

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO NORTE FLUMINENSE DARCY RIBEIRO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DO HOMEM – CCH  
LABOTATÓRIO DE GESTÃO DE POLÍTICAS PÚBLICAS - LGPP

CADEIAS PRODUTIVAS DOS MERCADOS PESQUEIROS: UMA ANÁLISE  
DO MERCADO DA PESCA ARTESANAL NO MUNICÍPIO DE CAMPOS DOS  
GOYTACAZES.

LOHANA CHAGAS DE ALMEIDA

CAMPOS DOS GOYTACAZES

JANEIRO DE 2016.

LOHANA CHAGAS DE ALMEIDA

CADEIAS PRODUTIVAS DOS MERCADOS PESQUEIROS: UMA ANÁLISE  
DO MERCADO DA PESCA ARTESANAL NO MUNICÍPIO DE CAMPOS DOS  
GOYTACAZES.

Monografia apresentada ao Curso de Administração Pública do Centro de Ciências do Homem do Laboratório de Gestão e Políticas Públicas da Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro como parte das exigências para obtenção do título de Bacharel em Administração Pública.

Orientador: Prof. DSc. Mauro Macedo Campos.

CAMPOS DOS GOYTACAZES

JANEIRO DE 2016.

LOHANA CHAGAS DE ALMEIDA

CADEIAS PRODUTIVAS DOS MERCADOS PESQUEIROS: UMA  
ANÁLISE DO MERCADO DA PESCA ARTESANAL NO MUNICÍPIO  
DE CAMPOS DOS GOYTACAZES

Monografia apresentada ao Curso de Administração Pública do Centro de Ciências do Homem do Laboratório de Gestão e Políticas Públicas da Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro como parte das exigências para obtenção do título de Bacharel em Administração Pública.

Aprovada em \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

**BANCA EXAMINADORA**

---

Profº DSc. Mauro Macedo Campos- LGPP/CCH/UENF (Orientador)

---

MSc. Moisés Machado- PESCARTE/CCH/UENF

---

MSc. Paulo Sérgio Belchior Mesquita- LESCE/CCH/UENF

“Por vezes sentimos que aquilo que fazemos não é senão uma gota no mar. Mas o mar seria menor se lhe faltasse uma gota”.

Madre Teresa de Calcutá

## **AGRADECIMENTOS**

A Deus, em primeiro lugar, que me concedeu a oportunidade de cursar Administração Pública na UENF, e descobrir algo que eu realmente gostava, e por estar comigo em todos os momentos em que precisei.

Aos meus pais, Rui de Souza Almeida e Josivania Pessanha das Chagas, que são fundamentais na minha vida desde o começo, me concedendo um lugar neste mundo.

Aos professores do curso de Administração Pública da UENF, em especial ao meu orientador, professor e amigo Mauro Macedo Campos, que me acompanhou em grande parte do meu percurso da graduação com muitas orientações, atenção, e quem, de fato, acreditou nessa pesquisa.

A todos que, direta ou indiretamente, contribuíram de alguma forma para que eu pudesse concluir este trabalho. Muito obrigada!

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 Mapa de Campos dos Goytacazes. ....	38
Figura 2 Barcos de Pesca na Praia do Farol de São Thomé .....	43
Figura 3 Retirada do Barco de Pesca do Mar na Praia do Farol de São Thomé .....	44

## LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 Acordo de venda do pescado em Campos dos Goytacazes. ....	39
Gráfico 2 A renda é suficiente para suprir todas as necessidades durante um mês? .....	41
Gráfico 3 Faixa de Valor em Dinheiro que Recebeu na Última Saída.....	41
Gráfico 4 Faixa de renda em R\$ considerada necessária para viver somente da pesca.....	42
Gráfico 5 Mercados Potenciais Públicos.....	47
Gráfico 6 Mercados Potenciais Privados .....	47

## **LISTA DE TABELAS**

Tabela 1 Critérios de Pescado de Qualidade da ANVISA..... 19

Tabela 2 Produção de Aquicultura no Brasil por tipo de pescado em 2014. .... 36



## LISTA DE SIGLAS

- ABRAS**- Associação Brasileira de Supermercados.
- ANVISA**- Agência Nacional de Vigilância Sanitária.
- BPF**- Boas Práticas de Fabricação.
- CONAB**-Companhia Nacional de Abastecimento.
- DAS**- Defesa Agropecuária.
- DIPOA**- Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.
- DP**- Diagnóstico Participativo.
- FAO** - Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura
- IBAMA** – Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis
- MDS**-Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome
- MP** - Ministério da Pesca
- MPA**-Ministério da Pesca e Aquicultura
- OMS**- Organização Mundial de Saúde
- PAA**- Programa de Aquisição de Alimentos
- PEA-BC**- Programa de Educação Ambiental da Bacia de Campos
- PNAE** -Programa Nacional de Alimentação Escolar e Agricultura Familiar
- RGP**-Registro Geral da Atividade Pesqueira
- RIISPOA/RJ**- Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal do Estado do Rio de Janeiro
- SEAPA-PR**- Secretaria Especial de Aquicultura e Pesca da Presidência da República
- SIF**- Serviço de Inspeção Federal
- SIE**- Serviço de Inspeção Estadual
- SIM**- Serviço de Inspeção Municipal
- SIM/CG**-Serviço de Inspeção Municipal de Campos dos Goytacazes
- SISRGP**-Sistema Informatizado do Registro Geral da Atividade Pesqueira
- SUDEPE** -Superintendência do Desenvolvimento da Pesca
- UENF**- Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro
- UFRJ** – Universidade Federal do Rio de Janeiro

## RESUMO

Este trabalho parte da busca de tentar entender qual é o caráter dos mercados que norteiam a venda do pescado nas comunidades da pesca artesanal no município de Campos dos Goytacazes. Nessa perspectiva, a pesquisa pretende apontar quais são os mercados efetivos, mas, sobretudo os mercados potenciais, para que se possam identificar possibilidades de escoamento do pescado no município. Isso por um lado. Por outro, pretende-se entender os entraves burocráticos para a comercialização da produção pesqueira, que de forma direta contribui para a dependência dos atravessadores. Para tanto, busca-se conhecer o funcionamento.

**Palavras-chave:** Mercado, pescadores artesanais, entraves burocráticos, organização social.

## SUMÁRIO

AGRADECIMENTOS.....	i
LISTA DE FIGURAS .....	ii
LISTA DE GRÁFICOS .....	iii
LISTA DE TABELAS.....	iv
LISTA DE SIGLAS.....	v
RESUMO .....	vi
1. INTRODUÇÃO.....	1
2. JUSTIFICATIVA .....	3
3. OBJETIVOS.....	5
3.1. Objetivo Geral.....	5
3.2. Objetivos Específicos.....	5
4. HIPÓTESE.....	5
5. METODOLOGIA .....	6
CAPÍTULO 1- ATIVIDADE PESQUEIRA NO BRASIL: UMA ANÁLISE SUCINTA SOBRE A CARACTERIZAÇÃO DA PESCA .....	9
1.1. A Pesca no Brasil.....	9
1.2. Pesca Artesanal.....	12
1.3. Pesca Industrial .....	14

CAPÍTULO 2- A COMERCIALIZAÇÃO DE PESCADO NO BRASIL: EXIGÊNCIAS DE CONTROLE SANITÁRIO PARA UM PRODUTO ALTAMENTE PERECÍVEL .....	16
2.1. Condições Higiênico-Sanitárias Básicas.....	16
2.2. Garantias de Qualidade e Higiene como “Entraves Burocráticos: Serviço de Inspeção de Qualidade. ....	20
2.2.1. Serviço de Inspeção Federal .....	22
2.2.2. Serviço de Inspeção Estadual do Rio de Janeiro.....	23
2.2.3. Serviços de Inspeção Municipal de Campos dos Goytacazes .....	25
CAPÍTULO 3- MERCADOS PESQUEIROS.....	29
3.1. Projeto Pescarte e a Relação com o Mercado Pesqueiro .....	29
3.2. Tipologias de Mercado Segundo a Teoria Microeconômica .....	31
3.3. Mercados Efetivos Para a Pesca Artesanal: Uma Análise do Município de Campos dos Goytacazes .....	35
3.4. Mercados Potenciais Públicos e Privados no Município .....	44
3.4.1. Mercados Potenciais Públicos no Município .....	45
3.4.2. Mercados Potenciais Privados no Município.....	47
6. CONSIDERAÇÕES FINAIS .....	48
7. REFERÊNCIAS .....	50

## 1. INTRODUÇÃO

A pesca é uma das atividades econômicas mais tradicionais do Brasil, existindo desde o período colonial (DIEGUES, 1999). Com o decorrer do tempo ocorreram avanços no que diz respeito ao desenvolvimento de políticas públicas voltadas para a pesca artesanal, ao mesmo tempo em que regulamentaram e incentivaram essa atividade (ABDALLAH, 1998).

Segundo o Ministério da Pesca (2015), o Brasil tem um grande potencial para se tornar um dos maiores produtores de pescado no mundo, dadas as suas características naturais, como extensão de áreas de pesca. Dessa forma, torna-se estratégico a promoção e auxílio ao crescimento dessa atividade. Porém, o desafio é avançar na produção de forma sustentável e respeitando o meio ambiente. Afinal, a atividade pesqueira reflete uma finalidade tanto econômica como social para o país. Neste sentido, é papel do gestor público propor políticas, ações e programas que assegurem a geração de trabalho e renda para essa atividade. E como em qualquer política pública, as iniciativas partem de um diagnóstico setorial, de modo a conhecer o cenário já existente e, a partir daí, identificar as possíveis alternativas de intervenção.

A proposta dessa monografia é identificar os mercados pesqueiros efetivos e potenciais dos pescadores artesanais de Campos dos Goytacazes, no litoral Norte Fluminense, de modo a identificar alternativas possíveis para essa camada social possivelmente pouco atendida. Além disso, a pesquisa tem como problema de pesquisa identificar o caráter dos mercados pesqueiros da região, assim como, algumas dificuldades enfrentadas na comercialização do pescado.

Essa pesquisa contará com os dados gerados pelo Projeto PESCARTE, uma medida de mitigação decorrente da exploração e produção de petróleo e gás na Bacia de Campos desenvolvida pela Petrobras, como uma exigência para o licenciamento ambiental federal, conduzido pelo IBAMA, a partir das normas estabelecidas na Nota Técnica CGPEG/DILIC/IBAMA Nº01/2010, Linha de Ação A<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup>Linha de Ação A – Organização comunitária para a participação no licenciamento ambiental: desenvolver processos formativos junto ao público prioritário definido pelas diretrizes pedagógicas do Ibama, a ser identificado na região por meio de diagnósticos participativos.

Com efeito, busca-se disponibilizar informações para a análise dos mercados efetivos que abarcam os referidos municípios. Num primeiro momento foram feitas algumas explicações sobre a trajetória da atividade pesqueira no Brasil, e algumas peculiaridades que abarcam a pesca artesanal e industrial. Em seguida, discutiu-se a comercialização de pescado no Brasil no que diz respeito às exigências de controle sanitário para um produto altamente perecível. Na sequência, buscou-se discorrer sobre os mercados pesqueiros, sendo assim, foram discutidos assuntos como: a relação que o Projeto PESCARTE tem com os Mercados Pesqueiros; as tipologias de Mercado segundo a teoria Microeconômica numa tentativa de nos instrumentalizarmos a responder o problema de pesquisa proposto nesse trabalho monográfico; os mercados efetivos para a pesca artesanal em Campos dos Goytacazes; e os mercados potenciais públicos e privados no município para a comercialização de pescado.

O recorte espacial dessa proposta de trabalho contempla os mercados pesqueiros artesanais do município de Campos dos Goytacazes. A escolha deste município decorre do Diagnóstico Participativo (DP) do Programa de Educação Ambiental da Bacia de Campos (PEA-BC) que apontou um desempenho importante deste município no que se refere à capacidade produtiva da pesca artesanal, mas também, ressaltou irregularidade na renda pesqueira.

## 2. JUSTIFICATIVA

O Diagnóstico Participativo (DP) do Programa de Educação Ambiental da Bacia de Campos (PEA-BC), aponta que as comunidades de pesca artesanal de Campos dos Goytacazes têm alta produção pesqueira, e se destaca das demais regiões da costa do Norte Fluminense. Todavia, junto a essa importante oferta do pescado, o município carece de uma análise mais detalhada do seu mercado consumidor para essa produção. Mesmo porque, segundo o DP, existe pouca organização social entre os pescadores, entraves e instabilidade na renda oriunda da pesca. Mas, ainda assim, as comunidades exibiram um forte aspecto social e tradicional, e foi percebido que o conhecimento tradicional é passado de pai para filho.

Tendo em vista os apontamentos feitos por esse Diagnóstico é importante estudar o caráter dos mercados pesqueiros artesanais no município devido ao volume de renda que gira em torno desse segmento, pelo número de pessoas que estão envolvidas em toda cadeia produtiva da pesca, pela importância social que a atividade desperta no município, e ainda, pelas políticas públicas específicas que são direcionadas ao setor, tais como o Seguro Defeso<sup>2</sup>. Ou mesmo, pela carência de políticas específicas voltadas para o setor e as famílias que dele vivem. Nesse contexto, é fundamental a atuação do gestor público no sentido de instrumentalizar os pescadores, e promover o aumento da geração de renda nas comunidades de pesca artesanal.

O município de Campos dos Goytacazes ainda conta com a Superintendência de Pesca e Aquicultura para cuidar desse setor, o que denota a importância que o segmento tem para o município, e a atenção que o gestor público deve direcionar a essa atividade. A Superintendência do município desenvolve ações de interesse público voltadas para o setor pesqueiro, e dentre as suas principais atribuições e competências, destacam-se:

---

<sup>2</sup> É uma espécie de “seguro-desemprego” do pescador artesanal. Trata-se de uma assistência financeira temporária concedida aos pescadores durante o período de defeso de alguma espécie. A duração do defeso é definida pelo Ibama, de acordo com a época de reprodução de cada espécie.

(...) propor, implantar, coordenar e apoiar políticas de desenvolvimento da pesca e aquicultura industrial, artesanal e amadora e comercialização de seus produtos; coordenar todos os expedientes relativos à prestação de serviços de apoio ao desenvolvimento da pesca e aquicultura industrial, artesanal e amadora, bem como a comercialização e fiscalização de seus produtos (...) (SUPERINTENDÊNCIA DE PESCA E AQUICULTURA DE CAMPOS DOS GOYTACAZES, 2015).

A justificativa para o desenvolvimento dessa pesquisa se estrutura na importância de entender características dos mercados pesqueiros que norteiam a venda de pescado deste município, da Bacia de Campos. Não apenas pelos próprios pescadores, mas também pelos gestores públicos, no sentido de que eles possam instrumentalizar esses trabalhadores a ampliarem suas opções de comercialização do pescado por meio de políticas públicas que possam impactar no aumento da renda oriunda dessa atividade, e, concomitantemente, possam fortalecer a organização social dos pescadores.

O motivo pelo qual este tema foi escolhido, parte da busca de tentar entender qual é o caráter dos mercados que norteiam a venda do pescado nas comunidades da pesca artesanal no município de Campos dos Goytacazes. Nessa perspectiva, esse trabalho monográfico pretende apontar quais são os mercados efetivos, mas, sobretudo, os mercados potenciais, para que se possa identificar possibilidades de escoamento do pescado no município. Isso por um lado, por outro, pretende-se entender os entraves burocráticos para a comercialização da produção pesqueira, que de forma direta contribui para a dependência dos atravessadores. Para tanto, busca-se conhecer o funcionamento dos selos do serviço de inspeção e algumas condições higiênico- sanitárias básicas para a comercialização do pescado.



### **3. OBJETIVOS**

#### **3.1. Objetivo Geral:**

Analisar o escoamento da produção do pescado, no município de Campos dos Goytacazes, de modo a identificar os seus mercados efetivos e potenciais, sejam estes últimos públicos e privados, e com isso, apontar alternativas disponíveis aos pescadores artesanais para a comercialização da sua produção na região, contrapondo a dependência dos atravessadores.

#### **3.2. Objetivos Específicos:**

- Analisar à luz da literatura as tipologias dos mercados econômicos segundo a teoria microeconômica.
- Identificar os mercados efetivos para a comercialização de pescado em Campos dos Goytacazes.
- Conhecer o funcionamento dos selos do Serviço de Inspeção e algumas condições higiênico-sanitárias básicas para a comercialização do pescado.
- Mapear a demanda pública (escolas, hospitais, asilos, presídios, etc.) para a inserção dos pescados em Campos dos Goytacazes.
- Mapear a demanda privada (varejistas, atacadistas, bares, restaurantes, etc.) para a inserção dos pescados em Campos dos Goytacazes.

### **4. HIPÓTESE**

Os mercados da pesca artesanal possuem caráter oligopsônico<sup>3</sup>, no município de Campos dos Goytacazes, em que pese a influência e controle dos atravessadores da produção pesqueira, o que por sua vez, impacta nas possibilidades de melhoria de renda dos pescadores destas localidades.

---

<sup>3</sup>Estrutura de Mercado caracterizada pela existência de um número reduzido de compradores, que dominam o mercado, e muitos vendedores.

## 4. Metodologia

A presente pesquisa visa analisar os mercados pesqueiros artesanais de Campos dos Goytacazes, no período compreendido entre os meses de dezembro de 2014 e dezembro de 2015. Este recorte temporal ocorreu em função da disponibilidade dos dados levantados pela equipe de campo do Projeto PESCARTE.

A metodologia partiu da análise de bibliografias pertinentes para o tema, como as leituras de textos, que discutiam sobre as tipologias dos mercados econômicos segundo a teoria microeconômica, numa tentativa de entender o caráter dos mercados que norteiam a venda do pescado nas comunidades artesanais de Campos. E ainda, a pesquisa fez uso de leituras de textos que tratavam de assuntos relacionados com atividade pesqueira no intento de entender algumas peculiaridades que compreendem este tipo de atividade. Em termos operacionais, foi utilizado o banco de dados gerado pelo questionário do projeto PESCARTE com a finalidade de identificar os mercados efetivos para a comercialização do pescado no município.

Por meio da pesquisa de campo, buscou-se mapear e identificar os mercados consumidores potenciais privados, isto foi feito junto a Secretaria Municipal de Fazenda de Campos dos Goytacazes, onde foram identificados o número de Bares e Restaurantes, Hortifrutigranjeiros, Hipermercados, Mercados e Sindicatos que estão localizados no município. No que tange os mercados potenciais públicos, a coleta das informações foi efetuada por meio de consultas diretas a estes órgãos: informações eletrônicas e contatos diretos. Por esse ângulo, foi feito um levantamento sobre o quantitativo de escolas e creches, presídios, hospitais públicos, asilos e feiras que podem ser encontradas em Campos. Buscou-se também identificar algumas possibilidades de compra pública para estes tipos de mercados, em que pese o escoamento desta produção junto ao Programa de Aquisição de Alimentos<sup>4</sup> (PAA) e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Segundo o Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (2015) o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) almeja, sobretudo,

---

<sup>4</sup> O PAA foi estabelecido pelo Art. 19 da Lei nº 10.696, de 02 de julho de 2003, no campo do Programa Fome Zero. Esta Lei foi alterada pela Lei nº 12.512, de 14 de outubro de 2011.

promover acesso à alimentação e incentivar a agricultura familiar. Para isso, o programa compra os alimentos produzidos pela agricultura familiar dispensando licitação, e os destina às famílias que vivem em situação de insegurança alimentar e nutricional. Além disso, o programa colabora na formação dos estoques públicos de alimentos produzidos pelos agricultores familiares e para a composição dos estoques pelas organizações da agricultura familiar. Ele é gerido pelos estados, Distrito Federal, municípios e pela Companhia Nacional de Abastecimento (Conab). E o seu orçamento é composto por recursos do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS) e do Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA).

O Ministério do Desenvolvimento Social (2015) ainda apontou que os beneficiários fornecedores do PAA compreendem “os agricultores familiares, assentados da reforma agrária, silvicultores, aquicultores, extrativistas, pescadores artesanais, indígenas, quilombolas e demais povos e comunidades tradicionais, que atendam aos requisitos previstos no art. 3º da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006”.

No que toca o questionário do Projeto PESCARTE, ele é uma ferramenta de coleta de dados primária que faz um diagnóstico socioeconômico das comunidades pesqueiras artesanais da Bacia de Campos. Ele tem como unidade básica os domicílios dos pescadores e das suas famílias, e é composto por dez Blocos que abordam diversas questões da vida social das comunidades pesqueiras artesanais. Para o efeito desta pesquisa as questões a serem trabalhadas referem-se ao “Bloco 5 – Trabalho e Trajetória Profissional”, que exhibe informações relacionadas à trajetória profissional dos pescadores, como eles começaram a praticar essa atividade, o tipo de relação que eles têm com o Estado no que diz respeito à regularização profissional e o acesso às políticas públicas.

Cabe ressaltar que os dados censitários tratam-se de um dos resultados previstos para o projeto. Não sendo para esta fase, visto que as aplicações dos questionários ainda não foram concluídas, até o desfecho deste trabalho. Nesse sentido, esta monografia contará com os dados parciais do

Censo<sup>5</sup>, e assim serão tratados, com os devidos apontamentos e recortes ao longo do seu desenvolvimento.

Até 17 de dezembro de 2015, 498 famílias envolvidas com atividade da pesca foram entrevistadas em Campos dos Goytacazes, totalizando 1.702 pessoas entrevistadas, e obtendo uma média de aproximadamente 3,4 moradores/residência. Apesar das coletas de dados ainda se encontrarem em curso, os questionários aplicados até o encerramento desta monografia, já possuem validade de Censitária.

Por meio desse estudo estatístico foi possível reunir diferentes informações sobre as comunidades de pesca artesanal localizadas neste município da Bacia de Campos. Posteriormente, foram utilizados os programas SPSS e Excel para a obtenção dos dados e cruzamento de variáveis pertinentes para a pesquisa.

---

<sup>5</sup>Os dados do Censo foram considerados para este artigo até o dia 17 de dezembro de 2015, tendo o seu início em dezembro de 2014.

# CAPÍTULO 1

## ATIVIDADE PESQUEIRA NO BRASIL: UMA ANÁLISE SUCINTA SOBRE A CARACTERIZAÇÃO DA PESCA

### 1.1. A Pesca no Brasil

Diegues (1999) aponta que a pesca marinha de subsistência já era praticada pelos indígenas no Brasil antes da chegada dos portugueses. Os índios Tupimbás praticavam a atividade utilizando canoas, pirogas e jangadas confeccionadas a partir de troncos de árvore. Por meio da pesca eles tiravam uma parte significativa da sua dieta alimentar com a captura de peixes, crustáceos e moluscos. Os diversos sambaquis, depósitos de conchas encontrados em sítios arqueológicos ao longo do litoral indicam a importância da atividade da pesca e coleta. (JEAN DE LÉRY *apud* DIEGUES, 1999).

Durante o período colonial observou-se também a pesca da baleia que constituía o monopólio da Coroa Portuguesa (ELLIS, 1969 *apud* DIEGUES, 1999). Esse tipo de pesca era concedido aos portugueses e bascos que utilizavam, principalmente, mão-de obra escrava na captura da baleia. (LANGESDORF 1996 *apud* DIEGUES, 1999). Na Bahia, no litoral sul de São Paulo (Ilha do Bom Abrigo) e no litoral de Santa Catarina essa prática pesqueira tinha grande relevância. A pesca desse tipo de pescado teve fim apenas na década de 1970 com o término da empresa japonesa em Cabedelo na Paraíba, contudo somente em meados do século XIX todas as armações baleeiras tiveram suas atividades encerradas no litoral brasileiro, devido a competição com os pescadores norte-americanos (DIEGUES, 1999).

Segundo Oliveira et al. (2012, p. 48) a pesca é exercida pelos homens desde os seus primórdios, com a finalidade de obter os recursos necessários à sua subsistência. Nos dias de hoje, a pesca é uma atividade que tem relevância tanto socioeconômica como cultural para o país, visto que no seu aspecto socioeconômico ela possibilita a geração e disseminação de empregos diretos e indiretos, e é fonte de geração de alimento para inúmeras famílias.

No que se refere à sua conotação cultural, muitas culturas litorâneas regionais foram criadas a partir da pesca, dentre elas podem ser mencionadas: “a do jangadeiro, em todo o litoral nordestino, do Ceará até o sul da Bahia; a do

caçara, no litoral entre o Rio de Janeiro e São Paulo; e o açoriano, no litoral de Santa Catarina e Rio Grande do Sul. Alguns pescadores dependiam quase que exclusivamente da pesca como é o caso dos primeiros, mas outros também mantinham contato com a agricultura, como esses dois últimos grupos de pescadores (DIEGUES, 1999).

Segundo este mesmo autor, durante as primeiras décadas do século XX, em algumas regiões brasileiras, a atividade pesqueira passou a ser produzida em grande escala comercial, como é o caso da captura da sardinha através da traina (grande rede). Com isso, surgiram as primeiras traineiras, embarcações que utilizavam a traina como arte de pesca, na Ilha Grande no estado do Rio de Janeiro, elas tinham uma tripulação de 15 a 20 homens.

A pesca da sardinha em larga escala deu origem às primeiras indústrias de salga e secagem no Rio de Janeiro e Santos. Nas décadas de 1920 e 1930, no Rio Grande do Sul surgiram as indústrias ligadas à pesca que processavam, sobretudo, a merluza (DIEGUES, 1999). Já entre meados do século XIX até 1932, poucas ações foram desenvolvidas no Brasil no sentido de promover regulamentações para a atividade pesqueira. Embora essa atividade exista desde o período colonial, ela não conferia fonte de riqueza direta para o governo, diferentemente do que acontecia com outros recursos naturais como os recursos florestais e os dos metais preciosos (ABDALLAH, 1998).

No que se refere aos mecanismos de controle, monitoramento e fiscalização, vale ressaltar que a Inspetoria de Pesca foi criada em 1912. Em seguida, em 1923, por meio do Ministério da Marinha foram estabelecidos os serviços de Pesca e Saneamento do Litoral para organizar a atividade. Esses serviços compreendiam a matrícula dos pescadores e a sua organização em colônias e cooperativas. A década de 1930 foi um marco histórico para a regulamentação da pesca no país (ABDALLAH, 1998).

A década de 1930 e a primeira metade da década de 1940 foram os períodos que caracterizaram a forte intervenção reguladora do Estado na atividade. Com isso, definiram-se alguns códigos referentes à utilização dos recursos naturais renováveis, como códigos para água, para floresta e o código da pesca (criado em 1938) (ABDALLAH, 1998).

A primeira indústria pesqueira com base empresarial foi implantada no Brasil na década de 60, por meio de incentivos fiscais cedidos pela SUDEPE (Superintendência do Desenvolvimento da Pesca). A maior parte dessas empresas foi criada no litoral centro sul do Brasil, utilizando *trawlers* na coleta de camarão produzido para a exportação. Nesse contexto, se originou um grupo de pessoas que estavam ligadas à pesca e ao beneficiamento do pescado se contrapondo à pesca artesanal de pequena escala (DIEGUES, 1999).

Pode-se observar que a pesca no Brasil é uma atividade que é desenvolvida pelos homens desde muito tempo, sendo transmitida pelos seus antepassados, sobretudo, pelos indígenas que praticavam a atividade adotando técnicas rudimentares. Ao longo do tempo, ela despertou uma importância social e cultural. Além disso, com o passar do tempo a atividade passou a gerar também lucratividade e valorização do seu pescado expressando a sua importância econômica para o país.

Atualmente, a legislação brasileira considera que os recursos pesqueiros abrangem “os animais e vegetais hidróbios passivos de exploração, estudo ou pesquisa pela pesca amadora, de subsistência, científica, comercial e pela aquicultura”. E a pesca é definida como “toda a operação, ação ou ato tendente a extrair, colher, apanhar, apreender ou capturar recursos pesqueiros” (BRASIL, 2009).

A pesca, para efeitos da Lei 11.959, de 2009, classifica-se de dois modos distintos: comercial e não comercial. Por sua vez, a pesca comercial pode ser subdivida em: artesanal ou industrial, e a pesca não comercial em: científica, amadora e de subsistência. Nesse sentido,

a) artesanal: quando praticada diretamente por pescador profissional, de forma autônoma ou em regime de economia familiar, com meios de produção próprios ou mediante contrato de parcerias, desembarcado, podendo utilizar embarcações de pequeno porte.

b) industrial: quando praticada por pessoa física ou jurídica e envolver pescadores profissionais, empregados ou em regime de parcerias por cotas-partes, utilizando embarcações de pequeno, médio ou grande porte, com finalidade comercial.

Nas próximas subseções são feitas algumas explicações sobre a pesca artesanal e a pesca industrial com finalidade de explorar algumas particularidades que abarcam esses dois tipos de pesca.

## **1.2. Pesca Artesanal**

Segundo o Ministério da Pesca (MP) (2014), a pesca artesanal é uma das atividades mais antigas da economia brasileira, e é praticada por trabalhadores autônomos, em regime de economia familiar ou individual, isto é, pode ser utilizada para a subsistência das famílias ou somente para fins lucrativos. Nessa atividade os próprios pescadores confeccionam suas artes e instrumentos de pesca, e podem ou não utilizar pequenas embarcações como jangadas e canoas.

A legislação brasileira considera atividades da pesca artesanal os trabalhos realizados na confecção e reparos das artes e petrechos de pesca, os reparos feitos nas embarcações de pequeno porte, assim como, o processamento dos produtos oriundos da pesca artesanal (BRASIL, 2009). O MP (2014) ainda destaca que um em cada 200 brasileiros são pescadores artesanais. De acordo com o Registro Geral da Atividade Pesqueira (RGP) do Ministério da Pesca e Aquicultura (MPA), atualmente, existem cerca de 1 milhão de pescadores artesanais no Brasil, conferindo a essa atividade grande impacto econômico e social no país. De toda a produção anual cerca de 45% do pescado desembarcado vem da pesca artesanal. A Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (FAO) (2014) destacou que 90% da mão de obra mundial do setor de captura de pescado é de origem artesanal.

Autores como Ramires, Barrella e Clauzet (2005), conceituam os pescadores artesanais como aqueles que capturam ou desembarcam o pescado, trabalhando sozinhos e/ou em regime familiar ou em mão de obra não assalariada, buscando ambientes ecológicos situados próximos à costa, pois não possuem aparelhos com grande autonomia. No que diz respeito ao processo de trabalho, a pesca artesanal não apresenta muita afinidade com a pesca industrial devido ao seu hábitat, estoque pesqueiro e técnicas. Já Santos Junior (2014) define o pescador artesanal como aquele que exerce a atividade



da pesca para fins comerciais, de maneira autônoma ou em regime de economia familiar, e faz uso de mecanismos de produção próprio ou por meio de contratos de parceria. O pescado desembarcado é feito com o uso das embarcações de pequeno porte.

O pescado marítimo artesanal tem expressivo potencial econômico no Brasil, destacando a aptidão do país no desenvolvimento da atividade, em virtude das suas características naturais. Além disso, a pesca artesanal possui grande relevância para o ambiente de pesca brasileiro e se determina como um setor de importância socioambiental (RODRIGUES; GIUDICE, 2011).

Rodrigues e Giudice (2011) também mencionam que a pesca artesanal pode ser distinguida da pesca industrial mediante aos equipamentos adotados, ao tipo de embarcação utilizado, e/ou pela quantidade de pescado obtido.

Essa categoria ainda pode ser dividida em duas categorias: Pesca Artesanal de Subsistência, Pesca Artesanal Comercial ou de Pequena Escala. Desse modo, a pesca artesanal de subsistência visa a captura de pescado para o seu próprio consumo, e dificilmente existirá venda do pescado excedente. Ela é desenvolvida com técnicas rudimentares e tem baixa propensão comercial, e quando existir comercialização ela é efetuada pelo próprio pescador. Por sua vez, a Pesca Artesanal Comercial ou de Pequena Escala é caracterizada pela combinação da conquista de pescado para a sua própria alimentação com o intento comercial. Os pescadores empregam barcos de médio porte, conseguidos nos pequenos estaleiros ou confeccionados por eles mesmos, podendo ser mecanizados ou não. As artes de pesca são simples e adotam equipamentos sem grande sofisticação na sua embarcação (LOPES, p.14, 2004 *apud* RODRIGUES; GIUDICE, p. 119, 2011).

Ramires; Barrela e Clauzet (2001) caracterizam a pesca artesanal como a pesca que é feita com instrumentos relativamente simples para a captura do pescado. Os pescadores artesanais retiram da atividade pesqueira sua principal fonte de renda, ainda que, concomitantemente, possam exercer outras atividades para complementarem a sua renda.

A pesca artesanal disputa mercados com grandes empresas de pesca industrial, que têm infraestrutura e recursos desenvolvidos quando comparados aos da pesca artesanal (MARQUES, 2001 *apud* RAMIRES; BARRELA; CLAUZET, 2001). Embora, a atividade pesqueira artesanal conviva com esse

cenário, ela contribui com mais de 50% da produção nacional de pescado, seja em águas costeiras, litorâneas ou águas interiores (DIEGUES, 1995 *apud* RAMIRES; BARRELA; CLAUZET, 2001).

Enfim, a pesca artesanal pode ser considerada como um tipo de pesca que utiliza principalmente regime de mão de obra familiar ou o trabalho autônomo, com embarcações de pequeno porte. São os próprios trabalhadores que confeccionam suas artes e apetrechos de pesca, e eles não possuem grande sofisticação com os que são utilizados na pesca industrial.

A seguir discutiremos sobre algumas características que compõem a pesca industrial.

### **1.3. Pesca Industrial**

A pesca industrial viveu seu apogeu no Brasil na década de 1970. Contudo, na década de 1980 ela experimentou uma grave crise, e muitas empresas fecharam. Um dos principais fatores que culminou nessa crise foi a rápida sobrepesca de camarão e de algumas espécies de peixes, a recessão econômica que restringiu a concessão dos recursos financeiros oferecidos pelas empresas. Algumas empresas de pesca do Sul migraram para o litoral amazônico, principalmente entre o Pará e Maranhão, onde continuaram a pesca do camarão (DIEGUES, 1999).

A pesca industrial é um segmento de grande importância social e econômica para diversos municípios litorâneos do Brasil. E é uma atividade pesqueira que serve de fonte de matéria-prima para as grandes indústrias de centros de distribuição de alimentos. Este tipo de pesca se distingue dos outros pelo seu tipo de embarcação (médio e grande porte), e pela relação de trabalho que é estabelecida onde possuem vínculo empregatício com o responsável pela embarcação, seja pessoa física ou jurídica (SANTOS JÚNIOR, 2014).

O Ministério da Pesca (2015) ressalta que a pesca industrial tem origem na captura de pescado em larga escala e utiliza embarcações de médio e grande porte. Geralmente para a realização dessa modalidade de pesca, que visa capturar um grande número de pescado, é necessário utilizar tecnologia sofisticada, diferentemente do que acontece na pesca artesanal. A pesca

industrial é exclusivamente voltada para fins comerciais e tem grande importância econômica para o país. Esse segmento é uma atividade de base, fornecedora de matéria-prima para indústrias de alimentos.

De acordo com o Sistema Informatizado do Registro Geral da Atividade Pesqueira (SISRGP) a pesca industrial abrange aproximadamente cerca de 1.600 embarcações que têm em torno de 9 mil trabalhadores. Os principais portos de desembarques do pescado gerado pela pesca industrial na costa brasileira são: Belém (PA), Fortaleza (CE), Rio de Janeiro, Santos (SP), Itajaí (SC) e Paranaguá (PR). (Ministério da Pesca, 2015).

No Brasil, o pescado originado a partir da pesca industrial representa metade da produção do pescado de origem marinha. Embora a costa brasileira possua uma grande extensão, as condições naturais do litoral não auxiliam o desenvolvimento de uma frota de indústria pesqueira maciça. Os principais pescados capturados neste tipo de pesca são o camarão-rosa, a piramutaba, o pargo, conseguidos na região Norte, os atuns no Noroeste; a sardinha, a corvina, a tainha e o bonito-listrado nas regiões Sul e Sudeste (Santos Júnior, 2014).

Em resumo, a pesca industrial é caracterizada como um tipo de pesca que emprega embarcações de médio e grande porte com a finalidade comercial. O seu regime de trabalho possui vínculo empregatício com o responsável pela embarcação, e os seus apetrechos e artes de pesca possuem maior sofisticação do que os utilizados na pesca artesanal.

Na próxima seção discutiremos a comercialização do pescado no Brasil, destacando as exigências de controle sanitário para um produto altamente perecível, isto é, serão abordadas algumas condições higiênico-sanitárias e os selos de inspeção no âmbito federal, estadual e municipal.

## **CAPÍTULO 2**

# **A COMERCIALIZAÇÃO DE PESCADO NO BRASIL: EXIGÊNCIAS DE CONTROLE SANITÁRIO PARA UM PRODUTO ALTAMENTE PERECÍVEL**

### **2.1. Condições Higiênico-Sanitárias Básicas**

Segundo a Associação Brasileira de Supermercados (Abras), e a Secretaria Especial de Aquicultura e Pesca da Presidência da República (Seapa-PR) (2007), o pescado (todos os peixes e frutos do mar direcionados à alimentação humana) é um alimento que é fonte de proteínas e sais minerais, contribuindo com a melhoria da saúde e qualidade de vida da população. A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) (2015), também ressalta a importância nutritiva do pescado, destacando que ele é fonte natural de proteínas, vitaminas e minerais e ácidos graxos essenciais à saúde humana.

A Organização Mundial de Saúde (OMS) recomenda o consumo mínimo de 12 Kg/habitante/ano de pescado. Nesse contexto, vale apenas ressaltar de acordo com o Ministério da Pesca e Aquicultura (2014) que no Brasil, atualmente, são consumidos cerca de 14,5 Kg de pescado por habitante. Contudo, o consumo brasileiro de pescado ainda fica muito aquém da média mundial (ABRAS; SEAPA-PR, 2007). O que implica no desenvolvimento de ações que estimulem o aumento do consumo de pescado no país.

Tendo em vista o que foi dito, destacando a importância nutricional e econômica do pescado para o país, o objetivo dessa seção do trabalho é discutir sobre algumas condições higiênico sanitárias básicas e conhecer os serviços de inspeção indispensáveis na comercialização de um pescado com certificação de qualidade, como algumas diretrizes que abrangem o serviço de inspeção municipal (SIM), o serviço de inspeção estadual (SIE) e o serviço de inspeção federal (SIF). Tal compreensão é importante pois, permite tornar acessível aos atores envolvidos na cadeia produtiva da pesca, em especial os pescadores, sobre estes procedimentos burocráticos que podem criar entraves na comercialização dos pescados.

A condição básica de oferecer produtos de qualidade aos consumidores é um dever de todo profissional que trabalha na cadeia produtiva de alimentos. O manuseio do pescado deve ser feito seguindo os princípios de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos, visando alcançar a qualidade higiênico-sanitária e a consonância dos alimentos com a legislação sanitária, essas práticas compõem a higienização dos locais do trabalho, dos equipamentos e utensílios, o manuseio de resíduos, etc (ABRAS; SEAPA-PR, 2007).

O pescado é um alimento altamente perecível, sendo assim, ele é muito sensível às alterações de qualidade que pode ser influenciada por diversos fatores, como pela contaminação e deterioração. Para evitar (ou minimizar) a contaminação e a deterioração do pescado, deve-se manter um ambiente adverso a proliferação das bactérias (ABRAS; SEAPA-PR, 2007).

A qualidade higiênico-sanitária do peixe fresco pode ser influenciada por diversos fatores como pela falta de gelo adequada para o armazenamento do produto, pelos manipuladores que trabalham apresentando algum sintoma de enfermidade ou lesões, não ter cuidados pessoais como não lavar as mãos, não usar touca de proteção para os cabelos, falar, tossir, escarrar, ou até mesmo, mexer com dinheiro quando se está em contato com o produto. Assim sendo, é imprescindível o uso das Boas Práticas de Fabricação (BPF) que norteiam os procedimentos que asseguram as condições higiênico-sanitárias dos produtos (FIPERJ 2013 *apud* BRASIL, 2004)

Trata-se de um tipo de carne que tende a estragar com mais facilidade quando comparado com outros tipos, sendo assim, suas características físicas favorecem a contaminação mais rápida pelos microrganismos. Nesse contexto, os microrganismos são compostos pelas bactérias, fungos, vírus e parasitas. Eles podem ser encontrados em diversos lugares como na água, no ar, no solo e nos alimentos. Eles podem alcançar os alimentos de diferentes formas, como por insetos, equipamentos e utensílios, água, solo, ar, pessoas responsáveis pela manipulação do alimento, mamífero, aves, etc. Não é raro notar que os microrganismos que fazem mal à saúde humana são transmitidos para os alimentos durante a sua manipulação e preparo, inclusive o pescado. Esse processo é chamado de contaminação. Esta, por sua vez, pode ser de origem

microbiológica (bactérias, fungos, vírus, parasitas, etc.), física (cabelo, pedra, prego, etc.) ou química (produtos de limpeza) (ABRAS; SEAPA-PR, 2007).

Medidas de Boas Práticas podem ser desenvolvidas para impedir que ocorra a contaminação do pescado, como: lavagem das mãos e uniformes de forma adequada e frequente; higienização dos equipamentos, dos utensílios, do ambiente e das instalações; conservação do pescado em temperatura adequada (ABRAS; SEAPA-PR, 2007). Outros fatores que também contribuem para a alteração da qualidade desse produto são o tempo e a temperatura de conservação do alimento. Eles podem acelerar as alterações da qualidade do pescado, visto que quanto maior for o tempo que o mesmo ficar exposto à temperatura acima de 3°C, maiores as chances de deterioração.

As Boas Práticas e cuidados higiênico-sanitários também auxiliam no combate à deterioração do pescado. Nesse sentido, essas ações devem ser admitidas em todas as etapas que envolvem o alimento: recepção, pesagem, lavagem, armazenamento, 2ª lavagem, beneficiamento, embalagem, 2ª pesagem, rotulagem, exposição e venda. É importante que todo o setor seja higienizado constantemente de forma adequada (ABRAS; SEAPA-PR, 2007).

Outras informações úteis higiênico-sanitárias são apresentadas a seguir: deve-se optar pelo uniforme de cor clara, sem bolso e acima da cintura; é vedada a utilização de adornos (brincos, pulseiras, anéis, cordões, *piercings*, etc.); deve-se optar pelo uso de touca cobrindo todo o cabelo inclusive as orelhas; empregar sapatos fechados e antiderrapantes ou botas de borracha; utilizar avental plástico e luvas; os trabalhadores que apresentarem sintomas de enfermidade que possam comprometer a qualidade dos produtos devem ser afastados temporariamente da execução da atividade de preparação do pescado até que a sua saúde seja restabelecida (CARTILHA-ABRAS; SEAPA-PR, 2007).

A Anvisa (2015) estabelece alguns cuidados ao comprar o pescado para verificar se ele atende a algumas questões sanitárias mínimas, e, por conseguinte, poder ser considerado um produto de qualidade. Nesse sentido, alguns cuidados higiênico-sanitários ao comprar o pescado são observados na tabela abaixo:

Tabela 1 Critérios de Pescado de Qualidade da ANVISA.

<b>Critérios de Pescado de Qualidade da ANVISA</b>
<b>Peixe fresco</b>
Estar livre de: contaminantes físicos (areia, pedaços de metais, plásticos e/ou poeira), químicos (combustíveis, sabão e/ou detergentes) e biológicos (bactérias, vírus e/ou moscas).
Aparência: ausência de manchas, furos ou cortes na superfície.
Escamas: bem firmes e resistentes. Devem estar translúcidas (parcialmente transparentes) e brilhantes.
Pele: úmida, tensa e bem aderida.
Olhos: devem ocupar toda a cavidade, ser brilhantes e salientes, sem a presença de pontos brancos ao centro do olho.
Membrana que reveste a guelra (opérculo): rígida, deve oferecer resistência à sua abertura. A face interna deve estar brilhante e os vasos sanguíneos cheios e fixos.
Brânquias: de cor rosa ao vermelho intenso, úmidas e brilhantes, ausência ou discreta presença de muco (líquido pastoso).
Abdômen: aderidos aos ossos fortemente e de elasticidade marcante.
Odor, sabor e cor: característicos da espécie que se trata.
Conservação: deve ser mantido sob refrigeração ou sobre uma espessa camada de gelo.
<b>Peixe congelado</b>
Conservação: verifique se o produto está armazenado na temperatura de conservação informada pelo fabricante na embalagem. Os produtos não podem estar amolecidos ou com acúmulo de líquidos, sinal de que passaram por um processo de descongelamento. A presença de gelo ou muita água indica que o balcão foi desligado ou teve sua temperatura diminuída temporariamente.
<b>Peixe salgado seco</b>
O produto deve ser armazenado em local limpo, protegido de poeira e insetos;
Verifique se não há a presença de mofo, ovos ou larvas de moscas, manchas escuras ou avermelhadas, limosidade superficial, amolecimento e odor desagradável, que indicam que o produto não está bom para consumo;
Quando vendido embalado, deve apresentar no rótulo a denominação de venda, data de validade, país de origem, prazo de validade, selo de inspeção federal e outras informações obrigatórias;
<b>Crustáceos:</b>
Devem ter aspecto geral brilhante, úmido; corpo em curvatura natural, rígida, patas firmes e resistentes; pernas inteiras e firmes; carapaça bem aderente ao corpo; coloração própria à espécie, sem qualquer pigmentação estranha; não apresentar coloração alaranjada ou negra na carapaça e apresentar olhos vivos, destacados, cheiro próprio e suave.
<b>Caranguejos e siris:</b>
Devem estar vivos e vigorosos; possuir cheiro próprio e suave; aspecto geral brilhante, úmido; corpo em curvatura natural, rígida, patas firmes e resistentes; pernas inteiras e firmes; carapaça bem aderente ao corpo; coloração própria à espécie, sem qualquer pigmentação estranha e devem apresentar olhos vivos, destacados.
<b>Mariscos:</b>
Devem ser expostos à venda vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas; apresentar cheiro agradável e pronunciado; ter a carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, de cor acinzentada-clara nas ostras e amarelada nos mexilhões.
<b>Polvos, lula:</b>
Devem ter a pele lisa e úmida; olhos vivos e salientes; carne consistente e elástica; cheiro próprio (levemente adocicado); e ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie.

Fonte: Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Foi observado ao longo dessa seção que para se alcançar um pescado de qualidade é necessário seguir uma série de regras, medidas e condições de higiene em todas as etapas da cadeia produtiva do pescado (recepção, pesagem, lavagem, armazenamento, 2ª lavagem, beneficiamento, embalagem, 2ª pesagem, rotulagem, exposição e venda), como também, o pescado precisa apresentar um bom aspecto físico, permitindo, dessa forma, resguardar a saúde do consumidor. Na sequência, serão apontados os selos de inspeção no âmbito municipal, estadual e federal. Eles também têm a função de preservar a saúde de quem consome produtos de origem animal, sendo assim, os selos são responsáveis pela inspeção e fiscalização da produção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, observando que cada um possui uma legislação sanitária vigente e uma área geográfica de responsabilidade.

## **2.2. GARANTIAS DE QUALIDADE E HIGIENE COMO “ENTRAVES BUROCRÁTICOS”: SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE QUALIDADE.**

Os selos de inspeção podem ser de três tipos: Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) e Serviço de Inspeção Municipal (SIM). O Serviço de Inspeção Federal (SIF) compreende os estabelecimentos dos produtos de origem animal que podem comercializar ou exportar os produtos em todo o território nacional. O Serviço de Inspeção Estadual (SIE) abrange os estabelecimentos dos produtos de origem animal que podem comercializar os seus produtos dentro do estado que possui registro. E Serviço de Inspeção Municipal (SIM) envolve os estabelecimentos dos produtos de origem animal que podem comercializar no município que tem registro (PREZOTTO, p.7, 2013).

Apresentadas essas informações, pode-se verificar que há uma divisão de responsabilidades para os diferentes tipos de serviço de inspeção, definida conforme a legislação sanitária vigente, tendo em vista a área geográfica na qual os produtos são comercializados.

Autores como Kindlein, Lassen e Ferreira (2014) apontam que o principal objetivo de qualquer serviço de inspeção de alimentos é garantir por meio da inspeção e controle, a qualidade higiênica, sanitária e tecnológica dos alimentos industrialmente processados. Nesse contexto:



Inspeção: refere-se ao ato de observar ou examinar, sempre em busca de situações anormais que, de alguma maneira, condicionem ou impeçam o aproveitamento do produto ou matéria prima para o consumo humano. Controle: caracteriza-se pela atividade de fiscalização sobre as atividades, processos ou produtos, para que esses não desviem de normas preestabelecidas. Conseqüentemente, controlar sempre pressupõe o prévio conhecimento do objeto ou da variável a ser controlada, enquanto que a inspeção, via de regra, não parte desse mesmo pressuposto e, apesar de constituir-se numa tarefa organizada e fundada numa série de conhecimentos prévios, visa primariamente a constatação para posterior análise e tomada de decisão. (KINDLEIN, LASSEN E FERREIRA, 2014: p.4).

A legislação que regulamenta os serviços de Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de Origem Animal, Lei nº 30.691, de 1952, estabelece que fiquem submetidos à inspeção: “os animais de açougue, a caça, o pescado, o leite, o ovo, o mel e a cera de abelhas e seus produtos e subprodutos derivados”. Esse decreto, ainda prevê que a inspeção deve ser realizada em todas as etapas que seguem:

(...) sob o ponto de vista industrial e sanitário a inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais, o recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem, trânsito e consumo de quaisquer produtos e subprodutos, adicionados ou não de vegetais, destinados ou não à alimentação humana. (BRASIL, 1952).

A inspeção também compreende os produtos que obtém alguma afinidade tais como: os coagulantes, os condimentos, os corantes, os conservadores, os antioxidantes, os fermentos, etc. A inspeção industrial e sanitária dos produtos sob responsabilidade do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), envolve:

(...) a higiene geral dos estabelecimentos registrados ou relacionados; a captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição da água de abastecimento bem como a captação, distribuição e escoamento das águas residuais; funcionamento dos estabelecimentos; o exame "ante e post-mortem" dos animais de açougue; as fases de recebimento, elaboração, manipulação, preparo, acondicionamento, conservação, transporte e depósito de todos os produtos e subprodutos de origem animal e suas matérias primas, adicionadas ou não de vegetais; a embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos; a classificação de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos neste Regulamento ou fórmulas aprovadas; os exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos e químicos das matérias primas e produtos, quando for o caso; os produtos e subprodutos existentes nos mercados de consumo, para efeito de verificação do cumprimento de medidas estabelecidas no presente Regulamento; matérias primas nas

fontes produtoras e intermediárias, bem como em trânsito nos portos marítimos e fluviais e nos postos de fronteira; os meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias primas, destinados à alimentação humana. (BRASIL, 1952).

### **2.2.1. Serviço de Inspeção Federal**

Segundo o Ministério de Agricultura (2015), o Serviço de Inspeção Federal (SIF) é ligado ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), e tem por competência “assegurar a qualidade de produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis destinados ao mercado interno e externo, bem como de produtos importados”.

O DIPOA é responsável pela elaboração das diretrizes governamental no sentido de promover a inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal no Brasil, e está subordinado administrativamente à Secretaria de Defesa Agropecuária (DAS). Esse departamento também desenvolve articulações com as unidades organizacionais do Mapa.

O Serviço de Inspeção Federal é disposto pela Lei nº1.283 de 1950 que estabelece as normas da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal. Os produtos que estão sujeitos a inspeção compreendem os “animais destinados à matança, seus produtos e subprodutos e matérias primas; o pescado e seus derivados; o leite e seus derivados; o ovo e seus derivados; o mel e a cera de abelhas e seus derivados”.

O Serviço de Inspeção Federal será executado:

- a) nos estabelecimentos industriais especializados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para a matança de animais e o seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma, para o consumo;
- b) nos entrepostos de recebimento e distribuição do pescado e nas fábricas que industrializarem;
- c) nas usinas de beneficiamento do leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e desnatagem do leite ou de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos;
- d) nos entrepostos de ovos e nas fábricas de produtos derivados;
- e) nos entrepostos que, de modo geral, recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal;
- f) nas propriedades rurais;
- g) nas casas atacadistas e nos estabelecimentos varejistas.

Logo, o Serviço de Inspeção Federal (SIF) é responsável pela identificação dos produtos que apresentam procedência conhecida, registro e inspeção do governo federal. Com isso, ele certifica a qualidade dos produtos de origem animal direcionados ao mercado interno e externo, e ainda os produtos que são importados.

### **2.2.2 Serviço de Inspeção Estadual do Rio de Janeiro**

O Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal do Estado do Rio de Janeiro (RIISPOA/RJ) dispõe sobre as regras de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal em todas as fases de produção. E ficam sujeitos à inspeção às propriedades rurais, estabelecimentos industriais, meios de manipulação e de transporte no domínio do Estado do Rio de Janeiro, isentando outras fiscalizações, sejam elas: industrial ou sanitária, municipal, estadual ou federal (DECRETO Nº 38.757; art.1º).

O RIISPOA/RJ cabível às propriedades e estabelecimentos que fornecem produtos de origem animal abarca as instalações ou os locais, onde são “recebidos, abatidos, industrializados, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados, com finalidade industrial ou comercial (...)”.

Os produtos que estão sujeitos ao serviço de inspeção do estado do Rio de Janeiro são “os bovídeos, equídeos, suínos, ovinos, caprinos, coelhos, aves, animais de caça, pescado, leite, ovo, mel e demais produtos apícolas, bem como seus derivados, subprodutos e resíduos em geral”. O SIE/RJ também contempla os produtos afins, como os “coagulantes, condimentos, corantes, conservadores, antioxidantes, fermentos e outros usados nos estabelecimentos de produtos de origem animal”.

É necessário solicitar o registro dos produtos de origem animal no SIE antes que ocorra sua fabricação, e eles devem ser identificados com rótulos aprovados, aplicados sobre as matérias primas ou produtos. Para solicitar o registro do produto no SIE/RJ são necessários os seguintes documentos:

1. Memorial descritivo do processo de fabricação de cada produto, contendo informações sobre as quantidades e percentuais da sua composição, assim como a tecnologia empregada, assinada pelo responsável técnico pelo estabelecimento e pelo proprietário;
2. Croqui da rotulagem ou etiqueta de identificação.

O RIISPOA/ RJ, no seu Art. 45, ainda designa que os rótulos dos produtos devem apresentar as seguintes informações, afóra outras informações que forem necessárias:

1. Designação do produto;
2. Marca comercial do produto;
3. Nome do estabelecimento de produção;
4. Classificação do estabelecimento, conforme critério estabelecido neste Regulamento;
5. Endereço completo do estabelecimento de produção, especificando, se existente, o serviço de atendimento ao consumidor;
6. CNPJ;
7. Inscrição estadual;
8. Quantidade nominal, em unidades do Sistema Internacional (SI), conforme a natureza do produto;
9. Lista de ingredientes (composição, aditivos, condimentos, etc);
10. Peso da embalagem primária;
11. Identificação do lote;
12. Data de fabricação;
13. Prazo de validade;
14. Temperatura de conservação;
15. "Indústria Brasileira";
16. Informação nutricional do produto expressa por porção e indicação do Valor Diário (V.D.) por percentual (%);
17. Marca oficial do órgão responsável pela inspeção estadual;
18. "Registrado na Secretaria de Estado de Agricultura sob o n.º 000/00", onde o primeiro número corresponde ao número do registro do estabelecimento e o segundo, ao número do registro do produto.

Como já foi ressaltado, o pescado artesanal é um dos principais elementos tratados nesse trabalho monográfico. Diante disso, destacaremos os requisitos básicos que devem nortear o transporte daqueles que trabalham com esse produto conforme:

1. 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 0°C (zero grau Celsius) no centro térmico do produto;
2. O pescado congelado deve ser transportado em veículo apropriado, dotado de instalações frigoríficas capazes de conservá-lo em temperatura não superior a -15°C (quinze graus Celsius negativo) no centro térmico do produto. (RIISPOA/RJ, Art. 45).

Assim sendo, o Serviço de Inspeção do estado do Rio de Janeiro atua nos estabelecimentos que realizam a comercialização dos produtos de origem animal localizados no estado, visando inspecionar, fiscalizar e monitorar as condições higiênico-sanitário dos alimentos para o fornecimento de produtos com certificação de qualidade à população.

### **2.2.3. Serviços de Inspeção Municipal de Campos dos Goytacazes**

O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) visa auxiliar os produtores a desenvolverem estabelecimentos com instalações adequadas buscando oferecer um produto com certificação de qualidade. À vista disso, possam conquistar novos mercados garantindo a qualidade dos produtos de origem animal fabricados no município.

A legislação que vigora no Serviço de Inspeção Municipal de Campos dos Goytacazes (SIM/CG) é o Decreto nº 267 de 2010, que define as normas que regulam em todo o território municipal o Serviço de Inspeção de produtos de Origem Animal. Além disso, dispõe sobre as normas que regem o registro dos estabelecimentos que produzem matéria prima, manipulam, industrializam, distribuem e comercializam os produtos de origem animal, da mesma maneira que, seus rótulos e embalagens. O serviço de Inspeção Municipal de Campos também é norteado pela Lei nº 5.507 de 1993 que oferece diretrizes da vigilância sanitária.

O Decreto nº 267/2010, estabelece também, que todos os estabelecimentos localizados no município de Campos dos Goytacazes que fizerem o uso do abate dos animais, forneçam matéria prima, manipulem, beneficiem, preparem, embalem, transformem, envasem, acondicionem, depositem, industrializem carne, pescado, leite, mel e cera de abelha e seus subprodutos e derivados e que não tenham registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF) e no Serviço de Inspeção estadual (SIE) fiquem submetidos ao registro no Serviço de Inspeção Municipal do município. O registro dos estabelecimentos de produtos de origem animal citados acima é exclusivo do SIM/CG da Secretaria de Agricultura do município.

O regulamento do SIM/CG considera para efeito de estabelecimento de produtos de origem animal:

“(…) qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais produtores de carne, bem como onde são recebidos, manipulados, acondicionados, embalados, e rotulados com a finalidade comercial ou industrializados, a carne e seus derivados, o mel e a cera de abelha e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, o pescado e seus derivados, anfíbios e seus derivados, moluscos e seus derivados, bem como os produtos utilizados para a sua industrialização.” (Decreto N° 267/2010; art.6°).

O mercado da pesca artesanal de Campos dos Goytacazes é o tema central dessa monografia. Por este motivo, apontaremos o regulamento de inspeção sanitária e industrial do município que deve nortear aqueles que buscam comercializar um pescado que tenha certificação de qualidade.

O conceito genérico de pescado abarca todos os “peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, quelônios de água doce ou salgada, usados na alimentação humana” (Decreto N° 267/2010; art.486).

Em termos operacionais, o pescado no que diz respeito a sua natureza pode ser do tipo fresco, resfriado ou congelado. O pescado fresco é aquele que não sofreu nenhum processo de conservação, fora a ação do gelo. Já o pescado resfriado, compreende o pescado corretamente acomodado em gelo e guardado em temperatura entre (-0,5°C) a (2,0°C). E o congelado é o pescado mantido em temperatura não superior a (-25°C) (Decreto N° 267/2010; art.487).

O Serviço de Inspeção Municipal de Campos dos Goytacazes considera obrigatória a evisceração do todo o pescado que for apresentado ao mercado consumidor. O regulamento de Inspeção Sanitária e Industrial dos Pescados de Campos dos Goytacazes dispõe sobre características fundamentais que o pescado deve ter para que ele possa ser consumido. Dentre elas pode-se destacar:

(A) Peixes

1. Superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico;
  2. Olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas;
  3. Guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes, com odor natural, próprio e suave;
  4. Ventre roliço firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;
  5. Escamas brilhantes, bem aderentes à pele e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados (...)
- (Decreto N° 267/2010; art.491).

No caso das determinações físicas e químicas para a caracterização do pescado fresco, tem-se:

1. Reação negativa de gás sulfídrico e de INDOL, com exceção dos crustáceos nos quais o limite máximo de INDOL será 4g por 100g;
2. PH da carne externa inferior a 6,8 e a da interna inferior a 6,5 nos peixes;
3. Bases totais inferiores a 0,030g de carne;
4. Bases voláteis terciárias inferiores a 0,004 de nitrogênio em 100g de carne (Decreto N° 267/2010; art.492).

As normas higiênico-sanitárias para os estabelecimentos de pescados e derivados do serviço de inspeção de Campos estabelecem que os derivados de pescado e/ou subprodutos não comestíveis devem ser embalados e rotulados. Os estabelecimentos direcionados para o beneficiamento de pescado e seus derivados são classificados de dois modos distintos: entrepostos de pescado e fábricas de conserva de pescado. Nesse sentido:

(...) “Entrepasto de Pescado”, o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, abate e processamento de rãs e industrialização de moluscos, distribuição e comércio de pescado podendo ter também dependências para industrialização (...) “Fábricas de Conservas de Pescado”, o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, armazenamento do pescado por qualquer forma, com aproveitamento integral dos resíduos para a fabricação de subprodutos não comestíveis.”. (Decreto N° 267/2010; art.6).

Os estabelecimentos que buscam aderir o selo de Inspeção Municipal em Campos devem seguir algumas condições básicas, além de apresentar a documentação necessária. A seguir são apresentadas algumas das condições básicas:

(...) Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e fontes poluentes, de qualquer natureza; Ser instalado de preferência no centro do terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 5 metros, e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação de veículos de transporte, exceção para aqueles que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição, se apresentem interiorizadas; Dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como ventilação adequada em todas as dependências; Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma lavagem e desinfecção; Ter paredes lisas impermeabilizadas com material de cor clara e de fácil lavagem e higienização (...) (Decreto N° 267/2010; art.531).

Segundo informações passadas pela Secretaria Municipal de Agricultura de Campos dos Goytacazes, até o presente momento, “nenhum pescador possui registro no SIM/CG”. Cerca de três pescadores deram início

nos procedimentos para o registro no selo, mas nenhum conseguiu efetivar de fato o seu cadastro. E isso é uma informação grave. Afinal, se a intenção é ampliar o acesso aos “mercados potenciais”, de modo que os pescadores artesanais possam estender seus horizontes de escoamento da produção e, com isso, criarem alternativas à dos atravessadores, as questões burocráticas (necessárias, diga-se de passagem) acabam por obstaculizar tais alternativas aos pescadores.

A secretaria também relatou que “(...) seria mais proveitoso para todos os pescadores se eles se organizassem por meio de uma cooperativa ou associação, e assim, solicitassem a sua entrada no Serviço de Inspeção Municipal de Campos (SIM/CG)”, pois, desta forma, todos sairiam ganhando por meio de um produto de qualidade com certificação. E deste modo, eles possam alcançar novos mercados que requerem SIM, e conseqüentemente, aumentem a renda oriunda da venda do pescado.

Para solicitar o Serviço de Inspeção Municipal o requerente deve comparecer a Secretaria de Agricultura<sup>6</sup> de Campos dos Goytacazes e apresentar a documentação necessária que segue abaixo:

1. Documento de ciência quanto às condições básicas para aprovação do estabelecimento;
2. Alvará de funcionamento provisório;
3. Requerimento de empresário;
4. Comprovante de inscrição e de situação cadastral;
5. Planta baixa do estabelecimento;
6. Exame bacteriológico e físico-químico de água;
7. Requerimento;
8. Dados do estabelecimento;
9. Declaração;
10. Dados do Produtor;
11. Cadastro de produtos;
12. Composição do produto;
13. Declaração de responsabilidade de coordenação de produção;
14. Fluxograma de produção;
15. Solicitação para iniciar a produção;
16. Memorial econômico e sanitário;
17. Plano gerencial de resíduos sólidos;
18. Dados do responsável técnico;
19. Declaração de responsabilidade técnica;
20. Declaração de responsabilidade técnica junto ao Conselho;
21. Licença de funcionamento da vigilância sanitária;
22. Divulgação no diário oficial;
23. Layout da embalagem;

---

<sup>6</sup> Localizada na Avenida Presidente Vargas, 180 - Pecuária / Telefone: (22) 2732-6400 | (22) 2732-4344 | (22) 2732-9688.



Tendo em vista tudo o que foi dito, é importante estimular a organização social entre os pescadores para que, juntos, eles possam somar forças para vencer os entraves burocráticos necessários para a comercialização de um pescado com certificação de qualidade, ampliando suas possibilidades de venda, o que pode impactar diretamente na diminuição da irregularidade da renda pesqueira.

## **CAPÍTULO 3**

### **MERCADOS PESQUEIROS**

#### **3.1. Projeto Pescarte e a Relação com o Mercado Pesqueiro**

Um dos objetivos dessa monografia é identificar os mercados efetivos dos mercados pesqueiros artesanais de Campos dos Goytacazes, como já ressaltado. A partir dessa análise, vislumbra-se também entender o caráter dos mercados pesqueiros, segundo a teoria microeconômica. Para identificar os mercados efetivos, e, por conseguinte, as características dos mercados pesqueiros artesanais de Campos, a pesquisa conta como base de dados analítica gerada pelo questionário do projeto Pescarte.

O auxílio do projeto na pesquisa por meio do fornecimento dos seus dados estatísticos na pesquisa será importante no sentido de oferecer mecanismos que possam auxiliar na instrumentalização das comunidades pesqueiras no intento de ampliarem as possibilidades de escoamento da sua produção, de modo que se possa impactar na melhoria na renda oriunda da comercialização do pescado. Isso se deve a um possível caráter oligopsônico observados nos mercados pesqueiros artesanais, no município de Campos dos Goytacazes, em que pese a influência e controle dos atravessadores na produção pesqueira, o que por sua vez, impacta nas possibilidades de melhoria de renda dos pescadores.

Segundo o Plano de Trabalho do Projeto PESCARTE (2013), o projeto é uma medida de mitigação desenvolvida pela Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro (UENF) em convênio com a Petrobras (empresa de sociedade anônima de capital aberto, cujo acionista majoritário é o governo brasileiro), e sob o monitoramento do IBAMA, pois trata-se de uma exigência

do licenciamento ambiental federal das atividades petrolíferas na Bacia de Campos.

O prazo previsto para a execução do projeto foi estabelecido em ciclos de dois anos cada. O critério para a adoção desse prazo foi estabelecido levando-se em conta o período para o desenvolvimento de atividades, programas que façam com que o projeto PESCARTE se torne um agente da ação educativa, identificando as demandas das comunidades pesqueiras, e, por conseguinte traga melhores condições de vida para esse grupo social.

O objetivo do projeto PESCARTE é fazer com que as comunidades pesqueiras artesanais da Bacia de Campos se fortaleçam enquanto organização social, atuando ativamente na gestão ambiental pública. Já em relação aos seus objetivos específicos tem-se:

“1. Apresentar o Projeto Pescarte. Discutir e atualizar os resultados do DP referentes ao grupo social: Pescadores Artesanais; 2. Promover o fortalecimento da organização comunitária por meio da construção participativa de projetos de Geração de Trabalho e Renda; 3. Apresentar exemplos de ações econômicas solidárias que reforcem as identidades produtivas locais de comunidades de pescadores artesanais afetadas pela exploração e produção (E&P) de petróleo e gás na Bacia de Campos (BC); 4. Desenvolver processos de formação e qualificação cidadã (organização comunitária) para mitigar os impactos negativos da indústria de E&P de petróleo e gás na Bacia de Campos; 5. Realizar encontros municipais com vistas ao estímulo à formação e, ou, criação de uma rede social regional entre os pescadores dos municípios envolvidos; 6. Realizar encontros regionais com vistas ao estímulo à formação e, ou, criação de uma rede social regional entre os pescadores dos municípios envolvidos; 7. Promover investigações e divulgação científica no campo interdisciplinar da EA que subsidiem os processos de Licenciamento Ambiental na BC; 8. Desenvolver pesquisa, de base antropológica, da identidade produtiva local; 9. Estudar e caracterizar o Grupo de Mulheres envolvidas com a pesca e a extração de frutos do mar nos municípios envolvidos no Pescarte”. (PESCARTE, 2013).

Para além das ações de intervenção junto às comunidades pesqueiras, o Projeto Pescarte almeja também gerar dados censitários buscando entender as condições de vida, trabalho, renda e expectativa destas comunidades. Esses dados foram trabalhados estatisticamente e os nomes das pessoas entrevistadas preservados. (PESCARTE, 2013).

O banco de dados do PESCARTE, construído a partir da aplicação do seu questionário censitário é a base empírica deste estudo. Assim sendo, o questionário é uma ferramenta de coleta de dados que tem como unidade básica de análise para a realização das entrevistas as residências dos

pescadores e de seus familiares, e mais de uma pessoa poderá responder as perguntas. Ele visa estabelecer uma relação de proximidade entre os entrevistadores e entrevistados, o que será de grande importância para o desenvolvimento das atividades futuras do projeto. Ao todo 10 blocos<sup>7</sup> compõem o questionário, e eles discutem sobre diferentes temáticas que constituem a vida social de todos os pescadores envolvidos na cadeia produtiva da pesca. (PESCARTE, 2013).

Na sequência do desenvolvimento da pesquisa, são apontados algumas informações e procedimentos importantes para a comercialização do pescado, visando subsidiar aqueles que estão no ponto de venda e procuram oferecer um produto que atenda às normas de segurança alimentar com certificados de qualidade, assim sendo, seguem algumas explicações sobre os selos no âmbito federal, estadual e municipal, certificados da vigilância sanitária e algumas condições higiênico-sanitárias.

### **3.2. Tipologias de Mercado Segundo a Teoria Microeconômica**

As abordagens tratadas abaixo nos ajudam a orientar o objeto e campo de pesquisa. Isso porque, ao trabalharmos o mercado da pesca artesanal e os atores envolvidos neste setor, o entendimento e a classificação da tipologia de mercado aponta pressupostos teóricos que auxiliam no desdobramento empírico da pesquisa que se pretende.

Primeiramente, esse tópico da pesquisa aborda os conceitos dos compradores e vendedores<sup>8</sup> visando entender esses dois grupos que compõem e exercem grande influência no mercado. Na sequência, são apresentados diversos conceitos acerca do tema “mercado” numa tentativa de melhor entender o tema central que norteia o presente trabalho. Após esses apontamentos, faz-se necessário as definições das estruturas de mercado segundo a teoria microeconômica, para que possamos nos instrumentalizar para responder o problema de pesquisa que orienta este trabalho: identificar o

---

<sup>7</sup>Bloco 1: Identificação Socioeconômica -Características Demográficas; Bloco 2: Caracterização Familiar; Bloco 3 e 4: Avaliação de Serviços Públicos; Bloco 5: Trabalho e Trajetória Profissional; Bloco 6: Caracterização da Atividade Pesqueira; Bloco 7: Capital Social e Laços de Família; Bloco 8: Gênero; Bloco 9: Caracterização da Educação Ambiental na Bacia de Campos; Bloco 10: Inquérito Alimentar.

caráter dos mercados pesqueiros da região, assim como, algumas dificuldades enfrentadas na comercialização do pescado. Esse estudo será feito por meio de comparações analíticas junto ao questionário do Projeto PESCARTE.

Pindyck e Rubinfeld (2006) apontam que as unidades econômicas individuais podem ser divididas em dois grupos: compradores e vendedores. Os compradores são os consumidores de bens e serviços, as empresas que obtém mão de obra, capital e matérias-primas para gerar bens e serviços. Dentre os vendedores, por sua vez, estão as empresas que ofertam bens e serviços, os trabalhadores que vendem os seus serviços, assim como, os proprietários de recursos (aqueles que arrendam terras ou comercializam recursos minerais para empresas). Em suma, os compradores adquirem o produto e os vendedores vendem alguma coisa, e por meio das suas interações o mercado é originado. Nesse sentido, um mercado é “um grupo de compradores e vendedores que, por meio de suas reais ou potenciais interações, determinam o preço de um produto ou de um conjunto de produtos.”

Para Kotler e Keller (2012, p. 198) o mercado organizacional “é formado por todas as organizações que produzem bens e serviços utilizados na produção de outros bens e serviços, sejam eles vendidos, alugados ou fornecidos a terceiros”. Eles destacam que os principais setores que constituem esse tipo de mercado são a agricultura, exploração florestal e pesca, mineração, manufatura, construção, transporte, comunicação, serviços públicos, setor bancário, financeiro e segurador, distribuição e serviços.

Muitos economistas se preocupam com a definição de mercado, ou seja, eles buscam verificar quais são os grupos de compradores e vendedores e a amplitude dos produtos que devem ser colocados em determinado mercado. Ao definir mercado deve-se levar em conta tanto as interações efetivas e potenciais, visto que as interações potenciais entre os compradores e vendedores podem ser tão importantes como as interações efetivas. E nos mercados existem as “operações de arbitragem” que é a prática de comprar um produto/serviço por um preço mais baixo em certa localidade e vendê-lo a um preço mais alto em outra (PINDICK; RUBINFELD, 2006). Este é um ponto importante para os propósitos deste trabalho, pois abordaremos os mercados efetivos e potenciais considerando as especificidades do mercado da pesca

artesanal, e como essas especificidades impactam na renda das comunidades pesqueiras artesanais.

A oferta e a demanda num determinado mercado definem o preço e a quantidade de equilíbrio nos mercados. Todavia, a interação da oferta com a demanda nos mercados pode ocorrer de forma distinta em cada um, visto que cada mercado possui diferentes aspectos de “produto, condições tecnológicas, acesso a informação, tributação, regulamentação, participantes, localização no espaço e no tempo que o tornam único”. Ainda assim, é possível classificar as diversas estruturas de mercado a partir das características que eles possuem em comum. Nesse sentido, as estruturas de mercado são resultantes da combinação de múltiplos fatores combinados, e podem ser definidas como “modelos que captam as características inerentes de como os mercados estão organizados”. Em outras palavras, as estruturas de mercado exibem a forma de como os mercados são organizados, e ainda destacada as características fundamentais da interação da oferta com a demanda (PINHO; VASCONCELLOS, p. 191, 2003).

Os autores da teoria microeconomia apontam diversos modelos de estruturas de mercado. Para efeito dessa pesquisa, buscar-se-á analisar, sobretudo, as estruturas clássicas básicas (monopólio e concorrência perfeita); as outras estruturas clássicas mais comuns (concorrência monopolista, oligopólio, monopsonio, monopólio bilateral e oligopsônico); e os modelos marginalistas de oligopólio (modelo de Cournot, Sweezy, cartel perfeito e liderança de preço). Esses apontamentos se fazem necessários na tentativa de buscar entender e responder o problema de pesquisa proposto para essa monografia, ou seja, qual é o caráter dos mercados pesqueiros de Campos dos Goytacazes.

Pinho e Vasconcellos (2003: p.191) apontam que as estruturas de mercado são divididas em três grupos: estruturas clássicas básicas; outras estruturas clássicas; e os modelos marginalistas de oligopólio. As estruturas “clássicas básicas” compõem o monopólio e a concorrência perfeita. Com isso, o mercado monopólio é aquele que possui “um único vendedor fixa o preço de seu produto”, e o mercado de concorrência perfeita exhibe “muitos vendedores e muitos compradores num mercado em que nenhum deles tem uma influência significativa no preço”.

O outro tipo de estrutura de mercado citada pelos autores são as “outras estruturas clássicas” que exibem informações perfeitas, e os agentes buscam a maximização dos seus lucros. Esse tipo de estrutura envolve a concorrência monopolista, oligopólio, monopsônio, e o monopólio bilateral. A concorrência monopolista ou concorrência imperfeita apresenta empresas que geram produtos diferenciados, mas com substitutos próximos. É o caso, por exemplo, das diversas marcas de cigarro e sabonete. No oligopólio há um pequeno número de produtores e vendedores produzindo bens que não são substitutos próximos entre si. Um exemplo deste tipo de mercado é o transporte aéreo e rodoviário do mundo ocidental.

Por sua vez, o mercado monopsônico possui muitos vendedores e um único comprador. De modo a orientar o entendimento do conceito, vale aqui, considerar o ambiente/recorte geográfico de atuação da empresa. Assim, como exemplo, pode-se citar uma empresa que se instala numa cidade do interior, e por ser tratar da única empresa da cidade, ela se torna demandante específica da mão de obra encontrada na região.

O monopólio bilateral é um “confronto entre monopolista e um monopsonista”, ou seja, nessa estrutura de mercado só existe um único vendedor (monopolista) e um único comprador (monopsonista). Nesse contexto, as posições de ambos geram uma situação conflitante, e apenas por meio de um acordo entre as partes possibilitará a definição do preço. (Pinho; Vasconcellos, 2003).

O modelo marginalista de oligopólio contempla os modelos: *Cournot*; *Sweezy*; Cartel Perfeito; Liderança de Preço. Nesse ponto de vista, o modelo *Cournot* indica “como as empresas são dependentes da ação de outras no oligopólio”. Por outro lado, o modelo *Sweezy* “explica por que os preços dos oligopólios são relativamente estáveis, mesmo quando os custos mudam”. Já o cartel “é uma organização (formal ou informal) que determina a política de preços para todas as firmas que compõem o mesmo setor”. E a liderança de preço “uma coalizão imperfeita (cartel imperfeito), em que as firmas de um determinado setor oligopolista decidem tacitamente estabelecer o mesmo preço, aceitando a liderança de uma firma da indústria” (PINHO, VASCONCELLOS, 2003: p.199)

Por fim, o oligopsônio se caracteriza pela existência de um número reduzido de compradores, que dominam o mercado, e muitos vendedores. Nesse contexto, esse trabalho monográfico parte da seguinte hipótese: os mercados da pesca artesanal possuem caráter oligopsônico, no município de Campos dos Goytacazes, em que pese a influência e controle dos atravessadores da produção pesqueira, então, as possibilidades de melhoria de renda dos pescadores, destas localidades, podem ficar cristalizadas impactando na diminuição na renda oriunda do pescado.

### **3.3. Mercados Efetivos Para a Pesca Artesanal: Uma Análise do Município de Campos dos Goytacazes**

O Brasil tem um alto potencial de produção e pode ser tornar um dos maiores produtores de pescado do mundo, dado a sua intensa costa marítima, seu grande número de recursos hídricos, clima favorável e sua vasta diversidade de espécies pesqueiras (ABRAS; SEAP-PR, 2007).

O Ministério da Pesca (2014) apontou que o país produziu em torno de 2 milhões de toneladas de pescado (levantamento preliminar feito em 2013), gerando com essa atividade um PIB de R\$ 5 bilhões, movimentando cerca de 800 mil profissionais e 3,5 milhões de empregos diretos e indiretos. Abaixo segue uma tabela que mostra a produção da aquicultura no Brasil por tipo de pescado em 2014.

**Tabela 2 Produção de Aquicultura no Brasil por tipo de pescado em 2014.**

Produção da aquicultura no Brasil por tipo de pescado em 2014.		
Tipo de Pescado	Produção da aquicultura	Valor da produção (Mil Reais) <sup>9</sup>
Carpa (Quilogramas)	20.886.062	118.677
Curimatã, curimatá (Quilogramas)	2.403.129	17.622
Dourado (Quilogramas)	38.424	497
Jatuarana, piabanha e piraicanjuba (Quilogramas)	255.463	1.640
Lambari (Quilogramas)	270.912	2.070
Matrinxã (Quilogramas)	10.717.744	86.874
Pacu e patinga (Quilogramas)	14.553.069	97.075
Piau, piapara, piaçu, piava (Quilogramas)	4.434.107	35.414
Pintado, cachara, cachapira e pintachara, surubim (Quilogramas)	20.437.237	186.086
Pirapitinga (Quilogramas)	4.598.702	32.074
Pirarucu (Quilogramas)	11.762.850	118.670
Tambacu, tambatinga (Quilogramas)	40.266.557	250.975
Tambaqui (Quilogramas)	139.209.130	755.756
Tilápia (Quilogramas)	198.664.464	962.123
Traíra e trairão (Quilogramas)	1.184.311	8.167
Truta (Quilogramas)	1.703.606	21.904
Tucunaré (Quilogramas)	63.901	641
Outros peixes (Quilogramas)	2.879.427	18.288
Alevinos (Milheiros)	797.427	156.082
Camarão (Quilogramas)	65.018.452	793.567
Larvas e pós-larvas de camarão (Milheiros)	13.753.293	103.208
Ostras, vieiras e mexilhões (Quilogramas)	22.091.879	93.329
Sementes de moluscos (Milheiros)	66.680	1.757
Outros produtos (rã, jacaré, siri, caranguejo, lagosta, etc) (Nenhuma)	-	
Total	-	3.865.255

Fonte: IBGE - Pesquisa Pecuária Municipal.

A partir da tabela acima pode-se observar que produção da Aquicultura gerou cerca R\$ 3.865.255,00. E dentre as espécies que ofereceram mais valor de produção para o país destacam-se o Camarão, a Tilápia e o Tambaqui, que juntos representam R\$ 2.511.446,00. Os dados evidenciam a importância econômica que o setor pesqueiro tem para o país.

<sup>9</sup>Valores em reais do ano corrente. Não foram deflacionados.



Para efeito desta pesquisa, como já ressaltado anteriormente, o recorte espacial contempla o município de Campos dos Goytacazes no litoral norte do estado do Rio de Janeiro. Com isso, a seguir são demonstradas algumas informações sobre o estado e o município de Campos dos Goytacazes direcionadas para o mercado da pesca.

O estado do Rio de Janeiro possui aproximadamente 640 Km de extensão costeira, ocupando uma das maiores linhas costeiras do país (FIPERJ, 2013). O litoral do estado é composto por 25 municípios. Dentre as oito regiões de Governo do Estado<sup>10</sup>, a região Norte Fluminense é composta por nove municípios: Campos dos Goytacazes, Carapebus, Cardoso Moreira, Conceição de Macabu, Macaé, Quissamã, São Fidélis, São Francisco do Itabapoana e São João da Barra. Nas regiões as comunidades pesqueiras desenvolvem atividades no âmbito da pesca marítima e de água doce (FIPERJ, 2013).

O entendimento sobre os mercados acessíveis às comunidades da pesca artesanal de Campos dos Goytacazes é o objeto de estudo desse trabalho monográfico. As comunidades pesquisadas são: Farol de São Tomé e Terminal Pesqueiro, Coroa Grande, Parque Prazeres, Lagoa do Vigário e Ponta Grossa dos Fidalgos.

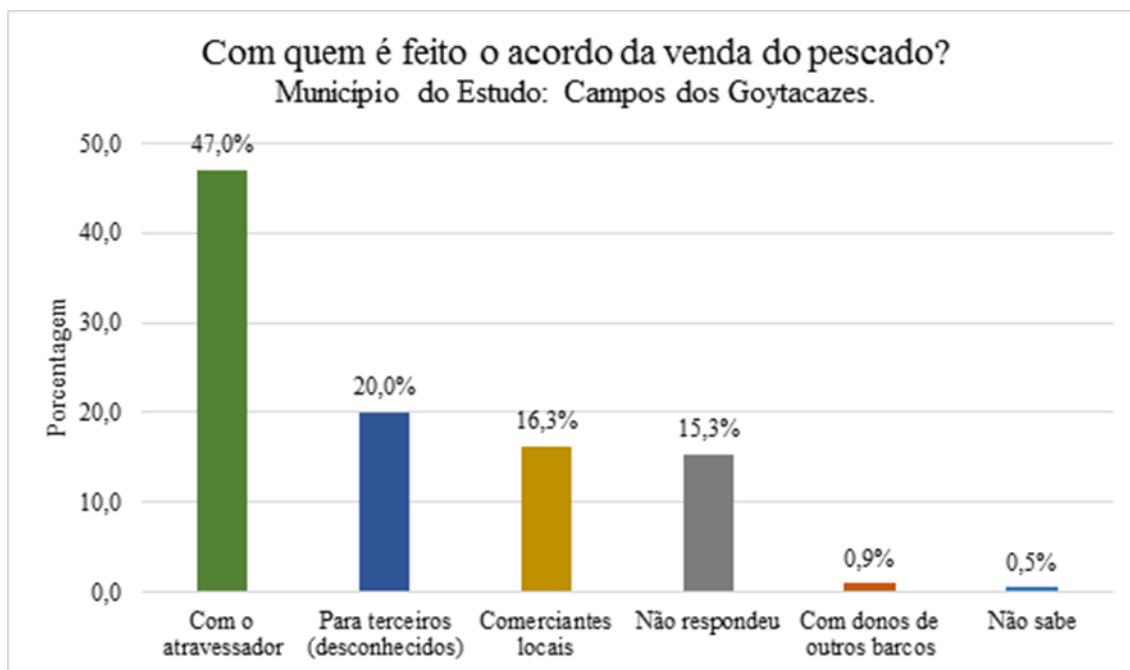
O estudo será desenvolvido no campo da pesca marítima e de água doce. Localizado no Norte Fluminense, o município possui uma população estimada em 2015 de 483.970 habitantes e tem uma área de unidade territorial de 4.026.370 km<sup>2</sup> e 115,15 hab/km<sup>2</sup> de densidade demográfica. (IBGE, 2015). A atividade da pesca artesanal tem grande importância social e econômica para a região. As espécies mais pescadas no município de Campos são o camarão, a traíra e a tilápia.

Segundo o Diagnóstico Participativo (DP) do PEA-BC a cidade possui alta produção pesqueira e se destaca das demais regiões da costa do norte fluminense, em virtude dos seus abundantes pesqueiros. Esse cenário ocorre mesmo havendo um consenso de que há diminuição de pescado na região. O diagnóstico também ressaltou que a organização social dos pescadores é

---

<sup>9</sup>Regiões de governo do Estado do Rio de Janeiro: (1) Região Metropolitana; (2) Região do Médio Vale do Paraíba; (3) Região Centro-Sul Fluminense; (4) Região Serrana; (5) Região das Baixadas Litorâneas; (6) Região Norte Fluminense; (7) Região Noroeste Fluminense; e (8) Região da Costa Verde





**Gráfico 1. Acordo de venda do pescado em Campos dos Goytacazes.**

Fonte: PESCARTE.

