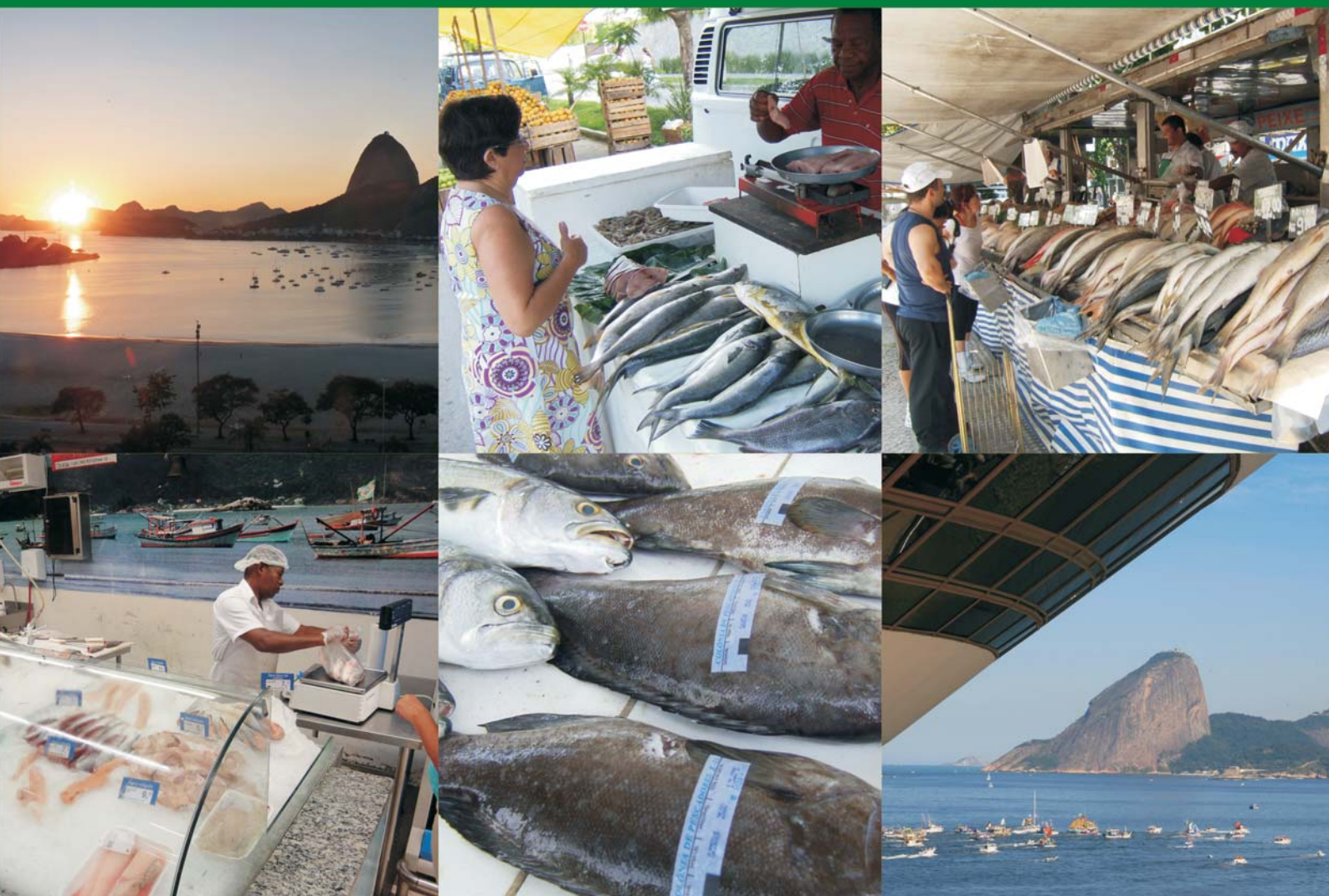
O mercado de pescado da região metropolitana do Rio de Janeiro

ISSN: 1688-7085

INFOPESCA

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



O MERCADO DE PESCADO DA REGIÃO METROPOLITANA DO RIO DE JANEIRO 2010

Renata Melon Barroso e Alexandre Cigagna Wiefels

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 do mercado de pescado na região Metropolitana do Rio de Janeiro é o segundo realizado por INFOPESCA na Cidade Maravilhosa, treze anos após o primeiro. Este estudo foi realizado no quadro do projeto CFC / FSCFT / 28 de "Melhoramento do acesso aos mercados dos produtos pesqueiros e aqüícolas da Amazônia" que beneficia diretamente três países amazônicos: Peru, Colômbia e Brasil. Este projeto, realizado por INFOPESCA e financiado pelo Fundo Comum de Produtos Básicos (Common Fund for Commodities) visa fortalecer a comercialização dos produtos pesqueiros e aqüícolas amazônicos fora da região amazônica. O primeiro passo está naturalmente no conhecimento dos mercados, de suas estruturas e de suas maneiras de funcionar.

O presente documento, preparado por Renata Melon Barroso e por Alexandre Cigagna Wiefels, fornece uma panorâmica do mercado de pescado da Região Metropolitana do Rio de Janeiro. Ele apresenta um enfoque geral nos diversos produtos pesqueiros existentes neste mercado e um enfoque específico nos produtos amazônicos que, mesmo que ainda timidamente, já podem ser encontrados na Cidade Maravilhosa.

Muitas coisas mudaram nos 13 anos que separam o presente estudo daquele realizado em 1997. Mesmo contando com alguns aprimoramentos, a metodologia geral de levantamento e de análise de dados permaneceu globalmente a mesma, o que facilita a comparação das situações descritas, qualitativa e quantitativamente. A população da Região Metropolitana do Rio de Janeiro aumentou de 14,15% nestes 13 anos e o consumo de pescado aumentou, mais que proporcionalmente, de 28,84%. Desta forma o consumo per capita de produtos pesqueiros dos habitantes da RMRJ ficou em 18,5 Kg durante o ano de 2009, 12,8% acima do consumo per capita registrado em 1996 que foi de 16,4 Kg.

A comercialização anual de 215.317 toneladas de pescado de diversas origens e com diversas apresentações, faz com que o mercado de pescado da RMRJ, em valor, chegue aos 2,6 bilhões de Reais ao ano, a preço de varejo. Está claro que um mercado desta magnitude atrai os produtores de pescado do mundo inteiro, desde o bacalhau norueguês até o salmão chileno, passando pela merluza argentina. Sem dúvida irá também atrair os produtores amazônicos de pirarucu, de pintado, de aruanã e de dezenas de outras espécies ainda largamente desconhecidas no Sudeste do Brasil.

Maio de 2010

Roland Wiefels
Diretor
INFOPESCA

SUMÁRIO:

Pag

1 Região Metropolitana do Rio de Janeiro: Um Centro de Consumo de 11,6 Milhões de habitantes..... 01

2 - Apenas 30% do pescado fresco comercializado na Ceasa te m origem no Grande Rio..... 02

2.1 Pescado Fresco..... 02

2.2 Produção Pesqueira do Estado do Rio De Janeiro..... 07

2.3 Pescados Amazônicos chegam ao Grande Rio..... 09

2.4 Moluscos..... 09

2.5 Crustáceos..... 10

2.6 Pescado Seco e Salgado..... 12

3 - A força do Mercado Atacadista..... 13

3.1 Os Atacadistas..... 13

3.2 A Disponibilidade de Gelo..... 17

3.3 As Indústrias de Processamento..... 18

3.3.1 Agregando valor ao pescado fresco..... 18

3.3.2 Enlatados..... 24

4 Importação e Exportação..... 27

4.1 A Exportação de pescado pelo Rio de Janeiro representa 3% do total exportado pelo Brasil..... 27

4.2 Preferência de origem Nórdica..... 31

5 Descrição do mercado varejista..... 34

5.1 Situação atual..... 34

5.2 Feiras Livres..... 35

5.3 Peixarias..... 41

5.4 Mercados..... 45

5.5 Supermercados..... 47

5.5.1 Exemplos bem sucedidos também foram encontrados 47

5.5.2 Vários são os fatores que ainda dificultam a expansão da venda de pescados..... 49

5.5.3 Bacalhau e Salmão são os Importados mais comercializados..... 51

5.5.4 Redes Supermercados..... 52

5.5.5 Preços dos pescados nos Supermercados

(Outubro/2009)..... 53
5.5.5.1 Pescado seco e salgado..... 53
5.5.5.2 Enlatados..... 53
5.5.5.3 Congelados..... 55
5.5.5.4 Fresco..... 58
5.5.5.5 Pescados amazônicos e outras espécies nativas de água doce..... 60
5.5.5.6 Outros peixes de cultivo..... 62
5.6 Restaurantes, Bares e Lanchonetes..... 63
5.7 Creches & Casas de Repouso..... 63
6 O Consumo de Pescado no Rio De Janeiro..... 64
7 Preços e Promoção dos Produtos Pesqueiros..... 65
8 Conclusões e Oportunidades..... 71
Bibliografia..... 74
Anexos..... 75

ÍNDICE DE TABELAS

Tabela 1.1 - Principais características dos municípios da RMRJ..... 01
Tabela 2.1 Principais áreas de desembarque pesqueiro na região metropolitana do Rio de Janeiro..... 03
Tabela 2.2 Produção de pescado no Rio de Janeiro, segundo o tipo de atividade, entre 2001-2007 (t) 07
Tabela 2.3 Evolução da produção de moluscos no Rio de Janeiro nos anos de 2005 a 2007 em toneladas e preço médio (R$/kg) a primeira comercialização 09
Tabela 2.4 Evolução da produção de crustáceos no Rio de Janeiro, dos anos de 2005 a 2007 em toneladas e preço médio (R$/kg) a primeira comercialização 11
Tabela 3.1 Preços praticados na Colônia Z-8 e na CEASA – Pescado Inteiro – R$/Kg (Outubro/2009)..... 17
Tabela 3.2 Relação de estabelecimentos que comercializam pescado fresco no Rio de Janeiro por estabelecimento, produto e quantidade produzida durante o período de 01/01/2009 a 30/08/2009..... 18
Tabela 3.3 Estabelecimentos de processamento de pescado do estado do Rio de Janeiro..... 21

Tabela 3.4 Relatório da comercialização de pescado processado (menos conserva) no Rio de Janeiro, em 2009..... 22

Tabela 3.5 Participação das empresas do Rio de Janeiro na produção de pescado processado (menos conserva) em 2009..... 23

Tabela 3.6 Produção das principais espécies de sardinha e tunídeos absorvidos pela indústria pesqueira do Rio de Janeiro entre os anos de 2005 a 2007..... 26

Tabela 4.1 Pescado exportado pelo Rio de Janeiro no período entre 01/2008-07/2009 em US$1,000 (FOB)..... 27

Tabela 4.2 Importação de pescados pelo Rio de Janeiro, 2006-2007 em US$1,000 (FOB)..... 28

Tabela 4.3 Pescados importados por empresas do Rio de Janeiro durante o período de 01/2009 e 07/2009 com volume importado, valor (FOB US$) e principais origens..... 28

Tabela 4.4 Pescados em conserva importados no Rio de Janeiro durante o período de 12/2008 e 11/2009, volume importado, valor (FOB US$)..... 30

Tabela 4.5 Resumo do volume de pescado Importado Relativo ao Período 12/2008 a 11/2009 por categoria..... 30

Tabela 4.6 Importação de Bacalhau pelo Rio de Janeiro durante o período de 01/2008 a 07/2009, relacionando país, volume e valores (US$ FOB).... 31

Tabela 4.7 Exportações do bacalhau da Noruega para o Brasil segundo os tipos 32

Tabela 4.8 Cotações do bacalhau importado, sem marca, no dia 11/11/09. Condição do mercado estável..... 33

Tabela 4.9 Relação das empresas Importadoras de bacalhau do Rio de Janeiro 33

Tabela 5.1 Preços praticados nas feiras livres de Niterói e do Rio de Janeiro..... 36

Tabela 5.2 Comparação dos preços médios dos peixes nas diferentes regiões do Grande Rio. Período Pesquisado: 2 a 7 de fevereiro de 2010..... 40

Tabela 5.3 Preços praticados nas peixarias de Niterói – R$/kg (outubro/2009)... 44

Tabela 5.4 Preço de comercialização do pescado fresco no Mercado São Pedro, em Niterói e no Mercado do Produtor, na Barra da Tijuca, em Outubro/2009..... 45

Tabela 5.5 Preço de comercialização do pescado salgado nos supermercados

em Outubro/2009..... 53
Tabela 5.6 Preço de comercialização dos produtos enlatados nos supermercados em Outubro/2009..... 54
Tabela 5.7 Preço de comercialização do pescado congelado nos supermercados em Outubro/2009..... 56
Tabela 5.8 Preço de comercialização do pescado fresco nos supermercados em Outubro/2009..... 58
Tabela 5.9 Exemplo do volume de peixes nativos de água doce comercializados numa loja de uma grande rede de supermercados do Rio de Janeiro no ano de 2009, em kg..... 61
Tabela 5.10 Comercialização de peixes exóticos de água doce num supermercado do Rio de Janeiro em 2009, em kg..... 62
Tabela 6.1 Venda de Pescado Fresco – 2009 64
Tabela 6.2 Venda de Pescado Processado – 2009 64
Tabela 7.1 Evolução dos preços médios ao longo da cadeia de comercialização no Rio de Janeiro – pescado fresco inteiro, tamanho médio – R$/Kg (Outubro/2009)..... 68
Tabela 7.2 Evolução dos Preços médios ao longo da cadeia de comercialização no Rio de Janeiro – Filé fresco (base médio) – R$/kg (outubro/2009)..... 68
Tabela 7.3 Volume, valor médio e valor total do pescado fresco e processado comercializado no Rio de Janeiro..... 70
Tabela 7.4 Comparação dos preços de pescados frescos, processados, frango e cortes de carne bovina comercializados no varejo do Rio de Janeiro – R$ - Outubro/2009..... 70
Tabela 8.1 - Fornecimento total e per capita de pescado por continente ou por grupo econômico, em 2003..... 72

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1.1 Mapa das regiões de governo do Estado do Rio de Janeiro..... 02
Figura 2.1 Fotos dos cais públicos..... 04
Figura 2.2 Fotos dos cais particulares..... 04
Figura 2.3 Foto do porão de uma traineira de long-line no momento do desembarque de peixes..... 05
Figura 3.1 Fotos do comércio de pescado na Ceasa de Irajá..... 15

Figura 5.1 Feira de Alcântara em São Gonçalo..... 36
Figura 5.2 Feira da Colônia Z-18 na praia de Copacabana..... 37
Figura 5.3 Feira de Ipanema na Praça General Ozório..... 38
Figura 5.4 Feira de Niterói..... 38
Figura 5.5 Localização das feiras livres dos municípios de Rio de Janeiro e Niterói..... 39
Figura 5.6 Fotos de peixarias do centro de Niterói..... 42
Figura 5.7 Peixaria do Mercadão de Madureira..... 42
Figura 5.8 Venda de condimentos, importados e frios do Mercadão de Madureira..... 43
Figura 5.9 - Peixaria de Alcântara, São Gonçalo..... 43
Figura 5.10 Fotos de peixarias dos supermercados..... 48
FIGURA 5.11 – Distribuição dos supermercados no Grande Rio, em porcentagem por município. Em destaque, os municípios com maiores PIB, em ordem decrescente: Duque de Caxias, Rio de Janeiro e Niterói..... 52
FIGURA 5.12 Capa da Edição 88 da revista SuperRio..... 61
Figura 7.1 Foto de Promoção de natal nos supermercados Sendas – Dezembro 2009..... 67
Figura 7.2 Foto de promoção por peixaria em Niterói..... 67

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 2.1 Controle do desembarque no Cais de Jurujuba de janeiro 2008 a Maio 2009..... 05
Gráfico 2.2 Frota associada à Saperj em 2009, distribuída por modalidade de pesca (A), por espécie-alvo (B)..... 06
Gráfico 3.1 – Distribuição das indústrias de pescado no Grande Rio..... 20
Gráfico 3.2 – Tipo de processamento utilizado no pescado industrializado no Rio de Janeiro (menos conserva), em porcentagem, com detalhamento dos produtos congelados..... 23
Gráfico 3.3 Participação das diferentes versões de atum enlatado Gomes da Costa no volume de venda..... 26
Gráfico 4.1 Tipos de bacalhau mais consumidos no Brasil..... 32
Gráfico 5.1 Comportamento das vendas de pescado durante o ano de 2009..... 49
Gráfico 5.2 Participação do pescado no setor de perecíveis dos supermercados..... 49

Gráfico 5.3 Fatores que dificultam a expansão das vendas de pescados nos supermercados..... 50

Gráfico 5.4 Espécies nacionais mais comercializadas nos supermercados do Grande Rio..... 50

Gráfico 5.5 Pescados importados mais vendidos nos supermercados do Rio de Janeiro em 2009..... 51

Gráfico 5.6 Média do volume de pescado comercializado ao longo do ano de 2009, por loja, por tonelada..... 52

Gráfico 5.7 – Demonstração da representatividade dos produtos de pescado congelado comercializados no Rio de Janeiro em 2009..... 55

Gráfico 5.8 - Demonstração da representatividade das diferentes apresentações de pescado fresco comercializados no supermercado do Rio de Janeiro em 2009..... 58

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo I - Dados da pesca extrativa no Rio de Janeiro, em toneladas, segundo as principais espécies marinhas, 2005..... 75

Anexo II - Relação das feiras livres do município do Rio de Janeiro e de Niterói. 78

Anexo III – Lista das peixarias do Grande Rio situadas fora dos mercados de peixe São Pedro e do Mercado do Produtor, na Barra..... 82

Anexo IV – Relação dos supermercados da Região Metropolitana do Rio de Janeiro..... 87

Anexo V – Lista das Redes Supermercadistas..... 90

Anexo VI – Lista dos restaurantes especializados em Frutos-do-mar do Grande Rio 91

Anexo VII – Contatos importantes para o mercado de pescado do Grande Rio . 97

Anexo VIII – Aspectos legais sobre o processamento e a venda de pescado fresco e industrializado no Rio de Janeiro..... 99

1 - REGIÃO METROPOLITANA DO RIO DE JANEIRO: UM CENTRO DE CONSUMO DE 11,6 MILHÕES DE HABITANTES

A Região Metropolitana do Rio de Janeiro (RMRJ), também conhecida como Grande Rio, foi instituída pela Lei Complementar nº20, de 1º de julho de 1974, após a fusão dos antigos estados do Rio de Janeiro e da Guanabara.

Sua composição sofreu algumas alterações ao longo dos anos e hoje a RMRJ é composta por 17 municípios que possuem populações muito variáveis (tabela 1.1).

TABELA 1.1 - Principais características dos municípios da RMRJ

Nº	Município	População Estimada (1)	Área Km²	Data de Instalação	Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDH-M[1]) (2)	PIB[2]: Valores per capita (1,00R$) (3)
1	Rio de Janeiro	6.186.710	1 201,30	01/03/1565	0,842	20.851,00
2	São Gonçalo	991.382	248,40	23/02/1893	0,782	7.076,00
3	Duque de Caxias	872.762	466,80	1/1/1944	0,753	26.392,00
4	Nova Iguaçu	865.089	519,10	29/07/1833	0,762	7.418,00
5	Belford Roxo	501.544	77,60	1/1/1993	0,742	5.978,00
6	Niterói	479.384	133,20	11/08/1819	0,886	15.651,00
7	São João de Meriti	469.827	35,10	22/8/1947	0,774	6.195,00
8	Magé	244.334	390,60	12/06/1789	0,747	5.663,00
9	Itaboraí	228.996	428,20	22/05/1833	0,737	6.213,00
10	Mesquita	190.056	41,60	1/1/2001	- (4)	5.824,00
11	Nilópolis	159.408	19,50	22/8/1947	0,788	7.176,00
12	Queimados	139.378	76,40	1/1/1993	0,732	6.441,00
13	Japeri	101.690	81,60	1/1/1993	0,724	4.351,00
14	Seropédica	78.819	266,00	1/1/1997	0,759	5.836,00
15	Guapimirim	49.748	357,70	1/1/1993	0,739	6.989,00
16	Paracambi	45.016	188,60	13/11/1960	0,771	6.839,00
17	Tanguá	30.531	142,60	1/1/1997	0,722	5.672,00

Fonte: (1) CIDE 2009; (2) PNUD 2000 e (3) IBGE 2006; (4) Não consta o IDH-M de Mesquita, pois este foi emancipado de Nova Iguaçu em 2001, ano seguinte do levantamento

A RMRJ abrange 11% do território Fluminense e se expande por 4.674,30 Km² aos arredores da Baía da Guanabara, concentrando 11.634.674 habitantes e representando 72,67% da população do Estado.

O mapa da Figura 1.1 localiza as regiões de governo do Estado do Rio de Janeiro destacando a RMRJ no entorno da Baía da Guanabara.

[1] O Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDH-M) foi criado para medir o nível de desenvolvimento humano dos municipios a partir de indicadores de educação (alfabetização e taxa de matrícula), longevidade (esperança de vida ao nascer) e renda (PIB per capita) em contraponto ao indicador economico Produto Interno Bruto (PIB) per capita.

[2] Cotação do dólar em Julho de 2006: 1U$ = 2,175 R$

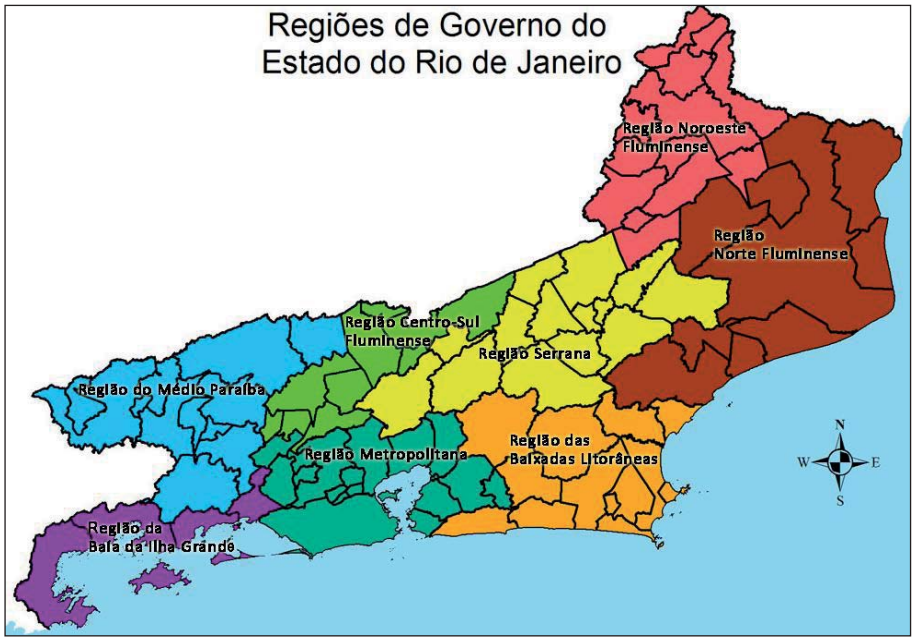


FIGURA 1.1 Mapa das regiões de governo do Estado do Rio de Janeiro

Vale à pena ressaltar a estatística referente à presença dos bens duráveis de armazenamento de alimentos nos domicílios: dentre aqueles particulares da RMRJ, 98,76% possuem geladeira e 23,35% possuem freezer (PNAD - IBGE, 2008).

2 - APENAS 30% DO PESCADO FRESCO COMERCIALIZADO NA CEASA TEM ORIGEM NO GRANDE RIO

2.1 - PESCADO FRESCO

A origem do pescado fresco consumido no Grande Rio abrange majoritariamente peixes marinhos pescados pela frota fluminense numa área extensa que vai do litoral capixaba ao extremo sul do país. São também produzidos pelas frotas de outras regiões, como: Itajaí, Laguna, Rio Grande, Belém, Espírito Santo e Bahia. Embarcado em caminhões, esse pescado tem como destino principal a Central de Abastecimento do Estado do Rio de Janeiro S/A (CEASA), no bairro de Irajá, município do Rio de Janeiro. A inexistência de um terminal pesqueiro público que atenda as demandas do setor no Rio de Janeiro, leva grande parte da frota fluminense a desembarcar em outros municípios, principalmente em Cabo Frio e Angra dos Reis, utilizando a via rodoviária como a forma de distribuição viável até a Ceasa.

As áreas de desembarque pesqueiro existentes hoje na Região Metropolitana do Rio são bastante precárias e estão espalhadas por toda a orla, principalmente na baia da Guanabara. O desembarque da pesca artesanal ocorre em 61 pontos assim distribuídos: 19 no Rio de Janeiro, 4 em Duque de Caxias, 6 em Magé, 2 em Itaboraí,

15 em São Gonçalo e 15 em Niterói (Fundação Prozee/SEAP/Ibama, 2005). Os principais pontos de desembarque estão apresentados na Tabela 2.1.

TABELA 2.1 - Principais áreas de desembarque pesqueiro na região metropolitana do Rio de Janeiro.

Município	Cais Público (caracterizado pala frota artesanal)	Cais Privado (caracterizado pala frota industrial)
Niterói	Jurujuba Ponta da Areia Itaipú Ilha da Conceição Mantuano ou 88 (Ilha da Conceição)	Funelli (Ponta da Areia) Renato (Ponta da Areia) Codepe (Ilha da Conceição)
Rio de Janeiro	Copacabana Pedra de Guaratiba Barra de Guaratiba Sepetiba Ramos Ilha do Governador Mauá Piedade Suruí	
São Gonçalo	Associação dos Pescadores - Gradim	Cais do Fênix

Com a carência de uma estrutura para armazenamento do pescado, os desembarques ocorrem, em geral, de acordo com a demanda do mercado. Com a redução do preço e/ou da procura do produto, o pescado fica simplesmente armazenado a bordo até a detecção de uma melhor oportunidade de negociação.

A dinâmica de desembarque do pescado nos diversos cais do Grande Rio inclui uma negociação imediata com atravessadores que destinam os lotes de pescado a caminhões frigoríficos abastecidos de gelo em escama, transportando o produto até os grandes mercados atacadistas.

Em menor freqüência, a comercialização direta entre o pescador e o varejista presente no local de desembarque ocorre principalmente nas pequenas áreas de desembarque, como na Ponta da Areia e em Itaipú.

No caso dos cais particulares, em sua maioria, os proprietários dominam a linha de produção de ponta a ponta, possuindo inclusive, embarcação própria e caminhões para o transporte da produção (Cais do Fênix, Codepe, Renato, Funelli, por exemplo), sendo, por vezes, os próprios atravessadores ou parceiros destes.

O pescado cultivado também chega ao mercado de peixes fresco do Grande Rio, sendo as principais espécies comercializadas o salmão e o camarão. Hoje, 100% do salmão consumido no Rio de Janeiro é oriundo de cultivos do Chile. Já o camarão cultivado vem principalmente da região Nordeste, e representa aproximadamente 70% do total de camarão comercializado na RMRJ. Numa menor escala, encontra-se ainda

a tilápia *in natura* e, mais pontualmente e sem representação expressiva, o tambaqui, pacu, trutas, bagres, entre outros.

Os dados específicos e detalhados a respeito da produção pesqueira do Grande Rio estão pulverizados nos diversos pontos de desembarque da frota fluminense que, na grande maioria das vezes, não possuem um controle adequado para gerar tais informações, ou quando possuem, no caso dos cais particulares, não os fornecem facilmente.

a. Cais da Mantuano (Frota industrial)

b. Cais do Gradim (Frota artesanal)

Figura 2.1 Fotos dos cais públicos

a. Cais da Codepe

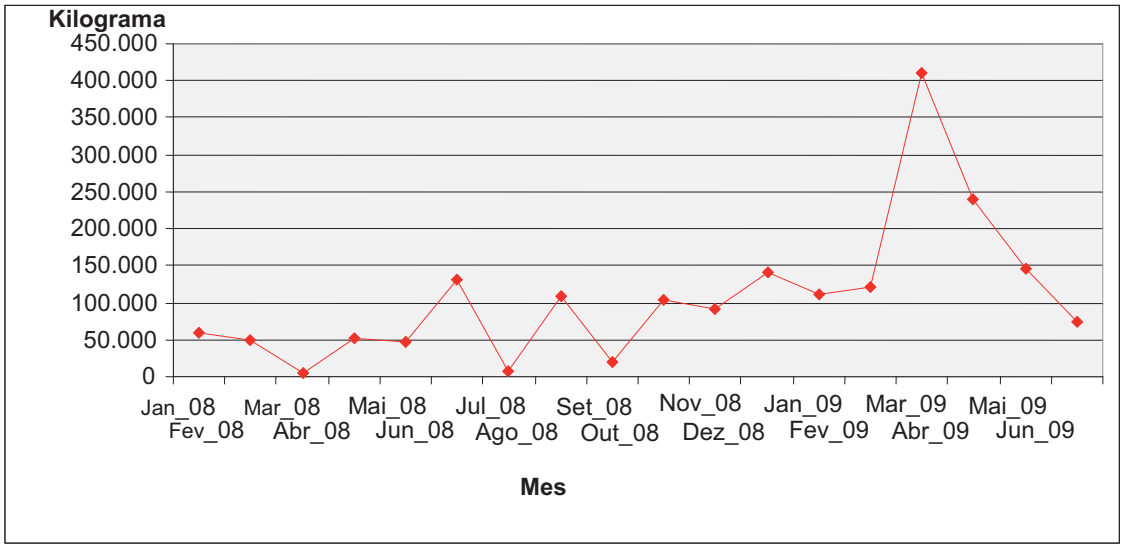
b. Cais do Funelli

FIGURA 2.2 Fotos dos cais particulares

FIGURA 2.3 Foto do porão de uma traineira de long-line no momento do desembarque de peixes.

Como informação complementar, apresentamos os dados isolados da produção pesqueira desembarcada em Jurujuba entre 2008 e 2009 (Gráfico 2.1). Vale lembrar que o desembarque de Jurujuba representa cerca de 40% do que é comercializado na Colônia Z-8, Niterói.

GRÁFICO 2.1 - Controle do desembarque no Cais de Jurujuba de janeiro 2008 a Maio 2009



Fonte: Colônia Z-8

A Colônia Z-8, na Praia Grande, Niterói, comercializa também os peixes desembarcados nos diversos cais da baia da Guanabara referentes às associações dos pescadores ligadas a essa Colônia. Tal pescado desembarcado chega ao terreno da Colônia Z-8 para comercialização em caminhões fretados (que geralmente cobram por bandeja ou engradado de peixe) ou em caminhões dos atravessadores que obtém

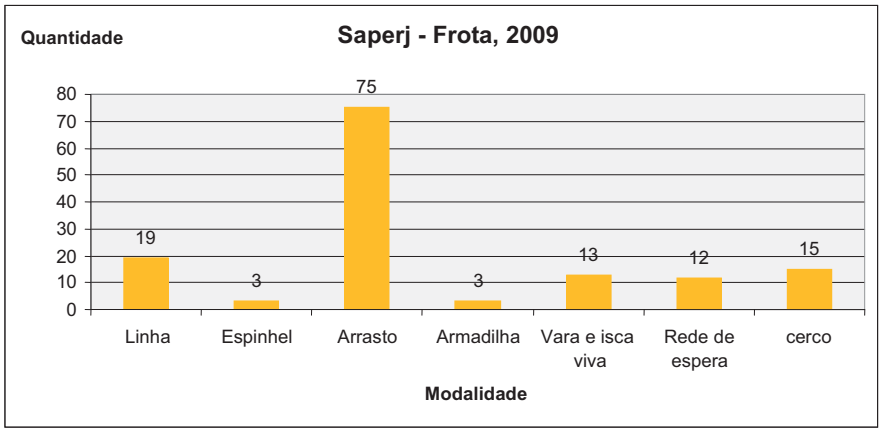
o lucro sobre o valor do pescado comercializado. Este último caso, afeta diretamente a estrutura da pesca artesanal, pois diminue em muito o lucro dos pescadores.

As principais frotas atuantes no Estado, com desembarques no Rio de Janeiro são compostas por barcos de linha de mão e espinhel vertical, barcos de arrasto duplo, barcos atuneiros, barcos de cerco e canoas de remo ou com pequeno motor. Na baia da Guanabara, essas embarcações usam linha ou rede de emalhe. Apesar de serem embarcações muito pequenas, são bastante numerosas (1.500 apenas na Colônia Z-8 e 300 na Baia de Sepetiba) e capazes de transportar, em média, o volume de 600 Kg de pescado/viagem.

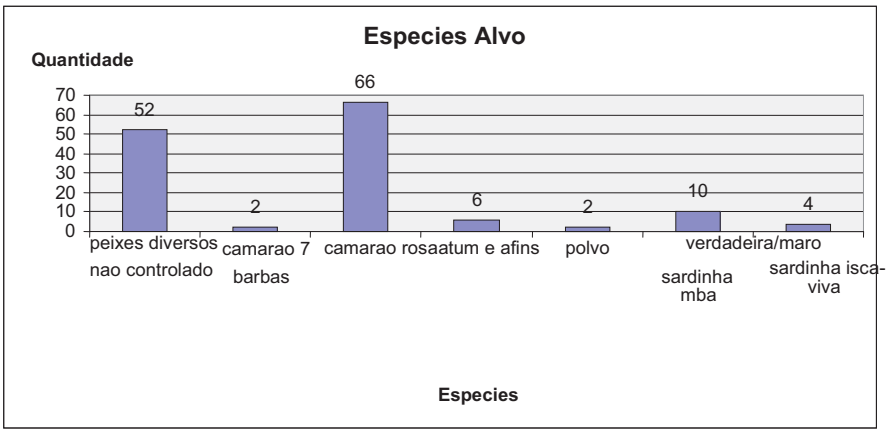
A pesca de cerco realizada pelas traineiras na baía da Guanabara tem como pontos de desembarques mais frequentes os cais da Ilha da Conceição, de Jurujuba e da Ponta da Areia, em Niterói. Na pesquisa de campo realizada pelo Ibama (Ibama 2002), as localidades de Olaria (Magé) e Gradim (São Gonçalo) concentraram 42% dos desembarques para as espécies derivadas das pescarias com características mais artesanais (redes de emalhe, cercadas e linhas), cujos principais produtos da pesca foram os demersais: corvina, tainha e bagre e o camarão.

A frota industrial associada à Saperj, atuantes entre Cabo Frio e Rio de Janeiro, com desembarque principalmente no Gradim, Caju, Portugal Pequeno e, menos frequente, em Cabo Frio e Angra dos Reis, encontra-se discriminada no Gráfico 2.2.

GRÁFICO 2.2 Frota associada à Saperj em 2009, distribuída por modalidade de pesca (A), por espécie-alvo (B).



A



B

2.2 - PRODUÇÃO PESQUEIRA DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Para uma melhor observação do cenário produtivo do Grande Rio, adicionamos às anotações de campo as informações de produção pesqueira publicadas pelos órgãos oficiais, como os relatórios de estatística da pesca do Ibama demonstrados na tabela 2.2.

TABELA 2.2 Produção de pescado no Rio de Janeiro, segundo o tipo de atividade, entre 2001-2007 (t)

Atividade	Pescado (t)						
	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007
Captura	**64.500,5**	**57.725,5**	**53.171,5**	**69.510,5**	**64.770,0**	**68.140,0**	**85.482,5**
Pesca marinha	63.462,5	56.698,5	52.166,0	68.428,5	63.716,0	66.939,0	82.528,5
Peixes	60.891,5	54.219,5	49.482,0	65.355,5	60.584,5		
Crustáceos	1.484,5	1.408,0	1.611,5	1.855,0	1.882,5		
Moluscos	1.086,5	1.071,0	1.072,5	1.218,0	1.249,0		
Pesca de Água doce	1.038,0	1.027,0	1.005,5	1.082,0	1.054,0	1.101,0	1.046,0
Peixes	1.038,0	1.027,0	1.005,5	1.082,0	1.054,0		
Aquicultura	**5.795,0**	**5.884,5**	**7.196,5**	**1.704,5**	**2.287,5**		**1.908,0**
Águas continentais	5.786,0	5.863,0	7.176,5	1.682,5	2.259,5	29,5	1.878,0
Peixes	1.677,0	1.992,0	2.116,0	1.600,5	2.188,0		
Crustáceos	4.005,5	3.800,0	5.000,0	20,0	21,0		
Anfíbios	104,0	71,0	60,5	62,0	50,5		
Aquicultura marinha	9,0	21,5	20,0	22,0	28,0		30,0
Moluscos	9,0	21,5	20,0	22,0	28,0		

Fonte: Ibama, 2005, 2006, 2007

Uma correta avaliação da evolução da produção de pescado não é tarefa fácil já que a metodologia de coleta de dados do Ibama vem sendo alterada ao longo dos anos, impossibilitando uma comparação direta dos dados recentes com os observados a 15 anos atrás, por exemplo.

Uma evidência atual é a modificação do volume de comercialização entre as espécies. Peixes como corvina, peixe sapo, congro e peruá vem sendo produzidos e comercializados num alto volume. Ao mesmo tempo, espécies como badejo, cherne e garoupa apresentam uma diminuição do volume comercializado devido à baixa na produção dessas espécies. Tal fato parece estar causando a impressão de que o volume geral da pesca tem diminuído nos últimos anos, como relatado pela maioria dos entrevistados. No entanto, percebe-se na tabela acima, uma constância na produção total nos últimos anos. Em 2007, houve, inclusive, um crescimento de 23,3% na produção pesqueira do Estado do Rio de Janeiro, consagrando-o o maior produtor de pescado da região Sudeste. As mudanças mais aparentes são, portanto, relacionadas ao volume de desembarque específico (Anexo I).

