

POLÍTICA DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Bodegas Tiara pertenece a la empresa Sarró-Clemente. Nace producto del empeño por crear unos vinos de calidad, únicos y originales con unas propiedades diferenciadas reconocidas por nuestros clientes desde la puesta en el mercado de la primera botella de TIARA.

Nuestro principal objetivo es responder a las necesidades de nuestros clientes adoptando como valores la Calidad, Innovación, Salud, Seguridad y Sostenibilidad. Es por ello, que decidimos implantar un Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos que satisface los requerimientos de la norma ISO 22000:2018 en el proceso de "Almacenaje de vino, estabilización por frío, microfiltración y embotellado de vino tinto y blanco en botella de cristal" de nuestros vinos embotellados en Ctra. Paraje La Nava, 2, Polígono Industrial La Nava, 06230 Los Santos de Maimona, Badajoz.

Para conseguir una mayor calidad en nuestros servicios, **Bodegas TIARA** establece, asume y declara los principios y compromisos básicos que definen su política de inocuidad de los alimentos:

- ✓ *Garantiza el cumplimiento de la legislación aplicable y demás requisitos voluntarios que la empresa suscriba y suponga un beneficio para garantizar la inocuidad de los alimentos.*
- ✓ *Dar cumplimiento de los requisitos impuestos por nuestros clientes*
- ✓ *Establecer objetivos, planificar actuaciones para alcanzarlos, medir y evaluar resultados con el fin de garantizar el cumplimiento del sistema y alcanzar la mejora continua en todos los procesos, buscando constantemente la excelencia*
- ✓ *Utilizar materias primas de primera calidad con especificaciones rigurosas en su adecuado uso para uso alimentario, trabajando siempre con proveedores competentes, que cumplan nuestras exigencias tanto de materias primas como de servicios.*
- ✓ *Adaptar nuestros recursos a las exigencias de los mercados*
- ✓ *Establecer una colaboración cercana al cliente, a través de una gran profesionalidad y dedicación*
- ✓ *Disponer de un sistema de comunicación externa e interno accesible que garantice, facilite y fomente una participación activa de los integrantes de la empresa, así como una buena atención a clientes y proveedores.*
- ✓ *Lograr una competitividad elevada en nuestros mercados basada en la confianza, fidelización de nuestros clientes y compromiso con la inocuidad de los productos que elaboramos.*
- ✓ *Dar cumplimiento Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos, conforme a las normas ISO 22000*

Esta Política es conocida y asumida por todo el personal de la empresa y se encuentra a disposición del público en las oficinas y siempre que la demanden.

A 18/1/2021 en Los Santos de Maimona



Fdo. José Ángel Clemente Rejano (GERENCIA)