



FINAGRICOLA Soc. Coop. è un'azienda agroalimentare specializzata nella produzione di prodotti ortofruticoli freschi e di conserve alimentari e, più precisamente nella:

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

La sfida della globalizzazione richiede 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** Soc. Coop. 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 Soc. Coop. ha esplicitato le proprie politiche aziendali, specificandole per l'area Qualità, Sicurezza Alimentare, Rintracciabilità nella filiera agroalimentare, Ambiente, Sicurezza sul Lavoro ed Etica.

POLITICA PER LA QUALITÀ

La sfida di **FINAGRICOLA** Soc. Coop. 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, con il fine ultimo di 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.

La Direzione richiede pertanto 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 di quelli 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) Continuo miglioramento dell'efficacia e dell'efficienza dei processi gestionali e operativi, sia rivolti verso il Cliente che verso l'interno, 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, strumenti atti a garantire la qualità dei processi e dei prodotti: UNI EN ISO 9001, IFS, BRC, QS, Globalgap, UNI EN SO 22005, Certificazione produzioni alimentari ottenute con metodo di produzione biologico (Reg. Ce 823/2007).

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 il Presidente 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 (buone pratiche agricole e di produzione), con lo scopo di eliminare o ridurre i rischi derivanti da pericoli non intenzionali di contaminazione degli alimenti;
- 2) Puntuale applicazione del Sistema di Autocontrollo della Tutela Alimentare (Food Defense), con lo scopo di eliminare o ridurre i rischi derivanti da pericoli intenzionali di contaminazione degli alimenti e definizione ed implementazione di 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 operante presso le aziende



agricole e gli stabilimenti di produzione, sui temi della sicurezza alimentare e della *Food Defense*;

- 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 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, UNI EN ISO 22005), anche con l'ausilio di software che rendano di più immediato l'utilizzo delle informazioni e dei dati e l'eventuale attività di ritiro/richiamo del prodotto.

POLITICA PER LA RINTRACCIABILITÀ NELLA FILIERA AGROALIMENTARE

I requisiti relativi alla tracciabilità/rintracciabilità dei prodotti alimentari riguardano l'intera filiera agroalimentare di **FINAGRICOLA**. 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 o
- 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 (ISO 9001, BRC, IFS, QS, Globalgap),
- 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 casse 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

La Politica Ambientale costituisce uno dei fondamenti delle scelte aziendali, mira all'ottenimento di obiettivi e traguardi definiti e condivisi nell'Analisi Ambientale, Valutazione ambientale rischio acque e piano di gestione, Valutazione ambientale, Programma ambientale, Piano di conservazione. 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 CO₂ 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) Adottare prassi atte ad evitare l'insorgenza di l'insorgere 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 dei principi attivi e prodotti commerciali 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 prassi descritte nelle procedure e istruzioni aziendali relative alla gestione e applicazione degli agrofarmaci, in modo da evitare 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 Politica della Sicurezza sul Lavoro ed Etica si fonda sui principi contenuti in due standard internazionali volontari, SA 8000 e GLOBALG.A.P - Risk Assessment on Social Practice (Grasp).

Grasp è un modulo aggiuntivo della certificazione Globalgap 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, salute e sicurezza dei lavoratori, che **FINAGRICOLA** ha deciso di applicare. I documenti normativi del GRASP sono basati sulle convenzioni dell'Organizzazione Internazionale del Lavoro (ILO). Lo standard affronta i seguenti argomenti:

- ❖ presenza di un rappresentante dei lavoratori
- ❖ conoscenza e l'accesso alle norme in materia di lavoro da parte del rappresentante della sicurezza e dei lavoratori
- ❖ godimento dei diritti legali ed accesso alle leggi nazionali sul diritto del lavoro
- ❖ procedura che permetta ai lavoratori di segnalare ai datori di lavoro 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, che ha la funzione di migliorare la comunicazione all'interno dell'Azienda, di raccogliere segnalazioni e suggerimenti da parte dei lavoratori e comunicarli all'Azienda, fare da tramite tra i lavoratori e la Direzione. Non ha funzioni decisionali e di rappresentanza sindacale.
- ❖ Implementazione di una Istruzione per garantire la corretta gestione (comunicazione, ricezione, valutazione e attuazione) delle segnalazioni e dei suggerimenti provenienti dai dipendenti dell'azienda. 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.). Segnalazioni e suggerimenti possono essere inoltrate dai dipendenti dell'azienda in forma anonima utilizzando i moduli presenti nella bacheca GRASP.
- ❖ Redazione di un'autodichiarazione di buone pratiche sociali (esposta nella bacheca GASP) in cui si descrivono le attività messe in atto nei confronti di tutti i lavoratori impiegati in azienda sia a tempo determinato che indeterminato.

SA 8000 è uno standard messo a punto da SAI (*Social Accountability International*), è basato sulla Dichiarazione Universale dei diritti umani, su documenti ILO ed altre norme internazionali riguardanti i diritti umani e del lavoro, nonché sulle leggi nazionali, per valorizzare e tutelare tutto il personale ricadente nella sfera di controllo e influenza di **FINAGRICOLA** (al momento l'applicazione di tali principi riguarda solo il personale dell'azienda e non si estende a quello dei suoi 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.
- ❖ Standardizzazione delle modalità di accesso allo stabilimento 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 minorile o infantile;
 - 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) in modo da accertarsi della loro validità, adeguandole, 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 comunica a tutto il personale di ogni livello dell'azienda, la cui attività ha un impatto sulla qualità dei prodotti e dei servizi forniti ai clienti, le presenti Politiche Aziendali affinché siano comprese e attuate.

FINAGRICOLA Soc. Coop.

Il Presidente