

## **O MERCADO DE CAMARÕES MARINHOS**

Érika Fabiane Furlan, pesquisadora da Unidade Laboratorial de Referência em Tecnologia do Pescado, [tecnologia@pesca.sp.gov.br](mailto:tecnologia@pesca.sp.gov.br), do Instituto de Pesca (\*)

Em 2007 e princípio de 2008, o preço dos produtos pesqueiros seguiu a tendência geral de aumento junto com outros produtos alimentícios. Esta foi a primeira vez, em décadas, que o preço do pescado aumentou (FAO, 2008).

Durante as duas últimas décadas, o volume total de produtos pesqueiros comercializados internacionalmente aumentou de 10 milhões para aproximadamente 24 milhões de toneladas métricas. Em 2000, aproximadamente metade do volume de pescado marinho comercializado internacionalmente foi exportado por países em desenvolvimento e mais de dois terços foram importados por países desenvolvidos (Yasuada & Bowen, 2006).

Embora observado um enfraquecimento da demanda no final de 2007 e início de 2008, resultante da agitação do setor financeiro e que afetou a confiança do consumidor nos principais mercados, a tendência a longo prazo para o comércio de pescado é positiva, com aumento parcial da produção tanto em países desenvolvidos como em desenvolvimento (FAO, 2008).

Dados disponibilizados pela FAO em 2008 demonstram que aproximadamente 60% da produção mundial de camarão são comercializados no mercado internacional. Atualmente, a exportação anual de camarões soma US\$ 14 bilhões, ou 16% de todo o pescado exportado, classificando-o como o mais importante produto pesqueiro comercializado no mercado internacional.

No mundo inteiro, um pouco menos de 300 espécies de camarão são de interesse econômico. Dessas, aproximadamente 100 espécies compõem as principais capturas, sendo o camarão *Acetes japonicus* o mais importante em volume no mundo (FAO, 2008).

Globalmente, pouco se conhece quanto ao número de embarcações e pescadores envolvidos na pesca do camarão. Contudo, estatísticas de produção e comércio indicam a importância dessa atividade pesqueira e que o camarão-sete-barbas se encontra entre as 10 espécies mais capturadas em volume no ano de 2005, quando atingiu 52.411 toneladas (FAO, 2007).

O camarão é um excelente candidato a fonte de proteína alimentar, em razão de sua popularidade, do alto valor agregado e de ser um produto de elevada demanda por consumidores e importadores dos Estados Unidos e União Europeia.

O comércio global de camarões em 2008 foi de U\$ 13 bilhões para a indústria. Em 2006, a importação de camarões, somente pelos EUA,

excedeu U\$ 4 bilhões (Horton et al, 2008). Segundo a mesma autora, tal panorama indica que produtores e reguladores de outros países em desenvolvimento podem obter comparável sucesso se também investirem recursos em infraestrutura industrial e governamental, necessários para a produção de alimentos seguros, conforme as normas de segurança alimentar.

A pesca do camarão é realizada em grande escala no litoral brasileiro, apresentando significativa importância econômica, histórica, social e cultural (Branco, 2005).

### Qualidade do produto

Os camarões são normalmente comercializados frescos ou congelados. Uma vez capturados, eles devem ser imediatamente lavados, classificados por tamanho e pesados. Todo camarão, mesmo se comercializado "in natura", deve passar por um processo de beneficiamento, seja este primário ou integral.

O beneficiamento primário é realizado ainda na embarcação. Assim, uma vez capturados, os camarões são manualmente separados de corpos estranhos e da fauna acompanhante, sacrificados por meio de choque térmico e acomodados em camadas alternadas de gelo em caixas plásticas. Nessas condições, o produto apresenta-se pronto para posterior beneficiamento ou comercialização no mercado interno na forma in natura. Existem embarcações camaroneiras com sistema de frio (ar forçado ou serpentina) em seus porões; nesse caso, a conservação do pescado não é feita com suprimento de gelo (Pinheiro e Cintra, 1999).

O beneficiamento integral é praticado em camarões destinados ao mercado externo. Ele deve ser executado por uma unidade credenciada pelo Ministério da Agricultura, obedecendo a um sistema de controle da qualidade de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). A adoção desse critério é exigência dos mercados internacionais e requer a implementação de princípios que objetivem prevenir ou eliminar as condições de risco durante a despesca e o processamento dos camarões (Nunes, 2001).

Atualmente, o camarão congelado é um produto com mercado internacional estabelecido, estando entre as principais "comodities" do setor primário; seu preço é fixado pela bolsa de "comodities" dos Estados Unidos. Em 2004, o camarão congelado representou 53% do pescado produzido para a alimentação humana (Yokohama, 2007).

Ainda segundo Yokohama (2007), o mercado globalizado impõe alguns desafios para os agentes envolvidos no agronegócio do pescado, que devem concentrar esforços em ações que apresentem vantagens comparativas, tais como: padronização de processos, inovações tecnológicas, preservação nutricional e das qualidades funcionais e inocuidade, além de práticas comerciais responsáveis, cuidados com a preservação ambiental e responsabilidade social.

Com o consumidor moderno cada vez mais exigente quanto ao cumprimento dos requisitos de qualidade por parte das empresas produtoras nos aspectos de segurança alimentar, padronização e fraude econômica, além da responsabilidade ambiental e social, deve-se intensificar os investimentos para a melhoria da qualidade do pescado ofertado no mercado interno, cabendo ao governo exigir a obediência das indústrias que trabalham somente para o mercado interno, quanto ao atendimento a um sistema de controle da qualidade APPCC, buscando-se uma padronização dos requisitos da qualidade nos diferentes mercados, garantindo a segurança no consumo e no mercado, conseqüentemente.

(\*) O INSTITUTO DE PESCA é vinculado à APTA (Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios) da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo.