



Sant'Ansano, 29 Novembre 2022

### Politica Aziendale

DIR definisce e approva la "Politica Aziendale", che documenta le strategie aziendali verso i Clienti, i Fornitori, il Mercato e l'Ambiente e più in generale tutte le Parti Interessate, affinché siano attuate, mantenute e migliorate le prestazioni del Sistema di Gestione in riferimento a sicurezza alimentare, alla qualità dei prodotti, alla food safety, all'attenzione al cliente e all'ambiente, siano garantiti i requisiti normativi e gli eventuali accordi volontari sottoscritti dall'Azienda con le Parti Interessate.

Il Sistema di Gestione, come descritto e definito in questo documento, permette il rispetto degli impegni assunti da DIR.

Per questo DIR ritiene determinante la partecipazione di tutto l'Organico all'attuazione del Sistema di Gestione, in modo da garantire la sicurezza alimentare, la qualità dei prodotti, da raggiungere la piena Soddisfazione del Cliente, delle Parti Interessate, uno sviluppo sostenibile del Sistema di Gestione ed il consolidamento sul mercato dell'Immagine dell'Azienda.

Attraverso la Politica Aziendale si intende porre in risalto la volontà aziendale di recepire, conseguire e mantenere la conformità alla normativa cogente e più in generale a tutte le prescrizioni che l'Azienda sottoscrive (accordi volontari) anche in relazione agli aspetti ambientali direttamente o indirettamente connessi all'organizzazione, definendo un ragionevole livello di prestazione per il Sistema di Gestione Integrato, mirando al suo costante miglioramento e predisponendo una comunicazione interna ed esterna adeguata alla realtà e alle necessità aziendali.

La Politica discende inoltre dalla considerazione degli aspetti e impatti ambientali definiti nel documento Analisi Ambientale e dei suoi periodici aggiornamenti stabiliti dalla Procedura PA01 ed è formalizzata in questo documento, demandando a Programmi e Piani specifici gli obiettivi da questa discendenti.

Gli Obiettivi generali (Politica) che DIR si pone con l'attuazione del Sistema di Gestione sono di:

- a) Interpretare le esigenze dei consumatori con opportune indagini e ricerche, e quando possibile prevenirle con una Continua Ricerca e sviluppo di Ricette Nuove e Miglioramento di quelle consolidate anche con nuove tecniche di conservazione. Lo sviluppo dei nuovi prodotti sarà perseguito considerando, ove possibile, i requisiti ambientali e sociali correlati ai prodotti ed ai servizi ai fini di perseguire lo sviluppo sostenibile dell'azienda e di tutti coloro che ci si relazionano.
- b) Impegnarsi ad incoraggiare il costante miglioramento del sistema di gestione e della sicurezza alimentare, considerando gli sviluppi scientifici e tecnologici e promuovendo i nuovi standard tecnologici con sistematici investimenti nel comparto produttivo e logistico, con un qualificato Reparto di Manutenzione interno che collabori con fornitori di primaria importanza. Lo sviluppo dei suddetti processi avverrà tenendo in considerazione gli aspetti ambientali e sociali ad essi collegati ed avendo cura di prevenire l'inquinamento agendo sulle attività di propria pertinenza e/o su quelle delegate ai fornitori.
- c) Sviluppare una Continua Collaborazione ed il Controllo dei fornitori dalla campagna alla consegna con ricerca di consolidamento dei rapporti per la migliore selezione dei prodotti e servizi impiegati avendo cura di coinvolgerli nella scelta di prodotti non OGM e nel miglioramento delle loro prestazioni sulla sicurezza alimentare, sociali e ambientali.
- d) Garantire la Rintracciabilità e tracciabilità dall'ingresso delle materie prime alla spedizione su pallet del prodotto finito con il coinvolgimento dei Fornitori e con tutte le Parti Interessate della Filiera.
- e) Perseguire la Sicurezza del Prodotto con l'applicazione e la diffusione dei principi delle "Food Safety Culture" ed il Controllo Qualità su tutte le fasi di lavorazione con analisi chimico-fisiche, organolettiche e merceologiche con laboratorio interno (sottoposto a validazione con ring test) e con laboratori qualificati esterni.
- f) Porre la massima attenzione alla pulizia e igiene dei locali e impianti per ogni ciclo di produzione con particolare considerazione per quelle a rischio: biologiche, contenenti allergeni o destinati a mercati Kasher.
- g) Responsabilità, convinzione e consapevolezza di **tutti** all'interno dell'organizzazione per massima garanzia della sicurezza ed igiene alimentare, della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, dei requisiti ambientali e sociali correlati alle loro attività e dell'efficacia operativa. Rispetto dei principi etici e impegno all'applicazione dei principi dello standard SA8000.
- h) Adesione al programma di "threat awareness" (consapevolezza minacce) connesse all'applicazione di procedure per migliorare la sicurezza del prodotto, delle nostre strutture, delle persone e della catena logistica.
- i) Formazione continuativa sugli aspetti igienico sanitari, sulla protezione del prodotto, della catena di



fornitura nazionale e internazionale, sulle attività produttive, manutentive e di controllo e sugli aspetti ambientali e sociali connessi direttamente e/o indirettamente alle attività.

