

## THE PORTUGUESE CANNING INDUSTRY

The search for methods of preserving food has always been, throughout history, one of the main concerns of the human race.

Since the earliest days of preserved fish, especially in Portugal's case, the Atlantic geography and the piscicultural potentials of its coastline have been decisive factors, as were the traditions of the art of fishing and the Mediterranean influence, particularly during the Roman occupation, through the use of salt in the processes of preserving fish (*piscis salsus*) and in the production of fish preparations and pastes (*salsamenta*) of which *garum*, a pungent salty sauce, was the most prized.

And while in the countries in southern Europe, including Portugal, salt was the most important product, during this embryonic phase of the practices of preservation, from the end of the 18<sup>th</sup> century and during the 19<sup>th</sup> century, new contributions and other methods brought about great changes in the way preserved goods were produced.

The pioneering processes of heat sterilisation of food products, in sealed glass containers, by the Frenchman Nicolas Appert in 1795, the first use of cans to store foods, by Peter Durand, in 1810, followed by the strong impact of the Industrial Revolution on the Portuguese canning industry, through steam systems, acceleration of production rhythms, lithographic printing and the double seaming method for closing cans, were some of the main factors responsible for the evolution of the national canning sector.

The first canning factory producing tuna in oil appeared in 1865, in Vila Real de Santo António, and producing sardines in oil, in Setúbal in 1880, but it was chiefly from the start of the 20<sup>th</sup> century that the Portuguese coast would witness the installation of new canning units along its length, in particular Matosinhos, Espinho, Aveiro, Peniche, Sines, Setúbal and the Algarve (Lagos, Portimão, Olhão and Vila Real de Santo António) among others, in which sardine, tuna, mackerel and anchovy were the main species used.

Although the manufacturing spaces were quite different, the production process for canned fish, in the case of sardines, was guided by a very similar work chain.

After being caught, the fish was taken to the "deheading" room, where the workers proceeded to remove its head and place the body in brine, before *engrelhamento* (placing the fish on wire trays or grills to allow the liquid to run out) and washing. The tin grills full of raw sardines then went to the autoclaves where they were cooked by steam, according to the "pre-cooked" method.

After drying, in the "filling" section, women placed the sardines into cans (canning), filling them with olive oil in the *azeitadeiras* (oiling machines), before proceeding to mechanical sealing in the can seamer. They then returned to the autoclaves, this time for sterilisation, followed by washing, "beating the tin" to verify its airtightness, finally moving on to packaging and placing in wooden crates.

Initially, canned foods were regarded as sustenance for soldiers, due to their enormous consumption during the two World Wars, but they quickly overcame that connotation, becoming (along with wine and cork) one of the symbols of Portuguese exports worldwide.

Thanks to their qualities and gastronomic potential in the creation and reinvention of new products and flavours, Portuguese canned goods today enjoy an undeniable position of national and international prestige.

José Gameiro  
Scientific Director - Museu de Portimão

The CTT Correios de Portugal have found an original way to mark this issue of stamps dedicated to the National Canning Industry.

The idea behind this very special highlight was the inclusion of 50,000 series of these stamps presented inside food cans, specially prepared and screen-printed for the purpose, but otherwise identical to those used with tuna, sardines, mackerel, squid, etc...

This is the first time that an issue of stamps will be presented to the public "enclosed" in food cans. Collaborating with the CTT on this unusual venture was the oldest cannery still in operation in the world, "Conservas Ramirez", established in 1853. By happy coincidence, it was the same year that the first Portuguese stamp appeared: the celebrated "D. Maria II" stamp, brought into circulation on 1 July 1853 in 5 réis and 25 réis versions.

The company "Conservas Ramirez" advised the CTT on choosing the special can and its screen-printing, as well as carrying out the insertion of the stamps into cans, then sealing them in their factory facilities in Matosinhos.

**Capa Pagela / brochure cover**  
Verificação da qualidade da soldagem das latas, na secção do «vazio», Autor desconhecido, Museu de Portimão.

**Tradução/translation**  
Kennis Translations

**Agradecimentos/acknowledgments**  
Museu de Portimão  
Can the Can  
Herdeiros de Carlos Rocha

**Papel / paper** - FSC 110 g/m2  
**Formato / size**  
Selos / stamps: 80 x 30,6 mm  
**Picotagem / perforation**  
Cruz de Cristo / Cross of Christ 13x13

**Impressão / printing** - offset

**Impressor / printer** - Cartor

**Folhas / sheets** - Com 40 ex., 20 de cada taxa / with 40 copies, 20 of each value

**Sobrescrito de 1.º dia / FDC**  
DL - C0,56

**Pagela / brochure**  
C0,70

**Obliterações do 1.º dia em**  
**First day obliterations in**

Loja CTT Restauradores  
Praça dos Restauradores, 58  
1250-998 LISBOA

Loja CTT Município  
Praça General Humberto Delgado  
4000-999 PORTO

Loja CTT Zarco  
Av. Zarco  
9000-069 FUNCHAL

Loja CTT Antero de Quental  
Av. Antero de Quental  
9500-160 PONTA DELGADA

Loja CTT Teixeira Gomes  
Praça Manuel Teixeira Gomes, S/N  
8500 - 998 PORTIMÃO

Loja CTT Matosinhos  
Rua Brito Capelo, 208  
4450 - 999 MATOSINHOS

**Encomendas a / Orders to**  
FILATELIA  
Av. D. João II, n.º13, 1.º  
1999-001 LISBOA

**Colecionadores / collectors**  
filatelia@ctt.pt  
www.ctt.pt  
www.facebook.com/Filateliactt

O produto final pode apresentar pequenas diferenças.  
Slightly differences may occur in the final product.

Design: Concept Advertising  
Impressão / printing: Futuro, Lda.

### Dados Técnicos / Technical Data

**Emissão / issue**  
2016 / 10 / 31

**Selos / stamps**  
C0,47 - 125 000  
C0,58 - 125 000  
C0,65 - 125 000  
C0,75 - 125 000  
C0,80 - 125 000  
C1,00 - 125 000

**Lata de conserva / Tin can**  
Com os selos da emissão / with the stamps of the issue  
€4,25 - 50 000

**Design** - Atelier Pendão & Prior / Fernando Pendão

**Créditos/credits**  
**Selos/stamps**  
**C0,47**

Imagem esquerda / left image  
Galeão a vapor «Portugal 5.º» - Portimão, foto/photo  
Júlio Bernardo, Museu de Portimão.  
Imagem central / central image  
Pormenor de cartaz publicitário da empresa Annuário  
do Brasil, Coleção Can the Can.  
Imagem direita / right image  
Biqueirão, foto/photo Paulo Bastos.

**C0,58**

Imagem esquerda / left image  
«desenvasar» da sardinha, foto/photo Júlio Bernardo,  
Museu de Portimão.  
Imagem central / central image  
Pormenor de gravura do livro de ouro das conservas  
portuguesas de peixe, Coleção Can The Can.  
Imagem direita / right image  
Sardinha, foto/photo Paulo Bastos.

**C0,65**

Imagem esquerda / left image  
Cais de descarga do peixe para a fábrica de conservas  
(Feu Hermanos - Portimão), Autor desconhecido,  
Museu de Portimão.  
Imagem central / central image  
Ilustração de Fred Kradoffer, Coleção particular  
herdeiros de Carlos Rocha.  
Imagem direita / right image  
Cavala, foto/photo Paulo Bastos.

**C0,75**

Imagem esquerda / left image  
Secção do «cheio» - enlatamento, foto/photo Júlio  
Bernardo, Museu de Portimão.  
Imagem Central / central image  
Cartaz publicitário das conservas «La Rose» (Portimão),  
A. Gomez Feu, Museu de Portimão.  
Imagem direita / right image  
Atum, Deposit Photos/Fotobanco.pt.

**C0,80**

Imagem esquerda / left image  
Secção do «Vazio» - produção de latas, Autor  
desconhecido, Museu de Portimão.  
Imagem central / central image  
Postal publicitário Brandão Gomes, Espinho, Coleção  
particular Can the Can.  
Imagem direita / right image  
Lula, foto/photo Paulo Bastos.

**C1,00**

Imagem esquerda / left image  
Secção do «Cheio» - azeitadeiras, Autor desconhecido,  
Museu de Portimão.  
Imagem central / central image  
Cartaz publicitário das conservas Boavista (Portimão),  
Narciso, Museu de Portimão.  
Imagem direita / right image  
Enguia, foto/photo Paulo Bastos.

**Lata de conserva / tin can**

Verificação da qualidade da soldagem das latas,  
na secção do «vazio», Autor desconhecido,  
Museu de Portimão.

