AENOR

NOTA DE PRENSA

Pruebas en laboratorio miden la reacción ante las cualidades organolépticas

Nace el sello que identifica a los productos preferidos por consumidores

22 de febrero de 2018. La diversidad y diferentes calidades de los productos alimenticios supone a veces un dilema en la decisión del consumidor en el momento de compra. La gran diversidad en oferta y precio de los productos en los lineales de los supermercados no son indicativo suficiente para saber si el alimento o bebida que adquirimos estará dentro de nuestras expectativas.

Para ayudarnos a hacer la elección correcta nace *Gastro Quality Taste*, un nuevo sello que mide la aceptación de un producto por parte del consumidor final.

A través de una metodología desarrollada por AENOR, este distintivo mide si un producto es aceptado en un grado alto por los consumidores basándose en sus cualidades organolépticas (el sabor, olor, textura, aspecto y valoración global), es decir, si a la mayor parte de los consumidores les gusta y lo consideran una buena compra. Las altas exigencias de certificación garantizan las características premium de los productos con la marca.

Para alcanzar el sello de *Gastro Quality Taste*, los productos se someten a un exhaustivo diagnóstico bajo los parámetros sensoriales más estrictos en AENOR Laboratorio, mediante catas a ciegas de consumidores, en las que analizan las distintas cualidades de los productos. Tras un tratamiento estadístico de las respuestas de los consumidores se obtienen los resultados finales. Los productos deben alcanzar las puntuaciones requeridas para ser amparados bajo el sello. La obtención del sello supone para los productos ser reconocidos como una opción que cuenta con la opinión positiva de consumidores, en base a una metodología neutral y rigurosa.

El sello fue presentado en Madrid por Juan Silva Michelena, Director General de Gastro Quality, y Pablo de Vicente, Director de AENOR Laboratorio. Los primeros productos que obtendrán el sello *Gastro Quality Taste* están siendo ya probados. Vinos, aceites o conservas son algunos de ellos, y podremos encontrarlos en los próximos meses en los lineales de las tiendas.

Sobre AENOR

AENOR, a través de la certificación y de la evaluación de la conformidad, contribuye a mejorar la calidad y competitividad de las empresas, sus productos y servicios. AENOR es la entidad líder en certificación en España, ya que sus reconocimientos son los más valorados y se encuentra entre las 10 principales certificadoras del mundo.

Actualmente, más de 77.000 centros de trabajo tienen alguno de los certificados de AENOR, que apoyan a las organizaciones en campos como la Calidad, Gestión Ambiental, Innovación, Seguridad Laboral o Responsabilidad Social.

AENOR es una entidad global, que ya desarrolla operaciones en 90 países en las actividades de certificación, formación, servicios de información, inspección, análisis, validación y verificación de proyectos de reducción de emisiones, acompañando a las empresas en su expansión. En España dispone de una completa red de 20 sedes.

Para más información:

GASTRO QUALITY
Juan Silva Michelena
Director General
Gastro Quality
Tlf: 910 607 854
juan.silva@gastroquality.org
www.gastroquality.org

AENOR
Gustavo Granero
Responsable de Prensa
Dirección Corporativa de Comunicación y Marca
Tels.: 914 325 969 - 699 995 872
ggranero@aenor.com
www.aenor.com

Síguenos en: