

O SETOR PESQUEIRO EM PORTUGAL - RELATO DE CASO*

Lia FERRAZ DE ARRUDA ^{1,6}; Priscila Eloi MARTINS ²; Adriana Figueiredo da SILVA ²; Julieta E. Rodini de MORAES ³; Paulo VAZ-PIRES ⁴; Rodrigo Otávio de Almeida OZÓRIO ⁵; Marília OETTERER ²

RESUMO

Foram realizadas entrevistas com pesquisadores científicos e junto às indústrias de processamento, pesquisa bibliográfica e visitas técnicas observacionais, buscando levantar informações sobre o setor pesqueiro em Portugal. A relevância deste setor resulta, essencialmente, do fato de que o pescado é componente fundamental da alimentação e responsável por elevado número de empregos da população. Com a diminuição da captura devido à redução dos estoques pesqueiros, o governo tem estimulado ações de natureza ecológica para promover a sustentabilidade do setor. Atualmente, o declínio da expressão do mercado português facilita a entrada de empresas estrangeiras. Os empresários precisam aumentar a produtividade e fornecer produtos de qualidade assegurada para entrar corajosamente no mercado de exportação.

Palavras chave: Produção; consumo de pescado; sustentabilidade

THE FISHERY SECTOR IN PORTUGAL - REPORT STUDY

ABSTRACT

Interviews were conducted with scientific researchers and process industries, bibliographic research and observational technical visits to collect information about the portuguese fishery sector. The relevance of this sector derives essentially from the fact that fish is a key component of food and responsible for large number of jobs within the Portuguese population. With the reduction in catches due to the decline in world's fish stocks the government has encouraged actions of ecological nature to promote the sector sustainability. Actually, the decline in the market expression facilitates the entry of stranger companies from others countries. Entrepreneurs must increase the productivity and provide quality assured products in order to achieve the export market.

Key words: Production; seafood consumption; sustainability

Relato de Caso: Recebido em 10/12/2010 - Aprovado em 11/05/2011

¹ Universidade de São Paulo, Centro de Energia Nuclear na Agricultura e no Ambiente (USP/CENA). Piracicaba - SP - Brasil

² Universidade de São Paulo, Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz" (USP/ESALQ). Piracicaba - SP - Brasil

³ Universidade Estadual Paulista, Centro de Aqüicultura (CAUNESP/UNESP). Jaboticabal - SP - Brasil

⁴ Universidade do Porto, Instituto de Ciências Biomédicas de Abel Salazar (ICBAS/UP). Porto - Portugal

⁵ Centro Interdisciplinar de Investigação Marinha e Ambiental (CIIMAR/UP),. Porto - Portugal

⁶ Endereço/Address: ESALQ, Av. Pádua Dias, 11 - Caixa Postal 09 - CEP: 13.418-900 - Piracicaba - SP - Brasil. Autor correspondente: e-mail: liaferraz2000@yahoo.com.br

* Auxílio financeiro: Programa Santander de Mobilidade Internacional de Pós-Graduação; CAPES - Edital Ciências do Mar

INTRODUÇÃO

Portugal é o país europeu com maior tradição em recursos pesqueiros. Sua costa é um dos traços fundamentais da terra portuguesa, indissociável do seu passado histórico e do seu futuro. As atividades relacionadas com este recurso natural se constituem no principal meio de subsistência para a população litorânea (BRITO, 1994).

O país possui 2.830 km de extensão costeira e a zona econômica exclusiva compreende 1.656 mil km², abrangendo a zona de Mar Territorial e a Plataforma Continental de 64.145 km² e 20.141 km², respectivamente. A indústria pesqueira ocupa espaço de destaque entre as atividades econômicas de Portugal (PORTUGAL, 2007a, b).

Conforme dados oficiais do INSTITUTO NACIONAL DE ESTATÍSTICA, apesar da relevância do setor, os empregos diretos ou indiretos têm diminuído, desde os anos 90, correspondendo a menos de 1% da população ativa, como consequência das melhorias tecnológicas e industriais (INE/DGPA, 2008, 2010). No entanto, a porcentagem de pessoas que dependem da atividade da pesca é superior, uma vez que cada posto de trabalho no mar gera vários postos de trabalho em terra, ou seja, na indústria de conservas, congelados e farinhas, comercialização, transporte, administração, investigação científica e formação profissional (BRITO, 1994).

Isso resulta na importância da cadeia produtiva do pescado, essencialmente componente fundamental da alimentação e responsável por grande número de empregos da população, mais do que propriamente pela sua contribuição para a economia nacional, que tem decrescido ao longo dos anos (NORONHA VAZ, 2008; AGÊNCIA PORTUGUESA DO AMBIENTE, 2008). Sendo assim, não é por meio de índices econômicos que deve ser medida a real importância desta atividade para Portugal. Este estudo buscou relatar informações recolhidas *in loco* e em fontes oficiais sobre a cadeia produtiva portuguesa do pescado.

MATERIAL E MÉTODOS

A coleta e o processamento das informações foram realizadas durante o segundo semestre de

2008, primeiro semestre de 2009 e também, no segundo semestre de 2010, como parte dos treinamentos de pós-graduação e graduação das primeiras autoras deste trabalho, realizados no Centro Interdisciplinar de Investigação Marinha e Ambiental (CIIMAR) da Universidade do Porto, Portugal.

A metodologia para obtenção das informações constou da realização de entrevistas junto aos pesquisadores do CIIMAR, na cidade do Porto e do Instituto Nacional de Investigação Agrária e das Pescas (INIAP-IPIMAR), em Lisboa. Para aplicação das entrevistas com pesquisadores, foi elaborado um roteiro de perguntas padronizado para permitir a coleta de cada um dos entrevistados, sendo a primeira questão, relativa ao grau de importância do setor pesqueiro português para a população; a segunda a respeito das tendências do setor e última, sobre as principais fontes disponíveis de consulta da área.

Outras ferramentas utilizadas foram o levantamento bibliográfico, as consultas aos dados oficiais do Instituto Nacional de Estatística (INE), órgão pertencente à Direção-Geral das Pescas e Aquicultura do Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas (DGPA/MADRP) de Portugal, e visitas técnicas observacionais ao porto de Matosinhos, principal porto de desembarque português, para detectar as principais espécies capturadas e a proveniência dos recursos marinhos importados pelo país.

Foi realizada uma investigação junto às principais indústrias de processamento da região do Porto, por meio de questionários de perguntas enviados via correio eletrônico. As questões foram relativas aos tipos de produtos desenvolvidos, procedência da matéria-prima e destino da comercialização.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Importância do setor pesqueiro

Em Portugal, a pesca é uma importante atividade econômica, porém tem um peso reduzido no Produto Interno Bruto (PIB) do país, uma vez que os valores deste indicador econômico situam-se abaixo de 1%. A diminuição da importância econômica deste setor na

economia portuguesa, conforme informações do Instituto Nacional de Estatística (INE), órgão pertencente à Direção-Geral das Pescas e Aquicultura do Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas (DGPA/MADRP), pode ser atribuída ao decréscimo da quantidade de pescado descarregado, devido à redução global de recursos pesqueiros (INE/DGPA, 2010).

No ano de 2005, a produção de pescado foi de 221.721 t e 6.484 t, provenientes da captura e da aquicultura, respectivamente. As importações de peixe, crustáceos e moluscos foram de 353.864 t, enquanto que 116.742 t foram exportadas. Contudo, a produção nacional atende apenas uma parte da demanda do consumo nacional, sendo necessário a importação de pescado, principalmente, da Espanha e países nórdicos (INE/DGPA, 2010).

A dieta do português é caracterizada por um consumo de pescado, *per capita*, de cerca de 55-60 kg ano⁻¹ habitante⁻¹, o que torna Portugal o país com maior consumo, *per capita*, de pescado da

União Européia, onde o valor médio situa-se próximo a 22,7 kg (NORONHA VAZ, 2008). O hábito de consumir pescado em Portugal não se restringe às regiões costeiras, épocas de férias ou lazer. Consome-se pescado o ano inteiro, tanto em ambientes domiciliares quanto em restaurantes.

A produção portuguesa de pescado permite satisfazer níveis de consumo *per capita* da ordem dos 23 kg ano⁻¹, semelhante à média da Comunidade Européia, porém, insuficientes face aos elevados níveis de consumo, que colocam Portugal em 3º lugar, em âmbito mundial, depois do Japão e da Islândia (PORTUGAL, 2007b).

É possível estimar que o consumo de pescado represente 25% do aporte de alimentos de origem animal na dieta dos portugueses. O hábito de consumo dos produtos pesqueiros direciona-se para o peixe congelado e bacalhau salgado seco, bem como o pescado *in natura* ou em estado de “fresco”. O consumo de bacalhau é estimado em 30 kg *per capita* por ano, equivalente ao de peixe “fresco” (Figura 1).

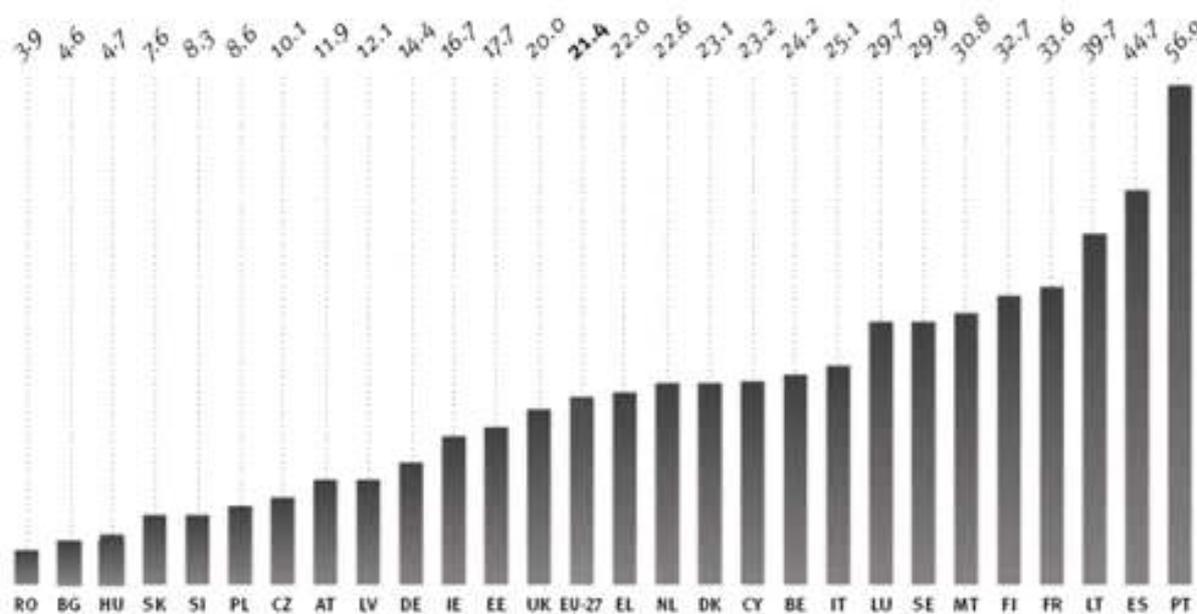


Figura 1. Consumo *per capita* (kg) de pescado nos países da Europa. Fonte: <<http://www.aqua.pt/sector/consumo>>. Em ordem crescente: Romênia, Bulgária, Hungria, Eslováquia, Eslovênia, Polónia, República Tcheca, Áustria, Látvia, Alemanha, Irlanda, Estónia, Reino Unido, países pertencentes ao EU-27, Grécia, Holanda, Dinamarca, Chipre, Bélgica, Itália, Luxemburgo, Suécia, Malta, Finlândia, França, Lituânia, Espanha e Portugal

Os pesquisadores entrevistados apontaram que a atividade da pesca funciona como um fator de fixação da população, existindo ao longo da costa muitas comunidades que têm na pesca a sua principal atividade. O setor da pesca assume, assim, uma relevância social, regional e local, substancialmente superior à sua expressão e dimensão entre os principais setores macroeconômicos nacionais. Contribui consideravelmente para o desenvolvimento local das comunidades costeiras, o emprego, a manutenção/criação de atividades econômicas, o abastecimento de peixe fresco e a manutenção das tradições culturais locais.

Além disso, o setor apresenta uma importância estratégica para a situação socioeconômica, para o abastecimento público de pescado e para o equilíbrio da balança alimentar de diferentes países da União Européia (PORTUGAL, 2007a).

Depois da Segunda Guerra Mundial, a exploração dos recursos naturais, acompanhada do desenvolvimento tecnológico dos navios e dos equipamentos de pesca, traduziu-se no estado atual de sobrepesca e destruição dos outrora produtivos ecossistemas marinhos de Portugal. As capturas portuguesas têm diminuído, como resultado da substancial redução da pesca longínqua, sobretudo a do bacalhau, e à exaustão dos recursos costeiros próximos à costa portuguesa. Atualmente, 80% do total de pescado capturado por Portugal provém de águas nacionais, correspondendo a 184.000 t em 2006 e 150.883 t em 2009 (PORTUGAL, 2007b; INE/DGPA, 2010).

O Plano Estratégico para a Pesca Nacional (PEN-PESCA), que estabelece a estratégia de desenvolvimento para a cadeia produtiva do pescado para o período 2007-2013, salienta que o futuro do setor depende da aplicação de regimes de exploração sustentáveis, de uma melhor organização da produção, de formas mais eficazes de abordagem dos mercados, do fortalecimento da atividade produtiva e empresarial, do valor agregado e da garantia de qualidade dos seus produtos (PORTUGAL, 2007b).

De fato, a importância do setor resultou no desenvolvimento de uma política pesqueira endereçada para a conservação e regulação dos

recursos pesqueiros e da aquicultura. Neste sentido, conforme relatado pelos pesquisadores entrevistados, ações específicas de natureza ambiental e ecológica, como a produção de co-produtos e o aproveitamento de espécies de menor valor econômico, têm sido consideradas uma tendência no país com o intuito de contribuir para a exploração sustentável e racional dos recursos, bem como para minimizarem o impacto adverso que os resíduos gerados por esta atividade produziram no ambiente. Outra inovação apontada é o incremento das pesquisas aplicadas à maricultura, com seleção de novas espécies.

Durante a realização desta pesquisa, foi estabelecida parceria científica entre o Centro Interdisciplinar de Investigação Marinha e Ambiental da Universidade do Porto (CIIMAR/UP) e as instituições brasileiras Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” (ESALQ) e Centro de Energia Nuclear na Agricultura (CENA), pertencentes à Universidade de São Paulo, para desenvolvimento de pesquisas que promovam a sustentabilidade da cadeia produtiva do pescado nestes dois países.

Produção, espécies capturadas e tipos de captura

Em 2006, Portugal encontrava-se no décimo lugar do *ranking* da União Européia (UE) em termos de captura de pescado, liderado pela Espanha, Dinamarca, Reino Unido e França, que totalizam mais da metade das capturas (INE/DGPA, 2008). Em consonância com os demais países da União Europeia, Portugal tem adotado medidas de recuperação da produção pesqueira. Estas medidas têm permitido a estabilização do volume de capturas a partir do ano 2000, uma vez que desde 1994 verificava-se uma diminuição da quantidade de pescado descarregado, como consequência da redução global de recursos pesqueiros.

Na categoria de peixes marinhos destacam-se, entre as espécies mais importantes no continente, a sardinha (*Sardina pilchardus*), o carapau (*Trachurus trachurus*), o peixe-espada-preto (*Aphanopus carbo*) e o crustáceo gamba-branca (*Parapenaeus longirostris*). Na categoria dos cefalópodes, o polvo (*Octopus vulgaris*) ocupa lugar de destaque, e nos bivalves a amêijoia-boa

(*Ruditapes decussatus*), via aquicultura extensiva, e o berbigão (*Cerastoderma edule*), via captura, mantém-se como as espécies mais relevantes. A maioria dos recursos explorados pelas frotas de pesca em águas territoriais portuguesas encontra-se em situação de sobreexploração.

Em 2009, foram capturadas, em Portugal, 144.792 t de pescado, descarregado como fresco ou refrigerado, no valor de 254, 831 milhões de euros, o que representa um decréscimo de 14,9% no volume de capturas e de 13,7% no correspondente valor, relativo ao ano anterior. Para essa redução, contribuiu de forma decisiva a menor captura de peixes marinhos (-14,8%, em quantidade, e -6,3%, em valor), sobretudo de espécies como a sardinha (*S. pilchardus*) e a cavala (*Scombrus spp.*) (INE/DGPA, 2010). A estrutura de produção do setor de pesca, em valor, ao longo dos últimos 20 anos manteve-se relativamente estável, observando-se uma redução do peso relativo dos peixes marinhos (-5,1%) e dos crustáceos (-1,5%) e, em contrapartida, o crescimento da importância relativa dos cefalópodes e dos bivalves, com um reforço, respectivamente, de +5% e +2,1% (INE/DGPA, 2008).

Conforme informações dos responsáveis pela logística do porto de Matosinhos, existem mais de 100 portos pesqueiros em Portugal, porém, a maioria do desembarque ocorre em Matosinhos, Aveiro, Peniche, Sesimbra, Portimão e Olhão. Esses portos recebem, aproximadamente, 75% da produção da frota continental. Atualmente, mais de 80% do total de pescado capturado por Portugal provém de águas nacionais.

Os principais peixes capturados em Portugal são pequenos pelágicos, com alto conteúdo lipídico, como a sardinha (*S. pilchardus*, 50%), cavala, (*Scomber spp.*) e carapau (*T. trachurus*). A sardinha é o recurso pesqueiro desembarcado mais importante, em quantidade, neste país, sendo muito apreciada e tradicional na culinária portuguesa, ao contrário do que acontece, por exemplo no Brasil, onde é, muitas vezes, depreciado e considerado um peixe destinado aos setores mais pobres da população.

Normalmente, a captura é feita por meio da “pesca de cerco” e o destino destes peixes é a indústria de conserva e o congelamento. Porém, o baixo valor comercial destas espécies e a reduzida

remuneração desse tipo de pesca, têm originado comunidades pobres, devido à dependência da indústria, que tem se mostrado frágil frente à concorrência ao mercado externo e à maior procura por produtos congelados. Entretanto, os estoques pesqueiros não apresentam sinais de diminuição (BRITO, 1994; INE/DGPA, 2010).

Além da “pesca de cerco”, há a pesca artesanal e algumas dezenas de embarcações industriais, responsáveis por cerca de 30% da produção em águas portuguesas de pescado “fresco” ou refrigerado com alta qualidade e valor comercial. A pesca de arrasto tem contribuído, com cerca de 15% do total de desembarques, capturando sobretudo o carapau (*T. trachurus*).

Atualmente, a “pesca ao largo” é a que mais apresenta problemas, desde o estabelecimento nos anos 70, das Zonas Econômicas Exclusivas (ZEEs) de 200 milhas. Esta medida não trouxe benefícios que compensassem a exploração de espécies como por exemplo o bacalhau (*Gadus morhua*), em áreas longínquas da Escandinávia. A maioria da captura portuguesa ocorre em áreas próximas à costa, e não na grande extensão das águas oceânicas, que constituem sua ZEE. Como consequência da ZEE e da redução das cotas atribuídas à Portugal, a produção ao “largo” tem decaído, principalmente, do bacalhau, provocando o aumento das importações de pescado pelo país.

Portugal, embora disponha de fatores naturais favoráveis à atividade aquícola, não tem assistido ao aumento da produção desta atividade da forma esperada, o que explica que represente, ainda, um papel relativamente reduzido na produção do setor da pesca. Em 2005, a produção aquícola se aproximou das 6.500 t, correspondendo apenas a 5% dos desembarques de pescado fresco e refrigerado no continente e apenas 3% da produção nacional de pescado (PORTUGAL, 2007a).

No ano de 2008, a produção em aquicultura foi de 7.987 t, representando, em valor, 43,207 milhões de euros. Estes resultados traduzem, em relação a 2007, crescimento de 7,3% e 6,5%, em quantidade e valor, respectivamente (INE/DGPA, 2010).

A produção em águas salobras e marinhas continua a ser a mais importante, correspondendo a cerca de 88% da produção aquícola total. A aquicultura em águas salobras e marinhas

representa 39% da produção aquícola total, sendo 86% constituída por “dourada” (*Sparus aurata*) e “robalo” (*Dicentrarchus labrax*). Os moluscos e crustáceos representam 49%, sendo a amêijoia-boia (*R. decussatus*) a espécie mais produzida, permanecendo a região do Algarve como a de maior relevância (mais de 50%) na produção aquícola nacional (INE/DGPA, 2010).

A Região Norte surge em 2º lugar devido à produção em água doce, sendo a truta-arco-íris (*Oncorhynchus mykiss*) a principal espécie produzida. Em 2005, existiam 1.472 estabelecimentos de aquicultura (crescimento e engorda), dos quais 87% eram viveiros. A maioria localizada no Algarve, para o cultivo de moluscos bivalves, 11% eram tanques e 2% eram estruturas flutuantes, predominando os estabelecimentos explorados por estruturas familiares, em regime extensivo e semi-intensivo (PORTUGAL, 2007a).

Importações e exportações

Portugal tem aumentado as suas importações de pescado, sobretudo congelados, sendo essas, tanto em volume como em valor, superiores às exportações. Este saldo negativo apresenta tendência para se agravar. Com a adesão à Comunidade Económica Europeia (CEE), portanto, com maior concorrência de mercado, o país tem revelado, neste setor, uma balança comercial cada vez mais deficitária e desequilibrada, com as tradicionais conservas de sardinha perdendo posição na exportação face aos congelados, e com o bacalhau apresentando maior expressão nas importações (BRITO, 1994; INE/DGPA, 2008, 2010).

A abertura aos mercados europeus e internacionais trouxe para Portugal um grave problema, uma vez que a produção só é capaz de cobrir cerca de metade da demanda deste mercado e as importações são a alternativa frequente. Como consequência, a balança comercial portuguesa para o setor pesqueiro tem se apresentado negativa nos últimos anos. Inversamente ao aumento das importações, as exportações dos produtos da pesca mostram diminuição de produtos “frescos”, congelados e de conservas.

O saldo do comércio internacional do setor pesqueiro, em 2009, registrou um déficit de 705,958 milhões de euros, o que representou uma

ligeira redução face a 2008. A taxa de cobertura foi de 42,7%, correspondendo a um aumento em relação ao ano anterior (+1,2 p.p) (INE/DGPA, 2008, 2010).

Quanto à origem, o maior valor de importação de pescado em 2009 proveio da Espanha, com valores próximos de 60%. Para os “peixes secos, salgados e defumados”, destaca-se a Suécia, de onde provieram 32% da importação destes produtos. As exportações de “produtos da pesca ou relacionados com esta atividade” se aproximaram dos 525 milhões de euros, o que, comparativamente a 2008, constitui redução de 5,5%. A Espanha é o principal destino das exportações portuguesas de produtos da pesca, principalmente peixes “frescos” ou refrigerados e peixes congelados, tendo recebido, respectivamente, 70% e 58% do valor total destas exportações. Os peixes secos, salgados e defumados tiveram o Brasil como principal importador, correspondendo a 37% do valor. Quanto aos produtos da indústria nacional de conservas, as preparações e conservas de peixe tiveram como destino principal a França, correspondendo a 31% do valor, enquanto os crustáceos e moluscos em conserva foram importados sobretudo pelos Estados Unidos da América, que concentraram 48% do valor total deste grupo, em 2009 (INE/DGPA, 2010).

Comercialização in natura

Conforme observou-se no porto de Matosinhos, a primeira venda de pescado fresco em Portugal é obrigatoriamente realizada em “lota”¹, sistema de leilão decrescente. As alterações mais significativas nos mercados de primeira venda de pescado têm sido relacionadas com sua qualidade e controle higiênico-sanitário e com a crescente informatização de todo o processo de primeira venda. Assim, destacam-se como evoluções mais relevantes as instalações em ambiente com temperatura controlada, incluindo as áreas de recepção, manipulação e expedição de

¹ Entende-se como “lota” a infra-estrutura em terra, implantada na área de um porto de pesca, ou em zona ribeirinha na sua influência, devidamente aprovada e licenciada para a realização de operações de recepção, leilão e entrega de pescado, bem como outras operações complementares, como por exemplo, manipulação, conservação e armazenamento do pescado.

pescado, que asseguram a manutenção da cadeia de frio desde a descarga até a entrega ao comprador. Outros procedimentos importantes neste contexto são os referentes à introdução de processos de controle de qualidade crescentemente rigorosos, com generalização de procedimentos de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e, em alguns casos, com certificação do sistema de gestão da qualidade em conformidade com a norma ISO 9001/2000; introdução de sistemas de rastreabilidade do pescado, assumindo a lota uma função estruturante em todo o processo e novos sistemas de gestão informatizada das vendas, com leilão eletrônico, permitindo, em alguns casos, a compra à distância (PORTUGAL, 2007c).

Setor de processamento

Conforme o questionário aplicado ao setor produtivo, o setor de processamento é formado por unidades que produzem bacalhau salgado e seco, indústrias conserveiras e de produtos congelados e processados. Essas beneficiadoras utilizam matéria-prima nacional nas fábricas de conservas e importada para produção de congelados e bacalhau salgado e seco.

O valor agregado, a ocorrência de salineiras e as condições climáticas do país favorecem a salga e a secagem, estimulando a comercialização do bacalhau no mercado externo.

O setor de processamento é formado pelas indústrias de salga e secagem de bacalhau, indústrias de conservas e indústrias de produção de congelados e processados. A indústria transformadora de pescado caracteriza-se pela inovação tecnológica, tanto para processos como equipamentos, e pela grande capacidade de adaptação para poder responder à evolução do mercado e melhorar a capacidade competitiva.

Os estabelecimentos industriais existentes, maioritariamente de micro, pequena e média dimensão (até 50 trabalhadores), empregam cerca de 6.300 pessoas e foram responsáveis por um volume de produção da ordem das 166 mil t em 2005, correspondente a um volume de negócios na ordem dos 640 milhões de euros (PORTUGAL, 2007a).

As unidades da indústria transformadora da pesca distribuem-se por todo o território nacional,

mas com uma particular incidência nas áreas litorâneas. Uma análise por subsetor permite concluir que os produtos “frescos e congelados” predominam na atividade de transformação, sendo, também, o que mais contribui para o déficit comercial dos produtos da pesca. Indubitavelmente, o setor mais recente e com maior número crescente de indústrias é o setor de produção de peixes congelados e processados, sendo que as duas maiores companhias pertencem à região Norte e Centro do país.

O setor das conservas, o único com um saldo positivo para a balança comercial, é o que apresenta maior vocação para a utilização de matéria-prima de origem nacional, com maior relevo nas conservas de sardinha (PORTUGAL, 2007b). O setor é um dos mais importantes da indústria de processamento portuguesa, devido à tradição e importância econômica. As conservas são normalmente produzidas com peixes pelágicos, como a sardinha e o atum (*Thunnus* spp.) sendo que existem, aproximadamente, 35 unidades industriais localizadas nas regiões de Póvoa de Varzim (Vila do Conde), Matosinhos (Leça da Palmeira), Aveiro (Gafanha da Nazaré), Peniche, Olhão e Vila Real de Santo António.

A indústria de transformação de pescado no arquipélago de Açores, cuja produção se destina quase que exclusivamente à exportação para o continente europeu, é constituída por unidades de conservas de atum, que detêm cerca de 90% do número de empregos no setor de processamento de pescado (mais de 800 trabalhadores) e produção de 20.000 t (PORTUGAL, 2007b).

Conforme informações do anuário Estatísticas da Pesca 2009, relativas à indústria de processamento portuguesa, a produção conjunta de congelados, salgados e secos e preparações e conservas totalizou 177.000 t, das quais foram absorvidas pelo mercado 149.000 t, isto é, 84% da produção nacional. O valor das vendas não ultrapassou os 693 milhões de euros, refletindo redução de 7%, relativamente aos resultados do ano de 2007 (INE/DGPA, 2010).

Em 2008, a produção de salgados e secos (45.000 t) registrou um decréscimo significativo de 22,1%, devido a acentuada quebra na produção de “bacalhau salgado seco” (-22,8%), uma vez que a indústria optou pela produção preferencial de

congelados em vez dos salgados e secos, e ao fechamento de algumas empresas. As indústrias de salga e secagem situavam-se, tradicionalmente, entre as maiores no mundo. Entretanto, atualmente, existem apenas 30 a 40 unidades em Ílhavo (Aveiro) que processam bacalhau congelado ou salgado vindo da Noruega (INE/DGPA, 2010).

As preparações e conservas (42.000 t produzidas) apresentaram também uma quebra de 3,8% no volume total produzido, justificado, sobretudo, pela menor produção de conservas de sardinhas em azeite e conservas de atum em óleos vegetais. Ao contrário, os congelados (90.000 t) registraram aumento de 4,3%, ocupando o primeiro lugar, contabilizando 51% da produção e 40% do valor das vendas; o grupo dos salgados e secos contribuíram apenas com 26% da quantidade produzida e 37% do valor de vendas. As preparações e conservas mantiveram a sua posição relativamente ao ano anterior, representando 23% da quantidade produzida e 23% do valor total das vendas (INE/DGPA 2010).

Gestão e legislação

A maior preocupação relacionada com a gestão da cadeia produtiva é manter o desenvolvimento sustentável do setor, portanto, as políticas têm metas direcionadas para a dimensão social, voltadas para a segurança alimentar e ambiental da atividade. O enquadramento jurídico português e as respectivas políticas são apoiadas pela Política Comum de Pesca da UE. Os instrumentos legais que têm sido introduzidos recentemente têm a intenção de fornecer, economicamente, ambientalmente e socialmente, condições sustentáveis para a produção e captura de recursos biológicos.

Atualmente, há um sistema complexo de instrumentos para organizar e controlar o esforço de pesca na União Europeia (CE/UE, 2008). São exigidas autorizações administrativas prévias para a aquisição ou construção de novos navios de pesca e para o uso de artes de pesca e licenças anuais para as atividades pesqueiras. As autoridades concedem licenças com base em critérios e requisitos estabelecidos em uma ordem emitida pelo governo e definem o número

máximo de licenças que devem ser concedidas a cada ano. Quanto à aquicultura, a instalação e o funcionamento dos ecossistemas marinhos e recursos conexos, como os centros de transporte e instalações de depuração, também estão sujeitas à prévia autorização pelas autoridades (PORTUGAL, 2007b).

O Plano Estratégico para a Pesca Nacional (PEN-Pesca) destaca que a cadeia produtiva do pescado precisa encontrar formas de expandir a produção, porém, prioritariamente é necessário aumentar a competitividade e sustentabilidade por meio da estabilização e rentabilidade das empresas num contexto global de manutenção ou mesmo redução do esforço de pesca. É imprescindível produzir melhor, com menores custos e com mais qualidade, em vez de aumentar a captura (PORTUGAL, 2007b).

Em conformidade com a constituição portuguesa, que confere ao Estado o dever de promover o uso racional dos recursos naturais, protegendo a capacidade de renovação e estabilidade ecológica, as sanções e penalidades aplicadas às infrações são agora mais rigorosas. A legislação prioriza tamanhos mínimos de espécies comercialmente importantes, artes de pesca e períodos de repouso biológico, para manter a coleta sustentável dos ecossistemas mais frágeis (Regulamento-CEE nº 2847/93 de 12 de Outubro de 1993, CEE, 1993).

O atual sistema de gestão dos recursos da pesca baseia-se no regime comunitário multi-anual para gestão e recuperação de espécies ou áreas. Essas espécies são protegidas por restrições de capturas (tamanho e quotas) e esforço de pesca, publicados no Conselho da UE, anualmente (PORTUGAL, 2007b).

A responsabilidade pela aplicação da Política Nacional da Pesca está a cargo do Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e das Pescas. Durante a última década, as medidas de política foram acompanhadas por fomento financeiro: o Programa para a Pesca (MARE), voltado à parte continental do país e para as ilhas; o Programa Operacional para o Desenvolvimento Económico e Social dos Açores (PRODESA) e o Programa Operacional Multifundos para a Região Autónoma da Madeira (III POPRAM) (PORTUGAL, 2007a).

CONCLUSÃO

Embora a produção pesqueira portuguesa esteja diminuindo, é importante destacar que o nível de produção do setor está crescendo. No país, a tendência é a implantação de políticas públicas que permitam aumentar a sustentabilidade da cadeia produtiva do pescado.

A indústria de processamento português apresenta potencial relevante, pois os consumidores possuem o hábito de consumir pescado frequentemente. No entanto, a expressão relativamente menor do mercado português atual facilita a entrada de empresas espanholas e de outras empresas no setor.

As unidades de industrialização precisam aumentar a produtividade e fornecer produtos de qualidade assegurada para participar efetivamente do mercado de exportação com produtos tradicionais portugueses, como as conservas e o bacalhau salgado e seco.

REFERÊNCIAS

- AGENCIA PORTUGUESA DO AMBIENTE. 2008 *Relatório do estado do ambiente - REA 2007*. Amador: Agência Portuguesa do Ambiente. 281p. Disponível em: <<http://www.apambiente.pt>>. Acesso em: 29 set. 2010.
- BRITO, R.S. 1994 *Portugal: perfil geográfico*. Lisboa: Editorial Estampa. 200p.
- COMISSÃO EUROPÉIA - CE/UE. 2008 *Comunicação da Comissão ao Parlamento Europeu, ao Conselho, ao Comitê Econômico e Social Europeu e ao Comitê das Regiões - Uma política marítima integrada para a União Européia*. Bruxelas: CE. 16p. Disponível em: <<http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=COM:2007:0575:FIN:PT:PDF>>. Acesso em: 29 set. 2010.
- COMISSÃO EUROPÉIA - CE/UE. 2003 *Regulamento (CEE) N° 2847/93 do Conselho de 12 de outubro de 1993 que institui um regime de controlo aplicável à política comum das pescas*. Bruxelas: CE. 41p. Disponível em: <http://www.drapal.min-agricultura.pt/pescas/regulamento_2847.pdf>. Acesso em: 29 set. 2010.
- INE/DGPA. 2008 *Estatísticas da Pesca 2007*. Lisboa: 98p. Disponível em: <<http://www.ine.pt>>. Acesso em: 29 set. 2010.
- INE/DGPA. 2010 *Estatísticas da Pesca 2009*. Lisboa: 101p. Disponível em: <<http://www.ine.pt>>. Acesso em: 29 set. 2010.
- NORONHA VAZ, T. 2008 *Portugal: agriculture, fishery, food and sustainable rural development - The portuguese agriculture and fisheries at the start of the Millennium: is there a way out?* Paris: CIHEAM. 25p. Disponível em: <www.ciheam.org> Acesso em: 29 set. 2010.
- PORTUGAL. Direção-Geral das Pescas e Aquicultura, Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas-DGPA/MADRP DGPA/MADRP 2007a *Programa operacional para a pesca, 2007-2013*. Lisboa: DGPA. 98p. Disponível em: <ftp://infoeuropa.eu/rocid.pt/web/.../pt/2007/2007_PO%20Pesca.pdf> Acesso em: 29 set. 2010.
- PORTUGAL. Direção-Geral das Pescas e Aquicultura, Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas-DGPA/MADRP 2007b *Plano estratégico nacional para a pesca 2007-2013*, Lisboa: DGPA. 84p. Disponível em: <ec.europa.eu/fisheries/cfp/eff/national_plans/list_of.../portugal_pt.pdf>. Acesso em: 29 set. 2010.
- PORTUGAL. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas - MADRP 2007c *Estudo para a avaliação da comercialização de pescado fresco e refrigerado em Portugal Continental: Relatório Final*. Lisboa: MADRP. 194p.