

PESQUISA DE PREÇOS DE PEIXES E BACALHAU

Com o objetivo de auxiliar os consumidores na compra de pescados, o PROCON realizou no dia 23 a 27 de março do corrente ano, uma pesquisa de preços em 12 (doze) estabelecimentos comerciais, na oportunidade foi constatada uma variação de preços que chegou a 158,53%, fato este que evidencia mais uma vez a importância de se pesquisar preços antes de qualquer compra. Quando comparado com o ano de 2006 os preços médios em 2007 ficaram 14,74% mais elevados, tal elevação é mais de 4,5 vezes superior a inflação registrada pelo IPCA em 2007.

Dicas para compra de peixes

Os peixes frescos têm que estar conservados em gelo. Verifique sua aparência observando se os olhos estão brilhantes e as escamas bem presas ao corpo. A higiene e o armazenamento também são itens importantes a serem verificados: no supermercado deve estar em balcão frigorífico e na feira é necessário ter gelo picado por cima, estar exposto em balcão de aço inox inclinado e protegido do sol e insetos, além de ser obrigatório que o feirante use luvas descartáveis.

No caso do peixe congelado e aqueles que são vendidos em embalagens, o balcão onde ele estiver armazenado não pode estar superlotado. Isso impede a circulação do ar frio e compromete sua qualidade. O produto congelado deve estar conservado sempre a temperaturas inferiores a 18 graus e o resfriado, abaixo de zero grau.

Verifique no rótulo o registro no órgão de fiscalização competente, indicação de temperatura para conservação, data de acondicionamento e prazo de validade. Depois de descongelado é recomendável que seu preparo e consumo sejam feitos rapidamente.

Nestes alimentos deve constar o carimbo do S.F.I. (Serviço de Inspeção Federal), ou S.I.M. (Serviço de Inspeção Municipal).

Quanto ao bacalhau, procure conhecer sua procedência. Uma boa pesquisa de preços e tipos de qualidades pode levar a uma compra mais acertada. Não adquira se o peixe estiver com manchas avermelhadas ou pintas pretas no dorso, sinal que indicam a presença de bolor ou deterioração. Por ter um preço de venda relativamente alto, uma sugestão seria substituir o bacalhau por peixes frescos da temporada.

Alguns estabelecimentos estão comercializando o bacalhau em pagamentos parcelados. O consumidor deve ficar atento e certificar-se quanto as vantagens e desvantagens desta opção, verificando condições de pagamento e a existência ou não de juros.

A forma de pagamento deve ser apresentada ao consumidor de forma clara, precisa e ostensiva. Quando em parcelas, deve ser informado o preço à vista, número e valor de cada parcela, identificação dos juros cobrados e valor total financiado.

COMPARAÇÃO DE PREÇOS MÉDIOS 2007/2006				
		Preço Médio 2006	Preço Médio 2007	Variação
PEIXES (kg)	FILE DE SURUBIM	15,82	19,17	21,14%
	CASCUDO POSTA	6,49	8,05	24,06%
	FILE DE MERLUZA	9,48	11,36	19,77%
	PIRAMUTABA POSTA	6,02	8,49	41,01%
	SURUBIM POSTA	11,77	15,51	31,84%
	SARDINHA	4,61	5,11	10,90%
BACALHAU (kg)	PORTO	46,05	48,50	5,33%
	SAITHE	20,48	22,32	8,96%

PESQUISA DE PREÇOS DE PEIXES E BACALHAU – Realizada em 21 a 27/03/07

ESTABELECEMENTOS	PEIXES (kg)						BACALHAU (kg)	
	FILE DE SURUBIM	CASCUDO POSTA	FILE DE MERLUZA	PIRAMUTABA POSTA	SURUBIM POSTA	SARDINHA	PORTO	SAITHE
COPERVALE	-	-	19,73	-	-	-	44,55	-
LS GAUARATO	-	-	9,35	12,86	-	-	46,00	24,40
SUP. BRETAS	-	-	9,99	-	14,90	-	54,90	16,90
SUP. MÁXIMUS	-	-	11,49	7,69	-	5,49	44,90	18,90
SUP. CARREFOUR	-	9,19	8,99	4,99	19,90	2,99	41,90	15,90
SUP. SERVE BEM	-	-	11,78	-	-	7,73	-	27,99
SUP. PIONEIRO	-	-	8,90	8,90	-	-	-	23,99
MERCADÃO DO PEIXE BOX 9	18,00	8,00	12,00	8,00	13,50	6,00	55,00	29,00
MAUAD CARNES	19,60	-	10,90	7,99	17,50	4,90	-	24,90
AÇOUGUE DIAS E DIAS	19,90	-	11,50	8,50	15,90	4,80	-	-
PEIXARIA PESCAVE	-	7,50	10,50	10,00	12,00	5,00	-	-
SUP. ZEBÚ CARNES	-	7,49	11,16	7,49	14,89	3,99	52,27	18,90
PREÇO MÍNIMO	18,00	7,49	8,90	4,99	12,00	2,99	41,90	15,90
PREÇO MÉDIO	19,17	8,05	11,36	8,49	15,51	5,11	48,50	22,32
PREÇO MÁXIMO	19,90	9,19	19,73	12,86	19,90	7,73	55,00	29,00
VARIAÇÃO	10,56%	22,70%	121,69%	157,72%	65,83%	158,53%	31,26%	82,39%