Politica della Qualità, Sicurezza alimentare e Sostenibilità

A tutti i dipendenti, collaboratori, stakeholder

In questi ultimi 15 anni, con l'attuazione e il mantenimento della Politica aziendale intrapresa nel 2008, è stato completato un lungo percorso che ha portato oggi la nostra azienda ad essere dotata degli standard più elevati. In linea con la precedente Politica, la Direzione di **Greenyard Fresh Italy S.p.A.** rinnova i propri Obiettivi di **Qualità, Sicurezza alimentare e Sostenibilità**, attraverso il **Sistema Gestione Qualità e sicurezza alimentare (SGQ)** garantito da certificazioni di Organismi accreditati[1], per standard internazionali espressamente richiesti o implicitamente graditi alla clientela, sebbene ciò richieda supervisione strategica, investimenti onerosi e impegno continuo.

Alla fine del 2025 la Direzione ha stabilito che l'azienda debba concentrarsi sulla propria attività *core* di commercializzazione di prodotti ortofrutticoli e di logistica, prevalentemente in campo *food*.
Per fare ciò, Greenyard ha dismesso le attività operative affidandole al partner strategico alla produzione, la O.P. Green Farmers Group S.A.C.aR.L., che ha acquisito il sito di Trevenzuolo, allargandone le superfici per offrire una maggiore capacità di stoccaggio e lavorazione dei prodotti.
Tuttavia, la Direzione di **Greenyard Fresh Italy S.p.A.** conferma oggi il suo impegno e responsabilità nel perseguire gli i propri indirizzi strategici, improntati a:

- **attenzione al cliente**, da sempre obiettivo primario della nostra strategia commerciale orientata al mercato retail, per garantire un'alta affidabilità dei servizi e la fornitura di prodotti sicuri, sia a marchio proprio che di terzi, incontrando le richieste di clienti e consumatori;
- **impegno per la sostenibilità**, in tema di **ambiente**, realizzando la **Politica Ambientale e Biodiversità** (rev.1 30-01-26) e **responsabilità sociale,** tramite l'applicazione del **Codice Etico aziendale** e l'adozione del **"Modello "231"[2]**, dal personale a tutti gli stakeholders, inclusi i fornitori, con specifiche clausole contrattuali, per assicurare che i suoi contenuti siano trasmessi, compresi, accolti e verificati tramite acquisizioni di informazioni e documenti, controlli e audit
- **Requisiti di prodotto definiti**, che includono qualità, legalità, processi, specifiche e regole, per garantire la sicurezza dei prodotti forniti alla clientela, garantiti dalle certificazioni dei siti produttivi coinvolti nella filiera in conformità ai più elevati standard internazionali di Sicurezza Alimentare.
- **Promozione della cultura della sicurezza alimentare**, che include la qualità e la conformità legislativa, per far sì che il SGQ possa essere supportato da standard culturali che provengano dall'esperienza umana e siano condivisi e rafforzati attraverso azioni per evolvere in cultura aziendale.

In merito a quest'ultimo aspetto, è in corso il **nuovo Programma triennale (2025-2027) per la "Food Safety Culture"**, avviato nel 2022, che ha permesso nella sua prima fase di individuare gli strumenti culturali necessari, adattati alla nostra organizzazione, per adottare pratiche abituali e sistemiche, sviluppate in modo spontaneo, e vivere la Sicurezza Alimentare all'interno della nostra cultura aziendale. In questo contesto, il Team HACCP è incaricato di porre l'accento su: comunicazione regolare e istruzione, ruolo essenziale dei Responsabili nell'organizzazione e lavoro di squadra, valori condivisi, responsabilità personale e abilità apprese, credenze e norme che influenzano la mentalità e il comportamento, adattabilità e consapevolezza dei rischi al fine di incorporare e mantenere un'attitudine positiva in un ambiente culturale favorevole all'interno dell'organizzazione. Gli indicatori individuati con il precedente Programma per misurarne le performance consentiranno di valutare il grado di acquisizione di comportamenti quotidiani messi in atto da tutti, dalla Direzione agli addetti alla produzione. Nel compiere questo passo, la Direzione intende favorire il cambiamento culturale in azienda "dall'alto verso il basso e dal basso verso l'alto" [3], determinandone il successo a lungo termine.

Tutto ciò premesso, dal 2026 la Direzione **rinnova i propri obiettivi strategici di seguito elencati**, assegnati alle aree e funzioni competenti, per ciascuno dei quali saranno individuati obiettivi specifici e relativi indicatori di performance, adeguati ai cambiamenti aziendali conseguenti al nuovo assetto operativo sopra richiamato, che saranno monitorati dall'Ufficio Qualità e relazionati in sede di Riesame della Direzione, al fine di valutarne l'andamento e l'efficacia.

---

[1] *Rif.: CSQA Certificazioni Srl. Via S. Gaetano 74 36016 Thiene (VI) Tel. 0445.313011 Fax 0445.313070 e-mail: csqa@csqa.it*
[2] *Modello Organizzativo e di Gestione ai sensi del D.Lgs 231/2001 per esimere una società delle responsabilità amministrative dipendenti da reato.*
[3] *Riferimento al documento "A culture of Food Safety - A position paper from the Global Food Safety Initiative" (TWG GFSI 2021)*

Politica della Qualità, Sicurezza alimentare e Sostenibilità

N	Obiettivi strategici	temi[4]	aree[5]
1	Mantenere le certificazioni di conformità del Sistema Gestione Qualità e sicurezza alimentare (SGQ) a standard internazionali riconosciuti dalla Grande Distribuzione, dando evidenza del presidio del SGQ certificato e della catena di custodia tramite la revisione del Piano HACCP e la documentazione predisposta in conformità con i requisiti legali, finalizzato a mitigare e/o evitare i rischi chimici, biologici e fisici identificati in relazione alle attività del sito che possono compromettere i limiti e i requisiti delle norme e prescrizioni delle Autorità nazionali e comunitarie; valutare, attraverso riunioni periodiche del Team per la sicurezza alimentare e incontri del management aziendale, cambiamenti, eventi, incidenti, segnalazioni negative e non conformità che potrebbero avere un impatto sulla sicurezza alimentare e sull'efficacia del Piano.	**Q S**	Q
2	Attuare il Programma triennale per la cultura della Sicurezza Alimentare per favorire la conoscenza a tutti i livelli aziendali dei rischi per la sicurezza alimentare e delle buone prassi igieniche aziendali atte a prevenirli, e diffonderne i contenuti ai fornitori di servizi in outsourcing (stoccaggio, movimentazione, picking e trasporto), dei prodotti e degli imballaggi, oltre che, ove possibile, ad altri stakeholders, verificandone il rispetto.	**Q S**	Q, Log
3	Pianificare tramite un programma di incontri registrati un'adeguata e regolare formazione del personale in tema di qualità e cultura della sicurezza alimentare, aspetti normativi nazionali e internazionali, prassi GHP e norme igieniche, autenticità del prodotto, contenuti della Politica aziendale del Codice Etico, Convenzioni ILO e ONU sui diritti dei lavoratori, al fine di facilitare la comunicazione interna e il coinvolgimento del personale, assicurare la competenza e l'aggiornamento tecnico, informare periodicamente il personale sulle prestazioni aziendali.	**Q S A R**	Q, Amm, Log
4	Tutelare il prodotto e il sito aziendale da minacce, atti di sabotaggio e incidenti (food defense), nonché da frodi alimentari, che potrebbero compromettere (anche solo potenzialmente) la sicurezza, autenticità e legalità del prodotto, rispettando le misure di prevenzione e difesa e verificando il presidio degli accessi al sito (visitatori, fornitori, clienti e appaltatori).	**Q S**	Q, Log
5	Mantenere elevato il grado di soddisfazione e fidelizzazione della clientela, attraverso il miglioramento continuo delle prestazioni commerciali, dei servizi logistici e della gestione di non conformità, resi e reclami con clienti e fornitori dovuti a difetti di qualità o deviazioni dagli standard di sicurezza alimentare.	**Q S**	Q, Com, Log
6	Qualificare i fornitori di materie prime, ingredienti, materiali di imballaggio, attraverso processi e procedure aziendali di approvazione che garantiscano i requisiti legali, di sicurezza alimentare ed etici, come definiti nel Codice di condotta dei fornitori Greenyard, e promuovendo presso i produttori coinvolti nella filiera di approvvigionamento l'adozione delle Buone Pratiche Agricole (GAP), il rispetto di standard di responsabilità sociale e l'implementazione di azioni di tutela ambientale, con particolare riferimento all'uso razionale dell'acqua e a misure per favorire la biodiversità.	**Q S A R**	Q, Com, Amm,
7	Controllare e verificare i fornitori di prodotti ortofrutticoli, imballaggi e servizi in outsourcing tramite acquisizione di informazioni, esecuzione di audit, controlli di due diligence (dando priorità ai fornitori più critici, in base ad una valutazione dei rischi) circa il rispetto dei requisiti definiti nel Capitolato di fornitura in merito a qualità, ambiente e responsabilità sociale, richieste contrattuali e specifiche fornite dai Clienti.	**Q S A R**	Q, Com, Amm,
8	Organizzare iniziative per formare e sensibilizzare i fornitori su Politica e Codice Etico Greenyard, cultura della sicurezza alimentare, autenticità del prodotto, tutela ambientale, requisiti dei clienti, norme e standard di riferimento.	**Q S A R**	Com, Q
9	Attuare e mantenere le seguenti azioni in favore dell'ambiente: • monitorare attraverso un bilancio di sostenibilità i consumi di risorse naturali non rinnovabili, emissioni di GHG in atmosfera, rifiuti, acqua, scarichi, sostanze chimiche inquinanti, uso di materiali che incentivano la deforestazione; • adottare le misure per ridurre gli impatti delle attività: riduzione delle plastiche, raccolta differenziata dei rifiuti, acquisto di imballaggi riutilizzabili o con materiali riciclabili o compostabili, ridurre sprechi alimentari e valorizzare gli scarti; • incrementare le vendite di prodotti certificati biologici (anche con i marchi *DEMETER* per l'agricoltura biodinamica *e NATURLAND*[6]) o GlobalG.A.P., promuovendo l'applicazione da parte dei fornitori, attraverso specifiche clausole inserite nei contratti, di metodi di produzione integrata/biologica e piani di tutela ambientale che includano manutenzione dei mezzi, gestione dei rifiuti e realizzazione di aree che possono favorire la biodiversità e salvaguardare pronubi e ausiliari.	**Q, A**	Q, Amm, Log
10	Valutare annualmente, attraverso il Bilancio Sociale, gli aspetti considerati dal Codice Etico e i requisiti degli standard di Responsabilità Sociale adottati, per assicurare condizioni di legalità in merito a: procedure di assunzione che garantiscano un impiego regolare e per valutare l'idoneità al lavoro dei candidati, il lavoro minorile e la libera scelta lavorativa; corrette condizioni di sicurezza nei luoghi di lavoro, tramite una valutazione dei rischi (DVR) che assicuri che essi siano identificati e affrontati; pratiche e misure disciplinari per la parità di genere e contro ogni discriminazione e trattamenti duri o disumani; orario di lavoro, retribuzioni e benefit in base al CCNL, fornendo in qualunque momento chiarimenti al personale sul proprio contratto e sulle leggi nazionali e locali applicabili; libertà di associazione, incentivando l'elezione di propri rappresentanti; diritto al lavoro e alla contrattazione collettiva; condizioni regolari di subappalto; dare debita attenzione a segnalazioni negative e non conformità che dovessero emergere ed impegnandosi nel migliorare il grado di *social compliance* in azienda tramite azioni concrete, coinvolgendo gli stakeholders, ove possibile.	**Q, R**	Q, Amm

[4] *Qualità (Q), Sicurezza alimentare (S), Ambiente (A), Responsabilità Sociale (R)*
[5] *Qualità (Q), Amministrazione (Amm), Commerciale (Com), Logistica (Log)*
[6] *in conformità ai Disciplinari DEMETER® (Rif. Demeter Associazione Italia - Associazione di produttori, trasformatori e distributori di prodotti agricoli e alimentari biodinamici, proprietaria del marchio www.demeter.it) e allo standard NATURLAND® Guideline Production vers.5 2020 (Rif. Naturland Association for Organic Agriculture e Naturland Zeichen GmbH 82166 Gräfelfing, Bavaria, proprietari del marchio www.naturland.de).*

