

LOCATELLI SALINE DI VOLTERRA	Politica della qualità, per la sicurezza del prodotto, alimentare e zootecnica	PQSP
		ANNO 2026
		Pag. 2/2

La Direzione di **Locatelli Saline di Volterra** ha implementato da molti anni presso la sede di Bolgare (BG) un sistema di gestione per la qualità, in riferimento allo standard UNI EN ISO 9001, aggiornandolo all'edizione 2015, con il quale permettere il miglioramento del livello organizzativo della società. Nei metodi gestionali adottati sono stati successivamente integrati requisiti dello standard BRC Consumer Products PCH, da revisione 3 a 4, per il prodotto "sale in pastiglie", sale marino ad uso industriale e per uso disgelo. Per soddisfare requisiti di certificazione L.S.V. ha effettuato anche valutazione di rischi di sistema e di prodotto, considerando i contesti di riferimento e le parti interessate, costituite prevalentemente dai clienti, oltre che in modo altrettanto significativo da personale e fornitori. Sono stati poi inclusi ulteriori requisiti gestionali adeguandosi allo standard GMP+, fino alla versione FSA 2020 per vendita di sale ad uso zootecnico. La gestione è stata estesa anche ai disciplinari Halal e Kosher, e relative certificazioni, per destinare il sale marino e ricristallizzato prodotto nelle due sedi anche verso il mercato islamico ed ebraico.

Presso la sede di Saline di Volterra (PI) ha implementato un sistema di gestione per la sicurezza alimentare, in riferimento allo standard FSSC22000, che include alcuni processi centralizzati a Bolgare.

Lo sviluppo aziendale è stato orientato alla produzione flessibile, resa possibile dalla ottimizzazione dei processi produttivi permettendo di raggiungere una buona efficacia delle attività, per le quali l'azienda effettua periodici investimenti. La stretta collaborazione con la sede di Volterra, ove sono estese le certificazioni Halal e Kosher, ha richiesto la condivisione dei metodi gestionali adottati.

L'azienda opera in un contesto regolamentato che include anche attività del settore alimentare e zootecnico, soggetti a requisiti di prodotto, sicurezza alimentare e zootecnica, per i quali si mantiene il completo rispetto e controllo. La lavorazione e vendita di sale alimentare comporta che l'organizzazione rispetti i requisiti richiesti, e quindi soddisfare quanto previsto dal regolamento HACCP, adeguato anche a requisiti del settore mangimistico. La produzione di prodotti soggetti a certificazione BRC Consumer Products ha richiesto all'azienda l'assunzione di responsabilità per la fornitura di prodotti sicuri, commercializzati nel rispetto dei requisiti legali richiesti dalla normativa vigente e dai clienti a cui sono destinati. Le certificazioni Halal e Kosher estendono inoltre questi impegni, dimostrando di poter conseguire obiettivi anche in termini di rispetto dei requisiti richiesti da altre culture.

Per il raggiungimento di quanto sopra espresso si considerano efficaci i metodi gestionali implementati. La gestione è strutturata anche per garantire il raggiungimento di obiettivi, coerenti con la presente politica. La Direzione si impegna quindi a:

- definire obiettivi misurabili e coerenti con la presente Politica;
- monitorarne periodicamente il raggiungimento;
- garantire il miglioramento continuo del sistema di gestione e delle prestazioni aziendali.

Privilegiare il rapporto qualità-prezzo più che il solo aspetto economico, nel rispetto di requisiti legali, di sicurezza del prodotto, offrendo ai clienti un prodotto e servizio che soddisfi le loro esigenze.

Continua propensione al miglioramento di ogni attività definita nei processi aziendali, adottando le migliori tecnologie disponibili, una messa a punto del processo produttivo personalizzato, compatibilmente con le risorse aziendali.

Mantenere adeguate modalità di comunicazione interne ed esterne, finalizzate alla collaborazione dei responsabili con il personale operante in sede e presso lo stabilimento di Volterra su cui si esercita il controllo e si estendono i medesimi metodi gestionali.

Approvato dalla Direzione	Firma 	Data 1-2-26
---------------------------	---	-------------

LOCATELLI SALINE DI VOLTERRA	Politica della qualità, per la sicurezza del prodotto, alimentare e zootecnica	PQSP
		ANNO 2026
		Pag. 2/2

Monitoraggio continuo delle prestazioni, per verificare il raggiungimento dei propri obiettivi e garantire efficienza ed efficacia dell'organizzazione verso coloro di cui deve mantenere fiducia.

Selezione dei fornitori affidabili e strategici, per garantire un prodotto e servizio affidabile e competitivo, avvalendosi di rapporti collaborativi e duraturi.

Attenzione alla continuità delle forniture, garantendo il regolare svolgimento dell'attività mediante un controllo degli aspetti che potrebbero determinare rallentamenti e ostacoli al business.

Cura dell'immagine aziendale, per acquisire maggiore fiducia da parte dei clienti ed ottenere referenze per sviluppi futuri.

Fornire adeguate competenze al personale, per garantire il rispetto degli impegni presi con le parti interessate e adeguandosi ai requisiti dei relativi standard volontari, riguardanti la gestione aziendale, i prodotti ed in particolare la sicurezza alimentare e zootecnica.

Diffondere la cultura per la sicurezza alimentare, per garantire la consapevolezza di tutti i dipendenti in merito alle proprie responsabilità in merito a tali aspetti.

In coerenza con il sistema di gestione per la **sicurezza alimentare conforme allo standard FSSC 22000**, implementato presso lo stabilimento di **Saline di Volterra**, l'azienda si impegna a:

- prevenire i pericoli per la sicurezza alimentare lungo l'intera filiera nei limiti in cui è possibile esercitare un controllo o influenza, ed attuando e mantenendo un sistema di rintracciabilità;
- garantire il rispetto delle prescrizioni cogenti e dei requisiti dei clienti;
- applicare un sistema di food defense per prevenire la probabilità di atti dolosi
- promuovere una gestione responsabile dei processi produttivi e di supporto;

Per quest'ultimo scopo la **sostenibilità ambientale, sociale ed economica** è un fattore strategico, per garantire continuità operativa e creazione di valore nel medio-lungo periodo.

L'azienda integra tali impegni con principi di **responsabilità ambientale, sociale e di impresa**, già oggetto di valutazione tramite strumenti di rendicontazione ESG, orientando le proprie decisioni alla:

- riduzione degli impatti ambientali, con particolare attenzione all'uso efficiente delle risorse, alla gestione dei rifiuti e degli scarti;
- tutela della salute, sicurezza e sviluppo delle competenze del personale;
- trasparenza, correttezza gestionale e affidabilità nei confronti di clienti, fornitori e altre parti interessate.

I processi centralizzati svolti presso la sede di Bolgare (BG), in particolare commerciale, approvvigionamento e direzione amministrativa, supportano il sistema di gestione della sicurezza alimentare dello stabilimento di Saline di Volterra, assicurando coerenza operativa e controllo, potendosi avvalere di esperienza di lungo periodo per le certificazioni già attive presso tale sede.

La presente Politica è comunicata, compresa e applicata a tutti i livelli dell'organizzazione ed è riesaminata periodicamente per assicurarne l'adeguatezza rispetto al contesto aziendale e agli obiettivi strategici.

Approvato dalla Direzione	Firma 	Data 1-2-26
---------------------------	---	-------------