

3º Relatório de Progresso

Revitalização e Valorização Económica do Salgado de Aveiro

Estudo de Mercado

Março de 2007



Com a participação da União Europeia
Projecto cofinanciado pelo FEDER



“O futuro não se prevê, prepara-se”

F. Braudel

<p>Entidade Responsável pelo Estudo:</p>	<div data-bbox="867 772 1094 926" data-label="Image"> </div> <p>Sede: Cais dos Remadores Olímpicos (Antigo Cais de São Roque), nº 75 Apart. 1010 3800-156 - Aveiro Telefones: 234 371 617/8 – 234 480 114/5/6 Fax: 234 371 619 e-mail: multiaveiro@multiaveiro.pt/</p> <p>Delegação Norte: Lugar do Rio Loja 10 Rio 4860 – Cabeceiras de Basto Telefone: 253 66 12 098 Fax: 253 66 12 09 e-mail: multi.norte@multiaveiro.pt/</p>
<p>Equipa Técnica:</p>	<p>Maria Alberto Branco (Coordenação Geral) Helena Santos (Coordenação Executiva) Ana Almeida Inês Mineiro Paula Mendes Sara Velha Sérgio Pinto Mariana Lemos (entrevistadora)</p>

Índice

Introdução	1
Metodologia	2
<i>SISTEMA DE INFORMAÇÃO</i>	3
<i>Subsistema primário</i>	3
<i>Subsistema secundário</i>	5
Desenvolvimento do estudo.....	6
PARTE I - Caracterização da actividade Salícola	15
I.1. SITUAÇÃO DA EXPLORAÇÃO SALÍCOLA AVEIRENSE	16
<i>A produção de sal: modos, locais e quantidades.....</i>	16
<i>Os recursos humanos afectos à actividade</i>	34
<i>Os recursos materiais, tecnológicos e financeiros afectos à actividade.....</i>	39
<i>Os mercados do sal aveirense: Logística, distribuição e comercialização</i>	44
I.2. A IMPORTÂNCIA DO SAL AVEIRENSE	51
<i>A importância do sal aveirense na produção nacional de sal</i>	51
<i>A importância da actividade salícola na economia e sociedade aveirense</i>	54
<i>A importância da exploração de sal no território e ambiente.....</i>	57
<i>A importância da actividade salícola no turismo local</i>	59
I.3. AS CONDICIONANTES EXTERNAS À EXPLORAÇÃO SALÍCOLA	62
<i>A evolução da economia portuguesa 2000-2005.....</i>	62
<i>As políticas ambientais e de ordenamento do território.....</i>	71
<i>O sal aveirense e seus concorrentes nacionais e internacionais</i>	73
<i>A salicultura e seu enquadramento legal.....</i>	79
I.4. AS ACTIVIDADES COMPLEMENTARES E SUBSTITUTAS DO SAL AVEIRENSE.....	86
<i>O turismo concelhio: características, recursos e condicionantes</i>	86
<i>A aqüicultura: características e condicionantes.....</i>	87
I.5. ASPECTOS A DESENVOLVER.....	93

Índice de Tabelas

Tabela 1 – Sistematização dos Proprietários Entrevistados	6
Tabela 2 – Sistematização dos Marnotos Entrevistados.....	7
Tabela 3 - Sistematização da informação recolhida acerca das Marinhas, seus Proprietários e N° de Marnotos	9
Tabela 4 - Associações e Interlocutores Privilegiados	12
Tabela 5 – Comparação entre sais marinhos, tradicional e não tradicional	24
Tabela 6 - Marinhas produtoras de sal, tipologia do proprietário e número de marnotos.....	25
Tabela 7 - Evolução das Marinhas em actividade	25
Tabela 8 - Evolução da Produção	28
Tabela 9 - Evolução das receitas.....	29
Tabela 10 - Pontos fortes do sal de Aveiro.....	29
Tabela 11 – Número de empresários em nome individual e Sociedades na CAE 144 no Concelho de Aveiro e no Continente (1996 e 2003).....	30
Tabela 12 - Número de empresas, estabelecimentos e pessoas ao serviço na CAE 144 no Concelho de Aveiro e no Continente (1996 e 2003).....	33
Tabela 13 - Profissão actual principal dos marnotos activos.....	36
Tabela 14 - N° de marinhas em que os marnotos activos exercem actividade.....	36
Tabela 15 - Condição perante o trabalho dos marnotos activos	37
Tabela 16 - Evolução do número de marnotos	37
Tabela 17 - Evolução do nº de marnotos no conjunto das marinhas.....	38
Tabela 18 - N° de marnotos por marinha	39
Tabela 19 - Compradores do Sal aveirense.....	45
Tabela 20 – Utilização/ consumo do sal aveirense.....	46
Tabela 21 – Razões para as dificuldades na comercialização do sal aveirense, segundo os marnotos	49
Tabela 22 - Razões para as dificuldades na comercialização, do sal aveirense, segundo os Proprietários	49
Tabela 23 – Produção de sal segundo as regiões e salgados (número absoluto e percentagem), 2005.....	51
Tabela 24 – Taxa de crescimento quinquenal da produção de sal, segundo as unidades territoriais (1980-2005)	52

Tabela 25 – Evolução quinquenal da produção de sal (nº abs. e % em coluna), segundo as unidades territoriais (1980-2005)	53
Tabela 26 – Produto Interno Bruto, por habitante em Paridades de Poder de Compra (PPC), 2000-2005	64
Tabela 27 - Taxa de crescimento real do custo unitário do trabalho	67
Tabela 28 - Dívida Pública, 2000-2005	71
Tabela 29 – Valores transaccionados (absolutos e relativos) de sal próprio para alimentação humana, 2005.....	74
Tabela 30 - Valores transaccionados (absolutos e relativos) de sal próprio para alimentação humana segundo os países e orientação do fluxo comercial, 2005.....	75
Tabela 31 – Fluxos comerciais dos artigos do Grupo 250 (valores absolutos, relativos e taxa de crescimento).....	76
Tabela 32 – Evolução das quantidades transaccionadas de sal próprio para alimentação humana, segundo o ano (nº absol., % e taxa de crescimento).....	77
Tabela 33 – Evolução dos valores de sal próprio para alimentação humana, segundo o ano (nº absol. e %)	77
Tabela 34 - Evolução das quantidades transaccionadas de sal próprio para alimentação humana, segundo o ano, país e orientação do fluxo comercial (nº absol., % e taxa de crescimento).....	78
Tabela 35 – Quantidade e Valor do peixe transaccionado segundo a orientação do fluxo comercial, 2005.....	89
Tabela 36 – Quantidade de Peixe transaccionado, segundo o país e orientação do fluxo comercial, 2005.....	89
Tabela 37 - Evolução da Produção em Aquicultura em Portugal (toneladas), 1999-2003.....	91
Tabela 38 – Número de estabelecimentos de aquicultura activos no concelho de Aveiro, segundo o regime de exploração (1996 – 2003).....	92

Índice de Gráficos

Gráfico 1 - Número de sociedades no Subsector 14401 – Extracção de Sal marinho, segundo o Distrito (2003).....	31
Gráfico 2 – Número de sociedades no Subsector 14401 – Extracção de Sal Marinho, segundo o escalão de pessoas ao serviço (2003)	32
Gráfico 3 – Distribuição do número de marnotos activos, segundo os escalões etários	35
Gráfico 4: Distribuição do número de marnotos activos, segundo a escolaridade.....	35
Gráfico 5 - Taxas de Crescimento Anual do Produto Interno Bruto (PIB) de Portugal (PO) e da União Europeia a 15 países (UE), 2000 - 2005	63
Gráfico 6 - Taxas de Crescimento Anual do Produto Interno Bruto <i>per capita</i> , 2000-2005	63
Gráfico 7 - PIB por hora trabalhada, 2000-2005 (1995=100)	64
Gráfico 8 - Taxa de Crescimento do Emprego, 2000-2005.....	65
Gráfico 9 - Taxa de emprego, 2000-2005.....	66
Gráfico 10 - Taxa de desemprego, 2000 - 2005	66
Gráfico 11 - Consumo a preços constantes, 2000-2005 (1995=100).....	68
Gráfico 12- Investimento total, 2000-2005.....	68
Gráfico 13 - Taxa de inflação, 2000-2005.....	70
Gráfico 14 - Défice Público, 2000-2005.....	70

Índice de Figuras

Figura 1 – Esquema de uma salina de Aveiro.....	18
-------------------------------------------------	----

INTRODUÇÃO

A prática da exploração do Sal em Aveiro, tal como o verificado noutros pontos do País (Figueira da Foz, Alcochete, Alcácer do Sal, Tavira, Olhão e Castro Marim), é uma actividade muito antiga, sendo o primeiro escrito conhecido acerca do salgado¹ de Aveiro anterior à própria fundação da nacionalidade. Contudo, o número e produção das salinas têm sido muito variáveis ao longo dos séculos, verificando-se regularmente a alternância entre períodos de decadência, com outros mais favoráveis à produção.

À importância sócio-económica da produção do sal não é alheio o seu papel em diversos ciclos produtivos, como a salga do bacalhau e as indústrias químicas. Mas, paralelamente ao papel directo deste produto na economia local há a acrescentar quer a possibilidade da exploração de novos produtos no mesmo espaço do salgado de Aveiro, quer as consequências da salicultura na sua paisagem urbana bem como em algumas das suas práticas culturais, factores que, conjuntamente, têm suscitado o desenvolvimento de outras áreas com repercussões na economia local. Vejamos, a título de exemplo, o impacto na economia local dos visitantes do Salgado em termos da hotelaria, restauração e comércio.

Ora, a conjugação das vertentes natural, económica e cultural do Salgado conferem uma mais-valia à cidade de Aveiro, dadas as suas diversas potencialidades, o que tem vindo a ser crescentemente considerado e aproveitado pelos actores locais, públicos e privados, mas que carece de um impulso estruturado e baseado no conhecimento real e actualizado da situação do salgado aveirense, nas suas múltiplas vertentes, a que este estudo pretende responder. Este estudo surge, contudo, num contexto de declínio da actividade salineira associado ao crescimento da consciência social acerca da importância e potencialidades das mesmas para a Cidade.

De facto, se a dureza do trabalho nas salinas, associado aos decrescentes dividendos dele retirados, tem conduzido ao progressivo abandono desta actividade, assiste-se a uma crescente tomada de consciência da sua importância e, conseqüentemente, da necessidade de a revitalizar.

¹ *Salgado* designação dada ao conjunto das marinhas ou salinas.

É pois neste contexto de profundas alterações na prática e significados do salgado de Aveiro que surge o presente estudo, apresentando-se seguidamente e para além da metodologia adoptada e o inerente trabalho de campo que tem vindo a ser desenvolvido, uma primeira aproximação à *Caracterização da actividade salícola em Aveiro*. Esta realizar-se-á com base na informação estatística entretanto adquirida e, com especial destaque, na recolhida com o trabalho de campo realizado. De facto, esta caracterização, que corresponde à Parte I da estrutura do presente estudo, é o ponto de partida para a definição de uma estratégia sectorial (Parte II), acompanhando-a com a consequente definição de indicadores e dos resultados esperados (Parte III).

Segue-se a apresentação da metodologia utilizada no desenvolvimento do presente estudo bem como a sistematização do trabalho de campo realizado.

METODOLOGIA

Como tem vindo a ser referenciado nos documentos anteriormente apresentados, a metodologia de trabalho pressupõe, por um lado, uma grande componente de recolha e de tratamento de informação (quer de natureza primária, quer de natureza secundária) e, por outro lado, um relacionamento estreito entre a Equipa Técnica, a Entidade Contratante e os actores directamente relacionados com o salgado de Aveiro, como os proprietários das 'marinhas', os 'marnotos' em actividade, ou não, os industriais/ produtores locais/ regionais do Sal e os membros da Cooperativa Agrícola dos Produtores e Transformadores de Sais Marinhos de Aveiro, que se considerem relevantes para o presente Estudo. De facto, a análise da situação actual do Salgado aveirense, bem como a consequente definição de estratégias para a sua revitalização e valorização, pressupõe uma colaboração estreita com os actores sociais locais para que as mesmas sejam definidas seguindo uma metodologia de trabalho participada. Seguidamente apresenta-se a concepção e conteúdo do sistema de informação construído para o presente estudo.

Sistema de Informação

O Sistema de Informação é comumente constituído por dois tipos distintos de informação: a primária, produzida no âmbito do estudo, e a secundária, produzida em outras sedes e pertinente para a análise do presente objecto de estudo.

Subsistema primário

O subsistema de informação primária é composto pela informação recolhida através de inquéritos presenciais e guiões de entrevistas² aplicados aos interlocutores seguidamente sistematizados:

- Inquérito presencial aos proprietários das salinas,
- Inquérito presencial aos marnotos,
- Inquérito presencial junto das principais Associações de produtores de sal marinho artesanal, a saber:
 - Cooperativa Agrícola dos Produtores e Transformadores de Sais Marinhos de Aveiro,
 - Fozsal (Associação de produtores de sal e peixe da Figueira da Foz),
 - Tradisal (Assoc. dos produtores de sal marinho tradicional do sotavento algarvio),
- Inquérito aos excursionistas³ / turistas da Cidade de Aveiro,
- Inquérito presencial junto das principais indústrias consumidoras de sal,
- Entrevista junto de Associações e Outros Interlocutores Privilegiados, com intervenção real ou potencial no salgado de Aveiro, os quais possuirão visões alternativas acerca do mesmo e cuja informação e opinião se considere relevantes para a temática, a saber:
 - Água Triangular - Associação de Ambientalistas da Bacia Hidrográfica do Vouga,
 - APA – Administração do Porto de Aveiro,

² Os inquéritos e guiões constituem os instrumentos de recolha de informação construídos pela equipa no âmbito do presente estudo.

³ *Excursionista*: 'visitante temporário que permanece menos de 24 horas no local visitado', por oposição ao *Turista*, visitante que permanece pelo menos 24 horas no local visitado (cf. Confederação do Turismo Português, 2005, *Reinventando o Turismo em Portugal*, Lisboa, Confederação do Turismo Português).

- Associação Comercial de Aveiro,
- Associação de Defesa da Ilha dos Puxadouros⁴,
- Associação Industrial do Distrito de Aveiro,
- Associação de Piscicultores da Ria de Aveiro⁵,
- Associação Portuguesa das Agências de Viagem e Turismo (APAVT),
- Associação de Turismo do Centro de Portugal,
- Câmara Municipal de Aveiro,
- Câmara Municipal da Figueira da Foz,
- Centros de Emprego e Formação de Aveiro,
- Comissão de Coordenação e Desenvolvimento da Região Centro,
- Cooperativa de produtores de Bivalves da ria de Aveiro, CRL,
- Departamento de Ambiente e Ordenamento da Universidade de Aveiro,
- Direcção Regional das Pescas e Aquicultura do Centro,
- Ecomuseu da Marinha da Troncalhada,
- ECORIA – Empresa Turística da Ria de Aveiro,
- Estabelecimento *'Mundo do Sal'*
- Fedrave – Fundação para o Estudo e Desenvolvimento da Região de Aveiro,
- Inês Amorim, investigadora nesta área temática,
- IFADAP - Instituto de Financiamento e Apoio ao Desenvolvimento das pescas,
- Instituto de Turismo de Portugal,
- Quercus – Núcleo Regional de Aveiro,
- Região de Turismo Rota da Luz,
- Salineira Aveirense,
- Vitasal - Sociedade Aveirense de Higienização de Sal, Lda.

Para além das entrevistas e inquéritos aos actores-chave, deverão realizar-se, ainda, dois “focus group”, os quais se centrarão na discussão das perspectivas para o salgado, pelo que terão lugar em fase mais avançada do Estudo.

⁴ Associação que reúne proprietários de 8 marinhas.

⁵ Entrevista realizada, contudo a Associação encontra-se inactiva há vários anos, tendo o seu antigo Presidente respondido pois também possui uma piscicultura.

Subsistema secundário

O subsistema de informação secundária contempla a informação produzida em outras sedes e tida como pertinente para a análise do objecto de estudo, incluindo quer a obtida através da pesquisa bibliográfica/ documental, quer a informação estatística, sistematizando-se esta última segundo a fonte:

A. Direcção Geral das Pescas e Aquicultura:

1. Estatísticas da Salicultura
2. Estatísticas dos principais indicadores sócio-económicos das pescas
3. Estatísticas da Pesca (aquicultura)

B. INE

1. Estatísticas do comércio internacional (último ano 2005)
2. Base Belém: listagem das empresas (nome, morada, ...), segundo o Concelho e a CAE (último ano: 2004) bem como os indicadores económicos (volume de negócios, natureza jurídica, capital social, número de pessoas ao serviço, data de constituição), desde que mais de 3 empresas.
3. Estatísticas do Turismo (dados de 2003 / 2004)
4. As Cidades em Números (fontes principais: *Recenseamento Geral da População e Anuário Estatístico da Região Centro*)

C. DGEEP / MTSS⁶

1. Base 'Quadros de Pessoal'⁷ (ano mais recente: 2003)

D. ROTA DA LUZ

1. Informação acerca do perfil do excursionista / turista da cidade de Aveiro

No caso da informação estatística, e apesar de ter sido adquirida e analisada, há que ressaltar as limitações da mesma para o sector económico da extracção de sal marinho. De facto, este sector caracteriza-se por uma elevada

⁶ Direcção Geral de Estudos, Estatística e Planeamento do Ministério do Trabalho e Solidariedade Social

⁷ A informação adquirida reporta às CAEs (rev. 2.1) 14401 'extracção de sal marinho', 14402 'extracção de sal-gema', 14403 'refinação de sal' e 05020 'aquicultura e serviços relacionados' e aos anos de 1996 e 2003 para Portugal Continental e concelho de Aveiro.

informalidade, sendo pouco significativos os estabelecimentos constituídos, bem como os seus trabalhadores. Aspectos estes, aliás, confirmados com a informação recolhida através das entrevistas realizadas aos marnotos, tendo-se verificado que estes trabalham maioritariamente por conta própria, não possuindo um vínculo contratual com o proprietário da marinha, sendo esta arrendada ou, maioritariamente, cedida para a exploração.

DESENVOLVIMENTO DO ESTUDO

No que concerne à sistematização da informação (primária) recolhida com o trabalho de campo apresentar-se-á seguidamente a listagem final das entrevistas realizadas, organizadas seguindo tipo de interlocutor: I) Proprietários, II) Marnotos e III) Associações e Interlocutores Privilegiados, sendo neste campo de referir que nem todas as entrevistas inicialmente previstas se realizaram.

Tabela 1 – Sistematização dos Proprietários Entrevistados

Proprietários Entrevistados		Marinhas (nº)			Observações b)		
Tipologia	Número	Activas	Inactivas	Total	Disponibilidade para receber formandos ⁸	Marinhas muito degradadas	Disponibilidade para vender as marinhas
Individuais	9	7	13,5	20,5 a)	6	2	2
Colectivos	3	1	15	16	-	1	1
Total	12	8	28,5	36,5	6	3	3

a) Neste número não foram contabilizadas as marinhas de um dos proprietários contactados por ele não ter referenciado o número das que possui, encontrando-se todas inactivas.

b) O somatório do número de proprietários apresentados não corresponde ao seu número total, havendo casos em que os mesmos são omissos a estas matérias (informações complementares) enquanto outros referem mais que um aspecto.

Síntese das entrevistas aos proprietários realizadas:

- Nº de Proprietários identificados: 15
- Nº de Proprietários entrevistados: 12
- Nº de Proprietários por entrevistar: 3

⁸ Aquando da realização das entrevistas aos proprietários das marinhas, e estando prevista, a curto prazo, a realização de um curso de formação em Salicultura tradicional aveirense para potenciais marnotos, aqueles foram questionados acerca da sua disponibilidade para receber os formandos nas suas marinhas.

No que se refere aos proprietários e tendo em consideração as informações obtidas pelo cruzamento das entrevistas aos marnotos com a listagem da Safra de 2005 disponibilizada pela Câmara Municipal, a equipa fez diligências no sentido de contactar os proprietários de 2 Marinhas em falta. Se no que se refere a uma delas não foi possível entrevistar os seus proprietários, na outra o proprietário (que também é marnoto) encontra-se actualmente ausente do país. A Câmara Municipal de Aveiro, e dado ser proprietária e Entidade adjudicatária deste estudo, também ainda não foi auscultada.

Relativamente aos 12 proprietários entrevistados, nove são pessoas singulares e 3 colectivas. De entre as pessoas singulares entrevistadas, domina o sexo masculino (oito contra um do sexo feminino) e uma idade média avançada (67 anos). A habilitação média é de 12,5 anos, sendo cinco (62,5%) licenciados. Regra geral, os proprietários possuem mais que uma marinha, chegando este número a seis⁹, sendo que com uma marinha foram identificados apenas três (25%). De realçar o motivo da posse, as marinhas possuídas pelos 12 proprietários entrevistados foram maioritariamente herdadas, surgindo a compra como o segundo motivo de posse, pese embora com um peso menos significativo, e, por fim, com um carácter residual, a doação.

Tabela 2 – Sistematização dos Marnotos Entrevistados

Marnotos Entrevistados		Número de marnotos segundo o número de marinhas em que exercem actividade ¹⁰		
Estado face à actividade	Número	1 marinha	2 marinhas	Não aplicável
Activos	12	10	2	-
Inactivos a)	5	-	-	5
Total	17	10	2	5

a) Antigos marnotos que se encontram actualmente inactivos devido à sua idade avançada e/ ou condição física.

Síntese das entrevistas aos marnotos realizadas até ao momento:

- N^o de entrevistados: 17
- N^o de marnotos activos: 12

⁹ De ressaltar, nesta matéria, que um dos proprietários apenas referiu possuir diversas marinhas, herdadas, não especificando contudo o seu número.

¹⁰ De referir que, por vezes, a mesma marinha é explorada por mais de um marnoto ou, não estando dividida, vários elementos da mesma família a exploram conjuntamente, tendo sido todos os elementos entrevistados.

- Nº de marnotos inactivos: 5

Tal como o verificado com os proprietários, também no caso dos marnotos e considerando as informações obtidas pelo cruzamento das entrevistas aos proprietários e marnotos com a listagem dos marnotos activos disponibilizada pela Câmara Municipal, encontra-se em falta a auscultação de 3 marnotos, tendo a equipa diligenciado no sentido de os contactar. Se relativamente a dois não foi possível obter quaisquer informações¹¹, relativamente ao outro, que também é proprietário, encontra-se, actualmente, a trabalhar fora do País, o que inviabilizou a entrevista em tempo útil, pese embora seja um dos marnotos activos no período da safra.

Ora, considerando as entrevistas realizadas aos marnotos e aos proprietários conclui-se que foi possível auscultar 12 dos 13 marnotos actualmente (2006) no activo bem como os proprietários de 9 das 15 marinhas em actividade, seja na salicultura, seja na piscicultura.

Ora, das 39 marinhas sinalizadas no âmbito do corrente trabalho de campo, aproximadamente 64% (25) encontram-se inactivas contra as 36% activas (14). Do conjunto das 14 marinhas activas, aproximadamente 71% (10) dedicam-se à produção de sal e as restantes quatro (29%) à de peixes. Relativamente às marinhas em actividade, ficaram por entrevistar um dos proprietários das 10 marinhas que actualmente (2006) produzem sal bem como um dos 13 marnotos activos.

Na tabela seguinte sistematiza-se a informação recolhida acerca das Marinhas, Proprietários e Marnotos durante o trabalho de campo:

¹¹ Pelo que seja provável que se encontrem inactivos, pois nenhum dos marnotos activos entretanto contactados tinham conhecimento da sua existência.

Tabela 3 - Sistematização da informação recolhida acerca das Marinhas, seus Proprietários e N° de Marnotos

Designação da Marinha	Tipologia de Proprietários	Proprietários Entrevistados	Estado Actual da Marinha	Produto	Marnotos (n°)	Marnotos inquiridos
Casqueira	Colectivo	sim	inactiva	não aplicável	não aplicável	não aplicável
Carangueja dos 34	Colectivo	sim	inactiva	não aplicável	não aplicável	não aplicável
Carangueja dos 30	Colectivo	sim	inactiva	não aplicável	não aplicável	não aplicável
Carangueja dos 36	Colectivo	sim	inactiva	não aplicável	não aplicável	não aplicável
Carangueja dos 44	Colectivo	sim	inactiva	não aplicável	não aplicável	não aplicável
Santiago da Fonte	Colectivo	sim	activa	sal	3	sim
Leonarda	Individual	sim	inactiva	não aplicável	não aplicável	não aplicável
Cal do Ouro	Individual	sim	activa	peixes	não aplicável	não aplicável
Torta	Individual	sim	inactiva	não aplicável	não aplicável	não aplicável
Flor de Esgueira	Individual	sim	inactiva	não aplicável	não aplicável	não aplicável
Reviralha	Individual	sim	inactiva	não aplicável	não aplicável	não aplicável
Granaxina Velha	Individual	sim	inactiva	não aplicável	não aplicável	não aplicável
Granaxina Nova	Individual	sim	inactiva	não aplicável	não aplicável	não aplicável
Granaxina nova do mar	Individual	sim	inactiva	não aplicável	não aplicável	não aplicável

Sistematização da informação recolhida acerca das Marinhas, seus Proprietários e Marnotos (continuação)

Designação da Marinha	Tipologia de Proprietários	Proprietários Entrevistados	Estado Actual da Marinha	Produto	Marnotos (nº)	Marnotos inquiridos
Espaventa	Individual	sim	inactiva	não aplicável	não aplicável	não aplicável
Corte baixo grande	Individual	sim	inactiva	não aplicável	não aplicável	não aplicável
Reviralha	Individual	sim	inactiva	não aplicável	não aplicável	não aplicável
Tão Linda	Individual	sim	inactiva	não aplicável	não aplicável	não aplicável
Sº Vicente	Individual (possui ½ ¹²)	sim	inactiva	não aplicável	não aplicável	não aplicável
Grã-Caravela	Individual	sim	activa	sal	3	sim
Pajota	Individual	sim	activa	sal	1	sim
Sinitra	Individual	sim	activa	sal	2	sim
Leivas do mar	Colectivo	sim	inactiva	não aplicável	não aplicável	não aplicável
Leivas do Nordeste	Colectivo	sim	inactiva	não aplicável	não aplicável	não aplicável
Puxadouros ¹³	Individual	sim	activa	sal	1	sim
Troncalhada	Colectivo	não	activa	sal	1	sim
Gravita	Individual	não	inactiva	não aplicável	não aplicável	não aplicável

¹² O proprietário entrevistado possui metade da marinha, sendo a restante pertença de outros familiares.

