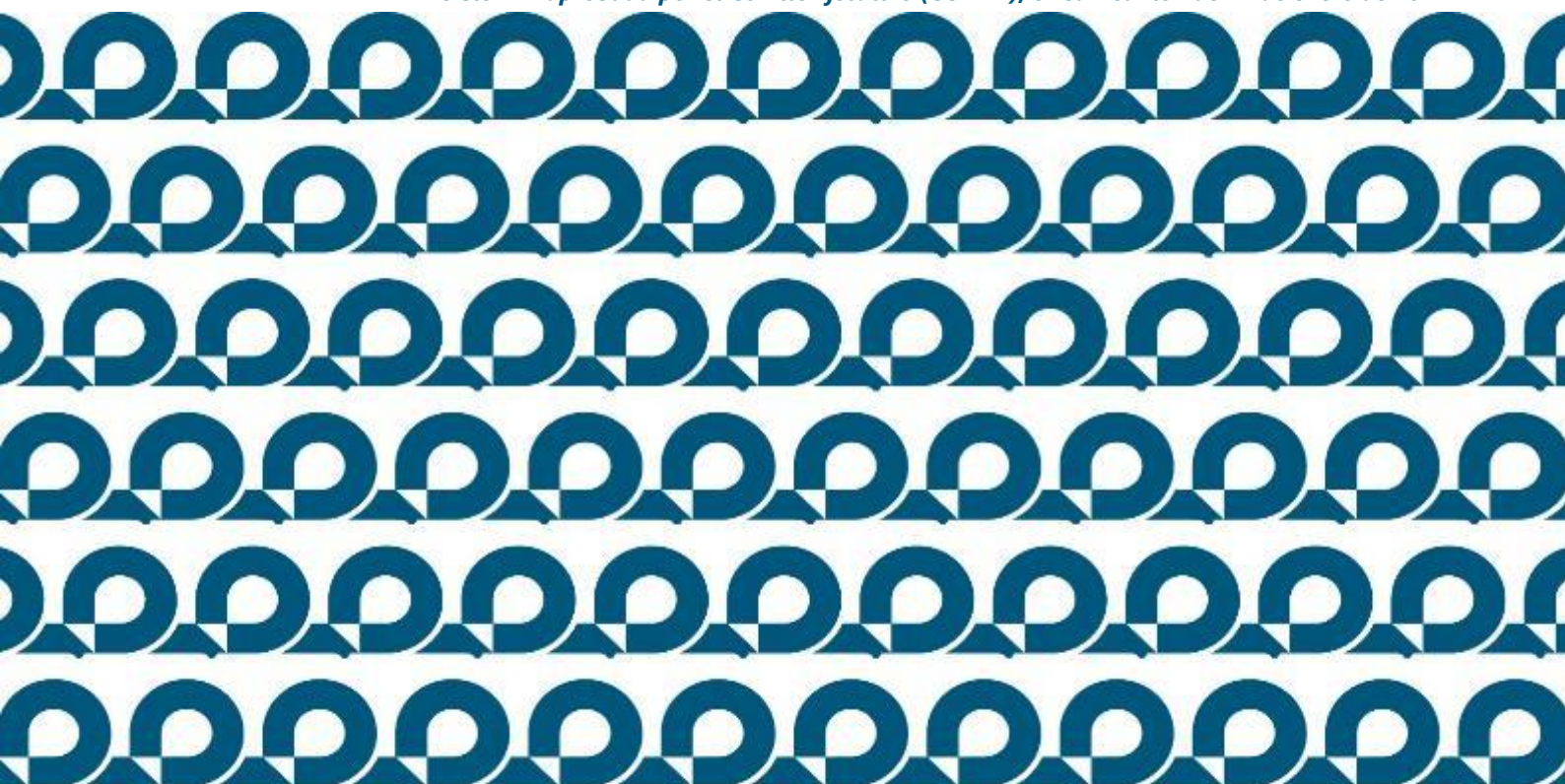




POLÍTICA CORPORATIVA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA DEL GRUPO NUEVA PESCANOVA

Versión 2ª aprobada por el Comité Ejecutivo (COMEX), en su Reunión de 27 de enero de 2021



