

ESTUDO: “O MERCADO DE PESCADO DA REGIÃO METROPOLITANA DE SÃO PAULO”

AUTORES:

Cristiane Rodrigues Pinheiro Neiva* (Coordenador)

Rubia Yuri Tomita*

Marcos Aureliano Silva Cerqueira *

Maximiliano Miura**

Erika Fabiane Furlan*

Thais Moron Machado*

Marildes Josefina Lemos Neto*

* Pesquisadores Científicos do Instituto de Pesca/APTA/SAA

** Pesquisador Científico do Instituto de Economia Agrícola/APTA/SAA

EQUIPE DE COLETA DE DADOS:

Andre Luiz Balbino dos Santos

Ângela Cristina de Campos Trindade

Caroline Satie Matsuda

Clauzira Manoela de Mendonça Gomes

Gisele Cristina Hernandez Wright

Mariana Simões Freitas

Marisa Helena Cestari Casartelli

Yuri Keller Martins

PROYECTO

MEJORAMIENTO DEL ACCESO A LOS MERCADOS DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS DE LA AMAZONIA

CFC/FAO/INFOPECA

CFC/FSCFT/28

ISSN: 1688 - 7085

Santos, abril de 2010

PRÓLOGO

O presente estudo de mercado da região Metropolitana de Manaus foi realizado no quadro do projeto CFC / FSCFT /28 de “Melhoramento do acesso aos mercados dos produtos pesqueiros e aquícolas da Amazônia”. Este projeto, realizado por INFOPECA e financiado pelo Fundo Comum de produtos Básicos (Common Fund for Commodities) visa fortalecer a comercialização dos produtos pesqueiros e aquícolas amazônicos fora da região amazônica. O primeiro passo está naturalmente no conhecimento dos mercados, de suas estruturas e de suas maneiras de funcionar.

O presente documento, preparado pela competente equipe do Instituto de Pesca de São Paulo, coordenada por Cristiane Rodrigues Pinheiro Neiva, fornece uma panorâmica do mercado de pescado da Região Metropolitana de São Paulo. A maior aglomeração urbana do hemisfério Sul do nosso planeta tem 20 milhões de habitantes que consomem uma média de 15,1 kg *per capita* por ano. Trata-se de um imenso mercado que movimenta mais de 1,2 bilhões de dólares anualmente em produtos pesqueiros. Um mercado deste tamanho e com este dinamismo merece um monitoramento regular, senão constante, para o acompanhamento e a compreensão de sua evolução.

Doze anos após o primeiro estudo de mercado realizado por INFOPECA em São Paulo, o presente relatório aponta o aumento do consumo total da aglomeração, em toneladas, da ordem de 21,5% nestes últimos doze anos, unicamente devido ao crescimento populacional da cidade neste período, pois o consumo *per capita* permaneceu praticamente igual, ou manifestou mesmo uma leve diminuição. A comparação entre os resultados do relatório de 1998 e o presente aponta também diferenças qualitativas importantes, principalmente no âmbito dos canais de distribuição. Os super e hipermercados se consolidaram como importantes pontos de venda varejista, deixando para trás os tradicionais mercados municipais, as peixarias e as feiras livres. Por outro lado, o relatório mostra claramente que o consumo de pescado em São Paulo se realiza em grande parte nos restaurantes. Entre as diversas categorias de restaurantes, os de coletividades (cantinas) assim como os restaurantes orientais, além dos tradicionais restaurantes generalistas são os grandes promotores de 58,5% do consumo de pescado na cidade. Estas são indicações valiosíssimas para qualquer produtor ou comerciante de pescado querendo vender seus produtos na capital paulista.

Para os produtores amazônicos em particular, localizados a 2700 km de São Paulo, o presente relatório sobre o mercado de pescado da região metropolitana de São Paulo será de muita utilidade para que possam organizar suas produções e suas logísticas de transporte e distribuição com um melhor conhecimento das oportunidades oferecidas pelo maior mercado do nosso continente.

Setembro de 2010

Roland Wiefels
Diretor
INFOPECA

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	5
2. METODOLOGIA	5
3. A REGIÃO METROPOLITANA DE SÃO PAULO	6
3.1 CARACTERIZAÇÃO GEOGRÁFICA E POLÍTICA	6
3.2 CARACTERIZAÇÃO SÓCIO-ECONÔMICA	11
3.3 O CONSUMIDOR	15
4. A ESTRUTURA DO MERCADO DE PESCADO EM SÃO PAULO	18
4.1 A ORIGEM DO PESCADO	18
4.1.1 A comercialização de pescado na CEAGESP	18
4.1.2 Pescado importado no Estado de São Paulo	24
4.1.3 Desembarque no litoral paulista	26
4.1.4 Pesca continental em São Paulo	30
4.1.5 Cultivo de pescado em São Paulo	31
4.1.6 Indústria de pescado no Estado de São Paulo	34
4.1.7 Hipermercados – Centrais de distribuição	37
4.2 O CONSUMO DE PESCADO EM SÃO PAULO	38
4.2.1 Mercados municipais, Sacolões, Feiras livres e peixarias	39
4.2.2 Hiper e Supermercados	44
4.2.3 Restaurantes, bares, churrascarias e pizzarias	46
4.2.4 Restaurantes de coletividade	51
4.2.5 Consumo em pesqueiros	51
4.3 CONCLUSÕES	52
4.3.1 O consumo aparente de pescado na RMSP	52
4.3.2 Considerações finais	54
5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	58
ANEXOS	64
I. Relação de endereços em São Paulo	64
II. Preços do pescado e seus produtos derivados	70
III. Espécies de pescado comercializadas na CEAGESP	78
IV. Importação do pescado	80
V. Industrialização do pescado	81
VI. Critérios de classificação sócio-econômica	85

ABREVIATURAS

AB- Tilápia – Associação Brasileira das Indústrias de Processamento de Tilápia
ABAST – Secretaria de Abastecimento – Prefeitura Municipal de São Paulo (PMSP)
ABERC – Associação Brasileira de Empresas de Refeições Coletivas
ABRASEL – Associação Brasileira de Bares e Restaurantes
ABRASI – Associação Brasileira de Gastronomia, Hospedagem e Turismo
ANPAP – Associação Nacional de Piscicultura em águas públicas
ANR – Associação Nacional de Restaurantes
APAS – Associação Paulista de Supermercados
APTA – Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios
CD – Centro de Distribuição
CDA – Coordenadoria de Defesa Agropecuária
CEAGESP – Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de SP
CNAE – Classificação Nacional de Atividade Econômica
CONEPE – Conselho Nacional de Pesca e Aqüicultura
DT – Divisão Técnica
DIEESE – Departamento Intersindical de Estatísticas e Estudos Socioeconômicos
FAO – *Food and Agriculture Organization*
FIESP – Federação das Indústrias do Estado de SP
GPS- *Global Positioning System*
IBAMA - Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis
IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
ICV – Índice de Custo de Vida
IP – Instituto de Pesca
ISA – Doença virótica conhecida como anemia infecciosa do salmão
LUPA – Levantamento Censitário de Unidades Agropecuárias
MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
MDIC – Ministério de Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior
MPA – Ministério de Pesca e Aqüicultura
PED – Pesquisa de Emprego e Desemprego
PIB – Produto Interno Bruto
POF – Pesquisa de Orçamentos Familiares
PROPESQ – Sistema Gerenciador de Banco de Dados de Controle Estatístico de Produção
Pesqueira Marítima
RMSP – Região Metropolitana de São Paulo
SAA/ SP – Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo
SAPESP – Sindicato de Amadores de Pesca do Estado de SP
SEADE – Sistema Estadual de Análise de Dados
SEBRAE – Serviço Brasileiro de Apoio as micro e pequenas empresas
SEMPLA – Secretaria de Planejamento – Prefeitura Municipal de São Paulo
SFA – SP – Superintendência Federal da Agricultura no estado de São Paulo
SIF – Sistema de Inspeção Federal
SINDEREC – Sindicato de Empresas de Refeições Coletivas
SIPAG – Sistema de Produtos Agropecuários do MAPA
SIPESP – Sindicato das Indústrias de Pesca de São Paulo
UPA - Unidades Agropecuárias

1. INTRODUÇÃO

A Região Metropolitana de São Paulo compõe o maior centro consumidor de pescado do país, sendo responsável pela importação dos principais produtos do setor.

Este trabalho tem como objetivo descrever o complexo mercado de pescado da Região Metropolitana de São Paulo (RMSP), tendo em vista a caracterização do mercado atacadista e varejista, por meio de levantamento de estabelecimentos de comercialização e consumo, assim como de preços com vistas a estimar o consumo relativo de pescado nesta macro-região.

2. METODOLOGIA

Foi utilizada a mesma metodologia aplicada em estudos de mercado realizados pelo INFOPECA entre 1998 e 2008, porém, adaptada às condições específicas de São Paulo, para possibilitar maior visão dos setores relacionados ao mercado de pescado desta metrópole. Face ao grau de complexidade da estrutura do mercado de pescado na RMSP, o presente relatório foi subdividido em dois grandes eixos, o primeiro que caracteriza os variados pontos de *input* de pescado na área do estudo e permitem visualizar a *origem* do pescado (item 4.1.) e o segundo eixo, onde se visualiza os inúmeros tipos de estabelecimentos de *output* do pescado para o consumidor final, propiciando a caracterização do *mercado consumidor* propriamente dito (item 4.2.).

O levantamento de dados foi realizado entre os meses de janeiro a abril de 2010. Para a caracterização da região amostrada e sua população, consultaram-se o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), a Secretaria de Abastecimento (ABAST), Secretaria de Planejamento (SEMPA), ambas da Prefeitura de São Paulo e Sistema Estadual de Análise de Dados (SEADE). Para a quantificação da produção e comercialização dos produtos de pescado, foram consultados o Ministério da Pesca e Aquicultura (MPA); o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); o Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (IBAMA); o Ministério de Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior (MDIC); o Sindicato das Indústrias de Pesca de São Paulo (SIPESP); a Associação Nacional de Restaurantes (ANR); a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL); a Associação Brasileira de Empresas de Refeições Coletivas (ABERC); o Sindicato de Empresas de Refeições Coletivas do Estado de São Paulo (SINDERC); Associação Paulista de Supermercados (APAS); Sindicato dos Armadores de Pesca do Estado de São Paulo (SAPESP) e a Coordenadoria de Defesa Agropecuária (CDA) da Secretaria de Agricultura e Abastecimento (SAA) do Governo do Estado de São Paulo. Além de diversas publicações técnico-científicas e bases de dados relacionadas ao pescado.

A inexistência de bancos de dados estatísticos ou de informações oficiais sobre este segmento conduziu ao trabalho baseado em estimativas. Foi realizada pesquisa de campo junto às diversas categorias envolvidas na comercialização de pescado, como por exemplo, supermercados, feira-livres, peixarias, restaurantes. Para tanto foram elaborados questionários, específicos para cada categoria de estabelecimento, que foram aplicados por amostragem, totalizando 313 entrevistas. Para a condução desta atividade, além das entrevistas pessoais, foi firmada parceria com algumas associações representativas dos variados segmentos para o encaminhamento do questionário via internet. Além disto, as informações foram complementadas com entrevistas junto às diversas representações no sentido de se obter a percepção e análise geral do mercado sob a ótica destas diversas representações.

3. A REGIÃO METROPOLITANA DE SÃO PAULO

3.1 CARACTERIZAÇÃO GEOGRÁFICA E POLÍTICA

A cidade de São Paulo constitui o núcleo central da mais importante região metropolitana do Brasil e sua área de influência possui alcance que ultrapassa o âmbito regional e mesmo o nacional, colocando-a como um dos pólos de destaque entre as denominadas cidades globais (SEMPLA - OLHAR, 2010).

A cidade de São Paulo, juntamente com outros 38 municípios, compõe a Região Metropolitana de São Paulo, formando o quarto maior aglomerado urbano do mundo com 20 milhões de habitantes (exatamente 19.889.559 hab, segundo o censo estimativo - IBGE, 2009), ocupando uma área de 8.051 km², conforme Figura 1 (SEMPLA - MUNICÍPIO EM DADOS, 2010).

Intenso fluxo de bens, serviços e capitais, além de expressivos deslocamentos da população gerados pelo trabalho, estudo, acesso a serviços e ao lazer, ocorrem entre as cidades localizadas num raio aproximado de 150 km ao redor de São Paulo, de tal modo que, com base nesses fortes vínculos econômicos e demográficos, é possível identificar este conjunto como uma macrometrópole ou um complexo metropolitano, onde vivem cerca de 70% da população do Estado de São Paulo (SEMPLA - OLHAR, 2010).



**Figura 1. Região Metropolitana de São Paulo.
Fonte: (SEMPA - OLHAR, 2010).**

É marcante a concentração da população metropolitana em São Paulo, cujo município abriga 55,4% do total da região. Guarulhos, com aproximadamente 1,3 milhão de habitantes, possui a segunda maior população, em seguida, vêm as cidades de porte médio como São Bernardo do Campo, Osasco, Santo André e Mauá, todas com mais de 400 mil habitantes. Outros nove municípios da região metropolitana têm população superior a 200 mil habitantes, dentre eles Diadema, Itaquaquecetuba e Mogi das Cruzes, e 11 contam com mais de 100 mil habitantes, como se observa na Figura 2 (SEMPA - OLHAR, 2010).

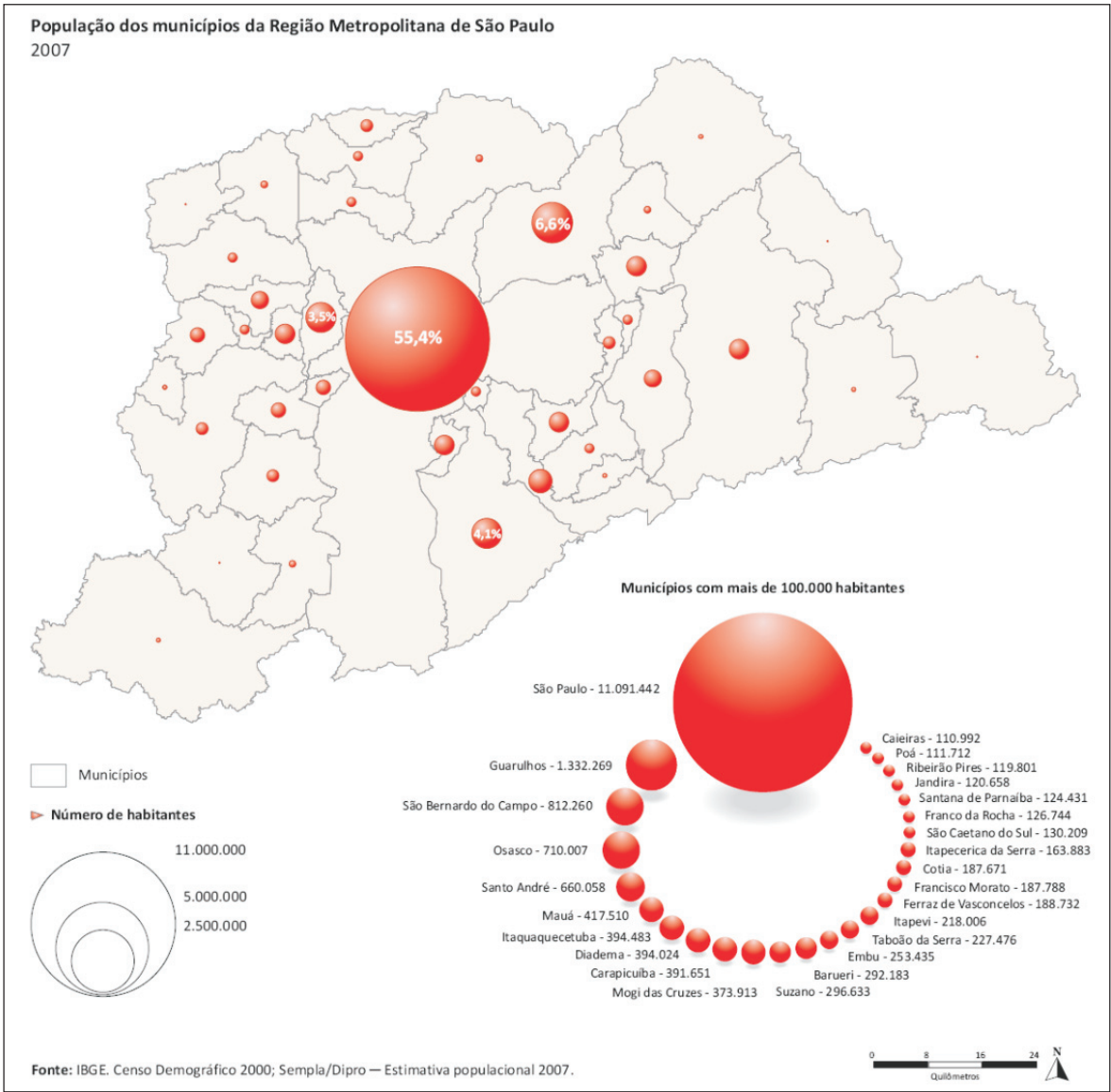


Figura 2 . População da região metropolitana de São Paulo, em 2007.
Fonte: (SEMPA - OLHAR, 2010).

A cidade de São Paulo foi fundada em 1554, vindo a se desenvolver plenamente no final do século XIX quando, em razão de sua posição geográfica privilegiada entre o Porto de Santos e o interior da província, passou a exercer a função de importante entreposto comercial. Desde então e durante boa parte do século XX apresentou acentuado crescimento, inicialmente em razão da vinda de imigrantes de diferentes países e, posteriormente, com sua transformação em importante centro industrial, ao se tornar pólo de atração de milhões de brasileiros oriundos de outros estados do país. Atualmente conta com cerca de 11 milhões de habitantes (exatamente 11.037.593 hab. segundo o censo estimativo - IBGE, 2009), concentrando mais de 50% da população da Região Metropolitana de São Paulo e pouco mais de 6% da população do Brasil (MUNICÍPIO EM DADOS - SEMPLA, 2010).

A área do município de São Paulo é de 1.509 Km² e a sua altitude média é de 760 m acima do nível do mar. É cortado pelo Rio Tietê, tendo como principais afluentes os rios Pinheiros e Tamanduateí. Oficialmente está dividido em 31 subprefeituras e 96 distritos ou bairros, conforme ilustrado na Figura 3 (MUNICÍPIO EM DADOS -SEMPLA, 2010)

Subprefeituras e Distritos do Município de São Paulo



Figura 3. Sub-prefeituras e distritos da cidade de São Paulo.
Fonte: (SEMPA - OLHAR, 2010).

3.2 CARACTERIZAÇÃO SOCIOECONÔMICA

O Censo Demográfico 2000 (IBGE) mostra que o município de São Paulo concentra 94,7% dos seus domicílios em área urbana e o restante 5,3 %, em área rural, ou seja, na periferia da cidade. A maior concentração de domicílios nessa condição encontra-se no distrito de Marsilac, onde 100% estão inseridos em área rural, seguido de Parelheiros com 55,3%, Tremembé com 35% e Grajaú 10,5%. Do total de domicílios do município de São Paulo, os imóveis próprios representam 69,4% e os alugados, apenas 21,6% (SEMPLA - MUNICÍPIO EM DADOS, 2010).

Segundo o IBGE 7,5% dos domicílios estão em setores subnormais, ou seja, favelas. Em todas as subprefeituras com exceção de Parelheiros verifica-se a presença de domicílios em setores subnormais, sendo que a maior incidência ocorre nas subprefeituras de Capela do Socorro, Itaquera, São Miguel, Campo Limpo, Butantã e Cidade Ademar (SEMPLA - MUNICÍPIO EM DADOS, 2010).

Tabela 1. Domicílios particulares permanentes urbanos, total e distribuição percentual por acesso simultâneo a serviços de saneamento e iluminação elétrica, segundo as Grandes Regiões, Unidades da Federação e Regiões Metropolitanas.

Grandes Regiões, Unidades da Federação e Regiões Metropolitanas	Domicílios particulares permanentes urbanos							
	Total (1 000 domicílios)	Distribuição percentual por acesso simultâneo a serviços de saneamento e iluminação elétrica (%)						Razão entre os domicílios sem acesso e com acesso
		Com acesso	Sem acesso	Serviços ausentes				
				Abaste- ci- mento de água	Esgota- mento sani- tário	Coleta direta de lixo	Ilumi- nação elétrica	
Brasil	48 905	61,0	39,0	20,1	80,8	27,3	0,5	0,64
Região Sudeste	23 439	82,6	17,4	20,4	56,2	46,8	0,4	0,21
Estado de São Paulo	12 208	88,4	11,6	9,3	52,1	56,9	0,6	0,13
Região Metropolitana de São Paulo	5 956	83,3	16,7	5,3	52,4	59,9	0,1	0,20

Fonte: SÍNTESE DE INDICADORES SOCIAIS - IBGE, 2009

Tabela 2. Domicílios particulares permanentes urbanos, total e proporção dos domicílios, por acesso a alguns serviços e posse de alguns bens duráveis, segundo as Grandes Regiões, Unidades da Federação e Regiões Metropolitanas.

Grandes Regiões, Unidades da Federação e Regiões Metropolitanas	Domicílios particulares permanentes urbanos								
	Total (1 000 do- micílios)	Proporção, por acesso a alguns serviços (%)			Proporção, por posse de alguns bens duráveis (%)				
		Ilumi- nação elétrica	Tele- fone fixo	Internet	Compu- tador	Gela- deira	Freezer	TV em cores	Máqui- na de lavar
Brasil	48 905	99,8	50,6	27,5	35,4	95,2	15,6	96,8	46,4
Região Sudeste	23 439	99,9	62,8	33,4	42,0	97,9	15,6	97,7	56,8
Estado de São Paulo	12 208	99,9	67,6	36,2	45,3	98,6	15,3	98,0	64,2
Região Metropolitana de São Paulo	12 013	99,9	67,8	36,4	45,5	98,6	15,5	98,0	64,4

Fonte: SÍNTESE DE INDICADORES SOCIAIS - IBGE, 2009.

Os dados do Censo 2000 indicam basicamente a presença de contingentes reduzidos de crianças e de jovens em relação ao de adultos, como decorrência do declínio das taxas de crescimento demográfico verificado nos vinte anos anteriores. Indicam também, uma significativa presença de pessoas de mais de 60 anos, reflexo do processo de envelhecimento da população. Nota-se, ainda, um processo de “feminilização” da população, já que há excedentes de mulheres em praticamente todas as faixas etárias acima de 15 anos (SEMPLA - OLHAR, 2010).

Tendo-se em conta que as migrações já não têm peso determinante no crescimento demográfico de São Paulo, esse excedente pode ser explicado pelo diferencial de mortalidade observado entre os gêneros, por razões próprias a cada grupo etário. Nas faixas de idade mais avançadas a mortalidade masculina ocorre, sobretudo por causas naturais, enquanto naquelas correspondentes aos jovens e adultos, há que se levar em consideração as mortes por causas externas e, entre estas, especialmente aquelas decorrentes do fenômeno da violência urbana, que vitimiza especialmente a população masculina. O excedente masculino na infância é explicado pelo maior número de nascimentos para este gênero, por razões naturais (SEMPLA - OLHAR, 2010).

Dados do censo de 2000 indicam uma proporção de 91 homens para cada 100 mulheres, atualmente, estima-se que esteja em torno de 90 para 100, sendo que a partir dos 60 anos, em razão da longevidade feminina, a proporção encontrada é de 6,8 homens para cada 10 mulheres (SEMPLA - MUNICÍPIO EM DADOS, 2010).

O Índice de Envelhecimento, que estabelece a proporção de idosos em relação ao total de crianças, mostra que em 2000 o grupo de 0 a 14 anos de idade representava 25%, do total de residentes e a faixa etária de 60 anos e mais, representava 9% da população (SEMPLA - MUNICÍPIO EM DADOS, 2010).

A taxa de aumento do custo de vida, calculada através do Índice de Custo de Vida (ICV-DIEESE), tem sofrido redução, como o ocorrido entre janeiro e fevereiro de 2010, com queda de 1,13 pontos percentuais, porém a maior pressão sobre os preços é a da alimentação.

O acompanhamento mensal em 17 capitais brasileiras, realizado pelo DIEESE, na Pesquisa Nacional da Cesta Básica (DIEESE – Cesta Básica), indicou, em fevereiro de 2010, alta nos preços dos gêneros alimentícios essenciais em 16 delas, sendo que São Paulo registrou o segundo maior valor, onde o conjunto de 13 produtos alimentícios essenciais atingiu a quantia de R\$ 229,64, valor que representou uma alta de 2,05%, em relação a janeiro.

Em comparação com fevereiro de 2009, oito itens apresentaram variação negativa: feijão (-42,79%), café (-19,01%), farinha de trigo (-18,75%), banana (-13,84%), manteiga (-8,02%), óleo de soja (-6,45%), pão (-3,02%) e carne (-2,69%). Os outros cinco produtos subiram: açúcar (58,82%), batata (19,80%), tomate (11,20%), leite (10,14%) e arroz (8,16%) (DIEESE - CESTA BÁSICA, 2010).

