

Política de Calidad y Seguridad Alimentaria de LUCTA, S.A.

La Dirección General, como máxima responsable de los Sistemas de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria, y con el propósito de alcanzar los objetivos económicos establecidos y de garantizar la calidad e inocuidad de los productos que se fabrican en Lucta, S.A., ha definido la presente que se resume bajo el lema:

"Creating a better life"

Esta Política expresa el firme compromiso de la Dirección General y ha sido transmitida a la organización para asegurar que es entendida, aplicada y mantenida diariamente por todos los integrantes de la Empresa.

El alcance de esta es la innovación, desarrollo y producción de: fragancias, aromas como ingredientes para alimentos y productos para mascotas, y aditivos, premezclas y piensos complementarios para nutrición animal.

Compromiso de Calidad e inocuidad alimentaria

- Asegurar que se determinan, comprenden y transmiten adecuadamente los requisitos legales aplicables, de calidad de producto, específicos de clientes y los relativos a las diversas certificaciones aplicables (KOSHER, HALAL, etc.) a todos los niveles de la empresa.
- Transmitir los requisitos de calidad e inocuidad alimentaria a la cadena de suministro y colaborar a todos los niveles para garantizar que estos se cumplen en nuestros productos.
- Mejorar continuamente la eficacia de los sistemas de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria, cuya base es el sistema APPCC, de acuerdo con los requisitos establecidos en las normas: ISO 9001, FAMI-QS y FSSC 22000.
- Definir indicadores que permitan monitorizar el desempeño de los procesos clave en materia de calidad e inocuidad alimentaria. La revisión periódica de los mismos es el factor primordial que contribuye a la mejora continua de los procesos.
- Establecer objetivos de calidad e inocuidad alimentaria con el propósito de optimizar procesos y aumentar la satisfacción de nuestros clientes.
- Proveer a la organización de recursos, medios y personal adecuadamente formado, con el objetivo de asegurar la calidad e inocuidad alimentaria, la satisfacción del cliente y los objetivos de mejora continua.
- Establecer los sistemas de comunicación y formación necesarios para dar a conocer los requisitos exigidos en materia de calidad e inocuidad alimentaria a las partes interesadas.
- Implementar las acciones necesarias para mitigar el riesgo asociado al Fraude Alimentario y a la Protección de los alimentos, tanto para alimentación humana como para nutrición animal.
- Promover la cultura de calidad e inocuidad a lo largo de toda la organización mediante valores, creencias y normas para conseguir pensamientos y actitudes alineados con esta cultura.
- Imbuir todos los procesos de la compañía de este espíritu de calidad e inocuidad alimentaria, de manera que la calidad, la inocuidad de nuestros productos y el servicio a los clientes sean nuestro principal objetivo.

Albert Xambó
Director General Grupo LUCTA
31 de marzo de 2026