



INFOPESCA

ISSN: 1688 - 7085

# O mercado do pescado em Brasília

Série: O mercado do pescado nas  
grandes cidades latino-americanas



# **O MERCADO DO PESCADO EM BRASÍLIA**

**ADALMYR MORAIS BORGES**  
***MÉDICO VETERINÁRIO***

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

CFC/FAO/INFOPESCA  
CFC/FSCFT/28

ISSN: 1688 - 7085

## PRÓLOGO

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

O presente documento foi preparado pelo Dr. Adalmyr Moraes Borges, do Instituto Americano de Desenvolvimento (IADES). Ele fornece uma panorâmica do mercado de pescado da dinâmica capital do Brasil. Este dinamismo é particularmente visível quando comparamos os resultados do presente estudo com os do estudo similar, publicado por INFOPECA em 1998. Nestes 12 anos, a população do Distrito Federal passou de 1.8 milhões de habitantes a 2.6 milhões e o consumo anual per capita de pescado aumentou de 12,8 kg em 1997 a 14,05 kg atualmente. O mercado total anual cresceu portanto de 58% nestes 12 anos, passando de um total de 23.201 toneladas comercializadas em 1997 a 36.624 toneladas atualmente.

Ao dinamismo quantitativo também corresponde um dinamismo qualitativo com uma evolução dos canais de distribuição. O segmento dos restaurantes aumentou de forma significativa a sua parcela de mercado (de 17,4% a 27,16%) nestes 12 anos, principalmente às custas da parcela de mercado dos supermercados (que baixou de 59,4% a 46,84%). Também significativo foi o crescimento do mercado informal cuja parcela de mercado passou de 5,4% a 11,82%, o que mostra que ainda faltam esforços para estruturar melhor a distribuição de pescado no Distrito Federal.

A localização de Brasília no Planalto Central faz com que a cidade seja beneficiada com importantes aportes de pescado de água doce, o que é muito interessante para os produtores amazônicos de Manaus, apesar da distancia de 2000 km que separa estas duas cidades. O presente relatório sobre o mercado de pescado de Brasília lhes será de muita utilidade para que possam organizar suas produções e suas logísticas de transporte e distribuição com um melhor conhecimento das oportunidades oferecidas pela capital do Brasil.

Dezembro de 2010

*Roland Wiefels*

Diretor

INFOPECA

## SUMÁRIO

Prefácio	2
Introdução	7
Caracterização de Brasília	7
Localização	7
Clima	8
Mapa 1. Localização da região de Brasília - Distrito Federal.	8
Mapa 2. Detalhe da região de Brasília - Distrito Federal.	9
Recursos hídricos	9
Situação político-administrativa	9
Tabela 1. Identificação das Regiões Administrativas do Distrito Federal	10
Mapa 3. Regiões Administrativas do Distrito Federal.	11
Economia	11
População	11
Tabela 2. Evolução da população do Distrito Federal	11
Tabela 3. Estrutura da população do Distrito Federal (ano 2009)	12
Tabela 4. Evolução do acesso a serviços básicos e a bens de consumo nos domicílios particulares permanentes do Distrito Federal	12
Tabela 5. Índices de Desenvolvimento Humano (IDH-M) no Distrito Federal	13
Origem do Pescado Comercializado em Brasília	13
Figura 1. Origem do pescado comercializado em Brasília, quanto ao local de produção	14
Caracterização da Pesca em Brasília	14
Histórico	14
Mapa 4. Lago Paranoá e nomenclatura de seus braços.	15
Tabela 6. Características gerais do Lago Paranoá	15
Dados de produção e comercialização	17
Figura 2. Evolução da produção de pescado no DF – aquicultura x pesca (em toneladas)	18
Tabela 7. Produção anual por espécie na pesca extrativa (em toneladas)	18
Figura 3. Pescador com exemplar de carpa prateada capturada no lago Paranoá.	19
Tabela 8. Valor da produção pesqueira no DF em 2009	19
Tabela 9. Descrição do peso médio por espécies - 2008	20
Tabela 10. Preços praticados pelos pescadores do lago Paranoá	20
Caracterização da Aquicultura em Brasília	21
Histórico	21
Dados de produção e comercialização	22
Tabela 11. Área inundada e produção de pescado na piscicultura, segundo as Regiões Administrativas DF – 2008	23
Tabela 12. Produção anual por espécie na aquicultura (em toneladas)	23
Figura 4. Exemplar da tilápia do Nilo, a principal espécie da aquicultura e pesca em Brasília.	24

Tabela 13. Distribuição das pisciculturas por Regiões Administrativas	24
Mapa 5. Distribuição espacial das pisciculturas	25
Tabela 14. Preço médio praticado por espécie em pisciculturas comerciais	25
Tabela 15. Preço médio praticado por espécie em pesque-pagues	26
Caracterização do pescado de outras regiões	26
Figura 5. Distribuição do pescado nacional com origem fora da região do DF e Entorno.	26
Tabela 16. Pescado importado pelo Distrito Federal no período 2007-2009.	27
Figura 6. Origem do pescado comercializado em Brasília, quanto ao país de origem	28
Disponibilidade de gelo	28
Tabela 17. Principais fábricas de gelo no Distrito Federal	29
Mercado Atacadista em Brasília	30
Entrepósitos de pescado	30
Tabela 18. Relação dos entrepostos de pescado – Serviço de Inspeção Federal (SIF)	31
Figura 7. Processamento de tilápias em entreposto com Serviço de Inspeção Federal.	31
Tabela 19. Relação dos entrepostos de pescado – Serviço de Inspeção Distrital (DIPOVA)	32
Tabela 20. Evolução do volume anual de pescado processado em Brasília (kg de peso vivo*)	33
Armazenamento de frio	34
Tabela 21. Principais empresas de armazenamento de frio no Distrito Federal	34
Figura 8. Câmara frigorífica destinada ao armazenamento de pescado.	35
Mercado Varejista em Brasília	35
Supermercados	36
Tabela 22. Relação dos estabelecimentos do segmento - supermercados	36
Figura 9. Apresentação de peixaria de rede de supermercados de grande porte.	37
Figura 10. Organização de uma peixaria de rede de supermercados de médio porte.	37
Figura 11. Distribuição do pescado por tipo e apresentação - Supermercados (peso vivo)	38
Tabela 23. Consumo de pescado - Supermercados por tipo	39
Tabela 24. Consumo de pescado - Supermercados por apresentação	39
Figura 13. Apresentação do pescado fresco fracionado.	40
Figura 14. Setor de congelados de rede de supermercados de pequeno porte.	40
Figura 15. Apresentação do pescado salgado fracionado.	41
Figura 16. Setor de pescado em conserva nos supermercados.	41
Figura 17. Detalhe da cobertura de gelo recomendada pela vigilância sanitária.	41
Restaurantes	42
Figura 18. Prato tradicional de restaurante especializado em tilápia.	42
Tabela 25. Relação dos estabelecimentos do segmento - restaurantes	43
Figura 19. Distribuição do pescado por tipo e apresentação- Restaurantes (peso vivo)	44

Tabela 26. Consumo de pescado - Restaurantes por tipo	44
Tabela 27. Consumo de pescado - Restaurantes por apresentação	44
Figura 20. Volume das principais espécies - Restaurantes (em kg)	45
Mercado Informal	45
Figura 21. Exemplo da distribuição de pescado no mercado informal.	46
Figura 22. Distribuição do pescado por tipo e apresentação - Mercado Informal (peso vivo)	46
Tabela 28. Consumo de pescado - Mercado Informal por tipo	47
Tabela 29. Consumo de pescado - Mercado Informal por apresentação	47
Figura 23. Volume das principais espécies - Mercado Informal (em kg)	47
Peixarias e Feiras Permanentes/Livres	48
Figura 24. Peixaria tradicional localizada em feira permanente.	48
Figuras 25 e 26. Manipulação do pescado e grande variedade de pescado fresco nas feiras permanentes.	48
Figura 27. Manipulação do pescado em feiras livres.	49
Figura 28. Comercialização de camarão seco e cozido em feiras livres.	49
Tabela 30. Relação dos estabelecimentos de peixarias	50
Tabela 31. Relação dos estabelecimentos de feira permanente - peixarias	51
Tabela 32. Relação dos estabelecimentos de feira livre - peixarias	52
Figura 29. Distribuição do pescado por tipo e apresentação - Peixarias/Feiras (peso vivo)	52
Tabela 33. Consumo de pescado - Peixarias/Feiras por tipo	53
Tabela 34. Consumo de pescado - Peixarias/Feiras por apresentação	53
Figura 30. Volume das principais espécies - Peixarias/Feiras (em kg)	53
Refeições Coletivas	54
Tabela 35. Relação das empresas de refeições coletivas	54
Figura 31. Distribuição do pescado por tipo e apresentação - Refeições Coletivas (peso vivo)	54
Tabela 36. Consumo de pescado – Refeições Coletivas por tipo	55
Tabela 37. Consumo de pescado - Refeições Coletivas por apresentação	55
Figura 32. Volume das principais espécies - Refeições Coletivas (em kg)	55
Catering/Hospitais	56
Tabela 38. Relação das empresas de catering/hospitais	56
Figura 33. Distribuição do pescado por tipo e apresentação- Catering/Hospitais (peso vivo)	56
Tabela 39. Consumo de pescado – Catering/Hospitais por tipo	57
Tabela 40. Consumo de pescado - Catering/Hospitais por apresentação	57
Forças Armadas	58
Figura 35. Distribuição do pescado por tipo e apresentação - Forças Armadas (peso vivo)	58
Tabela 41. Consumo de pescado – Forças Armadas por tipo	58
Tabela 42. Consumo de pescado - Forças Armadas por apresentação	59
Figura 36. Volume das principais espécies - Forças Armadas (em kg)	59
Alimentação Escolar	59
Figura 37. Distribuição do pescado por tipo e apresentação- Alimentação Escolar (peso vivo)	60

Tabela 43. Consumo de pescado – Alimentação Escolar por tipo	60
Tabela 44. Consumo de pescado - Alimentação Escolar por apresentação	61
Figura 38. Volume das principais espécies - Alimentação Escolar (em kg)	61
Preços e promoção dos produtos pesqueiros	61
Formação de preços	61
Promoção	62
Figura 39. Ministro da Pesca e Aquicultura no lançamento da Semana do Peixe em supermercados de Brasília.	63
Figura 40. Campanha realizada em peixaria com redução nos preços.	63
Figuras 41 e 42. Divulgação da campanha Semana do Peixe e kit para comercialização de peixe vivo – Feira do Peixe	64
Conclusões	65
Apresentação dos resultados	65
Figura 43. Distribuição do pescado por segmento - Geral (peso vivo)	65
Tabela 45. Consumo de Pescado - por segmento (em kg)	66
Figura 44. Distribuição do pescado por tipo - Geral (peso vivo)	66
Tabela 46. Consumo de Pescado - Geral por tipo (em kg)	67
Figura 45. Distribuição do pescado por apresentação - Geral (peso vivo)	67
Tabela 47. Consumo de Pescado - Geral por apresentação (em kg)	68
Figura 46. Volumes das principais espécies - Geral (em kg)	68
Principais Pontos	68
Referências Bibliográficas	70
Anexos	71
Anexo I – Endereços dos supermercados pesquisados	71
Tabela 48. Relação e endereços dos supermercados	72
Anexo II – Peixaria de rede de supermercados de médio porte	76
Tabela 49. Consumo de Pescado Anual – fresco e congelado – volumes e preços – rede de supermercados de médio porte	76
Anexo III – Peixaria de rede de supermercado de grande porte	79
Tabela 50. Consumo de Pescado Anual – pescado fresco – volumes – rede de supermercados de grande porte	79
Tabela 51. Consumo de Pescado Anual – pescado congelado – rede de supermercados de grande porte	83
Anexo IV – Endereços dos restaurantes pesquisados	85
Tabela 52. Relação e endereços dos restaurantes	85
Anexo V – Legislação Federal: Processamento	96
Anexo VI – Legislação Distrital: Processamento	105
Anexo VII – Legislação Distrital: Comercialização	107
Tabela 53. Relação simplificada das condições mínimas para comercialização de pescado no Distrito Federal	109

## INTRODUÇÃO

O presente estudo teve como ponto de partida o documento: **O mercado de pescado do DF**, que apresentou os resultados do levantamento de comercialização de pescado – ano base 2008, realizado pela Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento do Distrito Federal em conjunto com o Ministério da Pesca e Aquicultura, sendo que foi necessário a ampliação da base de segmentos e estabelecimentos pesquisados, e o ajuste de dados para o ano de 2009.

Além disso, para possibilitar um padrão de comparação com o trabalho: **O mercado de pescado em Brasília**, publicado em 1998 pela INFOPECA, foi utilizada a mesma metodologia de cálculo do índice de consumo per capita, com a conversão de pescado em *equivalente peso vivo*, de acordo as tabelas de conversão da FAO.

A região de Brasília concentra um grande número de entrepostos de pescado que abastecem tanto o mercado local quanto exportam para outras unidades da federação. A grande demanda local por pescado tem desenvolvido, nos últimos anos, um mercado específico, principalmente devido às características regionais da população como: perfil de renda e hábitos culturais.

O levantamento teve como abrangência todas as Regiões Administrativas do Distrito Federal, atingindo os diversos segmentos de consumo e os principais pontos de comercialização/consumo de pescado. As informações obtidas apresentam um novo detalhamento com dados qualitativos, quantitativos e técnicos, referentes à evolução do mercado de pescado em Brasília.

A expectativa é que esse conjunto de informações possa contribuir para o desenvolvimento da cadeia produtiva do pescado, com estímulo à organização do setor produtivo da aquicultura e pesca, e principalmente como subsídio para o planejamento e a implementação de novas iniciativas.

## CARACTERIZAÇÃO DE BRASÍLIA

Brasília é a capital da República Federativa do Brasil e a sua quarta maior cidade. Inaugurada em 21 de abril de 1960, é uma cidade jovem e moderna que possui o desafio de buscar o desenvolvimento regional com a preservação ambiental.

## LOCALIZAÇÃO

O Distrito Federal está localizado entre os paralelos 15°30' e 16°03' de latitude sul, e os meridianos 47°25' e 48°12' de longitude oeste, na região centro oeste do Brasil, conhecida como Planalto Central. Ocupa uma área de 5.789,16 km<sup>2</sup>, dentro da região leste do Estado de Goiás, equivalendo a 0,06% da superfície do país (Mapa 1).

Apresenta como limites naturais, a oeste, o Rio Descoberto e a leste, o Rio Preto. Ao norte e ao sul, o Distrito Federal é limitado por linhas retas que definem o quadrilátero correspondente à sua área (Mapa 2). A altitude média é de 1.100 metros acima do nível do mar.

As limitações devido à localização de Brasília, situada a mais de 1.000 quilômetros do litoral, sem a presença de rios expressivos nas proximidades e a reduzida área disponível para a aquicultura, fazem com que a maioria do pescado consumido seja importada de outros estados e países.

## **CLIMA**

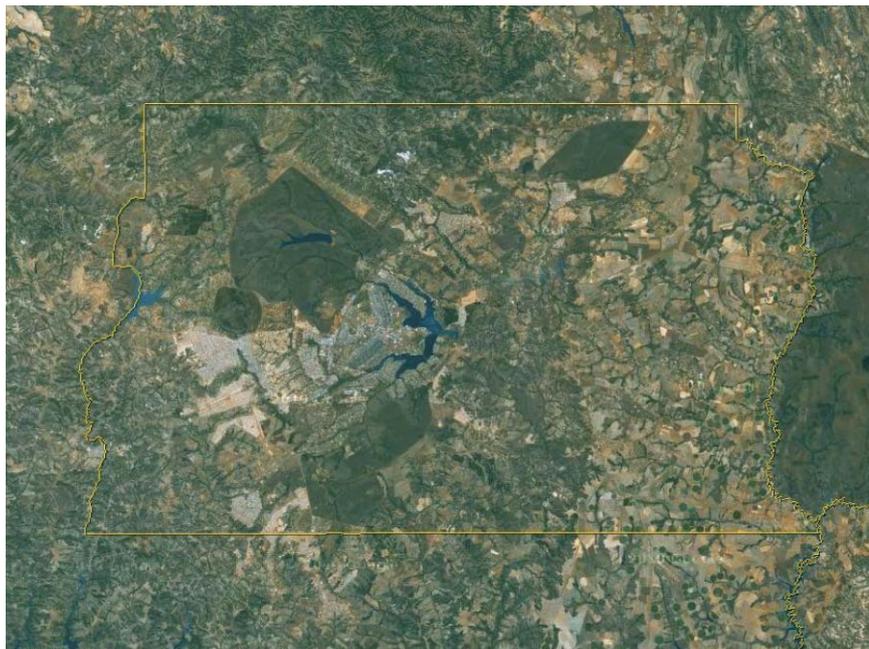
O clima predominante na região é o tropical de altitude, de inverno seco, concentrando-se as precipitações no verão. O período mais chuvoso ocorre nos meses de novembro a janeiro, e o seco especialmente nos meses de junho a agosto. A temperatura média anual é de 20,5° C e a umidade relativa do ar de 68% no verão e 25% no inverno, ressaltando-se que não raramente, no período seco, a umidade relativa do ar pode baixar para até 12% nas horas mais quentes do dia.

**MAPA 1. LOCALIZAÇÃO DA REGIÃO DE BRASÍLIA - DISTRITO FEDERAL.**



Fonte: IpeaGEO

## MAPA 2. DETALHE DA REGIÃO DE BRASÍLIA - DISTRITO FEDERAL.



Fonte: IpeaGEO

### RECURSOS HÍDRICOS

A região do Distrito Federal é drenada por cursos d'água pertencentes a três das mais importantes bacias hidrográficas brasileiras: São Francisco (Rio Preto), Tocantins/Araguaia (Rio Maranhão) e Paraná (Rios São Bartolomeu e Descoberto).

A bacia hidrográfica do Rio Paraná tem a maior área de drenagem, cerca de 64% de toda porção territorial do Distrito Federal, sendo de suma importância para a região, pois nela estão localizadas todas as grandes áreas urbanas e todas as captações de água para o abastecimento público e o Lago Paranoá.

### SITUAÇÃO POLÍTICO-ADMINISTRATIVA

As primeiras localidades do Distrito Federal foram projetadas e implantadas paralelamente à construção da nova Capital da República. Planaltina e Brazlândia foram ampliadas a partir de núcleos urbanos já existentes. O Núcleo Bandeirante surgiu em decorrência da urbanização da pioneira Cidade Livre.

Com a evolução da ocupação territorial, o Distrito Federal foi ao longo dos anos dividido em Regiões Administrativas (RAs). Atualmente, existem trinta Regiões Administrativas, sendo que os limites físicos das onze últimas ainda não estão legalmente definidos, conforme Mapa 3 e Tabela 1.

Todas as RAs tem um administrador regional, nomeado pelo governador, que é responsável pela promoção e coordenação dos serviços públicos da região.

O fato de a “RA-I” ser chamada de “Brasília” causa alguma confusão. Alguns defendem que a cidade de Brasília se limitaria à área da RA-I, e consideram cada uma das outras regiões como sendo uma cidade de fato. Outros defendem que a cidade de Brasília inclui as áreas urbanas de todas as 30 Regiões Administrativas. Pela Constituição Federal, o Distrito Federal não pode ser dividido em municípios sendo considerado um único ente. Além disso, as RAs do Distrito Federal não dispõem de autonomia político-administrativa, sendo seus administradores indicados pelo governador. Também, vale esclarecer que órgãos oficiais de pesquisa como o IBGE, o Dieese e o IPEA, não distinguem Brasília do Distrito Federal para efeitos de contagem e estatística, pois seus dados são sempre elaborados levando em conta o município.

Assim, no presente estudo, o termo *Brasília* representa a área do Distrito Federal com as suas 30 Regiões Administrativas.

**Tabela 1. Identificação das Regiões Administrativas do Distrito Federal**

Sigla	Região Administrativa	Data de Criação
RA-I	Brasília	10/12/1964
RA-II	Gama	10/12/1964
RA-III	Taguatinga	10/12/1964
RA-IV	Brazlândia	10/12/1964
RA-V	Sobradinho	10/12/1964
RA-VI	Planaltina	10/12/1964
RA-VII	Paranoá	10/12/1964
RA-VIII	Núcleo Bandeirante	25/10/1989
RA-IX	Ceilândia	25/10/1989
RA-X	Guará	25/10/1989
RA-XI	Cruzeiro	25/10/1989
RA-XII	Samambaia	25/10/1989
RA-XIII	Santa Maria	04/11/1992
RA-XIV	São Sebastião	10/05/1994
RA-XV	Recanto das Emas	28/07/1993
RA-XVI	Lago Sul	10/01/1994
RA-XVII	Riacho Fundo	15/12/1993
RA-XVIII	Lago Norte	10/01/1994
RA-XIX	Candangolândia	27/01/1994
RA-XX	Águas Claras	06/05/2003
RA-XXI	Riacho Fundo II	06/05/2003
RA-XXII	Sudoeste e Octogonal	06/05/2003
RA-XXIII	Varjão	06/05/2003
RA-XXIV	Park Way	29/12/2003
RA-XXV	SCIA (Estrutural)	27/01/2004
RA-XXVI	Sobradinho II	27/01/2004
RA-XXVII	Jardim Botânico	31/08/2004
RA-XXVIII	Itapoã	03/01/2005
RA-XXIX	SIA (Setor de Indústria e Abastecimento)	14/07/2005
RA-XXX	Vicente Pires	26/05/2009

Fonte: CODEPLAN

### MAPA 3. REGIÕES ADMINISTRATIVAS DO DISTRITO FEDERAL.



Fonte: CODEPLAN

## ECONOMIA

Além de ser um centro político, Brasília é um importante centro econômico. A cidade é a terceira mais rica do Brasil, tendo um Produto Interno Bruto (PIB) de 99,5 bilhões de reais, o que representa 3,76% do PIB brasileiro. Devido às peculiaridades de sediar a capital do país e desempenhar funções, principalmente, institucionais e administrativas, o Distrito Federal concentra 54% de seu PIB no segmento de setor da administração pública. As demais contribuições para a formação do PIB foram da agropecuária, com participação de 35,2%; do setor de serviços com 5,5% e da indústria com 4,8%. O Distrito Federal continua com a maior renda per capita do país, com valor de R\$ 40.696,00, contra R\$ 14.465,00 da média nacional.

## POPULAÇÃO

Quanto à população, Brasília é a quarta maior cidade do país. O levantamento de *Estimativas das Populações Residentes, segundo os municípios - 2009*, realizado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), estimou um total de **2.606.885** habitantes no Distrito Federal. Destes, um pouco mais da metade é de migrantes, na sua maioria das regiões Nordeste e Sudeste.

**Tabela 2. Evolução da população do Distrito Federal**

Ano	Número de habitantes
1960	140.165
1980	1.176.935
2000	2.051.146
2009	2.606.885

Fonte: IBGE

**TABELA 3. ESTRUTURA DA POPULAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL (ANO 2009)**

Classificação	População residente
- 0 a 4 anos	7,1%
- 5 a 9 anos	7,9%
- 10 a 14 anos	8,5%
- 15 a 19 anos	9,1%
- 20 a 24 anos	9,6%
- 25 a 29 anos	10,3%
- 30 a 34 anos	8,7%
- 35 a 39 anos	8,1%
- 40 a 44 anos	7,6%
- 45 a 49 anos	6,0%
- 50 a 54 anos	5,2%
- 55 a 59 anos	4,2%
- 60 a 64 anos	2,9%
- 65 a 69 anos	1,9%
- 70 ou mais	3,2%
<b>Por origem</b>	
. naturais do município	48,4%
. não naturais do município	51,6%

Fonte: IBGE

Os resultados apresentados pela Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios – (PNAD-2009), realizada pelo IBGE, revelam a nova estrutura de divisão por faixa etária da população (Tabela 3). Esta pesquisa mais recente indica que 778.840 famílias residem no Distrito Federal, com um tamanho médio de 3,26 pessoas por família. A despesa média mensal familiar com alimentação é de R\$ 490,62, sendo que 41,7% desse valor são gastos com alimentação fora do domicílio. A melhoria alcançada nos percentuais de domicílios com acesso a serviços básicos e a bens de consumo está demonstrada na Tabela 4.

**TABELA 4. EVOLUÇÃO DO ACESSO A SERVIÇOS BÁSICOS E A BENS DE CONSUMO NOS DOMICÍLIOS PARTICULARES PERMANENTES DO DISTRITO FEDERAL**

	1991	2000	2009
<b>Serviços básicos</b>			
. água encanada	86,9%	94,5%	99,3%
. energia elétrica	98,3%	99,7%	100,0%
. coleta de lixo	98,4%	98,3%	98,9%
. telefonia	44,0%	75,9%	97,3%
. internet	-	-	53,0%
<b>Bens de consumo</b>			
. geladeira	85,7%	95,5%	98,0%
. televisão	88,2%	96,2%	99,0%
. microcomputador	-	23,9%	60,5%

Fonte: IBGE

**TABELA 5. ÍNDICES DE DESENVOLVIMENTO HUMANO (IDH-M) NO DISTRITO FEDERAL**

Sigla	Região	IDH -M	Nível
<b>BR</b>	<b>BRASIL</b>	<b>0,757</b>	<b>MÉDIO</b>
<b>DF</b>	<b>BRASÍLIA</b>	<b>0,849</b>	<b>ELEVADO</b>
RA -I	Brasília	0,936	ELEVADO
RA -II	Gama	0,815	ELEVADO
RA -III	Taguatinga	0,856	ELEVADO
RA -IV	Brazlândia	0,761	MÉDIO
RA -V	Sobradinho	0,837	ELEVADO
RA -VI	Planaltina	0,764	MÉDIO
RA -VII	Paranoá	0,785	MÉDIO
RA -VIII	Núcleo Bandeirante	0,898	ELEVADO
RA -IX	Ceilândia	0,784	MÉDIO
RA -X	Guará	0,867	ELEVADO
RA -XI	Cruzeiro	0,928	ELEVADO
RA -XII	Samambaia	0,781	MÉDIO
RA -XIII	Santa Maria	0,794	MÉDIO
RA -XIV	São Sebastião	0,820	ELEVADO
RA -XV	Recanto das Emas	0,775	MÉDIO
RA -XVI	Lago Sul	0,945	ELEVADO
RA -XVII	Riacho Fundo	0,826	ELEVADO
RA -XVIII	Lago Norte	0,933	ELEVADO
RA -XIX	Candangolândia	0,853	ELEVADO

Fonte: PNUD/IPEA/CODEPLAN

O Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDH-M) de Brasília é 0,844 (ano base - 2000). Segundo a classificação utilizada, o município está entre as regiões consideradas de alto desenvolvimento humano (IDH maior que 0,8). Apesar de haver uma grande variação nos índices das RAs (Tabela 5), estes dados demonstram um grande desenvolvimento social na região.

No período 1991-2000, o Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDH-M) de Brasília cresceu 5,63%, passando de 0,799 em 1991 para 0,844 em 2000. O fator que mais contribuiu para este crescimento foi a educação, com 51,8%, seguida pela renda, com 29,9% e pela longevidade, com 18,2%. Em relação aos outros municípios do Brasil, Brasília apresenta uma situação boa: ocupa a 48ª posição, sendo que 47 municípios (0,9%) estão em situação melhor e 5.459 municípios (99,1%) estão em posição pior.

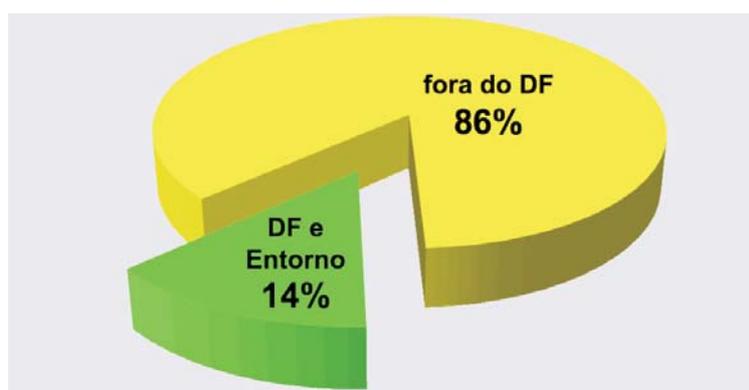
## **ORIGEM DO PESCADO COMERCIALIZADO EM BRASÍLIA**

A pesca em Brasília é uma atividade explorada desde a época da construção da cidade, sendo restrita ao ambiente do Lago Paranoá. Apesar de sua grande importância

social, com o passar dos anos, a produção pesqueira representa uma parcela cada vez menor em relação ao volume de pescado comercializado em Brasília. Em 2009, a pesca artesanal contribuiu com 282 toneladas de pescado.

Por outro lado, a aquicultura regional é uma atividade recente, mas demonstra um rápido crescimento na sua parcela de participação no mercado. O Distrito Federal produziu 1.026 toneladas que somadas à produção aquícola do Entorno totalizaram mais de 5.000 toneladas de pescado com origem na região.

**FIGURA 1. ORIGEM DO PESCADO COMERCIALIZADO EM BRASÍLIA, QUANTO AO LOCAL DE PRODUÇÃO**



Fonte: SEAPA-DF/MPA

Assim, além da produção pesqueira e aquícola local, a principal parcela dos produtos pesqueiros consumidos em Brasília vem de outras regiões do Brasil e também importados de outros países. A Figura 1 mostra a participação da produção local que foi de 5.308 toneladas (14%) no ano de 2009, em relação ao volume de pescados oriundos de outras regiões com 31.316 toneladas (86%).

## **CARACTERIZAÇÃO DA PESCA EM BRASÍLIA**

### **HISTÓRICO**

O Lago Paranoá foi construído artificialmente em 1959, a partir do fechamento da barragem do Rio Paranoá, represando águas do Riacho Fundo, Ribeirão do Gama, Córrego da Cabeça do Veado, ao Sul, e do Ribeirão do Torto e Córrego Bananal, ao Norte, além de outros tributários. A construção do reservatório foi realizada com objetivo de aumentar a umidade relativa do ar, gerar energia elétrica, servir como área de recreação, ornamentação, sendo utilizado também, como corpo receptor de efluentes de esgotos e de águas pluviais, além de ser explorado para pesca artesanal.

