	Politica della Qualità e della Sicurezza Alimentare	Rev. 07 del 01/02/17

La Direzione considera la Qualità e l'igiene i cardini della propria strategia imprenditoriale e profonde il massimo impegno nella prevenzione di ogni eventuale non conformità, ottimizzando l'organizzazione della gestione delle commesse e garantendo un costante presidio dei processi, compresi quelli affidati in outsourcing, e delle attività in qualsiasi modo connesse con la Qualità ed con gli aspetti igienici legati all'ambiente di lavoro e al prodotto.

A questo scopo è stato istituito un Sistema di Gestione per la Qualità rispondente alla norma UNI EN ISO 9001: 2008 e un Sistema di Gestione per aspetti legati all'igiene, la sicurezza alimentare e del sito produttivo rispondente ai requisiti delle norme UNI EN ISO 22000:05, BRC, IFS e di altri requisiti di standard presi a riferimento.

I sistemi sono integrati in modo da essere utilizzati come strumenti di gestione aziendale e gli impegni previsti si correlano al concetto di **Qualità** intesa come soddisfazione delle esigenze del Cliente verso il quale viene rivolta una continua con l'obiettivo di garantire il rispetto delle specifiche richieste e soddisfare le disposizioni legislative e regolamentari applicabili al prodotto (Direttive, Leggi, ecc.).

In merito alla definizione di **Cliente** la Direzione considera il concetto esteso non solamente ai portatori di interesse esterni che acquistano le produzioni direttamente o indirettamente ma anche ai collaboratori interni impegnati nella filiera produttiva. In effetti è radicata la convinzione che nessun consumatore potrà essere soddisfatto se tutti gli anelli della catena non hanno lavorato con efficienza ed efficacia, quindi particolare importanza devono rivestire le attività di sensibilizzazione del personale su tutte le problematiche emergenti o potenziali ed in primis quelle attinenti ai requisiti legali dell'attività e del prodotto. In tal senso la Direzione aziendale è impegnata in modo costante verso la difesa del sito produttivo e delle produzioni per garantire anche il cliente circa la continuità delle forniture ed in questo ambito rientrano le iniziative volte al controllo degli accessi del personale interno ed esterno, il monitoraggio e la sorveglianza delle aree aziendali con maggiori criticità.

Tali sforzi devono essere indirizzati a definire e soddisfare le esigenze del **Cliente finale ovvero il consumatore e del Cliente aziendale (distributore, importatore, ecc.)**, offrendo servizi, infrastrutture e tecnologie in costante aggiornamento.

In Riferimento al cliente IPL viene considerata una specifica politica di qualità aziendale come da procedura allegata.

In relazione ai rapporti con i dipendenti la Direzione intende improntare relazioni aperte e di responsabilità etica sia in merito ai contratti di lavoro che alle relazioni personali.


In armonia con tale obiettivo la Direzione intende portare l'azienda ad una continua crescita organizzativa e metodologica: in tal senso la certificazione, da parte di un Ente accreditato, del Sistema di Gestione per la Qualità, rappresenta un passo di fondamentale e di prioritaria importanza.

Sensi Vigne & Vini pianifica ed attua la continua attività di coinvolgimento, formazione e aggiornamento del personale a tutti i livelli ed in particolare di quello impegnato in attività legate alla Qualità. Al personale è richiesto quindi di rispettare, per le attività di propria competenza, quanto prescritto dal presente Manuale della Qualità e dalla documentazione ad esso collegata. Tra questa documentazione rientra il codice etico che definisce quali gli impegni aziendali verso i collaboratori e quali debbano essere i comportamenti da tenere in vari situazioni considerate "sensibili" dal punto di vista etico.

Sono inoltre intensificati i controlli in merito ai vari prodotti approvvigionati in modo da ridurre i rischi di eventuali contaminazioni e, grazie al controllo dei processi di produzione, garantire di conseguenza il prodotto finito in merito alle caratteristiche legate alla sicurezza alimentare ed alla qualità.

Allo scopo di guidare questa crescita organizzativa la Direzione ritiene opportuno definire la propria **MISSION**:

- assicurare la sicurezza alimentare delle produzioni aziendali;
- garantire la sicurezza del sito produttivo, dei materiali e delle produzioni;
- garantire la miglior qualità al miglior prezzo;
- indirizzare gli sforzi commerciali verso quei canali a maggiore valore aggiunto;
- lavorare e finalizzare l'attività aziendale alle esigenze dei Clienti;
- costruzione di un ambiente sociale sereno, aperto all'interno del quale definire regole chiare nel rispetto dei principi etici;
- garantire uno sviluppo aziendale nel rispetto delle normative ambientali e della sostenibilità dello sviluppo;
- vendere non solo un prodotto ma l'immagine e il modo di operare dell'azienda;

	Politica della Qualità e della Sicurezza Alimentare	Rev. 07 del 01/02/17

- garantire il controllo di tutti i materiali approvvigionati;
- rappresentare il territorio nel quale l'azienda è inserita.

