Suprimento de Gêneros Alimentícios para a cidade de Fortaleza

Pedro Sisnando Leite
(Coordenador)

BANCO DO NORDESTE DO BRASIL S.A.
Departamento de Estudos Econômicos do Nordeste
(ETENE)
SUPERINTENDÊNCIA DO DESENVOLVIMENTO DO NORDESTE
Departamento de Agricultura e Abastecimento
(DAA)

FAC-SIMILAR

BANCO DO NORDESTE DO BRASIL S.A.

SUPERINTENDÊNCIA DO DESENVOLVIMENTO DO NORDESTE

ETENE

SUPRIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A CIDADE DE FORTALEZA

PEDRO SISNANDO LEITE
(Coordenador da Pesquisa)

FORTALEZA-CEARÁ

Dezembro-1964

ÍNDICE

INTRODUÇÃO

NOTA EXPLICATIVA

CAPÍTULO I

Expansão Urbana e Demográfica de Fortaleza

1.1 - A formação da cidade 1
1.2 - Situação Demográfica de Fortaleza 3

CAPÍTULO II

O Consumo Alimentar em Fortaleza

2.1 - Descrição dos levantamentos estatísticos sôbre consumo alimentar ... 5
2.2 - Identificação e quantificação de consumo alimentar da cidade 6
2.3 - A função renda-consumo alimentar em Fortaleza 10
2.4 - Regime e Calorias 19

CAPÍTULO III

Distribuição e Estocagem de Alimentos

3.1 - O comércio atacadista de produtos alimentares 29
3.2 - O comércio varejista de produtos alimentares 30
3.3 - Mercados públicos e particulares 31
3.4 - Feiras-Livres 40
3.5 - Outros postos de distribuição 42
3.6 - Matadouros 42
3.7 - Equipamento de estocagem de alimentos 47

CAPÍTULO IV

Fluxo de Alimentos para Fortaleza e seu Mecanismo de Comercialização

4.1 - Cereais e Derivados 52
4.2 - Produtos Industrializados 60
4.3 - Tubérculos e Legumes 64

4.4 - Verduras e Hortaliças 67
4.5 - Frutas 71
4.6 - Carnes, Peixes e Aves 77
4.7 - Gorduras 9
4.8 - Laticínios e Ovos 9

CAPÍTULO V

O Mecanismo dos Preços no Comércio Atacadista

5.1 - Fatôres que influenciam os preços .....
5.2 - Órgãos de intervenção governamental .....
5.3 - Variações dos preços na capital e no interior .....

CAPÍTULO VI

Fatôres de Localização e Outras Influências Relevantes

INTRODUÇÃO

Êste relatório sôbre o abastecimento e consumo de alimentos da cidade de Fortaleza (Ce.) é parte da série de trabalhos incluídos no convênio de cooperação técnica firmado entre a SUPERINTENDÊNCIA DO DESENVOLVIMENTO DO NORDESTE (SUDENE) e o BANCO DO NORDESTE DO BRASIL S.A. (BNB), para realização de pesquisas e tarefas de interêsse recíproco das duas instituições.

Anteriormente, o BANCO DO NORDESTE DO BRASIL já realizara estudos de caráter semelhante para as cidades de Fortaleza e do Recife. No referido convênio ficou acertada a complementação dêsse tipo de pesquisas para outras importantes cidades da região, inclusive a ampliação e atualização do estudo de Fortaleza - que data de 1957 - que ora é apresentado. As diretrizes básicas e a metodologia a ser adotada nos trabalhos foram consubstanciadas num Plano submetido à aprovação da SUDENE.

É evidente que o processo crescente de urbanização experimentado pelas capitais nordestinas e outras importantes cidades da área torna-as merecedoras de atenção no que diz respeito ao problema do seu abastecimento alimentar.

Da referida urbanização, a par de vantagens para o desenvolvimento econômico, advêm obstáculos que, não sendo corrigidos, podem entravar todo um processo de mudanças estruturais que se pretende estimular. Entre os obstáculos, inclui-se o constituído pela incapacidade da oferta de alimentos de responder aos estímulos de uma crescente demanda insatisfeita. As conseqüências se traduzirão, como já se traduzem, em uma elevação relativa nos preços dos alimentos, significando, em outras palavras, que esta pauta passará a pesar mais e mais no orçamento familiar, em detrimento da satisfação de outras necessidades.

Daí, os objetivos dêste trabalho, que se propõe:

1) determinar e descrever o consumo de produtos ~~alimentícios~~ básicos da cidade de Fortaleza;

2) avaliar o comportamento da procura de alimentos, segundo os níveis de renda de sua população;

3) mostrar: a) os equipamentos e mecanismo do mercado de alimentos; b) procedência; c) os meios pelos quais a cidade é abastecida;

4) avaliar o mecanismo de preços do comércio de alimentos;

5) interpretar o problema alimentar sob o aspecto geográfico-econômico-demográfico.

Apresentando os resultados, que não exprimem, necessàriamente, pontos de vista ou opiniões do BANCO DO NORDESTE DO BRASIL S.A. e da SUPERINTENDÊNCIA DO DESENVOLVIMENTO DO NORDESTE (SUDENE), estão estas entidades convencidas de que o presente estudo poderá servir de base informativa para decisões das autoridades responsáveis pela solução dos problemas de abastecimento de gêneros alimentícios, além de demonstrar possibilidades várias para novos empreendimentos na produção, beneficiamento e comercialização de alimentos.

NOTA EXPLICATIVA

O presente trabalho foi elaborado por uma equipe de técnicos em desenvolvimento econômico do Departamento de Estudos Econômicos do Nordeste (ETENE) do Banco do Nordeste do Brasil S.A.

A equipe, que realizou as pesquisas de campo e elaborou o presente relatório, foi integrada pelos técnicos José Aristides Braga, Francisco Alzir de Lima e Stelo Correia de Queiroz. Na parte de revisão final, o trabalho recebeu a colaboração do economista Pedro Sisnando Leite, coordenador da pesquisa.

Na realização das pesquisas de campo, no tocante à parte de comercialização, a equipe contou com a colaboração dos auxiliares Antônio Ponce de Leão Filho (bolsista do ETENE), Francisco Ferreira Maia Neto (auxiliar de estatística) e José Milton Germano (funcionário do Instituto de Tecnologia da Universidade do Ceará). Merece referência, também, a participação valiosa de alunos da Faculdade de Ciências Econômicas e do Instituto Social nos trabalhos de campo da pesquisa sôbre orçamentos familiares, que fundamenta o capítulo concernente a consumo alimentar dêste estudo.

A confecção dos mapas e gráficos ficou a cargo do desenhista do ETENE, Armando de Sousa Albuquerque, e do seu auxiliar, Carlos Rubens Rabelo Sucupira.

CAPÍTULO I

CAPÍTULO I

EXPANSÃO URBANA E DEMOGRÁFICA DE FORTALEZA

1.1. Formação da Cidade

a. Aspectos Gerais

Fortaleza, capital do Estado do Ceará, situa-se à margem do Atlântico, possuindo as seguintes coordenadas geográficas: de latitude sul, a 30º 45' 46'' e de longitude a Oeste do Greenwich 38º 31' 23''.

Limita-se, ao Norte, com o Oceano Atlântico; ao Sul, com os Municípios de Maranguape e Pacatuba; a Leste, com o município de Aquiraz e a Oeste com o município de Caucaia.

O município de Fortaleza apresenta conformação topográfica constituída principalmente de planícies, com alguns acidentes geográficos.

O revestimento florístico é composto de coqueirais, na zona praieira e de vegetação mais densa, nas proximidades de Caucaia, Parangaba e Messejana.

Fortaleza possui uma altitude de 26,35 m sendo considerada uma das mais baixas do Estado. Influenciado pela brisa marítima, seu clima é saudável e ameno, apresentando uma temperatura média de 25º C., baixando até 20 e 18.

O município se estende por mais de 300 km^2, possuindo os seguintes distritos: Messejana, Parangaba, Mondubim e Antônio Bezerra. Os principais acidentes geográficos do município são os seguintes rios: Rio Cocó-Nasce no município de Pacatuba e penetra em Fortaleza, servindo de marco divisório entre Messejana e Mondubim; Messejana e Parangaba; e Messejana e Fortaleza. Rio Ceará - Nasce em Maranguape, dividindo Fortaleza de Caucaia. Os demais rios são Pacoti, Carro Quebrado, Coassu, Sapiranga e Maranguapinho.

Os principais bairros de Fortaleza são: Aldeota, 13 de Maio (Fátima), Benfica, São Gerardo, Joaquim Távora, Otávio Bonfim, Jacarecanga, Casa Popular e Pan-Americano.

b. Evolução Urbana

Fortaleza, nos idos de 1580 a 1600, não passava de uma aldeia das tribos indígenas naturais da região.

As expedições estrangeiras que tentaram colonizar a província do Ceará enfrentaram sempre dois obstáculos: os índios e a sêca.

Em 1603, uma expedição comandada por Pero Coêlho de Sousa, da qual fazia parte Martins Soares Moreno, aportou na barra do Rio Ceará, lá construindo um forte, que logo depois foi destruído pelos indígenas.

Em 1612, retorna Martins Soares Moreno, edificando então o chamado "Forte de São Sebastião", no local anterior. Mais uma vez, o forte sucumbiu, pois, com a saída de Martins Soares Moreno, surgiram lutas com os índios.

Em 1649, o holandês Matias Beck ergueu o "Forte de Nossa Senhora da Assunção", localizado à margem esquerda do Rio Pajeú.

Após a expulsão dos holandeses do Brasil e o retôrno dos jesuítas, Fortaleza, como então passou a se denominar o forte, ampliou sua área de colonização. Foram fundadas diversas aldeias, como Caucaia, Messejana e Parangaba.

A 11 de março de 1725, é finalmente criada a cidade de Fortaleza de Nossa Senhora da Assunção, por ordem do Rei.

A 19 de janeiro de 1779 Fortaleza passou a capital da Capitania do Ceará, que, por fôrça do Alvará Régio dessa data, se desmembrou da Capitania de Pernambuco. No primeiro século de existência foi muito lento o progresso de Fortaleza, devido às contínuas lutas travadas com os índios. Em virtude do domínio da economia pastoril, os centros urbanos mais importantes de então eram Sobral, Crato e Aracati.

A partir de 1880, porém, foi mais acentuado o progresso da cidade, com a instalação de bondes de tração animal, iluminação a gás carbono e outras melhorias.

A expansão de Fortaleza, além disso, decorreu de múltiplos fatôres. O desenvolvimento da agricultura nos sopés e encostas das serras de Baturité e Maranguape, por exemplo, atraíram para essa área significativos contingentes populacionais, particularmente durante a sêca de 1877/79, transformando Fortaleza no centro comercial dessa zona. Por outro lado, a navegação de cabotagem encontrou em Fortaleza condições propícias para a sua evolução. Igualmente, a estrada de ferro ligando Fortaleza a Baturité e, posteriormente, ao sul do Estado, polarizou as correntes comerciais em direção a essa cidade, quebrando em parte os liames que ligavam grande parte do Estado à cidade do Recife.

Assim, Fortaleza, foi, progressivamente, expandindo a sua área metropolitana, partindo das praias em direção ao sertão, assumindo a posição de verdadeira Capital do Estado.

Em virtude da grande planície dominante no município, Fortaleza não ofereceu resistências topográficas aos núcleos colonizadores. A faixa litorânea, abrangendo as praias da capital, constituíram as primeiras zonas povoadas, devido à própria atividade pesqueira da população pobre e à natural atração do clima.

Posteriormente, avançou a população para a faixa sertaneja, encontrando os núcleos colonizadores de Parangaba e Messejana.

Atualmente, Fortaleza se alastra por todos os lados, estendendo-se para os distritos de Parangaba, Messejana e Mondubim, bem como para os bairros de São Gerardo, Casa Popular e Pirambu. A faixa costeira está pràticamente absorvida pela população, sobretudo no trecho compreendido entre a Praia Formosa e a Praia do Mucuripe.

O crescimento urbanístico de Fortaleza desenvolveu-se mais em função das tendências naturais do homem, procurando os lugares mais favoráveis, do que obedecendo a qualquer plano prèviamente traçado.

1.2. Situação Demográfica de Fortaleza

a. Crescimento Demográfico

A população de Fortaleza, segundo o Censo de 1960, montava a 515 mil habitantes, dos quais 91% se encontravam nas zonas urbana e suburbana. No próximo decênio, ela deverá atingir 720 mil pessoas, de acôrdo com estimativas realizadas.

No primeiro levantamento demográfico oficial, que remonta à 1872, êsse Município possuía um efetivo populacional de 42 mil pessoas. Em 1900, no segundo recenseamento, a população de Fortaleza continuava pràticamente a mesma, pois havia aumentado apenas 6 mil habitantes relativamente ao censo antecedente.

A partir de 1920, porém, teve início em Fortaleza uma fase de acentuado crescimento demográfico. De fato, tomando por base os últimos recenseamentos, observa-se que Fortaleza apresentou um incremento demográfico

médio de 9% ao ano, entre 1950/1960. Referida taxa foi a mais elevada de tôdas as verificadas nas demais capitais brasileiras.

Além do crescimento natural da população, outros fatôres contribuíram para tão elevado índice. Realmente, o aporte de emigrantes procedentes das zonas rurais e das cidades do interior cearense ou de outros Estados vizinhos tem contribuído acentuadamente para o aumento da população de Fortaleza. No mesmo sentido, influiu, também, o sensível decréscimo na taxa de mortalidade, sem correspondente diminuição nas taxas de natalidade, em decorrência do progresso da medicina no combate às moléstias, acompanhado das melhorias no setor da saúde pública e da criação de centros de saúde, hospitais e maternidade.

Assim, enquanto em 1940 a taxa de mortalidade em Fortaleza era de 27 por 1.000 habitantes, em 1950 decresceu para 25, presentemente se encontra abaixo de 20 por mil habitantes.

TABELA Nº 1

INCREMENTO DEMOGRÁFICO DAS PRINCIPAIS CAPITAIS

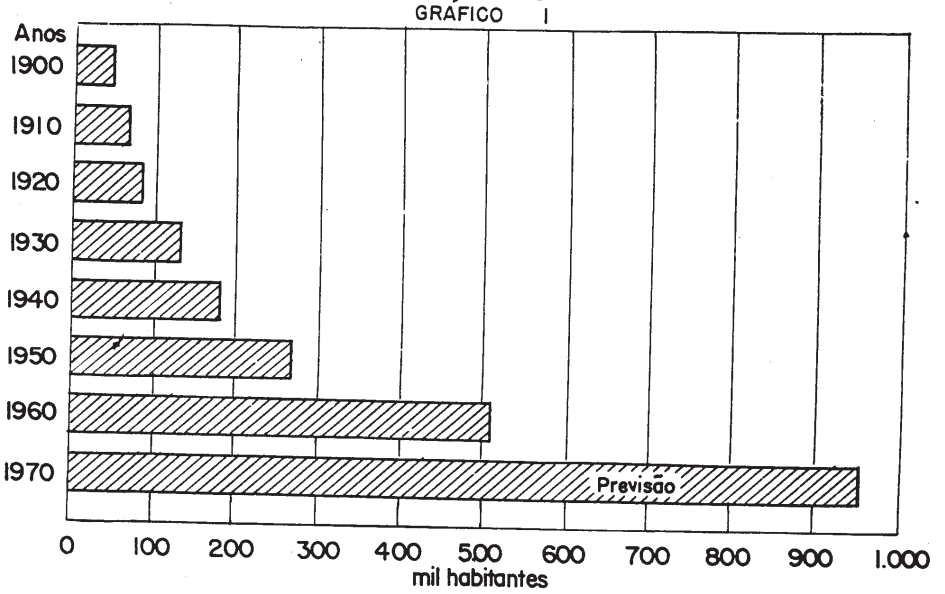
CAPITAIS	População (1000 hab.)			Incremento Demográfico	
	1940	1950	1960	1940/1950	1950/1960
Fortaleza	180	270	515	5,0	9,0
Salvador	290	417	656	4,4	5,7
Recife	348	525	785	5,1	5,0
São Paulo	1.236	2.198	3.793	6,6	7,3
Guanabara	1.764	2.377	3.288	3,5	3,8
Belo Horizonte	211	353	495	6,7	4,0
Pôrto Alegre	272	394	642	4,5	6,3

FONTE: - Censos Demográficos - 1940/50/60 - I.B.G.E.

EVOLUÇÃO DA POPULAÇÃO DE FORTALEZA

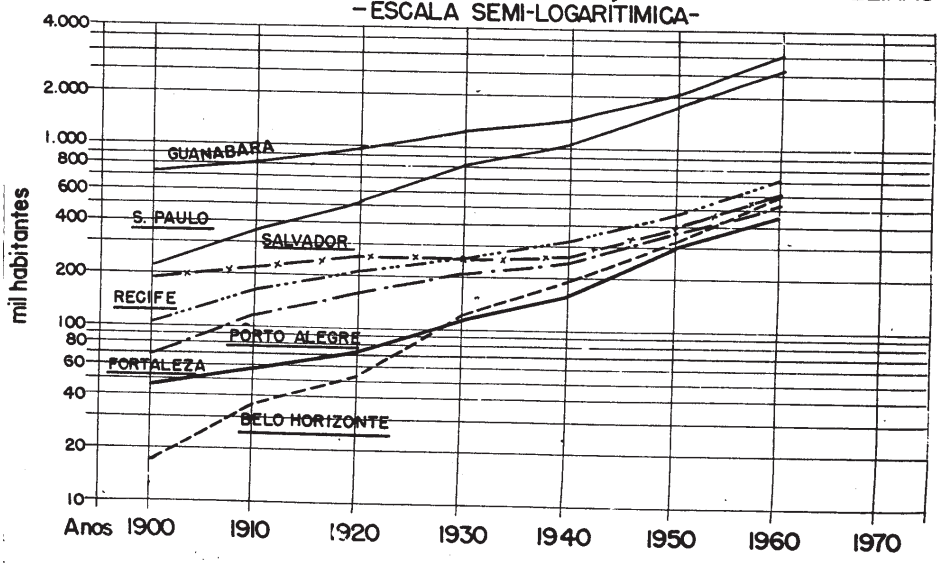
1900/70

GRÁFICO I



CRESCIMENTO DA POPULAÇÃO EM ALGUMAS CIDADES BRASILEIRAS

-ESCALA SEMI-LOGARÍTIMICA-



CAPÍTULO II

CAPÍTULO II

O CONSUMO ALIMENTAR EM FORTALEZA

2.1 Descrição dos levantamentos estatísticos sôbre consumo alimentar

a. Introdução

Êste capítulo é uma tentativa de quantificação e análise do consumo alimentar da capital cearense, à base de dados extraídos de uma pesquisa sôbre orçamentos familiares promovida sob os auspícios da Fundação Getúlio Vargas (FGV) nas principais cidades brasileiras e, em Fortaleza, sob a supervisão e realização do Banco do Nordeste do Brasil S.A.

As informações, coletadas por amostragem, irão permitir à FGV elaborar e/ou refinar algumas de suas técnicas de análise da economia do país, além de oferecerem larga contribuição para o estudo dos pontos básicos da estrutura sócio-econômica e cultural brasileira. Ao BNB e à SUDENE, órgãos interessados nesses problemas, a pesquisa já permitiu, inicialmente, a obtenção de boas informações sôbre o consumo alimentar de Fortaleza, que fundamentam o presente trabalho.

Os questionários foram preparados prèviamente pela FGV, tendo sido preenchidos diretamente nas residências dos informantes pelos pesquisadores. A determinação e identificação da amostra foi, igualmente, elaborada pela FGV.

Em Fortaleza, cada residência foi, em média, visitada duas vêzes, para complementação ou correção das informações. A equipe de coleta local constituiu-se de uns trinta pesquisadores, quase todos alunos da Faculdade de Ciências Econômicas, sob a orientação de técnicos do ETENE (BNB) e do Instituto de Pesquisas Econômicas da Universidade do Ceará.

b. Processo de Amostragem

A Fundação Getúlio Vargas utilizou os resultados do recenseamento de 1960, que distribuiu Fortaleza em 342 setores, dos quais a Fundação considerou apenas a metade.

TABELA Nº 2

NÚMERO DE SETORES E DE FAMÍLIAS, SEGUNDO OS GRUPOS

GRUPOS	Número de setores		Número de famílias	
	Total	Aproveitados	Total	Aproveitados
A	110	55	34.245	17.122,5
B	102	51	28.557	14.278,5
C	130	65	20.494	10.247,0
	342	171	83.296	41.648,0

Em cada setor, fêz-se uma escolha sistemática de 1/15 das famílias.

Como os setores censitários incluem um número variável de domicílios particulares, e como importava escolher, pelas suas óbvias vantagens, uma amostra com igual probabilidade para tôdas as famílias, adotou-se o critério de selecionar primeiramente um certo número de setores censitários com probabilidade proporcional ao tamanho, e em seguida, levantar em cada setor os dados referentes a um número constante de domicílios.

A seleção de 1/15 das famílias em cada setor foi feita pelo método aleatório, através da escolha por sorte dos domicílios a serem investigados.

Em seguida, foram grupados os cartões contendo as informações características das famílias, segundo o tamanho e a renda, obtendo-se, assim uma distribuição bi-dimensional. Para tamanho, admitiram-se 6 classes e para renda, 9 classes, mantendo-se o sigilo através da designação por letras de A a J.

Para obtenção de 500 questionários aproveitáveis, a amostra foi aumentada de 25%, compensando-se as perdas através de substituição.

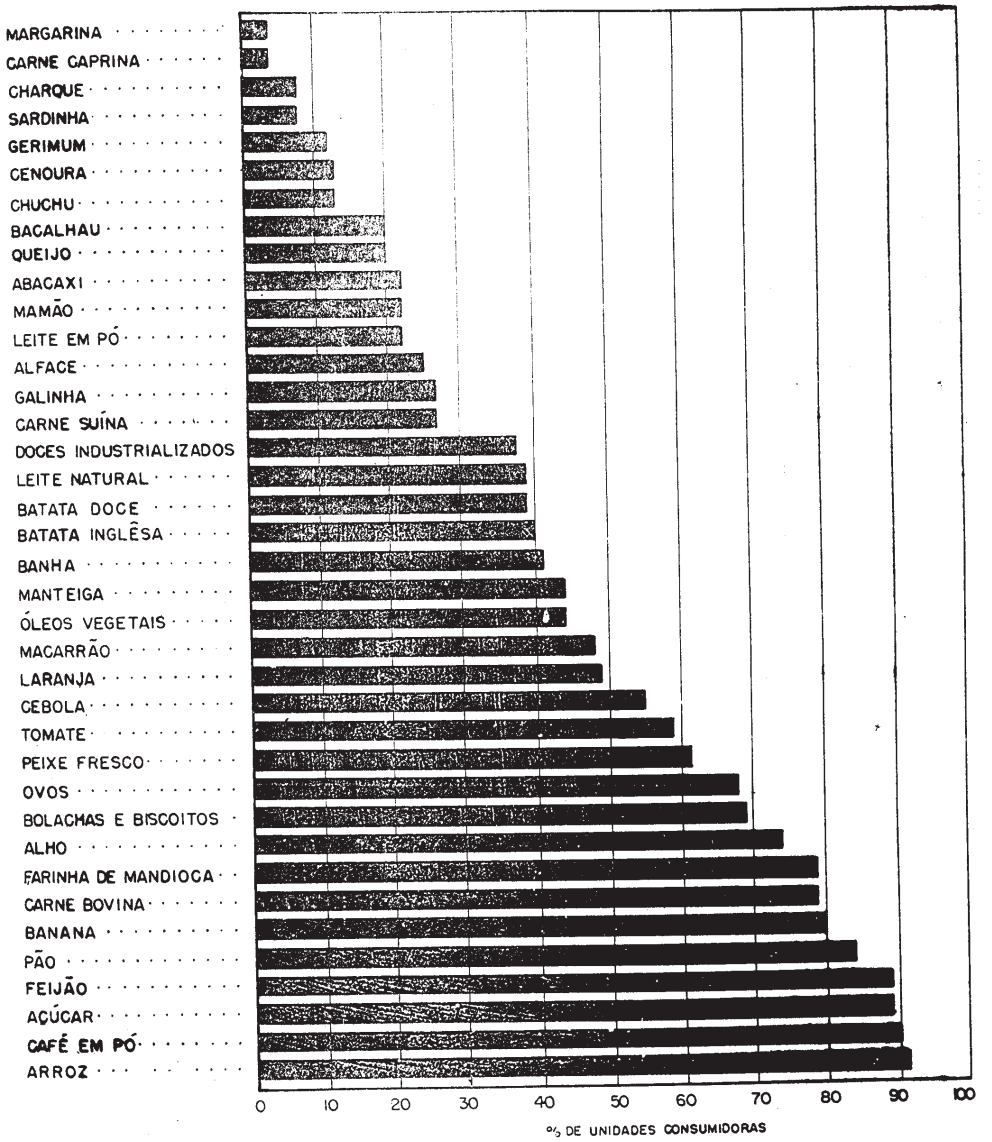
2.2. Identificação e Quantificação do Consumo Alimentar da Cidade

Através da pesquisa realizada, foram identificados os produtos básicos de alimentação da cidade que, grupados segundo as espécies, são os seguintes:

a) CEREAIS - Arroz, Farinha de Mandioca, Pão, Bolacha, Biscoito e Macarrão.

GRÁFICO Nº 2

FREQUÊNCIA DE CONSUMO DE ALIMENTOS NAS UNIDADES CONSUMIDORAS PESQUISADAS EM FORTALEZA



ETENE/BNB

b) GORDURAS - Banha, Toucinho e Óleos Vegetais.

c) CARNES E PEIXES - Carne Verde Bovina, Carne Verde Suína, Carne Verde Caprina, Carne Sêca ou Charque Peixe Fresco, Camarão, Lagosta, Bacalhau, Sardinha e Galinha.

d) LATICÍNIOS E OVOS - Leite "in natura", Leite em pó, Manteiga, Margarina, Queijo e Ovos.

e) LEGUMES E VERDURAS - Cebola, Feijão, Jerimum, Tomate, Alho, Alface, Pimentão, Chuchu, Cenoura.

f) RAÍZES E TUBÉRCULOS - Batata-Doce e Batata-Inglêsa.

g) FRUTAS - Abacaxi, Manga, Banana, Laranja, Mamão.

h) OUTROS - Açúcar, Café em Pó e Doces Industrializados.

Acredita-se terem sido altamente satisfatórios os resultados da pesquisa local, tanto no que se refere à identificação dos produtos básicos, como na quantificação do respectivo consumo. Não obstante, deveriam ter constado entre os produtos acima relacionados uns poucos outros, notadamente o fubá de milho e a margarina, que, pelo conhecimento factual de situação, reconhece-se serem frequentemente consumidos em Fortaleza, em quantidades significativas. Por motivos vários, os resultados atingidos em relação aos mesmos padeceram de fortes distorções que os invalidaram(1).

Os produtos mais consumidos na cidade são arroz, café em pó, açúcar e feijão, cujo consumo foi declarado por aproximadamente 90% das famílias pesquisadas. Seguem-se, de imediato, o pão, a farinha de mandioca, a carne verde bovina e banana, cuja percentagem de informantes oscila em tôrno de 80%.

---

(1) - No caso específico do fubá de milho e da margarina houve forte subestimação do consumo, que se atribuiu, posteriormente, a não prestação de informes a respeito por parte de pessoas que os conheciam por uma terminologia muito particular (creme ou manteiga de mercado, no caso da margarina) ou não os distinguiram como a matéria-prima para fabricação de quitutes caseiros (fubá de milho para preparação de pão de milho, cuscús, bôlo de milho, etc.)

TABELA Nº 3

FORTALEZA

CONSUMO PER-CAPITA E TOTAL DE ALIMENTOS

1963

PRODUTOS	Consumo per-capita			Consumo Total (x)		
	Uni.	Mensal	Anual	Uni.	Mensal	Anual
CEREAIS						
Arroz	kg.	3,221	38,652	t	1.875	22.500
Farinha de Mandioca	"	2,110	25,320	t	1.228	14.736
Pão	Uni.	13.903	166,836	Uni.	8.092	97.104
Bolacha e Biscoitos	kg.	0,252	3,024	t	147	1.764
Macarrão	"	0,493	5,916	t	287	3.444
CARNES E PEIXES						
Carne verde bovina	kg.	2,968	35,616	t	1.727	20.724
Carne verde suína	"	0,532	6,384	t	310	3.720
Carne verde caprina	"	0,037	0,444	t	22	264
Carne Sêca ou Charque	"	0,030	0,360	t	17	204
Peixe fresco	"	0,557	6,684	t	324	3.888
Camarão	"	0,003	0,036	t	2	24
Bacalhau	"	0,017	0,204	t	10	120
Sardinha	"	0,031	0,372	t	18	216
Galinha	"	0,181	2,172	t	105	1.260
GORDURAS						
Banha	"	0,193	2,316	t	112	1.344
Toucinho	"	0,103	1,236	t	60	720
Óleos Vegetais	"	0,332	3,984	t	193	2.316
RAÍZES E TUBÉRCULOS						
Batata-Doce	"	0,486	5,832	t	283	3.396
Batata-Inglêsa	"	0,420	5,040	t	244	2.928
LATICÍNIOS E OVOS						
Leite "in natura"	"	3,136	37,632	t	1.825	21.900
Leite em Pó	"	0,149	1,788	t	87	1.044
Manteiga	"	0,158	1,896	t	92	1.104
Margarina	"	0,008	0,096	t	5	60
Queijo	"	0,065	0,780	t	38	456
Ovos	dz.	0,949	11,388	dz.	552	6.624

- continuação -

PRODUTOS	Consumo per-capita			Consumo Total (x)		
	Uni.	Mensal	Anual	Uni.	Mensal	Anual
LEGUMES E VERDURAS						
Cebola	kg.	0,244	2,928	t	142	1.704
Feijão	"	2,248	26,976	"	1.308	15,696
Jerimum	"	0,065	0,780	"	38	456
Tomate	"	0,594	7,128	"	346	4.152
Alho	cab	1,494	17,928	"	870	10.440
Alface	pés	0,362	4,344	"	211	2.532
Pimentão	kg.	0,188	2,256	"	109	1.308
Chuchu	"	0,126	1.512	"	73	876
Cenoura	"	0,075	0,900	"	44	528
FRUTAS						
Abacaxi	dz.	0,208	2,496	dz	121	1.452
Manga	"	0,091	1,092	"	53	636
Banana	"	3,797	45,564	"	2.210	26.520
Laranja	"	0,666	7,992	"	388	4.656
Mamão	kg.	0,296	3,552	t	172	2.064
OUTROS						
Açúcar	"	2,896	34,752	t	1.685	20.220
Café em Pó	"	0,714	8,568	t	416	4.992
Doces industrializados	"	0,406	4,872	t	236	2.832

(x) - Calculado para uma população de 582 mil habitantes (quadros urbano e suburbano de todos os distritos do município de Fortaleza.)

Outros produtos de grande freqüência de consumo na cidade são ovos, leite fresco, bolachas e biscoitos e, dentre as verduras, alho, tomate e cebola, todos em freqüência de consumo superior a 50% do total de famílias informantes.

De resto, o gráfico nº 1 permite se observar a freqüência de consumo dos produtos alimentares básicos em Fortaleza.

As quantidades consumidas pelas famílias foram transformadas em média per-capita de consumo mensal e anual, bases para o cálculo referente a êsse intervalo de tempo de consumo global de alimentos do aglomerado urbano de 582 mil pessoas que, presentemente, constitui o município de Fortaleza.

Os dados per-capita permitiram também, o cálculo das necessidades futuras de alimentos para uma população urbana que aumenta a ritmo elevado, mantida a hipótese de que não se alterará o atual padrão de consumo alimentar, em decorrência da atuação de vários fatôres que o afetam, notadamente a renda.

2.3. A Função Renda - Consumo Alimentar em Fortaleza

a. A Renda e os Gastos com Alimentos

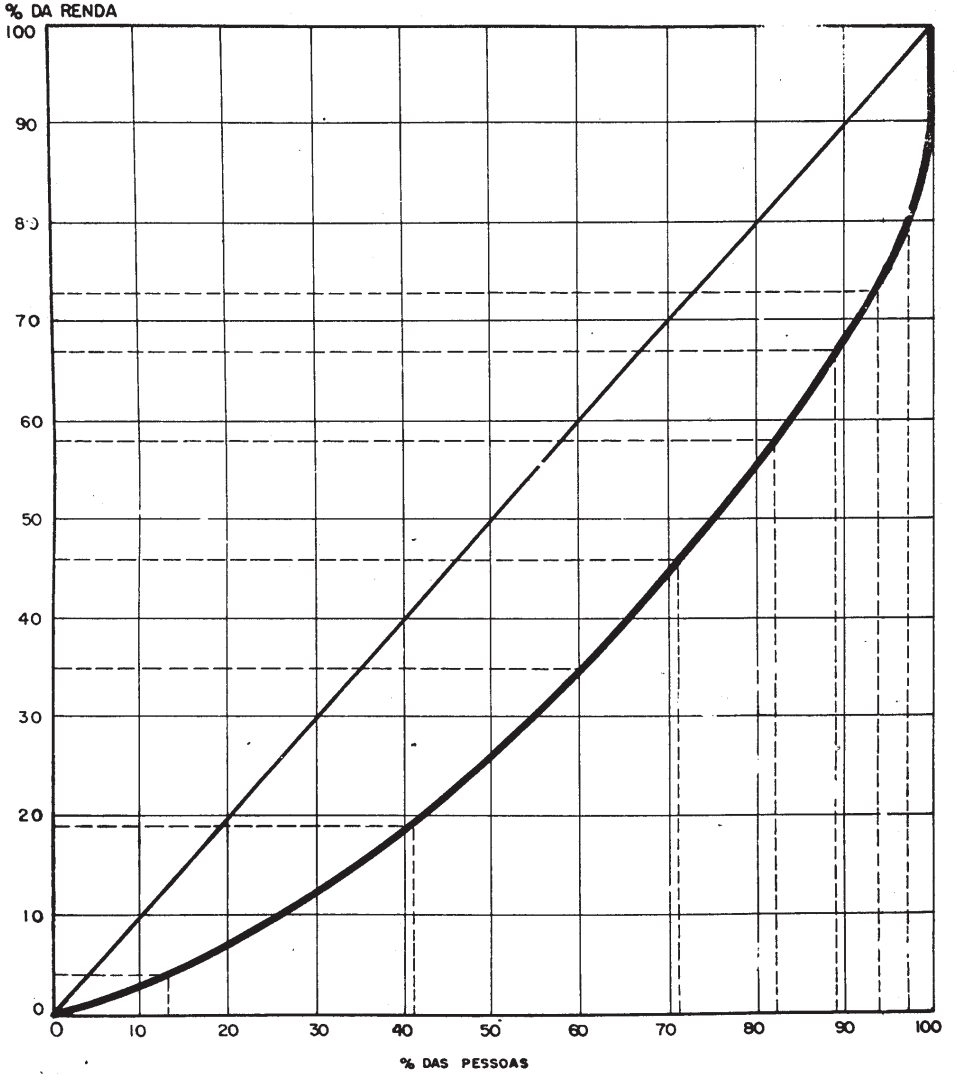
A renda das unidades consumidoras foi convencionada como a soma de todos os proventos líquidos, inclusive transferências (montepios, pensões etc.), renda de imóveis e valores mobiliários - auferidos pelos membros das famílias no ano inquérito. Inclui também receitas de certas atividades domésticas e auxiliares da renda das famílias, tais como confecção doméstica de costuras, doces, quitutes, lavagem de roupas, etc... Exclui as receitas das empregadas domésticas que prestam serviços às famílias informantes, assim como a de outros agregados (pensionistas, etc...) que residem no domicílio. Dêsses últimos é incluída apenas uma renda familiar; os pagamentos relativos ao aluguel de cômodos e refeições fornecidas nos domicílios.

O enquadramento das unidades consumidoras, segundo os níveis de renda per-capita (2), enfatiza a desigualdade que ocorre sob o ponto de vis-

(2) - A fim de ser mantida neste trabalho comparabilidade com os realizados para Campina Grande. e Salvador foram considerados os mesmos intervalos de. renda per-capita mensal para o agrupamento dos membros das famílias pesquisadas. Estabeleceu-se o menor intervalo de renda per-capita mensal como sendo de Cr$ 3 mil e menos, ou seja, um limite superior representando cêrca de uma têrça parte do salário mínimo vigente durante o ano inquérito. A partir daí foram fixados, equilatàriamente, os demais intervalos.

GRÁFICO Nº 3

DISTRIBUIÇÃO DA RENDA EM FORTALEZA



ETENE / BNB
DESASA — JUN. 1963

ta da distribuição de renda. Quase duas terças partes das famílias cujos membros auferem rendas médias iguais ou inferiores a Cr$6 mil mensais detêm apenas 37% da renda total declarada. No outro extremo, apenas 11% das unidades consumidoras que se situam nas faixas de renda per-capita superior a Cr$12 mil mensais participam com quase duas quintas partes de tôda a renda auferida pela comunidade.

Sob o ponto de vista dos componentes das famílias, a desigualdade comentada sofre poucas alterações face a uma certa constância que se verificou para Fortaleza, na média de pessoas das unidades consumidoras enquadradas nos diversos níveis de renda. Diferença um pouco mais acentuada ocorre, apenas, no nível das pessoas mais pobres - Cr$3 mil e menos per-capita ao mês - o qual, em face de ter apresentado uma menor média de pessoas por família, passa a participar proporcionalmente com um pouco mais do pêso sôbre o total da Renda.

A Tabela nº 4 e o gráfico nº 5 detalham a distribuição da renda na capital cearense.

TABELA Nº 4

FORTALEZA

DISTRIBUIÇÃO DA RENDA SEGUNDO AS FAMÍLIAS E RESPECTIVOS MEMBROS

Níveis de Renda Per-Capita Mensal Cr$	Composição Percentual (Total = 100)			Médias Pessoas Família
	Renda Total	Famílias	Pessoas	
Cr$ 3.000 e menos	9	26	22	5
Cr$ 3.001 a 6.000	28	39	40	6
Cr$ 6.001 a 9.000	17	18	20	7
Cr$ 9.001 a 12.000	10	6	7	7
Cr$12.001 e mais	36	11	11	6

Por outro lado, a Tabela Nº 5, evidencia o comportamento da renda e dos dispêndios feitos com a aquisição de alimentos.

Observa-se, inicialmente, que, enquanto a renda evoluiu do primeiro ao último nível de 100 para 988, tomado por base o nível I, os gastos com

alimentação atingem apenas a 471, em têrmos comparativos semelhantes. Essa comparação revela a desproporcionalidade da evolução de renda e dos gastos alimentares, que favorece aos grupos de níveis de rendas mais elevadas. Quanto maior a renda, maior será o disponível para outros gastos e para poupanças. Nota-se, a propósito, a última coluna da tabela seguinte, na qual as percentagens dos dispêndios alimentares, em função da renda total, decrescem à proporção que a renda se eleva. Na faixa de rendas per-capita inferior a Cr$ 3 mil mensais, os gastos médios com alimentação atingem a quase 80%, o que significa que as unidades consumidoras dessa faixa despendem quase tôda a sua renda com a aquisição de alimentos. A referida percentagem descresce, sucessivamente, a uma média de 10% por nível de renda considerado, até atingir a 33%, que é, em média, o gasto com alimentação das famílias de nível mais elevado.

TABELA Nº 5

FORTALEZA

RENDA E GASTOS COM ALIMENTAÇÃO

DAS UNIDADES CONSUMIDORAS

Níveis de Renda Per-Capita Mensal Cr$	Renda Média		Gastos médios com Alimentação		% dos gastos com alimentação em função da renda
	Cr$ mil	Nº Relat.	Cr$ mil	Nº Relat.	
I Cr$ 3.000 e menos	11,0	100	8,7	100	79
II Cr$ 3.001 a 6.000	23,0	208	14,9	171	65
III Cr$ 6.001 a 9.000	31,2	282	18,2	209	58
IV Cr$ 9.001 a 12.000	51,7	467	23,8	274	46
V Cr$12.001 e mais	109,2	988	36,3	417	33

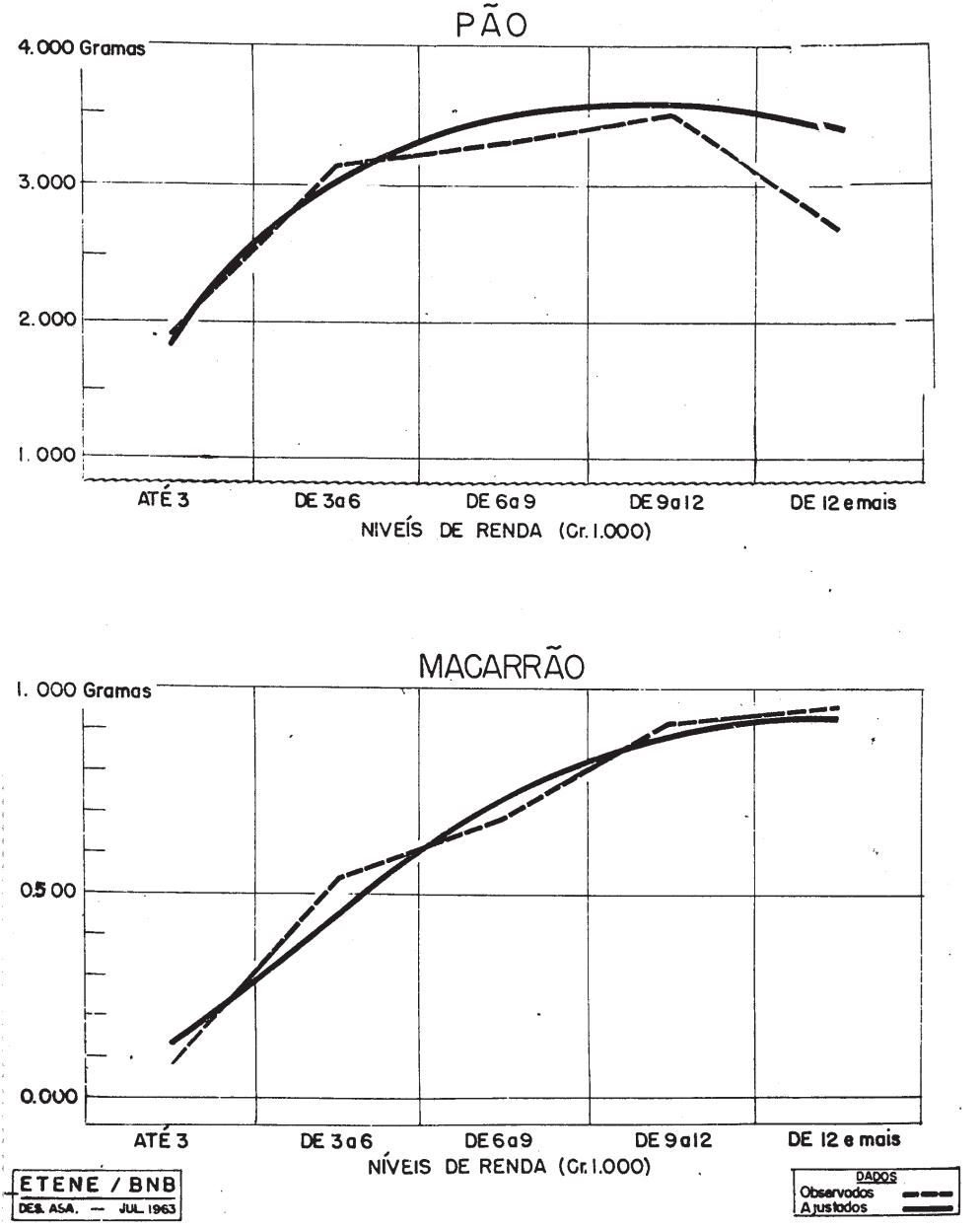
No que toca à estrutura dos gastos em alimentação, observa-se que, de modo geral, a maior incidência recai sôbre a aquisição de carnes e peixes e cereais, que representam conjuntamente 55% dos referidos dispêndios. Seguem-se-lhes os grupos laticínios e legumes e verduras, que representam uma média de 25% dos gastos.

Segundo os níveis de renda, observa-se inicialmente que, à proporção que a renda aumenta, decresce a participação percentual dos cereais e

CONSUMO PER CAPITA MENSAL SEGUNDO NÍVEIS DE RENDA

FORTALEZA - 1962

GRÁFICO 4



elevam-se os gastos com carnes e peixes. No que toca a laticínios e legumes e verduras, os diferentes níveis de renda apresentam ligeiras oscilações nesses gastos, transparecendo uma leve tendência crescente em ambos, sobretudo em laticínios, com os aumentos de renda.

A tabela seguinte permite se visualizar a estrutura dos gastos com alimentação, segundo os grupos de produtos e os níveis de renda da população de Fortaleza.

TABELA Nº 6

FORTALEZA

ESTRUTURA DOS GASTOS COM ALIMENTAÇÃO SEGUNDO GRUPOS DE PRODUTOS E NÍVEIS DE RENDA

(em %)

PRODUTOS	Níveis de Renda Per-Capita Mensal (Cr$)					
	Média Geral	Até 3.000	3.001 a 6.000	6.001 a 9.000	9.001 a 12.000	12.001 e mais
Cereais	22,3	26,6	27,3	18,9	17,8	14,4
Carnes e Peixes	32,5	30,4	31,6	33,6	32,4	38,3
Gorduras	4,5	5,9	4,0	4,4	5,4	3,9
Laticínios	13,3	10,8	11,9	14,6	13,6	18,6
Legumes e Verduras	11,2	12,5	11,7	9,9	12,9	9,8
Raízes e Tubérculos	1,2	0,5	0,7	1,4	2,1	2,3
Frutas	8,8	6,6	7,0	10,6	9,7	6,3
Outros	6,2	6,7	5,8	6,5	6,1	6,4
TOTAL	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Em linhas gerais, infere-se que a maior variedade de gêneros alimentícios consumidos é característica dos níveis de renda mais elevados, desde que ocorre uma melhor distribuição dos gastos alimentares pelos diversos grupos de produtos consumidos. Quanto mais baixa a renda, maior é a concentração dos gastos em poucos itens (cereais e carnes), que representam o mínimo indispensável à subsistência.

b. As funções Renda - Consumo Alimentar dos principais produtos

Para determinação dos produtos básicos de consumo alimentar, obtiveram-se médias mensais e anuais do consumo físico por pessoa enquadrada em cada nível de renda.

Êsses resultados, apresentados nas tabelas 1 e 3, para os principais produtos, foram submetidos a processos de ajustamento estatístico, visando a corrigir certas imperfeições nos dados observados, oriundos da coleta das informações e/ou de tendenciosidade dos informantes. Os ajustamentos foram feitos a parábolas do 2º grau, pelo método dos mínimos quadrados. Os gráficos 4 e 5, ao final do capítulo evidenciam, em dados observados e ajustados, o comportamento das funções consumo-renda dos principais produtos.

Foram também determinados os coeficientes de elasticidade-renda do consumo dos principais gêneros alimentícios (Tabela 10). Êles não só destacam o comportamento das referidas funções como também poderão ser úteis para a projeção do incremento da demanda futura dos principais alimentos, em decorrência das variações da renda e/ou como instrumento de análise dos efeitos de uma redistribuição da renda sôbre a demanda de alimentos na capital cearense.

b.1. Cereais

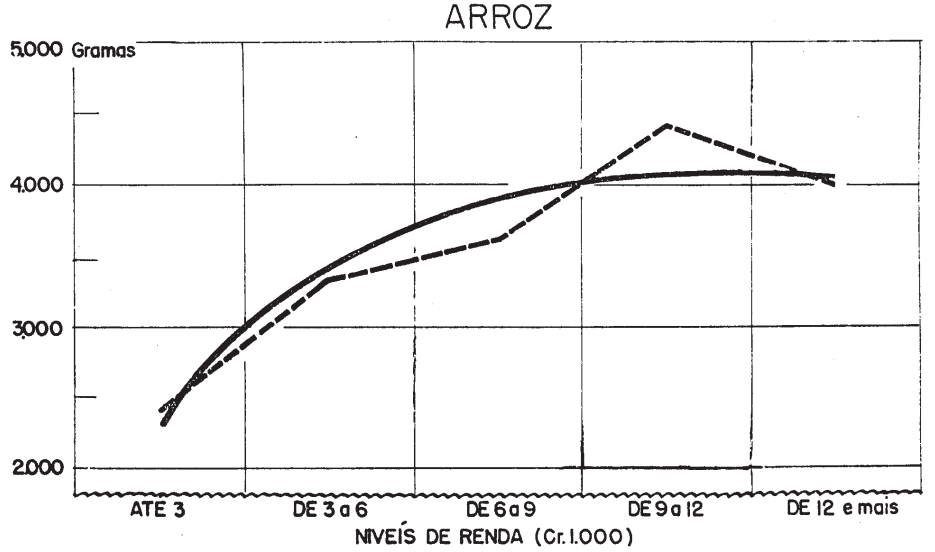
A despeito de ocorrer, à medida que as renda se elevam, uma diminuição na participação percentual dos gastos com as aquisições de cereais sôbre o total dos dispêndios com alimentação, observa-se que, também se elevam os consumos médios per-capita de quase todos os gêneros, incluidos na categoria de produtos em comentário. Isso vem realçar, até certo ponto, a deficiência quantitativa do consumo per-capita das pessoas mais pobres, pondo-se de parte mesmo quaisquer referências ao aspecto qualitativo do problema.

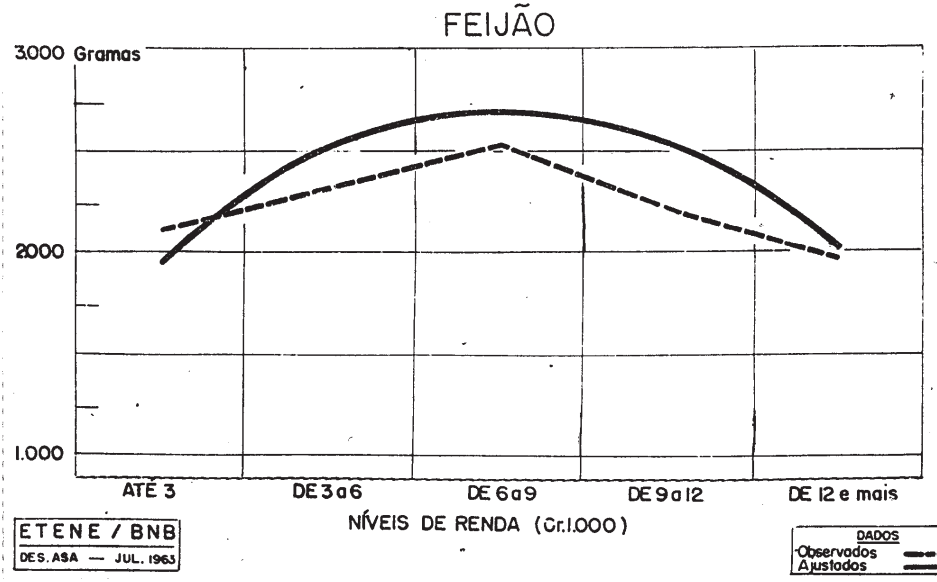
A maior e quase única exceção aos comentários acima refere-se à farinha de mandioca, cujo consumo per-capita decresce à medida que a renda cresce. A curva ajustada do consumo do produto evidencia coeficientes de elasticidade-renda negativos em todos os pontos da curva, comportamento êsse típico dos chamados "bens inferiores".

A função, em têrmos per-capita, renda-consumo físico de arroz revela que sòmente a partir do penúltimo intervalo de renda considerado, parece se fazer sentir uma certa saturação do consumo do produto. A partir daque-

CONSUMO PER CAPITA MENSAL SEGUNDO NÍVEIS DE RENDA
FORTALEZA-1962

GRÁFICO 5





ETENE / BNB
DES. ASA — JUL. 1963

le nível, nota-se, mesmo, um certo decréscimo na média per-capita de consumo, que se pode atribuir à substituição ou complementação do consumo do arroz por produtos tais como macarrão e outras massas alimentícias. Aliás, é de se notar que os dados ajustados, referentes ao macarrão, evidenciam uma tendência ascendente do respectivo consumo mesmo entre os níveis que congregam consumidores mais ricos.

Comparações até certo ponto semelhantes a essas podem também ser feitas no tocante ao pão e respectivos produtos substitutos e/ou complementares, tais como os biscoitos e as bolachas.

Nova referência faz-se, aqui, à ausência do fubá de milho em categoria de produtos em comentário, desde que é um produto largamente consumido, sobretudo nas camadas mais pobres da população local, que o utilizam como matéria-prima para elaboração de produtos substitutos, entre outros o pão, bolachas, biscoitos e até mesmo de algumas raízes e tubérculos (macacheira, batata doce, inhame, etc.). Seu consumo, também, deve apresentar coeficientes de elasticidade-renda negativos, sobretudo calculados entre os níveis de pessoas mais ricas.

b.2. Carnes e Peixes

Carnes - A carne verde bovina apresenta elevado nível de consumo per-capita crescente à medida que a renda se eleva. Essa tendência se atenua nos últimos níveis, o que vem atestar a deficiência do consumo da carne verde bovina no seio das camadas mais pobres.

Os demais tipos de carnes verdes - suína, caprina - são pouco consumidas relativamente à bovina. A carne verde suína apresenta tendência ascendente de consumo em quase todos os níveis de rendas considerados, exceto no quanto, cujas causas não se pôde determinar, mas que se pode atribuir, inclusive, a distorções estatísticas. Aliás, as informações do consumo per-capita da carne verde caprina e da carne sêca ou charque, também apresentam no quarto nível de renda uma certa interrupção nas tendências manifestadas.

O comportamento da curva de consumo de carne verde caprina denota uma redução na média de consumo do produto à medida que se eleva de renda. Êsse comportamento, típico dos "bens inferiores", pode ser atribuível a questões de hábitos e preferências de consumo, e/ou pelo fato de estarem congregados nos níveis de menores rendas as famílias de alguns abatedores "clandesti

nos" de caprinos, casos em que o próprio consumo domiciliar sofreria forte influência direta do tipo de atividade exercida pela família ou seus responsáveis.

A tendência de consumo de carne sêca ou charque se apresenta muito estável nos níveis de mais baixas rendas. O consumo do produto se eleva bruscamente no nível que congrega as pessoas mais ricas da cidade. A ocorrência pode ser atribuível, entre outras possíveis causas, a questões de preços, que tornam o produto inacessível às camadas mais pobres da população de Fortaleza.

Peixes - Verifica-se, em Fortaleza, relativamente a outras cidades nordestinas, elevado consumo de peixe fresco. O incremento do consumo responde cada vez mais proporcionalmente aos incrementos da renda, só começando a se atenuar entre os 2 níveis que congregam os consumidores mais ricos da cidade. Entre os consumidores mais pobres, os elevados preços do produto devem formar entre os principais fatôres que impedem um maior consumo.

No tocante ao aspecto qualitativo do consumo de peixes frescos, as espécies de maior aceitação e cujos preços são os mais elevados, são consumidos preferêncialmente na Aldeota, bairro onde se concentra o grosso da população que aufere rendas mais elevadas. No bairro de Pirambu, tìpicamente pobre, também se observou elevada freqüência do consumo de peixes frescos, mas, sobretudo, das espécies consideradas inferiores e comercializadas e preços mais baixos. Nesse bairro também o fator locacional influencia o consumo do produto, vez que se situa próximo às zonas pesqueiras, nêle residindo, inclusive, famílias de pescadores.

O consumo do bacalhau enfrenta a irregularidade constante da oferta, além de ser produto de elevado preço, que o torna inacessível às camadas mais pobres da população local. É, hoje em dia, um produto de consumo tìpicamente estacional (épocas Quaresma e Semana Santa), influenciado por normas e preceitos religiosos. Não faz parte da alimentação habitual da cidade.

Outros produtos incluídos na presente categoria são camarões e lagostas, que apresentam reduzidas médias de consumo per-capita e que também não integram a dieta da maioria dos consumidores, em restaurantes e hotéis,etc.

b.3. Galinhas

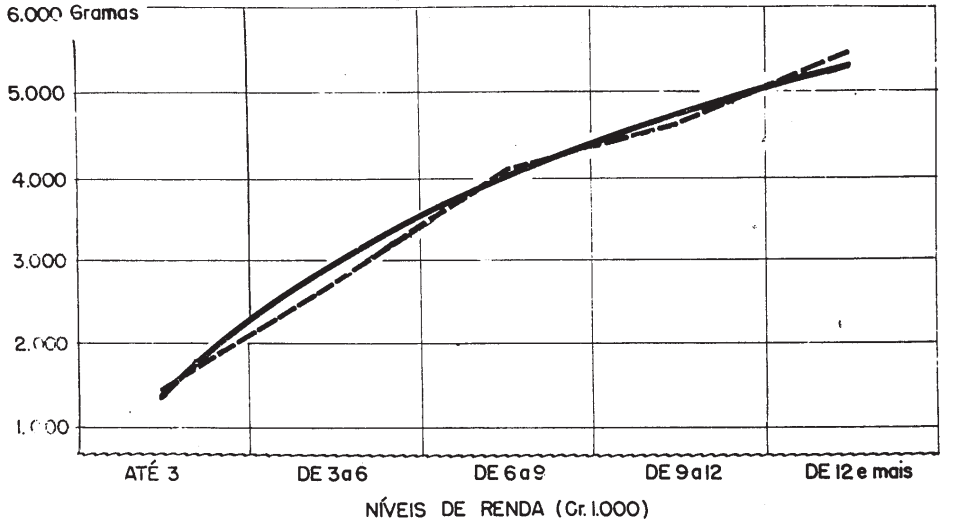
A tendência crescente do consumo per-capita de galináceos, acom

CONSUMO PER CAPITA MENSAL SEGUNDO NÍVEIS DE RENDA

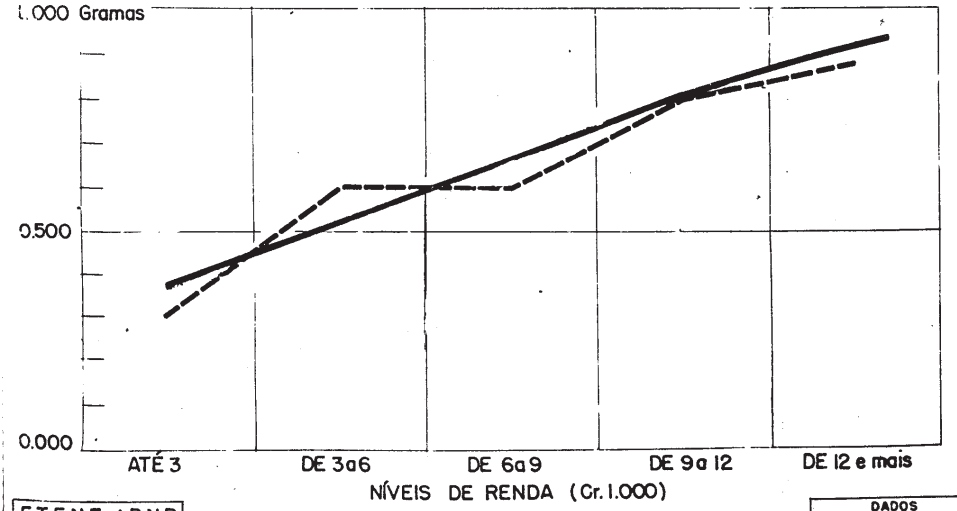
FORTALEZA-1962

GRÁFICO 6

CARNE BOVINA



PEIXE FRÊSCO

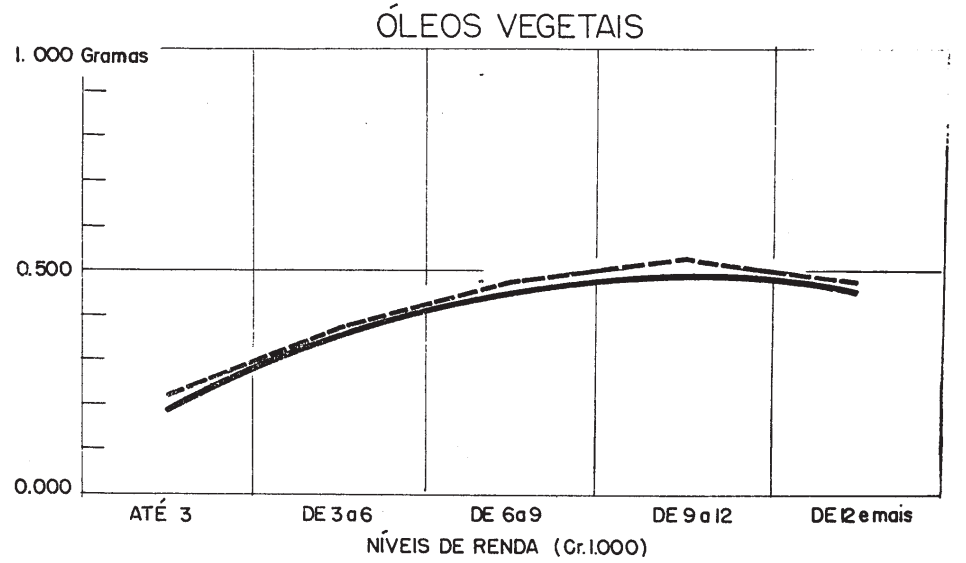


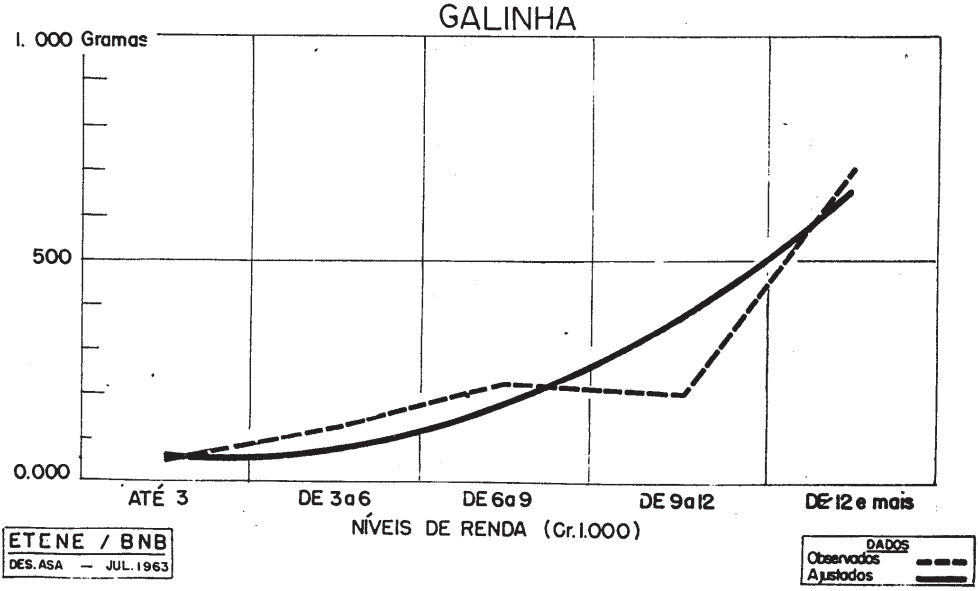
ETENE / BNB
DES. ASA — JUL. 1963

DADOS
Observados
Ajustados

CONSUMO PER CAPITA MENSAL SEGUNDO NÍVEIS DE RENDA
FORTALEZA - 1962

GRÁFICO 7



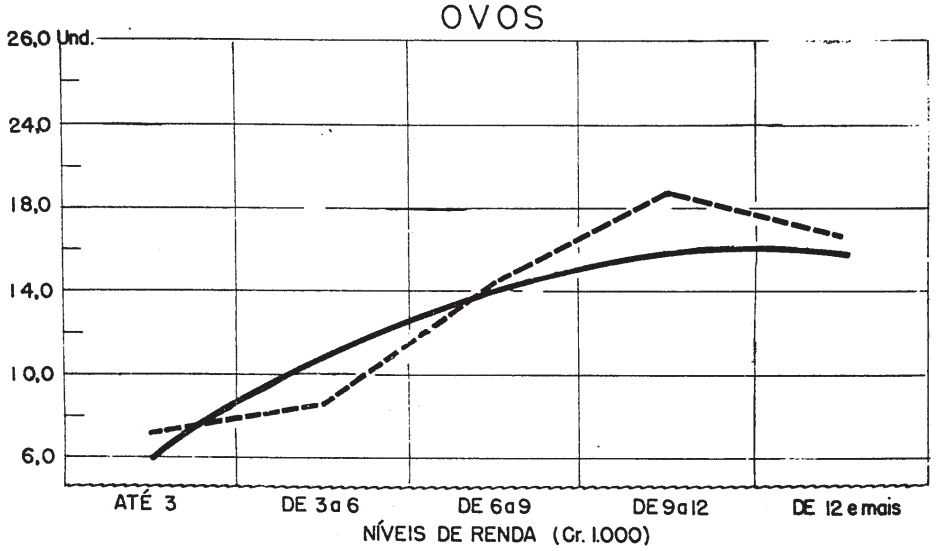


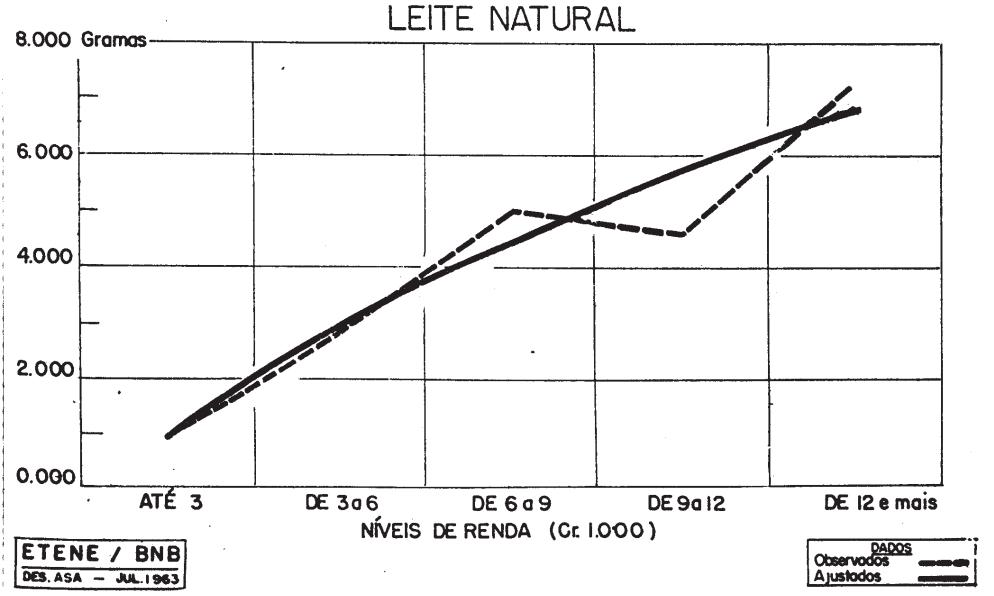
ETENE / BNB
DES. ASA — JUL. 1963

CONSUMO PER CAPITA MENSAL SEGUNDO NIVEIS DE RENDA

FORTALEZA - 1962

GRÁFICO 8



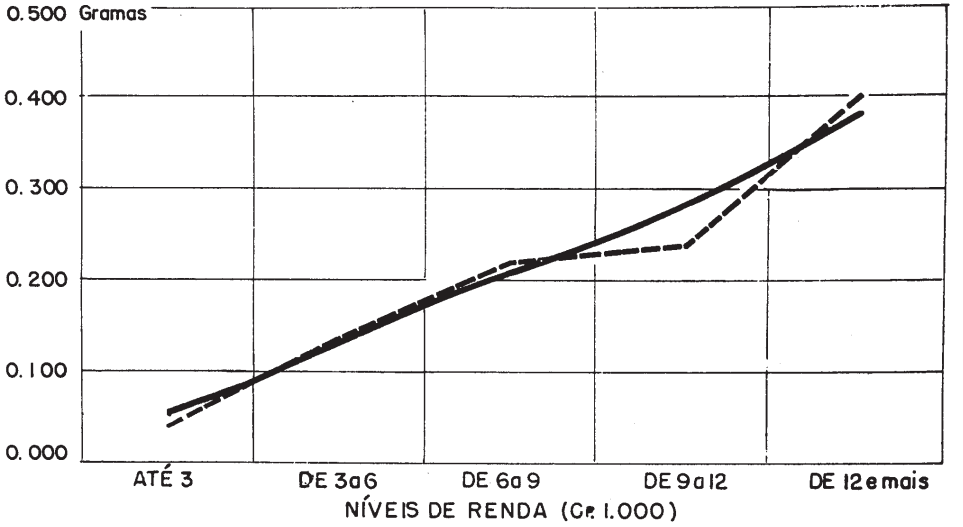


CONSUMO PER CAPITA MENSAL SEGUNDO NÍVEIS DE RENDA

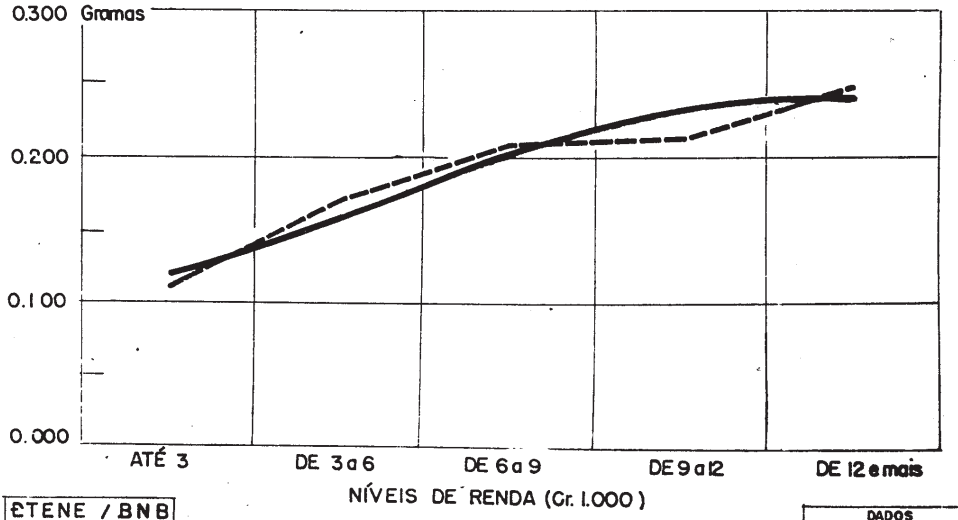
FORTALEZA - 1962

GRÁFICO 9

MANTEIGA



LEITE EM PÓ



ETENE / BNB
DES. ASA. — JUL. 1963

DADOS
Observados
Ajustados

panhando as elevações da renda, caracteriza o comportamento de um produto de aceitação geral e cujos fatôres limitativos a um maior consumo parecem provir direta e/ou indiretamente de questões de preços.

A produção de galinhas nos quintais das residências de Fortaleza tem decrescido, segundo vários informantes, em conseqüência tanto da elevação relativa dos preços do milho e outras rações, como do próprio processo de urbanização da cidade. Entretanto, nos últimos três anos, vêm surgindo nas redondezas de Fortaleza pequenas granjas para criação de galinhas e conseqüente produção de ovos, que tornam otimistas as perspectivas de abastecimento futuro com relação a êsses produtos.

b.4. Laticínios e Ovos

O consumo do leite "in natura" segue a evolução da renda, caracterizando-se como um produto cuja demanda só apresenta um certo processo de satisfação nos níveis de pessoas que auferem rendas mais elevadas. O consumo per-capita das pessoas mais pobres da cidade representa, em média, apenas pouco mais de 10% do das pessoas mais ricas.

Médias de consumo per-capita muito reduzidas, no seio das populações mais pobres, também se observa no que concerne à manteiga, ao queijo e, até certo ponto, aos ovos.

A curva de consumo do leite em pó eleva-se, igualmente, com os incrementos da renda, embora em ritmo bastante mais lento que a do leite "in natura."

Na deficiência alimentar dos principais alimentos incluídos na presente categoria de produtos, repousa uma das principais causas da sub-nutrição das populações pobres.

b.5. Legumes e Verduras

O feijão é um produto largamente consumido em tôdas as classes de rendas. O comportamento da curva ajustada (gráfico nº 5) revela que, sòmente a partir do ponto médio de renda mensal de Cr$ 7,5 mil, começa a diminuir o crescimento do consumo médio do produto. Não obstante, êste ainda é muito elevado no nível de mais altas rendas, sendo mesmo superior ao observado no dos consumidores mais pobres da cidade.

O consumo dos demais produtos incluídos na presente categoria (cenoura, alface, chuchu, tomate) é geralmente mais acentuado nos níveis que empregam os consumidores mais ricos.

b.6. Raízes e Tubérculos

Observa-se uma diferença nítida no consumo dos dois tipos de batatas. Enquanto a batata-doce é, até certo ponto, consumida em todos os níveis de renda em quantidades médias bastante aproximadas, o consumo da batata inglêsa é mais restrito às camadas de rendas mais elevadas. Êsse comportamento explica-se, em parte, pela grande diferença de preços que apresentam os dois produtos, em parte decorrente do ônus de importação da batata-inglêsa.

b.7. Frutas

A fruta mais freqüentemente consumida em Fortaleza é a banana, cujas médias de consumo se elevam até o antepenúltimo nível de renda - Cr$ 6 a 9 mil/mês - a partir de quando decrescem.

O consumo de laranjas apresentou uma tendência inversa à renda.

Acredita-se que os citados resultados estejam influenciados por fatôres estranhos e não identificados, desde ser pouco provável tal comportamento do consumo relativamente a frutas. Além disso, não ocorre, pelo menos em escala ponderável, uma substituição no seio dos consumidores mais ricos, do consumo de bananas e laranjas pelo de outras frutas como abacaxi, manga e mamão.

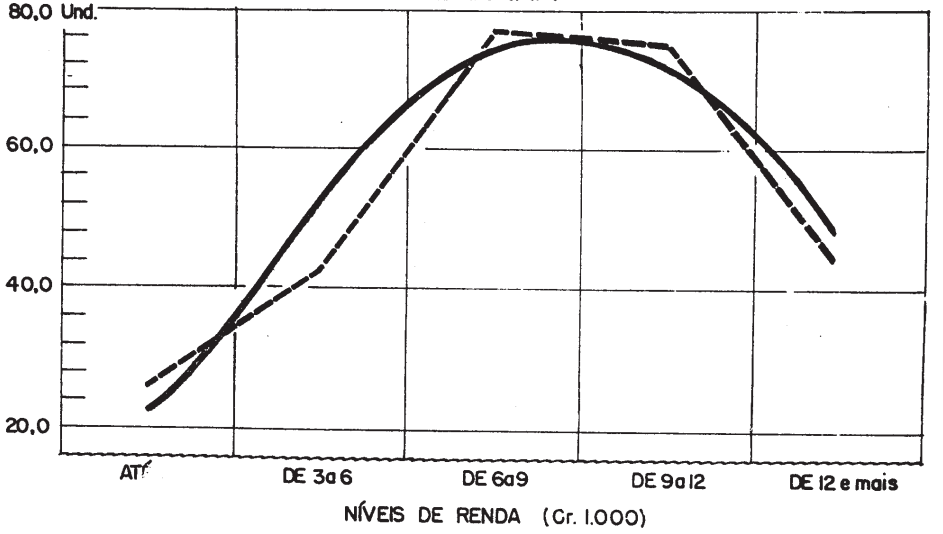
b.8. Outros Produtos

O consumo per-capita de açúcar reaje em igual sentido aos incrementos da variável renda. Os seus coeficientes de elasticidade-renda apresentam tendência crescente, entre os diversos níveis de renda. No seio das camadas mais pobres, o produto é proporcionalmente substituído pelo consumo de ra

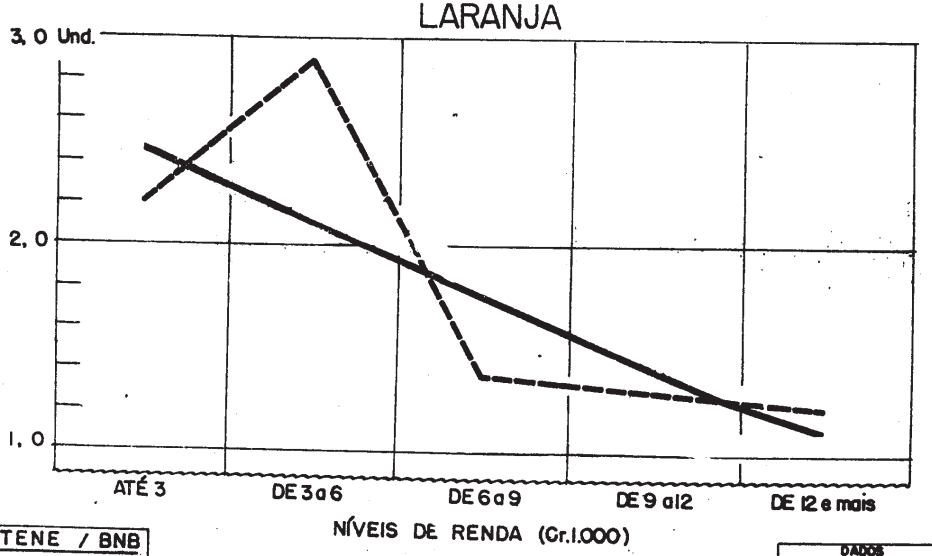
CONSUMO PER CAPITA MENSAL SEGUNDO NÍVEIS DE RENDA
FORTALEZA - 1962

GRÁFICO 10

BANANA



LARANJA

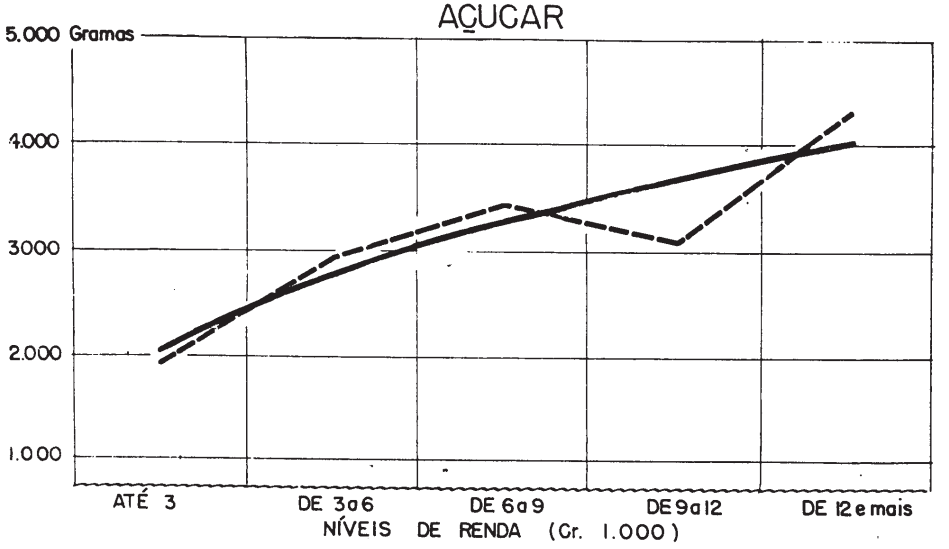


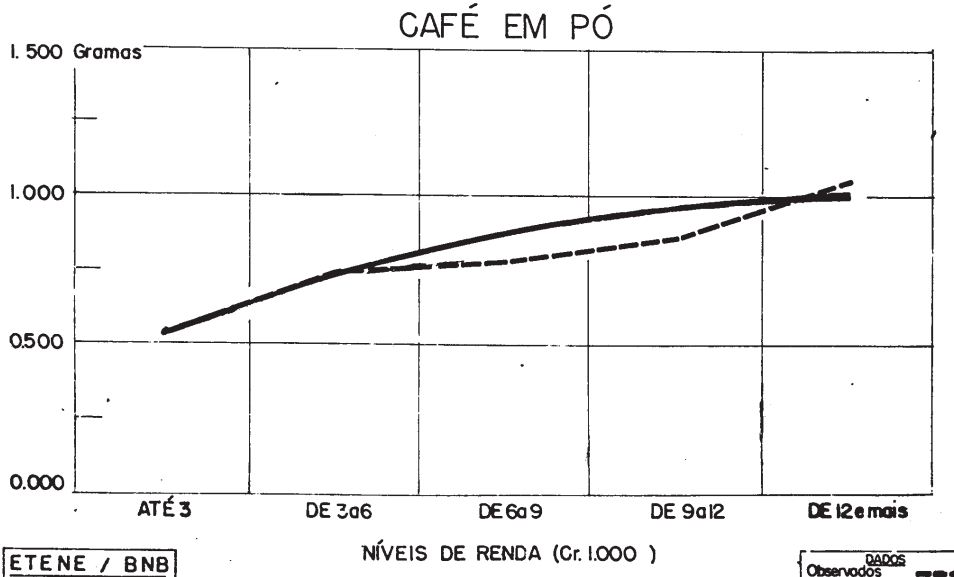
ETENE / BNB
DES. ASA — JUL.1963

CONSUMO PER CAPITA MENSAL SEGUNDO NÍVEIS DE RENDA

FORTALEZA - 1962

GRAFICO II





ETENE / BNB
DES. ASA - JUL. 1963

paduras. Nos demais, o crescimento do consumo decorre da elevação que aí se observa no consumo do café em pó, bem como na maior utilização de açúcar para preparo de refrescos e doces de elaboração doméstica.

O consumo de doces industrializados, assim como o do café, também se eleva à medida que a renda aumenta. Enquanto as populações pobres consomem mais freqüentemente os doces rústicos, vendidos em feiras e mercados, a preços mais acessíveis, os consumidores mais ricos preferem os doces enlatados, melhor elaborados e mais caros.

2.4. Regime e Calorias

A fim de ter uma breve avaliação do estado nutricional da população de Fortaleza, transformaram, à base dos coeficientes da FAO(3), as médias de consumo per-cápita observadas para a cidade em têrmos de carbohidratos, graxas e proteínas, chegando-se, daí, ao valor carbórico dos alimentos (Tabela 11).

Considerando-se em função das quantidades consumidas, os produtos de mais elevado setor protéico para a média dos consumidores da cidade são em ordem decrescente de importância, carne verde bovina, feijão, arroz, pão, ovos e carne verde suína.

Verifica-se, por outro lado, que os produtos agrícolas são responsáveis por 71% do valor médio calórico total a que se chega. Mais ainda, uns poucos produtos vegetais ou de origem vegetal, como arroz, pão, farinha de mandioca e feijão são responsáveis por pouco mais da metade do referido total. Entre os produtos de origem animal destaca-se, em plano muito superior aos demais, a carne verde bovina, que, isoladamente, participa com quase 10% do total de calorias que se observou como sendo a média para a capital cearense.

---

(3) - Vide tabela nº 12, em apêndice ao presente capítulo.

TABELA Nº 7

CONSUMO "PER-CAPITA" MENSAL DE ALIMENTOS

CIDADE DE FORTALEZA

- kg -

- Dados Observados -

PRODUTOS	Unidade	Níveis de Renda Per-Capita Mensal (Cr$) Até 3.000	3.000 - 6.000	6.000 - 9.000	9.000 - 12.000	12.000 - e mais
CEREAIS						
- Arroz	kg	2,361	3,323	3,645	4,428	3,975
- Farinha de Mandioca	"	2,144	2,265	0,424	1,497	1,247
- Pão	"	1,958	3,069	3,345	3,520	2,753
- Bolacha e Biscoito	"	0,112	0,225	0,346	0,366	0,561
- Macarrão	"	0,125	0,516	0,669	0,910	0,979
CARNES E PEIXES						
- Carne Verde Bovina	"	1,463	2,815	4,059	4,655	5,364
- Carne Verde Suína	"	0,130	0,176	0,253	0,145	0,490
- Carne Verde Caprina	"	0,039	0,047	0,027	-	0,025
- Carne Sêca ou Charque	"	0,028	0,024	0,027	0,014	0,079
- Peixe fresco	"	0,334	0,570	0,618	0,834	0,904
- Camarão	"	-	0,007	-	0,002	0,013
- Lagosta	"	-	-	0,011	-	0,021
- Bacalhau	"	0,012	0,023	0,012	0,028	0,008
- Sardinha	"	0,010	0,059	0,012	0,041	0,004
- Galinha	"	0,035	0,109	0,288	0,200	0,732
GORDURAS E BANHAS						
- Banha	"	0,148	0,167	0,282	0,166	0,305
- Toucinho	"	0,082	0,079	0,124	0,228	0,151
- Óleos Vegetais	"	0,208	0,339	0,379	0,607	0,435
LATICÍNIOS E OVOS						
- Leite "in natura"	l	0,916	2,819	5,029	4,586	7,247
- Leite em pó	kg	0,111	0,175	0,210	0,214	0,251
- Manteiga	"	0,043	0,142	0,228	0,248	0,402
- Queijo	"	0,008	0,058	0,099	0,090	0,197
- Ovos	Unid	7.080	8.485	14.328	18.708	16.808

TABELA N° 7

CONSUMO "PER-CAPITA" MENSAL DE ALIMENTOS

CIDADE DE FORTALEZA

- kg -

- Dados Observados -

-continuação-

PRODUTOS	Unidade	Níveis de Renda Per-Capita Mensal (Cr$) Até 3.000	3.000 - 6.000	6.000 - 9.000	9.000 - 12.000	12.000 e mais
LEGUMES E VERDURAS						
- Cebola	kg	0,099	0,236	0,304	0,469	0,481
- Feijão	"	2,111	2,326	2,503	2,166	1,971
- Jerimum	"	0,047	0,040	0,099	0,072	0,080
- Tomate	"	0,175	0,635	0,616	1,552	1,079
- Alho	Cab.	0,821	1,339	2,148	2,924	2,238
- Alface	Pés	0,035	0,310	0,462	0,752	1,159
- Pimentão	kg	0,102	0,215	0,204	0,166	0,322
- Chuchu	"	0,025	0,091	0,137	0,448	0,360
- Cenoura	"	0,004	0,074	0,021	0,145	0,176
RAÍZES E TUBÉRCULOS						
- Batata-doce	"	0,325	0,552	0,422	0,648	0,682
- Batata-inglêsa	"	0,104	0,324	0,578	0,945	1,184
FRUTAS						
- Abacaxi	Unid.	0,047	0,177	0,223	0,724	0,485
- Manga	"	0,468	1,704	0,516	2,652	0,396
- Banana	"	26,544	42,612	79,097	76,716	44,136
- Laranja	"	2,232	2,874	1,430	1,303	1,238
- Mamão	"	0,108	0,362	0,293	0,531	0,695
OUTROS						
- Açúcar	kg	1,994	2,976	3,422	3,131	4,297
- Café em pó	"	0,515	0,739	0,806	0,862	1,054
- Doces Industrializados	"	0,108	0,257	0,772	1,000	0,967

TABELA Nº 8

CONSUMO "PER-CAPITA" ANUAL DOS ALIMENTOS

CIDADE DE FORTALEZA

kg

PRODUTOS	Unidade	Níveis de Renda Per-Capita Mensal (Cr$)				
		Até 3.000	3.000 - 6.000	6.000 - 9.000	9.000 - 12.000	12.000 - e mais
CEREAIS						
- Arroz	kg	28,332	38,676	43,740	53,136	47,700
- Farinha de Mandioca	"	25,728	27,180	5,088	17,974	14,964
- Pão	"	23,596	36,828	40,140	42,240	33,046
- Bolacha e Biscoito	"	1,344	2,700	4,152	4,392	6,732
- Macarrão	"	1,500	6,192	8,028	10,920	11,748
CARNES E PEIXES						
- Carne Verde Bovina	"	17,556	33,780	48,708	55,860	64,368
- Carne Verde Suína	"	1,560	2,112	3,036	1,740	5,880
- Carne Verde Caprina	"	0,468	0,564	0,324	-	0,300
- Carne Sêca ou Charque	"	0,336	0,288	0,324	0,168	0,948
- Peixe fresco	"	4,008	6,840	7,416	10,008	10,848
- Camarão	"	0,000	0,084	-	0,024	0,156
- Lagosta	"	-	-	0,132	-	0,252
- Bacalhau	"	0,144	0,276	0,144	0,336	0,096
- Sardinha	"	0,120	0,708	0,144	0,492	0,048
- Galinha	"	0,420	1,308	3,456	2,400	8,784
GORDURAS E BANHAS						
- Banha	"	1,776	2,004	3,384	1,992	3,660
- Toucinho	"	0,984	0,948	1,488	2,736	1,812
- Óleos e Vegetais	"	2,496	4,068	4,548	7,284	5,220
LATICÍNIOS E OVOS						
- Leite "in natura"	l	10,992	33,828	60,348	55,032	86,974
- Leite em pó	kg	1,332	2,100	2,520	2,568	3,012
- Manteiga	"	0,516	1,704	2,736	2,976	4,802
- Queijo	"	0,096	0,696	1,188	1,080	2,364
- Ovos	Unid	84,960	101,820	171.936	224.496	201.696

CONSUMO "PER-CAPITA" ANUAL DOS ALIMENTOS

CIDADE DE FORTALEZA

kg

- continuação -

PRODUTOS	Unidade	Níveis de Renda Per-Capita Mensal (x)				
		Até 3.000	3.000 - 6.000	6.000 - 9.000	9.000 - 12.000	12.000 - e mais
LEGUMES E VERDURAS						
- Cebolas	kg	1,188	2,832	3,648	5,628	5,772
- Feijão	"	25,332	27,912	30,036	25,992	23,652
- Jerimum	"	0,564	0,480	1,188	0,864	0,960
- Tomate	"	2,100	7,620	7,392	18,624	12,948
- Alho	Cab	9,852	16,068	25,776	35,088	26,856
- Alface	Pés	0,420	3,720	5,544	9,024	13,908
- Pimentão	kg	1,224	2,580	2,448	1,992	3,864
- Cenoura	"	0,048	0,888	0,252	1,740	2,112
RAÍZES E TUBÉRCULOS						
- Batata-doce	"	3,900	6,624	5,064	7,776	8,184
- Batata-inglêsa	"	1,248	3,888	6,936	11,340	14,208
FRUTAS						
- Abacaxi	Unid	0,564	2,124	2,676	8,688	5,820
- Manga	"	5,616	20,448	6,192	31,824	4,752
- Banana	"	318,528	511,344	949,164	920,592	529,632
- Laranja	"	26,784	34,488	17,160	15,636	14,856
- Mamão	"	1,296	4,344	3,516	6,372	8,340
OUTROS						
- Açúcar	kg	23,928	35,712	41,064	37,572	51,564
- Café em pó	"	6,180	8,868	9,672	10,344	12,648
- Doces industrializados	"	1,296	3,084	9,264	12,000	11,604

TABELA Nº 9

FORTALEZA

CONSUMO MENSAL PER-CAPITA

- Dados Ajustados -

(em Kg)

PRODUTOS	Níveis de Renda Per-Capita (Cr$)				
	Até 3.000	3.000 - 6.000	6.000 - 9.000	9.000 - 12.000	12.000 - e mais
Arroz	2,360	3,270	3,860	4,130	4,080
Farinha de Mandioca	2,000	1,800	1,560	1,280	0,960
Feijão	1,937	2,266	2,405	2,354	2,113
Açúcar	2,140	2,710	3,220	3,670	4,060
Pão	1,827	3,072	3,623	3,480	2,643
Carne verde bovina	1,467	2,845	3,947	4,773	5,323
Peixe fresco	0,350	0,520	0,670	0,800	0,910
Leite natural (l)	1,073	2,758	4,281	5,642	6,841
Café em pó	0,545	0,680	0,808	0,920	1,025
Bananas (unid)	20,511	56,618	73,273	70,476	48,227
Óleos Vegetais	0,189	0,351	0,453	0,495	0,477
Macarrão	0,156	0,477	0,722	0,891	0,984
Galinha	0,067	0,078	0,181	0,376	0,663
Ovos (unid)	5,980	10,690	14,240	16,630	17,830
Manteiga	0,055	0,128	0,207	0,292	0,383
Laranja (unid)	2,513	2,178	1,829	1,466	1,089
Leite em pó	0,116	0,166	0,204	0,230	0,244

TABELA Nº 10

FORTALEZA

COEFICIENTES DE ELASTICIDADE-RENDA

DO

CONSUMO DOS PRINCIPAIS PRODUTOS

PRODUTOS	Pontos médios de classes de Renda				
	Cr$1.500	Cr$4.500	Cr$7.500	Cr$10.500	Cr$13.500 (x)
Arroz	0,19	0,27	0,17	-0,72	
Farinha de Mandioca	0,05	0,20	-0,45	-0,87	
Feijão	0,85	0,92	-0,53	-0,35	
Açúcar	0,13	0,28	0,34	0,37	
Pão	0,34	0,26	0,98	-0,84	
Carne Bovina	0,46	0,58	0,52	0,40	
Peixe fresco	0,24	0,43	0,48	0,48	
Leite natural	0,78	0,82	0,79	0,74	
Café em pó	0,12	0,28	0,34	0,39	
Banana	0,88	0,44	-1,05	-1,10	
Laranja	-0,66	-0,24	-0,49	-0,90	
Óleos vegetais	0,42	0,43	0,23	-0,15	
Macarrão	1,02	0,77	0,58	0,36	
Galinha	0,84	1,98	2,69	2,67	
Ovos	0,39	0,49	0,41	0,25	
Manteiga	0,66	0,92	1,02	1,09	
Leite em pó	0,21	0,34	0,31	0,21	

(x) - Para o último nível considerado para efeito de cálculo, o limite superior do intervalo de classe foi de Cr$ 15.000.

CONSUMO "PER-CAPITA" MENSAL DE ALIMENTOS

CIDADE DE FORTALEZA

- kg -

- Dados Observados -

- continuação -

PRODUTOS	Unidade	Níveis de Renda Per-Capita Mensal -(Cr$) Até 3.000	3.000 - 6.000	6.000 - 9.000	9.000 - 12.000	12.000 - e mais
LEGUMES E VERDURAS						
- Cebola	kg	0,099	0,236	0,304	0,469	0,481
- Feijão	"	2,111	2,326	2,503	2,166	1,971
- Jerimum	"	0,047	0,040	0,099	0,072	0,080
- Tomate	"	0,175	0,635	0,616	1,552	1,079
- Alho	Cab.	0,821	1,339	2,148	2,924	2,238
- Alface	Pés	0,035	0,310	0,462	0,752	1,159
- Pimentão	kg	0,102	0,215	0,204	0,166	0,322
- Chuchu	"	0,025	0,091	0,137	0,448	0,360
- Cenoura	"	0,004	0,074	0,021	0,145	0,176
RAÍZES E TUBÉRCULOS						
- Batata-doce	"	0,325	0,552	0,422	0,648	0,682
- Batata-inglêsa	"	0,104	0,324	0,578	0,945	1,184
FRUTAS						
- Abacaxi	Unid	0,047	0,177	0,223	0,724	0,485
- Manga	"	0,468	1,704	0,516	2,652	0,396
- Banana	"	26,544	42,612	79,097	76,716	44,136
- Laranja	"	2,232	2,874	1,430	1,303	1,238
- Mamão	"	0,108	0,362	0,293	0,531	0,695
OUTROS						
- Açúcar	kg	1,994	2,976	3,422	3,131	4,297
- Café em pó	"	0,515	0,739	0,806	0,862	1,054
- Doces industrializados	"	0,108	0,257	0,772	1,000	0,967

TABELA Nº 11

CONSUMO PER-CAPITA MENSAL DOS ALIMENTOS

SEGUNDO AS PROTEÍNAS E AS CALORIAS(x)

PRODUTOS	PROTEÍNAS	CALORIAS
PRODUTOS ANIMAIS		
Leite "in nature"	94,1	2.038,4
Carne verde bovina	593,6	5.342,4
Carne verde suína	106,4	1.479,0
Carne verde caprina	6,3	42,6
Carne sêca ou charque	7,2	126,0
Peixe fresco	89,1	389,9
Galinha	29,0	271,5
Leite em pó	40,2	722,7
Banha	0	1.553,7
Toucinho	2,6	695,3
Manteiga	1,6	1.240,3
Queijo	22,8	108,6
Ovos	123,4	1.281,2
SUB-TOTAL	1.116,3	15.291,6
PRODUTOS VEGETAIS		
Margarina	-	58,8
Arroz	193,3	11.112,5
Farinha de mandioca	42,2	6.857,5
Pão	172,3	7.150,0
Bolacha e Biscoito	30,2	1.008,0
Macarrão	64,1	1.774,8
Óleos vegetais	-	2.822,0
Batata doce	7,3	102,1
Batata inglêsa	6,3	39,9
Açúcar	0	1.158,4
Doces industrializados	4,1	101,5
Cebóla	0	0
Feijão	382,2	19,5

- continuação -

PRODUTOS	PROTEÍNAS	CALORIAS
Tomate	3,0	95,0
Alface	5,1	32,6
Chuchu	0,4	32,8
Cenoura	1,0	18,8
Abacaxi	15,2	104,0
Banana	5,3	3.797,0
Laranja	0,1	399,6
SUB-TOTAL	932,8	42.529,6
TOTAL GERAL	2.049,1	57.821,2

NOTA: (x) Calculada com base na tabela de consumo mensal per-capita da cidade e nos coeficientes básicos.

TABELA Nº 12

NUTRIENTES BÁSICOS DOS ALIMENTOS CONSUMIDOS

(Grama por 1 kg da substância)

PRODUTOS	PROTEÍNAS A PROVEI-TÁVEIS	GORDURA	CARBOHI-DRATOS	CALORIAS (x)
PRODUTOS ANIMAIS				
Leite "in natura"	30	30	45	650
Carne verde bovina	200	100	0	1.800
Carne verde suína	200	240	0	2.780
Carne verde caprina	170	50	0	1.150
Carne sêca ou charque	240	360	0	4.200
Peixe fresco	160	3	-	700
Galinha	160	80	0	1.500
Leite em pó	270	250	380	4.850

- continuação -

PRODUTOS	PROTEÍNAS A PROVEITÁ VEIS	GORDURA	CARBOHI DRATOS	CALORIAS (x)
Banha	0	900	0	8.050
Toucinho	25	780	-	6.750
Manteiga	10	845	5	7.850
Queijo	350	20	30	1.670
Ovos (por dúzia)	130	110	6	1.350
PRODUTOS VEGETAIS				
Margarina	100	800	0	7.350
Arroz	60	5	770	3.450
Farinha de Mandioca	20	1	770	3.250
Pão (por quilo)	65	3	600	2.750
Bolacha e biscoito	120	60	710	4.000
Macarrão	130	24	690	3.600
Óleos vegetais	-	950	0	8.500
Batata-doce	15	5	24	210
Batata-inglêsa	15	1	21	95
Açúcar	0	-	87	400
Doces industrializados	10	0	60	250
Cebola	0	0	0	0
Feijão	170	20	470	2.600
Jerimum	10	1	65	300
Tomate	5	0	40	160
Alface	14	3	0	90
Chuchu	5	0	60	260
Cenoura	5	0	90	250
Abacaxi (sem cásca)	5	0	150	500
Banana (sem casca)	4	0	250	1.000
Laranja (sem casca)	8	-	150	600

FONTE: Obras diversas da FAO.

NOTA: (x) O total das calorias é obtido através da multiplicação das graxas por 9,4; das proteínas e carbohidratos, por 4,1. Essa multiplicação, porém, não é rigorosa, porque êsses coeficientes variam em função das fibras de cada produto, que modificam o grau de digestibilidade dos produtos.

CAPÍTULO III

CAPÍTULO III

DISTRIBUIÇÃO E ESTOCAGEM DE ALIMENTOS

3.1. Comércio Atacadista de Produtos Alimentares

O comércio atacadista de gêneros alimentícios da cidade de Fortaleza localiza-se, principalmente, nas ruas Governador Sampaio e Conde d'Eu, nas imediações da Praça da Sé.

Fortaleza ainda não dispõe de um comércio atacadista descentralizado pelos bairros. Observa-se grande concentração no centro da cidade, no tocante, principalmente, a cereais.

A venda dos cereais, por atacado, é feita na Rua Governador Sampaio, exceto o açúcar, cujo comércio se situa nas ruas Conde d'Eu e Sena Madureira.

O comércio de Secos e Molhados é muito variado, distribuindo-se as principais casas pelo centro da cidade, sobretudo nas ruas General Bezerril, Senador Pompeu, Barão do Rio Branco, Governador Sampaio e Sena Madureira.

O comércio atacadista de produtos alimentares é feito através de comerciantes locais, estabelecidos por conta própria, e de representantes comerciais de firmas do sul. Citam-se, ainda, os intermediários comerciais, não devidamente estabelecidos como os representantes, que realizam negócios de compra e venda diretamente com os interessados. Enquanto os representantes transacionam produtos de suas firmas, representadas à base da comissão por venda, os intermediários trazem o produto da área supridora e revendem diretamente aos comerciantes locais, à base do lucro.

As transações comerciais do arroz, por exemplo, que é comprado do Maranhão e do Rio Grande do Sul, são feitas através de atacadistas locais. No caso do açúcar, há vários atacadistas locais, que mantêm representantes nos Estados de Pernambuco e Alagoas, a fim de comprar o açúcar diretamente aos usineiros, aproveitando-se dos melhores preços.

Os principais produtos alimentícios representados na praça de Fortaleza são os seguintes: Arroz, do Rio Grande do Sul; Manteiga e Queijo, de Minas; Charque, também do Rio Grande do Sul e São Paulo; Presuntadas do Rio e São Paulo, etc.

Tais representantes operam à base da comissão pelas vendas fei-

tas aos grossistas locais, através de pedidos encaminhados. A transação é feita, em geral, ao prazo de 60 e 90 dias, com faturamento direto à firma compradora. O pagamento da comissão do representante é efetuado ou creditado após a liquidação das faturas de compra.

Os produtos transportados por via marítima sofrem, em geral, grande atraso, transformando-se, pràticamente, o prazo de 30 e 60 dias em vendas à vista. Por essa razão, o comércio comumente opera à base de dilatação dos prazos.

Para os cereais, feijão e milho, o comércio atacadista funciona à base dos intermediários, ou, às vêzes, através da compra direta às fontes produtoras. O intermediário compra o produto na área de produção, transportando-o até Fortaleza, geralmente, por caminhões. Nesta cidade, o cereal é vendido aos atacadistas, diretamente nos armazéns de depósito. O lucro do intermediário baseia-se na diferença de preço de compra e venda, embora êle enfrente os custos de transporte.

O comércio atacadista de carne fresca e similares é efetuado através dos marchantes e matadouros. Os marchantes vendem a carne abatida aos açougueiros, nos próprios matadouros, ou conduzem diretamente ao consumo, quando distribuem carne para os mercados públicos e particulares, seja através de açougueiros, seja através de bancas de venda por êles alugadas nos mercados e açougues.

O Mercado São Sebastião é o principal centro revendedor de frutas, verduras e legumes, por atacado e a varejo, para o consumo da cidade. As frutas, oriundas das diversas zonas produtoras do Estado, são transportadas até êsse mercado pelos intermediários, para revenda aos atacadistas e varejistas do mercado. As verduras e legumes, provenientes do interior ou das circunvizinhanças da capital, são levados também para o Mercado São Sebastião. Êsse mercado concentra a grande maioria do comércio atacadista de frutas, verduras e legumes, de onde, posteriormente, são conduzidos para os demais mercados e feiras, ou para a venda direta ao consumidor. A comercialização de fruta, em geral, apresenta quatro fases: produtor, intermediário, atacadista e varejista.

3.2. O Comércio Varejista de Produtos Alimentares

Os gêneros alimentícios chegam ao consumidor, após as várias fases do comércio atacadista, através dos mercados, feiras, super-mercados, mer-

cearias, bodegas, postos de revenda ou distribuição e vendedores ambulantes.

Mencionam-se os postos da COAP, SAPS e do SESI, bem como as Cooperativas de consumo, que se localizam no centro da cidade e nos bairros, com venda predominante de gêneros alimentícios.

Os chamados "auto-serviço" são exclusivos dos super-mercados existentes, em número de dois, localizados no centro e na Aldeota. Os vendedores ambulantes espalham-se por tôda a cidade, sendo mais comum a venda de frutas e verduras diretamente a domicílio. Os mercados, feiras e bodegas, constituem os pontos de abastecimento alimentar da população dos bairros.

Fortaleza ainda não dispõe de centros comerciais do tipo existentes no Recife, para venda de produtos alimentícios, embora o desenvolvimento de bairros como a Aldeota já justifique sua presença.

Os açougues e frigoríficos também podem ser enquadrados entre os varejistas, em razão da venda de carne, peixe e derivados, diretamente ao consumo. Inúmeras são as padarias e panificadoras existentes, destinadas à venda de pães, bolachas, biscoitos e macarrão.

3.3. Mercados Públicos e Particulares

Fortaleza é servida por cinco mercados públicos e dois particulares. Os mercados públicos denominam-se: Central, São Sebastião, da Aldeota, de Joaquim Távora e de Nazaré. Os particulares são os mercadinhos São Francisco e São José.

Distribuem-se os mercados pelos diversos bairros da capital, constituindo os mais importantes centros de venda de cereais e alimentos em geral.

Os mercados Central e São Sebastião são os principais em tamanho e movimento de vendas: o primeiro, em virtude da sua localização central; o segundo, pelo fato de ser o maior centro de venda e transbordo de cereais, frutas e verduras, da capital.

Os mercados estão abertos para o público de 5,00 às 17,00 horas nos dias úteis, e das 5,00 às 12,00 horas, aos domingos e feriados.

Os produtos alimentares são a base da venda nos mercados, seguindo-se os produtos têxteis e artefatos diversos.

Conforme a tabela abaixo, a venda de produtos alimentares ocupa 58% no Mercado Central, 84% no São Sebastião e 76% no de Joaquim Távora.

TABELA Nº 13

MERCADOS PÚBLICOS DE FORTALEZA

Abril/62

Mercados	Endereços	Compartimentos						
		Total	Alimentação		Têxtil		Outros	
			Nºs Abs.	%	Nºs Abs.	%	Nºs Abs.	%
Central	Praça Waldemar Falcão	648	376	58	173	27	99	15
São Sebastião	Praça São Sebastião	418	350	84	46	11	22	5
Joaquim Távora	Visc.do Rio Branco	295	224	76	15	5	56	19
Aldeota	Praça de Pelotas	32	25		-	-	7	
Nazaré	Rua Moacyr Weyne	33	33	100	-	-	-	-
TOTAL		1.426	1.008	70	234	16	184	14

FONTE: - Prefeitura Municipal de Fortaleza.

Quanto aos mercados particulares, a venda quase exclusiva é de produtos alimentares, sobretudo carne, frutas e verduras.

Fortaleza dispõe, além dos mercados mencionados, de dois centros comerciais de venda de produtos alimentícios, que são os super-mercados.

3.3.1 Mercados Públicos

a. Mercado Central

Localizado no centro da cidade, nas imediações do Banco do Brasil e dos Correios e Telégrafos, o Mercado Central é o maior centro varejista da capital. Foi construído em 1932 pela Prefeitura Municipal, conservando-se até hoje sem grandes reformas. O prédio é de alvenaria e cimento armado, medindo 102 m de comprimento por 31,35 m de largura, correspondentes a 3.762 m^2.

O mercado dispõe de 648 compartimentos internos, assim distribuí

dos: 376 para produtos alimentares, 173 para produtos têxteis, inclusive couro e pele, e, finalmente, 99 para outros produtos.

A tabela abaixo nos mostra a distribuição detalhada dos compartimentos internos do mercado.

TABELA Nº 14

DISTRIBUIÇÃO DOS COMPARTIMENTOS, SEGUNDO O RAMO COMERCIAL

RAMO COMERCIAL	Compartimentos	
	Números Absolutos	%
PRODUTOS ALIMENTARES	376	58,0
Frutas	132	20,4
Verduras e taboleiros	96	14,8
Cereais e leguminosas	39	6,0
Carne verde	18	2,8
Charque	13	2,0
Tripas e sarrabulhos	10	1,5
Aves	11	1,7
Doces	16	2,5
Queijo, manteiga e ovos	14	2,2
Café	6	0,9
PRODUTOS TÊXTEIS, COURO E PALHA	173	26,7
Rendas, bordados e labirintos	115	17,7
Sapatos, alpargatas e tamanços	33	5,1
Rêdes	17	2,6
Artesanatos de palha	6	0,9
Roupas e matérias-primas	2	0,3
DIVERSOS		
Miudezas, relógios, óculos, canetas	77	11,8
Cozinha e bar	12	1,9
Cigarro, fumo, fósforo, etc.	4	0,6

RAMO COMERCIAL	Compartimentos	
	Números Absolutos	%
Ferro velho	3	0,5
Ervas medicinais	2	0,3
Depósitos	1	0,2
TOTAL GERAL	648	100,0

FONTE: Prefeitura Municipal de Fortaleza - Secretaria de Serviços Urbanos.

Como se observa, os produtos mais vendidos são frutas e verduras, com 35%; rendas e bordados, com 23%; e miudezas em geral, com 12%.

Existem ainda os compartimentos externos, em número de 27, localizados na Rua Conde d'Eu, destinados à venda de cereais, artigos de palha e raízes.

Conforme levantamento realizado na Prefeitura Municipal, a renda média mensal do mercado atinge a Cr$ 520.000,00, enquanto as despesas mensais não superam a Cr$ 150.000,00. A renda do mercado é arrecadada quinzenalmente, segundo as várias secções em que se subdividem as atividades ali exploradas.

As taxas cobradas pela Prefeitura, pelos compartimentos e bancas de venda, variam, segundo os produtos vendidos e as características dos compartimentos, na seguinte base: compartimentos de carne e restaurante, Cr$30,00; cereais, miudezas e bordados, Cr$30,00; frutas, Cr$10,00; verduras, Cr$ 5,00 e sub-lojas, Cr$100,00.

O Mercado Central apresenta-se bastante congestionado pelo excessivo número de barracas, sobretudo na parte de rendas, bordados e miudezas.

O mercado não dispõe de frigoríficos, o que impossibilita a estocagem de carne, peixe, frutas e verduras, dificultando a comercialização dêsses produtos. A Prefeitura possui projeto de remodelação do Mercado Central, por considerá-lo insuficiente para o movimento de vendas existentes.

b. Mercado Paula Pessoa

O Mercado Paula Pessoa está situado na Praça São Sebastião, no bairro de Otávio Bonfim, entre as ruas General Clarindo de Queiroz e Meton de Alencar, na zona Oeste da cidade.

O mercado é constituído por um prédio central e seis pavilhões externos, sendo um fechado e cinco abertos, cobertos com telha.

O prédio possui 40 m de comprimento por 18 m de largura, equivalente a 720 m^2 de área. Os pavilhões externos ocupam as seguintes áreas: dois com 80 m por 30 m, dois com 35 m por 9 m e dois com 30 m por 4 m.

O Mercado Paula Pessoa é o de maiores dimensões da capital, pois além dos pavilhões citados, ainda dispõe de grande área externa, destinada à venda atacadista de frutas, milho e verdura.

O mercado não dispõe de frigorífico público, existindo sòmente quatro frigoríficos-geladeira particulares, destinados à conserva de carne e peixe.

O abastecimento dágua é feito por uma caixa-dágua existente, com capacidade para 10.000 litros.

O prédio central do mercado possui 42 compartimentos e os pavilhões externos contam com 376, perfazendo um total de 418 compartimentos.

Os compartimentos do prédio central destinam-se à venda de produtos alimentares, assim distribuídos: 16 para carne verde, 2 para carne sêca, 9 para peixe e 15 para cereais.

Os demais compartimentos destinam-se à venda de produtos alimentares, artefatos de palha, produtos têxteis e outros, de acôrdo com a tabela seguinte:

TABELA Nº 15

MERCADO PAULA PESSOA

COMPARTIMENTOS DE VENDA, SEGUNDO O RAMO COMERCIAL - 1962

RAMO COMERCIAL	Compartimentos	
	Números Absolutos	%
PRODUTOS ALIMENTARES	308	81,9
Frutas	192	27,1
Cereais	30	8,0
Verduras	24	6,4
Aves	14	3,7
Café, bar e restaurante	32	8,5
Outros	16	4,3
PRODUTOS TÊXTEIS, COURO E PALHA	32	8,5
Sapatos	5	1,3
Costuras	2	0,5
Rêdes	1	0,3
Artefatos de palha	24	6,4
DIVERSOS	36	9,6
Ferro velho, flandre	22	5,9
Louça de barro	8	2,1
Outros	6	1,6
TOTAL GERAL	376	100,0

Segundo a tabela supra, os produtos alimentares são a base de venda do mercado, destacando-se a parte de frutas, verduras e cereais.

A tabela seguinte totaliza os compartimentos do mercado, incluindo a parte interna e externa.

TABELA Nº 16

TOTAL DOS COMPARTIMENTOS DO MERCADO PAULA PESSOA

RAMO COMERCIAL	Compartimentos	
	Números Absolutos	%
Produtos Alimentares	350	83,7
Produtos Têxteis, Couro e Palha	32	7,7
Diversos	36	8,6
TOTAL GERAL	418	100,0

O aluguel diário dos compartimentos internos é pago na seguinte base: de carne verde Cr$50,00, de carne sêca Cr$30,00, de peixe Cr$10,00, de cereais Cr$30,00 e Cr$45,00. Nos compartimentos externos, o aluguel é o seguinte: taboleiro para frutas Cr$8,00 e Cr$10,00, bancas para verdura Cr$8,00 e Cr$10,00, compartimentos para aves Cr$10,00, outros compartimentos Cr$15,00.

A renda média mensal do mercado atinge a Cr$300.000,00, aproximadamente, conforme os dados referentes ao mês de julho de 1962.

c. Mercado Joaquim Távora

Criado para acolher os vendedores ambulantes, que vendiam nas calçadas e ruas da cidade, o Mercado Joaquim Távora acha-se localizado na Avenida Visconde do Rio Branco, ladeado pelas ruas Padre Valdevino e João Brígido. Foi inaugurado a 1º de maio de 1959, sob o patrocínio da Prefeitura Municipal.

O mercado é constituído de dois galpões cobertos, com uma área de 4.000 m^2, e outro descoberto, além de uma área interna descoberta, medindo 1.125 m^2. Possui compartimentos e barracas para venda de carne, peixe, cereais, frutas, verduras e outros artigos.

A área descoberta destina-se à venda de cereais, carne, peixe e outros artigos. Os galpões cobertos dispõem de 46 compartimentos de madeira, sendo 31 destinados à venda de produtos alimentares e 15 a produtos têxteis.

Existem ainda 56 bancas para venda de miudezas em geral.

A tabela abaixo mostra a predominância da venda de produtos alimentares: 80% dos compartimentos e 75% das bancas.

TABELA Nº 17

COMPARTIMENTOS, BANCAS DO MERCADO JOAQUIM TÁVORA

RAMO COMERCIAL	Total		Compartimentos		Bancas	
	Números Absolutos	%	Números Absolutos	%	Números Absolutos	%
Produtos Alimentares	224	75,9	59	80	165	75
Parte coberta	31	10,5	31	42	-	-
Parte descoberta	193	65,4	28	38	165	75
Produtos Têxteis	15	5,1	15	20	-	-
Parte coberta	15	5,1	15	20	-	-
Parte descoberta	-	-	-	-	-	-
Diversos	56	19,0	-	-	56	25
Parte coberta	56	19,0	-	-	56	25
Parte descoberta	-	-	-	-	-	-
TOTAL GERAL	295	100	74	100	221	100

O aluguel é pago na seguinte base: compartimento para cereais Cr$20,00, bancas para miudezas Cr$10,00, compartimentos para carne Cr$ 40,00, bancas para verduras Cr$5,00.

Os compartimentos de madeira são particulares mas pagam o aluguel do ponto. A renda média mensal do mercado é calculada em Cr$120.000,00.

O mercado apresenta possibilidade de ser ampliado com a utilização de um galpão externo, vizinho ao mercado, também pertencente à Prefeitura.

d. Mercado da Aldeota

Construído em 1938, o Mercado da Aldeota acha-se situado na Praça de Pelotas, entre as ruas Gonçalves Lêdo e Nogueira Acioli.

O prédio do mercado possui uma área de 720 m^2, sendo a construção de ferro e alvenaria, coberta com telha de amianto. Dispõe de 32 comparti

mentos, com tamanho aproximado de 3 m x 2 m. A distribuição dêsses compartimentos é a seguinte: 16 para carne, 3 para frutas, 2 para cereais, 4 para cafés, 1 para administração, 6 vagos.

O aluguel dos compartimentos é de Cr$45,00 e Cr$60,00 para carne, Cr$30,00 para frutas, Cr$50,00 para cereais, Cr$10,00 para café.

A renda média mensal do mercado é de aproximadamente Cr$..... 40,000,00.

Êsse mercado é do tipo médio, com movimento mais reduzido que os três já mencionados, destinando-se particularmente à venda de carne, frutas e verduras.

Funciona, nas imediações do mercado, às sextas-feiras, uma feira-livre.

e. Mercadinho de Nazaré

Segundo a própria denominação, o Mercadinho de Nazaré é pequeno sendo o menor mercado público da capital.

Localiza-se na Rua Moacyr Weyne, no bairro de Montese, ao lado do ex-matadouro-modêlo. Foi construído em 1947. O prédio é de alvenaria, possuindo um galpão com compartimentos para carne, cereais e café.

O mercado dispõe de 33 compartimentos, com aproximadamente 6 m^2 cada, sendo 23 destinados para cereais e outros produtos e 10 para carne.

Apesar das condições favoráveis do prédio, o Mercadinho de Nazaré não tem sido bem explorado, apresentando pouco movimento, inclusive com alguns compartimentos vagos. Em razão disso, a Prefeitura ainda não cobra aluguel dos compartimentos a título de incentivo.

f. Mercadinho São José (Particular)

Êste mercadinho fica localizado nas proximidades do Mercado Central, na Travessa Crato - Praça da Sé - de propriedade da firma José Carneiro.

Referido mercadinho é de pequenas proporções, possuindo 91 compartimentos, assim distribuídos: 40 para carne, 9 para cereais, 20 para frutas e 22 para outros produtos.

O aluguel diário é pago na seguinte base: Cr$70,00 para os compartimentos para carne e cereais e Cr$60,00 para os demais compartimentos.

g. Mercadinho São Francisco (Particular)

O Mercadinho São Francisco é particular, pertencente à firma Antônio Diogo. Localiza-se nas circunvizinhanças da Fábrica Brasil Oiticica, na Av. Francisco Sá.

Situado em um bairro populoso, na maioria habitado por famílias da classe média e pobre, o mercado é bastante movimentado, sobretudo na venda de carne, frutas e verduras.

O prédio é de pequenas proporções, possuindo 12 compartimentos para cereais, 5 para carne, 1 para peixe, 5 para verduras e 4 para outros derivados. Além dos citados, possui o mercado mais 14 compartimentos para cafés e restaurantes.

O aluguel pago à Prefeitura é cobrado nas seguintes bases: compartimento para carne Cr$120,00, para derivados de carne Cr$50,00, para frutas e verduras Cr$30,00.

3.4. Feiras-Livres

Fortaleza dispõe de 10 feiras-livres, distribuídas pelos bairros mais populosos da capital, segundo os dias da semana. Tais feiras obedecem à seguinte discriminação:

Segunda-feira	- Brasil Oiticica
Terça-feira	- Km. 8 e São João do Tauape
Quarta-feira	- Jardim Amórica e Casa Popular
Quinta-feira	- São Gerardo
Sexta-feira	- Aldeota e Pinhões
Sábado	- Jacarecanga, Aldeota (Hosp.Militar e Domingo-dia)
Domingo	- Gentilândia.

O horário normal das feiras é de 5 hs. às 12 hs., exceto a feira de Gentilândia, no domingo, que funciona desde sábado às 14 horas.

As principais feiras da capital, segundo o movimento das vendas, são as de Gentilândia, Km. 8 e São Gerardo.

Os feirantes transportam suas mercadorias geralmente em caminhões alugados, sem qualquer ajuda pública.

Os produtos alimentícios são os mais vendidos nas feiras, atingindo a 57% do total, segundo nos mostra a tabela a seguir:

TABELA Nº 18

RELAÇÃO DOS FEIRANTES, SEGUNDO OS RAMOS DE COMÉRCIO

Agôsto - 1960

Ramos de Comércio	Compartimentos	
	Números Absolutos	%
PRODUTOS ALIMENTARES	143	57
Cereais	30	12
Batatas	18	7
Frutas	30	12
Verduras	25	10
Carne	30	12
Café, bar e restaurante	10	4
PRODUTOS TÊXTEIS E COURO	25	10
Tecidos	20	8
Sapatos	5	2
DIVERSOS	82	33
Alumínio e ferro	12	5
Louças de barro	5	2
Missangas	25	10
Outros	40	16
TOTAL GERAL	250	100

FONTE: Prefeitura Municipal de Fortaleza.

Os feirantes se abastecem dos produtos que comerciam nos armazéns atacadistas das ruas Conde d'Eu e Governador Sampaio. As verduras e frutas são adquiridas nas vizinhanças da capital e no Mercado São Sebastião.

O número total de feirantes é calculado em 250, segundo a Prefeitura Municipal, que orienta e fiscaliza as feiras-livres.

3.5. Outros Postos de Distribuição

O abastecimento de gêneros alimentícios para consumo de Fortaleza é feito, também, através de vários postos do SAPS e da COAP, espalhados pelos diversos bairros da capital.

Os postos do SAPS, com os respectivos endereços, são os seguintes: Pôsto Jacarecanga, na Avenida Francisco Sá; Pôsto Casa Popular, no bairro do Pici; Pôsto José Bonifácio, na Rua Antônio Pompeu; Pôsto de Messejana, na Praça da Matriz de Messejana e Pôsto da Aldeota, na Avenida Santos Dumont, sendo que êste último se encontra fechado temporàriamente.

Por sua vez, a COAP mantém, atualmente, em funcionamento 7 postos de vendas: Pôsto da Rêde de Viação Cearense, na Praça Gal. Castro Carreira; Pôsto José Bonifácio, na Rua Domingos Olímpio; Pôsto Montese, na Avenida 14 de Julho e os postos São Sebastião, Soares Moreno, Parangabugu e Cajàzeiras, localizados respectivamente nas praças e bairros de igual denominação.

Os preços dos gêneros dêsses postos são normalmente de 15% a 25% mais baixos do que os cobrados no mercado varejista. Os produtos mais vendidos são feijão de corda, farinha de mandioca, arroz, açúcar, milho, banha, óleos comestíveis e carne.

3.6. Matadouros

Para suprir as necessidades de carne bovina e suína, da população fortalezense, existem, no momento, 12 matadouros, dos quais quatro são de propriedade da Prefeitura. Os oito restantes pertencem a particulares, sendo o Frigorífico Industrial de Fortaleza S.A. (Frifort) o mais importante dêles. É verdade que considerável parcela dos abates realizados em Fortaleza é procedida fora dos citados matadouros, sem contrôle ou fiscalização oficial.

Estimativas feitas com base em dados fornecidos pelos marchantes e talhadores, com larga experiência no ramo, dão para Fortaleza um abate total de 120 mil cabeças de bovinos por ano, das quais nada menos de 20% provêm das matanças clandestinas. Tais abates, aliás, são mais acentuados no tocante a suínos, que atingem cifras desconcertantes. De fato, poucos são os abates de suínos efetuados nos matadouros.

Os matadouros pertencentes à Prefeitura, com os respectivos abates de bovinos no mês de junho do corrente ano, são os seguintes: Matadouro Municipal, localizado no Distrito de Parangaba, com 2.722 cabeças abatidas: Matadouro de Antônio Bezerra, com 491; Matadouro de Messejana, com 115; e Matadouro de Mondubim, com apenas 12 cabeças de bovinos abatidas.

São os seguintes os matadouros particulares, com discriminação do número de abates efetuados no mês já citado: Monte Castelo A, com 504 bovinos abatidos, Monte Castelo B, com 275, Dias Macedo com 225, Aerolândia com 111, Tirol com 135, Pio XII com 12 e os de Maraponga e Caucaia, com número reduzido de abates.

Matadouros da Prefeitura

a. Matadouro Municipal

Êste matadouro está situado no Distrito de Parangaba. Foi construído em 1903 e comporta com dificuldade o atual abate. Suas instalações, de modo geral, são deficientes e o abate é feito rudimentarmente. Não existem equipamentos para o aproveitamento dos subprodutos nem para frigorificação. O sangue, particularmente, vinha sendo desperdiçado até pouco tempo, além de ser jogado atrás do matadouro com vários inconvenientes. Agora, contudo, um particular o recolhe para industrialização.

Até o mês de maio do ano passado, funcionava também, em Fortaleza, o Matadouro Modêlo, no Bairro de Montese, de propriedade da Prefeitura. Era o maior do Município, porém foi fechado, por determinação da Prefeitura, para construção, no mesmo local, de um ginásio. Em decorrência, parte dos marchantes que utilizavam êste matadouro para os seus abates passaram-se para o Matadouro de Parangaba, enquanto o restante transferiu-se para os outros matadouros ou passaram a fazer abates clandestinamente. Em vista disso, no Matadouro Municipal, a média mensal de abates registrados, em 1961 foi da ordem de mil cabeças e no corrente ano atingiu a mais de 2.700 cabeças, tomando por base o mês de junho.

A matança de suínos é pequena e menor ainda a de caprinos, sendo que a renda média do matadouro é de Cr$ 850.000,00.

b. Matadouro de Antônio Bezerra

O matadouro em causa foi construído pela Prefeitura em 1951 no

Parque Buatá, em Antônio Bezerra. Trata-se de um matadouro pequeno, com os salões de abate e de limpeza das vísceras de um lado da rua e os para a carne cortada, no outro. Em outras palavras, as instalações são primitivas e por demais pequenas, em parte causadoras das deficiências que o caracterizam.

Semanalmente, estão sendo abatidos neste matadouro cêrca de 100 cabeças de bovinos, das quais 17 nos dias úteis e maior número aos sábados. No mês de junho corrente, excepcionalmente, se registraram 391 abates.

c. Matadouro de Messejana

Êste matadouro público está localizado na estrada da Lagoa Resende, no Distrito de Messejana, a 15 km do centro de Fortaleza, com boa e bem pavimentada estrada de acesso.

O gado abatido ali é consumido exclusivamente pela população do distrito, que é constituída, predominantemente, de pessoas da classe média e pobre. Atualmente, a população de Messejana está em volta dos 20.000 habitantes.

Funciona em edifício construído em 1952, todo em alvenaria, composto de uma sala para abate, uma para enxugar o gado e outra com duas caldeiras, além de escritório, etc. Tem água própria de cacimba e caixa dágua. De modo geral, as instalações dêsse matadouro são também bastante primitivas.

Atualmente estão sendo registrados, em média, 4 abates por dia, de segunda a sexta-feira, e 8 a 10 nos sábados. O abate de suínos é insignificante. Tempos atrás, a despeito de tôdas as deficiências de que é possuidor, já chegou a abater 40 reses aos sábados. A diminuição de tais abates, por certo, decorreu do surgimento dos matadouros de São João do Tauape, Frifort, Aerolândia, que, juntos, devem estar abatendo mais de 30 cabeças de bovinos diàriamente.

No Matadouro de Messejana, comumente abatem gado apenas 3 marchantes, os quais, por sua vez, vendem a 6 talhadores.

A Prefeitura cobra Cr$ 315,00 por bovino abatido, sendo que o Estado cobra mais Cr$338,50, referente a vendas e consignações e ao Fundo de Incremento da Produção (FIP).

d. Matadouro Público de Mondubim

É um matadouro fiscalizado pela subprefeitura de Parangaba. Es-

tá localizado no distrito residencial de Mondubim, ao lado esquerdo da estrada de-ferro.

Foi construído em 1947. O prédio está em boas condições, mas as instalações são primitivas, não havendo aproveitamento de nenhum subproduto.

A matança nesse matadouro é muito pequena, ou seja, cêrca de 200 cabeças por ano, as quais se destinam, particularmente, ao suprimento do próprio distrito.

Matadouros Particulares

- Frigorífico Industrial de Fortaleza S.A. (Frifort)

O FRIFORT iniciou suas atividades em 1961. Está localizado no vizinho município de Caucaia, bem próximo ao distrito de Antônio Bezerra, desta Capital, à margem da estrada (BR 22), que liga êstes dois municípios.

Ocupa uma área de 35 hectares, com 2.250 m^2 de área coberta.

Foi construído com capacidade média horária de abate de 50 bovinos e 100 suínos. Quanto à industrialização de embutidos está capacitado a produzir 5 toneladas diárias.

A construção do FRIFORT está assim dividida: seção de matança e seção de esportejamento para bovinos e suínos, separadamente; seções de salsicharia e triparia; câmaras frias; estufas; fábrica de gêlo; cozinha; seção de enlatamento; banha; sangue e farinhas.

A seção de refrigeração está composta de 5 câmaras com temperatura, dimensões e usos abaixo discriminados:

TABELA Nº 19

CÂMARAS FRIGORÍFICAS DO FRIFORT

Câmaras	Usos	Dimensões	m^3	Temp.
Nº 1	Todo tipo de carne verde de bovinos ou suínos	9,33 x 4,40 x 3,18	130,55	0º
Nº 2	Congelamento	7,91 x 2,11 x 3,10	51,74	25º
Nº 3	Congelamento	9,12 x 4,30 x 3,10	121,57	20º
Nº 4	Salsicharia	5,60 x 4,30 x 3,18	76,57	0º
Nº 5	Digestor, sebo, couro	9,30 x 4,35 x 3,12	126,22	0º

A fábrica de gêlo tem capacidade para produzir 40 barras de gêlo de 25 quilos, ou seja uma tonelada diária.

As estufas destinadas à secagem de alguns produtos são em número de 10. Para fornecer água aquecida e vapor, o FRIFORT dispõe de caldeiras com capacidade para 2.500 de pressão - 8 atmosferas. Dispõe ainda de 2 poços tubulares, com capacidade de 8.000 litros por hora, e uma cacimba de 10m de diâmetro, além de uma cisterna subterrânea de 150.000 litros, que recebe água da citada cacimba. Para complementar o abastecimento dágua, tem três caixas com capacidade total de 280.000 litros.

As instalações são dotadas de um sistema de tubulações a esgotos que permitem o bom funcionamento do frigorífico.

Grande parte dessa capacidade instalada está ociosa. A média de abates diários oscila em volta de 16 bovinos. Os suínos são abatidos duas a três vêzes por mês em lotes de 20 e 40.

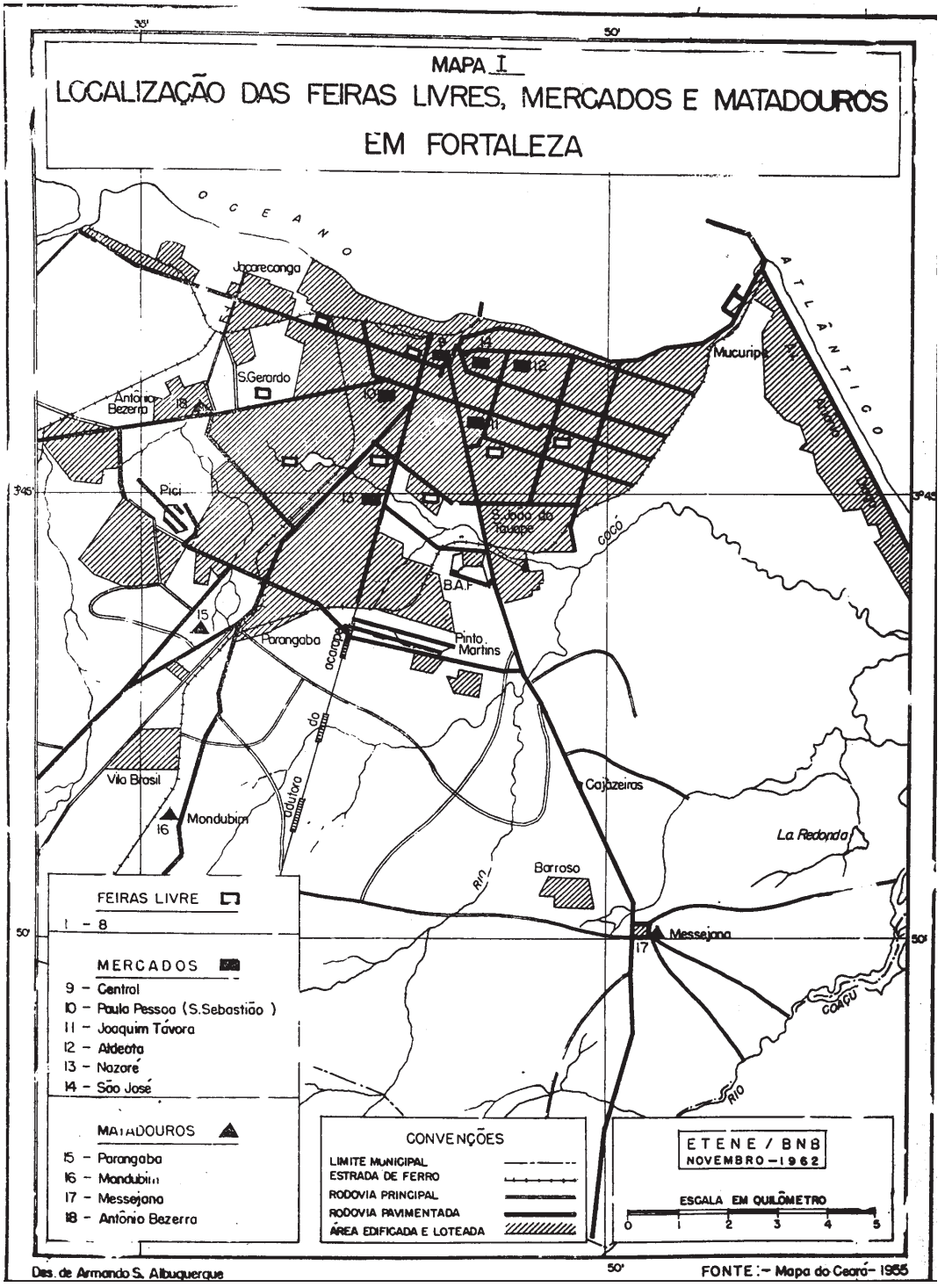
No momento, o FRIFORT está abatendo bovinos apenas para um talhador e para o exército, marinha e base aérea. Não vende a outros talhadorps, em primeiro lugar, porque exige pagamento à vista, e a praxe entre talhadores e marchantes é a do pagamento depois do apurado da carne retalhada e vendida aos consumidores. De outro lado, o FRIFORT está com duas casas de carne instaladas, em pontos centrais de Fortaleza, aguardando dispensa do impôsto a ser pago ao Estado, para pô-las em funcionamento.

Desta maneira, o FRIFORT, que foi planejado visando fornecer mais de 50% da carne consumida em Fortaleza, talvez esteja fornecendo apenas 5%.

Quanto ao fabrico de embutidos, está também muito aquém de sua capacidade. Calcula-se, para o presente, um consumo de embutidos, em Fortaleza, da ordem de 1 tonelada diária. Além disto, há outros fabricantes, instalados em Fortaleza ou no interior, que também abastecem a capital. O FRIFORT não fabrica ainda produtos enlatados.

f. Outros

Fortaleza possui outros pequenos matadouros particulares, em número de sete, que funcionam nos diferentes bairros da capital.


MAPA I
LOCALIZAÇÃO DAS FEIRAS LIVRES, MERCADOS E MATADOUROS
EM FORTALEZA
OCEANO
ATLÂNTICO
Jacarecanga
S.Gerardo
Antônio Bezerra
Pici
Mucuripe
S.João do Tauape
B.A.F.
Parangaba
Pinto Martins
Vila Brasil
Mondubim
Cajazeiras
La Redonda
Barroso
Messejana
RIO
COCÓ
CORÚ
FEIRAS LIVRE
1 - 8
MERCADOS
9 - Central
10 - Paula Pessoa (S.Sebastião)
11 - Joaquim Távora
12 - Aldeota
13 - Nazaré
14 - São José
MATADOUROS
15 - Parangaba
16 - Mondubim
17 - Messejana
18 - Antônio Bezerra
CONVENÇÕES
LIMITE MUNICIPAL
ESTRADA DE FERRO
RODOVIA PRINCIPAL
RODOVIA PAVIMENTADA
ÁREA EDIFICADA E LOTEADA
ETENE / BNB
NOVEMBRO - 1962
ESCALA EM QUILÔMETRO
0 1 2 3 4 5
Des. de Armando S. Albuquerque
FONTE :- Mapa do Ceará - 1955

Tais matadouros são fiscalizados e controlados pela Prefeitura Municipal, que cobra os impostos sôbre o abate. Em geral, as instalações são primitivas, constantes de pequeno galpão e currais para o gado.

São os seguintes matadouros: de Monte Castelo (dois), de Dias Macêdo, de Aerolândia, de Pio XII, do Tirol e de Maraponga.

O gado abatido nesses matadouros é vendido nos mercados locais, destacando-se os mercados São Sebastião, Central e São José, onde os marchantes mantêm postos de venda. O abate conjunto dêsses matadouros é calculado em 1.000 bovinos por mês; a matança de suínos é mais reduzida, e a de caprinos é sem grande significação.

3.7. Equipamento de estocagem de alimentos

a) armazéns e silos

As condições de estocagem de gêneros alimentícios na cidade de Fortaleza são ainda bastante precárias. Na verdade, Fortaleza não dispõe de grandes armazéns ou silos destinados à formação de estoques para atender às suas necessidades alimentares, durante um período mais longo.

Para enfrentar tal situação, o comércio atacadista local, através dos grandes comerciantes do ramo, possui armazéns particulares, onde estoca os gêneros alimentícios adquiridos durante as épocas de safra. Êsses armazéns localizam-se predominantemente, na zona da praia e na própria área do comércio atacadista, nas ruas Governador Sampaio, Conde D'Eu e Sena Madureira. Dentre tais armazéns, cabe destacar os destinados a açúcar e trigo. No tocante ao primeiro produto, Fortaleza conta com quatro armazéns, três dos quais com 4.200 m^2 e uma capacidade total de 8.000 toneladas e o outro, pertencente à Usina Cariri, situado na Rua Senador Pompeu, com 500 m^2 e 1.500 toneladas de capacidade. Os demais armazéns, já citados, pertencem às firmas Genésio Queiroz & Cia., na Rua Conde d'Eu; Moisés Pimentel & Filhos, na Travessa Maranguape; Casemiro Filho Indústria & Comércio S.A., na Rua Sena Madureira. Quanto ao trigo, conta Fortaleza com os armazéns e silos do Moinho J. Macêdo S.A., cuja capacidade total é de 19.300 toneladas de trigo e derivados, sendo que apenas os silos, isoladamente têm 12.800 toneladas de capacidade.

Segundo levantamentos realizados recentemente pela COAP, Fortaleza dispõe de aproximadamente 80 (oitenta) armazéns pequenos e médios perten

centes a atacadistas. No mês de setembro do corrente ano, referidos armazens apresentavam o seguinte montante de estoques:

TABELA Nº 20

ESTOQUES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS EM FORTALEZA

Produtos	Em 14.9.1962	Em 28.9.1962
	Toneladas	
Feijão	21	18
Farinha-de-Mandioca	35	43
Arroz	197	171
Açúcar	600	674
Milho	3	6
Farinha-de-trigo	15	15
Trigo em grão	23	23

Objetivando atenuar as dificuldades de armazenagem caracterizadas, o Ministério da Agricultura, através da COTRINAG, está promovendo a construção e instalação de quatro armazéns nas cidades de Sobral, Crateús, Senador Pompeu e Juàzeiro do Norte, consideradas estratégicas no tocante à produção e comercialização de produtos alimentícios. Os dois primeiros terão uma capacidade de 7.000 toneladas cada e os dois últimos 4.000 toneladas individualmente. As obras atinentes a tais armazéns, contudo, vêm se realizando em ritmo bastante lento, apesar do reconhecido interêsse do Ministério da Agricultura a respeito. Estudos feitos pela Casec, aliás, indicaram como necessidades imediatas, nesse particular, a construção de onze armazéns no Ceará, com capacidade total de 34.000 mil toneladas. Tais armazéns deveriam ser localizados em Fortaleza, Sobral, Crateús, Iguatu, Crato, Quixadá, Morada Nova, Senador Pompeu, Várzea Alegre, Nova Russas e Itapipoca.

b. frigoríficos

O equipamento de resfriamento usado em Fortaleza para estocagem de alimentos compõem-se de grande número de pequenos frigoríficos e reduzido número de unidades maiores destinadas, particularmente, à lagosta, à carne e ao peixe.

Os primeiros, espalhados por tôda a cidade, são explorados pelos próprios donos ou, em pequena parcela, por arrendatários. A maioria dêsses pequenos frigoríficos destina-se à conservação de carne e peixe, sendo um pequeno número destinado a frutas e verduras. Em conseqüência disso, grande são as perdas por deterioração, sobretudo nos mercados São Sebastião e Central. Quanto ao segundo grupo de frigoríficos, isto é, os de maior expressão, destacam-se os seguintes:

Frigorífico da Subsistência Militar

Apesar de ter sido instalado em 1938, sòmente passou à propriedade do Exército no ano de 1943. Está localizado na Rua Senador Almino, na Praia de Iracema. A sua capacidade total é de 450 toneladas, distribuídas em oito câmaras, com temperatura variando entre 2º e 5º abaixo de zero. Conta o frigorífico com quatro compressores, um gerador de fôrça e luz e uma fábrica de gêlo de uma tonelada diária.

Destina-se, bàsicamente, a atender ao abastecimento das guarnições militares, sendo por vêzes utilizado por particulares, que pagam uma taxa fixada de acôrdo com o produto e período de demora. Os produtos mais freqüentemente estocados são a carne e o peixe.

Frigorífico Pesca Alto Mar Ltda.

Constituído de capital misto ítalo-brasileiro, em forma de sociedade limitada, encontra-se localizado na Av. Almirante Barroso nº 501, na Praia de Iracema, e destina-se, exclusivamente, à conservação de lagosta.

Possui, para tanto, uma câmara frigorífica com 400 m^3, capaz de armazenar 150 toneladas do produto, numa temperatura de 20º abaixo de zero. A ante-câmara, por sua vez, tem uma dimensão de 300 m^3, com capacidade de 50 toneladas, atingindo até 5º abaixo de zero. Além disso, êsse frigorífico possui uma fábrica de gêlo, com capacidade de produção de 6 (seis)toneladas diárias. Entre seu equipamento destaca-se um gerador elétrico caterpilar e 4 compressores.

Cia. de Produtos Marítimos do Brasil S.A.

O frigorífico supra, que está localizado na Av. dos Jangadeiros, na Praia do Mucuripe, é de iniciativa privada, com uso exclusivo para conservação de lagosta.

Possui 3 (três) câmaras frigoríficas, cada uma com 50 toneladas de capacidade. Duas das citadas câmaras atingem até 25º abaixo de zero, enquanto a outra, destinada apenas à estocagem da lagosta congelada, registra uma temperatura mínima de 5º abaixo de zero.

Êsse frigorífico possui, também, uma fábrica de gêlo com possibilidades de produzir 1.200 quilogramas de gêlo diários.

Constam das instalações 5 compressores e um gerador elétrico, todos em boas condições de funcionamento.

Entreposto de Caça e Pesca

Frigorífico de propriedade do Ministério da Agricultura, destinando-se, em particular, à estocagem de peixe capturado por pescadores atuantes na orla marítima cearense. É comum, também, o uso dêsse frigorífico por particulares, principalmente firmas especializadas na pesca da lagosta.

O Entreposto fica localizado na Praia do Mucuripe, nas proximidades do cais do Pôrto. As duas câmaras de frigorificação existentes possuem uma capacidade de 70 toneladas em conjunto, além de uma fábrica de gêlo capaz de produzir 3 toneladas diárias. Para estocar o gêlo aí fabricado existe uma câmara com capacidade de 25 toneladas.

Frigorífico do SAPS

O Serviço de Alimentação e Previdência Social montou seu frigorífico em 1950, que funcionou em condições precárias até 1955, quando foi arrendado à firma "Pan América Indústria Associadas", a qual passou a utilizá-lo no congelamento e conservação de lagosta.

As instalações dêsse frigorífico foram ampliadas e melhoradas após 1955, estando recentemente constituídas de 4 câmaras frigoríficas, com capacidade total de 600 m^3, atingindo temperatura de até 20º abaixo de zero. Dos dois compressores existentes um se destina particularmente à fabricação de gêlo, cuja produção diária é de 1 (uma) tonelada.

O frigorífico está localizado na Praça José Bonifácio, esquina com a Rua Antônio Pompeu.

Indústria de Frios Fribonete Ltda.

Frigorífico particular localizado à Rua Eduardo Salgado, nº 419, no bairro da Aldeota, que possui três câmaras, duas das quais com 120 m^3 cada e a terceira com 35 m^3, totalizando uma capacidade de 275 m^3.

A menor das citadas câmaras destina-se à conservação de carne e peixe, sendo sua temperatura mínima de 2º abaixo de zero. Idêntica temperatura atinge uma outra câmara, destinada especialmente à carne, enquanto a usada na fabricação de gêlo (4 toneladas diárias) apresenta temperaturas que variam de 5º a 8º negativos.

Oito compressores e um gerador caterpilar constituem o equipamento de refrigeração do frigorífico.

Frigorífico Industrial de Fortaleza (FRIFORT)

Além dos frigoríficos citados, pode ser referido, também, o FRIFORT, matadouro industrial que conta com cinco câmaras frigoríficas. Tais câmaras possuem 516 m^3 de capacidade, sendo duas delas destinadas a congelamento, com temperaturas que variam entre 20º e 25º abaixo de zero.

Êsse frigorífico é de propriedade da firma J. Macêdo, estando localizado na Av. Bezerra de Menezes, no vizinho município de Caucaia, a 10 km de Fortaleza.

As câmaras frigoríficas do FRIFORT são utilizadas, apenas, para atender às necessidades do matadouro.

CAPÍTULO IV

CAPÍTULO IV

FLUXO DE ALIMENTOS PARA FORTALEZA E SEU MECANISMO DE COMERCIALIZAÇÃO

4.1. Cereais e derivados

a. Arroz - Origens do produto e meios de transporte

O arroz consumido em Fortaleza procede, em sua quase totalidade, do Estado do Maranhão. Entrevistas realizadas com atacadistas estabelecidos na praça de Fortaleza permitem concluir, com efeito, que a percentagem do consumo da população satisfeita pela produção maranhense gira em tôrno de 90%. Em menor quantidade, são consumidas partidas do cereal oriundas de alguns municípios piauienses, dos Estados do Pará, do Rio Grande do Sul e do próprio Ceará.

O grosso da produção maranhense concentra-se nas zonas do Pindaré, Itapecuru, do Alto e do Baixo Mearin, em plantações disseminadas pelos municípios de Pindaré-Mirim, Bacabal, Codó, Coroatá, Pedreiras, Barra da Corda, Tuntum, Dom Pedro, Presidente Dutra, Ipixuna, Timbiras, Caxias, Vitorino Freire, Lage da Pedra, etc. Os municípios citados produziram, em média, nos últimos anos, cêrca de 200 mil toneladas anualmente. O arroz, resultante das colheitas anuais realizadas nesses municípios, é adquirido, geralmente, por corretores ou donos de usinas e transportado, em caminhões ou lombos de animais, para os municípios mais próximos, onde existam usinas de beneficiamento, para remessa posterior aos entrepostos, no caso, as cidades de São Luís e Teresina. Os comerciantes exportadores dessas praças recebem as partidas de arroz, já beneficiado, naqueles locais e as depositam em armazéns localizados no próprio estabelecimento, onde efetuam as transações, ou em municípios limítrofes, como Timon, onde é geralmente armazenado o produto destinado a Teresina.

O transporte do produto entre aquêles locais é realizado, geralmente, em lanchas ou navios de pequena capacidade (Pindaré-São Luís) e em caminhões de propriedade dos próprios comerciantes, de usineiros ou de particulares. A deficiência dos serviços da rêde ferroviária local, que retarda em dois e até três meses o embarque do produto nas estações, tem motivado a preferência dos comerciantes em transportá-lo por outros meios, que não o ferroviário. Haja vista a diferença assinalada entre os preços dos fretes ferroviários (Cr$ 50,00) e rodoviário (Cr$80,00), que são cobrados por cada saco de 60 quilos transportado até o município de Timon (base Codó).

As exportações maranhenses destinadas a Fortaleza são realizadas, como se observa, através das cidades de São Luís e Teresina, ocorrendo certa regularidade no suprimento do produto durante o ano. As maiores partidas procedentes dessa última cidade, às quais são oriundas de São Luís, por via marítima, são transportadas por via terrestre. O tempo gasto (2 dias) no traslado do arroz por rodovias e a demora (2 a 3 meses) dos transportes marítimos, são os motivos determinantes dessa crescente preferência.

As exportações do cereal produzido no Pará e no Rio Grande do Sul com destino a Fortaleza, são realizadas pelos portos das capitais respectivas e através dos portos de Pelotas e Rio Grande, nesse último Estado. Em 1961, Fortaleza importou 3.579 toneladas de arroz dêsses dois Estados, sendo 2.623 do Pará e o restante do Rio Grande do Sul. Até abril do corrente ano, as importações do produto já haviam alcançado as 2.072 toneladas, assim diatribuídas, segundo os portos de origem: 1.382 de Pôrto Alegre, 600 de Pelotas e 90 de Belém do Pará.

Comercialização e Preços

O tipo de arroz mais consumido é o "Japonês" ou "Comum", produzido em grande escala no Maranhão e em alguns municípios do Ceará. O tipo "Agulha" ou "Blue Rose" das arrozeiras gaúchas, embora seja de melhor qualidade é pouco consumido, não chegando a competir vantajosamente com o outro tipo, que é mais barato e de melhor aceitação.

Durante o período correspondente aos meses de janeiro a maio de 1962, eram os seguintes os preços médios da cotação do produto no comércio atacadista da cidade:

TABELA Nº 21

PREÇOS DO ARROZ NO COMÉRCIO ATACADISTA DE FORTALEZA(x)

PERÍODO: JANEIRO/MAIO DE 1962

Cr$/saco 60 kg

Meses	Arroz tipo "Agulha" ou "Blue Rose"	Arroz tipo "Japonês" ou "Maranhão Comum"
Janeiro	2.640	2.160
Fevereiro	2.880	2.400
Março	3.360	3.060
Abril	3.480	2.940
Maio	3.600	3.000

Nota: x - Médias calculadas tomando-se as declarações de 5 (cinco) comerciantes estabelecidos na cidade.

No mês de abril, os custos de uma saca de arroz "Japonês" transportado através dos entrepostos de Teresina a São Luís com destino a Fortaleza, nas suas diferentes fases de comercialização, eram as seguintes:

I) Exportação via Teresina		%
a) Parcela de agricultor (400,00, em média, por alqueire (x)	Cr$ 1.200,00	
b) Transporte de caminhão até a usina, inclusive lucro de corretor	Cr$ 140,00	
c) Beneficiamento na usina (20,00) por alqueire)	Cr$ 60,00	
d) Custo do saco vazio	Cr$ 75,00	
e) Frete em caminhão até Timon	Cr$ 80,00	
f) Impostos (três incidências) do Estado do Maranhão	Cr$ 270,00	
g) Impôsto de Teresina	Cr$ 7,00	
CUSTO PARCIAL	Cr$ 1.832,00	
h) Frete em caminhão até Fortaleza	Cr$ 180,00	
i) Impostos de Fortaleza	Cr$ 120,00	
CUSTO TOTAL (xx).....	Cr$ 2.132,00	100
II) Exportações via São Luís		%
a) Parcela do agricultor (Pindaré)	Cr$ 1.200,00	
b) Transporte em lancha para São Luís	Cr$ 110,00	
c) Frete em caminhão até o estabelecimento atacadista	Cr$ 20,00	
d) Pilação	Cr$ 100,00	
e) Alvarengagem (São Luís).....	Cr$ 42,00	
CUSTO PARCIAL	Cr$ 1.472,00	
f) Frete marítimo	Cr$ 92,50	
g) Alvarengagem (Fortaleza)	Cr$ 82,00	
h) Impostos de Fortaleza	Cr$ 120,00	
i) Derrame	Cr$ 40,00	
j) Seguro	Cr$ 20,00	
k) Sacaria	Cr$ 75,00	
CUSTO TOTAL	Cr$ 1.901,50	100

(x) - Três alqueires de arroz em casca, (1 alqueire=30kg) produzem uma saca de 60 quilos de arroz beneficiado.

(xx) - Exclusive lucro de comerciante intermediário, em Teresina.

As compras são geralmente feitas na porta do próprio estabelecimento, em Fortaleza, ou nos próprios locais de transbôrno, com pagamentos à vista. Durante o mês de abril, atacadistas adquiriram o produto em Teresina ao preço de Cr$2.300,00 o saco de 60 quilos pôsto em cima do caminhão. Na mesma época, por preços não inferiores a Cr$2.500,00, era o produto adquirido na porta do próprio estabelecimento comercial, em Fortaleza.

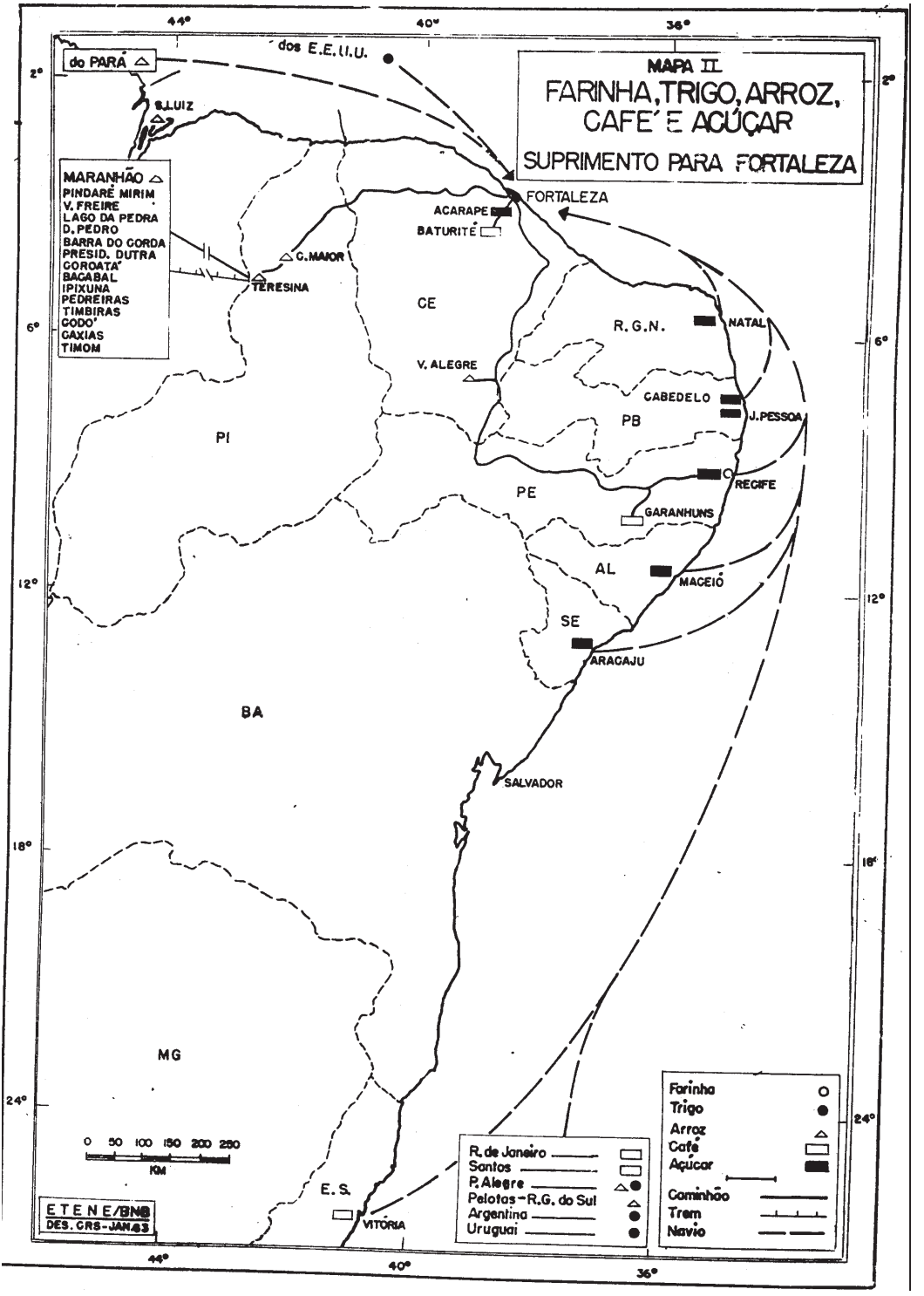
Ressalta-se que os preços de venda de uma saca de arroz beneficiado, em São Luís, são grandemente influenciados pela cotação do produto no Rio de Janeiro. Os exportadores daquela praça estabelecem o preço de venda do arroz aos comerciantes de Fortaleza igual ao cotado para o Rio de Janeiro, exclusive despesas estimadas para o transporte do mesmo entre essas duas cidades.

Em épocas de maior demanda do produto na praça de Fortaleza (março a maio) como resultado de sua escassez nas fontes produtoras maranhenses, são adquiridas partidas de arroz de comerciantes intermediários estabelecidos no município cearense de Sobral. Tais comerciantes compram dos intermediários de Teresina, durante os meses de agôsto a dezembro, época de maior abundância do produto no mercado local, para revenda aos atacadistas de Fortaleza e de outros centros de consumo, a preços bastante elevados. Por ocasião das entrevistas realizadas com atacadistas daquele município, no mês de abril, constatou-se que o cereal estava sendo adquirido, por atacadistas de Fortaleza, à razão de Cr$2.900,00 a saca de 60 quilos.

b, - Trigo e Farinha

O trigo em grão que é beneficiado em Fortaleza procede do exterior, particularmente dos Estados Unidos, Argentina e Uruguai, e do Rio Grande do Sul. São importadas do exterior pelo Ceará, em média, 25 mil toneladas por ano e do Rio Grande do Sul, aproximadamente, 5 mil.

Referidas importações são realizadas sob contrôle estatal, de acôrdo com o decreto 47.491, de 24 de dezembro de 1959, do Ministério da Agricultura. Dêsse modo o trigo é adquirido pelo Govêrno, através do Banco do Brasil, e distribuído para os Estados da Federação de conformidade com as necessidades de consumo. Com essa finalidade o Brasil foi dividido em quatro zonas: Zona Sul, Centro-Sul, Centro-Norte e Norte. Encontra-se o Ceará situado nesta última Zona juntamente com os Estados da Bahia, Sergipe, Alagoas, Pernambuco,


MAPA II
FARINHA, TRIGO, ARROZ, CAFÉ E AÇÚCAR
SUPRIMENTO PARA FORTALEZA
do PARÁ
dos E.E.U.U.
S.LUIZ
MARANHÃO
PINDARÉ MIRIM
V. FREIRE
LAGO DA PEDRA
D. PEDRO
BARRA DO CORDA
PRESID. DUTRA
COROATÁ
BACABAL
IPIXUNA
PEDREIRAS
TIMBIRAS
CODÓ
CAXIAS
TIMON
C. MAIOR
TERESINA
FORTALEZA
ACARAPE
BATURITÉ
CE
R.G.N.
NATAL
V. ALEGRE
GABEDELO
J. PESSOA
PB
PI
PE
RECIFE
GARANHUNS
AL
MACEIÓ
SE
ARACAJU
BA
SALVADOR
MG
E.S.
VITÓRIA
0 50 100 150 200 250
KM
R. de Janeiro
Santos
P. Alegre
Pelotas - R.G. do Sul
Argentina
Uruguai
Farinha
Trigo
Arroz
Café
Açúcar
Caminhão
Trem
Navio
ETENE/BNB
DES. CRS-JAN.63
44°
40°
36°
2°
6°
12°
18°
24°

Paraíba, Rio Grande do Norte, Piauí, Maranhão, Pará, Amazonas e os Territórios Federais. A cota de trigo prevista para a zona norte, em 1962, foi de 400 mil toneladas. Os moinhos beneficiadores, portanto, atuam no processo de aquisição do produto como simples recebedores, sendo o pagamento da compra efetuado ao Banco do Brasil, na proporção de 40% à vista e o restante ao prazo de 90 dias.

O beneficiamento do trigo em Fortaleza é realizado pelo moinho de propriedade da firma J. Macêdo S.A., localizado na área do pôrto de Mucuripe. Sua capacidade é de 298 toneladas por 24 horas de trabalho. Ainda êste ano porém, tal capacidade estará aumentada para 1.013 toneladas diárias, das quais por volta de 70% ficarão ociosas. De fato, no corrente ano, apenas está prevista a industrialização de 600 mil sacas de farinha de trigo e 10 mil toneladas de subprodutos. Isso ocorre, segundo argumento dos empresários, devido à falta de matéria-prima, ocasionada pela insuficiência da cota de trigo destinada ao abastecimento da área de atuação do moinho Fortaleza. A farinha beneficiada nesta cidade tanto se destina ao abastecimento local e do interior do Ceará, como dos Estados do Piauí, parte do Maranhão, além das zonas do oeste do Rio Grande do Norte, Paraíba e Pernambuco. Realmente, o consumo total de farinha por parte da referida área é estimado em 120 mil sacas anuais.

T A B E L A Nº 22

PRODUÇÃO DE FARINHA DE TRIGO E SUBPRODUTOS NO CEARÁ

ESPECIFICAÇÃO	Quantidade (t)	
	1958	1959
Farinha de trigo	32.814	25.405
Pura	30.113	15.406
Mista	2.059	9.527
Semolada	642	472
Subprodutos	10.941	8.931
TOTAL do Trigo Moído	43.675	33.391

FONTE: Serviço de Expansão do trigo.

Para complementar a procura da área referida são importadas consideráveis quantidades de farinha ou transferidas cotas de trigo de outras zonas para Fortaleza. Os principais fornecedores de Farinha de Trigo, nesse caso, são Rio Grande do Sul, Guanabara, São Paulo, Bahia, Pernambuco e Pará.

A distribuição da farinha por parte do Moinho Fortaleza é procedida diretamente aos interessados ou, no caso de praças menos distantes, através de agentes estabelecidos nas praças atinentes.

O transporte utilizado nas importações é geralmente o marítimo, quer para o trigo, quer para a farinha, ocorrendo raramente o uso do transporte rodoviário para a farinha oriunda do Recife.

O preço de venda da farinha de trigo entregue ao moinho é de Cr$2.130,00 a saca de 60 kg. Nos últimos anos a elevação de tal preço tem sido bastante acentuada, pois enquanto em 1956 era de Cr$480,00 por saca de 60 kg, em 1959 já estava a Cr$875,00, passando no presente para Cr$2.130,00, como já foi comentado.

c. Milho e Fubá

1. Aspectos Gerais da Cultura e Beneficiamento

O milho é produzido, pràticamente, em todo o Estado do Ceará, destacando-se as regiões do Sertão Central, Cariri, Litoral, Sertão do Salgado, Alto Jaguaribe e Sertão Centro-Norte.

O Estado do Ceará produz cêrca de 25% do milho do Nordeste, ocupando o lugar de maior produtor da região. Em 1960, a produção de milho do Ceará atingiu a cifra de 1,3 bilhões de cruzeiros, representando aproximadamente 10% do valor total da produção agrícola do Estado.

Os rendimentos médios obtidos na cultura do milho no país apresentam grandes variações, desde 366 quilos/ha, no Rio Grande do Norte, até 1.930 quilos/ha, em Santa Catarina.

No Ceará, o rendimento médio gira em tôrno de 790 quilos/ha, embora ocorram sensíveis variações regionais, como demonstram as regiões do Médio Jaguaribe, com 336 quilos/ha, e o Sertão do Salgado e Alto Jaguaribe, com 1.136 quilos/ha.

A cultura do milho sofre grande vulnerabilidade às sêcas, bai-

xando a produção e o rendimento nos anos escassos de chuvas, particularmente durante o ciclo vegetativo da gramínea.

A cultura do milho no Ceará é praticada preponderantemente em cultivo associado. De fato, apenas 10% dizem respeito ao cultivo simples. Nesse tocante, a média no Brasil é de 43% do cultivo associado e 57% de cultivo simples.

A expansão da cultura do milho no Ceará, como na região nordestina, de modo geral enfrenta três problemas básicos: solo, sementes e assistência.

Os solos cearenses apresentam deficiências de matérias orgânicas pela falta de adubação e de proteção contra os efeitos da erosão, acidificação e a salinização. A semente, além de escassa, não é devidamente selecionada, razão por que o milho regional é geralmente classificado para exportação como "mesclado". Há, também, falta de meios para combate às pragas, precário contrôle das plantas daninhas, etc.

No beneficiamento do milho, destacam-se as fábricas para a produção de farinha de milho, fubá, xerém, milho pilado, creme e rações animais.

O beneficiamento do milho em Fortaleza é calculado em 80 toneladas mensais, com uma capacidade ociosa em tôrno de 20 a 50% nas fábricas beneficiadoras.

A distribuição percentual do beneficiamento do milho é estimada nos seguintes têrmos: Fubá 75%; Xerém 6%; Milho pilado 3%; Creme de milho 1%; Temperos colorantes 5%; Impurezas (refugo) 10%.

O maior mercado consumidor do milho beneficiado é a própria cidade de Fortaleza, que deve absorver cêrca de 80%. O restante é enviado para o interior e para os Estados do Piauí, Maranhão e Bahia.

2. Fontes Produtoras

Os municípios maiores produtores do Estado estão localizados nas zonas do Sertão Central, Salgado e Alto Jaguaribe, Cariri e Sudoeste.

No Sertão Central, destacam-se Mombaça, Senador Pompeu, Pedra Branca, Boa Viagem, Quixadá e Quixeramobim. No Sertão do Salgado e Alto Jaguaribe, mencionam-se os municípios de Acopiara, Jucás e Cariús. No Cariri são os municípios de Brejo Santo e Caririaçú; enquanto no Sudoeste, citam-se Crateús e Tauá.

3. Abastecimento e Transportes

Fortaleza é suprida por tôdas as zonas produtoras, destacando-se os municípios de Sobral, Crateús e Crato, que se constituem os centros de convergência do produto nas áreas em que estão situados.

Os comerciantes estabelecidos nesses municípios comumente formam estoques durante a safra para fornecimento aos centros de consumo nos meses de escassez, quando os preços atingem níveis mais elevados.

A partir do mês de setembro, porém, começam a chegar a Fortaleza grandes partidas de milho, que são vendidas e estocadas pelos atacadistas do ramo, para atender ao suprimento da entressafra. O abastecimento de milho à capital é feito principalmente por via rodoviária e ferroviária.

Em 1961, entraram por ferrovia em Fortaleza apenas 30 toneladas, enquanto sòmente o movimento de exportação pelo pôrto de Mucuripe registrou 448 toneladas, o que demonstra a grande preferência pela via rodoviária. As razões dessa preferência baseiam-se na facilidade e disponibilidade dos caminhões, apesar de os fretes rodoviários serem muito mais elevados que as taxas ferroviárias. Na época da pesquisa, o frete rodoviário era de Cr$150,00 por saca de 60 kg de Crateús a Fortaleza, enquanto o ferroviário não passava de Cr$90,00.

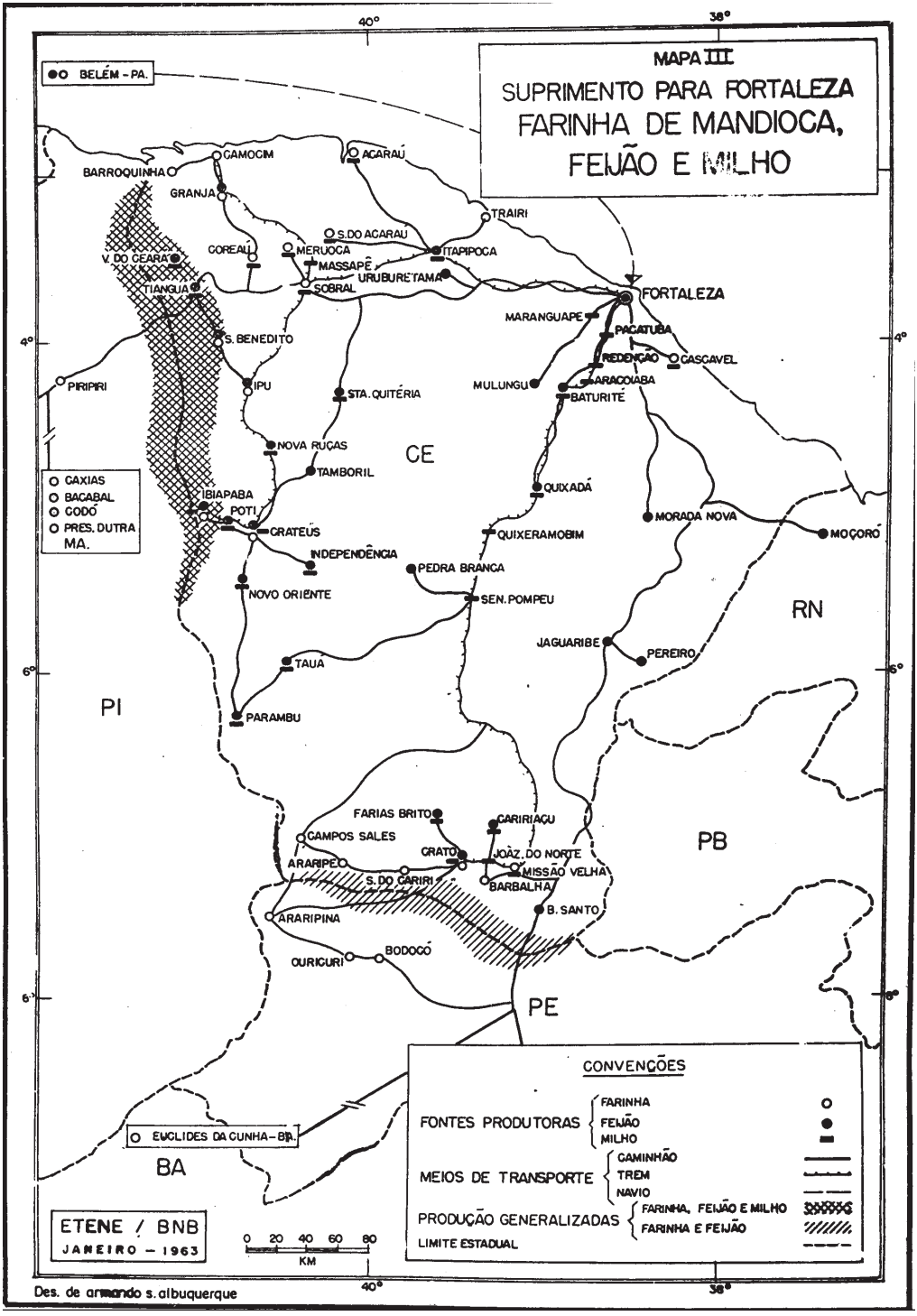
As fontes supridoras de milho são tradicionalmente as mesmas. Nos anos da sêca, contudo, o produto é importado do Maranhão, Pará, Bahia, e até mesmo do Sul do País.

4. Comercialização e Preços

O milho é conduzido em transporte animal do sítio produtor ao comerciante da cidade, situado na região produtora, de onde é enviado para Fortaleza, em caminhões ou trem.

Na praça local, é vendido aos atacadistas do ramo, que revendem aos varejistas e feirantes, para consumo da população, bem como as indústrias do milho, para beneficiamento. Grande parte do milho produzido no Estado, porém, não chega aos mercados, porque se destina ao auto-consumo e à ração animal.

As transações no comércio do milho são feitas a curto prazo, em geral nunca superior a 30 dias.


MAPA III
SUPRIMENTO PARA FORTALEZA
FARINHA DE MANDIOCA,
FEIJÃO E MILHO
BELÉM - PA.
40°
38°
4°
6°
BARROQUINHA
CAMOCIM
ACARAÚ
GRANJA
TRAIRI
S. DO ACARAÚ
V. DO CEARÁ
COREAÚ
MERUOCA
ITAPIPOCA
MASSAPÊ
URUBURETAMA
TIANGUÁ
SOBRAL
FORTALEZA
MARANGUAPE
PACATUBA
S. BENEDITO
REDENÇÃO
CASCAVEL
PIRIPIRI
IPU
STA. QUITÉRIA
MULUNGU
ARACOIABA
BATURITÉ
NOVA RUÇAS
CE
TAMBORIL
QUIXADÁ
CAXIAS
BACABAL
GODÓ
PRES. DUTRA
MA.
IBIAPABA
POTI
MORADA NOVA
MOÇORÓ
CRATEÚS
QUIXERAMOBIM
INDEPENDÊNCIA
PEDRA BRANCA
NOVO ORIENTE
SEN. POMPEU
RN
JAGUARIBE
PEREIRO
TAUÁ
PI
PARAMBU
FARIAS BRITO
CARIRIAÇU
CAMPOS SALES
PB
CRATO
JOÃZ. DO NORTE
ARARIPE
S. DO CARIRI
MISSÃO VELHA
BARBALHA
B. SANTO
ARARIPINA
BODOCÓ
OURICURI
PE
CONVENÇÕES
FONTES PRODUTORAS
FARINHA
FEIJÃO
MILHO
MEIOS DE TRANSPORTE
CAMINHÃO
TREM
NAVIO
PRODUÇÃO GENERALIZADAS
FARINHA, FEIJÃO E MILHO
FARINHA E FEIJÃO
LIMITE ESTADUAL
EUCLIDES DA CUNHA - BA.
BA
ETENE / BNB
JANEIRO - 1963
0 20 40 60 80
KM
Des. de armando s. albuquerque

Os preços, no mês de maio, oscilam de Cr$1.400,00 a Cr$1.600,00, no comércio atacadista de Fortaleza. Com a aproximação da safra, geralmente de julho a setembro, ocorrem baixas nos preços dos produtos.

O fubá, na mesma época, estava cotado, nas moageiras e estabelecimentos varejistas, aos preços de Cr$47,00 e Cr$57,00, respectivamente.

4.2. Produtos Industrializados

a. Farinha de Mandioca

1. - Fontes de abastecimentos e meios de transporte

A farinha de mandioca destinada ao abastecimento alimentar de Fortaleza é originária de diferentes regiões do Ceará e de outros Estados do País. Os fornecedores tradicionais são municípios pertinentes às zonas do Cariri e do Araripe, incluindo áreas do Ceará e de Pernambuco, assim como do Sudoeste e dos Sertões do Piauí, onde é generalizado o cultivo e a industrialização da mandioca.

Outras áreas de produção que atualmente participam com parcela ponderável no abastecimento alimentar de Fortaleza, pertencem ao Estado do Maranhão, nas zonas fisiográficas do Itapecuru, do Baixo e do Alto Mearin, principalmente através dos municípios de Caxias, Codó, Bacabal e Presidente Dutra. É importante salientar que em anos de precipitação pluviométrica insuficiente no Nordeste, essas áreas, bem como alguns municípios da orla oceânica do Ceará e o Estado do Pará, contribuem de maneira expressiva para o suprimento de Fortaleza.

Os transportes utilizados na condução da farinha de mandioca das zonas de produção e dos entrepostos do próprio Estado, dos Estados de Pernambuco e do Maranhão são o rodoviário e ferroviário. As importações registradas via marítima procedem geralmente de Belém do Pará.

Os municípios de Crato e Crateús (Ce), Codó, Bacabal e Caxias (Ma), principais entrepostos, recebem o cereal diretamente das usinas em caminhões de propriedade dos comerciantes locais ou pertencentes a particulares e reexportam, por rodovias e ferrovias (Crato especialmente), com destino a Fortaleza e outros centros de consumo do Nordeste. Os fretes cobrados por cada saca de 60 kg transportada das principais regiões produtoras até Fortaleza, são os a seguir especificados: São Luís Cr$350,00 (rodov.); Pernambuco Cr$ 80,00

(rodov) até Crato mais Cr$157,00 (ferrov) até Fortaleza. Do próprio Ceará (base Campos Sales/Araripe) é cobrado Cr$80,00 (rodov.) até Crato mais Cr$157,00 (ferrov.) até Fortaleza. De Teresina para Fortaleza o frete rodoviário era de Cr$250,00 por saca de 60 kg.

2. Comercialização e Preços

Conforme entrevistas mantidas com atacadistas de Fortaleza, há uma certa regularidade no suprimento do produto durante o ano. As importações mais significativas, entretanto, são registradas durante os meses de julho a setembro, época de maior abundância do produto nas fontes supridoras.

A região do Cariri, cuja produção atingiu, em 1961, 5.512 toneladas(4), destina, em épocas normais, grande percentagem de suas exportações para Fortaleza, a despeito da dificuldade de transporte, do preço e do mercado local que às vêzes não oferece condições adequadas de comercialização.

Deve-se considerar, entretanto, que Fortaleza vem mantendo atualmente importantes relações comerciais com o Maranhão, em franca concorrência com a farinha oriunda do Cariri. Fatôres ocasionais, como as sêcas periódicas que assolam alguns Estados Nordestinos(5) e para os quais, eventualmente, o Cariri destina a quase totalidade de suas exportações, contribuíram para fortalecer essas relações. Aliado a isso, há que considerar as melhores condições de preços do produto maranhense em relação ao do Cariri e de outras regiões.

Durante o mês de abril do corrente ano, eram os seguintes os preços de farinha por saca de 60 kg , ao atacadista ou intermediário, nas diferentes áreas. Pernambuco (Araripina) - Cr$2.700,00; Piauí - Cr$2.400,00; Ceará (Cariri) - Cr$2.700,00; Maranhão - Cr$2.200,00.

Na mesma época, o produto estava sendo cotado no comércio atacadista de Fortaleza a preços que variavam de Cr$2.700,00 a Cr$3.100,00, com tendência a aumentar nos meses subseqüentes, face à grande procura, inclusive, de comerciantes estabelecidos em outros Estados.

---

(4) - Total correspondente às safras do ano, registradas nos 4 principais municípios produtores da região, a saber: Crato (2.322 t), Missão Velha (1.350 t), Barbalha (1.300 t) e Juàzeiro do Norte (540 t).

(5) - Em 1961, a Bahia consumiu grandes quantidades de farinha do Cariri, numa média de 65 a 70% do total exportado. A sêca defragada nesse Estado e em Alagoas, influenciou consideràvelmente a evolução do preço da farinha na região, ao ponto de os mesmos atingirem a níveis surpreendentes.

No âmbito do comércio varejista, os preços da farinha aumentaram de 20% no período de janeiro a maio do corrente ano. De fato, em janeiro, o produto estava sendo cotado nas principais mercearias e feiras-livres da cidade a preços que variavam de Cr$35,00 a Cr$50,00 (média de Cr$43,00) o quilo. Nos meses seguintes, fevereiro e março, registraram-se novos aumentos, seguidos de pequenas reduções em abril, para aumentar e atingir, no mês de maio, a Cr$45,00 e a Cr$60,00 (média Cr$52,00).

b) Açúcar

O açúcar consumido em Fortaleza provém, em sua quase totalidade, das usinas localizadas nas zonas produtoras de cana situadas no litoral dos Estados de Pernambuco, Paraíba, Alagoas e Sergipe. O vale do Acarape, no Ceará, conta com uma usina de açúcar, a qual contribui também no abastecimento de açúcar de Fortaleza.

Esta cidade importou por via marítima, em 1961, aproximadamente 40 mil toneladas de açúcar. No triênio anterior, tais importações atingiram 47 mil toneladas em média por ano. A diminuição do fornecimento de açúcar para Fortaleza em 1961 foi apenas aparente, pois os dados comentados dizem respeito sòmente ao tráfego por cabotagem, o qual flutua de conformidade com as remessas efetivadas por via terrestre.

Não obstante, o transporte do produto realizado por via marítima atinge mais de 70%, particularmente em face das grandes distâncias que separam as zonas produtoras de Fortaleza e do elevado frete rodoviário. As tarifas do transporte marítimo até Fortaleza são as seguintes, inclusive taxas adicionais, por saca de 60 kg. De Recife Cr$116,40; de Cabedelo Cr$92,50; de Maceió Cr$105,70 e de Natal Cr$93,50.

O volume mensal de vendas em Fortaleza, segundo estimativas realizadas por comerciantes do ramo, gira em tôrno de 50 mil sacas, das quais mais de 80% são consumidas na capital, enquanto o restante é reexportado para os demais municípios do Estado. Na verdade, os fornecimentos para o interior do Estado são realizados diretamente das fontes de produção por vias rodoviárias e ferroviárias.

A distribuição do açúcar em Fortaleza é efetivada através de reduzido número de grossistas, que controlam o mercado do produto. A compra do

açúcar por parte dessas firmas é processada na quase totalidade à vista ou a curto prazo, não havendo problemas de preço para a aquisição do mesmo, vez que são estabelecidos pelo Instituto do Açúcar e do Álcool (IAA). No que toca à revenda, os preços do produto apresentam algumas oscilações.

Os tipos de açúcar mais consumidos em Fortaleza são o cristal, granulado e triturado, sendo o primeiro de maior aceitação. Os atacadistas, na época da pesquisa, estavam vendendo o produto de Cr$1.720,00 a Cr$1.900,00 por saca de 60 kg, dependendo da sua qualidade. O preço a varejo, por sua vez, variava de Cr$35,00 a Cr$60,00. O açúcar cristal, particularmente, estava sendo vendido a Cr$50,00 e até Cr$60,00, e o triturado de Cr$35,00 a Cr$45,00.

O impôsto de vendas e consignações é cobrado por antecipação na base de 5% sôbre o valor da carga desembarcada, além de mais 10% sôbre o montante dos impostos pagos, destinados ao Fundo de Incremento à Produção (FIP).

c. Café

Desde março do corrente ano, o IBC deliberou entregar o café às moageiras já torrado, cabendo às mesmas a simples moagem e distribuição aos revendedores. Tal medida visou a evitar o contrabando do café, segundo o próprio órgão oficial.

Fortaleza dispõe de grande número de moageiras, com cotas variáveis, totalizando 9.455 sacas mensais, de 48 kg cada. As firmas encarregadas da moagem e distribuição do café, em Fortaleza, são em número de 76, com cotas que variam de 25 sacas por mês até 800 sacas. Predominam as cotas de 80 a 100 sacas por mês, registrando-se poucas que recebem mais de 200 sacas mensais. As principais marcas registradas de café beneficiado são: Mucuripe, Pery, Paraense, Wallcan, Gostosura, Presidente, Enilda, Santa Cruz etc.

O interior do Estado possui 265 moageiras, distribuídas na grande maioria dos municípios, recebendo cotas variáveis num total de 16.485 sacas de 48 kg cada. As primeiras marcas registradas são Alvorada, Português, Leonesa, 15 de Novembro e Tupy.

Em Fortaleza, a moageira recebe o café do IBC, através de pagamento antecipado ao Banco do Brasil, à razão de Cr$700,00 a saca de 48 kg exclusive impostos e a taxa de torrefação, que vem sendo paga ao IBC à base de Cr$200,00 por saca. As vendas a varejo, por outro lado, são realizadas em paco

tes de 250 g, ao preço de Cr$12,00 cada. É comum, porém, o produto ser vendido a Cr$56,00 o quilograma.

O café é cultivado em grande número de municípios do Ceará, particularmente na zona de Baturité, de onde o produto é remetido para Fortaleza. O município de Garanhuns, em Pernambuco, também remete café para esta Capital. O grosso do consumo da rubiácea, contudo, é fornecido pelo sul do País. Em 1961, por exemplo, Fortaleza importou quase 8.000 toneladas de café através dos portos do Rio de Janeiro, Santos e Vitória do Espírito Santo. O período de maior importação compreendeu os meses de maio, junho, julho e agôsto, que abrangeu mais de 90% do total importado. No ano de 1962, de janeiro a abril, já haviam sido desembarcadas em Fortaleza mais de 6.000 toneladas de café.

4.3. Tubérculos e Legumes

a. - Batata-Doce

As principais áreas fornecedoras de batata-doce para Fortaleza são as circunvizinhas da capital, compreendendo Aquiraz, Messejana e Lagoa Redonda, bem como as margens do Rio Cocó. Outras áreas supridoras mais distantes são os municípios de Acarape, Redenção, Baturité, General Sampaio e Cascavel.

O abastecimento é feito diretamente nos mercados e feiras, destacando-se o Mercado São Sebastião, para onde convergem os caminhões do interior. O transporte comumente usado é o rodoviário, sobretudo quando o produto é oriundo das localidades mais distantes. Quanto às áreas mais próximas, a batata é transportada em animal ou em coletivos até o mercado consumidor.

Em geral, a batata-doce produzida próximo a Fortaleza é trazida pelos intermediários até os mercados ou feiras-livres para venda direta ao público ou a outros intermediários. O último sistema, aliás, é comum para o produto proveniente das áreas mais distantes. O preço do quilo de batata-doce, nas feiras locais, é de Cr$20,00. A safra de batata-doce ocorre nos meses de maio e junho, sendo os meses finais do ano o período que o produto fica mais escasso.

b. Batata-Inglêsa

Fortaleza se abastece de batata inglêsa proveniente do município de Tianguá (Serra Grande) e dos Sertões do sudoeste do Ceará; do Estado de

São Paulo e de Campina Grande (Pb) e Recife (Pe), essas duas últimas cidades atuando como entrepostos de redistribuição do produto.

O suprimento de batatinha para Fortaleza não apresenta flutuações acentuadas no decorrer do ano, pois quando escasseia a produção local o mercado é suprido por São Paulo e Rio de Janeiro. A época do declínio da produção no Ceará é o período compreendido entre os meses de setembro a maio, quando é incrementada a importação de batata de outras áreas.

O transporte utilizado para o produto oriundo do próprio Ceará, Paraíba e Pernambuco é o caminhão. O mesmo ocorre relativamente à região Sul, que também utiliza a via marítima. É comum a batatinha vir de navio de São Paulo e desembarcar no Recife ou João Pessoa, de onde é transportada para Campina Grande, por via terrestre, e, posteriormente, para Fortaleza. O deslocamento da batata-inglêsa de longas distâncias resulta em "quebras no pêso" ou apodrecimentos que atingem em média 20%.

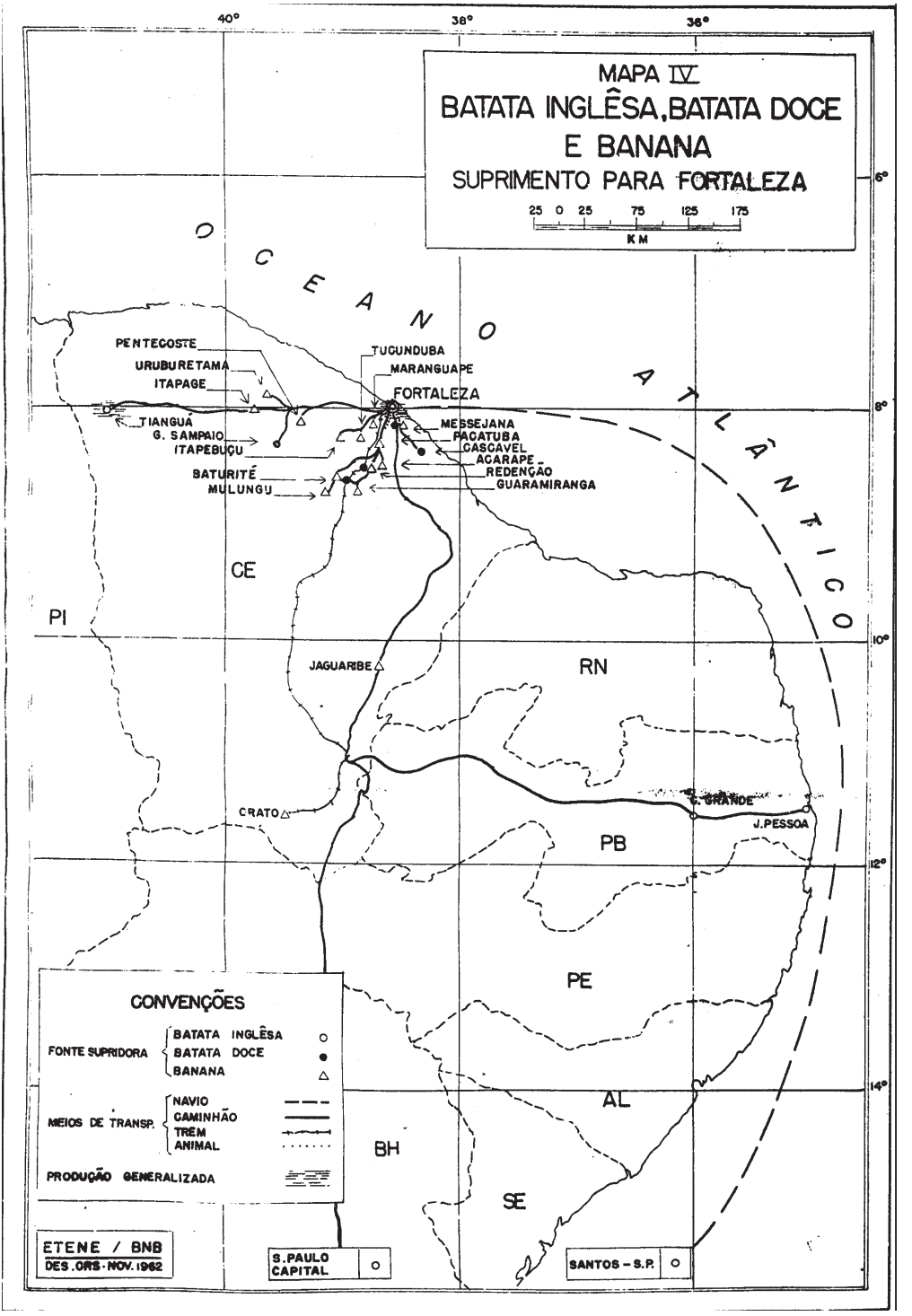
Os fretes rodoviários são pagos na seguinte base: de Tianguá a Fortaleza Cr$3,00 e de Campina Grande Cr$4,50 por Kg. Já o impôsto cobrado sôbre a batata vinda de Campina Grande é de Cr$116,00, sendo Cr$50,00 na saída e Cr$66,00 na chegada em Fortaleza. De São Paulo a Fortaleza o impôsto é calculado em Cr$85,00.

A batata inglêsa ou a batatinha, como geralmente é chamada, é vendida pelos atacadistas aos comerciantes retalhistas ou varejistas, os quais revendem diretamente nos mercados, feiras e mercearias. As compras por parte dos grossistas são feitas à vista ou a prazo nunca superior a 30 dias.

O preço da batatinha varia segundo a qualidade do produto: Cr$. 25,00 o quilo do tipo inferior (menor) e Cr$50,00 a Cr$60,00 o quilo do tipo superior. Os preços têm-se elevado tão bruscamente que, de há cinco anos à data desta pesquisa mais do que quintuplicaram.

c . Feijão

O feijão consumido em Fortaleza provém em grande parte das zonas produtoras existentes no interior do Ceará, sendo os principais fornecedores os municípios localizados nas zonas fisiográficas do Cariri e nos sertões Central e Centro Norte, do Sudoeste (Serra Grande) e do Baixo e Médio Jaguaribe. Quantidades reduzidas do produto procedem dos Estados do Pará e Rio Grande do Sul, através dos portos de Belém e de Pelotas.


MAPA IV
BATATA INGLÊSA, BATATA DOCE E BANANA
SUPRIMENTO PARA FORTALEZA
25 0 25 75 125 175
KM
40°
38°
36°
6°
8°
10°
12°
14°
OCEANO ATLÂNTICO
PENTECOSTE
URUBURETAMA
ITAPAGE
TIANGUÁ
G. SAMPAIO
ITAPEBUÇU
BATURITÉ
MULUNGU
TUCUNDUBA
MARANGUAPE
FORTALEZA
MESSEJANA
PACATUBA
CASCAVEL
AGARAPE
REDENÇÃO
GUARAMIRANGA
CE
PI
JAGUARIBE
RN
CRATO
C. GRANDE
J. PESSOA
PB
PE
AL
BH
SE
CONVENÇÕES
FONTE SUPRIDORA
BATATA INGLÊSA
BATATA DOCE
BANANA
MEIOS DE TRANSP.
NAVIO
CAMINHÃO
TRÊM
ANIMAL
PRODUÇÃO GENERALIZADA
ETENE / BNB
DES. ORS - NOV. 1962
S. PAULO CAPITAL
SANTOS - S.P.

O período de safra nas zonas produtoras do Ceará corresponde, geralmente, aos meses de junho a setembro, época em que são remetidas para Fortaleza, por rodovias principalmente, consideráveis quantidades do produto. Os transportes ferroviários, mais baratos em relação aos rodoviários, são preferidos nos municípios onde existem estações ferroviárias. De Crateús para Fortaleza, por exemplo, durante a pesquisa, eram cobrados cêrca de Cr$120,00 por saco de 60 kg transportado em vagões da RVC enquanto que, por rodovias, se pagavam Cr$150,00.

Nos meses de janeiro a abril, época de quase completa escassez do produto nas fontes produtoras do Ceará, tornam-se freqüentes as importações oriundas, via marítima, de Belém do Pará e da cidade de Pelotas, no Rio Grande do Sul. Segundo manifesto dos navios ancorados no pôrto do Mucuripe, a cidade de Fortaleza importou, durante aqueles meses, no corrente ano, cêrca de 81 toneladas, sendo 79 do Rio Grande do Sul e 2 de Belém do Pará. Durante o ano de 1961 foram registradas importações que totalizaram 77 toneladas, tôdas procedentes do Rio Grande do Sul.

Nos sertões do Sudoeste do Ceará, o município de Crateús é o principal produtor e o centro de compra e venda de quase tôda a produção da área que abrange os municípios de Nova Russas, Novo Oriente, Tamboril, Tauá, Independência, Parambu e Ipueiras. Esta região produziu, na safra passada, aproximadamente 250.000 sacas de feijão, ou seja 15.000 toneladas, segundo estimativas. Dêsse total, o Banco do Brasil adquiriu cêrca de 174.000 sacas, das quais 129.000 foram enviadas por ferrovias para Fortaleza e depositadas nos armazéns do Caís do Pôrto. Na época da pesquisa ainda existiam estoques dessas remessas, que montavam a 70.000 sacas, estando a maior parte deteriorada.

A aquisição do produto por comerciantes do município produtor é efetuada, geralmente, mediante contrato verbal com o agricultor, antes do plantio. Êste último recebe um adiantamento para as despesas necessárias ao plantio, contra a garantia do fornecimento de determinada quota ao comerciante. O adiantamento e a quantificação das quotas, baseiam-se nos resultados da safra anterior. Os atacadistas das ruas Governador Sampaio e Conde D'Eu, em Fortaleza, por sua vez, adquirem os produtos dos comerciantes grossistas no município ou na porta do próprio estabelecimento.

Os preços do feijão no comércio atacadista e no comércio varejista de Fortaleza variam de acôrdo com os tipos e a qualidade dos mesmos. Na época de realização da pesquisa (abril/62), as suas cotações no âmbito atacadista eram as seguintes para o saco de 60 kg: Cr$1.800,00 a Cr$4.500,00 feijão de corda; Cr$5.000,00 a 6.600,00 feijão mulatinho; Cr$4.200,00 a Cr$84.500,00 feijão prêto.

4.4. Verduras e Hortaliças

a. - Cebola

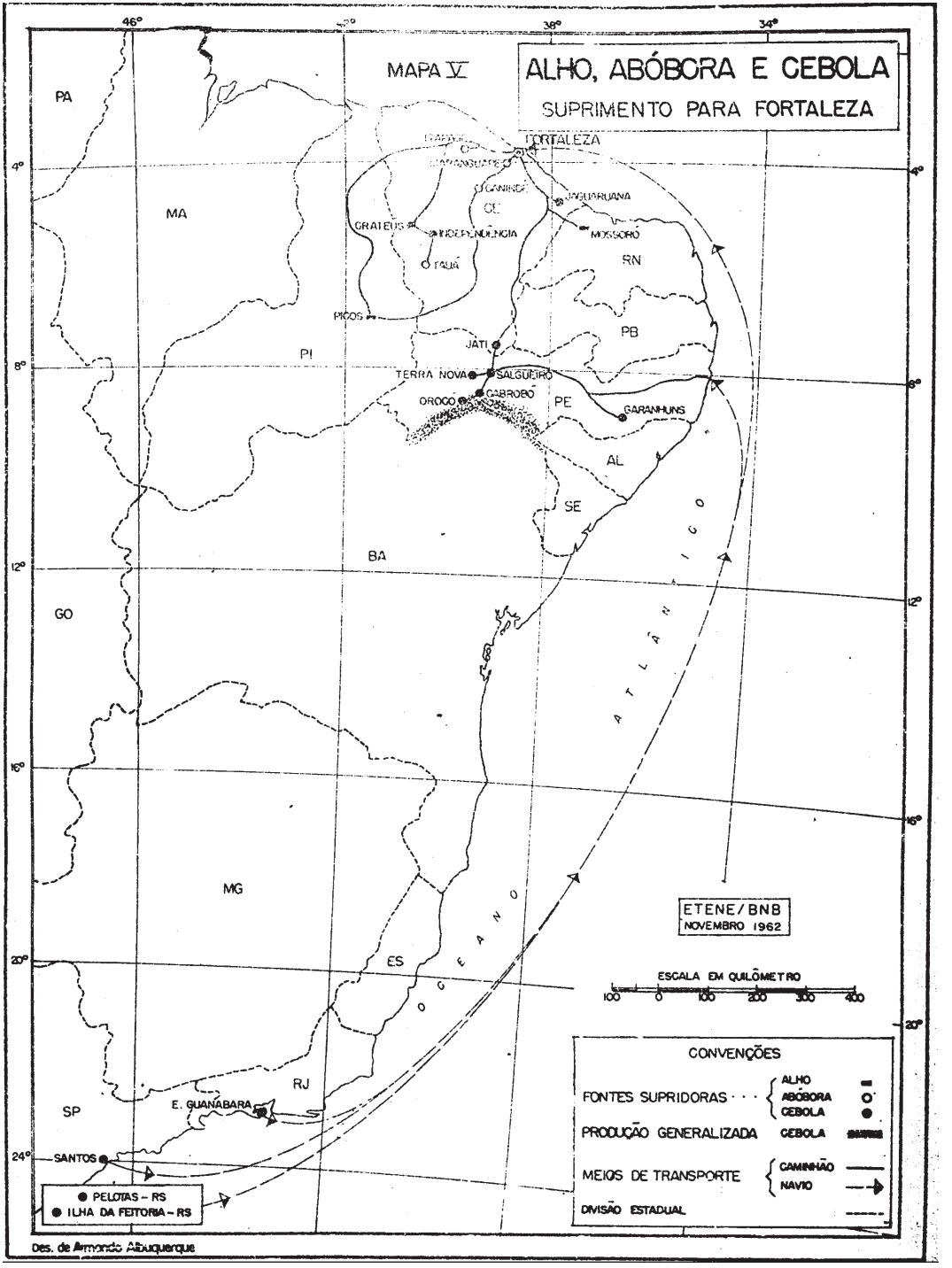
Os principais centros supridores de cebola para Fortaleza são o Estado de Pernambuco, através da Região da Serra de São Francisco, destacando-se os municípios de Cabrobó, Orocó, Garanhuns e Terra Nova; os Estados do Pará, São Paulo e Rio Grande do Sul; e em pequena escala, o Estado do Ceará, através dos municípios de Jati, Jaguaruana, Crateús e Independência. A safra de cebola em Pernambuco é de setembro a outubro, época que entram em Fortaleza grandes partidas do produto, inclusive para reexportação. Já em São Paulo o período da safra corresponde aos meses de janeiro a fevereiro. Também no Ceará, em Jaguaruana e Serra Grande, a época de produção é esta, sendo que às vêzes em outubro e novembro.

No ano de 1961, Fortaleza importou, por via marítima, cêrca de 114 mil toneladas de cebolas, sendo 84 mil do Rio Grande do Sul e 30 mil do Rio de Janeiro. Não foi possível quantificar as entradas de cebola por via rodoviária, quer dêsses Estados, quer das demais fontes importadoras.

São consumidos em Fortaleza três tipos de cebola: Cebola Branca ou Dágua, oriunda de Pernambuco; Cebola do Reino, de São Paulo e Rio Grande do Sul e Cebola Vermelha, do próprio Ceará.

O transporte da cebola das regiões produtoras dos Estados do Ceará e Pernambuco é feito por via rodoviária, à base de Cr$7,00 por quilo. Os caminhões são fretados em Fortaleza, seguindo para as zonas produtoras carregados de sal com o qual apuram de Cr$8.000,00 a Cr$10.000,00. Na época invernosa, o frete se eleva a Cr$8,00 e Cr$10,00 o quilo.

Os impostos são pagos na seguinte base: de Jati a Fortaleza, uma média de Cr$4,00 por quilo; e do Estado de Pernambuco, são acrescidos mais Cr$2,00, totalizando até Fortaleza Cr$6,00 por quilo.


MAPA V
ALHO, ABÓBORA E CEBOLA
SUPRIMENTO PARA FORTALEZA
46°
42°
38°
34°
4°
8°
12°
16°
20°
24°
PA
MA
PI
GO
MG
SP
RJ
ES
BA
SE
AL
PE
PB
RN
CE
FORTALEZA
CANINDÉ
JAGUARUANA
MOSSORÓ
CRATEÚS
INDEPENDÊNCIA
IGUÁ
PICOS
JATI
TERRA NOVA
SALGUEIRO
OROCÓ
CABROBÓ
GARANHUNS
E. GUANABARA
SANTOS
OCEANO ATLÂNTICO
ETENE/BNB
NOVEMBRO 1962
ESCALA EM QUILÔMETRO
100 0 100 200 300 400
CONVENÇÕES
FONTES SUPRIDORAS
ALHO
ABÓBORA
CEBOLA
PRODUÇÃO GENERALIZADA
CEBOLA
MEIOS DE TRANSPORTE
CAMINHÃO
NAVIO
DIVISÃO ESTADUAL
PELOTAS - RS
ILHA DA FEITORIA - RS
Des. de Armando Albuquerque

A cebola é comprada diretamente pelos atacadistas de Fortaleza, nas regiões produtoras, ou através de intermediários e vendida aos varejistas no Mercado São Sebastião, de onde é conduzida para os demais mercados e feiras.

Durante a safra, o preço na região produtora oscila entre Cr$.. 20,00 e Cr$30,00 o quilo, elevando-se à Cr$50,00 e Cr$60,00, nas demais épocas. Em Fortaleza, o preço ao consumidor é de Cr$80,00 a Cr$... 100,00, durante a safra; e de Cr$120,00 a Cr$150,00 o quilo durante os outros meses do ano.

b. Jerimum ou Abóbora

As bacias dos açudes Forquilha e Lima Campos são as principais áreas fornecedoras de abóbora para Fortaleza. Outros grandes supridores são os municípios de Maranguape, Canindé, Tauá e Itapagé.

O transporte mais comum é o rodoviário, sendo o frete cobrado à razão de Cr$3,00 o quilo, quando provém de Tauá ou Forquilha.

O preço da abóbora, durante a safra, (setembro até fevereiro) atinge a Cr$15,00 e 25,00 ao consumidor, enquanto o preço ao atacadista varia de Cr$10,00 a Cr$15,00. Na entressafra, os preços atingem a Cr$40,00 ao consumidor.

c. Tomate

O tomate consumido em Fortaleza procede de Madalena, Pacoti, Canindé, General Sampaio, Pentencoste, Aquiraz, Messejana, Maranguape, além de outros e de hortas próximas ao município da capital.

O transporte comumente usado é o rodoviário, cujo frete médio é pago ao preço de Cr$3,00 o quilo. O frete rodoviário de Pacoti ou General Sampaio para Fortaleza é cobrado na base de Cr$3,00 o quilo. O tomate trazido das hortas circunvizinhas é transportado nos coletivos, pela madrugada, diretamente aos mercados revendedores.

O tomate é verdura permanente em todo o decorrer do ano, graças às áreas irrigadas das bacias dos açudes. O auge da safra porém ocorre no período de maio a julho, exceto nas vazantes do General Sampaio, que apresenta maior produção nos meses de janeiro a maio.

É trazido para o Mercado São Sebastião por intermediários, onde é revendido aos "verdureiros". Os super-mercados, grandes revendedores de tomate, possuem fornecedores próprios, oriundos das áreas de produção já mencionadas. Citam-se entre outras as granjas localizadas em Chorozinho, no Bairro Dias Macêdo e na Serra de Baturité. O preço do tomate, na safra, varia entre Cr$... 30,00 e 50,00 o quilo no mercado; nos meses em que o produto é escasso o preço oscila entre Cr$70,00 e Cr$120,00 o quilo.

d. Alface

As hortas circunvizinhas à capital são as grandes áreas fornecedoras de alface, destacando-se as zonas de Cachoeirinha e Barra do Ceará.

O transporte é feito nos ônibus urbanos até ao Mercado São Sebastião, onde é revendido para os demais mercados e feiras. Em geral, é o produtor quem remete a alface ao Mercado São Sebastião, onde revende aos demais verdureiros. Por essa razão, a alface só atravessa duas fases até ao consumidor, que são o produtor e o varejista.

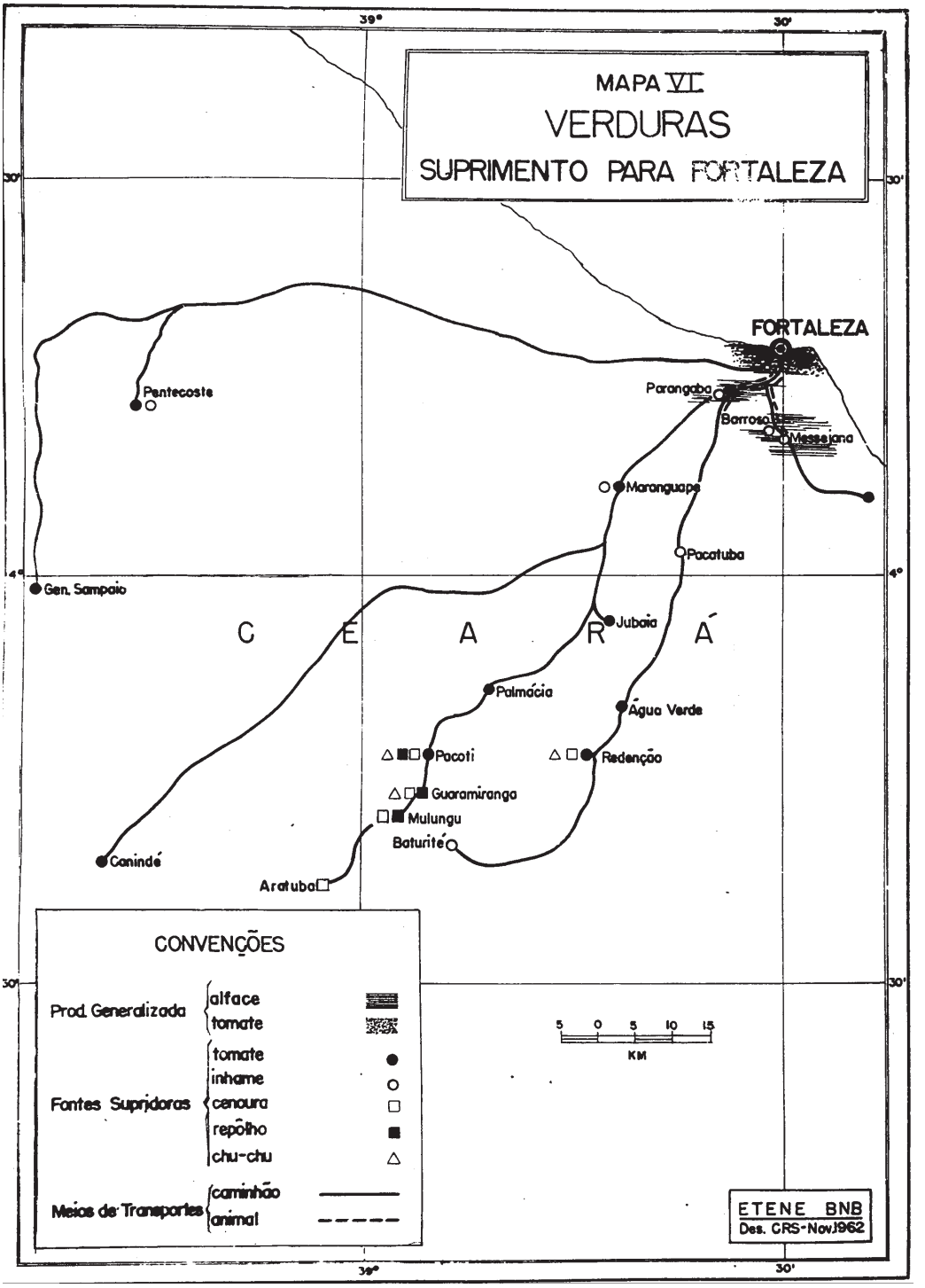
Os preços apresentam sensíveis oscilações: no verão ou período da safra, o preço para revenda é de Cr$1,00 a Cr$1,50 o pé, enquanto o preço ao consumidor é de Cr$3,00 a Cr$5,00. Na época invernosa, caracterizada por queda na produção o pé de alface é comprado a Cr$6,00 e Cr$12,00.

e. Inhame

A Serra de Guaramiranga é a grande fornecedora de inhame para Fortaleza, destacando-se os municípios de Aratanha, Mulungu e Guaramiranga. O abastecimento é feito através de caminhões ou trem para revenda no Mercado São Sebastião.

O frete é de Cr$70,00 a carga de 60 kg, trazida da Serra de Guaramiranga até Fortaleza.

Na safra, os preços ao atacadista de inhame são em média de Cr$ 15,00 o quilo, enquanto para o consumidor custa Cr$25,00. Os meses de julho a setembro são os mais favoráveis, apresentando maior produção. No período escasso, os preços elevam-se a Cr$50,00 e Cr$80,00, respectivamente, o quilo.


MAPA VI
VERDURAS
SUPRIMENTO PARA FORTALEZA
39°
30'
4°
FORTALEZA
Pentecoste
Parangaba
Barroso
Messejana
Maranguape
Pacatuba
Gen. Sampaio
C E A R Á
Jubaia
Palmácia
Água Verde
Pacoti
Redenção
Guaramiranga
Mulungu
Baturité
Canindé
Aratuba
CONVENÇÕES
Prod. Generalizada
alface
tomate
Fontes Supridoras
tomate
inhame
cenoura
repôlho
chu-chu
Meios de Transportes
caminhão
animal
5 0 5 10 15
KM
ETENE BNB
Des. GRS-Nov.1962

f. Cenouras

A Serra de Baturité e Guaramiranga, através dos municípios de Mulungu, Pacoti, Aratuba e Baturité são os grandes supridores para a cidade de Fortaleza, mencionando-se, ainda, as hortas circunvizinhas que oferecem grande contribuição ao abastecimento de cenouras da capital.

É o caminhão o transporte usado, exceto nas circunvizinhanças da capital, quando são utilizados os ônibus coletivos. O frete é cobrado à razão de Cr$100,00 por cada 60 kg, quando a carga é proveniente das áreas supra-citadas.

O preço da cenoura apresenta grandes oscilações em relação à safra e entressafra. No período de fartura, o preço ao atacadista baixa a Cr$. 5,00 e Cr$10,00 o quilo e o preço ao consumidor varia de Cr$20,00 e Cr$30,00.

Na entressafra, tais preços se elevam a Cr$60,00 e Cr$100,00 respectivamente.

g. Chuchu

Os municípios de Pacoti, Guaramiranga e Baturité, são as principais áreas supridoras para a cidade de Fortaleza. A produção de chuchu, no chamado "cinturão verde" da capital, apresenta-se reduzida em relação às demais verduras. O transporte rodoviário é o mais comum, embora às vêzes seja usado o trem para pequenas quantidades.

O preço ao consumidor, durante a safra, oscila entre Cr$0,50 e Cr$1,00 a unidade, elevando-se a Cr$2,00 e 3,00 na entressafra.

A venda de chuchu processa-se através dos verdureiros, seja nas bancas situadas nos mercados e feiras, seja nos taboleiros ambulantes, ou na venda diretamente às casas consumidoras.

h. Repôlho

Os municípios de Mulungu e Pacoti são os maiores fornecedores de repolho a Fortaleza, embora tôda a Serra de Guaramiranga seja grande produtora. Como para as demais verduras, o caminhão é o transporte usado.

O consumidor, no Mercado São Sebastião, paga o repolho a Cr$... 30,00 o quilo, durante a safra. Na entressafra, êsse preço se eleva a Cr$.....

70,00 o quilo. O preço ao atacadista é de Cr$20,00 e Cr$30,00, respectivamente, nas duas épocas citadas.

i. Alho

A grande fonte supridora de alho para Fortaleza é o município de Moçoró, no Estado do Rio Grande do Norte. Outras fontes supridoras são o Estado do Piauí, através do município de Picos, e Jacobina, na Bahia.

O transporte usado é o caminhão, quando o alho provém de Moçoró, cujo frete é cobrado à razão de Cr$3,00 o quilo.

O alho trazido de Moçoró é vendido ao atacadista, no Mercado São Sebastião, ao preço de Cr$180,00 o quilo. O preço ao consumidor, no mesmo mercado, é de Cr$5,00 por unidade. O alho é vendido pelo intermediário no Mercado São Sebastião ao atacadista, que passa a vender o produto ao verejista. A safra de alho ocorre nos meses de dezembro a janeiro.

4.5. FRUTAS

a. - Abacaxi

As principais áreas produtoras de abacaxi do Ceará que abastecem Fortaleza são a Serra de Baturité, Município de Cascavel e Região do Cariri. Nessa última região, destacam-se os municípios de Crato, Santana do Cariri, Nova Olinda, Jardim e a chapada da Serra do Araripe. Outra área fornecedora de abacaxi é o município de Campina Grande, na Paraíba, que mantém grande exportação dêsse produto para Fortaleza.

O abacaxi é transportado tanto por via rodoviária como por ferroviária. De Campina Grande a Fortaleza, o transporte mais usado é o rodoviário, cujo frete é de Cr$10,00 por unidade. De Crato, que é o centro distribuidor do Cariri, o transporte ferroviário é o mais comum, com um frete aproximado de Cr$15,00 por quilo. Dos municípios da Serra de Baturité, são usados os transportes rodoviário e ferroviário, nas bases de frete já mencionados para outros produtos.

O abacaxi, como as demais frutas, é vendido principalmente no Mercado São Sebastião, onde estacionam os caminhões vindos do interior do Estado. A comercialização apresenta fases semelhantes àquelas já explicadas para a banana e a laranja.

O abacaxi de Campina Grande é comprado, na área produtora, ao preço de Cr$20.000,00 o milheiro, que é vendido ao atacadista no Mercado São Sebastião na base de Cr$35.000,00 a Cr$40.000,00. O preço a varejo oscila entre Cr$50,00 a Cr$70,00 a unidade, nos mercados e feiras.

b. Abacate

Fortaleza é suprida pelas serras de Baturité, Uruburetema, Maranguape e Serra Grande. Os principais municípios que atuam como entrepostos são na Serra Grande, Tianguá, São Benedito, Guaraciaba do Norte e Ipu; na zona de Baturité, e município de Maranguape, Pacatuba e Pacoti.

Os períodos de safra nessas áreas ocorrem em épocas diferentes, até certo ponto regularizando a oferta do produto no mercado de Fortaleza. De fato, de janeiro a março o produto vem da Serra de Baturité; segue-se a safra de Uruburetama e de junho a janeiro verifica-se a produção da Serra Grande.

O transporte usado é o rodoviário, sendo que da Serra Grande a Fortaleza o frete é pago à base de Cr$50,00 o volume com 200 unidades.

O abacate é trazido para o Mercado São Sebastião, onde é revendido a varejo e por atacado. Nas áreas mais próximas a Fortaleza é comum os donos de sítios mandarem diretamente o produto para os revendedores estabelecidos nos mercados, super-mercados ou feiras-livres. De modo geral, porém, a comercialização do abacate apresenta três fases: do produtor ao atacadista, dêsse ao varejista e finalmente ao consumidor.

O preço médio do abacate é de Cr$30,00 a Cr$40,00 a unidade. No período de maior oferta, porém, êle é encontrado até a Cr$20,00 e Cr$15,00.

c. Banana

Fortaleza é grande centro consumidor de banana, de que é suprida pelas serras de Baturité, Uruburetama e Maranguape; e os municípios de Pentecoste, Acarape, Itapagé, Jaguaribe e Crato. As vizinhanças da capital também contribuem em grande escala para o abastecimento de Fortaleza.

A banana proveniente do interior é transportada geralmente por caminhão, exceto a de Crato, quando é usado o transporte ferroviário. Ao chegar a Fortaleza é conduzida diretamente aos mercados São Sebastião e Central, que são os principais centros redistribuidores para os demais mercados e feiras.

Os fretes rodiviários são pagos nas seguintes bases: de Pacoti a Fortaleza Cr$1,50 por quilo, de Jaguaribe a Fortaleza Cr$3,00 e de Crato para Fortaleza, por ferrovia, o frete é de Cr$2,00 por 1 kg.

A banana, não raro, é transportada em burros do sítio à cidade mais próxima, sendo cobrado o transporte animal na base de Cr$100,00 o milheiro, numa distância de 10 km. Nas épocas de inverno, particularmente, o uso da fôrça animal é comum, dada às péssimas condições em que ficam as estradas que dão acesso aos sítios produtores.

A comercialização da banana apresenta as seguintes etapas:

Do produtor ao intermediário - Cr$120,00 a Cr$150,00 o cento
Do intermediário ao atacadista - Cr$150,00 a Cr$180,00 o cento
Do atacadista ao varejista - Cr$180,00 a Cr$200,00 o cento
Do varejista ao consumidor - Cr$200,00 a Cr$300,00 o cento.

A primeira etapa se processa geralmente no sítio produtor ou, às vêzes, na cidade, depois de a banana transportada pelo agricultor. As três etapas seguintes processam-se nos mercados São Sebastião e Central, principalmente no primeiro, para onde os intermediários trazem o produto, via rodoviária. Os limites de variação de preços em cada etapa são decorrentes da qualidade do produto.

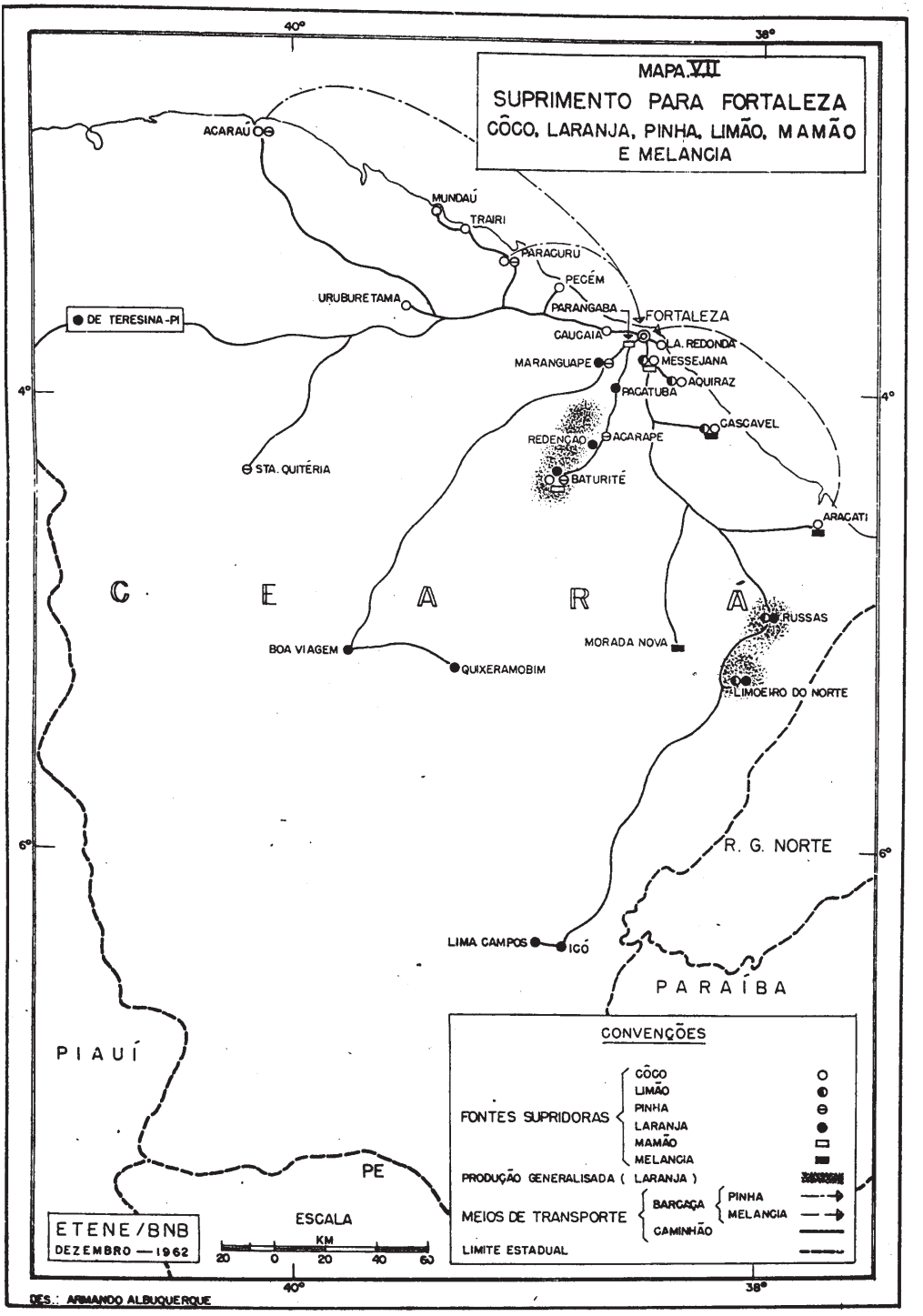
A banana em geral é colhida antes do seu amadurecimento, o qual é atingido depois de algum tempo, de modo natural, ou através de abafamento com aplicações do carboreto.

Durante todos os meses do ano há oferta regular dessa apreciada fruta, pois as zonas produtoras estão localizadas em vales úmidos e áreas serranas onde é possível haver colheita em tôdas as estações do ano. Contudo, a safra de banana é mais significativa nos meses finais do ano, sobretudo no período compreendido entre agôsto e novembro.

d. Côco

Próprio da zona costeira, o côco é largamente produzido nas praias do Ceará. As principais áreas fornecedoras de côco para Fortaleza são as praias de Acaraú, Mundaú e Aracati.

Os municípios de Caucaia, Acarape e Baturité são também supridores do produto, bem como o distrito de Messejana.


MAPA VII
SUPRIMENTO PARA FORTALEZA
CÔCO, LARANJA, PINHA, LIMÃO, MAMÃO E MELANCIA
40°
38°
4°
6°
ACARAÚ
MUNDAÚ
TRAIRI
PARACURU
PECÉM
URUBURETAMA
PARANGABA
FORTALEZA
DE TERESINA-PI
CAUCAIA
LA. REDONDA
MARANGUAPE
MESSEJANA
AQUIRAZ
PACATUBA
CASCAVEL
REDENÇÃO
ACARAPE
STA. QUITÉRIA
BATURITÉ
ARACATI
C E A R Á
RUSSAS
MORADA NOVA
BOA VIAGEM
QUIXERAMOBIM
LIMOEIRO DO NORTE
R. G. NORTE
LIMA CAMPOS
ICÓ
PARAÍBA
PIAUÍ
PE
CONVENÇÕES
FONTES SUPRIDORAS
CÔCO
LIMÃO
PINHA
LARANJA
MAMÃO
MELANCIA
PRODUÇÃO GENERALISADA (LARANJA)
MEIOS DE TRANSPORTE
BARGAÇA
PINHA
MELANCIA
CAMINHÃO
LIMITE ESTADUAL
ETENE/BNB
DEZEMBRO — 1962
ESCALA
KM
20 0 20 40 60
DES.: ARMANDO ALBUQUERQUE

O côco oriundo das praias mais afastadas da capital é transportado em lanchas até o Pôrto do Mucuripe, de onde é conduzido para o Mercado São Sebastião. Dos demais municípios o transporte usado é o rodoviário.

O côco é comprado no sítio produtor pelo intermediário, que o revende no Mercado São Sebastião.

Na safra, êle é comprado pelo atacadista, no mercado citado, ao preço de Cr$15,00. Na entressafra, êsses preços elevam-se a Cr$20,00 e até Cr$ 30,00. Ao consumidor por sua vez é vendido a Cr$15,00 e Cr$20,00 na safra, isto é, de outubro a janeiro, e de Cr$30,00 a Cr$40,00 nos meses restantes do ano. A escassez do produto se manifesta com mais intensidade nos meses de abril a junho.

e. Laranja

As serras de Maranguape e Baturité são grandes supridoras da laranja para Fortaleza, destacando-se os municípios de Acarape, Redenção, Pacoti, Guaramiranga e Maranguape.

Também a região Jaguaribana, através dos municípios de Russas e Limoeiro do Norte, é grande fornecedora de laranja para a capital. O município de Russas mantém produção permanente durante todo o ano, devido à irrigação dos sítios, gozando a laranja dêsse município da preferência geral dos consumidores.

A Fazenda Teotônio, localizada no município de Quixeramobim, é também grande produtora de laranja de primeira qualidade.

A laranja da região jaguaribana é transportada em caminhão alugado ou misto coletivo, à base do frete. Das demais regiões citadas a laranja é trazida por caminhão e trem, sendo a via rodoviária a mais usada. O frete rodoviário é pago na seguinte base:

De Limoeiro ou Russas até Fortaleza Cr$2,00 a Cr$3,00 p/quilograma, de Baturité a Fortaleza Cr$1,50 e de Quixeramobim a Fortaleza Cr$3,00.

Alguns intermediários vão comprar o produto no próprio sítio, enquanto outros o adquirem na cidade. Os intermediários vendem ao atacadista, comumente localizado no Mercado São Sebastião onde é revendida ao varejista. A venda ao consumidor é feita nos mercados e feiras, super-mercados, mercearias e vendedores ambulantes, em todos os recantos da cidade.

Segundo informações colhidas no Mercado São Sebastião, o preço da laranja triplica ao sair do produtor até chegar ao consumidor, em Fortaleza. Tomando por base a unidade vendida em Fortaleza à razão de Cr$10,00, teríamos as seguintes fases principais de comercialização: do produtor ao intermediário (no sítio) Cr$300,00 a Cr$350,00 o cento; do intermediário ao atacadista (no Mercado São Sebastião) Cr$500,00 a Cr$530,00 o cento; do atacadista ao varejista (idem, idem) Cr$650,00 a Cr$700,00; do varejista ao consumidor Cr$10,00 a unidade.

Como se observa, o intermediário detém a maior diferença de preço, tendo em contrapartida de enfrentar o transporte do produto até a capital.

A maior faixa de lucro, contudo, é do varejista, embora o mesmo enfrente o risco de deterioração do produto.

O preço da laranja, em Fortaleza, passa por grandes variações durante o decorrer do ano. Na safra, que ocorre nos meses de abril a julho, a laranja média é vendida a Cr$5,00 a unidade; nos meses escassos a Cr$15,00 nos mercados e feiras.

f. Mamão

O mamão consumido em Fortaleza é produzido em grande escala no próprio município da capital. Outras áreas produtoras são os municípios de Baturité, Redenção, Maranguape, Russas e Limoeiro do Norte.

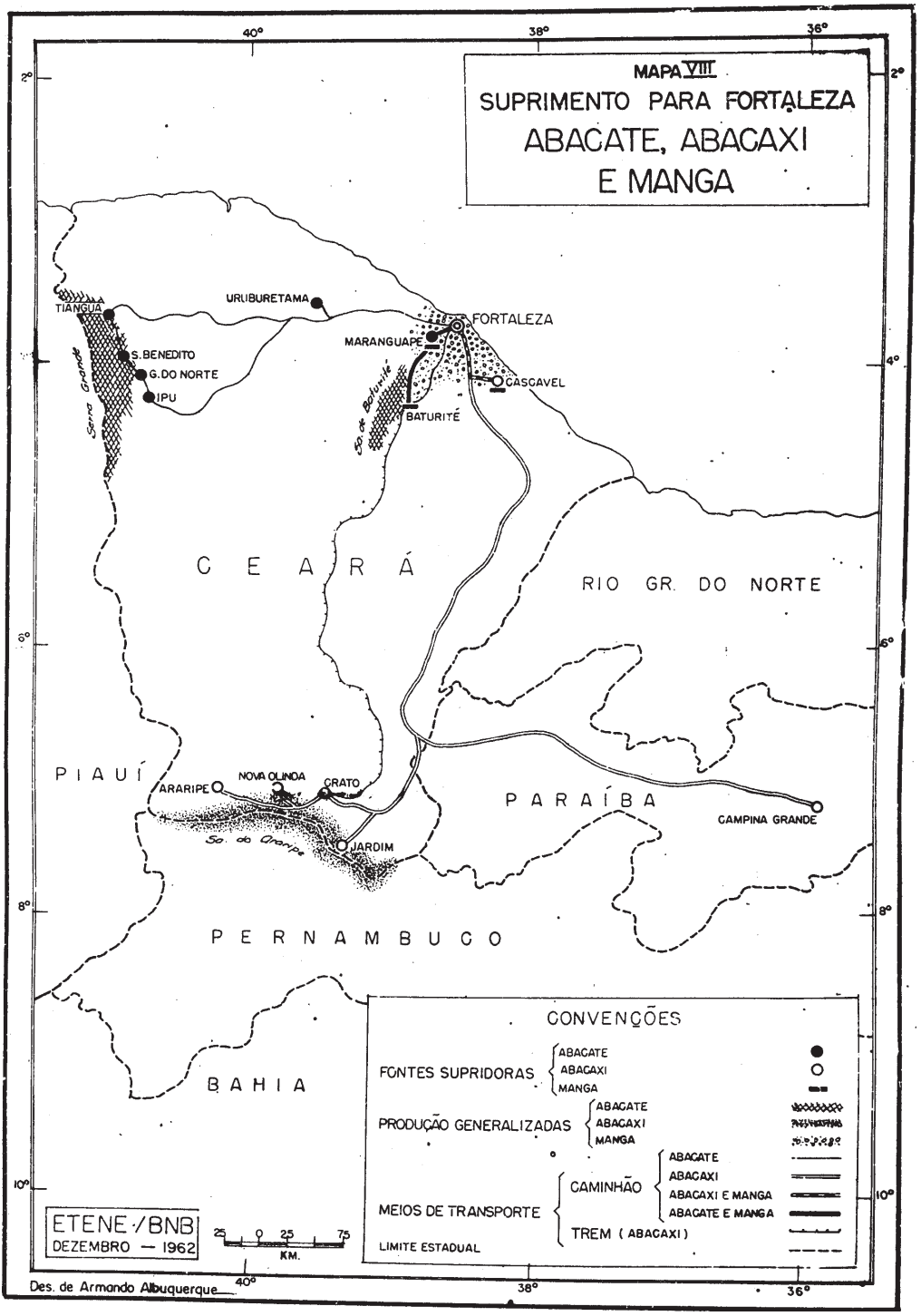
O transporte usado é o rodoviário para o mamão que vem do interior e o transporte animal, quando êle procede das vizinhanças da cidade de Fortaleza.

Êsse produto é vendido, durante a safra, isto é, no período de maio a julho, ao preço de Cr$20,00 a Cr$30,00 a unidade. Nos demais meses, o preço se eleva a Cr$60,00 e Cr$70,00.

Os proprietários de sítios, localizados nas proximidades de Fortaleza, enviam geralmente o mamão ao Mercado São Sebastião, através de seus próprios empregados. Nos demais casos, quando é trazido de lugares distantes, o sistema de comercialização é semelhante ao das demais frutas.

g. Manga

As margens do Rio Cocó, Lagoa Redonda e outras áreas circunvizinhas a Fortaleza, constituem os principais fornecedores de manga para a capi-


MAPA VIII
SUPRIMENTO PARA FORTALEZA
ABACATE, ABACAXI
E MANGA
40°
38°
36°
2°
4°
6°
8°
10°
TIANGUÁ
URUBURETAMA
FORTALEZA
MARANGUAPE
S. BENEDITO
G. DO NORTE
IPU
CASCAVEL
BATURITÉ
Serra de Ibiapaba
Sa. de Baturité
C E A R Á
RIO GR. DO NORTE
PIAUÍ
ARARIPE
NOVA OLINDA
CRATO
JARDIM
Sa. de Araripe
P A R A Í B A
CAMPINA GRANDE
P E R N A M B U C O
B A H I A
CONVENÇÕES
FONTES SUPRIDORAS
ABACATE
ABACAXI
MANGA
PRODUÇÃO GENERALIZADAS
ABACATE
ABACAXI
MANGA
MEIOS DE TRANSPORTE
CAMINHÃO
ABACATE
ABACAXI
ABACAXI E MANGA
ABACATE E MANGA
TREM (ABACAXI)
LIMITE ESTADUAL
ETENE / BNB
DEZEMBRO — 1962
25 0 25 75
KM.
Des. de Armando Albuquerque

tal. Destacam-se ainda os distritos de Messejana e Mondubim, cuja produção é trazida em massa para os mercados São Sebastião e Central. Outras áreas fornecedoras são as Serras de Baturité e Maranguape e o município de Cascavel. A manga oriunda das margens do Rio Cocó e das localidades mais próximas a Fortaleza é trazida em animal. Quando proveniente da Serra de Baturité, o transporte mais comum é o caminhão, embora não raro seja usado o trem.

A manga atravessa as etapas comuns já citadas: produtor, intermediário, atacadista, varejista e consumidor.

Segundo informes coletados nos mercados, o cento de manga é comprado nas zonas produtoras a Cr$400,00 e revendido a Cr$500,00. O varejista, que compra a Cr$600,00 o cento, vende ao consumidor na base de Cr$6,00 a Cr$.. 10,00 a unidade. Na época de entressafra a manga atinge a Cr$15,00 e Cr$ 20,00 a unidade.

h. Limão

O consumo de limão, em Fortaleza, é bastante elevado, talvez devido às propriedades medicinais da fruta, largamente conhecidas da população. As principais áreas produtoras são os municípios de Russas e Limoeiro do Norte, na região Jaguaribana; as localidades de Messejana, Aquiraz, Cascavel, Acarape, Redenção e Baturité são também fornecedoras da capital.

O transporte usado para conduzir o produto do sítio à cidade mais próxima é o animal. Daí até Fortaleza é trazido, via rodoviária, geralmente como carga nos transportes coletivos. O frete para transporte do limão da região produtora até Fortaleza é pago na base de Cr$50,00 a carga de 100 quilos.

O preço do limão em Fortaleza oscila de Cr$0,50 a Cr$2,00 a unidade, variando em função da escassez, da qualidade do produto e do local de venda. Nos mercados e feiras, por exemplo, o preço é de Cr$0,50 a Cr$1,00, enquanto nos ambulantes atinge a Cr$2,00.

i. Melancia

As principais fontes supridoras de melancia para Fortaleza são os municípios de Baturité e Redenção, na Serra de Baturité; Limoeiro do Norte e Russas, na região jaguaribana; e os municípios de Beberibe e Cascavel.

O intermediário compra o produto nas áreas produtoras, transporta-o de caminhão e revende-o em grosso nos mercados Central e São Sebastião, em Fortaleza, de onde é revendido para os demais mercados e feiras da cidade.

É um produto de época, ocorrendo a sua safra nos mêses de maio e junho. O preço atual ao consumidor varia na base de Cr$30,00 a Cr$60,00, sendo a melancia média vendida à razão de Cr$50,00.

j. Pinha ou Ata

Fortaleza se abastece de pinha das principais áreas produtoras do Estado, inclusive das vizinhanças da capital, como seja, Messejana, Maranguape, Caucaia e margens do Rio Cocó.

Outros municípios supridores são Baturité, Capistrano, Redenção e Palmácia, na Serra de Baturité, e a zona praieira de Acaraú e Paracuru.

O transporte usado é o rodoviário, exceto para a oriunda dos municípios marítimos, quando a lancha ou barcaça são utilizadas.

A pinha é vendida, por atacado, no Mercado São Sebastião, para onde são trazidas as cargas vindas do interior. O intermediário revende aos varejistas, feirantes ou ambulantes, que passam a vender ao público nas demais feiras e mercados da capital.

A pinha é vendida ao preço de Cr$5,00 a Cr$10,00, no Mercado São Sebastião, que é o centro revendedor de frutas.

4.6. Carnes, Peixes e Aves

a) - Carne de Bovino

1. - Origem do gado para abate em Fortaleza

O gado bovino abatido em Fortaleza tem sua origem tanto no próprio Estado do Ceará como no Estado vizinho do Piauí e às vêzes no Maranhão.

Até o presente, não existe estimativa precisa sôbre com quantas rêses cada dêsses Estados participa no fornecimento de gado a esta Capital.

No Ceará, a principal zona abastecedora de gado para Fortaleza é o chamado polígono do gado, que abrange o sertão central, o sertão centro-norte, o sertão sudoeste e o sertão do médio Jaguaribe.

Crateús

Destaca-se dentre os municípios dêste polígono, em primeiro lugar, Crateús, entreposto que congrega uma grande parte de gado oriundo do Piauí, com destino a Fortaleza. Por duas circunstâncias importantes êsse município ocupa lugar de destaque na comercialização do gado para consumo na capital cearense: sua localização geográfica em pleno sertão, nas proximidades das zonas de maior densidade bovina do Piauí e o fato de estar ligado à capital cearense por ferrovia e rodovia.

No Estado do Piauí, os principais fornecedores de gado para Fortaleza, via Crateús, são: Pimenteiras, Valença do Piauí, São Miguel do Tapuio, Alto Longá e Castelo do Piauí, além de outros que também fornecem diretamente, ou através de municípios localizados na zona de Crateús. Citam-se neste caso, os municípios de Campo Maior, Pedro II, Periperi, Barras, Batalha, Esperantina e Piracuruca, localizados nas zonas da Ibiapaba e da Carnaubeira, no Piauí. Estas são as zonas de recria do gado vindo do centro-sul do Piauí e do Maranhão. Nela se concentra mais de 30% do rebanho bovino piauiense.

Os boiadeiros de Fortaleza compram o gado nas fazendas do Piauí e conduzem-no a pé até Crateús, para imediato embarque ferroviário ou de caminhão ou transporte a pé para Fortaleza.

O gado do Piauí é de pequeno porte. A sua carcaça, mesmo na época do gado gordo, isto é, fevereiro a junho, varia de 120 a 165 quilos. Por ser de pequeno porte, geralmente só é oferecido ao mercado para abate de gado de mais de 4 anos. No Ceará o gado, geralmente mestiçado com zebu e portanto maior, é oferecido para corte em menor idade, alcançando, mesmo assim, pêso entre os 140 e 170 quilos.

Quixadá

Situado na região do sertão central, o município de Quixadá integra-se na área mais produtora do Estado, que é o chamado polígono do gado.

O gado da região é enviado em larga escala para o consumo de Fortaleza, seja através das vias ferroviárias e rodoviárias, seja pelo transporte a pé.

As feiras do município realizam-se às sextas-feiras, quando a quantidade de gado vendido varia entre 100 e 500 cabeças.

Êsse centro regional de convergência do gado, sobretudo da própria zona do sertão central, é abastecido pelos municípios de Boa Viagem, Quixeramobim, Senador Pompeu, Pedra Branca, Mombaça, Acopiara, Piquet Carneiro, Solonópolis, Jaguaribe e Jaguaretama.

Boa Viagem

Município localizado também no sertão central, é ligado à capital apenas por estrada de rodagem. O número de rêses comercializadas em suas feiras é equivalente ao de Quixadá, chegando o gado, geralmente, a Fortaleza por caminhão, quando não a pé.

O gado comercializado em Boa Viagem é proveniente do próprio município ou das feiras de Quixadá e dos municípios Santa Quitéria, Tamboril, Independência, Tauá e ainda de Ipu, na região da Ibiapaba cearense.

Aracoiaba

Êste município, situado na zona de Baturité, realiza às têrças-feiras uma pequena feira de gado, o qual procede das feiras de Quixadá ou dos municípios do Sertão do Baixo do Jaguaribe, onde se destacam Limoeiro do Norte, Russas, Morada Nova e Jaguaruana.

Parangaba

Além dos municípios citados, outras localidades do Estado destacam-se como entrepostos do gado a ser abatido na capital. Parangaba, por exemplo, é um distrito de Fortaleza, situado há cêrca de 12 quilômetros da orla marítima, servido por estação ferroviária e onde se realiza, às sextas-feiras, uma grande feira de gado. São comercializadas, nessa feira, cêrca de 500 rêses, e nos dias úteis restantes da semana mais outras 500.

Houve épocas em que era maior o número de rêzes que afluíam a esta feira, alcançando muitas vêzes a cifra de 1.500 a 2.000 cabeças. Hoje, com as grandes modificações que vem sofrido a comercialização de gado no Estado, sobretudo no que tange a lugar de compra e meio de transporte, a feira de Parangaba está bem mais reduzida.

Os marchantes estão preferindo as compras nas fazendas, e embarque direto para os matadouros ou campos de engorda, através de trem ou caminhão

Do gado que entra para Fortaleza, através da Rêde de Viação Cearense, os principais fornecedores são, na linha norte, em ordem de importância: Crateús, Ipu, Sucesso, Camocim e Sobral; e na linha sul: Iguatu, Senador Pompeu, Quixeramobim, Crato e Quixadá. O desembarque dêsse gado, em Fortaleza, é feito nas estações de Antônio Bezerra, para a linha norte, e de Couto Fernandes, mais conhecida por estação Km 8, para a linha sul.

De janeiro a abril de 1962, entraram pela estação de Antônio Bezerra 2.546 rêses, das quais aproximadamente 10% são de gado leiteiro. No período de um ano aflui por essa estação cêrca de 10.000 cabeças de bovino para abate.

Durante 12 meses, que vai de junho de 1961 a maio de 1962, transitaram pelo Pôrto de Desinfeção de vagões e Entreposto Animal 25.696 cabeças de bovinos, dos quais 95%, aproximadamente, para abate.

À base dêsses dados, pode-se inferir que por via férrea entram em Fortaleza cêrca de 30.000 cabeças para abate: 9.000 pela Estação Antônio Bezerra, somadas a 95% das 25.696 do Km 8, menos um desconto de mais de 3.000, que se calcula hajam retornado às fazendas. Isso significa, admitindo-se um abate de 120.000 rêses anuais nesta capital, que 25% dêste gado é transportado pela RVC e os 90.000 restantes entram por caminhão e a pé.

Os animais conduzidos por caminhão são oriundos, principalmente, dos municípios de Santa Quitéria, Boa Viagem, Independência e Tauá.

Quebra e recuperação do pêso. Uma das ocorrências que merecem referência neste comércio é a perda de pêso que sofre o gado, ao ser transportado para Fortaleza. O transporte por caminhão ou por trem, na realidade, não ocasiona senão uma perda mínima de pêso. Acontece, porém, que, antes do embarque, o gado raramente está bem alojado e alimentado. Além disso, as deficiências de estradas de rodagem ou mesmo de viatura fazem com que o gado seja conduzido aos pontos de embarque a pé. Dos municípios de Campo Maior e Valença do Piauí até Crateús são 5 dias de viagem.

Quando o gado é transportado a pé, contudo, a perda de pêso assume maiores proporções.

De Tauá a Fortaleza, que estão separados por 410 quilômetros de estrada de rodagem, o gado que sai com 11 arrôbas (165 quilos) não chega a For

taleza com mais de 10 arrôbas (150). Equivale dizer que por cada 27 quilômetros, cada rês perda mais de 1 quilo.

Parte dêsse gado logo que chega a Fortaleza é imediatamente abatido, apesar de existirem vários campos de engorda, mormente nos bairros de Monte Castelo, Antônio Bezerra e Mondubim, e no vizinho município de Caucaia. Alguns compradores com larga experiência estimam em 33% a redução possível no número de rêses abatidas em Fortaleza, caso todo o gado passasse pelo campo de engorda antes do abate. Há em Fortaleza cêrca de 30 engordadores com capacidade para manter em regime de engorda 200 cabeças ou mais, cada. O FRIFORT tem capacidade para 3.000 e dois ou três engordam mais de 200, enquanto vários outros, de cuja estimativa numérica não se dispõe, engordam pequenos lotes.

A média de pêso conseguido para o gado em regime de engorda em confinamento é de 1 (um) quilo por dia. Os engordadores de Fortaleza têm alcançado a média de 200 quilos na carcaça, chegando em casos excepcionais aos 300 quilos. Êstes, porém, têm que fazer uma seleção mais rigorosa do gado para atingir tais resultados.

Em abril do corrente ano, por exemplo, um lote de 21 cabeças pesou 6.321 quilos, no matadouro de Parangaba, resultando, portanto, 301 quilos, por animal vivo.

De acôrdo com uma tabela de rendimento do gado, fornecida por um dos boiadeiros informantes, o pêso da carcaça atinge uma média de 145 quilos, admitindo-se um rendimento pouco superior a 48%.

TABELA Nº 23

PÊSO E RENDIMENTO MÉDIO DO GADO BOVINO ABATIDO EM FORTALEZA

Carcaça (a)	Animal vivo (b)	Rendimento $\frac{(a)}{(b)}$
300	540	55%
200	400	50%
130	275	48%

Transporte e Custos de Comercialização do Gado

Custo do transporte - Rêde de Viação Cearense (R.V.C.) cobra atualmente cêrca de Cr$1.000,00 por cabeça para o percurso Crateús — Fortaleza

(442 km). Na linha sul, para o trajeto Iguatu-Fortaleza (416 km) e Senador Pompeu-Fortaleza (290 km), respectivamente, na base de Cr$1.000,00 e Cr$700,00 sem contar com outras despesas adicionais.

O frete por caminhão de Crateús a Fortaleza é de Cr$2.000,00 e de Independência (336 quilômetros) Cr$1.500,00 a cabeça numa média de Cr$4,50 por cabeça/km.

A pé, de Independência à capital, os tangerinos estão cobrando por transporte de lotes de 50 rêses, Cr$5.000,00, ou seja, Cr$100,00 por cabeça, ou ainda à base de diárias. É o transporte mais barato e ao mesmo tempo menos rentável por causa do desgaste dos animais. Observa-se, contudo, uma tendência para diminuir tal meio de transporte.

No mês de abril, os intermediários no Ceará adquiriram dos fazendeiros, por Cr$50,00, o quilo de animais vivos.

Os compradores que vão adquirir gado no Piauí encontram alguma vantagem em preço, mas têm que pagar altos impostos nas divisas do Estado, que, segundo um informante, podem ir de Cr$3.800,00 a Cr$4.000,00 por cabeça.

Devido a tão alto impôsto, estima-se que 50% do gado atravesse a fronteira clandestinamente. Pagando-se êsses impostos, o gado, posto no Ceará, chega por Cr$150,00 e Cr$160,00 o quilo, sem que se conte o custo do transporte.

Os marchantes, em abril, estavam comprando dos intermediários a Cr$170,00 o quilo de carcaça para o gado magro, Cr$175,00 para o gado médio e Cr$180,00 para o gado gordo.

Para abater o gado nos matadouros municipais, o marchante está sujeito a Cr$315,00 de taxa da Prefeitura e Cr$335,00 da taxa estadual. Os abatedores cobram Cr$50,00 por cabeça.

O preço da carne aos talhadores era cobrado em maio à razão de Cr$165,00 o quilograma, o couro vendido a Cr$60,00 e Cr$65,00 o quilo, e o arrasto, ou sejam as vísceras e os miúdos, arrematados por alguns intermediários geralmente a Cr$10,00, Cr$12,00 por quilo para venda.

O preço ao consumidor, para a carne de la., na mesma época, era de Cr$280,00. Nos mercados públicos e feiras, a carne era vendida por Cr$220,00 sem osso e Cr$180,00 com osso. O tabelamento então vigente da COAP era o se-

guinte: Cr$190,00 para a carne sem ossos e Cr$170,00 para a carne com ossos.

Abate do gado e distribuição da carne verde - O abate de bovinos é realizado por cêrca de 50 marchantes, quase todos com limitados recursos, usando muito do crédito de particulares. Dos 9 matadouros existentes em Fortaleza, dois pertencem ao município: o de Parangaba e o de Antônio Bezerra. O abate, de modo geral, é realizado sob precárias condições técnicas e de Higiene. Até bem pouco tempo o desperdício dos subprodutos era quase total, sobretudo do sangue.

Para distribuição da carne aos consumidores, existem em Fortaleza mais de 500 talhadores espalhados na cidade em mercados, açougues, feiras livres e super-mercados. Os boxes ou pedras localizados nos mercados são da prefeitura, arrendados a marchantes e sublocados aos talhadores ou são explorados pessoalmente por êstes.

O talhador, via de regra, compra a carne ao marchante para pagá-la com o apurado.

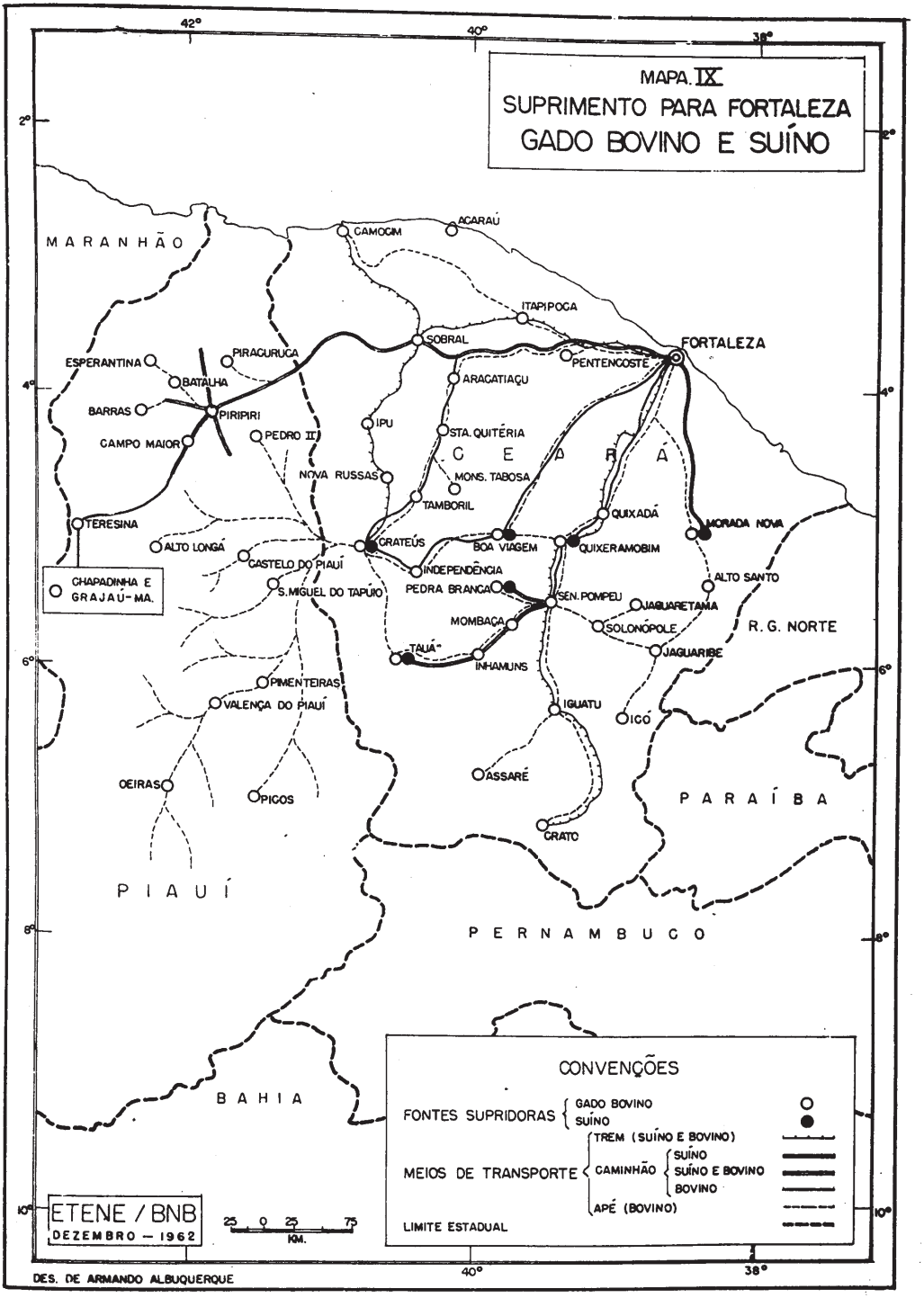
De outro lado, a industrialização da carne, em Fortaleza, ainda está em sua fase inicial. Enquanto se estima para Recife 7 toneladas diárias de embutidos consumidos, para Fortaleza estima-se apenas uma. O consumidor está menos educado para êsse tipo de consumo.

b. Suínos

Origem e transporte - Os suínos abatidos para consumo em Fortaleza têm sua origem principalmente no próprio Estado do Ceará, sobretudo nos municípios de Boa Viagem, Pedra Branca, Morada Nova e Tauá, de onde são transportados por caminhão; e ainda de Quixeramobim, Quixadá e Crateús, de onde são transportados geralmente por trem.

Quando escasseiam os porcos gordos no Ceará, intensifica-se a busca de suíno nos Estados do Maranhão, Piauí e mesmo no norte de Goiás. Teresina é um grande entreposto dos porcos provindos do Maranhão, assim como Floriano, que tanto os recebe do sul do Maranhão como do norte de Goiás.

Uma grande fonte supridora de suínos está nos limites do Ceará com o Rio Grande do Norte, na Serra do Pereiro. De janeiro a junho dêste ano, por exemplo, entraram em Fortaleza procedentes dessa zona mais de 200 cami-


MAPA. IX
SUPRIMENTO PARA FORTALEZA
GADO BOVINO E SUÍNO
42°
40°
38°
2°
4°
6°
8°
10°
MARANHÃO
CAMOCIM
ACARAÚ
ITAPIPOCA
SOBRAL
FORTALEZA
PENTENCOSTE
ESPERANTINA
PIRACURUCA
BATALHA
ARACATIAÇU
BARRAS
PIRIPIRI
IPU
STA. QUITÉRIA
CAMPO MAIOR
PEDRO II
C E A R Á
NOVA RUSSAS
MONS. TABOSA
TAMBORIL
QUIXADÁ
TERESINA
MORADA NOVA
ALTO LONGÁ
CRATEÚS
BOA VIAGEM
QUIXERAMOBIM
CASTELO DO PIAUÍ
INDEPENDÊNCIA
ALTO SANTO
CHAPADINHA E GRAJAÚ-MA.
S. MIGUEL DO TAPÚIO
PEDRA BRANCA
SEN. POMPEU
JAGUARETAMA
MOMBAÇA
SOLONÓPOLE
R. G. NORTE
TAUÁ
INHAMUNS
JAGUARIBE
PIMENTEIRAS
VALENÇA DO PIAUÍ
IGUATU
ICÓ
ASSARÉ
OEIRAS
PICOS
P A R A Í B A
CRATO
P I A U Í
P E R N A M B U C O
B A H I A
CONVENÇÕES
FONTES SUPRIDORAS
GADO BOVINO
SUÍNO
MEIOS DE TRANSPORTE
TREM (SUÍNO E BOVINO)
CAMINHÃO
SUÍNO
SUÍNO E BOVINO
BOVINO
APÉ (BOVINO)
LIMITE ESTADUAL
ETENE / BNB
DEZEMBRO — 1962
25 0 25 75
KM.
DES. DE ARMANDO ALBUQUERQUE

nhões transportando uma média de 70/80 porcos por veículo.

O melhor período para a engorda de suínos, no Ceará, é o que vai de setembro a março, época de abundância do milho, que é a base de alimentação para engorda de porco. Nos meses de abril a agôsto, acentua-se a procura de porco, nos Estados situados a oeste do Ceará. Nos Estados do Piauí e Maranhão uma grande proporção de babaçu é incluída na ração dos porcos, o que é fator de pouca solidificação da banha industrializada.

Para transporte de suínos para Fortaleza, o meio mais utilizado é o caminhão, mas também é usada a Rêde de Viação Cearense. As entradas a pé diminuem dia a dia. De junho de 1961 a maio de 1962, passaram pelo pôrto de desinfecção de vagões, na estação do Km 8, 34.000 porcos, dos quais pequena parte entrada pela RVC. Calcula-se que entram 450 porcos por mês, apenas nessa estação. Pela Estação de Antônio Bezerra, a média mensal de entrada de porcos nos 4 primeiros meses dêste ano foi de apenas 25.

Abate - Não foi possível estimar o número de porcos abatidos semanalmente em Fortaleza, devido ao abate clandestino. Marchantes do ramo avaliam que cêrca de 700 suínos por semana estejam sendo abatidos em Fortaleza atualmente. O matadouro que mais abate porcos atualmente é o de Parangaba e o do Tirol vem logo em seguida. O FRIFORT, com capacidade para até 250 porcos diários, abateu nos meses de março e abril menos de 100, destinados à industrialização.

Outra indústria que utiliza o suíno como matéria-prima é a Fábrica Rafael, situada no município de Mocambo-Ce. Entre os seus produtos, destacam-se presuntos cosidos, mortadela, salame, linguiça, costela e toucinho defumado.

Engorda: A engorda é feita quase que à base de milho. Alguns criadores estão também utilizando ração balanceada. A engorda de um porco à base do milho custa em média Cr$6.000,00, com uma demora de 90 dias. À base de ração balanceada o custo é de Cr$4.200,00 e demora 60 dias apenas.

A COAP tabelou a carne e o toucinho de porco a Cr$150,00 e a banha a Cr$160,00. Não obstante, nos mercados públicos e feiras, o preço vigente, em junho era para a carne fresca, toucinho e banha, igualmente Cr$200,00 e a carne moída oscilava entre Cr$120,00 e Cr$130,00 o quilo.

O custo do abate atualmente está em tôrno de Cr$300,00 por unidade, sendo Cr$280,00 correspondente aos impostos.

Os marchantes do ramo compram os porcos a Cr$120,00, Cr$130,00 e Cr$150,00 o quilo do animal vivo, de acôrdo com o tamanho e tipo. Depois de abatido, passa para os talhadores, a Cr$170,00, o quilo do porco limpo. As vísceras e miúdos são vendidos à razão de Cr$400,00 e Cr$500,00.

Nos casos de não alcançarem a venda total na pedra, os talhadores optam por uma das três medidas: vender o restante mais barato, salgar ou pagar Cr$5,00 por quilo para armazenar em frigoríficos particulares (balcão frigorífico) até o dia seguinte.

c. Carne Sêca

A carne sêca consumida no Ceará é adquirida na Bahia nos municípios de Feira de Santana, Itambé e Conquista e em Minas, nos municípios de Pedra, Azul, Jequitinhonha e Josima. No momento, apenas Minas está fornecendo, devido à sêca na Bahia.

Mensalmente, entram em média para Fortaleza 20 toneladas do produto que são vendidas em grande parte no Mercado Central. O transporte quase todo é feito por caminhões alugados.

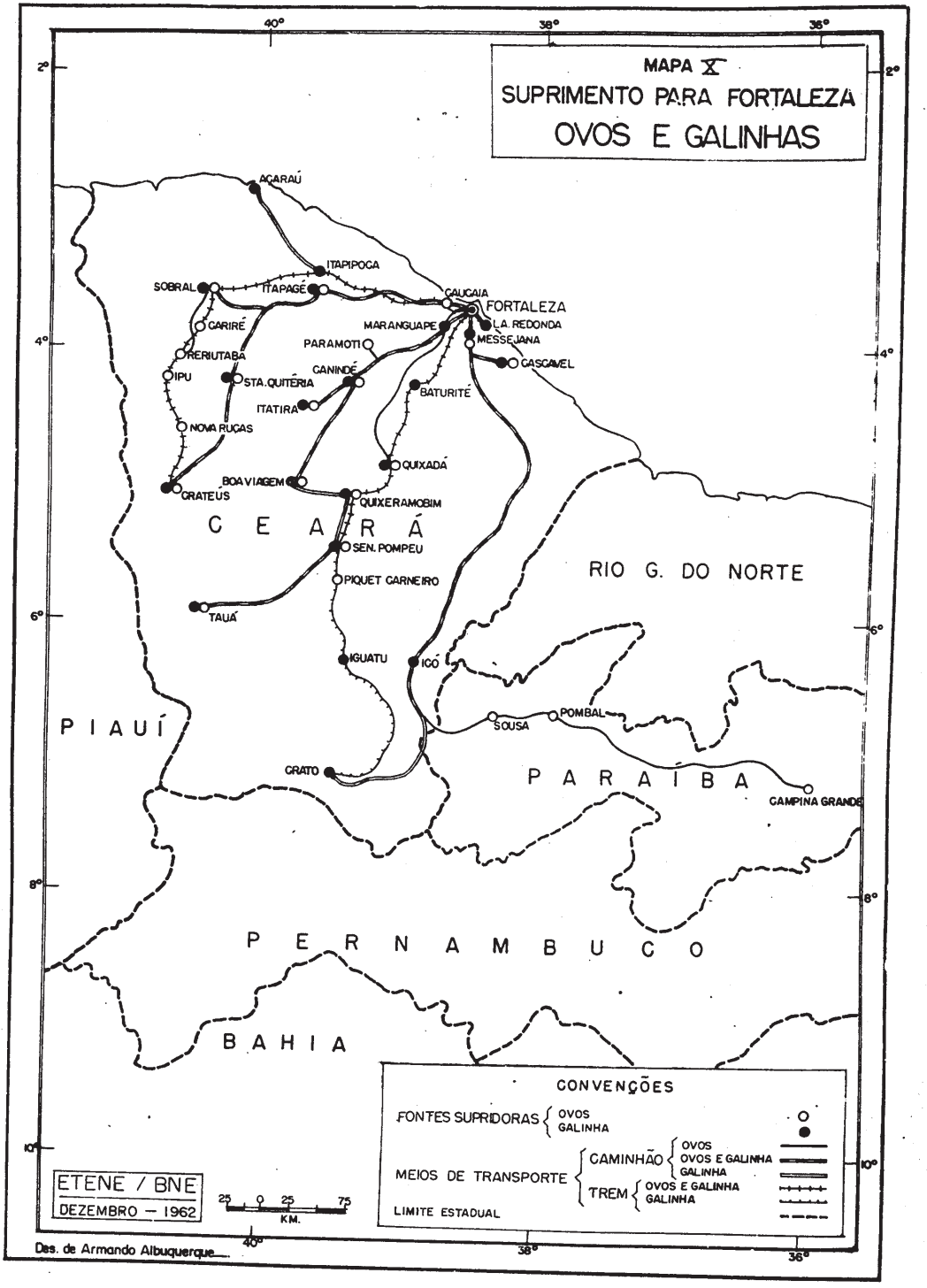
O preço para o importador é de Cr$220,00 por quilo. Cada quilo recebe um ônus de Cr$15,00, referente ao custo do transporte, 5,5% de impostos e mais uma quebra no pêso de 5%. Em junho, o grossista comprava a carne sêca a Cr$260,00 o quilo, revendendo aos retalhistas ao preço de Cr$270,00. Para o consumidor a carne sêca custava Cr$300,00 o quilo, tendo-se verificado uma alta de preços de 20%, no período de janeiro a junho.

O importador tanto vende ao grossista, como diretamente ao consumidor, através de uma rêde de retalhistas, que ocupam 11 pedras no mercado central, e que são remunerados à base de comissão.

d. Galinhas

As regiões centro-sul e norte do Estado são as principais fornecedoras de galinhas para o abastecimento de Fortaleza.

Destacam-se os municípios do Quixeramobim, Quixadá, Iguatu, e


MAPA X
SUPRIMENTO PARA FORTALEZA
OVOS E GALINHAS
AÇARAÚ
ITAPIPOCA
SOBRAL
ITAPAGÉ
CAUCAIA
FORTALEZA
CARIRÉ
MARANGUAPE
L.A. REDONDA
MESSEJANA
PARAMOTI
RERIUTABA
CASCAVEL
IPU
STA. QUITÉRIA
CANINDÉ
BATURITÉ
ITATIRA
NOVA RUÇAS
QUIXADÁ
BOA VIAGEM
GRATEUS
QUIXERAMOBIM
C E A R Á
SEN. POMPEU
RIO G. DO NORTE
PIQUET CARNEIRO
TAUÁ
IGUATU
ICÓ
SOUSA
POMBAL
P I A U Í
GRATO
P A R A Í B A
CAMPINA GRANDE
P E R N A M B U C O
B A H I A
CONVENÇÕES
FONTES SUPRIDORAS
OVOS
GALINHA
MEIOS DE TRANSPORTE
CAMINHÃO
OVOS
OVOS E GALINHA
GALINHA
TREM
OVOS E GALINHA
GALINHA
LIMITE ESTADUAL
ETENE / BNE
DEZEMBRO — 1962
25 0 25 75
KM.
Des. de Armando Albuquerque
40°
38°
36°
2°
4°
6°
8°
10°

Icó, na zona centro-sul, e as localidades de Crateús, Sobral e Itapagé, na zona norte.

As áreas próximas de Fortaleza são responsáveis por grande parte do fornecimento local de galinhas, cuja criação é efetuada por particulares, em numerosas e pequenas granjas espalhadas no município.

O transporte rodoviário é largamente usado, quando o produto provém do interior do Estado, sobretudo dos municípios mais próximos: Canindé, Cascavel e Caucaia. A via ferroviária é a preferida, nas demais regiões produtoras, em virtude das grandes distâncias e das vantagens decorrentes do frete.

A comercialização da galinha é feita através de intermediários, que compram as aves e as revendem nos mercados e feiras-livres. Os principais locais revendedores de galinhas, em Fortaleza, são o Mercado São Sebastião e as casas especializadas no ramo. A venda de galinhas é também muitas vêzes feita na porta do consumidor, através de comerciantes ambulantes.

O preço de cada ave, nas feiras e mercados, estava sendo cobrado à razão de Cr$250,00 a Cr$300,00, por ocasião da pesquisa. Ocorre, às vêzes, principalmente no bairro da Aldeota, que a galinha atinge a Cr$400,00.

e. Pescado

1. Espécies e Tipos de Pescado Comercializado

Os principais tipos de peixes comercializados em Fortaleza nos frigoríficos e a preferência do consumidor segundo a escala de venda são os seguintes: cavala, serra, garoupa, pescada e camurupim, próprios de água salgada; e traíra e pescada, de água doce.

Quanto à venda direta ao consumidor, na Praça da Sé e outros locais públicos, a preferência recai sôbre a biquara, o ariacó, a garoupa e a espada, todos naturais da água salgada.

É também vendido em Fortaleza peixe sêco, particularmente pirarucu, bacalhau, peixe em conserva, camarão e outros de menor expressão no consumo.

2. Procedência e processos de Pescaria

O Estado do Ceará possui 33 colônias pesqueiras das 100 existentes no Nordeste, compreendendo os Estados do Maranhão e Alagoas.

O peixe consumido em Fortaleza é em grande parte proveniente des sas colônias, que representam 65% aproximadamente da pesca dos açudes.

Em relação à pesca marítima, as colônias representam a quase to talidade do pescado de água salgada, atingindo a percentagem de 95%.

As 33 colônias do Ceará contam com 10.378 pescadores registrados, que utilizam os seguintes equipamentos para pesca: 536 canoas, 1.008 botes, 984 jangadas e 558 paquetes. Em Fortaleza, localizam-se 4 dessas colônias.

As informações supra, discriminadas na tabela seguinte, referem se ùnicamente aos pescadores registrados na Federação das Colônias até a data de 15 de setembro de 1961, pois existem na orla marítima do Ceará cêrca de 25 mil pescadores em atividade.

Os principais sistemas de pesca adotados no Estado são três:

a) Pesca de linha, exercido por botes, canoas e jangadas.
b) Pesca de lagosta, através de manzuás e jererés.
c) Pesca em currais.

Os equipamentos básicos de pesca usados são: botes à vela, botes de remo, botes motorizados, canoas, jangadas, paquetes, manzuás e jererés.

Segundo a Federação dos Pescadores, dos 10 mil membros registrados, calcula-se que 3.000 se ocupam da lagosta, 4.000 de pesca em currais e o restante da pesca de linha.

A produção de lagosta ocupa 21 das 33 colônias do Estado, tendo atingido no ano de 1960 a 710 toneladas, no valor aproximado de 190 milhões de cruzeiros. Contando com mais de 70% do pessoal ocupado na pesca, no Ceará, a lagosta representa percentagem idêntica no valor total da produção pesqueira do Estado.

3. Produção

A produção da pesca colonizada, no Ceará, atingiu a 7.000 toneladas, aproximadamente, no valor de 270 milhões de cruzeiros, no ano de 1960.

Segundo a produção de pescado, destacam-se os municípios de Acaraú, Cascavel, Aquiraz, Aracatí, Beberibe, Trairí, São Gonçalo do Amarante, Fortaleza e Paracuru.

TABELA Nº 24

DADOS GERAIS DAS COLÔNIAS DE PESCADORES

ESTADO DO CEARÁ

1960

Colônias		Nº de pescadores	Processos de pescaria				
Sigla	Municípios		Canoas	Botes	Jangadas	Paquetes	Currais
Z 1	Camocim	280	45	-	-	-	56
Z 2	Camocim	410	168	5	-	-	9
Z 3	Acaraú	240	65	5	-	-	17
Z 4	Acaraú	480	60	-	2	65	64
Z 5	Acaraú	316	45	-	-	30	63
Z 6	Acaraú	655	52	-	5	60	97
Z 7	Acaraú	171	20	-	12	30	23
Z 8	Acaraú	167	16	-	9	12	35
Z 9	Acaraú	210	35	-	-	6	81
Z 10	Acaraú	375	20	1	-	35	101
Z 11	Itapipoca	205	10	4	12	48	2
Z 12	Trairí	292	-	32	12	28	28
Z 13	Trairi	224	-	1	22	90	30
Z 14	Paracuru	170	-	38	24	-	6
Z 15	Paracuru	109	-	67	42	-	13
Z 16	São Gonçalo do Amarante	112	-	60	52	-	21
Z 17	Caucaia	257	-	-	-	-	1
Z 18	Fortaleza	579	-	89	48	-	1
Z 19	Fortaleza	627	-	144	85	-	-
Z 20	Fortaleza	855	-	135	-	-	-
Z 21	Fortaleza	202	-	12	-	-	-
Z 22	Aquiraz	186	-	65	42	12	-
Z 23	Aquiraz	254	-	72	36	17	-
Z 24	Cascavel	809	-	120	150	-	-
Z 25	Beberibe	225	-	-	75	12	-
Z 26	Beberibe	426	-	-	65	25	-
Z 27	Beberibe	256	-	23	25	22	-
Z 28	Aracati	107	-	45	30	32	-
Z 29	Aracati	206	-	22	19	-	-
Z 30	Aracati	165	-	35	35	-	-
Z 31	Aracati	337	-	-	102	34	-
Z 32	Aracati	252	-	33	38	-	-
Z 33	Aracati	219	-	-	42	-	-
	TOTAL	10.378	536	1.008	984	558	648

FONTE: Federação das Colônias Pesqueiras do Ceará.

A pesca, no Ceará, realiza-se em todo o decorrer do ano, com exceção dos meses de agôsto e setembro, quando as fortes ventanias das costas marítimas dificultam a pesca, cuja produção decai sensìvelmente.

A pesca não colonizada, que se refere especialmente à de água doce, é bastante significativa no Ceará, representando aproximadamente 35% do total de pescado consumido no Estado. Os principais açudes produtores de pescado são: Araras, Pentencostes, General Sampaio, Lima Campos e Aires de Sousa, consoante nos mostra a tabela seguinte:

TABELA Nº25

PRODUÇÃO DE PESCA NOS AÇUDES

1961

Açudes	Meses de pesca	Quantidade Produzida (ton)	Valor da Produção (Cr$ 1.000)
Araras	1 a 8	976	19.212
Pentecoste	1 a 8	316	11.009
General Sampaio	1 a 8	64	1.574
Lima Campos	1 a 8	63	2.132
Aires de Sousa	1 a 8	63	1.680
Santo Antônio de Russas	1 a 8	54	1.849
Joaquim Távora	1 a 8	51	1.442
Sto. Ant.de Aracatiassu	1 a 8	35	917
Riacho do Sangue	1 a 7	32	719
Forquilha	1 a 7	26	748
Caxitoré	2 a 8	27	840
Santa Maria	1 a 8	9	213
Patos	1 a 8	11	341
Amanari	1 a 7	12	303
Nova Floresta	1 a 8	6	161
Orós	1 a 8	0	3
TOTAL	-	-	-

FONTE: - Serviço de Piscicultura do DNOCS.

Em relação à pesca de água doce, os municípios maiores produtores são Reriutaba, Sobral, Pentecostes, Caucaia, General Sampaio e Canindé.

A produção do pescado de água doce, no Estado, atingiu a 3.460 toneladas, em 1960, no valor aproximado de 120 milhões de cruzeiros.

A produção de lagosta, no ano de 1960, atingiu a 711 toneladas, no valor de 200 milhões de cruzeiros, aproximadamente. A pesca da lagosta é feita em dois períodos distintos de maio a junho, e de outubro a fevereiro; os meses restantes dedicam-se aos períodos de desova e procriação.

4. Comercialização

Em Fortaleza, a venda de pescado é feita nos mercados, feiras e pequenos frigoríficos, que são simples postos de venda, com geladeiras para conservação do produto.

Na zona praieira e adjacências é largamente usada a venda diretamente ao consumidor, através de vendedores ambulantes.

Na comercialização do peixe, em Fortaleza, observa-se não raro a presença de intermediários, que compram o produto aos pescadores e revendem-no aos postos de venda ou aos vendedores ambulantes.

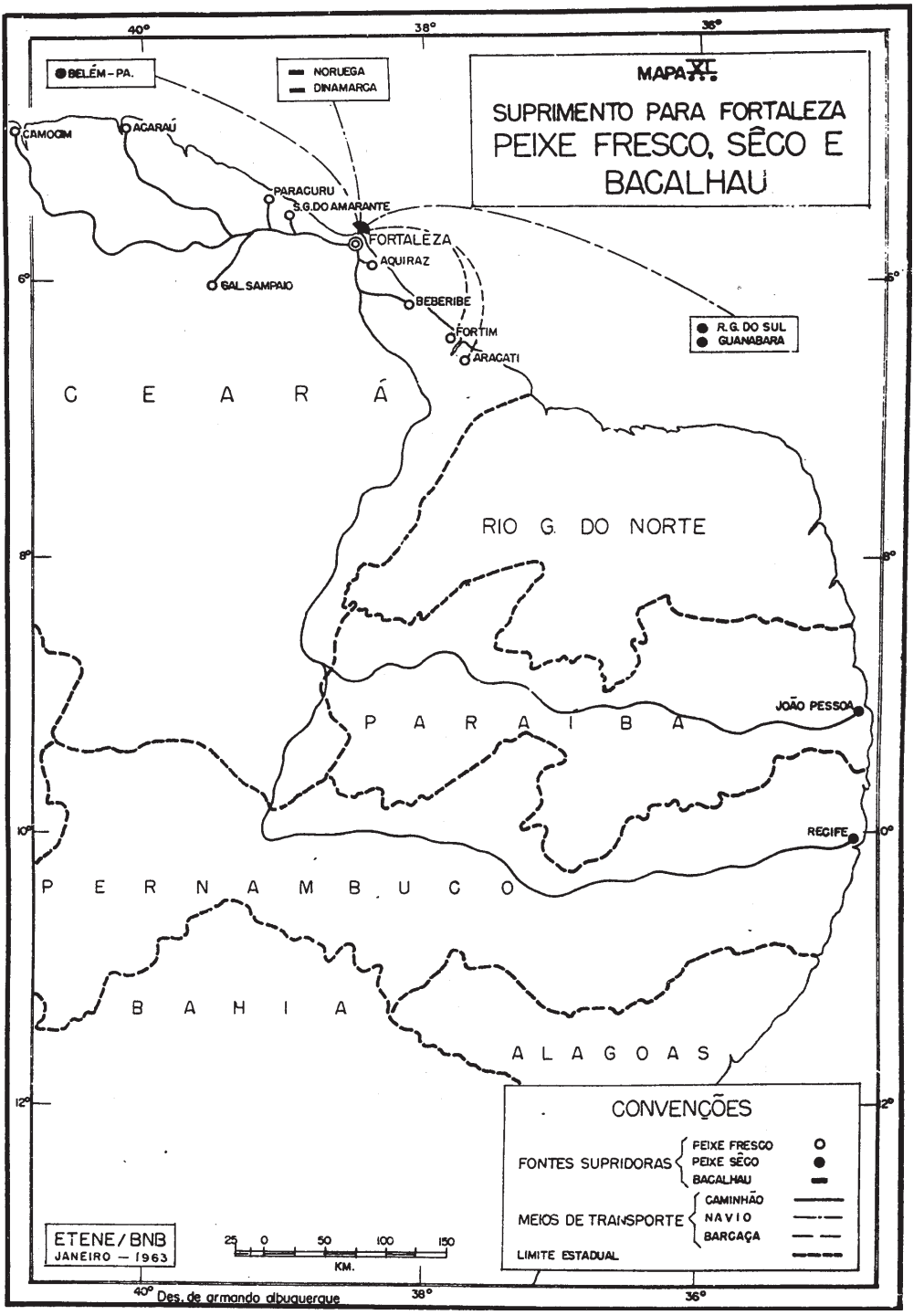
O consumo de pescado em Fortaleza é atendido pela produção das colônias e pela importação do Rio Grande do Sul, de Belém e do exterior. Os principais produtos importados são peixes enlatados, peixes sêcos e salgados, bacalhau salgado e sêco e outros congêneres. Em 1959, a importação de pescado, no Ceará, atingiu a 1.636 toneladas no valor de 100 milhões de cruzeiros aproximadamente. Em 1960, segundo dados da Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal, apenas a importação de cabotagem referente a Pirarucu e Peixe sêco e em conserva avultou a 680 toneladas no valor de Cr$42 milhões.

Por outro lado, o Ceará é grande exportador de lagosta, que representa mais de 90% da exportação de origem pesqueira. No ano de 1960, Fortaleza exportou 365 toneladas de pescado, das quais 346 referem-se à lagosta. Outros peixes mais exportados são pargo, garoupa, cavala, cação e serra. Em relação à lagosta, a exportação apresenta tendências crescentes segundo os dados seguintes: em 1957, 190 toneladas; em 1958, 240 ton; e em 1960, 346 toneladas. Nos dois últimos anos a tendência de aumento teve continuidade.

Os preços do pescado ao consumidor em Fortaleza, são os seguintes: cavala Cr$250,00 por quilograma, ariacó e garoupa Cr$170,00 e serra e biquara Cr$200,00 e Cr$180,00 respectivamente.

Os impostos que recaem sôbre a comercialização do pescado são os seguintes: Impôsto Municipal, na taxa de Cr$0,50 por cada quilo vendido e Cr$1,00 por cada quilo retirado do município; e Impôsto Estadual, na taxa de Cr$ 50,00 por cada Cr$1.000,00 de peixe retirado do Estado.

Segundo informações do Serviço de Piscicultura do DNOCS, as arrecadações totais por taxas e multas nos 14 açudes do Ceará, controlados por aquêle serviço, elevaram-se a 2.390 mil cruzeiros, no ano de 1960. Essas arrecadações, nos anos de 1958 e 1959, apresentaram os resultados de 437 e 1.006 mil cruzeiros, respectivamente.


MAPA XI
SUPRIMENTO PARA FORTALEZA
PEIXE FRESCO, SÊCO E BACALHAU
BELÉM - PA.
NORUEGA
DINAMARCA
R. G. DO SUL
GUANABARA
CAMOCIM
ACARAÚ
PARACURU
S.G. DO AMARANTE
FORTALEZA
AQUIRAZ
BEBERIBE
FORTIM
ARACATI
SAL. SAMPAIO
C E A R Á
RIO G. DO NORTE
P A R A I B A
JOÃO PESSOA
RECIFE
P E R N A M B U C O
B A H I A
A L A G O A S
CONVENÇÕES
FONTES SUPRIDORAS
PEIXE FRESCO
PEIXE SÊCO
BACALHAU
MEIOS DE TRANSPORTE
CAMINHÃO
NAVIO
BARCAÇA
LIMITE ESTADUAL
ETENE/BNB
JANEIRO — 1963
25 0 50 100 150
KM.
40°
38°
36°
6°
8°
10°
12°
Des. de armando albuquerque

f. Carne de Charque

São fornecedores de charque para Fortaleza principalmente os Estados do Rio Grande do Sul, São Paulo e a cidade do Recife. A capital pernambucana recebe o produto do Rio Grande do Sul e São Paulo e o revende nesta praça. Vários comerciantes vão buscar o charque no Recife para vendê-lo ao comércio grossista local. Outros, contudo, trazem-no de Minas Gerais e de Goiás, por via interna. Êsse processo de aquisição, porém, representa pequena parcela do charque consumido em Fortaleza.

De fato, o maior volume de importações de charque é realizado através de compras junto aos depositários dos frigoríficos e charqueadas do Sul aqui estabelecidos. Existem em Fortaleza, por exemplo, cêrca de cinco firmas dedicadas a êste ramo.

O Estado de São Paulo só permite saída de charque fabricada dos quartos dianteiros do gado, que é produto de qualidade inferior. O melhor charque consumido em Fortaleza é o importado do Rio Grande do Sul, especialmente dos municípios de Bagé, Uruguaiana, Livramento e Dom Pedrito. Os Estados Centrais, São Paulo e Recife também fornecem para Fortaleza, cujo maior consumo se registra no segundo semestre baixando no período de inverno, quando há abundância de cereais. É tempo em que a carne de charque encontra como substitutivo o peixe, sobretudo o Piracuru, originário do Amazonas; o Camurupim e outras qualidades tanto dágua doce como dágua salgada.

A carne de charque está sendo na maior parte transportada por caminhão. São Paulo despacha também por via marítima através do Pôrto de Santos, mas a maioria das partidas são remetidas por vias internas. O Estado do Rio Grande do Sul é o único que exporta preferencialmente por navio.

No mês de junho, os depositários locais dos frigoríficos paulistas estavam oferecendo o charque a Cr$287,00 o quilo tanto para grossistas como para varejistas, que comprassem diretamente. Os grossistas, por sua vez, estavam vendendo a Cr$320,00 e Cr$333,00.

No varejo, havia variações muito grandes, alcançando às vêzes até Cr$420,00 e Cr$450,00.

4.7 - Gorduras

1. Banha

Grande parte da banha consumida em Fortaleza vem dos Estados sulinos, especialmente do Rio Grande do Sul e Santa Catarina. Recife também fornece o produto, mas em menor quantidade de que a dos citados Estados.

Muitas vêzes a importação é registrada como oriunda dos portos do Rio e São Paulo mas na verdade essas cidades são apenas entrepostos do produto natural do extremo-sul.

A via marítima é bastante utilizada para o transporte da banha, embora, às vêzes, ocorra que de São Paulo e Rio ela venha por rodovia. A preferência pelo navio decorre do preço do frete, que é inferior em relação ao da via rodoviária.

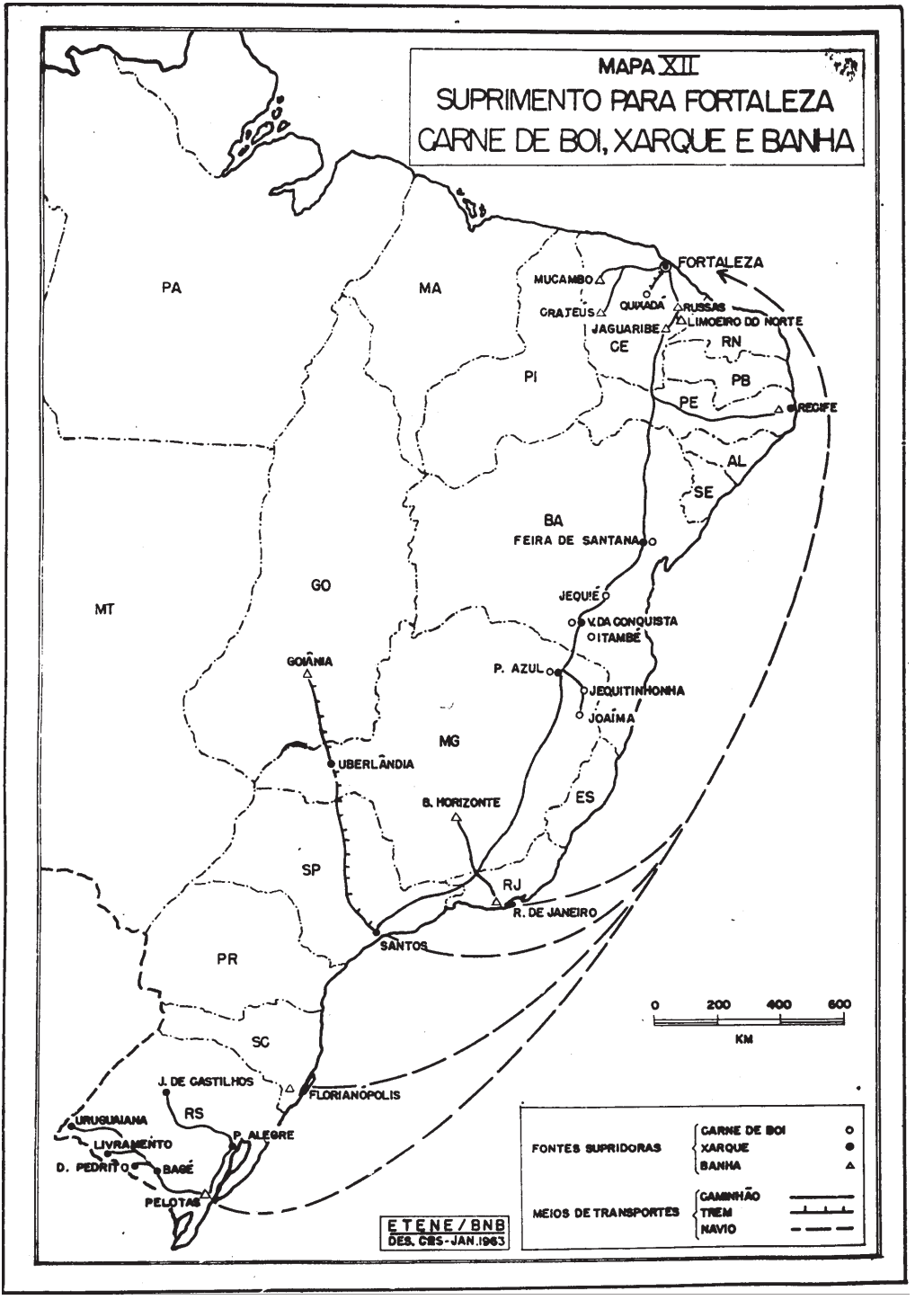
Além da banha importada, Fortaleza consome a banha Rafael, produto da Fábrica de Gorduras São Rafael, além de outras marcas produzidas por pequenas indústrias, também locais, mas de relativa importância quando consideradas em conjunto.

O produto cearense é largamente aceito no consumo local, tanto pela boa qualidade da fabricação, como pelas vantagens de preço e facilidades de comercialização. A Fábrica São Rafael, por exemplo, localiza-se em Mocambo, no Ceará, dispondo de transporte próprio e depósito em Fortaleza para estocagem e distribuição do seu produto.

Processos de comercialização e preços. A comercialização do produto importado de outros Estados é feita por intermédio de representantes das firmas do Sul ou através de compras diretas nas praças do Rio e São Paulo. Já o produto Rafael é vendido no próprio depósito da fábrica ou diretamente no estabelecimento comercial comprador, pois a fábrica possui transporte próprio para prestar tais serviços.

A banha marca Rafael está sendo vendida ao preço de Cr$300,00 o quilo, em franca concorrência com o produto importado, cujo preço médio varia de Cr$420,00 a Cr$500,00 o quilo.

Outros Produtos. Fortaleza dispõe, como substituto da banha, a Gordura Cariri, fabricada pela Siqueira Gurgel e Cia. Ltda., e o Toucinho Bauer, de fabricação do Frigorífico Bauer.


MAPA XII
SUPRIMENTO PARA FORTALEZA
CARNE DE BOI, XARQUE E BANHA
PA
MA
PI
CE
RN
PB
PE
AL
SE
BA
GO
MT
MG
ES
SP
RJ
PR
SC
RS
FORTALEZA
MUCAMBO
CRATEUS
QUIXADÁ
RUSSAS
LIMOEIRO DO NORTE
JAGUARIBE
RECIFE
FEIRA DE SANTANA
JEQUIÉ
V. DA CONQUISTA
ITAMBÉ
P. AZUL
JEQUITINHONHA
JOAÍMA
GOIÂNIA
UBERLÂNDIA
B. HORIZONTE
R. DE JANEIRO
SANTOS
FLORIANÓPOLIS
J. DE CASTILHOS
P. ALEGRE
URUGUAIANA
LIVRAMENTO
D. PEDRITO
BAGÉ
PELOTAS
0 200 400 600
KM
FONTES SUPRIDORAS
CARNE DE BOI
XARQUE
BANHA
MEIOS DE TRANSPORTES
CAMINHÃO
TREM
NAVIO
ETENE / BNB
DES. CBS - JAN. 1963

Tais produtos locais são grandemente consumidos, apresentando em geral vantagem de preços em comparação com os produtos importados.

Observa-se um aumento sensível de consumo dos produtos fabricados localmente enquanto que a importação de banha e derivados tem perdido posição relativa. Mencionam-se, ainda, as indústrias de óleos e gorduras vegetais, que produzem gorduras e margarinas, largamente aceitos no comércio local.

4.8 - Laticínios e Ovos

a. Leite "in natura"

Produção e Procedência: A bacia leiteira de Fortaleza compreende os municípios de Fortaleza, Maranguape, Caucaia, Pacajus, Pacatuba e Aquiraz. Nesta bacia existem de 350 a 400, entre pequenos e grandes produtores de leite, sendo poucos os que ordenham mais de 200 litros diários.

A produção de leite nessa área atingiu, no corrente ano, a casa dos 40.000 mil litros diários. Tal quantidade, porém, não se destina sòmente ao consumo in natura. A opinião geral dos informantes é que o consumo de leite fresco em Fortaleza, no máximo, chegá aos 30.000 litros.

O maior produtor de leite da referida bacia é o próprio município de Fortaleza que detém 85% da produção. Em seguida figuram Maranguape e Caucaia com 14%, sendo que Pacajus, Pacatuba e Aquiraz são mais fornecedores potenciais, pois, presentemente, pouco ou quase nada abastecem a Capital.

Em julho vérifica-se a maior produção, que decai nos primeiros meses do ano, com a chegada do inverno, quando o gado leiteiro é conduzido em grande parte para o sertão. A época invernosa no Ceará ocorre no primeiro semestre do ano, quando as pastagens no sertão tornam-se mais abundantes, o que é um convite aos criadores de vacas leiteiras para economizar a ração à base de concentrados. De outro lado, no inverno, a lactação das vacas também decresce, pois se aproxima o período de parição.

Comercialização: O leite, na maior parte, é vendido na própria vacaria a vendedores ambulantes. Alguns até ajudam na ordenha do leite. Êsse leite assim vendido custa Cr$35,00 o litro, apesar de estar tabelado pela COAP em Cr$30,00 ao consumidor.

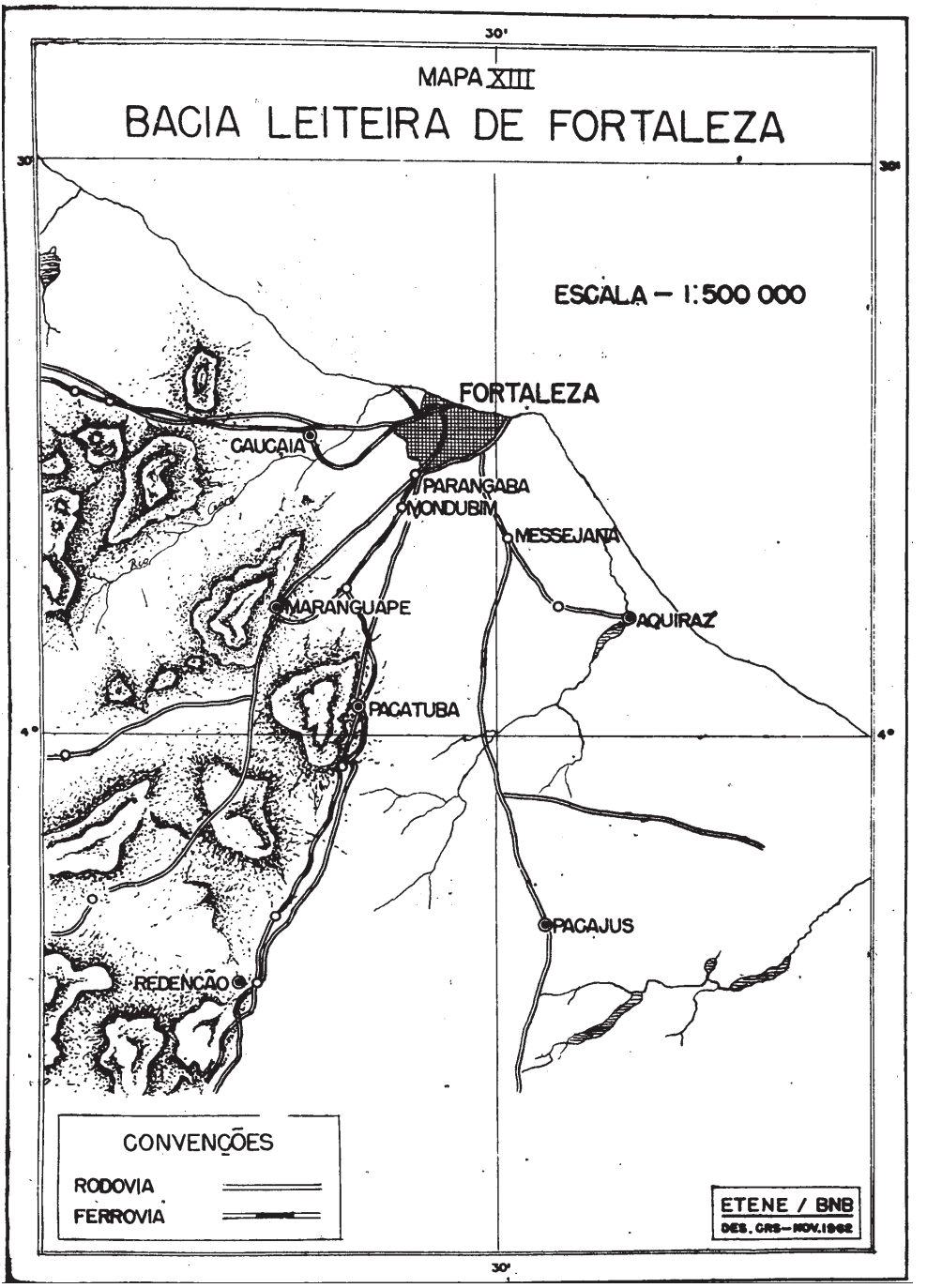
Outros produtores vendem diretamente ao consumidor, na própria

vacaria, ou em postos de vendas, em lugares mais centrais. Os proprietários de vacarias mais afastadas do perímetro urbano têm que arcar com a despesa adicional de transporte por caminhão, caminhoneta ou lombo de animal. De Maranguape a Fortaleza o leite fica onerado, por custos de ordenha, distribuição e transporte em Cr$5,00 por litro, fato que tem desestimulado alguns produtores na venda do produto em Fortaleza, contribuindo para a preferência pelo fabrico do queijo e da manteiga.

Produtores de Quixadá fizeram tentativa para fornecer leite à capital. Desistiram, porém, pelo mesmo motivo de custos relativamente altos de transporte. Além do custo de transporte, outro empecilho que surge para os fornecedores de leite, cujas vacarias estão sediadas à grande distância, é o de não haver condições de resfriamento do leite. Por outro lado, o leite ordenhado no município de Quixadá, por exemplo, às 4 horas da manhã só seria oferecido aos consumidores depois das nove horas.

Condições de higiene: Não se conhecem estudos feitos sôbre a molhagem do leite consumido em Fortaleza, entretanto, a experiência do público e a afirmação dos próprios produtores de leite atestam que é grande a adulteração sofrida pelo produto. As fontes de informação são de opinião que as percentagens dessa adulteração variam entre 15 a 40% de água e leite em pó. O hábito de dosar o leite in natura com leite em pó generalizou-se de tal modo que, no mês de abril, um barril de leite em pó para distribuição gratuita (FISI) estava cotado para os intermediários que usam dêsse expediente em Cr$23.000,00. Êsses barris pesam 100 ou 114 quilos. Cada quilo de leite em pó é desdobrado em 10 litros de leite reconstituído.

Nas vacarias, o ambiente onde é estabulado o gado geralmente não goza dos requisitos mínimos de higiene, mormente nas de pequeno porte. Alguns produtores atribuem essa deficiência de higiene aos baixos rendimentos da produção de leite. O Departamento de Defesa Sanitária Animal conta apenas com 2 veterinários para atender as vacarias. A maior incidência de moléstias de que são acometidas as vacas da bacia leiteira de Fortaleza e arredores é da brucelose. Casos de tuberculose são às vêzes constatados e mais raramente de aftosa. O ano de 1962, entretanto, foi marcado por maior incidência dêsse mal que se alastrou por quase tôdas as vacarias.


MAPA XIII
BACIA LEITEIRA DE FORTALEZA
ESCALA – 1:500 000
FORTALEZA
CAUCAIA
PARANGABA
MONDUBIM
MESSEJANA
AQUIRAZ
MARANGUAPE
PACATUBA
PACAJUS
REDENÇÃO
CONVENÇÕES
RODOVIA
FERROVIA
ETENE / BNB
DES. CRS – NOV. 1962
30'
4°

Agravam-se mais ainda as condições precárias de higiene e sanidade de leite pela falta de uma usina de pasteurização em Fortaleza ou nos municípios vizinhos. Há mais de 20 anos o Estado recebeu doação de maquinaria completa para uma usina de pasteurização com capacidade para 6.000 litros diários. Sòmente êste ano é que referido equipamento foi transferido para o município de Maranguape, que está tentando sua recuperação e instalação.

b. Leite em Pó

O consumo do leite em pó, na cidade de Fortaleza, tem apresentado sensível ritmo de expansão, nos últimos cinco anos, numa média anual de 20% aproximadamente. Segundo as estimativas de consumo dos vários tipos vendidos em Fortaleza, incluindo-se a distribuição gratuita dos órgãos públicos, Fortaleza consumiu aproximadamente 1.000 toneladas de leite em pó, em 1961. Os principais tipos consumidos em Fortaleza são os leites Nestlé, Leik e Mococa, cujas vendas atingiram, em 1961, ao total aproximado de 900 toneladas, exclusivamente para a capital. O primeiro, que é o mais consumido em Fortaleza, atinge a percentagem de 60% do consumo local de leite em pó.

Os órgãos governamentais encarregados de distribuição gratuita do leite em pó são o Departamento Estadual da Criança e Serviço de Merenda Escolar, que distribuem o leite do FISI (Fundo Internacional de Socorro à Infância.)

O Escritório da Fábrica Nestlé sediado em Fortaleza, onde possui depósito, atende aos Estados do Ceará, Piauí, Maranhão e Rio Grande do Norte. Fortaleza é seu maior centro consumidor, abrangendo aproximadamente 60% do faturamento, tanto em relação ao leite em pó, como aos demais produtos: leite condensado, farinha láctea, nescau, creme e neston. Fortaleza possui também representante depositário do leite Leik, cujas vendas apresentam tendência crescente, atingindo em 1961 a 30% aproximadamente do total do leite em pó consumido na praça.

O Ceará importou em 1961, por via marítima, 2.110 toneladas de leite em pó, sendo que 1.530 oriundas dos pontos da Guanabara e São Paulo. O meio de transporte mais utilizado para as importações de leite em pó do sul do país é o terrestre. Isto ocorre tanto para o produto fabricado em São Paulo e Rio de Janeiro, como especialmente de Minas Gerais. A duração da viagem por

caminhão de Varginha para Fortaleza é de 14 dias em tempo de chuva e 10 a 12 dias no verão.

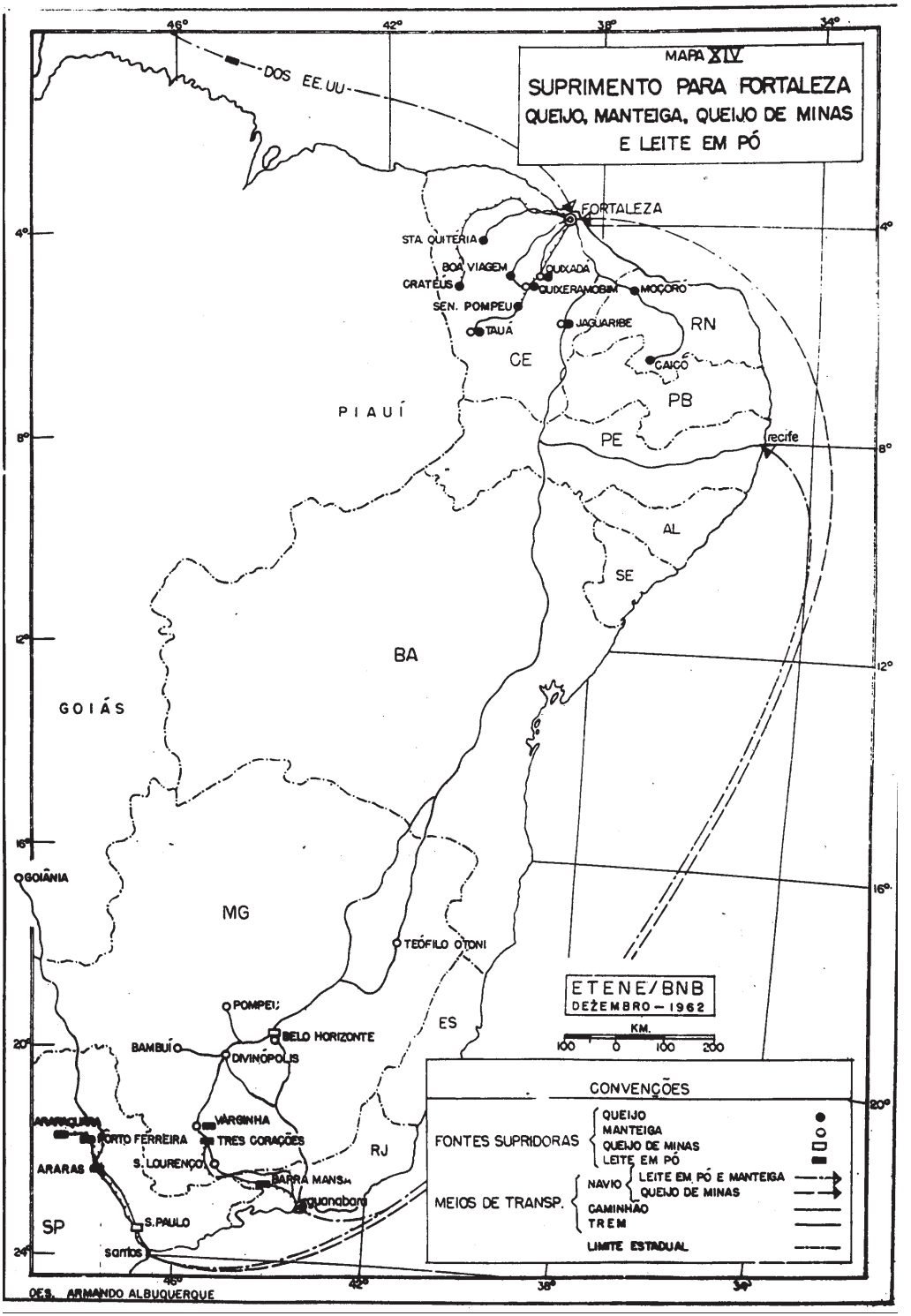
Os municípios de Barra Mansa, no Rio de Janeiro; Três Corações, Juiz de Fora e Varginha, em Minas Gerais; e Araraquara e Pôrto Ferreira, em São Paulo, são sede das maiores fábricas de leite em pó e leite condensado do país.

Há perspectivas de aumento do consumo do leite em pó, em Fortaleza, devido ao aumento já previsto das quotas de distribuição gratuita do leite por parte do FISI e do programa Alimentos para a Paz. Os fornecedores do leite em pó, Nestlé e Leik, informaram que Fortaleza possui demanda insatisfeita, não estando ainda o consumo sendo atendido de maneira satisfatória.

c. Manteiga e Queijo

O Estado de Minas Gerais é o principal fornecedor de manteiga para Fortaleza, destacando-se os municípios de Varginha e Divinópolis, seguidos dos municípios de Bambuí, Teófilo Otoni, São Lourenço e Pompeu, em menor escala. Entre as manteigas mineiras importadas, mencionam as conhecidas marcas Patrícia, Faisão e Lírio, como as mais vendidas no comércio local. Fortaleza também importa manteiga do Estado de Goiás, embora em pequena quantidade, em razão da inferior qualidade do produto. No consumo local, a manteiga enfrenta forte concorrência dos cremes fabricados no interior do Estado, como também de margarinas produzidas nas indústrias de óleos e gorduras vegetais de Fortaleza. Em relação aos cremes, de grande consumo local, os municípios maiores produtores são Jaguaribe, Tauá, Quixeramobim e Quixadá. Tais cremes gozam de grande aceitação entre os consumidores, sobretudo nas classes de nível médio, porque substituem a manteiga com grande vantagem nos preços. A qualidade varia de fabricantes, registrando-se pequenas diferenças de preços. Atualmente há vários fabricantes que primam pela boa apresentação do produto, em embalagens higiênicas e atrativas, o que vem valorizar cada vez mais o creme local.

O transporte comumente usado é o rodoviário, quando a manteiga provém diretamente de Minas Gerais; quando se origina do Rio de Janeiro, a via marítima é a preferida. O frete rodoviário, de Minas a Fortaleza, é pago na base de Cr$2,00 por quilo; o frete marítimo corre por conta da companhia vendedora. As despesas que oneram um quilo de manteiga importada atingem à média de Cr$50,00 aproximadamente, incluídos os impostos, seguros e fretes. Tais despe



DES. ARMANDO ALBUQUERQUE

sas correm, geralmente, por conta do comerciante comprador local, que as inclui, naturalmente, no preço de venda do produto.

A comercialização da manteiga, em Fortaleza, obedece ao conhecido sistema de representantes locais, que registram e encaminham os pedidos dos comerciantes às suas firmas representadas, ganhando comissões à base das vendas realizadas. As vendas são geralmente a curto prazo, variando entre 30 a 90 dias. Também ocorre, não raro, que certos intermediários trazem o produto de Minas, revendendo-o diretamente no comércio local.

O queijo consumido no Ceará provém dos Estados de Minas, Rio de Janeiro, São Paulo e, sobretudo, do próprio interior do Estado. O queijo importado do Sul é geralmente de superior qualidade, sendo consumido sòmente nas camadas de nível de renda mais elevado. O produto mais consumido é o de origem local, denominado queijo de coalho, cujos principais produtores no Estado são os municípios de Jaguaribe, Quixadá, Quixeramobim, Tauá, Monsenhor Tabosa e Crateús.

A comercialização é feita através de intermediários, que compram o produto aos fazendeiros, nas áreas produtoras, trazendo posteriormente para Fortaleza, onde revendem nos mercados e feiras. O mercado central é o principal centro de revenda de queijo, na capital, funcionando como ponto revendedor para os demais mercados, feiras e mercearias.

O fabrico de queijo e creme, no interior do Ceará, é feito por fazendeiros, em suas próprias fazendas, com instrumentos rudimentares. O Estado não dispõe de nenhuma fábrica organizada de laticínios.

Preços - Os preços da manteiga importada, ao consumidor na praça local, são os seguintes: Cr$560,00 o quilo da manteiga de 1a. qualidade e Cr$460,00 o quilo da manteiga de 2a. qualidade. As compras por atacado são realizadas na base de Cr$430,00 e Cr$380,00, o quilo, para a manteiga de 1a. e 2a qualidades, respectivamente. Os preços médios, na fonte produtora, nos municípios mineiros, são de Cr$360 e Cr$320 o quilo segundo as qualidades do produto. O creme local é vendido ao consumidor na base de Cr$250,00 para o produto de primeira qualidade e Cr$300,00 para o de 2a.

O queijo de coalho está cotado atualmente em Cr$240,00 o kg nas vendas a varejo. O queijo de manteiga, de menor consumo local é vendido à base

de Cr$280,00 o kg. O queijo produzido em Tauá é considerado de superior qualidade, razão por que o seu preço atinge em média de Cr$20,00 a Cr$40,00 por quilo acima do de Jaguaribe, tido como de inferior qualidade. Já o queijo de Minas, de superior qualidade, está sendo vendido a Cr$750,00 e Cr$800,00 o quilo.

d. Ovos

Os maiores supridores de ovos para Fortaleza são as granjas circunvizinhas da capital, que contribuem com 50% para o abastecimento local, e vários municípios do interior do Estado e do vizinho Estado da Paraíba. As principais granjas que atendem Fortaleza são Granja Neusa, em Caucaia; Granja Guajaru, em Messejana; Granja do Coité, em Catuana e Granja S. Gema, em Itaperi.

Em Fortaleza e seus arredores, calcula-se que existem 14.000 aves alimentadas com ração balanceada e 6.000 de alimentação improvisada, totalizando 20.000 aves criadas para abastecimento de ovos da capital. Com o índice calculado de 66% de galinhas poedeiras, estima-se que Fortaleza dispõe de 13.200 ovos diários provenientes de suas granjas. Problemas de ração e falta de assistência governamental aos criadores têm desestimulado as iniciativas particulares das granjas, observando-se, nos últimos seis meses, um decréscimo de produção de ovos, em Fortaleza.

Por via ferroviária, os principais municípios fornecedores de ovos para Fortaleza são: da linha Norte, que contribui com 15.000 ovos semanais, os municípios de Crateús, Sobral, Ipu, Reriutaba e Cariré; na linha Sul, que contribui com 20.000 semanais, os municípios de Senador Pompeu, Iguatu, Quixeramobim, Quixadá e Piquet Carneiro, no Ceará; e Campina Grande, Sousa e Pombal, na Paraíba. Por via rodoviária, destacam-se os municípios de Tauá, Santa Quitéria, Quixadá, Canindé e muitos outros, que remetem aproximadamente 35.000 ovos semanais para Fortaleza. Segundo se observa, os transportes rodoviário e ferroviário são usados nas mesmas proporções, dependendo das conveniências e possibilidades. O frete ferroviário é cobrado na base de Cr$2,00 por quilo, para as estações de Senador Pompeu, Quixeramobim e Quixadá, até Fortaleza, e de Cr$... 3,00 quando o produto vem de Crateús e Sobral. O frete rodoviário é geralmente mais caro, 20 a 30%, que o ferroviário. No inverno, observa-se certa queda na produção de ovos, enquanto o índice de deterioração é também mais baixo; no ve

rão, ocorre o contrário. Em geral, o sábado é o dia de maior entrada de ovos, em Fortaleza. As principais estações ferroviárias da capital, onde são desembarcados os ôvos, são Km 8 e Otávio Bonfim.

Preços

O preço de um ôvo, desde a fazenda produtora até a capital, quando o produto se origina do interior, sofre um acréscimo de 100% no seu valor. Como exemplo, cita-se o caso de Senador Pompeu, onde o ôvo é comprado pelo intermediário, na fazenda, à razão de Cr$5,00. O intermediário revende na cidade, por atacado, a Cr$6,00 a unidade. Em Fortaleza, nos mercados e super-mercados, é revendido a Cr$8,00, para finalmente chegar às mãos do consumidor a Cr$10,00 e Cr$11,00. Como se vê, a comercialização de ovos apresenta três intermediários, entre o produtor e o consumidor.

Êste produto é vendido nos mercados, feiras, mercearias e super-mercados, como também diretamente na porta do consumidor, através de vendedores ambulantes.

CAPÍTULO V

CAPÍTULO V

O MECANISMO DOS PREÇOS NO COMÉRCIO ATACADISTA

5.1. Fatôres que Influenciam os Preços

Os preços dos produtos alimentícios são influenciados diretamente por três fatôres básicos, desde a produção até ao consumo: volume da produção, transporte e custo de comercialização.

Êsses fatôres agem diretamente sôbre os preços, provocando flutuações no mercado, quando varia a demanda dos bens.

A pouca elasticidade dos gêneros alimentícios ocasiona normalmente uma elevação no preço, quando a demanda aumenta, seja pela ampliação do mercado consumidor, seja pela queda de produção.

Crises estacionais de produção em certas áreas provoca uma maior procura nas demais áreas produtoras, ocasionando um aumento de preço provocado pela maior concorrência no mercado consumidor.

Fatôres climáticos, como escassez de chuvas, enchentes, geadas, etc., provocam queda na produção dos gêneros agrícolas, afetando os preços dêsses produtos.

O sistema de transporte, responsável pelo escoamento da produção, pode constituir um fator de elevação dos preços, quando apresenta condições precárias de funcionamento.

A comercialização do produto, desde a área produtora até ao mercado consumidor, ocasiona sucessivos aumentos nos preços dos produtos.

O ônus da comercialização recai sôbre o preço final do produto, embora afete indiretamente o produtor.

Além dêsses fatôres, que exercem influência direta sôbre os preços, existem outros de ação indireta: crédito à produção, estocagem do produto, política salarial e processo inflacionário.

A maior ou menor intensidade de crédito concedido ao produtor, sob uma política acertada de orientação e supervisionamento, afeta a formação dos preços, atuando diretamente sôbre o mercado produtor.

A deficiência de um programa adequado de estocagem, através de uma rêde de silos e armazéns devidamente aparelhados, impede um razoável con

trôle sôbre os preços do mercado, geralmente controlado por intermediários. Os sucessivos reajustamentos salariais, embora geralmente justificados, provocam uma mais fácil elevação nos preços, tanto porque aumentam, não raro momentâneamente, o poder de compra do consumidor como porque predispõem os intermediários a aumentarem contìnuamente os preços dos seus produtos.

A desvalorização da moeda, decorrente do ritmo inflacionário dominante no país, provoca elevação de preços, como simples compensação face à perda do valor real da moeda.

Para enfrentar as reações negativas que êsses fatôres exercem sôbre os preços, o Govêrno tem usado o tabelamento do produto final no mercado consumidor.

Essa intervenção governamental indireta não tem produzido os efeitos desejados, porque a simples determinação oficial do preço final no mercado é insuficiente para controlar tôda uma série de custos e lucros sucessivos, desde o produtor até ao consumidor.

O preço impôsto artificialmente no mercado consumidor não se constitui a síntese de todos os custos de comercialização do produto, que atravessa as diversas etapas sem qualquer contrôle. Quando há forte pressão governamental para garantir êsses preços, a reação do mercado se processa através do desaparecimento do produto tabelado, do câmbio negro, das exportações ilegais ou de outros meios de fuga à ação oficial.

O contrôle dos preços, para ser eficiente e produzir os efeitos previstos, devia abranger as várias etapas da comercialização. Igualmente, o Govêrno necessitaria interferir diretamente no mercado, dispondo de produção e concorrendo no comércio com os atacadistas do ramo, a fim de possibilitar ao consumidor um preço razoável, sem afetar o produtor.

Em têrmos mais amplos, porém, a principal função governamental na intervenção dos preços é o estímulo ao aumento de produção. Concedendo incentivos ao produtor, tais como equipamentos agrícolas financiados e crédito à produção, o Govêrno promove o aumento de produção, que acarretará a redução consequente dos preços.

As principais consequências negativas do contrôle ineficiente dos preços, através do simples tabelamento do produto final, são incentivo à fraude, incremento do comércio marginal e desestímulo da produção. Essa últi-

ma conseqüência constitui-se a mais grave, pois origina crises agudas no mercado abastecedor de gêneros alimentícios, para cuja solução o Govêrno é forçado a apelar para importações onerosas ou o público consumidor vê-se prejudicado.

5.2. Órgãos de Intervenção Governamental

O tabelamento oficial dos preços ao consumidor é exercido pela COAP, que atua bàsicamente sôbre a carne, peixe, cereais e leite.

Face aos aspectos supra-analisados, êsse tabelamento não é devidamente obedecido.

A ação da COAP tem sofrido limitações também quanto ao abastecimento de gêneros básicos ao público, em virtude da irregularidade do fornecimento.

Outro órgão de interferência governamental é o SAPS, através de seus postos de venda, cujos preços tabelados são geralmente inferiores aos preços de mercado.

5.3. Variações de Preços na Capital e no Interior

Com o objetivo de estabelecer comparações entre os diversos preços de alguns gêneros alimentícios, na capital e no interior, foram realizadas pesquisas em alguns municípios e nos mercados e feiras locais.

Os dados para essa análise comparativa são encontrados também em levantamentos feitos pelo IBGE nos municípios de Fortaleza, Sobral e Juàzeiro do Norte. Com êsse objetivo o IBGE coletou, em cada um dos citados municípios, junto ao comércio varejista, dados com base em cinco informantes para cada produto. Os preços comentados neste item representam a média aritmética dos citados informantes.

Observa-se do exame dos dados acima calculados que os preços, em conjunto, são mais baixos na zona sul, com base nos mercados e feiras de Juàzeiro do Norte e Crato, elevando-se um pouco em Sobral, que representa a zona norte. Em geral, os preços registrados em Fortaleza são mais elevados do que os do interior em virtude do custo de transportes, da distância das áreas supridoras e do custo de comercialização observado no comércio da capital.

De modo particular feijão, carne, açúcar, farinha, leite e pão, são mais acentuadamente elevados em Fortaleza do que no interior, numa base de 20%, em geral, havendo casos de diferenças de até 40 a 50%.

TABELA Nº 26

Preços Médios no Comércio Varejista no Interior e na Capital - Ceará

Meses de Janeiro e Maio de 1962

PRODUTOS	FORTALEZA		SOBRAL		FORTALEZA	
	Janeiro	Maio	Janeiro	Maio	Janeiro	Maio
Açúcar	35,00	45,00	35,00	120,00	30,00	35,00
Arroz Comum	45,00	70,00	40,00	50,00	40,00	50,00
Carne bovina s/osso	200,00	250,00	210,00	250,00	160,00	180,00
Farinha de Mandioca	40,00	50,00	35,00	50,00	30,00	45,00
Feijão de Corda	80,00	50,00	70,00	40,00	60,00	35,00
Pão	60,00	120,00	50,00	120,00	50,00	100,00
Leite Natural	26,00	30,00	20,00	25,00	25,00	30,00
Café torrado	56,00	58,00	80,00	80,00	165,00	70,00

FONTE: Pesquisa "in loco" e Informações de preços do IBGE.

CAPÍTULO VI

CAPÍTULO VI

FATÔRES DE LOCALIZAÇÃO E OUTRAS INFLUÊNCIAS RELEVANTES QUANTO AO SUPRIMENTO ALIMENTAR DE FORTALEZA

6.1 - Aspectos Físicos

a, Situação Geográfica - O Estado do Ceará localiza-se na região Nordeste, limitando-se ao Norte com o Oceano Atlântico, ao Sul com Pernambuco, a Este com o Rio Grande do Norte e Paraíba, e a Oeste com o Estado do Piauí. Possui o Ceará 148 mil quilômetros quadrados, correspondendo a 12% da área total do Nordeste.

O território cearense é composto por doze zonas fisiográficas, compreendendo 65% de Sertão, 19% de serras e chapadas e, finalmente, 16% de litoral. O Sertão caracteriza-se pela semi-aridez do clima, com um solo pedregoso, coberto de imensas caatingas ou baixa vegetação. A faixa litorânea desfruta de um clima ameno e grande número de coqueirais, que constituem a vegetação típica. As chapadas ou serras são as zonas de clima mais saudável, de solos mais propícios ao plântio de frutas e verduras.

TABELA Nº 27

ZONAS FISIOGRÁFICAS DO CEARÁ

Zonas Fisiográficas	ÁREA	
	Km^2	% do Estado
Litoral	23.970	16,2
Sertão Central	21.189	14,3
Sertão Centro Norte	25.570	17,2
Sertão Sudoeste	20.578	13,9
Sertão do Baixo Jaguaribe	10.160	6,9
Sertão do Médio Jaguaribe	4.534	3,1
Sertão do Salgado e Alto Jaguaribe	14.681	9,9
Araripe	5.162	3,5
Baturité	5.130	3,5
Pereiro	2.060	1,4
Ibiapaba	7.391	5,0
Cariri	7.585	5,1
E S T A D O	148.016	100,0

FONTE: Conselho Nacional de Geografia.

b) Clima - O clima dominante no Ceará é o quente, com pequenas variações, em cada região, decorrentes das próprias características regionais e do sistema pluviométrico.

O litoral cearense, por exemplo, possui um clima quente-úmido, com temperaturas médias elevadas, variando de 25º a 27º. O sertão apresenta temperaturas mais elevadas, com médias variando de 28º a 32º. As serras e chapadas apresentam clima mais ameno, com variações mais bruscas de temperatura, cuja média varia de 25º a 27º.

Em geral, porém, o clima do Ceará é quente e sêco no verão e úmido no inverno, com diferente intensidade em função dos acidentes geográficos e topografia.

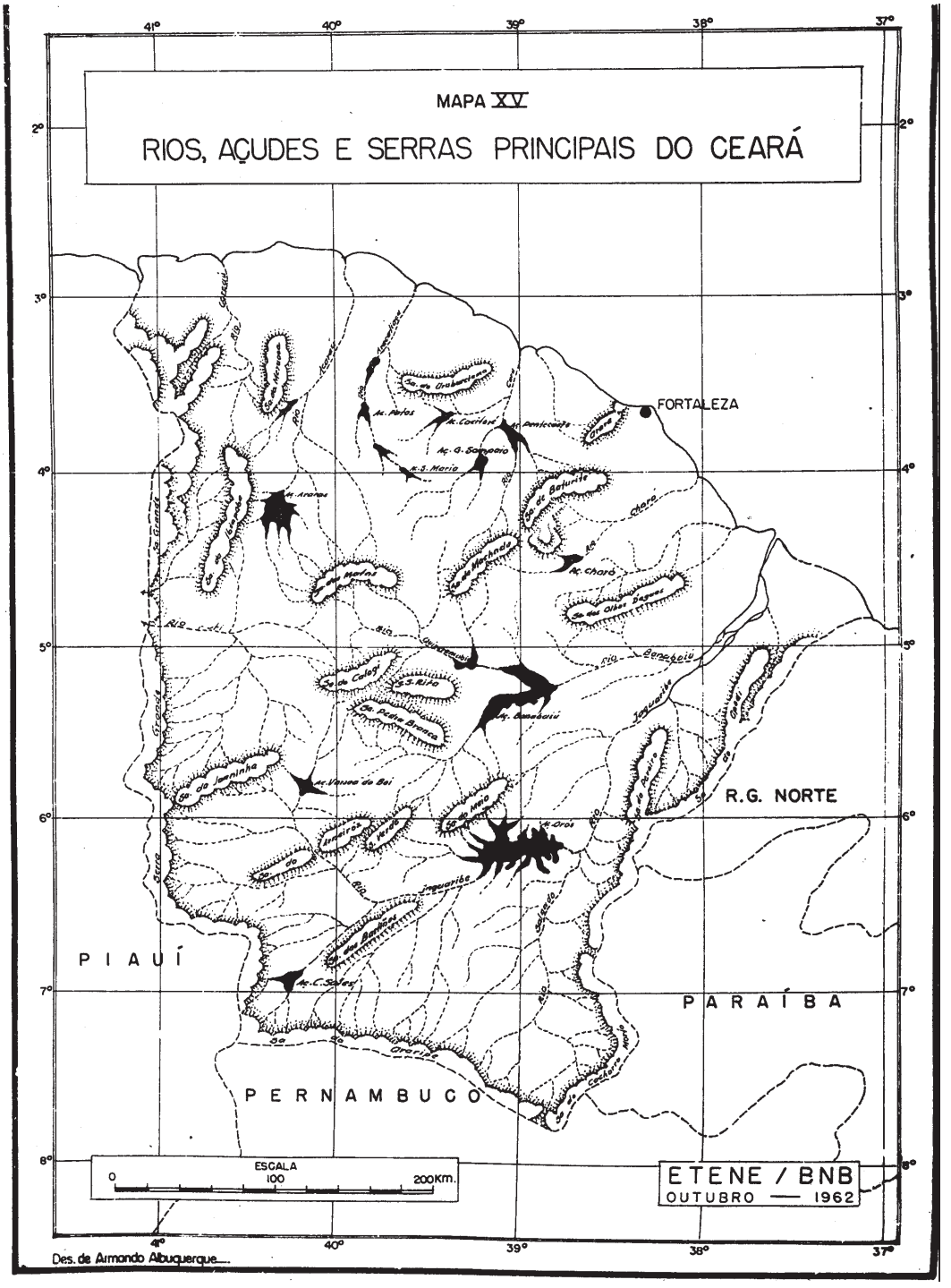
Os meses de janeiro a junho, período invernoso, apresentam clima mais saudável, com ventos mais brandos; de julho em diante, os ventos vão se tornando mais fortes e os dias mais quentes.

c) Hidrografia - O Estado do Ceará é banhado por muitos rios, sendo que a grande maioria não resiste aos meses secos de verão. Os principais rios do Estado são os seguintes: Jaguaribe, Banabuiú, Salgado, Choró, Acaraú e Poti. O Rio Jaguaribe, que é o maior do Estado, corre tôda a região Jaguaribana e possui grande número de afluentes: Piu, Jucá, Conceição, Cariús e Riacho do Sangue.

O sistema hidrográfico do Ceará distribui-se em três vertentes: vertente do Sudoeste, do Norte e do Oeste. A vertente do Sudoeste abrange os seguintes rios e seus afluentes: Jaguaribe, Banabuiú, Salgado, Ceará, Pirangí e Pacotí. A vertente do Norte inclui os seguintes: Choró, Coreaú, Mundaú, Timonha, Aracati-Assu, Acaraú e Curu. O único rio da vertente do Oeste é o Rio Potí.

d) Açudagem - Os açudes públicos do Estado do Ceará em conjunto possuem capacidade superior a 10 bilhões de metros cúbicos, localizados nas bacias dos sistemas do Acaraú, Jaguaribe e Curu.

O Sistema do Acaraú, com 1.2 bilhões de m^3, tem como principais reservatórios os açudes de Araras e Aires de Souza. Êste sistema fica situado no Norte do Estado e possui um potencial de cêrca de 50 mil ha de terras irrigáveis, não obstante só contar com planos para o aproveitamento de 5 mil ha de excelentes terras de aluvião.


MAPA XV
RIOS, AÇUDES E SERRAS PRINCIPAIS DO CEARÁ
FORTALEZA
R.G. NORTE
PARAÍBA
PERNAMBUCO
PIAUÍ
ESCALA
0
100
200KM.
ETENE / BNB
OUTUBRO — 1962
Des. de Armando Albuquerque

O Sistema do Jaguaribe conta com oito açudes, dos quais o Orós e o Banabuiú retêm aproximadamente 90% da capacidade de armazenamento dos referidos açudes, que é de 5.9 bilhões de m^3. O Departamento Nacional de Obras Contra as Sêcas calcula em 140 mil ha as terras capazes de irrigação, dos quais 80 mil ha ficam no Baixo Jaguaribe. O volume de água existente nesse vale, contudo, permite apenas o aproveitamento de 25 mil ha.

O Sistema do Curu tem três açudes, sendo o Açude General Sampaio o mais importante, com 522 mil m^3 de capacidade dos 1.1 bilhões existentes. Segundo estudos agrológicos efetuados no Vale do Curu pelo DNOCS, existem 50 mil ha de terras irrigáveis, porém sòmente há planos concretos para aproveitamento de 5 mil hectares.

e) Solos Típicos do Ceará - Os solos da Zona Sul são arenosos, uniformes, permeáveis, provenientes do arenito superior.

Êsse tipo de solo abrange principalmente os municípios de Saboeiro, Campos Sales, Araripe, Santana do Cariri, Crato, Juàzeiro do Nórte, Barbalha, Missão Velha, Jardim, Porteiras, Jati e Brejo Santo.

Nos municípios situados mais ao norte da região predominam os solos do algonquiano e das rochas intrusivas: granitos, sienitos, pegmatitos etc. São os municípios de Assaré, Cariús, Quixeré, Várzea Alegre, Caririaçu, Aurora, Barro, Mauriti, Lavras, Baixio, Cedro, Iguatu e Acopiara.

Possuem, na maioria, solos bastante rasos.

Zona Sul-Oeste. Esta região apresenta baixa densidade demográfica. Entre as razões que explicam o fenômeno podem ser citadas: altas temperaturas, pequena umidade, grande irregularidade nas precipitações pluviométricas. Além disso, os solos em geral são pobres em nutrientes, com poucas exceções locais.

Êsse conjunto de fatôres negativos exerce fundamental importância na observação do fenômeno, pois, acarretando a incerteza das colheitas, afastam o elemento humano dessas terras.

A Zona Centro possui solos do tipo algonquiano e granitos de decomposição mineralógica bem variável, ao contrário da Zona Sul, cujos solos eram uniformes, originários de cretáceo.

A variação dos solos se observa com pequenas distâncias, o que caracteriza os solos de formação recente, que ainda não estabeleceram equilíbrio com as condições climáticas.

Os municípios incluídos na Zona Centro são: Aracoiaba, Baturité, Canindé, Capistrano, Frade, Icó, Iracema, Itatira, Jaguaribe, Limoeiro do Norte, Morada Nova, Pacoti, Pereiro, Quixadá, Quixeramobim, Senador Pompeu e Solonópole.

Na Zona Noroeste observa-se, em relação ao tipo de solo, duas diferenciações básicas: solos dos municípios orientais dessa zona, que são Sobral, Cariré e Santa Quitéria; e os solos da parte oriental de Nova Russas e dos municípios ocidentais.

Os primeiros municípios citados possuem solo do tipo arqueano, caracterizados por gneisses, xistos, quartzitos e granitos.

Todos os solos dessa zona, especialmente os de altitude relativas, tem caráter muito jovem, sendo bem rasos e parcialmente pedregosos.

Isso se explica pelas grandes ondulações, a despeito das imensas planícies, a par de muitos riachos e rios, formando finalmente o Rio Acaraú.

A maioria dêsses solos é pouco ácida, sendo muita reduzida a quantidade de sais soluvéis.

Os demais municípios apresentam solos diferentes. São rochas arqueanas, especialmente granitos, sendo a maioria dos solos constituído dos arenitos e calcáreos da Serra Grande. Os solos desta serra são compostos de areni tos calcáreos e calcáreos arenosos, formados pelo cretáceo, característicos da Serra do Araripe.

Os solos dessa região são muito pobres em bases, sobretudo em fósforo.

A Zona do Litoral Oriental abrange os seguintes municípios: Aquiraz, Aracati, Beberibe, Cascavel, Caucaia, Fortaleza, Itapagé, Itapipoca, Jaguaruana, Maranguape, Pacajus, Pacatuba, Paracuru, Pentecostes, Redenção, Russas, São Gonçalo do Amarante, São Luís do Curu, Trairi e Uruburetama.

A diferenciação de solos, nessa região, é observada entre os diversos municípios e entre os terrenos do mesmo município.

Os solos do calcáreo dessa zona possuem alto teor de potássio, originário da mistura com detrito granítico da vizinhança.

Os solos dos arenitos terciários são pobres em nutrientes, especialmente nos municípios de Beberibe e São Gonçalo do Amarante, onde só se desenvolvem culturas modestas de substância, além da cana nos alúvios.

Os solos são carentes de nitrogênio, fósforo, e às vêzes até de potássio.

Os solos da Zona Norte apresentam duas distinções fundamentais: do litoral setentrional e do litoral oriental.

O litoral oriental apresenta certa mistura do material terciário com material arqueano, consequência das serras e serrotes de gneisses e xistos perto do mar, o que não ocorre no litoral setentrional.

Nos municípios de Acaraú, Camocim e Chaval, predomina o terciário, em forma de arenitos.

Nos municípios de Granja, Marco, Massapê e Santana do Acaraú, falta por completo o terciário. Nos três primeiros, predominam os gneisses e xistos pobres, enquanto em Santana predominam os solos de rochas intrusivas, com um pequeno complexo de solos calcáreos.

Em contraste, os solos do terciário setentrional possuem quantidades diminutas de sais solúveis. São paupérrimos de ácido fosfórico, sem exceção, com pequeno teor de potássio. Não se prestam para culturas ricas de substâncias, sem adubação despendiosa. Além disso, é baixo o teor em humos e o fornecimento de nitrogênio.

Os solos predominantemente graníticos de Santana do Acaraú possuem um maior fornecimento dos nutrientes, sobretudo em potássio.

6,2. Produção de Alimentos no Ceará

Os principais gêneros alimentícios produzidos no Ceará são milho, feijão, arroz, batata-doce e grande variedade de frutas, destacando-se banana, laranja, abacaxi, etc. Os cereais, milho e feijão, particularmente, são produzidos em grande número de municípios, espalhados por tôdas as regiões do Estado, embora se observe certas áreas de mais produção. Em relação às frutas,

no entanto, destacam-se as zonas da Serra de Baturité, próxima a Fortaleza, e o Cariri no Sul do Estado.

Segundo as diversas zonas do Estado, caracteriza-se a produção de alimentos, em têrmos gerais, da seguinte maneira: Região do Cariri: Compreendendo as zonas fisiográficas do Cariri, Araripe, Salgado e Alto Jaguaribe, é a maior área produtora de cana-de-açúcar, arroz e farinha de mandioca do Estado, destacando-se, ainda, por sua expressiva produção de frutas, tais como: banana, abacaxi, laranja, abacate, etc. Região Central e Sudoeste: A produção típica dessa Região, que abrange uma extensa área do Estado são os cereais feijão e milho, especialmente nos Municípios de Quixadá, Crateús, Itatira, Pedra Branca, Mombaça e Boa Viagem. Outras culturas produzidas localmente são cana-de-açúcar, arroz e farinha de mandioca. Região de Baturité: Essa região abrange as serras de Maranguape e Baturité, compreendendo doze municípios. As condições de solo, clima e pluviosidade dessa parte do Estado apresentam-se como propícias à exploração da fruticultura. De fato, Maranguape e Baturité são grandes supridores de frutas para Fortaleza, particularmente banana, laranja, abacate, abacaxi, limão e tangerina. Produz-se, também, cana-de-açúcar, café e farinha de mandioca. Região Norte: O Sertão Centro Norte apresenta produção bastante semelhante ao Sertão Central. São os cereais milho e feijão, a base da produção de alimentos regional. As culturas de mandioca e cana-de-açúcar apresentam-se bem desenvolvidas, destacando-se os municípios de Itapagé, Ibiapina, Sobral e São Benedito. Quanto a frutas, a maior produção é de banana, ~~ditada~~ em Itapagé, Sobral, Massapê e Meruoca. Região do Baixo e Médio Jaguaribe: Os produtos alimentares regionais são milho e feijão, e as frutas banana, laranja, mamão e melancia. A Região conta com produção de cana-de-açúcar, farinha de mandioca e arroz, embora em reduzida escala. A produção de laranja e banana espalha-se por tôda a Região. A base da economia regional, porém, é o algodão consorciado com milho e feijão, sendo as demais culturas simples coadjuvantes, exceto a cêra de carnaúba, que constitui uma das atividades básicas de certos municípios.

6.3. Transporte dos Gêneros Alimentícios que afluem a Fortaleza .

. Fortaleza dispõe de vias rodoviária, ferroviária e marítima como meios de transporte para importação de gêneros alimentícios para sua praça.

Alguns produtos alimentícios importados do Sul do País, por exemplo, vêm por via marítima, cujo frete é mais baixo do que o rodoviário. O transporte marítimo enfrenta, porém, os problemas de desembarque no pôrto do Mucuripe, em Fortaleza, dadas às precárias condições dêsse ancoradouro, além de nem sempre ser encontrado disponibilidades de barcos para utilização nas épocas e prazos devidos. Realmente, quando há mais urgência, seja para evitar escassez do produto, seja em virtude de fácil deterioração do mesmo, é usado o transporte rodoviário.

TABELA Nº 28

PRODUÇÃO DE ALIMENTOS NO CEARÁ - 1960

Produtos	Área cultivada (ha)	Quantidade produzida (ton)	Valor da produção Cr$1.000
I - PRODUTOS AGRÍCOLAS	638.906	...	4.839.834
Arroz	34.148	55.285	586.128
Café	14.193	5.066	149.737
Cana-de-açúcar	30.460	1.223.587	598.602
Fava	4.003	2.245	23.954
Feijão	226.031	117.869	1.450.407
Mandioca	51.066	678.106	743.456
Milho	279.005	221.030	1.287.550
II - FRUTAS	24.233	...	1.743.244
Abacate	640	3.447	50.121
Abacaxi	460	4.646	22.150
Banana	12.279	453.680	1.473.280
Laranja	1.274	14.661	143.851
Limão	174	627	8.006
Melancia	9.266	5.185	35.386
Tangerina	140	962	10.450
III - VERDURAS E TUBÉRCULOS	3.612	...	75.632
Batata-doce	2.994	19.871	60.623
Batata-Inglêsa	374	658	5.884
Tomate	244	547	9.125
T O T A L G E R A L	666.751	...	6.658.710

FONTE: SEP - M.A.

Dêsse modo, as importações de carnes em conserva ou charque, banha e manteiga, leite em pó e outros comestíveis finos, oriundos da Região Sul do País, é feita por via rodoviária. A marítima é comumente usada na importação de trigo, açúcar, arroz, e, em menor escala, charque e cebola.

A via férrea é bastante difundida no transporte de produtos do Cariri, no Sul do Estado, Baturité e Sertão Central. O transporte rodoviário, não obstante, é o mais utilizado, quer para os gêneros produzidos no próprio Estado, quer para os produzidos nos Estados vizinhos.

No que toca ao transporte de carga do interior para Fortaleza é geralmente feito por caminhões particulares, cujos pontos de desembarque são o Mercado São Sebastião, quando se trata de frutas e legumes, e as ruas Conde D'Eu e Governador Sampaio, quando se trata de outros gêneros alimentícios. Fortaleza conta também com inúmeras filiais de transportadoras do Sul e com várias transportadoras locais, encarregadas essencialmente do transporte de cargas originadas de pontos mais distantes.

As principais estações ferroviárias de Fortaleza são a Central, na Praça Pôrto Carreiro, Estação de Parangaba e do Km 8.

6.4. Vias de Comunicação que dão Acesso a Fortaleza

a) Rodovias - O Ceará possui 12.847 km de estradas rodoviárias, correspondendo a quase 12% do total do Nordeste. O sistema rodoviário do Estado é constituído de 74% de estradas municipais, 15% estaduais e 11% federais.

O Ceará possui sòmente 249 km pavimentados dos 1.526 km de estradas federais existentes. Em relação às rodovias estaduais, o Estado só dispõe de 16 km pavimentados dos 1.878 km.

As rodovias municipais não possuem pavimentação; são estradas de leito natural com revestimento primário, que geralmente sofrem grandes estragos nas épocas invernosas.

Os dados citados referem-se a dezembro de 1960, exceto a parte municipal, cujas informações referem-se ao ano de 1959.

Cumpre ressaltar que os dados citados referem-se a 1960. A partir de 1961, prosseguiram os trabalhos de pavimentação de várias rodovias, no Estado.

As principais rodovias federais do Ceará são:

BR 13 - que parte de Fortaleza em direção ao Cariri, passando por Russas e Icó, e servindo de divisa entre o Ceará e o Piauí. Possui uma extensão de 614 km, sendo a mais extensa do Estado, correspondendo a mais de 40% do total das rodovias federais. A BR 13 dispõe de 119 km pavimentados.

BR 22 - que parte em direção à Zona Norte, atingindo a cidade de Sobral e dividindo as fronteiras do Ceará e Piauí. A BR 22 tem 357 km, dos quais 130 são pavimentados.

BR 23 - que se inicia em Icó, chegando até a Alencar, com um total de 367 km, sem pavimentação.

Além dessas rodovias, o Ceará dispõe ainda da BR 24, ligando os municípios de Ipaumirim, Lavras da Mangabeira, Várzea Alegre e Campos Sales; da BR 53, na divisa do Ceará com o Rio Grande do Norte, e da BR 64, dividindo os mesmos Estados, fazendo entroncamento com a BR 13.

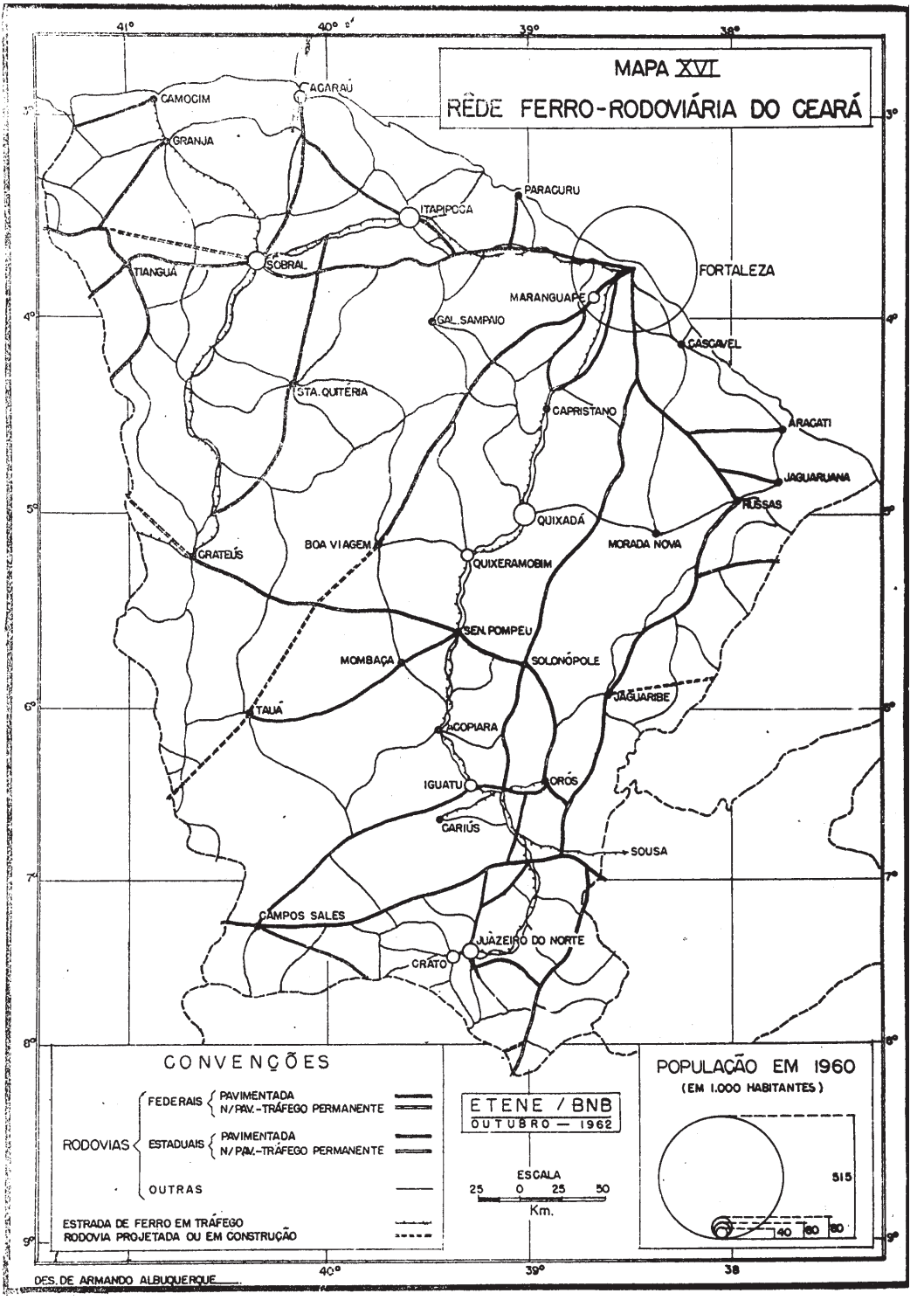
b) Ferrovias - A Rêde Ferroviária Federal S.A. incorporou a Rêde Viação Cearense que liga Fortaleza às regiões Sul e Norte do Estado, através de 1.384 km de extensão, além de 150 km de ramais.

A Rêde de Viação Cearense possui um coeficiente de 9,4 km por 1.000 km^2, enquanto em relação à população apresenta um coeficiente de 4 km por cada 10.000 habitantes.

A RVC é composta de duas linhas básicas: Linha Sul, que segue com destino a Paraíba, indo até Sousa, passando por Baturité, Quixadá, Quixeramobim, Senador Pompeu, Iguatu e outros municípios; e a Linha Norte, que faz o percurso de Fortaleza a Crateús, passando por Caucaia, Sobral, Nova Russas, em ramal até Camocim. A linha Sul possui uma extensão de 601 km, até Crato, e a Linha Norte, 830 km, até Camocim.

c) Transporte Marítimo - O comércio marítimo de Fortaleza é grandemente prejudicado pela situação do pôrto, que não oferece condições favoráveis de embarque e desembarque de mercadorias. Dadas às suas deficiências técnicas, o pôrto de Mucuripe não é incluido, pelo Departamento de Portos, Rios e Canais, entre os portos organizados do país.

A despeito dessas deficiências, o movimento marítimo vem crescendo nos últimos anos, tendo atingido em 1960 a 1.228 toneladas desembarcadas. No momento, as obras do pôrto estão em andamento, através de verbas do Ministério de Viação e Obras Públicas.


MAPA XVI
RÊDE FERRO-RODOVIÁRIA DO CEARÁ
CAMOCIM
ACARAÚ
GRANJA
PARACURU
ITAPIPOCA
SOBRAL
TIANGUÁ
FORTALEZA
MARANGUAPE
GAL. SAMPAIO
CASCAVEL
STA. QUITÉRIA
CAPRISTANO
ARACATI
JAGUARUANA
RUSSAS
QUIXADÁ
MORADA NOVA
BOA VIAGEM
CRATEÚS
QUIXERAMOBIM
SEN. POMPEU
MOMBAÇA
SOLONÓPOLE
JAGUARIBE
TAUÁ
ACOPIARA
IGUATU
ORÓS
CARIÚS
SOUSA
CAMPOS SALES
JUAZEIRO DO NORTE
CRATO
41°
40°
39°
38°
3°
4°
5°
6°
7°
8°
9°
CONVENÇÕES
RODOVIAS
FEDERAIS
PAVIMENTADA
N/PAV.-TRÁFEGO PERMANENTE
ESTADUAIS
PAVIMENTADA
N/PAV.-TRÁFEGO PERMANENTE
OUTRAS
ESTRADA DE FERRO EM TRÁFEGO
RODOVIA PROJETADA OU EM CONSTRUÇÃO
ETENE / BNB
OUTUBRO — 1962
ESCALA
25 0 25 50
Km.
POPULAÇÃO EM 1960
(EM 1.000 HABITANTES)
515
40
80
80
DES. DE ARMANDO ALBUQUERQUE

CAPÍTULO VII

CAPÍTULO VII

A INDÚSTRIA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

7.1. Características Gerais

A industrialização de produtos alimentares ocupa lugar de destaque no parque industrial de Fortaleza. De fato, 30% do valor da produção industrial dessa cidade diz respeito a êsse ramo industrial. É verdade que tal participação no tocante a pessoal ocupado atinge apenas 15%, mas tal ocorre em razão da pouca mecanização que existe nesse ramo industrial, particularmente devido a predominância de pequenos estabelecimentos.

Os principais produtos alimentares industrializados em Fortaleza são óleos e gorduras vegetais; pães, bolachas e massas alimentícias; doces e conservas; café e trigo. Pode ser mencionado, ainda, a fabricação de caramelos, de conserva de peixes, de açúcar refinado e fubá de milho, para cuja produção existem vários estabelecimentos industriais especializados.

7.2. Principais Indústrias Alimentícias

a) Óleos e Gorduras Vegetais Comestíveis: Fortaleza dispõe de várias fábricas de óleos e gorduras vegetais, destacando-se entre outras: Siqueira Gurgel & Cia Ltda., Emprêsa Industrial Ltda., Castanhas e Óleo do Brasil S.A., Usina Evereste, Brasil Oiticica S.A. e Usina Icaóleo.

Os principais óleos comestíveis fabricados por tais indústrias são oriundos do caroço de algodão, isto é, Óleo Ouro Branco, da Usina Evereste; Óleo Pajeú, da Siqueira Gurgel, Óleo Paturi, da Emprêsa Industrial Ltda. e Óleo Jaçanã, da Usina Icaóleo.

O mercado da indústria de óleos comestíveis de Fortaleza abrange os Estados do Ceará, Paraíba, Rio Grande do Norte, Piauí, Pará, Amazonas, destacando-se como principais praças: Fortaleza, Sobral, Iguatu, região do Cariri e do Jaguaribe, no Ceará, e as respectivas capitais dos demais Estados citados.

A produção de óleos comestíveis do caroço do algodão, em Fortaleza, atinge em média 3.000 toneladas anuais, sendo exportadas aproximadamente 1.500 toneladas. Além dêsse tipo de óleo são fabricados em Fortaleza óleo e gordura de côco de babaçu, citando-se a Brasil Oiticica, com o Óleo Iracema e a Siqueira Gur

gel com a gordura de côco Cariri. A gordura de côco nativo é fabricada pela Usina Everaste. Estima-se que a produção de gordura vegetal, em Fortaleza, supera a 2.000 toneladas anuais, das quais mais ou menos 50% são para consumo local.

b) Produtos Derivados do Trigo: Os principais produtos nesse particular são pães, bolachas, macarrão e biscoitos, citam-se ainda massas alimentícias especiais para sopas e quitutes dos mais diversos tipos.

A despeito das dificuldades de estimativa da produção dos artigos referidos, calcula-se que nada menos de 15.000 toneladas estejam sendo produzidas em Fortaleza por ano. Os maiores estabelecimentos dedicados ao ramo, em Fortaleza, são a Fábrica Nebran e a Fábrica Fortaleza, que produzem principalmente, bolachas, biscoitos e macarrão. As matérias-primas básicas utilizadas são farinha de trigo, açúcar e gordura. A farinha de trigo é adquirida no moinho Fortaleza, o açúcar é obtido dos atacadistas locais e a gordura procede de Recife e São Paulo.

Fortaleza já exporta biscoitos, bolachas e macarrão para o interior do Ceará e Estados vizinhos, especialmente Piauí, Rio Grande do Norte e Maranhão. As principais praças, além das respectivas capitais são Crato, Juàzeiro do Norte, Sobral, Quixadá, Crateús no Ceará, Moçoró, no Rio Grande do Norte, e Caxias e Bacabal, no Maranhão. A venda dos produtos em comentário é feita geralmente à vista, mediante a entrega da mercadoria.

Os preços médios vigorantes em Fortaleza são os seguintes, a despeito de certas variações: Pão Francês Cr$ 55,00 o quilograma; Pão Semolina Cr$. 15,00 a unidade; Bolacha salgadinha Cr$ 150,00; Bolacha água e sal Cr$ 100,00; Bolacha avenida Cr$ 90,00; Macarrão comum Cr$ 80,00; Macarrão com ovos Cr$ 100,00 e massa para sopa Cr$ 100,00 o quilograma.

c) Carnes em Conserva: A principal fábrica de carnes em conserva e produtos defumados que abastece Fortaleza é a Fábrica São Rafael, localizada em Mocambo, com depósito de vendas em Fortaleza. Os principais produtos industrializados nesse estabelecimento são presunto, mortadela, linguiça, salsicha, salame, banha de porco, costela defumada, etc. Além desta Fábrica, existe em Fortaleza outras salsicharias, especializadas no ramo. Destaca-se entre estas a salsicharia Bauer.

A quantidade média de carne industrializada em Fortaleza é superior a 150 toneladas, segundo dados para o ano de 1961. O mercado consumidor para os produtos defumados produzidos em Fortaleza, além de Fortaleza, abrange todo o Norte e Nordeste do País destacando-se as cidades do Recife, Belém, Manaus, Natal, Moçoró, João Pessoa, Salvador e Maceió. Registra-se também alguma exportação para Belo Horizonte e Rio de Janeiro.

Os preços médios ao consumidor, na praça de Fortaleza, são os a seguir discriminados, por quilograma: Salsicha, Mortadela e Linguiça Cr$ 350,00; Presunto Cr$ 500,00 e Salame Cr$ 400,00.

d) Doces e Conservas: O consumo de doces e conservas de Fortaleza é atendido pelas fábricas locais e pelos representantes de estabelecimentos produtores de outros Estados. Em Fortaleza, destaca-se a fábrica de doce Real, que produz doces de banana, goiaba e caju. Além dessa fábrica, há outros estabelecimentos produtores de doces e conservas de frutas, os quais, contudo, são relativamente pequenos.

Em Fortaleza é produzida uma média aproximada de 600 toneladas anuais de doces, considerados sòmente os três tipos: banana, goiaba e caju. A matéria-prima é obtida no interior do Estado, exceto a massa de goiaba, que é comprada em Pernambuco.

Fortaleza não exporta doces, pois a produção é bem inferior à procura do mercado local. O preço do quilo de doce, em média, é de Cr$ 75,00 ao consumidor, variando para mais de conformidade com a embalagem do produto.

e) Caramelos e Açúcar Refinado: Não há em Fortaleza grandes estabelecimentos industriais no ramo, pois a maior parte do consumo é atendida por produtos importados de outros Estados.

Os principais produtos fabricados em Fortaleza, mesmo assim, são bombons e caramelos, oriundos da essência de frutas, e caju cristalizado. Os bombons preferidos provêm da essência de morango, abacaxi, maracujá e côco, que se destinam ao consumo local, sendo vendidos, também para o interior do Estado, particularmente para as praças de Itapipoca, Crateús, Nova Russas e Ipueiras.

f) Conservas de Peixe: Fortaleza possui vários frigoríficos especializados na conservação de peixes, destacando-se a lagosta, que é largamente vendida nos Estados Unidos.

Entre tais frigoríficos, mencionam-se Frigorífico Pesca Alto Mar Ltda, Cia. de Produtos Marítimos do Brasil S/A, Frigorífico do SAPS e Entreposto de Caça e Pesca.

g) Outras Indústrias: Citam-se, ainda, os seguintes produtos industrializados em Fortaleza: farinhas alimentícias, sal doméstico, sorvetes, etc. Também grande é o número de pequenos estabelecimentos dedicados ao ramo de produtos alimentares. Os estabelecimentos com menos de cinco pessoas ocupadas dedicam-se particularmente ao beneficiamento de café, fabricação de condimentos, vinagres, colorau, etc.

7.3 - Posição Geográfica da Indústria Alimentar

Fortaleza é o principal centro industrial do Ceará absorvendo aproximadamente 30% dos estabelecimentos industriais do Estado e quase 60% do valor da produção.

Em relação a produtos alimentares, Fortaleza concentra aproximadamente 90% do valor da produção em relação ao total do Estado. Essa predominância da capital diz respeito à grande indústria, ou seja, refere-se aos estabelecimentos que ocupam 5 ou mais pessoas. Em relação à pequena indústria, Fortaleza absorve menos de 10% dos estabelecimentos, com cêrca de 30% do valor total da produção.

Os principais municípios do Estado, em produção industrial, são Sobral, Crato, Juàzeiro do Norte, Missão Velha e Iguatu. A região mais desenvolvida no setor industrial é a zona do Cariri, onde predomina o artesanato, embora já existam grandes indústrias de beneficiamento de óleos vegetais e de couros e peles.