- j) Rispetto sistematico della normativa (Leggi, Norme, Regolamenti applicabili, Strumenti Internazionali e loro interpretazioni e rispetto degli impegni sottoscritti con le Parti Interessate inclusi gli accordi volontari), applicabile ai prodotti, processi, aspetti sociali e ambientali cercando, in linea anche con la politica dei propri clienti, ove possibile, di ridurre l'impatto ambientale e sociale ed avendo cura di monitorare ed adeguare il Sistema di Gestione alle trasformazioni del contesto Sociale, Culturale ed Economico nel quale l'Azienda opera.
- k) Rispetto della catena per cui ognuno è cliente e successivamente fornitore del miglior servizio possibile per i colleghi e collaboratori e per tutte le Parti Interessate. A tal proposito viene garantita la sua rispondenza ed adeguatezza alle strategie aziendali ed alle indicazioni interne e delle Parti Interessate (inclusi i ritorni dal campo e gli accordi volontari sottoscritti dall'Azienda).
- l) Garantire un efficiente ed efficace sistema di comunicazione che assicuri all'Azienda ed alle Parti Interessate, di poter contribuire al miglioramento continuo del Sistema di Gestione, analizzando e valutando tutte le indicazioni disponibili ed istituendo un dialogo aperto e costruttivo per l'individuazione di progetti ed obiettivi comuni.

Per permettere il raggiungimento di questi Obiettivi, DIR si impegna a:

- garantire la disponibilità delle Risorse (infrastrutture, macchinari, impianti, attrezzature e personale) necessarie a perseguire questi Obiettivi e la sicurezza alimentare svolgendo attività di formazione e informazione dei lavoratori e di tutto il personale implicato nelle attività e supervisionandone gli esiti;
- garantire che i ruoli e le responsabilità siano chiaramente comunicati nell'ambito di ogni attività;
- adottare dei Piani di Miglioramento continuo dell'efficacia del Sistema di Gestione, definendo durante i periodici Riesami della Direzione degli Obiettivi oggettivi e misurabili, coerenti con la presente Politica (visto che ne identificano la pratica attuazione) che costituisce per essi il quadro di riferimento;
- monitorare periodicamente la Soddisfazione del Cliente e le aspettative delle Parti Interessate, per verificare il reale soddisfacimento di tutti i Requisiti e favorire la comunicazione con l'esterno;
- controllare periodicamente i Punti Critici dei Processi attraverso il monitoraggio e l'analisi dei dati avendo cura di aggiornare costantemente il Sistema di Gestione, di Autocontrollo ed i documenti correlati ed il Programma di Food and Fraud Defense ed i documenti correlati.
- garantire un miglioramento continuo dei prodotti, dei processi e delle loro prestazioni ambientali, tramite l'analisi ed il recepimento di tutte le informazioni di ritorno dal campo;
- promuovere la comunicazione aperta e chiara, tra tutti i dipendenti dell'impresa, favorendo la comunicazione di deviazioni e la rilevazione delle aspettative;
- mantenere l'integrità del sistema di sicurezza ed igiene alimentare quando vengono pianificate e attuate le modifiche;

#### *0.0.1. Comunicazione e riesame della Politica Aziendale*

DIR prescrive che i contenuti del paragrafo 6.3, siano comunicati all'interno dell'Azienda tramite:

- Distribuzione in forma controllata del presente Manuale ai Resp. di Funzione;
- Affissione nelle bacheche destinate alle comunicazioni al Personale dell'estratto riportante i punti relativi alla suddetta Politica;

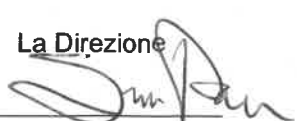
ed all'esterno dell'Azienda (per tutti gli addetti che lavorano per conto dell'Azienda) tramite:

- distribuzione in forma controllata del presente Manuale Ambiente e Qualità o di altri documenti di 1° livello nei quali è contenuta;
- pubblicazione sul sito internet dell'Azienda;
- messa in visione ai visitatori dell'Azienda (Clienti e Fornitori) presso le bacheche esposte al pubblico;
- Pubblicazione della Dichiarazione Ambientale contenente la predetta Politica.

Il Responsabile del Sistema di Gestione ne verifica la comprensione dei contenuti da parte di tutto il Personale aziendale, durante l'esecuzione degli Audit Interni e/o a fronte di colloqui verbali con il personale.

DIR si impegna a riesaminare sistematicamente, e comunque almeno annualmente, la Politica per Aziendale durante i Periodici Riesami della Direzione, per accertarsi che sia ancora idonea ed appropriata agli scopi dell'Azienda.

  
Marco Landi

La Direzione  
  
Simone Perzia