

MELHORAMENTO DOS MERCADOS INTERNOS DE PRODUTOS PESQUEIROS NA AMÉRICA LATINA E NO CARIBE

BRASIL

Ana Luísa de Souza Soares

Costa Rica, 20 de novembro de 2007.



O Brasil possui:

- Dimensão costeira de 8.400 Km de costa banhada pelo oceano Atlântico.
- Zona econômica exclusiva (ZEE) - de 4.500.000 Km².
- 12% das reservas de água potável do mundo; agregando 5 milhões de hectares de águas represadas e 700 mil hectares de estuários.

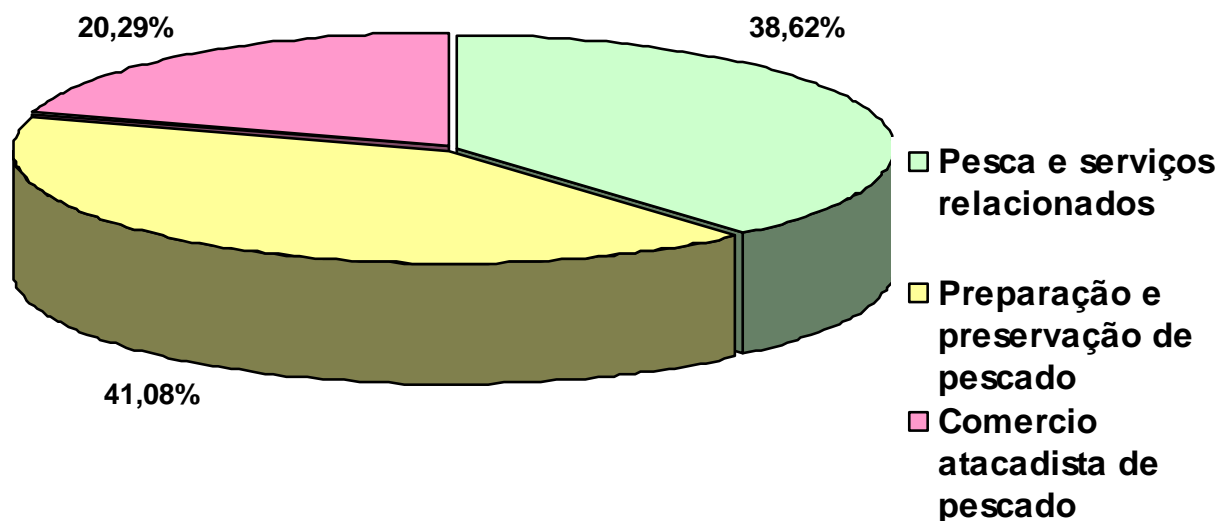
OFERTA PRIMÁRIA

- A abundância de recursos pesqueiros é bastante diversificada em quantidade e espécies por região.
- **Pesca extrativa continental** entre 1991- 2000 de 1.951.445 toneladas. Correspondeu a 27,5% do total de produção pesqueira do Brasil.
- **Pesca extrativa marinha**, entre 1991-2000 de 4.518.866,5 toneladas.
- **Produção aquícola** entre 1995 e 2000 cresceu 382%.
- 1995 a produção foi de 46.202,5 toneladas.
- 2000 passou para 176.530,5 toneladas.

INDÚSTRIA BRASILEIRA DE PESCA E AQUICULTURA

- 1.900 empresas da cadeia produtiva de pescado (captura, beneficiamento e comércio atacadista) em 2005.
- Foram gerados 29.486 empregos formais na cadeia produtiva de pescado, no Brasil.
- A distribuição das ocupações profissionais, na cadeia produtiva de pescado indica que as **empresas brasileiras tendem a verticalização de suas operações.**

Empregos Gerados na Indústria Pesqueira - 2005




TECNOLOGIAS NA INDÚSTRIA PESQUEIRA

- Heterogeneidade e assimetrias entre empresas de um mesmo setor.

No **setor de captura** de pescado a frota se divide entre artesanal e industrial:

- cada qual adotando embarcações com características diversas,
- com petrechos e práticas específicas de captura de espécies alvo,
- e com acondicionamento e armazenagem diversas a bordo.

