

POLÍTICAS PÚBLICAS DE FOMENTO À PISCICULTURA NO DISTRITO FEDERAL: UNIDADE DE BENEFICIAMENTO E COMERCIALIZAÇÃO DE PESCADO DE BRASÍLIA

Lincoln Nunes OLIVEIRA ^{1, 2} e Roseane Maria Evangelista OLIVEIRA ^{2, 3}

¹ Pós-graduando em Piscicultura pela Universidade Federal de Lavras. Chefe do Núcleo de Tecnologia em Piscicultura e Pecuária da Secretaria de Agricultura e Desenvolvimento Rural do Distrito Federal

² Endereço/Address: Secretaria de Agricultura e Desenvolvimento Rural do Distrito Federal. SAIN, Parque Rural Edifício Sede, S/N - Brasília - DF - Brasil - CEP: 70620-000. e-mail: lincoln_no@hotmail.com

³ Doutoranda em Ciência dos Alimentos pela Universidade Federal de Lavras

Palavras-chave: Ações governamentais; produção de pescado; Mercado do Peixe de Brasília.

INTRODUÇÃO

O Distrito Federal é a Unidade da Federação com a menor produção de pescado do país (BRASIL/MPA, 2012). No entanto, o mercado local desse gênero de alimentos é altamente expressivo, tendo registrado em 2009 um consumo anual *per capita* de 14,05 kg, 44,1% acima da média nacional (9,75 kg) e 17,1% superior ao recomendado pela Organização Mundial da Saúde - OMS (12 kg) (BORGES, 2010).

Em 2009, o consumo de pescado no Distrito Federal foi de 36.624 toneladas, porém, sua produção foi de apenas 1.308 toneladas (BORGES, 2010). Diante desse potencial mercado consumidor, a produção de pescados no Distrito Federal, principalmente por meio da piscicultura, vem crescendo de forma acelerada. Enquanto a produção de pescados cresceu em média 2,9% ao ano no Brasil, entre 2001 e 2010 no Distrito Federal, essa taxa foi de 10,4%, com destaque para a aquicultura, que obteve um incremento anual de 16,8% no período considerado (BORGES, 2010; BRASIL/MPA, 2012).

Um dos fatores que tem contribuído para essa ampliação da produção de pescados é a implementação de políticas públicas voltadas para o setor. Neste sentido, uma das ações mais recentes direcionada ao fomento da produção de pescados no Distrito Federal foi a implantação da Unidade de Beneficiamento e Comercialização de Pescado de Brasília, por meio do convênio 702431/2008, celebrado entre a Secretaria de Agricultura e Desenvolvimento Rural do Distrito Federal (SEAGRI/DF) e o Ministério da Pesca e Aquicultura (MPA).

MATERIAL E MÉTODOS

Entre janeiro e dezembro de 2012 procedeu-se à coleta dos dados referentes à recepção, beneficiamento e comercialização de pescado pela Unidade de Processamento e Comercialização de Pescado de Brasília (Mercado do Peixe de Brasília), localizada nas Centrais de Abastecimento do Distrito Federal (CEASA/DF). As informações foram obtidas por meio de relatório preenchido semanalmente pela Associação dos Aquicultores e Pescadores Artesanais da Região Integrada de Desenvolvimento do Distrito Federal e do Entorno – HAJAPEIXE-RIDE/DF, entidade responsável pela gestão provisória do estabelecimento.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Entre janeiro e dezembro de 2012 foram beneficiados e comercializados no Mercado do Peixe de Brasília 26.839,8 kg de peixes de água doce, considerando o funcionamento apenas aos sábados, entre janeiro e setembro, e também às quintas e sextas-feiras, após setembro. No período avaliado foram atendidos 5.124 consumidores.

Em relação às espécies beneficiadas e comercializadas, a tilápia (*Oreochromis niloticus*) teve participação de 84%, seguida pelo pintado (*Pseudoplatystoma corruscans*), com 9,0%, tambaqui (*Colossoma macropomum*) e pacu (*Piaractus mesopotamicus*), que somaram 5,7%. A alta representatividade da tilápia na comercialização pelo estabelecimento em questão reflete o maior cultivo dessa espécie pelos piscicultores do DF, seguida pela carpa-comum (*Cyprinus carpio*), pacu e tambaqui (IBAMA, 2007).

Estão apresentados na Tabela 1 os valores médios pagos ao produtor e o valor de venda repassado ao consumidor no varejo das principais espécies comercializadas pelo Mercado do Peixe de Brasília em 2012.

Tabela 1. Valores médios pagos ao produtor e repassados ao consumidor referentes às principais espécies comercializadas no varejo no Mercado do Peixe de Brasília em 2012.

Espécie	Valor médio do pescado (R\$)	
	Produtor	Consumidor
Tilápia	5,50	9,00
Pacu	7,00	10,00
Tambaqui	6,00	11,00
Pintado	11,00	16,00

O valor recebido pelos piscicultores na comercialização da produção no Mercado do Peixe de Brasília mostra-se superior ao valor médio pago pela indústria brasileira.

Segundo SUSSEL (2012), o valor do quilograma de tilápia viva recebido pelo produtor em 2012 variou de R\$ 2,50 a R\$ 4,50, dependendo da região. Em Dourados-MS, o valor do quilograma pago ao produtor pelos frigoríficos em 2011 foi de R\$ 3,90 e R\$ 6,80, para o pacu e o pintado, respectivamente (FRANÇA e PIMENTA, 2012).

CONCLUSÃO

O Mercado do Peixe de Brasília apresenta uma alternativa viável para comercialização da produção de pescado do Distrito Federal e Entorno, devendo privilegiar o atendimento aos piscicultores familiares ou pescadores artesanais, em razão da limitada capacidade de beneficiamento e do melhor valor retribuído aos produtores.

REFERÊNCIAS

- BORGES, A.M. 2010 *O Mercado do Pescado em Brasília*. Montevideu: Infopesca. 109p.
- BRASIL/MPA – Ministério da Pesca e Aquicultura 2012 *Boletim estatístico da pesca e aquicultura de 2010*. Brasília: MPA. 129p.
- FRANÇA, I. e PIMENTA, P.P.P. 2012 A viabilidade da piscicultura para o pequeno produtor de Dourados. *Comunicação e Mercado*, 1(1): 36-51. Disponível em: <http://www.unigran.br/revistas/mercado/paginas/arquivos/edicoes/1/edicao_completa.pdf> Acesso em: 18 de fevereiro de 2013.
- IBAMA – Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis. 2007 *Estatística da Pesca 2007 – Brasil, Grandes Regiões e Unidades da Federação*. Brasília: IBAMA. Disponível em: <<http://www.ibama.gov.br/documentos-recursos-pesqueiros/estatistica-pesqueira>> Acesso em: 23 de janeiro de 2013.
- SUSSEL, F.R. 2012 Planejamento na produção de tilápias. *Pesquisa e Tecnologia*, 9(2). Disponível em: <http://www.aptaregional.sp.gov.br/index.php?option=com_docman&task=doc_view&gid=1286&Itemid=284>. Acesso em: 18 de fevereiro de 2013.