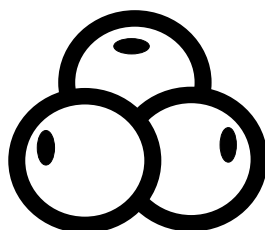


LA ESPAÑOLA ALIMENTARIA ALCOYANA S.A.



La Dirección General de La Española Alimentaria Alcoyana S.A. se dedica a la producción y envasado de aceituna y se encuentra implicada en el esfuerzo de hacer compatible el suministro de sus productos y servicios que satisfagan las necesidades de nuestros clientes y consumidores, con la garantía de velar por la Seguridad Alimentaria. Entendemos la "Seguridad Alimentaria" como un requisito imprescindible de la calidad, puesto que no puede haber calidad sin seguridad alimentaria, por lo que en nuestra declaración de principios en la política de calidad, siempre que nos referimos a calidad, estamos implícitamente refiriéndonos también a Seguridad Alimentaria.

Para ello, ha implantado un Sistema de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria basado en los Principios del Codex Alimentarius y requisitos de Normas de Calidad y de Seguridad Alimentaria de referencia. Este compromiso va más allá de los límites de la Legislación aplicable y se basa en la implantación de un Sistema de mejora continua que lo garantice:

1 *Prioridad a la fabricación y comercialización de productos (aceitunas de mesa) inocuos, auténticos y adecuados a las demandas de sus clientes actuales y potenciales, dentro de un contexto donde las necesidades cambian de modo dinámico, a fin de mejorar la satisfacción del cliente y del consumidor final.*

2 *Enfoque de procesos, orientado a disminuir los posibles riesgos para la salud del consumidor, analizando todos los peligros físicos, biológicos y químicos (incluyendo alérgenos) en cada etapa de cada subproceso de preparación de aceituna verde, aceituna oxidada, preparación y envasado, siguiendo las directrices del Codex Alimentarius.*

3 *Compromiso de cumplir los requisitos de calidad así como con los requisitos legales de cualquier país en los que comercialicemos nuestros productos, haciendo especial hincapié en la seguridad alimentaria y en la protección medioambiental.*

4 *Mantener una alta competitividad en el mercado a partir del aumento de la capacidad técnica (mejora de capacitación del personal) y operativa (en base a la mejora continua de los procesos).*

5 *La Española organiza su sistema de gestión de la calidad describiendo sus procesos mediante procedimientos e instrucciones para así mejorar la productividad y disminuir los costes de calidad.*

6 *La Española estimula la adopción de medidas preventivas y correctivas que eviten la aparición de no conformidades, en base al seguimiento de las auditorias internas, planes de calidad, análisis de datos y estudio de quejas y reclamaciones para garantizar la mejora continua de la calidad y conseguir el mejor producto al menor coste.*

7 Gestión del factor humano como un activo imprescindible para la mejora de los procesos, fomento de la participación del personal en equipos dinámicos para la mejora de la calidad y la productividad.

9Compromiso con la sostenibilidad de la Planta, realizando una gestión productiva que permite lograr los objetivos sin dañar el ecosistema y protegiendo el patrimonio natural y cultural.

La Dirección de La Española S.A. se compromete a que esta política sea difundida y asumida por todo el personal de la empresa, revisando periódicamente su contenido y adaptándola a nuestras actividades y a la estrategia general de la empresa, **haciendo hincapié en la implantación y mejora continua de la cultura de la calidad y la seguridad alimentaria.**

Sergio AlberolaBieto

Director general

Aznalcazar, 17 mayo 2023