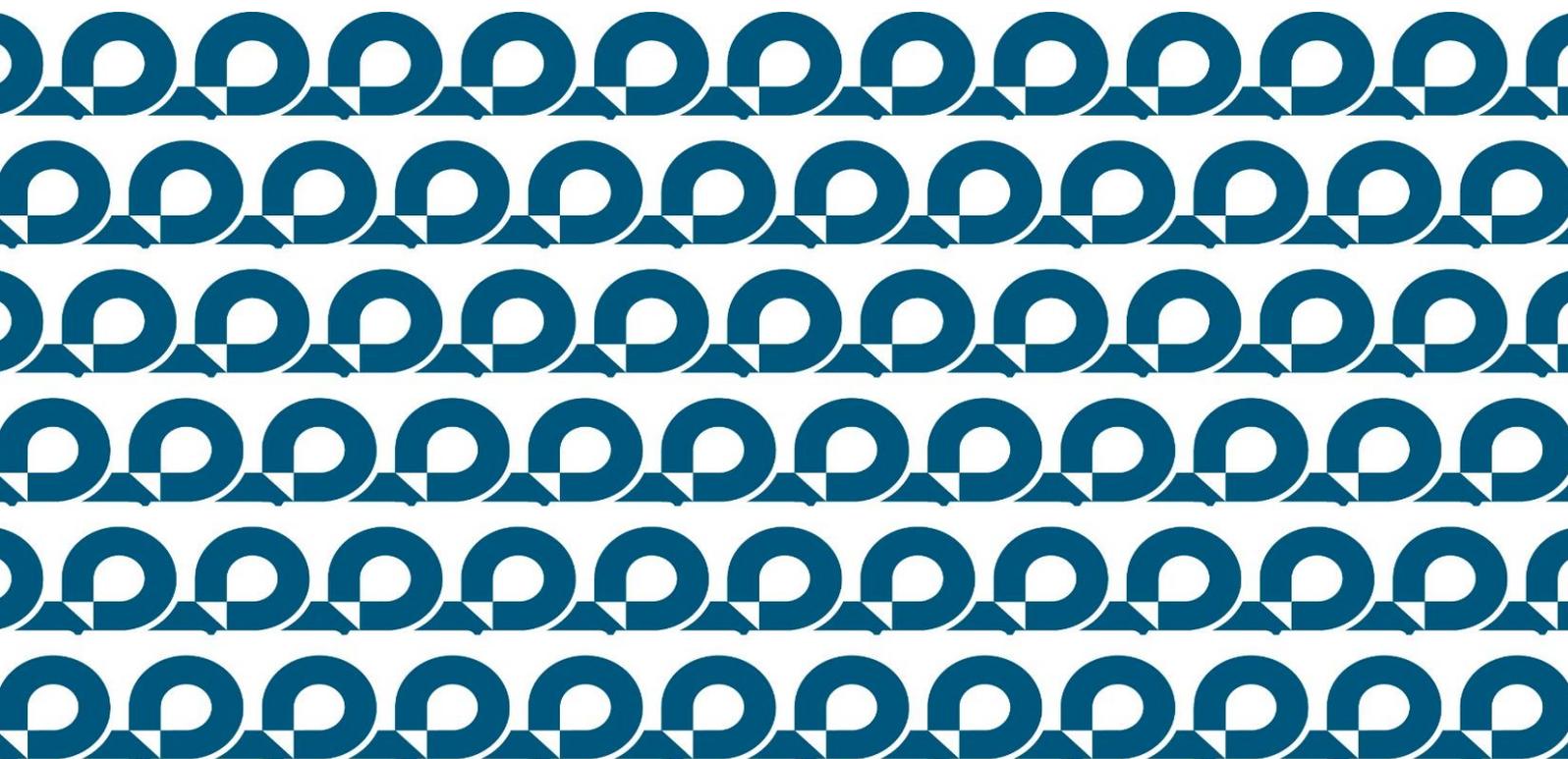




POLITIQUE CORPORATIVE DE QUALITÉ ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE DU GROUPE NUEVA PESCANOVA

Version 2° approuvée par le Comité Exécutif (COMEX) du Groupe Nueva Pescanova lors de sa Réunion du 27 janvier 2021



INDEX

| | |
|---|----|
| <i>Préambule</i> | 3 |
| <i>Article 1. Objet et finalité</i> | 4 |
| <i>Article 2. Champ d'application</i> | 4 |
| <i>Article 3. Principes de qualité et sécurité alimentaire au sein du Groupe Nueva Pescanova</i> | 4 |
| <i>Article 4. Exigences en matière de qualité et de sécurité alimentaire du Groupe Nueva Pescanova</i> | 5 |
| <i>Article 5. Programme « Quality Excellence Pescanova »</i> | 7 |
| <i>Article 6. Gouvernance et gestion de la qualité et la sécurité alimentaire au sein du Groupe Nueva Pescanova</i> | 8 |
| <i>Article 7. Transparence et reddition de comptes</i> | 9 |
| <i>Article 8. Développement et contrôle</i> | 9 |
| <i>Article 9. Évaluation</i> | 9 |
| <i>Article 10. Diffusion, formation et communication</i> | 9 |
| <i>Article 11. Révision et modifications</i> | 10 |
| <i>Article 12. Approbation, entrée en vigueur et validité</i> | 10 |
| <i>Article 13. Contrôle des modifications</i> | 10 |

Préambule

1. Le Groupe Nueva Pescanova est un groupe multinational dédié à la capture, la culture, la production et la commercialisation de produits de la mer, en particulier de poisson et de fruits de mer.
2. Les aspects suivants font partie de l'ADN du Groupe Nueva Pescanova :
 - a. Travailler pour devenir la meilleure compagnie d'alimentation, en amenant la fraîcheur de la mer sur la table du consommateur.
 - b. Miser sur notre marque et l'innovation, en pêchant, en cultivant, en élaborant et en sélectionnant le meilleur produit où qu'il soit.
 - c. Notre engagement envers la durabilité des ressources naturelles et les communautés dans lesquelles le Groupe est présent, en œuvrant de manière éthique, en se montrant digne de confiance et en générant de la valeur.
3. Le Groupe Nueva Pescanova possède son propre code de conduite et de bonnes pratiques d'entreprise, appelé « Notre code d'éthique », qui établit en matière de de qualité et sécurité alimentaire ce qui suit :
 - a. La qualité et l'excellence des produits proposés par le Groupe Nueva Pescanova est l'un de ses objectifs essentiels et stratégiques.
 - b. Le Groupe commercialisera uniquement des produits conformes aux garanties établies par la législation en matière de qualité, de composition et de durée de conservation et s'approvisionnera auprès de fournisseurs qui sont en mesure de présenter des certificats de qualité et de sécurité alimentaire établis à cet effet.
4. Cette Politique Corporative de Qualité et Sécurité Alimentaire du Groupe Nueva Pescanova prévoit le respect intégral des principes établis dans "Notre code d'éthique" et dans le reste des dispositions de notre « Système réglementaire de gouvernement corporatif et de conformité ».
5. Cette Politique Corporative de Qualité et Sécurité Alimentaire tient compte des interdictions concernant la protection de la santé publique qui sont incluses dans notre Politique Corporative de Prévention des Risques Criminels ; et en particulier, elle est alignée sur notre Politique Corporative de Responsabilité Sociale Corporative et, plus précisément, sur les engagements que nous y assumons au sein du pilier « Produit ».
6. Le Groupe Nueva Pescanova, comme le reflète la présente Politique Corporative de Qualité et Sécurité Alimentaire, a pour point de départ les principes des systèmes de référence et des systèmes de certification internationaux les plus prestigieux, en particulier ceux reconnus par la Global Food Safety Initiative (GFSI) et, dans la mesure où ils sont liés aux principes de qualité et de sécurité alimentaire, ceux approuvés par la Global Seafood Sustainability Initiative (GSSI).
7. Finalement, cette Politique de Qualité et Sécurité Alimentaire du Groupe Nueva Pescanova est fidèle aux normes, directives et codes de pratique du CODEX ALIMENTARIUS du Programme commun FAO-OMS sur les normes alimentaires.

Article 1. *Objet et finalité*

1. La présente Politique Corporative a pour objet :
 - a. Définir les principes et servir de référence pour la définition des objectifs qui garantissent la qualité, la sécurité alimentaire et l'excellence des produits offerts par le Groupe Nueva Pescanova.
 - b. Contribuer à la promotion d'une culture de la Qualité et de l'Excellence, par le biais de la communication, de la sensibilisation et de la formation nécessaires pour que tous nos professionnels et collaborateurs adhèrent à cet engagement et participent activement à sa réalisation.
2. Cette Politique Corporative nous engage vis-à-vis :
 - a. du consommateur et des clients constituent le fondement de notre offre de valeur, qui se fonde sur la satisfaction de leurs besoins et la réponse à leurs attentes.
 - b. de nos produits, en respectant les normes les plus strictes en matière d'innocuité des aliments et de qualité, de sorte à toujours proposer des produits sains, nutritifs et savoureux.
 - c. des processus de production de notre chaîne de valeur, qui sont réalisés en utilisant les meilleures techniques disponibles et sont basés sur l'efficacité et la durabilité.

Article 2. *Champ d'application*

1. La présente Politique Corporative est contraignante pour tous les professionnels et entreprises du Groupe Nueva Pescanova.
2. Le Groupe Nueva Pescanova se compose de la société espagnole Nueva Pescanova, S.L. et de toutes les sociétés espagnoles et étrangères contrôlées, directement ou indirectement, par Nueva Pescanova, S.L.
3. Sont considérés comme professionnels du Groupe Nueva Pescanova tous les administrateurs, cadres, mandataires et autres professionnels et employés du Groupe Nueva Pescanova, partout dans le monde et quelle que soit leur forme de contrat.

Article 3. *Principes de qualité et sécurité alimentaire au sein du Groupe Nueva Pescanova*

La qualité et sécurité alimentaire au sein du Groupe Nueva Pescanova reposent sur les principes suivants :

- a. **L'accent sur le Consommateur/Client.**- au sein du Groupe Nueva Pescanova, nous travaillons sans cesse dans le but de dépasser les attentes de nos consommateurs/clients et de leur présenter la meilleure offre possible, tout en nous efforçant de déceler à l'avance leurs exigences et leurs besoins.
- b. **Engagement de la Haute Direction.**- La Haute Direction du Groupe Nueva Pescanova assume la tâche de transmettre l'importance d'une gestion efficace de la Qualité et de la Sécurité Alimentaire, en facilitant la disponibilité des ressources nécessaires, et en s'assurant que les résultats attendus sont atteints.
- c. **Implication de l'ensemble de l'organisation.**- tous les professionnels du Groupe sont conscients de leur responsabilité en matière de qualité et de sécurité alimentaire et le Groupe encourage leur participation et leur engagement constant en faveur de l'amélioration continue.



- d. **Intégration de nos fournisseurs dans le système.-** Nos fournisseurs sont considérés comme un élément essentiel de notre système de gestion de la qualité et de la sécurité alimentaire.
- e. **Analyse des risques.-** Nous considérons que l'identification correcte des risques et des opportunités nous permet de prévenir ou de réduire les effets indésirables et d'augmenter les résultats souhaités.
- f. **Décisions fondées sur des preuves et des données.-** Nous élaborons des analyses fiables et représentatives des performances dans le domaine de la qualité et de la sécurité alimentaire afin d'obtenir des données qui constitueront la base de la prise de décision.
- g. **Amélioration continue (cycle PHVA).-** Nous promouvons l'amélioration continue, qui est le résultat de l'application du cycle PHVA - Planifier, Faire, Vérifier, Agir - dans notre travail quotidien; le but étant de rendre le système de gestion agile, flexible et adaptable aux changements.
- h. **Formation, information et sensibilisation.-** nous consacrons les ressources nécessaires à une formation, une éducation et une sensibilisation correctes de nos professionnels en matière de qualité et de sécurité alimentaire.
- i. **Transparence.-** Le Groupe Nueva Pescanova agira toujours de manière transparente avec ses parties prenantes, en leur fournissant des informations notables, adéquates et précises sur la qualité et la sécurité des processus, des produits et des emballages.
- j. **Objectifs.-** Nous établissons et communiquons les objectifs concernant la Qualité et la Sécurité Alimentaire alignés sur la stratégie du Groupe Nueva Pescanova et qui sont liés à cette Politique Corporative de Qualité et Sécurité Alimentaire.
- k. **Unicité dans la gestion de la qualité et de la sécurité alimentaire.-** Nous intégrons de manière proactive et efficace tous les principes de l'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP) du Codex Alimentarius et les autres exigences des références reconnues par la Global Food Safety Initiative (GFSI), à tous les produits du Groupe Nueva Pescanova, indépendamment du lieu où ils sont élaborés.

Article 4. Exigences en matière de qualité et de sécurité alimentaire du Groupe Nueva Pescanova

Les exigences du système de qualité et de sécurité alimentaire du Groupe Nueva Pescanova sont la base sur laquelle reposent nos opérations pour garantir la qualité, la sécurité et l'excellence des produits élaborés et commercialisés par le Groupe dans un quelconque pays ou marché ; c'est-à-dire :

- a. **Formation et vêtements de protection.-** Tous les professionnels et collaborateurs du Groupe Nueva Pescanova - propres, sous-traitants et visiteurs - disposent de l'équipement nécessaire adapté aux exigences identifiées dans chaque cas. Il y a un contrôle proactif du respect des règles établies en matière d'hygiène personnelle et une formation qui garantit l'exécution correcte de leurs tâches.
- b. **Spécifications.-** Tous les produits disposent de leurs spécifications correspondantes, claires, complètes et précises, y compris, le cas échéant, les exigences spécifiques indiquées par nos clients.
- c. **Validation et approbation préalable du développement et de la conception des produits.-** Le processus de développement et de conception des nouveaux produits prévoit une phase d'approbation qui garantit l'application correcte du système HACCP, la validation de leur durée de conservation et un étiquetage approprié conformément aux exigences légales et, le cas échéant, l'inclusion des exigences et spécifications de nos clients.

- d. **Intégration de Fournisseurs et d'Achats.**- Nos fournisseurs font partie intégrante de notre Système de Qualité et de Sécurité Alimentaire et constituent un élément fondamental de notre garantie d'excellence ; leur sélection doit toujours et sans exception obéir aux critères définis dans notre règlement interne sur l'Approbation des Fournisseurs et les Procédures d'Achats.
- e. **Installations et équipements.**- Les installations sont conformes aux exigences techniques et réglementaires nécessaires pour garantir la qualité et la sécurité des produits qui y sont fabriqués, et leurs équipements sont conçus de manière appropriée pour que les processus soient sûrs, efficaces et durables.
- f. **Nettoyage, désinfection, contrôle des nuisibles et élimination des déchets.**- Les installations du Groupe Nueva Pescanova dans lesquelles sont fabriqués nos produits disposent de plans de nettoyage et de désinfection, de systèmes de contrôle des nuisibles et de procédures d'élimination des déchets appropriés, conformément à la réglementation en vigueur et aux circonstances spécifiques de chaque unité de production, équipement, processus et produit fabriqué.
- g. **Matières premières et récipients et emballages.**- Nos matières premières sont conformes aux spécifications convenues avec nos fournisseurs, en plus de remplir scrupuleusement les obligations de conformité réglementaire en matière de Qualité et de Sécurité Alimentaire. Avant leur utilisation dans les unités de production, elles doivent subir les contrôles de réception nécessaires, conformément aux critères d'évaluation des risques potentiels pour la Sécurité Alimentaire, la Qualité, la Légalité et l'Authenticité du produit.
- h. **Traçabilité.**- Un système de traçabilité et de mise en lots est en place et nous permet de mettre en relation les produits fabriqués avec l'origine des matières premières et des matériaux d'emballage utilisés dans leur production, ainsi que de connaître les détails de leur distribution à nos clients.
- i. **Fraude alimentaire.**- Le Groupe Nueva Pescanova est particulièrement proactif en ce qui concerne la mise en place de mesures efficaces de surveillance, de supervision et de contrôle adaptées à la prévention et à la lutte contre la fraude alimentaire sous toutes ses formes.
- j. **Nutrition et santé.**- La valeur nutritionnelle et les allégations sur les bénéfices qu'apportent nos produits à la santé sont déterminées sur la base des recommandations nationales et internationales établies à ce sujet, conformément aux directives des organismes et institutions créés à cet effet et aux réglementations applicables.
- k. **Information fournie aux consommateurs et étiquetage.**- L'étiquetage de nos produits est clair, complet et véridique, dans le but de toujours fournir à nos consommateurs les informations les plus pertinentes et les plus utiles, en mettant l'accent sur les mentions sensibles pour les groupes ayant des besoins alimentaires ou nutritionnels spécifiques (allergiques, intolérants ou autres).
- l. **Défense alimentaire.**- Nos centres de production effectuent régulièrement l'analyse des dangers et l'évaluation des risques associés à la "défense alimentaire" (Food Defence) afin d'identifier les zones vulnérables en matière de sécurité alimentaire et de déterminer les mesures à adopter pour une protection correcte contre la contamination délibérée ou tout autre acte de sabotage.
- m. **Service aux Consommateurs et Clients.**- Le Groupe Nueva Pescanova dispose d'un Système Corporatif de Service aux Consommateurs et aux Clients afin d'accélérer le processus de saisie et de diffusion interne de toute demande, plainte ou réclamation, d'harmoniser les

actions entreprises et de fournir les informations permettant la prise de décisions orientées vers l'amélioration de la satisfaction des Consommateurs et des Clients.

- n. **Inspection et contrôle.**- Il existe des procédures et des pratiques qui permettent de vérifier que les processus de production, les matières premières et les produits fabriqués sont conformes aux spécifications légales et techniques dont ils relèvent.
- o. **Actions correctives et analyse des opportunités (actions préventives).**- Afin d'éviter la reproduction de non-conformités, le Groupe dispose d'un système d'actions correctives et d'analyse des opportunités.
- p. **Audits (internes et externes).**- La vérification des systèmes de qualité et de sécurité alimentaire du Groupe Nueva Pescanova est effectuée par le biais d'audits internes réalisés par des techniciens justifiant de l'expérience nécessaire, ainsi que par des organismes de certification au prestige reconnu.
- q. **Gestion des crises alimentaires.**- Les principes d'action dans des situations de crise alimentaire internes ou externes sont la coopération et l'action coordonnée, l'adéquation et la proportionnalité des ressources tout au long de la chaîne, la non-utilisation malveillante ou déloyale de ces actions et la communication correcte, transparente et loyale. Le Groupe Nueva Pescanova dispose de mécanismes de gestion, coordination et communication efficaces à mettre en œuvre en cas d'événement imprévu pouvant être une menace pour la santé du consommateur et/ou nuire à la réputation et la crédibilité du Groupe Nueva Pescanova, afin de réduire les éventuels effets adverses.
- r. **Retrait du produit.**- Il existe des règles qui prévoient des plans de retrait du produit (immobilisation, retrait et/ou récupération), qui prévoient le développement d'une stratégie spécifique dans chaque cas, ainsi que les particularités de chaque client et leurs propres systèmes de retrait de leurs rayons.

Article 5. Programme « Quality Excellence Pescanova »

Dans le but de contribuer à un meilleur déploiement de la Fonction Qualité et Sécurité Alimentaire au sein du Groupe Nueva Pescanova, le Programme « Quality Excellence Pescanova » est formellement établi; ses piliers sont les suivants :

- a. Promotion de la culture de la qualité et de la sécurité alimentaire au sein du Groupe en :
 - sensibilisant et en créant une conscience dans l'ensemble de l'organisation.
 - faisant le suivi des processus ; promouvant la prise de décision basée sur les données.
 - mettant en place un système de reporting global basé sur des indicateurs clés de performance (KPI) significatifs.
 - élaborant un plan de formation adapté à chacun des niveaux et des fonctions de l'organisation.
- b. Assurance de la meilleure qualité et sécurité alimentaire industrielle et opérationnelle en :
 - garantissant la sécurité alimentaire de nos produits.
 - menant à bien l'amélioration continue des processus, services et produits.
 - promouvant l'autocontrôle des processus de production dans nos centres industriels.
 - blindant le contrôle de productions internes et externes.
- c. Garantie de la supériorité de la qualité perçue par les groupes d'intérêt suivants :
 - Par le consommateur ; en tant que meilleur produit.
 - Par le client ; en tant que meilleur service.

- Par l'organisation.

Article 6. Gouvernance et gestion de la qualité et la sécurité alimentaire au sein du Groupe Nueva Pescanova

1. La Direction Corporative de la Qualité et de l'Environnement, qui fait partie du Département Corporatif des Opérations du Groupe, est chargée d'établir les lignes directrices pour la mise en place des Systèmes de Gestion de la Qualité et de la Sécurité Alimentaire du Groupe Nueva Pescanova et d'en vérifier la conformité :
 - a. Définir les normes en matière de Sécurité Alimentaire et Qualité.
 - b. Établir le système d'évaluation des risques alimentaires et définir les Plans de Contrôle.
 - c. Promouvoir la culture de la Qualité et Sécurité Alimentaire.
 - d. Diriger le processus d'amélioration continue.
 - e. Fixer et suivre les objectifs.
 - f. Mettre en place des programmes et des projets dans un souci d'amélioration continue.
 - g. Gérer les crises alimentaires.
 - h. Gérer les changements de réglementation en matière de Qualité et Sécurité Alimentaire.
 - i. Gérer les inspections et les exigences des autorités et des administrations publiques.
 - j. Gérer les réclamations et le Service fourni aux Clients/Consommateurs.
 - k. Réaliser des audits et des inspections de qualité internes.
 - l. Réaliser et établir l'homologation et l'évaluation continue des fournisseurs.
 - m. Établir la supervision des Plans de Contrôle.
 - n. Valider l'étiquetage et les arts finaux.
 - o. Contrôler et gérer les pannes et les sinistres.
 - p. Gestion des laboratoires.
2. Les directeurs des centres industriels et d'autres unités de production et commerciales sont les premiers responsables du fonctionnement adéquat et efficace du Système de Qualité et Sécurité Alimentaire dans leurs centres respectifs.
3. Les responsables de la Qualité et Sécurité Alimentaire des centres industriels, qui dépendent hiérarchiquement de la Direction Corporative de la Qualité et de l'Environnement, sont responsables de la gestion de la Qualité et Sécurité Alimentaire dans chaque centre industriel, conformément aux directives établies par la Direction Corporative susmentionnée, et doivent fournir de manière proactive et transparente les informations pertinentes et signaler rapidement toute non-conformité et/ou déviation grave.

Article 7. Transparence et reddition de comptes

1. La Direction Corporative de la Qualité et de l'Environnement rendra compte de son activité et ses résultats dans le cadre de la présente Politique Corporative de Qualité et Sécurité Alimentaire de manière périodique, véridique et transparente.
2. Concrètement, la Direction Corporative de la Qualité et de l'Environnement fournira des informations sur son activité et ses résultats aux différentes parties prenantes du Groupe Nueva Pescanova à travers les canaux suivants :
 - a. Rapport Annuel sur la Qualité et la Sécurité Alimentaire, à remettre dans les trois (3) premiers mois de chaque année au COMEX du Groupe Nueva Pescanova et aux autres organes de gouvernance, selon le cas.
 - b. Inclusion des informations pertinentes en matière de Qualité et Sécurité Alimentaire dans les rubriques correspondantes des Rapports sur l'Etat des Informations Non Financières du Groupe Nueva Pescanova, conformément aux exigences légales et de bonne gouvernance.
 - c. Rapports, mémoires ou autres documents pertinents et applicables, qui fournissent une évaluation basée sur les indicateurs pertinents. Ces informations peuvent être intégrées dans le Rapport Annuel d'Activité correspondant de la Direction Corporative de la Qualité et de l'Environnement.
3. La diffusion des activités liées à la Qualité et Sécurité Alimentaire sera coordonnée avec la Direction Corporative de la Communication et des Relations Institutionnelles et réalisée par cette dernière, conformément à la Politique de Communication Corporative, à laquelle la Direction Corporative de la Qualité et de l'Environnement fournira les contenus à adapter aux publics internes et externes à travers les différents canaux et outils de communication du Groupe Nueva Pescanova. Les communications seront réalisées avec la collaboration et l'approbation de la Direction Corporative de la Qualité et de l'Environnement. Pour l'approbation finale, ils seront soumis au COMEX et/ou au CEO si nécessaire.

Article 8. Développement et contrôle

Il revient au Directeur Corporatif de la Qualité et de l'Environnement du Groupe Nueva Pescanova de contrôler la mise en place, le développement et le respect de la présente Politique Corporative dans l'ensemble du Groupe, ainsi que de surveiller et coordonner la mise en place de programmes ou d'autres actions en matière de Qualité et Sécurité Alimentaire orientées à l'amélioration continue.

Article 9. Évaluation

La Direction Corporative de la Qualité et de l'Environnement évaluera annuellement le respect et l'efficacité de cette Politique Corporative et des programmes et actions de Qualité et Sécurité Alimentaire menés au sein du Groupe Nueva Pescanova dans le Rapport Annuel d'Activité correspondant, qui sera présenté au Comité Exécutif (COMEX) du Groupe Nueva Pescanova et aux autres organes de direction auxquels il appartient.

Article 10. Diffusion, formation et communication

La Direction Corporative de la Qualité et de l'Environnement, en collaboration avec la Direction Corporative de la Communication et des Relations Institutionnelles, et conformément à la Politique de Communication Corporative, est responsable des actions de diffusion, de formation et de communication appropriées pour garantir la connaissance effective de cette Politique Corporative, ainsi que de toute règle interne qui la développe, y compris sa traduction dans les langues pertinentes au sein du Groupe Nueva Pescanova et son éventuelle diffusion et

publication tant à travers l'intranet corporatif PESCANET que sur les pages web corporatives, dans la section correspondant à la Qualité et à la Sécurité Alimentaire.

Article 11. Révision et modifications

1. La présente Politique Corporative sera révisée périodiquement, et au moins une fois par an, par la Direction Corporative de la Qualité et de l'Environnement.
2. Toute modification de la présente Politique Corporative devra être approuvée par le Comité Exécutif (COMEX) du Groupe Nueva Pescanova, sur proposition du Directeur Corporatif de la Qualité et de l'Environnement.

Article 12. Approbation, entrée en vigueur et validité

1. La première version (v1) de la présente Politique Corporative sur la Qualité et Sécurité Alimentaire a été approuvée par le Comité Exécutif (COMEX) du Groupe Nueva Pescanova lors de sa réunion tenue le 28 novembre 2019 à son siège social de Chapela (Redondela - Pontevedra - Espagne) et entrera en vigueur et sera en vigueur pour l'ensemble du Groupe Nueva Pescanova à partir de cette date.
2. La version en vigueur à tout moment est celle dûment consignée dans l'article "CONTRÔLE DES MODIFICATIONS" du présent document.

Article 13. Contrôle des modifications

| Version | Résumé modification | Promoteur modification | Organe approbation modification | Date approbation modification |
|---------|--|--|---------------------------------|-------------------------------|
| v_1 | Approbation initiale de cette Politique Corporatif | Directeur Corporatif de R&D, Qualité et Environnement | COMEX | 28/11/2019 |
| V_2 | Changements organisationnels. Actualisation du préambule à l'article 7 | Directeur Corporatif de la Qualité et de l'Environnement | COMEX | 27/01/2021 |

CONTACT

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

Direction Corporative de la Qualité et de l'Environnement :
dircorporativacalidad@nuevapescanova.com

