O INSPETOR DE PESCADO

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

Número 145 **Versão em Português-BR** **Outubro 2026**

GLOBAL

Crescimento global no consumo de pescado: compradores priorizam o sabor

O consumo de peixes e frutos do mar está em ascensão globalmente, ao mesmo tempo em que o interesse dos consumidores por sustentabilidade continua crescendo, segundo uma pesquisa realizada pelo Aquaculture Stewardship Council (ASC). O estudo mais recente do ASC, que ouviu 14.795 consumidores de pescado em 14 países entre fevereiro e março de 2026, analisou os hábitos de compra e as mudanças de atitude em relação à sustentabilidade nesse setor. Após um declínio registrado na pesquisa de 2024, os consumidores ao redor do mundo relatam agora um aumento líquido de 2% no consumo de peixes e frutos do mar, com os Estados Unidos apresentando um crescimento expressivo de 12%. Os principais resultados do estudo são: i) O sabor e o prazer de comer (31%) continuam sendo os principais motivos para a compra de pescado, seguidos por saúde (27%) e nutrição (19%); ii) O frescor (31%) superou o preço (27%) como o fator mais citado espontaneamente pelos consumidores no momento da compra, substituindo o preço — que ocupava a primeira posição na pesquisa anterior. A qualidade aparece em terceiro lugar, com 15%. Na pesquisa de 2024, o preço liderava com 36%, seguido pelo tipo de pescado e modo de preparo (18%) e pelo frescor (16%); iii) O interesse por sustentabilidade está em alta, com indicadores de consumo sustentável apresentando um aumento superior a 10% desde 2024. Cerca de 78% dos consumidores afirmam que escolheriam um produto menos prejudicial às pessoas e ao meio ambiente ao optar entre produtos equivalentes; e iv) A certificação independente oferece uma garantia confiável: os consumidores são quase duas vezes mais propensos a confiar em sistemas de certificação independentes para obter informações sobre a sustentabilidade de pescado (21%) do que em informações provenientes de varejistas (11%) ou de marcas de pescado (11%). A pesquisa observou, contudo, que a sustentabilidade ainda não é um fator determinante na decisão de compra. Apenas 3% a mencionam espontaneamente ao escolher pescado, índice que sobe para 10% quando os consumidores são questionados a respeito. Os resultados sugerem que a sustentabilidade tem maior impacto quando está associada a benefícios tangíveis valorizados pelos consumidores, como saúde, segurança alimentar e qualidade. As conclusões foram apresentadas durante o webinar "*Seafood Through the Consumer Lens: What's Changed?*" (Pescados sob a ótica do consumidor: o que mudou?), realizado pela ASC no dia 8 de setembro.

Leia mais: aqui

Estudo quantifica prevalência de patógenos em culturas tradicionais de mercados de alimentos; frutos do mar apresentaram maior contaminação

Uma revisão sistemática global e meta-análise de quase 2,8 milhões de amostras quantificaram a prevalência de patógenos transmitidos por alimentos e zoonóticos em alimentos tradicionais mercados, com os maiores níveis de contaminação observado em mercados de peixes e frutos do mar. Publicado em *The Lancet Global Health*, o estudo incluiu 247 estudos compreendendo 597 registros de detecção de patógenos de 41 países em 16 regiões. Os pesquisadores analisaram estudos publicados entre janeiro de 2000 e outubro de 2025 que relataram a detecção de patógenos zoonóticos ou de origem alimentar em culturas tradicionais / mercados informais de alimentos ou ambientes relacionados, incluindo mercados úmidos (piso molhado devido uso água e gelo), mercados de agricultores, animais vivos ou aves vivas mercados e mercados de frutos do mar.

Leia mais: aqui

FSSC 22000 versão 7 publicada

A certificação do Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos, FSSC 22000 versão 7, é uma atualização da norma FSSC 22000 existente. Esta norma é composta por três normas distintas: i) ISO 22000: 2018; ii) Requisitos do esquema FSSC; e iii) Programas de Pré-requisitos ISO 22002:2025. Esta norma é reconhecida pela GFSI (Global Food Safety Initiative). Esse reconhecimento permite que a norma seja aceita por todos os principais varejistas ao redor do mundo. No entanto, como parte do processo de reconhecimento, são necessárias atualizações periódicas. Foi exatamente o que ocorreu este ano. A nova versão 7 da norma foi publicada em maio de 2026, e as auditorias terão início em maio de 2027. Portanto, o que mudou na versão 7: i) Exige-se mais evidências de monitoramento para comprovar que a sua empresa implementou uma cultura de Segurança e Qualidade de Alimentos no local. Isso inclui o monitoramento de KPIs (Indicadores-chave de desempenho) documentados e planos de ação; ii) Novos requisitos sobre perda e desperdício de alimentos; iii) Alterações no design de embalagens para reduzir a perda e o desperdício de alimentos; iv) Requisitos atualizados de avaliação de riscos e treinamento voltados para Fraude Alimentar (Food Fraud) e Defesa Alimentar (Food Defense); v) Alinhamento com a estrutura de pré-requisitos das normas ISO 22002-

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

IAFI
Professionals for a Safe and Sustainable Global Seafood Supply

-100 e ISO 22003; e vi) Há também mudanças no processo de auditoria de certificação e nas regras de governança de dados.

A nova norma está disponível: aqui

Wholechain e iFoodDS integram-se para simplificar a conformidade

A Wholechain e a iFoodDS anunciaram a conclusão de uma integração de software projetada para agilizar a conformidade dos fornecedores de pescado com a Regra de Rastreabilidade de Alimentos da FDA (FSMA 204(d)).
A integração permite que fornecedores que utilizam o software da Wholechain compartilhem elementos de dados essenciais com parceiros comerciais na plataforma iFoodDS Trace Exchange™, facilitando o compartilhamento eficiente de dados exigidos pela norma FSMA 204 em toda a cadeia de suprimentos de pescado. Essa integração ressalta a crescente importância da interoperabilidade, à medida que os fornecedores de pescado se preparam para atender à norma FSMA 204.

Leia mais: aqui

NOTÍCIAS DA ÁSIA-PACÍFICO

Austrália: Segurança alimentar e mudanças climáticas continuam sendo um paradoxo

O país não possui uma autoridade centralizada responsável por coordenar pesquisas sobre segurança alimentar. Uma nova publicação da Aliança de Pesquisa em Segurança Alimentar (FSRA) defende que isso precisa mudar, alertando que esforços de pesquisa fragmentados e reativos deixam o sistema alimentar do país exposto a riscos emergentes, incluindo aqueles impulsionados pelas mudanças climáticas. Assim como na adaptação climática, a segurança alimentar depende de parcerias sólidas entre pesquisadores, governo, indústria e produtores; o relatório defende a criação de um sistema nacional de pesquisa bem financiado e coordenado, visando proteger a saúde pública e preservar a reputação da Austrália no que diz respeito à segurança dos alimentos. O relatório destaca a vibriose como um exemplo claro dessa relação com o clima. A vibriose é causada pelo *Vibrio parahaemolyticus*, uma bactéria aquática de ocorrência natural que se prolifera mais rapidamente em águas mais quentes. Surtos associados a ondas de calor marinhas têm aumentado na Austrália durante os meses de verão. Esses surtos afetaram a produção de ostras em todos os principais estados produtores, com episódios significativos na Tasmânia, na Austrália do Sul e em Nova Gales do Sul. Os impactos desses surtos vão além da saúde humana. Somente o surto ocorrido na Austrália do Sul em 2021–22 gerou um prejuízo estimado de 14,7 milhões de dólares australianos para a indústria de ostras, sem contar os gastos do governo com as medidas de resposta. Para o setor de pescado e frutos do mar, a adaptação às mudanças climáticas não se limita ao que ocorre na água; ela também exige a adaptação dos sistemas que envolvem a produção — incluindo testes e monitoramento —, garantindo que a segurança alimentar acompanhe as transformações do clima.

Leia mais: aqui

Camboja: selo de qualidade CQS ajuda produtores do setor pesqueiro a alcançar mercados internacionais

O setor de pós-colheita na pesca passa por uma transformação significativa, à medida que pequenas e médias empresas (PMEs) locais adotam o Selo de Qualidade do Camboja (CQS), impulsionando a competitividade dos produtos pesqueiros cambojanos nos mercados internacionais. O Ministério da Agricultura, Silvicultura e Pesca (MAFF) emitiu certificados CQS para 30 produtores locais do setor pesqueiro no âmbito da iniciativa CAPFISH-Capture, informou o ministério em um relatório recente. A certificação permite que os beneficiários exportem produtos pesqueiros — frescos ou processados — de qualidade para mercados que incluem Austrália, Estados Unidos, China, Nova Zelândia e Vietnã. Implementado pela Organização das Nações Unidas para o Desenvolvimento Industrial (UNIDO), o componente CAPFISH-Capture — parte do projeto mais amplo CAPFISH — visa fortalecer o sistema de segurança alimentar do Camboja, facilitar o acesso a mercados internacionais (incluindo a União Europeia) e atrair investimentos para aumentar a competitividade em toda a cadeia de valor da pesca no pós-colheita.

Leia mais: aqui

Tailândia: Empresa do setor de atum apresenta portfólio exclusivo focado na longevidade marinha

A Thai Union Group, líder global no setor de conservas de atum, apresentou um portfólio voltado à longevidade — baseado em recursos marinhos e verticalmente integrado — que reúne óleo rico em DHA, colágeno e biocálcio, todos derivados do atum. A linha atende a necessidades relacionadas à saúde cognitiva, da pele e ossos em diferentes fases da vida, com resultados comprovados por meio de estudos em humanos. Enquanto marcas de suplementos voltados à longevidade costumam trabalhar com diversos fornecedores e cadeias de suprimentos distintas, a Thai Union Ingredients — divisão de ingredientes marinhos da Thai Union Group PCL — destaca-se por oferecer uma solução integrada para o envelhecimento saudável. Isso é possível graças a um modelo proprietário que abrange desde a obtenção do atum até o processamento em fábricas e refinarias, resultando em ingredientes prontos para o uso. Esse processo garante rastreabilidade de ponta a ponta e controle de qualidade direto em todas as etapas da produção. O portfólio chega ao mercado em um momento em que a região da Ásia-Pacífico se prepara para uma mudança demográfica significativa. Segundo o Fundo de População das Nações Unidas, o número de pessoas com 60 anos ou mais na região deve quase triplicar entre 2010 e 2050, chegando a cerca de 1,3 bilhão. Até lá, uma em cada quatro pessoas na região terá mais de 60 anos. A demanda por produtos voltados à longevidade, contudo, já abrange diversas gerações. Uma pesquisa da McKinsey de 2025 revelou que até 60% dos consumidores consideram o envelhecimento saudável uma prioridade máxima ou muito importante, com as gerações mais jovens adotando, cada vez mais, uma postura proativa em relação ao tema.

Leia mais: aqui

NOTÍCIAS DA EUROPA

O consumo de pescado na UE está em evolução; estudo de caso do EUMOFA aponta mudanças nos padrões de consumo.

Um estudo de caso do Observatório Europeu do Mercado de Produtos da Pesca e da Aquicultura (EUMOFA) apresenta uma avaliação abrangente da evolução do consumo de produtos da pesca e da aquicultura na UE. O documento analisa as mudanças nos padrões de consumo, o comportamento e as preferências dos consumidores, bem como os principais fatores econômicos e estruturais que moldam a demanda. O consumo aparente na UE recuou de 12,94 milhões de toneladas em 2014 para 10,25 milhões de toneladas em 2023, enquanto o consumo per capita caiu de 25,5 kg para 22,9 kg — o nível mais baixo da década. As

