

SUINICULTURA

**SUINICULTURA
EM TEMPO DE PANDEMIA**

NOVA IMAGEM FPAS
Federação assume nova estratégia de comunicação

EXPORTAÇÕES
O retrato do setor em crescimento

FPAS

SISTEMA DE CERTIFICAÇÃO “PORCO.PT”: STANDARD VS. PREMIUM

Depois de lançado o projeto “Porco.PT”, foi levado a cabo um trabalho de estudo com o objetivo geral de caracterização da marca e distinção entre “Porco.PT Standard” e “Porco.PT Premium”, avaliando ainda o grau de conhecimento do consumidor.

Autores: *Sofia Galvão*¹, *António Vicente*^{1,2,3,4} e *João Bastos*²

1. INTRODUÇÃO

Em junho de 2017 é lançado o projeto “Porco.PT” pela Federação Portuguesa de Associações de Suinicultores – FPAS, com o intuito de certificar e diferenciar a carne de porco portuguesa, assim como aumentar as preferências dos consumidores pela produção nacional. Foi então criado um Caderno de Especificações da marca onde os produtores de suínos “Porco.PT” estão sujeitos a determinadas condições de produção, sendo homologado pelo Ministério da Agricultura, Florestas e Desenvolvimento Rural, que regula todo o processo de produção, abate, transformação, comercialização e promoção da carne.

O Programa de Certificação abrange toda a cadeia de valor para assegurar a rastreabilidade desde a fábrica de alimentos compostos até ao ponto de venda da carne. Todo este processo é certificado por uma entidade independente de controlo e certificação externa, a CERTIS.

À data da realização deste estudo existiam duas gamas certificadas com selo “Porco.PT” no mercado: o “Porco.PT Standard” (Fig.1) e o “Porco.PT Premium” (Fig.2). (FPAS, 2019a)



Figura 1- Selo “Porco.PT Standard” (FPAS, 2019a)



Figura 2 - Selo “Porco.PT Premium” (FPAS, 2019a)

O presente trabalho teve como principais objetivos gerais, a caracterização do “Porco.PT” e sua distinção entre “Porco.PT Standard” e “Porco.PT Premium” e como objetivos específicos aferir, através de um inquérito online, o grau de conhecimento do consumidor em relação à referida marca, se sabe identificar clara-

mente a carne rotulada com o selo de certificação “Porco.PT”, denota diferença na carne e tentar contribuir para um melhor conhecimento e informação da marca. Pretendeu-se ainda acompanhar as condições de produção numa exploração produtora de suínos “Porco.PT” gama Premium, transporte, abate, transformação e comercialização impostas pelo caderno de especificações para carne de suíno com o rótulo “Porco.PT Premium”. Para complementar este estudo avaliou-se ainda a variação de pesos de abate em matadouro das duas gamas de “Porco.PT”, Standard e Premium, por gama e época de abate.

2. IMPORTÂNCIA DA DIFERENCIAÇÃO E CERTIFICAÇÃO

Segundo Ribeiro (2012), nos dias de hoje, os consumidores gostam cada vez mais de estar informados e conhecer os produtos que consomem sentido a necessidade da garantia de qualidade de um determinado produto ou serviço dada por uma entidade externa, que seja independente dos fabricantes do mesmo, cumprindo determinados requisitos e especificações. Igualmente, quer seja a nível nacional ou internacional, as entidades que redigem a legislação, tentam encontrar métodos para que os produtos, processos ou serviços tenham a garantia de que cumprem com os requisitos legais estipulados.

A certificação garante, pelo menos, que existe uma elevada probabilidade de que os processos sejam desenvolvidos de uma forma sistematizada, documentada e bem suportada, fornecendo por isso mesmo confiança e aumentando a credibilidade dos produtos.

3. “PORCO.PT STANDARD” VS. “PORCO.PT PREMIUM”: PRINCIPAIS DIFERENÇAS

Comparando os cadernos de especificações (FPAS, 2019b) “Porco.PT Standard” e “Porco.PT Premium”, o principal aspeto que os difere é que no caso do “Porco.PT Premium” referir: “Os leitões (machos) são castrados cirurgicamente até aos 7 dias de idade, com recurso a anestesia, sempre que necessário”. Outra diferença é a lista de produtores aderentes e o ajustamento

nutricional aplicado aos alimentos compostos fornecidos de ambas as gamas.

4. MATERIAL E MÉTODOS

O presente estudo desenvolveu-se em três fases distintas: numa primeira fase que decorreu na exploração Agrantunes Sociedade Agropecuária Lda., pertencente ao grupo Agrox, para se poder verificar o sistema produtivo de uma exploração integrada no sistema de certificação "Porco.PT".

A segunda fase passou por inquirir uma amostra do consumidor português de carne de porco através de um estudo quantitativo online, com a apresentação de um inquérito, para tentar perceber a sua opinião e nível de conhecimento da referida marca. Por fim, estudou-se a variação de pesos de abate em matadouro das duas gamas de "Porco.PT", Standard e Premium, por gama e época de abate, através de dados cedidos pela FPAS.

5. PESQUISA QUANTITATIVA (INQUÉRITO)

No âmbito do presente estudo, a validação das hipóteses junto da população-alvo foi feita por inquérito e consistiu na aplicação de um questionário semiestruturado, composto por 17 questões fechadas e uma aberta, a portugueses consumidores de carne de porco suína e no tratamento estatístico pela análise das respetivas respostas, permitindo retirar conclusões, de acordo com hipóteses formuladas. O questionário foi respondido através da internet, obtendo-se um total de 619 respostas.

Em suma:

- Verificou-se existir um elevado número de inquiridos a consumir carne de suíno 2 a 3 vezes por semana:

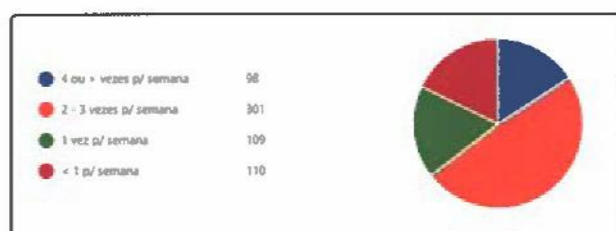


Figura 3 - Frequência de consumo semanal de carne de porco

- A origem da carne demonstra ter importância:

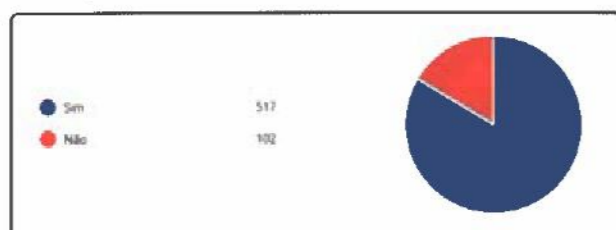


Figura 4 - Importância do conhecimento da origem da carne de porco

- Os consumidores encontram-se dispostos a pagar um valor superior por uma carne certificada e de origem nacional:

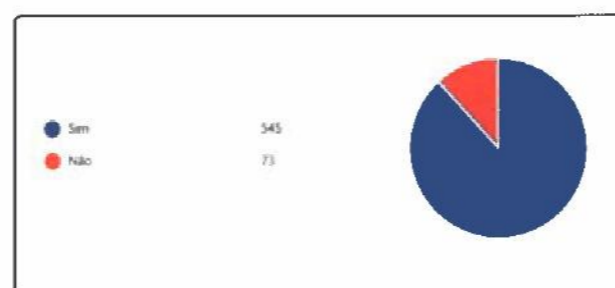


Figura 5 - Disponibilidade do consumidor pagar mais por carne de porco de origem portuguesa e certificada

- Valor adicional de cerca de mais 1 a 2€/ Kg:

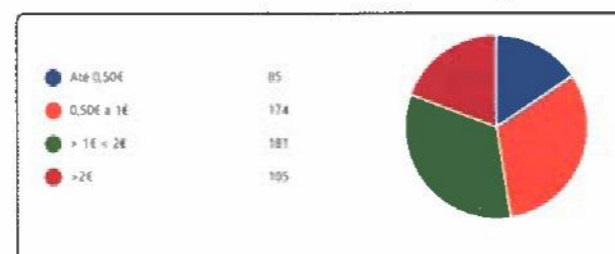


Figura 6 - Valor, em euros, que o consumidor estaria disposto a pagar mais por carne de porco portuguesa e certificada

- O consumidor inquirido, na sua grande maioria, refere já ter adquirido carne de porco com odor desagradável (odor a varrasco):

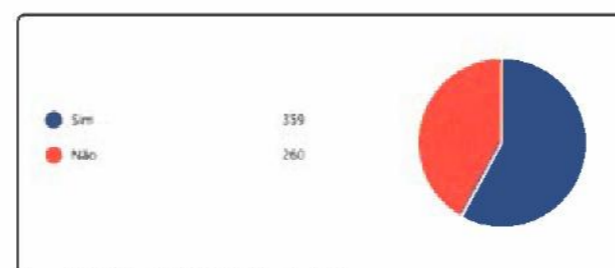


Figura 7 - Consumo de carne com sabor desagradável/ a varrasco.

Mais especificamente questionados em relação aos selos de certificação "Porco.PT":

-Cerca de 63% afirma não ter adquirido, ou reparado se adquiriu carne com o referido selo, sendo que dos que já adquiriam existe um número superior a adquirir ambas as gamas, do que apenas uma das gamas:

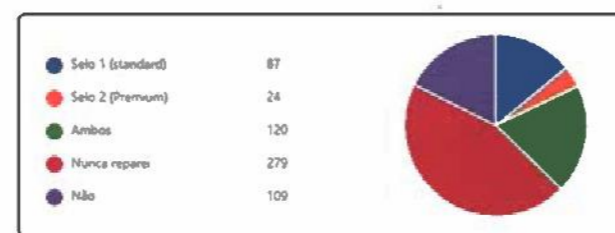


Figura 8 - Consumo de carne certificada com selos Porco.PT

- Os consumidores que adquiriram ambas as gamas, preferem a gama Premium relativamente à Standard mas muitos não evidenciaram diferenças:

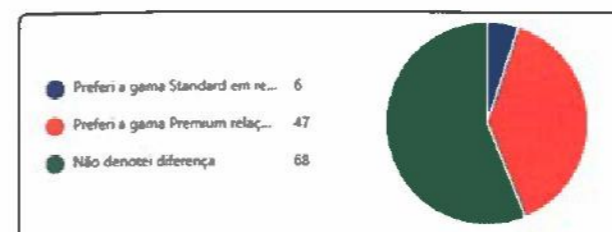


Figura 9 - Diferenças entre a gama Standard e a gama Premium do "Porco.PT".

- Dos que apenas adquiriram uma das gamas de "Porco.PT", denotam diferenças positivas relativamente à carne de porco tradicional:

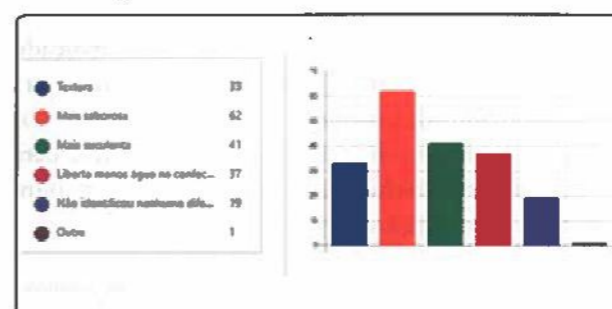


Figura 10 - Diferenças denotadas entre o selo "Porco.PT" Standard e a carne de porco tradicional indiferenciada

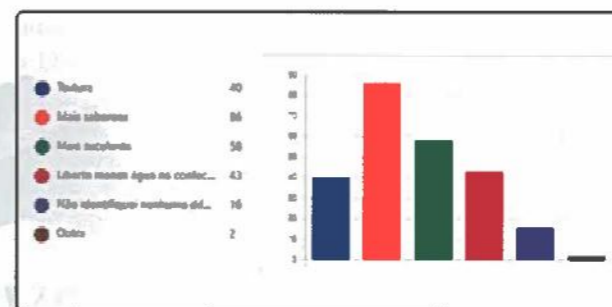


Figura 11 - Diferenças denotadas entre o Selo "Porco.PT" Premium e a carne tradicional, indiferenciada

- A grande maioria dos inquiridos que conhece a carne de porco certificada "Porco.PT" afirma ter conhecimento que esta é 100% de origem nacional:

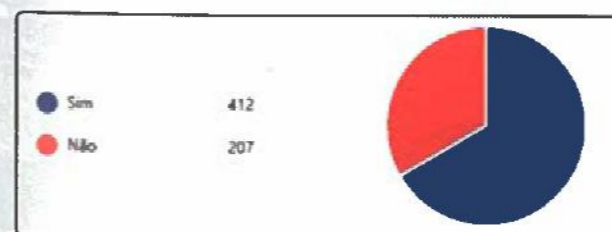


Figura 12 - Grau de conhecimento da origem 100% nacional da carne com selo "Porco.PT".

- O consumidor de carne de porco português inquirido considera que a marca "Porco.PT" não se encontra devidamente identificada nos postos de venda (Fig.10).

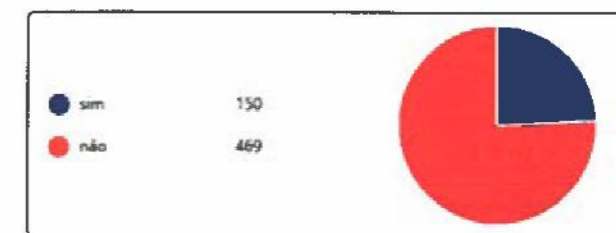


Figura 13- Identificação do selo "Porco.PT" nos pontos de venda.

