



BOLETIM



Edição #323 | 10 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

Editorial

Aproveitando tendências

Os últimos meses, marcados pela pandemia do coronavírus, também serviram para reforçar algumas tendências e mudanças de consumo. Duas delas, bem claras, são a realização de compras online e a busca por uma alimentação mais saudável. É seguindo essas vertentes que a Robinson Crusoe anunciou, recentemente, o lançamento da sua loja no Mercado Livre.

A iniciativa oferece, aproximadamente, 20 produtos de um dos maiores produtores de pescado em conserva do mundo dentro de uma das principais plataformas de compra e venda pela internet. É uma oportunidade de aliar a praticidade da compra online para o consumidor com a sua busca por alimentos, além de saudáveis, de fácil preparo. E é um mercado que pode ser aberto e aproveitado por outros atores do setor.



Fabi Fonseca
Jornalista,
repórter da
plataforma
Seafood Brasil



Leandro Silveira
Jornalista,
repórter e
analista de
cenários



Ricardo Torres
Jornalista, editor
da plataforma
Seafood Brasil

APOIO:



Destaque

Peixes, crustáceos e moluscos nos supermercados

Na Gôndola
A oferta de peixes, crustáceos e moluscos

Credito das fotos:
Divulgação/Empresas

Mamma mia!
Já curvou filé em peixes em forma de massa? Essa é a oferta da Pescanova Espanha com a La Pasta del Mar, literalmente um macarrão em forma de peixes. Disponível no país europeu em embalagens de 125g, o produto possui três tipos de massas com sabores diferentes: macarrão de salmão; espaguete de merluza; e espaguete de merluza com tinta choco. Lançada juntamente com o chef Ángel León (conhecido como o "Chef do Mar"), a La Pasta del Mar pode ser preparada em 1 minuto.

A grande família
A Kora lança o filé de Truta Rosa Fornecedora, produzido que entra na família da Salsinha de Frango e o Filé de Peito de Frango em Bala. Com proteínas a Ômega 3, o Filé de Truta Rosa Fornecedora é vendido pela

Pronto até o 1º tempo acabar
Com o objetivo de oferecer ao consumidor saúde, praticidade e sabor em um só produto, a marca traz ao mercado o filé de salmão com champignon, azeite de oliva e ervas. Disponibilizado em embalagem assa fácil, segundo a empresa, o produto tem preparo rápido - basta levar ao forno por 45 minutos. Feito para servir até quatro pessoas, o produto, que é preparado com temperos naturais, é disponibilizado em embalagens de 700 g.

Roupa (re)Nova
A Gomes da Costa está renovando suas embalagens de toda sua linha de produtos. O objetivo do novo design é trazer cores mais vivas, com fôntes mais legíveis, novas fotos e um novo



Perfeito para a Luisa Mell
O Pão da Apaçucá pensou o comunitário no mercado brasileiro a ponto de adicionar pão de forma desenvolvida pelo foodtech britânico The New Butchers. Brindando ao New Fish, o pão, que é considerado o primeiro salmão vegetal do País, traz o diferencial de ser feito à base de proteína de ervilha, extrato natural de píprica, sem adição de soja ou qualquer outro oleaginosa. Outra destaque do produto é que é o kit da, assim como o salmão tradicional, também contém Ômega 3. A pão de salmão da The New Butchers é disponibilizado em embalagens de 180 g e pelo preço de R\$ 24,90.

é da Komdelli. Com o objetivo de oferecer ao consumidor saúde, praticidade e sabor em um só produto, a marca traz ao mercado o filé de salmão com champignon, azeite de oliva e ervas. Disponibilizado em embalagem assa fácil, segundo a empresa, o produto tem preparo rápido - basta levar ao forno por 45 minutos. Feito para servir até quatro pessoas, o produto, preparado com temperos naturais, é disponibilizado em embalagens de 700 g.

Confira estas e outras ofertas de peixes, crustáceos e moluscos na seção Na Gôndola, disponível na **Seafood Brasil #39** que pode ser lida gratuitamente clicando [aqui](#).

A seção Na Gôndola, disponível na **Seafood Brasil #39**, traz as recentes ofertas de peixes, crustáceos e moluscos nos supermercados. Entre os destaques da edição tem, por exemplo, a oferta de peixe em forma de massa que é a aposta da Pescanova Espanha com a La Pasta del Mar, literalmente um macarrão feito de peixe. Disponível no país europeu em embalagens de 125g, o produto possui três tipos de massas com sabores diferentes: macarrão de salmão; espaguete de merluza; e espaguete de merluza com tinta choco. Lançada juntamente com o chef Ángel León (conhecido como o "Chef do Mar"), a La Pasta del Mar pode ser preparada em 1 minuto.

Outro produto divulgado na revista



NOTICIÁRIO GERAL

Política e Economia

Um comboio de veículos blindados, incluindo tanques de guerra e lança-mísseis, percorrerá a Esplanada dos Ministérios e estacionará em frente ao Palácio do Planalto, hoje, data da votação da PEC do voto impresso. Lá, o comandante do comboio desembarcará para uma cerimônia de entrega ao presidente Jair Bolsonaro do convite para presenciar o maior treinamento militar da Marinha no Planalto Central, relatou Thays Oyama, em sua coluna no [UOL](#).

Bolsonaro avaliou que a PEC pode ser derrotada no plenário da Câmara caso não haja negociação e acordo. Em entrevista à Brado Rádio, repercutida pelo [O Globo](#), atacou o presidente do TSE, Luís Roberto Barroso, pelo eventual fracasso da proposta.

Em resposta a notificação que receberam do STF, a Advocacia-Geral da União e a Secretaria-Geral da Presidência afirmaram que as declarações de Bolsonaro contra as urnas eletrônicas estão protegidas pela liberdade de expressão. Os ataques ao sistema eleitoral são alvo de uma ação apresentada pelo partido Rede Sustabilidade. A defesa de Bolsonaro não apresentou provas ao tribunal, destacou o [O Globo](#).

O governo entregou a PEC que parcela dívidas judiciais e abre caminho à ampliação do Bolsa Família, a ser rebatizado de Auxílio Brasil, mas a briga em torno do valor do benefício está longe de acabar. Segundo o [Estadão/Broadcast](#), há uma queda de braço entre equipe econômica e a ala política do governo sobre o valor: R\$ 300 ou R\$ 400.

Pressionado pela alta nas contas de energia elétrica, o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) acelerou a alta para 0,96% em julho, após ter registrado taxa de 0,53% em junho, conforme divulgou o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Com o resultado, a inflação acumulada em 12 meses chegou a 8,99%. No ano, o IPCA acumula alta de 4,76%, relatou o [G1](#).

O primeiro pregão da semana na Bolsa foi marcado por um forte sentimento de cautela, com o investidor no exterior precificando o avanço da variante Delta do coronavírus, mas com o mercado local atento às questões fiscais, após o governo entregar o projeto de reformulação do Bolsa Família no Congresso, contextualizou o [Estadão](#). Ontem, a B3 fechou em alta de 0,17%, aos 123.019,38 pontos, enquanto o dólar subiu 0,21%, cotado a R\$ 5,2473.

Covid-19

APOIO:





O Brasil registrou 237 mortes por Covid-19 ontem, totalizando 563.707 óbitos desde o início da pandemia. Com isso, a média móvel de mortes nos últimos 7 dias chegou a 907. É o décimo dia seguido com a média abaixo de 1 mil, apontou o balanço do consórcio de imprensa divulgado pelo [G1](#). Cinco estados - RR, RN, GO, CE, MT - e o Distrito Federal apresentam tendência de alta nas mortes. São 20.178.143 casos de coronavírus, com 15.306 desses confirmados no último dia. A média móvel está em 32.109 diagnósticos.

Também de acordo com dados registrados pelo consórcio de veículos de imprensa, **são 46.150.415 de pessoas imunizadas, o que corresponde a 21,79% da população.** A primeira dose foi aplicada em 107.949.359 pessoas ou 50,98% dos brasileiros.

A recusa em tomar um determinado tipo de imunizante contra o coronavírus já levou ao menos 1.613 pessoas para o fim da fila em cidades do Estado de São Paulo. O número de pessoas que assinaram o termo dispensando a proteção pode ser ainda maior, uma vez que o montante tem como base seis municípios que responderam à reportagem do [Agora](#).

