

# O INSPEITOR DE PESCADO

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



Número 141

Versão em Português-BR

Outubro 2025

## GLOBAL

### WSC 2026 destaca o aumento das exportações de frutos do mar da Índia

O Congresso Mundial de Frutos do Mar de 2026 ([WSC 2026](#)) reúne líderes globais do setor de frutos do mar, profissionais da indústria, pesquisadores, formuladores de políticas e inovadores para apresentar os mais recentes avanços no comércio mundial de alimentos aquáticos, além de abordar questões-chave que moldam o setor. O WSC 2026 contará com uma programação cuidadosamente elaborada que inclui sessões plenárias, apresentações técnicas, workshops e painéis de discussão. Workshops especiais pré-evento abordarão especificamente os desafios enfrentados pelos países asiáticos e africanos no comércio global de produtos aquáticos. Visitas a empresas também complementarão a programação. A Feira Comercial simultânea ao WSC 2026 oferece uma plataforma dinâmica para apresentar as mais recentes inovações em equipamentos relevantes para o processamento, cadeias de suprimentos, embalagens, testes, análises e certificação, capacitando, assim, as empresas exportadoras de frutos do mar a acelerar suas capacidades comerciais e de exportação. Para incentivar a máxima participação, a [IAFI](#) está patrocinando um concurso de pôsteres e apoiará a participação de jovens profissionais da pesca por meio de seu prestigioso Prêmio Peter Howgate. O envio de resumos está atualmente em andamento. O período para submissão de resumos está aberto, convidando inovadores do setor, pesquisadores, cientistas, estudantes, profissionais da indústria de frutos do mar e outras partes interessadas a apresentarem seus trabalhos em áreas temáticas designadas: o papel do comércio de frutos do mar na nutrição e nos meios de subsistência; desafios na regulamentação, inspeção e controle de frutos do mar; ciência, tecnologia de processamento e utilização de produtos aquáticos; e desafios na economia circular para produtos da pesca e aquicultura. Isso proporcionará uma oportunidade significativa para os profissionais apresentarem seus trabalhos a um público global de colegas, formuladores de políticas e líderes do setor. O prazo para submissão de resumos para o WSC é **30 de novembro de 2025**. Os resumos podem ser submetidos diretamente pelo seguinte link: [aqui](#).

Para mais informações, visite [www.wsc2026.com](http://www.wsc2026.com)

### CONIPE 2025: IV Congresso Nacional de Engenharia Pesqueira

O Quarto Congresso Nacional de Engenharia Pesqueira (CONIPE 2025) foi realizada de 27 a 29 de agosto de 2025 na Faculdade Regional de Chubut da Universidade Tecnológica Nacional (UTN), na cidade de Puerto Madryn, Argentina. O evento reuniu especialistas nacionais e internacionais para discutir a pesca e aquicultura com foco no desenvolvimento regional e em tecnologias inovadoras. Recebeu apoio institucional do INFOPESCA, de órgãos governamentais nacionais e provinciais e do setor produtivo. A UTN, única instituição a oferecer este curso na Argentina desde 1994, forma profissionais para otimizar a matriz produtiva do setor de pesca e aquicultura. A CONIPE abrangeu temas-chave como: recursos pesqueiros, economia sustentável, educação, pesquisa aplicada e políticas públicas. A programação incluiu conferências de mestrado, mesas-redondas, workshops, palestras técnicas e atividades culturais. A articulação entre universidades, empresas e instituições para fortalecer a pesquisa e o desenvolvimento aplicados ao setor foi um destaque particular. O evento foi certificado como sustentável de acordo com o programa UTN Sustainable, implementando práticas responsáveis na gestão ambiental e social. Foram oferecidos cursos e workshops virtuais relacionados a ciência de dados, direito marítimo, hidroponia, certificações, qualidade e engenharia de processos na indústria pesqueira-aquícola. Entre as atividades de destaque, incluíram-se debates sobre desafios comerciais, comunicação do setor, segurança alimentar, regulamentações do Atlântico Sul e cooperação para o desenvolvimento da aquicultura. Acadêmicos, produtores, equipe técnica e estudantes participaram de apresentações orais e em pôsteres. Por meio de diversas iniciativas de treinamento e intercâmbio, o CONIPE se consolidou como um espaço para atualizações técnicas e práticas, fornecendo ferramentas valiosas para treinamento e prática profissional na área de pesca e aquicultura.

Para mais informações, acesse: [aqui](#).