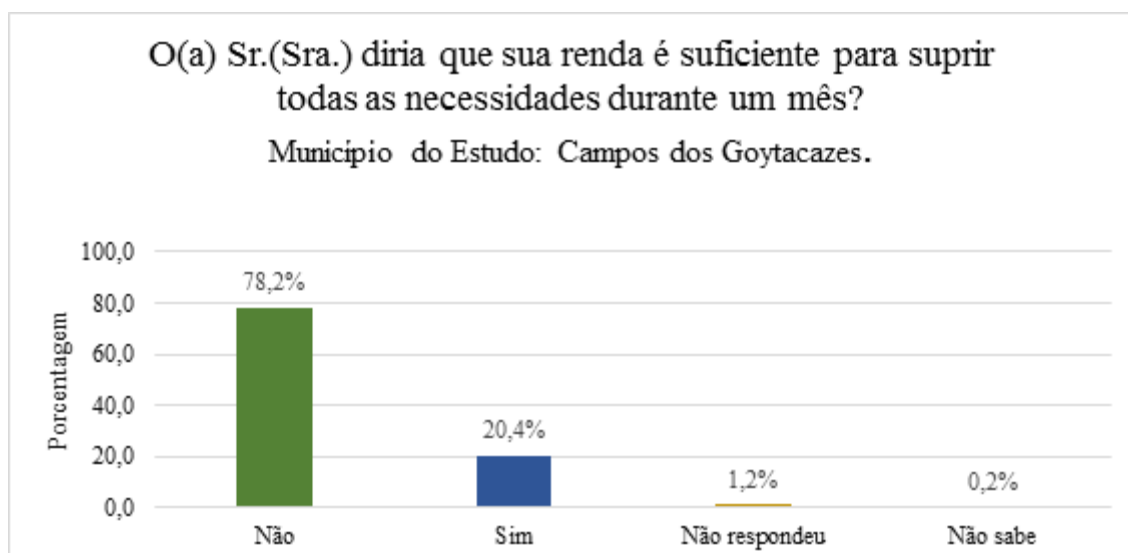
No gráfico acima, pode-se verificar que os pescadores das comunidades de pesca artesanal de Campos dos Goytacazes responderam que na maioria das vezes, o equivalente a 47%, que a venda do pescado é estabelecida com o atravessador. Reflete, portanto, que o atravessador é o principal meio de escoamento da produção dos pescadores artesanais de Campos dos Goytacazes.

Apesar dos dados censitários serem preliminares, pois as inserções dos questionários ainda se encontram em curso, algumas considerações analíticas podem ser feitas, como inferir que os mercados pesqueiros do município apresentam sinais de um mercado oligopsônico (caracterizado pela existência de um número reduzido de compradores, que dominam o mercado, e muitos vendedores), dado que maior parte das vendas que os pescadores realizam ficam concentradas nos atravessadores.

Diante deste cenário, as possibilidades de escoamento da produção tendem a ficar cristalizadas, o que impacta diretamente nas possibilidades de melhoria de renda dos pescadores destas localidades. Por sua vez, os “terceiros (desconhecidos)” são responsáveis apenas por 20% da produção de pescado. Já os “Comerciantes Locais” representam apenas 6,3% do pescado. Percebe-se também que a venda de pescado entre os donos de barco quase

não ocorre com grande frequência, sendo responsável por apenas 0,9% das vendas.

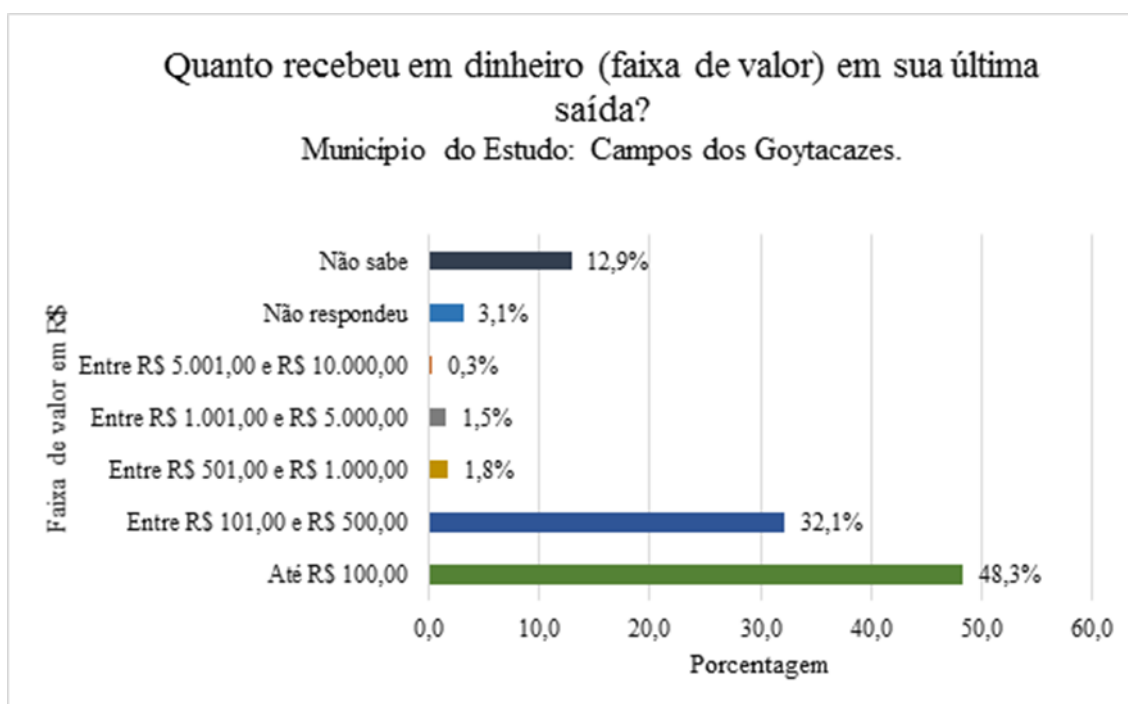
No que tange a preferência para a comercialização, os dados do censo ainda apontaram que cerca de 30% dos pescadores preferem comercializar a sua produção com os atravessadores. Sendo que 53,2% dos pescadores já saem com a definição do preço do pescado estabelecida, e 44% vendem a sua produção mesmo não estando satisfeitos com o preço e as formas de pagamento oferecidos por seu pescado. Diante desse exposto, alguns apontamentos podem ser feitos, como inferir que a maior parte dos pescadores prefere comercializar a sua produção com os atravessadores devido a “praticidade” que essa relação lhe oferece. Ou seja, os pescadores têm de enfrentar muitos entraves burocráticos necessários para assegurar a comercialização de um pescado com certificação de qualidade, e assim, alcançar novos mercados; ao estabelecer a relação de venda de pescado como atravessador eles não precisam passar por toda essa burocracia. É bom que se diga, também, que o pescador ao desembarcar não se dispõe, na maioria das vezes, em buscar novos mercados. Além da necessidade de pagamento a vista pela sua produção, quando esta já não está vendida mesmo antes do desembarque. Além disso, a falta de organização entre os pescadores também contribui para que estabeleça essa relação de dependência (pescador-atravessador), e, com isso, preferam na maioria das vezes (30%) comercializar com eles.



**Gráfico 2. A renda é suficiente para suprir todas as necessidades durante um mês?**

Fonte: PESCARTE.

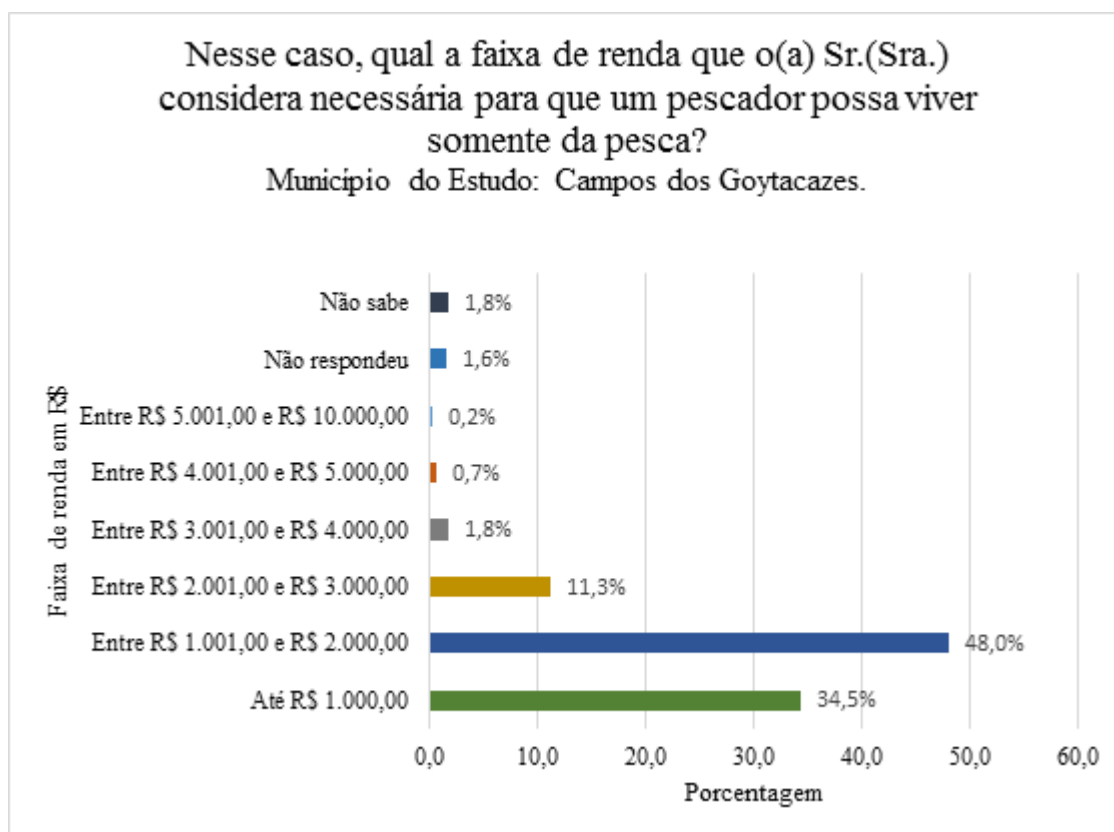
A partir da análise do gráfico acima pode-se verificar que 78,2% dos pescadores artesanais responderam que a sua renda não é suficiente para suprir todas as suas necessidades durante um mês. E apenas 20,4% afirmaram que essa renda seria suficiente. Pode-se notar que os pescadores se deparam com empecilhos e irregularidade na renda pesqueira.



**Gráfico 3. Faixa de Valor em Dinheiro que Recebeu na Última Saída.**

Fonte: PESCARTE.

Os dados evidenciam que a maioria dos pescadores receberam até R\$ 100,00 em sua última saída ao mar, e cerca de 32,1% recebem entre R\$101,00 e R\$ 500,00. Isso evidencia a precariedade destes trabalhadores. Nesse cenário, percebe-se que a renda oriunda com a venda de pescado ainda é baixa, e necessita de atenção do poder público, no que pese a formulação de novas políticas públicas direcionadas para esse setor.



**Gráfico 4. Faixa de renda em R\$ considerada necessária para viver somente da pesca.**

Fonte: Pescarte.

A partir da análise do gráfico acima verifica-se que o maior número de pescadores considera necessária a faixa de renda entre R\$ 1.001,00 e R\$ 2.000,00 para que um pescador possa viver exclusivamente da pesca. Observa-se que a estimativa de renda desses pescadores não é alta quando comparada a outros setores econômicos. O que mostra que eles recebem pouco dinheiro com a venda do pescado. Isso pode ser explicado devido aos mercados que são ofertados o seu produto.

As duas figuras abaixo ilustram os cenários da pesca artesanal em uma das principais comunidades pesqueira, Farol de São Thomé. Esta comunidade foi a principal fonte de informações e conhecimento do campo dessa pesquisa.



**Figura 2. Barcos de Pesca na Praia do Farol de São Thomé.**

Fonte: Autoria própria.

A figura acima mostra os barcos de pesca da comunidade de Farol de São Thomé. Esta foto foi tirada no mês de dezembro durante um trabalho de campo. Durante a ida a campo pode-se observar que existe um grande número de pessoas envolvidas em toda a cadeia produtiva da pesca da comunidade. E ainda foi verificado que alguns moradores da praia trabalham na construção das embarcações.



**Figura 3. Retirada do Barco de Pesca do Mar na Praia de Farol de São Thomé.**

Fonte: A autoria própria.

A foto acima relata a visita de campo feita na comunidade pesqueira de Farol de São Thomé. No local, o trator é um grande aliado dos barcos pesqueiros, o veículo trabalha junto com as embarcações em torno de 30 anos. A praia não possui porto e a única forma dos barcos chegarem à beira da praia é mediante uso do trator. Os tratores são usados para puxar e empurrar os barcos até o mar.

As imagens são bonitas, a partir do registro estático da fotografia. Todavia, representa condições exaustivas de trabalho, com um mercado delimitado e pouco poroso. Mas, que em boa medida, pode ser delineador a partir da organização do próprio pescador artesanal. Não é simples, e significa o rompimento de barreiras culturais, que podem dar novas condições a estas comunidades

### **3.4 Mercados Potenciais Públicos e Privados no Município**

As subseções a seguir tratam de uma situação hipotética. O levantamento refere-se a um estudo dos potenciais mercados para o escoamento da produção pesqueira. Na maior parte das vezes, não são de fato. Mas indicam possibilidades para a comercialização do pescado, por parte dos pescadores artesanais do município. Ou seja, compõem o “leque” de opções disponíveis, com possibilidade real ou não de venda do pescado. É



sabido, no entanto, e como já ressaltado, duas questões centrais inviabilizam a formalização destas possibilidades: uma são os entraves burocráticos para a obtenção dos selos de qualidade, essenciais para a venda à maioria destes mercados. Outra é a falta de organização entre os próprios pescadores, que impacta na garantia de oferta, logística da produção e capacidade de barganha de preço. Adiciona-se a estes entraves uma máxima apontada pelo professor Marcelo Vianna<sup>11</sup> da UFRJ: “pescador é pescador; e feirante é feirante”. Isso ajuda a pensar o porquê de os pescadores preferirem entregar sua produção aos atravessadores, por um preço muito aquém do real valor de mercado.

### **3.4.1 Mercados Potenciais Públicos no Município**

A coleta destes mercados potenciais públicos foi efetuada por meio de consultas diretas a estes órgãos: informações eletrônicas e contatos diretos. Os mercados potenciais públicos abaixo indicam possibilidades para o escoamento da produção de pescado que em tese os pescadores têm a sua disposição, podendo ser alcançadas de fato ou não. Contudo, muitos pescadores não conseguem atingir esses tipos de mercado devido aos entraves burocráticos (diga-se de passagem, necessários para venda de um pescado com certificação de qualidade), e a baixa organização social entre eles. Além disso, o pouco auxílio oferecido pela prefeitura no que diz respeito a capacidade de logística dos pescadores é outro obstáculo para que esses mercados sejam alcançados na prática, seja no fornecimento de subsídios com gelo, transporte, diesel, ou até mesmo, no fornecimento de locais que ofereçam condições higiênico-sanitárias básicas para a comercialização do pescado.

