

LOCATELLI SALINE DI VOLTERRA	Politica della qualità e per la sicurezza del prodotto	PQSP
		ANNO 2021
		Pag. 1/1

La Direzione di **Locatelli Saline di Volterra** ha implementato da molti anni un sistema di gestione per la qualità, in riferimento allo standard UNI EN ISO9001, 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+ per vendita di sale ad uso zootecnico. Più recentemente la gestione è stata estesa a un disciplinare Halal, e relativa certificazione, per destinare il sale marino e ricristallizzato prodotto nelle due sedi anche verso il mercato islamico. A completamento di questo percorso ad ampio spettro è stata richiesta ad ente terzo la certificazione Kosher per soddisfare richieste di soggetti di fede ebraica.

Lo sviluppo aziendale in questi anni è stato orientato alla produzione flessibile, resa possibile dalla ottimizzazione del processo produttivo che ha consentito di raggiungere una buona efficacia delle attività produttive, per le quali l'azienda effettua periodici investimenti. La stretta collaborazione con la sede di Volterra, ove è presente la sola certificazione Halal, ed a breve Kosher, ha richiesto la condivisione di metodi gestionali che dovrebbero condurre in tempi ragionevoli alla certificazione secondo lo standard ISO9001 anche dello stabilimento toscano.

L'azienda opera in un contesto regolamentato, estendendo le attività anche al settore alimentare e zootecnico, soggetti a requisiti di prodotto 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. 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.

Il settore di appartenenza è fortemente competitivo, l'azienda ha quindi orientato la propria offerta ai clienti considerando come punto di forza la flessibilità dimostrata in risposta alla richiesta di prodotti e servizi.

Gli aspetti che guidano l'azienda verso il raggiungimento di quanto sopra espresso sono:

- I. **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.
- II. **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.
- III. **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 per quanto praticabile i medesimi metodi gestionali.
- IV. **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.
- V. **Selezione dei fornitori affidabili e strategici**, per garantire un prodotto e servizio affidabile e competitivo, avvalendosi di rapporti collaborativi e duraturi.
- VI. **Attenzione alla continuità delle forniture**, garantendo il regolare svolgimento dell'attività mediante un controllo degli aspetti che potrebbero determinare rallentamenti e ostacoli al business.
- VII. **Cura dell'immagine aziendale**, per acquisire maggiore fiducia da parte dei clienti ed ottenere referenze per sviluppi futuri.

Approvato dalla Direzione	Firma 	Data 16 novembre 2021
---------------------------	---	-----------------------