### FAO saúda o Acordo da OMC sobre Subsídios à Pesca

A Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), saudou a entrada em vigor do Acordo da OMC sobre Subsídios à Pesca, que visa acabar com os subsídios prejudiciais e promover o uso sustentável dos recursos marinhos. O chefe de Pesca e Aquicultura da FAO Manuel Barange afirmou que o acordo é “muito positivo para a



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

sustentabilidade dos recursos pesqueiros”, observando que o mundo não pode se dar ao luxo de subsidiar práticas que prejudicam o futuro do setor. O acordo proíbe subsídios que contribuem para a pesca ilegal, não declarada e não regulamentada (IUU) ou que afetam estoques sobre-explorados, e a FAO auxiliará os países em sua implementação por meio de apoio técnico e capacitação.

Leia mais: [aqui](#).

### **Blue Ports: Impulsionando o Comércio Sustentável de Pescado e o Crescimento do Mercado**

Os portos pesqueiros estão se tornando atores-chave na promoção do comércio de pescado sustentável, rastreável e equitativo. Em 2023, produtos aquáticos no valor de US\$ 182 bilhões foram comercializados em 255 países, com os portos servindo como centros vitais para desembarques, controles e agregação de valor. A Iniciativa *Blue Ports*, liderada pela FAO, redefine os portos pesqueiros tradicionais em plataformas de desenvolvimento sustentável. Esses portos integram melhorias na infraestrutura, trabalho justo, proteção ambiental e governança transparente para aprimorar as cadeias de valor do pescado. A *Blue Ports* ajuda a garantir:

- Legalidade e rastreabilidade – controles portuários mais rigorosos previnem a pesca ilegal, não declarada e não regulamentada (IUU) e aumentam a confiança dos compradores;
- Redução de perdas – instalações modernas e cadeias de frio mantêm a qualidade do pescado;
- Proteção da biodiversidade – projetos baseados na natureza protegem os ecossistemas marinhos;
- Agregação de valor – os portos servem como centros de processamento, embalagem e comercialização;
- Inclusão social – promoção de trabalho justo e benefícios equitativos para pescadores artesanais;
- Cooperação internacional – incentivo a redes globais para compartilhar as melhores práticas.

Ao vincular a sustentabilidade à eficiência comercial, a *Blue Ports* fortalece as economias locais, aprimora a qualidade dos frutos do mar e garante que o mercado global de pescado permaneça justo e resiliente.

Leia mais: [aqui](#).

## **NOTÍCIAS DA ÁSIA-PACÍFICO**

### **Austrália: Cria Laboratório Nacional de Testes de Algas**

Um novo laboratório nacional em Adelaide, permitirá em breve testes locais para brevetoxinas em moluscos, o primeiro do tipo na Austrália, reduzindo o tempo de espera para resultados de uma semana para apenas alguns dias. A instalação, operada pela Agilex Biolabs sob um pacote de apoio de 28 milhões de dólares australianos para o combate à proliferação de algas dos governos australiano e da Austrália do Sul, visa auxiliar pequenas empresas de aquicultura afetadas por proliferações nocivas de algas. Embora a maioria das fazendas de ostras da Austrália do Sul permaneça aberta, brevetoxinas foram recentemente detectadas em águas locais, levando a fechamentos temporários. O novo centro de testes ajudará o setor a retomar as operações mais rapidamente assim que os níveis de toxinas caírem. O pacote de apoio também inclui subsídios para recuperação de negócios, aconselhamento financeiro e de saúde mental, monitoramento costeiro aprimorado e iniciativas de recuperação comunitária. Mais informações sobre a proliferação de algas e o pacote de

suporte está disponível em [algalbloom.sa.gov.au](http://algalbloom.sa.gov.au)  
Leia mais [aqui](#).

### **Austrália: FSANZ atualiza critérios microbiológicos para incluir frutos do mar**

A *Food Standards Australia New Zealand* (FSANZ) lançou um Compêndio de Critérios Microbiológicos atualizado (julho de 2025), agora com um novo capítulo sobre frutos do mar (Capítulo 6). O compêndio revisado fornece orientações microbiológicas abrangentes para vários setores alimentícios, incluindo alimentos prontos para consumo, carne, laticínios e frutos do mar, para apoiar a segurança e a qualidade dos alimentos em toda a cadeia de suprimentos.

Leia mais [aqui](#).

### **China: Nova plataforma de rastreabilidade impulsiona a indústria de pepino-do-mar**

A Associação Chinesa de Pesca, em colaboração com o Instituto de Pesquisa da Grande Baía Guangdong-Hong Kong-Macau e o Instituto de Pesquisa de Pesca do Mar Amarelo, lançou a Plataforma de Serviço de Rastreabilidade de Alta Qualidade do Pepino-do-mar da China (<http://haishen.caiq-gba.org.cn>). Através da leitura de código QR, os consumidores agora podem acessar dados detalhados do produto, incluindo origens de cultivo, relatórios de inspeção de qualidade e histórico de distribuição, garantindo autenticidade e segurança. Um Centro Conjunto de Pesquisa para Qualidade e Segurança do Pepino-do-mar também foi estabelecido para aprimorar tecnologias de detecção, sistemas de classificação científica e identificação de áreas de produção. Esta iniciativa estabelece um novo padrão de transparência e confiança do consumidor na indústria de pepino-do-mar da China.

Leia mais [aqui](#).

### **Indonésia: Fortalecendo os Padrões de Qualidade e Segurança de Frutos do Mar**

O país está expandindo a implementação das Normas e Regulamentos Nacionais da Indonésia (SNI) para impulsionar a qualidade, a segurança e a competitividade dos frutos do mar. Atualmente, 207 SNIs se aplicam a produtos aquáticos, 152 para produtos comestíveis e 55 para produtos não comestíveis. O Ministério dos Assuntos Marítimos e Pescas planeja designar seu Centro de Testes e Garantia de Qualidade de Produtos Marinhos e da Pesca como o órgão oficial de certificação SNI. O ministério também emitiu o Regulamento nº 66 de 2025 sobre matérias-primas para o processamento de frutos do mar, exigindo total conformidade com os padrões SNI. Autoridades afirmam que a iniciativa aumentará a confiança do consumidor e garantirá a segurança do produto, embora os exportadores para a Indonésia, sejam incentivados a atender aos requisitos de qualidade e higiene mais rigorosos.

Leia mais [aqui](#).

## **NOTÍCIAS EUROPEIAS**

### **UE: 35 notificações de alerta rápido para produtos da pesca**

Foram emitidas 35 notificações de alerta rápido para produtos da pesca em setembro de 2025, sendo 2 notificações de

alerta rápido para produtos de moluscos bivalves, 2 para produtos de cefalópodes, 12 para produtos de crustáceos, 19 para outros produtos da pesca e nenhuma notificação de alerta rápido para produtos de gastrópodes. Essas notificações incluíram 3 remessas de camarão do Vietnã e 3 remessas de arenque da Noruega.

Fonte: Boletim informativo Fish Files Lite da Megapesca Lda, setembro de 2025, [www.megapesca.com](http://www.megapesca.com)

### **Reino Unido: Relatório destaca fragilidades nos controles da pesca ilegal, não declarada e não regulamentada (IUU)**

Um relatório recente da Coalizão para a Transparência na Pesca revelou lacunas no sistema do Reino Unido para impedir a entrada de frutos do mar ilegais, não declarados e não regulamentados (IUU) em seu mercado. O relatório observa que o Reino Unido não implementou totalmente sua legislação IUU e está atrasado em relação a grandes importadores, como a UE, os EUA, a Coreia do Sul e o Japão. Entre 2021 e 2024, o Reino Unido importou mais de 205.000 toneladas de frutos do mar de países identificados pela UE como tendo medidas anti-IUU insuficientes, incluindo Equador, Gana, Vietnã e Panamá, mas verificou apenas nove certificados de captura dessas nações. A Coalizão recomenda aprimorar os dados dos certificados de captura, digitalizar o sistema de controle de importação do Reino Unido para alinhá-lo à plataforma CATCH da UE e aumentar a transparência por meio de relatórios públicos anuais da Organização de Gestão Marinha (MMO). O relatório também propõe a introdução de um sistema de “notificação” semelhante ao da UE, para alertar ou bloquear importações de países não conformes, e a ampliação dos requisitos de dados para abordar os riscos trabalhistas e de direitos humanos na pesca global.

Você pode baixar o relatório [aqui](#).

### **NOTÍCIAS DA AMÉRICA DO NORTE**

#### **EUA: Gelo de gelatina reutilizável oferece solução sustentável para resfriamento**

Pesquisadores da Universidade da Califórnia, Davis, desenvolveram uma alternativa inovadora e reutilizável ao gelo tradicional, chamada "gelo de gelatina". Feito de gelatina própria para alimentos, em um processo de uma única etapa, este material compostável para resfriamento retém água em sua estrutura de hidrogel, prevenindo o derretimento e a possível contaminação. O material, que é composto por cerca de 90% de água, pode ser congelado, descongelado e lavado repetidamente sem perder sua eficiência de resfriamento, retendo até 80% da capacidade do gelo comum. Ele também evita o desperdício de plástico associado às bolsas de gel convencionais e pode até ser compostado para melhorar a qualidade do solo. Originalmente inspirado por preocupações com a segurança alimentar em exposições de frutos do mar, o gelo de gelatina mostra potencial para uso em cadeias de suprimentos de alimentos, transporte médico e biotecnologia. A tecnologia, financiada pelo Instituto Nacional de Alimentação e Agricultura do USDA, já foi licenciada, com produção comercial esperada após mais testes e análise de mercado.

Leia mais [aqui](#).

#### **EUA: SQFI: Adiado o lançamento da Edição 10**

O *Safe Quality Food Institute* (SQFI) adiou o lançamento da

Edição 10 do Código SQF devido à extensão do *benchmarking* do GFSI para março de 2026. Até lá, a Edição 9 permanece válida para todas as auditorias. A Edição 10 introduzirá novos requisitos com foco em cultura de segurança alimentar, gestão de mudanças e monitoramento ambiental baseado em risco, e estará disponível em formato digital multilíngue em [sqfi.com](http://sqfi.com). O SQFI também oferecerá um Curso de Conversão para a Edição 10 para ajudar as empresas a se prepararem para a transição. Entre em contato com [info@sqfi.com](mailto:info@sqfi.com) para tirar suas dúvidas.

Leia mais [aqui](#).

### **NOTÍCIAS DA AMÉRICA LATINA**

#### **Equador: Exportações de camarão passam nos testes de integridade de peso da FDA dos EUA**

A Administração de Alimentos e Medicamentos dos EUA (FDA) confirmou a integridade das exportações de camarão do Equador, relatando zero violações por pesagem inferior à declarada em seu programa de amostragem de 2022 a 2024. O estudo, que examinou frutos do mar congelados importados em busca de adulteração por motivação econômica, testou 28 amostras de varejo usando o método AOAC 963.18. Embora 36% de todas as amostras testadas tenham apresentado discrepâncias, nenhum dos produtos de camarão equatoriano foi considerado não conforme, com os pesos líquidos reais correspondendo aos rótulos declarados. As descobertas ressaltam o forte compromisso do Equador com o controle de qualidade e a transparência no comércio de frutos do mar. De acordo com a Câmara Nacional de Aquicultura, a rotulagem precisa do peso resguarda o comércio justo, protege a confiança do consumidor e previne práticas fraudulentas, reforçando a reputação do Equador como um exportador global confiável de camarão.

Leia mais [aqui](#).

#### **Peru: SANIPES Obtém Acreditação Internacional para Fortalecer a Segurança da Pesca e Aquicultura**

A Autoridade Nacional de Saúde e Segurança da Pesca e Aquicultura do Peru (SANIPES) recebeu acreditação internacional como organismo de inspeção sanitária para unidades de processamento de produtos hidrobiológicos congelados, em conformidade com a norma NTP-ISO/IEC 17020:2012. A certificação, concedida pelo Instituto Nacional da Qualidade (INACAL), representa um marco na garantia de supervisão sanitária em nível global nos setores de pesca e aquicultura do Peru. O Ministro da Produção, Sergio González Guerrero, destacou que este reconhecimento demonstra a capacidade do Peru de atender aos mais rigorosos padrões de segurança alimentar do mundo, fortalecendo o acesso do país aos mercados internacionais e impulsionando a competitividade do setor. Operando desde 2015 como Laboratório Nacional de Referência, o SANIPES consolida agora seu papel na proteção da saúde pública, na melhoria da qualidade dos produtos e na promoção do crescimento sustentável da pesca e da aquicultura. A agência administra sete laboratórios especializados em Puno, Tumbes e Sechura (Piura), garantindo inspeções e testes confiáveis em todo o país. Essa conquista não apenas aumenta a confiança internacional nas exportações peruanas de frutos do mar, mas também apoia o desenvolvimento econômico de milhares de famílias cujos meios de subsistência dependem do setor.

Leia mais [aqui](#).

