



# Politica della Sicurezza Alimentare e dell'Ambiente

Revisione 11 – 14.05.2025

## POLITICA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE E DELL'AMBIENTE.

1. L'Azienda BRIZIO ha da sempre mantenuto fede ai principi della Qualità dei suoi prodotti:
  - ✓ con la severa selezione delle materie prime;
  - ✓ con l'aggiunta di additivi e ingredienti il più possibile tradizionali e solo nei casi in cui ciò sia veramente necessario a fini produttivi, provenienti comunque da un gruppo di Fornitori opportunamente selezionati;
  - ✓ evitando l'uso di prodotti transgenici, modificati o trattati con metodologie non naturali e ponendo particolare cura e attenzione all'utilizzo di sostanze allergeniche soltanto se veramente indispensabili, tutelando la salute del Consumatore per mezzo di chiare segnalazioni in etichetta;
  - ✓ con la realizzazione di alcuni prodotti destinati a fasce di Consumatori particolari, come i portatori di allergie o intolleranze alimentari e i celiaci, realizzati mediante impiego di ingredientistica speciale, priva degli allergeni di cui al Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;
  - ✓ con lavorazioni pienamente rispettose delle tradizioni di famiglia e contemporaneamente sia delle Normative Italiane e Comunitarie e sia delle regole derivanti da standard certificabili di natura volontaria.
2. Questo impegno ha portato nel tempo ad un rapporto di ottimale collaborazione e fiducia con l'Autorità Competente, che ha accordato nel tempo i riconoscimenti UE necessari per la lavorazione delle carni, per l'allestimento di preparati a base di carne e per sezionare e vendere carni fresche, attualmente compresi nel numero unico CE: I 1056 L.
3. All'interno dell'unità produttiva, ogni fase di lavorazione avviene in locali separati, i flussi di processo sono tali da non incrociarsi tra di loro e impedire quindi contaminazioni tra semilavorati diversi appartenenti ad una stessa linea di lavorazione o ad altre.
4. La produzione degli alimenti finiti avviene all'interno di diversi processi di lavorazione pianificati, mediante singole fasi di lavoro successive, ciascuna con le relative modalità di esecuzione, analizzando eventuali aspetti di particolare criticità, rispetto ai requisiti prefissati di qualità tecnologica ed igienico-sanitaria.
5. Sono state inoltre definite ed attuate buone pratiche (GHP), programmi di prerequisiti e misure di controllo atte a prevenire i pericoli individuati, curando di individuare opportuni parametri di sicurezza da tenere sotto controllo e sottoporre a monitoraggio continuo.
6. La gestione dei processi di lavorazione, basati su un sistema di autocontrollo documentato, rientra nell'applicazione della metodologia HACCP (**H**azard **A**nalysis **C**ritical **C**ontrol **P**oints) definita dal Codex Alimentarius FAO/WHO nella sua più recente revisione 2023, secondo cui ogni persona deve essere in ogni momento in grado di operare correttamente e di poterlo dimostrare, diventando responsabile e consapevole del proprio operato, conformemente ai principi della Cultura della Sicurezza Alimentare.
7. La finalità del sistema è la prevenzione delle non conformità, attraverso l'individuazione e l'eliminazione preventiva delle cause di insorgenza e, qualora necessario, l'applicazione di opportune correzioni ed azioni correttive atte ad annullare o minimizzare le conseguenze per il prodotto e per il Consumatore, derivante da un eventuale superamento dei limiti prefissati.
8. La Direzione ha inoltre ritenuto di voler intraprendere un percorso di aggiornamento di ISO 22000 ai requisiti FSSC 22000 versione 6, da un lato per avvicinare il Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare a BRC ed IFS, dall'altro per rendere più oggettivo l'impegno verso alcuni argomenti, peraltro, non "nuovi" per il mondo Brizio.
9. Già esistente infatti è l'impegno di Brizio nel contrasto della frode alimentare, da un lato perché potrebbe configurare un reato di frode in commercio dannoso per il Consumatore e dall'altro perché potrebbe essere molto lesivo per l'immagine e la credibilità pubblica aziendale.
10. Discorso analogo è quello relativo alla Food Defense, cioè al contrasto, basato sulla valutazione del rischio specifico, di tutte quelle attività fraudolente esterne o interne all'azienda e finalizzate a determinare volontariamente un deterioramento del prodotto finito e quindi un potenziale danno per l'utilizzatore finale, per Brizio o per entrambi.
11. Gli obiettivi generali che l'Azienda si prefigge sono i seguenti:

### **CONSERVAZIONE DELLE CONOSCENZE TRADIZIONALI E CONSOLIDATE**

- ✓ Conservazione della bontà dei prodotti, nel senso più onnicomprensivo del termine e cioè organolettica, microbiologica e chimica. Per ottenere tale risultato, si persegue l'eliminazione graduale di tutti gli ingredienti accessori ed additivi, che, pur essendo consentiti, possono penalizzare il prodotto dal punto di vista organolettico.



# Politica della Sicurezza Alimentare e dell'Ambiente

Revisione 11 – 14.05.2025

## EVOLUZIONE

- ✓ Definizione e pianificazione delle modalità di lavorazione di nuovi prodotti, al fine di garantire la qualità tecnologica e igienico-sanitaria dei medesimi in ogni fase di lavorazione, dal ricevimento delle materie prime alla consegna del prodotto finito.
- ✓ Valorizzazione delle risorse umane mediante sensibilizzazione, coinvolgimento, inclusione senza preclusioni di natura fisica, sessuale, politica, religiosa o di qualsiasi altra natura, responsabilizzazione, formazione continua ed aumento della consapevolezza, utilizzando anche strumenti di Food Safety Culture, come prescritto da Codex HACCP 2023 e dalla vigente normativa comunitaria.
- ✓ Sviluppo di strategie che non si limitino solamente ad incrementare i tre mercati fondamentali (dettaglio, grossisti, G.D.O), ma che ipotizzino nuovi canali, come la vendita diretta o l'internazionalizzazione dei prodotti, previa verifica della conformità di prodotti finiti e rispettivi imballaggi nel luogo di destinazione.
- ✓ Attenzioni specifiche alla frequenza di monitoraggio, ai costi di gestione ed ai controlli di processo convergono nella realizzazione e mantenimento di un laboratorio interno di analisi microbiologiche, impegnato nelle prove routinarie più semplici, per ottenere una riduzione dei costi a fronte di un potenziale ampliamento numerico delle prove.
- ✓ Riduzione delle problematiche di natura igienico-sanitaria, attraverso il perfezionamento dell'applicazione dei principi di sanificazione e dei controlli qualità effettuati in tutte le fasi critiche, la quantificazione dei rischi e la previsione di potenziali situazioni di reale pericolo.
- ✓ Assicurazione della rintracciabilità bidirezionale per tutti i prodotti finiti e gli imballaggi MOCA, con mantenimento dello standard ISO 22005 e la relativa certificazione a cura di un Ente accreditato.
- ✓ Adozione di un'oculata politica di acquisto di macchinari, che garantiscano particolare attenzione alle caratteristiche CE inerenti alla completa conformità alle vigenti regole di prevenzione degli infortuni sul lavoro ed anche alle caratteristiche di alimentarietà delle superfici a diretto contatto ex Reg. CE 1935/2004 del Consiglio 27.10.04 "*Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari*".
- ✓ Ampliamento del livello di attenzione della Direzione nei confronti della sicurezza dei dati archiviati, tramite adozione di tutte le misure fondamentali per la protezione dei dati, dei software e degli hardware in uso da attacchi esterni non autorizzati, guasti, disservizi, interruzione di operatività, sottrazione o mancanza di disponibilità dei dati medesimi.
- ✓ Sviluppo di nuove procedure, competenze e responsabilità rivolte verso un programma di incremento della Business Continuity, cioè di un sistema di organizzazione generale capace di garantire la prosecuzione del servizio di produzione e consegna, anche in presenza di gravi incidenti e calamità imprevedibili.