ÍNDICE

<i>Prámbulo</i>	3
<i>Artículo 1. Objeto y Finalidad</i>	4
<i>Artículo 2. Ámbito de aplicación</i>	4
<i>Artículo 3. Principios de Calidad y Seguridad Alimentaria en el Grupo Nueva Pescanova ..</i>	4
<i>Artículo 4. Requisitos de Calidad y Seguridad Alimentaria en el Grupo Nueva Pescanova ..</i>	5
<i>Artículo 5. Programa "Quality Excellence Pescanova"</i>	7
<i>Artículo 7. Transparencia y rendición de cuentas</i>	9
<i>Artículo 8. Desarrollo y control</i>	10
<i>Artículo 9. Evaluación</i>	10
<i>Artículo 10. Difusión, formación y comunicación</i>	10
<i>Artículo 11. Revisión y modificaciones</i>	10
<i>Artículo 12. Aprobación, entrada en vigor y vigencia</i>	10
<i>Artículo 13. Control de modificaciones</i>	11

Prámbulo

- 1.** El Grupo Nueva Pescanova es un grupo empresarial multinacional dedicado a la captura, cultivo, producción y comercialización de productos del mar, especialmente pescados y mariscos.
- 2.** Está en el ADN del Grupo Nueva Pescanova:
 - a.** Trabajar para ser la mejor compañía de alimentación, llevando la frescura del mar a la mesa del consumidor.
 - b.** Apostar por nuestra marca y la innovación, pescando, cultivando, elaborando y seleccionando el mejor producto allá donde esté.
 - c.** Nuestro compromiso con la sostenibilidad de los recursos naturales y con las comunidades en las que estamos presentes, actuando de forma ética, manteniendo su confianza y creando valor.
- 3.** El Grupo Nueva Pescanova cuenta con su propio código de conducta y buenas prácticas empresariales denominado "Nuestro Código Ético", el cual en materia de Calidad y Seguridad Alimentaria expresamente indica que:
 - a.** La calidad y excelencia de los productos que ofrece el Grupo Nueva Pescanova es uno de sus objetivos esenciales y estratégicos.
 - b.** El Grupo solo comercializará productos que cumplan con las garantías establecidas por la legislación en materia de calidad, composición y caducidad, abasteciéndose de proveedores que acreditan los certificados de calidad y seguridad alimentaria establecidos al efecto.
- 4.** Esta Política Corporativa de Calidad y Seguridad Alimentaria del Grupo Nueva Pescanova considera la observancia integral de los principios establecidos en "Nuestro Código Ético" y en el resto de las disposiciones de nuestro "Sistema Normativo de Gobierno Corporativo y Cumplimiento".
- 5.** Esta Política Corporativa de Calidad y Seguridad Alimentaria tiene en cuenta las prohibiciones que, en materia de protección de la salud pública, se encuentran recogidas en nuestra Política Corporativa de Prevención de Riesgos Penales; y de un modo particular está alineada con nuestra Política Corporativa de Responsabilidad Social Corporativa y, más específicamente, con los compromisos que en ella asumimos en el pilar "Producto"
- 6.** El Grupo Nueva Pescanova, y así se refleja en esta Política Corporativa de Calidad y Seguridad Alimentaria, toma como punto de partida los principios de los Sistemas Referenciales y Esquemas de Certificación de mayor prestigio internacional y especialmente aquellos reconocidos por la Iniciativa Mundial para la Inocuidad Alimentaria (GFSI) y, en lo que pudiera tener relación con los principios de la calidad y la seguridad alimentaria, también con los homologados por la Iniciativa Mundial para la Sostenibilidad de los Productos de Mar (GSSI).
- 7.** Por último, esta Política Corporativa de Calidad y Seguridad Alimentaria del Grupo Nueva Pescanova es fiel a las normas, directrices y códigos de prácticas del CODEX ALIMENTARIUS del Programa Conjunto FAO-OMS sobre Normas Alimentarias.

