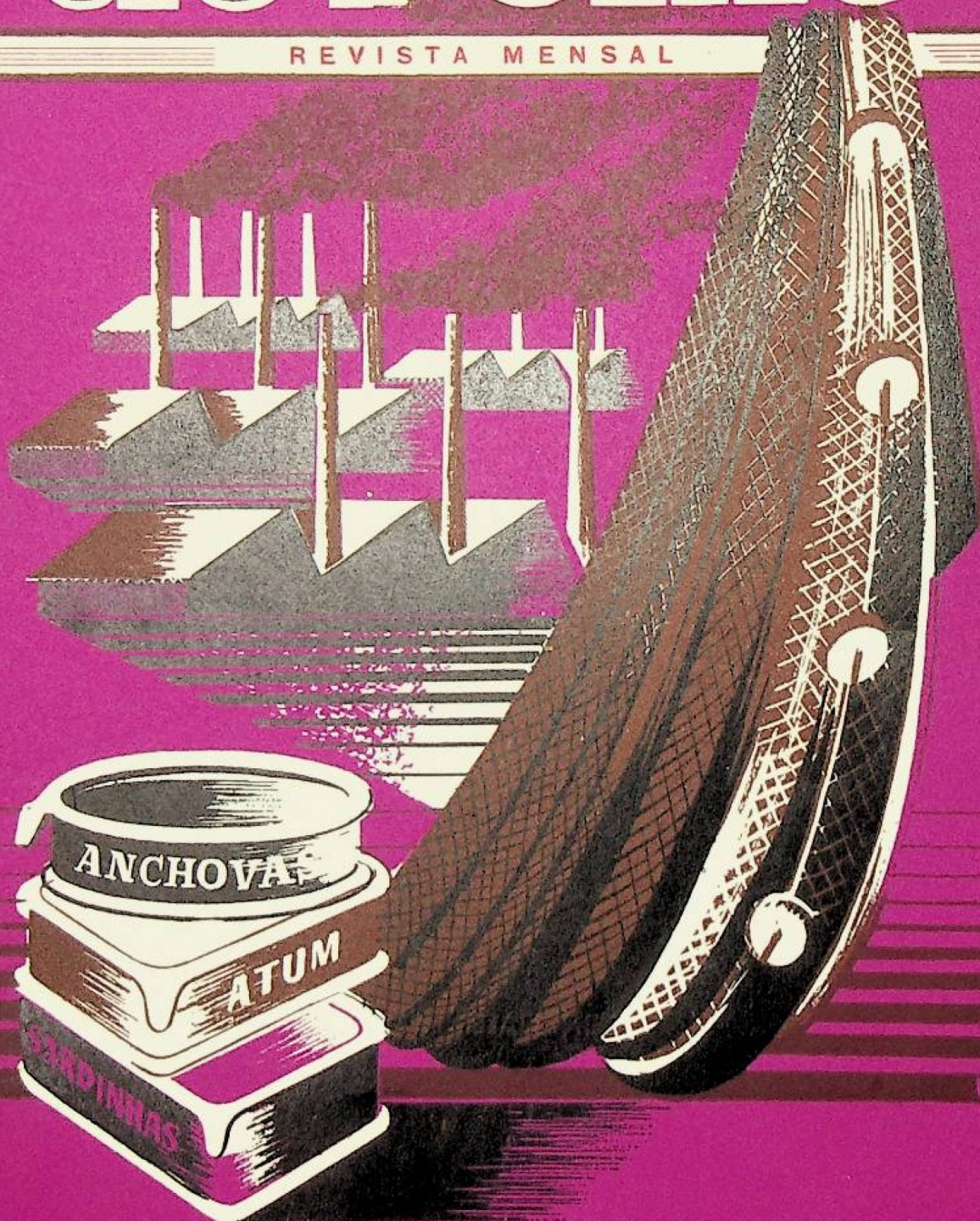


Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL

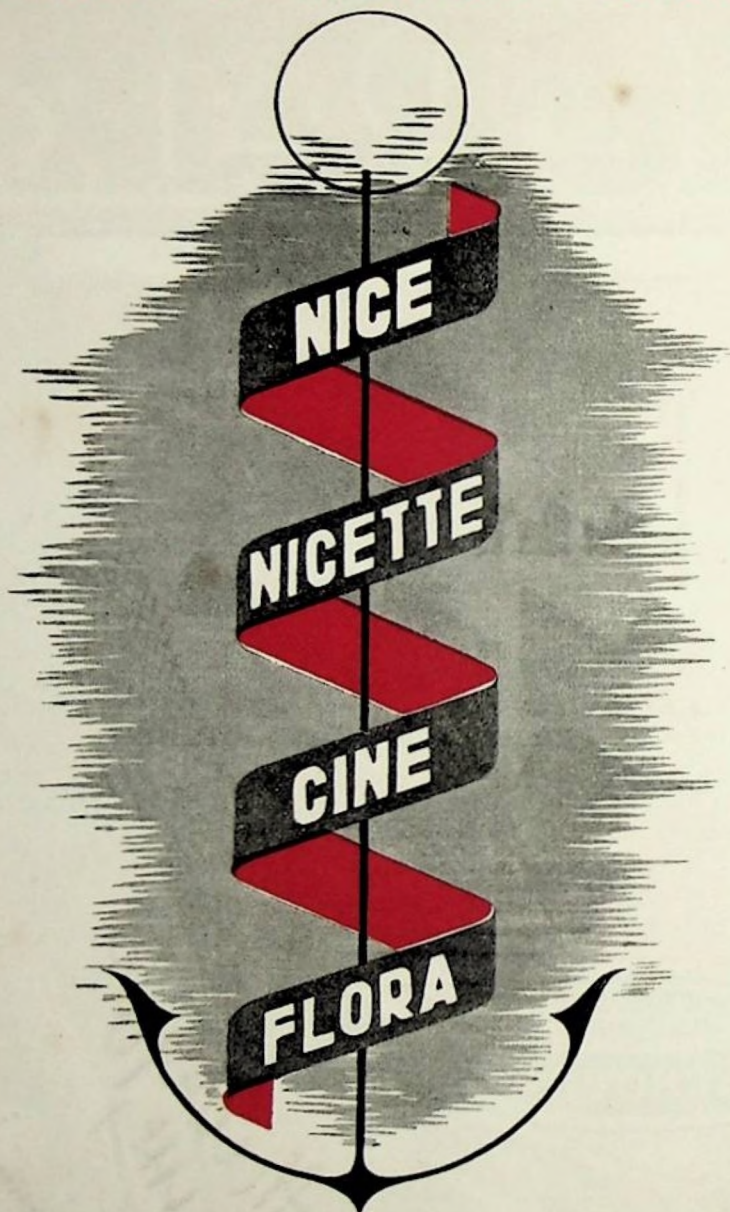


ANO VI
1951

N.º 63
JUNHO

algarve exportador l.^{da}

CONSERVES DE POISSONS • ARMATEURS DE PÊCHE • CONSERVES DE POISSONS



PRINCIPALES MARQUES

GRANDES USINES DU NORD AU SUD DU PORTUGAL



LAZ.

Mendes & Anjos, L.^{da}

OLHÃO

Distribuidores Gerais

Agência de Lisboa:

Rua Augusto Rosa, 66

Telefone 2 9966



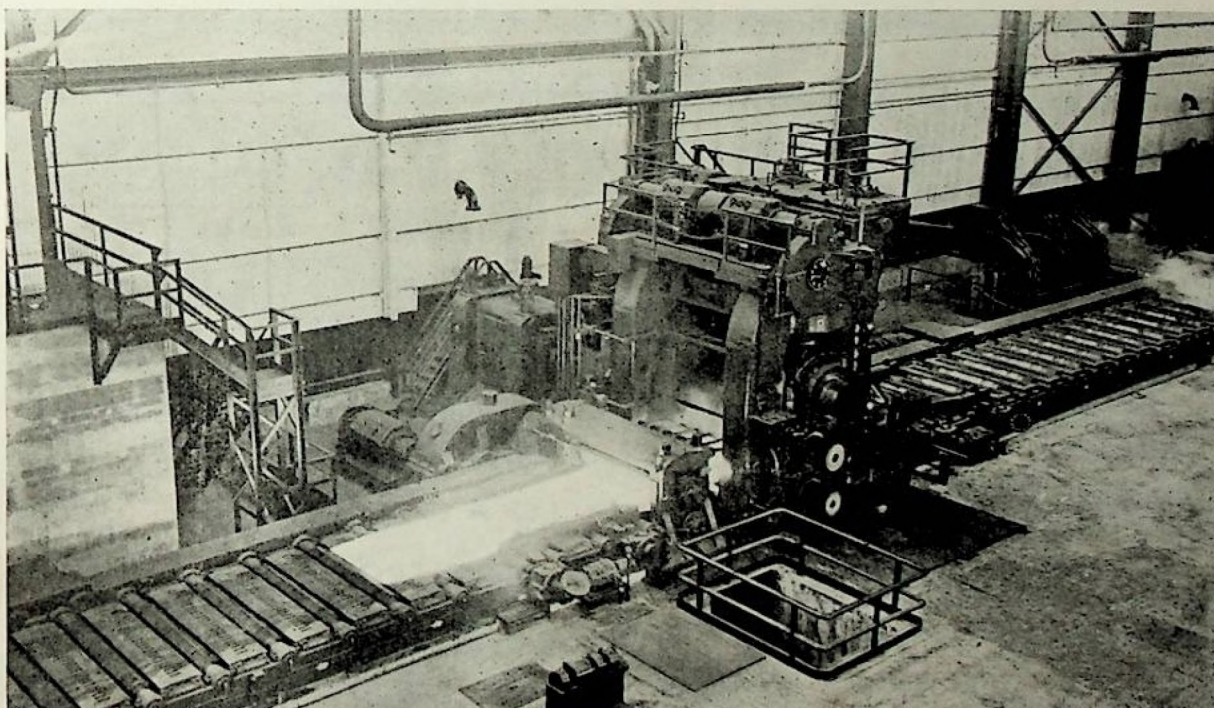
Agência de Lisboa:

Rua Augusto Rosa, 66

Telefone 2 9966

de

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

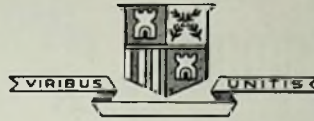
CONSERVAS DE SARDINHA E OUTROS PEIXES

•
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



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 Wandrehm 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

SARDINHA DO ALGARVE LIMITADA

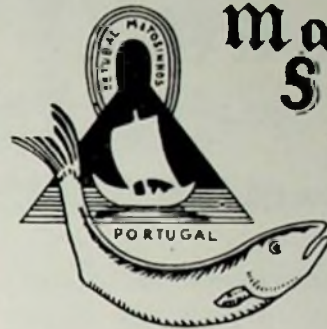
FABRICANTES E
EXPORTADORES

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



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

Porque não ataca o
estanho nem o
chumbo...

Maalrit's

...é o mais
eficiente (e
também o mais
económico) desen-
gordorante de grelhas

Fabricado por

Powell & Scholefield Ltd.

(Est. 1879) LIVERPOOL — INGLATERRA

Representado por

Soc. Com «Alsori» Lda.

LISBOA

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

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: BIENCODAR

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.^A
FARO

ANO VI
N.º 63



Conservas de Peixe

JUNHO
1951

REVISTA MENSAL

Director: JOSÉ ANTÓNIO 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

Um problema; Produção e Exportação; Production and Exportation; Relatórios dos Grêmios; Considerações sobre a pesca da sardinha; O plunçon marinho; Soluções; Pedidos de Representação; O mundo da pesca e da conserva; Adolfo Stock; Matérias Primas; A utilização das sondas ultra-sonoras na Pesca da Sardinha; Pesca da Sardinha

UM PROBLEMA

OS problemas não se resolvem iludindo-os ou fingindo que se ignoram, mas encarando-os de frente e equacionando-os para se lhes dar as soluções adequadas. E quando eles são de natureza a minar a estrutura económica de sectores vitais, maior é a necessidade de os expormos com clareza e sem eufemismos. Está neste caso o problema do elevado custo de produção das nossas conservas de sardinha em relação ao das suas concorrentes de outros países que se vem agravando desde o fim da guerra e hoje ameaça seriamente a nossa indústria.

— As conservas de sardinha portuguesas são caras — clamam de todos os mercados. E a provar que se não trata de um ardid comercial do comprador, temos o facto de no ano passado só conseguirmos exportar cerca de metade da nossa produção. Antes da guerra, gosávamos uma situação privilegiada como exportadores de conservas de sardinha. A concorrência dos outros países produtores não nos afectava. A indústria marroquina estava na sua fase incipiente, a França pouco exportava, devido aos seus preços altos e a Espanha interessava-se, sobretudo, pelos mercados da América do Sul. Havia mais mercados, o poder de compra dos consumidores era mais elevado e não existiam restrições à importação cujos direitos eram razoáveis. A situação actual

é, porém, muito diferente. Muitos dos mercados que existiam, ou desapareceram sem que viessem outros substituí-los, ou reduziram ao mínimo as suas importações. Países que não eram produtores ou exportadores de conservas de peixe, passaram a sê-lo. A congelação do peixe fresco atingiu um desenvolvimento extraordinário que prejudica o consumo das conservas de peixe enlatadas. A classe média, em que se recrutava a maior massa dos consumidores dos produtos de qualidade, desapareceu, proletarizada pelo cilindro nivelador da revolução social em marcha. As conservas de sardinha passaram a ser consideradas um artigo de luxo e só as indústrias que possuíam o peixe barato e não descuraram o seu aperfeiçoamento técnico, puderam manter as suas posições nos mercados e expandir-se. É o caso da indústria de conservas marroquina que adquire a sardinha por um terço do preço que a nossa paga e que tem aperfeiçoado a sua técnica com a instalação de maquinismos ultramodernos que substituem uma grande parte da mão de obra e tornam a produção mais económica. Desta forma é-lhe fácil lançar sobre os mercados, a preços baixos, o caudal da sua produção. Os industriais norte-americanos, graças ao progresso constante dos sistemas de fabrico e pesca em que a ciência e a técnica se dão mãos para elevar ao máximo a produção e redu-

zir ao mínimo o custo unitário da matéria prima e do produto elaborado, conseguem obter a sua «sardinha» (sardina coerulea) a menos de um escudo cada quilo e exportar as conservas 50 % mais baratas do que as portuguesas. Os noruegueses compram, também, o peixe a um preço muito mais baixo do que os nossos industriais conseguem e utilizam nas suas conservas como mólho o óleo de arenque refinado que satisfaz o paladar do consumidor e custa cada quilo cinco vezes menos de que o nosso azeite. O laboratório de Stavangen colabora activamente com a indústria de conservas para melhorar a sua técnica, os seus produtos e os seus preços.

Por outro lado, a indústria francesa que compra a sardinha a preços elevados, como nós, não pode exportar as suas conservas por serem demasiado caras e entrincheira-se no mercado nacional que o seu governo defende levantando em volta muralhas alfandegárias que os concorrentes têm dificuldade em transpor. O mesmo sucede com a indústria espanhola que começa agora a aparecer mais assiduamente nos mercados estrangeiros em virtude do artifício de câmbios preferenciais com que o governo a beneficia.

Da luta destas indústrias concorrentes a portuguesa, inferiorizada com matéria prima cara, tinha que sair mal ferida. E foi o que sucedeu. A consequência imediata foi a diminuição da nossa exportação e a perda das posições dominantes que tínhamos nos principais mercados importadores. As conservas marroquinas apoderaram-se já dos países nossos mais importantes compradores, a França e a Alemanha, que absorviam 50 % da nossa produção e hoje só nos compram uma décima parte. No total das importações de sardinha na Alemanha no ano passado, Portugal forneceu 8 % e Marrocos 92 %. O «pilchard» americano conquistou os mercados que possuíamos no Norte de África e Próximo Oriente, invadiu a Bélgica onde, na opinião de alguns importadores, virá a suplantar a sardinha portuguesa e espalha-se pelos outros mercados europeus, como a Suíça, que julgávamos inacessíveis a conservas de qualidade inferior. O «brisling» e o «sild» noruegueses dominam com muitas centenas de milhar de caixas as importações de conservas de peixe nos Estados Unidos, ao passo que as conservas de sardinha portuguesa com espinha não têm ali consumidores. E já um antigo e tenível concorrente, o Japão, fez a sua aparição com as suas conservas de «sardinha» (sardina melanosticta) vendida a preços irrisórios. Esta situação de inferioridade da nossa indústria perante os seus principais concorrentes, foi bem evidenciada no ano anterior pelos números das nossas estatísticas. Com uma produção normal de conservas de sardinha de cerca de 1.700.000 caixas, só conseguimos exportar 948.000. Temos, de facto, um produto incomparável, de fino sabor que delicia os bons «gourmets». A qualidade do produto deixou, porém, de ter valor para o consumidor, pois só o preço lhe interessa. Os orçamentos caseiros, raquíticos, não comportam produtos de preços elevados. As próprias conservas de peixe enlatadas são já de per si um artigo de alimentação caro, se

as compararmos com os géneros alimentícios frescos ou congelados. O recipiente, compreendendo a lata, a mão-de-obra, a solda, a energia, etc., equivale, ao preço actual da folha, a cerca de 1/3 do valor da mercadoria que é de pura perda para o consumidor. As perspectivas da nossa exportação de conservas de sardinha no presente ano não são, pelo que acabamos de ver, optimistas. Os países que pelas suas compras substanciais influem no volume das nossas exportações anuais destas conservas, são a Inglaterra, a Bélgica, os E. U. A., a França e a Alemanha. Ora, nas actuais condições destes mercados, não se prevê qualquer aumento sensível em relação às quantidades que compraram em 1950. Existe, talvez, uma vaga possibilidade de um aumento das importações pela Alemanha. Mas, por outro lado, temos que considerar uma diminuição das compras pela Inglaterra que este ano reduziu a quantidade de 500.000 caixas do contrato colectivo de 1950 para 250.000 caixas, a importar não se sabe ainda como. Se tivermos, como se julga, uma produção normal, estamos sob o risco de uma crise de falta de mercados pior do que a do ano findo. Como solucionar este problema? O X da questão está em fazer baixar o custo da produção das conservas de sardinha. Reconhecendo-se que o seu actual preço de venda não dá margem para lucro, que a mão-de-obra, matérias primas secundárias, contribuições e despesas não são susceptíveis de diminuição, teremos, por exclusão de partes, que ir buscar a redução ao peixe que é o maior valor no produto.

Será, porém, isso possível? A indústria da pesca argumentará, e com razão, que as condições da sua exploração e os pesados encargos que a oneram não lhe permitem vender a sardinha a preços baixos, a não ser que a sua abundância compense a barateza. A abundância ou a normalidade da pesca depende, porém, de muitos factores, alguns deles incontroláveis pelo homem. Será, contudo, possível regularizar a pesca, obter maiores capturas e torná-la mais económica, modernizando a nossa frota, provendo-a de barcos mais velozes e de maior raio de acção, com câmaras de refrigeração e que utilizem as sondas detectoras de cardumes para poderem ir buscar a sardinha onde ela se encontra?

Nós julgamos que sim, baseando-nos nos auspiciosos resultados obtidos nas suas experiências por um nosso industrial inteligente e empreendedor.

Esta remodelação, aplicada a uma boa parte da nossa frota pesqueira, exigiria, certamente, o emprego de grandes capitais. Mas aqui podia intervir a acção protectora do Estado, facilitando aos armadores empréstimos a longo prazo. A sua política económica de irrigação das terras para se obterem maiores colheitas, podia também ser extensiva ao mar para se aumentar a sua produtividade. Concordamos em que o problema não seja fácil de resolver, mas estamos também convencidos que se desejarmos manter no País uma indústria de conservas de peixe de exportação, ele terá que ser resolvido e sem demora.



Situação no mês de Maio
PRODUÇÃO

Azeites ou molhos

A produção de conservas de peixe em molhos no mês de Maio foi de 899.602 quilos (49.848 caixas) distribuídos pelas seguintes espécies: sardinha 504.878 quilos (25.570 caixas); carapau, 76 quilos (4 caixas); cavala, 33.327 quilos (1.540 caixas); atum e similares, 184.047 quilos (6.316 caixas); filetes de anchova, 163.710 quilos (15.612 caixas) e outras espécies, 13.564 quilos (806 caixas).

Portimão foi o primeiro Centro produtor com 239.613 quilos (26,6%), Olhão o segundo, com 204.720 quilos (22,7%) e V. R. de S. António o terceiro com 183.089 quilos (20,3%).

Em relação às espécies, Portimão foi o maior produtor de sardinha (222.592 quilos); Setúbal, de carapau (76 quilos), de cavala (24.843 quilos) e de outras espécies (7.855 quilos); V. R. de Santo António, de atum e similares (118.983 quilos) e Olhão, de filetes de anchova (69.481 quilos).

Em relação ao mês de Maio do ano passado fabricaram-se menos 9.237 caixas.

Salmoura

A produção de conservas em salmoura no mês de Maio foi de 26.340 quilos, nas seguintes espécies: sardinha, 16.200 quilos e biqueirão 10.140 quilos.

Matosinhos fabricou 16.200 quilos de sardinha, Olhão 4.360 quilos de biqueirão e V. R. de Santo António, 5.780 quilos de biqueirão. Esta produção foi inferior à de Maio de 1950 em 314.660 quilos.

EXPORTAÇÃO
Por Centros

Azeites ou molhos

A exportação total de conservas em azeite ou molhos em Maio, foi de 1.533.658 quilos (85.674 caixas) no valor de 30.237.838\$50 distribuídos pelas seguintes espécies: sardinha 1.251.810 quilos (66.333 caixas) no valor de 22.407.399\$00; carapau, 37.197 quilos (1.979 caixas) no valor de 528.197\$40; cavala, 49.338 quilos (2.043 caixas) no valor de 842.101\$00; atum e similares, 110.533 quilos (3.437 caixas) no valor de 2.925.808\$50; filetes de anchova, 74.936 quilos (11.323 caixas) no valor de 3.306.925\$60; lulas e chocos, 4.361 quilos (217 caixas) no valor de 117.747\$00 e outras espécies, 5.483 quilos (342 caixas) no valor de 109.660\$00.

O Centro que mais exportou no mês de Maio foi Matosinhos com 871.744 quilos (45.827 caixas) ou 56,8%; seguem-se-lhe Olhão com 191.785 quilos (13.035 caixas) ou 12,5% e Setúbal com 191.172 qui-

los (11.092 caixas) ou 12,4%.

Exportaram-se em Maio mais 986.629 quilos (48.139 caixas) com o valor de 17.464.837\$75.

Salmoura

A exportação de salmouras foi de 45.299 quilos no valor de 282.355\$, dos quais 19.730 quilos de sardinha, 6.135 quilos de cavala, 78 quilos de atum, 10 quilos de biqueirão, 2.209 quilos de carapau e 17.137 quilos de outras espécies. Exportaram-se mais 43.223 quilos do que em Maio do ano findo.

Congelados

A exportação de Congelados foi de 34.900 quilos no valor de 482.841\$50, sendo: sardinha, 21.590 quilos; lulas, 5.425 quilos; polvo, 3.038 quilos; carapau, 2.020 quilos; pescada, 1.122 quilos; enguia, 495 quilos; pescadinha, 355 quilos; salmone, 325 quilos e diversos, 530 quilos. A exportação em Maio foi superior à de igual mês de 1950 em 11.333 quilos com o valor de 111.783\$30.

O principal importador foi Moçambique com 12.290 quilos.

Por Países

Azeites ou molhos

Os três principais países importadores foram: Itália; com 502.309 quilos (32,7%), Inglaterra com 318.877 quilos (20,7%) e França com 197.679 quilos (12,8%).

Em relação às espécies, a Itália foi o maior comprador de sardinha (387.649 quilos) e de atum e similares (91.219 quilos); a África Oriental Britânica, de carapau (8.555 quilos); a Suíça, de cavala (21.578 quilos); os E. U. A. de filetes de anchova (61.735 quilos), de lulas e chocos (2.239 quilos) e de outras espécies (2.200 quilos).

Salmoura

O principal país importador foi a Itália com 40.694 quilos.

Serrão de Faria & C.^a

Import — Export

Rua Nova do Almada, 36-2.º - Telefona 2 1092

Telegramas DEFARIA — LISBOA

★

Ses vieilles marques:

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

Produção, por centros, de conservas de azeite e mólhos, em quilos e caixas, em Maio de 1951
May Canned Fish Pack (in kilos)

	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	-	-	-	739	13.942	1.244	15.925
Peniche	-	-	-	-	665	95	760
Lisboa	13.447	-	936	6.886	199	2.187	23.655
Setúbal	105.754	76	24.843	13.291	17.388	7.855	169.207
Lagos	59.237	-	-	2.769	627	-	62.633
Portimão	222.592	-	-	3.035	13.931	55	239.613
Olhão	87.219	-	7.548	38.344	69.481	2.128	204.720
V. R. de Santo António	16.629	-	-	118.983	47.477	-	183.089
Quilos	504.878	76	33.327	184.047	163.710	13.564	899.602
Caixas	23.570	4	1.540	6.316	15.612	806	49.848

Exportação, por centros, de conservas de azeite ou mólhos, em quilos, no mês de Maio de 1951
May 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>
Matosinhos	834.207	7.866	17.204	5.620	3.313	1.100	2.434	45.827	871.744
Lisboa	100.700	436	2.641	14.978	9.916	281	a) 3.030	7.597	131.982
Setúbal	160.196	15.951	7.144	299	6.841	741	-	11.092	191.172
Lagos	3.885	-	-	-	-	-	-	242	3.885
Portimão	12.238	5.325	2.546	-	2.518	-	-	2.171	22.627
Olhão	91.697	7.619	19.774	35.310	37.366	-	19	13.035	191.785
V. R. de St.º António	48.887	-	29	54.326	14.982	2.239	-	5.710	120.463
	1.251.810	37.197	49.338	110.533	74.936	4.361	5.483	85.674	1.533.658

a) Biqueirão em azeite.

Sociedade **ASTÓRIA** Limitada

ARTES GRÁFICAS

REGUEIRÃO DOS ANJOS, 68—TELEF. 43258 LISBOA

Production and Exportation

Situation during the month of May

PRODUCTION

Oil or sauce

The production of fish preserves in oil or sauce during the month of May was of 899.602 kilos (49.848 cases) distributed for the following kinds: Sardines, 504.878 kilos (25.570 cases); Chinchards, 76 kilos (4 cases); Mackerel, 33.327 kilos (1.540 cases); Tunny and the like, 184.047 kilos (6.316 cases); Filets of Anchovies, 163.710 kilos (15.612 cases) and other kinds, 13.564 kilos (806 cases).

Portimão was the first packing center with 239.613 kilos (26,6 %) followed by Olhão with 204.720 kilos (22,7 %) and by V. R. de Santo António with 183.089 kilos (20,3 %).

As regards kinds Portimão was the largest packing center of Sardines (222.592 kilos); Setúbal of Chinchards (76 kilos), of Mackerel (24.843 kilos) and of other kinds (7.855 kilos); V. R. de Santo António of Tunny and the like (118.983 kilos) and Olhão of Filets of Anchovies (69.481 kilos).

As compared with May of last year were packed 9.237 cases less.

Brine

The production of preserves in Brine during the month of May was of 26.340 kilos for the following kinds: Sardines, 16.200 kilos and Biqueirão, 10.140 kilos.

Matosinhos packed 16.200 kilos of Sardines, Olhão 4.360 kilos of Biqueirão and V. R. de Santo António 5.780 kilos of Biqueirão. This packing was lower as compared with May 1950 by 314.660 kilos.

EXPORT

By Centers

Oil or sauce

The total export of fish preserves in oil or sauce during the month of May was of 1.533.658 kilos (85.674 cases) amounting to 30.237.838\$50 distributed for the following kinds: Sardines, 1.251.810 kilos (66.333 cases) amounting to 22.407.399\$00; Chinchards, 37.197 kilos (1.979 cases) amounting to 528.197\$40; Mackerel, 49.338 kilos (2.043 cases) amounting to 842.101\$00; Tunny and the like, 110.533 (3.437 cases) amounting to 2.925.808\$50; Filets of Anchovies, 74.936 kilos (11.323) amounting to 3.306.925\$60; Calamaries and Cuttlefish, 4.361 kilos (217 cases) amounting to 117.747\$00 and other kinds, 5.483 kilos (342 cases) amounting to 109.660\$00.

The leading exporting center during May was Matosinhos with 871.744 kilos (45.827 cases) or 56,8 %; it is followed by Olhão with 191.785 kilos (13.035 cases) or 12,5 % and by Setúbal with 191.172 kilos (11.092 cases) or 12,4 %.

During the month of May were exported 986.629 kilos (48.139 ca-

ses) more than in the same month of 1950 amounting to 17.464.837\$75.

Brine

The export of Brine was of 45.299 kilos amounting to 282.355\$ of which 19.730 kilos of Sardines, 6.135 kilos of Mackerel, 78 kilos of Tunny, 10 kilos of Biqueirão, 2.209 kilos of Chinchards and 17.137 kilos of other kinds. In May were exported 43.223 kilos more than in May of last year.

Frozen

The export of Frozen was of 34.900 kilos amounting to 482.841\$50 as follows: Sardines, 21.590 kilos; Calamaries and Cuttlefish, 5.425 kilos; Pulp, 3.038 kilos; Chinchards, 2.020 kilos; Whiting, 1.122 kilos; Eels, 495 kilos; Little Whiting, 355 kilos; Salmonete, 325 kilos and other kinds, 530 kilos. The export in May was higher as compared with May 1950 by 11.333 amounting to 111.783\$30. The leading importer was Mozambique with 12.290 kilos.

By Countries

The three main importing countries were: Italy, with 502.309 kilos (32,7 %), England, with 318.877 kilos (20,7 %) and France, with 197.679 kilos (12,8 %).

As regards kinds Italy was the largest buyer of Sardines (387.649 kilos) and of Tunny and the like (91.219 kilos); British East Africa was the main buyer of Chinchards (8.555 kilos) followed by Switzerland for Mackerel with 21.578 kilos and by the U. S. A. for Filets of Anchovies (61.735 kilos) for Calamaries and Cuttlefish (2.239 kilos) and for other kinds (2.200 kilos).

Brine

The main importing country was Italy with 40.694 kilos.

Representante

Agente Hamburguês, bem introduzido no comércio de conservas de sardinha, tendo obtido grandes vendas em Marrocos, procura representação exclusiva imediata, duma fábrica de conservas boa produtora ou exportadora. Obtendo ofertas favoráveis, garantem-se grandes vendas. Anfragen u H 2146, Anzeigen-Union, Hamburg I/Deutschland, Pressehaus.

Exportação de conservas de peixe em azeite ou em molhos, em quilos, por países de consumo, em Maio de 1951

May Canned Fish Export (by Countries)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchar</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. ...	17.890	5.301	1.691	2.740	-	399	380	28.401
África Merid. Brit. ...	2.590	-	-	-	-	-	-	2.590
África Ocid. Brit. ...	49.850	3.506	-	-	-	-	-	53.356
África Oient. Brit. ...	25.236	8.555	-	-	131	-	-	33.922
África Oc. Francesa ...	-	5.800	-	-	-	-	-	3.800
África Orient. Ital. ...	1.900	-	-	-	-	-	-	1.900
Angola ...	14.634	95	528	654	349	261	1.578	18.099
Austrália ...	33.263	-	-	-	1.931	-	-	35.194
Áustria ...	9.557	-	-	-	-	-	-	9.557
Bélgica ...	3.742	-	8.208	2.090	753	-	-	14.793
Bolívia ...	370	-	-	-	-	-	-	370
Brasil ...	16.568	-	-	6.897	1.615	-	-	25.080
Cabo Verde ...	361	-	-	-	-	-	-	361
Canadá ...	3.970	-	-	-	2.043	-	-	6.013
Chile ...	-	-	171	171	-	167	171	680
Chipre ...	190	1.140	-	38	219	-	-	1.587
Congo Belga ...	16.558	5.510	76	1.330	1.027	512	524	25.537
Col. Brit. A. C. e Sul ...	4.445	-	-	114	87	-	-	4.646
Cuba ...	16.549	-	-	-	-	-	-	16.549
Curaçau ...	4.737	-	95	38	122	-	-	4.992
Dinamarca ...	1.951	-	-	-	-	-	-	1.951
Egipto ...	1.900	-	-	856	-	-	-	2.756
Equador ...	-	-	-	-	-	-	261	261
E. U. da América ... (a)	2.260	-	-	-	61.735	2.239	b. 2.200	68.434
Etiópia ...	2.945	-	-	418	190	-	-	3.553
França ...	197.259	-	-	285	135	-	-	197.679
Guiana Holandesa ...	1.729	-	-	-	-	-	-	1.729
Guiné ...	1.543	-	-	-	-	-	-	1.543
Haiti ...	285	-	-	-	-	-	-	285
Holanda ...	6.156	-	-	-	-	-	-	6.156
Inglaterra ...	318.877	-	-	-	-	-	-	318.877
Irlanda ...	1.900	-	-	-	-	-	-	1.900
Itália ...	387.649	7.714	15.727	91.219	-	-	-	502.309
Libéria ...	589	-	-	19	10	-	-	618
México ...	22.070	-	-	-	-	-	-	22.070
Moçambique ...	8.201	1.576	162	1.227	96	42	350	12.154
Nicarágua ...	570	-	-	190	-	-	-	760
Nova Zelândia ...	5.400	-	-	-	-	-	-	5.400
Panamá ...	540	-	-	-	-	-	-	540
Repúbl. Dominicana ...	495	-	-	-	238	741	-	1.474
S. Tomé e Príncipe ...	460	-	-	272	-	-	19	751
Síria ...	1.235	-	-	-	284	-	-	1.519
Suécia ...	44.381	-	-	-	-	-	-	44.381
Suíça ...	16.346	-	21.578	-	3.459	-	-	41.383
Turquia ...	1.292	-	-	-	-	-	-	1.292
União Sul Africana ...	-	-	-	-	475	-	-	475
Venezuela ...	-	-	950	-	-	-	-	950
Fom. à Navegação ...	3.167	-	152	1.475	37	-	-	4.831
Quilos <i>Kilos</i>	1.251.810	37.197	49.338	110.533	74.936	4.361	5.483	1.533.658
Caixas <i>Cases</i>	66.333	1.179	2.043	3.437	11.323	217	342	85.674
Valores <i>Values</i>	22.407.399\$00	528.197\$40	842.101\$00	2.925.808\$50	3.306.925\$60	117.747\$00	109.660\$00	30.237.838\$50

(a) SARDINHA — normal (plain); 1.900 quilos — s/pele e sem espinha (skinless and boneless); 360 quilos — (b) Biqueirão EM AZEITE.

PREÇOS MÉDIOS, FOB, EM MAIO (AVERAGE FOB PRICES IN MAY); *Conservas em molhos*: (base 1/4 clube 30^{mm}); sardinha em azeite, 355\$00; sardinha em óleo, 345\$00; cavala em azeite, 345\$00; (base 1/10) fil-tes de anchovas, 355\$00; (base quilo); atum em azeite, 26\$00; *Salmouras*: (base quilo): sardinha, 6\$70; cavala, 8\$00; *Congelados*: (base quilo): sardinha, 13\$50; polvo, 12\$50; lulas e chocos, 13\$00.

RELATÓRIOS DOS GRÉMIOS

Os Grémios dos Industriais de Conservas de Peixe de Setúbal e do Centro tiveram a amabilidade de nos enviar os seus relatórios de que extrairmos as seguintes partes:

GRÉMIO DE SETÚBAL

Não nos foi propício o ano de 1950, mais um ano de fraca pesca e de pequena produção que não deixou saudades e bastantes estragos causou na já abalada economia do Centro em consequência de tantos anos adversos.

Subordinado ao título

Produção de Conservas em azeite ou molhos

apresentou-se no relatório deste Grémio relativo à Gerência do ano de 1946 um gráfico das produções correspondentes aos anos de 1933 a 1946, e apresentaram-se os seguintes resultados da sua observação:

1.º) Anos bons — 1934 e 1935. Produções superiores a 1.000.000 de caixas.

2.º) Anos médios — 1936 e 1941. Produções superiores a 700.000 e inferiores a 1.000.000 de caixas.

3.º) Anos medíocres — 1933, 1943 e 1495. Produções inferiores a 700.000 mas superiores a 600.000 caixas.

4.º) Anos maus — 1937, 1939, 1940, 1942 e 1944. Produções inferiores a 600.000 caixas.

5.º) Anos de miséria — 1938 e 1946. Anos de mínima produção, respectivamente de 391.565 e 409.080 caixas.

Seguidamente e sucessivamente foram publicados os números relativos à produção dos últimos 3 anos, a saber:

Ano de 1947 — 425.709 caixas
Ano de 1948 — 218.670 caixas
Ano de 1949 — 211.955 caixas

A produção deste último ano foi a seguinte em detalhe:

	Quilos	Caixas
Sardinha	4.817.602	253.558
Catapau	451.034	23.738
Cavala	231.332	12.175
Atum	142.652	7.508
Anchovas	373.455	19.655
Outras espécies	196.651	10.350
	<hr/> 6.212.726	<hr/> 326.984

De 1946 para cá tivemos quatro anos de produção dos quais, apenas o ano de 1947 — ano de miséria — pudemos colocar num dos grupos já formados. Para os outros, teremos de criar um novo grupo — anos de ruína.

Observando os números relativos às produções do último quadriénio e lembrando que estas produções foram feitas, numa grande percentagem, com peixes vindos de outros portos naturalmente encarecidos com as despesas de transporte e comissões a intermediários, não é difícil encontrar-se explicação para a precária situação económica da indústria deste Centro. Como consequência, tivemos de lamentar, neste ano, a extinção de duas unidades industriais.

A crise de produção que tem perdurado no nosso Centro forjando o desânimo, traz-nos apreensões e o receio de que nem todas as empresas que aqui exercem a sua actividade tenham capacidade para lhe resistir e a possibilidade de aguardar melhores dias; e o conhecimento das dificuldades que assoberbam a indústria local motivou o pedido, que a observação dos números publicados justifica, feito no sentido de ser concedido às empresas do nosso Centro um novo auxílio nos mesmos moldes do valioso auxílio concedido a toda a Indústria nos meses de Fevereiro a Maio deste ano. Estamos certos de que não nos será recusado.

GRÉMIO DO CENTRO

Com a pesca da sardinha fortemente desfalcada nos anos de 1948 e 149, generalizou-se uma crise conserveira das mais graves, conforme registámos nos nossos respectivos Relatórios. Sendo evidente que ao Governo não podia ser indiferente a sorte de tão importante sector da Economia do nosso País, haviam de por ele ser tomadas medidas que evitassem um colapso total, pelo que se impunha fazer-lhe conhecer por forma exacta a melindrosa situação das Empresas conserveiras.

As Direcções dos Grémios ao dirigirem-se ao Senhor Presidente do I. P. C. P. para solicitarem que as acompanhasse junto do Senhor Subsecretário de Estado do Comércio e Indústria, tiveram o melhor dos acolhimentos e pronta adesão à iniciativa dos Grémios, de serem representantes da Organização e da própria Indústria a solicitarem, superiormente, medidas que auxiliassem a resistir a circunstâncias excepcionalmente adversas.

Nessa ocasião, leu o Senhor Presidente do I. P. C. P. uma exposição que havia pouco entregara no Ministério da Economia, onde focara a crise anormal que afligia a Indústria e solicitara uma pronta intervenção que a aliviasse de vários encargos, sugerindo, ainda, que se considerasse a oportunidade de se buscar remédio, por organização adequada, aos males crónicos que tiram à actividade conserveira a estabilidade indispensável para as Empresas e o Operariado terem compensação justa dos seus esforços e um mínimo de segurança; mesmo quando a pesca é normal e os mercados consumidores oferecem condições favoráveis, as crises conserveiras são frequentes, pelo que se tem de concluir que a organização actual não corresponde à sua finalidade, claramente expressa no Estudo de Salazar de 1931 mas que o I. P. C. P. não pode atingir dentro da legislação em vigor.

O desassombro e clara visão dos problemas de quem está à frente do

I. P. C. P., convenceram as Direcções dos Grêmios de que, finalmente, também o Organismo de Coordenação Económica responsável pela indústria e comércio das conservas, reconhecia a necessidade de uma reforma que saneasse tais actividades, facto que de sobremaneira facilitaria adoptar-se o sistema adequado.

Aos Senhores Subsecretários de Estado do Comércio e Indústria, e ao das Corporações é devido o nosso melhor agradecimento pela forma como acolheram as Direcções dos Grêmios, e pelas medidas de emergência que, de pronto, promoveram para aliviar a Indústria de encargos: a redução de garantias de salário na inactividade, a comparticipação nos encargos de defeso por utilização de fundos regressados ao I. P. C. P., a diminuição de taxas que oneravam os molhos, a supressão de direitos de exportação, foram preciosa ajuda em momento tão difícil, tanto para produzir como para vender.

Não menos importante foi o encorajamento que todos sentimos ao vermos o Senhor Subsecretário de Estado do Comércio e Indústria, Engenheiro Jorge Jardim, decidir-se a tomar em mãos o Problema Conserveiro, vindo pessoalmente aos Grêmios ouvir os industriais, sobre os males da indústria e os remédios que para eles preconizavam, no intuito louvável de se identificar em todo o pormenor antes de formar opinião própria.

Anunciou Sua Excelência, na reunião que teve em Setúbal, que daria a conhecer o seu pensamento, sobre o que devia ser o futuro sistema para a exploração conserveira, depois de se reunir com os industriais do Grémio do Centro, único que lhe faltava visitar. Uma recomposição ministerial fez adiar a vinda de Sua Excelência a esta casa, e, por certo, outros assuntos mais importantes lhe surgiram, frustrando-nos até agora essa honra, enquanto o reaparecimento da sardinha tirava a acuidade alarmente a que nós chegáramos.

Porém, pelo que ouvimos a Sua Excelência nos outros Centros, não nos restam dúvidas de que se aper-

cebeu, com nitidez, de que disciplinar o fabrico e a venda das conservas é um imperativo, para se pôr cobro a um aviltamento de uma das maiores riquezas do nosso País, o qual é sistemático quando a Natureza nos oferece o peixe em abundância, e só não se verifica em períodos de guerra... como se nos faltasse capacidade para fornecer, em boas condições económicas, um produto alimentar (aliás de boa aceitação geral) em tempos normais.

Esta a razão, por que estamos certos que Sua Excelência não se ilude com o reaparecimento da sardinha nas nossas águas, para supor o Problema Conserveiro resolvido; antes somos levados a crer, que Sua Excelência prefere tomar decisões perante uma indústria em que se tenha restabelecido a confiança nas possibilidades de uma pesca, senão no volume que anteriormente era habitual, pelo menos em quantidade suficiente para se planificar uma organização conserveira, economicamente viável, à base de uma laboração de cerca de dois milhões de caixas, nível verificado como normal, mas que a carestia da sardinha, nos dois últimos anos, parecia comprometer de futuro.

A safra de 150 proporcionou meios de laboração satisfatórios (reaparecimento animador da sardinha, e existências acumuladas de vazios), tendo o contrato de vendas colectivas para a Inglaterra e os acontecimentos que toldaram a situação internacional, facilitado a exportação, pelo que foi possível um apreciável revigoramento geral das Empresas, o que não tendo trazido o desafogo para nenhuma, veio, contudo, facilitar a destriça entre as que oferecem condições de serem elementos úteis e são numa indústria organizada, e as que, não as tendo, constituem elementos que serão perniciosos ao bem geral, objectivo a atingir respeitando os legítimos direitos dos que hajam de ser excluídos, uma vez que é evidente não ser comportável o actual número de fábricas: «para obedecer às exigências de um trabalho racionalmente dis-

tribuido e realizado em condições de bom rendimento».

Não ignoramos a teoria de que melhor tinha sido fazer uma reforma com a indústria a sentir-se sossobrar em bloco, do que esperar que ela regressasse ao seu ambiente costumado, de dificuldades que muitos supõem poder vencer contando que elas vitiment os outros, porque na primeira hipótese todos aceitariam «sem condições» o que viesse. Não perfilhamos semelhante critério, por descrença, até, nos bons resultados de uma organização que se alicerçasse apenas sobre destroços; confiamos, antes, que haverá a coragem de impor, em circunstâncias de relativa normalidade, o enquadramento das actividades conserveiras num sistema que aproveite ao máximo os valores da Indústria, seleccionando-os, agrupando-os e disciplinando-lhes a actuação com apoio financeiro adequado, fazendo — afinal e muito simplesmente — à força aquilo que o simples bom senso aconselha, e a anarquia actual impede.

Sinceramente dizemos, que reccamos um exagerado optimismo que origine a perda da oportunidade presente de lançar o processo de regeneração da Indústria Conserveira, onde o aspecto social só se pode agravar, se, com tempo e desde já, não se cuidar de soluções de carácter evolutivo.

Passados que são dezassete anos com a Indústria organizada em mol-des corporativos, sente-se esta Direcção com direito a reclamar, como inadiável, que se ponham em prática as soluções básicas preconizadas por Salazar, visto já não se partir da «absoluta ausência de organização», que, ao tempo, não permitia ir de assentada para organizações de tipo complexo.

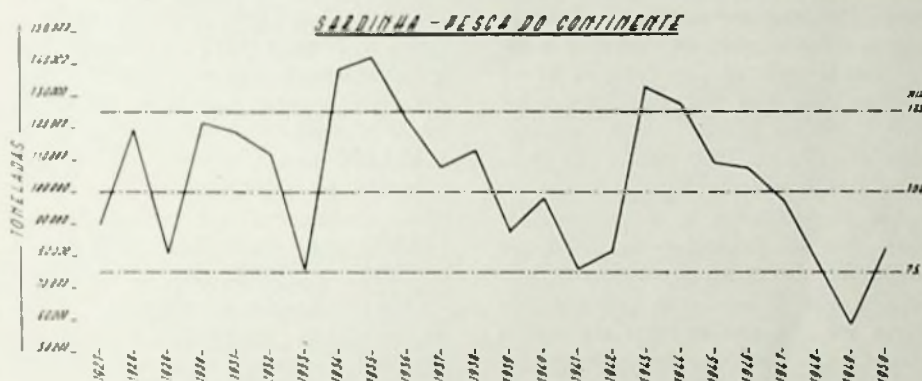
Por certo a anunciada vinda do Senhor Subsecretário de Estado do Comércio e Indústria ao nosso Grémio, vai dar ensejo aos industriais dos nossos Centros para confirmarem, que esta Direcção mais não faz do que tentar ser o interprete fiel daquilo que dizem as nossas reuniões,

CONSIDERAÇÕES SÔBRE A PESCA DA SARDINHA

por *Guilherme Faria*

O alarme levantado a propósito da redução da pesca da sardinha nos últimos anos que antecederam 1950 fez que me atrevesse, aí por Abril do referido ano, a apresentar algumas objecções a um jornal de Lisboa, pondo sérias reservas à afirmação, nele reproduzida, de que a sardinha *desaparecia* das costas portuguesas, espanholas e californianas,

caso é que, nessa época, tudo quanto servisse para aumentar o pânico era sollicitamente aproveitado, caindo no mais profundo silêncio o que pudesse fazer renascer a confiança em melhores dias. Desaparecera a sardinha da Califórnia, e a notícia correu e foi apaixonadamente comentada desde Melgaço a Vila Real de Santo António; mas no mês de Outubro de



pois os cardumes eram de ano para ano de menor volume.

Impressionava-me um alarido que, em minha modesta opinião, não se justificava. Certamente o ano de pesca de 1949 era bastante desalentador. Ainda não estavam então publicados os números oficiais relativos a Dezembro e calculei que a pesca do ano seria inferior a 60.000 toneladas, como realmente foi, por pequena diferença. Mas o alarme vinha já dos anos de 1947 e 1948, quando as pescas podiam ainda considerar-se regulares; e isto porque se comparava o rendimento dos anos que iam correndo, com as pescas de 1943 e 1944, esquecendo ou fazendo por ignorar que esses haviam sido anos máximos de pesca e que a colheita da sardinha tem uma característica acentuadamente cíclica.

O coro das lamentações não foi, ao que parece, de todo inútil... O

1949 já se pescavam, só em Monterey, 66.000 toneladas (mais do que em Portugal se pescou em todo o ano) e se quisemos ter notícia do facto foi necessário procurá-la em publicação estrangeira, pois entre nós não houve, que eu saiba, quem a divulgasse, ao menos para erguer os ânimos.

Não resisto a pôr em evidência duas curiosas coincidências que a minha memória fixou, neste caso da falta de sardinha.

Quando, na segunda quinzena de Maio do ano passado, os jornais anunciaram que em Julho uma missão de estudo portuguesa iria aos Estados Unidos da América tomar conhecimento dos progressos realizados nos últimos tempos em matéria de biologia marítima, com vista, pelo menos segundo os mesmos jornais, a identificar as causas do *desaparecimento* da sardinha das nossas

águas, havia alguns dias que por toda a costa portuguesa, principalmente na do Algarve e de Setúbal, se assinalava a existência de grandes cardumes de sardinha de pequenas dimensões, acabadinha de nascer. Registo a coincidência sem qualquer propósito de ironia, porquanto é compreensível, tal como depois ouvi explicar oficialmente o caso, que as nossas esferas oficiais, decididas a dar um impulso ao estudo dos problemas das pescas e conscientes da modéstia das nossas possibilidades, haviam resolvido tomar como ponto de partida os conhecimentos já adquiridos lá fora, por países com forte organização científica, dotada de largos recursos materiais. Está neste caso a América do Norte que, para a investigação das causas do desaparecimento da sardinha das costas da Califórnia, pôs em acção quatro navios e cem biólogos e à disposição deles um crédito de milhões de dólares. Nós nada teríamos a ganhar, de facto, com gastar tempo e dinheiro a estudar e investigar o que outros já haviam descoberto.

A outra coincidência foi aquele caso de certa individualidade americana, chegada ao nosso país nos fins do ano de 1949, que ao descer do avião se referia em termos de condolência ao desaparecimento da sardinha portuguesa, com a promessa protectora de nos enviar a «receita» para a encontrar, logo que terminassem os estudos em curso no seu país. Quase à mesma hora, estando os estudos certamente ainda longe do seu termo, a sardinha voltava inesperadamente às costas da Califórnia, naqueles últimos meses de 1949. Mas o senhor falou com desembaraço e a nossa imprensa foi com ar bastante simplório que, no relato da chegada, lhe registou as promessas.

Embora o produto da pesca houvesse descido consideravelmente nos últimos anos, não podia em boa verdade afirmar-se que assistíamos a um fenómeno que em outras épocas próximas não se houvesse registado em Portugal.

Tem, sem dúvida, explicação o arruído feito em volta da carência de sardinha nos últimos anos. A sardinha é matéria-prima essencial a uma importante indústria como a das conservas, espalhada por todo o litoral português, implicando avultados capitais e interessando uma mão de obra numerosa. Na base de todo o alarme está a voracidade das fábricas, a insaciabilidade que é resultante do seu aprefeiçoado apetrechamento. Uma observação comesinha confirma o asserto: toda a sardinha pescada no ano em que a pesca atingiu mais alto nível, de há cerca de um quarto de século a esta parte, só escassamente chegaria, mesma sem a concorrência do commum público, para o fabrico dos seis milhões de caixas, números redondos, que representam a capacidade de produção da nossa indústria conserveira. Isto quer dizer que, no nosso tempo, jamais a indústria de conservas deixará de queixar-se da escassez da pesca.

Com um exame atento das estatísticas, não se teria dado, evidentemente, remédio imediato aos males das indústrias de pesca e conservas, nem tampouco se possuiria uma indicação mais precisa dos motivos da falta de peixe. Mas a verdade é que teríamos, com tal apreciação, uma noção mais exacta, e sobretudo mais serena, do panorama das duas actividades e dos limites das nossas possibilidades industriais.

Verificaríamos, por exemplo:

1.º — Que, a despeito de todos os progressos técnicos registados na pesca, as possibilidades económicas da costa portuguesa são limitadas: em anos bons, e não são muitos, (4 em vinte e quatro anos, como adiante veremos), o máximo da colheita de sardinha é de 120.000-140.000 toneladas. Ainda não passámos disto, e tentativas para o conseguir poderiam talvez levar ao empobrecimento.

2.º — Que, como em todos os aspectos da natureza, os períodos maus alternam com os períodos bons, por circunstâncias resultantes de condições meteorológicas, climáticas e biológicas, em grande parte desco-

nhecidas, e também naturalmente, em certo grau, da acção do homem. As circunstâncias que desconhecemos é que há todo o interesse em as investigar, não para modificar o curso da natureza mas para nos habilitarmos a poder prever; as que resultem da acção do homem bastará observá-las, para que os excessos possam ser corrigidos.

3.º — Que não há realmente motivo para descreer no futuro, nem razão para exageradas lástimas, quando se verifique que os maus anos de pesca se sucedem, com certo aspecto de regularidade, aos anos bons, e que a sua sucessão, comparada com a de períodos anteriores, apresenta uma feição que pode considerar-se normal. Por outras palavras: haveria alguma razão para se começar a estar intranquilo aí por fins de 1949, porque esse ano foi, de todos e há muito tempo a esta parte, o pior. Mas em 1947 e 1948 ainda era cedo para nos queixarmos.

Foi cingindo-me a estas verificações, que no princípio de 1950, ao formular as minhas objecções, eu admiti que o ano que entrava poderia ser um ano regular de pesca. Dispensando alvissaras pela profecia, chamo a atenção dos meus dois leitores para o gráfico que acompanha estas considerações, que como é óbvio não têm qualquer pretensão dogmática, visto quem as formula não ser mais que um observador curioso destes problemas económicos, sem títulos nem proventos.

O gráfico apresenta os totais da pesca da sardinha nos anos de 1927 a 1950, não abrangendo um período maior porque só a partir do primeiro dos referidos anos as nossas estatísticas oficiais passaram a registar o produto da pesca, em preso, essencial a estabelecer comparações. Os números que se referem são da Estatística das Pescas Marítimas e do Boletim Mensal do Instituto Nacional de Estatística.

Não é bastante largo este período de vinte e quatro anos, de modo a

permitir conclusões definitivas, mas porventura consentirá fazer uma ideia geral da forma por que se apresenta a nossa actividade piscatória da sardinha.

Sob reserva de que, não sendo conhecidos os números dos anos anteriores, estamos impedidos de identificar rigorosamente o ano de 1927 como fazendo parte dum período de pesca definido (ciclo) ou como devendo ser considerado um ano de depressão, ano-limite, a separar dois períodos ou ciclos distintos, ao mesmo tempo que da duvidosa posição daquele depende a posição que deva atribuir-se ao ano de 1929, observa-se, salvo melhor opinião, o seguinte:

De 1927 a 1949, a pesca da sardinha apresenta três períodos em que o rendimento, tendo atingido rapidamente o seu máximo (122.000 ton. em 1930, 142.000 ton. em 1935 e 132.000 ton. em 1943), desce depois até os mínimos ou depressões que constituem os piores anos (76.000 ton. em 1933, 76.000 ton. em 1941 e 59.000 ton. em 1949).

Não contando com os anos que os separam, o primeiro período abrange 5 anos, o segundo período 7 anos, o terceiro período 7 anos. Entre cada um destes períodos ou ciclos está um ano de máxima depressão, de mais acentuada carência de peixe. São os anos de crise, sendo de algum modo curioso verificar como os mínimos de pesca a que nesses anos se chega são semelhantes nos anos de 1933 e 1941, sendo todavia bastante inferior o de 1949. No período que começa em 1934 a subida faz-se vertiginosamente, do mínimo para o máximo; já não sucede assim com o ciclo que começa em 1942 e com aquele em que parece termos entrado, com o ano de 1950. Na descida os referidos dois ciclos comportam-se de forma distinta: no primeiro deles o produto da pesca desce de forma descontínua, isto é, com anos intercalados de pesca superior ao ano antecedente; no segundo a descida da produção regista-se de modo contínuo.

É de admitir que a maior ou menor quantidade de sardinha, no mar, dependa de condições como o grau de salinidade da água, a sua temperatura, a maior ou menor existência de alimento, isto é, de condições naturais em resultado das quais o meio em que vive o peixe seja mais ou menos propício para a reprodução da espécie. Outras circunstâncias deverão ser ponderadas: epidemias que possam dizimar a sardinha, perseguição dos animais depredadores aos quais ela serve de alimento, finalmente a acção do homem, que numa pesca contínua e intensiva assume o papel de seu principal inimigo.

Segundo as opiniões autorizadas, todos estes tipos de causas influem na maior ou menor abundância do peixe, admitindo-se todavia o predomínio de uma delas, que é justamente a pesca intensiva.

Prevalece nos meios científicos a ideia de que a sardinha não é um peixe de migrações largas, mas bastante estável, e efectua apenas curtas deslocações por motivo da postura, da abundância do «plancton», etc., isto se deduzindo também do facto, que parece comprovado, de cada «raça» de sardinha se localizar em uma área determinada. Assim o assinalou, por exemplo, o dr. Magalhães Ramalho (entrevista do «Diário da Manhã», 19-11-949) quando, afastando a hipótese da emigração da sardinha portuguesa para a costa marroquina, afirmou terem os indivíduos capturados no litoral africano um número de vértebras diferente do da sardinha portuguesa, tratando-se, portanto, de um outro tipo de sardinha.

O ciclo do nascimento, vida e morte da sardinha poderá enunciar-se, esquematicamente, assim:

a) No inverno, a sardinha que resta da safra de pesca que terminou concentra-se, para fazer a postura, fora da costa ou em águas mais profundas. As épocas da postura são as de menor pesca.

b) A passagem dos ovos e larvas é rápida e estas são arrastadas pelas correntes para a costa, onde encontrarão alimento que lhes permitirá transformarem-se, no decurso de uns meses, em esquilhas. Em seis meses, as larvas recém-nascidas transformam-se em sardinhas de 12 a 14 cm., já portanto, pescáveis.

c) Os bancos pesqueiros vêm as suas reservas aumentadas com a chegada sucessiva de novos indivíduos. A população dos cardumes aumentará enquanto o «plancton» sobra, tendendo depois este crescimento a reduzir-se, à medida que começa a faltar o alimento. Estabelecer-se-ia então uma estabilização entre a natalidade e a mortalidade, se não comessem a concentrar-se os inimigos da sardinha.

d) Alguns peixes grandes comedores de sardinha aparecem em meados do verão. Já chegou também o homem, o grande inimigo da sardinha, e começou a pescar (em boa verdade, ele nunca deixou de bater o mar em procura do peixe). Se a pesca fosse comediada, a diminuição dos cardumes seria quase imperceptível; mas como a captura do peixe aumentará na proporção do número de barcos que pescam e na da densidade dos cardumes, os pesqueiros são fortemente dizimados.

e) A população sardineira diminui. Cada barco pescará menos, e cada vez menos. Chegar-se-á a Janeiro e Fevereiro, altura em que a concentração dos bancos de sardinha diminui por causa da elevada mortalidade devida à pesca, porque o «plancton» decrece e porque as sardinhas se dispersam para procurar com mais facilidade o alimento e para se preparar para a postura, que realizam, segundo se supõe, em pequenos grupos. E assim se entrará em novo ciclo da existência do precioso peixe.

Na sucessão de alguns anos, pode admitir-se que:

1.º — Uma exploração piscatória que tenha todo o aspecto de perseguição sem quartel acabará por reduzir ao mínimo os cardumes formados por indivíduos adultos, em condições de reprodução.

2.º — Na falta de sardinha adulta, regista-se o aumento da proporção de esquilha pescada, em relação à sardinha já feita. Há, por isso, quem considere a abundância de esquilha como prenúncio de crise; e em verdade nos parece que só o não seria se o bom senso do homem permitisse aos cardumes refazerem-se tranquilamente.

3.º — Quanto mais abundante é a pesca, mais intensiva ela se torna. Na inversa, quanto mais raro é o peixe, mais o homem distancia as suas surtidas. Os últimos anos são decerto exemplo deste facto, do desinteresse pela pesca, ou melhor, duma menor actividade em cuja base estão a incerteza do rendimento e a carência de apetrechamento económico. Felizmente, folgará a sardinha.

4.º — A «folga» que os anos de depressão proporcionarão ao peixe, para que cresça, procrie e se reproduza, explicará talvez como o produto da pesca sobe rapidamente no ano ou anos seguintes. Terá sido este o caso do ano de 1950, caracterizado por uma abundância prometedora. Simplesmente, no ano findo predominou a sardinha pequena; tivemos-la durante todo o ano, sinal de que a postura foi abundante e prolongada.

É evidente que muita esquilha que foi pescada em 1950 deixou de poder crescer e reproduzir-se. Os anos que seguem dirão se a destruição foi além do que seria conveniente.

Admitindo que podem considerar-se anos bons de pesca aqueles em que ela é superior a 125.000 toneladas, anos regulares os de colheita entre 100.000 e 125.000 toneladas, anos fracos os que oscilam entre 75.000 e 100.000 toneladas, e anos maus os de pesca inferior a 75.000 toneladas, do gráfico que se apresenta pode concluir-se, em relação ao

(Continua na pág. 25)

Para estudar o plancton é necessário antes de nada e, como é óbvio, colhê-lo. A colheita de plancton é uma tarefa que pode apresentar graus diversos de dificuldade, consoante o estudo que se deseja realizar. Para estudos de carácter puramente qualitativo, isto é, quando só interessa determinar a posição sistemática dos seus componentes, basta realizar um arrasto com um pequeno aparelho em forma de saco de café em cujo fundo existe um copo metálico ou de plástico com a extremidade tapada por um pedaço de tecido próprio onde ficam retidos os organismos existentes em suspensão na água.

As dimensões das malhas desse tecido são escolhidas de acordo com o tipo de plancton que desejamos colher ou, então, escolhemos um tamanho médio, não demasiado pequeno, que capture os seres de maiores dimensões e, sucessivamente, os mais pequenos, por diminuição gra-

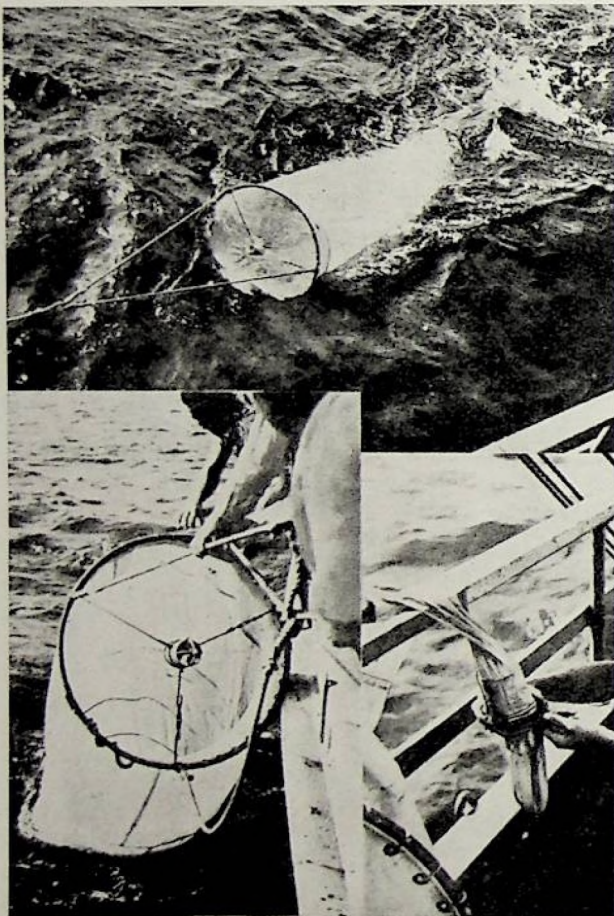


Fig. 1 — Aparelho para colheita de plancton superficial usado actualmente na Califórnia nas investigações sobre a sardinha. A quantidade de água filtrada é medida pelo medidor de correntes colocado na abertura do saco. (Extraído do Progress Report 1950 da California Cooperative Sardine Research Program-Marine Research Committee).

O PLANCTON

sua colheita, seu estudo

pela dr.^a ESTELA D.

dual dos orifícios obturados pelo material retido. Consegue-se, assim, obter uma amostra global suficientemente representativa do plancton existente no local da colheita. Digo «suficientemente», porquanto não é natural que nela estejam representados todos os organismos; em geral, nem são retidos os muito grandes, constituintes do macroplancton, como certas Medusas, nem os elementos muito pequenos (nanoplancton) com diâmetros de apenas alguns milésimos de milímetro.

Há, no entanto, casos em que nos interessa averiguar o número de indivíduos de cada espécie existentes num determinado volume de água. Nesse sentido, usaram-se antigamente aparelhos semelhantes ao que referimos atrás mas nos quais havia uma certa relação entre o diâmetro da abertura e o diâmetro do copo terminal; a distância entre o arco de entrada e o de saída também era fixada de maneira a filtrar a água suavemente e sem refluxos; isto, claro, para uma determinada velocidade. Depois calculava-se o volume de água que se supunha filtrar num certo tempo. O plancton colhido era diluído numa certa quantidade de água, agitava-se esta mistura e, com uma seringa graduada, separava-se um volume conhecido (maior ou menor conforme a abundância de indivíduos) e colocava-se sobre um vidro reticulado, onde era examinado com um microscópio vulgar. Determinavam-se as espécies e contavam-se todos os indivíduos encontrados na fracção de amostra em estudo. Depois entrava-se com os números obtidos em fórmulas preparadas de maneira que nos davam resultados referidos a um litro de água do mar. Este processo, que resumidamente apontamos nas suas linhas gerais, continha em si abundantes causas de erro que facilmente levavam a resultados que estavam muito longe da realidade. Quando muito, davam indicações de abundância relativa dos indivíduos, mas nunca absolutas. Modernamente, para estes estudos quantitativos, passou a usar-se outra técnica: em vez de se filtrar a água, colhe-se simplesmente um determinado volume. Lançam-se umas gotas de formol no recipiente e os organismos, depois de mortos, vão-se sedimentando sucessivamente no fundo, de onde são colhidos na totalidade e colocados num microscópio onde serão estudados e contados. Os números assim obtidos dão uma ideia exacta da abun-

MARINHO

do e seus problemas

SOUSA E SILVA

dância de seres plactônicos existentes no volume de água colhida.

Muito recentemente, recebemos um novo tipo de microscópio, concebido de maneira a permitir o exame do sedimento de um depósito de vidro, observando-o «por baixo». As objectivas do aparelho, em vez de estarem colocadas acima dos objectos a estudar, estão por baixo o que permite o estudo do sedimento de qualquer líquido, sem ter que secar-se este previamente, de modo a permitir uma focagem sem mergulhar as lentes das objectivas.

Na fig. 2 vem representado um desses microscópios, concebido especialmente para estudos de plancton por Utermöhl e fabricado pela casa Zeiss-Winkel.

Muitas vezes, interessa-nos estudar a composição do plancton existente a diversas profundidades. Para isso, usa-se um aparelho munido de dispositivos que lhe permitem manter-se regularmente à mesma profundidade ao ser rebocado de bordo de um barco.

Também existem aparelhos de colheita suportando um reboque a grandes velocidades sem que a pressão da água destrua os organismos que vão sendo retidos, o que dá a possibilidade de colher plancton de bordo de qualquer navio sem haver a necessidade de afrouxar o seu andamento.

Em estudos de plancton no Mar do Norte que se empreenderam no sentido de averiguar a influência de certos organismos nas migrações e na abundância do arenque, usou-se um engenhoso aparelho para colheita contínua o qual é provido de uma hélice e de um cilindro móvel onde está enrolado um tecido para filtração da água. A hélice e o cilindro estão relacionados por um sistema de engrenagens de modo que, conforme a velocidade do navio, assim o tecido se vai desenrolando, filtrando a água, e enrolando de novo num outro cilindro (fig. 3). Deste modo, pode colher-se plancton ininterruptamente durante uma viagem de muitas milhas obtendo-se no fim um cilindro com uma fita onde estão retidos os organismos capturados durante todo o percurso, com a possibilidade de se saber a que local corresponde determinado pedaço de tecido. É claro que este método não está indicado para estudos morfológicos de grande rigor pois há considerável destruição das espécies; no entanto, presta grandes serviços quando o que

se pretende é uma ideia geral da composição planctónica de uma região marinha de grande extensão.

Depois de colhido, o material pode ser examinado ainda vivo, ao microscópio. Contudo, para ser estudado devidamente, é necessário fixá-lo, isto é, tratá-lo com uma substância que mate os organismos, conservando-lhe, tanto quanto possível, a sua estrutura. Com esta finalidade, usa-se em geral o formol numa solução a 3 % feita na própria água do mar.

O plancton pode ser encarado sob diferentes aspectos: sistemático, fisiológico, oceanográfico, de pescas e até sanitário; todos eles não são independentes antes se relacionam. Sob o ponto de vista sistemático tem sempre grande interesse saber-se qual a flora e a fauna duma região, podendo além disso observar-se grandes variações dentro da mesma espécie, variações que podem ser devidas a factores muito diversos; não raro, dada a vastidão deste campo de observações, é possível tomar conhecimento com formas novas. No campo da fisiologia, ainda muito inexplorado, podemos focar alguns aspectos

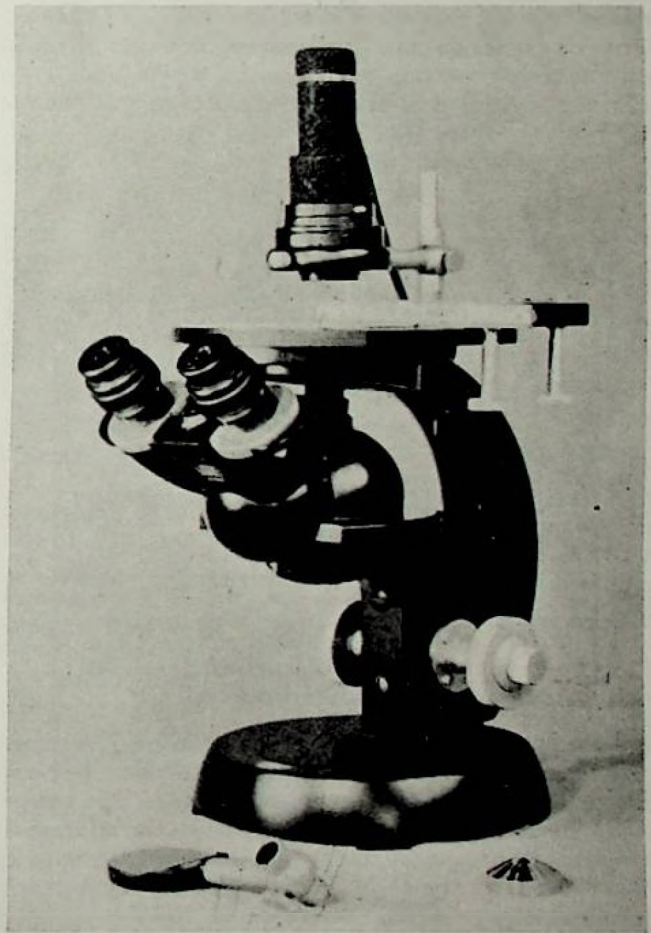


Fig. 2 — Microscópio para o doseamento do plancton segundo Utermöhl

dos mais curiosos. Na sua maior parte, os organismos planctônicos sofrem migrações verticais diárias, isto é, a uma certa hora do dia variável de espécie para espécie, descem a camadas mais profundas, para depois voltarem à superfície permanecendo mais tempo à profundidade que lhes é mais favorável e à hora mais conveniente em relação com a temperatura, intensidade luminosa, etc. Um outro tipo de migrações são as denominadas transoceânicas que ultimamente têm sido tratadas por um distinto planctologista italiano, o Prof. Leopoldo Rampi. Este autor, tendo encontrado no Mediterrâneo numerosas espécies características do Pacífico, admite que elas emigraram através do Atlântico, embora não tenham sido ainda aqui registadas, e, encontrando boas condições de ambiente naquele Mar, aí permaneceram, desenvolvendo-se e reproduzindo-se.

Já nos referimos antes ao facto dos seres planctônicos serem arrastados pela água nos seus movimentos de ondas, marés e correntes, sem a isso se poderem opor com os fracos meios de locomoção de que são dotados. Deste modo, grandes quantidades de organismos são constantemente arrastadas pelas correntes marinhas até regiões onde a temperatura e outras condições físico-químicas da água do mar podem ser bastante diversas daquelas a que estavam adaptados na região onde anteriormente viviam. Este cruzamento de correntes quentes

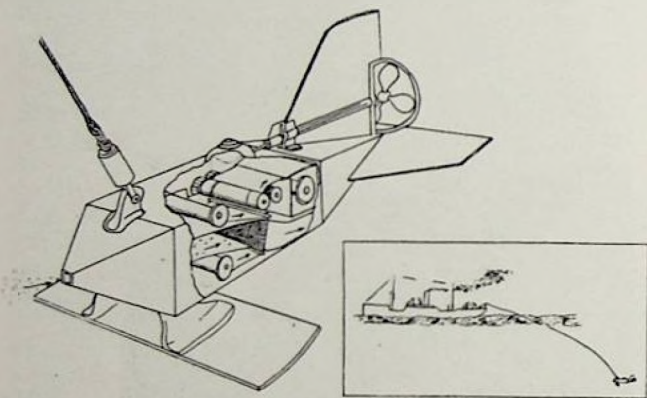


Fig. 3—Aparelho para colheita contínua de plancton usado em investigações sobre o arenque realizadas no mar do Norte (Segundo A. C. Hardy-Hull *Bulletins of Marine Ecology*, 1944).

com correntes frias, tem, como consequência, a morte recíproca dos seres por elas transportados, dando-se verdadeiras hecatombes. Os organismos mortos vão mergulhando, mais depressa ou mais lentamente conforme as suas densidades, até ao fundo, onde se sedimentam; aí sofrem diversos tipos de putrefacção, de importância fundamental para o ciclo do ozoto no meio marinho, e constituem um alimento de grande valor para os peixes e outros organismos de fundo comedores de vasa. Além disso, antes da descida, a sua presença na água constitui

um fortíssimo engodo que atrai a essas regiões abundantes e variados peixes, como sucede nos bancos da Terra Nova e em muitos outros locais de característico rendimento piscatório.

Os factos apontados mostram bem qual a utilidade que os estudos de plancton podem apresentar para a Oceanografia em geral, para o estudo das migrações dos peixes e, até, para as pescas em geral.

Nós hoje, porém, limitamo-nos a enunciar os aspectos gerais dos problemas relacionados com os estudos de plancton e, pela sua extensão e particular interesse do assunto, tencionamos, em ocasião oportuna, apresentar aqui algumas considerações sobre a importantíssima contribuição que tais estudos fornecem para o conhecimento da biologia dos peixes e, em especial, para a indústria das pescas.

De facto, entre nós, criou-se inexplicavelmente o mito de que os estudos de plancton são puras divagações académicas de interesse teórico e especulativo, sem nenhuma relação com os problemas económicos postos em face da irregularidade da pesca de determinado peixe.

Como tenho a certeza de que nenhuma investigação útil e concludente se pode levar a cabo, especialmente sobre a sardinha, sem a realização de investigações sobre o plancton ambiental das regiões por ela frequentadas, considero um dever, à margem do carácter de banal vulgarização próprio destes artigos, fazer o possível para a destruição do citado mito, convencida como estou de que a sua causa imediata é o desconhecimento ou incompreensão do modo como tem sido posto, aos investigadores americanos e europeus, o problema da sardinha.

Resta-nos, por hoje, focar alguns aspectos mais interessantes do comportamento dos seres planctônicos.

Os elementos do Fito e Zooplankton não se acham sempre mais ou menos misturados; em geral é possível caracterizar uma alternância de ciclos com predominio dos primeiros no Inverno e principio da Primavera e dos segundos no fim da primavera e no verão. Embora florescendo em épocas diversas, nem sempre bem caracterizadas, a abundância do Zooplankton é condicionada pela do Fitoplankton, seu principal alimento. Nas regiões onde este abunda, pode prever-se, até certo ponto, uma futura abundância de Zooplankton; este escasseia, pelo contrário, se as Diatomáceas e Dinoflagelados (que como sabemos são os principais constituintes do Fitoplankton) não abundaram em época anterior. O estudo deste ciclo e das suas perturbações tem o maior interesse em relação com a abundância do peixes comedores de plancton como a sardinha, o arenque, etc.

Por vezes acontece, porém, que o Zooplankton é raro em regiões onde usualmente abunda o Fitoplankton o que, segundo alguns investigadores, é devido principalmente a correntes verticais que desviam grande parte do alimento vegetal de que carecem os animais planctônicos.

Um outro aspecto em que o plancton tem uma grande

(*Continua na pág. 29*)

S O L U Ç Õ E S

(Conclusão)

3. Problemas relativos à venda e colocação das conservas de Peixe nos vários mercados e dificuldade que se opõem, em muitos deles, à entrada das conservas portuguesas; estudo para a colocação de maiores quantidades com vista a um aumento de produção por unidade fabril, necessidade sobre a qual parece não haver disparidade de critérios.

São os contingentes e Licenças de Importação e os Direitos Aduaneiros que mais dificultam a venda das Conservas Portuguesas nos vários mercados.

Os contingentes e as Licenças Pré-vias de Importação, que no após guerra surgiram por quase toda a parte, devido à escassez de divisas, têm ido desaparecendo ou atenuando-se na maior parte dos mercados. Dos grandes mercados de sardinha portuguesa de antes de 1939, pode-se dizer que apenas a França ainda mantém os contingentes. Em alguns outros existem, mas as licenças são dadas com relativa facilidade, de acordo com o estipulado nos Convénios Comerciais.

Os direitos aduaneiros, esses, constituem um dos grandes obstáculos à expansão das Conservas Portuguesas na maioria dos países. Oneram de tal maneira o produto que este já não pode ser comprado pela grande massa operária, como acontecia antes da guerra.

É uma situação para a qual é preciso chamar a atenção do nosso Governo para nas negociações dos futuros acordos se procurar dar-lhe remédio.

Sabemos quanto é difícil hoje conseguir a redução de tarifas alfandegárias, devido à cláusula de nação mais favorecida que existe na maioria dos Acordos Comerciais, mas nem por isso devemos deixar de o tentar por todos os meios ao nosso alcance. O mercado português está

a tornar-se cada dia mais interessante para muitos países que aqui desejam colocar a sua produção e isso é uma circunstância que nos favorece.

Mais ou menos todos os Fabricantes e Exportadores de Conservas conhecem os direitos que as Conservas de Peixe pagam nos diversos países.

Parece-nos, no entanto, que vale a pena indicar aqui alguns elementos que conseguimos reunir em relação aos mercados mais importantes pois, em conjunto, poderá apreciar-se melhor a situação.

Para facilidade de confronto tomaremos como valor base FOB de uma caixa de 1/4 club 30 mm de sardinha, \$10.00 dólares ou Esc. 286\$00 e sobre ele deduziremos a percentagem dos direitos sem levar em conta o frete e seguro.

1. *Alemanha*: Os direitos actuais são de D. MK 30, — por 100 quilos, menos 17 % para taras.

Sobre 23 quilos de P. B. os direitos serão pagos em relação, a 19,09 kgs. o que dá D. MK 5,727 por caixa, equivalentes a Esc. 39\$800. Em relação ao preço FOB 13.63 %.

Consta que o Governo alemão tentaciona modificar as tarifas para 25 % ad valorem.

2. *Bélgica*: A taxa actual é de 20 % ad valorem. Além dos direitos paga-se mais 4 1/2 % sobre o valor CIF acrescido dos direitos.

Teremos de direitos \$2.00. Não fazendo caso de frete e seguro os 4 1/2 % correspondem a \$0.54, total \$2,54 ou Esc. 72\$65.

Em relação ao preço FOB 25, 4%.

3. *Cuba*: Pagam-se direitos alfandegários e consulares.

Estes últimos são de 5 % para as mercadorias de origem portuguesa e 2 % para as dos países que aderiram à Convenção de Gênebra.

Os alfandegários são aplicados por uma tarifa máxima ou mínima conforme a importação que o país ex-

portador fez de produtos cubanos no ano anterior. Quando ela atinge uma certa cifra aplica-se a tarifa mínima.

As compras de Portugal neste país não se fazem continuamente o que origina que os nossos produtos paguem um ano pela tarifa mínima para no seguinte passarem para a máxima.

Com 3 % mais de direitos consulares e os direitos pela tarifa máxima que é dupla da mínima, a concorrência com outros países torna-se muito difícil.

Mas vejamos o que se paga:

Por kgs. sardinhas	\$0.80	\$0.04
Calamares	\$0.30	\$0.15
Anchovas	\$0.60	\$0.30

e depois:

Imposto de venda: 9 % sobre o valor CIF acrescido dos direitos consulares e alfandegários.

Lei de emergência: 20 % sobre os direitos alfandegários.

Isto dá para sardinhas e desprezado o frete e seguro que neste caso são muito elevados:

Valor FOB	\$10.00
Dtos. Consulares	\$ 0.50
Alfandegários	\$ 1.84
Imp. venda 9% s/ \$12.34...	\$ 1.11
Lei emergência	\$ 0.37

Quer dizer \$3.82 por caixa ou Esc. 109\$25.

Em relação ao preço FOB-38.20%.

Quem se der ao trabalho de entrar em linha de conta com frete e seguro e fizer as contas em relação a anchovas e calamares, terá ocasião de ver que os números são elevadíssimos.

Ocorre perguntar: a como paga o consumidor Cubano as sardinhas, calamares e anchovas se a estes números juntarmos ainda os lucros normais do grossista e do retalhista?

4. *Estados Unidos da América do Norte*: Os direitos de entrada são os seguintes:

Sardinhas com espinha	15 % ad valorem
Sardinhas especialidades	30 % ad valorem
Atum em conserva	45 % ad valorem

Não conseguimos obter quais os impostos que oneram a mercadoria além dos direitos alfandegários.

5. *França*: As conservas pagam neste país as seguintes taxas alfandegárias:

Salmonídeos	25 %
Sardinhas	35 %
Outras conservas	25 %

Há, porém, que acrescentar mais as seguintes alcavalas:

Selo 1.15 % sobre os direitos.

Taxa de circulação de produtos 16 % s/ o valor acrescido dos direitos.

Taxa sanitária, Fcs. 0.69 por kg. P. L.

Pesagem locais, Fcs. 36 por 1.000 kg. P. B.

Sem fazer conta com o frete e seguro obtemos em relação ao preço FOB 60.92 %.

Convém elucidar que antes da guerra este número andava à roda de 33 % e que a conserva de Marrocos, além do grande contingente que lhe é concedido sem direitos, paga 16 %.

6. *Inglaterra*: Como todos sabem o único importador de sardinhas é o Ministry of Food (MOF).

Os direitos alfandegários são 10% ad valorem.

Vejamos a que preço chegam ao consumidor britânico as sardinhas que o MOF nos comprou a Esc. 288\$55 FOB. Para este primeiro cálculo, vamos contar com o frete e seguro normais.

1 cx. sardinhas Club FOB Sh	72/1	1/2
Frete e Seguro	2/10	
CIF	74/11	1/2
Direitos 10 %	7/6	
Duty paid	Sh 82/5	1/2

Por caixa

MOF vende a wholesaler Sh	99/1	1/2
Wholesaler vende a retailer	103/1	1/2
Retailer vende a consumer	116/8	

Quer dizer:

O grossista tem um lucro de Sh	4/—
O retalhista tem um lucro de	13/6 1/2
O MOF tem um lucro de	16/8

Depois de ter pago à alfândega Esc. 30\$00 de direitos, o MOF recebe Sh 16/8 ou Esc. 66\$65 por cada caixa de sardinhas portuguesas que entrega ao grossista. Em 500.000 caixas do contrato 1/950 recebeu trinta e três mil trezentos e vinte cinco contos.

Somando-lhe o que pagou de direitos verificámos que no referido contrato 1/950 o governo britânico recebeu quarenta e oito mil trezentos e vinte cinco contos.

Abstraindo do frete e seguro como fizemos para os outros mercados atrás indicados, vamos que uma caixa de sardinhas paga até ser entregue ao grossista, de direitos e outros encargos Esc. 96\$65. Em relação ao preço FOB 33.79 %.

7. *Itália*: Os direitos antes do aumento do ano passado eram de 10 % ad valorem. Agora estão em:

	ad valorem
	(valor CIF)
Sardinhas em óleo ou azeite ...	28 %
Cavala em óleo ou azeite	25 %
Atum em óleo ou azeite	25 %

Mas ainda recaem sobre as conservas os seguintes encargos:

3 % de imposto
3 % de taxa

Portanto 31.5 % sobre o preço

8. *Venezuela*: Neste mercado onde não há restrições de divisas e no qual Portugal compra grandes quantidades, de petróleo, as conservas portuguesas começavam a introduzir-se.

A partir de 13 de Fevereiro último, os direitos foram aumentados.

Sardinhas em azeite e atum em azeite passam a pagar Bls. \$2.00 por quilo bruto em vez de \$0.28 que pagavam.

Na base de Esc. 8\$65 por Bolivar encontramos que em relação aos 286\$00 FOB por caixa, pela tarifa antiga os direitos correspondem a 19,5 % e pela actual a 139,1 %.

Por outras palavras, proibição de importação.

É este o panorama que se nos apresenta nos principais mercados.

Não é nada animador e temos de procurar por todos os meios ao nosso alcance que ele melhore.

As sardinhas portuguesas que, como dissemos, eram consumidas antes da guerra na grande maioria pelo operariado, deixaram de estar ao alcance dele porque os vários Estados passaram a onerá-la com direitos enormes como se fossem um artigo de luxo.

É necessário instar junto do nosso Governo para que no estudo dos futuros acordos se tenha em conta e procure remediar esta situação.

★

Analisando assim rapidamente os problemas dos vários sectores da Indústria de Conservas, ocorre perguntar: Como poderemos sair desta situação?

Temos de procurar substituir por outros os mercados que perdemos na Europa Central e a diminuição de consumo verificada no mercado alemão.

Temos de vender não só o que vendíamos mas aumentar ainda a produção da indústria, reconhecido como está que com a actual não é possível obter um preço de custo compensador e que nos permita competir.

Uma dúvida, porém, se põe, e é legítima.

Se nós só raramente temos atingido uma produção de 2 milhões de caixas, e se se reconhece que não sabemos ou não podemos vender mesmo essa quantidade, onde e como colocar mais outro milhão ou milhão e meio?

O problema tem solução, assim todos se disponham a lutar pela sua efectivação.

É inegável que o que deu fama e tornou possível a expansão das sardinhas portuguesas foi o 1/4 Club 30mm à decolage, Bom-Corrente.

É o formato e qualidade de que se produzem quantidades bastante grandes e que é conhecido e aceite com

agrado em todos os mercados do Mundo.

Disse em todos os mercados, mas deveria ter dito em todos menos num. O 1/4 Club 30mm Bom-Corrente à decolage, não é conhecido nem se vende nos Estados Unidos da América do Norte!!

Aquele povo recorre, principalmente, para a sua alimentação aos produtos enlatados; é um país de alto nível de vida e de 150 milhões de habitantes; é para ele que temos de dirigir os nossos esforços.

Vendemos para lá anualmente, 100/150 mil caixas de sardinhas em especialidades e razoáveis quantidades de filetes de anchova.

Porém na América não é possível a introdução e a venda dum produto que não seja anunciado e sobre o qual se não faça propaganda. Mas esta para surtir efeito precisa ter determinada amplitude, abaixo da qual é ineficaz.

Por essa razão nenhum fabricante português de sardinhas a tem podido fazer para as marcas próprias, e os organismos oficiais devem ter reconhecido que seria gastar dinheiro em pura perda fazer ali reclame para vender 150.000 caixas de sardinhas em especialidades. Nesta base de venda, a despesa de propaganda não poderá aumentar a produção deste tipo de conservas a limites muito superiores aos actuais.

No entanto, havendo peixe, não é difícil com as actuais instalações industriais fabricar 3 ou 3 1/2 milhões de caixas de Bom-Corrente em 1/4 Club 30 mm.

Ora para um milhão e meio de caixas já é possível fazer propaganda nos E. U. da América e serão, certamente, recuperáveis as importâncias que nela se gastarem.

É para este caminho que temos de ir.

Com propaganda bem feita e persistente, com uma adequada organização lá e cá, aquele grande mercado deve ser capaz de absorver grandes quantidades de sardinhas portuguesas e em poucos anos atingiremos os limites que nos propomos.

Para isso teremos que nos adaptar

às exigências do mercado americano, estudando cuidadosamente a maneira de lhes dar satisfação.

Possivelmente teremos que reduzir um pouco a liberdade de alguns em proveito de todos.

Mas valerá a pena: A América é o maior mercado do mundo. Todos os sacrificios devem ser feitos para o conquistar para as conservas de peixe portuguesas.

Há alguns anos o I. P. C. P. manteve durante algum tempo em New York o Chefe dos Serviços Comerciais, Dr. Francisco Guerra.

Do estudo por ele feito do mercado e das suas possibilidades, foi apresentado relatório que esteve patente na sede para estudo pelos industriais.

Se bem nos lembramos nele se focava o problema da propaganda, aproveitando a ideia que fora posta em prática pelos Suiços para os queijos.

Vão passados já alguns anos e, certamente, muito do que nele se contém terá de ser alterado para o adaptar às actuais circunstâncias.

Mas seria um ótimo ponto de partida para o estudo a fazer.

Não vemos outra solução para o problema das conservas de sardinha portuguesa.

F. S.

P. S. — Vão passados quase três meses sobre as primeiras linhas escritas para «Conservas de Peixe» sob o título «Perturbando a Paz». Estavamos então com vendas relativamente fáceis, a preços relativamente altos.

A situação de hoje é bem diferente e ao ótimo que então notávamos em todos os Industriais, sucedeu outra vez o desânimo e é com as maiores apreensões que se vê chegar o início da época da fabricação.

Não julgávamos que, infelizmente, iríamos passar tão depressa da «calmaria» para «borrasca».

Já estamos nela; há que levar o barco a salvamento.

Pedidos de Representação

- C. E. M. R. E. P.
27, Rue du Chateau d'Eau
Paris X^o
- Theo G. Koryn
60 Hudson Street
New York
- Albert Revah
Boite Postale 451
Athènes
- Conrad Riedel
Lenhartzstrasse 15
Hamburgo 20.
- A. Jose Brothers & C.^o
20 Aromire Str.
Lagos (Nigeria)
- M. Lévêque
20 Boulevard Saint-Germain
Paris
- Kenya Uganda Tanganyika
Trading Corporation
P. O. Box 1315
Nairobi (Kenia)
- Comptoir Général de Représenta-
tion et de Commission
38 Rue de la Republique
Orléans (France)
- Belak & Co. K. G.
Jasomirgottstrasse 6 — Wien.
- Oriental Commercial Syndicate
Post Box 983
Mombasa (East Africa)
- Thorolf Hillblad
Sturegatan 62
Stockholm
- P. P. Amiras
P. O. Box 527
Khartoum (Sudan)
- The Pyramid Trading & Ship-
ping C.^o
10 Wyndham Place
Bryanston Square
London
- Mart & Exchange Ltd.
154 Old Moor Street — Colombo
(Ceylon).
- T. M. Osuntebo & Bros.
54, Olushi Street — Lagos, Ni-
geria.

DUBIX — Cozedor especial para Sardinhas

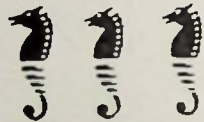
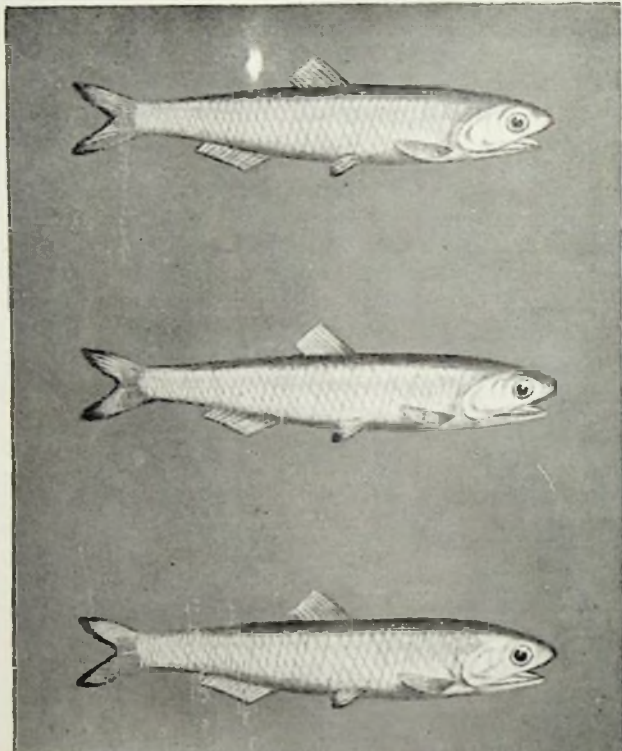
É agente para a venda deste cozedor, o sr. Hostílio Rosa, Rua das Trinas, 59, 1.^o-Esq., Lisboa.

ALIANÇA EXPORTADORA. L^{DA}
LISBOA PORTUGAL



**PORTUGUESE
CANNED FISH**

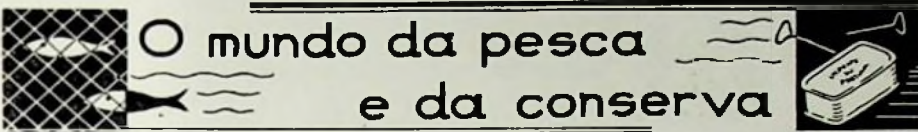
**SARDINES
TUNA FISH
ANCHOVIES
MACKERELS**



**U.S. EXCLUSIVE REPRESENTATIVE
H.ORMAI
105, HUDSON STREET NEW-YORK, 13**



LAZ



O mundo da pesca e da conserva

A indústria de conserva de peixe na Austrália

A Austrália possui actualmente 13 fábricas de conservas de peixe, das quais 5 na Costa Ocidental, 4 na Tasmânia, 2 em Nova Gales do Sul e 2 no Sul da Austrália. Segundo as estatísticas oficiais, produziram-se em 1938-39, 603.000 libras (pêso) de conservas de peixe que aumentaram para 10.836.000 libras em 1948-49. Estes números dão-nos uma ideia do rápido desenvolvimento que a indústria de conservas de peixe australiana está tomando.

As espécies utilizadas na conserva são o atum, o pilchard, a cavala e o salmão. O atum pode ser pescado nas Costas da Austrália durante todo o ano e apesar da sua grande abundância, só no ano passado a indústria de conservas iniciou a sua fabricação.

A qualidade dos seus produtos é considerada boa pelos importadores da América do Norte para aonde esta nova produção se está encaminhando e espera expandir-se.

Um «ersatz» do peixe

Segundo um comunicado da Federação Nacional ter-se-ia chegado na Inglaterra à preparação de um produto «que tem o aspecto do peixe, o seu odor, o seu sabor e todas as suas qualidades, mas que não é peixe». Deram-lhe o nome de «Sinfish».

A Federação recusou-se a revelar a composição deste «ersatz», se bem que o Ministro da Saúde Pública tenha dado o seu pleno acordo à sua venda, especificando que o «Sinfish» tem qualidades nutritivas muito superiores às do peixe.

Entre outras vantagens do «Sinfish», a Federação destaca a de poder ser armazenado durante muito tempo sem risco de se danificar e

de os comerciantes poderem vender o «Sinfish» a preços desafiando toda a concorrência, logo que o preço do peixe tenha tendência para subir.

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

A produção total de conservas neste País, em 1950, foi de 900 milhões de libras peso, ou seja cerca de 408 mil ton., superior à do ano anterior que foi de 855 milhões de libras ou cerca de 388 mil ton..

O consumo de peixe na Europa

A diminuição do consumo do peixe na Europa, criando uma aparente sobreprodução, está preocupando grandemente os organismos internacionais responsáveis. O sub-comité de Pesca da OCEE que examinou a situação opinou que havia possibilidade de um aumento geral do consumo mas que o problema devia ser cuidadosamente estudado. Com este fim foi nomeado o chefe do Departamento da Economia da Direcção da Pesca da FAO que dirigirá durante seis meses um grupo constituído pelos peritos designados pelos países interessados. Estes peritos estudarão os factos que limitam o consumo de peixe na Europa e proporão as medidas necessárias para o seu aumento. Examinarão os aparelhos produtores e distribuidores, a estrutura e tendência dos preços, as variações da quantidade e qualidade do peixe disponível, as preferências do consumidor e a política dos governos quanto a contingentes, direitos e impostos locais.

A pesca em Marrocos

O total da pesca em Marrocos em 1950 foi de 123.184 ton. no valor de 400,5 milhões de francos, das quais 122.355 ton. de peixes e moluscos e 829 ton. de crustáceos. A pesca da

sardinha atingiu um novo «record» com 110.618 ton.. As outras espécies industriáveis, foram: atum, 1.978 ton.; bonito, melva e listão, 240,5 ton. e cavala, 161,5 ton.

Considerações sobre a pesca da sardinha

(Continuação da pág. 17)

período decorrido de 1927 a 1950 (24 anos):

a) Que tivemos 4 anos francamente bons: 1934, 1935, 1943, 1944. O número de anos bons consecutivos, não vai além de dois. Estes máximos de pesca estão afastados de 7 anos.

b) Que houve 9 anos regulares: 1928, 1930, 1931, 1932, 1936, 1937, 1938, 1945, 1946. Excluído o ano de 1928 (recordamos a reserva posta no começo deste comentário), o número de anos regulares consecutivos, é normalmente de 3, num caso de 2.

c) Os anos fracos apresentam-se uma vez isolados (1929, 1933, 1950), num caso em grupo de 4 (1939, 1940, 1941, 1942). noutro caso em grupo de 2 (1947, 1948).

d) Ano francamente mau, o de 1949.

e) Os ciclos de pesca duram respectivamente 5 (?), 7 e 7 anos.

Quais serão os próximos anos máximos de pesca: 1951 e 1952?

Adolfo Stock

Faleceu no Rio de Janeiro, onde residia, o sr. Adolf Stock, sócio das firmas Veiga, Lda., industriais de conservas em Setúbal, e John W. Nolte, Lda., comerciantes exportadores em Lisboa.

Apesar de retirado já há tempo da actividade directa conserveira no nosso País, foi durante muitos anos, através da firma John W. Nolte, Lda. que dirigiu, um impulsionador da expansão das nossas conservas nos mercados estrangeiros.

À família enlutada apresentamos os nossos sentidos pesames.



F. NOBREGA DE LIMA, L.^{DA}

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS DE:

Matérias primas para a indústria, Maquinaria e Motores

E. W. BLISS & Co.

Prensas, Instalações completas
para o fabrico de vazio, etc.

FAIRBANKS, MORSE & C^o. INC.

Motores Diesel marítimos, Ge-
radores, Balanças automáticas
de todos os tipos, etc.

PALLARÉS HERMANOS S. A.

Azeites de Oliveira

**REPUBLIC STEEL CORPORA-
TION**

Folha de Flandres, arame, etc.

SIGNODE STEEL STRAPPING

Arco de ferro para embalagens,
etc.

SEDE

Av. 24 de Julho, 1.
2.º Dt.º

LONDRES

115 Park Street Lon-
don, W.1

Teleg. Julima London
Telef. MAYFAIR 3391

Stand: Largo de San-
tos, 5

Teleg. Julima — Lisboa
Telef. 22192/3
LISBOA

PORTO

Escritórios e Stand:
Rua José Falcão, 2

Teleg. Julima — Porto
Telef. 2 2553

FABRICA DE CONSERVAS E SALAZONES

Pinhais e Cia. Limitada

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

CONSERVAS DE:

A T U M
SARDINHAS
CAVALAS
CHICHARRO
ANCHOVAS
PASTAS DE
P E I X E
M A R I S C O



"Pinhais"
a que todos disputam!



MARCAS REGISTRADAS

PINHAIS • MASCOTO
BIOS • SAILOR
SEMPER-IDEI
E D U S A • Y O
CIBELES • MORIXHEIRO

SARDINHAS EM MOLHOS
PRENSADAS E EM SALMOURA

THE GREAT EASTERN LIFE ASSURANCE CO. OF NEW YORK

Greenwood Cemetery



MATÉRIAS PRIMAS



Classificação internacional do azeite

No XIII Congresso Internacional de Oleicultura, realizado em Sevilha e Madrid de 14 a 25 de Novembro de 1950, a Argélia, a Espanha, a França, a Grécia, Marrocos, Portugal e a Tunísia, adoptaram a classificação e denominações do azeite seguintes:

I — *Azeite virgem*

Extra-virgem — Azeite obtido por processos mecânicos, com exclusão de toda e qualquer mistura com outros óleos, de sabor perfeitamente irrepreensível e cuja acidez, expressa em ácido oleico, não poderá exceder 1 %, sem qualquer tolerância.

Super-fino virgem — Azeite com as mesmas características do «extra-virgem», excepto no que respeita à acidez, que deverá ser de 1,2 % e com tolerância.

Fino virgem — Azeite levemente defeituoso no sabor e cuja acidez expressa em ácido oleico poderá ser de 1,5 %.

Corrente — Azeite de sabor levemente defeituoso e cuja acidez expressa em ácido oleico poderá ser de 3 %.

A tolerância admitida na acidez é de 10 % para cada qualidade, com excepção do «extra».

Lampante — Azeite de sabor defeituoso. O preço é estabelecido na base da acidez, expressa em ácido oleico, de 5 %, sofrendo uma redução ou bonificação conforme as variações da acidez em relação à referida base, sendo a respectiva taxa de variação de 1 % para mais ou para menos até 8° e de 1,5 % de 8° até 15°; acima de 15°, o comprador poderá recusar a mercadoria.

II — *Azeite puro* — Abrange as misturas de azeite virgem com azeite refinado, sendo as respectivas qua-

lidades: «extra», «superfino» e «fino».

III — *Azeite refinado* — Só pode considerar-se azeite refinado o proveniente da refinação do azeite extraído por processos mecânicos.

IV — *Óleo de bagaço* — O óleo de bagaço de azeitona, seja qual for o dissolvente utilizado, é classificado em:

- a) Óleo de bagaço refinado;
- b) Óleo de bagaço industrial.

Os representantes das Nações Oleícolas, ao admitir a classificação enunciada, precisam que a mesma não envolva qualquer noção de hierarquia entre as três primeiras categorias comerciais do azeite (virgem, puro e refinado), as quais correspondem a gostos diferentes da clientela.

O XIII Congresso Internacional regista que os representantes da Itália não concordaram com a classificação admitida pelas outras Delegações, tendo enviado para a acta a proposta seguinte:

A Delegação Italiana considera que a classificação do azeite comestível destinado ao comércio de exportação, excluído o óleo de bagaço, deve ser feita com base nas reais características organolépticas-físico-químicas seguintes:

Classificação

I — *Azeite Virgem* — Obtido exclusivamente por processos mecânicos, isento de defeitos organolépticos e com uma acidez expressa em ácido oleico de 1 %, sem qualquer tolerância.

II — *Azeite extra* — Absolutamente isento de defeitos organolépticos, com ligeiro sabor a fruto e com a acidez máxima, expressa em ácido oleico, de 1 %, sem qualquer tolerância.

III — *Azeite superfino* — Com leves defeitos e com a acidez máxima,

expressa em ácido oleico, de 12 %, sem tolerância.

IV — *Azeite fino* — Com defeitos mais pronunciados e com a acidez máxima, expressa em ácido oleico de 2 %, sem tolerância.

A lata «sem estanho»

A American Can Company fez ultimamente demonstrações com a lata sem estanho fabricada com chapa preta. O objectivo desta inovação é libertar a indústria americana da dependência dos fornecimentos estrangeiros dos materiais necessários para a fabricação da lata. Como é conhecido, os E. U. A. não possuem minas de estanho de valor comercial e as suas principais fontes de abastecimento deste metal são o Extremo Oriente, a Bolívia, a Nigéria e o Congo Belga.

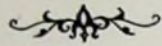
Os corpos da lata são envernizados e o único estanho utilizado é o empregado na solda para as costuras. Desta forma obtem-se uma economia de 92 % de estanho em relação às latas fabricadas com folha de Flandres.

A utilização das Sondas Ultra-Sonoras na Pesca da Sardinha

Oferecido pelo nosso amigo sr. António Feu, prestigioso industrial de conservas e armador de pesca, recebemos um exemplar da separata da tese que apresentou ao III Congresso Nacional da Pesca e foi posteriormente publicada no «Boletim da Pesca».

Com este trabalho confirmou António Feu as suas invulgares qualidades de estudioso e observador inteligente, de que tem dado tantas provas no sector da indústria de conservas, e adquiriu jus a que o consideremos um precursor da utilização da sonda ultra-sonora para a descoberta dos cardumes de peixe. O Congresso reconheceu o valor da tese apresentada, aprovando por unanimidade as suas conclusões.

EMPRESA EXPORTADORA
LUSITANIA, L.^{DA}

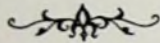


CONSERVAS DE PEIXE

*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

AH



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

Vila do Conde





MAIO DE 1951

Lotas	Destino	PESO			VALORES		
		Percent. %	Quilos	Total	Percent. %	Escudos	Total
Matosinhos	consumo	-	73.731	73.731	-	318.802\$00	318.802\$00
Peniche	consumo	-	212.870	212.870	-	916.683\$50	916.683\$50
Lisboa	mólhos	0,75	5.118		0,67	21.389\$00	
	consumo	99,25	680.583	685.701	99,33	3.177.597\$00	3.198.986\$00
Setúbal	mólhos	25,81	161.910		26,00	605.856\$00	
	consumo	74,19	465.337	627.247	74,00	1.724.110\$00	2.329.966\$00
Lagos	mólhos	74,91	49.835		78,67	238.330\$00	
	consumo	25,09	16.695	66.530	21,33	64.618\$00	302.948\$00
Portimão	mólhos	47,44	215.880		56,91	1.264.970\$00	
	consumo	52,56	239.134	455.014	43,09	957.663\$00	2.222.633\$00
Olhão	mólhos	80,10	71.955		84,12	410.280\$00	
	consumo	19,90	17.877	89.832	15,88	77.423\$00	487.703\$00
V. R. Santo António	mólhos	7,01	1.830		9,63	9.270\$00	
	consumo	92,99	24.260	26.090	90,55	86.755\$00	96.025\$00
				2.237.015			9.873.746\$50

Para conservas em molhos 506.528 quilos (22,64 %) Ess. 2.550.095\$00

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

Lisboa 4\$17, Setubal 3\$74, Lagos 4\$78, Portimão 5\$85, Olhão 5\$70, Vila Real de Santo António 5\$06

O Plankton Marinho

Continuação da pág. 20

importância prática é o que se refere às intoxicações devidas a mariscos. Com efeito, os mais graves acidentes devidos à ingestão de ameijoas, mexilhões, etc., são devidos a certos Dinoflagelados muito venenosos que ficam retidos pelos aparelhos filtradores dos bivalves, tornando-os altamente tóxicos. Geralmente isto sucede depois de um período em que a água do mar mudou de cor, tornando-se turva, com tonalidades amarelo-acastanhadas, vermelho-acastanhadas ou verde-amareladas, e apresentando de noite uma extraordinária luminescência. Nas costas americanas do Pacífico foram montados serviços especiais para controle dos mariscos proibindo a sua venda em todas as ocasiões em que na água do mar existe, por litro, um número de Dinoflagelados, das espé-

cies já conhecidas como tóxicas, que torne possível uma toxicidade perigosa para a saúde e vida humanas, pelo seu uso na alimentação.

Este desenvolvimento excessivo de Dinoflagelados tem, em geral, consequências desastrosas para os peixes. Estão descritos casos de «red water» ocorridos em toda a parte, desde a América à Europa e ao Japão, durante os quais se deram mortandades fantásticas, a ponto de os navios navegarem por centenas de milhas em águas coalhadas de peixes mortos.

É esta a outra faceta da extraordinária importância que o plankton apresenta, como causa inicial de tantas e tão diversas perturbações para o ciclo biológico normal das inúmeras espécies que vivem no seio do mar.

ENDEREÇO TELEGRÁFICO - «PORTNORCOM»

THE NORPORT COMPANY, INC.

99 HUDSON-STREET

NEW-YORK. 13 N. Y.

IMPORTADORES

DISTRIBUIDORES

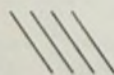


IMPORTADORES DE CONSERVAS DE PEIXE DE PORTUGAL E COLÓNIAS

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.: «Fradess»

NEW-YORK, N. Y.

José Correia Pontes, L.^{da}

fabricantes de conservas de peixe
em azeite e em salmoira

Tele { gramas: Cerinhas — Olhão
tone: 17

Códigos { A. B. C. 5.^a Ed.
Bentley's
Privés

Olhão - Portugal

Marcas: Prado, Faina, Farnel e Merenda

Conservas Prado, L.^{da}

FÁBRICA DE CONSERVAS DE PEIXE

Rua de Brito Capelo, 1165

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

M A T O S I N H O S

COZEDOR ESPECIAL PARA SARDINHAS
DUBIX

Cozimento a seco
da sardinha em gre-
lhas ou em latalas

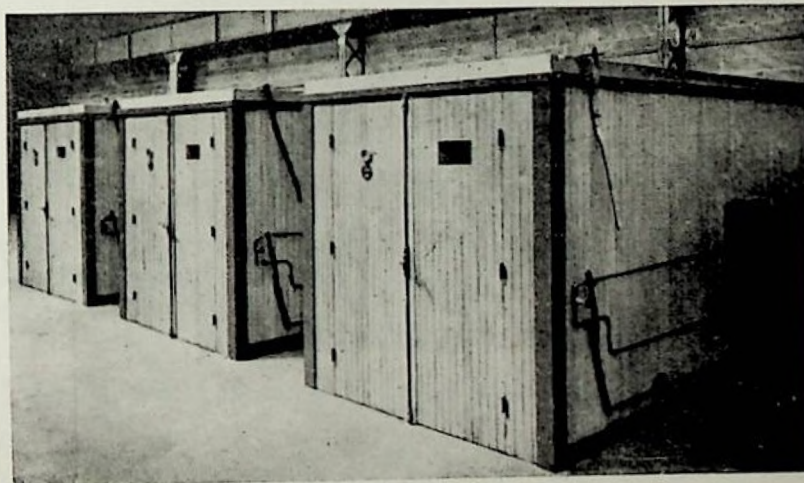
Grande rendimento

Funcionamento
simples

Fraco consumo
de vapor

Força motriz se-
gundo o lamenho

Comando directo



Nova patente para
o cozimento da sar-
dinha a seco com
atomização
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 1913

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

Nogueira Limitada

REPRESENTANTES DE :

COMPAGNIE POUR LA FABRICATION DES COMPTEURS — *Montrouge (Seine), França*. Fabricantes de : contadores para água, gás e electricidade. Aparelhos de medida para usos industriais e de laboratório.

ATELIERS DE CONSTRUCTIONS ELECTRIQUES DE CHARLEROI — *Charleroi, Bélgica*. Fabricantes de Dinamos — Alternadores — Transformadores — Comutadores — Motores eléctricos — Aparelhagem eléctrica para todas as tensões e potências — Cabos eléctricos de todos os tipos.

S. A. FSCHER WYSS — *Zurich, Suíça*. Fabricantes de : Turbinas hidráulicas e de vapor — Máquinas frigoríficas — Compressores — Caldeiras — Toda a mecânica de precisão.

DAVUM EXPORTATION — *Paris, França*. Ferro redondo para cimento armado — Barramento de

ferro — Chaparia — Vigas I e Ferros U — Arames de ferro — Ferro de fundição — Arcos de ferro — Aços especiais para todos os fins — Carris de ferro — Estacas pranchas (Palplanches) — Folha de Flandres — Vigas "Grey".

COMPTOIR FRANCO BELGE D'EXPORTATION DE TUBES D'ACIER — *Paris, França*. Tubos de ferro para água, gás e vapor — Tubo de aço para caldeiras — Tubo de aço para sondagens — Tubos de aço para móveis, bicicletas, electricidade e canalizações eléctricas.

USINOR — *Valenciennes (Nord), França*. Aros de aço para rodas de vagões e locomotivas — Eixos de rodas — Perfis para caixilharia metálica.

S. A. DES FORGES — USINES & FONDERIES DE HAINE ST. PIERRE — *Haine Saint-Pierre, Bélgica*. Todo o material ferroviário — Vagões e Locomotivas.

LISBOA

Rua dos Douradores, 107, 1.º

Telef. PBX 21381-21382

PORTO

Rua do Almada, 134 e 136

Telef. 7107

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

LISBOA
R. JARDIM DO REGEDOR, 37-3.º
Telefones : $\left\{ \begin{array}{l} 3\ 1824 \\ 3\ 3037 \end{array} \right.$
Telegramas : - SELISMA
Caixa Postal 712 (Central)

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

Conservas Unidas, Limitada

FABRICANTES-EXPORTADORES

CÓDIGOS :

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

Sede : — LISBOA

Marcas Registradas :

CHAMEAU	MADALENA
BERRY	NICOLA
IRIS	MONICA
SILLED	UNITAS
SAMBA	



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

Porto - 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



J. B. Cardoso, L^{da}

Calçada de Santo Amaro, 3—LISBOA

OS MAIS ANTIGOS FABRICANTES EM PORTUGAL

DE

CHAVES — GRELHAS — PREGOS



AGENTES DEPOSITÁRIOS

MATOSINHOS

Afonso Barbosa & C.^a, L.^a

R. de Brito Capelo, 1023

SETÚBAL

Setúbal Factories Agency, L.^a

Av. Luiza Todi, 277

ALGARVE

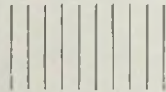
Feliciano Anjos Pereira

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 P. P. C.
5 linhas-3 9571

MARVILA
LISBOA

Especial para CONSERVAS

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

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

BOTELHOS & C.^A



MATOSINHOS

—
 “Botelho”
 brand
 the
 finest quality
 —

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

Cordeiro Santos & Ferreira, L.^{da}

Rua Bartolomeu Dias, 35 a 43
 Lisboa — Portugal

Fabricantes de toda a variedade de Con-
 servas: Azeitonas, Hortaliças, Frutas,
 Legumes, Mariscos, etc. Exportadores de
 Azeite. Proprietários das conhecidas
 marcas de Sardinhas e Atum
 LE HERON — MASCOTE — INVEJAVEL

Endereço telegráfico: DICANGI

Telefones: P. B. X. { 38 101
 38 102
 38 103

Portugália Industrial, Lda.

Algarve — PORTIMÃO — Portugal

Telefone n.º 35 — Telegramas: “PORTUGÁLIA”

Preserved fish in olive, oil and brine

Selected quality
 Sardines
 Boneless — Plain — Skinless
 Fish paste
 Filets of anchovies, sardines and mackerels
 Packers and Exporters
 Fishing department

Registered Marks:

«SUPER-OMNIA»
 «PORTUGLIA»
 «ANNIE»
 «EAGLE»
 «LE PLAISIR»
 «ALL RIGHTS»



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 Sales

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

GRÉMIO DOS EXPORTADORES

Feliciano dos Anjos Pereira
Joaquim Vinhas Cabrita
João Veiga Henriques

De Barlavento do Algarve

José Mendes Furtado
António da Silva Freitas
Manuel Gaspar Patrocínio



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

