



Edição #372 | 22 de outubro 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

Editorial

Certificação artesanal

Conquistar mercados além dos limites territoriais sempre é um desafio para a produção artesanal, por dificuldades logísticas que podem afetar o que foi fabricado. Por isso, a obtenção do Selo Arte é uma conquista que referenda a qualidade e a segurança de que uma produção artesanal respeita as boas práticas sanitárias e agropecuárias.

Importante atividade econômica e de subsistência em Santa Catarina, o pescado obteve recentemente esse reconhecimento. Foi para o rollmops da Vô Augusto, de Itajaí, produto que usa a sardinha-laje como base, sendo enrolada, na maioria das vezes, em cebola. O selo abre novas perspectivas de mercado para a empresa e mostra um caminho que pode ser seguido por outras produções artesanais.



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

Pesca de arrasto em pauta



Crédito da Foto: Greenpeace

A pesca de arrasto no litoral gaúcho será tema de audiência pública na Comissão de Meio Ambiente (CMA) do Senado, nesta sexta-feira (22/10), às 10 horas. O evento terá transmissão on-line e está aberto para interação com os cidadãos, que já podem enviar

perguntas e comentários por meio do portal e-Cidadania ou por telefone.

No Rio Grande do Sul, a Lei Estadual nº 15.223/2018 proibiu essa pescaria até 12 milhas náuticas ao longo de toda a costa (uma área de 13 mil km²). A medida integra a Política Estadual de Desenvolvimento Sustentável da Pesca, elaborada de forma participativa por pescadores artesanais e armadores de pesca, com apoio de cientistas da área. Segundo a ONG Oceana, estudo realizado antes da instituição dessa lei mostrou que, no estado, algumas pescarias de arrasto na região descartavam até 70% do total capturado, causando um impacto direto sobre mais de 20 mil pescadores.

Os artigos da lei estadual que proíbem a pesca de arrasto no Rio Grande do Sul foram suspensos, em dezembro de 2020, por liminar do ministro Kassio Nunes Marques, do Supremo Tribunal Federal (STF). Por sua vez, em abril deste ano, por meio da Portaria SAP/MAPA nº 115, o governo federal suspendeu a pesca de arrasto no Rio Grande do Sul até a implementação de um plano para sua "retomada sustentável".

Para acompanhar a transmissão on-line, [clique aqui](#).

CONJUNTURA

Em meio ao cenário de crise dentro do governo federal pelas manobras realizadas para driblar o teto de gastos, **o presidente Jair Bolsonaro anunciou, na quinta-feira, a criação de mais um benefício, agora para os caminhoneiros.** "Números serão apresentados nos próximos dias, vamos atender aos caminhoneiros autônomos. Em torno de 750 mil caminhoneiros receberão ajuda para compensar aumento do diesel", afirmou o presidente durante evento em Sertânia (PE).

Segundo apurou o [Estadão/Broadcast](#), **a ajuda deve ser de R\$ 400 a ser paga de dezembro de 2021 a dezembro de 2022.** Caminhoneiros autônomos dizem que o anúncio de um auxílio à categoria para compensar a alta do diesel não vai influenciar as paralisações agendadas para 1º de novembro. Carlos Alberto Litti, diretor da CNTTL (Confederação Nacional dos Trabalhadores em Transportes e Logística), disse que os caminhoneiros não querem esmola e que o valor de R\$ 400 anunciado por Bolsonaro não paga 100 litros de diesel, de acordo com o [Poder 360](#).

Horas depois de o governo fazer um acordo para mudar o teto de gastos e liberar mais R\$ 83,6 bilhões para gastos em 2022, em ano eleitoral, a comissão especial responsável por analisar a medida aprovou a proposta, presente na PEC dos Precatórios. O texto segue agora para o plenário da Câmara, onde precisa ser aprovada em dois turnos por 308 deputados, explicou o [Estadão](#).

Mas o mercado segue reagindo mal. **O Ibovespa fechou em queda de 2,75% aos 107.735 pontos.** O volume de negócios foi de R\$ 43,1 bilhões, acima da média. **A última vez que o Ibovespa tinha ficado abaixo dos 108 mil pontos foi em novembro do ano passado.** E o dólar comercial fechou a quinta-feira em alta de 1,92%, a R\$ 5,667 na compra e R\$ 5,668 na venda, relatou o [Infomoney](#).