6. VARIAÇÃO DOS PESOS DE ABATE STANDARD VERSUS PREMIUM

Procedeu-se à avaliação dos dados, cedidos pela FPAS, relativos a abates de uma população de 48.630 suínos com selo "Porco.PT", perfazendo um peso total de carcaça (PTC) de 4.152.795 Kg, (Quadro 1) divididos por 407 lotes referentes aos dois primeiros trimestres de 2019.

O número médio de animais por lote foi de aproximadamente 119,5 animais e o peso por lote de aproximadamente 10.203,4 Kg de carcaça.

Quadro 1- Estatística descritiva do N° de Animais e Pesos de Carcaças por lote.

	N	MEDIA	DP	CV (%)
N° ANIMAIS	48630	119,48	76,87	64,33
PESO (Kg)	4152795	10203,43	6746,07	66,12

Legenda: N- N° observações; DV- Desvio Padrão; CV- Coeficiente de variação

Analisando as estatísticas descritivas dos Pesos Médios de Carcaça (PMC) das gamas de "Porco.PT" (Quadro 2) verifica-se uma diferença significativa de aproximadamente 3 Kg em relação à média de peso da gama Standard para o Premium, apresentando o Standard a média de peso mais elevada.

Quadro 2- Estatísticas descritivas da média do peso de carcaça (em kg) das diferentes gamas de "Porco.PT"

	N	MÉDIA	DV	CV (%)	MIN	MAX
STANDARD	145	86,51	7,24	8,37	69,12	103,75
PREMIUM	262	83,12	4,91	5,91	72,86	101,28
TOTAL	407	84,33	6,06	7,19	69,12	103,75

Legenda: N- Frequência; DV- Desvio Padrão; CV- Coeficiente de variação; MIN- Mínimo; MAX- Máximo.

Analisando as médias ajustadas aos efeitos fixos considerados do PMC, por época de abate (Quadro 3), existe uma diferença significativa entre o primeiro trimestre de 2019 e o segundo trimestre de, aproximadamente, 2 Kg.

Quadro 3 - Médias dos Quadrados Mínimos \pm Erro Padrão das Épocas de Abate

ÉPOCA ABATE	PESOMED (KG)	ERRO PADRÃO	Pr > t
JAN-MAR	85,72	0,41	<.0001
ABR-JUN	83,88	0,42	<.0001

Legenda: PESOMED- Peso médio carcaça (kg)

7. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Face aos resultados do inquérito, podemos retirar algumas conclusões de importante realce. Positivamente, podemos apontar o consumo semanal de carne de porco, o facto de o consumidor dar importância à origem da carne de porco, estar disposto a pagar um preço mais elevado por uma carne de origem nacional e certificada e também de o inquirido conhecedor do selo de certificação “Porco.PT” apontar diferenças positivas à marca, em relação à carne indiferenciada.

Negativamente, retira-se o elevado número de inquiridos que afirma já ter adquirido carne de porco com odor a varrasco e, relativamente à marca “Porco.PT”, o consumidor apontar que esta não se encontra corretamente identificada nem publicitada nos postos de venda.

Relativamente à análise estatística da variação dos pesos de abate de animais da gama Standard versus Premium, é de realçar que os animais da gama Standard são abatidos, em média, com um peso superior de cerca de 3 Kg que os de gama Premium, e que não dispendo da totalidade dos dados necessários para concluir com exatidão, apenas podem ser apontadas algumas hipóteses. Por fim, o primeiro trimestre de 2019 representa uma época de animais abatidos com mais peso do que no seguinte trimestre (\pm 2 Kg). Podemos justificar esta diferença comparando estes resultados obtidos com dados do INE (2019) relativos à quantidade e peso (T) de suínos abatidos e aprovados para consumo público, verificando-se a mesma tendência de no primeiro trimestre os PTC serem superiores quando comparados com os trimestres de primavera/verão onde, apesar do consumo de carne de porco suína ser superior, os animais serem abatidos mais leves. Num mercado cada vez mais concorrencial e exigente, o futuro está na apresentação de produtos diferenciados e de valor acrescentado. Desta forma, uma boa alternativa para os suinicultores portugueses será a participação num sistema de certificação como o “Porco.PT”.

¹ Escola Superior Agrária - Inst. Politécnico de Santarém, 2001-904 Santarém

² Federação Portuguesa de Associações de Suinicultores, FPAS, Montijo

³ CIISA - Faculdade de Medicina Veterinária da Universidade de Lisboa

⁴ Soc. Port. de Recursos Genéticos Animais (SPREGA), Santarém, Portugal