



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

IV SIMCOPE

&

16ª Reunião da Rede Pan-Americana

Santos /SP

Setembro, 2010

Por: Renata Melon Barroso & Alexandre Cigagna Wiefels

[renatamelonbm@yahoo.com](mailto:renatamelonbm@yahoo.com)



Projeto CFC / FSCFT / 28 :

“Melhoramento do acesso aos mercados dos produtos pesqueiros e aquícolas da Amazônia”

Países: Brasil, Colômbia e Peru

FIM: fortalecer a comercialização dos produtos pesqueiros e aquícolas amazônicos fora da região amazônica.

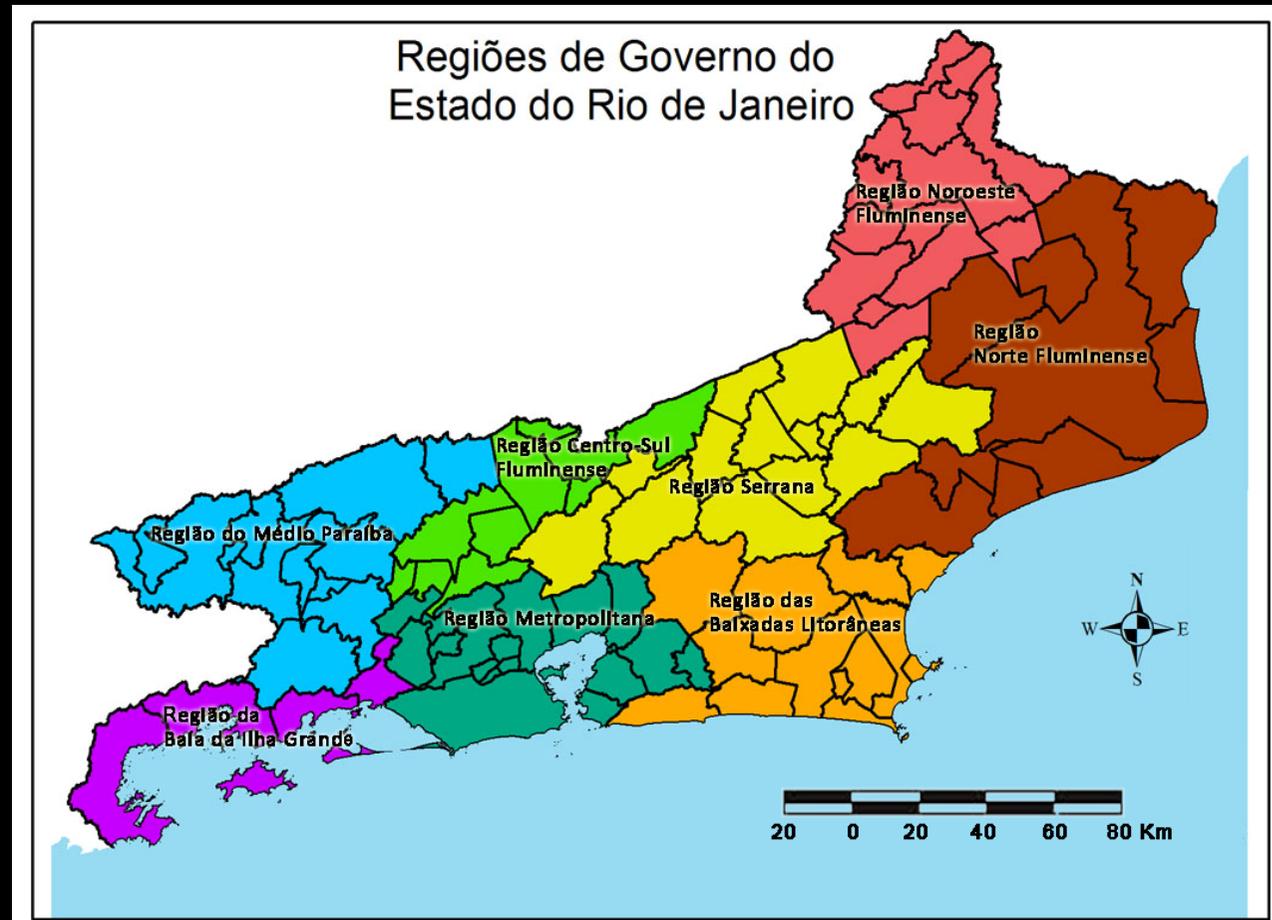
O primeiro passo está naturalmente no conhecimento dos mercados, de suas estruturas e de suas maneiras de funcionar



INFOPECA

## Região Metropolitana do Rio de Janeiro: Um Centro de Consumo de 11,6 Milhões de habitantes

- 11% do território Fluminense
- 4.674,30 Km<sup>2</sup> aos arredores da Baía da Guanabara
- 11.634.674 habitantes (72,67% da população do Estado)



# Origem do peixe fresco consumido no Grande Rio



- Frota fluminense: litoral capixaba ao extremo sul do país
- Frotas de outras regiões: Itajaí, Laguna, Rio Grande, Belém, Espírito Santo e Bahia.



INFOPECA





## Dinâmica de desembarque

- **ATRAVESSADORES:** 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
- **COMERCIALIZAÇÃO DIRETA:** entre o pescador e o varejista presente no local de desembarque ocorre principalmente nas pequenas áreas de desembarque



## Dinâmica de desembarque

- 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.



# Pontos de desembarque

PESCA ARTESANAL = 61 pontos pela orla, principalmente na baía da Guanabara.

Município	Cais Público (caracterizado pela frota artesanal)	Cais Privado (caracterizado pela 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



Cais do Gradim (Frota artesanal)



INFOPECA



# CAIS PÚBLICOS

Cais da Mantuano (Frota industrial)



porção de uma traineira de long-line no momento do desembarque de peixes.



INFOPESCA





INFOPESCA





# CAIS PARTICULARES



Codepe



INFOPECA



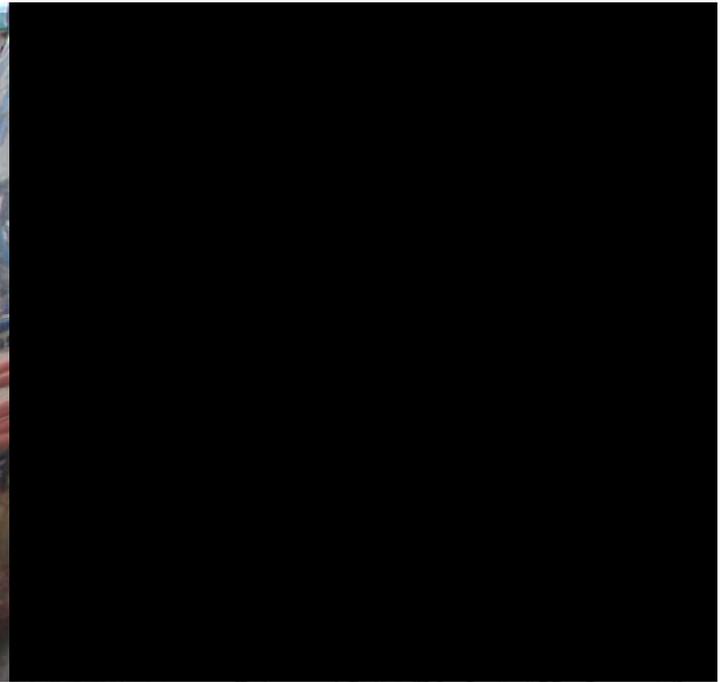
INFOPECA





INFOPESCA





Funelli / Renato





INFOPECA





INFOPECSA





# Despesca





INFOPECA



## ONDE ESTÃO AS INFORMAÇÕES ??????????????

O desembarque da frota fluminense, na grande maioria das vezes, não possuem um controle adequado para gerar tais informações, ou quando possuem, no caso dos cais particulares, não as fornecem facilmente.



Atividade	Pescado (t)						
	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007
<b>Captura</b>	<b>64.500,5</b>	<b>57.725,5</b>	<b>53.171,5</b>	<b>69.510,5</b>	<b>64.770,0</b>	<b>68.140,0</b>	<b>85.482,5</b>
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		
<b>Aquicultura</b>	<b>5.795,0</b>	<b>5.884,5</b>	<b>7.196,5</b>	<b>1.704,5</b>	<b>2.287,5</b>		<b>1.908,0</b>
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

CORVINA

PEIXE SAPO

CONGRO

PERUÁ

↑  
comercialização

BADEJO

CHERNE

GAROUPA

↓  
produção

A PRODUÇÃO VEM DIMINUINDO ??

2007 - crescimento de 23,3% na produção pesqueira do Estado do Rio de Janeiro





CORVINA

PEIXE SAPO

CONGRO

PERUÁ

↑  
comercialização

BADEJO

CHERNE

GAROUPA

↓  
produção

A PRODUÇÃO VEM DIMINUINDO ??

2007 - crescimento de 23,3% na produção pesqueira do Estado do Rio de Janeiro

Possibilidades:

Volume de desembarque específico

Metodologia da estatística

Aumento do consumo / demanda maior por pescados



# ESPÉCIES

- SARDINHA 150 a 200 t/dia (30.000t/ano)
- Corvina (espécie responsável pelo maior crescimento produção)
- Cavalinha
- Camarão (7 barbas, rosa, branco, barba ruça, santana, etc.)



# Pescado Cultivado

- Salmão - Chile
- Camarão (*Litopenaeus vannamei*) - Nordeste, representa 70% do total de camarão comercializado na RMRJ. (100t/semana)
- tilápia *in natura*
- Mexilhão (2t/mês)
- Outros (tambaqui, pacu, trutas, bagres)



**Produção de moluscos no Rio de Janeiro de 2005 a 2007 em toneladas e preço médio (R\$/kg) a primeira comercialização.**

<b>Espécie</b>	<b>Preço médio 1º comércio (R\$/Kg)</b>	<b>Total</b>	<b>Industrial</b>	<b>Artesanal</b>	<b>Cultivo</b>
<b>2005</b>					
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	
<b>2006</b>					
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	
<b>2007</b>					
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



INFOPESCA

ie	Preço médio 1º comércio (R\$/Kg)	Total	Industrial	Artesanal
<b>2005</b>				
barba-ruça	-	247,0	1,5	245,5
cinza	-	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
<b>2006</b>				
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
<b>2007</b>				
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

# Crustáceos

O sucesso do cultivo do camarão cinza 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 pela via rodoviária.



INFOPECA



# Frota Industrial

→ Ceasa  
10t/mês de  
camarão VG.

→ 70-80t  
camarão por  
semana

Camarão rosa (*Farfantepenaeus paulensis*, *Farfantepenaeus brasiliensis* e *Farfantepenaeus subtilis*)

Extensa área de obtenção desta espécie:

- Rio de Janeiro: Janeiro a Abril
- Rio Grande (RS): Maio a Outubro



INFOPESCA





# Lagosta

Pesca de arrasto: Norte fluminense ao Espírito Santo

As principais espécies : 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%



# A força do mercado atacadista

Mantuano: Antes com 16 pregoeiros, agora só 2

Colônia Z-8: 60t/dia horário funcionamento: terça a domingo, das 03:00 e 06:00 horas da manhã

Ceasa: 290t/dia (700t/dia ?) Horário funcionamento: segunda a sexta-feira das 16:00 as 23:00 h

5 - 20 toneladas = média de 12,5t/box/dia

56 boxes x 12,5t

Apaerj → 78.000t/ano x 184.800 t/ano (12,5t x 22dias x 12 meses x 56 boxes)

40% do pescado fresco comercializado no Grande Rio



INFOPECA



Caráter provisório desde 1992

Concentra a maior parte do pescado fresco



INFOPESCA





# Pescado Fresco carros-chefe

- Sardinha (50 a 60 t / dia)
- Corvina (70 t / dia) chegou a representar 70% das vendas do CEASA em 2007
- Dourado (60t / dia)
- Camarão (20t / dia)
- Salmão (fresco ou congelado) (2t / dia)

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.



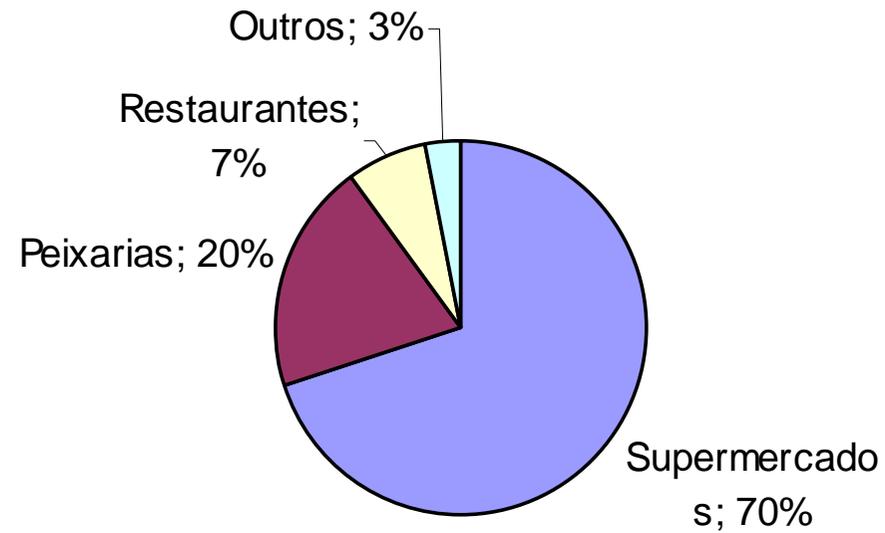
## CEASA - Congelado

Proporção menor - pescado congelado

Principalmente pela Frescatto (5.000t de congelados/ ano) (DIPOA/MAPA).



# CEASA - Clientes





## Distribuição do pescado fresco

Baixada Fluminense

x

Zona Sul carioca



Maior quantidade  
Menor qualidade



Menos quantidade  
pescados nobres  
> valor de mercado  
melhor qualidade  
(mais exigentes)



# A DISPONIBILIDADE DE GELO

29 fábricas de gelo na RMRJ

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)

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.



## Grande oscilação ao longo do ano

- Safras
- épocas de maior consumo
- Estações mais quentes
- qualidade do produto.

Oferta x demanda



## Pescado conservado / manipulado

- ENLATAMENTO
- CONGELAMENTO, inteiro ou em cortes.
- OUTROS 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.



## ENLATADOS

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.

Coqueiro (Pepsico)

Rubi

Rio de Janeiro

Gomes da Costa

CPC (equatoriana / entalamento brasileiro)

Pescador (Femepe)

Hayduc

Ramirez (Portugal)

Di Salermo (Itália)

## Consumo de enlatados na RMRJ

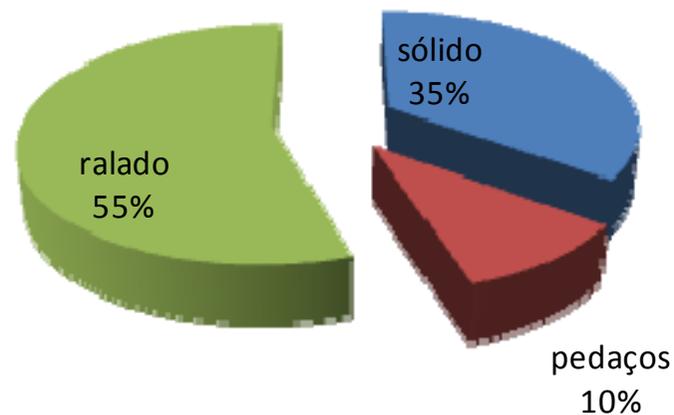
19.710t de sardinha

4.380t de atum

Equivalente “peso inteiro” em forma de  
conserva enlatada

## Consumo de enlatados na RMRJ

### Participação das versões nas vendas em volume



Participação das diferentes versões de atum enlatado Gomes da Costa no volume de venda - 2008



# Importação e Exportação

- **EXPORTAÇÃO:** 3% da exportação brasileira 11º. Lugar
- **IMPORTAÇÃO:** 47% do total do seu consumo de pescado. 2ºLugar

2009 → 48.700 t

Principais produtos: sardinha, o bacalhau e a merluza

Principais fornecedores: Marrocos, Noruega e Argentina, respectivamente.

Importado consumido no Rio 28.000t (Estimado)



# Importação

Sardinha – Marrocos / Portugal = 13.000t

Bacalhau – Noruega/Espanha/China/Portugal = 7.500 t

Salmão - Chile (95%) = 6.860 t (US\$ 34.667.308)

Lembrar que no CEASA passam apenas 600t/ano

Filé de merluza - Argentina = 5.300t

(2009)



# Resumo do volume de pescado Importado

	TONELADAS	%
<b>Congelados</b>	31.505	64,7
<b>Salgado seco</b>	8.562	17,6
<b>Fresco</b>	7.940	16,3
<b>Conservas</b>	667	1
<b>TOTAL</b>	<b>48.674</b>	<b>100</b>

(2009)

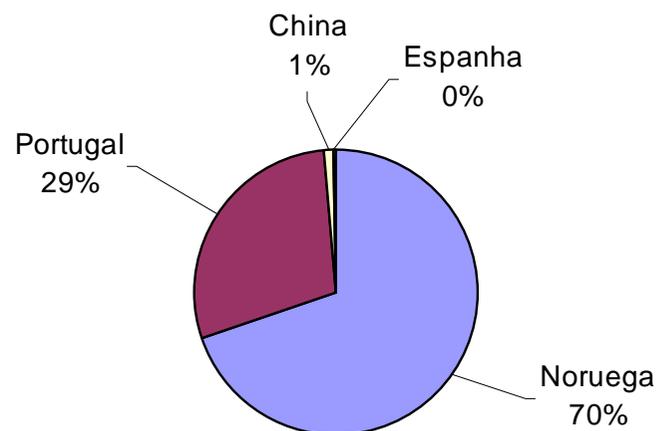
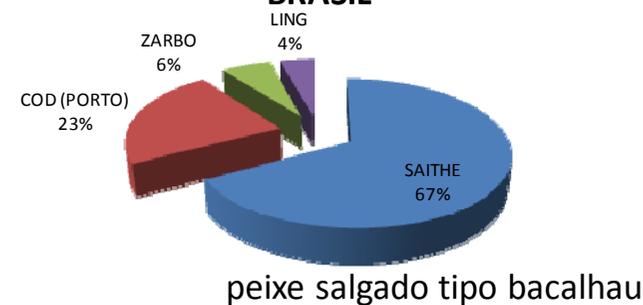


## PREFERÊNCIAS DE ORIGEM NÓRDICA

- 600t/mês
- 70% origem norueguesa

### TIPOS MAIS CONSUMIDOS NO

#### BRASIL





## Descrição do mercado varejista

- Feiras-livres
- Peixarias
- Restaurantes e afins
- Supermercados

Ausência de gelo  
Cuidado de conservação

X

atrativo e saudável  
ao consumidor



## Venda de pescado fresco no mercado varejista

	<b>TONELADAS</b>	<b>%</b>
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
<b>TOTAL</b>	<b>134.140</b>	<b>100</b>

## Venda de pescado processado no mercado varejista

	<b>TONELADAS</b>	<b>%</b>
Congelados	29.487	36,3
Importado	27.600	34
Conservas	24.090	29,7
<b>TOTAL</b>	<b>81.177</b>	<b>100</b>

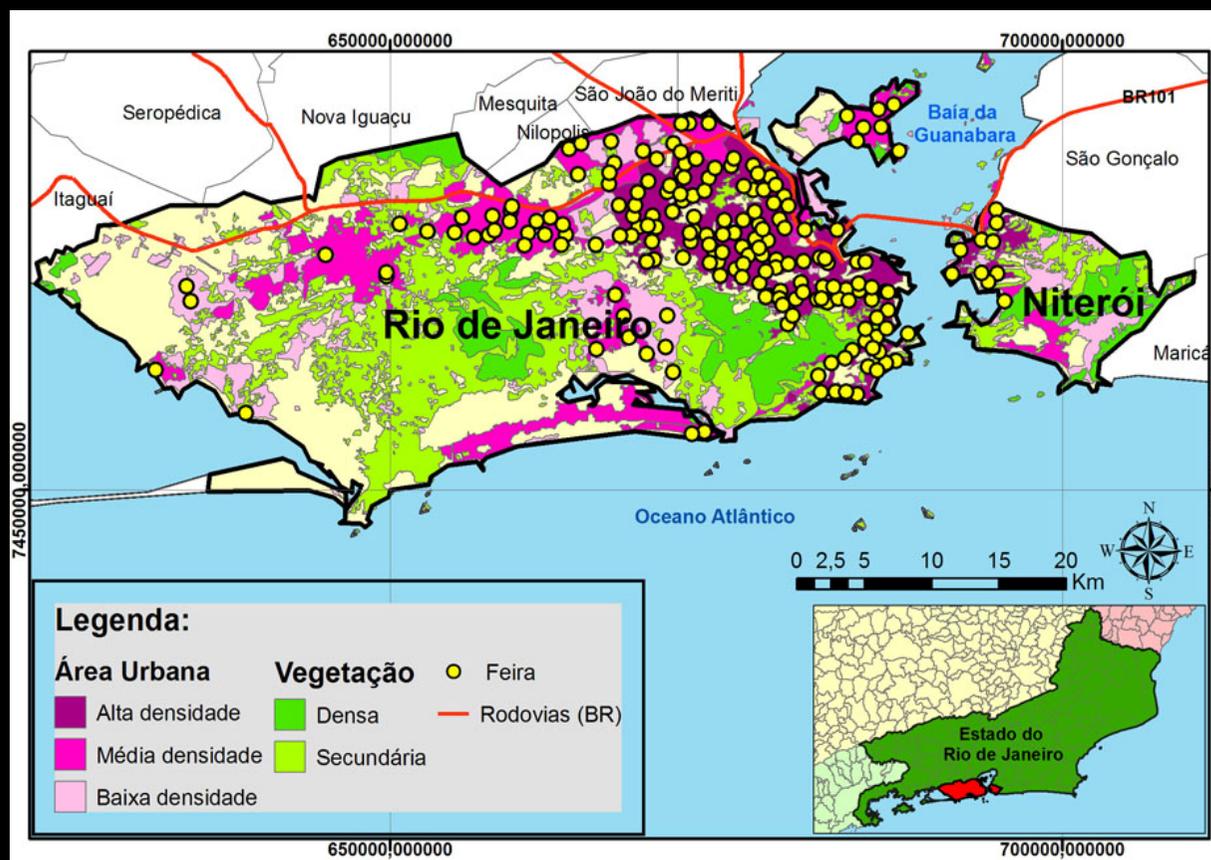


# Descrição do mercado varejista

## FEIRAS LIVRES

Distribuição das feiras livres do Rio de Janeiro e de Niterói

(concentração nas áreas de maior densidade populacional)





INFOPESCA





diferenças sócio-culturais das diferentes áreas urbanas



Veículos de grande capacidade de armazenamento

3-5 feirantes

Armazenar lixo

Manter a limpeza

100 a 240 sacos de gelo por semana, a R\$3,50 o saco de 20kg



INFOPESCA





peixes de água doce secos e salgados (Mulato Velho e o Curimatã, sardinha e camarão)

CARANGUEIJO VIVO - sábado e domingo chega a 10.000 - 30.000 unidades



São Gonçalo



## PEIXARIAS

Rio de Janeiro - 125

Niterói - 56

São Gonçalo – 17

150 – 400 kg de peixe / dia (275 kg/ dia)

TOTAL 16.335 t / ano



INFOPESCA





INFOPECA

- Esforço pelas peixarias em atingir a 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.
- Dificuldades: mão-de-obra pouco preparada para a atividade!!



Peixaria do Mercado de Madureira



Peixaria de Alcântara, São Gonçalo



## SUPERMERCADOS

A cada dia os supermercados tomam para si uma parcela maior do mercado de varejo, diversificando a oferta de produtos. São pontos de referências para a compra de alimentos nas grandes cidades, principalmente devido às comodidades apresentadas.

São responsáveis por um grande volume de venda de pescado, em todas as suas apresentações (fresco, congelado, enlatado etc...). Assim sendo, o papel dos supermercados como “vitrine” para as mercadorias, é evidente.

Muitos não possuem peixarias / não têm pessoal especializado e/ou tratamento adequado ao produto.

a falta de cuidados adequados pode ajudar a criar uma imagem ruim do produto perante os consumidores



peixaria dentro de um supermercado

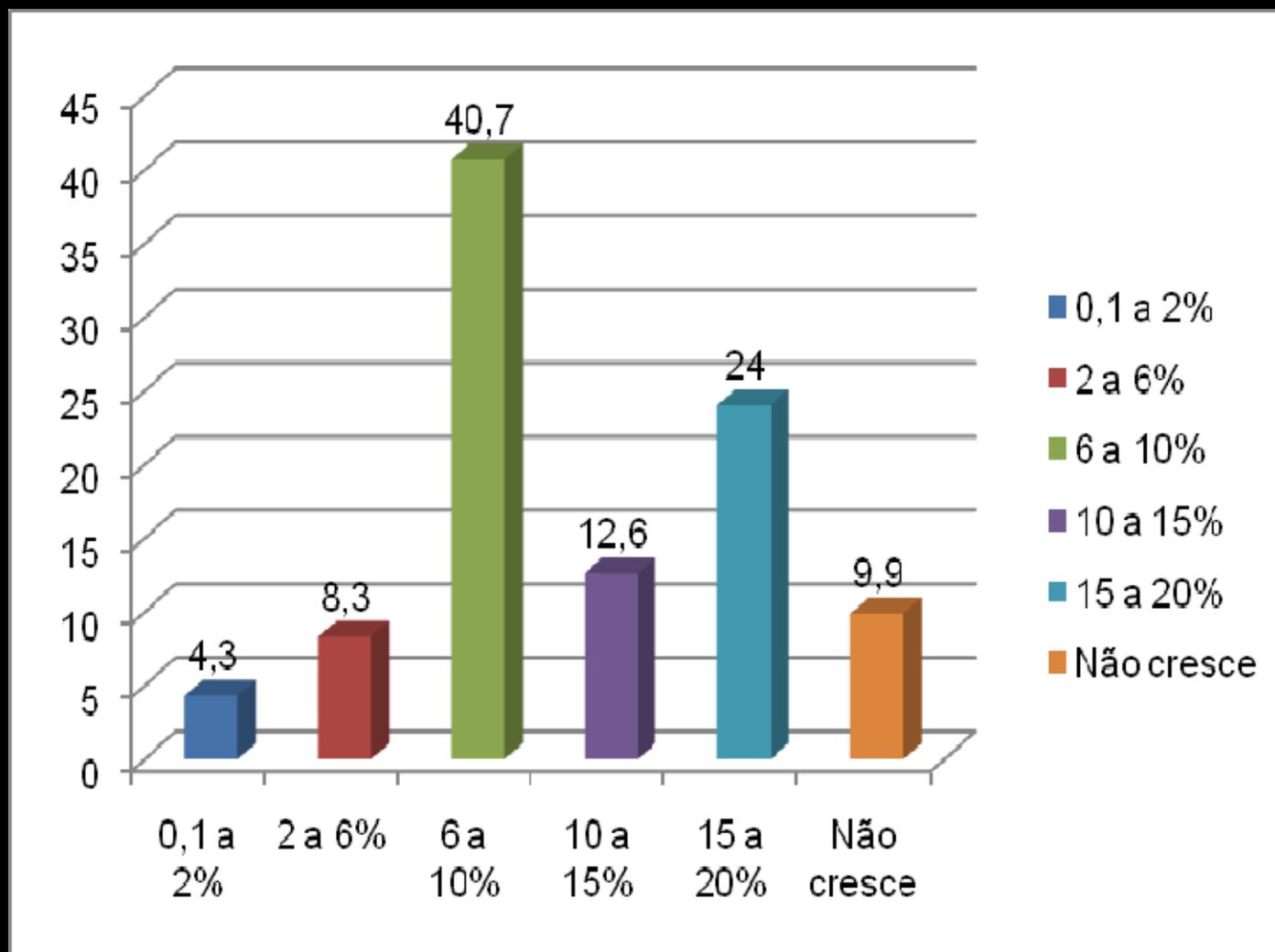


INFOPESCA





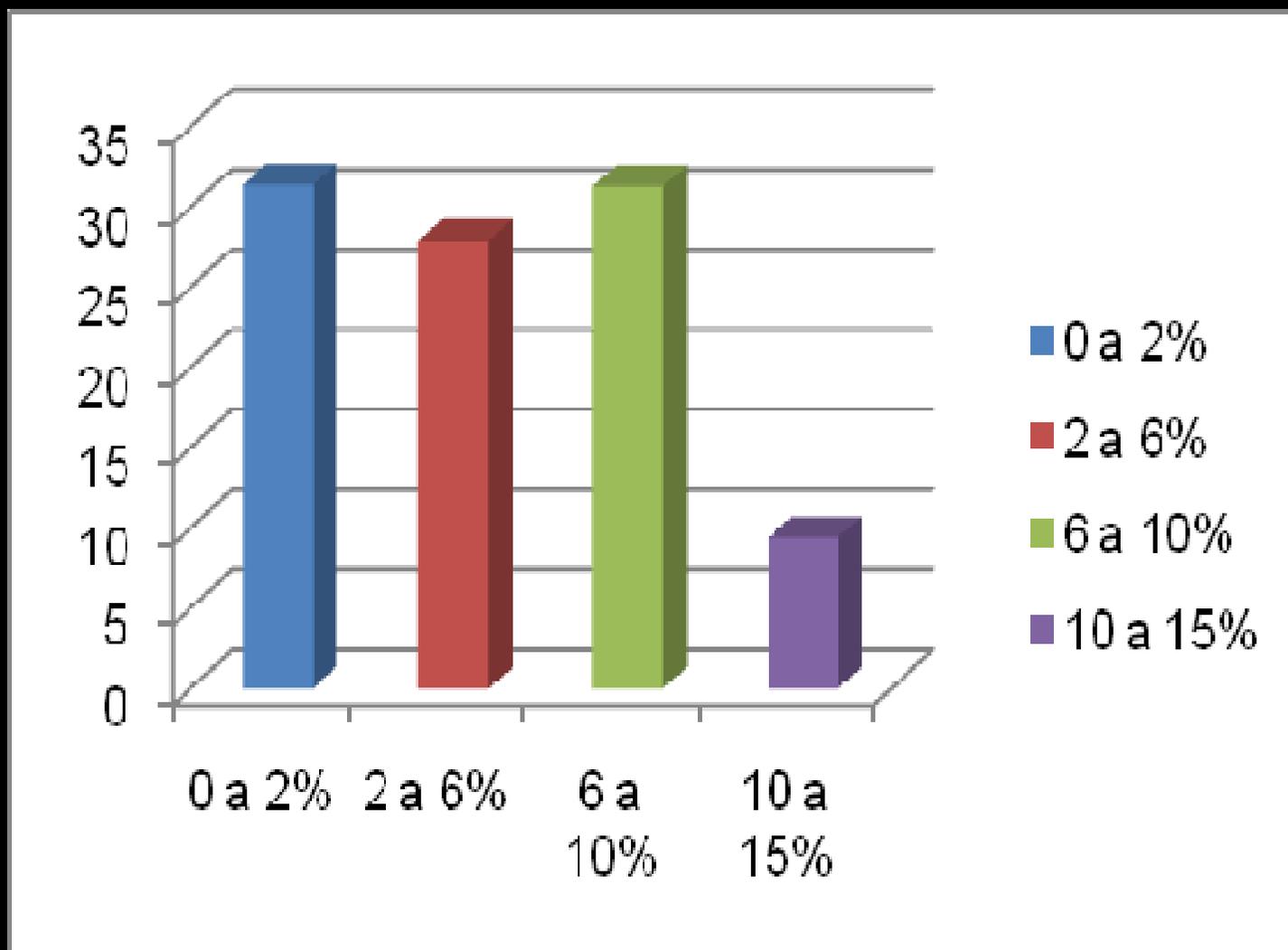
## Comportamento das vendas de pescado durante o ano de 2009 (Janeiro a Agosto)



Fonte:ASSERJ



## Participação do pescado no setor de perecíveis dos supermercados



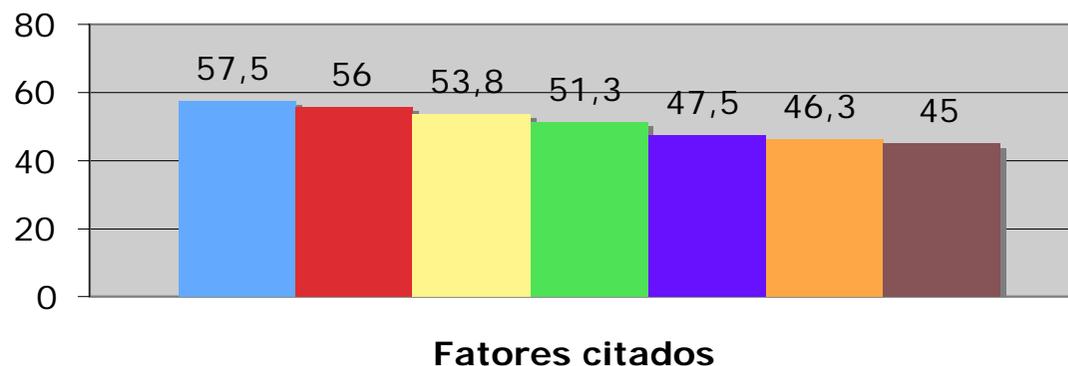
Fonte:ASSERJ



# FATORES QUE AINDA DIFICULTAM A EXPANSÃO DA VENDA DE PESCADOS

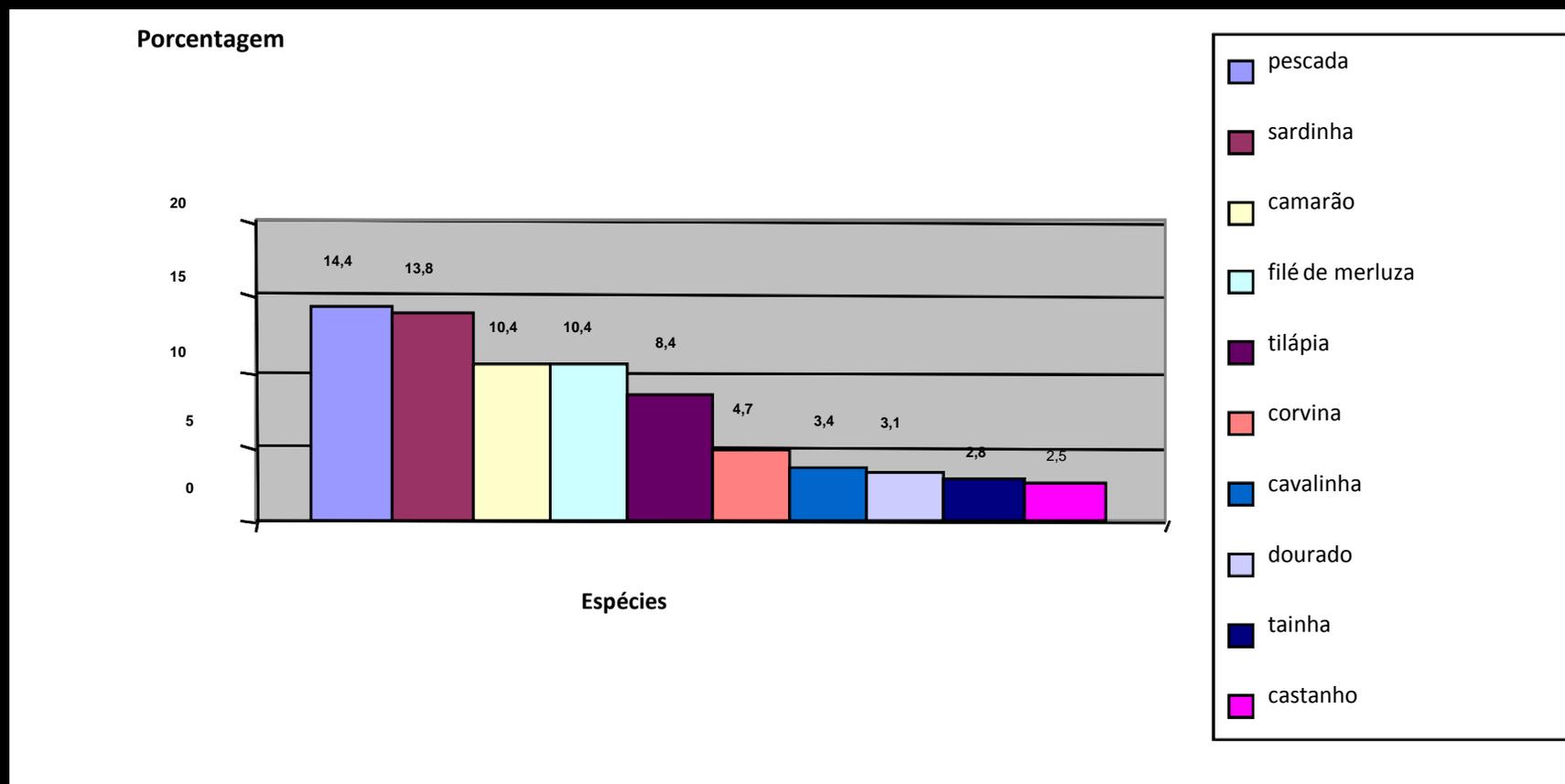
Fatores que dificultam a expansão das vendas de pescado nos supermercados

- Alto custo de investimento nas instalações
- Pouca Oferta
- Pouca demanada
- Odor
- Grande % de quebra
- Falta de pessoal especializado
- Descontnuidade no fornecimento





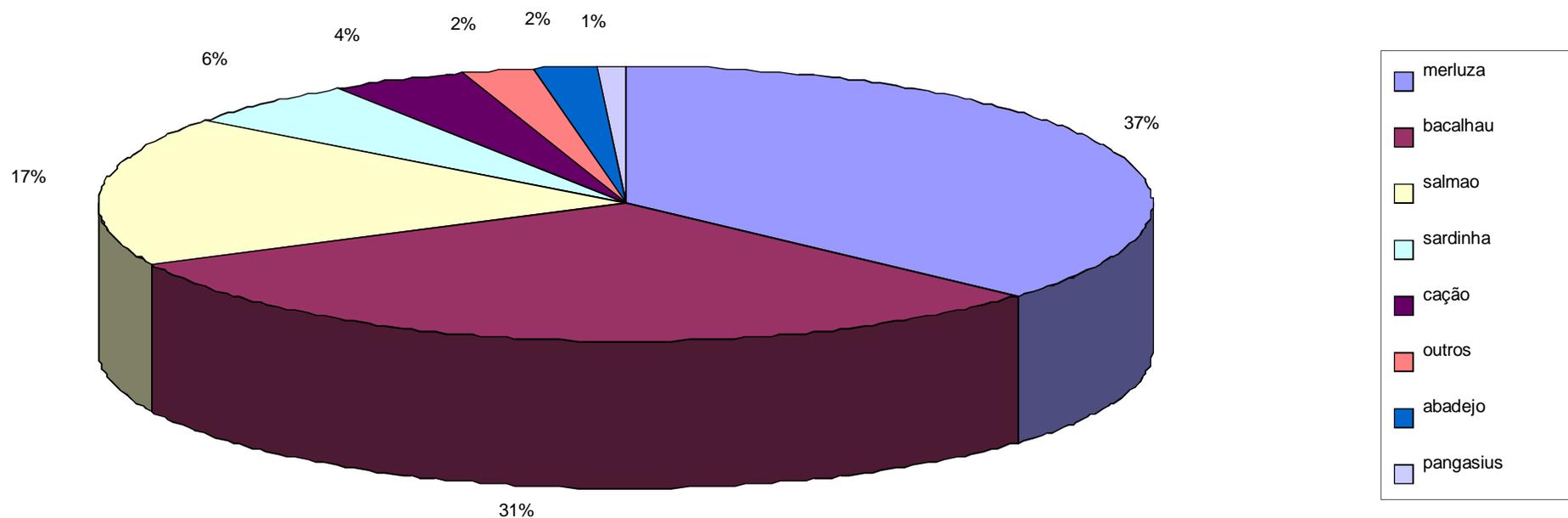
# Espécies mais comercializadas nos supermercados do Grande Rio.



