

Allegato MQ	2
Revisione	8
Del	12.2025
Pagina	1 di 3

POLITICA PER LA QUALITÀ E LA SICUREZZA ALIMENTARE

La Direzione di Bionap s.r.l. si prefigge il perseguimento di una Politica aziendale per la qualità focalizzata sulle esigenze e sui requisiti dei propri Clienti, nonché sulla sicurezza alimentare e sugli aspetti connessi alla sostenibilità (EHS).

L'impegno prioritario di Bionap s.r.l. è quello di realizzare prodotti alimentari sicuri, a norma di legge e conformi ai requisiti di qualità specificati in ciascuna scheda tecnica, dichiarando la propria responsabilità nei confronti dei clienti (riferimenti normativi: Reg. CE 852/2004; ISO 9001; GMP Titolo 21 Parte 111).

Non meno rilevante è l'impegno aziendale nel realizzare ingredienti cosmetici, ingredienti per il settore veterinario con elevate e costanti caratteristiche di qualità e di sicurezza che, nel completo rispetto delle prescrizioni legislative, soddisfino le esigenze dei Clienti e consentano di conseguire e mantenere una posizione elevata in fatto di qualità, chiave di continuità e di crescita.

~~La "mission" aziendale è quella di valorizzare le piante ed i frutti del Mediterraneo, con particolare riferimento al territorio siciliano, individuando piante officinali e/o alimenti dai quali estrarre metaboliti secondari, da utilizzare nel settore degli alimenti/della nutraceutica (integratori alimentari), della cosmetica, del settore veterinario e per uso dermatologico.~~

La "Mission" aziendale nasce dal principio di sviluppare ingredienti naturali e innovativi per il mercato globale, applicando la scienza alla natura attraverso un modello di business circolare, che mette al centro il benessere delle persone. Crediamo fortemente che un approccio sostenibile non solo favorisca la crescita dell'azienda, ma restituisca valore alla comunità e al pianeta.

La "Vision" di Bionap, parte del Gruppo Active Srl, un network di aziende che condividono l'impegno per l'innovazione, la sostenibilità e la valorizzazione delle risorse mediterranee, trova le fondamenta nell'amore verso la terra e la scienza, per diffondere i principi di salute e benessere della cultura mediterranea, con l'obiettivo di restituire un valore alla comunità ed al pianeta.

I nostri "Valori" sono alla base di tutto ciò che facciamo. Crediamo fortemente nella rigenerazione: siamo stati tra i primi a sostenere il recupero e la valorizzazione degli elementi naturali della Madre Terra. Siamo profondamente rispettosi, ascoltiamo con attenzione i bisogni degli altri, ci impegniamo a migliorare continuamente il nostro rispetto verso le persone e, soprattutto, verso la Natura. L'innovazione è per noi una guida quotidiana: guardiamo sempre al futuro, senza dimenticare il presente e valorizzando le esperienze passate. Infine, mettiamo sempre al centro la qualità e la competenza, applicando l'innovazione in modo rigoroso attraverso la ricerca e la scienza.

Il nostro Codice Etico è l'espressione concreta di questi principi e valori. Esso rappresenta la bussola che guida il comportamento di tutti coloro che agiscono in nome o per conto di Bionap srl, definendo un insieme di regole e standard morali che assicurano un agire responsabile, rispettoso e coerente con la nostra identità. Attraverso il Codice, confermiamo il nostro impegno a promuovere un ambiente lavorativo sano e inclusivo, a proteggere i diritti di ogni persona, e a operare con un profondo senso di responsabilità sociale e ambientale.

La Direzione aziendale s'impegna essenzialmente sui seguenti fronti principali, costituenti gli obiettivi della propria Politica per la Qualità e la Sicurezza Alimentare:

- Soddisfare le necessità dei propri Clienti. Per realizzare ciò, l'Organizzazione adegua ogni processo aziendale e destina le risorse umane e materiali necessari per venire incontro alle esigenze dei Clienti; l'Organizzazione è in grado di accompagnare il cliente nella realizzazione degli ingredienti predisponendo proposte innovative e mettendo a disposizione del cliente il proprio team di R&D.