Artículo 1. Objeto y Finalidad

1. Esta Política Corporativa tiene por objeto:
 - a. Definir los principios y servir de referencia para la definición de los objetivos que garanticen la Calidad, la Seguridad Alimentaria y la Excelencia de los productos que ofrece el Grupo Nueva Pescanova.
 - b. Contribuir al fomento de una Cultura de la Calidad y la Excelencia, mediante la comunicación, concienciación y formación necesarias para que todos nuestros profesionales y colaboradores adquieran el compromiso y participen activamente en su consecución.
2. Esta Política Corporativa nos compromete con:
 - a. El Consumidor y los clientes, como fundamento de nuestra oferta de valor, basada en satisfacer sus necesidades y cumplir con sus expectativas.
 - b. Nuestros productos, en el cumplimiento de los más estrictos niveles de inocuidad alimentaria y calidad; de manera que sean siempre saludables, nutritivos y placenteros.
 - c. Los procesos productivos de nuestra cadena de valor, que se elaboran con las mejores técnicas disponibles y se fundamentan en la eficiencia y la sostenibilidad.

Artículo 2. Ámbito de aplicación

1. La presente Política Corporativa es de obligado cumplimiento para todas las empresas y profesionales del Grupo Nueva Pescanova.
2. Integran el Grupo Nueva Pescanova la mercantil española Nueva Pescanova, S.L., y todas las sociedades españolas y extranjeras controladas, directa o indirectamente, por Nueva Pescanova, S.L.
3. Por profesionales del Grupo Nueva Pescanova se entiende todos los consejeros, directivos, apoderados y demás profesionales y empleados del Grupo Nueva Pescanova, en cualquier lugar del mundo y cualquiera que sea su forma de contratación

Artículo 3. Principios de Calidad y Seguridad Alimentaria en el Grupo Nueva Pescanova

La Calidad y Seguridad Alimentaria en el Grupo Nueva Pescanova se sustentan en los siguientes principios:

- a. **Enfoque en el Consumidor/Cliente.-** En el Grupo Nueva Pescanova trabajamos de manera continua para superar las expectativas de nuestros consumidores/clientes y proporcionar la mejor oferta de valor; esforzándonos para reconocer anticipadamente sus requerimientos y necesidades.
- b. **Compromiso de la Alta Dirección.-** La Alta Dirección del Grupo Nueva Pescanova asume el cometido de trasladar la importancia de una gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria eficaz, facilitando la disponibilidad de los recursos necesarios, y asegurándose de que se obtienen los resultados previstos.

- c. **Involucración de toda la organización.-** Todos los profesionales del Grupo son conscientes de su responsabilidad respecto a la Calidad y Seguridad Alimentaria; fomentándose su participación y compromiso constante en la mejora continua.
- d. **Integración de nuestros Proveedores en el Sistema.-** Nuestros proveedores son considerados como una parte integrante esencial de nuestro Sistema de Gestión de la Calidad y la Seguridad Alimentaria.
- e. **Análisis de Riesgos.-** Entendemos que la correcta determinación de riesgos y oportunidades permite prevenir o reducir efectos no deseados y aumentar los resultados deseables.
- f. **Decisiones basadas en evidencias y datos.-** Desarrollamos análisis fiables y representativos del desempeño en el Área de la Calidad y Seguridad Alimentaria, para la obtención de datos que sean base de la toma de decisiones
- g. **Mejora Continua (Ciclo PHVA).-** Fomentamos la mejora continua, resultado de la aplicación del Ciclo PHVA –Planificar, Hacer, Verificar, Actuar– en nuestro trabajo cotidiano, buscando que el Sistema de Gestión sea ágil, flexible y adaptable a los cambios
- h. **Formación, información y sensibilización.-** Dedicamos los recursos necesarios para la correcta formación, adiestramiento y concienciación en materia de Calidad y Seguridad Alimentaria de nuestros profesionales.
- i. **Transparencia.-** El Grupo Nueva Pescanova actuará siempre con transparencia con sus Grupos de Interés, facilitándoles información notable, adecuada y precisa sobre la Calidad y la Seguridad de los procesos, productos y embalajes.
- j. **Objetivos.-** Establecemos y comunicamos los objetivos de la Calidad y Seguridad Alimentaria alineados con la estrategia del Grupo Nueva Pescanova, afines a esta Política Corporativa de Calidad y Seguridad Alimentaria.
- k. **Unicidad en la gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria.-** Incorporamos proactiva y eficientemente todos los principios del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) del Codex Alimentarius y otros requisitos de los Referenciales reconocidos por la Iniciativa Mundial para la Inocuidad Alimentaria (GFSI), a todos los productos del Grupo Nueva Pescanova independientemente de donde se lleven a cabo.

Artículo 4. Requisitos de Calidad y Seguridad Alimentaria en el Grupo Nueva Pescanova

Los Requisitos del Sistema de Calidad y Seguridad Alimentaria del Grupo Nueva Pescanova son el fundamento en el que se basan nuestras operaciones para garantizar la calidad, la seguridad y la excelencia de los productos elaborados y comercializados por el Grupo en cualquier país o mercado; a saber:

- a. **Formación y ropa de protección.-** Todos los profesionales y colaboradores del Grupo Nueva Pescanova –propios, subcontratistas y visitantes– disponen del equipamiento necesario ajustado a los requerimientos identificados en cada caso, vigilándose proactivamente el cumplimiento de las normas establecidas de higiene personal y recibiendo formación que asegura el correcto desempeño de sus funciones.

- b. Especificaciones.-** Todos los productos disponen de sus correspondientes especificaciones, claras, completas y precisas; incluyendo, en su caso, requisitos específicos marcados por nuestros clientes.
- c. Validación y aprobación previa del desarrollo y diseño de productos.-** El proceso de desarrollo y diseño de nuevos productos incluye una fase de aprobación que asegura la aplicación correcta del APPCC/ HACCP, la validación de su vida comercial y un adecuado etiquetado conforme a las exigencias legales en la materia y, en su caso, la inclusión de los requisitos y especificaciones de nuestros clientes.
- d. Integración de Proveedores y Compras.-** Nuestros proveedores son un elemento más de nuestro Sistema de Calidad y Seguridad Alimentaria y parte fundamental de nuestra garantía de excelencia; debiendo su selección obedecer siempre y sin excepción a los criterios recogidos en nuestras normas internas sobre Homologación de Proveedores y Procedimientos de Compras.
- e. Instalaciones y Equipos.-** Las instalaciones cumplen con los requerimientos técnicos y normativos necesarios para garantizar la calidad y seguridad de los productos que en ellas se elaboran, estando su equipamiento adecuadamente diseñado para desarrollar procesos seguros, eficientes y sostenibles.
- f. Limpieza, desinfección, control de plagas y eliminación de residuos.-** En las instalaciones del Grupo Nueva Pescanova en las que se elaboran nuestros productos se dispone de los oportunos Planes de Limpieza y Desinfección, Sistemas de Control de Plagas y Procedimientos de Eliminación de Residuos, acordes con la normativa vigente y la casuística concreta de cada unidad productiva, equipamiento, proceso y producto elaborado.
- g. Materias primas y envases y embalajes.-** Nuestras materias primas se ajustan a las especificaciones acordadas con nuestros proveedores, además de cumplir escrupulosamente las obligaciones de cumplimiento normativo en materia de Calidad y Seguridad Alimentaria, debiendo pasar, previamente a su utilización en las unidades de producción, los perceptivos controles de recepción, de conformidad con la evaluación de riesgos potenciales para la Seguridad Alimentaria, Calidad, Legalidad y Autenticidad del producto.
- h. Trazabilidad.-** Se dispone de un sistema de trazabilidad y loteado que permite relacionar los productos manufacturados con el origen de las materias primas y materiales de envasado empleados en su elaboración, así como conocer el detalle de su distribución a nuestros clientes.
- i. Fraude Alimentario.-** El Grupo Nueva Pescanova es especialmente proactivo, mediante el establecimiento de medidas eficaces de vigilancia, supervisión y control idóneas de prevención y lucha contra el fraude alimentario en cualquiera de sus formas.
- j. Nutrición y Salud.-** El valor nutricional y las alegaciones sobre los beneficios para la salud de nuestros productos se determinan en base a las recomendaciones nacionales e internacionales establecidas al respecto, siguiendo las directrices de los órganos e instituciones creados para tal fin y la normativa aplicable.

- k. Información al consumidor y etiquetado.**- El etiquetado de nuestros productos es claro, completo y veraz, tratando siempre de proporcionar a nuestros consumidores la información más relevante y de valor; haciendo hincapié en las menciones sensibles a los grupos con necesidades alimentarias o nutricionales específicas (alérgicos, intolerantes u otros).
- l. Food Defense.**- Nuestros centros productivos realizan regularmente los oportunos Análisis de Peligros y Evaluación de Riesgos asociados a la «Defensa Alimentaria» (*Food Defense*) a fin de identificar las áreas vulnerables para la Seguridad Alimentaria y determinar las medidas a adoptar para la correcta protección contra la contaminación deliberada o cualquier otro acto de sabotaje.
- m. Atención al Consumidor y al Cliente.**- El Grupo Nueva Pescanova cuenta con un Sistema Corporativo de Atención al Consumidor y Cliente para agilizar el proceso de captación y difusión interna de cualquier consulta, queja o reclamación, armonizar las acciones emprendidas y proporcionar la información que permita la toma de decisiones orientadas hacia la mejora de la satisfacción de Consumidores y Clientes.
- n. Inspección y Control.**- Existen procedimientos y prácticas que verifican la adecuación de los procesos productivos, las materias primas y los productos elaborados a las especificaciones legales y técnicas a las que se corresponden.
- o. Acciones correctivas y análisis de oportunidades (Acciones preventivas).**- Con el fin de evitar la repetitividad de no conformidades se cuenta en el Grupo con un adecuado Sistema de Acciones Correctivas y Análisis de Oportunidades.
- p. Auditorías (internas y externas).**- La verificación de los Sistemas de Calidad y Seguridad Alimentaria del Grupo Nueva Pescanova se realiza a través de auditorías internas llevadas a cabo por técnicos con la experiencia necesaria, así como por entidades de certificación de reconocido prestigio .
- q. Gestión de crisis alimentarias.**- Los principios de actuación en situaciones de crisis alimentarias propias o ajenas son: la cooperación y actuación coordinada, la adecuación y proporcionalidad de los recursos a la largo de la cadena, la no utilización maliciosa o desleal de dichas actuaciones y la buena, transparente y leal comunicación. Existen en el Grupo Nueva Pescanova mecanismos de gestión, coordinación y comunicación eficaz a ejecutar en caso de producirse un acontecimiento imprevisto que pueda suponer una amenaza para la salud del consumidor y/o afectar a la reputación o credibilidad del Grupo Nueva Pescanova, con el fin de minimizar sus posibles efectos adversos.
- r. Retirada de producto.**- Se dispone de normas que incluyen Planes de Retirada de Producto (inmovilización, retirada y/o recuperación), que contemplan el desarrollo de una estrategia específica en cada caso, y las peculiaridades de cada cliente y sus propios sistemas de retirada de sus lineales.

Artículo 5. Programa "Quality Excellence Pescanova"

Con el objetivo de contribuir a un mejor despliegue de la Función Calidad y Seguridad Alimentaria en el Grupo Nueva Pescanova se establece formalmente el Programa '**Quality Excellence Pescanova**' cuyos pilares son:

- a.** Impulso de la Cultura de la Calidad y Seguridad Alimentaria dentro del Grupo mediante:

- La sensibilización y concienciación a toda la organización.
 - La monitorización de los procesos; fomentando la toma de decisiones basadas en datos.
 - La implementación de un sistema de *Reporting* Global basado en *KPI's* significativos.
 - El desarrollo de un plan de formación adaptado a cada uno de los niveles y funciones de la organización.
- b.** Aseguramiento de la mejor Calidad y Seguridad Alimentaria Industrial y Operacional:
- Garantizando la Seguridad Alimentaria de nuestros productos.
 - Desarrollando la Mejora Continua de procesos, servicios y productos.
 - Impulsando el Autocontrol de los procesos productivos en nuestros Centros Industriales.
 - Blindando el Control de producciones internas y externas.
- c.** Garantizar la Superioridad de la Calidad Percibida por parte de los siguientes grupos de interés:
- Por el consumidor; como el mejor producto.
 - Por el cliente; como el mejor servicio.
 - Por la organización.