O trabalhador paulistano que ganha salário mínimo comprometeu 99 horas e 4 minutos, em fevereiro de 2010, enquanto há um ano era preciso trabalhar 112 horas e 17 minutos para adquirir os mesmos itens, conforme analisamos a Tabela 3. A mesma situação é observada quando se leva em conta o valor do salário mínimo líquido – após o desconto da parcela referente à Previdência Social. Em fevereiro de 2010, a compra da cesta comprometia 48,94% do rendimento líquido, enquanto em fevereiro de 2009 a compra demandava 55,48% do salário líquido (DIEESE- CESTA BÁSICA, 2010). No ANEXO VI encontra-se o quadro de critérios de classificação socioeconômica utilizado pela Seade-Dieese.

Tabela 3. Cesta Básica Nacional – Município de São Paulo - Fevereiro de 2010.

São Paulo Fevereiro de 2010						
Produtos	Quantidades	Gasto Mensal		Variação anual %	Tempo de Trabalho(1)	
		Fevereiro de 2009 R\$	Fevereiro de 2010 R\$		Fevereiro de 2009	Fevereiro de 2010
Carne	6 kg	78,06	75,96	-2,69	36h56m	32h46m
Leite	7,5 l	14,10	15,53	10,14	6h40m	6h42 m
Feijão	4,5 kg	18,09	10,35	-42,79	8h34m	4h28m
Arroz	3 kg	5,88	6,36	8,16	2h47m	2h45m
Farinha	1,5 kg	3,20	2,60	-18,75	1h31m	1h07m
Batata	6 kg	12,12	14,52	19,80	5h44m	6h16m
Tomate	9 kg	21,69	24,12	11,20	10h16m	10h24m
Pão	6 kg	37,74	36,60	-3,02	17h51m	15h47m
Café	600 g	7,84	6,35	-19,01	3h43m	2h44m
Banana	7,5 dz	17,85	15,38	-13,84	8h27m	6h38m
Açúcar	3 kg	4,08	6,48	58,82	1h56m	2h48m
Óleo	900 ml	2,48	2,32	-6,45	1h10m	1h00m
Manteiga	750 g	14,21	13,07	-8,02	6h43m	5h38m
Total da Cesta		237,34	229,64	-3,24	112h17m	99h04m

Tempo que o trabalhador de salário mínimo precisa para comprar a Ração Essencial

Fonte: SÍNTESE DE INDICADORES SOCIAIS - IBGE, 2009.

Em 2008, 9,5% dos moradores de domicílios se encontravam na classe de rendimento de até meio salário mínimo na Região Metropolitana de São Paulo, 21,3% na classe de rendimento de mais de meio a 1 salário mínimo, 29,5% na classe de mais de 1 a 2 salários mínimos, 13,4% na classe de mais de 2 a 3 salários mínimos, 10,8% na classe de mais de 3 a 5 salários mínimos e 8,9% na classe de mais de 5 salários mínimos (SEADE, 2010).

O PIB revisado recentemente pelo IBGE em parceria com a Fundação SEADE para 2005, marca a cifra de R\$ 263,2 bilhões (aproximadamente US\$ 108 bilhões), ou seja, 12% do PIB brasileiro e 36% de toda produção de bens e serviços do Estado de São Paulo, conforme Tabela 4 (SEMPLA - MUNICÍPIO EM DADOS, 2010).

Tabela 4. Produto Interno Bruto (1) - Município de São Paulo - 2002 a 2005

Período	Valor Adicionado (R\$ milhões)				PIB ⁽²⁾ (R\$ milhões)	PIB per Capita (R\$)
	Agropecuária	Indústria	Serviços	Total		
2002	15,4	36.805,5	119.132	155.953	189.054	17.734
2003	16,4	42.439,0	131.653	174.108	211.436	19.669
2004	17,8	48.985,9	136.349	185.353	226.988	20.943
2005	14,6	52.654,4	165.021	217.690	263.177	24.083

Fonte: IBGE/Fundação SEADE

Notas: (1) PIB revisado com base na nova metodologia das Contas Nacionais do IBGE.

(2) O PIB do Município é obtido adicionando-se os impostos ao VA total.

Elaboração: SEMPLA/DIPRO .

A decomposição deste valor por grandes setores mostra que o setor terciário (Serviços) é predominante e representa 75,8% do Valor Adicionado, seguido do setor secundário (Indústria) com 24,2%. A atividade primária é praticamente inexistente (0,01% do total) e se restringe a poucos estabelecimentos agrícolas e extrativos, situados nos limites leste e sul da cidade (SEMPLA - MUNICÍPIO EM DADOS, 2010).

3.3 O CONSUMIDOR

Segundo dados do IBGE (POF 2002-2003), o consumo das fontes de proteína animal pelo brasileiro corresponde a aproximadamente 18,47% das calorias totais. Dessa porcentagem, as carnes correspondem a 11,80%, leite e derivados a 6,33% e ovos a 0,34%. Os peixes correspondem a 0,63% do consumo de carnes, sendo menor quando comparado ao consumo de outras fontes de proteína animal, exceto ovos, conforme Tabela 5.

Tabela 5. Participação relativa de alimentos e grupos de alimentos no total de calorias determinado pela aquisição alimentar domiciliar, por situação do domicílio (Brasil 2002-2003)

Alimentos e grupos de alimentos	Participação relativa (%)		
	Total	Situação do domicílio	
		Urbana	Rural
Carnes	11,80	12,34	9,97
Bovina	5,12	5,41	4,12
Frango	2,53	2,74	1,79
Suína	1,20	1,06	1,68
Peixes	0,63	0,62	0,99
Embutidos	2,19	2,50	1,12
Outras	0,14	0,11	0,27
Leite s e derivados	6,33	6,69	5,09
Leite	4,59	4,64	4,43
Queijos	1,14	1,32	0,52
Outros	0,60	0,73	0,14
Ovos	0,34	0,30	0,46
Total de calorias (kcal/dia <i>per capita</i>)	1.811,18	1.689,68	2.401,86

Fonte: IBGE, POF (2002-2003).

A categoria *pescado* é a que possui menor dispêndio total de consumo (R\$ 2,65 bilhões), apesar de seu preço médio não ser o mais elevado (R\$ 4,78/kg). Além disso, o pescado apresentou o menor número de consumidores (23,5 milhões). Percebe-se, porém, que o gasto anual *per capita* dos consumidores de pescado foi intermediário: acima de “leite e ovos” e “aves”, mas abaixo de “carnes vermelhas” e “proteínas prontas”. Considerando a categoria *pescado* ampliada, inclusive com os derivados contidos na categoria “proteínas prontas” (com alto nível de processamento), seu número de consumidores sobe para 29,6 milhões de pessoas (SONODA, 2007).

Uma interessante constatação é que o consumo *per capita* de pescado no Brasil é calculado dividindo-se a quantidade total de pescado consumido (kg), pela população total residente. Portanto, o baixo consumo *per capita* de pescado (4,59 kg/hab/ano, segundo a POF 2002-2003) é ocasionado pelo baixo número de consumidores de pescado (poucos indivíduos consumindo pescado - 29,6 milhões de consumidores em relação aos 175 milhões de habitantes) e não pelo baixo consumo individual. Ou seja, ao se considerar apenas os consumidores de pescado, o consumo *per capita* da categoria passa para 27,22 kg/hab/ano (SONODA, 2007).

Neste trabalho, constatamos (Anexo III) que o preço médio do pescado no atacado, ou seja, na CEAGESP, em 2009 foi de R\$ 4,90/kg. Ressalta-se também que o consumo per capita calculado na POF se refere aos produtos comprados e não esteja expresso em “equivalente peso vivo”.

Segundo uma pesquisa de opinião relacionada ao perfil do consumidor de pescado realizada em supermercados nas cidades de São Paulo, Curitiba e Toledo (MINOZZO *et al.*, 2008), 49,69% dos paulistanos consomem pescado mais que 3 vezes por mês. Nesta mesma pesquisa observou-se que dos paulistanos entrevistados, 83,85% possuem o hábito de consumo de pescado, e dentre estes 79,50% consomem pescado marinho, sendo a tilápia a espécie de peixe lacustre mais consumida com 36,75%, seguido da carpa 9,32%, bagre 5,59% e a opção “outra”, elegida por 48,45% dos entrevistados, destacando que destes, 37,18% não consomem pescado de água doce. Já a espécie marinha mais consumida é o cação, (29,19%) seguido do salmão (19,25%) e do atum (11,80%). Dos 37,89% entrevistados em São Paulo que marcaram a opção “Outra”, 57,38% consomem filés de pescada branca (*Cynoscion spp.*).

Quando se foca nas razões pelas quais os paulistanos consomem pescado, observou-se que as principais foram: o benefício à saúde (37,27%) e o prazer em comer (27,95%) (MINOZZO *et al.*, 2008).

4. A ESTRUTURA DO MERCADO DE PESCADO EM SÃO PAULO

4.1 A ORIGEM DO PESCADO

4.1.1 A comercialização de pescado na CEAGESP

A CEAGESP - Companhia de Entrepostos e Armazéns Gerais de São Paulo mantém a maior rede pública de armazéns do Estado, seus entrepostos atacadistas funcionam como ponto de encontro de produtores e comerciantes. As unidades da Capital e do Interior funcionam como canais de distribuição da produção regional para feiras-livres, supermercados, sacolões, restaurantes e distribuidoras hortifrutícolas. No entreposto da capital chegam os mais variados produtos, vindos de 1.500 municípios brasileiros e de outros 18 países.

A CEAGESP é considerada na Europa como o mais importante centro de distribuição de frutas e legumes do mundo. Em tamanho, ocupa o terceiro lugar, perdendo apenas para Paris e Nova York. Sua área é de 700 mil metros quadrados, constituindo-se numa cidade que funciona 24 horas, de segunda a segunda-feira.

Ao todo são 44 ruas que ligam os prédios por onde circulam todos os dias 50 mil pessoas, entre produtores, vendedores, varejistas e atacadistas, sendo mais de 3 mil carregadores e 3 mil empresários, 7 mil caminhões e 3 mil carros. O volume do comércio realizado na CEAGESP diariamente é de 10 mil toneladas, sendo as verduras, os legumes, as flores e o pescado, responsáveis por quase a metade das vendas.

O entreposto terminal de São Paulo da CEAGESP é também ponto de referência na venda atacadista de pescado, sediando 65 empresas de pesca. Seu horário de funcionamento é de terça a sábado, das 2h às 6h. A estrutura de pescado compreende três plataformas:

- 1) A primeira para comercialização de peixe fresco;
- 2) A segunda para comercialização de pescado congelado;
- 3) A terceira para industrialização do pescado.

A terceira plataforma, inaugurada em setembro de 2008, contempla a área industrial de pescado, que está passando por um programa de modernização do setor e inclui uma fábrica de gelo que ocupa 1.040 m², com capacidade para 48 t/dia, instalada na área de venda do pescado; área para lavagem do pescado; área para filetagem; câmara de estocagem de resíduos, onde peixes e moluscos descartados são encaminhados para transformação de subprodutos, e um setor de inspeção para técnicos do Ministério da Agricultura.



Figura 4. Plataforma do Ceagesp para comercialização do pescado fresco.

Os dados fornecidos pela CEAGESP apresentados neste trabalho são oriundos do controle de contabilidade e volume de produtos através das notas fiscais de entrada das mercadorias no entreposto.

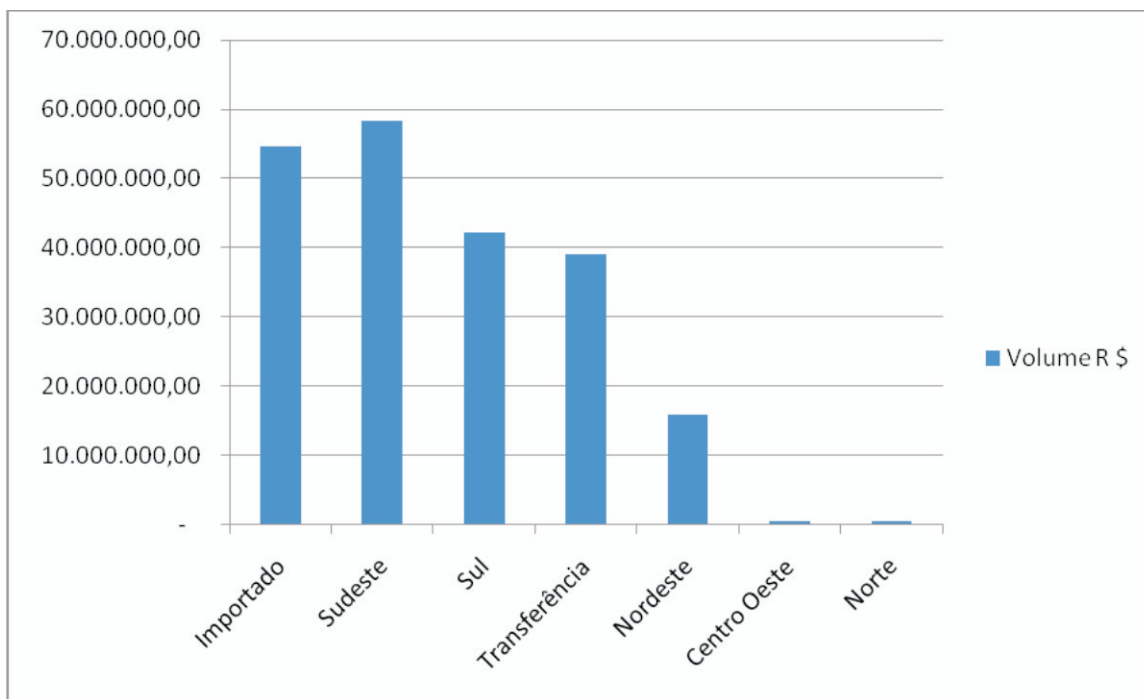


Figura 5. Origem do pescado e volume financeiro comercializado na CEAGESP EM 2009.

Como pode ser observado na Figura 5, o pescado comercializado na CEAGESP provém de todas as regiões do país, sendo o sudeste o maior fornecedor com participação de aproximadamente 58 milhões de reais. A região sul participa com 42 milhões de reais e o nordeste próximo a 16 milhões de reais.

Apesar da grande produção de pescado na região norte, sua participação no comércio da CEAGESP é pouco expressiva, provavelmente devido ao alto custo logístico, em virtude da distância e das condições das estradas.

As mercadorias comercializadas na CEAGESP provenientes da Região Sudeste distribuem-se entre os estados de São Paulo, Rio de Janeiro, Espírito Santo e Minas Gerais, e participa com 27,64% do total; da Região Sul (Santa Catarina, Rio Grande do Sul e Paraná) participa com 19,97%; Região Nordeste (Rio Grande do Norte, Maranhão, Ceará, Pernambuco, Bahia e Piauí) com 7,47%; Região Centro Oeste (Mato Grosso do Sul e Goiás) com 0,24% e a Região Norte (Pará e Amapá) participa com apenas 0,23%. Transferências de outros entrepostos para a CEAGESP representam 18,55%.

O pescado oriundo do Estado de São Paulo e vendido na CEAGESP, em sua maioria, advém das cidades litorâneas como o Guarujá (21,94%), Santos (18,66%) e Cananéia (13,76%), num total de 28 milhões de reais em 2009. Iguape, Ubatuba, São Sebastião e Bertioga, municípios do litoral e Arealva, Panorama, Santa Maria da Serra do interior são também importantes fornecedores de pescado.

Os produtos importados vendidos na CEAGESP são originários do Chile, Noruega, Uruguai, Portugal, Argentina e China, e representam aproximadamente R\$54 milhões.

Os principais produtos são o salmão e o bacalhau, oriundos do Chile e da Noruega, e representam mais de 90% dos produtos importados comercializados na CEAGESP.

A transferência de produtos de outros entrepostos e entre as empresas na CEAGESP corresponde a 39 milhões de reais, Figura 6. Cumpre esclarecer que nas notas de transferência existem também produtos importados, o que demonstra que há mais pescado importado vendido na CEAGESP do que aqueles catalogados, no entanto, sem a especificação da origem.

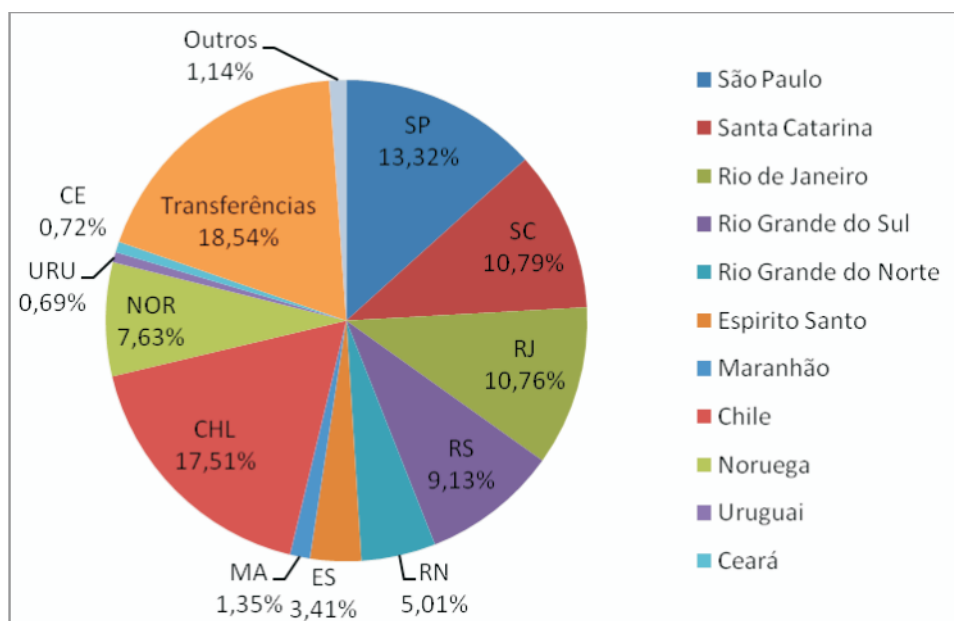


Figura 6. Origem do pescado comercializado na CEAGESP

Na CEAGESP há grande oferta de pescado de origem marinha e de água doce, desde as mais populares como pescada, merluza e sardinha, e das consideradas mais sofisticadas como linguado, salmão e atum, além de mexilhões, camarões, lagostas, ostras e polvos.

No ano de 2009 foram comercializadas aproximadamente 105 espécies de pescado, totalizando 43.100 toneladas, como pode ser observado na Tabela do ANEXO III.1. Em média são comercializadas 176 t/dia (segunda a sexta ou 245 dias/ano), equivalente a volume financeiro médio diário de R\$ 861.000,00 (oitocentos e sessenta e um mil reais). As espécies mais vendidas, em toneladas, foram: sardinha, pescada, salmão, corvina, cavalinha, tilápia, bacalhau seco, atum e tainha, que juntas representam 67% (sessenta e sete por cento) do volume total comercializado (ANEXO III.1).

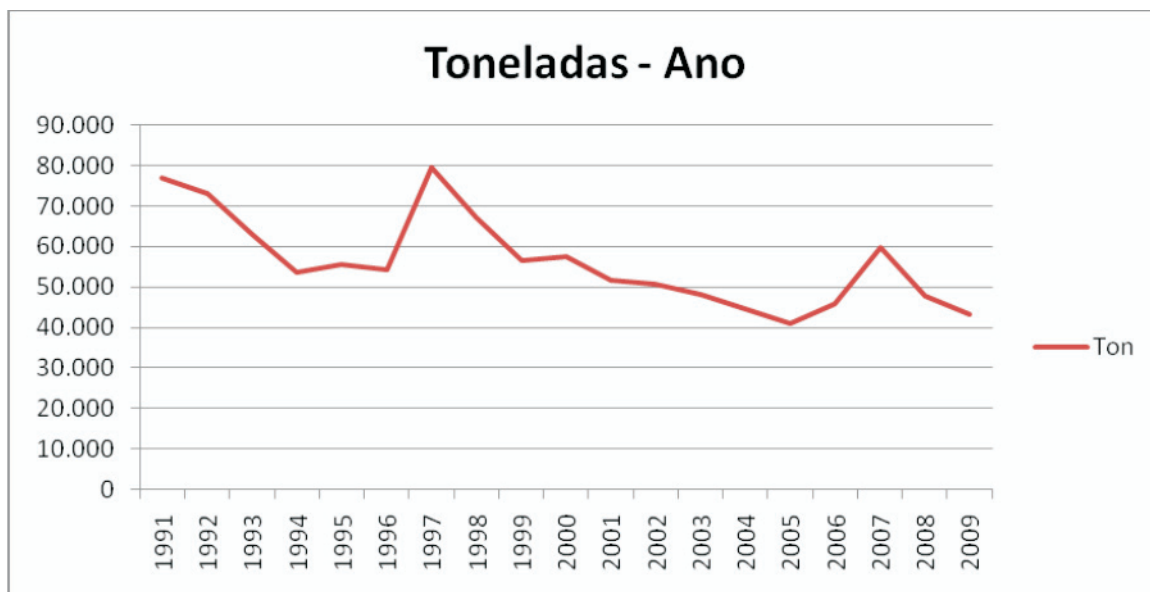


Figura 7. Volume de pescado (t) comercializado na CEAGESP, no período de 1991 a 2009.
 Fonte: CEAGESP, 2010.

Conforme apresentado na Figura 7, o volume de pescado comercializado na CEAGESP sofreu oscilação no período de 1991 a 2009, apresentando uma tendência de queda ao longo dos anos. Entretanto, deve-se considerar que neste período ocorreu a descentralização na venda do pescado, principalmente em função do crescimento da oferta de produtos perecíveis pelas grandes redes de supermercado, que buscam a mercadoria diretamente junto ao produtor ou através de outros entrepostos.

A Tabela 6 também evidencia queda no volume de gelo comercializado na CEAGESP, embora a mesma ainda hoje seja citada pelos feirantes e peixarias como a principal fornecedora de gelo na cidade.

Tabela 6. Gelo (kg) comercializado na CEAGESP, 2007-2009 .

ANO	2007	2008	2009
MÊS	kg	kg	kg
Janeiro	1.322.738	639.500	360.970
Fevereiro	1.448.779	639.850	259.150
Março	1.825.235	729.750	333.900
Abril	1.410.240	621.725	449.025
Maiο	1.280.555	337.500	268.850
Junho	1.271.426	430.300	247.500
Julho	1.216.369	381.870	375.400
Agosto	1.492.008	587.150	218.000
Setembro	1.471.997	449.960	281.150
Outubro	601.210	428.523	223.850
Novembro	506.612	350.644	257.200
Dezembro	240.300	406.900	199.150
TOTAL	14.087.469	6.003.672	3.474.145

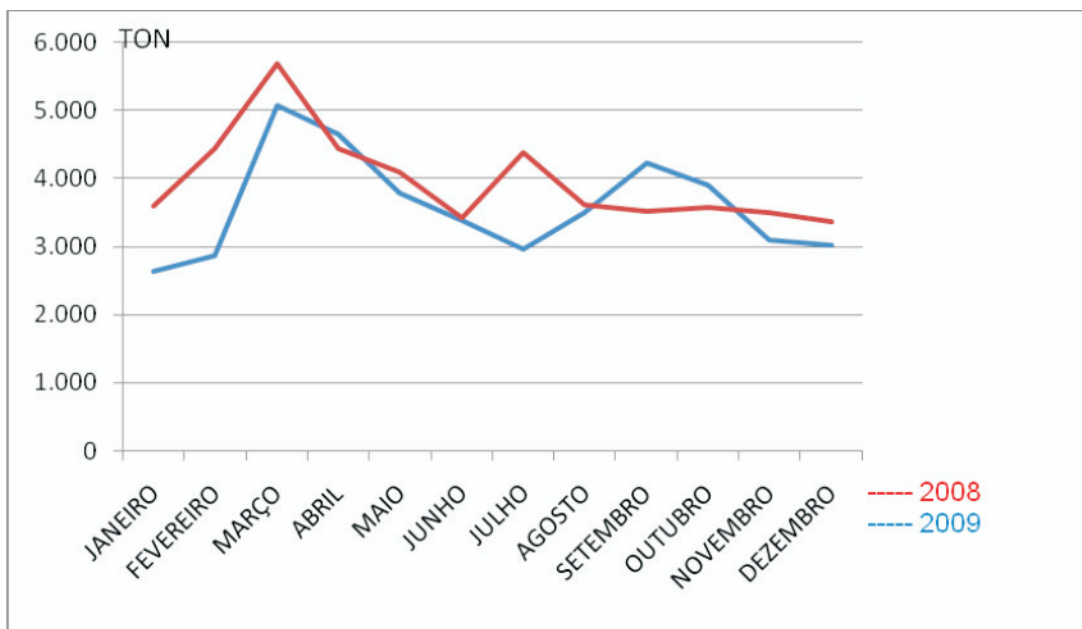


Figura 8. Comércio de pescado (em toneladas/ mês) na CEAGESP- 2008 - 2009

O consumo de pescado, conforme observado na Figura 8, aumenta sensivelmente em março e abril, em decorrência dos feriados da Sexta-Feira Santa e Páscoa, período em que os cristãos se eximem do consumo de outras carnes. Nesta época o preço do pescado tende a aumentar em virtude da maior procura.

