

L'ITALIANA AROMI è da sempre guidata da etica, responsabilità verso le persone e verso l'ambiente. Si prefigge di fornire ai propri clienti prodotti di qualità realizzati utilizzando le migliori materie prime e controllati con le più avanzate tecnologie e apparecchiature di Controllo Qualità. Ciò avviene anche grazie alla conoscenza delle caratteristiche delle materie prime e delle tecnologie di produzione degli alimenti finiti.

Dal 22 ottobre 2020 L'ITALIANA AROMI si è anche dotata del c.d. “Modello 231”, Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo, un insieme coerente di principi e regole operative che devono ispirare le scelte e le condotte di tutti coloro che operano per conto della Società; tali principi e regole operative consentono di prevenire e contrastare la commissione di reati e sanzionare eventuali comportamenti contrari alla Legge.

In particolare, è obiettivo ed impegno costante L'ITALIANA AROMI condurre gli affari e le attività aziendali in un quadro di trasparenza, onestà, integrità, correttezza, buona fede, salvaguardando gli interessi di clienti, dipendenti, partner commerciali e – in generale – della collettività in cui essa opera.

L'ITALIANA AROMI attua un sistema di gestione per la Qualità che risponde ai requisiti stabiliti dallo schema FSSC 22000 per cui l'azienda è certificata. Partendo dalla qualifica dei fornitori, attraverso il puntuale controllo dei processi di lavorazione, dei semilavorati e dei prodotti finiti al fine di ottenere prodotti di qualità riconosciuta, in grado di rispondere pienamente alle aspettative dei clienti e alle normative di settore.

L'impegno per realizzare prodotti sicuri e di qualità implica molteplici aspetti:

- Coinvolgimento dei fornitori, qualificati e controllati, con un privilegio verso quelli certificati da un organismo di controllo;
- Assicurazione di controlli rigorosi e sistematici delle materie prime all'arrivo, per garantire sia la costanza di qualità dei prodotti sia il rispetto dei requisiti di legge;
- Garanzia di un costante monitoraggio della qualità dei prodotti finiti grazie ad analisi di laboratorio realizzate con strumentazione all'avanguardia, fornendo assistenza alla clientela nel corretto impiego dei prodotti;
- Mantenimento di strutture, magazzini, aree di lavorazione, attrezzature e impianti

aziendali nelle migliori condizioni di pulizia ed efficienza;

- Mantenimento della continuità della filiera nel processo dal produttore al consumatore;
- Garanzia di una formazione continua sulla qualità e sicurezza alimentare al personale per una crescita professionale e condizioni di lavoro soddisfacenti e sicure per la salute.

Periodicamente la Direzione riesamina i risultati raggiunti dal Sistema di Gestione per la Qualità in modo da verificarne l'efficacia; in tale contesto si valutano le informazioni raccolte durante la sua applicazione mettendole in relazione con i principi enunciati in questa politica.

In tale ottica, la Direzione Aziendale si impegna a:

- ❖ Comunicare esternamente ai fornitori ed internamente agli operatori e collaboratori le aspettative della clientela per ottenere il maggior focus possibile sulle richieste;
- ❖ Stabilire canali di comunicazione aziendali tra la Direzione e i propri operatori e collaboratori per mantenere una costante ed efficace sistema di gestione della qualità;
- ❖ Stimolare gli operatori all'innovazione dei prodotti proposti ai clienti, sia in base alle loro esigenze, sia anticipando i trend del mercato;
- ❖ Individuare le aree di miglioramento ed attivarsi per conseguire il miglioramento continuo, mettendo a disposizione le risorse umane ed economiche necessarie;
- ❖ Rispettare i principi etici nei confronti di tutte le parti interessate, sia per chi collabora con l'azienda sia per il consumatore finale, redigendo inoltre un codice etico aziendale;
- ❖ Coinvolgere le proprie risorse umane a tutti i livelli per il raggiungimento della consapevolezza di quanto il proprio ruolo incida sulla realizzazione di prodotti sani e sicuri, in modo da rispettare tutti i requisiti legali e contrattuali a cui si fa riferimento;
- ❖ Perseguire il più basso impatto ambientale possibile rispetto al consumo di risorse scegliendo soluzioni organizzative atte allo scopo e grazie all'utilizzo di energia ottenuta da fonti rinnovabili;
- ❖ Definire obiettivi chiari di qualità e sicurezza alimentare, diffondendone la conoscenza in tutta la filiera e riesaminandone lo stato di raggiungimento.



Politica della Qualità

Revisione 05
del 23/07/2025

La Direzione si impegna infine ad attuare prontamente le azioni necessarie affinché il mancato rispetto di questi principi porti all'individuazione delle cause scongiurandone la ricomparsa grazie all'adozione di opportune azioni correttive.

La presente politica è pubblicata sul sito istituzionale e riesaminata periodicamente per garantire che i principi in essa enunciati siano sempre in linea con le disposizioni legislative, gli standard di riferimento e le attese di clienti e consumatori.

Carate Brianza 23/07/2025

LA DIREZIONE