



## **POLITICA PER LA **QUALITÀ**, PER LA SICUREZZA ALIMENTARE, E LA **SOSTENIBILITÀ****

L'azienda Novaripa s.c.a si impegna fortemente nel cercare di raggiungere livelli di miglioramento continuo della qualità, autenticità, legalità e della sicurezza dei propri prodotti, in modo da rispondere prontamente a tutte le sollecitazioni provenienti dal mercato e tendere a livelli di eccellenza, migliorando le prestazioni in termini di sostenibilità.

A tal fine, la Direzione intende assicurare il conseguimento di tale obiettivo attraverso:

- l'attenzione continua alla soddisfazione del cliente, focalizzandosi sulle esigenze di mercato, sull'identificazione delle aspettative di propri clienti, sulla necessità di sviluppare nuovi prodotti per rispondere sempre meglio al bisogno diffuso di qualità e di sicurezza dei propri prodotti;
- il soddisfacimento dei requisiti normativi, legislativi, regolamentari e contrattuali applicabili, che diventano sempre più importanti e pressanti, soprattutto in riferimento al panorama legislativo inerente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari nonché qualsiasi altro requisito sottoscritto e che andrà a sottoscrivere, in tema di Salute e Sicurezza dei lavoratori, ambiente, oltre alle convenzioni e le Raccomandazioni ILO, che riguardano il diritto del lavoro;
- l'attenzione all'ambiente ed alla sua sostenibilità, svolgendo le proprie attività limitando l'inquinamento del territorio, nel rispetto delle leggi di riferimento,
- l'attenzione ai lavoratori ispirandosi ai principi di gestione etica nel rispetto dei diritti dei lavoratori e ponendo attenzione a migliorare continuamente le condizioni di lavoro, con particolare impegno a:
  - ✓ rispettare tutte le leggi nazionali e le convenzioni che riguardano il diritto del lavoro e la tutela della salute e sicurezza dei lavoratori
  - ✓ non usufruire di (o favorire l'utilizzo di) lavoro infantile
  - ✓ non usufruire o favorire l'uso di lavoro obbligato
  - ✓ garantire un luogo di lavoro salubre e sicuro, realizzando le misure per la prevenzione di incidenti e danni alla salute sul luogo di lavoro, assicurando che tutto il personale, anche di nuova assunzione, riceva una formazione regolare e documentata in materia di salute e sicurezza
  - ✓ rispettare il diritto dei lavoratori di aderire ad associazioni di propria scelta e il diritto alla contrattazione collettiva
  - ✓ non attuare alcuna forma di discriminazioni in base a razza, cetò, origine nazionale, religione, invalidità sesso, orientamento sessuale, appartenenza sindacale o affiliazione politica, età
  - ✓ non consentire comportamenti, inclusi gesti, linguaggio o contatto fisico, che siano sessualmente coercitivi, minacciosi, offensivi o volti allo sfruttamento
  - ✓ adeguarsi all'orario lavorativo previsto dalle leggi in vigore e agli standard del settore
  - ✓ garantire il rispetto dei minimi retributivi legali, in modo che il salario soddisfi comunque i bisogni essenziali e che una parte del reddito rimanga comunque a disposizione

- ✓ rispettare quanto previsto dal CCNL di categoria relativamente alle pratiche disciplinari e quanto previsto dal Sistema sanzionatorio interno, condiviso con le Rappresentanze sindacali e dei lavoratori per la sicurezza e l'etica;
  - ✓ assicurare che tutto il personale, anche di nuova assunzione, riceva una formazione regolare e documentata al fine di: aumentare le competenze in materia di qualità dei prodotti, aumentarne la consapevolezza per quel che riguarda l'ambiente, stimolare la partecipazione per quanto attiene la sicurezza, la sostenibilità, informarli sui diritti e sui principi etici che l'azienda garantisce;
- il controllo procedurizzato delle attività, in maniera marcata per quelle che hanno un impatto diretto sulla qualità, legalità, autenticità, sulla sicurezza alimentare e sostenibilità, modulando le azioni di monitoraggio in base alla valutazione dei rischi e garantendo una attenzione privilegiata per tutti gli aspetti ritenuti più critici;
  - lo sviluppo di una cultura per la qualità, sicurezza alimentare e sostenibilità e l'adozione di un sistema di feedback dei dipendenti sulle tematiche relative a questi aspetti e l'attenzione alla formazione del personale che opera in azienda;
  - la gestione della comunicazione delle informazioni sufficienti sugli argomenti inerenti la sicurezza alimentare e alla sostenibilità in riferimento a tutta la filiera pertinente: dai soci ai fornitori alla clientela, ai partner esterni all'organizzazione, ai responsabili e al personale interni, al fine di assicurare la disponibilità con prontezza ed efficacia; a tal proposito la Cantina ha definito un processo di comunicazione apposito per tenere sotto controllo con continuità tutti questi aspetti
  - il riesame e il miglioramento continuo dei propri prodotti e del proprio sistema di gestione anche attraverso la diffusione della cultura della qualità, sicurezza alimentare e sostenibilità a tutti i livelli dell'organizzazione e l'adozione di un sistema di feedback dei dipendenti sulle tematiche relative, la cura della crescita professionale per tutto il personale dell'organizzazione, lo sviluppo tecnico delle proprie risorse.

L'azienda è consapevole che l'obiettivo della garanzia della qualità, legalità, autenticità, sicurezza alimentare e sostenibilità, dei propri prodotti richiede un impegno costante da parte di tutto il personale operativo e che esso può essere raggiunto con successo solo attraverso un approccio sistematico a queste tematiche.

La Direzione crede in questo e si impegna a diffondere e promuovere la qualità, la sicurezza alimentare e la sostenibilità nell'organizzazione e lungo l'intera filiera alimentare, nonché l'implementazione dei requisiti degli standard per la Sicurezza Alimentare.

Data: 29.09.2023

Riesame: *Clizia Fratangelo, responsabile qualità*  
Approvazione: *Robertino La Monaca, presidente CdA*