

BOLETIM | PISCICULTURA

CASA RURAL | ECONOMIA E MERCADO

Sumário

1. Uso e Ocupação de Solo MS

2. Mercado Externo

- Exportações agro
- Receita e volume
- Principais destinos
- Portos e Aeroportos
- Ranking

3. Mercado interno

- Movimentação para Abate
- Movimentação de Alevinos
- Preços atacado – CEPEA
- Preços atacado – ATeG
- Custo de produção - ATeG

4. Curiosidades

- Despesa de peixes

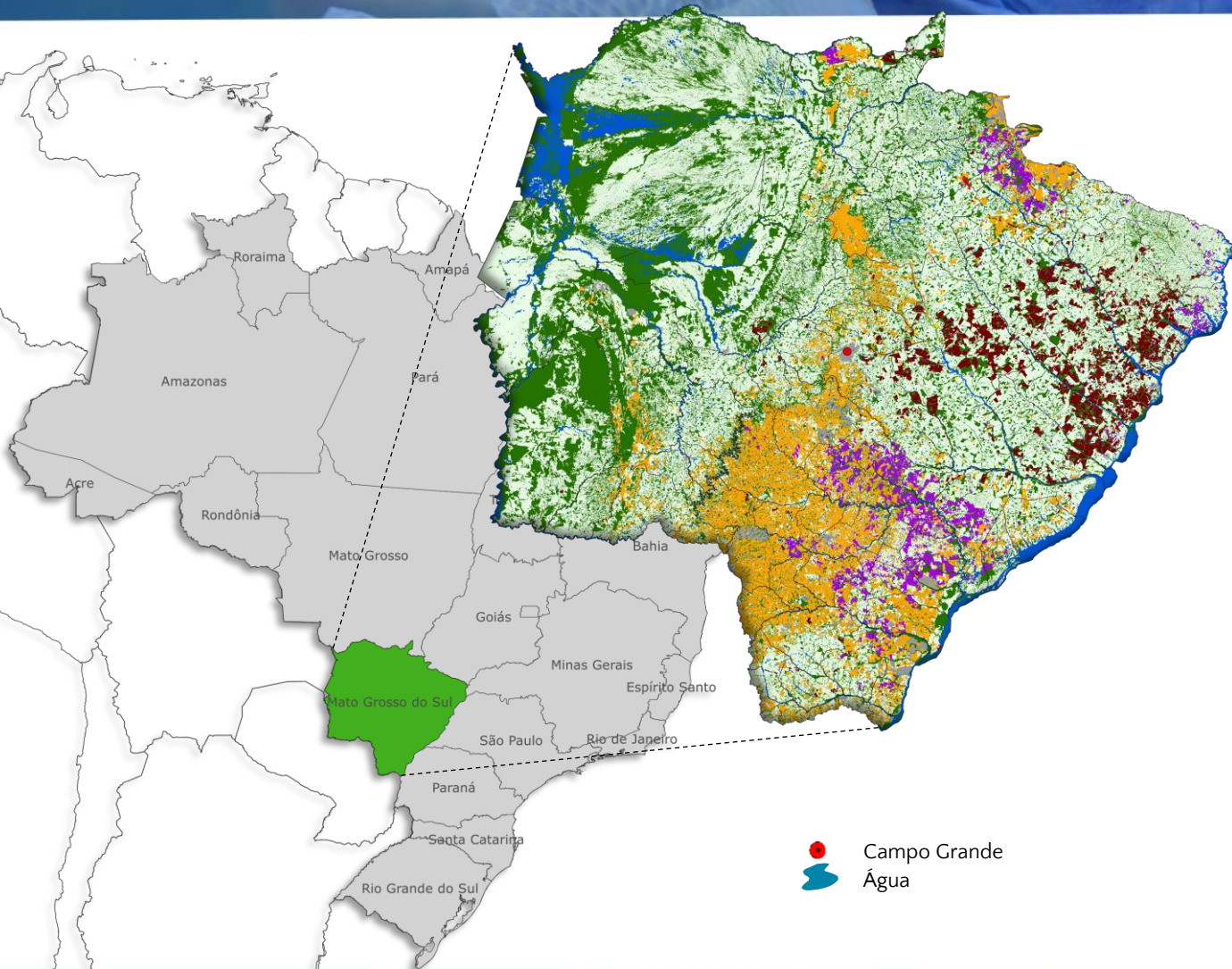
5. Editorial – Você já sabe, mas não custa lembrar!



O Boletim de Piscicultura é publicado trimestralmente!

MERCADO INTERNO

Uso e Ocupação do Solo



Mapa 01 – Uso e Ocupação do Solo – MS
1º Safra 2022/2023

Legenda	Cultura	Área	Participação
	Soja	4.005.399	11,2%
	Milho	19.994	0,10%
	Cana-de-açúcar	832.348	2,3%
	Eucalipto	1.280.674	3,60%
	Pinus	5.824	0,00%
	Seringueira	19.415	0,10%
	Pasto	17.602.398	49,30%
	Remanescentes	10.825.185	30,30%
	Outros	1.123.240	3,10%
Total		35.714.477	100%

Realização:



MERCADO EXTERNO

Exportações Agro

No primeiro trimestre de 2024 o agronegócio de MS exportou US\$ 2,05 bilhões. Esse resultado foi 2,6% maior que o valor do primeiro trimestre de 2023 em que a receita havia sido de US\$ 2,0 bilhões. A participação do agronegócio representou 94,0% em relação a tudo que o estado exportou (Gráfico 06). O complexo soja gerou receita, 13,1% maior que igual período de 2023 e garantiu que o setor respondesse por 41,6% (US\$ 854,9 mi) das exportações do Agro. A receita com a exportação do complexo sucroenergético (US\$ 165,1 mi), cresceu 60% de um ano para o outro. Os produtos florestais registraram vendas 14,1% maior e respondeu por 21,3% (US\$ 439,3 mi) do faturamento de MS com as exportações do agronegócio no primeiro trimestre (Gráfico 07). A venda do segmento carne cresceu 1,7% e a exportação de milho reduziu 54,9%, do 1º trim./2023 para 1º trim./2024. E a participação das carnes na receita total foi 17,2% (US\$ 354,1 mi).

