

## POLÍTICA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

**DOMINIO D'ECHAUZ** es familia, historia y biodiversidad. Una finca situada en un enclave natural de la Ribera del Duero soriana, en la que se alcanzan hasta 1.000 m de altitud, donde el riesgo y el clima extremo obligan a una viticultura de precisión; y donde se custodia la mayor colección de variedades ancestrales de la viticultura española.

La Dirección de **DOMINIO D'ECHAUZ** considera primordial definir y divulgar su Política de Calidad y Seguridad Alimentaria, manifiesta su compromiso de protección del medio ambiente y la sostenibilidad, realizando las exigencias propias de sus actividades con el máximo respeto al entorno y se compromete con la legalidad y la inocuidad de sus productos elaborados.

El compromiso de **DOMINIO D'ECHAUZ** con la Calidad y Seguridad Alimentaria, ha de ser entendido y asumido por todos y cada uno de los miembros de la Bodega.

En cumplimiento con dichos principios **DOMINIO D'ECHAUZ** se compromete a:

1. Cumplir con los **compromisos adquiridos con nuestros clientes**, garantizando la excelencia en todos los productos que ofrecemos.
2. Alcanzar la **máxima satisfacción de los clientes**, aplicando criterios de calidad en el servicio y ofreciendo vinos excepcionales, con una buena relación entre calidad, coste y plazo de entrega.
3. **Producir, elaborar, envasar y comercializar** productos inocuos, seguros, legales y auténticos que garanticen la máxima calidad a nuestros clientes.
4. Difundir y mantener un **plan** para impulsar y mejorar continuamente una **cultura de seguridad de los alimentos** a todos los niveles de la organización.
5. Desarrollar y personalizar nuestros vinos para poder satisfacer las nuevas necesidades del mercado.
6. Cumplir con las **normativas y reglamentos legales** aplicables a nuestra actividad.
7. Proveer a la Empresa de los **medios humanos, materiales y tecnológicos** necesarios, optimizando su uso y rendimiento.
8. Fomentar el **autocontrol, la participación y la seguridad de todos los trabajadores**, mediante la preparación adecuada de cada uno para su puesto de trabajo y con el apoyo de la formación continua y la responsabilidad ética y laboral.
9. Integrar la **sostenibilidad** en todas nuestras operaciones, minimizando el impacto ambiental y promoviendo prácticas responsables.

Todos los miembros de la bodega están plenamente implicados en estas premisas. A través de un trato cordial y respetuoso, trabajamos por la excelencia en cada acción. Esta meta solo puede alcanzarse mediante el esfuerzo conjunto, promoviendo la motivación, la integración y la satisfacción de todo nuestro equipo.

Rafael García García  
CEO

En Zayas de Báscones (Soria), a 26 de junio de 2025

