

# O INSPETOR DE PESCADO

Um boletim informativo sobre inspeção de frutos do mar, controle de qualidade e tecnologia



Número 132

Versão em Português-BR

Julho 2023

## GLOBAL

### Evento mundial do WSC 2023 reunirá palestrantes de altíssimo nível



O Congresso Mundial do Pescado 2023 (WSC 2023) contará com palestrantes de renome mundial, terá uma programação excepcional e, irá ocorrer em Peniche, Portugal, 25-27 de setembro de 2023. O Dr. Essam Yassin Mohammed, Diretor Geral da WorldFish e Diretor Sênior de Sistemas Alimentares Aquáticos do CGIAR abrirá o congresso, liderando o debate com uma visão geral das principais questões e desafios em “Colheita Azul: Mapeando uma Curso Sustentável para Pessoas, Planeta e Lucro”. O congresso irá explorar como otimizar a contribuição da produção pesqueira e aquícola e sua distribuição para o desenvolvimento sustentável, refletindo os interesses dos operadores, trabalhadores ao longo da cadeia de abastecimento e, principalmente, os consumidores. O Comitê de Organização da WSC 2023 confirmou os seguintes palestrantes, como a: Profa. **Melanie Siggs**, Conselheira do Friends of Ocean Action, Fórum Econômico Mundial; Dra. **Alison Turnbull**, Pesquisadora Sênior, Estudos Marinhos e Antárticos, Universidade da Tasmânia e Presidente, SafeFish Austrália; Dr. **Ricardo Calado**, Pesquisador Chefe, Departamento de Biologia, Universidade de Aveiro, Portugal; Prof. **Ana Gago-Martínez**, Chefe do Departamento de Análise e Química Alimentar, Universidade de Vigo; **Paolo Caricato**, G5 Direção de Higiene Alimentar, Rações Alimentares e Fraude, DG para Saúde e Segurança Alimentar da Comissão Europeia; **Tracy Murai**, Diretora Adjunta, Global Fisheries and Marine, Grupo Thai Union; **Valeska Weymann**, Sênior Especialista/Gerente Técnica das principais Contas para Aquicultura, GLOBALG.A.P.; **Laurice Churchill**, Oficial Sênior de Segurança ao Consumidor, Programa de Inspeção de Frutos do Mar, NOAA; Sirilak Suwanrangsri, Líder Regulatório

Global, Grupo Thai Union; Esther Garrido Gamarro, Chefe da Pesca das Nações Unidas e da FAO em Roma; **Jogeir Toppe**, Chefe da Pesca da FAO em Roma e Dr **Steve Jones**, Pesquisador associado, Professor, Recursos Naturais e Ciências Marinhas, University of New Hampshire, USA. Aqui estão apenas algumas das principais escolhas até agora. Para o programa atualizado e detalhes de registro, [clique aqui](#).

### FAO/OMS Dia Mundial da Segurança Alimentar, Evento de Alto Nível: Normas alimentares salvam vidas

A Conferência Mundial de Segurança Alimentar conjunta da FAO e da OMS deste ano (dia 7 de junho de 2023) teve como tema “Os padrões alimentares salvam vidas” e foi apresentado como um evento híbrido sediado na FAO em Roma. Em seu discurso de boas-vindas, o Dr. QU Dongyu, Diretor-Geral da FAO, sublinhou a importância da segurança alimentar tanto para a missão da FAO de acabar com a fome e ao quadro estratégico da organização, que visa a transformação sustentável dos sistemas alimentares. Dr. Tedros Adhanom Ghebreyesus, Diretor-Geral da OMS, destacou o papel do Codex no desenvolvimento de padrões alimentares e o papel dos governos e setor privado na implementação e manutenção desses padrões. Ele também destacou algumas estatísticas importantes em relação às doenças transmitidas por alimentos: “Todos os dias, uma estimativa de 1,6 milhão de pessoas em todo o mundo adoece ao se alimentarem com alimentos inseguros, onde muitos delas são crianças pequenas. Mais de 200 doenças, de diarreia a câncer, são causadas pela ingestão de alimentos contaminados com bactérias, vírus, parasitas ou produtos químicos.” O evento foi moderado por várias partes, incluindo a Diretora-Geral Adjunta da FAO, Maria Helena Semedo, e um painel de convidados de alto nível da Albânia, Costa Rica e Estados Unidos da América. Os comentários finais foram dados pelo Diretor-Geral Adjunto para “Cobertura Universal de Saúde” /Populações Mais Saudáveis da OMS, Dr. Ailan Li, que disse que os padrões alimentares podem fornecer alimentos mais seguros para todos em todos os lugares e que é “essencial para todos nós antecipar os desafios futuros e assumir ações hoje.” “No futuro, os formuladores de políti-



