



Edição #342 | 8 de setembro 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

O dia seguinte

O significado e os efeitos dos acontecimentos do dia de ontem, data da Independência do Brasil celebrada por parte da população como uma efeméride de apoio ao governo Bolsonaro, virão das respostas a eles. À margem das motivações para os atos, a pauta adotada de confronto entre Poderes serve à mobilização da base para 2022, mas se descola dos pleitos graves e caros à população: vacinas, renda média em queda, inflação de alimentos e combustíveis, além da crise hídrica, para citar alguns.

Hoje, enquanto partidos de oposição - em número crescente - aquecem a tese do impeachment e as instituições devem responder seriamente às declarações e atos de ontem, a economia em depressão deveria dar a tônica dos debates. No dia seguinte ao Sete de Setembro, a certeza é a de que o governo federal se distancia mais da resolução para a crise institucional e das pautas mais relevantes para o conjunto dos brasileiros, à esquerda, ao centro ou à direita.



Fabi Fonseca
Jornalista,
repórter da
plataforma
Seafood Brasil



Leandro Silveira
Jornalista,
repórter e
analista de
cenários



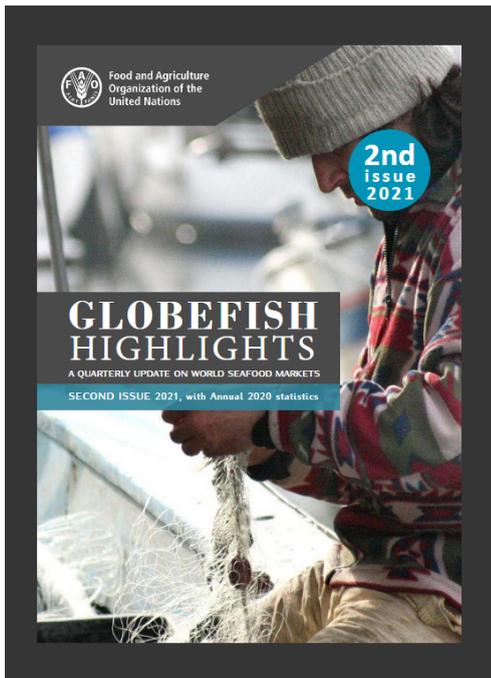
Ricardo Torres
Jornalista, editor
da plataforma
Seafood Brasil

APOIO:



Destaque

Como acontece a retomada?



As capturas de pescado caíram 0,7% em todo o mundo no ano passado, enquanto a aquicultura interrompeu uma série de crescimento global para cair 1,3% em 2020. O valor total das trocas globais de pescado caíram 5,7%, com volumes 3,9% menores.

Estas são algumas conclusões da segunda edição do **Globefish Highlights**, publicação da **Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação (FAO/ONU)** publicada ontem (07/09). [Clique aqui](#) para acessar na íntegra.

A publicação contém uma atualização trimestral detalhada sobre as tendências de mercado para uma variedade de commodities importantes, bem como uma análise do impacto do COVID-19 nas

principais espécies produzidas. Combinando as informações de preços coletadas para o European Price Report com outros dados de pesquisas de mercado coletados pela FAO Globefish, **o relatório fornece uma atualização detalhada sobre as tendências de mercado para uma variedade de commodities importantes**. Os principais dados do mercado são apresentados em uma série temporal tabular ou gráfica com análise escrita de tendências e eventos-chave e notícias que afetam commodities como atum, sardinhas, tilápia, camarão, salmão, farinha de peixe e óleo de peixe, cefalópodes, bivalves e outros crustáceos.

NOTICIÁRIO GERAL

Política e Economia

Em um desafio explícito ao STF e à democracia, o presidente Jair Bolsonaro declarou que não respeitará "qualquer decisão" do ministro Alexandre de Moraes, incitando seus apoiadores contra a Corte durante as manifestações de ontem, destacou o [UOL](#). Bolsonaro xingou o magistrado de "canalha" e pediu sua saída diante de cerca de 125 mil pessoas, segundo a polícia militar, que o acompanhavam na Avenida Paulista ontem, no culminar dos atos antidemocráticos convocados pelo presidente no 7 de Setembro.