Gráfico 01 - Participação do Agronegócio nas exportações de MS – 1º tri/2024

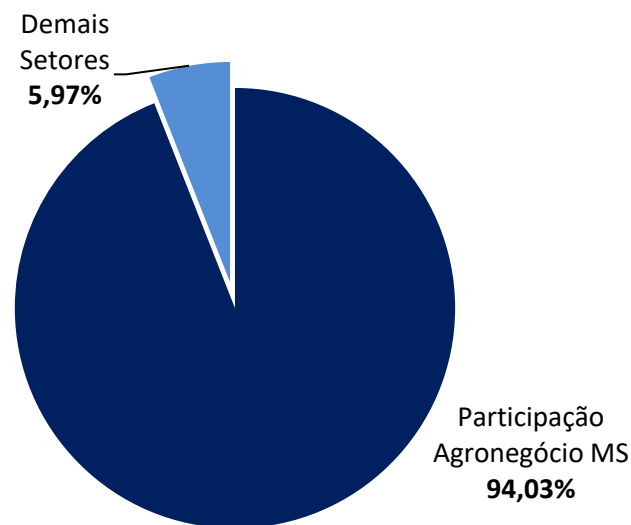
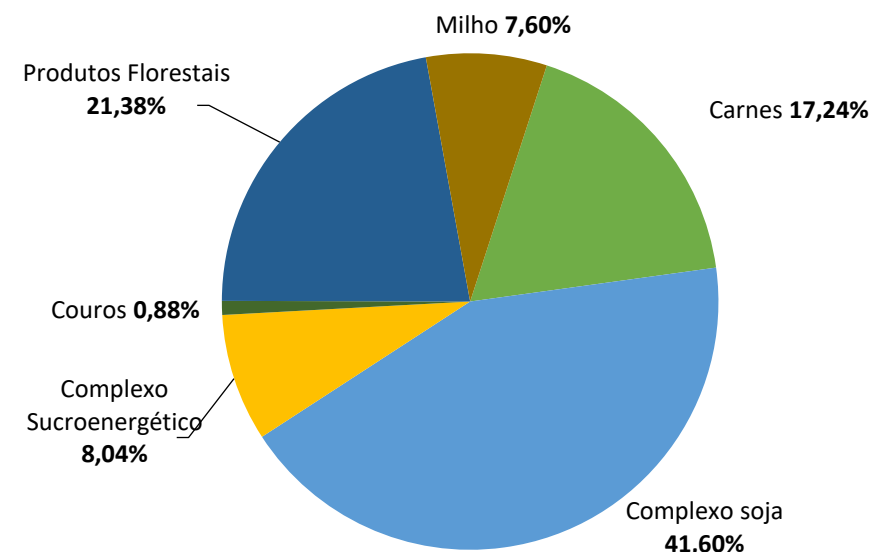


Gráfico 02 - Principais produtos exportados pelo agronegócio de MS - 1º tri/2024



Fonte: Secex, 2023. Elaboração: Sistema Famasul/DETEC.

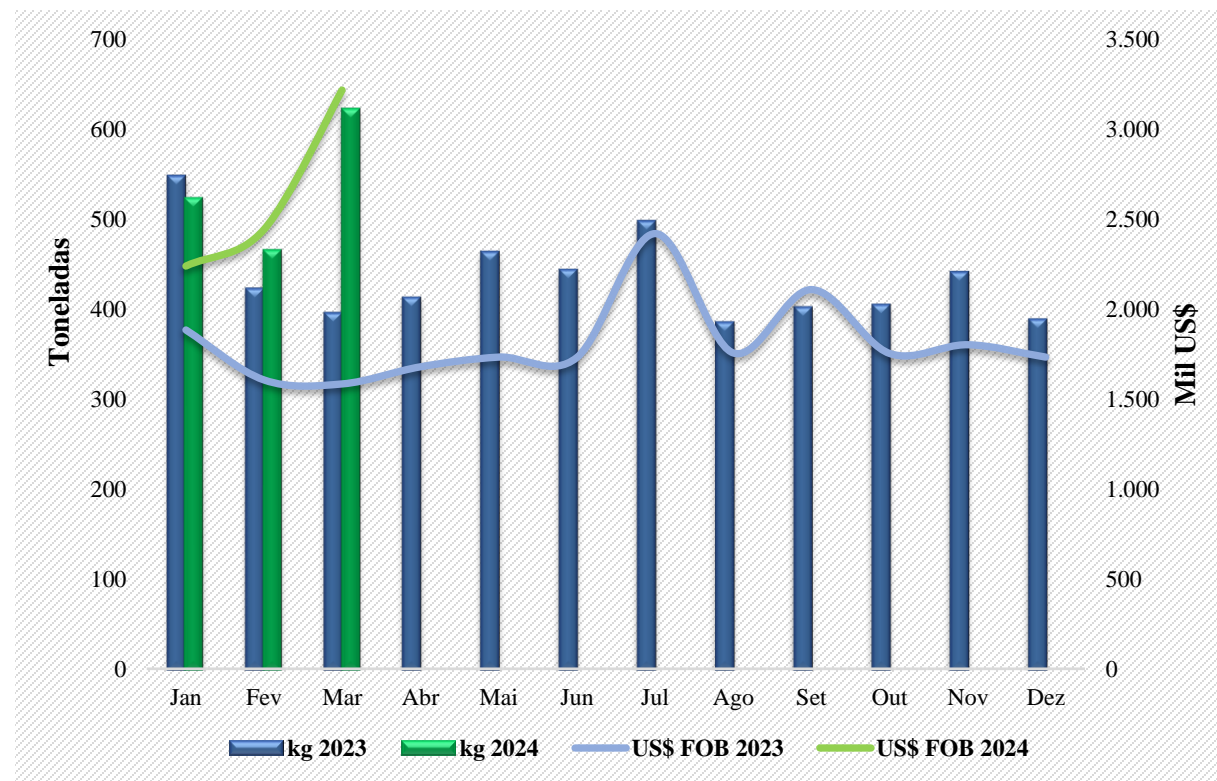
MERCADO EXTERNO

Receita e Volume

As exportações de tilápia no âmbito nacional geraram receita de **US\$ 7.903.495** e totalizaram **1.609.679 kg** no 1º trimestre (Gráfico 03). O valor FOB foi 49,29% maior que o trimestre anterior (US\$ 5.294.032) e 30% maior que o mesmo período de 2023 (US\$ 5.079.300). Já o volume exportado apresentou aumento de 30% em relação ao trimestre anterior e 17% em relação ao 1º trimestre de 2023.

Esse fato mostra um aumento de 32,09% (US\$ 4,909/kg) do valor médio pago pelo kg de tilápia brasileira em relação ao mesmo período de 2023 (US\$ 3,71/kg).

Gráfico 03 – Receita e volume de carne de peixes exportados pelo Brasil.





Fonte: Ministério da Economia/SECEX, 2023. Elaboração: Sistema Famasul/DETEC.

MERCADO EXTERNO

Principais Destinos

No 1º trimestre de 2024, o EUA foi o destino de **97,41% do volume** de carne de tilápia exportado pelo Brasil. O país, que importa tilápia brasileira desde 2002, desembolsou US\$ 7.699.232 na compra de carne de tilápia brasileira entre janeiro e março de 2024. Desse valor, US\$ 39.607 foram utilizados para custear os 18.771 kg de tilápia sul-matogrossense. Em relação ao valor médio por kg, a média geral dos EUA foi de US\$ 4,96.

Tabela 01 – Destinos da carne de peixe *in natura* do Brasil, 1º tri 2024.

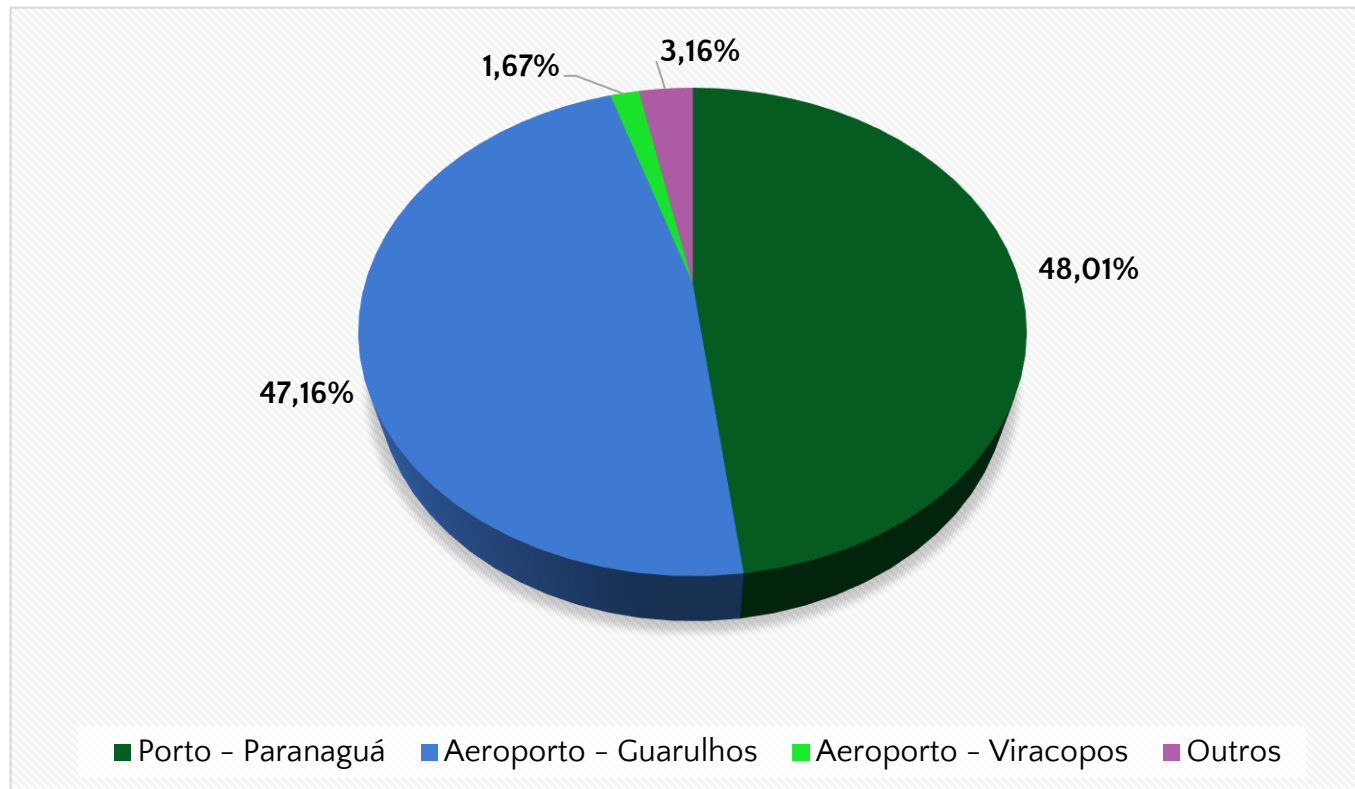
País	Valor FOB (US\$)	Peso Líquido (Kg)	Preço médio (U\$\$)	% Receita
 Estados Unidos	7.699.232	1.550.741	4,96	97,42%
 Canadá	131.202	44.752	2,93	1,66%
Emirados Árabes	14.060	1.816	7,74	0,17%

