



**FINAGRICOLA** Soc. Coop. è una Cooperativa del settore **agroalimentare** specializzata nella **produzione di prodotti ortofruttili freschi e di conserve alimentari**. Le sfide da affrontare richiedono una visione dell'azienda come «sistema di processi» che devono garantire flessibilità, economicità, tempestività, sviluppo delle risorse umane, attenzione verso gli aspetti ambientali e di sicurezza sul lavoro, comportamento etico nei confronti dei lavoratori, alta qualità, igiene e sicurezza dei prodotti e affidabilità dei servizi offerti. La **mission** di **FINAGRICOLA** è di consolidare la propria posizione di leadership a livello nazionale e internazionale attraverso il perseguimento di elevati standard di "Qualità e Professionalità" e del "Miglioramento continuo" dei propri processi e della propria organizzazione. **FINAGRICOLA** fonda i suoi Sistemi di Gestione sugli standard volontari di sistema e di prodotto **ISO 9001, IFS, BRC, Globalgap, Grasp, Spring, ISO 22005, Kosher, Halal**, Certificazione produzioni alimentari ottenute con metodo di produzione **biologico (Reg. Ce 823/2007)**. **FINAGRICOLA** ha esplicitato le proprie politiche aziendali per l'area Qualità, Sicurezza Alimentare, Rintracciabilità nella filiera agroalimentare, Ambiente, Sicurezza sul Lavoro ed Etica.

## **POLITICA PER LA QUALITÀ**

La sfida di **FINAGRICOLA** è quella di non limitarsi alla qualità intrinseca del prodotto ma di:

- Prestare attenzione al Cliente, soddisfacendo le sue esigenze ed aspettative, espresse ed implicite, garantendo il pieno rispetto dei requisiti cogenti relativi ai prodotti, in modo da creare valore per il cliente.
- Promuovere una cultura aziendale orientata alla qualità dei prodotti e dei servizi, alla sicurezza alimentare, alla sicurezza sul lavoro, etica e responsabilità nei confronti del personale, alla responsabilità e alla salvaguardia ambientale, alla prevenzione e al miglioramento continuo.

Il campo di applicazione del suo Sistema di gestione per la Qualità è il seguente:

- ✓  **pianificazione e coordinamento della produzione delle aziende agricole associate,**
- ✓  **selezione, condizionamento, confezionamento e commercializzazione di prodotti ortofruttili freschi,**
- ✓  **produzione di conserve di pomodoro, di conserve vegetali e sviluppo di nuovi prodotti.**

La Direzione richiede a tutto il personale un costante impegno per conseguire e mantenere un elevato livello di soddisfazione delle esigenze e delle aspettative dei Clienti attraverso le seguenti azioni:

- 1) Assicurare il rispetto degli standard di prodotto cogenti e definiti dal cliente, la piena conformità dei prodotti alle specifiche ed alle norme di qualità e sicurezza alimentare e il pieno rispetto degli accordi con i clienti.
- 2) Garantire con un equo rapporto qualità – prezzo dei prodotti offerti.
- 3) Miglioramento continuo dell'efficacia ed efficienza dei processi aziendali, sia rivolti al Cliente che interni, con particolare riferimento alle attività di pianificazione, gestione e controllo dei processi.
- 4) Costante crescita professionale e piena responsabilizzazione delle risorse umane.
- 5) Ottenimento e mantenimento delle certificazioni volontarie di Sistema e di Prodotto, atte a garantire la qualità dei processi e dei prodotti.

Lo strumento organizzativo con cui perseguire tali strategie è il Sistema di Gestione Qualità, sviluppato e certificato in accordo con gli standard indicati in precedenza, di cui **FINAGRICOLA** si impegna a migliorare continuamente l'efficacia. La Direzione stabilisce annualmente i propri obiettivi per la qualità attraverso il Riesame della Direzione e il Piano di Miglioramento, in cui vengono analizzati i risultati conseguiti nel periodo precedente, stabiliti e documentati gli impegni per quello futuro, individuando e gli specifici obiettivi, le azioni da intraprendere, le responsabilità e le risorse assegnate e i relativi tempi. La Direzione adotta un sistema di monitoraggio e specifici indicatori di processo e di prodotto per verificare e riesaminare il sostegno e l'attuazione di quanto disposto, l'efficienza e l'efficacia del sistema qualità e più in generale del sistema di gestione aziendale, aggiornando i programmi annuali e individuando le necessità di miglioramento.

