



## **NOTA DE PRENSA**

### **ACENORCA LOGRA DOS CERTIFICADOS QUE GARANTIZAN LA CALIDAD ALIMENTARIA PARA PENETRAR EN LOS MERCADOS HINDÚ Y BRITÁNICO**

**Montehermoso, 8 de julio de 2011.** La sociedad cooperativa de segundo grado Acenorca ha obtenido dos nuevos certificados que garantizan la trazabilidad de sus productos, así como la seguridad y calidad alimentaria con el objetivo de poder acceder a los mercados hindú y británico.

Acenorca ha obtenido la certificación de los estándares IFS (Internacional Food Standard) y BRC (British Retail Consortium), emitidos por la entidad SGS, líder mundial en inspección, verificación, ensayos y certificación. Estas certificaciones tienen carácter internacional y gozan de un alto reconocimiento público dentro del sector de la alimentación, pues garantizan que los clientes reciben un producto que cumple todos los requisitos higiénico-sanitarios y de seguridad alimentaria.

Las nuevas certificaciones no sólo permitirán cumplir los requisitos establecidos por los nuevos clientes de Acenorca en India y Reino Unido, sino también consolidar los mercados americano, alemán, francés e italiano, donde la sociedad opera desde hace años.

Acenorca ha logrado una puntuación equivalente al nivel más alto de calificación en la obtención de ambos certificados, lo que la convierte en una industria puntera en la seguridad e inocuidad alimentaria. La implantación de estos certificados facilita el control de todas las etapas de producción, reduce al máximo los peligros de contaminación y asegura la inocuidad de los alimentos producidos y envasados, lo que se traduce en un notable incremento de la calidad y el cumplimiento de los requisitos de muchos de los grandes distribuidores.

Acenorca (Aceitunera del Norte de Cáceres) es una entidad cooperativa de segundo grado que fue fundada en el año 1982 y desde entonces produce, envasa y comercializa aceitunas de mesa. La entidad, con domicilio social en Montehermoso (Cáceres) dispone de unas instalaciones de aderezo de aceitunas dotadas de la más avanzada tecnología en el sector.



Acenorca también tiene en propiedad una almazara para la obtención de aceite en Valverde del Fresno (Cáceres), en la que se elaboran aceites certificados por la Denominación de Origen Protegida (DOP) Gata-Hurdes y el Consejo de Agricultura Ecológica de Extremadura (CAE). La sociedad diversificó su actividad hace un año con la adquisición de una bodega de vinos en Villasbuenas de Gata, también en la provincia cacereña.

Con las nuevas certificaciones y los registros logrados con anterioridad, Acenorca hace una apuesta por criterios y estándares rigurosos en la trazabilidad de sus productos con el objetivo de garantizar la seguridad e inocuidad alimentaria y la máxima calidad, con prácticas compatibles con la conservación del medio ambiente.



**ÍCARO COMUNICACIÓN**  
**CÁCERES – MADRID - OVIEDO**  
**Tfno.: 927 51 60 60 / 669 85 22 32 / 609 15 36 96**  
[icaropress@icaropress.com](mailto:icaropress@icaropress.com)

**Más información:**

**Casto Prieto**  
**(Presidente de Acenorca)**  
**Teléfono: 927 43 03 43**  
[casto@acenorca.es](mailto:casto@acenorca.es)