

POLITICA DELLA QUALITA' E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

La direzione della **Martin Bauer S.p.A.**, al fine di promuovere la sicurezza alimentare dei propri prodotti ed incrementare i livelli dei servizi offerti ai propri Clienti, ha individuato come obiettivi primari il mantenimento di alti livelli di:

- Professionalità del personale
- Sicurezza e qualità dei propri prodotti
- Comunicazione all'interno dell'organizzazione e lungo tutta la filiera
- Soddisfazione dei propri Clienti

Tali obiettivi sono perseguiti anche attraverso l'adozione di un Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare che garantisca la conformità di tutte le attività della Martin Bauer ai requisiti della norma UNI EN ISO 22000:2018, del Sistema di Autocontrollo attuato ai sensi dell'art. 5 del Reg. CE/UE n° 852/2004, e delle normative di legge che regolamentano il settore.

La missione di Martin Bauer è quella di proporre alla propria clientela prodotti legati il più possibile al concetto di fitofiliera, cioè coltivati e realizzati all'interno del Gruppo Martin Bauer. Tali prodotti sono selezionati e preparati utilizzando i processi più avanzati.

L'azienda investe costantemente sulla qualità rispettando i componenti originali delle piante e, laddove possibile, concentrando i principi attivi naturalmente presenti nelle stesse. Tutto questo viene realizzato con costanza e continua ricerca presso i propri laboratori.

Inoltre, l'organizzazione e la logistica aziendali permettono di proporre un'ampia disponibilità di prodotti in stock che si traduce in un servizio rapido ed efficiente, al fine di soddisfare le crescenti esigenze della clientela.

Per realizzare l'obiettivo la Direzione delega al Quality Management (QM) autorità e risorse affinché siano attivate tutte le azioni necessarie, affida allo stesso l'incarico specifico di definire un sistema procedurale completo, coerente e indirizzato a garantire l'efficacia delle soluzioni messe in atto per la garanzia della sicurezza alimentare e promuovere un costante miglioramento. Credendo che la collaborazione di tutti sia una risorsa inestimabile, chiede a tutto il personale un impegno costante nell'applicazione delle procedure e collaborazione nell'evidenziare eventuali nuovi pericoli e opportunità di miglioramento.

POLITICA DELLA QUALITA' E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

La Direzione delega QM affinché garantisca che informazioni sufficienti sugli argomenti riguardanti la sicurezza alimentare siano disponibili lungo tutta la filiera alimentare.

In termini operativi, la mission della Martin Bauer, si traduce in un impegno quotidiano profuso dall'organizzazione e volto a migliorare i propri processi per avere la capacità di:

Migliorare in maniera costante la qualità dei prodotti attraverso:

- Miglioramento del controllo interno nelle varie fasi della produzione
- Miglioramento dei sistemi di rintracciabilità di processo
- Miglioramento dei sistemi di qualificazione dei fornitori di materia prima
- Miglioramento dei sistemi di verifica sulla materia prima
- Miglioramento dei sistemi di verifica sul prodotto finito
- Miglioramento dei controlli sull'igiene del processo produttivo

Gestire l'informazione e la formazione del personale:

- Portare tutto il personale a conoscenza della Politica della Qualità
- Migliorare la formazione tecnica specifica per le diverse mansioni
- Ribadire i concetti di igiene e comportamento nei locali di lavoro
- Garantire la diffusione e l'aggiornamento continuo della "cultura sulla sicurezza alimentare" affinché vi sia la consapevolezza, da parte di tutti i dipendenti dell'impresa, dei pericoli per la sicurezza alimentare e dell'importanza della sicurezza e dell'igiene degli alimenti (Reg. UE 382/2021)

Garantire la sicurezza nell'ambiente di lavoro:

- Mantenimento ed implementazione della sicurezza per il personale
- Miglioramento degli ambienti di lavoro

Garantire la sostenibilità degli approvvigionamenti:

- Il nostro gruppo è impegnato nella responsabilità ambientale e sociale.
- Siamo convinti che pensare e agire in maniera sostenibile sia una componente intrinseca della nostra responsabilità aziendale e la base per una crescita a valore aggiunto a lungo termine.
- In quanto azienda globale con forti radici locali, vogliamo promuovere la sostenibilità sia a livello locale che globale e quindi rispettare l'Agenda 2030 delle Nazioni Unite per lo sviluppo sostenibile.
- Poiché la nostra catena di approvvigionamento si estende fino ai paesi in cui provengono i nostri prodotti botanici, sfruttiamo la nostra influenza per migliorare le condizioni sociali ed ecologiche

POLITICA DELLA QUALITA' E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

specifiche in quei paesi attraverso i nostri progetti. Il nostro standard di approvvigionamento appositamente sviluppato sottolinea il nostro impegno per questo obiettivo. Con i nostri prodotti botanici provenienti da oltre 80 paesi in tutto il mondo, operiamo affinché le nostre azioni hanno un impatto globale positivo.

Considerare una Politica Ambientale nel proprio processo aziendale:

- Gestione dello smaltimento dei rifiuti secondo le norme vigenti con particolare attenzione verso la raccolta differenziata
- Applicazione delle norme comunitarie riguardanti imballi primari e secondari (smaltimento e composizione)
- Gestione corretta delle risorse idriche
- Attuazione delle attività inerenti le emissioni in atmosfera
- Ricerca delle soluzioni produttive e tecnologiche e maggiormente garantiscono il rispetto dell'ambiente
- Rispetto delle leggi e dei regolamenti vigenti per la tutela dell'ambiente (emissioni, rifiuti, scarichi, ecc...)
- Ricerca del risparmio e sfruttamento controllato delle risorse ambientali

Rispettare il Codice Etico Aziendale:

Nel pieno rispetto delle direttive del Gruppo Martin Bauer, con convinzione, i responsabili dello stabilimento di Nichelino, hanno incentrato tutte le attività produttive su fermi principi che pongono al primo posto la salute e la fiducia del consumatore. I prodotti e i sistemi produttivi dello stabilimento di Nichelino sono statati sviluppati con il desiderio di offrire ai consumatori prodotti sani, semplici, buoni, ma soprattutto sicuri, salubri e affidabili. L'obbiettivo oggi è ancora quello che ha portato l'azienda a crescere ed affermarsi negli anni e si può riassumere in una breve frase "fiducia, natura e salute". Ma l'azienda ha inoltre sempre perseguito questi obbiettivi produttivi dando estrema importanza al territorio, all'ambiente, alle risorse ambientali e non ultimo, alle persone che lavorano e collaborano con l'azienda.

Per garantire il mantenimento degli obbiettivi e la crescita dell'azienda verso traguardi considerati sempre più valorizzanti, la direzione dello stabilimento di Nichelino si impegna ad osservare e a richiedere ai propri fornitori ineccepibili standard di comportamento cui principi generali garantiscono quanto segue:

Lavoro

- Bandire qualsiasi forma di sfruttamento della forza lavoro e in particolare di quella infantile

POLITICA DELLA QUALITA' E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

- Non impiegare lavoro coatto o personale che subisce restrizioni non legali nella propria libertà di recidere l'impegno lavorativo
- Garantire ai dipendenti un ambiente di lavoro sicuro e salubre con servizi adeguati e strumenti di controllo e protezione da materiali e situazioni a rischio, conformemente alle normative vigenti in materia
- Trattare tutti i lavoratori con dignità e rispetto valorizzando tutte le capacità e conoscenze individuali
- Garantire il diritto di libera associazione
- Evitare ogni genere di discriminazione tra i lavoratori garantendo pari opportunità a persone di diversa religione, razza, idea politica e sesso

Rispettare l'impegno di produzione Biologica

- Effettuare le operazioni conformemente alle norme di produzione biologica
- Accettare, in caso di infrazione o irregolarità, che siano applicate le misure previste dalle norme di produzione biologica
- Informare per iscritto gli acquirenti del prodotto affinché le indicazioni relative al metodo di produzione biologico siano soppresse da tale produzione
- Accettare, qualora l'operatore e/o gli appaltatori di tale operatore siano controllati da autorità o organismi di controllo differenti, conformemente al sistema di controllo istituito dallo Stato membro in questione, lo scambio di informazioni fra tali autorità od organismi
- Accettare, qualora l'operatore e/o gli appaltatori di tale operatore cambino autorità od organismo di controllo, la trasmissione del proprio fascicolo di controllo dell'autorità o all'organismo di controllo successivo
- Accettare, qualora l'operatore si ritiri dal sistema di controllo, di informare quanto prima l'autorità competente e l'autorità o l'organismo di controllo
- Accettare, qualora l'operatore si ritiri dal sistema di controllo, che il fascicolo di controllo sia conservato per un periodo di almeno cinque anni
- Accettare di informare quanto prima le competenti autorità di controllo o le autorità / organismi di controllo di qualsiasi irregolarità o infrazione riguardante la qualificazione biologica del loro prodotto o dei prodotti biologici ricevuti da altri operatori o appaltatori

Prodotti

- Rifiutare materie prime, semilavorati, coadiuvanti tecnologici o quant'altro geneticamente modificato (OGM).

POLITICA DELLA QUALITA' E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

- Rispettare le leggi e i regolamenti vigenti nei paesi in cui si opera. Questo significa che è particolarmente importante stabilire e garantire un controllo di filiera "corto"; potendo conoscere tutte le condizioni di coltivazione e tutte le varie fasi del processo al fine di avere delle buone garanzie sulla politica di autocontrollo.

Un' attenta valutazione degli inquinanti coinvolge necessariamente la problematica legata del campionamento del lotto che può portare ad una variabilità nei risultati.

L'attività di un laboratorio di controllo qualità di erbe e prodotti da esse derivati o trasformati, è quello di proporre e realizzare le procedure analitiche in conformità con la legislazione pertinente, di registrare i risultati delle analisi e di fornire assistenza in materia di valutare e convalidare le conclusioni.

In ultimo, ma non per ordine di importanza, la metodica può rivestire un passaggio fondamentale per ottenere il dato "vero". Infatti il possesso di un laboratorio specializzato nelle nostre matrici come Phytolab all'interno del gruppo, permette di avere metodiche validate per le matrici in oggetto.

Un'esatta conoscenza della situazione dei contaminanti è necessaria al fine di scegliere i metodi più appropriati per la selezione dei fornitori e per la valutazione delle liste di controllo da adottare, in quanto i criteri di analisi del rischio non permettono una completa indagine senza una precisa conoscenza delle possibili problematiche.

Tutto questo quadro rende evidente come l'approccio al problema deve essere visto nella sua globalità, cercando, di volta in volta, gli strumenti migliore al fine di assicurare l'efficacia del controllo.

La Politica della Qualità è redatta dal gruppo di lavoro per l'autocontrollo/Qualità sotto la direzione del Responsabile Aziendale che infine approva quanto progettato, e viene aggiornata ad ogni riesame del sistema di gestione e ogni qualvolta si renda necessario.

Nichelino, 12/02/2022

Martin Bauer S.p.A.

L' Amministratore Delegato

Paolo Daghero

