

### **POLITICA AZIENDALE - INTEGRATA**

La Direzione Generale della Società Gioia Succhi S.r.l. ha stabilito di adottare per la propria azienda un Sistema Certificato Documentato Integrato della Qualità (conforme alla norma UNI EN ISO 9001:2015), della Sicurezza Alimentare (conforme alla norma FSSC 22000 v.5 /HACCP), della Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari (conforme alla norma UNI EN ISO 22005:2008), della Sicurezza sul Lavoro (conforme alla norma ISO 45001:2018), della Tutela Ambientale (conforme alla norma ISO 14001:2015) e di conformarsi alla norma SA 8000 per la Responsabilità Sociale, tutto ciò descritto nel Manuale Integrato della Qualità, Sicurezza Alimentare e Rintracciabilità. Inoltre ha sviluppato un Piano di Food Defence.

La politica integrata impone, in coerenza con la missione aziendale, una gestione aziendale per processo, impostata con le regole proprie dell'applicazione dei vari sistemi, in accordo alle norme cogenti del settore e/o con le richieste specifiche dei clienti.

Gli obiettivi principali che la Direzione si è posta sono:

- migliorare l'organizzazione interna ed ottimizzare le risorse;
- migliorare le modalità di gestione dei processi per il conseguimento di risultati, qualitativi e quantitativi sempre superiori;
- migliorare il controllo dei reparti di produzione e di conseguenza la qualità del prodotto fornito ed il rispetto dei tempi contrattuali;
- aggiornare il sistema di certificazione di qualità e sicurezza alimentare e verificarne l'efficacia attraverso le fasi di sorveglianza e rinnovo da parte di un organismo accreditato;
- rispettare i requisiti cogenti di settore applicabili.
- essere conformi alle specifiche del cliente
- conoscere la storia e l'origine del prodotto
- facilitare il ritiro e/o richiamo del prodotto
- facilitare la verifica di informazioni specifiche sul prodotto
- sviluppare una strategia di Tutela dei propri prodotti attraverso un Piano di Food Defence.
- Gestire il Sito; progettare e realizzare le eventuali modifiche o nuove attività in modo da tenere in debito conto le interazioni con i vari comparti ambientali, con il contesto territoriale del sito - al fine di tenere sotto controllo e minimizzare gli impatti stessi - e gli aspetti di sicurezza;
- Assicurare la sistematica valutazione della prestazione ambientale e di sicurezza del sito, attraverso l'implementazione di un sistema di monitoraggio, sulla cui base mettere in atto le azioni di miglioramento continuo;
- Prevenire l'inquinamento, attraverso l'adeguamento dei processi di produzione dell'energia, con particolare riferimento alla tutela delle acque e dell'ecosistema in linea più generale;
- Ottimizzare l'uso delle risorse naturali attraverso un impiego razionale ed efficiente delle risorse energetiche, delle materie prime e l'utilizzo delle migliori tecnologie disponibili a costi economicamente accettabili;
- Sensibilizzare le aziende agricole alle buone pratiche di coltivazione secondo l'FSA.

La Direzione Generale è impegnata a perseguire la piena realizzazione e la continua evoluzione del Sistema di gestione per la Qualità/Sicurezza Alimentare al fine di consolidare e migliorare l'immagine della azienda, anche attraverso l'impegno e la professionalità di tutto il personale aziendale.

Per adempiere agli obiettivi dichiarati l'Azienda si prefigge di:

- aggiornare e validare i sistemi integrati e rendere disponibili le necessarie risorse umane

