



ALIMINTER, S.A.

POLÍTICA DE CALIDAD, DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, DESPERDICIO DE LOS ALIMENTOS Y MEDIO AMBIENTE

La Política de Calidad de *ALIMINTER S.A.* determina los principios en que basa sus actuaciones y decisiones en materia de calidad y Seguridad Alimentaria, adecuada al objeto social de la organización, fabricación de salsas, mermeladas, siropes y salsas dulces y envasados de miel, aceites y vinagres. En referencia al orden interno, pretende la mayor eficacia y satisfacción profesional de su personal. Desde nuestra empresa nos comprometemos a la reducción de la pérdida alimentaria en todas las etapas de nuestro proceso. Reconocemos que la pérdida y el desperdicio de alimentos no solo representan un costo económico significativo, sino que también tienen un impacto negativo en el medio ambiente y contribuyen a la inseguridad alimentaria a nivel global. Por ello, desde nuestra empresa, nos comprometemos a implementar medidas efectivas para minimizar la pérdida y el desperdicio de alimentos, con el objetivo de optimizar nuestros recursos, reducir nuestro impacto ambiental y contribuir a la construcción de un sistema alimentario más sostenible y justo.

Como medio para alcanzar el reconocimiento y garantizar la calidad de sus productos y servicios, la organización ha implantado un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos de acuerdo a la norma FSSC 22.000.

De acuerdo a todo ello, los principios en los que *ALIMINTER S.A.* basa su Política de Calidad e inocuidad de los alimentos son:

- Crear una cultura dentro de la organización que permita anticiparse a las necesidades de nuestros clientes, asumiendo como objetivo principal la satisfacción de sus expectativas.
- Disponer de los mecanismos definidos dentro de la organización que permitan establecer y conseguir los objetivos de calidad y Seguridad Alimentaria incluido Food Defense, esta política establece el marco organizativo para la definición y revisión de los objetivos del sistema de gestión.
- Implicar a todos los miembros de la organización en el desarrollo y mejora continua del Sistema de Calidad y Seguridad Alimentaria de *ALIMINTER S.A.*
- Vigilar el cumplimiento de los requisitos legales y reglamentarios que afectan a su actividad, y aquellos requisitos acordados mutuamente con los clientes sobre la inocuidad de los alimentos.
- Así como garantizar que los productos comercializados son inocuos para el consumidor.
- Mantener una comunicación transparente, fluida y eficaz con proveedores, clientes, autoridades competentes y cualquier parte interesada, de manera que se disponga de la información necesaria a lo largo de toda la cadena alimentaria. Esta política está a disposición de empleados y cualquier parte interesada.
- Actuar de forma ética con la finalidad de involucrar a todo el personal en la mejora continua
- Aliminter cuenta con certificación Halal para algunos de los productos, procesos y servicios, cumpliendo con los requisitos de la Ley Islámica recogidos en el reglamento general de garantía Halal. Esta certificación se puede ampliar a otros productos (siempre que cumpla con los requisitos) bajo petición de nuestros clientes.

La Dirección está comprometida a actuar en consonancia con una actitud de respeto al Medio Ambiente, basando su política en:

- Adoptar las medidas necesarias para garantizar el cumplimiento de la normativa medioambiental aplicables a nuestra actividad, así como el cumplimiento de otros requisitos establecidos voluntariamente por la empresa.
- Realizar un uso racional de los recursos naturales, materias primas y energía, para garantizar un uso sostenible.
- Adoptar las medidas necesarias para prevenir la contaminación, evaluando las repercusiones sobre el medio ambiente.
- Cumplimiento de buenas prácticas medioambientales por parte de sus empleados, socios, proveedores, subcontratistas y visitas en general, para prevenir incidencias sobre el medio ambiente.

Del mismo modo, frente al compromiso para afrontar una Política de Desperdicio de los alimentos, nos responsabilizamos a:

- Evaluar regularmente nuestras operaciones y procesos, para identificar áreas de pérdida alimentaria y desperdicio.
- Establecer objetivos claros y medibles para reducir la pérdida alimentaria en todas las etapas de nuestro proceso.
- Implementar prácticas y procedimientos efectivos para prevenir y reducir la pérdida alimentaria, incluyendo la optimización de inventario, la mejora de la gestión de la producción y el fomento de una cultura de aprovechamiento de recursos.
- Capacitar y sensibilizar a nuestro personal sobre la importancia de reducir la pérdida alimentaria y proporcionarles los recursos necesarios para participar activamente en estas iniciativas.
- Colaborar con nuestros proveedores, clientes y otras partes interesadas para promover prácticas sostenibles en toda la cadena de suministro y fomentar la adopción de soluciones innovadoras para abordar la pérdida alimentaria.
- Monitorear y evaluar regularmente nuestro progreso hacia nuestros objetivos de reducción de pérdida alimentaria y ajustar nuestras estrategias según sea necesario para lograr resultados significativos.
- Comunicar de manera transparente y responsable nuestros esfuerzos de reducción de pérdida alimentaria a todas las partes interesadas y fomentar una cultura de responsabilidad compartida en la lucha contra el desperdicio de alimentos.

Con todo ello, creemos férreamente en promover un futuro sostenible para las generaciones venideras, realizando una correcta gestión ambiental y reduciendo las pérdidas de alimentos. Comprometiéndonos a liderar con el ejemplo y trabajar en colaboración con otros para lograr este propósito: garantizar el respeto y conservación del medio ambiente.

El compromiso de la Dirección de *ALIMINTER S.A.*, para garantizar la calidad, inocuidad de los alimentos, sostenibilidad y reducir la pérdida alimentaria, es extensivo a todas las personas que forman parte de esta organización, en el grado de responsabilidad que a cada uno afecte, de acuerdo con sus tareas, con la función o puesto que desempeñan en la organización y con los cometidos que puedan serles asignados en relación directa con el Sistema de Gestión.

Fecha: 11/04/2024

Fdo.: Manuel Peregrín NFCE (Dirección General)