

POLITICA AZIENDALE

SISTEMI INTEGRATI: AMBIENTE, QUALITÀ, SICUREZZA ALIMENTARE, SICUREZZA DEI LAVORATORI.

Le Cantine Riunite & CIV s.c.a rappresentano una realtà nella produzione di vino, intimamente legata al territorio delle Province di Reggio Emilia Modena e Bologna. Circa 1.500 produttori di uve, soci della cooperativa, con 4.438 ettari di vigneto sono i numeri che contraddistinguono la base della sua filiera viti-vinicola. Cantine Riunite & CIV sono attente alle problematiche della Qualità, dell'Ambiente, della Sicurezza Alimentare e della Sicurezza dei lavoratori intese nella loro più ampia accezione e rispettano le leggi relative alla tutela e alla salute dei lavoratori. Per il contesto in cui opera Cantine Riunite & CIV si ritengono essere rilevanti non solo i soci, ma anche i dipendenti, i clienti, i fornitori e le attività economiche che in vario modo interagiscono con le nostre attività che risultano essere le parti interessate.

Dal 1993 ad oggi Cantine Riunite & CIV hanno iniziato un percorso di certificazione su più tematiche al fine di garantire alle parti interessate una filiera in linea con le strategie aziendali verso la qualità, sicurezza alimentare, food defence, food fraud, tutela ambientale, salute sicurezza dei luoghi di lavoro e dei lavoratori.

La Direzione Aziendale ha deciso di impegnarsi ad attuare il miglioramento continuo delle proprie prestazioni attraverso l'impiego delle migliori tecnologie disponibili per mantenere un'elevata efficienza dei propri sistemi e processi produttivi, al fine di ridurre il proprio impatto ambientale, mantenendo la conformità ai requisiti di legge **ed impegnandosi a mantenere attivo un sistema per la Salute e Sicurezza dei Lavoratori (SSL) integrato nei processi aziendali con obiettivi comunicati al personale.**

In Particolare Cantine Riunite & Civ intendono:

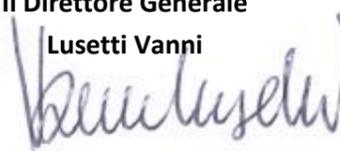
- *Assicurare alla propria clientela ed ai consumatori dei propri vini un livello di qualità e sicurezza alimentare rispondente alle specifiche definite, adeguato alle norme e alle richieste del mercato, tenendo come priorità principale la soddisfazione del cliente e del socio fornitore.*
- *Garantire che le proprie attività siano condotte nel più rigoroso e costante rispetto di tutte le normative vigenti applicabili e dei requisiti sottoscritti dall'organizzazione, attraverso un monitoraggio sistematico della loro evoluzione nel tempo.*
- *Valutare e coinvolgere i fornitori di prodotti strategici nell'ottica di acquisire continuamente i prodotti e i servizi migliori, per le attività aziendali, e che essi stessi s'impegnino nei principi di sicurezza alimentare e nella prevenzione delle frodi.*
- *Mettere a disposizione risorse, mezzi economici e competenze, attribuire poteri e responsabilità e definire le procedure necessarie per il corretto ed efficace funzionamento del proprio sistema di gestione mediante lo strumento del "budget economico annuale" ed i suoi periodici controlli.*
- *Realizzare un vino sicuro per il consumatore mediante la propria capacità aziendale di gestire i pericoli alimentari noti ed emergenti connessi ai processi produttivi mediante: l'applicazione di un sistema di autocontrollo igienico sanitario, l'interazione con tutti i componenti della filiera, rispetto dei disciplinari di produzione dei vini DOC, DOCG, IGT, Biologici, prevenendo così la food fraud.*
- *Mantenere un'elevata immagine dei propri prodotti e dei propri marchi su tutti i mercati, nazionali ed esteri.*
- *Promuovere il riciclaggio, il riutilizzo e il corretto smaltimento dei rifiuti e rendere più efficiente il consumo di risorse naturali, in particolare quelle idriche ed i consumi energetici, sviluppando l'utilizzo di risorse rinnovabili.*
- *Sensibilizzare il personale nel rispetto della Politica Qualità, Sicurezza Alimentare, Ambiente, **SSL** con adeguata attività di informazione e formazione e **sviluppando momenti e/o supporti per la partecipazione e consultazione dei lavoratori.***
- *Incoraggiare tutti i lavoratori alla segnalazione di prodotti non conformi, mancata sicurezza dei siti produttivi in ottica della food defence, sversamenti ambientali, situazioni pericolose, mancati infortuni o "near miss" in modo da poter adottare misure preventive e/o intraprendere azioni correttive.*
- *Rendere sempre più efficiente la comunicazione interna ed esterna per contribuire al miglioramento dei processi aziendali compreso il coinvolgimento dei fornitori di servizi e parti interessate, nonché sulle attività che Cantine Riunite & Civ sostengono in campo ambientale/alimentare/sicurezza dei lavoratori/qualità.*
- *Predisporre luoghi di lavoro sicuri e salubri, prevenendo lesioni e malattie legate al lavoro, nonché migliorando proattivamente le proprie prestazioni, nell'ottica di diminuire gli infortuni sul lavoro monitorando i near-miss con efficacia.*
- *Adottare le migliori tecniche e procedure di prevenzione e controllo delle emergenze nei campi della salute e sicurezza dei lavoratori e dell'ambiente.*
- *Sostenere le pratiche agronomiche dei soci fornitori, per una maggiore tutela ambientale/alimentare attraverso azioni preventive e di controllo.*
- *Aumentare progressivamente il livello di sicurezza delle macchine ed attrezzature, investendo in tecnologie o sistemi di controllo, compatibilmente con i mezzi economici e tecnici a disposizione, eliminando i pericoli e riducendo al minimo i rischi.*
- *Promuovere un rapporto trasparente e collaborativo nei confronti del pubblico, degli utenti, delle Autorità e della collettività.*

L'Alta Direzione ha l'autorità di attivare interventi e controlli atti a garantire che la qualità dei prodotti e dei servizi sia adeguata alle norme e alle specifiche di contratto, interrompendo ogni attività o processo che possa compromettere l'efficacia del Sistema, in particolare in caso di non rispetto degli aspetti igienico-sanitari conformemente alla legislazione europea di riferimento. Il livello di adeguatezza raggiunto dai Sistemi Gestione Sicurezza Alimentare/Qualità/Ambiente/Salute e Sicurezza sul Lavoro e la loro efficacia nel tempo verranno sottoposti periodicamente ad un riesame da parte della Direzione, che ha definito per ogni principio degli obiettivi da raggiungere, misurati tramite indicatori che saranno in grado di dimostrare l'impegno delle Cantine Riunite & CIV verso il miglioramento continuo dei propri sistemi. La Direzione, mentre, provvederà ad adeguare alle esigenze del Sistema Gestione Qualità/Ambiente/Sicurezza alimentare/Sicurezza sul lavoro i mezzi, il personale e il relativo addestramento, chiede a tutti i dipendenti, ai vari livelli, ampia collaborazione per l'attuazione di questo progetto.

Il Presidente
Casoli Corrado



Il Direttore Generale
Lusetti Vanni



01/09/2020 rev.12