Lo scopo della mission viene perseguito sulla base della propria **VISION**, ovvero della situazione aziendale e di mercato nel prossimo futuro. L'interpretazione di queste prospettive guida la Direzione verso le seguenti strategie:

- Fornire prodotti con il miglior rapporto qualità / prezzo;
- Garantire la sicurezza del sito produttivo e delle produzioni aziendali;
- Assumere sempre la responsabilità delle produzioni nei confronti del cliente;
- Puntare alla dinamicità ed elasticità di risposta;
- Puntare allo sviluppo commerciale con la grande distribuzione e Clienti che garantiscano una grande diffusione ed un maggior valore aggiunto;
- Creare una struttura ed un ambiente di lavoro sicuro e protetto;
- Valorizzare il territorio accanto ai prodotti aziendali;
- Promuovere e sensibilizzare il personale alla pianificazione e alla programmazione dell'attività;
- Promuovere l'immagine ed il marchio Aziendale;
- Ampliare la gamma di produzioni dirette con accordi di fornitura di servizio nei vari territori di interesse;
- Investire le risorse generate dall'attività per il miglioramento costante degli impianti, delle tecnologie e delle infrastrutture.

Gli impegni di Politica della Qualità della Direzione vengono tradotti annualmente in un piano di obiettivi circoscritti e misurabili, sul raggiungimento dei quali si impegna a fornire tutte le risorse e il supporto necessari.

La Politica della Qualità e il piano degli obiettivi vengono approvati dalla Direzione e portati a conoscenza del personale mediante affissione in luogo accessibile a tutti o attraverso riunioni periodiche.


A tale fine, la Direzione nomina il Responsabile del Sistema di Gestione per la Qualità (RGQ) quale unico responsabile dell'attività di mantenimento e miglioramento del Sistema Qualità in funzione degli obiettivi prefissati. Il Responsabile della Gestione del Sistema Qualità può avvalersi della collaborazione di assistenti opportunamente addestrati.

La Direzione incarica, inoltre, un suo rappresentante (Rappresentante della Direzione) al fine di assicurare che i processi aziendali siano predisposti, attuati e tenuti aggiornati rispetto al SGQ. Tale figura riferisce alla Direzione in merito alle prestazioni del SGQ e sulle esigenze di miglioramento e assicura la promozione della consapevolezza dei requisiti del Cliente nell'ambito dell'organizzazione.

Con cadenza regolare vengono effettuati, da parte del Responsabile del Sistema di Gestione per la Qualità o altra funzione adeguatamente addestrata, audit sul Sistema di Gestione per la Qualità al fine di verificare il regolare funzionamento ed individuare eventuali necessità di adeguamento.

La Direzione si impegna a riesaminare almeno una volta l'anno l'adeguatezza del Sistema di Gestione per la Qualità e a dare indicazioni sulle eventuali correzioni e/o miglioramenti da apportare alla struttura del Sistema di Gestione per la Qualità.

Nell'occasione verifica inoltre il raggiungimento degli obiettivi annuali di Politica della Qualità e ne analizza gli eventuali scostamenti.

		
	Policy of Food Quality and Safety	
		Rev. 07 of 01/02/17

The Top Management deems quality and hygiene the cornerstones of its entrepreneurial strategy and reserves its greatest commitment to the prevention of any non-compliance, optimizing the organizational management of job orders and ensuring constant oversight of processes, including outsourced ones, and activities in any way connected with the quality and hygiene of the work environment and product.

For this purpose, a Quality Management System was set up in accordance with the UNI EN ISO 9001: 2008 standard and a Management System for aspects related to hygiene, food safety and production site safety, meeting the requirements of UNI EN ISO 22000:05, BRC, IFS and other regulatory requirements, used as reference.

The systems are integrated so that they can be used as company management tools and the planned commitments are linked to the concept of **quality** as a fulfillment of the customer's needs towards which constant attention is paid with the goal of ensuring compliance with the specifications requested and with the laws and regulations applicable to the product (directives, laws, etc.).

With regard to the definition of **Customer**, the Top Management deems the concept extended not only to external stakeholders purchasing the products directly or indirectly but also to the internal personnel involved in the production chain. In fact, there is a strong belief that no consumer may be satisfied if any of the links of the chain failed to work efficiently and effectively; therefore, special attention should be paid to activities aimed at developing personnel awareness on all the emerging or potential issues, and in particular on those related to the legal requirements for the business and product. In this sense, the Company Management is constantly committed to the protection of the production site and of the related productions to guarantee to the Customer the continuity of supplies, and this includes initiatives aimed at checking all access of internal and external personnel and ensuring monitoring and surveillance of the most critical company areas.

These efforts must be aimed at defining and meeting the needs of the **end Customer, that is the Consumer and corporate Customer (distributor, importer, etc.)**, providing constantly updated services, infrastructures and technologies.

For IPL customers, a specific company quality policy is applied, as the procedure detailed in the attachment.

With regard to the relationships with employees, the Top Management intends to establish open relationships and ethical responsibility ones concerning both the employment agreements and personal relationships.


In compliance with this objective, the Top Management intends to bring the company to experience continuous organizational and methodological growth: in line with this, the certification by an accredited Body of the Company's Quality Management System represents a fundamental and priority step.

Sensi Vigne & Vini plans and implements continuous involvement, training and updating of personnel at all levels and in particular for all the activities related to Quality. Therefore, all Company's personnel must comply with the provisions of this Quality Manual and related documentation. The Code of Ethics is part of this documentation and it defines the corporate commitment toward its personnel and the conduct expected to be adopted in various situations deemed "sensitive" from an ethical point of view.

In addition, checks on the various products supplied are intensified in order to reduce risks of possible contamination and, thanks to the monitoring of the production process, to consequently guarantee the finished product in terms of food safety and quality characteristics.

In order to guide this organizational growth, the Top Management deems appropriate to define its own **MISSION**:

- ensuring the food safety of company productions;
- guaranteeing the safety of the production site, materials and productions;
- guaranteeing the best quality at the best price;
- directing commercial efforts towards those channels with higher added value;
- working and finalizing the company activities toward the customer's needs;
- creation of a peaceful and open social environment within which clear rules can be defined in accordance with ethical principles;
- ensuring business development in compliance with environmental regulations and sustainable development;
- selling not only a product but also the corporate image and how the company operates;
- ensuring that all materials supplied are checked;
- representing the territory in which the company is located.

		
	Policy of Food Quality and Safety	Rev. 07 of 01/02/17

The purpose of the mission is pursued on the basis of a **VISION**, that is the company and market situation in the near future. The interpretation of these potential opportunities guides the Top Management towards the implementation of the following strategies:

- Providing products with the best quality/price ratio;
- Ensuring the safety of the production site and company productions;
- Always accepting the responsibility of the production towards the customer;
- Aiming to achieve dynamic and flexible response;
- Aiming to achieve commercial development with large-scale retail trade and customers that guarantee a wide distribution and greater added value;
- Creating a safe and secure structure and work environment;
- Increasing the value of the territory together with the company products;
- Promoting and raising awareness among personnel assigned to activity planning and programming;
- Promoting the Company image and brand;
- Extending the range of direct productions with service supply agreements in the various areas of interest;
- Investing the resources generated by the activity for the constant improvement of plants, technologies and infrastructures.

The Quality Policy commitments of the Top Management are annually turned into a plan of limited and measurable objectives and to achieve them the Company undertakes to provide all the necessary resources and support.

The Quality Policy and said plan are approved by the Top Management and made known to personnel by affixing them in a place accessible to all personnel or through periodic meetings.

To this end, the Top Management appoints the Quality Management System Manager (RGQ) as the sole person responsible for maintaining and improving the Quality System according to the established objectives. The Quality System Management Manager may make use of the cooperation of appropriately trained assistants.

The Management also appoints a representative (Management Representative) to ensure that the corporate processes are drafted, implemented and kept up to date within the QMS (Quality Management System). This professional figure informs the Management on the performance of the QMS and improvement needs and ensures that the Customer's requirements are known within the organization.

Regularly audits are carried out by the Quality Management System Manager or other properly trained department, on the Quality Management System in order to check its proper operation and identify any adjustment that may be required.

The Management undertakes to review at least once a year the adequacy of the Quality Management System and to provide instructions on any corrections and/or improvements to be made to the structure of the Quality Management System.

On that occasion, it also checks that the annual objectives of the Quality Policy have been achieved and reviews any deviations.