

	Allegato AM02.1	Ediz. 03
	Politica aziendale	Rev. 07
	Politica della Qualità e Sicurezza Alimentare, dell'Energia e dei Gas serra, della Sostenibilità e Responsabilità sociale	11.09.2023
	MANUALE INTEGRATO QUALITA', SICUREZZA ALIMENTARE, ENERGIA E GAS SERRA, SA8000, EQUALITAS	Pag. 1 di 2

La Ditta Santero S.p.a. nasce nel 1958 dall'intraprendenza di quattro fratelli discendenti da una famiglia da sempre impegnata nella coltivazione della vite. La moderna cantina di vinificazione, produzione e imbottigliamento, che occupa un'area di 23.000 m² viene edificata nel 1978 e da allora è la sede definitiva dell'azienda.

L'attività prevalente della Santero S.p.a. concerne l'acquisto e la lavorazione di uve, mosti, vini, e la vendita dei prodotti finiti: vini, vini spumanti, bevande e cocktail.

La commercializzazione dei prodotti è rivolta in maggior percentuale a fasce di mercato medie, quali grande distribuzione, enoteche, bar. Circa l'85% della nostra produzione è commercializzata su mercati esteri, in particolare quelli di USA, Gran Bretagna, Germania, Francia, Danimarca, Giappone. Il restante 15% è assorbito dal mercato interno.

La **Mission** dell'azienda è realizzare prodotti sani, sicuri, autentici, in conformità con le leggi vigenti, al fine di garantire la totale soddisfazione del cliente, prefiggendosi allo stesso tempo di ridurre il più possibile l'impatto ambientale e sociale che l'attività produttiva può generare nella sua realizzazione.

I **Principi** ispiratori su cui la Santero S.p.a. si fonda sono: lealtà nei confronti della concorrenza, flessibilità alle esigenze del mercato, rispetto e salvaguardia della salute e sicurezza del consumatore, dei lavoratori e dell'ambiente.

Nell'ambito di queste linee strategiche di sviluppo improntate a principi di qualità, responsabilità sociale e sostenibilità, mirate a mantenere la posizione d'avanguardia raggiunta nei propri segmenti di mercato ed a garantire nel breve, medio e lungo termine il mantenimento di una piena capacità competitiva, la Santero S.p.a. ha deciso di implementare, documentare, mantenere e migliorare un Sistema di Gestione Integrato aziendale (in conformità alle norme UNI CEI EN ISO 50001 e UNI EN ISO 14064-1, BRC, SA8000 ed Equalitas)

Inoltre l'Azienda ha deciso di riservare una parte della sua produzione al prodotto biologico, in conformità al Reg. (UE) n° 848/2018, per poter soddisfare le esigenze dei suoi clienti a completamento di una filosofia di sempre più attenzione alla salute del consumatore a salvaguardia dell'ambiente.

In considerazione dei suddetti Principi, l'organizzazione ritiene prioritari i seguenti **Obiettivi**:

QUALITA', CULTURA e SICUREZZA ALIMENTARE

- Definire il contesto in cui si opera, analizzando i fattori interni ed esterni che possono influenzare i prodotti forniti e le parti interessate, al fine di avere strumenti per affrontare rischi ed opportunità di miglioramento
- Individuare le esigenze del cliente per tradurle in requisiti tecnici ed impegni commerciali precisi
- Istituire un rapporto di fiducia con i fornitori, con particolare attenzione con quelli che forniscono uva, vini, mosti, additivi e coadiuvanti, materie prime destinate a venire a contatto con il prodotto e servizi importanti per la qualità e sicurezza alimentare del prodotto finito
- sviluppare e mantenere un efficace sistema di prevenzione in merito alla Food Security al fine della tutela della catena di approvvigionamento per identificare, ridurre e controllare le possibili fonti di sabotaggio e/o azioni fraudolente lungo la stessa
- Ridurre al minimo le non conformità in ogni fase dei processi aziendali, con particolare attenzione a quelle esterne ed agli eventuali reclami della clientela
- Incrementare la redditività dei processi produttivi: ottimizzazione delle risorse, riduzione dei tempi morti, velocizzazione dei cambi formati, etc. con conseguente ottimizzazione della rintracciabilità e del rapporto qualità/prezzo e crescita costante dei livelli di competitività e presenza sul mercato
- Migliorare l'aspetto igienico dei reparti produttivi, rispettare i requisiti di legge relativi ai prodotti realizzati e le norme igieniche definite nel proprio sistema HACCP
- Implementare e mantenere un piano per lo sviluppo ed il miglioramento costante di una cultura della qualità, della sicurezza alimentare, della responsabilità sociale e della sostenibilità, migliorare la gestione delle risorse umane, l'organizzazione interna e la soddisfazione degli operatori aziendali e perseguire obiettivi sociali e sostenibili ispirati al proprio Codice Etico ed ai requisiti delle norme SA8000 ed Equalitas
- Garantire tutte le risorse necessarie al raggiungimento degli obiettivi e traguardi qualitativi e di sicurezza alimentare e al mantenimento del Sistema di Gestione Integrato
- Migliorare le condizioni lavorative mediante l'implementazione di nuovi impianti e tecnologie moderne
- Tutte le innovazioni che possono giovare al miglioramento della correlazione esistente tra sito produttivo e ambiente circostante

	Allegato AM02.1	Ediz. 03
	Politica aziendale	Rev. 07
	Politica della Qualità e Sicurezza Alimentare, dell'Energia e dei Gas serra, della Sostenibilità e Responsabilità sociale	11.09.2023
	MANUALE INTEGRATO QUALITA', SICUREZZA ALIMENTARE, ENERGIA E GAS SERRA, SA8000, EQUALITAS	Pag. 2 di 2

RISPARMIO ENERGETICO ed EMISSIONI DI GAS SERRA

- Mantenere e migliorare, dove i limiti naturali lo consentono, la propria prestazione energetica e ambientale in termini di emissioni di gas serra
- Monitorare i consumi energetici e definire gli usi energetici significativi al fine di individuare un quadro di riferimento (di baseline) per stabilire e riesaminare obiettivi e traguardi energetici
- Garantire la corretta registrazione e quantificazione delle emissioni di gas serra dei propri processi organizzativi secondo quanto previsto dalla norma internazionale
- Rispettare la legislazione energetica e ambientale, e porre attenzione a tutto quanto consenta di diminuire gli impatti ambientali e di migliorare le proprie prestazioni energetiche
- Permettere alle risorse umane di lavorare nelle migliori condizioni possibili, fornendo loro gli strumenti formativi e l'ambiente di lavoro più idonei per le mansioni richieste e per la crescita professionale, nel rispetto delle norme di sicurezza e degli aspetti etici, favorendo tramite azioni di formazione ed informazione la sensibilizzazione all'uso efficiente dell'energia e alla riduzione dell'impatto ambientale
- Istituire un rapporto di fiducia con i fornitori, con particolare attenzione con quelli che forniscono materie prime, vini e mosti e servizi importanti per la qualità del prodotto, servizi e prodotti con impatto sui propri usi energetici
- Garantire tutte le risorse necessarie al raggiungimento degli obiettivi e traguardi energetici e al mantenimento del SGI

SOSTENIBILITA' AMBIENTALE, SOCIALE ed ECONOMICA

- Condurre tutte le attività per il raggiungimento degli obiettivi prefissati in ambito di sostenibilità ambientale, sociale ed economica e ricollegabili a tematiche d'interesse individuate dall'analisi degli obiettivi per lo sviluppo sostenibile, quali: sviluppo di un sistema produttivo rispettoso dell'ambiente ed in grado di contenere l'impatto ambientale; garanzia di un ambiente lavorativo sano, sicuro e volto all'accrescimento delle competenze dei lavoratori; soddisfazione del cliente e delle parti interessate; garantire ai fornitori pagamenti puntuali ed un prezzo equo.
- L'azienda intende portare avanti gli obiettivi citati e si impegna nella promozione e gestione di tutte le attività aventi influenza sugli spunti evidenziati attraverso l'ottimale organizzazione delle risorse aziendali, il dialogo, la condivisione e la verifica costante dei risultati ottenuti.
- In merito alle buone pratiche di comunicazione, l'azienda intende garantire una comunicazione trasparente e dimostrabile sulle tematiche della sostenibilità ambientale, economica e sociale e sulle caratteristiche del prodotto che immette sul mercato, attraverso: utilizzo di comunicazioni pubblicitarie e promozionali corrette, chiare e non fuorvianti; conservazione delle informazioni documentate utilizzate per la valutazione dei dati e dei risultati ottenuti
- sviluppare e mantenere un efficace sistema di prevenzione in merito alla Food Security al fine della tutela della catena di approvvigionamento per identificare, ridurre e controllare le possibili fonti di sabotaggio e/o azioni fraudolente lungo la stessa
- sviluppare un'azione di miglioramento continuo dei processi e del prodotto, coinvolgendo nel progetto di miglioramento anche i fornitori, allo scopo di garantire la piena soddisfazione del cliente, la ottimizzazione dei costi, la sicurezza del personale e dell'ambiente di lavoro, la sostenibilità ambientale ed economica
- Il reclamo/suggerimento formale avviene con le seguenti modalità di inoltro:
 - inoltro a RLSA8000 (Andrea Vivalda) di un suggerimento/reclamo anonimo scritto, compilato sull'apposito modello AG13.1 "Modulo Segnalazioni anonime" da collocarsi nell'apposito "Box" posizionato nello spogliatoio.
 - Comunicazione verbale a RLSA8000
 - inoltro di una segnalazione anonima o firmata, compilato sull'apposito modello AG13.3 "Modulo Segnalazioni/Reclami" reperibile online nel sito www.santero.it al link "Certificazioni – SA8000" da inviarsi all'azienda attraverso questi strumenti:
 - casella di posta elettronica del Senior Management iso@santero.it
 - posta ordinaria: SANTERO Spa – Via Cesare Pavese, 28 – 12058 SANTO STEFANO BELBO (CN) all'attenzione del RLSA8000 Andrea Vivalda
 - fax: +39 0141 841222, all'attenzione del RLSA8000
 - inoltro all'Ente di Certificazione: sa8000@sgs.com
 - Ente di accreditamento: SAI SAAS, 220 East 23rd Street, Suite 605, New York, New York 10010, USA (email: saas@saasaccreditation.org; fax: +212-684-1515)