## PROBLEMATICHE ALIMENTARI, AMBIENTALI ED ENERGETICHE

12. La Direzione ha preso atto del considerevole aumento dell'attenzione dimostrata da molte parti portatrici di attese verso problematiche, come l'impatto ambientale delle produzioni alimentari, l'utilizzo di energie più o meno rinnovabili e la sostenibilità ambientale ed energetica complessiva dell'intero impianto produttivo.

13. In questo senso, è stata effettuata un'analisi del contesto in cui è calata la produzione di Brizio, considerando sia i fattori interni e sia quelli esterni all'impresa, accompagnata da uno studio sulle varie parti interessate, che hanno attese ed aspettative (economiche o di altra natura) relativamente all'attività di Brizio.

14. La prima parte riguarda il contesto alimentare ISO 22000-FSSC, la seconda parte è attinente al contesto ambientale ed è una prescrizione di ISO 14001.

15. Da queste analisi parallele e parzialmente integrate, la Direzione ha definito un campo di applicazione delle procedure racchiuse nei suoi Sistemi di Sicurezza alimentare FSSC (SGSA) e di Gestione Ambientale ISO 14001:2015 (SGA), riferiti al sito produttivo di Venasca e riguardanti tutte le linee produttive attualmente in uso.

16. Per la progettazione, applicazione, misurazione, verifica ed aggiornamento di questi Sistemi, la Direzione ha formato un Gruppo di Gestione del Sistema SGSA/SGA, avente le seguenti finalità:

- a) garantire che le analisi del contesto e delle aspettative delle parti interessate, la Politica che ne deriva e i Sistemi SGSA/SGA collegati siano appropriati alle finalità e al contesto dell'organizzazione compresi la natura, la dimensione e gli impatti igienico-sanitari ed ambientali delle attività, prodotti e servizi Brizio;
- b) l'insieme dei dati raccolti venga analizzato opportunamente e venga a costituire un quadro di riferimento per fissare annualmente gli obiettivi ambientali e per valutare il raggiungimento o meno di quelli precedenti;



## Politica della Sicurezza Alimentare e dell'Ambiente

Revisione 11 – 14.05.2025

- c) l'azienda sia fattivamente impegnata nella protezione della salute del Consumatore e dell'ambiente, inclusa la prevenzione dell'inquinamento di suolo, aria, acqua e insediamenti circostanti;
- d) l'azienda soddisfi in modo completo e continuo i propri obblighi di conformità alla vigente normativa nazionale e comunitaria, agli standard FSSC nella sua versione più aggiornata, e ISO 14001, alle prescrizioni dell'Ente di certificazione, delle Autorità Competenti e contrattualmente predefinite dai Clienti;
- e) i due Sistemi individuino tutti gli spazi esistenti di miglioramento continuo e si adoperino per accrescere le prestazioni igieniche, ambientali ed energetiche, tramite programmi messi a punto dal Gruppo medesimo ed approvati dalla Direzione, che mette a disposizione le necessarie risorse umane, economiche e materiali;
- f) il miglioramento continuativo dei Sistemi non passa per il miglioramento continuo e costante di tutti i singoli aspetti significativi, ma per il perseguimento di miglioramenti anche localizzati a singoli aspetti, purché basati su raccolte di dati, misurazioni e analisi statistiche documentate;
- f) le tecniche di protezione dell'ambiente cerchino di tenere nella dovuta considerazione l'utilizzo di risorse sostenibili, la mitigazione e l'adattamento al cambiamento climatico e la protezione della biodiversità e degli ecosistemi.

