

 <p>CANTINA PRODUTTORI DI VALDOBBIADENE</p>	<p>POLITICA PER LA QUALITA' E FOOD DEFENCE</p>	<p>MDQ ALL01 Rev. 06 Settembre 2021</p>
---	---	---

L'alta direzione si propone di conseguire lo sviluppo e la crescita continua dell'azienda, a partire dal consolidamento delle posizioni acquisite nel mercato e operando da un lato nello sviluppo del prodotto oggetto di business e del processo produttivo per mantenere il valore competitivo e dall'altro agendo per mantenere il valore strategico attraverso la conformità qualitativa costante da offrire al cliente.

Forte della cooperazione che ha sempre mosso i soci sostenitori sin dal 1952, data della fondazione, l'azienda vuole garantire una produzione di qualità, avvalendosi dell'esperienza e della costante presenza di preparati tecnici.

Il sistema di gestione della qualità consente di applicare una metodologia che diventa strumento di ottimizzazione della gestione dei processi operativi e gestionali afferenti all'area produttiva, commerciale, acquisti e direzionale e una proiezione al miglioramento continuo attraverso il monitoraggio dei processi organizzativi e il coinvolgimento di tutto il personale aziendale attribuendo alle risorse coinvolte obiettivi e responsabilità e diffondendo a tutti i livelli una cultura per la qualità in costante crescita.

L'impegno da parte della direzione è quello di mettere a disposizione tutte le risorse necessarie per il conseguimento degli obiettivi nei tempi previsti, preservando la salubrità e la qualità della produzione a distribuire prodotti sicuri, a norma di legge e conformi ai requisiti di qualità specificati, sotto la propria responsabilità inoltre è fondamentale il rispetto e sostenibilità ambientale e dei principi dell'etica che si esplica nell'utilizzo di modalità e comportamenti che vanno nella direzione della generazione di una cultura organizzativa attraverso il contributo di tutti i ruoli.

La Direzione Generale rappresenta la diretta responsabile del sistema qualità e si impegna ad assicurare che la politica della qualità sia compresa, attuata e sostenuta a tutti i livelli dell'organizzazione e in tal senso accoglie eventuali esigenze o richieste da parte delle risorse che consentono il passaggio da un sistema "documentato" ad un sistema "applicato" e pertanto risultano essere il perno. In sede di riesame vengono affrontati gli aspetti che risultano critici e vanno pertanto gestiti per il conseguimento degli obiettivi generali e strategici di cui sopra; in tale sede vengono inoltre individuate le linee di azione che saranno successivamente definite dalla direzione attraverso specifici piani di intervento che la direzione stabilisce di applicare. Il direttore generale valuta il raggiungimento di tali obiettivi durante i riesami successivi, verificando nel contempo l'adeguatezza del sistema di gestione e raccoglie gli indicatori da cui avviare azioni di miglioramento.

Per raggiungere i risultati programmati l'organizzazione ha individuato i seguenti come obiettivi per la qualità:

- ricercare la soddisfazione delle parti interessate e in particolare dei produttori/soci e dei consumatori del prodotto e applicare **a tutti i livelli aziendali una Food culture;**
- aumentare l'efficienza complessiva dei propri processi organizzativi per aumentare la propria competitività.
- Rispetto ambientale e etica verso il personale, clienti, fornitori etc etc
- Perseguire la sostenibilità di filiera per quanto possibile.
- Rispettare tassativamente i requisiti di sicurezza e di qualità, i requisiti legali, i processi e le specifiche dei vini sia marchio proprio che del cliente.

In quest'ottica si inserisce l'integrazione fra i progetti per la qualità a cui la Cantina Produttori ha aderito:

- sistema di gestione per la qualità conforme alla norma UNI EN ISO 9001, oggi UNI 9001: 2015
- sistema di gestione per la qualità conforme ai requisiti dello standard IFS e BRC
- coltivazione di uva biologica conforme a USDA (National Organic Program)

 <p>CANTINA PRODUTTORI DI VALDOBBIADENE</p>	<p>POLITICA PER LA QUALITA' E FOOD DEFENCE</p>	<p>MDQ ALL01 Rev. 06 Settembre 2021</p>
---	---	---

La politica Food Defense definita dall'alta Direzione, e' la seguente:

L'obiettivo prioritario dell'Azienda è la completa soddisfazione delle esigenze e delle aspettative del Cliente a conseguire e a mantenere, attraverso l'offerta dei propri prodotti, uno standard ottimale di Qualità, salubrità e ottemperanza alle normative in materia di Tutela Alimentare-Food Defense (ovvero "la protezione dei prodotti alimentari da alterazioni intenzionali dovute da agenti biologici, chimici, fisici o radiologici).

Gli obiettivi che la Direzione vuole ottenere attraverso l'attuazione di un sistema di "tutela alimentare" sono:

- *la continua soddisfazione degli operatori aziendali per escludere manipolazioni intenzionali (dipendenti scontenti, differenze di nazionalità, di politica, di cultura, di razza, di sesso, di religione);*
- *la ricerca della soddisfazione del Cliente attraverso misure di protezione efficaci;*
- *rispetto della normativa contrattuale e delle relative leggi in vigore, in particolare quelle riguardanti la Sicurezza Alimentare, la Salute e la Sicurezza sul posto di lavoro, l'Ambiente e la Tutela Alimentare (Food Defense);*
- *sviluppare, implementare, mantenere e migliorare il sistema di Tutela Alimentare (Food Defense);*
- *attenta valutazione, controllo e verifica degli accessi da parte di visitatori esterni;*
- *promuovere il controllo, la verifica ed il miglioramento di tutte le attività legate ai sistemi di anti intrusione implementati;*
- *Promuovere e aumentare il coinvolgimento del personale tramite la motivazione e la sensibilizzazione in merito agli argomenti di Tutela Alimentare;*
- *aumentare il coinvolgimento del personale tramite la motivazione e la sensibilizzazione.*

Per conseguire questi obiettivi la Direzione applica le seguenti norme/metodologie di lavorazione:

- *impegno a non utilizzare prodotti transgenici o geneticamente modificate (OGM) ;*
- *impegno a dichiarare in etichetta ingredienti contenenti o a rischio cross contamination considerati allergeni;*
- *rispetto delle leggi in vigore, in materia di qualità, ambiente e sicurezza, igiene e Tutela Alimentare e delle normative contrattuali;*
- *responsabilizzazione degli operatori in merito alla qualità del lavoro da loro svolto;*
- *cura della corretta applicazione delle norme in materia di Tutela Alimentare;*
- *addestramento delle varie funzioni aziendali sulle questioni relative alla tutela alimentare;*
- *disponibilità e visibilità delle registrazioni dei dati che attestano la sicurezza del prodotto offerto;*
- *sensibilizzazione del personale sui problemi in materia di Tutela Alimentare.*

Inoltre viene comunicata a tutti i livelli mediante l'affissione all'interno dell'azienda; lo scopo è quello di una sua comprensione da parte del personale.

Valdobbiadene (TV), Settembre 2021

LA DIREZIONE