

SISTEMA DE COMERCIALIZAÇÃO DE PEIXES NAS FEIRAS LIVRES NA SEDE DO MUNICÍPIO DE ITAPETINGA-BA

Rita de Cássia Lima Bello Pinto^{1,2}, Reginaldo Serra dos Santos¹, Washington Luiz Souza Maciel¹, Cláudia Maria Reis Raposo Maciel³, Alair Maciel Júnior³.

¹Discente do Curso de Mestrado em Ciências Ambientais da UESB, e-mail: rmatinha@yahoo.com.br;

²Bióloga da Prefeitura Municipal de Itapetinga, BA;

³Professor Titular da UESB, Itapetinga, BA, Brasil.

Data de recebimento: 07/10/2011 - Data de aprovação: 14/11/2011

RESUMO

O peixe é um alimento de alto valor nutricional pelo seu elevado conteúdo de proteínas, vitaminas, ácidos graxos essenciais e sais minerais, portanto, torna-se de suma importância para a dieta da população. A pesca artesanal e a comercialização do pescado sempre ocorreram no município de Itapetinga. Apesar da importância socioeconômica, a comercialização do pescado vem diminuindo consideravelmente no decorrer dos anos. O presente trabalho teve por objetivo identificar as espécies e avaliar o perfil da comercialização do pescado artesanal nas feiras livres do município, bem como a sua origem. A coleta dos dados foi realizada durante quatro visitas semanais nas três feiras livres do município de Itapetinga: Central de Abastecimento II, Feirinha do bairro Primavera e Feira do bairro Nova Itapetinga, no período de julho a agosto de 2011. O levantamento preliminar das espécies de peixes comercializadas no município, sua origem, o método de pesca utilizado, a forma de conservação e o preço praticado, foram obtidos por meio de entrevistas com pescadores e feirantes. Foi verificado o peso médio e os comprimentos (padrão e total) médios das espécies de peixes encontradas nas feiras, sendo a tilápia e o cascudo as mais frequentes dentre as 10 espécies comercializadas e cuja procedência é o Rio Pardo. Identificaram-se dois diferentes métodos de pesca, sendo um passivo, por meio de rede de espera, método mais utilizado pelos pescadores devido à baixa profundidade e ao leito pouco pedregoso do rio, e outro, ativo, a tarrafa. Os preços praticados são pagos pelos peixes eviscerados e descamados, na sua primeira e segunda comercialização, sendo vendidos na corda, variando por quantidade e não pelo peso, o que é um costume da região. Segundo os pescadores, os principais pontos de pesca no Rio Pardo são as regiões do Couro D'anta e da Balsa de Hermógenes. A pesca é destinada exclusivamente para a comercialização nas feiras livres. As bancas de comercialização apresentam uma estrutura precária e, conseqüente limitação na manipulação dos peixes, os quais são comercializados a fresco, salgados, resfriados e, alguns casos, vivos. Apesar de a prioridade ser pela comercialização do peixe fresco, quando há necessidade de estocagem, este é armazenado em congeladores horizontais em boxes da Central de Abastecimento II. A comercialização de peixes de água doce nas feiras livres é praticada de forma rudimentar, entretanto, fundamental para a sobrevivência dos pescadores e para a manutenção cultural da pesca artesanal, embora sem nenhuma regulamentação específica no município de Itapetinga, BA.

