

DIÁRIO DO  
COMÉRCIO  
SÃO PAULO

30 MAR 1982

### Pescado

### mais barato

O secretário da Agricultura e Abastecimento, Cláudio Ferreira, anunciará hoje, às 11h00, na Av. Miguel Stefano, 3.900, o lançamento da campanha do pescado mais barato, que deverá se realizar a partir de amanhã, nos mercados e no dia 5 de abril nos pontos de vendas nas ruas da Capital.

## Sudepe promete pescado 30% mais barato na semana

BRÁSILIA — Os consumidores de São Paulo, Rio de Janeiro e Brasília poderão comprar pescada, corvina e sardinha, durante a Semana Santa, por preços até 30% mais baixos que os fixados pela Sunab. O quilo da sardinha, por exemplo, poderá ser adquirido, em São Paulo, por Cr\$ 85, enquanto o produto estará tabelado oficialmente em Cr\$ 110. Isso, se o pescado for comprado nos 20 postos móveis que serão instalados pela Secretaria de Agricultura do Estado.

O programa de venda de pescado na Semana Santa, organizado pela Superintendência do Desenvolvimento da Pesca — Sudepe, colocará a disposição dos consumidores das três capitais 600 toneladas, sendo que 380 toneladas ficarão em São Paulo, Estado onde são consumidas de 2,5 mil a 3 mil toneladas durante o período. No Rio de Janeiro, onde o consumo total é de 2,5 mil toneladas, haverá uma oferta de 180 toneladas, enquanto em Brasília serão vendidas 40 toneladas pelo esquema de preços mais baixos. O consumo total do Distrito Federal é de 60 toneladas.

### COOPERATIVAS DE SANTOS

O programa conta com o apoio financeiro do Banco Nacional de Crédito Cooperativo — BNCC — que emprestou Cr\$ 60 milhões, a juros de 45% ao ano a três cooperativas de pesca, para a aquisição das 600 toneladas do pescado: A Nipo-Brasileira, a Cooperativa Atlântica de Santos e a Cooperativa de Angra dos Reis.

Ao dar a informação, ontem, o superintendente da Sudepe, Roberto Amaral, disse que estará em São Paulo hoje para lançar o programa, quando divulgará os locais onde estão localizados os postos, operados por varejistas, os quais, conforme afirmou, terão lucro zero com as vendas durante a Semana Santa.

## Lançada campanha do pescado mais barato

O secretário Cláudio Braga Ferreira, de Agricultura e Abastecimento, lançou ontem a Campanha do Pescado mais Barato. A campanha, com duração de onze dias, de 31 a 10 de abril, para os mercadões e varejões e de 5 dias (5 a 9 de abril) para os pontos de venda, visa a solução rápida dos problemas enfrentados pela população nesta época do ano, quando costumava haver, além da escassez do produto, preços abusivos, que resultava na restrição do consumo.

O sucesso da campanha realizada no ano passado motivou a SUDEPE — Superintendência de Desenvolvimento da Pesca, a se aliar à Secretaria de Agricultura e Abastecimento, e com o apoio da prefeitura do município de São Paulo foram ampliadas as vendas do pescado, através dos nove mercadões, dos dois varejões da CEAGESP e da criação de dez pontos fixos de venda, em locais estrategicamente escolhidos visando facilitar o acesso da população ao produto. Com isso, ao mesmo tempo que oferece o pescado de boa qualidade a preços mais baixos, a campanha incentiva o paulistano a criar o hábito de consumir esta alta fonte de proteína durante o ano todo.

### PREÇOS

Nos varejões da CEAGESP e nos nove mercadões serão vendidos peixes frescos — sardinha, pescada pequena e corvina — em bancas durante os 11 dias da campanha. Nos 10 pontos fixos, durante a Semana Santa, de 5 a 9 de abril, será vendido pescado congelado, em embalagens de um a dois quilos — sardinha, cavalinha e carapau, em caminhões frigoríficos.

Nos mercadões e varejões, a sardinha será vendida a Cr\$ 85,00 o quilo, o que representa uma economia de 23 por cento em relação à tabela fixada pela SUDEPE para o varejo; a pescada pequena a Cr\$ 123,00 o quilo (32 por cento de economia); e a corvina a Cr\$ 133,00 o quilo, (33 por cento de economia, em relação à tabela da SUNAB para o varejo). Já nos pontos de venda a sardinha congelada será vendida a Cr\$ 90,00 o quilo, com 19

por cento de economia; a cavalinha a Cr\$ 90,00 o quilo, o que representa 25 por cento de economia, e a carapau, que não consta da tabela da SUNAB será vendida a Cr\$ 150,00.

### NOS MERCADÕES E VAREJÕES

A população encontrará o peixe fresco, de 31 de março a 10 de abril nos nove mercadões da secretaria de Agricultura e Abastecimento e no Varejão da CEAGESP, das 7 às 13 horas, nos seguintes dias da semana:

— Quartas-feiras — Mercado Itaquera;

— Quintas-feiras — Mercado Taupapé e Mercado Santana;

— Sextas-feiras — Mercado Santo Amaro;

— Sábados — Mercado Bresser, Mercado Guarulhos e Varejão da CEAGESP;

— Domingos — Mercado Água Funda, Mercado Freguesia do 6, Mercado Vila Maria e Varejão da CEAGESP.

### NOS PONTOS

Durante os 5 dias da Semana Santa, de segunda a sexta-feira, (5 a 9 de abril), os caminhos frigoríficos da campanha estarão a partir das 8 horas, nos seguintes locais: em frente ao Mappin, praça Ramos de Azevedo; praça Princesa Isabel, ao lado do monumento; rua General Carneiro, início da Ladeira; largo Treze de Maio, Santo Amaro, ao lado da igreja; largo da Concórdia, Estação Roosevelt; Itaquera, rua Jacu, com rua Gregório Ramalho — linha Ferrea da Fepasa; Buntantã, Jardim Arpoador, em frente ao ponto final do ônibus — próximo ao parque de diversões; Itaim Paulista — praça Silva Teles — no centro do Itaim; Perus, av. Dr. Silvio de Campos, 65 — acesso à estação da Rede Ferroviária Federal e Cangaíba — rua Salomão de Vasconcelos — esquina com rua Janiopolis.

Para obter maiores informações, a população deve telefonar para 276-3423 — ramais 153 e 371 — Coordenadoria de Abastecimento da Secretaria de Agricultura e Abastecimento.

# Campanha promete peixe mais barato

Trezentas toneladas de pescado serão comercializadas em São Paulo, a partir de hoje, em nove "mercadoes", dois "varejões", cinco pontos fixos, e outros móveis, na periferia, com preços entre 19 a 33% abaixo da tabela da Sunab, anunciou ontem o secretário de Agricultura e Abastecimento estadual, Cláudio Ferreira. A campanha conta com o apoio da Sudepe, Banco Nacional de Crédito Cooperativo e Ceagesp, explicou o secretário, e deverá "exercer papel regulador de mercado também durante a Semana Santa, proporcionando uma economia significativa para o consumidor".

Segundo o secretário, o novo esquema permitiu ampliar o número de pontos de vendas, que em 81 eram quatro, e aumentar a diferença de preços, de 10% no máximo, para 33%. Nos "mercadoes", será vendido pescado fresco, de hoje até o dia 10 de abril. A sardinha custará Cr\$ 85 o quilo, pescadinha, 123 e corvina, Cr\$ 133, informou Cláudio Ferreira. Nos caminhões-frigoríficos, só haverá produtos congelados, em sacos plásticos de um e dois quilos: a sardinha terá preço de Cr\$ 90 o quilo; carapau, Cr\$ 150, e cavallinha, Cr\$ 90.

Se a experiência der certo, "como no ano passado", a campanha poderá ter continuidade, disse o secretário. Em sua opinião, esta iniciativa é importante para quebrar o círculo vicioso do pescado: a captura é limitada, o consumo pequeno e os preços elevados. No Brasil, o consumo está na média de 7,8 quilos por pessoa, anualmente, "o que determina que os preços continuem altos", disse o secretário. Por isso, "estamos pensando em fazer uma campanha educativa voltada para a periferia, com o objetivo de valorizar o pescado congelado".

A Campanha se realizará às quartas-feiras, no "mercado" Itaquera; quintas, no do Tatuapé e Santana; sextas, no de Santo Amaro; aos sábados, no Bresser, Guarulhos e "varejão" da Ceagesp, e, aos domingos, no "mercado" Água Funda, Freguesia do Ó, Vila Maria e "varejão" Ceagesp.

A partir do dia 5, até o dia 9 de abril, haverá comercialização de pescado em

frente ao Mappin, na praça Ramos de Azevedo; praça Princesa Isabel; rua General Carneiro; largo 13 de maio e largo da Concórdia, entre outros pontos, a partir das 9 horas. Para obter maiores informações, o consumidor pode telefonar para 275-3433, ramais 153 ou 371.

## 300 toneladas de peixe já estão à venda em SP

Trezentas toneladas de pescado serão comercializadas em São Paulo, a partir de hoje, em nove mercados, dois varejões, cinco pontos fixos, e outros móveis na periferia, com preços entre 19 a 33% abaixo da tabela da Sunab. Esta promoção foi lançada, ontem, pelo secretário de Agricultura e Abastecimento, Cláudio Ferreira, e conta com o apoio da Sudepe, Banco Nacional de Crédito Cooperativo, Ceagesp e setor privado. "Ela faz parte da Campanha do Alimento Mais Barato, explicou o secretário, e irá realmente exercer seu pa-

pel regulador do mercado também durante a Semana Santa, representando uma economia significativa para o consumidor".

O novo esquema permitiu à SAA ampliar o número de pontos de vendas, que em 81 eram quatro, e aumentar a diferença de preços, de 10% no máximo, para 33%. "Nos mercados será vendido pescado fresco, de hoje até o dia 10 de abril. A sardinha custará Cr\$ 85 o quilo, pescadinha Cr\$ 123 e corvina, Cr\$ 133", falou Claudio Ferreira. Ele acrescentou que nos caminhões frigorificados só haverá comercialização de

peixe congelado, em sacos plásticos de um e dois quilos: a sardinha terá preço de Cr\$ 90 o quilo, carapau, Cr\$ 150 e cavalinha, Cr\$ 90.

Se a experiência der certo, "como no ano passado, então a campanha poderá ter continuidade", disse o secretário. Em sua opinião, esta iniciativa é importante para quebrar o círculo vicioso do pescado: a captura é limitada, o consumo pequeno e os preços elevados.

A população irá beneficiar-se da Campanha às quartas-feiras, no Mercado Itaquera; quintas, no mercado Tatuapé e

Santana; sextas, no de Santo Amaro; aos sábados, no mercado Bresser, Guarulhos e Varejão da Ceagesp e, aos domingos, no mercado Água Funda, Freguesia do Ó, Vila Maria e Varejão Ceagesp. A partir do dia 5 e até o dia 9 de abril, haverá comercialização de pescado em frente ao Mappin, na Praça Ramos de Azevedo; Praça Princesa Isabel; rua General Carneiro; Largo 13 de Maio e Largo da Concórdia, entre outros pontos, a partir das 9 horas. Para obter maiores informações, o consumidor pode telefonar para 275.3433, ramais 153 ou 371.

FÔLHA DA TARDE

SÃO PAULO

31 MAR 1982

TIJÁRIO GERAL

# 84 COMEÇA HOJE COMERCIALIZAÇÃO

## DE 300t DE PEIXE

A partir de hoje, 300 toneladas de pescado começarão a ser comercializadas em nove mercadões, dois varejões, em cinco pontos fixos e em outros postos móveis, na periferia, a preços entre 19 e 33% abaixo da tabela da Sunab. A promoção é da Secretaria de Agricultura e Abastecimento e conta com o apoio da Sudepe — Superintendência do Desenvolvimento da Pesca, do Banco Nacional de Crédito Cooperativo e da Ceagesp, fazendo parte da Campanha do Alimento Mais Barato.

O novo esquema permitiu à Secretaria da Agricultura ampliar o número de pontos de venda, que em 1981 eram quatro, e aumentar a diferença de preços, de 10% no máximo, para 33%. Nos mercadões será vendido pescado fresco, de hoje até dia 10 de abril. A sardinha custará 85 cruzeiros o queilo, pescadinha 123 e a corvina 133 cruzeiros. Nos caminhões frigoríficos só haverá comercialização de peixe congelado, em sacos plásticos de um e dois quilos. A sardinha, nestas condições, custará 90 cruzeiros o quilo, carapau 150 e a cavalinha 90 cruzeiros.

### FASE DE EXPERIÊNCIA

Caso a experiência dê certo, "como no ano passado, então a campanha poderá ter continuidade", explicou o secretário da Agricultura, Cláudio Ferreira. Em sua opinião, esta iniciativa é

importante para quebrar o círculo vicioso do pescado: a captura é limitada, o consumo pequeno e os preços elevados. "E não aumenta a produção porque o consumo é baixo (no Brasil ele está na média de 7,8 quilos por pessoa, anualmente), o que determina que os preços continuem altos", explicou.

Além das providências tomadas pela Ceagesp para melhorar os entrepostos de recebimento de pescado, continuou o secretário, "estamos pensando em fazer uma campanha educativa voltada para a periferia, com o objetivo de valorizar o pescado congelado".

A população irá beneficiar-se da campanha às quartas-feiras, no Mercado Itaquera; quintas, no Mercado Tatuapé e de Santana; sextas, no de Santo Amaro; aos sábados, no Mercado Bresser, Guarulhos e Varejão da Ceagesp, e aos domingos no Mercado Água Funda, Freguesia do O Vila Maria e Varejão Ceagesp.

A partir do dia 5 e até dia 9 de abril haverá comercialização de pescado em frente ao Mappin, na praça Ramos de Azevedo; praça Princesa Isabel, rua General Carneiro, Largo 13 de Maio e largo da Concórdia, entre outros pontos, sempre a partir das 9 horas. Para obter outras informações o consumidor pode telefonar para 275-3433, ramais 153 ou 371.

METRÓPOLE

# PESCADO NA SEMANA SANTA

O secretário Cláudio Braga Ferreira, da Agricultura e Abastecimento, lançou ontem a campanha do pescado mais barato, com duração de onze dias, de 31 a 10 de abril, para os mercados e varejões e de 5 dias (5 a 9 de abril) para os pontos de venda, visando a solução rápida dos problemas enfrentados pela população nesta época do ano, quando costuma haver, além de escassez do produto, preços abusivos, que resulta na restrição do consumo.

Nos varejões da CEAGESP e nos nove mercados serão vendidos peixes frescos — sardinha, pescada pequena e corvina — em bancas durante os 11 dias da campanha. Nos 10 pontos fixos, durante a Semana Santa, de 5 a 9 de abril, será vendido pescado

congelado, em embalagens de um a dois quilos — sardinha, cavalinha e carapau, em caminhões frigoríficos.

Nos mercados e varejões, a sardinha será vendida a Cr\$ 85,00 o quilo, o que representa uma economia de 23 por cento em relação à tabela fixada pela SUDEPE para o varejo; a pescada pequena a Cr\$ 123,00 o quilo (32 por cento de economia); e a corvina a Cr\$ 133,00 o quilo, (33 por cento de economia, em relação à tabela da SUNAB para o varejo). Já nos pontos de venda a sardinha congelada será vendida a Cr\$ 90,00 o quilo, com 19 por cento de economia; a cavalinha a Cr\$ 90,00 o quilo, 25 por cento de economia, e a carapau, que não consta da tabela da SUNAB será vendida a Cr\$ 150,00.

A população encontrará o peixe fresco, de hoje a 10 de abril nos nove mercados da Secretaria de Agricultura e Abastecimento e no varejão da CEAGESP, das 7 às 13 horas, nos seguintes dias da semana: quartas-feiras — mercado Itaquera; quintas-feiras — mercado Tatuapé e mercado Santana; sextas-feiras — mercado Santo Amaro; sábados — mercado Bresser, mercado Guarulhos e varejão da CEAGESP; domingos — mercado Água Funda, mercado Freguesia do Ó, mercado Vila Maria e varejão da CEAGESP.

## NOS PONTOS

Durante os 5 dias da Semana Santa, de segunda a sexta-feira, (5 a 9 de abril), os caminhões frigoríficos da

Campanha estarão, a partir das 8 horas, nos seguintes locais; em frente ao Mappin, Praça Ramos de Azevedo; praça Princesa Isabel, ao lado do monumento; rua General Carneiro, início da Ladeira; largo Treze de Maio, Santo Amaro, ao lado da igreja; largo da Concórdia, estação Roosevelt; Itaquera, rua Jacu, com rua Gregório Ramalho — linha férrea da Fepasa; Butantã, Jardim Arpoador, em frente ao ponto final do ônibus — próximo ao parque de diversões; Itaim Paulista — praça Silva Teles — no centro do Itaim; Perus, av. Dr. Sílvio de Campos, 65 — acesso à estação da Rede Ferroviária Federal e Cangaíba — rua Salomão de Vasconcelos — esquina com rua Janiópolis.

Para maiores informações, a população deve telefonar para 275-3433 — ramais 153 e 371 — Coordenadoria de Abastecimento da Secretaria de Agricultura e Abastecimento.

DIÁRIO DO  
COMÉRCIO  
SÃO PAULO

8 1 MAR 1982

### Campanha do pescado mais barato

O secretário Cláudio Braga Ferreira, da Agricultura e Abastecimento, lançou ontem a "Campanha do pescado mais barato", com duração de 11 dias, finalizando a 10 de abril, para os mercados e varejões e de 5 dias (5 e 9 de abril) para os pontos de venda. A campanha visa a solucionar rapidamente os problemas enfrentados pela população nesta época do ano, quando, costuma haver, além da escassez do produto, preços abusivos, do que resulta a restrição do consumo.



Cidade de Santos  
Santos - Est. de S. Paulo

• 1 ABR 1982

## Varejões: tabela para o pescado

O consumidor da Baixada Santista, durante a Semana Santa, encontrará peixe popular a preços inferiores ao da tabela fixada pela Sunab, em dois varejões. Embora o esquema especial da Secretaria da Agricultura não se estende até a região, a Cooperativa Mista de Pesca Nipo-Brasileira garantirá o peixe popular, na Baixada, ao mesmo nível de preço estipulado por aquela secretaria para a Capital. Dessa forma, a sardinha e a cavalinha a Cr\$90,00 e o carapau a Cr\$150,00 o quilo, serão encontrados no varejão da Compesca, à rua Arnaldo Calafa, 10 (guarujá), e à avenida Campos Sales, 13, junto ao Mercado Municipal.

A previsão é de que entre São Paulo e Santos, sejam comercializadas 250 toneladas de peixe popular na Semana Santa. Segundo o presidente da Cooperativa Nipo-Brasileira, José Conca Otero, não faltará peixe resfriado e os varejões da Baixada Santista funcionarão a partir de segunda-feira, até domingo de Páscoa, das 8 às 18 horas. Quanto à distribuição do pescado na Capital, explica que caberá a dez caminhões.

Quanto as demais espécies que estarão disponíveis nos varejões da Baixada Santista, Conca afirma que respeitarão a seguinte tabela:

Espécie	Cr\$/Kg
Pescadinha eviscerada	300,00
Filé de Merluza	350,00
Filé de Badejo	700,00
Carne de Siri	800,00
Lula Grande	500,00
Lula Média	400,00
Polvo Grande	800,00
Polvo Médio	600,00
Vieira	1.200,00
Pescada inteira	300,00
Cherni	700,00
Cabeça de Cherni em posta	150,00
Espada em posta	250,00
Pescada Amarela inteira	500,00
Pescada Cambucu inteira	800,00
Robalo inteiro	700,00
Pintado inteiro	450,00
Tainha inteira	500,00
Dourado inteiro	200,00
Namorado sem cabeça	500,00
Camarão sete-barbas selecionado	700,00
Camarão sete-barbas limpo	500,00
Camarão rosa inteiro GG	2.400,00
Camarão rosa inteiro, grande	2.300,00
Camarão rosa médio	2.200,00
Camarão legítimo descascado pequeno	1.500,00
Camarão legítimo descascado quebrado	1.000,00
Camarão rosa descascado pequeno	1.950,00
Camarão rosa descascado quebrado	1.500,00

### Peixe mais

### barato

Visando colir a cobrança de preços abusivos ao consumidor, que costume ocorrer nesta época do ano, a Secretaria da Agricultura e Abastecimento está promovendo a venda de peixe fresco nos mercados e varejões da capital, a preços que estão, em média, 30% abaixo da tabela da Sunab. A promoção, que prossegue até o dia 10, está oferecendo sardinha a Cr\$ 85,00 o quilo; pescada pequena a Cr\$ 123,00 o quilo; corvina a Cr\$ 133,00 o quilo.

SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO  
Gabinete do Secretário - Assessoria de Divulgação

Jornal FT

Página 1

Data 2-4-82

Cidade SP

Estado SP

Pasta

## Tabelado o peixe na Semana Santa

Portaria da Sunab já fixou os preços máximos de atacado e varejo para a venda do pescado na Semana Santa, a vigorar de zero hora do dia 4 à zero hora do dia 12. Várias entidades de classe foram ouvidas para a fixação dos preços, assim como representantes do comércio varejista. Desde o dia 31 de março a Secretaria de Agricultura e Abastecimento está vendendo peixe fresco nos mercados e varejões a preços ligeiramente inferiores aos tabelados. Também abriu 30 pontos de vendas — cinco fixos e 25 móveis — para venda de peixe congelado. Tabela e pontos de venda na pág. 11.

O ESTADO DE  
SÃO PAULO  
SÃO PAULO

= 2 ABR 1982

## *Peixe fresco e congelado mais barato*

Peixe fresco ou congelado a preços até 30% inferiores à tabela da Sunab é o que a Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado está vendendo desde anteontem nos "mercadoes" e "varejões" da Capital, além de cinco postos fixos e 25 volantes que oferecerão o produto em embalagens de um ou dois quilos por toda a cidade.

A promoção, segundo a assessoria de imprensa da secretaria, se estenderá até o dia 10 e tem por finalidade evitar a "cobrança de preços abusivos ao consumidor, que costuma ocorrer nessa época do ano". A relação dos peixes frescos colocados à disposição do público (apenas nos "mercadoes" e "varejões") inclui somente três tipos: sardinha (a Cr\$ 85,00 o quilo), pescada pequena (a Cr\$ 123,00) e corvina (a Cr\$ 133,00). Já os congelados, com venda exclusiva nos postos fixos e volantes até o dia 9, são sardinha (a Cr\$ 90,00), cavalinha (também a Cr\$ 90,00) e carapau (a Cr\$ 150,00). Cada pessoa pode comprar no máximo quatro quilos por vez.

Os caminhões-frigorífico da Secretaria de Agricultura e Abastecimento estarão a partir da próxima segunda-feira nos seguintes locais: rua Bittencourt Rodrigues, esquina com a ladeira General Carneiro; em frente ao Mapin; no largo da Concórdia, em frente à estação Roosevelt; no largo Treze de Maio (em Santo Amaro) e na praça Princesa Isabel, esquina com avenida Duque de Caxias.

# SUNAB FIXA PREÇOS DO PESCADO PARA SEMANA SANTA

O delegado da Sunab em São Paulo baixou a Portaria n.º 06/82, que fixa os preços máximos de atacado e varejo para o pescado a ser comercializado no período da Semana Santa que vai de zero hora do dia 4 a zero hora do dia 12 próximo.

Para a fixação dos preços foram ouvidas as seguintes entidades de classe: Associação Profissional dos Armadores de Pescado do Estado de São Paulo, Associação dos Atacadistas de Pescado do Estado de São Paulo — Acapesp e representantes do comércio varejista de pescado.

## PREÇOS DA SUNAB

São os seguintes os preços tabelados pela portaria:

Peixes de água salgada	Preços no atacado		Preços no varejo		
	Cr\$/kg.		Cr\$/kg.		
Bagre .....	90,00	130,00	—	—	
Cação .....	180,00	—	—	—	
Cação em postas .....	—	—	360,00	—	
Caçonete .....	120,00	—	—	—	
Caçonete em filé .....	—	—	300,00	—	
Cavalinha .....	90,00	120,00	—	—	
Corvina .....	140,00	200,00	—	—	
Espada .....	80,00	120,00	—	—	
Maria mole .....	140,00	200,00	—	—	
Manjuba .....	130,00	180,00	—	—	
Mistura .....	70,00	100,00	—	—	
Pescada Goete .....	120,00	170,00	—	—	
Pescada Grande .....	260,00	330,00	—	—	
Pescada Média .....	190,00	250,00	—	—	
Pescada Pequena .....	130,00	180,00	—	—	
Sardinha .....	90,00	110,00	—	—	
Tainha .....	280,00	360,00	—	—	
Peixes de água doce		Preços no atacado		Preços no varejo	
		Cr\$/kg.		Cr\$/kg.	
Corimbatá .....	150,00	200,00	—	—	—
Mistura .....	70,00	100,00	—	—	—
Traira .....	180,00	230,00	—	—	—

## Mais Barato

A Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado está, desde o dia 31 de março, promovendo a venda de peixe fresco nos mercados e varejões da Capital, a preços ligeiramente inferiores aos da tabela da Sunab (e não 30% mais baratos, como diz o informe oficial). A promoção terá prosseguimento até o próximo dia 10. A sardinha está sendo vendida a Cr\$ 85,00, a pescada pequena a Cr\$ 123,00 e a corvina a Cr\$ 133,00 o quilo.

Por outro lado, a Secretaria de Agricultura e Abastecimento também promoverá a venda de peixe congelado em 30 pontos loca-

lizados nas ruas da cidade, sendo cinco deles fixos e 25 volantes. Nestes pontos a venda será feita de 5 a 9 do corrente, a partir das 9 horas, em embalagens de um ou dois quilos. Os preços dos peixes congelados são os seguintes: sardinha, Cr\$ 90,00; cavalinha, Cr\$ 90,00, e carapau, Cr\$ 150,00 o quilo. Nos pontos de venda, cada pessoa poderá adquirir no máximo quatro quilos de peixe.

## PONTOS DE VENDA

Os caminhões frigoríficos da Secretaria estarão nos seguintes pontos fixos:

Rua Bitencourt Rodrigues com Ladeira General Carneiro; em frente do Mappin; largo da Concórdia, em frente da Estação Roosevelt; largo 13 de Maio (Santo Amaro); praça Princesa Isabel com Duque de Caxias.

Já os pontos volantes, que funcionarão apenas um dia em cada bairro, são os seguintes: segunda-feira — Pari: praça Padre Bento — Largo da Igreja Santo Antônio do Pari. São Mateus: Rua Cônego Eugênio Dias Pequeno. Liberdade: terminal de ônibus do Glicério — onde funciona a feira às quartas e domingos. Brasilândia: praça João Kaizer — estrada do Sabão. Nossa Senhora do Ó: rua do Talhado com a rua Antônio de Couros — Vila Palmeiras. Terça-feira — Itaquera: Rua Jacu com a rua Gregório Ramalho e linha férrea federal. Cangaíba: rua Salomão de Vasconcelos com Janiópolis. Itaim Paulista: praça Silva Teles — centro de Itaim Paulista. Pirituba: Avenida Elisio Cordeiro de Siqueira com rua Manuel Ferreira Barbosa — Vila Mangalot. Lapa: em frente da igreja dos Remédios — Bairro dos Remédios. Quarta-feira — Itaquera: Cohab I — largo do Conj. "Padre Manuel da Nóbrega". Vila Formosa: praça Vieira de Couto. Perus: avenida Dr. Sílvio de Campos — acesso à Estação da Rede Ferroviária Federal. Butantã: Jardim Arpoador, em frente do ponto final do ônibus. Pinheiros: largo de Pinheiros. Quinta-feira — Santana: terminal do ônibus rua Ezequiel Freire com Gabriel Pisa. Vila Nova Cachoeirinha: praça Francisco Alves com avenidas Dep. Emílio Carlos e Itaberaba — Largo do Japonês. Penha de França: Praça 8 de Setembro — centro da Penha. Capela do Socorro: largo do Rio Bonito. Saúde: Praça da Árvore. Sexta-feira — Vila Matilde: rua Coronel Pedro Dias de Campos com ruas Teodoro Mascarenhas e José Mascarenhas. Taboão da Serra: Estrada Kivaemon Takeuti — esquina com rua Euclides Pagano Martins. São Miguel Paulista: trevo de Santa Maria com avenida Imperador e rua Ubirajara — Parque Guarani. Vila Matilde: Rua Joaquim Marra com rua Bento Quirino e rua José Mascarenhas — praça. Vila Guilherme: Joaquim Ramalho com rua Francisco Duart — em frente da igreja de Vila Guilherme.

Em todos os pontos, o horário de venda do pescado será a partir de 9 horas.

## Semana Santa: armadores garantem abastecimento

O setor pesqueiro regional já está preparado para a Semana Santa, e os armadores asseguram que não faltará peixe. Quanto à tabela de preços máximos de pescado entrará em vigor a partir da zero hora de domingo, perdurando até a zero hora do dia 12, conforme determinação da Superintendência Nacional do Abastecimento — Sunab. Como opção, o consumidor poderá procurar ainda os dois varejões que a Cooperativa Mista de Pesca Nipo-Brasileira manterá a partir de segunda-feira, até domingo de Páscoa, com peixes populares a preços inferiores aos da tabela da Sunab. Em Santos, o varejão fica à avenida Campos Sales, 13, junto ao Mercado Municipal, e em Guarujá, à rua Arnaldo Calafa, 10, na Compesca, próximo às balsas do Departamento Hidroviário. Esses dois pontos de revenda de pescado resfriado funcionarão das 8 às 18 horas.

O barateamento do peixe popular durante a Semana Santa foi explicado recentemente pelo presidente da Associação Profissional de Armadores de Pesca do Estado de São Paulo, Huston Aluizio da Costa, pelo fato dos produtores considerarem essa semana como promocional do produto. Segundo ele, a tabela de preços máximos fixada pela Sunab conta com preços inferiores aos vigentes no mercado.

Por outro lado, há quem se posicione contra o tabelamento. Para os ocupantes dos boxes do Mercado de Peixe "José Augusto Alves", situado à praça Gago Coutinho, de nada adianta tabelar espécies populares que estão escassas. Isso porque, o consumidor encontrará nas bancas peixes caros, não tabelados, como a garoupa, cherne, badejo, cambucu e camarão. "Essas espécies não serão vendidas por menos que Cr\$ 1.000,00 o quilo", desabafam os peixeiros do mercado. Segundo eles, apesar do pequeno movimento registrado nos últimos meses, está sendo difícil encontrar peixe para as vitrines do mercado, em consequência dos pequenos desembarques registrados no Terminal Pesqueiro de Santos. "Se a produção continuar fraca, o peixe fresco poderá faltar durante a Semana Santa", prosseguem.

### TABELA

A tabela de preços máximos de pescado fresco, disponível em peixarias e no Mercado de Peixe "José Augusto Alves", é a seguinte:

ESPÉCIE	ATACADO Cr\$	Varejo Cr\$/Kg
Bagre.....	90,00	130,00
Cação (em posta).....	180,00	360,00
Caçonete (em filés).....	120,00	300,00
Cavalinha.....	90,00	120,00
Corvina.....	140,00	200,00
Espada.....	80,00	120,00
Maria-Mole.....	140,00	200,00
Manjuba.....	130,00	180,00
Mistura.....	70,00	100,00
Pescada Goete.....	120,00	170,00
Pescada Grande.....	260,00	330,00
Pescada Média.....	190,00	250,00
Pescada Pequena.....	130,00	180,00
Sardinha.....	90,00	110,00
Tainha.....	280,00	360,00
Corimbatá (água doce).....	150,00	200,00
Mistura (água doce).....	70,00	100,00
Traira (água doce).....	180,00	230,00

Nos varejões da Cooperativa Mista de Pesca Nipo-Brasileira, as espécies populares serão encontradas pelos seguintes preços: sardinha e cavalinha, Cr\$ 90,00 o quilo, e o carapau, Cr\$ 150,00 o quilo. Segundo o presidente da Nipo, José Conca Otero, essas espécies não faltarão em seus varejões, porque se trata de peixe resfriado, não dependendo dos desembarques desta semana. Além dessas espécies populares, estarão à disposição o polvo grande por Cr\$ 800,00; cherne, Cr\$ 700,00; pescada amarela inteira, Cr\$ 500,00; camarão rosa médio, Cr\$ 2.200,00; camarão sete-barbas limpo selecionado, Cr\$ 700,00 o quilo, entre outras espécies.

