

PRODUTOS	UNID.	JATAÍ	CAMPEÃO	TOSTA	DO LAR	GOURMET PESCADOS	PEIXARIA PANTANAL	Menor Preço	Maior Preço	Variação %	Preço Médio 2023	Preço Médio 2022	Variação % 2022 / 2023
Bacalhau (desfiado)	mp/kg	84,89	118,72	102,60	**	95,80	99,00	84,89	118,72	39,85%	83,50	91,94	-9,18%
Bacalhau (pedaços)	mp/kg	141,35	47,59	188,60	**	**	99,00	47,59	188,60	296,30%	79,42	86,97	-8,68%
Cação (posta)	kg	**	**	**	**	**	39,90	39,90	39,90	0,00%	39,39	31,95	23,29%
Caranha (inteira c/ espinhos)	kg	**	**	**	24,99	**	28,99	24,99	28,99	16,01%	26,99	24,39	10,66%
Filé de Merluza	kg	52,38	94,98	55,40	47,20	**	39,99	39,99	94,98	137,51%	57,99	46,67	24,25%
Filé de Pintado	kg	74,58	113,98	**	**	58,90	65,00	58,90	113,98	93,51%	78,11	73,24	6,65%
Filé de Tilápia	kg	71,37	39,95	50,00	47,00	48,90	59,90	39,95	71,37	78,65%	52,85	49,90	5,91%
Jaú (posta)	kg	**	**	42,28	**	47,90	39,90	39,90	47,90	20,05%	43,36	38,48	12,68%
Lambari	kg	57,47	53,47	33,80	52,50	44,00	44,00	33,80	57,47	70,03%	47,54	51,50	8,33%
Mapará (posta)	kg	26,55	**	20,14	23,85	**	**	20,14	26,55	31,83%	23,51	28,99	-18,90%
Piau	kg	**	**	**	**	**	38,00	38,00	38,00	0,00%	38,00	22,25	70,79%
Pintado (inteiro)	kg	33,19	32,90	27,70	32,90	**	35,00	27,70	35,00	26,35%	32,33	29,56	9,37%
Pintado (posta)	kg	54,42	71,41	59,00	49,28	46,90	45,00	45,00	71,41	58,69%	54,33	48,25	12,60%
Piramutaba (posta)	kg	30,64	31,98	23,71	28,42	**	**	23,71	31,98	34,88%	28,68	32,41	-11,51%
Tucunaré (inteiro)	kg	**	**	**	**	34,90	38,99	34,90	38,99	11,72%	36,94	32,44	13,87%

** Produto indisponível

AUMENTO MÉDIO DOS PREÇOS DOS PESCADOS COMPARADO COM A PESQUISA DIVULGADA EM 2022 → 10,01%

COORDENADORIA MUNICIPAL DE DEFESA DO CONSUMIDOR

Rua Leopoldo de Bulhões, 640 - Setor Santa Maria

Fones: (64)3632-4035 / 3632-4133

E-mail: procon@jatai.go.gov.br

ESTABELECEMENTOS PESQUISADOS:

Supermercado Jataí - Rua Riachuelo nº 1.777 - Setor Santa Maria;

Campeão Supermercados - Av. Veriano de Oliveira Lima nº 2.315 - Setor das Mansões;

Tosta Supermercados - Rua Dep. Honorato de Carvalho nº 3.431 - Vila Fátima;

Supermercado do Lar - Rua Capitão Serafim de Barros nº 1.691 - Setor Santa Maria;

Gourmet Pescados - Rua Benjamin Constant nº 39 - Centro;

Peixaria Pantanal - Rua Riachuelo nº 2565 - Setor Divino Espírito Santo.

Observações:

1) Os preços refletem a realidade no momento da coleta, podendo sofrer alterações posteriores;

2) Alguns produtos estão apresentados de 400g a 800g, porém, para efeitos de variação, nesta pesquisa foram levados em conta os preços do quilo;

3) Os preços do produto “Bacalhau (Pedaços)”, foram coletados levando-se em conta o produto disponível no estabelecimento no momento da pesquisa.

RECOMENDAÇÕES DO PROCON

Embalagem / Armazenamento:

A principal preocupação do consumidor deve ser em relação às condições de armazenamento e higiene do produto.

No supermercado ou peixaria, 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, pois isso indica que o balcão foi desligado ou teve a temperatura reduzida e isso pode prejudicar a qualidade do pescado.

Aparência:

A aparência do pescado também deve ser verificada. Pressione os dedos para constatar a firmeza



COORDENADORIA MUNICIPAL DE DEFESA DO CONSUMIDOR

Rua Leopoldo de Bulhões, 640 - Setor Santa Maria

Fones: (64)3632-4035 / 3632-4133

E-mail: procon@jatai.go.gov.br

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.

Cuidados:

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.

EXIJA SEMPRE A NOTA OU CUPOM FISCAL!!!

Jataí, 30 de março de 2023

ORISTON DE SOUZA CARDOSO

Diretor Executivo do Procon

ELLEN M. S. D. CARVALHO

Fiscal de Defesa do Consumidor

SÉRGIO CARDOSO DO PRADO

Fiscal de Defesa do Consumidor