Publicado en Toledo el 30/11/2022

Emcesa, símbolo de calidad y bienestar animal siempre certificado

Emcesa cuenta con varios certificados que la acreditan como empresa comprometida con cumplir los más altos estándares en sus procesos de elaboración

Los consumidores españoles cada vez muestran más interés por conocer los procesos de elaboración de las empresas, especialmente en el sector cárnico. Y es que asegurar el bienestar animal, respetando las normativas indicadas de cada sector, pueden garantizar de forma directa la buena calidad de los productos que obtienen.

Emcesa, empresa especialista en la elaboración de productos cárnicos, ofrece a sus clientes productos con los más altos estándares de calidad y seguridad alimentaria. Para ello, cuenta con el certificado IFS Food (International Featured Standards Food), que ostenta desde 2012, acreditando el alto estándar y la homogeneidad en la aplicación de normas y procedimientos que aseguren la calidad, la autenticidad y la seguridad de cada producto que se elabore y envase en las instalaciones de la empresa, tanto para productos puramente cárnicos como productos combinados de diferentes tipologías alimentos (cereales, vegetales, etc.).

Del mismo modo, Emcesa tiene certificado su Sistema de Autocontrol Específico (SAE) para la exportación a países terceros con requisitos diferentes a los intracomunitarios, de forma que la calidad y seguridad de los productos exportados por la compañía a países fuera de la Unión Europea queda aún más garantizada. Esta certificación contribuye a facilitar los trámites entre los distintos organismos que intervienen en las gestiones de exportación y asegura que la empresa dispone de toda la información necesaria para garantizar el cumplimiento de los requisitos del país al que quieran exportar. El objetivo de la empresa es incrementar el peso de las exportaciones en su facturación en un 12% para 2024.

"Estas certificaciones suponen un hito importante, permitiendo a Emcesa ser una empresa competitiva en el mercado internacional, además de continuar siendo una de las empresas cárnicas españolas de referencia. Siempre ponemos todo nuestro esfuerzo en garantizar la calidad y la seguridad de los productos, pero es importante para nosotros contar con certificaciones externas, ya que nos ayudan a mejorar en nuestros procesos y a reducir al mínimo los riesgos en la producción", explica Javier Mancebo, director general de Emcesa.

Por otro lado, durante los últimos años se ha producido una demanda social y un gran desarrollo legislativo sobre bienestar animal. Esto ha exigido a la industria cárnica un importante esfuerzo de adaptación a los nuevos requerimientos normativos.

Emcesa cuenta desde hace tiempo con el sello IAWS, que garantiza el cumplimiento de la normativa legal comunitaria de bienestar animal. Y es que, solo disponen de este sello aquellos productos procedentes de una granja cuyo compromiso con el bienestar animal sea íntegro. En definitiva, cuando

se consume carne de cerdo de capa blanca o sus derivados certificada con este tipo de sello, consumimos productos de máxima calidad, saludables, seguros y producidos con bajo impacto ambiental y atendiendo al bienestar de los animales.

Datos de contacto:
Mari Carmen Martínez
91 721 79 29

Nota de prensa publicada en: Toledo

Categorías: Nacional Nutrición Consumo Sostenibilidad

NotasdePrensa
https://www.notasdeprensa.es