E o Ministério da Economia sofreu várias baixas, com a saída de quatro secretários que comandavam a área fiscal da pasta, ou seja, os setores diretamente relacionados com os gastos públicos. Deixaram os cargos: o secretário de Tesouro e Orçamento, Bruno Funchal; o secretário do Tesouro Nacional, Jeferson Bittencourt; a secretária-especial-adjunta de Tesouro e Orçamento, Gildenora Dantas; e o secretário-adjunto do Tesouro Nacional, Rafael Araujo, contabilizou o [G1](#). Funchal, inclusive, disse que saída era uma "questão de princípios", relatou o [Metrópoles](#).

Além disso, no dia do anúncio de auxílio a caminhoneiros autônomos, **o secretário de Petróleo, Gás Natural e Biocombustíveis do Ministério de Minas e Energia, José Mauro Coelho, pediu demissão do cargo,** informou o [G1](#).

PESCADO EM ANÁLISE

Aquicultura



A unidade de produção de tilápia da Fider Pescados, em Rifaina (SP), recebeu a certificação BAP (Boas Práticas de Aquicultura). “A certificação BAP abrange diversos compromissos, com destaque para responsabilidade ambiental,

responsabilidade social, segurança alimentar, saúde e bem-estar animal e rastreabilidade”, informa Juliano Kubitza, gerente da Fider Pescados. O programa BAP cobre toda a cadeia de produção da piscicultura. Este é o segundo certificado da Fider, que já conta com o selo em seu frigorífico de produtos de tilápia, que também foi renovado.

Os limites e possibilidades para impulsionar o setor de piscicultura na Região Centro do Rio Grande do Sul estarão na pauta de palestras e debates em Santa Maria nesta sexta-feira (22), das 9h às 12h, no auditório da Reitoria da UFSM, 9º andar, Campus Camobi. O evento promovido pela Comissão Especial para tratar da Cadeia Produtiva da Piscicultura (CECAPI/RS) será realizado em formato híbrido – com participações presenciais e on line – e transmitido ao vivo pelo canal da TV Assembleia no Youtube. [Saiba mais detalhes aqui.](#)

Pesca

As organizações regionais de gestão da pesca (RFMOs) que regulam o atum bluefin do Pacífico estão mais perto de adotar um aumento na captura, com base em uma perspectiva melhorada para cumprir as metas de recuperação de estoque. Durante a reunião virtual de 5 a 7 de outubro, o Comitê do Norte (NC) da Comissão de Pesca do Pacífico Ocidental e Central (WCPFC) aprovou, por consenso, a recomendação da sexta Reunião Conjunta do Grupo de Trabalho IATTC e WCPFC-NC sobre a Gestão do Pacífico Atum rabilho (JWG06). A reunião JWG06, realizada online de 27 a 29 de julho, recomendou que as RFMOs aprovassem parcialmente uma proposta japonesa para aumentar o total permitido de captura (TAC) para a espécie. O Japão citou uma tendência de recuperação no

estoque de peixes adultos com capacidade de desova, chamada de “biomassa do estoque de desova”, e propôs um aumento de 20% para adultos e juvenis. Leia mais no [Seafood Source](#).

No Brasil, o processo de recadastramento de pescadores ainda enfrenta dificuldades.

A Prefeitura de Maricá, no Rio de Janeiro, decidiu auxiliar os pescadores da cidade a realizarem o cadastramento e o recadastramento do Registro da Atividade Pesqueira (RGP) solicitado pelo Ministério da Agricultura, por meio do novo Sistema Informatizado. Quem tiver interesse deve comparecer de segunda a sexta-feira, das 13h às 16h, na sede da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Pesca, localizada na Estrada de Ubatiba. “Alguns pescadores não têm acesso à tecnologia ou não sabem utilizar o aplicativo. Por isso, iremos ajuda-lo”, afirma o secretário Julio Carolino.

No Maranhão, o deputado estadual Edson Araújo (PSB) criticou, na sessão plenária desta quarta-feira (20), o atraso no pagamento do seguro-defeso aos pescadores maranhenses, que segundo ele está pendente desde janeiro. Conforme o parlamentar, as famílias estão tendo problemas financeiros para se manter nesse período, pois sobrevivem única e exclusivamente dessa atividade. “É preciso um esforço conjunto entre os órgãos estaduais para garantir celeridade no processo de liberação desse benefício em tempo hábil, evitando que esses profissionais, diante da situação de desespero, aventurem-se nas madrugadas com suas redes de pesca, descumprindo a lei e podendo ser enquadrados criminalmente”, disse Edson Araújo ao portal [O Quarto Poder](#).



