

	Company Policy	CP-7589
	Declaración de política de calidad	Fecha: 18-12-2025 Versión: 2 Responsable: Corporate QA

1. General

Royal A-ware (en adelante, A-ware) es una organización que ha incorporado la calidad, la seguridad (alimentaria), la legalidad y la autenticidad como pilares fundamentales de su política de calidad. Esta política se ha diseñado de tal manera que se trabaja continuamente en su mejora.

1.1 Misión Royal A-ware

Ganar juntos en el mercado, construyendo con los socios de la cadena las cadenas más rentables y sostenibles en el sector agroalimentario. «El camino más corto del consumidor a la vaca».



1.2 Los valores fundamentales

- Somos emprendedores, motivados, flexibles y ágiles.
- Invertimos en el desarrollo de **toda la cadena**, desde el consumidor hasta la granja.
- Somos comprometidos, fiables y valoramos las colaboraciones **a largo plazo** para hacer que nuestra cadena sea aún mejor, más eficiente y más sostenible.
- Trabajamos desde el **consumidor hasta la vaca**: la demanda del cliente es siempre nuestro punto de partida para encontrar una **solución creativa a medida**.

1.3 Requisitos de los productos / principios básicos

- Tanto los productos alimenticios como los piensos deben ser seguros y poder comercializarse y consumirse sin riesgo alguno.
- Tanto los productos alimenticios como los piensos deben cumplir los requisitos (especificaciones, legalidad, idoneidad y autenticidad) de las autoridades públicas, las directrices de certificación y reclamación y los clientes.

Los productos fabricados por A-ware cumplen con la legislación y la normativa aplicables en el país de producción, así como en el país de venta. Seguimos de cerca la evolución de la legislación y la normativa a través de nuestra pertenencia a organizaciones (sectoriales) que operan a nivel nacional e internacional, entre las que se incluyen: NZO, Gemzu, BCZ, ZuivelNL, GMP+ International, Ovocom, etc. Además, seguimos activamente diversos medios de comunicación, entre ellos boletines informativos de expertos en los sectores a los que suministramos y fuentes de información de la Comisión Europea, como las notificaciones RASFF y el resumen mensual de artículos sobre fraude y adulteración de alimentos. La consulta de literatura especializada, la asistencia a ferias y conferencias, las auditorías internas y externas, la participación en reuniones de organizaciones sectoriales y la evaluación periódica por parte de organismos externos independientes completan el suministro de información, que se pone a disposición a través de nuestra intranet y se comunica activamente a través de un boletín interno.

Si se suministra material de categoría 2 o 3, esto se indicará en el producto. Se han establecido los sistemas necesarios para eliminar estos flujos residuales de forma responsable y enviarlos a un procesador certificado GMP+/FCA (categoría 3) o a un procesador de categoría 2. A-ware no produce ni comercializa material de categoría 1. Nuestros productos son seguros para el consumo gracias a la aplicación del método de «Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP)», siempre que se tenga en cuenta

	Company Policy	CP-7589
	Declaración de política de calidad	Fecha: 18-12-2025 Versión: 2 Responsable: Corporate QA

la información que figura en el envase y en los documentos adjuntos. Los productos cumplen los requisitos establecidos en las especificaciones internas del producto y en las especificaciones externas acordadas con el cliente.

En el improbable caso de que sea necesario retirar del mercado los productos suministrados, A-ware dispone de los sistemas necesarios para ello. Los sistemas de retirada de productos del mercado se someten a pruebas, como mínimo una vez al año, en forma de simulacros de retirada.

A-ware es consciente de que los empleados desempeñan un papel importante en el proceso de producción. La cultura de la seguridad alimentaria es un aspecto importante en este sentido, por lo que se pretende elevar al máximo el nivel de concienciación de los empleados en materia de seguridad alimentaria. Cada año se realiza una encuesta entre el personal para conocer el nivel de concienciación y, en función de los resultados, poner en marcha medidas específicas.

Mediante, entre otras cosas, cursos de formación interna a través de e-learning a través de A-ware Academy, programas de formación y cursos de formación externos, se contribuye al desarrollo personal de los empleados. A-ware informa a los empleados sobre la seguridad (alimentaria), la política de calidad y las cuestiones relacionadas con la calidad a través de, entre otras cosas, reuniones de trabajo, la revista para empleados I-ware, la intranet, pantallas en diferentes lugares de nuestras instalaciones y una aplicación interna de redes sociales que se promociona ampliamente dentro de la organización.

1.4 Responsabilidad en materia de ética y empleados

Dentro de la política de RR. HH. se ha elaborado un código de conducta relativo a las responsabilidades éticas y personales. Todos los empleados fijos y temporales de A-ware deben cumplir el código de conducta y firmarlo para dar su consentimiento. El código de conducta forma parte del contrato de trabajo y incluye, entre otras cosas, el trato con compañeros y clientes.