POLITICA PER LA QUALITÀ E LA SICUREZZA ALIMENTARE

Allegato MQ	2
Revisione	8
Del	12.2025
Pagina	2 di 3

- Garantire una chiara definizione degli obiettivi per la gestione ed il continuo miglioramento della sicurezza dei prodotti realizzati.
- Garantire la conformità dei prodotti alle leggi e norme vigenti, con particolare riferimento alla sicurezza alimentare, alla sicurezza igienica e all'autocontrollo/HACCP.
- Garantire la qualità dei prodotti venduti (attraverso un'attenta selezione e controllo dei prodotti in accettazione e un controllo al 100% dei prodotti finiti).
- Verificare periodicamente l'analisi del rischio, i punti critici di controllo, i dati relativi agli indicatori di processo, la gestione delle Non Conformità/Azioni Correttive e Preventive, eventuali reclami, richiami, mancati incidenti/incidenti.
- Personalizzare ed aumentare le referenze per i clienti (attraverso l'attività di ricerca e sviluppo).
- Migliorare in termini di efficacia ed efficienza i processi operativi e gestionali interni.
- Espandere la propria quota di mercato.
- Assicurare la piena soddisfazione di tutte le risorse aziendali.
- Monitorare in continuo la soddisfazione del Cliente, impegnandosi a dare immediato riscontro ai reclami ricevuti ed a risolvere le eventuali non conformità mettendo in atto un efficace piano di azioni correttive.
- Adoperarsi per mantenere la propria struttura produttiva in linea con le evoluzioni tecnologiche del settore.
- Garantire il miglioramento continuo del SGQ mediante continua implementazione dello stesso e mediante frequenti incontri tra la Direzione Aziendale e i dipendenti.
- Diffondere la politica della qualità e della sicurezza alimentare a tutti i livelli dell'Organizzazione affiggendo la stessa in diversi punti dello stabilimento.
- Riesaminare in sede di Riesame della Direzione, la Politica Aziendale, rendendola sempre in linea con i nuovi obiettivi proposti.

Al fine di raggiungere i traguardi aziendali sopra esposti, la Direzione incoraggia e promuove ogni stimolo inerente tali aspetti, proveniente sia dal contesto esterno all'Azienda (Clienti, Organismi di controllo, ecc.), che dal suo ambiente interno (personale aziendale).

La Direzione è, infatti, consapevole che il coinvolgimento di tutti i dipendenti e collaboratori dell'azienda è l'elemento indispensabile per il raggiungimento degli obiettivi per la qualità e la sicurezza alimentare stabiliti, in quanto al personale aziendale sono affidati la corretta applicazione delle prescrizioni del Sistema Qualità, del sistema HACCP e l'esercizio del controllo preventivo esteso a tutte le fasi del processo produttivo.

Pertanto, al fine di perseguire gli obiettivi per la qualità e sicurezza alimentare prefissati, l'Alta Direzione s'impegna:

- a sostenere, a diffondere ed a rendere comprensibile a tutto il personale aziendale la suddetta Politica per la Qualità e Sicurezza Alimentare, affiggendola all'interno dello stabilimento, distribuendo alle funzioni aziendali interessate la documentazione pertinente con gli specifici compiti ad esse assegnati, e promovendo opportune azioni di formazione e di aggiornamento, in caso di nuove revisioni di tali documenti e, nello specifico, dei contenuti della Politica per la Qualità e Sicurezza Alimentare suddetta;
- a far perseguire al personale aziendale la Politica per la Qualità e Sicurezza Alimentare stabilita, mettendo a disposizione le risorse ed i mezzi necessari;
- ad operare e far operare i propri collaboratori secondo buona pratica professionale, al fine di garantire un servizio preciso, puntuale ed affidabile nel tempo;
- a provvedere periodicamente alla verifica dell'attuazione della Politica della Qualità e Sicurezza Alimentare ed al riesame sistematico dei suoi contenuti, degli indicatori di processo, degli output degli audit interni e delle informazioni di ritorno (ricevute quindi dai clienti o parti terze) ai fini del miglioramento continuo