A sardinha, com dois períodos de pesca ao ano - de 15 de Fevereiro a 15 de Junho e de 1º de Agosto a 1º de Novembro - continua sendo a espécie mais pescada no Rio de Janeiro, num volume de 150 a 200 t/dia. Apesar de a indústria absorver cerca de 65% da pesca da sardinha, a comercialização deste peixe fresco representa a expressiva quantidade de 15.000 t/ano.

A corvina vem se apresentando nos últimos anos, como uma das espécies de maior comercialização no mercado de peixes fresco da RMRJ, encabeçando a lista das espécies de peixes que mais contribuíram para o crescimento da produção em 2007: com aumento de 162,8%, seguida pela cavalinha com 98,0%, a sardinha-verdadeira com 74,6% e a tainha com 52,2% (Ibama 2007). Naquele ano, a corvina representou 70% do volume de peixes comercializado na Ceasa.

O município de Cabo Frio é responsável por, aproximadamente, 15 % da produção do Estado do Rio de Janeiro, com destaque para a pesca de cerco, direcionada principalmente à sardinha verdadeira, cavalinha, corvina, anchova, galo e xerelete. O segundo tipo de pesca mais importante nesse município é o arrasto costeiro dos camarões rosa, sete-barbas, santana, barba-ruça e peixes da fauna acompanhante. Destaca-se também a pesca de linha de fundo, tendo como principais espécies: cavala, cherne, dourado, anchova, pargo e pescadas. Na área oceânica ocorre, a pescaria com redes de emalhe, capturando enchovas, corvina e pescadas (Fundação Prozee, 2005).

Respondendo, atualmente, por 85 a 90% das capturas de sardinha-verdadeira do estado, o município de Angra dos Reis também é responsável por 25% da captura dos camarões rosa, branco e sete-barbas e 30% da captura de espécies demersais, como castanha, corvina e pescada, no Estado do Rio de Janeiro.

A Região Metropolitana do Rio de Janeiro responde, em termos de desembarques diretos, por cerca de 30% da produção do Estado.

2.3 - PESCADOS AMAZÔNICOS CHEGAM AO GRANDE RIO

Encontra-se hoje com facilidade, uma grande variedade de peixes amazônicos nas peixarias e, principalmente, nos supermercados do Grande Rio. Em grande parte oriundos de cultivo, peixes como tambaqui, pintado, curimbatá e pacu (os dois últimos são da bacia do Paraná/Paraguai) são vendidos frescos, congelados ou processados.

2.4 - MOLUSCOS

O consumo de moluscos no Rio de Janeiro é encabeçado pelas espécies silvestres: lula e polvo, cujo volume de produção vem aumentando nos últimos anos. A área de pesca vai do sul do Espírito Santo ao norte de São Paulo. A arte de pesca do polvo emprega armadilhas em forma de toca. Há uma especulação de que a perda de parte dessas armadilhas durante a pesca (em torno de 10% do total colocado) favoreça o aumento da população de polvos, já que é utilizada como ponto de desova e recria. O fato é que, apenas pela Ceasa, passam hoje cerca de 40t polvo/mês, dos quais grande parte (ao redor de 40%) é exportado para outros estados.

Em contrapartida, os moluscos bivalves consumidos na RMRJ, representados principalmente pelo mexilhão, ostras e vieiras, vêm apresentando uma diminuição do volume total produzido (Tabela 2.3). Apesar de estas espécies sedentárias terem sua produção fomentada pelo cultivo, este ainda é insuficiente para suprir o mercado local, que importa mexilhão e ostra de Santa Catarina.

TABELA 2.3 - Evolução da produção de moluscos no Rio de Janeiro nos anos de 2005 a 2007 em toneladas e preço médio (R$/kg) a primeira comercialização.

Espécie	Preço médio 1º comércio (R$/Kg)	Total	Industrial	Artesanal	Cultivo
2005					
Lula	6,00	558,0	451,5	106,5	0
Polvo	9,80	421,0	381,5	39,0	0
Mexilhão	1,00	270,0	0,5	269,5	
2006					
Lula	6,00	630,0	507,5	122,5	0
Polvo	9,80	521,5	476,5	45,0	0
Mexilhão	1,00	318,0	0,0	318,0	
2007					
Lula	6,00	645,0	572,5	72,5	0
Polvo	9,80	576,0	555,5	20,5	0
Mexilhão	1,00	178,5	0	166,5	12,0
Ostras	8,00	3,5	0	0	3,5
Vieiras	6,00	14,5	0	0	14,5

Fonte: Ibama

O mexilhão *Perna perna,* oriundo de cultivo (Jurujuba, Baia da Ilha Grande) ou do extrativismo (Ilhas Cagarras, Ilhas Maricás e Baia da Guanabara), é o campeão de consumo do grupo dos bivalves, numa produção total de 172t em 2007. Tal produção, não supre o consumo interno, tendo o Rio de Janeiro importado 70t de mexilhão desconchado congelado de Santa Catarina em 2008.

Segundo o presidente da Associação dos pregoeiros do Rio de Janeiro – Apaerj, Sr Francesco Tomaz, a Ceasa só recebe mexilhão com registro do Serviço de Inspeção Federal – SIF, diferentemente do relatado pelas associações de maricultores de Jurujuba e de Mangaratiba. Caso a Ceasa só receba mexilhão com SIF, a produção do Rio não passa por este importante mercado.

Um dos principais militicultores da região metropolitana do Rio, a Associação Livre dos Maricultores de Jurujuba (ALMARJ), produz hoje cerca de 6 t/mês de mexilhões, sendo o cultivo posicionado na enseada de Jurujuba responsável por cerca de 35% (2,1t/mês). O presidente da ALMARJ, Sr. Misael de Lima, comenta que esse valor representa a metade da produção original na época da fundação do Centro de Processamento de Mexilhão (projeto financiado pelo programa LIFE/PNUD), em 1999.

A dinâmica de processamento do mexilhão trazido para o Centro da Almarj é: lavagem inicial seguida de cozimento, desconchamento manual e ensaque. Caso haja necessidade de espera, o mexilhão fica conservado em gelo para ser processado no dia seguinte. A Almarj possui um frigorífico com capacidade para 20t, que, devido à sub-produção do mexilhão, propicia espaço suficiente para armazenamento de peixes que dembarcam diretamente no local. A Almarj não possui SIF.

As ostras consumidas no Rio de Janeiro pertencem principalmente às espécies *Crassostreia rizophora* e *C. gigas*. Por possuírem um tempo de conservação muito pequeno, não entram na negociação do pregão da Ceasa, sendo comercializadas diretamente entre o produtor e o varejista.

2.5 - CRUSTÁCEOS

O consumo de crustáceos na RMRJ refere-se basicamente às diversas espécies de camarão produzidas.

A origem principal do camarão fresco consumido hoje no Rio de Janeiro são os cultivos da região Nordeste do Brasil. O sucesso do cultivo do camarão cinza (*Litopenaeus vannamei*) propiciou uma grande oferta ao mercado consumidor de todo o país, com preços acessíveis pela primeira vez para um grande número de consumidores. O camarão cultivado é, em geral, comercializado “na porteira” por empresários que trazem o produto ao Rio de Janeiro, principalmente, pela via

rodoviária. O volume deste produto comercializado na Ceasa é de 100 toneladas semanais.

As espécies oriundas da pesca extrativista, camarão barba-ruça (*Artemesia longinaris*); camarão-sete-barbas (*Xiphopenaeus kroyeri*), camarão-branco (*Litopenaeus schmitti*) e camarão-santana (*Pleoticus muelleri*), são trazidas pela frota artesanal (tabela 2.4).

O camarão rosa, nome comum das espécies *Farfantepenaeus paulensis, Farfantepenaeus brasiliensis e Farfantepenaeus subtilis*, é trazido principalmente pela frota indústrial, devido à extensa área de obtenção desta espécie, variando ao longo do ano entre o Rio de Janeiro, nos meses de Janeiro a Abril, e Rio Grande (RS), nos meses de Maio a Outubro. Entre os meses de Maio e Julho de 2009, foram comercializadas na Ceasa cerca de 10t/mês de camarão VG. Os principais armadores chegam a produzir em conjunto, de 70 a 80 toneladas de camarão por semana.

A lagosta consumida no Rio de Janeiro é oriunda principalmente da pesca de arrasto, do litoral norte fluminense ao Espírito Santo. As principais espécies consumidas no Rio de Janeiro são: a lagosta sapateira ou lagostim (*Scyllarus aequinoctialis*) e a lagosta vermelha ou verdadeira (*Panulirus argus*). O defeso da lagosta, de 1º de Janeiro a 31 de Abril, parece estar surtindo efeito no aumento na produção deste produto que em 2007 teve um crescimento de 300%, como pode ser observado na tabela 2.4 abaixo.

A produção de caranguejo no Grande Rio não é expressiva, mas sua venda e consumo podem ser observados em situações específicas, como: feiras e restaurantes de comida nordestina; em alguns restaurantes ou quiosques de beira-mar (na região oceânica de Niterói, por exemplo) e foi visto nas feiras-livres de Alcantara em São Gonçalo, onde é vendido vivo. A origem do caranguejo comercializado neste último ponto é, principalmente, a região do mangue do rio Macacú, em Guapimirim.

TABELA 2.4 - Evolução da produção de crustáceos no Rio de Janeiro, entre 2005 e 2007, em toneladas e preço médio (R$/kg) da primeira comercialização.

Espécie	Preço médio 1º comércio (R$/Kg)	Total	Industrial	Artesanal
2005				
Camarão-barba-ruça	-	247,0	1,5	245,5
Camarão-branco	-	130,0	2,5	127,5
Camarão-rosa	-	359,0	205,5	153,5
Camarão-santana	-	140,0	2,5	137,5

Camarão-sete-barbas	-	711,0	13,5	679,5
Camarão (outras sp)	-	21,5	21,5	0,0
Caranguejo-uçá	-	61,5	0,0	61,5
Lagosta	-	3,0	2,5	0,5
Lagostim	-	68,0	67,5	0,5
Siri	-	115,5	0,0	115,5
Outros	-	26,0	21,0	5,0
2006				
Camarão-barba-ruça	0,5	279,0	1,5	277,5
Camarão-branco	12,00	142,5	2,5	140,0
Camarão-rosa	13,10	360,5	209,0	151,5
Camarão-santana	3,80	147,0	3,5	143,5
Camarão-sete-barbas	2,80	799,5	15,0	784,5
Camarão (outras sp)	2,10	18,5	18,5	0,0
Caranguejo-uçá	1,00	63,5	0,0	63,5
Lagosta	17,40	3,5	3,0	0,5
Lagostim	7,80	63,0	62,5	0,5
Siri	0,5	150,0	0,0	150,0
Outros	1,00	24,5	19,5	5,0
2007				
Camarão-barba-ruça	0,5	460,0	2,5	457,5
Camarão-branco	12,00	106,0	3,5	102,5
Camarão-rosa	13,10	364,5	238,5	126,0
Camarão-santana	3,80	75,0	5,5	69,5
Camarão-sete-barbas	2,80	504,0	16,5	487,5
Camarão (outras sp.)	2,10	58,5	15,5	43,0
Caranguejo-uçá	1,00	93,5	0,0	93,5
Lagosta	17,40	13,0	4,5	8,5
Lagostim	7,80	82,5	78,0	4,5
Siri	0,5	112,5	0,0	112,5
Outras	1,00	73,0	23,5	49,5

Fonte: Ibama

2.6 - PESCADO SECO E SALGADO

O pescado salgado-seco é matéria prima alimentar comum na culinária brasileira e demanda um grande volume de importação para atender o mercado varejista, já que a produção local é incipiente.

O principal pescado seco consumido no Rio de Janeiro é o bacalhau, seguido de peixes salgados (por vezes vendido como bacalhau), sardinha e camarão seco e/ou salgado.

O camarão seco/salgado não possui um volume de comercialização expressivo, sendo basicamente encontrado em restaurantes de culinária nordestina, alguns mercados populaares e em casas de artigos religiosos de Umbanda e Candomblé. O camarão seco comercializado no Rio de Janeiro vem do norte fluminense (Quissamã) e de estados do Nordeste, incluindo Piauí, Bahia, Ceará e Rio Grande do Norte.

3. A FORÇA DO MERCADO ATACADISTA

3.1 - OS ATACADISTAS

O mercado atacadista de pescado na RMRJ tem como principal estabelecimento a Ceasa de Irajá, que, em caráter provisório desde 1992, concentra a maior parte do pescado fresco comercializado no Rio de Janeiro, produzido ou não no estado.

O deslocamento do desembarque pesqueiro industrial (realizado anteriormente na Praça XV, Rio de Janeiro) para o precário cais do Mantuano em Niterói, também em caráter provisório desde 1992, gerou um comércio atacadista forte neste lugar. O pregão do Mantuano que chegou a ter 16 pregoeiros em 1997, hoje com apenas 2, está com os dias contados devido a venda da área ocupada para a indústria *offshore*.

O principal destino do pescado desembarcado no cais do Mantuano é a Ceasa, sendo uma parcela menor destinada à comercialização da Colônia Z-8, que ocorre no horário de terça a domingo, entre as 03:00 e 06:00 horas da manhã. Nele, são negociados o volume de, aproximadamente, 50 a 60 t/dia, contemplando todo o desembarque do Cais de Jurujuba e parte do desembarque da Mantuano. Praticamente a totalidade destas negociações segue para o Mercado Varejista São Pedro em Niterói, além de peixarias e feirantes. Hoje, não há nenhum controle do que é comercializado neste pregão, no máximo, algumas notas das pesagens do desembarque do cais de Jurujuba.

O pregão de pescado da Ceasa ocorre de segunda a sexta-feira das 16:00 as 23:00 horas e é administrado pela Associação dos Pregoeiros de Pescados e Afins (Apaerj), cujo escritório situa-se dentro das instalações do mercado. As primeiras negociações ocorrem assim que os caminhões abrem as suas caçambas, nas plataformas externas das instalações do galpão. A partir daí, os lotes de peixes começam a ser distribuídos entre os 56 boxes do galpão. Durante nossas entrevistas,

as empresas declararam comercializar entre 5 - 20 toneladas de peixes diariamente, numa média de 12,5t/box/dia, pode-se estimar que são comercializados na Ceasa 184.800 t/ano (12,5t x 22dias x 12 meses x 56 boxes), um volume bem acima daquele estimado pela Apaerj, de 78.000t/ano.

A Apaerj acredita que o volume de pescado fresco comercializado pela Ceasa represente cerca de 40% do volume total do pescado fresco comercializado no Grande Rio.

a. Interior do Mercado.

b. Exposição dos produtos por pregoeiros

c. Alinhamento de caminhões de compradores e vendedores.

FIGURA 3.1 - Fotos do comércio de pescado na Ceasa de Irajá

A Apaerj, com um contrato de permissibilidade de uso com a Conab para a utilização do espaço Ceasa, administra toda a logística que possibilita a realização do mercado. Num rateio das despesas com energia elétrica, água, segurança interna, limpeza e administração, cada box tem o encargo de R$3.200,00/mês.

A origem do pescado fresco que chega à Ceasa, tem a seguinte composição: aproximadamente 70% na região Sul do Brasil, principalmente nas frotas de Itajaí, Laguna e Rio Grande; 15 a 25% no desembarque industrial do estado do Rio de

Janeiro e os 5 – 15% restantes procedem de outras regiões do Brasil, como: Belém (pescada amarela), Espírito Santo e Bahia (badejo, cioba).

As espécies consideradas “carros-chefe” da Ceasa, são: a sardinha (50 a 60 t/dia), a corvina (70 t/dia), o dourado e o camarão.

A produção do dourado entre os meses de Outubro e Dezembro que passa pela Ceasa, chega a 300 toneladas semanais, num potencial de produção que, segundo as fontes entrevistadas, o mercado de pescado fresco não chega a absorver totalmente, sendo parte encaminhada para a indústria de congelamento.

Além de peixes frescos inteiros, numa proporção menor, chega à Ceasa o pescado congelado, comercializado principalmente pela Frescatto. Esta empresa produz anualmente 5.000t de pescados congelados (DIPOA/MAPA).

O pescado cultivado não representa hoje uma fatia importante do volume comercializado na Ceasa. Entre os principais produtos, estão: o salmão fresco ou congelado (cuja origem é 100% os cultivos chilenos) que chega a um volume de venda de 2 t/dia; a tilápia *in natura* e o camarão do Nordeste num volume de 100t/semana.

O destino principal (90%) do pescado comercializado na Ceasa é o Rio de Janeiro. O restante é comprado por indústrias da região Sul e dos estados do Espírito Santo e da Bahia, principalmente.

Os supermercados são os principais compradores do pescado na Ceasa, adquirindo cerca de 70% do volume negociado. Em seguida, vêm as peixarias e indústrias de congelamento.

Num cenário geral da distribuição do pescado fresco, pode-se dizer que a baixada recebe uma maior quantidade de peixes do que a Zona Sul carioca. No entanto, os bairros mais nobres recebem pescados de maior valor de mercado e de melhor qualidade, pois se apresentam mais exigentes neste sentido do que as regiões menos nobres (declaração consensual obtida nas entrevistas com os atacadistas e varejistas).

TABELA 3.1 - Preços praticados na Colônia Z-8 e na Ceasa – Pescado Inteiro – R$/Kg (Outubro/2009)

Espécie	Colônia Z-8		CEASA	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Anchova	4,00	6,00	4,00	8,00
Bonito	-		1,00	1,50
Cação	3,00	4,00	4,00	8,00
Camarão 7 barbas	-		3,00	5,00
Camarão VG	rosa da baia da Guanabara 10,00		28,00	45,00
Camarão cativeiro	-		8,50	14,00
Cherne	15,00	20,00	20,00	25,00
Corvina	3,00	4,00	3,50	5,00
Dourado	3,00	4,00	4,00	7,00
Espada	0,50	1,50	2,50	3,00
Lula	-		8,00	10,00
Namorado	8,00	12,00	8,00	15,00
Pargo	5,00	15,00	2,00	7,00
Peixe sapo	-		3,00	
Polvo	-		7,00	10,00
Sardinha verdadeira	1,00	2,00	1,00	1,50
Tainha	-		3,50	4,50
Viola	-		6,00	
Xerelete	2,50	3,50	3,00	4,00
Salmão	-		15,00	17,00
Lagosta	-		25,00	

Fonte: Apaerj e Colônia Z-8

No comércio de pescado existe uma grande oscilação do preço dos produtos ao longo dos meses do ano. As safras, as épocas de maior consumo, as estações mais quentes são alguns dos fatores que influenciam a oferta, a demanda e a qualidade do produto.

3.2 - A DISPONIBIDADE DE GELO

Sendo a grande maioria da produção pesqueira do Rio de Janeiro comercializada na forma de pescado inteiro e fresco, e com uma infra-estrutura de conservação de pescado bastante precária nos pontos de desembarque, a disponibilidade de gelo é uma necessidade vital.

No geral, o pescado é desembarcado em caixas de plásticos que vão diretamente para os caminhões frigoríficos abastecidos com gelo. Nos desembarques artesanais a situação tende a ser ainda mais precária, pois trabalha-se com uma quantidade insuficiente de gelo para manter a qualidade do pescado durante o processo produtivo. Na maioria dos casos, a conservação do pescado é feita em caixas de isopor com gelo ou em pequenos congeladores do tipo “freezer”. Para evitar a perda demasiada da qualidade do pescado, algumas fábricas de sardinha chegam a

fornecer aos pescadores da Baía da Guanabara, o gelo a ser utilizado desde a pesca à entrega aos estabelecimentos.

Há na região estudada um total de 29 fábricas de gelo assim distribuídas: 17 no Rio de Janeiro, 5 em Niterói, 3 em São Gonçalo, 3 em Magé e 1 em Duque de Caxias (Fundação Prozee, 2005). Apenas dentro das instalações da Ceasa existem 7 fábricas de gelo que abastecem este mercado atacadista durante o seu funcionamento. A pedra de gelo de 22kg é vendida entre R$2,50 a R$3,00. No geral, o gelo é consumido na proporção de 1:4 (1kg de gelo/4kg de peixe), o que perfaz uma produção total de 50 t/dia neste local.

No verão, a demanda por gelo por outros setores, como o comércio de bebidas, por exemplo, leva a uma diminuição no abastecimento de gelo que chega a faltar em alguns casos.

3.3 - AS INDÚSTRIAS DE PROCESSAMENTO

3.3.1 - AGREGANDO VALOR AO PESCADO FRESCO

O pescado fresco processado, comercializado no varejo pelas peixarias, também é encontrado no atacado. As empresas de pesca que compram um grande volume de pescado fresco, geralmente agregam algum valor aos mesmos antes de sua comercialização, através da limpeza, confecção de cortes (filés, postas, lombos) e embalagem, distribuindo o peixe fresco e limpo principalmente para restaurantes e hotéis. Tais estabelecimentos, conhecidos como “peixarias de portas fechadas” pela característica do serviço prestado, comercializaram no período de 8 meses (01/01/2009 a 30/08/2009) 7.267t no Rio de Janeiro. A tabela 3.3 abaixo relaciona as empresas e suas produções neste período.

TABELA 3.2 - Relação de estabelecimentos que manipulam pescado fresco no Rio de Janeiro por estabelecimento, produto e quantidade produzida durante o período de 01/01/2009 a 30/08/2009

ESTABELECIMENTO	PRODUTO		QUANTIDADE
Transporte e Comércio de Pescados Magalhães Ltda	Peixe Fresco Inteiro		3.309.287Kg
		Total	**3.309.287Kg**
Da Hora Indústria da Pesca Ltda	Peixe Eviscerado Fresco		4.884 Kg
	Peixe Fresco Inteiro		3.143.041Kg
		Total	**3.147.925 kg**
Brasfish - Indústria e Comércio Ltda	Sardinha Verdadeira		56.448 Kg
	Lula Fresca		16.944 Kg
	Peixe Espada		1.653 Kg
	Peixe Fresco Em Postas		8.242 Kg
	Peixe Fresco Inteiro		117.598 Kg

	Outros Produtos Crustáceos Frescos		719 Kg
	Ova De Peixe Fresco		11.564 Kg
	Lagostim Fresco		1.612 Kg
	Peixe Congelado (Inteiro, Eviscerado,Pedaços, Postas,Filés)		2.326 Kg
	Camarão Fresco Inteiro		1.423 Kg
	Polvo Fresco		773 Kg
	Peixe Eviscerado Fresco		83.077 Kg
		Total	**302.379 kg**
Frigorífico Calombé Indústria e Com. Ltda	Camarão sem cabeça Fresco		43.251 Kg
	Filé de Peixe Fresco		30.414 Kg
	Pedaços de Peixes Frescos		4.447 Kg
	Filé de Peixe Fresco		120.130 Kg
	Lula Fresca		1.109 Kg
		Total	**199.351 kg**
Empresa Pesqueira de Barra de São João Ltda.	Filé de Peixe Fresco		105 Kg
	Peixe Fresco Inteiro		49.083 Kg
	Peixe Eviscerado Fresco		75.845 Kg
		Total	**125.033 kg**
L R L Comércio Importação Exportação Ltda	Peixe Fresco Inteiro		4.191 Kg
	Filé de Peixe Fresco		39.522 Kg
	Filé de Peixe Fresco		11.489 Kg
	Peixe Eviscerado Fresco		5.552 Kg
		Total	**60.754 kg**
Riopont BR Indústria e Com.de Pescado Ltda	Dourado		10 Kg
	Abrotea (*Uropycis Spp*)		3.064Kg
	Anchova		34 Kg
	Cabrinha		898 Kg
	Congro Rosa		515 Kg
	Corvina		17.529 Kg
	Atum		21.888 Kg
	Outros		2.488 Kg
		Total	**46.426 kg**
J. Rangel Pescados	Anchova		? Kg
	Peixe Fresco Inteiro		20 Kg
	Peixe Eviscerado Sem Cabeça Fresco		210 Kg
	Camarão Descascado Fresco		28.780 Kg
	Filé De Peixe Fresco		1.470 Kg
		Total	**30.480 kg**
Surgelpesca Brasil Comércio e Exportação Ltda	Peixe Eviscerado Fresco		15.618 Kg
	Peixe Eviscerado Sem Cabeça Fresco		390 Kg
	Peixe Fresco Inteiro		9.122 Kg
	Filé De Peixe Fresco		57 Kg
		Total	**25.187 kg**
Bom Jesus Indústria e Com.de Pescados Ltda	Peixe Fresco Inteiro		12.280 Kg
		Total	**12.280 Kg**

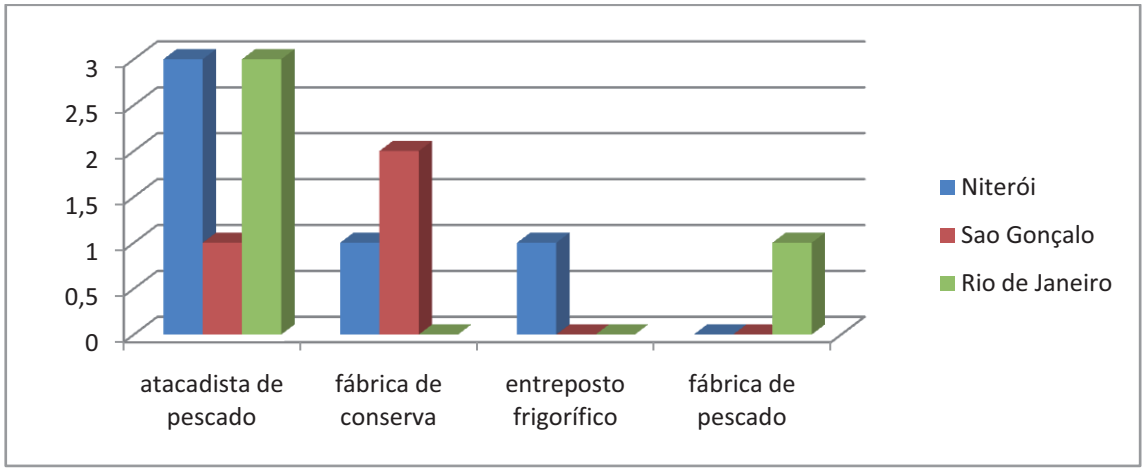
Castro Indústria e Comércio de Pescado Ltda	Peixe Fresco Inteiro		5.000 Kg
		Total	**5.000 Kg**
Frigofish Com. Exportação de Pescado Ltda	Filé de Peixe Fresco		?
	Camarão Descascado Fresco		?
	Peixe Fresco Inteiro		3.500 Kg
	Camarão Fresco Inteiro		?
		Total	**3.500 kg**
	TOTAL		7.267.602**Kg**

Fonte: Serviço de Inspeção Federal - SIF do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal – DIPOA, Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA

Os processamentos industriais mais comuns no pescado consumido na RMRJ são o enlatamento e o congelamento, inteiro ou em cortes. No entanto, existe hoje no mercado uma grande diversificação de produtos pesqueiros processados, numa variedade de formas de conservação, apresentação e composição, como, por exemplo: pescados embalados a vácuo; produtos semi-prontos, tendo o pescado como principal ingrediente (tortas, lasanhas, risoto, pastas, etc.); mariscos congelados em meia concha, defumados; linguiça; hambúrgueres; empanados, entre dezenas de outras apresentações. É fácil supor que a vida prática e a escassez de tempo dos lares modernos, independentemente da classe social, têm provocado o aumento da demanda por esses produtos e, concomitantemente, as indústrias têm acompanhado o processo atendendo a tal mercado.

Mudanças também foram observadas no setor industrial. Em contraste com as 39 fábricas de processamento de pescado existentes em 1965 no estado do Rio de Janeiro, hoje, existem 14 estabelecimentos no Grande Rio, distribuídos da seguinte forma:

GRÁFICO 3.1 – Distribuição das indústrias de pescado no Grande Rio



Considerando-se o Estado do Rio de Janeiro, o número de estabelecimentos de processamento de pescado aumenta para 21 estabelecimentos classificados da seguinte forma: 16 atacadistas; 01 entreposto frigorífico; 02 fábricas de conserva; 03 fábricas de pescado, como detalhado na tabela 3.3, abaixo.

TABELA 3.3 - Estabelecimentos de processamento de pescado do estado do Rio de Janeiro

Área : PESCADO	SIF	Razão Social	Logradouro	Município
ATACADISTAS DE PESCADOS				
	3872	Castro Indústria e Comercio de Pescado LTDA	Rua Professor Lima, 160 S/201	Angra Dos Reis
	4479	L R L Comércio Importação Exportação Ltda	Praça Daniel Barreto, 10	Arraial do Cabo
	2413	Transporte e Comércio de Pescados Magalhães LTDA	R. Almirante Barroso, 1139	Cabo Frio
	2945	Da Hora Indústria Da Pesca LTDA	AV. Almirante Barroso, 905	Cabo Frio
	1939	BRASFISH - Indústria e Comercio LTDA	Ilha da Draga 1	Cabo Frio
	624	Empresa Pesqueira de Barra de São João LTDA	RUA Amaral Peixoto, 72	Casimiro de Abreu
	1080	J. RANGEL PESCADOS	AV. Boa Vista, 364	Campos dos Goytacazes
	71	FRISA - Frigorífico Rio Doce S/A	RUA Marui Grande 28	Niterói
	1388	Riopont Br Indústria e Comércio de Pescado LTDA	Rua Barão de Mauá, 241	Niterói
	3694	Good Fish Produtos Alimentícios LTDA	Estrada Amaral Peixoto, 2466	Niterói
	2103	Frigofish Comercio Exportação de Pescado LTDA	Barra do Furado 2 dist. de Quissamã	Quissamã
	1401	Surgelpesca Brasil Comércio e Exportação LTDA	Rua Enaldo Santos Araujo Nº 815	Rio de Janeiro
	2037	IBRAC - Indústria Brasileira de Alimentos Congelados S/A	AV. Itaoca 1117	Rio de Janeiro
	4314	Bom Jesus Indústria e Comércio de Pescados LTDA	Rua Curitiba, 485	Rio de Janeiro
	2069	Recrefish Comércio Internacional LTDA	RUA Almirante Ary Rangel 511	Rio de Janeiro
	1950	Conservas Piracema S/A	AV. Olindo Pereira, 640	São Gonçalo
Total de Estabelecimento: 16				
Classe : ENTREPOSTO FRIGORÍFICO - EF3				
	71	FRISA - Frigorífico Rio Doce S/A	RUA Marui Grande 28	Niterói
Total de Estabelecimentos: 1				
Categoria : FÁBRICA DE CONSERVAS DE PESCADO				
Classe : FÁBRICA DE CONSERVA – FC3				
	174	MAP - Marítima Indústria E Comércio De Pescados LTDA	RUA Dr. Manuel Duarte, 2291	São Gonçalo
Total de Estabelecimentos: 1				
Classe : FÁBRICA DE PESCADOS –FCP				
Congelado	1246	Frigorífico Calombé Indústria e Comércio LTDA	AV. Calombé, Lote 16 quadra 07	Duque de Caxias
Enlatado	1858	Pepsico do Brasil LTDA	RUA São Jorge 95/195	Niterói
Enlatado	249	Conservas Rubi S/A	RUA Cruzeiro do Sul 55	São Gonçalo
Total de Estabelecimentos: 3				

Fonte: Serviço de Inspeção Federal - SIF do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal – DIPOA

A produção total do pescado processado apenas nos nove primeiros meses deste ano (01/01/09 a 30/08/09) foi de aproximadamente 50.000t, pelas indústrias localizadas no Rio de Janeiro.

TABELA 3.4 - Relatório da produção de pescado processado (menos conserva) no Rio de Janeiro, em 2009.

Produto	quantidade (kg)	Produto	quantidade (kg)
Atum	2.932.485	Filé de Abadejo Congelado	9.620
Cação	199.868	Filé de Linguado Congelado	1.176
Cavalinha	114.348	Filé de Merluza Congelado	381.918
Cherne	460	Filé de Pescada Congelado	4.059
Corvina	69.120	Filé de Salmão Congelado	119.055
Pescada	141.991	Filé de Peixe Congelado	761.111
Sardinha Verdadeira	10.058.333	Sardinha Congelada (Inteira)	148.250
Filé de Peixe Fresco	29.037	Lombo de Atum Congelado	809.210
Tilápia	13.377	Cauda de lagosta congelada	2.013
Carne de carangueijo fresca	870	Camarão sem cabeça congelado	44.213
Peixe Eviscerado Fresco	1.042.966	Salmão Congelado	220.191
Surubim	420	Peixe Eviscerado Congelado	11.223.293
Truta	18.500	Peixe Inteiro Congelado	7.011.666
Camarão descascado fresco	159.649	Peixe postas congelado	224.536
Carne de carangueijo fresca	870	Carne de peixe congelada	17.569
Camarão fresco inteiro	974.614	Outros produtos de peixe congelado	155.312
Polvo fresco	37.390	Resíduos de pescado	7.393.474
Lula fresca	42	Camarão congelado	600.607
Total processado fresco	**15.794.340**	Camarão descascado congelado	261.687
Bacalhau Salgado Seco	317.698	Polvo congelado	4.500
Bacalhau Salgado Seco Desfiado	466.097	Lula congelado	24.383
Total salgado	**783.795**	Marisco desconchado congelado	69.648
		Total congelado	**29.487.491**
		TOTAL GERAL	**46.065.626**

Fonte: SECEX / MDICE

GRÁFICO 3.2 – Tipo de processamento utilizado no pescado industrializado no Rio de Janeiro (menos conserva), em porcentagem, com detalhamento dos produtos congelados.

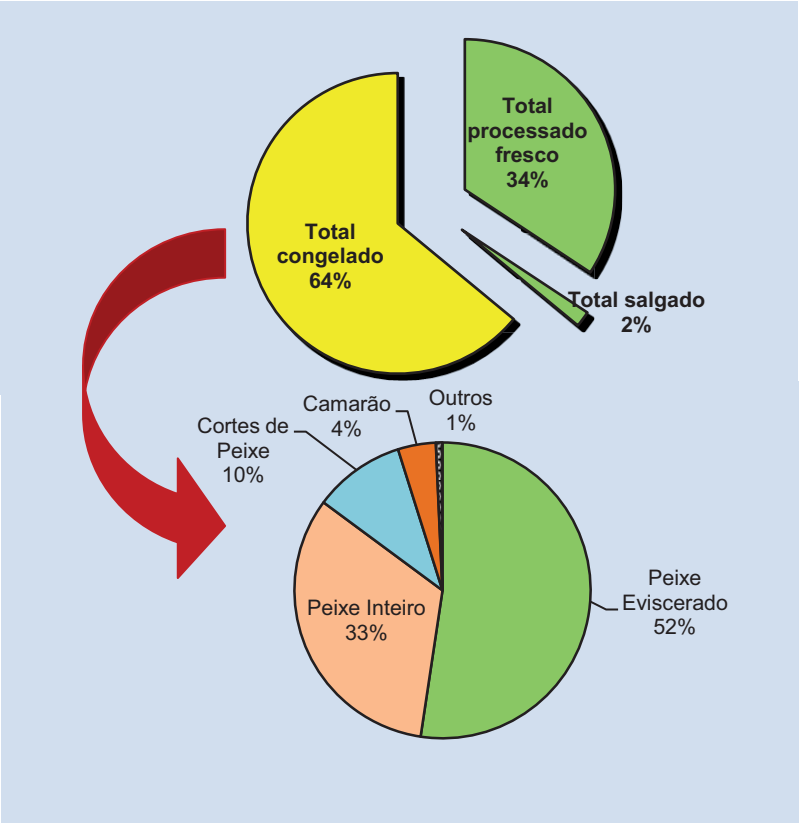


TABELA 3.5 - Participação das empresas do Rio de Janeiro na produção de pescado processado (menos conserva) em 2009.

Empresa	Produção (kg)
Frisa - Frigorífico Rio Doce S/A	17.121.609
Pepsico do Brasil Ltda	11.341.989
Indústria Gradim Ltda	7.393.474
Frigorífico Calombé Indústria e Comércio Ltda	2.900.518
Vifrio Armazéns Gerais Frigoríficos Ltda	2.211.810
Frio Rio 2006 Frigorífico Ltda	1.199.875
Saf - Serviços de Armazenagem Frigorificada Ltda	932.000
Tuiuti S/A Indústria e Comércio	730.269
Pena Rio Comércio De Alimentos Ltda	661.610
Recrefish Comércio Internacional Ltda	512.761
Conservas Rubi S/A	321.169
Frimorite Frigorifico Ltda.	309.937
Estoque Estocagem E Industria Frigorifica Ltda.	243.366
L R L Comércio Importação Exportação Ltda	53.523
Empresa Pesqueira de Barra de São João Ltda	48.734
Pizzicarolo Indústria e Comércio de Alimentos Ltda	46.109
Good Fish Produtos Alimentícios Ltda	18.742
Hyperfrio Armazéns Gerais e Logística Ltda	18.152

Fonte: SECEX/MDICE

3.3.2 - ENLATADOS

Os principais pescados enlatados consumidos no Rio de Janeiro são o atum e a sardinha, numa grande variedade de apresentações. Em menor escala encontra-se também no mercado enlatados de cavalinha, mexilhão e polvo.