Fonte: Ministério da Economia/SECEX, 2023. Elaboração: Sistema Famasul/DETEC.

MERCADO EXTERNO

Portos e Aeroportos

Gráfico 04 – Logística de exportação da carne de peixe do Brasil, 1º tri 2024.



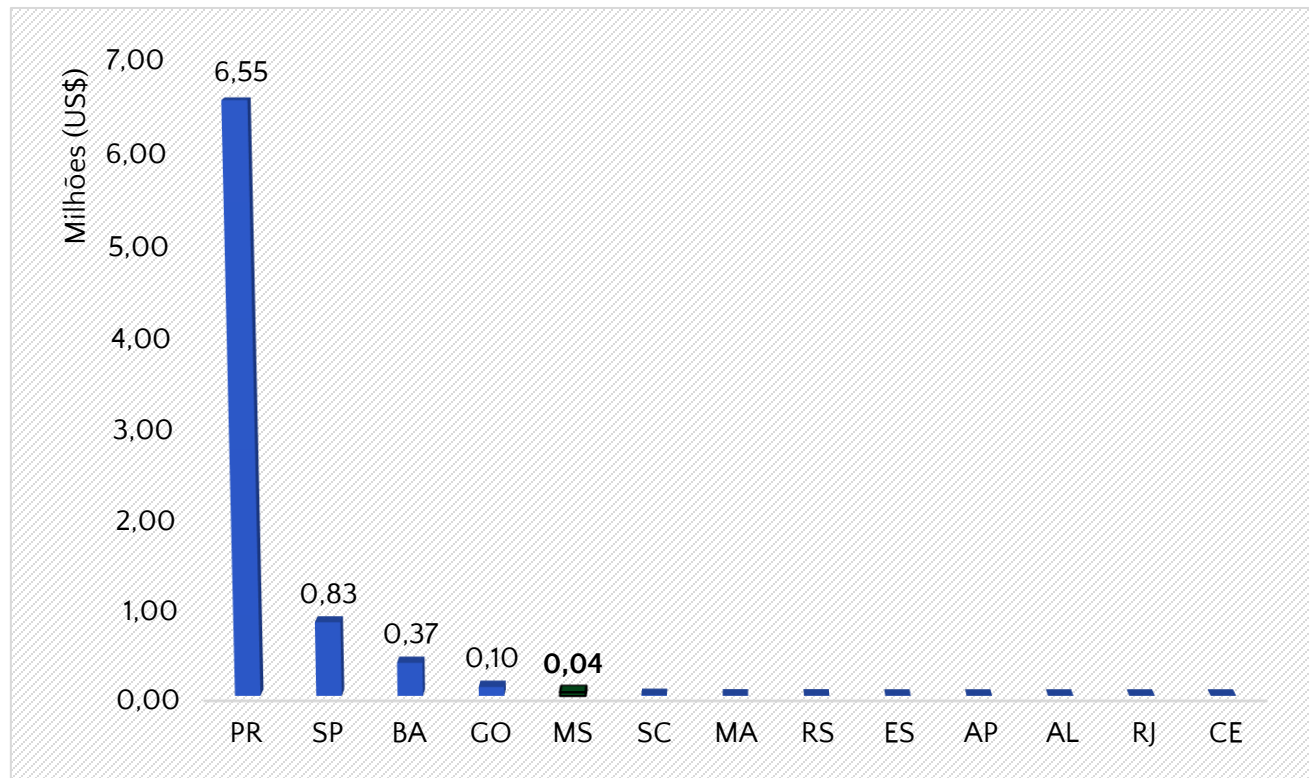
Fonte: Ministério da Economia/SECEX, 2023. Elaboração: Sistema Famasul/DETEC.

O Porto de Paranaguá/PR foi o principal responsável pela saída da carne de peixe exportada pela Brasil no 1º trimestre de 2024, correspondendo a 48,01%, seguido pelo Aeroporto de Guarulhos, com participação de 47,16% (Gráfico 04). Em relação a exportação pelo MS, Porto de Paranaguá foi a única saída da carne de tilápia exportada pelo estado.

MERCADO EXTERNO

Ranking

Gráfico 05 – Valor FOB (US\$) obtido pelos estados exportadores, 1º tri 2024



Considerando apenas a receita gerada pelas exportações no 1º trimestre de 2024, MS aparece em 5º lugar no ranking nacional. (Gráfico 05).

O valor FOB das exportações de MS correspondeu a 0,6% do valor do primeiro colocado (Paraná).

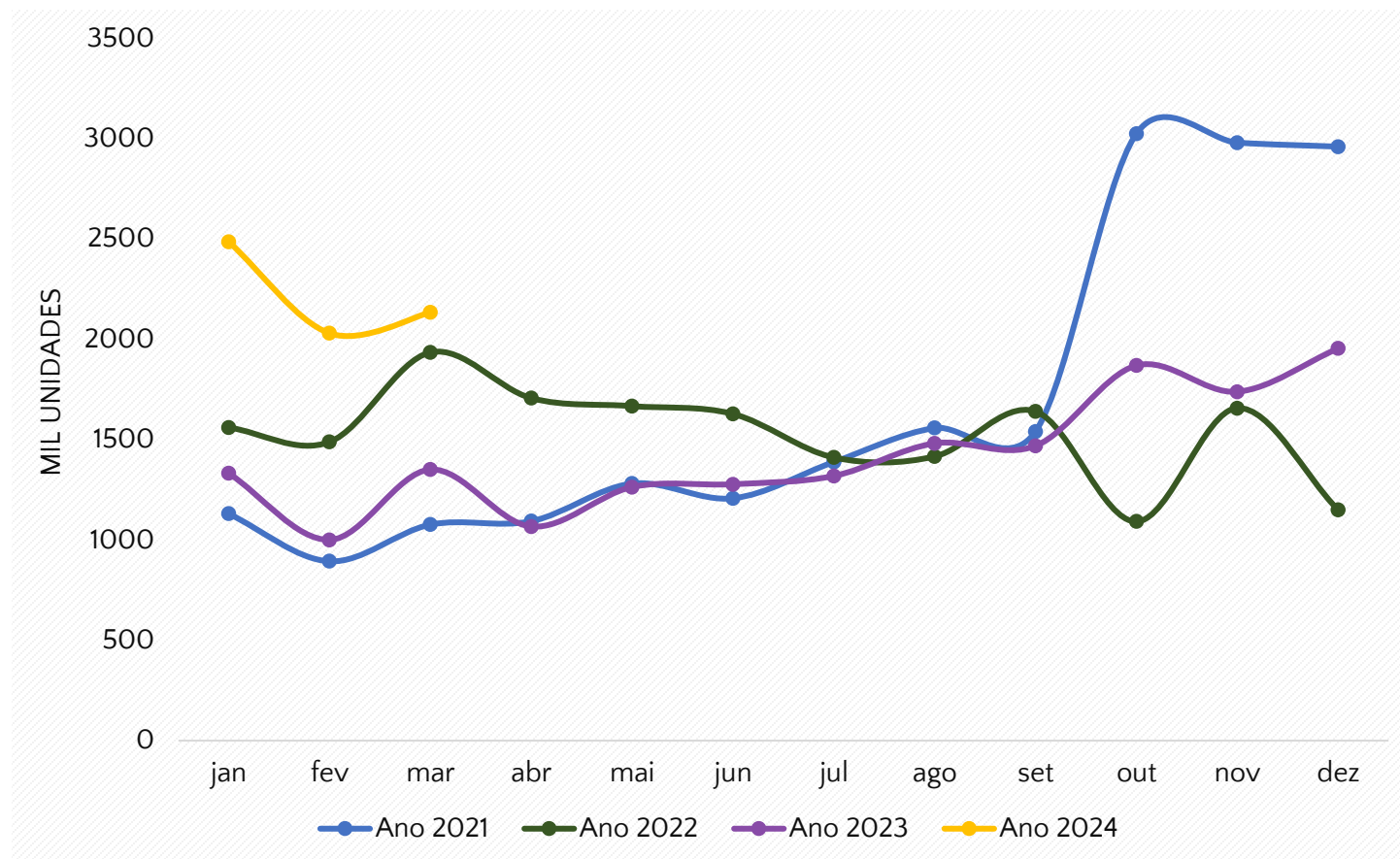
Fonte: Ministério da Economia/SECEX, 2023. Elaboração: Sistema Famasul/DETEC.

MERCADO INTERNO

Abates

A movimentação de pescado com a finalidade de abate foi de **6.653.252** unidades de peixes no 1º trimestre de 2024. Esse resultado foi **19,57%** maior que o trimestre anterior e **80,54%** maior que o mesmo período de 2023 (Gráfico 08).