	POLITICA PER LA QUALITÀ E LA SICUREZZA ALIMENTARE	Allegato MQ	2
		Revisione	8
		Del	12.2025
		Pagina	3 di 3

del Sistema Qualità e della Sicurezza Alimentare.

Gestione dei marchi registrati

I marchi registrati sono di proprietà esclusiva di BIONAP SRL e possono essere utilizzati nella documentazione del prodotto e sulla confezione del prodotto solo previo accordo e conferma scritta.

Bionap richiede ai clienti o potenziali clienti di rispettare quanto segue:

- Per ciascun estratto utilizzare la concentrazione minima raccomandata.
- Non usare il marchio se il quantitativo di prodotto acquistato è minore del minimo annuo indicato nel relativo "License Agreement".
- Separare il marchio dal testo circostante, rappresentando il marchio in stampatello seguito dal simbolo corrispondente (® o TM), scritti in apice.
- Siglare il "License Agreement" relativo a ciascun estratto oggetto di fornitura.

Piano Tavola, 12/12/2025

La Direzione

	<h2>QUALITY AND FOOD SAFETY POLICY</h2>	MQ Attachment	2
		Revision	8
		Of	12.2025
		Page	1 of 3

QUALITY AND FOOD SAFETY POLICY

The Management of Bionap S.r.l. aims to pursue a corporate quality policy focused on the needs and requirements of its Customers, as well as on food safety and on aspects related to sustainability (EHS).

The primary commitment of Bionap S.r.l. is to produce safe food products, compliant with the law and in accordance with the quality requirements specified in each technical data sheet, declaring its responsibility towards customers (regulatory references: EC Regulation 852/2004; ISO 9001; GMP Title 21 Part 111).

No less relevant is the Company's commitment to produce cosmetic ingredients and ingredients for the veterinary sector with high and consistent quality and safety characteristics which, in full compliance with legislative requirements, meet Customer needs and allow the achievement and maintenance of a high position in terms of quality, which is key to continuity and growth.

~~The Company's mission is to enhance the value of plants and fruits of the Mediterranean area, with particular reference to the Sicilian territory, by identifying medicinal plants and/or foods from which to extract secondary metabolites to be used in the food/nutraceutical sector (food supplements), in cosmetics, in the veterinary sector, and for dermatological use.~~

*The Company's **Mission** is based on the principle of developing natural and innovative ingredients for the global market, applying science to nature through a circular business model that places people's well-being at the center. We strongly believe that a sustainable approach not only promotes the growth of the company but also brings value back to the community and the planet.*

*The **Vision** of Bionap, part of the Active Srl Group, a network of companies that share a commitment to innovation, sustainability, and the enhancement of Mediterranean resources, is founded on a love for the land and for science, aiming to spread the principles of health and well-being of Mediterranean culture, with the goal of giving back value to the community and to the planet.*

*Our **Values** are at the foundation of everything we do. We strongly believe in regeneration: we were among the first to support the recovery and enhancement of the natural elements of Mother Earth. We are deeply respectful, we listen carefully to the needs of others, and we are committed to continuously improving our respect for people and, above all, for Nature. Innovation is a daily guide for us: we always look to the future without forgetting the present and valuing past experiences. Finally, we always place quality and expertise at the center, applying innovation rigorously through research and science.*

Our Code of Ethics is the concrete expression of these principles and values. It represents the compass that guides the behavior of all those who act in the name of, or on behalf of, Bionap S.r.l., defining a set of rules and moral standards that ensure responsible, respectful, and consistent conduct in line with our identity. Through the Code, we reaffirm our commitment to promote a healthy and inclusive work environment, protect the rights of every individual, and operate with a deep sense of social and environmental responsibility.