As indústrias de conserva de sardinha e de atum do Rio de Janeiro absorvem praticamente toda a produção da frota fluminense. Comumente, tais empresas possuem acordos e/ou contratos com os proprietários das embarcações ou com os primeiros atravessadores.

A indústria Pepsico (marca “Coqueiro”), por exemplo, tem contrato com 15 dos 16 atuneiros do Rio de Janeiro, que destinam a esta indústria todo o bonito listrado (*Katsuwonus pelamis*) oriundo de suas capturas, ficando livres para negociarem os outros tunídeos, representado principalmente pela albacora laje (*Thunnus albacares*). Para abastecer uma indústria de atum com uma produção de **110.000 latas/dia**, a Pepsico adquire 7.000t de atum/ano durante a safra (novembro a abril).

Devido a principal área de pesca da sardinha concentrar-se no litoral fluminense, o Rio de Janeiro é hoje o maior produtor de sardinha do Brasil. As traineiras para pesca da sardinha verdadeira (*Sardinella brasiliensis*) representam uma frota de 150 embarcações cuja produção é quase totalmente dirigida ao processamento industrial. Os proprietários das embarcações ou atravessadores diretos possuem contratos ou acordos com indústrias para qual a produção é destinada. Hoje, essas embarcações têm seus principais pontos de desembarque situados nos municípios de Cabo Frio e Angra dos Reis.

A sardinha boca-torta (*Cetengraulis edentulus*), pescada por embarcações menores na Baía da Guanabara também tem destino industrial. Numa tentativa de se manter a qualidade do pescado que chega à indústria, as empresas fornecem aos pescadores desta espécie, o gelo a ser utilizado durante o processo da pesca à entrega dos peixes. Em 2002, a sardinha boca-torta pescada no interior da baía foi responsável por uma produção de 12.500t, comercializada a um preço médio de R$0,25/kg, gerando aproximadamente R$3 milhões (Ibama, 2002).

Hoje, há apenas duas empresas de conserva de pescado no Grande Rio, a Pepsico, detentora da marca Coqueiro, e a Rubi. As outras marcas de pescados enlatados consumidas no Rio de Janeiro são oriundas de outros estados ou são importadas. Numa faixa de faturamento na ordem de R$ 200 a 300 milhões, o Rio de Janeiro perdeu várias fábricas de enlatados, como a Gomes da Costa, por exemplo, que depois de 34 anos na Baía da Guanabara, em 1998 mudou-se para Itajaí (SC) e em 2001 foi adquirida pelo grupo espanhol Calvo.

As marcas Pescador e CPC também são oriundas de Santa Catarina. Produtos Pescador são produzidos pela fábrica de conserva Femepe, localizada na cidade de Navegantes (SC) desde 1980. Já a marca CPC, anteriormente equatoriana, foi nacionalizada em 1999, através da terceirização do processamento e embalagem do atum equatoriano realizada em Itajaí (SC), numa produção de 330 toneladas latas de atum/ano.

As marcas Hayduk (peruana) e Ramirez (portuguesa) são importadas por empresas cariocas, esta última tem seus produtos encontrados em quase todos os supermercados do Grande Rio. A marca italiana diSalermo tem representação em São Paulo e na Bahia.

O número de enlatados consumido no Grande Rio foi estimado calculando-se o volume de produção declarado pela indústria Pepsico (marca Coqueiro), de 500.000 latas/dia de sardinha e 110.000 latas/dia de atum (o mesmo volume declarado na ocasião da última edição deste volume, em 1997). A maior parte das latas de sardinha apresenta um peso líquido de 135 g, enquanto as de atum têm 170 g. Utilizando-se um índice de conversão igual a 1,6 para a sardinha e a 1,9 para o atum, o equivalente "peso vivo" das latas é de: 216g para as latas de sardinha e 323g de para as latas de atum. Com isso, estima-se que diariamente sejam processados 108 t de sardinha e 35 t de atum, em equivalente "peso inteiro" nesta empresa. No entanto, de acordo com a declaração desta indústria, entre 18 a 22% das latas de sardinha e 12 a 15% das latas de atum produzidas são destinadas ao mercado do Rio de Janeiro. Sendo assim, o consumo dos produtos desta empresa na região estudada é estimado em: 100.000 latas/dia de sardinha e cerca de 14.850 latas/dia de atum, ou o equivalente em "peso inteiro" de 21,6 t de sardinha e 4,8 t de atum /dia.

Através das entrevistas de mercado e visitas no varejo, estimamos que a marca Coqueiro representa 40% das vendas de enlatados de pescado consumidos no Grande Rio. Desta forma, pode-se concluir que na RMRJ consome-se anualmente 19.710t de sardinha (21,6t x 2,5 x 365 dias) e 4.380t de atum (4,8t x 2,5 x 365dias), em equivalente "peso inteiro", em forma de conserva enlatada.

TABELA 3.6 - Produção das principais espécies de tunídeos e sardinha absorvidos pela indústria pesqueira do Rio de Janeiro entre os anos de 2005 e 2007.

Espécie	Produção (t)		
	2005	2006	2007
Albacora branca	239.5	8,5	303
Albacora lage	1679,0	874,0	851
Bonito cachorro	178,0	267,0	712,5
Bonito listrado	5129,0	1.179,5	4155,5
TOTAL	**6.986**	**2.329**	**6.022**
Sardinha	5926,0	6.477,0	3670,0
Sardinha lage	1504,0	1.579,0	1365,5
Sardinha verdadeira	12377,0	10.734,0	18.737,5
TOTAL	**19.807**	**18.790**	**23.773**

Fonte: Ibama

Numa interessante pesquisa de mercado realizada pela Gomes da Costa em 2008, foi identificado que os produtos que mais cresceram em volume de venda foram o atum ralado (alta de 14%) e o sólido (9%). O índice da falta de produto é de 8% e atinge os segmentos que geram maior lucro, como o patê.

GRÁFICO 3.3 - Participação das diferentes versões de atum enlatado Gomes da Costa no volume de venda.

Fonte: Gomes da Costa

Ainda na mesma pesquisa, o sortimento dos produtos por perfil de consumidor foi determinado como:

Classes A/B:

Atum:

- Ralado (óleo, light, tomate e picante);
- Sólido (óleo, light e defumado);
- Sólido claro (óleo e light);
- Pedaços (óleo e light);
- Patê (tradicional, azeitona, light, defumado);
- Molho de atum;
- Filé de atum

Classes C/D/E

Atum:

- Ralado (óleo, light, tomate e picante);
- Sólido (óleo e light);
- Pedaços (óleo e light);
- Patê (tradicional e azeitona)

Fonte: Gomes da Costa

4 - IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO

4.1 - A EXPORTAÇÃO DE PESCADO PELO RIO DE JANEIRO REPRESENTA 3% DO TOTAL EXPORTADO PELO BRASIL

Considerando a sua produção efetiva, o Estado do Rio de Janeiro não é um grande exportador de pescado para outros países. Ocupando a 10$^{a.}$ posição, sua participação gira entre 2-3% de todo o pescado exportado pelo Brasil. A tabela 4.1 a seguir, detalha a participação do Rio de Janeiro na exportação de pescado entre 01/2008 e 07/2009.

TABELA 4.1 - Pescado exportado pelo Rio de Janeiro no período entre 01/2009 - 12/2009 em US$1,00 (FOB)

PRODUTO Descrição NCM	Kg Líquido	US$
prepars.e conservas,de sardinhas,inteiras ou em pedacos	283.862	968.779
preparações e conservas,de atuns,inteiros ou em pedacos	353.024	1.609.524
outras preparações e conservas,de atuns	436	874
outras prepars.e conservas,de sardinhas,sardinelas,etc.	261	523
TOTAL CONSERVA	637.583	2.579.700
espadartes frescos ou refrigerados	3.782	14.512
outros peixes frescos,refrig.exc.files,outs.carnes,etc.	588.645	3.224.617
filé d/outros peixes frescos refrigerados	66.945	673.029
TOTAL FRESCOS	659.372	3.912.158
outros filés congelados de peixes	39.768	221.245
outros peixes congelados,exc.files,outros carnes,etc.	84.550	374.530
figados,ovas e semen,de peixes,congelados	11.450	283.206
TOTAL CONGELADO	135.768	878.981
TOTAL GERAL	1.432.723	7.370.839

Fonte: Secretaria de Comércio Exterior do ministério do Desenvolvimento Indústria e Comércio Exterior, SECEX –MDICE

Vale citar que a via mais usada para exportação do pescado no país é a via marítima, que transportou 80,78% do pescado exportado em 2007, seguido pela via aérea (12,06%) e pela via rodoviária (7,06%).

Ocupando o segundo lugar no ranking dos estados importadores, o Rio de Janeiro importa um volume próximo a 47% do total do seu consumo de pescado (Tabela 4.2).

TABELA 4.2 - Importação de pescados pelo Rio de Janeiro, 2006-2007 em US$1,00 (FOB)

2006				2007			
t	%	US$	%	t	%	US$	%
39.879	22,11	89.224	20,04	39.164	18,67	101.447	18,06

* Não inclui Extratos e Sucos, de Carnes, de Peixes, de Crustáceos, etc.
Fonte: SECEX – IBAMA

Em 2009, a importação de pescado pelo Estado do Rio de Janeiro chegou a um volume aproximado de 48.700 t, representando 20% do total de pescado importado pelo Brasil nesse período, segundo a Análise da Balança Comercial Brasileira (MDICE). Os principais produtos importados foram a sardinha, o bacalhau e a merluza, sendo os principais fornecedores: Marrocos, Noruega e Argentina, respectivamente.

Dada a importância do porto do Rio de Janeiro como receptor e distribuidor de produtos para outras regiões do Brasil, estimamos que parte da importação realizada pelas empresas fluminenses não seja comercializada no Estado. Pela ausência de informações exatas sobre a parcela das importações que fica no Rio, utilizamos a participação deste no PIB brasileiro (11,5%) como índice de referência para tal estimativa. Dessa forma, o volume de pescado importado consumido no Grande Rio em 2008 foi estimado em 28.000 t.

Na tabela 4.3 abaixo, pode-se observar os valores de importação e a origem dos principais pescados importados durante o ano de 2009.

TABELA 4.3 - Pescados importados por empresas do Rio de Janeiro durante o período de 01/2009 a 12/2009 com volume importado, valor (FOB US$) e principais origens.

PRODUTO	PESO LÍQ(KG)	US$ FOB	PRINCIPAIS ORIGENS
potas e lulas (ommastrephes,loligo,etc),congelados	174.155	428.318	ARGENTINA, URUGUAI
polvos (octopus spp) congelados	2.500	24.186	PERU
outros moluscos congelados,secos,etc	417.759		ARGENTINA
trutas congeladas	42.675	84.289	CHILE
arenques cong.	277.120	187.769	
sardinhas,sardinelas,etc.congeladas	13.038.869	13.931.656	MARROCOS, PORTUGAL
esqualos congelados	496.370		URUGUAI
tubarões-azuis,congelad.eviscerad.s/cabeca,s/barbatana	1.322.583	1.652.525	PERU, URUGUAI
tubarões-azuis,congelados,em pedaços,sem pele	1.410.242	2.944.486	PERU, URUGUAI
filé de tubarões-azuis,congelados	33.616	72.446	PERU
enguias congeladas	1.200	14.285	

merluzas e abroteas,congeladas ext. filé	100.248	198.585	ARGENTINA, URUGUAI
corvinas congeladas	332.000	489.886	ARGENTINA, URUGUAI
pescadas congeladas	350	2.982	PORTUGAL
outros peixes congelados	515.707	1.222.991	ARGENTINA
outros filés de peixes congelados	3.289.568	6.867.246	ARGENTINA, CHILE, PORTUGAL, CHINA
filé/merluza (merluccius spp.) congelados	5.282.933	12.745.702	ARGENTINA, URUGUAI, CHINA
outs.carn.de peixes,fresc.,refrig.ou congelados	2.708.223	6.012.762	CHINA, CHILE, ARGENTINA, URUGUAI
salmões-do-atlântico e danúbio,congelados	1.801.662	4.169.994	CHILE
bacalhau (g*adus morhua,gadus ogac*), congelado	250.756	31.15.097	NORUEGA
figados,ovas e semen,de peixes,congelados	6.624	64.060	
total congelado	**31.505.160**	**54.229.265**	
salmões-do-pacífico,do atlântico e do danúbio,defumado	31.311	377.674	CHILE
bacalhaus (gadus) defumados,mesmo em filés	8.750	150.085	
outros peixes defumados,mesmo em filés	500	3.943	
TOTAL DEFUMADO	**40.561**	**531.702**	
filés de peixes,secos,salgados,em salmoura,n/defumados	124.120	1.058.993	PORTUGAL, CHINA
bacalhaus (gadus) secos,mesmo salgados mas n/defumados	3.033.586	25.044.975	NORUEGA
bacalhaus polares,lings,zarbos,etc.secos,não defumados	4.830.775	21.653.439	NORUEGA, PORTUGAL, ESPANHA
outros peixes secos,mesmo salgados mas não defumados	27.000	118.126	NORUEGA, PORTUGAL, ESPANHA, CHINA
bacalhaus (gadus) salgados,n/secos,n/defumados,salmoura	39.000	513.626	NORUEGA, PORTUGAL, ESPANHA, CHINA
outros peixes salgados,n/secos,n/defumad. e em salmoura	469.280	2.384.477	CHINA, CHILE, ARGENTINA, URUGUAI
TOTAL PESCADO SALGADO	**8.523.761**	**50.773.636**	
filé d/outros peixes frescos refrigerados	137.500	952.421	
trutas frescas,refrig.exc.files,outs.carnes,figados,etc	198.000	937.600	
salmoes-do-pacifico,etc.frescos,refrig.exc.files,etc.	7.477.813	36.780.867	
figados,ovas e semen,de peixes,frescos ou refrigerados	11	10.450	
filé d/outros peixes frescos refrigerados	125.000	881.521	
outros moluscos,invertebr.aquatic.vivos,frescos,refrig.	545	19.867	
TOTAL FRESCO	**7.938.869**	**39.582.726**	
TOTAL GERAL	**48.008.351**	**145.117.329**	

Fonte: SECEX/MIDCE

O Chile foi responsável por mais de 95% das exportações de salmão fresco para o Rio, que importou 6.860 t (US$ 34,667,308) de salmão fresco deste país ao longo do ano de 2009.

Em quarto lugar no ranking dos importados, o filé de merluza de origem argentina foi comercializado pelas empresas fluminenses num volume de 5.300t em 2009.

TABELA 4.4 - Pescados em conserva importados no Rio de Janeiro durante o período de 12/2008 a 11/2009, volume importado, valor (FOB US$).

PRODUTO - DESCRIÇÃO NCM	PESO LÍQ(KG)	US$
Preparações e conservas,de atuns,inteiros ou em pedaços	329.830	752.053
Outras preparações e conservas,de outras peixes	184.124	483.045
Outras preparações e conservas,de atuns	103.706	325.695
Prepars.e conservas,de sardinhas,inteiras ou em pedaços	25.560	120.101
Prepars.e conservas,de anchovas,inteiras ou em pedaços	4.756	60.516
Outras prepars.e conservas,de sardinhas,sardinelas,etc.	7.250	35.869
Prepars.e conservas de moluscos e outs.invertebr.aquat.	6.068	69.161
Caviar e seus sucedâneos	224	12.004
Prepars.e conservas,de moluscos e outs.invertebr.aquat.	6.068	69.161
TOTAL CONSERVA	**667.586**	**1.927.605**

Fonte: SECEX/MIDCE

Segundo os estudos estatísticos do Ibama, os Estados Unidos são o principal mercado para os produtos pesqueiros brasileiros, enquanto que o nosso principal fornecedor internacional de pescado é a Noruega.

TABELA 4.5 – Resumo do volume de pescado Importado Relativo ao Período 12/2008 a 11/2009 por categoria

	Toneladas	%
Congelados	**31.505**	64,7
Salgado seco	8.562	17,6
Fresco	7.940	16,3
Conservas	667	1
Total	**48.674**	**100**

4.2 - PREFERÊNCIAS DE ORIGEM NÓRDICA

Um hábito português difundido por todo o Brasil é o consumo do bacalhau salgado seco. Da forma que é comercializado, só existe aqui e em Portugal, chegando sempre muito salgado, embora se encontre o produto *in natura* congelado.

Num período de 18 meses (01/2008 e 07/2009, o Rio de Janeiro importou mais de 11.000t de bacalhau numa comercialização superior a 70 milhões de dólares, tendo 70% origem norueguesa, como demonstrado na tabela 4.6, abaixo.

TABELA 4.6 - Importação de Bacalhau pelo Rio de Janeiro durante o período de 01/2008 a 07/2009, relacionando país, volume e valores (US$ FOB).

PAÍS	PRODUTO - DESCRIÇÃO NCM	PESO (kg) LÍQ	US$
NORUEGA			
	bacalhau (Gadus) seco, mesmo salgado mas n/defumado	1.497.851	15.162.160
	bacalhau polar,ling,zarbo, etc.seco, não defumado	6.238.100	28.345.450
	bacalhau (Gadus) salgado, n/secos, n/defumado, salmoura	75.000	1.037.929
	TOTAL	**7.810.951**	**44.545.539**
PORTUGAL			
	bacalhau(*Gadus morhua,Gadus ogac*), cong.	301.100	3.850.238
	bacalhau (Gadus) seco,mesmo salgado mas n/defumado	1.935.761	17.507.861
	bacalhau polar, ling, zarbo,etc.seco, não defumado	978.400	4.054.695
	TOTAL	**3.215.261**	**25.412.794**
CHINA			
	Bacalhau (Gadus) seco, mesmo salgado mas n/defumado	500	6.865
	Bacalhau polar, ling, zarbo, etc.seco, não defumado	140.000	716.365
	TOTAL	**140.500**	**723.230**
ESPANHA			
	bacalhau polar, ling, zarbo, etc.seco, não defumado	22.500	105.354
	TOTAL	**22.500**	**105.354**
	TOTAL GERAL	**11.048.712**	**70.813.687**

Fonte: Secex / MDICE

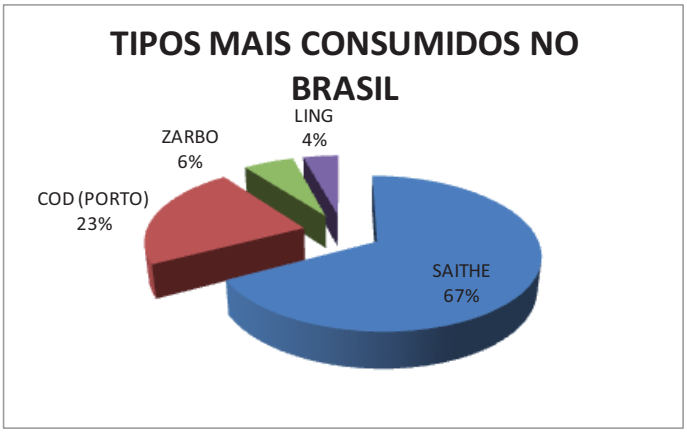
De fato, a denominação “bacalhau” aplica-se apenas aos produtos elaborados com peixes do gênero Gadus, incluindo as espécies *G. morhua* (**Cod, Porto**); *G. macrocephalus* (**Bacalhau do Pacífico**) e *G. ogac* (**Bacalhau da Groelândia**). As espécies *Pollachius virens* (**Saithe**), *Molva molva* (**Ling**) e *Brosmius brosme* (**Zarbo**) dão origem aos produtos definidos como “peixe salgado tipo bacalhau”. (Brasil, 2007).

TABELA 4.7 - Exportações do bacalhau da Noruega para o Brasil segundo os tipos

2009	Cod	Saithe	Zarbo	Ling
Janeiro	654	1.898	184	137
Fevereiro	2.037	5.463	559	402
Março	2.151	5.946	564	405
Abril	2.367	6.997	605	417
Maio	231	885	52	22
Junho	243	805	13	0
Julho	236	780	26	119
Agosto	231	1.018	90	71
Setembro	886	1.628	242	152
Outubro	1.304	2.265	592	429
Novembro	554	1.028	296	374

Fonte: http://www.bacalhaudanoruega.com.br/mercado_estatisticas_tipo_2009.php acessado em Dezembro, 2009

GRÁFICO 4.1 - Tipos de bacalhau mais consumidos no Brasil



Fonte: Conselho Norueguês da Pesca

Todos os tipos são classificados em 3 categorias:

Imperial - É a melhor classificação. Significa que o bacalhau está bem cortado, bem escovado e bem curado.

Universal - Classificação que identifica o bacalhau que apresenta pequenos defeitos, que não chegam a comprometer sua qualidade, visto que o paladar é o mesmo do Imperial;

Popular - É o bacalhau que apresenta manchas e do qual faltam pequenos pedaços, extirpados pelo arpão na hora da pesca.

É de praxe nas importações de bacalhau que 80% dos peixes sejam classificados como Imperial e 20% como Universal (Associação dos Exportadores de Bacalhau).

As embalagens podem ser cartões de 25 kg ou caixas de 50 kg possuindo o seguinte conteúdo:

- Cartões de 25 kg com:

4 a 6 peixes - cada peixe tem em média 5 kg

7 a 9 peixes - cada peixe tem em média 3,125 kg

- Caixas de 50 kg com:

16 a 20 peixes - cada peixe tem em média 2,777 kg

11 a 15 peixes - cada peixe tem em média 3,840 kg

8 a 10 peixes - cada peixe tem em média 5,555 kg

TABELA 4.8 - Cotações do bacalhau importado, sem marca, no dia 11/11/09. Condição do mercado estável.

Data	Produto	Embalagem		Preço		CIF FOB	Prazo
		tipo	unidade	min	max		
11/11/2009	COD-MACRO	25Kg	7/9	R$ 25.00	R$ 27.00	CIF	28 dias
11/11/2009	COD-MACRO	25Kg	10/12	R$ 23.00	R$ 24.00	CIF	28 dias
11/11/2009	Saithe	25Kg	10/12	R$ 15.00	R$ 16.00	CIF	28 dias
11/11/2009	COD-Morhua	50Kg	8/10	R$ 40.00	R$ 44.00	CIF	28 dias
11/11/2009	COD-Morhua	25Kg	7/9	R$ 33.00	R$ 36.00	CIF	28 dias
11/11/2009	Saithe	25Kg	7/9	R$ 16.00	R$ 17.00	CIF	28 dias
11/11/2009	Saithe	25Kg	13/15	R$ 14.00	R$ 15,00	CIF	28 dias
11/11/2009	Saithe	25Kg	16/20	R$ 13.00	R$ 14.00	CIF	28 dias

Fonte: Bolsa de Gêneros alimentícios do Rio de Janeiro

- CIF = Custo, seguro e frete
- FOB = "livre a bordo" (inclui o preço de transporte inicial até o embarque para a origem combinada).

TABELA 4.9 - Relação das empresas Importadoras de bacalhau do Rio de Janeiro.

EMPRESA	ENDEREÇO
Barrinhas Comércio e Importação de Bebidas e Cereais Ltda	Rua da Batata, 500 RJ / Rio De Janeiro CEP 21.011-020 (21) 2131-0021 http://www.barrinhas.com.br barrinhas@barrinhas.com.br
Carvalhido Importação Ltda	Av. das Américas, 4.200 Bloco IV - sala 314 RJ / Rio De Janeiro CEP 22.640-907 (21) 3385-4670 http://www.carvalhido.com.br luiz@carvalhido.com.br
Casa Nunes Martins S.A. Imp. e Exp.	Rua da Cevada, 66 a 70 Mercado São Sebastião RJ / Rio De Janeiro CEP 21.011-080 (21) 2107-4700 www.nunesmartins.com.br nunesmartins@nunesmartins.com.br
Comesa Comércio e Import. Ltda./ Representações Intern. Comesa	Rua Passos Coutinho, 46/52 RJ / Rio De Janeiro CEP 21.031-190 (21) 2560-0443 comesa@terra.com.br

Fontes e Campos Ltda	Av. Brasil, 19001 Pav 13 - Box 12 / Rio De Janeiro 21530-000 (21) 2471-5288 fontesecampos@ig.com.br
MGC	Rua da Soja, 94/96 Mercado São Sebastião / Rio De Janeiro 21011-100 (21) 3889-5656 www.mgccomercial.com.br vendas@mgccomercial.com.br
Pascali	Rua da Cevada, 104 - Rio De Janeiro 21011-080 (21) 2433-5360 www.atacadonet.com.br pascali@pascali.com.br

5 - DESCRIÇÃO DO MERCADO VAREJISTA

5.1 - SITUAÇÃO ATUAL

Os tradicionais mercados de pescado São Pedro (Niterói) e do Produtor (Barra da Tijuca), de grande movimento, possuem uma infra-estrutura adequada com pessoal treinado e uso das boas práticas de manipulação do pescado. Mas este cenário não é regra no varejo de pescado do Rio de Janeiro. A observação da ausência de gelo ou de qualquer cuidado de conservação foi frequente no varejo, seja nas feiras-livres, peixarias ou supermercados. Sendo um produto de rápida perecibilidade, o pescado necessita de cuidados específicos de manipulação e conservação durante o processo de produção, armazenamento e venda, de forma que se mantenha atrativo e saudável ao consumidor.

As boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos são procedimentos que devem ser adotados a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária. Inclui a higienização das instalações, equipamentos e utensílios, o manejo de resíduos, a saúde dos manipuladores, o controle integrado de pragas, entre outros. A ausência de tais cuidados aumenta o risco de contaminação do pescado por microorganismos, que causa a deterioração do pescado e risco para a saúde humana.

Na tese de mestrado de Vicente (2005), a degradação de sardinhas vendidas no varejo do município de São Gonçalo já se encontrava avançada em 11 dos 30 lotes avaliados, verificando-se uma urgência na implantação das boas-práticas no comércio varejista.

5.2 - FEIRAS LIVRES

A feira acontece sobre um espaço público. É um lugar de sociabilidade que conserva a cultura da "vida de rua", na contramão do processo de expansão dos hipermercados, shoppings e condomínios fechados. No entanto, o público que freqüenta as feiras não é jovem.

Dentre as razões esboçadas para justificar a evasão de clientes e o paulatino declínio da importância das feiras está o serviço dos supermercados que por comprarem maior quantidade conseguem praticar preços mais baixos, além das opções de créditos e entrega dos produtos.

O município de Niterói realiza 11 feiras-livres distribuídas nos diversos bairros e realizadas de terça a domingo, das 06 às 14hs. Cada feira-livre possui apenas uma barraca de pescado, geralmente, montada na porta de um veículo Kombi que oferece suporte ao comerciante. Os peixes são dispostos, em sua maioria, inteiros, sendo limpos e filetados a desejo do cliente. O Senhor Sílvio, feirante de pescado há mais de 20 anos, participa de 6 das 11 feiras realizadas no município e descreve que os bairros mais nobres possuem uma clientela mais exigente, consumindo peixes mais caros como o namorado, salmão, camarão e filé de cação.

O volume de venda diário varia, em média, entre 45 – 65 kg de pescado, concluindo-se uma comercialização anual de 33.000kg de pescado pelos feirantes de Niterói (55Kg de pescado x 25dias X 12meses x 2 feirantes).

São Gonçalo não possui vendedores de peixe fresco nas feiras-livres devido à falta de infra-estrutura para este comércio. A fiscalização municipal, através da Subsecretaria de Posturas, proíbe a venda em condições que não correspondam às normas de qualidade estipuladas pelo município. Porém, são encontradas barracas que comercializam peixes de água doce secos e salgados como Mulato Velho e o Curimatã, assim como sardinha e camarão (Figura 5.1-a).

Na periferia da feira-live de Alcântara, em São Gonçalo, um grande volume de caranguejos são comercializados vivos. O volume de venda nos dias de sábado e domingo chega a 10.000 - 30.000 unidades, fato que vem ocorrendo há pelo menos 30 anos. Tal caranguejo é proveniente do manguezal do Rio Macacu, que desemboca no fundo da Baía da Guanabara, dentro da APA de Guapimirim. O comércio se faz na rua ao longo de uma calçada por dezenas de revendedores (Figura 5.1-b). Os caranguejos são comprados dos produtores no mesmo dia e demonstram certa vitalidade, o que indica a qualidade do produto.

a. Venda de carnes e peixes secos **b.** Vendedora de Carangejos de Alcântara - SG

FIGURA 5.1 – Comércio de pescado na feira-livre de Alcântara, São Gonçalo.

No município do Rio de Janeiro são 129 feiras-livres espalhadas pela cidade, que refletem as diferenças sócio-culturais das diferentes áreas urbanas nas quais ocorrem. A normatização do município exige que para manipular o pescado (limpar, eviscerar, etc), o feirante possua um veículo especial capaz de armazenar o lixo produzido e manter a higiene do ambiente de venda (Anexo IX). Desta forma, o mercado de pescado nas feiras-livres do Rio é composto por unidades com grande capacidade de armazenamento, e, diferentemente das feiras-livres de Niterói, observa-se com frequência em cada feira mais de uma unidade de venda de pescado.

Existe uma diferença visível na infra-estrutura da venda de peixes entre as feiras livres da zona sul e as do resto da cidade. Na zona sul, os veículos especiais para o comércio de pescado nas feiras-livres são caminhões dotados de estrutura lateral em aço inoxidável com tenda para atendimento, exposição e manipulação dos produtos e venda, onde trabalham de três a cinco feirantes. Cada feirante móvel chega a utilizar de 100 a 240 sacos de gelo por semana, a R$3,50 o saco de 20kg. A comercialização vai além dos consumidores que se dirigem às feiras: alguns feirantes chegam a vender o pescado para restaurantes, hotéis, bares e pastelarias. Até sete caminhões são estacionados lado a lado nas maiores feiras, como as da Praça General Ozório, em Ipanema, e a da Rua Prof. Ortiz Monteiro, em Laranjeiras. Ao redor dessa estrutura, ficam pequenos vendedores sem registro, comercializando sem nenhum cuidado especial, sardinha eviscerada, mexilhões, limão e alho.

A citada diversidade de infra-estrutura nas 129 feiras-livres da cidade é refletida na venda de pescado. Segundo a Secretaria de Ordem Pública do Município do Rio de Janeiro, apenas 30 feiras-livres possuem uma estrutura maior (como descrita inicialmente) numa comercialização declarada entre 500 a 2.000kg de pescado por semana. São 45 caminhões e 182 barracas de peixes registrados na SEOP

(Secretaria Especial de Ordem Pública do Rio de Janeiro), este último número, trata-se de 26 matrículas que podem trabalhar durante os sete dias da semana. Estima-se, desta forma, que o total de pescado vendido nas grandes feiras-livres do Rio de Janeiro seja de 12.258.000 kg (150kg pescado por dia x 360 dias x 227 barracas/caminhões de pescado) aproximadamente.

A origem do pescado vendido nas feiras-livres do Rio é igualmente diversa. Os feirantes da zona sul declararam comprar o pescado na Ceasa de três a cinco vezes por semana, mantendo-os em caixas de isopor com gelo por um dia. Os vendedores sem registro compram seu pescado com os feirantes das peixarias móveis e revendem no próprio local. Há ainda a feira da Colônia Z-18 que comercializam basicamente pescados oriundos dos seus associados.

Na Zona Norte da cidade as feiras são mais populares, algumas com mais outras com menos ou até nenhum feirante de pescado. A estrutura de venda observada foi a armação clássica de feira: constituída por barracas com toldo, mesa, balança e isopores com peixe e gelo armazenados. Os peixes expostos ficam sobre a mesa numa superfície de plástico sem reposição de gelo. As feiras da Praça Seca no domingo, a de Freguesia na quinta-feira (ambas em Jacarepaguá) e a da Favela do Jacarezinho todos os dias são as que vendem um maior volume de peixe. Nessas localidades, a campeã de venda é a corvina, seguida pela sardinha.

Numa média de venda nas feiras-livres do Rio de Janeiro e Niterói juntos, estimamos que a comercialização de pescado anual seja de, aproximadamente, 12.291 t.

A relação das feiras-livres do Rio de Janeiro e de Niterói encontra-se no Anexo III.

Pode-se verificar, nas fotos a seguir, as bancadas de pescado nas feiras-livres nas diferentes localidades visitadas.

FIGURA 5.2 - Feira da Colônia Z-18 na praia de Copacana

a. Filés **b.** Inteiros

FIGURA 5.3 - Feira de Ipanema na Praça General Ozório

a. São Domingos **b.** São Francisco

FIGURA 5.4 - Feira de Niterói

A figura 5.5 abaixo demonstra a distribuição das feiras livres do Rio de Janeiro e de Niterói, claramente concentradas nas áreas de maior densidade populacional, com destaque para a Zona Norte do município do Rio de Janeiro.

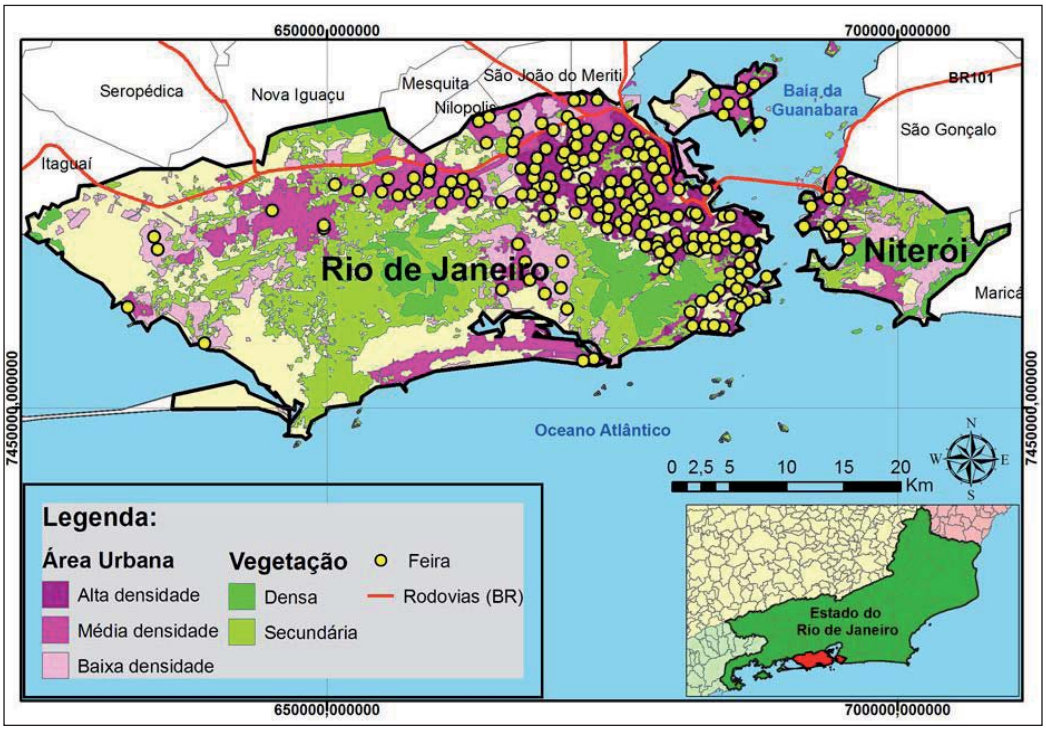


FIGURA 5.5 - Localização das feiras livres dos municípios de Rio de Janeiro e Niterói

TABELA 5.1 Preços praticados nas feiras livres de Niterói e do Rio de Janeiro – R$/kg (Outubro /2009)

Apresentação / Espécie	Niterói		Rio de Janeiro	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Inteiro				
Anchova	12,00		12,00	
Batata	-		14,00	
Cação	-		14,00	
Camarão VG	-		36,00	
Camarão cinza	16,00	18,00	16,00	18,00
Corvina	9,00		7,60	
Cherne	-		20,00	
Dourado	-		8,60	
Lula	-		12,00	
Lagosta	-		38,00	56,00
Mexilhão	-		6,00	
Namorado	12,00		14,00	
Pescada	-		8,60	9,60
Polvo	-		18,00	
Salmão	22,00		-	
Sardinha verdadeira	5,00	6,00	5,00	
Tainha	-		7,60	9,60
Tilápia	-		7,60	8,60
Trilha	-		6,60	9,60
Truta	-		14,00	
Xerelete	-		4,60	7,60
Filé				
Badejo	-		26,00	28,00
Cação	22,00			
Congro rosa	-		20,00	
Cherne	-		28,00	30,00

Dourado	-	22,00	
Linguado	-	14,00	24,00
Pescada	-	14,00	16,00
Salmão	36,00	34,00	
Sardinha verdadeira	-	6,00	
Viola	-	14,00	24,00
Posta			
Badejo	-	20,00	24,00
Cherne	-	26,00	
Dourado	-	18,00	
Salmão	28,00	32,00	

TABELA 5.2 - Comparação dos preços médios dos peixes nas diferentes regiões do Grande Rio. Período Pesquisado: 2 a 7 de fevereiro de 2010

PREÇO MÉDIO E VARIAÇÕES PERCENTUAIS NAS FEIRA LIVRES ZONA NORTE				
PESCADO	**PREÇO MÉDIO NO PERÍODO ANALISADO (R$)**	**PREÇO MÉDIO NO PERÍODO ANTERIOR (R$)**	**VARIAÇÃO PERCENTUAL SEMANA (%)**	**VARIAÇÃO PERCENTUAL ANUAL (%)**
ANCHOVA	12,38	12,98	4,62%	1,59%
CORVINA	8,54	8,26	3,39%	1,67%
PESCADINHA	10,70	11,10	-3,6%	12,87%
BADEJO (POSTA)	19,58	22,18	-11,72%	-17,03%
VIOLA (FILÉ)	19,00	20,60	-7,77%	-11,21%
PESCADA (FILÉ)	15,78	15,58	1,28%	31,72%
PREÇO MÉDIO E VARIAÇÕES PERCENTUAIS NAS FEIRA LIVRES DA ZONA SUL				
PESCADO	**PREÇO MÉDIO NO PERÍODO ANALISADO (R$)**	**PREÇO MÉDIO NO PERÍODO ANTERIOR (R$)**	**VARIAÇÃO PERCENTUAL SEMANA (%)**	**VARIAÇÃO PERCENTUAL ANUAL (%)**
ANCHOVA	12,40	12,80	- 3,13%	- 3,13%
CORVINA	8,14	8,28	- 1,69%	- 21,43%
PESCADINHA	9,96	10,96	- 9,12%	- 25,11%
BADEJO (POSTA)	24,00	23,20	3,45%	- 14,29%
VIOLA (FILÉ)	22,00	20,80	5,77%	- 3,51%
PESCADA (FILÉ)	14,00	16,40	-14,63%	-14,63%
PREÇO MÉDIO E VARIAÇÕES PERCENTUAIS NAS FEIRA LIVRES DA ZONA OESTE				
PESCADO	**PREÇO MÉDIO NO PERÍODO ANALISADO (R$)**	**PREÇO MÉDIO NO PERÍODO ANTERIOR (R$)**	**VARIAÇÃO PERCENTUAL SEMANA (%)**	**VARIAÇÃO PERCENTUAL ANUAL (%)**
ANCHOVA	11,22	11,30	-0,71%	-5,87%
CORVINA	8,60	9,08	- 5,29%	-11,89%
PESCADINHA	12,38	11,50	7,65%	16,35%
BADEJO (POSTA)	24,40	21,33	14,39%	5,17%
VIOLA (FILÉ)	20,40	17,00	20 %	-10,53%
PESCADA (FILÉ)	15,80	17,20	- 8,14%	23,44%

FONTE: Secretaria de Ordem Pública do município do Rio de Janeiro, Departamento de Feiras Públicas. **LOCAIS VISITADOS: ZONA NORTE -** Rua Galdino Pimentel- Méier; Rua Sgt João Lopes - Ilha do Governador; Av. Júlio Furtado – Grajaú; Rua Moraes e Silva – Tijuca; Rua

Óbidos -Bento Ribeiro. **ZONA SUL -** Rua Vicente de Souza – Botafogo; Praça N. Senhora Auxiliadora – Leblon; Praça N. Senhora da Paz – Ipanema; Bairro Peixoto – Copacabana; Av. Algusto Severo – Glória. **ZONA OESTE -** Praça São Perpétuo – Barra da Tijuca; Rua Ariapo – Taquara; Rua Barão – Praça Seca; Rua Comendado Siqueira – Pechincha; Largo do Anil

5.3 - PEIXARIAS

Existem 56 peixarias no município de Niterói, 17 no município de São Gonçalo e 125 peixarias no município do Rio de Janeiro (relação das peixarias do Grande Rio no Anexo III).