## **Peru: Fortalece a Biossegurança na Criação de Camarão para Meios de Subsistência Sustentáveis**

A criação de camarão-branco (*Penaeus vannamei*) é uma indústria chave no Peru, produzindo 43.000 toneladas em 2023 e gerando US\$ 263 milhões em exportações, principalmente da região de Tumbes, que responde por 85% da produção. O setor oferece cerca de 1.600 empregos em tempo integral, especialmente para mulheres em indústrias de processamento. Para combater ameaças de doenças como o Vírus da Síndrome da Mancha Branca (WSSV) e a Doença de Necrose Hepato pancreática Aguda (AHPND), a Autoridade Nacional de Saúde da Pesca e Aquicultura do Peru (SANIPES) e a FAO estão aprimorando a capacidade de biossegurança dos produtores por meio da estrutura do Caminho Progressivo de Gestão para a Biossegurança na Aquicultura (PMP/AB). Sessões de treinamento ensinam os produtores e técnicos de camarão a detectar, coletar amostras e controlar doenças precocemente. A iniciativa faz parte do projeto Aquicultura Inteligente e Sustentável por meio de Biossegurança Eficaz e Tecnologia Digital (SAB), financiado pela República da Coreia. O projeto integra ferramentas digitais, como monitoramento em tempo real e aplicativos móveis, para fortalecer a prevenção de doenças e garantir uma aquicultura mais segura e sustentável. Ao adotar essas medidas de biossegurança, o Peru visa proteger seus cultivos de camarão, manter a qualidade para exportação e garantir o sustento das comunidades costeiras.

Leia mais [aqui](#).

## **NOTÍCIAS AFRICANAS**

### **Congo: Auditoria da DG SANTE identifica lacunas nos controles de exportação de pescado para a EU**

A SANTE publicou um relatório final sobre os sistemas oficiais de controle sanitário na República do Congo para produtos da pesca destinados à exportação para a União Europeia. O relatório constatou que, embora a Autoridade Competente - a Direção-Geral de Pescas e Aquicultura (GDFA) - possua poderes legais e pessoal suficientes para realizar inspeções e emitir certificados da UE, a falta de mecanismos para se manter atualizada com a evolução dos procedimentos e padrões da UE compromete sua capacidade de garantir a conformidade com as declarações dos certificados e de gerenciar corretamente a inclusão no registro de estabelecimentos aprovados pela UE. Embora as medidas de controle garantam que os produtos da pesca provenientes de navios-fábrica e congeladores da UE descarregados no Congo estejam em conformidade com as normas de exportação, embora as medidas de controle garantam que os produtos da pesca provenientes de navios-fábrica e de indústrias da UE descarregados no Congo estejam em conformidade com as condições de exportação, a limitada familiaridade das autoridades sobre as regras da EU dificulta uma certificação confiável. O relatório recomenda

uma avaliação de controle mais abrangente caso o Congo busque a inclusão de seus estabelecimentos de produção na lista de estabelecimentos autorizados da UE.

Fonte: Boletim informativo Fish Files Lite da Megapesca Lda, agosto de 2025, [www.megapesca.com](http://www.megapesca.com)

## **Sudão do Sul: Fortalece a Segurança Alimentar e as Estruturas do Codex**

Dois workshops nacionais em Juba, apoiados pelo Fundo Fiduciário do Codex, reuniram funcionários do governo, parlamentares, acadêmicos, produtores e grupos de consumidores para abordar os desafios da segurança alimentar e fortalecer os sistemas nacionais do Codex. Presididas pelas Deputadas Gloria Nyoka e Rita Tulba, as reuniões adotaram recomendações importantes para aprimorar a governança da segurança alimentar, reestruturar o Comitê Nacional do Codex e estabelecer Comitês Nacionais Espelho do Codex, para alinhá-los aos padrões internacionais. Os participantes adotaram recomendações importantes para aprimorar a governança da segurança alimentar, reestruturar o Comitê Nacional do Codex e estabelecer Comitês Nacionais Espelho do Codex, marcando um importante passo rumo a sistemas alimentares mais seguros no Sudão do Sul.

Leia mais: [aqui](#).

## **PUBLICAÇÃO**

### **Perda de Alimentos Pós-Colheita em Sistemas Alimentares Aquáticos de Pequena Escala**

Um Guia Prático para Avaliar e Reduzir a Perda de Alimentos Pós-Colheita em Sistemas Alimentares Aquáticos de Pequena Escala



Este guia oferece um recurso completo para qualquer projeto que investigue as perdas pós-colheita na produção de alimentos aquáticos em pequena escala e a coleta de dados contextuais para facilitar a mudança de sistemas.

Esta importante publicação pode ser baixada gratuitamente a partir do seguinte link: [aqui](#).

A próxima edição do INSPETOR DE PESCADO será distribuída em Janeiro de 2026. Qualquer informação que você queira divulgar através deste boletim informativo pode ser enviada através de <http://e-newsletter.info-fish.org/> ou [sujit@infofish.org](mailto:sujit@infofish.org)

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

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

**Tradução Espanhola:** Graciela Pereira, INFOPECSA, Montevideu, Uruguai

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

**Tradução Portuguesa:** Uilians Emerson Ruivo, Ruivo Consultoria, Brasil