

POLITICA DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

Por las especiales características del sector del aceite y la aceituna de mesa, la Calidad y seguridad alimentaria se convierte en prioritaria dentro de las actividades de **OLIVARERA LA PURÍSIMA, S.C.A.** Dichas actividades parten en ambos casos, de un producto natural, la aceituna, de la que se obtiene como producto final:

- a) el aceite de oliva, aportando valor añadido a lo largo de todas las etapas del proceso hasta su entrega al cliente.
- b) aceituna de mesa acidulada y cocida.

Las directrices y objetivos generales que, en relación con la calidad y seguridad alimentaria, y para ayudar a la promoción del sector oleícola y agroalimentario español a nivel internacional, se plasman en su Política de Calidad e Inocuidad Alimentaria:

- ✓ Hacer de la calidad un elemento básico en la cultura de la empresa. La Calidad está unida SIEMPRE con la seguridad alimentaria e implica garantías de inocuidad respecto a los productos que estamos ofreciendo a nuestro cliente.
- ✓ La Calidad es satisfacer todos los requisitos relativos a las características intrínsecas del producto, servicio y precio, que nos especifican nuestros clientes y resto de partes interesadas, cumpliendo con los requisitos legales aplicables, así como los requisitos internos de la cooperativa, potenciando para ello los canales de **comunicación interna y externa**. Todo ello, de conformidad con los requisitos de la norma **UNE-EN-ISO 22000**.
- ✓ La satisfacción del cliente se consigue suministrando un producto totalmente natural que cumpla con los requisitos organolépticos, y con los compromisos legales adquiridos por el sector, identificando sus necesidades y expectativas, así como las del resto de partes interesadas, y estableciendo los medios necesarios para satisfacerlas.
- ✓ El método de obtener calidad e inocuidad alimentaria, es seleccionar y clasificar el fruto, tratándolo de forma que:
 - a) no se alteren las características naturales de color, olor y sabor del aceite obtenido.
 - b) se garantice una obtención de aceituna de mesa con los mejores criterios de calidad y garantías de inocuidad a través del seguimiento de sus procesos de elaboración.
- ✓ La calidad y seguridad alimentaria, obtenida por **OLIVARERA LA PURÍSIMA, S.C.A.** se constituye en una ventaja estratégica frente al resto de empresas nacionales y europeas del sector.
- ✓ Los agricultores se convierten en parte fundamental del proceso, a quienes se debe ofrecer servicios complementarios de asesoramiento, que aporten valor a las características de las aceitunas y el aceite obtenido.
- ✓ Mejorar la calidad del producto cambiando los hábitos y costumbres no deseados, tanto en la propia cooperativa como en el olivar, procesando de forma separada los distintos tipos de aceituna (vuelo y suelo) (por clases).
- ✓ Promover una cultura de inocuidad alimentaria en todos los niveles de la cooperativa.
- ✓ La formación y el **compromiso** de todas las personas que trabajan en **OLIVARERA LA PURÍSIMA, S.C.A.** permite asegurar que el Sistema de Inocuidad Alimentaria es conocido, está implantado y puesto al día por todos los niveles de la empresa.

- ✓ En el contexto global actual, **el cambio climático** representa un desafío crítico para el sector agroalimentario. En **OLIVARERA LA PURÍSIMA, S.C.A.** reconocemos los efectos del cambio climático en la producción agrícola, las condiciones meteorológicas, la disponibilidad de recursos naturales y la calidad de los productos. Por ello, nos comprometemos a mitigar los impactos negativos y adaptarnos a las condiciones cambiantes, manteniendo la calidad e inocuidad alimentaria como nuestras prioridades.
- ✓ Esta política de Calidad e Inocuidad Alimentaria es **revisada anualmente** para asegurar su adecuación a la filosofía de Mejora continua e incremento de la eficacia del SGCI que la Olivarera La Purísima, S.C.A. ha implantado para aumentar la satisfacción del cliente y partes interesadas.

Para alcanzar los objetivos de calidad generales establecidos en la Política, el Gerente establece anualmente unos **Objetivos de Calidad e Inocuidad** particulares para determinados departamentos o actividades de la cooperativa. Dichos objetivos, que pueden tener carácter cualitativo o cuantitativo, los difunde a los niveles de la organización implicados. El propio Gerente evalúa el avance en la consecución de estos objetivos cuando efectúa la revisión periódica del Sistema.

Para fijar los objetivos de calidad particulares, el Gerente atiende fundamentalmente a:

- Situación del mercado (requisitos y necesidades de los clientes).
- Condiciones externas, especialmente las climatológicas que pueden condicionar las características del proceso y del propio producto obtenido.
- Resultados en relación con la calidad del año precedente.
- Desviaciones detectadas respecto a los objetivos anteriores.

Esta Política de Calidad e inocuidad alimentaria forma parte del Manual de Calidad, Inocuidad Alimentaria y Medioambiente con fecha 08/09/26 y edición número 20. Esta Política es comunicada, entendida, implementada y revisada anualmente por la Dirección para garantizar su adecuación a los principios de la mejora continua y a los cambios contextuales, normativos o estratégicos.

**Aprobada por:
Gerente**



Fecha: 08/09/26

Esta Política está disponible para todas las partes interesadas que la soliciten.