

**7º Encontro Nacional de Estudos do Consumo**  
**3º Encontro Luso-Brasileiro de Estudos do Consumo**  
**1º Encontro Latino-Americano de Estudos do Consumo**

**Consumo em um mercado contestado: reflexões sobre o caso do pescado no Brasil**

Marie Anne Najm Chalita<sup>1</sup>  
Instituto de Pesca/APTA/SAA/SP

Este trabalho visa analisar o consumo do pescado no Brasil. Baseado em dados secundários, abordará três ordens de questões: 1) a disponibilidade e acesso ao alimento; 2) o surgimento de transações identificáveis e mensuráveis em torno da qualidade do alimento; 3) as disjunções de ordem institucional e organizacional que explicam os discursos antagônicos internos ao mercado. A hipótese que o orienta é que o consumo do pescado situa-se nos marcos de um mercado contestado pelas próprias características da atividade pesqueira. Em razão disto, as análises pretendidas indicam que a solução do conflito estrutural entre recursos naturais e desempenho econômico tem resultado em segmentação baseada, de um lado, no beneficiamento e diversificação de alternativas de processamento industrial de poucas espécies e, de outro, na formação de um mercado de nichos do produto mais diversificado em espécies e in natura. O trabalho será dividido nas seguintes partes: 1) as características gerais do mercado do pescado como mercados contestado; 2) um panorama da situação em geral do consumo de pescado no Brasil a partir dos dados da POF/FIBGE e de dados de exportação/importação do país; 3) o quadro geral das mudanças organizacionais e institucionais que explicam a prevalência de instrumentos de comando e controle ambientais no mercado do pescado sobre os de desenvolvimento setorial e alguns dados que retratam as estratégias atuais de segmentação do mercado e consumo 5) conclusão.

## **1.PESCADO: UM MERCADO CONTESTADO?**

Certos mercados necessitam observar as condições sociais e ambientais em que se produz um determinado bem, eis que os processos de coordenação que buscam atentar para uma relativa e necessária homologia entre produção e consumo esbarram em uma série de dificuldades. É o caso do mercado do pescado: as instituições formais e informais presentes tem diante de si o fato de que o pescado é um bem natural, não excludente e rival. Nos termos de Abramovay (2012), o pescado é um alimento denso em bens coletivos.

A atividade pesqueira mobiliza direitos de propriedade públicos quando do uso produtivo nas águas marinhas e continentais em um contexto de sobrepesca (no caso da atividade extrativista) ou de impactos da produção em escala sobre os ecossistemas (no caso das atividades de cultivo).

O mercado do pescado é eminentemente um exemplo de falhas uma vez que é incapaz de distribuir recursos de maneira eficiente. Assenta-se em *propriedade de exclusão* (a propriedade de um bem segundo a qual uma pessoa pode ser impedida de usá-la e, em decorrência, *rivalidade* (a propriedade de um bem segundo a qual sua utilização por uma pessoa impede outras de utilizá-lo).

Quem garante estas duas características – exclusão e rivalidade - é o Estado através de sua função alocativa dos recursos intervindo diretamente no processo produtivo, ofertando o bem ou direcionando à iniciativa privada através de estímulos ou penalidades por meio de legislação e fiscalização com o objetivo de evitar

---

<sup>1</sup> Pesquisadora Científica do Instituto de Pesca/APTA/SAA/SP. Doutora em Sociologia pela Université de Nanterre/Paris e Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

ou minimizar o efeito da pesca predatória ou o efeito dos impactos ambientais do cultivo. Como os bens são públicos, sem a função alocativa do Estado, a geração de externalidades provocada pelo uso comum do mar e águas continentais resulta em efeitos que impactam imediatamente na atividade pesqueira. A questão da solução na esfera pública depara-se, entretanto com duas problemáticas do contexto de informações imperfeitas: o princípio da precaução e o risco. Cochrane (2002) sugere que quanto maior o grau de incerteza, mais conservador deve ser o processo sobre a exploração do recurso pesqueiro.

O mercado poderia em tese assumir mecanismos de gestão dos recursos transacionados, via preço. Para Hochstetl (2002), a solução via preço também enfrenta problemas. Para que as imposições de ordem ambiental sejam internalizadas pelos agentes econômicos, o preço dos recursos naturais deveria aumentar à medida que esses se tornassem mais escassos e para isto uma arbitragem intertemporal seria necessária no sentido de viabilizar compras dos recursos naturais no presente para revendê-los no futuro a um preço maior. Em equilíbrio a rentabilidade de reter recursos naturais para o futuro apresentaria a mesma taxa de retorno de qualquer outro investimento. Entretanto, essa arbitragem intertemporal é pouco efetiva para se determinar o preço dos recursos naturais, em função do problema de recursos comuns, externalidades e incertezas. O fato de muitos recursos naturais serem não-excludentes, torna impossível a arbitragem por parte de agentes econômicos quando agem individualmente. Muitos recursos apresentam externalidades e outras propriedades específicas que dificultam a definição de direitos de propriedade e a definição de preços, tornando a sua comercialização via mercado difícil ou impossível. Há também muitas incertezas envolvidas nessa arbitragem, dentre as quais as projeções de demanda futura pelo recurso natural, o rumo e ritmo do progresso técnico e o desconhecimento da dimensão de seu estoque na natureza. O preço dos recursos naturais é definido, portanto, exclusivamente pelo seu custo de obtenção. Esse custo de obtenção é formado por dois componentes: o custo de cultivo ou extração e o custo de descoberta. No caso do pescado, somam-se complexas interações ecológicas nos ecossistemas e muitos conflitos sociais.