#### MAPA 4. LAGO PARANOÁ E NOMENCLATURA DE SEUS BRAÇOS.



A administração do reservatório é compartilhada pelo Instituto Brasília Ambiental (IBRAM), Companhia de Saneamento Ambiental do Distrito Federal (CAESB) e Companhia Energética de Brasília (CEB), contando com o apoio da fiscalização realizada pela Polícia Militar Ambiental do Distrito Federal.

**TABELA 6. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO LAGO PARANOÁ**

• Bacia de drenagem – 1.034,07 km <sup>2</sup>
• Área superficial – 37,50 km <sup>2</sup>
• Volume total – 498 x 10 <sup>6</sup> m <sup>3</sup>
• Profundidade média – 12,42 m
• Profundidade máxima – 38 m
• Perímetro – 111,87 km
• Comprimento – 40 km
• Largura máxima – 5 km
• Vazão média afluente dos principais cursos d'água – 11,29 m <sup>3</sup> /s
• Vazão média efluente – 19,80 m <sup>3</sup> /s
• Tempo de retenção – 299 dias

Fonte: CAESB

Ao longo dos 50 anos de existência do lago, foram introduzidas várias espécies de peixes nativas e exóticas que se adaptaram as condições do lago e tiveram um grande aumento na população estabelecida. As principais espécies capturadas no Lago Paranoá são: tilápia do Congo, tilápia do Nilo, carpa comum, acará, tucunaré, bagre e traíra.

A pesca artesanal no Lago Paranoá existe desde a sua criação tendo sobrevivido como atividade clandestina entre os anos de 1966 e 1999, graças a uma proibição governamental da antiga Superintendência de Desenvolvimento da Pesca (SUDEPE), que visava à segurança nacional, medida tomada sem qualquer justificativa do ponto de vista político ou ambiental.

Muitos daqueles que vieram trabalhar na construção de Brasília, vindos de outras regiões do Brasil, principalmente do Nordeste, ficaram acampados nas margens do Lago e trouxeram consigo a experiência da pesca em açudes e no mar. Com isso, muitos encontraram a pesca no lago como uma fonte alternativa de renda.

Mesmo sendo uma atividade ilegal, em 1985 havia pelo menos 100 famílias vivendo exclusivamente da pesca no Lago Paranoá. A produção anual do pescado, segundo relato dos pescadores, era em torno de 200 toneladas, sendo que as pescarias se constituíam principalmente de tilápias, carpas e muito raramente de bagres e tucunarés. O pescado era comercializado nas cidades satélites do Distrito Federal e consistia na principal fonte de renda para os pescadores e fonte de proteína barata para as populações carentes.

Em 1999, ocorreu o início do projeto da Companhia de Saneamento Ambiental do Distrito Federal (CAESB) de biomanipulação, em escala global no Lago Paranoá, visando à despoluição das águas com a retirada de tilápias e a introdução de carpas prateadas em tanques-rede. O projeto envolveu dezenas de pescadores e teve como principais objetivos: a redução do excesso de tilápias e a estimativa do estoque pesqueiro disponível para a pesca com tarrafa. Com as informações geradas, foi possível obter junto ao IBAMA uma autorização especial para a liberação da pesca profissional da tilápia, apenas nos braços do Riacho Fundo (região sul) e Bananal (região norte).

Como resultado da legalização da pesca no Lago Paranoá e da própria mobilização dos pescadores, em janeiro de 2001 foi constituída a Cooperativa dos Pescadores do Lago Paranoá – COOPELAP, com 29 cooperados fundadores. Essa iniciativa contou com o apoio da CAESB, da Secretaria de Estado de Trabalho, Emprego e Renda/SETER-DF e do Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo/SESCOOP-DF.

A partir de meados de 2003, atendendo ao pedido dos pescadores, a área destinada à pesca profissional foi ampliada para toda a extensão do Lago Paranoá. No entanto, algumas áreas com restrição foram definidas: as águas próximas à barragem do Paranoá, as águas próximas a Palácio da Alvorada, as águas próximas a Península dos Ministros, e as águas com concentração elevada de atividades de lazer e prática de esportes náuticos.

Os pescadores que exercem a sua atividade no Lago Paranoá residem no seu entorno, na Vila Telebrasil, no Paranoá e em cidades localizadas nas diversas RAs de Brasília. O acesso ao lago é realizado através das vias urbanas de Brasília. As comunidades onde

os pescadores residem, têm acesso a todos os benefícios de Brasília, como energia elétrica, serviços de saúde e educação. Os pescadores artesanais não possuem locais de desembarque com infraestrutura adequada, sendo utilizados alguns pontos informais de desembarque, onde são feitas as operações de limpeza e pesagem dos peixes.

As pescarias no Lago Paranoá são realizadas em pequenas embarcações de madeira, com um ou dois pescadores em cada viagem de pesca. Quando apenas um pescador participa da pescaria, geralmente um remador é contratado para melhorar o rendimento do pescador. Mesmo assim, na pesca em parceria, com a presença de dois pescadores no barco, são observados rendimentos melhores do que na pesca individual. Raramente ocorre a presença de pescadores de outras localidades, até mesmo porque existe a necessidade de comprovar a filiação junto à COOPELAP.

As principais artes de pesca utilizadas na pesca profissional do Lago Paranoá são: pesca com tarrafa, pesca com rede de “molho” (rede de espera), pesca com rede de “batida”. A única modalidade de pesca que era permitida no reservatório era a pesca embarcada com o uso de tarrafas com malha igual ou superior a setenta milímetros. No entanto, no final de 2008 a pesca com rede também foi permitida, sendo a rede de emalhar com malha igual ou superior a oitenta milímetros, com o máximo de trezentos e cinquenta metros uma da outra; e espinhel de fundo com o máximo de 30 anzóis cada, instalado a uma distância mínima de cento e cinquenta metros um do outro; todas as redes devem ser identificadas com plaqueta, contendo o nome e o número de inscrição do pescador.

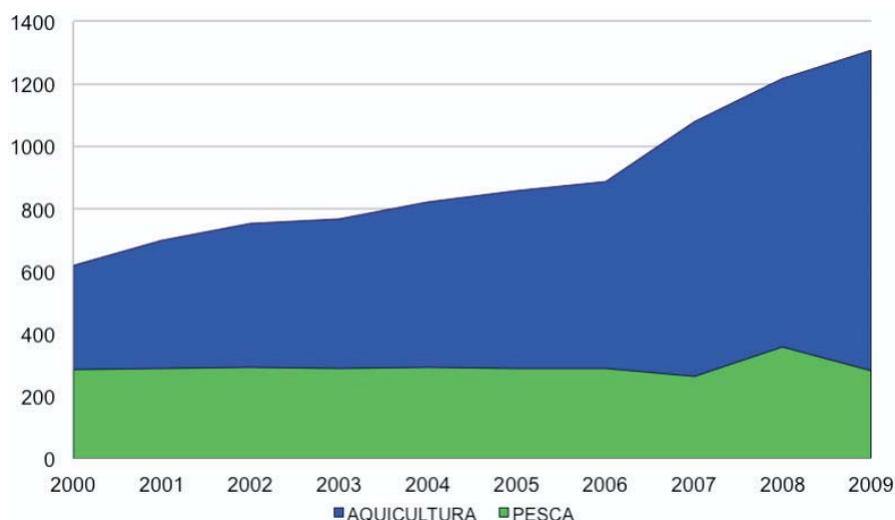
As viagens de pesca são alternadas entre turnos diurnos e noturnos. A frequência com que acontecem se dá em função da demanda de peixes pelos consumidores finais, já que o armazenamento é uma das principais dificuldades encontradas. Como essas viagens são de curta duração, os pescadores das comunidades às margens do lago mantêm os peixes na água do fundo das embarcações. No caso dos pescadores de outras comunidades, os peixes são armazenados em caixas com gelo, aguardando o retorno para casa.

## **DADOS DE PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO**

Com base nas informações prestadas pelos pescadores, a captura total estimada para o ano de 2009 foi de 282 toneladas. Para estimar esse volume não foi considerada a captura proveniente da pesca amadora, sendo os valores exclusivos da pesca profissional.

Ao analisar a Figura 2, que mostra a evolução da produção pesqueira no Distrito Federal, pode-se notar que a produção da pesca mantém uma estabilidade ao longo dos anos. No entanto, comparando com os volumes oriundos da pesca e aquicultura, a pesca vem perdendo a sua participação no total de pescado produzido. No comparativo das produções anuais de pescado total, a participação da pesca foi reduzida de 46% em 2000 para 21% em 2009 (Figura 2).

**FIGURA 2. EVOLUÇÃO DA PRODUÇÃO DE PESCADO NO DF – AQUICULTURA X PESCA (EM TONELADAS)**



Fonte: IBAMA/MPA

As principais espécies em ordem de volume da produção pesqueira são: tilápias, carpas e bagres. Na Tabela 7, estão descritas as principais espécies encontradas na pesca extrativa do Lago Paranoá, com os respectivos volumes de pesca anual. Mesmo com o crescimento observado na aquicultura, a pesca ainda possui importância na composição do valor da produção pesqueira do DF (Tabela 8).

**TABELA 7. PRODUÇÃO ANUAL POR ESPÉCIE NA PESCA EXTRATIVA (EM TONELADAS)**

ANO	ESPÉCIES									
	Acará	Bagre	Branquinha	Carpa	Lambari	Tamoatá	Tilápia	Traíra	Tucunaré	Outros
2001	11	22	12	41	7	2	161	9	8	16
2002	11	26	13	43	6	2	163	8	8	15
2003	10	25	13	41	5	2	165	7	8	14
2004	10	24	13	42	5	2	169	8	8	15
2005	9	23	12	46	4	1	171	7	9	7
2006	9	24	11	46	4	1	173	7	9	8
2007	8	21	10	41	3	1	162	6	8	6

Fonte: IBAMA

**FIGURA 3. PESCADOR COM EXEMPLAR DE CARPA PRATEADA CAPTURADA NO LAGO PARANOÁ.**



**TABELA 8. VALOR DA PRODUÇÃO PESQUEIRA NO DF EM 2009**

Atividade	Produção (em toneladas)	Valor em reais (R\$)
Pesca	282	1.353.600,00
Piscicultura	1.008	4.860.000,00
Ranicultura	18	224.000,00
TOTAL	1.308	6.437.600,00

Fonte: SEAPA-DF/MPA

O monitoramento de pesca realizado pela CAESB no ano de 2008, em parceria com os pescadores da região da Vila Telebrasília, reuniu informações de 260 viagens de pesca com a participação de 30 pescadores artesanais. Considerando-se o número de indivíduos capturados, as tilápias respondem por quase 90% da frequência, enquanto as carpas aparecem com 6%. Quando foi analisado o volume de captura, em kg por espécie, as tilápias representaram 54% do pescado capturado, as carpas e os tucunarés participaram respectivamente, com 30% e 10% do volume de pesca, e para outras espécies 6% de participação. O peso médio das principais espécies pescadas está demonstrado na Tabela 9.

**TABELA 9. DESCRIÇÃO DO PESO MÉDIO POR ESPÉCIES - 2008**

Espécies	Peso médio (em gramas)
Tilápia do Congo	80
Tilápia do Nilo	103
Carpa comum	688
Acará	124
Tucunaré	5.391
Traíra	1.944
Bagre	1.666
Outros	840

Fonte: CAESB

Os peixes capturados são comercializados limpos, eviscerados e escamados, de preferência frescos. Se houver necessidade de estocagem, os peixes são armazenados em congeladores horizontais, mas a prioridade é pela rápida comercialização do peixe fresco. A produção é destinada quase que exclusivamente para a comercialização nas várias RAs de Brasília, sendo uma pequena parcela comercializada no município de Águas Lindas de Goiás.

Os pescadores preferem a comercialização direta para o consumidor final, através de venda em feiras livres e atendendo encomendas, com entrega em casas e estabelecimentos comerciais. Em períodos de alta demanda de pescado, os intermediários aguardam para comprar os peixes nos locais de desembarque.

O Ministério da Pesca e Aquicultura colocou à disposição da COOPELAP, dois kits de comercialização de peixes do programa “Feira do Peixe”. Esses kits são utilizados nas regiões da Ceilândia, Samambaia, Recanto das Emas e Vila Telebrasil.

Os preços apresentados na Tabela 10 são referentes aos valores pagos pelo peixe eviscerado e escamado, na sua primeira comercialização. A classificação de peixe grande (“graúdo”) é dada aos peixes com peso acima de 300 gramas. No Lago Paranoá não existe o período de defeso, sendo que as pescarias acontecem ao longo do ano. Em épocas de alta demanda, os atravessadores compram os peixes na margem do lago, pagando no atacado o valor de R\$3,00 por kg.

**TABELA 10. PREÇOS PRATICADOS PELOS PESCADORES DO LAGO PARANOÁ**

Espécie	Preço médio por kg ( em reais)	
	Pequeno	Grande
Acará	5,00	-
Tilápia	5,00	6,50
Carpa	-	6,50
Tucunaré	-	15,00
Bagre	-	7,00
Traíra	-	8,00

Fonte: SEAPA-DF

Apesar de existirem inúmeras fábricas de gelo na região, o alto preço cobrado dificulta o acesso dos pescadores a esse insumo indispensável à conservação e estocagem do pescado. Alguns pescadores produzem o próprio gelo, utilizando congeladores domésticos e garrafas plásticas de 2 litros.

## **CARACTERIZAÇÃO DA AQUICULTURA EM BRASÍLIA**

### **HISTÓRICO**

Em 1982, ocorreu o ponto de partida para a criação comercial de peixes, com a implantação pela Superintendência de Desenvolvimento da Pesca (SUDEPE), do Programa para o Desenvolvimento da Piscicultura no Distrito Federal – “Plante Peixe”. Antes deste período, a atividade se limitava a peixamentos ocasionais de alguns açudes ou represas, sem acompanhamento técnico ou finalidade econômica.

Durante o “Plante Peixe” foram implantados 39 projetos, que por serem pioneiros na região, apresentaram vários entraves, como: irregularidade no fornecimento de alevinos, falta de um sistema de produção adaptado para a região, e a baixa aceitação da carpa comum no mercado local. Esses fatores, dentre outros, determinaram a desativação da maioria das piscigranjas iniciais.

Em 1991, o Governo do Distrito Federal, através da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER-DF) incentivou a atividade, com a implantação de Unidades Demonstrativas e estímulo à piscicultura doméstica, com a utilização de pequenos viveiros e o aproveitamento dos recursos existentes na propriedade.

Com o surgimento de grande número de estabelecimentos de turismo rural com pesqueiros (“pesque-pague”), aconteceu o aumento da demanda por peixe vivo o que levou à necessidade de especialização de alguns piscicultores, favorecendo o valor recebido pelo kg de peixe e o crescimento da produtividade média. A região do Distrito Federal chegou a contar com mais de 40 pesqueiros, movimentando um público superior a 8.000 pessoas por semana.

Após o período de influência dos pesqueiros, tipo pesque-pague, foi observado um consistente aumento na implantação de novas unidades de produção de peixes. Esse crescimento na piscicultura ocorreu em parte, devido ao aumento da oferta de insumos na região, com a melhoria na disponibilidade de alevinos e rações de boa qualidade. A produção regional de alevinos de espécies nativas foi estimulada, resultando na oferta de uma maior variedade de espécies. Rações mais adequadas para criação de peixes e equipamentos para piscicultura se tornaram disponíveis aos piscicultores com maior facilidade.

Em 1999, a produção de peixes deu um grande salto com a implantação do Programa de Piscicultura como parte integrante do Plano de Desenvolvimento Rural do Distrito Federal (Pró-Rural/DF-RIDE) executado pela Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SEAPA-DF). O programa possibilitou o acesso de piscicultores com incentivos de crédito, elaboração de projetos, treinamento de mão de obra, disponibilidade de serviços motomecanizados e a oferta de alevinos para o povoamento dos viveiros.

A implantação pela SEAPA-DF, do Centro de Tecnologia em Piscicultura (CTP) na Granja do Ipê foi outro avanço importante. O CTP desenvolve as suas ações com ênfase na capacitação de produtores, técnicos e estudantes, e na produção de alevinos com melhoramento genético. A ampliação e instrumentalização do CTP foram possíveis por meio de parceria com o Ministério da Pesca e Aquicultura (MPA) e a Federação das Associações de Pequenos Produtores do Distrito Federal e Entorno (FEPRORURAL).

## **DADOS DE PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO**

A produção total oriunda da aquicultura informada para o ano de 2009 foi de 1.026 toneladas, sendo 18 toneladas de rãs (2%) e 1.008 toneladas de peixes de água doce (98%). A produtividade média observada na piscicultura em Brasília foi de 7.281 kg/ha/ano. No entanto, alguns produtores têm alcançado produtividades superiores a 20.000 kg/ha/ano, resultado devido a fatores como: assistência técnica, manejo e insumos de qualidade.

Comparando a produção de pescado da aquicultura do ano de 2000 em relação ao ano de 2009, foi verificado que nos últimos dez anos a produção apresentou um aumento de 206%, triplicando o volume de pescado criado em Brasília (Figura 2).

A forma de piscicultura mais praticada na região é a criação de peixes utilizando viveiros escavados em terra, manejo semi-intensivo e baixa renovação de água. As maiores áreas inundadas em produção encontram-se nas Regiões Administrativas de Planaltina, São Sebastião e Brazlândia, enquanto que os maiores volumes de produção estão nas Regiões Administrativas de São Sebastião, Planaltina e Gama (Tabela 11). Novas opções de criação de peixes vêm sendo implementadas como: a criação de peixes para iscas vivas, a utilização de tanques-rede e o uso misto de reservatórios de irrigação, com muitos resultados positivos.

A diversidade de espécies de peixes e anfíbios criadas na região é significativa, com a produção de tilápias, carpas, peixes redondos e rãs. A criação de tilápias merece destaque, crescendo a cada ano a sua participação nos volumes totais de pescado. A Tabela 12 mostra o volume de pescado, discriminado por espécies, produzido anualmente no DF.

**TABELA 11. ÁREA INUNDADA E PRODUÇÃO DE PESCADO NA PISCICULTURA, SEGUNDO AS REGIÕES ADMINISTRATIVAS DF – 2008**

Distrito Federal e Regiões Administrativas	Área Inundada (ha)	Produção de Pescado
		Quantidade (kg)
<b>Distrito Federal</b>	<b>139,55</b>	<b>727.464</b>
RA XIV – São Sebastião	27,37	306.872
RA VI- Planaltina	45,40	143.923
RA II- Gama	15,00	116.550
RA IV - Brazlândia	19,11	75.206
RA V- Sobradinho	12,00	32.004
RA IX – Ceilândia	5,32	20.445
RA VII – Paranoá	11,15	16.480
RA VIII – Núcleo Bandeirante	4,20	15.983

Fonte: EMATER/DF

**TABELA 12. PRODUÇÃO ANUAL POR ESPÉCIE NA AQUICULTURA (EM TONELADAS)**

ANO	Espécies					
	Carpa	Pacu	Tambaqui	Tilápia	Outros	Rã
2001	133	57	49	105	26	39
2002	152	66	56	121	30	37
2003	160	69	59	127	32	35
2004	146	76	65	170	35	36
2005	159	80	65	197	36	36
2006	171	87	71	217	38	15
2007	204	119	97	344	37	16

Fonte: IBAMA

**FIGURA 4. EXEMPLAR DA TILÁPIA DO NILO, A PRINCIPAL ESPÉCIE DA AQUICULTURA E PESCA EM BRASÍLIA.**



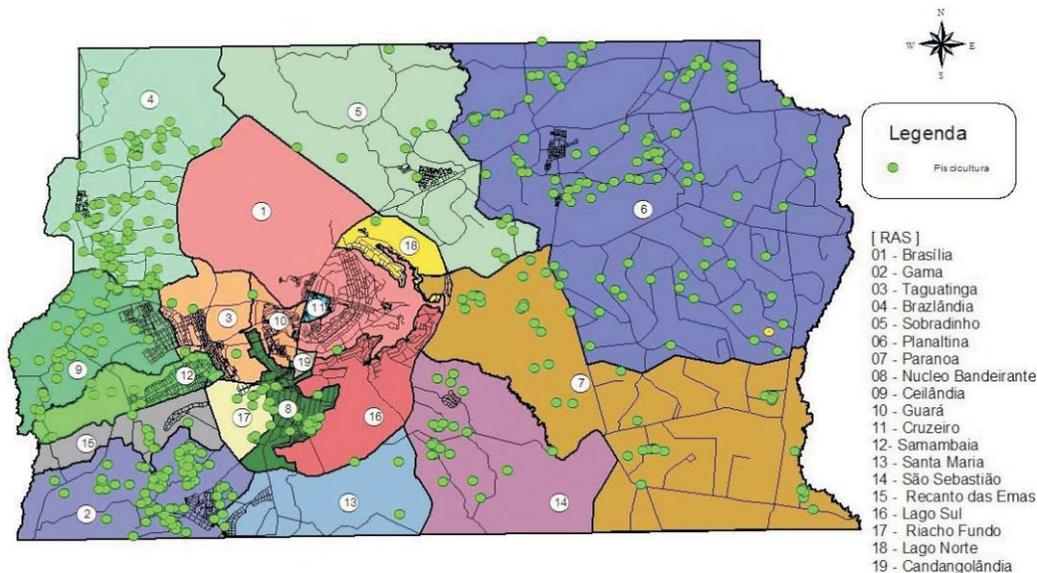
Na distribuição do número de pisciculturas por Regiões Administrativas, Planaltina aparece em primeiro lugar com 103 (24%) propriedades, seguida da RA de Brazlândia com 83 (19%) propriedades e da RA do Gama com 72 (17%), conforme mostrado na Tabela 13. O número total de propriedades que desenvolve a criação de peixes em Brasília é de 427 estabelecimentos. O Mapa 5 demonstra a distribuição espacial das propriedades com criação de peixes na área de Brasília

**TABELA 13. DISTRIBUIÇÃO DAS PISCICULTURAS POR REGIÕES ADMINISTRATIVAS**

Regiões Administrativas	Nº
RA VI - Planaltina	103
RA IV - Brazlândia	83
RA II - Gama	72
RA VII - Paranoá	42
RA IX - Ceilândia	34
RA XIV - São Sebastião	20
RA VIII - Núcleo Bandeirante	19
RA V - Sobradinho	12
demais RAs	42
<b>TOTAL</b>	<b>427</b>

Fonte: SEAPA-DF

## MAPA 5. DISTRIBUIÇÃO ESPACIAL DAS PISCICULTURAS



Fonte: SEAPA-DF

Em relação à comercialização da produção da aquicultura, foram coletadas informações sobre o destino dado a produção, os locais de comercialização e os preços médios praticados. Considerando-se os destinos da produção de pescado, foi informado que 57% das pisciculturas destinam a sua produção diretamente ao consumidor final e que 37% das pisciculturas em Brasília comercializam o pescado na forma viva (peixe vivo), para pescueiros e outros revendedores. As propriedades restantes comercializam alevinos, peixes ornamentais e outros destinos. Tendo em vista a classificação dos principais locais de comercialização, 87% dos piscicultores realizam as vendas dentro das propriedades e 8% vendem a sua produção em feiras.

Devido à alta demanda e o mercado diferenciado, as pisciculturas no DF praticam preços mais altos do que os verificados em outras regiões (Tabela 14). A tilápia apresentou o menor preço médio, enquanto que o pintado seguido do pirarucu, apresentou o maior preço médio.

**TABELA 14. PREÇO MÉDIO PRATICADO POR ESPÉCIE EM PISCICULTURAS COMERCIAIS**

ESPÉCIES	Preço/kg (R\$)
Tilápia	5,09
Pirapitinga	6,25
Pacu	6,69
Tambaqui	6,93
Carpa	7,00
Piau	7,40
Tambacu	7,93
Dourado	8,00
Curimatã	8,00
Matrinxã	8,67
Pirarucu	15,00
Pintado/Surubim	15,67

Fonte: SEAPA-DF

No caso dos preços praticados em pesque-pague, mostrados na Tabela 15, os mesmos estão mais próximos dos preços encontrados em empreendimentos semelhantes de outras regiões. O pintado continuou apresentando o maior preço médio e a tilápia o menor preço médio.

**TABELA 15. PREÇO MÉDIO PRATICADO POR ESPÉCIE EM PESQUE-PAGUES**

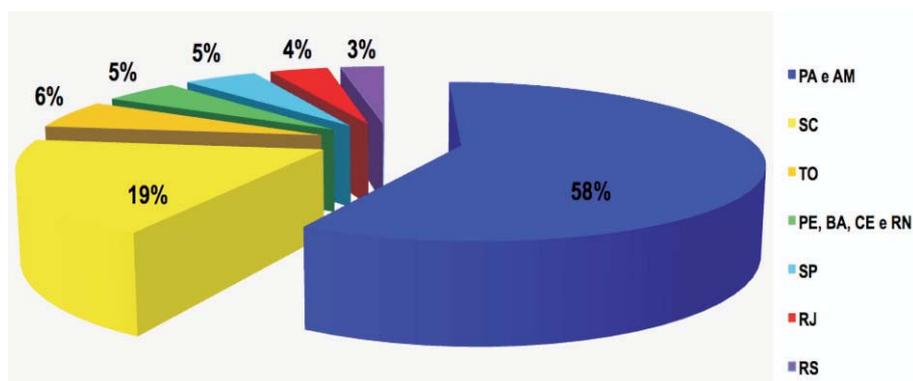
ESPÉCIES	Preço/kg (R\$)
Tilápia	8,50
Piau	8,98
Tambaqui	9,19
Pacu	9,28
Tambacu	9,67
Matrinxã	9,68
Pirapitinga	9,75
Tucunaré	10,00
Pintado/Surubim	19,33

Fonte: SEAPA-DF

## CARACTERIZAÇÃO DO PESCADO DE OUTRAS REGIÕES

A principal parcela dos produtos pesqueiros consumidos em Brasília vêm de outras regiões do Brasil e também importados de outros países, com volume total de 31.316 toneladas (86%), conforme foi demonstrado na Figura 1. Quando é considerado apenas o pescado produzido em outras regiões do Brasil (pescado nacional), o volume no mercado de Brasília totaliza 20.164 toneladas (56%), sendo que as principais áreas de origem são as cidades de Belém-PA, Manaus-AM, Manacupuru-AM, Itajaí-SC, São Paulo-SP, Santos-SP, Rio de Janeiro-RJ, e estados da região Nordeste, estado do Tocantins e estado do Rio Grande do Sul.

**FIGURA 5. DISTRIBUIÇÃO DO PESCADO NACIONAL COM ORIGEM FORA DA REGIÃO DO DF E ENTORNO.**



De acordo com a Figura 5, que mostra a distribuição do pescado nacional com origem fora da região do Distrito Federal e Entorno, a maior participação por região é a dos estados do Pará e do Amazonas com 11.695 toneladas, representando 58% do volume de pescado, seguido do estado de Santa Catarina com 19%. O pescado com origem em Belém apresenta disponibilidade ao longo de todo o ano, enquanto que nas cidades de Manaus e Manacapuru o período de safra se estende entre os meses de julho e novembro.

Os principais fornecedores de pescado fresco estão localizados nos estados de São Paulo, Rio de Janeiro e Tocantins. Quanto ao pescado congelado, os principais fornecedores são da região Sul e Sudeste: Santa Catarina, Rio de Janeiro, Rio Grande do Sul e da região norte: Pará e Amazonas. O transporte é feito na maioria das vezes em caminhão com unidades frigoríficas, sendo que em menor escala, o pescado chega a Brasília também por via aérea.

Quanto ao pescado com origem em outros países, em **2009** não houve importação direta de pescado por estabelecimentos localizados no Distrito Federal, sendo registrado apenas um pequeno volume de importação de pescado em conserva. A Tabela 16 mostra a evolução da importação de pescado pelo Distrito Federal nos últimos três anos, considerando apenas os itens que tiveram alguma participação nesses anos.

**TABELA 16. PESCADO IMPORTADO PELO DISTRITO FEDERAL NO PERÍODO 2007-2009.**

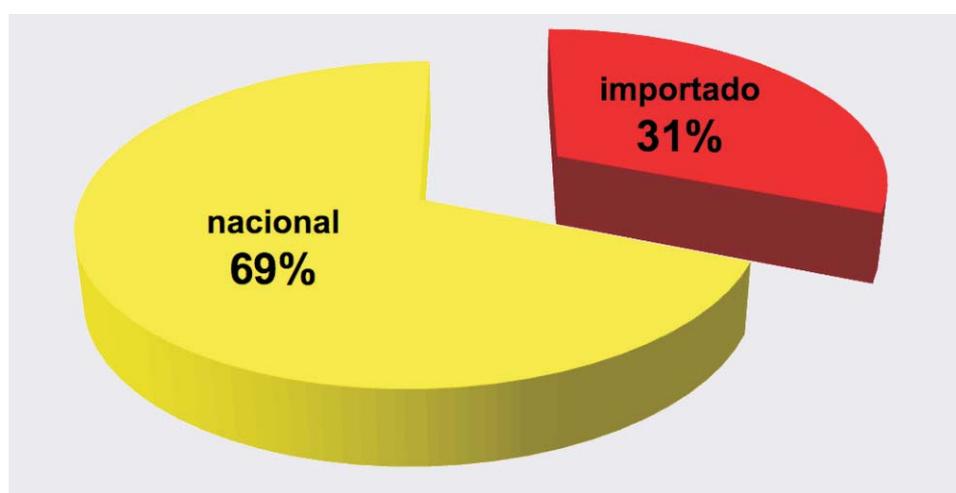
Código NCM	Descrição NCM	2007 kg*	2008 kg*	2009 kg*
<b>Peixes e crustáceos, moluscos e outros invertebrados aquáticos</b>				
03049900	Outras carnes de peixes, frescos, refrigerados ou congelados	0	25.000	0
03055910	Bacalhaus polares, lings, zarbos, etc secos, não defumados	12.500	0	0
	<b>SUBTOTAL</b>	<b>12.500</b>	<b>25.000</b>	<b>0</b>
<b>Preparações e conservas</b>				
16041410	Preparações e conservas, de atuns, inteiros ou em pedaços	13.244	0	4.896
16041600	Preparações e conservas, de anchovas, inteiras ou em pedaços	21.111	11.010	19.611
16041900	Preparações e conservas, outros peixes, inteiros ou em pedaços	0	4.091	2.175
16042010	Outras preparações e conservas, de atuns	2.856	0	27.744
16042090	Outras preparações e conservas, outros peixes	17.868	432	38.606
	<b>SUBTOTAL</b>	<b>55.079</b>	<b>15.533</b>	<b>93.032</b>
	<b>TOTAL</b>	<b>67.579</b>	<b>40.533</b>	<b>93.032</b>

\* peso absoluto (não convertido para equivalente peso vivo)

Fonte: Aliceweb/MDIC/SECEX

No entanto, uma importante parcela do pescado comercializado na região tem a sua origem em outros países, sendo redistribuída em Brasília por empresas importadoras da região Sudeste (Rio de Janeiro e São Paulo). A Figura 6 mostra a proporção de pescado comercializada em Brasília quanto ao país de origem, onde o pescado importado é responsável por 31% (11.152 toneladas) do volume total de pescado consumido na região. A importação direta por estabelecimentos locais perdeu competitividade em relação aos de outros Estados, devido à diferença existente na arrecadação de impostos, onde o Distrito Federal adota um regime especial de tributação que exclui da pauta os pescados importados.

**FIGURA 6. ORIGEM DO PESCADO COMERCIALIZADO EM BRASÍLIA, QUANTO AO PAÍS DE ORIGEM**



Fonte: SEAPA-DF/MPA

Os principais pescados importados são: o bacalhau e o arenque da Noruega, o salmão do Chile, a merluza da Argentina e Uruguai, e a traíra, a curimatã e o abadejo da Argentina. A presença do peixe panga, originário do Vietnã, não foi identificada no período do estudo.

## **DISPONIBILIDADE DE GELO**

O Distrito Federal possui uma boa produção e distribuição do produto, com várias empresas de fabricação de gelo espalhadas por toda a região. As principais empresas de fabricação de gelo em Brasília estão descritas na Tabela 17. A capacidade instalada tem a possibilidade de produzir mais de 200 toneladas de gelo por dia, para várias finalidades e com diversas apresentações, podendo também ser vendido à granel. Geralmente, os entrepostos de pescado e as peixarias de maior porte produzem o próprio gelo, sendo que em períodos de aumento da demanda por pescado, também precisam adquirir gelo de outras empresas.

**TABELA 17. PRINCIPAIS FÁBRICAS DE GELO NO DISTRITO FEDERAL**

Nome	Endereço
<b>Brasgelo Indústria e Comércio de Gelo Ltda</b>	SOFS Qd 3, s/n cj A It 9/12 Zona Industrial - Guará - DF - CEP: 71215 -217 Tel: (61) 3362 -0033
<b>Gama Gelo</b>	QI 4, s/n It 540 St Industria Gama- DF - CEP: 72445-040 Tel: (61) 3556 -2596
<b>Gelo Guará</b>	QE 40 Cj O, Lote 3 Guará II - Guará - DF - CEP: 71070 -132 Tel: (61) 3381-0922
<b>Gelo Mineral Indústria e Comércio Ltda</b>	S CIA Qd 08 Cj 10 Lote 08 Brasília - DF - CEP: 71250 -720 Tel: (61) 3361 -1497
<b>Gelo Norte</b>	Q NN 23 Cj O, s/n Casa 11 Ceilândia Norte - DF - CEP: 72225 -230 Tel: (61) 3374 -5334
<b>Gelo Rei do Gelo</b>	Col Agrícola Vicente Pires, s/n It 2/4 ch 211 Rua 8 Taguatinga Norte - DF - CEP: 72110 -800 Tel: (61) 3399-0457
<b>Gelo SIA</b>	SIA Tr 3 Lote 1450 Guará - DF - CEP: 71200-030 Tel: (61) 3361-0130
<b>Hiper Gelo 710</b>	SCLRN 710 BI D, s/n lj 51 Brasília - DF - CEP: 70750 -534 Tel: (61) 3272 -2432
<b>Gelo Guará</b>	Q E 40 Cj O, It 3 Guará II - Guará - DF - CEP: 71070 -132 Tel: (61) 3381-0922
<b>Mercado do Gelo</b>	QNN 19 Cj P, s/n c 8 Ceilândia - DF - CEP: 72225 -206 Tel: (61) 3581-4712
<b>Q -Gelo</b>	SEE Q 11 Lote 14 Sobradinho - DF - CEP: 73020 -411 Tel: (61) 3387 -1110
<b>Rei do Gelo</b>	ADE Cj 25 Lote 01 Águas Claras - DF - CEP: 71990-000 Tel: (61) 3399 -0576

Os valores praticados na região variam de R\$ 0,35 a R\$ 0,55 por kg (média de R\$ 0,43 por kg) para o gelo em barra (9 a 20 kg por barra), de R\$ 0,57 a R\$ 1,55 por kg (média de R\$ 0,72 por kg) para o gelo em cubos (9 a 20 kg por embalagem) e de R\$ 0,35 a R\$ 0,58 por kg (média de R\$ 0,45 por kg) para o gelo em escamas ou triturado, fornecido à granel.

## **MERCADO ATACADISTA EM BRASÍLIA**

As informações do levantamento do mercado atacadista em Brasília foram obtidas por meio de entrevista direta, com o registro das informações prestadas voluntariamente, pelos proprietários ou representantes dos estabelecimentos visitados. Também foram obtidas informações secundárias por meio de pesquisas junto aos órgãos públicos e entidades privadas, que desenvolvem ações relacionadas ao tema.

O mercado atacadista em Brasília é composto, principalmente, por entrepostos de pescado que recebem o pescado de outras regiões, fracionam, processam e embalam os produtos pesqueiros. Algumas empresas de beneficiamento de pescado, localizadas em outros estados, possuem apenas representantes comerciais que fazem a venda e distribuição do pescado para restaurantes e pequenos supermercados e peixarias.

Além dos entrepostos, a distribuição desses produtos é feita pelas centrais de compras/distribuição das redes de supermercados. No caso das redes de supermercados de abrangência nacional, as centrais de compra estão localizadas em cidades da região Sudeste, enquanto que os supermercados de abrangência regional mantêm compradores nos locais de produção, principalmente nas regiões Norte e Nordeste.

Outra modalidade existente no mercado varejista é a distribuição feita pelo mercado informal, caracterizado pela ausência de fiscalização sanitária e de recolhimento de impostos, aonde vários caminhões com unidades frigoríficas e veículos de pequeno porte chegam semanalmente à Brasília, abastecendo um número considerável de estabelecimentos de alimentação (bares e restaurantes) de pequeno porte.

Outra parcela vêm das compras do mercado institucional, onde empresas locais e de outras regiões participam de licitações públicas, atendendo a necessidade de órgãos tanto do governo federal quanto do governo distrital.

## **ENTREPOSTOS DE PESCADO**

Atualmente existem 22 (vinte e duas) empresas que atuam como entrepostos, atacadistas e distribuidores de pescado, na região de Brasília, sendo 6 (seis) entrepostos de pescado com o Serviço de Inspeção Federal (SIF) e 16 (dezesesseis) entrepostos de pescado com Serviço de Inspeção Distrital (DIPOVA).

**TABELA 18. RELAÇÃO DOS ENTREPOSTOS DE PESCADO –  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF)**

Nome	Endereço
<b>Arigatô Pescados</b>	SAAN Quadra 02 Lote 475/485 – Asa Norte Brasília - DF Tel: (61) 3361 -1818
<b>Freemar Pescados</b>	Quadra 21 Loja 345 – Jardim Jockey Club Luziânia - GO Tel: (61) 3615-2675
<b>Mar Fish</b>	Rua 01 Quadra 45 Lote 14/15 – Jardim Ipanema Valparaíso de Goiás - GO Tel: (61) 3627 -1353
<b>Mendonça Pescados</b>	Quadra 07 Lote 23 – Setor de Expansão Econômica Sobradinho - DF Tel: (61) 3033 -2109
<b>Pescados Roys Ltda</b>	Quadra 06 Lote 70/72 – Setor de Indústria Ceilândia - DF Tel: (61) 3379 -1654
<b>RANDER</b>	SHS Quadra 04 bloco I (Hotel das Nações) Brasília - DF Tel: (61) 3226 -6656

**FIGURA 7. PROCESSAMENTO DE TILÁPIAS EM ENTREPOSTO COM  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL.**



**TABELA 19. RELAÇÃO DOS ENTREPOSTOS DE PESCADO –  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO DISTRITAL (DIPOVA)**

Nome	Endereço
<b>A Casa do Camarão</b>	C L N 303 BI E Loja 68/72 – Asa Norte Brasília - DF Tel: (61) 3361-4277
<b>Alto Mar - Pescados e Frutos do Mar</b>	QS 516 Cj 01 Lote 04 Samambaia Sul - DF Tel: (61) 3357-5000
<b>Camarão.com</b>	Setor de Indústria 01 Qd 06 Lote 49,51 e 53 Ceilândia - DF Tel: (61) 3374 -6607
<b>Delícias do Mar</b>	ADE Sul Cj 10 Lt 07 Loja 01 Samambaia - DF Tel: (61) 3963 -9919
<b>Dicionário dos Peixes</b>	SHCN 714 BI F Loja 16 – Asa Norte Brasília - DF Tel: (61) 3272 -1818
<b>Disk Atum</b>	SOF Norte Qd 05 Cj C Loja 35 – Asa Norte Brasília - DF Tel: (61) 3465-2113 / 3465 -2050
<b>Distribuidora de Pescado Peixe Vivo</b>	CND 03 Lt 08 Loja 2/4 Taguatinga - DF Tel: (61) 3354 -7082
<b>Litoral Pescados</b>	Área AC / ADE Cj 22 Águas Claras - DF Tel: (61) 3404 -5476
<b>Natural Pescados</b>	Quadra 308 Cj 02 Lote 04 Samambaia - DF Tel: (61) 3358 -1940
<b>Pescados Beiramar</b>	QS 06 Cj 10 Lote 06 Riacho Fundo I - DF Tel: (61) 3399
<b>Pescados São Luis</b>	SHIS QI 09 BI A Loja 15 – Lago Sul Brasília - DF Tel: (61) 3364 -1422
<b>Quality Foods</b>	SHC/SW CCSW 05 BI A Loja 63 Sudoeste - DF Tel: (61) 3032-4242
<b>Riacho Pescados</b>	QN 7 E Cj 4 Lote 6 Riacho Fundo II - DF Tel: (61) 3434 -2006
<b>Santa Lúcia Produtos Alimentícios</b>	SEPS 709/908 BI C Loja 4/12 – Asa Sul Brasília - DF Tel: (61) 3244-4958
<b>SEA Pescados</b>	ADE Qd 03 Cj E Lote 21 Ceilândia - DF Tel: (61) 3377-0307
<b>Vila do Mar</b>	SPLM Cj 09 Lote 18 Núcleo Bandeirante - DF Tel: (61) 3399 -2121

A maioria dos entrepostos de pescado trabalha com o fracionamento e a redistribuição de produtos da pesca e aquicultura, oriundos de outras regiões do Brasil e de outros países. Quanto ao beneficiamento do pescado que tem origem na aquicultura regional, apenas uma indústria de processamento de pescado (peixes e rãs) está manipulando regularmente estes produtos pesqueiros.

As informações de volumes de pescado comercializadas pelos entrepostos de pescado foram obtidas junto aos órgãos oficiais de inspeção de produtos de origem animal e representantes dos estabelecimentos pesquisados.

Considerando os dados da Tabela 20, que mostra os volumes comercializados pelos entrepostos de pescado nos últimos três anos, foi observado no ano de 2009 um aumento de 61% nos volumes totais em comparação ao ano anterior. Na comparação dos anos 2008 e 2007, considerando apenas os dados disponíveis dos entrepostos com SIF, foi observado um aumento de apenas 13%. O grande aumento no ano de 2009 pode ser devido ao fato de que no ano de 2008 o Brasil também sentiu os efeitos da crise econômica mundial.

Alguns entrepostos também possuem peixarias para vendas no varejo, sendo que nesses casos, os estabelecimentos e os volumes comercializados estão citados no segmento das peixarias, na descrição do mercado varejista.

**TABELA 20. EVOLUÇÃO DO VOLUME ANUAL DE PESCADO PROCESSADO EM BRASÍLIA (KG DE PESO VIVO\*)**

<b>Classificação / Volumes ANO</b>	<b>2007 (kg)</b>	<b>2008 (kg)</b>	<b>2009 (kg)</b>
Entrepostos de Pescado – SIF	6.481.611	7.332.851	11.603.756
Entrepostos de Pescado – DIPOVA	ND	1.703.350	2.967.928
<b>TOTAL</b>	<b>6.481.611</b>	<b>9.036.201</b>	<b>14.571.684</b>

\* o peso absoluto foi convertido para equivalente peso vivo; ND – não disponível  
Fonte: SIF/DIPOVA

O mercado atadista local, representado pelos entrepostos, responde por aproximadamente 40% do volume de pescado que é consumido em Brasília, sendo que a parcela restante é complementada com o pescado comercializado e distribuído pelos entrepostos de outras regiões, centros de distribuição das redes de supermercados, distribuidores independentes, e também pelo mercado informal.

## ARMAZENAMENTO DE FRIO

Devido à constatação de que a maioria do pescado consumido em Brasília vem de outras regiões, a presença de uma cadeia de frio é essencial para a logística de armazenamento, congelamento, conservação e distribuição de pescado. As principais empresas que operam com armazenamento de frio na região de Brasília estão descritas na Tabela 21.

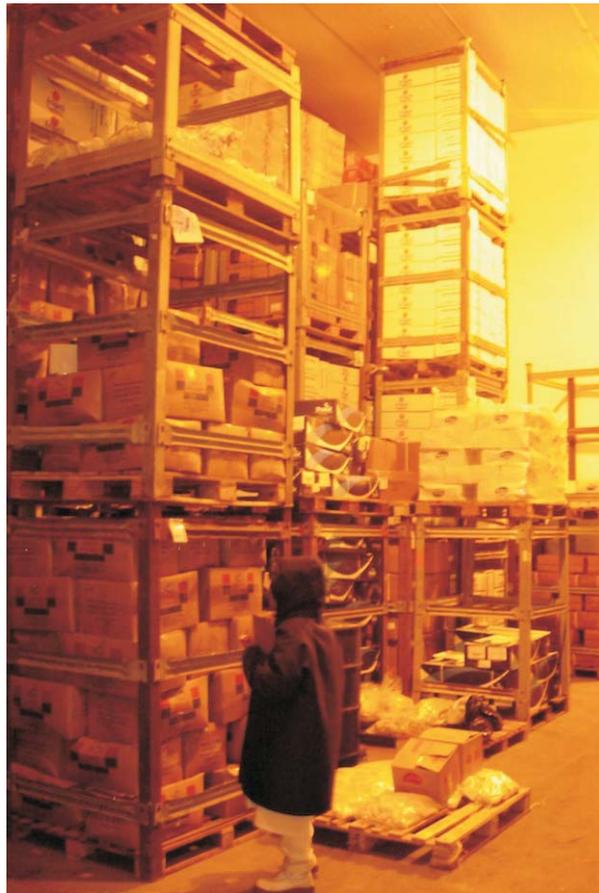
**TABELA 21. PRINCIPAIS EMPRESAS DE ARMAZENAMENTO DE FRIO NO DISTRITO FEDERAL**

Nome	Endereço
<b>ArFrio - Armazéns Gerais Frigoríficos</b>	SAAN Quadra 02 Lote 995 Brasília - DF Tel: (061) 3403 7900
<b>Augsue Armazéns Gerais Frigoríficos Ltda</b>	QI 05 Lotes 220/320 Setor Industrial Leste Gama - DF Tel: (61) 3384 1093
<b>JVC Alimentos</b>	DF -001 km 57 Fazenda Ponte Alta de Cima Gama - DF Tel: (61) 2103 8585
<b>Park Frios Locação de Câmaras Frigoríficas Ltda</b>	SOF Sul Qd 03 Cj B Lotes 2/4 Brasília - DF Tel: (61) 3362 9017
<b>PHD Logística</b>	Área de Desenvolvimento Econômico 21 Lote 1 e 2 Samambaia - DF Tel: (61) 4009 -8400
<b>TAC Transporte Andrade Cavaleti</b>	Trecho 1 Conjunto 10 Lote A Pólo JK Santa Maria - DF Tel: (61) 3395-0148

As empresas de armazenamento não são exclusivas para pescado, mas prestam serviço para entrepostos de pescado locais e de outras regiões, redes de supermercados e distribuidores de pescado. Considerando as informações que as empresas repassaram sobre a disponibilidade existente para pescado, estão disponíveis posições para o armazenamento simultâneo de aproximadamente 4.800 toneladas. A permanência dos produtos pesqueiros nas câmaras de frio apresenta um giro rápido, sendo que o tempo médio de espera varia de uma semana a dois meses, dependendo da época do ano.

De acordo com a dinâmica do mercado local, novas posições de estocagem podem ser remanejadas e destinadas à conservação do pescado.

FIGURA 8. CÂMARA FRIGORÍFICA DESTINADA AO ARMAZENAMENTO DE PESCADO.



## MERCADO VAREJISTA EM BRASÍLIA

Os dados do levantamento do mercado varejista de Brasília também foram obtidos através de entrevista direta, com o registro das informações prestadas voluntariamente pelos proprietários ou representantes dos estabelecimentos visitados. Ao todo, foram pesquisados 452 pontos de consumo/comercialização de pescado no varejo, com a aplicação de formulários específicos para cada segmento.

Para manter um padrão de comparação com o levantamento: *O mercado de pesca-do em Brasília*, publicado em 1998 pela INFOPEÇA, foi utilizada a mesma apresentação do consumo de pescado, com a divisão em oito segmentos: **Supermercados, Restau-rantes, Mercado Informal, Peixarias/Feiras, Alimentação Escolar, Catering/Hospitais, Refeições Coletivas e Forças Armadas.**

Além disso, as informações do consumo de pescado também estão classificadas por tipo: **Peixes de água doce, Peixes de água do mar, Crustáceos, Moluscos, Outros;** e por apresentação: **Congelado, Fresco, Conserva, Seco/Salgado.**

Com relação ao comportamento de algumas espécies de peixe e os seus respecti-vos volumes de consumo em Brasília, foram escolhidas algumas espécies: **tilápia e salmão** – peixes com destaque no levantamento atual; **piramutaba e merluza** – peixes que tiveram

relevância no levantamento de 1998; **dourada** e **mapara** – peixes populares com boa aceitação e consumo; **tambaqui** e seus híbridos, **pintado/surubim** e **pirarucu** – peixes amazônicos e nativos com grande potencial de mercado e criação em cativeiro.

## SUPERMERCADOS

O segmento tem grande importância no mercado varejista, correspondendo aproximadamente à metade do volume comercializado de pescado em Brasília. No levantamento foram pesquisados 109 estabelecimentos, incluindo hipermercados, supermercados e mercados, sendo que desses, foi constatado que 60 possuem instalações para a venda e manipulação de pescado fresco – setor de peixaria. Os estabelecimentos pesquisados foram responsáveis pela comercialização de 87,5% do volume de pescado do segmento de supermercados.

Também foram estimados os volumes para cerca de 260 pequenos estabelecimentos que contribuíram pela parcela restante de 12,5% do volume de pescado comercializado pelos supermercados e mercados regionais. A estimativa foi feita com base nas informações coletadas de estabelecimentos de porte similar.

**TABELA 22. RELAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS DO SEGMENTO - SUPERMERCADOS**

Nome	Nº de lojas	Nº de lojas com peixaria
Baratudo	01	-
Big Box	11	11
Carrefour	04	04
Carrefour Bairro	06	06
Comercial Reis	01	-
Comper	08	3
Extra	04	04
JL	01	-
La Palma	02	-
Makro	01	-
Marcos	01	-
Oba	04	-
Pão de Açúcar	13	13
Pra Você	05	1
Shopping do Panificador	04	-
Souza Alves	01	-
Super Frota	03	-
Super Giro	01	-
Super Maia	16	16
Super Veneza	03	-
SuperCeí	14	-
Tático	04	-
União	01	01
Wal-Mart	01	01

**FIGURA 9. APRESENTAÇÃO DE PEIXARIA DE REDE DE SUPERMERCADOS DE GRANDE PORTE.**



**FIGURA 10. ORGANIZAÇÃO DE UMA PEIXARIA DE REDE DE SUPERMERCADOS DE MÉDIO PORTE.**



A listagem dos supermercados que participaram do levantamento, o respectivo número de lojas/estabelecimentos e seus endereços, estão listados nas Tabelas 22 e 48 (Anexo I).

Nos supermercados, o grande atrativo ainda continua sendo as peixarias, com a venda de peixe fresco aliada a uma grande diversidade de produtos ofertados. Geralmente, as peixarias estão localizadas em pontos estratégicos, com boa visibilidade e acesso dos consumidores aos produtos pesqueiros ofertados. Na pesquisa realizada junto a uma peixaria de estabelecimento de grande porte, foi encontrado o registro de aproximada-

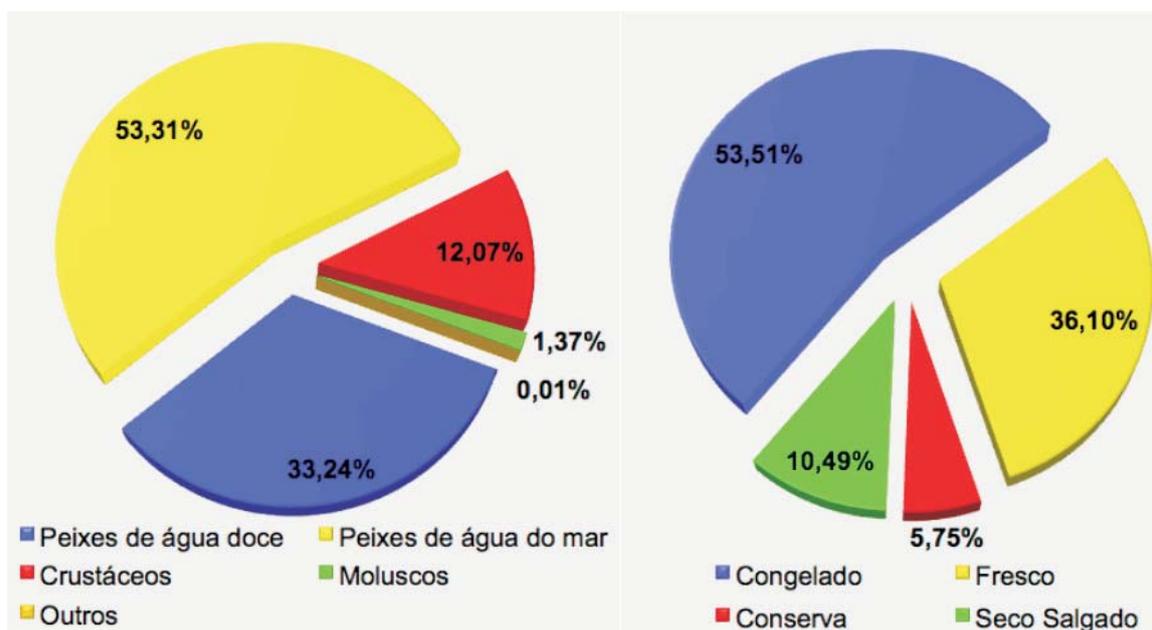
mente 360 itens diferentes, com disponibilidade variável ao longo do ano. A diversidade de produtos e seus respectivos volumes/preços podem ser observados nas Tabelas 49, 50 e 51 (Anexos II e III). As informações dessas tabelas servem de exemplo do mix de produtos, volumes e preços, encontrados em peixarias de uma rede de supermercados de médio porte, com perfil de público de renda mais baixa e de uma rede de supermercados de grande porte, com perfil de público com renda mais alta.

A maioria dos supermercados possui áreas comerciais específicas para a aquisição de pescados frescos e congelados. As redes de supermercados de maior porte possuem plataformas de distribuição em outros estados, que redistribuem o pescado para as unidades de Brasília, principalmente o pescado importado de outros países.

Além do pescado fresco e congelado, os supermercados também comercializam pescado em conserva (enlatados), que está localizados na seção de mercearia e pescado seco/salgado que está incluído no setor de salsicharia.

As composições do pescado por tipo, apresentação e espécies selecionadas, estão descritas nas Figuras 11 e 12, e nas Tabelas 23 e 24.

**FIGURA 11. DISTRIBUIÇÃO DO PESCADO POR TIPO E APRESENTAÇÃO - SUPERMERCADOS (PESO VIVO)**

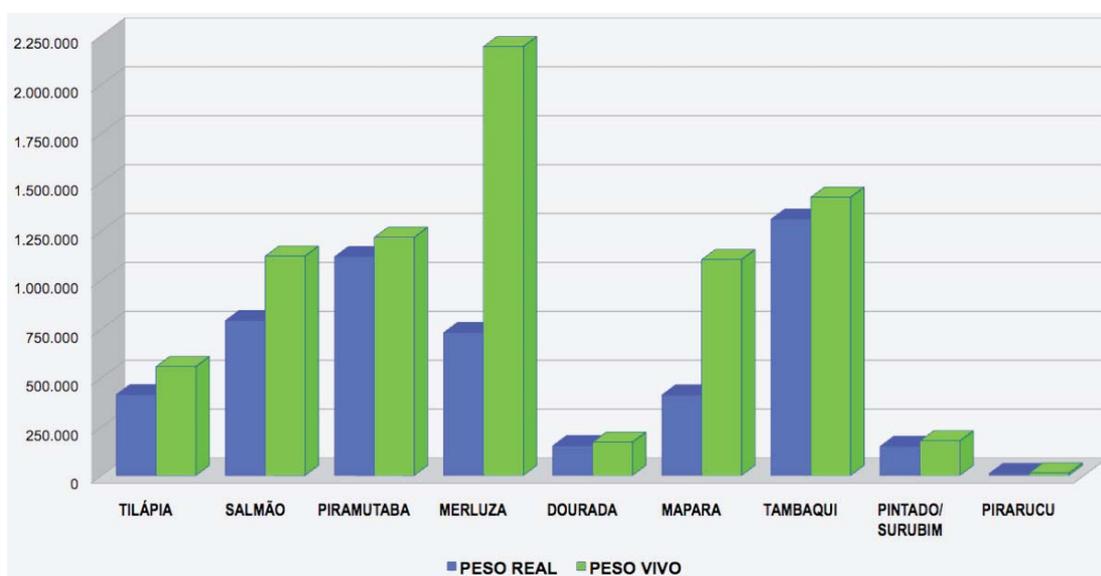


**TABELA 23. CONSUMO DE PESCADO - SUPERMERCADOS POR TIPO**

Descrição	Peso vivo em kg
Peixes de água doce	5.703.159
Peixes de água do mar	9.145.805
Crustáceos	2.070.494
Moluscos	234.950
Outros	546
<b>TOTAL</b>	<b>17.154.954</b>

**TABELA 24. CONSUMO DE PESCADO - SUPERMERCADOS POR APRESENTAÇÃO**

Descrição	Peso vivo em kg
Congelado	9.179.884
Fresco	5.188.760
Conserva	986.313
Seco Salgado	1.799.997
<b>TOTAL</b>	<b>17.154.954</b>

**FIGURA 12. VOLUME DAS PRINCIPAIS ESPÉCIES - SUPERMERCADOS (EM KG)**

No segmento dos supermercados, os maiores volumes observados foram de peixes de água do mar e de pescado congelado. No comparativo das principais espécies de peixe escolhidas, a merluza continuou apresentando grandes volumes, seguida do tambaqui e da piramutaba. Quando foi considerado o peso real, o tambaqui, a piramutaba e o salmão apresentaram volumes superiores aos demais peixes do comparativo (Figura

12). O tambaqui e demais peixes redondos, foram uma surpresa, ocupando uma parcela cada vez maior de participação no mercado.

**FIGURA 13. APRESENTAÇÃO DO PESCADO FRESCO FRACIONADO.**



**FIGURA 14. SETOR DE CONGELADOS DE REDE DE SUPERMERCADOS DE PEQUENO PORTE.**



**FIGURA 15. APRESENTAÇÃO DO PESCADO SALGADO FRACIONADO.**



**FIGURA 16. SETOR DE PESCADO EM CONSERVA NOS SUPERMERCADOS.**



**FIGURA 17. DETALHE DA COBERTURA DE GELO RECOMENDADA PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA.**



## RESTAURANTES

O segmento dos restaurantes, representando a maior parte das refeições realizadas fora do domicílio, é o segundo em importância no mercado varejista, correspondendo em conjunto com o segmento dos supermercados, por aproximadamente 75% do volume de pescado comercializado em Brasília.

Nos últimos anos, ocorreu na região uma grande expansão do número de estabelecimentos especializados em peixes e frutos do mar, que no levantamento atual apresentaram um consumo referente à 39% do total de pescado comercializado pelo segmento dos restaurantes. Outro destaque foi a presença dos restaurantes japoneses/asiáticos e das temakerias, com participação de 14% do volume comercializado de pescado pelo segmento. Existem ainda, restaurantes que apresentam especialização em determinadas espécies de pescado, como exemplo temos restaurantes com alguns pratos típicos a base de: costela de tambaqui, traíra sem espinha, e filé de tilápia.

Recentemente, uma rede de lanchonetes incluiu o filé de tilápia no seu cardápio de pratos rápidos, com uma aceitação dos consumidores bem acima do esperado. Seguindo o mesmo exemplo, outras lanchonetes também têm oferecido a mesma opção em pratos grelhados.

**FIGURA 18. PRATO TRADICIONAL DE RESTAURANTE ESPECIALIZADO EM TILÁPIA.**



No estudo foram levantadas informações de 206 estabelecimentos: restaurantes e lanchonetes que trabalham mais especificamente com pratos e lanches à base de pescado. Além desses estabelecimentos, também foram estimados os valores consumidos pelos restaurantes tipo **self service e pizzarias**.

