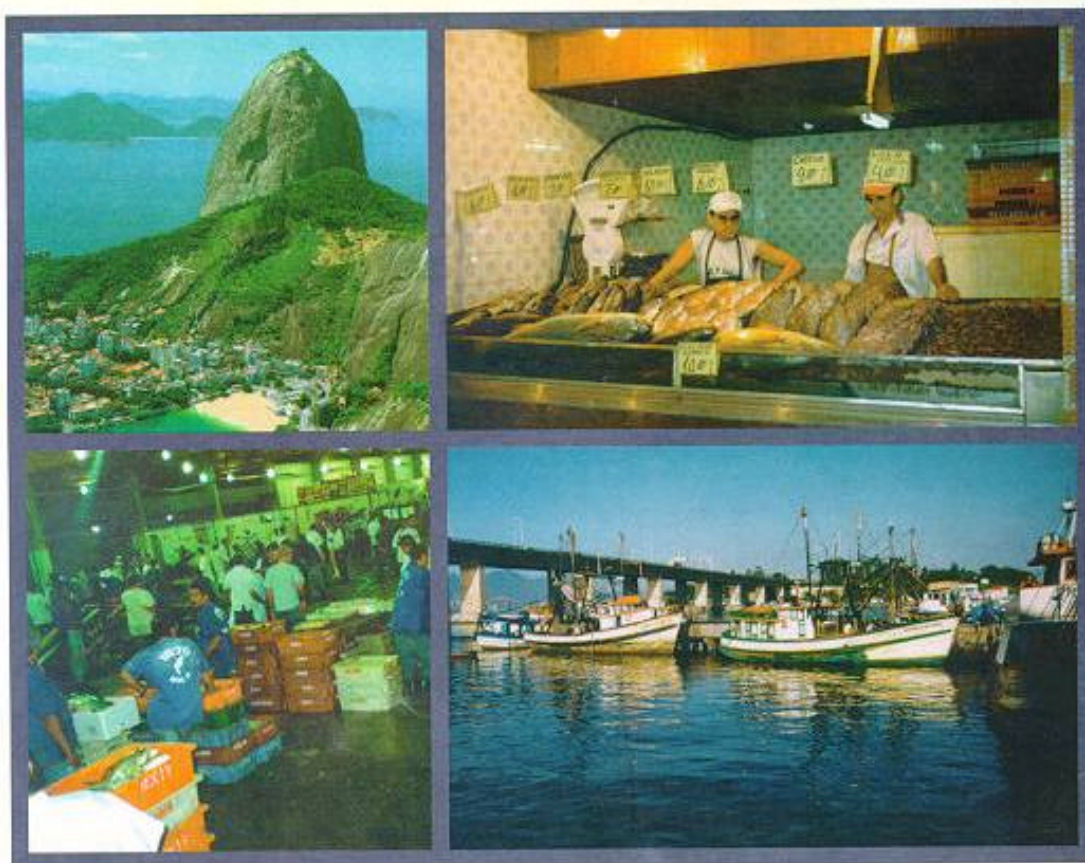




Infopesca

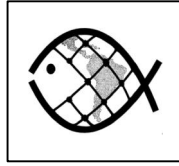
Volume 3

O mercado de pescados no Rio de Janeiro



SÉRIE

O MERCADO DE PESCADOS
NAS GRANDES CIDADES
LATINO-AMERICANAS



Infopesca

O Mercado de Pescados no Rio de Janeiro

por

Silvio Jablonski
Alex Schmitz Du Mont
Jean Sergio de Oliveira

(Outubro de 1997)

Agradecimentos

Os autores agradecem à Fundação Instituto de Pesca do Rio de Janeiro – FIPERJ, pelo apoio técnico e administrativo e, em especial, ao –Sr. Luiz Cláudio da Cunha Cardoso, pela confecção dos mapas constantes no presente trabalho.

O primeiro autor é bolsista da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio de Janeiro - FIPERJ

Prefácio

“O Mercado de Pescados no Rio de Janeiro” é o terceiro volume da série *El Mercado del Pescado en las Grandes Ciudades Latinoamericanas*, publicada por INFOPESCA com o apoio do Serviço de Informações de Mercados Pesqueiros da FAO - FIIU.

É também o primeiro trabalho que INFOPESCA publica em português. As informações do mercado de pescados do Rio de Janeiro interessam naturalmente muito aos produtores e comerciantes brasileiros. Por outro lado também estamos apostando que os produtores e comerciantes de pescados da América Latina e do resto do mundo que vêm acertadamente no Brasil e particularmente no Rio de Janeiro uma grande oportunidade de mercado para os seus produtos, não terão dificuldades insuperáveis para entender a língua de Vinícius de Moraes e poder aproveitar todas as informações contidas neste livro.

Cantada pelos poetas, a cidade do Rio de Janeiro está por natureza voltada para o mar. Os 10,2 milhões de habitantes da sua Região Metropolitana, com um consumo médio anual de 16,4 Kg de pescado *per capita* fazem com que o Rio de Janeiro também seja, para os produtos pesqueiros, um mercado de mais de US\$ 875 milhões anuais.

Este mercado já está sendo suprido por produtores de todo o mundo e atualmente mais por produtos importados que por produtos brasileiros. Os supermercados por sua vez são um elo da maior importância na distribuição destes produtos pesqueiros. Isto não impede que o mercado de pescados se encontre no Rio de Janeiro em fase de crescimento com ainda muitas oportunidades de expansão.

O estudo realizado pelos autores, com o apoio da FIPERJ, foi particularmente trabalhoso face às dificuldades de obtenção de informações e de estatísticas sobre a comercialização dos produtos pesqueiros. São precisamente todas estas dificuldades que tornam o presente trabalho particularmente valioso para todos aqueles que vêm comercializar pescado no Rio de Janeiro.

É com muita satisfação portanto que INFOPESCA publica este estudo que traz as principais informações deste grande mercado, um dos maiores mercados de pescados da América Latina.

Roland C. Wiefels
Diretor de INFOPESCA

Índice	Página
1. Introdução: A cidade do Rio de Janeiro e a Região Metropolitana	1
1.1 A população	1
1.2 Os Municípios e bairros	2
1.3 O clima	2
2. A origem do pescado fresco comercializado no Rio de Janeiro	3
2.1 As áreas de pesca	3
2.2 Desembarques e frotas	3
3. A venda no atacado	7
3.1 Os atacadistas	9
3.1.1 A disponibilidade de gelo	12
3.2 As indústrias de processamento	13
3.3 Importações e exportações	16
4. O comércio varejista	22
4.1 Situação atual	22
4.1.1 Feiras livres	22
4.1.2 Ambulantes	26
4.1.3 Peixarias	26
4.1.4 Mercados	33
4.1.5 Supermercados	36
4.1.6 Bares e restaurantes	42
5. O consumo de pescado no Rio de Janeiro	43
6. Os preços	45
7. A distribuição	48
8. A promoção	50
9. Conclusões e oportunidades	51
ANEXO 1 - Divisão político-administrativa e institucional	54
ANEXO 2 - Principais espécies desembarcadas na Região Metropolitana do Rio de Janeiro, durante o ano de 1995	58
ANEXO 3 - Feiras livres no Município de Niterói	60
ANEXO 4 - Feiras livres no Município do Rio de Janeiro	61
ANEXO 5 - Relação das peixarias de Niterói situadas fora do Mercado de São Pedro.	65
ANEXO 6 - Relação das peixarias do Município do Rio de Janeiro	67
ANEXO 7 - Aspectos legais sobre o processamento e a venda de pescado fresco e industrializado	71

1 - Introdução: A cidade do Rio de Janeiro e a Região Metropolitana

A Região Metropolitana do Rio de Janeiro ocupa uma área total de 5.738 km², correspondendo a cerca de 13% da superfície do Estado. Aí se encontra a maior parte das indústrias do Estado assim como uma rede de serviços especializados nos setores financeiro, comercial, educacional e de saúde. A densidade populacional da região metropolitana vai refletir diretamente as maiores oportunidades de vida e trabalho, chegando a concentrar cerca de 80% da população total do Estado. A região é formada por 19 municípios - Rio de Janeiro, Belford Roxo, Duque de Caxias, Guapimirim, Itaboraí, Itaguaí, Japerí, Magé, Mangaratiba, Maricá, Nilópolis, Niterói, Nova Iguaçu, Paracambi, Queimados, São Gonçalo, São João de Meriti, Seropédica e Tanguá. Dentre esses, Rio de Janeiro e Niterói destacam-se, tanto em termos de população, quanto pela importância de suas atividades econômicas. O Rio de Janeiro, por ser o principal centro produtor e distribuidor de bens e serviços de todo o Estado, além de ser a sede do governo estadual; e Niterói, pela função já exercida também como sede de governo estadual, além de se beneficiar da proximidade da cidade do Rio de Janeiro, especialmente após a construção da ponte Rio-Niterói.

Apesar de procurar quantificar o consumo de pescado e identificar os canais de distribuição e comercialização para todo o Grande Rio, dada a dificuldade de obtenção de dados mais precisos a medida em que se afasta dos grande centros, praticamente a totalidade das informações disponíveis se referem aos municípios do Rio de Janeiro e Niterói. Não obstante, pode-se supor que as perdas advindas ao trabalho como um todo serão pouco significativas, visto que os principais centros de desembarque e de distribuição, além dos grandes mercados e pontos de venda de pescado se concentram nesses dois municípios.

1.1 - A população

A população do município do Rio de Janeiro, de acordo com a contagem da população de 1996 realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, é de 5.551.538 habitantes, sendo que 2.608.818 são homens (47%) e 2.942.720 são mulheres (53%). Já

em Niterói, a população atingiu, conforme informações da mesma fonte, 450.364 habitantes, sendo 210.854 homens e 239.510 mulheres, repetindo as mesmas proporções da cidade do Rio de Janeiro. Os dois municípios concentram portanto cerca de 60% da população total da Região Metropolitana (10.192.097 habitantes).

A renda média *per capita*, no Rio de Janeiro é de US\$ 638,00 (5,8 salários mínimos¹), sendo que 2/3 recebem até US\$ 550,00 (5 salários mínimos) e 16,7% dos chefes de família possuem curso superior. Em Niterói, a renda média *per capita* alcança US\$ 815,00 (7,4 salários mínimos), sendo a primeira cidade em índice de qualificação de mão de obra no Estado do Rio de Janeiro.

Segundo a “Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios” PNAD/IBGE, de 1995, cerca de 95% dos domicílios de caráter permanente da Região Metropolitana dispõem de geladeiras enquanto que apenas 20% têm freezer.

1.2 - Os Municípios e bairros

A cidade do Rio de Janeiro é dividida em cinco áreas de planejamento, totalizando 157 bairros. Niterói compõe-se, também, de cinco regiões, divididas em 48 bairros.

No anexo 1 estão discriminados os municípios da Região Metropolitana, seus distritos e regiões administrativas (RAs), assim como os bairros do Rio de Janeiro e de Niterói.

1.3 - O clima

O clima na Região Metropolitana tem características tropicais, em função de sua posição latitudinal. A grande maioria dos municípios é limitada diretamente pelo mar, seja pela águas protegidas das baías da Guanabara e Sepetiba, ou diretamente pelo oceano aberto. O oceano funciona como um regulador térmico, aproximando temperaturas máximas e mínimas ao longo do ano, além de garantir uma elevada umidade do ar e altos índices pluviométricos. As temperaturas médias mensais oscilam entre um máximo de 30,2°C, em fevereiro, e um mínimo de 18,4°C, em julho. Não obstante, temperaturas acima dos 38°C, durante o verão, podem ser observadas nos dias mais quentes.

2 - A origem do pescado fresco comercializado no Rio de Janeiro

¹ Salário mínimo: R \$ 120,00
US\$ = R\$ 1,09

2.1 - As áreas de pesca

A cidade do Rio de Janeiro e sua região metropolitana, em função da magnitude de seu mercado consumidor, funcionam como um pólo concentrador do pescado fresco, desembarcado ao longo de uma vasta região que se estende do sul do Estado da Bahia até o Rio Grande do Sul. A região concentra ainda um importante parque industrial que já correspondeu no passado, em termos de capacidade instalada, ao maior centro de enlatamento de pescado da América Latina. No entanto, o declínio do estoque da sardinha verdadeira, matéria prima básica para a indústria, ao longo da região sudeste-sul do Brasil, foi determinante na retração de suas atividades.

Grande parte do pescado chega à cidade por meio de transporte rodoviário, enquanto uma parcela não menos significativa é obtida do desembarque direto das frotas baseadas no Rio de Janeiro e municípios vizinhos.

2.2 - Desembarques e frotas

O Rio de Janeiro situa-se um pouco abaixo do limite norte de uma ampla área pesqueira caracterizada pelo alargamento da plataforma continental e pela marcante influência da água subtropical, mais fria e mais rica em nutrientes, que vai permitir a sustentação de grandes populações de peixes pelágicos, tais como a sardinha verdadeira, a cavalinha e o xerelete, entre outros. A existência de grandes extensões de fundos de areia e lama favorece também o acesso eficiente às populações de recursos demersais, formadas pela corvina, castanha, pescadas e pescadinha, por meio de redes de arrasto de fundo.

Até 1991, a maior parte dos desembarques, assim como praticamente todo o pescado movimentado por caminhões, estavam concentrados no Entreposto da Praça XV de Novembro, no centro da cidade do Rio de Janeiro. A desativação do entreposto levou a uma certa pulverização inicial das descargas. Atualmente, o pescado capturado pela frota do Rio de Janeiro, destinado ao mercado fresco, vem sendo desembarcado em condições relativamente precárias no cais da antiga Indústria de Conservas “Mantuano”, na Ilha da Conceição, Município de Niterói. Já o pescado oriundo de outras cidades e Estados,

transportado por via rodoviária, é direcionado em sua quase totalidade à CEASA - Centrais de Abastecimento do Estado do Rio de Janeiro S/A, no bairro de Irajá, Município do Rio de Janeiro.

As principais frotas atuantes, no Estado, com desembarques no Rio de Janeiro são compostas por:

- barcos de linha de mão e espinhel vertical, direcionados para a captura dos chamados “peixes finos”, tais como o cherne, badejo, garoupa, namorado e batata;
- barcos de arrasto duplo (*double rig*) voltados para a pesca do camarão rosa oceânico e sua fauna acompanhante, formada pela corvina, trilha, pescadinha e outras espécies demersais;
- barcos atuneiros, atuando com o método de captura com isca viva, para a captura do bonito listrado e da albacora laje;
- barcos de cerco direcionados para a sardinha verdadeira e outros pequenos pelágicos, entre os quais a cavalinha, o xerelete, a sardinha laje, o chicharro e o peixe galo.

Os atuneiros têm a sua produção, em maior parte, destinada ao processamento industrial. O bonito listrado que inicialmente predominava nas capturas, perfazendo cerca de 93% do total, participa hoje com algo em torno de 60%, sendo o restante constituído basicamente pela albacora laje. A pesca da sardinha verdadeira, também quase totalmente dirigida ao processamento industrial, tem seus principais pontos de desembarque situados nos municípios de Cabo Frio e Angra dos Reis, respectivamente ao norte e ao sul do Rio de Janeiro. Atualmente, esta última região concentra a quase totalidade dos desembarques no Estado.

Enquanto as descargas no entreposto da Ilha da Conceição e nas indústrias de processamento de pescado são realizadas pela chamada “frota industrial”, existe um grande número de pontos de menor importância, especialmente na área da baía da Guanabara, onde se concentram os desembarques “artesaniais”. Dentre esses se destacam Jurujuba, Ilha da Conceição, Ponta da Areia, Praia Grande, Gradim, Itaoca, Ramos, Ilha do Governador, Mauá, Piedade e Suruí. Fora da baía da Guanabara, mas ainda na área da Região

Metropolitana, tem-se Maricá, Itaipú, Copacabana, Barra de Guaratiba, Pedra de Guaratiba e Sepetiba, esses dois últimos, no interior da baía de Sepetiba. Grande parte do pescado desembarcado nos primeiros seis pontos listados acima, situados nos municípios de Niterói e São Gonçalo, é transportada para o entreposto da Colônia de Pescadores Z-8, na Praia Grande, onde o produto é leiloado, indo em quase sua totalidade para o Mercado de São Pedro, onde é vendido diretamente ao público.

De acordo com os critérios adotados pelo Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis - IBAMA, caracterizam-se como embarcações “industriais” aquelas com mais de 20 toneladas de arqueação bruta (TAB). Os número disponíveis para a frota industrial, com desembarques no Rio de Janeiro, são:

- Arrasto duplo: 71
- Linha de mão e espinhel vertical: 34
- Isca viva: 18

Com o deslocamento das áreas de captura da sardinha verdadeira para Cabo Frio e Angra dos Reis, praticamente não há mais barcos de cerco, à exceção daqueles de pequeno porte, atuando na região do Rio de Janeiro.

Apesar do caráter precário do controle de desembarques artesanais na região da baía da Guanabara, estima-se a existência de pouco mais de 300 pequenas embarcações, atuando com petrechos diversos. As principais espécies desembarcadas são: tainha, corvina, bagre, pescadinha, sardinhas laje e boca torta, xerelete e camarões rosa e branco. Nas capturas da frota industrial destacam-se o bonito listrado, a albacora laje, o dourado, o camarão rosa, a trilha, a castanha, a corvina, o linguado, a lula, as pescadas, o cherne, o namorado e o batata.

O quadro nº 1 discrimina os totais desembarcados em 1995 e 1996, apenas para aqueles locais cobertos pelo sistema de controle de desembarques do IBAMA.

Quadro nº 1 Totais desembarcados pelas frotas artesanais e industriais no Rio de Janeiro, em 1995 e 1996 (ton).

Local	1995	1996
Cais da Mantuano ¹	9.075	8.559
Indústrias ²	15.645	12.115
Ilha do Governador ³	115	115
Niterói e São Gonçalo ⁴	1.600	1.600
Ramos	10	11
Mauá ⁵	143	380
Pedra de Guaratiba	415	371
Sepetiba	274	230
Total	27.277	23.381

1 - Ilha da Conceição - Niterói. O pescado, eventualmente desembarcado na Mantuano, com destinação industrial não participa do leilão e não entra na estatística de desembarque local.

2 - Indústrias de processamento de pescado da baía da Guanabara.

3 - Total estimado.

4 - Total estimado incluindo os pontos de desembarque da pesca artesanal em Jurujuba, Praia Grande, Ponta da Areia, Ilha da Conceição, Gradim e Itaoca.

5 - Total estimado para 1996.

Fonte: IBAMA e Colônias de Pescadores Z-8 e Z-10.

A produção total de pescado do Estado do Rio de Janeiro alcançou, em 1995, 59.511 t, e no ano seguinte, 70.045 t. As localidades de Cabo Frio, com 13.303 e 6.716 t, e Angra dos Reis com 12.149 t e 33.132 t, respectivamente em 1995 e 1996, destacaram-se como pontos de desembarque importantes, tendo no entanto a maior parte de suas produções constituídas pela sardinha verdadeira. Observa-se, portanto, que a Região Metropolitana do Rio de Janeiro, além de responder, em termos de desembarques diretos, por mais de 30% da produção do Estado, concentra ainda os recursos pesqueiros mais importantes em termos de valor de mercado, tais como o camarão rosa oceânico e os peixes de linha. O anexo 2 apresenta a discriminação dos desembarques por espécie para o ano de 1995.

3 - A venda no atacado

Quando em funcionamento, o Entreposto da Praça XV de Novembro, no centro da cidade

do Rio de Janeiro concentrava praticamente toda a comercialização primária de pescado na cidade do Rio de Janeiro. Para lá convergiam tanto os desembarques diretos quanto o pescado transportado por via rodoviária, proveniente dos diversos pontos de descarga do Estado do Rio de Janeiro assim como dos demais estados, da Bahia ao Rio Grande do Sul. Apesar dos transtornos causados ao trânsito no centro da cidade, devido ao tráfego de caminhões pesados e às precárias condições de manipulação dos pescados no Entreposto, a centralização da produção em um único ponto de venda era benéfica, tanto para vendedores, pelos baixos custos de comercialização (em torno de 8%) quanto para os compradores, pela variada oferta de pescado.

Com a desativação do Entreposto, os desembarques da frota industrial foram deslocados, a título precário, para o cais da fábrica de conservas “Mantuano”, atualmente desativada, na Ilha da Conceição em Niterói. De lá, parte do pescado não comercializado no local (estimado em torno de 60% do total desembarcado) é transportado de caminhão para a CEASA, para onde também passou a convergir o produto originário dos demais pontos de desembarque, tanto de fora da Região Metropolitana quanto dos demais Estados. Esse esquema de comercialização, inicialmente de caráter temporário, mantém-se até hoje, enquanto se aguarda a construção de um novo entreposto pesqueiro.

Na Mantuano atuam 16 pregoeiros, movimentando cerca de 800 t / mês, derivadas do desembarque direto. O leilão funciona de 2^a a 6^a feira, entre 3:30 e 6:00 horas da manhã. É cobrada uma taxa de R\$ 25,00 por tonelada de pescado que ingressa no leilão. Também, as caixas onde o produto é transportado são alugadas a R\$ 1,50 a unidade/dia. Segundo informações locais, está sendo construída uma fábrica de gelo, com capacidade para 130 toneladas/dia, e um silo de gelo com 100 m² de área e previsão de armazenamento para cerca de 700 toneladas. Atualmente, o gelo é transportado por caminhão, sendo comercializado a R\$ 1,50 por caixa de 25 kg para os barcos e a R\$ 2,50 aos compradores de pescado.

Não há estrutura para armazenamento do pescado, o que determina que o tempo de descarga seja função não só do total capturado, como também da demanda do mercado.

Quando a procura é reduzida, o pescado é simplesmente mantido armazenado a bordo. Na Mantuano os principais compradores são as peixarias e os feirantes.

