



# POLITICA PER LA QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE

**CAVIRO Extra si è posta la seguente mission aziendale:**

**“ESSERE FORNITRICE DELLE AZIENDE LEADER DEI SETTORI ENOLOGICO, ALIMENTARE, COSMETICO, FARMACEUTICO E INDUSTRIALE”.**

Caviro Extra opera principalmente nel settore della distillazione e della lavorazione dei prodotti derivati dall'uva e sottoprodotti della vinificazione, che ha visto nel corso degli anni una sempre più crescente affermazione dell'azienda nel mercato sia nazionale che internazionale. La gamma dei prodotti derivanti dalle lavorazioni, effettuate negli stabilimenti di Faenza e Villorba (TV), trova largo impiego nei settori alimentare, nutraceutico, cosmetico, farmaceutico e tecnico: alcol (neutro, assoluto o denaturato), mosti (rettificati, desolforati, concentrati), acido tartarico, tartrato di calcio (materia prima per la produzione di acido tartarico naturale), vinaccioli essiccati (per estrazione di polifenoli od olio), enocianina (colorante naturale per l'industria alimentare).

Inoltre, la mission di Caviro Extra è quella di valorizzare i sottoprodotti delle filiere agroindustriali applicando le migliori competenze tecnologiche e di processo nell'ottica di una razionalizzazione delle risorse naturali e di uno sviluppo ecosostenibile, improntato ad un modello economico di **Economia Circolare**; in questo contesto si colloca il recupero di reflui provenienti dal comparto agroindustriale mediante il processo di depurazione per la produzione di energia termica ed elettrica grazie all'utilizzo di impianti cogenerativi all'avanguardia. In questo ambito Caviro Extra si pone come importante punto di riferimento quale erogatore di servizi di tipo ambientale per tutte le aziende del settore, garantendo la corretta gestione dei loro scarti di lavorazione.

Consapevole della rilevanza del contesto socio-economico ed ambientale in cui opera, anche in considerazione delle esigenze ed aspettative di tutti gli stakeholder, Caviro Extra si impegna a prevenire ogni forma di inquinamento, a garantire la salvaguardia e la protezione dell'ambiente e a perseguire il miglioramento continuo delle proprie prestazioni ambientali, minimizzando i rischi correlati alle attività svolte.

Caviro Extra considera la Qualità dei propri prodotti e servizi offerti ai clienti un fattore chiave per poter conseguire la propria missione aziendale. Ogni prodotto e servizio contribuisce a creare fiducia nei clienti che scelgono Caviro Extra.

**LA VOLONTÀ AZIENDALE DI CAVIRO EXTRA È DI GARANTIRE:**

- **QUALITÀ E CONFORMITÀ AI REQUISITI DELLE SPECIFICHE ALIMENTARI, COSMETICHE E FARMACEUTICHE**
- **SICUREZZA DEI PRODOTTI PER IL CONSUMO**
- **ORIENTAMENTO AL CLIENTE E SVILUPPO DI PRODOTTI IN GRADO DI SODDISFARNE I BISOGNI**

---

Questi obiettivi devono essere concreti e misurabili e vengono perseguiti attraverso le seguenti politiche:

- **Organizzative**

- garantire un forte impegno della Direzione nella gestione dei processi aziendali, mantenendo un ruolo proattivo della Direzione per la promozione del miglioramento continuo negli aspetti del sistema di gestione aziendale integrato;
- rendere consapevole il personale delle finalità e degli obiettivi aziendali attraverso un coinvolgimento fattivo e responsabilizzato;
- crescere e coinvolgere il personale, considerato risorsa fondamentale per lo sviluppo aziendale, attraverso l'addestramento e la formazione a tutti i livelli al fine di ottimizzare il processo di crescita delle risorse umane, mantenendo un adeguato ambiente di lavoro ed una giusta motivazione;
- rispettare tutte le leggi e i regolamenti applicabili sia di tipo cogente che volontario, mantenendo tale impegno nel tempo;
- applicare gli standard internazionali di gestione dell'organizzazione.

- **Commerciali**

- rafforzare la propria immagine dimostrando la capacità aziendale di adeguarsi ed allinearsi ai nuovi standard europei;
- raggiungere compiutamente la soddisfazione dei clienti in termini di prodotto, di servizio e di prezzo.

