ARGAL

El respeto por lo bueno



Memoria Corporativa

2025

Contenidos

1 Mensaje de la Dirección 3

2 Argal en cifras 5

3 Somos Argal 8

4 Nuestra forma de avanzar 16

5 Producto, calidad e innovación 18

6 Relaciones responsables y territorio 28

7 Operaciones eficientes y sostenibles 37

8 Personas, seguridad y cultura 49

9 Gobernanza, ética y transparencia 61

10 Miramos al futuro 68



Esta memoria constituye un resumen ejecutivo de nuestro Estado de Información No Financiera (EINF) 2025, recogiendo los principales logros y avances en sostenibilidad. Para acceder a la información completa, puede consultarse la versión íntegra disponible en el Registro Mercantil de Zaragoza de la empresa Argal Alimentación, SA.



1

Mensaje de la Dirección



“Ser gente que ama lo que hace significa cuidar cada detalle: el producto, las personas, el entorno y la forma en que trabajamos.”

Mensaje de la Dirección

En un entorno cada vez más exigente, seguir avanzando significa mejorar cada día, adaptarnos a los nuevos retos y hacerlo sin perder de vista aquello que nos ha definido siempre: el compromiso con la calidad, las personas y la forma en que hacemos las cosas.

En Argal Alimentación, INCANASA y Estirpe Negra entendemos que la sostenibilidad forma parte de esa manera de trabajar. No es un destino, sino un camino de mejora continua que nos ayuda a construir una empresa más sólida, más eficiente y preparada para el futuro.

Durante 2025 hemos seguido avanzando en esa dirección. Hemos impulsado nuestra estrategia climática con la preparación del futuro Plan de Descarbonización, continuado desarrollando iniciativas de economía circular y envases más sostenibles, y reforzado la innovación para mejorar nuestros procesos y responder a las nuevas necesidades del mercado.

También hemos seguido invirtiendo en la formación y el desarrollo de las personas, fortaleciendo nuestra cultura preventiva y manteniendo el máximo compromiso con la calidad y la seguridad alimentaria. Del mismo modo, hemos continuado colaborando con entidades sociales y apoyando iniciativas que contribuyen positivamente a nuestro entorno. El Premio CLARA 2025 concedido a Argal Bonnatur como Mejor Alimento Natural es un reconocimiento que recibimos con orgullo y, sobre todo, como un estímulo para seguir mejorando.

Nada de esto sería posible sin el compromiso de todas las personas que forman parte de nuestra organización. A todos ellos, así como a nuestros clientes, proveedores y colaboradores, quiero agradecerles la confianza y el trabajo compartido que nos permiten seguir avanzando.

Esta Memoria recoge el trabajo realizado durante el último año. Un camino en el que aún tenemos mucho por hacer, pero que afrontamos con ilusión, responsabilidad y la voluntad de seguir aprendiendo y mejorando cada día.

Alvaro López

Director General
Argal Alimentación





2

Argal en cifras

Argal en cifras

Argal es una compañía agroalimentaria con más de un siglo de historia, especializada en la elaboración y comercialización de productos cárnicos y elaborados. Nuestra actividad combina tradición, innovación, calidad y una fuerte orientación al consumidor.

Esta memoria recoge los principales avances corporativos y de sostenibilidad de Argal Alimentación en 2025, con foco en sus centros productivos de Miralcamp, Industrias Cárnicas Navarras y Estirpe Negra.



Más de **100 años** de historia

+ 1.800 pedidos diarios

Presencia internacional en **más de 60 países**

8 centros logísticos en España

280.756.131 € facturados

3 fábricas en España

69,37% ventas nacionales

4 sucursales en Europa

30,63 % ventas internacionales

937 personas trabajadoras

41.208,77 TN producidas

Estos datos reflejan la dimensión de nuestra actividad y también la responsabilidad que asumimos como compañía alimentaria. Cada cifra representa procesos, equipos, clientes, proveedores y consumidores que forman parte de nuestra cadena de valor.

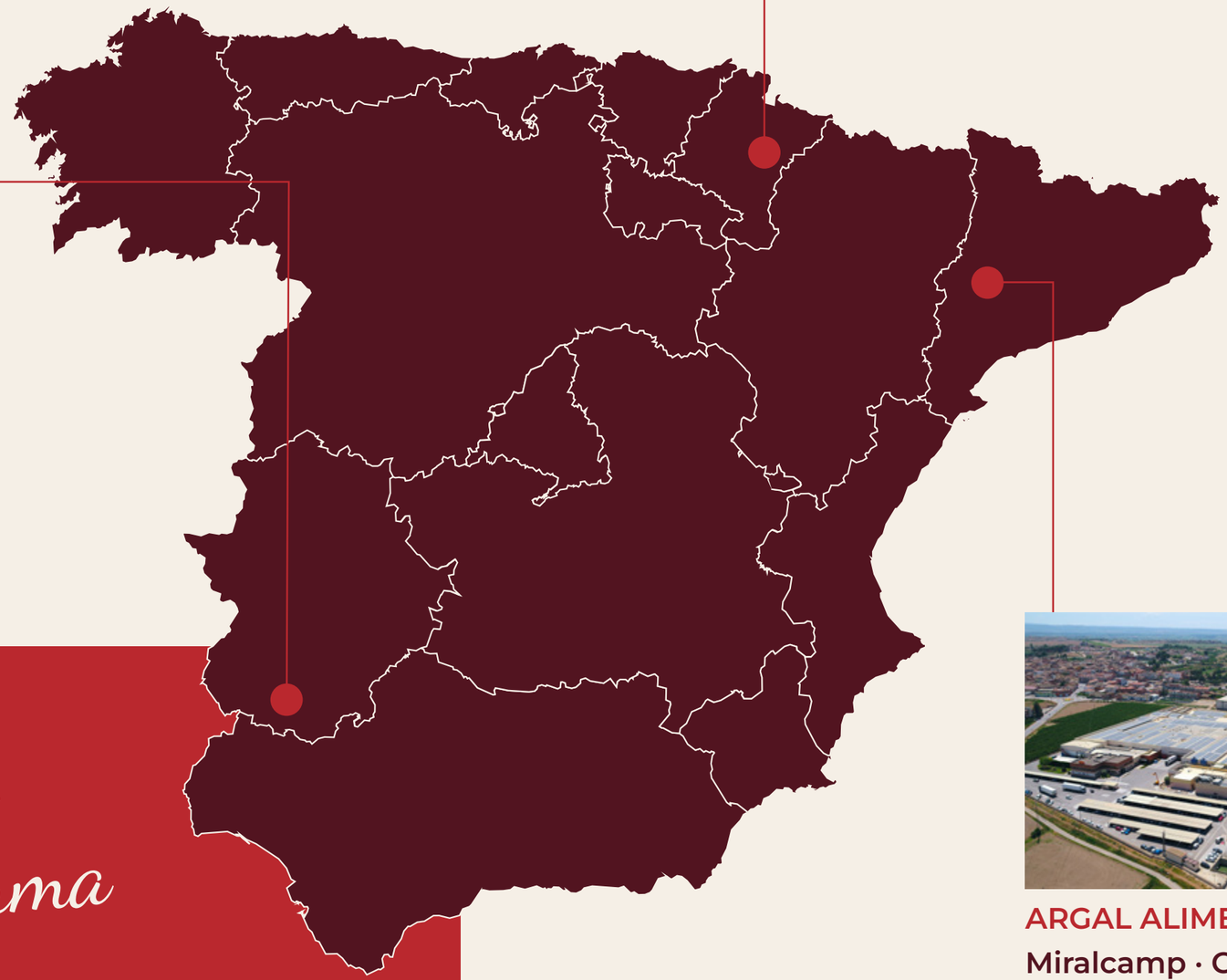
Centros incluidos en esta memoria



ESTIRPE NEGRA

Fregenal de la Sierra · Badajoz

Producto ibérico.



Tres centros, una misma forma de hacer



INDUSTRIAS CÁRNICAS NAVARRAS

Lumbier · Navarra

Embutidos, productos curados y patés.



ARGAL ALIMENTACIÓN

Miralcamp · Cataluña

Productos cárnicos cocidos y curados. Convenience Food.



3

Somos Argal

Somos Argal

Somos una compañía agroalimentaria de origen familiar con más de 100 años de historia. Nuestra trayectoria comenzó en Pamplona y ha evolucionado hasta convertirnos en una empresa de referencia en el sector alimentario, con presencia nacional e internacional.

Nuestra forma de entender la alimentación combina calidad, placer, tradición e innovación. Trabajamos para ofrecer productos seguros, sabrosos y adaptados a las necesidades de clientes y consumidores, manteniendo el equilibrio entre el respeto por nuestro origen y la evolución constante de nuestros procesos.

El propósito de Argal es crear valor a través de la calidad y la innovación, ofreciendo una experiencia alimentaria única. Para nosotros, la calidad de un producto no se limita a su sabor: también implica seguridad alimentaria, trazabilidad, responsabilidad, eficiencia y compromiso con las personas y el entorno.

Desde nuestros inicios, hemos trabajado con materias primas de calidad y hemos invertido de forma continua en la mejora de nuestros centros y procesos. Esta evolución nos ha permitido incorporar nuevas tecnologías, ampliar nuestra capacidad productiva y adaptarnos a las nuevas demandas del mercado, sin renunciar a la autenticidad de nuestras recetas ni a nuestra forma de hacer.

Hoy, Argal sigue avanzando con una idea clara: elaborar alimentos de calidad, seguros y sabrosos, integrando la sostenibilidad en nuestra manera de trabajar cada día.





El propósito de Argal es crear valor a través de la calidad y la innovación, ofreciendo una experiencia alimentaria única.

Nuestra historia

Más de 100 años avanzando sin perder nuestro origen

La historia de Argal es una historia de evolución, adaptación y permanencia. Desde nuestros inicios como negocio familiar hasta la actualidad, hemos crecido incorporando nuevas capacidades productivas, nuevas categorías de producto y nuevas formas de responder a las expectativas del mercado.

1914
Familia Argal

Argal nace como negocio familiar en la calle Estafeta de Pamplona, vinculado a la carnicería y la charcutería industrial.

1939
Fábrica de Echavacoiz

Se construye la fábrica de Echavacoiz, en Pamplona, que será ampliada progresivamente hasta 1970.

1970
Planta de Lumbier

El crecimiento de la compañía impulsa la construcción de la planta de Lumbier, una de las fábricas más modernas de derivados cárnicos de su época.

1972
Grupo Porta

Argal, ya consolidada como industria cárnica, es adquirida por el grupo aragonés de ganadería y mataderos Porta.

1986
British Petroleum

Argal inicia una nueva etapa empresarial vinculada a British Petroleum.

1990
Nueva fábrica en Miralcamp

Se pone en marcha la fábrica de Miralcamp, en Lleida, con tecnología avanzada y múltiples líneas de fabricación.

1992
Nuevo negocio de ibéricos

La compañía amplía su actividad con el desarrollo del negocio de productos ibéricos.

1993
Sara Lee

Argal pasa a formar parte del grupo multinacional Sara Lee.

2001
M.B.O.

Sara Lee vende el 100% de Grupo Alimentario Argal a los directivos de la compañía.

2006
Adquisición de Estirpe Negra

Argal adquiere la fábrica de productos ibéricos ubicada en Fregenal de la Sierra, Extremadura.

2009
Nueva fábrica de soluciones de comida

Argal incorpora nuevas soluciones de comida listas para consumir bajo la línea Argal Cocina.

2010
Cárnicos con aceite de oliva virgen extra

Se lanza una gama de elaborados cárnicos con menos grasa animal y aceite de oliva virgen extra, fruto de la colaboración entre Creta Farm y Grupo Alimentario Argal.

2024
Morliny Foods Holding

Argal Alimentación formaliza una alianza estratégica mediante una Joint Venture con Morliny Foods Holding.

Nuestros centros

Tres centros, una misma forma de hacer

La actividad de Argal se apoya en centros productivos con identidades propias, especialización y una fuerte conexión con el territorio.

Esta memoria se centra en tres centros clave: Argal Alimentación en Miralcamp (Cataluña), Industrias Cárnicas Navarras en Lumbier (Navarra) y Estirpe Negra en Fregenal de la Sierra (Badajoz).



Argal Alimentación
Miralcamp

Miralcamp es uno de los grandes motores productivos de Argal y un centro clave en la evolución de la compañía. Desde esta planta se elaboran productos cárnicos y soluciones alimentarias que combinan tradición, innovación, calidad y orientación al consumidor.

Su actividad refleja la forma de hacer de Argal: seleccionar cuidadosamente las materias primas, respetar el proceso de elaboración y cuidar cada detalle para ofrecer productos seguros, sabrosos y adaptados a los nuevos momentos de consumo.

Además, Miralcamp acoge Taller Argal, un espacio de creación, calidad, innovación, desarrollo y formación desde el que se impulsan nuevas ideas y se analizan tendencias nutricionales y gastronómicas para seguir evolucionando productos y procesos.

Industrias Cárnicas Navarras
INCANASA

Industrias Cárnicas Navarras conecta a Argal con sus raíces. Ubicada en Lumbier, Navarra, mantiene vivo el vínculo de la compañía con la tradición cárnica navarra y con el saber hacer que ha acompañado su crecimiento desde sus orígenes.

Especializada en embutidos, productos curados y patés, Industrias Cárnicas Navarras aporta experiencia, conocimiento técnico y una fuerte cultura de calidad. Su actividad representa la continuidad de una forma de trabajar basada en el oficio, el control del proceso y el respeto por una categoría esencial dentro de la historia de Argal.

Estirpe Negra
Fregenal

En Fregenal de la Sierra, en pleno corazón de la dehesa extremeña, Estirpe Negra representa la especialización ibérica dentro de Argal. Su actividad está vinculada a un territorio donde el producto ibérico forma parte de la cultura, del paisaje y de una forma de hacer basada en el tiempo, el origen y el respeto por la materia prima.

Desde este centro se elaboran jamones, paletas, lomos y embutidos ibéricos, combinando tradición, curación en secaderos y bodegas naturales, control del proceso y tecnología aplicada a la calidad, la seguridad alimentaria y la trazabilidad.

Estirpe Negra aporta al grupo una categoría de alto valor añadido, donde cada detalle cuenta: la selección de la materia prima, la curación, el sabor, la textura y la conexión con el territorio.

Nuestro modelo de negocio: La receta de nuestro crecimiento sostenible

En Argal producimos y comercializamos productos cárnicos y elaborados, combinando tradición alimentaria, conocimiento técnico, innovación y orientación al cliente.

La Dirección de negocio lidera las operaciones a nivel Nacional e Internacional, tanto en marcas propias como en MDD, estructuradas en distintos canales de venta:

Distribución Moderna

Canal de grandes Cadenas de distribución y retail, a través de los cuales, nuestros productos, tanto de Marca Propia como de MDD llegan a los consumidores.

Tradicional

Ofrecemos productos específicos a través de nuestros distribuidores o clientes industriales para que nuestros productos lleguen a los establecimientos independientes y al canal Horeca.

Exportación

Directamente o a través de distribuidores, hacemos llegar nuestros productos a consumidores de todo el mundo, especialmente en Europa, África y Sud América.



Trabajamos en distintas categorías —cocidos, curados, ibéricos, patés, salchichas y soluciones listas para consumir— para responder a diferentes momentos de consumo, mercados y necesidades, manteniendo siempre nuestro compromiso con la calidad y la seguridad alimentaria.

Nuestra actividad se apoya en una cadena de valor que conecta materias primas, proveedores, centros productivos, equipo humano, procesos de calidad, logística, clientes y consumidores. En cada etapa buscamos reforzar la eficiencia, la trazabilidad, la mejora continua y la responsabilidad.

