



ESTUDO DE CASO

BACALHAU SECO NA NORUEGA

ESTRUTURA DO PREÇO NA CADEIA DE FORNECIMENTO DA



MARÇO DE 2018

WWW.EUMOFA.EU

E U M O F A

European Market Observatory for
Fisheries and Aquaculture Products

Assuntos
Marítimos e
Pesca

Conteúdos

ÍNDICE

SUMÁRIO	1
0 LEMBRETE DE TAREFAS - ÂMBITO E CONTEÚDO	2
0.1 APLICAÇÃO DO ESTUDO DE CASO	2
0.2 CONTEÚDO DO DOCUMENTO.....	2
1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO	3
1.1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E COMERCIAIS.....	3
1.2 PROCESSO DE PRODUÇÃO DO BACALHAU SALGADO SECO	4
1.3 PRODUÇÃO E DISPONIBILIDADE DO BACALHAU	5
1.3.1 <i>Evolução das capturas norueguesas</i>	5
1.3.2 <i>Abastecimento da pesca de captura</i>	5
1.3.3 <i>Abastecimento da aquacultura</i>	6
1.4 A INDÚSTRIA DO BACALHAU SALGADO SECO NA NORUEGA	6
1.4.1 <i>Matéria-prima</i>	6
1.4.2 <i>Localização da produção</i>	6
1.4.3 <i>Nível da produção</i>	6
1.4.4 <i>Desempenho económico da indústria do bacalhau salgado seco</i>	7
1.4.5 <i>Consumo local de bacalhau salgado seco</i>	8
2 EXPORTAÇÕES NORUEGUESAS	9
2.1 EXPORTAÇÕES DE BACALHAU SALGADO SECO: UMA HISTÓRIA DE LONGA DATA	9
2.2 PRINCIPAIS MERCADOS DE DESTINO	10
2.3 EXPORTAÇÕES PARA PORTUGAL	11
3 O MERCADO PORTUGUÊS	11
3.1 ABASTECIMENTO DO MERCADO PORTUGUÊS	11
3.2 CADEIA DE FORNECIMENTO NORUEGA-PORTUGAL	13
3.2.1 <i>Atores</i>	13
3.2.2 <i>Produtos</i>	14
3.3 CANAIS DE DISTRIBUIÇÃO.....	14
3.4 O PROCESSAMENTO EM PORTUGAL	15
4 PREÇOS PRATICADOS AO LONGO DA CADEIA DE FORNECIMENTO (NORUEGA-PORTUGAL)	15
4.1 CUSTOS DE PRODUÇÃO (MATÉRIA-PRIMA).	15
4.1.1 <i>Sistema do preço mínimo</i>	15
4.1.2 <i>Preços de primeira venda</i>	16
4.2 PREÇOS DE EXPORTAÇÃO.....	17
4.3 CUSTO DE TRANSPORTE ATÉ PORTUGAL	17
4.4 PREÇOS DA VENDA A RETALHO EM PORTUGAL	18
5 TRANSMISSÃO DO PREÇO NA CADEIA DE FORNECIMENTO	19
6 ANEXOS	21
6.1 FONTES UTILIZADAS	21

SUMÁRIO

- O bacalhau salgado seco é um artigo de exportação tradicional na Noruega, sendo que até onde chegam os registos estatísticos, é possível encontrar rastros da exportação do bacalhau. Em 1830 a Noruega já exportava 7.500 toneladas de bacalhau salgado seco. Desde aquela altura, a procura de bacalhau salgado seco tem seguido uma tendência altista até atingir um pico de 99.000 toneladas em 2014.
- O nível de produção do preço do bacalhau salgado seco estão estreitamente relacionados com as cotas atingidas na Noruega. O nível recorde atingido em 2014 estava relacionado com cotas altas e preços baixos da matéria-prima. Ao longo dos dois últimos anos (2015-2016), que viram como tinha lugar uma redução do fornecimento de matéria-prima (as capturas norueguesas de bacalhau caíram de 473.500 toneladas em 2004 para 412.500 toneladas em 2016), a exportação do bacalhau salgado seco caiu para 81.000 em 2016.
- Matéria-prima (bacalhau fresco/congelado) representa 84% do custo total do bacalhau salgado seco (excluindo as margens). A mão-de-obra é o segundo elemento em termos de custo, com 8-9% do custo total.
- Portugal é o maior mercado de bacalhau salgado seco para a Noruega, e representa 66% do total das exportações de bacalhau salgado seco da Noruega.
- O bacalhau salgado seco é enviado para Portugal por transporte rodoviário, com um custo de 0,17 EUR/kg. O transporte rodoviário demora aproximadamente 5-6 dias da área de processamento principal em Ålesund até às instalações centrais em Portugal.
- Em Portugal, o bacalhau salgado seco é enviado diretamente a vendedores a retalho em larga escala, os quais têm uma quota de mercado de, aproximadamente, 90% para o bacalhau salgado seco, sendo que os 3 principais retalhistas possuem 80% dele.
- É frequente os retalhistas em larga escala portugueses aplicarem grandes descontos na venda do bacalhau salgado seco da Noruega.

0 LEMBRETE DE TAREFAS - Âmbito e conteúdo

0.1 Aplicação do estudo de caso

Lembrete

O raciocínio seguido para analisar a transmissão e distribuição do valor na cadeia de fornecimento do bacalhau salgado seco descreve-se na tabela abaixo.

Produto	Origem	Características	Fatores determinantes do mercado e dos preços
Bacalhau salgado seco	Pescas Mar de Barents	Atividade de processamento na Noruega dedicada quase exclusivamente à exportação Portugal é o principal mercado de destino Produto procurado maioritariamente por retalhistas em larga escala	Disponibilidade e custo da matéria-prima Concorrência entre o bacalhau salgado seco importado da Noruega com o produto processado localmente a partir de matéria-prima importada Possível estratégia de revenda com prejuízo em Portugal

Elementos chave da análise irão incluir:

- A evolução e rendibilidade da indústria de processamento norueguesa;
- O transporte da Noruega para Portugal;
- O papel dos retalhistas em larga escala portugueses na comercialização do bacalhau salgado seco e o impacto na logística do produto.
- A estratégia de preços dos retalhistas em larga escala portugueses.

0.2 Conteúdo do documento

Diferentemente dos estudos prévios sobre a transmissão do preço, que focam a atenção na análise de um produto num país, este estudo acompanha o produto desde o fornecimento e processamento da matéria-prima na Noruega até ao consumo final no mercado de destino em Portugal.

1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

1.1 Características Técnicas e Comerciais

A indústria de processamento do bacalhau norueguesa produz três tipos principais de produtos processados:

- peixe salgado e seco (em norueguês: klippfisk),
- Peixe seco não salgado ou *stockfish* (em norueguês: tørrfisk),
- peixe salgado (em norueguês: saltfisk).

Estes três produtos são feitos maioritariamente a partir de bacalhau.

O escamudo, a arinca, a maruca e a bolota são produzidos também, e exportados, mas em quantidades menores, para outros mercados geográficos que não são Portugal.

O estudo de caso foca a atenção no bacalhau salgado seco («clipfish», vendido também como «klipfish» ou «klippfish»).

Estudo de caso do produto

Nome: Bacalhau-do-atlântico (*Gadus morhua*)

Código da FAO: COD

Códigos relacionados na nomenclatura do produto:

- Fresco:

Código NC: 03 02 51 10 — Bacalhau-do-atlântico (*Gadus morhua*), inteiro

Código NC: 03 02 51 90 — Bacalhau da Gronelândia (*Gadus ogac*) e Bacalhau do Pacífico (*Gadus macrocephalus*), inteiro

Código NC: 03 02 59 10 — Bacalhau polar (*Boreogadus saida*), inteiro

Código NC: 03 04 44 10 — Bacalhau-do-atlântico (*Gadus morhua*), bacalhau-da-gronelândia (*Gadus ogac*), bacalhau-do-pacífico (*Gadus macrocephalus*) e bacalhau polar (*Boreogadus saida*), filetes

- Congelados:

Código NC: 03 03 63 10 — Bacalhau-do-atlântico (*Gadus morhua*), inteiro

Código NC: 03 03 63 30 — Bacalhau-da-gronelândia (*Gadus ogac*), inteiro

Código NC: 03 03 63 90 — Bacalhau-do-pacífico (*Gadus macrocephalus*), inteiro

Código NC: 03 03 69 10 — Bacalhau polar (*Boreogadus saida*), inteiro

Código NC: 03 04 71 10 — Bacalhau-do-pacífico (*Gadus macrocephalus*), filetes

Código NC: 03 04 71 90 — Bacalhau-do-atlântico (*Gadus morhua*) e bacalhau-da-gronelândia (*Gadus ogac*), filetes

