Calidad

La calidad es el principal valor de los **Aceites** y **Aceitunas** producidos por **Goya España**.
Esta calidad queda perfectamente avalada con certificaciones internacionales, paneles oficiales de cata y concursos y premios otorgados por organizaciones de consumidores.

Certificaciones Internacionales

El **Sistema de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria de GOYA EN ESPAÑA** está basado en una política que implica y hace partícipe a todo el equipo humano en el proceso de mejora continua. Este **sistema, certificado desde 2005 en la Norma ISO 9001**, referente de calidad a nivel mundial, garantiza la confianza de nuestros clientes y consumidores finales y así se verifica año a año, desde 2012, con las puntuaciones máximas en los estándares internacionales de certificación higiénico-sanitarias y de seguridad alimentaria para manipulación de alimentos de consumo humano más exigentes y de mayor prestigio: **British Retail Consortium Global Standards (BRCGS) e International Feature Standards Food (IFS Food).**

Desde 2021, **GOYA EN ESPAÑA** está comprometida con la mejora ambiental continua, y cree que un **Sistema de Gestión Ambiental certificado en la Norma ISO 1400**1 es la mejor herramienta para lograrlo.

Cadena de suministro

Una cadena de suministro responsable garantiza el compromiso ambiental de **GOYA EN ESPAÑA** en cada uno de los eslabones, incluyendo las acciones de los proveedores, distribuidores, contratistas….

Comunicación ambiental partes interesadas

GOYA EN ESPAÑA apuesta por una mejora continua en el desempeño ambiental, con el fin de reducir y/o eliminar impactos ambientales que se deriven de su actividad:

- Se considera el ciclo de vida de los procesos y de los productos.
- Realiza un control operacional ambiental que vela por el cumplimiento legal y mantenimiento de impactos y aspectos ambientales en un orden aceptable de magnitud.
- Dispone de un Plan de Emergencia para poder actuar de manera correcta y segura ante posibles emergencias ambientales.
- Queda a disposición de las partes interesadas que lo soliciten, información sobre los aspectos ambientales significativos identificados y sobre el desempeño ambiental (info@goyaspain.com).

La gestión del Sistema de Calidad, Seguridad Alimentaria y Ambiental (SCSAA) de GOYA EN ESPAÑA está asociada a las siguientes actividades:

- Aderezo de aceitunas verdes (enteras, deshuesadas, rellenas de pimiento, y de jalapeño, en rodajas y rotas) envasadas en vidrio y pasteurizadas,
- Envasado de aceitunas y alcaparras en vidrio y pasteurizados,
- Elaboración (filtración y coupage) y envasado de aceite de oliva en vidrio, PET y lata, y blend de aceite de oliva y aceite de semilla en PET.
- Envasado de granos secos (maíces, frijoles, habas, arvejas, alubias y quinua) en bolsas de plástico,
- y afecta a las instalaciones ubicadas en Alcalá de Guadaira (Sevilla), así como a su zona de influencia.

Tiene como finalidad describir con claridad la gestión de la compañía definiendo:

- El contexto, las partes interesadas y sus necesidades y expectativas.
- Los riesgos y oportunidades relacionados con sus aspectos ambientales, de calidad y seguridad alimentaria, requisitos legales y otros requisitos de obligado cumplimiento relativos a las necesidades y expectativas pertinentes.
- Las acciones planificadas para prevenir y reducir los efectos no deseados de esos riesgos.
- Todo ello encaminado a asegurar que el Sistema de Gestión de Calidad, Seguridad Alimentaria y Ambiental pueda alcanzar los resultados previstos y a lograr la mejora continua.

- **Certificado Kosher.** Desde el año 2006, Goya España posee la certificación Kosher de control de calidad de sus productos emitido desde el Rabinato de Madrid. Asimismo, desde 2020 también posee la certificación de control de calidad de los aceites de la Orthodox Union.
- **C-TPAT.** Norma de seguridad implantada en EE.UU, con el objetivo de resguardar toda la cadena de distribución, impidiendo así que los movimientos del comercio internacional sirvan como herramienta al terrorismo y al tráfico ilegal
- **USDA Organic Products.** Certificación que ampara la autenticidad de los productos Goya Organics® son ecológicos, con el sello correspondiente en la etiqueta.
- **JAS Certification.** Certificado concedido a los productos Goya Organics® por el Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca nipón
- **CAAE.** Certificado europeo concedido por la entidad de certificación de Producción Ecológica.

Calidad

Sellos de Calidad

Junto a las certificaciones, el trabajo de **Goya España** tiene el reconocimiento de los mercados internacionales más exigentes, como así lo atestiguan sus Sellos de Calidad, entre los que destacan:

ChefsBest. Sello americano que identifica y rinde homenaje a los productos alimenticios de mejor sabor, con el fin de apoyar a las empresas que los fabrican. Fuera de ese concepto, ChefsBest es una organización que también proporciona asistencia a los consumidores, que ven como cocineros profesionales, enseñan a descubrir el sabor que debe tener el alimento. La familia de productos **GOYA®** ha obtenido este sello desde 2007 de forma ininterrumpida, y desde 2014 a la actualidad con la categoría **«Excellence».**

NAOOA. Sello de calidad para los aceites de oliva concedido por la Asociación de Aceite de Oliva de América del Norte. Este sello de calidad, es el único de certificación de aceite de oliva que recoge muestras de off-the-shelf y las prueba para ver la gama completa de parámetros de pureza en las normas comerciales globales establecidos por el Consejo Oleícola Internacional (COI), organización autorizada reconocida desde hace más de 50 años como el cuerpo de configuración de calidad estándar a nivel mundial para la industria de aceite de oliva.

Laur Konsumenta. El sello «Laurel del Consumidor» es un premio único, ya que se otorga a las marcas y productos de mayor prestigio, pero sobre todo es una expresión de reconocimiento y popularidad entre los consumidores polacos. Para los clientes, es un gran determinante de la toma de decisiones de compra. Este sello de calidad, selecciona el producto en que los clientes depositan su confianza. Los productos **Goya** han obtenido este sello anualmente, desde 2011.

iTQi. El **Instituto Internacional de Sabor y Calidad – iTQi -**, con sede en Bruselas, es la organización líder dedicada a catar y promover productos alimenticios de sabor superior. Desde el año 2012, los productos **Goya** cuentan con el sello de calidad *"Superior Taste Award".*