Juristas ouvidos pela [TV Globo e pela GloboNews](#) afirmaram que **o presidente cometeu crime de responsabilidade ao afrontar princípios constitucionais, como ao dizer que não vai cumprir decisões de Moraes**. Segundo os especialistas, os atos insuflados por Bolsonaro e as ameaças aos ministros do STF e ao Tribunal Superior Eleitoral atingem diretamente a Constituição.

O pronunciamento do presidente fez com que vários políticos passassem a se movimentar para alavancar o processo de impeachment. Um deles é o presidente do PDT, Carlos Lupi, que marcou para hoje, às 19h, uma live com integrantes de vários partidos para tratar do assunto. "Estarão lá o Roberto Freire (presidente do Cidadania), Gleisi Hoffmann (presidente do PT), Paulinho da Força (SD-SP), Juliano Medeiros (presidente do PSOL), Randolfe Rodrigues (senador da Rede-AP) e o Rodrigo Maia (sem partido)", disse Lupi à coluna de Chico Alves no [UOL](#).

Já os ministros do STF se reuniram virtualmente, ontem, para alinhar reação aos ataques de Bolsonaro à Corte – e principalmente a Moraes. No encontro, ficou definido que **o presidente do STF, o ministro Luiz Fux, fará pronunciamento hoje, e deve repudiar em termos claros e duros as ameaças do chefe do Executivo**, de acordo com o [Metrópoles](#).

O presidente do Senado, Rodrigo Pacheco, anunciou o cancelamento das sessões de hoje e amanhã, assim como de todas as comissões que seriam realizadas nesta semana. Interlocutores de Pacheco disseram que a medida busca dar uma resposta a Bolsonaro, de acordo com a [Folha](#).

O mercado de trabalho do País segue em níveis alarmantes, piores do que os atingidos antes do início da pandemia. Segundo o economista Marcelo Neri, da FGV Social, **a renda média do brasileiro, incluindo informais e desempregados, está 9,4% abaixo do nível do final de 2019**, destaca a [CNN Brasil](#).

Covid-19

Estudo da [The Economist](#) aponta que **o número de mortes por coronavírus pode ser três vezes superior aos dados oficiais, sendo de 15,3 milhões de pessoas no mundo desde o início da pandemia - e não de 4,6 milhões.** Para chegar a esse dado, a revista trabalha com o conceito de mortes em excesso na comparação com a estimativa de falecimentos para o mesmo período.

A Secretaria Especial de Enfrentamento à Covid do Ministério da Saúde suspendeu as entregas de vacinas ontem e hoje em razão das manifestações no feriado da Independência. Em números, **os protestos convocados por Bolsonaro atrasaram a entrega de mais de 2,6 milhões de doses** que havia sido prevista para esses dois dias nas planilhas entregues pelo próprio ministério aos Estados, destacou Malu Gaspar em seu blog no [O Globo](#).

O Instituto Butantan e a Anvisa se reuniram para discutir a situação dos lotes de doses da CoronaVac interditados pela agência. A Anvisa solicitou mais documentos ao instituto, que criou uma força-tarefa para entregá-los o quanto antes, explicou o [UOL](#). A Anvisa bloqueou de forma cautelar mais de 12 milhões de doses de CoronaVac que já haviam sido distribuídas ao Plano Nacional de Imunização e outros 9 milhões que ainda estavam em tratativas de importação da China. De acordo com a agência, os lotes em questão foram envasados em uma fábrica não inspecionada pelos seus técnicos, portanto, não tinham autorização de uso emergencial no Brasil.

O Brasil registrou ontem 342 mortes por Covid-19, com o total de óbitos chegando a 584.208 desde o início da pandemia, de acordo com o balanço do consórcio de imprensa divulgado pelo [G1](#). Com isso, a **média móvel de mortes nos últimos 7 dias ficou em 526 - a mais baixa desde 1º de dezembro.** São 20.911.579 de casos confirmados desde o começo da pandemia, com 13.868 desses diagnósticos no último dia. A média móvel nos últimos 7 dias foi de 19.102 diagnósticos por dia, a mais baixa desde 9 de novembro.

O levantamento também aponta que **67.924.559 de pessoas tomaram a segunda dose ou a dose única de vacinas contra a Covid e estão totalmente imunizadas, o que corresponde a 31,84% da população do País.** Os que estão parcialmente imunizados, ou seja, que apenas a primeira dose da vacina, são 135.423.423 pessoas, o que representa 63,48% da população. A dose de reforço foi aplicada em 1.034 pessoas.

PESCA DO EM ANÁLISE

Aquicultura

Veículos nacionais e regionais repercutem a organização do **II Festival Nacional do Tambaqui da Amazônia, que acontece a partir do dia 19 de setembro em 30 municípios de Rondônia, 26 capitais brasileiras e no Distrito Federal, além da cidade de Itajaí (SC)**. A expectativa é assar, ao mesmo tempo em todo o Brasil, cerca de 35 mil bandas de tambaqui, uma média de 500 bandas por cidade, sendo que Porto Velho terá o maior número, quatro mil. As informações são do [G1](#).

O [Rondônia Dinâmica](#) lembra que, em 2020, o Festival de tambaqui ocorreu em dez municípios, totalizando 6.087 quilos, divididos em 4.230 bandas. As perspectivas para ampliação das exportações pesqueiras estaduais começaram em Ariquemes, a 200 quilômetros de Porto Velho, quando os organizadores assaram duas mil bandas de peixe, em maio, e um ano depois, 2018, três mil. Segundo Mirtes de Lima, ao assar 3.304 bandas em 2019 durante a 3ª Exposição da Piscicultura, Agroindústrias e Agronegócio do Vale do Jamari, o festival entrou para o livro de recordes do Ranking Brasil.

O Rio Grande do Sul entra na pauta por conta do seminário online e presencial “Piscicultura: desafios da Cadeia Produtiva”, organizado pela Secretaria da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural (SEAPDR) e Emater na tarde de segunda (06/09). O Estado conta com 50.464 produtores, sendo 78% para subsistência e 22% para comercialização. A produção é de 17.700 toneladas. São 84 indústrias, sendo 65 em funcionamento. A maioria, 87% são peixes de cultivo, 7% de captura e 6% cultivo/captura. Entre as espécies cultivadas, 65% são carpas, 27% tilápias e 8% nativos.

De acordo com o extensionista da Emater, João Sampaio, os principais desafios para o desenvolvimento do cultivo de peixes no Rio Grande do Sul são o alto custo de produção, o crédito, problemas com a uniformidade dos alevinos, sistemas de produção de baixa tecnologia e demanda limitada. **Outro desafio à vista é o licenciamento ambiental para a criação de tilápias no Estado, que está em discussão pela cadeia produtiva.**

A Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) preparou algumas orientações sanitárias para a prevenção de doenças que provocam mortalidade dos peixes e redução na qualidade do pescado. As orientações foram reunidas em um episódio do programa Prosa Rural, por meio do qual, em cada episódio, a Embrapa mantém diálogo direto com o produtor e agricultor. A primeira dica é verificar se o local e a qualidade da água são adequados para o cultivo da espécie escolhida. O produtor pode consultar, com a assistência técnica do município ou da localidade, o tipo de peixe indicado para a região (e se há água limpa e de qualidade para a produção). Essa medida evita estresse e



Três dicas para melhorar a qualidade da criação de peixes

- 1 Crie a espécie adequada**
 - Verifique se o local e a qualidade da água são adequados para o cultivo da espécie escolhida
 - Consulte a assistência técnica do município sobre o tipo de peixe indicado para a região e se há água limpa e de qualidade
 - Esses cuidados evitam o estresse e a mortalidade dos peixes
- 2 Cuide da alimentação dos animais**
 - Compre ração de qualidade e armazene em local adequado, para evitar fungos
 - A medida evita doenças nutricionais e melhora o desempenho dos peixes cultivados
- 3 Evite a superpopulação nos viveiros**
 - Isso ajuda a garantir a qualidade da água e diminui a dispersão de bactérias e parasitas

Fonte: Embrapa



mortalidade dos peixes. Confira mais detalhes sobre estas e mais no episódio do [Prosa Rural sobre manejo sanitário na piscicultura](#).