1<sup>st</sup> Floor, Wisma LKIM, Jalan Desaria, Pulau Meranti, 47120 Puchong, Selangor, Malaysia  
(P.O. Box 10899, 50728 Kuala Lumpur, Malaysia)

Tel: (603) 8066 8112 • Fax: (603) 8060 3697 • E-mail: [info@infofish.org](mailto:info@infofish.org)  
Website: [www.infofish.org](http://www.infofish.org)



IAFI

Professionals  
for a Safe and  
Sustainable Global  
Seafood Supply

cas devem priorizar a segurança alimentar por meio de sistemas de controle”, disse ela. “Pedimos um mundo onde todos, em todos os lugares, tenham acesso a alimentos seguros e nutritivos.” Assista [aqui](#) à gravação do evento

## NOTÍCIAS DA ÁSIA-PACÍFICO

### **Austrália: os governos impõem regras de embalagem pela primeira vez.**

A indústria será forçada a fazer mais para reduzir o desperdício e aumentar a reciclagem depois que as leis dos governos estaduais e do governo federal da Austrália concordaram em impor normas obrigatórias de embalagens aplicáveis aos fabricantes e varejistas pela primeira vez. O acordo foi bem recebido pelos conservacionistas como um grande avanço após anos de ação voluntária da indústria que não conseguiu reduzir o desperdício. A ministra do Meio Ambiente, Tanya Plibersek, disse que o “desenvolvimento do acordo histórico” significava que a embalagem estaria “sujeita a novas regras estritas do governo”. O ministro disse que o pedido de regulamentação foi apoiado por algumas das principais empresas como Nestlé, Unilever e Coca-Cola. A Boomerang Alliance, uma coalizão de 55 organizações ambientais, disse que “o acordo foi o primeiro e significativo passo” para lidar com o desperdício em 20 anos. “Esta é absolutamente a decisão certa, e o primeiro passo para combater o crescente desperdício e poluição por plástico que prejudicam os oceanos e o clima”, afirmou o diretor da aliança, Jeff Angel. “Normas obrigatórias para conteúdo reciclado e metas são essenciais para criar a justificativa econômica para novas plantas de reciclagem e reprocessamento. Novas regras para minimizar o desperdício de embalagens também ajudará a combater o desperdício de plástico e o “maremoto” de poluição projetado pela ONU. O Fundo Mundial da Austrália para a Natureza (WWF-Austrália), disse que o acordo “teria um grande impacto sobre a crise de poluição por plástico na Austrália”. Leia o relatório completo [aqui](#).

### **Filipinas: BFAR adverte sobre PSP e maré vermelha tóxica**

O Departamento de Pesca e Recursos Aquáticos (BFAR) das Filipinas, alertou que mariscos coletados e testados nas águas costeiras de Dauis e Tagbilaran, cidade em Bohol e Baía de Dumanquillas em Zamboanga do Sul ainda são positivos para Toxina Paralisante de Marisco (PSP) ou maré vermelha tóxica, que está no limite acima da regulamentação. Todos os tipos de mariscos incluindo os *Acestes sp*, coletados das áreas indicadas anteriormente NÃO SÃO SEGUROS para o consumo humano. Peixes, lulas, camarões e caranguejos são seguros para consumo humano, desde que sejam frescos e bem lavados e os seus órgãos internos, como brânquias e intestinos sejam removidos antes de cozinhar. Além disso, San Pedro Bay em Samar e Lianga Bay em Surigao del Sur, estão livres agora da maré vermelha tóxica.

