

Política de Seguridad alimentaria y garantía de calidad

En Argal Alimentación, estamos comprometidos con producir alimentos seguros, inocuos, auténticos, legales, de alta calidad y sostenibles, que cumplan o superen las expectativas de nuestros clientes, respeten los requisitos legales y reglamentarios y respondan a los más altos estándares éticos.

Nuestra política integra sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria alineados con los requisitos de la Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria (GFSI), los marcos normativos nacional, europeo e internacional, y las mejores prácticas del sector, incorporando criterios de sostenibilidad, innovación y gestión de riesgos climáticos, en línea con la Directiva de Informes de Sostenibilidad Corporativa (CSRD) y el Grupo de Trabajo sobre Divulgaciones Financieras Relacionadas con el Clima (TCFD).

El objetivo de esta política es:

- Guiar a Argal hasta convertirse en una de las principales empresas elaboradoras de productos cárnicos y platos preparados en España, bajo marcas de reconocida garantía y calidad.
- Garantizar el suministro constante de productos rentables, seguros, inocuos, auténticos y de la calidad definida y prestar un servicio que satisfaga las necesidades de nuestros clientes.
- Identificar y gestionar los riesgos y oportunidades relacionados con la seguridad alimentaria, la calidad del producto y los impactos climáticos en nuestras operaciones.
- Asegurar el cumplimiento de los estándares regulatorios y voluntarios aplicables (ISO, GFSI, BRCGS, CSRD, TCFD...). Promover la transparencia y la rendición de cuentas.
- Reforzar la confianza de las partes interesadas demostrando nuestro compromiso con la sostenibilidad y la excelencia en materia de seguridad alimentaria.
- Establecer las directrices y explicitar el compromiso de dotar de recursos para prevenir el fraude o cualquier ataque intencionado

Alcance

Esta política se aplica a todas las operaciones, incluyendo la adquisición, el procesamiento, el envasado, la distribución y la comercialización de productos alimenticios. Se extiende a toda nuestra cadena de valor, incluyendo a proveedores y contratistas externos.

Alineación normativa



Esta política se encuentra orientada para el cumplimiento de la legislación europea y nacional que nos sea aplicable en materia de calidad y seguridad alimentaria. En particular:

- Reglamento (UE) 2021/382 de la Comisión, que modifica el Reglamento (CE) n.º 852/2004 sobre higiene de los alimentos, en lo relativo a gestión de alérgenos, redistribución de alimentos y cultura de seguridad alimentaria.
- Estándares de referencia de la Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria (GFSI) y principios del sistema HACCP.
- Normas ISO y BRCGS en materia de gestión de calidad y seguridad alimentaria.
- Directiva CSRD y estándares de sostenibilidad aplicables (ESRS).
- Recomendaciones TCFD para la gestión de riesgos climáticos en la industria alimentaria.
- Legislación de los países terceros en los que operamos y otros requisitos voluntarios y específicos a los que nos adscribimos, como normas sanitarias, certificaciones veterinarias, etiquetado, requisitos de importación y estándares culturales o religiosos.

COMPROMISOS

1. Cumplimiento de las normas de seguridad e inocuidad alimentaria

- Cultivar e inculcar en las personas que constituyen la compañía una cultura corporativa de seguridad alimentaria en línea con los requisitos nacionales, europeos e internacionales.
- Identificar, evaluar y controlar los peligros relacionados con la inocuidad alimentaria para garantizar que los productos no dañen al consumidor, directa ni indirectamente.
- Implementar y mantener un Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria sólido, basado en estándares reconocidos por la GFSI.
- Aplicar los principios del análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) en todos nuestros centros de producción.
- Comunicar dentro de la organización toda la información relevante sobre el desarrollo, implementación y actualización del sistema de inocuidad.
- Revisar periódicamente el cumplimiento de las normas locales e internacionales en materia de seguridad alimentaria e inocuidad alimentaria y las normas del sector.
- Realizar auditorías internas y externas de manera frecuente para verificar la eficacia de los controles de seguridad alimentaria.
- Realizar un riguroso control analítico en diferentes etapas del proceso productivo, garantizando imparcialidad, precisión y fiabilidad.

2. Gestión de la calidad



- Integrar los principios de las normas de gestión de calidad y seguridad alimentaria en todos los procesos para dotar de recursos y garantizar la mejora continua y la búsqueda permanente de la satisfacción de clientes y consumidores.
- Establecer objetivos de calidad medibles y monitorizar su cumplimiento.
- Analizar los comentarios y las quejas de los clientes para mejorar la calidad de los productos y la prestación del servicio.
- Medir la satisfacción del cliente como herramienta de mejora.

3. Sostenibilidad en la producción de alimentos

- Minimizar el desperdicio de alimentos mediante procesos y tecnologías eficientes.
- Reducir el consumo de agua y energía, sin comprometer la seguridad y la calidad de los alimentos, en línea con los objetivos de la CSRD y el Reglamento de Taxonomía de la UE.
- Garantizar que una parte significativa de los materiales de envasado sean reciclables o biodegradables para minimizar el impacto ambiental.

4. Gestión de riesgos relacionados con el clima

- Evaluar y mitigar riesgos, como interrupciones en la cadena de suministro o impacto en la salud animal.
- Promover prácticas agrícolas resilientes al clima.
- Monitorizar y divulgar emisiones de GEI (alcances 1, 2 y 3) en los informes de sostenibilidad.

5. Responsabilidad de la cadena de suministro

- Exigir a los proveedores el cumplimiento estricto de las normas de seguridad alimentaria, bienestar animal y calidad.
- Realizar auditorías y evaluaciones periódicas a los proveedores para verificar el cumplimiento en aspectos éticos, de calidad y seguridad alimentaria.
- Favorecer el abastecimiento local para reducir emisiones de carbono y fortalecer vínculos comunitarios.

6. Formación y concienciación de los empleados

- Proporcionar formación continua en seguridad alimentaria, aseguramiento de la calidad y sostenibilidad, respetando los principios éticos en la gestión del personal.
- Diseñar programas específicos que incluyan la gestión de impactos climáticos en la seguridad y calidad de los alimentos
- Cultivar en nuestros trabajadores un pensamiento crítico y basado en principios éticos.

7. Transparencia y reporte



- Divulgar los indicadores de rendimiento en materia de seguridad y calidad alimentaria en los informes anuales de sostenibilidad que cumplan con la CSRD.
- Garantizar la verificación por parte de terceros de los procesos de calidad y seguridad alimentaria para mejorar la confianza y la transparencia

8. Mejora continua

- Invertir en I+D+i para mejorar las tecnologías de seguridad alimentaria, la calidad de los productos y las prácticas resilientes al clima, convirtiendo esta innovación en un factor diferencial respecto a la competencia.
- Revisar periódicamente las políticas de seguridad alimentaria, inocuidad y garantía de calidad para adaptarla a los estándares del sector, las expectativas de los consumidores y los requisitos regulatorios.
- Fomentar la participación activa de los trabajadores, promoviendo un espíritu crítico constructivo que estimule la innovación y la excelencia en cada actividad.

Implementación y responsabilidades

La política se implementa a través de nuestros Sistemas de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria, bajo la supervisión del Comité de Calidad y ESG, que informa directamente al Consejo de Administración.

El Comité es responsable de:

- Supervisar el cumplimiento de los objetivos de seguridad alimentaria, calidad y sostenibilidad.
- Realizar seguimiento de los KPI definidos.
- Asegurar la adopción de acciones correctivas frente a incumplimientos detectados

Revisión

La política se revisa anualmente para asegurar su alineación con la legislación vigente, las expectativas de las partes interesadas y los cambios operativos.

Jose María Orteu

Consejero Delegado Argal Alimentación

Septiembre 2025

