

## ENARTIS SEPSA S.A.U. CONSIGUE LA CERTIFICACIÓN EN FSSC22000

**Recientemente Enartis Sepsa S.A.U. se ha certificado en FSSC22000 versión 5 (Food Safety System Certification), el máximo estándar de seguridad alimentaria a nivel mundial.**

Enartis Sepsa S.A.U., ha dado un paso más para consolidarse como referente en el mercado de productos enológicos, siendo la primera empresa del sector en certificarse en la última versión de **FSSC22000** en su centro productivo y reforzando este esquema con la certificación en **ISO 22000:2018** para todos sus almacenes.

“Nuestro compromiso con la calidad y la seguridad alimentaria ha sido reconocido y avalado con esta certificación”, cuenta Piermario Ticozzelli, Business Director Enartis España. “**FSSC 22000** es el máximo estándar de seguridad alimentaria que existe actualmente a nivel mundial, este esquema está aprobado y reconocido por la GFSI (Global Food Safety Initiative) al igual que otros protocolos como BRC o IFS”.

Con este logro Enartis Sepsa S.A.U. se suma al cada vez más exigente mercado de la seguridad alimentaria, garantizando la comercialización de productos seguros a nuestros clientes.

De esta forma refuerza así su compromiso de mejora continua y de apuesta por la calidad y la innovación, siempre con el objetivo de proporcionar al mercado productos innovadores que mejoren y potencien la calidad del vino, optimizando el ahorro de costes en todo el proceso de vinificación, asegurando en todo momento la seguridad alimentaria de los productos.

[www.enartis.es](http://www.enartis.es)

Enartis forma parte del Grupo Esseco, grupo industrial italiano que lleva casi un siglo dedicándose a innovación tecnológica y capacidad productiva en el sector de la química inorgánica y de la enología. Con una gama de más de 300 productos especializados (taninos, enzimas, nutrientes de fermentación, levaduras, bacterias, estabilizadores y clarificantes) y con más de 200 empleados, la empresa actualmente ofrece asistencia a más de 10.000 productores en 50 países con el fin de mejorar la calidad y garantizar el total cumplimiento de todos los estándares. El compromiso actual con la investigación y el desarrollo, con el Sistema de Certificación Internacional de Seguridad Alimentaria FSSC 22000 y con los requisitos enológicos y de calidad alimentaria más estrictos, permite que Enartis ofrezca soluciones innovadoras y productos seguros para la producción de vinos que expresan y acentúan su carácter.

Para más información, póngase en contacto con Eva Gómez García-Carpintero | Responsable del Departamento Calidad en Enartis SEPSA S.A.U. | [eva.gomez@enartis.es](mailto:eva.gomez@enartis.es) | +34 926540020