**Fonte:** BFAR Shellfish Bulletin No 16, Série de 2023.

### **Tuvalu: Desenvolvimento de autoridade competente para fortalecer a certificação de produtos pesqueiros**

O Departamento de Pesca de Tuvalu está tomando medidas para desenvolver uma autoridade competente para a certificação de exportação de peixe para a União Europeia. Tuvalu é um pequeno estado insular em desenvolvimento localizado no sudoeste Pacífico, e embora não tenha indústria de processamento tem uma vasta ZEE e um rico recurso de atum, explorado sob licença por muitas nações. Tuvalu procura aumentar o seu registro de atuneiros (com a atual dimensão da frota de seis cercadores), mas precisa ser capaz de aprovar navios congeladores de atum para abastecimento do mercado da UE, para permitir que os seus produtos sejam expedidos para o abastecimento da cadeia de suprimentos da UE. O Banco Mundial já havia apoiado o Ministério das Pescas e Comércio para desenvolver um roteiro para o estabelecimento de uma Autoridade Competente e um enquadramento jurídico apropriado, onde ambos já estão em vigor. Recentemente, a Nova Zelândia financiou o Programa de Apoio à Pesca de Tuvalu e anunciou que continuará esse apoio com uma consultoria de um ano para liderar o desenvolvimento dos sistemas e procedimentos necessários para que a Autoridade Competente desempenhe as suas funções e possa fornecer assistência técnica para a implementação de inspeções necessárias, aprovações, amostragem e testes em laboratório.

Mais detalhes estão disponíveis: [aqui](#)

## NOTÍCIAS EUROPEIAS

### **Reino Unido: Novos controles de importação de frutos do mar**

O Modelo Operacional do Alvo Fronteiriço (TOM) é o novo regime global do Reino Unido para alimentos importados, incluindo frutos do mar, entrando na Grã-Bretanha. O TOM será aplicado a frutos do mar provenientes da UE e do resto do mundo. O primeiro controle, que será aplicado a partir de 31 de outubro 2023, será um requisito para certificação da sanidade para frutos do mar de médio e alto risco provenientes da UE. Já é requerida uma certificação sanitária para frutos do mar chegando do resto do mundo. Então, a partir de 31 de janeiro 2024, documentação, identidade e riscos baseados em checagem física serão verificações introduzidas para frutos do mar de risco médio importados da UE. Produtos de pescado chegando do resto do mundo serão controlados de acordo com o novo regime neste momento, e uma queda na taxa de checagem física é esperada. Para frutos do mar de baixo risco do resto do mundo, não será mais exigida a longo prazo, a certificação sanitária. O Governo do Reino Unido anunciou quais tipos de frutos do mar provenientes da UE, Noruega e Islândia pertencem ao categorias de baixo, médio e alto risco, mas ainda irão informar a categorização de risco que se aplica a outros países. O governo também anunciou um novo modelo simplificado de certificado sanitário de exportação. O TOM é ainda um rascunho e a versão final é esperada em breve.

Mais detalhes estão disponíveis no site do governo do Reino Unido site [aqui](#).

### **31 notificações de alerta rápido para produtos da pesca**

Durante abril de 2023, houve 31 notificações de alerta rápido para produtos da pesca. Com 7 notificações de alerta rápido para produtos de moluscos bivalves, 2 para cefalópodes, 4 para produtos à base de crustáceos, 16 para outros produtos da pesca e 2 para produtos de gastrópodes. Estes incluíram 4 remessas de ostras da França.

**Fonte:** Newsletter Megapesca Lda FishFilesLite, abril de 2023

### **Comunidade Europeia: Emenda altera o nível máximo de mercúrio em peixes**

A Comissão Europeia alterou o Regulamento (CE) No 1881/2006 no que diz respeito aos níveis máximos de mercúrio (Hg) em peixe e sal seguindo o Conselho da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA). Os níveis máximos de mercúrio em várias espécies de peixes foram reduzidos, mas o nível de mercúrio para tubarão e espadarte segue mantido no nível atual, pendente de mais coleta de dados e avaliação científica. A UE também adotou o Codex Alimentarius nível máximo de 0,1 mg/kg de mercúrio em sal.

**Fonte:** Newsletter Megapesca Lda FishFilesLite, Abril de 2023.

### **Membros da IAFI participaram do Barcelona Seafood Show**

Como a Associação Internacional de Inspetores de Pesca (IAFI) é uma organização internacional sem fins lucrativos, os membros do comitê geralmente não têm a oportunidade de se conhecerem pessoalmente. Aproveitando o evento Seafood Expo Global (SEG) em Barcelona durante abril de 2023, Carey Bonnell, Olivier Hotttlet, Jon Bell, Jayne Gallagher, Meaghan Dodd e Ivan Bartolo viajaram animados para se reencontrarem e discutir os próximos passos para a IAFI com outros membros do comitê participando de forma virtual.