¹³ Iniciou a produção em 2006.

Sistematização da informação recolhida acerca das Marinhas, seus Proprietários e Marnotos (continuação)

Designação da Marinha	Tipologia de Proprietários	Proprietários Entrevistados	Estado Actual da Marinha	Produto	Marnotos (nº)	Marnotos inquiridos
Tanoeira do Norte	Individual	incontactável	inactiva	não aplicável	não aplicável	não aplicável
Tanoeira do Sul	Individual	incontactável	inactiva	não aplicável	não aplicável	não aplicável
Pinta	Individual	incontactável	activa	peixes	não aplicável	não aplicável
Novazinha	Individual	não	activa	peixes	não aplicável	não aplicável
Boavista	Individual	sim	inactiva	não aplicável	não aplicável	não aplicável
Caniceira	Individual	sim ¹⁴	activa	sal	1	sim
Podre	Individual	sim	activa	sal	1	sim
Ramalha	Individual	não	inactiva		não aplicável	não aplicável
Passã	Individual	não	activa	sal	1	sim
18 dos Caramonetes	Individual	não - ausente do país	activa	sal	1	não
Designação e nº desconhecidos	Individual	contacto telefónico	inactivas	não aplicável	não aplicável	não aplicável
Designação desconhecida	Individual	incontactável	activa	peixes	não aplicável	não aplicável

¹⁴ Auscultado o procurador dos herdeiros.

Paralelamente aos proprietários e aos marnotos foram seleccionados e, posteriormente, entrevistados as Associações e Interlocutores Privilegiados tidos como relevantes para o presente Estudo, tal como se encontra sistematizado seguidamente:

Tabela 4 - Associações e Interlocutores Privilegiados

Designação da Entidade/ Entrevistado	Observações
Água Triangular - Associação de ambientalistas da bacia hidrográfica do Vouga	Entrevista realizada
Administração do Porto de Aveiro	Entrevista realizada
Associação Comercial de Aveiro	Entrevista realizada
Associação de defesa da Ilha Puxadouros ¹⁵	Entrevista realizada
Associação Industrial do Distrito de Aveiro	Entrevista realizada ¹⁶
Associação de Piscicultores da Ria de Aveiro	Entrevista realizada Associação inactiva
Associação Portuguesa das Agências de Viagem e Turismo (APAVT)	Entrevista realizada
Associação de Turismo do Centro de Portugal	Guião enviado. Aguarda-se a sua recepção
Câmara Municipal de Aveiro	A realizar posteriormente
Câmara Municipal da Figueira da Foz	Entrevista em fase de marcação
Centro de Emprego de Aveiro	Entrevista realizada
Comissão de Coordenação Desenvolvimento da Região Centro	Entrevista realizada
Cooperativa de produtores de Bivalves da ria de Aveiro, CRL	Não responde
Cooperativa Agrícola dos Produtores e Transformadores de Sais Marinhos de Aveiro	Entrevista realizada
Departamento de Ambiente e Ordenamento da Universidade de Aveiro	Entrevista realizada
Direcção Regional das Pescas e Aquicultura do Centro	Entrevista realizada
Ecomuseu da Marinha da Troncalhada	A realizar posteriormente
ECORIA- Empresa Turística da Ria de Aveiro	Entrevista realizada

¹⁵ Associação que congrega os (6) proprietários de 8 marinhas.

¹⁶ A associação não dispõe de informação acerca da produção e consumo do sal aveirense, sendo ambos pouco significativos quer em termos de produção (quantidades), quer em preço praticado, ambos factores dissuasores para a sua utilização como matéria-prima na indústria.

Associações e Interlocutores Privilegiados (Continuação)

Designação da Entidade/ Entrevistado	Observações
Estabelecimento 'Mundo do sal'	Entrevista realizada
Fedrave – Fundação para o Estudo e Desenvolvimento da Região de Aveiro	Entrevista realizada
Fozsal	Em fase de marcação
IFADAP – Instituto de Financiamento e Apoio ao Desenvolvimento das pescas	Entrevista realizada
Inês Amorim	Entrevista realizada
Instituto de Turismo de Portugal	Guião enviado. Aguarda-se a sua recepção
Quercus – Núcleo Regional de Aveiro	Entrevista realizada
Região de Turismo Rota da Luz	Entrevista realizada
Salineira Aveirense	Entrevista realizada
Tradisal	Guião enviado. Aguarda-se a sua recepção
Vitalal - Sociedade Aveirense de Higienização de Sal, Lda	Entrevista realizada

➤ Excursionistas / turistas da Cidade de Aveiro

Com o objectivo de descortinar o peso que o produto 'salgado' detém na decisão de visitar a cidade de Aveiro, foi elaborado um questionário a aplicar quer na Rota da Luz, quer nos estabelecimentos hoteleiros e similares, previamente seleccionados.

No que concerne à aplicação dos questionários na Rota da Luz foi solicitada a autorização para a permanência de um elemento da Equipa na recepção da Rota da Luz para inquirir os turistas à medida que estes lá se deslocassem. Contudo, este procedimento não se revelou muito profícuo, pois os turistas apresentavam-se muito apressados e pouco colaborantes, tendo-se obtido 30 questionários após os cinco períodos de inquirição levados a cabo durante o mês de Agosto de 2006.

No que concerne aos estabelecimentos hoteleiros e similares, foram seleccionados, aleatoriamente segundo a sua categoria, 11 estabelecimentos, a saber:

- Hotel As Américas****
- Hotel Mélia Ria ****
- Hotel Afonso V***
- Hotel Imperial***
- Hotel Mercure Aveiro***
- Hotel Arcada**
- Hotelaria do Alboi – Residencial
- Pensão Estrela – Residencial 2ª
- Pensão Palmeira – Residencial 3ª
- Pousada da Juventude (IPJ – Instituto Português da Juventude)
- Casa do Sol Nascente (Turismo de Habitação)

Após a selecção dos estabelecimentos, a qual teve por base a listagem dos estabelecimentos hoteleiros e similares do Concelho de Aveiro disponibilizada pela Câmara Municipal, foi solicitado aos mesmos a sua colaboração na entrega aos seus clientes do questionário em apreço, explicando-se igualmente os objectivos do Estudo onde o mesmo se integrava.

Da lista de onze estabelecimentos inicialmente seleccionados, obtivemos a colaboração de 9, pelo que se acrescentou, à posteriori, mais uma unidade hoteleira, o Hotel Moliceiro***.

Considerando os questionários recolhidos junto dos estabelecimentos hoteleiros e da Rota da Luz, recolheram-se um total de 97 questionários válidos¹⁷.

Ora dos 97 turistas inquiridos, aproximadamente 48% são do sexo masculino e 52% do feminino. Relativamente ao país de origem, a Espanha surge em primeiro lugar, com 39% dos turistas inquiridos, seguindo-se os turistas nacionais, com 35%, e, em terceiro lugar, a Alemanha e a França, cada um destes países responsável por aproximadamente 7% dos turistas.

Após a sistematização do trabalho de campo realizado, apresentar-se-á seguidamente uma primeira aproximação à caracterização da actividade salícola, baseada maioritariamente, na informação primária recolhida com o trabalho de campo e na secundária, adquirida às fontes estatísticas nacionais.

¹⁷ Recolheram-se 110 questionários tendo sido inutilizados 13 por se encontrarem muito incompletos ou imperceptíveis.

PARTE I - CARACTERIZAÇÃO DA ACTIVIDADE SALÍCOLA

I.1. SITUAÇÃO DA EXPLORAÇÃO SALÍCOLA AVEIRENSE

A produção de sal: modos, locais e quantidades¹⁸

O documento mais antigo conhecido sobre o sal em Aveiro data de 959 e refere-se a uma doação feita pela Condessa Mumadona, de terras e marinhas de sal situadas em Aveiro, ao mosteiro de São Salvador de Guimarães. Já no século XIII D. Urraca¹⁹ doou a produção do sal de Aveiro ao mosteiro de São João de Tarouca. No reinado de D. Afonso IV o sal de Aveiro assume um papel importante na economia nacional, existindo cerca de 500 salinas. O sal é então exportado para países europeus e também serve de “moeda” para pagar as dívidas do país bem como empreendimentos nacionais. No entanto, durante os séculos XVII e XVIII, toda a produção de sal decaiu devido aos problemas da barra e à estagnação das águas da laguna. No século XIX a indústria do sal iniciou a sua recuperação, restabelecendo-se até meados do século XX, com as obras hidráulicas, existindo em 1970 cerca de 270 marinhas em actividade, que produziam aproximadamente 60.000 toneladas anuais, distribuídas pelos montes brancos, que durante o mês de Agosto se espalhavam pela ria de Aveiro. A partir de então, e devido à conjugação de factores de natureza diferenciados, tem-se assistido ao declínio do número de marinhas activas com a produção de sal, com o consequente abandono daquelas. De facto, o declínio da actividade salícola não foi acompanhado pela emergência de outras actividades que permitissem a manutenção efectiva das marinhas, excepção feita à aquicultura. Todavia esta não se assumiu como uma actividade de

¹⁸ Este sub-capítulo, bem como o referente aos recursos materiais e tecnológicos, foi parcialmente baseado no trabalho realizado pela Sara Velha, da MULTIAVEIRO, no âmbito do curso frequentado de Técnico Superior de Segurança e Higiene no Trabalho, promovido pela Associação Industrial do Distrito de Aveiro. A bibliografia consultada para o efeito foi a seguinte:

- Amorim, I. (2001), *Aveiro e os caminhos do sal, da produção ao consumo [sécs. XV a XX]*, Aveiro, Câmara Municipal de Aveiro
- Círculo de Estudos das Salinas de Aveiro (s.d.), *Janelas caídas do céu*, Aveiro
- Dias, D. (1996), *Glossário: Designações relacionadas com as marinhas de sal da Ria de Aveiro*, Aveiro, Câmara Municipal de Aveiro
- Gamelas, J. e Divisão de Museus e Património da C.M.A. (1999), *Roteiro do Ecomuseu da Marinha da Troncalhada*, Aveiro, Câmara Municipal de Aveiro
- Lemos, J. (1996), *A Ria de Aveiro – Um olhar revés*, Aveiro, Câmara Municipal de Aveiro
- Martins, F. (2005), “Haverá vida sem sal? Um futuro por contar” In Amorim, I. (coordenação), *I Seminário Internacional Sobre o Sal Português*, Instituto da História Moderna da Universidade do Porto
- Rodrigues, M. (2004), *Aveiro – Cidade de água, sal, argila e luz*, Aveiro, Câmara Municipal de Aveiro
- “Marnotos e Embarcações Fluviais” in Castro, D. José (1945), *Estudos Etnográficos*, IV Tomo, Aveiro, Instituto para a Alta Cultura, Centros de Estudos de Arte e Museologia (edição)

¹⁹ Irmã de D. Sancho I, segundo rei de Portugal.

substituição, não sendo ao que tudo indica o peso das marinhas convertidas em pisciculturas muito significativo.

Ao local de produção de sal marinho chama-se marinha, sendo esta uma superfície de terreno vedada por um muro de torrão e dividida regularmente em certos compartimentos onde a água salgada da ria entra segundo as necessidades no fabrico do sal. Esta superfície deve localizar-se num nível inferior ao das marés na praia-mar, ter comunicação com a ria e apresentar um pequeno declive que permita a circulação das águas entre os vários compartimentos.

Cada compartimento comunica com os restantes através de comportas, tornando possível a passagem da água, devido à natural força da gravidade. Assim consegue-se uma precipitação fraccionada dos sais, obtendo-se o cloreto de sódio.

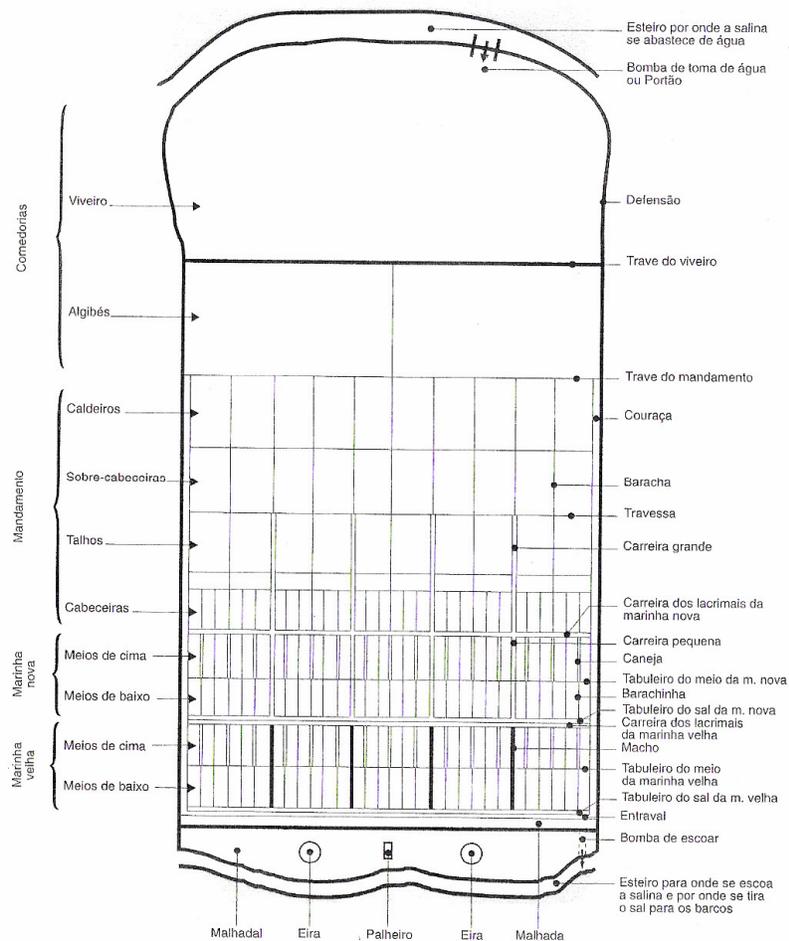
O local de construção de uma marinha, escolhido pelo marnoto em função dos ventos e marés, deve ser bem exposto aos ventos dominantes com vista a facilitar a evaporação e obedecer a um plano inclinado.

A marinha é dividida em três partes principais:

- ❖ Comedoria: zona de armazenamento de água da salina, constituída pelo viveiro (1/3 das salinas) e pelos algibés.
- ❖ Mandamento: zona de evaporação da água da salina, em cujos compartimentos (caldeiros, sobrecabeceiras, talhos, depósitos e cabeceiras), se deposita grande parte das impurezas transportados pela água e dos sais de ferro, carbonato de cálcio e gesso. Ao longo destes compartimentos faz-se gradualmente a evaporação da água.
- ❖ Marinha: zona de cristalização, constituída pela marinha nova e pela marinha velha. A marinha nova é contígua ao mandamento e é formada pelos meios de cima e meios de baixo. A marinha velha é compartimento que se segue à marinha nova, também sendo formada pelos meios de cima e meios de baixo. Em cada uma destas marinhas a linha superior de meios chama-se andaina de cima e a linha inferior andaina de baixo.

Também faz parte da marinha o malhadal, lugar onde o marnoto geralmente cultiva a sua horta. Tem duas ou mais eiras, onde se acumula o sal em montes, e o palheiro, casa simples, normalmente de madeira, onde o marnoto arruma as alfaias, come e se abriga do mau tempo.

Figura 1 – Esquema de uma salina de Aveiro²⁰

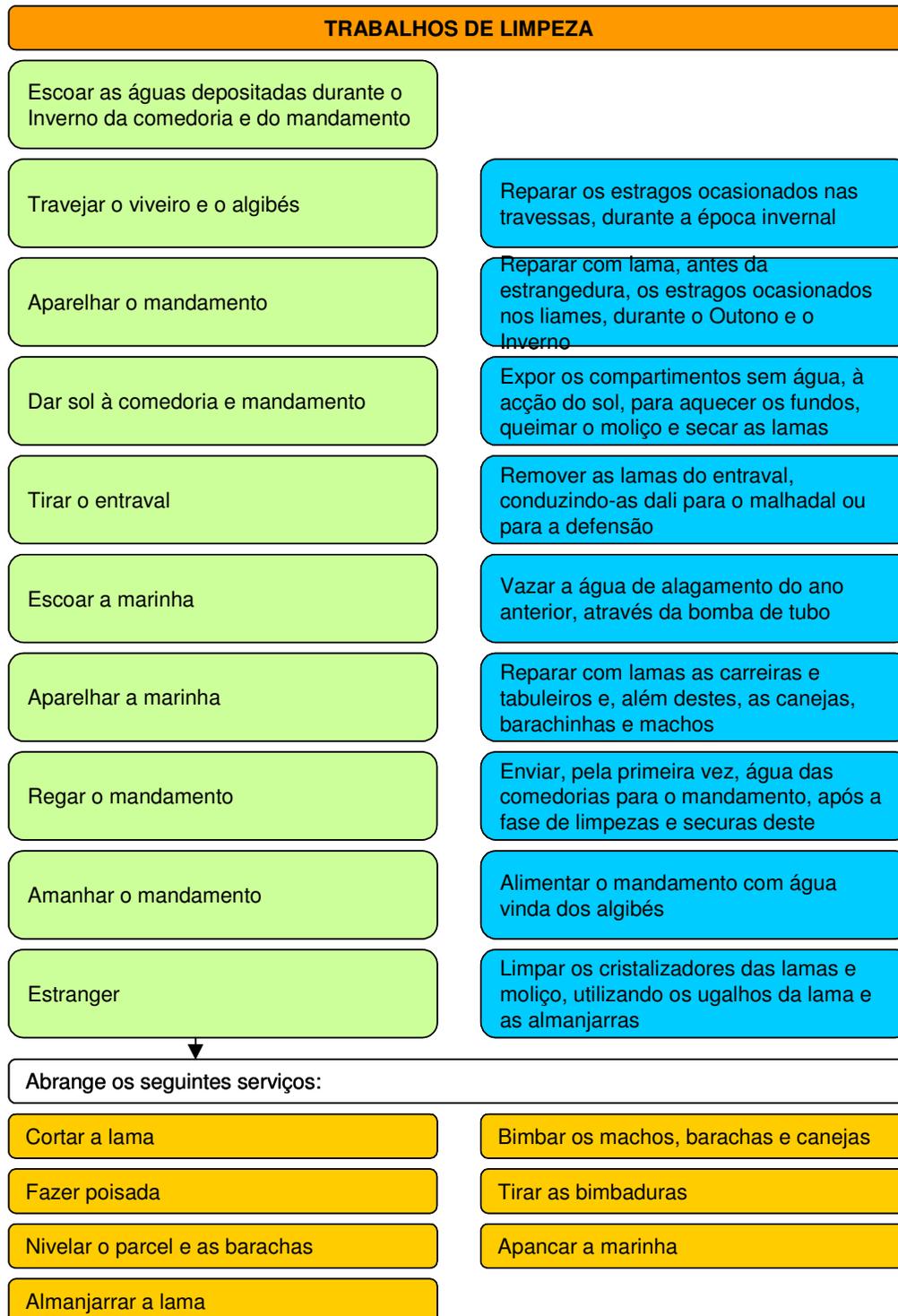


No que concerne ao modo de produção de sal, e tal como o verificado noutros locais em que o carácter artesanal se mantém, tem permanecido relativamente estável ao longo dos anos sendo pacífico afirmar-se que aquele se divide em quatro fases, a saber:

- ❖ Limpeza e reconstrução da marinha,
- ❖ Cura dos solos,
- ❖ Produção, e
- ❖ Feitura.

²⁰ In Dias, D. (1996), *Glossário: Designações relacionadas com as marinhas de sal da Ria de Aveiro*, Aveiro, Câmara Municipal de Aveiro: 80

Seguidamente esquematizam-se as tarefas inerentes a cada uma das quatro fases:



TRABALHOS DE CURA

Meter água nas cabeceiras

Alimentar as cabeceiras com água dos depósitos

Encanar a praia podre dos meios

Drenar as nascentes de água doce existentes no subsolo da praia, para serem escoadas para o entraval

Dar sol da estrangedura

Primeiro banho de sol depois de encanados e estrangidos os meios, até o sol fender em sulcos largos e fundos

Governar o mandamento

Alimentar o mandamento com água vinda do algibés, deixando evaporar em seguida

Dar molhaduras

Molhar bem o parcel dos meios de cima e de baixo, procurando-se obter uma melhor compactação

Circiar

Cilindrar os fundos dos cristalizadores e dos alimentadores com o círculo, para os compactar e impermeabilizar

Espanar

Dar molhaduras aos meios, com o ugalho da lama, com o fim de compactar e salgar a praia

Meter água até formar uma camisa

Desmamar a marinha

Passar a água concentrada dos meios de baixo para os meios de cima, com a intenção de adiantar a botadela

Sustentar a marinha

Meter água nos meios, desde que as condições atmosféricas o permitam: sol e vento

TRABALHOS DE PRODUÇÃO

Botar

Alimentar os cristalizadores com a água utilizada para iniciar a extracção do sal

Depois de botar a marinha a sal, o marnoto divide a marinha (nova e velha) em 3 partes e diariamente deve proceder às seguintes tarefas:

Escoar as encanas

Esgotar a água depositada nas encanas das marinhas podres, húmidas por natureza

Amanhar o mandamento

Alimentar/ abrir o mandamento com a água vinda dos algibés

Bulir

Agitar a moira brandamente, a fim de remover a película de sal que a cobre e obter assim melhor evaporação

Quebrar e envieirar

Juntar o sal nos lados de cada compartimento cristalizador e acumulá-lo depois em vieiros

Rer

Arrastar o sal para o tabuleiro depois de envieirado

Abrir o tabuleiro

Abrir os portais para alimentar os cristalizadores na fase de produção

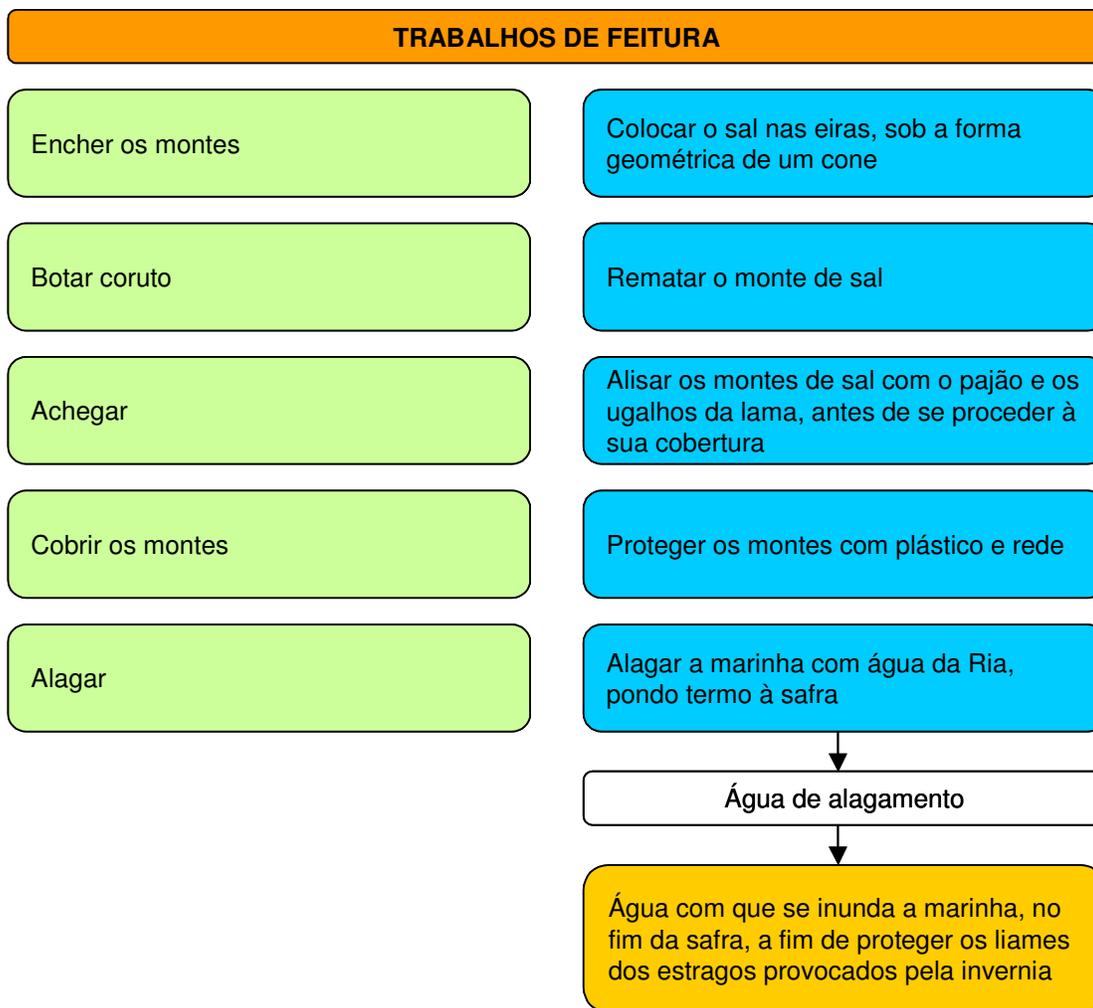
Imoair as cabeceiras e os meios de cima

Meter águas concentradas nas cabeceiras e nos meios de cima

Tirar sal

Transportar o sal do tabuleiro do sal para as eiras, em canastras levadas à cabeça ou em carro de mão

Cada porção de sal rido leva normalmente três dias a cristalizar



Os trabalhos inerentes à produção de sal iniciam-se normalmente em finais de Março ou inícios de Abril, e consistem nos trabalhos preparatórios. Estes, embora sejam os mais demorados, dependem do estado de deterioração da marinha e podem dividir-se nas fases de “Limpeza e Reconstrução” e de “Cura dos solos”, anteriormente sistematizadas

A fase de limpeza e reconstrução, que se inicia em finais de Março ou inícios de Abril, corresponde à rectificação material da marinha: reconstrução dos muros exteriores com torrões, das divisões interiores, barachas e traves, esvaziamento dos caldeiros, cabeceiras e talhos, desentupimento das canejas e barachas, secagem do terreno até abrir fendas. A segunda fase (“Cura dos solos”) consiste no endurecer as praias (solos) dos cristalizadores, através do processo de molhaduras e secaduras. Esta tarefa realiza-se entre e Maio e Junho.