Código NC: 03 04 79 10 — Bacalhau polar (*Boreogadus saida*), filetes

Código NC: 03 04 95 21 — bacalhau-do-pacífico (*Gadus macrocephalus*), outros que não filetes

Código NC: 03 04 95 25 — Bacalhau-do-atlântico (*Gadus morhua*), outros que não filetes

Código NC: 03 04 95 29 — Bacalhau-da-gronelândia (*Gadus ogac*), inteiro, e bacalhau polar (*Boreogadus saida*), outros que não filetes

- Secos, salgados, fumados:

Código NC: 03 05 32 11 — bacalhau-do-pacífico (*Gadus macrocephalus*), filetes, seco, salgado

Código NC: 03 05 32 19 — Bacalhau-do-atlântico (*Gadus morhua*), bacalhau-da-gronelândia (*Gadus ogac*) y bacalhau polar (*Boreogadus saida*), filetes, seco, salgado

Código NC: 03 05 51 10 — Bacalhau-do-atlântico (*Gadus morhua*), bacalhau-da-gronelândia (*Gadus ogac*) e bacalhau-do-pacífico (*Gadus macrocephalus*), seco, sem sal

Código NC: 03 05 51 90 — Bacalhau-do-atlântico (*Gadus morhua*), bacalhau-da-gronelândia (*Gadus ogac*) e bacalhau-do-pacífico (*Gadus macrocephalus*), seco, salgado

Código NC: 03 05 53 10¹ — bacalhau polar (*Boreogadus saida*), seco, salgado ou não

Código NC: 03 05 62 00 — Bacalhau-do-atlântico (*Gadus morhua*), bacalhau-da-gronelândia (*Gadus ogac*) e bacalhau-do-pacífico (*Gadus macrocephalus*), salgado, não seco

Código NC: 03 05 69 10 — bacalhau polar (*Boreogadus saida*), salgado, não seco.

1.2 Processo de produção do bacalhau salgado seco

O processo de produção do bacalhau salgado seco consta de três passos²:

- Passo 1: salga

Dependendo da preferência do mercado, o peixe (que chega às usinas ora fresco, ora congelado) é usualmente salgado e curado durante 10 a 20 dias. Os noruegueses costumam utilizar 0.5-1 quilos de sal para cada quilo de peixe.

- Passo 2: secagem

Após salgar o peixe, coloca-se em paletes e fecha-se para secar, nuns túneis especialmente concebidos para a secagem, com temperaturas entre 20 e 25°C³.

O tempo que o peixe demora para secar depende do seu tamanho e de como foi salgado, de maneira que pode demorar de 2 a 7 dias.

- Passo 3: triagem

O peixe está pronto quando tem um teor de água de aproximadamente 40-50% (dependendo do mercado). O produto é armazenado a temperatura baixa, entre 0 °C e 5 °C.

A seguir, o bacalhau salgado seco é triado pela qualidade - o melhor é considerado “Superior/Primeira⁴”. Os tamanhos variam do menor, 31/40 (31-40 peixes por cada caixa de 50 kg), até ao maior, 8/10 (8-10 peixes em cada caixa de 50 kg).

¹ 03 05 59 10 até 2016

² Fonte: Conselho Norueguês dos produtos do mar

³ Até ao fim da década de 1950 a secagem do peixe era realizada no exterior, em gancho, o que explica a origem do nome «clipfish» [peixe-gancho em inglês].

⁴ Sob este esquema de triagem há duas categorias de qualidade, «primeira» e «sortido», fortemente ligadas ao tipo de aparelhos utilizados pelos barcos de pesca. A matéria-prima congelada trazida pelos palangreiros fornece 90% de primeira e 10% de sortido, ao passo que o bacalhau congelado fonecido por arrastões apresenta uma rácio de 80/20 (Fonte: NOFIMA – Rapport 4/2015 “Råstoffkvalitet og salgsverdi”).

1.3 Produção e disponibilidade do bacalhau

1.3.1 Evolução das capturas norueguesas

A Noruega fornece quase um terço das capturas de Bacalhau-do-atlântico do mundo, à frente da Rússia (30%) e a Islândia (19%).

Tabela 1 - Capturas mundiais de Bacalhau-do-atlântico (*Gadus morhua*) em toneladas

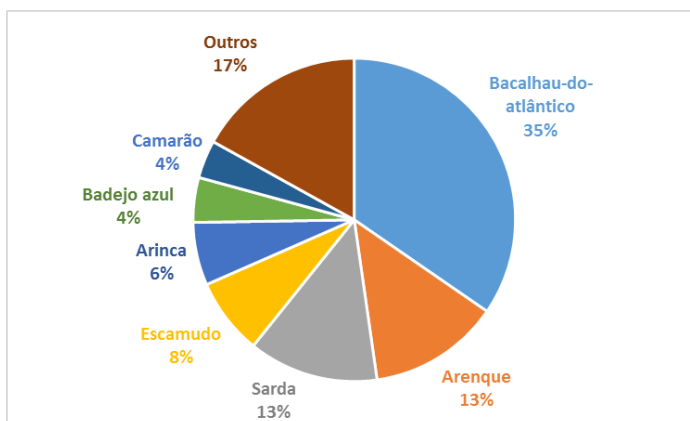
País	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Noruega	225.775	221.299	217.789	215.443	243.660	283.482	340.167	357.951	471.316	473.477	422.267
Rússia	203.738	207.530	189.913	194.610	234.065	272.772	316.263	334.729	436.466	438.962	386.077
Islândia	212.423	199.375	174.436	151.397	188.976	178.599	182.356	204.645	236.051	237.756	244.554
EU-28	125.405	125.236	117.467	119.029	127.190	139.981	142.197	149.656	142.081	140.254	147.158
Gronelândia	11.111	15.124	19.371	25.521	16.626	17.548	19.602	21.226	26.861	30.533	49.755
Ilhas Faroé	35.755	30.753	28.141	27.103	27.308	33.003	28.825	29.668	32.446	36.400	39.679
Canadá	26.156	27.412	26.732	26.837	19.948	17.257	13.038	10.997	10.518	13.001	12.234
EUA	6.314	5.724	7.687	8.652	8.940	8.035	7.984	4.766	2.263	2.345	1.528
Outros	3.100	1.959	2.017	1.911	1.336	1.256	1.113	763	1.397	1.551	1.181
Total	849.777	834.412	783.553	770.503	868.049	951.933	1.051.545	1.114.401	1.359.399	1.374.279	1.304.433

Fonte: FAO 2017 - Fishstat

1.3.2 Abastecimento da pesca de captura

Com umas receitas de 6,45 bilhões de NOK (EUR 694 milhões) em 2016, a pesca do Bacalhau-do-atlântico é de longe a maior pesca norueguesa e representa 35% do valor da primeira venda do total das capturas da Noruega.

Figura 1 - Valor das capturas norueguesas por espécies em 2016



Fonte: Fiskeridirektoratet

O Bacalhau-do-atlântico representa 52% do volume e 59% no valor total das capturas de espécies demersais, à frente do escamudo e a arinca.

Para além do bacalhau, as principais espécies utilizadas pela indústria do bacalhau salgado seco são o escamudo, a bolota e a maruca.

