

VALOR ECONÓMICO, SOCIAL E CULTURAL DA SARDINHA



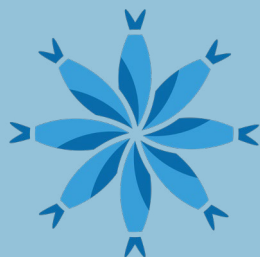
Cristina Pita¹, Katina Roumbedakis¹, Daniela Castelo¹,
Diana Feijó², Laura Wise²

¹CESAM - Centro de Estudo do Ambiente e do Mar,
Universidade de Aveiro;

²IPMA - Instituto Português do Mar e da Atmosfera;
(Matosinhos, Lisboa)



sardinha
2020



Sobre o projeto

Designação do projeto | SARDINHA2020 -
Abordagem Ecosistémica para a gestão da pesca da sardinha

Código do projeto | MAR-01.04.02-FEAMP-0009

Objetivo principal | Desenvolver um Plano de Gestão para a pesca do cerco alinhado com as diretrizes da Política Comum da Pesca e da Diretiva Quadro da Estratégia Marinha, assente nos princípios de sustentabilidade dos recursos pesqueiros, de revitalização da biodiversidade do habitat pelágico e de exploração otimizada considerando a rentabilidade económica do setor.

Região de intervenção | Costa Portuguesa

Data de início | 01-04-2017

Data de conclusão | 30-09-2023

VALOR ECONÓMICO, SOCIAL E CULTURAL DA SARDINHA





ÍNDICE

VALOR ECONÓMICO, SOCIAL E CULTURAL DA SARDINHA	7
Produção	
Estado do stock da sardinha	
Frota e tripulação	
A INDÚSTRIA CONSERVEIRA	17
História da indústria de conserveira	
Importância económica e social	
As mulheres na indústria conserveira	
Principais constrangimentos que a indústria conserveira enfrenta	
O MERCADO DA SARDINHA	26
Mercado e consumo	
Cadeia de valor	
REFERÊNCIAS	28

Informação Técnica:

Título: Valor Económico, Social e Cultural da Sardinha

Autores: Cristina Pita¹, Katina Roumbedakis¹, Daniela Castelo¹, Diana Feijó², Laura Wise²

¹CESAM – Centro de Estudos do Ambiente e do Mar, Departamento do Ambiente e Ordenamento, Universidade de Aveiro, Aveiro, Portugal

²Instituto Português do Mar e da Atmosfera (Matosinhos, Lisboa).

Foto da Capa: Diana Feijó

Projecto: SARDINHA2020

DOI: <https://doi.org/10.60698/v4sb-9z60>

Cite o conteúdo como: Pita, C., Roumbedakis, K., Castelo, D., Feijó, D., Wise. 2023. Valor Económico, Social e Cultural da Sardinha. Projeto SARDINHA2020. 28 pp. DOI: <https://doi.org/10.60698/v4sb-9z60>



VALOR ECONÓMICO, SOCIAL E CULTURAL DA SARDINHA

A pesca do cerco é de particular importância para Portugal. A sardinha (*Sardina pilchardus*, Walbaum 1792) (Figura 1) tem sido durante muitos anos uma das principais espécies capturadas e o recurso mais importante nas águas portuguesas (Stratoudakis & Silva, 2001). Como tal, muitas comunidades costeiras contam com a pesca da sardinha como um dos principais meios

de subsistência. Além disso, a indústria de processamento de peixes e muitos fornecedores do mercado de produtos da pesca são tradicionalmente dependentes da pesca do cerco. Consequentemente, a importância do cerco não pode ser analisada apenas do ponto de vista económico, sendo também importante analisar a sua importância social e cultural.



Figura 1: Sardinha (*Sardina pilchardus*, Walbaum 1792).

Produção

Em Portugal, a sardinha é maioritariamente capturada pela frota do cerco, a qual também captura outros pequenos pelágicos (cavala, carapau, biqueirão), principalmente na divisão 9a. Após a captura, as sardinhas são utilizadas para consumo frescas ou enlatadas (Silva et al., 2015; Stratoudakis & Silva, 2001).

A pesca do cerco é a pesca mais importante em Portugal, com desembarques médios de cerca de 63 mil toneladas/ano entre 2005 e 2022 (dados oficiais dos desembarques da DGRM), sendo responsável normalmente por

metade das capturas totais anuais nacionais. Em 2022, a frota do cerco foi responsável por 47% das capturas (56,8 toneladas), correspondendo a 18% do valor em primeira venda (60.750 milhares de euros) (INE, 2023).

Até 2011, a sardinha representava cerca de 75% do valor das capturas anuais da frota do cerco, esse valor foi reduzido para 20-30% e o desembarque de cavala aumentou. Ao mesmo tempo, o preço médio da sardinha em lota mais do que duplicou desde 2011 (dados oficiais do INE).

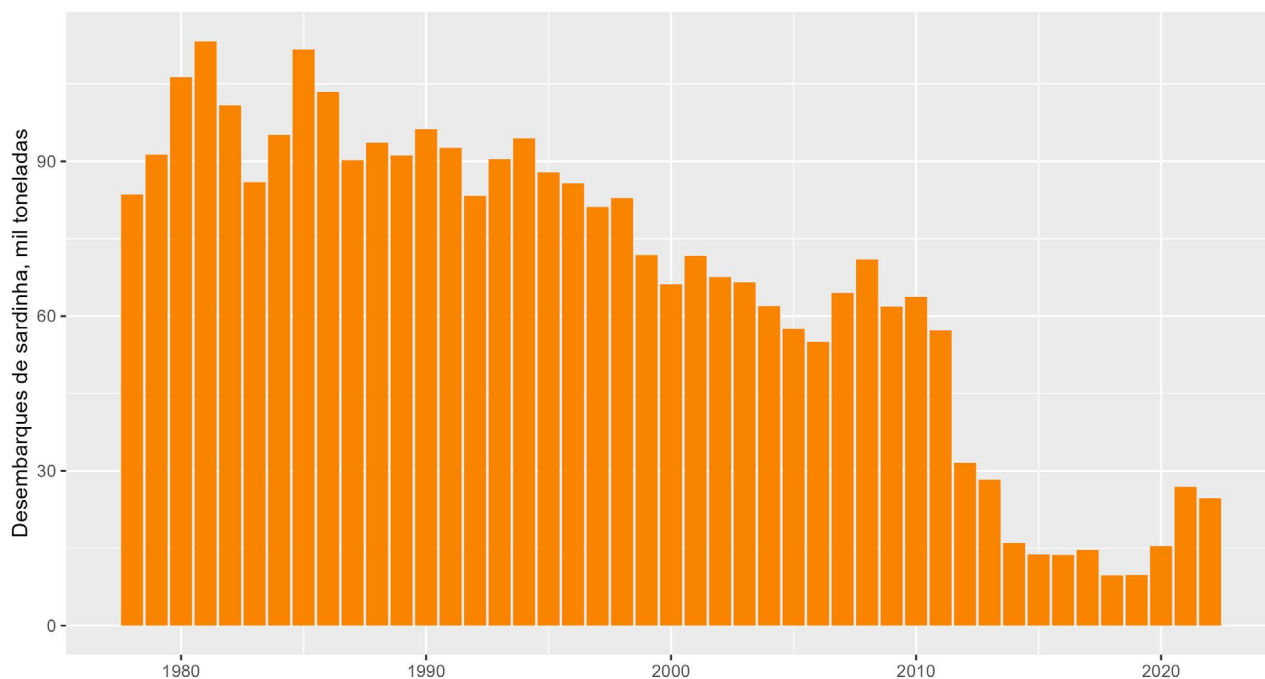


Figura 2: Descargas de sardinha (*Sardina pilchardus*, Walbaum 1792) em Portugal, 1978-2022.

O preço por quilo de sardinha vendida em lota em Portugal (€2,03/kg em 2016) era o mais elevado da União Europeia (EU) (EUMOFA, 2018).

Em 2022, foram descarregadas 24.311 toneladas de sardinha (Figura 2), que correspondem a 28.418 milhares de euros, tendo sido vendida a uma média de €1,17/kg em lota (INE, 2023). Os desembarques de sardinha representaram 41% das descargas do cerco em quantidade e 45% do valor das descargas. Os locais mais importantes em termos de desembarques de sardinha estão situados nas regiões Norte e Centro de Portugal, especialmente nos portos de pesca de Matosinhos, Peniche e Sesimbra. A zona Norte do país é tradicionalmente uma zona de maiores capturas de sardinha correspondendo a zonas de maior recrutamento associado aos vários fenómenos de afloramento local (Silva et al.,

2009; Stratoudakis & Silva, 2001).

A biomassa do stock de sardinha na costa portuguesa é extremamente variável, desde 1978 esta variou entre 125 mil e 1.2 milhões de toneladas¹. Em 1964 foi atingido o máximo de capturas alguma vez registado, cerca de 158 mil toneladas de sardinha (Stratoudakis & Silva, 2001). As capturas apresentam uma tendência decrescente desde 1981, sendo de assinalar uma queda acentuada desde 2011. Esta queda deveu-se ao declínio do stock e à implementação de restrições de captura (Silva et al., 2015). Em 2019 foi observado o mínimo histórico para o stock Ibérico (13.760 toneladas) e em Portugal foram capturadas 9.796 toneladas (ICES, 2023).

¹ <https://www.ipma.pt/pt/pescas/recursos/sardinha/estado/?page=populacao.xml>

Estado do stock da sardinha

A sardinha das águas portuguesas pertence ao stock ibérico. Este stock abrange a sardinha distribuída entre a fronteira franco espanhola na Baía da Biscaia (a Norte) e o Estreito de Gibraltar (a Sul). A avaliação do estado de exploração deste stock é realizada anualmente pelo Grupo de Trabalho do Conselho Internacional para a Exploração do Mar (CIEM) para o estudo do carapau, biqueirão e sardinha (WGHANSA). Neste grupo participam investigadores de Portugal, Espanha, França e Reino Unido.

Face à avaliação do estado de exploração do stock, o CIEM emite um parecer científico sobre as possibilidades de captura da sardinha para o ano seguinte. Neste momento, a regra de aconselhamento aplicada pelo CIEM para o stock ibérico de sardinha é a regra de gestão de rendimento máximo sustentável (*Maximum Sustainable Yield* - MSY) que tem como base a definição

de pontos de referência e a variabilidade natural do tamanho do stock.

Para a avaliação anual do estado de exploração do stock ibérico, realiza-se a estimação de vários parâmetros, nomeadamente abundância, biomassa total, biomassa desovante (peso do stock correspondente aos indivíduos reprodutores), força do recrutamento (ingresso de novos peixes na fase explorada), mortalidade devido à pesca, distribuição espacial, entre outros. A monitorização do stock ibérico de sardinha em Portugal é realizada pelo IPMA, I.P no âmbito do Programa Nacional de Amostragem Biológica (EU-DCF) e inclui a realização de campanhas de investigação a bordo de navios de investigação do IPMA, observações a bordo de embarcações da frota de cerco nacional e visitas às lotas nacionais para a recolha de dados.



© Diana Feijó

Projeto SARDINHA2020

Para além das fontes de dados atrás enunciados, são igualmente utilizadas nas avaliações do estado do recurso, as estatísticas oficiais dos desembarques comerciais, fornecidos pela Direção Geral de Recursos Naturais, Segurança e Serviços Marítimos (DGRM) e pela Secretaria General de Pesca de Espanha. A aplicação de modelos matemáticos, sob a égide do CIEM, permite a determinação da biomassa existente e a previsão dos montantes prudentes que devem ser aplicados na fixação das capturas. Esta avaliação é independente e baseada no melhor conhecimento científico disponível.

Em 2021, foi acordado entre Portugal e Espanha um Plano Multianual de Gestão do Stock de Sardinha Ibérico. Para além de integrar uma regra de exploração para a fixação do nível anual das capturas inclui períodos de interdição de captura de sardinha e limites à captura de juvenis. No âmbito deste Plano Multianual, o CIEM considerou a regra de gestão genérica como precaucionária, a curto e a longo prazo, para capturas máximas até às 50 000 toneladas. A regra de gestão genérica determina os níveis de mortalidade por pesca a aplicar ao stock que dependem, em cada ano, do valor da biomassa reprodutora da sardinha.

Desde 1978 que a biomassa do stock de sardinha variou entre 125 mil e 1.2 milhões de toneladas, tendo atingido o máximo em 1984 e o mínimo em 2013 (Figura 3). No mesmo período, as capturas anuais de Portugal e Espanha variaram entre 14 e 217 mil toneladas, tendo atingido o máximo em 1981 e o mínimo em 2019 (Figura 4). Nos últimos anos a biomassa do stock encontra-se estável. O recrutamento da sardinha é muito variável, mostrando anos bons com alguma regularidade. Ao contrário dos anos de bom recrutamento que se vinham observando desde 2019, em 2023 verifica-se uma diminuição significativa do recrutamento na principal área de recrutamento. O facto do recrutamento elevado de 2019 ter sido gerado por uma biomassa desovante reduzida, não sendo inédito na história do recurso, parece indicar que os fatores ambientais terão sido determinantes no sucesso do recrutamento. Existem várias evidências já descritas na literatura que apontam para o facto de que as variáveis ambientais têm sofrido uma alteração ao longo do tempo, principalmente o aumento da temperatura da água num contexto de alterações climáticas, e que podem ser prejudiciais para a sardinha.



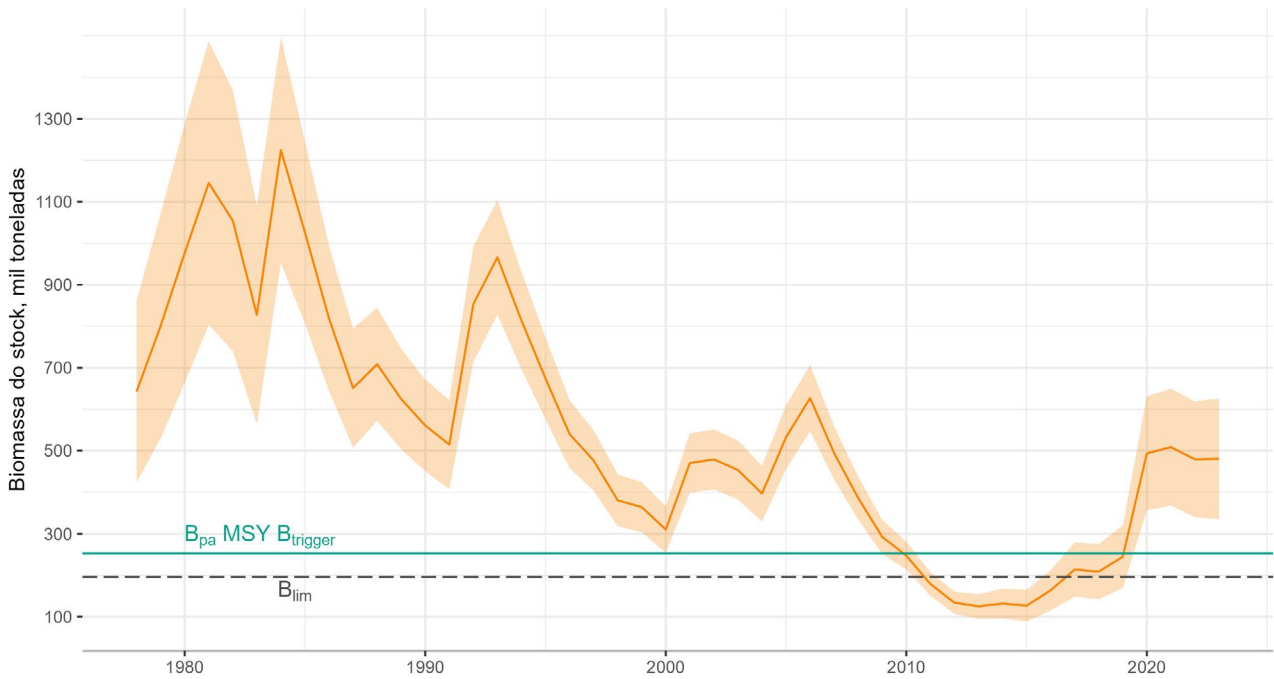


Figura 3: Estimativas de abundância da sardinha entre 1978-2022. A linha verde representa o valor de $B_{pa} = MSY B_{trigger} = 252,5$ mil toneladas. A linha preta a tracejado representa o valor de $B_{lim} = 196,3$ mil toneladas (in: <https://www.ipma.pt/pt/pecas/recursos/sardinha/estado/?page=populacao.xml>).

