

Mais de 60% da sardinha que Portugal importa é congelada

Jornal **Público**, 12/06/2016

Para conseguiu suprir as necessidades de consumo é preciso recorrer a fornecedores externos, sobretudo Espanha e Marrocos.

Cerca de 64% da sardinha consumida em Portugal - não só à mesa, mas também nas fábricas de conservas - é importada. E a larga maioria da que nos chega do estrangeiro é congelada.

Para conseguir suprir as necessidades de consumo é preciso recorrer a fornecedores externos, sobretudo Espanha e Marrocos. As importações da espécie sardinha pilchardus, a mais popular dos arraiais e a principal matéria-prima da indústria, chegam de duas formas: fresca e refrigerada ou congelada. No ano passado, 63,6% da sardinha que chegou de fora veio congelada, percentagem que se mantém estável nos últimos anos. Analisando apenas os primeiros três meses de 2016, verifica-se que a proporção de peixe congelado aumentou e representou 76,3% do total importado, quando no mesmo período de 2015 valia 65,2%.

A indústria das conservas absorve quase metade das capturas da frota nacional e é também a que mais precisa da versão importada e congelada para colmatar as falhas na matéria-prima. A definição de quotas para preservar este peixe na costa nacional levou a um aumento expressivo das importações. Os dados mais recentes do INE mostram que a quantidade de sardinha adquirida ao estrangeiro é quase o dobro da que é capturada pelos pescadores portugueses (25.279 toneladas, contra 13.726 toneladas, dados de 2015). As importações, diz o INE, têm crescido a um ritmo médio anual de 11,6% entre 2010 e 2015. E, nos primeiros três meses de 2016, Portugal comprou ao estrangeiro perto de 4300 toneladas de sardinha, 29% acima do verificado no mesmo período do ano passado.

Outro efeito das quotas é a queda abrupta da sardinha nas 16 lotas nacionais e o aumento do preço: em 2015 nunca se pagou tão caro por um quilo de sardinhas. O preço médio negociado nas lotas nacionais chegou aos 2,19 euros por quilo, o mais elevado dos últimos 20 anos. Em 1995 o valor negociado era de 0,31 euros por quilo. Nos últimos quatro anos, o preço médio quase triplicou face ao registado entre 1995 e 2011.

No ano passado, foram transaccionadas 13.729 toneladas, a quantidade mais baixa desde que há registos estatísticos por espécie. Entre 1995 e 2015, as descargas variaram a um ritmo médio anual de -8,5%. E, nos últimos quatro anos, a quantidade média pescada, na ordem das 22 mil toneladas, foi 65,6% inferior à média descarregada no período anterior (64 mil entre 2005 e 2011).

O Governo reclama um aumento da quota ibérica de captura de sardinha para as 19 mil toneladas, mais cinco mil em comparação com os actuais limites. Os últimos indicadores científicos são favoráveis ao aumento da quota e espera-se que na próxima reunião do Conselho Internacional para a Exploração do Mar (ICES, uma organização

intergovernamental que avalia periodicamente os recursos de pesca) a posição de Portugal seja tida em conta.

As quotas à captura de sardinha não são definidas pela União Europeia: Portugal e Espanha gerem directamente o recurso, baseando-se num plano de gestão traçado em 2012 e acordado entre os dois países. Este documento inclui limitações à captura anual e implica, por exemplo, que cada embarcação não possa pescar mais de 180 dias. O tamanho mínimo da sardinha é de 11 centímetros e está regulamentado a nível europeu.

Os limites à pesca desta espécie têm o “aval” do ICES que define o chamado TAC, o total admissível de captura. E é com base nessa recomendação que Bruxelas aceita, depois, as quotas decididas por Portugal e Espanha.

Por cá, a pesca da sardinha tem sido limitada por despachos governamentais que atribuem quotas periódicas para cada organização de produtores. O que está agora em vigor determinou que, entre 1 de Março de 2015 e 31 de Julho deste ano, a quota seja de 6800 toneladas, por exemplo.

O Instituto Português do Mar e da Atmosfera diz que esta é uma “das pescarias mais importantes e mais antigas de Portugal” e remonta ao tempo dos romanos. Cerca de 98% da sardinha é capturada com a arte do cerco, um método de pesca em que a rede é largada ao mar de modo a cercar o peixe. Foi a primeira do Sul da Europa a ser certificada, em 2010, como ambientalmente sustentável pelo MSC (Marine Stewardship Council), mas a diminuição deste peixe na costa portuguesa levou à criação, nesse mesmo ano, de uma comissão de acompanhamento, responsável pela elaboração do plano de gestão dois anos depois.

Ana Rute Silva