

L'azienda "Erede Rossi Silvio", nei siti di **Sefro (MC)**, **Freddara (PG)** e **Biselli (PG)**, riconosce, nella persona del Titolare **ROSSI NICCOLA**, la necessità di realizzare e mantenere attivo un Sistema di Gestione per la Qualità relativo a tutte le attività svolte all'interno della stessa coerentemente alla norma UNI EN ISO 9001:2015 e allo Standard IFS Food 7. La "Erede Rossi Silvio" inoltre, si impegna a perseguire un continuo miglioramento delle performance ambientali minimizzando ogni impatto negativo delle sue attività verso l'ambiente, coerentemente ai principi della norma UNI EN ISO 14001:2015; in quest'ottica ha riottenuto la certificazione per i siti di Freddara (PG, Biselli (PG), e per il sito di Colli sul Velino.

Inoltre l'azienda "Erede Rossi Silvio" si impegna a salvaguardare il benessere degli animali, lo Standard GlobalGap 5.2 e lo Standard ASC 1.2.

L'azienda sensibile all'aspetto della sostenibilità ha incrementato la produzione di energia da fonti rinnovabili con la realizzazione di impianti fotovoltaici nelle località di Brondoletto e Rustano nel comune di Castelraimondo (MC) ed anche nel sito di Sefro (MC) e in molti altri siti aziendali.

L'azienda "Erede Rossi Silvio", nel sito di **Cassolnovo (PV)** (mangimificio) riconosce la necessità di realizzare e mantenere attivo un Sistema di Gestione relativo alle attività svolte all'interno della stessa coerentemente allo Standard GlobalGap e di utilizzare "responsible sourcing" per la produzione del mangime.

L'azienda "Erede Rossi Silvio", nel sito di **Rivodutri (RI)** si impegna a perseguire un continuo miglioramento delle performance ambientali minimizzando ogni impatto negativo delle sue attività verso l'ambiente, e di salvaguardare il benessere degli animali e lo Standard GlobalGap 5.2. nonostante abbia sospeso l'attività di allevamento biologico.

L'azienda "Erede Rossi Silvio", **in tutti gli altri siti aziendali (Bussi (PE), Popoli (PE), Tempera (AQ), Colli sul Velino (RI), Cittaducale (RI), Castel Sant'Angelo (RI), Campello (PG), Urago (BS), Rudiano (BS), Fontanella (BG), Calcio (BG), Torre Pallavicina (BG) e Rivoli di Osoppo (UD)** riconosce la necessità di realizzare e mantenere attivo un Sistema di Gestione relativo alle attività svolte all'interno della stessa coerentemente allo Standard GlobalGap 5.1.

L'azienda "Erede Rossi Silvio", nei siti di **Calcio (BG)**, **Torre Pallavicina (BG)**, **Rivoli di Osoppo (UD)** inoltre riconosce la necessità di realizzare e mantenere attivo un Sistema di Gestione relativo alle attività svolte all'interno della stessa coerentemente allo standard ASC 1.2.

L'azienda "Erede Rossi Silvio" ha individuato i fattori interni ed esterni rilevanti per i suoi obiettivi e che influenzano la sua capacità di ottenere i risultati programmati; l'analisi di tali fattori ha definito il contesto in cui opera l'azienda e i possibili rischi. Lo scopo principale delle attività svolte è l'ottenimento della piena soddisfazione delle parti interessate tramite il continuo miglioramento del modo di operare di tutte le funzioni aziendali.

La Direzione tramite l'introduzione e la gestione del Sistema di Gestione Qualità-Ambiente-GlobalGap-ASC si prefigge di raggiungere i seguenti obiettivi:

- Creare un'organizzazione che si impegni a comprendere le necessità dei clienti e pianifichi le proprie attività per soddisfarle appieno nel rispetto delle richieste e dei requisiti del mercato di riferimento, del paese in cui opera (adempiendo a leggi e regolamenti), e di tutte le parti coinvolte nei propri processi ritenuti critici.
- Identificare le diverse attività della propria organizzazione come processi da pianificare, controllare e migliorare costantemente e attiva al meglio le risorse per la loro realizzazione.
- Pianificare i processi con un approccio risk-based thinking (RBT) al fine di attuare le azioni più idonee per valutare e trattare i rischi associati ai processi e sfruttare e rinforzare le opportunità individuate.
- Migliorare continuamente le prestazioni del proprio sistema di qualità (SGQ) attraverso la preliminare valutazione dei rischi e delle opportunità connessi ai processi aziendali, le attività di verifica, interna ed esterna, e il Riesame della Direzione.
- Comprendere il contesto (fattori interni ed esterni) in cui opera e i possibili rischi, analizzare quest'ultimi per determinare le eventuali azioni preventive e/o di miglioramento per perseguire la soddisfazione del cliente attraverso l'analisi dei requisiti da lui espressi e lo sviluppo di nuovi prodotti che consentono, inoltre, di migliorare il posizionamento dell'azienda all'interno del mercato
- Individuare, diminuire e/o eliminare le non conformità rilevate e i reclami esterni
- Aumentare il fatturato
- Selezionare, controllare i fornitori e sensibilizzare gli stessi al rispetto dell'ambiente e al conseguimento del miglioramento del Sistema Qualità-Ambiente-GlobalGap-ASC; in particolare per i fornitori di farine e oli di pesce e farina di soia e olio di soia, si richiede un particolare sensibilità alla sostenibilità sociale e ambientale, secondo i principi degli standard di certificazione (p.e. principio 5 di ASC)
- Motivare i lavoratori attraverso puntuali programmi di formazione/addestramento
- Attuare soluzioni volte a favorire un clima aziendale disteso e stimolante e a garantire un comportamento etico e responsabile nei confronti del personale.
- Rispettare i requisiti del D.lgs 81/08 e succ. modifiche al fine di tutelare la sicurezza e la salute dei lavoratori
- Rispondere in maniera sempre efficiente alle richieste della GDO anche in merito al Piano di Autocontrollo e al Sistema di Gestione Qualità-Ambiente-GlobalGap-ASC
- Migliorare l'efficienza dell'allevamento in termini di resa e di diminuzione della percentuale della mortalità agendo sul miglioramento delle condizioni ambientali e operando nel rispetto del benessere animale
- Completare il ciclo produttivo della trota, dalle uova all'alimento, al fine di tenere sotto controllo l'intero processo ed ottenere un prodotto dalle ottime caratteristiche qualitative.
- Assicurare che le proprie attività siano svolte in conformità con le vigenti disposizioni di legge e con eventuali codici di pratica sottoscritti.
- Attuare ogni sforzo organizzativo, operativo e tecnologico per prevenire l'inquinamento di acqua, aria e suolo

- Migliorare le proprie prestazioni ambientali; minimizzare il consumo di energia, di combustibili e la produzione dei rifiuti, favorendone il recupero, ove possibile, e riducendo gli scarti. Non considera attuabile lo smaltimento dei rifiuti attraverso il loro incenerimento.
- Definire obiettivi e traguardi da integrare con la gestione operativa dello stabilimento e i programmi di sviluppo aziendali
- Assicurarsi che il presente documento sia comunicato e disponibile al personale aziendale, alle parti interessate ed al pubblico interessato a conoscere come opera l'azienda per la qualità, la sicurezza, l'ambiente e il benessere animale.
- Sensibilizzare e formare il personale al rispetto dell'ambiente, alla sostenibilità, al benessere animale e in materia di tutela dei prodotti alimentari
- Verificare che tutti i lavoratori della filiera siano trattati in modo equo e siano consapevoli dei loro diritti fondamentali, basando le proprie politiche sui principi dell'Organizzazione Internazionale del Lavoro (ILO) e sul rispetto della legislazione sul lavoro vigente.
- Garantire che i requisiti relativi ai prodotti rispondono ai requisiti di sicurezza alimentare, qualità, cogenti e al rispetto dei processi e delle specifiche definite dall'azienda
- Migliorare i processi di comunicazione con utenti, enti, fornitori, e con tutti i portatori di interesse, rendendo visibili all'esterno i propri impegni e i risultati raggiunti (monitorati anche grazie al social performance team)
- Ricercare costantemente la collaborazione delle autorità pubbliche e delle comunità locali al fine di prevenire possibili incidenti, infortuni e malattie professionali e gestire con efficacia ed efficienza ogni possibile emergenza, al fine di ridurre ogni rischio connesso, favorendo inoltre un processo di comunicazione esterno codificato e sistematico.
- Assicurarsi che la Politica Aziendale qui esposta e il relativo sistema di gestione siano compresi, attuati e mantenuti a tutti i livelli dell'Organizzazione e che il sistema sia sostenuto da periodiche e sistematiche attività di formazione e addestramento.
- Promuovere una forte "cultura della sicurezza alimentare. Il Global Food Safety Initiative (GFSI) ha definito la Cultura della sicurezza alimentare come *"I valori condivisi, le opinioni e le regole che influenzano la mentalità e il comportamento nei confronti della sicurezza alimentare attraverso e all'interno di un'organizzazione"*; pertanto la Direzione attraverso il Piano per la cultura della sicurezza alimentare definisce e stabilisce le modalità di un piano d'azione che illustri come tali attività saranno svolte e controllate, unitamente alle tempistiche previste per la loro attuazione e la revisione dell'efficacia delle attività svolte.

Tali obiettivi sono destinati anche ai singoli reparti interessati per i quali sono definite le responsabilità e i tempi di realizzazione nel riesame della Direzione. Gli obiettivi e le informazioni pertinenti vengono comunicate ai dipendenti tramite copia del relativo rapporto. In occasione dei riesami del Sistema Qualità-Ambiente-GlobalGap-ASC la Direzione si impegna a quantizzare gli obiettivi sopra riportati ed eventualmente a definirne di nuovi e garantire che il conseguimento degli obiettivi sia verificato periodicamente, quantomeno annualmente.

Il compito dell'attivazione, mantenimento e miglioramento del Sistema Qualità-Ambiente-GlobalGap-ASC viene affidato al Responsabile Qualità, in qualità di Rappresentante della Direzione nella persona del Sig. **ROBERTO ROSSI**. Egli inoltre ricoprirà il ruolo di Responsabile Ambientale, Responsabile IFS, Leader di Tutela Alimentare, Responsabile GlobalGap e ASC, Responsabile Gestione di Situazioni di Crisi e comunicazioni esterne quali la comunicazione con i media e le autorità competenti.

Questi principi devono ispirare il comportamento di tutto il personale e tutti, compresi i nostri collaboratori esterni, sono sollecitati a fornire suggerimenti per migliorare la nostra performance.

Sefro, 01 gennaio 2021

La Direzione

