

O que há de novo no mercado norte-americano para camarões: estatísticas de importações e destaques da Seafood Expo North America (Feira de Boston)

Rodrigo Carvalho¹, Itamar Rocha²

¹Prof. Laboratório de Nutrição e Tecnologia do Pescado, EAJ, UFRN rodrigoplfc@gmail.com

²Presidente da Associação Brasileira de Criadores de Camarão - ABCC ipr1150@gmail.com



A 35ª edição da Seafood Expo North America e a Seafood Processing North America, conhecida no passado como a Feira de Boston ou International Boston Seafood Show, recebeu em Março de 2015 o público recorde de 20.680 visitantes e 1.204 expositores de 51 países.

A feira é uma grande mostra dos produtos comercializados no mercado norte-americano e uma vitrine para o lançamento de novos produtos para conquistar uma fatia deste mercado que importou em 2014 um total US\$ 20,6 bilhões em pescado, quase o dobro comparado a 10 anos atrás (US\$ 11,4 bilhões).

A primeira visita de um Ministro da Pesca e Aquicultura do Brasil à Feira de Boston foi um dos destaques deste ano. O Ministro Helder Barbalho se reuniu com o Presidente da ABCC, empresários, diversas autoridades e visitou expositores.

Estatísticas das importações norte americanas de camarão

Os Estados Unidos é o maior importador de camarões do mundo seguido pelo Japão, Espanha e França. As importações de camarão pelos norte-americanos em 2014 foram 12% maiores do que em 2013, que por sua vez esteve no mesmo patamar de 2003 quando as importações estavam em ascensão até atingir um pico em 2006. Deste ano em diante o volume importado pelos Estados Unidos oscilou até despencar entre 2012 e 2013 devida à crise na oferta originária da Ásia (Figura 1).

Nos últimos 5 anos os preços do camarão no mercado norte-americano aumentaram 72%. O receio com a diminuição da oferta devido à EMS causou um aumento dos preços de 25% de 2012 para 2013 e de 13% de 2013 para 2014, este último tam-

bém influenciado pela melhora na economia norte-americana (Figura 1). Nos três primeiros meses de 2015 os preços caíram em média 18%, comparados ao mesmo período de 2014, por outro lado a quantidade importada cresceu 6,3%.

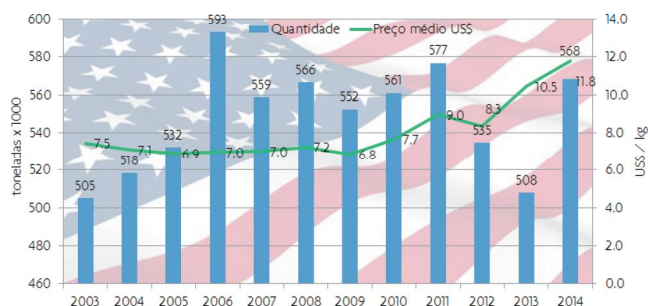


Figura 1: Volume e preço médio das importações de camarões pelos Estados entre os anos de 2003 e 2014.

Dez países respondem por mais de 90% das importações norte americanas em quantidade e em valor (Tabela 1). Após a queda na sua produção devido à EMS, a Tailândia perdeu a liderança nas exportações para os Estados Unidos, que chegaram a 202 mil t em 2010, para a Índia, Indonésia, Equador e Vietnã (Tabela 1) que aumentaram os volumes exportados para compensar a queda das exportações da Tailândia, China e México. As importações de camarão da China para abastecer o seu mercado interno aumentaram, mesmo assim o país ainda lidera as exportações de camarões empanados para os Estados Unidos. A China exporta 71% dos seus camarões como empanados. Devido à EMS, o México passou a importar mais do que exporta, especialmente de Honduras que é o 10º maior exportador de camarões para os EUA. O Vietnã se tornou um forte importador de camarões, especialmente do Equador, para reprocessar e reexportar.

Tabela 1: 10 principais exportadores de camarão para os Estados Unidos em 2014

#	País	t x 10 ³	US\$ x 10 ⁶
1	ÍNDIA	107.160	1.361
2	INDONESIA	103.303	1.319
3	EQUADOR	90.619	886
4	VIETNÃ	73.440	1.001
5	TAILÂNDIA	64.578	815
6	CHINA	32.541	271
7	MEXICO	19.577	301
8	MALÁSIA	17.292	181
9	PERU	10.872	125
10	HONDURAS	7.920	66

O camarão continua firme na preferência do consumidor norte-americano com um consumo de 1,6 kg per capita em

2013, seguido pelo salmão, o atum enlatado e a tilápia. Historicamente a cauda era o principal produto importado pelos Estados Unidos até 2013 quando foi ultrapassada pelo camarão descascado cujas importações cresceram rapidamente a partir de 2006 (Figura 2). Nos últimos 12 anos os produtos de maior valor agregado, como os camarões cozidos, pratos prontos e empanados apresentaram um declínio, como no caso dos primeiros ou se mantiveram estáveis, como no caso do segundo que deram um enorme salto em 2005 motivados pela ação antidumping, oscilaram entre 2007 e 2013 e em 2014 voltaram a crescer (Figura 2).

