

## O COMÉRCIO DE PESCADO NA CEAGESP, ENTRE OS ANOS DE 1991 E 2009

Marcos Aureliano Silva CERQUEIRA <sup>1,2</sup>, Lídia Sumile MARUYAMA <sup>1,2</sup>,  
Cristiane Rodrigues Pinheiro NEIVA <sup>1</sup>, Rubia Yuri TOMITA <sup>1</sup>, Maximiliano MIURA <sup>3</sup>,  
Erika Fabiane FURLAN <sup>1</sup>, Thais Moron MACHADO <sup>1</sup>, Marildes Josefina LEMOS NETO <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Pesquisador Científico do Instituto de Pesca/APTA/SAA - SP

<sup>2</sup> Endereço/Address: Instituto de Pesca/APTA/SAA - Av. Francisco Matarazzo, 455, Água Branca, São Paulo, SP, Brasil  
CP: 61070, CEP: 05001-970. e-mail: cerqueiramarcos@hotmail.com

<sup>3</sup> Pesquisador Científico do Instituto de Economia Agrícola/APTA/SAA - SP

**Palavras-chave:** Peixes comercializados; volume financeiro; pescado nacional, pescado importado.

### INTRODUÇÃO

A CEAGESP (Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo) mantém a maior rede pública de armazéns do Estado, e seus entrepostos atacadistas funcionam como ponto de encontro de produtores e comerciantes. As unidades da Capital e do Interior funcionam como canais de distribuição da produção regional para feiras-livres, supermercados, sacolões, restaurantes e distribuidoras hortifrutícolas. No entreposto da capital desembarcam os mais variados produtos, oriundos de 1.500 municípios brasileiros e de outros 18 países, segundo NEIVA *et al.*, (2010). É também ponto de referência na venda atacadista de pescado, sediando 65 empresas de pesca (CEAGESP, 2010). O presente estudo teve como principal objetivo avaliar o volume e as espécies de pescado recebidos e comercializados pela CEAGESP, assim como sua origem e valores econômicos.

### MATERIAL E MÉTODOS

O presente trabalho é parte do projeto realizado pela FAO (Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação) em parceria com o Instituto de Pesca/SAA-SP, com financiamento do Fundo Comum de Produtos Básicos (CFC). A pesquisa foi realizada com base em informações disponibilizadas pela CEAGESP, a partir de dados do controle de contabilidade, volume de produtos através de notas fiscais de entrada das mercadorias no entreposto, entrevistas com comerciantes e conversas informais. Os dados analisados abrangeram os anos de 1991 a 2009, em que foram obtidas informações sobre o volume de

pescado em toneladas por espécie e/ou grupo de espécies, por região brasileira e também dos importados. Considerou-se ainda o volume de pescado comercializado e o volume gerado em Reais (R\$), referente a 2009. Os nomes científicos dos peixes comercializados foram fornecidos pela CEAGESP e posteriormente confirmados em FISHBASE (2011).

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

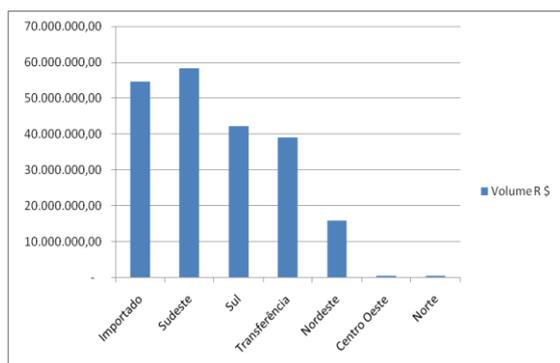


Figura 1. Origem do pescado e volume financeiro (R\$) comercializado na CEAGESP em 2009.

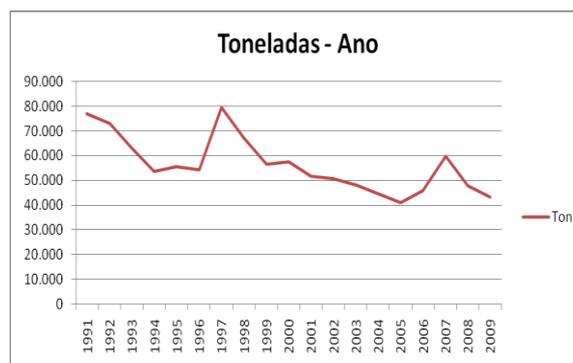


Figura 2. Volume de pescado (t) comercializado na CEAGESP, no período de 1991 a 2009.

