

POLÍTICA DE MEDIO AMBIENTE, CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

TÁRTAROS GONZALO CASTELLÓ, S.L., empresa dedicada a la elaboración, envasado y comercialización de:

- Crémor Tártaro, Sal de Rochelle
- Sales Hipo sódicas y Sustituto de sal
- Edulcorantes
- Levadura química

La política de medio ambiente, calidad e inocuidad de nuestra empresa se basa en las siguientes directrices:

1. Mejora continua de nuestros productos y procesos productivos, con el fin de obtener unos alimentos inocuos y sostenibles orientados a satisfacer las necesidades de nuestros clientes y consumidores.
2. Cumplimiento de las obligaciones, incluyendo la legislación aplicable en materia de seguridad alimentaria, calidad y medio ambiente, así como otros requisitos que la organización suscriba, garantizando la conformidad de nuestros productos y actividades.
3. Protección del medio ambiente, incluyendo la prevención de la contaminación, el uso sostenible de los recursos naturales, la reducción de impactos ambientales y la consideración del ciclo de vida de nuestros productos y procesos.
4. Formación, capacitación y sensibilización del personal en materia de seguridad alimentaria, calidad y medio ambiente, asegurando su competencia y su implicación en el sistema de gestión.
5. Promover la comprensión y difusión de nuestra política de calidad y medio ambiente, mediante la formación y comunicación continuada con nuestros trabajadores y con las empresas que trabajan para o en nombre de la empresa.
6. Ser flexibles y ágiles en nuestra organización para adaptarnos rápidamente a las nuevas demandas de nuestros clientes y de las Administraciones públicas.
7. Mantener y promover, utilizando las tecnologías que vayan surgiendo en el mercado, una comunicación eficaz y adecuada con nuestros proveedores y contratistas, autoridades, clientes, personal y otras organizaciones en el ámbito de la seguridad alimentaria y el desempeño ambiental.
8. Asegurar que los equipos, instalaciones y procesos garantizan la inocuidad de los productos y minimizan los impactos ambientales, prestando máxima atención a su limpieza, higiene y seguridad, así como al mantenimiento y a la eficiencia en el uso de recursos.
9. Identificar y evaluar los aspectos ambientales y sus impactos derivados de nuestras actuaciones, productos y servicios, para reducirlos o eliminarlos en la medida de lo posible, y así alcanzar la mejora continuada de nuestro Sistema de Gestión.
10. Reducir los residuos, emisiones y vertidos fomentando la economía circular la valorización de subproductos y el uso eficiente de materias primas.
11. Avanzar en el compromiso social de mejora y protección del medio ambiente, mediante la reducción de residuos, emisiones, vertidos y de su tratamiento, y en general, realizar todas nuestras actuaciones con el compromiso de prevenir cualquier tipo de contaminación que pudiera originarse de las mismas.
12. Transmitir a nuestras partes interesadas los principios, filosofía, requerimientos, impactos y resultados de nuestros programas de gestión de calidad y medio ambiente.
13. Promover la reducción de desperdicio alimentario mediante el control de nuestro proceso desde la recepción hasta la expedición del producto, los impactos adversos de su generación y de sus aprovechamientos, buscando la valorización a través de la cadena alimentaria mediante la sensibilización entre nuestro personal.

Esta política está aprobada por la dirección de la empresa. Se llevan a cabo revisiones periódicas a fin de asegurar su continua adecuación. Por último, se hace pública colocándola en lugares visibles a todo el personal de la organización y visitas al centro de producción, y poniéndola a disposición de cualquier entidad que la solicite.

18 MAYO DE 2026

D. Gonzalo Castelló Gómez
Administrador Gerente

POLÍTICA DE USO DE CRISTALES Y PLÁSTICOS DUROS

Uno de los riesgos identificados como contaminante físico de nuestros productos son: vidrios y plásticos duros.

Nuestro riesgo de contaminación física se concentra dentro de las cabinas de envasado de producto. Se ha protegido todo el vidrio esencial y se ha reemplazado el que no es esencial con materiales plásticos de policarbonato. Se hace un control continuo del estado de dichos vidrios y plásticos duros.

Esta totalmente prohibido la entrada en las cabinas de envasado con cualquier objeto de vidrio, plástico quebradizo u objetos personales.

POLÍTICA DE USO DE HERRAMIENTAS Y ELEMENTOS DE CORTE

Otro de los riesgos identificados como contaminante físico de nuestros productos son: metales y objetos cortantes.

Nuestro riesgo de contaminación física se concentra dentro de las cabinas de envasado de producto. Se dispone de detector de metales en todas nitras cabinas de envasado. Se hace un control continuo del estado de las herramientas aprobadas en las cabinas para tener un control de las mismas

Esta totalmente prohibido la entrada en las cabinas de envasado con cualquier objeto metálico no aprobado u objetos personales.

POLÍTICA DE USO DE MADERA

Otro de los riesgos identificados como contaminante físico de nuestros productos es el uso de madera.

Nuestro riesgo de contaminación física se concentra dentro de las cabinas de envasado de producto. Se ha eliminado cualquier equipo o superficie de este material dentro de las cabinas.

POLÍTICA DE ALERGÉNICOS Y OMG

Muchos alimentos contienen ingredientes conocidos como alergénicos o de origen de Organismos Modificados Genéticamente, sin embargo, los productos elaborados en TGC no contienen ingredientes de este tipo, ni ingredientes alergénicos ni se utilizan materias primas modificadas genéticamente.

POLÍTICA DE PESTICIDAS

Uno de los riesgos químicos identificados es el uso de materias primas con pesticidas. Se realizan controles rigurosos a todas nuestras compras y se seleccionan a los proveedores con mayor confianza con el fin que de nuestros productos estén libres de pesticidas y metales pesados.

POLÍTICA DE LABORATORIO

Compromiso con los principios de BPF del estándar IPEC aplicados a nuestro laboratorio para mejora de la calidad y de los procedimientos organizativos dentro del sistema de gestión ISO 22000.

POLITICA HALAL

La Dirección de TÁRTAROS GONZALO CASTELLÓ se encuentra plenamente comprometida con la satisfacción del cliente, velando siempre por el respeto y la apertura hacia la diversidad de religiones, culturas y tradiciones.

Por todo ello, se adopta esta Política Halal, basada en los siguientes aspectos:

1. La elaboración de los productos Halal con un alto nivel de calidad y un estricto cumplimiento de los diferentes requisitos, significativamente los establecidos en el Reglamento de HALAL FOOD QUALITY.
2. La implicación y dotación de los medios necesarios a todo el personal de la empresa para su correcta formación sobre el concepto Halal.
3. La colaboración estrecha con nuestros clientes y proveedores para mejorar y desarrollar nuestros productos y procesos, adecuándolos y adelantándonos a las necesidades de los consumidores Halal.
4. La inversión constante en nuestras instalaciones y sistemas de producción, garantizando así una mejora continua del sistema Halal.

En Tártaros Gonzalo Castelló, asumimos un compromiso estratégico e inquebrantable con la calidad, la seguridad alimentaria y el pleno respeto a los requisitos culturales y religiosos de nuestros consumidores a nivel global. Por ello, garantizamos la máxima integridad en la fabricación de nuestros productos —tanto en formato Retail como a Granel (incluyendo edulcorantes, sales especiales, derivados tartáricos, mezclas de té y gasificantes)— asegurando que son elaborados bajo los más estrictos estándares de conformidad Halal.

Con el fin de asegurar el acceso legal y la excelencia regulatoria en los exigentes mercados internacionales a los que exportamos, nuestra dirección se compromete formalmente a integrar, cumplir y mantener actualizados los requisitos específicos de las siguientes normativas Halal de destino:

- Región del Golfo Pérsico y Oriente Medio (Arabia Saudita, Emiratos Árabes Unidos, Qatar, Jordania y Líbano): Cumplimiento estricto de los estándares de la Organización de Normalización del Golfo, específicamente la norma GSO 2055-1 (General Requirements for Halal Food), así como la normativa GSO 993 y demás directrices aplicables de las autoridades de control locales (como SFDA o MOIAT).
- Sudeste Asiático (Singapur, Filipinas y Tailandia): Adhesión rigurosa a los estándares y lineamientos de las autoridades religiosas y sanitarias de referencia, tales como las condiciones de certificación de MUIS (Majlis Ugama Islam Singapura) para Singapur, y los esquemas oficiales reconocidos en Filipinas y Tailandia (CICOT).
- Norte de África (Marruecos y Túnez): Alineación con las normativas nacionales de importación y calidad Halal aplicables, incluyendo de manera específica el cumplimiento de la norma marroquí NM 08.0.800 (Aliments Halal - Exigences).
- Egipto: Cumplimiento de los requisitos técnicos específicos de importación y certificación bajo el amparo de los organismos oficiales delegados por el gobierno egipcio (IS EG HALAL).
- Mercados Internacionales y Euroasiáticos (Turquía, India, Japón, República de Corea y Taiwán): Cumplimiento de las directrices generales del Codex Alimentarius (CAC/GL 24-1997) para el uso del

término Halal, y adopción de los estándares marco globales de la organización OIC/SMIIC 1 (General Requirements for Halal Food) reconocidos en estos mercados.

Este compromiso se sustenta de forma dinámica mediante la formación continua de nuestro personal, la realización de auditorías internas periódicas a nuestro Sistema de Garantía Halal, y un canal de comunicación activo con el departamento Comercial para evaluar y adaptar nuestra Política ante la apertura de nuevos mercados de exportación.