



Política de calidad, inocuidad alimentaria y medio ambiente de Aguas de Cortes, S.A.

Aguas de Cortes, S.A., empresa dedicada a la producción, almacenamiento y comercialización de agua mineral natural y agua mineral natural con gas, tiene como objetivo lograr la satisfacción total de las partes interesadas, de acuerdo a un modelo de calidad total y al cumplimiento del código ético del grupo Importaco. Para ello, en su afán de mejorar día a día, está comprometida con la implantación del sistema de mejora continua para conseguir la excelencia en la calidad de nuestros productos, dignificando la imagen de la marca, optimizando recursos con especial atención a la calidad y la inocuidad alimentaria mediante el seguimiento del food defence, y haciendo hincapié en el fraude alimentario.

Entre nuestros valores está la protección del medio ambiente, incluyendo la prevención de la contaminación y la sostenibilidad ambiental que se obtienen a través de la protección de los recursos naturales, vitales para la empresa y la sociedad.

Todo el personal de Aguas de Cortes, representado por la gerencia de la empresa, es consciente de la importancia ambiental, económico-social y estratégica de los recursos que utiliza, tanto naturales como humanos necesarios en la elaboración de productos.

Dentro de la óptica de la inocuidad alimentaria y del medio ambiente asume los siguientes compromisos:

1.- Ofrecer a nuestros clientes un producto con la máxima calidad e inocuidad alimentaria bajo el riguroso cumplimiento de todos los requisitos legales, acreditando la autenticidad de los productos fabricados a través de las auditorias de tercera parte, y basado en la mejora continua de los procesos, trabajando acorde a normas que garanticen la calidad, la inocuidad alimentaria, la seguridad laboral y el respeto por el medio ambiente.

2.- La preservación de los recursos naturales en el desarrollo de su actividad, adoptando objetivos ambientales como la reducción de la huella de carbono, el residuo cero y la huella hídrica, que le permitan mejorar la gestión de los recursos que garanticen la sostenibilidad de la actividad y también la preservación de los primeros teniendo en cuenta el contexto de la organización.

3.- La protección de sus trabajadores mediante el cumplimiento de la legislación aplicable.

4.- Establecer objetivos ambientales, de calidad, inocuidad alimentaria y seguridad laboral que permitan un continuo desarrollo de la actividad de forma competitiva, basado en la capacidad técnica de sus trabajadores y que estos objetivos sean revisados y adecuados a cada momento.

5.- Fomentar y difundir a todos los niveles de la organización y partes interesadas nuestros compromisos y cultura de calidad, inocuidad alimentaria y medio ambiente, mediante la formación y comunicación continuada.



Cortes de Arenoso, 22 de noviembre de 2023

LA DIRECCION
Victoriano Romeral