TALLER:
TRAZABILIDAD INTEGRAL PARA COMBATIR LA PESCA ILEGAL, NO DECLARADA Y NO REGLAMENTADA EN AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE

WORKSHOP:
COMPREHENSIVE TRACEABILITY TO COMBAT ILLEGAL, UNREPORTED, AND UNREGULATED FISHING IN LATIN AMERICA AND THE CARIBBEAN

NOVEMBER 9TH, 2021
09:00 AM - 12:00 PM PST
11:00 AM - 14:00 PM CDMX
12:00 PM - 15:00 PM LIMA

SALT
SEAFOOD ALLIANCE FOR
LEGALITY & TRACEABILITY

A Seafood Alliance for Legality & Traceability (SALT) fará um workshop para representantes governamentais da região da América Latina e Caribe que trabalham em iniciativas de rastreabilidade de frutos do mar. A instituição convida representantes de governos de países de toda a América Latina e do Caribe, na esperança de que possam aprender uns com os outros e, posteriormente, superar seus próprios desafios de rastreabilidade de frutos do mar. O evento será realizado virtualmente em 9 de novembro, das 11h às 14h no horário da Cidade do México (14h00-17h00 Brasília). [Acesse aqui o site do evento](#).

Indústria



O **Seafood Show Latin America Connect** chegou ao fim nesta quarta-feira (20). O terceiro dia do evento foi marcado por debates sobre as novas oportunidades e tendências para o setor de pescada, além de como os principais canais

de distribuição, o varejo e o food service estão se movimentando. A palestra de abertura foi de Gregory Ribeiro, da Euromonitor International, que apresentou um panorama do varejo de pescada no Brasil a partir de dados de uma das mais importantes ferramentas de análise do consumidor no mundo. **Conforme ele, o consumo brasileiro per capita de pescada deverá saltar, em média, cerca de 3% até 2026.** Os dados do Euromonitor mostram que o volume do mercado brasileiro de pescada está atualmente em 8º lugar no ranking global, o que coloca o país junto a grandes mercados consumidores. “É um mercado interessante que vai crescer nos próximos cinco anos”, falou. [Leia mais na Seafood Brasil.](#)

A Secretaria da Ciência, Tecnologia e Educação Superior (Secitece), através do Nutec, criou um Grupo de Trabalho (GT) para estudar a Doença de Haff, também conhecida como “doença da urina preta”. O GT é formado por representantes da Secretaria da Saúde, Lacen, da Universidade Estadual do Ceará (Uece), da Universidade Federal do Ceará/Labomar, da Aprece, Adagri, Vigilância Sanitária, Conselho Regional de Medicina Veterinária, do Itic. São profissionais das áreas de Engenharia de Pesca, Veterinária (piscicultura), Tecnologia de Alimentos e Farmácia. “Essa é uma doença que precisamos saber como enfrentar, um desafio para os cientistas, para a academia”, afirmou o secretário executivo Carlos Décimo, que abriu os trabalhos do GT, ressaltando a importância de se encontrar caminhos e soluções para essa síndrome com fatores ainda desconhecidos. Leia mais [no site do governo cearense.](#)

Por meio do projeto “Blue Economy Window”, a Comissão Europeia está destinando dois milhões de euros para uma startup francesa que está desenvolvendo alternativas aos produtos provenientes da pesca e da aquicultura. Fundada em 2013, a Algama Foods agora poderá acelerar o desenvolvimento de sua linha vegana de produtos que imitam tiras de salmão defumado e atum, mas à base de algas cultivadas de forma sustentável. Os recursos também permitirão a contratação de 20 profissionais que atuarão

nas fases de pesquisa, desenvolvimento e produção da linha “Seafood Alternative” da startup francesa. A notícia é do [Vegazeta](#).

Varejo

Em razão das dificuldades no desenvolvimento do pescado, por motivos como as baixas temperaturas, **a Feira do Peixe de Estrela (RS) ficou por um período de mais de 60 dias sem ser realizada. Voltou há duas semanas e terá nova edição neste sábado (23), a 14ª de 2021.** Organizada pela Secretaria Municipal da Agricultura (Smag), a comercialização acontece como de costume na Praça Henrique Roolart, junto a Feira do Produtor, a partir das 7h, e por serem adotados protocolos de segurança poderá transcorrer até o horário do meio-dia, ou enquanto durar o estoque.