4.1.2 PESCADO IMPORTADO PELO ESTADO DE SÃO PAULO

O Brasil exportou US\$ 194.664.006 e importou US\$ 675.113.505, resultando num déficit na balança comercial da cadeia do setor de pescado de US\$ 480.469.499, em 2009, conforme dados da Secretaria de Comércio Exterior do Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior (ALICE WEB, 2010) demonstrada no ANEXO IV.1. O recorde na exportação brasileira no referido setor se deu em 2004, com o valor de US\$ 427.005.271.

O estado de São Paulo absorve 49% das importações brasileiras, e estima-se que na RMSP seja consumido em torno de 50% deste volume.

A importação paulista de pescado passou de US\$ 159.203.862 em 2000 para US\$ 334.790.134 em 2009, apresentando aumento de 110%. Podemos explicar esse fenômeno devido ao aumento da renda da população e das condições econômicas de mercado e taxas cambiais favoráveis.

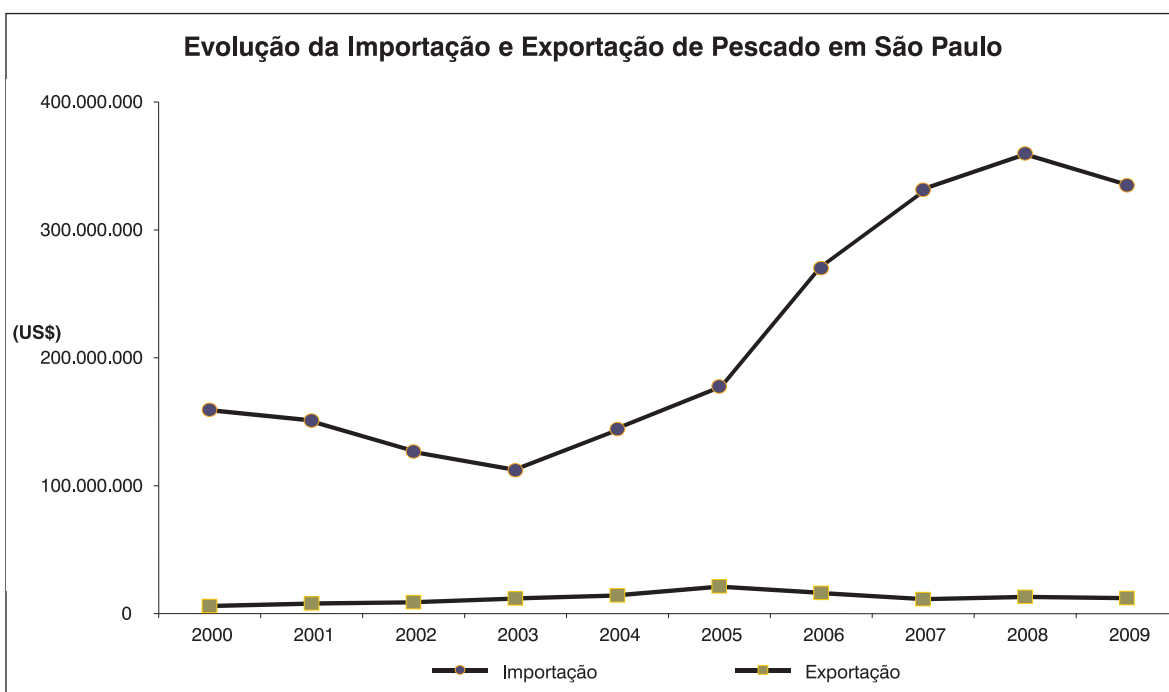


Figura 9. Evolução da Importação e Exportação do Pescado em São Paulo.

Dentre as principais espécies e produtos importados de pescado, pelo Estado de São Paulo, estão o bacalhau, o salmão e o filé de merluza, que fazem parte do cardápio do paulistano.

Na Figura 9 e Tabela 7 estão apresentados os valores, em kg e US\$, da importação brasileira e do Estado de São Paulo.

Tabela 7. Importação brasileira e paulista de pescado e produtos afins no ano de 2009.

Pescado e produtos afins	Brasil		Estado de São Paulo	
	kg	US\$	kg	US\$
Bacalhau	35.165.345	200.600.606	16.879.506	104.409.849
Salmão	36.051.256	156.072.941	21.750.747	99.867.640
Filé de Merluza	66.876.977	186.494.613	31.394.884	92.103.877

O Estado de São Paulo absorve 52% das importações brasileiras de bacalhau norueguês. No caso do salmão resfriado, de origem chilena, este percentual é de 64% e no caso do filé de merluza congelado, originário da Argentina, o percentual é de 49%.



Figura 10. Comercialização de bacalhau em São Paulo

Tabela 8. Exportação brasileira e paulista de pescado e produtos afins no ano de 2009.

Pescado e produtos afins	Brasil		Estado de São Paulo	
	kg	US\$	kg	US\$
“Demais peixes”	17.747.172	61.972.512	1.361.448	7.475.119
Lagosta	2.096.331	51.796.208	0	0
Camarões	6.420.797	29.500.806	38.524	177.004

4.1.3 DESEMBARQUE DE PESCADO NO LITORAL PAULISTA

Desde sua criação em 1969, o Instituto de Pesca tem sido o órgão responsável pela coleta, armazenamento, processamento e disponibilização de informações sobre a produção pesqueira marinha desembarcada no Estado de São Paulo. Atualmente o monitoramento dos desembarques da pesca marinha é realizado pela Unidade Laboratorial de Referência em Controle Estatístico da Produção Pesqueira Marinha do Centro Avançado de Pesquisa Tecnológica do Agronegócio do Pescado Marinho, que mantém coletores de dados nos principais locais de desembarque de pescado dos municípios de Cananéia, Iguape e Ilha Comprida (litoral sul de São Paulo), em Santos, Peruíbe, Itanhaém e Guarujá (Baixada Santista) e em São Sebastião, Ilhabela e Ubatuba (litoral norte do Estado). Os coletores obtêm as informações da produção extrativa desembarcada por espécie através de entrevistas com os mestres das embarcações e pescadores.

De forma complementar, as informações sobre os desembarques pesqueiros são obtidas através de mapas de bordo e de registros fornecidos por empresas de pesca. As etapas de armazenamento, processamento, análise e disponibilização das informações sobre o volume de captura são realizadas através do Sistema Gerenciador de Banco de Dados de Controle Estatístico de Produção Pesqueira Marítima, denominado **ProPesq®**.

Segundo ÁVILA-DA-SILVA *et al.* (2004) se considerarmos os dados pesqueiros do Estado de São Paulo da série histórica de 1967 a 2004 observa-se que a produção atual tem-se mantido estável, no patamar de 25 a 30 mil toneladas/ano nos últimos cinco anos. Todavia, no período de 1970 a 1990 houve um expressivo aumento da extração de pescado marinho, que chegou a ultrapassar as 100 mil toneladas/ano capturadas registradas em 1983 e 1984. A partir do final de 1990 aproximadamente, a produção pesqueira seguiu uma tendência de queda, estabilizando-se no nível atual

A Tabela 9, adaptada de ÁVILA-DA-SILVA *et al.* (2004) apresenta o desembarque das principais espécies marinhas no Estado de São Paulo, no período de 2000 a 2004. Algumas espécies mantém valores quase constantes de desembarque no decorrer dos anos, como exemplos a corvina, goete, pescada foguete, dourado, cações e tainha. Outras espécies,

por sua vez, apresentam grande oscilação no volume desembarcado no período de 2000 a 2004, como cavalinha, caranguejo de profundidade, peixe sapo e sardinha verdadeira.

A sardinha verdadeira foi a espécie mais desembarcada no Estado de São Paulo no referido período, correspondendo a 21,8%, contudo, apresenta grande oscilação nos valores desembarcados variando de 7,1 a 3,8 mil toneladas/ano (Tabela 9).

Das 16 espécies e categorias mais desembarcadas no Estado de São Paulo, a corvina está em segundo lugar totalizando 17,1%. Duas destas espécies, o caranguejo de profundidade e o peixe sapo são destinadas, quase na totalidade, para exportação, não sendo expressivas no mercado interno.

A “mistura” é uma categoria de pescado presente em diferentes artes de pesca, e compreende várias espécies de peixes de baixo valor comercial (independente do tamanho) e de peixes de alto valor comercial, porém muito jovens e de tamanho reduzido para serem comercializados como categorias isoladas (CASTRO, 2000). Diferentes estudos apontam a diversidade de espécies incluídas nesta categoria, variando de 48 (QUIRINO-DUARTE *et al.* 2009) a 79 (GRAÇA-LOPES *et al.*, 2002) e 83 (YAMAGUTI, 1985) .

No presente levantamento (2000-2004), a mistura encontra-se em terceiro lugar na estatística pesqueira, correspondendo a 5,5% do volume das 16 espécies/categorias mais desembarcadas no Estado de São Paulo.

No período de 2000 – 2004, o camarão sete barbas representa 4,2% do desembarque e vem apresentando contínuo aumento, enquanto que o cação (na Tabela 9 descritos como “cações agrupados” e “cação azul”), está em décimo segundo lugar em volume desembarcado no Estado, correspondendo a 3,2%



Figura 11. Desembarque em Santos – litoral de São Paulo.

De forma geral, a produção total registrada em 2000 apresentou decréscimo de 24% em relação a 1998, de 11% em 2001 em relação a 2000. Já em 2002, houve aumento de 58,8% em relação a 2001 na produção da sardinha-verdadeira, sendo esta a principal componente das capturas neste mesmo ano. Em 2003, verificou-se recuperação na captura de goete, cujo crescimento foi de 62% em relação ao ano de 2002 (ÁVILA-DA-SILVA et al, 2005).

Tabela 9. Produção pesqueira marinha registrada (t) das principais espécies no período de 2000 a 2004 no Estado de São Paulo.

Espécie	Produção por ano (toneladas)					Total 2000/2004		% (2000 a 2004)
	2000	2001	2002	2003	2004	toneladas	s	
Sardinha verdadeira	6.844	4.396	7.128	3.815	7.458	29.642		21,8
Corvina	4.450	5.330	4.364	5.541	3.648	23.333		17,1
Mistura	1.636	1.454	1.497	1.589	1.262	7.438		5,5
Manjuba de Iguape	1.296	1.317	1.153	1.282	886	5.934		4,4
Camarão sete barbas	643	990	864	1.434	1.750	5.680		4,2
Goete	1.340	1.190	661	1.074	1.182	5.448		4,0
Caranguejo de profundidade	1.230	1.268	1.035	1.674	4	5.211		3,8
Betara	551	910	866	1.023	791	4.141		3,0
Cavallinha	2.606	13	984	3	0	3.605		2,6
Pescada fogueete	622	519	601	534	447	2.722		2,0
Sapo	62	1.063	1.010	267	216	2.618		1,9
Dourado	558	540	252	463	503	2.317		1,7
Cações agrupados	385	454	368	579	433	2.219		1,6
Cação azul	476	686	350	406	272	2.189		1,6
Tainha	256	339	509	361	614	2.080		1,5
Outras espécies	6130	5.337	4.802	7.097	8.236	31.603		23,2
Total geral do período 2000/2004						136.180		100

Fonte: ÁVILA-DA-SILVA et al. (2004)

4.1.4 PESCA CONTINENTAL EM SÃO PAULO

Visando contribuir para um maior conhecimento da pesca continental paulista, o “Instituto de Pesca” da “Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios” da “Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo” (IP/APTA/SAA/SP), no início de 2005 incluiu em seus estudos a Billings, represa urbana situada na bacia do Alto Tietê, ampliando os levantamentos de produção e esforços pesqueiros junto às principais concentrações de pescadores identificados na região. O estudo relatado em detalhes neste capítulo foi conduzido por CASTRO et al, 2009.

O reservatório Billings, maior reservatório de água da Região Metropolitana de São Paulo, localiza-se na porção sudeste da RMSP, próximo às escarpas da Serra do Mar; com 10.814,20 hectares de espelho d’água, ocupando um território de 58.280,32 ha (582,8 Km²), conforme observa-se na Figura 12.

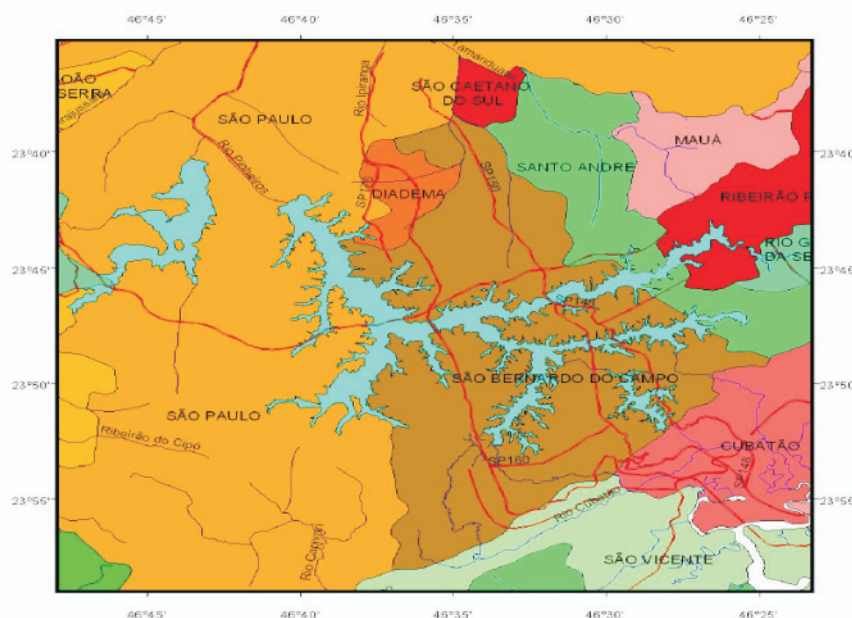


Figura 12 - Limites Municipais da Bacia Hidrográfica da Billings (Alto Tietê-SP)
Fonte: CASTRO et al, 2009.

No período de janeiro a agosto de 2005 a atividade pesqueira extrativista no reservatório Billings foi mapeada e foram identificados, através de GPS (Global Positioning System), os principais pontos de desembarque e os núcleos pesqueiros. Foram realizadas coletas mensais de dados sobre as capturas desembarcadas, efetuadas por pescadores pertencentes aos núcleos de Bororé, Cati-Taquacetuba, Barragem, Colônia e Terceira Balsa.

Da atividade de 39 pescadores profissionais, que corresponde a 34,5% do total de pescadores regularmente ativos na região, foram desembarcados 120 t de pescado no

período de janeiro/2004 a dezembro/2007. Os desembarques dos anos de 2005, 2006 e 2007 evidenciaram a maior produção em 2007 (50 t) e a menor em 2005 (31 t). Tal resultado, provavelmente, está relacionado ao aumento do esforço aplicado em 2007.

No período de janeiro de 2005 a dezembro de 2007, a pesca incidiu em poucas espécies, sendo que a mais representativa foi o acará (*Geophagus brasiliensis*), seguido da tilápia (*Oreochromis niloticus*) e do lambari (*Astyanax sp.*). Estes podem ser considerados espécies alvo, pois representam juntos mais de 80% do total desembarcado nos três anos considerados.

As principais espécies acessórias, como a carpa (*Cyprinus carpio*), traíra (*Hoplias amalabaricus*), cascudo (*Hypostomus sp.*) e o bagre (*Rhamdia sp.*), obtiveram produção média correspondendo a 15,3% do total capturado.

4.1.5 CULTIVO DE PESCADO EM SÃO PAULO

Os pesqueiros, também conhecidos como “pesque-pague”, impulsionaram a piscicultura nacional, principalmente na segunda metade dos anos 90, exigindo a produção massiva de várias espécies nativas e exóticas de peixes.

Na RMSP, a busca por lazer ao ar livre em regiões periféricas, tem aumentado as oportunidades de pesca em pesqueiros e embora o número seja grande, ainda falta maior controle desses ambientes no que diz respeito à qualidade da água e dos aspectos sanitários (MATSUZAKI et al. 2004).

CARDOSO (2002) apontou tendência para produção de tilápia em tanque-rede além de peixes carnívoros como o pintado e o surubim cachara, em função da demanda dos inúmeros pesque-pague existentes. Entretanto, dados do IBAMA (2007) mostraram como principais espécies produzidas na região Sudeste: a tilápia (16.407 t), o pacu (2.114 t), seguidos do tambaqui e tambacú, com produção aproximada de 1.240 t cada uma.

O Levantamento Censitário das Unidades de Produção Agropecuária (LUPA) do Estado de São Paulo referente a 2007 e 2008 cadastrou 34 pesque-pagues, num total de 152 unidades de pisciculturas cadastradas na Região Metropolitana de São Paulo, cuja área média aproximada de tanques é de 68.351m², totalizando 1.161.975 m² de área de tanques na região.

Em outro estudo sobre o mercado de tilápias (SEBRAE, 2008), foi observado que independente da região do país, o preço por quilo da tilápia adulta tende a crescer em função do perfil do cliente e do processamento agregado ao produto, variando de R\$2,20 (para frigoríficos) e atingindo R\$16,00 (filés para mercados locais) no Sul e no Sudeste



Figura 13. Venda de tilápia em São Paulo.

A tilápia vem sendo bastante consumida por meio de denominações comerciais como Saint Peter, Saint Pierre e San Pietro, termos utilizadas para a tilápia híbrida vermelha introduzida no Brasil por Israel. “Tilápia vermelha” é uma denominação que engloba tilápias de coloração que variam do rosa claro (quase branco) a um tom laranja-claro – laranja-forte. Algumas linhagens são desprovidas de pigmentação ou manchas escuras, enquanto que outras podem apresentar manchas escuras bem evidentes em diversas partes do corpo. Assim, existem nichos de mercado (classes A e B de rendimento) que valorizam mais a tilápia vermelha e seus produtos do que as tilápias cinzas, por sua coloração e sabor mais suave, justificando assim o cultivo das vermelhas em algumas localidades, como no Sudeste, por exemplo.

Segundo CARDOSO (2002), um pesque-pague de porte médio chega a comercializar 15 toneladas de peixe por mês com preço médio de R\$ 5,00/ kg. Se considerarmos a produtividade dos empreendimentos de médio porte apontada por este autor e extrapolarmos para os dias atuais, apenas a RMSP produziria 2.280 t. de peixes/mês ou 27.360 t/ano, considerando as 152 propriedades cadastradas no LUPA apresentadas na Tabela 10. No entanto, o LUPA não fornece com exatidão dados de produção e produtividades destes empreendimentos aquícolas, para que tal montante de produção possa ser considerado na RMSP.

Tabela 10 - Piscicultura, por Município da Região Metropolitana de São Paulo.

MUNICÍPIO	UPAs		Área Total dos criadouros	
	Número	Percentual	m ²	Percentual
Arujá	1	0,66	15.000	1,29
Biritiba Mirim	2	1,32	38	0,00
Cajamar	1	0,66	5.000	0,43
Cotia	4	2,63	57.000	4,91
Ferraz de Vasconcelos	1	0,66	8.380	0,72
Franco da Rocha	12	7,89	24.490	2,11
Guararema	13	8,55	85.550	7,36
Guarulhos	1	0,66	7.000	0,60
Itapevi	1	0,66	25.000	2,15
Mairiporã	19	12,50	66.770	5,75
Moji das Cruzes	18	11,84	286.414	24,65
Rio Grande da Serra	1	0,66	200	0,02
Salesópolis	11	7,24	46.953	4,04
Santa Isabel	55	36,18	415.050	35,72
Santana do Parnaíba	1	0,66	10.000	0,86
São Paulo	9	5,92	108.700	9,35
Susano	2	1,32	430	0,04
RMSP	152	100,00	1.161.975	100,00

Fonte: Secretaria de Agricultura e Abastecimento, CATI/IEA, Projeto LUPA2007/08.

SCORVO FILHO (2004) já apontava que o produto de pisciculturas é comercializado, em grande parte, através de pesque-pague. Esse canal de comercialização foi, no passado, a única alternativa para o produtor, que não conseguia colocar seu produto em supermercados ou atacadistas. Recentemente, pela escala de produção alcançada e pela divulgação de informações relativas à saudabilidade do peixe cultivado, este pode ir do produtor para a gôndola da casa comercial em curto espaço de tempo.

Já em 2002, QUEIROZ *et al.*, já evidenciava a necessidade de estratégias e estudos sobre comercialização e marketing dos produtos aquícolas da região Sudeste. Regulamentações ambientais restritivas, problemas com qualidade da água e deficiência de assistência técnica também são considerados entraves para a expansão da aquicultura na região, sendo a piscicultura em tanque-rede apontada como um dos grandes produtores de peixes do futuro (SCORVO FILHO, 2004).

4.1.6 INDÚSTRIA DE PESCADO NO ESTADO DE SÃO PAULO

O setor de industrialização do pescado empregou 12.114 trabalhadores, distribuídos em 275 empresas no Brasil. Destes, 53,96% eram homens e 46,04% mulheres, e na distribuição relativa 53,43% destes empregos localizam-se na região Sudeste (SOARES, 2007). Segundo este autor, o setor de comércio atacadista de pescado empregou 5.984 trabalhadores, em 649 empresas pelo Brasil, sendo que 37,92% estão localizados na Região Sudeste, onde o estado de São Paulo teve uma participação de 60,38% (1.370 trabalhadores).

De acordo com dados fornecidos pelo Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (2010), no Estado de São Paulo há 53 estabelecimentos que trabalham com pescado e possuem registro no Serviço de Inspeção Federal - SIF, sendo que na RMSP estão sediados 17 estabelecimentos que correspondem a aproximadamente 32% dos estabelecimentos do Estado (Tabela 11). Estes estabelecimentos de alguma maneira beneficiam o pescado, cumprindo etapas de embalagem, filetagem, congelamento, enlatamento, empanamento entre outros, conforme pode ser observado nas Tabelas V.1 e V.2 do ANEXO V

Tabela 11 – Estabelecimentos de pescado na RMSP registrados no Serviço de Inspeção Federal em 2009.

Município	Quantidade
São Paulo	07
Carapicuíba	01
Cotia	02
Diadema	01
Itapevi	01
Osasco	04
Suzano	01
TOTAL	17
Fonte: MAPA – SIPAG/SP, 2010.	

Os dados aqui apresentados são relativos ao volume de produção e de comercialização no Estado de São Paulo (Tabelas V.1 e V.2 do ANEXO V), gentilmente fornecidos pelo MAPA (SIPAG-SP), através de consulta realizada em seu banco de dados – denominado SIG - SIF, cujo acesso é restrito aos técnicos do Ministério. Cabe ressaltar que este sistema não permite a diferenciação dos dados relativos à RMSP. Portanto tais dados procuram demonstrar o comportamento da industrialização de estado que pode em parte estar sendo reproduzido na RMSP.

Em 2009, a produção industrial de peixe congelado, considerando suas diversas apresentações (filé empanado, filé, postas, eviscerado, inteiro e defumado) totalizou 5.914 t, onde se destacou a produção de filés congelados de pescada, linguado, peixe sapo, merluza, abadejo, salmão, namorado, tilápia e outras espécies não definidas. Cabe observar que a produção de filés congelados, incluindo estas mesmas espécies, se destaca pelo volume ao longo de todo o período entre 2004 e 2009. Sob a perspectiva histórica podemos observar que as categorias peixe congelado e peixe fresco, considerando as variadas apresentações, são os itens mais produzidos no Estado de São Paulo nos estabelecimentos com registro no SIF.

Na Tabela V.1 – ANEXO V, podemos observar também que a produção industrial de sardinha verdadeira totalizou 2.500t em 2009, seguida da produção industrial de peixe fresco, nas apresentações inteiro, eviscerado e filé, que totalizou 1.745t. A produção industrial de cavalinha e goete totalizaram em 2009, 1.196 e 1.117 t, respectivamente.

Merece destaque a evolução na produção de “Resíduos de Pescado”, que aumentou cerca de 6 vezes, totalizando 2.543.t em 2009 no Estado de São Paulo, sendo que

provavelmente este produto é direcionado para o setor da indústria de ração animal (Tabela V.1 – ANEXO V). A categoria “Outros” inclui produtos congelados de peixes, crustáceos, moluscos e outros não identificados, tendo totalizado 1.817 t em 2009, volume de produção que se mantém relativamente constante desde 2004 (Tabela V.1 – ANEXO V).

