



**Train for Trade II**

Programa Conjunto UE-CNUCED para Angola



**CRIAÇÃO DE CADEIAS DE  
FORNECIMENTO DE PESCADO  
ADEQUADAS E QUE SE ADAPTAM AOS  
REQUISITOS DO MERCADO DA UE:  
PROVAS DO PANGASIUS E DO  
CAMARÃO**

**KIM ANH NGUYEN, TRAM ANH NGUYEN, CHI THUY TRAN  
NHA TRANG UNIVERSITY, VIETNAM**



[www.ntu.edu.vn](http://www.ntu.edu.vn)

- 1. O que faz da UE um mercado interessante para pangasius e camarões?**
- 2. O que é a cadeia de fornecimento?**
- 3. Como são concebidas as cadeias de fornecimento de pangasius e camarões do Vietname, a fim de cumprir com os requisitos de segurança alimentar da UE?**
- 4. O quê aprendemos?**

# 1. O que faz da UE um mercado interessante para o pangasius e camarão?

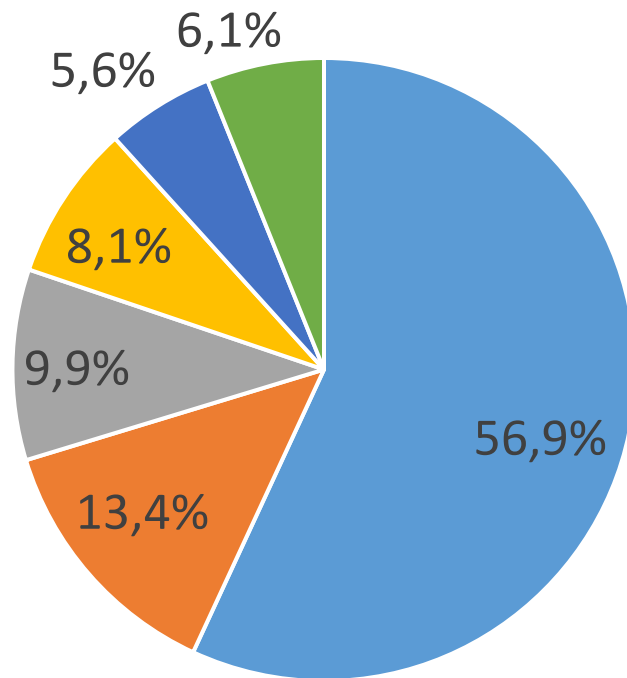
- Os europeus gostam de frutos do mar: um consumo de frutos do mar de 24,3 kg per capita, o que está acima da média mundial.
- Pangasius encaixa-se bem com o peixe branco europeu.
- O camarão representa 6% do consumo total europeu de peixe e marisco, cerca de 1,5 kg por pessoa. A União Europeia estima que 62% desse camarão provém da natureza e 38% da aquicultura, dos quais aproximadamente 85% a 90% são constituídos por camarão branco do Pacífico e cerca de 10% por camarão tigre preto.
- O consumo anual per capita de camarão é de quase 3 kg em Espanha, 2 kg em Portugal e 1,5 kg em França.
- A Europa é o terceiro maior mercado mundial de camarão branco do Pacífico, depois dos Estados Unidos e da China.



## PANGASIUS E CAMARÃO DO VIETNAME EXPORTADO PARA UE



# Figura 1. Estrutura dos produtos marinhos vietnamita exportado para UE em 2021

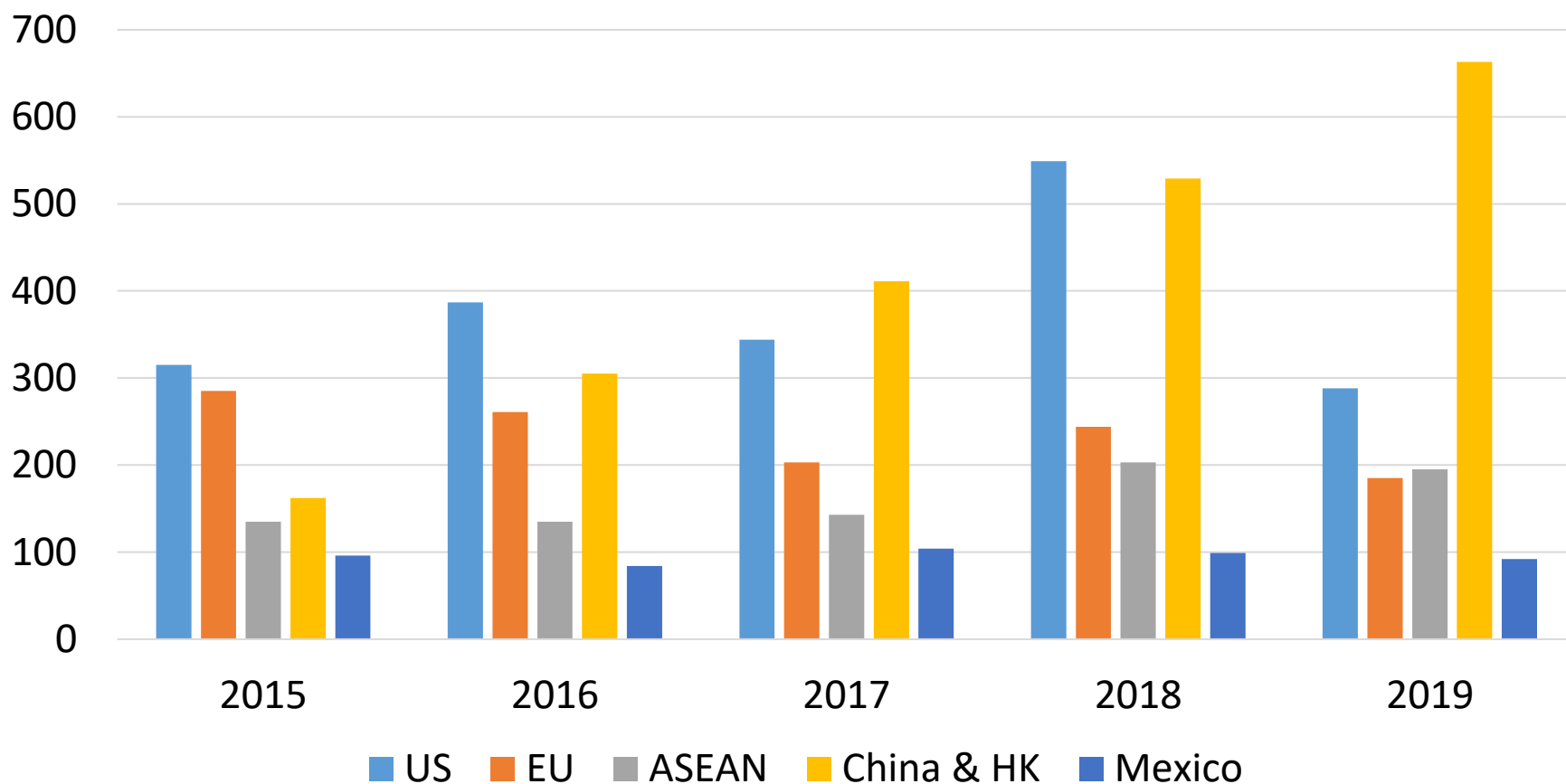


- Shrimp
- Tuna
- Pangasius
- Bivalve molluscs
- Octopus and squid
- Others



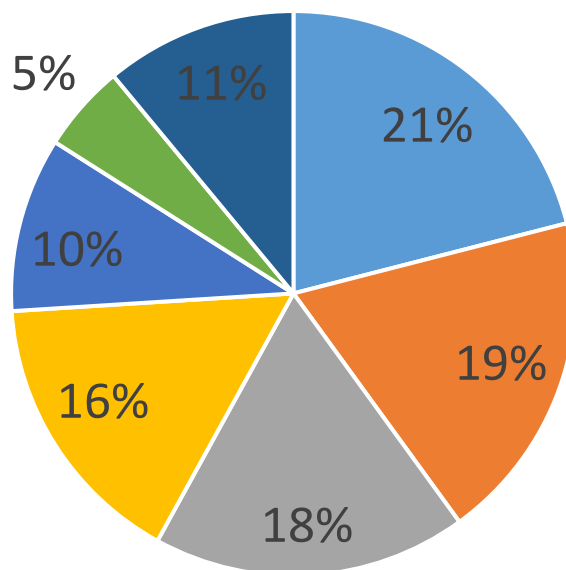
Fonte: VASEP (2021)

## Figura 2. Top 5 importadores de pangasius do Vietname em 2015-2019



Fonte: VASEP (2021)

# Figura 3. Partilha do mercado de exportação de camarão do Vietname em 2019 (em termos de valor)



■ EU ■ US ■ Japan ■ China ■ Korea ■ Canada ■ Others



NAÇÕES UNIDAS  
CNUCED



UNIÃO EUROPEIA



Fonte: VASEP (2021)

# 1. O que faz da UE um mercado interessante para pangásius e camarões?

- **A segurança alimentar é importante na Europa.** A UE estabeleceu, portanto, limites para regular a importação de mariscos.
- **A Europa tem um dos mais elevados padrões de segurança alimentar do mundo.** Os produtos que forem considerados não conformes serão registados e comunicados no Sistema de Alerta Rápido para Alimentos para Consumo Humano e Animal (RASFF).