As peixarias pesquisadas comercializam entre 150 – 400 kg de peixe por dia, numa média de 275 kg de peixe vendidos por dia. Com isso, estima-se que a comercialização anual de pescado pelas peixarias dos citados municípios seja de 16.335 t (275 kg peixe x 198 peixarias x 25 dias/mês x 12 meses).

Um importante centro comercial do centro de Niterói (Barcas Shopping - Av. Vsc do Rio Branco, 233) concentra 21 peixarias que comercializam diariamente entre 150 – 250 kg de pescado cada. A origem do pescado comercializado neste centro é variada, a grande maioria é comprada na Colônia Z-8, no Mantuano e na Ceasa.

a. Apresentação dos peixes **b.** Apresentação do camarão

FIGURA 5.6 - Fotos de peixarias do centro de Niterói

Identificamos, com certa frequência, peixarias cujo proprietário(s) participa(m) de outras atividades ligadas ao setor pesqueiro, como: atravessadores, importadores x exportadores, donos de embarcações ou de caminhões.

Foi observado um esforço pelas peixarias em atingir a detalhada demanda dos clientes, oferecendo diversos serviços como: promoções, limpeza e corte do pescado, entrega em domicílio, por vezes até temperar o pescado vendido; tudo isso sem onerar o valor, numa estratégia de atrair o consumidor e ganhar clientes cativos.

Uma das grandes dificuldades relatadas por proprietários de peixarias é a mão-de-obra pouco preparada para a atividade. Alguns empresários são bastante pessimistas e não crêem na capacidade de aprendizado e boa-vontade no aprimoramento dos seus funcionários.

Com relação aos pescados cultivados, apenas o camarão cinza, o salmão e a tilápia foram vistos com maior frequência nos estabelecimentos pesquisados. A tilápia e o salmão, em algumas peixarias de Niterói, chegam a ter um volume de venda semelhante, em média, 300kg/semana. Mais comumente, a tilápia é filetada no momento da venda, sendo esta forma a preferida dos consumidores.

FIGURA 5.7 - Peixaria do Mercadão de Madureira

a. Apresentação de bacalhau “mulato velho” e “Zarbo” (populares) na entrada da loja

b. Apresentação dos cortes espalmado e lombo do Bacalhau do Porto, produto mais nobre

FIGURA 5.8 - Venda de condimentos, importados e frios do Mercadão de Madureira

FIGURA 5.9 - Peixaria de Alcântara, São Gonçalo

TABELA 5.3 - Preços praticados nas peixarias de Niterói – R$/kg (outubro/2009)

Apresentação / Espécie	Niterói	
	Mínimo	Máximo
Inteiro		
Anchova	9,00	14,00
Bagre	3,50	
Camarão 7 barbas	14,99	22,00
Camarão cinza	9,90	19,80
Congro rosa	12,00	16,90
Corvina	4,99	10,00
Dourado	6,99	12,00
Galo	3,00	6,99
Lula	6,00	16,00
Marimba	2,99	
Namorado	6,00	18,00
Pargo	6,00	18,00
Polvo	12,00	18,00
Salmão	20,00	26,00
Sardinha verdadeira	4,00	5,00
Tainha	3,99	9,90
Trilha	3,00	5,80
Vermelho peq	2,50	
Xerelete	3,99	8,99
Filé		
Badejo	19,90	
Cação	18,00	24,00
Dourada	8,90	
Congro rosa	25,00	
Linguado	40,00	
Pescada	12,90	24,00
Salmão	28,00	
Sardinha verdadeira	5,00	6,90
Posta		
Dourado	13,00	
Salmão	22,00	26,00

5.4 - MERCADOS

O mercado de peixes São Pedro, na Ponta da Areia em Niterói, com 39 box que comercializam em média o total de 40t de pescado/semana, é o prinicipal mercado de peixes da região. Por ser um mercado tradicional, construído nos meados do século passado, o lugar é ponto turístico bastante visitado. O horário de funcionamento é de terça-feira a sábado, das 6 às 18 horas, e aos domingos, das 6hs ao meio-dia. Grande parte do pescado vendido neste mercado é oriúndo da comercialização que ocorre na Colônia Z-8, localizada em frente ao próprio mercado e que concentra os peixes desembarcados em diversos pontos da Baía da Guanabara. De acordo com a comercialização declarada e com os dias de funcionamento do

mercado, estima-se que por ali passem anualmente 2.100t (7t de pescado por dia x 25 dias x 12 meses).

Um importante mercado de peixes da Zona Oeste do Rio é o Mercado do Produtor, localizado na Barra da Tijuca, com o funcionamento de terca a domingo das 7 às 17h. As 18 peixarias que compõem o mercado comercializam semanalmente 15 t de pescado, representado por espécies nobres como, por exemplo, lagosta, badejo, cherne, pargo rosa e camarão. Este último é responsável por metade do volme da venda, totalizando entre 300 e 500 kg/box/semana. Segundo os valores declarados durante nossas entrevistas, estima-se que o total anual comercializado neste mercado seja aproximadamente de 750 t (2,5t ao dia x 25 dias x 12 meses). Na parte de trás do mercado há 3 distribidores de gelo que cobrem a necessidade deste produto em todo o mercado. O saco de 20 Kg é vendido em média a R$3,00.

TABELA 5.4 - Preço de comercialização do pescado fesco no Mercado São Pedro, em Niterói e no Mercado do Produtor, na Barra da Tijca, em Outubro/2009.

Inteiro Fresco	**Mercado São Pedro – Niterói**		**Mercado do Produtor – Barra da Tijuca**	
	R$/Kg		**R$/Kg**	
	Mínimo	**Máximo**	**Mínimo**	**Máximo**
Anchova	R$8,00	R$9,99	R$10,00	R$12,00
Atum de cabo Frio	R$7,99	R$8,99	-	
Badejo	R$25,99		-	
Cação	R$13,99		R$17,00	R$18, 00
Cavala de Cabo Frio	R$11,99		-	
Cherne	R$25,99	R$27,99	R$28,00	R$32,00
Congro-rosa	R$11,99	R$13,99	R$16,00	R$18,00
Corvina de linha	R$5,99	R$7,99	R$8,00	R$10,00
Dourado	R$8,50		-	
Espada	R$4,99		-	
Galo	R$5,00		-	
Garoupa	R$24,99		-	
Linguado	-		R$28,00	
Manjubinha	R$6,00		-	
Namorado legitimo	R$13,99	R$17,00	R$16,00	R$20,00
Namorado batata	R$7,99	R$9,99	-	
Pampo amarelo	R$9,99		-	
Pargo	-		R$18,00	
Pescadinha	R$6,99	R$9,99	R$8,00	R$14,00
Pescadinha perna de moça	R$12,99		-	
Pirauna	R$6,99	R$9,00	-	
Robalo	R$25,99		R$30,00	
Salmão	R$18,00	R$21,99	-	
sardinha	R$2,99		-	
Tainha	R$7,99		R$10,00	

Trilha	R$9,99	R$11,99	R$8,00	R$10,00
Vermelho pargo	R$6,99	R$14,99	R$14,00	R$16,00
Vermelho Sioba	R$15,99		-	
Vermelho dentão Legitimo	R$15,99		-	
Xerelete	R$5,00	R$7,99	-	
Posta				
Badejo	R$18,00	R$19,99	R$20,00	R$28,00
Cação	R$13,99		-	
Cherne	R$24,00		R$26,00	R$32,00
Dourado	R$8,99	R$12,99	R$25,00	
Namorado	R$8,99	R$16,00	-	
Salmão	R$22,99	R$24,99	-	
Filé				
Cação	R$12,00	R$17,99	-	
Cherne	-		R$45,00	
Congro	-		R$26,00	R$38,00
Linguado	R$22,00	R$31,99	R$28,00	
Marlin	R$10,99		-	
Pescada	R$11,99	R$17,99	R$16, 00	R$18, 00
Salmão	R$26,99	R$36,00	R$35,00	R$40,00
Sardinha	R$4, ,00	R$4,99	R$4,00 a dz	
Tamboril	R$16,00		-	
Viola	-	-	R$20,00	R$30,00
Outros				
Lagosta	R$25,00	R$35,00	R$35,00	R$45,00
Lagostinha	R$30,00		R$30,00	
Lula	R$16,00	R$20,00	R$16,00	R$20,00
Mexilhao	R$9,99	R$12,00	R$10,00	
Mexilhão Cabo Frio	R$15,99		-	
Mexilhao de Itaipu	R$10,00		-	
Ova de pescada congelada	R$10,00	R$12,00	-	
Ostra	R$20,00 a duzia		R$20,00 a dz	
Ova fresca de dourada	R$5,00			
Polvo	R$9,99	R$16,00	R$17, 00	R$20,00
Siri	R$12,00	R$20,00	R$20,00	
Sururu	R$10,00			
Vongole			R$10,00	
Camarão				
Rosa VP	R$11,99	R$28,00	-	
Rosa VM	R$30,00	R$32,00	-	
Rosa VG	R$40,00		R$45,00	R$58,00
Cinza pequeno	R$10,00	R$15,99	-	
Cinza médio	R$13,99	R$16,00	R$15,00	R$17,00
Cinza grande	R$17,99	R$20,00	R$25,00	R$38,00
Cinza peqeno sem casca	R$12,00		R$32,00	

5.5 - SUPERMERCADOS

A cada dia os supermercados tomam para si uma parcela maior do mercado de varejo, diversificando a oferta de produtos. Passam assim a representar um ponto de referência para a compra de alimentos nas grandes cidades, principalmente devido às comodidades apresentadas. Dessa forma, tais estabelecimentos são responsáveis por um grande volume de venda de pescado, em todas as suas apresentações (fresco, congelado, enlatado etc...). Assim sendo, o papel dos supercados como “vitrine” para as mercadorias, é evidente.

Muitos não possuem peixarias. Quando as possuem, muitas vezes não têm pessoal especializado e/ou tratamento adequado ao produto. Não são apenas os produtos frescos que sofrem com a falta de atenção de algumas lojas, como também produtos que deveriam estar congelados, mas apresentavam-se descongelados e produtos embalados a vácuo, sem o vácuo.

Sendo o pescado um produto de rápida deterioração, e quando deteriorado apresenta um forte mau cheiro, a falta de cuidados adequados pode ajudar a criar uma imagem ruim do produto perante os consumidores. Sendo assim, o supermercado é um ambiente muito importante a ser trabalhado. Tal observação também tem sido percebida pelo Ministério da Pesca e Aquicultura que vem distribuindo manuais de manipulação de pescado a esses ambientes.

5.5.1 - EXEMPLOS BEM SUCEDIDOS TAMBÉM FORAM ENCONTRADOS

Num esforço em combater a concorrência de empresas com porte semelhante, o supermercado Mundial resolveu desenvolver o setor de pescado das suas 18 lojas distribuídas no Rio de Janeiro. O grupo comprou a idéia de que desenvolvendo a peixaria em suas instalações tornar-se-iam diferenciados e competitivos. Hoje, todas as lojas do grupo Mundial possuem uma peixaria bem planejada com mão-de-obra treinada para a atividade. Os supermercados Sendas, Extra e Pão de Açucar também possuem peixarias bem planejadas em todas as suas lojas, com variedade de produtos ofertados e mão-de-obra especializada (Figura 5.9).

a. Apresentação de uma peixaria dentro de um supermercado

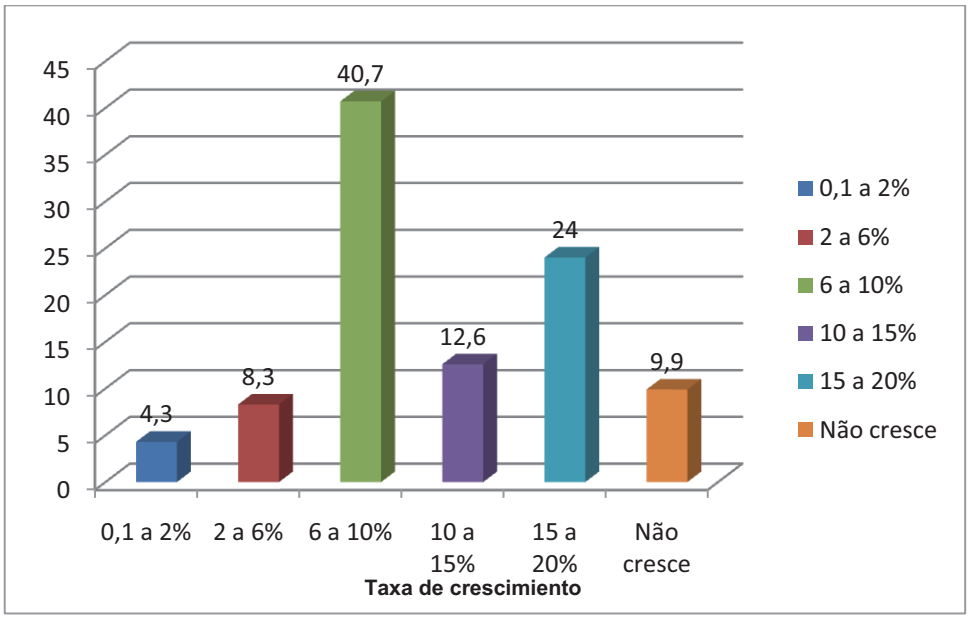
b. Apresentação de uma peixaria em outro supermercado

FIGURA 5.10 - Fotos de peixarias dos supermercados

A Associação Brasileira dos Supermercadistas (Abras) tem se apresentado colaboradora na divulgação das promoções e benefícios do consumo do pescado junto às lojas associadas. A revista mensal da Abras, SuperHiper, publicou ao longo de 2009 pelo menos 4 reportagens relacionadas ao pescado. A equipe desta entidade realizou uma pesquisa junto aos seus associados durante a campanha de divulgação do consumo de peixes (Semana do Peixe), com o intuito de conhecer melhor a repercurção deste programa do Ministério da Pesca e Aquicultura, na venda varejista. Participaram da pesquisa 646 lojas de supermercados, responsáveis por 13% do faturamento do setor.

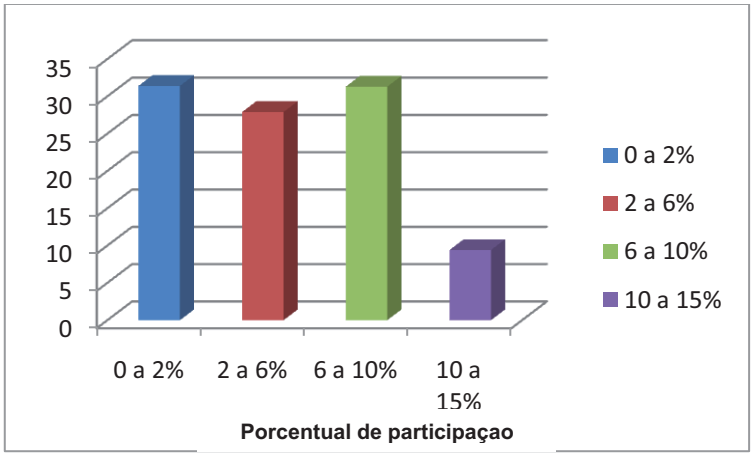
Os resultados da pesquisa demonstram que as vendas de pescado, que já vinham crescendo ao longo de 2009, tiveram uma expansão generalizada entre as inúmeras lojas, com um aumento de venda de até 20% em 70% dos supermercados pequisados, como apresentado no gráfico 5.1. Apenas 9,9% dos supermercados entrevistados responderam não ter observado expansão nas vendas do setor.

GRÁFICO 5.1 - Comportamento das vendas de pescado durante o ano de 2009 (janeiro a agosto)



Outros dados importantes foram notados durante a pesquisa. O gráfico 5.2 ilustra a participação do pescado no setor de perecíveis dos supermercados. Para 31,3% dos supermercados pesquisados, a venda de pescados representa entre 6 a 10% da comercialização da área de perecíveis.

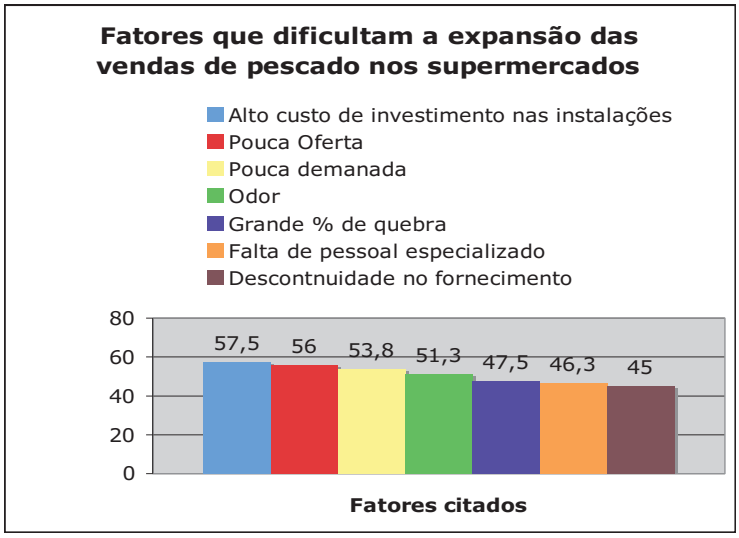
GRÁFICO 5.2 - Participação do pescado no setor de perecíveis dos supermercados.



5.5.2 - VÁRIOS SÂO OS FATORES QUE AINDA DIFICULTAM A EXPANSÃO DA VENDA DE PESCADOS

As dificuldades em desenvolver o setor de pescado nos supermercados, na visão dos supermercadistas, incluem: o alto custo das instalações, a pouca oferta e a baixa demanda.

GRÁFICO 5.3 - Fatores que dificultam a expansão das vendas de pescados nos supermercados (as empresas marcaram mais de uma opção).

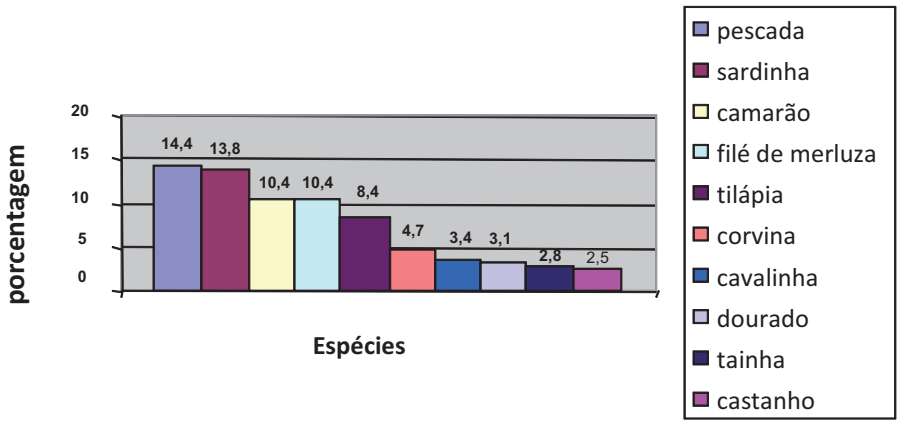


Destaca-se dentre as dificuldades relatadas, a falta de mão-de-obra especializada para atuar na seção, que emprega entre 3 a 8 funcionários por loja.

Para o supermercadista, os principais apelos para o consumo de pescados são o fator saúde (83%), seguido da fácil digestão deste alimento, das ocasiões especiais e datas comemorativas e o preço.

As citadas motivações também estão por trás das preferências de consumo. O gráfico 5.4 demonstra as espécies de peixes nacionais mais comercializadas nesse ambiente varejista, tendo a pescada o maior volume de comercialização, seguida de perto pela sardinha. Provavelmente tal ranking deva-se pelo fato de a pescada ter um filé bastante apreciado, sendo esta a sua apresentação mais comum no varejo.

GRÁFICO 5.4 - Espécies mais comercializadas nos supermercados do Grande Rio.

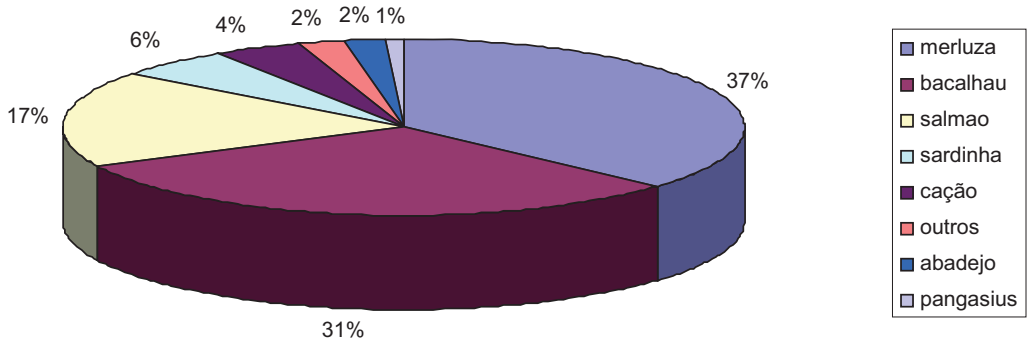


Numa análise feita com os dados obtidos nas entrevistas da presente pesquisa, o camarão representou 15% do total de pescado comercializado nos supermercados, seja ele cultivado ou selvagem, congelado, fresco ou processado; valor mais elevado daquele obtido pela pesquisa da Abras. Com toda a gama de mais de 60 tipos de apresentações diferentes (espécie, origem, tamanho, processamento), o campeão de venda entre os camarões é o camarão cinza de cultivo, inteiro, representando 77% das vendas de camarão nos supermercados.

5.5.3 - BACALHAU E SALMÃO SÃO OS IMPORTADOS MAIS COMERCIALIZADOS

Os pescados importados mais comercializados nos supermercados são o bacalhau, o salmão e a merluza, esta em forma de filé. No entanto, uma gama de pescados importados chega ao varejo do consumidor do Grande Rio, como: abadejo, cação, trutas salmonadas, linguados, sardinhas, patas de carangueijo, vieiras, linguados, etc.

GRÁFICO 5.5 - Pescados importados mais vendidos nos supermercados do Rio de Janeiro em 2009.

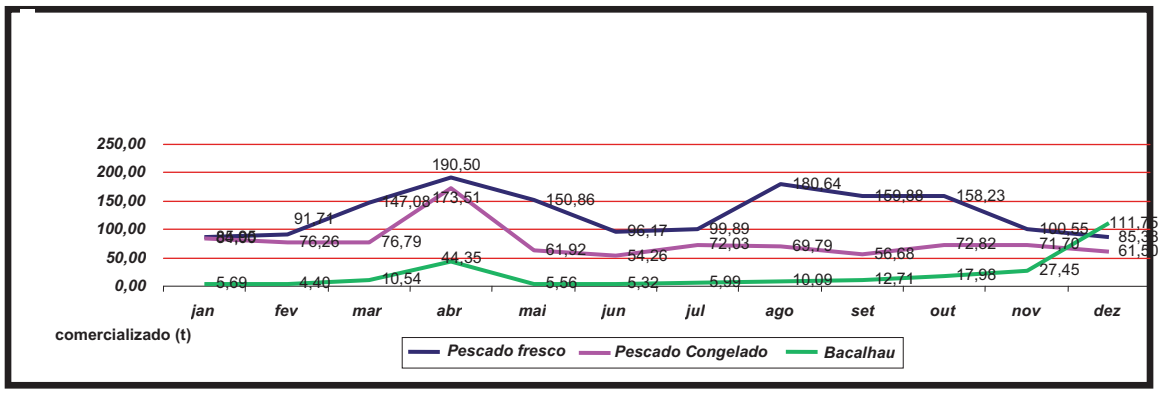


Fonte: entrevistas

A relação dos 180 supermercados do Grande Rio encontra-se no Anexo VI.

Segundo as declarações das empresas entrevistadas e considerando que apenas 50% das lojas de supermercados possuam peixarias, pode-se estimar que esse setor varejista tenha sido responsável em 2009, por uma comercialização de: 77.867 t de pescado fresco (865 t de pescado fresco anuais por loja x 90 lojas), 59.726 t de pescado congelado (332 t anuais por loja x 180 lojas) e 15.453 t de bacalhau (86 t anuais por loja x 180 lojas). Numa variação mensal como demonstrado no gráfico 5.6, a baixo.

GRÁFICO 5.6 - Média do volume de pescado comercializado ao longo do ano de 2009, por loja, por tonelada.



fonte: Supermercado Pão de Açucar

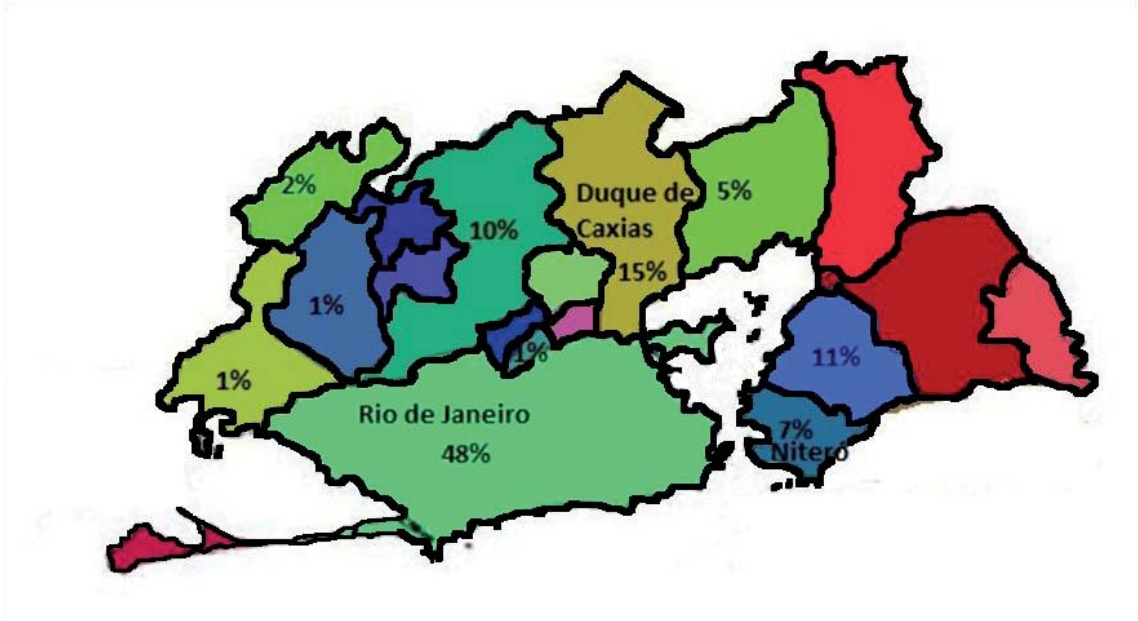


FIGURA 5.11 – Distribuição dos supermercados no Grande Rio, em porcentagem por município. Em destaque, os municípios com maiores PIB, em ordem decrescente: Duque de Caxias, Rio de Janeiro e Niterói

5.5.4 - REDES SUPERMERCADISTAS

Uma forma de organização supermercadista é a chamada “rede”, que são cooperativas de empresas do setor, onde cada empresa representa poucas unidades de lojas da Rede (geralmente de 1 a 3). Somando 360 lojas de tamanho bem menor do que os grandes grupos de supermercados, em nenhuma delas há peixaria, sendo mais comum a venda de pescados enlatados e salgados, mas num volume bem menor do que aquele apresentado pelas grandes lojas de Supermercados. Pescado congelado, por exigirem instalações apropriadas, pode ser encontrado em algumas

lojas, mas não em todas. E em nenhuma loja há a organização de uma peixaria para a venda de pescado fresco.

O bacalhau ou pescado salgado tem um volume baixo só sendo expressivo durante as festas de fim de ano ou na época da Páscoa.

Nessas cooperativas de Supermercados, a compra dos produtos comercializados pode ser realizada pela cooperativa ou diretamente pelas lojas. Uma lista com as redes associadas à Asserj encontra-se no Anexo VI.

5.5.5 - PREÇOS DOS PESCADOS NOS SUPERMERCADOS (OUTUBRO/2009):

5.5.5.1 - PESCADO SECO E SALGADO

O bacalhau e os peixes salgados "tipo" bacalhau, como saithe, ling e zarbo, são comercializados nos supermercados em uma variedade de formas: lombo, filé, postas, lascas, tirinhas e desfiados.

É muito comum o pescado salgado ou bacalhau estarem expostos a granel sem a presença da marca, descrição do distribuidor ou mesmo a origem. No entranto, as marcas mais frequentemente encontradas são: Norge, Rui Costa, Porto do Mar.

TABELA 5.5 – Preço de comercialização do pescado salgado nos supermercados em Outubro/2009.

Produto	Baixada Flminense		Zona Sul do Rio de Janeiro	
	Preço (R$/Kg)		Preço (R$/Kg)	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Bacalhau "cod" 11/15	33,35		-	
Bacalhau "saithe" 16/20	13,90	19,15	15,80	16,99
Bacalhau "porto" postas 8/10	-		56,90	
Bacalhau "ling"	-		18,90	24,26
Bacalhau "zarbo" 16/20	17,80	19,90	17,90	19,90
Bacalhau porto desfiado/cubos 300g	19,90		17,07	
Lascas de bacalhau em pacote	16,98	22,90	18,90	26,00
Bacalhau zarbo noroegues	23,95		22,00	
Bacalhau "porto" 10/12	25,85	29,90	43,03	46,52
Bacalhau "porto imperial legitimo"	25,98	39,90	44,49	65,00
Lombo dessalgado (800g)	-		64,79	
Lombo dessalgado (1kg)	-		46,00	61,55

Fonte: Tomada de preços locais - Baixada Fluminense: Duque de Caxias: Sendas e Vianense; Belford Roxo: Rede Economia e Supermarket; Nova Iguaçu: Atacadão, Campeão e Guanabara. Zona Sul: Pão de Açúcar, ZonaSul, Extra, Sendas

5.5.5.2 - ENLATADOS

Principais marcas encontradas na baixada Fluminense: Gomes da Costa, Coqueiro, 88, Rubi, Pescador, Ramirez, CPC, Palmeira, Hayduc.

Principais marcas encontradas na Zona Sul: Gomes da Costa, Coqueiro, 88, Ramirez , Ubatuba, Di Salerno, Alstertor, La Table Dor, Bon Apetit.

As duas marcas que apresentaram maior diversidade de produtos foram a Coqueiro e a Gomes da Costa.

TABELA 5.6 - Preço de comercialização dos produtos enlatados nos supermercados em Outubro/2009

Produto	Baixada Fluminense		Zona Sul do Rio de Janeiro	
	Preço unitario(R$)		Preço unitario(R$)	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Atum solido em água e sal 170 g	2,15	4,99		
Atum solido em óleo comestível 170g	2,29	4,99	2,99	6,43
Atum Solido em Óleo - Sabor Defumado 170g	-		4,59	
Atum solido em água e sal 120g	2,99		4,59	6,43
Atum solido em azeite de oliva 120g	6,90		6,25	
Atum Pedaços óleo ou em molho de tomate 170g	-		3,49	5,35
Atum Pedaços óleo ou em molho de tomate 110g	-		4,14	8,41
Atum pedacos água e sal 170g	3,06	4,49	3,29	5,35
Atum pedacos água e sal 110g	-		4,14	5,35
Atum ralado em água e sal 170g	2,49	4,29	2,99	3,88
Atum ralado em óleo 170g	2,55	3,65	2,19	3,88
Filé de atum no azeite de oliva, com ou sem alho 125g	5,98		7,44	
Molho c/ Atum p/ macarrão com ou sem pimenta 170g	3,49	3,68	3,49	
Atum ao molho de Strogonof 165g	3,46	4,89	5,07	
Patê de Atum Tradicional 170g	4,95	6,65	5,39	6,47
Cavalinha em óleo 125g	1,65			
Sardinha natural light, limao ou ervas 125g	1,65	2,39	1,69	3,23
Sardinha em óleo ou molho de tomata 250g	3,59	3,65	1,69	
Sardinha em óleo ou molho de tomata 125g	1,29	2,39	1,99	2,65
Sardinha-lage óleo ou molho de tomata 130g	-		1,79	
Sardinha Portuguesa em azeite 125g	-		2,69	4,17
Sardinha Portuguesa em água 125g	-		3,49	
Chicharro ralado em óleo 420g	7,95			
Filé de sardinha em óleo com ou sem tomate 125g	3,39	4,49	3,75	4,39
Filé de sardinha em óleo com ou sem tomate 85g	-		5,39	
Filé de Sardinha Anchovada em Óleo 110g	-		6,59	11,50
Filé de Peixe Anchovado com Azeitonas em Azeite 120g	-		10,47	
Alichella Antepasto com Peixe 150g	-		12,73	
Filé de Atum em Azeite 125g	-		7,45	
Filé de Anchova em Óleo 50g	-		6,95	

Filé de Arenque Alemão com Pimenta 200g	-	17,23	
Lula ou polvo em Pedaços em Óleo Comestível com Tempero 120g	-	6,79	7,33

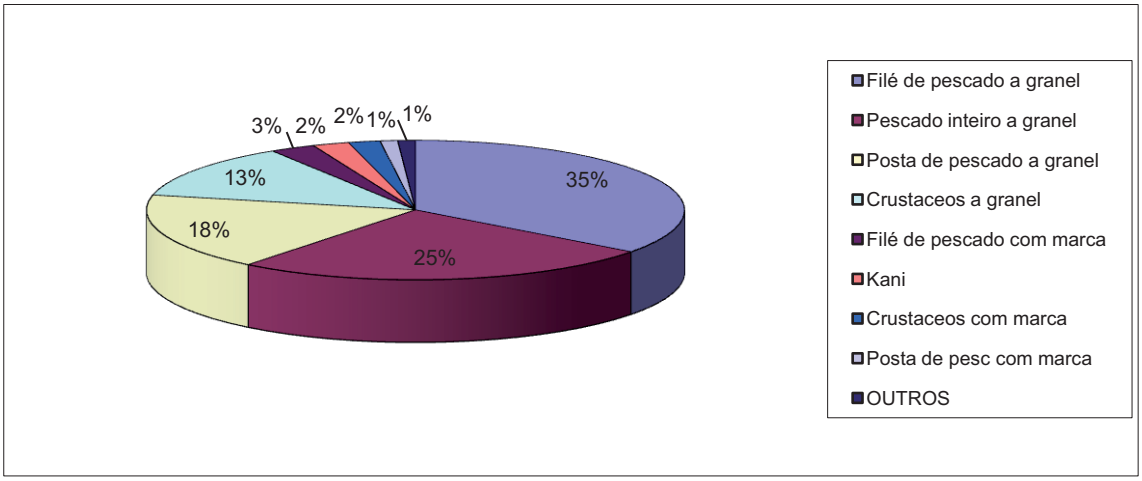
Fonte: Tomada de preços locais - Baixada Fluminense: Duque de Caxias: Sendas e Vianense; Belford Roxo: Rede Economia e Supermarket; Nova Iguaçu: Atacadão, Campeao e Guanabara. Zona Sul: Pão de Açucar; Extra

5.5.5.3 - CONGELADOS

Principais marcas encontradas na baixada Fluminense: Maison Crevette, Calombé, Nativ, Copacol, Costa Sul, Sta Elena, Mar de Coral, Qualita, Rica, Leardini, Potimar, Vitalmar, Frigopesca, Ecil, Onda Nobre, JMS, sem marca.

