

POLÍTICA DEL SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRADO

Toda la organización de **Suntory Global Spirits**, en el área de Segovia y liderada por su Dirección, hace suyas las directrices de **Calidad y Seguridad Alimentaria**, **Medio Ambiente y Energía**, **Seguridad y Salud y Prevención de Accidentes Graves** del área de operaciones, como marco de referencia para establecer y alcanzar nuestros objetivos, formando parte de la dirección estratégica, con un fuerte compromiso con la prevención de los daños a las personas y del cuidado de la salud y siempre enfocados a la mejora continua. Promoviendo además una cultura positiva de calidad e inocuidad alimentaria basada en el liderazgo visible, la comunicación, la formación, la participación activa y la responsabilidad compartida de toda la organización.

Somos conscientes también de la responsabilidad en la consecución del desarrollo sostenible en nuestra área geográfica, desde el doble papel de empleo y riqueza para las poblaciones locales y del necesario cuidado y mantenimiento del entorno natural.

Para ello, hemos implantado un Sistema Integrado de Gestión que se fundamenta en la mejora para asegurar la competitividad, contribuir a la sostenibilidad a largo plazo e incrementar la calidad de nuestros productos para mantener el liderazgo de nuestras marcas.

Así, en el desarrollo de todas nuestras actividades, nos comprometemos a:

- Satisfacer las necesidades de consumidores y clientes, elaborando productos inocuos, legales, auténticos y de primera calidad, garantizando además la integridad del producto, la prevención del fraude alimentario, la protección frente a actos intencionados de contaminación o sabotaje y el cumplimiento de los requisitos de etiquetado y declaraciones aplicables mediante la aplicación rigurosa del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.
- Prevenir y minimizar los impactos sobre el Medio Ambiente de todas nuestras actividades. Trabajar en el desarrollo de procesos y productos sostenibles para ayudar en la lucha contra el cambio climático, la protección de la biodiversidad y la preservación de los ecosistemas.
- Proporcionar un ambiente de trabajo Seguro y Saludable a nuestros empleados, colaboradores, visitantes y otras partes interesadas, velando por su seguridad, la salud y el bienestar de todos mediante el compromiso de toda la organización, centrándonos, de forma continua, en actividades de reducción de riesgos y comportamientos seguros.
- Prevenir y limitar los riesgos relativos a accidentes graves, así como sus posibles causas protegiendo contra accidentes y siniestros a las personas, nuestros productos, los bienes y al medio ambiente.

Para ello nos centraremos en:

1. Asegurar que nuestros productos y todas nuestras actividades se realizan de acuerdo con los **requisitos legales** y reglamentarios, con los requisitos de nuestros **clientes**, con los estándares de **compañía** y con los estándares **internacionales**, teniendo en cuenta las expectativas y necesidades de todas las **partes interesadas**.
2. **Evaluar** periódicamente el **cumplimiento** de nuestras operaciones con respecto a todos los requisitos aplicables.
3. Asegurar la disponibilidad de la información y de los recursos necesarios para establecer y lograr **objetivos** y metas claras, medibles y revisadas periódicamente, relacionadas con la calidad, inocuidad alimentaria y su cultura, sostenibilidad, desempeño ambiental, eficiencia energética, seguridad y reducción de pérdidas y desperdicio alimentario mediante la **mejora continua** en nuestra gestión.
4. Escuchar de forma activa y **responder** con regularidad a las **expectativas** de nuestras **partes interesadas** y a sus requisitos.

