



Edição #385 | 12 de novembro 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

Mais panga no Brasil

Depois de Estados como Tocantins, Rio Grande do Norte, São Paulo, Ceará e Sergipe, a Paraíba foi mais uma unidade federativa a liberar o cultivo do peixe panga, uma medida que aumenta as opções de produção para os profissionais dedicados à piscicultura. A decisão parece ser fruto do aumento da demanda por essa espécie, originária do Vietnã, pois, hoje ainda somos um país que mais compra do que vende o panga no mercado internacional.

O panga, agora com o cultivo liberado na Paraíba em tanques e viveiros escavados, também possui vantagens que podem atender ao pequeno produtor. Afinal, suas características permitem uma maior produção por área, o que pode ser útil para quem possui viveiros pequenos, desde que, claro, seja possível o custeio. É, assim, mais uma alternativa que vai se espalhando pelos estados brasileiros.



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

Efeitos ambientais de uma dieta ruim



(Créditos: Pixabay)

Pesquisa aponta que o consumo de ultraprocessados no país quase dobrou nos últimos 30 anos, contribuindo diretamente para o aumento da emissão de gases do efeito estufa e a depredação de recursos naturais. Para manter um ser humano em pé, é preciso sugar o solo. No caso do Brasil, 30 anos atrás, eram necessários 9,69 metros quadrados para um fornecimento diário de mil calorias. Hoje, mesmo com todos os avanços tecnológicos, é preciso 11,36 metros quadrados.

No mesmo período, a alimentação brasileira também passou a responder por um aumento de 21% na emissão de gases do efeito estufa e 22% na pegada hídrica. Estas são as principais conclusões de um estudo científico conduzido por pesquisadores da USP e das universidades britânicas de Manchester e Sheffield, publicado nesta quarta-feira (10/11) na revista científica Lancet Planetary Health.

Os pesquisadores utilizaram como ponto de partida os levantamentos realizados pela Pesquisa de Orçamentos Familiares, do IBGE — as cinco edições cobrem de 1987 a 2018. O estudo considerou a classificação de alimentos em quatro categorias: in natura, ingredientes culinários, processados e os chamados ultraprocessados. As informações são da [Revista Planeta](#).

CONJUNTURA

A safra agrícola de 2022 deve totalizar 270,7 milhões de toneladas, alta de 7,8% em relação à estimativa de 2021, ou 19,5 milhões de toneladas a mais. Se confirmada, será um novo recorde histórico. Os dados são do primeiro Prognóstico para a Safra Agrícola divulgado pelo IBGE e reproduzida pelo [Canal Rural](#).

Em 2021, a safra alcançou 251,2 milhões de toneladas, resultado 1,2% menor do que o de 2020, de acordo com o Levantamento Sistemático da Produção Agrícola de outubro. O resultado de outubro ficou 0,1% maior em relação à estimativa divulgada em setembro, ou 236,1 mil toneladas a mais. A estimativa da área a ser colhida pelos produtores agrícolas brasileiros em 2021 é de 68,5 milhões de hectares, com alta de 4,6% frente a 2020.

O Congresso Nacional aprovou o projeto de lei que remaneja R\$ 9,3 bilhões do orçamento do Bolsa Família para o novo programa social do governo, o Auxílio Brasil. A aprovação era uma formalidade necessária para o governo usar o dinheiro. O Ministério da Cidadania já informou que os pagamentos do Auxílio Brasil terão início em 17 de novembro e seguirão o calendário habitual do Bolsa Família. A partir de dezembro e somente até o fim de 2022, o governo promete valor mínimo de R\$ 400 aos beneficiários, cerca de 17 milhões, como destacou o [G1](#). Os parlamentares também aprovaram a proposta que altera o Plano Plurianual e prevê reserva de R\$ 76,4 bilhões para o Auxílio Brasil até 2023

O presidente Jair Bolsonaro anunciou a prorrogação, por mais dois anos, da desoneração da folha de pagamento dos 17 setores da economia que mais empregam. O benefício acabaria este ano, lembra o [Estadão](#). A medida consiste em trocar os tributos sobre os salários dos empregados por uma alíquota sobre o faturamento. Hoje, essas empresas podem escolher: ou pagam 20% de contribuição previdenciária sobre os salários dos funcionários ou uma alíquota que vai de 1% a 4,5% sobre o faturamento bruto.

No pregão de quinta-feira, o Ibovespa fechou em alta de 1,54% aos 107.594 pontos, um desempenho provocado, de acordo com os especialistas, pelos resultados corporativos divulgados nos balanços do terceiro trimestre. **O dólar comercial voltou a cair forte e recuou 1,74% a R\$ 5,404** na compra e na venda, segundo o [Infomoney](#).

PESCADO EM ANÁLISE

Aquicultura



A SAP anunciou que em trabalho conjunto com a Caixa Econômica Federal viabilizou novas **linhas de crédito para a aquicultura, com dispensa de título de propriedade. Com isso, tanques escavados e profissionais que atuam em águas da União poderão tomar crédito para custeio e investimento.** “Pessoal, grandes novidades: águas da União, tanques escavados e também energia solar que era uma grande demanda dos nossos aquicultores”, falou o secretário da Aquicultura e Pesca (SAP), Jorge Seif Junior. Conforme ele, em janeiro será lançada uma linha específica para a pesca artesanal.

Na tarde desta quinta-feira (11), por unanimidade, foi aprovado o relatório final da Comissão Especial para tratar da Cadeia Produtiva da Piscicultura no [Rio Grande do Sul](#). O documento foi elaborado e lido pelo relator, deputado Zé Nunes (PT).

No relatório, foram apresentados 15 encaminhamentos, entre eles estão:

- **Constituição de Câmara Setorial da Aquicultura vinculada à Secretaria de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural do Rio Grande do Sul, com fins de promoção do diálogo interinstitucional, interlocução entre forças produtivas e Poder Executivo, além de organização do setor**
- **Criação de mecanismos legais e administrativos capazes de garantir a continuidade e consolidação de programas de desenvolvimento da aquicultura, com a promoção de**

uma política de Estado, que contemple ações e políticas de caráter permanente;
Formulação e lançamento de um programa de financiamento e custeio voltado a desenvolver a cadeia produtiva da aquicultura;
- Agilidade na avaliação para a liberação de licenças de operação e de produção da atividade de aquicultura, assim como para a outorga do uso da água aos produtores que queiram ingressar no ramo, entre outros.

Pesca

A produção de lagosta neste ano no litoral cearense deve ficar cerca de 4% acima da safra de 2020, em cerca de 2.500 toneladas. A estimativa é do Sindicato das Indústrias de Frio e Pesca do Ceará (Sindfrio). Já o preço do crustáceo foi elevado entre 44% a 105%, em relação ao valor praticado no mesmo período do ano passado.

Na praia, o quilo da cauda (a parte mais apreciada) chegou a R\$ 350,00 ante R\$ 170,00 praticado no mesmo período do ano passado, ou seja, uma majoração de mais de 100%. Já o quilo da lagosta viva passou de R\$ 90,00 para R\$ 130,00 – um acréscimo de 44%.

Como destaca o [Diário do Nordeste](#), o cenário tornou-se ainda mais favorável à produção graças ao aumento significativo da demanda por proteína animal na pandemia. **A temporada de pesca da lagosta termina no fim deste mês, após seis meses de trabalho intenso no mar.** Os barcos a motor são responsáveis por 80% da captura do crustáceo, por terem autonomia de maior tempo de permanência e irem a águas mais distantes e profundas. Esse tipo de embarcação está fazendo as suas últimas viagens.

Para os grandes e médios pescadores, a produção atual variou entre 3% a 4% em relação a 2020, mas o setor foi amplamente favorecido pelo aumento do preço da lagosta.

PROGRAMAÇÃO

- 07:00 - Credenciamento;
- 08:00 - Abertura e Boas Vindas;
- 08:30 - O Agronordeste na Pesca e Aquicultura no RN;
- 09:00 - Evolução da Pesca no Município de Areia Branca;
- 09:30 - Novo Registro de Pescadores e Embarcações;
- 10:00 - A Segurança na Navegação Marítima;
- 10:30 - A Pesca e a Aquicultura em Harmonia com o Meio Ambiente;
- 10:50 - Impacto da Pesca Artesanal na Economia no RN;
- 11:20 - Perguntas e Comentários
- 12:00 - Encerramento



O portal [Costa Branca News](#) destaca que o **Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e a Frente Parlamentar em Prol do Semiárido escolheram Areia Branca (RN) para sediar o seminário Agronordeste – Fortalecimento da Pesca do RN que acontecerá nos dias 17 e 18 de novembro.**

O evento contará com a presença do secretário nacional da Pesca, Jorge Seif Júnior. O seminário terá a participação de representantes da Marinha do Brasil, Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (Ibama), Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN), além de representantes locais.

O [Bonde](#) detalha que **duas espécies de peixe, o dourado e o lambari-do-rabo-amarelo, foram reintroduzidas ao Rio Paranapanema a partir de estudo inédito e adoção de metodologia inovadora sobre conservação e recuperação de peixes, desenvolvidos na UEL** (Universidade Estadual de Londrina). Com conhecimento técnico e científico, em mais de 20 anos de estudos, essa ação promete impactar a forma de fazer repovoamento de peixes em todo o país.

Intitulado “Desenvolvimento e aplicação de um programa inovador para a conservação e recuperação do estoque pesqueiro do Rio Paranapanema”, o projeto de modelo P&D (Pesquisa e Desenvolvimento) é conduzido pelo Lepib (Laboratório de Ecologia de Peixes e Invasões Biológicas), em parceria com inúmeras empresas e instituições. Ele começou em 2018 e tem duração de 48 meses, com possibilidade de prorrogação por mais 24 meses.

O grande diferencial do estudo, segundo o biólogo e doutor em Zoologia, Mario Luis Orsi, responsável pelo Lepib, é **o formato do repovoamento baseado em pesquisa científica, desde a genética até a ecologia**. Ele conta que as espécies foram soltas em apenas uma parte da bacia hidrográfica, no Reservatório da Usina Hidrelétrica de Rosana, usado como modelo para a nova proposta. Enquanto que, em outra parte, no Reservatório Usina Hidrelétrica de Taquaruçu, foi utilizada a metodologia tradicional, para ter uma comparação.

Indústria

O presidente da Camarão BR, Cristiano Maia, foi a Brasília solicitar ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) o envio imediato do plano de ação, já elaborado pelo Mapa, que apresenta as estratégias para solucionar as não-conformidades observadas durante as auditorias passadas que ocasionaram na suspensão das exportações de pescado à União Europeia. Maia integrou um time de empresários cearenses do agronegócio que participaram de reuniões no Mapa.

À **Seafood Brasil**, Fernando Lauande, diretor executivo da Camarão BR, que também esteve presente no encontro, ressaltou o pedido para que o plano de ação seja apresentado para a Câmara Setorial do Pescado e para a CNA o mais breve possível. O objetivo é que o documento seja enviado para análise dos órgãos responsáveis da UE até o final da próxima semana.

A Norway Royal Salmon (NRS) relatou Ebitda (ganhos operacionais antes de juros e impostos) de 88,7 milhões de coroas norueguesas (aproximadamente R\$ 55,3 milhões) no terceiro trimestre de 2021, um aumento em relação aos 34,8 milhões de coroas norueguesas (R\$ 21,7 milhões) alcançados no período correspondente de 2020.

A empresa de frutos do mar sediada em Trondheim, na Noruega, atribuiu o aumento aos preços mais altos do salmão e aos custos de produção mais baixos no período de julho a setembro. As informações são da [Seafood Source](#).

Varejo

O consumo de bens no País voltou a mostrar retração em setembro, sob impacto da alta dos preços na economia, que corroem o poder de compra das famílias. **O volume vendido pelo comércio varejista encolheu 1,3% em relação a agosto, a queda mais acentuada para o mês** em toda a série histórica da Pesquisa Mensal de Comércio, iniciada em 2000 pelo IBGE, informou o [Estadão](#). O recuo sucede um tombo de 4,3% no mês anterior. Em dois meses seguidos de redução, o varejo já acumulou uma perda de 5,6%.

Durante o terceiro trimestre de 2021, a receita bruta do Grupo Mateus manteve o expressivo ritmo de crescimento, mesmo com a forte base de comparação do mesmo período de 2020 (53,5%), e totalizou R\$ 4,9 bilhões, faturamento recorde para um trimestre, com um aumento de 24%. Nos primeiros nove meses deste ano, o grupo registrou um crescimento de 27,7% na receita bruta.

O crescimento deve-se, principalmente, ao prosseguimento do plano de expansão, com a abertura de 8 lojas no trimestre, totalizando 45 inaugurações no intervalo entre o 4º trimestre de 2020 e o terceiro de 2021, lembra a [Super Hiper](#).

Depois de muita espera o Mercado Público de Lages (SC) está prestes a abrir as portas novamente. As empresas vencedoras das licitações já estão fazendo a montagem dos boxes. O novo Mercado Público também terá espaço para apresentações culturais, para exposições, bem como um auditório para 40 pessoas. A estrutura comporta bares, restaurantes, peixaria, lotérica, dentre inúmeros outros serviços à disposição dos visitantes, de acordo com o [São Joaquim Online](#).

Food Service

Com a queda dos números de novos casos de infecções e mortes, muito em função do avanço da vacinação, o pior parece já ter passado no Brasil na pandemia do coronavírus. Assim, **embora a crise sanitária ainda precise ser levada a sério, a jornada de retomada começou para os bares e restaurantes que resistiram no País.**



Já é possível, inclusive, observar o retorno do público aos estabelecimentos, o que caracteriza o início do processo de recuperação. Agora, **cabe a bares e restaurantes adotar estratégias que precisam passar principalmente pelo fortalecimento da relação das marcas com o cliente.**

A avaliação foi feita por **Fernando Blower, diretor-executivo da Associação Nacional de Restaurantes (ANR)** em entrevista ao [Guia da Cerveja](#). Para ele, nesta recuperação, será crucial que **os estabelecimentos entendam os seus clientes e o que será possível entregar aos consumidores.**

Em outra entrevista concedida a um veículo segmentado, a [Mercado e Consumo](#), o **dono dos restaurantes Pirajá e Bráz, Ricardo Garrido**, falou das alterações realizadas no modelo de negócio, o que incluiu a adoção do delivery de chope e de dark kitchens. **“A gente diz que tem que se transformar numa empresa de entretenimento gastronômico casual aonde os nossos clientes quiserem”**, diz.

Já a coluna Viagem & Gastronomia da [CNN Brasil](#) exalta as **opções de culinária japonesa em São Paulo**. “Bem ampla e repleta de filosofias por trás de cada prato, a gastronomia japonesa não se limita ao sushi, sashimi e ao temaki: há uma gama abundante de pratos quentes, frios, acompanhamentos, petiscos, doces, caldos, bebidas... Uma infinidade de criações”, escreve Daniela Filomeno.