

POLITICA INTEGRATA qualità, sicurezza alimentare, ambiente, salute e sicurezza sul lavoro		DG PAM Rev.4 del 15.01.2026 Pag. 1 di 2
--	--	---

Sorgente Valcimoliana s.r.l è impegnata dal 2008 nell'imbottigliamento di acqua minerale naturale proveniente da una sorgente riconosciuta dal ministero della salute (D.M 3573 del 28.10.2004), situata all'interno del Parco Naturale Dolomiti Friulane, nel territorio del comune di Cimolais (PN). Circondata da un contesto naturale di rara bellezza paesaggistica, l'azienda ha identificato i suoi principali obiettivi nella tutela della risorsa, nella promozione della qualità e della sicurezza alimentare, nella valorizzazione del territorio e nella salute e sicurezza sul lavoro.

Essendosi dotata negli anni di un solido sistema di qualità integrata certificata, secondo numerosi standard internazionalmente riconosciuti quali:

- UNI EN ISO 9001;
- UNI EN ISO 45001;
- UNI EN ISO 14001;
- BRCS global standard for food safety;
- IFS International food standard;
- marchio EQM – Emirati Arabi;
- SNI – Indonesia;
- certificazione KOSHER attestante la conformità alle regole alimentari ebraiche stabilite nella Torah;
- certificazione HALAL attestante la conformità alle norme etiche e igienico-sanitarie della dottrina islamica;

l'azienda ha identificato i seguenti fattori come i punti fondamentali della sua politica integrata:

✓ **Ottenere e mantenere standard qualitativi e di sicurezza alimentare elevati e costanti:**

garantendo un servizio di buona qualità costante nel tempo, impianti di produzione sempre efficienti, lavorazioni in condizioni idonee e rispettose delle normative igienico-sanitarie e di sicurezza alimentare. Garantendo l'impegno per il miglioramento continuo della cultura della sicurezza alimentare e della qualità del sito.

✓ **Soddisfare i clienti:**

curando la qualità del prodotto e dei servizi offerti, delle relazioni con l'ufficio vendite e dell'assistenza prestata in caso di necessità.

✓ **Prestare attenzione all'etica e all'ambiente:**

promuovendo tutte le iniziative atte a definire il circolo virtuoso del miglioramento continuo delle prestazioni, anche da un punto di vista ambientale. Tutto questo nell'ottica di uno sviluppo ecocompatibile e sostenibile, nella prevenzione dell'inquinamento, del rispetto dell'etica, della razionalizzazione delle risorse, della qualità del prodotto e di tutte le normative cogenti.

✓ **Migliorare continuamente le prestazioni ambientali:**

Con particolare riferimento al contenimento dei consumi energetici, ad una gestione ecosostenibile delle risorse, alla gestione oculata dei rifiuti e degli scarti, minimizzando l'impatto ambientale e con attenzione ai cambiamenti climatici, anche mediante l'installazione di impianti per la produzione di energia da fonti rinnovabili e inesauribili.

✓ **Garantire la Sicurezza e salute nel luogo di lavoro:**

garantire la salute e la sicurezza dei dipendenti mantenendo quanto più basso possibile il numero di incidenti e di malattie professionali, accrescendo la consapevolezza, la conoscenza e la cultura della sicurezza a tutti i livelli, per il rispetto della protezione e del benessere di ogni dipendente, attraverso continua formazione ed informazione a tutto il personale su temi legati alla sicurezza sui luoghi di lavoro. Garantire il rispetto degli adempimenti cogenti e volontari sottoscritti, relativi alla salute e sicurezza per i lavoratori e all'ambiente impegnandosi costantemente in attività di prevenzione degli incidenti, infortuni e di danni ambientali

