



POLÍTICA FINCA LAS PIÑAS

Tras más de 27 años de historia, Hammeken Cellars adquiere unas instalaciones en Jumilla con el objetivo de consolidarse como una de las principales bodegas de vinos de calidad envasados en bag in box.

Las Piñas Vinícola S.L. somos una bodega donde fusionamos la tradición vinícola con la tecnología más avanzada para ofrecer un servicio de envasado de vinos en formato bag-in-box. Gracias a nuestra innovadora combinación de tecnología y materiales de alta calidad, nos destacamos en la industria, presentando vinos de calidad excepcional y con un mínimo impacto ambiental. Nuestro estricto control de calidad asegura la excelencia de nuestros vinos en cada etapa del proceso, desde el envasado hasta su llegada al consumidor final.

Estamos situados en Jumilla, zona de relevancia en el mundo del vino, siendo además un eje de comunicación importante con otras zonas vitivinícolas.

Por todo lo anteriormente expuesto, la dirección de **BODEGAS FINCA LAS PIÑAS** ha decidido comprometerse a realizar una “**Política de Calidad, Medio Ambiente e Inocuidad Alimentaria**” dirigida al desarrollo de la empresa, sostenibilidad, la protección del medio ambiente, la producción y la comercialización de productos legales, auténticos e higiénicamente seguros desde el punto de vista de la **calidad y seguridad alimentaria**, para recepción, almacenamiento, correcciones de vino blanco, tinto o rosado y envasado a BIB. Además de adquirir un compromiso en **materia de prevención de riesgos laborales** con sus personas trabajadoras e integrar los objetivos en materia de prevención con los objetivos generales de la empresa.

Dicha política proporciona un marco de referencia para establecer y revisar los objetivos, compromisos y declaraciones de intención que queremos conseguir.

Es compromiso de la dirección aplicar en primera persona las reglas establecidas en el manual de la calidad y en los procedimientos e instrucciones, además de verificar las aplicaciones por parte de todo el personal de la organización, controlando periódicamente que los requisitos definidos están sistemáticamente aplicados y mantenidos en el tiempo, mediante la revisión anual del sistema.

Para la consecución de estos fines la empresa se concentrará en los siguientes objetivos:

- Garantizar el respeto a la normativa legal vigente que afectan al medio ambiente y a la seguridad alimentaria de los productos obtenidos en la organización. Así como garantizar el cumplimiento de los requisitos sobre la calidad, medio ambiente, inocuidad

de los alimentos pactados con los clientes y acordados con las partes interesadas, desde la responsabilidad ética y personal de los miembros de la organización y gerencia.

- Crear y defender constantemente una **cultura alimentaria** dentro de la organización que permita anticiparse a las necesidades, asumiendo como objetivos principales la satisfacción y las expectativas de los clientes, así como la prevención de la contaminación del medio ambiente.

- Asegurar productos higiénicamente seguros.

- Integrar una política de prevención en el proceso productivo para la mejora de las condiciones de trabajo y evitar daños materiales y personales.

- Involucrar a todo el personal en una mejora continua, en el ámbito del Sistema de Gestión de Calidad, Medio Ambiente e Inocuidad de los Alimentos.

En Jumilla a 15 de marzo 2024.

La dirección:

