vinetur

Bodega Eresma certifica la calidad de sus vinos con la obteción de la norma iso22000 de seguridad alimentaria

viernes 2 de junio de 2023

ESCRITO POR JOAQUIN

*La **bodega olmedana**, especializada en la elaboración de **vinos blancos** con Denominación de Origen Rueda, ha recibido el **certificado ISO22000** que suscribe su compromiso con la calidad y transparencia.*

La implantación de la norma garantiza el desarrollo de sistemas de gestión de la **seguridad** alimentaria durante todo el **proceso de elaboración y embotellado de sus vinos**.

Este reconocimiento es un paso más en la continua innovación y búsqueda de mejores procesos que brinden, como resultado, **vinos únicos de gran calidad**.

ACERCA DE BODEGA ERESMA

Bodega Eresma pone la experiencia y tradición de cuatro generaciones de viticultores al servicio de una joven empresa con un propósito: compartir vivencias únicas y emocionantes en un viaje a través de los sentidos, estimulados por las sensaciones que solo unos **vinos memorables** pueden liberar.

Así, la bodega se crea en el año 2006 en la localidad de **Olmedo**, tierra tradicional de reyes y zona vinícola de calidad dentro de la **D.O. Rueda**, situada al sur de la provincia de Valladolid.

Los vinos se elaboran tras vendimias perfectamente controladas, de viñedos situados en las principales zonas de calidad de la D.O. Rueda, que hacen que sus vinos sean un valor seguro en calidad, sabor y distinción dentro de los vinos blancos elaborados en la zona.

Más información en:

PÁGINA WEB, INSTAGRAM, FACEBOOK Y LINKEDIN

ACERCA DE LA ISO22000

La norma ISO22000 nace en el año 2005 para dar respuesta a una serie de crisis alimentarías sucesivas, la globalización de la cadena de suministros y la necesidad de facilitar la armonización de las regulaciones internacionales en materia de seguridad alimentaria.

En la actualidad proporciona un marco uniforme de actuación para la minimización de los riesgos de seguridad alimentaria y la mejora del rendimiento.