Artículo 6. *El gobierno y la gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria en el Grupo Nueva Pescanova*

- 1.** La Dirección Corporativa de Calidad y Medio Ambiente, integrada en el Departamento Corporativo de Operaciones del Grupo, tiene la responsabilidad de marcar las directrices para establecer el Sistemas de Gestión de la Calidad y la Seguridad Alimentaria del Grupo Nueva Pescanova y comprobar su cumplimiento:
 - a.** Definiendo normas en materia de Seguridad Alimentaria y Calidad.
 - b.** Estableciendo la sistemática de evaluación de riesgos alimentarios y definiendo Planes de Control.
 - c.** Impulsando la cultura de la Calidad y Seguridad Alimentaria.
 - d.** Liderando el proceso de mejora continua.
 - e.** Fijando y siguiendo los objetivos.
 - f.** Estableciendo programas y proyectos encaminados a la mejora continua.
 - g.** Gestionando las crisis alimentarias.
 - h.** Gestionando los cambios normativos en materia de Calidad y Seguridad Alimentaria.
 - i.** Gestionando las inspecciones y requerimientos de las autoridades y administraciones públicas.
 - j.** Gestionando la Atención al Cliente / Consumidor y sus reclamaciones.

- k. Realizando Auditorias e Inspecciones internas de calidad
 - l. Realizando y estableciendo la homologación y evaluación continua de los proveedores.
 - m. Estableciendo la supervisión de los Planes de Control.
 - n. Validando los etiquetados y los artes finales.
 - o. Controlando y gestionando Averías y Siniestros
 - p. Gestionando los Laboratorios.
2. Los Directores de los Centros Industriales y otras unidades productivas y comerciales son los máximos responsables del funcionamiento adecuado y eficaz del Sistema de Calidad y Seguridad Alimentaria en sus respectivos Centros.
3. Los Responsables de la Calidad y Seguridad Alimentaria en los Centros Industriales, que dependen jerárquicamente de la Dirección Corporativa de Calidad y Medio Ambiente, se encargan en cada Centro Industrial de la gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria de acuerdo con las directrices marcadas por la referida Dirección Corporativa, deben facilitar proactiva y transparentemente la información relevante e informar puntualmente siempre que se produzcan no-conformidades y/o desviaciones graves.

Artículo 7. *Transparencia y rendición de cuentas*

1. La Dirección Corporativa de Calidad y Medio Ambiente rendirá cuentas de su actividad y resultados en el ámbito de esta Política Corporativa de Calidad y Seguridad Alimentaria de manera periódica, veraz y transparente.
2. En concreto, la Dirección Corporativa de Calidad y Medio Ambiente facilitará información sobre su actividad y resultados a los diferentes grupos de interés del Grupo Nueva Pescanova a través de las siguientes vías:
- a. Informe Anual de Calidad y Seguridad Alimentaria, a presentar dentro de los tres (3) primeros meses de cada año al COMEX del Grupo Nueva Pescanova y a otros órganos de gobierno a que hubiera lugar.
 - b. Inclusión de la información relevante en materia de Calidad y Seguridad Alimentaria en los apartados que correspondan de los Informes sobre el Estado de Información No Financiera del Grupo Nueva Pescanova, conforme a los requerimientos legales y de buen gobierno.
 - c. Informes, memorias u otros documentos pertinentes y aplicables, que aporten una evaluación basada en los correspondientes indicadores relevantes. Esta información se podrá integrar en el correspondiente Informe Anual de Actividades de la Dirección Corporativa de Calidad y Medio Ambiente.
3. La difusión de las actividades de Calidad y Seguridad Alimentaria será coordinada con la Dirección Corporativa de Comunicación y Relaciones Institucionales y realizadas por ésta, de acuerdo con la Política Corporativa de Comunicación, a quien la Dirección Corporativa de Calidad y Medio Ambiente facilitará los contenidos para que sean adaptados a los