METRÓPOLE

TABELADO O PEIXE PARA

A SEMANA SANTA

O delegado da SUNAB em São Paulo baixou portaria fixando os preços máximos de atacado e varejo para o pescado a ser comercializado no período da semana Santa, que vai da zero hora do dia 4 de abril à zero hora do dia 12 de abril próximos. Para a fixação dos preços foram ouvidas as seguintes entidades de classe: Associação Profissional dos Armadores de Pescado do Estado de São Paulo, Associação dos Atacadistas de Pescado do Estado de São Paulo (ACAPESP) e representantes do Comércio Varejista de Pescado.

São os seguintes os preços tabelados pela Portaria.

	Preços Atacado Preços Varejo	
	CR/KG.	CR/KG.
<b>Peixes de Água Salgada</b>		
BAGRE .....	90,00	130,00
CAÇÃO .....	180,00	—
CAÇÃO EM POSTAS .....	—	360,00
CAÇONETE .....	120,00	—
CAÇONETE EM FILE .....	—	300,00
CAVALINHA .....	90,00	120,00
CORVINA .....	140,00	200,00
ESPADA .....	80,00	120,00
MARIA MOLE .....	140,00	200,00
MANJUBA .....	130,00	180,00
MISTURA .....	70,00	100,00
PESCADA GOETE .....	120,00	170,00
PESCADA GRANDE .....	260,00	330,00
PESCADA MEDIA .....	190,00	250,00
PESCADA PEQUENA .....	130,00	180,00
SARDINHA .....	90,00	110,00
TAINHA .....	280,00	360,00
<b>Peixes de Água Doce</b>		
CORIMBATÁ .....	150,00	200,00

MISTURA .....	70,00	100,00
TRAIRA .....	180,00	23,00

PEIXE MAIS BARATO

A Secretaria da Agricultura e Abastecimento já iniciou a venda de peixe fresco nos mercados e varejões da Capital, a preços que estão em média, segundo afirma, a 30 por cento abaixo da tabela da SUNAB. A promoção, que terá prosseguimento até o dia 10, está oferecendo sardinha a Cr\$ 85,00 o quilo, pescada pequena a Cr\$ 123,00 o quilo, e corvina a Cr\$ 133,00 o quilo.

Por outro lado, a Secretaria de Agricultura e Abastecimento também promoverá a venda de peixe congelado em 30 pontos de venda localizados nas ruas da cidade, sendo 5 deles fixos e 25 volantes. Nestes pontos a venda será feita de 5 a 9 de abril, a partir das 9 horas, em embalagens de 1 ou 2 quilos. Os preços dos peixes congelados são os seguintes: sardinha, Cr\$ 90,00 o quilo, cavallinha, Cr\$ 90,00 o quilo, e carapau, Cr\$ 150,00 o quilo, nos pontos de venda, cada pessoa poderá adquirir no máximo 4 quilos de peixe.

Os caminhões frigoríficos da Secretaria estarão nos seguintes pontos fixos:

- 1 — Rua Bitencourt Rodrigues x Ladeira General Carneiro
- 2 — Em frente ao Mappin
- 3 — Largo da Concórdia, em frente a Estação Roosevelt
- 4 — Largo 13 de Maio (Santo Amaro)
- 5 — Praça Princesa Isabel x Duque de Caxias.

Os pontos volantes, que funcionarão apenas um dia em cada bairro, com início às 9 horas.

A Secretaria de Agricultura e Abastecimento, lança hoje, a campanha do frango, o produto, que está custando Cr\$ 185,00 nos estabelecimentos comerciais, será vendido a Cr\$ 170,00 nos mercados e varejões, até o domingo de Páscoa.

JORNAL DA TARDE

SÃO PAULO

2 ABR 1983

**Peixe mais  
barato  
na Semana  
Santa**

Quem quiser comprar peixe mais barato, na Semana Santa, deve procurar os mercados e varejões. A Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento garante que, nesses lugares, já estão sendo vendidos peixes

frescos até 30% abaixo da tabela da Sunab. A promoção, que vai até dia 10, oferece sardinha a Cr\$ 85,00 o quilo, pescada pequena a Cr\$ 123,00; corvina a Cr\$ 133,00. Cada pessoa pode comprar, no máximo, quatro quilos de peixe.



DIÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO

São Paulo

ADMINISTRAÇÕES REGIONAIS

Secretário: FRANCISCO NIETO MARTIN

3 ABR 1982

O SECRETÁRIO DAS ADMINISTRAÇÕES REGIONAIS, usando das atribuições que lhe são conferidas por lei, e

CONSIDERANDO que, durante a Semana Santa, aumenta consideravelmente a procura e o consumo de pescado;

CONSIDERANDO, ainda, que cabe ao poder público, nesse período, oferecer à população opções para aquisição de pescado a preços acessíveis,

RESOLVE:

I - Fica instituída, de 5 a 9 de abril corrente, a "Campanha do Pescado Mais Barato", sob o controle das Coordenadorias Municipal e Estadual de Abastecimento, a ser desenvolvida em vias e logradouros públicos do Município.

II - A Campanha se destinará à venda de pescados, sobretudo de tipo popular, congelados e embalados em pacotes de um e dois quilos, a serem distribuídos através de caminhões-frigoríficos previamente vistoriados.

III - Durante a Campanha, os participantes ficam obrigados a vender seus produtos nos locais que lhes foram determinados, constantes da tabela em anexo.

IV - Os participantes da Campanha deverão exibir, sempre que solicitadas pela fiscalização, as devidas autorizações.

V - Os participantes da Campanha estarão obrigados ao cumprimento das exigências legais relativas à higiene, limpeza e segurança dos locais de venda.

VI - Os casos omissos serão resolvidos, de comum acordo, pelos órgãos responsáveis pelo desenvolvimento da Campanha.

VII - Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

TABELA ANEXA À PORTARIA Nº /SAR/82

PONTOS DE PERÍODO INTEGRAL

- 1 - Praça Ramos - Frente ao Mappin.
- 2 - Pq. D. Pedro - Ladeira Gal. Carneiro c/ Rua Bittencourt Rodrigues
- 3 - Largo Concórdia - Brás
- 4 - Largo 13 de Maio - Santo Amaro
- 5 - Praça Princesa Izabel - Campos Eliseos

PONTOS DE PERÍODO PARCIAL

- Pari - Largo da Igreja Santo Antonio do Pari  
Cangaíba - Rua Salomão de Vasconcelos (Jd. Janeópolis)  
Guaianazes - Rua Comandante Carlos Ruhi c/ Rua Serra do Mar  
(Vila Princesa Izabel)  
Itaquera - COHAB II e III - Praça Brasil (Rua Jacú c/ Rua  
Gregório Ramalho e c/ Linha Férrea Federal).  
São Miguel - Rua Pedro Soares de Andrade - ao lado do Rota-  
ry Club.  
Vila Prudente - Praça Padre Damião  
Santana - Terminal de ônibus - Rua Ezequiel Freire c/ Ga-  
briel Piza.  
Vila Nova Cachoeirinha - Praça Francisco Alves x Av. Deputa-  
do Emílio Carlos x Av. Itaberaba  
Penha de França - 1) Praça 8 de Setembro  
2) Rua Eloisa Penteado-Final (Lg. Vila Es-  
perança)  
Vila Matilde - 1) Rua Cel. Pedro Dias de Campos c/ Rua Teo-  
doro Mascarenhas e c/ Rua José Mascare-  
nhas.  
2) Rua Joaquim Marra x Rua Bento Quirino x Jo-  
sê Mascarenhas - Praça  
Itaim Paulista - Praça Silva Teles  
Vila Rica - Rua Inconfidência Mineira - Frente a 41a. Dele-  
gacia de Polícia  
Liberdade - Terminal de ônibus do Glicério  
Nossa Senhora do Ó - Rua do Telhado c/ Rua Antonio de Cursa  
(Vila Palmeira)  
Lapa - Bairro dos Remédios - Frente a Igreja dos Remédios  
Perus - Av. Dr. Silvio de Campos - Acesso à Estação da Rede  
Ferroviária Federal  
Butantã - Praça São Domingos (Jardim Arpoador) - Frente ao  
ponto final de ônibus  
Pinheiros - Largo de Pinheiros  
Santo Amaro - Rua Antonio de Ofélia c/ Estr. Bororê - BNH -  
GRAJAU  
Capela Socorro - Largo do Rio Bonito  
Saúde - Praça da Árvore  
Cidade Vargas - Rua Tenente Ubirajara Manory c/ Tenente Mou-  
ra de Miranda - Estação Conceição  
São Matheus - Rua Conego Eugenio Dias Pequeno  
Taboão da Serra - Estrada Kivaemon Takeuti c/ Rua Euclides'  
Pagano Martins  
São Miguel Paulista - Trevo de Santa Maria c/ Av. Imperador  
e c/ Rua Ubirajara - (Parque Guarani)

# Peixe, a solução ainda não descoberta pelo País

Texto de Rosenwal Martins

Contrariando um hábito secular da igreja católica, um bispo autoriza aos seus fiéis a ignorar, em medida excepcional, a exigência de abster-se de comer carne na Semana Santa (tradicionalmente substituída pelo peixe que, segundo a igreja católica, entra em outra categoria de carne). Motivo: escassez do produto e preços incompatíveis com a capacidade aquisitiva da população.

Non fosse as peculiaridades do local

em que ocorreu o episódio, a notícia poderia ser encarada apenas como uma benevolência do religioso para com a situação crítica dos fiéis. Mas, paradoxalmente, as palavras do bispo foram pronunciadas numa diocese onde existe um dos maiores rios do mundo: o Amazonas. E mais: num País geograficamente beneficiado com uma costa de mais de sete mil e quatrocentos quilômetros com o oceano Atlântico e que possui riquíssimo manancial de rios e lagos de água doce.

Embora com uma produção de quase mil toneladas de pescado alcançada em 1981, o Brasil está muito longe de fazer jus às potencialidades do País altamente capaz de ser líder mundial nesta atividade.

O Peru, que conta com menos de 1550 quilômetros de costa com o oceano, é líder mundial com uma produção que supera a quantia de 10 milhões de toneladas anuais. Embora os organismos oficiais, encabeçados pela SUDEPE, tenham injetado recursos diversos para incrementar a atividade pesqueira, nossa evolução (veja o quadro), foi muito pouco significativa em termos mundiais.

A defasagem existente no aproveitamento do potencial pesqueiro existe por várias razões. Mas uma, particularmente, encabeça a lista e, na verdade, é quem provoca a sequência de todas as outras: o povo brasileiro desconhece as reservas nutritivas do peixe.

Com exceção da Semana Santa, quando o peixe é consumido por tradição religiosa, nossa população faz questão de ser suprida de peixe. Por isso, enquanto o consumo mundial está cotado a uma média de 22 quilos per capita anual, o Brasil apresenta um consumo per capita anual de pouco mais de 7 quilos.

Segundo a Organização Mundial de Saúde, o organismo humano necessita vitalmente de cerca de 70 gramas de proteínas, sendo 40 gramas de origem vegetal e 30 de origem animal. Para suprir as 40 gramas de proteína de origem animal, seria preciso ingerir, no mínimo, 55,0 kg de carne per capita/ano. No Brasil, o consumo médio de carnes está situado em torno de 26 kg/per capita/ano, segundo dados da SUDEPE.

Para suprir esta defasagem de 29 kg per capita/ano, teríamos que duplicar o rebanho bovino existente. Ora, muito mais benéfico para a nação se-

ria se pudessemos suprir este "déficit" em ingestão de proteínas incrementando a atividade pesqueira que, além de ocupar menos espaço plantável, forneceria empregos em diversas frentes de trabalho para processamento e comercialização do peixe.

## ESTÁGIO PRIMITIVO

Mas, embora a produção brasileira de pescado tenha crescido a uma média anual de 7,36%, passando de 429.422 toneladas em 1967, para 950 mil toneladas em 1980, o Brasil ainda se encontra num estágio muito primitivo na exploração dos recursos pesqueiros. Enquanto nos países evoluídos a criação intensiva, as rações balanceadas para peixes, a existência de alevinos e uma gama diversificada de recursos técnicos para desenvolvimento da piscicultura é uma realidade antiga; aqui tudo é visto com uma curiosa sensação de incredulidade.

A própria distribuição das 950 mil toneladas atuais mostra grandes deficiências no aproveitamento pesqueiro:

Peixes marinhos ..	63%
Peixes de água doce	15%
Crustáceos .....	21%
Moluscos, mamíferos, aquáticos que- lônios e algas .....	1%

Participando com apenas 15% da produção de pescados, os rios de água doce e os lagos naturais estão, ano após ano, diminuindo sua capacidade e sofrendo transformações negativas para a atividade pesqueira.

Além das barragens hidrelétricas, das pescas assassinas com bombas e do desmatamento indiscriminado, as nossas reservas de peixe estão sendo indiferentemente destruídas pelo desenvolvimento industrial e urbano marcado por condições poluentes que destroem, completamente no caos do Tietê em São Paulo, toda a riqueza dos rios.

## ATO DE LAZER

Pode-se dizer que a pesca de água doce ainda é encarada, pela grande maioria da população, como um ato de lazer. Uma posição nada coerente com a situação mundial carente em recursos alimentícios.

Basta observar que Israel, um País de clima hostil com grande área de desertos, tem exportado peixes para os Estados Unidos. O mercado existe comprovadamente. Segundo a FAO, as necessidades de pescado mundial vão alcançar no ano 2000 um

total de 110 milhões de toneladas.

As algas, que representam apenas 1% no total da produção pesqueira nacional, existem em abundância no litoral brasileiro. Exportando apenas 230 toneladas em 1981, foram arrecadadas divisas no valor de cento e oitenta e oito mil dólares. Apenas as reservas existentes no litoral do Nordeste, em especial no Rio Grande do Norte, se fossem explorados com todo o seu potencial, dariam para quadruplicar esta exportação.

Embora as autoridades brasileiras, a partir da década de 60, tenham procurado incrementar a piscicultura com vários programas de pesquisas e com algumas campanhas de incentivo fiscal, a pesca nunca foi encarada como uma atividade capaz de encabeçar a lista dos produtos de exportação.

### AÇÃO DESORDENADA

Mesmo reivindicando um mar territorial com alcance de 200 milhas, muito poucas medidas efetivas estão sendo feitas para proteger o cardume de peixes existentes nas águas do País. Como exemplo, basta citar a Bacia Amazônica que, paulatina mas sistematicamente, vem sendo destruída em seu estoque de peixes pela ação desordenada do homem.

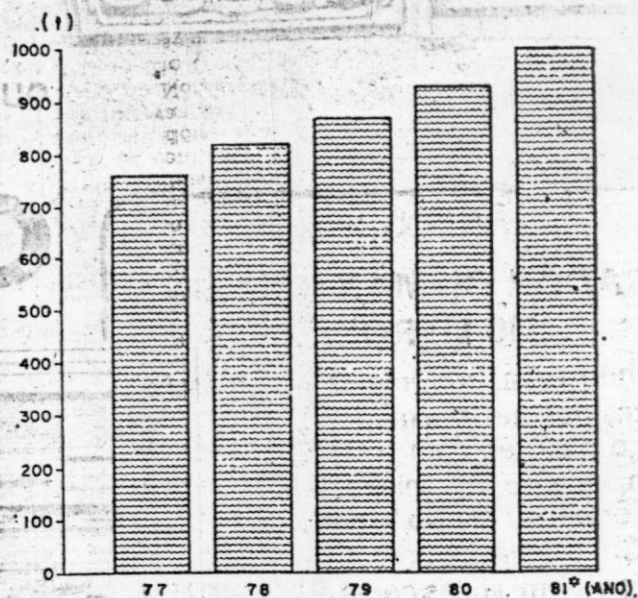
Uma traíra, que até poucos anos podia ser pescada em qualquer riacho do País, está sendo vendida nesta Semana Santa a um preço exorbitante de 230 cruzeiros o quilo. Enquanto não houver uma consciência nacional que possa, efetivamente, colocar a piscicultura numa posição real com forte mercado exportador, não teremos um crescimento adequado com a potencialidade pesqueira do País.

