

España centralitza l'assecatge de pernil curat a Terol, que suposa el 55% de la producció

L'empresa d'Olot exporta a més de 45 països i invertirà 1,5 MEUR per construir una nova planta a Mezquita de Jarque



España centralitza l'assecatge de pernil curat a Terol, que suposa el 55% de la producció

ACN

L'empresa càrnia olotina España centralitzarà el procés d'assecatge del pernil curat a la província de Terol, a l'Aragó, concretament a la planta d'Utrillas i a un nou centre que construirà al municipi de Mezquita de Jarque. El pernil curat representa el 55%

de la facturació de l'empresa i és la principal gama de productes d'aquesta firma càrnic, tant pel que fa al mercat nacional com l'exterior.

En aquest sentit i durant l'acte de celebració del 10è aniversari de la planta d'Utrillas, celebrat dijous, els responsables de la companyia van avançar que invertiran 1,5 milions d'euros en construir un nou centre productiu a Mezquita de Jarque, que entrarà en funcionament a principis del 2017 i que en una primera fase produirà 12.000 peces anuals, unes 400.000 a mig termini. Actualment, l'empresa exporta el seu pernil curat a 32 països com França, Portugal, Alemanya o el Regne Unit i és present a més de 45 estats.

España va néixer l'any 1947 a Olot com una empresa de fabricació d'embotits. Des de llavors ha anat creixent fins al punt que actualment les exportacions suposen el 49% de la facturació total de l'empresa i la companyia està present a més de 45 països tot i que els seus principals mercats són França, Portugal, Alemanya i el Regne Unit.

En aquest àmbit, la firma també s'ha sabut col·locar en el mercat global i exporta a altres estats com Japó i Corea, molt exigents amb la qualitat i la seguretat alimentària dels productes que importen. A més, en 69 anys, España ha aconseguit set premis al 'Producte de l'Any' durant cinc anys consecutius.

Durant aquest matí, en l'acte de celebració del 10è aniversari de la planta d'Utrillas, els responsables de la empresa han explicat la seva intenció de centralitzar el procés d'assecat del pernil curat a la demarcació de Terol. En concret, el pernil curat representa el 55% de la facturació d'España i és la principal gama de productes de la càrnic catalana, tant pel que fa al mercat nacional com l'exterior.

La planta de producció d'Esteban España a Utrillas es va inaugurar l'any 2006. En els darrers deu anys s'ha ampliat en dues ocasions, un fet que ha permès passar de 25 a 86 treballadors, un 68% dones. Actualment les instal·lacions ocupen poc més de 10.000 metres quadrats.

L'última ampliació de més de 4.000 metres quadrats realitzada a finals de l'any passat va permetre augmentar la capacitat de producció fins a les 5.000 tones de pernil curat envasat i certificat per a exportar als EUA, un dels principals mercats d'interès a l'estranger. A més, també va permetre incrementar la capacitat de les instal·lacions en un 33% i implementar dues noves línies de llescat addicionals. L'acte de commemoració dels deu anys va comptar amb la presència de la Ministra d'Agricultura en funcions, Isabel García Tejerina.

Inversió a Mezquita de Jarque

Allà també es va explicar que l'empresa instal·larà un nou centre productiu a Mezquita de Jarque que permetrà centralitzar el procés complet d'elaboració de pernil curat a la demarcació de Terol.

D'entrada, s'ha previst una inversió inicial d'1,5 MEUR i la nova planta comptarà amb les millors tecnologies pels processos de salat i assecatge. En un principi, les noves instal·lacions produiran al voltant de 12.000 peces anuals però es preveu assolir una producció de 400.000 peces a mig termini. Per aconseguir-ho caldrà tirar endavant una nova ampliació d'aquesta planta de fins a 13.000 metres quadrats i es generaran 13 nous llocs de treball.

«Des dels nostres inicis, l'objectiu és oferir un producte de màxima qualitat minimitzant la variabilitat que origina la pròpia naturalesa de la matèria prima», explica el gerent de l'empresa, Xavier España.

La companyia va ser la primera empresa càrnica en incorporar la tecnologia d'alta pressió a nivell mundial. Uns sistemes que permeten minimitzar la presència de bacteries com la salmonel·la o la listeria monocytogenes. A més, les fàbriques estan certificades amb el British Retail Consortium o el Internacional Food Standard, la qualificació més alta. En aquest sentit, la nova planta de Mezquita de Jarque vol que també tingui l'autorització del Departament d'Agricultura dels Estats Units (USDA).

La marca catalana va comprar al febrer el 100% de Pata Negra LLC, que disposa d'una factoria a Gloversville, al peu de les muntanyes d'Adirondack, a l'estat de Nova York, i que comercialitza embotits curats de la marca Imperial, principalment xoriç, als EUA i al Canadà. L'empresa que probablement més ha contribuït a la popularització del fuet d'Olot, doncs, consolida amb aquesta operació l'aposta de conquerir l'Est americà i part del Canadà -Gloversville és a tocar de la frontera que separa els dos països.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/economia/2016/04/16/espuna-centralitza-lassecatge-pernil-curat/778097.html?utm_source=rss