Na CEASA, estão estabelecidas 56 bancas de comercialização, com um volume mensal em torno de 4.000 t de pescado. Dessas, apenas 9 dispõem de câmaras frigoríficas, com capacidade para cerca de 40 a 50 toneladas cada. O leilão opera também de 2ª a 6ª feira, entre 19:00 e 23:00 horas. A administração é feita pela Associação dos Pregoeiros de Pescados e Afins do Estado do Rio de Janeiro (APPAERJ), com receita proveniente do pagamento de taxas de utilização das bancas pelos pregoeiros.

Enquanto na Mantuano somente é comercializado o pescado fresco, na CEASA movimentam-se também uma pequena proporção de produtos congelados. Incluem-se nas duas categorias uma reduzida participação de pescado importado. O pescado é, em sua maior parte, comercializado inteiro.

Para efeito de taxação, os peixes comercializados na CEASA são divididos em dois grupos:

Grupo 1 (“Pescados de valor inferior”, taxa no valor de R\$ 7,80 / t, devida à Associação, pela utilização das bancas e rateio das despesas com energia elétrica, água, segurança interna, limpeza e administração): atum, cações, raias, bonitos, castanha, corvina, cavalinha, pescada maria mole, pescadinha, sardinha, serra, tainha, tira-vira, trilha, lula, mistura e camarão barba-ruça, entre outros.

Grupo 2 (“Pescados de primeira linha”, taxa no valor de R\$ 15,60 / t): enchova, batata, cherne, dourado, garoupa, linguado, namorado, olho de cão, pargo, polvo, robalo, peixe sapo, camarões rosa e sete barbas, entre outros.

O pescado comercializado na CEASA provém em sua maior parte (70 a 80%) da região Sul (Santa Catarina, Rio Grande do Sul e São Paulo). As demais regiões do Estado do Rio de

Janeiro (Angra dos Reis, Cabo Frio, Macaé e Arraial do Cabo) e os Estados das regiões Leste e Nordeste contribuem com cerca de 15 a 25%, incluindo aí as lagostas e cavaquinhas, além do camarão produzido em cativeiro, comercializado fresco. Os 5% restantes incluem o pescado desembarcado na Mantuano e outros pontos de menor importância da baía da Guanabara e adjacências. Essas estimativas são ligeiramente discrepantes daquelas obtidas no entreposto da Mantuano, que indicam um total de pescado transferido para a CEASA, em torno de 480 t/mês.

O pescado importado é também negociado, em quantidades menores, incluindo o salmão do Chile e da Noruega (1.500 kg /dia), a merluza da Argentina e Uruguai (6.000 kg/dia), além do bacalhau da Noruega e do “kani” da Argentina e da Coréia, com volumes menos importantes. Também, na CEASA não existe fornecimento de gelo local. Todo o gelo utilizado é transportado de caminhão e comercializado a preços variando de R\$ 1,50 a R\$ 2,00 por caixa de 25 kg.

Os supermercados são os principais compradores na CEASA respondendo por cerca de 60% a 70% do volume total. O restante das vendas é realizada por ambulantes, feirantes, peixarias e restaurantes. Praticamente, todo o pescado comercializado é destinado ao Grande Rio, havendo, no entanto, vendas em menor escala para outras cidades do Estado.

3.1 - Os atacadistas

A participação de empresas como detentoras, representadas ou associadas a bancas no leilão da CEASA é minoritária, correspondendo a 22 empresas, agrupando um total de 25 bancas. As outras 31 bancas são controladas diretamente por “pessoas físicas”. Não obstante, o volume comercializado pelas empresas correspondeu, em junho de 1997, a cerca de 53% do total (2.261 t sobre um total de 4.244 t neste mês). O quadro nº2 relaciona as principais empresas participantes da comercialização de pescado na CEASA.

Quadro nº 2 Principais empresas participantes da comercialização de pescado na CEASA e volumes negociados em junho/1997

Nome da Empresa	Endereço e telefone	Volume de venda toneladas/mês
Funelli Comércio de Pescados Ltda.	*Rua Clemente Falcão, 132, Tijuca, Rio de Janeiro tel: 288-5369	339
Dalmar Comércio de Pescados Ltda	*Rua Dr. Miguel Vieira Ferreira, 261/201, Ramos, Rio de Janeiro tel: 260-0373	323
Sul Rio Comércio de Pescados Ltda.	Av. Brasil, 19001, Pav. 12, CEASA, Irajá, Rio de Janeiro tel: 288-7960	255
Nadopesca Comércio de Pescados Ltda.	*Rua 28 de Setembro, 258/302, Vila Isabel, Rio de Janeiro tel: 208-8137	221
Jahu Comércio de Pescados Ltda.	Av. Brasil, 19001, Pav. 12, CEASA, Irajá, Rio de Janeiro tel: 264-3266	207
Akama Comércio de Pescados Ltda.	*Rua Capitão Felix, 110/326, Benfica, Rio de Janeiro tel: 228-2598	199
N.A.Z.K. Comércio de Pescados Ltda	*Rua São José, 83, Fonseca, Niterói tel: 627-3232	156
Ibrac Com. de Alimentos e Congelados S/A	*Rua Guarajuba, 118/302, Bonsucesso, Rio de Janeiro tel: 280-6820	145
Atu-Pesca Rio Comércio de Pescados Ltda	*Rua Inconfidência, 323, São Gonçalo, Rio de Janeiro tel: 701-5456	88
Speedfish	*Rua Praia do Cajú, 91/301, Cajú, Rio de Janeiro. Tel: 580-6709	56
Paulipesca Comércio de Pescados Ltda	*Av. Gen. Olyntho Pillar 210/302, Barra da Tijuca, Rio de Janeiro. Tel: 438-4891	37

* - Os endereços marcados com "*" são os dos pregoeiros responsáveis pelas vendas das respectivas empresas na CEASA.
Fonte: APPAERJ - Av. Brasil, 19.001, pavilhão 12, CEASA, Irajá, 21532-000 Rio de Janeiro RJ, tel: 372-8038.

Quadro nº 3 Preços praticados na Mantuano e na CEASA - Pescado inteiro - R\$/kg (julho/1997)

Espécie ¹	Mantuano		CEASA	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Batata	1,00	3,00	2,50	3,00
Caçãõ	0,80	2,50	-	-
Camarão 7 barbas	0,30	0,30	2,50	3,50
Camarão cinza	5,00	6,00	7,00	13,00
Camarão rosa VG	18,00	22,00	18,00	-
Camarão cativo	-	-	7,30	8,30
Cherne	3,50	5,00	5,00	8,00
Corvina	0,80	1,50	1,00	1,20
Dourado	1,50	4,00	4,00	-
Enchova	1,50	2,50	1,50	2,00
Espada	0,30	-	1,00	1,30
Lula	0,30	6,00	3,50	8,00
Namorado	0,80	5,00	4,00	-
Pargo	0,30	2,50	1,50	2,00
Peixe sapo	2,00	-	2,50	-
Polvo	0,70	5,00	5,00	6,00
Sardinha verdadeira	0,10	0,20	0,70	3,00
Tainha	1,50	2,00	2,00	3,00
Viola	1,50	2,50	2,50	3,00
Xerelete	0,80	-	1,30	2,00

1 - As denominações científicas das principais espécies estão no Anexo 2.

Fonte: APPAERJ e IBAMA.

3.1.1 - A disponibilidade de gelo

As principais fábricas de gelo de Niterói, Rio de Janeiro e alguns dos municípios adjacentes estão listadas abaixo.

Quadro nº 4 Principais fabricantes de gelo de Niterói e volumes de produção

Nome da Fábrica	Endereço e telefone	Volume de produção t/mês
CODEP (Fábrica de Gelo São João)	Ilha do Cajú, s/nº -Niterói tel: 719-5326	850
Italgelo	Rua Mário Neves, 337 - Niterói tel: 718-3052 e 717-9943	700
Nautic	Rua Manoel Duarte, 1600, Gradim, São Gonçalo - te 1 : 712-1131	600
Fábrica de Gelo São Pedro (Empresa Frigorífica de Niterói)	Rua Miguel Lemos,87 - Ponta da Areia - Niterói. Tel: 719-3891	450

Quadro nº 5 Principais fabricantes de gelo do Rio de Janeiro e municípios adjacentes.

Nome da Fábrica	Endereço e telefone
Aris Representações, Com. e Ind. de Gelo Ltda.	Rua Gen. Correia e Castro, 628, Jardim América RJ tel.: 371-1414
EcoFish Com. de Pescados Ltda. Fábrica de Gelo Ramia e Marques	Av. Brasil 19001, Irajá, Pav. 12 RJ Rod. Amaral Peixoto Km 27, Itapeba, Maricá RJ tel.: 737-2199
Frigorífico Calombé	Av. Calombé, 3010, Figueira, Duque de Caxias RJ tel.: 773-6000/6001 / fax: 776-2496/773-6006
Gelo Santo Agostinho Ltda.	Rua da Matriz, Lote 14-15, Agostinho Porto São João de Meriti RJ tel: 756-1408
Gelobom Rio Ind. e Com. Ltda.	Rua Benjamin Pinto Dias, 505, Belfort Roxo RJ tel.: 761-0718
Ind. Alimentícia Monte Claro de Meriti	Av. N. S. de Fátima, 3276, Vilar dos Teles São João de Meriti RJ
Ind. e Com. de Gelo J.V. Ltda.	Estrada da Posse, 650, Fundos, Campo Grande RJ tel: 431-1203
Ind. e Com. de Gelo Santa Bárbara Ltda.	Rua Gianerine, 38, Campo Grande RJ tel.: 413-4503
Lugemar Ind. e Com. de Pescados Ltda.	Rua Curitiba, 485, Realengo RJ tel.: 331-4530

Fonte: APPAERJ

Dessa última relação constam apenas as fábricas de gelo que fornecem para a CEASA. Não foi possível discriminar o total de gelo por empresa, tendo-se no entanto um total estimado de 5.200 pedras de 20 kg por dia, o que corresponde a um total de 104 t / dia e cerca de 2.600 t / mês.

3.2 - As indústrias de processamento

O processamento do pescado está dirigido principalmente para o enlatamento. Não obstante, algumas empresas processam o pescado congelado ou ainda, em menor escala, operam com a defumação.

O Frigorífico Calombé (endereço no quadro 5) é a maior empresa de congelamento do Rio de Janeiro, comercializando uma ampla gama de produtos congelados, sob a marca *Frescatto*.

As indústrias de processamento de pescado estão situadas principalmente nos municípios de São Gonçalo e Niterói e têm como produtos principais as conservas de sardinha verdadeira e de bonito listrado. São também processados, em menor escala, a cavalinha, outras sardinhas e a albacora laje, além de camarões, siris e mariscos.

O advento da pesca do bonito listrado com isca viva no sudeste-sul do Brasil, a partir de 1979, permitiu a diversificação das linhas de enlatamento, até então praticamente voltadas em sua totalidade para a sardinha verdadeira. Não obstante, nem mesmo as significativas importações de sardinha congelada e a disponibilidade do bonito listrado puderam impedir a crise no setor, devida ao excesso de capacidade instalada e ao declínio do estoque da sardinha verdadeira nacional. Indústrias como a “Mantuano”, “União Brasileira de Pesca e Conservas” e “Beira Alta” encerraram suas atividades no Rio de Janeiro.

A Quaker Brasil Ltda., a maior enlatadora do Rio de Janeiro, informou uma produção de 500.000 latas/dia de sardinha e 110.000 latas/dia de atum, correspondendo a um consumo diário, em equivalente “peso inteiro”, de 110 t de sardinha e de 35 t de atum. Isso equivaleria a uma média de 220 g e 318 g, respectivamente, de sardinha e atum (peso inteiro) por lata. A maior parte das latas de sardinha apresentam um peso líquido de 135 g, enquanto as de atum têm 170 g.

Estimando-se que as demais enlatadoras que processam sardinha e atum (Fridusa, Metal Forty e Rubi), o fazem na mesma proporção de 5 para 1, temos, para um total declarado de 1.455.000 latas/dia (1.250.000 latas de sardinha e 205.000 latas de atum), um consumo de 275 t de sardinha e de 65 t de atum por dia. Anualmente o volume total é de 72.600 t de sardinha (275 t x 22 dias x 12 meses) e de 17.160 t de atum (65 x 22 dias x 12 meses).

Os números para a sardinha parecem adequados, na medida em que a produção total média, no Brasil, está em torno de 70 mil toneladas anuais e as importações do produto congelado chegaram a cerca de 42 mil toneladas em 1996 (ver ítem 3.3, abaixo).

Desses totais, parte da sardinha nacional é direcionada para o consumo fresco, enquanto a sardinha importada deve suprir também as indústrias de processamento de Santa Catarina.

Já para o bonito listrado, a principal espécie dirigida ao enlatamento, a produção nacional fica em torno de 20 mil toneladas por ano, sendo que parte é, ainda, exportada congelada, o que parece indicar uma certa superestimativa no que se refere ao uso da matéria prima para o enlatamento.

O quadro 6 mostra a relação das empresas de enlatamento de pescado no Grande Rio.

Quadro nº 6 Empresas de enlatamento de pescado no Grande Rio.

Nome da Empresa	Endereço e telefone	Volume de produção latas/dia
Quaker Brasil Ltda. ¹	Rua São Jorge, 95/195, Porto Velho 24426-390 São Gonçalo RJ tel: 712-2424 fax: 712-9719	610.000 (500.000 sardinha 110.000 atum)
Metal Forty S/A Cons. Alimentícias	Rua Maruí Grande, 275, Barreto 24010-200 Niterói RJ tel: 620-8989 fax: 717-2926	350.000 sardinha e atum
Conservas Rubi S/A	Rua Cruzeiro do Sul, 55, Gradim 24430-500 São Gonçalo RJ tel: 712-8383 fax: 712-5716	120.000 sardinha e atum
Fridusa Frig. Ind. de Alimentos S/A	Ilha do Caju, s/n, Centro, C. Postal 100821 24040-000 Niterói RJ tel: 719-9183 fax: 717-3164	100.000 sardinha e atum
Conservas Piracema S/A	Rua Dr. Manoel Duarte, 152, Gradim, 24430- 500 São Gonçalo RJ tel: 712-0532/4545/0261 fax: 712-5381	90.000 sardinha
Cia. Ind. de Conservas Santa Iria S/A	Av. Carlos Ermelindo Marins 8 Jurujuba, 24370-190 Niterói RJ tel: 711-5414 fax: 710-1116	70.000 sardinha
Atlantic Ind. de Conservas S/A	Av. Carlos Ermelindo Marins 59/60 Jurujuba, 24370-190 Niterói RJ tel: 714-5186/8662/2105 fax: 714-7353/610-3121	65.000 sardinha
Sul Atlântico de Alimentos S/A	Rua Dr. Manoel Duarte, 2061, Gradim, 24430-500 São Gonçalo RJ tel: 712-661 fax: 712-3509	50.000 sardinha

1 - A informação sobre o total de latas produzidas pela Quaker Brasil Ltda. provém da própria empresa.

Fonte: SICPN - Sindicato das Indústrias de Conservas de Pescado de Niterói - Rua Visconde do Uruguai, 535, 11º andar - Centro Niterói - RJ e entrevistas.

De acordo com informações da Quaker Brasil Ltda., cerca de 12 a 15% das latas de atum e 18 a 22% das latas de sardinha produzidas são destinadas ao mercado do Rio de Janeiro, o que determinaria um consumo diário de 250.000 latas de sardinha e cerca de 27.600 latas de atum, ou o equivalente em “peso inteiro” de 55 t de sardinha e 9 t de atum. O consumo

anual de enlatados da aglomeração do Rio de Janeiro montaria portanto a 14.520 t de sardinha e 2.376 t de atum, em equivalente “peso inteiro”.

3.3 - Importações e exportações

O comércio mundial de pescados movimentada, anualmente, cerca de US\$ 45 bilhões, sendo a participação brasileira bastante reduzida. A balança comercial brasileira, para produtos pesqueiros, apresentou saldo negativo, para 1990 e 1991, em torno de US\$ 45 milhões. Nos dois anos seguinte as exportações superaram as importações, mas, novamente em 1994 e em 1995, o saldo voltou a ser negativo. Em 1995, o país exportou US\$ 160 milhões, enquanto as importações atingiram US\$ 410 milhões, correspondendo a um déficit de cerca de US\$ 250 milhões. Os dados disponíveis para 1996 estavam incompletos, podendo-se, porém, estimar a partir do desempenho de algumas das categorias de pescado já contabilizadas, um crescimento global de cerca de 11% nas importações brasileiras, o que elevaria o total despendido para cerca de US\$ 455 milhões.

O quadro abaixo mostra as importações brasileiras de pescado, para o período de 1993 a 1995, de acordo com a classificação por tipo de produto do Banco do Brasil

Quadro nº 7 Importações brasileiras de pescado - Principais produtos, 1993 a 1995 (US\$ mil)

Produto/Ano	1993	1994	1995	1996¹
Filé de merluza	30.581	58.253	94.289	103.935
Bacalhau seco	35.788	52.840	92.253	109.190
Outros secos	49.515	60.392	91.779	nd
Sardinha congelada	22.967	13.246	18.621	19.572
Outros filés	8.582	8.339	16.327	nd
Preparados de atuns	4.316	4.104	12.050	5.206
Preparados de sardinha	127	265	8.324	13.754
Outros	35.508	46.388	76.290	nd
Total	187.384	243.827	409.933	455.000

1 - O valor das importações de bacalhau seco foi estimado em função de informações fornecidas pelo Conselho Norueguês da Pesca. Os valores fornecidos pela M. Lamosa Representações Ltda. são significativamente maiores, variando de US\$ 76 milhões, em 1993, a US\$ 175 milhões, em 1996. O total geral das importações foi estimado pela média do crescimento das categorias, para as quais havia dados completos para 1996 - Fonte: Banco do Brasil

O pequeno decréscimo observado para a sardinha congelada reflete a recuperação das

pescarias nacionais e a conseqüente redução de preços para a matéria prima no mercado interno. Na categoria “outros” está incluído o salmão chileno fresco, que vem sendo comercializado a preços competitivos, comparáveis ao cherne, garoupa e pescadas provindos da pesca nacional, sendo facilmente encontráveis nas peixarias, feiras e supermercados. São também importados o “kani kama” da Argentina e Coréia, a sardinha portuguesa em embalagens de 1 kg e a lagosta canadense, entre outros.

Abaixo, estão listados os principais itens da pauta de importações brasileiras de pescado.

Bacalhau seco e salgado

O bacalhau é importado em caixas de 50 kg, “cartões” de 25 kg ou em embalagens de 0,5Kg e de 1 kg. Os preços, no mercado interno, variam de acordo com o tipo do produto, com um mínimo de R\$ 5,00/kg, para o “Saithe 21/30”, e um máximo de R\$ 15,00/kg para o “Porto 08/10”. As importações do bacalhau da Noruega são intermediadas, via de regra, por agentes credenciados junto à Associação dos Exportadores de Bacalhau da Noruega.

Em 1995, o Brasil importou, de acordo com o Escritório do Rio de Janeiro do Conselho Norueguês da Pesca, 26.580 t de bacalhau, atingindo, em 1996, 31.460 t. O tipo “cod” correspondeu a cerca de 46% do total, seguido pelo tipo “saithe” com 33%. Estima-se que o mercado do Rio de Janeiro tenha absorvido cerca de 30% desses totais, ou seja, 9.438 t, em 1996. Para um coeficiente de rendimento de 25%, tem-se o equivalente em “peso inteiro” de 37.752 t.

O quadro 8 apresenta as principais empresas do Rio de Janeiro importadoras do bacalhau da Noruega .

Quadro nº 8 - Empresas importadoras de bacalhau seco e salgado

Nome da Empresa	Endereço e telefone
Casa Engenho Soares Cereais Ltda. Casa Nunes Martins S.A. Imp. e Exp.	Rua do Milho, 94/A, Penha, Rio de Janeiro RJ Rua da Cevada, 66 a 70, Penha, Rio de Janeiro RJ tel: 260-5252 fax: 270-3085
Casa Rocha Bastos Importadora Ltda.	Rua do Arroz, 74 a 80, Penha, Rio de Janeiro RJ tel: 230-2808/5999 e 590-2843
Casas Sendas Com. e Ind. S.A.	Rodovia Pres. Dutra, 4301, São João de Meriti RJ tel: 474-1344/1337
Crivo Comércio de Cereais Ltda. Intercontinental Imp. e Exp. Ltda. J Vieira Bebidas e Conservas Ltda.	Rua do Arroz, 90/550, Penha, Rio de Janeiro RJ Rodovia Pres. Dutra, 1957, km 167, São João de Meriti RJ Rua do Milho, 90, Penha, Rio de Janeiro RJ tel: 280-3090/5150
Minas Sul Comercial Imp. e Exp. Ltda. Paes Mendonça S.A.	Rua do Arroz, 90/244, Penha, Rio de Janeiro RJ Rua General Padilha, 64, São Cristóvão, Rio de Janeiro RJ tel: 580-5772/0081/0285
Paulo A. dos Santos & Cia. Ltda. Rainha Supermercados Ltda. S.A.G.A. Com. Ext. Imp. e Exp. Supermercado Zona Sul	Rua da Cevada, 64, Penha, Rio de Janeiro RJ Rua da Farinha, 305 a 325, Penha, Rio de Janeiro RJ Av. das Américas, 3333, Barra da Tijuca, Rio de Janeiro RJ Rua do Feijão, 721, Penha, Rio de Janeiro RJ tel: 270-1212 fax: 590-7341
Supermercados Mundial Três Poderes Supermercados	Rua Dona Emília, 2, Rio de Janeiro Estrada dos Bandeirantes, 5560 Rio de Janeiro RJ tel: 342-8585/2482/3011
Vieira, Irmão & Cia. Ltda. Vieira Monteiro & Cia. Ltda.	Rua Riodades, 72, Fonseca, Niterói RJ Rua da Cevada, 114, Penha, Rio de Janeiro RJ

Fonte: M. Lamosa Representações Ltda. Rua do Arroz, 90 gr. 410, Mercado São Sebastião, Penha, tel: (021) 590-1046/290-3916, fax: 290-8751, (<http://www.bacalhau.com.br>).