**Foto** (da esquerda para a direita): Carey Bonnell, Olivier Hotttlet, Jon Bell, Jayne Gallagher, Meaghan Dodd e Ivan Bartolo.

### **Reino Unido: consumo de frutos do mar associado a menor risco de doença cardiometabólica**

Comer frutos do mar uma ou duas vezes por semana pode diminuir a risco de multimorbidade cardiometabólica em homens mais velhos, de

acordo com um estudo publicado no Jornal Europeu de Nutrição. O estudo “Associações prospectivas entre a qualidade da dieta, os componentes da dieta e o risco de multimorbidade cardiometabólica em homens britânicos mais velhos”, foi publicado em 19 de junho de 2023. É a pesquisa mais recente conduzida como parte de uma iniciativa de 20 anos para pesquisar a prevalência global de problemas cardiometabólicos em populações mais velhas. A pesquisa foi elaborada para a Organização Mundial da Saúde (OMS) como meio de monitorar a prevalência de doenças cardiovasculares no Reino Unido. O estudo selecionou homens de 60 a 79 anos que comem frutos do mar uma ou duas vezes por semana. Esse grupo teve um menor risco de sofrer de múltiplas doenças cardiometabólicas, incluindo hipertensão, diabetes ou doenças cardiovasculares, como a doença cardíaca coronária, que pode levar a problemas de ataques cardíacos. Embora associações não significativas foram encontradas entre padrões alimentares, qualidade ou composição e o risco de multimorbidade cardiometabólica nos estudados, o aumento no consumo de frutos do mar e peixes foram observados e ligados a um menor risco da doença cardiometabólica, que vai progredindo para a cardiometabólica multimorbidade, de acordo com a *News-Medical Life Sciences*. Isso significa que homens que sofrem de um problema cardiometabólico como diabetes tipo 2, ataque cardíaco ou derrame eram menos propensos a ter esse problema de forma exacerbada. Mais amplamente, o estudo também encontrou que a dieta mediterrânea tem sido associada a menores riscos de infarto agudo do miocárdio, diabetes tipo 2 e ataques. E quem comeu mais vegetais, frutas, grãos integrais e frutos do mar são conhecidos por terem um menor risco de acidente vascular cerebral, doença cardíaca coronária e diabetes tipo 2, segundo o estudo.

Leia o artigo completo [aqui](#).

### **NOTÍCIAS NORTE-AMERICANAS**

#### **EUA: Lista anual dos 10 melhores da NFI ilustra recorde de Consumo de Frutos do Mar em 2021**

Em 2021, os americanos consumiram um recorde de 20,5 libras (9,3 kg) de frutos do mar per capita, um aumento enorme de 1,5 libras (680g) em relação a 2020. Os últimos números demonstram que os americanos expandiram seu gosto por pescado com a ajuda de frescos e congelados. Com um ano marcante, o camarão aumentou seu número em quase um quilo por pessoa, solidificando seu lugar como frutos do mar favoritos da América. O salmão também teve grandes ganhos. Alimentos com grande aceitação como atum enlatado, tilápia e Alaska Pollock mantiveram sua posição entre as 10 melhores classificações. Enquanto isso, Pangasius saltou três pontos chegando a sexta posição e vôngoli voltou para a lista. “A lista dos 10 principais de 2021 confirma algumas previsões de consumo de longa data”, disse o Diretor do Programa do NFI (Instituto Nacional de Pesca), Richard Barry. “Durante anos, especialistas da indústria relataram um grande aumento no consumo geral do pescado, no período da pandemia. Não há dúvida de que continuaremos ver as forças de mercado relacionadas à pandemia influenciarem esses números de maneiras diferentes ao longo dos

próximos anos. Esse retrato instantâneo no tempo é evidência de uma grande vitória de consumo.” Nos anos anteriores, a lista dos 10 melhores continha uma porção descomunal de consumo de frutos do mar nos Estados Unidos, quase 90% para algumas espécies. Desta vez, os nomes familiares na lista compõem apenas 76%, evidência de que os americanos estão lenta mas seguramente tentando coisas novas.

Leia o artigo completo [aqui](#).