Os principais produtos congelados vendidos nos supermercados são os peixes a granel. As apresentações: filé, inteiros e postas, representam 35%, 25% e 18%, respectivamente, do volume total de vendas deste setor (Gráfico 5.7).

GRÁFICO 5.7 – Demonstração da representatividade dos produtos de pescado congelado comercializados no Rio de Janeiro em 2009.



Os crustáceos congelados são representados pelos camarões, mas também se encontra carne de siri (cozida ou não), casquinha de siri, patas de king crab (importado. Bastante popular, o Kani é encontrado em todas as lojas de supermercados, e o volume de venda deste produto representa 2% das vendas dos congelados.

Principais marcas encontradas na Zona Sul: Maison Crevette, Calombé, Nativ, Copacol, Costa Sul, Sta Elena, Qualita, Rica, Leardini, Pão de Açúcar, Lusomar, Santa Luzia, DAMM, Netuno, New Fish, Marplatense, Trutas NR, Nigel, Dias, Gomes da Costa, Ribeiralves, Empesca, Companhia do peixe.

TABELA 5.7 Preço de comercialização dos produtos congelados nos supermercados em Outubro/2009

Produto	Baixada Fluminense Preço unitario (R$)		Zona Sul do Rio de Janeiro Preço unitario (R$)	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Inteiro				
Corvina inteira (Kg)	5,98	7,95	-	
Mistura eviscerada (goete, pescadinha, palombeta, trilha, abotrea) (kg)	3,80	4,35	-	
Pargo (kg)	6,49		-	
Pescadinha (kg)	6,79		-	
Salmão eviscerado (kg)	11,50		12,50	
Sardinha lage eviscerada (kg)	3,99	6,30	-	
Sardinha Portuguesa Congelado (kg)	-		15,11	
Sardinha Norueguesa Congelado (kg)	-		2,89	
Sardinha inteira (kg)	1,39	3,99	3,49	
Tainha eviscerada	6,90		-	
Corte / processado				
Filé de abadejo (kg)	12,90		36,50	61,30
Filé de bacalhau (kg)	-		-	
Filé de cação (400g)	5,39		-	
Filé de corvina (300g)	3,09	3,98	5,39	
Filé de haddock defumado (kg)			80,00	
Filé de linguado (300g)	6,29		-	
Filé de linguado (500g)			21,59	30,66
Filé de merluza (300g)	3,79	4,35	5,19	
Filé de merluza (500 g)	9,98		10,79	12,95
Filé de merluza (kg)	6,95	11,90	7,98	9,99
Filé de pescada (250g)	3,59		-	
Filé de pescada (300g)	2,65	3,98	5,09	5,49
Filé de pescada (500g)	7,98	9,60	10,79	13,60
Filé de pescada branca (800g)	-		14,89	
Filé de pescadinha (300g)	3,75	5,09	5,09	5,49
Filé de pescadinha espalmada	5,75	8,95	-	
Filé de Salmão (kg)	15,99	19,99	40,99	
Filé de Salmão (Chile) (400g)	-		15,34	
Filé de Salmão defmado (100g)	-		15,76	
Filé de sardinha (kg)	8,05		-	
Posta de arraia saco (kg)	5,65		-	
Posta de Cação (kg)	5,99	9,65	6,98	8,74
Posta de corvina (kg)	9,90	10,85	-	
Posta de Salmão (kg)	13,90	19,50	-	
Salmão Defumado em Tiras ou fatiado (100g)	-		8,63	19,00
Carpaccio de Salmão Congelado (100g)	-		17,05	
Carpaccio Haddock Congelado (100g)	-		13,38	
Medalhao de Merluza (400g)	-		10,47	
Empanado de Merluza (300g)	-		7,87	
Kani Kama (155g)	7,99		5,49	
Kani kama (200g)	2,78	5,65	4,75	7,55
Kani Kama (250g)	3,50		7,39	10,47
Kani Kama defumado (240g)	7,49		7,59	10,47
Camarão rosa – médio (500g)	26,69		-	
Camarão rosa – Tipo A, descascado pequeno (500g)	-		84,99	107,99

Camarão rosa – Tipo D, descascado médio 500g	-		85,31	
Camarão Vermelho Grande Descascado (500g)	-		34,55	
Camarão Vermelho médio Descascado (500g)	-		29, 05	
Camarão Descascado cozido G (400g)	-		31,74	43,19
Camarão Descascado cozido M (400g)	-		26,34	38,33
Camarão 7 barbas descacado (kg)	9,99	13,89	8,90	13,73
Camarão cinza descascado (kg)	-		13,93	
Camarão descascado IQF-C (500g)	9,98	12,99	13,19	15,97
Camarão descascado IQF-M (500g)	-		31,99	36,17
Camarão descascado IQF-G (500g)	-		32,93	
Lagosta Grande Inteira Congelada (900g) - sem maca	-		43,19	
Patas de king crab (500g)	-		57,19	
Vieira – carne congelada (kg)	-		145,99	
Carne de siri (400g)	8,90	15,39	18,57	35,63 (500 g)
Casquinha de Siri (330g)	-		19, 43	
Anéis de lula (400g)	12,39		14,46	
Anéis de lula (500g)	-		17,70	34,55
Marisco limpo (400g)	12,99		12,99	
Iscas de peixe empanado (kg)	5,75		-	
Steak de peixe empanado (kg)	7,00	9.64	-	
Camarão com molho branco (175g)	4,98		-	
Ingrediente p/ Moqueca baiana de cação (500g)	8,55		-	
Ingrediente para isoto de camarão e lula (300g)	9,98		9,90	
Ingrediente para Paella (1kg)	16,90		9,89	
Ingrediente para Paella (500g)	-		17,19	21,59
Bacalhau noruegues dessalgado posta (500g)	-		67,69	
Bacalhau saithe dessalgado posta (1kg)	11,80		19,99	
Lombo de Bacalhau saithe dessalgado (800g)	20,98		-	
Bacalhau porto imperial legitimo - lombo dessalgado (800g)	44,65		49,98	
Bolinho bacalhau (290g)	-		11,69	
Bolinho bacalhau (380g)	-		22,35	
Peixes Água doce				
Barrinha de peixe empanada (300g)	4,45	8,99	5,95	8,10
Filé de tilápia (kg)	11,90	19,20	14,99	24, 00
Filé de suribim (800g)	-		14,99	
File de Truta Congelada (500g)	-		16,99	
Filézinho de pintado/surubim (420g)	14,99	18,55	14,95	19,98
Filé de peixes empanado (300g)	5,95		-	
Hamburguer de tambaqui (300g)	6,85	9,39	-	
Tambaqui costela (420g)	14,99		14,95	19,98
Tambaqui lombo (420g)	-		14,95	19,98
Tirinhas empanadas de pintado da Amazônia (300g)	6,98		-	
Tirinhas de tilápia (300g)	5,95		5,95	10,69
Posta piramutaba sem pele – saco (kg)	6,99		-	

Fonte: Tomada de preços locais - Baixada Fluminense: Duque de Caxias: Sendas e Vianense; Belford Roxo: Rede Economia e Supermarket; Nova Iguaçu: Atacadão, Campeao e Guanabara. Zona Sul: Pão de Açúcar, Extra, Sendas.

5.5.5.4 - FRESCO

Cerca de 67% das vendas nas peixarias dos supermercados refere-se aos peixes marinhos inteiros. Estes podem ser limpos e até cortados, de acordo com a exigência dos clientes na hora da compra, mas a forma inteira é a campeã de venda com relação ao pescado fresco, como pode ser observado no gráfico 5.8, a seguir.

GRÁFICO 5.8 - Demonstração da representatividade das diferentes apresentações de pescado fresco comercializados no supermercado do Rio de Janeiro em 2009.

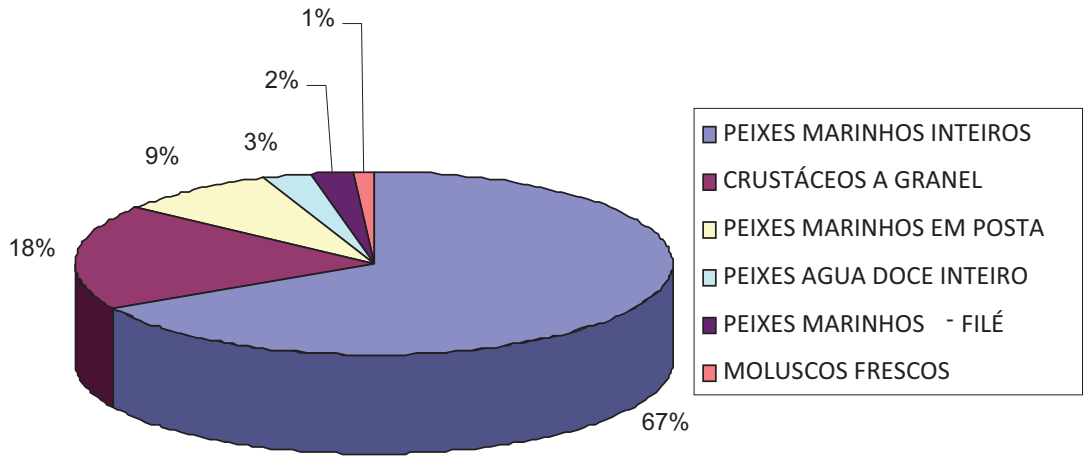


TABELA 5.8 - Preço de comercialização do pescado fresco nos supermercados em Outubro/2009

Produto	Baixada Fluminense		Zona Sul do Rio de Janeiro	
	Preço (R$/Kg)		Preço (R$/Kg)	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Inteiro				
Acará	6,19	8,25	6,89	
Agulha	2,69		-	
Anchova	-		15,50	
Atum	9,9		-	
Bagre	-		2,99	
Bonito	3,29		1,99	
Cherne	-		33,99	
Congro rosa	6,99		8,99	
Corvina	3,49	6,99	5,99	11,99
Dourado	8,49	9,99	9,99	
Espada	4,98		1,99	3,79
Galo	6,49		2,19	
Lula limpa	-		28,00	
Manjubinha	4,99		4,19	9,00
Manteiga	5,29		-	

Maria-mole	5,49	6,49	-	
Namorado pequeno	9,90		-	
Namorado médio	-		20,00	20,58
Olho de cão	-		19,00	
Pescada pequena	1,39	3,99	1,69	1,89
Pescada perna de moca	-		15,00	
Pescadinha sem cabeca	-		11,00	
Pescadinha goete	5,99		10,00	
Parati	2,99		-	
Pargo	3,69		4,55	
Pargo vermelho	-		19,99	
Polvo limpo	-		26,39	26,99
Polvo	3,85		3,60	15,99
Piragiga	2,99		-	
Roncador	6,39		-	
Salmão inteiro	-		7,99	29,00
Sardinha inteira	-		2,69	3,99
Sardinha eviscerada	1,69		-	
Tainha	9,90		10,00	
Tambaqui	-		8,99	9,39
Tira-vira	2,69	6,95	-	
Trilha	4,99	8,99	-	
Truta inteira	-		17,00	18,79
Xerelete	-		4,99	7,79
Posta				
Atum	10,90		-	
Bagre	6,95		-	
Badejo	-		58,00	
Cação	-		25,00	
Cherne	-		60,00	
Corvina	7,49		14,00	
Dourado	-		13,00	13,99
Garoupa	-		33,19	
Namorado	-		22,30	
Robalo	-		60,00	
Salmão	-		24,98	25,99
Tambaqui	-		9,39	
Costela				
Costelinha de tambaqui fresca			14,90	
Filé				
Badejo	20,00		70,00	
Cação	22,00		23,99	
Congro-rosa	-		23,79	40,99
Corvina	-		20,00	
Dourado	-		18,19	
Linguado graudo	-		70,00	
Linguado medio	-		23,79	
Namorado	-		40,00	59,89
Olho de cão	-		34,00	
Perna de moca	-		34,00	
Pescada	14,00		22,00	
Raia	5,95			
Robalo	-		90,00	
Salmão	-		44,89	60,00
Sardinha	1,99			
Tainha	-		18,19	

Tamburil	-		26,00	
Tilápia	-		23,00	
Truta	-		20,00	
Crustáceos				
Carne de lagosta limpa 400g	-		59,60	
Lagosta inteira	-		55,20	
Lagostim pitú inteira	-		25,00	
Lagostim pitu limpa	-		70,00	
Carangueijo	8,95	9,90	11,19	
Camarão vermelho grande inteiro	-		40,00	67,39
Camarão vermelho grande limpo	-		90,00	
Camarão vermelho medio inteiro	-		32,99	
Camarão vermelho medio limpo	-		65,00	
Camarão cinza cativeiro grande 20/30	-		35,99	
Camarão cinza cativeiro grande limpo	-		50,00	
Camarão cinza cativeiro pequeno limpo	-		35,00	
Camarão cinza cativeiro medio 50/60	15,90		24,99	
Camarão cinza cativeiro pequeno 80/100	13,89		10,90	14,99

Fonte: Tomada de preços locais - Baixada Fluminense: Duque de Caxias: Sendas e Vianense; Belford Roxo: Rede Economia e Supermarket. Zona Sul: Zona Sul (fornecedor de peixes fresco: Companhia do Peixe), Extra, Sendas.

5.5.5.5 PESCADOS AMAZÔNICOS E OUTRAS ESPÉCIES NATIVAS DE ÁGUA DOCE

Os peixes nativos de águas doces começaram a ganhar espaço nas peixarias do Rio desde o início da divulgação das técnicas de cultivo comercial, na década de 80. Ainda que timidamente, tais espécies vêm ganhando mais espaço com a iniciativa de algumas empresas em diversificar o produto ofertado.

Cada vez mais profissionalizadas, as indústrias deste setor tem se mostrado organizadas e competitivas, como apresentado na reportagem de capa da Edição 88 da revista SuperRio – revista da Associação dos Supermercadistas do Rio de Janeiro. A empresa Nativ é uma das principais produtoras e distribuidoras, hoje, de pescado amazônico cultivado no varejo do Rio de Janeiro, e seus produtos são encontrados em praticamente todos os supermercados da região metropolitana do Rio.

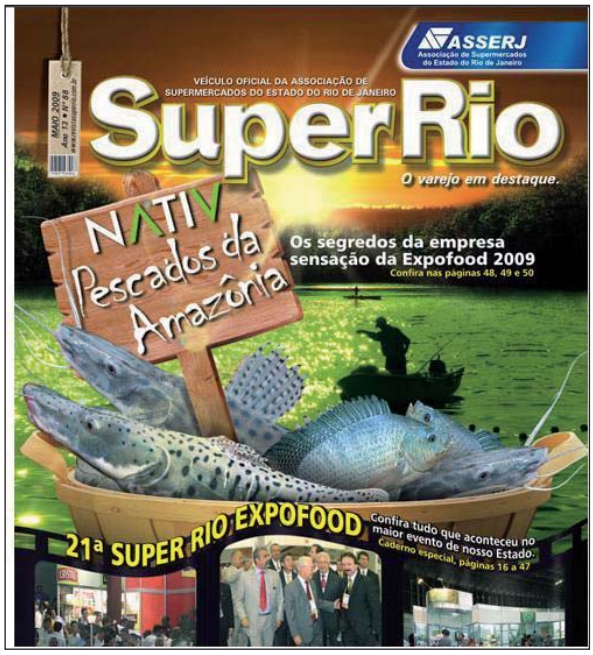


FIGURA 5.12 Capa da Edição 88 da revista SuperRio.

No entanto, a apresentação do peixe fresco é a forma mais vendida entre os peixes nativos de água doce, representando 88% do volume, contra 12% de congelados/processados. No relatório de comercialização gentilmente cedido por uma empresa supermercadista (tabela 5.9) pode-se verificar que a variedade de espécies ofertadas vai além daquelas cultivadas, incluindo as espécies amazônicas: pirarucu, piranha, piramutaba, tucunaré e tambaqui.

TABELA 5.9 – Exemplo do volume de peixes nativos de água doce comercializados numa loja de uma grande rede de supermercados do Rio de Janeiro no ano de 2009, em kg.

ESPÉCIE / APRESENTAÇÃO	VOLUME (KG)
Tambaqui / Hamburguer empanado congelado 300g	7.852
Pintado / Filé congelado 420g	1.684
Tambaqui / Lombo cong 420g	1.629
Tambaqui / Costela cong 420g	978
Pintado / Filé de congelado	280
Surubim / defumado fat cxta 100g um	58
Piramutaba / Posta congelada	28
Pintado / Posta congelada	1
Pirarucu / Filé de congelado	1
TOTAL CONGELADO	**12.510**
Tambaqui inteiro fresco	45.312
Curumata inteiro fresco	17.009
Tambaqui cortado fresco	18.124
Curumata Posta fresca	4.219
Pintado inteiro fresco	3.832

Tambaqui Posta fresca	1.792
Traira inteira fresca	1.067
Piranha inteira fresca	649
Piau inteiro fresco	244
Tucunaré fresco	142
Piapara Posta	20
Pintado Posta	20
Surubim fresco	20
Pacu fresco	20
Piramutaba fresca	18
Surubim Filé	10
Pintado Filé fresco	5
TOTAL FRESCO	**92.503**
TOTAL GERAL	**105.013**

5.5.5.6 OUTROS PEIXES DE CULTIVO

As espécies exóticas cultivadas em água doce e consumidas no Rio são representadas, basicamente, pela tilápia, truta e carpas. O volume consumido no Grande Rio ainda é tímido quando comparado ao que é produzido no país. A preferência do consumidor da RMRJ parece ser pelo filé de tilápia, conforme demonstra a tabela 5.10, referente ao volume comercializado em 2009 do pescado exótico de água doce por uma empresa supermercadista do Rio de Janeiro.

TABELA 5.10 – Comercialização de peixes exóticos de água doce num supermercado do Rio de Janeiro em 2009, em kg.

ESPÉCIE / APRESENTAÇÃO	VOLUME (KG)
Tilápia “Saint Peter” filé congelado	11.372
Tilápia – filé empanado congelado	3.978
Truta – filé temperado congelado	137
Truta - filé congelado	95
Truta – filé defumado	94
TOTAL CONGELADO	**15.676**
Carpa inteira fresca	1.997
Posta carpa fresca	11
Filé carpa	1
Tilápia “saint Peter” - Filé fresco	19.800
Tilápia “saint Peter”inteira	2.847
Tilápia – filé fresco	1.511
Tilápia inteira	295
Tilápia limpa fresca	23
Truta inteira	2.515
File truta s/pele fresca	148
TOTAL FRESCO	**29.147**
TOTAL GERAL	**44.823**

5.6 - RESTAURANTES, BARES E LANCHONETES

Restaurantes especializados em frutos-do-mar, entrevistados durante a confecção deste volume, declararam utilizar diariamente de 55 a 80 kg de pescado para a confecção dos seus pratos, num valor próximo ao que é utilizado pelos restaurantes de cozinha oriental: em média, 60 kg de pescado diários. Um exemplo da divisão dos valores entre as espécies de pescado pode ser ilustrado com os dados fornecidos pelo restaurante Mare de Mare: 28,3 kg de peixes, 33,3 kg de camarão, 8 kg de bacalhau 6,5 de mexilhão e 1 dúzia de ostra diariamente. Com 198 restaurantes especializados em frutos-do-mar e 176 cozinhas japonesas no Grande Rio (Anexo V), estima-se que, ao longo do ano, esses estabelecimentos consumam juntos, aproximadamente, 7.177.500 kg (67,5kg de pescado x 25 dias x 12 meses x 198 restaurantes de frutos-do-mar + 60 kg de pescado x 25dias x 12meses x 176 cozinhas orientais).

Restaurantes cujo pescado entra no cardápio sem ser a especialidade da casa, restaurantes a quilo, lanchonetes e bares comercializam entre 10 e 40 kg pescado/dia, no entanto, estimamos que aproximadamente 70% dos estabelecimentos dessas categorias utilizam o pescado em seu cardápio. Com 15.745 estabelecimentos deste tipo no Grande Rio, estima-se que o consumo de pescado seja de aproximadamente 82.657.500 Kg ao ano (25 kg pescado x 25 dias x 12 meses x 11.021 estabelecimentos).

Alguns restaurantes da cidade do Rio de Janeiro, como o Espírito Santa no centro da cidade, possuem um cardápio atrativo com o uso de peixes amazônicos. Os dois restaurantes que compõem esta empresa comercializam juntos entre 10 - 15 kg de pescado ao dia, dos quais, 4-5 kg referem-se ao peixe amazônico, representados principalmente pelo tambaqui e a piranha.

5.7 - CRECHES & CASAS DE REPOUSO

Também dois importantes pontos de consumo de pescado são as creches e as casas de repouso. Esses ambientes procuram fornecer aos clientes uma alimentação protéica de fácil digestão e frequentemente utilizam o pescado em seus cardápios. Como a idade dos consumidores em questão demanda maior atenção e cuidado, tais estabelecimentos têm preferência por peixes sem espinhas, como filés de tilápias, de cação ou pescada. Os estabelecimentos pesquisados declararam consumir uma entre 15-20 kg de pescado por semana.

Com 650 creches e 246 casas de repouso no Grande Rio, estima-se que o consumo de pescado nesses ambientes seja de 591.360kg de filé (2,5kg pescado x 22 dias x 12 meses x 650 estabelecimentos + 2,5kg x 22 dias x 12 x 246). Usando-se uma taxa de conversão igual a 3, tem-se o equivalente a 1.774.080kg de peso vivo.

Com os valores obtidos em nossas pesquisas, a categoria Restaurantes e afins comercializa aproximadamente 82.658 t de pescado ao ano no Grande Rio.

6 - O CONSUMO DE PESCADO NO RIO DE JANEIRO

A partir das inferências realizadas nas seções anteriores, pode-se definir algumas estimativas para as vendas de pescado no Grande Rio. Todos os totais foram convertidos em equivalente em "peso inteiro".

TABELA 6.1 - Venda de Pescado Fresco - 2009

	Toneladas	%
Mercados	2.850	2,1
Feiras	12.291	9,2
Peixarias	16.335	12,2
Restaurantes e afins	24.797*	18,5
Supermercados	77.867	58
TOTAL	**134.140**	**100**

* Valor relativo a 30% do total de pescado comercializado pelos restaurantes e afins. Os demais 70% de pescado consumido nesses estabelecimentos são pescados processados, principalmente congelados.

TABELA 6.2 - Venda de Pescado Processado – 2009 (base inteiro)

	Toneladas	%
Congelados	29.487	36,3
Importado	27.600	34
Conservas	24.090	29,7
TOTAL	**81.177**	**100**

Somando-se os valores das duas tabelas acima, tem-se um total comercializado, em "peso inteiro" de 215.317 t/ano para um total de 11.634.674 habitantes na região metropolitana. Calcula-se assim, um consumo de 18,5 kg de pescado inteiro, por habitante e por ano.

O volume de pescado fresco consumido no Grande Rio, em 2009, incluindo os totais importados (7.900 t) foi de 134.140 t. Para o pescado processado, entre importados e nacionais, o volume de consumo atingiu o volume de 81.177 t, representando 37,7% do total, contra 62,3% de pescado fresco.

Com relação ao pescado fresco, é evidente a concentração das vendas nos supermercados, responsáveis por 58% e nos restaurantes e afins, correspondendo a

18,5% da comercialização, demonstrando o estilo de vida do consumidor de pescado do Grande Rio. As peixarias respondem por 12% e as feiras-livres por quase 10% das vendas, enquanto os mercados representam não mais do que 2,2%.

Dada a majoritária formação católica da população, a “Semana Santa”, em especial a Sexta Feira da Paixão, em função da interdição religiosa ao consumo de carne, constitui um marco na comercialização de pescado e seus derivados.

7 - PREÇOS E PROMOÇÃO DOS PRODUTOS PESQUEIROS

O Grande Rio, pelas características geográficas e como uma importante região produtora de pescado, possui um consumo de pescado elevado ao longo de todo o ano.

Durante os períodos da semana santa e das festas de final de ano, há um aumento notável na venda de pescados registrado pelos varejistas, como consequência do aumento da procura e das promoções no período. Destaca-se o bacalhau, cujo volume de venda chega a 30% do total anual apenas na época das festas de fim de ano. O ano de 2009 foi beneficiado pelo valor mais baixo do dólar em relação ao ano anterior, possibilitando um desconto de 5 a 10% com relação ao valor de 2008, numa expectativa de 20% de aumento nas vendas de bacalhau no natal de 2009.

As promoções institucionais desenvolvidas pelo Ministério da Pesca e Aquicultura – MPA para incentivar o consumo de pescado pelos brasileiros, são representadas por uma série de programas de divulgação e promoção da comercialização do pescado, como: feira do peixe, semana do peixe, programa de aquisição de alimentos e programa promoção do pescado na alimentação escolar.

O Projeto Feira do Peixe é uma iniciativa de governo federal, via MPA e a Companhia Nacional de Abastecimento (Conab), com intuito de criar novas oportunidades de comercialização do pescado através da venda direta do produtor ao consumidor, oferecendo kits para a comercialização de pescado fresco. Essa iniciativa estimula a comercialização de peixes frescos, sem intermediações e, consequentemente, possibilitando um valor final mais atrativo ao consumidor e mais justo ao produtor, que tem a chance de vender seu produto diretamente nas feiras-livres da sua cidade. Cada kit possui estrutura metálica desmontável, balcão para manuseio de pescados, recipientes com tampa para resíduos, balança eletrônica; caixa isotérmica para acondicionamento de peixe, avental e luvas para manuseio, facas para cortes e filetagem, e balcão de exposição.

Em atividade desde 2003, o programa Semana do Peixe tem como estratégia a redução dos preços por meio da integração entre os elos da cadeia de comercialização do pescado, incentivando a redução das margens de lucro das empresas envolvidas, motivando deste modo, um aumento do consumo do produto. Desta forma, a Semana do Peixe passou a ser o terceiro período do ano em venda de pescado, depois da semana santa e festas de fim de ano. Neste período, o MPA promove uma forte divulgação do pescado nas rádios, TVs e através do comércio varejista, com distribuição de cartilhas, cartazes, folders, banners e displays de preços. Além desse material, o varejo oferece ao consumidor uma série de eventos como degustação, distribuição de receitas e das cartilhas do MPA.

O Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) é uma das ações do Programa Fome Zero do governo federal, cujo objetivo é garantir o acesso aos alimentos em quantidade, qualidade e regularidade para as populações em situação de insegurança alimentar e nutricional e promover a inclusão social no campo por meio do fortalecimento da agricultura familiar. O pescado oriundo da pesca artesanal e da aquicultura familiar foi incluído no PAA em 2009, após a aprovação do Projeto de Lei 3802/08 pela Comissão de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Desenvolvimento Rural da Câmara dos Deputados.

O PAA e o programa de promoção do pescado na alimentação escolar são programas primariamente de segurança alimentar, no entanto, possuem um papel muito importante na formação do hábito de uma alimentação saudável com a presença rotineira do pescado nas refeições de milhões de brasileiros. Esses programas sociais devem ser bastante valorizados pelos produtores, pois podem representar a alavanca inicial para que o aumento do consumo de pescado no Brasil ocorra de fato.

Fora as citadas promoções institucionais, as promoções corporativas também estão presentes na vida dos consumidores do Grande Rio. É comum ver propagandas de pescados industrializados em revistas e encartes de jornais. São também observados com frequência banners e cartazes nas peixarias.

a. Incentivo ao consume de pescado dentro de supermercado de grande rede.

b. Destaque para a oferta da opção “peixe

FIGURA 7.1 Foto de Promoção de natal nos supermercados Sendas – Dezembro 2009.

FIGURA 7.2 - Foto de promoção por peixaria em Niterói

A evolução dos preços ao longo da cadeia de comercialização do pescado fresco, para alguns dos principais produtos, está apresentada na tabela 7.1 abaixo.

TABELA 7.1 - Evolução dos preços médios ao longo da cadeia de comercialização no Rio de Janeiro – pescado fresco inteiro, tamanho médio – R$/Kg (Outubro/2009)

Espécies	Cais[1]	CEASA	Feiras	Peixarias[2]	Supermercados
Anchova	5,00	5,60	12,00	9,97	15,50
Badejo	10,00	11,80	32,00	25,99	-
Bagre	2,00	2,00	-	3,00	2,99
Batata	7,00	6,40	14,00	8,99	-
Bonito cachorro	2,00	1,76	-	8,50	2,64
Cação	6,00	6,40	14,00	16,33	-
Camarão 7 barbas	-	6,20	-	18,50	12,00
Camarão rosa	-	4,60	-	30,00	26,00
Camarão cinza	-	12,60	17,00	15,50	20,44
Camarão rosa VG	-	52,60	36,00	47,66	53,69
Cherne	10,00	13,80	20,00	28,49	33,99
Corvina	0,50	3,55	8,30	7,99	11,99
Dourado	0,50	6,00	8,60	8,50	9,49
Garoupa	10,00	9,60	-	24,99	-
Linguado	-	13,00	-	28,00	-
Lula	-	-	12,00	18,00	28,00
Namorado	8,00	10,60	13,00	16,74	20,39
Pargo	2,00	6,20	-	18,00	-
Pescadinha	-	4,60	-	9,75	10,00
Pescada	6,00	2,60	9,00	12,99	15,00
Polvo	8,00	10,00	18,00	15,74	15,99
Sardinha lage	0,15	1,05	-	2,99	-
Sardinha verdadeira	0,25	2,05	5,50	2,99	3,34
Tainha	2,00	4,00	8,60	9,00	9,90
Xerelete	2,00	2,25	6,10	6,50	6,39
Viola	-	5,20	-	22,00	-
Media	**4,52**	**7,40**	**8,36**	**13,16**	**9,27**
Media comum[3]	**4,25**	**5,61**	**10,12**	**11,46**	**13,99**

1 – Média de diferentes cais visitados

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

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

Fonte: Colonia Z-8, Ceasa, Pesquisa de campo.

TABELA 7.2 - Evolução dos Preços médios ao longo da cadeia de comercialização no Rio de Janeiro – Filé fresco (base médio) – R$/kg (outubro/2009)

ESPÉCIES	FEIRAS	PEIXARIAS	SUPERMERCADOS
Badejo	27,00	19,90	45,00
Cação	14,00	14,99	23,99
Cherne	20,00	45,00	-
Congro rosa	-	32,00	32,39
Linguado	-	27,33	23,79
Namorado	13,00	-	40,00
Pescada	9,00	15,99	18,00
Salmão	22,00	34,50	52,44
Sardinha verdadeira	5,50	4,99	1,99
Média	**15,78**	**24,33**	**29,7**
Média comum[2]	**15,5**	**18,07**	**28,28**

1 - Os preços foram calculados pela média entre os mínimos e máximos.
2 - Média calculada apenas para os produtos com o ocorrência em todos os segmentos da cadeia de comercialização
Fonte: Pesquisa de campo

Os valores obtidos nos cais da Região metropolitana do Rio de Janeiro não oferecem uma comparação acurada dos valores comercializados na cadeia produtiva do pescado, uma vez que a maior parte do pescado fresco comercializado na CEASA não é oriunda do desembarque direto do Grande Rio. Sendo assim, não é possível estabelecer com relativa confiança uma evolução média dos preços entre o cais e a venda no atacado. Os valores obtidos nas pesquisas de campo deste trabalho revelam um incremento médio de cerca de 32% entre os preços praticados no cais para aqueles praticados na Ceasa, para o pescado inteiro. Tomando-se a média dos preços de feiras, peixarias e supermercados (R$ 11,85), tem-se um incremento de 111%, entre atacado e varejo e de 179% entre o cais e o varejo.

Quando se comparam espécies isoladas, as variações de preços são bastante diferenciadas. Por exemplo, enquanto para o dourado, tem-se um incremento de 47%, entre atacado e varejo, para a corvina o percentual chega a 166%.

A comparação dos preços praticados nas feiras, peixarias e mercados e supermercados para o pescado inteiro, mostra que em média as feiras-livres tem os valores mais baixos para o pescado fresco (R$ 10,12), seguida pelas peixarias (R$ 11,46) e supermercados (R$ 13,99). Na venda de peixes filetados, a situação se mantém. Em ambos os casos utilizou-se como critério de comparação as médias dos produtos para os quais se dispunha de preços em todos os segmentos considerados (“média comum”).

No entanto, deve-se observar que nos supermercados, devido ao alto volume de venda, há uma chance muito maior de ocorrência de promoções e de descontos, além de facilidades no pagamento. Ainda foi neste varejo onde a maior variedade de pescados frescos, congelados, enlatados foi observada.

Com relação ao pescado em conserva, a indústria de conserva Gomes da Costa realizou uma pesquisa de mercado em 2008, observando uma diferença percentual declarada entre o preço de compra e o de venda ao consumidor de 35% com relação aos atuns e sardinhas enlatados.

O valor estimado do pescado comercializado encontra-se na tabela 7.3 abaixo.

TABELA 7.3 - Volume, valor médio e valor total do pescado fresco e processado comercializado no Rio de Janeiro

Pescado	Volume (t)	Valor médio (US$/Kg) [1]	Valor total (US$)
Fresco	134.140	6,27	841.057.800
Processado (base inteiro)	81.177	24,37	1.978.283.490
Total	**215.317**	**15,32**	**3.298.656.440**

* 1U$ = 1,72 R$ em Dezembro 2009

1 - O preço médio do pescado fresco foi obtido a partir das médias de feiras, peixarias e supermercados (R$ 10,79 ou US$ 6,27/kg peso inteiro). Não foi feita a ponderação, relativamente aos totais comercializados por espécie, na medida em que esses números não estavam disponíveis.

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

- Salgado seco - Preço médio = R$ 34,00/kg / 4 (coeficiente de rendimento de 25%) = R$ 8,50 / kg peso inteiro.

- Conservas - Preço médio = R$ 3,00/lata, com 236 g de “pescado inteiro” por lata (mantida a proporção de 5:1 entre enlatados de sardinha e enlatados de atum, com peso líquido de 170 g e 135 g respectivamente). Preço médio = R$22,87 / kg peso inteiro.

- Congelados - Preço médio = R$ 11,75/kg / 3 (coeficiente de rendimento de 33%) = R$ 3,91 / kg peso inteiro.

Preço médio ponderado = (R$8,50/kg peso inteiro do salgado seco x 8.562t + R$22,87/kg peso inteiro do atum e sardinha em conserva x 79.313 t + R$3,91/kg do peso inteiro do congelado x 62.435 t) / 150.307 = R$ 14,17 / US$ 24,37/ kg peso inteiro.

A tabela 7.4 compara alguns preços de pescados com cortes populares de carne bovina e frango, observados nos supermercados do Rio de Janeiro em Outubro de 2009.

TABELA 7.4 - Comparação dos preços de pescados frescos ou processados, frango e cortes de carne bovina comercializados no varejo do Rio de Janeiro – R$ - Outubro/2009

Produto	Preço R$/Kg
Sardinha inteira	3,50
Corvina inteira	9,00
Cherne inteiro	27,00
Filé de merluza congelado	9,21
Filé de pescada	19,63

Salmão inteiro	18,50
Filé de Salmão	36,31
Frango inteiro congelado	3,86
Filé de peito de frango congelado	5,21
Nugget frango 300 gr	3,33
Patinho	10,69
Contra Filé	14,46
Filé mignon	28,00

8 - CONCLUSÕES E OPORTUNIDADES

Adquirir informações atualizadas e acuradas sobre a produção pesqueira do Grande Rio hoje é ter que construir cada detalhe de uma estrada de informações. A falta de um entreposto que concentre o desembarque pesqueiro e a ausência de um controle adequado nos principais pontos de desembarque do pescado no Rio de Janeiro faz da coleta de informações a respeito da origem do pescado consumido na região Metropolitana do Rio, uma grande colcha de retalhos. Nenhum órgão, associação ou sindicato possui uma estatística detalhada sobre volumes comercializados nem da procedência e destinação do pescado. Na medida em que se avança na escala de processamento e comercialização as informações tornam-se ainda mais difíceis. Nesse caso, pela falta de colaboração das empresas em compartilhar seus dados de produção e comercialização, tornando extremamente difícil quaisquer informações mais específicas sobre pescado, assim como uma análise regular de desempenho do setor.

O consumo total de pescados na Região Metropolitana do Rio de Janeiro, em 2009, foi estimado numa média anual per capita de 18,5 kg, equivalente em “peso inteiro”, num ligeiro, porém significativo, aumento em comparação a última edição deste estudo, em 1996, que registrou 16,4 Kg. Além de diferenças na metodologia de pesquisa, um real e efetivo aumento do consumo nesses 13 anos justificam tal aumento.

