



Los cultivos y procesos de LC obtienen dos nuevos certificados internacionales

Con las certificaciones de National Organic Program para vender ecológicos en EEUU y de GlobalGap sobre buenas prácticas en los cultivos, la conservera navarra vuelve a ser pionera en el sector

La empresa navarra de conservas vegetales Viuda de Cayo, en la que se engloba la marca **La Catedral de Navarra**, acaba de obtener dos nuevas certificaciones internacionales que apoyan la apuesta por la calidad de la compañía, así como su carácter pionero e innovador. Las normas a las que se ha sometido la empresa han sido, en este caso, la NOP (National Organic Program) estadounidense y GlobalGap.

El gerente de ECCYSA, Alfonso Maestro Pablo, entregó hoy lunes 25 de junio los documentos acreditativos de las normas a Cayo Martínez, gerente de la empresa, Sara Romo y Miriam López, ambas del equipo de Calidad. Maestro consideró una "acertada decisión estratégica" el empeño de la marca "por la diferenciación".

El acto de entrega tuvo lugar en las instalaciones de Viuda de Cayo en Mendavia (Navarra), y contó también con la asistencia de una representación de los trabajadores que han participado en los procesos de certificación.

Al someterse a la norma NOP, la firma ha obtenido la aprobación para la comercialización de producto ecológico en Estados Unidos (EEUU), según los parámetros englobados por el término 'Organic' en este país. Entre las condiciones figuran, por ejemplo, el uso de productos de base orgánica y natural en los tratamientos a las plantas. De este modo, la conservera espera afianzar su presencia en EEUU, una de sus grandes apuestas en exportación.

Por otra parte, la norma GlobalGap busca implantar una serie de 'buenas prácticas' y, con ellas, generar confianza en el consumidor acerca de la manera en que se lleva a cabo la producción, en este caso agrícola. Después de varios controles, entre ellos la inspección de las plantaciones, se ha certificado que en efecto la empresa cumple con todos los requisitos, que tienen que ver con criterios como la higiene, el respeto al medio ambiente y a los ciclos y tiempos naturales de las plantas, los tratamientos de fertilidad y control de plagas e, incluso, la salud y bienestar de los trabajadores.

De este modo, dos nuevos certificados se suman a los ya obtenidos por la empresa con anterioridad, como los correspondientes a las normas internacionales IFS (International Food Standard), BRC (British Retail Consortium), o la homologación por la FDA estadounidense (Food and Drug Administration). La consecución de estas certificaciones forma parte del proyecto de internacionalización que la compañía viene desarrollando en los últimos años.

Para información, imágenes y entrevistas: 637111083 comunicacion@lacatedraldenavarra.com

www.lacatedraldenavarra.com

Más de 70 años de experiencia avalan la calidad de La Catedral de Navarra, una firma que cree en la selección y el rigor, y que innova día a día para conservar los primarios sabores de la huerta navarra.