A organização social entre os pescadores seria uma condição importante, aliada na obtenção dos selos qualidade, pois por meio dela eles poderiam somar forças, e assim, conquistar os selos com mais facilidade e destreza. Além do mais, a organização contribuiria para eles pudesse estabelecer a garantia de oferta, capacidade de escolha de preço e logística de

---

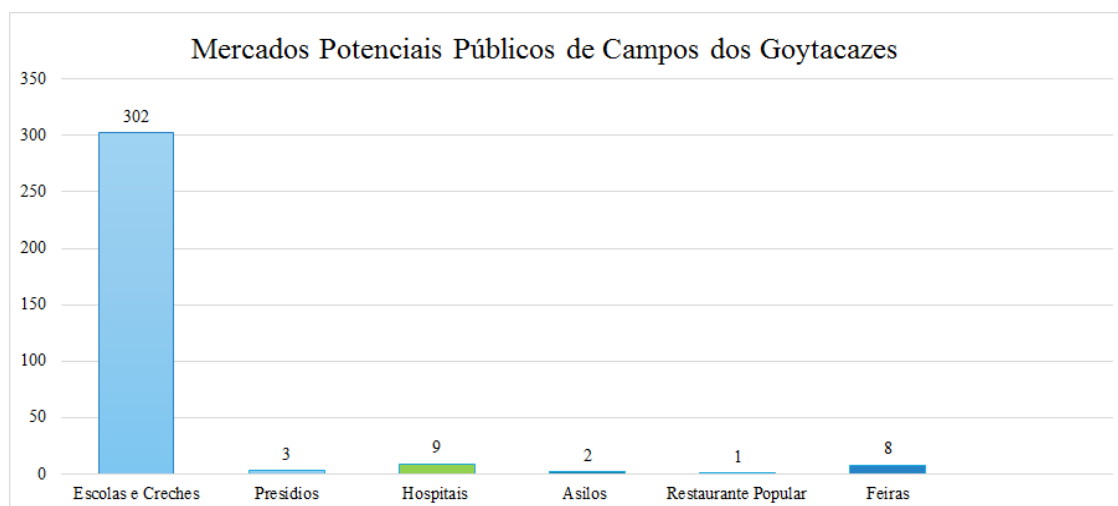
<sup>10</sup>Possui graduação em Ciências Biológicas (Biologia Marinha) pela Universidade Federal do Rio de Janeiro (1989), mestrado em Ciências Biológicas (Zoologia) pelo Museu Nacional/UFRJ (1992), doutorado em Ecologia e Recursos Naturais pela Universidade Federal de São Carlos (1997) e pós-doutorado em Oceanografia pela Universidade Federal de Rio Grande (2001).

produção, e, por conseguinte se vinculares a programas governamentais tais como o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Nesse contexto, uma das alternativas para a inclusão do pescado junto a esses mercados públicos seria o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) que tem como principais objetivos gerar acesso à alimentação e o incentivo da agricultura familiar. O auxílio do programa aos agricultores é efetuado por meio da aquisição dos produtos da sua produção, dispensando a licitação. Os produtos que são obtidos dos agricultores familiares ou de associações e cooperativas são direcionados à composição dos estoques governamentais ou à doação para famílias em situação de insegurança alimentar e nutricionais. O PAA opera em seis modalidades: compra direta, compra com doação simultânea, apoio à formação de estoques, compra institucional, aquisição de sementes.

Os pescadores artesanais de Campos dos Goytacazes poderiam vender o seu pescado (*in natura* ou processado) para a modalidade “compra institucional” do PAA, dessa forma, eles teriam como mercados potenciais os órgãos governamentais que fornecem comida aos hospitais, presídios, escolas e creches e restaurantes populares que são apontados no gráfico abaixo. E por se tratar de órgãos públicos são regidos pela Lei 9.666/93.

Outra alternativa seria o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) que também é um programa do governo federal que é obrigado a repassar no mínimo 30% dos recursos financeiros repassados pelo FNDE para a aquisição dos alimentos oriundos da agricultura familiar, dispensando o processo licitatório.

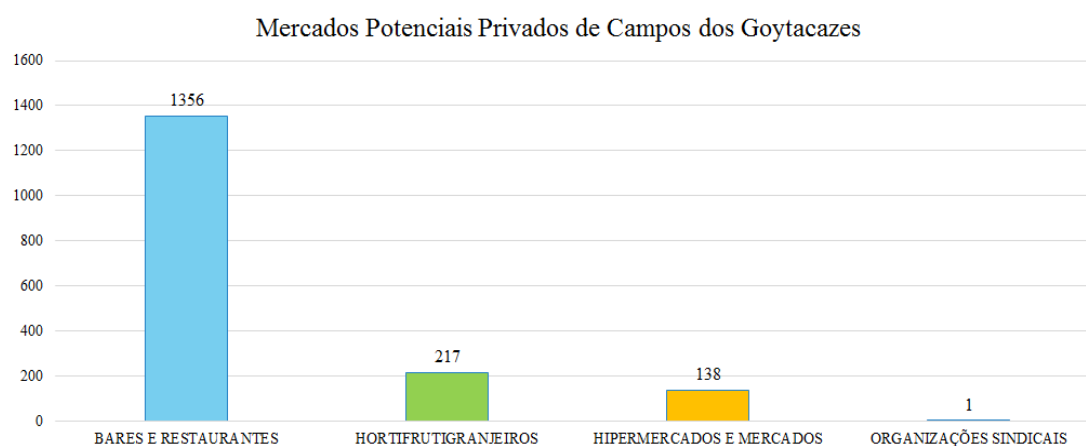


**Gráfico 5. Mercados Potenciais Públicos.**

Fonte: Elaborado pela Autora.

### 3.4.2 Mercados Potenciais Privados no Município

Os mercados abaixo foram coletados por meio de consulta direta a Secretaria Municipal de Fazenda de Campos dos Goytacazes. Eles fornecem outras possibilidades de escoamento para a produção pesqueira que pode ser atingida por meio dos selos de inspeção sanitária que ofereceriam pescados com certificação de qualidade. Mais uma vez a organização social e os selos de inspeção seriam importantes aliados para atingir os mercados privados apontados abaixo.



**Gráfico 6. Mercados Potenciais Privados.**

Fonte: Secretaria Municipal de Fazenda. Elaborado pela Autora.

Percebe-se que os entraves burocráticos para a comercialização da produção pesqueira, a falta de organização entre os pescadores, e o baixo auxílio oferecido pela prefeitura no que se refere o processo de logística contribuem de forma direta para a dependência “pescador-atravesador”. À vista disso, não consigam alcançar esses mercados potenciais que em tese eles têm a sua disposição. Nesse contexto, é de suma importância estimular a organização social do pescador artesanal, e para isto é necessário o rompimento barreiras culturais que podem impactar em novas condições de vida as comunidades.

## **6. CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Esta monografia teve como problema de pesquisa identificar as características dos mercados da pesca artesanal das comunidades de Campos dos Goytacazes, por meio das informações oferecidas pelos questionários do PESCARTE. Os dados apontaram para um mercado da pesca artesanal no município que apresenta sinais de um mercado oligopsônico. Dito de outra forma, o mercado oligopsônico é caracterizado pela existência de um número reduzido de compradores, neste caso pelos atravessadores que dominam o mercado da pesca do município. Compram praticamente a metade da produção, dos vendedores, neste caso os pescadores. Diante desse cenário, as possibilidades de escoamento da produção ficam cristalizadas, o que impacta diretamente nas possibilidades de melhoria de renda dos pescadores destas localidades.

A proposta desse trabalho monográfico não é identificar os atravessadores como um tipo de mercado prejudicial aos pescadores, mas apontar que existem outros tipos de mercado que podem ser alcançados a partir da oferta de pescados com registro de inspeção sanitária. No entanto, as possibilidades de mercado podem ser ampliadas e novos mercados podem ser atingidos, contrapondo a dependência dos pescadores em relação aos seus atravessadores, o que pode refletir diretamente no aumento de renda para todos os envolvidos na cadeia produtiva da pesca.

A conquista desses novos mercados requer organização social entre os pescadores, pois com a organização social eles podem solicitar por meio de uma cooperativa/associação, os selos de inspeção municipal, estadual e federal, de modo mais simples e benéfico a toda comunidade. Com efeito, têm-se maiores condições de superar tais entraves burocráticos que certificam a qualidade dos produtos de origem animal.

Por fim, no que toca os gestores públicos de Campos dos Goytacazes, é essencial que eles percebam a importância social e econômica que a atividade pesqueira tem para o município, tendo em vista a quantidade de pessoas que estão envolvidas na atividade, volume de renda que gira em torno da atividade (a produtividade pesqueira é muito alta em Campos, e ela se sobressai dentre as demais regiões da costa), e ainda pelo número de políticas públicas que são direcionadas ao setor. Visto desse ângulo, os gestores públicos deveriam propor políticas, ações e programas que garantam a geração de trabalho e renda para essa camada social possivelmente pouco atendida, como auxiliá-los no fornecimento de transporte até o local que comercializam o seu produto, oferecer subsídios com gelo, água e diesel, e ainda auxiliá-los na construção dos entrepostos e estabelecimentos de pescado.

## 7. REFERÊNCIAS

ABDALLAH, P. R. Atividade pesqueira no Brasil: Política e Evolução. São Paulo, 1998. p.1-118.

AGENCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, Disponível em<<http://www.anvisa.gov.br/hotsite/alimentos/pescados.htm>> Acesso em 20 de dezembro de 2015.

BRASIL. Decreto nº 267, de 19 de maio de 2010. Dispõe sobre o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal do Município de Campos dos Goytacazes.

BRASIL. Decreto no 30.691, de 29 de março de 1952. Dispõe as normas que regulam, em todo o território nacional, a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal, destinadas a preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e a saúde e os interesses do consumidor, executadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento nos estabelecimentos registrados ou relacionados no Serviço de Inspeção Federal.

BRASIL. Decreto nº 38.757, de 25 de janeiro de 2006. Dispõe sobre o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal do estado do Rio de Janeiro.

BRASIL. Lei nº 11. 959, de 29 de junho de 2009. Dispõe sobre a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável da Aquicultura e da Pesca, regula as atividades pesqueiras, revoga a Lei nº 7.679, de 23 de novembro de 1988, e dispositivos do Decreto-Lei nº221, de 28 de fevereiro de 1967, e dá outras providências. Planalto, Brasília, 2009.

DIEGUES, A. C. A sócio-antropologia das comunidades de pescadores marítimos no Brasil. 1999.p.1-23.

FIPERJ, Fundação Instituto de Pesca do Estado do Rio de Janeiro Diagnóstico da Pesca do Estado do Rio de Janeiro / Fundação. Instituto de Pesca do Estado do Rio de Janeiro. – Niterói, 2013.

KINDLEIN, L; LASSEN, P; FERREIRA, T.Z. Inspeção e Tecnologia de Produtos de Origem Animal com Enfoque em Concursos Públicos. Rio Grande do Sul, 2015. p.4-14.

KOTLER, P; KELLER, K.L. Administração de Marketing. São Paulo: Pearson, 2012. p. 198.

Ministério da Pesca, disponível em: <<http://www.mpa.gov.br/index.php/infraestrutura-e-fomento/138-plano-safra-da-pesca-e-aquicultura-2012-2013-2014>> Acesso em 6 de agosto de 2015.

MINISTÉRIO DA PESCA, disponível em: <<http://www.mpa.gov.br/pesca/artesanal>> Acesso em 30 de novembro de 2015.

MINISTÉRIO DA PESCA, disponível em: <<http://www.mpa.gov.br/index.php/infraestrutura-e-fomento/138-plano-safra-da-pesca-e-aquicultura-2012-2013-2014>> Acesso em 6 de agosto de 2015.

MINISTÉRIO NO DESENVOLVIMENTO DE COMBATE À FOME, disponível em: <<http://mds.gov.br/aceso-a-informacao/perguntas-frequentes/seguranca-alimentar-e-nutricional/aquisicao-de-alimentos-da-agricultura-familiar>> Acesso em 30 de novembro de 2015.

OLIVEIRA, V. P. S. et al. Avaliação das Condições Socioeconômicas e de Saúde dos Trabalhadores da pesca, participantes do Programa CERTIFIC/PESCA, regional Campos dos Goytacazes, RJ. VÉRTICES, Rio de Janeiro, v.14, n. 2, p. 47-59, maio/ago. 2012.

PINDYCK, R. S; RUBINFELD, D. L. Microeconomia. Trad. Sob a direção de Eleutério Prado e Telma Guimarães. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006. v.6.p.

PINHO, D. B; VASCONCELLOS, M. A. S (Org.). Manual de Microeconomia. São Paulo: Saraiva, 2003, v.4. p. 191-202.

PORTAL BRASIL, disponível em: <<http://www.brasil.gov.br/economia-e-emprego/2014/06/fao-divulga-diretrizes-para-a-pesca-artesanal>> Acesso em 30 de novembro de 2015.

PREZOTTO, L.L. Manual de Orientações sobre constituição de Serviço de Inspeção Municipal (SIM). Brasília, 2013. P.4-27.

PROGRAMA PLATAFORMA DE CIDADANIA, disponível em < [http://www.pea-bc.ibp.org.br/arquivos/projetos/justificativa/6\\_linhaa\\_justificativa\\_pescarte.pdf](http://www.pea-bc.ibp.org.br/arquivos/projetos/justificativa/6_linhaa_justificativa_pescarte.pdf)> Acesso em 30 de setembro de 2015.

RAMIRES, M; BARRELLA, W; CLAUZET, M. A pesca artesanal no Vale do Ribeira e Litoral Sul do estado de São Paulo- Brasil. 1999, p.9-24.

RAMIRES, M; BARRELLA, W; CLAUZET, M. Pesca artesanal e conhecimento local de duas populações caiçaras (enseada do mar virado e barra do una) no litoral de São Paulo, Brasil. 2005, p. 1-22.

RODRIGUES, J. A; GIUDICE, D. S. A pesca Marítima artesanal como principal atividade socioeconômica: o caso de Conceição de Vera Cruz, BA. *Logepa*, Bahia, v.6, n.2, p.155-139, jul./dez.2011.

SANTOS JÚNIOR, C. A. Sustentabilidade, direito ambiental e meio ambiente: a indústria da pesca em Santa Catarina. *Justiça do Direito*, v. 28, n. 2, 2014 p. 334-348, jul/dez. 2014.

SECRETARIA ESPECIAL DE AQUICULTURA E PESCA DA PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA E ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SUPERMERCADOS. Cartilha do pescado fresco. 2007.p.1-24.