tendências variaram consideravelmente entre os Estados-Membros: o consumo diminuiu em países como Espanha, França e Lituânia, enquanto aumentou na Itália, Polônia, Romênia e Eslováquia. Portugal e Espanha continuaram sendo os maiores consumidores per capita da UE. O estudo identifica uma transição gradual do consumo frequente em domicílio para padrões mais ocasionais e um maior consumo fora de casa. Essa tendência é particularmente acentuada entre os consumidores mais jovens, que tendem a ter menos familiaridade com o preparo de pescado e maiores expectativas em relação à conveniência. A demanda está cada vez mais voltada para produtos porcionados, pré-embalados, prontos para cozinhar ou prontos para o consumo. O preço e a aparência do produto continuam sendo os principais critérios de compra, embora a origem, a conveniência e a sustentabilidade estejam ganhando importância. Ao mesmo tempo, a oferta na UE também molda os padrões de consumo. A dependência do mercado da UE em relação às importações, somada a estratégias de varejo que privilegiam um abastecimento estável e previsível, contribui para uma concentração do consumo em um número limitado de espécies, como salmão, atum e camarão. O relatório também apresenta análises detalhadas sobre Espanha, França, Itália, Polônia, Países Baixos e Áustria, demonstrando como tradições culturais, renda, estruturas de varejo, disponibilidade de produtos e sensibilidade ao preço influenciam o consumo de maneiras distintas em cada mercado nacional.

Confira este importante relatório da EUMOFA: aqui

UE: Nova isenção da UE para importações de molhos de peixe e de ostra

A União Europeia atualizou sua lista de produtos compostos estáveis à temperatura ambiente (que não requerem refrigeração) isentos de controles oficiais obrigatórios em postos de controle de fronteira, incluindo, especificamente, molhos que contêm extratos de ostra ou de peixe. O Regulamento Delegado (UE) 2026/908 da Comissão, com aplicação a partir de 23 de julho de 2026, classifica oficialmente esses produtos como de baixo risco para a saúde pública. Essa atualização elimina incertezas nos controles de fronteira e esclarece que esses molhos específicos não precisam passar por inspeções sistemáticas obrigatórias nas fronteiras da UE. No entanto, os exportadores ainda devem garantir que seus produtos atendam a rigorosas normas de conformidade para se qualificarem a essa isenção. Os molhos devem ser estáveis à temperatura ambiente, estar devidamente embalados ou selados, ser destinados ao consumo humano e conter ingredientes provenientes apenas de países autorizados a exportar esses componentes específicos para a UE. Além disso, as autoridades competentes dos Estados-Membros da UE mantêm o direito de realizar controles baseados em risco no destino final, durante o desembaraço aduaneiro ou nas instalações do operador.

O Regulamento Delegado (UE) 2026/908 da Comissão está disponível: aqui

UE: Requisitos atualizados para a importação de pescado dos EUA

A União Europeia revisou suas condições regulatórias para a importação de peixes e mariscos dos Estados Unidos. Há mais de 20 anos, as condições para a importação de produtos da pesca para a UE são regidas pelo acordo de equivalência entre a UE e os EUA sobre medidas sanitárias. Uma alteração a esse acordo, em junho de 2026, substituiu o certificado sanitário simplificado por um novo certificado sanitário, composto por várias páginas, a ser utilizado nas exportações de pescados dos EUA para a UE. O novo certificado sanitário inclui salvaguardas contra o uso de produtos medicinais antimicrobianos; nesse sentido, a Food and Drug Administration (FDA) tem coletado declarações de não utilização desses produtos junto a estabelecimentos do setor de pescado que exportam para a UE. O novo certificado também inclui atestados de sanidade animal, em conformidade com as exigências da legislação da UE sobre o tema. Recomenda-se que os importadores da UE comuniquem os novos requisitos aos seus fornecedores nos EUA, a fim de garantir que estes obtenham as informações atualizadas antes do próximo embarque. Os fornecedores norte-americanos devem seguir as orientações da FDA e da NOAA. Os certificados anteriores continuam sendo aceitos na UE durante um período de transição, até 3 de dezembro de 2026, desde que tenham sido emitidos, no máximo, até 3 de setembro de 2026.