The Company Management is primarily committed to the following main areas, which constitute the objectives of its Quality and Food Safety Policy:

- Meeting the needs of its Customers. To achieve this, the Organization adjusts every business process and allocates the necessary human and material resources to meet Customer requirements; the Organization is able to support the Customer in the development of ingredients by proposing innovative solutions and providing the Customer with its R&D team.
- Ensuring a clear definition of objectives for the management and continuous improvement of the safety

QUALITY AND FOOD SAFETY POLICY

MQ Attachment	2
Revision	8
Of	12.2025
Page	2 of 3

of the products manufactured.

- Ensuring product compliance with applicable laws and regulations, with particular reference to food safety, hygiene safety, and self-monitoring/HACCP.
- Ensuring the quality of the products sold (through careful selection and control of incoming products and 100% control of finished products).
- Periodically verifying risk analysis, critical control points, process indicator data, management of Non-Conformities/Corrective and Preventive Actions, any complaints, recalls, near misses/incidents.
- Customizing and increasing customer references (through research and development activities).
- Improving the effectiveness and efficiency of internal operational and management processes.
- Expanding its market share.
- Ensuring the full satisfaction of all company resources.
- Continuously monitoring Customer satisfaction, committing to provide immediate feedback on received complaints and to resolve any non-conformities by implementing an effective corrective action plan.
- Striving to keep the production structure aligned with technological developments in the sector.
- Ensuring the continuous improvement of the QMS through its ongoing implementation and frequent meetings between Company Management and employees.
- Disseminating the Quality and Food Safety Policy at all levels of the Organization by posting it in various locations throughout the facility.
- Reviewing the Corporate Policy during Management Reviews, keeping it always aligned with newly proposed objectives.

In order to achieve the company objectives outlined above, Management encourages and promotes all initiatives related to these aspects, coming both from the external context of the Company (Customers, Control Bodies, etc.) and from its internal environment (company personnel).

Management is fully aware that the involvement of all employees and collaborators of the Company is an essential element for achieving the established quality and food safety objectives, since company personnel are entrusted with the correct application of the Quality System requirements, the HACCP system, and the exercise of preventive control extended to all stages of the production process.

Therefore, in order to pursue the established quality and food safety objectives, Top Management undertakes to:

- Support, disseminate, and make understandable to all company personnel the above Quality and Food Safety Policy, by posting it within the facility, distributing the relevant documentation to the company functions concerned with the specific tasks assigned to them, and promoting appropriate training and updating activities in case of new revisions of such documents, and specifically of the contents of the above Quality and Food Safety Policy;
- Ensure that company personnel pursue the established Quality and Food Safety Policy, providing the necessary resources and means;
- Act and ensure that collaborators act according to good professional practice, in order to guarantee a precise, punctual, and reliable service over time;
- Periodically verify the implementation of the Quality and Food Safety Policy and systematically review its contents, process indicators, outputs of internal audits, and feedback information (received from customers or third parties) for the purpose of the continuous improvement of the Quality and Food Safety System.

QUALITY AND FOOD SAFETY POLICY

MQ Attachment	2
Revision	8
Of	12.2025
Page	3 of 3

Management of Registered Trademarks

Registered trademarks are the exclusive property of BIONAP S.R.L. and may be used in product documentation and on product packaging only with prior written agreement and confirmation.

Bionap requires customers or potential customers to comply with the following:

- For each extract, use the minimum recommended concentration.
- Do not use the trademark if the quantity of product purchased is less than the annual minimum indicated in the relevant License Agreement.
- Separate the trademark from surrounding text, representing the trademark in capital letters followed by the corresponding symbol (® or TM) in superscript.
- Sign the License Agreement related to each extract supplied.
-

Piano Tavola, 12 December 2025

Management