# 1. O que faz da UE um mercado interessante para pangásius e camarões?



Figura 4. Requisitos da UE para peixe e frutos do mar

# 1. O que faz da UE um mercado interessante para pangásius e camarões?



**PADRÕES  
PÚBLICOS  
(HACCP)**

- Os níveis máximos de resíduos não devem ser excedidos
- Os regulamentos de rotulagem devem ser rigorosamente seguidos
- Prove que o seu peixe e marisco provêm de fontes legais (a pesca IUU entrou em vigor a 1 de Janeiro de 2010).
- O sistema de garantia de origem da UE
- Inspeção de produtos do mar na fronteira

Para mais detalhes por favor aceda ao website: <https://www.cbi.eu/market-information/fish-seafood>.

# 1. O que faz da UE um mercado interessante para pangásius e camarões?



# 1. O que faz da UE um mercado interessante para pangasius e camarões?

NICHO DE  
MERCADO



<b>Padrões</b>	<b>Público/Privado</b>	<b>Requisitos principais</b>	<b>Unidade certificada</b>	<b>Compradores da EU</b>
<b>HACCP</b>	<b>Público</b>	<b>Segurança Alimentar</b>	<b>Estabelecimentos de processamentos</b>	
<b>BRC</b>	<b>Privado</b>	<b>Food safety</b>	<b>Estabelecimentos de processamentos</b>	<b>Retalhistas, serviços alimentares, grossistas</b>
<b>IFS</b>	<b>Privado</b>	<b>Segurança Alimentar</b>	<b>Estabelecimentos de processamentos</b>	<b>Retalhistas, serviços alimentares, grossistas</b>
<b>SA8000</b>	<b>Privado</b>	<b>Conformidade Social</b>	<b>Estabelecimentos de processamentos</b>	<b>Retalhista</b>
<b>MSC</b>	<b>Privado</b>	<b>Sustentabilidade</b>	<b>Cadeia de fornecimento</b>	<b>Retalhistas, serviços alimentares</b>
<b>ASC</b>	<b>Privado</b>	<b>Sustentabilidade</b>	<b>Cadeia de fornecimento</b>	<b>Retalhistas, serviços alimentares</b>
<b>FOS</b>	<b>Privado</b>	<b>Sustentabilidade</b>	<b>Cadeia de fornecimento</b>	<b>Retalhistas, serviços alimentares</b>
<b>Global GAP</b>	<b>Privado</b>	<b>Sustentabilidade</b>	<b>Cadeia de fornecimento</b>	<b>Retalhistas, serviços alimentares</b>
<b>BAP</b>	<b>Privado</b>	<b>Sustentabilidade</b>	<b>Cadeia de fornecimento</b>	<b>Retalhistas, serviços alimentares</b>

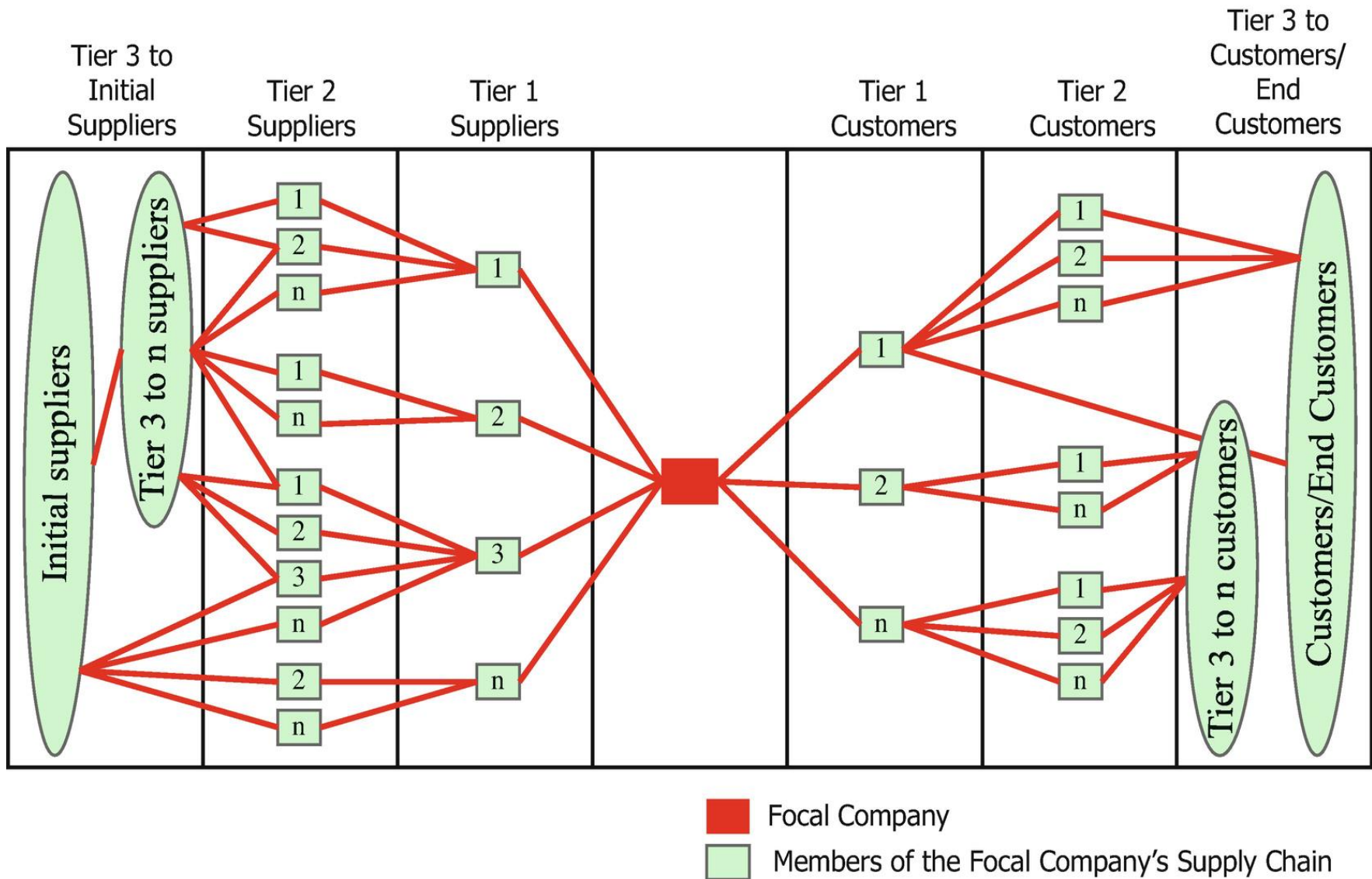
# 1. O que faz da UE um mercado interessante para pangásius e camarões?

Os regulamentos da União Europeia sobre higiene alimentar abrangem todas as fases da produção, transformação, distribuição e colocação no mercado de alimentos destinados ao consumo humano. As regras de higiene da União Europeia incluem o seguinte:

- A principal responsabilidade pela segurança alimentar recai sobre o operador do sector alimentar;
- **Segurança alimentar garantida ao longo de toda a cadeia alimentar, começando pela produção primária;**
- Implementação geral de procedimentos baseados nos princípios de análise de perigos e pontos críticos de controlo (HACCP);
- Aplicação de requisitos básicos de higiene, possivelmente mais especificados para certas categorias de alimentos.

## 2. O QUE É CADEIA DE FORNECIMENTO?

**Uma cadeia de fornecimento é uma rede de retalhistas, distribuidores, transportadores, instalações de armazenamento e fornecedores que participam na produção, entrega e venda de um produto ao consumidor (Harland, 1996).**



**Figura 5. Rede da cadeia de fornecimento**





## 2. O QUE É CADEIA DE FORNECIMENTO?

**Uma gestão eficiente da cadeia de fornecimento deve resultar em melhorias comerciais tangíveis.**

**Os objectivos são:**

- Reduzir os custos**
- Aumentar a quota de mercado**
- Utilizar melhor os bens (centros de distribuição, armazéns, frotas de camiões, unidades de transporte, equipamento de manuseamento mecânico, ferramentas de comércio diversas...)**