A través de nuestras principales marcas acercamos al mercado una propuesta basada en sabor, calidad, confianza y experiencia.

Principales marcas

BONNATUR

Bonnatur es una de las gamas estratégicas de Argal dentro de la charcutería cocida y se posiciona bajo el concepto **“Cuidarse disfrutando”**, combinando calidad, naturalidad y sabor. La marca ofrece productos al corte y en formato PLS, elaborados con piezas enteras y frescas de jamón y pechuga de pavo, mediante procesos de cocción cuidados que preservan su textura y sabor.

Su propuesta se basa en productos **sin gluten, sin lactosa, sin féculas, sin fosfatos, sin colorantes y bajos en azúcares,** apostando por la transparencia y la naturalidad tanto en la formulación como en el diseño de sus envases. Además, Bonnatur incorpora certificaciones vinculadas al bienestar animal, como Animal Welfair de AENOR e IAWS de Interporc.

Desarrollada en el Taller Argal, la gama refleja el compromiso de la compañía con la innovación, la calidad y una alimentación sabrosa, sencilla y equilibrada.

OLIVING

Oliving es una gama de charcutería de Argal inspirada en la alimentación mediterránea, desarrollada con Aceite de Oliva Virgen Extra como ingrediente diferencial. Esta formulación permite sustituir parte de la grasa animal, ofreciendo productos con un perfil nutricional más equilibrado y manteniendo el sabor, la textura y la calidad propios de la charcutería.

La gama **se elabora con materias primas de calidad**, alto contenido cárnico y procesos de fabricación orientados a garantizar un resultado sabroso y consistente. Sus productos son **sin gluten, sin lactosa y sin féculas**, y destacan por su contenido proteico y su menor proporción de grasas saturadas.

Oliving refleja la apuesta de Argal por la innovación alimentaria y por el desarrollo de productos adaptados a nuevas formas de consumo, más vinculadas al bienestar, la transparencia y la dieta mediterránea.

PONTUTOKE

Pontutoke es la gama de platos preparados de Argal orientada a consumidores que buscan soluciones culinarias prácticas, sabrosas y versátiles. Desarrollada por los chefs del Taller Argal, combina la experiencia de la compañía en alimentación con recetas pensadas para facilitar el día a día sin renunciar a la calidad.

La gama incluye ensaladas elaboradas con ingredientes seleccionados y platos preparados inspirados en la dieta mediterránea, con recetas equilibradas y listas para consumir. Su propuesta se basa en ofrecer productos cómodos, con buen sabor y adaptados a nuevos hábitos de consumo.

Pontutoke incorpora además un enfoque diferencial: **cada envase sugiere ingredientes complementarios que permiten personalizar la receta** y adaptarla al gusto de cada consumidor. De este modo, Argal refuerza su apuesta por la innovación, la practicidad y la creatividad en la cocina.



GUSTARTE

Argal Gustarte es la gama de ensaladas preparadas de Argal, desarrollada para ofrecer soluciones frescas, sabrosas y listas para consumir. La marca combina la experiencia culinaria de la compañía con recetas completas, equilibradas y pensadas para adaptarse a los nuevos hábitos de consumo.

Sus ensaladas se elaboran con ingredientes seleccionados, cuidando tanto la calidad como el sabor y la presentación del producto. Gracias al sistema **Fresh Technology**, la gama mantiene la frescura, textura y calidad de las recetas sin necesidad de conservantes añadidos.

Con Argal Gustarte, la compañía refuerza su apuesta por la innovación en platos preparados, ofreciendo una propuesta práctica y diferenciada que une comodidad, calidad y experiencia gastronómica.

ASIATIKO

Con Asiatiko, llevamos la esencia de la cocina oriental a la categoría de platos preparados refrigerados. Nuestra gama incluye las **tres recetas más icónicas** de la gastronomía asiática, listas para disfrutar con el auténtico sabor de siempre.

TRADICIÓN

Argal Tradición 1914 representa la **esencia de nuestros orígenes**. Inspirada en la charcutería fundada en Pamplona en 1914, la marca combina tradición, experiencia y calidad para ofrecer embutidos elaborados con materias primas seleccionadas, procesos de curación lenta y recetas que preservan el sabor auténtico de siempre. Más de un siglo después, seguimos manteniendo vivo este legado a través de productos que reflejan nuestro compromiso con la excelencia y el saber hacer tradicional.

ESTIRPE NEGRA

En Estirpe Negra, elaboramos productos ibéricos de **máxima calidad**, respetando la tradición y el origen. Nuestros cerdos ibéricos, criados en libertad en las dehesas de **Extremadura**, se alimentan de **bellotas y pastos naturales**, lo que les otorga una **infiltración de grasa excepcional** y un sabor único.



Porque la alimentación forma parte de la vida cotidiana de las personas, queremos que cada producto Argal sea el resultado de un trabajo bien hecho, de procesos seguros y de gente que ama lo que hace.

Misión, visión y valores

Lo que nos guía

En Argal, nuestra forma de trabajar se apoya en una identidad compartida: elaborar alimentos de calidad, responder a las necesidades de clientes y consumidores, y hacerlo desde una cultura basada en la responsabilidad, la innovación y el compromiso de las personas.

Nuestro lema, **“Gente que ama lo que hace”**, resume esta manera de entender la actividad diaria. Detrás de cada producto hay equipos que cuidan los procesos, aplican conocimiento técnico, buscan la mejora continua y trabajan para mantener la confianza de quienes nos eligen.

NUESTRA MISIÓN

Adaptarnos a las necesidades de clientes y consumidores, ofreciendo alimentos de calidad, seguros y sabrosos, elaborados con rigor, innovación y responsabilidad.

NUESTRA VISIÓN

Ser una compañía alimentaria de referencia, reconocida por la calidad de sus productos, la capacidad de innovación, el compromiso con las personas y la integración de la sostenibilidad en su forma de trabajar.

NUESTROS VALORES

Integridad

Actuamos con honestidad, ética y responsabilidad en nuestras decisiones. La confianza es la base de nuestras relaciones con las personas trabajadoras, clientes, proveedores y colaboradores.

Trabajo en equipo

Creemos en la colaboración, el respeto y la comunicación como herramientas clave para alcanzar objetivos comunes. El compromiso de cada persona suma para construir una compañía más sólida.

Innovación

Buscamos nuevas soluciones para mejorar productos, procesos y formas de trabajar. La innovación nos permite adaptarnos al mercado, responder a nuevas necesidades y avanzar hacia una actividad más eficiente y sostenible.

Actitud positiva y apasionada

Afrontamos los retos con energía, implicación y voluntad de mejora. Esta actitud refleja nuestra manera de entender el trabajo y conecta directamente con nuestro lema: gente que ama lo que hace.

Búsqueda de la excelencia

Trabajamos para mejorar de forma continua, cuidando la calidad, la seguridad alimentaria, la eficiencia y el detalle en cada etapa de nuestra actividad.

4

Nuestra forma de avanzar



Nuestra forma de avanzar

Gente que ama lo que hace

En Argal, ser **“Gente que ama lo que hace”** significa trabajar cada día con compromiso, rigor y responsabilidad. Está presente en la manera en que diseñamos productos, seleccionamos proveedores, gestionamos nuestros centros, cuidamos a nuestros equipos, reducimos impactos y respondemos a las expectativas de clientes y consumidores. Significa cuidar la calidad de nuestros alimentos, mejorar nuestros procesos, construir relaciones de confianza y poner a las personas en el centro de nuestra actividad.

Durante 2025 hemos seguido avanzando en sostenibilidad desde una visión práctica y conectada con nuestro negocio. Esta memoria organiza nuestros principales avances en cuatro ámbitos que reflejan nuestra forma de entender el futuro de la compañía.

Este enfoque nos permite avanzar hacia una gestión más integrada, en la que la sostenibilidad se conecta con la calidad, la eficiencia, la innovación, la confianza y la competitividad.

Estos cuatro ámbitos nos ayudan a ordenar nuestro compromiso y a seguir avanzando hacia un modelo de negocio más sostenible, competitivo y preparado para el futuro.

PRODUCTO, CALIDAD E INNOVACIÓN

La confianza de clientes y consumidores empieza en alimentos seguros, de calidad y adaptados a las nuevas necesidades del mercado. Por eso, trabajamos para reforzar la calidad, la seguridad alimentaria, la trazabilidad, la innovación y la mejora continua de nuestros productos y procesos.

RELACIONES RESPONSABLES Y TERRITORIO

Nuestro impacto va más allá de nuestras instalaciones. Se construye también junto a proveedores, clientes, comunidades, entidades sociales y territorios con los que mantenemos un vínculo directo. Queremos avanzar desde relaciones basadas en la confianza, la colaboración y la responsabilidad compartida.

OPERACIONES EFICIENTES Y SOSTENIBLES

Avanzar implica producir mejor, optimizar recursos, reducir impactos y reforzar la eficiencia de nuestras operaciones. Trabajamos para mejorar la gestión energética, el uso del agua, la reducción de emisiones, la gestión de residuos, la economía circular, los envases y la digitalización.

PERSONAS, SEGURIDAD Y CULTURA

Nada de lo que somos sería posible sin los equipos que hacen realidad Argal cada día. Cuidar a las personas significa reforzar la seguridad y salud laboral, promover la igualdad de oportunidades, impulsar la formación, fomentar la comunicación y consolidar una cultura compartida.



5

Producto, calidad e innovación

Amar el producto es cuidar cada detalle.

La confianza de clientes y consumidores empieza en el producto. Por eso, en Argal trabajamos para ofrecer alimentos seguros, de calidad y adaptados a las nuevas necesidades del mercado, combinando experiencia, innovación, seguridad alimentaria y mejora continua.

Nuestro compromiso con el producto se refleja en cada etapa: desde la selección de materias primas y la relación con proveedores, hasta los controles de calidad, la trazabilidad, el diseño de envases, la información al consumidor y la mejora continua de nuestros procesos.

Ser **“Gente que ama lo que hace”** también significa cuidar aquello que elaboramos. Significa mantener el respeto por el producto, trabajar con rigor técnico y avanzar hacia soluciones que respondan a los nuevos hábitos de consumo, sin perder nuestra esencia.

Calidad y seguridad alimentaria

Respeto por lo bueno

En Argal, la calidad y la seguridad alimentaria son la base de la confianza que construimos cada día con clientes y consumidores.

Como compañía alimentaria, nuestra primera responsabilidad es garantizar que los productos que llegan al consumidor sean seguros, auténticos, legales y de calidad. Por eso, trabajamos con un enfoque preventivo que abarca toda la cadena de valor: desde la selección de proveedores y materias primas hasta el control del producto final, el etiquetado y la gestión de cualquier incidencia.

Nuestro sistema de gestión se apoya en la trazabilidad de materias primas, ingredientes y productos; el control de procesos productivos; la formación de los equipos; la gestión de reclamaciones y devoluciones; la transparencia en la información facilitada al consumidor; y la mejora continua de procedimientos, controles y buenas prácticas.

Cada lote cuenta con una codificación específica que permite seguir su recorrido a lo largo de todo el proceso productivo y actuar de forma rápida y coordinada ante cualquier incidencia relacionada con calidad, seguridad alimentaria o información al consumidor.

Además, disponemos de un protocolo de gestión de crisis y retirada de producto que permite evaluar la gravedad de una incidencia, activar el Comité de Crisis y definir las medidas necesarias. Este sistema se refuerza anualmente mediante un simulacro del plan de crisis basado en una hipótesis de alerta alimentaria.

INFORMACIÓN CLARA Y TRANSPARENTE

La confianza también se construye con información rigurosa. En Argal trabajamos para garantizar un etiquetado claro, veraz y conforme a la normativa aplicable, mediante el control de materias primas, ingredientes, alérgenos, valores nutricionales y declaraciones obligatorias o voluntarias.

Contamos con un laboratorio propio que realiza análisis nutricionales de forma periódica. Esto nos permite verificar la información declarada en nuestros productos y asegurar la coherencia entre formulación, etiquetado y requisitos legales.

Nuestro etiquetado está diseñado para ofrecer información comprensible sobre ingredientes, alérgenos y valores nutricionales. Evitamos mensajes ambiguos o que puedan inducir a error y revisamos la información facilitada al consumidor para asegurar su adecuación normativa y técnica.

Además, estamos adheridos al PACIC **—Plan de Autocontrol de la Información en el Comercio—**, reforzando nuestro compromiso con la veracidad de la información alimentaria y la transparencia en la comunicación con consumidores y clientes.

Calidad y seguridad en toda la cadena

1

ORIGEN

Proveedores evaluados y materias primas controladas.

2

PROCESO

Controles en planta, higiene y buenas prácticas.

3

PRODUCTO

Trazabilidad, análisis, etiquetado y seguridad alimentaria.

4

MEJORA CONTINUA

Reclamaciones, auditorías, formación y acciones correctivas.

Qué hemos impulsado en 2025

- **Refuerzo del departamento de Calidad**, con redefinición del perfil técnico e incorporación de un nuevo profesional.
- **Mayor presencia del equipo de Calidad en fábrica**, destinando aproximadamente el 80 % de su tiempo a planta.
- **Aumento del 54 % de la presencia de Calidad en planta** respecto a la estructura previa.
- **Digitalización progresiva** de controles de calidad y seguridad alimentaria.
- **Refuerzo de controles** en zonas de mayor exigencia higiénica y de seguridad alimentaria.
- **Adaptación de recetas y procesos** a nuevos requisitos normativos sobre aditivos.
- **Avance en proyectos orientados a mejorar el perfil de los productos**, reducir determinados aditivos y evolucionar hacia formulaciones más naturales.
- **Impulso de la formación interna en buenas prácticas**, con mayor implicación de encargados y managers.



Indicadores destacados 2025

0 retiradas de producto por motivos de seguridad y salud

186 inspecciones sanitarias

666 reclamaciones de cliente recibidas y 100 % cerradas

1.345 personas formadas en Calidad y Food Safety

1.382 horas de formación en Calidad y Food Safety

100 % de la plantilla de producción y calidad formada



CASO DESTACADO

ARGAL BONNATUR premio CLARA 2025 al Mejor Alimento Natural

Argal Bonnatur recibió en 2025 el **Premio CLARA al Mejor Alimento Natural** por su Jamón Cocido Asado, un reconocimiento a su sabor, calidad y elaboración sin conservantes.

Este premio pone en valor la apuesta de la marca por una alimentación más natural y saludable, y refuerza su posicionamiento dentro de una nueva generación de productos de charcutería.



Certificaciones y adhesiones que respaldan este compromiso

Calidad y seguridad alimentaria

BRCS
brcgs.com

IFS Food
ifs-certification.com

BRC
animalwelfair.com

Certificaciones de producto

Jamón Serrano
Argal Alimentación y Estirpe Negra

Cerdo Ibérico
Argal Alimentación y Estirpe Negra

Instituto Halal
Argal Alimentación

V-Label
productos aptos para vegetarianos comercializados por Argal

Hacia dónde vamos

- **Avanzar en la digitalización** de controles de calidad y seguridad alimentaria en planta.
- **Reforzar los controles preventivos** en procesos críticos y zonas de mayor exigencia higiénica.
- **Seguir reduciendo reclamaciones** mediante el análisis de causas y la implantación de acciones correctivas.
- **Mejorar la gestión de alérgenos** y avanzar hacia formulaciones más simples y naturales.
- **Seguir reforzando la formación operativa en calidad,** higiene y buenas prácticas.
- **Mejorar la información facilitada al consumidor,** incluyendo nuevas soluciones digitales de acceso a información de producto.
- **Explorar nuevas tecnologías analíticas** para mejorar la rapidez y fiabilidad en la detección de riesgos microbiológicos.



Innovación en productos y procesos

Innovar para responder mejor

La innovación forma parte de la forma de ser de Argal. Innovamos para mejorar nuestros productos, nuestros procesos y nuestra capacidad de respuesta ante las nuevas necesidades de clientes y consumidores.

