

POLÍTICA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

La Dirección de **BODEGAS MILENIUM, S.L., RECTORAL DO UMIA, S.A.U, BODEGAS RECTORAL DE AMANDI, S.A.U. Y BODEGA ALANÍS, S.L.U.** reconoce dentro de la estrategia de la empresa, la Gestión de la Calidad y la Inocuidad Alimentaria como un pilar en su compromiso con la mejora continua.

Como consecuencia de este compromiso, hemos implantado en todos los niveles de la organización un Sistema de Gestión de la Calidad y la Seguridad Alimentaria según los estándares International Food Standard (IFS) y British Retail Consortium (BRC).

Con la implantación de este Sistema de Gestión, se pretende:

- Elaborar y envasar nuestros vinos en las óptimas condiciones para ofrecer a nuestros clientes un producto inocuo, auténtico, de máxima calidad y bajo criterios de máxima Seguridad Alimentaria.
- Informarnos y cumplir rigurosamente la legislación aplicable en materia de Calidad, Seguridad Alimentaria, Prevención de Riesgos Laborales y de Medio Ambiente.
- Satisfacer los requisitos y especificaciones de nuestros clientes, base de nuestro futuro.
- Asumir nuestra responsabilidad en aspectos relacionados con la ética como son:
 - o Servir a la sociedad con nuestros productos en condiciones justas y seguras.
 - o Respetar los derechos humanos con unas condiciones de trabajo dignas que favorezcan la seguridad laboral y el desarrollo humano y profesional de los trabajadores.
 - o Fomentar la integración de todos los trabajadores en la empresa independientemente de la raza, género o religión.
 - o Respetar el medio ambiente evitando en lo posible cualquier tipo de contaminación, minimizando la generación de residuos y racionalizando el uso de los recursos naturales y energéticos buscando la sostenibilidad del entorno.
 - o Cumplir con rigor las leyes, reglamentos, normas y costumbres, respetando los legítimos contratos y compromisos adquiridos.

La Dirección, quiere dar a conocer a través de este documento, tanto a los trabajadores, como a sus clientes y proveedores, su convencimiento de que:

- La Calidad es un factor clave en la supervivencia de la empresa.
- La Calidad e Inocuidad Alimentaria y el respeto por el Medio Ambiente son responsabilidades que deben ser asumidas y compartidas por todos los miembros de la organización.
- La Gestión de la Cultura de Calidad e Inocuidad Alimentaria es susceptible de la mejora continua. En este aspecto, las actividades de la empresa deben ser enfocadas hacia evitar en la medida de lo posible que se comentan errores. Y en todo caso, estos deben ser contemplados como oportunidades de aprendizaje y mejora, para ello se impulsará el desarrollo y la mejora continua de una Cultura de la Calidad, que será entendida y llevada a cabo por todo el personal.

Esta POLÍTICA es el marco de referencia de la empresa y por ello, la Dirección asume la máxima responsabilidad y con el esfuerzo de todos, renovando cada día el rigor en el trabajo, conseguiremos más PRESTIGIO y más COMPETITIVIDAD. La Dirección quiere agradecer la colaboración de todo el equipo humano que forma el grupo **BODEGAS GALLEGAS**.

En Santa Cruz de Arrabaldo, a 1 de octubre de 2021

Myriam Vázquez-Gerente