Segue-se a produção, propriamente dita, ou seja, o conjunto dos trabalhos de cristalização e colheita do sal, que decorrem de finais de Junho a Setembro, até às chuvas novas de Outono. O viveiro enche-se de 15 em 15 dias, durante as fases da lua nova e lua cheia, nas marés vivas, tornando-se um grande reservatório de água, pronto a alimentar os diferentes condensadores. É aqui que entram as operações fundamentais de fazer sal, a saber:

- ❖ Bulir – Agitar, levemente, a água dos cristalizadores com o ugalho de bulir. Desta forma consegue-se precipitar o sal, removendo a superfície evaporativa, auxiliando a acção do vento, e evitar a formação de “tremonhas” de grandes dimensões, obtendo-se sal em pequenos cristais;
- ❖ Quebrar – Juntar o sal ou, durante a fase de preparação da marinha, juntar o moliço, nos vieiros;
- ❖ Rer – Puxar para o tabuleiro do sal, com a rasoila, o sal que foi previamente quebrado.

Por último, a “Feitura”, que se realiza após a Botadela, que corresponde à produção e conservação do sal.

Concluídos os trabalhos da colheita e conservação do sal procede-se ao alagar das salinas, submergindo-se inteiramente, mantendo-se assim até à Primavera seguinte, período em que se iniciarão os trabalhos inerentes a uma nova safra.

O modo de produção de sal tem permanecido relativamente estável ao longo dos anos, bem como, e conseqüentemente, o quotidiano do marnoto que diariamente se levanta bastante cedo para fazer o escoamento das encanas (canais de drenagem em madeira) e amanhar (alimentar com água) a comedoria e o mandamento. Terminadas estas tarefas come e descansa um pouco. A meio da manhã bule todos os meios (agita levemente a água para evitar a formação de sais de sal demasiado grandes) e começa a juntar o sal (quebrar ou envieirar) que será puxado para o tabuleiro do sal com a ajuda de uma rasoila (rer ou rapar) no próprio dia. Entretanto janta²¹ e descansa. À tarde abre o tabuleiro (abre os portais que alimentam os cristalizadores) e imoira (mete água das cabeceiras nos meios de cima) a andaina. Chegando o entardecer, o marnoto regressa a casa para cear.

²¹ No vocabulário dos marnotos, ‘jantar’ e ‘cear’ corresponde ao que comum e respectivamente se designa por *almoço* e *jantar*.

Como descrito, o sal marinho produzido no concelho de Aveiro é artesanal/tradicional, o que lhe confere, relativamente ao restante sal marinho, diferenças significativas a vários níveis, como se sistematiza na tabela seguidamente apresentada:

Tabela 5 – Comparação entre sais marinhos, tradicional e não tradicional

	Sal Marinho tradicional	Sal Marinho vulgar
As Salinas	Salinas tradicionais. As áreas de cristalização são compostas por pequenos depósitos. O movimento da água na salina é feito por gravidade	Salinas mecanizadas (industriais). As áreas de cristalização, os cristalizadores, são muito grandes. A solução salina concentrada é adicionada aos cristalizadores quando se encontra a 24 graus Baumé.
A colheita	A colheita é manual e feita por diversas vezes durante a safra.	A colheita é mecânica, feita com "buldozers", guinchos e tractores ou máquinas de lagartas especializadas. A colheita é feita somente uma vez no final da época de produção.
A Cristalização e forma dos cristais de sal	A cristalização é feita à superfície e no fundo das peças, Os cristais de flor de sal têm uma forma de flóculos (palhetas) delgados, enquanto que os cristais de sal apresentam uma forma cúbica.	A cristalização é feita no fundo do cristizador. O sal resultante tem uma granulometria muito variável, tendencialmente grande, os cristais têm invariavelmente a forma cúbica de halite (cloreto de sódio puro) não sendo possível desagregá-los com os dedos.
O Processamento	É seco ao sol em pequenos montes.	Depois de colhido, o sal é pré-lavado e armazenado em grandes pilhas, ou serras. Antes de ser embalado, e de modo a torná-lo branco, o sal é lavado novamente, centrifugado, seco por calor de combustão de derivados do petróleo, moído e crivado. A água de lavagem poderão ainda ser adicionados agentes químicos branqueadores e oxidantes, de modo a obter o aspecto branco e puro com que chega às embalagens.

Fonte: Adaptado do site da Necton (www.necton.pt)

Refira-se ainda que em Aveiro, tal como noutros salgados, se produz para além do sal marinho tradicional, a flor de sal²², sendo esta considerada por muitos como a "fina flor do sal marinho". A flor de sal resulta da extracção exclusiva da água do mar por processo natural de evaporação por energia solar e acção dos ventos, com recolha manual realizada diariamente e apenas à superfície dos cristalizadores, sendo aliás estes dois dos aspectos que a distinguem do sal

²² A flor de sal, também designada por nata ou coalho de sal, por ser recolhida à superfície dos cristalizadores, tal como a nata do leite, é indicada para utilizar após a confecção dos alimentos (Cf. www.necton.pt).

marinho tradicional, onde a recolha, manual, é feita de forma menos frequente e também no fundo dos cristalizadores²³.

No que concerne aos **locais de produção**, e tendo por base a informação recolhida com as entrevistas realizadas a interlocutores diferenciados (Proprietários das Marinhas e os Marnotos), no ano de 2006 a produção de sal no concelho de Aveiro encontra-se confinada a 10 Marinhas, oito na posse de pessoas singulares e duas colectivas, a saber:

Tabela 6 - Marinhas produtoras de sal, tipologia do proprietário e número de marnotos

Designação	Tipologia do Proprietário	nº de marnotos
Caniceira	Individual	1
Grã-Caravela	Individual	3
Passã	Individual	1
Pajota	Individual	1
Podre	Individual	1
Puxadouros ²⁴	Individual	1
Santiago da fonte	Colectivo	3
Sinitra	Individual	2
Troncalhada	Colectivo	1
18 dos Caramonetes	Individual	1

Segundo os marnotos entrevistados respondentes a esta questão (15), o número das marinhas em actividade tem vindo a diminuir ligeiramente nos últimos 10 anos:

Tabela 7 - Evolução das Marinhas em actividade

²³ Cf. Direcção Geral das Pescas e Aquicultura, *Inquérito à Produção de Sal*, Lisboa, Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas.

²⁴ Iniciou a produção em 2006.

	Nº absoluto	%
Diminuiu	8	53,3
Manteve	4	26,7
Não sabe	3	20,0
Nº total de respondentes	15	100,0

Fonte: Questionário aos marnotos (2006)

A evolução registada no número de marinhas é justificada maioritariamente pelo fraco investimento que as marinhas e a actividade têm sido alvo, bem como pelo risco elevado que uma actividade dependente das condições climatéricas representa. A evolução verificada no número de marnotos em actividade bem como as dificuldades de comercialização do sal produzido foram outros dos argumentos apresentados.

Nesta matéria é importante realçar a unanimidade dos interlocutores em torno da afirmação de que a grande quebra nas marinhas activas se verificou há muitos anos atrás, estando nos últimos 10 anos²⁵ a situação relativamente estável, sendo mais significativa a variação nas marinhas que se encontram activas, do que o seu número²⁶.

Por outro lado, quando questionados acerca das perspectivas de utilização futura das suas marinhas, os proprietários, que possuem frequentemente mais do que uma marinha, dividem-se entre o desejo de venda (8 referências) e o da reconversão na salicultura (5 referências), dependendo da marinha em referência. As possibilidades de arrendar, reconverter para a piscicultura ou de desactivar as marinhas assumem um peso residual, com uma referência cada, existindo ainda um proprietário que se encontra receptivo a propostas, dado os anos a que as suas marinhas se encontram inactivas. As principais razões apontadas pelos proprietários para o desejo de venda das marinhas prendem-se, maioritariamente, com os elevados investimentos necessários para a sua manutenção/ recuperação, visto o avançado estado de degradação e/ ou alagamento. Como factor justificativo da não venda, apontaram-se valores sentimentais relacionados com o facto de serem um património familiar.

²⁵ Período considerado no âmbito do presente estudo que pretende caracterizar a situação actual do salgado aveirense e que como tal definiu o período temporal de 10 anos para a análise comparativa.

²⁶ Ou seja, verifica-se alguma variação nas marinhas, mas permanece relativamente estável o número das que se encontram activas.

Ora, as 10 marinhas com produção de sal na safra de 2006 são pertença de 6 proprietários, sendo que nelas exercem a actividade 13 marnotos, alguns dos quais unidos por laços familiares (pais e filhos, ou irmãos). Paralelamente, verifica-se a situação de que o mesmo marnoto exerce a actividade em mais do que uma marinha, pese embora o carácter residual desta situação²⁷.

Na generalidade, os proprietários das marinhas não possuem conhecimento das quantidades de sal produzidas pelas suas marinhas, nem dos respectivos circuitos de comercialização, tendo apenas conhecimento dos marnotos que as exploram, regra geral, de forma informal.

Das quantidades produzidas, apenas se tem conhecimento das quantidades da safra do ano anterior (2005) pois à data da realização do trabalho de campo ainda a de 2006 não tinha terminado ou sido contabilizada²⁸.

Considerando então a safra de 2005, a produção total de sal aveirense pelas marinhas nesse ano em actividade (9²⁹) foi de aproximadamente 1900 toneladas, sendo contudo de realçar aqui os seguintes aspectos:

1. A produção acima referenciada foi a disponibilizada pelos entrevistados, sendo muito provável que, por um lado, tenham referido uma produção aquém da real e, por outro lado, que não seja muito exacta³⁰, situação esta visível quando a mesma marinha é explorada por dois ou três elementos da mesma família. De facto, nos dois casos em que tal se verifica assistimos a um desfasamento aproximado de 50 toneladas entre os entrevistados, um referindo 150 toneladas e outro 200 numa das marinhas, ou 220 contra 280 toneladas noutra;

2. Comparando a produção por marinha na safra de 2005 disponibilizada pelos marnotos entrevistados com a disponibilizada pela Câmara Municipal de Aveiro para o mesmo ano, há a referir igualmente algumas discrepâncias, sendo os valores apresentados, por marinha, pela Câmara, regra geral, ligeiramente inferiores aos comunicados pelos marnotos, o que reforça a possibilidade das produções reais e comunicadas não serem muito coincidentes, e estas últimas subavaliadas, embora de forma diferenciada segundo o receptor (Câmara ou Entrevistador).

²⁷ Dos 12 marnotos activos, 83% exerce actividade apenas numa marinha, contra os 17% que exercem em duas.

²⁸ A inquirição aos marnotos desenvolveu-se nos meses de Agosto e Setembro de 2006.

²⁹ Uma das 10 marinhas activas em 2006, iniciou este ano a sua produção.

³⁰ Para este factor pode contribuir o elevado teor de humidade do sal aveirense.

Paralelamente e reforçando as discrepâncias encontradas, segundo as Estatísticas de Salicultura (DGPA³¹) foram produzidas, no mesmo ano, em Aveiro, 1675 toneladas. Segundo esta mesma fonte encontravam-se nesse ano em actividade 9 marinhas em Aveiro, não sendo contudo certo que o valor de produção acima identificado a elas seja imputado, tal como é referido pela própria fonte (DGPA).

Como qualquer actividade económica dependente das condições climatéricas, a produção anual, para além de depender do número de marinhas em actividade, encontra-se muito dependente da temperatura, do vento e da pluviosidade registadas durante o período da safra, tendo sido, nesta matéria, o ano de 2005 reconhecido por todos os marnotos activos entrevistados como um ano excepcional em termos das quantidades produzidas. Na última década, e salvaguardando a excepção do ano de 2005, a maior parte dos marnotos afirma que a produção diminuiu:

Tabela 8 - Evolução da Produção

	Nº absoluto	%
Diminuiu	9	75
Manteve	3	25
Nº total de respondentes	12	100,0

Fonte: Questionário aos marnotos (2006)

Esta evolução foi justificada maioritariamente (83%) pela instabilidade crescente das condições atmosféricas. A necessidade de diminuir as despesas, associada neste caso, ao facto da produção dos anos anteriores ainda não ter sido vendida, foi a razão apontada por um dos respondentes.

Esta posição acerca da evolução da produção de sal aveirense é partilhada entre os marnotos activos, independentemente do nível de análise considerado: a(s) marinha(s) onde trabalha ou o conjunto das marinhas do Concelho.

Refira-se, nesta matéria, que também os proprietários partilham da opinião de que nos últimos 10 anos se assistiu a uma diminuição da produção local, justificando-a contudo com o menor número de marinhas activas e com a elevada idade de alguns marnotos.

³¹ DGPA – Direcção Geral das Pescas e Aquicultura.

A par da diminuição da produção, assiste-se a uma certa estabilização nas receitas oriunda da venda do sal³², o que não tem, na prática e consequentemente, acompanhado a subida verificada no nível de vida:

Tabela 9 - Evolução das receitas

	Nº absoluto	%
Diminuiu	4	40
Manteve	5	50
Cresceu	1	10
Nº total de respondentes	10	100,0

Fonte: Questionário aos marnotos (2006)

Várias foram as razões apontadas para esta evolução nas receitas, a saber:

- ❖ Descida do preço do sal (3 referências),
- ❖ Falta de pagamento do sal 'vendido'/ entregue (2 referências),
- ❖ Concorrência do sal estrangeiro (2 referências),
- ❖ Monopólio dos armazenistas (1 referência),
- ❖ Concorrência do sal de mina (1 referência).

Relativamente à avaliação dos pontos fortes e fracos do sal de Aveiro comparativamente com outros, os marnotos destacam as seguintes vantagens comparativas:

Tabela 10 - Pontos fortes do sal de Aveiro

	Nº absoluto	%³³
Humidade/ derrete bem	8	53,3
Carácter artesanal	5	33,3
Elevado teor de iodo e magnésio	5	33,3
Ausência de químicos	2	13,3
Granulometria fina	1	6,6
Qualidade atestada pela Universidade	1	6,6
Nº total de respondentes	15	146,6

Fonte: Questionário aos marnotos (2006)

³² Tendo sido referenciado pelos entrevistados o valor de 50€ por tonelada em 2005.

³³ Percentagem calculada sobre o nº de respondentes (15) e não de respostas (22), pelo que a soma das percentagens ultrapassa os 100%.

No que concerne aos aspectos mais negativos, cinco dos marnotos fazem referência às eventuais impurezas (areias) que possam conter, não tendo sido referenciados outros aspectos negativos.

Como anteriormente foi referenciado, e as entrevistas confirmaram, este é um sector de actividade onde a informalidade nas relações laborais e estabelecimentos impera, sendo portanto pouco abrangido pelo sistema estatístico nacional. Segundo o Instituto Nacional de Estatística (INE) não existiam³⁴ no ano de 2003³⁵ nem empresários em nome individual, nem sociedades no concelho de Aveiro na CAE (rev.2) 14401 (Extracção de sal marinho), existindo apenas duas sociedades na CAE 14403 (Refinação de Sal). Esta situação representa, relativamente a 1996, uma diminuição dos empresários em nome individual na extracção de sal marinho, passando de 7 para nenhum e a manutenção das duas sociedades de Refinação de Sal, evolução esta semelhante à verificada em Portugal continental nestes dois subsectores:

Tabela 11 – Número de empresários em nome individual e Sociedades na CAE 144³⁶ no Concelho de Aveiro e no Continente (1996 e 2003)

Subsector (CAE rev. 2)	Ano	Empresários em nome individual (nº)		Sociedades (nº)	
		Aveiro ³⁷	Continente	Aveiro ³⁸	Continente
14401 – Extracção de Sal marinho	1996	7 (16%)	44	0	15
	2003	0	20	0	10 ³⁹

³⁴ De acordo com a informação disponibilizada pelo Serviço de Ficheiros de Unidades Estatísticas.

³⁵ À data da aquisição desta informação, 2003 era o ano mais recente para o qual era possível disponibilizar informação.

³⁶ Referente à 'Extracção e Refinação do Sal'.

³⁷ Entre parênteses encontra-se a percentagem de Aveiro no total do Continente por ano e subsector.

³⁸ Entre parênteses encontra-se a percentagem de Aveiro no total do Continente por ano e subsector.

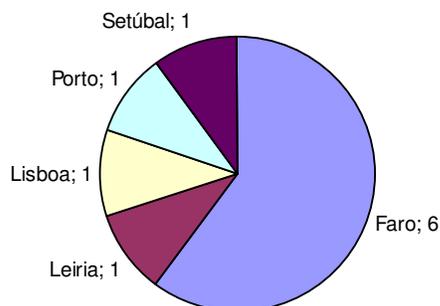
³⁹ Para além das 10 sociedades enumeradas, existe também no território nacional uma Cooperativa neste subsector no Distrito de Santarém, Concelho de Rio Maior. Esta cooperativa enquadra-se no escalão de capital social mais baixo (até 5.000€), possui um número de pessoas ao serviço compreendido entre 10 a 19 e um volume de negócios anual significativo, para o subsector, entre 150.001 e 500.000€.

14402 – Extracção de Sal-gema ⁴⁰	1996	0	0	0	3
	2003	0	0	0	2
14403 – Refinação de Sal ⁴¹	1996	0	0	2 (33%)	6
	2003	0	0	2 (50%)	4
Total do Grupo 144 – Extracção e refinação do sal	1996	7 (16%)	44	2 (8%)	24
	2003	0	20	2 (13%)	16

Fonte: INE – Serviço de Ficheiros de Unidades Estatísticas, 1996 e 2003

Considerando apenas o subsector da extracção de sal marinho, constata-se pois a inexistência de sociedades no concelho de Aveiro no ano de 2003, enquanto no Continente existiam nessa data dez, o que, relativamente a 1996, representa uma quebra de 33%. As 10 sociedades existentes concentram-se maioritariamente no Distrito de Faro, como se sistematiza no gráfico seguidamente apresentado:

Gráfico 1 - Número de sociedades no Subsector 14401 – Extracção de Sal marinho, segundo o Distrito (2003)



Fonte: INE – Serviço de Ficheiros de Unidades Estatísticas, 2003

⁴⁰ Enquanto o sal marinho diz respeito ao sal que se obtém a partir da evaporação da água do mar em reservatórios de torrão/argila abertos, construídos para o efeito, o sal-gema diz respeito ao existente como rocha em minas no subsolo, sendo obtido geralmente através de dois processos: "(...) armar galerias subterrâneas e arrancá-lo do jazigo, através de máquinas ou através de *sondagem*, ou seja, injectar água doce quente para dissolver as camadas subterrâneas de sal, que depois se retira sob a forma de salmoura". (Morgado, F., 1998, *Nos caminhos do Sal*, Lisboa, Comissão de Coordenação da Região de Lisboa e Vale do Tejo: 22). No modo de extrair sal-gema pode-se descrever o praticado em Rio Maior, onde existem nascentes de água salgada. Neste caso existe um poço de onde se extrai a água salgada que, depois de recolhida e exposta em reservatórios ao ar livre, produz grandes quantidades de sal, por evaporação (cf, *Ibidem*).

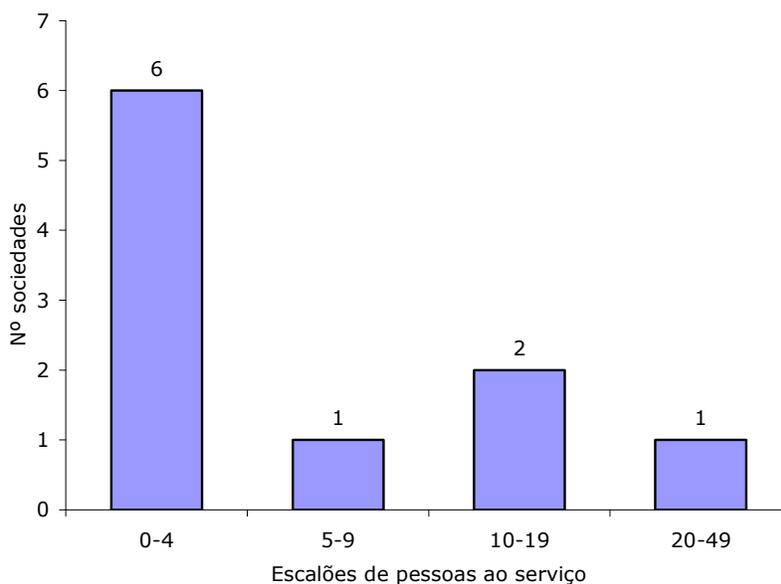
⁴¹ Neste subsector incluem-se os estabelecimentos que se dedicam à refinação de sal, ie, ao processo de dissolver e recristalizar, em instalações industriais, o sal antes da sua comercialização.

As seis sociedades localizadas no distrito de Faro, distribuem-se por 3 concelhos, a saber: Castro Marim (1), Lagoa (1) e Olhão (4), concentrando, pois, este último aproximadamente 67% das sociedades do Distrito, no qual, por sua vez, se localizam 60% das sociedades existentes em Portugal Continental no ano em análise.

Tendo por base a informação estatística disponibilizada pelo *Serviço de Ficheiros de Unidades Estatísticas* (INE, 2003) é possível apontar os traços caracterizadores das sociedades que se dedicam à extracção de sal marinho.

A extracção realiza-se maioritariamente em sociedades de pequena dimensão, com 60% das sociedades a possuírem até 4 pessoas ao serviço, como se sistematiza no gráfico seguidamente apresentado:

Gráfico 2 – Número de sociedades no Subsector 14401 – Extracção de Sal Marinho, segundo o escalão de pessoas ao serviço (2003)



Fonte: INE – Serviço de Ficheiros de Unidades Estatísticas, 2003

Em termos de localização geográfica, se as sociedades de pequena dimensão se distribuem pelos vários distritos, as de maior dimensão, com 10, ou mais, pessoas ao serviço, concentram-se no Distrito de Faro, concelho de Olhão: duas possuem entre 10 a 19 pessoas ao serviço e uma entre 20 a 49.

Paralelamente à pequena dimensão das sociedades, estas caracterizam-se igualmente pelo pequeno volume de negócios, bem como pelo baixo capital social. No que concerne ao volume de negócios, 60% dos estabelecimentos detêm um volume de negócios anual até 50.000€, distribuindo-se os restantes 40% de forma igual (20/20%) pelos escalões de 500.001 a 1.500.000€ e de 1.500.001 a

3.000.000€. As quatro sociedades enquadradas nos dois escalões de volume de negócios mais elevados localizam-se maioritariamente no concelho de Olhão (3)⁴², sendo, pois, neste concelho que se encontram os estabelecimentos com maior número de pessoas ao serviço e com maior volume de negócios.

Relativamente ao capital social, 50% das sociedades possuem até 25.000€ , sendo que até 100.000€ se enquadram 70% das sociedades existentes. Também nesta matéria, o concelho de Olhão concentra as sociedades com capital social mais elevado, localizando-se nele as três sociedades existentes com um capital superior a 100.000€.

Considerando a informação disponibilizada pela DGEEP/ MTSS⁴³ com base nos Quadros de Pessoal mais uma vez se confirma a informalidade deste sector de actividade, não havendo qualquer registo de estabelecimentos (e conseqüentemente, de pessoas ao serviço) na extracção de sal marinho no Concelho, quer no ano de 1996, quer de 2003. Refira-se a este propósito que esta fonte de informação não abrange os empresários em nome individual sem pessoas ao serviço, ao contrário do INE. No que concerne à refinação de sal no Concelho, esta fonte revela a existência de uma empresa (sociedade por quotas), quer em 1996, quer em 2003, responsável pelo emprego, em 2003, de 39 indivíduos, distribuídos de forma equilibrada entre ambos os sexos: 20 mulheres e 19 homens.

Tabela 12 - Número de empresas, estabelecimentos e pessoas ao serviço na CAE 144 no Concelho de Aveiro e no Continente (1996 e 2003)

Subsector (CAE rev. 2)	Ano	Empresas (nº)		Estabelecimentos ⁴⁴ (nº)		Pessoas ao serviço (nº)	
		Aveiro ⁴⁵	Continente	Aveiro ⁴⁶	Continente	Aveiro ⁴⁷	Continente
14401 - Extracção de Sal marinho	1996	0	4	0	8	0	63
	2003	0	6	0	10	0	68
14402 -	1996	0	3	0	6	0	72

⁴² Destes, dois enquadram-se no escalão de 500.001-1.500.000 € e uma no de 1.500.001-3.000.000€.

⁴³ Direcção Geral de Estudos, Estatística e Planeamento do Ministério do Trabalho e Solidariedade Social.

⁴⁴ A diferença entre empresa e estabelecimento é que uma empresa pode ter diversos estabelecimentos, um bom exemplo são as cadeias de hipermercados, em que cada uma tem diversos estabelecimentos em diversos locais do país.

⁴⁵ Entre parênteses encontra-se a percentagem de Aveiro no total do Continente por ano e subsector.

⁴⁶ Entre parênteses encontra-se a percentagem de Aveiro no total do Continente por ano e subsector.

⁴⁷ Entre parênteses encontra-se a percentagem de Aveiro no total do Continente por ano e subsector.

Extracção de Sal-gema	2003	0	2	0	3	0	45
14403 - Refinação de Sal	1996	1 (25%)	4	1 (17%)	6	55 (28%)	194
	2003	1 (20%)	5	1 (17%)	6	39 (34%)	116

Fonte: Quadros de Pessoal, DGEEP/ MTSS, 1996 e 2003

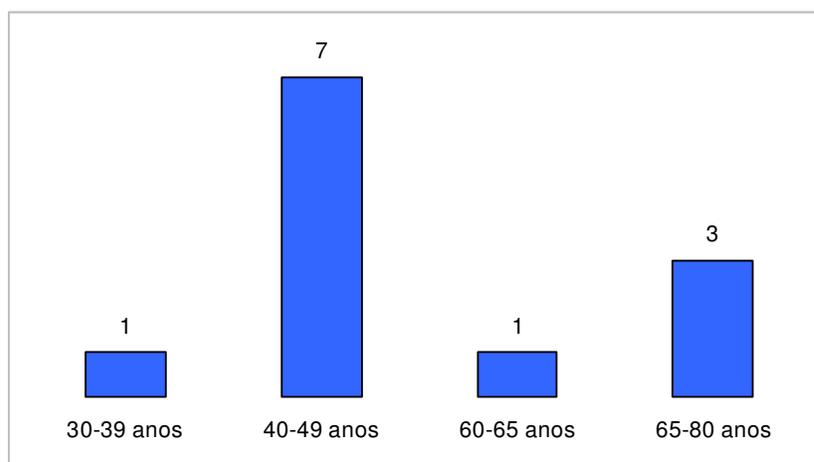
No ponto seguinte analisar-se-ão os recursos humanos afectos à actividade de extracção de sal marinho. Dada a referenciada baixa cobertura deste sector em termos estatísticos, também nesta matéria a fonte de informação privilegiada serão as entrevistas realizadas. De facto, como verificado na tabela anteriormente apresentada, no sector de extracção de sal marinho não existiam, no Concelho de Aveiro, quaisquer estabelecimentos registados, nem, conseqüentemente, pessoas ao serviço e, embora a informação estatística reporte ao ano de 2003, é muito pouco provável que a mesma tenha sofrido alterações de então para cá. Assim sendo, a caracterização dos recursos humanos será elaborada com base nas entrevistas realizadas aos marnotos.

Os recursos humanos afectos à actividade

No âmbito do presente estudo foram inquiridos 17 marnotos, dos quais 12 se encontram activos e 5 inactivos (respectiva e aproximadamente, 71% e 29%). A inactividade dos cinco marnotos não se deve a uma mudança na actividade profissional, mas sim a razões de ordem pessoal associadas à idade avançada e/ ou a doenças incapacitantes. De facto, enquanto puderam os marnotos exercerem esta actividade e foi sempre com mágoa que falaram do seu abandono.

Contrariando a ideia predefinida, os 12 marnotos em actividade entrevistados, todos do sexo masculino, possuem uma idade média aproximada de 54 anos, possuindo o marnoto mais jovem 39 anos, e o mais idoso 76 anos, sistematizando-se no gráfico seguidamente apresentado a distribuição dos marnotos activos entrevistados segundo escalões etários:

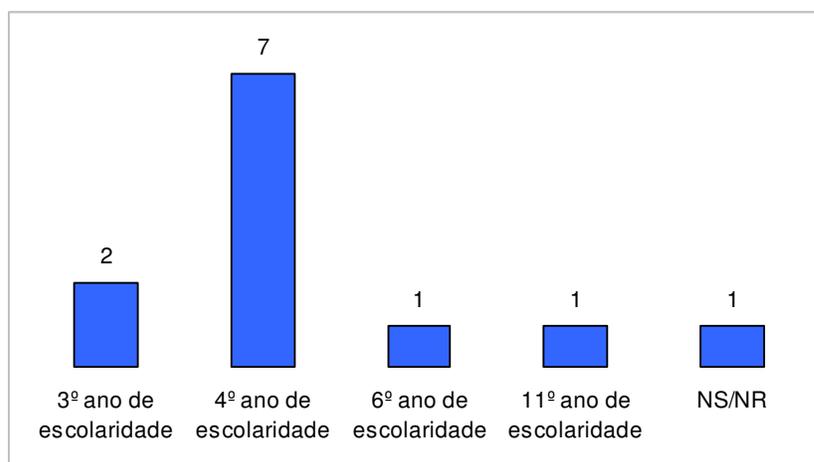
Gráfico 3 – Distribuição do número de marnotos activos, segundo os escalões etários



Fonte: Questionário aos marnotos (2006)

Relativamente às habilitações, a maioria possui o primeiro ciclo do ensino básico (4ª classe)⁴⁸, sendo que dois possuem apenas 3 anos de escolaridade e um 11 anos (ensino complementar), habilitações estas em parte relacionadas com a sua idade média:

Gráfico 4 - Distribuição do número de marnotos activos, segundo a escolaridade



Fonte: Questionário aos marnotos (2006)

Na sua maioria, os 12 marnotos activos, assumem a actividade de marnoto como a sua profissão actual e principal:

⁴⁸ A escolaridade média dos marnotos é de 4,6 anos.

Tabela 13 - Profissão actual principal dos marnotos activos

	Nº absoluto	%
Marnoto	8	66,6
Marnoto e outra profissão	2	16,6
Outra profissão	2	16,6
Nº total de respondentes	12	100

Fonte: Questionário aos marnotos (2006)

Refira-se, nesta matéria, que a actividade de marnoto é sazonal, encontrando-se, aproximadamente,⁴⁹ confinada aos meses de Março a Outubro. Assim sendo, é comum a compatibilização da actividade de marnoto com outras actividades, como por exemplo, e no caso presente, o trabalho nos armazéns, na pesca, na agricultura ou na construção civil.

Os marnotos activos exercem a sua actividade maioritariamente numa marinha, sendo residuais os casos em que exercem em mais de uma, nunca ultrapassando as duas marinhas:

Tabela 14 - Nº de marinhas em que os marnotos activos exercem actividade

	Nº absoluto	%
Uma marinha	10	83,3
Duas marinhas	2	16,7
Nº total de respondentes	12	100

Fonte: Questionário aos marnotos (2006)

O exercício desta actividade em termos de condição perante o trabalho⁵⁰ caracteriza-se pela informalidade, assumindo-se, na generalidade, os marnotos como trabalhadores por conta própria:

⁴⁹ Aproximadamente porque depende das condições climáticas de cada ano, sendo as chuvas do Outono, associadas às temperaturas mais baixas desta estação, que ditam o fim da safra.

⁵⁰ As condições contempladas no questionário foram: Patrão, Trabalhador por conta própria e Trabalhador por conta de outrem.

Tabela 15 - Condição perante o trabalho dos marnotos activos

	Nº absoluto	%⁵¹
Trab. por conta própria	12	100
Trab. por conta de outrem	2	16,7
Nº total de respondentes	12⁵²	116,7

Fonte: Questionário aos marnotos (2006)

Na situação em que os marnotos exercem a sua actividade em duas marinhas, nem sempre a condição perante o trabalho é a mesma. Por outro lado, o trabalhar por conta própria, no caso dos marnotos, significa, na sua maioria, que o exercem de forma informal, o que justifica a baixa cobertura desta actividade nas estatísticas oficiais, tal como anteriormente referenciado.

A distribuição dos marnotos segundo a condição perante o trabalho foi igualmente confirmada junto dos proprietários das marinhas, não se tendo verificado desfasamentos nesta matéria. De facto, regra geral os proprietários das marinhas não detêm qualquer vínculo laboral com os marnotos que lá exercem a sua actividade, sendo aquelas arrendadas ou cedidas.

Considerando os últimos 10 anos (1995 – 2005), é opinião maioritária que o número de marnotos em actividade se tem mantido relativamente estável:

Tabela 16 - Evolução do número de marnotos

	Nº absoluto	%
Diminuiu	1	8,3
Manteve	10	83,3
Não resposta	1	8,3
Nº total de respondentes	12	100

Fonte: Questionário aos marnotos (2006)

⁵¹ Percentagem sobre o nº de respondentes (12) e não de respostas (14), pelo que a soma das percentagens por condição perante o trabalho ultrapassa os 100%.

⁵² O total aqui apresentado é o do respondentes e não o de respostas (14). Esta discrepância justifica-se pelo facto de dois marnotos exercem a sua actividade em duas marinhas.

Estabilidade esta justificada⁵³ maioritariamente pelo facto de ser um negócio familiar tradicional (3 referências). O facto da mão-de-obra existente ser suficiente e a baixa rentabilidade da actividade foram aspectos referidos por dois respondentes cada, enquanto o risco do investimento foi referenciado por um dos marnotos.

Nesta matéria é interessante verificar que a relativa estabilidade no número de marnotos nas marinhas em que os entrevistados exercem actividade não é coincidente com a percepção que os mesmos possuem relativamente ao número de marnotos em actividade no conjunto das marinhas do Concelho, onde a afirmação da diminuição do nº de marnotos é mais significativa:

Tabela 17 - Evolução do nº de marnotos no conjunto das marinhas

	Nº absoluto	%
Diminuiu	5	35,7
Manteve	6	42,9
Não sabe	3	21,4
Nº total de respondentes	14	100

Fonte: Questionário aos marnotos (2006)

Relativamente à duração do período de trabalho nas marinhas é de referir que este se caracteriza por uma elevada carga horária semanal, o que se deve maioritariamente ao facto de não sofrer interrupções durante os sete dias da semana. Assim sendo, os marnotos trabalham, regra geral, mais de 45 horas semanais, durante o período da safra, pese embora não exista uma carga diária estável, dependendo quer das condições climatéricas, quer do trabalho a realizar no dia a dia na marinha.

A par da elevada carga horária, o trabalho de marnoto é relativamente solitário, trabalhando os inquiridos, na generalidade, sozinhos, excepção feita a duas situações em que é tido como actividade familiar⁵⁴:

⁵³ De referir nesta matéria que 5 dos marnotos activos não deram justificação para a manutenção do nº de marnotos.

⁵⁴ Foram entrevistados dois irmãos que trabalham juntos na mesma marinha e um pai e dois filhos que também trabalham em conjunto.

Tabela 18 - Nº de marnotos por marinha

	Nº absoluto	%
1 marnoto	7	58,3
2 marnotos	2	16,7
3 marnotos	3	25,0
Nº total de respondentes	12	100

Fonte: Questionário aos marnotos (2006)

Apesar do carácter solitário da actividade é recorrente o recurso à ajuda de familiares para as tarefas mais pesadas e que necessitam de um reforço de mão-de-obra, não se tendo verificado durante as entrevistas a existência de moços⁵⁵. De facto, mesmo no caso em que trabalham dois ou três indivíduos na mesma marinha, todos eles se assumem como marnotos. A inexistência dos moços/trabalhadores auxiliares é justificada quer pela falta de rentabilidade da actividade associada às dificuldades na comercialização do sal⁵⁶, que torna pouco compensatória a 'contratação' de mais trabalhadores, quer pela falta de mão-de-obra disponível para exercer uma actividade tida como dura e pouco rentável.

Os recursos materiais, tecnológicos e financeiros afectos à actividade

Os recursos materiais e tecnológicos inerentes à produção de sal marinho no Concelho de Aveiro, tal como noutros locais em que o carácter artesanal se mantém, têm permanecido relativamente estáveis ao longo dos anos. De facto, quando questionados acerca da evolução recente da tecnologia utilizada os entrevistados (marnotos e proprietários) são unânimes na afirmação da relativa estabilidade do modo de produção bem como dos recursos que lhe estão afectos, estando aquele muito dependente do saber-fazer adquirido ao longo de anos e transmitido de geração em geração, de forma oral.

⁵⁵ Trabalhadores auxiliares do marnoto.

⁵⁶ Aspecto a desenvolver posteriormente, no sub-capítulo dedicado à Logística, distribuição e comercialização do sal aveirense.

Os utensílios usados (recursos materiais) na arte de salinagem, as alfaias, são vários e quase todos construídos em madeira, elencando-se seguidamente os mais comuns e tradicionais⁵⁷:

Alferes – Alfaia de madeira ou ferro, em forma de V, com cabo, tendo o comprimento de 1,10m; usa-se na reparação dos liames finos: canejas e barachinhas. O mesmo que Anafador e Corredor de barachinhas.

Almanjarras – Rodos com cabos cruzados. Existem duas espécies de almanjarra:

- a de três paus, utilizada para apancar, uniformizar os fundos do mandamento e empurrar as lamas da praia dos cristalizadores, sendo este último trabalho feito conjuntamente com a de dois paus; as suas dimensões são as seguintes: pá com 2,20m de comprimento, por 20cm de largura e 2cm de espessura; cabos laterais de 1,60m e central de 1,35m;

- a de dois paus, com as mesmas dimensões, mas menos um cabo; emprega-se, unicamente, para limpar as lamas do fundo dos cristalizadores.

Ancinho – Alfaia formada por um cabo de 1,50m, tendo, numa das extremidades, um pente com 10 a 12 dentes, utilizada para emontear o moliço previamente envieirado com a cabrita. O mesmo que Encinho.

Balde – Espécie de pá de madeira e ferro, com 1,15m de comprimento; usa-se para compor o torrão e remover as lamas.

Bombeiro⁵⁸ – Aparelho rudimentar utilizado para escoar a água do entraval, sempre que a marinha é mais funda do que o esteiro ou que o canal adjacente. É constituído por uma pá suspensa, por intermédio de uma corda fixa ao vértice da tranqueira. Nos últimos anos, foi este instrumento substituído por motobombas.

Cabaço – Alfaia composta por um cabo e um reservatório, em madeira ou lata, com 1,30m de comprimento, usada para escoar os poços das encanas.

Cabeça de carneiro – Alfaia com 1,20m de comprimento, formada por um cabo, tendo na extremidade, uma peça em forma de prisma com três lados, dos quais um é arredondado; serve para abrir as canejas. O mesmo que Canejeiro.

Cabrita – Ancinho com um cabo de 1,75m e, mais ou menos, 30 dentes curtos, em madeira, que, quando se partem, são, por vezes, substituídos por

⁵⁷ Cf. Dias, D. (1996), *Glossário, Designações relacionadas com as marinhas de sal da Ria de Aveiro*, Aveiro, Câmara Municipal de Aveiro.

⁵⁸ Informação da CMA | Divisão de Museus e Património Histórico.

cavilhas de ferro, de igual tamanho; emprega-se para envieirar o moliço, que se desenvolve durante o Outono e o Inverno.

Canastras – Cestas utilizadas, principalmente, no transporte de sal, à cabeça, com uma capacidade que varia entre 60 e 80 quilos para os homens, sendo de 50 quilos quando utilizadas por mulheres.

Círcio – Cilindro de madeira, com um diâmetro entre 40 a 60cm, e uma distância entre eixos de 1,10m, com duas hastes chamadas moeiras, cujos elos se adaptam aos quícios; é utilizado no nivelamento do parcel dos alimentadores e cristalizadores.

Corta barachas do mandamento – Alfaia com uma lâmina trapezoidal, em aço, de 1m de base, por 18cm de altura, com cabo em ferro, usada para cortar as barachas do mandamento, quando há necessidade de aumentar as áreas dos diferentes reservatórios desta ordem, sendo esta tarefa para três homens: dois para puxar pelas cordas amarradas em orifícios abertos, no cabo, junto à lâmina, e outro para manter a direcção pretendida. Tanto quanto se sabe, só existiu um exemplar.

Corta barachinhas – Alfaia dotada de um cabo de 85cm, tendo, na extremidade, uma peça em U invertido, que envolve a barachinha da lama, que é cortada cerce por uma lâmina metálica inserida na parte inferior do referido encaixe; precisa do trabalho de dois homens: um para a puxar com uma corda e outro para orientar o rumo.

Engaço – Alfaia formada por um cabo de madeira de 1,30m, tendo na extremidade, um pente de ferro com 3 ou 4 dentes; entre outras coisas, serve para abrir a bomba de tubo, no princípio da safra, quando a salina está, ainda, no fundo, engachando-se um dos dentes na palmeta submersa e puxando-a para cima.

Enxada de correr liames – Enxada pequena utilizada para compactar os liames.

Enxada de cortar torrão – Enxada com uma pá de 20x20cm, usada, não só com o fim específico que o seu nome indica, mas também em reparações diversas, por exemplo, dos muros.

Escada – Escada, por vezes, de lanços, que se encosta ao monte de sal, para colocar a bajunça na sua parte superior, durante a operação de cobrir.

Foicinha – Foice que serve para abrir os portais, para além da função normal de cortar bajunça e ceifar as ervas dos muros, as quais, especialmente

depois de secas, podem ser mais uma impureza a juntar a muitas outras contidas na água.

Maço – Grande martelo de pau rijo, com um cabo de 1,10m, utilizado para cravar e consolidar a estacaria e as barachinhas de madeira.

Muradoiro – Pau afiado na ponta, com 80cm, empregue na abertura dos lacrimais.

Pá cova – Pá de forma côncava com o comprimento de 1,20m, utilizada na remoção das lamas.

Pá de amanhar – Pá com o comprimento de 1,10m, utilizada para a vedação dos portais da andaina de cima e das bombinhas do mandamento.

Pá do sal – Pá com o comprimento de 1,15m, utilizada para fazer o coruto dos montes e espalhar a areia nos cristalizadores, imediatamente antes da botadela.

Pá do tabuleiro – Pá chata, em forma de cunha, com o comprimento de 60cm, utilizada para a abertura e vedação dos portais do tabuleiro do meio.

Pá de valar – Pá côncava com um comprimento de 1,05m, em ferro e com cabo de madeira, utilizada para baldear.

Padiola – Tabuleiro de 80x80cm, com guardas em três lados e quatro braços de 50cm, a que pegam duas pessoas; emprega-se na remoção das lamas, do moliço e do codejo para a malhada e para o malhadal.

Pajão – Pá chata com um cabo de 3m, utilizada para apajar os montes.

Palheiro – Casa rudimentar, primitivamente, em madeira e coberta a bajunça, o mais das vezes, de chão térrea juncado com ervas ceifadas na salina, onde se guardam as alfaias; serve, também de abrigo para o pessoal, quando faz mau tempo. Normalmente ostenta, por cima da porta, o nome da marinha.

Punhos – Tábuas, com 40cm de comprimento e 20cm de altura, que os marnotos utilizam, uma em cada mão, para encher as canastras.

Rapinhadeira – Espécie de rapão, com uma pá de 25cm de comprimento, por 15cm de largura e 1,8cm de espessura, e um cabo de 1,60m, com uma lâmina de serra mecânica, no gume; serve para cortar os cabeços da praia dos meios e repar a tinha.

Rapões – Rasoila mais pequena, de que existem dois modelos:

- o do sal, com um cabo de 1,30m e uma pá de 50cm de comprimento, por 25cm de largura e 1,3cm de espessura, cujo o bordo inferior é, por vezes, forrado a

zinco ou cobre, para o proteger do desgaste; utiliza-se para encher as canastras de sal;

- o da lama, cujas medidas são, respectivamente, 1,75m, 50cm, 17cm e 1,55cm; serve para juntar as lamas, no tempo das limpezas. O mesmo que rodo.

Rasoila – Rodo com um cabo de 2,20m e uma pá de 85cm de comprimento, por 25cm de largura e 1,8cm de espessura, cujo bordo inferior é, por vezes, forrado a zinco ou cobre, para o tomar mais resistente ao desgaste; usa-se para rer.

Refundeador de barachas – Alfaia em ferro, com gume em cunha, nascendo de uma base plana, que estabiliza a profundidade do sulco, e um cabo de madeira, de 1,40m, utilizada para abrir o rego onde se encaixam as barachinhas de madeira; dado que se trata de um utensílio baseado no princípio da arado necessita de dois homens: um para puxar, por intermédio de uma corda amarrada a um argolão, e outro para manter o movimento rectilíneo.

Tranqueira – Tripé formado por varas atadas em cima, com uma altura, ao centro, de 2,30m, onde se suspende a pá do bombeiro. Por baixo do tripé, monta-se uma tábua de cutelo, perpendicular ao entraval, que funciona como açude, para não deixar entrar a água da ria, cujo o nível está mais acto.

Ugalhos – Rodos de que existem duas espécies:

- o da lama serve para todos os trabalhos de limpeza das lamas e, ainda para achegar os montes; tem as seguintes dimensões: pá de 80cm de comprimento, por 12cm de largura e 1,8cm de espessura; cabo de 2,40m.

- o de bulir, usado para bulir e quebrar, tem por medidas: pá de 1m de comprimento, por 11cm de largura e 1,5cm de espessura; cabo de 2,60m.

Vasculho – Espécie de grande vassoura, com um cabo de 70cm, para espalhar a ândoa no fundo dos cristalizadores.

Em termos meramente financeiros, e dado o carácter artesanal da actividade, os custos de produção encontram-se associados essencialmente a dois factores, sendo contudo o primeiro referenciado bastante mais significativo que o segundo:

❖ mão-de-obra, utilizada em todas as fases do processo produtivo (desde a preparação da marinha à extracção e armazenamento do sal); e

❖ matérias-primas, utilizadas maioritariamente na fase da preparação para a nova safra bem como na manutenção da marinha, com especial destaque para os seus muros ('motas').

Nesta matéria, bem como na relativa às receitas, deve, aliás, referir-se o desconhecimento que os proprietários afirmam possuir, justificado pelo regime de exploração das marinhas. Este caracteriza-se, maioritariamente, pela cedência da exploração da marinha a troco da sua manutenção por parte dos marnotos, que ficam com os dividendos oriundos da produção. Exceptuam-se, neste campo, as despesas, tidas como significativas⁵⁹, relativas à contribuição autárquica, suportadas pelos proprietários.

Ora, apesar do conhecimento quer das despesas, quer das receitas, os marnotos revelaram-se relutantes em transmitir informações de cariz financeiro, justificando-se com o seu desconhecimento ou incapacidade de quantificar, no caso das despesas (custos de produção). De facto, as despesas realizadas pelos marnotos relacionam-se maioritariamente com o seu tempo/ mão-de-obra, não recorrendo, regra geral, a terceiros de forma remunerada para o trabalho nas marinhas, o que dificulta a sua contabilização.

No caso das receitas, esta dificuldade em quantificar prende-se, entre outros, com o facto dos marnotos nem sempre receberem os dividendos da safra atempadamente, visto os armazenistas⁶⁰ apenas procederem ao seu pagamento à medida que o sal vai sendo escoado, o que nos últimos dois anos se tem revelado cada vez mais difícil, como será analisado nos pontos seguintes.

Os mercados do sal aveirense: Logística, distribuição e comercialização

Ao longo das últimas décadas verificaram-se alterações muito significativas ao nível dos mercados do sal aveirense, causa e consequência, quer da quebra significativa na produção local, quer das alterações nas características dos mercados, bem como, dos seus modos de funcionamento, onde novos factores competitivos se têm vindo a afirmar.

De facto, a conjugação de factores tão diversificados como o abandono progressivo do sal para a conservação dos alimentos (substituído pelos

⁵⁹ As marinhas para efeito de contribuição autárquica são consideradas prédios urbanos.

⁶⁰ Principais receptores do sal produzido localmente.

equipamentos de refrigeração), a proliferação de marinhas de maiores dimensões e mecanizadas com grande capacidade de produção a baixo custo, a melhoria nos meios de transporte internacionais, com a conseqüente aproximação de locais de produção e consumo, a valorização de novos factores, como a qualidade e a imagem, ditaram, num contexto de estagnação, ou mesmo declínio, da produção e estratégia face ao mercado em mutação, a significativa alteração nos mercados a que se destina a produção de sal local.

Aliás, é uma posição relativamente consensual entre os diversos interlocutores auscultados que, a manter-se a situação actual, será inevitável o abandono da actividade, dada a dificuldade crescente em escoar a produção. Constitui uma excepção neste panorama o Ecomuseu Marinha da Troncalhada, tendo em conta a sua natureza cultural/museológica e inerente função lúdico-didáctica de demonstração da prática da salicultura tradicional de Aveiro. De facto, a conjugação dos factores 'quantidade produzida' e 'preço praticado' torna pouco competitivo o sal aveirense para o sector da distribuição ou mesmo para a indústria, enquanto matéria-prima.

A este quadro deve acrescentar-se que os marnotos produzem o sal mas não detém, na sua generalidade, conhecimento dos mercados a que o mesmo se destina, pois o grosso da sua produção é vendido para os armazenistas/ grossistas locais, como se sistematiza na tabela seguinte:

Tabela 19 - Compradores do Sal aveirense

	Nº absoluto	%⁶¹
Armazenistas ⁶²	15	88,2
Retalhistas Locais	2	11,8
Consumidores locais/ turistas ⁶³	3	17,6
Indústria da cura de Presunto	1	5,9
Nº total de respondentes	17	123,5

Fonte: Questionário aos marnotos (2006)

⁶¹ Percentagem sobre o nº de respondentes (17) e não de respostas (21), pelo que a soma das percentagens por comprador ultrapassa os 100%.

⁶² Maioritariamente locais, a saber: Sociedade Aveirense de Higienização de Sal, Lda e Salineira Aveirense. Também foram referenciados dois outros armazenistas, um na Taboeira (1 referência) e um em Ovar (2 referências).

⁶³ Pese embora em quantidades tidas pelos marnotos como residuais.

Considerando o conjunto dos marnotos e proprietários auscultados, poucos têm conhecimento do mercado a que se destina o sal produzido localmente:

❖ os marnotos porque trabalham, regra geral, informalmente⁶⁴, por conta própria, não colocando directamente o seu sal no mercado;

❖ os proprietários das marinhas porque não possuem, na generalidade, um vínculo formal com os marnotos, sendo apenas estes os responsáveis pela sua venda.

Inerente ao relativo desconhecimento dos mercados, surge a pouca especificação dos utilizadores/ consumidores reais do sal produzido localmente⁶⁵ por parte dos marnotos auscultados. Como, na generalidade, vendem a sua produção aos armazenistas/ grossistas têm um conhecimento superficial dos verdadeiros mercados ou consumidores deste produto, sendo pois pouco significativas as situações da especificação daqueles, como se encontra sistematizado na tabela seguidamente apresentada:

Tabela 20 – Utilização/ consumo do sal aveirense

	Nº absoluto	%⁶⁶
Doméstica (Culinária)	7	43,8
Salga de Carnes	5	31,3
Indústria	4	25,0
Salga do bacalhau	2	12,5
Restaurantes	1	6,3
Grossistas	1	6,3
Não sabe/ vende para Armazenistas	3	18,8
Nº total de respondentes	15	153,3

Fonte: Questionário aos marnotos (2006)

Assim sendo, os principais compradores do sal aveirense e, consequentemente conhecedores dos seus mercados reais, são os armazenistas/

⁶⁴ O que inviabiliza a emissão de documentos financeiramente válidos, situação que impede, conjuntamente com outros aspectos, a sua entrada directa nos circuitos de comercialização.

⁶⁵ A este respeito é interessante assinalar que de entre os 17 marnotos entrevistados 5 (aproximadamente 29%) assumem o seu desconhecimento na matéria: 3 afirmam não saber e 2 não respondem a esta questão.

⁶⁶ Percentagem sobre o nº de respondentes (15) e não de respostas, pelo que a soma das percentagens ultrapassa os 100%.

grossistas. No entanto, estes nem sempre manifestam interesse na aquisição do sal local, o que tem ditado dificuldades crescentes no escoamento da produção, estando a do ano passado (2005) ainda por vender, ou então por pagar, para um número significativo de marnotos, o mesmo sucedendo com algum do sal de 2004.

Os dois armazenistas auscultados referem, por seu turno, a quebra progressiva nas quantidades adquiridas e vendidas do sal aveirense nos últimos dez anos, facto este justificado, no caso da menor aquisição aos marnotos, pela dificuldade de escoamento do sal. Esta dificuldade encontra-se associada ao menor consumo do mesmo, nomeadamente por parte das indústrias da salga (bacalhau e presunto), embora estes continuem a ser os grandes consumidores do sal marinho de Aveiro.