**FORNECEDOR**

**EMPRESA  
FOCAL**

**CLIENTE**

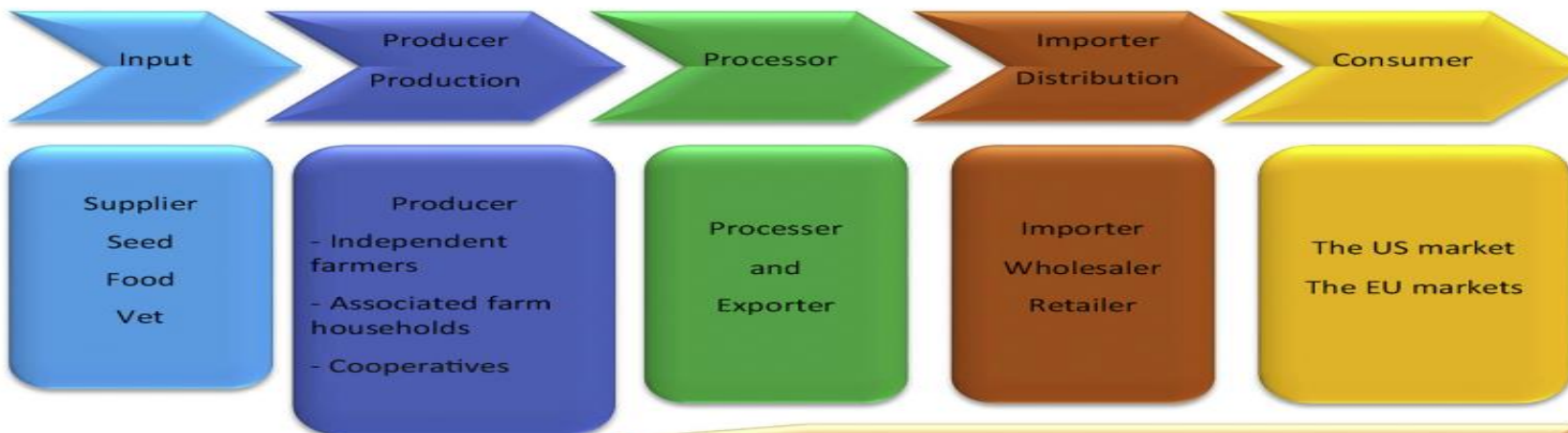




# CADEIAS DE FORNECIMENTO DE PANGASIUS E CAMARÃO CONCEBIDAS COM VISTA AO CUMPRIMENTO DA SEGURANÇA ALIMENTAR DA UE



# A CADEIA DE FORNECIMENTO DO VIETNAME PARA EXPORTAÇÃO DE PANGASIU À UE



Vietnam Association of Seafood Exporters and Producers (VASEP)

Provincial Departments of Agriculture and Rural Development (DARD)  
Vietnam Pangasius Association (VPA)

Ministry of Agriculture and Rural Development (MARD)  
National Agro-Forestry-Fisheries Quality Assurance Department (NAFIQAD)  
Universities and Research Institutes  
NGOs  
Supporting pangasius sustainable development Project  
Financial Institutions