5. Realizar un **uso sostenible** de los recursos naturales requeridos por nuestra actividad, optimizando su consumo y empleando, siempre que sea posible, las mejores tecnologías disponibles para contribuir a la **lucha contra el cambio climático, la protección de la biodiversidad y la preservación de los ecosistemas**.
6. **Mantener** y mejorar continuamente **los sistemas** para gestionar nuestras responsabilidades en materia de **Calidad, Seguridad Alimentaria, Medio Ambiente y Energía**, de **Seguridad y Salud y de Prevención de Accidentes Graves**, estableciendo y garantizando la responsabilidad de todos, para mejorar nuestra actuación a todos los niveles, fomentando el respeto a nuestro entorno. Asimismo, se consideran y gestionan los riesgos y oportunidades derivados de nuestras actividades, aspectos ambientales, condiciones ambientales, requisitos legales y expectativas de las partes interesadas, con el fin de asegurar la sostenibilidad, la protección del medio ambiente y de los ecosistemas, la seguridad de las personas, la inocuidad de nuestros productos. Esto incluye, entre otros, la prevención de contaminación cruzada, la gestión de alérgenos, el monitoreo ambiental, la gestión de materias extrañas, la defensa alimentaria, la mitigación del fraude alimentario y el control eficaz de los programas de prerequisite y la mejora continua de nuestro desempeño.
7. Establecer mecanismos y prácticas novedosas y ambientalmente sostenibles con el fin de reducir residuos, **prevenir la contaminación y contribuir a la lucha contra el cambio climático** teniendo en cuenta nuestro contexto, contribuyendo también a la protección de la biodiversidad, la resiliencia ambiental y la preservación de los ecosistemas. Para ello:
 - Evaluar y **minimizar los impactos medioambientales** de nuestras operaciones, procurando una reducción cada vez mayor de las emisiones al aire, así como una mejora continua de nuestros programas, buscando siempre la sostenibilidad de nuestros productos y procesos para contribuir en la lucha contra el cambio climático y la conservación de la biodiversidad.
 - Asegurar un **uso racional del agua, la energía y en general de todos los recursos**, utilizando las materias primas y recursos disponibles de manera eficiente.
 - **Mejorar** continuamente nuestro **desempeño energético** mediante la identificación de medidas de ahorro energético y establecimiento de indicadores.
 - Promover la **reducción de pérdidas y desperdicio alimentario** en toda la cadena de valor
8. Considerar la **protección de los empleados** como una prioridad en el negocio mediante el compromiso de todos los directivos y con la cooperación y participación de todo el personal, en la observación y cumplimiento de todas las normas de prevención, en la detección de condiciones peligrosas y acciones inseguras, poniendo todos los medios necesarios para proporcionar a todos nuestro personal las condiciones de trabajo más seguras y saludables posibles para la prevención de lesiones y deterioro de la salud, apropiadas al propósito, tamaño y contexto de la organización y a la naturaleza específica de sus riesgos y oportunidades para la Seguridad y Salud en el Trabajo.
9. **Integrar** la prevención de riesgos en todos nuestros procesos y operaciones mediante la planificación del desarrollo de nuevas actividades, procesos y productos de modo que se eliminen los peligros y reduzcan los riesgos para la Seguridad y Salud de todas las partes interesadas.
10. **Desarrollar la competencia, conciencia y compromiso de nuestro personal** para que entiendan sus responsabilidades en la fabricación de productos de Calidad, seguros, legales, auténticos, medioambientalmente sostenibles y con la aplicación de las medidas de Seguridad y Salud y de prevención de accidentes graves. Además, fomentar la **participación** de forma activa en nuestros programas relacionados con dichas actividades. Se asegurará la comunicación en todos los niveles

de la organización fomentando una cultura positiva de calidad e inocuidad alimentaria, seguridad y salud y de cuidado del medio ambiente.

11. Trabajar con nuestros **proveedores** con el fin de impulsar el cumplimiento de nuestros Sistemas de Gestión, buscando mejoras, innovación y sostenibilidad en los procesos, materias primas e ingredientes, y asegurando productos inocuos, legales y auténticos; promoviendo además el **aprovisionamiento de productos y servicios de eficiencia energética** y considerando el desempeño energético como criterio en la evaluación y adquisición de bienes y servicios, así como en el diseño y mejora de instalaciones, equipos y procesos asegurando además la evaluación y el seguimiento de los riesgos asociados a fraude alimentario, defensa alimentaria y cumplimiento de especificaciones.
12. Llevar a cabo nuestro trabajo en un entorno de gestión que garantice una **mejora continua** de nuestros procesos y productos, en nuestros métodos de actuación y en nuestras relaciones con las partes interesadas, manteniendo siempre un diálogo abierto con el objetivo de establecer sinergias que permitan crear valor para nosotros y para la Sociedad.
13. **Revisar y actualizar** esta política de forma periódica para su adecuación al propósito, contexto de la organización, condiciones ambientales, impactos ambientales y dirección estratégica.
14. **Comunicar** de forma interna y externa **la presente política**, asegurando que esté disponible para las partes interesadas.

La Dirección asume el liderazgo y compromiso activo en el desarrollo, mantenimiento y mejora continua del Sistema de Gestión Integrado, promoviendo comportamientos responsables y una cultura preventiva en toda la organización. Además, promueve la comunicación abierta y la participación activa del personal en la identificación de riesgos, oportunidades de mejora y situaciones que puedan afectar a la calidad, inocuidad alimentaria, medio ambiente, seguridad y salud y eficiencia energética.

En Segovia, a 20 de mayo de 2026

D. Raquel Hernández Sánchez-General Manager - Segovia