

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

- Boas Práticas no Transporte de Peixes

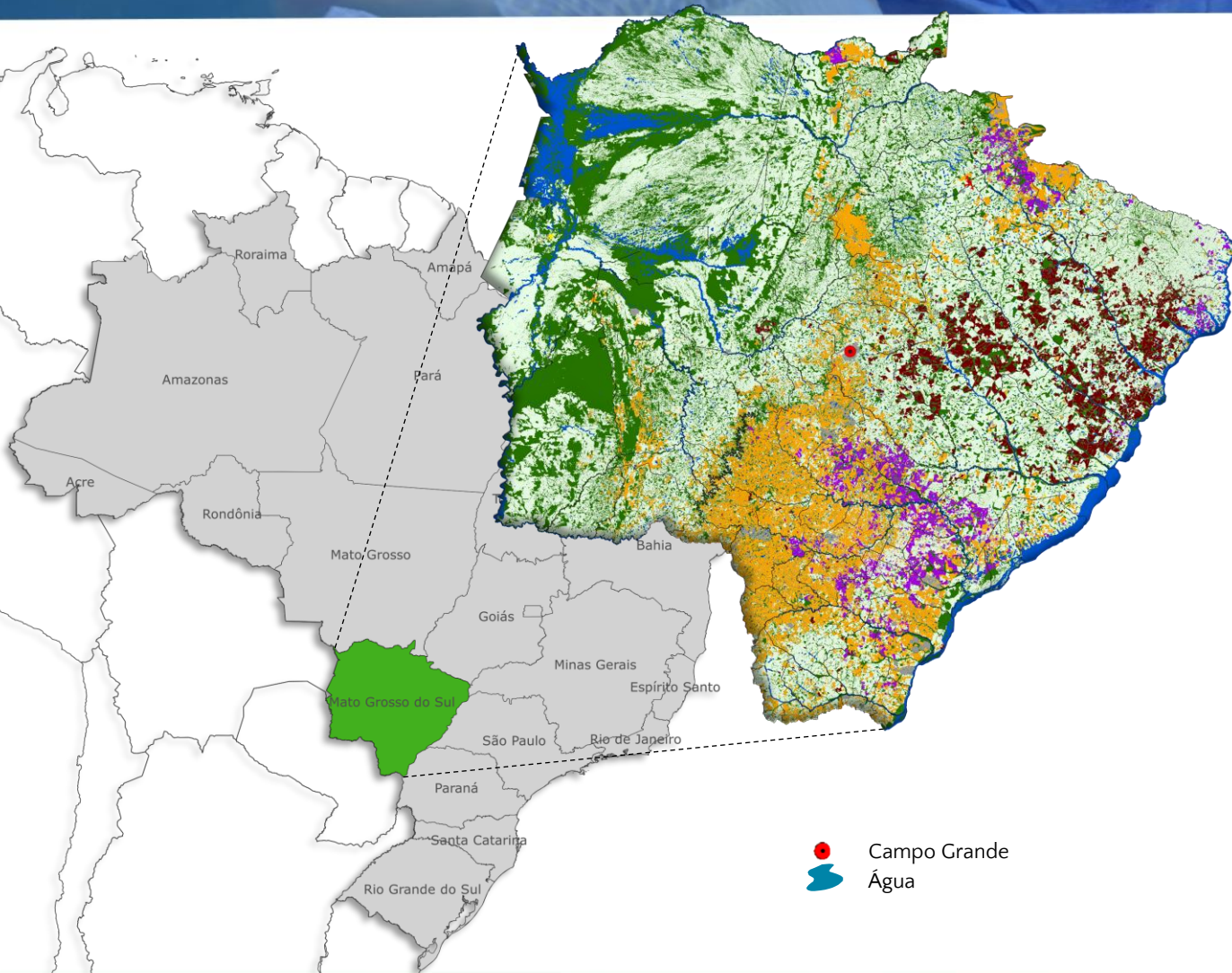
5. Editorial – Você já sabe, mas não custa lembrar!



O Boletim de Piscicultura é publicado trimestralmente!

MERCADO INTERNO

Uso e Ocupação do Solo



Mapa 01 – Uso e Ocupação do Solo – MS
1º Safra 2023/2024

Legenda	Cultura	Área	Participação
	Soja	4.213.612	11,8%
	Milho	15.267	0,1%
	Cana-de-açúcar	880.450	2,5%
	Eucalipto	1.452.598	4,10%
	Pinus	6.544	0,0%
	Seringueira	23.279	0,1%
	Pasto	17.233.182	48,3%
	Remanescentes	10.971.955	30,7%
	Outros	917.605	2,6%
Total		35.714.492	100%

Realização:



MERCADO EXTERNO

Exportações Agro

Nos cinco meses de 2024 o agronegócio de Mato Grosso do Sul exportou US\$ 3,88 bilhões. Esse resultado foi 7,7% menor que o valor de igual período de 2023 em que a receita havia sido de US\$ 4,21 bilhões. A participação do agronegócio representou 94,69% em relação a tudo que o estado exportou (Gráfico 06). O complexo soja gerou receita, 18,5% menor que igual período de 2023 e garantiu que o setor respondesse por 48,3% (US\$ 1,87 bi) das exportações do Agro. A receita com a exportação do complexo sucroenergético (US\$ 261,6 mi), cresceu 16,6% em comparação com o mesmo período de 2023. Os produtos florestais registraram vendas 29,7% maior e respondeu por 21,17% (US\$ 823,0 mi) do faturamento de MS com as exportações do agronegócio nos cinco meses (Gráfico 07). A exportação de milho reduziu 56,3%, no acumulado de 2024 em relação ao mesmo período de 2023. E a participação das carnes na receita total foi 16,05% (US\$ 623,8 mi) representando crescimento de 11,9% de 23 para 24.

Gráfico 01 - Participação do Agronegócio nas exportações de MS – jan-mai/2024

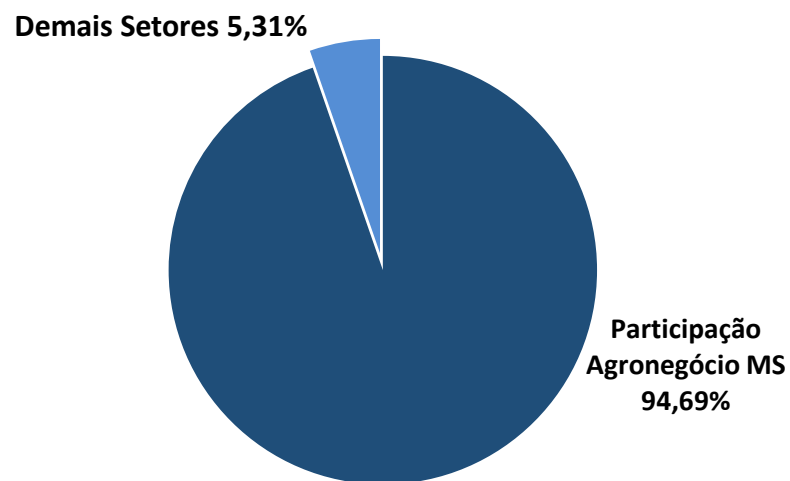
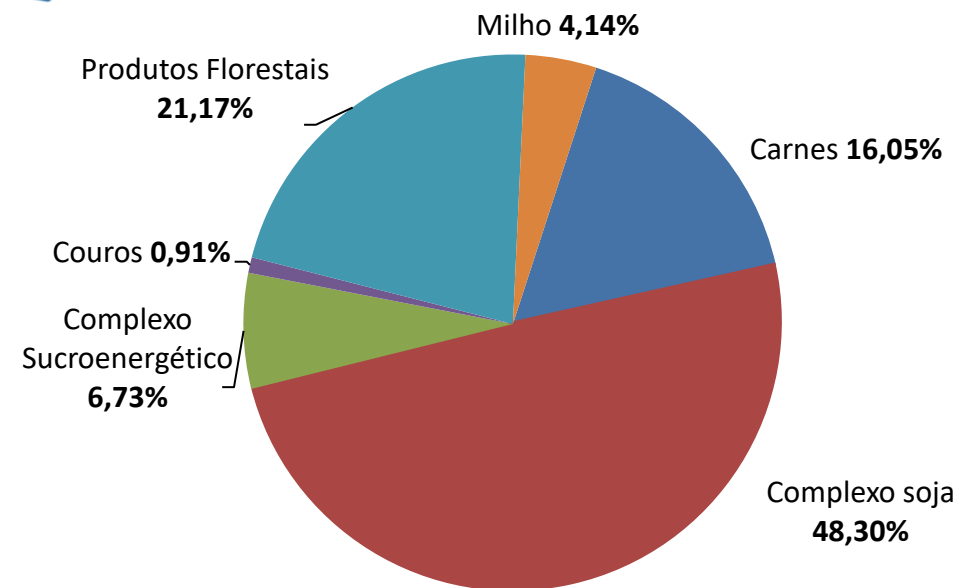


Gráfico 02 - Principais produtos exportados pelo agronegócio de MS - jan-mai/2024



Fonte: Secex, 2024. Elaboração: Sistema Famasul/DETEC.

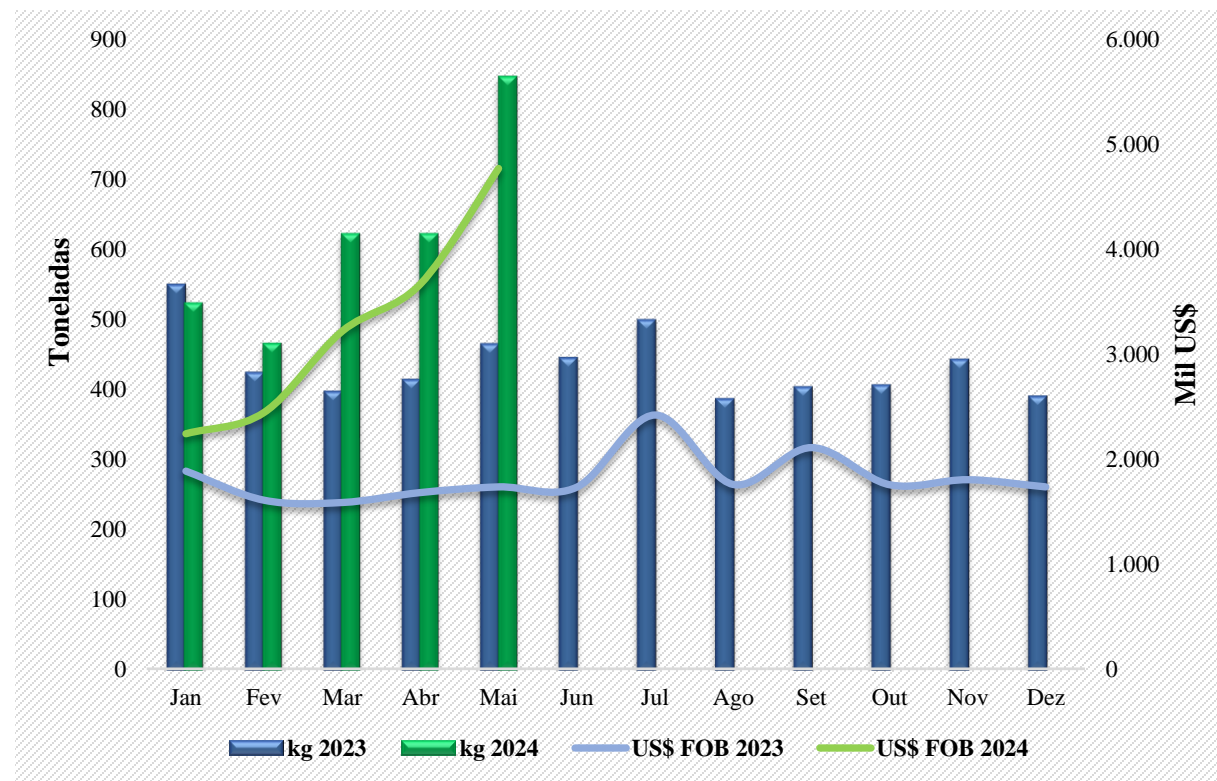
MERCADO EXTERNO

Receita e Volume

As exportações de tilápia no âmbito nacional geraram receita de **US\$ 16.346.097** e totalizaram **3.077.730 kg** de janeiro a maio/24 (Gráfico 03). O valor FOB foi 92,41% maior que o mesmo período de 2023 (US\$ 8.495.211). Já o volume exportado apresentou aumento de 37,24% em relação ao período de janeiro a maio/23.

O mês de maio apresentou o maior volume exportado no ano, com 846.180 kg. Esse valor foi 82,57% maior que o volume exportado em maio de 2023. Já o valor FOB apresentou aumento de 175,11% entre maio de 2023 e maio de 2024.

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





Fonte: Ministério da Economia/SECEX, 2024. Elaboração: Sistema Famasul/DETEC.

MERCADO EXTERNO

Principais Destinos

Nos cinco primeiros meses de 2024, o EUA foi o destino de **97,22% do volume** de carne de tilápia exportado pelo Brasil. O país, que importa tilápia brasileira desde 2002, desembolsou US\$ 15.935.793 na compra de carne de tilápia brasileira entre janeiro e maio de 2024. Desse valor, US\$ 42.840 foram utilizados para custear os 19.216 kg de tilápia sul-matogrossense.

Tabela 01 – Destinos da carne de peixe *in natura* do Brasil, jan-mai/2024.

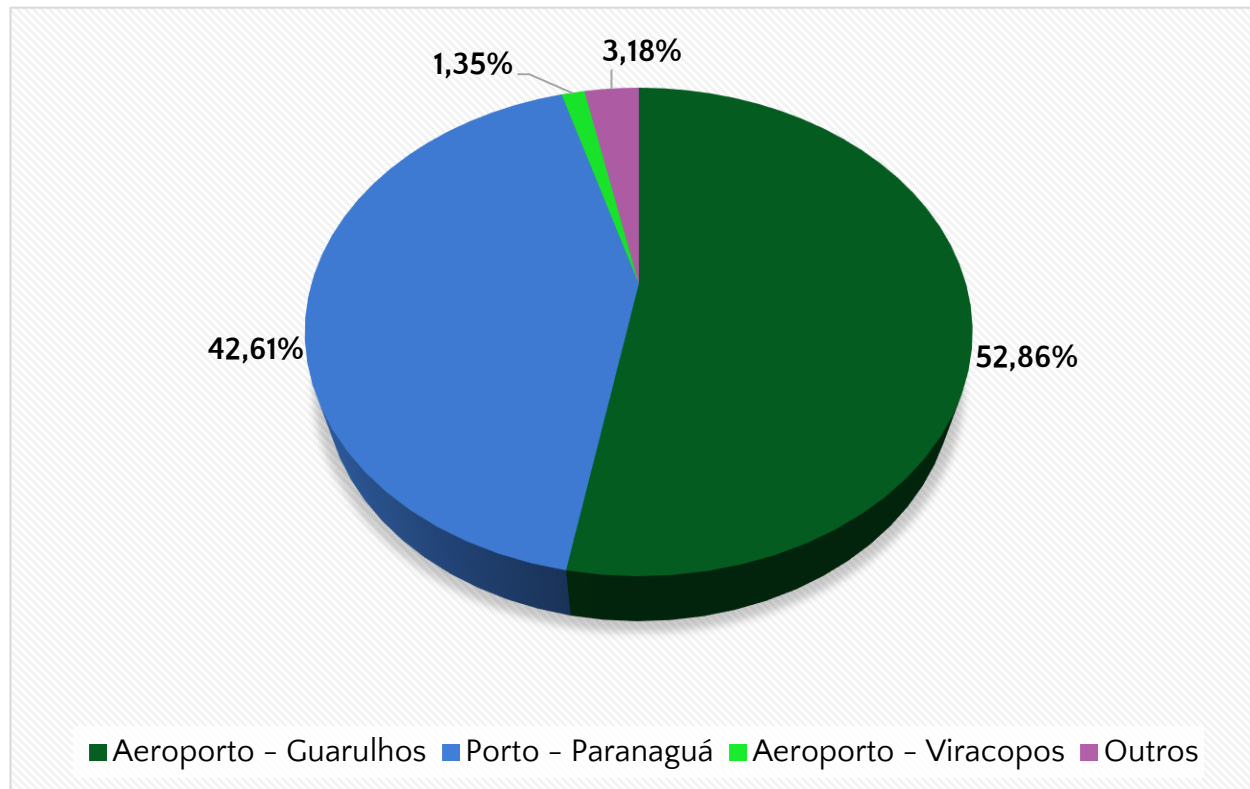
País	Valor FOB (US\$)	Peso Líquido (Kg)	Preço médio (U\$\$)	% Receita
Estados Unidos	15.935.793	2.992.143	5,33	97,49%
 Canadá	298.077	64.071	4,65	1,82%
 Libéria	16.175	3.349	4,83	0,10%