- procedere all'applicazione sistematica dei sistemi provvedendo contemporaneamente alla formazione all'assistenza al personale aziendale
- procedere direttamente a tutte le attività previste dandone evidenza oggettiva in modo da avere traccia e facilitare il compito degli auditor interni e di parte terza
- minimizzare gli errori, i difetti, le deficienze e le non conformità mediante la certezza che tutto il personale possa eseguire i propri compiti in modo sistematico usando procedure formali mirate e tarate, se necessario, alle specifiche esigenze dei singoli clienti;
- assicurare che il personale interno ed esterno possieda le necessarie qualifiche, esperienze ed addestramento per eseguire i propri compiti in modo soddisfacente, dando continuamente priorità agli aspetti della sicurezza e del buon comportamento, certi che questa politica conduce ad una economicità ed efficienza del Sistema organizzativo aziendale;
- individuare, registrare e risolvere le non conformità, secondo apposite procedure formalizzate;
- ricercare e qualificare i fornitori dei prodotti, (in particolare quelli ritenuti critici per la Qualità e Sicurezza Alimentare), impostando con tali fornitori un rapporto di reciproca collaborazione e fiducia;
- razionalizzare, per quanto possibile, l'organizzazione dei processi, il flusso delle informazioni e dei materiali e le fasi di lavoro;
- promuovere il miglioramento continuo delle prestazioni del sito produttivo, garantendo in via preliminare la piena conformità a leggi e regolamenti, e operando il controllo e il monitoraggio di un sistema di indicatori misurabili coerente con la politica per la qualità;
- effettuare il monitoraggio legislativo;
- applicare un sistema di rintracciabilità sia a monte che a valle che sia verificabile, orientato ai risultati, efficace, pratico, conforme alla legislazione corrente e ai requisiti definiti dall'azienda;
- applicare una Strategia di Tutela dei propri prodotti attraverso l'individuazione dei punti più vulnerabili e l'identificazione di una o più persone che possano dedicarsi a questo compito, poiché gli alimenti potrebbero essere adulterati da personale interno od esterno quali: personale scontento, autisti, visitatori, intrusi.
- monitorare tutti i visitatori, autisti e/o spedizionieri attraverso la registrazione al Box-office, e attraverso un Sistema di Video Sorveglianza che controlla l'intero Processo Produttivo, dell'Accesso Principale e di tutte le Aree Esterne.
- Comunicare con i clienti, i fornitori, gli appaltatori e con la popolazione per migliorare la sicurezza e la gestione ambientale del sito;
- Promuovere e sostenere un dialogo aperto con i cittadini, le autorità, la Regione Calabria, il Comune di Rosarno sulle problematiche ambientali, comunicando le informazioni necessarie per comprendere gli impatti sull'ambiente ed i riflessi sulla sicurezza esterna delle attività di impianto;
- Comunicare con le autorità pubbliche competenti per stabilire ed aggiornare le procedure di emergenza e di sicurezza.
- Eliminare o ridurre i rischi per la sicurezza e salute dei lavoratori e delle parti interessate associati alle attività svolte;
- Attuare, implementare e mantenere un MGI in un'ottica di miglioramento continuo;
- Migliorare l'organizzazione aziendale e le prestazioni con riferimento alla politica aziendale e alle norme UNI EN ISO 45001:2018/UNI EN ISO 14001;
- Dimostrare alle parti interessate che esiste un sistema in grado di garantire il miglioramento continuo delle prestazioni;
- Garantire un'efficace prospettiva costi/benefici per raggiungere gli obiettivi di salute e sicurezza/rispetto ambientale.
- Garantire l'impegno a considerare la SSL ed i relativi risultati come parte integrante della gestione aziendale;
- Garantire l'impegno alla prevenzione;

- Garantire l'impegno a fornire le risorse umane e strumentali necessarie;
- Garantire l'impegno al coinvolgimento ed alla consultazione dei lavoratori, anche attraverso i loro rappresentanti per la sicurezza;
- garantire l'impegno a definire e diffondere all'interno dell'azienda gli obiettivi di SSL e i relativi programmi di attuazione.
- garantire tutti i requisiti della Norma SA8000 e tutti quelli sottoscritti dall'azienda in qualsiasi modo e con qualsiasi parte interessata.
- garantire tutti i requisiti e vigilare le pratiche di sostenibilità delle aziende agricole certificate con l'FSA.
- Garantire la rintracciabilità di filiera attraverso i soci da noi certificati.

Nel corso dell'attività produttiva svolta negli ultimi 10 anni l'Azienda ha realizzato degli obiettivi di miglioramento del Sistema, attraverso impianti di ultima generazione "Industria 4.0", miglioramenti tecnici, nuove strumentazioni di laboratorio, nuove tecniche di studi ect.

