



Política di qualità e sicurezza alimentare

La direzione della Congelados Noriberica, S.A. stabilisce la seguente politica generale di qualità e gestione della sicurezza alimentare relativa ai nostri prodotti e al nostro metodo di lavoro. Il Sistema di Qualità e sicurezza alimentare coinvolge le seguenti attività:

- ✓ Lavorazione, trasformazione e confezionamento dei prodotti della pesca e dell' acquacoltura surgelati.

CONGELADOS NORIBERICA, S.A., fedele al suo impegno per la qualità e per la sicurezza alimentare, aggiorna e migliora continuamente il Sistema di qualità per renderlo il più efficace ed efficiente possibile, a beneficio di tutti i suoi clienti e delle altre parti interessate, per adeguarsi alle disposizioni legislative, nonchè a futuri cambiamenti.

L'obbiettivo è ottenere la piena soddisfazione dei clienti attuali e dimostrare, a quelli potenziali, la capacità di rispondere alle loro esigenze.

Tutti le sedi di lavoro della Noriberica adempiono le disposizioni normative in vigore e si allineano perfettamente alla Politica di Qualità e sicurezza che l'azienda adotta. Tutti i procedimenti di sicurezza sono documentati per iscritto per future revisioni e miglioramenti.

Uno dei principi della Noriberica è l'adeguatezza del dipendente al suo posto di lavoro. In sede di assunzione, si realizzano tutte le verifiche del caso: oltre alla revisione dei dati rilasciati, si procede ad un controllo sullo stato di salute e, da un punto di vista professionale, si potenzia la sua formazione. NORIBERICA richiede che ciascun dipendente abbia piena coscienza di come il suo lavoro possa incidere sulla sicurezza delle persone e sulla sicurezza alimentare. Ogni dipendente deve essere autorizzato per accedere alle diverse aree di lavoro.

NORIBERICA considera che gli spazi interni ed esterni, che definiscono nel complesso la zona di lavoro, sono punti critici. Qualsiasi persona esterna all'azienda è sottoposta a controlli prima di accedere alle strutture. **Inoltre, Noribérica si impegna a rispettare i più esigenti principi etici con ciascun dipendente e con la società, oltre alla legislazione del lavoro e sociale vigente sia in Spagna che nell'UE, alla quale ovviamente si attiene scrupolosamente.**

NORIBERICA richiede ai suoi fornitori il rispetto delle normative in vigore applicabili in materia di sicurezza alimentare e di *supply chain security*, nonchè l'accettazione delle norme del codice di condotta, oltre che della presente politica, che l'azienda mette a disposizione delle parti interessate.

NORIBERICA è dotata, altresì, di una politica di sicurezza della tecnologia della informazione.

Dai vertici dell'azienda si definiscono le attività destinate alla sostenibilità, nel pieno rispetto del medio ambiente, quale corollario della responsabilità etica e sociale dell'azienda. In tal senso, l'azienda assume tutte le misure necessarie per prevenire contaminazioni, riducendo al minimo l'impatto ambientale derivato dai vari processi di produzione, ottimizzando le risorse e limitando sistematicamente tutti i residui, riciclandoli e riutilizzandoli, ove possibile.

L'Amm.re Unico della NORIBERICA stabilisce periodicamente *Obbiettivi* necessari per l'effettiva messa in pratica della politica di qualità e sicurezza alimentare, garantendo i mezzi e le risorse necessarie per tale scopo. Si introducono, in tal senso, valori per misurare l'implementazione di questa politica. Inoltre, sono state definite le seguenti linee direttive generali:

- ✓ Ottenere *la piena soddisfazione dei clienti*, offrendo prodotti e servizi in linea con la qualità, le esigenze e le specificazioni richieste
- ✓ Impegno permanente per un miglioramento continuo
- ✓ Impegno permanente nell'adempiere la legge e altri requisiti di organizzazione [come il divieto di utilizzo degli OGM](#).
- ✓ [L'impegno nella promozione continua di una cultura della sicurezza alimentare tra tutti i dipendenti di Noriberica, utilizzando tutti i mezzi disponibili e appropriati, a livello di coinvolgimento di ogni ruolo lavorativo nella sicurezza alimentare.](#)
- ✓ Impegno permanente nell'adempiere la normativa in vigore in tema di condizioni sanitarie e qualità alimentare
- ✓ Formazione e presa di coscienza di tutti i dipendenti Noriberica in materia di qualità, a seconda delle funzioni ad essi assegnate.

Il Sistema di Qualità e sicurezza deve essere mantenuto e costantemente migliorato per prevenire difetti ancor prima di correggerli. Il team di gestione della sicurezza della NORIBERICA si impegna a rivedere le valutazioni dei rischi periodicamente, quanto meno annualmente, per mantenere il sistema aggiornato. Di fronte a minacce che possono rappresentare rischi per la sicurezza dei prodotti e forniture ai clienti, Noriberica metterà a disposizione le risorse utili per ridurli.

L'efficienza di questo Sistema è responsabilità diretta dell'Amm.re Unico. In suo nome e per suo conto, la Responsabile di Qualità e sicurezza (Rappresentante della direzione) vigila sull'implementazione, sviluppo e manutenzione del sistema, valutando qualsiasi adeguamento fosse necessario per la sua corretta applicazione. A tale scopo, ha autorità necessaria per intervenire in tutte le aree di lavoro, nella misura che ritenga più opportuna, per verificare la funzionalità del Sistema di Qualità.

La politica di Qualità e sicurezza della Noriberica viene rivista annualmente ed è sempre a disposizione delle parti interessate.

FIRMATO L'AMM.RE UNICO DELLA CONGELADOS NORIBERICA, S.A.

MANUEL CASTRO BARREIRO
GERENCIA

FECHA: 8 de Octubre de 2025