Pesca

Quatro espécies capturadas pela frota atuneira mostram sua recuperação graças à aplicação de cotas de pesca regionais durante a última década, de acordo com a atualização da Lista Vermelha de Espécies Ameaçadas da IUCN publicada no Congresso Mundial de Conservação da IUCN em Marselha. No entanto, a recuperação ocorre em meio a pressões crescentes sobre as espécies marinhas, já que 37% dos tubarões e raias do mundo estão ameaçados principalmente devido à pesca excessiva, agravada pela perda e degradação do habitat e às mudanças climáticas. As informações são do [Europa Azul](#).

A Lista Vermelha da IUCN inclui 138.374 espécies, das quais 38.543 estão ameaçadas de extinção. "A atualização da Lista Vermelha da IUCN de hoje é um poderoso sinal de que, apesar das pressões crescentes sobre nossos oceanos, as espécies podem se recuperar se os Estados realmente se comprometerem com práticas sustentáveis", disse o Dr. Bruno Oberle, Diretor Geral da IUCN. "Os Estados e outros reunidos agora no Congresso Mundial de Conservação da IUCN em Marselha devem aproveitar a oportunidade para impulsionar a ambição na conservação da biodiversidade e trabalhar em direção a metas vinculantes com base em dados científicos sólidos. Essas avaliações da Lista Vermelha demonstram como nossas vidas e meios de subsistência estão intimamente ligados à biodiversidade", acrescentou Oberle.

A crise hídrica que assola o País já afeta a pesca profissional, artesanal e turística no rio Paraná, como ressalta o [G1](#), em reprodução de matéria da BBC Brasil. O texto relembra que o turismo pesqueiro e a pesca para subsistência são atividades comuns no rio. No trecho do rio do outro lado da fronteira brasileira, na Argentina, há várias colônias de pescadores e relatos de milhares de famílias de pescadores enfrentando uma crise pela seca do rio.

No Brasil, também há registros de que peixes estão sendo afetados. Para guardar água e conseguir suprir a demanda de energia nos próximos meses, o Ministério de Minas e Energia recomendou que algumas usinas do rio Paraná reduzissem sua vazão. Com a redução da vazão, as laterais do rio baixaram e lagoas isoladas se formaram, ameaçando a fauna que vive ali. Por isso, foi preciso fazer o resgate de peixes. **A Cesp diz ter realizado avaliação, rastreamento, resgate e transposição de peixes para áreas seguras. Foram resgatadas cerca de 2 toneladas de peixes nativos, que foram transportados para o leito do rio.** Além disso, foram retiradas 2,5 toneladas de peixes mortos. Segundo a Cesp, 90% desses peixes eram de espécies exóticas, da região amazônica, que foram introduzidas na bacia do rio Paraná e são mais sensíveis ao frio.

O [Instituto Oswaldo Cruz \(IOC/Fiocruz\)](#) contribui com a polêmica em torno do **consumo de pequenos tubarões, comumente chamados de cação**. Um estudo liderado pelo IOC/Fiocruz em parceria com a Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ) e Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (Unirio) se debruça sobre eventuais riscos de contaminação humana. Entre 42 animais capturados no litoral fluminense, cinco tubarões pescados em Copacabana e no Recreio dos Bandeirantes apresentaram níveis de mercúrio acima do permitido para consumo pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). O trabalho foi publicado na [revista científica internacional Elementa: Science of the Anthropocene](#).

Indústria

A [Tribuna do Norte](#) traz uma reportagem especial sobre a **expansão das exportações de atum do Rio Grande do Norte**. Em 2021 a produção potiguar, até o fim do mês de julho, foi de 2.500 toneladas. Desse total, 1.700 toneladas foram para exportação, principalmente para os Estados Unidos. Atualmente 70% das capturas da pesca industrial - atum, meca e lagosta - no Rio Grande do Norte vão para exportação e 30% ficam no mercado interno.

“A produção foi sensacional e a procura também. Trabalhamos duro, mas conseguimos gerar empregos, mesmo em meio a uma pandemia”, disse o empresário Marcelo Martini, proprietário da Martuna, que atua no mercado há quatro anos e tem produção média de 10 toneladas por mês.

O foco nas exportações de pescado, mas da tilápia, também orienta abordagem do [Diário da Região, portal do Noroeste Paulista](#). O texto frisa que o município de Santa Fé do Sul, principal polo de criação de tilápia no estado de São Paulo, movimentou R\$ 1 bilhão anualmente com o cultivo do peixe. Os Estados Unidos se mantêm como o país que mais compra a tilápia do Brasil e da região.

O piscicultor Ramon Amaral, de Santa Fé do Sul, decidiu aumentar as exportações de tilápia para os Estados Unidos diante do cenário positivo com as vendas para o exterior. Ainda neste mês, já estão previstos os envios de dois contêineres de 40 toneladas de tilápia inteira congelada para os Estados Unidos. Com participação em toda a cadeia produtiva do grupo Brazilian Fish, Ramon produz e abate 700 toneladas por mês e deve expandir a área da fazenda para a produção mensal de 1,5 mil toneladas do peixe.

Pela Geneseas, o gerente de produção Renato Morandi indica que a empresa exporta tilápia há mais de uma década e tem como principais países compradores os Estados Unidos e o Canadá. A capacidade de produção é de 20,0 mil toneladas anuais e o frigorífico abate uma média de 80 toneladas diariamente. Deste total, 20% são destinados para a exportação, com todos os produtos abatidos pelo frigorífico, desde o filé e o peixe congelado, até os subprodutos, como pele e escama.

Varejo

Nos Estados Unidos, uma nova pesquisa com consumidores reportada pelo [Seafood Source](#) mostra que **há uma certa resistência ao recente aumento nos preços de itens de pescado, que cresceram como todos os demais itens alimentícios**. O índice de preços ao consumidor dos EUA disparou 5,4% em julho de 2021, em comparação com julho de 2020, e 95% dos consumidores notaram um aumento nos preços do varejo no mês passado.

Se os preços continuarem a subir, 23% dos consumidores dizem que vão reduzir as compras de frutos do mar, carnes e aves, revelou a pesquisa da Numerator comentada pelo veículo. Além disso, 23% reduzirão as compras de produtos sustentáveis certificados e 46% reduzirão os itens orgânicos ou premium.

Outra pesquisa nos EUA, abordada pela [Superhiper](#), mostra que a maioria dos americanos adultos não projeta um retorno à “vida normal” no próximo trimestre.

Segundo o U.S. Grocery Shopper Trends Tracker, o índice de consumidores que acreditam que comprar pessoalmente no supermercado é seguro subiu de 50% para 60%. Com um detalhe importante: embora visitem os supermercados, os consumidores vão menos vezes às lojas e passam menos tempo no PDV em cada ida.

No Brasil, a queda acentuada da renda média do brasileiro e a inflação em alta são fatores que interferem diretamente na recuperação econômica. O estudo LinkQ Covid da Kantar traz ainda mais elementos para a análise: ainda que a taxa de desemprego esteja estável, 17% dos lares brasileiros contam com ao menos uma pessoa que perdeu o trabalho após o início da pandemia, segundo o estudo. Dentro desse universo, 80% são lares da classe CDE.

Quando o assunto é alimentação, as refeições voltaram ao básico, muito impactadas pelos aumentos de preços vistos nos últimos períodos. Só no primeiro semestre deste ano, o preço médio pago pelos consumidores subiu 11,8%. Sendo assim, pratos como arroz, feijão e bife ou filé com salada foram as opções de escolha dos consumidores entre os que mais cresceram ocasiões de consumo no almoço e jantar dentro de casa. Em contrapartida, a tendência do “preparo mais elaborado” desacelerou fortemente. Houve queda da busca pela farinha de trigo, que vinha se destacando nos últimos estudos e agora perdeu mais de 2,3 milhões de lares compradores. Como resultado, menos bolos (-11,7%) e pães (-9,8%) sendo preparados em casa.

De acordo com o Consumer Insights, os brasileiros estão procurando categorias mais práticas e convenientes, como batatas congeladas e empanados, que se destacam em todas as classes sociais. Mas outra necessidade que volta a se destacar é a preocupação com a nutrição e saudabilidade. Em todas as refeições - café da manhã, almoço, lanches e jantar - há um aumento da busca por saudabilidade. O estudo mostra que os consumidores mais maduros estão atentos à dieta (26,7%), enquanto lares com mais crianças e adolescentes focam a preocupação na nutrição (9,1%).

Food Service

A Semana do Pescado continua a render registros na mídia nacional e regional. Com 11 pratos especialmente criados para o evento, o Polo Gastronômico dos Cavaleiros celebra a Semana do Pescado em Macaé (RJ), que acontece até o próximo dia 15, na orla e no Mercado Municipal de Peixes, com grande variedade de ofertas de pescado. O evento tem a parceria da Fundação Instituto de Pesca do Estado do Rio (Fiperj), e do Polo Gastronômico dos Cavaleiros, com o apoio da Prefeitura de Macaé, e tem o objetivo de fomentar as vendas e também incentivar a alimentação saudável com o consumo do pescado. Leia mais no [Clique Diário](#).

Em Gaspar (SC), o programa alia turismo à gastronomia. No domingo, dia 5, aconteceu no Buchmann Eventos, localizado no Alto Gasparinho, o torneio do maior ‘Peixe da Lagoa’ que premiou os pescadores, que pegarem os peixes com maior peso da lagoa do estabelecimento. Além disso, as Unidades Escolares terão como base

alimentar o filé de tilápia nos dias 3, 10 e 15 de setembro, incentivando a saúde e a qualidade de vida dos estudantes, como informa o [portal OCP](#).

O [UOL](#) publica uma reportagem sobre a diversificação de embalagens para o delivery de comida oriental durante a pandemia. “Apesar de a cultura nipônica estar acostumada com o ‘take away’, muitos restaurantes japoneses aqui no Brasil ainda não tinham incorporado essa dinâmica e o atendimento presencial era maioria no setor”, indica o texto.



Um dos exemplos citados é da chef Telma Shiraishi, do restaurante Ayzomê. Até chegar ao modelo atual de embalagens, Telma fez vários ajustes. Em certo momento ela trabalhou, ao mesmo tempo, com 12 fornecedores de embalagens para suas diferentes preparações, indica o texto.

Ainda na culinária oriental, o [crítico da Veja Arnaldo Lorençato](#) publica a informação de que o sushiman Denis Watanabe, ex-Kitchin, decidiu empreender e abrirá, na próxima sexta, o Watanabe Restaurante, em São Paulo. “Estou há quase 20 anos no mercado e ter um restaurante é a realização de um sonho. Por isso que mergulhei 100% no projeto que carrega o nome da minha família”, diz o chef.

Outro restaurante que chega a São Paulo é o Kazuo, que adota a proposta de ser um encontro da cozinha asiática em um só lugar, como publica a [revista Quem](#). De volta à cidade em que nasceu após sete anos longe, o chef Kazuo Harada sentia falta de um restaurante asiático na capital paulista, com pratos de altíssima qualidade usando ingredientes da culinária japonesa, chinesa, coreana, tailandesa, vietnamita, indiana e malaia, e é isso que ele fez em sua nova casa. “A cidade tem muitos restaurantes de uma só cozinha, queria um lugar onde um pouco de todas estivessem ali. A ideia é equilibrar o que é servido do sushi bar com a cozinha quente”, conta Kazuo Harada, que liderou o Mee no Copacabana Palace e depois seguiu carreira no HAI YO, em Curitiba.