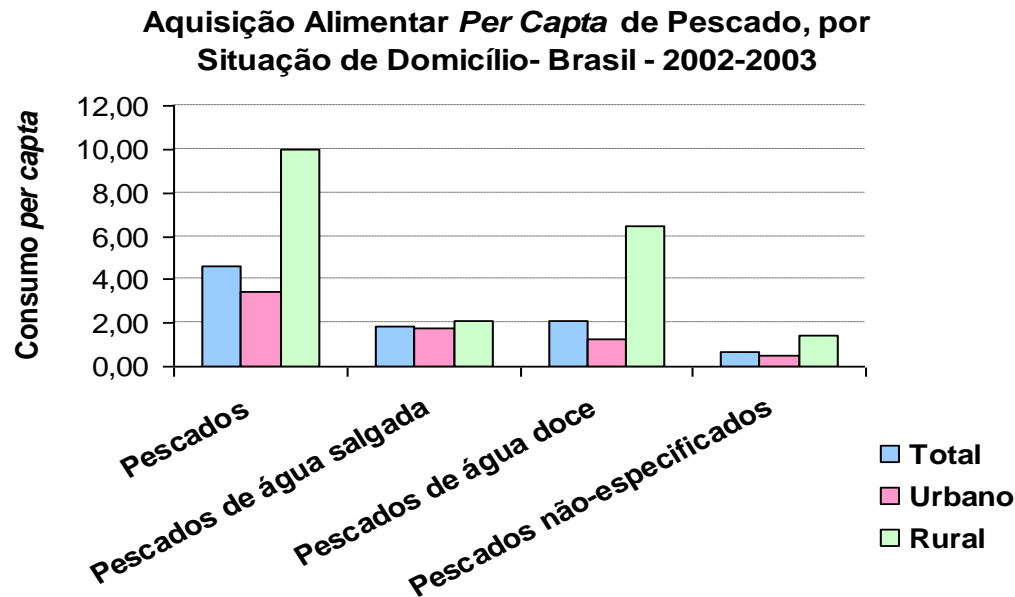
- 
-
- No **setor de beneficiamento** de pescado, o uso de tecnologias e o processamento mecânico na indústria de pescado “desenvolveu os equipamentos pelo histórico e tradição ao invés da eficiência funcional, facilidade de manutenção e requerimentos sanitários” (Beirão e Meinert, 1999) .
 - No **setor de comercialização atacadista e varejista**, inúmeras formas de uso do frio para a conservação do pescado, formas de armazenamento e transporte variadas.

CONSUMO INTERNO DE PESCADO NO BRASIL 2002-2003

- 29,6 milhões de pessoas consumiram pescado no Brasil em 2003.
- Concentração do consumo entre poucos, já que a população brasileira foi estimada em 2003 em 175.845.964 de pessoas.
- Nas Regiões Norte e Nordeste 28% da população consumiu pescado.
- Nas Regiões Sudeste, Sul e Centro-Oeste a proporção de consumidores foi reduzida para 11% da população.

CONSUMO INTERNO DE PESCADO NO BRASIL 2002-2003

- O consumo *per capita* de pescado no Brasil foi de **4,587 Kg/hab.**
- Nas áreas rurais - consumo *per capita* de 9,987 Kg/hab,
- Nos centros urbanos - consumo *per capita* de 3,476 Kg/hab.



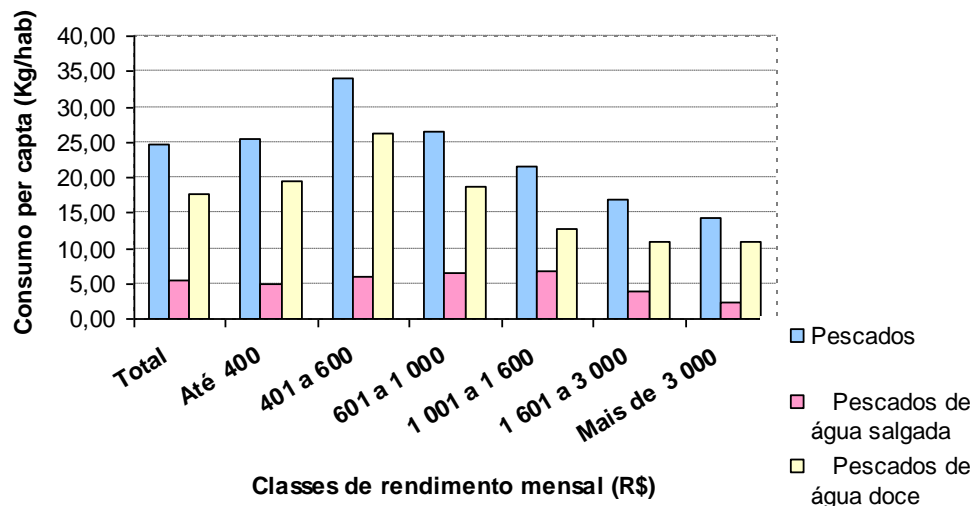
Nas classes inferiores de renda o consumo *per capita* de pescado foi maior.

- 5,765 Kg/hab para aquelas com rendimentos mensais até R\$ 400 reais,
- e 6,114 Kg/hab para aquelas com rendimentos de R\$ 401 a 600 reais mensais.

Nas classes de maior rendimentos mensais o consumo *per capita* foi menor.

- 3,563 Kg/hab para as famílias com rendimentos mensais de R\$ 1.601 a 3.000 reais;
- e 3,887 Kg/hab para as famílias com rendimentos mensais acima de R\$ 3.000 reais.

Aquisição Alimentar Domiciliar *Per Capta* de Pescado, por Classe de Rendimentos Mensais - Brasil - 2002-2003



CARACTERIZAÇÃO DA DEMANDA BRASILEIRA DE PESCADO


Os atributos do pescado que influenciam nas preferências individuais são: “(i) sabor; (ii) conteúdo nutritivo; (iii) probabilidade de deterioração; (iv) coloração; (v) tempo de refrigeração; (vi) temperatura de refrigeração (média e variância); (viii) uniformidade na qualidade; (ix) regularidade na oferta” (BARROS, 2001, p.574).

Os consumidores não possuem informações perfeitas sobre os atributos do pescado, estabelecendo um padrão de qualidade do pescado desejável, e esse padrão por sua vez acaba influenciando no local onde será efetuada a compra do pescado.



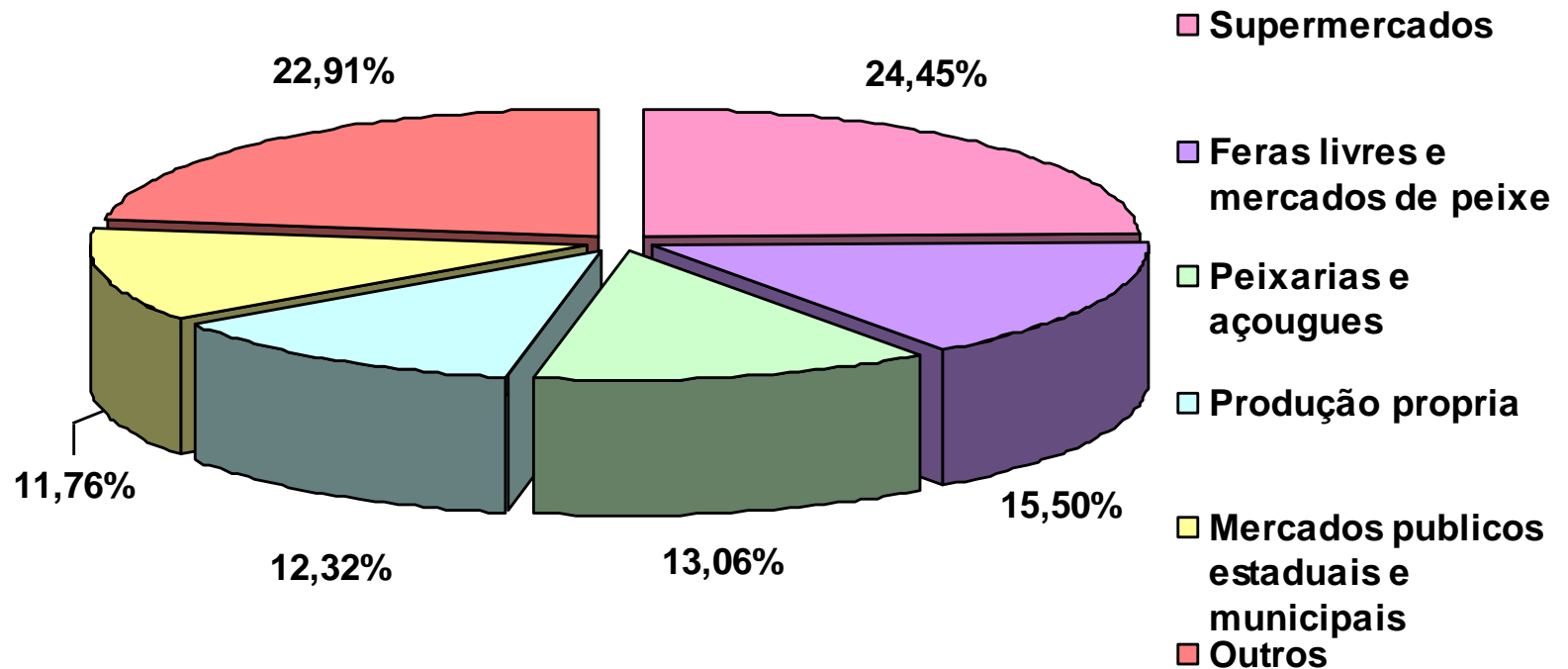
Caracterizou-se dois grupos de consumidores:

- Consumidores mais exigentes quanto a qualidade do pescado e a regularidade na oferta:
 - não apresentam restrições ao congelamento do pescado, pois essa forma de comercialização indica a baixa probabilidade de deterioração do pescado;
 - adquire o pescado de grandes varejistas como supermercados e butiques de pescado.
- Consumidores que atribuem a qualidade aos aspectos sensoriais do pescado fresco de menor grau de exigência quanto à regularidade da oferta:
 - o determinante do consumo seria o seu preço;
 - observam como quesito determinante do consumo o tempo percorrido entre a captura e a comercialização, assim o frescor do pescado seria determinante do consumo ou com grande peso na decisão;
 - adquirem o pescado em feiras, mercados públicos, peixarias, entre outros.



Nos anos de 2002-2003, embora $\frac{1}{4}$ do pescado comercializado no mercado interno brasileiro tenha sido adquirido em supermercados; a aquisição nesse tipo de estabelecimento foi relativamente baixa se comparado a outros estabelecimentos como: feiras, peixarias, e mercados públicos que representaram 40% das vendas de pescado.

Gastos Médios na Aquisição de Pescado em Relação aos Locais de Compra - 2002-2003



Fonte: IBGE (2004) apud Sonoda (2006)

-
- **Elasticidade preço - demanda por pescado de -0,7**
 - ou seja, a elasticidade indica que o consumidor reduz a quantidade demandada de pescado em 0,7% a cada aumento de 1% nos preços do pescado.
 - **Elasticidade renda - demanda de 0,79**
 - a quantidade demandada de pescado aumenta em 0,79% para cada variação positiva de 1% na renda disponível para o consumo de proteína animal.
 - **Elasticidades cruzadas da demanda positivas**
 - para todos os bens substitutos (outras fontes de proteína animal),
 - indicando o aumento na quantidade demandada de pescado sempre que ocorre o aumento no preço de um desses bens (carne bovina, suína, aves, ovos e leite).
 - entre os bens substitutos aqueles que concorrem diretamente com pescado são: ovos, leite e proteínas prontas; ao contrário do que habitualmente se pensa que seriam: carnes bovinas, suínas e aves (SONODA, 2006).

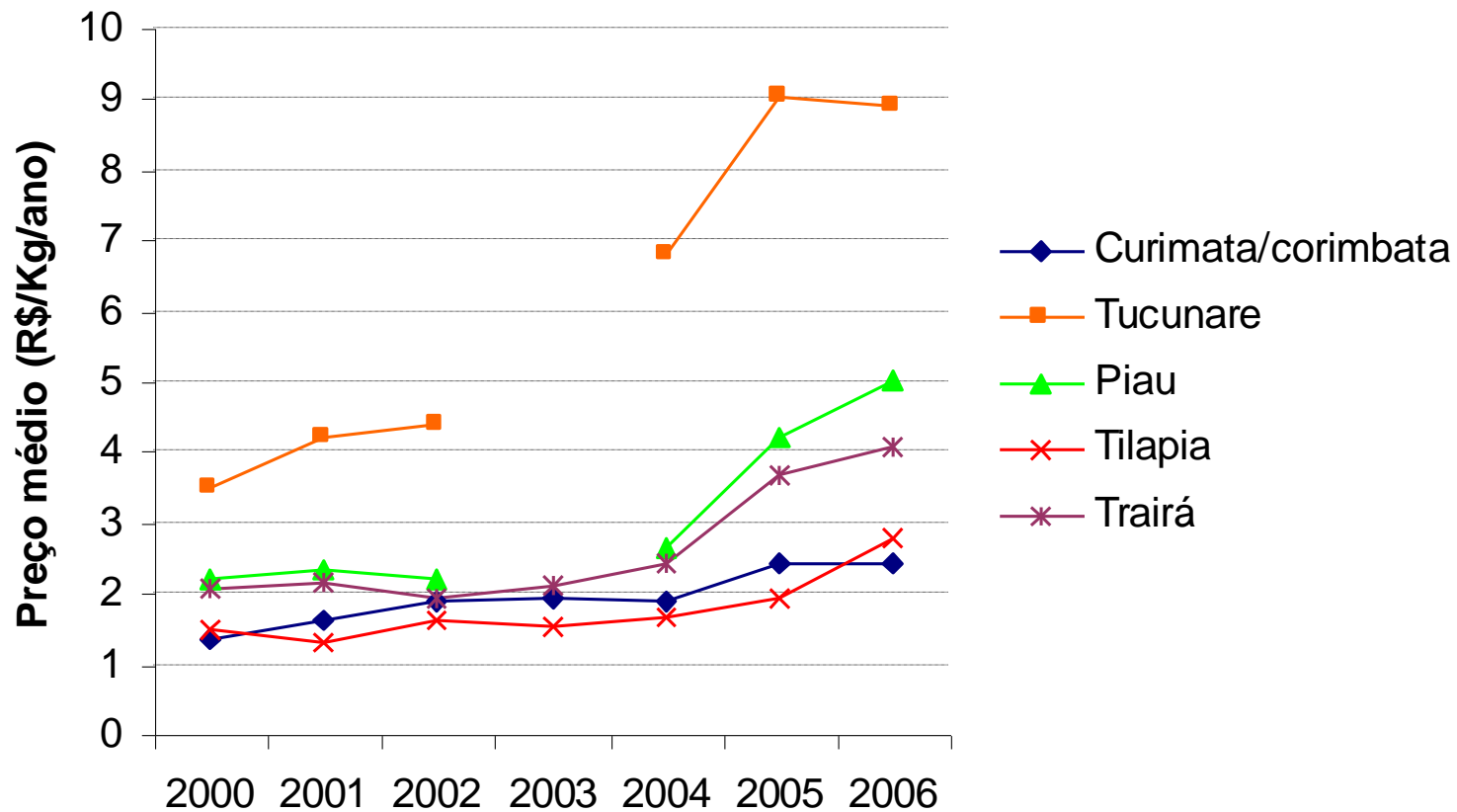


PREÇOS DE COMERCIALIZAÇÃO

Em cada mercado regionalizado, o preço do pescado assumirá valores específicos para uma mesma espécie, e esses variam também nos locais de compra do pescado.

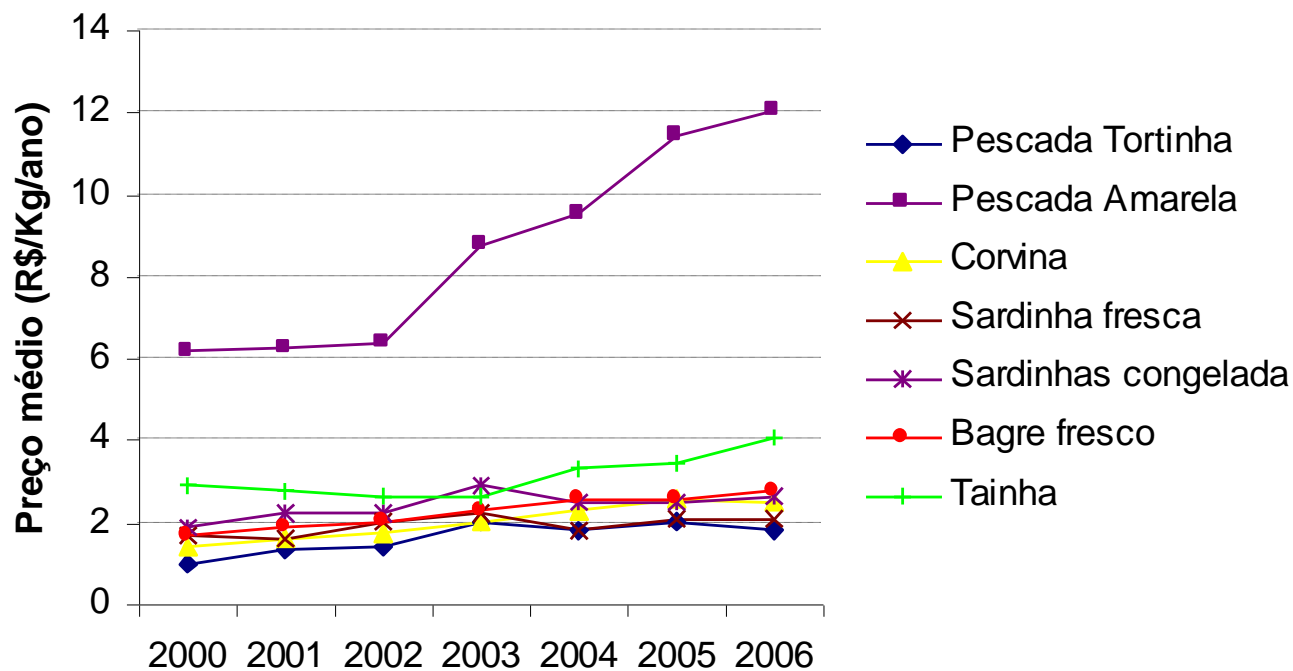
Entre os anos de 2000-2006 os preços do pescado mantiveram-se relativamente estáveis.

Preço Médio de Pescados de Água Doce Seleccionados- 2000-2006 (R\$/ Kg/ ano)



Fonte: CEAGESP


Preço Médio de Pescados de Água Salgada - Seleccionados - 2000-2006 (R\$/ Kg/ ano)



Fonte: CEAGESP

INTERAÇÕES ENTRE OS SEGMENTOS DA CADEIA PRODUTIVA E SUA INFLUÊNCIA SOBRE A QUALIDADE

- A qualidade do pescado na cadeia de produção, distribuição e comercialização de pescado estão vinculadas à manutenção do frescor do pescado.
- O valor agregado em cada elo da cadeia de distribuição e comercialização esta em sua capacidade de “modificar pouco” os atributos do pescado (Barros,2001).
- A restrição ao número de intermediários que manuseiam e transportam o pescado, e o uso adequado do frio para conservação do pescado, irão determinar a qualidade com que o pescado será consumido.
- A proximidade entre o produtor e seu mercado de comercialização, também é um condicionante importante da qualidade do pescado.

- 
-
- No Brasil a **atividade aquícola**, predominantemente, comercializa o produto *in natura*. Os produtores, para a maioria das culturas são artesanais e comercializam seus produtos em mercados regionalizados; dada sua limitada ou inexistente capacidade de armazenagem e **estocagem** (BEIRÃO et. al.; 2000?; PIRES, GOMES e SAMPAIO, 2000?; CASTRO et al. 2005).
 - O pequeno número de intermediários entre o produtor e o consumidor final e a proximidade do produtor com o mercado de comercialização, garantem a preservação da qualidade do pescado.
 - Porém, a falta de infra-estrutura de beneficiamento, armazenagem e estocagem inibem a possibilidade de expansão desses produtos no mercado interno.

-
- As **capturas de pescadores artesanais**, aparentam maiores problemas relacionados à qualidade do peixe, principalmente quando estão distantes de centros urbanos e de comercialização.
 - O maior número de atravessadores e intermediários na cadeia de distribuição aparece na Região Norte, vinculada a produção artesanal de peixe de água doce.
 - Nas Regiões Nordeste, Sudeste e Sul, a produção artesanal de peixe marinho enfrenta um menor número de intermediadores, o que contribui para :
 - Há preservação da qualidade do peixe, principalmente naqueles Estados onde a maior concentração urbana se dá no litoral, e onde a presença da indústria pesqueira é mais expressiva.
 - A redução das distâncias entre os diversos elos da cadeia produtiva, de distribuição e comercialização, favorece a manutenção da qualidade do peixe na logística de transportes e armazenagem.
 - A disponibilidade de infra-estrutura nessas regiões também é maior.

-
- **Pesca Industrial** integrada aos segmentos de beneficiamento e comércio atacadista.
 - Na Região Sudeste e Sul o financiamento da pescaria por empresas de beneficiamento e comércio atacadista, visam dois objetivos:
 - A regularidade da oferta de suprimentos pesqueiros, uma vez que empresas industriais dependem da manutenção de suas participações de mercado, e esta em parte é influenciada pela regularidade da oferta.
 - A armação das embarcações pesqueiras permite a aquisição de pescado a preços menores, por eliminar os atravessadores.

Essas empresas conseguem ampliar suas margens de lucro.

Essa prática e a própria verticalização das empresas da indústria pesqueira no Brasil contribuem para maior qualidade do pescado.

Nas empresas de beneficiamento de pescado e derivados no Brasil desde 1996 é obrigatória a adoção do Sistema de Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle – APPCC.

A INSERÇÃO DA INDÚSTRIA PESQUEIRA BRASILEIRA NO MERCADO EXTERNO


- As exigências fito-sanitárias dos mercados internacionais são cada vez mais específicas, configurando algumas vezes como barreiras não-tarifárias no comércio internacional.
- Adaptação contínua das empresas nacionais a legislação internacional; de modo a manter e ampliar suas presenças no mercado externo.
- Ampliação da qualidade e a diferenciação dos produtos pesqueiros comercializados, também, no mercado interno, como:
 - Files de pescado congelados individualmente a vácuo;
 - Atum em conserva sólido e ralado, com molhos de tomate, ervas e rose, molhos light;
 - Molhos de atum para macarrão,
 - Patês de atum em embalagens plásticas,
 - Paella de frutos do mar pré-preparados,
 - Nugget de peixe, entre outros.


RESTRIÇÕES IDENTIFICADAS NO MERCADO INTERNO BRASILEIRO À COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS PESQUEIROS DE QUALIDADE

- Limitação na expansão de oferta de recursos pesqueiros marinhos que se encontram em plena exploração e sobre explorados.
- Número representativo de micro empresas na indústria pesqueira.
- Presença restrita de profissionais aptos ao controle de qualidade e segurança na indústria pesqueira.
- Concentração da aquisição de pescado numa pequena parcela da população.
- Gastos irrisórios na aquisição de pescado.
- Aquisição de pescado foi mais representativa em locais que comercializam o pescado fresco.
- Indisponibilidade de tecnologia e infra-estrutura para armazenamento de produtos aquícolas.
- Presença de grande número de intermediários na distribuição e comercialização de pescados provenientes da pesca artesanal.
- Deficiências tecnológicas na conservação e armazenagem na pesca artesanal.

POTENCIAIS IDENTIFICADOS NO MERCADO INTERNO BRASILEIRO À COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS PESQUEIROS DE QUALIDADE

- Pesca oceânica de atuns e afins, com os estoques de tunídeos do Atlântico Sul ainda sub-explotados.
- Atividade aquícola que vem se desenvolvendo de forma artesanal, necessitando de infra-estrutura de armazenagem e transporte da produção para grandes centros consumidores; e a introdução de tecnologias que permitam o beneficiamento cumprindo dois papéis importantes: no aumento da oferta de pescado, e a integração sócio-econômica dos produtores.
- O desenvolvimento de novas pescarias voltadas à recursos sub - explotados e com potencial de exploração faz-se necessário para assegurar a manutenção da oferta primária de pescado no mercado interno, e também para inibir oscilações nos preços.
- **Todas as ações para ampliação do mercado interno de pescado passam necessariamente pela sustentabilidade dos estoques pesqueiros explotados, evitando-se possíveis colapsos que tornem o consumo *per capita* ainda menor do que o já registrado.**

- 
-
- Tendência a **verticalização** das empresas para vários segmentos produtivos reduzindo o número de intermediários envolvidos na produção; permitindo maior controle organizacional sobre processos e produtos.
 - Indicando ampla possibilidade de se obter maior qualidade nos produtos pela adoção do Sistema de Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle.
 - Na indústria pesqueira 85,79% são **micro empresa** que possuem características econômicas desfavoráveis quanto: acesso ao crédito e linhas de financiamento, utilização de mão-de-obra desqualificada e defasagem tecnológica.
 - É conveniente a formulação de cursos de formação do gestor e da mão-de-obra sobre os cuidados de manipulação do pescado, formas de armazenamento e estocagem, e cuidados no transporte.
 - Dar condições a essas empresas de se atualizarem tecnologicamente, através de linhas de crédito específicas também contribui para a melhoria da qualidade do produto comercializado no mercado interno.




A **pesca artesanal** por sua importância social e econômica merece atenção especial quanto às inversões tecnológicas e de infra-estrutura.

- As colônias de pesca afastadas de centros consumidores devem ser servidas de sistemas de conservação e armazenagem de pescado.
- Conscientizar quanto à importância de manter o peixe refrigerado, sobre as vantagens de se efetivar a evisceração, descabeçamento e retirada das guelras; além de aumentar a qualidade do produto também contribui para a redução dos desperdícios.
- Quanto mais *afastado estiver o produtor artesanal do mercado consumidor* maior o número de intermediários e atravessadores no processo de distribuição e comercialização; e *menor os rendimentos recebidos por esses pescadores pelo produto* de suas pescarias.
- O maior controle das práticas de manipulação, conservação e armazenagem no varejo, induzindo esses estabelecimentos a observação da legislação vigente é fundamental para garantir a segurança alimentar.

Os **potenciais de ampliação da demanda** de pescado no Brasil :

- Maior divulgação dos benefícios provenientes à saúde do consumo do pescado enquanto fonte de proteínas de origem animal.
- Estabelecer na rotina alimentar de escolas de ensino básico o consumo de pescado, garantindo o fornecimento de proteína de origem animal entre as crianças, e educando o paladar de futuros consumidores.
- A renda da população mais carente no Brasil vem aumentando nos últimos anos, pelas políticas públicas de inclusão social.

Observou-se que o brasileiro tem o consumo de pescado sensível à renda, mas que concorrem diretamente com o pescado, como fontes proteicas substitutas, ovos, leites e proteínas prontas (embutidos e laticínios em geral). É importante divulgar junto a essa parcela da população os valores nutricionais dos alimentos, de modo a conscientizá-la sobre as vantagens no consumo do pescado frente a outros produtos.

- 
-
- Ampliar a exposição em supermercados de produtos pesqueiros diferenciados e com preços acessíveis e competitivos.
 - O aumento da participação da indústria pesqueira brasileira no mercado externo, uma vez que essas têm que se adequar às exigências mais rigorosas quanto à qualidade do produto exportado, beneficia o mercado interno pelo controle de qualidade e contínuo esforço para diferenciar seus produtos, num processo inovativo permanente.
 - A legislação brasileira torna-se mais rígida quanto ao controle de qualidade nos processos e produtos; regulando a atividade pesqueira sob padrões internacionais de qualidade.