

Gafanha da Nazaré, 25 de Janeiro de 2012

**Assunto:** Extensão do uso de fosfatos para pescado salgado

Exmos. Senhores,

Vem por este meio a AIB – Associação dos Industriais do Bacalhau alertar V/ Exas. para um pedido de autorização que deu entrada nas instituições europeias para a utilização de polifosfatos apenas em peixe salgado por salga húmida.

Este pedido constitui uma forte ameaça à viabilidade económica da indústria portuguesa de transformação do bacalhau, pelo que deve ser liminarmente rejeitado pelas autoridades portuguesas.

A introdução de polifosfatos na transformação apenas em peixe salgado por salga húmida, visa sobretudo atingir a indústria portuguesa de transformação do bacalhau, que já enfrenta uma concorrência totalmente desleal por parte de transformadores da Noruega que tentam inundar o nosso mercado com bacalhau encharcado de água, que com a total complacência das autoridades portuguesas, aproveitando-se da falta de regulamentação comunitária nesta área.

Para garantir a qualidade do bacalhau transformado em Portugal, a indústria está obrigada por lei a garantir que a percentagem de água no produto é igual ou inferior a 47%, uma obrigação que não se estende aos transformadores noruegueses que exportam, para Portugal, bacalhau com mais de 50% de água.

Mais, enquanto os transformadores portugueses estão sujeitos a fiscalização e podem ter o seu produto apreendido se não cumprirem os valores mínimos impostos por lei, os transformadores noruegueses são livres de comercializar o seu produto sem nunca serem alvo de fiscalizações.

A eventual introdução de polifosfatos na transformação do bacalhau vai aumentar ainda mais esta desigualdade, já que os polifosfatos dificultam a extracção de humidade. Ou seja, se este pedido vier a ser aceite, a indústria nacional teria de aumentar ainda mais os seus custos de produção para cumprir a legislação que obriga a uma percentagem de água inferior a 47%.

Portugal tem das tarifas energéticas mais elevadas do espaço europeu e secar o bacalhau mais 30 ou 40 horas aumentará de tal forma os custos com energia que tornará impossível a sobrevivência das empresas nacionais.

Ao longo de cinco séculos Portugal desenvolveu e aperfeiçoou um processo de secagem do bacalhau reconhecido pela sua qualidade em todo o mundo, sendo hoje uma das principais bandeiras, se não mesmo a maior, da gastronomia nacional.

A introdução de polifosfatos na secagem do bacalhau não traz nenhuma vantagem qualitativa ou nutricional ao produto, servirá pelo contrário para o deteriorar.

Somos intransigentes na defesa da qualidade do “nosso bacalhau” por isso alertamos para uma situação que ameaça uma das indústrias em que Portugal é exemplo mundial e apelamos para que nos ajudem a impedir uma alteração que, em muito, prejudicará a nossa actividade, pondo em causa a qualidade de um produto que tanto nos orgulha.

Estamos ao dispor para mais esclarecimentos.

Melhores cumprimentos,

De V. Exas.,  
Atentamente,  
A Presidente da Direcção,



(Luísa Sarmento de Melo, Dra.)