A Tabela V.2 (ANEXO V) sumariza o volume de comercialização dos principais pescados e produtos pesqueiros entre 2004 e 2009, onde se observou que em 2009 os estabelecimentos com registro no SIF no Estado de São Paulo comercializaram 90.874 t de peixes congelados incluindo anchova, cherne, corvina, espada, gordinho, pescadinha e outros não definidos, nas apresentações eviscerado, filé, inteiro e pedaços. Pode-se observar que um maior aumento de comercialização do salmão no Estado de São Paulo começou em 2007, quando totalizou 8.124 t nas apresentações congelado e filé congelado, atingindo em 2009, 12.795 t comercializados no Estado de SP, dos quais 3.957 t na apresentação de filé congelado.

Conforme pode ser observado na Tabela V.2 – ANEXO V, a categoria denominada “Outros”, que inclui vários produtos preparados congelados de crustáceos, peixes, moluscos e outros não definidos, totalizou 46.659 t comercializados em 2009. Esta categoria apresentou aumento superior a 22 vezes, quando comparado ao volume comercializado em 2004, evidenciando a ocorrência de aumento de procura por produtos industrializados.

Os peixes frescos comercializados no Estado de São Paulo em 2009 totalizaram 36.437 t, somando-se as apresentações “eviscerado” e “inteiro” (Tabela V.2 – ANEXO V).

Camarão congelado inteiro e descascado totalizou 6.306 t em 2009, apresentando tendência de aumento no volume de comercialização. Neste mesmo ano, a sardinha verdadeira teve volume de comercialização de 3.451 t.

O bacalhau salgado seco, sob a perspectiva histórica apresentou queda no volume comercializado no período de 2004 a 2009, mesmo assim o volume comercializado em 2009 alcançou 3.837 t.

Dentre os peixes denominados “nativos” (que incluem principalmente espécies de origem amazônica e do centro-oeste brasileiro) apenas o curimatá aparece com volume de 267 t comercializados no Estado de São Paulo em 2009, volume que se mantém mais ou menos constante na análise sob a perspectiva histórica no período de 2004 a 2009.

Quanto ao volume comercializado em 2009 nos estabelecimentos com registro no SIF no Estado de São Paulo totalizaram 90.874 t de peixes congelados incluindo anchova, cherne, corvina, espada, gordinho, pescadinha e outros não definidos, nas apresentações eviscerado, filé, inteiro e pedaços.

4.1.7 HIPERMERCADOS - CENTRAIS DE COMPRAS

Três grandes redes de hipermercados (Carrefour, Grupo Pão de Açúcar e WalMart) estão se consolidando como pontos-de-venda confiáveis de pescado junto à população. A conclusão deriva do aumento da venda do peixe entre 15% e 25% nos últimos três anos (TORRES, 2007).

A partir de informações repassadas durante este estudo, uma dessas redes de hipermercados, vendeu em 2009, em torno de 17.085 t de peixe, em todas as lojas do Estado de São Paulo, sendo que a RMSP comercializou 55% deste volume, representando 9.388 t/ano em 35 lojas.



Figura 14. Venda do pescado em Hipermercado em São Paulo.

Para dar suporte a estes volumes, as grandes redes estão retirando os intermediários do processo. Em uma estratégia para regular o fornecimento, uma destas grandes redes inaugurou em 2004 um Centro de Distribuição (CD) exclusivo de pescado em São Paulo. Desta forma o produtor, que antes não tinha acesso aos pontos-de-venda pela dificuldade logística de manutenção e administração deste tipo de estrutura, consegue entregar em um único local e a rede faz a distribuição. Estrategicamente instalado ao lado da CEAGESP,

um destes CD armazena aproximadamente 800 toneladas por mês, oriundas do fornecimento direto, que antes era feito pelo mercado atacadista. Atualmente depende da CEAGESP em torno de 20% do total de pescado, por conta das variedades. Os 80% restantes vêm diretamente da indústria pesqueira ou das fazendas de cultivo.

Os principais ganhos de uma estrutura de CD são a transparência nas relações comerciais, a qualidade e homogeneidade do produto, e a possibilidade de controlar a qualidade dos fornecedores com visitas anuais e auditorias junto a eles. É “o varejo cada vez mais interferindo na produção sob a ótica do cliente, e a produção com mais informações sobre os clientes” (TORRES, 2007).

4.2 O CONSUMO DE PESCADO EM SÃO PAULO

O levantamento de dados do consumo de pescado na RMSP foi baseado nas informações obtidas por meio de pesquisa de campo, realizada na cidade de São Paulo. Cabe ressaltar que a extrapolação dos resultados para a RMSP considerou apenas a proporção de habitantes. Desta forma, nas situações em que os dados eram referentes apenas a cidade de São Paulo, foi utilizado índice que considerou a razão entre a população da RMSP e da cidade de São Paulo (estimativa IBGE de 2007), seguindo orientação do estudo de 1998 da INFOPECA (RUIVO & POLLONIO, 1998).

O abastecimento alimentar no Município de São Paulo é tão complexo e diversificado quanto a própria estrutura da metrópole. A comercialização dos gêneros alimentícios, disseminada em 96 distritos ou bairros, é feita em instalações de diferentes formas, tipos e tamanhos, em locais públicos ou privados, para atender a uma população bastante heterogênea.

A expansão da rede de abastecimento alimentar, acompanhando a explosão populacional de uma das maiores metrópoles do mundo, segue os caminhos traçados pela urbanização da cidade de São Paulo, que se faz de forma desordenada, do centro para a periferia e ao longo das vias e estradas de acesso. Em bairros e/ou distritos do centro expandido, conta-se com praticamente todos os tipos de equipamentos de abastecimento alimentar: feiras-livres municipais, mercados públicos e privados e um grande número de supermercados e hipermercados, enquanto na periferia, com densidade demográfica maior e poder aquisitivo menor, a presença dos pequenos e médios mercados e das feiras-livres municipais é mais expressiva (SEMPA - MUNICÍPIO EM DADOS, 2010).

Além dos estabelecimentos de feiras-livres municipais, mercados, e sacolões públicos, peixarias e supermercados, o presente trabalho levantou também informações junto aos setores alimentícios de restaurantes, restaurantes orientais, churrascarias, pizzarias, restaurantes de coletividade, além de consumo direto nos pesqueiros.

4.2.1 MERCADOS MUNICIPAIS, SACOLÕES E FEIRAS LIVRES

Cabe geralmente à Supervisão Geral de Abastecimento da Prefeitura de São Paulo – ABAST, a fixação de normas e preceitos de funcionamento para estabelecimentos atacadistas, varejistas e de consumo público de alimentos, bem como a sua fiscalização. A ABAST administra os 22 Sacolões, 14 Mercados Municipais e 889 Feiras Livres, além de organizar e controlar os sistemas alternativos de abastecimento no Município, voltados, sobretudo para a comercialização de gêneros perecíveis (ABAST, 2010).

As feiras-livres, mercados e sacolões compõem a rede de equipamentos municipais de abastecimento alimentar. Diferentes produtos são comercializados e disponibilizados à população por permissionários que se estabelecem em edificações e/ou locais públicos. A gestão desses equipamentos é feita pela Prefeitura de São Paulo, por meio da Supervisão Geral de Abastecimento da Secretaria Municipal de Serviços – SES/SG-ABAST e das Subprefeituras, que cadastram e fiscalizam os feirantes e outros comerciantes.

- **Feiras-livres**

As Feiras Livres são grandes fontes de empregos e escoamento da produção de hortifrutigranjeiros, além do tradicional comércio de pescados. São responsáveis pelo suprimento de alimentos dentro do sistema de comercialização varejista e atacadista para uma grande parcela da população paulistana (ABAST, 2010).

Através do Decreto nº 5.841, de 15/04/1964 - um dos mais detalhados e completos elaborados pela Prefeitura do Município de São Paulo -, as feiras foram reorganizadas, ordenando-se a forma de sua criação, suas dimensões, disposição das bancas por ordem cronológica e ramo de comércio e dividindo-as nas categorias Oficiais e Experimentais. Em 1974, o Decreto nº 11.199, de 02/08/74, dispõe que as Feiras Livres têm caráter supletivo de abastecimento. É determinada a utilização de equipamentos isotérmicos especiais para a venda de aves abatidas, miúdos e pescados, bem como o uso de uniformes pelos feirantes (ABAST, 2010).

Na cidade de São Paulo, há cerca de 185 feirantes registrados, de acordo com a Superintendência de Feiras Livres da Prefeitura de São Paulo, distribuídos em 5 zonas (Central, Norte, Sul, Leste e Oeste) onde se realizam aproximadamente 889 feiras por semana.

Os feirantes adquirem quase a totalidade de seus produtos na CEAGESP, contando esporadicamente com alguma indústria de pescado, geralmente da Baixada Santista. Os feirantes relataram a ocorrência de variação sazonal em determinadas épocas do ano, decorrentes principalmente da época do defeso de algumas espécies, enquanto com espécies cultivadas não ocorre variação.

Com relação às espécies marinhas mais comercializadas aparecem em destaque na maioria das feiras, a pescada, sardinha, tainha, corvina, salmão e o robalo. Das espécies de água doce destaca-se a tilápia e mais recentemente também a tilápia *Saint Peter*, que apresenta um filé de coloração mais clara e atrativa, sendo o filé resfriado muito procurado.



Figura 15. Venda de pescado em feira de São Paulo.

Nas feiras de regiões com menor renda per capita, é perceptível o maior consumo de sardinha, enquanto nos locais nobres da cidade de São Paulo aparecem o salmão, o robalo e o linguado. O volume comercializado por feirante variou de 50 a 200 kg/dia, nas 90 feiras visitadas. Em média observou-se que um feirante vende aproximadamente 9 caixas de 20kg/dia. Considerando-se que o feirante trabalhe 26 dias no mês, terá consumo mensal de 4.680 kg/mês de pescado.

Projetando-se que o volume de pescado vendido por cada feirante/mês e considerando que em 2010 existem 185 feirantes de pescado registrados na cidade de São Paulo, pode-se estimar o volume de venda de pescado nas feiras:

185 feirantes x 180 kg/dia x 26 dias de feira = 866 t/mês ou 10.392 t anuais de pescado na cidade de São Paulo. Na RMSP, o volume será, portanto, 10.392 t x 1,80 * = 18.706 t/ ano.

*Índice de multiplicação que considera a razão entre a população da RMSP e da cidade de São Paulo (estimativa IBGE de 2007).

• Mercados municipais e Sacolões

Define-se como Sacolão da Prefeitura o equipamento alternativo de distribuição alimentar, com a finalidade de propiciar à população a aquisição de gêneros alimentícios com qualidade e preços controlados, de escoar produtos de safra e de agir como “regulador de preços” do mercado varejista de hortifrutícolas (ABAST, 2010).

Existem 22 Sacolões e 14 Mercados municipais em São Paulo, administrados diretamente pela Prefeitura Municipal de São Paulo – Secretaria de Abastecimento através de suas Subprefeituras (ABAST, 2010), tendo o presente estudo pesquisado 12 mercados e sacolões.



Figura 16. Venda de pescado em estrutura de Mercado de São Paulo.

O volume comercializado por sacolões ou mercados varia amplamente de acordo com a região que se encontram, de 200 a 10.000 kg/mês. Em média admiti-se que este tipo de estabelecimento vende aproximadamente 400 kg/dia. Considerando no mês 26 dias de trabalho, apresenta consumo de 10.400 kg/mês de pescado.

Projetando-se que cada sacolão ou mercado venda 10 t/mês de pescado, podemos avançar para o seguinte cálculo estimativo de volume total comercializado por este segmento:

10 t/mês x 36 estabelecimentos = 360 t/mês ou 4.320 t/ano de pescado na cidade de São Paulo. Para a Região Metropolitana, o volume será portanto $4.320 \text{ t} \times 1,80^* =$ **7.776 t/ano**.

*Índice de multiplicação que considera a razão entre a população da RMSP e da cidade de São Paulo (estimativa IBGE de 2007).

Somando-se os volumes parciais estimados de pescado vendido pelas feiras, sacolões e mercados municipais obtemos **26.482 toneladas anuais**, na RMSP.

- **Peixarias**

Na RMSP há aproximadamente 55 peixarias situadas fora de estruturas de mercados municipais, sacolões ou similares.

As entrevistas realizadas no presente estudo relatam que o volume de pescado comercializado neste segmento varia de 200 kg/mês a 14.000 kg/mês, demonstrando que estas peixarias formam universo bastante heterogêneo, concluindo que as peixarias que apresentaram maior volume de comercialização (até 14000 kg/mês) podem ser denominadas como “distribuidoras de pescado”, possuindo como clientes não só o consumidor final, mas também restaurantes e bares.

Acima de 72% das peixarias obtém seus produtos na CEAGESP e os demais adquirem seu pescado direto de distribuidores. A CEAGESP também é o principal fornecedor de gelo deste segmento (mais de 62% das peixarias), cujo consumo variou de 70 a 12.000kg/mês.

Do universo de peixarias, 72% comercializam predominantemente o peixe fresco, enquanto 28% comercializam mais o peixe congelado. O “filé” é a forma de apresentação mais vendida nas peixarias, seguido do peixe inteiro. A “pescada” (branca, amarela, goete) seguido da sardinha, salmão e corvina foram listados entre as espécies mais comercializadas nas peixarias da cidade de São Paulo.



Figura 17. Venda de pescado em peixaria de São Paulo.

Considerando a pesquisa realizada no presente estudo e o universo de 55 peixarias na cidade de São Paulo, a comercialização de pescado fresco e congelado varia da seguinte forma:

- 33% (18 peixarias) comercializam até 2000 kg/mês com uma média de 1000 kg = 18.000 kg/mês;
- 50% (28 peixarias) vendem de 2.000 a 4.000 kg, com uma média de comercialização de 2.000 kg = 56.000 kg/mês;
- 17% restante (9 peixarias) comercializam volume variando de 4.000 kg a 14.000 kg, com uma média de 7.000 kg/mês de pescado = 63.000 kg/mês.

Portanto, somando-se estes valores (18 t + 56 t + 63 t) temos o volume total estimativo de 137 t/mês ou **1.644 t/ano** de pescado na cidade de São Paulo. Considerando-se o número de peixarias existentes na RMSP, o volume alcança, portanto, $1.644 \text{ t} \times 1,80^* = 2.959 \text{ t/ano}$.

*Índice de multiplicação que considera a razão entre a população da Região Metropolitana de São Paulo e da cidade de São Paulo (estimativa IBGE de 2007).

4.2.2 HIPER E SUPERMERCADOS

De acordo com a Classificação Nacional de Atividades Econômicas/CNAE – IBGE os Hipermercados, Supermercados, Médios e Pequenos Varejo, são assim definidos:

- Hipermercado – comércio varejista de mercadorias em geral com predominância de produtos alimentícios, com área de venda superior a 5000 metros quadrados;
- Supermercado – comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios, com área de venda entre 300 e 5000 metros quadrados;
- Pequeno e Médio Varejo de produtos alimentícios – mercados de comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios, com área de venda inferiores a 300 metros quadrados – exceto lojas de conveniência. Destaque-se que esse item não inclui padarias, açougues e afins, assim como lanchonetes, cantinas e afins.

Segundo o Censo Nielsen – Estrutura de Varejo Brasileiro – 2009 (NIELSEN, 2009), cujos dados são referentes ao ano de 2008, os supermercados da grande São Paulo podem ser categorizados como lojas “auto-serviço”, apresentando *check-out*, carrinhos e cestas à disposição e onde o consumidor escolhe os produtos sem intermediação. Considerando esta classificação dividem-se em:

Mercados: 1 a 19 *check-outs*,

Hipermercados: acima de 20 *check-outs*.

Este censo (NIELSEN, 2009), utilizou o ACV (*All Commodity Volume*) como indicador do volume de vendas no varejo e considerando ambas as categorias (mercados e hipermercados), atribuiu 50% do faturamento total aos hipermercados, contra 35,7% aos mercados.

Desde 2006, vem sendo observada expansão significativa para todos os indicadores básicos e absolutos, como faturamento, número de *check-outs*, de área de vendas, estabelecimentos e funcionários.

Na RMSP o número de supermercados varia em função de tamanho do estabelecimento, nível social dos consumidores, volume de produtos em oferta, dentre outros fatores. De acordo com o Censo Nielsen 2009, o número estimado de estabelecimentos na RMSP é de 3784 supermercados e 167 hipermercados. Informações fornecidas pela Associação Paulista dos Supermercados – APAS, em 2010 estimou para a RMSP, 1.373 redes de supermercados e um total de 2126 lojas, que podem vender pescado, seja em gôndolas para congelados ou resfriados em gelo.

Considerando a pesquisa realizada no presente estudo, em 61 supermercados, e o universo de 2126 lojas na RMSP, a comercialização de pescado fresco, congelado e salgado, nos supermercado varia da seguinte forma:

- 25% (530 lojas) comercializam entre 200 e 1.000 kg/mês com uma média de 500 kg = 265.000 kg/mês;
- 50% (1060 lojas) vendem de 1.000 a 2.000 kg, com uma média de comercialização de 1.000 kg = 1.060.000 kg/mês;
- 25% restante (530 lojas), comercializam volume variando de 2.000 kg a 8.000 kg, com uma média de 4.000 kg/mês de pescado = 2.120.000 kg/mês.

Portanto, somando-se estes valores (265 t + 1.060 t + 2.120 t) temos o volume total estimativo de 3.445 t/mês ou **41.340 t/ano** de pescado (fresco, congelado e salgado) consumido através da comercialização em supermercados na RMSP.

A estimativa de comercialização em hipermercados da RMSP considerou dados repassados por uma das três grandes redes existentes em São Paulo, que possui 35 hipermercados na RMSP. Em cada hipermercado a venda de pescado (fresco, congelado e salgado) representou em média 268 t/ano, totalizando montante de **44.756 t/ano** de pescado comercializado na RMSP, no universo de 167 hipermercados conforme censo Nielsen (NIELSEN, 2009).

Dentre os hipermercados pesquisados, de uma das redes que atende a RMSP, apresentou volume comercializado do pescado fresco correspondente a 51%, pescado congelado a 41%, e o pescado salgado, em sua grande maioria representado pelo bacalhau, correspondeu a 8%. No entanto, este perfil de maior venda de pescado fresco, não é seguido pelas demais redes de hipermercado, nas quais o pescado congelado supera o de pescado fresco.

As espécies mais comercializadas são de origem marinha, onde lideram o cação e a merluza na forma congelada e a sardinha na forma fresca. Com relação às espécies de água-doce, o filé de tilápia Saint Peter destaca-se na venda do pescado fresco, seguido da tilápia inteira proveniente de cultivo.

Os supermercados paulistanos adquirem o pescado diretamente de distribuidores (CD), importadores, produtores e também da CEAGESP.

A tabela 12 demonstra a venda de conservas de pescado em super e hipermercados no Brasil e na RMSP, separadamente para peixe enlatado e atum e bonito de origem nacional e importada.

O termo “peixe enlatado”, diz respeito à sardinha em conserva, peixes da família dos clupeídeos, incluindo-se também cavalinha e chicharro e excluindo filés de sardinha anchovada e anchovas. Na categoria Atum e Bonito, peixes da família dos escombrídeos, excluem-se: pastas de atum, maionese para salada.

Tabela 12 – Venda em super e hipermercados de Conservas de Pescado no Brasil e na RMSP.

	PEIXE ENLATADO			ATUM E BONITO		
	VENDA (t.)			VENDA (t)		
	2008	2009	VAR.%	2008	2009	VAR.%
Brasil – INA	27.738,8	25.768,9	-7,1	12.186,0	12.420,0	1,9
AREA IV – INA – Grande SP	2.600,3	2.320,1	-10,8	2.644,7	2.886,5	9,1

Fonte: Nielsen/Retail Index 2010.

INA – Índice nacional Alimentar – O índice alimentar compreende as lojas de auto serviço e também as lojas tradicionais como empórios, mercadinhos

O consumo de peixe enlatado na RMSP, foi de 2.320 t no ano de 2009, conforme Tabela 12, ou **3.712 t/ano** de equivalente em peixe vivo inteiro, utilizando-se uma taxa de conversão de 1:1,6. Já, o consumo de atum e bonito, na RMSP, foi de 2.886,5 t no ano de 2009, ou **5.484 t/ano** de equivalente em peixe vivo inteiro, utilizando-se uma taxa de conversão de 1:1,9. Em ambos os casos utilizou-se as respectivas taxas de conversão citadas em RUIVO & POLLONIO, 1998

Portanto o consumo de conservas (sardinha, atum e bonito) perfez no ano de 2009 para a RMSP, um total de 9.196 t/ano.

Também a partir da Tabela 12, observamos que o Peixe enlatado ou a sardinha em conserva apresentou uma queda de consumo de 10,8%, de 2008 para 2009, enquanto que o atum enlatado teve seu consumo aumentado em 9,1% no mesmo período. Além disso, evidencia-se que o consumo de sardinha (2,3 t em 2009) na RMSP, representou 8,9% do consumo nacional; percentual menor do que o alcançado pelo atum em conserva (2,9t) que atingiu 23,4% do consumo nacional em 2009.

4.2.3 RESTAURANTES, BARES, CHURRASCARIAS, PIZZARIAS

A cidade de São Paulo é considerada a 2ª maior cidade do mundo em número de restaurantes, segundo dados do São Paulo *Convention Bureau* (2007), podemos considerar um universo gastronômico impressionante composto por: 12.500 restaurantes, 50 tipos de cozinha, 500 churrascarias, 250 restaurantes japoneses, 3.200 padarias, 10,4 milhões de pãezinhos por dia, 15 mil bares, 1.500 pizzarias, 1 milhão de pizzas /dia e 2000 *deliveries*.

Com auxílio da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes - ABRASEL, buscando viabilizar a pesquisa neste universo gastronômico de São Paulo, classificou-se os restaurantes como: restaurantes (várias cozinhas), restaurantes orientais (comida japonesa e chinesa), churrascarias, pizzarias e bares.

- **Restaurantes**

Os proprietários dos diferentes restaurantes entrevistados, num total de 34, informaram que as espécies preferidas pelos consumidores em ordem decrescente, foram: badejo, camarão, carne de siri, filé de pescada branca, robalo, linguado, cação, salmão, lula e polvo. O fornecimento de pescado também foi verificado e constatou-se que 70% dos restaurantes compram de empresas distribuidoras de pescado, 20% da CEAGESP e 10% diretamente de indústrias e produtores como é o caso da truta e do camarão de cativo.

Em relação ao consumo mensal de pescado por restaurante pesquisado, 53% consomem até 150 kg, 16% utilizam entre 200 e 500 kg, 21%, entre 600 e 1.000 kg e 10 % entre 1.100 e 3.800 kg/mês.

Do total de restaurantes quantificados na cidade, 12.500, estima-se que 70% sirvam pescado, ou seja, 8.750 estabelecimentos. Desta forma, podemos calcular o seguinte universo de consumo para restaurantes de variados tipo de cozinha e serviços (*self-service*, por quilo e prato feito):

- 1) 53% de 8.750 restaurantes com média de consumo de 75 kg/mês = 347.812 kg/mês;
- 2) 16% de 8.750 restaurantes com média de consumo de 250 kg/mês = 350.000 kg/mês
- 3) 21% de 8.750 restaurantes com média de consumo de 500 kg/mês = 918.750 kg/mês
- 4) 10% de 8.750 restaurantes com média de consumo de 1.900 kg/mês = 1.662.500 kg/mês

Somando-se o consumo de todas estas categorias de restaurante: 347 + 350 + 918 + 1.662 = 3.277 t/mês ou 39.324 t/ano para a cidade de São Paulo. Considerando-se o número de restaurantes da RMSP, o volume alcança, portanto, 39.324 t x 1,80 * = **70.783 t/ano.**

*Índice de multiplicação que considera a razão entre a população da Região Metropolitana de São Paulo e da cidade de São Paulo (estimativa IBGE de 2007).

- **Restaurantes de comida oriental**

Segundo pesquisas da revista Veja São Paulo (2009), existe hoje em São Paulo cerca de 600 locais que servem comida japonesa, além dos restaurantes típicos, número 20% maior do que o de churrascarias calcula-se que sejam consumidos em média 12 milhões de *sushis* por mês. Nesse universo dominado por cardumes de salmão, barris de saquê,

rios de *shoyu* e florestas de *hashis*, a imensa maioria dos consumidores devora *temakis* nas praças de alimentação ou encomenda *combinados* (seleção de sushis e sushis-sashimis) pelo telefone.

Primeiro foi o rodízio de carnes, que das beiras de estradas gaúchas se alastrou por todo o país a partir dos anos 60, na década seguinte veio à onda do rodízio de pizzas. Com a popularização da comida japonesa na cidade, não demorou muito para a fórmula ser adotada pelos restaurantes paulistanos e acabou se tornando um sucesso. Os rodízios de *sushi*, que hoje pipocam por todo canto, surgiram em São Paulo há menos de dez anos. Hoje, das cinquenta casas japonesas que aparecem em alternância na coluna 100 Restaurantes, segundo a Revista Veja São Paulo (2008), dezessete delas, ou seja, 34% trabalham nesse sistema.

Os proprietários de restaurantes orientais entrevistados informaram que as espécies mais consumidas em ordem decrescente, foram: salmão, atum, tainha, anchova, dourada e robalo. Sendo as empresas distribuidoras de pescado e a CEAGESP os principais fornecedores do pescado consumido em restaurantes orientais.

Em relação ao consumo mensal de pescado por restaurante orientais pesquisados, 23% consomem de 100 a 1.000 kg, 31% utilizam entre 1.000 e 2.000 kg, 15%, entre 2.000 e 3.000 kg e 31 % entre 8.000 e 15.000 kg/mês.

De acordo com dados do São Paulo *Convention Bureau* (2007), o total de restaurantes orientais está estimado em 323 estabelecimentos. Portanto, podemos calcular o seguinte universo de consumo para restaurantes orientais na cidade de São Paulo:

- 1) 23% de 323 restaurantes orientais com média de consumo de 500 kg/mês = 50.000 kg/mês;
- 2) 31% de 323 restaurantes com média de consumo de 1.000 kg/mês = 74.000 kg/mês
- 3) 15% de 323 restaurantes com média de consumo de 1.500 kg/mês = 73.500 kg/mês
- 4) 31% de 323 restaurantes com média de consumo de 7.500kg/mês = 750.000 kg/mês

Somando-se todos estes tipos de restaurante: $50 + 74 + 73,5 + 750 = 947,5$ t/mês ou 11.370 t/ano para a cidade de São Paulo. Considerando-se o número de restaurantes da RMSP, o volume resultante é $11.370 \text{ t} \times 1,80 * = \mathbf{20.466 \text{ t/ano}}$.

*Índice de multiplicação que considera a razão entre a população da Região Metropolitana de São Paulo e da cidade de São Paulo (estimativa IBGE de 2007).

• Churrascarias

Estima-se na cidade de São Paulo 500 churrascarias, São Paulo *Convention Bureau* (2007), das quais uma grande parte oferece ao consumidor além das diferentes carnes, também variado *Buffet* de saladas e demais pratos bastante procurados, dentre eles pratos a base de pescado, além de comidas orientais como *sushi* e *sashimi*.

As churrascarias entrevistadas informaram que as espécies mais procuradas, em ordem decrescente foram: pintado, truta, camarão, atum, salmão, tambaqui (na brasa), marisco, filé de merluza, dentre outros.

Em relação ao consumo mensal de pescado nas churrascarias contatadas neste estudo, 26,5% consomem de 10 a 100 kg, 20% utilizam entre 200 e 300 kg, 13,5%, entre 500 e 1.000 kg e 40 % entre 1.100 e 6.600 kg/mês.

Assim, podemos estimar o seguinte consumo para churrascarias na cidade de São Paulo:

- 1) 26,5% de 500 churrascarias com média de consumo de 50 kg/mês = 6.650 kg/mês;
- 2) 20% de 500 churrascarias com média de consumo de 150 kg/mês = 15.000 kg/mês
- 3) 13,5% de 500 churrascarias com média de consumo de 500 kg/mês = 33.500 kg/mês
- 4) 40% de churrascarias com média de consumo de 3.300 kg/mês = 660.000 kg/mês

Somando-se todos estes tipos de restaurante: $6,65 + 15 + 33,5 + 660 = 715$ t/mês ou 8.580 t/ano para a cidade de São Paulo. Considerando-se o número de restaurantes da RMSP, o volume consumido totaliza $8.580 \text{ t} \times 1,80 * = 15.444$ t/ano.

*Índice de multiplicação que considera a razão entre a população da Região Metropolitana de São Paulo e da cidade de São Paulo (estimativa IBGE de 2007).

• Pizzarias

O paulistano tem em sua origem, grande influência da culinária italiana, portanto a pizza em São Paulo é a principal dica gastronômica. No caso das pizzarias o consumo de pescado é em grande parte representado pelo atum enlatado, seguido do aliche ou filé anchovado, mas também são bastante solicitadas pizzas de camarão, salmão, bacalhau e também de carne de siri. Os principais fornecedores das pizzarias são distribuidores que comercializam enlatados e conservas, além da CEAGESP e algumas indústrias.

Para estimar o consumo de pescado nas pizzarias pesquisadas, somou-se, o peso das latas de conserva de atum utilizadas, com o pescado congelado ou fresco. Desta

forma o consumo mensal de pescado nas pizzarias pesquisadas, apresentou-se da seguinte forma: 45,5% consomem de 3 a 30 kg, 18,2% utilizam entre 40 e 60 kg, 27,3%, entre 70 e 160 kg e 10 % entre 170 e 320 kg/mês.

De acordo com dados do São Paulo *Convention Bureau* (2007), o total de pizzarias na cidade de São Paulo está estimado em 1.500 estabelecimentos. Assim, é possível calcular o seguinte universo de consumo de pescado para pizzarias:

- 1) 45,5% de 1.500 pizzarias com média de consumo de 15 kg/mês = 10.215 kg/mês;
- 2) 18,2% de 1.500 pizzarias com média de consumo de 50 kg/mês = 8.190 kg/mês
- 3) 27,3% de 1.500 pizzarias com média de consumo de 115 kg/mês = 32.800 kg/mês
- 4) 10% de 1.500 pizzarias com média de consumo de 245 kg/mês = 21.760 kg/mês

Somando-se todos estes tipos de restaurante: 10 + 8 + 32 + 21, obtivemos 71 t/mês ou 852 t/ano para a cidade de São Paulo. Considerando-se o número de restaurantes da RMS, o volume estimado atinge 852 t x 1,80 * = **1.533 t/ano**.

*Índice de multiplicação que considera a razão entre a população da Região Metropolitana de São Paulo e da cidade de São Paulo (estimativa IBGE de 2007).

• Bares

Para a pesquisa deste tipo de estabelecimento, em São Paulo, destacou-se os bares ou *botecos* que servem porções de petiscos, adicionalmente as bebidas. Dentre estes petiscos destacam-se o peixe frito, em filés ou pedaços (iscas), o camarão frito, o bolinho de bacalhau e o pastel de camarão. Dentre as espécies mais consumidas em ordem decrescente, foram citadas: camarão, bacalhau, salmão, pescada, badejo, merluza, truta e cação. Os principais fornecedores do pescado consumido em bares são mercados municipais e CEAGESP.

Em relação ao consumo mensal de pescado nos bares pesquisados, 80% consomem de 10 a 100 kg e 20% de 100 e 200 kg/mês. De acordo com dados do São Paulo *Convention Bureau* (2007), o total de bares está estimado em 15.000 estabelecimentos. Portanto, podemos estimar o seguinte universo de consumo para bares na cidade de São Paulo:

- 1) 80% de 15.000 bares com média de consumo de 50 kg/mês = 600.000 kg/mês;
- 2) 20% de 15.000 bares com média de consumo de 100 kg/mês = 300.000 kg/mês

Somando-se todos estes consumos temos: 600+ 300= 900 t/mês ou 10.800 t/ano para a cidade de São Paulo. Considerando-se o número de restaurantes da RMS, o volume fica, portanto em 10.800 t x 1,80 * = **19.440 t/ano**.

*Índice de multiplicação que considera a razão entre a população da Região Metropolitana de São Paulo e da cidade de São Paulo (estimativa IBGE de 2007).

4.2.4 RESTAURANTES DE COLETIVIDADE

Segundo informações repassadas pela Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas – ABERC, os restaurantes de coletividade servem mensalmente em todo o Brasil 230.000 milhões de refeições. O seguimento registrou nos últimos 5 anos um crescimento de 46%, esperando-se para o ano de 2010, um aumento de 10%.

Para a Grande São Paulo, estimou-se que os restaurantes coletivos servem 2.200.000 refeições/dia.

A partir dos dados da ABERC, estima-se que a média de consumo é de 250 gramas de pescado por refeição, servidos em grande parte na forma de filés, sendo servido cerca de 2 a 6 vezes no mês, com maior incidência em 3 vezes ao mês.

O número de vezes em que o pescado é servido por mês normalmente é determinado pela empresa contratante do serviço de alimentação e não pela empresa fornecedora das refeições.

Há relatos das empresas de que o pescado não é bem aceito principalmente pela classe laboral, que alega que este tipo de prato não “sustenta” o suficiente para tarefas mais pesadas. Já os comensais que pertencem à classe administrativa têm opinião diferente, valorizando o pescado como alimento saudável e nutritivo.

Das espécies citadas como as mais utilizadas em preparações, são a merluza, a pescada e o cação.

Considerando o consumo médio de 250 gramas de pescado por refeição, um dia de pescado em todo restaurante de coletividade, incluindo indústrias e *catering*, da RMSP, ou seja, 2.200.000 refeições/dia, representa, portanto 550 toneladas de pescados na forma de filés ou postas ou 1.375 toneladas de equivalente em peixe inteiro (utilizando-se uma taxa de conversão de 1: 2,5).

Estimando-se que o pescado seja servido em média 3 vezes ao mês pelos restaurantes de coletividade, tem-se:

$$1.375 \text{ t } 3 \text{ vezes ao mês } \times 12 \text{ meses} = 49.500 \text{ t/ano.}$$

4.2.5 CONSUMO EM PESQUEIROS

Segundo a Associação Nacional de Piscicultura em Águas Públicas – ANPAP (comunicação pessoal), os produtores aquícolas na RMSP possuem três mercados distintos para escoar o pescado: os pesqueiros, onde o cliente pesca e seu peixe é limpo e entregue pelo pesqueiro de acordo com sua preferência; as grandes redes, onde a preferência é por filés (80%) e peixe inteiro (20%) e o atacado (CEAGESP e feiras-livres), onde os peixes são entregues 100% inteiros.

A Associação Brasileira das Indústrias de Processamento de Tilápia (AB-TILÁPIA), afirmou que o pequeno produtor, normalmente não vende para a indústria, pois o mercado do pesque-pague/solte o remunera melhor (Revista Panorama da Aqüicultura, em 2007). Informação confirmada pelas entrevistas realizadas no presente estudo com 25 pesqueiros, onde apenas 2 comercializam pequena porcentagem do pescado cultivado para restaurantes e bares.

A pesquisa foi iniciada com um universo de contatos disponíveis na internet de 177 pesqueiros na RMSP, porém, 62,71% (111) não existiam ou foram desativados, sendo 14,12% efetivamente contatados, totalizando 25 pesqueiros entrevistados. Dentre estes apenas 1 não respondeu a pesquisa. Em todos os pesqueiros entrevistados, os pescadores apareceram como cliente final e o principal produto foi a tilápia. A segunda espécie mais cultivada foi o pacú (16 propriedades), seguida da carpa (4 propriedades). O bagre e o dourado foram citados por 2 propriedades, já o pintado, o catfish, a truta, o tambaqui e o tambacú foram citados apenas uma vez.

A presente pesquisa observou que os preços de venda do peixe capturado nos pesqueiros da RMSP variaram de R\$6,00 a R\$ 12,00, sendo este último valor associado à truta.

O volume médio mensal de comercialização dos pesqueiros entrevistados variou de 50 kg a 8.000kg. Portanto, se considerarmos o universo de pesqueiros levantados no presente estudo (66) encontramos o seguinte consumo nos pesqueiros na RMSP:

- 1) 13% de 66 pesqueiros com média de consumo de 50 kg/mês = 400 kg/mês;
- 2) 33% de 66 pesqueiros com média de consumo de 250 kg/mês = 5.500 kg/mês;
- 3) 47% de 66 pesqueiros com média de consumo de 750 kg/mês = 23.250 kg/mês;
- 4) 7% de 66 pesqueiros com média de consumo de 8.000 kg/mês = 40.000 kg/mês

Somando-se todos estes consumos temos: $400 + 5.500 + 23.500 + 40.000 = 69.500$ kg/mês ou 829.800 kg/ano, ou aproximadamente **830 t/ano** para RMSP.

4.3 CONCLUSÕES

4.3.1 O CONSUMO APARENTE DE PESCADO NA REGIÃO METROPOLITANA DE SÃO PAULO

A partir dos cálculos realizados nos itens 4.2.1 a 4.2.5, temos as seguintes estimativas de consumo por tipo de estabelecimento:

Tabela 13 - Consumo aparente de pescado na região Metropolitana de São Paulo

<i>Categoria /Locais</i>	<i>Consumo estimado (t/ano)</i>
Feira -livre	18.706
Sacolão e mercado municipal	7.776
Peixaria	2.959
Supermercado	41.340
Hipermercado	44.756
Conservas – hiper e supermercado	9.196
Restaurantes (diversas cozinhas)	70.783
Restaurante oriental	20.466
Churrascaria	15.444
Pizzaria	1.533
Bar	19.440
Restaurante de coletividade	49.500
Pesqueiros	830
TOTAL	302.729

Este montante de 302.729 t/ano, dividido por 20 milhões de habitantes da população da RMSP, resulta em uma estimativa de consumo *per capita* de 15,1 kg/habitantes/ano.

Trata-se de um consumo elevado quando comparado com a estimativa para o brasileiro de 5,97 kg/hab/ano (FAO, 2005). No entanto quando comparado ao consumo encontrado pela INFOPECA em 1998 (RUIVO & POLLONIO, 1998) de 15,3 kg/hab/ano, demonstra estagnação no consumo de pescado nesta metrópole, porém, deve-se considerar que na última década houve crescimento populacional de quase 5 milhões de habitantes na RMSP e alterações perceptíveis no que tange mudança no padrão de consumo em determinados locais.

Quando comparamos os dados obtidos no presente estudo (Tabela 13) aos do estudo da INFOPECA de 1998 (RUIVO & POLLONIO, 1998), fica evidente o crescimento significativo do consumo de pescado realizado em restaurantes, de 41.439 t/ano (1998), para 127.666 t/ano (2010) e queda no consumo realizado em feiras-livres e sacolões, com deslocamento de consumo para super e hipermercado, que apresentaram um crescimento fenomenal (de 6.500 t/ano em 1998 para 86.096 t/ano em 2010).

Destaca-se também a queda de consumo apresentada por pescueiros, que passou de 17.000 t/ano em 1998 (RUIVO & POLLONIO, 1998) para 830 t/ano em 2010 (Tabela 13),

evidenciando que apesar da disponibilidade de áreas de cultivo na RMSP, as mesmas apresentam atualmente uma baixa produtividade.

Neste relatório não foi possível o acesso em separado ao consumo de produtos industrializados, a exemplo do relatório INFOPECA 1998 (RUIVO & POLLONIO, 1998), pois as informações relativas aos produtos industrializados (SIG-SIF-MAPA), afora o consumo específico de conservas obtidos do censo Nielsen 2010, referem-se ao Estado de São Paulo e não a RMSP, em função de limitações técnicas do próprio sistema (SIG-SIF-MAPA).

4.3.2 CONSIDERAÇÕES FINAIS

OS DADOS REGISTRADOS NO PRESENTE RELATÓRIO EVIDENCIARAM QUE:

- Foi verificado que apesar da expressiva produção de pescado na região Norte do Brasil, o volume de sua comercialização na CEAGESP/SP é baixo, provavelmente devido ao alto custo logístico, em virtude da distância e das condições das estradas. Dentre os peixes “nativos”, apenas curimatá aparece com volume de 267 t comercializados no Estado de São Paulo em 2009, volume que se mantém mais ou menos constante na análise sob a perspectiva histórica no período de 2004 a 2009.

- O volume de pescado comercializado na CEAGESP/SP vem sofrendo queda na última década, embora ainda hoje seja citada pelos comerciantes como um dos principais fornecedores de pescado na RMSP.

- O panorama macro registrado em 2009 indicou déficit de US\$ 480.469.499 na balança comercial brasileira no setor de Pescados, porém, mesmo diante deste contexto nacional desfavorável, a importação paulista de pescado que absorveu 49% do total de importações do país, sendo que do total de US\$ 159.203.862 em 2000 alcançou em 2009 US\$ 334.790.134, apresentando aumento de 110% no período.

- A produção da pesca continental em 2007 na Região Metropolitana de São Paulo alcançou 50 t sendo que a espécie mais representativa foi o acará (*Geophagus brasiliensis*), seguido da tilápia (*Oreochromis niloticus*) e do lambari (*Astyanax sp*).

- Os dados sobre pesqueiros obtidos no presente estudo demonstram a importância deste setor produtivo e que o peixe de cativeiro pode ser boa opção de aquisição para atacadistas, supermercados, peixarias e restaurantes. Deve-se ressaltar que estes dados refletem estimativa baseada numa produtividade ótima, pois dados de produção e produtividade dos empreendimentos não estão disponíveis de forma organizada, e através das entrevistas observou-se que muitas das áreas de cultivo na RMSP encontram-se mal administradas e apresentam baixa produtividade.

- Na região Metropolitana de São Paulo estão sediados 17 estabelecimentos com registro no Serviço de Inspeção Federal – SIF, que correspondem a aproximadamente 32% dos estabelecimentos do Estado que de alguma maneira beneficiam o pescado, desde o beneficiamento mínimo, embalando o pescado, ou filetando e congelando-o, até processamento para elaboração de produtos em conserva, à base de surimi e empacados congelados. Dados sobre a industrialização no estado de São Paulo obtidos junto ao banco de dados SIG-SIF-MAPA, podem ser interpretados como um espelho do que acontece na RMSP, maior mercado consumidor de todo estado.

- No Estado de São Paulo, os principais produtos de pescado e derivados recebidos em 2009, foram os peixes congelados e frescos nas variadas apresentações (filé, postas, pedaços, inteiro, eviscerados, dentre outros), o volume de produção de produtos de pescado e derivados industrializados também foi de peixes congelados e frescos nas diversas apresentações, onde se destacou a produção de filés congelados de pescada, linguado, peixe sapo, merluza, abadejo, namorado e outras espécies não definidas.

- Quanto ao volume comercializado nos estabelecimentos com registro no SIF no Estado de São Paulo totalizaram 90.874.t de peixes congelados incluindo anchova, cherne, corvina, espada, gordinho, pescadinha e outros não definidos, nas apresentações eviscerado, filé, inteiro e pedaços em 2009.

- O aumento de comercialização do salmão no Estado de São Paulo ocorreu em 2007, quando totalizou 8.124 t nas apresentações congelado e filé congelado.

- No Estado de São Paulo, houve aumento superior a 22 vezes pela procura por produtos industrializados mais processados, quando comparado ao volume comercializado em 2004.

- O volume desembarcado em 2005 foi o menor registrado no Estado de São Paulo desde 1967 e sob a perspectiva histórica, a análise de dados pesqueiros mostra forte declínio do volume de desembarque de pescado entre 1984 e 1999 seguida de uma estabilização entre 20 e 30 mil toneladas por ano.

- As espécies mais comercializadas na maioria das feiras livres da cidade de São Paulo são a pescada, sardinha, tainha, corvina, salmão e o robalo. Das espécies de água doce destaca-se a tilápia e mais recentemente a tilápia *Saint Peter*. Os feirantes adquirem seus produtos quase em sua totalidade na CEAGESP, contando esporadicamente com alguma indústria de pescado, geralmente da Baixada Santista.

Considerando este contexto geral, as perspectivas para o desenvolvimento do mercado de pescado da RMSP, são:

- Em 2012, o Brasil contará com aproximadamente 9 milhões de habitantes morando sozinhos, potenciais consumidores de refeições prontas e servidas em restaurantes,

padarias, *fast-food*, etc. Também crescerá o número de casais sem filhos e pessoas da terceira idade com um bom poder aquisitivo. Além disto, deve-se considerar a inclusão da classe C no consumo das refeições fora de casa, processo bastante característico dos últimos quatro anos e que prosseguirá consolidando-se nos anos vindouros. Todas essas transformações são, com certeza, razões para que o *food service* (termo bastante utilizado em São Paulo para definir o mercado da alimentação fora do lar) cresça a taxas vigorosas nos próximos anos, transformando este setor numa vitrine estratégica e constituindo-se em grande área de oportunidade de crescimento para o mercado de pescado. Embora seja fundamental o desenvolvimento de pesquisas que visem conhecer mais profundamente as demandas do mercado de *food service*, no sentido de garantir abastecimento regular e conseqüentemente a tranqüilidade necessária aos operadores de restaurantes, hotéis, redes de fast-food.

- Com a problemática da doença virótica conhecida como anemia infecciosa do salmão - ISA, em vias de solução nos cultivos chilenos destinados à exportação, é necessário repensar a busca por alternativas que possam suprir em parte, este produto no mercado. Uma delas pode ser a truta brasileira, em particular o desenvolvimento de produtos com valor agregado como truta defumada, truta salmonada (trutas que recebem ração especial que lhes confere coloração salmonada e sabor diferenciado), filés, truta-família (trutas abatidas com peso maior), caviar e patês.

- Transformar refeições com peixes em opções mais atrativas e práticas no preparo é um dos grandes desafios em algumas áreas, principalmente de mercado institucional, como alimentação escolar e hospitalar, o que promoverá aumento no consumo de pescado.

- Face ao constante, porém baixo volume de comercialização de “peixes nativos” (pintado, surubim cachara, tambaqui, entre outros) na RMSP em comparação às espécies marinhas, há potencial perspectiva de aumento de mercado para estes produtos, sendo necessário trabalhar o *marketing* destes produtos junto ao consumidor.

- A fim de propiciar melhor compreensão do mercado de pescado, a Figura 18 apresenta a estrutura geral da Cadeia de Produção, Distribuição e Comercialização de Pescado no Brasil, similar ao encontrado na RMSP. Cabe considerar que este mercado possui vários atores que podem ser adequadamente orientados para aumentar a quantidade e melhorar a qualidade do produto ofertado, sendo este um dos fatores relevantes ao desenvolvimento do mercado de pescado da RMSP.

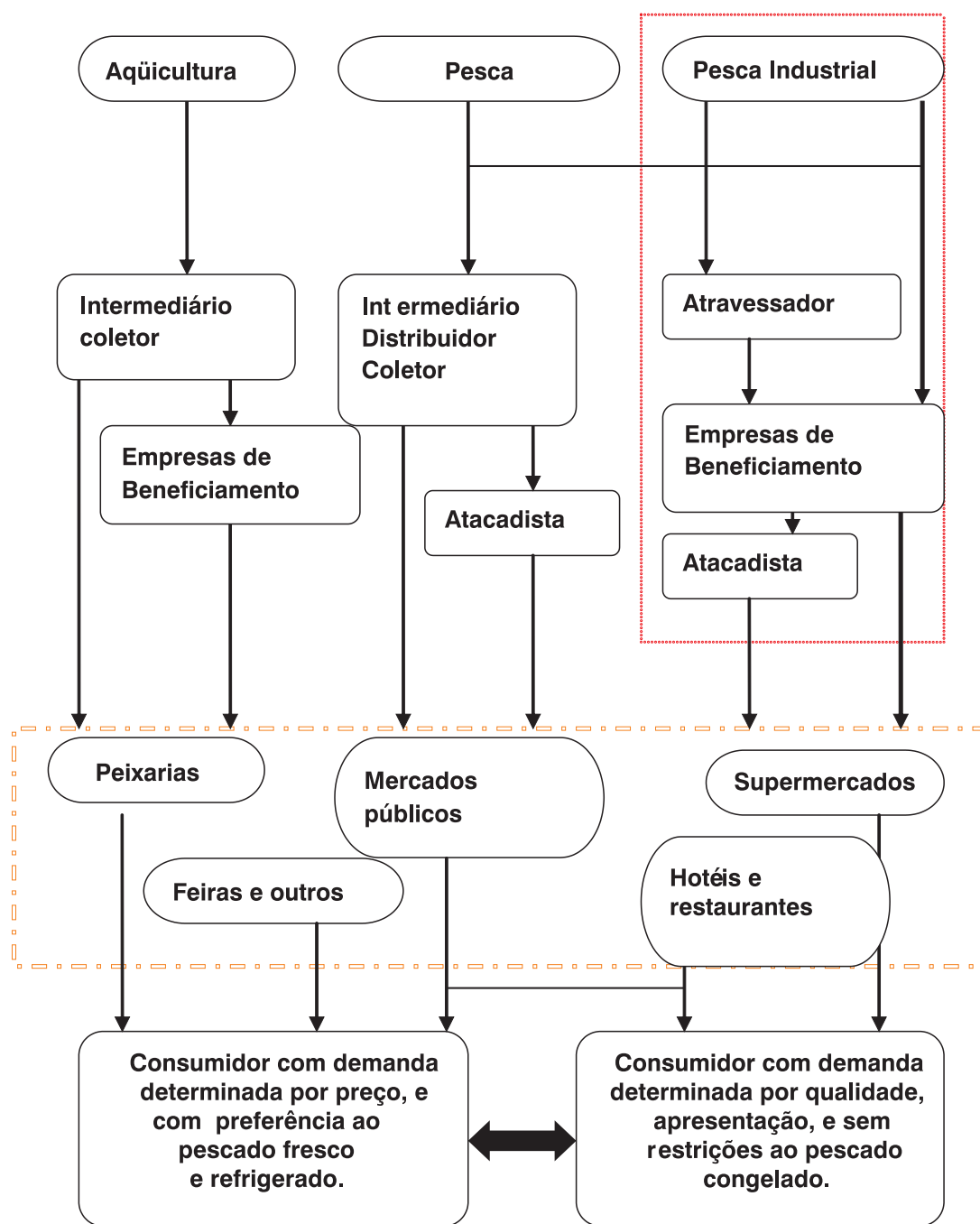


Figura 18 - Fluxograma com a estrutura geral da Cadeia de Produção, Distribuição e Comercialização de Pescado no Brasil, destacando os estabelecimentos que devem possuir registro junto ao SIF. (Fonte: SOARES, 2007).

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABAST. Supervisão Geral de Abastecimento – Prefeitura de São Paulo. Disponível em: <<http://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/subprefeituras/abastecimento>> Acesso em: 05 mar. 2010.

ALICE WEB DESENVOLVIMENTO. In: BRASIL. Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior. Secretaria de Comércio Exterior. 2010. Disponível em: <<http://aliceweb.desenvolvimento.gov.br/>> Acesso em: 14 abr. 2010.

ÁVILA-DA-SILVA, A.O.; CARNEIRO, M.H.; MENDONÇA, J.T.; SERVO, G.J. de M.; BASTOS, G.C.C.; OKUBO-DA-SILVA, S.; BATISTA, P.A. Produção pesqueira marinha do Estado de São Paulo. *Série Relatórios Técnicos*, São Paulo, n. 20: 1-40, 2005

BORGETTI, J.R.; E OSTRENSKY, A. A cadeia produtiva da aqüicultura brasileira. In: VALENTI, W.C. (Ed.). **Aqüicultura no Brasil: bases para um desenvolvimento sustentável**. Brasília: CNPq. Ministério da Ciência e Tecnologia, 2000, p. 73-106.

CARDOSO, C. **Pesque-pague vive fase de declínio em SP**
Fonte: Folha de São Paulo, Set/2003 (Folha de São Paulo) Origem do texto: DA REPORTAGEM LOCAL Editoria: DINHEIRO. Página: B12, Edição: São Paulo Mar 12, 2002. Disponível em: <http://www.pesca.sp.gov.br/noticia.php?id_not=68> Acesso em: 14 abr. 2010.

CASTRO, P.M.G. de 2000 Estrutura e dinâmica da frota de parelhas do Estado de São Paulo e aspectos biológicos dos principais recursos pesqueiros demersais costeiros da região sudeste/sul do Brasil (23º - 29º S). São Paulo. 261p. (Tese de Doutorado. Universidade de São Paulo).

CASTRO, P.M.G.; ALVES DA SILVA; M.E.P.; MARUYAMA, L.S.; PAIVA, P. Produção Pesqueira do Reservatório Billings (Bacia do Alto Tiête - SP) nos anos de 2005, 2006 e 2007. Serie de Relatórios Técnicos do Instituto de Pesca, São Paulo, n.38 ;1-10,2009.

DIEESE (ICV). Departamento Intersindical de Estatística e Estudo Socioeconômico. Disponível em <<http://www.dieese.org.br/rel/icv/icv.xml>>. Acesso em: 01 abr 2010.

DIEESE (CESTA BÁSICA). Departamento Intersindical de Estatística e Estudo Socioeconômico. Disponível em <<http://www.dieese.org.br/rel/rac/cesta.xml>>. Acesso em 01 abr 2010.

DINÂMICA URBANA (SEMPA). Secretaria Municipal de Planejamento. Disponível em <<http://www9.prefeitura.sp.gov.br/sempla/mm4>>. Acesso em: 10 mar 2010.

DONNA, E. O mercado de food service e os frutos do mar. **Revista Aqüicultura & Pesca**, pág.40 e 42, nº 36, ano IV, nov/dez, 2008.

FAO – FOOD AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. Fish and fishery products: world apparent consumption statistics based on food balance sheets. Rome, 2005. Disponível: FAOSTAT em: <http://faostat.fao.org/site/610/DesktopDefault.aspx?PageID=610#ancor>. Acesso em: 16/04/2010.

GRAÇA-LOPES, R da; TOMÁS, A.R.G.; TUTUI, S.L.S.; SEVERINO-RODRIGUES, E.; PUZZI, A. 2002 Fauna acompanhante da pesca camaroneira no litoral do Estado de São Paulo, Brasil. Boletim do Instituto de Pesca, São Paulo, 28(2): 173-188.

IBAMA (Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e Recursos Naturais Renováveis). 2007. Estatística da pesca 2005. Brasil. Grandes regiões e unidades da federação. 147p. Disponível em: <http://www.ibama.gov.br/recursos-pesqueiros/download/25/.pdf>. Acesso em 15/04/2010.

IBGE. Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2002-2003. Disponível em <<http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaodevida/pof/2002analise/>>. Acesso em: 01 mar 2010.

IBGE. Síntese de Indicadores Sociais, 2009. Disponível em < <http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaodevida/indicadoresminimos/sinteseindicisociais2009/>>. Acesso em: 05 abr 2010.

IBGE. Estimativas populacionais 2009. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/estimativa2009/POP2009_DOU.pdf . Acesso em 01/06/2010.

INFOCIDADE (SEMPA). Secretaria Municipal de Planejamento. Disponível em <<http://sempla.prefeitura.sp.gov.br/infocidade/infogeral.php>>. Acesso em: 10 mar 2010.

INSTITUTO DE PESCA. Estatística pesqueira. Disponível em <<http://www.pesca.sp.gov.br/estatistica/index.php>>. Acesso em: 15 mar 2010.

LUPA – LEVANTAMENTO CENSITÁRIO DAS UNIDADES DE PRODUÇÃO AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE SÃO PAULO 2007/08. Disponível em: <<http://www.cati.sp.gov.br/projetolupa/dadosmunicipais.php>> Acesso em: 14 abr. 2010

MATSUZAKI, M.; MUCCI, J.L.N.; ROCHA, A.A. 2004. Comunidade fitoplanctônica de um pesqueiro na cidade de São Paulo. São Paulo: Depto. de Saúde Ambiental, FSP/USP. Revista de Saúde Pública, v.38. Disponível em: <<http://www.scielo.br/>>. Acesso em: 29 out. 2004.

MINOZZO, M.G.; HARACEMIV, S. M. C.; WASZCZYNSKYJ, N. Perfil dos consumidores de pescado nas cidades de São Paulo (SP), Toledo (PR) e Curitiba (PR) no Brasil. Revista da SPCNA (Alimentação Humana), vol. 14, nº 3, pág. 133-140, 2008.

NIELSEN. Estrutura do Varejo Brasileiro – 2009 – edição referente a 2008. 40p.

PANORAMA (SEMPLA). Secretaria Municipal de Planejamento – Município em Mapas (2008). Disponível em <<http://sempla.prefeitura.sp.gov.br/mm/panorama/>>. Acesso em 10 mar 2010.

QUEIROZ, J.F.; LOURENÇO, J.N.P.; KITAMURA, P.C. A Embrapa e a Aqüicultura: Demandas e Prioridades de Pesquisa. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2002.

QUIRINO-DUARTE, G.; SOUZA, M.R.; CARNEIRO, M.H.; SERVO, G.J.M. Composição quali-quantitativa da categoria “mistura” na pesca de arrasto duplo de portas médio desembarcada nos municípios de Santos e Guarujá, São Paulo, Brasil B. Inst. Pesca, São Paulo, 35(3): 461 - 474, 2009.

RUIVO, U.E.; & POLLONIO, M.A.R. O mercado de Pescado de São Paulo. Serie “El mercado del pescado em las grandes ciudades latinoamericanas”. Volumen 5. INFOPECA, 61 p., agosto, 1998.

SANCHES, E. G.; GRAÇA-LOPES, R. Avaliação da dinâmica de movimentação de peixes em um estabelecimento de pesca esportiva tipo “pescue e solte”. **Revista Brasileira de Saúde e Produção Animal.**, v.7, n.1, p. 38-46, 2006.

São Paulo *Convention & Visitors Bureau* - www.visitesaopaulo.com/cidade/dados-saopaulo.asp, acesso em 15/04/2010.

SEBRAE. 2008. Aquicultura e Pesca: Tilápias. Série Mercado - Estudos em Mercados SEBRAE/ESPM. 46p.

SCORVO FILHO, J.D. **O agronegócio da aqüicultura: Perspectivas e tendências.** Texto apresentado no Zootec 2004 – Zootecnia e o Agronegócio (Brasília, 28 a 31 de maio de 2004). Disponível em: ftp://ftp.sp.gov.br/ftppesca/agronegocio_aquicultura.pdf
Acesso em: 15 abr. 2010.

SEADE. Fundação Sistema Estadual de Análise de Dados – Produtos (Município de São Paulo). Disponível em <http://www.seade.gov.br/produtos/msp/>. Acesso em: 05 abr. 2010.

SOARES, A.L.S. 2007. Melhoramento dos Mercados Internos de Produtos Pesqueiros na América Latina e no Caribe. [Relatório Técnico: PROJETO TCP/RLA/3111]. 64p.

SEMPLA - MUNICÍPIO EM DADOS. Secretaria Municipal de Planejamento. Disponível em <http://www9.prefeitura.sp.gov.br/sempla/md/>. Acesso em: 10 mar 2010.

SEMPLA - OLHAR (Contrastes Urbanos) - Secretaria Municipal de Planejamento. Disponível em <http://sempla.prefeitura.sp.gov.br/olhar>. Acesso em: 10 mar 2010.

Sistema Gerenciador de Banco de Dados de Controle Estatístico de Produção Pesqueira Marítima - **ProPesq**[®]. Instituto de Pesca, Agencia Paulista de Tecnologia dos Agronegócios, Secretaria da Agricultura e Abastecimento, Governo do estado de São Paulo, SÃO PAULO, (2010), site : acesso em 14/04/2010.

SONODA, D. Y. Caracterização do mercado de pescado no Brasil. **Revista Aqüicultura & Pesca**, pág. 40-44, nº 28, ano III, jul/ago, 2007.

TORRES, R. Os caminhos para a elevação do consumo de pescado no País sob a ótica de representantes da cadeia produtiva. **Revista Aqüicultura & Pesca**, pág. 20-23, nº 29, ano III, set/out, 2007.

YAMAGUTI, N. 1985 Projeto "Mistura": estudo da "mistura" sob aspecto qualitativo e quantitativo. In: REUNIÃO ANUAL DA SOCIEDADE BRASILEIRA PARA O PROGRESSO DA CIÊNCIA, 36.; São Paulo, 4- 11/jul./1984. Anais... São Paulo: USP, Resumos: 687p

AGRADECIMENTOS

A equipe de pesquisadores do Instituto de Pesca agradece a disposição e atenção dos entrevistados e representações dos diversos segmentos da cadeia produtiva do pescado em receber a equipe, colaborando de forma inestimável para a realização deste trabalho.

ANEXOS

I. RELAÇÃO DE ENDEREÇOS EM SÃO PAULO

I. 1 IMPORTADORAS E EXPORTADORAS DE PESCADO NA REGIÃO METROPOLITANA DE SÃO PAULO, SP.

Razão Social	Endereço
Abc Comércio de Pescados Ltda.	Av. Dr. Gastão Vidigal 1946 Vila Leopoldina CEP. CEP. 05314-000 São Paulo
Biriba Comércio de Pescados Ltda.	Av. Dr. Gastão Vidigal 1946, Vila Leopoldina CEP. 05316-900 São Paulo
Comércio, Importação e Distribuição de Pescados Salmare Ltda.	Av. Pres. Juscelino Kubitsch 189, Jardim Paulista CEP. 04543-010 São Paulo
Comércio, Industria, Importação e Exportação de Pescados Akune Ltda.	Av. Dr. Gastão Vidigal 1946, Vila Leopoldina CEP. 05316-900 São Paulo
Distribuidora de Pescados HC Ltda.	Rua Donato Longo 104, Vila Mazzei CEP. 02409-030 São Paulo
Ecopesca Distribuidora de Pescados Ltda.	Av. Cel. Luiz Rodrigues de M 171 Barro Branco CEP. 06700-000 Cotia
Escuna Comércio de Alimentos e Pescado Ltda.	Rua Santo Antonio 1075 Bela Vista CEP. 01314-001 São Paulo
Frigopeixe-Comércio de Pescados Ltda.	Rua Bela Vista 180 Lotes-11/12, Q. 13 Jardim Represa CEP.09843-120 São Bernardo do Campo
Garoupa Comércio de Pescados Ltda.	Av. Dr. Gastão Vidigal 1946 Vila Leopoldina CEP. 05316-900 São Paulo
H. Pescados Ltda.	Av. Dr. Gastão Vidigal 1946, Vila Leopoldina CEP. 05314-000 São Paulo
Impopesca Comércio e Importação de Pescados Ltda.	Av. Dr. Gastão Vidigal 1946 Vila Leopoldina CEP. 05316-900 São Paulo
Industria e Comércio de Pescados Lewal Importação e Exportação	Rua Julio Cesar Porto 88/88 Jardim Vila Formosa CEP. 03471-110 São Paulo
Jorge Pires Comercio e Importação de Pescados Ltda.	Av.. Dr.. Gastão Vidigal 1946 58 Vila Leopoldina CEP. 05316-900 São Paulo
Lagostão Comércio, Importação e Exportação de Pescados Ltda.	Av. do Rio Pequeno 179 Rio Pequeno CEP. 05379-000 São Paulo
Leardini Pescados Ltda.	Via de Acesso João de Goes 1701 Jardim Alvorada CEP.06612-000 Jandira
Mar Claro Pescados Ltda..	Rua João Passalacqua 214/ 222 Bairro Bela Vista CEP. 01326-020 São Paulo
Melper Comércio e Transportes de Pescados Ltda.	Rua Baronesa Porto Carreiro 277 Sala 1 Barra Funda CEP.01133-000 São Paulo
Mercofish Distribuidora de Pescados Ltda.	Av. Dr. Gastão Vidigal 1946, Vila Leopoldina CEP. 05316-900 São Paulo
Neon Comércio Importação Exportação de Pescados Ltda.	Av. Dr. Gastão Vidigal 1946, Vila Leopoldina CEP. 05314-000 São Paulo
New Fish Comércio de Pescados Ltda.	Av. Doutor Gastão Vidigal 1946, Vila Leopoldina CEP. 05316-900 São Paulo
New Ocean Comercio de Pescados Ltda.	Av. Dr. Gastão Vidigal 1946 Vila Leopoldina CEP. 05316-900 São Paulo
Nitta-Mar Comércio de Pescados Ltda.	Av. Dr. Gastão Vidigal 1946 Vila Leopoldina CEP. 05316-900 São Paulo
Nobile Comércio de Pescados Ltda.	Av. Mercúrio 180 Bairro Brás CEP. 03007-000 São Paulo

Nutrimar Comércio de Pescado Ltda.	Av. Samuel Aizemberg 1850 Cooperativa CEP.09851-550 São Bernardo do Campo
Nutrimar Indústria de Pescados Ltda.	Rua Makita Brasil 300 Alvarenga CEP. 09852-080 São Bernardo do Campo
Palmapesca Distribuidora de Pescados Ltda.	Av. Dr. Gastão Vidigal 1946, Vila Leopoldina CEP. 05316-900 São Paulo
Peixe do Dia Indústria e Comércio de Pescados Ltda.	Rua Schilling 466 Vila Leopoldina CEP. 05302-000 São Paulo
Pesca Viva Comércio de Pescados Ltda.	Av. Dr. Gastão Vidigal 1946 Vila Leopoldina CEP. 05314-000 São Paulo
Pescado Silveira AS	Rua Barão de Duprat 594 Mercado CEP.01023-000 São Paulo
Pescador Comércio e Importação Ltda.	Rua General Calado 112, Bairro Água Rasa CEP. 03334-060 São Paulo
Pescados Campos Ltda.	Av. Dr. Gastão Vidigal 1946 Vila Leopoldina CEP. 05316-900 São Paulo
Pescavenida Distribuidora de Pescados Ltda.	Av. Dr. Gastão Vidigal 1946 Vila Leopoldina CEP. 05314-000 São Paulo
Polar Pesca Comércio Importação e Exportação de Pescados Ltda..	Rua Luiziania, 54, Brooklin Paulista CEP. 04560-020 São Paulo
Proteu Comércio, Importação e Exportação de Pescado Ltda.	Rua Ubiratã 185 Jardim Santa Mena CEP.07097-300 Guarulhos
Ramos Comércio de Pescados Ltda.	Av. dos Estados 2195, Núcleo D, Santa Terezinha CEP. 09210-580 Santo Andre
Rodolfo Distribuidora de Pescados Ltda.	R Santa Auta 104/108 E 114 Vila Palmeira CEP. 02728-090 São Paulo
Rosapesca Distribuidora de Pescados Ltda.	Av. Dr. Gastão Vidigal 1946 Vila Leopoldina CEP. 05314-000 São Paulo
Sete Mares Comércio de Pescados Ltda. – Me	Av. Dr. Gastão Vidigal 1947, Vila Leopoldina CEP. 05316-900 São Paulo
Speixéal Comércio de Pescados Ltda.	Rua Santa Justina 347 Vila Olímpia CEP. 04545-041 São Paulo
Sul Distribuidora de Pescados Ltda.	Rua Jair Afonso Inácio 800 Jardim Santo Elias CEP. 05136-040 São Paulo
Thalassa Importação, Exportação e Comércio de Pescados Ltda.	Rua Francisco Cruz 194 Sala 15 Vila Mariana CEP. 04117-091 São Paulo
Tomodati Exportadora e Importadora de Pescados Ltda..	Av. Dr. Gastão Vidigal 1946, Vila Leopoldina CEP. 05314-000 São Paulo
Urupesca Comércio de Pescados Ltda. – Epp	Av. Dr. Gastão Vidigal, 1946 Vila Leopoldina CEP. 05316-900 São Paulo
Weddel Comércio Internacional de Pescados Ltda.	Rua da Mooca 1736 Conjunto D Bairro Mooca CEP. 03104-002 São Paulo

Fonte: Aliceweb.desenvolvimento

I. 2 ASSOCIAÇÕES/SINDICATOS/SERVIÇOS PÚBLICOS

Nome	Endereço	Telefone
Sindicado da Industria da Pesca no Estado de São Paulo – SIPESP	Av. Paulista, 1159- 12º andar cjto 1210. Bela Vista – São Paulo/SP R. Olavo Correa,115 Estuário – Santos/SP Cep:11025-230	(13) 3227-5728 Fax (13) 3231-5357
Sindicato dos Armadores de Pesca do Estado de São Paulo- SAPESP	R. Vereador Henrique Soler, 258 Santos/SP Cep: 11030-010	(13) 3261-5380 (13) 3261-7466
Prefeitura da Estância Balneária de Mongaguá	Av. Getulio Vargas,67 – Centro Cep: 11730-000	(13) 3445-3000
Ministério da Agricultura, Pecuária e	R. Treze de Maio, 1558 – 6º andar	(11) 3283-5627

Abastecimento – MAPA Superintendência Federal da Agricultura no Estado de São Paulo –SFA/SP Divisão Técnica - DT	Bela Vista – São Paulo/SP Cep: 01327-002	(11) 3283-5695
Associação Paulista de Supermercados - APAS	R. Pio XI, 1200 – Alto da Lapa Cep: 05060-001 São Paulo/SP	(11)3647-5049 (11)3647-5000 (11)3647-5017
Federação das Indústrias do Estado de São Paulo – FIESP	Av. Paulista, 1313 -5º andar Cep: 01311-923 São Paulo/SP	(11)3549-4568 Fax:(11) 3549-4522
Associação Brasileira de Bares e Restaurantes - ABRASEL	R. Itápolis, 1468 Pacaembu – São Paulo/SP Cep: 01245-000	(11)3663-6391 (11)7838-4068 (11)9280-0424 Nexte.ID 55*5*29989
Ministério da Pesca e Aquicultura MPA – Superintendência Federal de São Paulo	R. Treze de Maio, 1558 – 3º andar Bela Vista – São Paulo/SP Cep: 01327-002	(11)3541-1383 (11)35411577
Instituto Brasileiro de Meio Ambiente – IBAMA Superintendência do Ibama em São Paulo	Alameda Tietê, nº 637 Jardim Cerqueira César São Paulo – SP Cep: 01417-020	(11)3066-2633 Fax: (11)3066-2675
Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas – ABERC	Rua Estela 515, Bloco B – Cj 62 Paraíso – São Paulo/SP CEP 04011-904	(11) 5572.-9070 (11) 5573-9835
Sindicato das Empresas de Refeições Coletivas do Estado de São Paulo – SINDERC	Rua Estela 515 – Bloco G – Cj 52 Paraíso – São Paulo/SP CEP 04011-904	(11) 5539 1061 Fax:(11) 5573 8906
Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo – CEAGESP	Av. Dr. Gastão Vidigal, 1946 – Vila Leopoldina – São Paulo/SP CEP: 05316-900	(11) 3643-3907
Conselho Nacional de Pesca e Aquicultura – CONEPE	SHS Quadra 06, Conjunto A, Bloco E E SHS Quadra 06, Conjunto A, Bloco E- Sala 1013-1016 Brasília/DF –CEP 70322-915d. Brasil XXI – Sala 1013-1016 Brasília – DF – CEP 70322-915	(61) 3323-5831 (61) 3323-2063 (61) 3323-4473
Associação Brasileira de Gastronomia, Hospedagem e Turismo – ABRESI	Largo do Arouche, 290 – República V. Buarque Cep: 01219-010	(11)3327-2086 Fax:(11) 3224 0228
Associação Nacional de Restaurantes- ANR	Rua Cônego Eugenio Leite, 513 - Cj 11 - Pinheiros – Cep: 05414-011 São Paulo – SP	(11) 3083-1931

I.3 RESTAURANTES COMIDA JAPONESA

Nome	Endereço	Bairro	Telefone
A & C Sushi	R. Maria Curupaiti, 212	Vila Ester	2283-5023
Aizomê	Al. Fernão Cardim, 39	Jardim Paulista	3251-5157
Aoyama	Pça. Vilaboim, 63	Higienópolis	3666-2087
Asia 70	Pça. Procópio Ferreira, s/ nº	Brooklin Paulista	5506-4903
Bueno	R. Galvão Bueno, 458	Liberdade	3203-2215
Butoh	R. Peixoto Gomide, 1.797	Jardim Paulista	3082-1750
Chumar	R. Medeiros de Albuquerque, 325	Pinheiros	3031-5545
Dai	Al. Jaú, 695	Jardim Paulista	3287-8180
Daitakê	Al. dos Aicás, 1.220	Indianópolis	5533-1038
Dhaigo	R. Araçari, 178	Itaim Bibi	3168-2819
Dô Culinária Japonesa	R. Pe. Carvalho, 224	Pinheiros	3816-3958