Tabela 2 – Capturas norueguesas de espécies demersais (toneladas)

País	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Bacalhau-do-atlântico	225.775	221.299	217.789	215.444	243.659	283.481	340.167	357.951	471.316	473.478	422.267	412.537
Arinca	63.337	71.412	73.286	74.299	106.324	124.696	159.550	160.977	101.240	94.214	96.964	110.336
Escamudo	230.567	256.856	225.464	227.295	202.377	228.114	190.344	176.471	147.691	153.833	151.507	154.059
Bolota	11.862	14.347	15.293	16.197	13.763	17.013	14.754	13.439	11.432	11.406	13.746	14.803
Maruca/maruca azul	15.133	17.195	19.049	19.887	17.108	18.939	16.139	16.049	15.815	17.080	18.131	18.350
Linguado da Gronelândia	15.632	13.336	10.163	9.017	10.176	9.789	10.232	12.717	12.595	14.055	14.393	16.789
Cantarelho do Atlântico	12.960	17.345	13.722	8.117	8.296	13.339	9.799	10.279	9.037	19.350	24.793	24.859
Argentinas	17.073	25.149	16.407	13.428	13.579	12.871	12.061	12.362	13.234	14.470	15.240	18.836
Outros	24.530	26.441	28.648	27.356	27.135	24.030	23.954	25.369	28.245	24.083	23.530	27.603
Total	616.869	663.380	619.821	611.040	642.417	732.272	777.000	785.614	810.605	821.969	780.571	798.172

Fonte: Fiskeridirektoratet

1.3.3 Abastecimento da aquacultura

A produção de bacalhau, que atingiu 21.240 toneladas em 2010, caiu para 5 toneladas em 2015, antes de aumentar levemente para 450 toneladas em 2016⁵. O otimismo inicial pela cultura do bacalhau tinha como base a confiança em que os grandes desafios da produção estavam resolvidos, e que as baixas quotas e correspondentes altos preços para o bacalhau selvagem iriam prevalecer. Mas nenhuma dessas crenças demonstraram ser verdade: a cultura intensiva do bacalhau atingiu elevados índices de mortandade no estágio de larva, e a mortandade continuou nas gaiolas marinhas, excedendo em certos casos 50%; as razões de crescimento foram ainda inferiores ao esperado; as fugas das gaiolas marinhas foram comuns; e as perdas derivadas das doenças foram severas. Por causa destas situações, a indústria da cultura do bacalhau não teve a força suficiente para resistir quando surgiu a crise financeira de 2008, juntamente com os baixos preços derivados as elevadas quotas de produção de bacalhau selvagem (fonte: NOFIMA).

Neste contexto, o antigo preço de cultivo (22,01 NOK/kg em 2016) continua a ser mais alto do que o preço de primeira venda do bacalhau capturado (15,64 NOK/kg em 2016). Diferentemente da maioria das espécies cultivada na Europa (salmão, truta, seabass, seabream, etc.) cuja produção de aquacultura é muito maior do que a produção pesqueira, a produção de bacalhau cultivado é muito baixa e negligenciável quando comparada com a produção de bacalhau selvagem.

O bacalhau cultivado só se vende no mercado do fresco.

1.4 A indústria do bacalhau salgado seco na Noruega

1.4.1 Matéria-prima

O bacalhau é a espécie mais comum utilizada para a produção de peixe seco e salgado na Noruega. São utilizadas ambas matérias-primas, fresca e congelada. Em geral, a produção no norte da Noruega tem como base o bacalhau fresco, enquanto na região oeste, as unidades de processamento utilizam bacalhau congelado.

As matérias-primas são transportadas frequentemente diretamente às usinas de produção em terra pelos barcos pesqueiros que capturam o peixe. Nalguns casos, o peixe chega a um porto diferente e é transportado por transporte rodoviário às usinas de processamento.

1.4.2 Localização da produção

A principal área de produção é o condado de Møre og Romsdal, perto de Ålesund, onde se encontram as maiores fábricas de processamento. O norte da Noruega possui ainda uma significativa indústria de processamento.

1.4.3 Nível da produção

A Noruega produz arredor de 120.000 toneladas de peixe seco e salgado por ano.

Tabela 3 – Produção norueguesa de peixe seco e salgado

	Volume vendido	
	toneladas	1000 EUR
2012	128.435	708.370
2013	92.762	423.553
2014	130.660	604.688
2015	118.516	616.020
2016	120.232	544.824

Fonte: Eurostat – Prodcom

⁵ Fonte: Fiskeridirektoratet

Código PRODCOM 10202350: «Peixe seco, salgado ou não; peixe, salgado mas não seco; peixe em salmoura (excluindo filetes, fumados, cabeças, caudas e vísceras)

Vale a pena frisar que este código inclui:

- ao nível das espécies: não apenas bacalhau, mas também outras espécies, tais como escamudo, maruca, arinca e bolota.

- ao nível do produto: não apenas peixe seco e salgado (bacalhau salgado seco), mas também peixe seco não salgado (*stockfish*) e peixe húmido salgado.

1.4.4 Desempenho económico da indústria do bacalhau salgado seco

A NOFIMA, um instituto norueguês orientado para a pesquisa aplicada na área das pescas, A aquacultura e a alimentação, produz frequentemente relatórios sobre o desempenho económico da indústria de processamento do peixe norueguesa. O último foi publicado em janeiro de 2017 e contém os resultados do ano 2014⁶.

A fonte mostra que a indústria de processamento de peixe norueguesa apresentou um considerável aumento do lucro em 2014 e que a maioria dos segmentos que produziam para o consumo humano viram aumentar as suas margens de lucro, enquanto as indústrias das farinhas de peixe e de óleo de peixe mostraram margens mais fracas (embora altas). Os produtores de produtos convencionais como o bacalhau salgado seco, do peixe seco não salgado e do peixe salgado viram a sua rentabilidade particularmente aumentada em 2014.

Se compararmos as margens de lucro no setor do bacalhau salgado seco com o resto da indústria de processamento norueguesa no período compreendido entre 2009-2014 (ver figura abaixo), observamos que:

- o resto da indústria de processamento do peixe é menos volátil do que a do bacalhau salgado seco, o que não admira, uma vez que inclui diferentes segmentos industriais (indústria do filete, do peixe seco não salgado, congelação pelágica, embalagem, indústria conserveira, indústria dos fumados) sendo que, portanto, as flutuações do setor se veem suavizadas no desempenho conjunto.

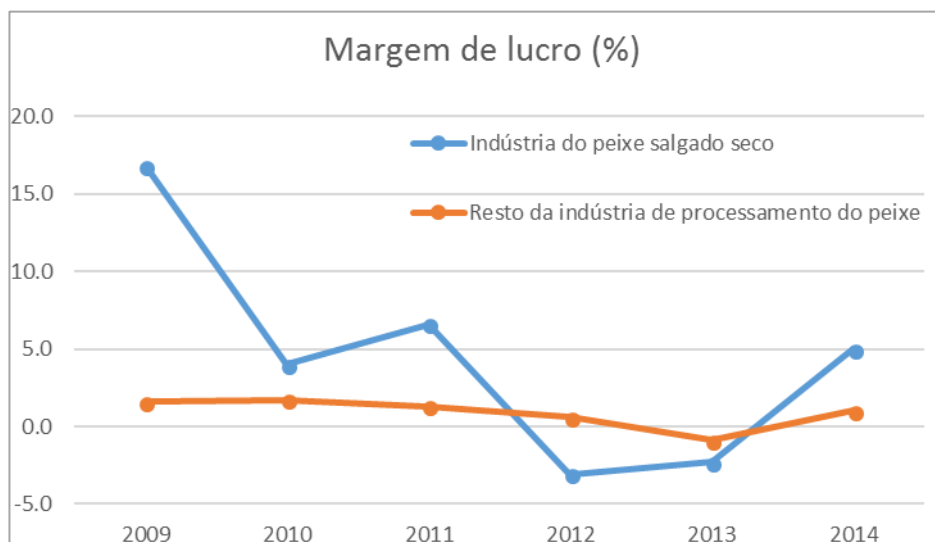
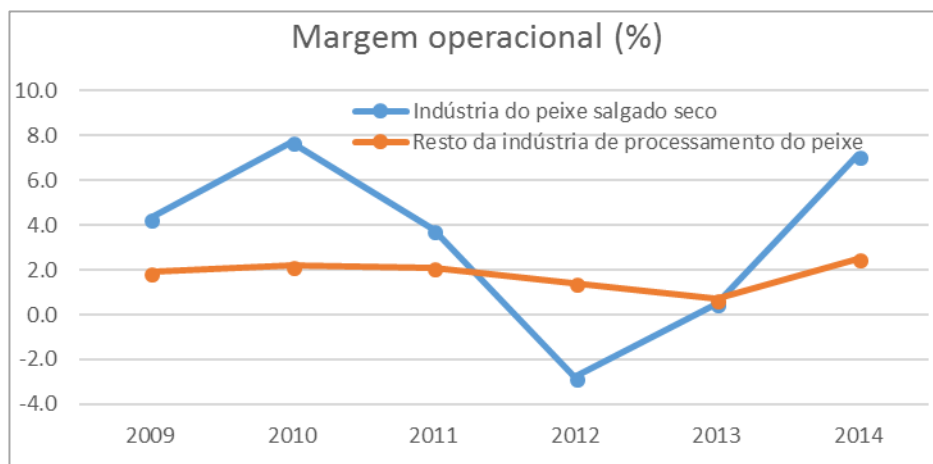
- na primeira parte do período estudado (2009-2012), as margens de lucro reduziram-se muito mais depressa na indústria do bacalhau salgado seco do que no resto da indústria de processamento do peixe, apesar de a margem de lucro de 2009 para o segmento do bacalhau salgado seco não poder ser levada em conta, derivado dos lucros financeiros excepcionalmente elevados⁷.

- de 2012-2014 a rentabilidade do setor do bacalhau salgado seco melhorou significativamente: a margem operacional, que se tinha reduzido em -2,8% em 2012, subiu em 0,5% em 2013 e em 7,1% em 2014, e a margem de lucro, que experimentou um crescimento negativo em 2012 e 2013, aumentaram em 5,0% em 2014; nesse mesmo ano, as margens de operacionalidade e lucro para o resto da indústria de processamento do peixe aumentaram em apenas 3,0% e 1,4%, respetivamente.

Figura 2 – Evolução do desempenho económico da indústria de processamento do bacalhau salgado seco norueguesa.

⁶ <https://nofima.no/pub/1448323/>

⁷ Os lucros financeiros da indústria do bacalhau salgado seco representaram 22,9% das operações em 2009, enquanto normalmente representam 1,5 a 2% (média de 2010-2014: 1,7%).



Fonte: Elaboração da EUMOFA com base nos dados do NOFIMA (Rapport 1/2017 “Driftsundersøkelsen i fiskeindustrien – Driftsåret 2014”, publicado em janeiro de 2017)

A amostra das empresas analisadas pelo NOFIMA (não incluem os segmentos do FISH MEAL e o óleo de peixe) inclui 277 empresas, que geraram uma faturação de 39 bilhões de NOK (EUR 4,7 bilhões) e que empregaram 9.142 pessoas (correspondendo a 8.408 FTEs) em 2014.

A amostra de empresas produtoras de bacalhau salgado seco inclui 21 empresas em 2014, para uma faturação de 3,75 bilhões de NOK (449 milhões de EUR) e 833 empregos (782 FTEs).

1.4.5 Consumo local de bacalhau salgado seco

O consumo de bacalhau salgado e seco é muito limitado na Noruega, atingindo menos de 1% da produção total, de acordo com os agentes envolvidos com que temos contacto, e tem lugar tanto em restaurantes como no âmbito doméstico. O consumo não doméstico tem lugar maioritariamente em Ålesund e numas poucas cidades (Kristiansund, Bergen, Oslo).

Em dezembro de 2017 o líder retalhista em larga escala SPAR oferecia três produtos, todos eles em embalagens de 400 g:

- Filetes de bacalhau salgado seco, sem pele nem ossos, a 99,90 NOK/embalagem (10,15 EUR), i.e. 249,75 NOK/kg (25,38 EUR),

- Bacalhau salgado seco em lascas, sem pele nem ossos, a 99,90 NOK/embalagem (10,15 EUR), i.e. 249,75 NOK/kg (25,38 EUR),

- LOINS de bacalhau salgado seco, sem pele nem ossos, a 139,00 NOK/embalagem (14,12 EUR), i.e. 347,50 NOK/kg (35,31 EUR),

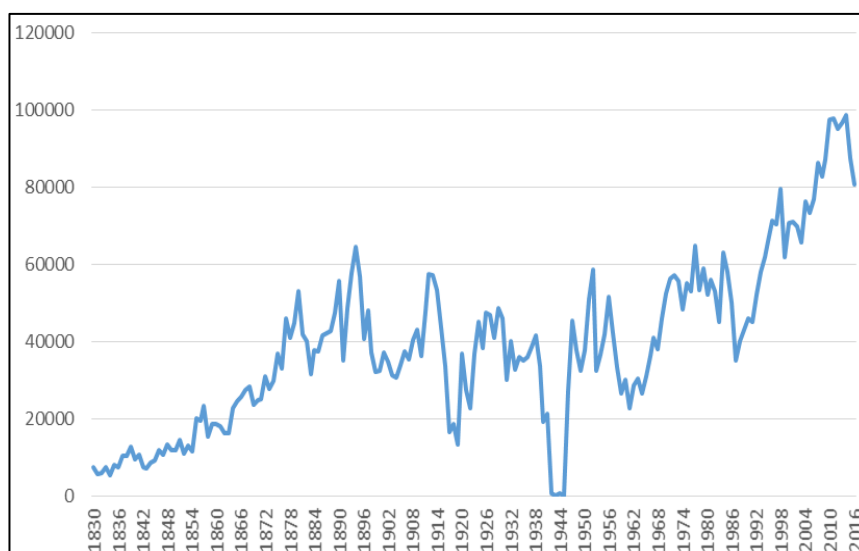
2 EXPORTAÇÕES NORUEGUESAS

2.1 Exportações de bacalhau salgado seco: uma história de longa data

O bacalhau salgado seco é um artigo de exportação tradicional na Noruega, sendo que até onde chegam os registos estatísticos, é possível encontrar rastros da exportação do bacalhau. Em 1830 a Noruega já exportava 7.448 toneladas de bacalhau salgado seco. Desde aquela altura, o volume das exportações de bacalhau salgado seco tem seguido uma tendência altista, atingindo o pico de 98.666 toneladas em 2014 (relacionado com altas quotas e baixos preços).

Ao longo dos dois últimos anos, que viram como tinha lugar uma redução no fornecimento de matéria-prima (as capturas norueguesas de bacalhau caíram de 473.500 toneladas em 2004 para 412.500 toneladas em 2016), a exportação do bacalhau salgado seco caiu para 80.732 em 2016.

Figura 3 - Evolução das exportações norueguesas de bacalhau salgado seco de 1830 a 2016



Fonte: SSB (Estatísticas Noruega)

Assim, a Noruega exportou 81.000 toneladas de bacalhau salgado seco que produziram um lucro de 3,7 bilhões de NOK (EUR 400 milhões) em 2016⁸. Em termos do volume, isto representou uma redução de 8%, ou 6.700 toneladas, e em termos do valor, representou uma descida de 6% quando comparada com 2015.

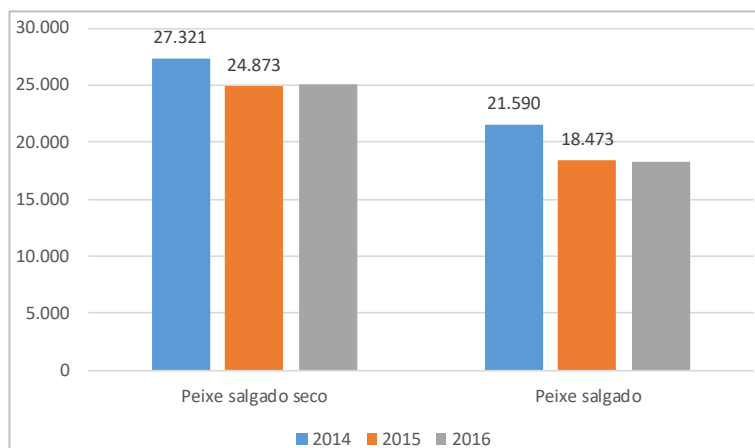
Para além da questão da matéria-prima suprarreferida, esta descida deveu-se a certos desafios no âmbito dos principais mercados da Noruega: p.ex., no Brasil tem havido dificuldades relacionadas com o acesso ao mercado, bem como uma maior concorrência doutros fornecedores e outras espécies⁹, e em Angola, cuja economia depende fundamentalmente do petróleo (representa 90% das exportações angolanas), a queda dos preços do petróleo em 2016 teve um forte impacto na economia e consumo do país. O principal mercado do bacalhau salgado seco da Noruega, Portugal, manteve-se bastante bem em 2016, com volumes estáveis (+0,7%) e um aumento significativo do valor (+10%, 1,5 bilhões de NOK, 160 milhões de EUR).

Figura 4 - exportações de bacalhau salgado seco e peixe salgado da Noruega para Portugal (toneladas)

⁸ Fonte: Conselho Norueguês dos Produtos do Mar

⁹ Derivado do preço do bacalhau, as exportações norueguesas feitas a partir de bacalhau salgado seco para o Brasil têm-se vindo a reduzir drasticamente nos últimos anos (-34% em 2015 e -21% em 2016, por volume) e têm vindo a ser substituídas, parcialmente, pelo escamudo salgado seco.

