

O INSPECTOR DE PESCADO

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



Número 140

Versão em Português-BR

Julho 2025

GLOBAL

TILÁPIA 2025: Inovação, Integração e Rentabilidade na Aquicultura de Tilápia



A 5ª CONFERÊNCIA E EXPOSIÇÃO TÉCNICA E COMERCIAL DE TILÁPIA INFOFISH WORLD 2025 (TILÁPIA 2025), em colaboração com o 13º Simpósio Internacional sobre Tilápia na Aquicultura (ISTA13), será realizada no Swissotel Hotel Ratchada, Bangkok, de 3 a 5 de novembro de 2025. A conferência, com o tema "Inovação, Integração e Rentabilidade na Aquicultura de Tilápia: Modernização para uma Nova Era", apresentará atualizações sobre a situação da produção de tilápia pelos principais *players* globais e regionais, bem como as questões, desafios e perspectivas das principais nações produtoras. Esta conferência global de alto nível também discutirá e engajará as principais partes interessadas na conscientização e na reformulação da marca da criação comercial de tilápia, propondo recomendações para os desafios da nova era. Enquanto isso, a Feira Internacional de Comércio e outros eventos patrocinados apresentarão as inovações e os desenvolvimentos tecnológicos ao longo das cadeias de suprimentos e de valor. Além disso, haverá uma visita à fazenda após a Conferência, para ampliar o conhecimento e obter informações atualizadas sobre a indústria local de tilápia. Mais informações sobre as diretrizes para envio de resumos, inscrição na conferência, programa provisório, exposição e pacote de patrocínio estão disponíveis em: [TILÁPIA 2025](#)

A IAFI participou da Conferência dos Oceanos da ONU de 2025 e forneceu Declaração Escrita

A IAFI, representada pelo Presidente Ian Goulding, participou da Terceira Conferência dos Oceanos da ONU, de 9 a 13 de junho de 2025, em Nice, França, com

foco no uso sustentável dos oceanos. A conferência contou com sessões formais e eventos públicos paralelos sobre tópicos como pesca e aquicultura. A IAFI participou como palestrante em um evento da ONUDI, destacando o investimento na pesca pós-colheita e o papel das mulheres processadoras de pescado. Elas mantiveram discussões com a Coalizão de Alimentos Azuis Aquáticos e foram convidadas a se tornarem membros. A IAFI também conversou com a ONUDI sobre sua participação no Congresso Mundial de Frutos do Mar de 2026 e garantiu a WorldFish como parceira técnica para o evento. Como organização registrada no ECOSOC da ONU, a IAFI apresentou comentários formais ressaltando a importância de alimentos aquáticos seguros, abordando padrões desiguais em países em desenvolvimento e solicitando maior investimento no processamento pós-colheita e apoio à pesca em pequena escala. A íntegra da submissão está disponível no site da IAFI.

Leia a Declaração Escrita da IAFI UNOC3 OAP9 2025: [aqui](#)



Foto: Dr. Ian Goulding, Presidente IAFI e Dr. Essam Yassin Mohammed, DG WorldFish

A IAFI se junta à Coalizão de Alimentos Aquáticos Azuis para Promover a Segurança Alimentar Global e o Comércio Sustentável

A Associação Internacional de Inspectores de Pescados tem o orgulho de anunciar sua filiação à Coalizão de Alimentos Aquáticos Azuis, uma aliança global de organizações dedicadas a liberar todo o potencial dos alimentos aquáticos para a segurança alimentar, resiliência climática e biodiversidade. A Coalizão surgiu da Cúpula de Sistemas Alimentares da ONU de 2021 como uma plataforma multisetorial que apoia o Objetivo de Desenvolvimento Sustentável 14: Vida Subaquática. Atualmente, reúne mais de 40 membros de governos,



