais confiança.

Personagem

Em todas as frentes



Osvanir foi um dos primeiros técnicos de piscicultura no oeste do Paraná e se tornou referência para os produtores independentes da região

Com mais de 30 anos de trabalho na região de Marechal Cândido Rondon, o imparável Osvanir e a esposa Rosemere atuaram na produção de alevinos, assistência técnica, comercialização de tilápia e de venda de ração, além de uma engorda própria

Texto: Fabi Fonseca | Edição: Ricardo Torres

A região Oeste do Paraná é hoje uma das referências em piscicultura no Brasil, mas nem sempre foi assim. Com um agronegócio forte e diversificado de suínos, gado, aves, leite e grãos, os produtores aos poucos começaram a enxergar a tilápia como uma sexta ou sétima força na rentabilização do uso das propriedades rurais. Em Marechal Cândido Rondon, foi um filho da terra de origem da família Dalpizol que despertou a atenção de muitos ali para a atividade.

Antes de ele próprio descobrir a tilápia, **Osvanir Dalpizol** entrou aos 15 anos no colégio interno agrícola da região e saiu de lá formado como técnico em agropecuária. Depois de 10 anos na suinocultura, já casado com Rosemere, professora de educação física da escola local, repensou tudo. “Chegou um momento que queríamos algo a mais. Qual seria a oportunidade que a vida nos oferecia? A gente fez uma pesquisa rápida de mercado sobre o que poderia se encaixar e nós optamos pela produção de tilápia”, conta.

Foi quando o casal decidiu deixar as antigas profissões e começou a se dedicar à piscicultura. Em 1998, já no primeiro

ano de produção, chegaram a 1 milhão de alevinos de tilápia, um número considerável para a época. Dalpizol abordava os potenciais clientes com a solução completa: alevinos próprios, ração - que representava - e assistência técnica. Mas eram poucos os produtores que já operavam com tilápia. A alternativa foi convencê-los a investirem na tilapicultura. “Esse era o maior desafio: mostrar que, além do que o produtor fazia aqui na região com suínos, aves, leite ou grãos, ele poderia ter uma terceira ou quarta atividade rentável”, conta.

Com experiência e organização, eles prosperaram. Osvanir ainda atuou como distribuidor comercial de uma cooperativa, antes de abrir com a esposa a própria tilapicultura, em 2015. “Se nós ensinamos como se produz tilápia, nós também podemos produzir. Além da área comercial e de assistência técnica, passamos a ter a nossa própria produção”. O aprendizado de anos de assistência os motivou a “montar uma propriedade diferente” para “maximizar o uso com o menor número possível de mão de obra”, nas palavras dele. Assim nasceu a AgroFish, que Osvanir e Rosemere operam junto à Bruna, filha do casal.

“Graças às parcerias e as conexões da época, resolvemos inovar na época e acreditamos que fomos uma das primeiras propriedades do Brasil a utilizar alimentadores automáticos na tilapicultura”, calcula. A AgroFish tem área de 10 hectares e atua em 50 municípios no Oeste do Paraná, onde além do fornecimento de ração, comercializa cerca de 300 toneladas mês de tilápia dos clientes. E, também tem uma produção própria na faixa de 80 a 100 toneladas de peixe por mês. Dos suínos, Osvanir já nem sente falta. 🐟





Seafood Show

LATIN AMERICA

2ª FEIRA INTERNACIONAL DE COMERCIALIZAÇÃO E TECNOLOGIA DO PESCADO

24 A 26 OUTUBRO 2023

PRO MAGNO CENTRO DE EVENTOS SÃO PAULO | 13-20H



PONTO DE ENCONTRO IMPERDÍVEL DO SETOR

A SUA FEIRA DE NEGÓCIOS DA AMÉRICA LATINA FOCADA NA COMERCIALIZAÇÃO DE PESCADO

- ✓ Único evento profissional direcionado ao mercado de pescado da América Latina;
- ✓ Encontre dezenas de fornecedores nacionais e internacionais;
- ✓ Lugar certo para networking e intercâmbio com o mercado global;
- ✓ Programação relevante com as tendências de mercado e consumo;
- ✓ Centenas de marcas expõem todo o seu portfólio de produtos.

Abertura do credenciamento em março

www.seafoodshow.com.br



EM SÃO PAULO

a capital dos negócios e entretenimento



ATÉ 22% DE DESCONTO

no aéreo e hospedagem



ACESSE NOSSOS CANAIS



@seafoodshowbr
www.seafoodshow.com.br

Realização


Franca Feiras desde 1969 **seafood** brasil

Apoio



ALASKA É FRIO.

Mas os nossos peixes selvagens vão aquecer a sua Páscoa!

 Alaska es frio. Pero nuestros pescados salvajes calentarán su Pascua!



Selvagem, Natural & Sustentável
Salvaje, Natural & Sostenible



Consulte um exportador em:
Consulte los exportadores de Alaska en:
suppliers.alaskaseafood.org



Consulte um distribuidor brasileiro em:
Consulte por un distribuidor brasileiro en:
alaskaseafood.com.br/pt/importadores

 /peixesdoalascabrasil

 /peixesdoalasca