

O transporte do peixe das pisciculturas até a feira livre de Penedo é feito normalmente pelo próprio piscicultor ou por atravessadores em veículos utilitários, não havendo custos adicionais de frete para o feirante. Os peixes são acondicionados em sacos de nylon e chegam à feira ainda vivos, não envolvendo em nenhum momento a utilização de gelo, ou qualquer artifício visando a refrigeração, desde o transporte até a comercialização final. O peixe é entregue ao consumidor final ainda vivo ou morto há pouco tempo, não havendo nenhum tipo de processamento. Cerca de 90% dos feirantes acondicionam o restante, não comercializado, em caixas térmicas com gelo no final do dia para venda no dia seguinte. Outros 5% dos feirantes preferem reduzir o preço ao valor de custo para evitar sobras e 5% destinam o peixe não comercializado para o consumo próprio. A grande maioria dos feirantes (mais de 70%) afirma que no local não há, ou é muito pouco freqüente, a presença de técnicos da vigilância sanitária e, ao mesmo tempo, relata que entre os principais problemas do local destacam-se o mau cheiro e a falta de limpeza e higiene do local. Mesmo assim, a prefeitura e a colônia de pescadores cobram taxas pelo uso do local que variam de R\$2,00 a R\$10,00 por dia.

A quantidade comercializada de tambaqui de proveniência local situa-se em torno de 2t/semana. Estima-se que o total de tambaqui comercializado

Conclusão

A produção de tambaqui na região de Penedo vem apresentando aumento significativo na última década, podendo-se prever continuidade no crescimento da piscicultura nos próximos anos.

Autores:

*Paulo Carneiro
Luis Carlos Galindo Barros
Anjos, G. M.
Martins, A.S.
Santos, E.J.S.
Carlos Alberto da Silva*

Editoração Eletrônica:
João Henrique Bomfim Gomes

Setembro / 2007

1.000 exemplares



*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Tabuleiros Costeiros
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Av. Beira-Mar, 3250, Caixa Postal 44
CEP 49001-970, Aracaju, SE
Fone (79) 4009 1300 Fax (79) 4009 1369
E-mail: sac@cpatc.embrapa.br*

Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



Comercialização do Tambaqui *Colossoma macropomum* na cidade de Penedo - Al



Embrapa

Introdução

Penedo, terceira maior cidade do Estado de Alagoas, é conhecida nacionalmente por sua participação histórica na formação das populações que habitam a região desde a época do império, tendo importância no contexto econômico e cultural da região. Há pouco mais de uma década a piscicultura vem sendo desenvolvida com grande intensidade, principalmente em viveiros escavados construídos a partir de adaptações de estruturas voltadas inicialmente a produção de arroz irrigado (Codevasf, 2006). A busca dos rizicultores por uma nova atividade econômica encontrou na criação do tambaqui em cativeiro uma alternativa comercial que vem ganhando apoio e incentivo de várias organizações e instituições públicas e privadas do município e do Estado (Sebrae, 2005). Nesse contexto o presente trabalho teve como objetivo diagnosticar a comercialização do tambaqui produzido atualmente na cidade de Penedo e suas perspectivas futuras.

Materiais e Métodos

Este estudo baseia-se numa prospecção de campo realizada no primeiro semestre de 2007, incluindo a aplicação de 20 questionários a comerciantes na feira livre da cidade de Penedo (Figura 1), local mais importante de comercialização do pescado na cidade. Os questionários abordaram aspectos sobre as modalidades de vendas do pescado, peso comercial, aceitação do peixe pelo consumidor, quantidade

comercializada, origem da produção, formas de transporte, custo do pescado, preço de venda, fiscalização sanitária e higiene.

Resultados e Discussão

A frequência semanal de presença dos comerciantes de pescado na Feira Livre de Penedo segue a distribuição apresentada na Figura 2. Para 100% dos entrevistados, o tambaqui foi considerado o peixe de maior aceitação pelo consumidor sendo, portanto, a espécie mais comercializada no local. O lugar segundo na comercialização é ocupado pelo curimatã-pacu, espécie capturada no rio São Francisco e muito apreciada e incorporada à alimentação da população local. Aproximadamente 60% do tambaqui comercializado no local são oriundos de pisciculturas das cidades de Penedo e Piaçabuçu. Outros 35% vêm das cidades de Propriá e Telha (Sergipe) e 5% têm origem na pesca artesanal no rio São Francisco.



"Figura 1. Exemplares de tambaqui sendo transportados e comercializados na feira livre de Penedo juntamente com espécies de peixes capturados no rio São Francisco."

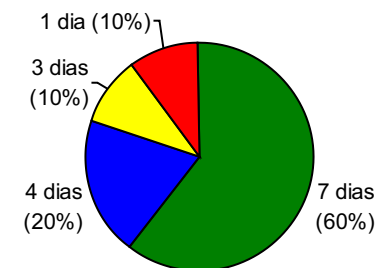


Figura 2. Frequência semanal de participação dos comerciantes de pescado na feira livre de Penedo.

O peso médio do tambaqui comercializado está entre 1 e 3 kg, sendo o preço variável em função do peso. Peixes menores são vendidos a partir de R\$3,00/kg, enquanto os maiores podem atingir R\$5,00/kg. O preço pago pelo comerciante para a aquisição do peixe também varia conforme o peso individual, partindo de R\$2,70 para peixes com 1 kg e alcançando R\$4,00/kg para peixes com 3 kg ou mais. Com isso foi possível verificar variação entre pesos individuais, preços de aquisição e venda entre os comerciantes, garantindo oportunidade de escolha para os consumidores conforme a Figura 3.

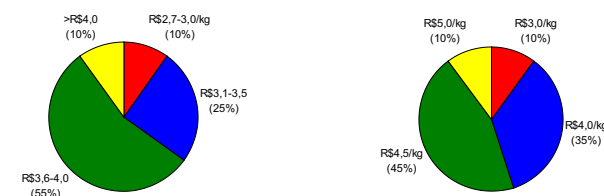


Figura 3. Valores médios para aquisição (esquerda) e venda (direita) do quilograma do tambaqui na feira livre de Penedo obtidos em julho de 2007.