Fujiyama	R. Bretano, 597	Vila Leopoldina	3831-4795
Gendai	Av. das Nações Unidas, 12.551	Vila Cordeiro	3043-7777
Gombe	R. Thomaz Gonzaga, 22	Liberdade	3209-8499
Guinza Japonês	R. Pamplona, 925	Jardim Paulista	3284-4903
Hakka	R. Gomes de Carvalho, 1.146	Vila Olímpia	3044-6544
Hakken	R. Azevedo Soares, 541	Vila Gomes Cardim	2268-2461
Hi Sushi	R. Campos Bicudo, 141	Jardim Europa	3167-1034
Hiatari	R. Acuruí, 118	Vila Formosa	2674-2200
Hideki	R. dos Pinheiros, 70	Pinheiros	3086-0685
Hinodê	R. Thomaz Gonzaga, 62 -	Liberdade	3208-6633
Hiro	Av. Rebouças, 3.970	Pinheiros	3032-9872
Hiro Sushi	Av. Nazaré, 1.299	Ipiranga	2915-0006
Hitô	R. Tabapuã, 846	Itaim Bibi	3079-4470
Honkê	R. Bahia, 399	Higienópolis	3825-0444
Huto Restaurante	Av. Jandira, 677	Indianópolis	5052-6804
Irori	Al. Jaú, 487	Jardim Paulista	3569-1390
Izakaya	R. Br. de Iguape, 89	Liberdade	3208-8819
Jam Warehouse	R. Lopes Neto, 308	Itaim Bibi	3473-3273
Japengo	Av. Brig. Faria Lima, 2.232	Jardim Paulistano	3034-4080
Japorongo	Av. Giovanni Gronchi, 3.757	Vila Andrade	3744-3095
Jow Sushi Bar	R. Ramos Batista, 399	Vila Olímpia	3554-8970
Joy Sushi	R. José Doll de Moraes, 70	Santana	2950-0987
Jun Sakamoto	R. Lisboa, 55	Cerqueira César	3088-6019
Ka&Zen	Av. Ibijaú, 236	Moema	5052-7187
Kabuki	R. Girassol, 384	Vila Madalena	3814-5131
Kabura	R. Galvão Bueno, 346	Liberdade	3277-2918
Kanji	R. Canário, 683	Indianópolis	5055-1355
Karê Ya	Pça. da Liberdade, 258	Liberdade	3271-0746
Kawa Sushi	R. Flórida, 1.771	Cidade Monções	5102-4605
Kayomix	R. da Consolação, 3.215	Cerqueira César	3082-2769
Kazagurúma	R. Purpurina, 53	Sumarezinho	3031-3797
Kazan Sushi	R. Dr. Melo Alves, 343	Cerqueira César	3068-9665
Keiju Miyazaki	Av. Paulista, 854	Bela Vista	3289-4525
Kiichi	R. Min. Jesuíno Cardoso, 201	Vila Nova Conceição	3842-0440
Kinoshita	R. Jacques Felix, 405	Vila Nova Conceição	3849-6940
Kinu	Av. das Nações Unidas, 13.301	Vila Gertrudes	2838-3208
Kiyo	R. Itapura, 1.429	Vila Gomes Cardim	2094-4242
Koban	R. Dr. Mário Ferraz, 449	Jardim Paulistano	3079-0109
Kobayashi	Av. Dr. Cardoso de Melo, 1.197	Vila Olímpia	3804-5041
Kodomô	R. Joaquim Floriano, 466,	Itaim Bibi	3168-5662
Koi	Av. Pavão, 326	Indianópolis	5531-5351
Koí Zan	R. José Félix de Oliveira, 852	Granja Viana	4702-6351
Kosushi	R. Viradouro, 139	Vila Nova Conceição	3167-7272
Kotobiya	Av. Cotovia, 287	Indianópolis	5536-9279
Lamen Kazu	R. Thomaz Gonzaga, 51	Liberdade	3277-4286
Los Ruas	R. Mourato Coelho, 885	Pinheiros	3813-3651
Lunch Time	Av. Paulista, 648	Bela Vista	3285-5649
Matsuya	R. Bruxelas, 99	Sumaré	3868-4007
Meu Sushi	Al. Campinas, 1.179	Jardim Paulista	3051-6701
Mitsuyoshi	R. Dr. Rafael de Barros, 163	Paraíso	3285-6250
Mori Sushi	R. da Consolação, 3.610	Cerqueira César	3898-2977
Mosaic	Av. Dr. Cardoso de Melo, 1.197	Vila Olímpia	3804-5041
Mugui	R. da Glória, 111	Liberdade	3106-8260
Nafuka	R. Pe. Landell de Moura, 299	Jardim Anália Franco	2671-8659
Naga	R. Bandeira Paulista, 385	Itaim Bibi	3167-6049
Nagayama	R. da Consolação, 3.397	Cerqueira César	3064-0110

Rangetsu of Tokyo Sake Sushi Bar	Av. Rebouças, 1.394 R. Fidalga, 218	Pinheiros Pinheiros	3085-6915 3031-5717
Samurai	R. da Glória, 608	Liberdade	3208-6969
São Paulo - Tokyo	R. Borges Lagoa, 1.172	Vila Clementino	5081-6444
Sapporo	Pça. Nossa Senhora Aparecida, 114	Indianópolis	5051-5458
Sassá Sushi	R. Horácio Lafer, 640	Itaim Bibi	3078-4538
Sea House	Al. Lorena, 1.267	Jardim Paulista	3064-7798
Sendai	R. da Glória, 148	Liberdade	3241-1129
Shaya	R. Amauri, 282	Jardim Europa	3079-5020
Shigue	R. Sampaio Viana, 294	Paraíso	3885-9606
Shima	R. Itapura, 711	Vila Gomes Cardim	2294-3432
Shin-Zushi	R. Afonso de Freitas, 169	Paraíso	3889-8700
Shinsei	R. Walter Fontana, 1	Jardim Brasil	5031-7066
Shintori	Al. Campinas, 600	Jardim Paulista	3283-2455
Shundi & Tomodachi	R. Dr. Mário Fer raz, 402	Jardim Paulistano	3078-6852
Sukiyaki House	R. da Glória, 111	Liberdade	3106-4067
Sushi Company	R. Dr. Renato Paes de Barros, 769	Itaim Bibi	3071-2047
Sushi Den	R. Dr. Luiz Migliano, 1.110	Jardim Caboré	3742-8477
Sushi do Padre	R. Min. Ferreira Alves, 203	Perdizes	3803-9888
Sushi do Sacolão	R. Aspicuelta, 20	Vila Madalena	3813-5482
Sushi Guekko	R. Bastos Pereira, 55	Vila Nova Conceição	3885-2007
Sushi Hall	R. Fradique Coutinho, 53	Pinheiros	3064-1000
Sushi Isao	R. da Glória, 111, 1º, sl.12	Liberdade - Centro	3105-7625
Sushi Kin	Av. Roque Petroni Jr., 1.089, piso lazer	Jardim das Acácias	5189-6660
Sushi Kiyo	R. Tutóia, 223	Vila Mariana	3887-9148
Sushi Lika	R. dos Estudantes, 152	Centro	3207-7435
Tanuki	R. Jericó, 287	Vila Madalena	3814-3760
Tempura Ten	Av. Brig. Luís Antônio, 2.050	Bela Vista	9622-3582
Todai Garden	R. Diana, 149/161	Perdizes	3803-8398
Udon Nakamura	R. da Glória, 111, 2º andar, sl. 22	Liberdade	3115-6369
Umare	Av. Dr. Ricardo Jafet, 25	Vila Santa Eulalia	2308-9394
Uo Katsu Sushi Bar	R. Manoel da Nóbrega, 1.180	Paraíso	3887-9426
Wakai Sushi	R. Fernando de Albuquerque, 166	Consolação	3237-0563
Wasabi	R. Machado Bittencourt, 51	Vila Clementino	5084-3737
Yabany	R. Prof. Atílio Innocenti, 53	Vila Nova Conceição	3078-7773
Yakisoba Factory	R. Gomes de Carvalho, 1.086	Vila Olímpia	2366-1474
Yakitori	Av. dos Carinás, 93	Indianópolis	5044-7809
Yamaga	R. Tomás Gonzaga, 66	Liberdade	3275-1790
Yamamoto	R. Américo de Campos, 84	Liberdade	3277-1022
Yo-Kota	Av. Brig. Faria Lima, 2.744	Jardim Paulistano	3032-8089
Yoko	Av. Morumbi, 6.936 Morumbi		3758-3682

I.4 RESTAURANTES PESCADOS E FRUTOS DO MAR

Nome	Endereço	Bairro	Telefone
Al Mare	Av. Pavão, 109 - Indianópolis	Indianópolis	5041-7179
Amadeus	R. Haddock Lobo, 807	Cerqueira César	3061-2859
Bacalhau do Porto	R. Vergueiro, 8.333	Vila Firmiano Pinto	2063-6502
Badejo	Al. dos Jurupis, 813	Indianópolis	5055-0238
Bar do Camarão	R. João Cachoeira, 245	Vila Nova Conceição	3079-7578
Bargaço	R. Oscar Freire, 1.189	Cerqueira Césa	3085-5058
Bida Bar e Restaurante	R. Wisard, 193	Vila Madalena	3814-1178
Cantina do Marinheiro	Av. Alcântara Machado, 552 R. Tuim, 971	Brás Vila Uberabinha	3207-6125 5092-5652

Claudius Grill	R. Cardoso de Almeida, 770	Perdizes	3871-5533
Compagnia Marinara	Av. São Gualter, 777	Vila Ida	3021-0055
Espaço Tambiú	R. Diana, 381	Perdizes	3801-2793
Mexilhão	R. Treze de Maio, 626	Bela Vista	3263-0135
Peixaria Itaim	R. Com. Miguel Calfat, 382	Vila Nova Conceição	3045-9006
Pilico e Bia	R. Diogo Moreira, 296	Pinheiros	3814-2283
Porto Rubaiyat	R. Leopoldo Couto de Magalhães Jr., 1.142	Itaim Bibi	3077-1111
Rancho da Traíra	R. Machado de Assis, 556	Vila Mariana	5571-3051
Rei do Bacalhau	R. Bianchi Bertoldi, 36	Pinheiros	3814-7653
República dos Camarões	Av. Cde. de Frontin, 450	Vila Carrão	2293-4437
Ristorante Empório Chiappetta	R. Martim Francisco, 427	Santa Cecília	3826-3033
Rufino's	R. Dr. Mário Ferraz, 377	Jardim Paulistano	3074-8800
Salmon & Co	Al. Jaú, 1.199	Jardim Paulista	3085-1419
Tomates & Bananas	Al. dos Nhambiquaras, 1.657	Indianópolis	5044-3665
Villa Fiore	R. Abílio Soares, 1.251	Paraíso	3051-6841

I.5 RESTAURANTES POR QUILO

Nome	Endereço	Bairro	Telefone
457	R. Jerônimo da Veiga, 457	Jardim Europa	3168-4422
Badebec	Av. Dr. Chucri Zaidan, 902, piso térreo	Vila Cordeiro	5181-0695
Beth Cozinha de Estar	R. Pedroso Alvarenga, 1.061	Itaim Bibi	3073-0354
Bistrô da Sara	R. da Graça, 32	Bom Retiro	3362-1725
Boa Mesa	R. Correia de Melo, 80	Bom Retiro	3361-2699
Café Cultural	Av. Paulista, 149	Bela Vista	2168-1906
Dona Maria	R. da Glória, 80	Liberdade	3101-5854
Espaço Especialidades	R. Ramos Batista, 328	Vila Olímpia	3045-1348
Estação República	R. Aurora, 964	Santa Efigênia	3331-2160
Grano	R. Bandeira Paulista, 807	Itaim Bibi	3168-9659
Lia Jockey	R. Boa Vista, 280	Centro	3101-2686
Lugar 166	R. Helena, 166	Vila Olímpia	3045-7727
Meio Quilo	R. Tavares Cabral, 134	Pinheiros	3812-3209
Mistura Prima	R. Matias Aires, 74	Consolação	3263-0599
Os Gauleses	Av. Rouxinol, 377	Indianópolis	5561-2453
Osório	R. Osório Duque Estrada, 41	Paraíso	3051-9393
Pateo da Luz	Av. Paulista, 2.064	Bela Vista	3266-5975
Pinoli	R. Ramos Batista, 179	Vila Olímpia	2589-9475
Pitanga	R. Original, 162 -	Sumarezinho	3816-2914
Pórtico	R. Araújo, 141	República	2137-4600
Praça Gourmet	Al. Araguaia, 762	Alphaville	4191-3447
Recanto Itaim Grill	R. Dr. Renato Paes de Barros, 482	Itaim Bibi	3078-1342
Rosalina	R. Américo Brasiliense, 935	Chácara Santo Antônio	5181-1806
Salsaporó	R. Camargo, 74	Butantã	3815-1181
Santa Papa	R. do Arouche, 156	República	3362-2651
Suruí	Av. Prof. Alfonso Bovero, 363	Sumaré	3864-4399
Tiella	R. Eugênio de Medeiros, 530	Pinheiros	3812-5387
Uni	R. Jorge Coelho, 98	Jardim Paulistano	3078-4059
Varandinha	Pça. Oswaldo Maurício Varella, 4	Brooklin Paulista	5505-7780
Villa Dei Fiori	Pça. dos Manacás, 34	Alphaville Comercial	4191-0447
Zucca	R. Alcides Lourenço da Rocha, 129	Cidade Monções	5507-2142

I.6 RESTAURANTES COMIDA CHINESA

Nome	Endereço	Bairro	Telefone
Banri	R. Galvão Bueno, 160	Liberdade	3208-7232
China Lake	R. Mal. Deodoro, 525	Santo Amaro	5524-7921
China Massas Caseiras	R. Mourato Coelho, 140	Pinheiros	3085-7111
China Plaza	R. Dr. Cândido Espinheira, 648	Perdizes	3675-4901
Golden Plaza	R. Luiz Gonzaga de Azevedo Neto, 263	Vila Tramontano	3758-7334
Hi Pin Shan	R. Dr. Ivo Define Frasca, 95/99	Vila Olímpia	3845-7167
Kar Wua	R. Mourato Coelho, 44	Pinheiros	3081-1581
Musashi Yakissobateria	R. dos Estudantes, 8	Sé	3203-0900
Northland	Av. Aclimação, 29	Aclimação	3277-7808
Ping Pong	R. Lopes Neto, 15	Itaim Bibi	3078-5808
Rong He	R. da Glória, 622 ^a	Liberdade	3275-1986
Ting	R. Cerro Corá, 2.034	Vila Romana	3022-5050
Ton Hoi	Av. Prof. Francisco Morato	Butantã	3721-3268
Yakissoba da Vila	R. Fradique Coutinho, 695	Vila Madalena	3032-2785

II. PREÇOS DO PESCADO E SEUS PRODUTOS DERIVADOS

II.1 PREÇOS NAS FEIRAS-LIVRES – FEVEREIRO A ABRIL DE 2010

Espécies comercializadas	R\$/kg (valor mínimo – valor máximo)
Abrotea (filé)	26,00 - 28,00
Abrotea (inteiro)	10,00 - 12,00
Anchova	10,00 - 18,00
Atum (posta)	35,00 - 50,00
Badejo (filé)	16,00 - 24,00
Bagre	5,00 - 8,00
Bonito	9,80 - 10,00
Cação (posta) grande	14,00 - 18,00
Cação (posta) pequena	9,80 - 12,00
Caçonete	20,00
Camarão cinza grande	24,80 - 34,00
Camarão cinza médio	18,00 - 28,00
Camarão cinza pequeno	24,00 - 26,00
Camarão rosa	60,00 - 70,00
Carapau	7,80 - 12,00
Carpa	5,00
Cavala	14,00
Cavalinha	4,99 - 6,00
Cherne	28,00
Corvina grande	8,80 - 14,00
Corvina média	8,00 - 9,60
Corvina pequena	6,00 - 9,00
Curimbatá	7,00 - 11,80
Dourado	12,00 - 24,00
Espada	5,00 - 6,80

Garoupa	26,00
Gordinho	6,00
Jaú	16,00
Lagosta	68,00
Linguado (filé)	24,00 - 44,00
Linguado (inteiro)	10,00 - 22,00
Lula grande	24,00 - 30,00
Lula média	20,00 - 28,00
Lula pequena	18,00 - 22,00
Manjuba	5,00 - 10,00
Marisco	3,40 - 5,00
Meca	24,00
Merluza	12,00 - 18,00
Mexilhão	6,00 - 12,00
Namorado	20,00 - 34,00
Pacu	8,90 - 16,00
Pargo	8,00 - 12,00
Perna de moça	5,80 - 9,00
Pescada branca (filé)	12,00 - 32,00
Pescada branca grande	12,00 - 20,00
Pescada branca média	12,00 - 16,00
Pescada branca pequena	6,00 - 15,00
Pescada cambuçu (filé)	28,00
Pescada cambuçu (inteira)	26,00 - 28,00
Pescada chilena (filé)	12,00
Pescada do sul (filé)	24,00
Pescada rosada (filé)	24,00
Piapara	13,00
Piau	14,80 - 14,00
Pintado	24,00
Polvo	24,00 - 30,00
Porquinho	14,00 - 26,00
Robalo grande	24,00 - 38,00
Robalo médio	18,00
Robalo pequeno	16,00 - 18,00
Salmão (filé)	40,00 - 44,00
Salmão (inteiro)	24,00 - 34,00
Sardinha (filé)	3,00 - 10,00
Sardinha (inteira)	4,80 - 6,00
Siri(carne)	6,00
Tainha grande	14,80 - 18,00
Tainha média	13,00 - 16,00
Tainha pequena	11,00 - 12,00
Tilápia	7,99 - 9,80
Tilápia St. Peter (filé)	24,00

Tilápia St. Peter (inteira)	14,00 - 16,00
Traira	8,00 - 14,00
Trilha	8,00 - 10,00
Truta	20,00 - 24,00
Vermelho	26,00
Vôngole	6,00

II.2 PREÇO DO PESCADO EM MERCADOS E SACOLÕES MUNICIPAIS DA GRANDE SÃO PAULO, DE FEVEREIRO A ABRIL DE 2010.

Espécies comercializadas	R\$/kg (Valor mínimo – máximo)
Abadejo (filé)	35,00
Abadejo (posta)	27,00
Anchova	14,00 - 22,00
Atum	12,99 - 39,9
Abrotea (filé)	19,79 - 20,00
Bacalhau Norueguês (salgado seco)	22,00
Bacalhau Porto (salgado seco)	54,00
Bacalhau Zarbo (salgado seco)	24,00
Badejo	16,49
Badejo (filé)	39,90
Bagre	7,00 - 9,80
Bagre em posta	13,50 - 15,00
Bonito	8,00
Cação	12,00 - 17,90
Cação (posta)	14,00
Cação anjo resfriado	13,80
Caçonete (filé)	16,00
Camarão	18,00 - 69,90
Camarão cinza	20,00 - 69,00
Camarão cinza pré-cozido	28,00
Camarão ferro limpo	50,00
Camarão fresco sem cabeça	25,99 - 32,00
Camarão laguna sem cabeça limpo	32,00
Camarão laguna médio	39,90
Camarão rosa	58,00 - 79,00
Camarão rosa GG	65,00 - 98,00
Camarão rosa GG/ sem casca	65,00
Camarão rosa médio	89,00
Camarão sete barbas	14,00 - 25,00
Carapau	8,00 - 10,00
Carne de siri	12,90 - 20,00
Carpa	9,90
Cascudo	5,00 - 6,00
Casquinha de camarão (bandeja)	22,00 (bandeja)
Casquinha de siri (bandeja)	22,00 (bandeja)
Cavala	12,00 - 13,50
Cavalinha	4,50 - 8,00
Centolia	69,00 - 85,00
Corvina água doce	7,90
Corvina pequena	8,80 - 11,00

Corvina média	6,80 – 12,00
Corvina grande	9,00 – 10,80
Curimatá pequeno	4,50 - 9,00
Curimatá médio	9,5 - 10,50
Curimatá grande	7,50
Dourado	19,80- 34,90
Espada	5,00 - 7,90
Linguado (file)	30,00
Filhote	23,90
Filhote (lombo)	19,90
Gordinho	6,00
Kamikana (pacote)	8,00 (pacote)
kani kana (pacote)	7,60 (pacote)
Kit paella (pacote)	11,90 - 19,90 (pacote)
Lagosta	55,00
Lambari	5,49 - 6,00
Linguado	33,90
Bacalhau (lombo)	58,00
Bacalhau (dessalgado)	50,00 - 58,00
Lula	18,00 - 28,00
Lula (anel)	12,00 - 28,00
Lula (Tentáculos)	35,00
Mandi	6,00 - 8,00
Manjuba	5,80 - 9,00
Meca	27,00 - 36,9
Merluza (filé)	12,00 - 14,99
Mero chileno	109,90
Mexilhão inteiro	11,50
Mexilhão limpo	24,90
Caranguejo empanado	25,00 - 35,00
Namorado	28,00 - 32,90
Pacu grande	9,00
Pacu pequeno	5,99 – 14,00
Parati	7,90
Pargo	24,90
Prego	35,00
Perna de moça	7,00
Pescada	7,00 – 20,00
Pescada branca	9,00 – 19,00
Pescada branca (filé)	17,00 – 28,00
Pescada cambucu	22,99
Pescada do Sul (filé)	18,00 – 22,00
Pescada limpa (eviscerada)	10,00 - 15,50
Piaba	2,50
Piapara	11,99 - 12,90
Piau	6,00 – 14,00
Pintado	19,00 – 25,00
Pintado (posta)	23,99
Piranha	7,50 - 9,00
Pirarucu	36,90
Pitu	28,00
Polpa de salmão	10,00

Polvo	18,00 - 36,00
Porquinho	23,80 - 26,00
Robalo	14,99 - 41,90
Salmão (filé)	26,8 - 37,50
Salmão inteiro	18,99 - 34,90
Sardinha	4,00 - 7,00
Sardinha (filé)	5,00 - 8,00
Sardinha portuguesa	20,00
Steak de Merluza (empanado)	19,00
Surimi (pacote)	12,00 - 22,00
Tainha	6,00 - 19,90
Tainha P	12,80 - 14,00
Tambaqui	24,90
Tamboril	38,90
Tilápia	7,80 - 9,00
Tilápia (Filé)	21,89
Tilápia - Saint Peter	12,00 - 28,90
Tilápia - Saint Peter (file)	16,90 - 29,90
Traira	10,00 - 16,00
Trilha	11,90
Truta	17,99 - 20,00
Tucunaré	18,50 - 23,00
Vongole	18,90 - 20,00
Xaréu	15,00

II.3 PREÇO DO PESCADO EM PEIXARIAS DE HIPERMERCADOS, DE FEVEREIRO A ABRIL DE 2010.

Peixes Frescos	Preço em R\$/kg (valores máximos e mínimos encontrados)
Abrotea	11,79
Anchova	25,9
Anchova	21,48
Atum	9,97
Bacalhau desfiado	16,8
Bacalhau Ling	25,98
Bacalhau Porto	29,9
Bacalhau Zarbo	20,98
Bagre	11,75
Bonito	7,98
Camarão cinza	13,9
Camarão cinza cozido	14,9
Cascote	5,98
Catua	15,49
Corvina	8,78
Curimba	6,98
Espada	4,98
Filé badejo	16,98

Filé pescada	28,98
Filé salmão	37,98
Filé salmão c/ pele	38,99
Filé salmão sem pele	41,06
Filé Saint Peter	19,90 - 24,98
Lula	8,9
Namorado	37,78
Pacu	10,89 - 14,78
Pargo	10,79
Pescada branca	19,79
Pescada Goete	12,79
Piramutaba	8,98
Pollock desfiado	18,8
Polvo	29,90 - 41,78
Porquinho	9,45
Robalo gde.	56,25
Salmão inteiro	14,9
Sardinha	6,97

Peixes congelados	Preço em R\$/kg (valores máximo e mínimo)
Anel de lula (500g)	15,50
Anel lula (400g)	11,90
Bacalhau	34,98
Bacalhau Saithe	19,98
Bolinho de bacalhau (380g)	13,90
Cação azul	6,84
Cação postas	10,49 - 27,90
Camarão 7 barbas	16,90
Camarão cozido gde. (500g)	43,90
Camarão cozido.inteiro	26,97
Camarão desc.(500g)	58,90
Camarão descascado cozido (400g)	29,80
Camarão empanado (250g)	12,90
Camarão inteiro	15,79
Camarão inteiro (500g)	14,79
Camarão inteiro pré-cozido.	29,89
Camarão IQF –M descascado (500g)	13,95 - 27,9
Camarão limpo cozido CG (400g)	25,90
Camarão médio limpo (400g)	22,90
Camarão rosa descabeçado. (500g)	63,70

Camarão sem cabeça.cru (500g)	13,79 - 19,79
Camarão vermelho G descascado (500g)	29,9
Camarão vermelho médio descascado	26,90
Camarão VM desc.c/rabo (400g)	58,78
Camarão cinza. sem cabeça. (500g)	26,90
Carne de siri (250g)	8,90
Carpaccio de Haddock (100g)	10,90
Carpaccio de salmão (100g)	10,79
Casquinha com siri (330g)	15,98
Filé abadejo (500g)	32,98
Filé bacalhau	28,90
Filé cação (500g)	18,80
Filé carpa	7,98
Filé corvina (300g)	3,99
File de abadejo (500g)	14,50
File de linguado (500g)	15,90
File de merluza (500g)	8,95
File de pescada (500g)	8,95
File de pintado (420g)	17,50
File de tilapia	19,90
File de tilapia empanada (300g)	7,95
File de truta (500g)	10,95
Filé merluza c/pele (300g)	5,39
Filé merluza (500g)	18,80
Filé pangasius	11,98
Filé de pescada	9,96
Filé de pescada branca	11,30
Filé de pescada (300g)	4,89
Filé de pescada (800g)	21,90
Filé de pescadinha (300g)	4,89
Filé de salmão	25,78 - 28,95
Filé Tilápia Saint Peter (400g)	11,79
Fish bits (300g)	5,98
Ingredientes para Paella (300g)	19,90
Ingredientes para Paella com Camarão e Lula (300g)	9,90
Kani kama (pacote 200g)	3,29 – 4,50
Lagosta grande inteira	39,90
Lombo de bacalhau dessalgado	44,90 - 59,90
Lombo de tambaqui (420g)	17,50
Lula em anéis (250g)	12,79
Mexilhão (300g)	16,59
Patatas de caranguejo (King crab)	94,80
Pescada espalmada	7,78