## **POLITICA PER LA SICUREZZA ALIMENTARE**

La Politica per la sicurezza alimentare ha come fine ultimo la tutela della salute del consumatore, perseguita nelle aziende agricole del gruppo e negli stabilimenti di produzione, attraverso i seguenti obiettivi:

- 1) Puntuale applicazione del Sistema di Autocontrollo dell'Igiene e Sicurezza Alimentare, in ottemperanza alle normative cogenti e alle migliori prassi vigenti (GAP Buone Pratiche Agricole e GMP Buone Pratiche di Produzione), con lo scopo di eliminare o ridurre i rischi derivanti da pericoli non intenzionali di contaminazione degli alimenti (*Food Safety*).
- 2) Puntuale applicazione del Sistema di Autocontrollo della Tutela Alimentare (*Food Defense*) e del Sistema di Garanzia dell'Autenticità del Prodotto (*Food Fraud*), con lo scopo di eliminare o ridurre i rischi derivanti da pericoli intenzionali di contaminazione degli alimenti e definire ed implementare azioni di miglioramento dei livelli di *security* dei siti, dei processi e dei prodotti.
- 3) Miglioramento continuo e misurabile del sistema di gestione per la sicurezza alimentare.
- 4) Innovazione delle tecniche agronomiche presso i siti agricoli e di processo/prodotto presso gli stabilimenti di produzione di prodotti freschi e conserve alimentari produzione, garantendo il miglior compromesso tra sicurezza alimentare ed una gestione eco-compatibile delle risorse suolo, acqua ed aria.
- 5) Addestramento, formazione, aggiornamento e sensibilizzazione continua del personale delle aziende agricole



e degli stabilimenti di produzione, sui temi della sicurezza alimentare, *Food Defense e Food Fraud*.

- 6) Ottemperanza ai requisiti di sicurezza alimentare concordati coi clienti, anche nel caso di rispetto di norme e standard che coinvolgono l'intera filiera alimentare, oltre alla piena conformità alle specifiche tecniche richieste dal committente e dal cliente finale.
- 7) Monitoraggio (con analisi di laboratorio) dei prodotti, delle infrastrutture, del personale, del terreno e delle acque utilizzate per le attività agricole e produttive, in modo da garantirne la conformità.
- 8) Corretta gestione dei visitatori per evitare contaminazioni intenzionali e non intenzionali dei prodotti/processi.
- 9) Massima collaborazione col cliente e attenzione alle esigenze del consumatore.
- 10) Puntuale ottemperanza ai requisiti relativi alla tracciabilità/rintracciabilità dei prodotti alimentari, sia contenuti nelle normative cogenti (orizzontali e verticali) che in standard volontari (BRC, IFS, ISO 22005), anche con l'ausilio di software che facilitino l'utilizzo delle informazioni e dei dati e l'eventuale ritiro/richiamo del prodotto.

La Direzione promuove, a tutti i livelli dell'organizzazione, la "**Cultura della qualità dei prodotti e dei processi e della sicurezza alimentare**", fornendone le relative evidenze, in ottemperanza al Regolamento UE 2021/382 del 3 marzo 2021 (capitolo XI bis), agli standard volontari di prodotto BRC e IFS e alla revisione del Codex Alimentarius.

L'impegno della dirigenza comprende le azioni seguenti:

- a) garantire che i ruoli e le responsabilità siano chiaramente comunicati nell'ambito di ogni attività aziendale;
- b) mantenere l'integrità del sistema di igiene alimentare quando vengono pianificate e attuate modifiche;
- c) verificare che i controlli siano eseguiti puntualmente, efficientemente e che la documentazione sia aggiornata;
- d) garantire che il personale sia adeguatamente formato, addestrato e supervisionato;
- e) garantire la conformità alle norme cogenti applicabili;
- f) incoraggiare il costante miglioramento del sistema di gestione della sicurezza alimentare, tenendo conto, ove opportuno, degli sviluppi scientifici e tecnologici e delle migliori prassi.

E' stato predisposto (nel Riesame della Direzione) un "**Piano per la cultura della qualità e della sicurezza alimentare**" che utilizza gli strumenti della formazione, dell'addestramento e della comunicazione visiva (*visual management*) per la diffusione della **cultura della qualità e della sicurezza alimentare**.

## **POLITICA PER LA RINTRACCIABILITÀ NELLA FILIERA AGROALIMENTARE**

I requisiti relativi alla tracciabilità/rintracciabilità dei prodotti alimentari riguardano l'intera filiera agroalimentare di **FINAGRICOLA** e si fondano sullo standard ISO 22005.

Le fasi produttive del sistema di rintracciabilità di filiera sono:

- 1) produzione di materiale vivaistico,
- 2) trapianto delle piantine e successiva gestione agronomica,
- 3) raccolta, trasporto e conferimento in azienda di trasformazione,
- 4) selezione, confezionamento e vendita del prodotto fresco oppure
- 5) trasformazione, confezionamento, etichettatura e vendita del prodotto in conserve vegetali.

Il Sistema di rintracciabilità di filiera

- supporta i Sistemi di Autocontrollo della Sicurezza Alimentare e di Gestione Qualità,
- è conforme alle specifiche dei clienti,
- consente di conoscere la storia e l'origine dei prodotti
- consente di identificare le organizzazioni coinvolte lungo il processo
- consente di ottemperare ai requisiti cogenti in materia di identificazione e rintracciabilità dei prodotti,
- facilita il ritiro / richiamo dei prodotti e le eventuali comunicazioni agli stakeholders,
- migliora l'efficienza e l'efficacia del processo di identificazione e rintracciabilità dei prodotti.

Gli Obiettivi del sistema di rintracciabilità di filiera sono:

- a) Determinare la storia e l'origine del prodotto, garantendo di poterla descrivere nella sua interezza identificando in modo puntuale tutte le organizzazioni coinvolte, ricadenti nel territorio della Piana del Sele, dalla fase di produzione vivaistica, fino a quella di coltivazione in campo ed a tutte le varie fasi di trasformazione industriale.
- b) Rafforzare il sistema di sicurezza alimentare aziendale aumentando la numerosità e la completezza delle informazioni disponibili sulla realizzazione dei prodotti, facilitando la verifica delle informazioni inerenti le pratiche colturali e di trasformazione degli stessi.
- c) Migliorare la capacità aziendale di adempiere a tutta la legislazione inerente la rintracciabilità e facilitare l'eventuale attività di ritiro/richiamo del prodotto.

I Prodotti inclusi nel sistema di rintracciabilità di filiera sono:

- 1) Prodotti ortofrutticoli freschi (pomodori, melanzane, peperoni, lattughe, rucola, indivia, cavolo rapa) confezionati in cassette in cartone, legno o plastica, film, vaschette e retine.
- 2) Produzione di conserve vegetali appertizzate a base di pomodoro, melanzana, peperone, in vetro e banda stagnata.

Gli ingredienti inclusi nel sistema di rintracciabilità di filiera sono:

- a) Prodotti ortofrutticoli freschi (pomodori, melanzane, peperoni, lattughe, rucola, indivia, cavolo rapa)
- b) Produzione di conserve vegetali (pomodoro, melanzane, peperoni, prezzemolo, basilico, sale, olio, aromi,

coadiuvanti tecnologici).

## **POLITICA AMBIENTALE**

Lo **Sviluppo sostenibile** è un modello di sviluppo che «fa fronte alle necessità del presente, senza compromettere la capacità delle future generazioni di soddisfare le proprie esigenze». (Rapporto “Our Common Future” o Rapporto Brundtland, 1987, ONU Commissione mondiale per l'ambiente e lo sviluppo). La **sostenibilità** deve intendersi come un processo continuo, che richiama la necessità di coniugare le tre dimensioni fondamentali e inscindibili dello sviluppo: **Economica, Ambientale e Sociale**.

La Politica Ambientale ha stabilito i seguenti obiettivi:

- a) Riduzione di ricadute negative sull'ambiente a causa della propria attività produttiva attraverso:
  - 1) Valutazione della significatività di impatto ambientale delle proprie attività.
  - 2) Riduzione emissioni CO<sub>2</sub> e gas serra.
  - 3) Smaltimento dei rifiuti nel rispetto delle norme cogenti.
  - 4) Riciclo e, ove possibile, riduzione delle quantità di rifiuti prodotti.
  - 5) Riduzione del consumo delle risorse naturali e risparmio energetico.
  - 6) Miglioramento dell'efficienza nell'uso di acqua ed energia.
  - 7) Gestione consapevole dei prodotti pericolosi per l'ambiente e la salute umana (es. agrofarmaci).
  - 8) Prevenzione di incidenti ambientali.
  - 9) Formazione e responsabilizzazione del personale.
  - 10) Coinvolgimento della comunità locale e degli stakeholders.
  - 11) Impegno a orientare gli acquisti e gli investimenti aziendali anche a criteri di risparmio energetico.
  - 12) Ottimizzazione dell'uso dell'acqua.
  - 13) Riduzione dell'impatto ambientale delle proprie attività.
  - 14) Particolare attenzione all'inquinamento da nitrati su acque e suolo.
  - 15) Utilizzo, quando possibile, di energia rinnovabile.
  - 16) Incremento dell'uso di prodotti, tecniche per la difesa delle piante con miglior profilo ambientale.
  - 17) Adozione di prassi atte ad evitare l'insorgenza di fitopatologie e resistenze da parte delle avversità (utilizzo, ove possibile, di cultivars resistenti e diversificazione/rotazione dei principi attivi utilizzati).
  - 18) Incremento dell'uso di metodi di lotta alternativi e miglioramento delle tecniche di distribuzione.
  - 19) Riduzione del quantitativo dei prodotti fitosanitari e fertilizzanti utilizzati, in modo da limitarne l'impatto ambientale e ridurre la quantità di rifiuti speciali pericolosi (imballaggi contenenti residui di sostanze pericolose o contaminati da tali sostanze) prodotti.
  - 20) Utilizzo di agrofarmaci solo in caso di effettiva necessità, e monitoraggio delle coltivazioni, delle condizioni predisponenti e registrazione dei relativi dati.
  - 21) Conduzione di analisi dei dati sui trattamenti per periodi di coltivazione, per valutare la possibilità di utilizzare tecniche alternative.
  - 22) Rispetto delle buone prassi di coltivazione (GAP), con particolare riferimento alla gestione e applicazione degli agrofarmaci, in modo da evitare la contaminazione delle aree limitrofe a quelle da trattare.
  - 23) Salvaguardia della qualità del suolo.
  - 24) Evitare eccessi nell'apporto di elementi al suolo.
- b) Promozione di attività di salvaguardia dell'ambiente:
  - 1) Tutela e conservazione delle risorse naturali, della flora e della fauna.
  - 2) Valorizzazione e incremento della biodiversità.
  - 3) Gestione fertilità suolo.
  - 4) Incremento/mantenimento della sostanza organica nel terreno.
  - 5) Tutela di aree di interesse naturale/storico/archeologico eventualmente presenti nei propri siti.
- c) Condivisione e divulgazione della politica ambientale.
- d) Miglioramento continuo.
- e) Comunicazione interna ed esterna.

## **POLITICA PER LA SICUREZZA SUL LAVORO ED ETICA**

La **Sostenibilità sociale** è la capacità di garantire condizioni di benessere umano (sicurezza, salute, istruzione) equamente distribuite per classi e per genere, all'interno di un determinato sistema territoriale. In ottica di prevenzione degli sprechi alimentari **FINAGRICOLA redistribuisce le eccedenze alimentari attraverso donazioni**, accertandosi che si tratti di prodotti alimentari non dannosi per la salute e adatti al consumo umano, in ottemperanza a quanto stabilito nell'All. 2, Cap. V bis del Reg. UE 382/2021).

La Politica della **Sicurezza sul Lavoro ed Etica** si fonda sui requisiti contenuti nelle norme cogenti nazionali e internazionali e sui principi degli standard internazionali volontari SA 8000 e Grasp.

**Grasp** (GlobalG.A.P - Risk Assessment on Social Practice) è un modulo aggiuntivo della certificazione Globalgap che **FINAGRICOLA** ha deciso di applicare per la promozione delle buone pratiche sociali in agricoltura, per il



miglioramento delle condizioni di lavoro e dei diritti dei lavoratori e per il rispetto delle normative vigenti in materia di lavoro e salute e sicurezza dei lavoratori, I documenti normativi del GRASP sono basati sulle convenzioni dell'Organizzazione Internazionale del Lavoro (ILO). Lo standard contempla il rispetto dei seguenti requisiti:

- ❖ nomina di un rappresentante dei lavoratori;
- ❖ conoscenza e l'accesso alle norme in materia di lavoro da parte del rappresentante dei lavoratori;
- ❖ godimento dei diritti legali ed accesso alle leggi nazionali sul diritto del lavoro;
- ❖ possibilità per i lavoratori di segnalare alla Direzione, in modo anonimo, eventuali necessità ed anomalie;
- ❖ presenza di documentazione scritta (contratti e buste paga) e definizione dei salari;
- ❖ evidenze documentate del pagamento dei salari in conformità a quanto definito nei contratti di lavoro, della registrazione delle ore di lavoro e delle pause (sulla base dei contratti nazionali);
- ❖ assenza di sfruttamento del lavoro minorile e rispetto dei diritti dei minori;

Alcune delle misure di attuazione del modulo Grasp sono le seguenti:

- ❖ Elezione di un Rappresentante dei lavoratori, privo di compiti decisionali e di rappresentanza sindacale, che ha la funzione di migliorare la comunicazione all'interno dell'Azienda, raccogliere segnalazioni e suggerimenti dei lavoratori e comunicarli all'Azienda, fare da tramite tra lavoratori e Direzione.
- ❖ Gestione delle segnalazioni e dei suggerimenti provenienti dai dipendenti (comunicazione, ricezione, valutazione e attuazione), che possono essere inoltrati all'azienda in forma anonima. Le segnalazioni e i suggerimenti possono riguardare aspetti relativi ai diritti dei lavoratori ed alle condizioni di lavoro dei dipendenti dell'azienda (es. rispetto delle normative nazionali o internazionali cogenti, delle Politiche aziendali, dell'Autodichiarazione di Buone Pratiche Sociali, miglioramento delle condizioni di lavoro, sicurezza dei lavoratori, lamentele, idee di miglioramento, ecc.).
- ❖ Redazione e diffusione di un'Autodichiarazione di buone pratiche sociali in cui si descrivono le attività messe in atto nei confronti di tutti i lavoratori impiegati in azienda sia a tempo determinato che indeterminato.

**SA8000** è uno standard emesso da SAI (*Social Accountability International*), basato sulla Dichiarazione Universale dei diritti umani, su documenti ILO, su altre norme internazionali riguardanti i diritti umani e del lavoro e sulle leggi nazionali, per tutelare tutto il personale ricadente nella sfera di controllo e influenza di **FINAGRICOLA**. Al momento l'applicazione dei principi e dei requisiti dello standard SA8000 riguarda solo il personale di Finagricola e delle aziende agricole socie della Cooperativa e non si applica ai fornitori, subappaltatori, sub-fornitori. I requisiti dello standard SA8000 sono relativi a: Lavoro infantile, Lavoro forzato e obbligato, Salute e sicurezza, Libertà di associazione e diritto alla contrattazione collettiva, Discriminazione, Pratiche disciplinari, Orario di lavoro, Retribuzione, Sistema di gestione. In particolare è stato stabilito quanto segue:

- ❖ Ottemperanza delle norme cogenti relative alla Salute e Sicurezza dei Lavoratori.
- ❖ Predisposizione, applicazione ed aggiornamento periodico del Documento di Valutazione Rischi.
- ❖ Controllo dell'accesso ai siti produttivi dei visitatori, per garantire la loro sicurezza e quella dei lavoratori;
- ❖ Attenta gestione dei subappaltatori relativamente alle eventuali interferenze con i rischi dell'azienda.
- ❖ Formazione e informazione dei lavoratori relativamente alla salute e sicurezza sul lavoro ed agli aspetti etici.
- ❖ L'impegno etico dell'azienda si attua attraverso i seguenti obiettivi:
  - Rispettare tutte le norme cogenti sui diritti dei lavoratori
  - Garantire il rispetto dei diritti dei lavoratori disciplinati delle normative cogenti vigenti relativamente al lavoro infantile, lavoro forzato e obbligatorio, libertà di associazione e diritto alla contrattazione collettiva, discriminazione, procedure disciplinari, orario di lavoro, retribuzioni corrisposte ai lavoratori;
  - Non utilizzare lavoro infantile né minorile;
  - Non ricorrere al lavoro obbligato;
  - Garantire la parità di diritti dei lavoratori e rifuggire da qualsiasi discriminazione in base a razza, ceto sociale, origine nazionale, religione, sesso, invalidità, orientamento sessuale, affiliazione sindacale o politica;
  - Garantire di non far uso di punizioni corporali, abusi verbali, coercizioni mentali o fisiche nei confronti dei lavoratori;
  - Impegnarsi per il miglioramento continuo delle condizioni di lavoro del personale.

Il presente documento viene riesaminato periodicamente, in occasione del Riesame della Direzione, per accertarsi della sua validità, adeguandolo, se necessario, agli obiettivi e alle strategie aziendali. La Direzione può delegare la responsabilità e l'autorità di coordinare e verificare l'attuazione degli obiettivi definiti in attuazione della presente politica. La Direzione mantiene le presenti Politiche aziendali come informazione documentata, rendendole disponibili sul server aziendale per le parti interne interessate e pubblicandole sui propri siti web a beneficio delle parti esterne interessate. Le Politiche Aziendali vengono comunicate a tutto il personale di ogni livello, la cui attività ha un impatto sulla qualità dei prodotti e dei servizi forniti ai clienti, le affinché siano comprese e applicate.

**FINAGRICOLA** Soc. Coop.

Il Presidente