



POLÍTICA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

DO5 HISPANOBODEGAS, desde su fundación, ha realizado y mantiene una decidida apuesta por la calidad, y seguridad de los vinos que elabora y comercializa. Para ello, se asienta en los siguientes pilares:

- **La elaboración de vinos que reflejan las características de nuestro suelo, y de las variedades autóctonas de nuestra tierra.**
- **La cultura de Seguridad Alimentaria, como principio básico de la empresa, estableciendo y desarrollando un Sistema de Gestión de calidad y seguridad alimentaria fundamentado en la Norma IFS Food v7.**
- **Cumplimiento con la obligación de elaborar productos inocuos, legales y auténticos.**
- **Empeño en satisfacer y mejorar las expectativas de clientes, mediante el cumplimiento tanto de sus requisitos establecidos como de los propios requisitos del vino y sus Denominaciones de Origen, entre los que se encuentra los legales y reglamentarios, y los internos del Sistema de Gestión.**
- **Compromiso ético y transparencia en nuestro comportamiento empresarial.**
- **Compromiso con el desarrollo de la actividad de forma respetuosa con el medio ambiente y con la protección del entorno.**
- **Compromiso con la salud, la seguridad y el desarrollo profesional y humano de los trabajadores.**
- **Mejora continua de nuestros procesos, productos y servicios, y por tanto, de la eficacia del Sistema de Gestión.**

Para ello, la Dirección de DO5 HISPANOBODEGAS invita a todo el personal a buscar una mejora continua en nuestro trabajo diario, colaborando así a que nuestro Sistema de Gestión sea efectivo y con ello consigamos un mayor reconocimiento a nuestro trabajo y esfuerzo, mediante una mayor satisfacción del cliente, y el reconocimiento internacional de la calidad de nuestros vinos.

**APRUEBA: DIRECCIÓN
Juan Rivero Herreria
En Madrid, a 1 de Octubre de 2021**