Fonte: Ministério da Economia/SECEX, 2024. Elaboração: Sistema Famasul/DETEC.

MERCADO EXTERNO

Portos e Aeroportos

Gráfico 04 – Logística de exportação da carne de peixe do Brasil, jan-mai/2024.



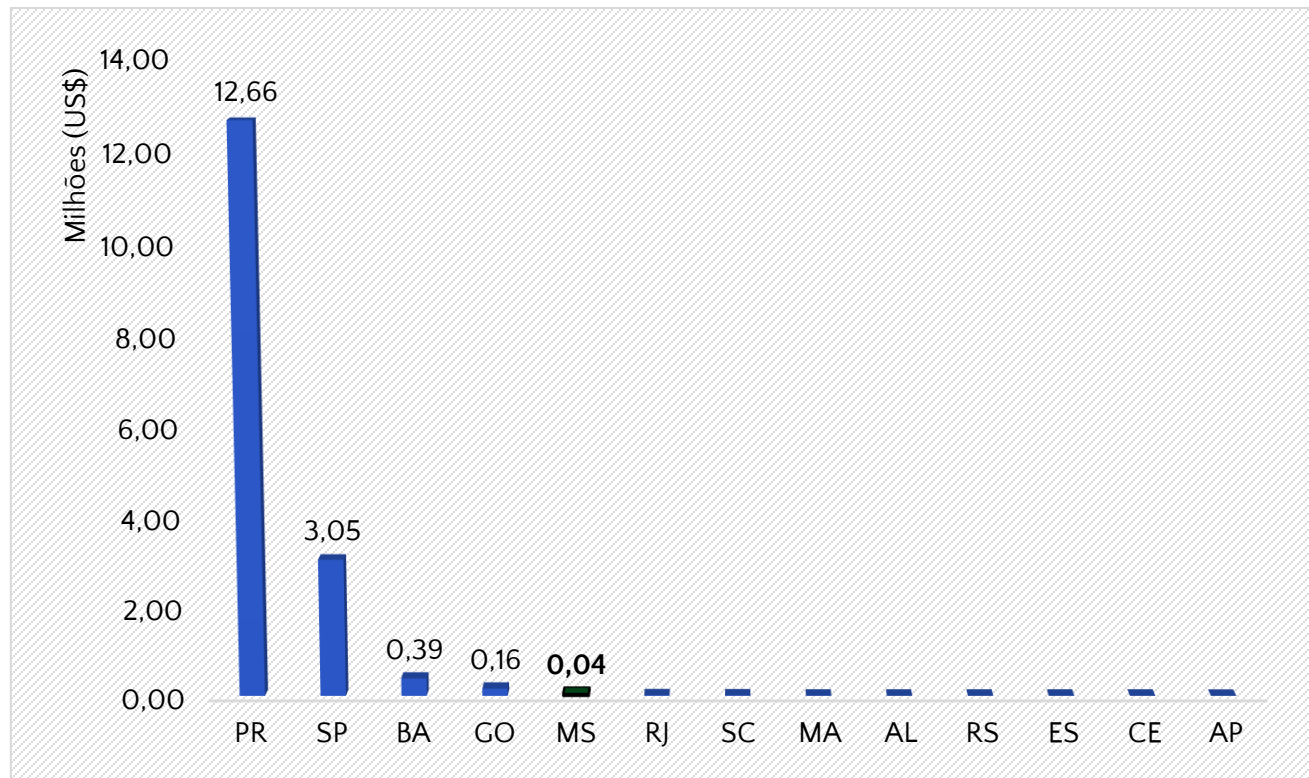
O Aeroporto de Guarulhos/SP foi o principal responsável pela saída da carne de peixe exportada pela Brasil entre janeiro e maio de 2024, correspondendo a 52,86%, seguido pelo Porto de Paranaguá, com participação de 42,61% (Gráfico 04). Em relação a exportação pelo MS, Porto de Paranaguá foi responsável por 97,68% da carne de tilápia exportada pelo estado, enquanto o Aeroporto de Guarulhos foi saída de 2,31%.

Fonte: Ministério da Economia/SECEX, 2024. Elaboração: Sistema Famasul/DETEC.

MERCADO EXTERNO

Ranking

Gráfico 05 – Valor FOB (US\$) obtido pelos estados exportadores, jan-mai/2024



Considerando apenas a receita gerada pelas exportações entre os meses de janeiro e maio de 2024, MS aparece em 5º lugar no ranking nacional. (Gráfico 05).

O valor FOB das exportações de MS correspondeu a 0,26% do valor total exportado, enquanto o primeiro colocado (Paraná) representou 77,45%.

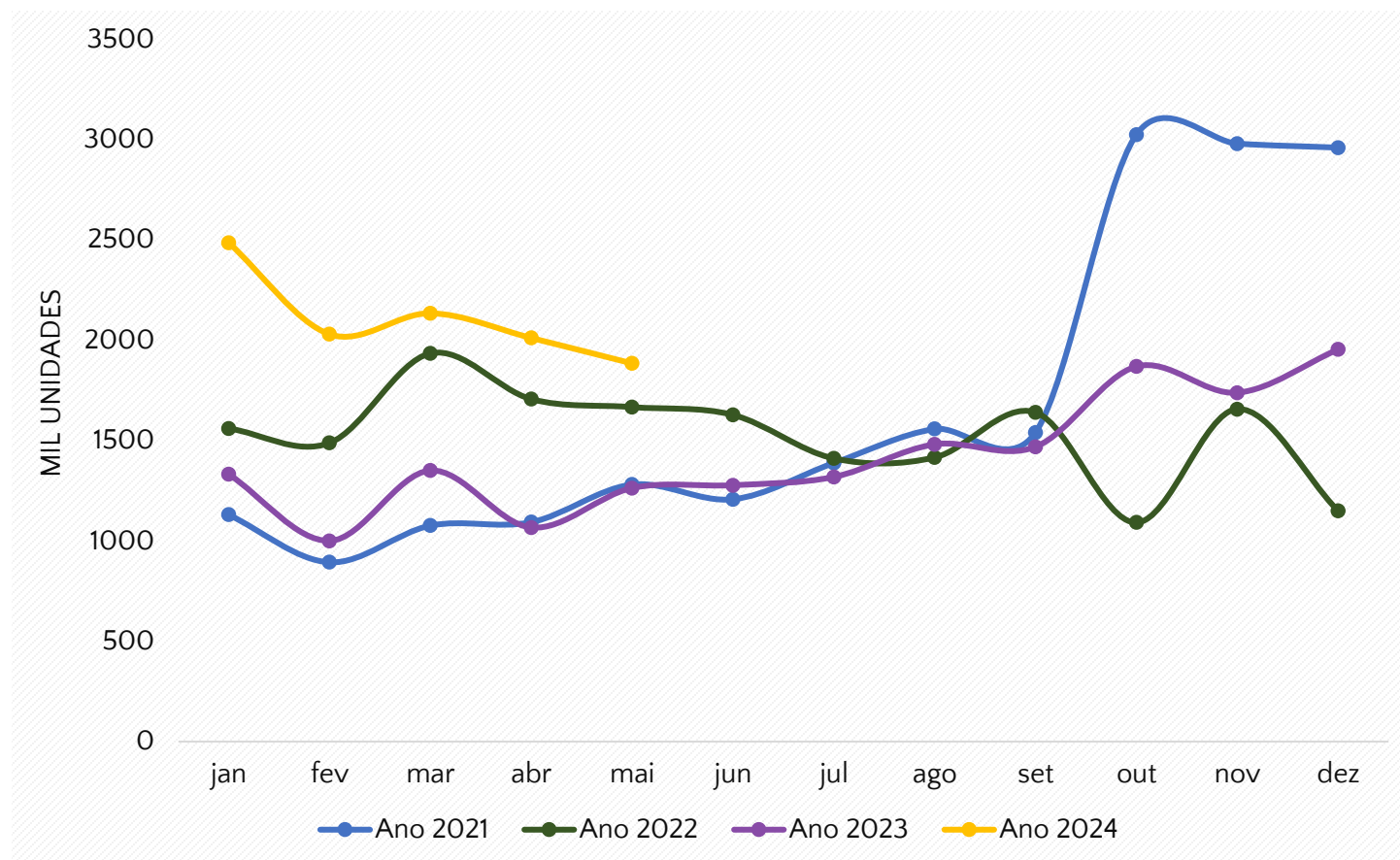
Fonte: Ministério da Economia/SECEX, 2024. Elaboração: Sistema Famasul/DETEC.

MERCADO INTERNO

Abates

A movimentação de pescado com a finalidade de abate foi de **10.550.659** unidades de peixes entre janeiro e março de 2024. Esse resultado foi **75,37%** maior que o mesmo período de 2023 (Gráfico 06).

Gráfico 06 – Peixes movimentados no MS para abate

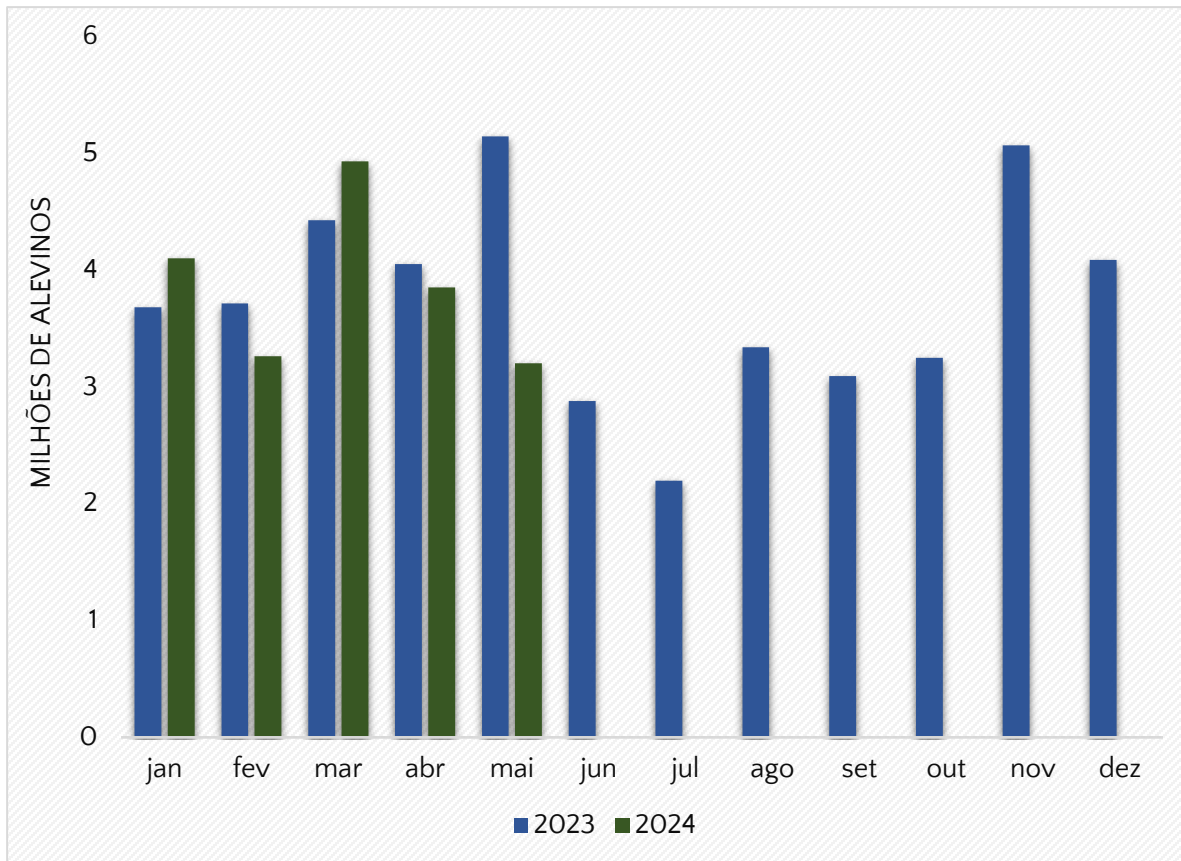


Fonte: IAGRO, 2024. Elaboração: Sistema Famasul/DETEC.

MERCADO INTERNO

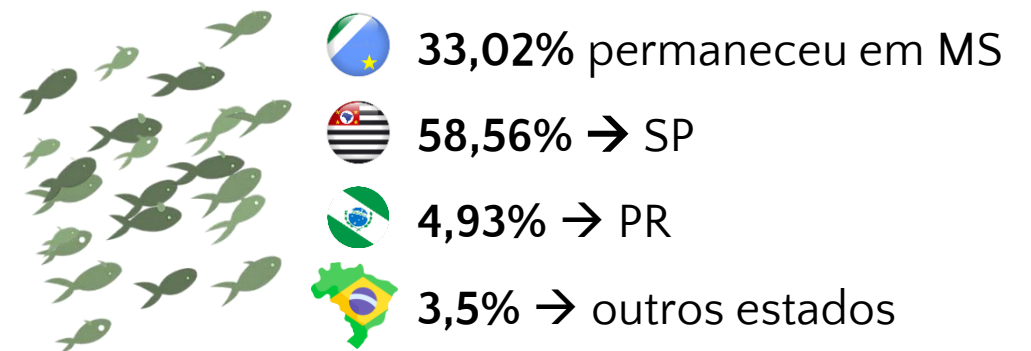
Alevinos

Gráfico 07 – Alevinos movimentados no MS



A movimentação de alevinos produzidos no estado foi de **19.345.637** unidades entre janeiro e maio de 2024. Esse resultado foi **7,96% menor** que a movimentação no mesmo período de 2023 (Gráfico 07).

Entre janeiro e maio de 2024:



Fonte: IAGRO, 2024. Elaboração: Sistema Famasul/DETEC.

MERCADO INTERNO

Preço atacado



O preço da **tilápia** na região dos Grandes Lagos vem sofrendo desvalorização desde dezembro de 2023. Porém, o preço médio de janeiro a maio de 2024 foi 1,70% maior que o mesmo período de 2023.

