



VINCHIO VAGLIO

## **DICHIARAZIONE DI POLITICA AZIENDALE PER LA QUALITÀ, L'AMBIENTE, LA SICUREZZA SUL LAVORO E LA SICUREZZA ALIMENTARE**

La Cantina Sociale di Vinchio e Vaglio Serra è una "Società Cooperativa Agricola" di agricoltori ed ha scopi mutualistici, in particolare quello di accettare i conferimenti di uve dei soci, trasformarle in vini pregiati, curare la commercializzazione degli stessi valorizzandoli e curando gli interessi dei soci.

La Cantina promuove il progresso tecnico ed economico dell'agricoltura locale, in ogni suo aspetto od attività, al fine di migliorare le condizioni sociali ed economiche, non solo dei soci, ma dell'intera popolazione agricola della zona, nel pieno rispetto dei valori ambientali.

La Cantina ha come obiettivo generale quello di migliorare costantemente la qualità e la sicurezza del prodotto e di diffonderlo sui mercati Nazionali ed Internazionali incrementando la notorietà dei vini Italiani all'estero e diffondendo la tipicità dei vini Piemontesi sull'intero territorio Nazionale.

L'Azienda ha inoltre l'obiettivo di mantenere e sviluppare:

- una profonda consapevolezza e attenzione nei confronti della sicurezza alimentare
- una sana coscienza ambientale di tutti i suoi componenti ed un sistema di gestione funzionale, atto ad assicurare il massimo rispetto dell'ambiente basato sul miglioramento continuo.

Per perseguire e poter migliorare i propri obiettivi, la Cantina Sociale Vinchio-Vaglio Serra e zone limitrofe S.c.a. intende stabilire e mantenere operativo un sistema di gestione qualità, ambientale, sicurezza sul lavoro e sicurezza alimentare nel rispetto delle norme UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 14001, UNI EN ISO 22000 e ISO 45001.

Intende inoltre mantenere operativo un Sistema di Gestione della Rintracciabilità nel rispetto della normativa vigente e, per il vino "Vigne Vecchie", della norma UNI EN ISO 22005.

La Cantina da anni persegue le sue strategie atte a:

- mantenere nel tempo un livello alto di soddisfazione del Cliente;
- fornire prodotti che garantiscano sempre la sicurezza igienico-sanitaria dei consumatori e la rintracciabilità dei prodotti;
- collaborare attivamente in tutte le attività relative ad eventuali ritiri/richiami dei prodotti e attivazione del sistema di allerta;
- comunicare in maniera completa ed attendibile le informazioni ai consumatori ed alle parti interessate;
- conoscere e poter verificare la storia e l'origine del prodotto;
- conoscere e poter verificare tutte le organizzazioni che partecipano in maniera responsabile alla filiera alimentare di cui la Cantina è capo filiera;
- migliorare la qualità delle uve conferite, sia attraverso interventi di assistenza tecnica ai soci per l'introduzione di tecniche colturali avanzate e di agricoltura integrata, sia con accordi/quadri che incentivano le produzioni di qualità a scapito delle sole quantità prodotte.
- migliorare le tecniche di trasformazione delle uve e di lavorazione, invecchiamento ed imbottigliamento del vino con investimenti mirati sulle attrezzature e sul personale.
- migliorare i locali per la lavorazione per rispettare tutte le prescrizioni sanitarie e garantire la salubrità del vino prodotto, anche attraverso analisi di controllo.
- ottimizzare con nuovi locali e con personale addestrato l'attenzione al cliente e l'accoglienza dei privati che giornalmente si recano alla cantina per l'acquisto di vino
- essere cosciente e attenta alle problematiche ambientali nell'ambito della filiera di produzione dei vini;

## DICHIARAZIONE DI POLITICA AZIENDALE PER LA QUALITÀ, L'AMBIENTE, LA SICUREZZA SUL LAVORO E LA SICUREZZA ALIMENTARE

- diffondere i principi del rispetto dell'ambiente non solo tra i componenti della cantina sociale, ma anche presso i clienti, i fornitori ed il mondo esterno in generale al fine di promuovere una maggiore sensibilità ambientale;
- essere sempre conforme alla legislazione vigente e alle altre prescrizioni sottoscritte in campo di sicurezza alimentare, ambientale, sicurezza sul lavoro;
- assicurare che tutti i prodotti, le attrezzature e le varie fasi del processo produttivo siano sicuri per i prodotti, i dipendenti, per il cliente e per l'ambiente circostante;
- valutare preventivamente i rischi di impatto ambientale e in merito alla salute e alla sicurezza dei lavoratori impegnati derivanti dal processo produttivo e dai prodotti utilizzati al fine di attuare misure necessarie alla prevenzione e riduzione degli stessi;
- stimolare i fornitori ad adottare tecniche di coltivazione rispettose dell'ambiente.
- Impegno al miglioramento, essenziale perché l'organizzazione mantenga gli attuali livelli prestazionali, reagisca ai cambiamenti inerenti le sue condizioni interne ed esterne e crei nuove opportunità; il miglioramento delle prestazioni complessive di qualità, è un obiettivo permanente dell'organizzazione in coerenza con l'analisi del contesto, dei rischi e delle opportunità;
- Consapevolezza dei lavoratori in merito alla sicurezza alimentare, segnalare immediatamente le mancanze, le criticità riscontrate durante la propria attività lavorativa.

Per poter sfruttare al meglio il lavoro sin qui svolto la Cantina intende concentrare i propri sforzi ed investimenti nel continuo miglioramento delle tecnologie di produzione, nell'organizzazione e nella gestione dei processi di trasformazione, lavorazione, imbottigliamento, confezionamento, logistica e distribuzione al fine di poter offrire ai ns. clienti, attuali e potenziali, le migliori garanzie di qualità, serietà, organizzazione e precisione ma anche di ridurre i rischi residui per la salute e la sicurezza dei lavoratori.

Per assicurare lo sviluppo e il mantenimento del sistema di gestione qualità, ambientale, di rintracciabilità, di sicurezza alimentare e di sicurezza sul lavoro il Presidente della Cantina Sociale Vinchio-Vaglio Serra e zone limitrofe autorizza e delega il Responsabile del Sistema di Gestione Integrato a rendere operativo il Sistema di gestione attraverso azioni di ispezione, sorveglianza e verifica dell'attuazione e dell'efficacia delle prescrizioni dei sistemi stessi.

Il Presidente conferisce quindi al Responsabile del Sistema di Gestione Integrato facoltà di sospendere in qualsiasi momento ogni attività non conforme alle prassi stabilite o che comprometta la sicurezza dei prodotti o ambientale o dei lavoratori.

Nella convinzione che una corretta politica per la qualità, ambiente, rintracciabilità, sicurezza sul lavoro e sicurezza alimentare sia uno strumento di crescita e miglioramento continuo, la Cantina Sociale Vinchio-Vaglio Serra e zone limitrofe si impegna a verificare periodicamente il sistema e ad aggiornarne i traguardi e obiettivi nei periodici riesami della direzione.

Il sistema di gestione qualità, ambientale, rintracciabilità, sicurezza alimentare e sicurezza sul lavoro applicato all'interno della Cantina Sociale Vinchio-Vaglio Serra e zone limitrofe viene formalizzato e reso pubblico negli obiettivi essenziali sopra descritti.

Vinchio, 10.11.2021

**IL PRESIDENTE**

*Lorenzo Giordano*