PALAVRAS-CHAVE: Feira livre, peixes de água doce, pesca artesanal

FISH TRADING SYSTEM IN STREET FAIRS IN THE COUNTY OF ITAPETINGA-BA

ABSTRACT

Fish is a food of high nutritional value due to its high content of protein, vitamins, essential fatty acids and minerals, therefore, becomes of paramount importance to the diet of the population. Handmade fisheries and fish commercialization has always occurred in the county of Itapetinga. Despite the socioeconomic importance, the commercialization of fish has decreased considerably over the years. This study aimed to identify species and assess the commercialization of fish craft fairs in the city, as well as its origin. Data collection was performed during four weekly visits in the three street fairs in the city of Itapetinga: Central de Abastecimento II, Feirinha do bairro Primavera e Feira do bairro Nova Itapetinga, from July to August 2011. The preliminary survey of fish species traded in the city, its origin, the fishing method used, the form of conservation and the price was obtained through interviews with fishermen and tradesmen. It was found the average weight and length (standard and total) of the average fish species found at fairs, tilapia and armored catfish are the most frequent among the ten species traded and whose origin is the Pardo River. We identified two different methods of fishing, being a passive network by waiting, the method most used by the fishermen due to the shallow and rocky river bed shortly, and another asset, the net. The prices paid by the fish are gutted and peeled off in its first and second sale, being sold on the rope, varying by quantity and not by weight, which is an habit of the region. According to the fishermen, the main points of fishing in the Pardo River are the regions of Couro D'anta and Balsa de Hermógenes. Fishing is intended solely for commercialization in the free markets. The market stalls have a poor structure, and consequent limitation in handling the fish, which are marketed fresh, salted, cooled, and some cases, alive. Although the priority is for marketing of fresh fish, when there is need for storage, it is stored in horizontal freezers in The Supply Center II boxes. The commercialization of freshwater fish in the free markets is practiced in a rudimentary way, however, essential to the survival of fishermen and the maintenance of cultural fishing, although no specific regulations in the county of Itapetinga, BA.

KEYWORDS : Fair free, fishing, freshwater fish

INTRODUÇÃO

De acordo com o Art. 438 da Regulamentação de Inspeção Industrial Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA (BRASIL, 1952), “pescado” compreende os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, quelônios e mamíferos de água doce ou salgada, usados na alimentação humana. E no seu Art. 439 §1º, denomina-se peixe “fresco” o pescado dado ao consumo sem ter sofrido qualquer processo de conservação, a não ser a ação do gelo, mantendo seus caracteres organolépticos essenciais.

O peixe é um alimento de alto valor nutritivo pelo seu elevado conteúdo de proteínas, vitaminas, ácidos graxos essenciais e sais minerais, sendo de suma importância para a dieta da população. A pesca ocorre desde a origem do município,

porém, apesar de sua importância a comercialização vem diminuindo consideravelmente no decorrer dos anos (MUJICA *et al.*, 2004).

Levantamentos ictiológicos científicos são de vital importância para a identificação das espécies de peixes existentes, bem como, para determinar a descoberta, comportamento e extinção das mesmas. Segundo BATISTA *et al.* (2007), métodos alternativos enfatizando conhecimentos ictiológicos tradicionais da população vêm sendo utilizados na realização de estudos relacionados ao ecossistema. Consistem do diálogo entre os saberes locais e a ciência, produzindo subsídios para o conhecimento acadêmico, e podem gerar ações de restauração ambiental, protegendo os mananciais de água e a população aquática (MOURA *et al.*, 2008).

De acordo com LIMA *et al.* (2010), grande parte da atividade da pesca artesanal ocorre na informalidade nos municípios, envolvendo diretamente os pescadores e o feirante - principal responsável pela comercialização – no entanto, desprovidos de instalações favoráveis, sem acompanhamento sanitário, desvalorizam o produto não alcançando bons resultados. Esta precariedade estimula o acréscimo dos preços em locais que disponibilizam melhores estruturas. Os pescados fornecidos a estabelecimentos comerciais não são oriundos da região, especialmente no caso de supermercados e restaurantes.

Este trabalho foi desenvolvido através de visitas nas três feiras da cidade e entrevistas com os comerciantes envolvendo questionamentos como origem do pescado e preços praticados e teve como objetivo verificar a origem e identificar as espécies de peixes comercializadas nas feiras livres do município de Itapetinga, bem como o processo de comercialização dos peixes provenientes de pesca artesanal. Conhecer a forma de comercialização de peixes nas feiras livres originada da pesca artesanal é de fundamental importância para a organização da atividade, bem como, despertar para a regulamentação da mesma por meio de normas específicas no município de Itapetinga, BA.

MATERIAL E MÉTODOS

A coleta dos dados foi realizada em quatro visitas distintas nas três feiras livres do município de Itapetinga: Central de Abastecimento II, Feirinha do Primavera e Feira da Nova Itapetinga, no período de julho a agosto de 2011.

As feiras livres acontecem nos finais de semana, sendo a principal e maior delas realizada aos sábados (central II), enquanto que as outras duas acontecem aos domingos, abrangendo somente os bairros onde regularmente, são instaladas.

Os dados, registrados pela equipe, foram obtidos através de entrevista com os pescadores e feirantes, utilizando um protocolo com perguntas simples e objetivas exclusivamente com o foco na pesquisa: espécie, origem, método utilizado para pesca, forma de comercialização, preço praticado e método de conservação.

A identificação dos peixes comercializados foi realizada “a priori”, de acordo com os nomes populares informados pelo feirante, e coletados exemplares, para posterior identificação científica. Objetivando conhecer as médias relativas ao peso e medidas dos peixes, realizaram-se amostragens aleatórias com instrumentos apropriados aferidos, registrando as medidas, conforme a Figura 1, de comprimento total (CT), da extremidade do rostro à extremidade do télson, comprimento padrão (CP), da extremidade do rostro até a extremidade da coluna vertebral, com escala milimétrica e peso total (P_t), em balança digital com precisão de 0,01 g.



FIGURA 1. Medidas de comprimento total (CT) e comprimento padrão (CP).

Fonte: Autores.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Origem do pescado comercializado na feira livre

A pesca no município acontece desde a origem do município, apesar da sua importância a sua comercialização vem diminuindo consideravelmente no decorrer dos anos. A principal parcela do pescado comercializado no município é proveniente da pesca do Rio Pardo e uma pequena parcela do Rio Catolé.

Foram identificados alguns pontos principais de pesca no Rio Pardo, sendo elas a região do couro D'anta e a região conhecida como balsa de Hermógenes a cinco quilômetros do município.

Caracterização da pesca

Foram identificados dois diferentes modos de pesca, sendo uma passiva representada pela rede de espera fixada por estacas, e outra ativa, a tarrafa. O método mais utilizado pelos pescadores é a rede de espera de três malhas, devido ao fato do rio ter pouca profundidade e poucos seixos, e nesta época do ano tem muita lama no leito.

O método de captura no qual o pescado é submetido, é um dos fatores que influencia no quesito qualidade do produto. Se o pescado se debate tentando se libertar das redes de pesca, ou morrem em agonia nos barcos pesqueiros, vão se esgotando suas reservas de energia-glicogênio, ocasionando uma deterioração mais rápida e intensa (NETO, 2010).

Descrição das espécies

Segundo pescadores, os rios da região do município de Itapetinga contêm basicamente as mesmas espécies de peixes com ocorrência de maior quantidade em uma região em relação a outras. O que pode estar relacionado com a degradação ambiental, como poluição por esgotos, destruição da mata ciliar e assoreamento dos leitos dos rios, como também a pesca predatória.

Foram verificadas 10 espécies de peixes comercializados na feira, sendo medidos e pesados 169 exemplares (Quadro 1).

QUADRO 1: Espécies de peixes comercializados nas feiras livres do município de Itapetinga-BA.

NOME COMUM	ESPÉCIE
Piau	<i>Leporinus bahiensis</i>
Traíra cabeça fina	<i>Hoplias lacerdae</i>
Pintado	<i>Pseudoplatystoma corruscans</i>
Tilápia*	<i>Oreochromis niloticus</i>
Piabanha	<i>Brycon insignis</i>
Cascudo; acari	<i>Liposarcus spp, Hypostomus spp</i>
Apaiari	<i>Astronotus ocellatus</i>
Bagre africano*	<i>Clarias gariepinus</i>
Curimatã; grumecha	<i>Prochilodus spp.</i>
Beré, corró, acará	<i>Geophagus brasiliensis</i>

*espécies não nativas

A tilápia, acari e a grumecha foram as de maior representatividade dentre as espécies encontradas conforme demonstrado na figura 2.

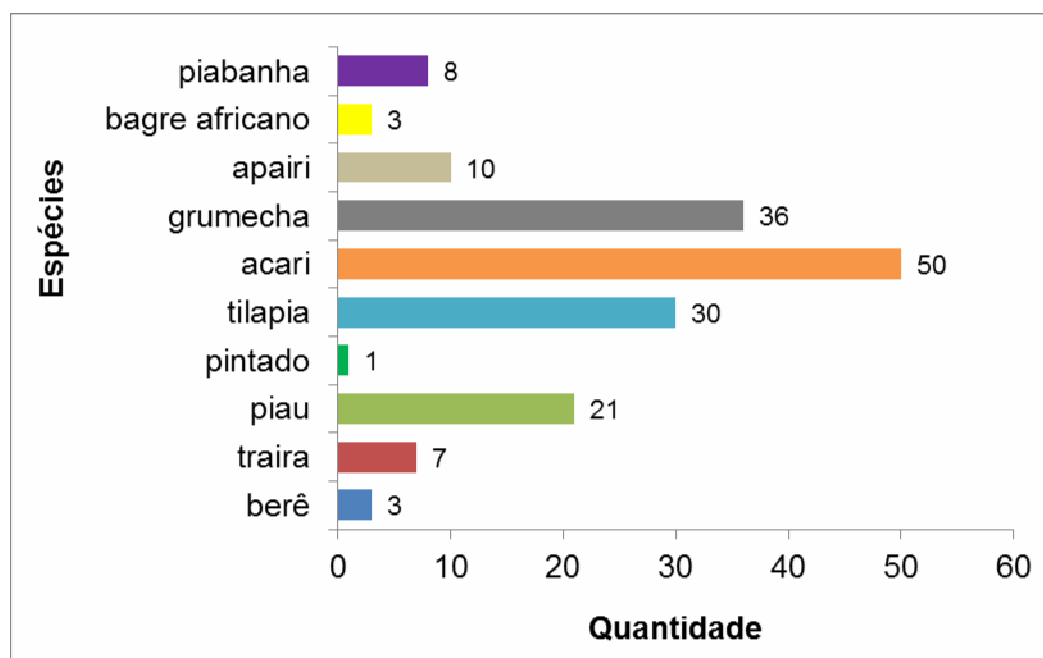


FIGURA 2. Quantitativo de espécies encontradas.

Fonte: Autores.

Preço médio praticado por espécie

Os preços praticados (Tabela 2) são pagos pelos peixes eviscerados e escamados, na sua primeira e segunda comercialização que são vendidos na corda e não no peso (Figura 3), portanto o preço praticado é sobre a corda do peixe, costume da região segundo os pescadores. A corda é formada de acordo com o tamanho dos peixes, ou mista com menores e maiores e varias espécies de peixe na mesma corda.

TABELA 2. Número de espécimes por corda e preços médios praticados nas feiras livres de Itapetinga, BA.

Espécies	Nº de Animais/Corda	Preço Médio/Corda
Piau	10	R\$ 12,00
Traíra- cabeça- fina	Corda mista	R\$ 12,00
Pintado	Corda mista	R\$ 12,00
Tilápia	10	R\$ 20,00
	05	R\$ 50,00
Piabanha	Corda mista	R\$ 12,00
Cascudo; acari	11	R\$ 45,00
	17	R\$ 25,00
	19	R\$ 20,00
Apaiari	10	R\$ 20,00
Bagre Africano	Corda mista	R\$ 12,00
Curimatã; curimatã-pacu; curimbatá, grumecha	02	R\$15,00 a R\$ 20,00
Beré, corró, acará	Corda mista	R\$ 12,00



FIGURA 3. Peixes comercializados na corda.
Fonte: Autores.

Dos peixes mais representativos o acari apresentou uma variação de peso, entre 60 e 760 gramas, não apresentando um tamanho uniforme ou ideal para comercialização. Duas outras espécies também apresentaram variações muito grandes em relação ao peso, a tilápia variando de 140 a 1.940 gramas e a grumecha de 560 a 3.020 gramas. Demonstrando a ausência de um padrão mínimo de peso por espécie para comercialização.

Em média o preço praticado pela venda da corda quando dividido o valor da corda pelo número de peixes, ficou entre R\$ 8,00 e R\$10,00 o quilo do peixe. O maior preço praticado é o do cascudo por ser o mais apreciado na região.

Legislação

A Lei Nº 11.959/2009, que dispõe sobre a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável da Aquicultura e da Pesca (Brasil, 2009), regula as atividades pesqueiras, em seu artigo 1º diz que ela deve ser coordenada e executada com o objetivo de promover o desenvolvimento sustentável da pesca e da aqüicultura como fonte de alimentação, emprego, renda e lazer, garantindo-se o uso sustentável dos recursos pesqueiros, bem como a otimização dos benefícios econômicos decorrentes, em harmonia com a preservação e a conservação do meio ambiente e da biodiversidade; o ordenamento, o fomento e a fiscalização da atividade pesqueira; a preservação, a conservação e a recuperação dos recursos pesqueiros e dos ecossistemas aquáticos; o desenvolvimento socioeconômico, cultural e profissional dos que exercem a atividade pesqueira, bem como de suas comunidades.

Em seu Capítulo III, Da Sustentabilidade do Uso dos Recursos Pesqueiros e da Atividade da Pesca, na Seção I, artigo 3º diz que compete ao poder público a regulamentação da Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável da Atividade Pesqueira, conciliando o equilíbrio entre o princípio da sustentabilidade dos recursos pesqueiros e a obtenção de melhores resultados econômicos e sociais, calculando, autorizando ou estabelecendo, em cada caso as normas cabíveis e no item VI deste artigo cita o estabelecimento de tamanhos de captura, no item IX a capacidade de suporte dos ambientes, no X as necessárias ações de monitoramento, controle e fiscalização da atividade e XI a proteção de indivíduos em processo de reprodução ou recomposição de estoques.

E nas feiras livres da cidade de Itapetinga foi possível observar que alguns peixes se encontravam abaixo do peso e tamanho característico de sua espécie e percebeu-se aparentemente que não há fiscalização para atender aos critérios mínimos estabelecidos pela Lei Federal, salientando que no município não existem normas e regulamentações específicas para a comercialização do pescado nas feiras livres.

Estrutura de comercialização

SANTOS (2005) relatou que a feira livre oferece a possibilidade do consumidor comparar preços entre diferentes comerciantes da mesma mercadoria ao mesmo tempo, sem ter que se deslocar a uma certa distância, como acontece entre supermercados, por ficarem distantes uns dos outros.

O que se observou nas feiras livres visitadas é que as bancas de comercialização apresentavam uma estrutura precária promovendo consequente limitação no manejo dos peixes, os quais são comercializados frescos, salgados, resfriados e, algumas espécies, vivas. De acordo com BARROS (2003) apud NETO

(2010), devido à sua composição química, o peixe é um dos alimentos que perde qualidade e se deteriora com relativa facilidade.

O número de bancas por feira é variado, sendo que a estrutura da feira Central é composta por módulos individuais de alvenaria, medindo dois metros quadrados com parede recoberta de cerâmica, pia e freezer. Apesar desta estrutura, os comerciantes de peixes improvisam bancas feitas de madeira para a exposição e comercialização dos mesmos.

A qualidade do peixe fresco também pode ser influenciada por equipamentos e utensílios não higienizados, superfícies contaminadas, que podem propiciar um ambiente não estéril e úmido, onde a água se acumula em cavidades e outros lugares, permitindo que grandes populações de microrganismos se desenvolvam e sejam transferidos direta ou indiretamente ao pescado (DAMS, *et al.*, 1996 apud JULIANO, 2007).

Entretanto a manipulação do alimento, de acordo com a RDC ANVISA 216/2004 (BRASIL, 2004), requer alguns cuidados específicos de maneira a não comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Dessa forma, deve-se evitar ausência de asseio pessoal, não lavar as mãos, falar, tossir, espirrar, manipular dinheiro próximo aos alimentos, não usar proteção nos cabelos, entre outros. Foi observada a ausência de equipamentos básicos de higiene para quem manipula alimentos tais como avental, touca, luvas e máscaras nas três feiras da cidade.

Nas feiras dos bairros Primavera e Nova Itapetinga a situação é mais precária ainda, pois não há o apoio de boxes, sendo, o peixe comercializado somente em bancas de madeira no meio da feira (Figura 4).

Apesar de a prioridade ser pela comercialização do peixe fresco, quando há necessidade de estocagem, os peixes são armazenados em congeladores horizontais. A pesca é destinada exclusivamente para a comercialização nas feiras livres. NETO (2010) relatou que o peixe por ser um alimento de fácil decomposição, exige cuidados especiais, notadamente os relacionados com a conservação pelo frio.

Alguns pescadores praticam a salga em espécies como o beré, traíra, pintado, bagre e piau, embora essa prática tenha sido pouco encontrada na feira, devido à preferência do consumidor pelo peixe fresco ou resfriado.



FIGURA 4. Comércio de peixes na Feira do Primavera.

Fonte: Autores.

CONCLUSÃO

Devido à ausência de regulamentação e ações efetivas de fiscalização e cadastramento da atividade, a pesca e a comercialização no município de Itapetinga, encontram-se na informalidade. Diante de tais circunstâncias, faz-se necessária uma avaliação mais criteriosa em relação à qualidade da água de origem do pescado bem como análises químicas e microbiológicas dos peixes comercializados nas feiras livres.

Assim, medidas mitigadoras devem ser adotadas com a participação dos atores envolvidos na cadeia produtiva do pescado com o objetivo de reverter este quadro, construindo desta forma ferramentas de controle e fortalecimento da pesca artesanal possibilitando que esta se torne uma atividade sustentável.

REFERÊNCIAS

BATISTA, V. S.; RIBEIRO, M. O. A.; FABRÉ, N. N. O conhecimento tradicional e a abordagem ecossistêmica no manejo da várzea na Amazônia. In: Moura, F. B. P. (org.). **Conhecimento tradicional e estratégias de sobrevivência de populações brasileiras**. v.1. 1ª ed. EDUFAL, Maceió, Brasil, p.104-119. 2007.

BRASIL. Lei 11.959/2009. **Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável da Aquicultura e da Pesca. Regula as atividades pesqueiras**. Diário Oficial da União Seção 1 Atos do Poder Legislativo pág 1-3. 30 de junho de 2009.

_____. Decreto nº 30.691 de 29 de março de 1952. **Regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal – RIISPOA** http://www.agricultura.gov.br/arq_editor/file/Aniamal/MercadoInterno/Requisitos/RegulamentoInspecaoIndustrial.pdf acesso em 03.10.2011.

_____. Resolução RDC 216 de 15 de setembro de 2004. **Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação**. ANVISA. www.bioqualitas.com.br/arquivos/legislacao/216.pdf acesso em 03.10.2011.

JULIANO, R. P. **Qualidade do Pescado em Feira Livre**. Monografia de Especialização - UNIVERSIDADE CASTELO BRANCO São Paulo, 2007. Disponível em <http://www.qualittas.com.br> acesso em 03.10.2011.

LIMA, V. M. M.; SANTOS, M. M.; MARQUES, E.; CESARINA, A., SOARES E. C. Plano de manejo pesqueiro e comercialização do pescado na cidade de Penedo, estado de Alagoas, Brasil. **Rev. Bras. Eng. Pesca**, v. 5, n. 3, p. 9-22, 2010.

MOURA, F. B. P.; MARQUES, J. G. W.; NOGUEIRA, E. M. S. “Peixe sabido, que enxerga de longe”: Conhecimento ictiológico tradicional na Chapada Diamantina, Bahia. **Revista Biotemas**, v. 3, n. 21, p. 115-123, 2008.

MUJICA, P. Y. C.; COSTA, J. C. D. P. P.; SAMPAIO, C. C. Avaliação da qualidade do pescado comercializado nas feiras livres da cidade de Palmas – TO. In: Simpósio

de Segurança Alimentar, Gramado, RS, 2004. **Anais digitais...**, Gramado, RS, 2004. Disponível em <http://www.anbio.org.br/palestras/ssa/pdf/Q-005.pdf> acesso 03.10.2011.

NETO, A. P. R. **Fatores que influenciam na decisão de compra de pescado nas feiras livres de Macapá - AP**. 2010. 38 f. Monografia (TCC em Extensão Pesqueira) – Coordenação do Curso de Engenharia de Pesca, Universidade do Estado do Amapá.

SANTOS, A. R. A feira livre da Avenida Saul Elkind em Londrina-PR. GEOGRAFIA: **Revista do Departamento de Geociências**, v. 14, n. 1, jan./jun. 2005. Disponível em <http://www.uel.br/revistas/geografia/V14N1/Artigo11.pdf> (acesso em 03.10.2011).