A Anvisa recebeu o pedido para realização de estudos clínicos da vacina S-UFRJvac, da Universidade Federal do Rio de Janeiro. A solicitação corresponde às fases 1 e 2 da pesquisa, quando são confirmados dados de segurança obtidos nos testes pré-clínicos (em animais) e coletadas informações iniciais de eficácia, explicou a [Folha](#).

Encerrada no último domingo, a Olimpíada de Tóquio terminou com 458 casos de coronavírus entre pessoas ligadas ao evento, de acordo com o último balanço divulgado pela organização, ontem, e publicado pelo [Estadão](#).

PESCA EM ANÁLISE

Aquicultura



(Créditos: PeixeBR)

A Associação Brasileira da Piscicultura (Peixe BR) articula com o Grupo de Estudos e Extensão em Inovação Tecnológica e Qualidade do Pescado (Getep), da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq/USP), e a Secretaria de Aquicultura e Pesca (SAP/Mapa) a realização de estudo sobre

Rastreabilidade da Salmonella na cadeia de produção do tambaqui.

“É o primeiro trabalho no Brasil que visa solucionar um importante desafio sanitário do Tambaqui no país, com o objetivo principal de proporcionar segurança alimentar aos consumidores e possibilitar que o mais importante peixe nativo do Brasil acesse mais mercados internacionais”, ressalta Francisco Medeiros, presidente executivo da Peixe BR.

O estudo é liderado por Juliana Galvão, pesquisadora da Esalq/USP, coordenadora do Getep, e vai diagnosticar e rastrear ocorrências de contaminação por salmonella na cadeia produtiva do tambaqui, incluindo a identificação das operações e pontos críticos ao longo da cadeia produtiva – da água ao prato. “A partir do rastreio dos pontos críticos de contaminação será elaborado um Plano de Ação, incluindo estratégias, ferramentas e procedimentos a ser priorizados, promovendo ganhos de eficiência, qualidade e sustentabilidade da produção”, reforça a pesquisadora da ESALQ/USP.

Na primeira semana de agosto, a Secretaria de Aquicultura e Pesca (SAP) publicou mais 26 contratos de cessão de uso de Águas da União para produção de pescado e algas. As informações foram divulgadas pelo secretário da pasta, Jorge Seif Jr.

De acordo com ele, até agora, a SAP publicou 134 contratos em 2021, superando o recorde do ano passado, que era de 113 contratos assinados. A capacidade de produção dessas áreas cedidas em 2021 é de 68.692,54 toneladas/ano, com poder de geração de 1.127 empregos diretos e até 4.508 empregos indiretos.

APOIO:



Um projeto da Universidade Federal Fluminense (UFF) quer ajudar a preservar a produção de mexilhões em Niterói (RJ) e seu aspecto cultural. Conforme a matéria do [O Globo](#), a produção local de mexilhões sobrevive em três colônias — Jurujuba, Boa Viagem e Centro — com práticas transmitidas de uma geração para outra.

A partir de agosto, os marisqueiros passarão por treinamento para melhorar a qualidade do pescado e preservar suas tradições. O projeto Futuro Próspero da Produção de Mexilhões em Niterói: da Tradição ao Dinamismo vai reunir pesquisadores da UFF para atuar no desenvolvimento econômico e social da maricultura. O objetivo é dar maior valor de mercado aos mexilhões pescados em Niterói e fazer com que a atividade contribua para o turismo e a gastronomia na cidade.

Doutora em Ciências Biológicas e professora da UFF, Eliana Mesquita coordena a proposta, que faz parte do Programa de Desenvolvimento de Projetos Aplicados da prefeitura e tem parceria com a Fundação Euclides da Cunha. Ela diz que o trabalho junto aos marisqueiros vai durar 36 meses e será uma troca de conhecimento entre os pescadores e os pesquisadores. "Vai ser um trabalho para melhorar a qualidade do pescado, que muitas vezes está sujeito a contaminação por petróleo e outros afluentes. Eles terão melhores condições para fazer a análise dos animais que vendem e poderão praticar uma maricultura mais racional, concentrando a atividade em áreas mais limpas, não contaminadas, e seguindo as exigências da Vigilância Sanitária. É importante mostrarmos que isso vai fazer com que o produto deles tenha um valor muito maior de mercado", explica Eliana.

Visando valorizar a atividade e contar um pouco sobre o processo produtivo, o Movimento Todos a Uma Só Voz realiza, no próximo dia 19, um episódio da série "De lá Pra Cá" que falará sobre o camarão marinho cultivado. Essa edição reunirá em um evento virtual, diferentes elos da sua cadeia produtiva, para mostrar e explicar um pouco mais sobre a carcinicultura. O evento será realizado a partir das 14 horas, no canal YouTube do Movimento, com acesso pelo link: <https://youtu.be/pyZs4aA6K3q>

Pesca

No Mato Grosso, as atividades em torno da região do Manso continuam rendendo discussões. Agora, o deputado estadual Wilson Santos (PSDB) classificou como covardia com os ribeirinhos a lei que transforma a região numa área de pesca esportiva.

Wilson apresentou nova proposta para revogar a Lei nº 11486, sancionada pelo governador Mauro Mendes (DEM), que cria e ordena o uso dos recursos pesqueiros no Sítio Pesqueiro Estadual do Manso. "Esse projeto tenta modificar uma lei recentemente aprovada no dia 29



de julho que transforma aquela região do Manso numa área de pesca esportiva. Não temos nada contra a pesca esportiva, mas temos tudo a favor dos pescadores artesanais profissionais da pesca de 'fusa' ou pesca artesanal. Esse é um dos principais pontos de pesca no Estado, proibir agora que centenas de famílias que vivem exclusivamente da pesca nessa região é uma covardia", declarou o deputado.

Conforme o [VG Notícias](#), Wilson Santos afirmou que irá visitar as comunidades ribeirinhas para ouvir suas reclamações. "Vou visitar várias comunidades de pescadores tradicionais para ouvir in loco como eles analisam essa proibição a partir de agora", declarou o deputado.

A [Gizmodo](#) destaca que, **pela segunda vez, pesquisadores encontraram um peixe venenoso nas águas de Fernando de Noronha**. A região, que é destino de muitos turistas, recebeu o peixe-leão, da espécie *Pterois volitans*, e os cientistas alertam para a ameaça ao meio ambiente e para os humanos.

A primeira captura aconteceu no ano passado e era de um peixe adulto. Dessa vez, foi um animal filhote. Amostras dos peixes serão levadas para a Universidade Federal Fluminense (UFF) e também para a Universidade da Califórnia, para análise genética.

Fernando Rodrigues, mergulhador que encontrou o animal nas duas vezes, falou ao G1 que o peixe-leão estava a uma profundidade de 32 metros. **A bióloga Clara Buck, da UFF, também ouvida pela reportagem, disse que o peixe-leão é um predador. Ela pontua que se a estadia for definitiva em Fernando de Noronha, região que, segundo a pesquisadora, tem espécies únicas, o animal poderá causar extinção de outros animais marinhos.**

Indústria

Uma recente reunião deu início às discussões sobre um projeto de lei apresentado pelo deputado norte-americano Jared Huffman (Califórnia) para combater a pesca ilegal, não declarada e não regulamentada (IUU) e o trabalho escravo na cadeia de abastecimento de frutos do mar dos Estados Unidos.

Segundo a [Seafood Source](#), o projeto de lei, HR 3075, foi abordado durante uma reunião recente do Subcomitê de Água, Oceanos e Vida Selvagem do Comitê de Recursos Naturais da Câmara dos Estados Unidos. Ele aprovaria a expansão do Programa de Monitoramento de Importação de Frutos do Mar (SIMP) para cobrir todos os pescados.

Intitulada "Lei de Pesca Ilegal e Prevenção do Trabalho Forçado", a nova regra iria expandir o SIMP e exigir que os pescados incluíssem dados adicionais em seus relatórios, como a

localização da captura e relatórios eletrônicos da cadeia de custódia - que precisariam ser apresentados e verificado pelas autoridades competentes em "todos os principais pontos de transferência da cadeia de abastecimento", destacou o documento.



(Créditos: Divulgação)

A Liv Up, startup paulistana de comida prática e saudável por meio de um modelo direto ao consumidor e tecnologias como o ultracongelamento, promoveu uma ação em que questionava a comida artificial e ultraprocessada. A iniciativa se inseriu em um contexto de discussões sobre a qualidade da alimentação.

O [GKPB](#) explica que a marca resolveu ir às ruas para convidar toda a indústria de alimentos artificiais e ultraprocessados a repensar como eles têm atuado para mudar isso.

A Liv Up promoveu projeções realizadas pelo coletivo "Projetemos", em São Paulo. Além de contar com influenciadores que levantaram placas pela cidade, entre eles: o ex-BBB João Pedrosa, o chef César Costa (Corrutela),

a influenciadora digital Luísa Motta e também a professora de yoga Julianne Dias.

Quem passasse pelos criadores de conteúdos se deparavam com frases como "Lugar de comida artificial é em loja de decoração e não no supermercado", e questionamentos sobre quão acessíveis as comidas orgânicas são para o público geral com a reflexão: "O orgânico é caro ou você anda comprando no mercado errado?".

A companhia norte-americana de carnes Tyson Foods reportou lucro líquido de US\$ 749 milhões, ou de US\$ 2,05 por ação, no segundo trimestre de 2021. O resultado representa alta de 42,3% em relação ao lucro líquido obtido em igual período do ano anterior, que foi de US\$ 526 milhões (US\$ 1,44 por ação). O lucro ajustado ficou em US\$



2,70 por ação. Já a receita com vendas aumentou 24,8%, de US\$ 10,02 bilhões para US\$ 12,478 bilhões.

Conforme a [IstoÉ](#), os resultados vieram bem acima do esperado, uma vez que analistas consultados pela FactSet estimavam lucro ajustado de US\$ 1,61 por ação e receita de US\$ 11,46 bilhões. **Depois da divulgação do balanço financeiro, as ações da Tyson passaram a subir 2,7% no pré-mercado, para US\$ 73,06 por ação. No acumulado do ano, a ação já se valorizou mais de 10%.**

Varejo

A Associação Brasileira de Atacadistas e Distribuidores de Produtos Industrializados (Abad) assinou a criação de um canal digital de vendas para o setor atacadista e distribuidor, o Abastecebem.com.br. A plataforma deve entrar no ar até o fim de 2021 e, atualmente, há cerca de 50 redes na fila para se associarem ao novo canal. As informações são da [IstoÉ](#).

O projeto tem a parceria tecnológica da Infracommerce, empresa de soluções para e-commerce, e foi iniciado em 2020 por um comitê coordenado pelos consultores Eduardo Terra e German Quiroga. Para Kai Phillip Schoppen, CEO da Infracommerce, a existência de plataformas digitais da indústria para vender diretamente para o varejista não inviabiliza a existência de “shoppings virtuais” do setor. “Hoje existem muitas plataformas de venda B2C (para o consumidor final). Assim, no atacado distribuidor, haverá muitas outras iniciativas. Quem se beneficia disso é o pequeno varejista”, diz.

A [Folha](#) destaca que o Nordeste ficou para trás na quantidade de compras no carrinho de supermercado. A média de itens na cesta no Nordeste saiu de 8,2 em janeiro chegando a 6,6 em março e conseguiu aumentar para 7,9 em junho com a volta do auxílio emergencial, diz pesquisa da Horus. Ainda assim, está abaixo do patamar do início do ano.

Redes de supermercados como Kroger e Whole Foods estão entre os varejistas considerados mais confiáveis pelos clientes nos Estados Unidos, em parte porque o grande número de lojas físicas facilita a conexão com os consumidores – especialmente aqueles que ainda não confiam em empresas com uma presença 100% online. Essa é a conclusão de um estudo realizado pela empresa de pesquisas Morning Consult.

Conforme a [Superhiper](#), o levantamento mostra que 34% dos americanos simplesmente não compram em empresas que não possuem presença física. Entretanto, mesmo com



a vacinação da população e a volta a uma vida mais normal, boa parte dos consumidores continuarão comprando online. O percentual de clientes que afirmam fazer toda ou a maior parte de suas compras pela internet saltou de 13% para 24% durante a pandemia, e não deverá voltar para o nível pré-crise.

Por outro lado, 73% dos entrevistados dizem que empresas que possuem atuação em diferentes canais são mais confiáveis, pois colocam os interesses dos clientes em primeiro lugar.