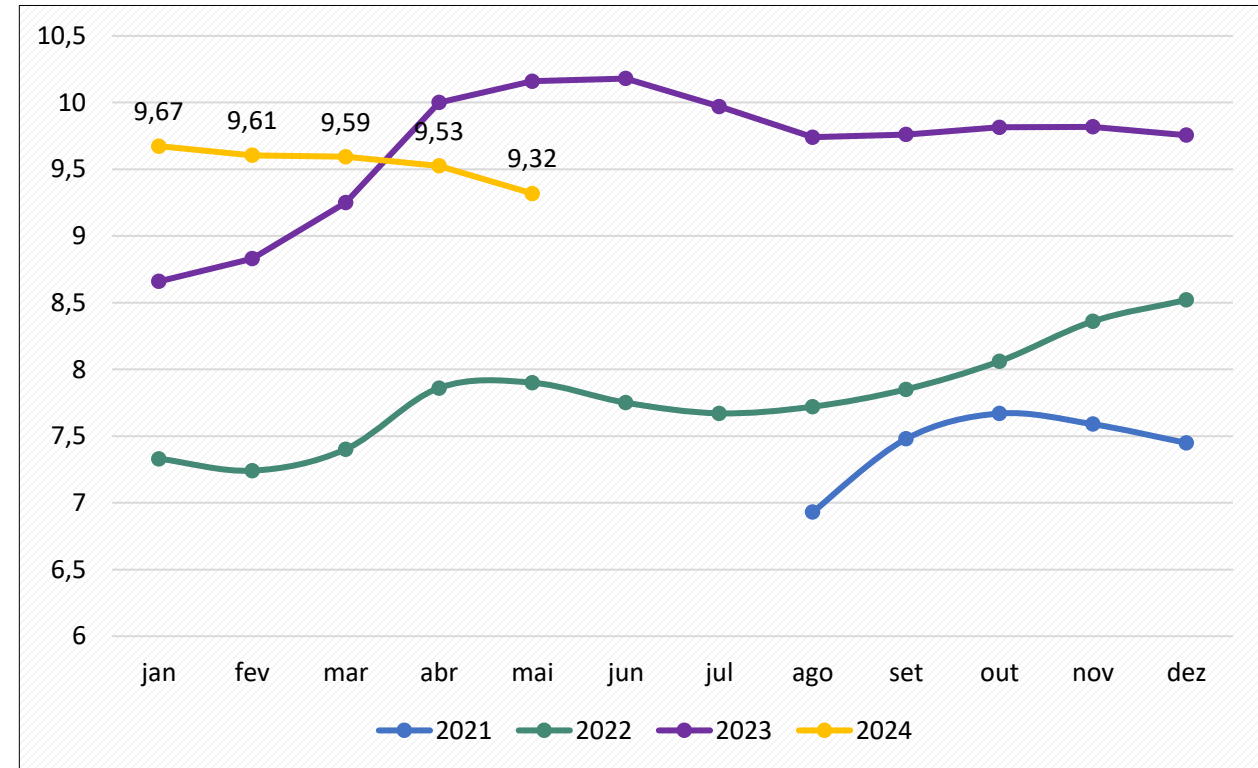
Tabela 02 – Valores e variação do pescado – R\$/kg

	Jan-mai/23	Jan-mai/24	Variação (%)
CEPEA – Tilápia*	R\$ 9,38	R\$ 9,54	1,705

	jan/24	mai/24	Variação (%)
CEPEA – Tilápia*	R\$ 9,67	R\$ 9,32	-3,66

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

Gráfico 08 – Preço médio do pescado abatido no Mato Grosso do Sul – R\$/kg



Fonte: CEPEA, 2024. Elaboração: Sistema Famasul/DETEC.

MERCADO INTERNO

Preço atacado - ATeG



Na média do 2º trimestre, houve desvalorização no preço dos **peixes redondos 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 36,77% no valor dos peixes redondos. Em contrapartida, houve valorização de 44,44% no valor do kg da tilápia, 26,87% no kg do pintado e 16,18% no kg de outras espécies.

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

	1º tri/24	2º tri/24	Variação (%)
ATeG – Tilápia	R\$ 13,50	R\$ 14,65	+ 8,44
ATeG – Redondo**	R\$ 15,04	R\$ 13,41	-10,85
ATeG – Pintado	R\$ 22,84	R\$ 24,28	+ 6,32
ATeG – Outras espécies	R\$ 19,25	R\$ 19,25	-7,20

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

Fonte: CEPEA, ATeG/DATEG, 2024. **Elaboração:** Sistema Famasul/DETEC.

DADOS ATEG PISCICULTURA - MS

Custo de Produção

Gráfico 09 – COE dos produtores atendidos pelo ATeG, 2º trimestre 2024

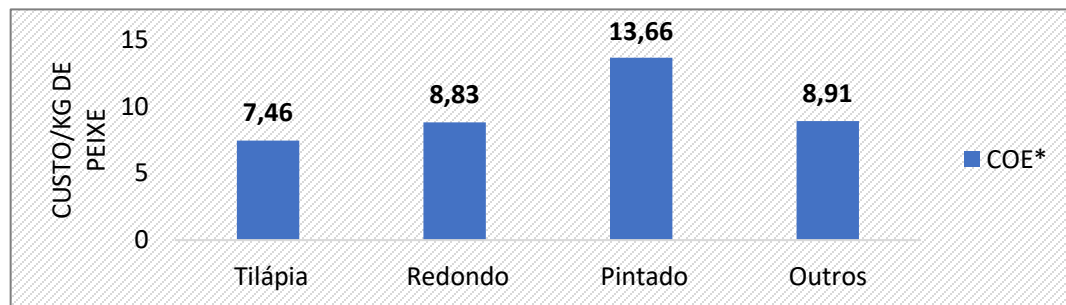


Tabela 04 – COE* x Preço de venda

Espécie	1º tri 2024	2º tri 2024
Tilápia	54,05%	50,93%
Redondo**	61,78%	65,87%
Pintado	66,74%	56,28%
Outros	41,46%	49,89%

O COE da produção de tilápia e outras espécies no 2º trimestre/24 ficou acima do trimestre anterior (R\$ 7,30, e R\$ 7,98, respectivamente), enquanto o COE dos peixes redondos e pintado apresentou aumento em relação ao 1º trimestre de 2024 (R\$ 9,29 e R\$ 15,24, respectivamente).

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

** Redondo – Pacu, Tambaqui e Pirapitinga

Fonte: ATeG/DATEG, 2024. Elaboração: Sistema Famasul/DETEC.

CURIOSIDADES

Boas práticas de transporte de peixes

Na última edição abordamos as boas práticas na despesca. Agora vamos abordar as boas práticas de transporte de peixes!

O transporte de peixes é uma fase que exige grande atenção, uma vez que pode impactar diretamente na qualidade dos produtos que serão disponibilizados para o consumidor.

Podemos dividir essa fase em três etapas: Planejamento da operação, carregamento, transporte propriamente dito e descarregamento.



Planejamento

O planejamento bem feito pode minimizar as surpresas durante o transporte. Por isso, algumas ações são primordiais antes de seguir viagem. Como por exemplo:

- ⌘ Ter controle total da carga de biomassa que será transportada, para evitar problemas como mortalidade devido a hipóxia;
- ⌘ Ter em mãos a documentação exigida para transporte;
- ⌘ Garantir que haja oxigênio disponível para pelo menos 150% da necessidade da viagem.

Fonte: [MAPA](#)

CURIOSIDADES

Boas práticas de transporte de peixes



Carregamento

Para iniciar o carregamento, o caminhão deve estar estacionado o mais próximo possível do viveiro de origem dos peixes. Nessa etapa é necessário se atentar a alguns pontos:

- ☞ Manter os peixes na água por todo o tempo, ou, no mínimo reduzir o máximo possível o tempo em que eles ficam fora da água;
- ☞ Manter os animais fechados na rede próxima a entrada de água e com o fluxo de entrada constante;
- ☞ Aclimatar gradualmente os peixes sempre que houver diferença de temperatura de mais de 2°C entre a água do tanque e a do transporte;
- ☞ Introduzir continuamente água nova no caminhão durante o processo de carregamento.



Fonte: [MAPA](#)

CURIOSIDADES

Boas práticas de transporte de peixes



Transporte

É uma das fases mais críticas e, por isso, merece uma atenção especial. Nessa fase, se faz necessário o monitoramento contínuo dos principais parâmetros de qualidade de água.

- ☞ Manter temperatura da água entre 22 e 26°C, para evitar que os peixes fiquem com o metabolismo acelerado;
- ☞ Em casos em que a temperatura for ultrapassar essa faixa, é necessário se atentar à densidade.
- ☞ Utilizar sal na água pode prevenir a perda de sal, reduzindo a demanda de energia.

Fonte: [MAPA](#)

Outros fatores, além da temperatura da água, também devem ser considerados para ajuste da densidade de transporte. A seguir, apresentamos os principais:

Fator	Varição da densidade de transporte (DT)
Espécie	A DT deve ser diminuída se a resistência ao estresse da espécie for menor. Por exemplo, as tilápias tem mais resistência ao estresse do que as carpas chinesas, portanto podem ser transportadas em DT mais elevadas.
Idade/tamanho	A DT em peixes/litro de água diminui, enquanto a DT em peso/litro aumenta.
Condição do peixe	A DT deve ser diminuída quanto maior for a fraqueza demonstrada nos peixes, até um limite razoável para o lote ser considerado transportável.
Temperatura da água	A DT diminui à medida que a temperatura aumenta. Águas frias sempre são melhores, obviamente de acordo com a espécie. Por exemplo, tilápias-do-Nilo resistem melhor ao transporte em temperaturas entre 18 e 20°C.
Temperatura atmosférica	A DT diminui à medida que a temperatura aumenta, pois, a água de transporte vai aquecer mais rapidamente.
Duração do transporte	A DT diminui à medida que a duração do transporte e/ou número e tempo de paradas aumenta.
Tipo de contentor	A DT aumenta à medida que a qualidade do contentor é melhor, especialmente em termos de isolamento térmico e aeração.

FONTE: adaptada de Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura - FAO Fisheries & Aquaculture.

CURIOSIDADES

Boas práticas de transporte de peixes



Descarregamento

O descarregamento dos peixes deve ser o mais rápido possível após a chegada, se atentando a verificação do grau de estresse após o transporte,

Para se aprofundar nas boas práticas de transporte de peixes, você pode consultar o Manual apresentado pelo Ministério de Agricultura e Pecuária.



Pós-transporte

Após o descarregamento, é necessário realizar a lavagem e desinfecção dos veículos, utilizando produtos químicos e doses aprovadas para essa finalidade.



Fonte: [MAPA](#)

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	01/07 a 02/07	Camapuã
Processamento da Carne de Peixe	08/07 a 09/07	Dourados
Processamento da Carne de Peixe	30/07 a 31/07	Fátima do Sul
Processamento da Carne de Peixe	06/08 a 07/08	Nova Andradina
Piscicultura – Boas Práticas de manejo e bem-estar animal	30/08	Aparecida do Taboado
Piscicultura: Implantação e manejo básico	23 a 25/09	Aquidauana
Processamento da Carne de Peixe	25 a 26/09	Aquidauana
Piscicultura: Implantação e manejo básico	30/09 a 02/10	Três Lagoas

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