O escamudo salgado seco é exportado também para África, República Dominicana e Jamaica. A maruca salgada seca é muito popular no México.



Fonte: Nordea

2.2 Principais mercados de destino

Portugal representa 66% das exportações de bacalhau salgado seco da Noruega. Outros mercados significativos para a exportação são o Brasil (16%), a Dinamarca (5%), Itália (3%) e França (3%).

Tabela 4 – Noruega: os 10 mercados mais importantes para o bacalhau salgado seco em 2016

País	Volume toneladas	Valor		Preço	
		1000 NOK	1000 EUR	NOK/kg	EUR/kg
Exportação total	38.145	2.275.049	244.876	59.64	6.42
EU-28	29.631	1.778.139	191.391	60.01	6.46
Portugal	25.043	1.508.606	162.380	60.24	6.48
Brasil	6.226	355.952	38.313	57.17	6.15
Dinamarca	1.810	105.773	11.385	58.44	6.29
Itália	958	59.078	6.359	61.67	6.64
França	977	52.888	5.693	54.13	5.83
Suíça	550	33.983	3.658	61.79	6.65
Canadá	547	32.981	3.550	60.29	6.49
EUA	365	25.532	2.748	69.95	7.53
São Marino	361	21.990	2.367	60.91	6.56
Outros	826	48.462	5.216	58.67	6.32

Fonte: Elaborado pela EUMOFA com base em dados SSB de mercado (Statistics Norway)

Códigos 03055121 (peixe salgado seco a partir de *Gadus morhua*) and 03055129 (bacalhau salgado seco a partir de *Gadus ogac* e *Gadus macrocephalus*) das estatísticas comerciais norueguesas.

Portugal é ainda o mais importante mercado de exportação do bacalhau salgado (não seco) da Noruega, absorvendo 72% das exportações. Outros mercados significativos são europeus, designadamente Espanha (18%), Grécia (7%) e Itália (2%).

Tabela 5 – Noruega: Os 10 mercados mais importantes para o bacalhau salgado em 2015

<i>País</i>	Volume toneladas	Valor		Preço	
		1000 NOK	1000 EUR	NOK/kg	EUR/kg
Exportação total	25.483	988.443	110.445	38.79	4.33
<i>EU-28</i>	<i>25.422</i>	<i>985.518</i>	<i>110.119</i>	<i>38.77</i>	<i>4.33</i>
Portugal	18.473	717.992	80.226	38.87	4.34
Espanha	4.536	171.026	19.110	37.70	4.21
Grécia	1.742	65.313	7.298	37.49	4.19
Itália	514	24.657	2.755	47.97	5.36
Dinamarca	93	3.583	400	38.53	4.30
França	56	2.017	225	36.02	4.02
São Marino	30	1.382	154	46.07	5.15
Suíça	22	1.358	152	61.73	6.90
Tunísia	10	408	46	40.80	4.56
Outros	39	1.159	130	29.72	3.32

Fonte: Norway Exports

2.3 Exportações para Portugal

Para além do bacalhau salgado seco, a Noruega exporta também bacalhau salgado húmido, e bacalhau congelado para secar e salgar em Portugal. Portugal é, sem dúvida, o único país para além da Noruega que produz bacalhau salgado e seco à escala industrial. Os custos mais baixos de produção e manufatura são alguns dos fatores que explicam que Portugal escolha produzir bacalhau salgado seco a partir de matérias-primas norueguesas (veja abaixo a secção da produção em Portugal).

3 O MERCADO PORTUGUÊS

3.1 Abastecimento do mercado português

- O mercado português para o bacalhau salgado seco (clipfish) atingiu cerca de 65.000 toneladas nos últimos anos, sendo que 36% procedeu da importação (maioritariamente da Noruega) e 64% pela produção local a partir de matéria-prima importada (bacalhau congelado) ou produto semi processado (bacalhau salgado húmido).

Figura 5 - Abastecimento do mercado português para o bacalhau salgado seco em 2016.



Fonte: Elaborado EUMOFA

Portugal exporta também alguma quantidade de bacalhau salgado seco para o Brasil (2.400 toneladas em 2016), França (2.000 toneladas), Angola (900 toneladas) e Espanha (400 toneladas).

- As 3 maiores mercadorias provenientes da pesca e da aquacultura importadas por Portugal são produtos do bacalhau.

Tabela 6 - Importações das 10 principais mercadorias derivadas do peixe e da aquacultura em Portugal.

Mercadoria	1000 EUR
Bacalhau salgado seco (peixe salgado seco)	149.222
Bacalhau nep, salgados ou em salmoura	126.208
Bacalhau-do-atlântico, congelado	111.187
Polvo, congelado	100.187
Camarão, exceto de água fria, congelado	79.499
Camarão (<i>Penaeus</i> spp.), congelado	70.038
Dourada, fresca	49.228
Salmão do Atlântico, fresco	47.310
Espadarte, congelado	44.181
Lulas (<i>Ommastrephes sagittatus</i> , <i>Loligo</i> spp.), congeladas	38.698

Fonte: FAO

Os dados comerciais da FAO utilizam a Classificação Internacional de Produtos da Pesca da FAO (ISSFC), que deriva da Convenção Internacional sobre o Sistema Harmonizado de Designação e Codificação de Mercadorias, Revisão 4 (SITC Rev.4) e está ligada à Sistema Harmonizado de Designação e Codificação de Mercadorias, e ainda à classificação da FAOSTAT.

nep: não incluído noutros produtos

O primeiro produto referido na tabela 6 é um produto terminado destinado ao mercado final (retalhistas e HORECA), enquanto os dois seguintes são produtos destinados mormente à indústria de processamento.

3.2 Cadeia de fornecimento Noruega-Portugal

3.2.1 Atores

A cadeia de fornecimento para o bacalhau salgado seco encontra-se suficientemente ilustrada na figura abaixo.

Os produtores são a frota pesqueira norueguesa, quer seja costeira ou no alto mar. As suas capturas produzem o fornecimento para os processadores. Todas as primeiras vendas de bacalhau estão regulamentadas pela Lei Norueguesa do Peixe Fresco¹⁰ e geridas pelas Organizações de Vendas de Pescadores, que tratam do comércio entre os pescadores e processadores.

Os processadores são companhias norueguesas com base em terra, geralmente equipadas com um **landing wharf** que transforma o bacalhau fresco ou congelado em bacalhau salgado seco¹¹.

Os principais clientes dos exportadores noruegueses são retalhistas portugueses em larga escala.

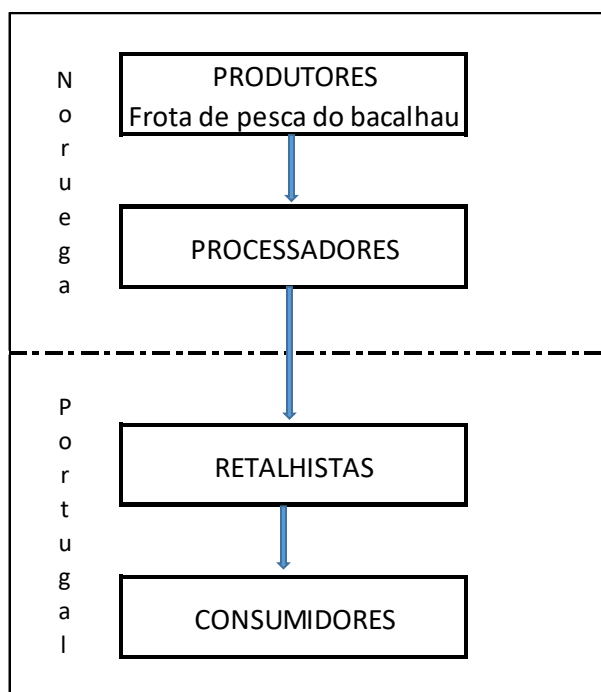
Em todas as exportações de frutos do mar procedentes da Noruega joga um importante papel o Conselho Norueguês dos produtos do mar (NSC). Designadamente, o NSC colabora com a indústria para desenvolver os mercados. O NSC, que é uma empresa pública cujo proprietário é o Ministério do Comércio, a Indústria e as Pescas, financia as suas atividades com taxas aplicadas às exportações de produtos do mar noruegueses (1,05% do valor FOB¹² dos produtos exportados, no caso do peixe salgado seco). O NSC está representado em todos os grandes mercados grossistas de bacalhau (Portugal, Espanha, Itália e Brasil) e organiza cada ano em Portugal um seminário sobre o futuro do peixe salgado seco («O Futuro do Bacalhau») com agentes envolvidos da Noruega e de Portugal.

¹⁰A Lei Norueguesa do Peixe Fresco de 14 de dezembro de 1951 estabelece que a venda de peixe selvagem à chegada a porto deve ser gerida pelas Organizações de vendas de Pescadores.

¹¹ Três processadores (Fjordlaks, Jangaard, Møre Codfish) são responsáveis por 90% das exportações norueguesas de bacalhau salgado e seco para Portugal (fonte: entrevistas com agentes envolvidos).

¹² __ Franco a bordo (FOB)

Figura 6 - Cadeia de fornecimento Noruega-Portugal para o bacalhau salgado seco.



3.2.2 Produtos

O Bacalhau-do-atlântico seco salgado é o produto preferido em Portugal e representa quase o total do consumo de peixe salgado seco.

De acordo com os exportadores noruegueses, os produtos alternativos ao bacalhau salgado seco produzidos na Noruega a partir do Bacalhau-do-atlântico são:

- bacalhau salgado seco processado em Portugal a partir de bacalhau congelado ou bacalhau salgado húmido importado da Noruega;
- bacalhau salgado proveniente da Islândia;
- bacalhau salgado seco proveniente de outras espécies de bacalhau (*Gadus microcephalus*) produzidas em Portugal ou na Islândia;
- produtos secos e salgados elaborados a partir de outras espécies, tais como o escamudo, a bolota ou a maruca.

3.3 Canais de distribuição

Retalhistas em larga escala representam 90% do mercado do bacalhau salgado seco, dos quais 80% são dos 3 principais retalhistas (Continente, Pingo Doce, Intermarché) (fonte: Seminário sobre o peixe salgado seco em Ålesund, agosto de 2017).

Lojas tradicionais representam 10%.

A HORECA utiliza cada vez mais o bacalhau salgado húmido, que compram maioritariamente dois processadores portugueses. Sem dúvida, alguns restaurantes utilizam bacalhau salgado seco na sequência da aplicação de novos regulamentos que os obrigam a utilizar bacalhau dois dias a seguir à demolha.

Os retalhistas portugueses em larga escala têm exigências muito estritas no que diz respeito às encomendas do bacalhau salgado seco; designadamente, são muito estritos no sentido da ausência de sal na superfície e do grau de secagem. Por estes motivos, os fornecedores noruegueses têm que enfrentar muitas reclamações e lidar com muitas devoluções.

3.4 O processamento em Portugal

A indústria de processamento do peixe portuguesa produz cerca de 45.000 toneladas de bacalhau salgado seco por ano, processados a partir do bacalhau salgado húmido importado maioritariamente da Noruega (e, até um certo ponto, da China) ou do bacalhau congelado importado da Noruega e da Rússia.

A produção portuguesa tem diminuído nos últimos dois anos como resultado do forte aumento do custo da matéria-prima: o preço do bacalhau húmido salgado subiu dos 3,66 para os 4,54 EUR/kg (+24%), enquanto o preço do Bacalhau-do-atlântico aumentou de 2,16 para 2,87 EUR/kg (+33%).

Tabela 7. Produção de bacalhau salgado seco em Portugal

	Produção toneladas	Volume vendido		
		toneladas	1000 EUR	EUR/kg
2010	50.173	36.700	207.952	5.67
2011	50.042	36.434	226.558	6.22
2012	54.922	39.842	227.604	5.71
2013	56.555	44.130	233.848	5.30
2014	48.968	47.836	243.894	5.10
2015	43.125	36.943	226.298	6.13

Fonte: INE (Instituto Nacional de Estatística)

4 PREÇOS PRATICADOS AO LONGO DA CADEIA DE FORNECIMENTO (Noruega-Portugal)

Este capítulo analisa os preços e preferências nos diferentes elos da cadeia de fornecimento do bacalhau, com o intuito de assentar um enquadramento para a análise da transmissão dos preços (capítulo 5).

4.1 Custos de produção (matéria-prima).

4.1.1 Sistema do preço mínimo

Todas as vendas em primeira mão para o peixe demersal são reguladas pela Legislação Norueguesa do Peixe Fresco de 14 de dezembro de 1951, e geridas por associações de pescadores (SOs). Na prática, os pescadores informam sobre as capturas às associações, que são quem as vende para eles. Dependendo do porto de chegada do peixe, são diferentes as SOs responsáveis; a principal é a Råfisklag (Norges Råfisklag), do condado de Nordmøre, no sudoeste, ao de Finnmark no noroeste, seguida pela SUROFI (Sunnmøre og Romsdal Fiskesalgslag) no condado de Møre og Romsdal, e Vest-Norges Fiskesalgslag nos condados de Sogn og Fjordane e Hordaland.

As SOs e a indústria colocam conjuntamente um preço mínimo com base no mercado. Um novo sistema de preço mínimo entrou em vigor em outubro de 2016, e o preço mínimo tem-se vindo a tornar o «preço mínimo dinâmico».

O preço mínimo dinâmico é calculado uma vez em cada 14 dias, e tem como base três preços diferentes:

- preço médio do bacalhau fresco;
- preço médio do bacalhau congelado;
- preço médio da exportação (medição da média mensal de um preço recalculado do bacalhau descabeçado e eviscerado de acordo com os usos principais do bacalhau nas exportações norueguesas).

Os preços médios para o bacalhau fresco e congelado têm como base as vendas do Råfisk, enquanto o preço da exportação da matéria-prima é calculado pela Nofima.

O preço mínimo dinâmico é calculado com base na seguinte fórmula:

(80% do preço médio do bacalhau fresco + 70% do preço médio do bacalhau congelado + 60% do preço médio de exportação)/3.

Tabela 8. Preços mínimos dinâmicos para o bacalhau (NOK/kg)

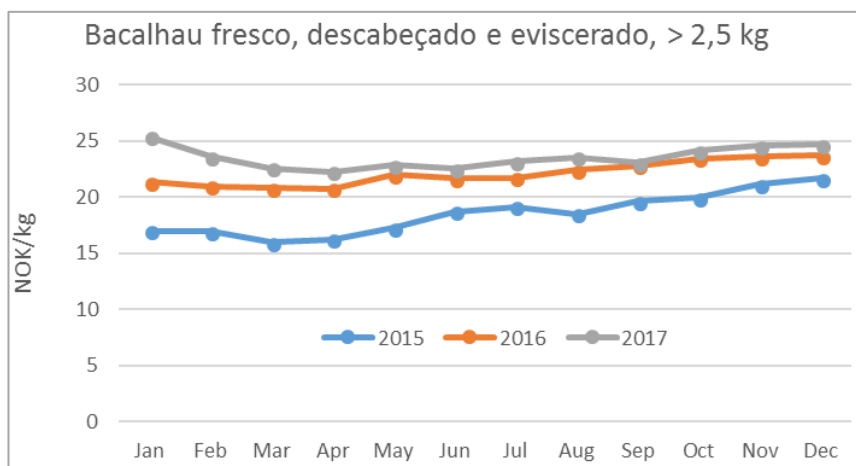
Período	28/8/17-10/9/17	11/9/17-24/9/17	23/10/17-5/11/17	6/11/17-19/11/17
Descabeçado e eviscerado				
Cod > 6,0 kg	19.25	19.75	20.50	21.25
Cod 2,5-6,0 kg	19.00	19.50	20.25	21.00
Cod 1,0-2,5 kg	17.75	18.25	19.00	19.75
Cod < 1,0 kg	15.00	15.50	16.25	17.00
Inteiro				
Cod > 9,0 kg	12.53	12.87	13.37	13.87
Cod 3,7-9,0 kg	12.37	12.70	13.20	13.70
Cod 1,5-3,7 kg	11.37	11.87	12.37	12.87
Cod < 1,5 kg	7.87	10.03	10.53	11.03

Fonte: Norges Råfisklag

4.1.2 Preços de primeira venda

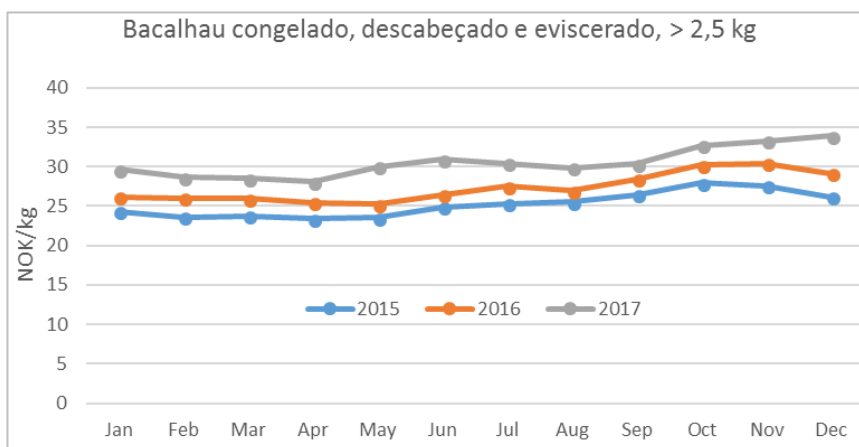
Semanalmente, e mensalmente, os preços de primeira compra são disponibilizados pelas associações de pescadores.

Figura 7. Primeiro preço mensal do bacalhau fresco pescado por barcos noruegueses



Fonte: Norges Råfisklag

Figura 8. Primeiro preço mensal do bacalhau congelado pescado por barcos noruegueses

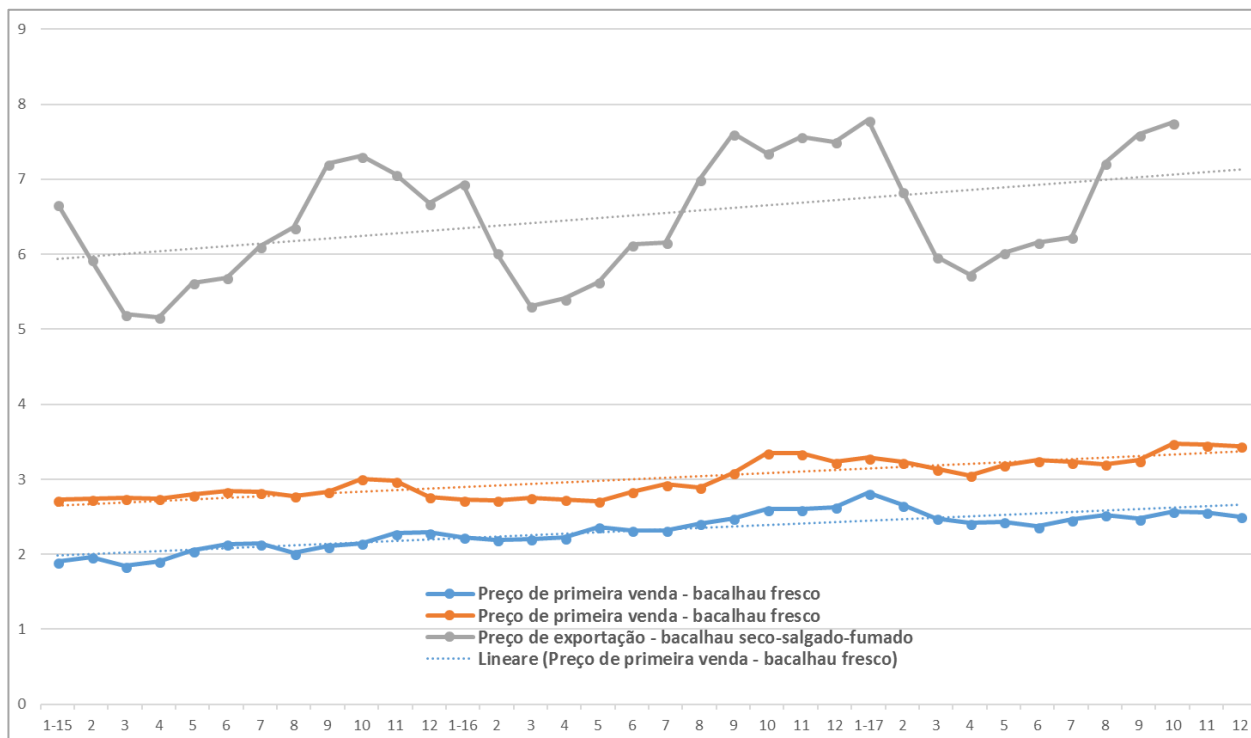


Fonte: Norges Råfisklag

4.2 Preços de exportação

Os preços de exportação do bacalhau seco e salgado são fornecidos numa base anual e mensal, pela COMEXT para o bacalhau fresco e congelado, bem como para o bacalhau seco-salgado-fumado. Mas este último não distingue entre os diferentes tipos de produtos (peixe salgado seco, bacalhau salgado, bacalhau seco, etc.). A figura abaixo mostra que o preço de exportação do bacalhau salgado e seco segue uma tendência para aumentar, como acontece com os preços de primeira venda do bacalhau fresco e seco, mas ainda mais forte: a diferença da tendência é de 0,0341 para o bacalhau seco-salgado-fumado, enquanto é apenas de 0,0206 no caso do bacalhau congelado e 0,0194 para o bacalhau fresco. As capturas sazonais observadas para o bacalhau seco-salgado-fumado a partir de setembro de cada ano podem verificar-se também para o bacalhau fresco e congelado.

Figure 9 - Preços mensais para as exportações norueguesas do bacalhau seco-salgado-fumado (EUR/kg).



Fontes:

- preços de primeira para bacalhau fresco: Norges Råfisklag
- preços de primeira venda para bacalhau congelado: Norges Råfisklag
- preços de exportação para peixe seco-salgado-fumado: COMEXT

4.3 Custo de transporte até Portugal

O bacalhau salgado seco é transportado frequentemente por atacado em transporte rodoviário ou em contentores em transporte marítimo, para os respetivos países de importação.

Em termos das exportações para Portugal, o bacalhau seco e salgado utiliza maioritariamente o transporte rodoviário. O transporte rodoviário demora aproximadamente 5-6 dias de Ålesund até às instalações centrais em Portugal. Comparativamente, o transporte marítimo em contentores demora 12-14 dias. Os camiões carregam 22,5 toneladas líquidas e uma encomenda custa aproximadamente 35.000 NOK, p.ex., 1,56 NOK (ou 0,17 EUR) por kg.

No passado recente, o bacalhau era exportado mormente em navios de carga completa, mas este sistema já não é utilizado para exportar para Portugal, por dois motivos principais:

- a carga completa de um navio custa 6 a 8 milhões de EUR (NOK 60-75 milhões) e não há capacidade financeira para assumir estes montantes;

- sendo que os exportadores noruegueses fazem envios para utilizadores finais (retalhistas em larga escala), o transporte por camião oferece uma maior flexibilidade; as cadeias de supermercados querem geralmente que os produtos sejam enviados em intervalos de tempo de 2 horas e só permitem perder dois envios por ano.

4.4 Preços da venda a retalho em Portugal

Os preços da venda a retalho do bacalhau seco e salgado, de acordo com o tamanho (há cinco categorias padronizadas de peso) e a qualidade (há duas categorias de qualidade).

Tabela 9. Categorias por tamanho utilizadas para o bacalhau seco e salgado nas cadeias de venda a retalho em Portugal.

Peso	Nome português	Tradução em inglês
< 0,5 kg	Miúdo	Small
0,5 - 1,0 kg	Corrente	Standard
1,0 - 2,0 kg	Crescido	Large ("grown")
2,0 - 3,0 kg	Graúdo	Large
> 3,0 kg	Especial	Special

Fonte: Retalhistas portugueses:

Não existem dados públicos sobre os preços da venda a retalho para o bacalhau salgado seco. Os dados abaixo foram obtidos de um retalhista líder na venda em larga escala.

Tabela 10. Preços da venda a retalho para o bacalhau salgado seco norueguês nos supermercados portugueses em novembro de 2017.

EUR/kg	Categorias por qualidade		
		Asa preta (Black wing)	Asa branca (White wing)
Categorias por tamanho	1,0 - 2,0 kg «Crescido»	6,74 (em vez de 8,99)	9.99
	2,0 - 3,0 kg «Graúdo»	7,49 (em vez de 9,99)	11.49
	> 3 kg "Especial"	8,24 (em vez de 10,99)	12.49

*a vermelho: promoções especiais (25% desconto)

Fonte: Continente

5 TRANSMISSÃO DO PREÇO NA CADEIA DE FORNECIMENTO

O Capítulo 5 complementa os dados do capítulo 4 com informações obtidas através de entrevistas diretas com agentes envolvidos.