Para nosotros, innovar no significa únicamente desarrollar nuevos productos. También significa revisar formulaciones, mejorar procesos, incorporar nuevas tecnologías, optimizar controles de calidad y seguridad alimentaria, reducir mermas y avanzar hacia soluciones de envasado más sostenibles.

Esta mirada nos permite mantener la competitividad, reforzar la confianza del mercado y seguir evolucionando sin perder aquello que nos identifica: el respeto por el producto, la calidad y el sabor.

Nuestra innovación se orienta principalmente a:

- Desarrollo de productos de calidad, más naturales y alineados con nuevas demandas de consumo
- Mejora tecnológica y productiva
- Nuevas presentaciones, formatos y soluciones alimentarias
- Digitalización de procesos y controles
- Optimización de la calidad y la seguridad alimentaria
- Reducción del desperdicio alimentario
- Desarrollo de envases más sostenibles y circulares

Qué hemos impulsado en 2025

Durante 2025 hemos continuado participando en proyectos de investigación nacionales e internacionales vinculados a sostenibilidad, seguridad alimentaria, mejora nutricional, eficiencia productiva y desarrollo de nuevas soluciones alimentarias.

Entre las principales líneas de trabajo activas destacan:

- **Desarrollo de productos con formulaciones más naturales,** mejor perfil nutricional y enfoque clean label.
- **Reformulación de productos y adaptación de recetas** a nuevos requisitos normativos sobre aditivos.
- **Estudio de alternativas** a sales nitrificantes en productos curados.
- **Investigación en nuevas soluciones** alimentarias con ingredientes funcionales o de origen vegetal.
- **Desarrollo de procesos de fermentación** orientados a mejorar el perfil nutricional y sensorial.
- **Mejora de procesos para reducir mermas,** desperdicio alimentario y pérdidas de producto.
- **Investigación de métodos más sostenibles y seguros** para productos ahumados.
- **Avance en materiales de envasado reciclables** y soluciones de packaging con menor impacto ambiental.

También siguen activos proyectos de innovación apoyados por distintos programas de financiación:

NITRATES
Estudio sobre la eliminación de sales nitrificantes y su efecto en la calidad microbiológica de productos curados, en colaboración con MANE Ibérica y la Universitat de Lleida.

ALIMENTS
Desarrollo de snacks análogos cárnicos extruidos a base de proteína de guisante con ingredientes funcionales.

IMPROVE
Investigación de nuevos procesos de fermentación para productos vegetales con mejor perfil nutricional y sensorial.

En 2025 destaca, además, la incorporación de un nuevo proyecto financiado en el marco del PERTE Agroalimentario II, liderado por Estirpe Negra, orientado a la optimización y sostenibilidad del proceso de elaboración de paleta ibérica y jamón curado. El proyecto cuenta con un presupuesto de 905.440,90 € y una subvención del 50%, y busca desarrollar metodologías innovadoras para optimizar recursos, reducir residuos, minimizar el consumo energético y las emisiones, y mejorar la sostenibilidad del producto final.

Indicadores destacados 2025

9
proyectos de I+D

1.628.779 €
inversión en proyectos de I+D

Alianzas

La innovación requiere conocimiento, colaboración y mirada externa. Por ello, trabajamos con universidades, centros tecnológicos, asociaciones sectoriales y entidades de investigación que nos ayudan a generar sinergias, compartir conocimiento y avanzar en soluciones con impacto para el sector alimentario.

Estas alianzas nos permiten acelerar proyectos de I+D, incorporar conocimiento científico y técnico, mejorar nuestra competitividad y contribuir a un crecimiento más sostenible del sector.

Universitat de Lleida · UVIC Universitat de Vic Universitat Central de Catalunya · CNTA Tecnología y Conocimiento para la Competitividad de la Industria Alimentaria · ainia centro tecnológico · INNOVACC Clúster Català de la Carn i la Proteïna Alternativa · IRTA Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries · Universidad de Oviedo · eurecat Centre Tecnològic de Catalunya · CIBIR Centro de Investigación Biomédica de La Rioja



Envases mas sostenibles

La innovación también se refleja en la forma en que diseñamos y mejoramos nuestros envases. En el sector alimentario, el envase cumple una función esencial: proteger el producto, garantizar su conservación, preservar la seguridad alimentaria y facilitar información al consumidor. Por eso, avanzar hacia envases más sostenibles requiere equilibrar circularidad, funcionalidad, vida útil y seguridad.

Durante 2025 hemos reforzado nuestra estrategia de packaging circular mediante actuaciones orientadas a reducir materiales, mejorar la reciclabilidad e incrementar el uso de contenido reciclado certificado.

Entre los principales avances destacan:

- **Reducción de espesores y optimización de films,** bandejas, tapas y embalajes flexibles.
- **Incremento del uso de envases** monomateriales y reciclables.
- **Aumento del contenido reciclado certificado** en envases.
- **Sustitución progresiva de estructuras complejas** por soluciones de mayor reciclabilidad.
- **Eliminación de referencias con materiales de difícil reciclado,** como PVDC.
- **Refuerzo de alianzas con proveedores,** recicladores y certificadores para avanzar en economía circular real en PET.
- **Optimización logística** mediante embalajes reutilizables y mejoras en envases secundarios y terciarios.

Indicadores destacados 2025

Seguimos avanzando en la certificación **RETRAY**, que acredita la incorporación de plástico reciclado en nuestros envases y refuerza la trazabilidad de nuestro modelo de economía circular en PET.

CERTIFICACIÓN RETRAY DE PRODUCTO

384 Tn

plástico reciclado

CERTIFICACIÓN RETRAY DE PROCESO

49% PET

reciclado en nuestros envases

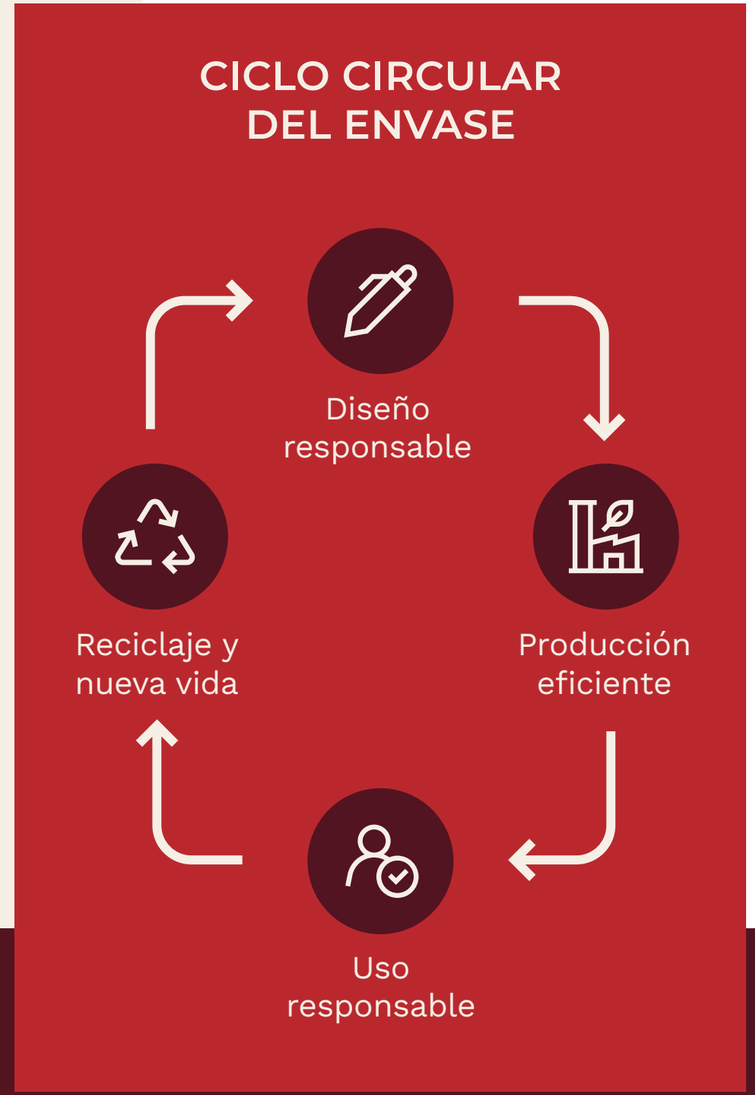


Hacia dónde vamos

En 2026 seguiremos avanzando en una innovación conectada con la calidad, la sostenibilidad y la competitividad del negocio.

Las principales líneas de trabajo serán:

- **Continuar el desarrollo y seguimiento de los proyectos activos:** NITRATES, ALIMENTS e IMPROVE.
- **Iniciar el desarrollo efectivo** del proyecto de optimización y sostenibilidad de paleta ibérica y jamón curado en Estirpe Negra.
- **Avanzar en nuevas soluciones** para reducir el desperdicio alimentario en el proceso de elaboración de jamón cocido.
- **Impulsar formulaciones más simples,** con menor uso de aditivos y etiquetado más limpio.
- **Investigar alternativas para reducir o sustituir determinados ingredientes,** como soja, glutamato, nitritos y nitratos, cuando sea técnica y organolépticamente viable.
- **Desarrollar nuevas referencias** con mejor perfil nutricional y adaptadas a nuevas demandas de mercado.
- **Avanzar en envases reciclables,** monomateriales y soluciones alineadas con los nuevos requisitos regulatorios.
- **Reforzar la trazabilidad y evaluación ESG** de proveedores de packaging.
- **Consolidar el modelo RETRAY** y la economía circular del PET mediante certificaciones externas y mejora continua.



6

Relaciones responsables y territorio

Creamos valor junto a quienes nos rodean

La responsabilidad de Argal no termina en nuestras instalaciones. Nuestra actividad se construye en relación con clientes, proveedores, comunidades, administraciones, entidades sociales y territorios con los que mantenemos un vínculo directo.

Trabajamos para construir relaciones basadas en la confianza, la colaboración, el respeto y la responsabilidad compartida. Este enfoque nos ayuda a fortalecer nuestra cadena de valor, contribuir al desarrollo local y responder mejor a las expectativas de nuestros grupos de interés.

Cadena de suministro responsable

Avanzar junto a nuestros proveedores

Nuestra actividad depende de una amplia red de proveedores de materias primas, envases, servicios, logística, energía, tecnología y otros suministros críticos. Por ello, la gestión responsable de la cadena de suministro es clave para garantizar la calidad, la trazabilidad, la continuidad operativa y el cumplimiento de nuestros compromisos.

Históricamente, nuestro modelo de homologación de proveedores se ha centrado en criterios de calidad, seguridad alimentaria, legalidad, autenticidad del producto y trazabilidad. Durante 2025 hemos avanzado hacia una visión más integral del proveedor, incorporando nuevas dimensiones de análisis vinculadas a sostenibilidad, derechos humanos, riesgos operativos, riesgos financieros, ciberseguridad, reputación y cumplimiento normativo.

Este enfoque nos permite pasar de una gestión centrada en la documentación de producto a un modelo más amplio de identificación de riesgos, priorización de actuaciones y colaboración con la cadena de valor.

Qué hemos impulsado en 2025

Durante 2025 hemos trabajado en la evolución del modelo de gestión de proveedores para avanzar hacia una cadena de suministro más trazable, responsable, colaborativa y competitiva.

Entre los principales avances destacan:

- **Elaboración y comunicación** del nuevo Código Ético y de Conducta de Proveedores.
- **Incorporación de expectativas** en materia de integridad, derechos humanos, condiciones laborales, seguridad y salud, medio ambiente, cumplimiento normativo y conducta responsable.
- **Segmentación inicial de proveedores** según criticidad, volumen, categoría de compra, ubicación geográfica, exposición regulatoria y nivel de riesgo.
- **Identificación de proveedores críticos y estratégicos** para la primera fase de evaluación.
- **Preparación de la implantación de Compras360,** plataforma orientada a centralizar información, cuestionarios, documentación, evidencias y scoring de proveedores.
- **Refuerzo de la trazabilidad documental** para materias primas y materiales afectados por requisitos específicos, como soja, vacuno, papel, cartón y madera.
- **Preparación de acciones de comunicación y formación internas** y dirigidas a proveedores.

Indicadores destacados 2025

99,38 %
de proveedores de materias primas ubicados en Europa[1]

[1] **de los quales un 83 % son de origen español**

134
proveedores críticos o estratégicos identificados

96%
de proveedores críticos o estratégicos[2]

[2] **adheridos al Código Ético y de Conducta de Proveedores**

13%
de proveedores tipificados como críticos o estratégicos[3]

[3] **sobre el conjunto de categorías de compra del grupo**

Hacia dónde vamos

En 2026 avanzaremos en la implantación operativa del nuevo modelo de gestión responsable de proveedores, con el objetivo de conocer mejor nuestra cadena de valor, anticipar riesgos y reforzar la colaboración con nuestros proveedores.

Las principales líneas de trabajo serán:

- **Implantar progresivamente la plataforma Compras360** en proveedores críticos y estratégicos.
- **Lanzar cuestionarios** de riesgos generales e impactos ESG.
- **Solicitar documentación y evidencias vinculadas a certificaciones,** políticas, trazabilidad, derechos laborales, cumplimiento normativo y gestión ambiental.
- **Generar scorecards de proveedor** para disponer de una visión integral del nivel de riesgo y madurez.
- **Clasificar proveedores según nivel de riesgo** y definir frecuencias de reevaluación proporcionales
- **Formar a equipos internos y proveedores** sobre el nuevo modelo de evaluación.
- **Identificar proveedores con menor nivel de madurez o riesgo elevado** para valorar planes de mejora.
- **Integrar progresivamente criterios ESG** en los procesos de homologación, compras y toma de decisiones.

Bienestar animal y abastecimiento responsable

Responsabilidad desde el origen

El bienestar animal es un aspecto relevante dentro de nuestra cadena de suministro, especialmente en la compra de materias primas cárnicas. Trabajamos con proveedores que deben cumplir con los requisitos legales aplicables y alinearse con estándares reconocidos de bienestar animal.

Nuestro compromiso se materializa mediante acuerdos, homologaciones, certificaciones y verificaciones periódicas que permiten reforzar el control sobre las condiciones de manejo, transporte y sacrificio en origen.

Además, incorporamos criterios de abastecimiento responsable en determinadas materias primas y materiales relevantes para nuestra actividad. Este enfoque nos ayuda a reforzar la trazabilidad, reducir riesgos y avanzar hacia una cadena de suministro más alineada con nuestros compromisos ambientales, sociales y de cumplimiento.

Qué hemos impulsado en 2025

- **Uso de cartón certificado FSC** en envases secundarios.
- **Adquisición de créditos** de soja responsable.
- **Seguimiento de materias primas** afectadas por requisitos regulatorios específicos.
- **Certificación bajo la norma Welfare Quality RP B76.01,** asegurando buenas prácticas en manejo, transporte y sacrificio de nuestros proveedores de carne.
- **Auditorías y verificaciones periódicas** para garantizar el cumplimiento normativo
- **Integración progresiva de cláusulas** vinculadas a derechos humanos, ética, condiciones laborales, cumplimiento normativo y sostenibilidad.



Indicadores destacados 2025

96 %
de proveedores españoles de cerdo certificados en bienestar animal

100 %
de proveedores españoles de ave certificados en bienestar animal

91 %
de productos certificados FSC

100 %
de soja certificada

	2021	2022	2023	2024	2025
Proveedores de cerdo españoles certificados	25%	78%	91%	96%	**96%**
Proveedores de ave españoles certificados	90%	100%	100%	100%	**100%**
% Productos certificados FSC	97,99%	95,12%	94,18%	96,86%	**91%**
% Soja certificada	0%	100%	100%	100%	**100%**



Hacia dónde vamos

En 2026 seguiremos reforzando el seguimiento del origen de nuestras materias primas y materiales, con especial atención a bienestar animal, trazabilidad y nuevos requisitos regulatorios.

