



POLÍTICA PÚBLICA DE CALIDAD

Casas de Hualdo, como productor de Aceites de Oliva Virgen Extra, desea poner al alcance de cualquier usuario su política pública de calidad. En ella se establecen algunos de los compromisos más relevantes a los que la empresa se somete para asegurar la excelencia de sus productos y servicios. La mayor parte de estas responsabilidades van más allá de la legislación vigente, y suponen una apuesta decidida por la calidad, el respeto por el medio ambiente y la seguridad alimentaria.

Casas de Hualdo pone en juego todos los recursos necesarios para mantener los siguientes principios:

- **Mejora continua** el nivel de calidad alcanzado por nuestros productos y servicios.
- Minimizar el **impacto ambiental** de nuestras actividades, procurando la mejora del medio. El respeto por el entorno es una de las preocupaciones más importantes.
- Ofrecer un **producto natural**, sin ningún aditivo de cualquier clase. El aceite procede únicamente de su extracción de aceitunas de producción propia mediante procesos mecánicos.
- Garantizar la procedencia e inocuidad de nuestros aceites gracias al completo sistema de **trazabilidad**.
- El envasado se realiza siempre en **instalaciones propias**, ubicadas en la almazara, evitando así posibles alteraciones por transporte o manipulación. Los envases cumplirán siempre con la normativa específica para aceites, de forma que no sea posible la cesión de compuestos de ningún tipo al alimento. El etiquetado será claro, conciso y completo; ofreciendo al consumidor toda la información relevante.
- El almacenamiento del producto envasado será siempre durante el **menor tiempo posible**, puesto que la política de la empresa se fundamenta en envasar bajo pedido, dado que la conservación del aceite virgen extra es mejor en los depósitos de la bodega.
- **Informar** a las cadenas de distribución de cómo ha de tratarse el producto de forma que llegue en perfectas condiciones al consumidor final.
- Casas de Hualdo solamente envasa aceites de la **campaña en curso**, ofreciendo de esta manera el mejor aceite posible.