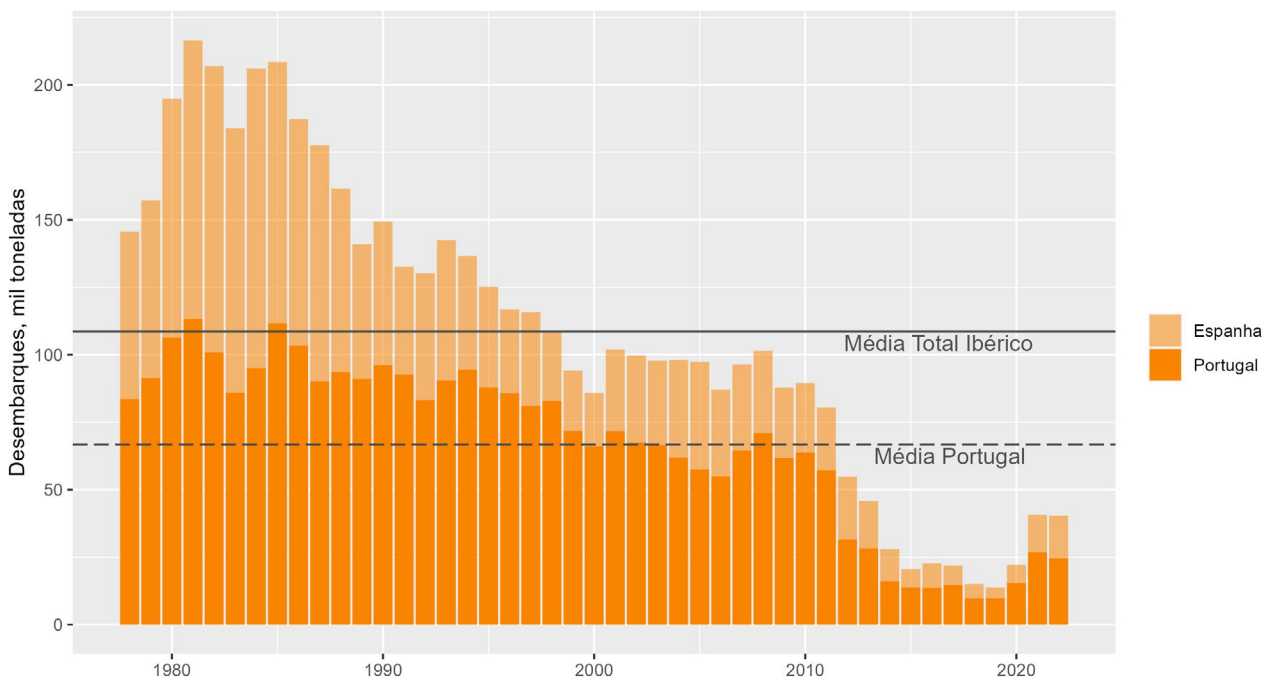


Figura 4: Série histórica dos desembarques totais (Portugal e Espanha) do stock Ibero-Atlântico de sardinha entre 1978-2021 (in: <https://www.ipma.pt/pt/pecas/recursos/sardinha/estado/?page=populacao.xml>).

Frota e tripulação

A pesca é um modo de vida para milhares de pessoas residentes em comunidades ao longo da costa Portuguesa, com poucas ou nenhuma oportunidade de emprego alternativo (Pita et al., 2010). A pesca em Portugal não é industrial, sendo uma atividade de trabalho intensivo (Pita & Gaspar, 2020).

Em 2022, existiam 143 embarcações ativas na pesca do cerco, 43% das quais com menos de 16 m de comprimento (Figura 5). O cerco emprega 2.198 pescadores, principalmente no cerco costeiro (79%) e no norte de Portugal (51%) (INE, 2023).

Na região Norte a frota do cerco é caracterizada por ter uma tripulação elevada, em média 20 pescadores por embarcação; enquanto que no resto do país a tripulação é composta geralmente por 12 pescadores. A frota do cerco aumentou em número na última década, tendo estabilizado acima de

140 embarcações desde 2012 (Figura 6).

O número total de pescadores matriculados em Portugal diminuiu de 38.568 em 1980 para 14.159 em 2022, um decréscimo de 62% no número total de pescadores. O número de pescadores matriculados na frota do cerco também sofreu uma diminuição acentuada durante o mesmo período, tendo-se verificado uma diminuição 4.680 em 1980 para 2.198 em 2022, um decréscimo de 53% (Figura 6).

Uma análise mais detalhada desde 2003 mostra que o número de pescadores matriculados na frota do cerco local tem vindo a diminuir ligeiramente, enquanto o número de pescadores matriculados na frota do cerco costeiro tem vindo a aumentar desde 2008 (Figura 7). Este aumento é maior no Norte, a região que tinha visto o maior declínio nos anos anteriores.



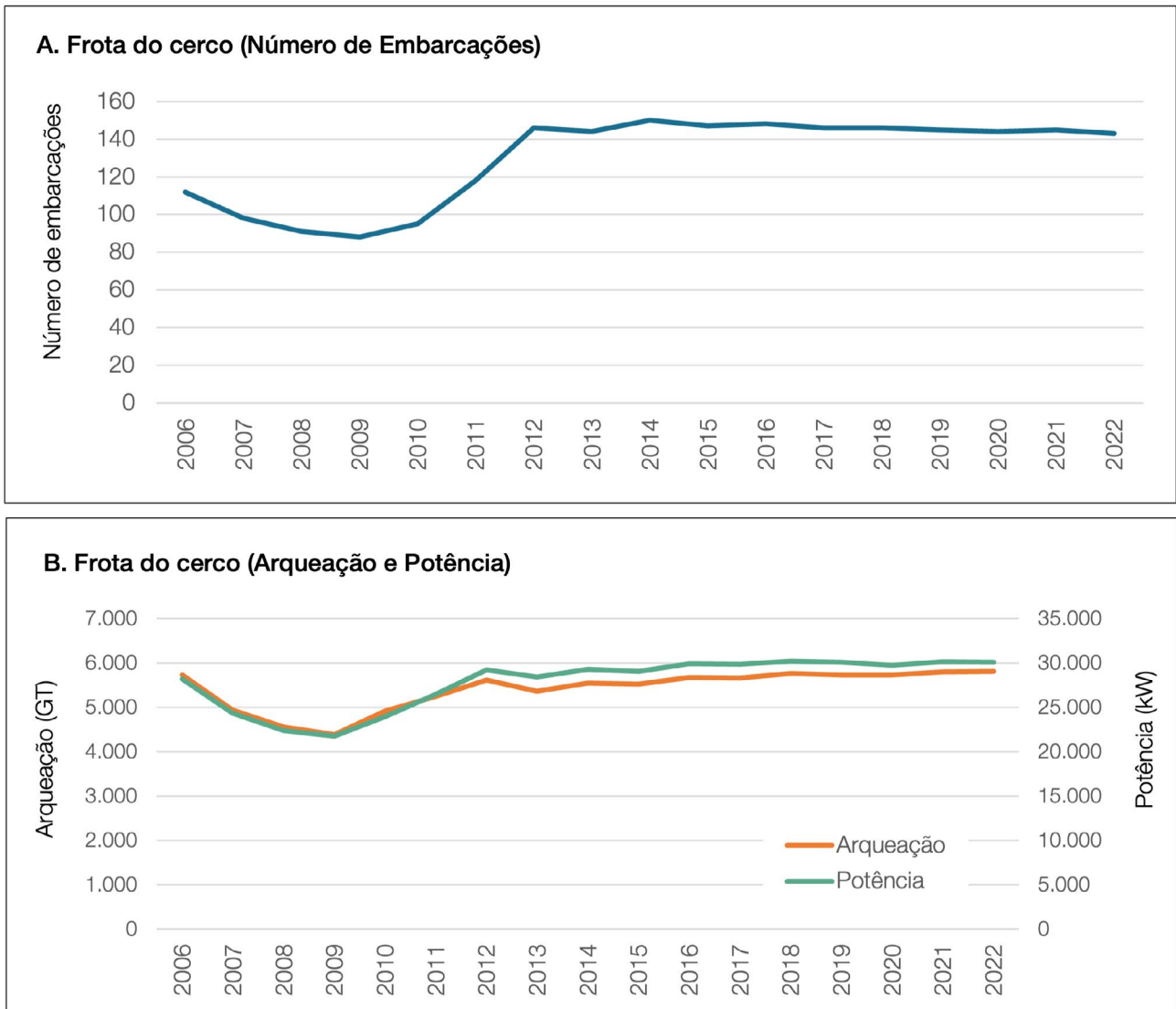


Figura 5: Composição da frota do cerco (A) em número e (B) em arqueação e potência, 2006-2022.

Dados: INE Estatística da Pesca



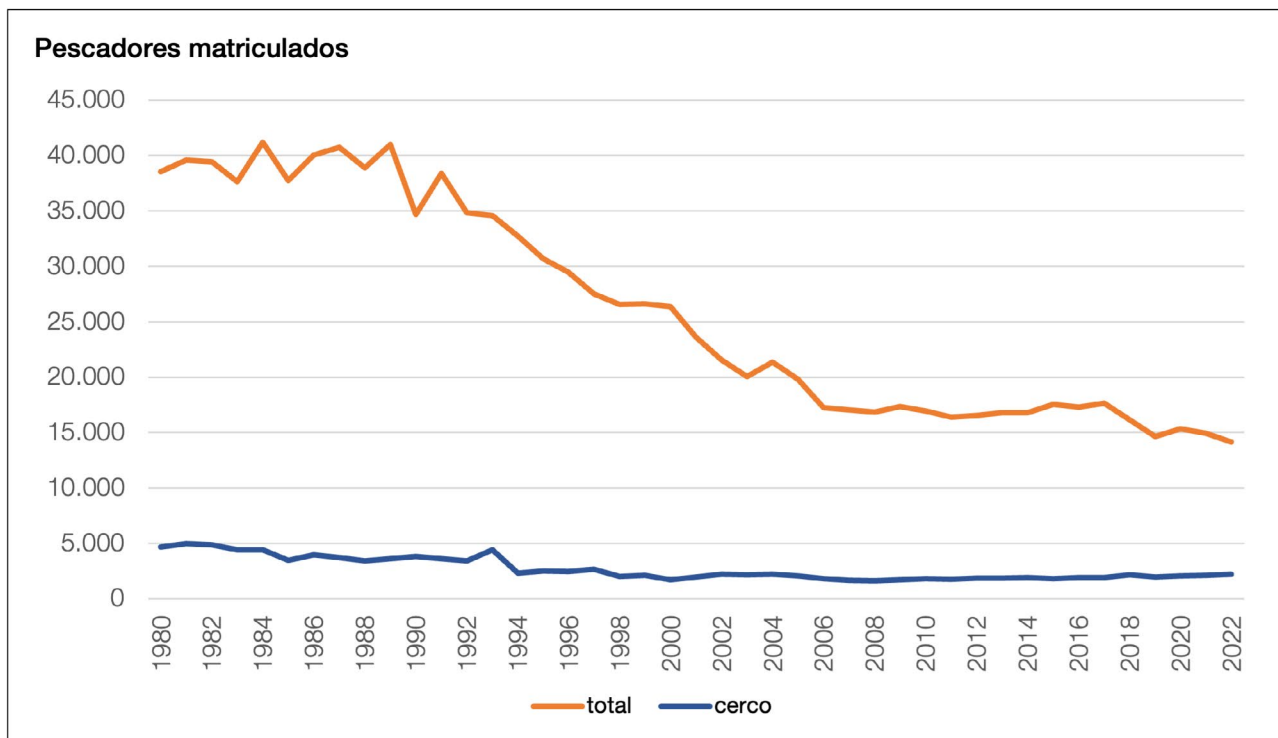


Figura 6: Pescadores matriculados em Portugal, 1980-2022.

Dados: INE Estatística da Pesca



© Cristina Pita

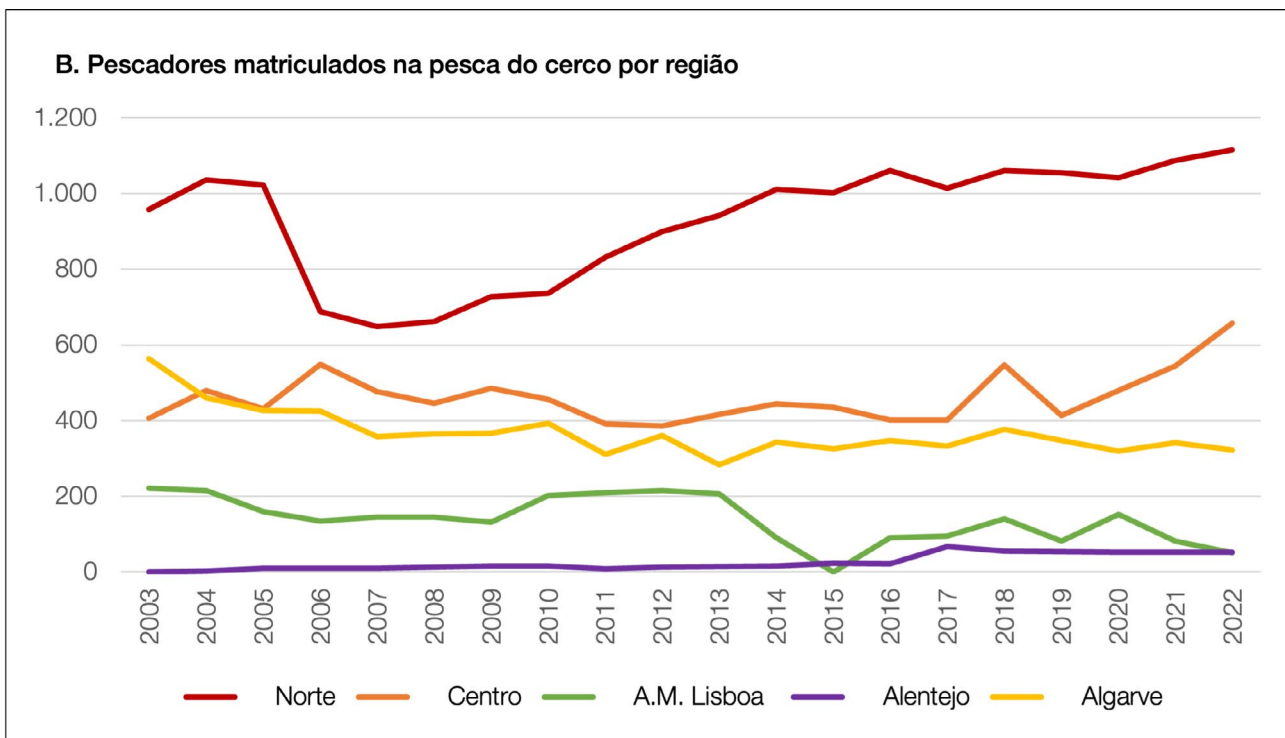
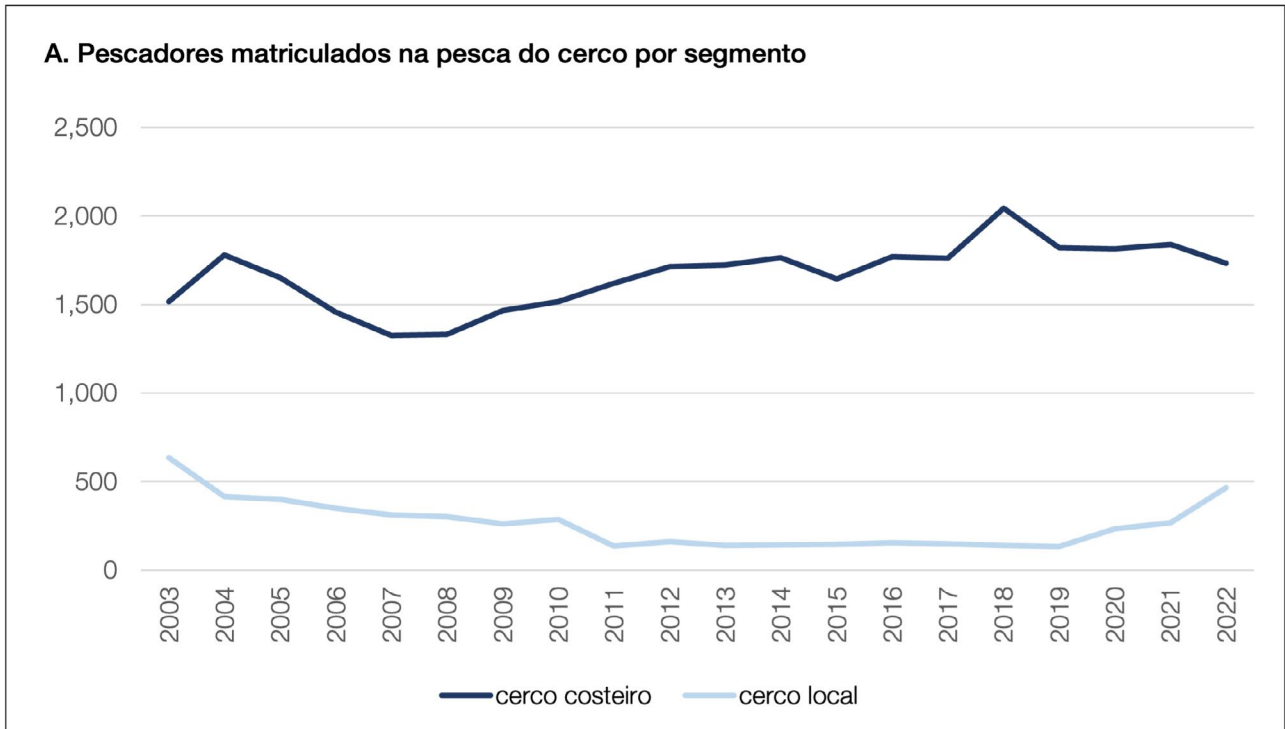


Figura 7: Pescadores matriculados na pesca do cerco (A) por segmento de frota e (B) por região, 2003-2022.

Dados: INE Estatística da Pesca



SARDINHA

SEM PELE E SEM ESPINHA
EM AZEITE

SKINLESS AND BONELESS
SARDINES IN OLIVE OIL

1494



SARDINHA
SEM PELE E SEM ESPINHA
EM AZEITE
SKINLESS AND BONELESS
SARDINES IN OLIVE OIL



OURO
PORTUGUES

© Katina Roubedakis

A INDÚSTRIA CONSERVEIRA

A indústria transformadora das pescas é uma fileira de grande dinâmica no panorama do setor produtivo nacional, associando uma imagem de tradição e bem fazer a características de flexibilidade

e de incorporação tecnológica. Existem 137 empresas ao serviço da indústria transformadora da pesca e aquicultura, as quais empregam 7.686 pessoas (INE, 2023), a maioria no centro (42%) do país (Figura 8).

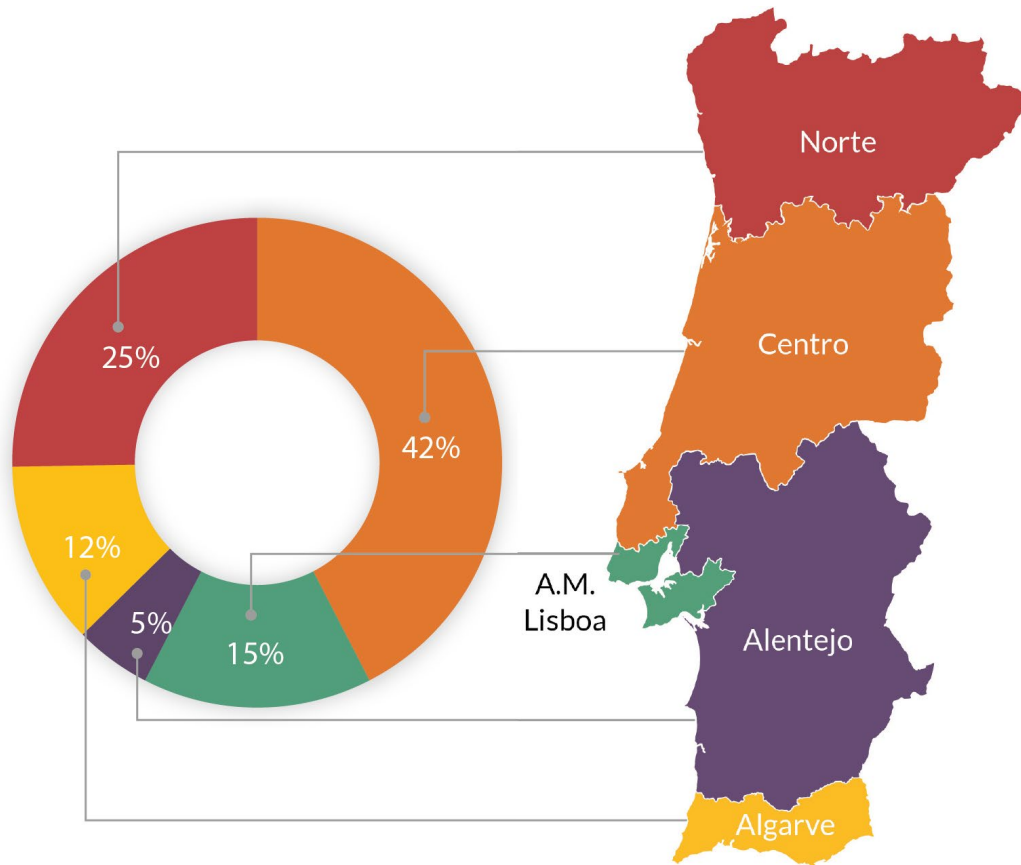


Figura 8: Localização das empresas da indústria conserveira em Portugal.

Dados: INE Estatística da Pesca.

A produção de produtos da pesca e aquicultura tem vindo a aumentar ao longo do tempo, principalmente a produção de produtos congelados (Figura 9). Atualmente, os produtos congelados representam cerca de 51% de toda a produção de produtos da pesca e aquicultura, com as preparações e conservas a representarem 22% do total da produção (Figura 10).

A indústria conserveira em Portugal é um

caso de sucesso, mostrando uma notável capacidade de adaptação à evolução do mercado global. Atualmente, a indústria conserveira portuguesa é composta por 19 empresas, das quais 14 processam sardinha principalmente no norte de Portugal (Matosinhos) (Isabel Tato, com. pess. 2020). Um total de 11.103 toneladas de sardinha enlatada foi produzido em 2021, com um valor de 58,3 milhões de euros (INE, 2023), a maior parte foi exportada.

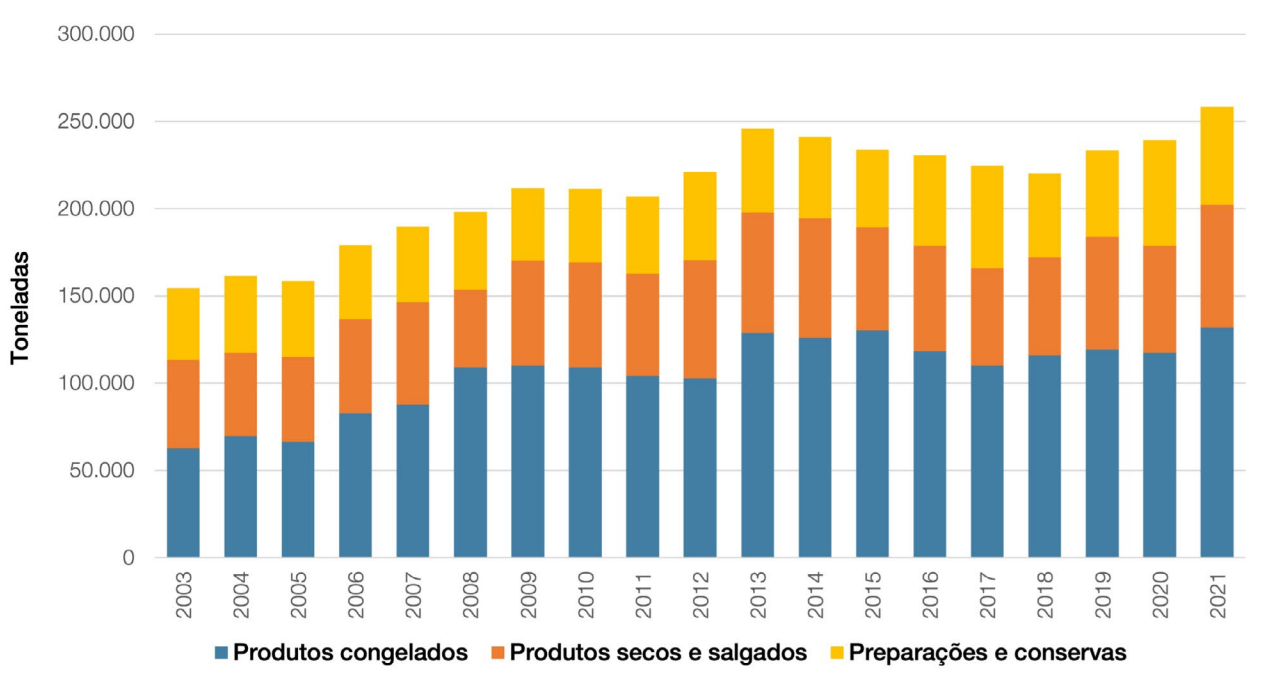


Figura 9. Produção total de produtos da pesca e aquicultura pela indústria transformadora.

Dados: INE Estatística da Pesca.

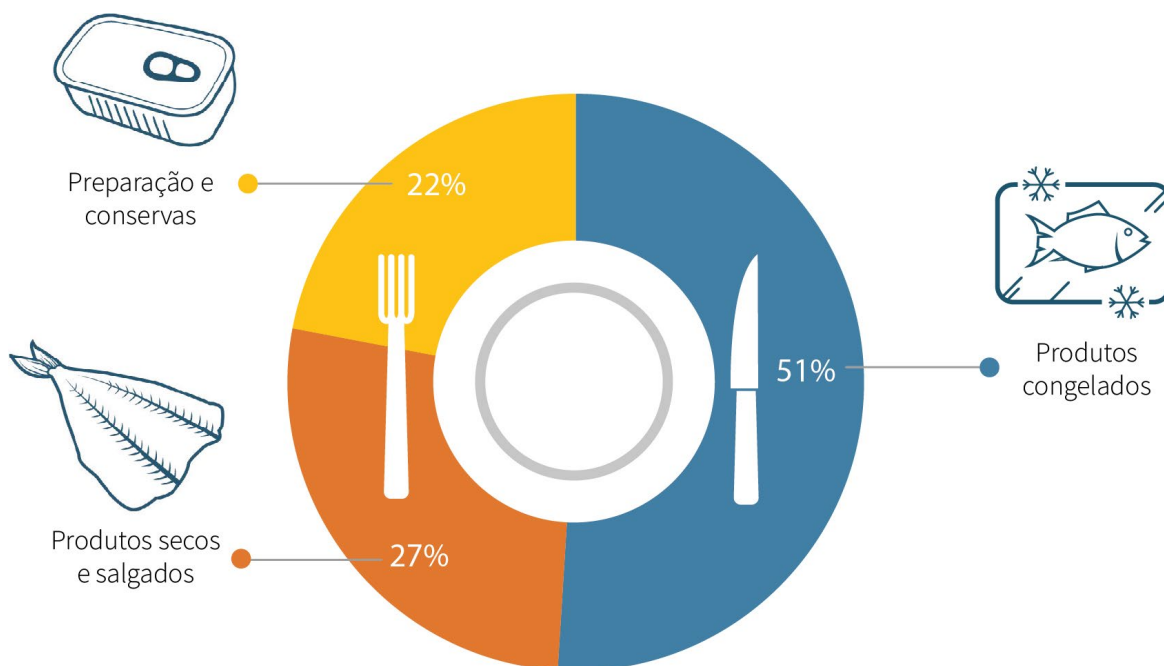


Figura 10. Produção de produtos da pesca e aquicultura.

Dados: INE Estatística da Pesca.

Portugal é o principal exportador de sardinha enlatada da União Europeia (UE), e as sardinhas enlatadas portuguesas estão principalmente presentes no mercado da

UE, com 80% das exportações destinadas a mercados intra-UE; os principais destinos são a França e o Reino Unido (dados COMEXT).

Breve história da indústria conserveira

O modo de conservação dos alimentos pelo calor foi descoberto no início do século XIX, mais concretamente em 1804, o que levou ao início da indústria de conservas. Existem notícias de terem sido enviadas de Setúbal para a exposição de Paris de 1855 conservas de sardinha em azeite (Castro e Melo, 2015).

Segundo Castro e Melo (2015) diz-se que a

indústria de conservas de peixe se instalou em Portugal pela mão de um industrial francês da Bretanha e que terá sido a abundância de sardinha, a extensão da linha de costa e a tradição da pesca que terão criado em Portugal condições favoráveis ao nascimento da indústria de conservas de peixe (DGPA, 2001; Castro e Melo, 2010).



© Joana Viana

A estreita relação entre a pesca e a indústria conserveira fez com que fábricas conserveiras fossem instaladas junto dos principais centros piscatórios nacionais (Madeira, 2013). A indústria conserveira sempre assumiu uma elevada relevância social a nível regional e local, contribuindo indiretamente para o emprego na frota da pesca do cerco e nos outros sectores situados quer a montante quer a jusante em várias zonas ribeirinhas do país (Castro e Melo, 2010).

Desde que a indústria conserveira se instalou em Portugal o país passou a ter uma grande tradição conserveira, com um elevado número de unidade fabris (Castro e Melo, 2015). Em 1884 existiam 18 fábricas de conservas em Portugal, tendo este número aumentado substancialmente no início do século XX (116 fábricas em 1912), com o seu apogeu após a primeira guerra mundial (400 fábricas em 1925), diminuindo de seguida para 152 fábricas em 1938, 60 fábricas no final do século passado (em 1992) e 20 unidades em 2015 (Castro e Melo, 2015).

Projeto SARDINHA2020

Inicialmente as fábricas de conservas estavam maioritariamente localizadas em Matosinhos e no Algarve, espalhando-se depois um pouco por toda a costa (Gonçalves et al., 2004). Por exemplo, a instalação de fábricas de conservas contribuiu para o desenvolvimento económico, comercial, da construção naval, do tráfego portuário, da população residente e ainda para a industrialização da pesca local em Olhão².

As primeira e segunda guerras mundiais estão associadas a épocas de grande prosperidade das conserveiras Portuguesas. Portugal beneficiou de medidas existentes noutros países produtores que restringiam a exportação de conservas (Barbosa, 1941). Mesmo antes da primeira guerra mundial 80-90% das conservas produzidas em Portugal já eram exportadas, sendo demasiado caras para os portugueses (Rodrigues, 1997). Na primeira grande guerra (1914-1918) registou-se um aumento das exportações, mas também do valor das mesmas (Garrido, 2018). As conservas de peixe chegaram a representar neste período 20% das exportações do país (Garrido, 2018). A partir de 1924 as conserveiras viveram um período difícil devido à sobreprodução, às reformas económicas que incluíram a valorização do escudo e consequente queda nas exportações. As conservas perderam valor no mercado, o que resultou numa crise económica e social, com a perda de inúmeros postos de trabalho. Por exemplo, em 1925 só em Olhão fecharam 60 fábricas (Rodrigues, 1997). Em 1926, o governo Português responde estimulando o crédito a armadores por forma à aquisição de novas embarcações, as quais o sector necessitava (Duarte, 2001).

Posteriormente dá-se a recuperação desta

indústria durante e após a segunda guerra mundial (1939-1945). Em 1950 existem 150 fábricas de conservas de peixe. Durante a década de 1950-1960 a pesca era abundante e não havia dificuldades em vender conservas (Gonçalves et al., 2004; DGPA, 1999) e esta indústria era por esta altura (anos 60) a maior fileira exportadora do país (Fórum Oceano, 2017).

Na década de 60 registou-se um aumento do consumo nacional de sardinha fresca o que levou a uma valorização desta em lata, dificultando a viabilidade económica das conserveiras que não conseguiram encontrar uma solução para o aumento dos custos da matéria prima, levando à impossibilidade de competir com os preços das conserveiras estrangeiras. Além do aumento do consumo interno, e consequente subida do preço da sardinha, as embarcações saíam menos para pescar do que em anos anteriores, a partir de 1961 iniciou-se uma fase de declínio das conserveiras. Caso não houvesse matéria prima verificava-se o fecho temporário ou definitivo das fábricas, levando muitos operários para o desemprego e resultando no empobrecimento da população local (e.g., Olhão)².

Um exemplo da escassez de matéria prima registou-se no início da década de 1970, quando as conserveiras em Matosinhos sofrem a sua maior crise; das 54 fábricas existentes à data, apenas 4 se mantiveram ativas por um período de 4 anos (Nunes, 2016). Em 1972 verificou-se a nível nacional, o encerramento de 48 fábricas devido à falta de matéria prima (Gonçalves et al., 2004; Nunes, 2016).

A entrada de Portugal na Comunidade Europeia (CE) e no mercado único, em 1986,

² <https://www.ipss-acaso.org/area-reservada/centro-de-recursos-on-line/download/2203/424/38>

fez aumentar os salários dos trabalhadores e melhores condições sanitárias nas fábricas, o que envolveu grandes investimentos por parte dos empresários apoiados por fundos comunitários, contribuindo para que as conserveiras portuguesas se tornassem mais fortes no mercado externo (Mendonça et al., 1992).

Apesar do decréscimo do número de empresas a produzir conservas o valor da produção tem vindo a aumentar e, segundo Tato³, atualmente o valor é superior, em volume e vendas, à produção nos anos de guerra.



© Katina Roumbedakis

³ Isabel Tato, secretária-geral da Associação Nacional dos Industriais de Conservas de Peixe (ANICP). <https://ocio.dn.pt/memoria/portugal-tem-lata-o-passado-e-presente-da-industria-das-conservas/25360/>

Importância económica e social

Atualmente existem 14 unidades de indústria transformadora que processam sardinha (Isabel Tato comm. pess. 2020), principalmente no norte de Portugal (Matosinhos). Estas empresas são responsáveis por cerca de 3.500 postos de trabalho de mão-de-obra direta, e outros tantos de mão-de-obra indireta (Castro e Melo, 2015).

As conservas de sardinha são tradicionalmente o subsector mais importante da indústria conserveira e dependem do mercado de exportação, com cerca de 85% da produção a entrar nos mercados internacionais (Mendonça et al., 1992).

Em 2018 exportaram-se cerca de 207,8 toneladas de produtos provenientes da pesca e aquacultura pela indústria transformadora, no valor de 1.067,5 milhões de euros. 27% do valor das vendas foram preparações e conservas. Destas cerca de 8.318 toneladas foram de conservas de sardinha, no valor de 45,3 milhões de euros.

As principais espécies produzidas e exportadas pela indústria conserveira portuguesa são a sardinha, atum e cavala. No entanto, são produzidas e exportadas muitas outras conservas, sendo que já no início da década de 90 a indústria fabricava mais de 700 referências, uma clara demonstração da aposta na inovação (Mendonça et al., 1992).



© Diana Feijó

Caixa 1: Enquadramento das festas populares

Saída do mar, a sardinha apresenta cor azul e com o passar das horas, chega à venda com cor prata. A sardinha é o peixe mais popular das festas e arraiais de Verão. Há quem diga que se consome cerca de 13 sardinhas por segundo, durante o mês de Junho. Apesar dos ditos populares, a sardinha só pinga no pão no final do Verão, nos meses anteriores à reprodução. A acumulação de gordura acontece nos meses de verão e reproduz-se de Outubro a Abril, convertendo gordura em ovos.

As festas de Lisboa fizeram da sardinha a rainha local, relegando a rei o Santo António. Em Portugal, curiosamente não é o santo mais comemorado. São João é feriado municipal de 34 concelhos, mais do que todas as terras que comemoram São Pedro (17 municípios) e Santo António (14 municípios). Por isso, os pescadores do cerco e de sardinha aguardam todos os anos pelo São João para otimizar os rendimentos da pescaria.

Na altura dos Santos populares, os preços de venda de sardinha assada no pão (2 euros/sardinha em 2022) não refletem em nada os preços normalmente praticados quer, na lota ou nas grandes superfícies. Nos últimos anos, o preço médio em lota ronda os 2 euros/kg (antes da crise, os preços variavam entre 0.60-0.80 euros/kg) e nas grandes superfícies, podemos observar preços entre 5 a 6 euros/kg. O pescador trabalha e sofre na pele a agrura das intempéries para tentativa de captura o “ouro” dos nossos mares e afinal, quem lucra é o intermediário de venda de pescado por vezes com elevadas percentagens de lucro (poderá rondar os 500%).



© Diana Feijó

As mulheres na indústria conserveira

As mulheres sempre desempenharam um papel importante na indústria conserveira Portuguesa. Em 1912 existiam 42 fábricas de conservas em Setúbal (40% das fábricas nacionais), as quais empregavam 3720 operários, cerca de 46% destes operários

eram do sexo feminino (Gonçalves et al., 2004). Atualmente, estima-se que 90% dos 3.500 postos de trabalho na indústria conserveira sejam desempenhados por mulheres (Silva et al., 2015; Isabel Tato, comm. pess. 2020).



Principais constrangimentos que a indústria conserveira enfrenta

A indústria conserveira portuguesa enfrenta vários constrangimentos, devido a questões de mercado e recursos. O facto da maioria dos produtos da indústria conserveira ser exportado tem como consequência que esta indústria enfrenta uma enorme concorrência nos mercados internacionais, principalmente de conservas de países terceiros de menor qualidade. Já na década de 80 o setor enfrentava dificuldades devido a uma grande competição no mercado internacional, um problema comum a quase todos os setores industriais tradicionais. O grande investimento que a indústria fez, com

fundos comunitários, focado principalmente na modernização fez com que esta se tenha tornando mais competitiva no mercado internacional (Mendonça et al., 1992).

Outro constrangimento prende-se com a falta, ou quantidade reduzida, de matéria-prima devido a problemas com o manancial de sardinha. Este tipo de crise não é novo, uma crise idêntica aconteceu entre 1945-49, e é um grande problema para a indústria conserveira. Para além da falta de matéria-prima, o aumento médio do preço da sardinha encareceu a produção.

Caixa 2: Resenha histórica das conserveiras

Em 1938, existiam 152 fábricas conserveiras com uma produção de cerca de 34 mil toneladas de conservas de peixe⁴. Actualmente, o número de fábricas reduziu para um total de 21 mas em contrapartida, a produção aumentou para o dobro, cerca de 75 mil toneladas (INE, 2021; Tato, comunicação pessoal). Os trabalhadores das fábricas, a grande maioria mulheres, tinham de estar sempre disponíveis, à mercê da disponibilidade do peixe fresco, de dia ou de noite. As fábricas de conservas continuam localizadas junto ao litoral (Figura 11), perto da fonte da matéria-prima e aonde havia muita mão-de-obra feminina, as esposas dos homens do mar que iam pescar maioritariamente atum e sardinha, alimentando a família e as fábricas. Em 2020, existem 148 empresas ao serviço na indústria transformadora da pesca e aquicultura, concentradas no Algarve, Matosinhos, Peniche e em redor de Lisboa, as quais empregam 7337 pessoas (INE, 2021), a maioria no centro (60%) e norte (26%) do país. Por exemplo, nos anos 30 em Matosinhos, existiam 48 conserveiras versus 4 existentes hoje em dia (Tavares & Inglês de Souza, 2022).



Figura 11: Representação da Indústria Conserveira nos anos 40. Instituto Português de Conservas de Peixe (IPCP-DGRM). <https://conservasdeportugal.com/livro-centros-conserveiros-instituto-portugues-de-conservas-de-peixe/>

⁴ <https://www.ccip.pt/pt/newsletter-internacional/612-conservas-a-tradicao-exportador>

O MERCADO DA SARDINHA

Mercado e consumo

O mercado português de sardinha é tradicionalmente dividido em dois segmentos: mercado fresco e indústria de conservas. O mercado de produtos frescos é limitado principalmente aos meses de verão (junho a setembro) e paga preços mais elevados. No resto do ano as capturas de sardinha são maioritariamente dirigidas para a indústria de processamento, que absorve cerca de metade da captura.

O setor das conservas de peixe teve, desde o início, uma vocação marcadamente exportadora. A indústria conserveira Portuguesa exporta para mais de 70 países. Os principais destinos da exportação das conservas portuguesas têm sido França, Itália, Reino Unido, Espanha, Áustria, Alemanha, Grécia, Suécia, Dinamarca e Polónia. Fora do espaço europeu exporta

também para os Estados Unidos da América, Canadá, África do Sul, Suíça, Israel, Palestina, Brasil, China, Singapura, Austrália, Angola, Filipinas, Perú, entre outros (Castro e Melo, 2015; Isabel Tato comm. pess. 2020).

Os portugueses são os terceiros maiores consumidores de produtos da pesca a nível mundial e os primeiros na EU, com um consumo de 56,8 kg/per capita/ano, mais do que o dobro da média europeia (EC, 2020). Em termos de consumo de sardinha, tradicionalmente os portugueses consomem sardinha fresca. No entanto, existe um mercado interno crescente para os produtos da indústria conserveira, que embora pequeno, representa cerca de 35% das vendas do setor, tendo vindo a crescer ultimamente.



© Katina Roubedakis

Cadeia de valor

O circuito de distribuição da sardinha fresca está simplificada representado na Figura 12, mostrando os vários passos desde a captura até ao consumidor final. Os agentes económicos envolvidos na pescaria

da sardinha incluem: pescadores, lota, comerciantes de pescado em lota, grossistas, indústria transformadora e conserveira, retalhistas e, por fim, o consumidor.

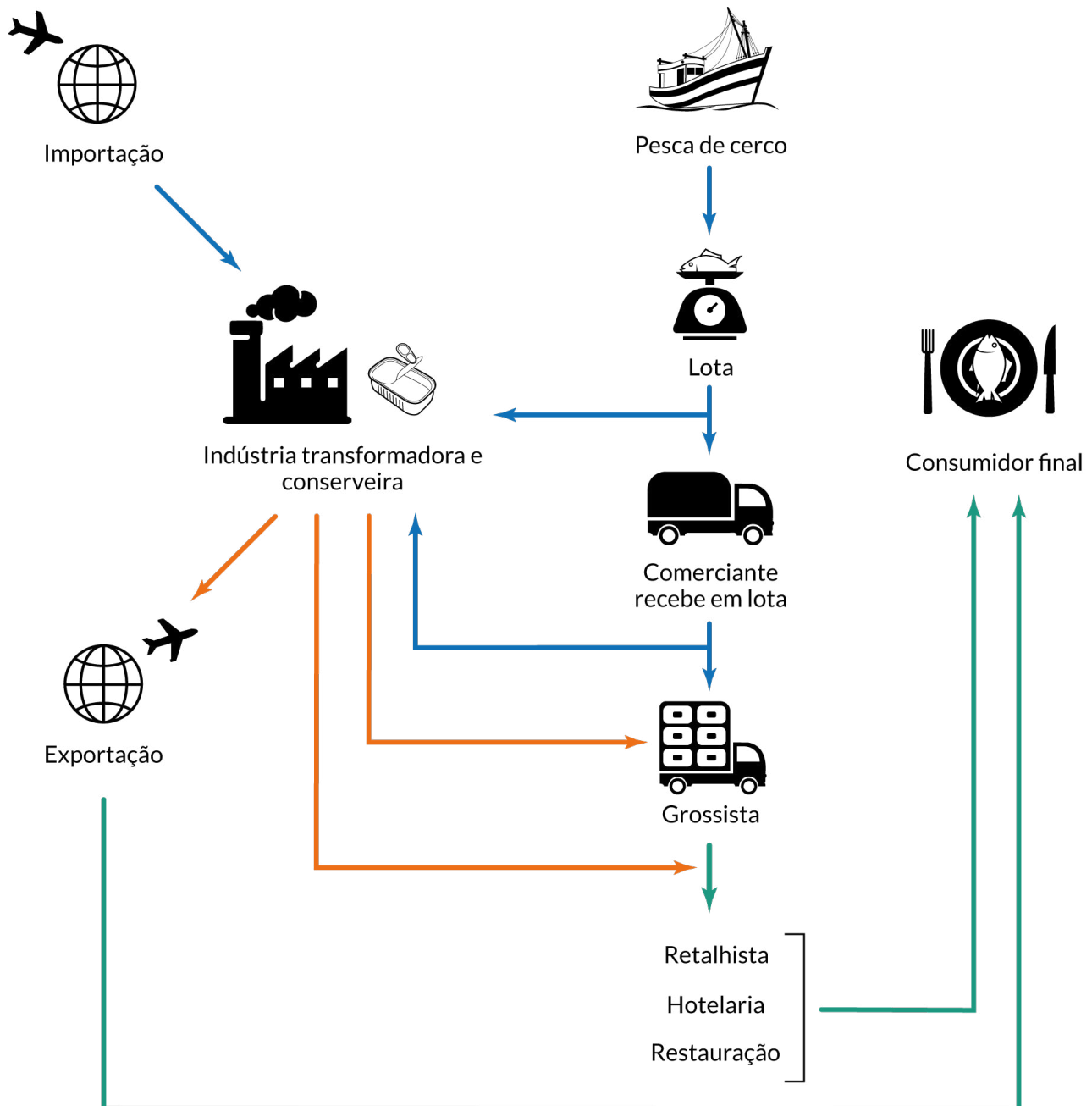


Figura 12. Representação do circuito de distribuição comercial típico para a sardinha.

REFERÊNCIAS

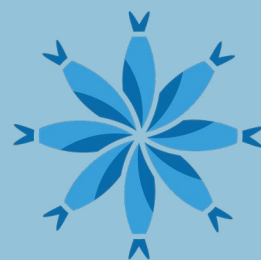
- Abecasis (1926). in: <https://conservasdeportugal.com/a-industria-conserveira-na-construcao-da-malha-urbana-no-algarve-das-estruturas-produtivas-a-habitacao-operaria-1900-1960-6/>
- Barbosa, A. (1941). Sobre a indústria de conservas em Portugal. Tese de Doutoramento em Economia, Universidade de Lisboa. Disponível em: <http://hdl.handle.net/10400.5/11704>
- Castro e Melo (2015). TecnoAlimentar: Tecnologia, inovação e qualidade. Dossier: Mar&Aquicultura. Revista nº 5.
- Castro e Melo (2010). A indústria conserveira em Portugal: constrangimentos, oportunidades, desafios e inovação. ANICP – Associação Nacional dos Industriais de Conservas de Peixe. 16p. Disponível: https://www.drapc.gov.pt/base/geral/files/castro_e_melo_anicp.pdf
- DGPA (2001). Sabor e Saúde em conserva. Edição da Direcção Geral das Pescas e da Aquicultura.
- DGPA (1999). Guia da indústria e transformadora de pesca de Portugal. Edição da Direcção Geral das Pescas e da Aquicultura.
- Duarte, F. (2001). O Sector Conserveiro Português - Análise regional, História e futuro. In: Revista Tecnipeixe nº. 5, de Janeiro de 2001.
- EC (2020). Facts and Figures on the Common Fisheries Policy: Basic Statistical Data. 2020 Edition. European Commission.
- EUMOFA (2018). The EU fish market: 2018 Edition. European Market Observatory for Fisheries and Aquaculture Products. Maritime Affairs and Fisheries.
- Forum Oceano (2017). Estudo de mercado e procura internacional. Fórum Oceano – Associação da Economia do Mar. 105pp. Disponível em: http://www.forumoceano.pt/files/Estudo%20Mercado%20Procura%20Internacional_NorthOcean.pdf
- Garrido, A. (2018). As Pescas em Portugal. Ensaios da Fundação, nº 83. Lisboa: Fundação Francisco Manuel dos Santos, Maio 2018. 145p.
- Gonçalves, N., Silva, F., Santos, R. (2004). Indústria Conserveira: Memória da Terra e do Mar. Instituto Superior de Ciências Policiais e Segurança Interna.
- ICES (2023). Sardine (*Sardina pilchardus*) in divisions 8.c and 9.a (Cantabrian Sea and Atlantic Iberian waters). In Report of the ICES Advisory Committee, 2023. ICES Advice 2023, pil.27.8c9a. <https://doi.org/10.17895/ices.advice.21975209>
- INE (2021). Estatística da Pesca 2020. Instituto Nacional de Estatística & Direcção-Geral de Recursos Naturais, Segurança e Serviços Marítimos. Edição 2021. 149p. ISBN 978-989-25-0566-4.
- INE (2023). Estatística da Pesca 2022. Instituto Nacional de Estatística & Direcção-Geral de Recursos Naturais, Segurança e Serviços Marítimos. Edição 2023. 103p. ISBN 978-989-25-0643-2.
- Madeira, M. (2013). Testemunhos, Capítulo IX. in: Monteiro, B., Pereira, J. De Pé Sobre a Terra. Estudos Sobre a Indústria, o Trabalho e o Movimento Operário em Portugal. 1297 pp. ISBN 9789899817012 Disponível em: <https://ler.letras.up.pt/uploads/ficheiros/11903.pdf>
- Mendonça, A., Cardoso, O., Guerra, I. (1992). Portugal: Regional, social economic study in the fishery sector. Commission of the European communities, directorate general for fisheries.
- Nunes, A. (2016). O mar na lata. Tese de Mestrado. Politécnico de Leiria. Caldas da Rainha. 100pp. Disponível em: <http://hdl.handle.net/10400.26/17339>
- Pita, C., Gaspar, M. (2020). Small-scale fisheries in Portugal: current situation, challenges and opportunities for the future. Pp: 283-305. Pascual-Fernandez, J.; Pita, C. & Bavinck, M. (Eds.). Small-Scale Fisheries in Europe: Status, resilience and governance. Springer, MARE Publication Series 23. https://doi.org/10.1007/978-3-030-37371-9_14
- Pita, C., Dickey, H., Pierce, G. J., Mente, E., Theodossiou, I. (2010). Willingness for mobility amongst European fishermen. Journal of Rural Studies 26: 308-319.
- Rodrigues, J. (1997). A indústria de conservas de peixe no Algarve (1865-1945). Dissertação de Mestrado em História Contemporânea, Lisboa.
- Silva, A., Moreno, A., Riveiro, I., Santos, M., Pita, C., Villasante, S., Rodrigues, J., Pawlowski, L., Duhamel, E. (2015). Sardine Fisheries; Resource Assessment and Social and Economic Situation. Directorate-General for Internal Policies, Policy Department B: Structural and Cohesion Policies Fisheries. 68p.
- Silva A., Skagen, D., Uriarte, A., Masse, J., Santos, M., Marques, V., Carrera, P., Beillois, P., Pestana, G., Porteiro, C., Stratoudakis, Y. (2009). Geographic variability of sardine dynamics in the Iberian Biscay region. ICES Journal of Marine Studies 66 (3): 495-508.
- Stratoudakis, Y., Silva, A. (2001). A pescaria da sardinha, uma prioridade da investigação. IPMA – Instituto Português do Mar e da Atmosfera. ISSN: 0873-5506.
- Tavares, A. e Inglez de Souza, D. 2022. Arquitectura do Bacalhau e Outras Espécies. Dafne Editora.

Agradecimentos

Fonte de financiamento | SARDINHA2020 (MAR-01.04.02-FEAMP-0009).

Fundação para a Ciência e a Tecnologia (FCT) pelo financiamento 2020.02510. CEECIND/CP1589/CT0018 (<https://doi.org/10.54499/2020.02510.CEECIND/CP1589/CT0018>).

Apoio financeiro ao CESAM por parte da FCT/MCTES (UIDP/50017/2020 + UIDB/50017/2020 + LA/P/0094/2020), através de fundos nacionais.





Cofinanciado por:



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu
dos Assuntos Marítimos
e das Pescas

