

A VALORIZAÇÃO DO PESCADO EM PORTUGAL



Síntese do Colóquio

LISBOA | FUNDAÇÃO CHAMPALIMAUD
09 JANEIRO 2012

1. ORIENTAÇÕES PARA A VALORIZAÇÃO DO PESCADO EM PORTUGAL

Com o objectivo de retirar do Colóquio orientações para desenvolver projectos de valorização do pescado em Portugal, de forma assertiva e coesa, efectuámos uma síntese dos principais conteúdos das apresentações que estruturámos em quatro tópicos principais.

1.1 PRINCIPAIS TENDÊNCIAS IDENTIFICADAS

TENDÊNCIAS GLOBAIS

- Estagnação da produção mundial da pesca, sendo o pescado um bem tendencialmente escasso.
- Redução da biomassa dos stocks e do tamanho médio das espécies.
- Ausência de melhoria visível na sustentabilidade mundial das pescas com base nos sistemas tradicionais de governança pública, evidenciando a necessidade de posicionamento estratégico dos estados e organizações internacionais.
- Aumento do consumo de pescado fresco e do mercado internacional.

TENDÊNCIAS DE MERCADO

- Integração vertical da Fileira do Pescado, com interesse estratégico para as exportações.
- Aumento da sensibilidade e interesse ecológico dos consumidores com aproximação da produção ao consumidor final.
- Estratégias empresariais de diferenciação do pescado, rotulagem ecológica, programas de certificação, rastreabilidade e boa gestão que promovam a mudança de comportamentos e a melhoria dos recursos e dos ecossistemas.
- Aproveitamento para transformar em produtos as rejeições e sub-produtos do pescado, com elevado teor em ácidos gordos, minerais e proteínas de elevado valor biológico e várias moléculas com interesse farmacológico, cosmético, nutracêutico, etc.

1.2 ENQUADRAMENTO ECONÓMICO DA FILEIRA DA PESCA

- Vasta Zona Económica Exclusiva.
- Elevada diversidade de espécies mas em relativamente baixa abundância.
- Predomínio de pequenos pelágicos.
- Produção interna insuficiente para assegurar o elevado consumo “per capita” em Portugal (crescimento das importações com a taxa de auto-suficiência a cair de 57% para menos de 40%).
- Relativa estagnação da produção em aquicultura.
- Bom desempenho ambiental de Portugal que foi classificado em 1º lugar entre os países da OCDE, num estudo realizado pelas universidades de Yale e Columbia em 2010.
- Aumento das exportações em 87% nos últimos 5 anos, reduzindo o défice da balança comercial em 7%. Em 2010, atingiram os 680 M€.
- Redução do número de fábricas de conserva em Portugal, de 152 (1938) para 21 (2011), mas com aumento da produção em Ton de 34.000 (1938) para 55.000 (2011), reflectindo a concentração da indústria e a sua inovação tecnológica.
- Aumento das exportações de conserva de peixe, essencialmente sardinha, atum e cavala, com um saldo positivo da sua balança comercial em mais de 40M€.
- Volume considerável de rejeições a bordo e de sub-produtos gerados na cadeia de produção, com impacto ambiental desde a captura ao consumidor.

1.3 FACTORES DE VALORIZAÇÃO SUSTENTÁVEL DO PESCADO

O pescado é nutricionalmente rico e intrínseco da cultura e da gastronomia nacionais, sendo fundamental desenvolver:

- Reforço da interacção entre a produção, comercialização, indústria e todos os agentes económicos envolvidos na fileira do pescado.
- Fortalecimento e dinamização das Organizações de Produtores e Associações de Armadores e Pescadores, contribuindo de forma decisiva para a valorização do pescado no mercado interno e externo, nomeadamente, adequando a produção às necessidades e exigências crescentes da

procura e desenvolvendo novas áreas de negócio, com benefícios directos para a rentabilização da actividade da pesca.

- Projectos específicos no âmbito da rotulagem e da certificação das pescarias, dos produtos e dos serviços que integram o circuito do pescado da produção ao consumidor que confirmem credibilidade e confiança ao pescado.
- Redireccionar o consumo de pescado para espécies nutricionalmente ricas e sustentáveis quer do ponto de vista dos pesqueiros, quer das práticas ambientais e sociais na produção, nomeadamente métodos e artes de pesca, bem como promover o consumo de espécies menos populares, como a cavala e os pelágicos em geral, em substituição de outras, como o bacalhau, salmão e atum.
- Campanhas junto do consumidor final, com particular incidência no público mais jovem, que informem sobre o valor nutricional do pescado e benefícios para a saúde, nomeadamente no combate à obesidade e ao consumo por impulso, bem como promovam a auto estima nacional, regional e local associada ao “Melhor Peixe do Mundo”, já reconhecido internacionalmente em restaurantes e nichos gourmet, como é o caso do EUA e Itália.
- Criação de guias de consumo que informem o público em geral, e em particular os mais jovens, sobre a produção do pescado, onde, quando e como é capturado, qual a sua pegada de carbono e quais as espécies mais sustentáveis e mais ricas nutricionalmente (aminoácidos, ácidos gordos do tipo ómega-3 e minerais), bem como o seu contributo para a saúde pública reduzindo o risco de morte por doença cardíaca, doença de Alzheimer, o risco de malformação do cérebro dos bebés e promovendo junto de crianças e jovens um padrão de dieta alimentar saudável, que inclua o pescado.
- Valorização das rejeições e dos sub-produtos do processamento de pescado, reconduzindo-os para a indústria de farinhas e óleos de peixe, fertilizantes, gelatina, peles, entre outros.
- Desenvolver projectos que permitam a caracterização do tipo de rejeições e sub-produtos do pescado, quer do ponto de vista bioquímico (zona, época do ano, tipo), quer do ponto de vista dos fluxos, sua quantificação e qualificação, bem como o investimento em projectos-piloto para a criação de protótipos que permitam a redução do volume, preparação de derivados e a transformação dos sub-produtos.
- Inovação dos produtos da indústria do pescado e das conservas em particular, assentes em estudos científicos e de mercado, que permitam adequar os produtos e marcas às exigências crescentes de nichos de mercado na procura, quer ao nível da embalagem, quer do conceito de consumo.

1.4 CONTRIBUTO DA DOCAPESCA PARA A VALORIZAÇÃO DO PESCADO

Ao nível da Docapesca, salientam-se as principais orientações para a valorização do pescado transaccionado nas lotas do continente Português:

- Aplicação de metodologias baseadas nos princípios do HACCP e formação em higiene e segurança alimentar, promovendo a boa prática de higiene das instalações, pessoas e equipamentos, preparação e apresentação do pescado.
- Certificação da primeira venda do pescado.
- Desenvolvimento de novos serviços inovadores que aumentem a procura e facilitem o acesso à primeira venda (leilão online).
- Reforço da marca do pescado fresco português – CCL – Comprovativo de Compra em Lota, junto dos diversos públicos da cadeia de valor, com particular enfoque nos mais jovens, permitindo uma identificação clara da origem do pescado e promovendo o consumo responsável.

Lisboa, 12 de Janeiro de 2012