### **PROGRAMMI DI COMUNICAZIONE VERSO L'ESTERNO DELL'AZIENDA**

17. Brizio tende da sempre al miglioramento della soddisfazione del Cliente, attraverso la crescita della rispondenza del prodotto alla qualità attesa e a quella percepita da tutti i Committenti (BtoB)/Utilizzatori (BtoC) finali, perfezionando la capacità di adattamento dell'Azienda alla variabilità, all'affinamento e alla diversificazione delle esigenze del mercato.
18. Attenzione particolare viene posta verso le informazioni finalizzate ad un utilizzo corretto del prodotto, così come oggi è richiesto dalla versione 2023 di Codex HACCP, basata sull'apposizione di comunicazioni in etichetta, sulle schede tecniche dei prodotti e sul materiale promozionale e pubblicitario, tutte le volte che ciò sia pertinente, con piena osservanza del Regolamento 1169/2011 UE, sulla trasmissione di informazioni ai consumatori.
19. Vitale è ritenuta la garanzia dell'incolumità del Cliente in caso di emergenza imprevedibile, che possa danneggiare la conformità igienico-sanitaria del prodotto finito, mediante un efficiente sistema di rintracciabilità, associato ad un sistema di allerta rapido, in caso di richiamo/ritiro del prodotto dal mercato, come richiesto da Provv. C.P.S.R. 15.12.05 "*Intesa, ai sensi dell'art. 8, comma 6, della L. 5.6.03, n. 131, tra il Ministero della salute, le regioni e le province autonome sulle linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti destinati al consumo umano. (Accordo rep. n.2395)*", pubblicato in G.U. 9, 12.1.06.
20. Incremento dei canali comunicativi con l'Autorità Competente presente sul territorio, al fine di sfruttare al massimo le potenzialità di collaborazione prefissate dal Pacchetto Igiene CE e basate su un rapporto controllore-controllato, volto all'incremento della sicurezza alimentare in Azienda e della garanzia della salute del Consumatore, con l'obiettivo finale di mantenere il livello di rischio attribuito dall'ASL all'attuale livello "BASSO".
21. Instaurazione di tutti i canali percorribili di comunicazione sia con i Fornitori, per quanto riguarda le caratteristiche chimico-fisico-microbiologiche delle materie prime acquistate, sia con le altre Aziende del settore, al fine di stabilire, ove possibile, un proficuo scambio di dati ed informazioni riguardanti la sicurezza alimentare dei prodotti finiti Brizio.
22. Questo scambio di informazioni porta a potenziare la cooperazione con i Fornitori, per affinare il controllo sulle forniture, per ricavare un riscontro sempre più mirato alle esigenze qualitative, produttive e commerciali dell'Azienda, per la creazione di una filiera sicura, dalla materia prima originaria al prodotto finito, avente lo scopo di assicurare la qualità dei prodotti lungo tutto il loro cammino "dal campo alla tavola".
23. Nomina di collaboratori adeguatamente provvisti di competenza, responsabilità ed autorità per gestire compiutamente tutte le evenienze negative per la salute del Consumatore, in maniera efficace ed efficiente, con pari riguardo per l'assolvimento, applicazione e costante mantenimento delle regole in materia di prevenzione degli infortuni, ex Decr. L.vo 81/2008 e s.m.
24. Verifica dei requisiti ambientali ed energetici dei Committenti di Brizio già impegnati nello sviluppo di filiere produttive alimentari "sostenibili" e instaurazione di un canale comunicativo con ciascuno di essi, per sostenere l'immagine aziendale, andare incontro alle esigenze del Cliente e migliorare il posizionamento di mercato.
25. Coinvolgimento, per quanto possibile, dei fornitori di prodotti e servizi con impatto ambientale ed energetico, finalizzato a costruire, ove possibile, una sinergia di filiera, in cui vengono favoriti e selezionati i fornitori, che hanno già intrapreso autonomamente un percorso di protezione dell'ambiente e quindi sono potenzialmente in grado di migliorare indirettamente anche l'efficacia e l'efficienza del SGA Brizio.



## Politica della Sicurezza Alimentare e dell'Ambiente

Revisione 11 – 14.05.2025

### **PROGRAMMI DI COMUNICAZIONE VERSO L'INTERNO DELL'AZIENDA**

26. La comunicazione verso l'interno dell'Azienda ha un'importanza pari a quella verso l'esterno, perché indirettamente o direttamente, a seconda dei casi, può influire positivamente sulla conformità e sulla sicurezza degli alimenti finiti deliberati alla vendita, così come sulla sicurezza sul lavoro e la prevenzione degli infortuni, così come in ambito ambientale ed energetico.

27. È quindi importante instaurare un canale bidirezionale di comunicazione fra la Direzione Generale ed il Gruppo di Gestione della Sicurezza Alimentare da una parte e gli operatori di linea dall'altra ed il Gruppo di Gestione del Sistema Ambientale ed Energetico, finalizzato a:

- ✓ far pervenire procedure ed istruzioni di lavoro, di sicurezza o ambientali a chi le deve applicare, a chi deve opportunamente vigilare sulla loro costante applicazione e a chi è incaricato di raccogliere dati ed informazioni per successive valutazioni e miglioramenti;
- ✓ far pervenire informazioni riguardanti modifiche alla legislazione, ai contratti, ai requisiti del Cliente o alle necessità dell'Azienda, in ambito igiene, sicurezza e ambiente;
- ✓ far pervenire risultanze sui reclami pervenuti e sulle non conformità aperte, ove pertinente e qualora tali informazioni possano risultare utili per prevenire il successivo ripetersi degli eventi messi in evidenza;
- ✓ determinare un adeguato grado di consapevolezza e di Food Safety Culture del proprio ruolo in linea e dell'influsso negativo, che attività condotte a termine in modo scorretto possono esercitare sulla sanità e sulla conformità del prodotto finito, sulla sicurezza sul lavoro o su tematiche ambientali, a fronte di leggi, capitolati e requisiti degli standard certificabili o sulla probabilità che si verifichino incidenti riguardanti la propria persona o altri colleghi di lavoro;
- ✓ ricevere indicazioni su difetti, carenze o ridondanze inutili delle procedure e delle istruzioni di lavoro in uso, al fine di ottimizzare e snellire tutti i Sistemi installati, laddove possibile, pertinente e consentito;
- ✓ ricevere suggerimenti e segnalazioni in merito a non conformità già esistenti o possibili future, per quanto attiene a materie prime, imballaggi, etichettatura, pulizia e sanificazione, prodotti già a catalogo o sottoposti a sperimentazione, compresi tutti gli argomenti inerenti alla tracciabilità dei prodotti finiti, delle materie prime o dei semilavorati;
- ✓ ricevere indicazioni su malfunzionamenti di macchinari, hardware, software o difficoltà lavorative collegate alle caratteristiche degli ambienti e dei servizi di supporto ad essi collegati (luce, aria, acqua, temperatura, corrente elettrica), indipendentemente dal fatto che le attività di manutenzione ordinaria siano condotte da personale interno o da esterni specializzati;
- ✓ richieste di formazione su argomenti specifici non già inseriti nel piano annuale di copertura dei fabbisogni formativi, informativi o di aumento della consapevolezza legata alla mansione, sia per quanto riguarda il Sistema FSSC 22000 e il Sistema 14001.

28. Sull'aspetto particolare della Food Safety Culture e, in particolare sulla sua quantificazione e quindi sulle reali possibilità di miglioramento e diffusione, la Direzione tiene anche presente che questo è uno degli aspetti presenti nella versione 2023 dell'HACCP Codex richiamati dal Regolamento UE 2021/382 ed inseriti a titolo integrativo nel Regolamento 852/2004 CE.

29. In questo senso, la presente Politica considera come obiettivo importante, quello di stimare inizialmente la situazione esistente in Azienda, per poi avviare attività di miglioramento, ove possibile.