O instrumento jurídico que introduziu essas alterações é a Decisão (UE) 2026/1205, disponível aqui.

NOTÍCIAS DA AMÉRICA DO NORTE

EUA: National Fisheries Institute passa a se chamar National Seafood Association

O National Fisheries Institute (NFI) passou por um processo de reformulação de marca e agora se chama National Seafood Association (NSA), apresentando seu novo logotipo e slogan: “Ciência, Educação e Defesa de Interesses desde 1945”. “O nome National Seafood Association está alinhado com quem somos hoje”, afirmou Justin Conrad, presidente do conselho da National Seafood Association e CEO da Bay Hill Seafood. “Nosso novo nome honra nosso legado, ao mesmo tempo em que nos posiciona para as próximas décadas.” A associação informou que a mudança é resultado de mais de um ano de pesquisas e interação com seus membros, conduzida pelo comitê executivo e por um subcomitê dedicado a esse processo. O trabalho incluiu o envolvimento das partes interessadas, sessões de escuta com os associados, pesquisas sobre a marca e a avaliação de diversas opções de nomes, até a escolha final por National Seafood Association. “Há mais de 80 anos, reunimos empresas de toda a cadeia produtiva de pescado para promover políticas baseadas em evidências científicas, educar consumidores e formuladores de políticas, e defender os pescados como a proteína animal mais saudável e sustentável disponível”, declarou Lisa Wallenda Picard, presidente e CEO da NSA.

Leia mais: aqui

FDA: aprova embalagens alternativas à base de algas marinhas

Kelpi, uma startup de biomateriais do Reino Unido, recebeu autorização da FDA para o seu produto à base de algas marinhas para revestimento de papel para alimentos e papelão para embalagem, permitindo que o material seja utilizado em embalagens vendidas nos EUA. O revestimento é projetado como uma alternativa às películas plásticas de origem fóssil e pode ser usado com todos os tipos de alimentos na temperatura ambiente ou abaixo dela, incluindo alimentos refrigerados e congelados. A autorização da FDA segue uma carta anterior de Não Objeção do Bureau em Segurança Química do Canadá e expande o alcance regulatório da Kelpi na América do Norte. A empresa também foi trabalhando com a Amcor para avaliar a tecnologia da barreira de revestimento em embalagens à base das aplicações com fibra, com o material posicionado como compatível com fluxos de reciclagem de papel. Para marcas e fornecedores de embalagens, a homologação abre portas para uma maior utilização comercial de revestimentos de barreira à base de algas nos EUA, apoiando esforços para reduzir a dependência de películas plásticas

convencionais, mantendo, ao mesmo tempo, a conformidade para contato com alimentos.

Leia mais: aqui

NOTÍCIAS DA AMÉRICA LATINA

Brasil: Novo guia orienta a compra de pescado e a prevenção de fraudes em restaurantes

Duas associações brasileiras desenvolveram um guia técnico para orientar a aquisição, o recebimento e a conservação de produtos pesqueiros em bares e restaurantes. Conforme noticiado pela Seafood Brasil, o documento é voltado para empreendedores, compradores, gestores de cozinha e gerentes do setor gastronômico. Entre as irregularidades abordadas estão a substituição de espécies de maior valor por outras de preço mais baixo e sobre o envidraçamento (glaciamento) excessivo de produtos congelados, o que pode distorcer o peso líquido declarado. O guia também estabelece critérios visuais, táteis e sanitários para a inspeção de produtos no momento do recebimento. As recomendações incluem a verificação da rotulagem e das condições das embalagens, o monitoramento da temperatura no ato da entrega e a conferência da manutenção da cadeia de frio. O material foi elaborado pela Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel) e pela Associação Brasileira de Fomento ao Pescado (Abrapes) e está disponível gratuitamente.