A matéria-prima (bacalhau fresco/congelado) representa 84% do custo total do bacalhau salgado e seco (excluindo as margens). A mão-de-obra é o segundo elemento em termos de custo, com 8-9% do custo total.

Tabela 11. Transmissão do preço para o bacalhau salgado seco produzido na Noruega e exportado para Portugal.

(Setembro 2017)

<i>setembro 2017</i>	Custo (EUR/kg)
Matéria-Prima	5.88
Sal	0.09
Caixa	0.10
Custo da mão-de-obra	0.60
Outros custos (processamento)	0.29
Margem de lucro	0.37
Preços de saída de fábrica	7.33
Transporte até Portugal	0.17
Preços cobrados à LSR portuguesa	7.50

Fonte: elaboração pela EUMOFA a partir de entrevistas com agentes envolvidos em setembro de 2017

Premissas:

- matéria-prima:

*fábrica de bacalhau descabeçado e eviscerado 2,76 EUR/kg

*conversão de peixe descabeçado e eviscerado em peixe salgado seco: 2,13

-> custo da matéria-prima é, portanto, $2,76 \times 2,13 = 5,88$

- custo do sal: 1 NOK/kg (0,09 EUR/kg)

- uso do sal: 1 kg para 1 kg peixe

- custo da mão-de-obra: 48 a 65 NOK/kg (0,51 a 0,70 EUR/kg)¹³

- outros custos (custos de processamento): estimado nos 4% do preço à saída da fábrica, p.ex. $7,33 \times 0,04 = 0,29$ EUR/kg

- margem de lucro: 5% do preço à saída da fábrica, p.ex., $7,33 \times 0,05 = 0,37$ EUR/kg

- custo do transporte até Portugal (de camião): 35,000 NOK (EUR para um camião de 22,5 toneladas

- taxa de câmbio em Setembro 2017: 1 EUR = 9,3275 NOK (fonte: ECB)

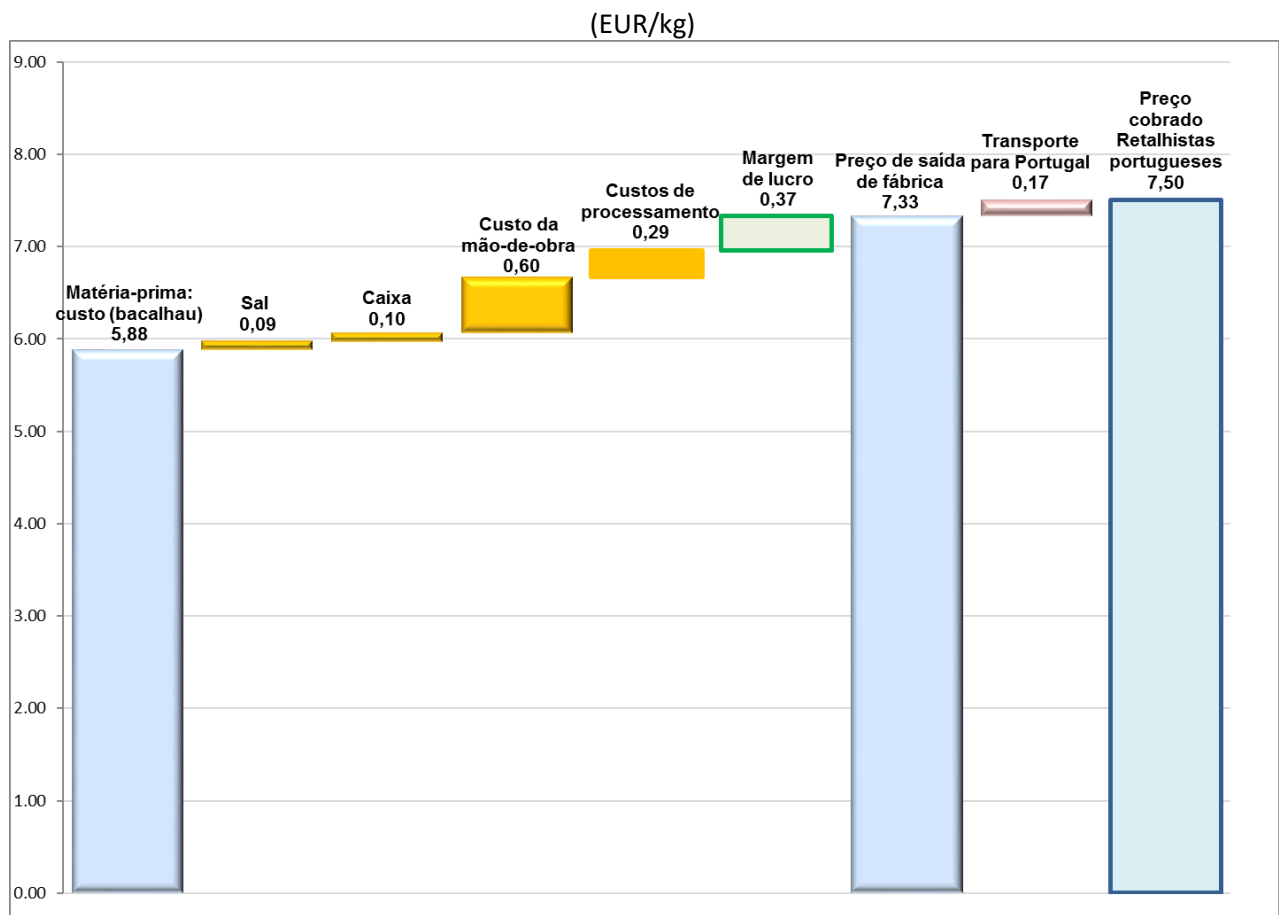
¹³ O custo da mão-de-obra na Noruega é o dobro da UE.

Em 2016, a estimativa do custo da mão-de-obra por hora na economia de negócios era de 50,7 EUR na Noruega e 25,9 EUR na UE-28 (fonte: EUROSTAT). O promédio da UE compreende grandes lapsos entre os estados membros, com custos por hora que vão dos 4,4 EUR (Bulgária) aos 43,4 EUR (Dinamarca).

O custo da mão de obra em Portugal é de 13,1 EUR/hora, p.ex., quase quatro vezes menos do que na Noruega.

A Figura 10 ilustra o preço de transmissão na cadeia de fornecimento para o bacalhau salgado seco. Esta figura foi elaborada a partir das entrevistas mantidas com agentes envolvidos em setembro de 2017.

Figura 10 - Transmissão do preço para o bacalhau salgado seco produzido na Noruega e exportado para Portugal



Com frequência os retalhistas portugueses em larga escala vendem o bacalhau salgado seco com um desconto significativo: com frequência aplicam promoções especiais com 20% a 30% de desconto, tendo vendido o peixe salgado seco em cadeias de supermercado como Continente ou Pingo Doce por preços abaixo dos 7,00 EUR/kg em setembro de 2017. Isto poderia ser visto como uma «venda chamariz».

6 ANEXOS

6.1 Fontes utilizadas

- EUMOFA
- EUROSTAT
- FAO
- FEAP
- NOFIMA
- Møreforsking Marin
- Conselho Norueguês dos produtos do mar
- Processadores noruegueses
- Retalhistas portugueses

«Bacalhau salgado seco na Noruega» é publicado pela Direção-Geral para os Assuntos Marítimos e Pesca da Comissão Europeia.

Editor: Comissão Europeia, Direção-Geral para os Assuntos Marítimos e Pesca, Diretor-Geral.

Aviso: Apesar de a Direção-Geral dos Assuntos Marítimos e Pesca ser responsável pela produção desta publicação, as visões e conclusões apresentadas neste relatório refletem a opinião do(s) autor(es) e não refletem necessariamente a opinião da Comissão ou dos seus agentes.

© União Europeia, 2021

Número de catálogo: KL-03-21-063-PT-N

ISBN: 978-92-76-29808-3

DOI: 10.2771/417363

É autorizada a reprodução, desde que se informe a autoria da fonte.

Imagem de capa: © EUROFISH

PARA MAIS INFORMAÇÕES E COMENTÁRIOS:

Direção-Geral para os Assuntos Marítimos e Pesca, Diretor-Geral.

B-1049 Brussels

Tel: +32 229-50101

E-mail: contact-us@eumofa.eu

EUM OFA

European Market Observatory for
Fisheries and Aquaculture Products

www.eumofa.eu



■ Serviço das Publicações
da União Europeia