Key actors



Supporters



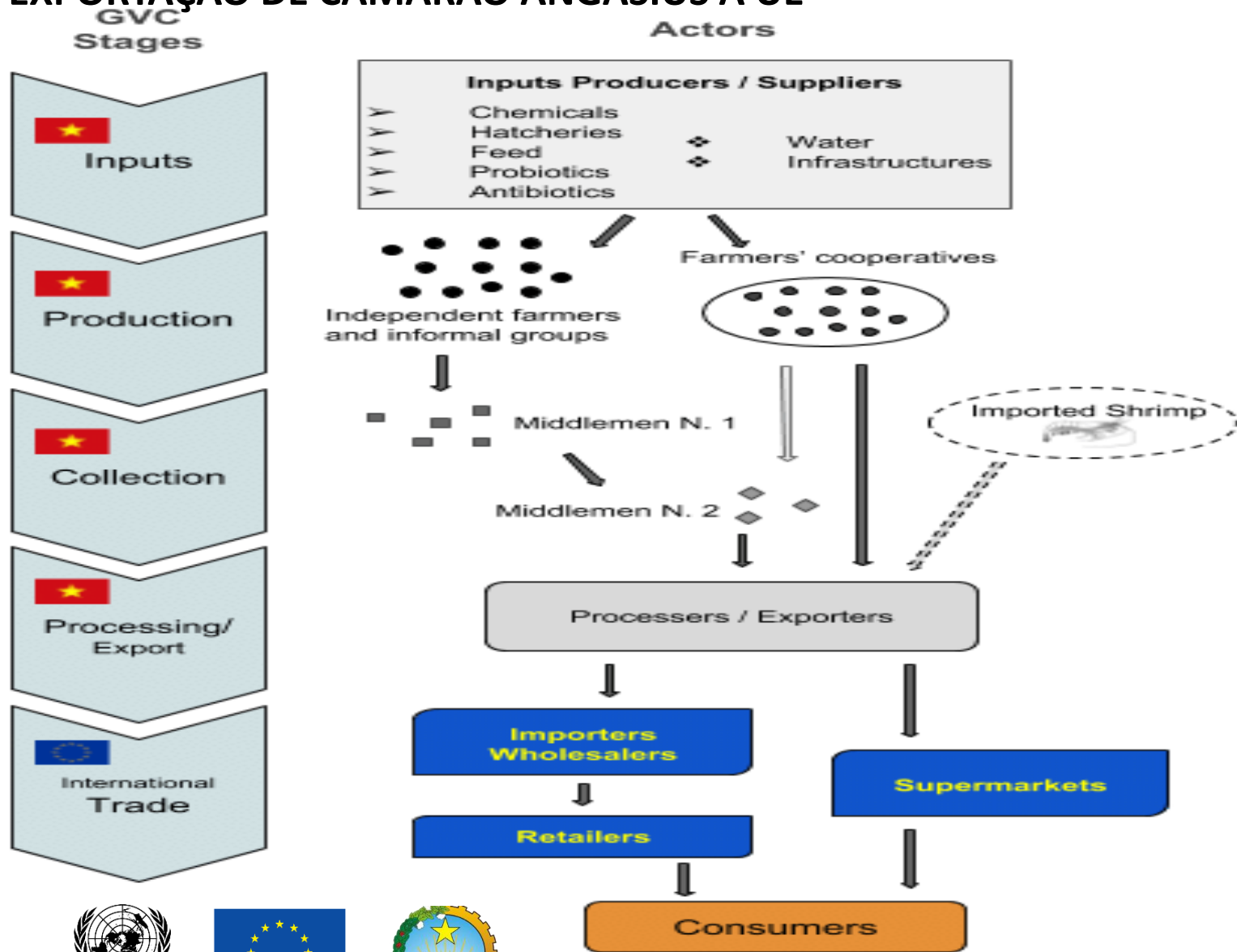
NAÇÕES UNIDAS  
CNUCED



UNIÃO EUROPEIA



# A CADEIA DE FORNECIMENTO DO VIETNAME PARA EXPORTAÇÃO DE CAMARÃO ANGASIUUS À UE

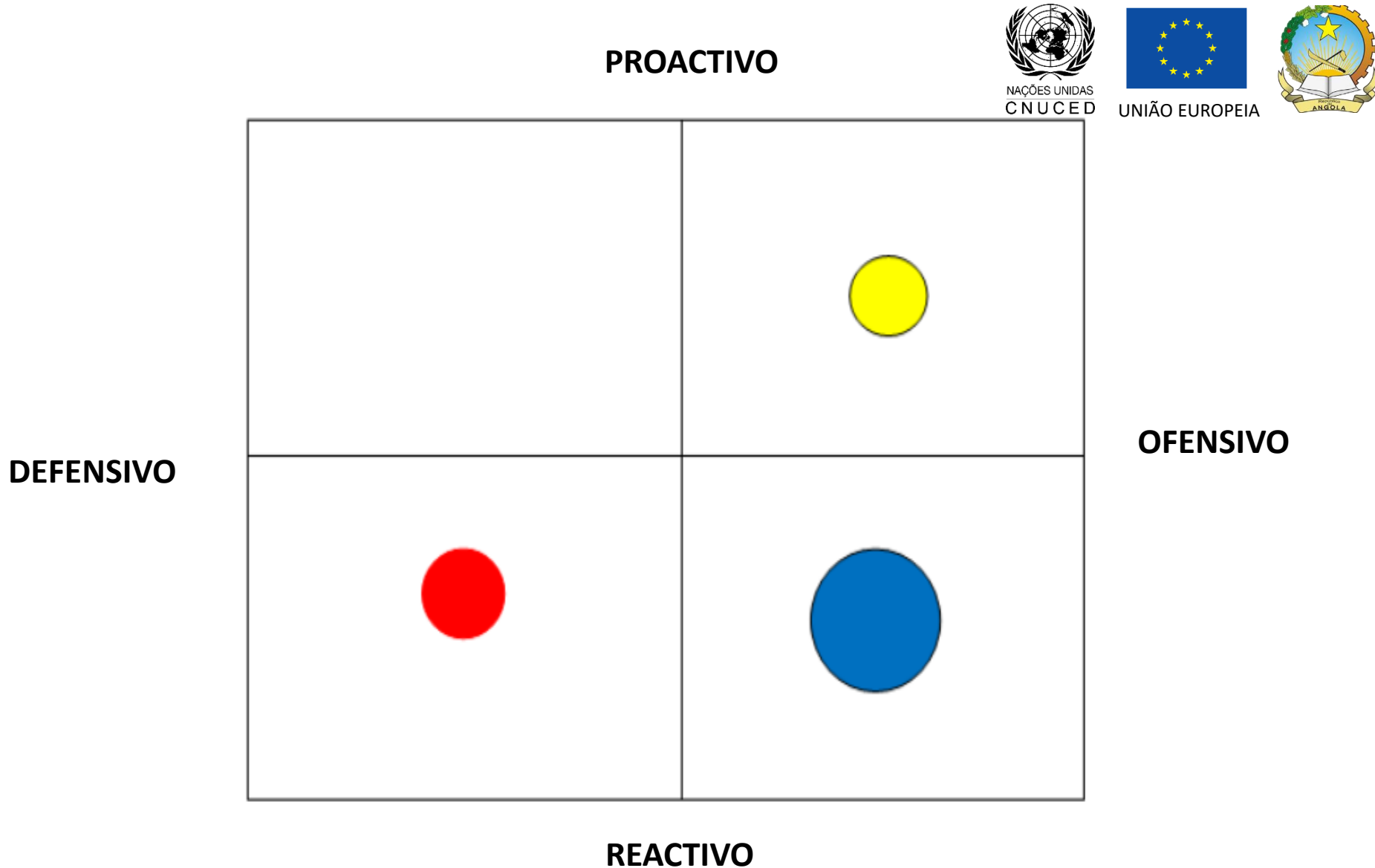


**Tabela 1. Percentagem de empresas vietnamitas de pangasius e camarões que adoptam normas internacionais**



<b>Padrões</b>	<b>Classificação</b>	<b>Percentagem de empresas de pangasius que adoptam normas</b>	<b>Percentagem de empresas vietnamitas de camarões que adoptam normas</b>
<b>HACCP</b>	<b>Normas que visam a segurança alimentar e a gestão de riscos</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>
<b>ISO 9001</b>		<b>53.7%</b>	<b>65%</b>
<b>ISO 22000</b>		<b>37.5%</b>	<b>25%</b>
<b>ISO 17025</b>		<b>12.2%</b>	
<b>ISO 14000</b>		<b>7.5%</b>	<b>14%</b>
<b>BRC</b>		<b>75%</b>	<b>45%</b>
<b>IFS</b>		<b>62.5%</b>	<b>50%</b>
<b>Lacuna Global</b>	<b>Normas que visam a sustentabilidade e que geram diferenciação</b>	<b>65%</b>	<b>40%</b>
<b>ASC</b>		<b>32.5%</b>	<b>50%</b>
<b>BAP</b>			<b>70%</b>

Fonte: pesquisa do autor (2016)

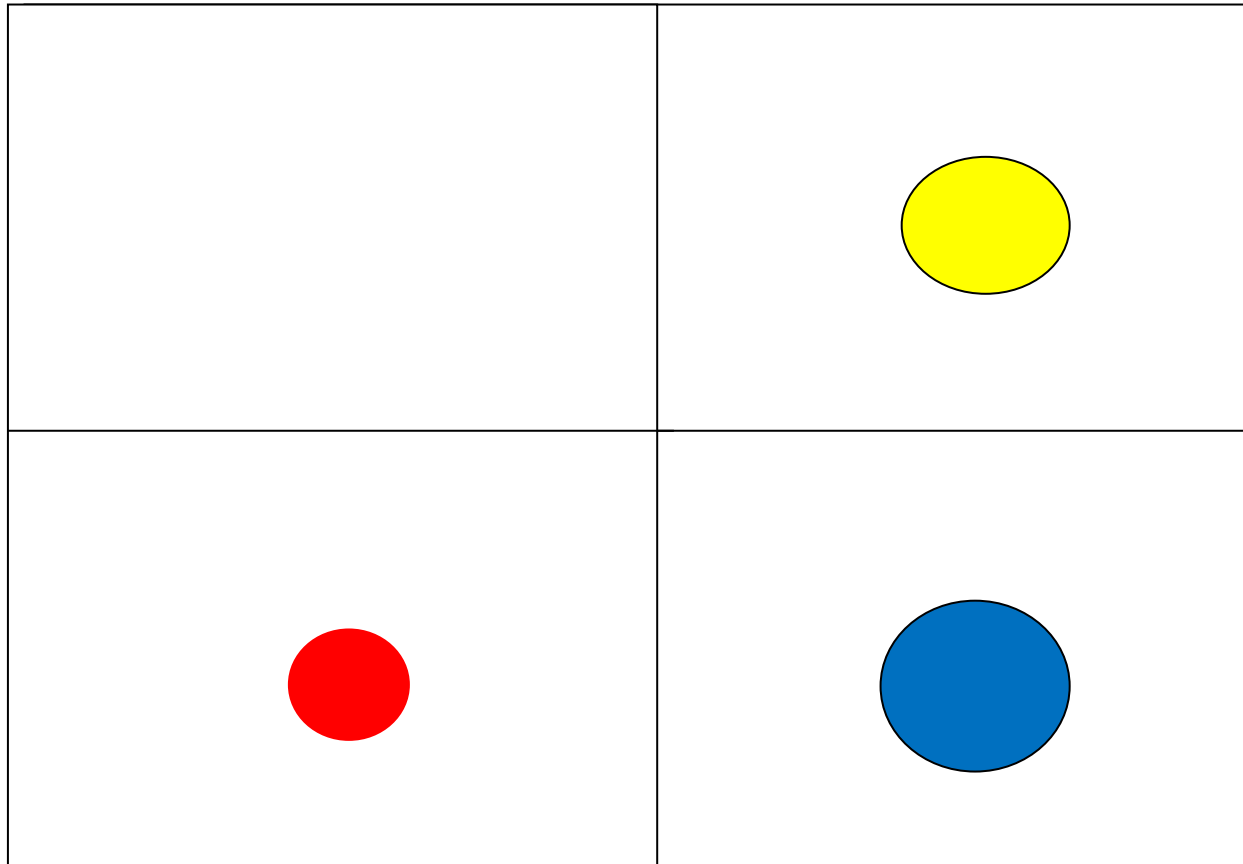


**Figura 6. A posição adoptada pelos processadores de pangasius em conformidade com as normas de mercado da UE (Adaptado de Henson e Jaffee (2016))**

Fonte: Tram Anh Nguyen et al. (2018)



**PROACTIVO**



**DEFENSIVO**

**OFENSIVO**

**REACTIVO**

**Figura 7. A posição adoptada pelos processadores de camarão em conformidade com as normas de mercado da UE (Adaptado de Henson e Jaffee (2016))**

Fonte: Tram Anh Nguyen and Tran Thuy Chi (2018)





# VINH HOAN CORP.

- Mercado de exportação: 46 países
- Área de cultivo: 720 ha
- Processamento de pescado: 6 fábricas
- Capacidade de Produção de Filetes: 1000 tons/dia
- Wellness Production Capacidade: 3500 tons/dia
- Número de empregados: 10,000 pessoas



*Sra Truong Thi Le Khanh  
Fundadora e Presidente*



- Capacidade do incubatório (certificado BAP): 10 mil milhões de Larvas Postais/ano.
- Produção de ração para camarão Tigre Preto e Vannamei
- Fazenda de camarão orgânico em Ca Mau: 50.000 ha
- BAP, ASC, BIO- SUISSE, MANGROVE SHRIMP, ORGANIC EU: 4.500 ha = 2.500 toneladas de capacidade.
- Processamento: 2 fábricas com 76.000 MT anuais de produtos acabados.
- Número de trabalhadores: mais de 10.000 trabalhadores



*SR. LE VAN QUANG, CEO*

## 4. O QUÊ QUE APRENDEMOS?

1. Para comercializar os produtos da pesca, a indústria pesqueira precisa estabelecer a cadeia de abastecimento; conceber uma cadeia de fornecimento de acordo com os sinais da procura/do mercado.
2. Para aumentar as vantagens competitivas no mercado global, a abordagem da cadeia de fornecimento visa fornecer os produtos de alta qualidade com o preço competitivo a tempo.
3. Para aceder a qualquer mercado internacional e doméstico no futuro, o cumprimento das normas de segurança alimentar é obrigatório. As normas devem ser consideradas como um catalisador ou uma oportunidade em vez de um obstáculo para a melhoria da competitividade de quaisquer produtos, indústrias, nações.
4. O papel das empresas transformadoras e exportadoras funcionam como actores principais, especialmente as empresas líderes, na cadeia de fornecimento de produtos do mar no Sul global.



NAÇÕES UNIDAS  
CNUCED



UNIÃO EUROPEIA





Esta apresentação foi produzida com o apoio financeiro da União Europeia. O seu conteúdo é da exclusiva responsabilidade do autor e não reflecte necessariamente os pontos de vista da União Europeia.