A estatística da FAO aponta um consumo global de pescado em elevação, passando de 9kg em 1961 para 16,6 em 2004. Pode-se observar uma sintonia entre o consumo de pescado do Grande Rio com o quadro global, numa tendência de crescimento relacionada a fatores diversos como: aumento populacional, maior longevidade, busca por alimentos saudáveis, por exemplo. Disparidades no consumo ocorrem principalmente em países cujo pescado é a fonte protéica mais acessível, como no Japão, Noruega, Chile, entre outros. No caso dos países industrializados, durante o período citado, o aumento do consumo per capita foi de 20 kg para 29,7kg.

Dados recentes mostram um consumo de pescado per capita na França de 35,3 Kg, na Finlândia de 31,9 Kg, na Espanha de 41,2 Kg e em Portugal de 55 Kg.

TABELA 8.1 - Fornecimento total e per capita de pescado por continente ou por grupo econômico, em 2003.

	Volume (milhões de toneladas - base inteiro)	**Consumo per capita (Kg)**
Mundial	104.1	16.5
Mundo excluindo China	71.1	14.2
Países Industrializados	27.4	29.7
China	33.1	25.8
Oceania	0.8	23.5
Europa	14.5	19.9
América Central e do Norte	9.4	18.6
Países em desenvolvimento	15.8	15.5
Ásia (menos a China)	36.3	14.3
Economias em transição	4.3	10.6
América do Sul	3.1	8.7
Países pobre	23.8	8.7
África	7.0	8.2

Fonte: FAO, 2007

O valor do pescado consumido foi de aproximadamente 215.317 t, com preço médio de R$26,35 para venda ao público (peso inteiro). Deve-se considerar, no entanto, que, diferentemente dos cortes de frango (com um preço médio bem mais popular) e de carne bovina, com relação ao pescado existe a oferta de uma enorme variedade de espécies e de apresentações no mercado do Grande Rio que fazem deste um produto bastante democrático com possibilidade de consumo por todas as classes sociais.

O pescado industrializado corresponde a cerca de 38% do total consumido, sendo que os congelados corresponderam a 57% do total do grupo, seguidos pelos enlatados com 30% e os salgados com 13%.

Ao considerarmos os totais consumidos de origem nacional e importada, observa-se que a produção nacional dominou aproximadamente 77% das vendas em 2009. As importações referem-se a uma grande diversificação de produtos dos quais mais de 60% são congelados.

Do montante de pescado consumido aproximadamente 86,60% são peixes de água salgada. Porém, relatos de varejistas e de atacadistas, sugerem que a oportunidade de mercado acontece com a ocorrência de uma oferta constante, sendo este o primeiro paço para a introdução de novos produtos, como peixes de água doce,

espécies amazônicas ou espécies ainda pouco conhecidas no mercado, como o bijupirá, em vias de produção no Brasil. Fato ocorrido com o salmão cultivado no Chile e com o camarão cultivado no Nordeste brasileiro. Esses dois pescados, antes presentes apenas nos pratos de poucos consumidores do Grande Rio, puderam ser popularizados com a ocorrência de uma constância na oferta de um grande volume produzido através do cultivo, o que consequentemente possibilitou preços bastante razoáveis aos consumidores.

A venda do pescado nos restaurantes e afins chegou a 82.658 t, representando 35% do total de venda do pescado no Grande Rio, demonstrando ser uma extraordinária via de comércio do pescado. A importância dos supermercados na venda do pescado fresco e processado é incontestável, respondendo pela comercialização de 58% do primeiro grupo. As peixarias atentas a satisfação do freguês, proporcionam mais do que apenas a limpeza e venda do pescado, mas também atendimento por telefone e entrega à domicílio, de modo a ampliar seu público alvo. As vendas nas feiras livres correspondem a 9,2% do total, vigorando a noção de que os produtos lá expostos são mais frescos.

O acesso ao pescado pelo consumidor do Grande Rio pode ser melhorado com o aumento do número de peixarias, seja peixaria de rua ou nos supermercados, assim como com uma melhora no preço médio final.

A carência de estruturas fixas de venda (peixarias, mercados, etc.), com condições mais adequadas de higiene e manuseio do pescado, foi observada principalmente nas áreas habitadas pela população de baixa renda.

A construção do hábito de consumo de pescado também pode ser realizada através de divulgação de receitas culinárias diversificadas e ao mesmo tempo simples, pautadas nas rotinas dos lares atuais. Neste sentido, algumas indústrias de processamento além de processarem os cortes vendidos congelados, adicionam a embalagem do produto uma medida de tempero a ser adicionado durante o preparo, levando a desejada praticidade ao consumidor.

Um exemplo da grande chance de mercado que representa o Rio de Janeiro foi resumido pelo Sr. Francesco, presidente da Apaerj - Associação dos Pregoeiros de Pescados e Afins: “O RJ é um mercado em potencial onde tudo se vende”.

BIBLIOGRAFIA:

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Legislação: RIISPOA/Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, Brasília: MAPA/SDA/DIPOA, 2007 252p.

CIDE – Centro de Formação de dados do Rio de Janeiro, 2009 http://www.cide.rj.gov.br/cide/index.php Acessado em 20/12/2009;

FAO Fisheries and Aquaculture Department, FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS 2007. THE STATE OF WORLD FISHERIES AND AQUACULTURE 2006. Rome, 2007

Fundação de amparo à pesquisa de recursos vivos na zona econômica exclusiva – Fundação PROZEE. 2005. Relatório técnico sobre o censo estrutural da pesca artesanal marítima e estuarina nos estados do Espírito Santo, Rio de Janeiro, Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul. Convênio SEAP/IBAMA/PROZEE Nº 110/2004.Itajaí, novembro de 2005. 151pp;

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, Pesquisa de Orçamentos Familiares 2002-2003, acessível no endereço: http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaodevida/pof/2002/default.shtm, acessado em Dezembro/2009;

Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis – IBAMA, 2002. Levantamento de dados da atividade pesqueira na Baía da Guanabara como subsídio para avaliação de impactos ambientais e a gestão da pesca. Rio de Janeiro, setembro de 2002. 49pp.;

Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis – IBAMA, 2005. Estatística da pesca 2005 – Brasil: grandes regiões e unidades da federação. Brasília – DF, Dezembro de 2005;

Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis – IBAMA, 2006. Estatística da pesca 2006 – Brasil: grandes regiões e unidades da federação. Brasília – DF, Dezembro de 2006;

Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis – IBAMA, 2007. Estatística da pesca 2007 – Brasil: grandes regiões e unidades da federação. Brasília – DF, Dezembro de 2007. 151pp;

IBAMA 2008 – Termo de referência para a elaboração do Estudo de Sísmica da sísmica marítima 3D.

IBGE - Pesquisa de Orçamentos Familiares 2002 – 2003. Aquisição Alimentar Domiciliar per Capita. Brasil e Grandes Regiões. Rio de Janeiro, 2004. ISBN 85-240-3772-5

IBGE – Pesquisa Nacional por Amostra de Domicilio – PNUD, Rio de Janeiro v.29, p.1-129, 2008. ISSN 0101-6822

Lamosa , E. O Mundo do Bacalhau. Disponível no site: http://www.bacalhau.com.br. Acessado em 05/11/2009

VICENTE, Cláudio; CLEMENTE, Sérgio Carmona; VIDAL, Nádia de Carvalho . , 2004, São Luís. Avaliação da qualidade em pescado fresco comercializado no comércio varejista do Município de São Gonçalo - RJ, 2004.

ANEXO I

Dados da pesca extrativa no Rio de Janeiro, em toneladas, segundo as principais espécies marinhas, 2005.

PRINCIPAIS ESPÉCIES	TOTAL (t)	INDÚSTRIA L (t)	ARTESANAL(t)
TOTAL GERAL	**63.716,0**	**47.408,5**	**16.307,5**
Peixes	**60.584,5**	**46.237,0**	**14.347,5**
Abrótea	311,0	307,5	3,5
Agulha	1,0	0,5	0,5
Agulhão-branco	68,5	24,0	44,5
Albacora-branca	239,5	239,5	0,0
Albacora-laje	1.679,0	1.629,5	49,5
Albacorinha	133,5	133,5	0,0
Badejo	30,0	12,0	18,0
Bagre	74,0	53,0	21,0
Baiacu	13,5	0,0	13,5
Batata	516,0	471,5	44,5
Bonito-cachorro	178,0	170,5	7,5
Bonito-listrado	5.129,0	4.975,5	153,5
Bonito-pintado	503,0	389,5	113,5
Cabra	34,0	32,5	1,5
Cação-anequim	2,5	2,5	0,0
Cação-anjo	15,0	13,5	1,5
Cação-azul	3,5	3,5	0,0
Cação-martelo	4,5	4,5	0,0
Cação-viola	33,0	25,5	7,5
Cações (outras espécies)	762,0	281,5	480,5
Caranha (vermelho)	13,0	10,5	2,5
Castanha	224,0	183,5	40,5
Cavala	62,0	51,5	10,5
Cavalinha	2.047,0	1.987,5	59,5
Cherne	257,0	175,5	81,5
Chicharro	12,5	9,5	3,0
Cioba	4,0	3,5	0,5
Congro-rosa	382,5	354,5	28,0
Corcoroca	60,0	21,5	38,5
Corvina	3.213,0	2.417,5	795,5
Dourado	1.756,5	685,5	1.071,0
Enchova	1.301,0	609,5	691,5
Espada	677,0	278,5	398,5
Espadarte	21,0	21,0	0,0
Galo	1.252,0	1.012,5	239,5
Garoupa	24,0	10,5	13,5
Goete	432,5	47,5	385,0
Linguado	523,5	510,0	13,5
Manjuba	42,5	0,0	42,5
Merluza	407,0	405,5	1,5
Mistura	2.050,0	1.503,0	547,0
Namorado	459,0	293,5	165,5

Olhete	68,0	16,5	51,5
Olho-de-boi	84,0	10,5	73,5
Olho-de-cão	41,0	21,5	19,5
Palombeta	199,0	169,5	29,5
Pampo	27,0	3,5	23,5
Papa-terra	17,0	1,5	15,5
Parati	298,0	16,5	281,5
Pargo-rosa	1.204,0	705,5	498,5
Paru	16,0	8,5	7,5
Peixe-porco	4.737,0	129,5	4.607,5
Peixe-sapo	1.386,0	1.381,5	4,5
Pescada	72,0	63,5	8,5
Pescada-amarela	69,0	5,5	63,5
Pescada-branca	111,0	19,5	91,5
Pescada-cambuçu	4,0	2,5	1,5
Pescada-olhuda	227,0	217,5	9,5
Pescada (outras espécies)	37,0	31,5	5,5
Pescadinha-real	529,0	99,5	429,5
Pirajica	44,5	40,5	4,0
Prejereba	10,5	0,0	10,5
Raia	285,0	239,5	45,5
Robalo	30,5	30,5	0,0
Roncador	36,0	11,5	24,5
Salteira (guaivira)	59,0	9,5	49,5
Sarda (serra)	149,0	43,5	105,5
Sardinha-boca-torta	5.926,0	5.598,5	327,5
Sardinha-cascuda	24,0	19,5	4,5
Sardinha-laje	1.504,0	1.397,5	106,5
Sardinha-verdadeira	12.377,0	11.998,5	378,5
Savelha	624,0	594,0	30,0
Sororoca	38,0	16,5	21,5
Tainha	1.107,0	271,0	836,0
Tira-vira	399,0	387,5	11,5
Trilha	667,0	657,5	9,5
Xaréu	375,0	335,5	39,5
Xerelete	2.157,0	1.865,5	291,5
Outros peixes	694,5	485,0	209,5
PRINCIPAIS ESPÉCIES	**TOTAL**(t)	**INDÚSTRIA L**(t)	**ARTESANAL**(t)
Crustáceos	**1.882,5**	**338,0**	**1.544,5**
Camarão-barba-ruça	247,0	1,5	245,5
Camarão-branco	130,0	2,5	127,5
Camarão-rosa	359,0	205,5	153,5
Camarão-santana	140,0	2,5	137,5
Camarão-sete-barbas	711,0	13,5	697,5
Camarões (outras esp.)	21,5	21,5	0,0
Caranguejo-uçá	61,5	0,0	61,5
Lagosta	3,0	2,5	0,5
Lagostim	68,0	67,5	0,5
Siri	115,5	0,0	115,5
Outros	26,0	21,0	5,0

Moluscos	**1.249,0**	**833,5**	**415,5**
Lula	558,0	451,5	106,5
Mexilhão	270,0	0,5	269,5
Polvo	421,0	381,5	39,5

(Fonte: IBAMA, 2005. Sistema de coleta de dados – Estatpesca)

ANEXO II

Relação das feiras livres do município do Rio de Janeiro e Niterói - Horário de funcionamento: 6h às 14h

Segunda-feira	
Endereço	**Bairro**
RUA RUBIS	ROCHA MIRANDA
RUA AGUIAR	TIJUCA
RUA HENRIQUE DUMONT	IPANEMA
RUA GUSTAVO SAMPAIO	LEME
RUA UNIAO	SANTO CRISTO
RUA GRAO PARA	ENGENHO NOVO
RUA EMILIA GUIMARAES	CATUMBI
AV CAMPEOES DOS	RAMOS
RUA VICENTE DE SOUZA	BOTAFOGO
RUA PROF HILARIAO DA ROCHA	TAUA
Terça feira	
Endereço	**Bairro**
RUA DO CANAL	SÃO FRANCISCO / NITEROI
RUA DOUTOR MANOEL COTRIM	RIACHUELO
PCA GAL OSORIO	IPANEMA
RUA GALDINO PIMENTEL	MEIER
RUA CONDE DE AZAMBUJA	MARIA DA GRACA
RUA ODORICO MENDES	CACHAMBI
RUA ALICE FREITAS	VAZ LOBO
RUA CATULO CEARENCE	ENGENHO DE DENTRO
RUA SAO CAETANO	MAGALHAES BASTOS
RUA BARAO DE MACAUBAS	BOTAFOGO
RUA PARTICULAR INFOSHOPPING / RUA DO CATETE	FLAMENGO
RUA MEARIM	GRAJAU
PCA PROF VIRGINIA CIDADE	COELHO NETO
RUA CHAPADINHA	INHAUMA
RUA ANA TELES	CAMPINHO
RUA FRANZ LISZT	JARDIM AMERICA
RUA JORGE RUDGE	VILA ISABEL
RUA GUAIACA	REALENGO
RUA GEMINIANO GOES	FREGUESIA
RUA CAMPO MAIOR / AV MARIANA	CAMPO GRANDE
RUA CAMINHO DO MATEUS	PIEDADE
RUA OBIDOS	BENTO RIBEIRO
RUA MARTINHO DE CAMPOS	SANTA CRUZ
RUA MAL FOCH	BONSUCESSO
RUA GAL OLIVIO UZEDA	JACAREPAGUA
PCA PROF PINHEIRO GUIMARAES	TIJUCA
Quarta-feira	
Endereço	**Bairro**
Rua Antônio Parreira	Boa Viagem / Niteroi
Rua Padre Francisco Lano	Vital Brazil / Niteroi
RUA GUSTAVO RIEDEL	ENGENHO DE DENTRO
RUA MENDES TAVARES	VILA ISABEL
RUA SAMPAIO FERRAZ	ESTACIO
RUA OPLIMPIO DE CASTRO	CAMPO DOS AFONSOS
RUA ADELAIDE BADAJOS	OSWALDO CRUZ
RUA FIRMINO GAMELEIRA	OLARIA
PRC EDMUNDO BITTENCOURT	COPACABANA
RUA COMENDADOR SOARES	JACAREPAGUA
AVN DARCY BITENCOURT COSTA	OLARIA
CAMPO DE SAO CRISTOVAO,	SAO CRISTOVAO
RUA ROBERTO DA SILVEIRA	RAMOS
RUA FERREIRA CANTAO	IRAJA
RUA CASEMIRO DE ABREU	PILARES
RUA BARAO DE SERTORIO	RIO COMPRIDO
RUA MARIA EUGENIA	HUMAITA
RUA VALERIO	ENGENHEIRO LEAL
RUA JACUI	PENHA
RUA SALVADOR PIRES	MEIER

RUA DOUTOR BERNARDINO	JACAREPAGUA
RUA ARISTOTELES DE SOUZA DANTAS	JACAREPAGUA
RUA MAJBRIG LYSIAS RODRIGUES	SANTISSIMO
RUA EUFRASIO CORREA	QUINTINO BOCAIUVA
RUA CEL MOREIRA CESAR	COSTA BARROS
TRAVESSA GUADALAJARA LOTE J GUADALAJARA	INHAUMA
RUA CONSELHEIRO ZENHA	TIJUCA
PCA NICARAGUA	BOTAFOGO
RUA ANTONIO VARGAS	PIEDADE
RUA CAMBUCI DO VALE	VICENTE DE CARVALHO
RUA MORAVIA	COCOTA
AVN TENENTE REBELO	IRAJA
RUA DA CHITA	BANGU
RUA SAPOPEMBA	BENTO RIBEIRO
Quinta-feira	
Endereço	**Bairro**
RUA BENJAMIM CONSTANT	SÃO LOURENÇO / Niteroi
RUA IRINEU MARINHO	ICARAÍ / Niteroi
RUA CONDE LAGES	GLORIA
RUA RONALD DE CARVALHO / MIN VIVEIROS DE CASTRO	COPACABANA
RUA VITOR MEIRELES	RIACHUELO
RUA SILVA TELES	ANDARAI
RUA GAL. URQUIZA	LEBLON
RUA GAL SILVEIRA SOBRINHO	PENHA
PCA CEL. CASTELO BRANCO	CIDADE NOVA
RUA DIOGO DE VASCONCELOS	MANGUINHOS
RUA ENEAS MARTINS	GUADALUPE
RUA A CONJ IPERJ	PORTUGUESA
RUA CARLOS XAVIER	MADUREIRA
RUA MAGOARI	REALENGO
RUA MORAES E SILVA	MARACANA
ETR JOSE RUCAS	PENHA
RUA SILVA RABELO	MEIER
RUA DAS MARGARIDAS	VILA VALQUEIRE
RUA LOASA	GUADALUPE
RUA GAL ARGOLO	SAO CRISTOVAO
RUA VISCONDE DE ARAGUAIA	PACIENCIA
PCA JOSE BERNARDINO	BARRA DA TIJUCA
RUA PINHARA	ROCHA MIRANDA
RUA LEMOS BRITO	QUINTINO BOCAIUVA
RUA ARIAPO	TAQUARA
RUA ARUJA	FREGUESIA
RUA REG LIMA E SILVA	MARECHAL HERMES
RUA URUCUM	BANGU
RUA SENADOR MOURAO VIEIRA	RAMOS
RUA PEDRO DOMINGUES	ENCANTADO
Sexta-feira	
Endereço	**Bairro**
RUA AYROSA GALVÃO	FONSECA / NITEROI
RUA GUIMARÃES JUNIOR	BARRETO / NITEROI
RUA FELICIO DOS SANTOS	SANTA TERESA
RUA ALZIRA BRANDAO	TIJUCA
RUA TERESA SANTOS	BENTO RIBEIRO
RUA GARIBALDI	TIJUCA
AV JULIO FURTADO	GRAJAU
RUA JOAQUIM MEIER	LINS DE VASCONCELOS
PCA SANTOS DUMONT	GAVEA
RUA RODRIGO DE BRITO	BOTAFOGO
RUA ROCHA FREIRE,	IRAJA
RUA BANGU	BANGU
RUA ERNESTO VIEIRA	ANCHIETA
RUA GELABERT SIMAS	JARDIM AMERICA
VDT JARDEL FILHO	LARANJEIRAS
RUA DO LIVRAMENTO	SAUDE
PCA NOSSA SENHORA DA PAZ	IPANEMA
RUA CAETANO DA SILVA	CASCADURA
RUA VELOSO ESPINHA	GUARATIBA

AVN FRANCISCO ALVES	JARDIM GUANABARA
RUA GUARANISINGA	PADRE MIGUEL
RUA LOPES FERREIRA	IRAJA
RUA CARINHANHA	REALENGO
RUA MANOEL MIRANDA	ENGENHO NOVO
RUA FLORANIA	VISTA ALEGRE
RUA ANTONIO REGO	OLARIA
RUA VAZ DE CAMINHA	MEIER
RUA JOSE SOMBRA	IRAJA
Sábado	
Endereço	**Bairro**
RUA LOPES TROVÃO	ICARAÍ / NITEROI
RUA VISCONDE DO RIO BRANCO	CENTRO / NITEROI
RUA FELISBERTO FREIRE	RAMOS
RUA IRICUME	BRAZ DE PINA
RUA PAULO BARRETO	BOTAFOGO
RUA TERESA CAVALCANTI	PIEDADE
RUA COSTA FERRAZ	RIO COMPRIDO
RUA FREI LEANDRO	JARDIM BOTANICO
RUA TADEU KOSCIUSCO / CARLOS SAMPAIO	CENTRO
RUA DUQUESA DE BRAGANCA	VILA ISABEL
RUA GAL GUSTAVO CORDEIRO FARIAS	SAO CRISTOVAO
RUA VITOR GUISARD	BANGU
RUA DO ROCHA	ROCHA
RUA ARTISTAS DOS	VILA ISABEL
RUA PROF. ORTIZ MONTEIRO	LARANJEIRAS
RUA MONODORA	GARDENIA AZUL
RUA VAN GOGH	DEL CASTILHO
AVN VICENTE DE CARVALHO	VILA KOSMOS
RUA JURUBAIBA	HONORIO GURGEL
RUA VILA NOVA	BANGU
RUA PRINCESA IMPERIAL	REALENGO
RUA PEREIRA DE FIGUEIREDO	OSWALDO CRUZ
RUA ANTONIO SALES	SEPETIBA
TRAVESSA DOIS VILA DO JOAO	BONSUCESSO
RUA JACINA	VAZ LOBO
LARGO DO ANIL	JACAREPAGUA
RUA MARIO FERREIRA	ENGENHO DA RAINHA
RUA MOTORISTA LUIZ ABREU	ANCHIETA
RUA CRUZ E SOUZA	ENCANTADO
RUA FERNANDES DA FONSECA	RIBEIRA
RUA VALENTIM MAGALHAES	VIGARIO GERAL
RUA LAURINDO FILHO	CAVALCANTI
RUA EUNAPIO DEIRO	REALENGO
Domingo	
Endereço	**Bairro**
Avenida do Canal	Engenhoca / Niteroi
RUA BASILIO DE BRITO	CACHAMBI
RUA GAL. GURJAO	CAJU
RUA MARQUES DE QUELUZ	IRAJA
RUA GAL BRUCE	SAO CRISTOVAO
RUA NOE	CIDADE DE DEUS
PCA TENENTE GIL GUILHERME	URCA
RUA DONA EMILIA	INHAUMA
RUA PEREIRA DA ROCHA	RICARDO DE ALBUQUERQUE
RUA MONTEVIDEU	PENHA
RUA RIO PRETO	BRAZ DE PINA
RUA JOSE MOREIRA PEQUENO	MANGUINHOS
RUA DOZE DE FEVEREIRO	BANGU
RUA VICENTE LICINIO / TRAV SOLEDADE	PRACA DA BANDEIRA
AV LINEU DE PAULA MACHADO	LAGOA
RUA GAL. CLARINDO	ENGENHO DE DENTRO
RUA DOUTOR CLEMENTE MARQUES	SANTISSIMO
RUA PONTA PORA	VISTA ALEGRE
PCA SAO PERPETUO	BARRA DA TIJUCA
RUA CARNAUBA	SENADOR CAMARA

ETR MANUEL NOGUEIRA DE SA	REALENGO
AVN JAMBEIRO	VILA VALQUEIRE
RUA OPERARIO SADOCK DE SA	MADUREIRA
RUA NOVA / FAVELA RIO DAS PEDRAS	JACAREPAGUA
RUA MAL AGRICOLA	REALENGO
AV AUGUSTO SEVERO	GLORIA
RUA BETULA	GUADALUPE
RUA BARAO	JACAREPAGUA
RUA MACAPURI	PENHA
RUA BISPO LACERDA	DEL CASTILHO
RUA PEDRO JORIO	ACARI
AVN MANOEL C DE ALVARENGA	CAMPO GRANDE
RUA SARGENTO JOAO LOPES	CACUIA
PRC SERZEDELO CORREIA	COPACABANA
RUA CHERBURGO	BANGU
RUA ARARIPE JUNIOR	ANDARAI
AVN SERIDO	CAMPO GRANDE

ANEXO III

Lista das peixarias do Grande Rio situadas fora dos mercados de peixe São Pedro e da Barra

Eduarrex Comércio de Pescado	Tel: (21) 2720-8819 Rua Dr Alberto Torres, 2704 Porto Velho - São Gonçalo - RJ - CEP: 24426-270	Peixaria Algarve	Tel: (21) 3405-2271 Rua Augusto Vasconcelos, 99 bx 5 Campo Grande - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 23050-340
Peixaria Água Viva	Tel: (21) 2605-2634 Av Pres Kennedy, 433 Centro - São Gonçalo - RJ - CEP: 24445-000	Peixaria Algarve Ltda	Tel: (21) 2413-3344 Rua Des Milton Barcellos, 10 Campo Grande - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 23040-070
Peixaria Dourado de Itaúna	 Est Trindade, 22 Itaúna - São Gonçalo - RJ - CEP: 24474-005	Peixaria Bagre de Ouro Ltda	Tel: (21) 2413-5079 Rua Cel Agostinho, 64 Campo Grande - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 23050-360
Peixaria Dourado de Santa Luzia Ltda	Tel: (21) 3605-9168 Rua Milton Nunes, 174 lj 1 Santa Luzia - São Gonçalo - RJ - CEP: 24722-175	Peixaria Beto	Tel: (21) 2229-3434 Rua da Abolição, 679 Abolição - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 20755-170
Peixaria Dourado Itaúna Ltda	Tel: (21) 2602-9115 Est Trindade, 22 Itaúna - São Gonçalo - RJ - CEP: 24474-005	Peixaria Bom Astral	Tel: (21) 2273-4029 Rua S Carlos, 47 A Estácio - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 20250-052
Peixaria Dourado Trindade	Tel: (21) 2602-5588 Rua Macapá, 28 lj 2 Trindade - São Gonçalo - RJ - CEP: 24456-170	Peixaria Central de Cosmos	Tel: (21) 2416-7274 Rua Acauã, 33 Cosmos - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 23060-420
Peixaria Dourados de Alcântara	Tel: (21) 2601-3420 Rua Manoel João Gonçalves, 160 lj 3 Alcântara - São Gonçalo - RJ - CEP: 24711-080	Peixaria Central Vila Nova	Tel: (21) 2415-0678 Est Sta Maria, 703 LJ C Campo Grande - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 23071-160
Peixaria e Mercadinho O Bezerrão Ltda	Tel: (21) 2602-5643 Rua Dr Alfredo Backer, 2 lj 2 Alcântara - São Gonçalo - RJ - CEP: 24452-005	Peixaria Cidamar	Tel: (21) 3329-7566 Av Ayrton Senna, 1791 Box 8 BARRA DA TIJUCA - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 22775-002
Peixaria Flor de Marambaia	Tel: (21) 8735-8199 Rua Joaquim Lavoura, 71 Lj 4 Guaxindiba - São Gonçalo - RJ - CEP: 24724-460	Peixaria Cinsães	Tel: (21) 2253-0360 Rua Costa Ferreira, 148 Gamboa - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 20221-240
Rede Farta Peixaria e Com de Gêneros Alimentícios	Tel: (21) 2606-1562 Rua Abílio José Matos, 1270 Porto da Pedra - São Gonçalo - RJ - CEP: 24436-000	Peixaria Cobe Ltda	Tel: (21) 3291-3521 Rua Rio Prata, 1236 lj B Bangu - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 21820-093
Américo de Carvalho Valente	Tel: (21) 2489-8490 Rua Sapopemba, 823 Bento Ribeiro - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 21331-240	Peixaria da Feirinha	Tel: (21) 3365-0875 Rua Martins Francisco, 8 lj 8 Santa Cruz - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 23555-030
Barcellos 2001 Com e Rep de Produtos Alimentícios	Tel: (21) 3971-3120 Rua Navarro, 666 Catumbi - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 20251-190	Peixaria Danimar	Tel: (21) 2561-5613 Av Teixeira Castro, 24 lj F Bonsucesso - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 21040-112
Barra's Fish	Tel: (21) 3329-7692 Av Ayrton Senna, 1791 bx 11 BARRA DA TIJUCA - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 22775-002	Peixaria do Céu	Tel: (21) 3466-7843 Rua Cap Teixeira, 14 Realengo - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 21755-000
Barros, Andréia C	Tel: (21) 2415-3807 Rua Augusto Vasconcelos, 99 lj 8 Campo Grande - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 23050-340	Peixaria do Céu Ltda ME	Tel: (21) 3466-7843 Rua Cap Teixeira, 14 Realengo - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 21755-000
Bottino	Tel: (21) 3351-3995	Peixaria	Tel: (21) 2523-0739

Neto, Luigi	Rua Zilda, 56 Irajá - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 21361-480	Francisco	Rua Francisco Sá, 38 ap 402 Copacabana - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 22080-010
Brascod Comércio Importação e Exportação Ltda	PABX: (21) 3869-8944 Rua João Santana, 174 Ramos - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 21031-060	Peixaria Galpão	Tel: (21) 3393-2615 Pr Galeão, 1 A Galeão - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 21941-510
Camarão em Casa Com de Pescados ME	Tel: (21) 2255-7879 Rua Barata Ribeiro, 774 lj BCopacabana - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 22051-000	Peixaria Girassol	Tel: (21) 3340-2742 Rua Pereira Rocha, 162 Ricardo de Albuquerque - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 21620-490
Campos, Ral P	Tel: (21) 2410-1705 Est Do Roberto Burle Max, 12 Guaratiba - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 23020-240	Peixaria Jangada de Ouro	Tel: (21) 3331-3378 Av de Santa Cruz, 6256 Bangu - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 21830-009
Casa Peixe	Tel: (21) 2551-8897 Rua Marq de Abrantes, 232 Botafogo - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 22230-061	Peixaria La Plancha	Tel: (21) 2431-7746 mais telefones Av Ayrton Senna, 1791 lj 8B Barra da Tijuca - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 22775-002
Chaloon Peixaria	Tel: (21) 3395-4413 Tv Monte Rei Ant Rua B, 356 Inhaúma - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 21061-000	Peixaria Laranjeiras	Tel: (21) 2558-6920 Rua das Laranjeiras, 387 B Laranjeiras - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 22240-005
Coelho, Maria Z M	Tel: (21) 3325-3604 Av Ayrton Senna, 1791 bx 5 BARRA DA TIJUCA - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 22775-002	Peixaria Leme	Tel: (21) 2275-9649 mais telefones Rua Min Viveiros Castro, 20 A bx 12 Copacabana - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 22021-010
Colônia dos Pescadores Z 13	Tel: (21) 2523-4151 Pc Cel Eugênio Franco, 1 Ipanema - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 22070-020	Peixaria Lins Vasconcelos Provenzano	Tel: (21) 2281-0011 Rua Lins Vasconcelos, 250 B Lins de Vasconcelos - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 20710-130
Comércio de Pescado Cinfaes do Douro	Tel: (21) 2233-6567 Rua Costa Ferreira, 148 bx 4 Gamboa - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 20221-240	Peixaria Marechal Hermes	Tel: (21) 3390-2909 Rua Sirici, 18 Marechal Hermes - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 21555-360
Comércio de Pescado Neto Mar	Tel: (21) 3325-3743 Av Ayrton Senna, 1791 B bx 14 Barra da Tijuca - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 22775-002	Peixaria Martinho Ltda	Tel: (21) 3396-6404 Pr do Jequiá, 33 Ribeira - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 21930-010
Costa a Costa Pescados Leblon	Tel: (21) 2512-2363 Rua Gilberto Cardoso, s/n bx 24 Leblon - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 22430-070	Peixaria Nova União Ltda	Tel: (21) 3351-5923 Rua Zilda, 56 Irajá - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 21361-480
Costa a Costa Pescados Leblon Ltda	Tel: (21) 2294-6831 Rua Gilberto Cardoso, 135 Leblon - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 22430-070	Peixaria Ômega 3	Tel: (21) 3342-0009 Est Rodrigues Caldas, 569 Taquara - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 22713-372
Crack do Peixe	Tel: (21) 2415-3807 Rua Augusto Vasconcelos, 99 lj 8 Campo Grande - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 23050-340	Peixaria Pan 3000 Ltda	Tel: (21) 2292-6571 Rua Campos Paz, 22 lj Rio Comprido - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 20250-460
Dangelo Peixaria	Tel: (21) 2410-8038 Est Roberto Burle Marx, 30 Guaratiba - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 23020-240	Peixaria Pedregoso	Tel: (21) 3406-3881 Est Pedregoso, 771 a 773 Campo Grande - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 23095-250
Delícias Do Mar	Tel: (21) 2264-8077	Peixaria Ponto Chic Ltda	Tel: (21) 3159-0534 mais telefones

	Rua Cap Félix, 375 Benfica - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 20920-310		Rua Sofia, 342 B Padre Miguel - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 21875-100
Distribuidora de Pescado 3 Corações Ltda	Tel: (21) 3104-7244 Rua José Moreira Pequeno, 75 Manguinhos - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 21041-610	Peixaria Ponto Chique	Tel: (21) 3159-0534 Rua Sofia, 342 lj B Bangu - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 21875-100
Dois Remos Comércio de Pescado	Tel: (21) 3317-7474 Pr Sepetiba, 1756 Sepetiba - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 23535-140	Peixaria Primo	Tel: (21) 2289-1297 Est Adhemar Bebiano, 4650 lj A Engenho da Rainha - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 20766-721
Falcão, Antônio C	Tel: (21) 3365-0875 Rua Martins Francisco Ac R Senador C, 8 lj 8 Santa Cruz - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 23555-030	Peixaria Rei do Peixe Ilha	Tel: (21) 2466-1617 Rua Cambauba, 1405 lj Jardim Guanabara - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 21940-001
Francesco Mannarino	Tel: (21) 2293-8043 Rua Sr de Matosinhos, 217 ap 201 Cidade Nova - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 20211-070	Peixaria Rei do Peixe Ilha Ltda	Tel: (21) 2466-1617
Freitas, Josué W	Tel: (21) 3383-8964 Rua Araponga, 33 lj 2 Galeão - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 21941-640	Vanderley Teodório de Faria Peixaria Ltda	Tel: (21) 3329-7567 Av Ayrton Senna, 1791 cx 13b BARRA DA TIJUCA - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 22775-002
Frutos Do Mar & Cia	Tel: (21) 2538-1145 Rua Vol da Pátria, 448 LJS 8 E 9 Botafogo - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 22270-010	Vanderlei Teodoro de Faria Peixaria	Tel: (21) 3329-7567 Av Ayrton Senna, 1791 cx 13b Barra da Tijuca - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 22775-002
Gamberone Comercio de Pescado	Tel: (21) 8861-1490 Rua Leopoldo Bulhões, 800 Qd 4 Lt 13 Benfica - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 20911-300	Valente, Américo C	Tel: (21) 2489-8490 Rua Sapopemba, 823 Bento Ribeiro - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 21331-240
Gerosa	Tel: (21) 2473-1170 Av Brasil, 19001 bx 12 Coelho Neto - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 21530-001	Tião Bacalhau	Tel: (21) 2471-4937 Av Brasil, 19001 bx 44 pa 12 Coelho Neto - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 21530-001
Gilberto Herculano Soares	Tel: (21) 2285-2219 Rua Cruzeiro Sul, 74 Catete - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 22221-040	Solberg Soares, Gilberto H	Tel: (21) 2280-7579 Rua Felizardo Fortes, 467 RAMOS - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 21031-160
Gonçalves, Marcos A M	Tel: (21) 3329-7656 Av Ayrton Senna, 1791 bx 11b BARRA DA TIJUCA - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 22775-002	Seta, Francisco J	Tel: (21) 2285-2219 Rua Cruzeiro Sul, 74 Catete - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 22221-040
Josué Wanderley de Freitas	Tel: (21) 3383-8964 Rua Araponga, 33 lj 2Galeão - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 21941-640	Rio Tejo	Tel: (21) 3878-2878 Rua S Luís Gonzaga, 14 São Cristóvão - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 20910-060
Linofrinus Pescados	Tel: (21) 2554-7679 Rua Marq de Abrantes, 232 Botafogo - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 22230-061	Rodrigues, César A M	Tel: (21) 2233-6336 Rua Sen Pompeu, 160 Centro - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 20221-290
Lu Bottino Peixaria	Tel: (21) 3391-0059 Rua Cordovil, 1632 glp Parada de Lucas - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 21250-450	Santoro, Roberto	Tel: (21) 3234-7071 Rua Leopoldo Bulhões, 800 lj 13 Benfica - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 20911-300
Marazul Pescados	Tel: (21) 2581-4568 Pc Engenho Novo, 20 fd Engenho Novo - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 20770-007		Tel: (21) 2265-1969 Av Brasil, 19001 pav 12 bl 20 bx 17 Coelho Neto - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 21530-001
Maria Zélia Mendonça Coelho	Tel: (21) 3325-3604 Av Ayrton Senna, 1791 bx 5 Barra da Tijuca - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 22775-002	Pescado Fresco	Tel: (21) 2223-4703 Rua Costa Ferreira, 148 glp 4 Gamboa - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 20221-240
Mister Peixe	Tel: (21) 2294-3397	Pixilim	Tel: (21) 3357-7587