Politica della Qualità, Sicurezza alimentare e Sostenibilità

Conseguentemente, la **Direzione di Greenyard Fresh Italy approva in data odierna la presente edizione della Politica di Qualità e Sostenibilità,** con il proposito di mantenerla attiva e invita i Responsabili dei vari settori (Commerciale, Qualità, Amministrazione, Magazzino) ad applicare efficacemente la Politica ed il SGQ aziendale, e:

- delega a tutti i Dipartimenti **l'attuazione di obiettivi specifici** per ciascuna area di competenza (Qualità, Ambiente, Etica), come stabilito in un "Piano degli Obiettivi", quale strumento di monitoraggio per garantirne la coerenza con la Politica per la Qualità;
- approva gli indicatori di prestazione misurabili (KPI) per ciascuno degli obiettivi specifici e ne rivede periodicamente i risultati per valutare gli obiettivi e la loro adeguatezza, verificare l'efficacia del Sistema di Gestione della Qualità (SGQ) e individuare eventuali nuovi obiettivi per l'anno successivo, per i quali verranno definiti i relativi indicatori;
- **assicura**, attraverso la gestione ordinaria e straordinaria, la necessaria **disponibilità di risorse, funzioni in organigramma e mezzi adeguati**, non solo per il mantenimento del SGQ, ma per il suo ulteriore sviluppo e per orientare l'Organizzazione verso nuovi obiettivi, ridefinendo Procedure e modalità che il personale deve applicare per comportarsi in modo conforme alla Politica;
- incarica il **Responsabile Ammistrazione (RAmm)** e il **Responsabile del Sistema Gestione Qualità (RGQ)** di assicurare con ogni mezzo possibile, ogniqualvolta opportuno e necessario, la **diffusione e divulgazione della Politica** a tutti i dipendenti e collaboratori, nonché ai fornitori di prodotti, di servizi e di personale in outsourcing, ai clienti e consumatori, a enti, monitori, rappresentanti delle parti interessate, dando evidenza del grado di **conoscenza e comprensione della Politica e della Cultura di Sicurezza Alimentare e del Codice Etico** e di valutarne il rispetto e l'applicazione;
- incarica RGQ di convocare la Direzione per riesaminare la Politica **ad ogni modifica significativa** nelle attività, nei processi e nei prodotti;
- dà mandato all'**Ufficio Qualità di comunicare in modo efficace e tempestivo al personale interessato tutte le informazioni pertinenti relative alla sicurezza alimentare, alla qualità e all'autenticità del prodotto** devono essere, nonché di raccogliere informazioni ed elaborare azioni da promuovere, in sede e presso i fornitori, finalizzate a monitorare e/o ridurre gli impatti ambientali e sociali;
- **valutare i fornitori** in essere (in base a criteri di valutazione che prendono in esame la loro criticità) sulla quale impostare l'attività di monitoraggio per l'anno seguente, anche attraverso l'esame di non conformità, eventuali modifiche a livello legislativo o degli standard, e qualsiasi altro fatto rilevante per il SGQ, che darà origine ad azioni correttive, o revisioni del SGQ che si rendessero necessarie per il miglioramento;
- **si impegna a comunicare i risultati raggiunti** nell'anno e a favorire le opportune iniziative di divulgazione utili a renderla disponibile e farne comprendere i contenuti nei modi e forme più efficaci, sia all'interno dell'azienda che esternamente: ai Responsabili di funzione, a dipendenti e collaboratori, al Team HACCP e anche alle parti interessate, quando richiesto o necessario;

Trevenzuolo, 06 maggio 2026

Per il CdA, Maicol Galeati

GREENYARD FRESH ITALY SpA
Via Tione, 10 - Z.I. SAN PIERINO
I - 37060 TREVENZUOLO (VR)
C.F. e P. I.V.A.: 0172842 023 1