Apesar dos armazenistas referirem, como ponto fraco do sal local, a maior probabilidade de conter alguns insolúveis (maioritariamente, areia⁶⁷), ambos referem a intenção de continuar a adquirir o sal produzido localmente⁶⁸, dadas as suas características físicas e químicas diferenciadoras (elevado teor de minerais e de humidade) que o tornam apto para mercados específicos, a preços mais elevados⁶⁹. A título de exemplo poder-se-á referir o exemplo do estabelecimento comercial aveirense 'O mundo do sal' que, vendendo sal artesanal aveirense e produtos derivados, tem registado um aumento significativo nas suas vendas, com o conseqüente aumento de aquisição do mesmo. Evolução esta justificada pela crescente divulgação dos seus produtos junto dos consumidores, com especial destaque para os turistas, associada à apetência crescente do mercado por produtos naturais/ artesanais num quadro social de maior preocupação pela saúde e bem-estar.

O preço elevado do sal local é, aliás, uma das dificuldades apontadas para a sua venda como matéria-prima no sector industrial. De facto, neste privilegia-se o preço, quantidade disponível e tempo de entrega, factores a que o produzido localmente não responde. Assim sendo, os armazenistas importam, a preços inferiores, maiores quantidades de sal do que o comprado aos produtores locais, vendendo aquele mais rapidamente. O sal produzido localmente acaba por se ir acumulando nos armazéns, aguardando encomendas específicas, nomeadamente dos talhos, mercearias e restaurantes bem como da indústria transformadora e de

⁶⁷ Facto este igualmente reconhecido pelos marnotos e que tem conduzido ao progressivo abandono do uso de areia na camisa dos tabuleiros das marinhas.

⁶⁸ Salvaguardo contudo a necessidade de primeiro escoar o sal ainda armazenado.

⁶⁹ De facto, o sal marinho tradicional, ao invés do restante sal marinho, por não ser lavado, conserva mais nutrientes, além de que não contém aditivos químicos.

alguns consumidores particulares⁷⁰. Este consumo, regra geral, verifica-se no mercado nacional, com especial destaque para a dimensão regional, sendo o mercado internacional pouco significativo, variando entre os 5 e 10% do total comercializado.

Acresce a esta situação a concorrência directa e crescente do sal marinho artesanal produzido noutros salgados, nacionais ou não, com preços mais acessíveis, com estratégias de marketing implementadas e com qualidade certificada ou em vias de certificação. Paralelamente, este sal confronta-se ainda com a concorrência do sal marinho industrial, como já referenciado, a preços mais competitivos e com capacidade de colocar no mercado quantidades estáveis ao longo do ano, sendo esta percepção partilhada por marnotos, proprietários e armazenistas.

Assim sendo, os 17 marnotos auscultados são praticamente unânimes no reconhecimento da existência de dificuldades na comercialização: 16 (94,1%) assim o entendem, contra um (5,9%). De facto, as maiores dificuldades percebidas pelos marnotos relacionam-se também com a forte concorrência do sal industrial oriundo de outros países a preços mais competitivos⁷¹. Intimamente relacionado com este aspecto surgem duas outras dificuldades: o baixo preço oferecido pelos compradores aos marnotos locais bem como a crescente dificuldade em escoar o sal produzido localmente. Este aspecto encontra-se parcialmente relacionado com o anterior, já que o preço oferecido não é suficientemente atractivo para que os marnotos acordem vender, preferindo sempre que possível retê-lo nos montes.

Os aspectos anteriormente referenciados são agravados pela percepção da existência de um monopólio por parte dos armazenistas locais, sendo apenas a estes que os marnotos vendem o seu sal, por não reunirem condições, na generalidade das situações, de o comercializar directamente, a não ser pequenas quantidades que, no conjunto da sua produção, se assumem como residuais:

⁷⁰ Em sacos de 25kg.

⁷¹ Tendo sido referenciados pelos marnotos a Espanha, Tunísia e França.

Tabela 21 – Razões para as dificuldades na comercialização do sal aveirense, segundo os marnotos

	Nº absoluto	%⁷²
Forte concorrência	7	43,8
Preço praticado, baixo para os produtores	6	37,5
Escoar o sal	6	37,5
Monopólio dos armazenistas	4	25,0
Receber o dinheiro	3	18,8
Obrigatoriedade de oferecer algum sal aos armazenistas ⁷³	1	6,3
Fama de má qualidade	1	6,3
Nº total de respondentes	16	175

Fonte: Questionário aos marnotos (2006)

Estas opiniões são igualmente confirmadas pelos proprietários das marinhas, pese embora o seu maior desconhecimento, pelas razões anteriormente evocadas. De facto, também os proprietários confirmam a existência de dificuldades de comercialização do sal aveirense, sendo esta justificada pelos aspectos seguidamente sistematizados:

Tabela 22 - Razões para as dificuldades na comercialização, do sal aveirense, segundo os Proprietários

	Nº absoluto	%⁷⁴
Baixo preço praticado	10	90,9
Escoar o sal	8	72,7
Concorrência do sal estrangeiro	4	36,4
Monopólio dos armazenistas ⁷⁵	3	27,3
Impurezas/ Má qualidade	2	18,2
Preço elevado da mão-de-obra	2	18,2
Nº total de respondentes	11	263,6

Fonte: Questionário aos proprietários (2006)

⁷² Percentagem sobre o nº de respondentes (16) e não de respostas, pelo que a soma das percentagens ultrapassa os 100%.

⁷³ Aspecto referenciado apenas por um marnoto, o qual se encontra inactivo desde o ano de 2004.

⁷⁴ Percentagem sobre o nº de respondentes (11) e não de respostas, pelo que a soma das percentagens ultrapassa os 100%.

⁷⁵ Os quais exploram, segundo os entrevistados, a fragilidade/ dependência dos produtores.

Considerando os últimos 10 anos, os proprietários também referem, na sua maioria⁷⁶, a diminuição da procura do sal artesanal, sendo vários os factores justificativos, como o desinteresse das grandes superfícies por este tipo de sal, mais caro; a existência de poucos locais de venda associada a uma insuficiente promoção/ divulgação das especificidades deste produto; a existência de algumas impurezas, nomeadamente areia, bem como o seu elevado teor de humidade, com as consequentes perdas por dissolução (menor rendimento).

Tendo presente as dificuldades de comercialização anteriormente enunciadas, várias foram as possíveis soluções. Segundo os proprietários, dever-se-ia:

- ❖ Subsidiar a produção do sal artesanal, nomeadamente no que concerne à reconstrução de motas,
- ❖ Criar (nova) rede de distribuição da produção,
- ❖ Respeitar e discriminar, nas embalagens, a origem geográfica do sal,
- ❖ Agrupar as marinhas por utilização dada (sal, peixes ou turismo),

Segundo os marnotos, as soluções passariam por:

- ❖ Limitar a entrada de sal estrangeiro,
- ❖ Constituir uma cooperativa eficaz, ou redinamizar a existente,
- ❖ Melhorar os acessos às marinhas,
- ❖ Certificar o sal,
- ❖ Possibilitar a venda directa de sal pelos produtores,
- ❖ Sensibilizar os consumidores acerca da qualidade do sal local.

⁷⁶ Dos nove proprietários respondentes, cinco referem a diminuição da procura, dois a sua estabilização e dois o seu aumento, sendo este justificado pela crescente procura de produtos naturais, como é o caso da flor de sal.

I.2. A IMPORTÂNCIA DO SAL AVEIRENSE

A importância do sal aveirense na produção nacional de sal

A produção de sal marinho nacional distribui-se por três regiões, a saber: Centro; Lisboa e Vale do Tejo; e Algarve, representando esta última, em 2005, aproximadamente 90% da produção nacional.

Na região Centro, responsável por 4% do total nacional, a produção localiza-se em dois salgados: Aveiro e Figueira da Foz, distribuindo-se a produção regional de forma relativamente equilibrada entre ambos, embora com ligeiro predomínio do da Figueira (+5,5 pontos percentuais):

Tabela 23 – Produção de sal segundo as regiões e salgados (número absoluto e percentagem), 2005

Região/ Salgado (ano: 2005)	Valor total (toneladas)	% do sal produzido nas unidades territoriais no total do país	% de Aveiro na região Centro
Centro	3762	4,1	44,5
Aveiro	1675	1,8	
Figueira da Foz	2087	2,3	
Lisboa e Vale do Tejo	5176	5,6	
Tejo	2173	2,3	
Sado	3003	3,2	
Algarve	83557	90,3	
Algarve	83557	90,3	
Total	92495	100,0	

Fonte: Manifestos da Produção Salineira (DGPA)/ Estatísticas da Pesca (INE/ DGPA), 2005

Considerando o período 1980–2005, a produção total de sal marinho nacional diminuiu significativamente, passando de 217.060 toneladas, em 1980, para 92.495, em 2005, sendo que a quebra mais acentuada se registou até 1995, atingindo-se neste ano, o valor mínimo de 27.903 toneladas, data a partir da qual se iniciou uma nova fase de crescimento moderado da produção. Este crescimento ficou a dever-se, contudo, maioritariamente, à produção do salgado algarvio, que viu, a partir desse ano, a sua produção aumentar consideravelmente, passando de 17.209 toneladas, em 1995, para 69.122, em 2000, e para 83.557 toneladas, em

2005, aumentando conseqüentemente o seu peso na produção nacional, representando, neste ano, 90% do total nacional. De facto, nos restantes quatro salgados verificou-se uma quebra na produção durante todo o período considerado, para os quais apenas o ano de 2000 parece marcar um ponto de viragem no declínio da produção, até então, verificado.

A evolução da produção do salgado aveirense, bem como da do seu peso na produção nacional, não é excepção neste contexto, vendo o seu peso relativo decrescer de forma contínua, representando, no ano de 2005, aproximadamente 2% da produção nacional. Aspectos estes sistematizados nas duas tabelas seguidamente apresentadas, sendo a primeira referente à taxa de crescimento quinquenal da produção de sal nacional, e a segunda aos valores da mesma no período compreendido entre 1980 e 2005:

Tabela 24 – Taxa de crescimento quinquenal da produção de sal, segundo as unidades territoriais (1980-2005)

Região/ Salgado	1980-1985	1985-1990	1990-1995	1995-2000	2000-2005
Centro	-0,43	-0,48	-0,58	-0,32	0,10
Aveiro	-0,58	-0,62	-0,59	0,21	-0,24
Figueira da Foz	-0,10	-0,33	-0,58	-0,62	0,70
Lisboa e Vale do Tejo	-0,14	-0,82	-0,54	-0,74	2,48
Tejo	0,02	-0,81	-0,90	-0,60	7,23
Sado	-0,26	-0,83	-0,17	-0,75	1,45
Algarve	0,30	-0,43	-0,76	3,02	0,21
Algarve	0,30	-0,43	-0,76	3,02	0,21
Total	0,00	-0,56	-0,71	1,65	0,25

Fonte: Manifestos da Produção Salineira (DGPA)/
Estatísticas da Pesca (INE/ DGPA), 1980 - 2005

Tabela 25 – Evolução quinquenal da produção de sal (nº abs. e % em coluna), segundo as unidades territoriais (1980-2005)

Região/ Salgado	1980		1985		1990		1995		2000		2005	
	Valor total (toneladas)	% coluna										
Centro	40859	18,8	23286	10,7	12135	12,7	5055	18,1	3416	4,6	3762	4,1
Aveiro	28263	13,0	11910	5,5	4470	4,7	1815	6,5	2190	3,0	1675	1,8
Figueira da Foz	12596	5,8	11376	5,2	7665	8,0	3240	11,6	1226	1,7	2087	2,3
Lisboa e Vale do Tejo	80195	36,9	68809	31,7	12329	12,9	5639	20,2	1489	2,0	5176	5,6
Tejo	32904	15,2	33696	15,5	6329	6,6	653	2,3	264	0,4	2173	2,3
Sado	47291	21,8	35113	16,2	6000	6,3	4986	17,9	1225	1,7	3003	3,2
Algarve	96006	44,2	124931	57,6	71000	74,4	17209	61,7	69122	93,4	83557	90,3
Algarve	96006	44,2	124931	57,6	71000	74,4	17209	61,7	69122	93,4	83557	90,3
Total	217060	100,0	217026	100,0	95464	100,0	27903	100,0	74027	100,0	92495	100,0

Fonte: Manifestos da Produção Salineira (DGPA)/ Estatísticas da Pesca (INE/ DGPA), 1980 - 2005

A importância da actividade salícola na economia e sociedade aveirense

A importância da actividade salícola para a cidade de Aveiro é reconhecida pela maior parte dos interlocutores auscultados acerca desta matéria, tendo sido várias as justificações apresentadas. O seu papel na imagem e cultura aveirenses foram indubitavelmente as razões mais apontadas. De facto, vários entrevistados consideraram o sal como o *Ex-libris* da cidade, associando-o a uma identidade colectiva que deteve no passado um papel significativo na economia local e que actualmente, apesar do seu declínio, encerra diversas potencialidades, nomeadamente para o sector turístico e actividades correlacionadas, as quais terão consequências económicas, directas e indirectas, noutros sectores de actividade.

Apesar desta consciência generalizada, alguns dos inquiridos referem que a importância tem vindo a diminuir dado o declínio do sector salícola associado à ausência/ insuficiência de medidas de revitalização e aproveitamento das potencialidades que o mesmo encerra. Quando questionados acerca da adopção de medidas conducentes à valorização/ revitalização do salgado aveirense, e dada a consciência generalizada da sua ausência e/ ou insuficiência, sugerem, entre outras, a necessidade de adoptar as seguintes:

- ❖ Subsidiar os investimentos para a (re)construção das motas e tabuleiros internos das marinhas⁷⁷;
- ❖ Disponibilizar material aos marnotos para a manutenção das marinhas;
- ❖ Implementar o subsídio de risco, à semelhança do verificado noutros sectores de actividade (exemplo, pesca e agricultura) e proceder à reformulação do cálculo da pensão atribuída ao marnoto;
- ❖ Aumentar o policiamento na zona das marinhas, evitando roubos e destruição;
- ❖ Recuperar mais barcos salineiros;
- ❖ Implementar barreiras alfandegárias à importação de sal estrangeiro;
- ❖ Melhorar e dinamizar o circuito turístico do sal, incluindo as diversas salinas e armazéns, melhorando a sua sinalética e divulgação;

⁷⁷ Sendo esta a medida mais consensual/ referenciada pelos entrevistados.

- ❖ Possibilitar a venda directa de sal e produtos derivados pelos marnotos e outros agentes, nomeadamente através do aproveitamento dos armazéns;
- ❖ Certificar⁷⁸ o sal e a flor de sal aveirense;
- ❖ Construir e/ ou melhorar os acessos interiores às marinhas;
- ❖ Promover a imagem e a qualificação do marnoto bem como a formação de novos marnotos⁷⁹;
- ❖ Candidatar as marinhas a património mundial e a programas específicos de preservação ambiental e de espécies.

Apesar do desconhecimento generalizado da existência e/ ou adopção de medidas conducentes à revitalização do salgado aveirense, existem alguns interlocutores mais conhecedores, porque envolvidos em Projectos com este objectivo, que referem a importância crescente do salgado para a Cidade, associada à maior consciencialização da necessidade de 'unir esforços dos vários actores com responsabilidades nesta matéria com vista a inverter o declínio a que se tem vindo a assistir'. A este propósito foi por diversas vezes referenciada a importância que a implementação do Ecomuseu da Marinha da Troncalhada deteve nesta inversão de cenário, assim como a articulação crescente entre a Câmara Municipal e a Universidade de Aveiro. Também a promoção de passeios na ria por parte de operadores privados foi tida como propulsora do turismo na região, divulgando simultaneamente a actividade salícola. Acresce a este quadro o reconhecimento da necessidade de proceder à certificação do sal e flor de sal aveirenses, enquanto factor potenciador da viabilidade económica do sector, nomeadamente para os operadores privados, associando-a a uma estratégia de divulgação e promoção do produto. De facto, crê-se que, reunindo estes factores, se aumentará o interesse pela comercialização do produto, possibilitando a venda de maiores quantidades, com as consequências inerentes ao nível da revitalização do sector.

Contudo, importa referir que estas medidas (e posições) são maioritariamente reconhecidas pelos actores que directa ou indirectamente estão envolvidos neste processo, não sendo partilhadas pela maioria dos marnotos, proprietários e outros interlocutores entrevistados que referem o desconhecimento

⁷⁸ Processo actualmente em análise.

⁷⁹ Actualmente a Câmara Municipal encontra-se a organizar um curso de formação para novos marnotos. Importa contudo referir que, apesar desta medida ser tida pela generalidade dos auscultados como positiva, dever-se-ia primeiramente recuperar marinhas para a sua posterior colocação, assegurando que o perfil dos formandos se adequa às exigências desta profissão. Por outro lado, foi salientado que o aumento das marinhas em actividade aumentará a produção o que implica um maior esforço de escoamento bem como o agravamento da situação actual de acumulação da produção, caso este curso não seja acompanhado por outras medidas de dinamização da comercialização.

da adopção de medidas conducentes à revitalização deste sector, anunciando mesmo o seu fim iminente, como foi anteriormente referenciado. A este propósito, onze dos marnotos referiram mesmo que se o sector não for alvo de medidas de recuperação tenderia a desaparecer a curto prazo, pois em termos financeiros tornar-se-á insustentável, ao que acresce a crença de que com o abandono da actividade por parte de alguns marnotos mais velhos este cenário se agravará. Esta opinião é partilhada pelo conjunto dos proprietários respondentes, pese embora ambos os grupos de interlocutores reconheçam a **viabilidade económica** das potencialidades inerentes a esta actividade e a outras correlacionadas.

De facto, os diversos interlocutores auscultados referem a viabilidade económica das potencialidades do salgado aveirense, concentrando o turismo, associado à manutenção da produção salícola, o maior número de respostas. Contudo, é frequentemente salientado, quer pelos proprietários, quer pelos interlocutores privilegiados, a necessidade do turismo ser controlado, ou seja, que as suas características e quantidades não sejam incompatíveis com a preservação ambiental e produção salícola. Alguns actores referem igualmente a viabilidade económica da articulação de quatro áreas de actividade: produção salícola e seus derivados, aquicultura (peixes, bivalves, ...), cosmética e turismo, podendo este assumir diversas vertentes (como sejam, passeios de barco ou a pé, fotografia, pesca, gastronomia, saúde e/ ou estadia). Acresce, nesta matéria, a necessidade apontada por grande parte dos interlocutores da viabilidade económica do sal e dos seus derivados se encontrar dependente da sua diferenciação face aos restantes, como produto natural e artesanal, com uma composição única, diferenciação esta possível, ou facilitada, com a sua certificação, associada a uma boa campanha de marketing.

No conjunto dos intervenientes, é pouco significativo o número dos que consideram inviável a recuperação do salgado aveirense, destacando-se neste grupo, e até pelas suas características (idade, habilitações, experiência profissional), os marnotos que tendem a ser mais cépticos que os restantes grupos auscultados.

A importância da exploração de sal no território e ambiente

A exploração de sal tem reflexos inevitáveis na paisagem e ordenamento do território, conferindo características específicas à cidade de Aveiro, sendo que a manutenção das infra-estruturas que lhe estão associadas ('motas' e tabuleiros internos) é igualmente essencial para manter estáveis os níveis de água nos canais da cidade, evitando-se a erosão, com todas as consequências daí decorrentes. Por outro lado, a subida das cotas da água impossibilitaria/ dificultaria a proliferação de diversas espécies aquáticas bem como a reprodução e alimentação (nomeadamente, durante o Inverno) de várias espécies de aves que encontraram nas marinhas um habitat adequado às suas necessidades, transformando-as em ecossistema de substituição. Assim sendo, as alterações decorrentes do abandono da actividade salícola terão consequências ao nível do equilíbrio ambiental da Cidade. Sendo nesta matéria igualmente de referenciar o papel das marinhas na purificação do ar, constituindo-se como 'pulmão da cidade'.

A Ria de Aveiro representa pois um vasto e complexo ecossistema lagunar, de reconhecida importância. Este sistema lagunar é constituído por uma rede principal de canais de maré, permanentemente ligados, e por uma zona terminal de esteiros, com canais estreitos e de baixas profundidades, sendo a ligação ao mar feita através de uma barra existente no cordão litoral. Deste sistema são de destacar as salinas bem como as significativas áreas de sapal, de caniço e de 'bocage', associado a áreas agrícolas, as quais se apresentam como importantes locais de alimentação e reprodução para diversas espécies de aves, albergando regularmente mais de 20.000 aves aquáticas, com particular destaque para o elevado número de aves limícolas.

As condições apresentadas pela Ria de Aveiro proporcionaram, por outro lado, o desenvolvimento de diversas actividades económicas e, conseqüentemente, a fixação e desenvolvimento da população, com as inerentes consequências no equilíbrio do ecossistema lagunar.

Nesta matéria são pois inúmeros e variados os factores que ameaçam o equilíbrio deste importante ecossistema, sendo de destacar aqueles que provocam uma redução ou alteração significativa dos habitats húmidos, como a drenagem e a conversão de zonas húmidas para utilização agrícola e a conversão de salinas em aquiculturas. Também o crescimento da actividade turística e a conseqüente construção de infra-estruturas, designadamente a abertura de novas vias e a

construção de empreendimentos, têm contribuído para a destruição de habitats naturais. Igualmente as dragagens efectuadas pelo porto de Aveiro provocam alterações da dinâmica da ria induzindo um aumento da erosão e da profundidade e uma conseqüente redução da disponibilidade alimentar das aves aquáticas. Refira-se, ainda, a qualidade da água, influenciada pela poluição com origem diversa, designadamente portuária, industrial e agro-pecuária.

No que concerne à actividade salícola, tem-se assistido ao declínio do número de marinhas activas, traduzindo-se conseqüentemente no crescimento do número de marinhas abandonadas⁸⁰. Simultaneamente, foi-se assistindo à conversão de algumas das marinhas, maioritariamente inactivas para a produção de sal, em tanques de aquicultura, assumindo-se esta actividade como a alternativa mais viável. Ora, nesta matéria deve referir-se que a extracção de sal é uma actividade secular, completamente integrada no ecossistema onde é praticada, podendo-se considerar a existência de um ecossistema característico das salinas. Estas, embora constituam um habitat artificial, são de grande valor para as aves aquáticas. Por outro lado, a presença do Homem é perfeitamente tolerada e necessária, participando os marnotos, na sua actividade diária, na conservação e protecção do ambiente e da paisagem, permitindo um equilíbrio entre o aproveitamento económico de um recurso e a conservação da natureza.

Assim sendo, as salinas de Aveiro, além do enorme e reconhecido interesse cultural e paisagístico, destacam-se, fruto das suas características naturais intrínsecas, pela riqueza da sua biodiversidade, permitindo a coexistência de uma grande variedade de organismos⁸¹. Por este motivo, e ainda pelo facto de não sofrerem o ciclo diário das marés, as salinas tornam-se muito apelativas para as aves, que aqui encontram excelentes condições de alimentação e abrigo, concentrando-se pois nelas uma parte significativa das aves aquáticas que povoam a Ria de Aveiro.

Ora, com o abandono da exploração de uma salina deixa de existir a manipulação sazonal do nível da água dos tanques, o que pode conduzir a uma alteração profunda da fauna (espécies piscícolas e outras). Também a avifauna, designadamente as populações de aves limícolas e migratórias, muitas delas protegidas por Directivas Europeias, é severamente afectada com a perda de

⁸⁰ No ano de 2006 apenas 10 se encontravam activas produzindo sal.

⁸¹ Nesta matéria refira-se que também no âmbito do projecto "SAL - Sal do Atlântico" está a ser desenvolvido, sob a coordenação do Departamento de Ambiente e Ordenamento da Universidade de Aveiro, um trabalho de Avaliação da importância faunística (Aves, Mamíferos) e florística das salinas da Ria de Aveiro, no sentido de avaliar o número de espécies e indivíduos que usam as salinas, bem como as características em que o fazem e do seu habitat.

habitats de alimentação e com as dificuldades acrescidas na nidificação, devido à deterioração dos locais, criando problemas ao nível da sua reprodução. Simultaneamente, ocorre a infestação destes locais pela vegetação circundante que, com a exploração do sal, era controlada pela manutenção da salina. Assim sendo a perda de uma salina representa o desaparecimento de um importante sistema ecológico e biológico.

O abandono das salinas tem-se traduzido na progressiva degradação dos muros de protecção (“motas”), levando ao desaparecimento de uma vasta área de salinas e conduzindo ao abandono forçado da actividade devido ao arrombamento, em cascata, das marinhas vizinhas, num contexto em que a sua reconstrução representa um investimento significativo. Por outro lado, o abandono das salinas tem contribuído igualmente para o desaparecimento do mosaico de ilhas da laguna, aumentando o perigo de inundação das povoações ribeirinhas; para a substituição da actividade salícola pela aquicultura, a qual constitui uma fonte potencial de poluição das águas e do equilíbrio ecológico; bem como para o desaparecimento de uma paisagem característica de Aveiro. De facto, o salgado de Aveiro constitui uma paisagem única, um espaço vivo e dinâmico.

O panorama descrito impõe a necessidade de uma intervenção neste biótopo de modo a definirem-se claramente os pontos fortes e os constrangimentos à sua manutenção e/ou transformação, sendo imprescindível definir estratégias claras de intervenção para este espaço. O zonamento do salgado apresenta-se como prioritário e de capital importância, podendo contribuir para a sua recuperação, limitando as pressões para a crescente mudança do uso das marinhas e evitando uma maior degradação, ou mesmo desaparecimento, de todo o salgado. Embora não seja expectável a recuperação de todas as marinhas para a produção de sal, a sua manutenção afigura-se como essencial quer para a preservação do ecossistema, quer para a afirmação da imagem e da identidade de Aveiro.

A importância da actividade salícola no turismo local

As salinas, com os seus montes de sal, conferem uma especificidade paisagística à cidade de Aveiro, com as consequências daí inerentes para o sector turístico, estando este facilitado pelos bons acessos rodoviários à cidade bem como pela proximidade a grandes centros urbanos (Porto, Coimbra e Lisboa) e a dois aeroportos (Lisboa e Porto). De facto, a cidade de Aveiro, localizada no litoral da Região Centro (sub-região do Baixo Vouga), é servida por diversos meios de

comunicação e infra-estruturas que a aproximam dos grandes centros urbanos nacionais e de Espanha. De entre aqueles destacam-se as linhas-férrreas do Norte (que liga Lisboa ao Porto) e a do Vouga (que liga Aveiro a Sernada), a A1 e A25 ligando, respectivamente, Porto-Lisboa e Aveiro-Vilar Formoso, eixos estruturantes das ligações a Norte, a Sul, com o interior Centro do País e com Espanha. Destaque-se igualmente que o concelho dispõe de condições para que as embarcações de pequena e média dimensão (iates e barcos de lazer até 115 metros) possam atracar, encontrando-se igualmente próximo do aeroporto Francisco Sá Carneiro, no Porto, distando da cidade aproximadamente 45 minutos. Em São Jacinto existe o Aeródromo Municipal de Aveiro no qual é permitido aterrar aeronaves de pequenas dimensões.

Contudo, e dada a informação disponível, nomeadamente estatística, é difícil aferir o peso da actividade salícola no turismo local. Sendo assim e com o intuito de tentar averiguar esta questão foi aplicado um questionário aos turistas/excursionistas⁸², tendo sido recolhidos 97 questionários válidos. Os respondentes, maioritariamente do sexo feminino (52%), com idades compreendidas entre os 26 e os 45 anos (57%), são provenientes maioritariamente de Espanha (39%), representando os turistas/ excursionistas nacionais 35% do conjunto dos inquiridos.

De entre os respondentes que referiram o número de dias que permaneceriam na cidade de Aveiro (91), aproximadamente 90% referiu pretender permanecer até 5 dias. De referir igualmente, nesta matéria, que se verificou uma distribuição equilibrada dos respondentes que pretendiam ficar apenas um dia e dos que ficariam de 3 a 5 dias, cada uma das situações com 32% dos respondentes à questão. Por outro lado, e de entre os 79 respondentes que assinalaram o número de pessoas que os acompanharam na visita à Cidade, aproximadamente metade vieram acompanhados apenas por uma pessoa (48%), sendo pouco significativo o número de respondentes que se deslocavam sozinhos (5%) ou se faziam acompanhar por mais de 5 pessoas (10%).

Quando questionados sobre os motivos de visita à cidade⁸³, aproximadamente 64% referiu a 'cultura', ao que se seguiu o 'Sol-Praia', com 50% de respondentes, sendo os restantes motivos apresentados residuais, excepção feita ao motivo 'família/ amigos', que concentrou 19% de referências, e o motivo 'negócios', com 17% de referências. De referir, nesta matéria, a ausência de uma

⁸² Como explicado nos pontos relativos à Metodologia e Desenvolvimento do Estudo, inicialmente apresentados.

⁸³ Cada inquirido assinalou mais que um motivo, pelo que a soma das percentagens enunciadas ultrapassa os 100%.

referência explícita aos locais de produção de sal, aparecendo estes, contudo, como um dos locais mais visitados na cidade. De facto, de entre os respondentes que enunciaram os locais já visitados em Aveiro (75 inquiridos), aproximadamente metade já visitou as 'salinas' (36 referências), sendo estas o terceiro ponto turístico mais visitado pelos turistas/ excursionistas da cidade, logo a seguir à 'Ria' (54 referências) e à 'Praia' (53 referências).

Relativamente aos locais a visitar, as salinas, e uma vez que já tinham sido um dos mais visitados, obteve agora apenas 18 referências, a seguir aos Museus (25 referências), à Reserva Natural das Dunas de S^o Jacinto (21 referências) e à ria (com 20 referências).

Coerentemente com o número de visitantes das salinas⁸⁴ ou dos que as pretendem visitar, aproximadamente 80% dos inquiridos sabem da existência da produção de sal na Cidade, tendo na generalidade uma opinião positiva acerca dos locais de produção de sal. Aliás, de entre os 80 inquiridos que afirmam pretender voltar à cidade, 84% (61) referiu o interesse em visitar (de novo) os locais de produção de sal.

Contudo, o facto de visitarem os locais de produção de sal e de possuírem, na globalidade, a esse respeito uma opinião positiva não se tem traduzido na aquisição de sal aveirense, apesar de manifestarem esse interesse. De facto, de entre os 72 respondentes à questão, 'Comprou sal de Aveiro?' apenas 10 (14%) responderam afirmativamente, tendo 29 (40%) afirmado que apesar de não terem comprado, estariam interessados em adquiri-lo, o que indicia a necessidade/ pertinência de dinamizar a comercialização deste produto. De entre os que compraram sal, ou afirmaram o seu interesse nessa aquisição, a utilização maioritária seria a culinária (73%), seguindo-se a recordação pessoal (30%) e a oferta a terceiros (18%).

Em suma, as salinas apesar de não parecerem ser o motivo para a deslocação à Cidade, acabam por ser reconhecidas e bastante visitadas, o que reforça as suas potencialidades para a exploração turística.

Paralelamente, a imagem que as mesmas conferem à cidade é difundida quer pelas entidades privadas que operam neste sector, quer pelas oficiais, como a Câmara Municipal e a Rota da Luz. Ambas são responsáveis pela publicação de livros subordinados, em exclusivo, ou não, à ria e às salinas/ produção de sal artesanal,

⁸⁴ Nesta matéria analisar-se-á igualmente, numa fase posterior, a evolução das visitas ao Ecomuseu da Marinha da Troncalhada.

bem como por diversas brochuras publicitárias do Concelho, onde as mesmas são referenciadas, estando igualmente presente nos seus sites na internet⁸⁵.

De facto, as salinas, com a sua produção artesanal de sal, têm vindo a ser, oficial e publicamente, reconhecidas como um elemento diferenciador para o turismo concelhio, dada a imagem que conferem à Cidade, aspectos estes sublinhados pelos interlocutores da área do turismo auscultados no âmbito do presente estudo.

O produto salinas/ sal artesanal, pela sua singularidade no território nacional, encerra pois diversas potencialidades para o turismo concelhio, tendo visto, segundo os interlocutores, a sua importância crescer nos últimos anos num contexto de procura crescente do turismo de natureza, bem como de emergência de novos tipos de turismo e turistas⁸⁶. No entanto, os interlocutores auscultados reconhecem igualmente a necessidade da adopção de novas acções e investimentos para efectivar as potencialidades deste produto, seja ao nível das campanhas publicitárias, com tudo o que lhe está inerente, seja ao nível das infra-estruturas e sinalética, aspectos a considerar conjuntamente, sob pena do publicitado não corresponder à realidade.

I.3. AS CONDICIONANTES EXTERNAS À EXPLORAÇÃO SALÍCOLA

A evolução da economia portuguesa 2000-2005

A compreensão da evolução da produção de sal tem de ser analisada no contexto macro-económico que enquadra o respectivo comportamento, na medida em que dele dependem as atitudes dos diversos agentes económicos que nele actuam.

É este contexto que se pretende aqui caracterizar ao longo dos primeiros anos de 2000.

⁸⁵ Como o demonstram os resultados da pesquisa pela palavra 'Aveiro'. A título de exemplo apresenta-se a seguinte citação: "A primeira surpresa de quem visita a Região de Turismo Rota da Luz é a de tudo estar tão perto (...) A segunda é dada pela Ria, pelos seus horizontes feitos de muitos tons de azul, recortados, aqui e além, pelas pirâmides brancas do sal, as velas dos moliceiros, os milharais e pastagens." (in www.rotadaluz.pt)

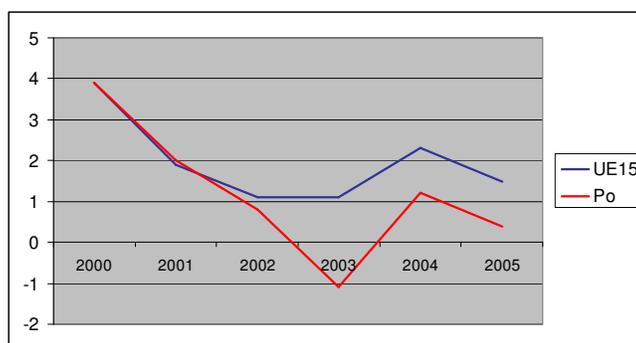
⁸⁶ Nesta matéria é de referir que a abertura do Ecomuseu da Marinha da Troncalhada foi referenciada pelos interlocutores como fundamental para impulsionar e dinamizar a importância deste produto turístico.

Em 2000, o contexto europeu caracterizava-se pela retoma do crescimento e por uma situação económica com défices reduzidos do sector público e inflação e taxas de juro baixas.

Em 2001, no entanto, a economia europeia entrava num processo de abrandamento do crescimento económico com efeitos significativos no desempenho da economia portuguesa, mantendo-se, porém, a tendência decrescente das taxas de juro, associadas ao processo de convergência nominal, base para a construção da moeda única. O Produto Interno Bruto nacional iniciava, então, um processo de divergência relativamente à União Europeia, conforme ilustrado no gráfico seguinte. O abrandamento deste comportamento divergente, verificado em 2004, não o permitiu anular, tendo o PIB comunitário crescido, entre 2001 e 2005, à média de 1,63% ao ano e o nacional a 0,66% ao ano.

Gráfico 5 - Taxas de Crescimento Anual do Produto Interno Bruto (PIB) de Portugal (PO) e da União Europeia a 15 países (UE), 2000 - 2005

(preços constantes de 1995)

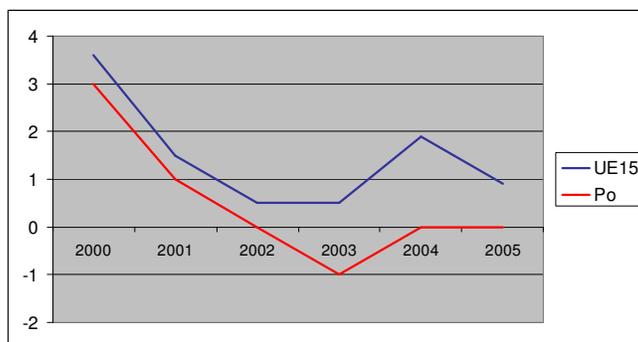


Fonte: Eurostat

A combinação do comportamento do PIB com as variações no quantitativo populacional condicionou o crescimento do PIB per capita que foi bastante mais modesto em Portugal que na União Europeia. Face ao crescimento médio de 1,1% ao ano na UE (15), entre 2000 e 2005, o PIB per capita nacional manteve-se praticamente constante após 2004, depois de um período de desaceleração do respectivo crescimento, acompanhando a UE (15), embora com taxas de crescimento sistematicamente menores.

Gráfico 6 - Taxas de Crescimento Anual do Produto Interno Bruto *per capita*, 2000-2005

(preços constantes de 1995)



Fonte: Eurostat

Mesmo considerando a quebra de série em 2003 da taxa de crescimento do PIB per capita em paridades de poder de compra, a informação evidencia a trajectória de afastamento relativamente à média europeia que caracterizou o período até 2005. Efectivamente, o PIB per capita medido em paridades de poder de compra passou de 79,6% da média da UE15, em 2003, para 76,7%, em 2005.

Tabela 26 – Produto Interno Bruto, por habitante em Paridades de Poder de Compra (PPC), 2000-2005

(UE15=100)

	UE15	Portugal
2000	100,0	88,0
2001	100,0	88,0
2002	100,0	86,1
2003	100,0	79,6
(a)		
2004	100,0	78,5
2005	100,0	76,7

(a) Quebra de série **Fonte:** Eurostat

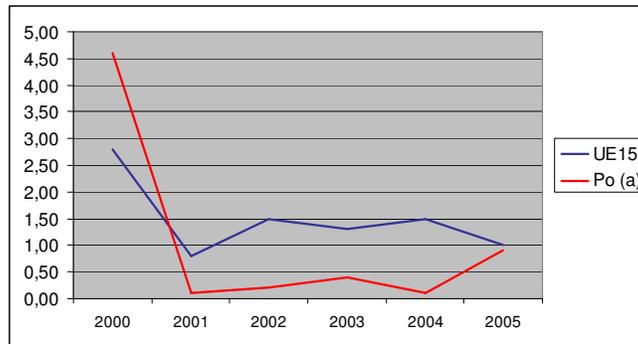
O comportamento de algumas variáveis é comumente utilizado como explicação para o comportamento da actividade económica, através, nomeadamente, do respectivo efeito na capacidade de investimento das empresas e da Administração.

Referimo-nos, por um lado, ao comportamento da produtividade do trabalho, enquanto indicador de eficiência na utilização dos recursos e, por outro, aos custos associados aos factores de produção, nomeadamente ao factor trabalho.

Depois de uma quebra importante entre 2000 e 2001, a produtividade do trabalho em Portugal evoluiu com oscilações até 2004, ano em que inicia um período de crescimento.

Gráfico 7 - PIB por hora trabalhada, 2000-2005 (1995=100)

(preços constantes de 1995)

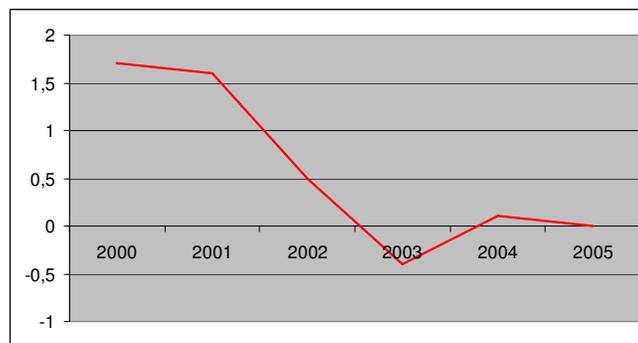


Fonte: Eurostat

Este comportamento resulta, por um lado, do comportamento do PIB, já referido e, por outro, do volume de horas trabalhadas, naturalmente associado ao emprego. "... o ajustamento no produto, reflectindo-se de forma menos intensa no emprego traduz uma estagnação da produtividade ...", que terá sido ultrapassada em 2005.

Em Portugal verifica-se, desde 2000, uma desaceleração no crescimento do emprego que observa, mesmo, uma redução em 2003. Os anos de 2004 e 2005 correspondem a um período de quase estagnação do emprego que, no primeiro ano, cresce 0,1% e, no segundo, regista um crescimento nulo.

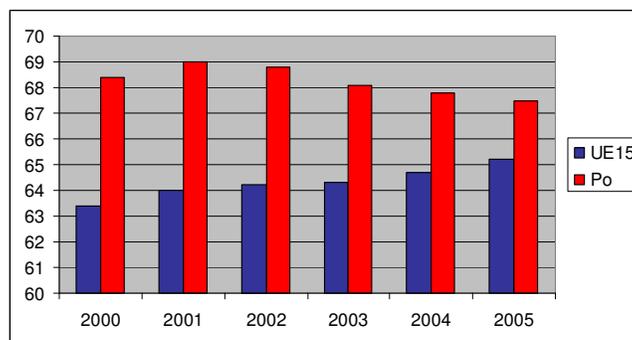
Gráfico 8 - Taxa de Crescimento do Emprego, 2000-2005



Fonte: Eurostat

A taxa de emprego evidencia a capacidade de utilização dos recursos humanos disponíveis. É, portanto, um indicador complementar ao da evolução do emprego, na medida em que traduz a relação entre a população empregada entre os 15 e os 64 anos e a população com a mesma idade. A taxa de emprego, em Portugal apresenta valores elevados relativamente ao conjunto da União Europeia, encontrando-se o País entre os Estados Membros em que ela é mais elevada. Porém, ao longo do período considerado, a taxa de emprego registou uma redução persistente após 2001, traduzindo a desaceleração e mesmo redução do emprego e apesar do seu crescimento mais acentuado em 2004.

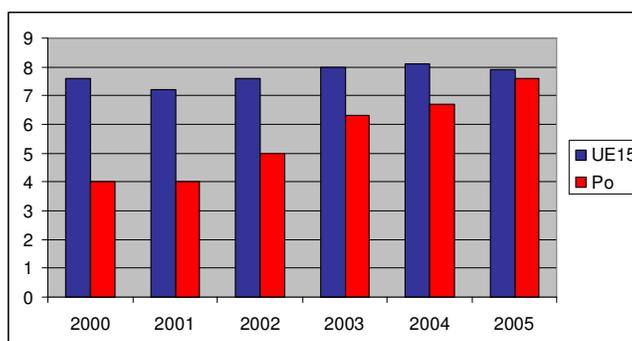
Gráfico 9 - Taxa de emprego, 2000-2005



Fonte: Eurostat

A desaceleração do crescimento e a quebra registada na taxa de emprego condicionaram o comportamento do desemprego, cuja taxa verificou, ao longo de todo o período, uma tendência crescente, mais acentuada que na média da UE. Efectivamente, mantendo níveis sistematicamente inferiores aos da média comunitária, a taxa de desemprego em Portugal cresceu acentuadamente a partir de 2001, diminuindo o diferencial que a separava da média do conjunto dos 15 Estados Membros. Assim, se, em 2001, a taxa de desemprego em Portugal era 3,6 pontos percentuais (p.p.) inferior à da UE, em 2005 esse diferencial era de apenas 0,3 p.p..

Gráfico 10 - Taxa de desemprego, 2000 - 2005



Fonte: Eurostat

A evolução nacional da produtividade foi acompanhada por uma desaceleração e mesmo redução, da remuneração do factor trabalho, que a partir de 2003 e até 2005 verificou uma tendência de recuperação embora mantendo níveis de crescimento negativos até 2004. Este comportamento traduz um crescimento da produtividade mais acentuado que o registado na remuneração do trabalho, entre 2001 e 2004.

Assim, pode afirmar-se que, no que ao custo do factor trabalho diz respeito, o período se caracterizou por um crescimento real negativo dos custos do factor trabalho que, apenas em 2005, retoma valores positivos.

Tabela 27 - Taxa de crescimento real do custo unitário do trabalho⁸⁷

	UE15	Portugal (a)
2000	0,3	0,9
2001	0,2	-0,1
2002	-0,3	-0,1
2003	-0,4	-4,3
2004	-0,9	-2,3
2005	-0,4	0,5

(a) 2004 e 2005: previsões⁸⁸

Fonte: Eurostat

O diferencial entre as taxas de crescimento do custo unitário do trabalho na UE 15 e em Portugal permite identificar os ganhos/ perdas de competitividade deste factor de produção relativamente ao contexto comunitário. Assim, constata-se que o período considerado resultou em ganhos de competitividade no que respeita ao custo deste factor de produção, registando-se, ao longo do período, uma redução de cerca de 6% face à de cerca de 2% na média comunitária.

Deste comportamento resulta a persistência do suporte da competitividade nacional nos baixos custos do factor trabalho, dado o seu baixo custo relativamente ao conjunto da União Europeia (15).

O comportamento do PIB foi determinado pela evolução negativa do investimento, o crescimento constante do consumo privado e o agravamento do saldo negativo das trocas externas em cerca de 9%.

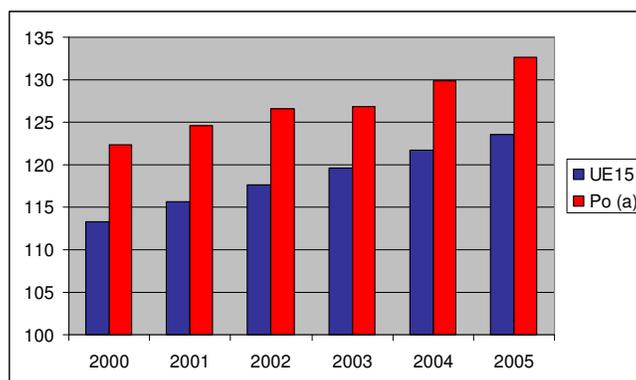
Efectivamente, como o gráfico ilustra, o consumo privado registou em 2005 um crescimento de cerca de 1,6% ao ano, crescendo em dez anos cerca de 33%.

⁸⁷ Crescimento real do custo unitário do trabalho: taxa de crescimento do rácio (remuneração por empregado a preços correntes dividido pelo PIB a preços correntes pelo emprego total): Este indicador compara a remuneração por empregado e a produtividade e mostra como a remuneração dos empregados se relaciona com a produtividade do respectivo trabalho. É a relação entre quanto cada trabalhador recebe e o valor que produz com o seu trabalho. A respectiva taxa de crescimento pretende dar a ideia da dinâmica da participação do factor de produção trabalho no valor criado. Note-se que as variáveis usadas no numerador (remuneração, empregados) referem-se apenas aos trabalhadores por conta de outrem e os do denominador (PIB, emprego) referem-se a todo o emprego, incluindo o auto-emprego.

⁸⁸ Na fonte utilizada não se encontra, ainda, disponível informação não previsional para estes dois anos.

Gráfico 11 - Consumo a preços constantes, 2000-2005 (1995=100)

(preços constantes de 1995)



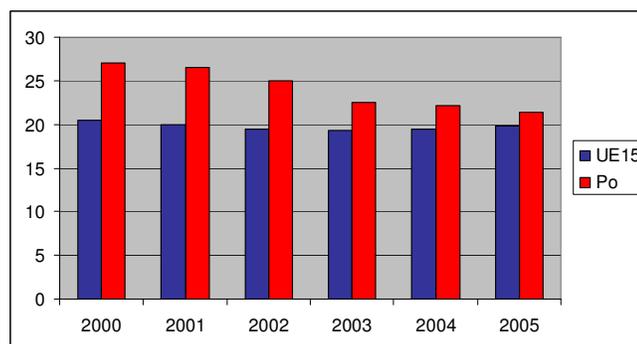
(a) Para Portugal os valores indicados para os anos de 2001 a 2005 são previsões

Fonte: Eurostat

Pelo contrário, o investimento apresentou uma quebra constante, acompanhada pela diminuição do respectivo peso no PIB. Esta evolução global do investimento ficou a dever-se, nos anos de 2002, 2003 e 2005, à quebra simultânea dos investimentos público e privado. Nos anos de 2001 e 2004, o investimento público reduziu os efeitos no comportamento do investimento total determinados pela evolução persistentemente negativa do investimento privado ao longo de todo o período entre 2001 e 2005.

Gráfico 12- Investimento total, 2000-2005

(% PIB)



Fonte: Eurostat

Aliás, ao longo do período considerado, o investimento viu diminuída a sua importância no PIB de cerca de 27% em 2000, significativamente mais elevado do que o registado na UE (15), para 21% em 2005, valor bastante aproximado do peso médio na UE (15), onde a importância do investimento no PIB se manteve bastante mais estável (dos 20,5% em 2000, para 19,8% em 2005).

Quer o investimento do sector público como o investimento no sector privado viram reduzir a respectiva importância no PIB. O investimento público que, em 2000, representava cerca de 4% do PIB, correspondia a cerca de 3%, em 2005. O investimento privado, por seu lado, profundamente influenciado em Portugal pelo investimento em habitação, assumia, em 2000, 23% do PIB nacional e, em 2005, 19%.

No domínio do comércio internacional, as exportações de bens e serviços mantiveram, ao longo de praticamente todo o período, um crescimento mais dinâmico que o das importações, apresentando ritmos de crescimento de cerca de 3,0% e 2,6% ao ano, respectivamente.

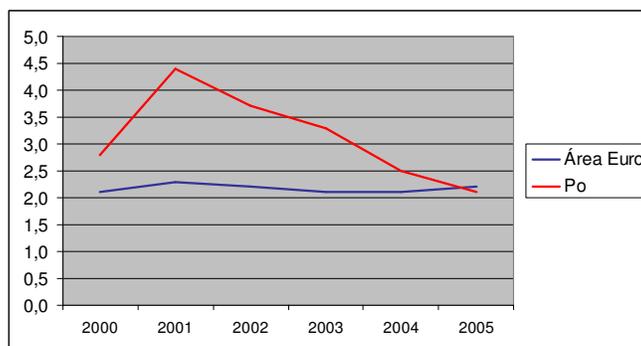
Estes ritmos de crescimento, porém, não foram suficientes para impedir o agravamento do saldo negativo das trocas externas que passou, entre 2000 e 2005, de 17 mil milhões para 18,5 mil milhões.

O crescimento em valor das exportações foi superior ao verificado em volume, indiciando a valorização dos produtos exportados. Situação semelhante se registou ao nível das importações, embora de forma menos significativa. Efectivamente, enquanto as exportações em volume cresceram cerca de 15% contra os 16% em valor, as importações registaram um crescimento em volume de cerca de 7% e, em valor, de cerca de 14%, para o conjunto do período.

A degradação dos termos de troca registados nos últimos três anos do período, após três anos de lenta recuperação, indicia o agravamento das dificuldades de cobertura das importações pelas exportações e a deterioração da posição das exportações nacionais no mercado internacional, particularmente no comunitário, principal destino e origem do comércio externo nacional.

Os preços cresceram em Portugal a níveis superiores aos verificados na zona Euro, embora em tendência decrescente de aproximação aos ritmos da zona Euro. Em 2000, o crescimento dos preços, em Portugal, foi de 2,8%, tendo, no ano seguinte registado uma aceleração significativa traduzida numa taxa de inflação superior a 4%. A tendência de desaceleração verificada nos anos seguintes, permitiu que, em 2005, a inflação em Portugal se situasse ligeiramente abaixo dos níveis da zona Euro, com um valor de 2,1%.

Gráfico 13 - Taxa de inflação, 2000-2005

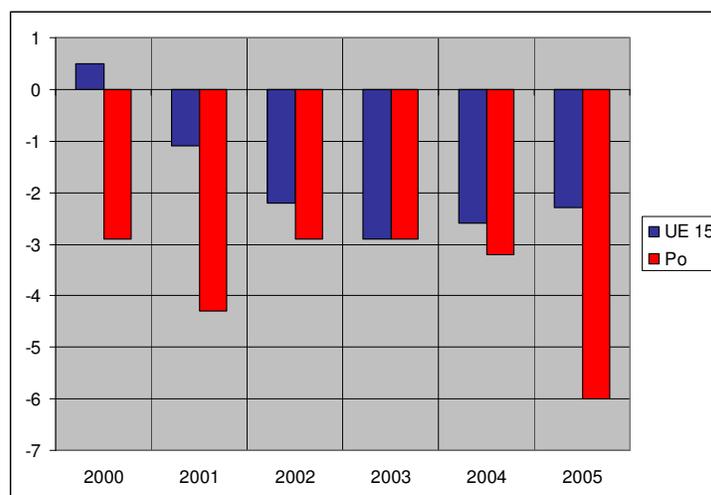


Fonte: Eurostat

O défice público em Portugal tem acompanhado os ciclos eleitorais. Em 2000, o défice público, era de 2,9% do PIB, em 2001, 4,3%, em 2002 e 2003 retoma a importância que havia registado em 2000 e, nos anos seguintes inicia uma evolução crescente que, em 2005, atingiu os 6%.

Gráfico 14 - Déficit Público, 2000-2005

(% PIB)



Fonte: Eurostat

O peso da dívida pública bruta no PIB manteve alguma estabilidade durante os dois primeiros anos do período em consideração, crescendo posteriormente até ultrapassar, em 2005 os 60% do Produto.