Gráfico 07 – Peixes movimentados no MS para abate

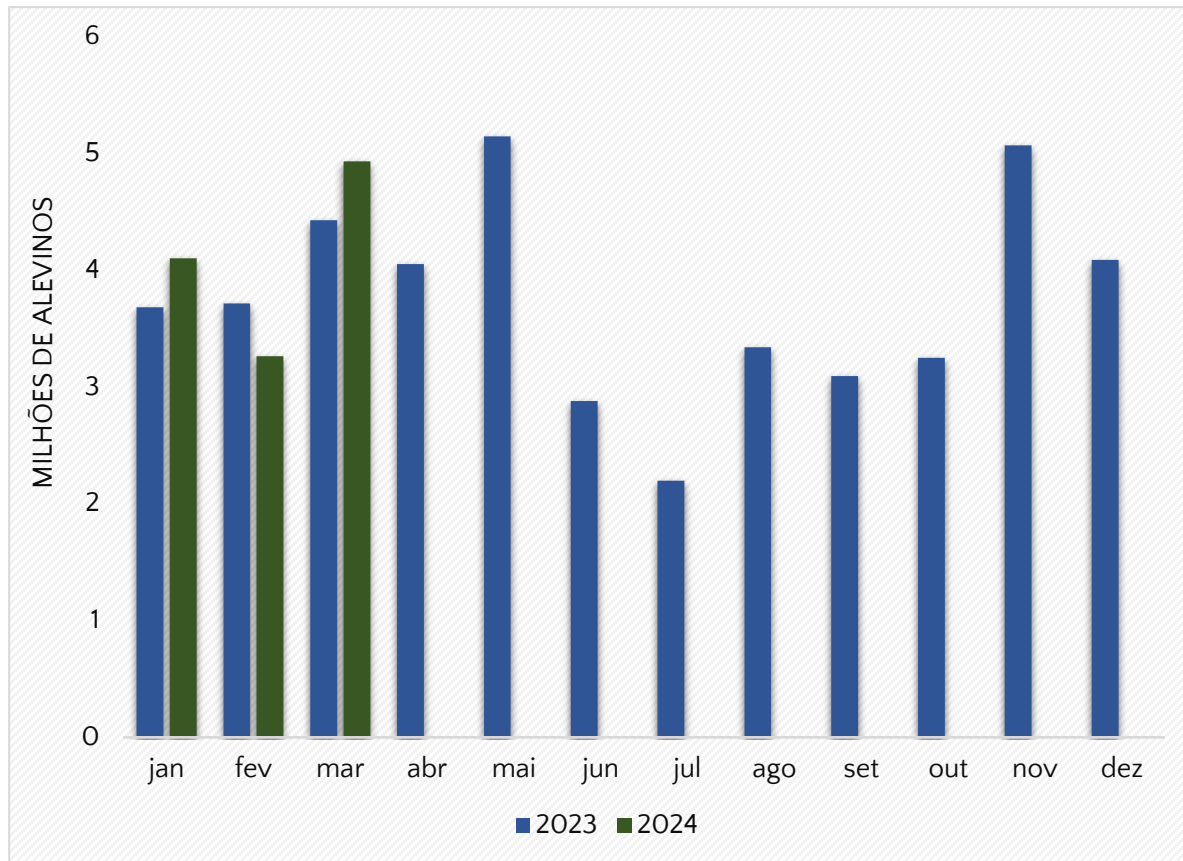


Fonte: IAGRO, 2023. Elaboração: Sistema Famasul/DETEC.

MERCADO INTERNO

Alevinos

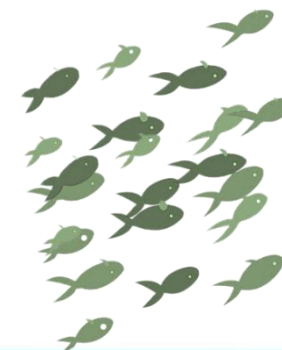
Gráfico 08 – Alevinos movimentados no MS



Fonte: IAGRO, 2023. Elaboração: Sistema Famasul/DETEC.

A movimentação de alevinos produzidos no estado foi de **12.292.362.101** unidades no primeiro trimestre de 2024. Esse resultado foi **0,87% menor** que a movimentação no trimestre anterior e **3,96% maior** que o número obtido no mesmo período de 2023 (Gráfico 08).

No primeiro trimestre de 2024:



31,36% permaneceu em MS



59,48% → SP



4,74% → PR

4,42% → outros estados

MERCADO INTERNO

Preço atacado



No 1º trimestre de 2024 houve desvalorização no preço da **tilápia** na região dos Grandes Lagos em relação ao trimestre anterior e valorização em relação ao mesmo período do ano anterior.

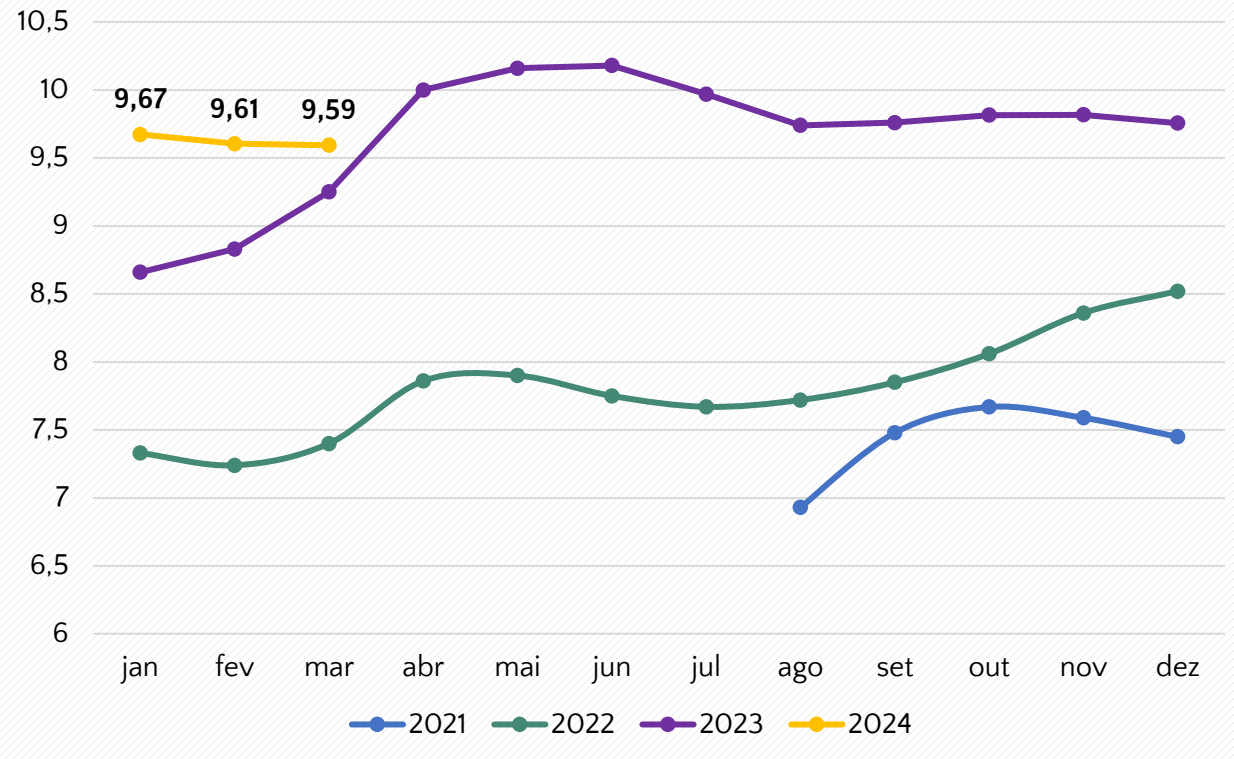
Tabela 02 – Valores e variação do pescado – R\$/kg

	1º tri/23	1º tri/24	Variação (%)
CEPEA – Tilápia*	R\$ 8,91	R\$ 9,62	7,971

	4º tri/23	1º tri/24	Variação (%)
CEPEA – Tilápia*	R\$ 9,80	R\$ 9,62	-1,759

*Valor referente à região dos Grandes Lagos (noroeste de SP e divisa de MS)

Gráfico 06 – Preço médio do pescado abatido no Mato Grosso do Sul – R\$/kg



Fonte: CEPEA, 2023. Elaboração: Sistema Famasul/DETEC.

MERCADO INTERNO

Preço atacado - ATeG



Na média do 1º trimestre, houve desvalorização no preço dos **peixes redondos, pintado e outras espécies** comercializados pelos produtores atendidos pela ATeG, quando comparado ao trimestre anterior.

Já em comparação ao mesmo período do ano de **2023**, houve desvalorização de 9,77% no valor da Tilápia e 36,25% no valor dos peixes redondos. Em contrapartida, houve valorização de 128,4% no valor do kg do pintado.

Tabela 03 – Valores e variação do pescado – R\$/kg

	4º tri/23	1º tri/24	Variação (%)
ATeG – Tilápia	R\$ 10,94	R\$ 13,50	+ 23,46
ATeG – Redondo**	R\$ 18,03	R\$ 15,04	-16,56
ATeG – Pintado	R\$ 29,41	R\$ 22,84	-22,33
ATeG – Outras espécies	R\$ 22,00	R\$ 19,25	-12,46

****Redondo** – Pacu, Tambaqui e Pirapitinga

Fonte: CEPEA, ATeG/DATEG, 2023. Elaboração: Sistema Famasul/DETEC.

DADOS ATEG PISCICULTURA - MS

Custo de Produção

Gráfico 09 – COE dos produtores atendidos pelo ATeG, 1º trimestre 2024

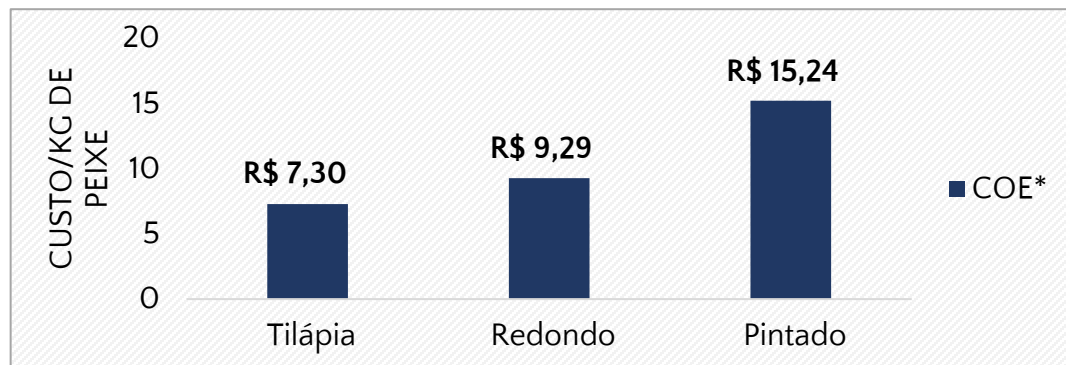


Tabela 04 – COE* x Preço de venda

Espécie	4º tri 2023	1º tri 2024
Tilápia	62,80%	54,05%
Redondo**	63,51%	61,78%
Pintado	66,74%	66,74%

*COE – Custo Operacional Efetivo: Somatório de gastos que implicam em desembolso do produtor.

** Redondo – Pacu, Tambaqui e Pirapitinga

Nas espécies tilápia e Pintado, o COE apresentado no 1º trimestre/24 ficou acima do trimestre anterior (R\$ 6,87 e R\$ 14,71, respectivamente), enquanto o COE dos peixes redondos apresentou queda de 18,83%, frente aos R\$11,45 obtidos no 4º trimestre de 2023.

Apesar do aumento do COE da tilápia, o percentual do COE no preço de venda diminuiu em relação ao trimestre passado.

Fonte: ATeG/DATEG, 2023. Elaboração: Sistema Famasul/DETEC.

CURIOSIDADES

Despesca de peixes

A qualidade do filé ou do pescado, está ligado diretamente aos manejos de pré-abate!