Ações que procuram solucionar a difícil equação entre produção e preservação deparam-se ao mesmo tempo que corroboram com um elevado grau de informalidade nas transações do mercado: dificuldades de integração vertical dos pescadores artesanais (autonomia), de um lado e, armadores, indústrias, intermediários e varejistas, de outro lado, são agentes estanques, operando no mercado spot sem estabelecer relações contratuais estáveis. Sendo a pesca ainda predominantemente uma atividade extrativista, os sinais de mercado funcionam de maneira imperfeita. A diminuição dos estoques e, em consequência, da produção é que gera desestímulo ao esforço de pesca. Caindo este, os estoques podem se recompor e sustentar novo aumento da pesca. Os ciclos econômicos da produção e os investimentos financeiros em algumas artes de pesca mais específicas e seletivas podem não se dar no prazo de uma geração, caracterizando abandono da atividade. A própria definição de recurso natural renovável é frágil uma vez que a sobrepesca tem levado à diminuição do porte dos peixes e à pesca multiespecífica,

Dados os limites da capacidade de suporte e pressão sobre a biodiversidade, a aquicultura vem sendo incentivada como forma de tornar a pesca uma atividade econômica que incremente a produção com vistas à torná-la uma economia de escala, ao mesmo tempo que preserve a biodiversidade nativa. Entretanto, a não ser em condições de cultivo especiais, o cultivo é altamente impactante e não poder ser estendido à todas as espécies de pescado, inclusive dentre aquelas nativas que são mais consumidas no Brasil. Direitos e usos de propriedade (zoneamentos; territórios da pesca como os parques aquícolas; usos de exploração sociais (artesanal, empresariais), cotas de pesca, direitos de propriedade, licenças ambientais, espécies exóticas/nativas próprias ou não para o cultivo também agem para conter a elevação sustentável da produção sustentável em volume e diversidade.

Este quadro contribui para limitar os efeitos das economias de escala e de afirmação da atividade pesqueira como setor econômico. As mudanças organizacionais e institucionais que explicam a presença de instrumentos de comando e controle ambientais no mercado da pesca prevalecem sobre os de desenvolvimento

O consumo do pescado é afetado diretamente não apenas por sua oferta restrita do alimento, como também pelo fato de que o consumo de um indivíduo diminui o estoque disponível para os outros e pelos entraves na definição da qualidade do mesmo uma vez que suas características exógenas e endógenas são pouco conhecidas, o que intensifica a fragilidade da atividade e trocas econômicas no mercado.

Em decorrência, a elevação do consumo pauta-se crescentemente pela evidência de que depende de termos negociados entre razão econômica e sustentabilidade ambiental, em que pese a crescente participação da oferta do alimento importado. Em outras palavras, as características da atividade pesqueira e do mercado do pescado situam o consumo dentro da ótica dos mercados contestados tanto do ponto de vista da crescente pressão pela preservação da biodiversidade quanto do ponto de vista de uso produtivo em um contexto de definição legal dos direitos de propriedade e de uma variedade de conflitos entre usos sociais e econômicos concorrentes. Estes elementos, originários de uma posição do Estado diante de recursos naturais leva a que o consumo se enquadre em um mercado onde os impactos não são externalidades, isto é, comprometem diretamente resultados econômicos cujo porte não necessariamente depende do perfil econômico e social do pescador/produtores, em muitos casos, depende de qual recurso pesqueiro específico está sendo extraído (e disputado) ou cultivado.

## **2. CONSUMO DE PESCADO NO MUNDO E NO BRASIL**

A noção de segurança alimentar está referenciada por três fatores no agroalimentar: disponibilidade, acesso e qualidade. No caso específico do consumo do pescado torna-se importante observar: 1) as dificuldades de disponibilidade e acesso ao alimento; 2) as dificuldades no surgimento de transações identificáveis e mensuráveis em torno da qualidade do alimento. Disjunções de ordem institucional e organizacional que explicam a presença de discursos antagônicos internos ao mercado são, neste caso, fundamentais.

Em declínio a partir da década 1990, o consumo de pescados esbarrava em três obstáculos principais: preços elevados, falta de hábito e produção nacional associada ao aumento nas importações.

O Brasil é um grande importador de pescados, principalmente de espécies de elevado valor comercial, como o bacalhau da Noruega e o salmão do Chile, além de outras espécies menos tradicionais comercializadas a um valor muitas vezes abaixo do custo de produção no Brasil, devido aos subsídios dos outros países, principalmente asiáticos. O cultivo de peixes no Brasil é realizado principalmente em pequenos empreendimentos, tendo como principais espécies as tilápias, as carpas e os tambaquis. Grande parte dessa produção atende principalmente mercados regionais, dependendo de custos de logística para que sua comercialização alcance regiões mais distantes, principalmente no caso de produtos frescos. Ademais, a competitividade brasileira está comprometida pelos custos elevados das licenças ambientais, o que impede o aumento da produção.

A influência do comércio internacional de pescado sobre a segurança alimentar foi investigada por Kurien (2005). O autor conclui que houve um efeito positivo deste comércio sobre a segurança alimentar. Isto aconteceu em 8 dos 11 países estudados: o aumento da produção de pescado, somado ao aumento das exportações e importações, garantiu a disponibilidade de pescado para o consumo doméstico de pescado. Entretanto, todos os 11 países estudados sofreram um impacto negativo sobre seus recursos pesqueiros. A posição do Brasil no comércio internacional de pescados e comparativamente a outros produtos pode ser visto abaixo. Nota-se que o Brasil é um importador de pescados e a balança comercial na categoria pescados é negativa.

Tabela 1. Balança Comercial do Agronegócio no Brasil: Resultado acumulado no ano 2011

<b>Produtos</b>	<b>Valor(US\$milhões)</b>	<b>Quantidade(mil toneladas)</b>	<b>Preço médio(US\$/t)</b>
<b>EXPORTAÇÕES</b>			
Animais vivos	492	198	2.483
Café	8.733	1.880	4.646
Cacau e seus produtos	421	93	4.531
Carnes	15.639	5.817	2.689
Cereais, farinhas e preparações	4.164	13.367	311
Complexo soja	24.139	49.070	492
Complexo sucroalcooleiro	16.180	26.705	606
Couro e seus produtos	2.761	374	7.382
Fibras e produtos têxteis	2.168	896	2.419
Frutas (inclui nozes e castanhas)	940	749	1.256
Fumo e seus produtos	2.935	546	5.380
Lácteos	122	42	2.902

Pescados	222	38	5.859
Produtos florestais	9.638	14.313	673
Suco de frutas	2.566	2.098	1.223
<b>IMPORTAÇÕES</b>			
Cereais, farinhas e preparações	3.328	8.978	371
Lácteos	616	167	3.690
Pescados	1.253	345	3.636
Produtos florestais	3.441	2.545	1.352
Produtos oleaginosos (exclui soja)	1.041	580	1.795

Fonte: AgroStat Brasil a partir dos dados da SECEX/MDIC (adaptado). Elaboração: CGOE/DPI/SRI/MAPA (In: Calegari e Baigorri, 2012)

Sartoril e al. (2012) procederam ao cálculo do consumo médio per capita através da divisão da estimativa da quantidade de pescado disponível (produção + importação – exportação) pela população, tendo como referência a hipótese de todas as pessoas de um país comerem pescado. No gráficos abaixo, observa-se que o Consumo Per Capita Aparente de Pescado no país em 2010 foi de 9,75 Kg/hab./ano, com crescimento de 8% em relação ao ano anterior. A partir, os autores concluem que a disponibilidade e o consumo *per capita* no país são reduzidos e que não houve ampliação expressiva da aquisição entre 1970-2009, já que no período de 2003 a 2010 observa-se um Consumo Per Capita Aparente médio foi de 7,7 kg/hab/ano. Esta pequena elevação difere da tendência mundial observada no período. Destaca-se igualmente certa estabilidade na proporção entre o consumo de produtos nacionais e importados no período de 2006 a 2009, cerca de 70% e 30%, respectivamente. Em 2010, a participação da produção nacional cai para 66%, enquanto a da importação se eleva a 34%.



Dados da aquisição alimentar domiciliar entre 2002 e 2008, abaixo, indicam que a categoria pescado, faz parte de grupos alimentares que tiveram queda, acompanhando aqueles que também indicam maior

saudabilidade, ao mesmo tempo confirmando a restrição devido aos preços elevados e falta de hábito ao se observar a variação positiva para outras carnes.

Tabela 2. Aquisição alimentar domiciliar per capita anual, 2002-2008, segundo grupos de produtos. Brasil

Grupos de produtos	Ano		
	2002	2008	Varição%
1. Cereais e leguminosas	48,37	38,97	-19,43
2. Hortaliças	29	27,08	-6,64
3. Frutas	24,49	28,86	17,87
4. Cocos, castanhas e nozes	1,601	1,256	-21,55
5. Farinhas, féculas e massas	22,77	18,09	-20,53
6. Panificados	20,3	21,51	5,96
7. Carnes	25,24	25,42	0,72
8. Vísceras	0,869	0,722	-16,92
9. Pescados	4,587	4,032	-12,10
10. Aves e ovos	15,58	16,42	5,41
11. Laticínios	49,91	43,71	-12,42
12. Açúcares, doces e produtos de confeitaria	23,5	20,52	-12,68
13. Sais e condimentos	5,969	5,437	-8,91
14. Óleos e gorduras	10,22	8,932	-12,61
15. Bebidas e infusões	45,3	50,71	11,96
16. Alimentos preparados e misturas industriais	2,56	3,506	36,95
17. Outros produtos	0,006	0,04	566,67

Fonte: IBGE - Pesquisa de Orçamentos Familiares. In Schmid, 2014

Os autores concluem que a aquisição domiciliar e o consumo pessoal de pescado no Brasil, de acordo com os dados da POF 2008/2009, têm perfis diferenciados, quantitativa e qualitativamente, de acordo com as grandes regiões geográficas: Norte, Nordeste, Sul, Sudeste e Centro-Oeste. A Tabela abaixo mostra dados da quantidade consumida por ano segundo forma de apresentação do alimento.

Tabela 3. Consumo pessoal\* de pescado nas grandes regiões brasileiras em 2008/2009 (Quantidade em quilograma por ano)

Tipo	Brasil	Norte	Nordeste	Sudeste	Sul	Centro-Oeste
Pescado total	10,0	38,1	14,6	5,4	3,1	3,4

Peixes frescos e preparações	8,5	34,7	12,8	4,2	2,5	3,1
Peixes em conserva	0,1	0,2	0,2	0,1	0,0	0,1
Peixes salgados	1,1	2,5	1,4	0,9	0,3	0,2
Outros pescados	0,3	0,8	0,2	0,2	0,3	0,0

Fonte: IBGE In: Sartoril et al., 2012.

A preferência nacional por pescados frescos (incluídos congelados e filetados) é clara. Nota-se que há um contraste na quantidade consumida entre a região Norte, com 38,1 kg/*per capita*/ano, e as regiões Sudeste, Sul e Centro-Oeste, com 5,5 kg, 3,1 kg e 3,4 kg, respectivamente. O elevado consumo nas regiões Norte e Nordeste, em ordem decrescente e comparado às demais regiões do país, é influenciado pela produção comparativamente elevada nessas regiões, além de que o pescado pode ser consumido num espaço curto de tempo, apresentando melhor qualidade (sensorial, microbiológica e nutricional) e menores preços, principalmente porque fonte de proteínas de comunidades ribeirinhas na Amazônia. As regiões Sul, Sudeste e Centro-Oeste apresentam consumo abaixo da média nacional.

A preferência por pescado de água doce é observada na região Norte, enquanto nas regiões Sul e Sudeste, o pescado de água salgada é preferência. As espécies adquiridas também variam de acordo com a região. Considerando o perfil de consumo com base na variedade de espécies de pescado, a análise dos dados de aquisição de pescado do IBGE, por meio da POF 2008/2009, mostra que o pescado de água doce é preferido na região Norte (10,95 kg *versus* 5,22 kg de pescado de água salgada) e o contrário é observado nas regiões Sul e Sudeste (1,49 kg e 0,96 kg de pescado de água salgada *versus* 0,31 kg e 0,40 kg de pescado de água doce, respectivamente). Nordeste e Centro-Oeste atingiram 2,39 kg e 0,62 kg para pescado de água salgada e 1,61 kg e 0,64 kg para pescado de água doce, respectivamente. As regiões também apresentam particularidades, considerando as espécies de peixes mais consumidas: jaraqui, tucunaré, bagre e dourada são destaque na região Norte e apresentam consumo inexpressivo nas demais regiões. O mesmo acontece com a espécie de água doce acará, nas regiões Norte e Nordeste, e com o bacalhau na região Sudeste. Apenas na região Centro-Oeste, as espécies de água doce piau e anujá são mais presentes na pauta de aquisição das famílias. Observa-se uma regionalização do consumo das distintas espécies, conforme a região onde são naturalmente encontradas com mais frequência. Por outro lado, alguns peixes aparecem entre os mais consumidos na totalidade do território ou em pelo menos quatro das cinco grandes regiões. É o caso do camarão, da sardinha fresca e em conserva (exceto região Norte) e da pescada (exceto região Sul). (In: Sartoril et al. 2012).

A elasticidade preço-demanda é uma medida de sensibilidade do consumidor a variação no preço de um produto; ela indica qual será a variação percentual na quantidade demandada em função da variação percentual no preço. Enquanto que a elasticidade renda-demanda mede a sensibilidade da quantidade demandada às variações na renda disponível para o consumo. E a elasticidade cruzada da demanda indica as

variações na quantidade de um produto decorrente de variações no preço de seus substitutos. Sonoda (2006) procedeu a estes cálculos e verificou que, no período 2002-2003, 60% dos moradores que adquiriram pescado encontravam-se nas regiões Norte e Nordeste, cuja população representava 35,7% da população nacional.

Neste estudo, o autor conclui também que o baixo consumo de pescados per capita no Brasil decorre da baixa aquisição a nível familiar e não do baixo consumo per capita. Nos domicílios que informam o consumo de pescado, o gasto relativo é tão relevante quanto de carnes de aves e leite e ovos. As faixas de renda consumidoras de pescado são menores e localizam-se nas regiões Norte e Nordeste. Em termos relativos, no entanto, faixas de renda maiores consomem mais pescado e a preços mais elevados. Porém, isto engloba apenas 10% da população brasileira. Os principais concorrentes da carne de pescados são as de ave e as vermelhas. As elasticidades cruzadas compensadas da categoria para leite e ovos, e proteínas prontas em relação aos pescados são maiores que carnes vermelhas e aves. A região Norte-Nordeste tem uma sensibilidade à variação no seu preço e, também, em relação à renda da população quando comparada ao Centro Sul. A elasticidade preço-demanda por pescado no Brasil foi de -0,7; ou seja, a elasticidade indica que o consumidor reduz a quantidade demandada de pescado em 0,7% a cada aumento de 1% nos preços do pescado. Já a elasticidade renda-demanda foi de 0,79; onde a quantidade demandada de pescado aumenta em 0,79% para cada variação positiva de 1% na renda disponível para o consumo de proteína animal.

Quanto às elasticidades cruzadas da demanda, o autor obteve resultados positivos para todos os bens substitutos (outras fontes de proteína animal), indicando que há aumento na quantidade demandada de pescado sempre que ocorre um aumento no preço de um desses bens (carne bovina, suína, aves, ovos e leite). E complementa, indicando que entre os bens substitutos aqueles que concorrem diretamente com pescado são os ovos, o leite e as proteínas prontas ao contrário do que habitualmente se supõe, isto é, que os bens substitutos são as carnes bovinas, suínas e aves. Os resultados apresentados são importantes, pois indicam que o consumidor brasileiro é mais sensível a variações positivas na renda para que consuma mais pescado, do que para variações negativas, ou redução, no preço do pescado. Estes resultados evidenciam falta de hábito brasileiro no consumo de pescado e confirma os resultados de Sartoril (2012) que indicou maior consumo no Norte e Nordeste do país.

Carvalho et al. (2008), na mesma direção, conclui que as regiões Centro – Oeste e Sudeste apresentam elasticidades médias maiores que 01 (um), sendo superiores a todas as elasticidades médias de todos os produtos e um aumento de 1% na renda da população do Sudeste pode significar um incremento de 1,225% no dispêndio com pescado. Segundo a autora, observa-se que a região Norte apresenta a única elasticidade média negativa dentre todos os dados, o que pode ser explicado pela abundância alimento na região, o qual é substituído por cárneos quando há um incremento na renda da população. Em relação ao pescado, o baixo coeficiente de elasticidade-renda para o Brasil contrasta com os coeficientes das regiões Norte (negativa – bem inferior) e Centro-Oeste e Sudeste (acima de 1 – bem superior). No caso da região Norte, a renda não



trará nenhum impacto no dispêndio com pescado. Em contrapartida, qualquer variação na renda nas regiões Centro-Oeste e Sudeste, terá um grande impacto no consumo deste tipo de proteína. O coeficiente de elasticidade-renda do pescado para o Brasil é superior somente a carne bovina de segunda, mostrando ser um bem de consumo de proteína animal não muito atraente para o brasileiro.

As razões que podem complementar a explicação deste movimento regional em torno de opções alimentares é que divergem: no caso do Norte, ausência de cárneos e no Sudeste, por motivos de saúde e nutricionais o pescado pode ampliar sua presença à mesa. Costa et al. (2009) afirmam que existem dois tipos de consumidores de pescado: os de baixa renda que habitam as regiões ribeirinhas ou litorâneas; e os de alta renda, que vêm buscando no pescado uma fonte alternativa de alimentos *diet, soft e light*, a fim de manter uma dieta rica em nutrientes e com baixo teor energético. Existe, portanto, uma evidente correlação entre o consumo da carne de peixe e a renda per capita. Quanto maior a renda nos centros urbanos, ou quanto menor a renda e mais próximo dos rios, maior tende a ser o consumo de peixes. Assim, devido ao elevado preço, muitos consumidores não se habituaram ao consumo de peixe, prevalecendo outros tipos de carnes, principalmente a bovina.