Tabela 28 - Dívida Pública, 2000-2005

	EU (15)	Portugal
2000	64,10	53,30
2001	63,10	53,60
2002	61,50	55,50
2003	63,00	57,00
2004	63,30	58,60
2005	64,50	64,00

Fonte: Eurostat

As políticas ambientais e de ordenamento do território

Devido à sua importância para a Conservação da Natureza, tanto no contexto nacional, como internacional, a Ria de Aveiro foi reconhecida *Zona de Protecção Especial*⁸⁹ (ZPE) ao abrigo da *Directiva Aves*⁹⁰ (Directiva 79/409/CEE), transposta para o Direito nacional, tendo sido igualmente integrada na Rede Natura 2000⁹¹. É uma das principais Zonas Húmidas Portuguesas, constituindo um lugar de descanso e reprodução para as aves migratórias oriundas nomeadamente dos Continentes africano e europeu.

Num momento em que se encontra em curso a Revisão do Plano Director Municipal (PDM) do Concelho de Aveiro, e sendo este o instrumento de gestão do território com maior implicação sobre a área municipal, dever-se-á reflectir sobre o salgado e, em particular, sobre a forma de o preservar. De facto, o PDM permite regulamentar as actividades, definir a ocupação do território e estabelecer as respectivas regras. Importa referir, nesta matéria, que o PDM em vigor já contempla, no seu regulamento, a área das marinhas, tendo inclusivamente previsto um plano para o salgado⁹². No entanto, neste mesmo território aplicam-se

⁸⁹ Área de importância comunitária no território nacional em que são aplicadas as medidas necessárias para a manutenção ou restabelecimento do estado de conservação das populações de determinadas espécies de aves selvagens e dos seus habitats.

⁹⁰ Esta Directiva europeia diz respeito à conservação das aves selvagens, pelo que protege também os seus habitats, criando Zonas de Protecção Especial (ZPE). Estas tentam garantir a conservação de algumas aves, havendo em Portugal várias áreas que foram designadas como ZPE, como a Ria de Aveiro.

⁹¹ Rede ecológica para o espaço Comunitário resultante da aplicação das Directivas n.º 79/409/CEE (Directiva Aves) e n.º 92/43/CEE (Directiva Habitats), tendo por "objectivo contribuir para assegurar a biodiversidade através da conservação dos habitats naturais e da fauna e da flora selvagens no território europeu dos Estados-membros em que o Tratado é aplicável".

⁹² De referir que este plano ainda não se encontra concretizado (cf. PDM de Aveiro – ratificação - Resolução do Conselho de Ministros n.º 165/95, de 11 de Dezembro).

políticas de gestão de nível nacional, pelo que existem diversas condicionantes que obrigam à coordenação e cooperação com outras Entidades, o que se traduz aliás num problema de gestão efectiva do espaço em apreço⁹³. De facto, a múltipla jurisdição existente sobre a laguna, e por inerência sobre o salgado, dificulta a sua eficaz gestão, transformando-a numa “manta de retalhos” de responsabilidades e competências administrativas, o que é sinónimo de alguns impasses. Acrescem ainda os inúmeros e variados agentes económicos com interesses, directos ou indirectos, sobre a laguna.

A gestão da Ria de Aveiro, e do salgado em particular, afigura-se assim como uma tarefa complexa, profundamente específica, multidisciplinar e intersectorial, que para ser eficiente exige que esta seja integrada entre os diversos ramos científicos e técnicos envolvidos e articulada entre os múltiplos domínios da administração central, regional e local, e ainda com os agentes económicos e outros parceiros com interesse, directo ou indirecto, nesta área.

No que concerne aos instrumentos de planeamento há igualmente a destacar o Plano Sectorial da Rede Natura 2000 (PSRN2000), o qual, embora ainda não se encontre aprovado e publicado⁹⁴, constituirá um instrumento de concretização da política nacional de conservação da diversidade biológica, visando a salvaguarda e valorização das Zonas de Protecção Especial (ZPE) e dos Sítios. Ora, neste plano as orientações de gestão para a ZPE da Ria de Aveiro são dirigidas prioritariamente para a conservação das aves aquáticas e passeriformes migradores. Neste âmbito deverá ser encarada como fundamental a manutenção e restauração da área húmida e do seu mosaico de habitats, promovendo a coexistência de habitats de alimentação (vasas e salinas), habitats de nidificação e repouso (sapais) e corredores de migração (galerias ripícolas e bosquetes) e assegurar a sua qualidade ambiental a prazo. Deverá também ser garantida a preservação dos habitats marinhos, importantes para a preservação de algumas espécies da avifauna. As actuais actividades que se praticam na área deverão ser compatibilizadas com os objectivos de conservação da natureza, através da promoção de boas práticas ambientais e do zonamento de áreas sensíveis. Deverá também ser garantida a qualidade da água melhorando a eficácia de fiscalização.

Todos os instrumentos de planeamento territorial, designadamente os Planos Municipais de Ordenamento do Território – PMOT, e de natureza especial,

⁹³ Por outro lado, a área do salgado ultrapassa a do município, o que dificulta a sua gestão através de instrumentos vocacionados para áreas geográficas confinadas de forma administrativa, como é o caso do PDM, aplicável à área do Concelho.

⁹⁴ A fase de Discussão Pública do PSRN2000 decorreu entre 26 de Janeiro e 10 de Março de 2006.

que definam ou determinem a ocupação física do território, deverão concretizar e desenvolver as orientações de gestão expressas no PSRN2000. Estes instrumentos de planeamento, quando existam, devem pois conter as medidas necessárias para garantir a conservação dos habitats e das populações de espécies para as quais os referidos sítios e áreas foram designados, sendo que quando tal não se verifique devem os mesmos integrá-las na primeira revisão a que sejam sujeitos.

A elaboração de um plano de ordenamento do salgado de Aveiro, que compatibilize as acções de conservação da natureza com as actividades existentes e as que aí se pretendam instalar, nomeadamente a aquicultura, o turismo e outras actividades de cariz ambiental, já previsto no PDM de Aveiro, reveste-se, pois, de capital importância num contexto em que o salgado constitui um elemento fundamental para a estabilidade do ecossistema.

Quando auscultados acerca dos instrumentos de política ambiental aplicáveis na preservação e protecção da ria, os interlocutores foram unânimes na referência ao seu papel limitador da intervenção humana, frequentemente prejudicial ao equilíbrio ambiental, limitando, por exemplo, a construção e infra-estruturas associadas, bem como a instalação de pisciculturas em regime intensivo. Contudo, também não os consideraram um garante à revitalização do salgado dada a sua aplicabilidade limitada, e o seu carácter pouco pró-activo.

O sal aveirense e seus concorrentes nacionais e internacionais

No que concerne à concorrência nacional e internacional ao sal aveirense, os interlocutores auscultados destacam dois tipos diferentes de concorrentes dependendo de se estar a considerar apenas sal artesanal, ou não. No caso do sal artesanal, foi destacado o sal dos outros salgados nacionais. Considerando o sal, independentemente do seu carácter artesanal, foi referido o sal proveniente de Espanha, Tunísia (entrado via França), França, bem como o sal-gema, de diversas origens.

Nesta matéria analisar-se-á seguidamente a evolução das importações e exportações do produto em apreço, utilizando para o efeito os dados disponibilizados pelo Instituto Nacional de Estatística, sendo contudo possível adiantar, e considerando apenas o sal próprio para alimentação humana⁹⁵, que no

⁹⁵ As estatísticas da importação e exportação discriminam, nesta matéria, os seguintes produtos: Água do mar e águas mãs de salinas, Sal e Cloreto de sódio puro para transformação química, Sal e Cloreto

ano de 2005 foram transaccionados 46.547.700 quilos de sal. Destes, 87% reporta a entradas de sal no país, contra 12,6% de exportações.

Em termos financeiros, os 46.547.700 quilos de sal próprio para alimentação humana transaccionados no ano de 2005 representaram um valor de 4.346.883€. Se relativamente às quantidades, as entradas são muitíssimo superiores às saídas (87% contra 13%, respectiva e aproximadamente), no que concerne aos valores envolvidos, a distribuição é muito equilibrada, o que traduz as diferenças deveras significativas existentes no preço do sal, em função de se considerar o importado ou o exportado, estando o nacional, nesta matéria, em clara desvantagem, como se sistematiza na tabela seguinte, sendo o sal exportado 6 vezes mais caro que o importado:

Tabela 29 – Valores transaccionados (absolutos e relativos) de sal próprio para alimentação humana, 2005

ANO: 2005 FLUXO	Valores transaccionados (moeda: Euros)		Quantidades transaccionadas (unidade: 100kg)		Preço (€) por 100kg
	valor	% coluna	quantidade	% coluna	
ENTRADA	2259112	52,0	407028	87,4	5,6
SAÍDA	2087771	48,0	58449	12,6	35,7
Total Geral	4346883	100,0	465477	100,0	9,3

Fonte: INE, Fluxos Comerciais, 2005

Relativamente às entradas no país, o sal próprio para consumo humano provém maioritariamente da França (52,3%) e Espanha (37,2%), assumindo os restantes países exportadores valores residuais, inferiores a 1%, excepção feita ao Reino Unido, responsável pela colocação no mercado nacional de 5,4% do sal importado e Israel, responsável por 4,5%, sendo estes quatro países responsáveis por 99,3% das importações de sal em Portugal no ano de 2005. Apesar de em muito menor quantidade, o sal nacional é exportado para um número significativamente superior de países, assumindo especial destaque Angola, consumidora de 26,3% do sal nacional exportado, Espanha (15,8%) e finalmente França, Estados Unidos e Países Baixos, cada um destes países responsáveis pela assimilação aproximada de 10,5% do sal exportado:

de sódio puro, desnaturados ou para outros usos industriais, Sal próprio para a alimentação humana, e Sal e cloreto de sódio puro não contemplado nas outras categorias.

Tabela 30 - Valores transaccionados (absolutos e relativos) de sal próprio para alimentação humana segundo os países e orientação do fluxo comercial, 2005

Quantidade unidade: 100kg	País	2005	
		nº absol.	% em coluna
Entrada	ESPAÑA	151226	37,2
	FRANÇA	212834	52,3
	ISRAEL	18158	4,5
	REINO UNIDO	22032	5,4
	<i>Subtotal dos 4 países</i>	<i>404250</i>	<i>99,3</i>
	Total - Entrada	407028	100,0
Saída	ALEMANHA	3565	6,1
	ANGOLA	15356	26,3
	BÉLGICA	3979	6,8
	CANADÁ	2283	3,9
	ESPAÑA	9207	15,8
	ESTADOS UNIDOS	5937	10,2
	FRANÇA	6840	11,7
	LUXEMBURGO	1203	2,1
	PAÍSES BAIXOS	5423	9,3
	REINO UNIDO	1473	2,5
	SUIÇA	1624	2,8
	<i>Subtotal dos 11 países</i>	<i>56890</i>	<i>97,3</i>
Total - Saída	58449	100,0	
Total transaccionado		465477	

Fonte: INE, Fluxos Comerciais, 2005

Refira-se, por outro lado, que no conjunto dos produtos considerados no Grupo 250 e anteriormente elencados, o sal próprio para alimentação humana representa o grosso das importações e das exportações transaccionadas no ano de 2005, sendo responsável por 61% das quantidades transaccionadas neste grupo de produtos. Discriminando as entradas e as saídas, a prevalência do sal para consumo humano mantém-se, sendo responsável por 95% das exportações e por 58% das importações, como se sistematiza a tabela seguinte:

Tabela 31 – Fluxos comerciais dos artigos do Grupo 250 (valores absolutos, relativos e taxa de crescimento)

ARTIGO e DESIGNAÇÃO	FLUXO	Quantidade (unidade: 100 Kg)	% sobre total parcial / ano	% sobre total / ano	Taxa de crescimento (1996-2005)
25010010 - Agua do mar e aguas maes de salinas	ENTRADA	10431	99,8	1,5	48,0
	SAÍDA	17	0,2	0,0	-1,0
	Total parcial	10448	100,0	1,4	-0,8
25010031 - Sal e Clor. de sódio puro para transf. química (separação de 'NA' de 'Cl'), para fabricação de outros produtos	ENTRADA	3	1,4	0,0	
	SAÍDA	212	98,6	0,3	20,2
	Total parcial	215	100,0	0,0	20,5
25010051 - Sal e Cloreto de sódio puro, desnaturados ou para outros usos indust. (exclui 2501.00.31), excepto conserv. ou prepar. de outros prod. para alimentação humana ou animal	ENTRADA	204922	99,9	29,2	28,0
	SAÍDA	248	0,1	0,4	247,0
	Total parcial	205170	100,0	26,9	28,0
25010091 - Sal próprio para a alimentação humana	ENTRADA	407028	87,4	57,9	-0,4
	SAÍDA	58449	12,6	95,3	-0,6
	Total parcial	465477	100,0	60,9	-0,5
25010099 - Sal e cloreto de sódio puro (exclui 2501.00.31 a 2501.00.91)	ENTRADA	80274	97,1	11,4	-0,5
	SAÍDA	2380	2,9	3,9	-0,5
	Total parcial	82654	100,0	10,8	-0,5
Grupo 250 _ Total	ENTRADA	702658	92,0		-0,2
	SAÍDA	61306	8,0		-0,7
	Total	763964	100,0		-0,3

Fonte: INE, Fluxos Comerciais, 1996, 2003 e 2005

Considerando a evolução verificada nas quantidades transaccionadas nos últimos anos (1996-2005) constata-se a existência de oscilações consideráveis, quer em termos totais, quer em termos das entradas e saídas, sendo que existe uma relação inversa na evolução verificada nestes dois fluxos, ou seja, quando as saídas diminuem, aumentam as entradas. No entanto, e num contexto de diminuição das quantidades totais transaccionadas no período de 1996 a 2005, importa referir que esta relação não é proporcional. Por outro lado, a exportação de sal assume, em qualquer um dos anos considerados, um peso relativamente residual no total das quantidades transaccionadas, aspectos estes sistematizados na tabela seguidamente apresentada:

Tabela 32 – Evolução das quantidades transaccionadas de sal próprio para alimentação humana, segundo o ano (nº absol., % e taxa de crescimento)

Quantidade/ ano unid: 100 KG	1996		2003		2005		Taxa de crescimento		
	nº absol.	% coluna	nº absol.	% coluna	nº absol.	% coluna	1996- 2003	2003- 2005	1996- 2005
FLUXO									
ENTRADA	722546	81,7	1062332	96,4	407028	87,4	0,5	-0,6	-0,4
SAÍDA	162165	18,3	39205	3,6	58449	12,6	-0,8	0,5	-0,6
Total	884711	100,0	1101537	100,0	465477	100,0	0,2	-0,6	-0,5

Fonte: INE, Fluxos Comerciais, 1996, 2003 e 2005

À diminuição das quantidades totais transaccionadas entre 1996 e 2006 não será alheia a menor procura do mercado por este produto, tendo-se verificado, pois, neste período uma quebra aproximada de 50%. A quebra verificada foi, contudo, bastante mais acentuada nas saídas que nas entradas, ao que não será alheio, quer a quebra na produção nacional, quer a evolução verificada nos preços praticados, bastante mais significativa no sal que sai de Portugal, do que no que entra. De facto, e como sistematizado na tabela seguidamente apresentada, o sal que sai de Portugal passou de 6€ por cada 100Kg, em 1996, para 35,7€, em 2005, ou seja, seis vezes mais, enquanto o que entra não chegou a ver o seu preço duplicado, passando de 3,6€, em 1996, para 5,6€, em 2005:

Tabela 33 – Evolução dos valores de sal próprio para alimentação humana, segundo o ano (nº absol. e %)

Valor / ano moeda: €	1996			2003			2005		
	nº absol.	% coluna	Preço/ 100kg	nº absol.	% coluna	Preço/ 100kg	nº absol.	% coluna	Preço/ 100kg
FLUXO									
ENTRADA	2632715	73,0	3,6	3824609	80,6	3,6	2259112	52,0	5,6
SAÍDA	972132,2	27,0	6,0	922398	19,4	23,5	2087771	48,0	35,7
Total	3604847	100,0	4,1	4747007	100,0	4,3	4346883	100,0	9,3

Fonte: INE, Fluxos Comerciais, 1996, 2003 e 2005

Da análise dos fluxos comerciais segundo os países e ano verifica-se que, independentemente do ano considerado, mais de 99% do sal que entra no nosso país é proveniente de apenas quatro países, a saber: Espanha, França, Israel e Reino Unido, tendo os primeiros dois um peso bastante mais significativo que os restantes, em que o peso relativo varia entre os 2,5% de Israel em 1996 e os 5,4% do Reino Unido em 2006.

Se o sal que entra no país provém de um reduzido número de países, o que sai, embora em menores quantidades, destina-se a um número significativamente superior de países, o que poderá indiciar que sendo menos e mais caro se destinará a nichos de mercado, variando estes significativamente em função do ano considerado, como se sistematiza na tabela seguidamente apresentada:

Tabela 34 - Evolução das quantidades transaccionadas de sal próprio para alimentação humana, segundo o ano, país e orientação do fluxo comercial (nº absol., % e taxa de crescimento)

Quantidade unidade: 100kg	Ano/ País	1996		2003		2005		Taxa de crescimento		
		nº absol.	% em coluna	nº absol.	% em coluna	nº absol.	% em coluna	1996-2003	2003-2005	1996-2005
Entrada	ESPAÑA	374311	51,8	150911	14,2	151226	37,2	-0,6	0,0	-0,6
	FRANÇA	307415	42,5	879899	82,8	212834	52,3	1,9	-0,8	-0,3
	ISRAEL	17740	2,5		0,0	18158	4,5	-1,0		0,0
	REINO UNIDO	21848	3,0	27126	2,6	22032	5,4	0,2	-0,2	0,0
	<i>Subtotal dos 4 países</i>	<i>721314</i>	<i>99,83</i>	<i>1057936</i>	<i>99,59</i>	<i>404250</i>	<i>99,32</i>	<i>0,5</i>	<i>-0,6</i>	<i>-0,4</i>
	Total - Entrada	722546	100,0	1062332	100,0	407028	100,0	0,5	-0,6	-0,4
Saída	ALEMANHA	5561	3,4	2798	7,1	3565	6,1	-0,5	0,3	-0,4
	ANGOLA	2497	1,5	6040	15,4	15356	26,3	1,4	1,5	5,1
	BÉLGICA		0,0	517	1,3	3979	6,8		6,7	
	CANADÁ	1028	0,6	2133	5,4	2283	3,9	1,1	0,1	1,2
	ESPAÑA	4	0,0	4884	12,5	9207	15,8	1220,0	0,9	2300,8
	ESTADOS UNIDOS	3167	2,0	4621	11,8	5937	10,2	0,5	0,3	0,9
	FRANÇA	85	0,1	9545	24,3	6840	11,7	111,3	-0,3	79,5
	LUXEMBURGO		0,0	1453	3,7	1203	2,1		-0,2	
	PAÍSES BAIXOS	835	0,5	3674	9,4	5423	9,3	3,4	0,5	5,5
	REINO UNIDO	257	0,2	382	1,0	1473	2,5	0,5	2,9	4,7
	NIGÉRIA	145093	89,5		0,0		0,0	-1,0		-1,0
	SUIÇA	389	0,2	1606	4,1	1624	2,8	3,1	0,0	3,2
	<i>Subtotal dos 12 países</i>	<i>158916</i>	<i>98,0</i>	<i>37653</i>	<i>96,0</i>	<i>56890</i>	<i>97,3</i>	<i>-0,8</i>	<i>0,5</i>	<i>-0,6</i>
Total - Saída	162165	100,0	39205	100,0	58449	100,0	-0,8	0,5	-0,6	
Total transaccionado		884711		1101537		465477				

Fonte: INE, Fluxos Comerciais, 1996, 2003 e 2005

A salicultura e seu enquadramento legal

O conhecimento do enquadramento legal da actividade salícola nas suas diversas vertentes afigura-se como determinante para a compreensão do contexto em que a actividade se desenvolve bem como para a definição do plano de acção conducente à revitalização do salgado aveirense. De facto, a produção, transformação e comercialização do sal marinho artesanal aveirense não podem ser devidamente compreendidos sem o respectivo enquadramento legal, sendo este o objecto do presente sub-capítulo, o qual se encontra dividido em três partes, a saber: i) tipos de sal e regras para a sua comercialização, ii) apoios à salicultura e iii) enquadramento institucional do sector.

➤ Tipos de sal e regras para a sua comercialização

A Portaria nº 20216, de 4 de Dezembro de 1963, revê o regime estabelecido com vista a obter uma maior liberdade dos circuitos de comercialização de sal marinho, depois de alguns anos de condicionamento do seu comércio. Da análise desta portaria são de destacar, para o caso presente, os seguintes aspectos:

- A obrigatoriedade de inscrição na Comissão Reguladora dos Produtos Químicos e Farmacêuticos (CRPQF)⁹⁶ dos produtores, armazenistas e exportadores de sal, assim como dos industriais de moagem, higienização e refinação de sal;
- A definição clara das condições indispensáveis para a inscrição na CRPQF como armazenista de sal⁹⁷;

⁹⁶ Comissão criada pelo Decreto 30270 de 12 de Janeiro de 1940. Esta comissão possui funções oficiais, personalidade jurídica e administração autónoma e dependente do Ministério do Comércio e Indústria.

⁹⁷ As condições definidas no diploma são:

"a) possuir idoneidade comercial e capacidade financeira comprovada por um capital mínimo de 300.000\$00, quando se tratar de sociedades comerciais, ou por garantia bancária de valor equivalente, no caso de se tratar de comerciantes em nome individual;

b) ter armazém com capacidade mínima de 400 t e que obedeça às condições fixadas na Portaria 18187, de 3 de Janeiro de 1961 [resumidamente as condições aqui definidas são: as instalações carecem de estar situadas em local de fácil acesso e em terrenos não inundáveis; devem possuir água corrente; armazéns para depósito, em separado, do sal de rressalga e do sal higienizado e limpo; recinto próprio para arrecadação e guarda dos objectos e utensílios empregados na arrumação, carga e descarga do sal; mangueiras para lavagem; adequado arejamento; e conveniente iluminação e protecção contra as poeiras, moscas e ratos. Os pavimentos deverão ser impermeabilizados, com declive suficiente para fácil lavagem e esgotos com ralos de sifão, e serão sempre cobertos, na parte utilizável, com estrados de madeira articulados e móveis; as paredes e tectos serão lisos, impermeáveis e laváveis, e em contacto com o sal não poderá haver superfícies metálicas e os utensílios empregados na arrumação, carga ou descarga serão de material inalterável à acção do sal];

c) encontrar-se devidamente colectado como armazenista de sal." (cf. Portaria 20216, de 4 de Dezembro de 1963)

- A obrigatoriedade dos produtores só poderem vender sal aos armazenistas inscritos na CRPQF ou às grandes indústrias consumidoras de sal, bem como à frota de pesca nacional, desde que adquiram por ano um mínimo de 1000 toneladas⁹⁸. Esta venda poderá ser realizada por intermédio dos grémios da lavoura onde funcionem secções diferenciadas de sal, ou directamente quando estas não existam ou não funcionem;
- O levantamento do sal marinho, em cada campanha, só é permitido a partir de 1 de Novembro de cada ano;
- Os preços de compra do sal à produção serão fixados por despacho;
- A venda ao público de sal embalado, além do refinado e de mesa, só é permitida quando se trate de produto que haja sido previamente higienizado por industrial inscrito na CRPQF.

Tendo-se determinado nesta portaria (20216, de 4 de Dezembro de 1963) que o sal embalado, quando não seja refinado ou de mesa, só pode ser vendido ao público depois de previamente higienizado por industrial inscrito na CRPQ, a Portaria nº 20400, de 28 de Fevereiro de 1964, define o que se entende por sal purificado (ou higienizado). Assim, entende-se por sal purificado o que for obtido através das seguintes operações sobre sal marinho ou sal-gema, efectuadas na mesma instalação: lavagem, moagem (facultativa), secagem e embalagem. O sal purificado deve pois possuir determinadas características analíticas e granulométricas, a saber:

- Características analíticas:
Humidade – 1% máximo,
Cloreto de sódio no produto seco – 98% (mínimo)
Insolúvel no produto seco – 0,2% (máximo)
- Características granulométricas: ficam ao critério do fabricante, consoante as aplicações.

De referir que o emprego de anti-sépticos na esterilização do sal dependerá de prévia autorização. Mais se acrescenta neste diploma que o sal purificado deve ser acondicionado pela empresa produtora de forma a evitar contaminações ulteriores, sendo que as embalagens deverão garantir a manutenção das características do produto.

⁹⁸ Para que as grandes indústrias e a frota da pesca nacional possam beneficiar desta faculdade terão que se submeter à aprovação da CRPQF e que assumir o compromisso de procederem ao levantamento do sal nas épocas acordadas.

Relativamente à comercialização, e tal como o regulamentado no presente diploma (Portaria nº 20400, de 28 de Fevereiro de 1964) só é permitida a venda de sal purificado em embalagens de 0,5kg, 1kg, 5kg, 10kg, 25kg e 50kg, devendo as embalagens conter, de forma legível e durável, as seguintes indicações:

- Sal purificado,
- Peso líquido,
- Preço de venda ao consumidor, aspecto entretanto revogado pela Portaria nº 282/84, de 9 de Maio, e
- Nome da empresa produtora.

Após nove anos de vigência da Portaria nº 20216, de 4 de Dezembro de 1963, este diploma foi revisto no sentido de simplificar a comercialização do sal, surgindo assim a Portaria nº 404/73, de 8 de Junho. Segundo esta portaria entende-se por sal o produto de extracção, no estado natural ou tratado, essencialmente constituído por cloreto de sódio, num mínimo de 70%.

No que concerne à comercialização e segundo a presente portaria, o sal pode ser comercializado na forma de sal tal qual ou na forma de sal tratado, quando tenha sido submetido, posteriormente à extracção, a adequado tratamento industrial⁹⁹.

O sal tal qual compreende **i)** o sal marinho extraído da água do mar por evaporação, **ii)** o sal de fontes salinas extraído de águas salinas subterrâneas, e **iii)** o sal-gema proveniente de jazigos minerais.

