

A INDÚSTRIA CONSERVEIRA EM  
PORTUGAL :  
constrangimentos, oportunidades, desafios  
e inovação

Castro e Melo

ANICP

## AS ORIGENS

- Nicolas Apert descobre em 1804 o princípio da conservação pelo calor em recipientes hermeticamente fechados.
- Estavam lançadas as bases da indústria conserveira.
- A abundância de peixe e a sua qualidade, a extensão da linha de costa e a tradicional inclinação para as artes de pesca, aliadas à simplicidade da técnica, criaram entre nós condições ímpares ao estabelecimento da indústria conserveira.
- Em 1938 existiam em Portugal 152 fábricas de conservas que produziam cerca de 34.000 toneladas de conservas de peixe.

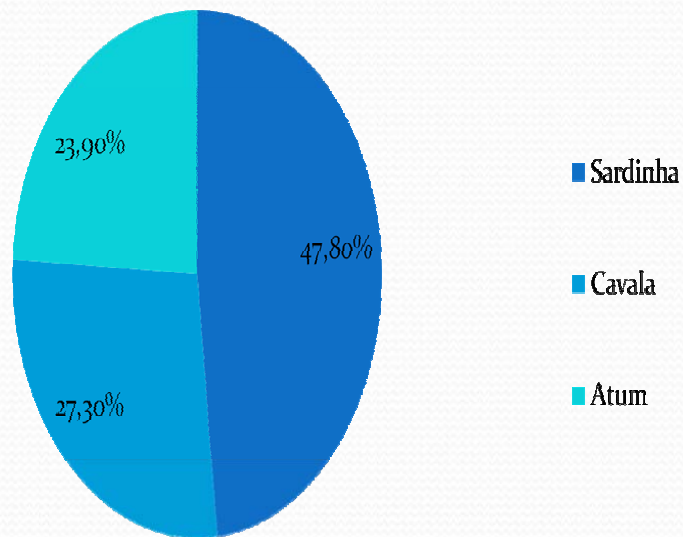
# HOJE

- Actualmente existem 20 fábricas em laboração que produzem 58.500 toneladas de conservas de peixe.
- É um sector tradicional da nossa economia com mais de 150 anos.
- Transforma sobretudo a sardinha da espécie “Sardina Pilchardus (Walbaum)”, o atum nas suas variadas espécies e a cavala, também nas suas várias espécies.

# A SARDINHA

- O recurso “sardinha” é o mais utilizado pela indústria conserveira portuguesa e do qual dependem, embora não exclusivamente, quase todas as fábricas situadas em Portugal Continental.
- É o recurso mais abundante na costa portuguesa, representando mais de 40% dos totais de capturas da frota nacional.
- A indústria conserveira absorve actualmente entre 40% a 50% das capturas de sardinha à frota do cerco.
- A sardinha é capturada essencialmente pela frota do cerco nacional e ao longo da costa portuguesa, sendo que indústria conserveira e frota do cerco são interdependentes.

# Produção de Conservas de Peixe em Portugal



- Em Portugal produzem-se 58 500 toneladas de conservas de peixe: sardinha 28 000 t, cavala 16 000 t, atum 14 000 t e 500 t de outras espécies.

# A EXPORTAÇÃO

- Cerca de 60% das nossas conservas destinam-se aos mercados externos o que caracteriza esta indústria como um sector exportador, desde longa data.
- Os principais destinos de exportação das conservas de peixe portuguesas são : França, Itália, Inglaterra, Benelux, Suécia, EUA, Brasil, Canadá, Israel, Japão, etc.. Todavia exportam-se conservas de peixe portuguesas para muitos outros países, embora em menores quantidades e para os locais mais recônditos. (ex selva do Peru).
- Uma curiosidade (?) : não se exportam conservas de peixe portuguesas para Espanha, enquanto que as conservas espanholas invadem o mercado português, nomeadamente as conservas de atum, sob as marcas próprias da grande distribuição.

# BALANÇA COMERCIAL

- O volume de negócios do sector ascende a cerca de 250 milhões de euros.
- No sector transformador do pescado, a industria conserveira é a única com contributo positivo para a balança comercial dos produtos da pesca e a que apresenta maior vocação para a utilização de matéria-prima nacional.

# A CERTIFICAÇÃO DA SARDINHA PORTUGUESA

- O uso adequado e responsável dos recursos e, portanto, a preservação da biodiversidade, constitui o alicerce fundamental para a construção de um futuro assente na estabilidade económica e social do sector das pescas em geral.
- Esta preocupação está presente quer na indústria conserveira portuguesa, quer na frota do cerco nacional.
- ANICP e ANOPCERCO, promoveram um processo de certificação da sardinha portuguesa através da MSC-Marine Stewardship Council, já concluído e, por isso, quer as nossas fábricas de conservas de sardinha quer a nossa frota do cerco se encontram hoje certificadas a que agora também está em marcha a certificação da indústria de congelados.
- A sardinha portuguesa é, aliás, a única espécie certificada em toda a Península Ibérica..



# A Dimensão Social da Indústria Conserveira

- A indústria conserveira sempre assumiu assinalável relevância social, regional e local.
- Existem comunidades que têm na indústria conserveira a sua principal e mesmo única fonte de subsistência.
- É uma indústria de mão-de-obra intensiva.
- Utiliza fundamentalmente mão-de-obra feminina.
- Contribui, indirectamente, para parte do emprego na frota do cerco e nos outros sectores situados quer a montante, quer a jusante.

# PRINCIPAIS CONTRANGIMENTOS

O irregular abastecimento de sardinha devido aos altos preços que esta matéria prima atinge em determinadas épocas do ano

A concorrência nos mercados internacionais de conservas de baixo preço provenientes de países de mão-de-obra barata, (“dumping social”), como é o caso do Norte de África, nas conservas de sardinha e do Extremo Oriente (Tailândia, Filipinas, etc.), nas conservas de atum.

A previsível abolição ou redução dos direitos alfandegários da Pauta Aduaneira Comum no caso das conservas de atum provenientes do Extremo Oriente..

A concorrência de conservas “tipo sardinha” oriundos do Peru e do Chile das espécies “sardinops sagax sagax” e “strangomera bentinky”.

# Desafios

O convívio com a globalização dos mercados:

- Concorrência no mercado interno e internacional de produtos de baixa qualidade e mais baratos.
- As mais 21 espécies de “sardinha” para além da “sardina pilchardus (walbaum)” que é a nossa, reconhecidas pelo Codex Alimentarius e que em qualquer momento poderão invadir os mercados.

# Oportunidades

- ❑ É um produto alimentar de fácil acomodação e confecção, de grande durabilidade, natural, sem corantes nem conservantes, elaborado com profundo conhecimento e longa tradição;
- ❑ Produto vocacionado para o mercado interno e para a exportação.
- ❑ Bom para a saúde e a preço acessível;
- ❑ A utilização da sardinha do Atlântico da espécie “sardina pilchardus (Walbaum)”;
- ❑ O facto de a sardinha portuguesa estar certificada.
- ❑ O alargamento da UE e o conseqüente aumento do número de potenciais consumidores.

# INOVAÇÃO

- MSC – certificação
- Embalagem – embalagens com uma imagem renovada (ex. embalagens de gourmet);
- Embalagens mais amigas do ambiente;
- Embalagens mais fáceis de utilizar (alumínio flexível e de abertura fácil)

# INOVAÇÃO (cont.)

- Inovação no target e nichos a atingir – ex. crianças e Gourmet;
- Inovação no conceito, acompanhando sempre a boa nutrição e baixo valor calórico e sem conservantes;
- Inovação nas receitas – utilização de novas espécies de peixe assim como novos ingredientes;
- Inovação nos estudos de avaliação nutricional sustentados por artigos científicos.

# INFORMAÇÃO AO CONSUMIDOR

- Pensamos que o desenvolvimento da indústria conserveira passará pela realização de campanhas promocionais institucionais de informação, valorizando este produto de grande qualidade e valor alimentar pois nesta matéria existe um grande desconhecimento dos consumidores.
- E não será por mero acaso que a ANICP está hoje em Lisboa num evento promovido pela Fundação de Cardiologia, integrado no Mês do Coração.



FIM

ANICP

MAIO 2010