Di recente è stato acquistato un software che garantisce la comunicazione tra le attrezzature/impianti di fabbrica e il gestionale aziendale.

La Gioia Succhi S.r.l. partecipa al Sistema di Controllo Qualità volontario dell'organizzazione SGF International e.V. SURE-GLOBAL-FAIR, sita in Germania, a garanzia della genuinità dei prodotti secondo gli standard internazionali di Qualità e Sicurezza Alimentare AIJN/CoP.

Inoltre, la Gioia Succhi S.r.l. ha adottato I Principi Guida per i Fornitori (Supplier Guiding Principles – SGP) e la Norma SA 8000 (Social Accountability 8000) come politica relativamente alla Responsabilità Sociale.

La Norma SA 8000 è uno standard internazionale di certificazione che riguarda alcuni temi fondamentali che sono:

- il rispetto dei diritti umani
- il rispetto dei diritti dei lavoratori
- la tutela contro lo sfruttamento dei minori
- le garanzie di sicurezza e salubrità sul posto di lavoro

A tale scopo è stato effettuato il rinnovo di un audit etico sulla responsabilità sociale, secondo le linee guida delle SMETA 4 Pillars, preceduto da una registrazione dell'Azienda sulla piattaforma Sedex.

**San Ferdinando, li 29/12/2022**

**LA DIREZIONE**

### COMPANY POLICY - INTEGRATED

The General Management of the Gioia Succhi Srl company has decided to adopt for its company a Certified Documented Integrated Quality System (compliant with the UNI EN ISO 9001:2015 standard), Food Safety (compliant with the FSSC 22000 v.5 /HACCP standard) , Traceability in the agri-food supply chains (compliant with the UNI EN ISO 22005:2008 standard), Workplace Safety (compliant with the ISO 45001:2018 standard), Environmental Protection (compliant with the ISO 14001:2015 standard) and to comply with the SA standard 8000 for Social Responsibility, all of this described in the Integrated Quality, Food Safety and Traceability Manual. It has also developed a Food Defense Plan.

The integrated policy imposes, in line with the company mission, company management by process, set with the rules of the application of the various systems, in accordance with the mandatory regulations of the sector and/or with specific customer requests.

The main objectives that the Management has set itself are:

- improve internal organization and optimize resources;
- improve process management methods to achieve increasingly superior qualitative and quantitative results;
- improve the control of the production departments and consequently the quality of the product supplied and compliance with contractual deadlines;
- update the quality and food safety certification system and verify its effectiveness through the surveillance and renewal phases by an accredited body;
- comply with applicable sector mandatory requirements.
- conform to customer specifications
- know the history and origin of the product
- facilitate the withdrawal and/or recall of the product
- facilitate verification of specific product information
- develop a strategy for the protection of its products through a Food Defense Plan.
- Manage the Site; plan and implement any changes or new activities in order to take due account of the interactions with the various environmental sectors, with the territorial context of the site - in order to keep the impacts themselves under control and minimize - and safety aspects;
- Ensure the systematic evaluation of the environmental and safety performance of the site, through the implementation of a monitoring system, on the basis of which continuous improvement actions are implemented;
- Prevent pollution, through the adaptation of energy production processes, with particular reference to the protection of water and the ecosystem in a more general way;
- Optimize the use of natural resources through a rational and efficient use of energy resources, raw materials and the use of the best technologies available at economically acceptable costs;
- Raise awareness among farms of good cultivation practices according to the FSA.



The General Management is committed to pursuing the full implementation and continuous evolution of the Food Quality/Safety Management System in order to consolidate and improve the company's image, also through the commitment and professionalism of all company staff.

In order to fulfil the stated objectives, the Company aims to:

- update and validate integrated systems and make the necessary human resources available
- proceed with the systematic application of the systems while simultaneously providing training and assistance to company personnel
- proceed directly with all the planned activities, giving objective evidence in order to have a trace and facilitate the task of internal and third-party auditors
- minimize errors, defects, deficiencies and non-conformities by ensuring that all staff can carry out their tasks systematically using formal procedures targeted and calibrated, if necessary, to the specific needs of individual customers;
- ensure that internal and external staff possess the necessary qualifications, experience and training to carry out their tasks satisfactorily, continuously giving priority to the aspects of safety and good behaviour, certain that this policy leads to cost-effectiveness and efficiency of the company organizational system;
- identify, record and resolve non-conformities, according to specific formalized procedures;
- research and qualify product suppliers (in particular those deemed critical for Food Quality and Safety), establishing a relationship of mutual collaboration and trust with these suppliers;
- rationalize, as far as possible, the organization of processes, the flow of information and materials and the work phases;
- promote the continuous improvement of the performance of the production site, preliminarily guaranteeing full compliance with laws and regulations, and carrying out the control and monitoring of a system of measurable indicators consistent with the quality policy;
- carry out legislative monitoring;
- apply a traceability system both upstream and downstream that is verifiable, results-oriented, effective, practical, compliant with current legislation and the requirements defined by the company;
- apply a Protection Strategy for its products by identifying the most vulnerable points and identifying one or more people who can dedicate themselves to this task, since foods could be adulterated by internal or external personnel such as: disgruntled staff, drivers, visitors, intruders.
- monitor all visitors, drivers and/or shippers through registration at the Box office, and through a Video Surveillance System that controls the entire Production Process, the Main Access and all External Areas.
- Communicate with customers, suppliers, contractors and the public to improve the safety and environmental management of the site;
- Promote and support an open dialogue with citizens, authorities, the Calabria Region, the Municipality of Rosarno on environmental issues, communicating the information necessary to understand the impacts on the environment and the implications of the plant's activities on external safety;

- Communicate with relevant public authorities to establish and update emergency and safety procedures.
- Eliminate or reduce risks to the safety and health of workers and interested parties associated with the activities carried out;
- Implement, implement and maintain a MGI with a view to continuous improvement;
- Improve company organization and performance with reference to company policy and UNI EN ISO 45001:2018/UNI EN ISO 14001 standards;
- Demonstrate to interested parties that a system exists capable of ensuring continuous performance improvement;
- Ensure an effective cost/benefit perspective to achieve health and safety/environmental compliance objectives.
- Guarantee the commitment to consider OSH and its results as an integral part of company management;
- Guarantee commitment to prevention;
- Guarantee the commitment to provide the necessary human and instrumental resources;
- Guarantee the commitment to involving and consulting workers, including through their safety representatives;
- guarantee the commitment to define and disseminate OSH objectives and related implementation programs within the company.
- guarantee all the requirements of the SA8000 Standard and all those signed by the company in any way and with any interested party.
- guarantee all the requirements and supervise the sustainability practices of farms certified with the FSA.
- Guarantee the traceability of the supply chain through the members certified by us.

During the production activity carried out over the last 10 years, the Company has achieved system improvement objectives, through latest generation "Industry 4.0" systems, technical improvements, new laboratory instrumentation, new study techniques, etc.

Software has recently been purchased that guarantees communication between the factory equipment/systems and the company management system.

La Gioia Succhi Srl participates in the voluntary Quality Control System of the SGF International eV SURE-GLOBAL-FAIR organization, located in Germany, to guarantee the authenticity of the products according to the international standards of Quality and Food Safety AIJN/CoP.

Furthermore, Gioia Succhi Srl has adopted the Guiding Principles for Suppliers (Supplier Guiding Principles - SGP) and the SA 8000 Standard (Social Accountability 8000) as a policy relating to Social Responsibility.

The SA 8000 Standard is an international certification standard that concerns some fundamental topics which are:

- respect for human rights
- respect for workers' rights
- protection against the exploitation of minors
- guarantees of safety and healthiness in the workplace

For this purpose, an ethical audit on social responsibility was renewed, according to the guidelines of the SMETA 4 Pillars, preceded by a registration of the Company on the Sedex platform.

**San Ferdinando, there 12/29/2022**

## THE DIRECTION