A feira disponibilizará mais uma vez quatro variedades de carpas. Os preços do pescado seguem inalterados desde o início do ano: a carpa capim a R\$ 13,00 o quilo; e as demais – prateada, húngara e cabeça grande – são comercializadas a R\$ 10,00 o quilo. Ocasionalmente podem ser encontradas tilápias. Aos interessados, os peixes podem ser eviscerados e limpos mediante o pagamento de mais R\$ 4,00 por unidade. As informações são da [Folha Popular](#).

Alinhado aos pilares de transformação digital e expansão, o **Grupo Carrefour Brasil anunciou a sua primeira loja autônoma no conceito de construção modular com 15m², localizada no condomínio residencial Interclube Gama e Delta, na cidade de São Paulo.** A construção modular é similar a um container, mas é um modelo sustentável, pois os materiais podem ser reutilizados. Essa construção é feita com painéis que permitem uma montagem mais fácil, segundo a [Super Hiper](#). Essa é a terceira loja autônoma Carrefour Express, somada às duas lançadas no início do ano – uma localizada no coworking CoW, no Brooklin e a outra também em um condomínio residencial, em São Bernardo do Campo.

E a zona leste de Ribeirão Preto vai receber, a partir do dia 28, uma unidade da rede de supermercados Jaú Serve. A loja deve gerar 200 empregos diretos. A ideia é que o local vire opção para todos os moradores do Complexo Ribeirão Verde. Segundo informações passadas pela Prefeitura de Ribeirão Preto, o supermercado está instalado em um terreno de 10 mil m² e o investimento da rede foi de R\$ 18 milhões. **Essa é a segunda loja do Jaú Serve em Ribeirão Preto. Com a nova unidade de Ribeirão, a rede passa a ter 39 lojas espalhadas pelo interior paulista,** contabiliza A Cidade On, em matéria reproduzida pela [Super Hiper](#).

Food Service

A sexta-feira é dedicada a uma tradicional premiação a Comer & Beber, da revista Veja, com suas edições de São Paulo e do Rio, com a escolha das melhores opções gastronômicas das cidades. **Em terras fluminense, o Escama, do chef Ricardo Lapeyre, foi eleito a melhor cozinha de peixes e frutos do mar**, relata a [Veja Rio](#).

Trata-se de uma autêntica cozinha de produto — aquela em que os ingredientes são os grandes protagonistas dos pratos —, muito bem-vinda em uma cidade que, apesar de litorânea, dispõe de poucas opções similares. Diariamente, mais de uma dezena de pescadores de rede, linha, arpão ou mergulho é procurada pelo próprio Lapeyre, que seleciona os insumos. Eles brilham em preparos de sabores delicados, como o carpaccio de vieira com pipoca de quinoa e salicórnia (R\$ 78,00), conhecida como “aspargo do mar”, da ala de entradas.

Em São Paulo, o Ryo foi escolhido o melhor japonês da cidade. Por lá, o chef Edson Yamashita prepara um menu degustação para apenas doze pessoas por noite. Segundo a [Veja São Paulo](#), no ritual que acontece todas as noites no Ryo, o cozinheiro paulistano começa por apresentar em uma caixa de madeira os pescados que farão parte do extenso jantar. São pratos de extraordinária beleza e sabores que vão do delicado ao exuberante, características que garantem a quinta estrela máxima do restaurante, que permaneceu fechado boa parte do ano de 2020. **Já no Rio, o San foi eleito o melhor restaurante japonês.**

O Red Lobster e o Applebee's revelaram recentemente novos menus especiais centrados no camarão. A Red Lobster está expandindo seu “camarão sem fim” por um tempo limitado, enquanto a Applebee's também anunciou um novo acordo em que os clientes podem adicionar um pedido de uma dúzia de camarões Double Crunch a qualquer entrada de bife. O camarão é empanado, frito com marrom dourado e servido com molho de coquetel. No Red Lobster, os pratos de camarão disponíveis incluem: camarão favorito de Walt, camarão de coco jumbo da Ilha Parrot, camarão com alho Scampi e espeto de camarão grelhado. As informações são da [Seafood Source](#).