✓ **Migliorare l'organizzazione interna e dei processi:**

razionalizzando, standardizzando e progressivamente ottimizzando i processi interni. Definendo i ruoli e migliorando continuamente le competenze, attraverso la formazione, il coinvolgimento e la sensibilizzazione del personale. Incrementando la capacità produttiva aziendale in termini di produzione effettuata, fatturato, sviluppo di nuovi mercati e attraverso l'ampliamento dello stabilimento

✓ **Promuovere la parità di genere:**

contrastando la discriminazione, promuovendo la cultura della parità di trattamento e la cultura del rispetto reciproco. Garantendo piena ed effettiva partecipazione femminile e pari opportunità di

POLITICA INTEGRATA qualità, sicurezza alimentare, ambiente, salute e sicurezza sul lavoro		DG PAM Rev.4 del 15.01.2026 Pag. 2 di 2
--	--	---

leadership. Riducendo il “gender pay gap”, aumentando le opportunità di crescita in azienda e tutelando la maternità. Adottando un sistema di gestione, secondo la norma UNI/ PDR 125:22 e attraverso l'applicazione di un modello organizzativo 231.

✓ **Promuovere la sostenibilità:**

attraverso l'adozione di pratiche per l'utilizzo efficiente e rispettoso delle risorse, quali l'habitat naturale, le materie prime, l'energia e il lavoro umano. Tenendo in considerazione gli aspetti ambientali, economici e sociali, allo scopo di trovare un equilibrio tra di essi.

✓ **Garantire l'affidabilità e l'imparzialità delle analisi di laboratorio:**

Il laboratorio opera in conformità ai requisiti di imparzialità, riservatezza, indipendenza e integrità, offrendo un contributo fondamentale al controllo qualità interno e alla sicurezza del prodotto imbottigliato, operando secondo principi di competenza tecnica e tracciabilità dei dati.

La Direzione supporta lo sviluppo del laboratorio attraverso l'adozione di un sistema di gestione conforme e la messa a disposizione delle risorse necessarie e la promozione del miglioramento continuo.

✓ **Ottenere e progressivamente incrementare la visibilità del marchio DOLOMIA:**

predisponendo campagne di informazione, divulgazione, programmi pubblicitari e campagne promozionali/informative nei punti vendita. Incrementando e consolidando la commercializzazione verso l'estero. Valorizzando il territorio e la sua unicità attraverso il supporto ad eventi locali e la promozione del territorio.

L'obiettivo della Direzione è quello di perseguire una forte responsabilizzazione da parte di tutti gli operatori e di miglioramento continuo, attraverso:

- ❑ rispetto delle leggi regionali, nazionali e internazionali, comunitarie, delle normative vigenti e dei regolamenti interni adottati;
- ❑ efficienza dei processi mediante applicazione dei principi del sistema integrato in tutti i suoi aspetti privilegiando le applicazioni informatiche per le registrazioni di monitoraggi e controlli;
- ❑ responsabilizzazione e verifica del mantenimento della competenza del personale attraverso adeguata formazione/informazione/aggiornamento riguardo alle specifiche di ruolo, ai principi dell'HACCP e all'igiene, e relativamente all'ambiente e alla sicurezza anche in risposta ad ogni tipo di emergenza;
- ❑ implementare e mantenere un piano strategico per promuovere lo sviluppo della Cultura della Sicurezza Alimentare;
- ❑ monitoraggio del sistema, dei clienti e dei fornitori, attraverso adeguata registrazione delle attività svolte e continua sorveglianza;
- ❑ monitoraggio delle prestazioni e degli indicatori di efficienza ed efficacia del sistema;
- ❑ l'integrità del sistema di gestione in caso di cambiamenti.

La Direzione si impegna ad assumere un ruolo attivo nella promozione e nella guida di tutte le attività aventi influenza sul rispetto dei requisiti del prodotto, attraverso la diffusione a tutti i livelli dei concetti qui esposti, la verifica dei risultati ottenuti e la definizione di obiettivi per il mantenimento ed il miglioramento del Sistema Integrato.

Cimolais 15.01.2026

Firma DG: Dott. Trost Federico