Assim, situações de estresse intenso levam a diminuição de reserva de glicogênio muscular. Essa queda afeta diretamente o *rigor mortis*.



No produto, isso pode resultar em redução do tempo de prateleira, além de alterações de coloração e textura.

Por isso, o **manejo pré-abate** é de extrema importância.

Nessa edição do boletim, abordaremos as boas práticas na despesca, que podem mitigar os efeitos deletérios do estresse na produção de peixes.



Fonte: [MAPA](#) e [EMBRAPA](#)

CURIOSIDADES

Despesca de peixes

Inicialmente, é necessário que os profissionais envolvidos na despesca sejam treinados para a operação e também sobre o comportamento dos peixes, possibilitando a avaliação do bem-estar durante todo processo.

A seguir, apresentamos as principais fases da despesca e estratégias para minimizar o estresse:



1) Planejamento e avaliação dos animais

- Para evitar contratempos durante a despesca, é necessário preparar o material/equipamentos que serão utilizados. Nessa fase também, é necessário ter uma estimativa precisa da quantidade, estado de saúde e peso corporal dos peixes, sendo que tais parâmetros são verificados a partir da biometria.

2) Jejum

- O jejum, além de diminuir a liberação de fezes durante o transporte, induz a diminuição do metabolismo, diminuição do estresse em termos gerais e menor consumo de oxigênio. O tempo de esvaziamento do trato digestivo varia de acordo com a espécie cultivada, sendo suficiente um período de **24 a 48 horas** para a maioria das espécies.

Fonte: [MAPA](#) e [EMBRAPA](#)

CURIOSIDADES

Despesca de peixes

3) Depuração

- A combinação do jejum com a constante renovação de água é chamada de depuração. O objetivo da depuração é diminuir o off-flavor. Vários parâmetros impactam no tempo e volume de água utilizada nesse processo, como: quantidade de gordura presente no peixe, geosmina (GEO) e metil-isoborneol (MIB) presentes na musculatura e no viveiro, tamanho do peixe, densidade populacional, o hábito alimentar da espécie e o seu estado fisiológico.

4) Procedimentos de despesca

- Depende do sistema produtivo escolhido pelo produtor, podendo ser manual ou mecanizada. Em todos os casos, é necessário se atentar ao agrupamento dos animais, evitando que sejam expostos a níveis baixos de oxigênio, alta intensidade luminosa e que sofram lesões. Temperatura, concentrações de oxigênio e Ph devem ser analisados durante e antes da despesca. O horário ideal para realizar a despesca é durante as temperaturas mais amenas, ou seja, de manhã.

Na próxima edição, abordaremos as boas práticas durante o transporte dos peixes! Fique atento e se surgir alguma dúvida, procure o Senar/MS e conheça a Assistência Técnica e Gerencial!



Fonte: [MAPA](#) e [EMBRAPA](#)

Editorial

Representatividade na Piscicultura – Sistema Famasul

Nacional

1. Comissão Nacional de Aquicultura da CNA
2. Grupo Técnico de Defesa Sanitária da CNA

Estadual

3. Câmara Setorial da Piscicultura
4. Conselho Estadual de Saúde Animal – CESA
5. Conselho Deliberativo da Reserva Financeira por Ações de Defesa Sanitária Animal – REFASA
6. Comitê Gestor de Elaboração do Plano Estratégico Estadual do PNEFA

Cursos SENAR/MS

Curso	Data	Município
Processamento da Carne de Peixe	02 a 03/05	Caarapo
Processamento da Carne de Peixe	13 a 14/05	Selvira
Piscicultura Avançada	16 a 18/05	Paranhos
Processamento da Carne de Peixe	10 a 11/06	Camapua
Processamento da Carne de Peixe	13 a 14/06	Aparecida do Taboado
Processamento da Carne de Peixe	17 a 18/06	Nova Andradina
Processamento da Carne de Peixe	19 a 20/06	Guia Lopes da Laguna
Processamento da Carne de Peixe	24 a 25/06	Nova Alvorada do Sul
Processamento da Carne de Peixe	26 a 27/06	Amambai
Piscicultura: Implantação e manejo básico	26 a 28/06	Sidrolândia

Para saber mais sobre os cursos relacionados a piscicultura que o Senar/MS oferece, clique aqui:



Saiba mais

EXPEDIENTE

André Luiz Nunes

Coordenador Técnico

andre.nunes@senarms.org.br

Melina Melo Barcelos

Analista Técnica

melina.barcelos@famasul.com.br

Eliamar Oliveira

Consultora Técnica

eliamar@senarms.org.br

Gabriel Mambula

Consultor Técnico

gabriel.sales@famasul.com.br

Fernanda Lopes de Oliveira

Consultora Técnica

fernanda.oliveira@senarms.org.br

Igor Felipe Lima Ferreira

Assistente Técnico

igor.ferreira@famasul.com.br

Paula Laryssa Souza Pereira Martins

Analista em ATeG

paula.martins@senarms.org.br

DIRETORIA

Marcelo Bertoni

Presidente

Mauricio Koji Saito

Vice-presidente

Frederico Borges Stella

1º Tesoureiro

Cláudio George Mendonça

1º Secretário

Lucas Galvan

Superintendente do Senar - AR/MS





FAMASUL SENAR SINDICATOS

portal.sistemafamasul.com.br
senarms.org.br

     / *sistemafamasul*

R. Marcino dos Santos, 401. Bairro Chácara Cachoeira II | Campo Grande - MS
(67) 3320-9750 ou (67) 3320-9724