

	Sistema di Gestione Integrato Salute Sicurezza Lavoro e Ambiente			Riferimento documento PGI05RD
Definizione documento POLITICA QUALITA', AMBIENTE, SALUTE E SICUREZZA	Revisione rev.04	Data 07/08/2026	Cod. identificativo MDI05RD_PO	Pag.1 di 3

La Ferrero Mangimi S.p.A. vuole garantire il soddisfacimento delle aspettative implicite ed esplicite dei clienti attraverso la realizzazione di un obiettivo strategico interno: la gestione affidabile ed efficiente del proprio processo produttivo, in un ambito generale di miglioramento continuo. Inoltre, una politica che permetta di garantire nel miglior modo possibile la sicurezza dei mangimi e delle premiscele prodotte, la salute e sicurezza sul lavoro e la tutela ambientale. Al fine del raggiungimento degli obiettivi la direzione promuove il coinvolgimento di tutta l'azienda nel sistema integrato, promuovendo la cultura della qualità, degli aspetti igienico-sanitari, dell'ambiente e della sicurezza sul lavoro in tutti i processi aziendali.

Per il raggiungimento degli obiettivi l'organizzazione dell'azienda utilizza un metodo di gestione interno tale garantire elevati standard qualitativi, ponendo particolare attenzione alla sicurezza e salute dei lavoratori, oltre che alla difesa ambientale: il **Sistema di Gestione Integrato per la Qualità, Sicurezza, Salute e Ambiente** (SGI) conforme ai requisiti delle norme di certificazione ISO 9001, ISO 22000, GMP+, ISO 14001 e ISO 45001, oltre che delle certificazioni di prodotto ISO 22005, DTP 030 e DTP 042.

In coerenza con gli aggiornamenti normativi ISO 9001, ISO 14001 e ISO 45001, la Direzione riconosce il cambiamento climatico quale fattore rilevante del contesto in cui opera l'azienda e ne valuta gli effetti sui propri processi, prodotti e servizi, sulla sicurezza e salute dei lavoratori e sulla sicurezza degli alimenti zootecnici (mangimi e premiscele) prodotti, integrandone la gestione all'interno del Sistema di Gestione Integrato.

Al fine di monitorare il proprio impatto ambientale e orientare le scelte strategiche, il Gruppo Chiola e Ferrero Mangimi calcolano annualmente la Carbon Footprint di Organizzazione (CFO) con l'obiettivo di individuare le principali fonti di emissione e definire azioni di miglioramento misurabili.

Il percorso di sostenibilità accompagna la crescita del Gruppo e tiene conto dell'aumento dei volumi e dell'ampliamento delle attività. L'obiettivo è migliorare progressivamente l'efficienza ambientale, riducendo consumi ed emissioni per unità di prodotto. Per Ferrero Mangimi ciò si traduce nell'efficientamento degli impianti e dei processi, nell'ammodernamento degli stabilimenti, nello sviluppo delle energie rinnovabili e nella valutazione degli impatti connessi alle materie prime e alla catena di fornitura. Il Report di Sostenibilità supporta il monitoraggio dei risultati e l'orientamento degli investimenti verso obiettivi ambientali, sociali ed economici coerenti con lo sviluppo aziendale.

L'applicazione di questo sistema deve essere uno strumento per:

- Soddisfare costantemente le esigenze dei clienti fornendo prodotti sicuri e conformi alle richieste;
- Migliorare l'efficienza dell'organizzazione interna;
- Migliorare lo standard qualitativo di lavorazione del prodotto;
- Garantire la sicurezza igienico-sanitaria delle premiscele e dei mangimi prodotti per il fine ultimo di garantire la sicurezza del consumatore finale (alimentazione umana);
- Svolgere le attività con l'impegno di rispettare leggi, norme e regolamenti vigenti relativi alla normativa in materia di prevenzione e protezione nei luoghi di lavoro;
- Presidiare i rischi e cogliere le opportunità connessi al cambiamento climatico, orientando l'organizzazione verso modelli produttivi più sostenibili e resilienti.

L'azienda si impegna quindi ad operare secondo i seguenti principi:

- Rispettare la normativa vigente a livello comunitario, nazionale e locale negli ambiti della sicurezza alimentare, sicurezza, salute e ambiente;
- Rispettare le norme internazionali e nazionali dei diritti umani sul lavoro;

	Sistema di Gestione Integrato Salute Sicurezza Lavoro e Ambiente			Riferimento documento PGI05RD
Definizione documento POLITICA QUALITA', AMBIENTE, SALUTE E SICUREZZA	Revisione rev.04	Data 07/08/2026	Cod. identificativo MDI05RD_PO	Pag.2 di 3

- Mantenere un sistema di gestione ambientale al fine di eliminare, ridurre o tenere sotto controllo i possibili impatti ambientali delle proprie attività, prodotti e servizi; rispettare le prescrizioni legali applicabili e le altre eventuali prescrizioni che la società sottoscrive; contribuire a migliorare in continuo le proprie prestazioni ambientali;
- Mettere in atto e mantenere un sistema di gestione della SSL per eliminare o minimizzare i rischi per i suoi lavoratori e per altre parti interessate che possono essere esposte a rischi di SSL associati alle proprie attività;
- Assicurare il rispetto della sicurezza e salute dei lavoratori in tutti gli ambienti e settori lavorativi. Tale impegno è esteso anche ai lavoratori delle ditte appaltatrici operanti nei siti;
- Utilizzare processi, tecnologie e materiali che consentano la riduzione dei consumi energetici, che permettano una gestione ottimale dei rifiuti e dei flussi emissivi e che comportino quindi il minor impatto possibile sull'ambiente, ed il miglioramento della salute e la sicurezza dei lavoratori;
- Individuare, valutare e gestire i rischi e le opportunità connessi al cambiamento climatico, integrandone l'analisi nell'analisi del contesto e delle parti interessate, nella valutazione degli aspetti e impatti ambientali e nella valutazione dei rischi per la salute e sicurezza dei lavoratori;
- Contribuire alla mitigazione del cambiamento climatico attraverso la riduzione progressiva delle emissioni di gas a effetto serra, l'efficientamento energetico dei processi e degli impianti, il ricorso a fonti di energia rinnovabile (es. impianto fotovoltaico) e l'ottimizzazione dei consumi idrici e delle risorse naturali;
- Elaborare e mettere a punto piani di sicurezza e di emergenza ambientali, contenenti le misure e le procedure necessarie a prevenire situazioni incidentali o di emergenza e per contenere gli eventuali effetti;
- Gestire le emergenze sanitarie al fine di ridurre i rischi derivanti;
- Effettuare audit e ispezioni presso i fornitori al fine di verificare l'idoneità rispetto ai requisiti della Ferrero Mangimi Spa;
- Conseguire il miglioramento continuo delle prestazioni misurando sistematicamente le prestazioni per accrescere i risultati;
- Coinvolgere e motivare tutti i lavoratori, attraverso azioni di informazione e formazione, sulle tematiche di gestione della qualità, della sicurezza nel lavoro e sugli aspetti ambientali nonché sul cambiamento climatico e sulla sostenibilità;
- Coinvolgere tutte le parti interessate (lavoratori, clienti, fornitori, comunità locali, istituzioni ecc.), attraverso specifici programmi di comunicazione sulle tematiche di gestione della qualità, della sicurezza nel lavoro, ambientale e di collaborazione, anche in funzione delle loro aspettative e dei loro bisogni;
- Analizzare le segnalazioni e provvedere tempestivamente alla loro soluzione;
- Gestire tempestivamente le segnalazioni di prodotto, prevedendone l'eventuale reso;
- Organizzare e pianificare controlli per correggere e prevenire eventuali non conformità;
- Effettuare un'analisi delle attività rilevanti ai fini della qualità e della sicurezza delle premiscel determinando le fasi per le quali potrebbero essere presenti dei rischi e valutandone le criticità;
- Introdurre controlli preventivi per evitare l'insorgere dei suddetti rischi o prevenendone le conseguenze (metodo HACCP);
- Effettuare verifiche e autocontrolli sui risultati ottenuti;
- Valutazione del contesto in cui opera l'azienda e implementazione secondo il principio del *risk-based thinking*, includendo la valutazione della rilevanza del cambiamento climatico e delle esigenze e aspettative delle parti interessate ad esso correlate.

	Sistema di Gestione Integrato Salute Sicurezza Lavoro e Ambiente			Riferimento documento PGI05RD
Definizione documento POLITICA QUALITA', AMBIENTE, SALUTE E SICUREZZA	Revisione rev.04	Data 07/08/2026	Cod. identificativo MDI05RD_PO	Pag.3 di 3

Seguendo i principi delle Buone Pratiche di Lavorazione si assicura che le operazioni vengano eseguite secondo procedure definite ed applicate rientranti nelle specifiche della norma.

Controlli analitici e visivi vengono regolarmente effettuati sui prodotti per accertare l'osservanza delle specifiche definite.

Gli Audit Interni vengono eseguiti per verificare la corretta applicazione ed efficienza del sistema.

L'azienda promuove attività collettive che consentono di creare all'interno dell'azienda un clima di collaborazione volto all'ottenimento e mantenimento degli obiettivi aziendali.

L'azienda si impegna a promuovere incontri con il personale e le parti interessate per promuovere e divulgare la presente Politica e gli impegni che la stessa si assume al fine di garantire la condivisione ed il massimo coinvolgimento delle stesse.

I principi sopra espressi sono tradotti dalla Direzione aziendale in obiettivi e traguardi misurabili che sono periodicamente monitorati e riesaminati. Tali obiettivi sono volti alla qualità dei prodotti, alla riduzione degli impatti ambientali e delle emissioni di gas a effetto serra e migliorare la salute e sicurezza dei lavoratori, tenendo conto dei rischi e delle opportunità derivanti dal cambiamento climatico.

La presente politica è resa disponibile a tutte le parti interessate che interagiscono con FERRERO MANGIMI S.P.A.

Farigliano, 27/08/2026

L'amministratore delegato

Massimo Spertino