# INDÚSTRIA CONSERVEIRA PORTUGUESA

DESIGN PORTUGUÊS  
ORIGINAL



## INDÚSTRIA CONSERVEIRA PORTUGUESA

A procura dos métodos de conservação dos alimentos sempre constituiu, ao longo da história, uma das principais preocupações do ser humano. Na origem das conservas de peixe e no caso português foram determinantes a geografia atlântica e as potencialidades piscícolas da sua costa, a tradição das artes da pesca e a influência mediterrânica, particularmente durante a ocupação romana, através da utilização do sal, nos processos de conservação do peixe (*piscis salsus*) e na produção de preparados e pastas de peixe (*salsamenta*), dos quais o *garum*, um molho fortemente condimentado, era o mais apreciado.

E se nos países do sul da Europa, nos quais Portugal se inclui, o sal foi o produto mais importante, nesta fase embrionária das práticas de conservação, a partir dos finais do século XVIII e durante o século XIX,

novos contributos e outros métodos, vieram provocar grandes alterações na forma de produzir as conservas. As experiências pioneiras de esterilização pelo calor de produtos alimentares, em recipientes de vidro fechados, pelo francês Nicolas Appert em 1795, a utilização pela primeira vez das latas para acondicionar os alimentos, por Peter Durand, em 1810, a que se seguiu, o forte impacto da Revolução Industrial, no interior do universo conserveiro português, através dos sistemas do vapor, da aceleração dos ritmos de fabrico, da impressão litográfica e do fecho por cravação das latas, foram alguns dos principais factores responsáveis pela evolução do sector conserveiro nacional.

A primeira fábrica de conservas de atum em azeite surge em 1865, em Vila Real de Santo António e a de sardinha em azeite em Setúbal no ano de 1880, mas é sobretudo a partir do século XX que, ao longo da costa portuguesa, se irá assistir à instalação de novas unidades conserveiras destacando-se entre outros locais, Matosinhos,

Espinho, Aveiro, Peniche, Sines, Setúbal e o Algarve (Lagos, Portimão, Olhão e Vila Real de Santo António), nas quais a sardinha, o atum, a cavala e o biqueirão, eram as principais espécies utilizadas.

Embora os espaços fabris fossem bastante diferenciados, o processo de produção das conservas, no caso da sardinha, regia-se por uma cadeia operatória muito semelhante.

Depois de pescado o peixe era conduzido para a sala de «descabeço», onde as operárias procediam ao seu descabeçamento, colocando-o em salmoura, antes do engrelhamento e lavagem. As grelhas de estanho cheias de sardinhas cruas, seguiam então para os autoclaves onde recebiam o vapor para a sua cozedura, de acordo com o método do «pré-cozido».

Após a secagem e na secção do «Cheio», as mulheres colocavam as sardinhas nas latas (enlatamento), enchiam-nas de azeite nas «azeitadeiras», antes de se proceder ao seu fecho mecânico, nas crava-deiras. Voltavam aos autoclaves desta vez para

a esterilização, seguindo-se a lavagem, o «bater da lata» para verificar a sua estanquicidade, passando finalmente pela embalagem e colocação nos caixotes de madeira.

Inicialmente, as conservas eram consideradas como uma comida para os exércitos, devido ao seu enorme consumo durante as duas Grandes Guerras, mas rapidamente ultrapassaram essa conotação, tomando-se (a par do vinho e da cortiça), num dos símbolos das exportações portuguesas em todo o mundo.

Graças às suas qualidades e potencialidades gastronómicas na criação e reinvenção de novos produtos e sabores, as conservas portuguesas gozam hoje de um inegável prestígio nacional e internacional.

José Gameiro  
Diretor Científico - Museu de Portimão



Os CTT Correios de Portugal decidiram assinalar de uma forma original esta emissão de selos dedicada à Indústria Conserveira Nacional.

A forma que encontraram para este destaque muito especial foi a inclusão de 50 000 séries destes selos dentro de latas de conserva especialmente serigrafadas e preparadas para o efeito, mas em tudo idênticas às que se utilizam para comercializar o atum, a sardinha, a cavala, as lulas, etc...

Trata-se da primeira vez que uma emissão de selos é apresentada ao público «encerrada» em latas de conserva.

Colaborou com os CTT nesta aventura inédita a mais antiga fábrica de conservas em laboração no mundo, a firma «Conservas Ramirez», fundada em 1853. Por feliz acaso no mesmo ano em que viu a luz do dia o primeiro selo português: o célebre «D. Maria II», posto a circular a 1 de Julho de 1853 nas versões de 5 réis e de 25 réis.

A firma «Conservas Ramirez» assessorou os CTT na escolha da lata especial e na sua serigrafia, assim

como procedeu à inclusão dos selos nas latas e ao fecho das mesmas em autoclave, nas suas instalações fabris de Matosinhos.

