



Conserva de sardinas "Minerva" comercializada por A Poveira

Las sardinas de la marca portuguesa Minerva, se han convertido en el producto número 12.000, de los productos con la ecoetiqueta MSC en el mundo. Con este hito, se pone de manifiesto el importante desarrollo que el programa MSC está observando en Portugal, donde a raíz de la certificación de la pesquería de sardina en 2010, y el compromiso de la Asociación Nacional de Conservas Portuguesas, cerca de 50 empresas se han certificado para Cadena de Custodia, desarrollando producto tanto para los mercados de exportación como para el mercado nacional.

"A Poveira" una de las conserveras con mayor tradición en Portugal

Desde 1938 la Fábrica de Conservas "A Poveira" Lda se dedica a la producción de conservas de sardina y caballa con diversas salsas, desde las más simples como agua, aceite o tomate, hasta salsas más elaboradas con recetas propias y sabor inconfundible como caldeirada, escabeche, o la tradicional salsa poveira.



La Fábrica comercializa las marcas Poveira, D´Henry IV, Bela e Ala-Arriba, y produce junto con Expoconser Lda las marcas Alva, Minerva y Taby. Estas enseñas se distribuyen a los mayores y más rigurosos mercados mundiales, como es el caso de Estados Unidos, Canadá, Austria, Bélgica, Alemania, Francia, Israel, Suecia y Finlandia, entre otros. En el mercado portugués, además de algunas tiendas gourmet, destaca el producto de conservas de sardina Pingo Doce, marca propia de una reconocida cadena de distribución.

La localización de la empresa, a 200 metros de la lonja, permite tener siempre pescado fresco. Este hecho, unido al método de fabricación tradicional, confiere a los productos un sabor único, calidad y prestigio que distinguen a sus marcas.

Compromiso con la calidad, la higiene y el medio ambiente

A Poveira mantiene un alto compromiso con la calidad, la higiene y seguridad alimentaria. En este momento, la empresa está desarrollando una plataforma de gestión integrada de producción, trazabilidad, calidad y seguridad alimentaria, con el objetivo no sólo de promover la seguridad alimentaria y la sostenibilidad de la producción, sino también desarrollar las mejores soluciones desde el punto de vista ambiental y de seguridad en cada fase del proceso, aportando mayor valor añadido a sus productos.

La gran apuesta de A Poveira es la construcción de una nueva fábrica en la misma ciudad, Povo de Varzim. Con esta inversión espera optimizar la producción, crear nuevos productos, introducir mejoras significativas en los procesos, y satisfacer cada vez más a sus clientes, manteniendo la tradición característica de sus conservas.

Las cuestiones ambientales son también una preocupación para A Poveira. Alcanzando la certificación MSC contribuye a la sostenibilidad de la pesca y a la preservación de las especies. Además es una manera de demostrar a los consumidores el compromiso de la empresa con el medio ambiente.

La industria conservera portuguesa comprometida con el MSC

La Asociación Nacional de Conservas Portuguesas está plenamente comprometida con la certificación MSC. La totalidad de sus miembros poseen Cadena de Custodia para comercializar producto certificado MSC, siendo los principales mercados Reino Unido, Italia, Alemania y Suiza.

Para más información: laura.rodriquez@msc.org