



A INDÚSTRIA CONSERVEIRA EM PORTUGAL : Um Mercado em Crescimento

Castro e Melo



UM POUCO DE HISTÓRIA

- Nicolas Apert descobre em 1804 o princípio da conservação pelo calor em recipientes hermeticamente fechados.
- Estavam lançadas as bases da indústria conserveira.
- A 1ª fábrica de conservas de peixe terá surgido há mais de século e meio em Vila Real de Stº António e dedicada ao fabrico de conservas de atum.
- Em 1938 existiam em Portugal 152 fábricas de conservas que produziam cerca de 34.000 toneladas de conservas de peixe.



ATUALMENTE

- Existem 21 unidades industriais em laboração que produzem cerca de 55 mil ton de conservas.
- É um setor tradicional da nossa economia com mais de 150 anos.
- Transforma sobretudo a sardinha da espécie “Sardina Pilchardus (Walbaum)”, o atum e a cavala.



A SARDINHA

O recurso mais utilizado pela indústria conserveira portuguesa

Dependem dela quase em exclusivo 12 fábricas do Continente.

Mais abundante na costa portuguesa, representando mais de 40% dos totais de capturas de peixe da frota nacional.

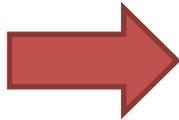
A sardinha é capturada essencialmente pela frota do cerco nacional e ao longo da costa portuguesa, sendo que indústria conserveira e frota do cerco são absolutamente interdependentes

A indústria conserveira absorve atualmente cerca de 50% das capturas de sardinha à frota do cerco, necessitando anualmente entre 30-35 mil ton desta matéria prima para a sua normal laboração.



EXPORTAÇÃO

60%



MERCADOS EXTERNOS



Curiosidade



PORTUGAL



ESPANHA

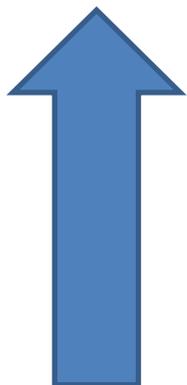
ESPANHA



PORTUGAL



EXPORTAÇÃO



Exportação de conservas de peixe nos últimos 10 anos

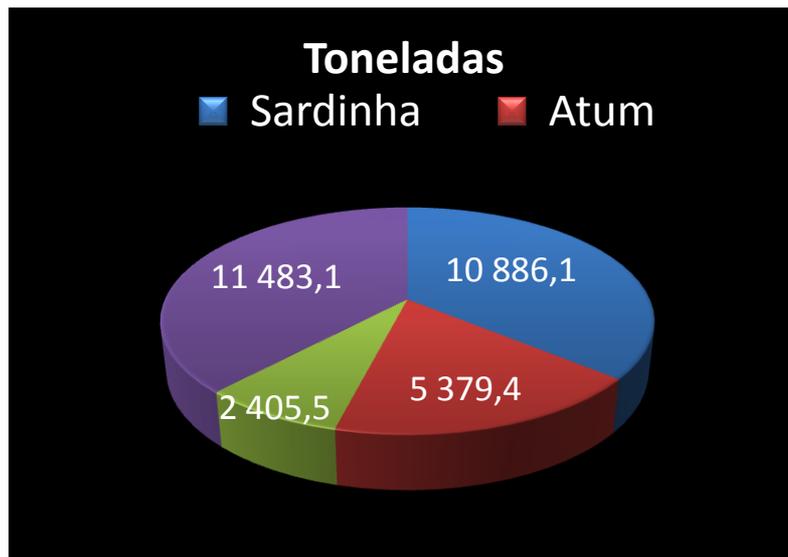
Comparando os primeiros 9 meses de 2011 com igual período de 2010 houve um aumento de cerca de 18% tanto em quantidade como em valor

O **total de exportações de conservas** neste período representou uma entrada de divisas no país de cerca de **108ME**

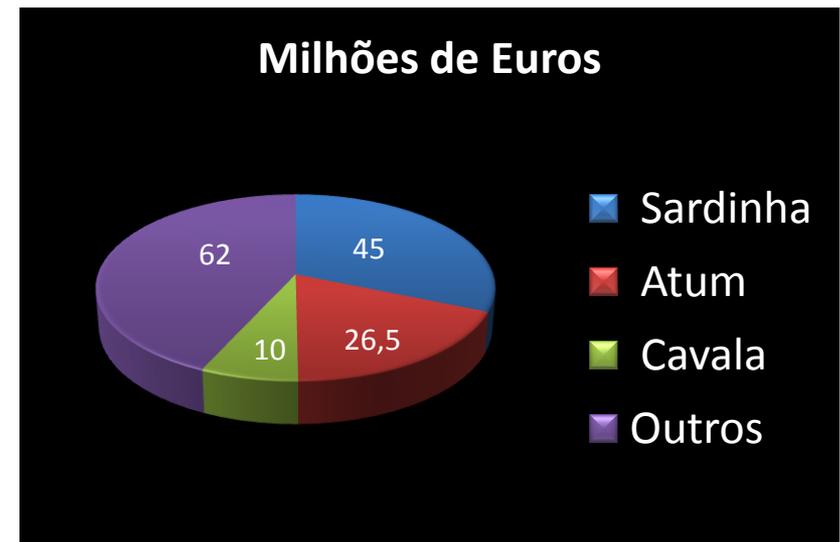


EXPORTAÇÃO

De Janeiro a Setembro de 2011 exportaram-se cerca de **23 563,6 ton** de conservas de peixe no total de cerca **108ME**



Fonte Datapescas



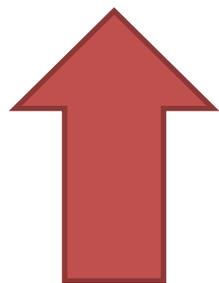
Fonte Datapescas



BALANÇA COMERCIAL

4 293,4 Ton

mais de 40 milhões de euros



SALDO POSITIVO



DIMENSÃO SOCIAL

A indústria conserveira sempre assumiu assinalável relevância **social, regional e local**

Existem comunidades que têm na **indústria conserveira** a sua principal e mesmo quase única **fonte de subsistência**

Utiliza fundamentalmente **mão-de-obra feminina**

É uma indústria de **mão-de-obra intensiva**

Contribui, indiretamente, para parte do **emprego na frota do cerco e nos outros setores** situados quer a montante, quer a jusante



INOVAÇÃO

Embalagem – embalagens com uma imagem renovada (ex. Embalagens de gourmet);

Embalagens mais amigas do ambiente

Inovação no conceito, acompanhando sempre a boa nutrição e baixo valor calórico e sem conservantes

Inovação nos nichos a atingir – ex. crianças e Gourmet

Inovação nos estudos de avaliação nutricional sustentados por artigos científicos

Embalagens mais fáceis de utilizar (alumínio flexível e de abertura fácil)



CONSERVAS DE PEIXE

ALIMENTO NATURAL E SAUDÁVEL

SEM CORANTES

SEM CONSERVANTES

RICO EM OMEGA 3

VERSÁTIL NA SUA UTILIZAÇÃO

CONVENIENTE, PRONTO E DE FÁCIL UTILIZAÇÃO



CONSERVE

a sua saúde....

...UM CONSELHO DE



BRIOSIA



J.A. PACHECO



MUITO OBRIGADO