

# Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL



ETP

ANO V  
1950

N.º 56  
NOVEMBRO

# algarve exportador l.<sup>da</sup>

SIÈGE À LISBONNE

FABRICANTES DA MARCA

## NICE



CONSERVAS DE PEIXE • ARMADORES DE PESCA

LISBOA • SETUBAL • LAGOS • PENICHE • NAZARE MATOSINHOS

WZ.

# Mendes & Anjos, L.<sup>da</sup>

OLHÃO

Distribuidores Gerais

SUB-AGENTES NO NORTE

BURNAY COMERCIAL, LDA.

Rua Aviz, 10 PORTO



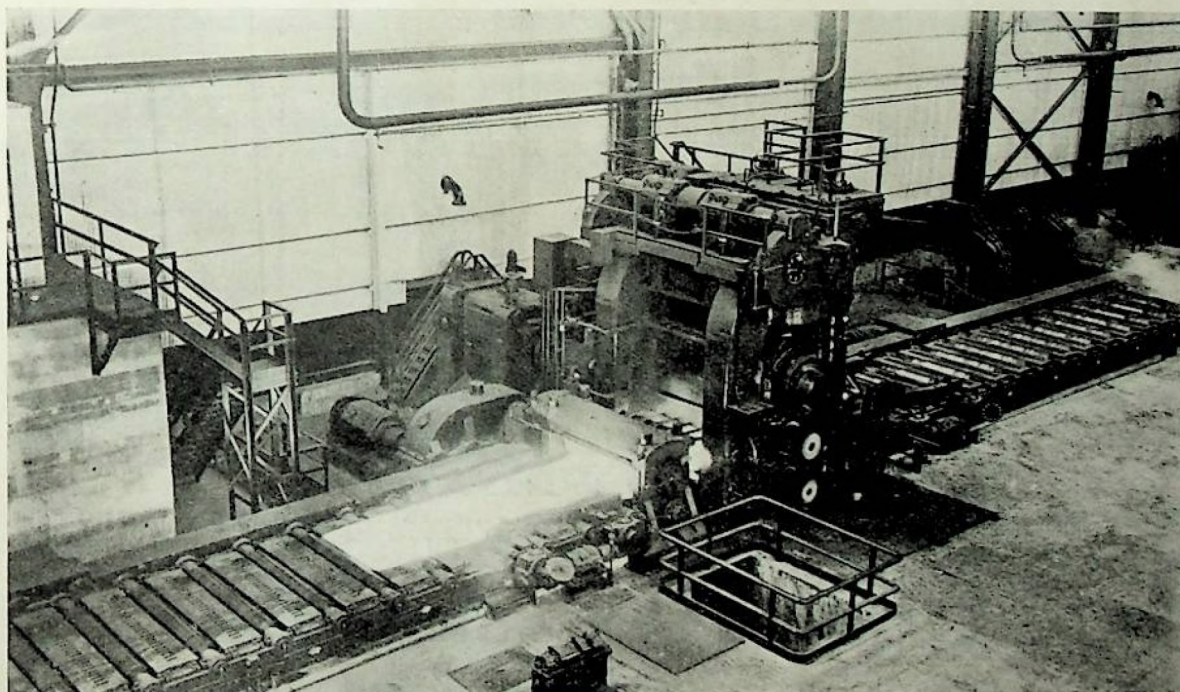
Agência de Lisboa:

Rua Augusto Rosa, 66

Telefone 2 9966

da

FOLHA DE FLANDRES  
SUPERDRAW  
Das melhores do Mundo



Laminador primário de chapas base na fábrica de Irvin da Carnegie-Illinois Steel Corporation, afiliada da United States Steel Corporation. Estas chapas passam em seguida por outros laminadores ficando reduzidas a longas tiras de folha de aço que são enroladas em bobines e levadas à estanhagem constituindo depois a folha de Flandres

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



# 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

*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

**Harder & de Voss**

*desde 1882*

«A CASA MAIS ACTIVA»

*Importação de Conservas de Peixe*

————— SARDINHAS

————— ANCHOVAS

**ALEMANHA**

Hamburgo—Alstertor 14/16

End.-Teleg.: HOMEROS

**BIEN TRADING COMPANY, INC.**

105 HUDSON STREET

End. Telegráfico: BIECODAR

NEW YORK, N. Y.

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

—————  
ANCHOVAS — ATUM — SARDINHAS  
— GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

**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.<sup>A</sup>**  
**FARO**

ANO V

N.º 56



# Conservas de Peixe

NOVEMBRO

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.º-Tel. 5 3138-LISBOA

## Sumário

*O Comité Internacional Permanente da Conserva; Produção e Exportação; Production and Exportation; Mercados; Individualidades presentes à reunião do Comité Internacional Permanente da Conserva; Publicações recebidas; O Mundo da pesca e da conserva; Individualidades que nos comunicaram as suas impressões sobre a reunião do C. I. P. C. (L. de Cleruille; P. A. Lapointe; Dr. Durão Ferreira, Avelino Ponte e G. Morel); Pedidos de Representação; Discurso do C.º Duarte Silva; Encalhamentos; Matérias Primas; Pesca da Sardinha*

# O Comité Internacional Permanente da Conserva

A segunda reunião semestral deste ano em Lisboa do Comité Internacional permanente da Conserva foi para nós um acontecimento de alto significado, não só pela sua valiosa contribuição para o esclarecimento dos problemas científicos, técnicos e económicos, de larga projecção futura nas indústrias conserveiras em geral, como também, e muito especialmente, pelo relevo que veio dar à nossa indústria de conservas de peixe, representada pelo seu Organismo Coordenador, o Instituto Português de Conservas de Peixe, a quem coube a honrosa incumbência da organização da Conferência e se ficou devendo, em grande parte, o seu brilhante êxito.

Nesta acção é da maior justiça destacar a pessoa do Presidente do Instituto, o sr. Comandante Duarte Silva, que obteve para a nossa indústria de conservas um novo louro a juntar a outros que pelo seu dinamismo, pelo seu espírito organizador e pelo seu trato afável, tem conquistado.

É óbvio acentuarmos aqui as vantagens que há nas

reuniões internacionais desta natureza. Além do contacto pessoal com os orientadores das outras indústrias congéneres que refletem a sua mentalidade e as suas reacções, permitem resolver os problemas básicos de interesse comum em profundidade e extensão, dando às soluções uma eficiência e uma expansão fortalecidas pelo consenso geral de todos os interessados e que ultrapassam os limites restritos de cada país.

O Comité foi instituído em 1937 e a história da sua criação é curta.

Em Janeiro de 1935, o Comité Interprofissional da Conserva francês aceitou a ideia de organizar o 1.º Congresso internacional da Conserva e de promover a criação nessa altura de uma organização internacional permanente.

Os representantes das indústrias de conservas dos principais países interessados deram a sua adesão a esta ideia e o Comité interprofissional da Conserva francês prosseguiu na sua realização por intermédio de um

Comité de Organização sob a presidência do sr. R. V. Manaut, Presidente do Comité Interprofissional da Conserva, e de que eram membros os srs. Clerville, Albert François-Poncet e Koudrine.

Em Outubro de 1937 realizou-se em Paris o 1.º Congresso Internacional da Conserva em que participaram 20 nações, entre elas Portugal.

Era opinião dos congressistas que desta primeira reunião internacional nascesse um organismo permanente destinado a ser o agente de ligação vivo e activo entre os industriais da Conserva de todas as nações representadas. E, quando em 15 de Outubro de 1937 o sr. Manaut submeteu à votação do Congresso cinco propostas tendo em vista a instalação de um Bureau internacional permanente da Conserva, logo elas foram aprovadas por unanimidade.

Assim nasceu o Bureau que depois se tornou em Comité Internacional Permanente da Conserva, cujo principal objectivo é o desenvolvimento do Consumo das Conservas e do seu comércio internacional.

Os assuntos a que o Comité dedica o seu estudo pertencem a dois dominios: um científico e técnico e outro económico e de propaganda. Do primeiro, fazem parte as investigações a que tem procedido sobre a esterilização, a digestibilidade das conservas, a bacteriologia das semi-conservas, os métodos de análises das conservas; e do segundo, a normalização das latas, as denominações dos peixes e das respectivas conservas e a defesa da designação «sardinha».

A actividade do Comité, embora das mais úteis, não tem conseguido ainda atrair a atenção, como merecia, dos conserveiros dos diversos países, talvez porque os assuntos mais versados até hoje tenham sido os de carácter científico e técnico e a grande massa dos industriais viver, no actual momento, absorvida sobretudo pelos problemas económicos que são os que mais duramente a afectam e que ainda não foram amplamente abordados pelo Comité. Entre estes, porém, podemos considerar como tal, pela enorme repercussão que tem no comércio das conservas de peixe, o da defesa da designação da palavra «sardinha» reservada exclusivamente à clupea pilchardus Walbaum, que foi já tratado pelo Comité na sua reunião de Bruxelas. No prosseguimento desta questão, a actuação do Comité encontrar-se-á já facilitada pelos trabalhos valiosos encetados há anos pela Codecop (Comité de Defesa das Conservas de Peixe) francesa, que impugnou nos tribunais de vários países estrangeiros o uso abusivo da palavra «sardinha» por parte de vários industriais nas suas conservas de peixes diferentes da clupea pilchardus Walbaum.

As sentenças favoráveis de alguns desses tribunais, como o de Hamburgo, em Novembro de 1913, o de Londres, em Março de 1914 e o de Bruxelas, em Abril de 1932, devem, certamente, encorajar o actual Comité a continuar sem desânimo a acção brilhante desenvolvida pela antiga Codecop.

Quando a questão da designação da sardinha foi

levantada no Comité, verificou-se uma unidade absoluta de opiniões entre as delegações de França, Espanha, Portugal e Marrocos, os únicos países produtores das conservas da verdadeira sardinha. Este facto, que não foi simples coincidência mas um acto consciente, veio provar a evidência que existe entre estas quatro indústrias uma identidade de interesses da maior importância que as ligam intimamente e que lhe são exclusivos, e para cuja defesa se impõe um entendimento comum. A necessidade deste acordo já foi exposto pelo sr. L. de Clerville, Presidente da União dos Sindicatos Franceses dos Fabricantes de Conservas de Peixe e membro do actual Comité, num artigo que publicámos em Dezembro de 1948, e vimos igualmente expresso na «Documentation Marocaine» de Setembro deste ano num artigo não assinado, mas que sabemos ser da autoria de um dos industriais mais categorizados de Marrocos, e no qual se preconiza a criação de um «Comité Supra-Nacional da Conserva de Peixe» entre as indústrias conserveiras de França, Espanha, Portugal e Marrocos.

Estas afirmações tão categóricas e desassombradas de duas individualidades das mais responsáveis das indústrias de conservas de peixe francesa e marroquina, não deixarão, certamente, de ser meditadas e estudadas por todos os dirigentes das indústrias congêneres em todos os países produtores das conservas de sardinha, a fim de que elas possam, muito em breve, concretizar-se numa realidade viva.

## SARDINHA DO ALGARVE

### L I M I T A D A

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



### Situação no mês de Setembro

#### PRODUÇÃO

##### Azeites ou mólhos

A produção de conservas de peixe durante o mês de Setembro foi de 385.399 caixas, distribuídas pelas seguintes espécies: sardinha, 349.082 caixas; carapau, 7.576 caixas; cavala, 9.265 caixas; atum e similares, 1.800 caixas; anchovas, 16.023 caixas e outras espécies, 1.653 caixas.

Matosinhos é o primeiro Centro produtor com 156.612 caixas (40,6 %), o segundo Portimão com 72.431 caixas (18,7 %) e o terceiro Olhão com 59.343 (15,3 %).

Em relação às espécies, Matosinhos foi o maior produtor de sardinha (152.822 caixas); Setúbal, de carapau (5.479 caixas) e de outras espécies (1.226 caixas); Olhão, de cavala (5.240 caixas) e de anchovas (6.193 caixas); Lisboa, de atum e similares (658 caixas). A produção destas conservas em Setembro foi superior à de Agosto em 22.658 caixas e à de Setembro de 1949 em 217.707 caixas.

##### Salmoura

A produção de conservas em salmoura foi de 806.674 quilos, sendo 176.411 quilos de sardinha, 611.915 quilos de biqueirão e 18.348 quilos de cavala.

A sua distribuição pelos Centros foi a seguinte: Matosinhos, 69.007 quilos de sardinha, 3.605 quilos de biqueirão e 7.700 quilos de cavala; Lisboa, 280 quilos de sardinha e 2.319 quilos de biqueirão; Setúbal, 8 quilos de biqueirão; Lagos, 12.545 quilos de biqueirão; Portimão, 8.130 quilos de sardinha e 29.650 quilos de biqueirão; Olhão, 14.196 quilos

de sardinha, 167.157 quilos de biqueirão e 5.110 quilos de cavala; V. R. de Santo António, 84.798 quilos de sardinha, 396.631 quilos de biqueirão e 5.538 quilos de cavala.

Houve um aumento de produção de 95.374 quilos em relação a Agosto e de 725.002 em relação a Setembro do ano passado.

#### EXPORTAÇÃO

##### Por Centros

##### Azeites ou mólhos

A exportação de conservas de azeites ou mólhos foi de 3.081.325 quilos (180.704 caixas) no valor de 61.885.704\$05, distribuídos pelas seguintes espécies: sardinha, 2.412.946 quilos (136.051 caixas) no valor de 47.052.447\$00; carapau, 46.577 quilos (2.624 caixas) no valor de 558.924\$00; cavala, 314.183 quilos (17.245 caixas) no valor de 5.576.748\$25; atum e similares, 123.880 quilos (5.491 caixas) no valor de 3.295.208\$00; anchovas, 147.954 quilos (16.943 caixas) no valor de 4.201.893\$60; lulas e choccos, 34.688 quilos (2.299 caixas) no valor de 693.760\$00; outras espécies, 1.097 quilos (51 caixas) no valor de 24.134\$00. Matosinhos é o primeiro Centro exportador com 960.098 quilos (54.797 caixas) ou 31 %; Olhão figura em segundo lugar com 809.217 quilos (49.364 caixas) ou 26,2 % e Setúbal em terceiro lugar com 493.905 quilos (29.314 caixas) ou 16 %.

A exportação destas conservas em Setembro foi superior à de Agosto em 610 caixas e à de Setembro do ano findo em 9.456 caixas.

##### Salmoura

Exportaram-se em Setembro 92.431 quilos de Salmoura, no valor de 698.715\$10 dos quais 42.488 quilos de sardinha, 48.610 quilos de cavala, 450 quilos de atum e 883 quilos de outras espécies. Houve uma diminuição de 119.887 quilos em comparação com Agosto e um aumento de 84.001 quilos em relação a Setembro de 1949.

O principal Centro exportador foi V. R. de Santo António com 35.668 quilos.

##### Congelados

A exportação de Congelados foi de 47.347 quilos no valor de 595.943\$20, compreendendo as seguintes espécies: sardinha, 22.038 quilos; enguias, 265 quilos; carapau, 1.730 quilos; corvina, 100 quilos; salmonete, 390 quilos; linguado, 490 quilos; pescada, 550 quilos; pescadinha, 450 quilos; polvo, 18.307 quilos; lulas, 2.288 quilos; camarão, 140 quilos; lagosta, 120 quilos, raia, 450 quilos e diversos 29 quilos.

Exportaram-se menos 10.659 quilos do que em Agosto e mais 30.782 do que em Setembro de 1949.

#### POR PAISES

##### Azeites ou mólhos

Os três principais países importadores foram: Bélgica, com 1.520.461 quilos, E. U. A., com 904.017 quilos e Suíça com 209.330 quilos.

Em relação às espécies, a Bélgica foi o maior comprador de sardinha (1.189.735 quilos) e de cavala (277.176 quilos); Moçambique, de carapau (9.691 quilos); a Suíça, de atum e similares (56.357 quilos); os E. A. U. de anchovas (124.560 quilos); Cuba, de lulas e choccos (21.402 quilos) e Angola, de outras espécies (466 quilos).

##### Salmoura

O principal país importador foi a Grécia com 64.656 quilos.

Produção, por centros, de conservas de azeite ou mólhos, em caixas, em Setembro de 1950  
*September 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 . . . . .	152.822	117	516	179	2.859	139	156.612
Peniche . . . . .	8.618	-	120	276	-	-	9.104
Lisboa . . . . .	3.620	20	-	658	603	167	5.068
Setúbal . . . . .	42.747	5.479	1.087	544	2.055	1.226	53.136
Lagos . . . . .	18.771	-	287	-	613	-	19.671
Portimão . . . . .	70.445	83	940	54	909	-	72.451
Olhão . . . . .	45.872	1.869	5.240	89	6.193	80	59.343
V. R. de Santo António . . . . .	6.187	8	1.075	-	2.815	41	10.124
	344.082	7.576	9.265	1.800	16.023	1.653	385.399

Exportação, por centros, de conservas de azeite ou mólhos, em quilos, no mês de Setembro de 1950  
*September 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 Chocos <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 . . . . .	-	900	-	42.973	-	-	-	1.645	43.873
Matosinhos . . . . .	806.462	15.998	17.384	7.130	22.527	195	402	54.797	960.098
Lisboa . . . . .	136.364	1.843	32.184	17.023	16.105	6.348	695	13.164	210.562
Setúbal . . . . .	325.646	23.750	79.171	21.133	17.590	26.615	-	29.314	493.905
Lagos . . . . .	40.937	1.900	4.700	-	12.099	-	-	3.899	59.636
Portimão . . . . .	389.073	-	51.820	860	8.123	-	-	25.704	449.876
Olhão . . . . .	618.574	2.186	116.018	9.545	61.364	1.530	-	49.364	809.217
V. R. de S. <sup>o</sup> António	5.890	-	12.906	25.216	10.146	-	-	2.817	54.158
	2.412.946	46.577	314.183	123.880	147.954	34.688	1.097	180.704	3.081.325

a) POLVO E OSTRAS

Sociedade **ASTÓRIA** Limitada

ARTES GRÁFICAS

REGUEIRÃO DOS ANJOS, 68—TELEF. 43258 LISBOA

# Production and Exportation

## Situation during the month of September

### PRODUCTION

#### Oil or sauce

The production of fish preserves in oil or sauce during the month of September was of 385.399 cases, distributed for the following kinds: Sardines 349.082 cases; Chinchards, 7.576 cases; Mackerel, 9.265 cases; Tunny and the like, 1.800 cases; Anchovies, 16.023 cases and other kinds, 1.653 cases.

Matosinhos is the leader in the packing with 156.612 cases (40 %) followed by Portimão with 72.431 cases (18,7 %) and by Olhão with 59.343 (15,3 %).

As regards kinds, Matosinhos was the largest packing center of Sardines (152.822 cases); Setubal of Chinchards (5.479 cases) and of other kinds (1.226 cases); Olhão of Mackerel (5.240 cases) and of Anchovies (6.193 cases); Lisbon of Tunny and the like (658 cases). The packing of these preserves in September was higher as compared with August by 22.658 cases and also higher than in September, 1949 by 217.707 cases.

#### Brine

The packing of preserves in Brine was of 806.674 kilos as follows: 176.411 kilos of Sardines, 611.915 kilos of Biqueirão and 18.348 kilos of Mackerel. Their distribution is the following: Matosinhos, 69.007 kilos of Sardines, 3.605 kilos of Biqueirão and 7.700 kilos of Mackerel; Lisbon, 280 kilos of Sardines and 2.319 kilos of Biqueirão; Setubal, 8 kilos of Sardines and 29.650 kilos of Biqueirão; Olhão, 14.196 kilos of Sardines, 167.157 kilos of Biqueirão and 5.110 kilos of Mackerel; V. R. de Santo Antonio, 84.798 kilos of Sardines, 396.631 kilos of Biqueirão and 5.538 kilos of Mackerel.

There was an increase of 95.374 kilos in the packing as compared with August and 725.002 kilos more as compared with September of last year.

### EXPORT

#### By centers

#### Oil or sauce

The export of preserves in oil or sauce was of 3.081.325 kilos (180.704 cases) amounting to 61.885.704\$05 distributed for the following kinds: Sardines, 2.412.946 kilos (136.051 cases) amounting to 47.052.447\$00; Chinchards, 46.577 kilos. (2.624 cases) amounting to 558.924\$00; Mackerel, 314.183 kilos (17.245 cases) amounting to 5.576.748\$25; Tunny and the like, 123.880 kilos (5.491 cases) amounting to 3.295.208\$00; Anchovies, 147.954 kilos (16.943 cases) amounting to 4.201.893\$60; Calamaries and Cuttlefish, 34.688 kilos (2.299 cases) amounting to 693.760\$00; other kinds, 1.097 kilos (51 cases) amounting to 24.134\$00.

Matosinhos is the leading exporting center with 960.098 kilos, (54.797 cases) or 31 %; Olhão comes in second with 809.217 kilos (49.364 cases) or 26,2 % and Setubal in third place with 493.905 kilos (29.314 cases) or 16 %.

The export of these preserves in September was higher as compared with August by 610 cases and also higher by 9.456 cases as compared with September, 1949.

#### Brine

In September were exported 92.431 kilos of Brine amounting to 698.715\$10 of which 42.488 kilos of Sardines, 48.610 kilos of Mackerel, 450 kilos of Tunny and 883 kilos of other kinds. There was a decrease of 119.887 kilos as compared with August and an increase of 84.001 kilos as regards September, 1949.

The leading exporting center was

V. R. de Santo Antonio with 35.668 kilos.

#### Frozen

The export of frozen fish was of 47.347 kilos amounting to 595.943\$20 embracing the following kinds; Sardines, 22.038 kilos; Eels, 265 kilos; Chinchards, 1.730 kilos; Corvina, 100 kilos; Salmonete, 390 kilos; Sole, 490 kilos; Whiting, 550 kilos; Little Whiting, 450 kilos; Poulp, 18.307; Calamaries, 2.288 kilos; Shrimps, 140 kilos; Lobster, 120 kilos; Ray fish, 450 kilos; Ray fish, 450 kilos and other kinds, 29 kilos.

In September were exported 10.659 kilos less than in August and 30.782 kilos more than in September, 1949.

#### By countries

#### Oil or sauce

The three leading importing countries were: Belgium, with 1.520.461 kilos, U. S. A. with 904.017 kilos and Switzerland with 209.330 kilos.

As regards kinds, Belgium was the largest buyer of Sardines (1.189.735 kilos) of Mackerel (277.176 kilos); Mozambique of Chinchards, (9.691 kilos); Switzerland of Tunny and the like (56.357 kilos); U. S. A. of Anchovies (124.560 kilos); Cuba of Salamaries and Cuttlefish, (21.402 kilos) and Angola, of other kinds (466 kilos).

#### Brine

The leading importing buyer was Greece with 64.656 kilos.

Serrão de Faria & C.º

---

Import — Export

Rua Nova de Almada, 36-2.º - Telefone 2 1092

Telegramas: DEFARIA — LISBOA

★

Ses vieilles marques :

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

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

September Canned Fish Exports (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 especies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
África Equit. Fr. ...	-	7.600	-	-	-	-	-	7.600
África Merid. Brit. .	140	-	-	-	95	-	-	235
África Ocidental Brit.	5.377	6.270	-	410	-	-	-	12.057
África Oc. Francesa	2.850	-	-	-	-	-	-	2.850
África Oriental Brit.	6.702	-	-	114	41	111	-	6.968
Angola .....	9.975	1.805	-	309	179	178	466	12.912
Bélgica .....	1 189.735	7.600	277.176	37.046	8.904	-	-	1.520.461
Bolívia .....	140	-	-	-	-	-	-	140
Canadá .....	20.690	-	57	91	3.203	-	-	24.041
Ceilão .....	95	-	-	-	24	-	-	119
Chipre .....	1.330	3.610	544	-	-	-	-	5.484
Col. Brit. A. C. e Sul .....	1.330	-	-	1.235	-	-	-	2.565
Congo Belga .....	18.735	5.301	-	190	561	-	93	24.898
Cuba .....	35.590	-	-	-	390	21.402	93	57.475
Curaçau .....	2.354	-	-	-	361	-	-	2.715
Dinamarca .....	10.030	-	-	-	-	-	-	10.030
Egipto .....	8.628	-	3.211	1.658	2.271	-	-	15.768
Equador .....	342	-	-	-	-	93	-	435
E. U. da América ...	750.039	900	-	20.193	124.560	8.325	-	904.017
Grécia .....	21.433	-	-	-	-	-	-	21.433
Guiné .....	830	-	40	114	-	38	-	1.022
Haiti .....	285	-	-	-	-	-	-	285
Holanda .....	5.035	-	-	-	-	-	-	5.035
Honduras .....	570	-	-	-	-	-	-	570
Irlanda .....	5.700	-	-	-	-	-	-	5.700
Itália .....	33.350	3.800	3.800	-	-	-	-	40.950
Libéria .....	475	-	-	-	-	-	-	475
Macau .....	190	-	95	475	-	-	-	760
México .....	4.898	-	57	95	18	4.372	-	9.440
Moçambique .....	22.962	9.691	171	1.342	111	76	282	34.635
Panamá .....	665	-	-	102	190	-	37	994
S. Tomé e Príncipe	1.267	-	-	190	-	-	126	1.583
Suécia .....	127.792	-	-	-	715	-	-	128.507
Suíça .....	120.145	-	28.975	56.357	3.853	-	-	209.330
Togo Camarão Fr. ...	1.900	-	-	-	-	-	-	1.900
Venezuela .....	950	-	-	3.427	2.469	93	-	6.939
Form. à Navegação	399	-	57	532	9	-	-	997
Quilos .....	2.412.946	46.577	314.183	123.880	147.954	34.688	1.097	3.081.325
(Kilos)								
Caixas .....	136.051	2.624	17.245	5.491	16.943	2.299	51	180.704
(Cases)								
Valores .....	47.052.447\$00	558.924\$00	5.576.748\$25	3.295.203\$00	4.201.893\$60	693.760\$00	24.134\$00	61.885.704\$55
(Values)								

PREÇOS MÉDIOS, FOB, EM AGOSTO [AVERAGE FOB PRICES IN AUGUST]: *Conservas em molhos*; (base 1/4 clube 30<sup>mm</sup>; sardinha em azeite, 370\$50; sardinha em óleo, 360\$00; cavala em azeite, 337\$50; (base 1/10) filetes de anchovas, 270\$00; (base quilo); atum em azeite, 26\$60; *Salmouras*: (base quilo); sardinha, 7\$70; *Congelados*; (base quilo); sardinha 12\$80; polvo 11\$20; lulas e chocos 11\$80.



# Mercados



## França

(Do nosso correspondente, J. Cardoso.)

Como é sabido, o acordo Luso-Francês de Novembro de 49, prevê a exportação de Portugal para França, de 2.500 toneladas de conservas de sardinha.

O Governo Francês devidiu este contingente em duas partes, tendo sido aberta a primeira parte, 1.000 toneladas, pelo «aviso aos importadores», de 13 de Maio último. Os antigos importadores, fizeram os seus pedidos de licenças de importação em França, acompanhado de facturas «pró-forma», dos seus antigos e habituais fornecedores portugueses. As autoridades francesas não tomaram porém estas facturas em consideração e admitiram, no mesmo pé de direitos, os pedidos de licenças de importação, fornecidos por importadores novos, pouco especializados nos negócios com Portugal. Deu isto como resultado que apareceram pedidos para 3.800 toneladas, quando apenas havia 1.000 autorizadas.

As autoridades francesas fizeram pois uma distribuição proporcional por todos os importadores que pediram licenças de importação mas, desta vez, obrigados a apresentar facturas «pró-forma» de vendedores portugueses, para lhes serem passadas as licenças de importação, sem as quais nada se poderia importar. Estes pedidos, formulados até 9 de Outubro, estão sendo agora atendi-

dos, visto que as licenças de importação respectivas começaram já a ser distribuídas, sendo possível que esta distribuição esteja terminada antes de 20 do corrente.

Com estas licenças, fica o importador habilitado a comprar as mercadorias e pagar, com abertura de crédito bancário.

Tudo isto levou porém demasiado tempo e as licenças chegam já demasiado tarde, para que o negócio se possa fazer normalmente.

Por muito depressa que se ande, estas mercadorias não poderão chegar a França, antes de 10 ou 15 de Dezembro, período em que, geralmente, o consumo é muito diminuto e, por este motivo, os negócios paralisam quase totalmente.

De resto, este ano começam já as dificuldades de venda, talvez por que as conservas, duma maneira geral, são consideradas demasiado caras, em relação com os produtos similares que, em muitos casos, as podem substituir.

Marrocos, apesar do seu contingente anual de 600.000 caixas, já baixou os preços em cerca de 600 francos por caixa de 1/4 club 30 m/m, encontrando, mesmo assim, grandes dificuldades de venda; os importadores, vendendo dificilmente o que têm em armazém, não compram e receiam que o industrial marroquino baixe ainda mais os seus preços, na intenção de realizar o «stock» que tem nas fábricas.

Chegam pois as licenças da primeira parte do nosso contingente demasiado tarde, sendo possível que só em parte se possam utilizar imediatamente.

Há também a questão dos moules; em sardinhas portuguesas, o consumidor francês está habituado apenas aos moules normais: 4/5, 5/7 ou 6/8, em 1/4 club 30 m/m. Tudo

que seja em peixe pequeno, mesmo o 8/10, já não encontra venda fácil.

Poderemos nós fornecer as 1.000 toneladas primeiras nestes moules?

O 1/4 club 30 m/m ilustrado, óleo, 5/7 ou 6/8, de Marrocos, é vendido actualmente pelo importador ao grossista, a francos 6.200 a caixa.

Poderá a indústria portuguesa fornecer o mesmo formato e moules, a preços que permitam a concorrência, partindo mesmo do princípio de que as nossas conservas se podem vender sempre por mais 8 a 10 % que as marroquinas?

Não devemos esquecer que as nossas conservas têm 60 % *ad valorem* de despesas, desde fob ao armazém do importador e que este cobra um lucro bruto de 7 %, sobre o preço de venda ao grossista.

A paralização habitual do mercado, de que acima falámos, vai até fim de Fevereiro, geralmente. As licenças agora aqui distribuídas, têm uma validade de 4 meses. Quer isto dizer que o importador tem tempo para as utilizar e como não vende, é natural que se não apresse também muito em comprar.

Evidentemente que haverá excepções mas, em geral, receamos que os embarques tenham de ser feitos a um ritmo lento e vagaroso.

Quanto à segunda parte do contingente, 1.500 toneladas, foi aberta em 5 de Outubro e os pedidos de licenças de importação a formular até 20 do mesmo mês. Desta vez, os pedidos totalizaram 15.000 toneladas!

Isto criou grandes dificuldades na distribuição, como é fácil calcular.

Após estudo da questão, o Ministro da Marinha Mercante, acabou por adoptar um projecto de distribuição que cria licenças prévias, sem mais facturas «pró-formas». Este processo, baseado um pouco no que se fazia antes da guerra, toma em consideração, para uma parte, das anterioridades de 1939, dos importadores antigos. Cria porém outros factores complicados e admite novos importadores. Receia-se que,

(Continua na pág. 25)

# ALIANÇA EXPORTADORA, L<sup>DA</sup>

LISBOA · PORTUGAL



## PORTUGUESE CANNED FISH



## SARDINES TUNA FISH ANCHOVIES MACKERELS



# H. ORMAI

U.S. EXCLUSIVE REPRESENTATIVE  
105, HUDSON STREET NEW YORK, 13

CA2.



R. V. MANAUT  
Presidente do C. I. P. C.

# Individualidades presentes à reunião do Comité Internacional Permanente da Conserva realizada em Lisboa nos dias 23 a 28 de Outubro de 1950



P. PEISSI  
Secretário Geral do C. I. P. C.

Presidente: *R. V. Manaut*, Presidente do Conselho Superior da Conserva e do Comité Interprofissional da Conserva de França.  
Secretário Geral: *P. Peissi*, Director do Comité Interprofissional da Conserva de França.  
Secretário: *A. Burillet*.

## DELEGAÇÃO DA BÉLGICA

*Willy Heymans*, Presidente da Associação dos Fabricantes de embalagens metálicas leves da Bélgica.  
*A. Legrenier*, Administrador delegado do Instituto Nacional para o melhoramento das Conservas de Legumes.  
*G. Morel*, Presidente da Associação das Indústrias do Peixe.  
*J. Materne*, Presidente da Associação dos Fabricantes de Conservas de Frutas e Confeitaria.

## DELEGAÇÃO DA DINAMARCA

*F. Branmsnaes*, Director da Fiskeridirektoratets Forsogslaboratorium.

## DELEGAÇÃO DA ESPANHA

*Avelino Ponte*, Secretário Geral da União dos Fabricantes de Conservas da Galiza.  
*Francisco L. Capont*, Director do Serviço Técnico da União dos Fabricantes de Conservas da Galiza.  
*Ignácio Ribas*, Reitor da Universidade de Santiago.  
*José Maria Serrats*, Procurador às Cortes do Sindicato Nacional da Pesca.  
*José Calvo Minguez*, Sindicato Nacional da Pesca.

## DELEGAÇÃO DA FRANÇA

*L. Alquier*, Presidente do Sindicato Nacional dos Fabricantes de Latas e Embalagens Metálicas.  
*H. Chestel*, Director do Laboratório de Investigações dos Estabelecimentos J. J. Carnaud e Forges de Basse Indre.  
*L. de Clerville*, Presidente da União dos Sindicatos Franceses de Conservas de Peixe.  
*A. François Poncet*, Presidente da Câmara Sindical das Forjas Produtoras de Folha de Flandres.  
*P. Mainguy*, Presidente da União Nacional dos Fabricantes de Conservas de Frutos e de Confeitaria.  
*J. Rodet*, Presidente da Federação Nacional dos Sindicatos Conserveiros de Produtos Agrícolas.  
*J. Durocher*, Director do Instituto Nacional da Conserva.  
*D. Remy*, Director da Confederação de Tratamento dos Produtos das Pescas Marítimas.  
*De Torquat*, Director da União dos Sindicatos dos Fabricantes de Conservas de Peixe.  
*Koudrine*, Presidente do Sindicato dos Conserveiros da Região Parisiense.  
*M. Lecointre*, Vice-Presidente da Federação Nacional dos Sindicatos de Conserveiros de Produtos Agrícolas.  
*Bruand*, Secretário Geral da Federação Nacional da Indústria da Salga, da Salsicharia por Grosso e das Conservas de Carnes.  
*De l'Hermite*, Conselheiro Técnico.  
*Garnier*, Conselheiro Técnico.  
*Roger Manaut*, Secretário do Conselho Superior da Conserva.

## DELEGAÇÃO DE MARROCOS

*P. A. Lapointe*, Presidente da Federação das Indústrias da Conserva.

*Massé*, Presidente da Associação do Norte.  
*Caute*, Vice-Presidente da Associação do Norte.  
*Merriene*, Presidente da União Sindical de Safi.  
*Legal*, Vice-Presidente da União Sindical de Safi.  
*Valente*, Conselheiro Técnico.  
*Le Bideau*, Vice-Presidente da União Sindical das Conserveiros de Safi.  
*Dahan*, Conselheiro Técnico.  
*Setout*, Presidente da Câmara Sindical de Agadir.  
*Talmon*, Delegado Geral da Federação dos Industriais da Conserva.  
*Brunet*, Delegado da Câmara Sindical dos Industriais de Safi.  
*Peillon*, Delegado da Câmara Sindical dos Industriais de Safi.  
*Ziri*, Delegado da Câmara Sindical dos Industriais de Safi.  
*E. Gouin*, Presidente da Câmara Sindical dos Fabricantes de Sumos de Frutos de Marrocos.

#### DELEGAÇÃO DOS PAÍSES BAIXOS

*Van der Loo*, Secretário da Associação dos Fabricantes de Carne Conservada.  
*Clarenburg*, Chefe do Laboratório Veterinário do Instituto do Estado da Saúde Pública.

#### DELEGAÇÃO DE PORTUGAL

*C.<sup>te</sup> Duarte Silva*, Presidente do Instituto Português de Conservas de Peixe.  
*Dr. Durão Ferreira*, Director Adjunto do Instituto Português de Conservas de Peixe.  
*Henrique Parreira*, Engenheiro Chefe dos Serviços Industriais do Instituto Português de Conservas de Peixe.  
*A. Almeida*, Presidente do Grémio de Conservas do Centro.  
*Amândio Guerreiro*, Presidente do Grémio de Conservas de Olhão.

*Prof. Dr. D. António Pereira Forjaz*, Director da Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa, Conselheiro Técnico.  
*Mercier Marques*, Engenheiro químico, Conselheiro Técnico.  
*Brito Soares*, Presidente da Junta Nacional das Frutas.  
*Neves Barreto*, Engenheiro Agrônomo, Chefe de Serviços na Junta Nacional das Frutas.  
*Costa Bragu*, Industrial de concentrados de tomate.  
*Muchado Pinto*, Industrial de sumos de frutas.

#### DELEGAÇÃO DO REINO UNIDO

*C. Cudbury*, Presidente da Associação dos Conserveiros de Frutas e de Legumes da Grã-Bretanha.  
*F. H. Banfield*, Director do Serviço de Investigações das Indústrias de Alimentação Inglesas.  
*V. J. Dreschfeld*, Director do Serviço de Vendas, Metal Box Co.  
*A. Samson*, Presidente de The Samor Pure Foods, Ltd.  
*J. G. Huntley*, Director Adjunto do Serviço da Metal Box Co.

#### DELEGAÇÃO DA SUÉCIA

*Finn Jakobsen*, Director de Investigações Platmanufaktur.  
*Georg Borgstrom*, Director do Instituto das Investigações Científicas da Conserva.  
*M. D. Stenstrom*, União dos Fabricantes Suecos de Conserva.

#### DELEGAÇÃO DA SUÍÇA

*E. Perret*, Administrador Delegado dos Estabelecimentos Roco.

#### JORNALISTAS

*A. Eblagon*, «Revue de la Conserve de France et de l'Union Française».  
*F. Y. le Bihan*, «Conserveur-Distributeur».

## PUBLICAÇÕES RECEBIDAS

### Setúbal e a Indústria de Conservas

Os serviços culturais da Câmara Municipal de Setúbal editaram a palestra que sob o título acima o sr. Guilherme Faria proferiu no Ciclo de Conferências de carácter económico regional promovido pelo Grémio do Comércio da cidade do Sado. Este trabalho, a que já fizemos aqui em devido tempo as justas referências que merece, passará a ser de

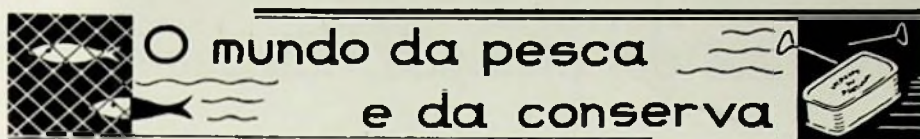
consulta obrigatória para todos os que se interessam pelos assuntos da indústria de conservas de peixe no nosso país.

**Relatório do Congresso Internacional de Estudo sobre o papel do peixe na Alimentação (Rapport du Congrès International d'Étude sur le rôle du Poisson dans l'Alimentation)**

Foi publicado o relatório deste Congresso realizado em Paris de 26

a 28 de Outubro deste ano condensado num volume de 548 páginas que contem as teses ali apresentadas sob temas de grande interesse, como o valor alimentar do peixe, a utilização alimentar e industrial do peixe, a distribuição do peixe, etc.

O seu preço é de frs. 1.000 e pode ser pedido ao Comité de Propagande pour la Consommation du Poisson, 11, Rue Anatole-de-la-Forge, Paris (17<sup>e</sup>).



# O mundo da pesca e da conserva

## As indústrias de pesca e conserva na Alemanha

A última guerra vibrou um rude golpe na indústria pesqueira alemã. Cerca de 60% da sua flotilha de pesca a vapor ficou destruída. Mas a sua reconstrução e a substituição dos barcos velhos por outros novos modernizados, já recomeçaram num ritmo acelerado e espera-se que num período relativamente breve a Alemanha venha a retomar a sua anterior posição neste sector da economia europeia.

Segundo os números publicados recentemente em Hamburgo, o total da pesca na Alemanha Ocidental, em 1949, atingiu 360.305 ton. no valor de 109,5 milhões de marcos. Estes números representam, em relação do ano de 1948, um aumento de 35,4 % e 56,4 % respectivamente nas pescas efectuadas pelos barcos a motor e à vela.

No que diz respeito à Alemanha oriental, o total da pesca no ano passado foi de 100.000 ton. que se prevê subiria este ano para 150.000 ton. em virtude do programa em execução de novas construções.

Está igualmente prevista a construção de duas importantes fábricas de conservas, uma em Rostock e outra em Grassnitz, com uma produção para a primeira, de 1.000 ton. diárias e o emprego de 5.000 operários, e devendo a segunda ter uma produção ainda superior aquela.

## Importação em França de conservas de sardinha marroquina

Depois do estudo efectuado para conciliar os interesses antagónicos das indústrias pesqueira e conserveira metropolitanas e os das suas congéneres marroquinas, as autoridades francesas fixaram em 600.000 caixas o contingente anual de importação de conservas de sardinhas

de Marrocos, com franquia de pagamento de direitos, escalonado como segue:

Junho, Julho, Agosto 1950,	33.000 caixas por mês...	100.000
Setembro .....		40.000
Outubro, Novembro .....		120.000
Dezembro 1950, Janeiro,	Fevereiro 1951 .....	180.000
Março, Abril, Maio 1951...		160.000
		600.000

Durante este período os industriais marroquinos não poderão requerer, além do contingente admitido em franquia, a importação na Metrópole de qualquer outra quantidade de conservas de sardinhas com o pagamento dos direitos alfandegários.

## Produção de conservas de peixe nos E. U. A.

Segundo as últimas estatísticas, havia em 1946 na América do Norte 372 fábricas de conservas de peixe que naquele ano produziram cerca de 560 milhões de libras (peso) de conservas no valor superior a 180 milhões de dólares. Destas fábricas, 174 dedicavam-se ao fabrico de salmão e produziram em 1946 mais de 221 milhões de libras de conservas no valor de 73 milhões de dólares; 74 fabricavam «sardinhas» (pilchards), tendo atingido naquele ano uma produção de 195 milhões de libras no valor de 39 milhões de dólares; 47 fábricas destinavam-se ao atum e produziram 94 milhões de libras no valor de 59 milhões de dólares; 58 fábricas trabalhavam a cavala de que fabricaram 43 milhões de libras no valor de 7,5 milhões de dólares e 16 fábricas conservavam o arenque, tendo naquele ano tratado 5,2 milhões de libras no valor de 727.000 dólares.

## Crise na indústria de conservas do Brasil

A indústria de conservas brasileiras encontra-se em plena crise devido à falta de folha de Flandres. Os industriais declaram que a indústria nacional, principalmente de Volta Redonda, mostra-se incapaz de satisfazer a procura local que exige uma produção adicional de 70.000 toneladas por ano. Além disso os principais fornecedores estrangeiros, Estados Unidos, Grã-Bretanha, Alemanha, França e Bélgica, não podem fornecer maiores quantidades devido a compromissos tomados noutros mercados. O consumo brasileiro é de aproximadamente 100.000 toneladas anuais, das quais 30.000 toneladas são produzidas em Volta Redonda.

## Aumento dos direitos de importação do atum nos E. U. A.

Em virtude da denúncia do acordo Comercial entre a América do Norte e o México, os direitos de importação naquele país das conservas de atum em azeite e em óleo, aumentam automaticamente no fim deste ano para o dobro, isto é, passam de 22 1/2 % «ad-valorem» para 45 %.

A nossa exportação de conservas de atum para os E. U. A., sobretudo dos Açores e de Angola, fica seriamente prejudicada com esta nova situação. Ao que parece o México não tem cumprido as cláusulas do acordo comercial por falta, naturalmente, de interesse na sua manutenção, visto que a sua exportação de conservas de atum para a América é insignificante.

Havia ainda a esperança de que na conferência de Torquay alguns dos países produtores de atum e interessados na exportação para os E. U. A. pedissem a conclusão de um acordo comercial com estes, o que permitiria, automaticamente, a continuação da redução dos direitos para todos os restantes países exportadores que gosavam da pauta mínima, como o nosso, mas tal não sucedeu.

## O sr. L. de Clerville

*Presidente da União dos Sindicatos Franceses dos Fabricantes de Conservas de Peixe*

Pede-me V. Ex.<sup>a</sup> que lhe dê a conhecer as minhas impressões sobre os trabalhos realizados em Lisboa durante a reunião do Comité Internacional Permanente da Conserva e os resultados a que se chegaram.

Delegado da França no seio do Comité, a título da Conserva de peixes de que assumo em França a Presidência, é com muito prazer que respondo ao vosso pedido, porque creio que o nosso Comité, no decorrer das numerosas reuniões que se efectuaram em Lisboa, registou uma evolução importante cujas repercus-



sões se deverão fazer sentir consideravelmente no futuro.

Todos os Delegados foram unânimes em reconhecer a importância dos trabalhos do nosso Comité e das decisões que é chamado a tomar e é com prazer que presto homenagem ao nosso Presidente, o senhor Manaut, pela maneira magistral, a inteligência e a autoridade com que ele preside aos nossos trabalhos e coordena os resultados obtidos. A fim de dar mais eficiência a estes trabalhos, foi prevista a criação de Comissões permanentes cujos Presidentes se manterão em contacto aturado com os Delegados interessados dos dife-

## Algumas das principais individualidades que permanente da conserva em Lisboa

rentes Países para activar, entre as reuniões semestrais do Comité, o avanço dos assuntos em estudo.

Não restam dúvidas que este novo método de trabalho permitirá obter resultados concretos que anterior-

Esta questão reveste uma grande importância na nossa Indústria e já demos um grande passo na marcação de etiquetagem das latas no plano internacional.

Durante os nossos trabalhos em



O sr. R. V. Manaut, Presidente do C.

mente, em virtude dos contactos serem muito raros, eram difíceis conseguir.

O Comité teve a amabilidade de me eleger para assumir a Presidência da Comissão de definição das Conservas de peixes e da denominação dos peixes.

Lisboa foi estudada uma uniformização das normas das conservas de peixes entre todos os países interessados e tenho a firme esperança de que com o tempo chegaremos a um acordo completo. A questão da denominação dos Atuns e dos Bonitos foi já decidida por um acordo no

## assistiram à reunião do comité internacional e comunicam-nos as suas impressões

Comité de Lisboa e começámos a estudar a denominação dos peixes da família dos Engraulides (anchova) e dos Clupanodons (sardinhas).

Enfim, a Comissão das Normas das Latas para peixes continuou os tra-

de grande cordialidade, contactos extremamente interessantes e eficazes entre os Delegados, e desejo agradecer muito especialmente ao senhor Comandante Duarte Silva a organização, absolutamente notável e



*P. C. discursando na sessão inaugural*

balhos cujo estudo tinha começado nas reuniões dos Comités anteriores e apresentou para exame um método de medidas da capacidade das latas.

Estou certo de que além dos trabalhos realizados pelo Comité, a reunião de Lisboa teve igualmente como resultado provocar, numa atmosfera

atraente pela sua diversidade, que realizou para nos receber. As visitas, extremamente interessantes, que fizemos às fábricas, permitiram-nos conhecer os progressos efectuados por Portugal no domínio das fabricações, quer no plano técnico quer no social.

Confio firmemente que o importante Congresso Internacional que deve realizar-se em Paris em Outubro próximo, afirmará, de uma maneira definitiva, a vitalidade do nosso Comité e decidirá da adesão de alguns Países que mostram ainda uma certa hesitação em participar nos nossos trabalhos.

### *O sr. P. A. Lapointe*

*Presidente da Federação dos Conserveiros de Marrocos*

A segunda sessão do Comité Internacional Permanente da Conserva de 1950 realizou-se em Lisboa de 23 a 28 de Outubro. A sua organização tinha sido confiada ao Sr. Comandante Duarte Silva pertencendo a presidência ao Sr. Manaut, Pre-



sidente do Comité Internacional permanente da Conserva. Foi com prazer que os Conserveiros de Marrocos souberam que o Congresso se realizaria em Portugal, pois conheciam de antemão o acolhimento que lhes seria reservado e os ensinamentos que poderiam tirar desta visita que, à parte o trabalho científico e técnico, lhes permitiria tomar contacto com os seus colegas portugueses.

As conservas de sardinhas representam para Portugal o mesmo interesse que elas têm para a economia marroquina. Eis por que era, é, e será sempre proveitoso que, de co-

mum acordo, aproximemos os nossos métodos de fabricação, procurando aperfeiçoar a qualidade dos nossos produtos a fim de manter no Mundo inteiro o bom renome da sardinha em azeite e de desenvolver o seu gosto entre todas as clientelas.

As Comissões reunidas em sessões de trabalho tiveram que estudar, no que diz respeito ao peixe, três questões principais:

- 1.º — científicas
- 2.º — normalização dos formatos
- 3.º — denominação dos produtos.

Não desejamos alargar-nos sobre a parte científica à qual o sr. Cheftel se dedica, com os conhecimentos profissionais que nós lhe conhecemos e que nos permitiram, desde há muitos anos, melhorar os nossos fabricos. Os seus estudos sobre a esterilização, a conservação, a bacteriologia e a utilização racional dos produtos assim como a maneira de os

trabalhar, são conhecidos de todos. Foi o seu trabalho persistente que nos permitiu fazer neste domínio os progressos que levaram as nossas conservas, durante muito tempo desprezadas por uma certa clientela e mesmo pelo corpo clínico, ao primeiro plano da alimentação onde elas hoje se collocaram.

A normalização dos formatos, em estudo desde há mais de dez anos, apresenta um interesse que todos estamos de acordo em reconhecer, quer sob o ponto de vista industrial, pois que deve permitir a simplificação dos nossos fabricos, limitando o número dos formatos utilizados, quer sob o ponto de vista comercial, com o evitar que a clientela se veja em presença de uma quantidade importante de latas de formas e conteúdos diferentes.

A arrumação desta questão para o peixe pode ser considerada como

quase definitiva, à excepção de um ou dois formatos para os quais Portugal e Marrocos, particularmente interessados, pediram um alongamento da investigação a fim de estudarem de comum acordo as vantagens e as desvantagens destes formatos, tanto nas suas dimensões como nos seus conteúdos.

A denominação dos produtos e a sua designação exacta apresentam mais dificuldades, porque o problema industrial e comercial está ligado à classificação científica dos peixes.

Para a sardinha, a denominação é bastante simples e podemos pensar que deste lado o problema está resolvido e que nos será fácil impedir qualquer fraude. Para o atum, a questão é muito mais delicada porque em virtude do grande número de tunidos que nós encontramos, foram feitas várias classificações: atum, bonito e outros tunidos, com-

*Sessão inaugural do C. I. P. C.*



## PAVILHÃO DOS DESPORTOS NAUTICOS



Grupo dos Delegados à reunião do C. I. P. C.

portando cada uma destas categorias várias espécies.

Foi portanto necessário pedir um prolongamento de estudos para permitir aos nossos sábios, como o Sr. Danois, Director do *Office Scientifique des Pêches*, em França, o Sr. Furnestein, Director do *Institut Océanographique*, de Marrocos, e aos Professores portugueses e espanhóis, apresentarem o resultado dos seus trabalhos no próximo Congresso e facilitarem assim aos industriais tomarem a decisão que mais lhes convenha sob o ponto de vista industrial e comercial. A designação «anchova» foi também objecto duma menção especial, pois que se vendem sob este nome peixes que não têm nenhuma relação, nem de longe nem de perto, com as verdadeiras anchovas e que só a preparação permitiu que se vendessem até hoje com este nome. A comissão terá que se pronunciar sobre este assunto na ocasião da sua próxima reunião.

No decorrer desta sessão foi tomada a importante decisão de suprimir uma das duas sessões anuais e de a substituir por uma reunião

semestral das Comissões especiais que terão que estudar os assuntos que lhes forem submetidos a fim de apresentarem à Assembleia Única anual as conclusões dos seus estudos para uma aceitação definitiva. Esta nova medida vai trazer certamente um grande melhoramento no funcionamento do Conselho superior permanente da Conserva.

Em resumo, esta última reunião, se bem que nos não tivesse ainda trazido as soluções positivas aos diferentes problemas postos desde há vários anos, aproximou-nos, porém, do fim que buscamos, e se é bem verdade que todos estes trabalhos não são espectaculosos não deixam por isso de ser menos necessários.

Além de que os contactos que mantemos assim entre uns e outros e em especial no que diz respeito aos fabricantes portugueses e marroquinos, só podem trazer as maiores vantagens. Foi com o maior interesse que visitámos algumas fábricas, tomámos conhecimento das obras sociais realizadas em Portugal e desejamos sinceramente ter o prazer de receber os nossos confrades portugueses a

fim de poderem igualmente julgar o que se tem feito em Marrocos.

Desejamos, finalmente, como é de justiça, agradecer ao Comandante Duarte Silva e aos seus Colegas termos proporcionado esta oportunidade de nos formos em contacto uns com os outros e graças a uma organização tão perfeita como gentil termos podido apreciar os encantos de Portugal.

*O sr. dr. Durão Ferreira*

*Director-Adjunto do I. P. C. P.*

Foi com as mais agradáveis impressões que deixámos o Pavilhão dos Desportos Náuticos em Belém, depois do encerramento da sessão plenária do dia 28 de Outubro findo.

Pela complexidade dos assuntos tratados, pela elevação dos relatórios e também pela preocupação de estabelecer, em bases sólidas, uma eficiente cooperação internacional entre os industriais de conservas de todo o Mundo, a reunião de Lisboa há-de marcar certamente nos anais do Comité Permanente da Conserva.

Menos conhecedor em pormenor dos trabalhos destas reuniões, foi para nós uma revelação não só a quantidade como a qualidade dos industriais representantes dos países participantes do Comité.

Mas não só a grande indústria da Conserva da Europa ali se encontra-



va representada, também a ciência ergueu a sua voz e manifestou brilhantemente a sua presença.

Na verdade, da química da conserva de anchova ao estudo da digestibilidade dos alimentos em conserva, foram várias as teses apresentadas e sempre construtivas as suas conclusões.

Embora alguns dos cientistas presentes revelassem exclusiva preocupação especulativa, a verdade é que souberam os industriais representados tirar das conclusões os ensinamentos necessários para a defesa e crédito da sua indústria e, o que mais é, para garantia do consumidor.

O observador desatento ou o industrial e comerciante que por mal entendido senso prático põem em dúvida muitas vezes a utilidade destas reuniões, não se apercebem que muito do prestígio dos seus produtos e indústrias nos mercados consumidores, deriva dos argumentos sólidos que trazem para a sua propaganda as teses e conclusões destes congressos.

Mas ainda sob o ponto de vista de cooperação e colaboração internacio-

nal grandes ensinamentos trazem estas reuniões ao mundo de hoje, em que os povos de armas na mão se defendem e atacam servindo-se de todos os meios desde as pautas alfandegárias à bomba atómica...

No sector das conservas de peixe, o que mais nos interessou, muito ouvimos e muito aprendemos.

Os contactos e o entendimento que desde a primeira hora se verificaram entre as delegações de Portugal, de Marrocos, de França e dos nossos amigos e vizinhos da Galiza, demonstraram-nos a solidariedade natural de interesses que se nos impõe quase tanto como a identidade dos elementos fundamentais das nossas indústrias: o mar, o clima e a matéria prima.

Seja-me permitido a este propósito destacar o ilustre Presidente da delegação marroquina, o Sr. Pierre Lapointe com quem demoradamente e gostosamente nos entretivemos na mais franca e simpática troca de impressões e de ideias.

Por ele nos foi dado conhecer as grandes afinidades que ligam a indústria de Marrocos à indústria portuguesa que generosamente tem cedido alguns dos seus técnicos competentes que levam àquelas paragens, com os seus conhecimentos, as tradições e o bom nome de Portugal.

Associamo-nos aos votos que o ilustre Presidente Manaut fez na sessão de encerramento para que esta reunião de Lisboa traga para a indústria, em grande cópia, os maiores benefícios e que, especialmente para a indústria de conservas da verdadeira sardinha, seja uma alvorada de eficiente colaboração e organização, nas lutas contra concorrentes menos bafejados pela natureza, mas talvez melhor organizados.

### *O sr. Avelino Ponte*

*Secretário Geral da União de Fabricantes de Conservas da Galiza*

Amavelmente convidados pela Direcção da prestigiosa revista profissional «Conservas de Peixe», pro-

pomo-nos dar a nossa impressão sobre as jornadas vividas recentemente em Lisboa, pelo Comité Internacional Permanente da Conserva.

Em primeiro lugar, temos que destacar que fomos gratamente surpreendidos pela magnífica organização desenvolvida pelo Instituto Português de Conservas de Peixe para o maior êxito daquela Reunião, o que conseguiu plenamente.

Não resta dúvida que os conhecimentos que os homens têm dos diversos problemas que representam ou lhes estão confiados, postos ao completo serviço de uma causa e com a maior vontade de entendimento, podem em um momento determinado produzir frutos que se não esperavam.

Neste caso, o Comité Permanente da Conserva, de carácter internacional, tem na sua frente um futuro esplendoroso. Baseamo-nos para tal afirmação não só na compenetração que observámos nesta reunião, mas também no grande interesse de todos os representantes dos diversos países em centralizar as questões



com mira a um benefício comum, à margem de partidarismos e excluindo egoísmos de carácter local. Persegue-se o fim de unificar métodos e simplificar sistemas, para prestar um melhor serviço à nobre causa que anima este Comité e os seus membros: o desenvolvimento e o aper-

feioamento da indústria conserveira em geral.

O carácter puramente apolítico do referido Comité, faz que todos os membros representantes da indústria de cada país, se entreguem sem reservas ao estudo dos trabalhos e sugestões úteis aos fins indicados. A fé e convencimento de todas as Delegações nas tarefas e iniciativas do Comité, criam um ambiente de afan de trabalho que, sem dúvida, pode levar-nos, num prazo não distante, a um grande avanço técnico-comercial, orgulho das indústrias de conservas mundiais.

É um factor muito importante para destacar, a identificação do que poderiam chamar a Junta Directora do Comité, composta pelos srs. Manaut, Cheftel, Peissi e Clerville, com os problemas de conjunto que se tratam nestas Assembleias e com os próprios de cada país. O conhecimento destes problemas dota a dita Direcção de qualidades excepcionais para dirigir os trabalhos do Comité.

O sistema de trabalho no seio destas Reuniões, é também, no nosso entender, muito prático. Queremos referir-nos às diversas Comissões que são designadas para tratar os diferentes problemas que figuram na ordem do dia. Assim, deste modo, podem discutir-se ao mesmo tempo vários assuntos, com o que se abrevia o trabalho e se concretiza mais cada um. A este respeito, não podemos deixar de realçar a personalidade do Presidente do Comité, o sr. Manaut que reúne todos os dotes necessários para um cargo de tanta envergadura e reponsabilidade, inclusivê uma grande afabilidade e compreensão, dando sempre as maiores facilidades para a formação e trabalho das referidas Comissões.

A medida que se vai aprofundando nos diversos problemas, vai aumentando cada dia mais a necessidade de apelar para a Ciência. É inquestionável que a Química há-de representar um papel preponderante na nova técnica da conserva.

Assim, vemos como todos os países assistem a estas Reuniões ou

Congressos com as suas Comissões Mixtas formadas por Técnicos comerciais e químicos. Indubitavelmente, deste modo, toda a iniciativa leva o selo da máxima garantia e não pode existir temor a dúvidas de nenhuma espécie no caminho empreendido pelo Comité Internacional Permanente da Conserva para modificar ou aperfeiçoar quanto até agora conhecemos sobre a indústria e comércio das conservas.

Em resumo: consideramos este Comité como o lar de uma grande família, onde todos os seus membros expõem os seus diversos pontos de vista, dentro da maior harmonia para obter os melhores frutos para o interesse geral.

Finalmente e como prova da nossa melhor recordação pelos queridos colegas portugueses, repetimos as últimas frases do nosso breve discurso no Aviz-Hotel de Lisboa:

«Felicitamos muito cordialmente e com toda a sinceridade o Instituto Português de Conservas de Peixe, o seu digníssimo Director o Ex.<sup>mo</sup> Sr. Comandante Duarte Silva e os restantes altos funcionários do mesmo Instituto, assim como os industriais conserveiros deste País que com a sua decidida colaboração com este Organismo, fizeram que a «X» Reunião do Comité Internacional da Conserva fosse um exemplo de organização, cujo programa foi tão cuidadosamente estudado que se harmonizaram perfeitamente os trabalhos do Comité com a distracção do espírito, ao gozarem todos os Delegados estrangeiros das excursões e amabilidades com que foram obsequiados. Sem a compensação do recreio do espírito, não vale a pena o esforço do trabalho».

*O sr. G. Morel*

*Presidente do Grupo das Indústrias de Peixe Belgas*

Se o Comité Internacional Permanente de Conserva não existisse já, era necessário criá-lo com a maior urgência. A unificação das leis e regulamentos que regem a fabricação

e o comércio das conservas nos diferentes países, é indispensável. Da sua efectivação devem resultar uma circulação mais fácil das mercadorias e uma maior confiança do consumidor nos nossos produtos.

Mas apenas abordados, todos estes problemas revelam a sua grande complexidade e só um profano é que pode julgar que todas estas divergências se podem aplanar nalgumas sessões.

A sessão de Lisboa revelou-se particularmente fértil. As reuniões das comissões foram numerosas e algumas registaram progressos substanciais.

Nunca o C. I. P. C. deu prova de tanta vitalidade e de tanto ardor ao trabalho. Devemos uma grande parte deste sucesso à inexgotável afabilidade do Comandante Duarte Silva e a todos os nossos amigos portugueses que tudo organizaram com mão de mestre.

Desejamos que eles vejam nestas palavras a expressão renovada de toda a nossa gratidão.

## Pedidos de Representação

- Merchants & Traders  
Coronation Bldg. Room 7  
King Street, Kingston (Jamaica)
- Jacques Martin  
9, Avenue Emille Acolas  
Paris 7<sup>e</sup>
- Maduro & Feo  
Edificio «Halven»  
2.º Piso n.º 203  
Esquina de Monroy — Caracas
- British Markitex Ltd.  
Bassishaw House  
Basinghall Street, London E. C. 2
- Ellis Costopoulo  
P. O. Box 212 — Port Said
- Pacific Trading C.  
G. P. O. Box n.º 291 — Suva (Fiji)
- Anglo Baltic Produce C<sup>o</sup> Ltd.  
52-54 Tooley Street — London S. E. 1
- Comptoir Austro-Belge  
63 Avenue Van Deraey  
Bruxelles

**ALBERTO SOARES RIBEIRO, L<sup>DA</sup>**

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 — Alsori  
The Argonauts — My One — Baisers du Portugal

DISTINTIVO DE QUALIDADE



FÁBRICAS EM SETÚBAL E OLHÃO



*Aspecto do banquete no Hotel Aviz*

## Discurso do Sr. C.<sup>te</sup> Duarte Silva

Foi para a indústria conserveira portuguesa motivo de grande satisfação a realização no seu país da Segunda Reunião Semestral de 1950 do «Comité International Permanent de la Conserve». A sinceridade desses sentimentos observaram-na, certamente, V. Ex.<sup>as</sup> nos contactos que tiveram com os industriais portugueses, pelo carácter amigável e familiar de que se revestiram, com manifesto desprendimento de quaisquer formalismos protocolares.

Por mim, sinto-me dobradamente feliz por ver, em parte, retribuídos, pela indústria, aos nossos ilustres convivas, as manifestações de consideração e carinho que têm sido sempre dispensadas, em todas as suas deslocações, à delegação portuguesa, manifestações evidentemente endereçadas à indústria que representava.

**Presidente do Instituto Português de Conservas de Peixe, no banquete de homenagem aos Delegados à reunião do C. I. P. C.**

Os nossos trabalhos por um lado e a estreiteza do tempo, por outro, só permitiram, numa curta estadia como foi a vossa, mostrar-vos da nossa pequena casa muito pouco do muito que nestes últimos 25 anos se tem feito, sob a égide do Venerando Chefe de Estado, S. Ex.<sup>a</sup> o Marechal Carmona, a quem endereçamos as nossas mais respeitadas saudações e a direcção do insigne estadista que se devotou inteiramente ao serviço da Nação, queimando o melhor de uma vida e produzindo uma obra de repercussão mundial

que o classifica no plano nacional como um dos maiores portugueses de todos os tempos e internacionalmente um dos seus mais altos valores.

Para Sua Excelência as nossas homenagens e a dos industriais portugueses que não esquecem quanto lhes devem e sabem do interesse que lhes dedica.

Nestes poucos dias que passaram connosco procurámos que se sentissem como nos vossos próprios países. Se, apesar de todos os esforços feitos, não pudemos atingir esse

objectivo, podereis estar certos de que não foi por carência de vontade.

No que respeita aos nossos trabalhos, permitam que, primeiramente, saliente um facto.

Numa época em que se faz em todo o mundo civilizado apelo à formação de um espirito que, sem prejuizo dos sagrados ideais da Pátria, constitua os fundamentos do edificio de paz e estabilidade que importa erguer — a caminho de um mundo melhor, — é consolador verificar que o nosso sector, já doutrinado, vem praticando essa forma de cooperação internacional, como meio mais eficaz de desenvolvimento e progresso das nossas indústrias.

Seguidamente desejo prestar calorosa homenagem ao ilustre Presidente do Comité International Permanent de la Conserve, Mr. Manaut, — the right man in the right place, — presidente da Comissão científica, Mr. Cheftel, e Peissi, Secretário Geral, principais artífices da obra que vem sendo realizada, lenta mas fir-

memente nos domínios científico, técnico e económico, dando corpo às intenções dos que em 1937, depois do 1.º Congresso Internacional, rea-



C.º Duarte Silva

lizado em Paris, fundaram este Comité.

Nós, portugueses, desde o principio alinhados entre os homens de boa vontade que, pondo de parte considerações de índole mercantil estudam os meios de aumentar o consumo das conservas, as garantias a dar aos consumidores, a defesa dos produtos fabricados, continuamos com a mesma fé e confiança a prestar ao Comité a colaboração leal e cada vez mais efectiva, certos da sua acção construtiva no plano internacional.

Formulando votos pelo melhor êxito do próximo Congresso Internacional, a realizar em Paris, bebo pelas prosperidades dos países e indústrias aqui representadas e pelas prosperidades pessoais de V. Ex.ª.

### COZEDOR ESPECIAL PARA SARDINHAS

Chamamos a atenção dos srs. industriais de conservas para este anúncio, pág. 30.



**Mariolinde  
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.ª 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**

*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

FABRICA DE CONSERVAS E SALAZONES

# Pinhais e Cia., Limitada

AVENIDA MENERES, 700  
MATOSINHOS  
TELEG.: CONSERVAS  
TELEPHONE: 42-M

CONSERVAS DE:

A T U M  
SARDINHAS  
CAVALAS  
CHICHARRO  
ANCHOVAS  
PASTAS DE  
PEIXE  
MARISCO



*"Pinhais"*  
a que todos disputam!

SARDINHAS EM MOLHOS,  
PRENSADAS E EM SALMOURA

MARCAS REGISTRADAS  
PINHAIS • MASCOTO  
BIOS • SAILOR  
SEMPER- IDEM  
E D U S A • Y O  
CIBELIS • MARINHEIRO



Roberto



CLASSIC  
INVENCIVEL  
POPULAR  
FAMEUSE

ADÃO  
POLÓNIA  
& C. L. DA

FÁBRICAS EM:

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



FOOD

POLONIA

3 CAL DA

STREETS  
MUNICIPAL  
TEATRO  
STREET

TRAVEL TO  
HISTORICAL MONUMENTS

# ENCALHAMENTOS...

«Com o regresso providencial e quase inesperado da preciosa sardinha às nossas águas territoriais, com o reaparecimento dos compactos cardumes que algumas vezes, por tão espessos serem, obrigam a encalhar sobre eles as embarcações que as perseguem, a falta de meios convenientes para se fazerem seguir para o interior do País as quantidades de peixe que as fábricas não podem absorver e os mercados ribeirinhos não têm capacidade para consumir, voltou a revelar-se de maneira impressionante. Os industriais de pesca, ao verem apodrecer nos portos onde desembarcam uma boa parte da sardinha emalhada e copejada, perdem a cabeça e não têm meio de impedir um aviltamento de cotações a roçar pelo ridículo que lhes acarreta privações de lucro e de remuneração pesadíssimas».

«O Século» 18-9-950

Isto que acabamos de transcrever é, nem mais nem menos, do que parte de um artigo de fundo do diário citado.

Pode-se, realmente, jogar com interesses tão importantes trazendo à luz da publicidade monstruosidades tão visíveis ou propósitos tão falhos de senso comum?

Será possível que um barco encaie num cardume de mansas sardinhas?

As considerações que faz o diário aludido levam-nos a presumir se não trata de «força de excessão» e, por isso mesmo, nos parece grande dispauteiro que um barco — uma traineira — possa

encalhar sobre um cardume de sardinhas.

Entenderá de aviltamento de preços aquele que não compra nem vende a prateada *clupea*?

Saberá de abundância ou escassez de sardinha o que não é nem armador nem conserveiro?

Calcularia o articulista o prejuízo que iria causar à economia nacional uma notícia, não verdadeira, que a imprensa de outros países comentou, que a B. B. C. de Londres transmitiu e de que os compradores estrangeiros logo se aproveitaram

## MERCADOS

(Continuação da pág. 11)

desta maneira e havendo muitos pretendentes para tão pequenas quantidades, apareçam licenças tão pequenas, que talvez não valha a pena utilizar. Como não é fácil ainda fazer cálculos, pois que esta decisão data apenas de 7 do corrente, será preferível esperar que as quantidades de cada importador lhe sejam anunciadas, para depois ver.

Para as licenças da primeira parte, estabelecidas segundo facturas «pró-forma» visadas pelo I. P. C. P., o importador terá que comprar a quem lhe enviou estas facturas.

Para as relativas à segunda parte, estabelecidas sem tais facturas, o importador fica livre de comprar a quem lhe possa vender, em Portugal, ou seja: a quem tiver licenças de exportação para França.

É bom não esquecer que os preços de compra e venda, são inteiramente livres, sem qualquer tabela. Há apenas a tomar em consideração as possibilidades do mercado.

para fazer baixar os preços das nossas conservas?

Pode-se concluir que é um preço ridículo para a sardinha aquele que a indústria de conservas actualmente paga e que representa, pelo menos, três vezes mais do que custa à indústria concorrente de Marrocos?

Sabe quantas dezenas de camiões se ocupam, no norte do País, em aprovisionar os mercados do interior com a tão famosa sardinha?

Podará garantir-nos que na lota de Matosinhos sobrou, num só dia que fosse, peixe apodrecido ou fresco?

Dizemos Matosinhos porque é a lota mais importante do País.

Não teria sido mais sensato e correcto recolherem-se os elementos precisos no I. P. C. P. ou no Grémio dos Armadores da Pesca da Sardinha, antes de se fazerem lucubrações que estão longe da realidade?

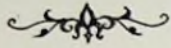
Fazemos no princípio a transcrição de parte do artigo que criticamos para que nos não acusem de pouco escrupulosos.

A sardinha, felizmente, voltou às nossas costas, para benefício de pescadores, industriais, consumidores e, também, da economia geral do País, mas a sua presença, em abundância relativa, não é para que se diga ao mundo que faz encalhar os barcos de pesca nem que o seu preço é aviltado, pois que se a primeira afirmação é um enorme disparate a segunda é contrária à verdade.

É natural que os problemas que se relacionam com o estado actual das pescas sejam desconhecidos do articulista de «O Século». Não é este, porém, o momento de enunciá-los por se revistirem de carácter técnico e não ser nosso propósito perturbar com dados eloquentes essa abundância

(Continua na pág. 29)

EMPRESA EXPORTADORA  
LUSITANIA, L.<sup>DA</sup>

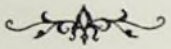


CONSERVAS DE PEIXE

*Sardinhas, Atum, Filetes  
de Cavalas, Anchovas*

MARCA:

ODEON-TIVOLI  
PACIFIC-SEABELLE



Telegrafo  
LUSITANIA

Correspondência  
APARTADO, 100

Telefone  
272

S E T Ú B A L

ATA



**SEVEN BRAND**  
SÃO CONSERVAS  
DE CONFIANÇA

FABRICADAS POR

*Manuel Pereira Junior*

RUA BERNARDINO COSTA, 41 • LISBOA • PORTUGAL



Lopes da Cruz & C.<sup>a</sup>, L.<sup>da</sup>

Rua Brito e Cunha, N.º 513 a 541

MATOSINHOS — PORTUGAL



Com Fábricas em:

Matosinhos

e Vila do Conde



# MATÉRIAS PRIMAS



## Exportação inglesa de folha

A Inglaterra exportou durante o primeiro semestre deste ano 127.939 ton. de folha de flandres, comparado com 97.415 ton. durante o mesmo período de 1949.

Os países que mais importaram esta matéria prima, foram os seguintes: Austrália, 26.019 ton.; Argentina, 16.277 ton.; União Sul Africana, 11.441 ton.; Nova Zelândia, 8.411 ton.; Dinamarca, 4.732 ton. e Maláia, 4.584 ton. Marrocos foi beneficiado com 1.473 ton. de folha e a Índia Portuguesa e a Madeira importaram também, durante este semestre, respectivamente, 513 e 8 ton.

## Consumo de estanho na Inglaterra

O consumo de estanho no fabrico de folha de Flandres, na Grã-Bretanha, durante os primeiros 6 meses de 1950, foi de 4.986 ton., comparado com 4.880 ton. no período correspondente de 1949, de acordo com as estatísticas publicadas pelo *British Bureau of Non — Ferrous Metal*.

Tem havido pouca diferença na quantidade de estanho empregado no fabrico de folha de Flandres durante estes últimos três anos, se bem que o uso cada vez maior da folha electrolítica tenha permitido uma maior produção de folha para a mesma quantidade de estanho. Houve uma recuperação na quantidade de estanho utilizado para solda, de 376 ton. na primeira metade de 1949 para 1.272 ton. neste mesmo período de 1950.

## Produção mundial de óleos alimentares

A produção mundial de azeite em 1949 foi de 829.000 ton., superior à

de 1948 que atingiu 480.000 ton. e a de óleo de arachide foi de 1.781.000 ton. excedendo também a de 1948 que registou 1.743.000 ton.

As produções de azeite e arachide em 1949 foram mais elevadas do que as médias verificadas no quinquénio de 1935/39 que cifraram respectivamente 370.000 e 1.503.000 ton.

## Reexportação de azeite italiano

O Ministério italiano do Comércio Externo anunciou que a alfândega italiana foi autorizada a permitir a reexportação sem restrições para certos países do azeite que foi importado pela Itália para ser refinado. Os países a que se aplicam estas facilidades são aqueles com que a Itália tem acordos de clearing e aqueles cujos acordos de clearing contém listas de quota mencionando o azeite. A facilidade de exportação de azeite sem restrições é também extensiva à Alemanha Ocidental.

## Abastecimento de folha à indústria de conserva portuguesa

A Comissão Técnica de Cooperação Económica Europeia concedeu a Portugal 433.000 dólares para aquisição de folha nos E. U. A. ao abrigo do Plano Marshall destinada à nossa indústria de Conservas. É condição da concessão que o contrato com o fornecedor da folha seja feito até 28 de Fevereiro de 1951 e que a entrega desta matéria prima termine em 31 de Outubro do mesmo ano.

Foram também já pedidas oficialmente para garantir a laboração da indústria no próximo ano, 17.500 ton. de folha a importar dos E. U. A.

Para suprir as suas necessidades mais urgentes, aguarda-se a chegada das primeiras remessas de folha da partida de 1.800 ton. compradas pelo I. P. C. P. a uma firma francesa.

Não são desconhecidas as grandes dificuldades que em virtude da actual situação internacional existem para a aquisição de folha. Mas é lícito esperar que com o valioso auxílio do nosso Governo e a boa vontade das autoridades americanas, todos os entraves sejam vencidos.

## Importação portuguesa de Matérias Primas

### JULHO

	Quilos	Esc.
Chumbo .....	75.927	506.310
Folha .....	421.764	2.074.730

### AGOSTO

Chumbo .....	70.870	521.680
Folha .....	744.990	4 508.685

### SETEMBRO

Chumbo .....	135.750	1.123.146
Folha .....	543.366	2.767.590

## Produção de folha nos E. U. A.

A produção de folha electrolítica nos E. U. A. no primeiro trimestre deste ano, teve um aumento de 25 % em relação a igual período do ano passado. De Janeiro a Março de 1950 produziram-se 547.706 ton. quando em 1949 se produziam 437.641 ton. Por outro lado, a produção de folha estanhada por imersão a quente baixou neste mesmo período de 394.163 ton. para 380.729 ton.. O total da produção de folha electrolítica e de imersão a quente, nos E. U. A., foi, portanto, no primeiro trimestre de 1950, de 928.433 ton.



# 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

# PESCA DA SARDINHA

SETEMBRO DE 1950

Lotas	Destino	PESO			VALOR		
		Percent. %	Quilos	Total	Percent. %	Escudos	Totais
Matosinhos	molhos	50,51	3.497.020	6.923.657	61,39	17.173.749\$00	27.976.260\$00
	salmoura	3,60	249.240		1,62	453.536\$00	
	consumo	45,89	3.177.397		36,99	10.348.975\$00	
Peniche	molhos	23,90	208.060	870.550	34,30	1.509.664\$00	4.400.817\$60
	consumo	76,10	662.490		65,70	2.891.153\$60	
Lisboa	molhos	19,03	80.481	422.865	18,09	362.156\$00	2.001459\$50
	consumo	80,97	342.384		81,91	1.639.283\$50	
Setúbal	molhos	95,12	878.888	923.942	95,35	5.767.912\$00	6.049.101\$00
	consumo	4,88	45.054		4,65	281.189\$00	
Lagos	molhos	77,69	351.690	452.670	86,76	1.285.580\$00	1.481.790\$00
	consumo	22,31	100.980		13,24	196.210\$00	
Portimão	molhos	77,10	2.388.405	3.097.950	82,45	9.729.685\$00	11.800.493\$00
	salmoura	0,46	14.400		0,23	27.030\$00	
	consumo	22,44	695.145		17,32	2.043.778\$00	
Olhão	molhos	93,16	426.780	458.135	95,20	2.232.425\$00	2.345.239\$00
	salmoura	0,26	1.200		0,05	1.100\$00	
	consumo	6,58	30.155		4,75	111.714\$00	
Vila R. S. António	molhos	94,93	142.660	150.283	96,77	537.440\$00	555.390\$00
	consumo	5,07	7.625		3,23	17.950\$00	
			13.300.054			56.610.530\$00	

Para conservas em molhos 7.973.984 quilos (59,95 %) Esc. 38.398.611\$00 - Salmoura 264.840 quilos (2,00 %) Esc. 481.666\$00

Média do preço por quilo em cada centro para conservas em molhos

Matosinhos 4\$91, Peniche 7\$26, Lisboa 4\$49, Setúbal 6\$56, Lagos 3\$65, Portimão 4\$07, Olhão 5\$23 e V. R. St.º António 3\$76

## ENCALHAMENTOS...

(Continuação da pág. 25)

cia de sardinha que se atribui às nossas costas...

A pesca é de tal natureza — pelo seu pequeno tamanho — que uma vez executado o contrato colectivo inglês, poderá apresentar-se o problema do seu desaproveitamento para as conservas em molhos.

Um facto que sem dúvida dirá, com farta eloquência, qual o resultado da decantada abundância de sardinha na indústria de conservas, é o encerramento absoluto e definitivo de algumas fábricas. É lógico supor que se esses resultados fossem lucrativos tal fenómeno se não daria. Esse fecho efectivo de várias unidades é, infelizmente, uma verdade cuja génese a encontrariam, o articulista e nós, no preço *aviltante* do peixe...

Pode dar-se o caso de algum dia a sardinha não ter compradores, mas, queremos afirmá-lo, nunca será

pela sua abundância mas sim, e antes, por não reunir as condições indispensáveis para a produção de conservas em molhos e em salmoura ou mesmo, para o consumo — pois há de tudo na vinha do Senhor.

Quando um dia quisemos evitar o encerramento das fábricas, das que já estão e das que se lhes seguirão, esquematizando os problemas e procurando dar-lhes a solução adequada com medidas práticas, recebemos nós, os industriais, com aplausos e satisfação, uma visita boa conhecedora das nossas aflições que instou para que deixássemos de procurar a tal solução, já que o caminho das próprias inquietudes não era o propício para vencer na contenda.

Seja como for, venha a solução de onde vier, desde que defenda o interesse colectivo, ela será sempre bem acolhida.

Entretanto o tempo passa veloz-

mente, a abundância da sardinha é um bem do céu, as fábricas vão-se fechando e os nossos problemas, aqueles que presentiamos com sobressalto, continuam forjando nos suas entranhas quedas fulminantes, enquanto que a incógnita solucionadora se perde de vista no pélogo da desdita.

E se nem tudo que luz é oiro — nem há cardumes de sardinha capazes de fazerem naufragar uma traineira — podem, porém, haver naufrágios se o vendaval rebenta e não se encontra à mão o porto de salvação ou ainda se, quando pretendemos chegar ao bom porto, o leme se parte e o navio não governa e se despedaça contra os rochedos da costa.

Logo, amanhã, depois... encontraremos os destroços.

Matosinhos, 7-XI-50.

ANDORINHA

José Correia Pontes, L.<sup>da</sup>

fabricantes de conservas de peixe  
em azeite e em salmoira

Tele { gramas: Cerinhas — Olhão  
fone: 17

Códigos { A. B. C. 5.<sup>a</sup> Ed.  
Bentley's  
Privés

Olhão - Portugal

Marcas: Prado, Faina, Farnel e Merenda

Conservas Prado, L.<sup>da</sup>

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

## COZEDOR ESPECIAL PARA SARDINHAS DUBIX

Cozimento a sêco  
da sardinha em grelhas  
ou em latas

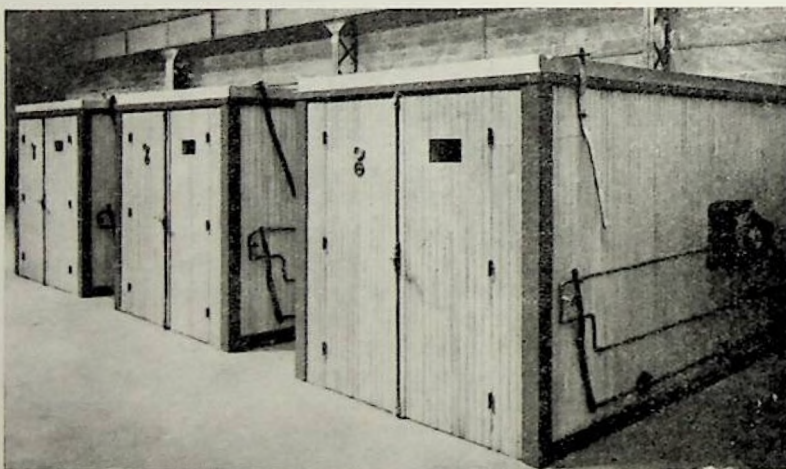
Grande rendimento

Funcionamento  
simples

Fraco consumo  
de vapor

Força motriz se-  
gundo o lamenho

Comando directo



Nova patente para  
o cozimento da sar-  
dinha a sêco com  
alomicção  
de azeite

Dois tipos:  
de Carro e Contínuo

Fornecem-se a pe-  
dido todas as infor-  
mações técnicas

Sistema F. BALÉS; «Le Tourbillon» fundado em 19 13

Établissements **F. DUMOULIN**, constructor

41, Av. de Bonneuil, LA VARENNE (Seine)—Telefone: GRA 11-46

PATENTE FRANCESA N.º PU 592-544 — IMPÉRIO CHERIFIANO N.º 5606 — PORTUGAL: N.º 28404



# J. B. Cardoso, L<sup>da</sup>

Calçada de Santo Amaro, 3 - LISBOA

OS MAIS ANTIGOS FABRICANTES EM PORTUGAL

DE

## CHAVES — GRELHAS — PREGOS

AGENTES DEPOSITÁRIOS

MATOSINHOS

Afonso Barbosa & C.<sup>a</sup>, L.<sup>da</sup>  
R. de Brito Capelo, 1023

SETÚBAL

Setúbal Factories Agency, L.<sup>da</sup>  
Av. Luiza Todi, 277

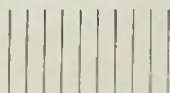
ALGARVE

Feliciano Anjos Pereira  
OLHÃO

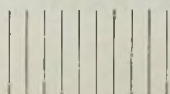
# GRANADAISA FOODS, INC.

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

ESTABELECIDADA EM 1882

# Strohmeyer & Arpe Company

**I M P O R T A D O R E S**  
Distribuindo através de todos os  
**E S T A D O S U N I D O S**

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 Wendrahm 1

Endereço telegráfico: ALHAMBRA, Hamburgo

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

**ARMAZÉNS EM:**

**MATOSINHOS-SETÚBAL**  
**PORTIMÃO-OLHÃO**



# 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 Amândio Guerreiro Correia  
João de Brito Folque  
Silvério Gonçalves Soias

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

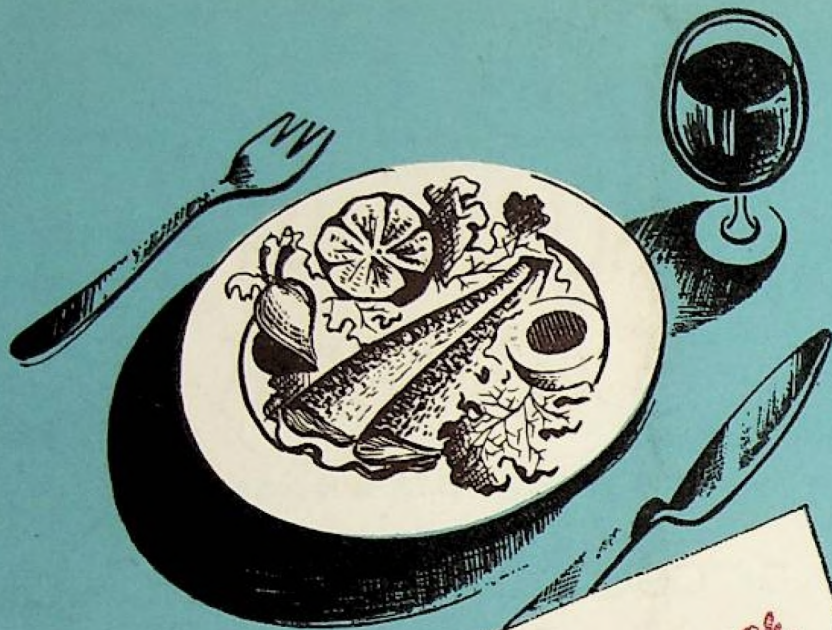
Mário Ascensão Ledo  
José Viegas Júnior  
José Narciso Ferreira de Freitas

#### 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.*

ETP

