

**RELATÓRIO TÉCNICO**  
**PESQUISA COMPARATIVA DE PREÇOS DE**  
**PEIXES, CRUSTÁCEOS E FRUTOS DO MAR NA CIDADE DE GOIÂNIA**  
**ABRIL / 2022**

A Superintendência de Proteção aos Direitos do Consumidor – PROCON Goiás, realizou pesquisa comparativa de preços de peixes de água salgada, doce e frutos do mar, em diferentes gramaturas. Ao todo foram **39** itens de diferentes marcas e tamanhos, pesquisados entre os dias **29 de março a 07 de abril de 2022**.

A pesquisa envolveu **19** estabelecimentos em várias regiões do município de Goiânia.

Com base na diversidade de política de preços adotada individualmente pelos diversos estabelecimentos e para que fosse possível efetuarmos um comparativo, definimos os seguintes parâmetros para a realização da pesquisa de preços:

- Coleta de preços pelos técnicos do órgão, *in loco*, com acompanhamento de um responsável pelo estabelecimento atestando por meio de assinatura e carimbo a veracidade das informações prestadas;
- Os estabelecimentos pesquisados (lojas físicas), de diferentes tamanhos (portes), foram escolhidos aleatoriamente, distribuídos pelas várias regiões do município de Goiânia;
- Os preços refletem a realidade praticada no momento da coleta, podendo sofrer variações para mais ou para menos com a proximidade da semana santa, já que tais produtos não são tabelados;
- Nas variações entre menor e maior preço, a maioria dos produtos foram comparados obedecendo a mesma marca e mesma gramatura.

**Estabelecimentos visitados**

Os estabelecimentos visitados foram:

**SUPERMERCADOS:**

<b>BARÃO SUPERMERCADO</b>	Rua 3 n. 217 – Setor Central
<b>STORE SUPERMERCADO</b>	Av. Anhanguera s/n – Stetor Campinas
<b>ASSAÍ</b>	Av. Independência s/n – Setor Central
<b>ATACADÃO S/A</b>	Av. Goiás Nº 6505 Fazenda Criméia – Setor Central
<b>BRETAS SUPERMERCADO</b>	Av. Engenheiro Fuad Rassi nº 796 – Vila Jaraguá
<b>COSTA MULTICANAL S/A</b>	Av. Goiás s/n – Setor Rodoviário
<b>CARREFOUR</b>	Av. T-9 s/n – Setor Sudoeste
<b>TATICO – CENTRO ESTE COM</b>	Av. Contorno nº 325 – Setor Central
<b>PRÓ-BRAZILIAN SUPERMERC</b>	Av. T-9 - Setor Jardim América.
<b>HIPER MOREIRA</b>	Avenida Perimetral, Nº 2982 - Setor Coimbra.
<b>PÃO DE AÇUCAR</b>	Av. Republica do Libano s/n – Setor Oeste
<b>LEVE ALIMENTOS LTDA</b>	Av. Anhanguera nº 3261 – Setor Leste Universitário

**PEIXARIAS**

<b>ATACAREJO DO PEIXE</b>	Pça Washington nº 254 – Jardim Novo Mundo
<b>PEIXARIA GUANABARA</b>	Av. v ERA Cruz nº 2183 – Jardim Guanabara
<b>PEIXARIA DO JAPÃO</b>	Av. Vereador de Freitas nº 376 – Cidade Jardim
<b>NOVA PEIXARIA</b>	Rua 206, Nº 562 - Setor Vila Nova.
<b>PEIXARIA DO GORDO</b>	Avenida Anhanguera, Nº 4294 - Setor Central.
<b>ARMAZÉM DO PESCADO (AC)</b>	Av. Mutirão nº 1944 – Setor Bueno.
<b>AQUARIUS PEIXARIA</b>	Av. Mutirão nº 2020 – Setor Bueno

**Resultado da Pesquisa****METODOLOGIA**

A metodologia adotada pelo órgão é a coleta de preços nos estabelecimentos que oferecem estes produtos, com acompanhamento do responsável pelo estabelecimento, atestando por meio de carimbo e assinatura a veracidade dos dados coletados pelos pesquisadores.

**ALGUMAS VARIAÇÕES ENCONTRADAS ENTRE O MENOR E O MAIOR PREÇO****SUPERMERCADOS/ PEIXARIAS:**

<b>CAMARÃO IQFC 7 BARBAS kg</b>		<b>66,89%</b>
<b>Menor Preço</b>	R\$ 29,90	PEIXARIA DO GORDO
<b>Maior Preço</b>	R\$ 49,90	PEIXARIA JAPÃO

<b>CAMARÃO ROSA "GG" (LIMPO) kg</b>		<b>83,57%</b>
<b>Menor Preço</b>	R\$ 98,00	PEIXARIA AQUARIUM
<b>Maior Preço</b>	R\$ 179,90	PEIXARIA GUANABARA

<b>CARANHA kg</b>		<b>175,17%</b>
<b>Menor Preço</b>	R\$ 14,50	SUPERMERCADO PRO BRASILIAN
<b>Maior Preço</b>	R\$ 39,90	ARMAZÉM DO PESCADO

<b>FILÉ DE MERLUZA CONGELADO – 500 GR</b>		<b>58,20%</b>
<b>Menor Preço</b>	R\$ 18,90	CARREFOUR
<b>Maior Preço</b>	R\$ 29,09	MOREIRA HIPERMERCADO

<b>LULA EM ANEIS 400 gr</b>		<b>130,65%</b>
<b>Menor Preço</b>	R\$ 19,90	PEIXARIA DO GORDO
<b>Maior Preço</b>	R\$ 45,90	PÃO DE AÇUCAR

<b>LULA EM ANEIS KG</b>		<b>57,08%</b>
<b>Menor Preço</b>	R\$ 44,50	PEIXARIA DO GORDO
<b>Maior Preço</b>	R\$ 69,90	PÃO DE AÇUCAR

<b>FILE PESCADA AMARELA kg</b>		<b>80,16%</b>
<b>Menor Preço</b>	R\$ 49,90	PEIXARIA DO GORDO
<b>Maior Preço</b>	R\$ 89,90	PEIXARIA GUANABARA

<b>PINTADO INTEIRO kg</b>		<b>146,76%</b>
<b>Menor Preço</b>	R\$ 14,99	SUPERMERCADO BARÃO
<b>Maior Preço</b>	R\$ 36,99	PÃO DE AÇUCAR

<b>TILAPIA INTEIRA kg</b>		<b>187,26%</b>
<b>Menor Preço</b>	R\$ 13,89	CARRREFOUR
<b>Maior Preço</b>	R\$ 39,90	SUPERMERCADO BRATAS

<b>TAMBAQUI kg</b>		<b>186,02%</b>
<b>Menor Preço</b>	R\$ 13,95	TATICO
<b>Maior Preço</b>	R\$ 39,90	ARMAZEM DO PESCADO

<b>BACALHAU PORTO kg</b>		<b>131,59%</b>
<b>Menor Preço</b>	R\$ 82,00	ATACADÃO
<b>Maior Preço</b>	R\$ 189,90	PEIXARIA GUANABARA

**VARIAÇÃO ENCONTRADA ENTRE PREÇO MÉDIO DE 04/2021  
COMPARADA COM O PREÇO MÉDIO DE 04/2022**

**AMBOS OS SEGMENTOS (SUPERMERCADOS E PEIXARIAS)**

<b>CAMARÃO ROSA "GG" LIMPO kg</b>		<b>8,41%</b>
Preço médio em abril/2021		R\$ 113,96
Preço médio em abril/2022		R\$ 123,54

<b>FILÉ DE MERLUZA CONGELADO kg</b>	<b>14,45%</b>
Preço médio em abril/2021	R\$ 20,13
Preço médio em abril/2022	R\$ 23,04

<b>FILÉ DE TILAPIA CONGELADO kg</b>	<b>11,00%</b>
Preço médio em abril/2021	R\$ 38,71
Preço médio em abril/2022	R\$ 42,97

<b>PINTADO POSTAS 700 GR</b>	<b>18,16%</b>
Preço médio em abril/2021	R\$ 29,70
Preço médio em abril/2022	R\$ 35,09

<b>TUCUNARE CONGELADO INTEIRO kg</b>	<b>18,16%</b>
Preço médio em abril/2021	R\$ 17,66
Preço médio em abril/2022	R\$ 20,87

<b>BACALHAU PORTO kg</b>	<b>16,47%</b>
Preço médio em abril/2021	R\$ 107,83
Preço médio em abril/2022	R\$ 125,59

### RECOMENDAÇÕES DO PROCON GOIÁS:

Uma das principais preocupações do consumidor deve ser em relação às condições de armazenamento e higiene do produto.

## **EMBALAGEM/ARMAZENAMENTO:**

No supermercado, o pescado deve estar exposto em balcão frigorífico e na feira, envolto em gelo picado, sempre protegido do sol e de insetos.

Peixe congelado e vendido em embalagens não pode estar em balcão superlotado, pois isso impede a circulação de ar refrigerado e compromete a qualidade.

É necessário verificar se o produto tem selos de inspeção, data de acondicionamento e prazo de validade.

Os produtos congelados devem ser conservados sempre a temperaturas inferiores a -18°C e resfriados abaixo de 0°C. O consumidor pode checar se há presença de água ou piso úmido próximo ao freezer, pois isso pode ser um indicativo de que o balcão foi desligado ou teve a temperatura reduzida e isso pode acabar prejudicando a qualidade do pescado.

## **APARÊNCIA:**

A aparência do pescado também deve ser verificada. Pressione os dedos para constatar a firmeza da barriga do peixe e veja se os olhos estão brilhantes e salientes. Também é preciso checar se as guelras estão vermelhas e se as escamas estão presas ao corpo.

Bacalhau e outros peixes secos não devem apresentar manchas vermelhas ou pintas pretas no dorso nem umidade, o que pode indicar presença de bactérias. Observe o sal grosso se desprendendo, significa que o bacalhau não está úmido, pois se estivesse a umidade “sugaria” o sal.

Se o consumidor optar pelos enlatados, deve recusar latas amassadas e estufadas. Depois de descongelado, recomenda-se o preparo e consumo imediato do peixe.

No caso do camarão, eles devem ser firmes e com a carapaça presa ao corpo. O odor deve ser característico do produto, sem ser forte demais. No caso de lulas e polvos, a orientação é para o consumidor adquirir os de cores mais claras, pois são os mais frescos.

## **CUIDADOS ADICIONAIS:**

O feirante ou vendedor deve usar luvas e avental ao manusear o produto;

Fique atento ao uso de toldos vermelhos nas barraquinhas das feiras: eles podem “maquiar” a cor do peixe;

O consumidor deve estar atento, pois os comerciantes são obrigados a cumprir as ofertas apresentadas em anúncios ou folhetos publicitários. Na hora de registrar a compra, observe se o preço equivale à oferta divulgada e faça valer os seus direitos;

No caso do peixe fresco em pedaços (postas e filés), observar a textura, que deve ser firme, sem ressecamento ou descoloração. Tratando-se de pescado congelado, verifique a procedência e a data de validade;

Crustáceos (camarões, lagostas, siris, caranguejos, etc), devem ter um aspecto geral brilhante e úmido, corpo com curvatura natural, carapaça bem aderida ao corpo, cheiro próprio e suave, coloração própria da espécie.

Moluscos (polvos e lulas) devem estar com a pele fina e úmida, carnes consistentes e elásticas, com cheiro próprio.

A Superintendência de Proteção aos Direitos do Consumidor – PROCON Goiás, informa que o objetivo da pesquisa é esclarecer o público e que os seus resultados não poderão ser utilizados para fins publicitários.

Goiânia, 08 de Abril de 2022

**LEVI RAFAEL ALVES CORNELIO**  
*SUPERINTENDENTE DO PROCON GOIÁS*

**GLEIDSON TOMAZ FERNANDES**  
*GERENTE DE PESQUISA E CÁLCULO*

**MARCOS ALBERTO DE JESUS**  
**WASHINGTON DAS DORES SANTOS**  
*AUXILIAR TÉCNICO*