Pescado fresco (trutas e salmões do Pacífico, exceto filés)

O Brasil importou, em 1996, 276 t de trutas frescas, no valor de US\$ FOB 967.016, enquanto as importações de salmões atingiram 18.412 t (US\$ FOB 13.433.776). Os principais importadores estão listados no quadro nº9. Estima-se que 20% desses totais sejam comercializados no Rio de Janeiro, ou seja: 55 t de trutas e 3.682 t de salmões.

Quadro nº 9 Empresas importadoras de pescado fresco

Nome da Empresa	Endereço e telefone
ARV Comércio, Importação e Exportação Ltda. Damm Produtos Alimentícios Ltda.	Av. Adolfo Pinheiro, 1000 Cj 32 Sto. Amaro SP Rua Amador Bueno, 294 Osasco SP tel: 011 706-9355 fax: 011 706-9890
East Pacific Comércio, Importação e Exportação Ltda.	2º Distrito de Pelotas, CEP 96.100-000, Pelotas RS - tel: 0532 222-5341
Expol Importação e Exportação Ltda	Estr. Mun. Jaguari, 314 Jacaré São Paulo SP tel: 012 351-1033 fax: 012 351-2918
Exportadora & Importadora TCA Ltda.	Rua Campos Vergueiro, 20 Lapa SP tel: 011 813-1231
Itanhandu Comercial Ltda.	Rua Itanhandu, 41 Vila Leopoldina SP
Nordsee Comercial. Importadora e Exportadora Ltda. Polomar Comercial de Alimentos S/A	Av. Dr. Guilherme Villares Cj 54 Morumbi SP Rua Pequetita, 235 Vila Olímpia São Paulo SP tel: 011 820-3322
Salmare Comércio, Importação e Exportação Ltda.	Av. Presidente Jucelino Kubitscheck, 189 Jd. Paulista SP
Trivella Intertrade Comercial Ltda	Rua Nova Jerusalém, 475 Bonsucesso

Fonte: Banco do Brasil

Filé de merluza congelado

As importações de filé de merluza congelado atingiram, em 1996, 84.034 t, no valor total de US\$ FOB 103.935.120. Para a merluza também, o percentual estimado de comercialização no Rio de Janeiro é de 20%, equivalendo a um consumo de 16.806 t de filé ou 50.418 t em equivalente “peso inteiro” (na base de um rendimento de 33% no processo de filetagem). O quadro 10 mostra os principais importadores.

Quadro nº 10 - Empresas importadoras de filé de merluza congelado

Nome da Empresa	Endereço e telefone
Exportadora & Importadora TCA Ltda.	Rua Campos Vergueiro, 20 Lapa SP tel: 011 813-1231
Pezpan Comércio Internacional Ltda.	Rua Tenente Landy, 339 São Paulo SP tel: 011 831 7699 fax: 011 831 4047
Guitom Alimentos Ltda.	Rua Dez, 162 Contagem MG tel: 031 394 6930 fax: 031 394 6528
Expol Importação e Exportação Ltda.	Estr. Mun. Jaguari, 314 Jacaré São Paulo SP tel: 012 351-1033 fax: 012 351-2918
Pescal S/A	Rua Mons. André, 382 São Paulo SP tel: 011 229-4333 fax: 229-4597
Crivo Comércio de Cereais Ltda.	Rua do Arroz, 90 sl. 550 Penha RJ
Frigorífico Calombé Indústria e Comércio Ltda.	Av. Calombé, 3010 Campos Elyseos RJ tel: 021 773-6001 fax: 021 773-6006
Frutmar Ltda.	Rua Mato Verde, 200 Lj 01 Santa Rosa BH

Fonte: Banco do Brasil

Sardinha congelada

Em 1996 as importações totais de sardinha congelada foram de 42.035 t , no valor total de US\$ FOB 19.571.818. A sardinha é direcionada para o processamento industrial, de modo a complementar a oferta das capturas nacionais. No quadro 11 estão os principais importadores. Nota-se a presença direta das indústrias de conservas de pescado na lista dos importadores.

Quadro nº 11 Empresas importadoras de sardinha congelada

Nome da Empresa	Endereço e telefone
Gomes da Costa Alimentos S/A	Av. Eng. Luis Carlos Berrini São Paulo SP tel: 011 5506 6222 fax: 011 5507 3003
Quaker Brasil Ltda.	Rua da Consolação, 247 10º andar São Paulo SP
Frigorífico Ibérico Ltda.	Rua Prof. Nestor Bezerra, 186 Curado PE tel (081) 224-6911
Pescado Silveira S/A	Cais de Santa Rita, sn - Entrepoto de Pesca São José PE tel: 0482 044-4155
Marajó Importação e Exportação Ltda.	Av. Chagas Ferreira, 1444 Beberibe PE tel: 081 268-3098
Importadora de Frutas La Violetera Ltda.	Rua Gal. Carneiro, 1411 Jd. Botânico PR tel: (041) 264-4242
Femepe Indústria e Comércio de Pescados S/A	Rua Orlando Ferreira, 705 Navegantes SC tel: 047-3321088
Arisco Industrial Ltda.	Rua 67 A, 226 Centro Goiânia, Goiás tel: 062-2247444

Fonte: Banco do Brasil

Conservas de sardinha e atum

Durante o ano de 1996, o Brasil importou 6.934 t de conservas de sardinhas (US\$ FOB 13.754.086) e 1.700 t de conservas de atum (US\$ FOB 5.206.432). Desses totais, estima-se que 20% do volume de conservas de sardinha tenha sido direcionado para o Rio de Janeiro, enquanto para as conservas de atum, os percentuais tenham ficado próximos aos 12%. Temos assim, em média 1.387 t de conservas de sardinha, correspondendo a cerca de 2.219t em equivalente “peso inteiro” (coeficiente de 1,6 = 220 g peso inteiro / 135 g peso líquido), e 204 t de conservas de atum, ou 387 t em “peso inteiro” (coeficiente de 1,9 = 318 g peso inteiro / 170 g peso líquido).

Quadro nº 12 - Empresas importadoras de conservas de sardinha e atum

Nome da Empresa	Endereço e telefone
Justino, Filhos & Cia. Ltda. Arisco Industrial Ltda.	Av. Rui Barbosa, 1054 São José dos Pinhais, Paraná Rua 67 A, 226 Centro Goiânia, Goiás tel: 062-2247444
Ampla Comercial, Importação e Exportação Ltda.	Colônia Ag. Vicente Pires s/n, Chácara 134, Guará, Brasília DF
Quaker Brasil Ltda. Baratão Importadora e Exportadora São Miguel	Rua da Consolação, 247 10º andar São Paulo SP Av. São Sebastião, 11747 Santa Tereza Boa Vista, Acre
Companhia Brasileira de Distribuição	Av. Brigadeiro Luiz Antônio, 3142 São Paulo SP tel: 011-5348721
Caleche Importação e Exportação Ltda. Tangará Importadora e Exportadora S/A Riomar Conservas Ltda.	Rua da Cevada, 96 Penha Circular, Rio de Janeiro RJ Av. Princesa Isabel, 629/1108 Centro, Vitória ES Av. Bernardo Sayão, 3264 Belém PA tel: 091-2249574
Femepe Indústria e Comércio de Pescados S/A	Rua Orlando Ferreira, 705 Navegantes SC tel: 047-3321088
Carrefour Comércio e Indústria Ltda.	Rua Paul Valery, 255 Granja Julieta, São Paulo SP tel: 011-5223199
Gisa Comércio, Importação e Exportação Ltda.	Rua Benjamin de Oliveira, 193, São Paulo SP tel: 011-2272577

Fonte: Banco do Brasil

4 - O comércio varejista

4.1 - Situação atual

O comércio de pescado fresco vem sendo caracterizado pelo declínio do papel desempenhado pelas peixarias como estabelecimentos isolados, em favor dos pontos de venda integrados em estruturas com oferta mais diversificada, tanto no que se refere a gêneros alimentícios, quanto a produtos de uso geral. No primeiro caso, estão os postos volantes das feiras livres e os boxes dos hortomercados que comercializam o pescado fresco junto a uma grande variedade de produtos. Essa tendência foi reforçada pelos supermercados onde, além do pescado fresco, é possível encontrar uma ampla oferta de congelados e enlatados, nacionais e importados, além do bacalhau seco e salgado e os produtos semi-prontos. A exceção a esse quadro é dada pelos mercados de peixe, alguns tradicionais como o Mercado de São Pedro em Niterói, e outros mais recentes como o Mercado do Produtor, na Barra da Tijuca, Rio de Janeiro. Os mercados têm como principal atrativo uma maior oferta de pescado, preços mais baixos e, principalmente, a sugestão de um produto “mais fresco” e de melhor qualidade, do que o similar oferecido nas feiras, peixarias e supermercados.

4.1.1 - Feiras livres

Em Niterói funcionam onze feiras livres ao longo das ruas de 9 bairros mais importantes. As feiras funcionam de terça-feira a domingo, em períodos de 8 horas diárias, sempre com oferta de pescado em uma ou duas barracas. A oferta está voltada, principalmente, para o segmento de pescados de valor mais baixo, incluindo tainha, corvina, sardinhas, espada, xerelete e enchova, entre outros, totalizando cerca de 250 kg de pescado por semana, ou 1.000 kg/mês e 12 t/ano. Cerca de 80 a 90% do total vendido corresponde a pescado inteiro. O reduzido movimento de pescado nas feiras livres de Niterói deve-se

provavelmente à polarização exercida pelo Mercado São Pedro (ver adiante) que concentra grande parte da oferta de pescado na cidade.

São as seguintes as principais formas de apresentação do pescado:

- Inteiro: tainha, corvina, enchova, pescadinha, polvo, camarões, pargo, xerelete, olho de cão, namorado, dourado, batata, espada, sardinha, cação e robalo.
- Em postas: namorado, dourado, batata e espada.
- Em filé: sardinha, cação e peixe sapo.

No Município do Rio de Janeiro funcionam 188 feiras livres, cobrindo praticamente a totalidade das regiões administrativas. Seu horário de comercialização vai das 7:00 hs às 13:00 hs, à exceção daquelas localizadas nas áreas das XVIII e XIX RAs, que tem seu horário de encerramento de atividades as 14:30 hs. A oferta percentual de pescado processado, em filés ou postas, é variável, sendo maior nas feiras da zona sul da cidade, onde se encontram os consumidores de maior poder aquisitivo.

Os anexos 3 e 4 apresentam a localização e o dia da semana de funcionamento de cada uma das feiras livres dos Municípios de Niterói e do Rio de Janeiro.

Estão cadastrados na APPAERJ 120 feirantes, que compram, em média, cerca de 15 tabuleiros (20 kg) por dia, aproximadamente a cada 2 dias. Pode-se estimar, portanto, um consumo de 18 t/dia, ou 396 t/mês e 4.752 t/ano:

15 tabuleiros (300 kg) x 120 feirantes x 11 dias x 12 meses = 4.752 t/ano

As principais formas de apresentação do pescado são as seguintes:

- Inteiro: cherne, namorado, linguado, badejo, robalo, olho de cão, pargo, congro rosa, enchova, tainha, trilha, pescadinha, corvina, sardinha, xerelete, lula, polvo, lagosta e camarão.
- Em postas: atum, badejo, cherne, salmão.

- Em filé: cherne, linguado, congro rosa, badejo, pescadinha, viola, pescada e salmão.

Quadro nº 13 Preços praticados nas feiras livres de Niterói - R\$/kg (julho/1997)

Espécie	Apresentação	Preço (R\$/Kg)	
		Mínimo	Máximo
Batata	inteiro		5,00
Cação	inteiro		5,00
Camarão 7 barbas	inteiro		4,00
Camarão cinza	inteiro		8,00
Corvina	inteiro	2,00	2,50
Dourado	inteiro	5,00	6,00
Enchova	inteiro	4,00	5,00
Espada	inteiro		1,50
Namorado	inteiro		6,00
Pargo	inteiro		6,00
Polvo	inteiro		8,00
Sardinha verdadeira	inteiro		2,00
Tainha	inteiro		2,00
Xerelete	inteiro		3,00
Cação	filé	4,00	6,00
Cherne	filé	9,00	11,00
Peixe sapo	filé	7,00	9,00
Pescada	filé	4,00	6,00
Sardinha verdadeira	filé	2,00	3,00
Viola	filé	8,00	9,00
Batata	posta		6,00
Cherne	posta	9,00	11,00
Dourado	posta	7,00	9,00
Espada	posta		1,50
Namorado	posta	6,00	7,00
Salmão	posta	9,00	11,00

**Quadro nº 14 Preços praticados nas feiras livres do Rio de Janeiro - R\$/kg
(agosto/1997)**

Espécie	Apresentação	Preço (R\$/Kg)	
		Mínimo	Máximo
Badejo	inteiro		9,60
Camarão cinza	inteiro	12,00	20,00
Camarão rosa VG	inteiro		30,00
Cherne	inteiro		9,60
Congro Rosa	inteiro	5,60	6,60
Corvina	inteiro	2,60	4,60
Enchova	inteiro	4,00	4,60
Lagosta	inteiro		18,00
Linguado	inteiro		9,60
Lula	inteiro	8,00	12,00
Namorado	inteiro	5,00	6,60
Olho de cão	inteiro		5,00
Pargo	inteiro	3,60	5,60
Pescadinha	inteiro		3,60
Polvo	inteiro	6,00	9,60
Robalo	inteiro		14,00
Sardinha verdadeira	inteiro	1,00	2,00
Tainha	inteiro	2,00	3,00
Trilha	inteiro	4,60	5,00
Xerelete	inteiro		2,60
Badejo	filé	16,00	18,00
Cherne	filé		18,00
Congro rosa	filé		16,00
Linguado	filé		12,00
Pescada	filé		6,00
Pescadinha	filé		6,00
Salmão	filé		16,00
Viola	filé		9,60
Atum	posta		5,60
Badejo	posta		9,60
Cherne	posta		12,00
Salmão	posta		12,00
Mexilhão	cozido		5,00

4.1.2 - Ambulantes

Estão cadastrados na APPAERJ 2.050 ambulantes. O número médio diário de compradores na CEASA fica em torno de 150, com compras médias de 10 tabuleiros (20kg) cada um, perfazendo um total diário de 30 toneladas de pescado, ou 660 t/mês e 7.920 t/ano, considerando-se 22 dias por mês de atividade na CEASA:

$$10 \text{ tabuleiros (200 kg)} \times 150 \text{ feirantes} \times 22 \text{ dias} \times 12 \text{ meses} = 7.920 \text{ t/ano}$$

Os ambulantes atuam nas áreas mais pobres da cidade, comercializando pescado inteiro de baixo valor comercial, como as sardinhas e a “mistura”.

4.1.3 - Peixarias

Em Niterói, funcionam 58 peixarias. Também para esses estabelecimentos, o percentual de pescado inteiro relativamente aos totais vendidos chega a cerca de 80 a 90%. Algumas das peixarias, para as quais se obtiveram estimativas de venda, estão listadas no quadro 15:

Quadro nº 15 - Peixarias em Niterói

Peixaria	Localização	Volume de venda (kg/dia)
Peixaria São Lourenço	Rua Visconde do Rio Branco, 225 Centro	200
Peixaria do Mercado Santo Antônio	Rua Desembargador Lima e Castro, Fonseca	150
Peixaria Lobo	Rua Visconde do Rio Branco, 225 Centro	180
Peixaria Deusa do Mar	Av. Rio Branco, 55 Centro	250
Peixaria Badejo	Rua Lemos Cunha, 549 Icaraí	200
Peixaria Garoupa	Rua Cel. Gomes Machado, 103 Centro	250
Peixaria Icaraí (Alfamares Ltda.)	Rua Mariz e Barros, 194 Icaraí	180
Peixaria Dourado	Alameda São Boaventura, 1071 Fonseca	130

A média de venda informada, para o equivalente em “peixe inteiro”, é de 192 kg/dia, o que corresponderia a 4.224 kg/mês, por peixaria, e a cerca de 245 t/mês e 2.940 t/ano para o conjunto das peixarias de Niterói:

$$58 \text{ peixarias} \times 192 \text{ kg} \times 22 \text{ dias} \times 12 \text{ meses} = 2.940 \text{ t/ano}$$

A relação completa das peixarias de Niterói, conforme relação fornecida pela Prefeitura Municipal, está no anexo 5.

Quadro nº 16 - Preços praticados nas peixarias de Niterói - R\$/kg (julho/1997)

Espécie	Apresentação	Preço (R\$/Kg)	
		Mínimo	Máximo
Batata	inteiro		5,00
Camarão 7 barabas	inteiro	2,50	4,00
Camarão cinza	inteiro	4,00	8,00
Camarão rosa VG	inteiro		23,00
Cherne	inteiro		8,00
Corvina	inteiro	1,80	3,00
Enchova	inteiro	1,80	5,00
Namorado	inteiro	5,00	6,00
Pargo	inteiro		4,50
Pescada	inteiro		1,50
Pescadinha	inteiro	1,80	4,00
Polvo	inteiro		8,00
Sardinha verdadeira	inteiro	0,80	1,50
Tainha	inteiro	1,00	3,00
Trilha	inteiro	2,00	2,00
Xerelete	inteiro	1,50	3,00
Cação	filé	4,50	8,00
Peixe sapo	filé	7,00	9,00
Sardinha verdadeira	filé	1,00	3,00
Batata	posta	6,00	8,00
Dourado	posta	6,00	8,00
Namorado	posta	6,00	7,00

De acordo com o SINDCARNES - Sindicato do Comércio Varejista de Carnes Frescas, funcionam no Município do Rio de Janeiro 122 peixarias. A relação completa, conforme listagem fornecida pelo sindicato, está no anexo 6.

Já conforme a APPAERJ, estão cadastradas, para compra direta na CEASA, 150 peixarias. Dessas cerca de 90% atuam apenas no varejo, enquanto as 10% restantes funcionam, também, como atacadistas. O volume de compras do primeiro grupo chega, em média, a 100 kg por dia, totalizando 297 t/mês e 3.564 t/ano.

135 peixarias x 100 kg/dia x 22 dias x 12 meses = 3.564 t/ano.

O quadro 17 lista algumas das peixarias do Rio de Janeiro, com atividade atacadista.

Quadro nº 17 - Peixarias no Rio de Janeiro com vendas no atacado e varejo

Peixaria	Localização	Volume de venda (kg/dia)
Produtos Alimentícios São Francisco de Paula Atacadistas de Frutos do Mar	Rua do Ouvidor, 20 Centro	500
Peixaria Nunes & Nunes	Rua do Mercado, 47 Centro	300
Peixaria Bolivar	Rua Bolivar, 70 Copacabana	280
Peixaria Usina ¹	Av. Edson Passos, 15, loja E Tijuca	200
Peixaria Só Peixe	Rua Itabuna, 66 São Cristóvão	250
Peixaria Colônia dos Pescadores Z-13 ¹	Av. Atlântica s/n Copacabana	300

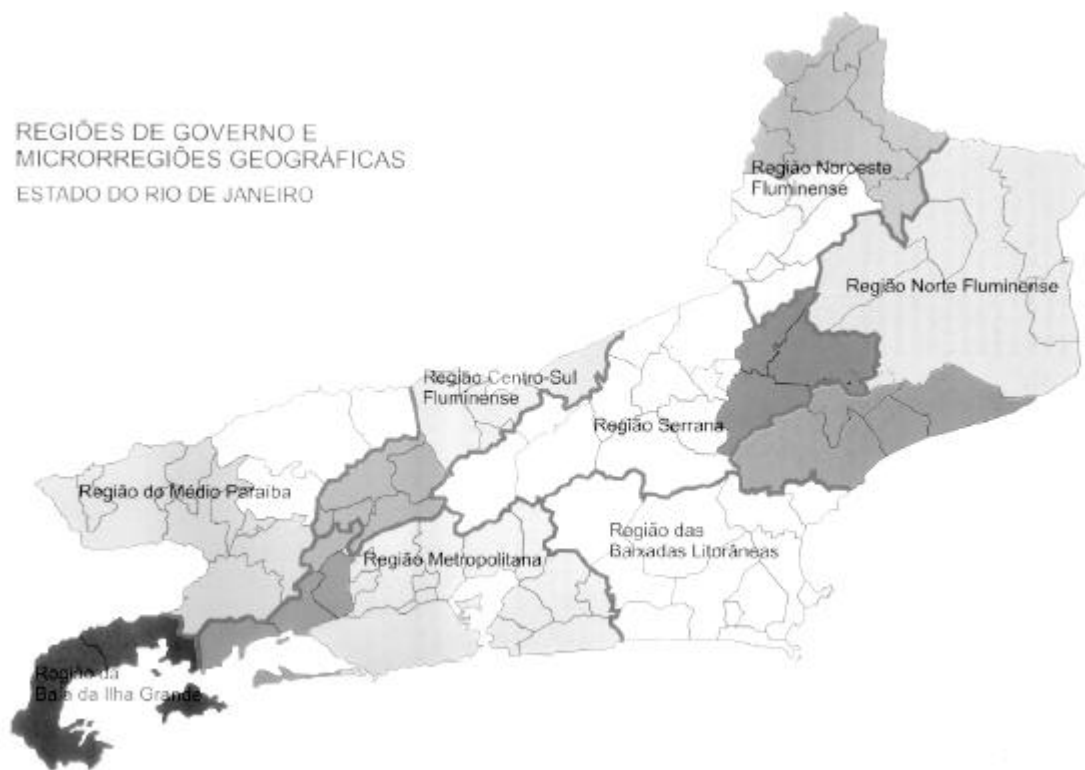
¹ - Não constam da relação do SINDCARNES

Para um volume de venda médio diário de 305 kg, pode-se estimar um movimento anual de 1.208 toneladas nesta peixarias:

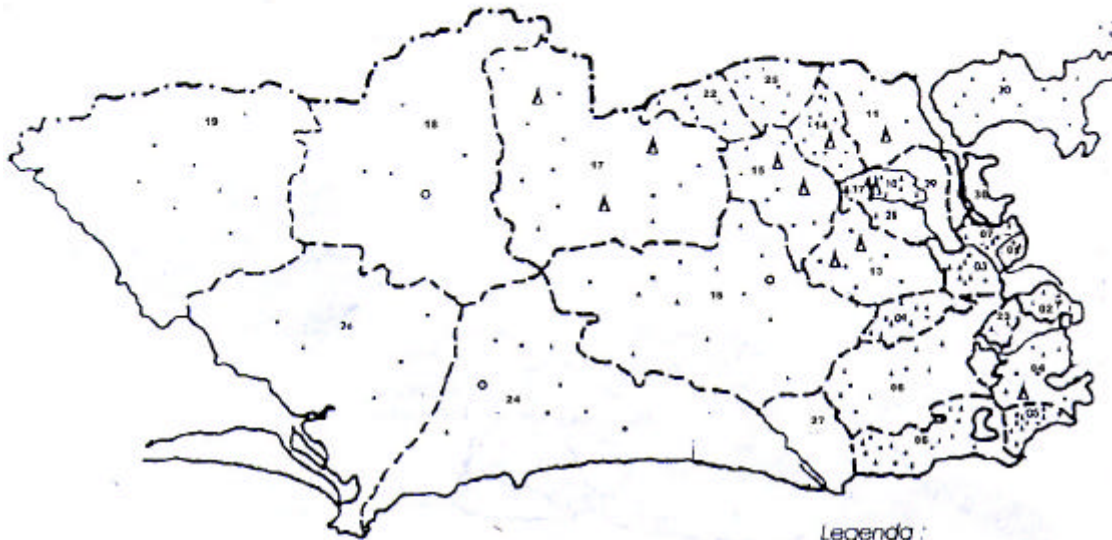
$$15 \text{ peixarias} \times 305 \text{ kg (média)} \times 22 \text{ dias} \times 12 \text{ meses} = 1.208 \text{ t/ano}$$

Nas peixarias da zona sul da cidade do Rio de Janeiro, em função do maior poder aquisitivo da população a oferta de camarões e de pescado processado em postas e filés tende a ser mais alta que na zona norte e nos subúrbios.