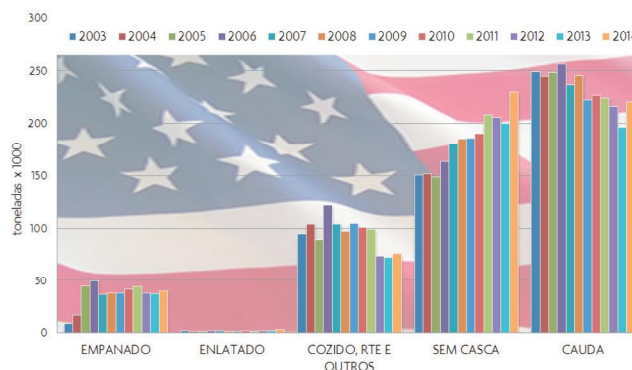


Figura 2: Importações de camarões por categoria de produto pelos Estados Unidos entre os anos de 2003 e 2014.

OBS.: 1 - Cozido, RTE (*ready to eat* ou pratos prontos) e outros inclui produtos embalados à vácuo.

OBS.: 2 - Os produtos sem casca e cauda incluem camarões de águas frias e águas quentes, porém predominam os de águas quentes.

O aumento do volume de camarão sem casca no mercado norte-americano deve levar o NMFS (National Marine Fisheries Service) a incluir as suas classificações em suas estatísticas. No que diz respeito às caudas, as classificações que predominam nas importações são aquelas compreendidas na faixa 21/25 a 51/60, com preferência marcante pelas caudas 31/40. Em termos proporcionais as classificações têm crescido para os camarões maiores (Figura 3).

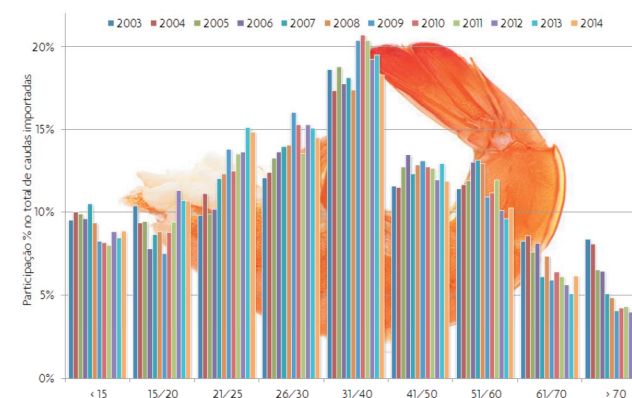


Figura 3: Participação percentual das diferentes classificações de caudas importadas pelos Estados Unidos entre os anos de 2003 e 2014.

Produtos de camarão no mercado norte-americano

Os lançamentos com camarão na Seafood Expo North America foram o *Shrimp & Sauce*, o camarão de águas frias certificado com tempero de alho da *Clearwater Seafoods Limited*, a linha *street* da *High Liner Foods* “Shrimpanadas”; o bolinho com camarão da linha *Mrs. Friday’s Tavern Battered* “Jambalaya Fritters” e a massa com caranguejo e camarão *Seafood Sensations* da *King & Prince Seafood*; o camarão cozido e descascado natural sem aditivos e sem conservantes “All Natural Cooked & Peeled Ready To Eat Shrimp” da *Liberty Seafood*; camarão frito “Southern Country Fried Shrimp” da *Matlaw’s*. A *MacKnight*, uma empresa tradicional de salmão defumado apresentou o camarão P&D defumado a frio, uma boa ideia já que o camarão defumado à quente possui poucas aplicações (Figura 4).



Figura 4: Da esquerda para a direita. Shrimp and sauce, shrimpanadas e Jambalaya fritters. Seafood sensations, Southern Country Fried Shrimp e MacKnight smoked shrimp.

Um produto tradicional nos Estados Unidos é o shrimp cocktail que é apresentado em bandejas termoformadas especiais para acomodar as peças e o molho. A princípio não temos fabricantes para estas as bandejas no Brasil e por este e outros motivos este produto é raro nos supermercados. Uma solução mais simples era o cocktail

fresco comercializado na rede COSTCO em uma bandeja quadrada por US\$25,50/kg, valor próximo ao PTO congelado 50/70 (Figura 5). O mercado para os camarões empanados se especializa a cada ano e agregam novos molhos, coberturas e apresentações. O mercado também oferece produtos temperados e com temperos à parte e os serviços de alimentação exploram o apelo dos camarões em pratos com carne vermelha (*land and sea*). Por que não? (Figura 5).



Figura 5. Da esquerda para a direita. Shrimp cocktail, shrimp chipotle (camarão empanado com molho chipotle à parte), shrimp scampi (camarão temperado com manteiga e alho) e land and sea (camarão com carne grelhados).

Novas tecnologias para o processamento e controle de qualidade para indústrias de camarão

Entre alguns dos fornecedores de insumos, serviços e equipamentos para as indústrias de pescado, estavam presentes na Seafood Expo North America e a Seafood Processing North America, empresas fornecedoras de termoregistradores wi-fi e em etiquetas descartáveis, fornecedores de equipamentos de desinfecção da água e de superfícies por ozônio, geradores de água eletrolisada ácida e alcalina e geradores de vapor, soluções bactericidas naturais e máquinas para classificação automática de produtos por imagem, descasque e cozimento.

O mercado norte-americano é enorme e diversificado. Uma visita à feira de Boston e as redes de varejo dos Estados Unidos são uma excelente oportunidade para vislumbrar novos produtos, mercados e tecnologias. Que as indústrias Brasileiras se inspirem e a sua presença neste mercado volte a crescer.