## NOTÍCIAS LATINO-AMERICANAS

### Uruguai: MOU sobre cooperação em pesca e aquicultura

O Ministério da Pecuária, Agricultura e Pesca (MGAP) do Uruguai, representado pelo Diretor da Direção Nacional de Recursos Aquáticos (DINARA), Dr. Jaime Coronel, assinou um Memorando de Entendimento (MOU) sobre cooperação em pesca e aquicultura, com a Fundação Philippe Cousteau. O objetivo do MOU é fortalecer a economia azul, a união dos oceanos e a cooperação em intercâmbio comercial, conhecimento e pesquisa para a pesca e aquicultura, incluindo a inovação e a aplicação de novas tecnologias, para conjuntamente promover o desenvolvimento sustentável da indústria da pesca, aquicultura e os aspectos comerciais de seus produtos. As partes concordaram em realizar iniciativas comuns nas seguintes áreas de cooperação:

1) aquicultura: em termos de tecnologia aplicada, sustentabilidade, desenvolvimento de espécies (incluindo espécies marinhas), seleção genética e reprodução de espécies aquáticas, sistemas aquícolas, comércio, investimento e barreiras ao comércio;

2) intercâmbio na produção de peixes e questões de avaliação, incluindo inteligência artificial e modelagem de recursos hidrobiológicos.

Como reportado pela DINARA em suas redes sociais, este MOU ocorreu no âmbito da visita do Dr. Coronel à feira Seafood Expo Global em Barcelona para promover os recursos aquáticos do Uruguai no velho continente.

Saiba mais [aqui](#).

## NOTÍCIAS DA ÁFRICA

### Quênia: Inovação encontra solução para problema de resíduos de peixes

Instituto de Pesquisas Marinhas e Pesqueiras do Quênia (KeMFRI) informou que 150.000 toneladas de resíduos de peixe são gerados a cada ano na Praia Dunga, Lago Victoria, onde pescadores locais capturam Tilápia, Perca do Nilo e Mudfish. Ambientalistas alertaram sobre os perigos dos resíduos de

peixe: quando se decompõem, consomem o oxigênio da água. Além disso, o excesso da quantidade de resíduos de peixe e outras fontes de nutrientes pode causar eutrofização no lago. Alice Aluoch, proprietária de uma peixaria, revela que antes de vender seu peixe, remove as escamas com uma faca, resultando em um balde cheio de até 20 litros por dia. Com centenas de peixarias, isso resulta em toneladas de resíduos sendo descartados todos os dias. Apenas um pouco é reciclado. Dennis Otieno, um graduado em ciências aquáticas da Universidade de Egerton, está liderando outros quatro estagiários com quem desenvolveu um método de reaproveitamento das escamas de peixe em lindas flores para decoração em eventos de universidades locais. Sob a orientação de seus supervisores, Otieno produziu óleo de peixe como parte de seu projeto para concluir seus estudos de graduação. Quando ele se formou e ingressou no Departamento de Pesca do Quênia como estagiário, colaborou com seus colegas para implementar o projeto às margens do Lago Vitória. Com uma máquina extratora de óleo fabricada localmente que custa Sh73.000 (Xelim) ou US\$ 520, Otieno e seus quatro colegas extraem óleos de peixe ômega-3 das vísceras da Perca do Nilo. Os restos após o processo de extração de óleo são usados como ração para frango, gelatina e colágeno usado para tratar queimaduras. Otieno apresentou esta inovação em diferentes conferências, como às Nações Unidas - Assembleia do Meio Ambiente (UNEA-5.2), realizada em Nairóbi em março do ano passado para promover a venda desta tecnologia ao público.

Leia o artigo completo [aqui](#)



Este pequeno documento descreve a importância da segurança alimentar, seus benefícios e como os alimentos seguros podem ser garantidos na pesca. Faz parte de um conjunto de folhetos produzidos pela FAO e a OMS para promover a segurança alimentar, em particular e relacionada ao Dia Mundial da Segurança Alimentar.

Você poderá encontrar esse importante documento [aqui](#).

A próxima edição do INSPETOR DE PESCADO será distribuída em Outubro de 2023. Qualquer informação que você queira divulgar através deste boletim informativo pode ser enviada através de <http://e-newsletter.info-fish.org/>

**Editor:** Sujit Krishna Das, INFOFISH, Malásia

**Edição Técnica:** Omar Riego Penarubia, FAO, Rome, Itália e Meaghan Dodd, IAFI

**Tradução Espanhola:** Graciela Pereira, INFOPECA, Montevidéu, Uruguai

**Tradução Francesa:** Digré Arriko Calice, INFOPÊCHE, Abidjã, Costa do Marfim

**Portuguese Translation:** Uilians Emerson Ruivo, Ruivo Consultoria, Brazil