

Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL



ANO V
1950

N.º 50
MAIO



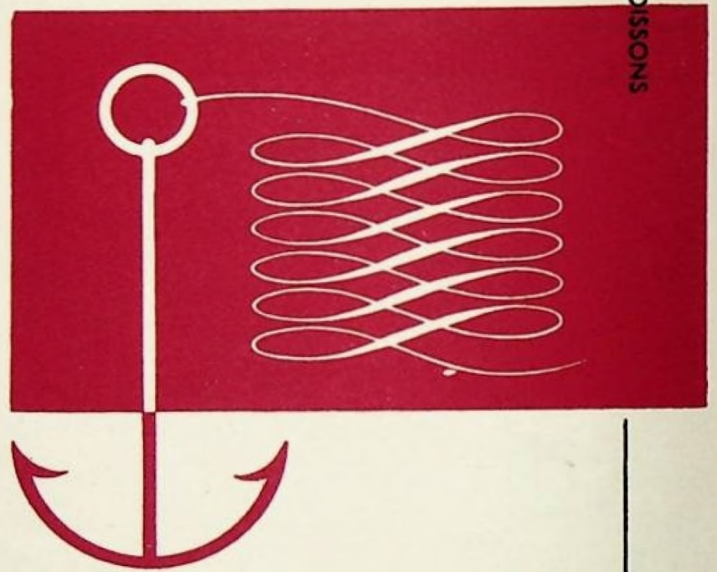
ARMATEURS DE PÊCHE CONSERVES DE POISSONS ARMATEURS DE PÊCHE

CONSERVES DE POISSONS

algarve
exportador l.^{da}

SIÈGE À LISBONNE

CONSERVES DE POISSONS ARMATEURS DE PÊCHE CONSERVES DE POISSONS ARMATEURS DE PÊCHE



RENOMÉE MONDIALE

MARQUES PRINCIPALES

N I C E

NICETTE

C I N E

F L O R A

GRANDES USINES DU NORD

AU SUD DU PORTUGAL



LISBOA • SETUBAL • LAGOS • PENICHE • NAZARÉ • MATOSINHOS

LAZ

27 MAI 1960



Das melhores marcas do
Mundo de folha de flandres

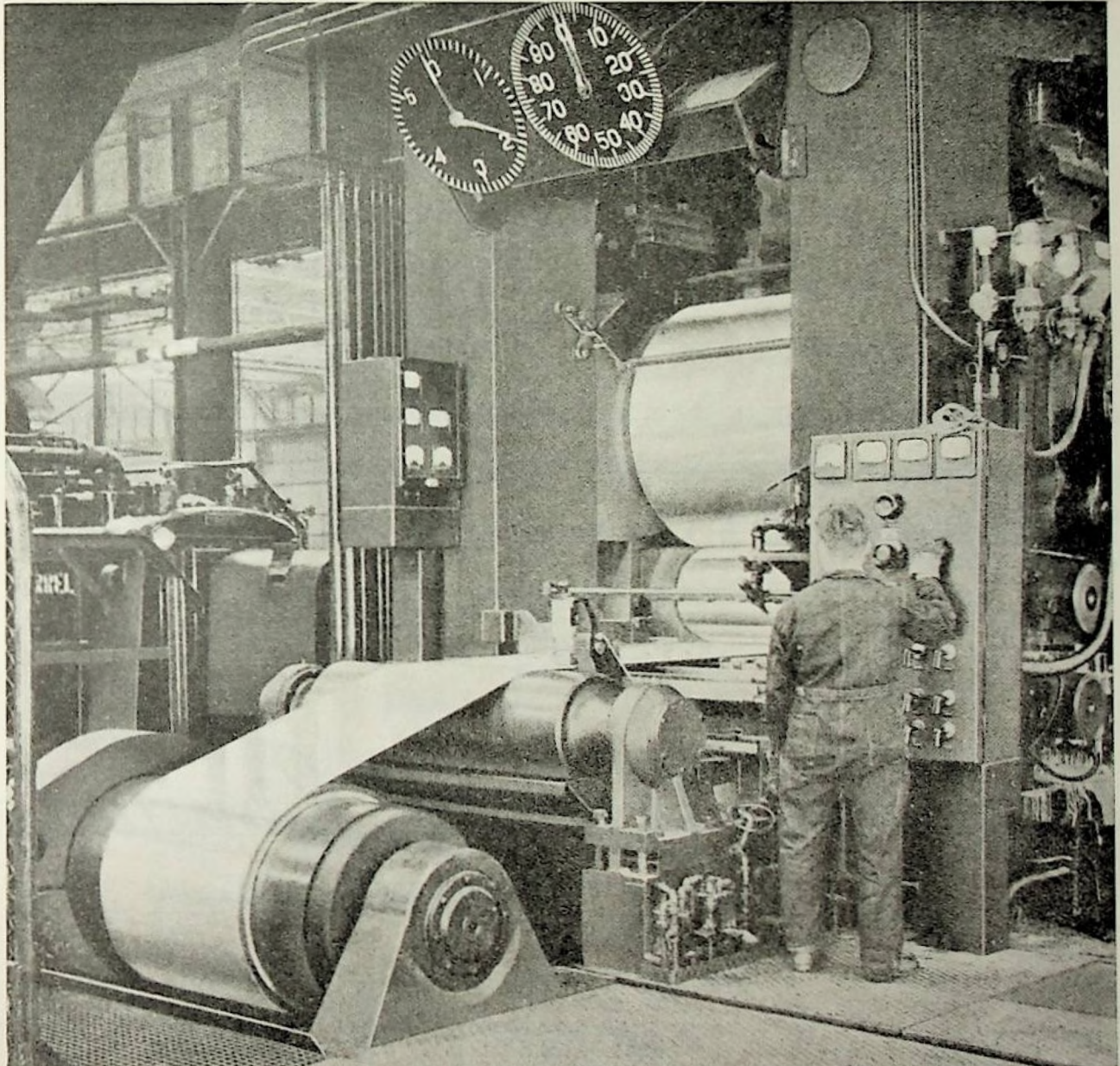
★
SUB-AGENTES NO NORTE
BURNAY COMERCIAL, LDA.
Rua Aviz, 10 PORTO

Distribuidores Gerais:

Mendes & Anjos, L.^{da}

O L H Ã O

★
Agência de Lisboa:
Rua Augusto Rosa, 66
Telefone 2 9966



Este é um dos laminadores de 54", reversível, por redução a frio, para chapas finas em rolos para o fabrico de folha de Flandres SUPERDRAW com uma produção de 1000 pés por minuto, ou seja cerca de 304 metros



VICTOR M. CALDERÓN Co.

ENDEREÇO TELEGRÁFICO
DELABARCA

FUNDADA EM
1923

CASA CENTRAL
99, HUDSON STREET
NEW YORK 13, N. Y.

SUCURSAIS

CHICAGO, ILL.

SAN FRANCISCO, CAL.

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

LISBOA
R. JARDIM DO REGEDOR, 37-3.º
Telefones: { 3 1824
 { 3 3037
Telegramas: - SELISMA
Caixa Postal 712 (Central)

Fábrica: - MATOSINHOS
Telefone: - 623
Telegramas: - SELISMA

Conservas Unidas, Limitada

FABRICANTES-EXPORTADORES

CÓDIGOS:

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

Sede: — LISBOA

Marcas Registradas:

CHAMEAU	MADALENA
BERRY	NICOLA
IRIS	MONICA
SILLED0	UNITAS
SAMBA	

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 secos e todos os diferentes produtos alimentícios

EXPORTAÇÃO:

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

RICHARD D. DUDLEY & CO. LIMITED

IMPORTADORES E AGENTES

TELEFONE:
MANSION HOUSE 6221-2

41, EASTCHEAP
LONDON, E. C. 3.

TELEGRAMAS:
GOODWILL, LONDON

IMPORTADORES E DISTRIBUIDORES DIRECTOS AOS ARMAZENISTAS
EM TODA A INGLATERRA

ESPECIALIDADES

CONSERVAS DE SARDINHA E OUTROS PEIXES

•
CONSERVAS DE FRUTOS E LEGUMES

•
AZEITE DE OLIVEIRA

•
FRUTOS SECOS — ALFARROBA — PIMENTÃO

•
VINHO DO PORTO — BRANDY

ESTABELECIDADA EM 1882

Strohmeyer & Arpe Company

I M P O R T A D O R E S
Distribuindo através de todos os
ESTADOS UNIDOS

139-141 FRANKLIN STREET
NEW-YORK, N. Y.
Endereço telegráfico: «RYRABATE»

Adolf Dircks & Co.

A casa mais antiga e especializada na ALEMANHA



Em Conservas de Peixe Portuguesas

Estabelecida em 1888



Endereço: HAMBURGO 11, Neuer Wandershm 1

Endereço telegráfico: ALHAMBRA, Hamburgo

ACIL

Agência Comereial 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, Folha de Flandres, Inglesa e Americana Arames, Arcos para Caixas, etc.

ARMAZÉNS EM:

MATOSINHOS-SETÚBAL
PORTIMÃO-OLHÃO

BREWSTER - NORPORT CORPORATION

99, HUDSON STREET, NEW-YORK, N. Y.

Endereço Telegráfico
PORTNORCOM
DOGHORSE

A NOSSA ORGANIZAÇÃO DE VEN-
DAS COBRE TODOS OS
ESTADOS UNIDOS

Importadores de conservas de peixe

de Portugal e Colónias

Exportadores de folhas de Flandres

Maquinaria, produtos químicos, etc.

Schroeder Bros Inc.

AGENTES DE FABRICANTES — DISTRIBUIDORES

Sardinhas — Atum — Filetes de Anchovas



Azeite de Oliveira — Frutos Secos — Especialidades

AGENTES EXCLUSIVOS NOS ESTADOS UNIDOS
DAS PRINCIPAIS CASAS EUROPEIAS DESDE 1913

10 Beach Street

End. teleg.: «Frades»

NEW-YORK, N. Y.

BIEN TRADING COMPANY, INC.

105 HUDSON STREET

NEW YORK, N. Y.

End. Telegráfico: BIECODAR

Importadores e distribuidores em todos os Estados Unidos
dos mais finos produtos alimentares

ANCHOVAS — ATUM — SARDINHA — GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

Harder & de Voss

desde 1882

«A CASA MAIS ACTIVA»

Importação de Conservas de Peixe

_____ SARDINHAS

_____ ANCHOVAS

ALEMANHA

Hamburgo—Alstertor 14/16

End.-Teleg.: HOMEROS

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

ANO V

N.º 50

Conservas de Peixe

MAIO

1950

REVISTA MENSAL

Director: JOSÉ ANTONIO FERREIRA BARBOSA

Editor e Proprietário: J. AGOSTINHO FERNANDES

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

REDAÇÃO E ADMINISTRAÇÃO:

Av. Marquês de Tomar, 14-3.ª-Tel. 53138-LISBOA

Sumário

Realidades e possibilidades dos Acordos Comerciais; Produção e Exportação; Pedidos de Representação; Production and Exportation; Um acontecimento importante na indústria das conservas de sardinha e de peixes similares; O mundo da pesca e da conserva; Relações com a Pesca; A pesca do Atum nas costas portuguesas; A crise alimentar e a produção conserveira; Maurício José Calderón; Pesca e Conserva no Brasil; Grémio dos Industriais de Olhão; Matérias Primas; Pesca da Sardinha.

REALIDADES E POSSIBILIDADES DOS ACORDOS COMERCIAIS

A evolução do comércio exportador de conservas de peixe não tem sido de molde, como tantas vezes se tem afirmado em público, a animar o desenvolvimento desta indústria e da sua missão fundamental e insubstituível na economia portuguesa. Com o início da safra piscatória, em breve se saberá concretamente até que ponto eram fundadas as expectativas de regresso dos cardumes de sardinha à nossa costa e conseqüente restauração do fabrico intensivo de conservas exportáveis. Isto mesmo confere maior oportunidades à análise do problema dos mercados e do regime e funcionamento efectivo dos acordos comerciais que têm condicionado a colocação das nossas conservas de peixe no estrangeiro. A esperada liberalização progressiva dos intercâmbios europeus não deve deixar ilusões sobre a continuidade de influência desses acordos, embora sob fórmulas mais ou menos transformadas, no comércio de produtos de especialidade que sempre dependerão de combinações internacionais em qualquer grau.

O panorama que hoje apresenta o sistema de acordos em vigor não é optimista nem sequer aceitável, no que respeita às exportações conserveiras. Ou funcionam por forma deficiente, ou são francamente deturpados ou servem a operações especulativas que vêm a reflectir-se em

mal velado prejuízo da nossa produção. Ponha-se, por enquanto, de parte o caso da Inglaterra por a execução do acordo estar dependente da realização do contrato colectivo de fabricação entre a M. O. F. e o I. P. C. P., ainda em discussão.

O que se observa não é, realmente, expressivo de boa vontade ou até de boa-fé por parte de muitas entidades oficiais estrangeiras com que foram negociados os acordos e que têm adulterado a sua execução por uma política descricionariamente maleável de autorizações concedidas ou recusadas ao sabor de conveniências que negam a essência e a letra das combinações estabelecidas. Os acordos fixam contingentes determinados; mas à medida que os compradores dos respectivos países requerem consentimento para a execução desses contingentes, os serviços de fiscalização das importações não se coíbem, nesses países, de negar ou demorar as respectivas licenças, relegando para o domínio da letra morta o que se convencionou.

Do contingente de conservas fixado no acordo com a Suécia, que termina em 1 de Julho próximo, só foram utilizados 23%; do acordo com a Alemanha, a encerrar igualmente em 1 de Julho, só se executou no que respeita às conservas de peixe 24%; a Bélgica, até à data, em-

bora tivesse liberalizado as importações de conservas, ainda as não autorizou; a França só utilizou 46 % do contingente convencionado no ano passado e desconhece-se as condições em que vai fazer as importações este ano; a Finlândia tem ainda por executar o total do contingente de 1.000 contos de conservas de peixe portuguesas, mas as respectivas autoridades não concedem as indispensáveis licenças; os serviços de importação da Grécia têm feito todos os esforços para não passar as licenças necessárias para a entrada de 390.000 dólares de conservas em salmoura e 50.000 em azeite que foram estatuidas no acordo vigente — e Portugal, entretanto, já autorizou a importação da Grécia dos contingentes de tabaco que se comprometeu a adquirir em contrapartida; o Brasil, apesar de revestir um carácter meramente simbólico, proporcionalmente às possibilidades do seu mercado, o contingente de 4.500 contos de conservas fixado pelo último acordo, não concedeu ainda quaisquer autorizações de importação. O acordo italiano não discrimina atum metropolitano e colonial e deste já se exportou quase metade do contingente total. A série de exemplos é bastante expressiva para dispensar comentários sobre a maneira como vêm sendo iludidos os preceitos e disposições dos acordos comerciais pela sobreposição do regime de licenças oficiais de importação ao que se estatuiu nos convênios.

O governo português, no conhecimento destas irregularidades não deixará de intervir, certamente, fazendo valer o princípio do tratamento recíproco que está expresso ou implícito nos acordos em vigor.

Outro aspecto muito importante se deve considerar actualmente em matéria de acordos comerciais com projecção nas exportações de conservas: a inexistência de acordos, precisamente, com países cujos mercados nos interessam em alto grau, mas que têm sido abandonados, nesta época de intensivas intervenções estatais, à improvisação das circunstâncias ou à vigência de factores que muito bem poderiam solucionar-se.

Temos, por exemplo, os Estados Unidos da América do Norte, campo vastíssimo para a colocação das nossas conservas de sardinha sem espinha e sem pele e sem espinha que ali têm o seu principal e a bem dizer exclusivo mercado. A sua expansão está, porém, muito dificultada porque a América, em virtude de não ter um acordo comercial com Portugal, sobrecarrega estas nossas conservas com o dobro dos direitos que pagam as sardinhas com espinha, o que torna muito elevado o seu preço para o consumidor. E também não podemos participar nas reuniões internacionais em Washington, como a que se vai realizar em breve, em que se tratará da diminuição de direitos de importação de certos produtos da Europa Ocidental, entre eles conservas, porque nelas só intervêm os países com os quais os Estados Unidos têm acordos comerciais.

Observemos ainda mercados menores mas, em conjunto, de alta importância para o desenvolvimento equi-

librado do nosso comércio externo. Os países da América central e do sul com os quais não foram ainda estabelecidos acordos de comércio ofereceriam grandes possibilidades à colocação das nossas conservas desde que, por esses convênios, fossem asseguradas as indispensáveis e avultadas reduções de direitos de importação e consulares que esses países já concederam, em consequência de acordos estabelecidos, a poderosos concorrentes da nossa produção, como a Espanha e Marrocos. Por esse motivo, as conservas portuguesas foram praticamente banidas de mercados americanos importantes, impossibilitadas como estão de sustentar a concorrência das referidas competidoras. O caso de Cuba é elucidativo. Neste mercado, uma caixa de conservas de sardinha, no formato de 1/4 Clube, exportada pela indústria portuguesa paga o dobro, em direitos alfandegários, do que pagam as conservas espanholas ou marroquinas, mais 5 % em direitos consulares e ainda 9 % como imposto de venda sobre o valor da mercadoria entregue ao consumo — o que, tudo somado, implica uma diferença para mais de cerca de 2 dólares em cada caixa de conservas portuguesas relativamente às suas concorrentes. Se nos reportarmos às conservas de filetes de anchovas e calamares, as diferenças, pelos mesmos motivos, elevam-se respectivamente a cerca de 4,50 e 5 dólares em caixa. O estabelecimento de acordos comerciais, tanto em relação a Cuba como a outros mercados das Américas central e meridional — com particular destaque da Argentina e da Venezuela — solucionaria este e mais alguns problemas que têm comprometido seriamente a exportação de conservas de peixe fabricadas em Portugal. Igual necessidade, de resto, se faz sentir com outros mercados estrangeiros que teriam interesse em adquirir as nossas conservas na base de combinações de conveniência recíproca em que nos seria útil tomar a iniciativa.

Terceiro ponto a considerar é o dos acordos em que os interesses da indústria conserveira foram manifestamente mal interpretados e, como tal, mal defendidos. Com a Dinamarca o problema é mais grave e delicado. Além de ser diminuída a quantidade contingentada para fornecimento aos consumidores do país, em relação à exportação normal que se verificava antes da guerra, o acordo em vigor concedeu-lhe o direito de reexportar metade do volume de conservas importadas. Ora isto significa que a Dinamarca pode fazer-nos, e faz-nos, concorrência em outros mercados com a própria mercadoria que lhe jurnecemos, obtendo divisas que poderiam reverter para a nossa balança de pagamentos se não se verificasse essa comprometedora anomalia.

Isto basta para demonstrar que ao nosso país resta ainda muito a fazer e a ordenar no que respeita a acordos comerciais — instrumentos muito proveitosos para a necessária reconstrução das conservas de peixe portuguesas se forem utilizados com conhecimento claro das circunstâncias, situações e interesses a que cumpre atender ou que importa salvaguardar.

FÁBRICAS DE CONSERVAS E SALAZONES

PINHAIS & C.^A, LIMITADA

AVENIDA MENERES, 700
MATOSINHOS

TELEG.: CONSERVAS
TELEFONE: 42-M

CONSERVAS

DE:

Atum
Sardinhas
Cavalas
Chicharro
Anchovas
Pastas
de Peixe
Mariscos



MARCAS
REGISTADAS:

PINHAIS
MASCATO
RIOS
SAILOR
SEMPER -
IDEM
EDUSA
YO
CIBELES
MARINHEIRO

SARDINHAS EM MOLHOS, PENSADAS E EM SALMOURA

REPUBLICAN PARTY OF CALIFORNIA

STATE OF CALIFORNIA

1911

1911

1911



1911



Situação nos meses de Fevereiro e Março

PRODUÇÃO

Azeites ou mólhos

A produção total de conservas de peixe em azeites ou mólhos, nos meses de Fevereiro e Março, foi de 59.502 caixas, distribuídas pelas seguintes espécies: cavala, 8 caixas; atum e similares, 2.115 caixas; filetes de anchovas, 54.921 caixas e outras espécies, 2.458 caixas.

O Centro de maior produção neste período foi o de Olhão, com 22.614 caixas, seguido de Setúbal com 10.992 caixas e de V. Real de Santo António com 10.633 caixas.

Em relação às espécies, Setúbal foi o único Centro que fabricou cavala (8 caixas), e o que fabricou mais atum e espécies similares (1.258 caixas) e mais outras espécies (1.303 caixas) e Olhão o que fabricou mais filetes de anchovas (22.210 caixas).

Salmoura

O total de produção de salmoura nestes dois meses foi de 30.874 quilos, nas seguintes espécies: sardinha, 18.896 quilos, cavala, 1.040 quilos; atum, 140 quilos e biqueirão, 10.798 quilos.

Os Centros produtores e as respectivas quantidades, foram os seguintes: Matosinhos, 18.896 quilos de sardinha, Setúbal, 5.028 quilos de biqueirão e Olhão, 1.040 quilos de cavala, 140 quilos de atum e 5.770 quilos de biqueirão.

EXPORTAÇÃO

Por centros

Azeites ou mólhos

A exportação total de conservas em azeites ou mólhos, nos meses de

Fevereiro e Março, foi de 3.147.933 quilos (213.478 caixas) no valor de 66.696.579\$75, distribuídos pelas seguintes espécies: sardinha, 1.745.580 quilos (91.673 caixas) no valor de 33.096.286\$10; carapau, 42.944 quilos (2.289 caixas) no valor de 593.094\$88; cavala, 95.246 quilos (4.724 caixas) no valor de 1.712.323\$35; atum e similares, 382.200 quilos (11.164 caixas) no valor de 9.899.027\$20; filetes de anchovas, 805.160 quilos (99.130 caixas) no valor de 19.942.605\$70; lulas e chocos, 56.300 quilos (3.429 caixas) no valor de 1.067.930\$52 e outras espécies, 20.501 quilos (1.069 caixas), dos quais 9.044 quilos de antepasto, no valor de 385.312\$00.

Durante estes dois meses, o centro que mais exportou foi Setúbal, com 623.436 quilos, estando em segundo lugar Olhão com 610.131 quilos e em terceiro Portimão, com 583.090 quilos.

Salmoura

A exportação de salmoura nestes dois meses foi de 27.172 quilos no valor de 216.084\$30, compreendendo as seguintes espécies: sardinha, 26.442 quilos e atum 730 quilos.

O principal centro exportador foi Lisboa, com 23.201 quilos.

Congelados

A exportação total de congelados neste período foi de 20.410 quilos no valor de 306.036\$20. As espécies exportadas, foram: sardinha, 11.090 quilos; enguias, 500 quilos; carapau, 1.170 quilos; pescada, 100 quilos; pescadinha, 60 quilos; polvo, 5.525 quilos; lulas e chocos, 1.965 quilos.

O principal comprador foi Moçambique, com 10.695 quilos.

Por países

Azeites ou mólhos

Os três principais países importadores durante Fevereiro e Março de conservas em azeite ou mólhos, foram: Inglaterra, com 1.159.676 quilos, Estados Unidos da América do Norte, com 778.008 quilos e Itália, com 589.371 quilos.

Em relação às espécies, a Inglaterra foi o maior comprador de sardinha (1.080.294 quilos); o Congo Belga, de carapau (23.820 quilos); a Bélgica, de cavala (63.538 quilos); a Itália, de atum e similares (335.340 quilos); os Estados Unidos da América do Norte, de filetes de anchovas (689.816 quilos) e outras espécies (5.665 quilos); Cuba, de lulas e chocos (35.962 quilos).

Salmoura

O principal país importador foi a Itália que comprou nestes dois meses 20.172 quilos de conservas em salmoura.

Pedidos de Representação

- Asiatic Agency
54, Remy Ollier Street
Port-Louis
Mauritius
- Tableen Limited
Brook House
2, Torrington Place — London
W. C. 1
- W. F. Clarke Ltd.
Victoria House
Southampton Row, London W.
C. 1
- Gibbons Co.
Empire House, St. Martins le
Grand — London EC 1
- Ahmed Aly & Sons
c/o 63, Cambridge Park — Lon-
don E. 11
- Thomas J. Smith Ltd.
11-12, Fenchurch Str. — London
E. C. 3
- Pierre Cremieu
4, Square Beaulieu — Paris XVI^e
- W. & E. Chasseaud
3 Emrou Street — Salonique
- Keeley Wilson & Co.
Evelyn House — 62, Oxford Str.
London, W. 1

Produção, por centros, de conservas de azeite ou mólhos, em caixas, em Fevereiro de 1950
February Canned Fish Pack (in cases)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchor</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Outras Espécies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
Matosinhos	-	-	-	51	2.146	61	2.258
Peniche	-	-	-	-	137	-	137
Lisboa	-	-	-	142	528	396	1.066
Setúbal	-	-	8	382	3.632	422	4.444
Lagos	-	-	-	-	621	-	621
Portimão	-	-	-	-	2.002	-	2.002
Olhão	-	-	-	-	10.619	121	10.740
V. R. de Santo António ...	-	-	-	-	4.904	8	4.912
	-	-	8	575	24.589	1.008	26.180

Exportação, por centros, de conservas de azeite ou mólhos, em quilos, no mês de Fevereiro de 1950
February Canned Fish Export (by Centers)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchor</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Cãoes <i>Cuttle Fish and Squid</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	TOTAIS <i>Total</i>	
								Caixas <i>Cases</i>	Quilos <i>Kilos</i>
Açores	-	-	-	30.419	-	-	-	834	30.419
Matosinhos	72.911	10.355	779	1.781	61.336	441	4.215	9.410	151.819
Lisboa	16.889	6.631	13.093	5.444	34.967	7.547	8.139	9.263	92.710
Setúbal	99.375	1.900	1.750	8.707	47.667	6.378	-	11.557	165.777
Lagos	1.855	570	-	-	5.726	-	-	813	8.151
Portimão	22.254	9.500	39.456	-	42.319	-	-	7.998	113.569
Olhão	33.879	760	11.343	3.489	88.825	1.040	-	13.970	139.336
V. R. de St. António	950	-	285	27.070	79.532	-	-	8.446	107.837
	248.093	29.716	66.706	76.910	360.372	15.406	12.354	62.291	809.557

(1) Antepasto

Marcas Registradas:
PALACIO DE ORIENTE, ALBATROS,
ANTONIO ALONSO, HIJOS, LA CORRIDA,
LION D' ARGENT



CONSERVAS ANTONIO ALONSO LIMITADA

SETÚBAL (PORTUGAL)

TELEFONE 2 057
 TELEGRAMAS SANTONIO
 APARTADO 62

FABRICA em SETÚBAL --- FABRICAS em ESPANHA

Production and Exportation

Situation during the months of February and March

PRODUCTION

Oil or Sauce

The total production of fish preserves in oil or sauce during the months of February and March, was of 59.502 cases, distributed for the following kinds: Mackerel, 8 cases; Tunny and the like, 2.115 cases; Filets of Anchovies, 54.921 cases and other kinds, 2.458 cases.

The leading packing center in this period was Olhão, with 22.614 cases, followed by Setubal with 10.992 cases and by V. R. de Santo Antonio, with 10.633 cases.

As regards kinds, Setubal was the sole center that packed Mackerel (8 cases) and Tunny and the like (1.258 cases) and more other kinds (1.303 cases) and Olhão that packed more Filets of Anchovies (22.210 cases).

Brine

The entire production of brine in these two months was of 30.874 kilos for the following kinds: Sardines,

18.896 kilos, Mackerel, 1.040 kilos, Tunny, 140 kilos and Biqueirão, 10.798 kilos. The packing centers and their respective quantities were the following: Matosinhos, 18.896 kilos of Sardines, Setubal, 5.028 kilos of Biqueirão and Olhão, 1.040 kilos of Mackerel, 140 kilos of Tunny and 5.770 kilos of Biqueirão.

EXPORT

By centers

Oil or sauce

The total export of preserves in oil or sauce, during February and March, was of 3.147.933 kilos (213.478 cases) amounting to 66.696.579\$75, distributed by the following kinds: Sardines, 1.745.580 kilos (91.673 cases) amounting to 33.096.286\$10; Chinchards, 42.944 kilos (2.289 cases) amounting to 593.094\$88; Mackerel, 95.246 kilos (4.724 cases) amounting to 1.712.323\$35; Tunny and the like, 382.200 kilos (11.164 cases) amounting to 9.899.027\$20; Filets of Anchovies, 805.160 kilos (99.130 cases) amounting to 19.942\$70; Calamaries and Cuttlefish, 56.300 kilos (3.429 cases) amounting to 1.067.930\$52 and other kinds, 20.501 kilos (1.069 cases) of which 9.044 kilos of anti-pasto, amounting to 385.312\$00.

During these two months the leading exporting center was Setubal, with 623.436 kilos. Olhão occupies the second place with 610.131 kilos and Portimão is in the third one, with 583.090 kilos.

Brine

The brine export in these two months was of 27.172 kilos amounting to 216.084\$30 embracing the following kinds: Sardines, 26.442 kilos and Tunny, 730 kilos.

The main exporting was Lisbon, with 23.201 kilos.

Frozen

The entire export of frozen in this period was of 20.410 kilos amounting to 306.036\$20. The kinds exported were as follow: Sardines, 11.090 kilos; Eels, 500 kilos; Chinchards, 1.170 kilos; Whiting, 100 kilos; Little whiting, 60 kilos; Poulp, 5.525 kilos and Calamaries and Cuttlefish, 1.965 kilos.

The largest buyer was Mozambique with 10.695 kilos.

By countries

Oil or sauce

The three leading importing countries, during February and March, of preserves in oil or sauce were: England, with 1.159.676 kilos, United States of America, with 778.008 kilos and Italy, with 589.371 kilos.

As regards kinds, England was the largest buyer of Sardines (1.080.294 kilos); the Belgian Congo of Chinchards (23.820 kilos); Belgium of Mackerel (63.538 kilos); Italy of Tunny and the like (335.340 kilos); United States of America of Filets of Anchovies (689.816 kilos) and of other kinds (5.665 kilos); Cuba of Calamaries and Cuttlefish (35.962 kilos).

Brine

The main importing country of brine during these two months was Italy with 20.172 kilos.

Serrão de Faria & C.^a

Import — Export

Rua Nova do Almada, 36-7.^o Telefone 2 8623

Telegramas: DEFARIA — LISBOA

★

Ses vieilles marques:

LES GLORIEUSES — LE SOURIRE —
BRISE MARINE — BELVEDER — FAN-
DANGO — TURANDOT — ELLINOR
— TADIUM — YVONNE

ITALIA

Casa comercial de Génova
assumiria a representação
de um bom fabricante de
conservas

Resposta Cassella postale 690

G E N O V A

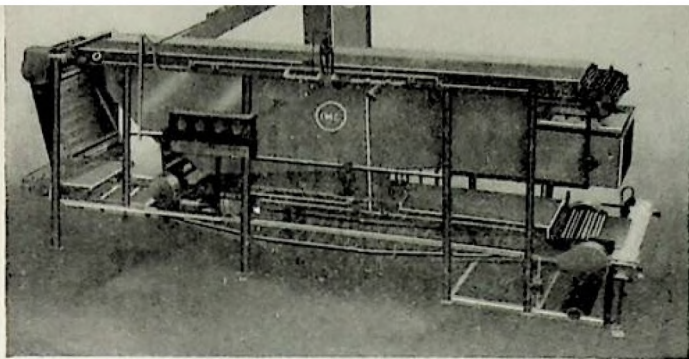
Exportação de conservas de peixe em azeite ou em molhos, em quilos, por países de consumo,
em Fevereiro de 1950

February Canned Fish Export (by countries)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chincharid</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squids</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
África Oriental Brit.	817	-	-	-	-	-	-	817
África Ocidental Brit.	3.050	-	-	-	38	-	-	3.088
Angola	7.420	-	19	203	19	534	1.088	9.283
Bélgica	1.080	-	38.798	1.102	4.469	-	-	45.449
Cabo Verde	247	-	-	-	-	-	-	247
Canadá	1.690	-	95	-	2.713	-	-	4.498
Chipre	2.873	-	-	-	-	-	-	2.873
Colômbia	-	-	2.071	-	-	-	-	2.071
Congo Belga	10.621	13.680	-	816	625	-	1.260	27.002
Col. Brit. A. C. e Sul	380 25.857	-	-	38 278	- 125	- 8.438	-	418 34.698
Cuba	3.629	-	-	-	-	-	-	3.629
Dinamarca	10.792	760	950	3.052	888	-	-	16.442
Egipto	1.235	-	-	-	-	90	-	1.505
Equador	52.334	-	-	4.169	276.664	3.832	(a) 5.526	342.525
E. U. da América	265	380	285	-	10	63	-	1.003
Guiné	1.900	-	-	-	-	-	-	1.900
Holanda	19	11.400	9.348	-	54.511	-	-	75.278
Inglaterra	91.624	-	7.825	53.778	11.050	-	-	164.277
Itália	4.313	-	57	570	-	-	-	4.940
Macau	-	-	-	-	-	2.083	-	2.083
México	10.378	2.926	361	1.321	562	366	931	16.845
Moçambique	-	-	-	-	190	-	-	190
Nova Zelândia	576	-	-	-	143	-	-	719
Síria	190	-	-	-	94	-	-	284
Somália Francesa	885	-	-	-	284	-	-	1.169
S. Salvador	800	-	-	286	-	-	19	1.105
S. Tomé e Príncipe	38	-	-	-	-	-	-	38
Suécia	11.555	570	6.042	383	5.280	-	-	23.830
Suíça	1.891	-	760	1.320	475	-	1.680	6.126
Togo Camarão Fr.	950	-	-	8.682	1.996	-	(a) 1.850	13.478
Venezuela	-	-	-	-	-	-	-	-
Form. à Navegação	684	-	95	912	56	-	-	1.747
Quilos (Kilos)	248.093	29.716	66.706	76.910	360.372	15.406	12.354	809.557
Caixas (Cases)	13.603	1.564	3.255	2.528	39.888	807	646	62.291
Valores (Values)	4.688.957\$70	407.109\$20	1.200.708\$00	2.038.115\$00	8.901.188\$40	308.120\$00	222.372\$00	17.766.570\$30

(a) Antepasto

PREÇOS MÉDIOS, FOB, EM FEVEREIRO [AVERAGE FOB PRICES IN FEBRUARY]; *Conservas em molhos*: (base 1/4 clube 30^{mm}); sardinha em azeite, 360\$00; sardinha em óleo, 350\$00; cavala em azeite, 342\$00; (base 1/10) filetes de an. bova, 234\$80; (base quilo) atum em azeite, 26\$50; *Salmouras*: (base quilo); sardinha, 7\$50; *Congelados*: (base quilo); sardinha, 15\$00; polvo, 14\$00; lulas e chocos, 14\$50.



Um acontecimento importante na indústria das conservas de sardinha e de peixes similares

É um facto surpreendente que, sob o ponto de vista da mecanização de processos e métodos, a indústria de conservas de sardinhas, se encontra num atraso muito sério em relação à indústria de conservas de outros produtos.

Exceptuando a cravadeira, nenhuma outra máquina foi introduzida nesta indústria com efectividade. A maior parte das operações era feita à mão e muitas vezes da forma mais rudimentar.

Por uma coincidência curiosa, vários construtores lançaram-se quase simultaneamente neste campo, reparando assim uma parte do tempo perdido.

A realização mais importante neste domínio é o Cozedor de Sardinhas construído pela Sociedade Belga, International Machinery Corporation. Depois de alguns anos de experiências laboratoriais e industriais, nas quais colaborou activamente o sr. Henri Cheftel, nome bem conhecido nos meios conserveiros, a aparição desta máquina constituiu uma revolução tão profunda na indústria interessada, que algumas pessoas se mostraram a princípio um tanto cépticas. Os resultados obtidos transformaram rapidamente este cepticismo em entusiasmo sem reserva. O Cozedor de Sardinhas foi instalado em Marrocos, onde se encontram já em funcionamento algumas destas máquinas. Outros países, entre os quais os que trabalham o arenque e o «pilchard», seguiram ou estão prestes a seguir o exemplo da África do Norte.

As vantagens principais do Cozedor de Sardinhas I. M. C. podem resumir-se no seguinte:

- 1 — O espaço reduz-se ao mínimo;
- 2 — A máquina forma uma uni-

dade inteiramente mecanizada e automática;

- 3 — A máquina não requiere qualquer espécie de mão de obra especializada;
- 4 — Executa automaticamente todas as operações que o peixe sofre até à cravação das latas;
- 5 — É construído de materiais anti-corrosivos;
- 6 — Permite economias substanciais de peixe, salmoura, óleo de peixe e mão de obra;
- 7 — A qualidade de peixe iguala e em certas circunstâncias ultrapassa a que se obtinha com os métodos antigos;
- 8 — A máquina trabalha todos os formatos comerciais de latas de sardinhas sem qualquer modificação do aparelho;
- 9 — Outras espécies de peixe, como o arenque, o «sprat», a cavala inteira ou em filetes, já foram também preparadas por esta máquina.

O fim principal que os construtores tiveram em vista foi o de mecanizar a cozedura ou a fritadura do peixe, o que constituía a operação mais importante sob o ponto de vista duma possível automatização.

O peixe depois de descabeçado é colocado nas latas sem qualquer preparação. O sangue e os restos de gordura dos intestinos são eliminados da cavidade abdominal durante a primeira operação da máquina. Em seguida o peixe é ensalmourado automaticamente e depois pré-cozido

em vapor livre. Após esta cozedura prévia começa a cozedura ou fritura propriamente dita por meio de uma corrente de ar quente, enquanto que as latas são transportadas em diversas posições por forma a que o escoamento da água e óleo de peixe se efectui.

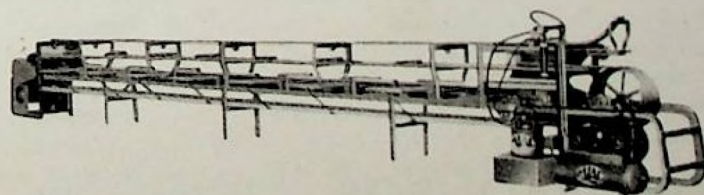
Depois da cozedura é feito o azeiteamento com uma quantidade minuciosamente doseada de molho de corbertura, operação esta que permite toda e qualquer perda por intermédio do mecanismo «pas de boîte» pas de remplissage «que poderemos exprimir em português por «sem lata não enche».

Seguidamente ao azeiteamento ou à corbertura de molho de tomate, o peixe passa através dum aquecedor prévio que aumenta as garantias duma conservação perfeita e as latas são descarregadas sobre uma cravadeira sincronizada.

Dois operários chegam para uma máquina. De vez em quando, um inspector faz o controle dos aparelhos de medição.

Geralmente o cozedor de sardinhas está precedido de uma mesa de enlatamento, cuja concepção pertence ao mesmo construtor. O peixe e as latas vazias são transportadas automaticamente até junto de cada operário e as latas cheias são descarregadas também automaticamente sobre o cozedor.

Por meio de aparelhos de contar e marcar as latas obtém-se facilmente o controle do rendimento quantitativo e qualitativo de cada operário.



Produção, por centros, de conservas de azeite ou mólhos, em caixas, em Março de 1950
March Canned Fish Pack (in cases)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchará</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	TOTAIS <i>Total</i>
Matosinhos	-	-	-	51	2.146	61	2.258
Peniche	-	-	-	-	-	-	-
Lisboa	-	-	-	324	1.053	43	1.420
Setúbal	-	-	-	876	4.791	881	6.548
Lagos	-	-	-	-	407	-	407
Portimão	-	-	-	-	5.071	27	5.098
Olhão	-	-	-	-	11.591	279	11.870
V. R. de Santo António	-	-	-	289	5.273	150	5.721
	-	-	-	1.540	30.332	1.450	33.322

Exportação, por centros, de conservas de azeite ou mólhos, em quilos, no mês de Março de 1950
March Canned Fish Export (by Centers)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchará</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chucos <i>Cuttle Fish and Squid</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	TOTAIS <i>Total</i>	
								Caixas <i>Cases</i>	Quilos <i>Kilos</i>
Açores	-	-	-	3.151	-	-	-	97	3.151
Matosinhos	275.742	6.745	21	858	34.663	370	1.912	18.785	320.311
Lisboa	90.662	-	9.391	55.079	69.845	6.770	a) 2.461	17.138	234.208
Setúbal	335.077	2.540	4.955	18.933	62.215	33.754	185	28.318	457.659
Lagos	89.718	-	-	-	15.716	-	-	6.072	105.434
Portimão	361.925	-	9.957	-	97.560	-	139	33.956	469.581
Olhão	282.005	3.943	4.218	43.573	133.606	-	b) 3.450	35.045	470.795
V. R. de S. ^{to} António	62.358	-	-	183.696	31.183	-	-	11.776	277.237
	1.497.487	13.228	28.542	305.290	444.788	40.894	8.147	151.187	2.338.376

a) Antepasto. b) Biqueirão e Antepasto.

Sociedade **ASTÓRIA** Limitada

ARTES GRÁFICAS

REGUEIRÃO DOS ANJOS, 68—TELEF. 43258 LISBOA



O mundo da pesca e da conserva



Novo processo de fabricação de conservas alimentícias enlatadas

O Laboratório de Investigação Regional do Oeste, na Albânia, Califórnia, está procedendo a importantes investigações sobre um novo processo de conservação dos alimentos que pode, em última análise, reduzir o custo do fabrico e tornar os alimentos mais apetitosos.

Os cientistas que estão fazendo experiências com vegetais enlatados declararam que estes são esterilizados juntando-se-lhes uma pequena porção de um antibiótico e submetendo depois as latas a um calor relativamente suave.

Este processo provou ser tão eficaz para a destruição de bactérias e outros organismos que estragam os alimentos como o sistema tradicional de esterilização por meio de calor e elevada temperatura.

Os antibióticos utilizados não afetam o sabor dos alimentos e como só se aplica um calor brando, o produto tem melhor gosto do que o esterilizado a alta temperatura.

O processo está ainda na fase experimental e serão necessários alguns anos de estudo antes que seja definitivamente adoptado.

Subentende-se que a sua aplicação poderá ser extensiva às conservas de peixe.

Exportação de conservas de sardinhas marroquinas em 1949 (em quilos)

França	19.607.403
Alemanha	300.964
Áustria	93.986
Dinamarca	1.036
Finlândia	3.867
Gran-Bretanha	7.341.334
Grécia	433.921
Irlanda	350

Itália	793.117
Países Baixos	216.851
Poss. Ingles. do Medit.	6.575
Suécia	175.130
Suíça	21.829
Checoslováquia	86.949
Bélgica e Luxemburgo	1.249.351
Ceilão	1.705
China	85.013
Líbano	10.500
Malásia, Ter. Britânicos e Ásia	2.187
Palestina, Israel	28.498
Filipinas	35.500
Síria	266.128
Egipto	139.166
União Sul Africana ...	950
Ter. belgas d'África ...	4.750
Ter. britâ. de África ...	13.917
Canadá	4.485
Chile	950
Cuba	164.435
Estados Unidos	56.910
Guatemala	190
Haiti	2.868
México	190
Paraguai	7.694
Perú	14.288
Salvador	400
Uruguai	183.979
Venezuela	48.700
Ter. da América Central	585
Ter. Holan. da América	600
Ter. Britân. da América	655
Austrália	159.050
Nova Zelândia	380
Territórios Britânicos da Oceania	1.900
África Equat. Francesa	211.023
África Oci. Francesa ...	555.978
Algéria	26.545
Camarão	149.840
Costa Francesa da Somália	3.045
Estados Franceses da Oceania	1.125
Guadaloupe	63.087
Guiana Francesa	20.403
Índia Francesa	475
Indochina francesa ...	938.138

Madagascar	191.466
Martinica	97.478
Nova Caledónia	2.805
Reunião	123.933
S Pedro e Miquelon ...	1.330
Togo	37.229
Tunisia	16.526
Tânger	18.666
Total	34.598.577

O «pichard» na Califórnia

Depois de uma ausência que durou alguns anos e cujas causas uma centena de cientistas americanos e quatro navios oceanográficos andam presentemente a tentar descobrir, o «pichard» apareceu de novo no ano passado na Califórnia, sobretudo na zona norte, da mesma forma misteriosa como tinha desaparecido.

O total da tonelagem de «pichard» pescado naquela área, foi de 280.570 ton., quando no ano anterior tinha sido de 141.054 ton., e a produção de conservas subiu para 3.864.010 caixas, comparado com 2.438.536 caixas em 1948. Esta produção foi assim distribuída: São Francisco, 76.285 caixas; Monterey, 1.713.844; San Pedro, 2.073.881 caixas.

No Sul da Califórnia as condições foram menos favoráveis, se bem que a pesca tivesse um aumento de 38.050 ton. em relação a 1948.

Pesca e conservas nos Estados Unidos

O total da pesca nos E. U. A. e Alasca, em 1949, teve um pequeno aumento no volume, em relação a 1948, mas o valor, em virtude da baixa no preços dos produtos da pesca, foi 12 % inferior.

Pescaram-se, aproximadamente, 2.129.000 ton. das várias espécies com um valor calculado em dólares \$350.000.000, o que representa um aumento no volume de 45.300 ton. em comparação com o ano anterior.

A produção de conservas de peixe enlatadas atingiu 385 mil ton. enquanto que em 1948 foi de cerca de 354 mil ton.

O acordo entre os armadores e os industriais de conservas do Norte, concluído no ano findo, contém as seguintes cláusulas:

1) Fica desde já estabelecido que todos os anos, no princípio de cada safra, se estudará a possibilidade de efectuar, entre as duas indústrias, um acordo semelhante, ou ainda mais vasto.

o) O contrato terá a aprovação e garantia do Instituto Português de Conservas de Peixe e do Delegado do Governo junto do Grémio dos Armadores da Pesca da Sardinha, e durará até ao fim da presente safra 1949/50, mantendo-se, porém, em vigor as cláusulas 1) e n).

Assim, não só porque entendo que as duas partes contratantes se devem considerar obrigadas a tal como ainda porque julgo necessário e conveniente prosseguirmos no caminho apenas encetado, parece-me indispensável recomençar desde já as negociações bilaterais sob a égide do I. P. C. P. e do Ex.^{mo} Delegado do Governo junto do G. A. P. S. como legítimos representantes do Estado Corporativo que não pode mostrar indiferença quanto ao futuro dum experiência que, cabendo perfeitamente dentro da ética e dos princípios orientadores que o informam, tem, além disso, um grande interesse pelas consequências benéficas que dela podem dimanar para duas indústrias de suma importância e relevo na nossa Economia.

Não podemos perder tempo a tal respeito por ser óbvio que essas negociações devem ficar concluídas antes do início da nova safra pois, de outra forma, se correria o risco de serem desvirtuadas as intenções de ambas as partes.

Por outro lado, essas negociações são indispensáveis e terão de ser laboriosas pois, como aliás já se reconheceu no acordo do ano findo, é conveniente que a continuidade do que se fez assente em bases mais amplas e perfeitas pois sempre se consideraram as então adoptadas como de carácter experimental e de emergência. A experiência feita permitirá já algumas correcções, porventura ainda não definitivas.

Num intuito construtivo, arrisco-me à indicação de certas bases que me parecem fundamentais. Assim:

a) A indústria da pesca deve facultar e garantir condições de prioridade nos seus fornecimentos à indústria das conservas, cliente certo e cujas necessidades, da sua própria laboração, exigem um abastecimento tanto quanto possível regular, facilitando-lhe o cumprimento sem sacrifícios insuportáveis das suas obrigações e deveres em relação ao pessoal operário. Sugere-se, assim, que 70 a 80 % da pesca diária da sardinha seja reservada, em princípio, para as conservas, sendo automaticamente distraída para uma lota privativa.

b) A indústria das conservas deve garantir à pesca um mínimo de consumo diário em condições de aquisição pré-estabelecidas, assegurando, assim, a segunda a colocação dum parte da sua produção em situação de independência quanto a factores de ordem vária que

RELAÇÕES C

podem influir nas condições de venda, em especial os casos de abundância ou escassez de pesca.

Sugere-se o contrato dum quantidade fixa condicionada por limites máximos diários tendo em consideração a capacidade normal de absorção pela indústria das conservas. Admitiria — por mim — a hipótese de 500.000 cabazes (cerca de 50 % do máximo adquirido em qualquer altura pelas conservas — a observação das dificuldades actuais de colocação destas não aconselha a ir mais longe) com o limite máximo diário de 10.000 cabazes (seja, também, 50 % da capacidade diária das fábricas do Centro que considero normal).

c) Até à quantidade fixada como limite máximo diário, toda a sardinha enviada para a lota industrial seria afectada ao cumprimento do contrato, portanto a preço fixo. A restante seria vendida em lota livre, aceitando as conservas o estabelecimento dum limite mínimo abaixo do qual a indústria não a poderia adquirir. Pretende-se, assim, evitar a consecução de certas manobras, logicamente naturais e possíveis, como seja a de escolha da pior qualidade para o cumprimento do contrato ou até a impressão — por sugestão — do lado das conservas de que assim se procedeu. Esta fórmula importaria talvez da pesca o regresso à organização colectiva das vendas — que a experiência demonstrou já ser possível — pois só assim se asseguraria a indispensável equidade na repartição entre os armadores dos prejuízos ou benefícios que do contrato lhes pudessem resultar.

É esta seguramente uma das fórmulas mais simples se bem que, em minha opinião, não seja a mais perfeita. Demoraria muito tempo a indicação dos vários defeitos que lhe encontro. Limitar-me-ei, por isso, a enunciar rapidamente alguns dos principais de que ela padece em minha opinião. Assim:

1.^o) Não abrangendo a totalidade da sardinha a ser adquirida pelas conservas, constitui, já por isso mesmo, uma abdicação de princípios, uma condescendência que vai contra eles. Desejável seria e será que pudessemos atingir a normalização total das nossas relações com a pesca.

2.^o) Obriga a um rateio permanente pelos industriais de conservas. De notar ainda que, se a estendermos à totalidade da sardinha, agravariamos precisamente este segundo defeito.

Resumindo: é uma fórmula que implica uma direcção integral. Ora, precisamente em minha opinião seria desejável evitar esta conclusão. A acção dos organismos corporativos, nestas matérias, só deveria sentir-se para evitar desmandos, para efeitos de coordenação e rectificação.

Em minha opinião, poderíamos atingir este desideratum mediante outra fórmula (denúncia desde já a sua

DM A PESCA

maior complexidade). Vejamo-la, pois. Manter-se-iam as alíneas *a)* e *b)* reduzindo o âmbito do contrato à quantidade e estabelecer-se-iam mais as seguintes:

c) Toda a sardinha enviada para a lota industrial seria licitada livremente pelos industriais de conservas dentro de limites mínimo e máximo que seriam fixados.

d) Entre esses limites — aliás suficientemente distanciados — a licitação seria livre mas, atingidos que fossem estes, a sardinha seria adquirida pelo G. I. C. P. N. e distribuída como segue:

I — Por rateio pelos industriais que não tivessem ainda adquirido nesse dia a quantidade correspondente à sua quota fixada na base do limite diário fixado pela alínea *b)*;

II — quando todas as quotas já estivessem preenchidas; 1.º — no caso da sardinha ter atingido o limite máximo pelos últimos (até aos três últimos) licitantes, cujos «lanços» não fossem inferiores em mais de 10 % desse valor; 2.º — no caso da sardinha ter baixado ao limite mínimo, por ordem alfabética aos industriais que a desejassem tomar, em quantidades iguais às que lhes correspondessem nas quotas fixadas como acima (isto é, uma segunda quota).

e) A aquisição pelo G. I. C. P. N. seria obrigatória no caso do n.º I. No caso do n.º II o Grémio não seria obrigado a adquirir quantidade superior à que tivesse dado origem à intervenção.

f) Em qualquer dos casos de intervenção do G. I. C. P. N. na compra, o preço seria estabelecido diariamente em função das seguintes regras:

I — se a quantidade de sardinha enviada nesse dia para a lota industrial correspondesse ou excedesse o duplo do limite fixado na alínea *b)* — o preço mínimo;

II — se a mesma quantidade fosse inferior ao referido duplo mas em percentagem que não excedesse 25 % — o preço médio.

III — quando a percentagem excedesse 25 % — o preço máximo.

Para maior clareza exemplifiquemos com números prováveis.

Limite máximo diário 10.000 cabazes. Sardinha enviada para a lota industrial e preço a fixar para os efeitos desta alínea:

De 20.000 cabazes para cima — preço mínimo;

De 15.000 a 19.999 cabazes — preço médio;

Até 14.999 cabazes — preço máximo.

Como já disse, considero esta fórmula mais perfeita em teoria mas mais complicada. Além disso, receio que haja ainda falta de preparação suficiente dos espíritos para a receber. Lamentavelmente, não confio muito no critério e espírito de disciplina dos industriais, mais

ainda, no próprio respeito dos interesses de uns pelos outros.

Assim, poder-se-á dizer que, precisamente, esses desvios de pensamento e acção conduziram rapidamente à anulação na prática das vantagens que, vejo na segunda fórmula e dos fins que, com ela, se pretenderiam atingir. Acabariamos, assim, por recaír, frequentemente, ou até sempre, no rateio, então por força das disposições da alínea *d)* e isso aconteceria, quase certamente, pelo facto da concorrência entre os industriais elevar o preço ao limite máximo. Logo, o rateio, que se pretendia evitar, e sempre ao preço máximo, portanto com grave prejuízo para os nossos interesses.

Mas, se, por hipótese bem pouco provável, se verificasse, em resultados dum espírito de defesa e dum milagre de entendimento entre os conserveiros, a reacção em sentido oposto, teríamos, então, resultados idênticos mas com prejuízo para a pesca que passaria a vender, sempre ou quase sempre, ao preço mínimo. Bastaria, para tal, uma abstenção propositada dos conserveiros à licitação.

Porém, para ocorrer a todas as hipóteses, lá está a alínea *f)*. Com ela, julgo que evitaremos, salvo por imposição da natureza, o segundo mal (bem entendido que considero igualmente como tal a prática quase constante do preço máximo, com prejuízo para as conservas, como a do mínimo com dano para a pesca). E, quanto ao rateio, se não pode fazer excluir inteiramente esse receio, a mesma alínea *f)* contribui poderosamente para o atenuar no meu espírito: todos acabariam por perceber que teriam possivelmente mais vantagens em licitar regradamente do que em forçar uma solução que seria uma incógnita quanto ao preço e até quanto ao destino, incógnita que, quanto ao primeiro, só se desvendaria no fim do dia.

Muitos pormenores, numa e noutra hipótese, teriam ainda de ser devidamente ajustados. Não interessam neste momento mas posso afirmar que os estudei ponderadamente e para todos encontrei soluções — a meus olhos aceitáveis e que estou pronto a detalhar.

Duma coisa estou — talvez estultamente — convencido: se nos afastarmos de qualquer destas duas hipóteses, regressaremos e prestaremos um mau serviço às duas indústrias interessadas neste momentoso problema. Acima de tudo, não nos deixemos arrastar pelos cantos de se-reia de certos mal intencionados que, confiando no grande esquecimento do passado que lamentavelmente é nosso apanágio, se esforçarão por fazer ressuscitar velhas e rellhas ideias que constituem afinal simples manobras de diversão porque as sabem inviáveis ou, até, de precaução cautelar para a hipótese longínqua de uma salutar reacção as tornar praticáveis. É que, então nesse último extremo, as suas manobras suspeitas lhe garantiriam talvez a parte de leão que os seus instintos de feras — embora famintas e desorientadas — reclamam

FERREIRA BARBOSA

**ALIANÇA
EXPORTADORA**

**DA
L.
LISBOA-PORTUGAL**



**PORTUGUESE
CANNED FISH**

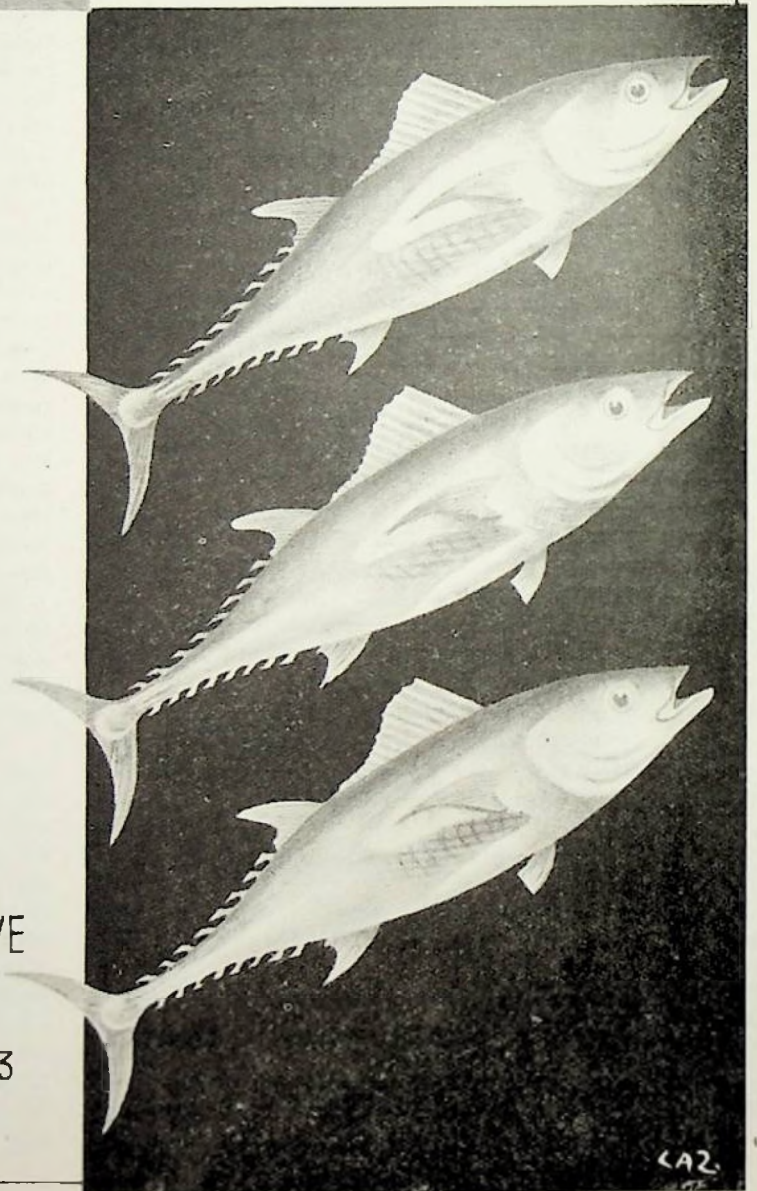
**SARDINES
TUNA FISH
ANCHOVIES
MACKERELS**



U.S. EXCLUSIVE REPRESENTATIVE

H.ORMAI

105. HUDSON STREET NEW-YORK. 13



A PESCA DO ATUM NAS COSTAS PORTUGUESAS

Alguns artigos nas *Conservas de Peixe* têm chamado a atenção dos nossos armadores para as possibilidades da pesca de várias espécies da família dos escombridas nas costas de Portugal.

Parece-nos interessante voltar de novo ao assunto porque ele é de grande actualidade e ao seu estudo está sendo dedicada a atenção dos melhores cientistas e peritos em assuntos oceanográficos.

Os jornais têm-nos dado conhecimento da forma perfeita como nos E. U. da América se pôs em prática um plano de estudo para conhecer a vida dos diversos peixes que interessam industrialmente àquele país.

Este foi delineado, posto em execução num tempo extremamente breve e deram-se aos técnicos possibilidades materiais e financeiras com uma grande largueza, só possível hoje naquele grande país.

Ali quando se trata de servir a indústria, facilmente se consegue a cooperação dos Serviços Officiais e dos Industriais. Os americanos ligam a maior importância à pesca dos Thonideos e têm ido aperfeiçoando-a por forma a poder ir buscar este peixe cada vez mais longe. Os barcos sofreram para o efeito o necessário aumento de tonelagem e melhoria das instalações frigoríficas.

Numa revista da especialidade de Abril passado, lemos que os armadores americanos utilizam agora barcos com um motor propulsor de 800 H. P. e com dois motores auxiliares de 180 H. P. destinados a mover geradoras de 80 kwts. Alguns têm a bordo um helicóptero para os ajudar a descobrir os cardumes. Quase todos empregam a isca viva.

Nota curiosa: 70 % dos pescadores são de origem portuguesa!

A França, muito clarividamente está a dar ao estudo desta pesca a melhor atenção.

Sem dispor da largueza de meios dos americanos, não ficou parada e, com o navio de investigações oceanográficas «President Th. Tissier», levando a bordo os seus melhores técnicos, propôs-se estudar o habitat destes peixes para aumentar substancialmente a sua captura.

Em 10 de Março passado, este barco estava em Casablanca e dali seguiu para os Açores e Madeira à procura dos locais de desova dos escombridas.

Tudo parece indicar que é naquelas paragens que ela se efectua e, dali pode partir a corrente migratória que, passando em frente das costas portuguesas, se dirige até ao Golfo da Gasconha e mais acima, para depois refazer o caminho em sentido inverso.

Quer dizer, que até agora, os cardumes que passam diante das costas portuguesas eram pescados pelos espanhóis. Daqui para o futuro, há todas as probabilidades de serem também os franceses a efectuar a sua pesca.

Não lhes será necessário, para o efeito, aumentar muito a tonelagem dos barcos e atingir limites actualmente empregados pelos americanos. Estes parece que já vão pescar ao Peru e Japão. Qualquer barco de tonelagem média, pode deslocar-se facilmente desde França até Sines.

Passará ainda outra temporada desta pesca sem tomarmos parte nela?

Nada temos feito para isso?

Alguma coisa há já feito, respondemos.

Um homem a quem a Indústria da Pesca e os pescadores muito devem, procura impulsionar mais esta modalidade.

Referimo-nos ao comandante Henrique Tenreiro, a cuja acção em prol da pesca e dos pescadores por-

lugueses, não se faz ainda inteira justiça.

O tempo é que há-de fazer ressaltar a sua obra, mas é pena que assim aconteça e não lhe seja dada, por todos os interessados — pescadores e conserveiros — o apoio a que tem direito.

Atento a tudo o que à pesca pode interessar, procurou reunir os elementos, ainda que muito vagos, que existiam sobre o assunto.

Em tempos, o armador, Sr. Manuel Pereira Júnior, fez uma tentativa de estudo desta pesca sob a direcção de um técnico espanhol e com alguns pescadores espanhóis para ensinar a tripulação portuguesa.

O barco empregado era demasiadamente pequeno para o fim em vista, donde resultou que se não puderam explorar senão áreas relativamente perto da costa.

Apesar disso, os resultados foram bastante animadores e, segundo consta, o técnico espanhol está convencido que há muitas probabilidades de êxito, não compreendendo como só agora os portugueses começam a pensar no caso.

O sr. comandante Tenreiro, tendo tido conhecimento dos factos, abraçou a ideia e procura levar mais longe estes estudos.

Se o assunto interessa sobremaneira à pesca, interessa igualmente à Indústria de Conservas que passará a contar com mais uma matéria prima para a laboração das suas fábricas.

O caminho que se apresenta mais fácil é o de iniciar a pesca pelos processos até há pouco empregados, ou seja com «engodo» feito com carepa de milho e fitas de várias cores.

Com esta aparelhagem, se levaram a efeito as experiências a que procedeu o sr. Manuel Pereira Júnior.

Valerá a pena, porém, seguir este caminho quando sabemos já que os americanos e até os franceses o abandonaram para empregar a «isca viva» que lhes aumentou extraordinariamente as capturas?

Ainda outra dúvida se nos apresenta.

(Continua na pág. 27)

Exportação de conservas de peixe em azeite ou em molhos, em quilos, por países de consumo, em Março de 1950

March Canned Fish Export (by Countries)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchard</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e Similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squids</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
África Equat. Fr. ...	1 900	-	-	342	-	-	-	2.242
África Merid. Brit.	950	-	-	-	-	-	-	950
África Ocid. Brit. ...	23.446	-	-	-	-	-	-	23.446
África Orient. Brit. ...	5.985	-	-	-	-	-	a/ 1.995	7.980
Angola	5.811	-	-	189	144	19	733	6.896
Áustria	7.980	-	-	-	-	-	-	7.980
Bélgica	8.028	-	24.740	2.288	7.612	-	-	42.668
Cabo Verde	114	-	-	84	-	-	-	198
Canadá	2.730	-	57	-	8.309	-	-	11.096
Ceilão	665	-	-	-	-	-	-	665
Colômbia	14.668	-	-	228	247	370	185	15.698
Congo Belga	13.300	10.140	-	-	-	-	-	23.440
Costa Rica	475	-	-	-	-	-	-	475
Cuba	69.665	-	-	5.747	1.732	27.524	1.431	106.099
Curacao	2.171	95	-	95	452	-	114	2.927
Dinamarca	2.109	-	-	-	-	-	-	2.109
Egipto	19.057	-	2.793	475	243	-	-	22.568
E. U. da América ...	18.407	-	-	1.935	413.152	1.850	139	435.483
Grécia	475	-	-	640	279	-	-	1.394
Guiana Holandesa ...	1.007	-	-	-	-	-	-	1.007
Guiné	1.196	-	76	425	29	-	-	1.726
Holanda	39.900	-	-	-	-	-	-	39.900
Índia Portuguesa ...	914	-	-	114	38	-	10	1.076
Inglaterra	1.080.275	-	-	-	2.736	-	1.387	1.084.398
Itália	140.468	-	-	281.562	3.064	-	-	425.094
Libéria	855	-	-	-	70	-	-	925
México	-	-	-	-	-	7.594	-	7.594
Moçambique	6.199	2.993	21	942	164	76	466	10.861
S. Tomé e Príncipe	219	-	-	28	9	-	-	256
Síria	228	-	-	570	380	-	-	1.178
Suíça	22.284	-	760	2.204	2.462	-	-	27.710
Timor	209	-	38	-	-	-	19	266
Ter. E. U. A. Central	475	-	-	-	-	3.368	-	3.843
Togo Camarão Fr. ...	1.330	-	-	375	-	-	-	1.705
Venezuela	3.565	-	-	6.709	3.638	93	b/ 1.668	15.473
Forn. à Naveg.	627	-	57	338	28	-	-	1.050
Quilos	1.497.487	13.228	28.542	305.290	444.788	40.894	8.147	2.338.376
<i>Kilos</i>								
Caixas	78.070	725	1.469	8.636	59.242	2.622	423	151.187
<i>Cases</i>								
Valores	28.407.328\$40	185.985\$68	511.615\$35	7.860.912\$20	11.041.417\$30	759.810\$52	162.940\$00	48.930.009\$45
<i>Values</i>								

(a) Biqueirão em azeite. (b) Antepasto.

PREÇOS MÉDIOS, FOB, EM MARÇO (AVERAGE FOB PRICES IN MARCH): *Conservas em molhos*: (base 1/4 clube 30^{mm}); sardinha em azeite, 360\$00; sardinha em óleo, 350\$00; cavala em azeite, 340\$00; (base 1/10) filetes de anchovas, 235\$80; (base quilo) atum em azeite, 25\$75; *Salmouras*: (base quilo) sardinha, 75\$70; *Congelados*: (base quilo) sardinha 15\$40; polvo, 15\$20; lulas e chocos, 15\$40.

A crise alimentar e a produção conserveira

pelos Dr. José Noronha Gamito

Vários factores contribuíram para acentuar a carência de produtos que actualmente tanto afflige o mundo. O primeiro é o aumento contínuo da população do globo, feito num ritmo cada vez mais precipitado. O segundo é o incremento das próprias necessidades humanas excitadas pelo progresso, o qual, como se sabe, só consegue satisfazer necessidades na mesma medida em que as vai criando, concedendo-lhes realmente um carácter menos imperioso, mas que o hábito invariavelmente agrava. O terceiro factor é constituído pela acção de desgaste e aniquilamento das duas últimas guerras, separadas por uma trégua cuja exiguidade (21 anos, apenas!) reforçou, acumulando-os, os seus temíveis efeitos. O quarto factor deriva da acção de retardamento ou mesmo de destruição de certos fenómenos naturais, como as secas ou as invernias prolongadas, os cataclismos geológicos, as inundações gigantescas, cuja índole catastrófica se faz sentir sobretudo nas regiões habitadas por sociedades deficientemente apetrechadas ou menos evoluídas.

Como é óbvio, à face das necessidades humanas, não corresponde a todos os produtos a mesma carência. Faz-se sentir esta, especialmente, sobre a produção de origem natural — ou cuja matéria prima é constituída pelos produtos naturais —, aquela que tem uma importância primordial para a sobrevivência do homem, pois constitui a sua alimentação. A produção subsidiária, que satisfaz os requisitos de melhoramento da condição humana e de aumento de comodidade, sofre uma menor pressão das exigências sociais. Ora, este desequilíbrio aparecer-nos-á como algo terrível se considerarmos quais as possibilidades totais da sociedade moderna em cada um destes sectores

da produção. Constatemos que é precisamente para a satisfação das necessidades mais essenciais que toda a nossa experiência técnica, todo o nosso génio demiúrgico de inventores, são mais impotentes. Quer dizer: estamos mais aptos a solucionar os problemas acessórios do que os fundamentais. O desequilíbrio das carências é acentuado pelo desequilíbrio das possibilidades correspondentes, de forma que estas variam na razão inversa daquelas. Tal situação leva imediatamente a este contra-senso: ter-se assegurada a continuidade do invólucro material que compõe a nossa «civilização», a nossa «cultura», mas ameaçada a sobrevivência do genuíno miolo desse aparato accidental e transitório — a vida humana.

São várias as causas deste desequilíbrio da produção. Uma delas emerge das próprias condições e natureza das duas grandes actividades produtoras. A produção natural, cuja finalidade é a alimentação, tem raiz em fenómenos orgânicos, íntimos da natureza, sujeitos com uma quase exclusividade às suas leis inquebrantáveis, à lentidão imodificável do seu ritmo pesado. A produção artificial, sobretudo a de base mecânica, essa tem quase a elasticidade da própria fantasia humana e repete todas as suas operações, inclusivamente a da multiplicação exaustiva. Sempre que o homem tenta elevar a ingerência desta produção naquela, logo a sua vontade é limitada pelos desastrosos efeitos da lei do rendimento não proporcional. (Causa técnica).

Uma outra causa traduz-se na desigualdade das recompensas que se podem tirar dum e doutro ramo da produção, pois enquanto na primeira os lucros só se acumulam difficilmente um a um e sempre sob pesa-

das contingências, na segunda eles podem multiplicar-se quase por cissiparidade, atraindo assim para si, com prejuízo da outra, a maioria dos empreendedores. (Causa económica).

Outra causa ainda consiste na própria embriaguês em que caiu o mundo moderno pela indústria mecânica, convencendo-se, ante a eficiência e maravilha dos seus processos, que apenas ali estava a segurança do futuro, a cômoda verdade da vida económica. (Causa psicológica).

Movidas por estas causas, as nações moldaram a sua actividade produtora, condicionando-a, claro, à realidade geográfico-económica do seu âmbito físico. Foi assim que os países mais progressivos se converteram em grandes potências industriais que só accidentalmente se dedicaram, por exemplo, à agricultura ou a qualquer outra actividade produtora de bens naturais. A crescente especialização, como consequência não só do condicionamento ao meio geográfico-económico, como também da rivalidade comercial entre os produtores, levou inevitavelmente à interdependência dos grupos de produtores, desconcertados de início entre si pela comum ambição do maior ganho, mas finalmente solidários pela própria necessidade de sobreviverem conjuntamente.

Esta especialização criou dois grandes grupos de produtores: o constituído pelos países mais industrializados e o dos países que, menos suggestionados pelo industrialismo intensivo, se conservaram ligados a modelos económicos mais antigos, como as da produção natural. Um e outro grupo tornaram-se fatalmente solidários, complementares entre si. Mas este solidarismo, esta interdependência tornou-se sobretudo impe-

riosa para as nações do primeiro grupo, precisamente as mais progressivas, mas as mais necessitadas sob o aspecto da alimentação. O caso da Inglaterra é típico, concludente... e profético, pois a situação económica inglesa tende a ser repetida por todo aquele grande número de países que, tendo-se dedicado especialmente à industrialização mecânica e não possuindo condições naturais capazes de atenderem à carência crescente das suas populações industrializadas em continua contração e agigantamento, sofre com maior agudeza a crise alimentar presente. Sintomas desta carência constituem-no a propagação de teorias como a do «espaço vital» (*großraum*), a triste realidade das emigrações completas, a tentativa frustrada dos planos mais audaciosos da cultura intensiva dos terrenos.

Esta especialização tornou mais dramática a carência da produção, juntando aos quatro factores inicialmente apontados um outro, que, embora tendo características diferentes, leva, contudo, às mesmas consequências.

Tal situação veio e virá alterar a escala dos valores económicos e restituir a certas actividades a importância que gozaram. O reajustamento que ela provocará não pode deixar de afectar, com benefício ou prejuízo conforme os casos, a posição de muitos países. Portugal, senhor de vastos domínios imperiais óptimos para a exploração natural e especializado na produção de carácter primário, natural, Portugal, será beneficiado por este ajustamento. Sendo a indústria conserveira um dos ramos dessa produção e interessando aqui o seu estudo, examiná-la-emos brevemente sob esta luz nova.

A carência dos produtos alimentares originou uma intensificação de toda a produção conserveira devido às próprias características dela. Esta consegue evitar que se deteriorem os produtos naturais (peixe — não falemos aqui das frutas) mantendo-os reservados para as ocasiões de maior carência. Permite a distribuição dos seus produtos, que num

dado lugar foram colhidos em excesso, pelas regiões mais necessitadas. Estas duas propriedades constituem outras tantas vantagens desta indústria, uma de ordem temporal e outra de ordem geográfica ou especial, permitindo ambas a distribuição a longo prazo e sobre regiões muito distanciadas. Neste último caso intervem também a facilidade do seu transporte devido à sua cómoda embalagem. Sob este aspecto esta produção toma, com rara propriedade, o carácter de capital circulante.

As conservas de peixe encontram em toda a parte fácil acolhimento precisamente porque, pelo seu paladar e apresentação, correspondem aos desejos dos povos de sistemas culinários mais dispares. Por outro lado, as conservas têm a propriedade de reunirem estes dois requisitos importantíssimos: serem altamente alimentícias e acessíveis quanto ao preço. São estes outros factores que tornam mundialmente procurado este alimento.

Deste modo, parece que tudo converge no sentido de atribuir à nossa indústria conserveira um importante lugar na grande batalha que no momento presente estamos travando. Por um lado a crise alimentar opera, relativamente à nossa indústria, como um fomentador; por outro, esta, na plena posse de todas as vantagens dos produtos desta espécie, parece poder corresponder às exigências que lhe são feitas. Se os industriais portugueses souberem aproveitar estas vantagens intrínsecas dos seus produtos, realçadas pelo momento presente, e se as puderem desenvolver convenientemente, é natural que elevem a nossa indústria a um nível nunca alcançado, contribuindo assim para o bem estar económico do País. Cabe-lhes o dever de explorar as facilidades que lhes são tão liberalmente concedidas. *Não perder a oportunidade* — eis o lema do momento. A oportunidade traduz-se na procura externa dos nossos produtos e dela nós dão testemunho as palavras de um estrangeiro — o sr. Averel Harriman —

que, com a autoridade de Embaixador do maior plano económico de todos os tempos — o Plano Marshall — nos afirma que as conservas portuguesas são um elemento indispensável para o debelar da grande crise que sofremos. Não nos deve guiar apenas o interesse nacional, mas também o interesse de toda a colectividade ocidental. Há que alcançar estas duas metas: consolidar a nossa economia e contribuir para a consolidação do mundo civilizado contra todas as epidemias mortais, mais ou menos exóticas, que apenas poderiam vencer o mundo pela fome do mundo.

Mauricio José Calderón

Faleceu em 27 de Abril, em New York, com a idade de 75 anos, o sr. Mauricio José Calderón, que contava muitos amigos no nosso meio industrial conserveiro.

Pioneiro da expansão das conservas de peixe portuguesas nos mercados estrangeiros, muito contribuiu, há cerca de 40 anos, para o desenvolvimento da nossa exportação para a Inglaterra, onde se estabelecera, e, mais tarde, para os Estados Unidos da América do Norte, já então com a colaboração dos seus dois filhos. Muito dedicado à indústria de conservas de peixe portuguesa, cujos problemas técnicos lhe eram familiares, voltava a New York, das suas visitas às indústrias congêneres de Marrocos, México, Venezuela, Perú, Equador, Chile, Argentina, com o seu habitual estribilho: «não há peixe tão bom como o pescado nas águas portuguesas; não há pescadores como os portugueses; não há fabricantes como os portugueses, verdadeiros génios na fabricação das conservas de peixe.»

À família enlutada e em especial a seus filhos, José e Victor Calderón, apresentamos os nossos sentidos pesantes.

PESCA E CONSERVA NO BRASIL

Recebemos do nosso assinante no Rio de Janeiro, Sr. Antônio Renato Gago Nobre, a seguinte carta que gostosamente publicamos:

Publicou «Conservas de Peixe», em seu número de Dezembro último, com o título «Um plano de desenvolvimento das indústrias da pesca e conservas no Brasil», longo artigo baseado no estudo da «Missão Abbink» e focalizando as referidas indústrias.

Explicamos, para início de conversa, que os estudiosos desses problemas não atribuem qualquer valor, utilidade prática ou simples novidade às medidas preconizadas no referido trabalho, todas velhas de mais de trinta anos e inseridas em inúmeros folhetos, relatórios ou simples artigos de divulgação, publicados em revistas e jornais.

Por outro lado, não é segredo para ninguém que o mencionado trabalho foi baseado no «potencial» do pescado existente nos rios, mares e lagos do Brasil, divorciado do «consumo», que teria forçosamente de aumentar na mesma proporção em que aumentassem os volumes pescados. Sendo assim, forçoso é reconhecer que embora relativamente fácil «triplicar em breve prazo a produção de pescado», é praticamente impossível triplicar, em breve prazo, o consumo de pescado, porque hábitos e costumes arraigados nos consumidores, há séculos, não se modificam radicalmente em «breve prazo», a menos que se utilizassem grandes campanhas publicitárias, de início incompatíveis com os lucros deste ramo industrial.

A estimativa para triplicar a produção, tomando como base de cálculo as 122.000 toneladas previstas como produção em 1949, parece lógico e racional, calculando-se o consumo «potencial» ou «provável» dos brasileiros entre as 300 a 400.000

toneladas, anuais, de pescado fresco, salgado, seco e defumado e enlatado. Todavia, para que esse consumo «potencial» se transforme em «real» — consumo de facto e não teórico — medeia um espaço de tempo que não se afigura «breve prazo», a menos que se verifique pronunciada escassez de carnes verdes, salgadas, defumadas e xarqueadas, além de outros produtos alimentícios, o que nos parece pouco provável.

Não há como duvidar, portanto, que a instalação de frigoríficos, frota pesqueira e etc., em «breve prazo», ou sejam nas bases preconizadas no referido estudo, redundaria em tremendo fracasso financeiro, a avolumar os erros que presentemente retardam, com seu trágico decálogo, a solução desse emaranhado de problemas que são a pesca e a industrialização do pescado brasileiro.

Seja-me permitido lembrar ainda, a moderação com que a «Missão Abbink» estimou o volume e valores de pescado para 1949, o que demonstra um desconhecimento absoluto do mercado consumidor, particularmente no referente à subida vertiginosa dos preços de géneros alimentícios. Semelhante desconhecimento, só poderiam levar, como levaram, a tomar os volumes e valores da pesca em 1946 como base de estimativa para a produção de 1949, quando os preços do ano seguinte têm sido sempre maiores que os do ano anterior. Quanto aos volumes, não levaram em consideração aumentos naturais, ou ainda afirmações de vários técnicos de que «nunca se pescou tanto no Brasil» ou «jamais se consumiu tanto pescado».

As indústrias de pesca e conservação de pescado, são correlativas. Interdependem uma da outra, para seu desenvolvimento, particularmente no Brasil onde a indústria de pesca encontrará na indústria de

conservas o escoamento do pescado que não for consumido em fresco pelas populações, ou quando não houver lugar nos frigoríficos para armazenamento. Sem esta garantia será impossível notável desenvolvimento da pesca, e sem uma pesca aperfeiçoada, dar-se-á o inverso.

Acerca desta parte do problema, preferimos transcrever parte do artigo que publicamos em *Digesto Económico*, de São Paulo, em Junho do ano passado:

«Por outro lado, a grande maioria das fábricas existentes não oferecem garantias que permitam ampla assistência financeira, como pretendem alguns, quer por seus desconhecimentos e absurdos encargos, quer ainda porque os seus proprietários são esporádicos industriais sempre à espreita de negócios que lhes permitam maiores lucros, e para onde, não raramente, desviam os capitais ganhos na indústria ou conseguidos para a indústria e com manifesto prejuízo para o desenvolvimento e aperfeiçoamento das respectivas unidades fabris. Estes, e outros factos filiados na reconhecida ignorância desses industriais, de onde se ausentou o dinamismo e onde morreu a iniciativa, que lhes não permitem apetrechar-se para se defenderem interna e externamente dos concorrentes estrangeiros, nos levam a concluir, que o financiamento indispensável ao soerguimento, desenvolvimento e aperfeiçoamento da industrialização de pescado, deveria ser concedido, preferentemente, para a instalação de novas fábricas com a capacidade mínima para laborar, anualmente, 700 a 800 toneladas de produtos enlatados, utilizando 4 a 5 espécies ictiológicas diferentes, além dos produtos secos, salgados e prensados ou defumados, que estas fábricas costumam preparar».

Ainda para melhor compreensão do que julgam ser o fenómeno brasileiro, é conveniente reportar-nos a

vários países sul-americanos onde se verificam condições idênticas.

O consumo de pescado, «per capita», no Uruguai, é inferior ao do Brasil. Todavia, este país, possui extensa costa fluvial e marítima, regularmente provida de espécies ictiológicas e condições excepcionais para as práticas piscatórias.

Na Argentina, o consumo de pescado, «per capita», é inferior ao de antes da última guerra e com tendências a fixar-se naqueles volumes, com leves alterações, o que implica numa diminuição de consumo devido aos naturais aumentos da população platina. Neste país, o consumo de carne é dos mais elevados do mundo, não permitindo grandes margens para consumo de pescado, a menos que se verifiquem radicais transformações nos seus hábitos alimentares.

Ao contrário do que se verifica no Brasil, Argentina, Uruguai e em muitos outros países sul-americanos, o Chile vem aumentando o consumo «per capita» de pescado, presentemente dos mais elevados de todas as Américas.

País deficitário de carnes, o Chile depende da importação, sujeito ao mercado internacional da oferta e da procura, às exigências dos países fornecedores, principalmente neste após-guerra de escassez mundial de carnes. Os «slogans» que passamos a transcrever de publicações chilenas, são ilustrativos da necessidade que tem o Chile de consumir pescado: «Ayude a ahorrar la mitad de las divisas que gastamos en carne. Consuma pescado dos veces por semana a lo menos»; «Sufrimos crisis de alimento porque queremos. El mar esta esperando que se cosechen sus productos».

Creio que não preciso alongar-me em maiores considerações para demonstrar que o aumento dos volumes pescados anualmente, e consequente aumento de consumo, terá de ser progressivamente lento, para ser seguro, e numa base que computo em cerca de 15 a 20 % da produção actual, obedecendo a um plano de expansão planejado para execução

Grémio dos Industriais de Olhão

A Direcção deste Grémio publicou o Relatório e as Contas da Gerência referentes ao ano de 1949, de que extraímos os seguintes períodos:

«A escassez da pesca da sardinha acentuou-se e desta vez em todos os centros do país. A pesca do atum foi fraca e a de biqueirão foi praticamente abandonada a partir do momento em que nas lotas se acentuou a baixa, provocada pelo reduzido preço dos filetes, deixando de compensar aos armadores os encargos próprios da sua exploração. Em tais condições, a exploração da indústria com os seus volumosos encargos fixos, tornou-se praticamente insupportável.

Os mercados externos continuaram bastante fracos e na sua grande maioria com dificuldades de pagamentos.

O contrato inglês não pôde em grande parte ser executado por falta de pesca, e a parte executada foi-o

com prejuízo, dado o elevado preço a que a natural concorrência nas lotas permitiu aos industriais a aquisição de alguma sardinha.

Os filetes de anchôvas, mercê da sua produção e oferta intensivas nos primeiros meses do ano, em consequência de factores diversos, todos eles talvez defensáveis, continuaram a baixar no quase único mercado actual. Assim, a parte comercial, não pôde compensar a fraqueza da produção e em muitos casos até a agravou.

É de esperar, que num conjunto de estudos e atinentes medidas possa, por uma redução substancial dos actuais encargos e melhor desenvolvimento da pesca, encontrar-se a forma indispensável de colocar os industriais em posição de dominarem a sua actividade.

Nesse sentido temos orientado os nossos trabalhos e petições, formulando votos porque deles alguma coisa de útil possa resultar para esta indústria sempre tão contingente.»

pela iniciativa privada, embora evidentemente amparado, protegido e financiado pelos poderes constituídos.

António Renato Gago Nobre

D. E. — Quando expedia esta carta, os jornais do Rio divulgavam os volumes pescados em 1947, e os valores e volumes pescados em 1948. No primeiro destes anos, pescaram-se 138.732.298 quilos (valor não divulgado); no segundo ano, 144.767.394 quilos, com o valor de C\$ 453.037.712.

Embora aguardando confirmação dos dados ora divulgados, pelos respectivos serviços de Estatística da Produção, do Ministério da Agricultura, desejamos salientar que, com excepção do ano de 1946, em que a produção estagnou nas 122.000 toneladas, devido à isenção de direitos alfandegários para produtos e subprodutos de pescados estrangeiros, a produção retomou ascensão, lenta mas segura, em proporções que permitem estimar a produção do corrente ano entre as 150 a 160.000 toneladas.

A. N.



CLASSIC
 INVENCIVEL
 POPULAR
 FAMEUSE

ADAO

POLÓNIA

& C. L. DA

FÁBRICAS EM:
 MATOSINHOS • SETUBAL
 R. BRITO CAPELO, 1200 ESTRADA DA GRAÇA



AD
POLONIA
C.L. 3

LAZZAR
MINERAL
POPULAR
WATER
FABRICS CO.
ATLANTA - GEORGIA

MATÉRIAS PRIMAS



A campanha olivícola portuguesa 1949-1950

Os cálculos faziam prever uma produção excepcional de azeite, a exceder muito o «record» de 1937-1938 que atingiu 108 milhões de litros. Havia razão para esta previsão optimista, não só porque estávamos num ano de safra, a seguir a uma contra-safra a mais pequena dos últimos doze anos (32 milhões de litros quando a média é de 41 milhões), mas também porque a floração foi abundante.

Embora a estiagem prolongada tenha prejudicado estas estimativas, a produção deve situar-se entre 100-105 milhões de litros que não sendo o que se esperava tem, contudo, que se classificar de boa. Satisfeitos o consumo público, as necessidades de refinação para conservas e a exportação, restará ainda um saldo de cerca de 25 milhões de litros que transitará para a nova campanha.

Produção de Chumbo espanhol

A extração de minério de chumbo em Espanha, em 1949, atingiu 29.840 ton., mais 2.548 ton. do que em 1948 em que o total extraído foi de 27.292 ton.

Produção «record» de azeite em Itália

Segundo os cálculos do Instituto Central de Estatística a colheita de azeitona este ano ocasionaria uma produção «record» de 1.600.000 quintais de azeite, contra 977.230 quintais obtidos no ano anterior. Ante esta perspectiva de uma colheita tão abundante, os preços do azeite baixaram consideravelmente. Assim, o azeite com menos de

0,1 de acidez baixou de 51-52.000 libras o quintal para 40-42.000.

Também em Tunis o preço do azeite sofreu uma grande baixa em virtude de uma boa colheita, tendo descido de 175 francos franceses para 100 francos.

O Mercado da borracha

Os distúrbios políticos que se verificam actualmente nas regiões produtoras de borracha no Extremo Oriente, estão a causar graves perturbações nos mercados mundiais deste produto. A destruição recente de 600 ton. de borracha pelos revolucionários da Indochina bem como o reconhecimento do regime comunista daquele país pela União Soviética, fazem recear que as 60.000 ton. produzidas pela Indochina não sejam introduzidas nos mercados mundiais. Além disso, a Birmânia, o Sião e a Malásia estão muito próximos deste novo foco de desordens e a sua produção de borracha pode ser igualmente afectada pela expansão comunista nestas regiões.

O remédio seria, segundo os técnicos, aumentar a produção e o consumo de borracha sintética.

Comércio Mundial de Estanho

O Grupo Internacional do Estudo do Estanho submeteu à Organização das Nações Unidas o projecto de um acordo de cinco anos sobre o estanho, em que uma das principais medidas é a fiscalização das exportações dos países produtores que devem ser feitas na base de quotas.

O Grupo calcula que o excesso da produção sobre o consumo atingirá neste ano cerca de 45.000 ton. e será maior posteriormente.

O consumo mundial de estanho em 1949 foi de 118.000 ton.

Importação portuguesa de matérias primas

Janeiro

	Quilos	Esc.
Chumbo	20.340	212.150
Folha	396.355	2.692.948

Fevereiro

Chumbo	181.783	1.619.100
Folha	74.186	423.800

Origem da indústria da folha na Inglaterra

Até há pouco os mais antigos registos do fabrico da folha na Inglaterra datavam de 1665 quando Andrew Yarranton visitou a Saxónia para colher informações sobre os métodos usados na Alemanha. Considerava-se, porém, como provável que a data da origem do fabrico da folha fosse ainda mais antiga pois que, por exemplo, tinha sido dado patente para este fabrico a Dudley e Chamberlaine quatro anos de Andrew Yarranton ter ido à Saxónia.

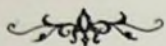
Agora um estudante da Universidade de Birmingham descobriu na Biblioteca de Kidderminster um documento que revela que um certo John Title já em 1623 tinha fabricado folha.

Exportação inglesa de folha

A exportação de folha da Grã-Bretanha em 1949 totalizou 194.702 ton. comparada com 195.071 ton. em 1948 e com 148.424 ton. em 1947.

Os principais países importadores desta folha em 1949, foram: Austrália, 71.672 ton.; Argentina, 16.043 ton.; Nova Zelândia, 14.143 ton.; Malaia, 10.407 ton.; África do Sul, 7.808 ton.; Irão, 6.945 ton. e Dinamarca, 6.749 ton.

EMPRESA EXPORTADORA
LUSITANIA, L.^{DA}

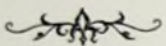


CONSERVAS DE PEIXE

*Sardinhas, Atum, Filetes
de Cavalas, Anchovas*

Marcas:

ODEON-TIVOLI
PACIFIC-SEABELLE



Telegrafo
LUSITANIA

Correspondência
APARTADO, 100

Telefone
272

S E T Ú B A L

APA



SEVEN BRAND

SÃO CONSERVAS
DE CONFIANÇA

FABRICADAS POR

Manuel Pereira Junior

RUA BERNARDINO COSTA, 41 • LISBOA • PORTUGAL



Lopes da Cruz & C.^a, L.^{da}

Rua Brito e Cunha, N.º 513 a 541
MATOSINHOS — PORTUGAL



Com Fábricas em:

Matosinhos

e Vila do Conde





FEVEREIRO DE 1950

Lotas	Destino	PESO			VALOR		
		Percent. %	Quilos	Total	Percent. %	Escudos	Totais
Matosinhos	- consumo	-	1.897	1.897	-	14.458\$00	14.458\$00
Peniche	- consumo	-	60	60	-	490\$00	490\$00
Lisboa	- consumo	-	19.263	19.263	-	110.048\$00	110.048\$00
Setúbal	- consumo	-	212.158	212.158	-	1.215.098\$00	1.215.098\$00
Lagos	- consumo	-	7.170	7.170	-	30.568\$00	30.568\$00
Portimão	- consumo	-	13.290	13.290	-	60.740\$00	60.740\$00
				253.838			1.431.402\$00

MARÇO DE 1950

Lotas	Destino	Quilos			Valores		
		Percent. %	Quilos	Totais	Percent. %	Escudos	Totais
Matosinhos	- consumo	-	118.512	118.512	-	284.723\$00	284.723\$00
Peniche	- consumo	-	2.670	2.670	-	17.517\$50	17.517\$50
Lisboa	- consumo	-	9.515	9.515	-	69.750\$00	69.750\$00
Setúbal	- consumo	-	76.287	76.287	-	408.341\$00	408.341\$00
Lagos	- consumo	-	1.920	1.920	-	7.970\$00	7.970\$00
Portimão	- consumo	-	450	450	-	1.840\$00	1.840\$00
Olhão	- consumo	-	11.800	11.800	-	67.380\$00	67.380\$00
V. R. St.º Ant.º	- consumo	-	6.230	6.230	-	42.940\$00	42.940\$00
				227.384			900.461\$50

A PESCA DO ATUM NAS COSTAS PORTUGUESAS

(Continuação da pág. 19)

Será avisado organizar a pesca com vista às possibilidades que nos oferecem os cardumes que passam em frente às nossas costas, ou será preferível estabelecê-la em moldes mais ambiciosos, isto é, prepararmos para ir procurá-los também a sítios mais distantes e seguir desde o início a sua migração?

Já que até agora nada temos feito, não será preferível, de acordo com as experiências dos que nos precederam, montarmos a pesca de acordo com os processos mais modernos?

Seria esta a única vantagem que poderíamos tirar de nada termos feito. Não haveria adaptações, nem que pôr de lado, pois tudo se terá de fazer de novo.

Quer dizer: ao iniciar esta pesca, não será preferível estabelecê-la logo com «tuna clippers» de tonelagem suficientemente grande, adequado sistema de refrigeração e apetrechados para o emprego da isca-viva?

A ser isto possível, teríamos ocasião de encarar a pesca em sítios onde ela abunda, como nos Açores, Madeira, Canárias e Cabo Verde, além das águas em frente do Continente.

Serão ambições demasiadas? Talvez não.

Assim o sr. comandante Tenreiro possa levar a bom final aquilo que nos dizem que tem em vista.

Os Industriais de Conservas e o I. P. C. P. não deixarão, certamente, de lhe prestar o seu concurso, visto que se a ideia se materializar, poderemos contar com matéria prima de maior valor para a preparação duma conserva cujas possibilidades de venda são quase que ilimitadas.

A sua procura no mercado americano, para não falar noutros, foi sempre superior à oferta.

Não devemos deixar passar a oportunidade, por todas as razões e ainda, porque se nós o não fizermos, outros o farão.

S.

STEINHARDTER & NORDLINGER

Os Agentes mais antigos nos E. U. A. para as
CONSERVAS DE PEIXE PORTUGUESAS

ESTABELECIDOS EM 1908

Escritórios principais em:

105. Hudson Street
New York City, N. Y.

112 Market Street
San Francisco, California



**Mariolinda
Sporting**

**LOYAUTE
MATHILDE
LEVANT**

Regil
**CROIX
D'OR
Somar**

are some of the well known brands of
sont quelques unes des marques bien connues de
MARQUES NEVES & C.A., L.^{DA}
packers of all kinds of preserved fish
fabricants de toutes sortes de conserves de
poisson

SETÚBAL
Telegraphic adress
Adresse télégraphique
MARNE

MATOZINHOS
Telegraphic adress
Adresse télégraphique
SOMAR

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

●
Endereço Telegráfico: «Sardinha» / Telefone 25
OLHÃO — PORTUGAL

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 FLALHO & C.^A FARO

José Correia Pontes, L.^{da}

fabricantes de conservas de peixe
 em azeite e em salmoira

Tele { gramas: Cerinhas — Olhão
 lone: 17

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

Olhão - Portugal

When you are looking for quality buy

GABRIEL



SARDINES *in*
olive oil

Plain
Boneless
Boneless & Skinless

FILETS OF ANCHOVIES
in jars - in tins



RAMIREZ & C.^a, LDA.
 LISBON (Portugal)

Victor M. Calderon Co. Inc.
 99, Hudson Street - NEW YORK



J. B. Cardoso, Lda

Calçada de Santo Amaro, 3 - LISBOA

OS MAIS ANTIGOS FABRICANTES EM PORTUGAL

DE

CHAVES — GRELHAS — PREGOS

AGENTES DEPOSITÁRIOS

MATOSINHOS

Afonso Barbosa & C.^a, L.^{da}

R. de Brito Capelo, 1023

SETÚBAL

Setúbal Factories Agency, L.^{da}

Av. Luiza Todi, 277

ALGARVE

Feliciano Anjos Pereira

OLHÃO

GRANADAISA FOODS, INC.

Sucessores de M. J. & H. J. Meyer Co., Inc.

Estabelecidos em 1890
New-York, N. Y. U. S. A.



Unicos importadores da marca
GRANADAISA
em Conservas Portuguesas
de Sardinhas, Anchovas e Atum
em Azeite Puro de Oliveira



A MARCA PREFERIDA PELOS EPICURISTAS HÁ MAIS DE UMA GERAÇÃO

ÓLEO DE MENDOBI

DA MARCA



Teleg. OFFROSA

Telefone 38 | 271
272
273
274

MARVILA

LISBOA

Especial para CONSERVAS

Fabricantes: **Sociedade Nacional de Sabões, Lda.**

Steinhardter & Nordlinger

FIRMA EXPORTADORA

105, Hudson Street
New-York City, U. S. A.

Exportadores de todos os materiais necessários para o fabrico de Conservas de Peixe

Folha	Arame para chaves	Cabo de aço
Arame para precintar	Verniz para latas	Guinchos e monta cargas
Fita de aço para precintar	Arco de ferro	Motores Diesels
Maquinaria para vazio	Geradores	Arame queimado

ENTREGAMOS O QUE VENDEMOS

Endereço Telegráfico: NORDSTEIN — NEW-YORK



LA ROSE

CONSERVAS DE PEIXE

SARDINHAS — ATUM — FILETES DE
CAVALA — FILETES DE ANCHOVAS

FEU HERMANOS

RESP. LIM.

PORTIMÃO — ALGARVE

Companhia União Fabril

Lisboa - Rua do Comércio, 49

Pôrto - Rua Sá da Bandeira, 82

ÓLEO
DE

MENDOBI



AZEITE
EXTRA E

REFINADO

PREFERIDOS PELOS BONS FABRICANTES DE CONSERVAS

FÁBRICA NO BARREIRO

DEPÓSITOS NOS CENTROS CONSERVEIROS DE:

LAGOS - PORTIMÃO - OLHÃO - SETÚBAL - LISBOA - MATOSINHOS



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: C.º Daniel Duarte Silva

Director adjunto: Eng.º António Pinheiro de Magalhães Júnior

Director adjunto: Dr. António Ladislau Durão Ferreira

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

ORGANISMOS CORPORATIVOS

GRÉMIOS DOS INDUSTRIAIS

DO NORTE

Eurico Felgueiras
Pedro de Carvalho Marôcho
João Viariz Chaves de Abreu

Sub-delegado do Governo no Norte:
Cap. Rogério Correia Ferreira

De Sotavento do Algarve

José Amandio Guerreiro Correia
João de Brito Folque
Silvério Gonçalves Saias

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

DO CENTRO

Alfredo Augusto de Almeida
Manuel Pereira da Cruz
Filipe Nazareth Fernandes

DE SETÚBAL

Mário Ascensão Ledo
José Viegas Júnior
José Narciso Ferreira de Freitas

De Barlavento do Algarve

José Mendes Furtado
António da Silva Freitas
Manuel Gaspar Patrocínio

GRÉMIO DOS EXPORTADORES

Feliciano dos Anjos Pereira
Joaquim Vinhas Cabrita
João Veiga Henriques



*As sardinhas por-
tuguesas de conserva
são deliciosas e cons-
tituem um poderoso
alimento.*