Fonte:ASSERJ



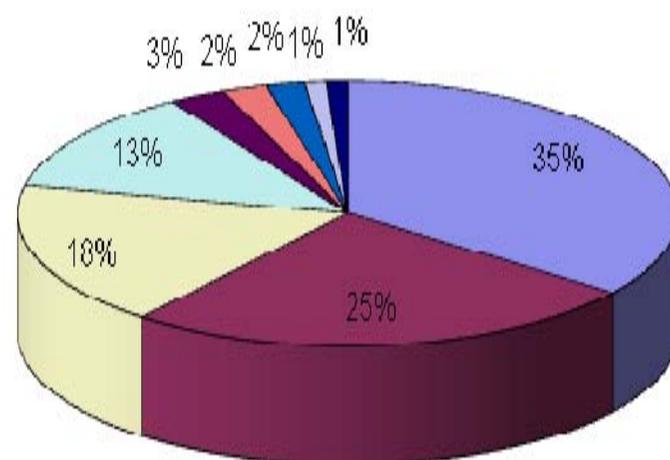
# Pescados importados mais vendidos nos supermercados do Rio de Janeiro em 2009



Fonte: entrevistas

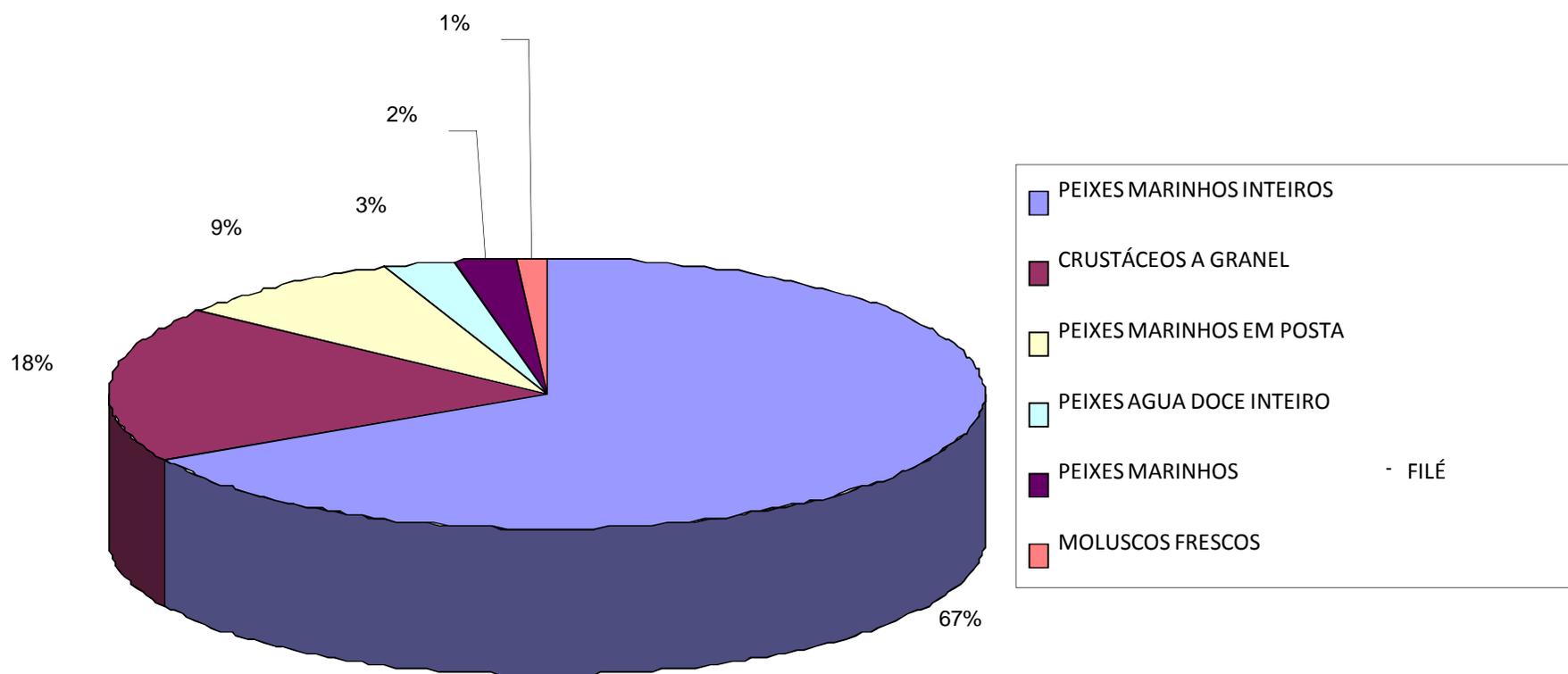


## Pescado congelado nos Supermercados do Rio de Janeiro em 2009



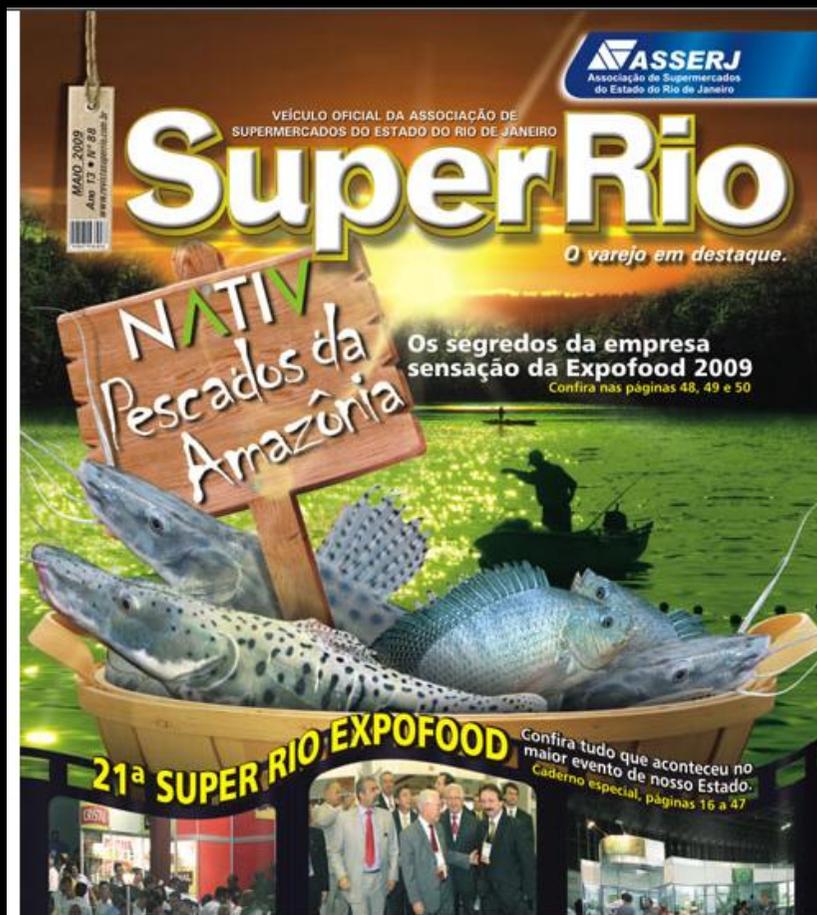
- Filé de pescado a granel
- Pescado inteiro a granel
- Posta de pescado a granel
- Crustaceos a granel
- Filé de pescado com marca
- Kani
- Crustaceos com marca
- Posta de pesc com marca
- OUTROS

# Pescado fresco comercializados no supermercado do Rio de Janeiro em 2009.





# PESCADOS AMAZÔNICOS E OUTRAS ESPÉCIES NATIVAS DE ÁGUA DOCE





## OUTROS PEIXES DE CULTIVO

### Tilápia x truta x carpas

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
<b>TOTAL CONGELADO</b>	<b>15.676</b>
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
<b>TOTAL FRESCO</b>	<b>29.147</b>
<b>TOTAL GERAL</b>	<b>44.823</b>



## RESTAURANTES, BARES E LANCHONETES

- 198 restaurantes Frutos do mar
- 176 restaurantes Cozinha oriental

7.177t

- 11.000 restaurantes Quilo + Outros

82.657t



## Valores

### 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
<b>TOTAL</b>	<b>134.140</b>	<b>100</b>

\* 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.

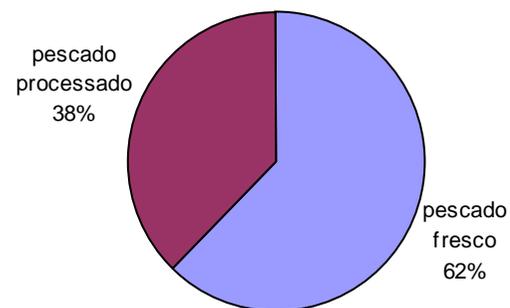
### Venda de Pescado Processado – 2009 (base inteiro)

	TONELADAS	%
Congelados	29.487	36,3
Importado	27.600	34
Conservas	24.090	29,7
<b>TOTAL</b>	<b>81.177</b>	<b>100</b>



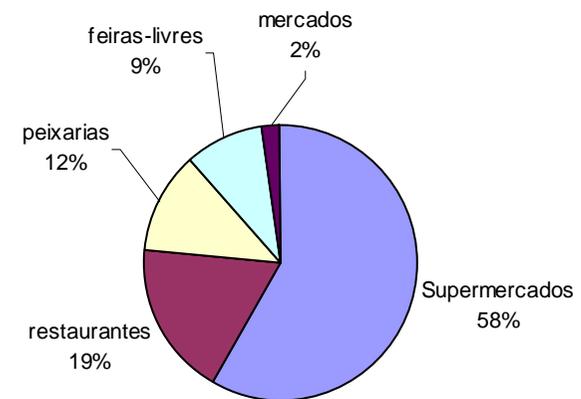
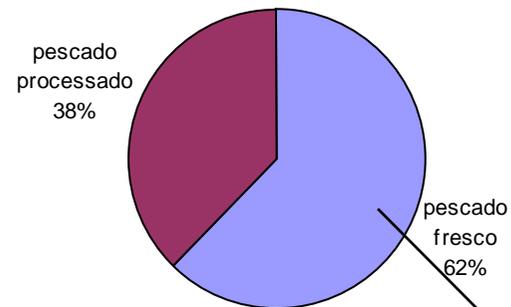
# O Consumo de Pescado no Rio De Janeiro

- 215.317 t/ano
- 11.634.674 habitantes
- Consumo de 18,5 kg de pescado inteiro / habitante / ano.





# O Consumo de Pescado no Rio De Janeiro





INFOPECA





INFOPESCA

# PROMOÇÃO





## 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
<b>Média</b>	<b>15,78</b>	<b>24,33</b>	<b>29,7</b>
<b>Média comum<sup>2</sup></b>	<b>15,5</b>	<b>18,07</b>	<b>28,28</b>

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



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).
- 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.



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

Pescado	Volume (t)	Valor médio (US\$/Kg) <sup>1</sup>	Valor total (US\$)
Fresco	134.140	6,27	841.057.800
Processado (base inteiro)	81.177	24,37	1.978.283.490
<b>Total</b>	<b>215.317</b>	<b>15,32</b>	<b>3.298.656.440</b>

\* 1US\$ = 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.



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

<b>Produto</b>	<b>Preço R\$/Kg</b>
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



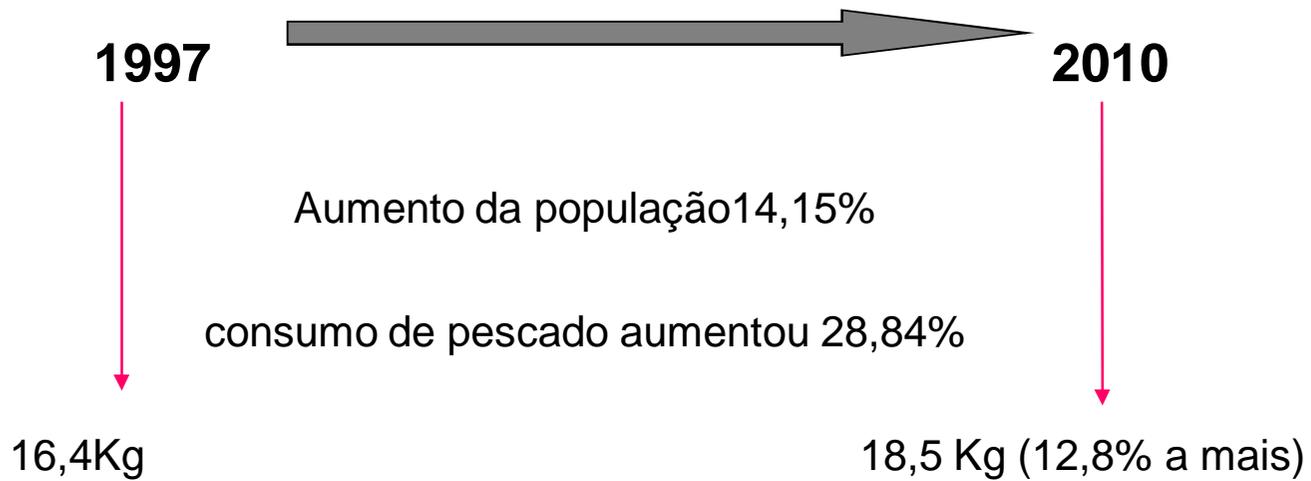
**Comparação dos preços de pescados frescos ou processados, frango e cortes de carne bovina comercializados no varejo do Rio de Janeiro – R\$ - Outubro/2009**

<b>Produto</b>	<b>Preço R\$/Kg</b>
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



## 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





1997



2010

Aumento da população 14,15%

consumo de pescado aumentou 28,84%

16,4Kg

18,5 Kg (12,8% a mais)

bacalhau  
norueguês

salmão  
chileno

Comercialização anual de **215.317 toneladas**  
mercado de **R\$ 2,6 bilhões** ao ano (preço de varejo)

merluza argentina

**POTENCIAL NACIONAL !!!!!!!**



“O RJ é um mercado em potencial onde tudo se vende”.

By Francesco Franco



## Agradecimento

- IBAMA
- MARA (Lucio Kikuchi, Mauricio Raposo, Manuel)
- MPA (Abraão Oliveira, Neide Clea)
- ABRAS (Marcos Manéa)
- ASSERJ
- Grupo Pão de Açúcar (Meg Felipe)
- ASPERJ - CEASA(Francesco)
- SAPERJ (Alexandre)
- Pepsico (Celestino Caetano)
- Rubi
- Abrasel (Rodrigo Guedes)

**Obrigada !!!**