Pescadilha inteira eviscerada	5,98
Polvo cozido e resfriado(250g)	18,90
Polvo tentáculo (500g)	20,90
Porquinho limpo	11,98
Salmão marinado (100g)	10,90
Salmão defumado em fatias (100g)	9,90
Salmão defumado em tiras (100g)	6,99
Salmão inteiro	9,97
Sardinha (500g)	5,70
Sardinha portuguesa	9,90
Tirinhas de tilápia empanada (300g)	7,95
Vôngole	6,99

Peixes salgados	Preço em R\$/kg
Filé de bacalhau extra-limpo	36,90
Bacalhau à granel	29,80
Lasca de bacalhau	22,90
Bacalhau Ling graúdo	26,90

Produtos Enlatados	Preço em R\$/kg (valores máximo e mínimo)
Arenque defumado (190g)*	18,17
Atum claro sólido light (170g)*	6,28
Atum em pedaços (170g)	3,84 - 5,38
Atum em pedaços LIGHT (170g)	4,35
Atum ralado (170g)	2,09 - 4,08
Atum ralado (120g)	3,49
Atum ralado light (170g)	3,89
Atum ralado light (120g)	3,49
Atum sólido (170g)	3,35 - 5,44
Atum sólido (120g)	3,99 - 4,99
Atum sólido (130g)	3,99
Atum sólido ao natural (120g)	3,99
Atum sólido em azeite (120g)	4,99
Atum sólido light (170g)	4,22
Bacalhau português com azeite e alho (120g)*	13,9
Filé de anchova (50g)*	6,49
Filé peixe tipo anchovado (30g)	2,49
Filé sardinha com pickles (125g)	2,78
Filé de atum (125g)	4,99 - 5,49
Filés de sardinha (125g)	4,15 - 5,08
Filés de sardinha (130g)	3,99
Lula americana (112g)*	13,9
Lula em pedaço (120g)*	5,99
Mexilhão (115g)*	19,9

Molho atum macarrao (170g)	4,06 - 4,98
Patê de atum (170g)	5,88 - 6,69
Patê de atum (150g)	4,99 - 5,39
Patê de atum light (150g)	4,99
Polvo em pedaço (120g)*	5,99
Polvo em pedaços (116g)*	24,9
Salada de atum (150g e 170g)	3,63 - 5,89
Sardinha (250g)	3,48 - 3,79
Sardinha (125g)	1,95 - 2,79
Sardinha (84g)	1,99
Strogonoff de atum (110g)	4,49

* Produto importado

III. ESPÉCIES DE PESCADO COMERCIALIZADAS NA CEAGESP

III.1 LISTA DAS PRINCIPAIS ESPÉCIES DE PESCADO COMERCIALIZADAS NA CEAGESP EM VOLUME (TONELADAS) E VALOR FINANCEIRO (EM REAIS)

P E S C A D O - - Ano de 2009				
ORDEM	PRODUTO	TON	VOLUME FINANCEIRO	PREÇO MÉDIO
1º	SARDINHA (<i>Sardinella sp</i>)	6.719,44	R\$ 8.240.756,45	R\$ 1,23
2º	PESCADA (<i>Cynoscion sp</i>)	6.578,53	R\$ 20.252.013,75	R\$ 3,08
3º	SALMÃO (<i>Salmo salar</i>)	2.992,86	R\$ 40.587.481,48	R\$ 13,56
4º	CORVINA (<i>Micropogonias sp</i>)	2.803,63	R\$ 9.488.862,50	R\$ 3,38
5º	CAÇÃO (<i>Prionace sp</i>)	2.529,11	R\$ 9.468.583,52	R\$ 3,74
6º	MISTURA (várias espécies)	2.247,85	R\$ 1.719.423,88	R\$ 0,76
7º	CAVALINHA (<i>Scomber sp</i>)	1.758,83	R\$ 2.253.924,23	R\$ 1,28
8º	TILÁPIA (<i>Oreochromis sp</i>)	1.585,75	R\$ 4.451.587,75	R\$ 2,81
9º	BACALHAU SECO (<i>Gadus morhua</i>)	1.539,17	R\$ 40.210.691,25	R\$ 26,12
10º	ATUM (<i>Thunnus sp</i>)	1.422,81	R\$ 18.045.494,45	R\$ 12,68
11º	TAINHA (<i>Mugil sp</i>)	1.391,12	R\$ 5.016.827,87	R\$ 3,61
12º	CAMARÃO (várias espécies)	1.320,11	R\$ 12.017.329,10	R\$ 9,10
13º	CURIMBATÁ (<i>Prochilodus sp</i>)	853,31	R\$ 2.380.046,70	R\$ 2,79
14º	BAGRE (<i>Sciades sp</i>)	724,39	R\$ 1.693.790,73	R\$ 2,34
15º	ABROTEA (<i>Urophycis brasiliensis</i>)	546,74	R\$ 1.686.385,61	R\$ 3,08
16º	MANJUBA (<i>Anchoa sp</i>)	543,83	R\$ 1.539.538,47	R\$ 2,83
17º	ESPADA (<i>Trichiurus lepturus</i>)	505,48	R\$ 815.336,47	R\$ 1,61
18º	BONITO (<i>Sarda sarda</i>)	479,28	R\$ 730.775,44	R\$ 1,52
19º	TRÁIRA (<i>Hoplias sp</i>)	416,31	R\$ 1.779.578,96	R\$ 4,27
20º	ANCHOVA (<i>Pomatomus saltatrix</i>)	403,09	R\$ 1.977.426,12	R\$ 4,91
21º	PEIXE CASTANHA (<i>Umbrina sp</i>)	299,72	R\$ 507.422,73	R\$ 1,69
22º	CASCOTE (<i>Micropogonias sp</i>)	277,16	R\$ 314.246,78	R\$ 1,13
23º	PEIXE CABRA (<i>Prionotus punctatus</i>)	273,39	R\$ 857.594,99	R\$ 3,14
24º	BETARA (<i>Menticirrhus americanus</i>)	268,65	R\$ 435.037,91	R\$ 1,62
25º	LULA (<i>Parablennius gattorugine</i>)	222,30	R\$ 1.776.753,53	R\$ 7,99

26º	ROBALO (<i>Centropomus sp</i>)	211,27	R\$	3.322.187,86	R\$	15,73
27º	SAVELHA (<i>Brevoortia sp</i>)	204,29	R\$	155.636,72	R\$	0,76
28º	FILE DE MERLUZA (<i>Merluccius hubbsi</i>)	186,81	R\$	655.319,08	R\$	3,51
29º	PIAU (<i>Leporinus sp</i>)	160,59	R\$	816.735,09	R\$	5,09
30º	POLVO (<i>Octopus sp</i>)	157,58	R\$	1.385.594,26	R\$	8,79
31º	PEROA (<i>Balistes sp</i>)	155,36	R\$	542.854,71	R\$	3,49
32º	PARATI (<i>Mugil sp</i>)	143,76	R\$	324.814,32	R\$	2,26
33º	PACU (<i>Metynnis sp</i>)	141,61	R\$	552.436,35	R\$	3,90
34º	BERBIGÃO (<i>Anomalocardia brasiliiana</i>)	139,64	R\$	566.352,22	R\$	4,06
35º	LINGUADO (<i>Paralichthys sp</i>)	139,19	R\$	1.111.200,05	R\$	7,98
36º	MECA (<i>Xiphias gladius</i>)	128,42	R\$	400.368,56	R\$	3,12
37º	MERLUZA (<i>Merluccius hubbsi</i>)	124,58	R\$	757.372,87	R\$	6,08
38º	DOURADO (<i>Coryphaena sp</i>)	122,52	R\$	666.993,08	R\$	5,44
39º	PIRANHA (<i>Pygocentrus sp</i>)	116,05	R\$	377.803,80	R\$	3,26
40º	AGULHÃO (<i>Istiophorus sp</i>)	111,07	R\$	396.681,75	R\$	3,57
41º	PARGO (<i>Lutjanus sp</i>)	105,59	R\$	689.467,18	R\$	6,53
42º	NAMORADO (<i>Chaetodon sp</i>)	101,44	R\$	1.072.732,81	R\$	10,58
43º	CARAPAU (<i>Caranx hippos</i>)	99,44	R\$	356.289,40	R\$	3,58
44º	GORDINHO (<i>Pomacanthus sp</i>)	96,10	R\$	331.243,70	R\$	3,45
45º	PINTADO (<i>Pseudoplatystoma corruscans</i>)	96,04	R\$	991.077,17	R\$	10,32
46º	TRILHA (<i>Pseudupeneus maculatus</i>)	86,97	R\$	305.008,20	R\$	3,51
47º	TRUTA (<i>Oncorhynchus mykiss</i>)	81,14	R\$	607.179,92	R\$	7,48
48º	MANDI (<i>Pimelodus sp</i>)	76,99	R\$	197.609,45	R\$	2,57
49º	SERRA	74,40	R\$	240.856,43	R\$	3,24
50º	PREGO (<i>Echinorhinus brucus</i>)	73,20	R\$	242.092,96	R\$	3,31
	OUTROS (Várias espécies)	1.263,26	R\$	7.391.449,02	R\$	3,77
	TOTAL	43.100,14	R\$	211.006.485,88		

IV. IMPORTAÇÃO DE PESCADO

IV.1 VALOR DAS IMPORTAÇÕES E EXPORTAÇÕES DE PESCADO, SÃO PAULO, BRASIL, 2009.

TABELA 1 - Valor das Importações e Exportações de Pescado, São Paulo, Brasil, 2009

PRODUTOS	2009						BRASIL									
	importação			exportação			importação			exportação						
	Valor (US\$)	Peso (kg)	Valor (US\$)	Valor (US\$)	Peso (kg)	Valor (US\$)	Valor (US\$)	Peso (kg)	Valor (US\$)	Peso (kg)	Valor (US\$)					
PESCADOS	334.790.134	84.497.471	12.153.062	2.071.037	675.113.505	217.388.006	194.664.106	37.239.725	321.383.210	79.657.199	9.445.446	1.604.691	639.277.805	203.807.399	81.704.609	20.071.808
PEIXES	104.409.849	16.879.506	-	-	200.600.606	35.165.345	57.851	11.750	99.867.640	21.750.747	-	-	156.072.941	36.051.256	-	
SALMÕES	92.103.877	31.394.884	575.479	61.819	186.494.613	66.876.977	2.149.275	249.416	19.938.870	8.243.621	7.475.119	1.361.448	59.871.481	32.486.693	17.747.172	
FILES DE PEIXE, CONGELADOS OU SECOS	3.005.433	894.824	-	-	4.426.708	1.249.049	5.475	116	1.641.452	194.486	-	-	2.522.973	319.486	537.444	
DEMAIS PEIXES	295.408	283.972	13.191	2.558	29.071.914	31.624.154	19.780	4.887	96.946	3.357	71.671	8.537	179.814	8.537	96.594	
TRUTAS	23.954	11.292	8.078	2.308	23.354	11.292	3.049.271	707.009	350	500	-	-	350	500	-	
FILES DE PEIXE, FRESCOS OU REFRIGERADOS	31	10	-	-	7.801	9.910	2.359.268	497.390	31	10	-	-	7.801	9.910	220.020	
SARDINHAS	-	-	-	-	5.250	4.200	759.507	220.020	3.383.666	1.456.606	2.586.566	442.845	9.439.542	4.250.161	87.508.121	
PEIXES ORNAMENTAIS VIVOS	-	-	-	-	-	-	-	-	3.293.854	1.456.606	2.586.566	442.845	9.439.542	4.250.161	10.003.725	
ATUM	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
SURUBINS	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
PARGOS	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
TILÁPIAS	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
LAGOSTAS	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
CAMARÕES	-	-	852.878	39.530	304.673	68.947	29.500.806	6.420.797	-	-	-	-	-	-	-	
POLVOS	122.470	14.954	1.716.475	400.873	160.503	19.455	5.022.660	1.200.777	122.470	14.954	1.716.475	400.873	160.503	19.455	5.022.660	
CARANGUELOS	234.978	18.953	17.213	2.442	351.392	34.938	825.347	196.064	234.978	18.953	17.213	2.442	351.392	34.938	825.347	
DEMAIS CRUSTÁCEOS E MOLLUSCOS	2.936.406	1.422.699	-	-	8.622.974	4.126.821	363.100	89.756	2.936.406	1.422.699	-	-	8.622.974	4.126.821	363.100	
PREPARAÇÕES E CONSERVAS	10.113.070	3.383.666	121.050	23.501	26.396.158	9.330.446	25.451.376	7.164.192	10.113.070	3.383.666	121.050	23.501	26.396.158	9.330.446	25.451.376	
PREPARAÇÕES E CONSERVAS DE ATUNS	4.527.014	1.567.616	19.304	3.459	11.466.048	4.022.348	21.703.654	6.009.847	4.527.014	1.567.616	19.304	3.459	11.466.048	4.022.348	21.703.654	
PREPARAÇÕES E CONSERVAS DE DEMAIS PEIXES	5.149.209	1.725.902	8.902	850	14.108.248	5.112.231	13.670	1.961	5.149.209	1.725.902	8.902	850	14.108.248	5.112.231	13.670	
PREPARAÇÕES E CONSERVAS DE SARDINHAS	262.568	50.538	86.669	18.470	413.388	78.598	3.727.877	1.151.662	262.568	50.538	86.669	18.470	413.388	78.598	3.727.877	
PREPARAÇÕES DE CRUSTÁCEOS E MOLLUSCOS	174.279	39.610	6.175	722	408.474	117.269	6.175	722	174.279	39.610	6.175	722	408.474	117.269	6.175	

Fonte: SECEX / MDIC / MAPA

Elaboração: IEA

V. INDUSTRIALIZAÇÃO DO PESCADO
V.1 VOLUME DE PRODUÇÃO (KG) DOS PRINCIPAIS PRODUTOS DE PESCADO «INDUSTRIALIZADOS» EM SÃO PAULO,
POR ANO, NO PERÍODO DE 2004 A 2009.

Produtos	Período					
	2004	2005	2006	2007	2008	2009
Arraia	950.875	699.977	919.692	9.904	8.093	2.939
Arraia Congelada Aba	nd	684.230	611.880	820.67	683.422	441.786
Cação	344.284	719.827	367.117	129.937	143.961	194.828
Camarão congelado - descascado	478.882	309.856	351.594	303.785	339.900	311.189
Camarão fresco - inteiro	nd	231.620	262.283	487.123	95.259	16.290
Cauda de peixe sapo congelada	320.148	525.546	499.740	203.205	223.218	157.840
Cavalinha	15.576	11.608	12.734	390.527	632.459	1.196.086
Corvina	312.964	658.871	905.237	684.847	791.102	853.568
Goete	163.971	995.307	807.881	488.350	789.220	1.117.133
Peixe congelado - filé empanado	235.285	723.411	729.009	820.586	767.225	761.134
Peixe congelado - filé*	1.884.279	1.818.644	903.375	2.327.665	1.818.791	1.803.840
Peixe congelado - posta	520.588	556.630	480.658	529.971	786.187	902.822
Peixe congelado - eviscerado	709.256	1.285.492	938.650	845.366	665.541	467.442

Peixe congelado - inteiro	810.161	485.134	433.731	378.950	331.905	457.873
Peixe congelado - defumado	nd	nd	nd	nd	nd	1.520.440
Peixe fresco - eviscerado	963.346	935.426	685.872	738.670	1.003.915	672.675
Peixe fresco - inteiro	12.355.701	2.551.180	2.866.626	3.756.113	709.962	198.420
Peixe fresco - filé	52.358	513.782	752.743	820.586	1.582.375	873.496
Pescada	258.711	337.307	236.487	490.680	356.254	344.082
Polvo congelado	539.942	323.662	174.784	169.259	469.942	48.331
Polvo congelado - eviscerado	170	1.140	5.200	49.362	6.500	345.878
Polvo fresco	343.713	367.818	218.828	364.769	515.095	452.559
Resíduos de pescado	425.286	453.044	1.064.223	1.471.429	2.209.072	2.543.265
Sardinha "ao natural"	31.000	339.795	11.023.750	9.558.300	7.943.113	5.826.926
Sardinha congelada - inteira	nd	nd	nd	nd	48.084	535.749
Sardinha Lage	27.680	26.017	100.882	613.746	413.475	221.087
Sardinha verdadeira	761.349	323.198	453.487	349.528	5.419.335	2.500.370
Outros **	1.493.221	3.113.701	2.962.769	1.881.744	1.561.747	1.816.937

nd – não disponível.

* inclui filé de peixe, pescada, linguado, peixe sapo, merluza, abadejo, salmão, tilápia e namorado.

** Inclui outros produtos congelados de peixes, crustáceos, moluscos, entre outros não identificados.
Fonte: MAPA-SIPAG/SP.

V.2 VOLUME DE COMERCIALIZAÇÃO (KG) DAS PRINCIPAIS ESPÉCIES DE PESCADO E PRODUTOS DERIVADOS NO ESTADO DE SÃO PAULO, NO PERÍODO DE 2004 A 2009

Produto	Período						
	2004	2005	2006	2007	2008	2009	
Bacalhau (Gadus morhua)	49.445	642.207	280.156	35.140.394	570.267	998.418	
Bacalhau salgado	nd	nd	nd	nd	2.355.944	670.801	
Bacalhau Salgado e Seco Desfiado	185.574	345.484	283.161	552.402	1.139.173	620.428	
Bacalhau Salgado Seco	6.265.165	34.269.947	7.553.478	7.590.393	7.137.686	3.837.111	
Cação	127.905	727.438	595.527	578.267	911.030	3.774.953	
Calamar congelado	49.696	92.465	1.345.939	1.045.276	904.923	531.044	
Calamar congelado - pedaços	91.315	122.195	653.835	1.948.592	774.112	456.453	
Camarão congelado	353.756	941.946	1.576.280	2.453.740	3.258.292	2.225.816	
Camarão congelado inteiro	nd	nd	nd	nd	284.583	1.793.735	
Camarão congelado descascado	417.646	1.089.967	1.427.998	1.364.281	1.977.130	2.286.383	
Camarão fresco - inteiro	454.308	440.177	1.028.150	2.938.703	3.431.915	33.512	
Corvina	881.810	790.287	1.086.599	1.087.696	866.613	1.200.139	
Corvina congelada eviscerada	73.694	810.371	135.353	103.475	13.405	5.720	
Curimbata	362.863	246.963	45.565	159.671	596.764	267.369	
Goete	nd	1.066.002	834.988	451.632	821.332	1.157.597	

Lula congelado	182.574	507.133	458.598	1.695.108	1.700.777	731.304
Peixe congelado	nd	nd	nd	nd	14.821.935	6.859.172
Peixe congelado - eviscerado	8.995.008	24.084.719	30.451.131	40.894.994	238.985.794	15.569.913
Peixe congelado - filé	9.480.590	16.080.688	17.154.525	28.922.500	30.335.575	61.531.885
Peixe congelado - inteiro*	4.517.943	7.436.355	5.543.800	50.651.963	19.492.334	6.576.698
Peixe congelado - pedaços	1.251.497	46.234	42.089	181.644	768.892	336.517
Peixe fresco	nd	nd	nd	nd	1.312.911	2.722.463
Peixe fresco - eviscerado	7.134.856	9.822.458	10.280.504	570.262.773	16.941.186	9.677.894
Peixe fresco - inteiro	40.741.368	12.015.426	29.155.824	4.900.678.136	856.366.611	24.036.469
Peixe Sapo - cauda congelado	248.290	144.531	121.500	196.270	297.946	139.329
Pescada + Pescadinha	13.024	438.135	783.790	12.480.987	6.994.867	1.560.768
Resíduos de pescado	280.507	474.763	549.136	545.914	676.030	2.517.034
Salmão congelado	nd	nd	9.559	2.160.096	394.077	12.794.934
Salmão congelado - filé	13.788	66.563	122.524	5.963.951	1.796.388	3.956.800
Sardinha ao natural	21.590	1.531.319	12.413.305	12.662.565	8.135.351	5.813.377
Sardinha Verdadeira	67.654	407.611	2.505.123	2.721.851	7.319.882	3.450.794
Tainha	145	207.942	295.120	532.121	853.620	381.287
Outros**	2.076.762	5.643.780	5.662.248	137.377.601	5.628.728	46.659.054

* A partir de 2005 inclui peixe inteiro, congelado + enchova, cherna, corvina, espada, gordinho e pescadinha.

** Inclui vários produtos preparados congelados de crustáceos, peixes, moluscos e outros não definidos.

Fonte: MAPA-SIPAG/SP.

VI. CRITÉRIOS DE CLASSIFICAÇÃO SÓCIO-ECONÔMICA

VI.1 TAXAS DE PARTICIPAÇÃO (%), PRO REGIÕES DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, SEGUNDO ATRIBUTOS PESSOAIS - 2003

Atributos Pessoais	Região Centro	Região Leste 1	Região Leste 2	Região Norte 1	Região Norte 2	Região Oeste	Região Sul 1	Região Sul 2
Total	67,3	62,6	63,0	62,9	63,4	65,0	64,4	66,6
Posição no Domicílio								
Chefe	75,7	70,7	79,6	73,1	74,7	77,7	73,6	81,9
Cônjuge	59,4	52,5	56,1	55,7	55,7	58,2	55,4	62,9
Filhos	55,5	63,4	53,0	58,9	58,5	55,1	59,7	54,3
Outros	71,8	53,8	56,4	56,2	58,2	64,5	62,9	61,3
Sexo								
Homens	77,2	72,0	72,3	71,9	72,3	74,2	74,7	74,7
Mulheres	59,3	54,5	54,6	55,3	55,5	57,2	56,0	59,3
Faixa Etária								
10 a 17 Anos	(2) -	21,7	19,8	21,1	20,8	(2) -	17,4	21,3
18 a 24 Anos	76,0	86,1	80,9	81,5	83,3	76,9	81,3	81,1
25 a 39 Anos	89,8	86,6	82,5	86,5	85,3	87,6	89,1	86,2
40 Anos ou Mais	61,1	52,0	58,8	54,4	54,9	61,1	56,6	62,1
Nível de Instrução								
Analfabeto	(2) -	(2) -	35,5	(2) -	33,3	(2) -	(2) -	47,5
Fundamental Incompleto	55,2	40,7	49,2	46,2	46,9	44,6	43,5	55,1
Fund. Completo ou Médio Incomp.	65,0	65,3	67,4	64,4	69,7	57,5	58,3	71,0
Médio Completo ou Superior Incomp.	71,8	83,4	85,5	78,6	83,4	72,0	72,3	86,7
Superior Completo	79,0	87,5	93,2	88,8	91,3	83,1	83,7	91,5

Fonte: SEP, Convênio Seade-Dieese, Pesquisa de Emprego e Desemprego - PED.

(1) Refere-se à proporção de pessoas inseridas no mercado de trabalho como ocupadas ou desempregadas em relação à respectiva P.A.

(2) A amostra não comporta a desagregação para esta categoria.

Nota: A Região Centro abrange os distritos de Bela Vista, Bom Retiro, Cambuci, Consolação, Liberdade, República, Santa Cecília, Sé, Brás e Pari.

A Região Leste 1 abrange os distritos de Água Rasa, Aricanduva, Artur Alvim, Belém, Cangaíba, Carrão, Mooca, Penha, São Lucas, Sapopemba, Tatuapé, Vila Formosa, Vila Matilde, Vila Prudente e Ponte Rasa.

A Região Leste 2 abrange os distritos de Cidade Líder, Cidade Tiradentes, Ermelino Matarazzo, Guaianazes, Iguatemi, Itaim Paulista, Itaquera, Jardim Helena, José Bonifácio, Lajeado, Parque do Carmo, São Mateus, São Miguel, São Rafael, Vila Curuçá e Vila Jacuí.

A Região Norte 1 abrange os distritos de Jaçanã, Mandaqui, Santana, Tremembé, Tucuruvi, Vila Guilherme, Vila Maria e Vila Medeiros.

A Região Norte 2 abrange os distritos de Ananguera, Brasilândia, Cachoeirinha, Casa Verde, Freguesia do Ó, Jaraguá, Limão, Perus, Pirituba e São Domingos.

A Região Oeste abrange os distritos de Alto de Pinheiros, Barra Funda, Butantã, Jaguará, Jaguaré, Lapa, Morumbi, Perdizes, Pinheiros, Raposo Tavares, Rio Pequeno, Vila Leopoldina e Vila Sônia.

A Região Sul 1 abrange os distritos de Cursino, Ipiranga, Jabaquara, Moema, Sacomã, Saúde, Vila Mariana, Campo Belo, Itaim Bibi e Jardim Paulista.

A Região Sul 2 abrange os distritos de Campo Grande, Campo Limpo, Capão Redondo, Cidade Ademar, Cidade Dutra, Grajaú, Jardim Ângela, Jardim São Luís, Marsilac, Parelheiros, Pedreira, Santo Amaro, Capela do Socorro e Vila Andrade.