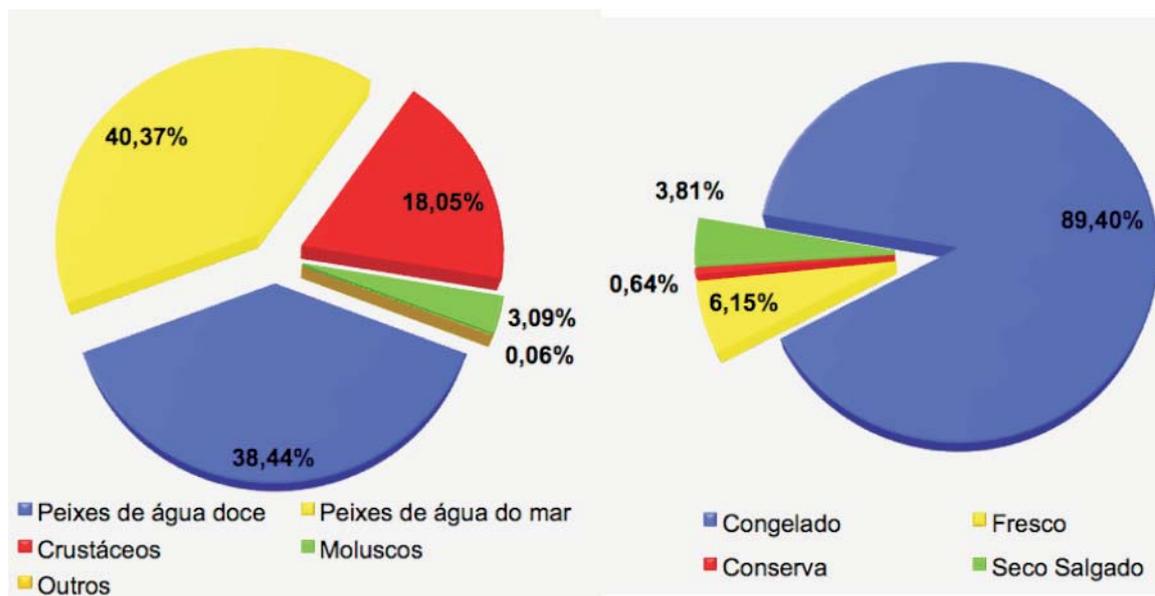
A relação dos restaurantes que participaram do levantamento, o respectivo número de lojas/estabelecimentos e seus endereços, estão listados nas Tabelas 25 e 52 (Anexo IV).

**TABELA 25. RELAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS DO SEGMENTO - RESTAURANTES**

Nome	Número de lojas pesquisadas
A Ferro e Fogo	01
Acarajé da Rosa	03
Albatross	01
Alpinus Galeteria e Choperia	01
Bargaço	01
Buffalo Bio	01
Camarão e Cia	03
Carpe Diem	05
Cielo	01
Click Sushi	01
Côco Bambu - Frutos do Mar	01
Confraria do Camarão	03
Dom Francisco	05
Delicias do Mar	01
Fratello Pizzaria	03
Fred	01
Fritz	01
Giraffas	77
Goemon	01
Grande muralha	08
Ichiban	02
Ki -Mukeka	01
Kims	01
Kitai Sushi	01
Koni Store	04
Laguna Camarões e Peixes	03
Maki Temakeria	05
Marietta	16
Mc Donald's	23
Mitsubá	01
Mouraria	01
Naturetto	04
Nippon	01
Nosso Mar	01
Original Shundi	01
Peixe na Rede	03
Piantella	01
Porcão	01
Potência do Sul	01
Restaurante Rander	01
Rei do Camarão	01
Retiro do Pescador	01
Sabor Viagem	01
Star Bar Sushi	01
Sushi Banzai	01
Sushi Brasil	01
Sushi San	01
Sushi Way	01
The Falls	01
Traira sem Espinha	02
Tucunaré na Chapa	01
Vivenda do Camarão	03

As composições do pescado por tipo, apresentação e espécies selecionadas estão descritas nas Figuras 19 e 20, e nas Tabelas 26 e 27.

**FIGURA 19. DISTRIBUIÇÃO DO PESCADO POR TIPO E APRESENTAÇÃO- RESTAURANTES (PESO VIVO)**



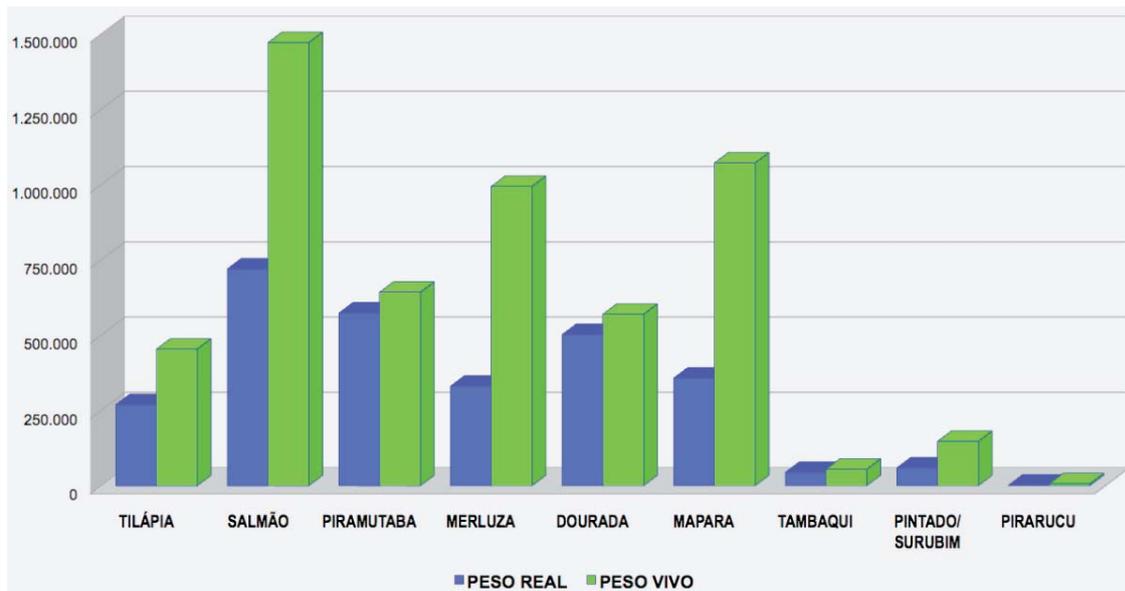
**TABELA 26. CONSUMO DE PESCADO - RESTAURANTES POR TIPO**

Descrição	Peso vivo em kg
Peixes de água doce	3.823.678
Peixes de água do mar	4.016.548
Crustáceos	1.795.581
Moluscos	306.968
Outros	5.548
<b>TOTAL</b>	<b>9.948.323</b>

**TABELA 27. CONSUMO DE PESCADO - RESTAURANTES POR APRESENTAÇÃO**

Descrição	Peso vivo em kg
Congelado	8.893.310
Fresco	612.105
Conserva	63.712
Seco Salgado	379.196
<b>TOTAL</b>	<b>9.948.323</b>

**FIGURA 20. VOLUME DAS PRINCIPAIS ESPÉCIES - RESTAURANTES (EM KG)**



No comparativo, considerando o peso real, o salmão apresentou destaque, seguido da piramutaba, dourada, mapará, merluza e tilápia (Figura 20). O segmento apresentou uma diversidade muito grande de espécies e a preferência pela apresentação na forma congelada ficou bem definida.

## **MERCADO INFORMAL**

No segmento mercado informal foi considerada a comercialização ilegal de produtos, caracterizada pela ausência de inspeção sanitária, de recolhimento de impostos e sem registro junto aos órgãos do governo. No segmento, a distribuição é feita, principalmente pelo comércio ambulante de porta em porta, tanto nas ruas das RAs mais distantes, como na entrada das quadras na região central de Brasília (Plano Piloto).

O volume de pescado estimado superou 40 toneladas semanais, sendo composto, principalmente por pescados frescos. Quanto à origem, o pescado vem principalmente dos estados de São Paulo e Minas Gerais (75%) e da Bahia e Goiás (25%), em caminhões com caixa frigorífica e em veículos de pequeno porte. Em menor escala, o transporte ocorre em caixas isotérmicas, por meio de ônibus interestaduais e também por via aérea.

**FIGURA 21. EXEMPLO DA DISTRIBUIÇÃO DE PESCADO NO MERCADO INFORMAL.**

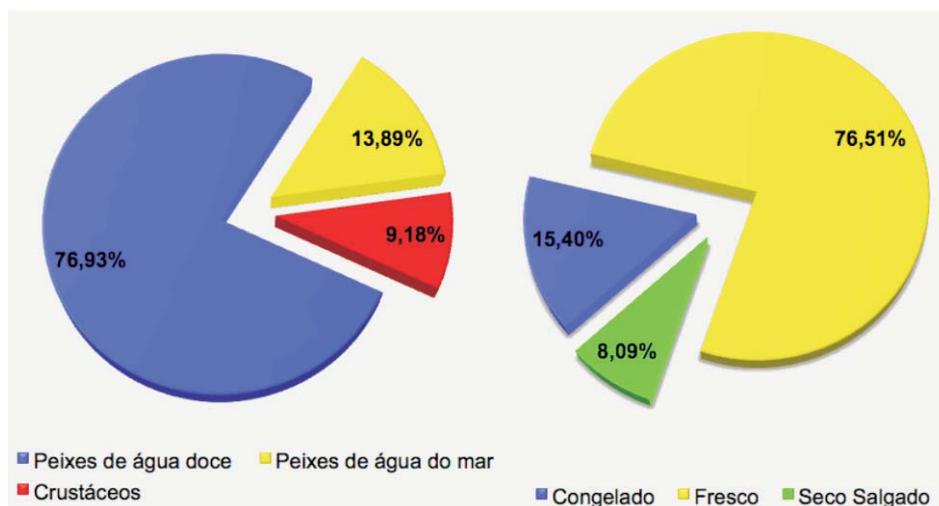


Os maiores volumes de comercialização foram de peixes de água doce, na apresentação fresco. O camarão também foi comercializado, vindo principalmente da região Nordeste, nas apresentações fresco, seco ou defumado. Apenas um distribuidor informal que foi entrevistado, distribui cerca de 600 kg de camarão seco por mês.

No segmento, foram incluídas também a comercialização da produção da pesca artesanal do lago Paranoá e de parte da produção dos pesqueiros locais.

As composições do pescado por tipo, apresentação e espécies selecionadas estão descritas nas Figuras 22 e 23, e nas Tabelas 28 e 29.

**FIGURA 22. DISTRIBUIÇÃO DO PESCADO POR TIPO E APRESENTAÇÃO - MERCADO INFORMAL (PESO VIVO)**

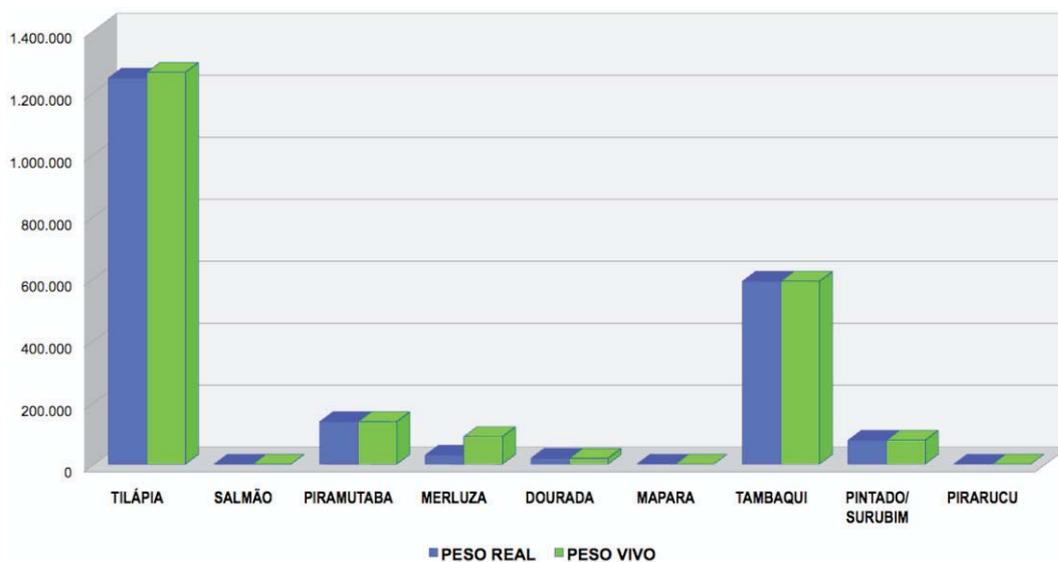


**TABELA 28. CONSUMO DE PESCADO - MERCADO INFORMAL POR TIPO**

Descrição	Peso vivo em kg
Peixes de água doce	3.328.440
Peixes de água do mar	601.128
Crustáceos	397.170
Moluscos	0
<b>TOTAL</b>	<b>4.326.738</b>

**TABELA 29. CONSUMO DE PESCADO - MERCADO INFORMAL POR APRESENTAÇÃO**

Descrição	Peso vivo em kg
Congelado	666.480
Fresco	3.310.338
Conserva	0
Seco Salgado	349.920
<b>TOTAL</b>	<b>4.326.738</b>

**FIGURA 23. VOLUME DAS PRINCIPAIS ESPÉCIES - MERCADO INFORMAL (EM KG)**

Dentre as espécies de água doce, a tilápia impressionou com volumes apresentados, devido em parte ao aumento da criação comercial dessa espécie na região de influência do Distrito Federal, e a grande aceitação dos consumidores pelo peixe inteiro e pelo filé de tilápia. O tambaqui também aparece com significativo volume de comercialização (Figura 23).

## PEIXARIAS E FEIRAS PERMANENTES/LIVRES

No segmento das peixarias, os estabelecimentos foram classificados em três categorias: *peixarias especializadas*, representadas por peixarias propriamente ditas e estabelecimentos que comercializam produtos e cortes diferenciados (*boutiques*), como o bacalhau, peixes e crustáceos especiais; *peixarias de feiras permanentes*: representadas por peixarias que ocupam espaços/boxes específicos em feiras permanentes; e *peixarias de feiras livres*: representadas por bancas de venda de pescado em feiras temporárias, que acontecem em estacionamentos, praças e vias públicas.

As peixarias tipo boutiques apresentam um novo segmento em expansão na região, mostrando o interesse crescente no segmento de pescado gourmet, com produtos de alto valor agregado.

As feiras permanentes ocupam espaços públicos específicos destinados à comercialização, com estruturas fixas e conseqüente melhor infraestrutura, possibilitando a manipulação do pescado em melhores condições sanitárias. Algumas peixarias de feiras permanentes são bastante tradicionais na região, como exemplo, as peixarias da feira permanente do Guará.

**FIGURA 24. PEIXARIA TRADICIONAL LOCALIZADA EM FEIRA PERMANENTE.**



**FIGURAS 25 E 26. MANIPULAÇÃO DO PESCADO E GRANDE VARIEDADE DE PESCADO FRESCO NAS FEIRAS PERMANENTES.**



As bancas de comercialização em feiras livres, por serem temporárias, apresentam uma estrutura menor e conseqüente limitação no manuseio do pescado. O pescado é acondicionado em caixas térmicas e comercializado principalmente na apresentação fresco. Algumas feiras possuem bancas com a comercialização de peixe vivo.

**FIGURA 27. MANIPULAÇÃO DO PESCADO EM FEIRAS LIVRES.**



**FIGURA 28. COMERCIALIZAÇÃO DE CAMARÃO SECO E COZIDO EM FEIRAS LIVRES.**



A relação das peixarias e feiras permanentes/livres que participaram do levantamento e o respectivo número de lojas/boxes e bancas estão listados nas Tabelas 30, 31 e 32. Foram visitados 73 estabelecimentos, sendo 23 peixarias especializadas, 27 boxes em feira permanente e 23 bancas em feiras livres.

**TABELA 30. RELAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS DE PEIXARIAS**

Nome	Endereço	Funcionamento
<b>Amazon Comércio de Pescados</b>	CEASA Pavilhão B8 Box 11 - Brasília - DF Tel: (61) 3233 -8482	segunda a sábado
<b>Brasília frutas</b>	CEASA Pavilhão B8 Box 9 Brasília - DF Tel: (61) 32348160	segunda a sábado
<b>Camarão Gourmet</b>	QI 23 SMDB Cj 12 BI C Loja 9 Lago Sul - DF Tel: (61) 3248 -1555	segunda a sábado
<b>Casa de Carnes</b>	CLS 107 BI C Loja 12 Brasília - DF Tel: (61) 3244 7010	segunda a sábado
<b>Casa do Bacalhau</b>	CLS 407 BI D Loja 20 Brasília - DF Tel: (61) 3242 7112	todos os dias
<b>Dicionário dos Peixes</b>	SHCG/N 714 BI F Loja 169 Brasília - DF Tel: (61) 3272 1818	segunda a sábado
<b>Empório Kalamares</b>	CLN 409 BI D Loja 92 Brasília - DF Tel: (61) 3347 6404	segunda a sábado
<b>Empório Selecto</b>	CCSW 05 BI A Loja 62 Sudoeste - DF Tel: (61) 3032 -4242	segunda a sábado
<b>Kifrut</b>	CEASA Pavilhão B7/3 Box 5/6/22 Brasília - DF Tel: (61) 33627576	segunda a sábado
<b>Mercado Municipal</b>	CRS 509 BI C Loja 21 Brasília - DF Tel: (61) 3244 0639	segunda a sábado
<b>Peixaria Águas Claras</b>	QS 7 Av. Águas Claras Lj 20 Águas Claras - DF Tel: (61) 33566818	segunda a sábado
<b>Peixaria Cuiabana</b>	CL Qd 118 Lote H11 Santa Maria - DF Tel: (61) 3394 -0462	segunda a s ábado
<b>Peixaria da Esquina</b>	SEPS 709/908 sn BI 1 Box 9 Brasília - DF Tel: (61) 3242 2031	segunda a sábado
<b>Peixaria do Tiago</b>	Av Principal Qd 201 Cj 5 Casa 20 São Sebastião - DF Tel: (61) 3335 1200	todos os dias
<b>Peixaria Doce Mar</b>	QNL 10 Cj E Casa 12 Taguatinga - DF	segunda a sábado
<b>Peixaria Dourado</b>	QS 11 Cj G Loja 10 Águas Claras - DF Tel: (61) 84093661	segunda a sábado
<b>Peixaria Dourado</b>	Quadra 3 Norte Lt 1 Loja 1 Brazlândia - DF Tel: (61) 3479 5899	todos os dias
<b>Peixaria Mar Doce</b>	Quadra 202 Cj G Lote 33 Santa Maria - DF Tel: (61) 3393 1514	segunda a sábado
<b>Peixaria Pró-Pesca</b>	Av. Paranoá Q. 18 Conj. 12 S/N 18 Paranoá Tel: (61) 3408 -2233/9254 -0376	
<b>Peixaria São Luis</b>	Comércio Local QI 9 BI A Loja 15 Lago Sul - DF Tel: (61) 3248 02 58	segunda a sábado
<b>Peixe e Cia</b>	Setor Industrial Qd 6 Lotes 49/53 Ceilândia - DF Tel: (61) 3374 -6607	segunda a sábado
<b>Rander</b>	SHS - Qd 04 Bloco I Brasília - DF Tel: (61) 3322 8050	segunda a sábado
<b>Verfrut</b>	CEASA Pavilhão B12 Box 4 Brasília - DF Tel: (61) 33618139	segunda a sábado

**TABELA 31. RELAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS DE FEIRA PERMANENTE - PEIXARIAS**

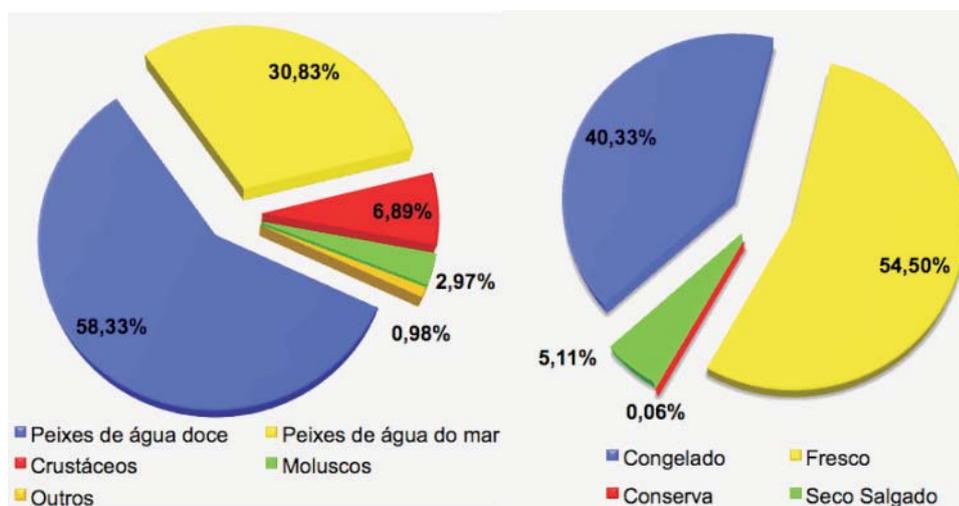
Nome	Endereço	Funcionamento
<b>Box 108</b>	Feira Permanente Ceilândia Centro Ceilândia - DF	quarta a domingo
<b>Box 29</b>	Feira Permanente da Candangolândia Candangolândia - DF Tel: (61) 9684-2355	quinta à sábado
<b>Box 119</b>	Feira Permanente Box 119 Riacho Fundo - DF Tel: (61) 3301-2967	todos os dias
<b>Box 12 -13</b>	Qd 26 Cj A Lt 22 Box 12/13 Paranoá - DF Tel: (61) 9962 -0216/3369 -4481	quinta a sábado
<b>Box 15</b>	Qd 26 Cj A Lt 22 Box 15 Paranoá - DF Tel: (61) 9195 -5881	quinta a sábado
<b>Box 159</b>	Feira Permanente Ceilândia Centro Ceilândia - DF	quarta a domingo
<b>Box 160</b>	Feira Permanente Ceilândia Centro Ceilândia - DF Tel: (61) 8458-7888	quarta a domingo
<b>Box 23</b>	Feira do Produtor Box 23 Vicente Pires - DF Tel: (61) 3382 2379	sábado e domingo
<b>Box 42AB</b>	Feira Permanente Setor O Ceilândia - DF	quarta à domingo
<b>Box 48 D</b>	Feira Permanente Setor O Ceilândia - DF	quarta à domingo
<b>Box 49A</b>	Feira Permanente Setor O Ceilândia - DF	quarta à domingo
<b>Box 56C</b>	Feira Permanente Setor O Ceilândia - DF	quarta à domingo
<b>Peixaria Água Viva</b>	Feira QN 202 Ala D Box 1 Samambaia - DF Tel: (61) 9260 0566	terça à domingo
<b>Peixaria Beiramar</b>	Feira Permanente Cj 03 Box 16/17 Gama - DF Tel: (61) 3385 -3558	terça a domingo
<b>Peixaria do Aldo</b>	Feira Permanente Box 109 Núcleo Bandeirante - DF Tel: (61) 9146 6048	todos os dias
<b>Peixaria do Gil</b>	Feira Permanente Cj 06 Box 12/20 Gama - DF Tel: (61) 3384 1501	terça a domingo
<b>Peixaria Estrela do Mar</b>	Feira do Piquito Box 49 A e D Ceilândia - DF Tel: (61) 92183988	quarta a domingo
<b>Peixaria Família</b>	Feira do Piquito Ceilândia - DF	
<b>Peixaria do Guará</b>	Feira Permanente Box 520/521 Guará - DF Tel: (61) 3381 -9738	quinta a domingo
<b>Peixaria Ueda</b>	Feira Permanente Área 001 Box 358 Guará - DF Tel: (61) 3381 -6488	quinta a domingo
<b>Peixaria L Norte</b>	Feira Permanente BI 04 Box 1/7 Taguatinga - DF Tel: (61) 3336 - 8606	terça -feira a domingo
<b>Peixaria Mar e Rios</b>	Feira da Guariroba Box 136 A, B, C, D Ceilândia - DF Tel: (61) 8563 -2178	terça a domingo
<b>Peixaria Maranhense</b>	QNL 01 Lt D BI B4 Box 2/8 Taguatinga - DF Tel: (61) 3336 -0192	terça a domingo
<b>Peixaria Peixe e Cia</b>	QNL 01 Lt D BI B4 Box 1 Taguatinga - DF Tel: (61) 3336 -9097	terça a domingo
<b>Peixaria Pantanal</b>	Feira do Produtor Box 15 Vicente Pires - DF Tel: (61) 3397-1215	sábado e domingo
<b>Peixaria Rio e Mar</b>	Feira Permanente Sobradinho - DF Tel: (61) 3487 1133	terça a domingo
<b>Peixaria São Francisco</b>	Feira do Produtor Box F1 e F18 Planaltina - DF Tel: (61) 8592 -0541/3 389 -4983	terça a domingo

**TABELA 32. RELAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS DE FEIRA LIVRE - PEIXARIAS**

Nome	Endereço	Funcionamento
Feira da Estação do Metrô 01 banca	Estação do Metrô Águas Claras - DF	sábado e domingo
Feira da Lua 04 bancas	Estacionamento do Estádio Sobradinho - DF	sexta feira
Feira da Praça do Bicalho 03 bancas	Praça do Bicalho Taguatinga - DF	domingo
Feira do Cine Rex 02 bancas	Praça do Cine Rex Taguatinga - DF	sábado
Feira do Padre 02 bancas	Estacionamento BB Sobradinho - DF	sexta feira
Feira do Riacho Fundo I 01 banca	Riacho Fundo I Riacho Fundo - DF	domingo
Feira do Riacho Fundo II 01 banca	Riacho Fundo II Riacho Fundo - DF	domingo
Feira dos Goianos 06 bancas	Estacionamento da SAB - Leste Gama - DF	sábado
Feira Livre Estrutural 03 bancas	Area Central Cidade Estrutural - DF	domingo

As composições do pescado por tipo, apresentação e espécies selecionadas, estão descritas nas Figuras 29 e 30, e nas Tabelas 33 e 34.

**FIGURA 29. DISTRIBUIÇÃO DO PESCADO POR TIPO E APRESENTAÇÃO - PEIXARIAS/FEIRAS (PESO VIVO)**



As peixarias e feiras permanentes/livres apresentam a característica de trabalharem mais com espécies de água doce do que as de água do mar, com a preferência de comercialização de pescado na apresentação fresco.

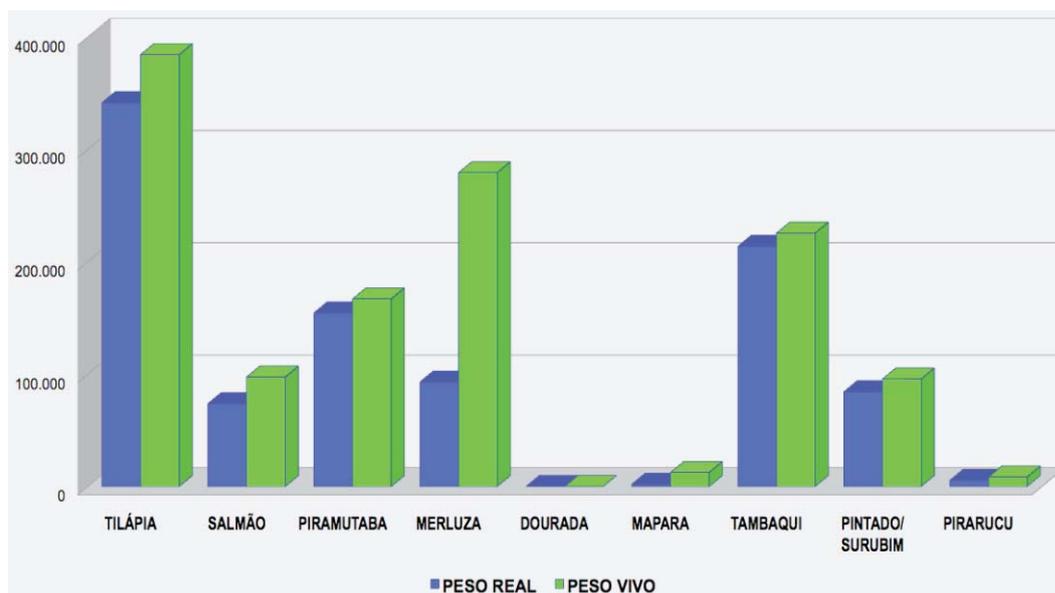
**TABELA 33. CONSUMO DE PESCADO - PEIXARIAS/FEIRAS POR TIPO**

Descrição	Peso vivo em kg
Peixes de água doce	2.470.819
Peixes de água do mar	1.306.001
Crustáceos	292.058
Moluscos	125.985
Outros	41.478
<b>TOTAL</b>	<b>4.236.341</b>

**TABELA 34. CONSUMO DE PESCADO - PEIXARIAS/FEIRAS POR APRESENTAÇÃO**

Descrição	Peso vivo em kg
Congelado	1.708.338
Fresco	2.308.687
Conserva	2.660
Seco Salgado	216.656
<b>TOTAL</b>	<b>4.236.341</b>

**FIGURA 30. VOLUME DAS PRINCIPAIS ESPÉCIES - PEIXARIAS/FEIRAS (EM KG)**



No segmento de Peixarias/Feiras, a tilápia apresentou maiores volumes, seguida do tambaqui com ampla maioria sobre as espécies utilizadas neste comparativo (Figura 30). O pintado apresentou desempenho superior ao salmão.

## REFEIÇÕES COLETIVAS

Além dos restaurantes tradicionais, existem ainda as empresas de refeições coletivas que oferecem em seus cardápios o pescado em filé ou postas, em média 120 gramas de pescado por refeição. A Central de Produção de Alimentos do SESI e as empresas que fornecem refeições para empresas, restaurantes comunitários, e outros estabelecimentos, também foram incluídos no segmento.

