

Agotzaina 

*Experts in Quality Food*



**MEMORIA DE  
SOSTENIBILIDAD**

**2024**

# ÍNDICE

**1. LA EMPRESA**

**2. RELACIÓN CON LA SOCIEDAD Y LOS GRUPOS DE INTERÉS**

**3. CUIDADO DEL MEDIO AMBIENTE**

**4. ASPECTOS SOCIALES**

**5. GOBERNANZA**

**6. CRITERIOS DE ELABORACIÓN DE LA MEMORIA**

# LA EMPRESA



1

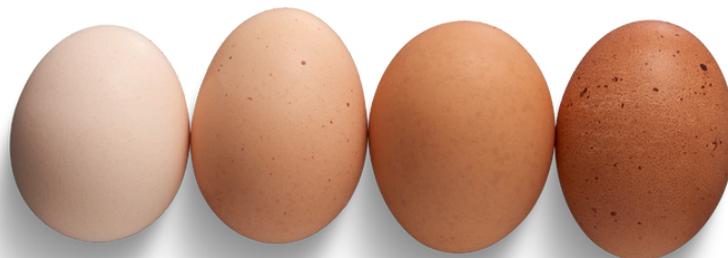
# HISTORIA

**AGOTZAINA, S.L.** fue fundada en el año 2001 con el objetivo de convertirse en un referente en la producción y comercialización de productos derivados del huevo. Desde sus inicios, la empresa ha trabajado con una clara vocación de calidad e innovación, lo que le ha permitido consolidarse como uno de los actores principales en el sector agroalimentario. Su enfoque estratégico ha estado basado en la incorporación de tecnología avanzada en sus procesos productivos, el cumplimiento de los más altos estándares de seguridad alimentaria y un firme compromiso con la sostenibilidad ambiental.

A lo largo de los años, la empresa ha crecido de forma significativa, ampliando sus infraestructuras y diversificando su actividad dentro del sector agroalimentario. Inicialmente centrada en la producción de huevo fresco y ovoproductos, **AGOTZAINA** ha ido expandiendo sus operaciones mediante la integración vertical y la adquisición de unidades productivas estratégicas. En este proceso, ha incorporado varias plantas de producción especializadas, incluyendo una planta de ovoproductos en Aranda de Duero, lo que ha permitido optimizar su capacidad de transformación y distribución de productos derivados del huevo.

Además, con el objetivo de asegurar un suministro estable y de alta calidad de materias primas, la empresa ha llevado a cabo la adquisición de granjas de gallinas ponedoras, tanto directamente como a través de sus filiales. Esta integración vertical ha fortalecido la capacidad de **AGOTZAINA** para controlar cada etapa del proceso productivo, desde la producción primaria hasta la comercialización final. El crecimiento del grupo no se ha limitado a los ovoproductos, sino que ha incluido la diversificación en otras áreas clave del sector agroalimentario. En este sentido, **AGOTZAINA** ha incorporado a su estructura plantas de procesamiento de carne, especialmente de pollo, en Navarra. Esta expansión ha permitido ampliar la oferta de productos y reforzar la presencia de la empresa en el mercado cárnico.

En su apuesta por la diversificación, **AGOTZAINA** ha expandido su actividad a otros segmentos del sector agroalimentario, como la clasificación, conservación, maduración y distribución de frutas, así como la producción de repostería. Para ello, ha adquirido plantas de repostería en Andalucía y ha sumado a su grupo una filial en Girona especializada en este sector.

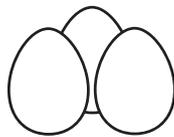


# NUESTROS OBJETIVOS Y VALORES

## OBJETIVOS

Nuestro principal objetivo es ofrecer productos seguros y de alta calidad, que podemos obtener gracias a la integración vertical y un control estricto en los procesos de producción.

También contamos con un departamento de I+D+i, que desarrolla nuevos productos, sistemas de procesos, automatizaciones y nuevas tecnologías para ofrecer un producto más competitivo y de mayor calidad.



## VALORES

Queremos reducir el Impacto medioambiental de los procesos de producción, nos preocupa la salud y el bienestar de nuestros trabajadores y ponemos especial atención al bienestar de los animales.

Para ello trabajamos en distintos proyectos para producir de forma sostenible y apostamos por la integración social y laboral de las personas con diversidad funcional.

# NUESTRAS POLÍTICAS

El modelo de Gestión de la empresa se basa en las normas corporativas, las cuáles se encuentran recogidas en el Código Ético y en las políticas definidas.

- Código Ético
- Política de Calidad y Seguridad Alimentaria.
- Política de Prevención de Riesgos Laborales.
- Política de Sostenibilidad.

Desplegando estas a su vez, entre otros, los siguientes contenidos:

- Cumplimiento de las leyes, normas y reglamentos aplicables.
- Gestión y Seguridad de la Información.
- Respeto a los Derechos Humanos.
- Respeto y mejora del Medio Ambiente.
- Aseguramiento de la Calidad y Seguridad Alimentaria.
- Bienestar de los trabajadores.
- Igualdad y no discriminación de las personas.
- Prevención del acoso.
- Compromisos con los proveedores
- Compromisos con los clientes.

En la empresa existen procedimientos para la vigilancia y actualización constante del conjunto de la normativa corporativa aplicable.



# NUESTROS PRODUCTOS

AGOTZAINA produce tres grandes grupos de ovoproductos líquidos pasteurizados.

Todos nuestros productos se producen con huevos de: cría al aire libre, cría al suelo, cría biológica, cría en batería.

- 
- **Huevo líquido / con azúcar / con sal:** El producto está compuesto por huevo entero de gallina
  - **Yema en todas sus variantes:** El producto está compuesto por yema de huevo de gallina
  - **Clara en todas sus variantes:** El producto está compuesto por clara de huevo de gallina.

# NUESTROS PROCESOS

## Nuestro compromiso por la **CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA**

Nuestro objetivo principal es ofrecer productos seguros y de calidad que aporten bienestar a las personas.

### **CÓMO LO HACEMOS:**

#### **RECOLECCIÓN Y RECEPCIÓN DEL HUEVO:**

- Recogida en granja: Recolección automática y mantenimiento.
- Recepción y control de calidad: Homologación de proveedores, requisitos analíticos y normativa sanitaria.

#### **PREPARACIÓN DEL HUEVO PARA PROCESADO:**

- Almacenamiento y revisión en almacén: Conservación y limpieza previa.
- Cascado y clasificación: Separación y gestión de residuos.
- Separación de clara y yema (opcional) Control higiénico en caso de separación.
- Filtrado y enfriado: Eliminación de impurezas y control de temperatura.
- Estandarización (opcional): Mezcla con ingredientes según especificaciones del cliente.

# NUESTROS PROCESOS

## TRATAMIENTO TÉRMICO

- Pasteurización y homogeneización: Eliminación de patógenos, control de parámetros críticos y verificación del proceso.

## ENVASADO Y CONSERVACIÓN

- Envasado: Filtrado final y llenado en condiciones controladas.
- Almacenamiento refrigerado del huevo líquido: Conservación en cámara frigorífica con registro de temperatura.



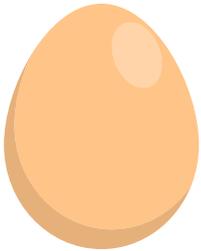
# NUESTRAS CIFRAS

Alguno de nuestros aspectos más destacables en el último año.



Nos encontramos presentes de manera representativa en España, Francia y Portugal.

Certificamos la seguridad alimentaria y el control de calidad de todos los procesos productivos. Para ello contamos con certificados de las normas IFS Food, Bio/Eco, SAE (Exportación), Halal y Kosher



Nuestro volumen de producción en el año 2024 ha sido de 19.614.650 Tm

Disponemos de 101 clientes en nuestra cartera.



# RELACIÓN CON LA SOCIEDAD Y LOS GRUPOS DE INTERÉS



2

# IDENTIFICACIÓN DE LOS GRUPOS DE INTERÉS

## IDENTIFICACIÓN DE LOS GRUPOS DE INTERÉS.

Desde Agotzaina hemos realizado la identificación de todos nuestros grupos de interés, entre los que hemos identificado los siguientes:

<b>PROVEEDORES</b>	De servicios y recursos / Materias primas y material auxiliar / Otros productos / Entidades de certificación
<b>CLIENTES</b>	Clientes en servicio/ Clientes Potenciales
<b>EMPLEADOS</b>	Personal propio
<b>SOCIEDAD</b>	Autoridades y/o Instituciones: Ayuntamientos / Diputaciones / Organismos de Comunidades Autónomas / Administración Central / Resto de organismos oficiales /Competencia/Empresas colindantes/Resto de grupo social relacionado con la empresa o su entorno.

## SIGNIFICANCIA DE LOS GRUPOS DE INTERÉS

No todos los grupos de interés impactan de la misma manera en nuestra actividad, materialidad o decisiones estratégicas, por lo que para obtener un diálogo fluido y relevante con éstos, hemos realizado una priorización en base a su significancia. Este aspecto lo hemos evaluado en base a:

- Facilidad para el establecimiento de la relación.
- Impacto del grupo de interés en la organización.
- Impacto de la organización en el Grupo de Interés

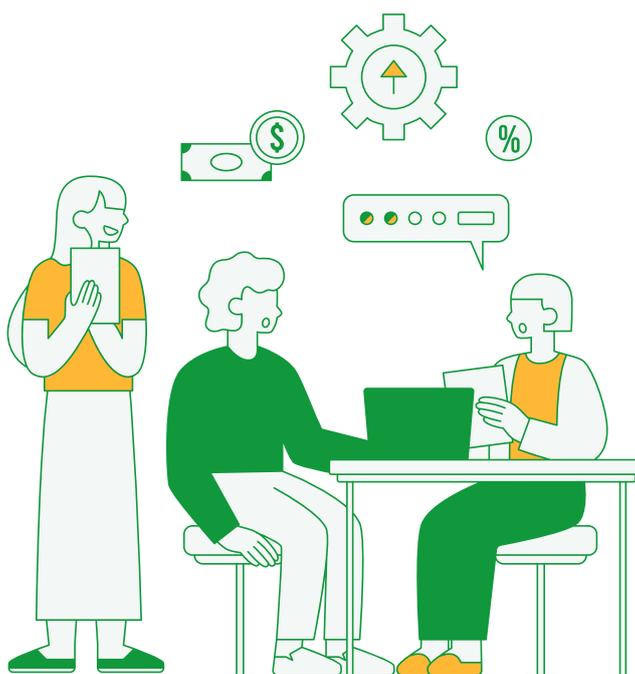


# SIGNIFICANCIA DE LOS GRUPOS DE INTERÉS

## RESULTADOS.

En base a los criterios anteriormente enunciados, se han determinado como significativos los siguientes grupos de interés.

GRUPOS DE INTERÉS SIGNIFICATIVOS
Cientes en Servicio
Proveedores de MP y material auxiliar
Proveedores de otros productos
Proveedores de servicios y otros recursos
Personal propio



# DIÁLOGO CON LOS GRUPOS DE INTERÉS

Disponemos de varios canales, adaptados a los grupos de interés que nos permiten identificar aquellos aspectos que son más relevantes para nuestra actividad. A continuación se muestran los canales de comunicación establecidos con los Grupos de interés.

GRUPO DE INTERÉS	CANALES DE COMUNICACIÓN	FRECUENCIA	INFORMACIÓN
<b>PROVEEDORES</b>	Distribución de documentos informativos Correo electrónico Comunicación telefónica Reuniones, entrevistas y eventos	Cuando sea necesario	Política de calidad y Seguridad Alimentaria Política de Sostenibilidad Normativa interna Especificaciones técnicas Emergencias Otros documentos (contratos, homologación, documentos de compra, etc.)
<b>CLIENTES</b>	Página web Reuniones y entrevistas (incluidas visitas por o en el cliente) Correo electrónico Llamada telefónica. Firma correos.	Cuando sea necesario. Cuando lo solicite el cliente. Cada vez que se realicen cambios en el SGC/MA.	Política de calidad y Seguridad Alimentaria Política de sostenibilidad Presupuestos, ofertas y contratos Catálogo de servicios Notificaciones Resultado de las encuestas de satisfacción Emergencias Especificaciones técnicas Informes analíticos Otros informes Otros documentos Impacto de los aspectos ambientales significativos. Cualquier cambio que afecte a la calidad o inocuidad del producto, procesos o especificaciones técnicas.
<b>CLIENTES</b>	Correo electrónico Llamada telefónica	Cuando sea necesario	Cambios relevantes en el alcance Cambios en el SGIA que requieran ser comunicados según requisito de norma Recuperaciones Alertas o sanciones por parte de Autoridades Sanitarias

# DIÁLOGO CON LOS GRUPOS DE INTERÉS

GRUPO DE INTERÉS	CANALES DE COMUNICACIÓN	FRECUENCIA	INFORMACIÓN
<b>SOCIEDAD</b>	Página web Reuniones y entrevistas Correo electrónico Comunicación telefónica.	Cuando sea necesario.	Política Calidad y Seguridad Alimentaria Política de Sostenibilidad Comunicados Emergencias Campañas Impacto de los aspectos ambientales significativos.
<b>AUTORIDADES</b>	Página web Reuniones y entrevistas Correo electrónico Comunicación telefónica. Visitas	Cuando sea necesario, y siempre ante una auditoría.	Política de calidad y Seguridad Alimentaria Política de Sostenibilidad Comunicados y/o licencias Emergencias Campañas Documentación pertinente Impacto de los aspectos ambientales significativos.
<b>EMPRESAS COMPETIDORAS</b>	Medios de comunicación Ferias o eventos Página web	Cuando sea necesario.	Comunicados Notas de prensa
<b>EMPLEADOS</b>	Tablón de anuncios Formación Distribución de documentos informativos Reuniones y entrevistas Correo electrónico Comunicación telefónica.	Cuando sea necesario	Objetivos y política Calidad y Seguridad Alimentaria Objetivos y política de Sostenibilidad Normativa aplicable Información ambiental Campañas Procedimientos e instrucciones de trabajo Formación Información relevante a sus puestos de trabajo Emergencias Requisitos de cliente Impacto de los aspectos ambientales significativos.

# CUIDADO DEL MEDIO AMBIENTE



3

# USO DE ENERGÍA

En Agotzaina nos preocupa el Medio ambiente, es por ello que colaboramos con programas de diversas organizaciones para reciclar nuestros residuos. Nuestro departamento de calidad y I+D+i trabaja día a día para minimizar el impacto medioambiental de nuestras fábricas. Invertimos en la investigación para la re-utilización de los desechos derivados de nuestra producción. Nuestro reto es producir de manera responsable para respetar y cuidar el entorno que nos rodea.

## ENERGIA SOSTENIBLE Y RENOVABLE

- Invertimos en energía renovable y sistemas de calefacción ecológicos en nuestras unidades productivas, instalando placas solares y reemplazando los sistemas de calefacción por biomasa.
- El uso de placas solares contribuye a la reducción de emisiones de gases de efecto invernadero al generar electricidad sin producir contaminantes atmosféricos, es una tecnología clave en la transición hacia fuentes de energía más limpias y sostenibles.
- Por otro lado, la calefacción con biomasa es un método respetuoso con el medio ambiente que utiliza materiales biológicos o residuos orgánicos, como madera, pellets, residuos agrícolas...por lo que la hace la opción más ecológica.

## DATOS CONSUMO ENERGÉTICO 2024

ELECTRICIDAD MW/h	ORIGEN	FOTOVOLTAICA	ASTILLA	GASÓLEO (L)
1416	Contrato	275,8 MW/h	215,3 Tm	36.100

# MANEJO RESPONSABLE DE MATERIALES

La gestión adecuada de residuos se ha convertido en un componente esencial para las empresas del sector agroalimentario, no solo por el cumplimiento normativo, sino también por su impacto en la sostenibilidad ambiental y la eficiencia operativa.

En este contexto, la implementación de estrategias basadas en la economía circular cobran especial relevancia. A través de prácticas como la optimización de procesos para reducir el desperdicio o el aprovechamiento de las cáscaras de huevo, podemos transformar nuestros residuos en recursos útiles, disminuyendo nuestro impacto ambiental y creando valor añadido.

## GESTIÓN DE LOS RESIDUOS

CÁSCARA DE HUEVO	Enmienda agrícola y generación de biogás
LODOS DE DEPURADORA	Biogás
PLÁSTICOS Y CARTÓN RECICLADO	Retirada por gestor autorizado
RESIDUOS PELIGROSOS	15 Tm retirados por gestor autorizado.
INVERSIONES	Nuevo compactador de cartón.



# MANEJO RESPONSABLE DE MATERIALES

## PROYECTOS

### NUEVOS DESARROLLOS

Nuestro I+D está en constante desarrollo para crear nuevos productos hechos a base de huevo y de todas sus diferentes partes:

#### A. CÁSCARA

- Línea de estudio I+D sobre la reutilización de la cáscara de huevo, para un uso final dentro de nuestras líneas de negocio y crear una economía circular de este residuo.

#### B. MEMBRANA

- Utilización de la membrana del huevo, en gelatinas, aportando a nuestro cuerpo una fuente natural de colágeno. Ideal para las articulaciones, inflamación muscular, regeneración de tejidos...

#### C. YEMA

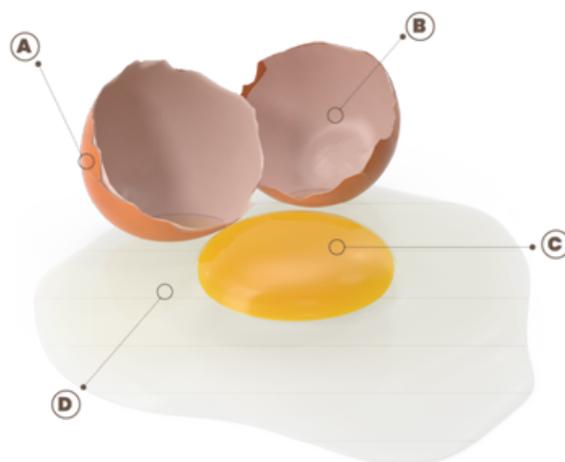
- La yema de huevo como mascarilla capilar, indicada para regenerar el cabello dañado.

#### D. CLARA

- Snacks de clara de huevo y especias, un tentempié para toda la familia.
- Productos cosméticos, cremas para la piel utilizando la clara de huevo, gracias a sus múltiples aminoácidos como (arginina, glicina, lisina, prolina...) estos ayudan a la regeneración de los tejidos dañados.

#### HUEVO

- Embutidos a base de huevo, ideal para los desayunos y meriendas, substituyendo a la carne, y aprovechando todos los nutrientes del huevo



# MANEJO RESPONSABLE DE MATERIALES

## PROYECTO LIFE

En Agotzaina apostamos por la economía circular y la sostenibilidad en la elaboración de nuestros productos.

Con este objetivo colaboramos en el proyecto Life, que busca demostrar la viabilidad técnica para procesar las cáscaras de huevos y aprovecharlas para la fabricación de cerámica, ya que en España se producen unas 16.000 toneladas al año de cáscaras de huevo.

De hacerse efectivo supondría una importante reducción de desechos en la producción.



# IMPACTOS ECOLÓGICOS

La fabricación de ovoproductos representa una fase altamente tecnificada dentro de la cadena avícola, cuya operación implica una serie de procesos que pueden generar impactos ecológicos significativos, los cuáles deben ser gestionados de forma responsable.

Entre los principales impactos ambientales se destacan el elevado consumo de agua y energía; la generación de aguas residuales con alta carga orgánica; y los residuos sólidos derivados de cáscaras de huevo y subproductos no aprovechables.

## ACCIONES PARA LA MINIMIZACIÓN DE IMPACTOS.

- Aunque en la planta de fabricación de ovoproductos no se trabaja directamente con animales, las granjas proveedoras han obtenido la certificación en bienestar animal WELFAIR, garantizando el cumplimiento de estándares responsables en origen.
- Entre las acciones llevadas a cabo, se han implementado medidas como la instalación de un equipo de secado de cáscaras de huevo, lo que permite su aprovechamiento como materia prima en la fabricación de piensos, reduciendo así la generación de residuos.



# IMPACTOS ECOLÓGICOS

## INVERSIONES PREVISTAS.

- Entre las acciones futuras previstas se contempla la ampliación de una planta depuradora, incorporando un tratamiento biológico de aguas residuales, con el objetivo de mejorar aún más el desempeño ambiental de la operación.

## INCIDENTES MEDIO AMBIENTALES.

- Respecto a incidentes, no se han registrado incidentes medioambientales propios durante el periodo evaluado; tampoco se dispone de información sobre posibles incidentes relacionados con proveedores externos.

## GESTIÓN DEL AGUA.

- Toda el agua de consumo proviene de la red de abastecimiento municipal, en este caso el consumo anual ha sido de 25.727 metros cúbicos.
- Para la gestión de las aguas residuales se dispone de un sistema de tratamiento de aguas mediante uso de una depuradora de tratamiento físico-químico.



# ASPECTOS SOCIALES



4

# SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO

La salud y seguridad en el trabajo son un pilar fundamental en las operaciones de nuestra empresa; la prevención de accidentes laborales y la promoción de condiciones seguras de trabajo resultan esenciales para proteger la integridad física y mental del personal.

La empresa asume este compromiso a través de la implementación de sistemas de gestión de seguridad, capacitaciones periódicas, evaluación de riesgos, uso de equipos de protección personal (EPP)... Garantizar un entorno laboral seguro no solo cumple con la normativa vigente, sino que también contribuye a la eficiencia operativa, la motivación del equipo y la sostenibilidad a largo plazo de la actividad productiva.

## POLÍTICA DE PREVENCIÓN

Disponemos de una política de prevención de riesgos laborales que identifica nuestro compromiso con la seguridad y salud en el trabajo desarrollando los siguientes contenidos.

- Nos comprometemos a garantizar entornos de trabajo seguros y saludables, eliminando peligros y reduciendo riesgos.
- Aplicamos una perspectiva de género en todas nuestras acciones relacionadas con la seguridad y la salud.
- Integramos la prevención en todas nuestras decisiones y actividades diarias.
- Asignamos los recursos humanos y materiales necesarios para proteger a nuestro equipo.



# SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO

- Asignamos los recursos humanos y materiales necesarios para proteger a nuestro equipo.
- Tomamos como referencia los principios de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.
- Cumplimos con la legislación vigente y con los compromisos adicionales que asumimos.
- Buscamos mejorar continuamente para reducir riesgos y crear entornos más saludables.
- Fomentamos la participación activa de todas las personas que forman parte de nuestra empresa.
- Nos aseguramos de que todos los canales de consulta sean inclusivos, sin dejar a nadie fuera.
- Desde la dirección, promovemos un ambiente de respeto e igualdad, con tolerancia cero ante conductas de riesgo o discriminación.

## DATOS DE ACCIDENTALIDAD

<b>Bajas por accidente de trabajo</b>	6
<b>Accidentes in itinere</b>	0
<b>Procesos de realización de pruebas médicas</b>	0
<b>Enfermedad profesional</b>	0
<b>Índice de incidencia (<math>\times 10^3</math>)</b>	89,78
<b>Jornadas laborales perdidas por accidente de trabajo</b>	19,88
<b>Total de jornadas perdidas</b>	11,34



# IGUALDAD Y PROTECCIÓN SOCIAL

La igualdad y la protección social son principios fundamentales para el desarrollo de un entorno laboral justo, inclusivo y sostenible.

Trabajamos activamente para garantizar la equidad de trato y de oportunidades entre todas las personas, independientemente de su género, edad, origen, condición o cualquier otra circunstancia personal y promovemos políticas de protección social que refuercen el bienestar de nuestra plantilla, como la conciliación de la vida personal y laboral, la cobertura ante situaciones de vulnerabilidad y el respeto a los derechos laborales.

## PLAN DE IGUALDAD

A lo largo de todo el año 2024 se ha trabajado en un plan de igualdad, el cual se ha puesto en funcionamiento ya en el año 2025.

## PROTOCOLO ANTIACOSO

Disponemos de un protocolo antiacoso implementado con un canal de denuncias, no habiéndose notificado ninguna de ellas a lo largo de todo el año.

Además, disponemos de un buzón de sugerencias en el que los empleados pueden depositar cualquier tipo de sugerencia o propuesta enunciada por los empleados. Todas las sugerencias son tenidas en cuenta y estudiadas para identificar su viabilidad.



# EMPLEO DECENTE

El empleo decente es un pilar clave para el desarrollo sostenible y el progreso social dentro de cualquier organización.

Entendemos el empleo decente como aquel que ofrece condiciones laborales dignas, estables y seguras, con una remuneración justa, respeto por los derechos laborales y oportunidades reales de desarrollo personal y profesional. Nos esforzamos por generar un entorno de trabajo basado en el respeto, la igualdad y la inclusión, donde cada persona pueda desempeñar sus funciones con dignidad y proyección de futuro.

## DISTRIBUCIÓN DE LA PLANTILLA POR TIPO DE CONTRATO Y SEXO

	Hombres	Mujeres
Total	45	22
% Total	67%	33%
Empleados contrato fijo	45	22
Empleados contrato temporal	0	0
Personal en prácticas	0	0
Empleados jornada completa	45	21
Empleados jornada parcial	0	1

## COMITÉ DE EMPRESA

Disponemos de un comité de empresa formado por 6 integrantes elegidos mediante elección popular en noviembre de 2024.

El comité se reúne una vez al mes y participa en la toma de decisiones que afectan al personal. También vela por el cumplimiento de la normativa laboral y promueve mejoras en las condiciones de trabajo.

# FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN

La formación y capacitación continua del personal es una prioridad para asegurar el desarrollo profesional, la adaptación a los cambios tecnológicos y la mejora del desempeño en todas las áreas de la empresa.

Apostamos por programas formativos orientados a reforzar competencias técnicas, operativas y transversales, garantizando así una plantilla preparada, motivada y alineada con los objetivos de calidad, seguridad y sostenibilidad.

## ACCIONES FORMATIVAS 2024

<b>Cursos Realizados</b>	23
<b>Formación externa</b>	21
<b>Formación interna</b>	2
<b>Horas de formación</b>	5334
<b>Modalidad de formación</b>	Presencial
<b>Horas formación/trabajador (media)</b>	113,4



## CONTENIDOS FORMATIVOS

Abordamos una gran variedad de contenidos a lo largo del año, estos contenidos se establecen en base a las necesidades formativas del personal entre las que destacan temáticas relacionadas con la Prevención de Riesgos Laborales, la Calidad y la Seguridad Alimentaria, así como las asociadas a los certificados vigentes en la empresa.

# GOBERNANZA



5

# CALIDAD Y SEGURIDAD DE PRODUCTO

Garantizar la calidad y seguridad de nuestros productos es un compromiso esencial que guía cada etapa del proceso de fabricación. Aplicamos estrictos controles sanitarios, trazabilidad completa y sistemas de gestión de calidad que aseguran el cumplimiento de todas las normativas alimentarias vigentes.

Nuestro objetivo es ofrecer ovoproductos seguros, consistentes y de alta calidad, que satisfagan las exigencias de nuestros clientes y consumidores, protegiendo al mismo tiempo la salud pública y la reputación de la empresa.

## ¿CÓMO LO HACEMOS?

- Obtenemos un producto seguro gracias a nuestra estrategia de integración vertical.
- Producimos de manera responsable, reduciendo los residuos e invirtiendo en la investigación para su reutilización.
- Producimos respetando el bienestar de las personas y los derechos fundamentales de los animales

## EN NUESTRO LABORATORIO...

En Agotzaina disponemos de un laboratorio equipado para realizar los análisis físico-químicos y microbiológicos exigidos en el sector.

Para poder ofrecer un producto seguro y competitivo invertimos nuestros esfuerzos en la renovación y actualización constante de los conocimientos técnicos de nuestro personal y de nuestros equipos de medición y control.

# CALIDAD Y SEGURIDAD DE PRODUCTO

## NUESTROS CERTIFICADOS

Bureau Veritas Certification



### CERTIFICATE

Herewith the certification body  
**BUREAU VERITAS CERTIFICATION**  
Being an accredited certification body for IFS certification and having signed an agreement with the IFS owner, confirms that the processing activities of

**AGOTZAINA, S.L.**  
Carretera De Estella s/n  
31839 Arbizu (Navarra) Spain  
RGSEAA: 14.01323/NA  
COID: 28214  
OLN: 8437005578012  
Meet the requirements set out in the

### IFS Food

Version 7 of October 2020  
And other associated normative documents

Level: Higher Level  
with a score of 96,14%  
Product scope: 3. Egg and egg products  
Technology scope: P2, P6, P12 (B, D, F)  
SCOPE:

PRODUCTION OF REFRIGERATED PASTEURIZED LIQUID EGG PRODUCTS (WHOLE EGG, EGG WHITE AND EGG YOLK) IN CONTAINERS 1000 Kg WITH PLASTIC BAG, BAG IN BOX OR IN BULK IN TRUCK-TANKERS

Date of Assessment: 22<sup>nd</sup> November 2022  
This certificate is valid until: 05<sup>th</sup> January 2024  
Next Assessment between: 16<sup>th</sup> September 2023 and 25<sup>th</sup> November 2023 (Announced Assessment) or 22<sup>nd</sup> July 2023 and 25<sup>th</sup> November 2023 (Unannounced Assessment)  
Last Assessment conducted unannounced: N/A

Date of issue of certificate: 13<sup>th</sup> January 2023  
Madrid, 13<sup>th</sup> January 2023  
Certificate number: ES126018-2





To check this certificate validity you may contact  
Bureau Veritas Iberia, S.L.  
C/Valperuela Primera, 22-24, C/El Casca - P.I. La Granja  
28108 Alcobendas, Madrid, Spain  
1/1



**KOSHER TECHNICAL CONSULTANTS**  
793 Dorcas Street Philadelphia, PA 19111-2819  
Tel: (215) 745-5773 Fax: (215) 745-5101  
www.koshertechnicalconsultants.org

01 June 2022  
02 Sivan 5782

1702

AGOTZAINA, S.L.U BEKOETKE  
Ctra. Estella s/n  
31839 ARBIZU  
(Navarra) ESPAÑA

To Whom It May Concern:

This is to certify that all of the fine egg products produced, processed and packaged by AGOTZAINA, S.L.U. BEKOETKE, Ctra. Estella s/n, 31839 ARBIZU (Navarra) ESPAÑA are KOSHER - PARVE and KOSHER FOR PASSOVER under the strict orthodox rabbinical supervision of the Kosher Technical Consultants div. Orthodox Jewish Council for year-round use including Passover:

**AGOTZAINA, S.L.U BEKOETKE Pasteurized Fresh Eggs – NO ADDITIVES**  
**AGOTZAINA, S.L.U BEKOETKE Pasteurized Fresh Eggs E202, E211 y E330**  
**AGOTZAINA, S.L.U BEKOETKE Pasteurized Fresh Eggs with Sugar**

The above-named fine egg products do not contain any forbidden substances according to HALACHA (Jewish Talmudic Law) and may be used by the most observant without any reservation. **The Shield Star K.P. (Passover designation) must appear on all new packaging and labeling to assure end user of ongoing kosher supervision.**

I hereby affix my signature this 01<sup>st</sup> day of June 2022 (02 Sivan 5782), in the State of Massachusetts.

This certification is effective through 31 May 2023 and is subject to renewal at that time.

**Kosher y Kosher para Pascua Judia**

Sincerely yours,  
KOSHER TECHNICAL CONSULTANTS  
  
Rabbi Avigdor Silver  
Director of Supervision

**כשר למחרדין**  
e-mail: info@koshertechnicalconsultants.org

מועצה חרדית לטכנולוגיה בכשרות  
Keep Our Sivan Healthy Eat Right

Certificado nº ES1620496

SGS International Certification Services Ibérica, S.A.U., Organismo Independiente de Control, autorizado por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente a los efectos del Real Decreto 993/2014, de 28 de noviembre

Ha evaluado y certificado el Sistema de Autocontrol Específico (SAE) de la compañía:

### AGOTZAINA, S.L.

Ctra Estella, s/n 31839 Arbizu (Navarra)

Nº de Registro Sanitario: 14.01323NA

En cuanto al cumplimiento de los requisitos del PROTOCOLO PARA LA CERTIFICACIÓN DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL ESPECÍFICOS PARA LA EXPORTACIÓN A PAÍSES TERCEROS CON REQUISITOS DIFERENTES A LOS INTRACOMUNITARIOS EN EL ÁMBITO DEL REAL DECRETO 993/2014 POR EL QUE SE ESTABLECE EL PROCEDIMIENTO Y LOS REQUISITOS DE LA CERTIFICACIÓN VETERINARIA OFICIAL PARA LA EXPORTACIÓN - PR-EXP REV.3 CCVE (01/03/2019)

Categoría de Producto:  
- Huevos y Oveproductos

Nivel del Certificado: 3

Este certificado es válido desde 29 de Agosto de 2022 hasta 29 de Agosto de 2025 y su validez está sujeta al resultado satisfactorio de las auditorías de seguimiento.  
Fecha toma de decisión sobre la Certificación: 09 de Agosto de 2022  
Edición 4. Certificada desde Agosto de 2016

SGS International Certification Services Ibérica, S.A.U.  
C/ Trespaderna, 26 28042 Madrid, España  
+34 91 313 8115 - www.sgs.com




This document is an authentic electronic certificate for Client's access purposes use only. Third parties use of the electronic certificate are permitted and will be considered as a copy. This document is issued by the Company subject to SGS General Conditions of certificate services available on Terms and Conditions (SGS Iberia) to view the Iberian conditions, introduction and conditions please visit our website. This document is copyright protected and any unauthorised alteration, copies or distribution of the certificate or appearance of the document is a breach.

Page 1 / 1





REGISTRO DE PRODUCTORES ECOLÓGICOS  
AGOTZAINA S.L.U.

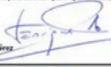


CONSEJO DE LA PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA DE NAVARRA  
NAHARRADAR NEKAZA, PRODUKTO EKOLOJIKAREN KONTSEILUA  
Avda. Serapio Huici, 22 - 1ª Planta  
31610 Villava (Navarra)

RE:0033-62

**CERTIFICADO DE CONFORMIDAD**

Certificado dispuesto en el artículo 35, Apdo. 1 del Reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de productos ecológicos.  
Número de documento: OP1109-2022-2

Nombre y dirección del titular: Agotzaina S.L.U. Ctra Estella, s/n 31388 ARBIZU (NAVARRA)	Nombre, dirección y número de código de la Autoridad de Control: CPAEN NNPEK - ES-ECO-025NA Avda. Serapio Huici, 22 - 1ª Planta 31610 Villava (Navarra)
Operador inscrito con el nº OP 1109 en el registro de operadores de CPAEN NNPEK, con las siguientes actividades y categorías de productos: <b>PREPARACIÓN:</b> PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE ORIGEN ANIMAL <b>DIRECTORIO DE PRODUCTOS:</b> Preparación: (también producción ecológica) Clara de huevo pasteurizada ECO Clásica de huevo con membrana ECO Huevo entero pasteurizado ECO Huevo de huevo pasteurizado ECO	
Período de validez: Del 20/10/2022 al 20/10/2024	Fecha de control: 20/10/2022
El presente documento se ha expedido de conformidad con lo dispuesto en el reglamento (UE) 2018/848 para certificar que el operario cumple con las disposiciones de dicho reglamento.	
<p>En Villava, a 28 de Diciembre del 2022</p> <p>Nombre: Enrique Arnedo Pérez Cargo: Dirección Técnica</p> 	

Certificado de Conformidad nº OP1109-2022-2

# PROTECCIÓN DE DATOS Y PRIVACIDAD

La protección de datos y la privacidad son aspectos fundamentales en nuestra gestión interna y en la relación con clientes, proveedores y personal. Cumplimos con la normativa vigente en materia de protección de datos personales, aplicando medidas técnicas y organizativas que garantizan la confidencialidad, integridad y seguridad de la información.

Tratamos los datos de forma responsable, con transparencia y únicamente para fines legítimos, respetando en todo momento los derechos de las personas y fomentando una cultura de privacidad en toda la organización.

## ¿CÓMO LO HACEMOS?

Contamos con controles adecuados para proteger el acceso, rectificación y cancelación de los datos de carácter personal tanto de empleados, como de terceros con los que la empresa pueda tener relación.

Hemos implementado medidas técnicas y organizativas que garantizan un nivel de seguridad adecuado a los riesgos que pueda tener el tratamiento como consecuencia de la destrucción accidental o ilícita de datos, su pérdida, alteración o comunicación no autorizada.

Conforme a nuestra Política en materia de protección de datos de carácter personal, nos comprometemos a velar por la seguridad de los datos tratados en su totalidad.



# PRÁCTICAS DE ADQUISICIÓN

Nuestras prácticas de adquisición se basan en criterios de transparencia, ética y sostenibilidad. Seleccionamos y contratamos proveedores considerando no solo la calidad y el coste de los bienes o servicios, sino también su compromiso con el cumplimiento legal, las condiciones laborales dignas, el respeto al medio ambiente y la responsabilidad social.

Fomentamos relaciones a largo plazo basadas en la confianza mutua y la mejora continua, priorizando colaboraciones con empresas que compartan nuestros valores y principios.

## ¿CÓMO LO HACEMOS?

Con el fin de garantizar la calidad y seguridad de los productos elaborados, la empresa aplica un sistema riguroso de control sobre sus proveedores. Esto incluye la realización de auditorías periódicas, en las que se evalúan aspectos clave como el cumplimiento de normativas higiénico-sanitarias, trazabilidad, condiciones de transporte, y sistemas de gestión de calidad.

Además, se llevan a cabo análisis de la materia prima en el momento de la recepción, verificando parámetros físicos, químicos y microbiológicos para asegurar que cumplen con las especificaciones establecidas. Estas medidas permiten detectar posibles desviaciones a tiempo y asegurar que solo se utilicen insumos que garanticen la inocuidad y calidad del producto final.

## COMPRA EN ZONAS DE RIESGO.

Las compras se realizan solamente a través de proveedores nacionales, por lo que los riesgos en materia social y medioambiental se reducen considerablemente, además, para la identificación de riesgos de calidad y seguridad alimentaria en la cadena de suministro se establecen una serie de controles y evaluaciones como por ejemplo, mecanismos de prevención frente al fraude alimentario y alsabotaje.

# PRESENCIA EN EL MERCADO.

La satisfacción de nuestros clientes es un objetivo central que guía todas nuestras actividades, desde la selección de materias primas hasta la entrega final del producto. Escuchamos activamente sus necesidades y expectativas, estableciendo canales de comunicación directos y eficaces que nos permiten recibir sugerencias, gestionar reclamaciones y mejorar continuamente.

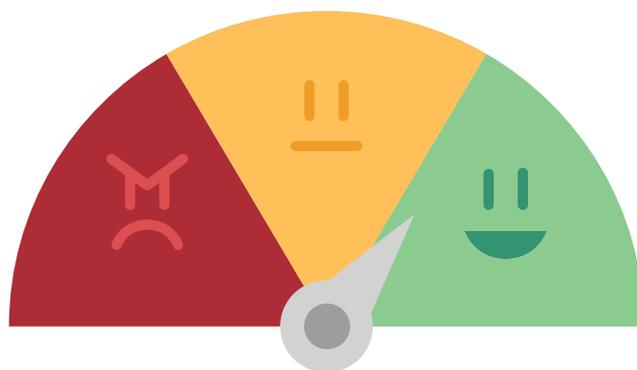
Realizamos un seguimiento constante del nivel de satisfacción a través de encuestas, indicadores de calidad y evaluación del servicio, con el fin de detectar oportunidades de mejora y reforzar la confianza en nuestra marca. Este enfoque nos permite mantener relaciones sólidas y duraderas, basadas en la fiabilidad, la calidad y la atención personalizada.

## MEDICIÓN DE LA SATISFACCIÓN DE CLIENTE.

Esta medición se realiza a través de datos obtenidos de diversas fuentes:

- Reclamaciones y quejas de los clientes
- Información recibida de los informes de evaluación proporcionados por los propios clientes.
- Evaluación del volumen de ventas anual, haciendo una comparativa con el año anterior.

El resultado obtenido de este análisis será utilizado como aportación para la mejora continua de la compañía, quedando indicado en la revisión por la dirección.



# CRITERIOS DE ELABORACIÓN DE LA MEMORIA



6

## MEDICIÓN DE LA SATISFACCIÓN DE CLIENTE.

Los principios relativos a la definición de la calidad del informe.

- Precisión
- Equilibrio. En la información que comunicamos, reflejamos los aspectos positivos y negativos del desempeño, permitiendo una evaluación razonada del desempeño general.
- Claridad. Presentamos la información de una forma comprensible y accesible para los grupos de interés que la utilizan.
- Comparabilidad. Seleccionamos, recopilamos y comunicamos la información de forma coherente y la presentamos de manera que los grupos de interés puedan analizar los cambios que se produzcan en el desempeño del Grupo con el tiempo así como en relación a otras organizaciones.
- Fiabilidad. Reunimos, registramos, recopilamos, analizamos y comunicamos la información y los procesos utilizados para la presentación de la información de modo que puedan ser objeto de revisión, estableciendo la calidad y materialidad de la información
- Puntualidad. Presentamos la información de manera anual, durante el primer semestre del año siguiente al año objeto del estudio, de tal manera que dicha información se encuentre disponible a tiempo para que los grupos de interés tomen decisiones informadas.

El presente informe de sostenibilidad, correspondiente al año 2024, incluye las actividades de la empresa en materia de desarrollo sostenible, así como las principales actuaciones y cifras obtenidas para su consecución y, contempla de manera exclusiva sus actividades.

---

### **DATOS DE CONTACTO**

Los lectores de este informe pueden dirigir sus dudas, consultas, solicitudes o sugerencias a través del siguiente canal:

[info@agotzaina.com](mailto:info@agotzaina.com)

---