públicos internos y externos a través de los diferentes canales y herramientas de comunicación del Grupo Nueva Pescanova. Las comunicaciones serán realizadas con la colaboración y visto bueno de la Dirección Corporativa de Calidad y Medio Ambiente. Para su aprobación final serán elevados al COMEX y/o CEO cuando sea necesario.

Artículo 8. Desarrollo y control

Corresponde al Director Corporativo de Calidad y Medio Ambiente del Grupo Nueva Pescanova controlar la implantación, desarrollo y cumplimiento de la presente Política Corporativa en todo el Grupo, así como velar por y coordinar la implantación de programas u otras acciones de Calidad y Seguridad Alimentaria orientadas a la mejora continua.

Artículo 9. Evaluación

La Dirección Corporativa de Calidad y Medio Ambiente evaluará anualmente el cumplimiento y eficacia de esta Política Corporativa y de los programas y acciones de Calidad y Seguridad Alimentaria que se ejecuten en el Grupo Nueva Pescanova en el oportuno Informe Anual de Actividades, el cual será presentado al Comité Ejecutivo (COMEX) del Grupo Nueva Pescanova y a otros órganos de gobierno a que hubiera lugar.

Artículo 10. Difusión, formación y comunicación

Corresponde a la Dirección Corporativa de Calidad y Medio Ambiente, en colaboración con la Dirección Corporativa de Comunicación y Relaciones Institucionales, y de acuerdo con la Política Corporativa de Comunicación, las acciones de difusión, formación y comunicación oportunas para garantizar el efectivo conocimiento de la presente Política Corporativa, así como de cualquier norma interna que desarrolle la misma, incluyendo su traducción a los idiomas relevantes dentro del Grupo Nueva Pescanova y su eventual difusión y publicación tanto a través de la intranet corporativa *PESCANET* como en las páginas web corporativas, en el apartado correspondiente a la Calidad y Seguridad Alimentaria.

Artículo 11. Revisión y modificaciones

1. Esta Política Corporativa será revisada periódicamente, y al menos anualmente, por la Dirección Corporativa de Calidad y Medio Ambiente.
2. Cualquier modificación de la presente Política Corporativa será aprobada por el Comité Ejecutivo (COMEX) del Grupo Nueva Pescanova, a propuesta del Director Corporativo de Calidad y Medio Ambiente.

Artículo 12. Aprobación, entrada en vigor y vigencia

1. La primera versión (v1) de esta Política Corporativa de Calidad y Seguridad Alimentaria fue aprobada por el Comité Ejecutivo (COMEX) del Grupo Nueva Pescanova en su Reunión de fecha 28 de noviembre de 2019 celebrada en su sede social de Chapela (Redondela – Pontevedra – España) entrando en vigor y estando vigente para todo el Grupo Nueva Pescanova a partir de dicha fecha.
2. La versión vigente en cada momento será la consignada oportunamente en el artículo de **"CONTROL DE MODIFICACIONES"** de este documento.

Artículo 13. Control de modificaciones

Versión	Resumen modificación	Promotor modificación	Órgano aprobación modificación	Fecha aprobación modificación
v_1	Aprobación inicial de esta Política Corporativa	Director Corporativo de I+D Calidad y Medio Ambiente	COMEX	28/11/2019
v_2	Cambios en la organización. Actualización desde el preámbulo al artículo 7	Director Corporativo de Calidad y Medio Ambiente	COMEX	27/01/2021

CONTACTO

Rúa José Fernández López, s/n
36230 Chapela – Redondela – Pontevedra – España
Teléfono +34 986 818 100

Dirección Corporativa de Calidad y Medio Ambiente:
dircorporativacalidad@nuevapescanova.com

