

A saga do "fiel amigo" As indústrias portuguesas do bacalhau

J. FERREIRA DIAS, J. CRUZ FILIPE, FERNANDA GUIA,
RUI MENEZES E VIVELINDA GUERREIRO

Não é provável que um dia se possa vir a estabelecer com exactidão a época em que os portugueses iniciaram a pesca do bacalhau¹, dada a falta de documentos conclusivos sobre o assunto. Contudo, pelo tratado de 1353 entre Pedro I de Portugal e Eduardo II de Inglaterra, autorizando os residentes de Lisboa e do Porto a pescar na Inglaterra por 50 anos, confirma-se que os portugueses já então pescavam no Atlântico Norte, na vizinhança dos mares da Noruega, ricos em bacalhau.

O alvo provável dessa pescaria era o arenque, já que, em todas as referências, o início do consumo do bacalhau salgado seco em Portugal está associado às pescarias na Terra Nova², descobertas oficialmente no final do séc. XV³. A sua riqueza em bacalhau era tal que, no início do séc. XVI, mais de 100 caravelas por ano a demandavam e D. Manuel I, por alvará de 1506, cobrava o dízimo do pescado (Godinho, 1981).

ENQUADRAMENTO HISTÓRICO

O esforço das Descobertas em barcos e marinheiros terá sido nefasto para o desenvolvimento da pesca longínqua: "Das colmeias de pescadores saíram os navegantes, e

JOÃO FERREIRA DIAS

Doutorado em Gestão, Professor do ISCTE e Investigador da UNIDE/ISCTE e da ADETTI/ISCTE. É Coordenador da equipa portuguesa do projecto SALMAR. Tem publicados diversos trabalhos de gestão estratégica, designadamente na fileira das pescas.
E-mail: fdias@iscte.pt

JOSÉ CRUZ FILIPE

Mestre em Ciências Empresariais (ISCTE), estando actualmente a preparar o seu doutoramento em dinâmica da inovação. É actualmente professor convidado do ISCTE.
E-mail: jcfilipe@iscte.pt

MARIA FERNANDA GUIA

Licenciada em Organização e Gestão de Empresas. Com a reestruturação dos serviços da Secretaria de Estado das Pescas passou a chefiar a Divisão de Estatística da Direcção Geral das Pescas e da actual Direcção Geral das Pescas e Aquicultura. É representante do sector no Grupo de Trabalho de Estatísticas da Pesca do Eurostat e de outras organizações internacionais ligadas às estatísticas da pesca (OCDE; FAO; ICES, etc).
E-mail: fguia@dg-pescas.pt

as grandes navegações acabaram com as pescarias" (Unamuno, 1911). Em 1588, já sob o domínio Filipino, a frota bacalhoeira sofre um rude golpe com a perda da maioria dos barcos de grande calado no desaire da Invencível Armada, só retomando actividade significativa no séc. XIX.

A peculiar forma de utilização – salgado seco – tem uma justificação técnico-económica lógica, que só a generalização da conservação pelo frio, na segunda metade do século XX, veio pôr em causa. A salga e a secagem eram há muito utilizadas para a conservação dos produtos. De facto, numa campanha, que demorava em regra mais de 4 meses no mar, a melhor forma de conservar o peixe era empilhá-lo salgado (bacalhau verde). O espalmamento do peixe aberto no ventre – a escala – faz-se após a

RUI MENEZES

Professor Auxiliar do Departamento de Métodos Quantitativos e Investigador da UNIDE/ISCTE. É PhD em Economia (Keele University, UK). Foi vogal do Conselho Directivo do ISCTE de 1996 a 2000 e é membro do Senado do ISCTE desde 2000.
E-mail: rui.menezes@iscte.pt

VIVELINDA GUERREIRO

Licenciada em Sociologia, Investigadora da UNIDE/ISCTE e da ADETTI/ISCTE, Investigadora no projecto SALMAR. Tem trabalhos publicados nas áreas do ambiente e fileira das pescas.
E-mail: vivelinda.guerreiro@iscte.pt

NOTA EXPLICATIVA

O presente artigo, desenvolvido no âmbito do projecto SALMAR (Projecto Europeu QLK5-CT1999-01346), embora se centre no comportamento do mercado no período 1988-1999, enquadrada historicamente as actividades de captura e de salga e secagem, destacando os factores determinantes da sua evolução. As conclusões indicam que o mercado se manteve estável, tratando a opinião generalizada de declínio, e evidenciam a surpreendente capacidade de adaptação da indústria de salga e secagem que manteve a sua competitividade, importando bacalhau congelado ou verde, após o irreversível estiolamento da outrora poderosa "frota do bacalhau".

São devidos agradecimentos pelo apoio da Direcção Geral das Pescas e Aquicultura (DGPA), do Instituto Nacional de Estatística (INE), da Associação dos Industriais de Bacalhau (AIB) e de diversos Industriais e Armadores, entre outras instituições.

NOTA TÉCNICA

No artigo, utilizaram-se diversos coeficientes técnicos. Para ultrapassar as diferenças de estado e apresentação do bacalhau converteu-se o peso de produto em equivalente a peso vivo (epv), a partir dos seguintes factores de conversão: 1,6 para o bacalhau congelado; 3 para o bacalhau salgado verde (aliás, bacalhau verde); 4,3 para o bacalhau salgado seco (aliás, bacalhau seco). A série de valores mensais da cotação do dólar americano face ao escudo foi fornecida pelo Banco de Portugal, sendo os seus valores médios anuais idênticos ao da F.A.O.

decapitação e o evisceramento, obtendo-se um "Peixe curiosíssimo semelhante à raia, mas caracterizado por a coluna vertebral ser superficial. Não se localizou ainda o lugar da cabeça, mas parece que não a tinha". (semanário humorístico "Sempre Fixe" de 4/12/1941). A secagem, já em terra, permite que o bacalhau salgado seco possa ser armazenado e transportado com poucas exigências.

Ao longo de quase meio milhar de anos foi reduzida a inovação no processo e no produto. No processo, assinalam-se a substituição gradual e completa da salga a bordo pela congelação e a substituição parcial da secagem ao sol pela secagem em estufa. No produto, a inovação mais importante é o recente lançamento do bacalhau (salgado seco) demolido congelado, em resposta à menor disposição e disponibilidade do consumidor para planear antecipadamente a refeição, em parte, devido à crescente participação das mulheres no mercado de trabalho.

Só o enraizamento cultural explica que um produto, numa apresentação tão peculiar, continue a representar mais de 40% do consumo interno de pescado em Portugal e, deste modo, em termos de importação mundial posicione o país no 1º lugar no bacalhau salgado verde com 42%, no 2º no bacalhau congelado com 13% e no 3º (quase a par do Brasil) no bacalhau salgado seco com 27%. A Noruega é o maior exportador mundial em todas essas apresentações e, curiosamente, é o maior importador de bacalhau congelado.

Acrescendo à vantagem relativa de deter recursos próprios, a Noruega, no âmbito do acordo do Espaço Económico Europeu (EEU), pode introduzir na União Europeia (UE), a direito nulo, 13,25 KTon (KTon = mil toneladas) de bacalhau seco⁵ e todo o bacalhau salgado verde que produzir além do que conseguir incluir no contingente consolidado do GATT de 25 KTon, facilidades usadas para reexportar para a UE o bacalhau adquirido à Rússia à taxa de 0.22%.

Por seu lado, Portugal, beneficiou de dois contingentes de 8 KTon de bacalhau à taxa de 2,5%, sendo um de congelado e outro de salgado verde, ambos destinados à indústria, além de partilhar com os restantes membros um contingente de bacalhau congelado à taxa de 2,5%. Note-se que, para além desses contingentes é aplicável a taxa normal.

APOGEU E DECLÍNIO DA PESCARIA PORTUGUESA

Após o afundamento da frota de pesca longínqua no desastre da "Invencível Armada" (em 1624, não há registo de nenhum bacalhoeiro), a pesca de bacalhau mergulhou num vazio até 1830, altura em que se iniciou a actividade da Companhia de Pescarias Lisboense, aproveitando a abolição temporária do imposto sobre o pescado da pesca longínqua em 1830 e que duraria até 1842. Apesar de, em 1848, deter 19 barcos e empregar 325 homens, esta empresa veio a cessar a sua actividade em 1857 (Serrão, 1971).

A pescaria recomeça de novo em 1866 com 12 barcos das empresas "Bensaúde & Cia" e "Martiniano & Irmãos". Estas duas empresas monopolizaram, de facto, a pesca de bacalhau até 1901, por terem sido as únicas beneficiadas da redução do "imposto de pescado", prevista na portaria de 1886 (Moutinho, 1985). Ainda assim, até aos fim dos anos 30, a captura nacional contribuía em pouco mais de 10% do consumo nacional de bacalhau.

Na série das capturas nacionais de bacalhau, desde 1936, demarcam-se 5 períodos, cujas causas foram estudadas por Sandra Filipe (Filipe, 2000): de 1936 a 1967, com um crescimento sustentado, passando de 22 para 97 KTon (peso do produto⁶); de 1967 a 1982, com uma queda até 9 KTon; de 1982 a 1986, em que as capturas cresceram até 45 KTon; de 1986 até 1992, com um decréscimo oscilante até 7 KTon; após 1992, em que as capturas oscilaram entre as 10 e as 4 KTon.

O período de 1936 a 1967 está associado à reorganização corporativa da indústria pelo Estado Novo, no que se designou "campanha do bacalhau", onde foi nuclear o DL 23968/34. A reorganização, num contexto proteccionista, de regulação estatal e de livre acesso a vastos recursos, tinha como objectivos: o aumento das capturas; a promoção das actividades nacionais dos estaleiros e das secas; a redução da importação, que era contingentada e subordinada à compra prévia duma dada percentagem da produção nacional; a promoção do consumo através duma política de preços baixos tabelados. Como organismos corporativos e reguladores foram instituídos o Grémio dos Armadores de Navios da Pesca do Bacalhau (GANPB), o Grémio dos Armazenistas e Importadores de Bacalhau e Arroz (GAIBA) e a Comissão Reguladora do Comércio de Bacalhau (CRCB). O sucesso da campanha é ilustrado pelo aumento das capturas e da frota, que foi modernizada. Entre 1934 e 1967, a produção subiu de 16 para 82% de um consumo que quase triplicou de 51 para 136 Kton, e a frota passou de 51 lugres à linha, quase todos à vela, para 65 barcos motorizados, dos quais 32 arrastões.

O Estado Novo explorou politicamente o seu sucesso na "campanha do bacalhau". Ao discurso ideológico de enquadramento da actividade bacalhoeira, popularizada em filmes⁷, como "Os grandes trabalhadores do Mar", 1944, de Fernando Garcia (com base no livro homónimo de Jorge Simões, 1942), não se furtou a Igreja Católica com a sua "benção aos bacalhoeiros"⁸. Neste vistoso acto, em Belém, onde pontificavam os mais altos dignitários religiosos, civis e militares, as homilias proclamavam "Marinheiros de Portugal! Vós sois os continuadores dos nautas de antanho que, com a sua admirável audácia e o seu espírito cristão, conquistaram para Deus a terra inteira..." (homília de 1941, citada por Moutinho, 1985).

O período seguinte, de 1967 até 1982, foi de queda acentuada, devido à consolidação de dois factores interligados, cuja influência determinante não mais deixaria de se fazer sentir: a escassez de pescado e consequente alargamento da jurisdição dos paí-

ses costeiros. De facto, as acções tendentes a prolongar a soberania dos Estados costeiros, para além das 3 milhas fixadas na Conferência de Haia (1930), passaram em 1945 (Declaração Truman) para as 12 milhas e, só lentamente, se generalizaram às 200 milhas (Declaração de Santiago, 1952; Conferência Internacional sobre o Direito do Mar, 1960), limiar que viria a ser aplicado pela CEE em 1977 (Guedes, 1989).

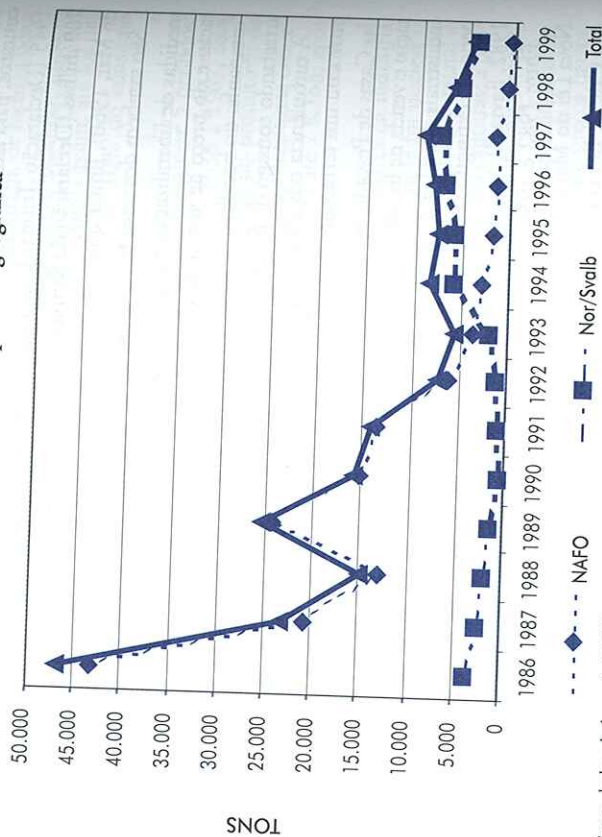
São também dos anos 60, o estímulo ao consumo nacional de peixe congelado e as medidas de liberalização no quadro da EFTA, que ditaram a liberalização da importação e do preço de venda do bacalhau (Port. 22790/67 de 22/7). Os dois pilares da "campanha do bacalhau" – proteccionismo e livre acesso aos recursos – tinham ruído, arrastando consigo de forma irreversível as condições de sucesso da frota do bacalhau. A turbulência pós-25 de Abril de 1974 não alterou essa tendência de declínio, mas provocou um terramoto nos mecanismos de regulação, com a extinção dos Grémios e das Casas de Pescadores. A CRCB foi transformada num monopólio estatal da importação e venda de bacalhau, adquirindo as capturas nacionais e contratando as unidades industriais de salga e secagem como prestadoras de serviços (Coelho, 1989). Neste período, extingue-se a pesca à linha e dá-se à introdução das redes de emalhar; em 1982, havia 21 arrastões e 15 barcos de redes de emalhar.

Entre 1982 e 1986, reforça-se a regulação do acesso aos pesqueiros, no quadro da Nova Lei do Mar (1982). Em 1986, dá-se a integração de Portugal na CEE e é extinta a CRCB. Em consonância com a Política Comum de Pesca, os acordos bilaterais, onde Portugal fazia valer os seus *direitos históricos* e o seu importante mercado de consumo⁹, são transpostos para o quadro comunitário, o que explica a imediata quebra nas quotas e consequente redução das capturas e da frota. Nesta situação deixou de ser viável uma frota especializada de bacalhoeiros, para o que também contribuiu a progressiva substituição da salga a bordo pela congelação.

Após 1992, o comportamento é determinado pelo agravamento da situação dos recursos e pela reorientação geográfica da actividade (Figura 1). Com a criação do EEU, em 1993, a Noruega concedeu à UE uma quota de pesca na sua ZEE, de que Portugal usufruiu cerca de metade. Daí que as capturas efectuadas na Noruega e Svalbard/Spitzberg crescessem até 1997 (7,5 KTon), tendo ultrapassado, desde 1994, as efectuadas na área sob gestão da North Atlantic Fish Organization (NAFO). Em 1999, as capturas na Noruega e Svalbard/Spitzberg representaram 92% do total para 8% da NAFO, situação inversa à de 1996. A frota de pesca longínqua está reduzida a 14 barcos.

Os valores das descargas¹⁰ entre 1988 e 1999 (Fig. 2) reflectem a brutal quebra das capturas de bacalhau e a substituição total da salga pela congelação a bordo. Entre 1988 e 1999, a quantidade epv diminuiu em 70% e o valor corrente em 40%. Os índices de preço mostram um crescimento acentuado a partir de 1997, tal como se verificará nos preços de importação. Note-se que o preço médio das descargas em quantidade epv de bacalhau salgado verde era bastante inferior (30 a 45%) ao do

FIGURA 1
Capturas Nacionais de bacalhau por área geográfica



Fonte: dados de base da DGPA

FIGURA 2
Descargas Nacionais

	Quantidades nominais (Ton)		Quantidades epv (Ton)	Valores correntes (contos)	Índices de evolução dos preços	
	Verde	Total			\$/Kg epv	\$/Kg epv
1988	11588	1894	24222	2.857.474	100,00	100,00
1989	16978	2335	34169	3.938.576	97,71	89,33
1990	18235	2026	35254	4.610.189	110,85	85,44
1991	18106	2011	35005	5.162.174	125,01	85,31
1992	5090	221	8807	1.439.963	138,60	87,73
1993	1530	426	3726	414.618	94,33	90,84
1994	4234	646	8712	1.506.129	146,54	60,16
1995	3594	1368	962	1.491.236	128,28	127,09
1996	4479	646	9104	1.136.181	105,79	89,16
1997	5434	49	8841	1.594.004	152,83	75,08
1998	4372	42	7121	1.742.499	207,43	60,42
1999	516	0	825	245.497	252,07	87,07
					192,84	114,17
						135,81

* deflacionado pelo I.P.C.

Fonte: dados de base da DGPA

bacalhau congelado. A mudança do processo de conservação a bordo resultou numa valorização do produto.

IMPORTAÇÕES DE BACALHAU

O colapso da actividade da pesca pela frota portuguesa – que não foi acompanhado por qualquer diminuição comparável do consumo nacional de bacalhau salgado como se mostrará mais adiante – implicou que as importações de bacalhau apresentassem, como seria de esperar, um comportamento inverso ao das capturas nacionais.

Entre 1936 e 1967, a importação estagnou em torno das 20 KTon (peso de produto), pelo que o crescimento explosivo do consumo nesse período foi satisfeito pelas capturas nacionais. A partir de 1967, com a quebra destas, as importações cresceram significativamente, atingindo em 1996 um máximo absoluto de 127 KTon (peso de produto). Desde então, assistiu-se a um decréscimo ligeiro das importações, motivado pela escassez crescente do produto, com o consequente aumento do preço médio de venda.

As importações totais de bacalhau, em quantidade epv, cresceram 10% entre 1988 e 1999 (Fig. 3). No entanto, por apresentação, verifica-se uma profunda alteração com o crescimento explosivo do bacalhau congelado (multiplicado por 100 em 10 anos), o decréscimo do salgado verde em 22% e o aumento do salgado seco em 22%. Como reflexo, na estrutura das importações, destaca-se o aumento do peso de bacalhau congelado (insignificante em 1988 e 21% em 1999), a redução do salgado verde (76% em 1988 e 53% em 1999), e a estabilidade do salgado seco (23% em 1988 e 26% em 1999). O maior peso do bacalhau congelado, do qual só uma ínfima parte é comercializado nesse estado, indicia um aumento do valor acrescentado.

Calcularam-se os índices de sazonalidade mensal para o total e para cada uma das apresentações, em quantidade epv e preço/kg epv, através do modelo multiplicativo sobre as séries mensais no período de 1988 a 1999. A sazonalidade das importações depende do período de capturas, da sazonalidade do consumo e das condições de processamento. Os resultados, que omitimos no presente artigo, mostram que a importação do salgado seco, produto que não necessita de transformação, se concentra no período que antecede a Páscoa e o Natal. Já o salgado verde concentra-se nos meses de Abril a Junho e o congelado nos meses de Junho a Agosto.

Em valor, as importações de bacalhau, embora significativas (90 M contos em 1999) e tendencialmente crescentes, representam uma fatia decrescente das importações totais de produtos da pesca (73% em 1988 e 54% em 1999). Nos últimos 2 anos houve um grande aumento do preço médio em todas as apresentações, agravado pela recente evolução cambial desfavorável, que se manifesta no comportamento a preços constantes (ver Fig. 3).

Constata-se, também, uma assinalável convergência dos preços médios de venda das

FIGURA 3
Importações de bacalhau

Ano	Equivalente Peso Vivo (Ton)		Valor (Mcontos)			Índice de valor total		
	Congelado	Seco	Congelado	Verde	Seco	Total	Corrente	Constante* em US\$
1988	617	219.972	67.505	288.094	67	36.728	10,796	47.591
1989	4.628	197.855	56.279	258.762	502	30.149	9.626	40.277
1990	11.159	188.360	96.722	296.241	1.797	35.009	18.746	55.552
1991	16.144	189.251	82.394	287.789	3.085	42.331	17.330	62.746
1992	39.928	155.737	99.974	295.639	6.522	30.870	19.640	57.032
1993	40.720	154.196	94.980	289.896	6.176	27.529	16.764	50.469
1994	59.921	164.687	83.661	308.269	9.408	31.537	15.353	56.298
1995	58.453	176.849	85.797	321.099	8.771	32.584	16.614	57.968
1996	70.593	198.347	76.124	345.065	10.158	34.345	13.954	58.457
1997	48.994	182.112	80.381	311.488	8.325	34.717	14.924	57.966
1998	40.474	182.928	83.529	306.931	9.854	44.653	20.454	74.961
1999	65.895	168.697	82.584	317.176	20.354	48.977	23.943	93.274

* deflacionado pelo indicador do M. da Economia

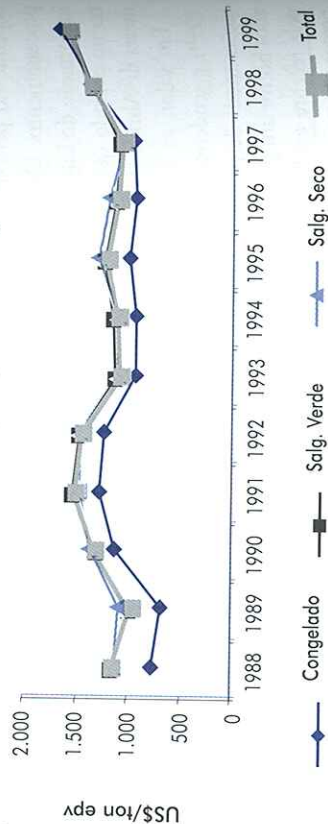
Fonte: dados de base do INE

diversas apresentações, se medidos em US\$ (dólares norte-americanos) por Ton epv (Fig. 4), iniciando uma grande transparência e integração dos mercados.

Cruzando as variáveis "apresentação" e "origem", verifica-se uma elevada especialização geográfica, que analisaremos seguidamente em mais pormenor.

O valor global da importação de **bacalhau salgado verde** foi de aproximadamente 50 Mcontos em 1999. O fornecedor líder continua a ser a Noruega (36%), mas o seu peso tem vindo a decrescer desde 1994, estando, em 1999, muito próximo da Islândia (33%). Outra origem a ter em conta é a Rússia (12%). O Canadá, que foi um impor-

FIGURA 4
Preço médio das importações US\$/Ton epv



Fonte: dados de base do INE

tante fornecedor até 1992, tem agora uma quota exígua. Os preços médios das diversas origens são muito aproximados, tendo subido 50% nos últimos 2 anos.

O valor global da importação de **bacalhau congelado** foi de aproximadamente 20 Mcontos em 1999. O fornecedor líder é a Rússia (41%), seguida dos EUA (36%). O preço médio do bacalhau oriundo da Rússia tem vindo a crescer, num progressivo alinhamento com o preço médio internacional do "bacalhau legítimo" (*Gadus morhua ogac*), distanciando-se do menor preço médio do "bacalhau do Alasca" (*Gadus morhua macrocephalus*).

A importação de **bacalhau salgado seco** apresenta-se estabilizada em torno dos 20KTon, valorizada em cerca de 20 Mcontos em 1999. O líder destacado é a Noruega (51%), seguida à distância pela Dinamarca e Espanha. Os preços médios apresentam grandes diferenças: elevados nos países europeus nórdicos, mais baixos para o Canadá e EUA.

EXPORTAÇÕES DE BACALHAU

As exportações totais de bacalhau, em quantidade epv, apresentam uma tendência não sustentada de crescimento, refletindo os comportamentos díspares das diversas apresentações (Fig. 5). Numa primeira fase, entre 1989 e 1994, as exportações totais reflectem o bom andamento do bacalhau congelado que, após uma quebra, estabeleceram em 1996 nas 5-6 KTon epv. Em contrapartida, as exportações de bacalhau salgado seco, mais estáveis, oscilam nas 6 a 8 KTon epv, a partir de 1994. As exportações de bacalhau salgado verde são muito irregulares.

Os indicadores de estrutura reflectem essa irregularidade. Nos anos 1988, 1991 e 1999, em quota da quantidade total epv, o bacalhau congelado representou 7, 85 e 32%, o salgado verde 18, 1 e 29% e o salgado seco 75, 14 e 39%.

Em valor, as exportações apresentam grandes oscilações, com um aumento significativo de 1988 até 1991, quando atinge os 6 Mcontos, o valor mais elevado no período em análise (Fig. 6). Nos preços médios, constata-se, tal como nas importações, um aumento substancial a partir de 1997, embora de forma não sustentada para o bacalhau salgado seco (Fig. 7).

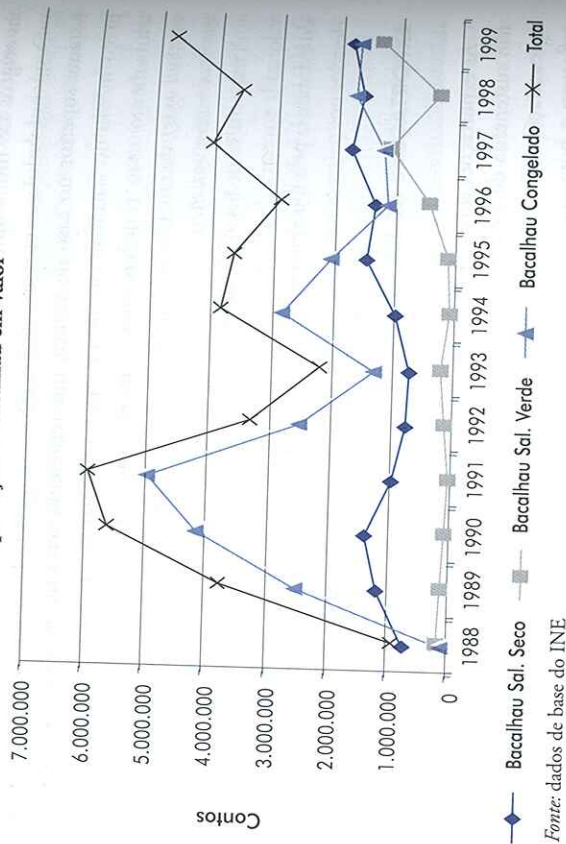
FIGURA 5
Exportações de bacalhau em quantidade epv, por apresentação

Produto	1988	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999
Congelado	361	22.893	25.192	25.122	13.083	10.341	22.268	13.130	5.646	5.616	5.343	5.085
Verde	958	728	428	288	522	930	334	559	2.938	6.535	1.227	4.714
Seco	3.954	5.341	7.601	4.186	2.876	3.360	5.090	6.588	6.095	8.043	4.996	6.331
Total	5.273	28.963	33.220	29.596	16.482	14.631	27.692	20.276	14.679	20.194	11.566	16.130

Fonte: dados de base do INE

FIGURA 6

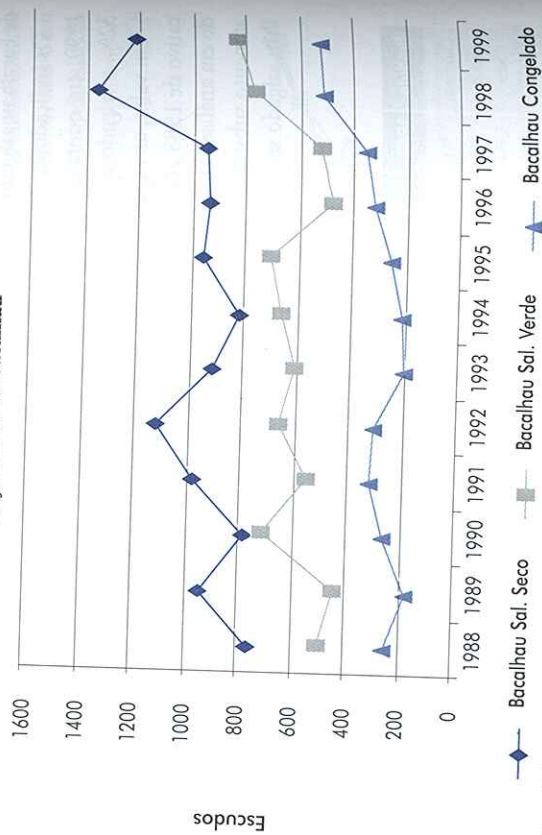
Exportação de bacalhau em valor



Fonte: dados de base do INE

FIGURA 7

Preço médio do bacalhau



Fonte: dados de base do INE

A exportação de **bacalhau congelado** está altamente concentrada na Espanha, Dinamarca e Reino Unido, pelo que a aparente compra directa por esses países provocou a quebra verificada face aos valores do início da década de 80. O preço médio é bastante superior no caso de França, que representa cerca de 57% em valor contra 38% em volume. Em situação inversa está a Dinamarca, em que o preço é inferior à média. As exportações de **bacalhau salgado verde** destinam-se na sua quase totalidade à Espanha, tendo em 1999 ultrapassado os 1,2 Mcontos. O **bacalhau salgado seco** é exportado essencialmente para Espanha, Angola e Brasil, gerando em 1999 receitas um pouco inferiores a 2 Mcontos.

CONSUMO APARENTE DE BACALHAU

O mercado nacional foi medido pelo consumo aparente (sem considerar a variação de stocks) em equivalente peso seco, através dos seguintes cálculos: 1º, somaram-se as quantidades descarregadas com as importadas e subtrairam-se as exportações, mantendo a individualidade das apresentações; 2º, converteram-se os valores para quantidades epv; 3º, somaram-se as quantidades das diversas apresentações; 4º, essa quantidade total foi convertida para seco, uma vez que é nesta apresentação que se faz o consumo efectivo. Assumiu-se, portanto, que o saldo dos fluxos de importação menos exportação de bacalhau congelado e verde se destinam à indústria.

O consumo aparente (sem variação de stocks) tem-se mantido praticamente estabilizado em torno da 70 KTon (Fig. 8), com variações extremas em 1989 (61 KTon) e

FIGURA 8

Consumo aparente de bacalhau salgado seco

Ano	Alimentação da Indústria de Salga e Secagem		Índice	Seco Imp-Exp	Consumo Equiv Seco Tons	Índice
	Equivalente Congelado	Peso Vivo				
1988	18.797	224.696	243.493	14.779	71.506	100
1989	8.899	204.132	213.031	11.846	61.476	86
1990	15.143	194.011	209.154	20.726	69.452	97
1991	19.992	194.999	214.990	18.188	68.274	95
1992	34.989	155.878	190.867	22.581	67.047	94
1993	32.827	154.544	187.371	21.307	64.959	91
1994	44.427	166.291	210.719	18.272	67.363	94
1995	51.074	180.395	231.468	18.421	72.346	101
1996	72.114	197.347	269.461	16.286	79.062	111
1997	52.073	175.724	227.797	16.823	69.892	98
1998	42.126	181.827	223.953	-18.264	70.438	99
1999	61.636	163.984	225.620	17.733	70.296	98

Fonte: dados de base do INE e DGPA

1996 (79 KTon). A procura total, incluindo a exportação, rondará em 1999 as 74 KTon em equivalente seco.

Não se confirmam os receios de contracção acentuada da procura interna, apesar do bacalhau salgado seco importado, pelas centrais de compra dos hipermercados, estar a substituir rapidamente a oferta nacional.

FACTORES DE COMPETITIVIDADE

A indústria da salga e secagem de bacalhau (única significativa no sector da Salga, Secagem e Fumagem) foi, até aos anos 60-70, uma actividade fabril integrada. As unidades eram, em geral, pertença dos armadores e situavam-se perto dos portos de pesca longinqua, com destaque para Aveiro. Percebe-se, assim, que tenha sido dado um favorecimento político às capturas nacionais desde os anos 30.

A crescente escassez do recurso e alterações no contexto político, designadamente no direito marítimo internacional, motivaram o estiolamento da frota nacional e a desintegração das unidades de salga e secagem, que se viram forçadas a recorrer quase exclusivamente à matéria prima importada. Estas profundas mudanças estruturais, reforçadas pela intervenção estatal pós-1974, a par da manutenção do mercado, fizeram ressurgir uma indústria de salga e secagem autónoma (em 2000, só 3 empresas têm actividades integradas de captura e de salga e secagem), centrada agora nas competências comerciais a montante e a jusante.

Quais os factores de competitividade justificativos da permanência de uma importante indústria de salga e secagem, uma vez que a matéria prima é, na sua quase totalidade, importada?

Para obter alguns elementos esclarecedores desta e de outras questões, foi efectuado um inquérito por questionário (nalguns casos com entrevista), entre Julho e Setembro de 2000, abrangendo todas as empresas da indústria. A definição do universo de 45 empresas foi feita com base no registo de controlo veterinário da DGPA. Posteriormente, esse número foi reduzido em 6 empresas pela comunicação da situação de liquidação judicial (4) ou de mero aluguer de instalações (2). Admite-se, pelas informações prestadas pela AIB, que o número de empresas em actividade seja inferior a 39.

Obtiveram-se 14 respostas válidas que representam 35,89% do universo e aproximadamente 40% da produção nacional (em quantidade) estimada para 1999, empregando 604 trabalhadores. Três empresas foram criadas antes de 1975, 4 entre 1975 e 1990 e 7 após 1990. Nove das empresas desenvolvem actividades de comercialização como grossistas e 2 têm barcos próprios. Cinco das empresas recorrem, total ou parcialmente, a 'outsourcing' nas actividades de processamento.

O tratamento do inquérito aponta para os seguintes resultados:

- A principal fonte de vantagem competitiva, no mercado interno e externo, é o relacionamento privilegiado com os clientes. Em consonância, a criação/reforço de marca própria cativa o esforço das empresas;

- A venda no mercado interno faz-se maioritariamente através de grossistas no canal tradicional, mas as maiores empresas escoam uma parte significativa da sua produção para as grandes superfícies, com contratos anuais e prazos de recebimento mais dilatados que no canal tradicional (45-60 versus 30 dias). A presença no mercado externo é pontual, através da compra por importadores;

- A forma de presença internacional na compra é incipiente, comprando a grossistas exportadores, com reduzido controlo de qualidade e, em geral, a pronto pagamento;
- Os principais condicionantes são a escassez de bacalhau, nomeadamente do mais grúdo, a ausência de regulamentação comunitária quanto aos teores de humidade e de cloro de sódio dos diversos estados do produto e os preços baixos praticados pelas grandes superfícies, acusadas também da importação directa de bacalhau seco com baixa qualidade.

No que respeita ao custo de produção, os dados recolhidos de diversas fontes (contas de exploração, questionários, entrevistas), com exclusão do processamento de bacalhau demolido congelado, convergem para a seguinte estrutura: matéria-prima 88,9%; matérias subsidiárias 0,9%; mão-de-obra 4,6%; energia 1,6%; e outros custos 4%. Estes valores reforçam a opinião dos empresários de que o custo industrial do produto (em 1999, conforme os questionários, com o valor médio de 1232\$00/Kg para um preço de venda médio de 1397\$00/Kg) pouco depende dos factores de produção nacionais, ressalvando talvez um pequeno efeito pela mão de obra mais barata.

CONCLUSÕES

A indústria de salga e secagem está totalmente dependente da abundância de bacalhau e das medidas políticas e legais de gestão desses pesqueiros, que se situam em águas sob a jurisdição de países terceiros ou de organizações internacionais, como a NAFO. A reconversão para outros peixes é praticamente impossível, porque implicaria a reconversão de um gosto do consumidor enraizado há séculos na cultura gastronómica portuguesa.

Os factores críticos de sucesso são as actividades de compra e venda. Dado que o cerne do processo de transformação se traduz no aumento do teor de sal (gNaCl nos 18-22%) e na redução do grau de humidade (para os 40-50%), um erro na avaliação da humidade de um lote de bacalhau verde tem enormes custos. O principal factor competitivo é a relação privilegiada com os clientes, a que se juntam a especificidade do mercado e o diferencial nas taxas de importação de bacalhau salgado verde face ao bacalhau salgado seco que favorece a secagem no país de consumo.

É interessante constatar como, numa economia global, persiste uma indústria nacional de dimensão significativa que se abastece quase totalmente num mercado mundial suficientemente integrado e transparente para existir uma convergência de preços de importação de bacalhau de diversas origens. E sublinhar, ainda, que a sobrevivência dessa indústria assenta em factores competitivos locais - a especificidade do gosto do consumidor e a relação privilegiada com os clientes.

BIBLIOGRAFIA

- Coelho, P., *A tragédia dos comuns revisitada - a pesca do bacalhau na Terra Nova, Tese de doutoramento*, ISEG, 1999.
- Filipe, S., *A indústria de salga e secagem do bacalhau: decadência, estagnação ou desenvolvimento?*, Tese de Mestrado, ISCTE, 2000.
- Godinho, V. Magalhães, *Os Descobrimentos e a Economia Mundial*, Presença, 1981.
- Guedes, A., *Direito do Mar*, IDN, 1989.
- Hamilton, W., *The Macmillan book of Canadian place names*, Macmillan, 1978.
- Kurlansky, M., *Cod*, Vintage, 1999.
- Leal, M., *As pescas portuguesas face à integração Europeia*, BFN, 1984.
- Marques, A.H. de Oliveira, *A Sociedade Medieval Portuguesa*, 2.ª ed., Livraria Sá da Costa Editora, 1974.
- Marques, A.H. de Oliveira, *História de Portugal*, Palas, 1976.
- Moutinho, M., *História da Pesca do Bacalhau*, Estampa, 1985.
- Serrão, J. (direcção), *Dicionário de História de Portugal*, Iniciativas Editoriais, 1971.
- Unamuno, M., *Por Tierras de Portugal Y España*, 1911 (ed. port. Assírio & Alvim).

NOTAS

1. SALMAR - Margins Along the European Seafood Value Chain - é um projecto europeu integrado no Programa "Qualidade de Vida e Gestão de Recursos Vivos" da UE. Participam no SALMAR a SNF (Noruega), FGFRI (Finlândia), ADETTI/ISCTE (Portugal), Len-Corral/U. Nantes, Oikos e Infremer (França), SAC e Cemare/U. Portsmouth (Reino Unido). O coordenador global é P. Guillorreau (U.NANTES) e da equipa portuguesa é J. Ferreira Dias.
2. O bacalhau é o nome vulgar dado ao peixe da espécie *Gadus morhua* L. No Atlântico norte pesca-se a sub-espécie *Gadus morhua morhua* agos, que tem maior valor comercial que a sub-espécie *Gadus morhua macrocephalus* presente na zona do Alasca.
3. Na dieta dos portugueses da época medieval era frequente o consumo de peixe seco e fumado; Oliveira Marques, refere o desembarque de pescada, congro, baléia e lampreia, todos secos. A sardinha fumada era uma exportação importante (Marques, 1974).
4. A descoberta da Terra Nova é atribuída, não sem contestação, a Giovanni Caboto (aliás John Cabot), ao serviço de Henrique VII de Inglaterra, em 1497, embora registos arqueológicos confirmem a presença Viking e a tradição oral aponte para os Bascos (Unamuno, 1911; Kurlansky, 1999). A historiografia portuguesa divide-se na primazia concedida a João Vaz Corte Real, antes de 1474, integrando uma expedição mandada efectuar pelo rei Cristiano I da Dinamarca, a pedido de D. Afonso V (Marques, 1976), e Pero de Barcelos e João Fernandes Lavrador, na última década de 1400 (Serrão, 1971): Terra de Corte Regalis é a designação da Terra Nova no planisfério de Cantino; Lavrador parece ser uma corruptela do apelido de João Fernandes, que integraria também a expedição de Caboto (Hamilton, 1978).

5. O dito bacalhau seco inclui o bacalhau salgado seco, em que o principal mercado é Portugal, e o bacalhau seco (não salgado) em que o principal mercado é a Itália.

6. Peso do produto significa que se somaram as quantidades nominais dos produtos, ainda que em diversos estados e apresentações. Para esbater estas diferenças converte-se para equivalente a peso vivo.

7. Também popularizado por filmes estrangeiros, como "Captains Courageous" de Victor Fleming, 1937, com base no livro homónimo de Rudyard Kipling. O papel desempenhado por Spencer Tracy mereceu-lhe um Óscar.

8. Verificada, aliás, em outros locais como em Saint-Malo na Bretanha, onde se deslocava propositadamente para o efeito, todos os anos, o cardeal de Rennes (Kurlansky, 1999).

9. Em 1984, por exemplo, o Canadá atribuiu a Portugal uma quota de pesca de bacalhau de 15 KTon, do qual 5 KTon para ser vendido a fábricas canadianas, com a contrapartida de Portugal importar 27 KTon de bacalhau verde (Leal, 1984).

10. É natural existir algum desfazamento entre as capturas, obtidas a partir dos diários de pesca, e as estatísticas, obtidas dos registos portuários. No entanto, o desfazamento existente em 1999 indicia um erro estatístico e são anómalos os preços de 1993 e 1996.