O sal tratado compreende **i)** o sal purificado, ou higienizado, caracterizado na portaria supra referenciada nº 20400, de 28 de Fevereiro de 1964, **ii)** o sal refinado, definido na norma NP-145, **iii)** o sal de mesa, definido na norma NP-146, **iv)** o sal iodado, caracterizado na Portaria nº 49271, de 26 de Setembro de 1969¹⁰⁰, e **v)** o cloreto de sódio, definido na *Farmacopeia Portuguesa*. De referir que a introdução no mercado de outros tipos de sal tratado depende de normas portuguesas que se definam ou caracterizem ou de autorização governamental.

Ora, o sal tal qual é classificado, de acordo com o seu teor em cloretos, expressos em cloreto de sódio, a humidade e os caracteres organolépticos, em três

⁹⁹ Refira-se que as operações de moagem, de lavagem, de secagem à temperatura ambiente e de recristalização por evaporação não são consideradas como tratamento industrial.

¹⁰⁰ Neste diploma restringe-se a venda de sal iodado a áreas onde se verifique significativa incidência de Bócio, de forma endémica, áreas estas que devem ser convenientemente estudadas e delimitadas. Posteriormente este diploma foi revogado, tendo sido liberalizada a venda de sal iodado, em 1996, através do Decreto-lei 87/96, de 3 de Julho.

tipos comerciais: sal de primeira qualidade, sal de segunda qualidade e sal de refugo, sendo que este último não pode ser comercializado para fins alimentares. Relativamente à comercialização, o sal tal qual pode ser comercializado a granel, independentemente do seu tipo, ou embalado em embalagens de 25kg e de 50kg, exceptuando-se aqui o sal de refugo que não pode ser vendido embalado.

As embalagens de sal destinado a fins alimentares devem obedecer às seguintes regras segundo o tipo de sal, assim:

As de sal tal qual deverão conter a indicação do tipo comercial (se de primeira se de segunda qualidade), o peso líquido, preço máximo de venda ao público, designação e sede da entidade que procedeu à embalagem. As embalagens de sal purificado devem obedecer ao regulamentado pela Portaria nº 20400, de 28 de Fevereiro de 1964 e anteriormente referenciada. As de sal refinado devem obedecer ao definido pela norma NP-145 e conter o preço de venda ao público, tendo sido este último aspecto revogado pela Portaria nº 282/84, de 9 de Maio, enquanto as de sal de mesa ao contemplado na norma NP-146.

O diploma em análise (Portaria nº 404/73, de 8 de Junho) refere ainda que apenas podem adquirir sal, na produção, os comerciantes de sal, os industriais de tratamento de sal e os industriais que o utilizem na sua indústria. Por outro lado, sempre que se comercialize por grosso é obrigatório que os vendedores, incluindo os produtores, passem um documento de venda, do qual constem os nomes e moradas dos compradores e vendedores, a qualidade em que intervêm, a quantidade e o preço do produto vendido, sendo, por outro lado, obrigatória a inscrição na CRPQF os produtores de sal, os industriais de tratamento de sal e os armazenistas, importadores e exportadores de sal. De referir que o presente diploma define ainda as condições para a inscrição na CRPQF, segundo a tipologia de actor, a saber: produtor de sal, industrial de tratamento de sal, armazenista e importador de sal e exportador de sal. Os armazéns destinados a sal devem, por outro lado, preencher os requisitos legalmente estabelecidos, nomeadamente pela Portaria nº 18187, de 3 de Janeiro de 1961.

A Comissão Reguladora dos Produtos Químicos e Farmacêuticos foi extinta pelo Decreto-Lei nº 352/75, de 7 de Julho, tendo-se integrado as suas funções/competências na esfera de acção de outros departamentos estatais, a saber:

- O licenciamento do comércio interno, nomeadamente as condições mínimas para o exercício das actividades de armazenista e importador, normas sobre a circulação, rotulagem e cuidados a ter no manuseamento e aplicação dos produtos, entre outras passarão para a Direcção Geral do Comércio Interno.

- O licenciamento do comércio externo passará para a Direcção Geral do Comércio Externo.
- As actividades da produção, comércio e indústria do sal marinho¹⁰¹, com excepção das referentes ao licenciamento do comércio externo, passarão para a Secretaria de Estado das Pescas¹⁰².
- A análise de produtos químicos industriais passa para o Ministério da Indústria e Tecnologia.
- O ensaio e verificação de medicamentos e substâncias medicinais passarão para a Secretaria de Estado da Saúde.

Contudo, deve referir-se que este diploma (Decreto-lei nº 352/75, de 7 de Julho) marcou o início da extinção da CRPQF sendo que esta só se tornaria efectiva quando se encontrassem realizadas as transferências nele previstas. De facto, ainda no Despacho normativo nº 155/81, de 15 de Maio, e tendo já sido transferido para o Ministério do Comércio e Turismo a disciplina do comércio de sal marinho (cf. Decreto-lei 419/80, de 29 de Setembro), se enunciavam funções afectas à referida Comissão. Assim sendo, no despacho normativo em apreço (nº 155/81, de 15 de Maio) determina-se que caberá à Direcção-Geral de Comércio Alimentar a competência relativamente ao sal comum e tratado, sob qualquer forma que se apresente e seja qual for o consumo a que se destine; à Direcção-Geral de Coordenação Comercial competirá propor as normas que entender convenientes para a regulamentação das actividades de armazenista, importador e exportador de sal; enquanto a Comissão Reguladora dos Produtos Químicos e Farmacêuticos mantém a sua competência no que respeita à inscrição dos armazenistas, importadores e exportadores de sal.

A portaria nº 359/ 94, de 7 de Junho, define o regime jurídico aplicável aos produtos pré-embalados destinados à comercialização em quantidades ou capacidades nominais unitárias iguais ou superiores a 5 gr. ou 5 ml e iguais ou inferiores a 10 kg ou 10 litros, permitindo para o produto sal de mesa ou de

¹⁰¹ Este decreto-lei extingue a CRPQF determinando a transferência das actividades de produção, comércio e indústria de sal marinho para a Secretaria de Estado das Pescas, sendo o processamento desta transferência objecto do Despacho Normativo nº 247/77 de 23 de Dezembro. Tendo em consideração que nenhum destes diplomas se refere ao sal proveniente de fontes salinas obtido a partir de salmouras subterrâneas, cuja regulamentação também era da competência da Comissão em apreço, e que apresenta características e processos de extracção semelhantes ao sal marinho, o Despacho Normativo nº 334/78, de 28 de Novembro determina que a expressão sal marinho constante dos diplomas anteriormente citados deva ser interpretada extensivamente, por forma a incluir o sal proveniente de fontes salinas extraído de salmouras subterrâneas.

¹⁰² Apesar das diversas designações que teve ao longo das últimas décadas deve referir-se que ainda actualmente a produção de sal, e aspectos correlacionados, se encontra, em termos institucionais, no sector das pescas e, consequentemente no ministério que as tutele, como adiante se referirá.

cozinha pré-embalados os seguintes valores, em gramas: 125 – 250 – 500 – 750 – 1000 – 1500 – 5000. O sal tal qual, como anteriormente definido, continua apenas a poder ser comercializado a granel ou em sacos de 25 kg, de acordo com a legislação em vigor¹⁰³.

O Despacho Normativo nº 255/ 91, de 14 de Outubro, reafirma a sujeição ao regime de preços vigiados a que se refere a Portaria nº 650/81, de 29 de Julho¹⁰⁴, nos estádios de produção, importação e comercialização os bens enquadráveis nas CAE's referentes à extracção de sal marinho e de extracção de sal-gema. Posteriormente, a Portaria nº 1143/91, de 6 de Novembro, exclui do regime de preços declarados os bens enquadráveis na CAE referente à extracção de sal marinho.

➤ Apoios à Salicultura

O Despacho Normativo nº 40/2000, de 6 de Setembro, regulamenta o Regime de Apoio à Salicultura, num contexto de "(...) redução continuada da produção, consequência da fraca competitividade dos produtos nacionais e da apetência pela utilização das marinhas noutras actividades mais rentáveis"¹⁰⁵ e de consciência crescente da importância ambiental das salinas, as quais "(...) fazem parte de um ecossistema muito específico, importante para a co-habitação de espécies várias, que convém manter."¹⁰⁶

Assim, o presente diploma visa regulamentar o apoio financeiro para a "(...) recuperação e modernização de salinas técnica e economicamente viáveis, contribuindo desta forma para a revitalização deste sector".¹⁰⁷

O regime de apoio à salicultura tem pois como objectivo apoiar a beneficiação de estruturas produtivas, a melhoria de rentabilidade da actividade salícola e a melhoria das condições higienossanitárias, tendo as candidaturas de respeitar, entre outras, as seguintes condições:

¹⁰³ A este respeito têm sido, e continuam a ser, feitas algumas diligências por parte de actores diferenciados para rever a legislação, podendo-se apontar, a título de exemplo, o requerimento apresentado a 24 de Maio de 2004 por dois deputados na Assembleia da República no sentido de questionar quer o Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas, quer o Ministério da Economia e Inovação acerca do prazo previsto para a respectiva alteração legislativa, já reconhecida por eles como necessária e urgente. O requerimento em causa é justificado pelos seus autores com o facto da legislação em vigor impossibilitar o acesso, à generalidade dos consumidores, a um alimento com crescente procura e de maior qualidade, bem como com o facto de desde o ano dois mil os produtores de sal marinho tradicional solicitarem esta alteração sem que a mesma tenha sido concretizada.

¹⁰⁴ Esta portaria explica o motivo e o que se entende pelo regime de preços vigiados.

¹⁰⁵ Cf. Despacho Normativo nº 40/2000, de 6 de Setembro.

¹⁰⁶ Cf. Ibidem

¹⁰⁷ Cf. Ibidem

- Ser apresentadas pelo proprietário ou arrendatário da salina objecto do Projecto,
- Dizer respeito a salinas em actividade, com produção declarada no ano anterior ao da apresentação da candidatura ou, em caso de inactividade, com justificação aceitável.

Deve igualmente referir-se que o apoio financeiro¹⁰⁸ é dado prioritariamente às candidaturas apresentadas colectivamente ou por associação do sector; que visem a racionalização da actividade e que contribuam para a competitividade do sector.

O despacho em apreço (nº 40/2000, de 6 de Setembro) sofreu posteriormente três actualizações, através do Despacho Normativo nº 48/2000, de 22 de Dezembro, do Despacho Normativo nº 44/2002, de 30 de Julho, e do Despacho Normativo nº 24/2005, de 11 de Abril, tendo-se incluído nesta última actualização algumas diferenças significativas, nomeadamente as seguintes:

- Contemplar, como objectivo do regime de apoio, a produção de sal marinho artesanal,
- Incluir, como condição de acesso, a situação regularizada perante a administração fiscal, a segurança social e as entidades pagadoras de qualquer apoio público,
- Introduzir, como factor de prioridade, o destinar-se à produção de sal marinho artesanal em zonas com condições naturais adequadas.

➤ **Enquadramento institucional do sector**

Relativamente ao enquadramento da actividade na Classificação das Actividades Económicas (CAE), a extracção e refinação do sal integra-se na subsecção referente às indústrias extractivas, correspondendo ao código 1440 da CAE (rev. 2). No que concerne ao enquadramento institucional, actualmente a produção de sal encontra-se integrada na Direcção-Geral das Pescas e Aquicultura do Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas, tendo estado, contudo, ao longo das últimas décadas, sob a alçada de outros ministérios ou direcções.

¹⁰⁸ Os apoios correspondem a uma comparticipação do Estado de 60% do investimento elegível dos projectos, sob a forma de ajuda financeira a fundo perdido.

I.4. AS ACTIVIDADES COMPLEMENTARES E SUBSTITUTAS DO SAL AVEIRENSE

O turismo concelhio: características, recursos e condicionantes

Como referenciado anteriormente é difícil aferir o peso da actividade salícola, ou do salgado aveirense, no turismo local, pese embora seja inquestionável a sua importância para a singularidade paisagística da cidade, bem como as potencialidades que encerra para o incremento deste sector. Seguidamente analisar-se-ão alguns dos seus traços caracterizadores, tendo por base a informação disponibilizada pelo Instituto Nacional de Estatística para o ano de 2004. De facto, o conhecimento das características e recursos concelhios existentes afigura-se como importante para a adequação da promoção do produto 'sal/ salinas' ao perfil do turista e aos recursos existentes, permitindo, por outro lado, antever as necessidades de actuação para potenciar a sua importância efectiva no turismo concelhio.

Em primeiro lugar importa referir que Aveiro, além de se localizar no Litoral Centro do País, encontra-se bem servida de meios de comunicação, o que a transforma numa cidade de fácil acesso, embora também lhe confira o estatuto de cidade de passagem, entre os grandes centros urbanos nacionais, o que implica investimentos acrescidos na divulgação das suas potencialidades para justificar a permanência dos turistas¹⁰⁹ na cidade e onde o produto sal/ salinas pode assumir um peso significativo.

O concelho de Aveiro possuía, em 2004, 14 estabelecimentos hoteleiros (8 hotéis e 6 pensões), concentrando, tal como Anadia, 21% dos estabelecimentos da sub-região onde se integra, sendo estes os dois concelhos com maior número absoluto de estabelecimentos nesta sub-região. Os 14 estabelecimentos existentes no Concelho disponibilizavam, à data, 1107 camas.

Os estabelecimentos concelhios conferiam uma capacidade média de alojamento, medida em número de camas por cada 1000 habitantes, superior ao verificado quer na sub-região (+3,2), quer na Região (+0,5) onde o concelho se integra (respectivamente, Baixo Vouga e Centro), embora muito inferior ao

¹⁰⁹ Entende-se por Turista o visitante que permanece pelo menos 24 horas no local visitado, por oposição ao *Excursionista*: 'visitante temporário que permanece menos de 24 horas no local visitado' (cf. Confederação do Turismo Português, 2005, '*Reinventando o Turismo em Portugal*', Lisboa, Confederação do Turismo Português).

registado para Portugal Continental: 21,8, contra as 15 camas por 1000 habitantes verificadas no concelho.

Por outro lado, o número de turistas por habitante é bastante positivo (1), considerando os valores da sub-região (0,5), da região (0,7) e mesmo do Continente, onde o número por habitante é igual ao registado no Concelho (1).

Considerando a distribuição dos turistas segundo a sua proveniência (nacional ou estrangeira), Aveiro regista valores muito positivos no contexto regional, representando os turistas estrangeiros 41% do total. Contudo, a sua estada média de duas noites é relativamente baixa face à média nacional, de 3,6 noites, pese embora seja semelhante ao verificado na sub-região e região.

No ano de 2004, foram contabilizadas 129.595 dormidas nos estabelecimentos hoteleiros concelhios, valor que representa 22% das dormidas na sub-região Baixo Vouga, 4,1% das da Região Centro e 0,5% das do Continente. Do total de dormidas, 91% são de indivíduos provenientes da União Europeia (a 15 países), concentrando de entre estes Espanha o maior peso, exceptuando os nacionais (59%), com 20%.

A proporção de dormidas nos estabelecimentos hoteleiros entre Julho e Setembro ronda os 30% o que traduz a menor sazonalidade do turismo concelhio, especialmente se comparado com o verificado na região Centro e em Portugal Continental, onde estes valores sobem para, respectivamente, 35% e 37%.

A aquicultura: características e condicionantes

Os produtos do mar, em geral, e o peixe em particular, constituem uma importante fonte de proteínas, sendo ricos em ácidos gordos polinsaturados e por isso mesmo parte integrante de uma alimentação saudável.

Os produtos do mar, e especialmente o peixe, são um dos principais constituintes da alimentação dos portugueses, o que os torna um dos maiores consumidores destes produtos ao nível da Europa, e mesmo ao nível mundial.

A necessidade da preservação dos recursos marinhos ainda existentes, em resultado da sobre exploração dos recursos pesqueiros, e as imprescindíveis restrições impostas pela Política de Pescas da União Europeia, levou ao declínio das capturas comerciais provenientes das pescas.

A Aquicultura¹¹⁰ aparece, assim, como forma de complemento das capturas provenientes da pesca, no sentido de satisfazer as necessidades humanas em matéria de produtos do mar e, mais propriamente, em peixe.

Nos últimos 40 anos registou-se um crescimento acentuado da indústria da aquicultura em todo o Mundo, e na Europa, em particular.

A aquicultura define-se como um conjunto de actividades que dizem respeito à cultura de organismos aquáticos, designadamente peixe, moluscos, crustáceos e plantas aquáticas, caracterizando-se pela intervenção do Homem no ciclo biológico das espécies produzidas, através da regulação da alimentação e da protecção dos predadores.

De acordo com os dados estatísticos publicados no sítio da FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations)¹¹¹ relativos à produção aquícola da União Europeia, em 2003, verifica-se que a Espanha é o maior produtor (313 mil toneladas), seguido da França (245 mil toneladas), Itália (191 mil toneladas) e Reino Unido (181 mil toneladas). Portugal aparece em 14.º lugar com uma produção de aproximadamente 8 mil toneladas, em 2003, contra as 6 mil toneladas em 1990. É ainda de destacar que a Grécia passou de uma produção de 9 mil toneladas, em 1990, para 101 mil toneladas, em 2003, e a Irlanda de 26 mil toneladas para 62 mil, nesse mesmo período de tempo.

Registe-se ainda que na União Europeia, em 2003, a aquicultura representou cerca de 19% do total de pescado. Em Portugal representou cerca de 3.5%. Ao nível mundial a aquicultura atingiu um valor de grande dimensão representando mais de 50% do total dos produtos do mar.

No que concerne às estatísticas nacionais dos fluxos comerciais disponibilizadas pelo Instituto Nacional de Estatística não é possível distinguir se o peixe transaccionado diz respeito à produção aquícola, ou não, disponibilizando apenas informações acerca da quantidade (kg) e valor (€), segundo a orientação do fluxo (entrada ou saída no país), país e espécie. Da sua análise é possível concluir que as entradas de peixe no nosso país são significativamente superiores às saídas, o que confirma a elevada procura deste produto por parte do mercado nacional,

¹¹⁰ A aquicultura refere-se ao cultivo de organismos aquáticos, incluindo peixes, moluscos, crustáceos e plantas aquáticas, sendo que o cultivo implica algum tipo de intervenção humana no processo de criação para aumentar a produção. Cultivo implica também a propriedade individual ou corporativa da produção, diferindo também nesta matéria da pesca pois esta refere-se à exploração pelo público de riqueza (organismos aquáticos) de propriedade comum (cf. FAO, 1997).

¹¹¹ Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação.

num contexto em que não são muito significativas as diferenças verificadas no preço:

Tabela 35 – Quantidade e Valor do peixe transaccionado segundo a orientação do fluxo comercial, 2005

FLUXO Ano: 2005	Quantidade unidade: 100 KG			Valor moeda: €		Preço/ 100kg (*)
	nº absol.	% coluna	Tx cresc. 1996-2005	nº absol.	% coluna	
ENTRADA	1914844	77,7	0,1	445729444	80,4	232,8
SAÍDA	549781	22,3	0,2	108667154	19,6	197,7
Total Geral	2464625	100,0	0,2	554396598	100,0	224,9

(*) Considerando o total do peixe transaccionado (Grupo 030), independentemente da espécie e destino

Fonte: Fonte: INE, Fluxos Comerciais, 1996 e 2005

Considerando o período 1996-2006 assistiu-se a um ligeiro crescimento das quantidades transaccionadas seja ao nível das entradas, seja ao nível das saídas de peixe do país, tendo sido o crescimento nestas últimas ligeiramente superior ao verificado nas entradas.

Relativamente aos países de origem e de destino do peixe transaccionado, aproximadamente 85% é proveniente de 6 países, com especial destaque para a Espanha, país de onde é proveniente 59% do peixe que entrou em território nacional em 2005. Também em termos de destino, a Espanha assume o protagonismo, sendo responsável pela absorção de 78% do peixe nacional, como se sistematiza na tabela seguidamente apresentada:

Tabela 36 – Quantidade de Peixe transaccionado, segundo o país e orientação do fluxo comercial, 2005

Ano: 2005 FLUXO	Quantidade unidade: 100 KG			
	PAÍS	nº absoluto	% coluna	% acumulada
ENTRADA	Espanha	1119604	58,5	58,5
	Rússia	196579	10,3	68,7
	Estados Unidos	149136	7,8	76,5
	Reino Unido	63537	3,3	79,8
	Países Baixos	53800	2,8	82,7
	África do Sul	41973	2,2	84,8
	<i>Subtotal dos 6 países</i>	<i>1624629</i>	<i>84,8</i>	
	Total _ Entrada	1914844	100,0	

SAÍDA	Espanha	430725	78,3	78,3
	França	34054	6,2	84,5
	China	17270	3,1	87,7
	<i>Subtotal dos 3 países</i>	482049	87,7	
	Total _ Saída	549781	100,0	
Total Transaccionado		2464625		
% Entradas no total transaccionado		77,7		
% das Saídas no total transaccionado		22,3		

Fonte: INE, Fluxos Comerciais, 2005

O elevado peso relativo do peixe que entra em Portugal em comparação com o que sai indicia as possibilidades de crescimento deste sector de actividade. A este facto deve acrescentar-se que algumas regiões de Portugal oferecem condições privilegiadas para a aquicultura, registando elevados níveis de produtividade.

Os primeiros indícios desta actividade, em Portugal, remontam ao ano de 1984, tendo-se verificado, desde então, um ligeiro crescimento, pese embora, nos últimos anos, se verificar uma certa estagnação.

Considerando o meio de cultura (águas doces ou águas salgadas e salobras) importa referir o crescimento contínuo do peso relativo das espécies de água salgada e salobra na totalidade das espécies 'cultivadas' em território nacional, passando de 80%, em 1999, para 88%, em 2003. De entre aquelas assumem especial destaque duas: a Dourada e a Amêijoia Boa, tendo esta registado, aliás, a maior taxa de crescimento no período de 1999 a 2003, logo seguida pelo robalo legítimo, aspectos estes sistematizados na tabela seguidamente exposta:

Tabela 37 - Evolução da Produção em Aquicultura em Portugal (toneladas), 1999-2003

Meio de cultura/ Espécies	1999		2000		2001		2002		2003		tx de cresc. 1999-2003
	nº absol.	% coluna									
Águas Doces	1271	20,3	1257	16,7	1213	14,8	1233	14,9	954	11,9	-0,2
Truta Arco-Iris	1261	20,1	1256	16,7	1211	14,8	1232	14,9	953	11,9	-0,2
Outras	10	0,2	1	0,0	2	0,0	1	0,0	1	0,0	-0,9
Água Salgada e Salobra	4991	79,7	6279	83,3	6997	85,2	7054	85,1	7078	88,1	0,4
Pregado	378	6,0	379	5,0	343	4,2	386	4,7	323	4,0	-0,1
Robalo Legítimo	711	11,4	653	8,7	925	11,3	808	9,8	1384	17,2	0,9
Dourada	1351	21,6	1815	24,1	1762	21,5	1855	22,4	1449	18,0	0,1
Amêijoas Boas	1380	22,0	2416	32,1	2723	33,2	3094	37,3	3186	39,7	1,3
Ostras	754	12,0	546	7,2	955	11,6	420	5,1	418	5,2	-0,4
Outras	417	6,7	471	6,3	289	3,5	491	5,9	319	4,0	-0,2
TOTAL	6261	100,0	7536	100,0	8210	100,0	8287	100,0	8033	100,0	0,3

Fonte: Plano Estratégico Nacional das Pescas 2007 - 2013

Por outro lado, e conforme se pode constatar da análise da tabela anterior, é a cultura de bivalves, designadamente a amêijoas, que regista maior peso nos produtos da aquicultura em Portugal. No sector da produção de espécies piscícolas marinhas verifica-se que as maiores produções são de Dourada e Robalo, em regime de produção semi-intensivo. Já no que diz respeito às espécies de água doce a truta regista, igualmente, valores apreciáveis da ordem das espécies marinhas referidas.

Na região de Aveiro a aquicultura, apesar dos problemas ambientais que estão associados a esta actividade, tem vindo a implantar-se, nomeadamente na área do salgado.

Tabela 38 – Número de estabelecimentos de aquicultura activos no concelho de Aveiro, segundo o regime de exploração (1996 – 2003)

Ano	Regime semi-intensivo		Regime extensivo	
	Nº de estabelecimentos	Nº de marinhas que ocupam	Nº de estabelecimentos	Nº de marinhas que ocupam
1996	12	15 a)	7	7
2003	6	7 a)	4	6

a) Para além das marinhas, ocupam uma área significativa de sapal

Fonte: Direcção Geral das Pescas e Aquicultura - Centro

O número total de estabelecimentos de aquicultura activos, em 1996, era de 19, ocupando um total de 22 marinhas. Este número registou, contudo, um decréscimo acentuado pelo que, em 2003, apenas estavam em actividade 10 estabelecimentos, que por sua vez ocupavam 13 marinhas.

Registe-se, ainda, que, além dos referidos, existem outros estabelecimentos em actividade que, não estando devidamente licenciados, funcionam ilegalmente. Por outro lado existem alguns estabelecimentos licenciados que não se encontram em actividade.

É ainda de destacar que as marinhas ocupadas pelos estabelecimentos de aquicultura se encontravam maioritariamente abandonadas, não se tendo verificado pois, regra geral, uma reconversão directa de uma actividade para outra.

Apesar da aquicultura ser uma actividade industrial que representa riscos ambientais ela pode constituir, desde que controlada e integrada no ambiente, uma alternativa viável à actividade salícola que se encontra em declínio nesta região.

Nesta matéria, também os interlocutores com intervenção neste sector de actividade auscultados referiram que a salicultura tem vindo a ser parcialmente

substituída pela aquicultura (peixes e bivalves) em regime semi-intensivo. Esta situação é justificada quer pelo carácter contínuo da actividade, quer pela existência de financiamentos ao investimento, o que torna esta actividade mais rentável e, conseqüentemente, mais atractiva. No entanto, apesar desta gradual substituição deve salvaguardar-se que, nos últimos 10 anos, se verificou, segundo os entrevistados, um declínio no número de explorações e de produção, eventualmente justificado por uma descontinuidade no investimento para a manutenção das infra-estruturas, a par de um aumento da concorrência estrangeira no produto 'peixe', com especial destaque para o Robalo e a Dourada. O carácter semi-intensivo, exigido por razões ambientais, pode igualmente justificar algum desinteresse por esta actividade, pela rentabilidade limitada da exploração.

I.5. ASPECTOS A DESENVOLVER

O próximo passo implicará a elaboração de uma matriz SWOT do sector salícola, a partir da qual se definirá a estratégia sectorial (Parte II), acompanhando-a com a conseqüente definição de indicadores e dos resultados esperados (Parte III).