### **AGENDA ONU 2030**

30. BRIZIO srl è sensibile ai mutamenti che si stanno verificando nella moderna società, in cui l'azienda opera e lavora, conscia del fatto che non si tratti di cambiamenti temporanei o di ridotta rilevanza, ma di un nuovo approccio a tutti gli aspetti del contesto socioeconomico internazionale.

31. In questo senso, la Direzione prende atto della pubblicazione da parte dell'ONU dell'AGENDA 2030 per lo Sviluppo Sostenibile, cioè di un programma d'azione per le persone, il pianeta e la prosperità, sottoscritto nel settembre 2015 dai governi dei 193 Paesi membri dell'ONU.

32. Essa ingloba 17 obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile in un grande programma d'azione, per un totale di 169 traguardi, il cui raggiungimento ha coinciso con l'inizio del 2016 e terminerà entro il 2030.

33. Alcuni di questi obiettivi riguardano maggiormente le Nazioni ed i Governi che hanno aderito al programma, ma altri possono essere parzialmente perseguiti anche da entità economiche più piccole, come le aziende produttrici. In questo



## Politica della Sicurezza Alimentare e dell'Ambiente

Revisione 11 – 14.05.2025

senso, la Direzione di Brizio terrà in considerazione fino al 2030 i seguenti argomenti:



34. In base a questi scopi, la Direzione Brizio cercherà di indirizzare risorse, progetti e traguardi da raggiungere, nell'ottica di fornire un contributo attivo, anche piccolo, al successo del programma ONU.

35. La Direzione tiene anche in considerazione il fatto che il discorso più generale sulla "sostenibilità" impatta nel dettaglio sul tipo di informazione da trasmettere ai Consumatori, sulla correttezza di eventuali claims ambientali da utilizzare in futuro su alcuni prodotti ed anche sulle possibilità di riuscire ad accedere a fondi nazionali o comunitari, partecipando a bandi pubblici o accedendo a prestiti bancari.

36. La custodia della bontà, l'evoluzione, la ricerca e l'attenzione al Cliente unite alla flessibilità, alle potenzialità ed all'attenzione per l'ambiente, l'energia ed un tessuto sociale più equo ed equilibrato, che può offrire CASA BRIZIO confluiscono nelle caratteristiche peculiari della tradizione valligiana Piemontese.

37. L'Azienda Brizio mantiene fede alla tradizione, assunta come punto irrinunciabile più di 60 anni fa, nella convinzione che solo l'esperienza, la passione, l'impegno e una stretta collaborazione continua di tutti gli operatori, possono condurre verso l'eccellenza.

38. L'azienda ha inserito la valutazione delle eventuali influenze derivanti dai cambiamenti climatici in corso fra gli ambiti del proprio contesto da assoggettare a valutazione annuale, insieme con le attese eventualmente modificate o aumentate provenienti dalle parti interessate, al fine di operare attivamente ove possibile per la corretta gestione di questi argomenti.

39. All'inizio del 2024, il Comitato ISO ha integrato il testo di quasi tutte le norme ISO certificabili con un addendum ai punti 4.1 e 4.2 delle norme medesime e nel 2025 ha prodotto un secondo addendum 2.0. Tali modifiche introducono l'obbligo di prendere in considerazione i cambiamenti climatici, all'interno del contesto dell'azienda (4.1) e l'eventuale impatto dei cambiamenti climatici sulle attese delle parti interessate (4.2).

40. Lo scopo pratico di queste aggiunte è quello di indurre tutte le imprese certificate ad attivarsi, inizialmente valutando e successivamente attivandosi in prima persona, per evitare che le raccomandazioni comunitarie restino disattese.

41. La Direzione presta attenzione ai cambiamenti climatici ed ai suoi effetti e, per tale motivo, ha inserito l'addendum nell'analisi del contesto e delle attese delle parti interessate richiesta da ISO 22000 e si renderà disponibile a considerare attivamente tutti i dati concernenti i cambiamenti climatici.

Giovanni Brizio – Marina Ghigo

Venasca, 14.05.2025