Leia mais: aqui

Chile: Nova política buscará aumentar o consumo per capita de produtos pesqueiros em dois quilos

O país lançou uma política nacional voltada para aumentar o consumo anual per capita de produtos pesqueiros em, pelo menos, dois quilogramas. Segundo a Subsecretaria de Pesca e Aquicultura (Subpesca), o consumo interno situa-se, atualmente, em cerca de 15 quilogramas per capita, apesar de o país ter registrado, em 2025, um volume de desembarque de 2,1 milhões de toneladas e exportações do setor de pesca e aquicultura próximas a 8,5 bilhões de dólares. A iniciativa abordará aspectos relacionados à produção, comercialização, transporte, disponibilidade e acesso aos produtos pesqueiros. Também buscará diversificar o consumo, atualmente concentrado em espécies como o carapau, a *reineta*, a pescada e o salmão, além de mexilhões, *locos* (um tipo de molusco) e vôngole. Nos próximos meses, serão realizadas mesas técnicas com representantes da pesca artesanal e industrial, da aquicultura, de órgãos públicos, de instituições de saúde e educação, e de entidades ligadas à pesquisa e ao desenvolvimento produtivo. O processo incluirá uma consulta pública e, em uma segunda etapa, atividades em comunidades pesqueiras, com degustações e pontos de venda, visando levar os produtos diretamente aos consumidores.

Leia mais: aqui

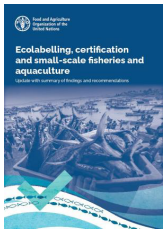
NOTÍCIAS DA ÁFRICA

África do Sul: Níveis de toxina paralisante em moluscos na Baía de Saldanha diminuíram

O Departamento de Florestas, Pesca e Meio Ambiente (DFFE), da África do Sul, informa ao público que os níveis de toxina paralisante em moluscos (PST, na sigla em inglês) — encontrada em mexilhões e ostras provenientes das áreas de produção monitoradas na Zona de Desenvolvimento de Aquicultura da Baía de Saldanha — diminuíram, situando-se agora abaixo dos limites de segurança regulamentares para o consumo humano. Monitoramentos recentes confirmaram que os níveis de PST em mexilhões e ostras da Zona de Desenvolvimento de Aquicultura da Baía de Saldanha encontram-se dentro de patamares seguros para o consumo humano. Portanto, os moluscos provenientes dessas áreas de produção autorizadas podem ser colhidos, comercializados e consumidos, desde que mantida a conformidade com o programa oficial de monitoramento e controle de moluscos. O programa de monitoramento é executado em conformidade com normas locais e internacionais. O DFFE continuará a monitorar os níveis de toxinas e emitirá novas orientações caso as condições sofram alterações. Este comunicado é um desdobramento de uma nota anterior do DFFE, emitida após a detecção de níveis muito elevados (15 vezes acima do limite de segurança regulamentar) de PST em mexilhões e ostras nas fazendas de cultivo da Baía de Saldanha, em 25 de maio de 2026. Também foram registradas altas concentrações de fitoplâncton produtor de toxinas (*Alexandrium catenella*), indicando uma floração de algas nocivas significativa.

Leia mais: aqui

PUBLICAÇÃO



Rotulagem ecológica, certificação e a pesca e aquicultura de pequena escala

Atualização com um resumo das conclusões e recomendações.

Este documento analisa como a rotulagem ecológica e a certificação podem apoiar a pesca e a aquicultura de pequena escala. Ele destaca barreiras relacionadas a custos, dados, governança e inclusão social, e propõe medidas práticas para melhorar o acesso equitativo ao mercado. As conclusões enfatizam abordagens impulsionadas localmente, instituições mais fortes, inovação digital e ação colaborativa para alcançar sistemas alimentares aquáticos sustentáveis e inclusivos.

Baixe esta importante publicação da FAO: aqui

A próxima edição do INSPETOR DE PESCADO será distribuída em Janeiro de 2027. 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, Austrália
Tradução Espanhola: Dr Nelson Andalov, INFOPESCA, Montevidéu, Uruguai
Tradução Francesa: Digré Arriko Calice, INFOPÊCHE, Abidjã, Costa do Marfim
Tradução Portuguesa: Uilians Emerson Ruivo, Ruivo Consultoria, Brasil