



Edição #322 | 9 de agosto de 2021

**Este boletim é um oferecimento dos seguintes parceiros:**



Seja você também um incentivador da informação de qualidade, associe sua marca a este boletim diário. Mais detalhes em [comercial@seafoodbrasil.com.br](mailto:comercial@seafoodbrasil.com.br)

## Editorial

### Alerta máximo

Um relatório elaborado pelo Painel Internacional da Mudança Climática (IPCC, na sigla em inglês) deve provocar um enorme alerta na sociedade, na empresa e nos governos. De acordo com o material, mudanças climáticas provocadas pela ação do homem se tornaram inevitáveis e irreversíveis, devendo provocar grandes devastações.

Diante desses efeitos, alguns deles inclusive já sentidos, como as secas e os verões com temperaturas muito elevadas, é preciso, de fato, repensar ações, antes que se destrua o planeta. Elas devem envolver uma drástica redução da utilização do combustível fóssil, assim como alterar práticas do agronegócio que afetem os biomas.



**Fabi Fonseca**  
Jornalista,  
repórter da  
plataforma  
Seafood Brasil



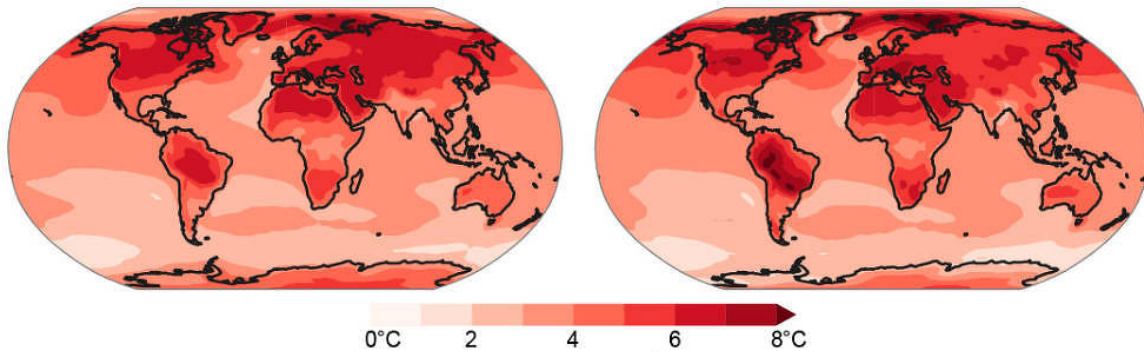
**Leandro Silveira**  
Jornalista,  
repórter e  
analista de  
cenários



**Ricardo Torres**  
Jornalista, editor  
da plataforma  
Seafood Brasil

## Destaque

### Alerta para a crise climática



*Infográfico feito pelo IPCC mostra o aumento das temperaturas médias (à esquerda) e das temperaturas extremas (à direita) com o aquecimento global / Fonte: IPCC*

Cientistas do IPCC (o Painel Intergovernamental de Mudança do Clima da ONU) quantificaram o aumento da frequência e da intensidade dos eventos extremos ligados às mudanças climáticas em relatório assinado por 234 autores de 65 países.

Ondas de calor já triplicam no mundo atual em comparação com o período de 1850 a 1900 —antes das atividades humanas aumentarem a concentração de gases-estufa na atmosfera. Variações extremas de temperatura que aconteciam uma vez por década hoje podem ocorrer 2,8 vezes no mesmo período e devem se tornar anuais em um cenário de 4°C de aquecimento global, em que as mudanças abruptas de temperatura podem ser mais intensas, chegando a 5,1°C de variação.

Já as temperaturas extremas mais raras, que ocorriam uma vez a cada 50 anos entre 1850 e 1900, hoje têm probabilidade de ocorrer 4,8 vezes no mesmo período e podem passar a ocorrer 39 vezes em um cenário de mais de 4°C de aquecimento global.

No cenário atual, em que o mundo já se aqueceu 1°C na média global, episódios extremos que ocorriam uma vez por década já podem ocorrer 1,3 vez no casos das tempestades e 1,7 vez para as secas no mesmo período.

O volume de água das tempestades já é 6,7% maior e pode chegar a 30,2% no pior cenário. As secas agrícolas e ecológicas podem ficar até 4 vezes mais presentes em um período de 10 anos, com solos cada vez mais secos, por mais tempo. As informações são da [Folha](#)

## NOTICIÁRIO GERAL

### Política e Economia

**As brigas institucionais provocadas pelo presidente Jair Bolsonaro levarão a economia à desaceleração, com aumento do dólar, dos juros, e da inflação.** Essa é a visão do economista Sérgio Vale, da MB Associados, que colocou viés de alta nas suas estimativas para o IPCA deste ano - que já estão em 7% - e do ano que vem, já em 4%. Para o PIB, a projeção de 1,8% no ano eleitoral pode ser novamente reduzida. Ou seja, Bolsonaro enfrentará um cenário crítico na economia, na tentativa de reeleição, relata a coluna de Miriam Leitão no [O Globo](#).

Grandes empresas e bancos de capital aberto que já divulgaram seus resultados no 2º trimestre tiveram um dos períodos mais fortes de lucratividade dos últimos anos. Impulsionado pela retomada da economia após as restrições da pandemia, pela alta de preços das commodities e pelo câmbio favorável à exportação, **o lucro de dez empresas entre as maiores da Bolsa dobrou em relação ao 1º trimestre de 2021, passando de R\$ 52 bilhões para R\$ 110 bilhões.** Em relação ao mesmo período de 2020, os ganhos se multiplicaram por dez, de acordo com levantamento do [Estadão/Broadcast](#).

**Para driblar a alta da energia elétrica gerada pela crise hídrica, indústrias estão alterando a rotina das máquinas nas fábricas e, pensando no longo prazo, investindo no uso de fontes renováveis,** relata a [CNN Brasil](#).

**O inquérito administrativo aberto pelo TSE para investigar as acusações feitas por Bolsonaro sobre fraude nas urnas eletrônicas também vai apurar se a EBC foi utilizada pelo presidente para fazer propaganda política antecipada,** relata o Painel da [Folha](#).

**Medidas sinalizadas para impulsionar a popularidade de Bolsonaro demandam R\$ 67 bilhões dos cofres públicos em 2022.** O impacto fiscal deve ser ainda maior nos anos seguintes, de acordo com levantamento da [Folha](#). Fazem parte da conta itens como a isenção para o diesel no próximo ano, a expansão no Bolsa Família, a reforma tributária e o aumento no funcionalismo.

**O presidente da Câmara, Arthur Lira, anunciou que colocará a PEC do voto impresso para votação em plenário nos próximos dias.** O texto foi rejeitado em comissão especial. O [Poder360](#) apurou que Lira pretende, com a votação em plenário, enterrar de uma vez a ideia de mudar a Constituição para criar um sistema de impressão de votos acoplado às urnas eletrônicas. **Não há apoio suficiente à proposta** entre os 513 deputados.

## Covid-19

**O Brasil registrou 388 mortes por Covid-19 ontem, totalizando 563.470 óbitos desde o início da pandemia. Com isso, a média móvel de mortes nos últimos 7 dias chegou a 941. É o nono dia seguido com a média abaixo de mil, de acordo com o balanço do consórcio de imprensa divulgado pelo [G1](#). Seis estados - AP, CE, GO, MT, RN e RR - e o Distrito Federal apresentam tendência de alta nas mortes.**

São 20.162.837 casos confirmados desde o começo da pandemia, com 13.691 desses no último dia. A média móvel está em 32.529 diagnósticos por dia. Além disso, 107.100.798 milhões de pessoas tomaram a primeira dose da contra a Covid, o que corresponde a 50,58% da população. Já **quem está imunizado, ou seja, tomou a segunda dose ou a dose única de vacinas, chegou a 21,49% da população. São 45.513.921 de pessoas.**

**Os critérios adotados pelo Programa Nacional de Imunizações para a distribuição de doses das vacinas contra a Covid-19 levaram estados do Norte e do Nordeste a receberem menos imunizantes em relação ao tamanho de suas populações, o que os deixou para trás no percentual de pessoas vacinadas. O [UOL](#) cruzou dados oficiais do Ministério da Saúde sobre as doses enviadas até 2 de agosto com a população das 27 unidades da federação e encontrou uma grande disparidade: o líder, São Paulo, recebeu 57% mais doses do que o Amapá, em último no ranking, por exemplo.**

**O ministro da Saúde, Marcelo Queiroga, afirmou que há divergência no cálculo feito pelo Ministério da Saúde e pela Secretaria da Saúde de São Paulo em relação ao número de doses de vacina contra a Covid-19 entregues ao Estado. A declaração veio após o governador João Doria afirmar que o ministério deixou de entregar 228 mil doses de vacinas da Pfizer e ameaçou adotar medidas judiciais, lembrou o [Poder 360](#).**

**Após ameaça de paralisação, a cidade do Rio de Janeiro manteve a vacinação de hoje no horário normal, após a viabilização da distribuição de doses na madrugada, relata o [O Globo](#).**

## PESCADO EM ANÁLISE

### Aquicultura

A cotação média do quilo da tilápia ao produtor na região dos Grandes Lagos do Noroeste do Estado de São Paulo (divisa com Mato Grosso do Sul) está em R\$ 6,76, aponta o levantamento semanal do Indicador de Preços da Tilápia, elaborado pela equipe do Cepea/Esalq com apoio da Associação Brasileira da Piscicultura ([Peixe BR](#)). O Indicador também aponta que o preço médio do kg de tilápia ao produtor está em R\$ 6,77 no Oeste do Paraná e em R\$ 7,41 no norte do Paraná.

A partir de agora, semanalmente o CEPEA divulgará dados de importantes centros de produção de tilápia. O preço médio refere-se ao valor pago ao produtor FOB (kg da tilápia pronta para abate, na propriedade). “A tilápia representa 60,6% da produção brasileira de peixes de cultivo. O indicador de preços dessa importante espécie auxilia ainda mais o seu fomento no país. Quanto mais informações temos melhor podemos analisar e definir estratégias de forma assertiva. O indicador do CEPEA é mais uma ferramenta confiável para contribuir para a tomada de decisões na piscicultura”, destaca o presidente executivo da Peixe BR, Francisco Medeiros.

A Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil ([CNA](#)) realizou na semana passada, painéis do Projeto Campo Futuro para levantar os custos de produção da pecuária de corte e de leite, hortaliças (alho e cebola), café, cana-de-açúcar, fruticultura (maçã) e aquicultura (piscicultura).

Os encontros virtuais foram promovidos em parceria com o Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada (Cepea), Centro de Inteligência de Mercados da Universidade Federal de Lavras (CIM/UFLA) e Pecege (Esalq/USP). O painel de piscicultura ocorreu em Alta Floresta (MT). Os resultados obtidos nos levantamentos são preliminares.



▶ [Youtube.com/Embrapa](https://www.youtube.com/Embrapa)

**LIVE**

**12º ANIVERSÁRIO**

13 DE AGOSTO DE 2021  
10H ÀS 11H

**Embrapa**  
Pesca e Aquicultura



Na próxima sexta-feira, a Embrapa Pesca e Aquicultura Palmas-TO promove evento virtual de comemoração de seus 12 anos de criação e instalação. Será no formato de live transmitida pelo canal da Embrapa no YouTube, com



acesso aberto a todos por meio do link <https://youtu.be/GnQljEvdw3I>.

**Durante o evento, haverá uma parte técnica, quando serão apresentados três temas nos quais a unidade trabalha. Um é o InoveAqua, maratona organizada juntamente com o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae) que pretende incentivar a proposição de soluções tecnológicas para gargalos enfrentados pela aquicultura nacional. Haverá, em 16 de agosto, uma live específica, também transmitida pelo canal da Embrapa no YouTube, sobre essa iniciativa. O InoveAqua está no contexto de inovação que a Embrapa vem incentivando em várias cadeias produtivas de valor dentro do agronegócio.**

**O Conselho Estadual do Meio Ambiente (Coema) aprovou nesta quinta-feira a deliberação da resolução que dispõe sobre as condições e padrões de lançamento de efluentes para a atividade de aquicultura no Estado do Ceará, e dá outras providências. A votação aconteceu de forma remota, via canal do Youtube da Superintendência Estadual do Meio Ambiente (Semace).**

Conforme o [portal do Estado](#), **com intuito de melhorar a eficácia do controle e da análise ambiental pelo órgão estadual ambiental, a resolução cria instrumentos de avaliação e monitoramento da qualidade de efluentes nos empreendimentos cearenses de aquicultura.** A lei determina diretrizes, baseadas em leis estaduais e federais, voltadas para o cultivo de organismos aquáticos, bem como discorre sobre as condições e padrões para lançamento de efluentes e reúso de água para aquicultura, com o intuito de garantir um melhor controle sobre os empreendimentos aquícolas no Estado.

A partir da data de publicação da resolução, os empreendimentos de aquicultura que se encontrem em funcionamento e que ainda não possuam Bacia de Sedimentação ou Sistema de Tratamento de Efluentes – STE, deverão solicitar à Superintendência, semestralmente, a coleta e a análise dos efluentes, além de realizar o automonitoramento periodicamente, para comprovação de que os efluentes gerados se encontram dentro dos padrões estabelecidos no “Anexo I” da lei.

## Pesca

**A liberação da pesca das espécies do dourado e surubim foi discutida em audiência pública da Comissão de Agricultura, Pecuária, Pesca e Cooperativismo da Assembleia Legislativa do Rio Grande do Sul.** O debate proposto pelo deputado Papparico Bacchi (PL), contou com a participação virtual de deputados, prefeitos, vereadores, secretários municipais, representantes de universidades, Ministério Público e de órgãos dos governos estadual e federal. As informações são do [Jornal Boa Vista](#)

Em seu pronunciamento, Papparico Bacchi manifestou solidariedade com pescadores que estão impedidos de retirar o sustento do Rio Uruguai e de seus afluentes. O dourado e o surubim constam na lista do decreto estadual 41672/2002, que trata da vulnerabilidade da fauna existente no Rio Grande do Sul. O parlamentar afirmou que o problema da proibição é maior na região da fronteira com a Argentina, pois a legislação daquele país não proíbe a pesca no seu lado do Rio Uruguai.

Papparico Bacchi lembrou que já protocolou ofício na Casa Civil, em abril desse ano, solicitando que fosse realizado um estudo pelo governo do Estado acerca da existência de real situação de vulnerabilidade de espécies no território gaúcho e que vai cobrar agilidade do Poder Executivo na apresentação do plano pesqueiro e pleitear a liberação da pesca, desde que não coloque em risco o equilíbrio ambiental e a vulnerabilidade das espécies.

Ainda no Sul, **em Florianópolis (SC), o prefeito Gean Loureiro premiou ranchos de pesca por maiores lanços na safra de 2021 da tainha.** Conforme o [Defesa](#), a Superintendência da Pesca criou o troféu para valorizar os ranchos que tiveram os maiores lanços. Em primeiro lugar, com 15.900 tainhas capturadas, ficou o Rancho no Nildo, localizado na Praia Brava. Em segundo, com 13.107 tainhas, ficou o Rancho do Valci, com o maior lançaço da Praia dos Ingleses.

Além dos ranchos, o pescador com mais idade cadastrado na safra e que atuou ativamente na safra 2021 também foi homenageado. Aurino Sabino da Silva, de 89 anos, recebeu um merecido reconhecimento da jornalista e apresentadora do Bom dia SC, Eveline Poncio.

**O primeiro-ministro britânico, Boris Johnson, garantiu na Escócia que a negociação de pesca do Brexit foi prejudicial aos interesses da frota pesqueira do país.** Depois de ter aceitado, com relutância, que a frota comunitária possa continuar a pescar nas suas águas durante cinco anos, em troca de um acordo comercial com os seus antigos parceiros, agora, ele afirma que a “era dourada” da pesca terá início em 2026.

**A indústria pesqueira escocesa foi um dos poucos setores que apoiou entusiasticamente o Brexit, mas agora se sente traída.** Segundo a [Europa-Azul](#), o fato foi contado pelos dirigentes das principais confrarias a Boris Johnson, que não teve alternativa senão admitir que o acordo que assinou com Bruxelas em dezembro para concretizar o divórcio “não correspondeu às expectativas” do setor.

## Indústria

(Créditos: *Salmon Expert*)

A [Salmon Expert](#) conta que uma startup espanhola que desenvolve a tecnologia para “bioimprimir” carne a uma velocidade de 10 quilos por minuto está considerando agora fazer o mesmo com o pescado. A Cocus usa tecnologia de jato de tinta alimentar e impressão 3D para produzir análogos de proteína animal. Um produto semelhante para o salmão é, hoje, um projeto paralelo.



O maquinário de tecnologia pode usar ingredientes à base de plantas ou células animais que foram cultivadas em um biorreator. No entanto, como as células cultivadas em biorreatores ainda não estão disponíveis comercialmente, a Cocus usou células “dissociadas”, derivadas da carne por meio de um processo de moagem, para fazer carne com sua tecnologia. Já para a produção de análogos do salmão, a Cocus usou proteínas vegetais e géis para fazer as “tintas biológicas”.

**O Serviço de Inspeção Municipal entregou certificado de registro de inspeção ao estabelecimento Portal das Ostras, localizado na Caieira da Barra do Sul (SC).** A empresa familiar, pertencente ao maricultor Devaldi José Lopes, processa moluscos bivalves vivos, sendo principalmente ostras e mexilhões. Com o selo 051, a propriedade garante a oferta de produtos com qualidade reconhecida, agregando ainda mais valor para a cadeia produtiva da maricultura regional. Segundo o [SCHoje](#), esta é a 33ª Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado que aderiu ao SIM-Fpolis.

## Varejo

**O Carrefour tem se unido a startups e lançado mão de informações obtidas por meio do banco próprio para entender melhor os clientes e oferecer mais serviços.** “O consumidor espera de nós mais do que uma loja de alimentos. Temos de crescer muito na área de serviços. Para isso, é preciso entender individualmente o cliente”, afirma o executivo Sebastien Durchon, vice-presidente de Finanças e Relações com Investidores, em entrevista ao portal [Mercado&Consumo](#).



Uma das parcerias mais recentes anunciadas pela empresa foi com a Ame Digital – fintech e plataforma mobile de negócios. Há mais de dois anos, na época da aquisição do site de receitas CyberCook, o objetivo já era aumentar a presença online. “Nós estamos investindo muito na parte de tratamento de dados. É uma mudança grande no varejo alimentar. Por muitos anos, gastamos milhões e milhões com propaganda. Agora, estamos investindo em tecnologia”, diz Durchon.

O Banco Carrefour também tem sido peça-chave na atração de novos consumidores. A instituição é a quinta maior emissora de cartões de crédito do Brasil. Mas a aposta mais forte, agora, é na carteira digital para pessoas físicas. A ideia é atrair quem, por algum motivo, não tem o cartão aprovado. São milhões de clientes dos hipermercados sobre os quais a empresa ainda sabe pouco.



(Créditos: A Hora)

**Os agricultores e pescadores de Imbituba (SC) passam a contar com um local próprio para a comercialização de seus produtos. A prefeitura inaugurou o Mercado do Produtor. O espaço está localizado ao lado da rodoviária da cidade. A obra foi idealizada por**

meio de uma parceria com a Cooperativa dos Produtores Familiares e Pescadores Artesanais da Região dos Lagos Sul Catarinense (Cooperlagos).

No local, qualquer cidadão habilitado como produtor rural, devidamente cadastrado, poderá expor e vender os seus produtos. Alguns boxes do mercado já estão ocupados por produtores de hortaliças, de doces e até por uma peixaria.

Segundo o [Portal A Hora](#), a obra do Mercado do Produtor custou pouco mais de R\$ 1,4 milhão. Do valor, R\$ 100 mil foram repassados pela Cooperlagos, R\$ 400 mil pelo governo federal, R\$ 400 mil pela SC Rural a fundo perdido e R\$ 398 mil foram investidos pela Prefeitura de Imbituba. A construção foi iniciada em 2016.

## Food Service



(Créditos: PEGN)

A [Revista PEGN](#) destaca a **história do dono de peixaria que abriu um sushi bar com peixes que vão quase direto do mar para a mesa**. Desde criança, Beni Schwartz pescava com o pai. De hobby, a atividade acabou se tornando uma paixão que o levou a trabalhar como representante comercial de materiais para a pesca até 2017. Daí para a frente, uma coisa foi puxando a outra, sempre tendo o mar e os peixes como foco. Em 2018, com uma agenda recheada de telefones de pescadores de todo o Rio de Janeiro, Schwartz abriu uma peixaria em Copacabana. Ele conta que, para celebrar os peixes fresquinhos, acabava preparando alguns para os clientes nos fins de semana ou contratava alguém para cozinhar.

Agora, ele e a mulher, Viviane Schwartz, abriram o Peixoto Sushi Bar, no Leblon. Peixe fresquíssimo não é história de pescador no restaurante japonês recém-inaugurado pela família. "Minha vida virou uma loucura porque vou buscar peixe fresco onde ele estiver. Às vezes, o pescador me liga às 3h, dizendo que vai encostar o barco na Urca. Corro atrás a qualquer hora do dia. Já fui para Arraial e Angra para buscar. Só não saí do estado ainda. É do barco para a mesa, peixes escolhidos um a um, sem atravessadores. A recompensa é ouvir os clientes falarem que a comida está maravilhosa, que nunca comeram um peixe tão fresco" conta Schwartz, que também leva os peixes pescados por ele para o restaurante.

Uma reportagem do [O Tempo](#) mostra o **protagonismo vegetal nos menus em Belo Horizonte, inclusive nos carnívoros**. Quem entra no Capitão Leitão, do chef português Cristóvão Laruça, logo entende que no estabelecimento a carne de porco reina absoluta e, por isso, poderia se tratar de um local não indicado para vegetarianos. Mas há opções criativas e adaptadas para o paladar dos vegetarianos.

No recém-inaugurado CJ's, hamburgueria nova em BH comandada pelo chef paulistano Paulo Yoller, o cardápio é enxuto: são apenas cinco variedades, sendo que uma delas é vegetariana. No lugar da carne, vai o falafel bem condimentado.

Já na Cozinha Santo Antônio, também em BH, a chef Ju Duarte só pensa no menu semanal a partir da disponibilidade e safra de verduras e outros vegetais de seus fornecedores – o projeto orgânico Vista Alegre e a feira agroecológica do Raízes do Campo, de Jaboticatubas. "A compra das carnes que acompanham o menu só funciona depois que eu já pensei no que preparar com os ingredientes vegetais. Eles possuem muito mais diversidade de sabor. No caso da proteína animal, por mais que você varie a forma de preparo, não chega às possibilidades das verduras e legumes, por exemplo", disse a chef.