



## NOTA DE PRENSA

### **ACENORCA HA INVERTIDO MÁS DE 14 MILLONES EN SU FÁBRICA DE MONTEHERMOSO, CONSIDERADA DE LAS MÁS MODERNAS DE EUROPA**

**Montehermoso, 10 de mayo.** Acenorca ha invertido más de 14 millones de euros en su nueva fábrica para el aderezo de aceitunas en Montehermoso, que cuenta con la tecnología más avanzada y una capacidad de producción de 25 millones de kilos anuales.

Las instalaciones, que se sitúan entre las más modernas de Europa en su sector, han sido visitadas hoy por el presidente de la Junta de Extremadura, Juan Carlos Rodríguez Ibarra, que ha estado acompañado por el secretario general de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Josep Puxeu, y los consejeros extremeños de Economía, Manuel Amigo, y Agricultura, José Luís Quintana, entre otras autoridades.

La visita de Rodríguez Ibarra se produce coincidiendo con el 25 aniversario de la puesta en marcha de la sociedad cooperativa, que agrupa a más de 4.000 asociados de distintas zonas de Extremadura. La estructura asociativa de Acenorca está integrada por una amplia red de cooperativas en distintas zonas de Extremadura que disponen de una capacidad de almacenamiento de casi 20 millones de kilos de aceitunas anuales.

Acenorca fue constituida por 13 cooperativas, una cifra que casi se ha duplicado en la actualidad, con la presencia de 24 entidades asociativas que pertenecen a municipios de las comarcas de Hurdes, Tierras de Granadilla, Sierra de Gata, Alcántara, la Vera y Valle del Alagón en la provincia de Cáceres, y Obando en la de Badajoz. También existe un compromiso de ventas con la Agrupación de Cooperativas del Valle del Jerte.

El producto fundamental que se elabora en la fábrica que hoy ha visitado el presidente del Gobierno regional es la aceituna negra oxidada. Su proceso se realiza en fábrica mediante el sistema de tanque cerrado y novedosas técnicas de recuperación de líquidos y neutralizaciones con gas inerte para generar la máxima calidad medioambiental. Acenorca ha realizado una importante apuesta por la conservación del medio ambiente y toda la maquinaria y componentes de la industria funcionan gracias a una caldera que genera energía de biomasa, que evita el empleo de combustibles sólidos y se abastece de 4 millones de kilos anuales de pipos de aceitunas. La depuración de aguas se realiza mediante un complejo sistema de reutilización de líquidos, y además se ha puesto en marcha una almazara para la recuperación de grasas y la extracción de aceite.



También se ha construido una depuradora de última tecnología que funciona mediante el sistema de ósmosis inversa, lo que convierte a Acenorca en una empresa puntera en la gestión medioambiental y la eliminación de residuos.

Una vez oxidadas, las aceitunas pasan a la zona de deshuesado y se trocean en rodajas. En esta sección se ha invertido en un sistema de reutilización del agua y recuperación de grasas avalado por el Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial, organismo dependiente del Ministerio de Industria que respalda proyectos en las áreas de investigación, desarrollo e innovación.

#### **ACEITUNAS A TODO EL MUNDO**

Acenorca exporta aceitunas extremeñas a 25 países de todo el mundo. La aceituna negra cacereña es un producto muy demandado, especialmente en los países del Este, donde existe una alta demanda de esta variedad que, una vez oxidada, es deshuesada y troceada en rodajas.

Pero Acenorca también tiene una almazara en propiedad para la extracción de aceite, lo que constituye el otro pilar económico de la cooperativa. La almazara se encuentra en Valverde del Fresno y fue adquirida a la cooperativa San Dámaso en el año 1998. Cada año moltura unos 5 millones de kilogramos de aceituna que ofrecen aceites de aroma intenso y un sabor frutado de aceituna con notas de manzana verde y plátano. La almazara está acogida como productora a la Denominación de Origen Protegida Gata-Hurdes y tiene la consideración de ecológica. Los aceites de Acenorca se comercializan bajo las marcas Xálima y Cáparra y están elaborados exclusivamente con materia prima de primera calidad.

#### **EL OLIVAR DEL NORTE DE EXTREMADURA**

En el norte de la provincia de Cáceres, desde Valverde del Fresno a Madrigal de la Vera, se cultivan 30.000 hectáreas de olivar que producen anualmente unos 60 millones de kilos de aceituna. Los olivos son de la variedad manzanilla cacereña, que representa casi el 100 por cien de la producción total de la zona. Una variedad de doble aptitud que tiene utilidad tanto para mesa (donde es muy apreciada como negra oxidada), como para almazara, ya que ofrece aceites de excelente calidad. El olivar en estas comarcas es de alta densidad y se suele cultivar en bancales y pendientes elevadas, por lo que la recolección continúa realizándose de la forma más tradicional.



La cooperativa ha realizado una importante inversión en la trazabilidad de sus productos dentro de un sistema que se ve reforzado con su propia naturaleza cooperativa, ya que los socios son los productores y disponen de un equipo técnico y asesor permanente en campo.

Acenorca está dividida en cuatro departamentos (comercial, administrativo, de producción y de calidad), que trabajan de forma coordinada para lograr unos estándares de calidad adaptados a las exigencias de los mercados internacionales más exigentes. El Departamento de Control de Calidad ha conseguido implantar un sistema de gestión integrado de los sistemas de Gestión de Calidad y de Gestión Medioambiental adaptado a la norma UNE.

Una constante de Acenorca desde su constitución ha sido la consolidación de sus relaciones institucionales. La presidencia de la Denominación de Origen Protegida Gata-Hurdes, su participación en el consejo rector de la Unión Extremeña de Cooperativas Agrarias y la sectorial de aceituna de mesa o del aceite son sólo algunos ejemplos. Acenorca pertenece a la Confederación de Cooperativas Agrarias de España y su prestigio está avalado por su pertenencia al Comité Ejecutivo del certamen Agroexpo, la Feria Ibérica de de la Alimentación o el grupo Leader Plus de Adisgata.

Transcurridos 25 años desde su creación, Acenorca es una sociedad cooperativa fuertemente consolidada, con gran reputación, incluso a nivel internacional, y con el aval de una empresa que da empleo a 135 familias.

**Para más información:**

**ÍCARO**  
**Isidoro Campos**  
**609 15 36 96**