	Av Ataulfo de Paiva, 1063 B Lj Leblon - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 22440-034	Comércio de Peixes	Rua Bárbara Heliodora, 1776 Jardim Sulacap - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 21741-050
Neto Mar-Box 14	Tel: (21) 3325-3743 Av Ayrton Senna, 1791 Box 12/14 b BARRA DA TIJUCA - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 22775-002	Peixaria Brasil	Tel: (21) 2717-7924 Rua Visc do Rio Branco, 55 bx 111 Centro - Niterói - RJ - CEP: 24020-000
Alfamares	 Rua Gavião Peixoto, 366 Icaraí - Niterói - RJ - CEP: 24230-103	PROPESCAM-Produtos e Pescados Costa Amaral Ltda	Tel: (21) 2226-0860 Rua Vol da Pátria, 446 lj 16 Botafogo - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 22270-010
Alfamares	Tel: (21) 2711-6633 Rua Mariz Barros, 194 lj 101 Icaraí - Niterói - RJ - CEP: 24220-121	Peixaria So Peixe Ltda	Tel: (21) 2293-6843 Rua Sr de Matosinhos, 227 Cidade Nova - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 20211-070
Barbosa, Raimundo S	Tel: (21) 2622-8386 Rua Visc Do Rio Branco, 55 bx 117 Centro - Niterói - RJ - CEP: 24020-000	Peixaria So Peixe Ltda	Tel: (21) 2273-7762 Rua Sr de Matosinhos, 214 A Cidade Nova - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 20211-070
Boutique do Peixe	Tel: (21) 2722-6110 Rua Pres Backer, 185 Icaraí - Niterói - RJ - CEP: 24220-041	Peixaria Top Fish	Tel: (21) 3325-2098 Av Ayrton Senna, 1791 Box 7 B BARRA DA TIJUCA - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 22775-002
Box 133	Tel: (21) 2613-4313 Rua Visc do Rio Branco, 55 bx 133 Centro - Niterói - RJ - CEP: 24020-000	Peixaria Três Golfinhos	Tel: (21) 3155-9689 Rua Pequiá, 100 B Cosmos - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 23060-470
Carlos Alberto de Souza	Tel: (21) 2719-7796 Rua Visc do Rio Branco, 225 bx 158 Centro - Niterói - RJ - CEP: 24020-001	Peixaria Usina	Tel: (21) 3278-9978 Rua Ana Neri, 794 São Francisco Xavier - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 20960-003
Carmindo Lobo	Tel: (21) 2620-0708 Rua Visc do Rio Branco, 225 lj 143 Centro - Niterói - RJ - CEP: 24020-001	Peixaria Volante Mob Dick	Tel: (21) 2269-4522 Rua Adriano, 167 Lj 401 Todos os Santos - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 20735-060
Coisas do Mar Pescados Ltda	Tel: (21) 2629-1082 Rua Visc do Rio Branco, 55 bx 112 Centro - Niterói - RJ - CEP: 24020-000	Peixaria São Francisco Paula Ltda	Tel: (21) 2273-9194 Rua S Carlos, 47 A Estácio - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 20250-052
Coisas do Mar Pescados Ltda	Tel: (21) 2629-1082 Rua Visc Do Rio Branco, 55 bx 112 Centro - Niterói - RJ - CEP: 24020-000	Peixaria São Lucas	Tel: (21) 2254-1073 Rua Alm Cochrane, 249 lj K Tijuca - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 20550-040
F & F Pescados	Tel: (21) 2628-4759 Rua Dr March, 376 glp Barreto - Niterói - RJ - CEP: 24110-650	Peixaria Siri do Galeão	Tel: (21) 3393-2615 Pr Galeão, 1 Pte Galeão - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 21941-510
Formaggeri, José P	Tel: (21) 2717-8132 Rua Visc Do Rio Branco, 55 bx 134 Centro - Niterói - RJ - CEP: 24020-000	Peixaria Só Peixe	PABX: (21) 2502-7885 mais telefones Rua Sr de Matosinhos, 208 A Cidade Nova - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 20211-070
Francesco Mannarino	Tel: (21) 2621-2636 Rua Visc do Rio Branco, 55 bx 103 Centro - Niterói - RJ - CEP: 24020-000	Peixaria Só Peixe	Tel: (21) 2293-8189 mais telefones Rua Sr de Matosinhos, 214 A Cidade Nova - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 20211-070
Fs Pescados	Tel: (21) 2622-5210 Rua Visc do Rio Branco, 55 bx 122 Centro - Niterói - RJ - CEP: 24020-000	Peixaria Só Peixe	Tel: (21) 2273-4019 Rua Sr de Matosinhos, 217 ap 101 Cidade Nova - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 20211-070
Good Fish	Tel: (21) 3601-4880	Peixaria	Tel: (21) 3328-7733

Produtos Alimentícios Ltda	Rod Amaral Peixoto, 2466 km 2,5 Fonseca - Niterói - RJ - CEP: 24140-005	Rosamar	Av Ayrton Senna, 1791 Bx 17 BARRA DA TIJUCA - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 22775-002
Jacinto Lino Vieira Teixeira	Tel: (21) 2620-4022 Rua Visc do Rio Branco, 55 lj 104 Centro - Niterói - RJ - CEP: 24020-000	Peixaria Samalaite	Tel: (21) 3355-9049 Av Min Edgard Romero, 239 gl B lj 215 Madureira - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 21360-901
João Evangelista Nunes de Viveiros	Tel: (21) 2717-7219 Rua Visc do Rio Branco, 55 bx 131 Centro - Niterói - RJ - CEP: 24020-000	Peixaria Santana	Tel: (21) 3234-7071 Rua Leopoldo Bulhões, 800 lj 13 Benfica - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 20911-982
José Polessa Formaggeri	Tel: (21) 2717-8132 Rua Visc do Rio Branco, 55 bx 134 Centro - Niterói - RJ - CEP: 24020-000	Peixaria São Pedro Ltda	Tel: (21) 2719-7900 Rua Visc do Rio Branco, 55 bx 7 Centro - Niterói - RJ - CEP: 24020-000
Lobo, Carmindo	Tel: (21) 2620-0708 Rua Visc Do Rio Branco, 225 lj 143 Centro - Niterói - RJ - CEP: 24020-001	Peixaria Peixe Vivo	Tel: (21) 2609-6266 Est Francisco Cruz Nunes, 1604 lj 108 Piratininga - Niterói - RJ - CEP: 24350-310
M S da Cunha Araújo	Tel: (21) 2621-2569 Rua Visc Do Rio Branco, 55 bx 129 Centro - Niterói - RJ - CEP: 24020-000	Peixaria RM	Tel: (21) 2719-1568 Rua Visc do Rio Branco, 55 lj 114 Centro - Niterói - RJ - CEP: 24020-000
M S da Cunha Araújo	Tel: (21) 2621-2569 Rua Visc do Rio Branco, 55 bx 129 Centro - Niterói - RJ - CEP: 24020-000	Peixaria Paraíso Ltda	Tel: (21) 2719-2550 Rua Visc do Rio Branco, 55 bx 104 Centro - Niterói - RJ - CEP: 24020-000
Martire, Mário	Tel: (21) 2620-1462 Rua Visc Do Rio Branco, 55 bx 109 Centro - Niterói - RJ - CEP: 24020-000	Peixaria Mik	Tel: (21) 2620-1337 Rua Visc do Rio Branco, 55 bx 123 Centro - Niterói - RJ - CEP: 24020-000
Mercado De Peixe São Pedro	Tel: (21) 2620-3446 Rua Visc Do Rio Branco, 55 Centro - Niterói - RJ - CEP: 24020-000	Peixaria Minhota	Tel: (21) 2719-0235 Rua Visc Do Rio Branco, 55 BX 132 Centro - Niterói - RJ - CEP: 24020-000
Nascimento, Almir	Tel: (21) 2609-8165 Est Francisco Cruz Nunes, 8585 lj 101 Piratininga - Niterói - RJ - CEP: 24350-310	Peixaria João Moreira	Tel: (21) 2622-8126 Rua Visc do Rio Branco, 55 bx 126 Centro - Niterói - RJ - CEP: 24020-000
Peixaria 419	Tel: (21) 2714-0978 Rua Pres Backer, 419 Icaraí - Niterói - RJ - CEP: 24220-041	Peixaria João Moreira Ltda ME	Tel: (21) 2622-8126 Rua Visc Do Rio Branco, 55 bx 126 Centro - Niterói - RJ - CEP: 24020-000
Peixaria Alfamares	Tel: (21) 2714-6598 Rua Mariz Barros, 194 lj 101 Icaraí - Niterói - RJ - CEP: 24220-121	Peixaria do Baiaco	Tel: (21) 2722-0689 Rua Visc do Rio Branco, 55 lj 119 Centro - Niterói - RJ - CEP: 24020-000
Peixaria Alto Mar	Tel: (21) 2609-8528 Est Francisco Cruz Nunes, 1 QD 22 LT 12 Pendotiba - Niterói - RJ - CEP: 24310-340	Peixaria Firenza	Tel: (21) 2621-5790 Rua Visc do Rio Branco, 55 bx 109 Centro - Niterói - RJ - CEP: 24020-000
Peixaria Alto Mar ME	Tel: (21) 2609-8528 Est Francisco Cruz Nunes, s/n qd 22 lt 12 Pendotiba - Niterói - RJ - CEP: 24310-340	Peixaria Itália	Tel: (21) 2717-3159 Rua Visc Do Rio Branco, 55 bx 18 Centro - Niterói - RJ - CEP: 24020-000
Peixaria Belmar	PABX: (21) 2717-8583 Rua Dr Paulo César, 312 lj 1 Icaraí - Niterói - RJ - CEP: 24220-400	Peixaria Itália	Tel: (21) 2717-3159 Rua Visc do Rio Branco, 55 bx 18 Centro - Niterói - RJ - CEP: 24020-000
Peixaria Brasil	Tel: (21) 2717-7924 Rua Visc Do Rio Branco, 55 LJ 111 113 Centro - Niterói - RJ - CEP: 24020-000	Peixaria Caruaru Ltda ME	Tel: (21) 2613-5132 Rua Visc do Rio Branco, 55 bx 128 Centro - Niterói - RJ - CEP: 24020-000

ANEXO IV

Relação dos supermercados da Região Metropolitana do Rio de Janeiro

Município	Empresa	Município	Empresa
Belford Roxo	Casa de Cereais Rodrigues Campos ltda.	Rio de Janeiro	Mercadinho Opção do Jardim América Ltda.
Belford Roxo	Os Coutinho Mercearia	Rio de Janeiro	Mercadinho Zona Oeste Ltda
Belford Roxo	Rainha do Ipê Mercearia ltda.	Rio de Janeiro	Mercado Bete Zur Ltda
Belford Roxo	Cereais Carioca de São Vicente ltda.	Rio de Janeiro	Mercado Braga Jardim Bangu Ltda.
Belford Roxo	Mercadinho Vitória 163 ltda	Rio de Janeiro	Mercado Cash Top Ltda
Belford Roxo	Mercado Canaã do Lote XV ltda.	Rio de Janeiro	Mercadinho Opção do Jardim América Ltda.
Belford Roxo	Mercado Torre de Belford Roxo ltda.	Rio de Janeiro	Mercadinho Zona Oeste Ltda
Belford Roxo	Mercado União de Nova Esperança ltda.	Rio de Janeiro	Mercado Bete Zur Ltda
Belford Roxo	Mercado Universo de Belford Roxo ltda.	Rio de Janeiro	Mercado Braga Jardim Bangu Ltda.
Belford Roxo	Mercado Zona Norte de Belford Roxo ltda.	Rio de Janeiro	Mercado Central do Magarca Ltda.
Belford Roxo	Mercearia 15 de Janeiro ltda	Rio de Janeiro	Mercado Deodoro da Vila Militar Ltda.
Belford Roxo	Mercearia União de Nova Aurora ltda.	Rio de Janeiro	Mercado Flor da Fazenda Botafogo Ltda.
Belford Roxo	Multimarket de Nova Aurora Mercearia ltda.	Rio de Janeiro	Mercado Gardênia Azul da Zona Norte Ltda.
Magé	Cornélia Claudia Henrichs Braga	Rio de Janeiro	Mercado Legal de Costa Barros Ltda.
Magé	M M de Fragoso Comestíveis Ltda.	Rio de Janeiro	Mercado M.J.J. Ltda.
Magé	Mercado LDR Ltda	Rio de Janeiro	Mercado Master Rio de Campo Grande Ltda.
Magé	O Rei Dos Barateiros Cereais	Rio de Janeiro	Mercado Mini Preço da Boiuna Ltda.
Belford Roxo	Casa de Cereais Rodrigues Campos ltda.	Rio de Janeiro	Mercado Novo Horizonte de Cavalcante Ltda.
Belford Roxo	Os Coutinho Mercearia	Rio de Janeiro	Mercado Novo Irajá Ltda
Belford Roxo	Rainha do Ipê Mercearia ltda.	Rio de Janeiro	Mercado Sacola Du Pre Ltda.
Belford Roxo	Cereais Carioca de São Vicente ltda.	Rio de Janeiro	Mercado São Lourenço de Guaratiba Ltda.
Belford Roxo	Mercadinho Vitória 163 ltda	Rio de Janeiro	Mercado Torre de Bonsucesso Ltda.
Belford Roxo	Mercado Canaã do Lote XV ltda.	Rio de Janeiro	Mercado Torre de Jacarepaguá Ltda.
Belford Roxo	Mercado Torre de Belford Roxo ltda.	Rio de Janeiro	Mercado Três Meninos Ltda
Belford Roxo	Mercado União de Nova Esperança ltda.	Rio de Janeiro	Mercado Trilegal Ltda
Belford Roxo	Mercado Universo de Belford Roxo ltda.	Rio de Janeiro	Mercado Uzano Ltda
Belford Roxo	Mercado Zona Norte de Belford Roxo ltda.	Rio de Janeiro	Mercado Verone Ltda
Belford Roxo	Mercearia 15 de Janeiro ltda	Rio de Janeiro	Mercado Vigilante Fortunato Ltda
Belford Roxo	Mercearia União de Nova Aurora ltda.	Rio de Janeiro	Mercearia e Bar Conjunto Marcílio Dias
Belford Roxo	Multimarket de Nova Aurora Mercearia ltda	Rio de Janeiro	Mercearia Flores do Campinho Ltda
Magé	Cornélia Claudia Henrichs Braga	Rio de Janeiro	Mercearia Jollei Ltda

Magé	M M de Fragoso Comestíveis Ltda	Rio de Janeiro	Mercearia Julick Ltda
Magé	Mercado LDR Ltda	Rio de Janeiro	Mercearia Ouverney Ltda
Magé	O Rei Dos Barateiros Cereais	Rio de Janeiro	Mercearia Pera Aí Ltda
Magé	Rainha de Fragoso Mercearia Ltda	Rio de Janeiro	Mercearia Popular do Vidigal Ltda
Nilópolis	Mercado Fátima de Nilópolis Ltda	Rio de Janeiro	Mercearia Rafinanda Ltda
Nilópolis	Supermercados Feira Nova Ltda	Rio de Janeiro	Mercearia Roux Perez Ltda
Niterói	Auto Serviço Jotage Comestíveis	Rio de Janeiro	Mercearia Sacola Cheia de Santa Cruz Ltda
Niterói	Ávila & Castro Comestíveis Ltda	Rio de Janeiro	Mercearia Santa Rita do Correia Ltda
Niterói	Bar, Mercearia e Açougue Maravista Ltda	Rio de Janeiro	Mercearia São Mateus de Guaratiba Ltda
Niterói	Comércio de Gêneros Alimentícios Garritano Ltda	Rio de Janeiro	Mercearias Três Guris Ltda
Niterói	Flash Auto Serviço Ltda	Rio de Janeiro	Mini Mercado Realeza do Tinguí Ltda
Niterói	Pomar Jardim Icaraí Comércio Ltda	Rio de Janeiro	Minimax Tijuca Ltda
Niterói	R. Santos da silva Mercearia	Rio de Janeiro	Minimercado Leitão Rio Ltda
Niterói	Rio Tevere Comércio e Representações Ltda	Rio de Janeiro	Minimercado Vale da Rocha Ltda
Niterói	Supermercado Palácio do Fonseca Ltda	Rio de Janeiro	Multimix Comestíveis Ltda
Niterói	Supermercado Real de Itaipu Ltda	Rio de Janeiro	Nat Plus Supermercados Ltda
Niterói	Torriê Alimentos Ltda	Rio de Janeiro	Organizações Farinha Pura Ltda
Niterói	Tout Jours Alimentos Ltda	Rio de Janeiro	Rainha de Cordovil Minimercado Ltda
Nova Iguaçu	Casa de Cereais da Palhada Ltda	Rio de Janeiro	Rei Supermercados Ltda
Nova Iguaçu	Casa de Cereais União de Ouro Preto Ltda	Rio de Janeiro	Rigaas Comestíveis Ltda
Nova Iguaçu	Distrib. de Miudezas Atlas de Feira de Meriti ltda	Rio de Janeiro	Roncyrio Alimentos Ltda
Nova Iguaçu	Irmãs Lopes de Iguaçu Cereais Ltda	Rio de Janeiro	Super Rede Jardim Bangu Minimercado
Nova Iguaçu	Mini Mercado Compre c Nós Ltda	Rio de Janeiro	Supermercado 20 Ver - Bento Ribeiro Ltda
Nova Iguaçu	Mini Mercado Jomar de Ponto Chic Ltda	Rio de Janeiro	Supermercado Adamor Ltda
Nova Iguaçu	Organização Maringá Ltda	Rio de Janeiro	Supermercado Amor da Zona Norte Ltda
Nova Iguaçu	RJC de Comendador Mercearia Ltda	Rio de Janeiro	Supermercado e Padaria Palácio do Catete Ltda
Nova Iguaçu	Sanoj Rio 2005 Comércio de Cereais Ltda	Rio de Janeiro	Supermercado Montreal S/A
Nova Iguaçu	Supermercados Alto da Posse Ltda	Rio de Janeiro	Supermercado News Premium Comércio Ltda
Nova Iguaçu	Supermercados Novo Mundo Ltda	Rio de Janeiro	Supermercado Premium Vila Isabel Ltda
Nova Iguaçu	Supermercados Vianense Ltda	Rio de Janeiro	Supermercados Mundial Ltda
Paracambi	Mercearia Século XX de Paracambi Ltda	Rio de Janeiro	Supermercados Real de Éden Ltda
Paracambi	Organização Irmãos Medeiros e Guimarães	Rio de Janeiro	Supermercados Zona Sul Ltda
Paracambi	Supermercado Berg e Berg Ltda	Rio de Janeiro	Supremais Ltda

Queimados	Casa do Sabão de Queimados Ltda	Rio de Janeiro	Wal Mart Brasil Ltda
Nova Iguaçu	Casa de Cereais da Palhada Ltda	Rio de Janeiro	Supermercado Amor da Zona Norte Ltda
Nova Iguaçu	Casa de Cereais União de Ouro Preto Ltda	Rio de Janeiro	Supermercado e Padaria Palácio do Catete Ltda
Nova Iguaçu	Distrib. de Miudezas Atlas de Feira de Meriti ltda	Rio de Janeiro	Supermercado Montreal S/A
Nova Iguaçu	Irmãs Lopes de Iguaçu Cereais Ltda	Rio de Janeiro	Supermercado News Premium Comércio Ltda
Nova Iguaçu	Mini Mercado Compre Com Nós Ltda	Rio de Janeiro	Supermercado Premium Vila Isabel Ltda
Nova Iguaçu	Mini Mercado Jomar de Ponto Chic Ltda	Rio de Janeiro	Supermercados Mundial Ltda
Rio de Janeiro	Açougue e merc. N. Sra aparecida de brasília ltda	São Gonçalo	Armazém Preferido de Santa Izabel Ltda
Rio de Janeiro	Açougue e Mercearia Vale dos Reis Ltda	São Gonçalo	Cereais Clâ Goulart Ltda
Rio de Janeiro	Cris Mar Mercado Ltda	São Gonçalo	Cereais Nossa Senhora Lazalete Ltda
Rio de Janeiro	F G Comércio e Distribuição Ltda	São Gonçalo	Comercial de Alimentos Ragde Ltda
Rio de Janeiro	Germans distr. de comestíveis ltda	São Gonçalo	Distribuidora S. J. Produtos de limpeza ltda
Rio de Janeiro	Impacto Supermercados Ltda	São Gonçalo	Economax Generos Alimentícios Ltda
Rio de Janeiro	Bar e Mercearia Lessa Ltda	São Gonçalo	G M a P Supermercados Ltda Império da Banha Auto Serviço Ltda
Rio de Janeiro	Braga e Braga Ltda	São Gonçalo	José a D Marques Mercadinho Ltda
Rio de Janeiro	C a Bazar e Mercearia Ltda	São Gonçalo	Mendes de Itaúna Comércio de Alimentos Ltda
Rio de Janeiro	Carrefour Comércio e Indústria S/A	São Gonçalo	Mercadinho Uno Ltda
Rio de Janeiro	Casas Guanabara de Comestíveis Ltda	São Gonçalo	Nova 396 Mercearia Ltda
Rio de Janeiro	Charlevan Distribuidora Ltda	São Gonçalo	Organizações Mendes Ltda
Rio de Janeiro	Anchieta Multimercado Ltda	São Gonçalo	Ponto dos Irmãos Unidos 462 Alimentos Ltda
Rio de Janeiro	Mercadão Pro-Lar do Campinho Ltda	São Gonçalo	Ponto dos Legumes e Frutas Ltda
Rio de Janeiro	Mercadinho 2001 de Frios e Comestíveis Ltda	São Gonçalo	Publix Gêneros Alimentícios Ltda
Rio de Janeiro	Mercadinho Aleluia de Vila Joaniza Ltda	São Gonçalo	Supermercado Aires Ltda
Rio de Janeiro	Mercadinho C&M Faltz Ltda	São Gonçalo	Supermercado Coelho Ltda
Rio de Janeiro	Mercadinho Kirapuã Ltda	São Gonçalo	Supermercado Pepão Ltda
São Gonçalo	Supermercado Guerreiro 13 Ltda	São Gonçalo	Supermercado Galo Branco Ltda

ANEXO V

Lista das Redes Supermercadistas

Rede	No. de Empresas	No. de Lojas	Telefone	Endereço
Amigos	20	25	(21) 2651-5303	Rede-amigos@ig.com.br
Carioca	64	64	(21)2426-0928 2427-9148	Estr. Edgard Werneck, 1520 Cidade de Deus – Rio de Janeiro -RJ diretoria@cariocanet.com.br amancio@cariocanet.com.br
Compre mais			(21)3406-6891	compremais@click21.com.br
Ki-barato	28	31	(21)3652-3289	Rua Nunes Alves, 13/sala307 Centro – Duque de Caxias redekibarato@bol.com.br
Líder			(21)3108-9420	
Multimarket	42	100	(21) 3216-3600	Rua da Farinha, 305 Mercado São Sebastião – Penha redemarj@terra.com.br
Nossa Rede	30	30	(21)2584-1060	Rua do Arroz, 67 Mercado São Sebastião – Penha nossaredesupermercado@yahoo.com.br
Nota 10	16	17	(21)2601-6777 2608-0037	redenota10@globo.com carloscmj@globo.com
Nova Rede	25	25	(21)3889-3928 3889-3929	Rua do Milho, 108 Mercado São Sebastião – Penha novarede@novarede-rj.com.br
Redeconomia	16	89	(21)	Rua Cevada, 126 Mercado São Sebastião – Penha redeconomia@redeconomia.com.br diretoria@redeconomia.com.br
Princesa			(21)3889-2100	Rua do Milho, 17 Mercado São Sebastião – Penha

ANEXO VI

Lista dos restaurantes especializados em Frutos-do-mar do Grande Rio

RESTAURANTE	ENDEREÇO / TELEFONE	RESTAURANTE	ENDEREÇO / TELEFONE
Belle Ville Bar e Restaurante	Av Quintino Bocaiúva, 725 Niterói - RJ	Toca da Traíra	Tel: (21) 2433-1081
	Tel: (21) 2710-4141		Av Sernambetiba, 8000 Barra da Tijuca - Rio de Janeiro - RJ
Berbigão	Av Carlos Ermelindo Marins, 1275 Niterói - RJ	Restaurante Azul Marinho	Tel: (21) 2513-5014
	Tel: (21) 2714-4555		R Francisco Bhering, s/n Copacabana - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 22080-040
Bom Peixe	Rua Visc Do Rio Branco, 55 lj 201 Niterói - RJ	Bar do Beto	Tel: (21) 2523-1443
	Tel: (21) 2722-3520		R Farme Amoêdo, 51 Ipanema - Rio de Janeiro - RJ
Caneco Gelado do Mário	Rua Visc Uruguai, 288 lj 5 Niterói - RJ	Marius Carnes	Tel: (21) 2104-9009
	Tel: (21) 2620-6787		Av Atlântica, 290 Rio de Janeiro - RJ
Casa do Carangueijo	Av Quintino Bocaiúva, 737 Niterói - RJ	Tasca do Edgar	Tel: (21) 2225-0068
	Tel: (21) 2610-0734		R Alice, 34 Laranjeiras - Rio de Janeiro - RJ
Celina'S	Est Gal Eurico Gaspar Dutra, 76 Niterói - RJ	Bar Peixe e Cia	Tel: (21) 3970-2480
			R André Cavalcante, 16 Lj a Rio de Janeiro - RJ
Chalé Canoa	Av Alm Tamandaré, 288 Niterói - RJ	Bar Veloso	Tel: (21) 2274-9966
	Tel: (21) 2619-3581		R Aristides Espínola, 44 Leblon - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 22440-050
Decolores	Lad Da Maria Dores, 40 Niterói - RJ	Atlântico	Tel: (21) 2513-2485
	Tel: (21) 2722-0252		Av Atlântica, 3880 Copacabana - Rio de Janeiro - RJ
G44	Est Francisco Cruz Nunes, 6781 Niterói - RJ	Bira Restaurante	Tel: (21) 2410-8304
	Tel: (21) 2709-461		Etr da Vendinha, 68 a Barra de Guaratiba - Rio de Janeiro - RJ
Grace Restaurante	Rua 15 Novembro, 8 pa 2 lj 238 Niterói - RJ	4 Estações	Tel: (21) 2493-4444
	Tel: (21) 2620-3703		Ilha da Coroa, 20 Barra da Tijuca - Rio de Janeiro - RJ
Gruta de Santo Antônio	Rua Silva Jardim, 148 Niterói - RJ	Barreado	Tel: (21) 2442-2023
	Tel: (21) 2621-5701		Est Bandeirantes, 21363 Rio de Janeiro - RJ
Império do Bacalhau	Rua Visc Do Rio Branco, 107 Niterói - RJ	Café e Restaurante Gracioso	Tel: (21) 2263-5028
	Tel: (21) 2717-6171		R Sacadura Cabral, 97 Saúde - Rio de Janeiro - RJ
Jambeiro	Rua Pres Domiciano, 131Niterói - RJ	Tia Palmira	Tel: (21) 2410-8169
	Tel: (21) 2717-7393		R Caminho de Souza, 18 Barra de Guaratiba - Rio de Janeiro - RJ
Nices Restaurante	Av Alm Tamandaré, 1773Niterói - RJ	o Caranguejo	Tel: (21) 2235-1249

	Tel: (21) 2619-4997		R Barata Ribeiro, 771 Copacabana - Rio de Janeiro - RJ
Olimpo	Av Quintino Bocaiúva, s/n Niterói – RJ	Restaurante Gabbiano	Tel: (21) 3153-5529
	Tel: (21) 2711-0554		Av Américas, 3255 Loja 142 Rio de Janeiro - RJ - CEP: 22631-002
Palludo Gourmet	Rua Mariz E Barros, 263 Niterói - RJ	Baby Beef - Barra	Tel: (21) 2494-5929
	Tel: (21) 2610-0543		Av Américas, 1510 Lj 500 Rio de Janeiro - RJ
Palludo Gourmet	Av Quintino Bocaiúva, 251Niterói - RJ	Adega do Juca	Tel: (21) 2285-7011
	Tel: (21) 2715-3200		Rua Gago Coutinho, 37 lj B Rio de Janeiro - RJ
Quiosque R2	Av Quintino Bocaiúva, 2 Niterói - RJ	Adega Tudo do Mar	Tel: (21) 2450-4411
	Tel: (21) 2710-7098		Rua Gal Savaget, 67 Rio de Janeiro – RJ
Rafamar	Rua Visc Do Rio Branco, 55 sl 204Niterói - RJ	Adegão Português	Tel: (21) 2580-8689
	Tel: (21) 2621-8563		Cpo S Cristóvão, 212 A Rio de Janeiro - RJ
Rei da Picanha	Av Alm Tamandaré, s/n Niterói - RJ	Adegão Português Barra	Tel: (21) 2431-2958
	Tel: (21) 2619-3861		Av Américas, 7777 lj 337 Rio de Janeiro - RJ
Restaurante Monteiro	Rua Conceição, 55 Niterói - RJ	Alfaia	Tel: (21) 2236-1222
	Tel: (21) 2717-2251		Rua Inhanga, 30 B Rio de Janeiro - RJ
Restaurante Tibau	Av Pescadores, 1 Niterói - RJ	Atlântico	Tel: (21) 2513-2485
	Tel: (21) 3701-8323		Av Atlântica, 3880 Rio de Janeiro - RJ
Restaurante Veranda	Av Alm Tamandaré, 2205Niterói - RJ	Azumi	Tel: (21) 2541-4294
	Tel: (21) 2619-2178		Rua Min Viveiros Castro, 127 lj A Rio de Janeiro - RJ
Seu Antônio - 6584	Rua Ten Av Carneiro Filho, s/n Niterói - RJ	Baby Beef-Barra	Tel: (21) 2494-5929
	Tel: (21) 2619		Av Américas, 1510 lj 500 Rio de Janeiro – RJ
Varandas de Jurujuba	Av Carlos Ermelindo Marins, 75 Niterói - RJ	Bahiana Buffet Nutriquente	Tel: (21) 2576-8059
	Tel: (21) 2611-5585		Rua S Francisco, 220 Rio de Janeiro - RJ
Bangalô	Tel: (21) 2493-0313	Bangalô	Tel: (21) 2493-0313
	Av Sernambetiba, 1976 LJB C Rio de Janeiro - RJ		Av Sernambetiba, 1976 LJB C Rio de Janeiro - RJ
Bar do Beto	Tel: (21) 2523-1443	Bar e Restaurante Pit Pit Frutos do Mar	Tel: (21) 2415-6670
	Rua Farme Amoêdo, 51 Rio de Janeiro - RJ		Est Monteiro, 116 lj D Rio de Janeiro - RJ
Bar do Zé	Tel: (21) 2517-3586	Bar e Restaurante Ponto das Ilhas	Tel: (21) 3416-2563
	Rua Carmo, 38 A Rio de Janeiro - RJ		Av Grande Canal, 52 Rio de Janeiro – RJ
Bar e Lanchonete Poço das Pedras	Tel: (21) 3156-0750	Bar e Restaurante Rancho das Morangas	Tel: (21) 2435-1131
	Est Do Roberto Burle Max, 816 Rio de Janeiro - RJ		Est Catonho, 1520 Rio de Janeiro - RJ
Bar e Restaurante do Manolo	Tel: (21) 2551-8398	Bar e Restaurante Tubarão Guaratiba	Tel: (21) 2410-8011
	Rua Marq Olinda, 87 A Rio de Janeiro - RJ		Est Do Roberto Burle Max, 9907 Rio de Janeiro - RJ
Bar e	Tel: (21) 2233-7648	Bar e	Tel: (21) 2295-8744

Restaurante Faria	Rua Teófilo Otoni, 121 Rio de Janeiro - RJ	Restaurante Urca	Rua Cândido Gaffree, 205 Rio de Janeiro - RJ
Bar e Restaurante Imperator	Tel: (21) 2287-3854 Av Atlântica, 4206 lj 3 B Rio de Janeiro - RJ	Bar Marisqueira Leblon	Tel: (21) 2512-3114 Rua Dias Ferreira, 420 Rio de Janeiro – RJ
Bangalô	Tel: (21) 2493-0313 Av Sernambetiba, 1976 LJB C Rio de Janeiro - RJ	Bar Pigalle	Tel: (21) 2247-2438
Bar do Beto	Tel: (21) 2523-1443		Av Atlântica, 4206 A Rio de Janeiro - RJ
Barreado	Tel: (21) 2442-2023 Est Bandeirantes, 21363 Rio de Janeiro - RJ	Beco do Carmo	Tel: (21) 2508-9400 Rua Carmo, 55 an 2 Rio de Janeiro - RJ
Candido's	Tel: (21) 2417-2674 Rua Barros Alarcao, 352 lj Rio de Janeiro - RJ	Belmonte	Tel: (21) 2267-9909 Rua Teixeira Melo, 53 B Rio de Janeiro - RJ
Casa da Dirce	Tel: (21) 3426-6313 Rua Gal Paulo Oliveira, 3 CAFRENT Rio de Janeiro - RJ	Botequim Paraiso	Tel: (21) 2539-9444 Rua Real Grandeza, 167 Rio de Janeiro - RJ
Casa do Bacalhau	Tel: (21) 3822-8200 Rua Dias Cruz, 426 Rio de Janeiro – RJ	Britânia Rio Lanches	Tel: (21) 2575-9277 Rua Des Izidro, 10 lj B Rio de Janeiro - RJ
Cervantes	Tel: (21) 2421-3530 Av Ayrton Senna, 3000 lj 2068 Rio de Janeiro - RJ	Café e Restaurante Gracioso	Tel: (21) 2263-5028 Rua Sacadura Cabral, 97 Rio de Janeiro - RJ
Chopperia Velha Raposa	Tel: (21) 3393-2150 Est Gov Chagas Freitas, 170 BLC CB1 Rio de Janeiro - RJ	Guimas	Tel: (21) 2259-2604 Rua Gal Garzon, 22 SL605 Rio de Janeiro - RJ
Churrascaria Palace	Tel: (21) 2541-5898 Rua Rodolfo Dantas, 16 B Rio de Janeiro - RJ	Havana Café	Tel: (21) 2267-7833 Av Atlântica, 3288 lj A Rio de Janeiro - RJ
Churrascaria Pampa Grill	Tel: (21) 3325-0861 Av Américas, 5150 lj 36 Rio de Janeiro - RJ	João de Barro	Tel: (21) 2283-1261 Rua Visc Inhaúma, 113 LJ Rio de Janeiro - RJ
Cia do Camarão	Tel: (21) 3329-7564 Av Ayrton Senna, 1791 B ZZB BX19 Rio de Janeiro - RJ	JW Marriott Hotel Rio de Janeiro	Tel: (21) 2545-6586 Av Atlântica, 2600 pi 1 Rio de Janeiro - RJ
Cidade do Porto	Tel: (21) 2580-9037 Cpo S Cristóvão, 254 Rio de Janeiro - RJ	Kaçuá	Tel: (21) 2490-2607 Rua Sen Ruy Carneiro, 220 Rio de Janeiro - RJ
Deck Beer Bar e Restaurante	Tel: (21) 2256-3889 Av Atlântica, 2316 lj A Rio de Janeiro - RJ	La Plancha	Tel: (21) 2274-6341 Rua Paul Redfern, 44 Rio de Janeiro - RJ
Don Camillo	Tel: (21) 2549-9958 Av Atlântica, 3056 A Rio de Janeiro - RJ	La Plancha	Tel: (21) 3325-3383 Av Ayrton Senna, 1791 Rio de Janeiro - RJ
Empório do Camarão	Tel: (21) 2583-1053 Av Pst Martin Luther King Jr, 126 LJ1601 Rio de Janeiro - RJ	Laguna	Tel: (21) 8119-5195 Av Armando Lombardi, 350 A Rio de Janeiro - RJ
Empório do Camarão	Tel: (21) 2431-9742 Av Américas, 4666 M lj 106 Rio de Janeiro - RJ	Laguna	Tel: (21) 2495-1229 Ilh Gigoia, 46 Rio de Janeiro - RJ