El código de conducta incluye el fraude alimentario, la defensa alimentaria y la posibilidad de denunciar de forma anónima irregularidades relacionadas con la seguridad, la autenticidad, la calidad y la legalidad de los productos.

1.5 Reglamento sobre denunciantes y persona de confianza

En A-ware se aplica un régimen de denuncia de irregularidades. Si un empleado sospecha de una irregularidad, que puede consistir en acciones o, por el contrario, en la omisión de acciones que infrinjan la normativa legal, malgasten fondos públicos o pongan en peligro la seguridad, la calidad, la autenticidad de los productos, la seguridad de los empleados, el medio ambiente y el buen funcionamiento de la organización, puede consultar en confianza a un asesor (persona de confianza).

1.6 Los sistemas de calidad

Todas las plantas de producción de A-ware están certificadas según la norma GFSI (Global Food Safety Initiative). Todas las plantas cumplen como mínimo la norma FSSC 22000, a la que se añade explícitamente la norma BRC cuando es necesario. El objetivo es eliminar gradualmente la norma IFS.

En función de las actividades y los productos de las instalaciones de A-ware en cuestión, estas están certificadas, entre otras cosas, para las siguientes declaraciones: GMP+, FCA, Halal, Kosher, Pastoreo, Mejor para la naturaleza y el agricultor, Ecológico, VLOG, Koe Bewust, Autenticidad del producto y/o para productos vegetarianos y veganos.

	Company Policy	CP-7589
	Declaración de política de calidad	Fecha: 18-12-2025 Versión: 2 Responsable: Corporate QA

1.7 Objetivos generales

En A-ware se establecen objetivos generales anuales. Estos se aplican a todas las ubicaciones y constituyen los objetivos mínimos que deben alcanzarse y que se supervisan. El estado de estos objetivos se supervisa a través de la división y la estructura corporativa. Las ubicaciones de A-ware pueden establecer además objetivos anuales específicos adicionales. Los objetivos generales para 2026 son:

- Realizar todas las actividades de producción de conformidad con la legislación y la normativa vigentes.
- Mantener los números de autorización de la UE para todas las ubicaciones de A-ware.
- Obtener y/o mantener la certificación FSSC 22000 y, en su caso, la certificación BRC adicional.
- Mantener todos los demás certificados de reclamaciones y normas exigidos (por los clientes).
- Controlar los riesgos de seguridad alimentaria para todos los grupos de productos.
- Realizar una encuesta anual sobre la cultura de la seguridad alimentaria, incluido un plan de acción.
- Diseñar e integrar la estructura de control de calidad corporativo, que incluye, entre otras cosas;
 - El diseño y la puesta en servicio demostrable de:
 - el sistema de especificaciones corporativas,
 - el sistema de gestión de retiradas corporativas,
 - la política corporativa de HACCP y VACCP.,
- Completar de forma demostrable todas las validaciones y verificaciones de los procesos.
- Seguir implementando y gestionando el Sistema de Gestión de la Continuidad del Negocio (ISO-22301) para determinadas ubicaciones de A-ware.

1.8 Evaluación de la política de calidad

A-ware da contenido a la política mediante el establecimiento de procedimientos, instrucciones, tareas, responsabilidades y competencias en el sistema de gestión de la calidad. Cuando las acciones correctivas, los procedimientos de verificación, los clientes o las auditorías internas indican que es necesario introducir mejoras operativas, se investigan y evalúan estos aspectos y, en caso necesario, se ponen a disposición los medios y recursos adecuados para mejorar y garantizar la seguridad alimentaria y la calidad de los productos.

Cada año se evalúan los resultados de la política aplicada en cada ubicación mediante una revisión de la gestión. Cuando sea necesario, se ajustarán los objetivos y/o la política o se tomarán medidas adicionales. La consideración para el ajuste también puede ser de naturaleza técnica, económica o legal.

Cada período se elabora un informe para la dirección con información QSHE de todas las ubicaciones. De este modo, se informa a la dirección sobre los objetivos alcanzados, los puntos clave, los retos y riesgos, y los temas que merecen atención.

1.9 Recursos

La dirección pone a disposición los recursos financieros y humanos necesarios para la creación y el mantenimiento de la política de calidad. La dirección de A-ware tiene poder de decisión y pondrá a disposición a su debido tiempo los recursos necesarios para la creación, la implementación y el mantenimiento de los sistemas de calidad.

	Company Policy	CP-7589
	Declaración de política de calidad	Fecha: 18-12-2025 Versión: 2 Responsable: Corporate QA

A-aware está convencida de que, mediante el cumplimiento de la política anterior, se suministran productos seguros, sostenibles y de calidad que satisfacen los requisitos y expectativas de nuestros clientes.

La dirección es responsable de garantizar la política mencionada. Al firmar este documento, se compromete también a implementar esta política y a mejorarla continuamente.

Firmado para su aprobación:

Koninklijke A-aware Food Group B.V.
Lekdijk 1
1358 CC Almere
088-7381000

Ferry Out
Director QSHE

Klaas de Jong
COO Royal A-aware