- **Qualitative**

- perseguire la ricerca prioritaria della Qualità e Sicurezza alimentare del prodotto attraverso il costante controllo del processo e dei rischi legati ai prodotti: una particolarissima attenzione deve essere puntata su tutti i sistemi volti a garantire l'igiene e la salubrità del prodotto finito, attraverso l'analisi del flusso produttivo e dei rischi presenti al suo interno, inclusi i rischi di Food Frode e Food Security, con l'obiettivo di ridurli drasticamente attraverso la prevenzione ed il controllo;
- recepire e rispettare le specifiche dei Clienti, per soddisfarne le esigenze nel modo più completo e puntuale possibile, in particolare, per i prodotti destinati ai settori alimentare, cosmetico e farmaceutico.
- implementare, quale produttore per i mercati Cosmetico e Farmaceutico, l'approccio alle GMP e la valutazione del rischio documentata. L'Azienda ha inoltre scelto di certificarsi secondo lo schema EFICI come produttore di ingredienti per l'industria cosmetica;
- lavorare costantemente allo sviluppo di nuovi prodotti: l'ascolto delle esigenze del cliente e lo spirito collaborativo di Caviro Extra permettono la messa a punto di nuovi prodotti in grado di porre l'azienda costantemente all'avanguardia e di soddisfare le aspettative del cliente;
- adoperarsi per soddisfare le richieste di clientele che per motivi salutistici, religiosi o etici richiedono prodotti con requisiti specifici (Bio, Halal, Kosher, Vegan);
- consolidare la propria immagine sul mercato connotando la caratteristica di "genuinità" dei propri prodotti utilizzando materie prime selezionate e non geneticamente modificate.

- **Economiche**

- incrementare il proprio fatturato per poter realizzare e razionalizzare investimenti che consentano di migliorare le tecnologie di produzione, investendo sulla progettazione e realizzazione di nuovi prodotti.

---

- **Produttive**

- attivare procedure e metodi di controllo dei processi aziendali che garantiscano prodotti realizzati non solo nel pieno rispetto dei requisiti cogenti ma anche con caratteristiche di elevata sicurezza igienico sanitaria;
- rendere i processi sempre più efficienti, per conseguire la continua diminuzione dei prodotti fuori standard, le rilavorazioni, i declassamenti e gli scarti, nonché attraverso la creazione di un ambiente di lavoro consono alle necessità dei prodotti e del personale che vi opera;
- ottenere il riconoscimento di conformità ai principali standard (norme) internazionali di sicurezza alimentare, mantenere sempre aggiornato il sistema di gestione per la sicurezza alimentare adeguandolo alle necessità di aggiornamento derivanti dalla legislazione e dal mercato;
- incrementare il rapporto fiduciario con i fornitori storici di materie prime e acquisire nuovi fornitori capaci di garantire gli elevati standard qualitativi richiesti.

- **Ambientali**

- mantenere in continua integrazione il Sistema Qualità/Sicurezza Alimentare con il Sistema di Gestione Ambientale.

- **Etiche**

- realizzare le produzioni osservando i principi etici per la gestione del personale (evitando il lavoro forzato, garantendo la libertà di associazione e parità salariale per uomini e donne, evitando qualsiasi tipo di discriminazione, ecc.) nonché secondo l'adozione di una condotta eticamente corretta ed equa da parte di tutti gli Esponenti Aziendali e di tutti coloro che, a qualsiasi titolo, operano per l'Azienda in ottemperanza a quanto previsto e formalizzato dal Codice Etico aziendale.

- **Salute e sicurezza sul lavoro**

- Integrare costantemente il sistema Qualità/Sicurezza Alimentare con il Sistema di Gestione Sicurezza.

- **Comunicative**

- garantire che sia all'interno dell'organizzazione che all'esterno siano attivi processi di comunicazione che garantiscono efficacia nella realizzazione di prodotti sicuri;
- perseguire un atteggiamento aperto, costruttivo e collaborativo nei confronti della comunità locale, dei clienti e fornitori, delle Autorità Pubbliche e in generale di tutti gli stakeholder esterni ed interni all'azienda.

L'evoluzione continua del mercato e della legislazione di pertinenza richiederà continuamente di rivedere, aggiornare e migliorare la gestione dell'organizzazione e delle produzioni: la Direzione si assume il compito di eseguire dunque, ad intervalli opportuni, un riesame del sistema per verificarne l'adeguatezza.

Affinché **venga efficacemente divulgata, compresa, attuata e sostenuta da tutti i collaboratori e parti interessate, la presente Politica per la Qualità e Sicurezza Alimentare** è diffusa sia tramite esposizione in bacheca, sia tramite pubblicazione sul sito web aziendale, nonché attraverso attività di comunicazione e formazione del personale interno ed esterno.

Faenza, 09 aprile 2021

Direttore Generale

Fabio Baldazzi

Presidente

Carlo Dalmonte