Empório do Camarão	Tel: (21) 3419-5609	Málaga	Tel: (21) 2233-3515
	Av Américas, 500 bl 117 lj 213 Rio de Janeiro - RJ		Rua Miguel Couto, 121 Rio de Janeiro - RJ
Espuma na Pressão	Tel: (21) 2255-5272	Mangue Seco Lavradio	Tel: (21) 3852-1947
	Av Atlântica, 2334 lj B Rio de Janeiro - RJ		Rua Do Lavradio, 23 Rio de Janeiro - RJ
Esquina do Peixe	Tel: (21) 2471-2523	Mare di Mare	Tel: (21) 3325-1003
	Rua Sto Agripino, 64 LJB Rio de Janeiro - RJ		Av Ayrton Senna, 1791 J lj I Rio de Janeiro - RJ
Evandro's	Tel: (21) 2501-7773	Margutta	
	Rua Cachambi, 315 lj 1ª Rio de Janeiro - RJ		Av Graça Aranha, 1 2º Na Rio de Janeiro - RJ
Fazenda do Camarão	Tel: (21) 2541-8632	Margutta	Tel: (21) 2511-0878
	Av Portugal, 986 lj D Rio de Janeiro - RJ		Av Henrique Dumont, 62 Rio de Janeiro - RJ
Fazenda do Camarão	Tel: (21) 3388-8632	Mariu's Crustáceos	Tel: (21) 2104-9002
	Av Américas, 5001 Rio de Janeiro - RJ		Av Atlântica, 290 Lj A Rio de Janeiro - RJ
Fellini	Tel: (21) 2511-3600	Mercado do Peixe	Tel: (21) 2493-3922
	Rua Gal Urquiza, 104 Rio de Janeiro - RJ		Est Barra Tijuca, 1636 bl A lj A Rio de Janeiro - RJ
Galeria Gourmet-Shopping Downtown	Tel: (21) 3389-8989	Mio Ristorante	Tel: (21) 2521-2648
	Est Galeão, 285 Rio de Janeiro - RJ		Rua Farme Amoêdo, 52 Rio de Janeiro - RJ
Garota da Urca	Tel: (21) 2541-5040	Mirante da Prainha	Tel: (21) 9964-1220
	Av João Luís Alves, 56 B Rio de Janeiro - RJ		Av Estado Guanabara, 689 Rio de Janeiro - RJ
Gibraltar	Tel: (21) 2483-6275	Mondego	Tel: (21) 2255-5160
	Av Nuta James, 65 lj K Rio de Janeiro - RJ		Av Atlântica, 2946 A Rio de Janeiro - RJ
Rei do Bacalhau	Tel: (21) 2466-2833	O Caranguejo	Tel: (21) 2235-1249
	Pr Bica, 263 Rio de Janeiro - RJ		Rua Barata Ribeiro, 771 Rio de Janeiro - RJ
Rei do Bacalhau	Tel: (21) 2596-5988	O Lagostão	Tel: (21) 2288-9864
	Rua Guilhermina, 596 Rio de Janeiro - RJ		Rua Artistas, 21 Rio de Janeiro - RJ
Rei do Bacalhau do Encantado	Tel: (21) 3899-5285	O Rei dos Frangos Marítimos Bar	Tel: (21) 2233-6119
	Rua Guilhermina, 596 Rio de Janeiro - RJ		Rua Miguel Couto, 139 A Rio de Janeiro - RJ
Restaurante Albamar	Tel: (21) 2240-8378 mais telefones	Ocean Delight	Tel: (21) 2431-9484
	Pc Mal Âncora, 184 Rio de Janeiro - RJ		
Restaurante Amendoeira	Tel: (21) 2417-1360	Restaurante Caçarola	Tel: (21) 2252-7339
	Rua Barros Alarcao, 1015 Rio de Janeiro - RJ		Rua Rosário, 152 Rio de Janeiro - RJ
Restaurante Canto Alegre	Tel: (21) 2492-1823	Restaurante Garota de Copacabana	Tel: (21) 2521-4705
	Pc Des Araújo Jorge, 89 Rio de Janeiro - RJ		Av Atlântica, 3744 Rio de Janeiro - RJ
Restaurante	Tel: (21) 3383-8560	Restaurante	Tel: (21) 2410-5368

Capitania dos Copos		Garoupão de Guaratiba	
	Pr Tubiacanga, 24 Rio de Janeiro - RJ		Est Velha Barra, 2020 Rio de Janeiro - RJ
Restaurante e Bar Transa	Tel: (21) 2548-1341	Restaurante La Maison	Tel: (21) 2256-2581
	Av Atlântica, 3092 lj Rio de Janeiro - RJ		Av Atlântica, 2634 Rio de Janeiro - RJ
Restaurante Nomangue	Tel: (21) 3416-8821	Restaurante La Violetera	Tel: (21) 2494-0713
	Est Cel Pedro Correia, 122 LJA Rio de Janeiro - RJ		Pc Des Araújo Jorge, 16 Rio de Janeiro - RJ
Restaurante Panelada	Tel: (21) 2410-1918	Restaurante Marius	Tel: (21) 2543-1097
	Est Do Roberto Burle Max, 2117 Rio de Janeiro – RJ		Av Atlântica, 290 LJA Rio de Janeiro - RJ
Restaurante Pedra Noventa	Tel: (21) 2417-2246	Restaurante Mônaco	Tel: (21) 2521-0195
	Rua Barros Alarcao, 555 Rio de Janeiro - RJ		Rua Miguel Lemos, 18 lj C Rio de Janeiro - RJ
Restaurante Peixe Vivo	Tel: (21) 2255-9225	Restaurante Point de Grumari	Tel: (21) 2410-1434
	Rua Tonelero, 76 Rio de Janeiro - RJ		Est Grumari, 710 Rio de Janeiro - RJ
Restaurante Quinta	Tel: (21) 2428-1396	Restaurante Real Astoria	Tel: (21) 2244-6239
	Rua Luciano Gallet, 150 Rio de Janeiro - RJ		Av Nestor Moreira, 11 Rio de Janeiro - RJ
Restaurante Rian	Tel: (21) 2255-3751	Restaurante Sentaí	Tel: (21) 2233-8358
	Rua Sta Clara, 8 A Rio de Janeiro - RJ		Rua Br São Félix, 75 Rio de Janeiro - RJ
Restaurante Siri da Freguesia	Tel: (21) 2447-9598	Restaurante Siri Patola	Tel: (21) 2464-5031
	Est Jacarepaguá, 7020 LJB/C Rio de Janeiro - RJ		Rua Cândido Benício, 425 Rio de Janeiro - RJ
Restaurante Sol e Mar	Tel: (21) 2543-1797	Restaurante Toca da Traíra	Tel: (21) 2433-1688
	Av Nestor Moreira, 11 Rio de Janeiro - RJ		Av Sernambetiba, 8000 Barra da Tijuca - Rio de Janeiro - RJ
Restaurante Toca do Tatu	Tel: (21) 3317-4561	Restaurante Tropicana	Tel: (21) 2410-1515
	Av Nelson Moura Brasil Amaral, 399 Rio de Janeiro - RJ		Est Do Roberto Burle Max, 130 Rio de Janeiro - RJ
Restaurante Via Farme	Tel: (21) 2513-4358	Restaurante Via Farme	Tel: (21) 2208-9892
	Rua Farme Amoêdo, 47 Rio de Janeiro - RJ		Av Eng Otacílio Negrão Lima, 175 AP504 Rio de Janeiro - RJ
Restaurante Vice Rey	Tel: (21) 2493-5560	Rio Minho	Tel: (21) 2509-2338
	Av Mons Ascaneo, 535 Rio de Janeiro - RJ		Rua Ouvidor, 10 Rio de Janeiro - RJ
Rio Othon Palace	Tel: (21) 2106-1500	Satyricon	Tel: (21) 2521-0627
	Av Atlântica, 3264 Rio de Janeiro - RJ		Rua Br Torre, 192 Rio de Janeiro - RJ
Sabor e Aconchego Tia Naná	Tel: (21) 2410-0039	Siri	Tel: (21) 2208-6165
	Est Do Roberto Burle Max, 5921 LJ Rio de Janeiro - RJ		Rua Artistas, 2 Rio de Janeiro - RJ
Salete	Tel: (21) 2264-5163	Siri do Galeão	Tel: (21) 2462-1962
	Rua Afonso Pena, 189 Rio de Janeiro – RJ		Pr Galeão, 1 lj Rio de Janeiro - RJ
Siri Mole & Cia	Tel: (21) 2233-0107	Siri Mole Praia	Tel: (21) 3684-6671

	Av Rio Branco, 1 Rio de Janeiro - RJ		Av Atlântica, s/n 32 Rio de Janeiro - RJ
Skinna Frutos do Mar	Tel: (21) 2493-2300	Skunna	Tel: (21) 2428-1213
	Av Armando Lombardi, 205 lj 106 /107 Rio de Janeiro - RJ		Est Bandeirantes, 23363 Rio de Janeiro - RJ
Sondas da Barra	Tel: (21) 3156-0693	Sobrenatural Restaurante	Tel: (21) 2224-1003
	Est Do Roberto Burle Max, 4823 Rio de Janeiro - RJ		Rua Alm Alexandrino, 432 Rio de Janeiro - RJ
Tasca do Edgar	Tel: (21) 2558-5582	Tia Penha	Tel: (21) 2410-1425
	Rua Mário Portela, 16 ARio de Janeiro – RJ		Est Do Roberto Burle Max, 10815 Rio de Janeiro - RJ
Tia Palmira	Tel: (21) 2410-8169	Tino's das Américas	Tel: (21) 2410-1409
	Cam Souza, 18 Rio de Janeiro - RJ		Av Américas, 28.777 Rio de Janeiro - RJ
Tratoria do Peixe	Tel: (21) 2417-8025	Toca da Traíra	Tel: (21) 2433-1081
	Rua Dr Gama Rosa, 286 Rio de Janeiro - RJ		Av Sernambetiba, 8000 lj E Rio de Janeiro – RJ
Turino	Tel: (21) 2491-6462	Umas e Ostras	Tel: (21) 2568-7128
	Av Armando Lombardi, 350 Rio de Janeiro - RJ		Rua Br Mesquita, 235 sb Rio de Janeiro - RJ
Wasabi	Tel: (21) 2491-2920	Vivenda do Camarão	Tel: (21) 2542-3250
	Av Armando Lombardi, 350 Rio de Janeiro - RJ		Rua Lauro Müller, 116 Rio de Janeiro - RJ

ANEXO VII

Contatos importantes para o mercado de pescado do Grande Rio

CONTATOS IMPORTANTES PARA O MERCADO DA PESCA

Ministério da Pesca e da Aquicultura

Coordenação Geral de Comercialização
Francisco Abraão de Oliveira Neto
Email: abraao.oliveira@mpa.gov.br

Superintendente do Estado do Rio de Janeiro
Sr. Jayme Tavares Filho
Telefones: (21) 2213-3321/ 2291-4141 r.1901 ou 1904

Abras – Associação Brasileira de Supermercados

Contato: Marcos Manéa - Gerente Fundação ABRAS
Tel:11 3838 4532 / Cel: 11 8161 9975
Skype: marcosmanea / Email: marcosmanea@abras.com.br / www.abras.com.br

Abrasel – Associação de bares e Restaurantes

Presidente/RJ: Rodrigo Guedes Sauma Aquim.
Telefones: (21) 2292 9732 e 2220 4108
http://www.abraselrj.com.br/associados

Frescatto

Contato: André Gonzalez | Analista de Comunicação Integrada
Tel.: + 55 21 3206.5050
Cel.: + 55 21 9969.2616
Fax: + **55 21 3206.5033**
Website: http://www.fsb.com.br

Grupo Pão de Açucar

Meg C Felippe
Comercial Desenvolvimento & Formação Técnica
Tel: 11-3886-9646 Cel: 9374-9862
meg.felippe@grupopaodeacucar.com.br

Associação Livres Maricultores de Jurujuba

Avenida Carlos Ermelindo Marins nº 294 – Jurujuba / Niteroi
Contato: Sr. Mizael
Tel: 2610-2599

SAPERJ - Sindicato dos Armadores de pesca do Estado do Rio de Janeiro

Rua Eng Fábio Goulart, s/n fd
Ilha Conceição - Niterói - RJ - CEP: 24050-090
Tel: 2621-8731
Contato: Alexandre (presidente), Edneia (secretaria)

Apaerj - Associação dos Pregoeiros de Pescados e Afins – Ceasa, Iraja

Endereco: AV BRASIL, 19001, Iraja/Rio de Janeiro
Tel: 2471-6284
Contato: Franco

Pepsico Quaker

Pepsico do Brasil Ltda. Divisão Quaker
R. Verbo Divino,1661 10º Andar - Chácara Sto. Antônio - São Paulo - SP - CEP: 04719-002
Tel: (11) 5188-7000- Fax: (0) 5182-0862
www.pepsico.com.br

Gomes da Costa

GDC Alimentos S.A

R. São Tomé,86 9º e 10º andares - Vl. Olímpia - São Paulo - SP - CEP: 04551-080
Tel: (11) 5503-6800- Fax: (0) 5503-6854
www.gomesdacosta.com.br

gdc@gomesdacosta.com.br

Femepe S/A

Femepe Ind. e Com. de Pescados S/A

R. Orlando Ferreira,705 - Machados - Navegantes - SC - CEP: 88375-000
Tel: (47) 3342-9000- Fax: (47) 3342-9038
www.femepe.com.br femepe@femepe.com.br

Conservas Rubi

Conservas Rubi S/A

R. Cruzeiro do Sul,55 - Gradim - São Gonçalo - RJ - CEP: 24430-620
Tel: (21) 2606-8282- Fax: (0) 2605-6993
nao possuem home page comercial@conservasrubi.com.br

ANEXO VIII

Aspectos legais sobre o processamento e a venda de pescado fresco e industrializado no Rio de Janeiro

DECRETO Nº 38.757 DE 25 DE JANEIRO DE 2006. APROVA O REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 1º - Fica aprovado o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal do Estado do Rio de Janeiro, RIISPOA/RJ, que acompanha este Decreto.

Art. 30 - Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:
I - matadouros-frigoríficos de rãs e/ou répteis;
II - fábricas de conservas de pescado;
III - entrepostos de pescado.
§ 1º - Entende-se por "matadouro-frigorífico de rãs e/ou répteis", o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas para o abate e industrialização de rãs e/ou répteis, dispondo de frio industrial e, quando exigido, de equipamentos para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis (graxaria).
§ 2º - Entende-se por "fábrica de conservas de pescado", o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e à industrialização de pescado e, quando exigido, de aparelhagem apropriada para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis (graxaria).
§ 3º - Entende-se por "entreposto de pescado", o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio de pescado, podendo ter dependências para industrialização, neste caso, atendendo às exigências deste Regulamento para fábrica de conservas de pescado e, quando exigido, dispor de equipamentos para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis (graxaria).
Art. 39 - Tratando-se de estabelecimentos de pescado e derivados, devem atender ainda às seguintes condições:
I - nos estabelecimentos que possuam cais para atracação dos barcos pesqueiros:
a) possuir cobertura adequada nos locais reservados à descarga dos barcos;
b) dispor de instalações e equipamentos apropriados à operação de descarga dos barcos, de modo a acelerar sua realização, evitar a contaminação e o trato inadequado do pescado;
c) ter equipamentos adequados à higienização e sanitização dos barcos;
d) possuir vestiários e sanitários privativos para a tripulação dos barcos.
II - nos estabelecimentos que recebam, manipulem e comercializem pescado fresco e/ou se dediquem à sua industrialização, inclusive nos que abatam rãs e/ou répteis para consumo humano:
a) ter instalações para a produção e o armazenamento de gelo, podendo esta exigência, apenas no que tange à fabricação, ser dispensada em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária;
b) possuir equipamento apropriado à hipercloração da água de lavagem do pescado e de limpeza das instalações e utensílios (caixas, recipientes, grelhas e bandejas);
c) dispor de “pé-direito” mínimo de 04 (quatro) metros, de modo a permitir a instalação dos equipamentos em altura adequada à manipulação higiênica das carcaças;
d) ter dependências, instalações e equipamentos para a recepção, seleção, inspeção, industrialização e expedição do pescado, compatíveis com suas finalidades;
e) possuir separação física adequada entre as áreas de recebimento da matéria-prima e aquelas destinadas à manipulação e acondicionamento do produto final;
f) dispor de instalações e equipamentos apropriados à coleta e ao transporte dos resíduos de pescado para o exterior das áreas de manipulação de produtos comestíveis;
g) ter instalações e equipamentos para o aproveitamento 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 destes resíduos a estabelecimentos próprios para essa finalidade, sendo transportados em veículos adequados;
h) possuir câmara frigorífica de espera para o armazenamento do pescado fresco que não possa ser manipulado ou comercializado de imediato;
i) dispor, nos estabelecimentos que elaborem produtos congelados, de câmaras frigoríficas independentes para o congelamento e a estocagem do produto final;
j) ter, no caso de elaboração de produtos curados de pescado, câmaras frigoríficas em número e dimensões necessárias à sua estocagem, podendo, em casos especiais, ser dispensada esta exigência, permitindo-se o encaminhamento do pescado curado a estabelecimentos dotados de instalações frigoríficas
adequadas ao seu armazenamento;
l) possuir, no caso de elaboração de produtos curados de pescado, local adequado para o depósito de sal;
m) dispor de laboratório para controle da qualidade dos produtos, nos casos previstos na legislação.

TÍTULO VIII
INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PESCADO E DERIVADOS
CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 411 - As especificações sobre pescado e seus derivados no tocante às instalações, equipamentos, utensílios, higiene do ambiente, inspeção industrial e sanitária, além de outras que se fizerem necessárias, devem observar as disposições estabelecidas neste Regulamento, nas normas regulamentares e técnicas aplicáveis.

Art. 412 - A denominação genérica "pescado" compreende os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, répteis, quelônios e outros animais aquáticos, usados na alimentação humana.

Art. 413 - O pescado *in natura* pode ser fresco ou congelado.

§ 1º - Entende-se por "fresco", o pescado destinado ao consumo conservado pela ação do gelo ou por outros métodos de conservação que mantenham a temperatura entre -0,5º e 2ºC (meio grau Celsius negativo e dois graus Celsius).

§ 2º - Entende-se por "congelado", o pescado tratado por processo de congelamento, em temperatura não superior a -25ºC (vinte e cinco graus Celsius negativo).

Art. 414 - Depois de submetido ao congelamento, o pescado deve ser mantido em câmara frigorífica a -15ºC (quinze graus Celsius negativo) no seu centro térmico e, uma vez descongelado, deve ser mantido sob as mesmas condições recomendadas para o pescado fresco.

Art. 415 - À critério do órgão de inspeção estadual pode ser obrigatória a evisceração do pescado, qualquer que seja a sua forma de apresentação ao consumo.

Art. 416 - O transporte do pescado deve obedecer aos seguintes requisitos:

I - o pescado fresco deve ser transportado em veículo isotérmico, acondicionado em recipientes impermeáveis, lisos, de fácil lavagem e higienização, dotado de sistema adequado de drenagem para a água de fusão do gelo, o qual deve ser adicionado em quantidade suficiente para que mantenha a temperatura em torno de 0ºC (zero grau Celsius) no centro térmico do produto;

II - o pescado congelado deve ser transportado em veículo apropriado, dotado de instalações frigoríficas capazes de conservá-lo em temperatura não superior a -15ºC (quinze graus Celsius negativo) no centro térmico do produto.

Art. 417 - O pescado fresco, próprio para o consumo, deve apresentar as seguintes características sensoriais:

I - PEIXES:
a) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico;
b) olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas;
c) guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes, com odor natural, próprio e suave;
d) ventre roliço, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;
e) escamas brilhantes, bem aderentes à pele e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;
f) carne firme, consistência elástica, de cor própria à espécie;
g) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas e ânus fechado;
h) odor próprio.

II - CRUSTÁCEOS (camarão, lagosta, siri e caranguejo):
a) aspecto geral brilhante e úmido;
b) corpo em curvatura natural, rígido, artículos firmes e resistentes;
c) carapaça bem aderente ao corpo;
d) coloração própria à espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
e) olhos vivos, destacados;
f) odor próprio e suave;
g) as lagostas, siris e caranguejos devem ser expostos à venda vivos.

III - MOLUSCOS BIVALVOS (ostra, marisco, mexilhão e outros):
a) carne úmida, bem aderente à concha, aspecto esponjoso, cor cinzentaclara nas ostras e amarelada nos mexilhões;
b) odor característico;
c) devem ser expostos à venda vivos, com valvas fechadas, com retenção de água incolor e límpida nas conchas.

IV - MOLUSCOS UNIVALVOS (escargot e outros):
a) formato helicoidal com faixas produzidas na carne pela concha;
b) carne consistente de cor cinza claro ao cinza escuro com bordas pretas;
c) odor característico.

V - MOLUSCOS CEFALÓPODOS (polvo, lula e calamar):
a) pele lisa e úmida;
b) olhos vivos, salientes nas órbitas;
c) carne consistente e elástica;
d) ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie;
e) odor característico.

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

Art. 418 - As determinações físico-químicas para a caracterização do pescado fresco, respeitando-se as peculiaridades inerentes a cada espécie, são:
I - reação negativa de gás sulfídrico e de indol, com exceção dos crustáceos, nos quais o limite máximo de indol é de 04 (quatro) gramas por 100 (cem) gramas;
II - pH da carne externa inferior a 6,8 (seis e oito décimos) e da interna inferior a 6,5 (seis e cinco décimos) nos peixes;
III - bases voláteis totais inferiores a 30 (trinta) miligramas de nitrogênio (processo de difusão) em 100 (cem) gramas de carne;
IV - bases voláteis terciárias inferiores a 04 (quatro) miligramas de nitrogênio em 100 (cem) gramas de carne.
Art. 419 - O julgamento das condições sanitárias do pescado congelado deve ser realizado de acordo com as normas previstas para o pescado fresco, naquilo que lhe for aplicável.
Art. 420 - Considera-se impróprio para o consumo, devendo ser condenado e transformado em subprodutos não comestíveis, o pescado que apresente as seguintes características: aspecto repugnante, mutilado, traumatizado ou deformado; coloração, odor ou sabor anormais; lesões ou doenças infecciosas que possam prejudicar a saúde do consumidor; infecção muscular maciça por parasitas; tratado por antissépticos ou conservadores não aprovados pelo órgão competente; proveniente de águas contaminadas ou poluídas; procedente de pesca realizada em desacordo com a legislação vigente; recolhido já morto, salvo quando capturado em operações de pesca ou quando não se enquadrar nos limites físico-químicos ou microbiológicos fixados para o pescado fresco.

CAPÍTULO II
DERIVADOS DO PESCADO

Art. 421 - Entendem-se por "derivados do pescado", os produtos e subprodutos, comestíveis ou não, com ele elaborados no todo ou em parte.
Art. 422 - O pescado destinado à industrialização só pode ser utilizado na elaboração de produtos comestíveis depois de submetido à inspeção sanitária, assim como qualquer matéria-prima utilizada no processo.
§ 1º - O responsável pela inspeção deve verificar o estado das salmouras, massas, óleos e outros ingredientes empregados na fabricação de produtos do pescado, impedindo o uso dos que não estiverem em condições satisfatórias.
§ 2º - É obrigatória a lavagem do pescado antes do seu processamento, em água corrente hiperclorada, sob pressão, em equipamento adequado.
Art. 423 - Os produtos do pescado, de acordo com o processo de elaboração, compreendem os seguintes tipos principais: conserva, semiconserva, curado, embutido, empanado e polpa de pescado congelado (surimi).
Parágrafo único - É obrigatória a limpeza e evisceração do pescado utilizado na elaboração de produtos em conserva ou curados destinados à alimentação humana, qualquer que seja a sua forma de processamento.
Art. 424 - Entende-se por "pescado em conserva", o produto elaborado com pescado, envasado em recipiente hermético e submetido à esterilização industrial, compreendendo os seguintes tipos:
I - "Pescado ao natural" é o produto que tenha por líquido de cobertura salmoura fraca;
II - "Pescado em azeite ou em óleos comestíveis" é o produto que tenha por líquido de cobertura azeite de oliva ou óleo comestível;
III - "Pescado em escabeche" é o produto que tenha por líquido de cobertura principal o vinagre;
IV - "Pescado em vinho branco" é o produto que tenha por líquido de cobertura principal o vinho branco;
V - "Pescado em molho" é o produto que tenha por líquido de cobertura molho com base em meio aquoso ou gorduroso, devendo o ingrediente principal participar no mínimo de 30% (trinta por cento) da composição do molho;
VI - "Patê de pescado" ou "pasta de pescado" é o produto elaborado com pescado que, depois de cozido, sem pele, escamas, ossos ou espinhas, é reduzido à massa, condimentado e adicionado ou não de farináceos em até 10% (dez por cento) e de cloreto de sódio em até 18% (dezoito por cento);
VII - "Caldo de pescado" é o produto líquido obtido pelo cozimento do pescado, adicionado ou não de substâncias aromáticas, envasado e submetido à esterilização industrial;
VIII - "Sopa de pescado" é o caldo de pescado adicionado de vegetais ou massas;
IX - "Extrato de pescado" é o caldo de pescado concentrado, até a consistência pastosa;
X - "Geléia de pescado" é o caldo de pescado adicionado de gelatina comestível.
Parágrafo único - Consideram-se fraudadas, as conservas de pescado quando forem elaboradas com pescado diferente da espécie declarada no rótulo, contenham substâncias estranhas à sua composição ou apresentem substâncias em proporções diversas das estabelecidas neste Regulamento.
Art. 425 - Entende-se por "semiconserva de pescado", o produto obtido do pescado tratado pelo sal (cloreto de sódio), vinagre, açúcar, ácidos, condimentos ou qualquer combinação destes, acondicionado em recipiente hermético, não esterilizado pelo calor, conservado sob refrigeração, sem congelamento, compreendendo os seguintes tipos principais:
I - "Pescado anchovado" é a semiconserva de pescado obtida a partir da cura prolongada do pescado pelo sal (cloreto de sódio), com ou sem aditivos, substâncias aromáticas e vegetais, envasada em óleos comestíveis;

II - "Caviar" é a semiconserva de pescado obtida de ovas de esturjão (*Acipenser sturio*), com ou sem aditivos;
III - "Pescado em escabeche" é a semiconserva de pescado que tenha por líquido de cobertura principal o vinagre, com ou sem aditivos e substâncias aromáticas.
§ 1º As ovas de determinadas espécies de peixes, desde que processadas, podem ser destinadas à produção de caviar, seguido do nome da espécie utilizada;
§ 2º Além das propriedades sensoriais próprias, as ovas de pescado em conserva devem se enquadrar nas seguintes especificações: no máximo 10% (dez por cento) de cloreto de sódio, no máximo 0,05% (cinco centésimos por cento) de nitrogênio titulável pelo formol e reação negativa de gás sulfídrico livre.
Art. 426 - Entende-se por "pescado curado", o produto obtido do pescado tratado pelo sal (cloreto de sódio), com ou sem aditivos e submetido a processos especiais, compreendendo os seguintes tipos principais:
I - "Pescado salgado" é o produto obtido pelo tratamento do pescado através da salga a seco, por salmoura ou salga mista, podendo no seu preparo ser permitido o tratamento por mistura de sal ou salmoura, contendo açúcar, nitrito, nitrato de sódio e condimentos;
II - "Pescado prensado" é o produto obtido pela prensagem do pescado curado pelo sal, com no máximo 45% (quarenta e cinco por cento) de umidade e 8% (oito por cento) de gordura; caso ultrapasse estes limites, o produto deve ser dessecado ou defumado;
III - "Pescado dessecado" é o produto obtido pela dessecação natural ou artificial do pescado, com no máximo 35% (trinta e cinco por cento) de umidade; caso ultrapasse este limite, o produto deve ser defumado, compreendendo os seguintes tipos:
a) "Pescado salgado-seco" é o produto obtido pela dessecação do pescado tratado previamente pelo sal, não devendo 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;
b) "Pescado seco" é o produto obtido pela dessecação do pescado, não devendo conter mais de 12% (doze por cento) de umidade e 5,5% (cinco e meio por cento) de resíduo mineral fixo;
c) "Pescado desidratado" é o produto obtido pela dessecação profunda do pescado, não devendo conter mais de 5% (cinco por cento) de umidade e 3% (três por cento) de resíduo mineral fixo.
IV - "Pescado defumado" é o produto obtido pela defumação a quente ou a frio, do pescado submetido previamente à cura pelo sal, feita em estufas apropriadas à finalidade e realizada pela queima de madeiras não resinosas, secas e duras.
§ 1º - O prazo mínimo de cura do pescado é fixado em 03 (três) semanas.
§ 2º - Pode ser permitido o acondicionamento desses produtos em recipientes herméticos, adicionados ou não de meio aquoso ou gorduroso, dispensando-se a esterilização.
§ 3º - Considera-se alterado, o pescado curado que apresente as seguintes características: amolecido, úmido e pegajoso; com áreas de coloração anormais; com larvas ou parasitas; com odor e sabor desagradáveis ou por outras alterações à critério do responsável pela inspeção.
Art. 427 - Entende-se por "embutido de pescado", o produto elaborado com pescado, com aditivos e ingredientes, curado ou não, cozido ou não, defumado e dessecado ou não, tendo como envoltório tripa, bexiga ou envoltório artificial aprovado pelo órgão de inspeção estadual.
§ 1º - No preparo de embutido de pescado devem ser seguidas, no que for cabível, as disposições deste Regulamento aplicáveis aos embutidos cárneos.
§ 2º - Considera-se fraudado, o embutido de pescado quando houver adição de água ou gelo, com intuito de aumentar o volume e o peso do produto, em proporção superior à permitida neste Regulamento; forem empregados aditivos não permitidos e matérias-primas ou ingredientes de qualidade ou em proporções diferentes das constantes da fórmula aprovada.
§ 3º - Considera-se alterado e impróprio para o consumo, o embutido de pescado que apresente as seguintes características: superfície úmida, pegajosa, exsudando líquido; áreas flácidas ou consistência anormal na palpação; indícios de fermentação pútrida; manchas esverdeadas, pardacentas ou coloração sem uniformidade na massa; gordura rançosa; envoltório perfurado por parasitas; odor e sabor anormais; microrganismos patogênicos em desacordo com os padrões estabelecidos.
Art. 428 - Entende-se por "pescado empanado", o produto elaborado a partir de cortes ou porções de pescado, recoberto por uma camada de massa farinácea composta de produtos de origem animal e vegetal, cozido ou não, frito ou não, fresco ou congelado.
Art. 429 - Entende-se por "polpa de pescado congelado" ou "surimi congelado", o produto obtido a partir do descabeçamento, evisceração, limpeza e separação mecânica entre músculo, pele e espinhas, sendo, posteriormente, o músculo do pescado fresco picado, submetido a lavagens sucessivas, depurado, escorrido, misturado com ingredientes alimentares crioprotetores e congelado.

CAPÍTULO III
SUBPRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS

Art. 430 - Entendem-se por "subprodutos não comestíveis de pescado", todo e qualquer resíduo de pescado resultante da manipulação, bem como o pescado condenado, compreendendo, além de outros, os seguintes tipos:
I - "Farinha de pescado" é o subproduto obtido pela cocção do pescado ou de seus resíduos mediante o emprego de vapor, prensado, dessecado e triturado, ou através do tratamento pela cocção e secagem a vácuo ou pela simples exposição ao sol, podendo ser classificada em:

a) “Farinha de pescado de 1ª qualidade” (tipo comum), que deve conter no mínimo 60% (sessenta por cento) de proteína e no máximo 10% (dez por cento) de umidade, máximo de 8% (oito por cento) de gordura, máximo de 5% (cinco por cento) de cloretos expressos em NaCl e tolerando-se no máximo 2% (dois por cento) de areia;
b) “Farinha de pescado de 2ª qualidade”, que deve conter no mínimo 40% (quarenta por cento) de proteína e no máximo 10% (dez por cento) de umidade, máximo de 10% (dez por cento) de gordura, máximo de 10% (dez por cento) de cloretos expressos em NaCl e tolerando-se no máximo 3% (três por cento) de areia.
II - “Óleo de pescado” é o subproduto líquido obtido pelo tratamento de matérias-primas pela cocção a vapor, separado por decantação ou centrifugação, filtração ou pela simples prensagem e decantação, ou ainda por qualquer outro processo adequado, apresentando como características a cor amarelo-claro ou amarelo-âmbar, tolerando-se ligeira turvação; no máximo 10% (dez por cento) de umidade; no máximo 3% (três por cento) de acidez em ácido oleico; no máximo 1% (um por cento) de impurezas e não conter substâncias estranhas, nem outros óleos animais ou vegetais;
III - “Cola de pescado” é o subproduto obtido pelo tratamento de matériasprimas ricas em substâncias colágenas (cabeça, pele, esqueleto, bexiga natatória, etc.) pela cocção a vapor ou em água fervente e concentrado;
IV - “Adubo de pescado” é o subproduto que não atende às especificações fixadas para farinha de pescado;
V - “Concentrado solúvel de pescado” é o subproduto obtido pela evaporação e concentração da parte líquida resultante após separação do óleo, sendo permitido o seu aproveitamento como matéria-prima a ser incorporada à farinha de pescado ou para fins industriais, devendo conter no máximo 30% (trinta por cento) de proteína, no máximo 10% (dez por cento) de umidade e no máximo 3% (três por cento) de gordura.
Art. 431 - Em estabelecimentos que não possuam condições para o aproveitamento dos resíduos resultantes da manipulação do pescado, bem como o pescado condenado, estes devem ser transportados para outro adequado a esta finalidade.
Parágrafo único - Quando não houver condições de aproveitamento, esses resíduos devem ter o destino estipulado pelo responsável pela inspeção.

LEI n.° 1.333 - de 3 de agosto de 1988

PROÍBE A COMERCIALIZAÇÃO NOS SUPERMERCADOS, PEIXARIAS E FEIRAS LIVRES, LOCALIZADOS NO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO, DE CAMARÕES NAS CONDIÇÕES QUE MENCIONA.

Autor: Vereador OSVALDO LUIZ

O PREFEITO DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO,
Faço saber que a Câmara Municipal do Rio de Janeiro decreta e eu sanciono a seguinte lei:
Art. 1.° Fica proibida a comercialização de camarões descascados nos supermercados, peixarias e feiras-livres que se situem no Município do Rio de Janeiro.
Parágrafo único. Ficam excluídos dessa proibição aqueles que forem oferecidos devidamente empacotados, com anotação de origem, data de validade e devidamente autorizados pelo Serviço de Inspeção Federal do Ministério da Agricultura.
Art. 2.° Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Rio de Janeiro, 3 de agosto de 1988,
ROBERTO SATURNINO BRAGA
Prefeito
D.O. RIO de 08/08/1988

DECRETO n.° 29.881, de 18 de setembro de 2008
CONSOLIDAÇÃO DE POSTURAS DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO
Capítulo II - Das Feiras Livres
Seção I - Disposições Gerais
Art. 116. As feiras-livres do Município do Rio de Janeiro têm por finalidade o abastecimento suplementar de verduras, legumes, frutas, pescado, aves abatidas e outros produtos previstos neste Regulamento.

Art. 117. As autorizações para o exercício de atividade nas feiras-livres são concedidas a título precário, podendo ser cassadas ou canceladas, a critério exclusivo do órgão municipal competente.
§ 1.° A autorização, representada pela matrícula de feirante, corresponde ao conjunto de permissões concedidas para cada dia da semana.
§ 2.° Para cada dia da semana será autorizado o exercício da atividade em uma única e determinada feira-livre.
§ 3.° A matrícula permitirá o exercício de um único tipo de comércio.
§ 4.° Cada feirante só poderá ter uma única matrícula.

Art. 118. Serão concedidas autorizações para pessoas físicas ou jurídicas nas seguintes categorias:
I – feirante-produtor;
II – feirante-mercador;
III – feirante-cabeceira-de-feira.

Art. 120. Fica proibida a criação de novas feiras-livres, exceto a decorrente da associação de duas ou mais feiras-livres.

Art. 122. O funcionamento das feiras-livres, nos dias 1.° de janeiro, 1.° de maio, 07 de setembro, 02 de novembro, 25 de dezembro e nas datas móveis correspondentes à terça-feira de Carnaval, à quarta-feira de Cinzas, e à sexta-feira da Semana Santa, dependerá da autorização específica do Secretário Municipal de Fazenda.

Seção IV
Do Comércio Permitido
Art. 130. São os seguintes os comércios permitidos nas feiras-livres, com os respectivos códigos:
I – em todas as Regiões Administrativas:
01 – verduras, legumes, frutas e ovos;
02 – aves abatidas e ovos;
03 – flores naturais, plantas e sementes;
04 – pescado;
05 – pescado em veículos especiais;
12 – balas e biscoitos, mel e melado;
17 – carne de suínos abatidos e seus derivados;
§ 2.° O comércio a que se refere o Código 02, nas feiras-livres, será exercido, com animais limpos e previamente eviscerados, exclusivamente, por produtores do Estado do Rio de Janeiro.
§ 3.° O comércio a que se referem os Códigos 02 e 05, nas feiras-livres, será exercido em veículos especiais, dotados de sistemas de refrigeração, que conservem os produtos em perfeitas condições de consumo à temperatura julgada conveniente pelo órgão municipal competente.
§ 4.° Ressalvado o disposto no parágrafo 5.° deste artigo, a evisceração, limpeza e fracionamento de pescado somente serão permitidos no interior dos veículos especiais, ficando assegurado aos atuais permissionários, matriculados no comércio de pescado em barracas, a transferência para o mesmo comércio em veículos especiais, mantidas as permissões atuais.
§ 5.° O comércio a que se refere o parágrafo anterior, mantidas as já existentes proibições de limpeza, evisceração e fracionamento em barracas, terá seu funcionamento regulado em atos do Secretário Municipal de Fazenda, que o manterá ou extinguirá, na medida em que se estendam as proibições dos serviços acima referidos, gradativamente, para feiras-livres isoladas ou grupos de feiras-livres.

INFOPESCA

Julio Herrera y Obes 1296

Montevideo - Uruguay

C.P. 11.200

Tel: (598-2) 9028701

Casilla de Correo 7086

E-mail: Infopesca@infopesca.org

Website: www.infopesca.org