L'IMPEGNO PER LA QUALITÀ

Agroittica Lombarda effettua un allevamento a ciclo completo, che cura e garantisce i suoi prodotti dall'origine al confezionamento.
Tutti i processi di trasformazione sono controllati fino ai minimi dettagli grazie a rigorose procedure che hanno consentito ad Agroittica di conseguire le più severe **certificazioni: ISO 9001, BRC e IFS.**
L'allevamento dello storione e del persico spigola sono organizzati in modo che ogni lotto di produzione sia sempre rintracciabile, garantendo l'assoluta assenza di ogni sostanza indesiderata nelle carni. L'**acqua** è prelevata dal sottosuolo, mentre i **mangimi** utilizzati derivano da un severo capitolato di fornitura che prevede l'assenza di qualunque farina ottenuta da carne e ossa di ruminanti, di sostanze OGM e di residui di medicinali o pesticidi.
Anche i **processi di trasformazione** dello stabilimento Agroittica Lombarda seguono i più rigorosi criteri di qualità, a cominciare dalla **selezione dei fornitori** di salmone scozzese e norvegese, trota salmonata, pesce spada e tonno.
Tutte **le fasi di produzione** sono monitorate attraverso la procedura HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points); i controlli specifici, sia sulle materie prime sia sul prodotto finito, sono svolti dal laboratorio interno, riconosciuto idoneo dall'autorità sanitaria.

LE CERTIFICAZIONI

- **UNI EN ISO 9001:2000**

Agroittica adotta un Sistema di Gestione per la Qualità conforme alla norma UNI EN ISO 9001:2000.
Tutte le soluzioni gestionali, organizzative e tecniche adottate sono oggetto di una continua attività di verifica e di un processo di miglioramento continuo.
Agroittica riconosce la tutela dell'ambiente come parte integrante della missione aziendale e si impegna a tutelarlo seguendo le indicazioni comunitarie e nazionali, adottando le migliori tecnologie disponibili ed economicamente compatibili, seguendo le migliori pratiche di gestione degli allevamenti, dei processi di trasformazione e distribuzione dei prodotti.

- **Certificazione BRC**

Lo standard "British Retail Consortium Global Standard – Food" è uno dei più diffusi strumenti internazionali attraverso cui gli operatori della filiera alimentare qualificano i propri fornitori.
La crescita nel sistema distributivo della GDO ha infatti portato le grandi catene straniere a distribuire anche prodotti a marchio proprio. Le maggiori catene commerciali e i grandi gruppi alimentari internazionali hanno deciso di controllare, oltre alle prestazioni tecniche nei siti di produzione, anche i piani di autocontrollo dei loro fornitori attraverso una disciplina basata su standard o norme di settore:

- Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare (Food Safety Management System)
- Buone Pratiche Agricole/di Fabbricazione/di Commercializzazione
- Sistema HACCP secondo il Codex Alimentarius

- **Certificazione IFS**

Analogamente al mercato britannico, l'Unione Federale delle Associazioni del Commercio Tedesche ha favorito la pubblicazione nel 2000 dello standard ISF (International Food Standard) per fornire una base alla GDO tedesca per verificare i fornitori di prodotti alimentari a marchio. Allo standard ISF ha aderito anche l'associazione francese FDC (Fédération du Commerce et de la Distribution).

Lo standard IFS pone una serie di requisiti relativi a:

- Gestione della Qualità (include HACCP)
- Gestione delle Risorse
- Controllo del Prodotto e del Processo
- Processi di misurazione, analisi e miglioramento

I retailer di Polonia, Austria, Belgio, Olanda, Lussemburgo e Italia hanno mostrato un forte interesse e supporto per lo standard IFS.

Ø **Certificazione Friend of the Sea**

Da Giugno 2008 Agroittica è certificata **Friend of the Sea** per il caviale e lo storione. **Le flotte di pesca che si conformano ai criteri Friend of the Sea insistono su stock non sovrasfruttati, utilizzano metodi di pesca che non danneggiano il fondale marino e generano non oltre l'8% di discard (prese accidentali rigettate in mare)**. Gli impianti di acquacoltura approvati da **Friend of the Sea** non danneggiano habitat critici, utilizzano mangimi contenenti farina di pesce ottenuta da prodotti ittici idonei al consumo umano o da pesca approvata **Friend of the Sea**; non utilizzano OGM, prodotti chimici, vernici antifouling; implementano misure per l'eliminazione di fughe e prese accidentali di mammiferi marini, uccelli marini e altri animali; limitano e gestiscono le proprie emissioni. I prodotti sono certificati in base alle Linee Guida della FAO.