O pescado comercializado na CEAGESP provém de várias regiões do país (Figura 1), sendo o Sudeste o maior fornecedor, com aproximadamente 58 milhões de Reais provenientes dos estados de São Paulo, Rio de Janeiro, Espírito Santo e Minas Gerais, representando 27,7% do total. A Região Sul participou com 42 milhões de Reais oriundos dos estados de Santa Catarina, Rio Grande do Sul e Paraná, com total de 20,0%; e o Nordeste (Rio Grande do Norte, Maranhão, Ceará, Pernambuco, Bahia e Piauí) com aproximadamente 16 milhões de Reais (7,5%). As regiões Centro-Oeste (Mato Grosso do Sul e Goiás) e Norte (Pará e Amapá) participaram com apenas 0,26% e 0,24%, respectivamente, contribuindo com 1 milhão de Reais. Quanto às transferências (produtos provenientes de empresas que transferem seus produtos entre matrizes e filiais e de outros entrepostos para a CEAGESP), representaram 18,6%, num total de 39 milhões de Reais. As notas de transferência apresentaram também produtos importados (25,8%), o que demonstra que há mais pescado importado vendido na CEAGESP do que aqueles catalogados, no entanto, sem a especificação da origem. O pescado oriundo do Estado de São Paulo, em sua maioria, advém das cidades litorâneas, como o Guarujá (21,94%), Santos (18,66%) e Cananéia (13,76%), num total de 28 milhões de Reais em 2009. Municípios do litoral, como Iguape, Ubatuba, São Sebastião e Bertiooga, e do interior, como Arealva, Panorama e Santa Maria da Serra, foram também importantes fornecedores de pescado. Os produtos importados foram originários do

Chile, Noruega, Uruguai, Portugal, Argentina e China e representaram aproximadamente 54 milhões de Reais. Os principais produtos foram o salmão (*Salmo salar*) e o bacalhau (*Gadus morhua*), oriundos do Chile e da Noruega, respectivamente, e representaram mais de 90% dos produtos importados. Foi encontrada uma grande oferta de pescado de origem marinha e de água doce, desde os mais populares, como a pescada (*Cynoscion* sp.), a merluza (*Merluccius hubbsi*) e a sardinha (*Sardinella* sp.), até os mais sofisticados, como o linguado (*Paralichthys* sp.), o salmão e o atum (*Thunnus* sp.), além de mexilhões, camarões e lagostas. No ano 2009 foram comercializados aproximadamente 105 tipos de pescado, totalizando 43.100 toneladas. Em média foram comercializadas 176 t/dia (245 dias/ano), equivalente a um volume financeiro médio diário de R\$ 861.000,00. Os pescados mais vendidos, em toneladas, foram: sardinha, pescadas, salmão, corvina (*Micropogonias furnieri*), cavalinha (*Scomber* sp.), tilápia (*Oreochromis* sp.), bacalhau seco, atum e tainha (*Mugil* sp.), representaram, juntas, 67% do volume total comercializado. O consumo de pescado aumentou sensivelmente em março e abril, em decorrência dos feriados da Sexta-Feira Santa e Páscoa, relatado também por MARUYAMA (2007), que observou aumento da produção pesqueira do Médio e Baixo Tietê. Nesta época, o preço do pescado tende a aumentar em virtude da maior procura. O volume de pescado comercializado na CEAGESP (Figura 2) sofreu oscilação no período de 1991 a 2009, apresentando tendência de queda ao longo dos anos. Entretanto, deve-se considerar que neste período ocorreu a descentralização dos pontos de venda do pescado, principalmente em razão do crescimento da oferta de produtos perecíveis pelas grandes redes de supermercados, que buscam a mercadoria diretamente junto ao produtor ou através de outros entrepostos.

## REFERÊNCIAS

- CEAGESP. Disponível em: <[www.ceagesp.gov.br](http://www.ceagesp.gov.br)>. Acesso em: janeiro de 2010.
- FISHBASE. Disponível em: <[www.fishbase.org](http://www.fishbase.org)>. Acesso em: 19 de outubro de 2011.
- MARUYAMA, L.S. 2007 *A pesca artesanal no médio e baixo Tietê (São Paulo, Brasil): aspectos estruturais, socioeconômicos e de produção pesqueira*. São Paulo. 109 p. (Dissertação de Mestrado. Programa de Pós-graduação do Instituto de Pesca/APTA/SAA - SP).
- NEIVA, C.R.P; TOMITA, R.Y.; CERQUEIRA, M.A.S; MIURA, M.; FURLAN, E.F.; MACHADO, T.M.; LEMOS-NETO, M.J. 2010 Estudo: O mercado de pescado da região metropolitana de São Paulo. São Paulo, FAO, INFOPESCA, 86p.