Las principales líneas de trabajo serán:

- **Mantener el seguimiento de proveedores** certificados en bienestar animal.
- **Avanzar hacia una mayor cobertura de carne homologada** conforme a estándares reconocidos.
- **Reforzar la colaboración con proveedores** para mejorar el cumplimiento de requisitos en origen.
- **Mejorar la información disponible** sobre origen, trazabilidad y documentación de materias primas.
- **Reforzar el seguimiento de materias afectadas por la normativa EUDR,** especialmente vacuno, soja, madera, papel y cartón.
- **Avanzar en la recopilación de evidencias documentales** de proveedores cuando sea aplicable.
- **Integrar estos requisitos** en el nuevo modelo de evaluación y seguimiento de proveedores.



Comunidad y territorio

Comprometidos con nuestro entorno

En Grupo Argal entendemos que nuestra responsabilidad va más allá de nuestras instalaciones. Como compañía alimentaria con presencia en diferentes territorios, queremos contribuir de forma positiva a las comunidades en las que operamos, generando valor compartido y apoyando iniciativas con impacto social.

Nuestra contribución se articula en cuatro ámbitos principales:

Seguridad alimentaria

Deporte y salud

Cultura y territorio

Educación

Durante 2025 hemos mantenido la donación de alimentos aptos para el consumo a entidades sociales. Estas donaciones permiten reducir el desperdicio alimentario y apoyar a personas y colectivos en situación de vulnerabilidad, garantizando siempre la seguridad alimentaria, la trazabilidad y las condiciones adecuadas de conservación.

Además, colaboramos con entidades sociales y Centros Especiales de Trabajo que promueven la inclusión laboral de personas con discapacidad y otros colectivos vulnerables, incorporando criterios sociales en algunos servicios auxiliares y reforzando nuestro vínculo con el territorio.

Qué hemos impulsado en 2025

- **Donación de alimentos a entidades sociales,** contribuyendo al apoyo a colectivos vulnerables y a la reducción del desperdicio alimentario.
- **Desarrollo de la VIII edición de las Becas Taller Argal,** con una dotación de 100.000 € destinada a 10 proyectos con impacto social positivo.
- **Impulso del movimiento "Sin pantallas en la mesa",** una iniciativa de sensibilización para fomentar espacios de conexión real durante las comidas y promover hábitos de relación más saludables en el entorno familiar.
- **Donación a los Germans de les Escoles Cristianes** para la adquisición de material escolar.
- **Donación al Institut de Recerca Biomèdica de Lleida,** destinada al apoyo a la investigación biomédica.
- **Colaboración con la Fundación Dieta Mediterránea,** orientada a promover los valores de la dieta mediterránea y un estilo de vida saludable.
- **Colaboraciones con entidades sociales y Centros Especiales de Trabajo,** para favorecer la inclusión laboral, la economía social y el desarrollo del territorio.

BECAS TALLER ARGAL Y "SIN PANTALLAS EN LA MESA"

En 2025 celebramos la **VIII edición de las Becas Taller Argal,** una iniciativa dirigida a apoyar proyectos sociales y educativos impulsados por personas y entidades que trabajan para generar un impacto positivo en la sociedad.

Esta edición se centró en proyectos relacionados con el uso responsable de la tecnología en la infancia. Buscamos propuestas que promovieran un equilibrio saludable entre el tiempo frente a la pantalla y el juego, el aprendizaje más allá del mundo digital, la creatividad, el desarrollo cognitivo-emocional y el bienestar de niños y adolescentes.



VII edición

10 proyectos becados

100.000 € de dotación

En este contexto, impulsamos el movimiento **"Sin pantallas en la mesa",** una iniciativa de sensibilización orientada a recuperar la comida como un espacio de conexión, conversación y relación. Para su desarrollo contamos con la colaboración de Alberto Soler, psicólogo y divulgador, con quien elaboramos un decálogo basado en evidencia científica para ayudar a reducir el uso de pantallas durante las comidas.





Indicadores destacados 2025

47,14 t
de alimentos donados

306.132 € de valor económico de las donaciones de producto

21 entidades sociales
beneficiarias de donaciones de alimentos

100.000 € de dotación
de las Becas Taller Argal

10 proyectos becados
en la VIII edvición de Becas Taller Argal

4 ámbitos de contribución social: seguridad alimentaria, deporte y salud, cultura y territorio, y educación

Hacia dónde vamos

De cara a 2026 queremos avanzar hacia un modelo de contribución social más estructurado, medible y alineado con nuestra estrategia de sostenibilidad.

Las principales líneas de trabajo serán:

- **Formalizar nuestro modelo de acción comunitaria** mediante un marco común de actuación, presupuesto y criterios de seguimiento y evaluación.
- **Estructurar nuestras iniciativas sociales** en torno a cuatro ámbitos prioritarios: seguridad alimentaria, deporte y salud, cultura y territorio, y educación.
- **Reforzar la colaboración con entidades sociales** para facilitar el acceso a alimentos a personas y colectivos en situación de vulnerabilidad.
- **Impulsar proyectos que promuevan hábitos de vida saludables,** bienestar y salud comunitaria.
- **Fortalecer nuestro vínculo con las comunidades locales** mediante iniciativas culturales y de arraigo territorial.
- **Apoyar la educación, la formación y el desarrollo del talento joven a través de becas,** programas formativos y colaboraciones con centros educativos.
- **Establecer alianzas estables con fundaciones,** asociaciones y entidades alineadas con nuestros valores y propósito.
- **Diseñar y poner en marcha** un programa de voluntariado corporativo.
- Mejorar la medición, trazabilidad y evaluación del impacto generado por nuestras acciones sociales





7

Operaciones eficientes y sostenibles

Producir mejor para reducir nuestro impacto

La sostenibilidad también se construye en la forma en que producimos. En Argal trabajamos para mejorar la eficiencia de nuestras operaciones, optimizar el uso de recursos, reducir emisiones, gestionar mejor los residuos y avanzar hacia procesos cada vez más sostenibles.

Este compromiso forma parte de nuestra mejora continua y se traduce en proyectos orientados a consumir menos, producir mejor y reducir el impacto ambiental de nuestra actividad, sin comprometer la calidad, la seguridad alimentaria ni la capacidad de respuesta a clientes y consumidores.

Energía y eficiencia

Eficiencia energética y mejora de procesos

En Argal trabajamos para optimizar el consumo energético mediante la mejora continua de la eficiencia en nuestros procesos productivos y la integración progresiva de energías renovables en nuestras instalaciones.

La gestión energética del grupo se centra especialmente en los procesos de **frío industrial, generación de vapor, consumo eléctrico en planta y sistemas auxiliares,** que constituyen los principales focos de consumo energético en la industria cárnica.

Con el objetivo de reducir nuestra huella ambiental, reforzar la competitividad operativa y minimizar la exposición a riesgos energéticos, impulsamos de forma continua iniciativas orientadas a:

Mejorar el rendimiento energético de los equipos e instalaciones

Reducir pérdidas energéticas en los procesos industriales

Incrementar el uso de energías renovable

Reforzar el control, seguimiento y gestión del consumo energético

Actualmente, nuestra estrategia energética se apoya en la monitorización continua de consumos, la modernización tecnológica de instalaciones y la implantación progresiva de sistemas de gestión estructurados.



Qué hemos impulsado en 2025

- **Instalación de un nuevo condensador en Miralcamp,** que permite reducir la temperatura de condensación y mejorar el rendimiento frigorífico del sistema.
- **Implantación progresiva de tecnología LED** en INCANASA y Estirpe Negra.
- **Optimización del sistema de aire comprimido** en INCANASA, mediante la detección y corrección de fugas.
- **Refuerzo de la gestión energética** mediante la certificación ISO 50001 en Estirpe Negra.
- **Monitorización y análisis de consumos energéticos** para identificar oportunidades de mejora y optimizar el rendimiento de las instalaciones.
- **Desarrollo de proyectos** orientados a mejorar la eficiencia operativa y ambiental de los procesos productivos.

NUESTRAS CERTIFICACIONES

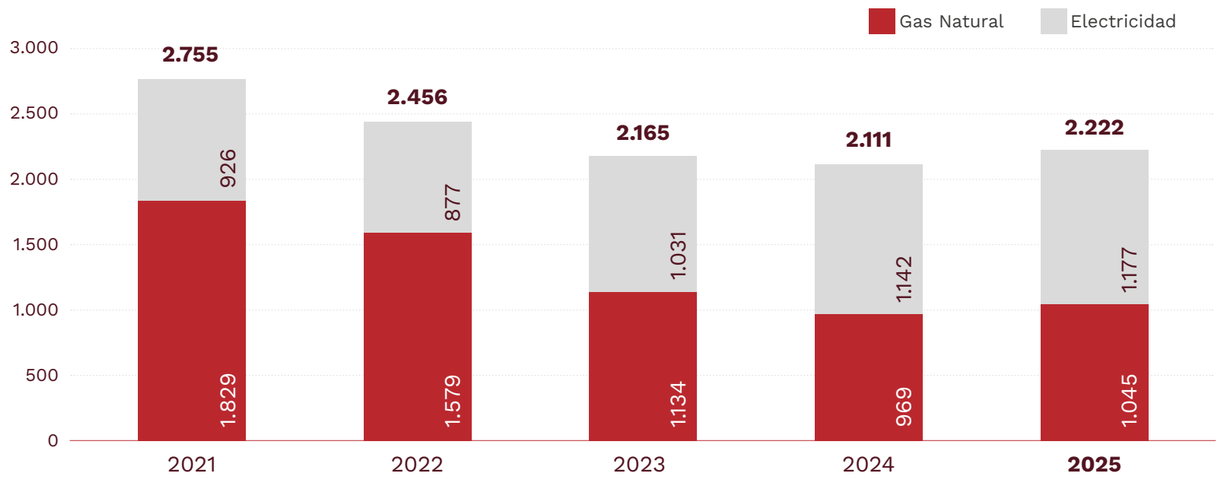
ISO 50001
Estirpe Negra

-19 %
Energía total por tonelada
2025 vs 2021

-43 %
Gas natural por tonelada
2025 vs 2021

x2,5
Energía renovable
5,1% → 12,79%

Evolución de indicadores energéticos 2021-2025 (kWh/Tn de producto)



En 2025 la evolución energética ha sido desigual. Mientras seguimos avanzando en la incorporación de energía renovable respecto a los primeros años de la serie, los ratios de consumo por tonelada producida reflejan que todavía existe recorrido para seguir mejorando la eficiencia de nuestras operaciones.

Hacia dónde vamos

Las principales líneas de trabajo serán:

- **Mejorar la eficiencia del frío industrial** mediante la renovación de equipos por soluciones de mayor rendimiento energético.
- **Integrar criterios de eficiencia energética y huella de carbono** en futuras inversiones industriales.
- **Desplegar el plan energético en las plantas productivas,** identificando oportunidades de mejora y priorizando inversiones en eficiencia.

MIRALCAMP

- Instalar en Miralcamp un **nuevo compresor frigorífico de 1.622 kW,** que sustituirá equipos de menor eficiencia y mejorará el rendimiento global del sistema de producción de frío.
- Sustituir en Miralcamp una **enfriadora con refrigerante R-134** por una nueva enfriadora con propano, de mayor eficiencia energética.

INCANASA

- Sustituir en INCANASA un **compresor de amoníaco** para mejorar la eficiencia del sistema frigorífico.
- Avanzar en nuevas soluciones de autoconsumo renovable en INCANASA, mediante el desarrollo previsto de una **planta fotovoltaica** con sistemas de acumulación energética entre 2026 y 2027.

ESTIRPE NEGRA

- Avanzar en Estirpe Negra con la instalación de un nuevo **compresor de frío** y la renovación de dos torres de refrigeración.
- Completar en Estirpe Negra la sustitución de luminarias por **tecnología LED**, eliminando completamente la iluminación convencional del centro.

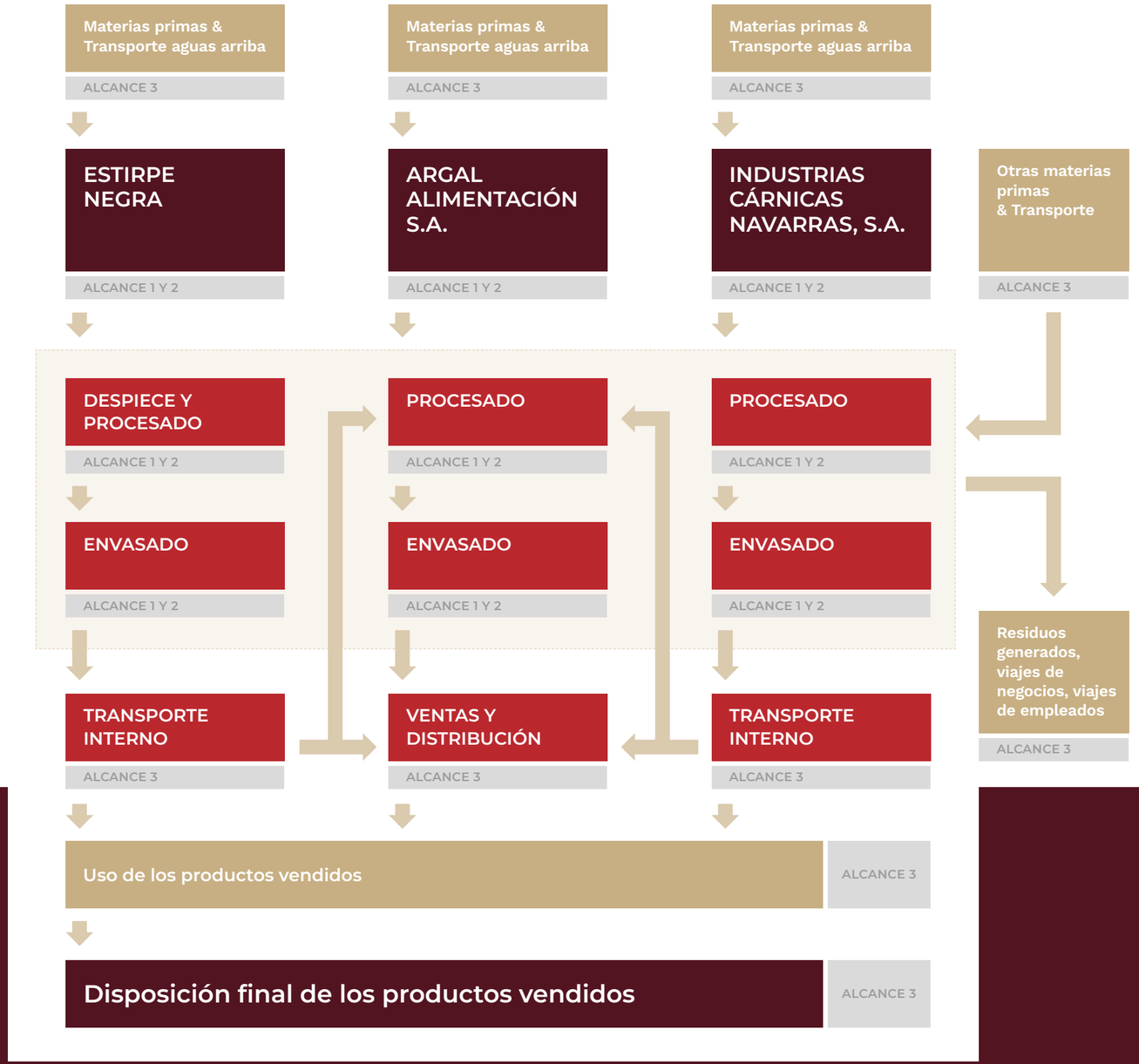


Huella de carbono y emisiones

Medir para reducir

La medición de la huella de carbono es una herramienta clave para conocer mejor nuestro impacto climático, identificar prioridades de reducción y responder de forma transparente a las expectativas de clientes, reguladores y otros grupos de interés.

Durante los últimos ejercicios hemos avanzado de forma progresiva en el cálculo y gestión de nuestra huella de carbono, aplicando la metodología GHG Protocol. En Argal Alimentación disponemos de una huella de carbono consolidada y verificada externamente conforme a GHG Protocol, que incluye los centros logísticos, el centro productivo de Miralcamp y los centros productivos de Estirpe Negra e INCANASA.



La medición incorpora:

- Alcance 1 y 2 desde 2021.
- Alcance 3 desde 2024.
- Verificación externa para reforzar la transparencia y trazabilidad del dato.

Este avance permite disponer de una base sólida para seguir trabajando en la reducción de emisiones y en la mejora de la calidad del dato ambiental

Qué hemos impulsado en 2025

- **Sustitución progresiva de gases refrigerantes** por alternativas de menor impacto ambiental.
- **Continuidad de las actuaciones de reducción asociadas a eficiencia energética,** incluyendo mejoras en frio industrial, aislamiento térmico, iluminación eficiente, sistemas de aire comprimido e integración progresiva de energías renovables.
- **Finalización de la participación en el proyecto NOCO2,** orientado al desarrollo de una herramienta de apoyo a la toma de decisiones para la reducción de emisiones de CO_2 en la industria cárnica.

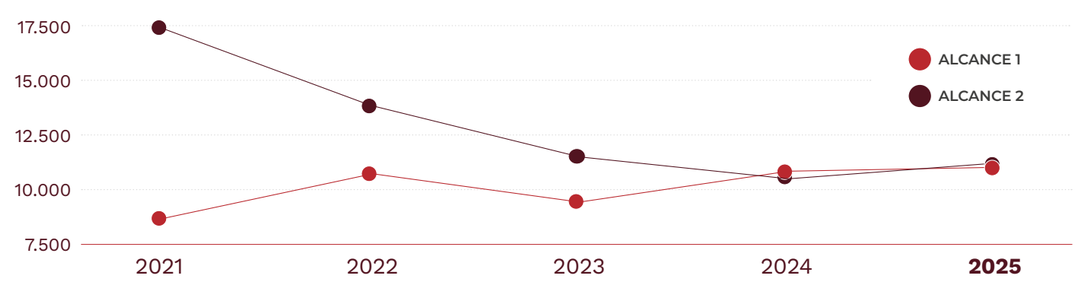
NUESTRAS CERTIFICACIONES

Verificado GHG Protocol
Inventario de emisiones de Gases de Efecto Invernadero
climatechange.sgs.com

Principales indicadores 2025

-15,4 %
reducción Alcance 1 y 2
2021 vs 2025

Evolución de emisiones (t CO_2e)



		2021	2022	2023	2024	2025
Alcance 1	Emisiones directas de operaciones propias o controladas	17.429,0	13.906,4	11.550,6	10.415,84	**11.151,88**
Alcance 2	Emisiones indirectas derivadas del uso de electricidad, vapor, calefacción y refrigeración comprados	8.733,5	10.823,1	9.542,9	10.801,15	**10.976,44**
Alcance 3	Emisiones indirectas en la cadena de valor, tanto aguas arriba como aguas abajo, no cubiertas en los Alcances 1 y 2	NA	NA	NA	288.072,46	**306.872,61**
Total emisiones		26.162,53	24.729,4	21.093,5	309.289,45	**329.000,93**

En 2025, las emisiones totales aumentan principalmente por el peso del alcance 3, que representa la mayor parte de la huella y está directamente vinculado a la cadena de valor. En los alcances 1 y 2, la evolución muestra una reducción significativa respecto al año base 2021, aunque seguimos teniendo recorrido para consolidar nuevas reducciones.

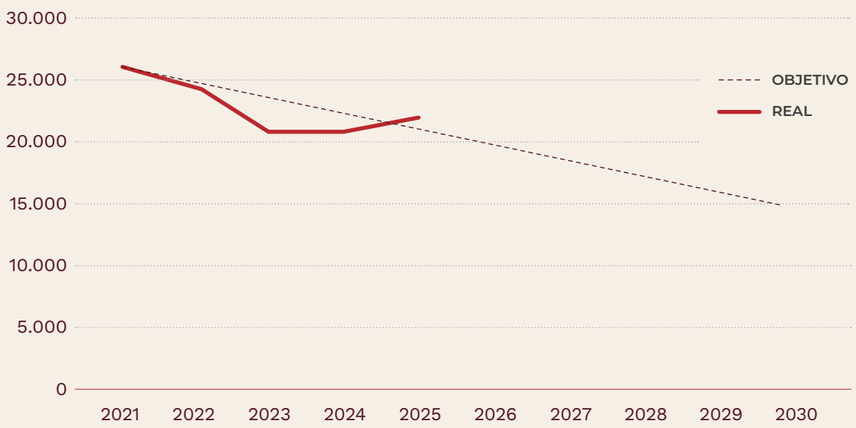
Intensidad de emisiones (t CO_2e)

	2021	2022	2023	2024	2025
Ratio Alcance 1	0,47	0,39	0,31	0,23	**0,23**
Ratio Alcance 2	0,24	0,30	0,26	0,24	**0,23**
Ratio Alcance 3	NA	NA	NA	6,31	**6,37**
Ratio TOTAL	0,71	0,69	0,57	6,77	**6,83**

Hacia dónde vamos

Para las emisiones de alcance 1 y 2, hemos establecido como objetivo la reducción del 42 % para 2030 respecto al año base 2021. Para el alcance 3, se ha definido 2024 como año base y se seguirá trabajando en la mejora de la calidad del dato y la colaboración con proveedores estratégicos.

Reducción de emisiones GEI Alcance 1 y 2



Avanzar en la reducción de emisiones de gases de efecto invernadero En 2026 está prevista la definición e implantación de un **Plan de Descarbonización,** que permitirá estructurar y priorizar las actuaciones necesarias para, mejorar la eficiencia energética y reforzar la transición hacia un modelo operativo con menor impacto climático.

- **Definir las palancas de reducción,** la priorización de inversiones, los objetivos y el seguimiento periódico de avances.
- **Reforzar el seguimiento de las emisiones de alcance 3** y la colaboración con proveedores estratégicos.
- **Desarrollar acciones de formación y sensibilización climática** dirigidas a proveedores clave.
- **Ejecutar y seguir proyectos de eficiencia energética** con impacto en emisiones.
- **Mejorar sistemas de refrigeración,** aislamiento en circuitos de vapor y frío, y sustitución de equipos antiguos por tecnologías más eficientes.
- **Evaluar alternativas con refrigerantes** de menor impacto ambiental.
- **Valorar nuevas inversiones en autoconsumo renovable,** incluyendo proyectos fotovoltaicos con acumulación energética.
- **Avanzar en la inscripción de la huella de carbono** en el Registro del MITECO.



Agua

Uso responsable del agua

El agua es un recurso esencial para nuestra actividad. En la industria alimentaria resulta imprescindible para garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la continuidad operativa de los procesos productivos.

Por ello, trabajamos para optimizar su consumo, prevenir pérdidas, mejorar los sistemas de control y avanzar hacia una gestión más eficiente en nuestros centros productivos.

Nuestra gestión hídrica se apoya en el análisis diario de consumos, la detección y resolución temprana de incidencias, la monitorización de equipos críticos y la optimización de procesos de limpieza y refrigeración. Además, todas nuestras plantas cuentan con sistemas de depuración de aguas residuales, lo que permite minimizar el impacto ambiental de nuestra actividad y avanzar progresivamente en soluciones de reutilización y mejora operativa.

La gestión eficiente del agua requiere combinar tecnología, mantenimiento, sensibilización y seguimiento de indicadores. Avanzar en este ámbito es clave tanto para reducir el impacto ambiental como para mejorar la resiliencia de nuestras operaciones.

Combinamos tecnología y seguimiento para optimizar el consumo de agua, prevenir pérdidas y reducir nuestro impacto ambiental



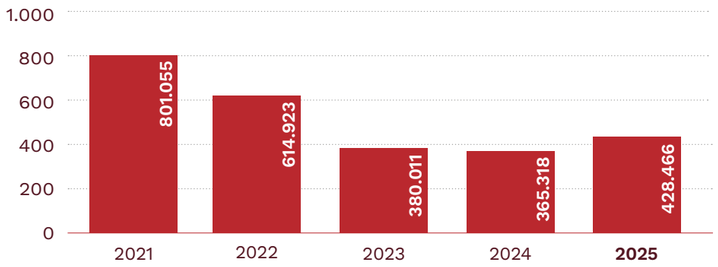
Qué hemos impulsado en 2025

- **Refuerzo del análisis y control operativo del consumo de agua,** mejorando detección temprana de desviaciones.
- **Detección y reparación continua de fugas** en distintos centros productivos.
- **Mejora del control de consumos en Estirpe Negra,** mediante análisis diario de consumos, control específico sobre equipos de refrigeración y actuaciones correctivas.
- **Mejora de infraestructuras hídricas en INCANASA,** mediante la reparación de fugas en tuberías subterráneas, reduciendo el consumo total de agua del centro en aproximadamente un 21,2% respecto al ejercicio anterior.
- **Continuidad en la monitorización y concienciación interna** para reforzar la cultura de uso responsable del agua.

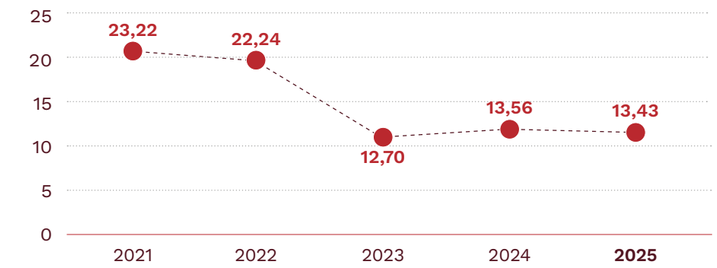
Principales indicadores 2025

Evolución de la Gestión Hídrica (2021-2025)

Cantidad de agua vertida (m^3)



Consumo total de agua/producción (m^3)



-42,16 %

reducción del consumo de agua respecto a 2021

Nuevo objetivo del grupo es reducir un 10 % el consumo de agua para 2030, tomando 2024 como año base.

Hacia dónde vamos

- **Renovación de equipos de refrigeración en Estirpe Negra,** mediante la sustitución de dos torres de refrigeración identificadas como uno de los principales focos de consumo de agua.
- **Ampliación de la red de contadores parciales en Miralcamp** para mejorar el control detallado de consumos.
- **Incremento del mantenimiento preventivo** en máquinas de lavado de utensilios en Miralcamp.
- **Continuidad de reportes diarios y acciones de concienciación** dirigidas al personal de producción.
- **Estudio para ampliar sistemas de reutilización de agua tratada** en nuevas instalaciones productivas.
- **Evaluación de nuevas tecnologías de depuración,** orientadas a minimizar la huella hídrica y mejorar sostenibilidad operativa.
- **Creación de grupos de trabajo operativos intercentros** para compartir buenas prácticas e identificar oportunidades de mejora.

NUESTRAS CERTIFICACIONES

ISO 14001
Estirpe Negra





Residuos y economía circular

Avanzar hacia una economía más circular

En Argal trabajamos la gestión de residuos siguiendo la jerarquía establecida en la normativa ambiental: prevención, preparación para la reutilización, reciclado, valorización y, como última opción, eliminación.

Nuestro objetivo es minimizar la generación de residuos, mejorar la segregación en origen, aumentar las vías de valorización y avanzar hacia un modelo de economía circular alineado con nuestro objetivo de **Zero Landfill Waste en 2030.**

Contamos con un sistema de identificación y segregación de residuos en los centros productivos, con contenedores señalizados, instrucciones operativas y buenas prácticas para facilitar la correcta separación en origen. Además, trabajamos con gestores autorizados, que aseguran el tratamiento de los residuos conforme a la normativa vigente.

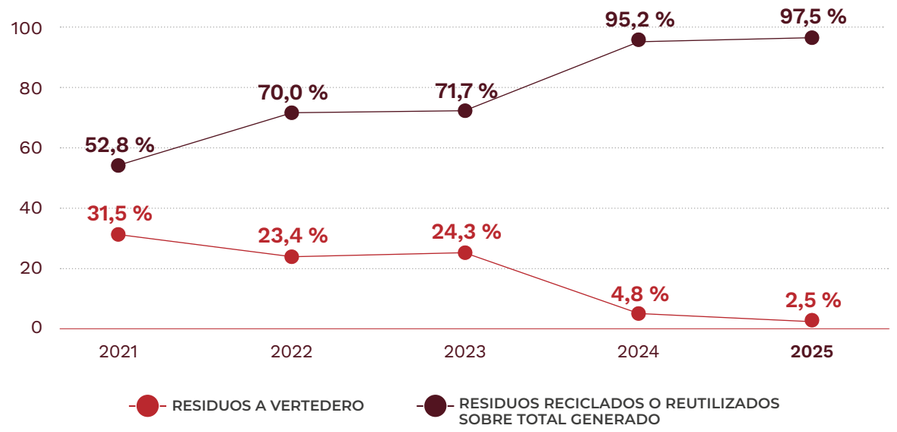
La formación y sensibilización de los equipos también es clave para reforzar una gestión responsable, reducir impropios y mejorar la valorización posterior de los residuos generados.

Qué hemos impulsado en 2025

- **Refuerzo de la segregación en origen** en los centros productivos.
- **Mejora del seguimiento** de residuos generados y de sus vías de gestión.
- **Reducción de residuos peligrosos,** gracias a una gestión más eficiente de materiales y a la optimización de su uso en planta.
- **Reducción de los residuos enviados a vertedero,** reforzando nuestra apuesta por la valorización y el reciclaje.
- **Colaboración con gestores autorizados** para asegurar el tratamiento adecuado de los residuos.

Indicadores principales

Destino de los residuos (%)



-24,1 %

reducción del ratio de residuos por tonelada de producto entre 2021 y 2025

-88 %

reducción del ratio de residuos peligrosos entre 2021 y 2025

	2021	2022	2023	2024	2025
Ratio residuos/producto (Tn)	0,203	0,088	0,097	0,127	**0,154**
% Residuos peligrosos	0,91	0,90	0,49	0,17	**0,11**
% Residuos no peligrosos	99,09	99,10	99,51	99,83	**99,89**

Hacia dónde vamos

- **Analizar las vías actuales** de gestión y buscar nuevas alternativas de valorización.
- **Reducir progresivamente los residuos** no valorizados y avanzar hacia el objetivo Zero Landfill Waste 2030.
- **Revisar las corrientes de residuos** con mayor impacto, especialmente fangos de depuradora, lodos de limpieza, plásticos, papel/cartón, madera y residuos municipales mezclados.
- **Reforzar la segregación en origen** mediante la revisión de instrucciones internas, puntos de recogida, identificación de contenedores y buenas prácticas en planta.
- **Mantener el objetivo de valorizar el 100 % de los subproductos animales,** favoreciendo su aprovechamiento en alimentación animal, fertilizantes o biocombustibles.
- **Buscar alianzas con gestores,** proveedores y otros agentes de la cadena de valor para identificar nuevas salidas de valorización y proyectos de economía circular.
- **Refuerzo de la formación y sensibilización interna** en buenas prácticas de gestión de residuos.

Desperdicio alimentario

Prevenir el desperdicio, generar valor

La prevención del desperdicio alimentario es una prioridad ambiental, operativa y social. En Argal trabajamos para optimizar la producción, el almacenamiento y la distribución, asegurando que los alimentos lleguen a su destino con el menor impacto posible.

Durante 2025 hemos avanzado en la elaboración del **Plan de Prevención de Pérdidas y Desperdicio Alimentario,** en cumplimiento de la **Ley 1/2025,** con el objetivo de prevenir, medir y reducir las pérdidas en las distintas etapas del proceso productivo.

El plan aplica a las principales fases de nuestra actividad: recepción de materias primas, despiece, elaboración, envasado y etiquetado, almacenamiento y expedición, control de calidad, distribución y ventas. Además, tiene en cuenta las particularidades de cada centro productivo, dado que los procesos, tipologías de producto y puntos de generación de desperdicio pueden variar entre plantas.

Este enfoque combina eficiencia operativa, responsabilidad ambiental, economía circular y compromiso social. Cuando los productos son aptos para el consumo humano y cumplen los requisitos de seguridad alimentaria, trazabilidad, conservación y viabilidad logística, la donación a entidades sociales permite reducir desperdicio y generar valor para la comunidad.



Qué hemos impulsado en 2025

- **Elaboración del Plan de Prevención de Pérdidas y Desperdicio Alimentario,** estableciendo un marco común para identificar puntos de generación de desperdicio, definir medidas de prevención y realizar seguimiento de indicadores.
- **Mejora del sistema de indicadores y fuentes de datos,** avanzando hacia una mayor trazabilidad, fiabilidad y explotación de la información.
- **Identificación inicial de grupos de trabajo** orientados a las principales áreas de generación de pérdidas y desperdicio: despiece, producción y producto acabado.
- **Implantación de un cuadro de mando de producto** acabado para analizar devoluciones por causa, origen, vía de gestión, responsable, cantidades e impacto económico.
- **Definición de objetivos de reducción** por departamento y seguimiento mensual de indicadores y acciones en reuniones de dirección.
- **Refuerzo de las prácticas de donación de alimentos aptos para consumo humano,** siempre que se cumplan los requisitos de seguridad alimentaria, trazabilidad, conservación y viabilidad logística

Indicadores destacados 2025

47,14 t
de alimentos donados

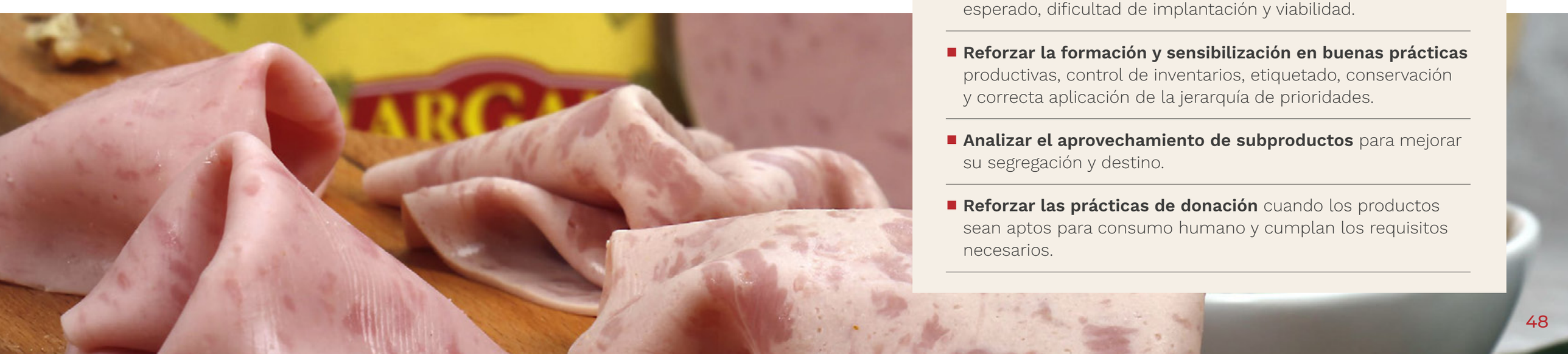
21
entidades beneficiarias de donaciones

306.132 €
de valor económico de las donaciones de alimentos

-49,15 %
de reducción de residuo alimentario respecto al total de producció entre 2021 y 2025

Hacia dónde vamos

- **Implantar el plan en los centros productivos,** adaptando la metodología a las particularidades de cada planta.
- **Activar grupos de trabajo específicos** en despiece y producción, dando continuidad al grupo de producto acabado.
- **Identificar los principales puntos de generación de descarte,** diferenciando etapa, formato, causa y destino.
- **Clasificar los descartes según su posible aprovechamiento:** consumo humano, alimentación animal, subproductos, valorización u otras vías de gestión.
- **Mejorar la cuantificación del desperdicio** y asignar indicadores de seguimiento a los puntos críticos identificados.
- **Definir acciones de mejora priorizadas** según impacto esperado, dificultad de implantación y viabilidad.
- **Reforzar la formación y sensibilización en buenas prácticas** productivas, control de inventarios, etiquetado, conservación y correcta aplicación de la jerarquía de prioridades.
- **Analizar el aprovechamiento de subproductos** para mejorar su segregación y destino.
- **Reforzar las prácticas de donación** cuando los productos sean aptos para consumo humano y cumplan los requisitos necesarios.



8

Personas, seguridad y cultura

Personas, seguridad y cultura

Las personas son el motor de Argal. Nuestro compromiso social empieza dentro de la organización, generando entornos laborales seguros, respetuosos, inclusivos y orientados al desarrollo profesional.

Cuidar a las personas significa reforzar la seguridad y salud laboral, promover la igualdad de oportunidades, impulsar la formación, fomentar la comunicación y consolidar una cultura compartida basada en el respeto, la responsabilidad y la mejora continua.

Empleo, igualdad y diversidad

Un entorno de trabajo basado en el respeto

Argal promueve condiciones laborales justas, respeto a los derechos laborales, cumplimiento de la normativa aplicable y diálogo con la representación legal de las personas trabajadoras.

Nuestra plantilla está formada por personas de más de 30 nacionalidades, lo que convierte la diversidad cultural en una realidad diaria de nuestra organización y en uno de los principales retos y oportunidades de nuestra gestión de personas. Esta diversidad aporta talento, experiencias y formas distintas de entender el trabajo, pero también requiere reforzar la comunicación, la integración, el acompañamiento y el sentimiento de pertenencia.

La igualdad, la diversidad y la inclusión forman parte de nuestra forma de entender el trabajo. Promovemos la igualdad de trato y oportunidades, evitando cualquier forma de discriminación y reforzando medidas que favorezcan entornos laborales seguros, respetuosos e inclusivos.



Nuestra plantilla está formada por personas de más de 30 nacionalidades

Nuestro compromiso se concreta en:

- **Respeto a los derechos humanos y laborales**
- **Prevención del acoso y la discriminación**
- **Diálogo social**
- **Igualdad de trato y oportunidades**
- **Medidas de conciliación**
- **Inclusión y diversidad**
- **Seguimiento de indicadores de plantilla**

EVITA LA DISCRIMINACIÓN POR:

- Edad
- Raza
- Sexo
- Religión
- Ideología
- Nacionalidad
- Origen social
- Orientación sexual
- Opiniones políticas
- Cualquier otra condición física, personal o social

PROMOCIÓN Y FOMENTO

PROMUEVE:

El desarrollo personal y profesional del empleado

FOMENTA:

Su implicación en la mejora de sus propias capacidades y competencias

CRITERIOS PARA POLÍTICAS Y ACTUACIONES

POLÍTICAS Y ACTUACIONES RELATIVAS:

A la selección

A la contratación

A la formación

A la promoción interna de los empleados

BASADA EN CRITERIOS DE:

- Capacidad
- Competencia
- Méritos profesionales





Qué hemos impulsado en 2025

- **Revisión integral de la documentación de Recursos Humanos,** con el objetivo de identificar y eliminar posibles expresiones con sesgo de género en políticas corporativas, comunicaciones internas, plantillas de RR. HH. y documentación pública, promoviendo un lenguaje más inclusivo.
- **Revisión y adaptación de las ofertas de empleo,** incorporando criterios de redacción neutra e inclusiva para evitar sesgos de género y favorecer la diversidad de candidaturas.
- **Refuerzo del marco interno de actuación en materia de igualdad y no discriminación,** en coherencia con el Código Ético y de Conducta, nuestra Política de Derechos Humanos y Laborales y otros compromisos asumidos por la compañía.
- **Seguimiento de los indicadores** de plantilla, contratación, jornada, edad, género y promociones internas.
- **Continuidad en la evaluación externa** de nuestras prácticas laborales mediante auditorías de social compliance.

Diálogo social y condiciones laborales

En Argal cumplimos con la normativa laboral vigente y con los convenios colectivos de aplicación en nuestros centros de trabajo. Este marco garantiza unas condiciones laborales reguladas, transparentes y adaptadas a la realidad de nuestra actividad industrial.

En los centros incluidos en esta memoria aplica el Convenio colectivo de la industria cárnica, que regula aspectos como jornada, descansos, categorías profesionales, condiciones salariales y otros derechos laborales.

Durante 2025 hemos realizado estudios de salario digno en Miralcamp, Estirpe Negra e INCANASA, contrastando las condiciones salariales aplicables con referencias externas y con las tablas salariales del convenio colectivo. Las tablas del convenio de la industria cárnica se sitúan por encima del Salario Mínimo Interprofesional vigente, reforzando el cumplimiento de condiciones retributivas adecuadas en nuestros centros productivos.

Además, mantenemos medidas de apoyo y beneficios sociales orientados al bienestar, la conciliación y la fidelización de las personas trabajadoras, como:

Sistemas de retribución flexible

Acceso a productos del grupo en condiciones ventajosas

Medidas de flexibilidad horaria cuando la naturaleza del puesto lo permite

El diálogo social forma parte de nuestro modelo de gestión de personas. Durante 2025, el Grupo ha contado con representación legal en los centros y ha mantenido espacios periódicos de diálogo con la representación de las personas trabajadoras, abordando cuestiones como calendario laboral, categorías profesionales, seguridad y salud, igualdad, medidas ergonómicas, instalaciones y condiciones de trabajo.

Principales indicadores 2025

Se mantiene la ausencia de trabajadores menores de 18 años, en línea con nuestro compromiso con el trabajo digno y responsable

30 %
de mujeres sobre el total de plantilla

100 %
de la plantilla cubierta por representación legal o convenio colectivo

15
reuniones mantenidas con la representación legal durante el año

3
comités de empresa

7,79 %
de promedio de la brecha salarial de género

0 incidentes
sobre discriminación o acoso identificados

96 %
de la plantilla con contrato indefinido

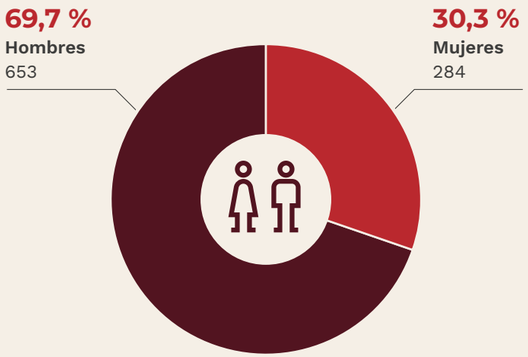
Estudios de salario dignos
realizados en los 3 centros de trabajo: Estirpe Negra, INCANSA y Miralcamp

93 %
de la plantilla con jornada completa

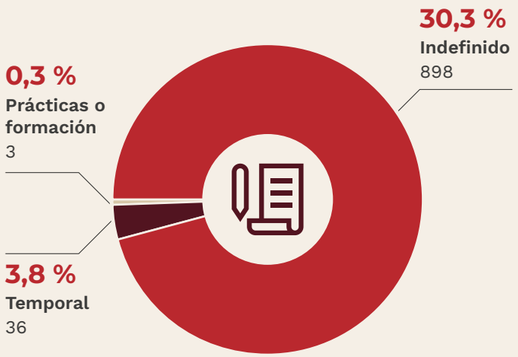




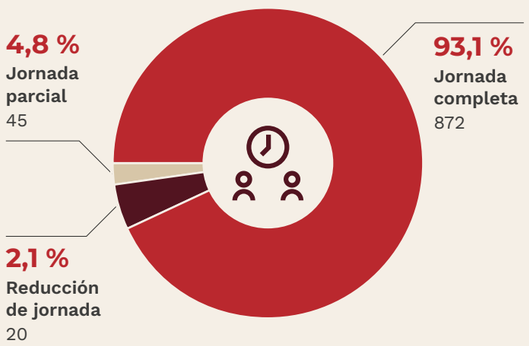
Plantilla por género



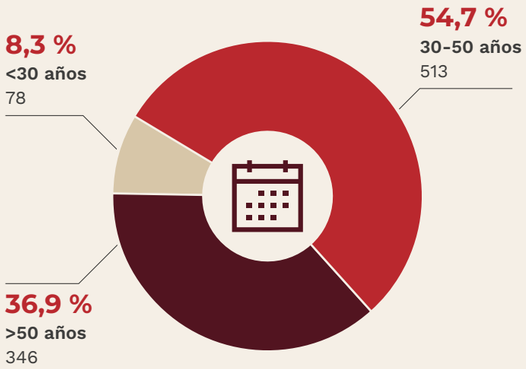
Plantilla por tipo de contrato



Plantilla por tipo de jornada



Plantilla por edad



Hacia dónde vamos

- **Renovar los Planes de Igualdad,** adaptándolos al contexto actual de la organización y reforzando sus mecanismos de seguimiento y evaluación.
- **Incorporar las actualizaciones normativas aplicables,** incluida la normativa en materia LGTBIQ+.
- **Desarrollar formación específica en ESG** dirigida a distintos colectivos de la organización.
- **Implantar acciones formativas en diversidad e inclusión,** orientadas a fomentar comportamientos inclusivos y sensibilizar a la plantilla.
- **Consolidar un entorno de trabajo** basado en el respeto, la equidad y la no discriminación.
- **Continuar el seguimiento de indicadores** de plantilla, igualdad, diversidad y desarrollo profesional.

NUESTRAS CERTIFICACIONES

Sedex

SMETA IV PILARES
Argal Alimentación
Industrias Cárnicas Navarras
Estirpe Negra

BRONZE | Top 35%
ecovadis
Sustainability Rating
MAY 2025

ECOVADIS
Argal Alimentación



Formación, desarrollo y cultura

Aprender, mejorar y crecer juntos

La formación continua es clave para mejorar competencias, reforzar la seguridad, impulsar la cultura de calidad y acompañar la evolución profesional de nuestros equipos. Durante 2025 hemos seguido trabajando para ofrecer formación adaptada a las necesidades de las personas y de la organización, con foco en seguridad y salud, calidad, seguridad alimentaria, cumplimiento, competencias técnicas y desarrollo profesional.

Nuestro modelo combina acciones presenciales, online y mixtas, dirigidas a distintos colectivos: personal de fábrica, mandos intermedios, personal técnico, administrativo, responsables de área, dirección y nuevas incorporaciones.

La cultura de Argal se construye cada día a través del compromiso de las personas que hacen posible nuestra actividad. Ser **“Gente que ama lo que hace”** también significa aprender, compartir conocimiento y mejorar de forma continua.

La cultura de Argal se construye cada día a través del compromiso de las personas

Qué hemos impulsado en 2025

- **Formación en seguridad y salud laboral,** prevención de riesgos, seguridad en el puesto de trabajo y cultura preventiva.
- **Formación en calidad y seguridad alimentaria,** incluyendo food safety, buenas prácticas, calidad y contenidos técnicos asociados a la actividad productiva.
- **Formación en competencias técnicas y digitales,** incluyendo herramientas de trabajo, Excel, idiomas y otras materias específicas por departamento.
- **Acciones en ESG, compliance, ciberseguridad e inteligencia artificial,** para acompañar la adaptación de la organización a nuevos retos regulatorios, tecnológicos y de sostenibilidad.
- **Iniciativas de desarrollo profesional y polivalencia,** orientadas a reforzar la capacitación interna, el desarrollo de mandos intermedios y la mejora de competencias en puestos clave.
- **Seguimiento de promociones internas y movilidad profesional** como vía para reconocer el desempeño y favorecer el crecimiento dentro de la organización.

Desarrollo profesional y talento interno

Además de la formación, impulsamos herramientas de evaluación y seguimiento del desempeño para acompañar el desarrollo profesional de las personas y alinear las capacidades internas con las necesidades de la organización.

Las evaluaciones periódicas del desempeño nos permiten valorar competencias, identificar fortalezas y áreas de mejora, detectar talento interno y orientar decisiones vinculadas a formación, movilidad, acompañamiento y promoción.

En el caso del personal de mano de obra directa, la evaluación se centra en competencias clave como idioma, conducta, conocimiento, potencial gestor y potencial técnico. Este sistema permite realizar un seguimiento más estructurado del desempeño y detectar oportunidades de crecimiento, tanto en personal propio como en personas incorporadas a través de ETT.

Para el personal de mano de obra indirecta, las evaluaciones incluyen una revisión conjunta entre la persona trabajadora y su responsable, incorporando competencias, objetivos de desarrollo y seguimiento de compromisos previos. Esta metodología favorece la comunicación, la retroalimentación y la definición de planes de mejora personalizados.

La promoción y la movilidad interna son también herramientas clave para reconocer el mérito, el desempeño y la adquisición de nuevas responsabilidades, favoreciendo la cobertura de necesidades organizativas con talento propio.



Hacia dónde vamos

- **Desplegar formación interna en ESG,** con acciones dirigidas a reforzar el conocimiento ambiental, social y de gobernanza.
- **Implantar formación en diversidad e inclusión,** adaptada a distintos colectivos de la organización.
- **Reforzar la formación en seguridad, calidad y seguridad alimentaria,** especialmente en entornos productivos.
- **Impulsar la polivalencia departamental,** mediante matrices de polivalencia y formación interna.
- **Evaluar competencias en plantas de producción** para diseñar planes de formación adaptados.
- **Identificar necesidades formativas** en equipos comerciales y áreas clave.
- **Integrar las necesidades detectadas** en entrevistas de desarrollo y evaluaciones de desempeño en el Plan de Formación 2026.
- **Seguir impulsando la promoción interna,** la movilidad profesional y el desarrollo de talento propio.

Indicadores destacados 2025

5.356 h
de formación impartidas

80.439 €
de inversión en formación

3,20 h
de media de formación por trabajador

211
cursos realizados

4
promociones verticales

4
promociones horizontales

1.903
personas formadas



Seguridad y salud laboral

La seguridad, una prioridad compartida

La seguridad y salud laboral es una prioridad para Argal. Trabajamos para prevenir accidentes, mejorar las condiciones de trabajo, reforzar la cultura preventiva y promover la participación de las personas trabajadoras en la identificación de riesgos y propuestas de mejora.

Nuestro modelo de gestión de PRL combina **Servicios de Prevención Propios (SPP) y Servicios de Prevención Ajenos (SPA),** asegurando la máxima cobertura en todas nuestras operaciones:

SPP en Miralcamp, donde contamos con equipos internos especializados para gestionar directamente la seguridad y salud laboral.

SPA en el resto de las empresas, en colaboración con entidades especializadas que garantizan el cumplimiento normativo y el seguimiento preventivo.

Cumplimos con la normativa vigente en materia de Prevención de Riesgos Laborales, mediante actuaciones como:

- **Revisiones médicas anuales** para todo el personal de producción.
- **Entrega de Equipos de Protección Colectiva e Individual,** adecuados a cada puesto de trabajo
- **Condiciones de PRL equivalentes** para las personas trabajadoras de Empresas de Trabajo Temporal, asegurando que reciben la formación y medidas preventivas necesarias.
- **Coordinación de Actividades Empresariales (CAE)** para garantizar la seguridad de todos los trabajadores externos que acceden a nuestras instalaciones.
- **Actualización de evaluaciones de riesgos** y revisión de medidas preventivas en función de cambios en procesos, maquinaria o puestos de trabajo.

La prevención requiere compromiso compartido, liderazgo, formación y mejora continua Por ello, impulsamos acciones orientadas a reforzar la cultura preventiva, mejorar la ergonomía, reducir riesgos operativos y promover entornos de trabajo cada vez más seguros y saludables.

Qué hemos impulsado en 2025

- **Realización de estudios ergonómicos** y puesta en marcha de mejoras para reducir riesgos asociados a movimientos repetitivos, manipulación de cargas y posturas forzadas.
- **Implantación de soluciones técnicas** para mejorar la ergonomía de los puestos de trabajo, incluyendo equipos de elevación de cargas, exoesqueletos, automatización de tareas y servicio de fisioterapia.
- **Actualización de evaluaciones de riesgos laborales** y revisión de medidas preventivas adaptadas a la realidad operativa de cada centro.
- **Refuerzo de la cultura preventiva** aumentando el número de recursos preventivos en la empresa y consolidación de los Círculos de Mejora en PRL.
- **Celebración de Círculos de Mejora,** fomentando la participación de las personas trabajadoras en la identificación de riesgos y propuestas de mejora.
- **Implantación de mejoras preventivas** surgidas de los equipos de trabajo, orientadas a reforzar la seguridad operativa y reducir situaciones de riesgo.
- **Elaboración y difusión de documento de lecciones aprendidas** derivadas de accidentes e incidentes para prevenir su recurrencia.
- **Formación en seguridad y salud laboral** para reforzar la cultura preventiva y el conocimiento técnico.
- **Refuerzo del diálogo social en materia de seguridad y salud** mediante el trabajo conjunto con los Comités de Seguridad y Salud.
- **Mejora de la preparación** ante emergencias mediante simulacros periódicos y revisión continua de los protocolos de actuación.

INCANASA: mejora ergonómica y reducción de bajas

En el centro de Lumbier se han impulsado mejoras ergonómicas mediante la adquisición de equipos de apoyo al trabajo, como tractor para movimiento de cestas, transpaletas elevadores eléctricas, guillotina y exoesqueletos de espalda y cuello.

Además, se ha implantado un **servicio de fisioterapia** cofinanciado por la empresa para ayudar a prevenir y tratar molestias musculoesqueléticas.

Estas actuaciones han contribuido a **reducir las bajas en el puesto de trabajo un 45 %** respecto al ejercicio anterior y las horas de baja un 28 %.



Miralcamp: mejora ergonómica en la sección de bacon

En la sección de bacon de Miralcamp se ha implantado un sistema de cubas que reduce el esfuerzo asociado a movimientos repetitivos, mejora la postura de trabajo y disminuye el riesgo de lesiones musculoesqueléticas.

Como resultado, el índice de frecuencia de accidentes en la sección se ha reducido de 147,67 a 79,92 en personal de ETT. Además, el riesgo asociado a la manipulación manual de cargas, evaluado mediante el método NIOSH, ha pasado de 1,85, considerado no aceptable, a 0,87, considerado aceptable.

-45,88 %
reducción el índice de accidentes en personal de ETT

-52,92 %
reducción el del riesgo asociado a la manipulación de cargas

Principales indicadores 2025

0
accidentes mortales

17
nuevos recursos preventivos

67
sesiones de Círculos de Mejora en PRL

1.632 h
de formación en seguridad y salud laboral

32
lecciones aprendidas difundidas

45 %
de reducción de bajas en el puesto de trabajo en INCANASA

28 %
de reducción de horas de baja en INCANASA

	2022	2023	2024	2025
Incidencia	51,81	52,88	56,03	**61,82**
Frecuencia AT's con baja	29,64	30,25	32,05	**34,34**
Gravedad	0,50	0,60	0,63	**0,72**

Hacia dónde vamos

- **Implantar una herramienta corporativa de gestión** de PRL para mejorar la trazabilidad, el control documental y el seguimiento de indicadores.
- **Reforzar el control de actividades con riesgos especiales,** como trabajos en altura, espacios confinados, trabajos en caliente o manipulación de sustancias químicas.
- **Homogeneizar procedimientos de seguridad críticos** en todas las compañías.
- **Extender los Círculos de Mejora en PRL** para fortalecer la participación preventiva.
- **Incrementar las inspecciones técnicas** de maquinaria y equipos productivos.
- **Ampliar las iniciativas de preparación** ante emergencias y simulacros operativos.
- **Impulsar la Semana de la Salud** para promover hábitos saludables y el bienestar de las personas trabajadoras.
- **Continuar mejorando la ergonomía de los puestos de trabajo** y la prevención de riesgos musculoesqueléticos.
- **Seguir reforzando la cultura preventiva** mediante formación, sensibilización y participación activa de los equipos.



9

Gobernanza, ética y transparencia

Hacer lo correcto

La sostenibilidad requiere una gobernanza clara, ética y responsable. En Argal entendemos que avanzar en sostenibilidad no depende solo de proyectos ambientales o sociales, sino también de contar con estructuras, políticas y mecanismos que aseguren una gestión íntegra, transparente y coherente con nuestros valores.

En 2025, Grupo Argal ha reforzado su estructura de gestión ESG mediante el **Comité de Sostenibilidad,** cuya función es impulsar la integración de los criterios ambientales, sociales y de gobernanza en la estrategia y en las operaciones del grupo.

Este comité contribuye a:

- **Aprobar y revisar la estrategia de sostenibilidad**
- **Realizar seguimiento de proyectos ESG**
- **Identificar riesgos y oportunidades**
- **Revisar políticas, objetivos e indicadores**
- **Impulsar la transparencia y la comunicación con los grupos de interés**
- **Favorecer la colaboración entre áreas**

Además, Argal cuenta con un Código Ético y de Conducta, un canal interno de denuncias y políticas corporativas orientadas a promover la integridad, el cumplimiento normativo, la competencia leal, la protección de la información y el respeto a los derechos humanos.

La gobernanza responsable nos permite actuar con coherencia, anticipar riesgos y reforzar la confianza de clientes, trabajadores, proveedores y otros grupos de interés.

Ética, cumplimiento y derechos humanos

Nuestro marco de gobernanza se apoya en prácticas de buen gobierno corporativo, prevención de riesgos penales, control interno y cumplimiento normativo.

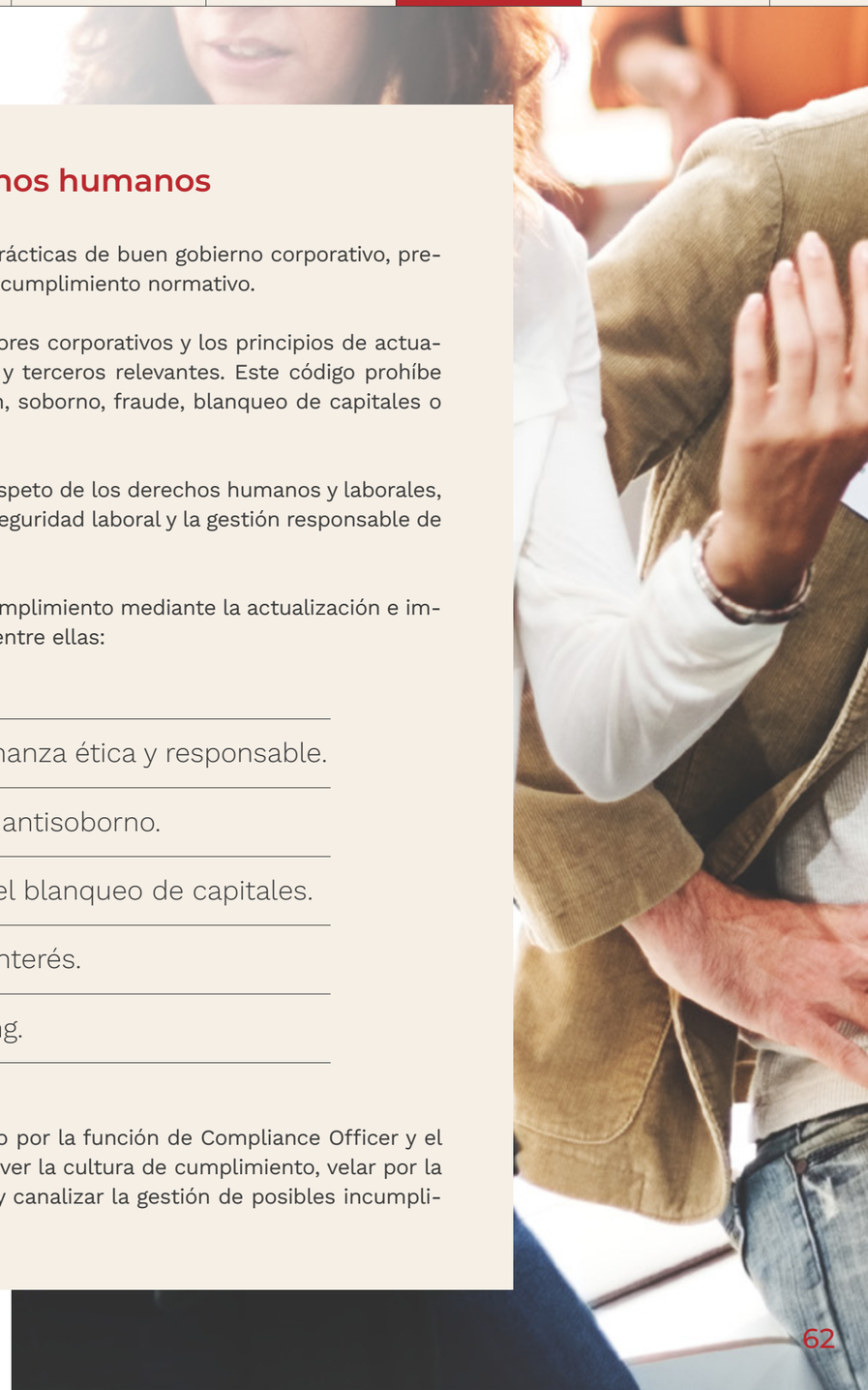
El Código Ético y de Conducta recoge los valores corporativos y los principios de actuación aplicables a empleados, colaboradores y terceros relevantes. Este código prohíbe expresamente cualquier forma de corrupción, soborno, fraude, blanqueo de capitales o conducta contraria a la libre competencia.

También incorpora principios vinculados al respeto de los derechos humanos y laborales, la protección del medioambiente, la salud y seguridad laboral y la gestión responsable de las relaciones comerciales.

Durante 2025 se ha reforzado el marco de cumplimiento mediante la actualización e implantación de nuevas políticas corporativas, entre ellas:

- Política marco de gobernanza ética y responsable.
- Política anticorrupción y antisoborno.
- Política de prevención del blanqueo de capitales.
- Política de conflicto de interés.
- Política de whistleblowing.

El sistema de cumplimiento está supervisado por la función de Compliance Officer y el Departamento Legal, responsables de promover la cultura de cumplimiento, velar por la correcta aplicación de las políticas internas y canalizar la gestión de posibles incumplimientos.



Canal interno de denuncias

Argal dispone de un canal interno de comunicación accesible a personas trabajadoras y terceros, que permite informar de forma confidencial y segura sobre posibles irregularidades, incumplimientos normativos o conductas contrarias a nuestros principios.

Este canal permite realizar comunicaciones anónimas y garantiza la protección de la persona denunciante. Constituye una herramienta clave para detectar de forma temprana posibles incumplimientos relacionados con ética empresarial, derechos humanos, discriminación, acoso, corrupción, conflictos de interés u otras conductas contrarias al Código Ético y de Conducta.

La prevención de vulneraciones de derechos humanos forma parte de nuestro modelo de cumplimiento. Nuestro Código Ético y de Conducta está alineado con los principios de la Organización Internacional del Trabajo, incluyendo la eliminación del trabajo forzoso, obligatorio e infantil.

Canal denuncias

Ciberseguridad y protección de datos

La ciberseguridad y la protección de datos forman parte de nuestro marco de gobernanza. Trabajamos para garantizar la confidencialidad, integridad y disponibilidad de la información de clientes, empleados, proveedores y otros grupos de interés.

Durante 2025 se ha reforzado la seguridad digital mediante nuevas políticas, controles técnicos y organizativos, análisis de riesgos, autenticación multifactorial en sistemas críticos, evaluación de brechas de seguridad y diseño de planes de continuidad y recuperación ante incidentes.

Además, se ha creado el **Comité de Ciberseguridad del Grupo,** que se reúne trimestralmente para realizar seguimiento de los principales riesgos, medidas y planes de mejora en materia de seguridad de la información.

Qué hemos impulsado en 2025

- **Actualización e implantación de nuevas políticas** corporativas de compliance y gobernanza ética.
- **Consolidación del Código Ético y de Conducta** como marco de referencia para empleados, colaboradores y terceros.
- **Mantenimiento del canal interno de denuncias** como mecanismo confidencial y seguro de comunicación.
- **Formación interna en políticas de compliance,** Código Ético y principios de integridad empresarial.
- **Refuerzo de los controles** en materia de anticorrupción, soborno, blanqueo de capitales y conflictos de interés.
- **Evaluación de brechas de seguridad y diseño** del plan de cumplimiento de la normativa NIS2.
- **Implementación de autenticación multifactorial** en sistemas críticos.
- **Creación del Comité de Ciberseguridad** del Grupo.
- **Diseño y validación** del Plan de Continuidad del Negocio y del Plan de Recuperación ante Desastres para sistemas críticos.
- **Ejecución de formación** en ciberseguridad para empleados.

Indicadores destacados 2025

0
casos de corrupción comunicados a través del canal de denuncias

0
denuncias en materia de derechos humanos

167
de formación interna sobre políticas de compliance

100 %
de sistemas críticos con backup testado

0
incidentes relacionados con seguridad de la información

189
personas formadas en ciberseguridad

283 h
de formación en ciberseguridad

0
incidentes de ciberseguridad

86 %
de empleados superan el test de phishing simulado

Hacia dónde vamos

- **Consolidar las políticas corporativas** de compliance y gobernanza ética.
- **Reforzar la formación interna** en ética, integridad y cumplimiento.
- **Mantener el seguimiento** del canal interno de denuncias y de los mecanismos de prevención de riesgos.
- **Seguir impulsando la integración** de criterios ESG en la toma de decisiones.
- **Mejorar la seguridad** de las copias de respaldo y los procesos de recuperación ante desastres.
- **Reforzar la segmentación y aislamiento** de redes críticas.
- Avanzar hacia la certificación **ISO 27001.**
- **Desplegar un sistema de gestión** de cuentas privilegiadas.
- **Continuar mejorando** la trazabilidad, calidad y transparencia del reporting ESG.

Nuestro compromiso con los ODS

ODS 1
Fin de la pobreza

Empleo y desarrollo económico del territorio con proveedores de proximidad.

937
personas en plantilla

83 %
de proveedores de materias primas de origen español

ODS 2
Hambre cero

Donamos 47,14 toneladas de alimentos a través de 21 entidades sociales, contribuyendo a reducir el desperdicio alimentario y apoyar a colectivos vulnerables.

47,14 t.
de alimentos donados a través de

21
entidades sociales

ODS 3
Salud y bienestar

Contribuimos a la salud y el bienestar mediante la producción de alimentos seguros y de calidad. En 2025 registramos 0 retiradas de producto por motivos de seguridad y salud, realizamos 186 inspecciones sanitarias y formamos a 1.345 personas en calidad y seguridad alimentaria, alcanzando al 100 % de la plantilla de producción y calidad.

0
retiradas de producto por motivos de seguridad y salud

186
inspecciones sanitarias

1.345
personas formadas en calidad y seguridad alimentaria

ODS 4
Educación de calidad

Impulsamos la formación continua como palanca de desarrollo profesional. En 2025 impartimos 5.356 horas de formación, mediante 211 acciones formativas, con una inversión de 80.439 €.

5.356
horas de formación

211
acciones formativas

80.429 €
invertidos en formación

ODS 5
Igualdad de género

Promovemos la igualdad de trato y oportunidades mediante los Planes de Igualdad, las comisiones de igualdad, la revisión del lenguaje inclusivo y la prevención del acoso y la discriminación. En 2025, las mujeres representaron el 30 % de la plantilla.

30 %
de mujeres en la plantilla

ODS 6
Agua limpia y saneamiento

Gestión eficiente del agua, control de consumos y detección de fugas.

13,43 m³/Tn
de agua

-42,16 %
vs. 2021

ODS 7
Energía asequible y no contaminante

Mejora de la eficiencia energética y avance en energía renovable.

-19 %
energía total por tonelada

-43 %
gas natural por tonelada

x2,5
energía renovable

ODS 8
Trabajo decente y crecimiento económico

Generamos empleo estable y de calidad en los territorios donde operamos. En 2025 contamos con una plantilla de 937 personas, de las cuales 898 tenían contrato indefinido, lo que representa cerca del 96 % del total. Además, el 93 % de la plantilla trabajó a jornada completa.

937
personas en plantilla

898
con contrato indefinido

93 %
de la plantilla en jornada completa

ODS 9
Industria, innovación e infraestructuras

Avanzamos en proyectos de innovación orientados a mejorar productos, procesos y sostenibilidad, incluyendo iniciativas vinculadas a formulaciones más naturales, mejora nutricional, eficiencia productiva, reducción de desperdicio, envases sostenibles y descarbonización.

1.628.779 €
en inversiones de I+D+i · Proyectos Nitrates, Aliments e Improve

ODS 12
Producción y consumo responsables

Impulsamos la economía circular, la mejora en la gestión de residuos, la prevención del desperdicio alimentario y el uso de envases más sostenibles. En 2025, el 97,49 % de los residuos se destinaron a reciclaje o reutilización y los residuos enviados a vertedero se redujeron hasta el 2,51 %.

97,49 %
de los residuos destinados al reciclaje o a la reutilización

-2,51 %
de reducción en residuos enviados al vertedero

ODS 13
Acción por el clima

Avanzamos en la gestión del cambio climático mediante el cálculo y seguimiento de nuestra huella de carbono. En 2025 calculamos las emisiones de los tres alcances, con 22.128 tCO_2e de alcance 1 y 2 y 306.873 tCO_2e de alcance 3, reforzando las bases de nuestro futuro Plan de Descarbonización y el objetivo de reducir un 42 % las emisiones de alcance 1 y 2 para 2030.

22.128 tCO_2e
emisiones de alcance 1 y 2

306.873 tCO_2e
emisiones de alcance 3

ODS 15
Vida de ecosistemas terrestres

Abastecimiento responsable y trazabilidad de materias primas.

91 %
de productos certificados FSC

soja cubierta al **100 %**
mediante créditos RTRS

ODS 16
Paz, justicia e instituciones sólidas

Reforzamos nuestro marco de ética, cumplimiento y transparencia. En 2025 no se identificaron casos de corrupción ni denuncias en materia de derechos humanos, y mantenemos un canal interno de denuncias accesible a personas trabajadoras y terceros.

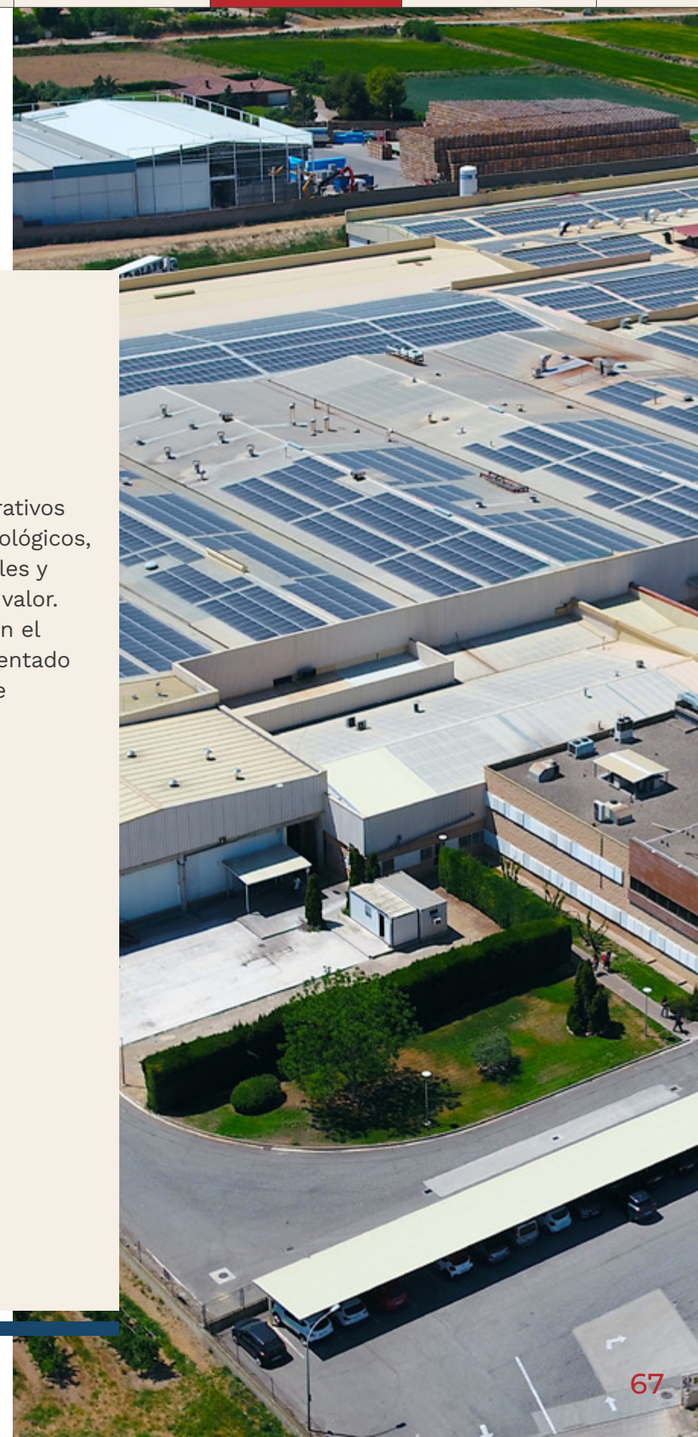
0
casos de corrupción

0
casos denuncias en materia de derechos humanos

ODS 17
Alianzas para lograr los objetivos

Impulsamos proyectos colaborativos con proveedores, centros tecnológicos, universidades, entidades sociales y otros agentes de la cadena de valor. En 2025 avanzamos también en el desarrollo de Compras360, orientado a reforzar la evaluación ESG de proveedores

Avance en el desarrollo de
Compras360



10

Miramos al futuro

Preparados para seguir avanzando

El contexto actual del sector alimentario exige reforzar la eficiencia, la innovación, la trazabilidad, la digitalización, la gestión de riesgos y la capacidad de adaptación. Al mismo tiempo, clientes, consumidores, personas trabajadoras, reguladores y otros grupos de interés esperan empresas cada vez más responsables, transparentes y preparadas para afrontar los retos ambientales, sociales y de gobernanza.

En Argal afrontamos esta nueva etapa con la voluntad de seguir integrando la sostenibilidad en la forma de trabajar, tomar decisiones y generar valor. Para ello, durante los próximos años seguiremos avanzando en una hoja de ruta común, conectada con el negocio y alineada con las expectativas de nuestros grupos de interés.

La estrategia de sostenibilidad 2026-2030 nos permitirá ordenar estos retos en torno a cuatro ámbitos de trabajo:

PLAN DE NEGOCIO

ESTRATEGIA ESG 2027–2030

PRODUCTO

LÍNEAS DE TRABAJO

- Gobernanza e innovación responsable del portfolio
- Naturalidad y Clean Label
- Mejora nutricional y reformulación saludable
- Salud, funcionalidad y necesidades alimentarias
- Ecodiseño y sostenibilidad del producto
- Información clara y transparente al consumidor
- Seguridad alimentaria y excelencia en calidad

8 objetivos

35 proyectos

ENTORNO

- Bienestar animal y abastecimiento responsable
- Trazabilidad y origen responsable de materias primas
- Gestión responsable de proveedores y cadena de valor
- Acción comunitaria y territorio

5 objetivos

9 proyectos

OPERACIONES

- Eficiencia energética y descarbonización
- Gestión responsable del agua y recursos críticos
- Reducción, valorización de residuos y circularidad
- Sistema de gestión ambiental

6 objetivos

21 proyectos

PERSONAS

- Seguridad, salud y bienestar
- Atracción, fidelización y desarrollo del talento
- Liderazgo y cultura de pertenencia
- Comunicación interna y alineación del grupo

9 objetivos

43 proyectos



Seguiremos evolucionando nuestra propuesta de producto, reforzando la calidad, la seguridad alimentaria, la innovación y la adaptación a las nuevas necesidades de clientes y consumidores.



Producto, calidad e innovación

Evolucionamos nuestra propuesta de producto, impulsando la calidad, la seguridad alimentaria, la naturalidad y la innovación responsable para responder a las nuevas necesidades de clientes y consumidores.

Relaciones responsables y territorio

Reforzamos una cadena de valor responsable y trazable, promoviendo el bienestar animal, el abastecimiento responsable y la colaboración con proveedores, clientes y comunidades.

Operaciones eficientes y sostenibles

Avanzamos hacia operaciones más eficientes y resilientes, reduciendo nuestro impacto ambiental mediante la descarbonización, la gestión responsable de recursos y la economía circular.

Personas, seguridad y cultura

Impulsamos entornos de trabajo seguros, saludables e inclusivos, promoviendo el desarrollo del talento, el liderazgo y una cultura compartida de compromiso y pertenencia.

Base transversal

Estos cuatro ámbitos se apoyan en una base común que nos ayudará a avanzar de forma ordenada y coherente:

1 Gobernanza clara y ética empresarial

2 Digitalización, datos y seguimiento

3 Colaboracion y conocimiento compartido

4 Comunicacion interna y externa transparente

Con esta hoja de ruta queremos reforzar nuestra competitividad, anticiparnos a nuevas exigencias regulatorias y responder mejor a las expectativas de clientes, trabajadores, proveedores y otros grupos de interés.

Una hoja de ruta común para seguir avanzando de forma responsable, competitiva y sostenible.



Gente que ama lo que hace

Argal es una compañía con historia, conocimiento y capacidad de evolución. Nuestro compromiso es seguir elaborando alimentos de calidad, seguros y sabrosos, integrando la sostenibilidad en la forma en que trabajamos cada día.

A lo largo de esta memoria hemos querido mostrar cómo avanzamos en los ámbitos que forman parte de nuestra actividad: el producto, la calidad y la innovación; las relaciones responsables con nuestra cadena de valor y el territorio; unas operaciones más eficientes y sostenibles; y el cuidado de las personas, la seguridad y la cultura corporativa.

Sabemos que aún tenemos retos importantes por delante. Por eso, seguiremos trabajando con rigor, responsabilidad y voluntad de mejora continua, reforzando nuestra competitividad y respondiendo a las expectativas de clientes, consumidores, trabajadores, proveedores y comunidades.

Somos **Gente que ama lo que hace.**

Y eso significa cuidar el producto, cuidar a las personas, cuidar el entorno y seguir mejorando la forma en que trabajamos.

ARGAL

El respeto por lo bueno

www.argal.com

sostenibilidad@argal.com