1st 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
Website: www.infofish.org



sociedade civil, setor privado e organizações internacionais. Seu Secretariado é coorganizado pelo Fundo de Defesa Ambiental e pelo Centro de Soluções Oceânicas de Stanford, com liderança estratégica fornecida pelo Governo da Islândia. A missão da Coalizão de Alimentos Azuis Aquáticos é tripla: 1) Promover os alimentos aquáticos como componentes vitais de sistemas alimentares sustentáveis em discussões políticas globais e nacionais, enfatizando sua relevância para os ODS e as prioridades dos principais tomadores de decisão governamentais. 2) Mobilizar investimentos, parcerias e suporte técnico para ajudar os países a integrar alimentos azuis em seus sistemas alimentares e alcançar as prioridades alimentares aquáticas. 3) Facilitar a troca de conhecimento e ação, conectando os membros com ferramentas, percepções e recursos para avaliar oportunidades de alimentos azuis e catalisar a implementação local. A IAFI espera contribuir com sua expertise na promoção do comércio seguro, sustentável e equitativo de produtos aquáticos, enquanto colabora com os parceiros da Coalizão para apoiar melhorias inclusivas e baseadas na ciência em todo o setor global de alimentos aquáticos. Fonte: IAFI, www.iafi.net

NOTÍCIAS DA ÁSIA-PACÍFICO

Austrália: Rotulagem do país de origem para frutos do mar em ambientes de hospitalidade

Estabelecimentos que vendem pratos que contêm frutos do mar na Austrália devem seguir os padrões de rotulagem do país de origem. O nome deste padrão é Padrão de Informação de Concorrência e Consumidor (Informações do País de Origem da Lei do Consumidor Australiano para Frutos do Mar para Consumo Imediato) de 2025. Ele se enquadra na Lei do Consumidor Australiano (ACL). O Departamento de Indústria, Ciência e Recursos do Governo Australiano é responsável pela política de rotulagem do país de origem. O padrão entra em vigor em 1º de julho de 2026. Mais informações disponíveis: [aqui](#)

Camboja: Aprimora seu Codex

Como um passo inicial e estratégico para reforçar o programa nacional do Codex no país, especialmente após a reestruturação das autoridades competentes responsáveis pelo Codex, uma Reunião de Alto Nível de Defesa (regulatório) e um Workshop de Orientação do Codex foram realizados em Phnom Penh de 27 a 29 de maio de 2025, com o apoio do Escritório Regional para a Ásia e o Pacífico da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) e do Fundo Fiduciário do Codex. O evento foi organizado em colaboração com o Instituto de Normas do Camboja (ISC), Ministério da Indústria, Ciência, Tecnologia e Inovação (MISTI). O evento teve como objetivo conscientizar os principais tomadores de decisão e desenvolver a capacidade nacional para estabelecer um programa nacional do Codex que funcione bem. Também buscou aprimorar a capacidade do Camboja de participar efetivamente do trabalho do Codex e identificar mecanismos adequados para a coordenação entre as partes interessadas relevantes. Entre os participantes, estavam formuladores de políticas, autoridades técnicas, representantes acadêmicos e membros dos setores público e privado. Leia mais: [aqui](#)

NOTÍCIAS DA EUROPA

UE: 20 notificações de alerta rápido para produtos da pesca

Houve 20 notificações de alerta rápido para produtos da pesca em junho de 2025, com 6 notificações de alerta rápido para produtos de moluscos bivalves, 1 para produtos de cefalópodes, 3 para produtos de crustáceos, 9 para outros produtos da pesca e 1 para produtos de gastrópodes. Entre elas, estavam 4 remessas de amêijoas da Itália.

Fonte: Megapesca Lda Fish Files Lite Newsletter, junho de 2025. www.megapesca.com

Relatório sobre a Rotulagem de Substitutos de Frutos do Mar à Base de Plantas

Um relatório foi publicado sobre a rotulagem de substitutos de frutos do mar à base de plantas. Este relatório examina as práticas atuais e propõe diretrizes para garantir clareza e transparência aos consumidores, permitindo que façam escolhas informadas sobre alternativas à base de plantas em relação aos frutos do mar tradicionais.