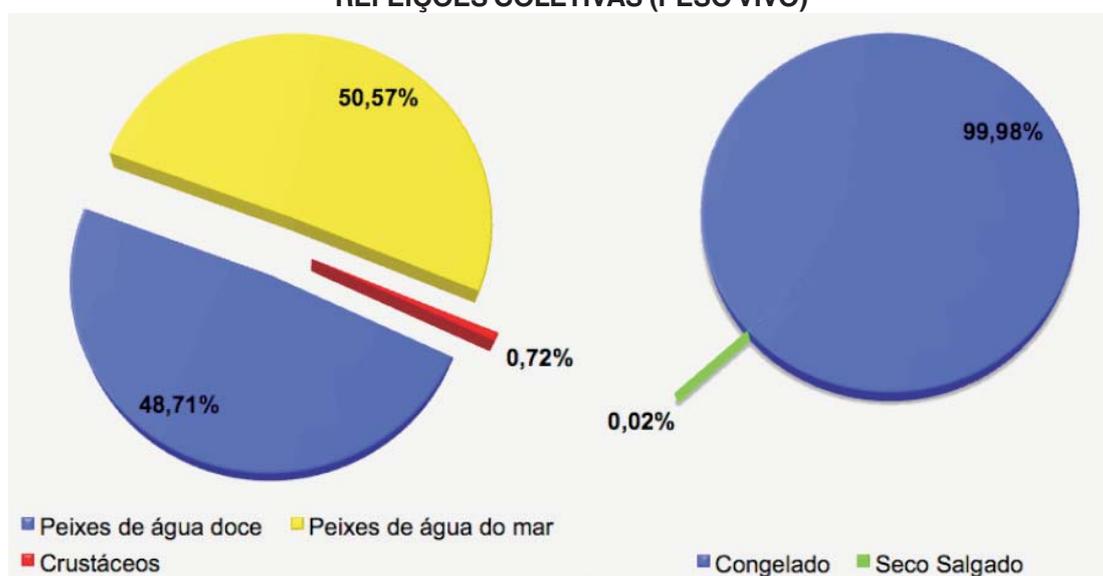
Os nomes das empresas de refeições coletivas que participaram do levantamento estão listados na Tabela 35.

**TABELA 35. RELAÇÃO DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS**

Nome	Endereço	Telefone
<b>Bambina</b>	SI Quadra 15 Lote 57/ 63 Ceilândia -DF	(61) 3374 -7752
<b>Central de Produção de Alimentos CPA -SESI</b>	SRIA QE 23 Lote "E" Guará II Guará-DF	(61) 3381 -5454
<b>Cial</b>	Av. Comercial s/n Lote 881 São Sebastião -DF	(61) 3335 -8041
<b>Confere</b>	SAAN Quadra 3 Lote 320 Brasília -DF	(61) 3403 -7200
<b>Coral</b>	SAAN Quadra 3 Lote 465 Brasília-DF	(61) 3362 -4600
<b>Nutriz</b>	SOF/ Sul Quadra 09 cj B Lotes 01, 03 e 04 Brasília -DF	(61) 3035 -0219
<b>Serra Leste</b>	SEE Quadra 7 Lote 29 Sobradinho -DF	(61) 3344 -7974
<b>Terra azul</b>	ADE conjunto 4 Lote 21 Samambaia -DF	(61) 3356 -4034

As composições do pescado por tipo, apresentação e espécies selecionadas, estão descritas nas Figuras 31 e 32, e nas Tabelas 36 e 37.

**FIGURA 31. DISTRIBUIÇÃO DO PESCADO POR TIPO E APRESENTAÇÃO - REFEIÇÕES COLETIVAS (PESO VIVO)**



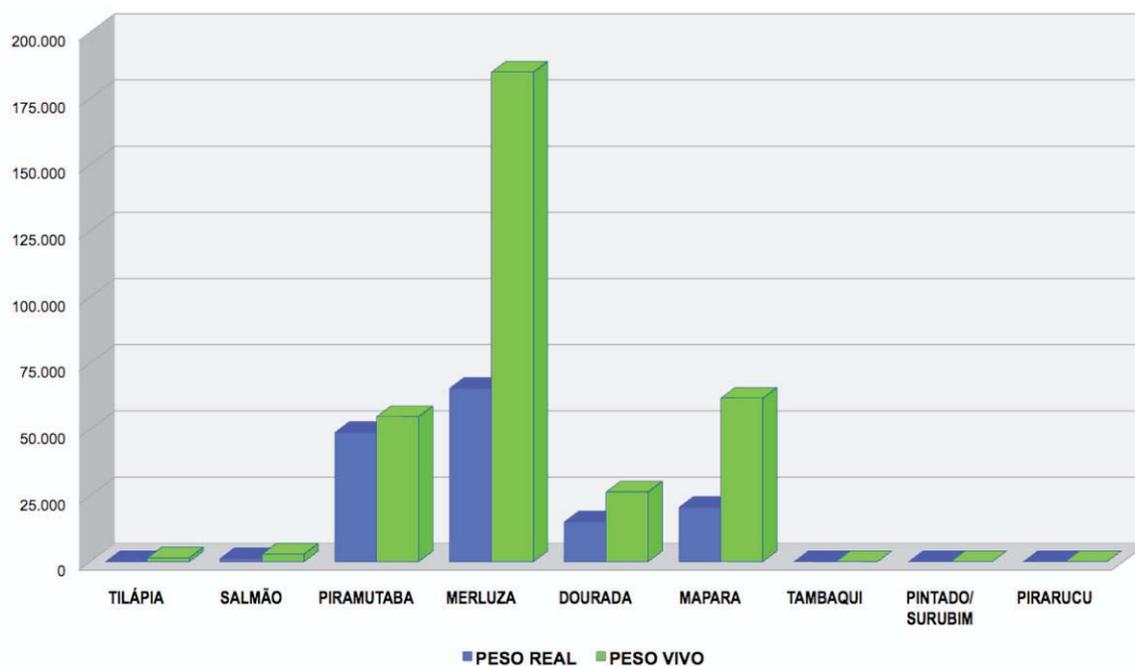
**TABELA 36. CONSUMO DE PESCADO – REFEIÇÕES COLETIVAS POR TIPO**

Descrição	Peso vivo em kg
Peixes de água doce	192.776
Peixes de água do mar	200.126
Crustáceos	2.850
Moluscos	0
<b>TOTAL</b>	<b>395.752</b>

**TABELA 37. CONSUMO DE PESCADO - REFEIÇÕES COLETIVAS POR APRESENTAÇÃO**

Descrição	Peso vivo em kg
Congelado	395.692
Fresco	0
Conserva	0
Seco Salgado	60
<b>TOTAL</b>	<b>395.752</b>

**FIGURA 32. VOLUME DAS PRINCIPAIS ESPÉCIES - REFEIÇÕES COLETIVAS (EM KG)**



No segmento de refeições coletivas, a necessidade de utilização de produtos de custo mais baixo, ficou demonstrado nos volumes maiores de merluza em filés e piramutaba em postas, e em menor escala de mapará em filés e dourada em postas, todos, preferencialmente na apresentação congelado (Figura 32).

## CATERING/HOSPITAIS

No segmento catering/hospitais, foram levantadas informações de três empresas que fornecem refeições com a utilização de pescado. A Comissaria Aérea de Brasília é a empresa responsável pelo serviço de *catering* no Aeroporto Internacional de Brasília, atendendo à maioria dos vôos regulares saindo de Brasília e atendimentos especiais como comitivas oficiais em visita ao Brasil. Na área de alimentação hospitalar, a demanda de refeições dos hospitais da rede pública e privada do Distrito Federal é atendida por duas empresas: Sanoli e Cial.

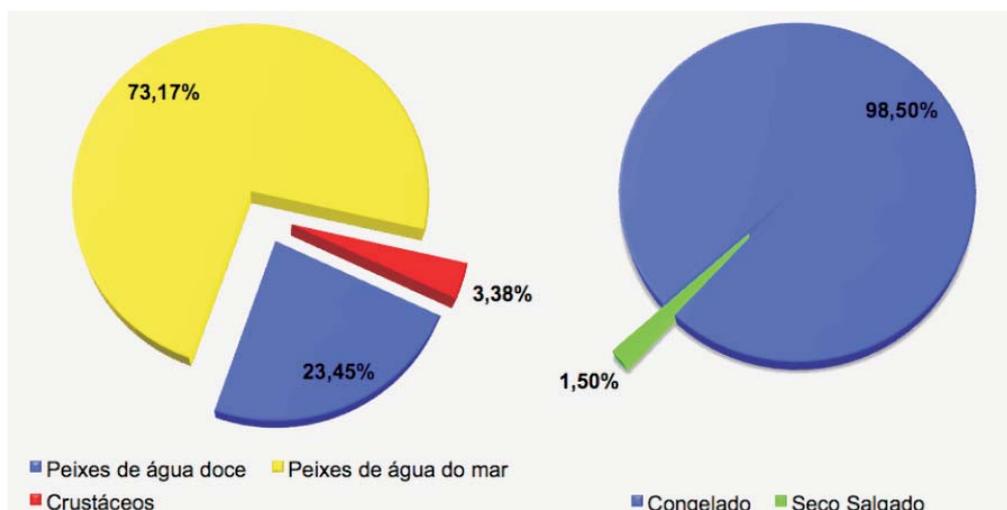
Os nomes das empresas de catering e refeições hospitalares que participaram do levantamento estão listados na Tabela 38.

**TABELA 38. RELAÇÃO DAS EMPRESAS DE CATERING/HOSPITAIS**

Nome	Endereço	Telefone
<b>Comissária Aérea de Brasília</b>	SI Quadra 15 Lote 57/ 63 Ceilândia -DF	(61) 3374-7752
<b>Cial</b>	Av. Comercial s/n Lote 881 São Sebastião -DF	(61) 3335-8041
<b>Sanoli</b>	SAAN Quadra 1 Lote1305 Brasília -DF	(61) 3403-2100

As composições do pescado por tipo, apresentação e espécies selecionadas, estão descritas nas Figuras 33 e 34, e nas Tabelas 39 e 40.

**FIGURA 33. DISTRIBUIÇÃO DO PESCADO POR TIPO E APRESENTAÇÃO- CATERING/HOSPITAIS (PESO VIVO)**



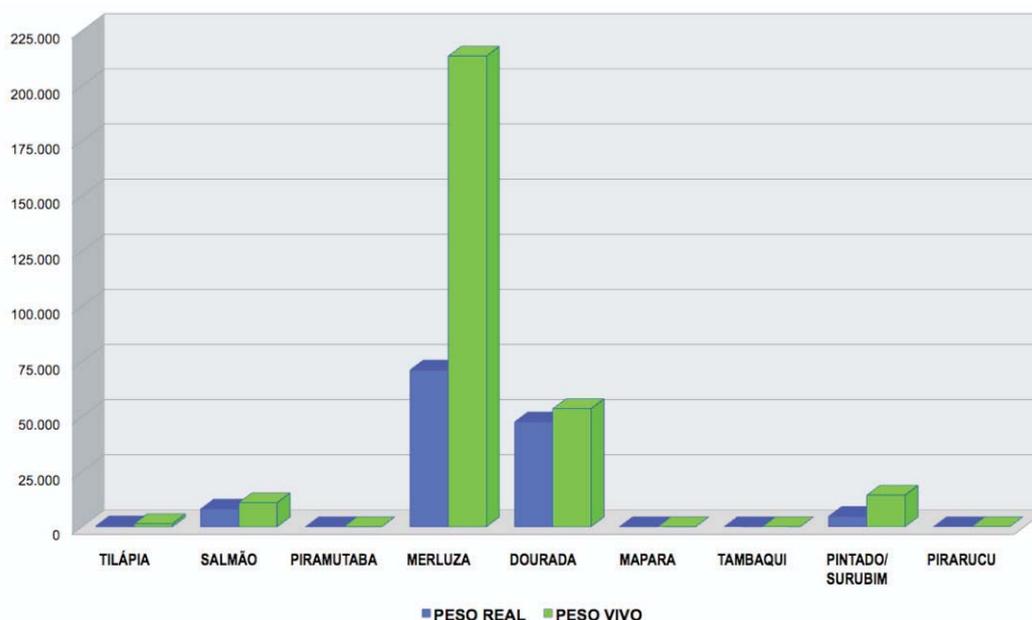
**TABELA 39. CONSUMO DE PESCADO – CATERING/HOSPITAIS POR TIPO**

Descrição	Peso vivo em kg
Peixes de água doce	74.846
Peixes de água do mar	233.580
Crustáceos	10.800
Moluscos	0
<b>TOTAL</b>	<b>319.226</b>

**TABELA 40. CONSUMO DE PESCADO - CATERING/HOSPITAIS POR APRESENTAÇÃO**

Descrição	Peso vivo em kg
Congelado	314.426
Fresco	0
Conserva	0
Seco Salgado	4.800
<b>TOTAL</b>	<b>319.226</b>

**FIGURA 34. VOLUME DAS PRINCIPAIS ESPÉCIES - CATERING/HOSPITAIS (EM KG)**



A utilização de pescado ficou concentrada em peixes de água do mar, em filés ou postas. O maior consumo observado foi de filé de merluza, seguido pela dourada em postas, e em menor escala pelo pintado e salmão, todos na apresentação congelado (Figura 34).

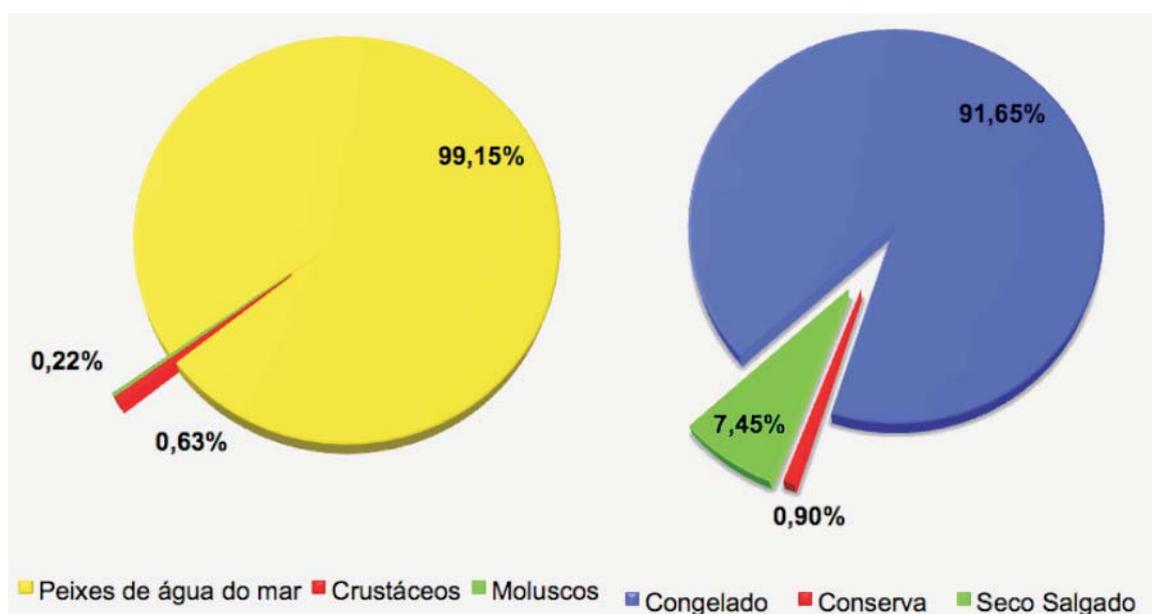
## FORÇAS ARMADAS

Para o levantamento dos dados do segmento, foram visitadas todas as unidades do Exército, Marinha e Aeronáutica que possuem instalações de alimentação em Brasília. As informações obtidas demonstraram uma diminuição significativa do consumo de pescado, talvez em função da descentralização da compra de alguns suprimentos e da redução dos contingentes aquartelados.

No Exército, a compra do pescado é centralizada e depois redistribuída para as demais unidades. Na Marinha e Aeronáutica, a compra de pescado é descentralizada, ficando a cargo de cada unidade a aquisição de pescado.

As composições do pescado por tipo, apresentação e espécies selecionadas, estão descritas nas Figuras 35 e 36, e nas Tabelas 41 e 42.

**FIGURA 35. DISTRIBUIÇÃO DO PESCADO POR TIPO E APRESENTAÇÃO - FORÇAS ARMADAS (PESO VIVO)**



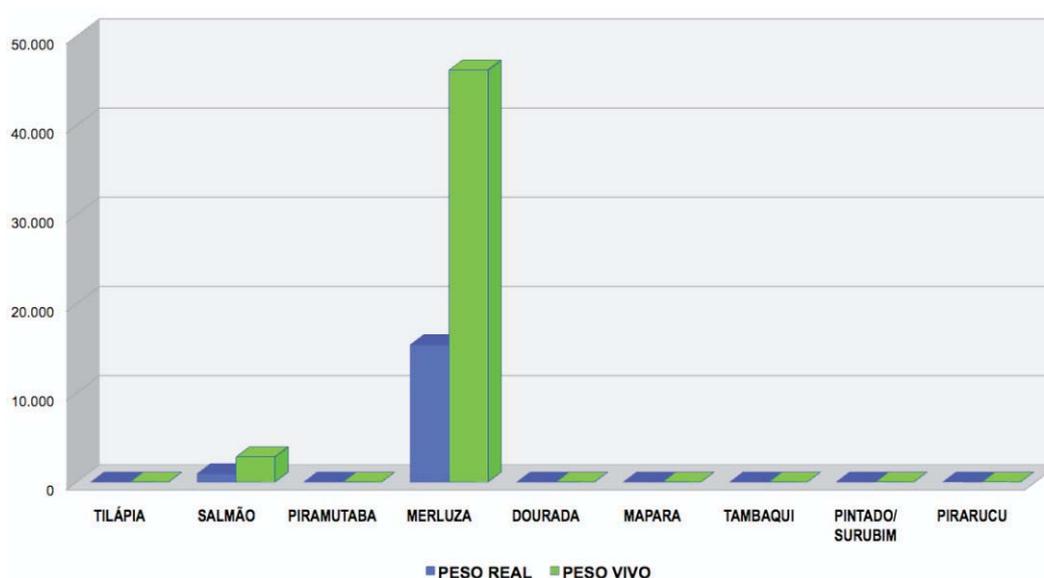
**TABELA 41. CONSUMO DE PESCADO – FORÇAS ARMADAS POR TIPO**

Descrição	Peso vivo em kg
Peixes de água doce	0
Peixes de água do mar	142.721
Crustáceos	913
Moluscos	320
<b>TOTAL</b>	<b>143.954</b>

**TABELA 42. CONSUMO DE PESCADO - FORÇAS ARMADAS POR APRESENTAÇÃO**

Descrição	Peso vivo em kg
Congelado	131.932
Fresco	0
Conserva	1.302
Seco Salgado	10.720
<b>TOTAL</b>	<b>143.954</b>

**FIGURA 36. VOLUME DAS PRINCIPAIS ESPÉCIES - FORÇAS ARMADAS (EM KG)**



No segmento, a preferência por peixes de água do mar, se confirmou com a maior proporção de filés de merluza, todos na apresentação congelado (Figura 36).

## **ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

Em 2009, foram atendidos pelo Programa de Alimentação Escolar do Distrito Federal, 430.254 alunos com 493.675 refeições diárias. O filé de pescado foi utilizado nas refeições tipo almoço, na quantidade de 105 gramas de filé por aluno, com frequência quinzenal no cardápio.

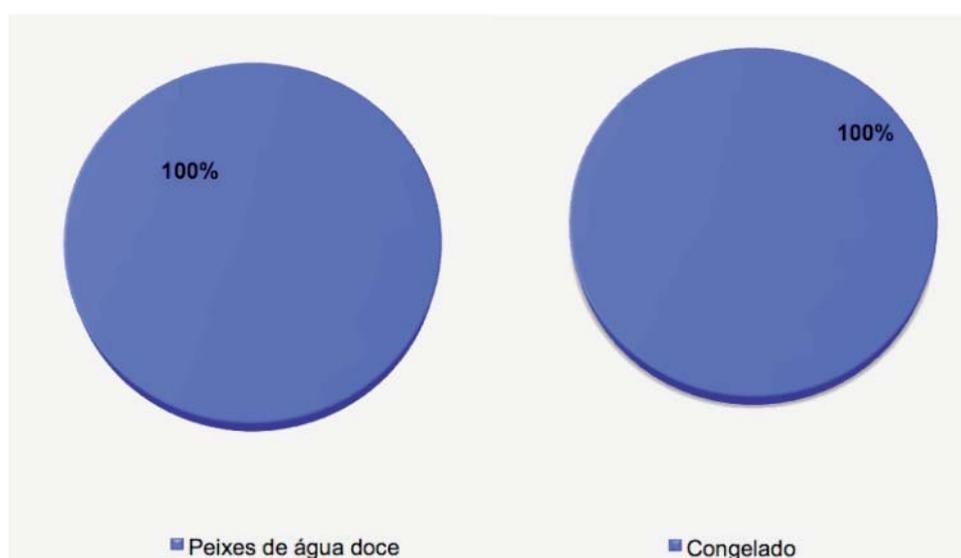
A alimentação escolar tem por objetivo, oferecer uma alimentação complementar nas escolas, com o uso de pescado que possua as seguintes características: filé de peixe de boa qualidade, baixo custo e ausência de espinhas, pele, cartilagem e resíduos de vísceras. Outro requisito, é que o pescado tenha sido aprovado em testes de aceitabilidade pelos alunos.

Em função de problemas administrativos que dificultaram a aquisição de pescado, foi utilizada apenas uma espécie: filé de mapará congelado. Como não foi possível a aquisição dos volumes necessários de filé de peixe e de sardinha em conserva, o fornecimento de pescado no almoço atendeu apenas os alunos da educação integral e das escolas rurais.

O pescado foi preparado na forma de risoto, com arroz, legume e filé de peixe em cubos, procurando aumentar a aceitabilidade do peixe in natura.

A composição do pescado por tipo, apresentação e espécies selecionadas, está descritas nas Figuras 37 e 38, e nas Tabelas 43 e 44.

**FIGURA 37. DISTRIBUIÇÃO DO PESCADO POR TIPO E APRESENTAÇÃO-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PESO VIVO)**



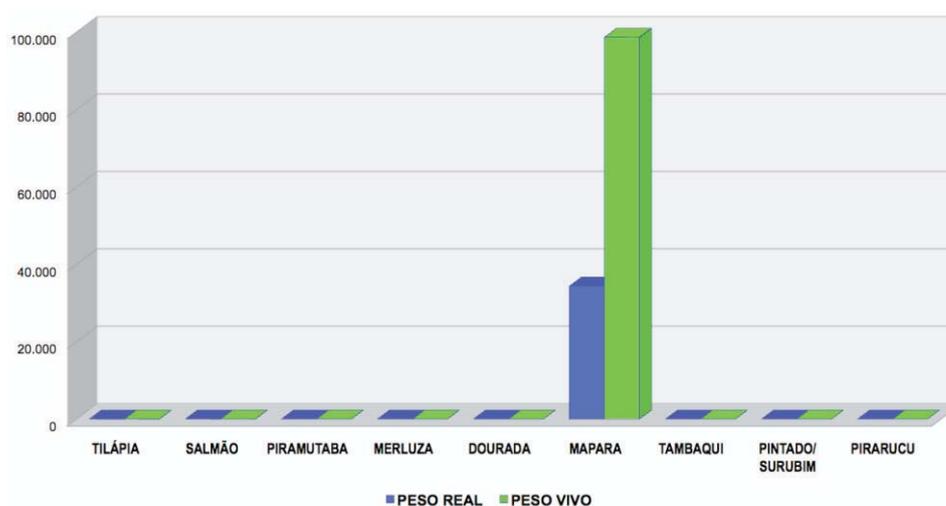
**TABELA 43. CONSUMO DE PESCADO – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR POR TIPO**

Descrição	Peso vivo em kg
Peixes de água doce	98.671
Peixes de água do mar	0
Crustáceos	0
Moluscos	0
<b>TOTAL</b>	<b>98.671</b>

**TABELA 44. CONSUMO DE PESCADO - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR POR APRESENTAÇÃO**

Descrição	Peso vivo em kg
Congelado	98.671
Fresco	0
Conserva	0
Seco Salgado	0
<b>TOTAL</b>	<b>98.671</b>

**FIGURA 38. VOLUME DAS PRINCIPAIS ESPÉCIES - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (EM KG)**



A utilização de apenas uma espécie de peixe na alimentação escolar prejudicou o comparativo entre as espécies (Figura 38).

## PREÇOS E PROMOÇÃO DOS PRODUTOS PESQUEIROS

### FORMAÇÃO DE PREÇOS

A produção de pescado de origem extrativista é importante no atendimento da demanda atual, no entanto, a produção pesqueira é irregular em virtude de situações ambientais que diminuem a captura e do defeso (proibição da pesca) em determinados períodos. Em situações adversas a irregularidade de abastecimento influencia toda a cadeia de distribuição, que por sua vez, afeta a oferta de pescado tanto no Distrito Federal como no país como um todo, tendo como resultado o aumento de preço em determinadas épocas, com reflexos em todos os segmentos: atacadista, peixarias, supermercados e consumidores.

No entanto, o incremento na aquicultura regional tende a minimizar as flutuações com o abastecimento regular de pescado, favorecendo as espécies que apresentam alto potencial de mercado, como a tilápia e algumas espécies da região amazônica, como o tambaqui e seus híbridos, e o surubim. O pirarucu é outro peixe amazônico que possui grande potencial, no entanto ainda apresenta pequenos volumes de comercialização.

A diversidade de produtos e seus respectivos volumes/preços de peixarias de uma rede de supermercados de médio porte, com perfil de público de renda mais baixa podem ser observados na Tabela 58 (Anexo I). A diferença entre os preços pagos aos fornecedores e os preços praticados ao consumidor varia bastante ao longo de todo o ano, principalmente durante períodos de maior demanda como na Semana Santa e nos dias que a antecedem. A margem de lucro nas peixarias varia de 9 a 72%, dependendo do produto pesqueiro, com média anual de 31%.

Ainda com relação aos preços praticados, vários fatores influenciam a formação dos preços. O pescado comercializado no Distrito Federal é considerado um dos mais caros do país. Os principais fatores estão relacionados à distância dos principais fornecedores e às dificuldades com a logística de abastecimento e distribuição, o número de intermediários que agregam valores adicionais ao pescado. Outro fator está relacionado às diferenças no regime especial de tributação do imposto sobre circulação de mercadorias (ICMS), onde no Distrito Federal não são praticados os mesmos benefícios fiscais existentes em outros Estados.

## **PROMOÇÃO**

A cadeia do varejo no Distrito Federal é composta principalmente por supermercados, peixarias e feiras. No varejo, o pescado fresco tem a preferência dos consumidores por acharem de melhor aparência e mais saboroso, enquanto que no atacado, por questões de logística, a preferência é pelo pescado congelado. No entanto, os próprios consumidores têm optado pelos produtos congelados e industrializados devido às facilidades de armazenamento. Um exemplo é a comercialização de pescado congelado no período da Semana Santa, que vem aumentando a cada ano.

Muitas vezes, na prática, o pescado que é vendido como fresco, não sendo comercializado no mesmo dia, é congelado e posteriormente, descongelado e vendido novamente como fresco. Com o aumento da concorrência e da diversificação da oferta de pescado, o próprio consumidor demanda um padrão superior de qualidade dos produtos pesqueiros.

**FIGURA 39. MINISTRO DA PESCA E AQUICULTURA NO LANÇAMENTO DA SEMANA DO PEIXE EM SUPERMERCADOS DE BRASÍLIA.**



Em 2009 aconteceu a 6ª edição da Semana do Peixe, evento que tradicionalmente acontece na primeira quinzena do mês de setembro. A Semana do Peixe é promovida desde 2004 pelo Ministério da Pesca e Aquicultura (MPA) em parceria com a Associação Brasileira de Supermercados (ABRAS) e visa reduzir os preços dos produtos e estimular o consumo de pescado, crustáceos e moluscos no país. Ao longo da Semana do Peixe podem ser observados descontos de até 30% nos preços praticados aos consumidores, sendo que o aumento nas vendas chega a 40% durante o período de realização da campanha. Em paralelo ao evento, ocorre um circuito gastronômico com a disponibilização de pratos à base de pescado, com preços promocionais nos principais restaurantes de Brasília, em conjunto também são oferecidas oficinas de culinária, ministradas por alunos dos cursos de graduação em gastronomia da região.

**FIGURA 40. CAMPANHA REALIZADA EM PEIXARIA COM REDUÇÃO NOS PREÇOS.**



**FIGURAS 41 E 42. DIVULGAÇÃO DA CAMPANHA SEMANA DO PEIXE E KIT PARA COMERCIALIZAÇÃO DE PEIXE VIVO – FEIRA DO PEIXE**



Outras ações de promoção do consumo e comercialização de pescado são: o programa de apoio à cadeia de comercialização de pescado e a implantação do programa da Feira do Peixe. O programa de apoio à cadeia de comercialização de pescado, em parceria do Ministério da Pesca e Aquicultura com a Secretaria de Agricultura do Distrito Federal, já conta com um caminhão frigorífico, uma fábrica de gelo e prevê a instalação do Mercado do Peixe na área do CEASA. O programa da Feira do Peixe consiste na distribuição de kits de venda de peixe, vivo ou abatido, em parceria com a Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB) e o Ministério da Pesca e Aquicultura (MPA). Os kits são oferecidos a grupos de pescadores artesanais e piscicultores familiares para comercialização de pescado nas feiras livres da região.

