



Tecnologia aumenta prazo de validade de charcutaria e "alarga" exportações

Um grupo empresarial de Famalicão investiu numa tecnologia desenvolvida pela Universidade de Aveiro para aumentar entre três a quatro meses os prazos de validade da charcutaria que produz e assim conseguir exportar para mercados mais longínquos, foi hoje divulgado.

Segundo o presidente do Conselho de Administração da Primor, Pedro Pinto, o grupo fatura atualmente 174 milhões de euros, 26 por cento dos quais dizem respeito a exportações.

A Primor já exporta para 35 países, permitindo aquela tecnologia desenvolvida pela Universidade de Aveiro que os seus produtos cheguem aos mercados mais longínquos, como o Japão e a Coreia do Sul.

Pedro Pinto sublinhou a aposta “permanente” na investigação, mas também na inovação, “para responder ao mercado global”. Como exemplo da inovação, apontou a nova gama A nova gama de produtos “Natura”, estando já a ser comercializado um fiambre de aves com menos 50% de sal, sem lactose e sem glúten e com baixo teor de gordura.

Em curso estão novos projetos, numa parceira com o Instituto Politécnico de Viana do Castelo e a Universidade do Minho, que visam criar embalagens inovadoras para os produtos da marca. “Apostamos em produtos à medida do cliente”, disse Pedro Pinto, durante uma visita à fábrica do presidente da Câmara de Famalicão, Paulo Cunha, no âmbito do roteiro traçado pelo autarca para divulgar os exemplos de empreendedorismo e de “arrojo empresarial” no concelho.

Com cinco fábricas, uma das quais em Espanha e outra em Angola, o grupo emprega cerca de 900 trabalhadores. Já garantiu a obtenção de duas dezenas de certificações nacionais e internacionais, entre as quais a certificação Halal, que lhe abriu as portas do mercado islâmico, e a certificação ESCA, que lhe permitiu entrar na cadeia internacional McDonald’s. “A certificação é uma ferramenta imprescindível para a entrada em novos mercados”, sublinhou Pedro Pinto, destacando que o grupo quer reforçar a presença no exterior.

O Grupo Primor faz toda a fileira do porco, desde a criação até ao produto final para venda ao consumidor. Produz por mês 2,3 milhões de cuvetes de todo o tipo de charcutaria e desmancha por dia 2.400 carcaças de suínos, num peso de cerca de 200 toneladas.

VCP // JGJ