



## Politica per la Sicurezza Alimentare e per l'Ambiente

Il COVALPA Abruzzo "Associazione di produttori agricoli" conta più di 500 associati di cui 100 soci produttori orticoli e 400 soci produttori di patate aderenti alla A.M.P.P. socio di COVALPA.

Il complesso agro-industriale è ubicato su un'area di 110,000 mq, al centro della pianura del Fucino, nel comune di Celano in provincia dell'Aquila in cui avviene la surgelazione, la conservazione e la trasformazione delle patate e degli altri prodotti orticoli.

In conseguenza della crescente richiesta da parte dei consumatori di standard qualitativi sicuri e convinta dei miglioramenti interni che si possono conseguire con l'introduzione e lo sviluppo di una cultura della qualità, l'azienda ha implementato e certificato un Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare conforme allo standard IFS. Inoltre, l'azienda consapevole che le sue attività, i suoi processi e prodotti possono generare effetti che in qualche misura interferiscono con l'ambiente, riconosce l'importanza di un'adeguata gestione e controllo dei propri aspetti ambientali, nonché di sensibilizzazione del proprio personale al rispetto e alla tutela dell'ambiente compresa la prevenzione dell'inquinamento.

### In tale prospettiva gli obiettivi di COVALPA e di AMPP sono:

- produrre alimenti sani e sicuri che soddisfino nel modo più completo possibile le esigenze di clienti e consumatori a cui sono rivolti
- raggiungere e mantenere elevati standard igienici
- ascoltare i segnali che provengono dai propri clienti e garantire la loro soddisfazione
- sviluppare la comunicazione nell'ambito della filiera, sia verso i propri fornitori che verso i clienti, al fine di incrementare il livello di sicurezza dei propri prodotti
- diffondere la cultura della sicurezza alimentare tra tutti i reparti e gli operatori aziendali
- perseguire annualmente il miglioramento della sicurezza dei prodotti
- perseguire annualmente il miglioramento delle risorse e delle infrastrutture
- mantenimento del fatturato aziendale

### La Direzione Generale al fine di raggiungere gli obiettivi stabiliti, si impegna a:

- stabilire e mantenere adeguati controlli, inclusi riesami periodici, per assicurare che i principi contenuti nella presente politica vengano seguiti
- evitare l'impiego di materie prime, additivi e ingredienti e tecnologie sospetti di essere a rischio per la salute dei consumatori
- garantire al cliente l'assenza di produzioni OGM ed allergeni non dichiarati in etichetta
- impostare il proprio sistema produttivo sulla base di una analisi dei rischi HACCP che individui opportune misure di controllo per i rischi relativi alla sicurezza alimentare dei prodotti
- fornire adeguate risorse ed addestramento del personale
- diffondere la cultura della sicurezza alimentare a tutti i livelli dell'azienda affinché il personale abbia piena consapevolezza del proprio ruolo e dell'influenza che questo ha sulla sicurezza e qualità del prodotto.

ASSOCIAZIONE  
**CO.VAL.P.A. ABRUZZO** Società Cooperativa Agricola  
CONSORZIO DI VALORIZZAZIONE PRODUZIONI AGRICOLE ABRUZZO

Strada Provinciale 19 Ultrafucense n.87 · Frazione Borgo Strada 14 · 67043 CELANO (AQ)  
Tel. 0863.79501 · Fax 0863.7950297 · info@covalpabruzzo.it · www.covalpabruzzo.it ·  
covalpabruzzo@pec.it

CF, P.IVA e numero d'iscrizione al Registro Imprese di L'Aquila 01228170666 · REA L'Aquila 74285  
Azienda certificata IFS per la gestione della sicurezza alimentare e SA8000 per l'etica e responsabilità sociale

Iscritta al n. A110779 dell'Albo Società Cooperative · Sezione: Cooperative a mutualità prevalente  
Organizzazione di Produttori Codice IT044 · Autorizzazione fitosanitaria n.181 del 10/12/1996 – Codice 0421





- rivalutare le misure di controllo e le procedure aziendali in base alle non conformità rilevate internamente o esternamente all'azienda, ponendo particolare attenzione alle lamentele di clienti e consumatori;
- stabilire annualmente obiettivi misurabili di miglioramento della sicurezza alimentare dei prodotti
- monitorare i consumi di risorse e di energia e ridurre lo sfruttamento delle risorse naturali, con particolare attenzione verso quella energetica
- monitorare la corretta gestione del ciclo dei rifiuti e ridurre i quantitativi di rifiuti prodotti, diminuendo, nel contempo le frazioni di rifiuti non differenziati
- favorire e promuovere presso i Produttori associati l'adozione di strategie di produzione a minore impatto ambientale con la divulgazione delle Buone Pratiche Agricole finalizzate all'utilizzo razionale delle risorse naturali
- rispettare gli obblighi di conformità applicabili che l'associazione sottoscrive relativamente ai propri aspetti ambientali
- sviluppare i processi aziendali nell'ottica della compatibilità e sostenibilità ambientale
- promuovere lo sviluppo della formazione del proprio personale investendo nella valorizzazione delle capacità di lavorare in gruppo, nel coinvolgimento di tutto il personale, nella conoscenza della corretta gestione degli aspetti ambientali correlati alle attività svolte, nella conoscenza e corretta applicazione della normativa vigente
- comunicare a tutto il personale interno, ai fornitori e a tutte le parti interessate i principi della presente politica con l'obiettivo di renderli consapevoli dei propri obblighi in riferimento alla soddisfazione del cliente, agli aspetti ambientali significativi e alla protezione dell'ambiente
- rendere disponibili tecnologie adeguate e sistemi di lavoro sicuri per i lavoratori
- fare della disponibilità e della collaborazione la base dei nostri rapporti con i dipendenti nello spirito di coinvolgere tutto il personale nella risoluzione delle più svariate problematiche.

TUTTI I COLLABORATORI CHE OPERANO IN AZIENDA SONO TENUTI A

- applicare costantemente le procedure del sistema di gestione aziendale, contribuendo al loro aggiornamento e miglioramento
- collaborare e comunicare in modo costruttivo all'interno dell'organizzazione aziendale per un coinvolgimento di tutti ed un miglioramento continuo
- sensibilizzare, formare e rendere consapevole tutti i collaboratori
- segnalare al gruppo per la sicurezza alimentare qualsiasi situazione o procedura aziendale che possa mettere a rischio la sicurezza alimentare dei prodotti e la salvaguardia e protezione dell'ambiente.

La **Direzione Generale** confida nella collaborazione dei dipendenti per il raggiungimento dei suddetti obiettivi e nello sviluppo e nel miglioramento del sistema di gestione aziendale. A tal fine nomina il dottor **Vincenzo Di Giorgio responsabile del gruppo per la sicurezza alimentare e del sistema di gestione ambientale.**

Celano, 13/07/2021

La Direzione Generale  
Sante Del Corvo

ASSOCIAZIONE  
**CO.VAL.P.A. ABRUZZO** Società Cooperativa Agricola  
CONSORZIO DI VALORIZZAZIONE PRODUZIONI AGRICOLE ABRUZZO

Strada Provinciale 19 Ultrafucense n.87 · Frazione Borgo Strada 14 · 67043 CELANO (AQ)  
Tel. 0863.79501 · Fax 0863.7950297 · info@covalpabruzzo.it · www.covalpabruzzo.it ·  
covalpabruzzo@pec.it

CF, P.IVA e numero d'iscrizione al Registro Imprese di L'Aquila 01228170666 · REA L'Aquila 74285  
Azienda certificata IFS per la gestione della sicurezza alimentare e SA8000 per l'etica e responsabilità  
sociale

Iscritta al n. A110779 dell'Albo Società Cooperative · Sezione: Cooperative a mutualità prevalente  
Organizzazione di Produttori Codice IT044 · Autorizzazione fitosanitaria n.181 del 10/12/1996 – Codice 0421