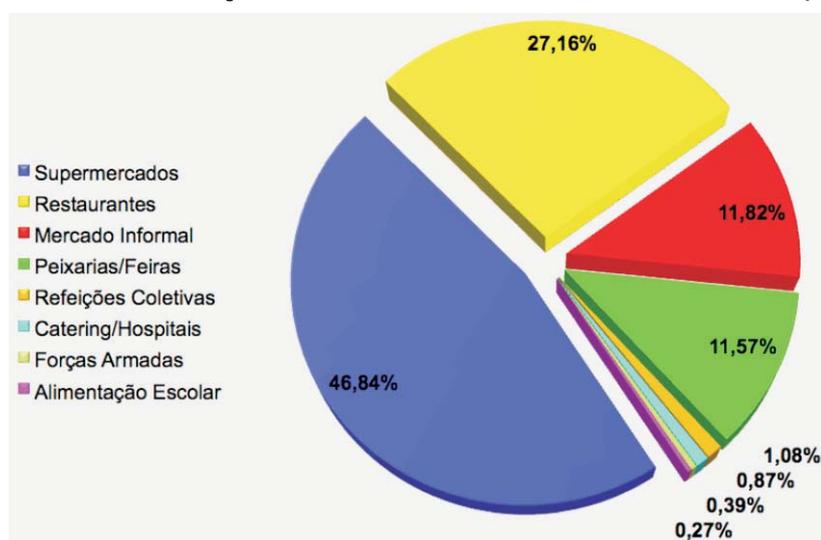
## CONCLUSÕES

### APRESENTAÇÃO DOS RESULTADOS

Os dados do levantamento, referente ao ano de 2009, demonstraram um volume anual de pescado consumidos no Distrito Federal de **36.623.959 kg** em equivalente peso vivo. O consumo anual per capita de pescado foi de **14,05 kg**.

As composições dos volumes de pescado por segmento, por tipo, por apresentação e por espécies selecionadas, estão descritas nas Figuras 43, 44, 45 e 46, e nas Tabelas 45, 46 e 47.

**FIGURA 43. DISTRIBUIÇÃO DO PESCADO POR SEGMENTO - GERAL (PESO VIVO)**

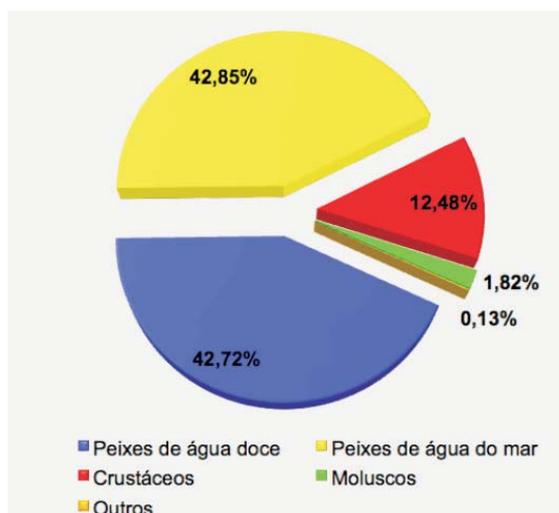


Quando foi considerada a distribuição por segmentos, o segmento de supermercados manteve a liderança na distribuição de pescado, com o segmento de restaurantes em segundo lugar. Os dois segmentos juntos responderam por 74% do consumo de pescado no Distrito Federal. O mercado informal vem crescendo e já ultrapassou o volume comercializado pelas peixarias e feiras.

**TABELA 45. CONSUMO DE PESCADO - POR SEGMENTO (EM KG)**

Segmento	Peso real	Peso vivo
Supermercados	10.183.113	17.154.954
Restaurantes	4.428.160	9.948.323
Mercado Informal	3.600.232	4.326.738
Peixarias/Feiras	2.925.787	4.236.341
Refeições Coletivas	185.622	395.752
Catering/Hospitais	140.290	319.226
Forças Armadas	74.481	143.954
Alimentação Escolar	34.380	98.671
<b>TOTAL</b>	<b>21.572.065</b>	<b>36.623.959</b>

**FIGURA 44. DISTRIBUIÇÃO DO PESCADO POR TIPO - GERAL (PESO VIVO)**

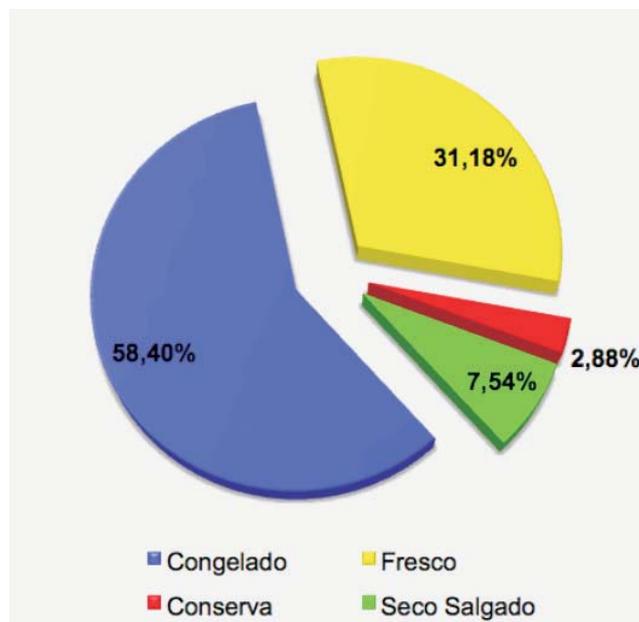


O consumo per capita de peixes de água doce ficou empatado com o consumo de peixes de água do mar. Considerando apenas o peso real, a maior proporção de pescado consumido foi de peixes de água doce, quando comparado com os volumes de peixes de água do mar, crustáceos e moluscos.

**TABELA 46. CONSUMO DE PESCADO - GERAL POR TIPO (EM KG)**

Descrição	Peso real	Peso vivo	Consumo per capita
Peixes de água doce	11.799.664	15.692.389	6,02
Peixes de água do mar	8.003.160	15.645.909	6,00
Crustáceos	1.614.088	4.569.866	1,75
Moluscos	132.596	668.223	0,26
Outros	22.557	47.572	0,02
<b>TOTAL</b>	<b>21.572.065</b>	<b>36.623.959</b>	<b>14,05</b>

**FIGURA 45. DISTRIBUIÇÃO DO PESCADO POR APRESENTAÇÃO - GERAL (PESO VIVO)**

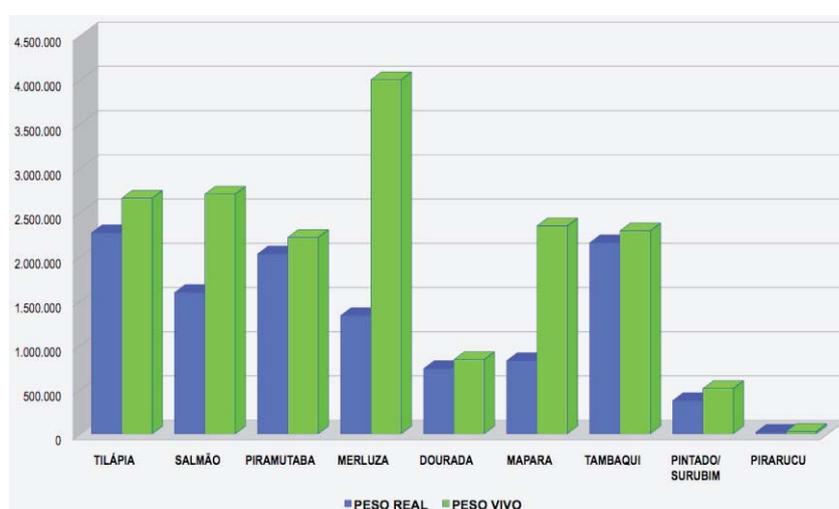


O consumo per capita de pescado congelado ficou próximo do dobro do valor do consumo de pescado fresco, mostrando o aumento da preferência do mercado consumidor pelos produtos pesqueiros congelados.

**TABELA 47. CONSUMO DE PESCADO - GERAL POR APRESENTAÇÃO (EM KG)**

Descrição	Peso real	Peso vivo	Consumo per capita
Congelado	10.330.791	21.388.732	8,21
Fresco	10.016.796	11.419.889	4,38
Conserva	590.887	1.053.986	0,40
Seco Salgado	633.591	2.761.352	1,06
<b>TOTAL</b>	<b>21.572.065</b>	<b>36.623.959</b>	<b>14,05</b>

**FIGURA 46. VOLUMES DAS PRINCIPAIS ESPÉCIES - GERAL (EM KG)**



Na figura 46, estão descritos os volumes das principais espécies pesquisadas, com a comparação entre elas e entre os volumes em peso real e peso vivo. Quando foi considerado apenas o peso real, a tilápia apareceu como principal peixe em consumo individual no Distrito Federal, seguida de perto pelo tambaqui e pela piramutaba. Considerando o peso vivo, a merluza apresentou o maior volume, seguida pelo salmão e pela tilápia.

### PRINCIPAIS PONTOS

- O consumo anual per capita de pescado em Brasília, referente ao ano de 2009, foi de **14,05 kg**.
- A Semana Santa continua sendo o período com a maior concentração no volume de vendas no ano. As peixarias registraram volumes até seis vezes superiores aos volumes normais de venda. O mercado informal também apresentou grande crescimento nessa época.

- O consumo de peixes de água doce na região é mais importante do que nas regiões costeiras, possibilitando a ampliação da produção local de peixes para atender a demanda existente.
- Para que as empresas locais se tornem mais competitivas, é imprescindível a equalização das alíquotas dos impostos (ICMS), praticadas pelo Distrito Federal, em relação aos outros estados.
- O pescado consumido na região é caracterizado pela renda de sua população, com o consumo de produtos populares nas regiões de baixa renda, e de produtos diferenciados nas regiões de renda mais alta.
- A presença de um pólo de consumo no Distrito Federal é um fator de incentivo para o desenvolvimento da produção aquícola regional, contribuindo para reduzir os problemas encontrados na distribuição de pescado.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BORGES, A.M. (1998) A piscicultura no Distrito Federal – Evolução e perspectivas. *Revista Conjuntura Rural do DF*. Brasília, v.1, 2-3.
- BORGES, A.M., TÁVORA, F.M. (2009) O mercado de pescado no DF: aquicultura e pesca. Brasília: SEAPA-DF, v.1, 72p. : il.
- BORGES, A.M., TÁVORA, F.M. (2009) O mercado de pescado no DF: comercialização. Brasília: SEAPA-DF, v.2, 72p. : il.
- CAESB (2004). *Projeto de Valorização da Pesca Profissional*. [www.lagoparanao.com](http://www.lagoparanao.com)
- CAESB (2008). *Planilhas de monitoramento e acompanhamento da pesca no Lago Paranoá*.
- CODEPLAN (2008) DISTRITO FEDERAL - *Síntese de Informações Socioeconômicas*. Brasília: Codeplan, 89p.
- EMATER-DF (1985-2008) *Informativo da Produção Animal – IPANIMAL*. Boletim Interno.
- EMATER-DF (2008) *Área Inundada e Produção de Pescado na Piscicultura, segundo Regiões Administrativas – DF*. Boletim Interno.
- FERREIRA, J.L.F. (2003). *Contexto Socioambiental da Pesca Artesanal no Lago Paranoá (Brasília-DF)*. Brasília, Dissertação de Mestrado, UCB, 182p.
- IBGE (2008) Produto Interno Bruto dos Municípios 2003-2007. [www.ibge.gov.br](http://www.ibge.gov.br)
- IBGE (2009) Estimativas das populações residentes, em 1º de julho de 2009, segundo os municípios. [www.ibge.gov.br](http://www.ibge.gov.br)
- MPA (2008) *Registro Geral da Pesca – RGP*. Dados do DF.
- PNUD (2000) Ranking decrescente do IDH-M dos municípios do Brasil. *Atlas do Desenvolvimento Humano*. [www.pnud.org.br](http://www.pnud.org.br)
- TEIXEIRA, R.D., MADRID, R.M. (1998) *O mercado de pescado em Brasília*. Montevideo: INFOPECA, 72p.

## ANEXOS

### Anexo I – Endereços dos supermercados pesquisados

**TABELA 48. RELAÇÃO E ENDEREÇOS DOS SUPERMERCADOS**

Nome	Endereço
<b>Baratudo</b>	CL 202 Lote D1/D4 Santa Maria - DF Tel: (61) 3393-2075
<b>Big Box</b>	SCLN 106 Bloco D Lojas 08/14 - Asa Norte Brasília – DF  SHC/S EQ. 412/413 Bloco A - Asa Norte Brasília – DF  SHC/N EQ. 408/409 Bloco A - Asa Norte Brasília – DF  EPTG Km 07 Chácara Nº 53-A Taguatinga – DF  SMDB Conjunto 12 Bloco I Térreo - Lago Sul Brasília – DF  SHIN CA 01 Bloco B Lojas 82/87 - Lago Norte Brasília – DF  SHC/N EQ. 402/403 Bloco A - Asa Norte Brasília – DF  CLSW 301 Bloco B Ed. Av. – Sudoeste Brasília – DF  SHIN EPPN Conjunto 10 Lote 90 - Lago Norte Brasília – DF  Av. Castanheiras Lote 820 - Águas Claras Brasília – DF  SHC Sul Cr 503 Bloco C Loja 70 - Asa Sul Brasília – DF
<b>Carrefour</b>	SOFN Qd 1 s/n cj A ae 1 lj 200 Taguatinga - DF Tel: (61) 3403-1000  SCEE Sul Lote B Guara – DF Tel: (61) 3362-6800  Sof Norte loja 300 Brasilia- DF Tel: (61) 3340-3100
<b>Carrefour Bairro</b>	Sep/Norte - Eq 504/505 - Bloco A Brasília – DF Tel: (61) 3340-2020  SHC/SUL - EQ 402/403 - Lote 01 - Bloco A Brasilia - DF Tel: (61) 3321-7726  SHC/SUL - EQ 310/311 - Bloco A s/nº Brasilia – DF Tel: (61) 3345-3772  Shis QI 13 - Lago Sul Brasília - DF Tel: (61) 3364-7106  Shis QI 25 - Lago Sul Brasilia - DF Tel: (61) 3367-7039  SHC/ Norte - EQ 512/513 - Bloco A, nº, 50 Brasilia – DF Tel: (61) 3347-2716

**TABELA 48. RELAÇÃO E ENDEREÇOS DOS SUPERMERCADOS**

<b>Comercial Reis</b>	Av. Central Paranoá Paranoá - DF Tel: (61) 3369-7000
<b>Comper</b>	EQS 306/307 S/N Asa Sul - DF Tel: (61) 2193-2600  SDE 01 Av Helio Prates Taguatinga - DF Tel.: (61) 2193-2700  CNM 01 Bloco A Ceilândia - DF Tel.: (61) 2193-2750  Quadra 29 Lote 53 Gama - DF Tel.: (61) 2193-2800  QN 212 Conjunto E lote 2 Samambaia - DF Tel.: (61) 2193-2850  Area Especial Quadra 14 Sobradinho - DF Tel.: (61) 2193-2550  Rua 36 Norte lote sn Águas Claras – DF Tel.: (61) 2195-1350
<b>Extra</b>	SIA Lote 105 Trecho 12 Sul – Asa Sul Brasília – DF Tel: (61) 2103-4900  STN 716 S/N Norte – Asa Norte Brasília – DF Tel: (61) 2103-3800  Rua 420 Quadra 3 Lote 4 Taguatinga – DF Tel: (61) 2103-7648  QNL 1 S/N Área Especial 1 Taguatinga – DF Tel: (61) 3336-9444
<b>JL</b>	Av. Paranoá quadra 12 lote 4233 Paranoá - DF
<b>La Palma</b>	CLN 403 – Asa Norte Brasília – DF Tel: (61) 3326-3209  CLS 413 – Asa Sul Brasília – DF Tel: (61) 3445-1004
<b>Makro</b>	SIA Trecho 7 S/N Lote 100 Guará II – DF Tel: (61) 3403-8511
<b>Marcos</b>	Av. Central lote 120 B. São José – São Sebastião Brasília - DF
<b>Oba</b>	CLN 306 norte Brasília – DF Tel: (61) 3349-9575  CLN 209 Norte Brasília – DF Tel: (61) 3273-6895  CCSW 308 Sudoeste Brasília – DF Tel: (61) 3341-4588  CLS 109 Sul Brasília – DF Tel: (61) 3242-1736

**TABELA 48. RELAÇÃO E ENDEREÇOS DOS SUPERMERCADOS**

<p><b>Pão de Açúcar</b></p>	<p>SAIN s/n BI A trecho 01 área especial Brasília – DF Tel: (61) 3468-6026</p> <p>SCRS 516 BI A Loja 45/46 Brasília – DF Tel: (61) 3245-2339</p> <p>EQN 508/509 BI A Lt 1 - Asa Norte Brasília – DF Tel: (61) 3340-0059</p> <p>CCSW 06 Lt 5/6 – Sudoeste Brasília – DF Tel: (61) 3341-2899</p> <p>Centro Comercial Gilberto Salomão QI 05 - Lago Sul Brasília – DF Tel: (61) 3248-3777</p> <p>EQN 404/405 - Asa Norte Brasília – DF Tel: (61) 3447-1153</p> <p>SQS 304 Sul – Asa Sul Brasília – DF Tel: (61) 3224-0095</p> <p>SQS 308/309 Sul – Asa Sul Brasília – DF Tel: (61) 32440111</p> <p>Qd 2 BI 02 Guará I – DF Tel: (61) 35678981</p> <p>SQS 406/407 S/N BIA Brasília - DF Tel: ( 61) 32448556</p> <p>SHIN QI 2 AE - ST H I NORTE Lago Norte - Brasília - DF Tel: (61) 3468-332</p>
<p><b>Pra você</b></p>	<p>Qd 06 BI a Lt 03/10 Setor Norte Brazlândia – DF Tel: (61) 3391-1124</p> <p>Qd 35/ 36 BI C Lt 2/4 Brazlândia – DF Tel: (61) 3391-1135</p> <p>Qd 4 Lt 10 Av. comercial Setor Veredas Brazlândia – DF Tel: (61) 3391-1171</p> <p>SHCN111 BI D Ljs 67 69 71 79 e 89 sub solo - Asa Norte Brasília – DF Tel: (61) 3349-1395</p> <p>CNB 12 Lt 4/5 - Taguatinga Norte Taguatinga – DF Tel: (61) 3562-3354</p>
<p><b>Shopping do Panificador</b></p>	<p>QNM 15 s/n It B Ceilândia Sul - DF Tel: (61) 3371-3873</p> <p>QNM 12 Lote 17 loja 1 Ceilândia Centro – DF Tel: 33718022</p> <p>QN 122 conjunto 1 Samambaia – DF Tel: 33575171</p> <p>Quadra 08 CL 7 Sobradinho – DF Tel: 35915760</p>

**TABELA 48. RELAÇÃO E ENDEREÇOS DOS SUPERMERCADOS**

<b>Souza Alves</b>	Qd 103 Conj. I lote 18 Res. Oeste Brasília – DF Tel: (61) 3335-5364
<b>Super Frota</b>	QN 506 Conj. 3 Lt. ½ - Samambaia Sul Brasília – DF Tel: (61) 3358-7718  Quadra 8 Lote 11 – Gama Brasília - DF  EQ. 2/8 AE. D Setor Sul – Gama Brasília - DF
<b>Super Giro</b>	Av. São Sebastião Brasília – DF Tel: (61) 3335-2212
<b>Super Maia</b>	SHCS CL Quadra 216 Bloco C Loja 22 Brasília – DF Tel: (61)3346-1716  SHA Cond. Res. Sandray Conj. A Lt. 14/19 Brasília - DF  CSB Qd. 05 Lt. 05 – Taguatinga Brasília – DF  SCRS Quadra 508 Bloco C Loja 43 Brasília – DF  Av. 3 Praça Padre Roque Projeção 9 – Núcleo Bandeirante Brasília – DF Tel: (61) 3386-9832  SHCS Sul Quadra 1101 Bloco J Lj. 08 – Cruzeiro Novo Brasília – DF Tel: (61) 3361-3131  Praça 01 Lote 01 Mercado 01 Térreo Setor Leste – Gama Brasília – DF Tel: (61) 3568-4044  QI 8 Bloco A Loja 4/10 – Guará I Brasília – DF Tel: (61) 3381-3939  QE 13 Bloco A Comércio Local Loja 2 a 22 – Guará II Brasília – DF Tel: (61) 3567-7885  QE 17 Bloco B S/N – Guará II Brasília – DF Tel: (61) 3368-2483  SHIN EPPN Conj. 6 Canteiro Central – Lago Norte Brasília – DF Tel: (61) 3248-4891  SHIS QI 05 Bloco A – Lago Sul Brasília – DF Tel: (61) 3366-3434  SHIS QI 19 Bloco B Loja 19/25 – Lago Sul Brasília – DF

**TABELA 48. RELAÇÃO E ENDEREÇOS DOS SUPERMERCADOS**

<b>Super Veneza</b>	<p>EQNP 12/16 Bl. B Lj. 01/06 – P Sul Brasília – DF Tel: (61) 3376-4302</p> <p>EQNL 05/07 Bl. C Lj. 01 – Taguatinga Norte Brasília – DF Tel: (61) 3336-0220</p> <p>SHCES Q. 811 Bl. B Lj. 80 – Cruzeiro Brasília – DF Tel: (61) 3362-9061</p>
<b>SuperCei</b>	<p>QNN 28 Área especial B – Ceilândia Sul Brasília – DF Tel: (61) 3901-1791</p> <p>EQNM 07/09 Bl. F Lj. 01/04 – Ceilândia Sul Brasília – DF Tel: (61) 3901-1741</p> <p>EQNM 07/09 Bl. A Lj. 01/06 – Ceilândia Norte Brasília – DF Tel: (61) 3901-1730</p> <p>CNM 02 Bl. C Lj. 05/06 – Ceilândia Centro Brasília – DF Tel: (61) 3901-1721</p> <p>EQNP 10/14 Bl. B Lj. 01/06 – P Sul Brasília – DF Tel: (61) 3901-1739</p> <p>EQNP 26/30 Bl. C Lj. 01/06 – P Sul Brasília – DF Tel: (61) 3901-1724</p> <p>EQNP 30/34 Bl. G Lj. 01/04 – P Sul Brasília – DF Tel: (61) 3901-1729</p> <p>Qd. 201 Lt. 18 Av. Recanto das Emas – Recanto das Emas Brasília – DF Tel: (61) 3901-1750</p> <p>CLN 05 Bl. D Lt. 2/4 – Riacho Fundo Brasília – DF Tel: (61) 3901-1759</p> <p>Qn. 210 Conj. A Lt. 01 – Samambaia Norte Brasília – DF Tel: (61) 3901-1756</p> <p>Qn. 513 Conj. A Lote 01 – Samambaia Sul Brasília – DF Tel: (61) 3901-1747</p> <p>EQNL 09/11 Bl. D Lj. 01 – Taguatinga Norte Brasília – DF Tel: (61) 3901-1744</p>
<b>Tatico</b>	<p>QN 312, Conjunto 02, Lotes 01 e 02 Samambaia- DF Tel: (61) 3358-9100</p> <p>CNN 1 BI G/H s/n Ceilândia – DF (61) 3371-9100</p> <p>Av. Recanto das Emas Qd 106 Lt 1 Recanto das Emas - DF</p> <p>Área complementar 200 conjunto C Lote 2 a 5 Santa Maria – DF Tel: 32989100</p>
<b>União</b>	<p>Qd 20 lote 2/6 B. São José Brasília – DF Tel: (61) 3335-1106</p>
<b>Wal-Mart</b>	<p>Trecho 16 lote 05 BI A Brasília – DF Tel: (61) 2108-3750</p>

**ANEXO II – PEIXARIA DE REDE DE SUPERMERCADOS DE MÉDIO PORTE**

**TABELA 49. CONSUMO DE PESCADO ANUAL – FRESCO E CONGELADO – VOLUMES E PREÇOS – REDE DE SUPERMERCADOS DE MÉDIO PORTE**

Item	Mar ou Doce	Origem			Volume Anual (Kg)		Participação
		Min.	Max.	Min.	Max.		
1	Piramatuba	Doce	Manaus	4,99	7,90	96.061	10,06%
2	Tambaqui/ Tambacu	Doce	Tocantins	5,90	6,60	95.708	10,02%
3	Dourada	Doce	Manaus	11,95	12,60	75.993	7,96%
4	Pescada amarela	Mar	Macapá	12,50	13,60	74.901	7,84%
5	Curimatá	Doce	Manaus	4,90	5,50	73.719	7,72%
6	Merluza (filé)	Mar	São Paulo	9,90	10,80	69.883	7,32%
7	Sardinha	Mar	Santa Catarina	1,99	2,40	53.364	5,59%
8	Piau	Doce	Manaus	3,99	5,19	49.111	5,14%
9	Camarão	Mar	Santa Catarina	12,00	13,40	45.385	4,75%
10	Peixes diversos	Doce				41.315	4,33%
11	Robalo	Mar				29.998	3,14%
12	Mapará (filé)	Doce	Manaus	9,69	10,19	28.876	3,02%
13	Tilápia	Doce	Goiás	5,90	6,90	27.653	2,90%
14	Anchova	Mar	Santa Catarina	7,99	8,59	18.519	1,94%
15	Corvina	Mar	Santa Catarina	7,90	8,90	18.306	1,92%
<b>SUBTOTAL</b>						<b>798.791</b>	<b>83,64%</b>
16	Gurijuba	Mar	Macapá	8,60	9,20	16.315	1,71%
17	Surubim/Pintado	Doce	Manaus	13,90	14,59	14.307	1,50%
18	Tucunaré	Doce	Manaus	8,90	9,80	12.875	1,35%
19	Uritinga	Doce	Macapá	6,90	7,90	12.008	1,26%
20	Tainha	Mar	Santa Catarina	9,30	10,19	11.082	1,16%
21	Filhote	Doce	Manaus	12,99	13,98	10.388	1,09%
22	Pirarucu	Doce	Manaus	11,98	12,49	10.304	1,08%
23	Cação	Mar				9.801	1,03%
24	Cavalinha	Mar	Santa Catarina	6,00	6,90	5.562	0,58%
25	Pescada branca	Mar				4.542	0,48%
26	Salmão (filé)	Mar				4.372	0,46%
27	Salmão	Mar	São Paulo	16,30	17,10	3.730	0,39%

**TABELA 49. CONSUMO DE PESCADO ANUAL – FRESCO E CONGELADO –  
VOLUMES E PREÇOS – REDE DE SUPERMERCADOS DE MÉDIO PORTE**

28	Traíra	Doce	Manaus	10,40	11,15	3.725	0,39%
29	Surubim/Pintado (filé)	Doce				3.690	0,39%
30	Pescada (filé)	Mar				3.179	0,33%
31	Galo	Mar	Santa Catarina	6,30	7,19	2.594	0,27%
32	Palombeta	Mar	Santa Catarina	4,40	5,39	2.235	0,23%
33	Manjuba	Mar	Rio de Janeiro	10,60	11,40	2.184	0,23%
34	Lambari	Doce	Paraná	7,50	8,50	2.124	0,22%
35	Xáreu	Mar				2.005	0,21%
36	Linguado (filé)	Mar	Santa Catarina	16,90	18,30	1.965	0,21%
37	Pescada amarela (filé)	Mar				1.436	0,15%
38	Mandi	Doce	São Paulo	10,60	11,40	1.355	0,14%
39	Piapara	Doce	Tocantins	5,90	6,80	1.318	0,14%
40	Pescadinha	Mar				1.264	0,13%
41	Pescada	Doce				1.181	0,12%
42	Pescadinha (filé)	Mar				1.165	0,12%
43	Bandeirado	Doce				1.106	0,12%
44	Serra	Mar				1.069	0,11%
45	Bagre	Doce				823	0,09%
46	Dourada	Doce	Manaus			780	0,08%
47	Peroá	Mar	Santa Catarina	13,90	14,80	738	0,08%
48	Sarda	Mar				595	0,06%
49	Matrinxá	Doce	Tocantins	6,19	6,60	576	0,06%
50	Badejo (filé)	Mar	Santa Catarina	33,50	34,70	562	0,06%
51	Pescada branca (filé)	Mar				477	0,05%
52	Piranha	Doce				372	0,04%
53	Tilápia (filé)	Doce				317	0,03%
54	Trilha	Mar				313	0,03%
55	Dourado (filé)	Mar				262	0,03%
56	Arraia	Doce				222	0,02%
57	Mexilhão	Mar	Santa Catarina	23,50	24,40	211	0,02%
58	Siri	Mar	São Paulo	16,00	17,40	206	0,02%
59	Pirapema	Doce				195	0,02%
60	Bonito	Mar	Santa Catarina			156	0,02%
61	Acara Assu	Doce				116	0,01%

**TABELA 49. CONSUMO DE PESCADO ANUAL – FRESCO E CONGELADO –  
VOLUMES E PREÇOS – REDE DE SUPERMERCADOS DE MÉDIO PORTE**

62	Lula	Mar	Santa Catarina	22,30	23,00	102	0,01%
63	Acara Branco	Doce				56	0,01%
64	Cação (filé)	Mar				47	0,0049%
65	Atum	Mar				28	0,0029%
66	Espada	Mar				22	0,0023%
67	Polvo	Mar	Santa Catarina	14,70	15,60	22	0,0023%
68	Lambari	Mar				19	0,0020%
69	Pargo (filé)	Mar				19	0,0020%
70	Jaraqui	Doce				18	0,0019%
71	Pargo	Mar				15	0,0016%
72	Piracatinga (filé)	Doce				13	0,0013%
73	Rosado (filé)	Mar				13	0,0013%
74	Birosca	Doce				10	0,0010%
75	Vongole	Mar				8	0,0008%
76	Carpa	Doce				7	0,0007%
77	Guarivira	Mar				7	0,0007%
78	Pirarara	Doce				7	0,0007%
79	Sardinha	Doce				7	0,0007%
80	Mapará	Doce	Manaus	9,69	10,19	6	0,0006%
81	Parati	Mar				6	0,0006%
82	Xerelete	Mar				5	0,0005%
83	Linguado	Mar	Santa Catarina			3	0,0003%
84	Porquinho	Mar				3	0,0003%
85	Branquinha cascudinha	Mar				2	0,0002%
86	Pacu	Doce				2	0,0002%
87	Abrótea	Mar				1	0,0001%
88	Maria mole	Mar				1	0,0001%
<b>SUBTOTAL</b>						<b>156.250</b>	<b>16,36%</b>
<b>TOTAL</b>						<b>955.041</b>	<b>100,00%</b>

**ANEXO III – PEIXARIA DE REDE DE SUPERMERCADO DE GRANDE PORTE**

**TABELA 50. CONSUMO DE PESCADO ANUAL – PESCADO FRESCO – VOLUMES – REDE DE SUPERMERCADOS DE GRANDE PORTE**

Item	Origem	Volume Anual (kg)	Participação	
1	Tambaqui	Doce	266.762,02	19,64%
2	Salmão	Mar	239.535,42	17,64%
3	Corvina	Mar	104.868,23	7,72%
4	Tilápia	Doce	98.734,07	7,27%
5	Arenque	Mar	88.787,39	6,54%
6	Salmão (Filé)	Mar	70.725,97	5,21%
7	Dourada	Doce	48.099,77	3,54%
8	Filhote de uritinga	Doce	45.512,18	3,35%
9	Tainha	Mar	39.333,99	2,90%
10	Pacu	Doce	37.017,41	2,73%
11	Pescada amarela	Mar	25.793,98	1,90%
12	Bagre	Doce	23.851,05	1,76%
13	Sardinha	Mar	23.662,32	1,74%
14	Surubim	Doce	21.588,61	1,59%
15	Bonito	Mar	15.969,19	1,18%
<b>SUBTOTAL</b>			<b>1.150.241,61</b>	<b>84,69%</b>
16	Anchova grande	Mar	15.230,07	1,12%
17	Sushi (Filé)	Mar	15.157,76	1,12%
18	Cavalinha	Mar	15.112,38	1,11%
19	Parati	Mar	13.678,78	1,01%
20	Piramutaba	Doce	12.472,85	0,92%
21	Curimatã	Doce	11.091,72	0,82%
22	Pintado	Doce	10.191,71	0,75%
23	Robalo	Mar	9.098,09	0,67%
24	Galo	Mar	7.847,53	0,58%
25	Manjuba	Mar	7.514,07	0,55%
26	Palombeta	Mar	7.057,44	0,52%
27	Carpa	Doce	6.764,64	0,50%
28	Atum	Mar	6.414,62	0,47%
29	Pescadinha	Mar	4.820,17	0,35%
30	Lambari	Doce	4.721,09	0,35%
31	Pescada branca	Doce	3.717,83	0,27%
32	Mandi	Doce	3.443,62	0,25%
33	Piau	Doce	3.155,52	0,23%
34	Tambaqui (Filé)	Doce	3.058,28	0,23%
35	Traíra	Doce	2.777,56	0,20%
36	Sardinha (Filé)	Mar	2.490,90	0,18%
37	Namorado	Mar	2.356,06	0,17%

**TABELA 50. CONSUMO DE PESCADO ANUAL – PESCADO FRESCO – VOLUMES –  
REDE DE SUPERMERCADOS DE GRANDE PORTE**

38	Arraia	Doce	2.035,53	0,15%
39	Pescada	Doce	2.026,92	0,15%
40	Peixe (Filé)	Doce	1.991,31	0,15%
41	Dourado	Mar	1.931,92	0,14%
42	Pescada maria mole	Mar	1.909,19	0,14%
43	Peixes variados (sacolão)	Doce	1.889,68	0,14%
44	Tucunaré	Doce	1.840,99	0,14%
45	Pargo	Mar	1.654,62	0,12%
46	Tilápia (Filé)	Doce	1.582,95	0,12%
47	Espada	Mar	1.575,01	0,12%
48	Mapará	Doce	1.396,16	0,10%
49	Robalo (Filé)	Mar	1.263,99	0,09%
50	Pescada amarela	Mar	1.112,04	0,08%
51	Piapara	Doce	1.102,72	0,08%
52	Caçã	Mar	1.094,86	0,08%
53	Abrótea (Filé)	Mar	1.037,27	0,08%
54	Porquinho	Mar	1.005,42	0,07%
56	Matrinã	Doce	988,18	0,07%
57	Truta	Doce	880,82	0,06%
58	Agulha	Mar	874,51	0,06%
59	Atum (Filé)	Mar	610,17	0,04%
60	Guaivira	Mar	559,32	0,04%
61	Abrótea	Mar	549,23	0,04%
62	Xaréu	Mar	516,80	0,04%
63	Savelha	Mar	482,77	0,04%
64	Congrio rosa	Mar	459,28	0,03%
65	Vermelho	Mar	433,68	0,03%
66	Cioba	Mar	390,46	0,03%
67	Piranha	Doce	389,23	0,03%
68	Badejo	Mar	358,94	0,03%
69	Pescada maria mole (Filé)	Mar	332,48	0,02%
70	Salmão borboleta	Mar	326,11	0,02%
71	Corvina (Filé)	Mar	321,56	0,02%
72	Curimatã (Filé)	Doce	308,32	0,02%
73	Bacalhau (Filé)	Mar	303,96	0,02%
74	Trilha	Mar	296,89	0,02%
75	Serra	Mar	296,37	0,02%
76	Pescada do sul	Mar	281,92	0,02%
77	Dentão	Mar	262,49	0,02%
78	Pescada branca grande	Doce	219,28	0,02%
79	Corvinota	Mar	206,91	0,02%
80	Xerelete	Mar	194,85	0,01%
81	Pescadinha (Filé)	Mar	163,37	0,01%
82	Tainha (Filé)	Mar	157,75	0,01%
83	Enguia	Mar	148,68	0,01%

**TABELA 50. CONSUMO DE PESCADO ANUAL – PESCADO FRESCO – VOLUMES –  
REDE DE SUPERMERCADOS DE GRANDE PORTE**

84	Agulhão	Mar	119,99	0,01%
85	Gurijuba	Mar	98,33	0,01%
86	Camurupim	Mar	94,93	0,01%
87	Olho de cão	Mar	92,72	0,01%
88	Olhete	Mar	85,70	0,01%
89	Garoupa	Mar	84,60	0,01%
90	Gordinho	Doce	83,01	0,01%
91	Vermelho dentão	Mar	79,66	0,01%
92	Linguado	Doce	78,56	0,01%
93	Maria mole	Mar	77,35	0,01%
94	Dourada (Filé)	Doce	76,12	0,01%
95	Cação (Filé)	Mar	74,22	0,01%
96	Corvina	Doce	73,15	0,01%
97	Anchova (Filé)	Mar	70,62	0,01%
98	Pescada bicuda	Mar	63,19	0,0047%
99	Pintado (Filé)	Doce	61,98	0,0046%
101	Namorado (Filé)	Mar	51,58	0,0038%
102	Dourado do mar	Mar	50,61	0,0037%
103	Xixarro	Mar	50,40	0,0037%
104	Sororoca	Mar	44,80	0,0033%
105	Cambucu	Doce	43,23	0,0032%
106	Truta (Filé)	Doce	42,74	0,0031%
107	Surubim (Filé)	Doce	40,08	0,0030%
108	Catua	Mar	37,05	0,0027%
109	Agulhão (Filé)	Mar	33,45	0,0025%
110	Dourado do mar (Filé)	Mar	26,67	0,0020%
111	Congrio rosa (Filé)	Mar	23,89	0,0018%
112	Traíra (Filé)	Doce	22,69	0,0017%
113	Bagre (Filé)	Doce	21,09	0,0016%
114	Caçonete (Filé)	Mar	19,53	0,0014%
115	Badejo (Filé)	Mar	14,30	0,0011%
116	Carapeba	Mar	12,87	0,0009%
117	Tira vira (Filé)	Mar	10,84	0,0008%
118	Tira vira	Mar	10,71	0,0008%
119	Vermelho rabo aberto	Mar	9,57	0,0007%
120	Carpa (Filé)	Doce	9,51	0,0007%
121	Cherne	Mar	8,59	0,0006%
122	Pampo	Mar	8,48	0,0006%
123	Piauçu	Doce	6,16	0,0005%
124	Dentão (Filé)	Mar	6,06	0,0004%
125	Cavala (Filé)	Mar	5,59	0,0004%
126	Linguado médio (Filé)	Mar	5,18	0,0004%
127	Namorado batata (Filé)	Mar	5,15	0,0004%
128	Corvina (Filé)	Doce	2,65	0,0002%

**TABELA 50. CONSUMO DE PESCADO ANUAL – PESCADO FRESCO – VOLUMES –  
REDE DE SUPERMERCADOS DE GRANDE PORTE**

129	Lambari (Filé)	Doce	2,48	0,0002%
130	Caçonete	Mar	2,43	0,0002%
131	Olho de boi	Mar	2,39	0,0002%
132	Bacalhau porto (cod)	Mar	2,19	0,0002%
133	Carapau	Mar	1,89	0,0001%
134	Pargo (Filé)	Mar	1,71	0,0001%
135	Gordinho	Mar	1,63	0,0001%
136	Cioba (Filé)	Mar	1,27	0,0001%
137	Garoupa (Filé)	Mar	1,26	0,0001%
138	Mandi (Filé)	Doce	1,23	0,0001%
139	Cavala	Mar	0,92	0,0001%
140	Xaréu (Filé)	Mar	0,88	0,0001%
141	Bacalhau saithe (Filé)	Mar	0,78	0,0001%
142	Peroá	Mar	0,77	0,0001%
143	Piranha (Filé)	Doce	0,73	0,0001%
144	Pregereva	Mar	0,66	0,00009%
145	Olhete (Filé)	Mar	0,63	0,00008%
146	Cherne (Filé)	Mar	0,53	0,00006%
147	Sororoca (Filé)	Mar	0,27	0,00003%
148	Galo (Filé)	Mar	0,14	0,00001%
<b>SUBTOTAL</b>			<b>207.899,95</b>	<b>15,31%</b>
<b>TOTAL</b>			<b>1.358.141,55</b>	<b>100,00</b>

**TABELA 51. CONSUMO DE PESCADO ANUAL – PESCADO CONGELADO –  
REDE DE SUPERMERCADOS DE GRANDE PORTE**

Item	Origem	Volume Anual (kg)	Participação	
1	Merluza (Filé)	Mar	133.753,01	36,67%
2	Mapará (Filé)	Doce	42.883,36	11,76%
3	Salmão (Eviscerado)	Mar	38.429,67	10,54%
4	Cação (Postas)	Mar	32.742,74	8,98%
5	Piramutaba (Postas)	Doce	22.941,17	6,29%
6	Linguado (Filé)	Mar	16.736,57	4,59%
7	Badejo (Filé)	Mar	9.672,76	2,65%
8	Pescada branca (filé)	Mar	8.752,64	2,40%
9	Piau (Inteiro)	Doce	7.935,59	2,18%
10	Salmão (Filé)	Mar	7.373,83	2,02%
11	Pescada (Filé)	Mar	7.003,40	1,92%
12	Palombeta (Inteira)	Mar	5.940,61	1,63%
13	Sardinha (Inteira)	Mar	5.709,67	1,57%
14	Tilápia (Filé)	Doce	5.445,38	1,49%
15	Merluza (Medalhão)	Mar	4.434,24	1,22%
<b>SUBTOTAL</b>			<b>349.754,64</b>	<b>95,89%</b>
16	Arenque	Mar	3.484,73	0,96%
17	Sardinha	Doce	1.820,24	0,50%
18	Pescada amarela (Filé)	Mar	1.287,72	0,35%
19	Dourada (Filé)	Doce	1.179,08	0,32%
20	Surubim (Filé)	Doce	1.154,83	0,32%
21	Pescadinha espalmada	Mar	985,49	0,27%
22	Abrótea (Filé)	Mar	790,88	0,22%
23	Salmão	Mar	556,13	0,15%
24	Merluza	Mar	476,01	0,13%
25	Cação (Filé)	Mar	389,07	0,11%
26	Bacalhau (Lombo)	Mar	337,31	0,09%
27	Filhote (Filé)	Doce	288,80	0,08%
28	Dourada (Cubos)	Doce	274,80	0,08%
29	Trilha	Mar	270,61	0,07%
30	Pirarucu (Filé)	Doce	175,76	0,05%
31	Mandira (Filé)	Doce	158,40	0,04%
32	Pescadinha (Filé)	Mar	150,63	0,04%
33	Corvina (Inteiro)	Mar	133,27	0,04%
34	Salmão (Medalhão)	Mar	130,20	0,04%
35	Pirarucu (Lombo)	Doce	129,57	0,04%
36	Pintado (Postas)	Doce	106,20	0,03%
37	Arraia (Filé)	Doce	90,00	0,02%
38	Surubim (Lombo)	Doce	86,80	0,02%

**TABELA 51. CONSUMO DE PESCADO ANUAL – PESCADO CONGELADO –  
REDE DE SUPERMERCADOS DE GRANDE PORTE**

39	Piapara (Eviscerado)	Doce	74,70	0,02%
40	Pescadinha (Eviscerada)	Mar	71,37	0,02%
41	Dourado (Postas)	Mar	66,40	0,02%
42	Bacalhau saithe	Mar	50,14	0,01%
43	Cabrinha (Filé)	Doce	45,50	0,01%
44	Salmão (Lombo)	Mar	44,07	0,01%
45	Congrio rosa (Filé)	Mar	19,50	0,01%
46	Truta (Filé)	Doce	17,54	0,0048%
47	Robalo (Postas)	Mar	15,52	0,0043%
48	Filhote (Postas)	Doce	14,87	0,0041%
49	Pescada amarela (Postas)	Mar	13,34	0,0037%
50	Cação	Mar	12,79	0,0035%
51	Robalo (Eviscerado)	Mar	12,74	0,0035%
52	Arenque (Filé)	Mar	9,55	0,0026%
53	Pintado (Inteiro)	Doce	9,33	0,0026%
54	Filhote	Doce	7,56	0,0021%
55	Dourado (Inteiro)	Mar	6,61	0,0018%
56	Anchova (Inteira)	Mar	5,61	0,0015%
57	Cavalinha	Mar	4,90	0,0013%
58	Robalo (Inteiro)	Mar	4,08	0,0011%
59	Pescada amarela (Eviscerada)	Mar	4,01	0,0011%
60	Dourada (Postas)	Doce	3,71	0,0010%
61	Parati (Inteira)	Mar	3,45	0,0009%
62	Tucunaré (Inteiro)	Doce	3,37	0,0009%
63	Curimatã	Doce	2,70	0,0007%
64	Haddock (Filé)	Mar	2,16	0,0006%
65	Bacalhau porto (cod)	Mar	2,10	0,0006%
66	Merluza (Postas)	Mar	2,10	0,0006%
67	Pescada branca (Postas)	Mar	2,09	0,0006%
68	Surubim (Postas)	Doce	2,01	0,0006%
69	Peroá	Mar	1,60	0,0004%
70	Pescada branca (Inteira)	Mar	0,77	0,0002%
71	Mero (Lombo)	Mar	0,62	0,0002%
72	Truta	Doce	0,60	0,0002%
73	Pirarucu (Cubos)	Doce	0,59	0,0002%
74	Salmão (Postas)	Mar	0,37	0,0001%
75	Bacalhau ling (filé)	Mar	0,34	0,0001%
<b>SUBTOTAL</b>			<b>14.995,24</b>	<b>4,11%</b>
<b>TOTAL</b>			<b>364.749,88</b>	<b>100,00%</b>

## ANEXO IV – ENDEREÇOS DOS RESTAURANTES PESQUISADOS

TABELA 52. RELAÇÃO E ENDEREÇOS DOS RESTAURANTES

Nome	Endereço
<b>A Ferro e Fogo</b>	CLN 311 BI E Lj 62 - Asa Norte Brasília – DF Tel: (61) 3274-4185
<b>Acarajé da Rosa</b>	CLS 204 BI A, s/n lj 2 - Asa Sul Brasília – DF Tel: (61) 3225-4872  CLN 210 BL A lj 3 - Asa Norte Brasília – DF Tel: (61) 3447-9343
<b>Albatross</b>	Aeroporto Internacional de Brasília piso de embarque – Lago Sul Brasília – DF Tel: (61) 3364-9550
<b>Alpinus Galeteria e Choperia</b>	Parque da Cidade ES. 5 - Asa Sul Brasília – DF Tel: (61) 3321-7945
<b>Bargaço</b>	QL-10 - Pontão do Lago Sul Brasília – DF Tel: (61) 3364-6991 / 3364-6090
<b>Buffalo Bio</b>	EPTG Colônia Agrícola Vicente Pires Chácara 54 - Taguatinga Brasília – DF Tel: (61) 3397-2443
<b>Camarão e Cia</b>	CLS 206 BI A Lj. 2 – ADJUTO Brasília – DF Tel: (61) 3443-4841  Brasília Shopping – Asa Norte Brasília – DF  Liberty Mall – Asa Norte Brasília – DF
<b>Carpe Diem</b>	CLS 104, Bloco D, Loja 01 Brasília – DF Tel: (61) 3325-5301  Brasília Shopping SCNB Qd.05 Lt.A Lj.92L e 4N – Asa Norte Brasília – DF Tel: (61) 3327-2149  SCE/SUL Trecho 02 CJ. 32 LJ. B-22 – Shopping Pier 21 Brasília – DF Tel: (61) 3223-0544  SGVC/SUL LO 22 LJ 152 - Casa Park Shopping Brasília – DF
<b>Cielo</b>	SHIS, QI 9/11, Bl. B, Lj. 18 - Lago Sul Brasília – DF Tel: (61) 3364-5655
<b>Click Sushi</b>	CLSW 303 BI C S/N ss 11Ed Le Park – Sudoeste Brasília – DF Tel: (61) 32014636
<b>Côco Bambu - Frutos do Mar</b>	SCES Trecho 02 Conj. 36 - Icone Parque Brasília – DF Tel: (61) 3224-5585

**TABELA 52. RELAÇÃO E ENDEREÇOS DOS RESTAURANTES**

<b>Confraria do Camarão</b>	<p>CLS 212 BI A Lj 04 – Asa Sul Brasília – DF</p> <p>Park Shopping - Guará Brasília – DF Tel: (61) 33619786</p> <p>Terraço Shopping - Octogonal Brasília – DF Tel: (61) 3399-1510 / 3234-7350</p>
<b>Dom Francisco</b>	<p>SCS Qd 07 BIA 3º piso lj 25S Shopping Pátio Brasil - Asa Sul Brasília – DF Tel: (61) 3322-1071</p> <p>SAI/S Qd A-1 Loja 246 F/G Park Shopping Guará Brasília – DF Tel: (61) 3363-3079</p> <p>SCES Trecho 2 Conjunto 31 Clube ASBAC- Lago Sul Brasília – DF Tel: (61) 3226-2125</p> <p>SCES Trecho 4 Conjunto 5 Lote 1-b Academia de Tênis - Lago Sul Brasília – DF Tel: (61) 3316-6285</p> <p>CLS 402 BI B lj 09 Brasília – DF Tel: (61) 3224 1634</p>
<b>Delicias do Mar</b>	<p>Av. Rabelo Lt 17 Lj 01 - Vila Planalto Brasília – DF Tel: (61) 33062538</p>
<b>Fratello Pizzaria</b>	<p>SCLS 103 BL A, Lj 36 Brasília – DF Tel: (61)3321-3213</p> <p>SCLN 109 Bloco D Loja 19 - Asa Norte Brasília – DF Tel: (61) 3321-3213</p> <p>SHC/AOS AE 2/8 N° 5 Loja 136/137 Brasília – DF Tel: (61) 3234-5968</p>
<b>Fred</b>	<p>CLS 405 - BL. B - Lj. 10.- Asa Norte Brasília – DF Tel: (61) 3443-1450</p>
<b>Fritz</b>	<p>CLS 404 sul – Asa Sul Brasília – DF Tel: (61) 3223 - 4622</p>
<b>Giraffas</b>	<p>CLN 116 BI D s/n lj 4 Brasília – DF Tel: (61) 3273-6142</p> <p>STN CJ A LJ 3 - Asa Norte Brasília – DF Tel: (61) 3349-930</p> <p>QNN 30, 0 - Loja 102 – Ceilândia Brasília – DF Tel: (61) 3377-9555</p> <p>SHIS QI 5 BL D - Loja 33 - Gilberto Salomão Brasília – DF Tel: (61) 3248-4433</p> <p>SIA Tr 3,4 – Lt 625 Lj 28 Brasília – DF Tel: (61) 3363-3700</p> <p>CLS 210 BL B 0 - Loja 38 Brasília – DF Tel: (61) 3443-6900</p> <p>SQB Q 6 BL Q, 0 - Loja 8 9 - Guara I Brasília – DF Tel: (61) 3383-6080</p>

**TABELA 52. RELAÇÃO E ENDEREÇOS DOS RESTAURANTES**

<p>EQNN 79 BL C, 0 - LT1 5 LJ1 – Ceilândia Brasília – DF Tel: (61) 3374-4001</p> <p>Qd 8, 0 - Loja 5 6 – Sobradinho Brasília – DF Tel: (61) 3591-6991</p> <p>C 7 - Loja 2 – Taguatinga Centro Brasília – DF Tel: (61) 3351-1414</p> <p>CLN 106 BL B, 0 - Loja 12 Brasília – DF Tel: (61) 3347-8288</p> <p>Avenida Paranoá Q 17 Conjunto 9 – Lt 7- Paranoá Brasília – DF Tel: (61) 3369-3357</p> <p>Qd 11 - Lt1 - ST Central Brasília – DF Tel: (61) 3384-7622</p> <p>QI 11 BL B CLL, 0 - LT29 37LJ2 - Guará Brasília – DF Tel: (61) 3381-2292</p> <p>QNA 42, 0 - Loja 1 – Taguatinga Norte Brasília – DF Tel: (61)33518218</p> <p>CLN 209 bl D, 0 - Loja 9 Brasília – DF Tel: (61) 3273-9676</p> <p>Q 3, 0 - LT1 3 BLC - ST Norte Brasília – DF Tel: (61)3391-5630</p> <p>Shop. Águas Claras Av. Ar aucarias Lj.149 – Águas Claras Brasília – DF Tel: (61) 4003-1551</p> <p>SCLS 105 Bloco C, Loja 26 A 30 – Asa Sul Brasília – DF Tel: (61) 4003-1551</p> <p>SCLN 106 Bloco B, Loja 06 Térreo – Asa Norte Brasília – DF Tel: (61) 4003-1551</p> <p>SCLN 116 Bloco D, Loja 4/8 – Asa Norte Brasília – DF Tel: (61) 4003-1551</p> <p>SCLN 209 Bloco D Loja 5/9 – Asa Norte Brasília – DF Tel: (61) 4003-1551</p> <p>SCLS 210 Bloco B Loja 38 – Asa Sul Brasília – DF Tel: (61) 4003-1551</p> <p>SCLS 216 Bloco A Loja 36 – Asa Sul Brasília – DF Tel: (61) 4003-1551</p> <p>SCLN 302 Bloco E Loja 52 – Asa Norte Brasília – DF Tel: (61) 4003-1551</p>
---

## TABELA 52. RELAÇÃO E ENDEREÇOS DOS RESTAURANTES

	<p>SCLS 302 Bloco A Loja 10 – Asa Sul Brasília – DF Tel: (61) 4003-1551</p> <p>Aeroporto Internacional de Brasília – Lago Sul Brasília – DF Tel: (61) 4003-1551</p> <p>Brasília Shopping SCN Qd. 05 Bloco A Loja 217 – Asa Norte Brasília – DF Tel: (61) 4003-1551</p> <p>Carrefour Brasília Sul St SCEE/SUL Lote B Loja 18 – Guará Brasília – DF Tel: (61) 4003-1551</p> <p>Cidade dos Automóveis / Setor de Indústria St Cia, Qd. 13, Conj. 02, Loja 02 Brasília – DF Tel: (61) 4003-1551</p> <p>Shop.Conj. Nacional Sd/Norte Conj. A, Loja 2013 – Asa Norte Brasília – DF Tel: (61) 4003-1551</p> <p>Extra CEASA / Setor de Indústria Sul Sia Sul Trecho 12 Brasília – DF Tel: (61) 4003-1551</p> <p>Extra Estação Parkshopping SMAS Trecho 3 – Asa Sul Brasília – DF Tel: (61) 4003-1551</p> <p>Extra Norte STN 716 Conj. A, Lojas 03/04, Térreo – Asa Norte Brasília – DF Tel: (61) 4003-1551</p> <p>Jardim Botânico SMDB Conj. 12 Bloco A – Lago Sul Brasília – DF Tel: (61) 4003-1551</p> <p>Lago Sul I SHIS QI 05 Bloco D Loja 33 – Lago Sul Brasília – DF Tel: (61) 4003-1551</p> <p>Lago Sul II SHIS CL QI 11 Bloco I LOJAS 6 E 52 Brasília – DF Tel: (61) 4003 -1551</p> <p>Liberty Mall SCN QD. 02 Bloco D Loja 92, 1º Pav. – Asa Norte Brasília – DF Tel: (61) 4003 -1551</p> <p>Pátio Brasil Shopping SCS Qd. 07 BL. A LJ 45-W 3º Pav – Asa Sul Brasília – DF Tel: (61) 4003 -1551</p> <p>Pier 21 / Asa Sul SCE/Sul, Trecho 02, Conj. 32, Parte 01 Brasília – DF Tel: (61) 4003 -1551</p> <p>Posto Colorado St SPMN EPIA DF 03 Lt. 01 Conj. A LJ. 22 Térreo Brasília – DF Tel: (61) 4003 -1551</p> <p>Setor Comercial Sul SCS Qd. 02 Bl. C, Lj. 246 Ed. Jamel Cecílio Brasília – DF Tel: (61) 4003 -1551</p> <p>Shopping Deck Norte St. SHIN CA 01 Lt. A Bl. C Lj.128 - Asa Norte Brasília – DF Tel: (61) 4003 -1551</p>
--	--

**TABELA 52. RELAÇÃO E ENDEREÇOS DOS RESTAURANTES**

	<p>Shopping Flamingo SPM / Norte, Lote 04, BR 020, Salão Comercial Mezanino 2/3 -Lago Norte Brasília – DF Tel: (61) 4003 -1551</p> <p>SIA Center Mall Trecho 3/4, Lote 625/695, Loja 28 Brasília – DF Tel: (61) 4003 -1551</p> <p>Terraço Shopping SHC/AOS E/A 2/8 Lote 05, Loja 219 – Asa Norte Brasília – DF Tel: (61) 4003 -1551</p> <p>Setor Norte Qd. 03 Norte, Bloco C, Loja 1/2/3 – Brazlândia Brasília – DF Tel: (61) 4003 -1551</p> <p>SMP/ EPIA /Sul Conj. C Lote 08 - Candangolândia Brasília – DF Tel: (61) 4003 -1551</p> <p>QNM 01 Conj. H, Loja 36 – Ceilândia Centro Brasília – DF Tel: (61) 4003 -1551</p> <p>QNN 01 Conj. Bloco B, Lote 03, LOJAS 1/2 – Ceilândia Brasília – DF Tel: (61) 4003 -1551</p> <p>Extra Ceilândia QNM 11 Lt 06, Salão Comercial 12 – Ceilândia Sul Brasília – DF Tel: (61) 4003 -1551</p> <p>SHCE/Sul Qd. 411 Bloco C Loja 33 – Cruzeiro Brasília – DF Tel: (61) 4003 -1551</p> <p>Setor Comercial Central Qd. 11 Lote 01 – Gama Brasília – DF Tel: (61) 4003 -1551</p> <p>Gama Shopping Setor Central AE 1, EQ 55/556, Lj. A 436 – Gama Brasília – DF Tel: (61) 4003 -1551</p> <p>Free Park SGCV/Sul, Lote 09, Loja 15- Guará Brasília – DF Tel: (61) 4003 -1551</p> <p>QI 11 Bloco B Lote 29/37 Loja 02 – Guará I Brasília – DF Tel: (61) 4003 -1551</p> <p>Qd 27 Bloco A CL Loja 03 - Guará II Brasília – DF Tel: (61) 4003 -1551</p> <p>Parkshopping SAI/SO Nº 6580 CCCV Loja 274-S – Guará Brasília – DF Tel: (61) 4003 -1551</p> <p>Wall Mart CEASA SIA Sul Trecho 16 Lt. 5 Bl. A Lj. 5 – Guará Brasília – DF Tel: (61) 4003 -1551</p> <p>2ª Av. Lote 635-B, Loja 01 Núcleo Bandeirante Brasília – DF Tel: (61) 4003 -1551</p>
--	--

## TABELA 52. RELAÇÃO E ENDEREÇOS DOS RESTAURANTES

	<p>Av. Paranoá, Qd. 17 Conj. 09, Lote 07 – Paranoá Brasília – DF Tel: (61) 4003 -1551</p> <p>Qd. 04, Conj. I, Lotes 59/60, Loja 02, Ed. Jordânia SRL – Planaltina Brasília – DF Tel: (61) 4003 -1551</p> <p>Av. Recanto Das Emas Qd. 103 Conj. 08 – Recanto das Emas Brasília – DF Tel: (61) 4003 -1551</p> <p>QN 05 Conj. 03 Lote 15 – Riacho Fundo I Brasília – DF Tel: (61) 4003 -1551</p> <p>QS 410 Bloco B Lote 03 Loja 2/3 – Samambaia Brasília – DF Tel: (61) 4003 -1551</p> <p>Setor Norte CL 214 Lote D – Santa Maria Brasília – DF Tel: (61) 4003 -1551</p> <p>Morro Azul Qd. 11 Conj F, Loja 01 E 02 – São Sebastião Brasília – DF Tel: (61) 4003 -1551</p> <p>Shopping Sobradinho Qd 14, AE 3 E 4, Loja 122 – Sobradinho Brasília – DF Tel: (61) 4003 -1551</p> <p>SHCSW CLSW 302 Bloco B Loja 34/38 – Sudoeste Brasília – DF Tel: (61) 4003 -1551</p> <p>CLSW 105 Bloco C, Loja 68 – Sudoeste Brasília – DF Tel: (61) 4003 -1551</p> <p>SHS/SW CLSW 300 A, Bl. B, Lj. 27,30,33 1º Pav – Sudoeste Brasília – DF Tel: (61) 4003 -1551</p> <p>Alameda Shopping CSB Lote 1/4 Loja T – 2 - Taguatinga Sul Brasília – DF Tel: (61) 4003 -1551</p> <p>CNG 06 Lote 08 – Taguatinga Norte Brasília – DF Tel: (61) 4003 -1551</p> <p>SDE Qd. 01 Conj. E Lotes 11/12, Loja 01 S/N – M Norte Brasília – DF Tel: (61) 4003 -1551</p> <p>Pistão Sul - Taguatinga Sul Brasília – DF Tel: (61) 4003 -1551</p> <p>EQNL 1/3 bloco B Lote 1 e 10 – Taguatinga Brasília – DF Tel: (61) 4003 -1551</p> <p>Taguatinga Shopping Qs 01,Rua 210, Lt 40 - Águas Claras Brasília – DF Tel: (61) 4003 -1551</p>
--	--