REGIÕES DE GOVERNO E
MICRORREGIÕES GEOGRÁFICAS
ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Mapa do Município do Rio de Janeiro



escala aprox.

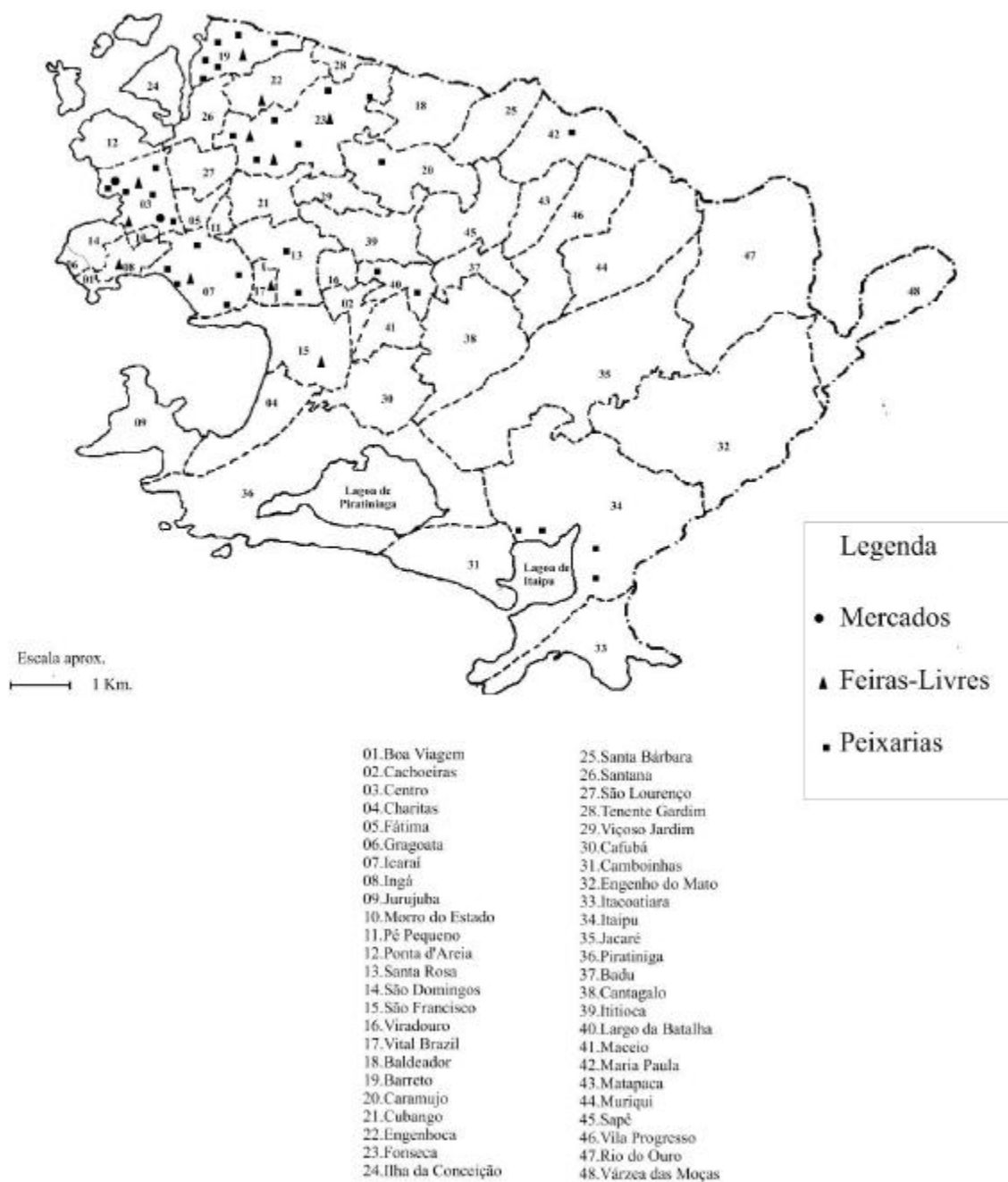
5km

Legenda :

- 01 Peixaria † 07 Feiras-Livres ◦ 10 Peixarias
- ▲ 01 Feira-Livre ‡ 07 Feiras-Livres ▲ 10 Feiras-Livres

- | | |
|----------------------|----------------------------|
| 1 RA - Portuária | 16 RA - Jacarepaguá |
| 2 RA - Centro | 17 RA - Bangu |
| 3 RA - Rio Comprido | 18 RA - Campo Grande |
| 4 RA - Botafogo | 19 RA - Santa Cruz |
| 5 RA - Copacabana | 20 RA - Ilha |
| 6 RA - Lagoa | 21 RA - Paqueta |
| 7 RA - São Cristóvão | 22 RA - Anchieta |
| 8 RA - Tijuca | 23 RA - Santa Tereza |
| 9 RA - Vila Isabel | 24 RA - Barra da Tijuca |
| 10 RA - Ramos | 25 RA - Pavuna |
| 11 RA - Penha | 26 RA - Guaratiba |
| 12 RA - Inhaúma | 27 RA - Rocinha |
| 13 RA - Meier | 28 RA - Jacarezinho |
| 14 RA - Irajá | 29 RA - Complexo do Alemão |
| 15 RA - Madureira | 30 RA - Complexo da Maré |

Mapa do Município de Niterói



**Quadro nº 18 Preços praticados nas peixarias do Rio de Janeiro - R\$/kg
(agosto/1997)**

Espécie	Apresentação	Preço (R\$/Kg)
---------	--------------	----------------

		mínimo	Máximo
Badejo	inteiro		9,00
Batata	inteiro	5,00	6,00
Cação	inteiro		5,00
Camarão cinza	inteiro	15,00	16,00
Camarão rosa VM	inteiro	15,00	16,00
Camarão rosa cativoiro	inteiro		12,00
Cherne	inteiro	6,50	12,00
Congro rosa	inteiro		6,00
Corvina	inteiro	2,50	4,00
Dourado	inteiro	5,00	6,50
Enchova	inteiro		5,00
Espada	inteiro	1,50	2,00
Lula	inteiro	4,00	5,00
Linguado	inteiro	6,00	12,00
Namorado	inteiro	6,00	7,00
Olho de cão	inteiro		4,00
Pargo	inteiro	4,50	6,00
Pescada	inteiro	3,50	6,00
Polvo	inteiro	6,50	8,00
Robalo	inteiro		12,00
Salmão	inteiro		9,00
Sardinha verdadeira	inteiro	1,50	2,00
Tainha	inteiro	2,50	3,00
Badejo	filé		19,80
Cação	filé	7,00	8,00
Cherne	filé		20,80
Congro rosa	filé		10,00
Linguado	filé		12,00
Merluza	filé		4,30
Peixe sapo	filé	3,80	9,00
Pescada	filé	5,80	14,80
Viola	filé		16,80
Badejo	posta		17,80
Cherne	posta		18,80
Salmão	posta		16,80
Mexilhão	cozido		5,00

4.1.4 - Mercados

O Mercado de São Pedro é o principal ponto de venda de pescado em Niterói, apresentando preços compatíveis com os das feiras livres. Este Mercado se localiza na Rua Visconde do Rio Branco, 55, Ponta da Areia - Niterói, possuindo 39 boxes e funciona de terça feira a sábado, por um período de 12 horas por dia. Aos domingos e feriados, o Mercado trabalha durante seis hora. O volume de venda estimado é de pouco mais de 10 toneladas ao dia, onde cada box contribui com cerca de 300 kg. Parte significativa do pescado deriva do Entreposto da Colônia Z-8, na Praia Grande, que concentra os desembarques de diversos pontos da baía da Guanabara, sendo o restante proveniente do Entreposto da “Mantuano” e de encomendas diretas a outras regiões. O total anual comercializado no Mercado São Pedro pode ser estimado em:

10 t x 22 dias x 12 meses = 2.640 t/ano

São as seguintes as principais formas de apresentação do pescado:

- Inteiro: tainha, corvina, congro rosa, enchova, pescadinha, polvo, pargo, xaréu, xerelete, linguado, robalo, tainha, lula, lagosta, siri.
- Inteiro ou em postas: salmão, badejo, cherne, namorado, atum, garoupa, batata, pescada amarela e espada.
- Inteiro ou em filé: cherne, sardinha, cação e peixe sapo.
- Inteiro com casca: camarão rosa.
- Inteiro, com e sem casca: camarão sete barbas.
- Inteiro, sem carapaça, pré-cozido: mexilhão.

**Quadro nº 19 Preços praticados no Mercado de São Pedro - Niterói - R\$/kg
(julho/1997)**

Espécie	Apresentação	Preço (R\$/Kg)	
		mínimo	Máximo
Batata	inteiro		5,00
Camarão 7 barbas	inteiro	4,00	6,00
Camarão cinza	inteiro	8,00	10,00
Camarão rosa VG	inteiro	26,00	35,00
Cherne	inteiro		10,00
Corvina	inteiro		3,00
Enchova	inteiro		5,00
Lula	inteiro		8,00
Namorado	inteiro		6,00
Pargo	inteiro		6,00
Polvo	inteiro		10,00
Sardinha verdadeira	inteiro	1,50	2,50
Tainha	inteiro		2,50
Xerelete	inteiro		3,00
Caçã	filé		6,00
Cherne	filé	8,00	9,00
Peixe sapo	filé		8,00
Pescada	filé	4,00	6,00
Sardinha verdadeira	filé	1,50	2,50
Viola	filé	6,00	8,00
Batata	posta	6,00	7,00
Cherne	posta	8,00	9,00
Dourado	posta	6,00	7,00
Namorado	posta	6,00	8,00
Salmão	posta	9,00	11,00

O Mercado do Produtor da Barra situa-se na Av. Ayrton Senna, na Barra da Tijuca, Rio de Janeiro, sendo relativamente recente, com pouco menos de dez anos de atividades. O mercado comercializa, em seus 20 boxes, em torno de 70 t de pescado por mês, sendo 50t de peixes e moluscos e 20 t de crustáceos . Por estar situado em uma área nobre da cidade, habitada por consumidores de alto poder aquisitivo, oferece produtos de qualidade superior. O cherne, apresentado inteiro ou em postas, corresponde a cerca de 20 a 25% do volume de vendas de peixes. Outros produtos incluem o linguado, a pescada e a viola filetados, o

namorado inteiro e em postas, o congro inteiro e em filés, a enchova, o pargo e o olho de cão inteiros, além de lulas e polvos e o salmão chileno, inteiro e em postas. Os camarões correspondem à quase totalidade dos crustáceos comercializados, havendo, também, pequena oferta de lagostas e cavaquinhas. O camarão oriundo de cultivos da região Nordeste do Brasil, chega a atingir volumes de 4 t/mês, com preços bastante competitivos, variando de R\$ 6,00 a R\$ 12,00/kg. A maior parte do pescado é proveniente da CEASA e Mantuano e, em menor escala, de outros pontos do litoral do Estado, tais como, Parati, Angra dos Reis, Sepetiba, Arraial do Cabo e Cabo Frio.

Não muito afastado, ainda na Barra da Tijuca, funciona o Mercadinho dos Pescadores Artesanais, na Praia dos Amores, Quebra Mar. O pescado é capturado em áreas próximas, chegando a uma oferta de 3,5 t / mês, sendo as principais espécies a corvina, enchova, cação, marimbá e olho de cão.

Os dois mercado comercializam, portanto, cerca de 882 t/ano.

Quadro nº 20 Preços praticados no Mercado do Produtor da Barra - Rio de Janeiro - R\$/kg (Julho/1997)

Espécie	Apresentação	Preço	
		Mínimo	Máximo
Camarão 7 barbas	inteiro	5,00	8,00
Camarão cinza	inteiro	15,00	16,00
Camarão rosa VG	inteiro	22,00	28,00
Camarão rosa cativo	inteiro	6,00	12,00
Cherne	inteiro		8,00
Congro	inteiro	6,00	7,00
Enchova	inteiro	5,00	6,00
Lula	inteiro	5,00	10,00
Namorado	inteiro	6,00	8,00
Olho de cão	inteiro	4,00	6,00
Pargo	inteiro	4,00	6,00
Polvo	inteiro		8,00
Salmão	inteiro		10,00
Congro rosa	filé	10,00	12,00
Linguado	filé	15,00	18,00
Pescada	filé		5,00
Viola	filé	9,00	12,00
Cherne	posta	12,00	15,00
Namorado	posta	10,00	12,00
Salmão	posta		12,00

4.1.5 - Supermercados

De acordo com a Associação de Supermercados do Rio de Janeiro - ASSERJ, operam, na Região Metropolitana, 65 empresas classificadas como supermercados. O quadro abaixo lista os estabelecimentos, classificados em ordem alfabética e de acordo com o município onde se localiza a sua sede ou representação regional. Deve-se observar que nem todos trabalham com pescados, ou mesmo oferecem uma ampla oferta de comestíveis, como é o caso das Lojas Americanas S/A, cuja estrutura se aproxima mais de uma loja de departamentos do que de um supermercado.

Quadro n° 21:Relação dos supermercados da Região Metropolitana do Rio de Janeiro

Município	Empresa	Município	Empresa
Duque de Caxias	Cereais Celma Ltda.	Rio de Janeiro	Freeway Supermercados Ltda.
Duque de Caxias	Supermercado Vista Alegre Ltda.	Rio de Janeiro	Germans Distr. Comestíveis Ltda.
Duque de Caxias	Supermercados Rosana Ltda.	Rio de Janeiro	L. Carneiro e Irmãos Ltda.
Guapimirim	Supermercados Box Model Ltda.	Rio de Janeiro	Lojas Americanas S/A
Itaboraí	Comercial Preferido Ltda.	Rio de Janeiro	Mercearia Qualité Ltda.
Itaboraí	Supermerc. Santos e Pires Ltda.	Rio de Janeiro	Paes Mendonça S/A
Itaguaí	Supermerc. Dantas e Soma Ltda.	Rio de Janeiro	Parle Supermercados Ltda.
Itaguaí	Supermercado Santa Cruz Ltda.	Rio de Janeiro	Princesa Auto-Serv. de Comest.
Itaguaí	Supermercado Seropédica Ltda.	Rio de Janeiro	Rainha Supermercados Ltda.
Magé	O Rei dos Barateiros Cereais	Rio de Janeiro	Roncetti Com. Imp. Ltda.
Magé	Orxal - Organização Xavier Ltda.	Rio de Janeiro	Sercall Supermercado Ltda.
Nilópolis	Supermercados Feira Nova Ltda.	Rio de Janeiro	Supermercado Barra Ltda.
Niterói	Cereais Estrela Brasileira	Rio de Janeiro	Supermercado Fiesta
Niterói	Market Way Com. de Alimentos	Rio de Janeiro	.Supermercado Maracanã Ltda
Niterói	Supermercado Praiano Ltda.	Rio de Janeiro	Supermercado Montreal S/A.
Niterói	Vieira Irmão e Cia. Ltda.	Rio de Janeiro	Supermercado Princesa de Olaria
Nova Iguaçu	Cerealista Graça Ltda.	Rio de Janeiro	Supermercados Big Ltda.
Nova Iguaçu	Organização Maringá Ltda.	Rio de Janeiro	Supermercados Camaro Ltda.
Nova Iguaçu	Supermercado Torrebela Ltda.	Rio de Janeiro	Supermercados Mundial Ltda.
Nova Iguaçu	Supermerc. Alto da Posse Ltda.	Rio de Janeiro	Supermercados Nova Olinda Ltda.
Nova Iguaçu	Supermercados Novo Mundo Ltda.	Rio de Janeiro	Supermercados Pague Menos Ltda.
Nova Iguaçu	Supermercados Vianense Ltda.	Rio de Janeiro	Supermercados Real de Éden Ltda.
Paracambi	Supermercado Berg e Berg Ltda.	Rio de Janeiro	Supermercados Serra e Mar Ltda.
Rio de Janeiro	Art Cereais Ltda.	Rio de Janeiro	Supermercados Zona Sul
Rio de Janeiro	Bonjour Alimentos Ltda.	Rio de Janeiro	Três Poderes S/A Supermercados
Rio de Janeiro	CBD - Cia. Brasil. de Distribuição	São Gonçalo	J.G. Souza & Cia. Ltda
Rio de Janeiro	Cariocão Supermercados Ltda.	São Gonçalo	Org. N.S. de Nazareth
Rio de Janeiro	Carrefour Com. e Ind. S/A	São Gonçalo	Supermercados Max Box Ltda.
Rio de Janeiro	Casas Guanabara de Comestíveis	S. J. de Meriti	Lito & Cia. Ltda.
Rio de Janeiro	Cereais Mercado Novo Ltda.	S. J. de Meriti	Mercado Valente Ltda.
Rio de Janeiro	Continente Supermercados Ltda.	S. J. de Meriti	Modelo Supermercado Com. e Ind.
Rio de Janeiro	Dallas Supermercados Ltda.	S. J. de Meriti	Casas Sendas Com. e Ind. S/A
Rio de Janeiro	Feirão Supermercados Ltda.		

Fonte: ASSERJ -rua do arroz 90, 4° andar, Mercado São Sebastião, Rio de Janeiro. tel:270.6339 fax: 270.6648

A seguir estão listadas as principais redes, em termos de faturamento bruto, para as quais se dispõem dos respectivos totais comercializados de pescado fresco, congelado, salgado e enlatado.

Quadro nº 22 Relação dos totais comercializados pelas principais redes de supermercados do Rio de Janeiro

Empresa	Endereço	Fat. bruto ¹	Volume de venda (ton/mês)			
			Fresco	Congel. ²	Salg. ³	Enlat. ⁴
Carrefour Com. e Ind. S/A	Av. Pres. Wilson, 231/1501, Centro Rio de Janeiro RJ tel: 240-8712/431-3011	4.897.013	100	210	80	4,8
Casas Sendas Com. e Ind. S/A	Rod. Pres. Dutra, 4674 S.J. de Meriti RJ tel: 651-2120/471-3177 Fax: 651-9244	1.545.741	120	150	60	33
Paes Mendonça S/A	Rua Gal. Padilha, 64 São Cristóvão, Rio de Janeiro RJ tel: 399-4955 Fax: 288-1145	1.010.186	75	180	50	31
Três Poderes S/A Supermercado.	Estr. dos Bandeirantes 5560 Jacarépaguá, Rio de Janeiro: tel:342.8585 fax:342.2482	165.286	Não	54	84	3,1
Freeway Supermercados S/A	Av. das Américas 2000, Barra da Tijuca, Rio de Janeiro. Tel: 439.2000 fax:439.1701	109.310	14	24	1	1,5

1 - Faturamento bruto total para o conjunto das lojas no Brasil, em 1.000 R\$, durante o ano de 1996.

2 - Base "peso inteiro", calculado usando fator igual a 3 (filés)

3 - Base "peso inteiro", calculado usando fator igual a 4 (seco e salgado)

4 - Base "peso inteiro", calculado, para o Carrefour, Três Poderes e Freeway, pela fórmula (n° latas x 5/6 x 220 g + n° latas x 1/6 x 318 g). Para o Paes Mendonça e Casas Sendas, o total foi calculado, a partir do peso informado, usando os fatores 1,6 e 1,9 e considerando-se que a proporção de latas de sardinha e atum seja, também, de 5 para 1.

FONTE: Associação Brasileira de Supermercados - ABRAS e entrevistas.

Como vem ocorrendo em todas as grandes cidades, a disseminação dos supermercados termina por definir hábitos dos consumidores, induzidos por facilidades que vão desde o estacionamento fácil e seguro até a enorme diversidade de produtos à sua disposição. A ampliação da abrangência da oferta passou a incluir setores tão diversos como padaria, açougue e peixaria, além dos gêneros tradicionais que caracterizavam o setor. Em uma

grande loja de supermercado é possível escolher entre produtos de pescado fresco, congelados, semi-prontos, conservas nacionais e importados e, em alguns casos, até carpas vivas. Segundo a ABRAS, o faturamento dos supermercados brasileiros manteve, em 1996, a tendência de alta, já verificada nos anos anteriores, totalizando vendas no valor de US\$ 46,4 bilhões, com um crescimento de 6,3% em relação a 1995.

Produtos de pescado nos supermercados (agosto/1997):

Seco e salgado

A oferta de bacalhau é farta em todos os supermercados, sendo apresentados, comercialmente, como “Porto Imperial”, “Norueguês”, ou ainda, de acordo com o seu tipo e classificação, “codinho”, “saithe”, etc. O bacalhau da Noruega é comercializado dessalgado em filés ou postas, com a marca *Nórdica*.

Produto	Preço (R\$/Kg)	
	Mínimo	Máximo
Bacalhau “cod” 11/15		15,00
Bacalhau “saithe” 10/12	6,90	8,00
Bacalhau “Porto” postas 8/10		17,00
Bacalhau “ling”		10,40
Bacalhau “zarbo”		8,30
Bacalhau “saithe” postas		7,90
Bacalhau “cod” desfiado/cubos		11,00
Aparas de bacalhau em pacote		9,00
Bacalhgau norueguês		10,85
Bacalhau “Porto imperial”		9,80
Bacalhau “Porto imperial legítimo”	10,80	15,65

Enlatados

As principais marcas disponíveis nos supermercados são *Coqueiro* (Quaker), *Gomes da Costa* (Metal Forty), *Rubi*, *Arisco* e *Beira Alta*. Parte das conservas de sardinha e atum são importadas da Venezuela e da Tailândia, respectivamente, e vendidas com marcas nacionais

(*Arisco, Beira Alta e Gomes da Costa*). A marca de atum enlatado *CPC* (Equador) é também facilmente encontrável nos supermercados.

Produto	Preço (R\$)	
	Mínimo	Máximo
Atum sólido em água e sal 130 g		1,89
Atum sólido em óleo comestível 170 g	1,35	2,29
Atum sólido em óleo comestível 184 g		1,60
Atum grated 170 g	1,25	1,97
Atum grated 184 g		1,39
Sardinha em óleo ou molho de tomate 125 g	0,45	0,69
Sardinha em óleo ou molho de tomate 135 g	0,56	0,75
Sardinha em óleo ou molho de tomate 250 g		1,10
Filé de sardinha s/ pele e s/ escama 135 g	1,21	1,45
Filé de sardinha em óleo com ou sem pimenta 115 g		1,85
Camarão em água e sal 185 g	2,89	3,99
Siri em água e sal 170 g	3,45	4,70
Filé de arenque alemão 190 g		3,10
Mexilhão em molho escabeche 115 g	3,65	4,40
Atum sólido em óleo comestível 184 g - Equador	1,66	1,91
Arenque pequeno defumado (Sprat) 120 g - CEE		3,97

Congelados

As principais marcas disponíveis são *Frescatto* (Frigorífico Calombé - Rio de Janeiro), *Fliper* (Frigorífico Jahú - Rio Grande do Sul), *Lapesca* (Laguna Pescados Ltda. - Santa Catarina), *Pescal* e *Costa Sul* (Rio Grande do Sul) e *Maison* e *São Thomé* (Rio de Janeiro).

Produto	Preço (R\$)	
	Mínimo	Máximo
Filé de cação 400 gr		3,99
Filé de pescada 500 gr	1,99	2,62
Filé de pescadinha 500 gr	1,9	3,07
Filé de linguado 1 Kg		18,10
Filé de merluza 500 gr	2,29	2,76
Filé de bacalhau 1 Kg		9,90
Filé de salmão (Chile) 100 gr		4,65
Filé de salmão (Chile) 400 gr		9,90
Posta de salmão (chile) 400 gr		6,99
Posta de salmão (Chile) 1 Kg		12,77
Sardinha portuguesa inteira 1 Kg	4,99	6,75
Kani kama (Argentina e Coréia) 250 gr	2,99	3,40
Cauda de lagosta (Canadá) 300 gr		6,32
Cauda de lagosta -"surimi" (Coréia) 250 gr		6,50
Camarão descascado 500 gr	5,49	5,69
Pata de caranguejo empanada 330 gr		9,75
Carne de Siri 500 gr	5,99	12,05
Anéis de lula 300 gr	4,99	6,27
Marisco limpo 500 gr		5,39
Filé de merluza empanado 300 gr		3,80
Filé de merluza empanado com queijo 250 gr		2,48
Filé de linguado enrolado em salmão (Coréia) 360 gr		6,80
Torta de camarão 500 gr	5,90	6,75
Bacalhau norueguês dessalgado filé 1 Kg		14,00
Bacalhau norueguês dessalgado posta 1 Kg		26,00

Fresco

Enquanto os produtos enlatados e salgados estão presentes, praticamente, em todos os supermercados, os congelados e principalmente os frescos, por exigirem instalações apropriadas, são comercializados apenas em algumas lojas selecionadas. Por exemplo, o supermercado "Paes Mendonça" dispõe de peixarias em somente 1/3 de suas lojas, enquanto o "Três Poderes" não trabalha com pescado fresco.

Produto	Apresentação	Preço (R\$/Kg)	
		Mínimo	Máximo
Atum	inteiro		2,99
Bacalhau	limpo		4,99
Batata	inteiro	3,99	4,49
Bonito	inteiro	1,79	2,49
Camarão rosa VG	inteiro		29,99
Camarão rosa cativoiro	inteiro	10,89	12,80
Carpa	inteiro		5,99
Cherne	inteiro		12,90
Cioba	inteiro		5,29
Congro rosa	inteiro	6,79	7,89
Corvina	inteiro	1,89	1,99
Enchova	inteiro	2,69	5,90
Lula	inteiro	1,99	2,99
Olho de cão	inteiro	1,49	6,99
Pargo	inteiro	2,99	3,99
Pescada	inteiro		1,99
Polvo (Chile)	inteiro	9,90	10,29
Salmão	inteiro	6,29	9,90
Sardinha	inteiro	0,49	1,59
Tainha	inteiro	2,99	5,29
Xerelete	inteiro	1,99	2,99
Badejo	posta		12,80
Cação	posta		5,99
Cherne	posta		12,90
Dourado	posta	4,80	5,99
Garoupa	posta		9,90
Robalo	posta	6,99	12,90
Salmão	posta	12,80	12,90
Bacalhau	filé c/ pele		9,90
Badejo	filé		16,50
Cação	filé	4,99	5,99
Linguado	filé		16,80
Merluza	filé	2,09	3,19
Namorado	filé		7,90
Pescada	filé		7,90
Salmão	filé		16,80
Viola	filé		9,90

É possível, ainda, encontrar em menores quantidades, nos supermercados e lojas de *delicatessen*, uma variedade de produtos defumados e marinados de salmão, haddock e arenque.

4.1.6 - Bares e restaurantes

O número de bares e restaurantes no município de Niterói é de 855, sendo 427 bares e 428 restaurantes. Em termos de consumo de pescado, destacam-se aqueles especializados em frutos do mar e os restaurantes de comida japonesa e chinesa. Funcionam no município sete bares e restaurantes do primeiro tipo, com um consumo médio de 25 a 50 kg de pescado diários, além de três estabelecimentos dedicados à comida chinesa e sete especializados na culinária japonesa, com um consumo médio declarado de 40 kg de pescado por dia. Pode-se supor, portanto, um consumo médio mensal de 16 toneladas de pescado, para aqueles segmentos ($7 \times 37,5 + 3 \times 40 + 7 \times 40 = 16.562$ kg), e um total não superior a 30 toneladas para o conjunto dos estabelecimentos do município, equivalendo a 360 t/ano.

No Rio de Janeiro funcionam 2.421 restaurantes e 5.938 bares, sendo cerca de 40 estabelecimentos dedicados à culinária japonesa, 12 à comida chinesa e 40 especializados em frutos do mar. Na APPAERJ, estão cadastrados para a compra direta 230 bares e restaurantes. A compra média varia de 1 a 3 tabuleiros de 20 kg, a cada 2 a 3 dias. Pode-se estimar, portanto, uma média diária de 9,2 toneladas, um total de 101,2 t/mês e 1.214 t/ano:

$$2 \text{ tabuleiros (40 kg)} \times 230 \text{ bares/restaurantes} \times 11 \text{ dias} \times 12 \text{ meses} = 1.214 \text{ t/ano}$$

A distribuição do consumo não é uniforme, variando de acordo com a especialidade e o porte de cada restaurante. Por exemplo, um restaurante especializado em comida japonesa, de grande porte, chega a consumir 6,5 t/mês, sendo cerca de 80% de peixes e 20% de crustáceos. Uma cadeia especializada em comida chinesa, do tipo "fast-food", com 5 lojas, consome cerca de 800 kg/mês de camarão. Restaurantes típicos de frutos do mar informaram o consumo de cerca de 250 a 300 kg de peixes por mês, 90 a 300 kg de crustáceos, 50 a 250 kg de lulas e polvos e 10 a 200 kg de mariscos, no mesmo período.

Lanchonetes

A cadeia de lanchonetes McDonald's inclui em seu cardápio sanduíche a base de peixe. Entre janeiro e julho de 1997, foram servidas 116 toneladas de porções de peixe empanado, nas lojas da cidade do Rio de Janeiro, podendo-se inferir um total anual de 199 t e um equivalente em peso inteiro de 597 t. O produto é preparado a partir de filés de merluza, fornecidos pela empresa uruguaia Fripur e importado pela Brapelco Comércio Transporte e Serviços Ltda.

5 - O consumo de pescado no Rio de Janeiro

A partir das inferências realizadas nas seções anteriores, podem-se definir algumas estimativas para as vendas de pescado, na Região Metropolitana do Rio de Janeiro. Todos os totais correspondem ao equivalente em “peso inteiro”.

Pescado fresco

	ton	%
feiras	4.764	9,39
ambulantes	7.920	15,62
peixarias	7.712	15,21
mercados	3.522	6,94
supermercados ¹	25.583	50,44
bares e restaurantes ²	1.214	2,39
<i>total</i>³	<i>50.715</i>	<i>100</i>

1 - O volume de vendas para os supermercados foi obtido por diferença, entre o total do pescado fresco comercializado no Rio de Janeiro e o somatório dos demais pontos de venda. O percentual de 50% está próximo do limite inferior obtido, por entrevista, na CEASA (60%).

2- São considerados somente os estabelecimentos do Rio de Janeiro que compram diretamente na CEASA

2 - Vendas na CEASA, menos 5% correspondentes a importados e congelados, somadas às vendas diretas na Mantuano (descontados 60% transportados para a CEASA) e aos totais desembarcados na Ilha do Governador, Niterói e São Gonçalo (48.000 - 2.400 + 8.500 - 5.100 + 1.715 = 50.715 t).

Pescado processado nacional

	ton	%
conservas	16.896	77,16
congelados ¹	5.000	22,84
total	21.896	100

1 - O total de congelados nacionais comercializados no Rio de Janeiro foi estimado, em visitas aos pontos de venda, em torno de 10% do volume dos importados.

Pescado importado

	ton	%
salgado seco	37.752	39,94
congelados	50.418	53,35
conservas	2.606	2,76
fresco	3.737	3,95
total	94.513	100

Somando-se os valores para as três categorias, tem-se um total comercializado, em “peso inteiro” de 167.124 t/ano. Para um total de 10.192.097 habitantes na região metropolitana, chega-se a um consumo de 16,4 kg de pescado inteiro, por habitante e por ano.

O pescado consumido fresco, em 1996, incluindo-se aí os totais importados (3.737 t) chegou a 54.452 t. O pescado processado, somando-se os importados e nacionais, atingiu 112.672 t, ou seja, 67% do total, contra apenas 33% de pescado fresco.

Em relação ao pescado fresco, é evidente a concentração das vendas nos supermercados, correspondendo a pouco mais de 50% do total. Os mercados e peixarias respondem em conjunto por cerca de 22% das vendas, enquanto as feiras e ambulantes chegam a 25%. É interessante notar que os ambulantes desempenham um papel importante na comercialização do pescado fresco (15%), ocupando as áreas mais pobres e portanto menos favorecidas em termos de instalações comerciais para a venda fixa.

Dada a majoritária formação católica da população, a “Semana Santa”, em especial a Sexta

Feira da Paixão, em função da interdição religiosa ao consumo de carne, constitui um marco na comercialização de pescado e seus derivados. Apesar de não haver estatísticas disponíveis o consumo de pescado deve atingir níveis bastante altos.

6 - Os preços

A evolução dos preços ao longo da cadeia de comercialização do pescado fresco, para alguns dos principais produtos, está apresentada no quadro 23 abaixo:.

Quadro nº 23 Evolução dos preços médios ao longo da cadeia de comercialização no Rio de Janeiro - pescado inteiro - R\$¹/kg (julho e agosto/1997)²

Espécies	Cais ³	CEASA	Feiras	Peixarias ⁴	Supermercados
Batata	2,00	2,75	5,00	5,50	4,49
Camarão 7 barbas	0,30	3,00	4,00	5,25	
Camarão cinza	5,50	10,00	14,00	10,00	
Camarão rosa VG	20,00	18,00	30,00	29,00	29,99
Cherne	4,25	6,50	6,46	9,00	12,90
Corvina	1,15	1,10	3,30	2,90	
Dourado	2,75	4,00	5,50	5,80	
Enchova	2,00	1,75	4,30	3,90	4,30
Espada	0,30	1,15	1,50	1,75	
Lula	3,15	5,75	10,00	7,00	2,49
Namorado	2,90	4,00	5,80	6,50	
Pargo	1,40	1,75	4,80	5,25	3,49
Peixe sapo	2,00	2,50			
Polvo	2,85	5,50	7,80	7,25	10,09
Sardinha verdadeira	0,15	1,85	2,00	1,65	1,04
Tainha	1,75	2,50	2,50	2,00	4,14
Xerelete	0,80	1,65	2,80	2,25	2,49
Viola	2,00	2,75			
Média	3,07	4,25	6,86	6,56	7,54
Média comum ⁵	3,67	4,61	6,88	6,62	6,86

1 - 1 US\$ = 1,09 reais em agosto de 1997.

2 - Os preços foram calculados pela média entre os mínimos e máximos. Os preços no cais da Mantuano e na CEASA nem sempre são comparáveis, na medida em que esses últimos incluem, em volumes significativamente maiores, o pescado que chega ao Rio de Janeiro por via rodoviária.

3 - Cais da Mantuano.

4 - Inclui os preços dos Mercados de São Pedro e do Produtor da Barra da Tijuca.

5 - Média calculada apenas para os produtos com o ocorrência em todos os segmentos da cadeia de comercialização

Fonte: CEASA, IBAMA e entrevistas.

Quadro nº 24 Evolução dos preços médios ao longo da cadeia de comercialização no Rio de Janeiro - filés - R\$/kg (julho e agosto/1997)²

Espécies	Feiras	Peixarias³	Supermercados
Badejo	17,00	19,80	16,50
Cação	5,00	6,25	5,49
Cherne	13,50	14,40	
Congro rosa	16,00	11,00	
Linguado	12,00	15,00	16,80
Merluza		4,30	2,64
Namorado			7,90
Peixe sapo	8,00	6,40	
Pescada	5,00	9,40	7,90
Pescadinha	6,00		
Salmão	16,00		16,80
Sardinha verdadeira	2,50	2,00	
Viola	8,80	11,40	9,90
Média	9,98	10,00	10,49
Média comum ⁴	9,56	12,37	11,32

1 - 1 US\$ = 1,09 reais em agosto de 1997.

2 - Os preços foram calculados pela média entre os mínimos e máximos.

3 - Inclui os preços dos Mercados de São Pedro e do Produtor da Barra da Tijuca.

4 - Média calculada apenas para os produtos com o ocorrência em todos os segmentos da cadeia de comercialização

Fonte: entrevistas.

Dado o caráter específico da oferta de pescado fresco no Rio de Janeiro, onde a parcela oriunda de fora da Região Metropolitana e comercializada na CEASA é de cerca de 5 vezes o volume dos desembarques diretos, não é possível estabelecer com relativa confiança uma evolução média dos preços entre o cais e a venda no atacado. Não obstante, pode-se observar um incremento médio de cerca de 25% entre os preços praticados no cais e na CEASA, para o pescado inteiro. Tomando-se a média dos preços de feiras, peixarias e supermercados (R\$ 6,79), tem-se um incremento de 47%, entre atacado e varejo e de 85% entre o cais e o varejo.

Quando se comparam espécies isoladas, as variações de preços são bastante diferenciadas. Por exemplo, enquanto para o cherne, tem-se um incremento de 45%, entre atacado e varejo, para a corvina o percentual chega a 180%.

A comparação dos preços praticados nas feiras, peixarias e mercados e supermercados para o pescado inteiro, mostra que em média as peixarias e mercados têm os valores mais baixos (R\$ 6,62), seguidos pelos supermercados (R\$ 6,86) e feiras (R\$ 6,88). Na venda de peixes filetados, a situação se inverte, ficando as feiras com o menor preço médio (R\$ 9,56), seguindo-se os supermercados (R\$ 11,32) e finalmente as peixarias com R\$ 12,37. Em ambos os casos utilizou-se como critério de comparação as médias dos produtos para os quais se dispunham de preços em todos os segmentos considerados (“média comum”). Na medida em que , tanto para o pescado inteiro quanto para o filetado, os supermercados apresentaram a menor variedade de itens, a “média comum” pode incluir algumas distorções. O valor estimado do pescado comercializado está no quadro 25 abaixo:

Quadro nº 25 Volume, valor médio e valor total do pescado fresco e processado comercializado no Rio de Janeiro

Pescado	Volume (t)	Valor médio¹ (US\$/kg)	Valor total (US\$)
fresco	54.452	6,23	339.236.000
processado (base inteiro)	112.672	4,67	526.178.000
total	167.124	5,18	865.414.000

1 - O preço médio do pescado fresco foi obtido a partir das médias de feiras, peixarias e supermercados (R\$ 6,79 / US\$ 6,23/ kg peso inteiro). Não foi feita a ponderação, relativamente aos totais comercializados por espécie, na medida em que esses números não estavam disponíveis.

Para o pescado processado (base inteiro) foi obtido um preço médio ponderado, a partir dos preços verificados nos supermercados, utilizando-se as seguintes fórmulas:

Salgado seco - Preço médio = R\$ 10,90/kg / 4 (coeficiente de rendimento de 25%) = R\$ 2,72 / kg peso inteiro.

Conservas - Preço médio = R\$ 2,14/lata, com 236 g de “pescado inteiro” por lata (mantida a proporção de 5:1 entre latas com peso líquido de 170 g e 135 g). Preço médio = 9,07 / kg peso inteiro.

Congelados - Preço médio = R\$ 15,93/kg / 3 (coeficiente de rendimento de 33%) = R\$ 5,31 / kg peso inteiro.

Preço médio ponderado = $(2,72 \times 37.752 + 9,07 \times 19.502 + 5,31 \times 55.418) / 112.672 = \text{R\$ } 5,09 / \text{US\$ } 4,67 / \text{kg peso inteiro.}$

1 US\$ = 1,09 reais em agosto de 1997.

O quadro 26 compara alguns preços de cortes de carne bovina e frango, observados nos supermercados do Rio de Janeiro em agosto de 1997.

Quadro n° 26 Preços de pescados frescos, processados, frango e cortes de carne bovina comercializado no varejo do Rio de Janeiro - US\$ - agosto/1997

Produto	Preço US\$/kg
Sardinha inteira	1,43
Corvina inteira	2,84
Cherne inteiro	8,67
filé de merluza congelado	4,63
filé de cherne	12,80
frango inteiro congelado	1,46
filé de peito de frango congelado	4,91
patinho	4,04
contra filé	5,44
alcatra	5,44
filé mignon	12,02

7 - A distribuição

O pescado fresco, desembarcado diretamente no Grande Rio ou proveniente de caminhões de outras regiões do Estado e outros Estados da Federação, pode ter duas destinações distintas. Grande parte das sardinhas e dos bonitos listrados são transportados diretamente para o enlatamento nas indústrias de conservas, enquanto que as demais espécies são concentradas para comercialização no mercado da CEASA.

Observa-se que a importância quantitativa dos desembarques diretos na Região Metropolitana é pequena, correspondendo à cerca da metade do volume total comercializado na CEASA. Esse fato explica como a desativação do Entrepasto da Praça XV e a relativa pulverização dos pontos de desembarque na região da Baía da Guanabara foi absorvida ao longo do tempo pelo mercado do pescado, tendo-se chegado a uma

situação de equilíbrio, mas que tende a separar o armador, que descarrega no cais da Mantuano, em Niterói, do centro da comercialização, que tem lugar na CEASA. Mesmo quando se considera que cerca de 60% dos desembarques na Mantuano são dirigidos para a venda na CEASA, é bastante natural que o mercado de pescado de Niterói seja abastecido pelos desembarques locais, complementados pelas descargas da pesca de pequena escala nos diversos pontos ao longo da linha de costa do município. Os preços ao consumidor final em Niterói tendem a ser ligeiramente menores que os do Rio de Janeiro para um pescado com menos variedade e sofisticação na apresentação, mas reputado como mais fresco, fator determinante para explicar o deslocamento de consumidores do Rio de Janeiro até o Mercado de São Pedro, para a aquisição de pescado.

A cadeia de distribuição do pescado fresco tem seu ponto de partida na CEASA, passando daí para supermercados, peixarias, ambulantes e ambulantes. Enquanto alguns restaurantes compram diretamente na CEASA, outros vão se abastecer nas peixarias atacadistas, responsáveis também pelo fornecimento ao mercado institucional.

Os supermercados respondem pela maior participação na venda do pescado fresco, superando o movimento do conjunto dos demais pontos de comercialização e praticando preços intermediários entre os observados nas peixarias e nas feiras livres.

Para o pescado industrializado, em suas diversas formas de apresentação, os supermercados desempenham um papel primordial, respondendo pela quase totalidade de suas vendas. Alguns supermercados importam diretamente e compram nas indústrias de processamento, ou ainda junto a importadores e representantes comerciais. O pescado processado, nacional e importado, corresponde hoje, em equivalente peso inteiro, ao dobro do volume do pescado fresco comercializado no Rio de Janeiro. Enquanto os enlatados são dominados pela produção nacional em proporção de 7:1, os congelados, em função da merluza, são amplamente dominados pelos importados. Ainda, com base no critério de “peso inteiro”, o preço médio do pescado processado corresponde a cerca de 75% do preço do pescado fresco.