Importante também analisar o que é a qualidade no consumo de pescados. Como aponta Cerdan (2008), ao longo das últimas cinco décadas houve uma mudança substancial na percepção dos produtores e consumidores em relação à qualidade. Esta evolução envolveu basicamente quatro fases: (a) qualidade do alimento: a qualidade enquanto um conjunto de características objetivas inerentes ao produto; (b) percepção da qualidade do alimento: a incorporação de um elemento subjetivo/cultural relativo à formação das preferências individuais; (c) construção social da qualidade: a qualidade como resultado de um processo social em que diversos atores negociam um conceito comum, e; (d) julgamento coletivo: a qualidade derivada de uma relação entre atores sociais através de diferentes dispositivos coletivos de julgamento.

Em função das preferências individuais, e do padrão de qualidades que cada consumidor estabelece para o pescado a ser consumido, Barros (2001) caracterizou dois grupos de consumidores. Um grupo é composto de consumidores mais exigentes, que buscam principalmente apresentação adequada dos produtos, regularidade no suprimento e qualidade dos mesmos. Ele é, contudo, menos exigente quanto a restrições ao congelamento do pescado. Em contrapartida, um dos principais componentes da qualidade exigida é a baixa probabilidade do pescado estar deteriorado. Esse é o público que compra nos grandes varejistas, como supermercados e grandes butiques de pescado. Esse primeiro grupo de consumidores não recorre com freqüência ao outro mercado como fonte de barganha por preços melhores, embora parte de seus membros o faça ocasionalmente. Cabe destacar, contudo, que eles podem fluir entre os diversos ofertantes que satisfazem o padrão mínimo de exigência de qualidade, regularidade e apresentação, o que assegura a existência de uma concorrência razoável nesse mercado. O outro grupo de consumidores é formado por pessoas com menor padrão de exigência quanto à qualidade e regularidade dos produtos, apesar de serem

bastante exigentes quanto aos preços. Algumas pessoas que recorrem a esses mercados às vezes são exigentes quanto ao tempo decorrido entre captura e venda, além de serem rigorosos quanto a não refrigeração dos pescados. Isso faz com que eles sacrifiquem organização, regularidade e mesmo qualidade para obter esse atributo nos pescados. Por consequência, eles aceitam correr maior risco quanto à qualidade dos peixes, moluscos e crustáceos. Este segundo grupo dirige-se principalmente aos mercados e feiras públicas, ou peixarias localizadas em centros comerciais populares.

Na análise de consumo de um bem coletivo são importantes as perdas pós-capturas dado que podem afetar o volume de pescado disponível. Dentre as principais perdas incluem-se aquelas que ocorrem ainda nas águas, resultantes da captura de peixes de pequeno porte e de espécies de baixo valor comercial, jogadas de retorno às águas pelas tripulações dos barcos pesqueiros, transformadas em farinha de peixe pelas indústrias, ou desperdiçadas das mais variadas maneiras e da pesca multiespecífica (não seletiva) que contribui para a depleção dos estoques. As más condições de manipulação, armazenamento e transporte do pescado fresco muito contribuem para a perda da qualidade e mesmo deterioração do pescado desembarcado. Neste caso está incluído o Brasil, onde o quadro é precário em quase todos os locais de descarga de pescado agravado pelas práticas tradicionais de passagem do pescado fresco através de um ou mais intermediários, em sua viagem do pescador ao consumidor.

Santos (2006) destaca a importância de que sejam incluídos nos objetivos dos Serviços Nacionais de Inspeção de Pescado as seguintes garantias de qualidade: proteção da saúde dos consumidores, redução das perdas pós-captura; garantia do comércio leal e condições sanitárias ambientais onde o pescado é manipulado, processado, armazenado, transportado, e comercializado. A qualidade do pescado, associada à falta de hábito no consumo, preferência do pescado fresco e paladar relativamente indeterminado quanto às distintas carnes de pescado, caracteriza a adoção destas medidas no âmbito das garantias elementares que definem um conjunto de características objetivas inerentes ao produto.

Neste incipiente campo do que vem a ser a qualidade do pescado, as certificações que são tidas também como importantes para que as partes se organizam privadamente para diminuir os riscos da perda de eficiência na transação, desenvolvendo mecanismos pautados na reputação dos agentes ou em laços sociais, praticamente inexistem. Não há<sup>2</sup> processos de certificação sócio-ambientais significativos em curso e mesmo a qualidade, sob o ponto de vista nutricional, é uma característica intrínseca a cada espécie de pescado. Apenas em 2014, foi publicada uma Inspeção do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento procurando evitar as fraudes de troca de espécies. Paralelamente, nichos de mercado no comércio internacional existem com base à exportação de espécies nativas de água do Pantanal e Amazônia.

---

<sup>2</sup> No Brasil, há uma IG para o camarão da Costa Negra (CEARÁ). O Walmart Brasil, apoiador estratégico do Instituto Akatu, em parceria com a empresa de pesca Noronha Pescados, comercializa desde o início de novembro, a primeira linha de peixes certificados com o selo internacional de pesca sustentável Friend of the Sea. “Sabores da Amazônia”, com sete espécies da região - pirarucu, tucunaré, piramutaba, pescada amarela, pescada branca, surubim e aruanã –, tem sua captação feita por meio de um sistema de rastreamento que contempla desde localização, volume adequado de pescado e o período de reprodução e desova, visando igualmente a valorização da pesca artesanal.

Fica, portanto, ao encargo do campo das políticas ambientais, mais uma vez, arbitrar sobre o cardápio de espécies que podem ser comercializadas, o que sem dúvida eleva os conflitos entre os discursos produtivistas e preservacionistas.

### **3. ALGUNS ELEMENTOS NORTEADORES DAS MUDANÇAS ORGANIZACIONAIS E INSTITUCIONAIS QUE INFLUENCIAM O CONSUMO DO PESCADO**

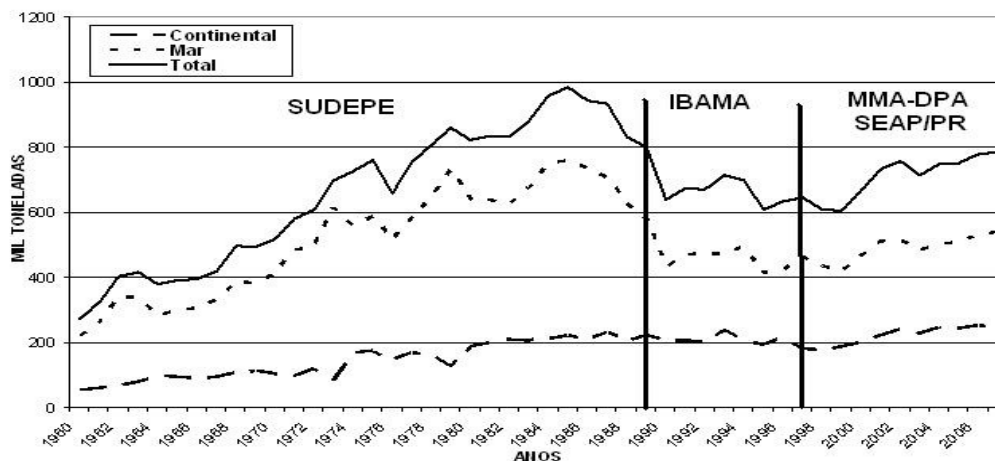
O estado atual do consumo efetivo, da segurança alimentar e da qualidade do pescado expressa as disjunções de ordem institucional e organizacional que dificultam a própria orientação do desenvolvimento do mercado e explicam os discursos antagônicos em torno do aumento da produtividade para ampliação do consumo de um lado e preservacionistas de outro.

A fricção entre os conceitos do pescado ora como recurso pesqueiro ora como recurso natural concorre para as dificuldades de incremento de produção de pescado, seja ela extrativa seja ela cultivo, o que nos leva a refletir sobre as dificuldades de consolidar e desenvolver o mercado pesqueiro. Esta dificuldade conceitual e de distinção expressa apropriações distintas da atividade da pesca entre os grupos de interesse econômicos e aqueles de preservação. O aumento do consumo do pescado no Brasil não se explica apenas pela baixa produtividade de suas águas (principalmente marítimas) como também pelos ordenamentos oriundos do campo ambiental (custo elevado dos licenciamentos ambientais, critérios de concessão de áreas públicas e legislação ambiental rigorosa). Apesar dos marcos regulatórios que procuram preservar a biodiversidade, a situação se agrava devido à existência à problemas de ordem estrutural como uma relativa inespecificidade das artes de pesca disponíveis, o que possibilita a migração da atividade pesqueira para outras espécies sobre as quais as normas legais de preservação são ainda mais flexíveis ou inexistentes em um contexto em que equilíbrio ecológico é um fator intrínseco à própria existência da biodiversidade (cadeias tróficas).

Esta interface tensionada entre produção e preservação provoca uma cisão entre representações sobre a atividade pesqueira entre instituições e organizações diversas, além de provocar grande instabilidade no mercado do pescado. Somada às duas problemáticas - o princípio da precaução e o risco -, Cochrane (2002) sugere que quanto maior o grau de incerteza, mais conservador deve ser o processo sobre a exploração do recurso pesqueiro. O consumo do pescado no Brasil se enquadra em uma realidade em que os recursos pesqueiros encontram-se sobreexplorados ou próximos do limite máximo de no que diz respeito à pesca extrativista e o aumento da aquicultura e que tem impulsionado um marco regulatório disciplinador da atividade crescentemente rigoroso.

Neto (2010), ao analisar as mudanças organizacionais e institucionais havidas nos marcos de gestão das atividades pesqueira deixa claro a continuidade do conflito estrutural e os efeitos sobre o total da produção. Abaixo, observa-se um gráfico que mostra a elevação da pesca durante a vigência da SUDEPE (Superintendência do Desenvolvimento da Pesca), posterior diminuição sob os auspícios do IBAMA e volta à tendência de elevação pós-criação do Ministério da Pesca e Aquicultura. Este último aumento na produção, a partir de 2009, deve-se também à aquicultura. Há que se considerar que, neste movimento da

quantidade produzida, que o rol dos financiamentos para a pesca são abrangidos tanto pelo MPA quanto pelo MAPA e MDA.



Situação da produção da pesca extrativa marinha e continental, no período de 1960 a 2007 (Fonte: IBGE, IP/SP e IBAMA). (In: NETO, 2010).

Historicamente considerado alimento para pessoas de baixa renda, nas últimas duas décadas, o pescado devido à diminuição da oferta e ao aumento da demanda nos países industriais, tem seu preço aumentado mais que o das outras carnes. Preferencialmente comercializado e consumido na forma in natura (recém capturado) ou industrializado ou após algum processo de manuseio (como evisceração ou filetagem), diante da mudança no perfil nutricional da população, a oferta de pescado de qualidade no mercado interno pode direcionar o consumo para novas formas de apresentação deste alimento, levando a uma segmentação do mercado por classes de renda em termos do acesso ao peixe fresco ou processado.

Entretanto, novas diretrizes na apresentação do pescado parecem dominar igualmente o mercado global do pescado. Um recente relatório sobre as perspectivas do mercado do pescado no mundo destacou como tendências: 1.crescimento da indústria de frutos do mar abastecido por importações da aquicultura; *mixed fish* (misturas de espécies) com rotulagem ecológica; diminuição das fraudes na troca de espécies; aumento no consumo per capita de frutos do mar e de peixes de maiores profundidades; concentração do consumo em poucas espécies (hoje 1.500 espécies de peixes marítimos e continentais e frutos do mar), crescimento da aquicultura com oferta à preços mais baixos paralelamente a uma mudança no mercado para produtos com valor agregado; melhoria na tecnologia, inovação, nutrição e manejo de doenças nos cultivos; tendência para criação de valor agregado em países onde os custos trabalhistas são baixos (China, Vietnã); comercialização de espécies nativas em segmentos de renda elevados (nichos); aumento de contratos de longo prazo; barreiras comerciais antiglobalização mais frequentes; aumento da utilização de programas de rotulagem e certificação como estratégia de mercado de diversificação da oferta. (In: <http://www.thefishsite.com/articles/649/trends-in-the-international-trade-of-seafood-products#sthash.TogvbAgq.dpuf>).

Produtos mais elaborados ou pré - prontos como salgados, defumados, enlatados, embutidos, reestruturados e fermentados. Sobretudo, deve ainda ser considerado o aproveitamento dos resíduos tanto para a produção de farinha, silagem e óleo, quanto para o curtimento das peles. O correto uso e destino desses resíduos apresentam importância não somente econômica como também ambiental (FELTES ET AL., 2010). Segundo Arruda, a forma mais racional de se utilizar o potencial pesqueiro é recuperando as partes comestíveis dos peixes capturados, como as aparas após desossamento que podem se transformar em “*mincedfish*”; 20 a 30% da captura acabam sendo descartados, nesta operação. Há busca de novos mercados para novos produtos como os concentrados protéicos e as proteínas texturizadas. Os resíduos da industrialização do pescado podem ser dirigidos para vários tipos de aproveitamento e divididos em 4 categorias: alimentos para consumo humano, ração para animais, fertilizantes ou produtos químicos. A tabela abaixo a evolução na preparação/ processamento do pescado no Brasil.

Tabela 4. Quantidade produzida dos produtos/serviços industriais, segundo as classes de atividades e os produtos por ano. Brasil

<b>Quantidade produzida dos produtos/serviços industriais, segundo as classes de atividades e os produtos por ano. Brasil</b>							
Classes de atividades industriais e produtos	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Crustáceos congelados (Toneladas)	42.168	66.318	21.082	9.283	30.783	17.133	13.791
Farinhas, pós e pellets de peixes, próprios para alimentação humana (Quilogramas)	x	2.504.132	x	x	1.210.894	765.499	814.499
Farinhas, pós e pellets de peixes, crustáceos e moluscos, impróprios para alimentação humana (Toneladas)	34.915	29.909	33.145	46.760	36.605	26.114	19.897
Filés e outras carnes de peixes frescos, refrigerados ou congelados (Toneladas)	30.971	58.791	90.741	73.932	90.525	86.695	736.065
Moluscos ou outros invertebrados aquáticos refrigerados, congelados, secos ou salgados (Quilogramas)	4.092.883	2.504.320	4.232.425	5.759.315	2.219.510	5.513.964	3.497.552
Peixes congelados (Toneladas)	103.199	89.165	48.046	52.164	63.442	73.624	80.589
Peixes, filés e outras carnes de peixes secos, salgados ou defumados (Toneladas)	5.149	x	3.469	3.925	10.708	15.256	10.892
Preparações e conservas de crustáceos e moluscos,	24.219	7.772	1.599	11.728	10.697	2.566	3.033

exceto pratos prontos congelados (Toneladas)							
Preparações e conservas de peixes, exceto pratos prontos congelados (Toneladas)	79.918	100.642	117.864	124.604	122.196	102.747	106.370
Pratos prontos a base de peixes, crustáceos e moluscos (Quilogramas)	-	x	1.840.800	1.293.318	1.955.589	1.613.661	197.147

Fonte: IBGE - Pesquisa Industrial Anual – Produto. As informações para os produtos no nível de detalhamento PRODLIST-Indústria com um ou dois informantes são omitidas (x). (In: In Schmid, 2014)

#### 4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O mercado do pescado é mercado contestado tanto do ponto de vista da pressão pela preservação da biodiversidade quanto do ponto de vista da disputa de exploração dos recursos pesqueiros em um contexto específico de direitos de propriedade. Os dispositivos de qualidade preservacionista/ambiental que norteiam a produção também são ainda incipientes em razão de intensos conflitos entre esferas de decisão na arena das políticas públicas que podem ser resumidas entre aquelas visando a produção e aquelas visando a preservação.

Abramovay (2012) aponta que as decisões econômicas diante dos ecossistemas e sua preservação exige a ruptura com a maneira como os mercados são encarados pela esmagadora maioria da ciência econômica eis que seu centro estruturador induz a que a economia seja a expressão exclusiva dos interesses privados e a expressão da sociedade no que tange a esfera pública, apartados. Podemos resgatar, na mesma linha, a observação de Portilho (2005) quando afirma que as propostas de consumo verde são pautadas por uma visão bastante voluntarista sobre seus limites em um movimento de transferência da atividade regulatória de duas maneiras: do Estado para o mercado, através de mecanismos de auto-regulação, e do Estado e do mercado para o cidadão.

Entretanto, nesta transferência de responsabilidade de governos e empresas para os indivíduos, o mercado do pescado tem qualificado pouco o consumo do alimento. Através das características do consumo pode-se observar o fato: 1. preço alto pescado na região Sudeste; 2. necessidade de proteção de espécies nativas consumidas em abundância em regiões de menor renda. 3. barateamento do pescado devido à aquicultura com base à espécies exóticas; 4. criação de nichos de carnes frescas/congeladas de espécies nativas; 5. problemas de risco e precaução em espécies cultivadas, em sua maior parte exóticas; 6. limitação na expansão de oferta de recursos pesqueiros marinhos submetidos à sobrepesca; 7. gastos irrisórios na aquisição de pescado por falta de hábito; 8. modesto desenvolvimento de agregação de valor pela indústria pesqueira.

O consumo de pescado ainda sofre do desconhecimento das espécies mais consumidas, seus estoques na natureza, a falta de certificação no setor e a alta informalidade e ilegalidade na produção e distribuição do alimento. Os dispositivos de percepção da qualidade do consumidor são predominantemente de natureza sanitária, com indistinção no gosto e conseqüente alta inespecificidade no consumo. Um avanço nas transações identificáveis e mensuráveis poderia não apenas estimular o consumo como qualificar o próprio consumo, aproximando-se daquilo que Barbosa denomina classificação do mundo (BARBOSA e CAMPBELL, 2007).. com efeitos sobre identidades que acionam a sustentabilidade ambiental.

Bombardelli et al (2005) afirmam que as atividades da pesca e aqüicultura têm sido consideradas como as futuras fontes de proteína de alta qualidade, já que elas são capazes de gerar volumes consideráveis de renda, tanto em países desenvolvidos, quanto naqueles em desenvolvimento. Contudo as estatísticas mostram uma acentuada redução da atividade pesqueira proveniente da pesca extrativa e, por outro lado, ascensão da aqüicultura, fato esse que poderá levar a aqüicultura se tornar a grande responsável pela produção de alimento e renda. Apesar do expressivo crescimento do setor aquícola nacional, o consumo de pescado per capita não tem apresentado crescimento na mesma proporção. Isso pode ser atribuído a fatores como a falta de hábito do consumidor brasileiro em consumir carne de pescado e principalmente devido à falta de qualidade, diversidade e praticidade oferecidas pelos produtos comercializados nacionalmente. Assim a busca de desenvolvimento e profissionalização das indústrias de processamento de pescado pode levar à popularização e aumento do consumo desses produtos a partir da produção de produtos mais elaborados ou pré-prontos. Além disso, o aproveitamento dos resíduos da industrialização para produção de farinhas, silagens, óleos ou peles pode levar a uma maior agregação de valor aos produtos e lucratividade das indústrias.

A atividade da pesca não se constitui em um setor econômico insuficientemente estruturado para disponibilizar pescado, fluxo de oferta e transações identificáveis e mensuráveis. A razão principal é estrutural: a natureza pública do bem. Devido às limitações estruturais do mercado baseado na sobreposição entre recursos pesqueiros e recursos naturais, uma das soluções para este conflitos entre recursos naturais e recursos pesqueiros – diante do princípio da natureza como bem comum - esteja justamente na capacidade do mercado de investir em segmentação tanto em termo de beneficiamento e diversificação de alternativas industriais quanto na formação de um mercado de nichos do produto in natura. A aproximação entre condições sustentáveis de captura e de cultivo podem significar, neste contexto de dificuldade estrutural no mercado, oportunidades extremamente interessantes pela via da certificação socio-ambiental ou indicação geográfica, logo, segmentação do mercado. Talvez para isto, o pescado como bem não excludente e não rival deva ser considerado como excludente e rival em um futuro próximo.

## **5.REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

- ABRAMOVAY, Ricardo. **Muito além da economia verde**. São Paulo: Fundação Avina, Editora Abril/Planeta Sustentável, 2012.
- BARBOSA, Livia; CAMPBELL, Colin (orgs). **Cultura e Identidade**. FGV Editora, 2007.
- BARROS, A. (2001). “Fundamentos econômicos da dinâmica da pesca em Pernambuco”. *Revista Econômica do Nordeste*. Fortaleza, v.32, n. especial, nov 2001.
- BOMBARDELLI, R . A; SYPERRECK, M. A; Sanches, E. A. “Situação atual e perspectivas para o consumo, processamento e agregação de valor ao pescado”. *Arq. ciên. vet. zool.* UNIPAR, Umuarama, v.8, n.2, p. 181-195, jul./dez., 2005.
- CALEGARI, Izabela Paranaíba; Baigorri, Maria Camila. “Os derivativos agrícolas como uma ferramenta de gestão do risco de preço”. *Custos e @gronegocioonline-* v. 8, Especial. Nov - 2012. ISSN 1808-2882. In [www.custoseagronegocioonline.com.br](http://www.custoseagronegocioonline.com.br))
- CARVALHO, Thiago Bernardino de et al. “Uma análise da elasticidade-renda de proteína animal no Brasil”. Congresso da Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural, 2008. Anais.
- COCHRANE, K.L. (ed). “A fishery manager’s guidebook. Management measures and their application”. *FAO Fisheries Technical Paper* n. 424. Rome: FAO, 2002, 231 p.)
- SILVA, Iran Alves da et al. Perfil dos consumidores do pescado comercializado em mercados do município de São Luís, Maranhão, Brasil, *Cad. Pesq.*, São Luís, v. 19, n. 1, jan./abr. 2012
- FELTES, Maria M. C. et al. “Alternativas para a agregação de valor aos resíduos da industrialização de peixe”. *Rev. bras. eng. agríc. ambient.* Campina Grande, v.14, n.6 Campina Grande, 2010
- HOCHSTETLER, Richard Lee. Recursos naturais e o mercado: três ensaios. FEA/USP. Tese de Doutorado. <http://www.thefishsite.com/articles/649/trends-in-the-international-trade-of-seafood-products#sthash.TogvbAgq.dpuf>).
- KURIEN, J. “Responsible fish trade and food security”. *FAO Fisheries Technical Papers*, n. 456.
- NETO, José Dias. “Pesca no Brasil e seus aspectos institucionais – um registro para o futuro”. *Revista CEPSUL Biodiversidade e Conservação Marinha Revista CEPSUL - Biodiversidade e Conservação Marinha* , 2010.
- PORTILHO, Fátima. **Sustentabilidade Ambiental, Consumo e Cidadania**. São Paulo, Cortez Editora, 2005.
- SANTOS, Carlos Alberto Muiyler Lima dos. “Qualidade do pescado e a segurança dos alimentos” II SIMCOPE Simpósio de Controle do Pescado, 2006. Anais.
- SARTORIL, Alan Giovanini de Oliveira e AMANCIO, Rodrigo Dantas. “Pescado: importância nutricional e consumo no Brasil”. *Segurança Alimentar e Nutricional*, Campinas, v. 19, n. 2, 2012
- SCHMID, Bianca. “Produção e consumo de pescado no Brasil”. SEPAGRO-SP/IBGE, SP, 2014.
- SONODA, Daniel Yokoyama. Demanda por pescados no Brasil entre 2002 e 2003. USP/ ESALQ. Tese de doutoramento, 2006.