**TABELA 52. RELAÇÃO E ENDEREÇOS DOS RESTAURANTES**

	<p>QSA 11 Lote 02 - Taguatinga Sul Brasília – DF Tel: (61) 4003 -1551</p> <p>Chácara 54, Lojas Nº 7 e 8, Vicente Pires Brasília – DF Tel: (61) 4003 -1551</p>
<b>Goemon</b>	<p>CLSW 105 Bloco C Loja 02 – Sudoeste Brasília – DF Tel: (61) 3233- 8441</p>
<b>Grande muralha</b>	<p>CLN 108 Norte Bloco A loja 44 – Asa Norte Brasília – DF Tel: (61) 3272-3695</p> <p>CLS 201 BL C, Lj 23 Brasília – DF Tel: (61) 3223-5194</p> <p>CLS 302 BL B lj 13 - Asa Sul Brasília – DF Tel: (61) 3272-3695</p> <p>SCEES It 6580 lj 263 – Guará Brasília – DF Tel: (61) 3234-2090</p> <p>SOF Sul Q 1 It 7/8 cj B – Guará Brasília – DF Tel: (61) 3381-5544</p> <p>EPTG, s/n - Guará Brasília – DF</p> <p>Shopping Quê - Aguas Claras Brasília – DF Tel: (61) 3436-7318</p> <p>Liberty Mall - Asa Norte Brasília – DF Tel: (61) 3202-5900</p>
<b>Ichiban</b>	<p>CLS 405 Bl. C Lj. 20 – Asa Sul Brasília – DF Tel: (61) 3244 8870</p> <p>Terraço Shopping - AOS AE 218 Lt 05 - Octogonal Brasília – DF Tel: (61) 3233 4565</p>
<b>Ki-mukeka</b>	<p>Setor de Clubes Norte – Vila Planalto Brasília – DF Tel: (61) 3306- 3144</p>
<b>Kims</b>	<p>CLN 303 BL A lj 34 - Asa Norte Brasília – DF Tel: (61) 3963-0454</p>
<b>Kitai sushi</b>	<p>Shop. Aguas Claras Av das Araucárias It 1835 lj 132 - Águas Claras Brasília – DF Tel: (61) 3436-1415</p>
<b>Koni store</b>	<p>CLS 102, 0 - Sudoeste Brasília – DF Tel: (61) 3041-7020 / 3041-7003</p> <p>SCLN, Quadra 109, Lojas 3 e 63 - Asa Norte Brasília – DF Tel: (61) 3274-1540</p> <p>CLS, Quadra 209, Loja 39 - Asa Sul Brasília – DF Tel: (61) 3244-1378</p> <p>QI 33 Bloco A Loja, 24 – Guará Brasília – DF Tel: (61) 3021-2765</p>

**TABELA 52. RELAÇÃO E ENDEREÇOS DOS RESTAURANTES**

<p><b>Laguna Camarões e Peixes</b></p>	<p>Shopping Casa Park - Asa Sul Brasília – DF Tel: (61) 3361-3774</p> <p>Av. Araucárias Lote 2005, s/n - Águas Claras Brasília – DF Tel: (61) 3435-9607</p> <p>SCES Trecho 02 – Shopping Pier 21 Brasília – DF Tel: (61) 3323-7259</p>
<p><b>Maki</b></p>	<p>CLS 405 BLOCO D I 22 Brasília – DF Tel: (61) 3242 3460</p> <p>SHIS CC QI, 05, Loja 10 Brasília – DF Tel: (61) 3248-2856</p> <p>CLN 309 Bloco A, Loja 14/20 Brasília – DF Tel: (61) 3272-5934</p> <p>AOS Entrepradras Octogonal, Loja 279 Terraço Shopping Brasília – DF Tel: (61) 3234-3909</p> <p>CLSW, 301, Bloco B, Loja 12 Brasília – DF Tel: (61) 3341-4989</p>
<p><b>Marietta</b></p>	<p>SHIS QI 09 bloco A lojas 18/24 – Lago Sul Brasília – DF Tel: (61) 3364 - 3091</p> <p>Pier 21 - SCE/S trecho 2 – Asa Sul Brasília – DF Tel: (61) 3226 - 2945</p> <p>Terraço Shopping Loja 166 – Octogonal Brasília – DF Tel: (61) 3362 - 9741</p> <p>Itália Caffè Casa Park – Piso Superior Brasília – DF Tel: (61) 3233 - 2481</p> <p>N.Y. Coffee - café e forneria Park Shopping SAI/SO Brasília – DF Tel: (61) 3233- 5460</p> <p>CLS 210 bloco C loja 07 – Asa Sul Brasília – DF Tel: (61) 3244 - 8344</p> <p>CLN 316 Bloco D Loja 03 – Asa Norte Brasília – DF Tel: (61) 3201-9626</p> <p>Brasília Shopping Praça de Alimentação – Asa Norte Brasília – DF Tel: (61) 3327-0336</p> <p>Conjunto Nacional Térreo Brasília – DF Tel: (61) 3326-8273</p> <p>Pátio Brasil Praça de alimentação – Asa Sul Brasília – DF Tel: (61) 3321-0766</p> <p>Taguatinga Shopping Praça de alimentação – Águas Claras Brasília – DF Tel: (61) 3352-0694</p>

**TABELA 52. RELAÇÃO E ENDEREÇOS DOS RESTAURANTES**

	<p>QI 09 bloco A – Lago Sul Brasília – DF Tel: (61) 3364 -3091</p> <p>SCL Norte 110 bloco A Brasília – DF Tel: (61) 3964 79890</p> <p>Casa Park SGCV Sul - Piso Superior Brasília – DF Tel: (61) 3233- 2481</p> <p>SCL Sul 103 bloco A Brasília – DF Tel:(61) 3223- 4786</p> <p>Shopping Pier 21 SCE/Sul, Trecho 02, Conjunto 32 Brasília – DF Tel: (61) 3226 2945</p>
<p><b>Mc Donald's</b></p>	<p>CSB 02, Lotes 1/4 - Taguatinga Sul Brasília – DF Tel: (61) 3561-6325</p> <p>QD 06, Area Reservada 3, S/N – Sobradinho Brasília – DF Tel: (61) 3387-0369</p> <p>EQN 506/507 - Asa Norte Brasília – DF Tel: (61) 3349-9988</p> <p>SHC/N Entrequadra, 208/209 - Asa Norte Brasília – DF Tel: (61) 3447-5099</p> <p>SHCS EQ 114/115 - Asa Sul Brasília – DF Tel: (61) 3346-3289</p> <p>SRIA QE-07 - Guará I Brasília – DF Tel: (61) 3567-7102</p> <p>Drive Rua 36 N, Lt 05, Bl 07, Lj. 41, Térreo – Águas Claras Brasília – DF</p> <p>Brasilia Shopping Towers SCN Quadra 5, Bloco A - Eixo Monumental Brasília – DF Tel: (61) 3328-5114</p> <p>Park Shopping SAI/SO Área 6580 – Guará Brasília – DF Tel: (61) 3233-5369</p> <p>Shopping Pier 21 SCE/Sul, Trecho 02, Conjunto 32 Brasília – DF Tel: (61) 3224-6094</p> <p>Taguatinga Shopping - M1 Rua 210, Qs 1, Lt 40 - Águas Claras Brasília – DF Tel: (61) 3352-6306</p> <p>Drive Saida Norte SMPN EPIA DF 03, Lote 02,Loja 01 Brasília – DF</p>

**TABELA 52. RELAÇÃO E ENDEREÇOS DOS RESTAURANTES**

	<p>EQS 404/405 - Asa Sul Brasília – DF Tel: (61) 3226-1960</p> <p>SHI/SUL CL QI 11, BL. 0 - Lago Sul Brasília – DF Tel: (61) 3364-0462</p> <p>SPM/SUL EPIA, Conj. D - Núcleo Bandeirante Brasília – DF Tel: (61) 3301-2425</p> <p>Qd 06, Area Reservada 3, S/N – Sobradinho Brasília – DF Tel: (61) 3387-0369</p> <p>CLSW - Quadra 104 - Bloco A – Sudoeste Brasília – DF Tel: (61) 3344-0901</p> <p>Area Especial Posto de Gasolina N. 01, Centro Brasília – DF Tel: (61) 35616014</p> <p>SHN Q 5 It K - Setor Hoteleiro Norte Brasília – DF Tel: (61) 3328-6113</p> <p>EA 2/8 Centro Comercial, s/n It 5 Lj 214/7 Área Octogonal - Cruzeiro Brasília – DF Tel: (61) 3363-1030</p> <p>Shopping Pátio Brasil. SCS Qd. 7, It. A, Bl. B - loja 625 - Asa Sul Brasília – DF Tel: (61) 3322-880</p> <p>SDN Lote Único - Conjunto Nacional Brasília 2º Piso - Asa Norte Brasília – DF Tel: (61) 3327-6265</p>
<b>Mitsubá</b>	SHS Quadra 5 Bloco H/I Naoum Plaza Hotel - Asa Sul Brasília – DF Tel: (61) 3319-4832
<b>Mouraria</b>	CLS 404 BI D Lj 25/26 - Asa Sul Brasília – DF Tel: (61) 3224 - 6405
<b>Naturetto</b>	<p>CLN 405 Norte Bloco C 55 - Asa Norte Brasília – DF Tel: (61) 3242-3532</p> <p>CLN 404 Bloco B Loja 16 - Asa Norte Brasília – DF Tel: (61) 3326-5709</p> <p>CLS 403 Sul Bloco 121 Loja 53 Brasília – DF Tel: (61) 3223 9503</p> <p>Câmara dos Deputados Esplanada dos Ministérios Brasília – DF Tel: (61) 3201 6223</p>
<b>Nippon</b>	CLS 403 - Bl.A - Lj.28 Brasília – DF Tel: (61) 3224-0430
<b>Nosso mar</b>	CLN 115 BI B Lj 3177 - Asa Norte Brasília – DF Tel: (61) 3349-6556
<b>Original Shundi</b>	CLS 408, bloco A Brasília – DF Tel: (61) 3244 -5101

**TABELA 52. RELAÇÃO E ENDEREÇOS DOS RESTAURANTES**

<b>Peixe na rede</b>	<p>CLS 405 Bl A Loja 34 - Asa sul Brasília – DF Tel:(61) 3242 1938</p> <p>CLN 309 – bl B Brasília – DF Tel: (61) 3340 6937</p> <p>CRS 301 Bl B s/n LJ23 Brasília – DF Tel: (61) 3344-9498</p>
<b>Piantella</b>	<p>Comércio Local Sul, Qd. 202 - bl.A - lj.34 Brasília – DF Tel: (61) 3224-9408</p>
<b>Porcão</b>	<p>SCS trecho 2 Park Restaurante III Brasília – DF Tel: (61) 3223-2002</p>
<b>Potência do Sul</b>	<p>SHIP AE. Conjunto 21 Setor Hípico Brasília – DF Tel: (61) 33616761</p>
<b>Restaurante Rander</b>	<p>SHS Qd 4 Bloco I Brasília – DF Tel: (61) 3217-8000</p>
<b>Rei do Camarão</b>	<p>QS 3 Lt. 11 Lj. 12E Pistão Sul – Taguatinga Brasília – DF Tel: (61) 3562- 0109</p>
<b>Retiro do Pescador</b>	<p>SCEN Trecho 1 contorno 2 Lote 1A/1B Brasília – DF Tel: (61) 3306 -2453/ 3306 -2614</p>
<b>Sabor viagem</b>	<p>CLS 302 Bl. A Lj. 01/05 (Rua das Farmácias) - Asa Sul Brasília – DF Tel: (61) 3226-6557</p>
<b>Star Bar Sushi</b>	<p>Aeroporto Internacional de Brasília Juscelino Kubitchek Terraço - Lago Sul Brasília – DF Tel: (61) 3364-9344</p>
<b>Sushi banzai</b>	<p>CLN 408 Bloco A Loja 32 - Asa Norte Brasília – DF Tel: (61)(3274-4180/3447-4110</p>
<b>Sushi Brasil</b>	<p>SHIS Ql 11, Cl bloco F, Loja 101/108 Brasília – DF Tel: (61) 3364-3939</p>
<b>Sushi san</b>	<p>CLS 211 Bl. B Lj. 35 Brasília – DF Tel: (61) 3245 6338</p>
<b>Sushi way</b>	<p>SDN CNB Etapa I lj 2040 - Asa Norte Brasília – DF Tel: (61) 3327 8069</p>
<b>The Falls</b>	<p>Plaza Brasília - SHS Qd. 05 Bl H Brasília – DF Tel: (61) 3322-4545</p>
<b>Traíra sem espinha</b>	<p>Rua 04 Lt 01 Acampamento - Vila Planalto Brasília – DF Tel: (61) 33062596</p> <p>QE 42, Cj. A, ao lado do posto BR – Guará II Brasília – DF Tel: (61) 3964-0066</p>
<b>Tucunará na chapa</b>	<p>SLSW 300 Bl B Lj 22/ 24 – Sudoeste Brasília – DF Tel: (61) 3342-4445</p>
<b>Vivenda do camarão</b>	<p>SCN Qd. 5 - Brasília Shopping - Asa Norte Brasília – DF Tel: (61) 3327-0247</p> <p>SCS Quadra 7 - Pátio Brasil Shopping - Asa Sul Brasília – DF Tel: (61) 3322-1535</p> <p>SDN – Conjunto Nacional - Cj a 2035 20352 Brasília – DF Tel: 0800-12933</p>

## **ANEXO V – LEGISLAÇÃO FEDERAL: PROCESSAMENTO**

Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura

Aprovado pelo Decreto nº 30691, de 29.3.52, alterado pelo Decreto nº 1255 de 25.6.62

### **TÍTULO I**

#### **DISPOSIÇÕES GERAIS**

Art. 1º - O presente Regulamento estabelece as normas que regulam, em todo o território nacional, a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Art. 2º - Ficam sujeitos a inspeção e reinspeção, previstos neste Regulamento, os animais de açougue, a caça, o pescado,... e seus subprodutos derivados.

§ 1º - A inspeção a que se refere o presente artigo abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário a inspeção deste o recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem, trânsito e consumo de quaisquer produtos e subprodutos, adicionados ou não de vegetais, destinados ou não à alimentação humana.

Art. 5º - A inspeção de que trata o presente Regulamento será realizada:

... 4 - nos estabelecimentos que recebem o pescado para distribuição ou Industrialização.

... 8 - nos estabelecimentos localizados nos centros de consumo que recebem, beneficiam, industrializam e distribuem, no todo ou em parte, matérias-primas e produtos de origem animal procedentes de outros Estados, diretamente de estabelecimentos registrados ou relacionados ou de propriedades rurais.

... 9 - nos portos marítimos e fluviais e nos postos de fronteira.

Art. 6º - A concessão de inspeção pelo SIPA - isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização, industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal.

Art. 8º - Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito do presente Regulamento, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade industrial ou comercial, ... o pescado e seus derivados e produtos utilizados em sua industrialização.

Art. 9º - A inspeção do SIPA - se estende às casas atacadistas e varejistas, em caráter supletivo, sem prejuízo da fiscalização local, e terá por objetivo:

1 - reinspecionar produtos de origem animal, destinados ao comércio interestadual ou internacional;

2 - verificar se existem produtos de origem animal procedentes de outros Estados ou Territórios, que não foram inspecionados nos postos de origem ou quando o tenham sido, infrinjam dispositivos deste Regulamento.

### **CAPÍTULO III**

#### **ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS**

Art. 28 - Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

1. - entrepostos de pescados;
- 2 - fábricas de conservas de pescado;

§ 1º - Entende-se por “**entreposto de pescado**” o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio do pescado, podendo ter anexas as dependências para industrialização e, nesse caso, satisfazendo às exigências fixadas para as fábricas de conservas de pescado, dispendo de equipamento para aproveitamento integral, de subprodutos não comestíveis.

§ 2º - Entende-se por “**fábrica de conservas de pescado**” o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização do pescado por qualquer forma, com aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

### **CAPÍTULO VI**

#### **CASAS ATACADISTAS**

Art. 31 - Entende-se por “casa atacadista”, o estabelecimento que receba produtos de origem animal, prontos para consumo, devidamente acondicionados e rotulados, e os destinados ao mercado interestadual ou internacional.

Parágrafo único - As casas atacadistas não podem realizar quaisquer trabalhos de manipulação e devem apresentar às seguintes condições:

- 1 - dispor de dependências apropriadas para a guarda, e depósito de produtos que não possam ser estocados com outros;
- 2 - dispor, quando for o caso, de câmaras frigoríficas apropriadas para a guarda e conservação de produtos perecíveis principalmente frescos e congelados.
- 3 - reunir requisitos que permitam sua manutenção em condições de higiene.

Art. 37 - tratando-se de estabelecimentos destinados ao recebimento e industrialização do pescado devem satisfazer mais o seguinte:

1 - dispor, nos entrepostos de pescado, de câmaras frigoríficas, para estocagem de pescado em temperatura de -15°C (menos quinze graus centígrados) a -25°C (menos vinte e cinco graus centígrados);

2 - dispor de dependências para inspeção sanitária, recebimento, manipulação, classificação e distribuição do pescado;

3 - dispor de veículos apropriados e isotérmicos;

4 - dispor, quando for o caso, de dependências apropriadas para industrialização.

Parágrafo único - as fábricas de conservas do pescado obedecerão, ainda, no que lhes for aplicável, às exigências fixadas para os estabelecimentos de carnes e derivados.

## **CAPITULO VII**

### **PESCADOS E DERIVADOS**

#### **SEÇÃO I**

##### **PESCADO**

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

Parágrafo único - As normas previstas neste Regulamento serão extensivas, às algas marinhas e outras plantas e animais aquáticos, desde que destinados à 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 -0,5 a -2°C (menos meio grau centígrado a menos dois graus centígrados).

§ 3º - Entende-se por “**congelado**” o pescado tratado por processos adequados de congelação, em temperatura não superior a -25°C (menos vinte e cinco graus centígrados).

Art. 440 - Depois de submetido à congelação o pescado deve ser mantido em câmara frigorífica a -15°C (quinze graus centígrados abaixo de zero).

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.** Divisão de inspeção de produtos de origem animal, 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, brilhantes 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 certa 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 á espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
5. olhos vivos, destacados;
6. cheiro próprio e suave.

#### **C) MOLUSCOS:**

##### **a) Bivalves (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 cinzenta-clara nas ostras e amareladas nos mexilhões.

##### **b) Cefalópodes (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 refere 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 (seis e oito décimos) e da interna, inferior a 6,5 (seis e cinco décimos) nos peixes;
3. bases voláteis total inferiores a 0,030 (trinta centigramas) de nitrogênio (processo de difusão) por 100 g (cem gramas) de carnes.
4. bases voláteis terciárias inferiores a 0,004 g (quatro miligramas) por cento de nitrogênio em 100 g (cem gramas) 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 lhes 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. tratado por anti-sépticos ou conservadores não aprovados pelo D.I.P.O.A.
6. provenientes de água contaminadas ou poluídas;
7. procedente de pesca realizada 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**

### **DERIVADO DO PESCADO**

Art. 446 - Entendem-se por derivados do 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 submetido à inspeção sanitária.

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

§ 2º - 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 obrigatório à 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 em 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.

§ 2º - Entende-se por “pescado em azeite ou 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% (dois por cento) 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 os ingredientes principais que os caracteriza deverá participar no mínimo na proporção de 30% (trinta por cento).

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

§ 1º - Permite-se adicionar farináceos a essas conservas até 10% (dez por cento) e cloreto de sódio até 18% (dezoito por cento).

§ 2º - 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, envasado 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”.

§ 3º - O caldo de pescado concentrado até consistência pastosa será designado “extrato 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% (dez por cento) de cloreto de sódio;
2. nitrogênio titulável pelo formol não excedendo de 0,05 (cinco centigramas por cento);
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 (dez) dias em estufa a 37º C

(trinta e sete graus centígrados) em condições que venham a ser determinadas em instruções especiais.

Art. 459 - As conservas de pescado são consideradas fraudadas:

1. quando forem elaboradas com pescado diferentes da espécie declarada no rótulo;
2. quando contenham substâncias estranhas à sua composição;
3. quando apresentem determinadas substâncias em proporções acima das permitidas neste Regulamento;

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 salmouras será designado “pescado em salmoura”.

Art. 462 - Entende-se por “pescado 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 de 45% (quarenta e cinco por cento) de umidade e 8% (oito por cento) 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 a quente ou a frio.

§ 2º - A defumação deve ser feita em estufas apropriadas á 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 tipos:

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

Parágrafo único - Quando o teor de umidade do pescado dessecado exceder a 35% (trinta e cinco por cento) 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 de 35% (trinta e cinco por cento) de umidade, nem mais de 25 (vinte e cinco por cento) 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% (doze por cento) de umidade e 5,5% (cinco e meio por cento) 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% (cinco por cento) de umidade e 3% (três por cento) 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, defumado e dessecado 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.

### **SEÇÃO III**

#### **PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS DE PESCADO**

Art. 470 - Entende-se por “subprodutos não comestíveis de pescado” todo e qualquer resíduo de pescado devidamente elaborado, que se enquadre nas denominações e especificações deste Regulamento.

Parágrafo único - os resíduos resultantes de manipulações de pescado, bem como o pescado condenado, devem ser destinados ao preparo de subprodutos não comestíveis.

## **ANEXO VI – LEGISLAÇÃO DISTRITAL: PROCESSAMENTO**

Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Agricultura

Lei nº 229, de 10 de Janeiro de 1992 – Dispõe sobre a Inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal no Distrito Federal

### **CAPITULO III**

#### **ESTABELECIMENTO DE PESCADO E DERIVADOS**

Art. 23 – Os estabelecimentos destinados ao Pescado e seus derivados são classificados em:

- I – Entrepósitos de pescado;
- II – Fábrica de conservas de Pescado.

§ 1º - Entende-se por “Entrepósito de pescado” o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação e distribuição do pescado.

§ 2º - Entende-se por “Fábrica de conservas de pescado” o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização do pescado por qualquer forma, com aproveitamento integral de subprodutos não-comestíveis.

#### **FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS**

Art.24 – Os estabelecimentos de pescado e derivados devem satisfazer as seguintes condições:

I – nos estabelecimentos que recebam, manipulem e comercializem pescado resfriado e congelado e/ ou se dediquem à industrialização para consumo humano, sob qualquer forma:

- a) Dispor de dependências, instalações e equipamentos para recepção, seleção, inspeção, industrialização, armazenagem e expedição do pescado, compatíveis com suas finalidades;
- b) Possuir instalações para o fabrico e armazenagem de gelo, podendo essa exigência, apenas no que tange à fabricação, ser dispensada em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária;
- c) Dispor de separação física adequada entre as áreas de recebimento da matéria-prima e aquelas destinadas à manipulação;

- d) Dispor de equipamento adequado à hipercloração da água de lavagem do pescado e da limpeza e higienização das instalações, equipamentos e utensílios;
- e) Dispor de instalações e equipamentos adequados à colheita e ao transporte dos resíduos de pescado, resultantes do processamento industrial, para o exterior das áreas de manipulação de comestíveis;
- f) Dispor de instalações e equipamentos para o aproveitamento adequado dos resíduos de pescado, resultantes do processamento industrial, visando a sua transformação em subprodutos não comestíveis, podendo, em casos especiais, ser dispensada esta exigência, permitindo-se o encaminhamento dos resíduos de pescado aos estabelecimentos dotados de instalações e equipamentos próprios para esta finalidade, cujo transporte deverá ser realizado em veículos adequados;
- g) Dispor de câmara de espera para o armazenamento do pescado fresco, que não possa ser manipulado ou comercializado de imediato;
- h) Dispor de equipamento adequado à lavagem e à higienização de caixas, recipientes, grelhas, bandejas, e outros utensílios usados para acondicionamento, depósito e transporte de pescado e seus produtos;
- i) Dispor, nos estabelecimentos que elaboram produtos congelados, de instalações frigoríficas independentes para congelamento e estocagem do produto final;
- j) Dispor, nos casos de elaboração de produtos curados de pescado, de câmaras frias em número e dimensões necessárias à sua estocagem, podendo em casos especiais ser dispensada essa exigência, permitindo-se encaminhamento do pescado, curado a estabelecimentos dotados de instalações frigoríficas adequadas ao seu armazenamento;
- k) Dispor, no caso de elaboração de produtos curados, de pescado, de depósito de sal;
- l) Dispor, quando necessário, de laboratório para controle de qualidade de seus produtos;

II. Os estabelecimentos destinados à estocagem de pescado frigorífico devem dispor de câmara frigorífica adequada ao armazenamento dos produtos aos quais se destina;

III. Os estabelecimentos destinados à fabricação de subprodutos não comestíveis de pescado devem satisfazer as seguintes condições:

- b) dispor de separação física adequada entre as áreas de pré e pós-secagem, para aqueles que elaborem farinhas de pescado;
- c) localizar-se preferentemente afastados do perímetro urbano;
- d) dispor, conforme o caso, de instalações e equipamentos para a desodorização de gases resultantes de suas atividades industriais.

## **ANEXO VII – LEGISLAÇÃO DISTRITAL: COMERCIALIZAÇÃO**

### **Nota Técnica Nº 001/2009 – DIVISA/SVS/SES**

Assunto: Padronização de Ações de Fiscalização para Comercialização de Pescados em Supermercados e outros

Considerando a necessidade de harmonização das ações de vigilância sanitária sobre as condições necessárias para conservação, exposição e comercialização de pescados frescos, resfriados, congelados, defumados, secos e salgados no âmbito do Distrito Federal, ficam estabelecidos os seguintes parâmetros para estrutura física, procedimentos de conservação, rotulagem e rastreabilidade de pescados, os quais servirão como norteadores das ações desenvolvidas pela Vigilância Sanitária do DF, e deverão ser observados por todos os que comercializem pescados no DF.

#### **I. Estrutura Física Mínima:**

1. Não será permitido o contato físico entre o consumidor e o pescado;
2. Pescados inteiros poderão ser expostos à venda em balcões com gelo se cobertura;
3. Pescados manipulados (filetados, posteados, eviscerados, descabeçados, etc) somente poderão ser expostos à venda embalados ou em balcões fechados.

#### **II. Procedimentos de Conservação**

1. Pescados frescos deverão ser expostos em temperatura máxima de 6°C;
2. Pescados inteiros frescos poderão ser expostos à venda diretamente no gelo, desde que tenham, no mínimo, 75% de sua superfície coberta pelo gelo;
3. Pescados resfriados deverão ter sua temperatura entre -0,5°C e -2°C;
4. Pescados congelados deverão ser expostos em temperatura máxima de -18°C, com tolerância até -15°C;
5. Pescados secos e salgados/secos poderão ser expostos à venda em temperatura ambiente desde que mantidos inteiros e livres da possibilidade de contato com pragas e/ou sujidades;
6. Pescados secos e salgados/secos manipulados somente poderão ser expostos à venda embalados, identificados e em temperatura máxima de 5°C.

#### **III. Rotulagem e Rastreabilidade**

1. Os pescados somente poderão ser comercializados com garantia de informação ao consumidor, apresentando obrigatoriamente em sua rotulagem ou em cartaz, placa ou similar, conforme o caso, os seguintes dados:

- a) Data de validade;
- b) Identificação do produtor;
- c) Forma de conservação indicada.

2. Os pescados manipulados e comercializados de forma fracionada deverão manter as informações do produto original, exceto o prazo de validade, que deverá ser inferior ao prazo original.

**TABELA 53. RELAÇÃO SIMPLIFICADA DAS CONDIÇÕES MÍNIMAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE PESCADO NO DISTRITO FEDERAL**

PEIXE	APRESENTAÇÃO	TEMPERATURA DE EXPOSIÇÃO	ROTULAGEM	ACONDICIONAMENTO	OBSERVAÇÕES
Fresco	Inteiro, com ou sem vísceras	Até 6°C	Placa/cartaz informando espécie, origem, data e forma de conservação	Em ilha aberta, com, no mínimo, 75% de cobertura com gelo	Manter disponível Nota Fiscal de compra e/ou SIF/SID
	Posteado, filetado ou outras manipulações			Comercializado somente embalado ou em balcões fechados	
Resfriado	Inteiro, com ou sem vísceras	Entre -0,5° e 2°C	Placa/cartaz informando espécie, origem, data e forma de conservação	Em ilha aberta, com, no mínimo, 75% de cobertura com gelo	Manter disponível Nota Fiscal de compra e/ou SIF/SID
	Posteado, filetado ou outras manipulações			Comercializado somente embalado ou em balcões fechados	
Congelado	Qualquer apresentação	Até -18° com tolerância de até -15°C	Embalagem fechada, informando espécie, origem, data e forma de conservação	Comercializado somente embalado ou em balcões fechados	Manter disponível Nota Fiscal de compra e/ou SIF/SID. Não é permitido o descongelamento do produto e sua venda como pescado resfriado.
Seco, salgado seco, defumado	Inteiro, em mantas	Temperatura ambiente	Placa/cartaz ou embalagem fechada, informando espécie, origem, data e forma de conservação	Em tendal, desde que protegido de contato com pragas e/ou sujidades, permitindo a cura corrente	Manter disponível Nota Fiscal de compra e/ou SIF/SID
	Desfiado, fracionado ou outras manipulações	Até 5°C	Embalagem fechada, informando espécie, origem, data e forma de conservação	Comercializado somente embalado ou em balcões fechados	

## **INFOPESCA**

Julio Herrera y Obes 1296

Montevideo - Uruguay

C.P. 11.200

Tel.: (598) 2902 8701

Casilla de Correo 7086

[Infopesca@infopesca.org](mailto:Infopesca@infopesca.org)

[www.infopesca.org](http://www.infopesca.org)