Não há informações sobre as compras do mercado institucional e empresas de “catering”, sabendo-se, apenas, que o pescado provém das peixarias atacadistas e empresas de congelamento. O Frigorífico Calombé parece desempenhar um papel importante nesse segmento.

8 - A promoção

A par de uma intensa campanha promovida pela antiga Superintendência do Desenvolvimento da Pesca - SUDEPE, Ministério da Agricultura, há muitos anos atrás, com a palavra de ordem “Coma mais peixe”, tem sido rara a participação do poder público no estímulo ao consumo de pescado.

A veiculação de propaganda pela televisão foi utilizada pela antiga enlatadora “Mantuano”, tendo popularizado a marca *Sardinhas 88*, e mais adiante pela Quaker, para o lançamento do atum enlatado *Coqueiro*. Atualmente, ainda no segmento de enlatados, a Metal Forty vem publicando em revistas de grande circulação anúncios de seus novos produtos, com a marca *Gomes da Costa* (enlatados de camarão, mariscos, siri e massa pronta para bolinhos de bacalhau). A indução ao consumo de bacalhau da Noruega é feita tanto por anúncios em revistas (bacalhau dessalgado marca *Nordica*), quanto pela distribuição de folhetos com informações sobre o produto tradicional e receitas para o seu preparo.

9 - Conclusões e oportunidades

O consumo total de pescados na Região Metropolitana do Rio de Janeiro, em 1996, foi estimada em 167.124 toneladas, o que equivaleria a um consumo médio anual per capita de 16,4 kg, equivalente em “peso inteiro”.

O valor do pescado consumido foi de US\$ 875,2 milhões, com um preço médio de US\$ 5,24 para a venda ao público (base “peso inteiro”). Deve-se observar que, nesse caso, não se trata de uma média ponderada, o que tende a privilegiar os preços dos peixes mais caros, em detrimento daqueles de consumo popular, mas como a participação do pescado fresco é minoritária, não se deve esperar uma redução considerável no preço médio, caso se introduza uma fórmula mais detalhada para o seu cálculo..

O pescado industrializado corresponde a cerca de 67% do total consumido, sendo que os congelados corresponderam a 49% do total do grupo, seguidos pelos salgados com 33% e os enlatados, com 18%, demonstrando o crescimento do consumo do filé de merluza congelado e do bacalhau. O valor médio de mercado do produto processado (US\$ 4,67 /kg) é cerca de 73% do valor do pescado fresco (US\$ 6,41 /kg), calculados com base no peso inteiro.

Quando se consideram os totais consumidos de origem nacional e importada, observa-se que esse último já supera o produto nacional, tendo respondido por cerca de 57% das vendas em 1996. As importações, antes quase que restritas ao bacalhau seco e salgado, passaram por uma enorme diversificação. As compras de filé de merluza congelada permitiram o oferecimento de pescado de qualidade, relativamente barato, ao consumidor final, além de garantir o abastecimento regular para as redes de “fast-food”, que trabalham com sanduíches à base de pescado.

A evolução do mercado e as facilidades de importação mudaram radicalmente o padrão de ofertas, principalmente no âmbito dos supermercados, que passaram a apresentar uma

grande variedade de produtos congelados semipreparados, em embalagens mais sofisticadas. Essa maior oferta foi acompanhada pela indústria nacional, que passou a oferecer também produtos mais diversificados, limpos, filetados e empanados. Em termos do consumidor final, no entanto, a grande novidade foi a entrada do salmão chileno fresco, a preços competitivos, que passou a estar disponível nas peixarias e mercados e nos cardápios da maioria dos restaurantes e até em bares na forma de “hamburguer de salmão”. O interesse pelo consumo de pescado no Rio de Janeiro parece também ter ganhado um novo alento pela disseminação dos restaurantes de culinária japonesa e a introdução do hábito de consumo de “sushis” e “sashimis”.

A importância dos supermercados na venda do pescado fresco e processado é incontestável, chegando a responder por 50% do primeiro grupo, igualando, assim, os totais comercializados pelos demais pontos de venda. Algumas peixarias começam a adotar a prática de atendimento por telefone e entrega à domicílio, de modo a ampliar seu público alvo. As vendas nas feiras livres correspondem a apenas 9% do total, apesar de ainda vigorar a noção de que os produtos lá expostos são mais frescos, dada à mobilidade das feiras, o que garantiria a maior rotatividade do pescado.

Pode-se sugerir, portanto, que existe uma propensão à ampliação do consumo de pescado, ao menos nas camadas de maior poder aquisitivo da população, desde que este seja apresentado de forma atraente e de fácil manuseio. Outro dado importante é a grande participação dos ambulantes na comercialização de pescado. Pouco mais de 15% do total do pescado fresco é comercializado dessa forma, denotando uma carência de estruturas fixas de venda (peixarias, mercados, etc.), com condições de higiene e manuseio do pescado mais adequadas, em áreas habitadas pela população de baixa renda.

O estabelecimento de um novo entreposto na área da Baía da Guanabara pode voltar a unificar os mercados de primeira venda do pescado desembarcado e o transportado por via rodoviária, originado fora da Região Metropolitana. Para os armadores do Rio de Janeiro as

vantagens seriam evidentes, na medida em que se eliminariam os custos de transporte para a CEASA, além de se garantirem melhores condições de manuseio do pescado e a concentração do leilão em um único lugar.

Dentro do quadro de processamento e comercialização do pescado no Rio de Janeiro, algumas associações e sindicatos poderiam vir a desempenhar um papel importante para a organização e dinamização do setor, assim como no estímulo ao consumo do pescado e de seus derivados. A Associação dos Pregoeiros de Pescados e Afins do Estado do Rio de Janeiro (APPAERJ) tem um papel decisivo na comercialização do pescado na CEASA, mas não dispõe de estatísticas detalhadas sobre volumes comercializados e a procedência e destinação do pescado. À medida em que se avança na escala de processamento e comercialização as informações se tornam mais escassas. Nem o Sindicato das Indústrias de Conservas de Pescado de Niterói - SICPN, nem tampouco a Associação dos Supermercados do Rio de Janeiro - ASSERJ, por exemplo, têm informações mais específicas sobre pescado, tornando extremamente difícil qualquer análise regular de desempenho do setor.

ANEXO 1

Divisão político-administrativa, segundo as regiões administrativas do município do Rio de Janeiro

Rio de Janeiro

I	RA - Portuária		
II	RA - Centro	XXVI	RA - Guaratiba
III	RA - Rio Comprido	XXVII	RA - Rocinha
IV	RA - Botafogo	XXVIII	RA - Jacarezinho
V	RA - Copacabana	XXIX	RA - Complexo do Morro do Alemão
VI	RA - Lagoa	XXX	RA - Maré
VII	RA - São Cristóvão		
VIII	RA - Tijuca		
IX	RA - Vila Isabel		
X	RA - Ramos		
XI	RA - Penha		
XII	RA - Inhaúma		
XIII	RA - Méier		
XIV	RA - Irajá		
XV	RA - Madureira		
XVI	RA - Jacarepaguá		
XVII	RA - Bangu		
XVIII	RA - Campo Grande		
XIX	RA - Santa Cruz		
XX	RA - Ilha do Governador		
XXI	RA - Paqueta		
XXII	RA - Anchieta		
XXIII	RA - Santa Teresa		
XXIV	RA - Barra da Tijuca		
XXV	RA - Pavuna		

Divisão político-administrativa, segundo os municípios e distritos da Região Metropolitana do Rio de Janeiro¹

Belfort Roxo (399.319 habitantes) Belfort Roxo	Maricá (60.286 habitantes) Maricá Ponta Negra
Duque de Caxias (715.089 habitantes) Duque de Caxias Campos Elísios Imbariê Xerém	Inoã Itaipuaçu Nilópolis (155.272 habitantes) Nilópolis Olinda
Guapimirim (32.614 habitantes) Guapimirim	Niterói (450.364 habitantes) Itaipu
Itaboraí (184.560 habitantes) Itaboraí Porto das Caixas Itambi Sambaetiba Cabuçu Manilha Pacheco Visconde de Itaboraí	Nova Iguaçu (826.188 habitantes) Nova Iguaçu Vila de Cava Mesquita Cabuçu Austin Comendador Soares
Itaguaí (12.063 habitantes) Itaguaí Ibituporanga	Paracambi (39.441 habitantes) Paracambi Lages
Japerí (73.130 habitantes) Japerí	Queimados (108.522 habitantes) Queimados
Magé (183.113 habitantes) Magé Santo Aleixo Suruí Guia de Pacobaíba Vila Inhomirim	São Gonçalo (833.379 habitantes) São Gonçalo Ipiiba Monjolo Neves Sete Pontes
Mangaratiba (19.896 habitantes) Mangaratiba Conceição de Jacareí Itacuruçá Muriqui Praia Grande Serra do Piloto	São João de Meriti (434.323 habitantes) São João de Meriti São Mateus Coelho da Rocha Seropédica Seropédica
	Tanguá Tanguá

1 - O número de habitantes corresponde à “Contagem da População” realizada pelo IBGE em 1996. As populações dos Municípios de Tanguá e Seropédica estão incluídas respectivamente nos Municípios de Itaboraí e de Itaguaí:

Divisão Institucional, segundo Áreas de Planejamento e Regiões Administrativas do Município do Rio de Janeiro

Áreas/Regiões Administrativas/Bairros

Área de Planejamento I (303.695 habitantes)

I Portuária - Saúde, Gamboa, Santo Cristo, Caju.

II Centro - Centro.

III Rio Comprido - Catumbi, Rio Comprido, Cidade Nova, Estácio.

VII São Cristóvão - São Cristóvão, Mangueira, Benfica.

XXI Paquetá - Paquetá.

XXIII Santa Teresa - Santa Teresa.

Área de Planejamento II (1.034.612 habitantes)

IV Botafogo - Flamengo, Glória, Laranjeiras, Catete, Cosme Velho, Botafogo, Humaitá, Urca.

V Copacabana - Leme, Copacabana.

VI Lagoa - Ipanema, Leblon, Lagoa, Jardim Botânico, Gávea, Vidigal, São Conrado.

VIII Tijuca - Praça da Bandeira, Tijuca, Alto da Boa Vista.

IX Vila Isabel - Maracanã, Vila Isabel, Andaraí, Grajaú.

Área de Planejamento III (2.323.983 habitantes)

X Ramos - Manguinhos, Bonsucesso, Ramos, Olaria.

XI Penha - Penha, Penha Circular, Brás de Pina, Cordovil, Parada de Lucas, Vigário Geral, Jardim América.

XII Inhaúma - Higienópolis, Jacaré, Maria da Graça, Del Castilho, Inhaúma, Engenho da Rainha, Tomás Coelho.

XIII Méier - São Francisco Xavier, Rocha, Riachuelo, Sampaio, Engenho Novo, Lins de Vasconcelos, Méier, Todos os Santos, Cachambi, Engenho de Dentro, Água Santa, Encantado, Piedade, Abolição, Pilares.

XIV Irajá - Vila Cosmos, Vicente de Carvalho, Vila da Penha, Vista Alegre, Irajá, Colégio.

XV Madureira - Campinho, Quintino Bocaiúva, Cavalcanti, Engenheiro Leal, Cascadura, Madureira, Vaz Lobo, Turiaçú, Rocha Miranda, Honório Gurgel, Oswaldo Cruz, Bento Ribeiro, Marechal Hermes.

XX Ilha do Governador - Ribeira, Zumbi, Cacuia, Pitangueiras, Praia da Bandeira, Cocotá, Bancários, Freguesia, Jardim Guanabara, Jardim Carioca, Tauá, Moneró, Portuguesa, Galeão, Cidade Universitária.

XXII Anchieta - Guadalupe, Anchieta, Parque Anchieta, Ricardo de Albuquerque.

XXV Pavuna - Coelho Neto, Acari, Barros Filho, Costa Barros, Pavuna.

Área de Planejamento IV (526.302 habitantes)

XVI Jacarepaguá - Jacarepaguá, Anil, Gardênia Azul, Cidade de Deus, Curicica, Freguesia, Pechincha, Taquara, Tanque, Praça Seca, Vila Valqueire.

XXIV Barra da Tijuca - Joá, , Itanhangá, Barra da Tijuca, Camorim, Vargem Pequena, Vargem Grande, Recreio dos Bandeirantes, Grumari.

Área de Planejamento V (1.292.176 habitantes)

XVII Bangu - Deodoro, Vila Militar, Campo dos Afonsos, Jardim Sulacap, Magalhães Bastos, Realengo, Padre Miguel, Bangu, Senador Camará.

XVIII Campo Grande - Santíssimo, Campo Grande, Senador Vasconcelos, Inhoaíba, Cosmos.

XIX Santa Cruz - Paciência, Santa Cruz, Sepetiba.

XXVI Guaratiba - Guaratiba, Barra de Guaratiba, Pedra de Guaratiba.

XXVII Rocinha - Rocinha.

XXVIII Jacarezinho - Jacarezinho.

XXIX Morro do Alemão - Complexo do Alemão.

XXX Maré - Maré.

Fonte: Secretaria Municipal de Urbanismo e Meio Ambiente do Rio de Janeiro.

Divisão Institucional, segundo Regiões do Município de Niterói

Regiões/Bairros

Norte - Barreto, Engenhoca, Santana, Ilha da Conceição, Fonseca, Tenente Jardim, Caramujo, Baldeador, Cubango, São Lourenço, Santa Bárbara, Viçoso Jardim e Caramujo.

Pendotiba - Badu, Cantagalo, Ititioca, Largo da batalha, Maceió, Matapaca, Viradouro e Maria Paula.

Oceânica - Cafubá, Camboinhas, Engenho do Mato, Itacoatiara, Itaipú, Jacaré e Piratininga.

Praias da Baía - Boa Viagem, Cachoeiras, Centro, Charitas, Fátima, Gragoatá, Icaraí, Ingá, Jurujuba, Ponta da Areia, Santa Rosa, São Francisco, Pé Pequeno, São Domingos e Vital Brasil.

Leste - Muriqui, Sapê, Vila Progresso, Rio do Ouro e Várzea das Moças.

ANEXO 2
Principais espécies desembarcadas na Região Metropolitana do Rio de Janeiro,
durante o ano de 1995¹ (em kg)

Espécie	Total
Albacora Branca	8.426
Albacora Laje	2.194.589
Albacorinha	146.101
Badejo	1.450
Bagre	13.634
Batata	633.999
Bonito Cachorro	316.106
Bonito Listrado	2.697.712
Cação	8.096
Camarão branco	78.196
Camarão Rosa	296.290
Camarão Sete Barbas	1.448
Cam. Pitu (Lagostim)	27.021
Castanha	375.741
Cavala	100
Cavalinha	65.188
Cavaquinha	64.064
Cherne	256.382
Chicharro	1.300
Corvina	262.807
Dourado	292.744
Enchova	27.828
Espada	2.075
Galo	504
Garoupa	200
Goete	12.201
Subtotal	7.784.202

Espécie	Total
Linguado	215.230
Lula	316.902
Merluza	123.764
Namorado	504.901
Parati	192.208
Pargo	17.358
Pescada Cambuçu	41
Pescada Maria Mole	270.250
Pescada Perna de Moça	209
Pescadinha	42.094
Polvo	153.457
Raia	229.264
Robalo	6.690
Sarda	4.423
Sardinha Boca Torta	27.694
Sardinha Cascadura	4.577
Sardinha Laje	95.554
Sardinha Savelha	10.207.059
Sardinha Verdadeira	1.613.937
Sororoca	314
Tainha	274.737
Trilha	353.461
Viola	164.375
Xaréu	430
Xerelete	31.667
Outros	2.927.376
Total	25.562.174

Fonte: IBAMA

1 - Apenas para os pontos com desembarque controlado: Ilha da Conceição, Indústrias, Ramos, Mauá, Pedra de Guaratiba e Sepetiba.

Das principais espécies desembarcadas na Região Metropolitana, o bonito listrado (*Katsuwonus pelamis*), além de grande parte da sardinha verdadeira (*Sardinella brasiliensis*) e da sardinha savelha (*Bevoortia spp.*) e as descargas de albacora laje (*Thunnus albacares*), não absorvidas pelo mercado fresco, destinam-se ao processamento industrial. Já os peixes demersais, como a corvina (*Micropogonias furnieri*), castanha (*Umbrina canosai*), batata (*Lopholatilus villarii*), pescadas (*Cynoscion spp.*), namorado (*Pseudopercis numida*), cherne (*Epinephelus niveatus* e *Polyprion americanus*) e trilha (*Mullus argentinae*), assim como os camarões rosa (*Penaeus brasiliensis* e *P. paulensis*), branco (*P. schmitti*) e sete barbas (*Xiphopenaeus kroyeri*) são comercializados no mercado fresco.

Também, importantes, no mercado fresco são a enchova (*Pomatomus saltator*), o dourado

(*Coryphaena hippurus*), o espada (*Trichiurus lepturus*), as lulas (*Loligo* spp.) e polvos (*Octopus* spp.), diversos cações, a tainha (*Mugil lisa*), o peixe sapo (*Lophius gastrophisus*), a trilha (*Mullus argentinae* e *Upeneus parvus*) e o xerelete (*Caranx crysos*), entre outros. O camarão rosa, conforme a sua origem e tamanho, é comercializado sob diferentes denominações, tais como verdadeiro pequeno (VP), médio (VM) e grande (VG), oriundos da pesca de arrasto oceânica. Quando pescado no interior das baías, passa a ser vendido como cinza, lixo ou “da praia”, em função da sua coloração mais pálida.

ANEXO 3

Feiras livres no Município de Niterói

Localização	Dia da Semana
Av. Ary Parreiras - Vital Brazil	4 ^a feira
Rua Benjamin Constant - Fonseca	5 ^a feira
Rua Airosa Galvão - Fonseca	6 ^a feira
Rua Lopes Trovão - Icaraí	Sábado
Av. Canal - Engenhoca	Domingo
Rua General Rondon - São Francisco	3 ^a feira
Rua Presidente Domiciano - Ingá	4 ^a feira
Ruas Carlos Manfeld e Irineu Marinho - Centro	5 ^a feira
Rua Guimarães Júnior - Barreto	6 ^a feira
Rua Visconde do Rio Branco - Centro	Sábado
Travessa União - Fonseca	Domingo

Fonte: Prefeitura Municipal de Niterói

ANEXO 4
Feiras livres no Município do Rio de Janeiro

Localização	Dia da semana
Rua Vicente Licínio - Praça da bandeira	Domingo
Rua Gal. Clarindo - Engenho de Dentro	Domingo
Av. Lineu de Paula Machado - Lagoa	Domingo
Rua Doze de Fevereiro - Bangu	Domingo
Rua Gal. Gurjão - Caju	Domingo
Rua Marques de Queluz - Irajá	Domingo
Rua Gal. Bruce - São Cristóvão	Domingo
Rua Basílio de Brito - Cachambi	Domingo
Rua Montevideú - Penha	Domingo
Rua Pereira da Rocha - Ricardo de	Domingo
Rua Dona Emília - Inhaúma	Domingo
Praça Tenete Gil Guilherme - Urca	Domingo
Rua Bispo Lacerda - Del Castilho	Domingo
Rua Macapuri - Penha	Domingo
Rua Barão - Jacarepaguá	Domingo
Rua Marechal Agrícola - Realengo	Domingo
Rua Pedro Jorio - Acari	Domingo
Rua Bétula - Guadalupe	Domingo
Av. Augusto Severo - Glória	Domingo
Rua Araripe Júnior - Andaraí	Domingo
Rua Cherburgo - Bangu	Domingo
Av. Manuel C. de Alvarenga - Campo	Domingo
Rua Décio Vilares - Copacabana	Domingo
Rua Sargento João Lopes - Cacua	Domingo
Rua Carnaúba - Senados Camará	Domingo
Praça São Perpétuo - Barra da Tijuca	Domingo
Rua Ponta Porã - Vista Alegre	Domingo
Rua Noé - Cidade de Deus	Domingo
Rua José Moreira Pequeno - Manguinhos	Domingo
Rua Rio Preto - Brás de Pina	Domingo
Rua Doutor Clemente Marques - Santíssimo	Domingo
Rua Operário Sadock de Sá - Madureira	Domingo
Rua Nova/Favela Rio das Pedras - Anil	Domingo
Av. Jambeiro - Vila Valqueire	Domingo
Estrada Manuel Nogueira de Sá - Realengo	Domingo
Rua União - Santo Cristo	2ª feira
Rua Emília Guimarães - Catumbi	2ª feira
Av. dos Campeões - Ramos	2ª feira
Rua Grão Pará - Engenho Novo	2ª feira
Rua Henrique Dumont - Ipanema	2ª feira
Rua Aguiar - Tijuca	2ª feira
Rua Rubis - Rocha Miranda	2ª feira
Rua Gustavo Sampaio - Leme	2ª feira
Rua Vicente de Souza - Botafogo	2ª feira
Rua Prof. Hilário da Rocha - Tauá	2ª feira
Rua Carlos de Vasconcelos - Tijuca	3ª feira

Feiras livres no Município do Rio de Janeiro - cont.

Localização	Dia da semana
Rua Catulo Cearense - Engenho de Dentro	3ª feira
Rua do Catete/Infoshopping - Flamengo	3ª feira
Rua Mearim - Grajaú	3ª feira
Rua Barão de Macaúbas - Botafogo	3ª feira
Rua Galdino Pimentel - Méier	3ª feira
Praça Gal. Osório - Ipanema	3ª feira
Rua Doutor Manoel Cotrim - Riachuelo	3ª feira
Rua Alice Freitas - Vaz Lobo	3ª feira
Rua Odorico Mendes - Cachambi	3ª feira
Rua Conde de Azambuja - Maria da Graça	3ª feira
Rua Mora - Campo Grande	3ª feira
Rua Óbidos - Bento Ribeiro	3ª feira
Rua Gal. Olívio Uzeda - Jacarepaguá	3ª feira
Rua Marechal Foch - Bonsucesso	3ª feira
Rua Martinho de Campos - Santa Cruz	3ª feira
Praça Prof. Pinheiro Guimarães - Tijuca	3ª feira
Caminho do Mateus - Piedade	3ª feira
Rua Jorge Rudge - Vila Isabel	3ª feira
Rua Franz Liszt - Jardim América	3ª feira
Rua Ana Teles - Campinho	3ª feira
Praça Prof. Virgínia Cidade - Coelho Neto	3ª feira
Rua São Caetano - Magalhães Bastos	3ª feira
Rua Chapadinha - Inhaúma	3ª feira
Rua Geminiano Gois - Freguesia	3ª feira
Rua Guaiaca - Realengo	3ª feira
Campo de São Cristóvão - São Cristóvão	4ª feira
Rua Maria Eugênia - Humaitá	4ª feira
Rua Barão de Sertório - Rio Comprido	4ª feira
Rua Casemiro de Abreu - Pilares	4ª feira
Rua Sampaio Ferraz - Estácio	4ª feira
Rua Mendes Tavares - Vila Isabel	4ª feira
Rua Gustavo Riedel - Engenho de Dentro	4ª feira
Rua Firmino Gameleira - Olaria	4ª feira
Rua Comendador Siqueira - Pechincha	4ª feira
Rua Olímpio de Castro - Campo dos	4ª feira
Rua Domingos Ferreira - Copacabana	4ª feira
Rua Adelaide Badajós - Osvaldo Cruz	4ª feira
Rua Valério - Engenheiro Leal	4ª feira
Rua Cambuci do Vale - Vicente de	4ª feira
Rua Antônio Vargas - Piedade	4ª feira
Praça Nicarágua - Botafogo	4ª feira
Rua Sapopemba - Bento Ribeiro	4ª feira
Rua da Chita - Bangu	4ª feira
Av. Tenente Rebelo - Irajá	4ª feira
Rua Morávia - Cocotá	4ª feira
Rua Conselheiro Zenha - Tijuca	4ª feira
Rua Dr. Bernardino - Praça Seca	4ª feira
Rua Salvador Pires - Méier	4ª feira

Feiras livres no Município do Rio de Janeiro - cont.

Localização	Dia da semana
Rua Jacuí - Penha	4ª feira
Rua Roberto da Silveira/ Parque União -	4ª feira
Travessa Guadalajara - Inhaúma	4ª feira
Rua Cel. Moreira César - Costa Barros	4ª feira
Rua Aristóteles de Souza Dantas -	4ª feira
Rua Eufrásio Correa - Quintino Bocaiúva	4ª feira
Rua Olinda - Realengo	4ª feira
Praça Cel. Castelo Branco - Cidade Nova	5ª feira
Rua Silva Rabelo - Méier	5ª feira
Estrada José Rucas - Penha	5ª feira
Rua Moraes e Silva - Engenho Velho	5ª feira
Rua Magoari - Realengo	5ª feira
Rua Vitor Meireles - Riachuelo	5ª feira
Rua Conde de Lages - Glória	5ª feira
Rua Ronald de Carvalho - Copacabana	5ª feira
Rua Gal. Urquiza - Leblon	5ª feira
Rua Gal. Silveira Sobrinho - Penha	5ª feira
Rua Silva Teles - Andaraí	5ª feira
Rua Reg. Lima e Silva - Marechal Hermes	5ª feira
Rua Arujá - Freguesia	5ª feira
Rua Ariapó - Taquara	5ª feira
Rua Senador Mourão Vieira - Ramos	5ª feira
Rua Pedro Domingues - Encantado	5ª feira
Rua Urucum - Bangu	5ª feira
Rua Loasa - Guadalupe	5ª feira
Rua Gal. Argolo - São Cristóvão	5ª feira
Rua das Margaridas - Vila Valqueire	5ª feira
Rua Carlos Xavier - Madureira	5ª feira
Rua "A" Conjunto IPERJ - Portuguesa	5ª feira
Rua Enéas Martins - Guadalupe	5ª feira
Rua Diogo de Vasconcelos - Manguinhos	5ª feira
Rua Lemos Brito - Quintino Bocaiúva	5ª feira
Rua Pinhara - Rocha Miranda	5ª feira
Rua alda Garrido - Barra da Tijuca	5ª feira
Rua Rodrigo de Brito - Botafogo	6ª feira
Rua Caetano da Silva - Cascadura	6ª feira
Praça N. S. da Paz - Ipanema	6ª feira
Rua do Livramento - Saúde	6ª feira
Viaduto Jardel Filho - Laranjeiras	6ª feira
Rua Garibaldi - Tijuca	6ª feira
Rua alzira Brandão - Tijuca	6ª feira
Rua Felício dos Santos - Santa Teresa	6ª feira
Rua Teresa Santos - Bento Ribeiro	6ª feira
Rua Joaquim Meier - Lins e Vasconcelos	6ª feira
Praça Santos Dumont - Gávea	6ª feira
Av. Júlio Furtado - Grajaú	6ª feira
Rua Antônio Rego - Olaria	6ª feira

Feiras livres no Município do Rio de Janeiro - cont.

Localização	Dia da semana
Rua Manoel Miranda - Engenho Novo	6ª feira
Rua Carinhanha - Realengo	6ª feira
Rua José Sombra - Irajá	6ª feira
Rua vaz de Caminha - Méier	6ª feira
Rua Floriania - Vista Alegre	6ª feira
Av. Francisco Alves - Jardim Guanabara	6ª feira
Rua Arnaldo Murinelli - Anchieta	6ª feira
Rua Bangu - Bangu	6ª feira
Rua Gelabert Simas - Jardim América	6ª feira
Rua Rocha Freire - Irajá	6ª feira
Rua Veloso Espinha - Guaratiba	6ª feira
Rua Lopes Ferreira - Ramos	6ª feira
Av. Amado Baia - Jacarepaguá	6ª feira
Rua Gerson Ferreira - Ramos	6ª feira
Rua Guaransinga - Padre Miguel	6ª feira
Rua Marquesa de Bragança - Vila Isabel	Sábado
Rua Prof. Ortix Monteiro - Laranjeiras	Sábado
Rua do Rocha - Rocha	Sábado
Rua dos Artistas - Vila Isabel	Sábado
Rua Tadeu Kosciusko - Centro	Sábado
Rua Iricume - Bras de Pina	Sábado
Rua Felisbelo Freire - Ramos	Sábado
Rua Frei Leandro - Jardim Botânico	Sábado
Rua Costa Ferraz - Rio Comprido	Sábado
Rua Teresa Cavalcanti - Piedade	Sábado
Rua Paulo Barreto - Botafogo	Sábado
Rua Valentim Magalhães - Vigário Geral	Sábado
Rua Motorista Luiz Abreu - Anchieta	Sábado
Rua Cruz e Souza - Encantado	Sábado
Rua Eunapio Deiro - Realengo	Sábado
Rua Laurindo Filho - Cavalcante	Sábado
Rua Jurubaiba - Honório Gurgel	Sábado
Av. Vicente de Carvalho - Vila Kosmos	Sábado
Rua Monodoro - Gardênia	Sábado
Rua Vila Nova - Bangu	Sábado
Rua van Gogh - Del Castilho	Sábado
Rua Vitor Guisard - Bangu	Sábado
Rua Gal. Gustavo Cordeiro Farias - S.	Sábado
Rua Vigilante Fortunato - Bangu	Sábado
Rua Antônio Sales - Sepetiba	Sábado
Rua Jacina - Vaz Lobo	Sábado
Travessa Dois/ Vila do João - Bonsucesso	Sábado
Largo do Anil - Anil	Sábado
Rua Pereira de Figueiredo - Osvaldo Cruz	Sábado
Rua Princesa Imperial - Realengo	Sábado
Estrada Carobinha - Campo Grande	Sábado
Av. Seridó - Campo Grande	Sábado

FONTE: Divisão de Feiras - Prefeitura Municipal do Rio de Janeiro

ANEXO 5

Relação das peixarias de Niterói situadas fora do Mercado de São Pedro

Peixaria	Endereço
Abatedouro Francine Ltda.	Alameda São Boaventura, 660 Fonseca
Açougue e Abatedouro Alameda 660 Ltda.	Alameda São Boaventura, 660 Fonseca
Armazém do Peixe Ltda.	Alameda São Boaventura, 978 Fonseca
Bar Rest Ancora Ltda.	Praia de Itaipu, 3 Itaipu
C. M. L. Pescados Ltda.	Rua Dr. Mario Viana, 660 Santa Rosa
Carmino Lobo	Rua Visc. do Rio Branco, 225/lj 143 Centro
Comamais Peixes Distr. de Pescado Ltda.	Rua Noronha Torrezão, 126 Santa Rosa
Comércio de Pescado Tejobrasa Ltda.	Rua Visc. do Rio Branco, 225/lj 146 Centro
Comércio de Pescados Tainha de Ouro Ltda.	Rua Dr. Nilo Peçanha, 895 Caramujo
Distribuidora de Carnes Picanha Ltda.	Rua Dr. March, 368 Barreto
Distribuidora Pescado Sol e Chuva Ltda.	Rua Visc. do Rio Branco, 61 fundos Centro
Dourado de Niterói Com. Pescado Ltda.	Rua Silva Jardim, 58 Centro
F. Campos	Rua Visc. do Rio Branco, 225/lj 157 Centro
F. R. de S. B. Peixaria	Rua Francisco Sardinha, 10 Barreto
Fisher's House Com. e Ind. Pescados Ltda.	Rua Visc. de Itaboraí, 2 Centro
Frank-Real Com. Dist. de Pescados Ltda.	Rua Visc. do Rio Branco, 225/lj 144 Centro
HSD Comércio de Pescados Ltda.	Rua Visc. do Rio Branco, 225/lj 146 Centro
Ikthus Peixes Tropicais Ltda.	Rua Jornalista Aristides de Melo, 440 F Maria Paula
João Evangelista Nunes de Viveiros	Rua Visc. do Rio Branco, 225/lj 136 Centro
José Magalhães Peixaria	Rua Visc. do Rio Branco, 225/lj 137 Centro
L. S. Silva Peixaria	Alameda São Boaventura, 978 Fonseca
Lig Fish Comércio de Pescados Ltda.	Rua Visc. do Rio Branco, 225/lj 134 Centro
Lord Fish Comércio de Pescado Ltda.	Estrada Francisco da Cruz, 714 Itaipu
Magri Peixaria Ltda.	Rua Rev. Armando Ferreira, 101 Pendotiba
Marbel Peixaria Ltda.	Estrada Francisco da Cruz, 6781 Itaipu
Maremar Peixaria Ltda.	Travessa Santa Rosa do Viterbo, 76 Santa Rosa
Maria Tereza M. L. Peixaria Pendotiba	Est. Caetano Monteiro, 2243 Loja 104 Pendotiba
Mini Mercado Peixaria C. Engenhoca	Rua Francisco Sardinha, 10 Barreto
P. H. Bacon	Rua Gavião Peixoto, 182 S/L 214 Icaraí
Peixaria Alfamares Ltda.	Rua Mariz e Barros, 194 Loja 101 Icaraí
Peixaria Badejo Ltda.	Rua Lemos Cunha, 549 Box J Icaraí
Peixaria Cafona	Rua Visc. do Rio Branco, 225/lj 147 Centro

Relação das peixarias de Niterói situadas fora do Mercado de São Pedro - cont.

Peixaria	Endereço
Peixaria Carreteiro 225 Ltda.	Rua Visc. do Rio Branco, 225/lj 155 Centro
Peixaria da Paz Ltda.	Rua Visc. do Rio Branco, 225/lj 141 Centro
Peixaria Deusa do Mar	Av. Rio Branco, 225 Centro
Peixaria do Mercado Santo Antônio	Rua Desembargador Lima e Castro, Fonseca
Peixaria Dourado	Alameda São Boaventura, 1071 Fonseca
Peixaria e Merceria Ancora II Ltda.	Av. Rui Barbosa, 139 Loja 104 São Francisco
Peixaria Frutos do Mar Itaipu Ltda.	Estrada Francisco da Cruz, 1002 Lojas 1 e 2 Itaipu
Peixaria Garoupa Ltda.	Rua Cel. Gomes Machado, 103 Centro
Peixaria Joedna Ltda.	Rua Galvão, 148 Bl. 1 Box 119 Barreto
Peixaria Lider Ltda.	Rua Visc. do Rio Branco, 225/lj 145 Centro
Peixaria Maravista Ltda.	Av. Rui Barbosa, 29 São Francisco
Peixaria Maribel Ltda.	Rua Visc. do Rio Branco, 389 Centro
Peixaria Menino Jesus Ltda.	Rua Visc. do Rio Branco, 225/lj 153 Centro
Peixaria Moema Ltda.	Rua Visc. do Rio Branco, 225/lj 147 Centro
Peixaria Mônica e Márcia Ltda.	Rua Francisco Sardinha, 14 Barreto
Peixaria Nova Niterói Ltda.	Rua Visc. do Rio Branco, 225 Centro
Peixaria Nunca Pensei Ltda.	Rua Visc. do Rio Branco, 225/lj 149 Centro
Peixaria Piratininga Ltda.	
Peixaria Renascer Ltda.	Rua Visc. do Rio Branco, 225/lj 159 Centro
Peixaria Santa Terezinha Ltda.	Rua Visc. do Rio Branco, 225/lj 151 Centro
Peixaria São Lourenço Ltda.	Rua Visc. do Rio Branco, 225/lj 139 Centro
Peixaria Três Pontos Ltda.	Est. Francisco da Cruz km 11 Q 107 L 23 Itaipu
Qualifish Peixaria Ltda	Rua Prof. Miguel Couto, 450 Icaraí
Reis e Mariano Pescados Ltda.	Rua Gal. Castrioto, 368 Barreto
Severino P. da Silva	Rua Pres. Backer, 450 Box 11 Icaraí
Toca do Peixe Comércio de Pescado Ltda.	Rua Visc. do Rio Branco, 225/lj 161 Centro

Fonte: Prefeitura Municipal de Niterói

ANEXO 6

Relação das peixarias do Município do Rio de Janeiro

Peixarias	Endereço
A. M. Rodrigues Peixaria	Rua Zambésio, 861 Campo Grande
A.A.M.A Peixaria Ltda	Av. Sargento de Milicias, 11 Lj.A Pavuna
Alfrio Alimentos Ltda	Rua Francisco Eugênio, 20 Box 24 São Cristóvão
Aremar Peixaria Ltda	Rua São Jorge, 42 Lj. Engenho de Dentro
Aruba Comércio de Pescados Ltda	Rua São Cristóvão, 516 São Cristóvão
Ascoli Indust. e Comércio de Pescado Ltda	Av. Alvorada, 1791 -Box 3 B Barra da Tijuca
Aurelito Comércio de Pescado Ltda	Rua Dalva de Oliveira, 35 Penha.
Capitanias dos Portos Pescados em Geral	Praia de Tubiacanga, 24 Tubiacanga
Cesannar Camarão e Lagosta Ltda	Av. Alvorada, 1791 Box 1B Barra da Tijuca
Com. Pesc., Carne e Deriv. Almar do Caribe Ltda	Rua Pontes Correia, 189 - Lj 01 Andaraí
Comércio de Pescado Alto Mar Limitetes Ltda	Rua dos Limites, 1257 - Parte Realengo
Comércio de Pescado Neto Mar Ltda	Av. Alvorada, 1791 Box 14 Barra da Tijuca
Comércio de Pescados Maruff Ltda	Av. Brasil, 19001 Pavilhão 12 Box: 22 Coelho Neto
Corais do Atlântico Comércio de Pescados Ltda	Rua Marques de Sabará, 10 - Lj: B Jardim Botânico
Danymar Comércio de Pescados Ltda	Av. Teixeira de Castro, 24 - Lj. F Bonsucesso
DISPESCA - Dist. de Pescados Carioca Ltda	Rua Marques de São Vicente, 140 Lj. B Gávea
Distribuidora de Pescado Jasamar Ltda	dos Mercadores, 8 sala 304 Centro
Distribuidora de Pescado Lucaspe Ltda	Gilberto Cardoso, s/n Box 01/03 Leblon
Distribuidora de Pescados Maravalha Ltda	Av. Alvorada, 1791 - Box: 9A e 10A Cidade de Deus
Distribuidora de Pescados Nunes & Nunes	Rua do Mercado, 47 Centro
Distribuidora de Pescado Alto Maré Ltda	Rua Francisco Sá, 38 - Lojas 11/13 e 14 Copacabana
El Shadai Peixaria Ltda	Estrada Marechal Alencastro, 4277 Anchieta
Fish Company Com. Exp. Imp. de Pescados Ltda	Rua Ipiranga, 94-A Laranjeiras
G. Paura - Peixaria	Rua Augusto Vasconcelos, 99 Box 5 Campo Grande
Giovanni Santoro Peixaria	Av. Alvorada, 1791 Box 12A Cidade de Deus
Good-Fish Distribuidora de Pescado	Rua Gilberto Torres, 270 Ilha do Governador
H. dos Santos Sena Aviário e Peixaria	Rua Auristela, 470 Santa Cruz
Irmãos Assis Peixaria Ltda	Rua Padre Albuquerque, 157 São Cristóvão
Jocemar Comércio de Pescados Ltda	Rua dos Mercadores, 8 SI.201/203 Centro
Kativan Pescado Ltda	Av. Alvorada, 1791 Box 15B Barra da Tijuca
Kibo Pesca Ltda	Av. Nilo Peçanha, 12 - 12.Andar Centro
L. A. Silva Peixaria	Av. Cesário de Melo, 14148 - Lj B Santa Cruz
Lugemar Ind. e Com. de Pescado Ltda	R. Curitiba, 485 Realengo
Luis Comércio de Pescado Ltda	Rua das Camélias, 735 Ap. 302 Vila Valqueire

Relação das peixarias do Município do Rio de Janeiro - cont.

Peixaria	Endereço
M. S. Andrade Frutos do Mar Ltda	Rua Luis Coutinho Cavalcante, 272 Guadalupe
Manoel Guedes Cale Peixaria	Av. Alvorada, 1791 Box 20 B Barra da Tijuca
Mercearia e Peixaria Fivas Ltda	Rua Maxwel, 343 A Vila Isabel
Neide Mar Peixaria Ltda	Av. Alvorada, 1791 Box 1B Cidade de Deus
Peixaria & Juba Ltda	Rua Augusto Vasconcelos, 99 Box 1 Campo Grande
Peixaria Algarve Ltda	Rua Augusto de Vasconcelos, 99 Campo Grande
Peixaria Alto Sul Maré Ltda	Estrada da Gávea, 250 Gávea
Peixaria Amanda Ltda	Pga. N.Sra. da Apresentação, s/n Lj 2 Irajá
Peixaria Areia Branca Ltda	Av. Rio Branco, 1390 - B Santa Cruz.
Peixaria Atlântica Ltda	Av. N. Sra. Copacabana, 683 Box 3 Copacabana
Peixaria Bagre de Ouro Ltda	Rua Augusto Vasconcelos, 99 Box 9/10 C. Grande
Peixaria Barone Ltda	Av. Min. Edgard Romero, 239 H Lj. 201 Madureira
Peixaria Barramares Ltda	Estrada da Barra da Tijuca, 25-F Barra da Tijuca
Peixaria Bolivar Ltda	Rua Bolivar, 70 Copacabana
Peixaria Bom Astral Ltda	Rua São Carlos 47- Lj A/B Estácio
Peixaria Bombordo Ltda	Av. Alvorada, 1791 - Box: 20 - B Cidade de Deus
Peixaria Briza Mar Ltda	Av. Alvorada, 1791-Box 11 B Barra da Tijuca
Peixaria Cabo Frio Ltda	Estr. dos Bandeirantes, 27 Boxes 10/12 Jacarepaguá
Peixaria Campo Grande Ltda	Rua Campo Grande, 1072 Campo Grande
Peixaria Candosense Ltda	Rua Gilberto Cardoso, s/n lj 6 Leblon
Peixaria Canto da Sereia Ltda	Rua Anita Garibaldi, 60 Lj E Copacabana
Peixaria Central de Campo Grande Ltda	Praça Raul Boaventura, 4 Campo Grande
Peixaria Central de Vila Nova Ltda	Estrada Santa Maria, 703 Lj. C Campo Grande
Peixaria Claudelísio Ltda	Av. Alvorada, 1791 Box: 7B Cidade de Deus
Peixaria Cobep Ltda	Rua Rio da Prata, 1236 Lj B Bangu
Peixaria de Bangu Ltda	Rua. Prof Clemente Ferreira, 1787A Bangu
Peixaria de Cosmos Ltda	Rua Acauá, 33 Cosmos
Peixaria do Céu Ltda	Rua Capitão Teixeira, 14 Realengo
Peixaria Du Pre Ltda	Rua Zambézio, 861 Augusto Vasconcelos
Peixaria Due Piccole Ltda	Avenida Alvorada, 1791 Box 9 - B Barra da Tijuca
Peixaria Espinha de Ouro	Rua Voluntários da Pátria, 448 Lj 3 Botafogo
Peixaria Faia Ltda	Rua Gilberto Cardoso, S/N. lj 3 Leblon
Peixaria For da Abolição Ltda	Rua da Abolição, 20750 Abolição
Peixaria Flor do Méier Ltda	Rua Aquidabã, 9 Méier

Relação das peixarias do Município do Rio de Janeiro - cont.

Peixaria	Endereço
Peixaria Galeão Ltda	Praia Galeão, 1 Ilha do Governador
Peixaria Jangada de Ouro Ltda	Estrada do Viegas, 105 A Senador Camará
Peixaria Joanna de Angelis Ltda	Av. Alvorada, 1791 Box 5-B Barra da Tijuca
Peixaria Laranjeiras Ltda	Rua das Laranjeiras, 387-B Laranjeiras
Peixaria Leme Ltda	Rua Min. Viveiro de Castro, 20A B.12 Copacabana
Peixaria Limite do Mar Ltda	Rua dos Limites, 1257-Parte Realengo
Peixaria Madrugada Ltda	Av. Alvorada, 1791/Box 6/C S/B-Parte B. da Tijuca
Peixaria Mar é Meu Ltda	Rua Manoel V. de Siqueira, 192 Mangaratiba
Peixaria Marambaia Ltda	Rua Augusto Vasconcelos, 99 Box 16/17 C. Grande
Peixaria Maravalhas Ltda	Av. Alvorada, 1791 Box 19B Cidade de Deus
Peixaria Marechal Hermes Ltda	Rua Sirici , 18 B Marechal Hermes
Peixaria Martinho Ltda	Praça do Jequiá, S/N Ribeira
Peixaria Merc. e Açougue Xodó da Cidade de Deus	Est Mal. Miguel S de Moraes, 1657 Cidade de Deus
Peixaria Milenar Ltda	Praia do Recôncavo, 760 - Loja B Sepetiba
Peixaria N. Sra da Conceição de Madureira	Av. Min. Edgard Romero, 239.B Lj 218 Madureira
Peixaria Nova União Ltda	Rua Zilda, 56 Irajá
Peixaria Novo Horizonte Ltda	Rua Gal. Sampaio, 42 Cajú
Peixaria Oliveira Belo Ltda	Rua Oliveira Belo, 411 Lj B Vila Penha
Peixaria Peixe Vivo Ltda	Av. Alvorada, 1791 Box 6B - G12 Cidade de Deus
Peixaria Ponto Chic Ltda	Rua Sofia, 342 B Padre Miguel
Peixaria Praia Sul Ltda	Estr. Santa Eugênia, 41 Lj C Paciência
Peixaria Rainha da Pedra Ltda	Rua Barros de Alarcon, 321 Pedra de Guaratiba
Peixaria Riacho Doce Ltda	Rua Marechal Bittencourt, 14 Riachuelo
Peixaria Rocha Miranda Ltda	Rua dos Rubis, 46 Lj A Rocha Miranda
Peixaria Sanalaiti Ltda	Av. Min Edgar Romero, 239 B Lj215 Madureira
Peixaria Santo Antônio de Irajá Ltda	Av. Monsenhor Félix, 589 Irajá
Peixaria São Bráz Ltda	Rua Augusto de Vasconcelos, 99 Box 62 C. Grande
Peixaria São Lucas	Rua Almirante Cochrane, 249 Lj K/L
Peixaria Samambi Ltda	Rua Conde de Bonfim, 662 - Loja Tijuca
Peixaria Serra das Estrelas Ltda	Rua Voluntários da Pátria, 448 Lj 16
Peixaria Simão Ltda	Praça do Cocotá, 307 Cocotá
Peixaria Só Peixe Ltda	Rua Itabuna, 66 São Cristóvão
Peixaria Tijuca Ltda	Rua Hadock Lobo, 391 - Primeira Loja Tijuca
Peixaria Três Irmãos Ltda	Rua Piemont, 50 Pedra de Guaratiba
Peixaria Tropical de Campo Grande Ltda	Rua Augusto Vasconcelos, 99 Box 9/10 C. Grande

Relação das peixarias do Município do Rio de Janeiro - cont.

Peixaria	Endereço
Peixaria Valmar Ltda	Rua Piracambu, 24B Acari
Peixarias Mais Peixes Ltda	Rua Vinícius de Moraes, 105 Ipanema
Pequena Sereia Comércio de Peixes Ltda	Estrada da Gávea 553 Gávea
Peixaria Sereno de Angra Ltda	Av. Alvorada, 1791 Box 4B Barra da Tijuca
Pixilim Comércio de Peixe Ltda	Rua Nerval de Goveia, 439 Cascadura
Prod. Al. S. Francisco de Paula Atac.Frutos do Mar	Rua do Ouvidor, 20 - 1º Andar Centro
Produtos de Pescados Nimar Ltda	Rua Aristides Caire, 53/57 Lj 3 Méier
Redmar Comércio de Pescado Ltda	Av. Brasil, 19001 /Pav. 12/ Banca 02 Coelho Neto.
Rio Tejo Comércio de Pescado Ltda	Rua Senador Pompeu, 160 Centro
Rita Ind. e Com. de Pescado Ltda	Av. Alvorada, 1791 Box 10 B Barra da Tijuca
Salomar Compra venda de Pescado Ltda	Rua dos Mercadores, 8, 304-Parte Centro
Santa Branca Comércio de Pescado	Rua Barros de Alarcon, 1125 Pedra de Guaratiba
Stock Fish Distribuidora Ltda	Av. Ayrton Senna, 1791 - Box 9/B Jacarepaguá
Sugabrimar Comércio de Pescados Ltda	Av. Alvorada, 1791 -Box 3G/4G Barra da Tijuca
Tatui Distribuidora de Pescados Ltda	Rua Capitão Félix, 110 - Lj 10 Benfica
Tornado Comércio de Produtos do Mar Ltda	Av. das Américas, 4666 Box M103 Barra da Tijuca
Zeliamar Peixaria Ltda	Av. Alvorada, 1791 Box 3B Cidade de Deus
Zelymar Peixaria e Mercearia Ltda	Rua Silva Mourão, 40 Cachambi
Zenaide Mendonça Queiroz Peixaria	Av. Alvorada, 1791 - Box 1B Cidade de Deus

ANEXO 7

Aspectos legais sobre o processamento e a venda de pescado fresco e industrializado **REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (APROVADO PELO DECRETO 30.691 DE 29/03/52 E ALTERADO PELO DECRETO 1.255 DE 25/06/62).**

CAPÍTULO VII - PESCADO E DERIVADOS - SEÇÃO I - PESCADO

Art. 438 - A denominação genérica “PESCADO” compreende os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, quelônios e mamíferos de água doce ou salgada, usados na alimentação humana.

Art. 439 - O pescado em natureza pode ser:

- 1 - fresco;
- 2 - resfriado;
- 3 - congelado.

§ 1º - Entende-se por “fresco” o pescado dado ao consumo sem ter sofrido qualquer processo de conservação, a não ser a ação do gelo.

§ 2º - Entende-se por “resfriado” o pescado devidamente acondicionado em gelo e mantido em temperatura entre -0,5º a -2º C.

§ 3º - Entende-se por “congelado” o pescado tratado por processos adequados de congelação, em temperatura não superior a -25º C.

Art. 440 - Depois de submetido à congelação o pescado deve ser mantido em câmara frigorífica a -15º C.

Parágrafo único - O pescado, uma vez descongelado, não pode ser novamente recolhido a câmaras frigoríficas.

Art. 441 - A juízo do D.I.P.O.A., poderá ser tornada obrigatória a evisceração do pescado, qualquer que seja a forma de sua apresentação no consumo.

Art. 442 - O pescado fresco próprio para consumo deverá apresentar as seguintes características organolépticas:

A) PEIXES

- 1 - superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico;
- 2 - olhos transparentes, brilhante e salientes, ocupando completamente as órbitas;
- 3 - guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes, com odor natural próprio e suave;
- 4 - ventre roliço, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;
- 5 - escamas brilhantes, bem aderentes à pele e nadadeiras apresentando resistência aos movimentos provocados.
- 6 - carne firme, consistência elástica, de cor própria à espécie;
- 7 - vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas;

- 8 - ânus fechado;
- 9 - cheiro específico, lembrando o das plantas marinhas.

B) CRUSTÁCEOS

- 1 - aspecto geral brilhante, úmido;
- 2 - corpo em curvatura natural, rígida, artículos firmes e resistentes;
- 3 - carapaça bem aderente ao corpo;
- 4 - coloração própria à espécie sem qualquer pigmentação estranha;
- 5 - olhos vivos, destacados;
- 6 - cheiro próprio e suave.

C) MOLUSCOS

a) Bivalvos (Mariscos)

- 1 - devem ser expostos à venda vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas;
- 2 - cheiro agradável e pronunciado;
- 3 - carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, de cor cinzento-clara nas ostras e amareladas nos mexilhões.

b) Cefalópodos (polvo, lula)

- 1 - pele lisa e úmida;
- 2 - olhos vivos, salientes nas órbitas;
- 3 - carne consistente e elástica;
- 4 - ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie;
- 5 - cheiro próprio.

Parágrafo único - As características a que se referem o presente artigo serão extensivas, no que for aplicável aos demais produtos da pesca usados na alimentação humana.

Art. 443 - As determinações físicas e químicas para caracterização do pescado fresco são:

- 1 - reação negativa de gás sulfídrico e de indol, com exceção dos crustáceos nos quais o limite máximo de indol será de 4 (quatro) gramas por cem gramas;
- 2 - pH de carne externa inferior a 6,8 e de interna inferior a 6,5 nos peixes;
- 3 - bases voláteis totais inferiores a 0,030 g de nitrogênio (processo de difusão) por 100 g de carne;
- 4 - bases voláteis terciárias inferiores a 0,004 g por cento de nitrogênio em 100 g de carne.

Art. 444 - O julgamento das condições sanitárias do pescado resfriado e do congelado será realizado de acordo com as normas previstas para o pescado fresco naquilo que for aplicável.

Art. 445 - Considera-se impróprio para o consumo o pescado:

- 1 - de aspecto repugnante, mutilado, traumatizado ou deformado;
- 2 - que apresente coloração, cheiro ou sabor anormais;
- 3 - portador de lesões ou doenças microbianas que possam prejudicar a saúde do consumidor;
- 4 - que apresente infestação muscular maciça por parasitas, que possam prejudicar ou não a saúde do consumidor;
- 5 - tratados por antissépticos ou conservadores não aprovados pelo D.I.P.O.A.
- 6 - provenientes de águas contaminadas ou poluídas;
- 7 - procedente de pesca em desacordo com a legislação vigente ou recolhido já morto, salvo quando capturado em operações de pesca;
- 8 - em mau estado de conservação;
- 9 - quando não se enquadrar nos limites físicos e químicos fixados para o pescado fresco.

Parágrafo único - O pescado nas condições deste artigo deve ser condenado e transformado em subprodutos não comestíveis.

SEÇÃO II - DERIVADOS DO PESCADO

Art. 446 - Entendem-se por derivados de pescado os produtos e subprodutos, comestíveis ou não, com ele elaborados no todo ou em parte.

Art. 447 - O pescado recebido nos estabelecimentos industriais só poderá ser utilizado na elaboração de produtos comestíveis depois de submetidos à inspeção sanitária.

§ 1º - Será também examinada ao entrar no estabelecimento qualquer matéria prima a ser utilizada na elaboração de produtos de pescado.

§ 2 - A inspeção verificará ainda o estado das salmouras, massas, óleos e outros ingredientes empregados na fabricação de produtos de pescado, impedindo o uso dos que não estiverem em condições satisfatórias.

Art. 448 - Os produtos de pescado, de acordo com o processo de sua elaboração, classificam-se em: a) produtos em conserva e b) produtos curados.

Parágrafo único - É obrigatória a limpeza e evisceração do pescado utilizado na elaboração de produtos em conserva ou curados destinados à alimentação humana, qualquer que seja a forma de seu processamento.

Art. 449 - Pescado em conserva é o produto elaborado com pescado íntegro, envasado em recipientes herméticos e esterilizados, compreendendo, além de outros previstos neste Regulamento, os seguintes:

- 1 - ao natural;
- 2 - em azeite ou óleos comestíveis;
- 3 - em escabeche;
- 4 - em vinho branco;
- 5 - em molho.

§ 1º - Entende-se por “pescado ao natural” o produto que tenha por líquido de cobertura uma salmoura fraca, adicionada ou não de substâncias aromáticas.

§ 2 - Entende-se por “pescado em azeite ou em óleos comestíveis” o produto que tenha por líquido de cobertura azeite de oliva ou um óleo comestível, adicionado ou não de substâncias aromáticas.

1 - O azeite ou o óleo comestível utilizado isoladamente ou em mistura com outros ingredientes deve ser puro e apresentar no máximo 2% de acidez em ácido oléico.

2 - É tolerado, a juízo do D.I.P.O.A., o emprego de um único ou a mistura de vários óleos comestíveis na elaboração das conservas de que trata o presente artigo, devendo constar no rótulo a expressão “em óleo ou óleos comestíveis”(conforme seja o caso);

3 - A designação “em azeite” fica reservada para as conservas que tenham como líquido de cobertura azeite de oliva.

Art. 450 - Entende-se por “pescado em escabeche”, o produto que tenha por líquido de cobertura principal o vinagre, adicionado ou não de substâncias aromáticas.

Art. 451 - Entende-se por “pescado em vinho branco”, o produto que tenha por líquido de cobertura principal o vinho branco, adicionado ou não de substâncias aromáticas.

Art. 452 - Entende-se por “pescado ao molho”, o produto que tenha por líquido de cobertura molho com base em meio aquoso ou gorduroso.

Parágrafo único - Na composição dos diferentes molhos o ingrediente principal que os caracteriza deverá participar no mínimo na proporção de 30%

Art. 453 - Entende-se por “pasta de pescado” o produto elaborado com pescado íntegro que depois de cozido, sem ossos ou espinhas, é reduzido a massa, condimentado e adicionado ou não de farináceos.

§ 1º - Permite-se adicionar farináceos a essas conservas até 10% e cloreto de sódio até 18%.

§ 2 - Permitem-se quantidades maiores que as fixadas no parágrafo anterior, mediante autorização prévia do D.I.P.O.A. e expressa declaração no rótulo.

Art. 454 - Entende-se por “caldo de pescado” o produto líquido obtido pelo cozimento do pescado, adicionado ou não de substâncias aromáticas, amassado e esterilizado.

§ 1º - O caldo de pescado adicionado de vegetais ou de massas será designado “sopa de pescado”.

§ 2º - O caldo de pescado adicionado de gelatina comestível será designado “geléia de pescado”..

Art. 455 - As ovas de pescado, desde que convenientemente aproveitadas, poderão ser destinadas à elaboração de conservas tipo “caviar”.

Parágrafo único - Além das propriedades organolépticas próprias, as ovas de pescado em conserva deverão se enquadrar nas seguintes especificações:

- 1 - não conter mais de 10% de cloreto de sódio;
- 2 - nitrogênio titulável pelo formol não excedendo de 0,05%;
- 3 - não dar reação de gás sulfídrico livre.

Art. 456 - É permitido o preparo de outros tipos de conservas de pescado, desde que aprovadas pelo D.I.P.O.A.

Art. 457 - A juízo do D.I.P.O.A. poderá ser permitido o uso de recipientes de vidro ou de outro material no envase das conservas de pescado, desde que apresentem condições para esterilização.

Art. 458 - As conservas de pescado, submetidas à esterilização, só serão liberadas para o consumo, depois de observação no mínimo por 10 dias em estufa a 37 °C em condições que venham a ser determinadas em instruções especiais.

...

Art. 460 - “Pescado curado” é o produto elaborado com pescado íntegro, tratado por processos especiais, compreendendo além de outros, os seguintes tipos principais:

- 1 - pescado salgado;
- 2 - pescado prensado;
- 3 - pescado defumado;
- 4 - pescado dessecado.

Parágrafo único - A juízo do D.I.P.O.A. poderá ser permitido o acondicionamento desses produtos em recipientes herméticos, adicionados ou não de um meio aquoso ou gorduroso, dispensando-se a esterilização.

Art. 461 - Entende-se por “pescado salgado”, o produto obtido pelo tratamento do pescado íntegro, pela salga a seco ou por salmoura.

§ 1º - A juízo do D.I.P.O.A. poderá ser permitido no preparo de pescado salgado o tratamento por mistura de sal ou salmoura, contendo açúcar, nitrito e nitrato de sódio e condimentos.

§ 2º - O pescado salgado quando envasado em salmoura será designado “pescado em salmoura”.

Art. 462 - prensado”, o produto obtido pela prensagem do pescado íntegro, convenientemente curado pelo sal (cloreto de sódio).

§ 1º - O prazo mínimo de cura do pescado é fixado em três semanas.

§ 2º - Além das propriedades organolépticas próprias, o pescado prensado não deve conter mais que 45% de umidade e 8% de gordura.

§ 3º - Caso ultrapasse os limites fixados no parágrafo anterior, o produto será defumado ou dessecado.

Art. 463 - Entende-se por “pescado defumado”, o produto obtido pela defumação do pescado íntegro, submetido previamente à cura pelo sal (cloreto de sódio).

§ 1º - Permite-se a defumação quente ou a frio.

§ 2º - A defumação deve ser feita em estufas apropriadas à finalidade e realizada pela queima de madeiras não resinosas, secas e duras.

Art. 464 - Entende-se por “pescado dessecado” o produto obtido pela dessecação natural ou artificial do pescado íntegro, compreendendo os seguintes itens:

- 1- pescado salgado-seco;
- 2- pescado seco;
- 3- pescado desidratado.

Parágrafo único - Quando o teor de umidade do pescado dessecado exceder a 35% deverá o produto ser defumado.

Art.465 - Entende-se por “pescado salgado-seco” o produto obtido pela dessecação do pescado íntegro tratado previamente pelo sal (cloreto de sódio).

Parágrafo único - O pescado salgado-seco não deve conter mais que 35% de umidade, nem mais de 25% de resíduo mineral fixo total.

Art.466 - Entende-se por “pescado seco” o produto obtido pela dessecação apropriada do pescado íntegro.

Parágrafo único - O pescado seco não deve conter mais de 12% de umidade e 5,5% de resíduo mineral fixo.

Art.467 - Entende-se por “pescado desidratado” o produto obtido pela dessecação profunda em aparelhagem adequada do pescado íntegro.

Parágrafo único - O pescado desidratado não deve conter mais de 5% de umidade e 3% de resíduo mineral fixo.

Art. 468 - O pescado curado deve ser considerado alterado:

- 1- quando apresentar odor e sabor desagradáveis, anormais;
- 2- quando amolecido, úmido e pegajoso;
- 3- quando apresentar áreas de coloração anormais;
- 4- quando apresentar larvas ou parasitos;
- 5- por alterações outras, a juízo da Inspeção.

Art. 469 - Entende-se por “embutido de pescado” todo o produto elaborado com pescado íntegro, curado ou não, cozido ou não, tendo como envoltório tripa, bexiga ou envoltório artificial, aprovado

pelo D.I.P.O.A.

Parágrafo único - No preparo de embutidos de pescado serão seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas neste Regulamento para os demais embutidos cárneos.

LEI Nº 1339 DE 03 DE AGOSTO DE 1988 DA PREFEITURA MUNICIPAL DO RIO DE JANEIRO.

Artigo 1º - Fica proibida a comercialização de camarões descascados nos supermercados, peixarias e feiras livres que se situam no Município do Rio de Janeiro.

Parágrafo único - Ficam excluídos dessa proibição, aqueles que forem oferecidos devidamente empacotados, com anotação de origem, data de validade e devidamente autorizados pelo Serviço de Inspeção Federal, do Ministério da Agricultura.

RESOLUÇÃO Nº 01 DE 27 DE SETEMBRO DE 1989 DA SECRETARIA MUNICIPAL DE FAZENDA DO RIO DE JANEIRO.

Artigo 1º - Fica extinto o comércio de pescado em barracas nas feiras livres da 1ª a 9ª RA, inclusive.

Artigo 2º - Os atuais permissionários terão um prazo de 60 (sessenta) dias a contar da publicação desta, para exercer o direito previsto de transferência para o mesmo comércio em veículos especiais, mantidas as permissões atuais.

Lei nº 492 de 04 de janeiro de 1984 da Prefeitura Municipal do Rio de Janeiro
Dispõe sobre o funcionamento e o exercício do comércio nas feiras livres do Município do Rio de Janeiro.

Artigo 1º - As feiras livres do Município do Rio de Janeiro tem por finalidade o abastecimento suplementar de verduras, legumes, frutas, pescado, aves abatidas e outros produtos previstos e condicionados nos incisos e parágrafos do artigo 17 (dezesete) desta lei.

Artigo 4º - Cada feirante só poderá ter uma matrícula e as conseqüentes permissões corresponderão a um mesmo comércio, sendo que cada permissão associará um dia da semana e uma especificada feira livre.

Artigo 5º - As matrículas e as conseqüentes permissões, bem como as autorizações para o exercício de atividade nas feiras livres são concedidas a título precário, podendo ser cassadas ou canceladas a critério do órgão municipal competente.

Artigo 6º - Fica fixado em 10.000 (dez mil) o número máximo de matrícula para feirante em suas diversas categorias.

Artigo 17 - São os seguintes os comércios permitidos nas feiras livres

- I - Em todas as Regiões Administrativas
 - 01 - verduras, legumes, frutas e ovos.
 - 02 - aves abatidas e ovos.
 - 03 - flores naturais, plantas e sementes.
 - 04 - pescado
 - 05 - pescado em veículos especiais.
 - 12 - balas e biscoitos, mel e melado.

17 - carne de suínos abatidos e seus derivados.

§ 3º - O comércio a que se referem os códigos 02 e 05, nas feiras livres, será exercido em veículos especiais, dotados de sistemas de refrigeração, que conservem os produtos em perfeitas condições de consumo à temperatura julgada conveniente pelo órgão municipal competente.

§ 4º - Ressalvado o disposto no parágrafo 5º, deste artigo, a evisceração, limpeza e fracionamento de pescado somente serão permitidos no interior dos veículos especiais, ficando assegurado aos atuais permissionários, matriculados no comércio de pescado em barracas, a transferência para o mesmo comércio em veículos especiais, mantidas as permissões atuais.

§ 5º - O comércio a que se refere o parágrafo anterior, mantidas as já existentes proibições de limpeza, evisceração e fracionamento em barracas, terá seu funcionamento regulado em atos do Secretário Municipal de Fazenda, que o manterá ou extinguirá, na medida em que se estendam as proibições dos serviços acima referidos, gradativamente, para feiras isoladas ou grupos de feiras livres.

INFOPECA

- **Dirección:** Julio Herrera y Obes 1296, 11200 Montevideo, Uruguay
- **Dirección Postal:** Casilla de Correo 7086 - Montevideo, Uruguay
- **Tel:** (598-2) 902 8701
- **Fax:** (598-2) 903 0501
- **E. mail:** infopesc@adinet.com.uy

DIRECCIONES EN INTERNET:

<http://www.infopesca.org>

Impreso en los Talleres Gráficos
de la Secretaría General de la ALADI
Depósito Legal N° 330.102/97
Montevideo, noviembre de 1997