

La Direzione ha definito la presente politica aziendale come impegno verso la sicurezza alimentare, la qualità, la legalità e l'autenticità del prodotto, formalizzando quelli che sono i principi di base e le generalità che la governano, nel rispetto della legislazione applicabile vigente.

A salvaguardia della qualità, sicurezza e salubrità dei propri prodotti, CARPINETO SRL adotta un sistema di gestione aziendale, certificato in base allo standard IFS, come strumento base per conseguire i propri risultati.

L'azienda individua nella Politica della Qualità e Sicurezza Alimentare i seguenti punti strategici da perseguire con priorità assoluta:

- l'immissione nella rete commerciale di prodotti rispondenti ai requisiti normativi, di autenticità e di sicurezza alimentare, ad alti standard qualitativi ed igienico sanitari
- la soddisfazione del Cliente da raggiungersi attraverso la piena rispondenza ai requisiti e alle sue esigenze
- la predisposizione di un piano strategico per lo sviluppo e il miglioramento continuo della cultura della sicurezza alimentare che coinvolge tutte le aree del sito produttivo a tutti i livelli
- la sostenibilità ambientale mediante l'adozione di sistemi produttivi rispettosi del territorio facendo attenzione a non perturbare le condizioni ottimali per il mantenimento dell'equilibrio dell'ecosistema naturale

L'Alta Direzione adotta inoltre le seguenti strategie per il raggiungimento di standard qualitativi e di sicurezza alimentare sempre più elevati:

- ✓ buona immagine aziendale mantenuta attraverso pulizia igiene di tutti i locali dello stabilimento e del personale, dei mezzi di trasporto; qualità tecnica, presentazione, corretta conservazione del prodotto;
- ✓ predisposizione di un piano di mitigazione per la FOOD DEFENCE (per ridurre la probabilità di atti dolosi, limitare l'impatto e le conseguenze di tali attacchi, proteggere la reputazione del marchio dell'azienda, rassicurare i consumatori, l'opinione pubblica e la stampa sul fatto che sono operative misure appropriate per proteggere i consumatori, rispettare i requisiti internazionali e incoraggiare il lavoro dei partner delle imprese) e per la FOOD FRAUD;
- ✓ responsabilizzazione dei Fornitori e il consolidamento con essi di rapporti di collaborazione affinché forniscano con continuità materie prime rispettanti gli standard pattuiti anche in relazione alle nuove richieste sulla prevenzione delle possibili frodi alimentari;
- ✓ richiesta di standard qualitativi sempre più elevati ai propri fornitori;
- ✓ impiego di materie prime che abbiano caratteristiche qualitative elevate non derivanti da materiali OGM;
- ✓ pianificazione delle attività aziendali al fine di rendere maggiormente efficienti i processi aziendali;
- ✓ specializzazione e formazione del personale di produzione interno e responsabilizzazione individuale della qualità e della sicurezza del prodotto;
- ✓ coinvolgimento dei dipendenti nel miglioramento continuo del processo e del prodotto rispettando i principi etici e di sicurezza all'interno dell'azienda;
- ✓ celerità e precisione nell'evasione degli ordini;
- ✓ rispetto delle leggi e norme in vigore;
- ✓ corretta applicazione del Piano di Autocontrollo (Prerequisiti, HACCP) e gestione dei CCP;
- ✓ misura dell'adeguatezza, del rispetto e dell'efficacia del Sistema Gestione Qualità e Sicurezza alimentare tramite verifiche ispettive interne ed esterne e di terza parte mediante audit eseguiti da parte di Enti di Certificazione, dagli Organi di controllo ufficiali, nonché da Clienti;
- ✓ disponibilità e visibilità delle registrazioni, dati che costituiscono la prova obiettiva della qualità del prodotto e del controllo operativo sulla sicurezza svolto dall'azienda;
- ✓ continuo monitoraggio del servizio offerto al Cliente, al fine di ottenere un suo miglioramento;
- ✓ assicurazione che il processo di lavorazione e confezionamento avvengano in condizioni pienamente controllate, e in ambienti tali da garantire il rispetto dei requisiti del prodotto;
- ✓ analisi statistica dei dati relativi ai campionamenti effettuati sulla materia prima e/o sul prodotto finito, dei dati relativi al monitoraggio infestanti e di quelli relativi alla qualità del prodotto fornito al cliente;
- ✓ definizione di sempre nuovi obiettivi misurabili per un maggiore coinvolgimento di tutto il personale.

In merito all'ultimo punto, l'azienda per l'anno 2025 intende perseguire i seguenti obiettivi primari che sono di seguito riassunti:

Obiettivi di sicurezza del prodotto:

- garantire conformità SO2
- garantire la sicurezza alimentare effettuando analisi sul prodotto per la ricerca di allergeni
- ridurre il rischio di contaminazione da corpi estranei (vetro)

Obiettivi di qualità:

-
- mantenere al minimo i reclami di tipo qualitativo sui prodotti;
 - ampliamento della bottaia e nuova struttura per l'accoglienza dei clienti al punto vendita
 - implementazione del gestionale QUALIWARE per la gestione del processo produttivo
 - ottenimento della certificazione Equalitas

Quanto detto non può prescindere dai seguenti valori:

- **ETICA**
 - o rispetto dei vari CCNL
 - o buona tenuta dei rapporti con le RSU
 - o non discriminazioni in base ad età, sesso, religione o opinione politica
 - o verifica appaltatori per regolarità dipendenti
 - o Welfare aziendale
- **CORRETTEZZA**: rispetto delle leggi (scritte e non scritte) così da creare rapporti di fiducia con l'intero insieme degli stakeholder per ottenere una migliore reputazione;
- **SOSTENIBILITA' E RISPETTO DELL'AMBIENTE**: l'azienda è certificata Viva e ISO 14001e a tale proposito ha come obiettivi primari:
 - o riduzione emissioni atmosferiche
 - o corretta gestione smaltimento rifiuti
 - o scarico delle acque reflue in conformità alle normative vigenti
 - o riduzione impatto acustico
 - o protezione dell'ambiente circostante dal potenziale degrado coerentemente al proprio contesto organizzativo e operativo
 - o prevenzione degli impatti ambientali negativi
 - o comunicazione alle parti interessate, compresa la comunità locale, delle attività specifiche effettuate in tema di tutela ambientale
- **SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO**: al fine di ridurre gli infortuni e gli incidenti sul lavoro l'azienda ha provveduto a formare il personale e a fornirgli di relativi DPI

La presente politica viene comunicata a tutti i livelli mediante l'affissione all'interno dell'azienda e la divulgazione tramite un incontro con il personale e a tutti gli stakeholders attraverso la pubblicazione sul sito web aziendale. Tutto il personale è chiamato a partecipare, in relazione alle proprie competenze, al raggiungimento degli obiettivi aziendali fissati nella presente dichiarazione.

Greve in Chianti, 27/01/25

LA DIREZIONE