## PRODUÇÃO DE PESCADO

Em (t)			
PRODUÇÃO	1980	1981	1982
MUNDIAL	69.000.000	70.000.000	72.000.000
NACIONAL	950.000	1.000.000 *	1.200.000 *
% SOBRE PRODUÇÃO MUNDIAL	1,3	1,4	1,7

FONTE: ASSESSORIA ECONÔMICA/SUDEPE  
FISHING NEWS INTERNATIONAL - JULHO/81  
FAO  
\* ESTIMATIVA

## PRODUÇÃO NACIONAL DE PESCADO



\* ESTIMATIVA

FONTE: SUDEPE - IBGE  
ASSESSORIA ECONÔMICA

SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO  
Gabinete do Secretário - Assessoria de Divulgação

Jornal	FSP	Página	6	Data	5-4-82
Cidade	SP	Estado	SP	Pasta	

A Secretaria da Agricultura e de Abastecimento inicia hoje, em diversos pontos de venda na Capital, a Campanha do Pescado Mais Barato, iniciada na semana passada nos mercadões. Na sede da Fiesp, realiza-se amanhã o 1.º Fórum sobre Qualidade de Café no Consumo Interno, patrocinado pelo Sindicato da Indústria de Torrefação e Moagem do Café no Estado de São Paulo. N.K.S

FÔLHA DE  
SÃO PAULO  
SÃO PAULO

5 ABR 1982

**SEMANA ECONOMICA**

\* Campanha do pescado — A Secretaria da Agricultura e Abastecimento leva, aos pontos de vendas nas ruas da Capital, a Campanha do Pescado Mais Barato, iniciada na semana passada através dos mercadões. Estendendo-se até sexta-feira, a campanha tem como pontos de venda a praça Ramos de Azevedo, praça Princesa Isabel, rua General Carneiro, largo 13 de Maio e largo da Concórdia.

SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO  
Gabinete do Secretário - Assessoria de Divulgação

Jornal *da Tarde*

Página *2*

Data *6-4-82*

Cidade *SP*

Estado *SP*

Pasta

**Semana Santa:  
como vão funcionar os  
serviços públicos.**

Os serviços públicos terão um esquema especial de funcionamento nos feriados da Semana Santa. Mas nem todos vão parar. As feiras livres, por exemplo, funcionarão normalmente (só param nos dias 1º de janeiro, 7 de setembro e 25 de dezembro e às segundas-feiras). Já os postos de gasolina abrirão excepcionalmente também no sábado de Aleluia, fechando somente no domingo.

Os postos das cidades turísticas e estâncias hidrominerais vão obedecer o esquema normal: fecham às 12 horas de sexta-feira, mas abrem excepcionalmente no sábado e no domingo, funcionando das 12 às 20 horas. O Conselho Nacional de Petróleo autorizou também o funcionamento dos postos dentro do perímetro urbano de Paranaguá e de São Francisco Sul, para atendimento exclusivo a caminhões, visando facilitar o escoamento das safras agrícolas pelos portos das duas cidades.

Os bancos não funcionarão nas próximas quinta e sexta-feira, de acordo com informações do Banco Central. As agências terão expediente normal amanhã e só reabrirão na próxima segunda-feira, o mesmo ocorrendo com as repartições públicas federais, de acordo com determinações do Palácio do Planalto.

As repartições públicas municipais também não funcionarão na quinta-feira e nem na Sexta-Feira Santa, que é feriado municipal. Nos dias 8 e 9, deverão funcionar normalmente as unidades cujas atribuições tenham relação com o problema de enchen-

tes. Também não serão paralisados os serviços considerados essenciais. O funcionalismo estadual não trabalha na quinta e na sexta-feira.

Durante os feriados, o varejão da Ceagesp e os mercadões funcionarão normalmente, menos no domingo de Páscoa. As outras atividades do entreposto terminal de São Paulo irão parar no sábado e no domingo, voltando a comercializar no atacado na segunda-feira. Os estabelecimentos de crédito do entreposto localizados no Interior fecharão às 23 horas de quarta-feira, reabrindo às 7 horas de segunda.

Desde ontem estão implantados trinta postos em São Paulo para a venda de pescado, funcionando até o dia 9, sob o controle das coordenadorias municipal e estadual de abastecimento. Os postos fazem parte da "Campanha do Pescado Mais Barato".

A campanha se destina à venda de pescados, principalmente do tipo popular, congelados e embalados em pacotes de um e dois quilos, que estão sendo distribuídos por meio de caminhões-frigoríficos previamente vistoriados. Os veículos permanecem nos pontos determinados pela Secretaria das Administrações Regionais.

Até a sexta-feira, cinco pontos funcionarão em período integral: na praça Ramos de Azevedo, ladeira General Carneiro com a rua Bitencourt Rodrigues, largo da Concórdia, Largo 13 de Maio e praça Princesa Isabel. Os outros 25 pontos atendem em período parcial.

## 89 Começa campanha de venda do pescado

A partir de hoje, quando será inaugurado ao meio-dia, funcionará no "atacadão" da Água Funda, na avenida Miguel Stefano, 3.900, um posto permanente de venda de pescado, que ficará aberto de segunda a sábado, das 8 às 22 horas. Segundo a Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado, o posto comercializará pescado congelado, por meio da Cooperativa Nipo-Brasileira de Pesca.

Desde ontem, também estão funcionando postos de venda de pescado congelado, a preços até 30% inferiores à tabela da Sunab, para a Semana Santa. Hoje, os postos volantes estarão em Itaquera (rua Jacu esquina de Gregório

Ramalho, junto à Refesa); Cangalba (rua Salomão de Vasconcelos esquina de Janiópolis); Itaim Paulista (praça Silva Teles); e Pirituba (avenida Elísio Cordeiro de Siqueira com rua Manuel Ferreira Barbosa).

### OS POSTOS

Até sexta-feira, estarão funcionando diariamente, os seguintes postos fixos da campanha de venda de pescado: rua Bitencourt Rodrigues, esquina da Ladeira General Carneiro; praça Ramos de Azevedo, em frente ao Mappin; largo da Concórdia, em frente à estação Roosevelt; largo 13 de Maio (Santo Amaro); e praça Princesa Isabel, junto à av. Duque de Caxias.



# PESCADO: POSTO NA ÁGUA FUNDA

O secretário Cláudio Braga Ribeiro Ferreira, de Agricultura e Abastecimento, inaugura hoje, às 12 horas, o posto de pescado permanente do atacado Água Funda, na Av. Miguel Stefano 3.900. O posto funcionará diariamente, de segunda a sábado, das 8 às 22 horas, comercializando pescado congelado sob a responsabilidade da Cooperativa Nipo-Brasileira.

Trata-se de iniciativa conjunta da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo e da Sudepe — Superintendência do Desenvolvimento da Pesca, visando atender à população no consumo do peixe da melhor qualidade e a preços acessíveis, durante o ano todo.

## CAMPANHA

Desde ontem em cinco pontos fixos e em 25 pontos volantes distribuídos estrategicamente na Capital, os caminhões frigoríficos da Campanha do Pescado mais Barato estão oferecendo peixes congelados "a preços até 30% abaixo da tabela da Sunab". A campanha visa evitar a cobrança de

preços abusivos ao consumidor nessa época do ano.

Hoje, o pescado poderá ser encontrado nos seguintes pontos volantes: Itaquera — rua Jacu, com rua Gregório Ramalho — Linha Férrea Federal; Cangaíba — Rua Salomão de Vasconcelos, com rua Janiópolis; Itaim Paulista — praça Silva Teles — centro de Itaim Paulista, e Pirituba — av. Elísio Cordeiro de Siqueira, com rua Manuel Ferreira Barbosa — Vila Mangalot.

Até sexta-feira estarão funcionando diariamente os seguintes pontos fixos da campanha: rua Bitencourt Rodrigues, com Ladeira General Carneiro; em frente ao Maplin; Largo da Concórdia, em frente à Estação Roosevelt; Largo 13 de Maio (Santo Amaro), e praça Princesa Isabel, com av. Duque de Caxias.

Durante os feriados da Semana Santa o varejo da Ceagesp e os mercados funcionarão normalmente nos dias 8, 9 e 10 (quinta, sexta-feira e sábado), não funcionando no domingo de Páscoa. As demais atividades do Entrepósto Terminal de São Paulo, por sua

vez, ficarão paralisadas sábado e domingo, voltando à normalidade para a comercialização a nível de atacado no dia 12, segunda-feira.

Já os estabelecimentos de crédito localizados no interior do ETSP fecharão às 23 horas de quarta-feira, reabrindo das 7 horas de segunda-feira, até as 23 horas desse mesmo dia.

## REPARTIÇÕES MUNICIPAIS

As repartições municipais não funcionarão quinta-feira, de acordo com decreto assinado ontem pelo prefeito Reinado de Barros, declarando o Ponto Facultativo nesse dia, e nem na Sexta-Feira Santa, por ser feriado municipal.

Os mercados da Prefeitura abrirão suas portas normalmente na quinta-feira, fechando às 12 horas de sexta-feira, e as feiras livres serão montadas também normalmente nos dois dias. O decreto determina que na quinta-feira não seja interrompido o trabalho nas unidades da Secretaria das Administrações Regionais, Secretaria Municipal de Educação e Coordenadoria do Bem-Estar Social, cujas atividades te-

nam relações com o problema de enchentes. Elas deverão manter um plantão obrigatório. Esse plantão também será obrigatório na Sexta-Feira Santa.

O prefeito também determinou funcionamento, quinta e sexta-feira, nas unidades das Secretarias das Finanças, Higiene e Saúde, Serviços e Obras, Esportes, Vias Públicas, Transportes, Administrações Regionais, Coordenadoria do Bem-Estar Social e Serviço Funerário, cujo trabalho não pode ser interrompido.

## ESTADUAIS

Será ponto facultativo para os servidores públicos estaduais quinta e sexta-feiras, conforme decreto já publicado no "Diário Oficial". A informação foi confirmada ontem à noite pela Casa Civil.

## COMBUSTÍVEIS

BRASILIA (FT) — O presidente do Conselho Nacional do Petróleo, Oziel Almeida Costa, assinou ontem portaria que determina o funcionamento dos postos revendedores de derivados de petróleo para a venda de combustíveis automotivos e

prestação de serviços no próximo sábado, em todo o território nacional, inclusive nas cidades e localidades turísticas.

Em nota distribuída à imprensa, a Assessoria de Relações Públicas do CNP lembrou que será normal o funcionamento dos postos nos dias 8 (quinta-feira) e 9 (sexta-feira).

Nas cidades e localidades turísticas, no entanto, o CNP determinou que, na Sexta-Feira Santa, o funcionamento dos postos só será normal até as 12 horas. A partir do meio-dia, portanto, será proibida a venda de gasolina, álcool e óleo diesel nas cidades turísticas.

No domingo, os postos funcionarão apenas nas cidades e localidades turísticas, no período entre 12 e 20 horas, para a venda de gasolina, óleo diesel e álcool, cabendo a cada posto a decisão de prestar ou não serviços gerais.

Por determinação do Banco Central, os bancos comerciais e estatais encerram seu expediente na quarta-feira, só voltando a reabrir para o público na segunda-feira, dia 12.

## Postos permanentes de pescado

O secretário Cláudio Braga Ribeiro Ferreira, da Agricultura e Abastecimento, inaugura, hoje, às 12 horas, o posto de pescado permanente do atacado Água Funda, na Av. Miguel Stefano, 3.900. O posto funcionará diariamente, de segunda a sábado, das 8 às 22 horas, comercializando pescado congelado sob a responsabilidade da Cooperativa Nipo-Brasileira. Esta é mais uma iniciativa conjunta da Secretaria da Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo e da Sudepe, visando atender à população no consumo do peixe da melhor qualidade e a preços acessíveis, durante o ano todo.

## Pescado ganha posto no Atacadão da Água Funda

O secretário Cláudio Braga Ribeiro Ferreira, da Agricultura e Abastecimento, inaugura hoje às 12 horas, o posto de pescado permanente do atacado Água Funda, na av. Miguel Stefano, 3900.

O posto funcionará diariamente, de segunda a sábado, das 8 às 22 horas, comercializando pescado congelado sob a responsabilidade da Cooperativa Nipo-Brasileira.

Esta é mais uma iniciativa conjunta da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo e da Sudepe — Superintendência do Desenvolvimento da Pesca, visando atender a população no consumo do

peixe da melhor qualidade e a preços acessíveis, durante o ano todo. Desde ontem, em 5 pontos fixos e em mais 25 pontos volantes distribuídos estrategicamente na Capital, os caminhões frigoríficos da campanha do pescado mais barato estão oferecendo peixes congelados a preços até 30 por cento abaixo da tabela da Sunab. A campanha, lançada pela Secretaria de Agricultura e Abastecimento, em colaboração com a Sudepe, visa evitar a cobrança de preços abusivos ao consumidor nessa época do ano.

Hoje, o pescado poderá ser encontrado nos seguintes pontos volantes: Itaquera — rua Jacu, com rua

Gregório Ramalho — linha férrea federal; Cangaíba — rua Salomão de Vasconcelos, com rua Janiópolis; Itaim Paulista — praça Silva Teles — centro de Itaim Paulista, e Pirituba — avenida Elísio Cordeiro de Siqueira, com rua Manuel Ferreira Barbosa — Vila Mangalô.

Até 9 de abril, estarão funcionando, diariamente, os seguintes pontos fixos da campanha: rua Bitencourt Rodrigues, com Ladeira General Carneiro; em frente ao Mappin; Largo da Concórdia, em frente à Estação Roosevelt; largo 13 de Maio (Santo Amaro) e praça Princesa Isabel, com avenida Duque de Caxias.

**NOTÍCIAS  
POPULARES**  
SÃO PAULO

= 6 ABR 1982

### 84 Centro: peixe barato

"300 toneladas de peixe já estão à venda em SP", diz a "manchetinha" de NOTÍCIAS POPULARES, na edição de quarta-feira passada. Dessa forma, a gente chega à conclusão de que peixe há, mas, e os preços? Será que a Sunab vai fiscalizar a tabela imposta, assim como verificar a qualidade do produto? Essas perguntas vem à baila porque na época natalina, Finados, Semana Santa etc., o povo passa a ser o eterno explorado porque ninguém toma conhecimento do que se passa no mercado fornecedor". (Do sr. J. A. Salgado Filho, Capital).

## Será aberto hoje o varejão de pescado

A Cooperativa de Pesca Nipo-Brasileira abrirá hoje ao público o seu varejão de pescados, no entreposto da Avenida Campos Salles nº 3, oferecendo a preços reduzidos as espécies tabeladas pela Sunab e mesmo algumas não incluídas pelo órgão, como lula, camarão, polvo, vieiras, cherne, siri e pescada cambucu.

Todos esses produtos são congelados, embalados em pacotes plásticos de um quilo, e a Nipo-Brasileira recomenda para que as donas-de-casa procedam ao descongelamento natural, por três a quatro horas, antes do preparo. De outra forma, os pescados congelados tendem a perder suas propriedades nutritivas e o sabor.

O varejão de Santos terá ainda um caminhão frigorífico, na porta do entreposto, para atendimento aos consumidores. Mas a cooperativa não manterá, a exemplo do que está fazendo em São Paulo, postos volantes nos bairros. Na Capital, além de cinco postos fixos, a Nipo-Brasileira está vendendo pescados em seis postos volantes.

### LISTA DE PREÇOS

Estes são os preços oferecidos, por quilo: sardinha e

cavalinha, Cr\$ 90,00; carapau e cabeça de cherne em posta, Cr\$ 150,00; pescada inteira, pescadinha eviscerada e lula média, Cr\$ 300,00; espada em posta, Cr\$ 250,00; filé de meluza, Cr\$ 350,00; filé de badejo, Cr\$ 700,00; carne de siri, Cr\$ 800,00; lula grande, Cr\$ 400,00; polvo médio, Cr\$ 600,00; polvo grande, Cr\$ 800,00; vieiras, Cr\$ 1.200,00; cherne, Cr\$ 700,00; pescada amarela, Cr\$ 500,00; pescada cambucu, Cr\$ 800,00; robalo inteiro, Cr\$ 700,00; pintado inteiro, Cr\$ 450,00; dourado inteiro, Cr\$ 200,00; namorado sem cabeça, Cr\$ 500,00; camarão sete-barbas limpo, Cr\$ 500,00; camarão sete-barbas selecionado, Cr\$ 700,00; camarão rosa tipo extra (pistola), Cr\$ 2.400,00; camarão-rosa grande, Cr\$ 2.300,00; camarão-rosa médio, Cr\$ 2.200,00; camarão pequeno, Cr\$ 1.500,00; camarão descascado quebrado, Cr\$ 1 mil; camarão-rosa descascado pequeno, Cr\$ 1.950,00 e camarão-rosa descascado quebrado, Cr\$ 1.500,00.

### POSTOS VOLANTES

No dia 9 (Sexta-feira Santa) 21 postos volantes de venda de pescados, com licenciamento da Prefeitura,

funcionarão nos seguintes locais: Avenida Bernardino de Campos com Avenida Francisco Glicério; Avenida Ana Costa com Avenida Francisco Glicério; Rua Campos Mello com Rua João Guerra; Avenida Afonso Pena com o Canal 6; Avenida Pedro Lessa com Rua Oswaldo Cócrane; Avenida Afonso Pena com Rua Oswaldo Cócrane; Avenida Afonso Pena com Rua Felipe Camarão; Avenida dos Bancários com Avenida Dino Bueno; Rua Oswaldo Cruz com Avenida Eptácio Pessoa; Avenida Vereador Alvaro Guimarães, no Jardim Rádio Clube; Rua Campos Mello com Rua Borges; Avenida Pinheiro Machado com Avenida Francisco Glicério; Avenida Pedro Lessa com Rua Frei Vital; Rua Frei Francisco Sampaio com Rua Jurubatuba; Avenida Nossa Senhora de Fátima com Rua Indalécio Costa; Rua Campos Mello com Rua Luiz Gama; Rua D. Jaime Câmara, no Jardim Castelo; Rua Domingos José Martins, na Vila São Jorge; Rua Dom Duarte Leopólto e Silva, no Marapé; Rua Alexandre Martins com Rua Frei Francisco Sampaio e Avenida Siqueira Campos com Rua Santos Dumont.

A GAZETA

SÃO PAULO

6 ABR 1982

## Pescado vendido em 30 pontos

Desde ontem e até sexta-feira estarão funcionando 30 pontos na cidade para a venda de pescado. Autorização nesse sentido foi assinada ontem pelo secretário Francisco Nieto Martin, das Administrações Regionais, e prevê a venda de pescado de tipo popular, congelados e embalado em pacotes de 1 e 2 quilos, através de caminhões-frigoríficos previamente vistoriados.

Cinco postos funcionarão em período integral e os outros 25 percorrerão, em período parcial, diversos bairros da Capital. Eis os cinco pontos onde a população poderá comprar pescado a qualquer hora do dia: praça Ramos de Azevedo; ladeira General Carneiro com rua Bittencourt Rodrigues; largo da Concórdia; largo 13 de Maio (Santo Amaro); e praça Princesa Isabel.



**O pescado mais barato nos caminhões**

Começou bem a campanha do pescado mais barato. Ontem, desde as 9 da manhã, caminhões-frigoríficos estacionaram em vários pontos da cidade, inclusive no Centro e venderam muito, a preços mais baixos do que nas peixarias. Foto Paulo Cerciari. (Pág. 3)

**Peixe para a Semana Santa:**

**Uma "pescaria" barata para as donas-de-casa**

Começou bem a campanha do pescado mais barato, lançada pela Secretaria da Agricultura e Abastecimento, em mercados, varejões e pontos de venda móveis, com vistas a estabilizar os preços na Semana Santa, evitando a especulação.

Ontem, desde as nove horas da manhã, caminhões frigoríficos, cada um com duas toneladas de cavallinha congelada, estacionaram em pontos de grande concentração de pedestres, no centro e nos bairros, iniciando as vendas do pescado por volta das 9 horas e 30. O produto, vendido nas peixarias por aproximadamente 150 e 170 cruzeiros, estava sendo comercializado a 90 cruzeiros o quilo.

**PEIXARIAS**

Nas peixarias, os comerciantes explicavam a diferença de preços, pelo fato de seu produto não ser congelado, incluindo no custo final as despesas de transporte diário, das cooperativas para o Ceagesp e deste para o varejista.

A população porém estava satisfeita e no ponto mais central, na praça Ramos de Azevedo, perto do Teatro Municipal, em menos de uma hora venderam-se cerca de 200 quilos de peixe. O lugar assumiu as feições de feira-livre, com mais dois caminhões, também em promo-



Donas (e donos) de casa avançaram no peixe mais barato. Foto Paulo Cerciari

ção oficial, oferecendo seus produtos aos transeuntes. Um vendia arroz a 70 cruzeiros o quilo e feijão a 80 cruzeiros, enquanto o outro vendia frango a 170 cruzeiros o quilo.

Na praça Princesa Isabel, outro ponto de vendas, o movimento era menos intenso. As 10 horas e 30 haviam vendido apenas 80 quilos de cavallinha, mas esperavam que as compras se intensificassem nos horários de pico, das 16 horas em diante, quando milhares de pessoas passam no lugar, em direção das estações ferroviárias e da estação Luz do Metrô.

**MAIS PEIXE**

Os responsáveis pelos pontos de venda informaram que a partir de hoje, outros tipos de peixe (sardinhas, pescada etc.) também serão vendidos nos caminhões. Não pretendem porém comercializar o pescado mais tradicional da época, o bacalhau, que deverá ser comprado nos supermercados e mercearias. Na zona central, o melhor produto (e também o mais caro) estava sendo vendido na mercearia Argenzio, na rua Sete de Abril, por 1.590 cruzeiros o quilo. No supermercado, Sé da avenida Liberdade, vendia-se três qualidades de bacalhau, respectivamente a 1.350 cruzeiros o quilo, 1.100 e 800 cruzeiros.

## Começa hoje venda de peixe na Água Funda

Pintado, bacalhau fresco, Corvina e Sardinha são alguns dos tipos de pescado congelado que estarão à disposição dos consumidores, a partir de hoje, no posto permanente de pescado do atacadão da Água Funda. A inauguração do novo posto contou com a presença de Cláudio Ferreira, secretário de Agricultura e Abastecimento, de José Conca Otero, vice-presidente da Cooperativa Mista de Pesca Nipo-Brasileira e Antonio Castilho, coordenador da Sudepe — Superintendência de Desenvolvimento da Pesca.

Dirigindo-se aos presentes, Cláudio Ferreira disse que "há muitos anos vimos insistindo junto às cooperativas para que entrassem na comercialização e,

hoje, com a inauguração deste setor de pescado no atacadão, fechamos um ciclo: já temos a Cooperativa Agrícola de Cotia, operando os hortigranjeiros, depois as que operam os laticínios, e, agora, a nipo, comprovando que é viável a realização deste trabalho pelas cooperativas".

Falando em nome da nipo-brasileira, o vice-presidente Eduardo Maccheri, colocou a visão dos produtores: "partimos da captura do pescado, passamos pela industrialização e chegamos até o consumidor. Estamos felizes por termos alcançado essa meta participando de todo o processo. Sabemos que o pescado congelado é o pescado do futuro".

# SEMANA SANTA: INFORMAÇÕES AQUI.

## PEIXE

Não faltará peixe neste feriado da Semana Santa. Quem garante são as Secretarias de Agricultura e Abastecimento, do governo do Estado, e das Administrações Regionais, da Prefeitura de São Paulo. Motivo: a primeira inaugurou, ontem, no atacado da Água Funda, na avenida Miguel Stefano, 3.900, um posto permanente de venda de pescado, que ficará aberto de segunda a sábado, das 8 às 22 horas; a segunda autorizou, na segunda-feira passada, o funcionamento, até a próxima sexta-feira, de 30 pontos de venda, na cidade, do pescado de tipo popular, congelado e embalado em pacotes de um e dois quilos.

Cinco pontos funcionarão em período integral e os outros 25 percorrerão, em período parcial, diversos bairros da cidade. Os cinco pontos fixos são: rua Bitencourt Rodrigues, esquina da ladeira General Carneiro; praça Ramos de Azevedo, em frente ao Mappin; Largo da Concórdia, em frente à estação Roosevelt; Largo 13 de Maio, em Santo Amaro; e praça Princesa Isabel, junto à avenida Duque de Caxias.



## **Aberto na Água Fundado posto de venda de peixe**

Pintado, bacalhau fresco, corvina e sardinha são alguns dos tipos de pescado congelado que estarão à disposição dos consumidores, a partir de hoje, no posto permanente de pescado do Atacadão da Água Funda. A inauguração do novo posto contou com a presença de Cláudio Ferreira, secretário de Agricultura e Abastecimento, de José Conca Otero, vice-presidente da Cooperativa Mista de Pesca Nipo-Brasileira, e de Antônio Castilho, coordenador da Sudepe — Superintendência de Desenvolvimento da Pesca.

Dirigindo-se aos presentes, Cláudio Ferreira disse que "há muitos anos vimos insistindo junto às cooperativas para que entrassem na comercialização e hoje, com a inauguração deste setor de pescado no "Atacadão", fechamos um ciclo: já temos a cooperativa agrícola de Cotia operando os hortigranjeiros, depois as que operam os laticínios e agora a Nipo, comprovando que é viável a realização deste trabalho pelas cooperativas".

Falando em nome da Nipo-Brasileira, o vice-presidente Eduardo Maccheri colocou a visão dos produtores: "Partimos da captura do pescado, passamos pela industrialização e chegamos até o consumidor".

Os consumidores encontrarão também no posto permanente de pescado do "Atacadão" Água Funda: camarão, lula, polvo, carapau, cação, badejo, peixe espada, carne de siri e cavalinha.

## Peixe a bom preço hoje nestes locais

Hoje, os caminhões frigoríficos da Campanha do Pescado mais Barato, da Secretaria de Agricultura e Abastecimento e SUDEPE — Superintendência do Desenvolvimento da Pesca, estão oferecendo peixes congelados a preços até 30 por cento abaixo da tabela da SUNAB nos seguintes pontos volantes:

### ITAQUERA

— COHAB I — Largo do conj. Padre Manuel da Nóbrega.

### VILA FORMOSA

— Praça Vieira de Couto.

### PERUS

— Avenida Dr. Sílvio de Campos — Acesso à Estação da Rede Ferroviária Federal.

### BUTANTÁ

— Jardim Arpoador em frente ao ponto final do ônibus.

### PINHEIROS

— Largo de Pinheiros.

Até 9 de abril estarão funcionando diariamente os seguintes pontos fixos da campanha: rua Biten-court Rodrigues, com Ladeira General Carneiro; em frente ao Mappin; largo da Concórdia, em frente à Estação Roosevelt; Largo 13 de Maio (Santo Amaro); e praça Princesa Isabel, com rua Duque de Caxias.

Hoje, é dia de mercadão Itaquera. Lá pode ser encontrado pescado fresco também a preços até 30 por cento mais barato do que os valores fixados pela SUNAB.

## A sardinha

Das várias espécies de pescado congelado que estarão sendo vendidos até sexta-feira no varejão da Cooperativa de Pesca Nipo-Brasileira, na Avenida Campos Salles, 3, pelo menos duas estão abaixo da tabela de preços máximos da Sunab para esta semana: sardinha e cavalinha. De acordo com a tabela da Sunab, o quilo da sardinha está custando Cr\$ 110 e da cavalinha, Cr\$ 120; enquanto no varejão esses produtos podem ser encontrados a Cr\$ 90.

Funcionando desde a manhã de ontem num caminhão frigorífico estacionado ao lado da Nipo-Brasileira, o varejão já tinha comercializado até a tarde 12 caixas de polvo, 20 de sardinha, 20 de cavalinha e duas de lula. Além desses, entre as espécies mais procuradas, segundo o encarregado, José Alípio Muniz, estão camarão sete-barbas e cherne em postas.

Ontem o varejão ainda não dispunha de todas as espécies que seriam vendidas, mas a partir de hoje, das 9 às 18 horas, podem ser adquiridos, além de sardinha e cavalinha, pacotes de dois quilos de carapau, a Cr\$ 300, de três quilos de polvo a Cr\$ 2.400, de dois quilos de lula, a Cr\$ 800 a grande e Cr\$ 600, a média, filé de badejo, pacote de dois quilos, a Cr\$ 1.400 e filé de merluza, também dois quilos a Cr\$ 700.

O camarão sete-barbas, limpo, está sendo vendido a Cr\$ 500 o quilo, carne de siri, limpa, a Cr\$ 900, pescada amarela, Cr\$ 500, peças são de quatro e sete quilos e cherne em posta, Cr\$ 700, o quilo.

Esses produtos são embalados em pacotes e a Nipo-Brasileira aconselha que os consumidores procedam ao descongelamento, três ou quatro horas antes do preparo.

## CAMPANHA EM SÃO PAULO

Em São Paulo, a campanha do pescado mais barato, promovida pela Superintendência do Desenvolvimento da Pesca - Sudepe -, vendeu em apenas três dias nos varejões e mercadões, 10 toneladas de sardinha, corvina e pescadinha. A Nipo está comercializando na Capital 210 toneladas de sardinha, cavalinha e carapau, em dez caminhões frigoríficos e em seu varejão no Brás.



No varejão, mais barata

FÔLHA DE  
SÃO PAULO  
SÃO PAULO

= 7 ABR 1982

A "Folha" e as respostas da sociedade à crise

COMUNIDADE

Ontem, às 12 horas, foi inaugurado o posto de pescado permanente do Atacadão Água Funda, na avenida Miguel Stefano, 3.900. O posto funcionará diariamente, de segunda a sábado, das 8 às 22 horas, comercializando pescado congelado sob a responsabilidade da Cooperativa Nipo-Brasileira, com preços mais baixos.

27 ABR 1987

### 84 Venda de peixe congelado

Pintado, bacalhau fresco, corvina e sardinha são alguns dos tipos de pescado congelado que estarão à disposição dos consumidores a partir de hoje, no posto permanente de pescado do atacado da Água Funda. A inauguração do novo posto contou com a presença de Cláudio Ferreira, secretário da Agricultura e Abastecimento; de José Conca Otero, vice-presidente da Cooperativa Mista de Pesca Nipo-Brasileira, e Antonio Castilho, coordenador da Sudepe — Superintendência do Desenvolvimento da Pesca. Os consumidores encontrarão, também, no posto permanente de pescado, camarão, lula, polvo, carapau, cação, badejo, peixe-espada, carne de siri e cavalinha.

**CIDADE DE SANTOS**

Santos - Est. de S. Paulo

7 ABR 1982

## Sudepe atinge objetivo: venda de pescado popular

O Programa de Intensificação do Consumo de Pescado, lançado pela Superintendência do Desenvolvimento da Pesca - Sudepe e pela Secretaria da Agricultura e Abastecimento, nesta Semana Santa, já atinge seu objetivo que é o de oferecer pescado popular de ótima qualidade a um preço acessível à população de menor renda. A informação é do coordenador regional da Sudepe no Estado de São Paulo, Antonio de Castilho, que ressalta ainda o fato de em apenas dois dias da campanha já terem sido comercializadas nos varejões e mercados mais de 10 toneladas de sardinha, corvina e pescadinha.

"Quantia esta significativa, quando se observa que no total da campanha do ano passado foram comercializadas 19 toneladas de pescado", afir-

ma o coordenador. Por outro lado, destaca ainda o fato da Cooperativa Mista de Pesca Nipo-Brasileira estar comercializando, desde segunda-feira, 210 toneladas de sardinha, cavalinha e carapau, através de 10 caminhões frigoríficos, além de oferecer estes produtos em seus varejões. "Estes resultados preliminares já vêm garantir a permanência do programa para o ano todo, proporcionando aos paulistas uma opção para bem alimentar sua família".

A campanha está levando peixe popular a preços inferiores aos da tabela de preços máximos instituída pela Sunab. Desta forma, a sardinha tabelada em Cr\$ 110,00 está sendo oferecida a Cr\$ 85,00; a corvina, de Cr\$ 200,00, por Cr\$ 120,00, e a pescadinha, de Cr\$ 180,00, por Cr\$ 130,00 o quilo.

84

Folha Emergência

# Fila para conseguir peixe causa tumulto na ladeira

## Caminhão demorou e PM precisou intervir para acalmar ânimos

Os postos de venda de alimentos mais baratos da Secretaria da Agricultura na ladeira General Carneiro provocaram muita confusão, ontem de manhã, provocando queixas à "Folha Emergência" e a intervenção da PM. Felizmente não foram ultrapassados os limites da discussão acalorada e das ameaças entre populares e vendedores. Tudo foi resolvido sem violência e não houve sequer registro de ocorrência no 1.º Distrito Policial, no parque D. Pedro 2.º.

O motivo da confusão foi o atraso do caminhão de pescados, que vende sardinhas a Cr\$ 90 o quilo, carapaus a Cr\$ 150 e cavalinhas também a Cr\$ 90, preços que atraem compradores de bairros longínquos, já que nas feiras, na semana passada, o quilo de qualquer um desses peixes estava a mais de Cr\$ 200.

O caminhão deveria chegar às 8 horas, como faz desde segunda-feira, mas só apareceu às 11. Justo às vésperas da Sexta-Feira Santa, dia em que os católicos não comem carne. O atrito, porém, não foi entre os populares e os vendedores de pescado, mas entre a população e os vendedores de frango a Cr\$ 170 o quilo, também do posto da Secretaria da Agricultura, que trabalhavam uns 50 metros mais abaixo.

Como o caminhão de peixe não chegava, formou-se logo uma comprida fila que atingiu o balcão do caminhão de frangos e começou a atrapalhar as vendas. Quando os vendedores pediram para a fila se afastar, os populares, já irritados, cercaram a barraca e começaram a xingar. Alguém chamou a PM, que chegou minutos depois, serenando os ânimos.

### "ESCONDEM O PEIXE"

O caminhão das sardinhas vende "uma tonelada por hora", segundo um funcionário. Ele explicou que o caminhão se atrasou "porque temos que trazer o peixe de Santos e o trânsito estava ruim. Depois, não adianta chegar aqui cedo, porque o povo só compra depois das dez horas".

Os peixes são da Cooperativa Nipo-Brasileira, que fez um acordo com o governo do Estado. A firma dá o caminhão, funcionários (cinco), o frete a Santos e os peixes (vendidos "com pouco lucro") e ainda coloca faixas de promoção do governo na carroceria do veículo. "O objetivo da firma é ficar conhecida da população", diz o funcionário, que explicou estar o caminhão, ontem, carregado com 3.500 quilos de peixe. "Se a firma vender 100 toneladas estocadas nos navios em Santos, ainda terá lucro".

Dona Alaide Serra de Alencar veio de Vila Carrão para comprar peixe. "Não sei o que aconteceu: nos mercados perto de casa não tem nada, só bacalhau a Cr\$ 1.800 o quilo", afirmou. Ela deixou os dois filhos mais velhos em casa, olhando os dois mais novos, e gastou uma hora de ônibus para conseguir peixe. "Fora o tempo que fiquei na fila, quase uma hora", ressaltou. Ela acha que o peixe "está barato e parece estar bom. Pena que só vendem pacotes de dois quilos, pois em casa três quilos são suficientes e vou ter que levar quatro".

Dona Olga Urda, moradora do Ipiranga, diz que não achou sardinha perto de casa, na Vila Monumento. "Acho que estão escondendo o peixe, porque foi tabelado em Cr\$ 110 pela governo. Eu então acalhei muito cedo, antes das nove".



Quem pretende comprar peixe mais barato, ontem, enfrentou uma longa fila.



Os consumidores esperam que o camião sobreviva às eleições de novembro.

### ARROZ COM FRANGO

No péra-choque do caminhão de frangos um escandaloso letreiro: "Do produtor ao povo, isto é Afif", o que motivou também queixa à "Folha Emergência". Por que essa propaganda, se havia tanta fila e demora? O ex-secretário da Agricultura tinha o nome mais divulgado do que o governador Paulo Maluf. Além disso, segundo o leitor, o peixe estava estragado, e que não foi confirmado no local.

De um modo geral, a população recebeu bem a oferta de alimentos mais baratos, apesar da luta para conseguí-los. O frigorífico Calpana, que montou o posto há dois meses, está vendendo uma média de 1.500 frangos por dia, das 10 às 16 horas. Já o dono do caminhão que vende arroz e feijão estava carregado, ontem, com 10 toneladas dos dois produtos. Até as 15 horas, tinha vendido quase tudo (7.200 kg de arroz e 2.700 kg de feijão).

O pacote de 5 kg de arroz está a Cr\$ 350 e a mesma quantidade de feijão custa Cr\$ 400. Isso é bom, mas vamos ver se dura até depois da eleição", fala dona Olga Urda.



## Falta sardinha mas camarão está sobrando

A sardinha fresca, uma das variedades tabeladas pela Sunab, na Semana Santa, desapareceu do Mercado de Peixe, das peixarias da Ponta da Praia e até do Entreposto. Comerciantes explicam que não foi negócio estocar um produto tabelado a Cr\$ 110,00 o quilo. Vender camarão, dá mais lucro. Conseqüentemente, há sete-barbas à vontade, por Cr\$ 700,00 o quilo, enquanto o rosa alcança Cr\$ 3 mil. Também estão disponíveis cambucu, a mais de Cr\$ 800,00, e pescada branca e amarela, de Cr\$ 600,00 a Cr\$ 700,00. No varejo da Nipo a lista de preços inclui variedades não disponíveis. (Ult. pág.)

**Camarão chega a custar Cr\$ 3 mil o quilo e por essa razão nunca falta**



VASP - jeito brasileiro, padrão internacional.

SEMANA SANTA



Os tipos melhores e mais valiosos são abundantes, mas podem ficar sem compradores

## Falta sardinha barata e sobra camarão caro

A sardinha fresca desapareceu do Terminal, do Mercado de Peixe e das peixarias da Ponta da Praia e a explicação dos comerciantes é simples: ao preço de Cr\$ 110,00 o quilo, tabelado pela Sunab para a Semana Santa, não é negócio estocar nem vender esse produto.

Também não está fácil encontrar pescada grande (Cr\$ 330,00), tainha (Cr\$ 360,00), pescada média e pequena (de Cr\$ 180,00 a Cr\$ 250,00) e corvina (Cr\$ 200,00), entre outros pescados tabelados.

Em compensação, o Mercado do Peixe e as peixarias da Ponta da Praia registraram ontem, em abundância, a chegada de pescados que estão livres da tabela feita pela Sunab, com a alegada colaboração dos atacadistas, representados pela Associação Profissional dos Armadores de Pesca do Estado de São Paulo.

É assim, os consumidores que desejarem pescados de boa qualidade terão que pagar de Cr\$ 800,00 a Cr\$ 1 mil por quilo de cambucu; acima de Cr\$ 600,00 pela pescada amarela grande; de Cr\$ 1 mil a Cr\$ 1 mil 200 pelo quilo de camarão branco; em média Cr\$ 2.500,00 pelo camarão rosa; de Cr\$ 2.700,00 a Cr\$ 3 mil pelo rosa grande (pistola), e acima de Cr\$ 700,00 pelo camarão sete barbas.

Esses foram os preços médios constatados ontem, enquanto ainda não existia grande procura. Ela deverá aumentar entre hoje e amanhã, alguns donos de peixarias advertem que os preços tenderão a subir. O quilo do camarão rosa extra (chamado de pistola ou GG), deverá ultrapassar a Cr\$ 3 mil.

Outros produtos tabelados pela Sunab, mas que não estão disponíveis em grandes quantidades, além da sardinha e das pescadas peque-

nas, são estes: bagre, Cr\$ 130,00; cação em postas, Cr\$ 360,00; caçonete em filés, Cr\$ 300,00; cavalinha, Cr\$ 120,00; corvina, Cr\$ 200,00; espada, Cr\$ 120,00; maria-mole, Cr\$ 200,00; manjuba, Cr\$ 180,00; mistura, Cr\$ 100,00; pescada goete, Cr\$ 170,00; corimbata, Cr\$ 200,00; mistura (de água doce), Cr\$ 100,00; e traíra, Cr\$ 230,00.

### VAREJÃO

Mais de 500 quilos de polvo, Lula, sardinha congelada, camarão sete barbas, garapeu, cavalinha, filés de merluza e de badejo e cherne já foram comercializados no varejão instalado pela Cooperativa Mista de Pesca Nipo-Brasileira, na Avenida Campos Salles nº 33. A procura foi, contudo, qualificada como abaixo das expectativas. A Nipo acredita que o movimento deverá aumentar hoje e inclusive providenciou a remessa de espécies, como o camarão rosa grande, que estavam faltando.

Ontem havia disponibilidade para os seguintes produtos, todos congelados, com seus respectivos preços: filé de merluza, Cr\$ 350,00; filé de badejo, Cr\$ 700,00; sardinha, Cr\$ 90,00; carapeu, Cr\$ 150,00; cavalinha, Cr\$ 90,00; carne de stri, Cr\$ 800,00; Lula (média a Cr\$ 400,00, grande a Cr\$ 500,00); polvo (médio a Cr\$ 600,00, grande a Cr\$ 800,00); cherne, Cr\$ 700,00; cabeça de cherne em postas, Cr\$ 150,00; cação em postas, Cr\$ 250,00; camarão sete barbas limpo, Cr\$ 500,00; camarão sete barbas selecionado, Cr\$ 700,00.

Embora anunciados na lista da Nipo, não estavam disponíveis para os consumidores: vieiras, Cr\$ 1.200,00; pescada amarela inteira, Cr\$ 500,00; cambucu inteira, Cr\$ 800,00; camarão rosa GG ou pistola,

Cr\$ 2.400,00; camarão rosa grande, Cr\$ 2.300,00; camarão rosa médio, Cr\$ 2.200,00; robalo, Cr\$ 700,00; pintado, Cr\$ 450,00; tainha, Cr\$ 500,00; dourado, Cr\$ 200,00; namorado, Cr\$ 500,00; camarão rosa descascado quebrado, Cr\$ 1.950,00; e camarão rosa pequeno, quebrado e descascado, Cr\$ 1.500,00.

Assim, praticamente a metade da lista da Nipo refere-se a pescados que não eram encontrados ontem no seu varejão.

### AMBULANTES

Autorizados pela Prefeitura Municipal, funcionário amanhá postos ambulantes para a comercialização de pescado, nos seguintes locais: Avenida Francisco Glicério, na confluência com Avenida Ana Costa e Avenida Bernardino de Campos; Avenida Afonso Pena, confluência do Canal 6, Rua Oswaldo Cócagne e da Rua Felipe Camarão; Rua Campos Mello com Rua João Guerra; Avenida Pedro Lessa com Rua Oswaldo Cócagne; Avenida dos Bancários com Rua Dino Bueno; Rua Oswaldo Cruz com Avenida Epitácio Pessoa, Avenida Alvaro Guimarães, no Jardim Rádio Clube; Rua Campos Mello com Rua Borges; confluência das avenidas Pinheiro Machado e Francisco Glicério e da Avenida Pedro Lessa com a Rua Frei Vital; Rua Frei Francisco Sampaio com Rua Jurubatuba; Rua Indalécio Costa com Avenida Nossa Senhora de Fátima; Rua Campos Mello com Rua Luiz Gama, confluência das ruas Alexandre Martins e Frei Francisco Sampaio e da Rua Santos Dumont com Avenida Silveira Campos; Rua Dom J. Câmara, no Jardim Castelo; Rua Domingos José Martins, na Vila São Jorge; e Rua Dom Duarte Leopoldo e Silva, no Marapé.

FÓLHA DA TARDE

SÃO PAULO

\* 8 ABR 1987

### Pescado mais barato: locais

Os pontos volantes de venda da Campanha do Pescado mais barato, promovida pela Secretaria de agricultura e Abastecimento, em colaboração com a Sudepe — Superintendência do Desenvolvimento da Pesca, estarão nos próximos dias, a partir das 9 horas, nos seguintes locais: hoje: Santana — terminal de ônibus — rua Ezequiel Freire, com rua Gabriel Piza; Vila Nova Cachoeirinha — avenida Deputado Emílio Carlos, com Avenida Itaberaba — Largo do Japonês; Penha de França — Largo 8 de Setembro — centro da Penha; Capela do Socorro — Largo do Rio Bonito; e Saúde — Praça da Arvore. Amanhã: Vila Matilde — Rua Coronel Pedro Dias de Campos, com rua Teodoro Mascarenhas, com rua Jose Mascarenhas; Taboão da Serra — Estrada Kivaemon Takeuti, esquina com rua Euclides Pagano Martins; São Miguel Paulista — trevo de Santa Maria, com avenida Imperador, com rua Ubirajara; Parque Guarani, Vila Matilde — rua Joaquim Marra, com rua Bento Quirino, com rua José Mascarenhas; Vila Guilherme — rua Joaquim Ramalho, com rua Francisco Duarte — em frente da igreja de Vila Guilherme. Os cinco pontos fixos da campanha estarão funcionando, até amanhã, a partir das 9 horas, nos seguintes locais: rua Bitencourt Rodrigues, esquina da Ladeira General Carneiro, praça Ramos de Azevedo, em frente do Mappin, Largo da Concórdia, em frente da Estação Roosevelt, Largo 13 de Maio, em Santo Amaro, e praça Princesa Isabel, com avenida Duque de Caxias.

## Peixes, mil quilômetros até o ABC

Para chegar ao Grande ABC, o peixe fresco precisa, muitas vezes, viajar mais de mil quilômetros, basicamente através de caminhões. E, na região, o produto comercializado em supermercados, feiras livres e peixarias sofre uma fiscalização falha.

O consumo de peixe chega a dobrar neste período do ano e o motivo do crescimento tem um fundamento religioso, intimamente ligado à tradição católica. De qualquer forma, no País, o consumo global de peixe é baixo, em torno de 7,8 quilos/ano *per capita* (Página 8 do Caderno A e página 4 do Caderno B).



# O PEIXE

Quinta-feira, 8 de abril de 1982

## Acima de tudo, um excelente alimento

Alexandre ASQUINI (\*)

O consumo de peixe chega a dobrar neste período do ano, revela a Sudepe. E o motivo do crescimento do consumo tem um fundamento religioso, intimamente ligado à tradição católica. Mas apesar do crescimento anual da produção brasileira de pescado — em 1980 foram pescadas 950 mil toneladas contra pouco mais de 858 mil em 1979 — o consumo é bastante deficiente na maior parte das regiões brasileiras. No País, o consumo global situa-se em 7,8 quilos/ano per capita, contra 22 Kg/ano per capita em termos mundiais. Para chegar ao Grande ABC, o peixe fresco chega a viajar mais de mil quilômetros, basicamente através de caminhões. E aqui na região, o peixe fresco comercializado em supermercados, feiras livres e peixarias sofre uma fiscalização falha, segundo reconhece autoridade sanitária local. De qualquer modo, o peixe é um alimento de fácil digestão, preparo rápido e repleto de qualidades, pois possui, além da mesma quantidade de proteínas encontrada na carne de vaca, elementos como as vitaminas B1 e B2 e a niacina.

### Até mil quilômetros para chegar à região

Para alcançar a mesa do consumidor do Grande ABC, o peixe fresco chega a viajar mais de mil quilômetros, basicamente através de caminhões. Uma vez capturado, o peixe faz sua primeira viagem no próprio barco pesqueiro, atingindo entrepostos situados nos litorais paulista (Santos, o maior; Ubatuba e Cananéia), carioca, catarinense e gaúcho. Só uma pequena quantidade dos peixes de água salgada consumidos na Grande São Paulo é proveniente de outros Estados.

Dentro do primeiro entreposto, a sardinha é acondicionada em caixas plásticas, envolta em cubos de gelo e levada para os caminhões. Outros tipos de peixe seguem antes para a esteira de lavagem e separação e, depois, são destinados ao transporte rodoviário. Os caminhões são frigoríficos. Dentro deles, o pescado fresco é submetido a uma temperatura de zero grau centígrado, enquanto o peixe congelado é mantido sob temperatura de 18 graus centígrados negativos.

#### Ceagesp

Uma vez na Grande São Paulo, o pescado é entregue ao entreposto situado dentro do Ceagesp. É o maior entreposto de peixes de todo o País. Ali, depois de inspeção feita por médicos veterinários do Ministério da Agricultura, são descarregadas diariamente 210 toneladas de pescado. Esse volume destina-se ao abastecimento de aproximadamente 3.300 varejistas e também de algumas indústrias.

Nada mais que 32 concessionários operam a entrepostagem do peixe no Ceagesp. Eles não são classificados como atacadistas, mas como agentes de prestação de serviço. Recebem e providenciam a venda do pescado durante a madrugada, ganhando comissão pelo trabalho. Os produtos que não são comercializados no dia da chegada são depositados em câmaras frigoríficas que obedecem à mesma escala de temperatura adotada para os caminhões.

#### Origem

A maior parte do pescado entregue para o comércio no Ceagesp corresponde a espécies de água salgada. Há destaque para a sardinha, a pescada, a corvina, maria-mole e cação. A parcela mais significativa da pescada comercializada no entreposto é oriunda de Santos (43%), mas esse peixe vem também do Rio Grande do Sul (20%), Santa Catarina (15%), Rio de Janeiro (10%) e outros Estados (10%).

Com relação à sardinha, não existe rigidez na relação de locais de procedência. Essa espécie desloca-se com frequência pelas águas do sul do Brasil e sua captura dependerá do posicionamento dos cardumes numa determinada época. Atualmente, 60% da sardinha que entra no Ceagesp vem de Santa Catarina. Há dois anos, entretanto, a primazia na oferta desse pescado ao Ceagesp esteve mesmo com o entreposto de Santos.

(\*) colaborou Soisage DOTTO

### Fiscalização ainda exercida com falhas

O peixe fresco comercializado em supermercados, feiras livres e peixarias do Grande ABC sofre fiscalização dos centros de saúde, unidades diretamente ligadas à Secretaria de Saúde do Estado. Esse trabalho, entretanto, não é realizado dentro dos padrões adequados, segundo reconhece a médica Célia Regina Barolho Costa, chefe do centro de saúde de São Bernardo. A insuficiência de funcionários dificulta a verificação frequente de todos os pontos de venda, impedido que o organismo público possa ter controle preciso das condições de comercialização do pescado na região.

Na Capital, através de acordo com a Secretaria da Saúde, é a Prefeitura quem executa diretamente a fiscalização da venda de alimentos. No Grande ABC, entretanto, cabe unicamente aos centros de saúde fiscalizar todos os estabelecimentos que vendem produtos alimentícios e, ainda, realizar a inspeção de feiras livres, indústrias, residências e até obras em execução. Nesse trabalho estão empenhados aproximadamente 50 fiscais — denominados agentes de saneamento — que se distribuem pelos centros de saúde existentes em todos os municípios da região.

Esse efetivo entretanto, está sempre desfalcado, pois, além das férias regulares, é muito comum o pedido de licenciamento médico: "Em São Bernardo temos sete agentes, mas, no momento, apenas quatro estão trabalhando" — disse a médica Célia Regina, acrescentando: "Há tempos buscamos a contratação de mais fiscais, mas até agora nada conseguimos. E o pior é que a partir de 15 de maio não poderá haver novas contratações, pois a lei impede a aquisição de pessoal para o serviço público durante os seis meses que precedem as eleições".

Diante das dificuldades que se apresentam, o trabalho de fiscalização da venda do pescado em estabelecimentos e feiras livres obedece a um esquema bastante impreciso. O supervisor de saneamento (que chefa os agentes) estabelece um cronograma de inspeções, procurando incluir pelo menos uma vez por mês cada um dos estabelecimentos e barracas. Nos finais de semana não existem fiscais e, se o consumidor observar qualquer irregularidade num domingo, terá que aguardar a segunda-feira para realizar a denúncia.

#### Esquema

Durante as inspeções, segundo a médica Célia Regina, os agentes de saneamento procuram verificar as condições gerais de transporte e exposição do pescado. Verificam também as condições de higiene mantidas pelos vendedores e o aspecto do produto. Se o peixe estiver oferecendo sinais evidentes de deterioração, será inutilizado no mesmo instante. Se houver apenas suspeita, os agentes de saneamento recolherão amostras em três embalagens diversas. Uma delas ficará de posse do comerciante. As outras duas serão enviadas ao Instituto Adolfo Lutz para análise. Os resultados das análises deveriam demorar apenas dois dias, mas, segundo a médica, isso não ocorre: "Também no Adolfo Lutz há falta de pessoal e as análises demoram muito mais que 48 horas."



(CONTINUA)



## Cuidados para a compra de um bom produto

Como não existem garantias totais de que o peixe exposto para comercialização esteja dentro dos padrões ideais de consumo, é necessário que o próprio comprador observe atentamente a mercadoria que está levando para casa. É preciso também que o comprador preste atenção na forma como o varejista acondiciona o peixe nos balcões e o estado geral de higiene do estabelecimento ou barraca. Eliane Bistriche, do Procon - Serviço de Proteção ao Consumidor - indica os cuidados básicos que devem ser observados pelo comprador do peixe e dá outras orientações.

### As recomendações

São sete as recomendações básicas para quem vai comprar peixe fresco: 1) O peixe fresco deve apresentar olhos limpidos e salientes; 2) As escamas devem estar bem aderidas ao corpo; 3) O comprador deve puxar as nadadeiras e estas têm que apresentar resistência; 4) As gírias devem mostrar coloração avermelhada natural. Alguns comerciantes fraudulentos adicionam mercúrio como a essa parte do peixe, mas o consumidor poderá observar a irregularidade tocando a parte com a

ponta do dedo; 5) O comprador deve fazer leve pressão sobre a carne do peixe. Se a marca da pressão permanecer no produto, ele não estará em condições de consumo; 6) O peixe deverá apresentar coloração clara e sua carne deve ter aspecto consistente; 7) O consumidor deverá observar também o odor exalado pelo peixe exposto. Em condições normais, o peixe terá odor característico, mas nunca acentuado. Cheiro muito forte ou odor de amoníaco significam que o peixe está entrando em estado de decomposição.

### Outras orientações

Além de observar as condições de consumo do peixe, o comprador precisa verificar ainda as condições em que a exposição e venda do produto estão sendo feitas. De acordo com Eliane Bistriche, o pescado deve ser apresentado ao público envolto por muitos cubinhos de gelo. Isso garantirá a manutenção do produto sob baixa temperatura, diminuindo os riscos de deterioração.

Nas feiras e peixarias, o indivíduo que estiver manuseando o peixe não deve ter contato com o dinheiro e o estabelecimento deve apresentar aspecto higiênico. O comprador

deve prestar muita atenção para que o comerciante não coloque no pacote quantidades de rabo e cabeça, alterando o peso do peixe realmente aproveitável.

### Preparo

Logo após adquirido, o peixe deve ser imediatamente levado para casa e colocado no congelador. A preparação e o consumo devem ocorrer no mesmo dia da compra ou, no máximo, no dia posterior.

O peixe deve ser lavado em água fria, rapidamente. Em seguida, pode ser colocado sobre uma superfície de madeira e, com uma faca bem afiada, para o trabalho de raspagem, a faca deve ser colocada em posição quase vertical e movimentada sempre no sentido cauda-cabeça.

Depois de extraídas as escamas, a barriga deve ser aberta com um corte que irá da cabeça à cauda. As tripas e espinhas devem ser arrancadas. A cabeça também deve ser cortada, com exceção do peixe que terá preparo no forno. A última operação será feita mergulhando o peixe em água salgada para permitir a remoção dos resquícios de sangue.

## Rico em proteínas e vitaminas B1 e B2

O organismo humano necessita receber diariamente quantidades de proteínas de origem animal. Esse elemento é fundamental na formação e reconstrução das células do corpo. Por essa razão, a carne de peixe torna-se um alimento indispensável. A quantidade de proteína encontrada nos pescados é igual àquela encontrada na carne de vaca, sendo superior em qualidade à proteína achada no leite.

Mas o peixe não fornece apenas a proteína. Ele contém, em quantidades iguais à da carne bovina, elementos como as vitaminas B1 e B2 e a niacina. A vitamina B1 é importante para o equilíbrio do sistema nervoso. A vitamina B2 é ótima para os olhos e pele, evitando a queratose (boqueira), moléstia comum na população. A niacina é importante também para o sistema nervoso e pele, atuando também sobre o funcionamento dos intestinos.

O peixe de água salgada é fonte de iodo, elemento importante no combate ao bócio (papou). O peixe de água salgada contém ainda quatro vezes mais cálcio que a carne de vaca. O cálcio é elemento importante para uma boa constituição dos dentes e dos ossos.

### Preparo

Outras duas qualidades do peixe são a facilidade de digestão e a rapidez do preparo. O peixe pode ser frito, cozido, à escabeche, em saladas, e até mesmo em sopas. As sobras do peixe podem ser utilizadas no preparo de bolinhos, omeletes e pasta para passar no pão.

Cada espécie de peixe oferece condições específicas de preparo. Eis alguns tipos de peixe e a melhor forma de ser utilizado na cozinha: a) *Postas*: garoupa, robalo, cavala, cioba, badejo, corvina, castanha,

namorado, bagre, cação, jaú, pintado, pescada-cambuçu, vermelho, merluza, bonito e atum; b) *Filés*: pescada, namorado, linguado, dourado, pacu, corvina, castanha, merluza, badejo, garoupa, pescada-cambuçu, bagre e pescada-inglesa; c) *Frituras*: sardinha, pescada, lambari, manjuba, pescadinha, linguado, merluza, cavala, curimatã, piracanjuba e xaréu; d) *Assados*: pintado, dourado, tainha, namorado, vermelho, jaú, garoupa; e) *Cozidos*: garoupa, dourado, tainha, atum, bagre, mandi, corvina, merluza, castanha, cavala, badejo, pirarucu, arraia, xaréu; f) *Grelhados*: pintado, sardinha, perca-da, garoupa, cascudo.

Destá relação de peixes, os que apresentam maior quantidade de espinhas são aqueles de água doce: acará, mandi, bagre, jaú, piapará, pintado, manjuba, dourado, curimatã, lambari, cascudo, traíra, piracanjuba, pacu e pirarucu.

## Congelado, não perde suas propriedades

"Peixes e frutos do mar congelados têm tido boa aceitação no Grande ABC, o que é demonstrado pela rotatividade do produto nas cooperativas das indústrias e mesmo nos supermercados existentes na região. Ao fazer essa avaliação, Claudemir Paniagua, diretor da Nutrilig S/A e membro da Associação Brasileira da Indústria de Alimentos, afirmou que nos Estados Unidos e em São Paulo o congelado ocupa faixa de 30% do mercado global de pescado. O empresário, entretanto, reconheceu que ainda existem algumas restrições do consumidor brasileiro ao peixe congelado. Ele atribui esse preconceito à falta de um conhecimento maior desse tipo de produto, acrescentando que o peixe e os frutos do mar, ao passarem pelo processo de congelamento, não perdem o sabor ou suas propriedades alimentares.

Paniagua afirmou ainda que as exportações brasileiras de produtos congelados do mar (peixes, camarões, lagosta e outros) atingiram, entre janeiro e setembro de 1981, volume igual a 43,4 mil toneladas, representando divisas da ordem de 118,5 milhões de dólares. Os principais importadores dos congelados brasileiros são os Estados Unidos e o

### Produção

O processo de fabricação do peixe congelado inicia-se logo após a captura. Na fábrica, o peixe sofre corte manual em filés, postas ou simplesmente é eviscerado. É feita uma lavagem final com água tratada, seguida da pesagem e da embalagem em sacos plásticos ou caixotes. Uma vez acondicionado, o pescado é disposto em armários de placa ou túneis de congelamento, onde será submetido a uma temperatura de 25 graus centígrados negativos, depois de permanecer exposto à temperatura ambiente (de aproximadamente 20 graus centígrados positivos).

Segundo Paniagua esse choque térmico é que permite a manutenção do paladar e das qualidades nutritivas do pescado. O processo de congelamento demora de 45 minutos a duas horas, dependendo da espessura do pescado. Todas as etapas da industrialização são acompanhadas por fiscais do Serviço de Inspeção Federal, SIFA.

### Manutenção

Uma vez congelado, o pescado

ambiente até que se aproxime o momento do preparo culinário. Por isso, todo pescado congelado é armazenado em câmaras frigoríficas com temperaturas que variam entre 25 e 30 graus. Nos pontos de venda, o produto deve estar estocado obrigatoriamente nas ilhas de congelados e nos congeladores (tipo freezer), com temperatura ideal calculada entre 18 e 20 graus negativos.

Na residência do consumidor, o peixe congelado deve permanecer sob baixa temperatura. Se o preparo for feito muito tempo após a compra, é necessário que o peixe permaneça guardado no freezer doméstico. Se o consumo, entretanto, for feito até uma semana após a compra, o produto poderá ser guardado no congelador das geladeiras comuns.

Para preparar o peixe congelado, é preciso que o consumidor permita um descongelamento absolutamente natural. Os fabricantes recomendam que o peixe seja retirado do congelador ou do freezer horas antes do preparo, e seja colocado nas partes menos frias da geladeira comum. Os fabricantes recomendam ainda que o peixe congelado nunca seja mergulhado em água, fria ou quente, para evitar o descongelamento.

## Baixo consumo per capita no Brasil

De acordo com a Sudepe - Superintendência do Desenvolvimento da Pesca - a produção brasileira de pescado atingiu, em 1981, o total de um milhão de toneladas. Em 1980, esse número foi de 950 mil toneladas e, em 1979, de pouco mais de 858 mil toneladas.

Apesar do crescimento contínuo da produção, o consumo do pescado é bastante deficiente na parte das regiões brasileiras. Em termos mundiais, o consumo de pescado foi calculado em 22 kg/ano per capita. No Brasil, o consumo global está bem abaixo dessa marca, situando-se em apenas 7,8 kg/ano per capita.

Considerando-se as diversas regiões isoladamente, o quadro também não é animador. Apenas a região Norte fica acima da marca mundial. Ali cada pessoa consome 42 kg/ano. No Nordeste, esse consumo é de 8 kg/ano per capita; na região Sudeste, 3,1 kg/ano; no Sul, 3,2 kg/ano e na região Centro-Oeste cada pessoa consome apenas 2,8 kg/ano.

### Elevar.

O peixe é considerado um ótimo alimento e a Sudepe acredita que ele poderá ser transformado num alimento de baixo custo. Nesse sentido, o organismo federal está realizando no Rio de Janeiro, São Paulo e Brasília a *Campanha do Peixe mais Barato* e promete que a iniciativa servirá de base para a instituição de um programa permanente de incentivo ao consumo do pescado.

### Distorções

A captura do pescado apresenta alto custo para o pescador e traz consigo elevada dose de risco. O barco pesqueiro consome óleo diesel, a tripulação deve ser alimentada e remunerada e o peixe precisa ser conservado com cubos de gelo. Segundo Pedro Mello, superintendente regional da Sudepe no Rio de Janeiro, o pescador, que investe e arrisca tanto, recebe pouco pelo peixe recolhido. E essa baixa remuneração não se traduz em vantagem para o consumidor: "O intermediário chega a faturar 50%, a 70%, em cima da cotação máxima que o pescado assume nas zonas produtoras".

Fonte da Sudepe, em São Paulo, discorda do termo *intermediário* utilizado por Pedro Mello, afirmando que a intermediação é indispensável para a colocação do peixe no mercado.

## Abstinência, a valorização da renúncia

Durante a semana santa, cresce acentuadamente a procura pelo pescado. A Sudepe avalia que o consumo desse produto chega a dobrar no período. A razão que leva o consumidor a preferir o peixe a outros tipos de carne nessa época tem um fundamento religioso, intimamente ligado à tradição católica.

O bispo diocesano de Santo André, dom Claudio Hummes, explica que a Igreja exigiu, até o final da segunda Guerra Mundial, que todos os católicos guardassem jejum no período da quaresma. Esse jejum incluía a abstinência de todos os tipos de carne, exceção feita ao peixe. Exigência idêntica a Igreja fazia a seus fiéis com relação a todas as sextas-feiras do ano.

Mais recentemente, de acordo com dom Claudio, a Igreja reestruturou sua orientação sobre o assunto, indicando apenas a quarta-feira de cinzas e a sexta-feira santa - datas que marcam o início e o fim da quaresma - como dias de abstinência obrigatória. Os jejuns semanais, às sextas-feiras, foi substituído por outra penitência qualquer, julgada relevante pelo próprio fiel.

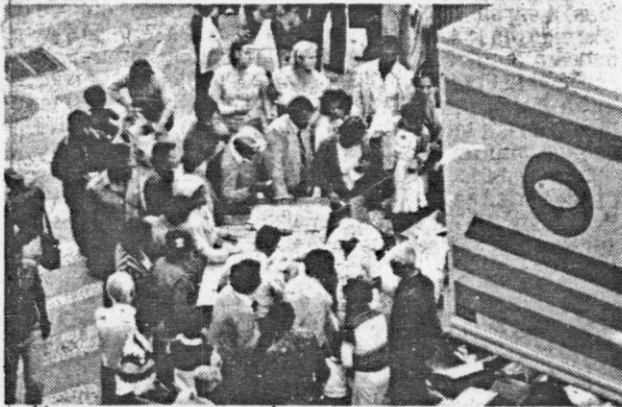
Dom Claudio disse ainda que o jejum não deve ser encarado simplesmente como uma restrição ao consumo da carne ou como um incentivo ao consumo do peixe. O objetivo da abstinência é valorizar o ato da renúncia, como oportunidade para o fiel desligar-se das coisas materiais e refletir sobre o aspecto religioso da vida. O bispo lembrou que a Igreja nunca solicitou renúncia àqueles que passam privações: "Quem já não tem como o que se alimentar diariamente não deve observar o jejum. A renúncia cabe àqueles que estão acostumados a refeições fartas. Estes devem renunciar a parte daquilo que têm em favor dos que nada possuem. Não significa jejuar a simples atitude de substituir a carne por um pescado".

## Povo briga por comida na Ladeira Gen. Carneiro

Os postos de venda de alimento mais barato da Secretaria da Agricultura, na Ladeira General Carneiro, acabaram gerando muita confusão, ontem de manhã, provocando diversas queixas de leitores e a intervenção da PM. Felizmente não foram ultrapassados os limites da discussão acalorada e das ameaças entre populares e vendedores. Tudo foi resolvido sem violência e não houve sequer registro de ocorrência no 1.º Distrito Policial.

O motivo da confusão foi o atraso do caminhão de pescados, que vende sardinhas a Cr\$ 90 o quilo, carapaus a Cr\$ 150 e cavalinhas também a Cr\$ 90, preços que atraem compradores dos mais longínquos bairros, já que nas feiras, na semana passada, o quilo de qualquer um desses peixes custava mais que Cr\$ 200.

O caminhão deveria



As filas eram extensas e todos estavam interessados na compra de sardinhas, a Cr\$ 90 o quilo.

chegar às 8 horas, como faz desde segunda-feira, mas só chegou às onze. Justo às vésperas da Sexta-feira Santa, dia em que os católicos não comem carne, só peixe. O atrito, porém, não foi entre os populares e os vendedores de pescado, mas entre a população e os vendedores de frango a Cr\$ 170 o quilo, também do posto da Secretaria da Agricul-

tura, que trabalhava uns 50 metros mais abaixo.

Como o caminhão de peixe não chegava, formou-se logo uma comprida fila, de espera, que atingiu o balcão do caminhão de frangos e começou a atrapalhar as vendas. Quando os vendedores pediram para a fila se afastar, os populares, já irritados, cercaram a barraca e começaram a xingar. Alguém, não se sabe quem, chamou a PM, que chegou minutos depois, serenando os ânimos.

# FILAS PARA PEIXE MAIS BARATO



Na praça Princesa Isabel, como nos demais postos, a procura foi grande

Nem a insistente garoa que caía ontem, no começo da tarde, conseguiu desanimar as milhares de pessoas que, durante todo o dia, fizeram fila diante dos caminhões de venda de peixes, a preços mais baixos, graças a um acordo entre a Secretaria da Agricultura e a Cooperativa Nipo-Brasileira.

Os peixes — cavalinha, sardinha e carapau — vendidos em postos espalhados por toda a cidade eram procurados por gente vinda de todos os pontos da cidade, atraída pelos preços, inferiores aos cobrados pelas peixarias e supermercados. O quilô da sardinha e da cavalinha custava 90 cruzeiros e o do carapau, 150 cruzeiros, enquanto nos estabelecimentos comuns estava sendo vendido pelo dobro.

Os retardatários, entretanto, tiveram que se contentar com a cavalinha e o carapau, já que a sardinha, a mais procurada, acabou cedendo em quase todos os postos. Cesaltino Cambiari, assessor da presidência da Nipo-Brasileira, provisoriamente servindo como caixa no posto de venda da General Carneiro, explicou que este ano, foi "um ano horrível para a captura de sardinha" e, além disso, "este é o peixe mais procurado pela população".

Embora não houvesse tumulto nas filas, havia muita reclamação quanto à lentidão do atendimento. Enquanto três funcionários trabalhavam dentro dos caminhões entregando o peixe, havia um único no caixa. Mesmo assim, a opinião geral era de que valia a pena esperar. Joana Pedro Maciel, que mora em Jandira, trabalhou durante a manhã na av.

Brigadeiro Luis Antônio e, à tarde, estava na fila da praça Princesa Isabel. Com nove filhos, dos quais somente três trabalham, ganhando salário mínimo, da. Joana disse que não tinha alternativa para comprar peixe, já que hoje é dia de abstinência de carne para os católicos. "Lá onde eu moro não vai o caminhão e nos supermercados o preço é altíssimo" — justificava. Ela aproveitou também para reclamar da ausência de postos de venda de alimentos mais baratos em seu bairro: "Lá, que o pessoal precisa, o caminhão não vai".

No posto da General Carneiro, havia gente até de Santo André, como Cícero Luis da Fonseca, que não encontrou peixe para comprar em seu bairro.

Os tumultos registrados na quarta-feira na general Carneiro não voltaram a ocorrer ontem, embora o caminhão só tivesse chegado ao meio-dia para atender às filas que se formaram desde às sete horas da manhã, segundo um comerciante da região. "Muita gente desanimou e foi embora, mas não houve confusão", explicou. Para prevenir, no entanto, uma "Joaninha" da Polícia Militar postou-se ao lado do caixa.

Em cada caminhão, segundo Cesaltino Cambiari, estavam sendo vendidos, em média três mil quilos de peixe, contra os dois mil quilos dos dias anteriores e, até amanhã, a Cooperativa Nipo-Brasileira espera ter vendido as 400 toneladas colocadas no mercado paulistano. A venda encerra-se hoje e os caminhões devem chegar mais cedo.

84 *Uma pergunta interessante*

A campanha de venda de pescado mais barato, promovida pela Secretaria de Agricultura e Abastecimento, permitiu que, desde anteontem, as donas de casa comprassem esse produto a 90 cruzeiros o quilo, quando nas peixarias estava sendo vendido a 150 e 170 cruzeiros.

Nas peixarias, os comerciantes procuravam encontrar justificativas para essa diferença absurda, mas a verdade é que os consumidores não podem aceitá-las.

A pergunta que fica é: por que só na Semana Santa o peixe é vendido mais barato?

Cesar de Castro



## Sudepe faz reunião para analisar 84 vendas de pescado

As vendas de pescado na Semana Santa e principalmente o comportamento do consumidor diante do pescado congelado serão analisados hoje, por uma equipe de técnicos da Coordenadoria Regional da Sudepe, coordenada por Marli Pereira. A princípio os contatos serão feitos com integrantes da Cooperativa Mista de Pesca Nipo-Brasileira, que dentro dos objetivos da Sudepe, colocou o peixe em caminhões e varejões.

Posteriormente os técnicos da Sudepe farão reunião com fiscais da Secretaria da Agricultura na Capital, e finalmente poderão avaliar os aspectos positivos e negativos da campanha que pretende ser permanente, principalmente na Capital.

### RETRAÇÃO

Falando sobre as vendas durante a Semana Santa, os comerciantes instalados no mercado de peixes, na Ponta da Praia, mostraram-se satisfeitos com o movimento e lamentaram que ontem as vendas caíram consideravelmente. Os poucos compradores ali presentes admitiram que, este ano, pouco adiantou a Sunab tabular o pescado, pois a maioria das espécies controladas não eram encontradas em quantidades suficientes.

A Associação dos Armadores, por outro lado, nega a falta de pescado nesses dias. O presidente

da entidade, Huston Aloizio da Costa, afirmou que a tabela é válida, pois tem como objetivo evitar possíveis abusos. Ele admitiu que a pouca quantidade de sardinha deveu-se a fraca produção que vem sendo mantida desde o início do ano. E outro motivo das poucas descargas em Santos refere-se ao fato de que o Rio de Janeiro e Santa Catarina estão mais próximos da área de captura.

### EXPLICAÇÃO

Huston afastou a possibilidade de que haveria relação entre o preço da sardinha na tabela e a pouca quantidade oferecida. Segundo ele, os Cr\$ 90,00 por quilo (preço de atacado) atendiam perfeitamente ao produtor. A situação criada deveu-se portanto a ser a espécie bastante procurada, enquanto seu oferecimento foi apenas regular. "Mas, ninguém pode dizer que ficou sem peixe", concluiu Huston.

Segundo as estatísticas da Cibrazem (empresa que controla as descargas do Entrepósito de Pesca da Ponta da Praia) a produção da sardinha em 81 alcançou os 890.829 quilos enquanto este ano, durante a Semana Santa, chegou a apenas 29.460 quilos. Já as demais espécies de peixe aumentaram de 272.510 para 418.509 quilos, comparando-se a Semana Santa em 81 e o mesmo período este ano.

**CIDADE DE SANTOS**

Santos - Est. de S. Paulo

14 ABR 1982

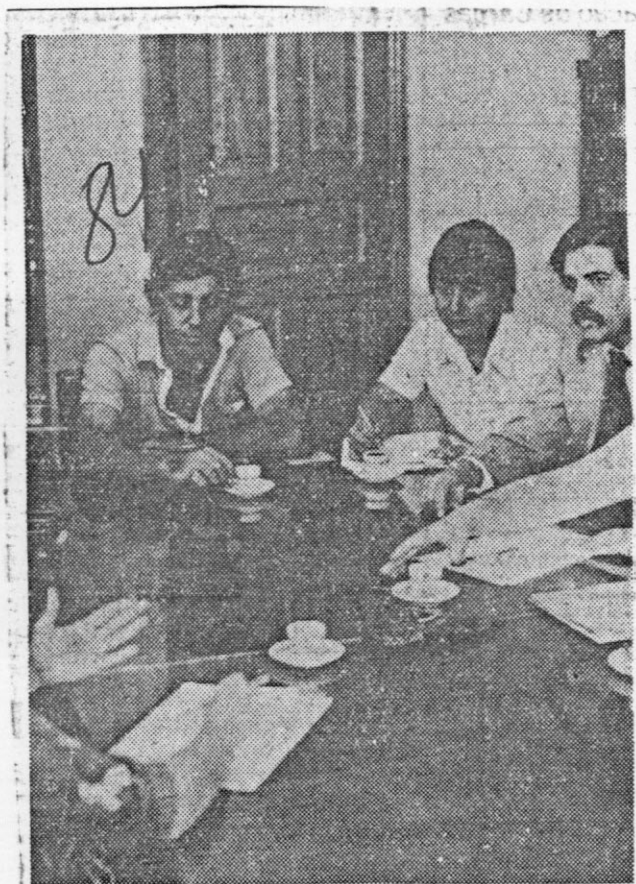
## Sudepe avalia programa de consumo do pescado

Técnicos da Coordenadoria Regional da Sudepe no Estado de São Paulo iniciaram, ontem, levantamento junto à Cooperativa Mista de Pesca Nipo-Brasileira, para posterior avaliação do Programa de Intensificação do Consumo do Pescado, lançado pela Sudepe e Secretaria da Agricultura durante a Semana Santa. Os levantamentos foram iniciados na região porque a cooperativa santista participou do programa com 10 caminhões frigoríficos, distribuindo pescado popular nos bairros mais carentes da Capital.

Nos próximos dias, a equipe técnica da coordenadoria de São Paulo manterá contato com os fiscais da Secretaria da Agricultura e Abastecimento que acompanharam o trabalho, para uma reunião final, da qual resultará a avaliação do Programa de Intensificação do Consumo de Pescado. Segundo o coordenador Antônio de Castilho, um relatório contendo os resultados será entregue ao superintendente Roberto Ferreira do Amaral na próxima sexta-feira, quando estará na Coordenadoria de São Paulo.

"A perspectiva de venda de 300 toneladas de pescado durante a Semana Santa, somente em São Paulo, foi superada. A venda foi bem superior", afirma Antônio de Castilho, ressaltando que o número exato ainda está sendo levantado por sua equipe técnica junto à Cooperativa Mista de Pesca Nipo-Brasileira. Por outro lado, o coordenador acrescenta que embora a sardinha não tenha sido suficiente, a cavalinha (outra espécie popular) serviu como substituta.

"Não faltou peixe popular a preço acessível e a campanha obteve bons resultados. Partindo deste ponto, estudaremos agora uma forma de levar pescado popular barato o ano todo e não apenas durante a Semana Santa", prossegue o coordenador.



No encontro, o acerto dos detalhes

## Venda de peixe em caminhões pode ser implantada

A venda de pescado a preços acessíveis por meio de caminhões instalados em pontos estratégicos da Baixada Santista, a exemplo do que ocorreu durante a Semana Santa na Capital, poderá ser colocada em prática nos próximos meses. A possibilidade foi admitida ontem, pelo presidente da Cooperativa Mista de Pesca Nipo-Brasileira, José Conca Otero, durante reunião com representantes da Coordenadoria da Sudepe de São Paulo.

Durante o encontro, que teve a finalidade de analisar as vendas do pescado e o comportamento do consumidor durante a Semana Santa, Conca afirmou que tal compromisso poderá ser colocado em prática pela Nipo caso o Governo cumpra sua parte, ou seja, invista em caminhões frigoríficos com adaptações para a venda do pescado. Ele argumenta que esse investimento não representaria ônus para os órgãos governamentais ligados à pesca.

Para o presidente da Nipo, a venda em tais condições seria um sucesso, já que a população recorre aos locais onde o pescado é mais barato, em razão do baixo poder aquisitivo. As vendas diretas do produtor ao consumidor, na verdade, dariam continuidade à Campanha do Pescado mais Barato, colocada em prática pela Sudepe e a Nipo-Brasileira, durante a Semana Santa. Durante o encontro, os que trabalharam na venda de pescado em caminhões (um total de 10) nos bairros da Capital, foram unânimes em admitir que, dentre os aspectos positivos, se destaca a aceitação do pescado congelado, que já vem em postas, facilitando portando seu preparo.

A Nipo vendeu cerca de 200 toneladas de peixe entre caminhões e varejões fixos existentes na Capital, além do comercializado nos dois pontos de Santos, onde a procura também foi intensa. Para organizar a infraestrutura recebeu por meio da Sudepe, verba no valor de Cr\$ 35 milhões, de um total de Cr\$ 60 milhões destinados à campanha.

Quanto à manutenção dos preços, os representantes da Nipo argumentaram que há variações em razão da produção, mas como não há intermediários no processo, estes sempre serão abaixo dos estabelecidos pelos comerciantes. Conca argumenta que, hoje, o peixe está mais caro do que a carne, pois quem compra o primeiro acaba perdendo em termos de peso, enquanto a carne já vem limpa.

### VENDAS FRAÇAS

Naç peixarias e nos boxes do mercado de peixes na Ponta da Praia ficou demonstrado na manhã de ontem, o pouco interesse do consumidor pelo pescado. Na maioria desses estabelecimentos, dificilmente eram vistos compradores, o que deixou preocupados os peixeiros que certamente terão muitas espécies sobrando.

Os preços, em vista da pequena procura, continuam altos e, dentre as espécies existentes, o linguado era uma delas, vendido a Cr\$ 560,00 o quilo. O carapau custava entre Cr\$ 200 e Cr\$ 300,00, a corvina Cr\$ 250,00. A pescada grande, Cr\$ 450,00; a branca, Cr\$ 500,00; e a câmbucu, Cr\$ 800,00. O polvo era vendido a Cr\$ 700,00 e o camarão-rosa a Cr\$ 2.500,00, já a sardinha dificilmente era encontrada, confirmando a pouca produção.

## Pescado a preço popular durante o ano todo

O Programa de Intensificação do Consumo de Pescado, lançado pela Sudepe e Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado, durante a Semana Santa, contando com a distribuição de pescado a preços populares em caminhões frigoríficos nos bairros mais carentes da Capital, poderá ser desenvolvido durante o ano todo, abrangendo inclusive a Baixada Santista. A declaração é do presidente da Cooperativa Mista de Pesca Nipo-Brasileira, José Conca Otero, que ressalta o fato de uma definição sobre o assunto surgir apenas amanhã. Isso porque, tudo dependerá de uma reunião com o superintendente da Sudepe, Roberto do Amaral, a ser desenvolvida amanhã cedo, na sede da Coordenadoria Regional da Sudepe do Estado de São Paulo, na Capital.

"Durante esse encontro, acertaremos detalhes sobre o prosseguimento das vendas de pescado em caminhões, a preços acessíveis para as populações carentes. E, a intenção é trazer o programa também para a Baixada Santista", explica Conca. Segundo ele, dentro do programa desenvolvido durante a Semana Santa, a Cooperativa Nipo-Brasileira comercializou cerca de 200 toneladas de peixe, só em São Paulo.

O interesse da cooperativa em participar do programa, bem como o sucesso alcançado pela iniciativa, podem ser explicados pelo fato do produto ser levado do produtor diretamente ao consumidor. Dessa forma, o pescado de boa qualidade acaba garantindo melhor lucro ao armador e preços mais acessíveis ao consumidor.