Food Service

Bares e restaurantes tradicionais do Rio de Janeiro começam a reabrir, em meio ao avanço da vacinação na cidade. Um deles é o La Fiorentina, que será reaberto hoje. O restaurante no Leme, buscou novos investidores para voltar a funcionar. O lugar é famoso por ser um reduto de celebridades, atores e jornalistas. Já o O Baródromo, espaço permanente de homenagem ao carnaval e à cultura da cidade, precisou se reinventar. A casa deixou o tradicional endereço na Lapa, coração da boemia carioca, e reabriu no Maracanã, na zona norte.

E o Amarelinho, na Cinelândia, acaba de ser assumido por uma rede de bares e voltará a receber os clientes nos próximos meses. Em 2020, ano do seu centenário, o bar ficou fechado por oito meses.

O último relatório do Sindicato de Bares e Restaurantes do Rio, divulgado em abril, mostrou que o mercado de trabalho formal do setor de bares e restaurantes segue sendo o mais impactado pela pandemia. Em um ano, foram 5.530 empregos a menos. As informações são do [G1](#).

(Créditos: Governo MS)



No Mato Grosso do Sul, o [portal do Estado](#) informou que o programa Incentiva+MS Turismo teve o período de inscrições encerrado no domingo. **950 trabalhadores e microempresas do turismo se interessaram pelo auxílio de R\$ 1 mil, anunciados pelo governador Reinaldo Azambuja para ajudar um dos setores mais afetados**

pela pandemia do coronavírus.



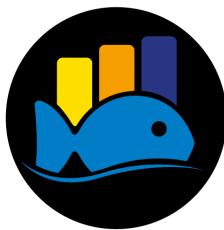
BOLETIM



Agora, a comissão de seleção analisará os dados e os nomes dos aptos a receberem o auxílio serão divulgados em dez dias. O programa foi lançado com parte de um megapacote de investimentos que abrangem também outros setores, como cultura, setor empresarial e pessoas de baixa renda. O “Retomada MS” injetará ao todo R\$ 763 milhões, com auxílio financeiro, medidas fiscais e microcrédito orientado.

APOIO:





Painel do Pescado

by ProjePesca & seafoodbrasil

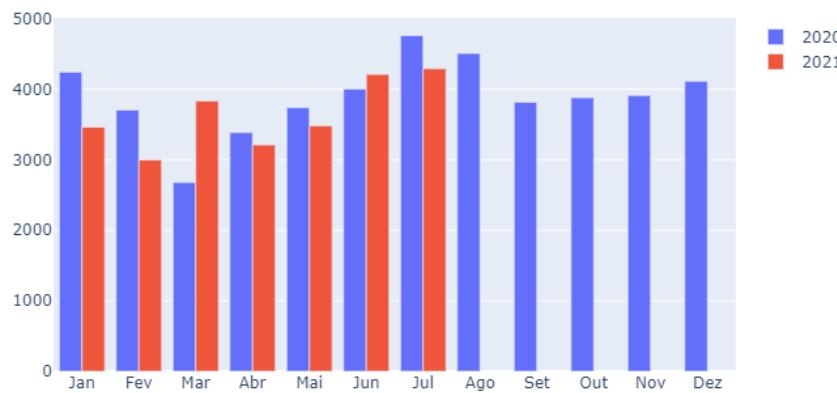
ESPECIAL PAINEL DO PESCADO

Receita com exportação de pescado cresce 30% até julho

Com uma redução de 3,87% no volume quando comparado ao mesmo período do ano passado, o Brasil exportou 25.489 toneladas de pescado de janeiro até julho de 2021. As receitas com exportação foram de US\$ 153.302.116 no período, o que representa um aumento no valor auferido de 29,61% ante os primeiros sete meses de 2020.

A tonelada de pescado exportado até julho teve preço médio de US\$ 6.014, uma valorização de 34,84% em relação ao valor recebido de janeiro a julho de 2020.

(Tonelada mês a mês)



[Acesse agora o Painel do Pescado](#) e saiba todos os detalhes das importações e exportações de pescado em tempo real. Se ainda não é usuário, [clique aqui e faça sua degustação](#).

APOIO:

