

Conservas de Peixe

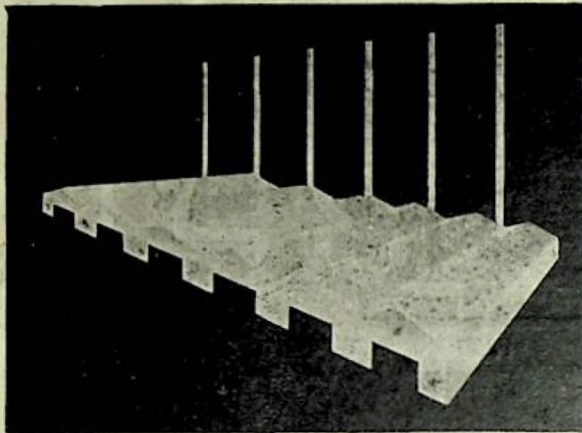
REVISTA MENSAL



A N O I
1946

N.º 6
SETEMBRO

ALGARVE EXPORTADOR, L.^{DA}



SIÈGE
A
LISBONNE



6 MARQUES PRINCIPALES

NICE
NICETTE
CINE
FLORA
CORAL
TRIADE

RENOMMÉE MONDIALE



6 GRANDES USINES AU PORTUGAL

LISBOA • SETÚBAL • LAGOS • PENICHE • NAZARÉ • MATOZINHOS

CONSERVES DE SARDINES A L'HUILE • CONSERVES DE SARDINES A L'HUILE • CONSERVES DE SARDINES A L'HUILE • CONSERVES DE SARDINES A L'HUILE



RESERVADO

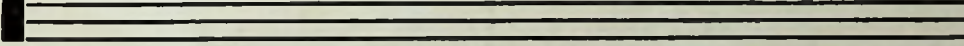
PARA

SCHWARZ & EHRLICH

AGENTES DE IMPORTAÇÃO

●
100 HUDSON STREET
NEW YORK 13, N. Y.

●
Enderêço Telegráfico: SARDI PORT





VICTOR M. CALDERÓN Co.

ENDERÊÇO TELEGRÁFICO
DELABARCA

FUNDADA EM
1923

99, HUDSON STREET
NEW YORK, 13

A PRIMEIRA CASA AMERICANA EM PRODUTOS PORTUGUESES

ESPECIALIZADA EM:

Conservas de Peixe, Pimentão,
Azeite de oliveira, Amendoas, Frutos
sêcos e Cortiça

ESTABELECIDADA EM 1882

Strohmeyer & Arpe Company

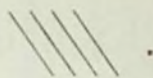
IMPORTADORES
Distribuindo através de todos os
ESTADOS UNIDOS

139-141 FRANKLIN STREET
NEW-YORK, N. Y.
Enderêço telegráfico: "Ryrabate"

Schroeder Bros Inc.

AGENTES DE FABRICANTES — DISTRIBUIDORES

Sardinhas — Atum — Filetes de Anchovas



Azeite de Oliveira — Frutos sêcos — Especialidades
AGENTES EXCLUSIVOS NOS ESTADOS UNIDOS
DAS PRINCIPAIS CASAS EUROPEIAS DESDE 1913

10 Beach Street NEW-YORK, N. Y. End. teleg. "Frader"

The Norport Company, Inc.

99, Hudson Street ~ New York, N. Y.

ENDERÊÇO TELEGRÁFICO:
P O R T N O R C O M

◆
Importadores de Con-
servas de Peixe de
Portugal e Colónias

A nossa organização de Vendas
cobre todos os Estados Unidos

BREWSTER TRADING CORPORATION

99 HUDSON ST.
NEW YORK, 13

ENDERÊÇO TELEGRÁFICO
DOGHORSE

ORGANIZADA EM 1941

EXPORTADORES E IMPORTADORES

EXPORTAÇÃO: Redes para Pesca, Folha de Flandres, Arame para Chaves, Maquinaria para a Indústria de Pesca, Produtos Químicos, etc.

IMPORTAÇÃO: Produtos Portugueses.

MARIE ELISABETH

A MARCA AFAMADA DAS CONSERVAS
DE SARDINHAS PORTUGUESAS

EM AZEITE E TOMATE
COM ESPINHA
SEM ESPINHA

SEM PELE E SEM ESPINHA
E DE FILETES DE ANCHOVAS

QUALIDADE EXCELENTE

JÚDICE FIALHO & C.^A
FARO

Severo Ramos, Ltd.

PORTIMÃO
PORTUGAL

Fabricants — Exportateurs

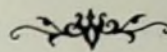
De Conserves de Sardines, Anchois
et Filets de Maquereaux

MARQUES DÉPOSÉES

Splendour — Marco Polo
— Rosebelle — Exquisite

Télégramme "SEVERO" Portimão
phone 22-23

EMPRESA EXPORTADORA
LUSITANIA, L.^{DA}

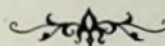


CONSERVAS DE PEIXE

*Sardinhas, Atum, Filetes
de Cavalas, Anchovas*

MARCOASI

ODEON-TIVOLI
PACIFIC-SEABELLE



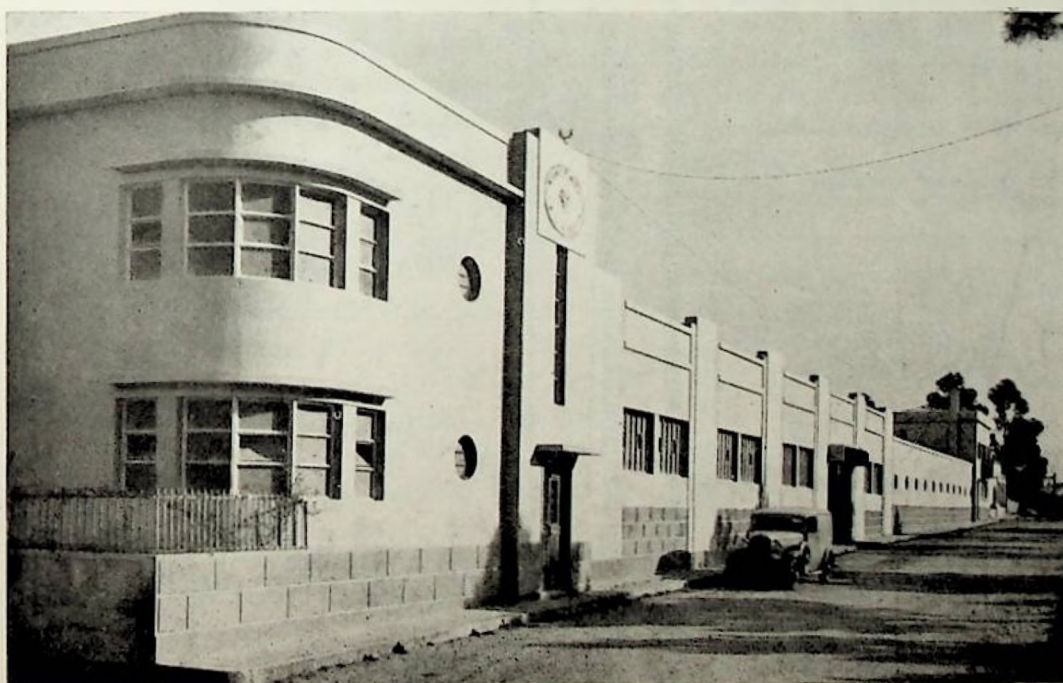
Telegrafa
LUSITANIA

Correspondencia
APARTADO, 100

Telefone
272

S E T Ú B A L

BOTELHOS & C.^A



MATOSINHOS

—
"Botelho"
brand
the
finest quality
—

Packers only of
anchovies in
olive oil and an-
chovy paste

Forbes de Bessa & C.^a L.^{da}

FÁBRICA DE CONSERVAS

RECORD

TELEF. 355
TELEG. RECORD
APARTADO 35

Rua Mousinho de Albuquerque, 673
MATOSINHOS

MARCAS:

FORBES

RECORD

RAMOS

SANTOS, GOMES, GAMITO & C.^a

FABRICANTES-EXPORTADORES
DE CONSERVAS DE PEIXES

Comendadores da Ordem do Mérito Industrial

Preferam as nossas marcas

SANGAMITO

EREMITA

SANTÉ

COMBATIVE

GOUTEZ

MEDALHAS DE OURO

*Exposição Regional Setúbal 1930
Exposição Colonial e Internacional de Paris 1931
Grande Exposição Industrial Portuguesa 1932*

TELE { FONE: 322
GRAMAS: SANGAMITO

R. MARTIRES DA PÁTRIA
SETÚBAL

ACIL

Agência Comercial e Industrial, Lda.

IMPORT. — EXPORT.
COMISSÕES E CONSIGNAÇÕES

PRAÇA DA RIBEIRA NOVA, 6-2.º

LISBOA - PORTUGAL

TELEF. 27677 — TELEG. ACILDA

Importadores e Distribuidores de Matérias
Primas para a Indústria de Conservas
Óleo de Mendobi e Azeite de Oliveira,
Fôlha de Flandres, Inglesa e Americana,
Arames, Arcos para Caixas, etc.

ARMAZÉNS EM:

**MATOSINHOS-SETÚBAL
PORTIMÃO-OLHÃO**

Tele { phone: 272-M
grams: AVIZ

FÁBRICA DE CONSERVAS

AVIZ

EDMUNDO FERREIRA

Import — Export

--

Head Office

MATOSINHOS (PORTUGAL)

Rua D. João I, 123

--

Factory

VILA DO CONDE (PORTUGAL)

ANO I
N.º 6



Conservas de Peixe

SETEMBRO
1946

REVISTA MENSAL

Director: JOSÉ ANTÓNIO FERREIRA BARBOSA

Editor e Proprietário: J. AGOSTINHO FERNANDES

REDAÇÃO E ADMINISTRAÇÃO

Avenida Marquês de Tomar, 14-3.º — LISBOA

Composição e impressão: SOCIEDADE ASTÓRIA, LDA. — Regueirão dos Anjos, 68 — LISBOA

Sumário

Indiferença; Produção e Exportação; Ciência e Técnica; Condicionamento do Vazio; Mercados Perdidos; Concentração Industrial; O Mascato ou Alcatraz na Pesca da Sardinha; Agradecimento; Fábrica de Conservas Moderna; Panorama do Mercado Francês das Conservas de Peixe; As Conservas Norte-Americanas no Pacífico, em 1945; A Indústria das Conservas em Safi; Informações Comerciais; Pelo Estrangeiro. Normas para evitar a corrosão das latas de conserva; Pesca da Sardinha.

INDIFERENÇA?...

Em quatro artigos consecutivos publicados nesta revista, repletos de bom senso e de visão esclarecida, expôs o nosso distinto colaborador, sr. José Mora, a necessidade e as vantagens de se efectuar o II Congresso de Conservas e apelou para as pessoas de boa vontade para que se lançassem esforçadamente à obra.

Até agora, infelizmente, nenhum sinal chegou até nós indicativo de que o seu apelo tinha sido atendido e ia ser satisfeito.

Indiferença, cepticismo? Não sabemos. Em qualquer dos casos, mau sintoma.

Estes 5 anos de contratos colectivos em que tudo foi fácil para a indústria, desde a aquisição das matérias primas até à venda da produção, parece que lhe fizeram perder muitas das suas faculdades de iniciativa e de acção. A indústria das conservas vive como «la belle au bois dormant», feliz e descuidada, indiferente ao que se passa em seu redor.

E, contudo, os indícios de dificuldades futuras, acumulam-se, embora o presente continue a

ser fácil. Ainda agora lemos que a Unrra anunciou que não comprava mais conservas de peixe em virtude dos países que tem que abastecer as não desejarem. Isto quando é enorme por toda a parte a escassez da carne que tem no peixe o seu imediato substituto. O que será quando a Europa regressar à sua produção normal de carne e de outros produtos alimentícios?

É puro engano pensar que os contratos colectivos são uma instituição permanente. Desaparecida a causa que os originou — a guerra —, terão igualmente que desaparecer, quer queiramos quer não. Mantêm-se ainda porque ainda dura o rescaldo da guerra. A única realidade certa que, por consequência, a indústria tem diante de si, são os mercados, com todas as suas contingências e as suas lutas, que dentro em pouco teremos que enfrentar.

Para os conquistarmos de novo, não podemos ignorar que há problemas da maior transcendência a estudar, discutir e resolver, e que numa reunião magna em que as ideias se debatam com

inteligência e proficiência, em extensão e em profundidade, melhor se poderão encontrar as fórmulas que mais satisfaçam aos interesses gerais, subordinados, é bem de ver, às superiores conveniências da colectividade nacional. Entregar a sua solução ao acaso da última hora ou à improvisação sobre o joelho, é preparar novas situações mais complicadas e evada de maiores males do que as que se quis resolver.

A indústria das conservas ganharia no conceito geral em evidenciar a sua competência e o seu valor mental — que os tem em alto grau — dando ao mesmo tempo ao País, duma forma pública e solene, a garantia de que um dos sectores mais valiosos da riqueza nacional está entregue em mãos de sabedores e experimentados.

Cricu-se o mito do Estado-Providência, o Estado-Salvador, que tudo resolverá quando as dificuldades apertarem, o que é, repetimos, um mau sintoma.

Temos, certamente, que apelar para o Estado muitas vezes, e só dele, também, poderá vir, em muitos casos, as soluções desejadas, visto que vivemos em regime de economia dirigida cujas vantagens reconhecemos.

Mas, não tenhamos dúvidas, o progresso da indústria dependerá, em primeiro lugar, da iniciativa, do esforço e da técnica dos próprios industriais. O facto de haver uma organização não implica o abandono pelos interessados do estudo dos problemas que lhes dizem respeito. A iniciativa privada continua a ser ainda «o mais fecundo instrumento do progresso económico». A indústria da pesca ao decidir realizar isoladamente o seu Congresso, deu, neste particular, uma lição à indústria das conservas, se bem que — digamos de passagem — as decisões que forem tomadas pela pesca da sardinha que possam colidir com as conservas, só poderão ter validade desde que recebam o concenso desta indústria, assim como ambas estão dependentes, nos seus acordos, das condições dos mercados consumidores, os quais ditarão, em última análise, a sua vontade, categórica e imperativa.

Em 66 anos de existência a indústria das conservas só realizou um Congresso, o de 1927, e sobre este já se passaram 19 longos anos durante os

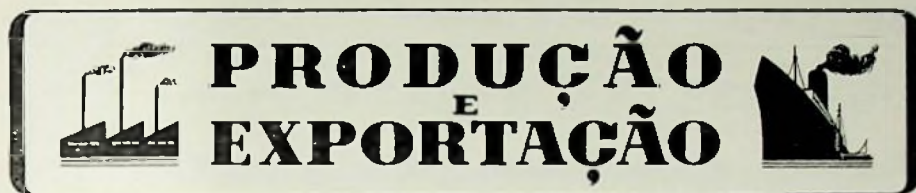
quais se deram profundas transformações e outras se antevêm que conviria examinar, numa reunião colectiva, à luz das novas realidades, para se apresentar a quem de direito as sugestões mais adequadas. Porque, a verdade é que os que desempenham funções directivas dentro da organização também reconhecem a necessidade, para se orientarem, de auscultar e conhecer a opinião de todos os interessados sobre as questões que o após-guerra fez surgir no tablado da vida industrial e comercial das conservas de peixe e que são hoje, nesta transição brusca dum mundo já antigo para um mundo novo, de tamanha importância e amplitude, que só numa reunião magna poderão ser debatidas e receberem a sanção que seja a expressão insofismável da vontade unânime de toda a indústria.

O estudo do custo e dos encargos da produção e o futuro sistema comercial de venda das conservas, são problemas à primeira vista simples mas que, só por si, justificariam um Congresso.

Portugal é hoje talvez o país acende se paga mais caro o peixe e é, entre os concorrentes, o que tem de importar mais matérias primas para a sua fabricação. Já se ouvem também vezes no estrangeiro que asseguram que as conservas portuguesas em virtude dos encargos que as oneram, não poderão manter-se nos mercados em concorrência com as suas congéneres. É igualmente necessário uma organização comercial de carácter colectivo que evite no máximo do possível a concorrência ruinosa que deixou lesões bem graves nos balanços de todas as fábricas nos anos antes da guerra.

A conveniência da realização do Congresso é, pois, evidente. A indiferença de hoje, é a mesma que existia quando se efectivou o I Congresso. Mas apareceu então um grupo de homens, bem poucos, menos que os dedos de uma mão, cheios de entusiasmo e de fé, que abala montanhas. Quem estas linhas escreve, calcorreou o País de Norte a Sul para convencer os descrentes. E a ideia, qual bola de neve, rolou de costa a costa, engrossando dia a dia, até eclodir nessa obra, que se pode chamar admirável pelos seus resultados, que foi o Congresso de Setúbal.

Será possível que já não existam na indústria homens de fé?



A situação do mês de Maio

PRODUÇÃO

AZEITE OU MÔLHOS

Durante o mês de Maio fabricaram-se 56.205 caixas, das quais 16.231 (28,8 %) em sardinha, 3.645 (6,5 %) em carapau, 1.953 (3,5 %) em cavala, 1.801 (3,2 %) em atum, 30.632 (54,5 %) em anchovas e 1.943 (3,5 %) em outras espécies.

Olhão tem o 1.º lugar na produção com 18.045 caixas, distribuídas, principalmente, por anchovas, 12.788 caixas (70,8 %) e carapau, 3.318 caixas (18,3 %). Portimão ocupa o 2.º com 15.953 caixas, das quais 13.503 (84,6 %) de sardinha. Em 3.º lugar está Setúbal com 6.450 caixas, cujo principal fabrico é o de anchovas, 4.888 caixas (75,7 %). A produção do mês de Maio é superior à do mês de Abril em 11.320 caixas das quais 10.984 em sardinha. Em relação ao mês de Maio do ano passado, a produção deste foi mais elevada (65.984 caixas), verificando-se maiores quantidades fabricadas de sardinha (21.724 caixas) e de atum (13.355 caixas). Figura, igualmente, como 1.º centro produtor, Olhão, com 18.018 caixas, seguido de Portimão, com 14.875 caixas.

SALMOIRA

A produção de salmoira foi muito reduzida, apenas 6.230 quilos, quase a mesma, portanto, que a do mês anterior (7.990 quilos), cabendo ao Centro de Lisboa 4.970 quilos e ao de V. R. de Santo António 1.200 quilos, só em sardinha.

Em Maio do ano passado este fabrico atingiu 404.031 quilos e o

Centro que mais produziu foi o de Matosinhos, com 115.074 quilos de sardinha.

EXPORTAÇÃO

AZEITE OU MÔLHOS

Por Centros

A nossa exportação de conservas durante o mês de Maio foi de 1.404.584 quilos (70.701 caixas) no valor de Esc. 19.967.831\$00, distribuídos pelas seguintes espécies principais: sardinha, 635.821 quilos (31.019 caixas), ou seja 45,2 %, no valor de Esc. 7.311.941\$50; atum e similares, 343.826 quilos (9.075 caixas), ou seja 24,4 %, no valor de Escudos 5.604.363\$80; anchovas, 242.809 quilos (23.802 caixas), ou seja 17,2 % no valor de Esc. 4.856.180\$00, e cavala, 132.046 quilos (3.866 caixas), ou seja 9,4 %, no valor de Esc. 1.822.234\$80. A restantes espécies exportadas foram: carapau, 23.856 quilos (1.198 caixas) e outras espécies, 26.226 quilos (1.741 caixas).

O Centro que mais exportou foi Matosinhos, com 411.096 quilos (29,2 %) equivalente a 22.140 caixas, principalmente em sardinha, cavala e anchovas. Vem a seguir V. R. de Santo António, com 292.685 quilos (20,8 %) correspondente a 8.131 caixas, principalmente em atum e cavala. Está em terceiro lugar, Lisboa, com 192.001 quilos (13,6 %) que equivalem a 13.993 caixas, principalmente em sardinha, atum e anchovas.

Em relação ao mês de Abril, a exportação em Maio foi inferior em 8.325.236 quilos, ou Escudos 96.284.473\$80. A exportação em Maio de 1945 foi superior também

à de Maio deste ano, pois atingiu 2.131.349 quilos (112.337 caixas) no valor de Esc. 28.799.113\$05.

Figura nesse ano como 1.º Centro exportador, Setúbal, com 767.415 quilos (40.698 caixas) no valor de Esc. 8.554.013\$60.

SALMOIRA

A exportação de salmoira em Maio foi de 257.247 quilos, no valor de Esc. 834.825\$80, sensivelmente a mesma que no mês anterior, Abril, em que se exportaram 258.580 quilos, no valor de Esc. 813.338\$00. Matosinhos figura nesta exportação de Maio em 1.º lugar, com 148.210 quilos (57,6 %) no valor de Esc. 445.302\$00. Em Maio do ano anterior, a exportação de salmoira atingiu 1.687.271 quilos, no valor de Esc. 6.405.589\$80, e o principal Centro exportador foi Olhão, com 707.209 quilos de carapau, no valor de Esc. 2.689.294\$20.

Por Países

Os principais países importadores das nossas conservas de mólhos, no mês de Maio, foram: a França, com 475.892 quilos (33,9 %) em sardinha, atum e cavala; os E. U., com 320.629 quilos (22,8 %), principalmente em anchovas e atum; a Inglaterra, com 295.523 quilos (21 %) unicamente em sardinha, e a Suíça, com 122.912 quilos (8,8 %) em sardinha, anchovas e atum.

Por espécies, o maior comprador das conservas de sardinha, foi a Inglaterra, 295.523 quilos (46,5 %); das anchovas, os E. U., 154.458 quilos (63,6 %); do atum, a França, 131.020 quilos (53,6 %) e da cavala, a França, 131.020 quilos (99,2 %).

Em salmoira, o principal país comprador foi a Grécia, com 130.386 quilos (50,6 %) no valor de Esc. 409.750\$00.

Em Abril, a Grécia foi igualmente o principal importador de salmoira, com 170.015 quilos, no valor de Esc. 436.687\$00.

Produção, por centros, de conservas em azeite ou mólhos, em caixas, no mês de Maio de 1946

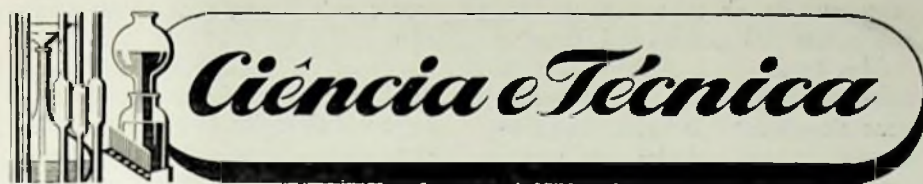
	Sardinha	Sardinha (Marca Nac.)	Carapau	Cavala	Atum e Similares	Anchovas	Outras Espécies	Totais
Matosinhos	379	-	-	-	-	5 385	-	5 964
Peniche	-	-	-	-	-	945	-	945
Lisboa	1.010	-	-	-	100	1.863	1.041	4.014
Setúbal	-	36	32	877	-	4.888	617	6.450
Lagos	-	113	-	30	-	223	-	366
Portimão	6.015	7.488	295	471	-	1.661	23	15.953
Olhão	-	1.088	3.318	287	564	12.788	-	18.045
V. R. S. António	-	102	-	288	1.137	2.679	262	4.468
	7.404	8.827	3.645	1.953	1.801	30.632	1.943	56.205

Exportação, por centros, de conservas em azeite ou mólhos, em quilos, no mês de Maio de 1946

	Sardinha	Sardinha (Marca Nac.)	Carapau	Cavala	Atum e similares	Anchovas	Outras espécies	TOTAIS		Valores
								Quilos	Caixas	
Açores	-	-	-	-	130.604	-	-	130.604	3.580	2.128.845\$00
Matosinhos	65.954	260.062	10 028	35.555	50	39.321	126	411.096	22.140	5.102.725\$30
Peniche	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Lisboa	28.702	23.498	3 317	1 026	28.584	89.497	17.277	192.001	13.993	3.024.893\$30
Setúbal	13.404	32.045	404	5 985	-	16.613	5.557	94.008	5.371	1.211.925\$95
Lagos	-	-	-	-	-	4.560	-	4.560	200	91.200\$00
Portimão	129.606	31 238	-	-	-	14.590	-	175.434	8.416	2.141 506\$03
Olhão	1.040	24.130	10.107	-	-	67.503	1 416	104.196	8.870	1.725.361\$55
V. R. S. António	1.292	4 750	-	89 480	184.588	10.725	1.850	292.685	8.531	4.541.373\$90
	239.998	395.823	23.856	132.046	343.826	242.809	26 226	1.404.584	70.701	19.967.831\$00

Exportação, por países de consumo, de conservas em azeite ou mólhos, em quilos, no mês de Maio de 1946

	Sardinha	Sardinha (Marca Nac.)	Carapau	Cavala	Atum e similares	Anchovas	Outras espécies	Totais
Angola	9.862	14.383	509	-	12	64	173	25.003
Cuba	20.900	-	-	-	-	759	7.343	29.002
E. U. América	1.900	-	-	-	148.821	154.458	15.450	320.629
França	2.396	157.888	-	131.020	184.588	-	-	475.892
Inglaterra	86.126	209.397	-	-	-	-	-	295.523
Moçambique	15.383	-	3.762	988	57	1.832	198	22 220
Palestina	-	-	19.181	-	-	14.246	1.416	34.843
Suiça	96.757	5.700	-	-	10.082	10.373	-	122 912
Outros países	6.674	8.455	404	38	266	61.077	1.646	78.560
Quilos	239.998	395.823	23.856	132.046	343.826	242.809	26.226	1.404.584
Caixas	12.116	18.903	1 198	3.866	9.075	23.802	1.741	70 701
Valores	2.759 977\$00	4.551.964\$50	177.727\$20	1.822.234\$80	5 604.363\$80	4.856.180\$00	195.383\$70	19.967.831\$00



O CHUMBO NAS CONSERVAS DE SARDINHA



Mostrámos no artigo anterior que ao Laboratório da Inspeção Geral de Fiscalização do Consórcio Português de Conservas de Sardinha pertence a honra da resolução do problema do chumbo nas conservas portuguesas pela transcrição que fizemos do relatório do Eng.^o Daniel Wagner, datado de Setembro de 1933.

O estudo que apareceu a seguir ao do Eng.^o Daniel Wagner foi o dos investigadores ingleses L. H. Lampitt e H. S. Rooke, funcionários sanitários ao serviço dos Portos Ingleses, que há alguns anos vinham analisando as conservas de peixe importadas dos vários países abastecedores, no sentido de investigar as várias impurezas metálicas que continham, incluindo o chumbo.

As análises incidiam principalmente nas conservas portuguesas, pois eramos nós os principais exportadores para o mercado inglês, e, como na generalidade as nossas conservas continham percentagens apreciáveis de chumbo, as autoridades sanitárias inglesas não tinham adoptado medidas sobre as percentagens de chumbo, certamente porque não possuíam elementos que lhes permitissem avaliar se os números encontrados nas conservas portuguesas eram excessivos, moderados ou normais.

As autoridades inglesas são ponderadas e prudentes nas suas resoluções, por isso só começaram a tomar medidas punitivas para as con-

servas portuguesas quando verificaram que era possível fabricar conservas com percentagens inferiores de chumbo.

O sinal de alarme foi dado pela então jovem indústria norueguesa, que, desejosa de captar o mercado inglês, introduziu a lata embutida e incidiu a sua propaganda sobre a higiene das suas fabricações, que não continham chumbo. A tal ponto essa propaganda foi conduzida que chamaram às latas embutidas «Sanitary cans», nome por que hoje são conhecidas em todos os países de lingua inglesa.

No estudo publicado pelos analistas ingleses Lampitt e Rooke nota-se nitidamente a influência que nelles exerceu a propaganda da lata embutida como o acondicionamento mais aconselhável, sob o ponto de vista higiénico, para as conservas de sardinha.

Observa-se no seu estudo que numa das «étapes» da investigação mandaram encher em Portugal várias latas embutidas, que a seguir analisaram, mas tiveram a decência de verificar que, mesmo nas latas embutidas, as sardinhas portuguesas mantinham, com pequenas variantes, as percentagens de chumbo normalmente encontradas nas latas «a decolage».

Só nesse momento é que os analistas ingleses se compenetraram que a origem do chumbo nas conservas portuguesas não tinha como única causa o sistema da lata e que não

era portanto a solda das latas, como os estudos de Armand Gautier afirmavam, que influenciava decisivamente nas percentagens de chumbo nas conservas de peixe.

Foi então que um dos referidos analistas, L. H. Lampitt, se deslocou a Portugal para estudar junto das fábricas de conservas, acompanhando as várias fases da fabricação, as causas que realmente provocavam o inquinamento do chumbo nas conservas portuguesas.

Das várias experiências que fizeram, extraíndo amostras das diferentes fases de fabrico, verificaram que as sardinhas começavam a acusar percentagens apreciáveis de chumbo quando essas sardinhas tomavam contacto com as grelhas.

Concluíram, portanto, que eram as grelhas as principais responsáveis dos inquinamentos em chumbo nas conservas portuguesas.

Portanto, como dissemos no nosso último artigo, as conclusões a que chegaram o Eng.^o Daniel Wagner e os analistas ingleses Lampitt e Rooke coincidem e a prática tem demonstrado que essas conclusões são as verdadeiras, pois as conservas que actualmente se fabricam em Portugal, salvo raras excepções, encontram-se dentro dos limites das percentagens de chumbo que as autoridades sanitárias inglesas estabeleceram, porque os industriais de conservas seguiram as directrizes que os técnicos do Consórcio Português de Conservas de Sardinha e dos organismos que se lhe seguiram, lhes aconselharam.

Para os espíritos mais cépticos, não deve restar já a mínima dúvida de que o problema do chumbo nas conservas se encontra cabalmente esclarecido e que são as grelhas as principais culpadas dos inquinamentos em chumbo nas conservas de sardinha.

Há um aspecto no problema do chumbo que ainda não foi focado e que criou um ambiente de incompreensão numa grande parte dos industriais de conservas, ambiente

esse que não foi suficientemente elucidado.

Queremos referir-nos ao que diziam alguns industriais de conservas sobre as percentagens de chumbo estabelecidas pelas autoridades inglesas (5 partes por milhão de chumbo) e pelas autoridades americanas (2,7 partes por milhão de chumbo), as quais tinham sido arbitrariamente concebidas, sem estudos toxicológicos prévios, pois tão infimas quantidades de chumbo não poderiam produzir intoxicações.

É um grave erro raciocinar desta forma simplista, que denota uma noção errada dos princípios em que se fundamentam os problemas de higiene alimentar.

Todos sabem ou devem saber que o chumbo é um elemento pernicioso ao organismo humano, cuja assimilação é difficilima, eliminando-se muito lentamente e acumulando-se em determinados órgãos, como os rins, onde exercem a sua acção nefasta.

Qual deve ser, portanto, o papel dos higienistas, que têm como função zelar pela saúde publica?

Evitar que esse e outros produtos tóxicos venham incorporados nos alimentos.

E desde o momento que é viável atingir esse objectivo, torna-se obrigação restrita dos industriais progressivos colaborar com os higienistas, para que os seus produtos atinjam o maior grau de perfeição.

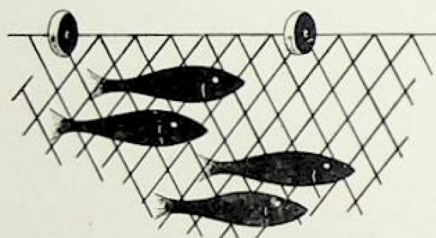
No caso particular da indústria das conservas de peixe, verificou-se ser possível fabricar conservas dentro das percentagens estabelecidas pelas autoridades inglesas e americanas e esse facto só eleva a nossa indústria, embora a indústria das conservas tivesse que se apetrechar convenientemente para conseguir esse desideratum.

O problema só tomaria um outro aspecto se não fosse possível fabricar conservas de peixe dentro das percentagens de chumbo estabelecidas pelas autoridades inglesas e americanas. Nessas circunstâncias é que seria legítimo harmonizar as per-

centagens de chumbo com as possibilidades práticas da indústria.

Mas desde que é possível fabricar conserva sde peixe com percentagens de chumbo inferiores às fixadas pelas autoridades inglesas e americanas, é obrigação dos industriais reduzir essas percentagens ao mínimo possível, porque, quanto menores forem as percentagens de chumbo reveladas nas análises, mais elevado é o nível higiénico das nossas conservas e consequentemente a sua cotação como indústria alimentar.

Portanto, quando os serviços técnicos do Consórcio Português de Conservas de Sardinha e dos organismos coordenadores que se seguiram, resolveram o problema do



chumbo nas conservas, tiveram em mente dois objectivos: o técnico e o higiénico.

No primeiro verificaram-se as causas que originaram o inquinamento do chumbo nas conservas e as possibilidades de elas se fabricarem dentro das percentagens estabelecidas pelos mercados importadores.

No segundo, insistiu-se junto dos industriais para que se apetrechassem em condições de cumprirem as determinações dos seus técnicos, de maneira a fabricarem as conservas com as menores percentagens possíveis de chumbo.

Mas não foi sem uma certa luta que os serviços técnicos dos organismos coordenadores conseguiram impor a sua vontade, porque os industriais que não trabalhavam para os mercados inglês e americano desinteressavam-se do problema do chumbo, porque não o queriam ver no aspecto higiénico, mas simples-

mente sob o ponto de vista económico.

Foram os industriais do Centro de Portimão e alguns dos Centros de Setúbal e Olhão, que trabalhavam para a América nos fabricos de sardinha sem pele e sem espinha, que primeiro cumpriram as determinações do Consórcio Português de Conservas de Sardinha.

Devemos fazer a justiça de reconhecer que o Centro de Matosinhos, com o espirito progressivo que o caracteriza, embora sem interesse directo nos fabricos sem chumbo, porque a sua produção era na sua maioria canalizada para o mercado alemão, que não tinha exigências em relação ao chumbo nas conservas, cumpriu com a melhor boa vontade as determinações do C. P. C. S. e actualmente pode hombrar-se em apetrechamento com o Centro de Portimão, que é o Centro que mais interesse tinha pelo mercado da América do Norte.

Veio a guerra, e a tese que os organismos coordenadores preconizavam, que consistia em ter todas as fábricas de conservas apetrechadas a fabricarem indiferentemente para qualquer mercado, teve a sua realização prática nos contratos colectivos. E os industriais menos progressivos ou de menor clarividência, tiveram ocasião de verificar que a sua teoria não tinha consistência e foram forçados a trilhar caminho que os organismos coordenadores lhes indicavam há muitos anos.

Esses industriais vieram então precipitadamente cumprir as determinações sobre o chumbo, mas em condições bastante desfavoráveis por virtude das dificuldades originadas pela guerra, com falta de arame para as grelhas e elevados preços do estanho.

Tiveram assim o castigo da sua imprevidência, mas a indústria encontra-se actualmente quase na sua totalidade apta a trabalhar para qualquer mercado, que era a finalidade ambicionada, verificando-se o velho aforismo que diz: «há males que vêm por bem».

(Continua)

CONDICIONAMENTO DO VAZIO

O boletim da Direcção Geral da Indústria de Abril de 1945 publica um inquérito às indústrias de vazio das fábricas de conservas e de latoaria mecânica da autoria do Eng.º A. Poole da Costa. Como este relatório é de Junho de 1945, temos que considerar que os tipos de latoaria e de maquinismos então em uso, melhoraram e aumentaram, mas quase exclusivamente nas secções de vazio da nossa indústria, pelo que fica reforçada uma das conclusões ali apuradas: numa capacidade teórica de produção de vazio, computada pelo Eng.º Poole da Costa em 8.175.000 caixas de 1/4 club 30 mm. cabem à nossa indústria 7.020.000 caixas, enquanto que todas as latoarias independentes apenas figuram com ferramental susceptível de produzir 1.155.000 caixas.

Quer isto dizer que, em valores immobilizados nesta modalidade industrial e na mão d'obra que ocupa, cabe às secções de vazio das conservas uma posição de larga preponderância económica, e por isso não compreendemos o conselho, expresso no relatório, de se lhe porem entraves à instalação de novos maquinismo, e, por outro lado, se aponte a vantagem de favorecer a sua montagem nas latoarias independentes, por forma a estas passarem a confeccionar um maior volume de latas para as nossas conservas, tanto mais que apenas 5 ou 6 das latoarias do País estão especializadas, e, de facto, trabalham principalmente para as conservas de peixe.

Concordamos que há toda a vantagem que existam latoarias para abastecer outras indústrias, mas sem que se lhes crie uma situação parasitária à custa das nossas conservas, alegando-se que só assim terão condições de vida.

Chega-se também, neste inquérito, à conclusão, aparentemente lógica, de que há maquinaria em excesso, por termo de comparação entre a capacidade teórica de fabrico de vazio, de 7 milhões, com o fabrico

real de cheio dos anos de 1935-7, em média cerca de 2,5 milhões de caixas de 1/4 club 30. Porém, se fizermos notar que a capacidade teórica de cheio da nossa indústria é de 5.580.045 caixas, o raciocínio feito fica logo corrigido, e a situação deixa de ter aspecto alarmante...

De resto, a prática diz-nos que uma fábrica pode encher diariamente um número de latas pelo menos três vezes superior ao das que obtem da sua secção de vazio, não só pela maior latitude do horário de trabalho indispensável ao cheio, mas também, e quase exclusivamente, devido à rapidez do fabrico do cheio e à morosidade do de vazio.

Também é fundamental o carácter específico e especial da nossa indústria, onde o trabalho nunca tem continuidade, e ainda menos regularidade; à mercê da pesca, labora, forçosamente, por temporadas, imprevisíveis. Ninguém sabe, ao certo, quando vai ter peixe, nem qual será o seu tipo, se aparecer, pelo que o conserveiro tem que dispor de elementos de produção adequados, capazes de lhe facultarem em dados períodos a produção que, com maquinaria bem mais modesta, obteria facilmente se pudesse laborar todos os dias úteis com um plano prévio de trabalho.

Estamos muito à vontade para afirmar, e as duas últimas safras são disso prova evidente, que o aparente desequilíbrio do equipamento para vazio que foi apontado, não só não existe, como ainda está longe de corresponder às necessidades da indústria.

E quanto a evitar crises de actividade nas latoarias independentes, graças a um maior trabalho para as conservas que lhes permitiria, segundo no relatório também se diz, passarem a trabalhar a pleno rendimento, diremos que isto é puro engano, pois as lotarias, quanto mais dependerem da indústria das conservas de peixe, mais se ligam às suas contingências e laboração.

Não virá fora de propósito lembrar, que foram os próprios industriais que reconheceram, primeiro que ninguém, a necessidade do condicionamento industrial nas conservas; simplesmente, uma vez que está regulamentada a produção das conservas de peixe, que é o que importa, não há que criar, ou manter, peias que dificultem a confecção das latas, que não são negociáveis se não puderem ser cheias. Assim, o fabrico de vazio para uso próprio acha-se naturalmente sujeito e dependente do condicionamento do fabrico de cheio respectivo, e acautelado, como está, o aspecto social pelos Contratos de Trabalho, não é demais pedir a liberdade de cada industrial poder melhorar as suas instalações, conforme julgue das suas necessidades de confeccionar latoaria, para obter maior perfeição de fabrico e conseguir maior economia, fazendo-o de harmonia com a sua iniciativa, justificada pela necessidade de acompanhar os métodos mais eficientes da concorrência internacional, com que luta.

Por outro lado, as latoarias independentes têm já a garantia de que a sua clientela conserveira se mantém, pois ela é constituída pelas fábricas não possuidoras de manufatura própria de vazio que estão impossibilitadas de a virem a possuir por estar proibida a criação de novas secções de vazio, e não têm a recear novos concorrentes, visto não serem concedidos novos alvarás para latoarias.

Isto são vantagens apreciáveis que representam valiosa protecção por certo suficiente para promover o desenvolvimento e progresso da indústria de latoaria, competindo a esta atrair mais clientela graças às vantagens que possa criar e oferecer sobre o fabrico privativo de vazio, substituindo-se-lhe por vezes, parcial ou totalmente, conforme os casos, mas conseguindo-o apenas por merecimento próprio, como é de boa ética comercial.

Filipe Fernandes

A guerra espalhou misérias, ruínas e devastações em muitos países, mas também enriqueceu muita gente noutros e elevou o nível de vida de classes até então empobrecidas que adquiriram uma capacidade de compra que não possuíam e que lhes permite hoje a satisfação de prazeres que lhe tinham sido anteriormente vedados.

Será, portanto, nestes países que iremos procurar compradores para as nossas conservas de especialidade, uns, que já eram ricos antes e continuam a sê-lo, como os E. U. e a Inglaterra, que, embora muito combatida na sua estrutura económica, rapidamente se restaurará; outros, que tinham vida desafogada e que mantêm a economia e as finanças em bases sãs, como a Suíça e a Suécia, e outros, ainda, que durante a guerra criaram e desenvolveram novas riquezas, proporcionando aos seus povos novas condições favoráveis de vida, como o Brasil, Argentina, Canadá e Austrália.

Entre estes países destaca-se a América do Norte, que é, certamente, o que mais probabilidades nos oferece.

A formidável potencialidade dum Nação de 140 milhões de habitantes que gozam do mais elevado «standard» de vida actualmente conhecido, faz dos E. U. o mais vasto e o melhor mercado do mundo. Um produto que saiba utilizar com inte-

Sardinhas de caldeirada



MERCADOS PE

(Conclusão do número anterior)

ligência o «processus» americano e que pelas suas qualidades engrene bem no rodado desta máquina colossal, atinge facilmente cifras que para nós, europeus, são astronómicas. Um exemplo para ilustrar esta afirmação: O povo norte-americano consome, anualmente, em média, 12 biliões de latas de alimentos conservados. O dinamismo da vida deste povo, em que a mulher participa intensamente, não permite a esta, absorvida pelo escritório, armazém, «atelier» ou oficina, ocupar-se nos trabalhos de cozinha, recorrendo, por isso, às conservas, como um alimento prático.

A nossa exportação de conservas sem espinha e sem pele e sem espinha para os E. U. era, antes da guerra, média anual, de cerca de 120.000 caixas, excepção ao ano de 1932 em que, motivado por uma grande baixa no preço, se atingiram 303.000 caixas.

Era, o que se pode chamar, uma gota de água neste imenso oceano de consumidores, que, a bem dizer, desconheciam a existência das nossas conservas, pois que noventa por cento da nossa exportação era consumida em New York quase exclusivamente pela população israelita, que representa a quarta parte dos habitantes desta cidade.

A última guerra alterou a favor das nossas conservas as condições que anteriormente existiam.

Em virtude da escassez de conservas de peixe, nacionais e estrangeiras, as nossas

sardinhas de especialidade, as únicas que estamos autorizados a exportar para aquele país, foram distribuídas por largas áreas que até então não tinham trilhado. Por outro lado, os elevados salários que as classes operárias auferiam nas fábricas de armamento, permitiram que um importante sector da população travasse conhecimento, pela primeira vez, com as nossas sardinhas sem pele e sem espinha, que se popularizaram, pois que, além das vantagens da qualidade, possuem ainda a particularidade de se adaptarem, mais do que nenhum outro fabrico, ao gosto americano pela «sandwich».

O resultado viu-se. O contrato de 150.000 caixas em 1945, foi elevado para 250.000 caixas em 1946, e maior seria a quantidade se o governo americano deixasse livre a importação.

Não é, pois, exagerado calcular que em condições normais de comércio poderemos, partindo da actual base, alargar a exportação das nossas sardinhas de especialidade para o dobro, isto é, 500.000 caixas. Este é, aliás, o cômputo que os agentes americanos mais categorizados também fazem.

Temos, com este fabrico, a grande vantagem de sermos praticamente os únicos no mercado, visto que só os 3 países produtores da sardinha o poderão preparar, e entre estes, só Marrocos, há anos, em experiência, e a Espanha no ano passado, o iniciaram. E se tivermos que sofrer a concorrência destes 2 países, ela será, certamente, mais benigna do que a que vai dar-se entre as conservas das várias espécies em qualidade corrente dos já muitos países produtores.

Supor que poderemos substituir as conservas de sardinha sem espinha e sem pele e sem espinha por

RDIDOS

rior)

conservas com espinha, para a América, é um puro engano. Depois de muitos anos de reiterados esforços, a nossa exportação cristalizou á roda de 20.000 caixas anuais. A posição está tomada pelo «pilchard» da Califórnia e pelo arenque de Maine, cuja fabricação é de cerca de 6 milhões de caixas, e pelo «brislíng» e «sild» noruegueses, de que se importam aproximadamente 800.000 caixas.

A razão do facto é sempre a mesma. Quando em concorrência com outras conservas de qualidade corrente, embora de espécies inferiores, vendidas a preço de combate (o preço das conservas americanas, antes da guerra, era inferior a 3 dólares a caixa), temos que abandonar o campo. O «brislíng», que se vendia na América, naquele tempo, ao mesmo preço que as nossas sardinhas sem espinha, é preferido pelo americano pelo seu sabor a fumado e pelo elevado número de peixes, 20/30, numa lata de 1/4 22, o que permite, nas famílias numerosas, distribuir vários peixes por cada pessoa, enquanto que as nossas sardinhas com espinha, 4/5, no mesmo formato, teriam que ser partidas aos bocados para se fazer uma divisão.

Só, por consequência, aos fabricos de especialidade se limitam as nossas possibilidades de exportação de conservas de sardinha para os E. U. em larga escala.

E como actuar para que a sua distribuição possa atingir a expansão que necessitamos?

Há na América um processo para atrair a atenção do público e fazer criar nele o interesse por um produto que se deseja introduzir ou expandir e que está de tal forma enraizado na maneira de ser americana que bem o poderemos cha-

mar, nacional: A propaganda. É verdadeiramente o «Abre-te, Sézamo!», do mercado americano, e quando se usa o seu poder mágico com inteligência, os resultados são infalíveis.

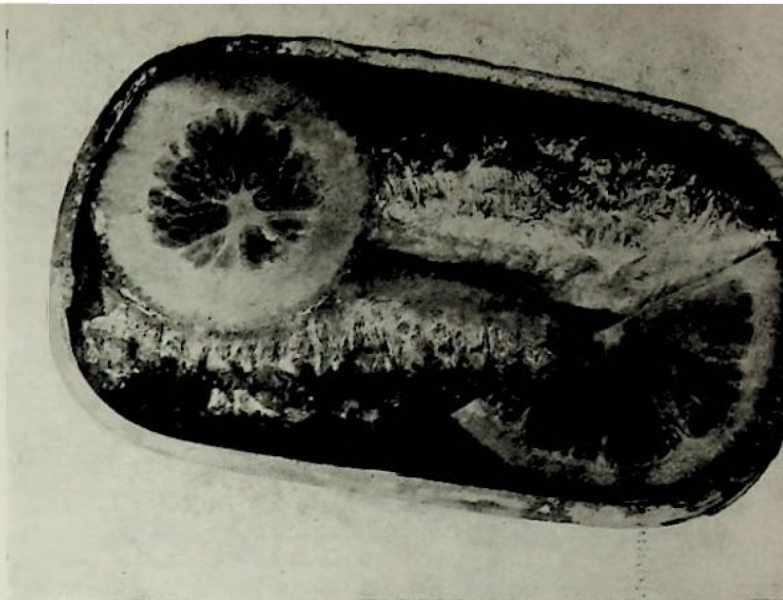
Além dos E. U. há ainda, como dissemos, outros países que em virtude das mesmas vantajosas condições materiais duma grande parte da sua população podem, igualmente, ser compradores das nossas conservas de especialidades, tais como a Inglaterra, o Canadá, o Brasil, a Argentina, a Suécia, a Suíça e a Austrália.

A Inglaterra, país que prefere qualidades selectas e que era consumidor destas conservas, é um campo que, especialmente, merece ser cultivado para a colocação destes produtos. A Austrália é outro país que nos deve merecer particular atenção. Antes da guerra a Noruega tinha ali um importante mercado que consumia mais de 100.000 caixas de conservas, enquanto que a nossa exportação era nula.

Ainda há pouco tempo lemos uma carta duma firma de Sydney, dirigida a um dos nossos melhores fabricantes, em que lhe dizia que tinha provado uma lata de sardinhas sem pele e sem espinha da sua marca e que nunca tinha comido uma conserva tão deliciosa, assegurando-lhe que as encomendas que poderia obter seriam «terrific» (formidáveis).

Supor que amanhã o renome das marcas próprias é suficiente para obter a valorização, em fabricos de qualidade corrente, necessária para um lucro razoável, é laborar num erro.

A fiscalização do I. P. C. P., garantindo ao importador a exportação duma mercadoria negociável, nivelou, praticamente, no preço, todas



Sardinhas em limão

as marcas de qualidade corrente.

Quando muito, em igualdade de circunstâncias, haverá uma preferência pelas marcas mais conhecidas. Durante estes últimos 7 anos em que as marcas individuais quase desapareceram dos mercados, a sua recordação desvaneceu-se. Hoje só há uma marca de qualidade corrente conhecida internacionalmente: a marca Nacional.

Será, portanto, para os fabricos de especialidade que, na nossa opinião, nos teremos que voltar como o melhor meio de defesa. A circunstância de já hoje uma grande parte dos nossos industriais estar tecnicamente apetrechada para os fabricos de especialidade que, na nossa opinião, são extensivas a um grande sector da indústria.

Não quer isto dizer — note-se bem — que estejamos a advogar a produção em massa destes fabricos. Seria um mal ainda maior do que aquele que se quer evitar. O nosso raciocínio baseia-se no «déficit» de 600.000 caixas de qualidade corrente que julgamos vir a existir na nossa produção por carência de mercados, e e termos convencidos que a sua substituição por qualidades de especialidade, a um preço acessível à bolsa do consumidor médio, e desde que seja impulsionada por uma propaganda criteriosa, será fácil e vantajosa.

JOSÉ SADINO



Um nome a fixar..

«EX-L-ITE»
(marca registrada)

Fôlha de Flandres da
REPUBLIC STEEL CORPORATION
NEW YORK — E. U. A.

Um producto que ainda não esqueceu..

Os azeites de
PALLARÉS HERMANOS, S. A.
CABRA — ESPANHA

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS:

F. NÓBREGA DE LIMA, L.^{DA}
AVENIDA 24 DE JULHO, 1 LISBOA

Concentração industrial

pele Eng. Henrique Parreira

A propósito da publicação da lei sobre fomento e reorganização industrial escreveu-se e falou-se muito sobre concentração. Parece-nos conveniente dizer alguma coisa acerca do problema, na parte que pode interessar a indústria de conservas de peixe.

Antes do mais, torna-se necessário esclarecer o que se entende por concentração industrial, dentro dos princípios económicos por que pretende orientar-se o Estado português.

Deve distinguir-se nitidamente a concentração capitalista de outra a que, à falta de melhor expressão, chamaremos concentração dos elementos de produção.

No primeiro caso, dá-se uma concentração ou coordenação de empresas, para defesa dos respectivos interesses financeiros, eliminando a concorrência. Por duas vias se chega ao fim em vista: atuando sobre o preço de custo dos produtos ou sobre o seu preço de venda.

Nas concentrações verticais de empresas, ou integrações, ligam-se unidades económicas, desde a obtenção da matéria prima até à própria distribuição dos produtos, com funções mineiras, industriais, de transporte e comerciais. O exemplo típico é, na América, a organização Ford que possui e explora desde os jazigos de matérias primas até à venda directa aos clientes dos carros fabricados, em toda a parte do mundo. Podíamos citar em Portugal, sob um certo aspecto, a Companhia União Fabril e empresas a ela ligadas, que possui fazendas de oleaginosas nas colónias, as transporta em barcos próprios, faz a transforma-

ção e venda ao público em depósitos também seus.

Este tipo de concentração permite eliminar uma série de lucros intermediários, verificar qualidades e tipos fabricados, empregar métodos de produção também uniformes, o emprêgo de aparelhagem aplicada a grandes produções; em resumo, tudo elementos que resultam numa melhor eficiência da exploração e, em última análise, num abaixamento do custo dos produtos.

Nas concentrações horizontais, procura-se essencialmente exercer uma acção artificial sobre os preços de venda dos artigos fabricados. São agrupamentos de empresas produzindo os mesmos artigos ou exercendo as mesmas funções económicas (transportes marítimos, por exemplo). Quando se trata de convenções livremente estabelecidas entre empresas da mesma espécie, que conservam a sua autonomia, convenções tendentes a dominar o mercado, tomam o nome de *Cartel*, e constituem verdadeiros monopólios, pela eliminação que provocam de todos os concorrentes que não têm força para lutar com semelhantes colossos económicos. Podem ser de vários tipos:

«Cartel de preços» — todos os seus membros obrigam-se a não vender abaixo dum preço mínimo; «Cartel de produção» — regulam a produção dos fabricos, quando há superprodução, fazendo parar um certo número de máquinas ou reduzindo o número de horas de trabalho; «Cartel de fixação de contingentes» — exercendo uma política de longo alcance, no tempo, pelo estabelecimento de quotas de produ-

ção, mas não aplicadas apenas a uma diminuição momentânea da procura dos produtos; «cartel de base territorial» — a cada membro é atribuído exclusivamente um certo território de venda.

No mesmo tipo de concentrações horizontais temos ainda os «trusts» americanos. Constituem fusões financeiras de empresas sob a base da comunidade de propriedade; isto é, as empresas perderam a sua autonomia, constituindo-se uma nova sociedade que adquire as anteriores por acordo de todos ou por absorção das que não resistem à pressão exercida sobre elas: tem como objectivo a criação dum monopólio e não uma melhor organização da produção, embora muitas vezes esta resulte implicitamente da criação de grandes unidades industriais.

Há ainda concentrações chamadas diagonais ou transversais que são combinações das duas formas simples referidas. Tais são por exemplo os antigos «Konzern» alemães, reuniões de empresas tendo como base a comunidade de administração e tendentes, em regra, a uma melhor eficiência de produção.

Todos estes tipos de concentração capitalista se destinam a satisfazer ambições financeiras, sem ter em vista os interesses da comunidade. E no auge do seu desenvolvimento acabam muitas vezes por agir no campo internacional, exercendo domínio absoluto sobre determinadas matérias primas ou produtos que são vendidos, mercê do monopólio de facto que se criou, a preços artificiais, em prejuízo dos consumidores e para maior benefício dos homens de negócio. Os exemplos são correntes e bem conhecidos.

Em contrapartida, dentro duma economia racionalizada em que os lucros dessa racionalização se vêm a distribuir pelos trabalhadores e pelos consumidores, dentro duma economia sã, que pode e deve ser a baseada na organização corporativa da produção, procura-se concentrar unidades industriais que, pelo seu

tamanho diminuto ou falta de elementos financeiros e administrativos, não podem conseguir preços de custo susceptíveis de beneficiar o público consumidor. As empresas que trabalham nessas condições de inferioridade vivem num regime artificial de parasitismo. Em economia de livre concorrência elas são eliminadas ou absorvidas por outras mais fortes: daí a miséria dos respectivos empresários e do pessoal trabalhador. A nova economia pretende evitar o descalabro, concentrando as pequenas oficinas em fábricas de tamanho conveniente, utilizando maquinismos de maior produção e portanto melhor rendimento.

É o benefício de todos que se procura atingir, sem ferir interesses criados, sem destruir actividades que muitas vezes representam o esforço de gerações dentro da honestidade dos processos, mas que a evolução da indústria moderna tornou indesejáveis.

Em Portugal, muitas indústrias estão ainda na fase que um livro recente do Eng.º Ferreira Dias classificou assim: «Muitas das nossas indústrias não são grandes, nem médias, nem pequenas; formam um sistema abaixo de toda a crítica, que poderemos designar por *economia de vão de escada*».

Foi para fugir a esse mal que a lei de fomento e reorganização industrial preconizou na sua Base VII a «concentração de fábricas e oficinas em unidades fabris de maior rendimento económico e perfeição técnica».

Não se trata de concentração capitalista mas sim de reorganização de actividades industriais numa base de melhor eficiência das condições de produção.

É sob esta luz que procuraremos notar, duma maneira muito sucinta, o que interessa à indústria de conservas de peixe do nosso país.

O primeiro aspecto do problema que se oferece para estudo diz respeito naturalmente ao fabrico propriamente da conserva, isto é, do «cheio».

Se existem hoje já bastantes fábricas de tamanho e com instalações que correspondem às necessidades modernas da indústria conserveira, há ainda grande número de unidades fabris que pela sua pequenez não podem satisfazer a essas exigências. Tomemos, por exemplo, o Centro de Olhão. Nele existiam 30 fábricas, com capacidades de produção que iam desde 1,4 até 8 % (apenas uma) da capacidade total do Centro. Repare-se ainda em que, por razões de falta de pesca, a utilização da capacidade de produção vem diminuindo de ano para ano: enquanto em 1933 (com 38 fábricas) a produção efectiva do Centro foi de 19,3 % da capacidade técnica, em 1945 esta foi apenas de 6,1 %.

Verifica-se assim que cada fábrica se vê obrigada a trabalhar quantidades insignificantes de peixe. Como as despesas gerais não descem proporcionalmente à produção, antes mantendo-se quase em nível constante, quando esta diminui, a remuneração do capital empregado não pode deixar de se tornar insignificante, visto que os preços de custo aumentam com este desaproveitamento das instalações e do pessoal, enquanto os preços de venda da conserva têm que acompanhar os dos outros Centros em melhores condições de produtividade.

Parece assim que haveria toda a vantagem em concentrar todas, ou quase todas, essas pequenas fábricas, numa ou duas, com capacidades de produção elevadas, podendo trabalhar o pouco peixe de que dispõe o Centro em boas condições de eficiência.

Mas tal solução, que se apresenta axiomática, quando encarada a sua realização prática levanta dificuldades muito grandes. Dificuldades essas que todavia não podem de maneira nenhuma considerar-se insuperáveis. O que é indispensável é efectuar o estudo do problema com todas as precauções para evitar que em vez de remediar um mal se caia noutros maiores.

Noutro aspecto da nossa indús-

tria conserveira, examinemos o que se passa quanto ao abastecimento da matéria prima mais importante, depois do peixe, o vazio.

Começando pela fôlha de Flandres, sabe-se que está constituída uma empresa para a sua produção em Portugal. Apesar de passados 4 anos sobre a sua formação, até agora ainda não deu sinal notável de vida.

Pensou-se e pensa-se, segundo cremos, na criação de Centrais de Vazio para fornecer as fábricas de conservas. Parece, porém, que o problema não foi ainda encarado com o critério mais conveniente. Afigura-se-nos que, antes de mais nada, havia que assentar alguns pontos muito importantes: tipo da lata a fabricar, «à décolage» ou embutida, ilustrada ou branca; estudo económico do destino a dar às máquinas que teriam de ser eliminadas; estudo do aspecto social do problema, quanto ao destino a dar ao pessoal operário que deixaria de exercer a sua actividade no fabrico de vazio.

Em resumo, é preciso pôr em confronto os inconvenientes duma tal reorganização de toda a indústria do vazio com as vantagens resultantes do abaixamento do preço de custo desse vazio. É este um caso típico duma aplicação da concentração industrial em que, pondo de parte o seu aspecto exclusivamente económico, há que atender à questão do interesse social. Em qualquer caso, a solução procurada deve subordinar-se a que os benefícios dela resultantes revertam a favor da comunidade, em geral, e da indústria conserveira, em particular.

Por último, queremos ainda referir-nos a um aspecto de concentração industrial já realizado na nossa indústria e com o melhor exito. Referimo-nos ao aproveitamento dum sub-produto das fábricas, os resíduos de peixe. Estes sempre tinham sido mai sou menos aproveitados, mas duma forma pouco racio-

(Continua na pág. 23)

Cooperação Construtiva

O Mascato ou Alcatraz na pesca da sardinha

É tão amigo do pescador, a quem indica a presença da sardinha, que vamos apresentá-lo conforme os naturalistas o descrevem.

O bico desta ave não tem bolsa, é grande, robusto, quase cônico, com os bordos finamente dentados, a ponta da mandíbula superior um pouco curva e as narinas tapadas como as dos corvos marinhos. Os pés têm o dedo exterior tão comprido como o do meio, e a unha deste apresenta o bordo interior em forma de serra. Esta família está representada no Atlântico setentrional pelo «Alcatraz comum» ou «Mascato» (*Sula bassana*) que é uma ave do tamanho do ganso silvestre, com a plumagem branca, manchada de amarelo na cabeça e no pescoço, e com as guias escuras.

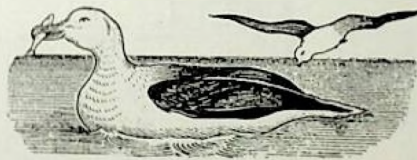
O Alcatraz só vive no mar e só come peixes e alguns chocos e lulas. É guloso pelas sardinhas. Quando voa, é uma ave admirável pela mestria com que domina o ar. É um espectáculo maravilhoso ver um bando de Alcatrazes pescando. É sabido, sobretudo desde que há submarinos e hidroplanos, que um objecto submerso se vê tanto melhor quanto a maior altura sobre a água se encontra o observador.

Isto, porém, já o sabia o Alcatraz muitos anos antes que o averiguasse o homem que tantas coisas ainda há de copiar da mestra Natureza.

Quanto maior for a profundidade em que se encontra um banco de peixes, tanto mais alto voa a ave sobre ele; um Alcatraz a voar à tona da água, indica que há peixes quase à superfície. O habitual é voar a uma altura de quinze a vinte metros. Daí, interrompendo subitamente o seu vôo, com as asas meio cerradas e a cabeça baixa, precipita-se no mar quase verticalmente, e dan-

do meia volta no ar, junta as asas ao corpo e afunda-se ruidosamente nas ondas. Tão rápida é a sua descida que o peixe contra quem dirige o ataque se vê colhido antes de se aperceber do mergulho da ave. Esta sai à superfície com a sua vítima, permanece sobre as ondas só o instante preciso para devorá-la, e em seguida levanta o vôo para repetir a mesma operação, uma e outra vez, até que lhe não caibam mais peixes no papo.

Na época da cria, durante a primavera, formam os Alcatrazes colunas de milhares de parelhas, e por



aqui pode o leitor imaginar o que será de grandioso e belo o espectáculo de uma destas multidões aladas à hora do almoço!

Os sítios em que estas aves se criam, são, na Europa, as ilhas Feroes, Islandia e certas ilhas próximas das costas da Escócia, como as de Santa Hilda, Bass e Ailsa Craig, e fazem os ninhos nos alcantilados mais inacessíveis com algas e fucos. Cada fêmea só põe um ovo, e se, excepcionalmente, se encontram dois, é porque, devido ao excesso de população, duas fêmeas utilizam o mesmo ninho, como essas famílias que decidem viver juntas quando há falta de quartos para alugar.

Os pescados escoceses estão convencidos que a mãe incubava tapando o ovo com uma pata, o que explica a largura da sua membrana. A incubação dura cerca de um mês e

meio, e o pequeno Alcatraz sai da casca pelado, com a pele negra, embora se cubra rapidamente duma penugem branca que mais tarde é substituída por uma plumagem parda-escura, semeada de manchas brancas cuneiformes..

Só depois de três anos é que o Alcatraz adquire a sua brancura característica.

Quando o Alcatraz se lança sobre as sardinhas para fazer a sua pesca, dá indicio ao pescador que se dirige ao mesmo lugar certo de que, muitas ou poucas, ali há sardinhas, e lança as suas redes em busca da apreciada «clupêa».

É esta ave, portanto, uma excelente amiga dos pescadores e por estes extraordinariamente respeitada.

O hidro-avião foi e é utilizado frequentes vezes, em vários países, para fazer o serviço que os Mascatos fazem, e, ao que parece, os resultados práticos são os mesmos.

É natural, porém, que a ave mecânica supere em muito o Alcatraz no assinalamento dos bancos de sardinha, sobre o qual tem ainda a vantagem de nos indicar a sua orientação e evolução.

Quando a sardinha é muito abundante, têm os pescadores outros indicios a assinalar a sua presença, mas nem por isso apreciam menos os que lhes prestam o Alcatraz, constantemente, e de uma maneira generosa, por ser gratuita.

A formosa ave bem merece, pois, de todos.

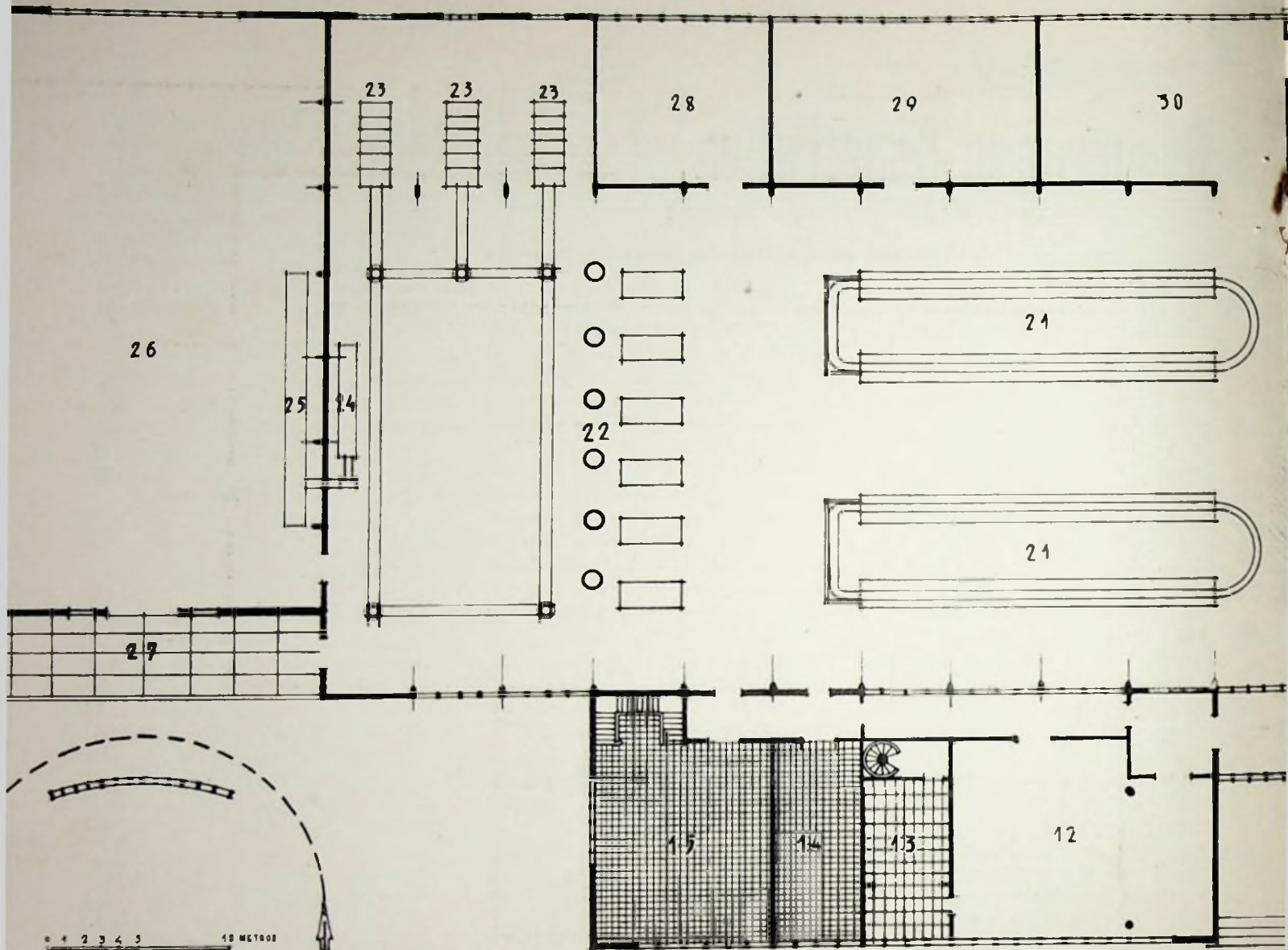
Matosinhos, Maio, 1946.

JOSÉ A. MORA



AGRADECIMENTO

Continua a nossa imprensa, nomeadamente o jornal do Comércio, Diário de Notícias e A Indústria, a referir-se à nossa revista em termos tão elogiosos que bastante nos desvanecem e penhoram.



1 — Atrio; 2 — Publico; 3 — Telefone; 4 — P. B. X.; 5 — Espera; 6 — Gerência; 7 — Expediente; 8 — Salão de reuniões; 9 — neário (mulheres); 16 — Canais «Masso» de evisceração; 17 — Transportador; 18 — Túneis de lavagem; 19 — Cozedores «Magem»; 25 — Verificação; 26 — Embalagem; 27 — Cais de expedição; 28 — Depósito de mólhos; 29 — Depósito de vazio;

UMA FÁBRICA DE C

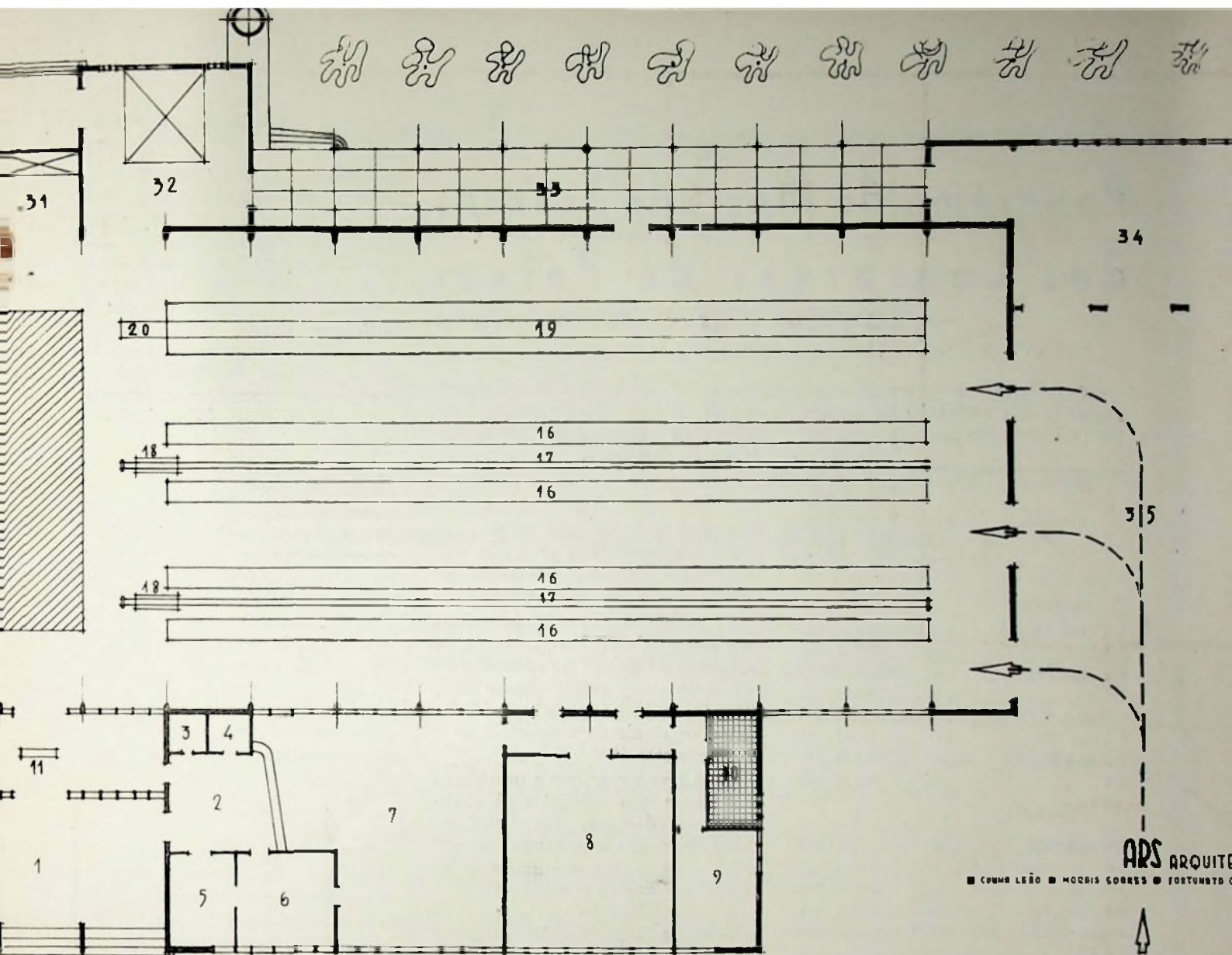
Até ainda há bem pouco tempo ninguém se preocupava com o desenvolvimento racional das instalações para uma Fábrica de Conservas.

Erguiam-se barracões mais ou menos amplos semeados de pilares, instalavam-se lá dentro os maquinismos, irremediavelmente condicionados à rigidez dos apoios intermédios e à indisciplina da construção, desprezando em absoluto as exigências do fabrico.

Grande parte das actuais Fábricas de Conservas ainda é caracterizada por uma certa desordem perturbadora na sucessão natural das diferentes fases da produção.

A disposição desastrada dos edifícios e dos acessos interrompendo a continuidade das operações, só serve de pretexto a incontrolláveis passeios do pessoal e a longos percursos sem vigilância na circulação das matérias primas e dos produtos, diminuindo o rendimento dos maquinismos e aumentando a fadiga dos operários.

Uma regra se pode opôr a esta desordem coordenando todas as coisas no tempo e no espaço — O FUNCIONAMENTO EM CADEIA — como verdadeiro sistema imposto ao fabrico para manter a continuidade e contiguidade das operações e solidarizar todas as suas fases.



Arquivo; 10 — Sanitários; 11 — Ponto; 12 — Refeitório; 13 — Cozinha; 14 — W. C. e balneário (homens); 15 — W. C. e balneário; 20 — Canal de arrefecimento; 21 — Mesas rotativas de enlatamento; 22 — Cravação; 23 — Esferelzadores; 24 — Lavagem; 25 — Oficinas; 31 — Central eléctrica; 32 — Caldeiras; 33 — Alpendre de serviço; 34 — Garagem; 35 — Recepção de peixe.

CONSERVAS MODERNA

A sequência das operações, ordenada segundo uma linha contínua, verdadeira via de transporte em sentido único, desde a entrada das matérias primas passando pelos locais de preparação, onde se ramifica de modo a servir cada máquina, até ao armazém dos produtos terminados e de expedição, reproduz as fases dum circuito sanguíneo num corpo organizado.

Ficamos assim longe da confusão pelo entrecruzamento e sobreposição da circulação dos produtos, dos operários e dos quadros. A juntar a esta disposição racional há que ter em consideração o progresso realizado

no equipamento industrial nos últimos anos, no sentido de se obter maior produção por unidade de tempo sem prejuízo da qualidade do produto.

Citaremos em especial os canais de evisceração, os cozedores aero-térmicos de funcionamento contínuo e respectivo canal de arrefecimento e secagem, e as mesas rotativas de enlatamento, maquinismos com que estão já equipadas algumas fábricas modernas.

Uma fábrica dotada destes elementos está em condições de fabricar ininterruptamente, sem falhas na sucessão das operações.

(Continua na pág. 23)

Panorama do Mercado Francês das Conservas de Peixes

Por HENRY THEVENIN

(Conclusão do número anterior)

Preços limites de venda pelos fabricantes aos comerciantes grossistas (caixa de 100 latas, na fábrica):

Formatos	Conteúdo em cm ³	Lim azeite de oliveira (Frs.)	Lim óleo de arachide (Frs.)
Sardinha			
1/4 club 25.....	103	1.664	1.496
1/4 22.....	114	1.858	1.651
1/4 club 30.....	130	1.995	1.783
1/4 25.....	130	2.053	1.841
1/4 30.....	177	2.644	2.356
1/4 am. 30.....	221	3.138	2.794
1/2 alta 40.....	340	4.800	4.250
4/4.....	754	9.792	8.582
Atum			
1/8 red.º alto....	76	1.445	1.355
1/8 " baixo..	76	1.449	1.343
1/8 125.....	85	1.593	1.486
1/4 235 grs.....	180	3.108	2.892
1/4 antigo.....	190	3.271	3.032
1/4 40.....	250	4.351	4.035
1/2 red.º 100x55	370	6.023	5.559
1 kg.....	820	12.740	11.718
5 kg.....	4.500	67.233	61.665

Os preços de venda dos comerciantes grossistas aos comerciantes retalhistas obtêm-se adicionando aos preços precitados uma importância para transporte (por exemplo, 33 frs. por caixa de 100 latas do formato 1/4 25) e uma percentagem limite de lucro bruto de 12 %.

Finalmente, os preços de venda aos comerciantes obtêm-se juntando ao preço de venda resultante do cálculo anterior uma percentagem limite de lucro bruto de 18 %.

Desta forma o preço de venda ao consumidor numa lata de sardinha 1/4 25, que corresponde sensível-

mente ao formato «standard» português de 1/4 club 30 m/m, é estabelecido em cerca de 25 francos (óleo de arachide).

Em que medida a produção e a importação podem satisfazer as necessidades do mercado francês?

A produção encontra-se numa fase transitória e a sua passagem da economia de guerra à economia de paz pode ainda exigir alguns anos. Mas desde já se percebem nitidamente os sinais de reconstituição e melhoramento.

Tudo leva a crer que a pesca será frutífera e que o peixe será abundante no decorrer das próximas campanhas, pois que durante os cinco anos de guerra as espécies puderam reproduzir-se tranquilamente.

A frota pesqueira, seriamente diminuída, está em vias de reconstrução e de modernização: os pescadores, enfim, retomam a sua actividade na medida em que as condições gerais lhes permitem.

As fábricas de conservas, no seu conjunto, encontram-se sensivelmente na mesma situação que em 1939. Todavia, para sacrificar os planos de equipamento se não à moda pelo menos a uma necessidade há muito tempo reconhecida, muitas de entre elas deverão no curso dos próximos anos renovar e modernizar as suas instalações.

Apesar de numerosos ensaios, não parece que a guerra tenha imposto uma nova matéria para a fabricação das latas de conservas. A chapa preta, apesar do emprego do verniz, não garante uma longa conservação dos produtos enlatados e não atin-

ge, portanto, o fim essencial da indústria da conserva. Será, pois, forçoso mantermo-nos, pelo menos ainda por algum tempo, na fôlha que dá à conserva a garantia de duração. Infelizmente, a produção francesa deste material é ainda insuficiente, porque a indústria metalúrgica consome muito carvão e as importações de combustível estrangeiro só suprem muito imperfeitamente o «déficit» da produção nacional.

Resta, finalmente, o óleo, indispensável à fabricação das boas conservas de peixes, visto que as preparações ao natural, ao vinho branco ou em tomate só podem ser empregadas, a não ser que se sacrifique a qualidade, para certas espécies. Sabe-se que as oleaginosas faltam em todo o mundo. A França não escapa a esta penúria, por isso os fabricantes deverão continuar a preparar as conservas com molhos diferentes do óleo, mais tempo do que desejariam.

Desde 1940 que o comércio de importação das conservas alimentares atravessa uma crise muito séria. Não faremos a sua história — para não alongar este estudo. Limitemo-nos a indicar que ao regime dos contingentes que existiam antes da guerra se substituiu uma quase proibição, que actualmente está transformada no que se poderia chamar um sistema de importações planificadas.

As restrições ao livre exercício do comércio de importação explicam-se pela fiscalização dos cambios, que foi, por sua vez, imposta pela penúria das divisas e a necessidade de as utilizar em função das faltas essenciais, hierarquizadas: compra de matérias primas, de equipamento e de produtos de alimentação.

As compras no estrangeiro são realizadas em execução de planos de importação, trimestrais ou semestrais, adoptados em comissões inter-

NOVA TÉCNICA NA FABRICAÇÃO DE CONSERVAS

Sistemas "Massó"

Canais de descabeço e evisceração com transporte e lavagem automática de grelhas.

Fornos continuos de cozimento de sardinhas pelo ar quente.

Patentes N.º 20.618 - 20.619 - 20.874 e 22.868

VANTAGENS:

- a) economia de 15 % de mão de obra e de 40 % de sal.
- b) melhoria em qualidade e sabor do peixe, suprimindo inteiramente a sardinha mole, gretada ou partida como sucede com o cozimento pelo vapor.
- c) possibilidade de enlatamento rápido, por sair o peixe seco, rijo, facilitando a manipulação.
- d) melhor aspecto da sardinha, ainda que não tenha escamas.

Massó Hermanos S. A.

VIGO - HESPAÑA

REPRESENTANTES EM PORTUGAL:

Adão Polónia & C.ª, L.ª

MATOZINHOS



ADÃO POLÓNIA & C. A. L. DA



FABRICAS
MATOZINHOS
SETÚBAL

PORTUGAL

ministeriais. Cada ministério apresenta o seu programa, aprovado, rejeitado ou modificado após discussão.

As próprias compras são confiadas ou às missões oficiais, ou aos agrupamentos nacionais que reúnem os profissionais, ou então aos particulares. Nestes últimos casos, os interessados devem obter licenças de importação que são entregues depois dum processo demorado e que comporta a atribuição pela Repartição dos Câmbios das divisas necessárias à realização das operações autorizadas.

Assinalemos ainda, mas a título documentário, que existe uma regulamentação muito complexa sobre a fixação do preço de venda dos produtos importados e o regime das taxas de lucro.

★

Não se pode tratar do comércio de importação das conservas sem consagrar algumas linhas aos próprios comerciantes. Sabe-se que estes compreendem os agentes de importação, os importadores, os grossistas e semi-grossistas sem esquecer as cooperativas, as sociedades de sucursais múltiplas e os grupos de compras. Esta classificação era já teórica antes da guerra porque cada profissão, longe de exercer a sua actividade num quadro rígido, tinha tendência, segundo as circunstâncias e as necessidades, a alargar-se no terreno da profissão vizinha. O agente e o grossista tornavam-se importadores, o importador agente ou grossista e o retalhista também, por vezes, era importador. Quanto às cooperativas, sociedades com sucursais múltiplas e agrupamentos, acumulavam várias das funções exercidas separadamente pelos especialistas do comércio de exportação.

Depois da guerra, a regulamentação da percentagem de lucros, incitando os comerciantes a obter o

lucro máximo, aumentou ainda mais esta confusão.

Se os grossistas e, em geral, todos os comerciantes, ao efectuar um trabalho de distribuição, puderam conservar uma certa actividade na qualidade de auxiliares do abastecimento, por outro lado os agentes e os importadores viram o seu papel consideravelmente diminuído. Convém ainda distinguir entre estas duas profissões. Os importadores, a não ser que eles sejam exclusivamente especializados no comércio de conservas e outros produtos de origem estrangeira, puderam desenvolver a venda dos artigos coloniais e algumas vezes metropolitanos.

Os verdadeiros agentes, vítimas das proibições ou restrições, só puderam, na maior parte dos casos, assistir impotentes à paralização dos seus negócios. Alguns criaram a importação de produtos novos, mas toda a gente sabe que é difícil encontrar boas representações e os esforços que representa o lançamento de novos negócios. Outros, que eram já importadores ou grossistas, desenvolveram esta forma de actividade quando lhes foi possível.

Seja como fôr, os produtores estrangeiros deveriam lembrar-se dos serviços que os agentes de importação lhes prestaram — e também os exportadores — e não esquecer que, na maioria dos casos, eles, e só eles, impuseram os seus produtos e as suas marcas. Era, pois, justo que esses produtores exigissem, se não por reconhecimento ao menos por interesse, que os agentes participassem nos novos contratos colectivos, não sob a forma duma intervenção simbólica, mesmo compensada por uma remuneração, mas assegurando os «serviços» inerentes à sua função.

★

Pelo que diz respeito mais especialmente às importações em França de conservas de peixe — sobretudo de sardinhas — provenientes de Portugal, elas estão condiciona-

das por dois factores essenciais: fôlha e divisas.

Portugal não tem ainda este ano a tonelagem de fôlha necessária para garantir o funcionamento normal das suas fábricas. Daqui resulta dois preços, muito diferentes, no mercado: um, razoável, para as conservas fabricadas com a fôlha entregue pelo comprador; é o preço dos contratos chamados «colectivos»; outro, ou melhor, outros, muito mais elevados para as conservas preparadas com a fôlha que os industriais podem comprar no mercado negro. Falta apenas acentuar que com estes últimos preços, a indústria portuguesa teria muita dificuldade, apesar das necessidades mundiais, em encontrar aqueles seis compradores que, só eles, antes da guerra absorviam cerca de 80 % da sua produção anual.

Poderá a França fornecer a fôlha necessária para uma compra eventual de conservas? A resposta parece duvidosa. Poderá ela encontrá-la no estrangeiro, na América ou na Inglaterra, por exemplo? A resposta parece igualmente duvidosa em virtude das necessidades destes países para as indústrias nacionais ou para as suas próprias compras no estrangeiro.

Resta a questão das divisas. É necessário pagar as conservas de sardinha em escudos, isto é, uma moeda forte. Apesar dos esforços consideráveis da França para desenvolver as suas exportações, isto é, procurar os meios de pagamento, estes não são suficientes para liquidar as suas compras de matérias primas e maquinismos, pelo que tem de recorrer aos créditos estrangeiros. Não há que estranhar esta situação difícil mas temporária se nos lembrarmos que em 70 anos o território francês foi invadido três vezes e os seus meios de produção parcial ou totalmente destruídos.

A vontade de viver e, mau grado as numerosas dificuldades, o esforço de reconstrução da população não autorizam as mais belas esperanças?

As conservas norte-americanas no Pacífico, em 1945

A costa norte-americana do Pacífico é a mais importante para o fabrico de conserva de peixe. Numa importância de \$152.311.184, valor total destas conservas em 1944 em todo o país, coube à costa do Pacífico \$121.152.866, isto é, 79,5 %.

Os peixes que mais se fabricam são o salmão, o atum, o «pilchard» e a cavala.

A produção do atum da Califórnia em 1945 foi de 3.444.231 caixas «standard», isto é, caixas de 48 latas ovais de 1 lb. cada.

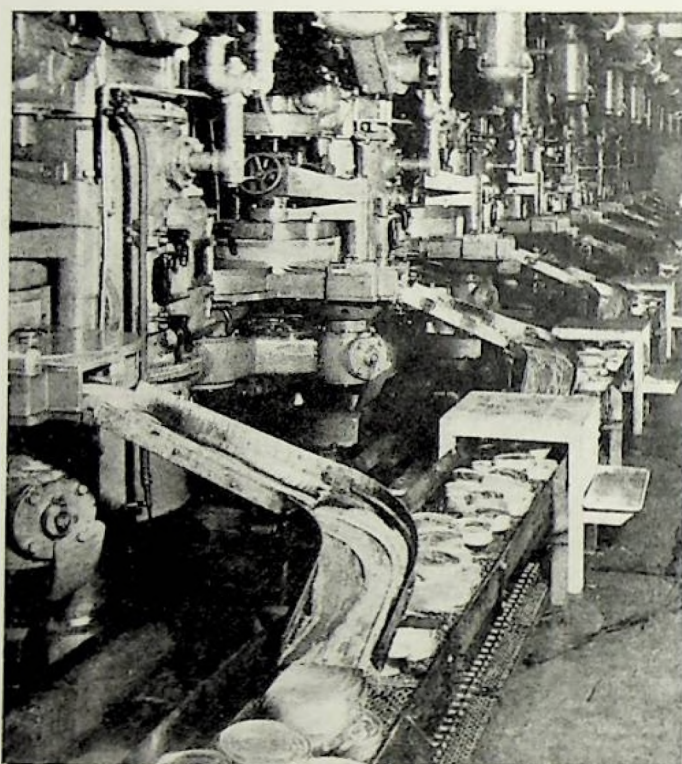
A designação de atum compreende várias espécies: «Yellowfin tuna» (atum barbatana amarela) «Bluefin tuna» (atum barbatana azul); «Striped tuna» (atum listrado); Albacora; «tonno» (toneto); «Yellow tail» (cauda amarela); bonito, etc.

O «Yellow fin tuna» é o que mais se fabrica, mas a Albacora é o que maior valor tem. A sua produção em 1945 foi, respectivamente, de 1.377.381 e 473.652 caixas.

Os preços por tonelada, posta na fábrica, no ano passado, para estas várias espécies, foram, para a Albacora, \$390, «Yellow fin», \$200, «Bluefin», \$190 e «Striped», \$180.

O preço fixado pelo O. P. A. (Repartição de preços) para a venda das conservas de atum, foram os seguintes: «White Meat», designação que se dá à conserva de Albacora que é, como dissemos, a mais cara, na qualidade «Fancy» (superior), por caixa de 48 latas ovais de 1 lb., \$28,50; qualidade «Standard» (corrente bom), \$24,50; qualidade «grated» (corrente simples), \$24,

Para as conservas fabricadas com as outras espécies de atum que têm a designação genérica de «Light Meat» e que se vendem a preços mais baixos de que os da Albacora, os preços para as 3 diferentes qualidades acima indicadas, isto é, «Fancy», «Standard» e «Grated»,



Cravadeiras de vácuo para o «pilchard»

foram, respectivamente, \$19,95, \$18,10 e \$17,70.

A grande produção de atum em 1945 e a convicção de que esta poderá em 1946 atingir 5.000.000 de caixas, faz reechar aos fabricantes que se esteja à beira do ponto de saturação. O consumo desta conserva, que estava geralmente limitado aos «White collar workers» (trabalhadores de colarinho engo-

mado), teve uma larga popularidade entre as outras classes mais baixas durante a guerra. Aproveitando-se do facto do governo requisitar durante este período quantidades pequenas de atum em relação às outras conservas, como o salmão, sardinhas e cavala, os fabricantes desenvolveram ao máximo as vendas no mercado interno, para o que dispunham anualmente de cerca de dois milhões de caixas. A mudança das populações rurais de salários medíocres para os trabalhos altamente remunerados das fábricas de guerra, concentradas na maior parte em volta das grandes cidades, foi uma outra grande oportunidade de que os fabricantes de atum se aproveitaram para a expansão do seu produto.

Pessoas que nunca comeram atum na sua vida, agora procuram-no avidamente nas lojas que o vendem em «sandwiches».

Quando essas populações rurais voltarem às suas regiões, continuarão a ser uns bons clientes do atum.

A indústria de conservas do «pilchard» da Califórnia é a segunda depois

da do salmão, mas a sua pesca é a primeira em tonelagem.

A produção destas conservas atingiu em 1945 3.797.810 caixas «standard». Embora a pesca fosse inferior à de 1944, a produção das conservas foi superior, em virtude dum melhor aproveitamento do peixe, para o que muito concorreu o novo

(Continua na pág. 23)

ALBERTO SOARES RIBEIRO, L^{DA}

CASA FUNDADA EM 1911

100, Rua Aurea, Lisboa, Portugal.

FABRICANTES

EXPORTADORES

DE TODAS AS ESPÉCIES DE

CONSERVAS DE PEIXE

NAS MARCAS REGISTRADAS

Gizela — Gold Leaf — Gold Coin — Alori
The Argonauts — My One — Baisers du Portugal

DISTINTIVO DE QUALIDADE



FÁBRICAS EM SETÚBAL E OLHÃO

UMA FABRICA DE CONSERVAS MODERNA

(Conclusão da pág. 15)

Quase que se pode afirmar que a existência destes maquinismos veio revolucionar a indústria de conservas, permitindo a harmonia na coordenação dos movimentos, circuitos e aplicação do trabalho, factor de considerável importância e eficiência na produção. Também a higiene e o aspecto não só dos locais do fabrico como das instalações do pessoal, são hoje objecto de louvável preocupação dos modernos industriais.

Trata-se de cercar o trabalho das condições normais da natureza, de Sol, espaço e limpeza, como meio natural que preside à longa e minuciosa formação do ser humano.

Só assim se conseguem transformar radicalmente as condições de trabalho, dando conforto e uma certa alegria a esta parte mais longa e mais dura da vida.

A todos estes factores, ideias e regras se tem de atender na elaboração dum projecto para uma fábrica de conservas moderna para rasgar novos horizontes à produção desprezando os usos rotineiros.

De acordo com estes princípios se elaborou o desenho que a gravura representa, que, como se verifica, não tem a pretensão de ser um projecto, mas sim um esquema estritamente funcional da parte mais importante duma Moderna Fábrica de Conservas.

À roda desta zona gravitam todas as secções subsidiárias que não vale a pena enumerar por serem do conhecimento geral.

Adoptá-lo é uma questão de ética, uma decisão de espírito, a aceitação dum ponto de vista.

Os meios estão todos ao alcance e à disposição de quem queira elaborar o plano.

ARS — *Arquitectos*
PORTO

As conservas norte-americanas no Pacífico, em 1945

(Conclusão da pág. 18)

sistema de refrigeração que permitiu a aquisição de maiores quantidades de «pilhards» e uma laboração contínua.

Quando a safra abriu em Agosto de 1945, o «War Food Administration» incitou os industriais a fabricarem 5 milhões de caixas, cifra que só uma vez em 32 anos a indústria tinha conseguido alcançar. Isto succedeu em 1941, em que se produziram 5.395.284 caixas.

Embora afastada da quantidade desejada, a produção de 1945 foi



considerada óptima em virtude das condições desfavoráveis da pesca.

Para esta produção contribuíram Monterey, com 1.318.463 caixas; San Francisco Bay, com 506.744 caixas e San Pedro e San Diego, com 1.972.603 caixas. O preço do peixe fresco fixado pelo O. P. A. manteve-se a \$22 a tonelada, e o preço da conserva regulou, em média, por \$4 a caixa «standard».

A produção de conservas de cavala foi de 639.284 caixas, na sua quase totalidade (635.643 caixas) fabricadas em San Pedro. Foi, notoriamente, um ano mau.

O preço base do peixe fresco fornecido às fábricas, foi de \$40 a tonelada, e o estabelecido para a conserva, \$5, base 1 caixa «standard».

CONCENTRAÇÃO INDUSTRIAL

(Conclusão da pág. 11)

nal. Pela instalação, efectuada pelo I. P. C. P. de fábricas onde se centraliza o tratamento dos resíduos de cada Centro conserveiro, chegou-se a um melhor aproveitamento das matérias, conseguindo-se produtos de muito maior valor económico do que os obtidos anteriormente, com os processos primitivos usados: em vez de guanos e adubos, fazem-se farinhas alimentares para gado; o óleo é extraído quase totalmente aos resíduos e apresenta-se com características técnicas que o tornam mais valioso. Só em instalações com aparelhagem moderna, para capacidades de trabalho relativamente importantes, é possível conseguir isto. Nenhuma fábrica de conservas, mesmo as mais importantes, estava em condições de dispor de quantidades de resíduos de peixe suficientes para permitir a montagem da indústria da farinha de peixe, para uso próprio com bom êxito económico. Para o conjunto das fábricas de cada centro foi possível resolver o problema.

Normas para evitar a corrosão das latas de conservas

— O peixe deve ser o mais fresco possível.

— O peixe não deve ter um conteúdo de gordura demasiado baixo.

— O peixe pescado durante o outono corroe menos que o apanhado durante a primavera.

— O peixe deve ser suficientemente seco para que se evite o mais possível a separação da água no azeite.

— O peixe não deve ficar apertado na lata e esta deve conter uma quantidade suficiente de azeite.

— A corrosão da lata aumenta com o tempo de armazenagem.

— A corrosão aumenta com a temperatura durante a armazenagem.

PESCA DA SARDINHA -

1.º Semestre de 1946

LOTAS	DESTINO	PESO			VALOR		
		Percent. %	Peso em quilos	Total	Percent. %	Escudos	Total
Leixões	Mólhos . . .	36,619	2.102.550	5.741.766	41,827	9.265.853\$50	22.152.999\$00
	Salmoura . .	5,054	290.160		7,453	1.651.181\$00	
	Consumo . . .	58,327	3.349.056		50,720	11.235.964\$50	
Peniche	Mólhos . . .	29,017	170.820	588.660	29,388	541.031\$00	1.840.992\$00
	Salmoura . .	-	-		-	\$	
	Consumo . . .	70,983	417.840		70,612	1.299.961\$00	
Lisboa . .	Mólhos . . .	12,266	373.995	3.048.885	16,349	1.345.920\$00	8.232.600\$00
	Salmoura . .	0,443	13.500		0,271	22.300\$00	
	Consumo . . .	87,291	2.661.390		83,380	6.864.380\$00	
Setúbal . .	Mólhos . . .	86,514	2.399.445	2.773.470	89,774	11.337.544\$00	12.628.975\$00
	Salmoura . .	-	-		-	\$	
	Consumo . . .	15,486	374.025		10,226	1.291.431\$00	
Lagos . .	Mólhos . . .	38,380	100.800	262.640	45,641	445.230\$00	975.507\$00
	Salmoura . .	-	-		-	\$	
	Consumo . . .	61,620	161.840		54,359	530.277\$00	
Portimão	Mólhos . . .	65,903	1.231.950	1.869.350	76,110	5.775.805\$00	7.588.723\$00
	Salmoura . .	-	-		-	\$	
	Consumo . . .	34,097	637.380		23,890	1.812.918\$00	
Olhão . .	Mólhos . . .	57,212	401.730	702.175	65,779	2.191.250\$00	3.331.237\$00
	Salmoura . .	-	-		-	\$	
	Consumo . . .	42,788	300.445		34,221	1.139.987\$00	
V.R.St.º Ant.º	Mólhos . . .	48,639	43.060	88.530	50,427	161.437\$00	320.141\$00
	Salmoura . .	-	-		-	\$	
	Consumo . . .	51,361	45.470		49,573	158.704\$00	
Total geral . . .				15.075.456			57.071.174\$00

Julho 1946

	Percent. %	Peso em quilos	Percent. %	Valor em Escudos
Para conserva em Mólhos	9,76	497.635	15,08	2.403.712\$50
” ” Salmoura	20,33	1.035.202	27,29	4.348.879\$50
” Consumo	69,91	3.561.970	57,63	9.181.893\$50
Total	100,00	5.094.807	100,00	15.934.485\$50

LOTAS	DESTINO	PESO			VALOR		
		Percent. %	Peso em quilos	Total	Percent. %	Escudos	Total
Leixões	Mólhos . . .	5,36	153.495	2.858.977	6,08	543.974\$50	8.937.667\$50
	Salmoura . .	36,22	1.035.202		48,65	4.348.879\$50	
	Consumo . . .	58,42	1.670.280		45,27	4.044.813\$50	
Pôrto . . .	Mólhos . . .	7,93	12.780	161.060	9,33	52.559\$00	563.444\$00
	Consumo . . .	92,07	148.280		90,67	510.885\$00	
Fig.º da Foz	Consumo . . .	-	88.660	88.660	-	453.396\$00	453.396\$00
Nazaré . .	Consumo . . .	-	108.240	108.200	-	588.911\$00	588.911\$00
Peniche . .	Mólhos . . .	13,09	37.650	287.540	11,96	153.452\$00	1.282.763\$50
	Consumo . . .	86,91	249.890		88,04	1.129.311\$50	
Lisboa . . .	Mólhos . . .	1,15	12.253	1.066.417	1,10	19.316\$00	1.749.211\$50
	Consumo . . .	98,85	1.054.164		98,90	1.729.895\$50	
Setúbal . .	Mólhos . . .	67,25	81.945	121.845	72,46	335.550\$00	463.070\$00
	Consumo . . .	32,75	39.900		27,54	127.520\$00	
Sesimbra .	Consumo . . .	-	74.025	74.025	-	207.043\$00	207.043\$00
Sines . . .	Mólhos . . .	83,67	34.317	41.013	87,30	129.166\$00	147.947\$00
	Consumo . . .	16,33	6.696		12,70	18.781\$00	
Lagos . . .	Mólhos . . .	53,15	4.635	8.720	59,10	21.050\$00	33.616\$00
	Consumo . . .	46,85	4.085		40,90	14.566\$00	
Portimão	Mólhos . . .	70,23	111.625	158.950	88,39	880.770\$00	996.419\$00
	Consumo . . .	29,77	47.325		11,61	115.649\$00	
Olhão . . .	Mólhos . . .	38,87	34.020	87.525	51,13	199.285\$00	389.722\$00
	Consumo . . .	61,13	53.505		48,87	190.437\$00	
V.R.St.º Ant.º	Mólhos . . .	46,85	14.915	31.835	57,50	68.590\$00	119.275\$00
	Consumo . . .	53,15	16.920		42,50	50.685\$00	
Total geral				5.094.807			15.934.485\$50

Desde 1908

A casa das mais antigas, estabelecida nos Estados Unidos da América do Norte para a venda à comissão de Conservas de Peixe, tendo como clientes os melhores importadores de peixe de Portugal

STEINHARDTER & NORDLINGER
AGENTES DE VENDA

105, HUDSON ST.
NEW YORK, 13, N. Y

112, MARKET ST.
SAN FRANCISCO, 11
CALIFORNIA

BIEN TRADING C.º, INC.

IMPORTADORES — DISTRIBUIDORES

Fíletes de Anchovas — Sardinhas — Atum

ENDERÉÇO TELEGRÁFICO: BIENCODAR
105 HUDSON STREET — NEW-YORK, 13, N. Y.

EASTERN SAUSAGE & PROVISION C.º, INC.

Distribuidores de

**PRESUNTOS E OUTRAS CARNES
EM CONSERVA**

Peixe em Conserva
Especialidade em
Atum — Salmão
Sardinhas e Anchovas
em todos os formatos

Eastern Sausage & Provision C.º, Inc.
178-180 Franklim St. — NEW-YORK, N. Y

José Correia Pontes, L.^{da}

fabricantes de conservas de peixe
em azeite e em salmoira

Tele { gramas: Cerinhas -- Olhão
lone: 174

Códigos { A. B. C. S.^a Ed.
Bentley's
Privés

Olhão - Portugal

Marcas: Prado, Faina, Farnel e Merenda

Conservas Prado, L.^{da}

FÁBRICA DE CONSERVAS DE PEIXE

Rua de Brito Capelo, 1165

Telefone, 327-M Telegramas: "PRADO" Apartado 27

M A T O S I N H O S

DEFEZA COLOSSAL!!!



**ATUM
RAMIREZ**

DEFENDE A VOSSA SAUDE
PELA SUA EXCELENTE
QUALIDADE



POB GROSSO:
RAMIREZ & C. L^{da}
2 AUGUSTA 27, 2^a
LISBOA - TEL: 3 3524
GASPAR CAEMO & IRMAO
R. BONJARDIM, 524, 1^a
PORTO - TEL: 1665

TELEPHONES
MANSION HOUSE 2205-6-7
TELEGRAMS
AFFABLE, LONDON

H & T. Walker Ltd

FUNDADA EM 1876

37, EASTCHEAP
LONDON, E. C. 3

IMPORTAÇÃO:

Conservas de sardinhas e outros peixes
Conservas de frutos e legumes
Frutos sêcos e todos os diferentes produtos alimentícios

EXPORTAÇÃO:

Matérias primas e máquinas para fábricas
Todas as espécies de produtos Britânicos

J. B. CARDOSO, L.^{DA}

Calçada de Santo Amaro, 3 - LISBOA

Os mais antigos fabricantes em Portugal, de **CHAVES E GRELHAS**
para a indústria de conservas e **PREGARIAS DIVERSAS**

No vosso próprio interêsse não comprem estes artigos sem prèviamente
consultarem a nossa firma ou os nossos agentes

AGENTES DEPOSITÁRIOS

MATOSINHOS

Afonso Barbosa & C.^a, L.^{da}
R. de Brito Capêlo, 1023

SETÚBAL

Setúbal Factories Agency, L.^{da}
Av. Luiza Todi, 277

ALGARVE

Feliciano Anjos Pereira
OLHÃO

ÓLEO DE MENDOBI

DA MARCA



Teleg. OFFROSA

Telefone 38 | 271
272
273
274

MARVILA
LISBOA

ESPECIAL PARA CONSERVAS

FABRICANTES

Sociedade Nacional de Sabões, Lda.



LA ROSE

CONSERVAS DE PEIXE

SARDINHAS — ATUM — FILETES DE
CAVALA — FILETES DE ANCHOVAS

FEU HERMANOS

RESP. LIM.

PORTIMÃO — ALGARVE

ALIANÇA EXPORTADORA, L.^{DA}

TELEGRAMAS ALIANE



APARTADO 263-LISBOA

“ALIANE”

MARCA REGISTRADA

EXPORTADORES

DE

CONSERVAS DE PEIXE,
CONSERVAS DE TOMATE,
E OUTROS FRUTOS,
FRUTOS SÉCOS,
ETC.



IMPORTADORES

DE

MATÉRIAS PRIMAS
E MAQUINISMOS
PARA A INDÚSTRIA
DE CONSERVAS,
ETC.

MARQUES, NEVES & C.ª L.ª DA

Fabricantes e Exportadores de todas as espécies
de CONSERVAS DE PEIXE

Séde em SETÚBAL :
RUA CAMILO CASTELO BRANCO



Fábricas nos Centros de Pesca :
SETÚBAL - MATOSINHOS

•
Telephone :

Setúbal 240 — Matosinhos 496

•
Telegramas :

Marne - Setúbal - Somar - Matosinhos



•
Marcas Registradas

SPORTING, MARIO-
LINDE E LOYAUTÉ
MATHILDE, WATER
LILLIES E CROIX D'OR

•
Códigos :

Bentley's Particular



Fábrica : - SETÚBAL
Telefones : - 164 e 327
Telegramas : - SELISMA

LISBOA
R. JARDIM DO REGEDOR, 37-3.ª
Telephone : - 2 5811
Telegramas : - SELISMA
Caixa Postal 712 (Central)

Fábrica : - MATOSINHOS
Telephone : - 623
Telegramas : - SELISMA



Conservas Unidas L.ª da

FABRICANTES - EXPORTADORES

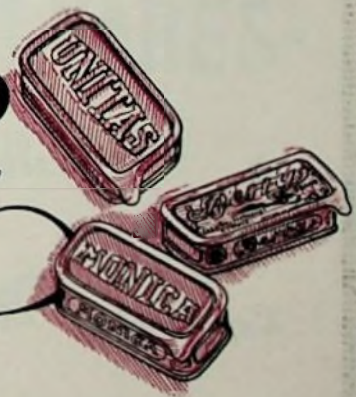
CÓDIGOS :

A. B. C. 5th. & 6th. Ed.
BENTLEY'S
MASCOTTE 2ª Ed.
NATIONAL FRANÇAIS
RUDOLF MOSSE E SUPL.
PRIVÉS

Séde : - LISBOA

Marcas Registradas :

CHAMEAU MADALENA
BERRY NICOLA
IRIS MONICA
SILLEDO UNITAS



MARTEL
REG. U.S. PAT. OFF.
BRAND



CONSERVAS PORTUGUESAS
SARDINHAS — ANCHOVAS — ANTIPASTO

Preparadas para a nossa firma pelos melhores fabricantes
de Portugal e saboreadas pelo mais fino paladar Americano

ADOLPH GOLDMARK & SONS CORP. • MARTEL FOOD CORP.
NEW YORK-U. S. A.



FRAZAR & COMPANY

50 CHURCH STREET, NEW-YORK, 7 N. Y.

IMPORTADORES-EXPORTADORES-DISTRIBUIDORES

Direcção telegráfica
«FRAZAR» New York

Codigos

A. B. C. (5th. Imp) Acme,
Benley's

Western Union



Importação: Sardinha-Anchovas-Atum-Productos Alimentícios



*Exportação: Productos Alimentícios-Máquinas-Ferramentas-Material Eléctrico
e de Engenharia-Mercadorias Gerais*



112 ANOS NO COMÉRCIO INTERNACIONAL

MENDES & ANJOS, L.^{DA}

OLHÃO (ALGARVE)

TELEFONE 78

TELEGRAMAS MENJOS

Inscritos no Grémio dos Exportadores de Conservas de Peixe

AGENCIA EM LISBOA

RUA AUGUSTO ROSA, 66

(À SÉ)

TELEFONE 29966

TELEGRAMAS STAG

AGENTES NO ALGARVE DA

United States Steel Export Company

NEW YORK.

Exportação: Conservas de sardinha e outras espécies

ALCAPARRAS E ESPONJAS

SEMPRE EM DEPÓSITO

Materiais e máquinas para a indústria de conservas

Dasco & Ferreira, L.^{da}

AGRICULTURAL INDUSTRY & COMMERCE
SPECIALITY IN TOMATO PRODUCTS

Head office — Rua D. João I, 123 — MATOSINHOS (Portugal)

Telephone P. B. X. 272-M, 385-M — Cable address AVIZ

Fornecedor de pol-
pas de tomate e ex-
tractos de tomate à
Indústria de Con-
servas de Peixe.

— Canned vegetables factory in —
RIACHOS (Casalheira) PORTUGAL

EMPRESA
OLFAIXE

PRODUTORA DE ÓLEOS E
FARINHAS DE PEIXE, L.^{DA}

FIRMAS SOCIETÁRIAS:

FÁBRICA DE CONSERVAS OCEANO

FÁBRICA DE CONSERVAS AVIZ

FÁBRICA DE CONSERVAS A POVEIRA

FÁBRICA DE CONSERVAS MADRUGADA

“OLFAIXE”

VILA DO CONDE

Telefone: 000
Telegramas: OLFAIXE

End. Telog.: CONDESTAVEL

TELEFONE: P. B. X. 277-M.

FÁBRICA DE CONSERVAS

((NUN'ALVARES))

LAGE, FERREIRA & C., L.^{DA}

RUA DE BRITO CAPELO, 912

MATOSINHOS

PORTUGAL

H. ORMAI

AGENTE DE FABRICANTES

CONSERVAS DE PEIXE

ENDEREÇO TELEGRÁFICO: ORMAI

100 HUDSON STREET-NEW-YORK CITY

Conservas António Alonso, L.^{da}

Setúbal - Portugal

Séde: Vigo - Espanha

Fabricantes - Exportadores

De conservas de sardinhas em todas as especialidades, Filetes de cavala, Filetes de anchovas, enrolados e estendidos, "Calamares en su tinta", Atum, etc.

Nas marcas:

"António Alonso, Hijos"

"Palácio de Oriente"

"Albatros"

"La corrida", e outras.

SETÚBAL

Telefone 157

Telegramas SANTONIO

Apartado 62

LITOGRAFIA EM FÔLHA DE FLANDRES

Amorim & Amorim

L I M I T A D A

FÁBRICA
DE LATAS



AVENIDA MENERES, 612

TELEFONE 329-M

M A T O S I N H O S

Fábrica de Conservas SANTO CRISTO, LIMITADA

FABRICANTES - EXPORTADORES

Conservas de ATUM ■ BONITO ■ CAVALA
Em puro azeite de Oliveira

Séde: Calheta de São Jorge
End. Telegráfico: CONSERVATUM
A Ç O R E S

Escritório em Lisboa
54, LARGO GENERAL PÉREIRA DE EÇA, 58
Enderêço telegráfico BUGIOBANK LISBOA
Telefone 4 1065

Consultem sempre

SANTOS MENDONÇA, L.^{DA}

RUA DA BOA VISTA, 83
LISBOA

P. DA LIBERDADE, 114
PORTO

Representantes da:
UNITED STATES STEEL EXPORT COMPANY

Fabricantes de:
Fôlha de Flandres, Arames
Arco de Ferro.

Forneçemos também:

Alcatrão, Cairos, Fios de Al-
godão, Cabos de Aço, Fibras de
Manila, Cato, etc., etc.

Agentes em:

SETÚBAL: Setubal Factories Agency, Ltd.
OLHÃO: José de Aragão Barros
PORTIMÃO: Pedro Bento de Azevêdo, Suc., Lt d



ÓLEO DE MENDOBI AZEITES EXTRA E REFINADOS

OS PREFERIDOS PELOS BONS
FABRICANTES DE CONSERVAS

Companhia União Fabril

Lisboa - Rua do Comércio, 49

Porto - Rua Sá da Bandeira, 82

FÁBRICA NO BARREIRO

DEPÓSITOS NOS CENTROS

CONSERVEIROS DE: Lagos-Portimão-Olhão-Setúbal
Lisboa-Matosinhos



**Fabricants et Exportateurs
de Sardines et Anchois**

Qualités garanties en Marques suivies

Marques principales: **CYRANO
RIGOLETTO
BELLEFLEUR
LES DEUX FRÈRES**

2 usines à Lisbonne (Ginjal) et Peniche

BUREAU CENTRAL:

Praça Duque da Terceira, 24, 3.º LISBONNE

Telefone 2 6358/9 — Apartado 342

Téleg.: PALOMA-LISBONNE

Codes: A. B. C. 5th. et 6th. edition, Rudolf Mosse
et United Telegraph-Privé

Sardinha do Algarve, L.^{da}
FABRICANTES E EXPORTADORES

CONSERVAS DE PEIXE
em azeite e em salmoira

Fabricações especiais em
azeite na marca MARGARET
Sardinhas sem espinha
Sardinha sem pele nem espinha

FILETES DE ANCHOVAS

Enderêço Telegráfico: «Sardinha» / Telefone 25
OLHÃO — PORTUGAL

RESERVADO
PARA

ILIDIO PANINHO, L.^{DA}

Filial:
MATOSINHOS



Séde:
SETÚBAL



ORGANIZAÇÃO NACIONAL DA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DAS CONSERVAS DE PEIXE

Criada pelos decretos-leis N.º 26.775, 26.776 e 26.777 de 10 de Julho de 1936

ORGANISMO DE COORDENAÇÃO ECONÓMICA

INSTITUTO PORTUGUÊS DE CONSERVAS DE PEIXE

(I. P. C. P.)

Director: Dr. José de Almeida Azevedo

Director adjunto: José de Sousa Nazareth

Director adjunto: Engenheiro Francisco de Melo Ferreira de Aguiar

Delegado do Governo junto dos Grémios — Dr. Pedro Chaves Ferreira

ORGANISMOS CORPORATIVOS

GRÉMIOS DOS INDUSTRIAIS

DO NORTE

José António Ferreira Barbosa
António V. Forbes de Bessa
Narciso José Barroso

Sub-delegado do Governo no Norte:
Dr. Raul Sieuve de Seguíer Pereira

De Sotavento do Algarve

José Amandio Guerreiro Correia
João de Brito Folque
José Correia Pontes

Sub-delegado do Governo no Sul:
Dr. Fernando de Mendonça

DO CENTRO

Alfredo Augusto de Almeida
Casimiro Lúcio de Oliveira
Filipe Nazareth Fernandes

DE SETUBAL

Dr. Francisco Perienes
Diniz Lopes David
José Narciso Ferreira de Freilias

De Barlavento do Algarve

José Mendes Furtado
João Francisco Leote
António da Silva Freilias



GRÉMIO DOS EXPORTADORES

Josino da Costa
Faustino Tavares Figueira
João Veiga Henriques



SARDINHAS · ATUM · ANCHOVAS

**CADA LATA DE CONSERVA
E' GARANTIDA PELO
I.P.C.P.**

INSTITUTO PORTUGUÊS DE CONSERVAS DE PEIXE