Fonte: Megapesca Lda Fish Files Lite Newsletter, Junho de 2025. www.megapesca.com

Reino Unido: Um novo acordo SPS entre o Reino Unido e a União Europeia (EU)

Após uma Cúpula entre o Reino Unido e a UE em 19 de maio de 2025, ambas as partes anunciaram sua intenção de negociar um acordo sanitário e fitossanitário (SPS). O principal objetivo do acordo é tornar o comércio de alimentos e produtos agrícolas entre o Reino Unido e a UE mais fácil e barato. O acordo SPS eliminará a necessidade de certificação sanitária para exportação de produtos pesqueiros comercializados entre o Reino Unido e a UE. Também eliminará os controles de fronteira de rotina. O Reino Unido terá acesso aos sistemas e bancos de dados SPS da UE, permitindo um melhor compartilhamento de informações. O Reino Unido será obrigado a manter um alinhamento dinâmico com as regras relevantes da UE, com pouquíssimas exceções. No que diz respeito aos moluscos bivalves vivos, espera-se que, uma vez que o acordo seja ratificado e implementado, os moluscos bivalves de áreas de produção de Classe B sejam novamente autorizados a entrar na UE. A UE proibiu esse comércio em 2021, causando uma queda significativa no fornecimento de mexilhões cultivados no Reino Unido para a UE. Países fora da UE e do Reino Unido não serão diretamente afetados pelo acordo, mas alguns países exportadores podem observar que os controles de importação SPS do Reino Unido se aproximarão novamente dos da UE. Ainda é incerto se o Reino Unido manterá seu sistema de verificações físicas baseado em risco em produtos pesqueiros importados ou se será obrigado a adotar o sistema da UE de controles oficiais na fronteira.

Encontre a Documentação principal da Cúpula Reino Unido-UE I: [aqui](#)

Encontre os documentos finais da Cúpula Reino Unido-UE 2025: [aqui](#)

NOTÍCIAS DA AMÉRICA DO NORTE

EUA: Evolução colaborativa na segurança alimentar: SQF Edição 10 moldada pelas vozes da indústria

A Edição 10 do SQF (Safe Quality Food), com lançamento previsto para agosto de 2025, marca um grande avanço na segurança alimentar ao enfatizar uma abordagem proativa e orientada para a cultura. Esta edição apresenta três requisitos principais: um plano robusto de cultura de segurança alimentar, procedimentos obrigatórios de gestão de mudanças e uma abordagem baseada em riscos para o monitoramento ambiental. Ela transforma a segurança alimentar de um processo baseado em listas de verificação para uma mentalidade organizacional abrangente, capacitando funcionários em todos os níveis. A nova edição estará disponível em formato digitalizado em sqfi.com, com acesso multilíngue, recursos para *download* e materiais de orientação. Para apoiar a transição, a SQF oferece um curso de conversão online de US\$ 299 que inclui tutoriais, modelos, *webinars* e suporte especializado. A implementação completa começa em abril de 2026, com acesso contínuo a ferramentas e recursos gratuitos para ajudar as organizações a irem além da conformidade em direção à melhoria contínua e liderança em segurança alimentar. Leia o artigo completo: [aqui](#)

EUA: Nanoplásticos aumentam a virulência de *E. coli* O157:H7

Um estudo recente realizado por pesquisadores da Universidade de Illinois Urbana-Champaign, publicado no *Journal of Nanobiotechnology*, revela que nano-plásticos, especificamente nanopartículas de poliestireno (NPs) com superfície funcionalizada, podem aumentar significativamente a virulência do patógeno de origem alimentar *Escherichia coli* O157:H7. O estudo demonstrou que a exposição a NPs com carga positiva, particularmente as com carga positiva, induziu respostas fisiológicas e genômicas notáveis nas bactérias. Estas incluíram um efeito bacteriostático no crescimento de células planctônicas, alterações na viabilidade celular e estimulação da formação de biofilme em estágio inicial. A análise transcriptômica mostrou alterações significativas na expressão gênica global, com regulação positiva de genes associados à virulência, como *stx1a* (que codifica a toxina Shiga-like), bem como genes envolvidos no "quórum sensing" e na iniciação de biofilme. Embora os NPs não tenham afetado drasticamente a sobrevivência bacteriana, eles influenciaram a resposta ao estresse do patógeno, as vias metabólicas e as características de virulência. Como os biofilmes servem como pontos críticos para transferência horizontal de genes, essas descobertas sugerem que a exposição a nanoplásticos pode aumentar a troca genética e o desenvolvimento de resistência. O estudo conclui que as interações entre nanoplásticos e patógenos entéricos como *E. coli* O157:H7 podem aumentar a sobrevivência e a virulência de patógenos em ambientes do mundo real, particularmente onde biofilmes se formam em superfícies de macro e microplásticos. Esses resultados ressaltam os riscos emergentes à saúde pública associados à contaminação por nanoplásticos em sistemas alimentares, incluindo seu papel potencial no agravamento da resistência antimicrobiana.

Encontre o artigo de pesquisa: [aqui](#)

NOTÍCIAS DA AMÉRICA LATINA

Peru: Desembarca mais de 45.000 toneladas de anchova por dia

A primeira temporada de pesca industrial de anchova para consumo humano indireto na zona centro-norte de 2025 está progredindo com grande dinamismo no Peru. Com um desembarque médio diário de mais de 45.000 toneladas e a participação ativa de 355 embarcações por dia, o Ministério da Produção do Peru (Produce) estimou que a temporada terminaria com sucesso. Poucos dias após o primeiro mês da temporada de pesca, as autoridades peruanas relataram que os desembarques de anchova atingiram um total de 1.687.309 toneladas, o que representa 56,24% da cota autorizada de 3.000.000 toneladas, a segunda maior dos últimos 13 anos. A Produce estabeleceu este Total Permitido de Captura (TAC) após a avaliação da biomassa da anchova realizada pelo Instituto Peruano do Mar (Imarpe), e agora destacou que, sempre por meio deste instituto científico, mantém monitoramento permanente para garantir a sustentabilidade do recurso. Leia mais: [aqui](#)

Chile: Reconhece varejistas que apoiam a pesca sustentável

O Serviço Nacional de Pesca e Aquicultura (Sernapesca) do Chile, lançou a convocatória para participação no Programa de Consumo Responsável "Selo Azul", que reconhece produtos de estabelecimentos com base em critérios de legalidade e sustentabilidade. Entre os requisitos que esses estabelecimentos devem cumprir estão: abastecer-se de fornecedores com certificação de origem legal, possuir licenças sanitárias e municipais atualizadas e não ter sido sancionado por violações da Lei de Pesca e Aquicultura. Além disso, restaurantes, hotéis e outros centros de consumo varejista que se abastecem exclusivamente de fornecedores que já possuem o Selo Azul também podem solicitar esta acreditação. "O Selo Azul é um compromisso de ir além das obrigações a fim de contribuir para a preservação dos recursos hidrobiológicos. Convidamos todos aqueles que comercializam produtos e recursos marinhos a se juntarem a esta iniciativa e obterem este selo. Desta forma, os cidadãos podem identificar facilmente lugares onde podem comprar ou consumir com a tranquilidade de apoiar a sustentabilidade dos nossos recursos", explicou o Coordenador do Programa Sernapesca.

Encontre informações: [aqui](#)

NOTÍCIAS DA ÁFRICA

Gana: União Tailandesa expande presença com frigorífico para fortalecer a cadeia de suprimentos

A Thai Union inaugurou oficialmente seu novo entreposto frigorífico de 8.000 toneladas métricas para sua fábrica Pioneer Food Cannery (PFC). Localizada em Tema, próxima à fábrica da PFC, o entreposto frigorífico garantirá o armazenamento de atum do Atlântico com temperatura controlada durante todo o ano para a fábrica, fortalecendo ainda mais a resiliência de sua cadeia de suprimentos e a presença industrial da Thai Union. O entreposto frigorífico, com seus quatro galpões de armazenamento e instalações de triagem e

calibragem, já está em pleno funcionamento. O investimento de US\$ 14 milhões permitirá que a Thai Union e a PFC abasteçam sua fábrica com os volumes necessários para produzir ao longo do ano, integrando e otimizando verticalmente sua cadeia de suprimentos, melhorando, assim, o desempenho e a produtividade da fábrica. Johnny Ladouce, Diretor da Fábrica da PFC, afirmou: “Graças à nossa nova câmara frigorífica, reduziremos o tráfego e as emissões de CO₂, garantindo, ao mesmo tempo, a produção durante todo o ano, independentemente da flutuação do fornecimento de peixe. Estamos comprometidos com Gana e com as comunidades em que operamos, gerando empregos diretos e indiretos aqui em Tema.” Thiraphong Chansiri, Presidente e CEO do Thai Union Group, afirmou: “Nossa fábrica da PFC desempenha um papel vital para as nossas marcas na Europa e nos EUA. Este investimento aumentará ainda mais a nossa segurança de fornecimento e a competitividade no atendimento aos nossos clientes. Os próximos investimentos na PFC serão realizados em prol do nosso plano de sustentabilidade SeaChange® 2030, como a redução adicional das emissões por meio da instalação de painéis solares e a implementação de medidas para minimizar o descarte de resíduos em aterros sanitários, o descarte de água e a perda de alimentos.”

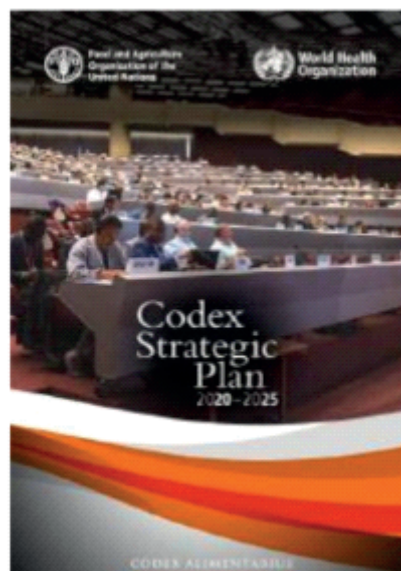
Mais informações: [aqui](#)

Zâmbia: Processamento de produtos pesqueiros para sistemas alimentares sustentáveis e alimentos nutritivos para os primeiros 1.000 dias de vida

Um artigo publicado recentemente na *Frontiers in Nutrition*, fornece evidências de que o conteúdo nutricional de vários produtos pesqueiros processados com tecnologias tradicionais e melhoradas é importante para sustentar o consumo de peixes e contribuir para a segurança alimentar e nutrição em Zâmbia nos primeiros 1000 dias de vida. Amostras de dez produtos pesqueiros de pesca de captura em águas interiores foram coletadas e analisadas quanto ao seu conteúdo nutricional. A contribuição potencial de cada espécie para a ingestão recomendada de nutrientes (RNIs) para mulheres grávidas e lactantes (PLW) e bebês também foi calculada. Os resultados do estudo mostraram que o teor de ferro dos produtos pesqueiros variou de 0,31 a 2,49 mg/100 g, zinco de 0,2 a 1,13 mg/100 g e cálcio de 151,15 a 636,28 mg/100 g. O ácido docosahexaenóico (DHA) foi alto em peixe defumado e pó de peixe defumado processados em fornos de defumação aprimorados, que contribuíram com 15 a 20% das necessidades diárias de DHA para PGB e bebês, com base em uma porção de 25g ou 10g respectivamente. Os dez produtos analisados contribuíram com 6 a 33% das necessidades diárias de DHA para PVHS e bebês. Técnicas aprimoradas de defumação de peixes resultaram em maior teor de vitaminas A e E, em comparação aos métodos tradicionais.

Leia o artigo completo: [aqui](#)

PUBLICAÇÕES



O **Plano Estratégico 2020-2025** apresenta a missão, visão, metas, objetivos e indicadores mensuráveis para a Comissão do Codex Alimentarius. Ele reforça a alta prioridade que continua sendo dada à segurança e qualidade dos alimentos pela FAO e pela OMS e orienta a Comissão no cumprimento de suas responsabilidades e mandato único de proteger a saúde do consumidor e garantir práticas justas no comércio de alimentos. O Plano Estratégico informa os Membros, organizações não governamentais intergovernamentais e internacionais e outras partes interessadas sobre como a Comissão pretende cumprir seu mandato e atender às necessidades, incluindo questões emergentes, e às expectativas de seus Membros durante o período de 2020-2025.

A publicação acima pode ser baixada gratuitamente em: [aqui](#).

A próxima edição do INSPETOR DE PESCADO será distribuída em Outubro de 2025. Qualquer informação que você queira divulgar através deste boletim informativo pode ser enviada através de <http://e-newsletter.infofish.org/> ou 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, INFOPESCA, Montevideu, Uruguai

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

Tradução Portuguesa: Uilians Emerson Ruivo, Ruivo Consultoria, Brasil