

POLITICA INTEGRATA QUALITA' E AMBIENTE

Il Frantoio Galantino Srl ha definito ed adottato la presente “Politica Integrata”, in linea con i propri obiettivi aziendali ed in relazione alla attività di “Ricerca e sviluppo, produzione (attraverso le fasi di frangitura - molitura ed estrazione) e confezionamento di olio extra - vergine di oliva”.

La Mission di **Frantoio Galantino Srl** è la seguente: Contribuire all'innalzamento della qualità di vita e del benessere delle persone, offrendo il prodotto principe della terra di Puglia, l'olio extra vergine di oliva, e i prodotti ad esso correlati.

La Direzione considera la diffusione della cultura della qualità, del rispetto per l'ambiente e della sicurezza alimentare quali obiettivi prioritari da raggiungere e perseguire, con costante determinazione, nel convincimento che questi aspetti sono di fondamentale importanza per il processo di crescita aziendale e del personale impiegato in azienda, per i propri clienti, fornitori e collaboratori esterni.

A tal fine, **Il Frantoio Galantino Srl** ha implementato un Sistema di Gestione Integrato conforme alle Norme UNI EN ISO 9001:2015 e UNI EN ISO 14001:2015, BRC e IFS.

La Direzione annualmente definisce gli obiettivi per la qualità, l'ambiente e la sicurezza alimentare ed attribuisce ai membri dell'Organizzazione responsabilità, risorse e mezzi necessari per il loro raggiungimento. Tali obiettivi sono coerenti con la *mission* ed i valori aziendali, con l'analisi del contesto e le strategie aziendali.

Gli obiettivi che si pone **Il Frantoio Galantino Srl** sono:

➤ **Perseguire il miglioramento continuo e la cultura della consapevolezza della sicurezza alimentare**

La Direzione definisce gli obiettivi per la Qualità, l'Ambiente e la Sicurezza Alimentare, che riesamina periodicamente per verificarne l'attualità e l'efficacia, ai fini del miglioramento continuo e della revisione della propria “Politica integrata”.

La Direzione ritiene che:

- gli obiettivi possano essere raggiunti con il coinvolgimento e la collaborazione di tutte le funzioni aziendali;
- il miglioramento continuo si possa conseguire attraverso il miglioramento dei prodotti, dei processi operativi e dell'organizzazione e favorendo l'incremento delle competenze delle risorse umane impiegate in azienda, nonché attraverso la

riduzione delle non conformità e dei costi della “non qualità” e con una costante attenzione agli aspetti ambientali,

- il consolidamento e l’ampliamento delle quote di mercato presidiate dall’azienda siano una conseguenza di un buon livello di soddisfazione e fidelizzazione dei clienti,
- sia necessario definire e mantenere un piano di sviluppo e miglioramento costante di una cultura della qualità e della sicurezza alimentare con attività definite in tutte le aree dello stabilimento e in tutti i processi che abbiano un impatto sulla sicurezza dei prodotti, un piano d’azione che illustri come tali attività saranno svolte e controllate, unicamente alle tempistiche previste per la loro attuazione e il monitoraggio e la revisione dell’efficacia delle attività svolte, favorendo flussi di comunicazione chiara e aperta e la formazione sia in aula che on the job e valorizzando i feedback dei collaboratori.

➤ **Realizzare la soddisfazione del cliente**

La Direzione ritiene che la soddisfazione del cliente possa essere attuata e mantenuta nel tempo attraverso:

- la conformità dei prodotti ai requisiti richiesti (cogenti e non cogenti);
- l’affidabilità del prodotto realizzato;
- l’autenticità del prodotto;
- la piena comprensione dei fabbisogni del cliente, degli utilizzatori finali e di tutte le parti interessate, valutando i rischi e le opportunità connesse;
- una efficace comunicazione rivolta ai clienti, tesa ad illustrare le caratteristiche del prodotto e, ove applicabile, anche attraverso la loro accoglienza nei locali aziendali;
- la continua ricerca di innovazione nel rispetto della tradizione produttiva;
- il mantenimento dei tempi concordati per le consegne.

➤ **Garantire la conformità legislativa nel campo della qualità e dell’ambiente**

La Direzione considera la salvaguardia delle risorse ed il rispetto dell’ambiente quali requisiti essenziali per la qualità della vita e lo sviluppo ecosostenibile.

A tale scopo, **Il Frantoio Galantino Srl** rispetta i requisiti legali e regolamentati ed i loro aggiornamenti durante lo svolgimento dei processi di produzione e fornitura dei suoi prodotti.

➤ **La Gestione ed il miglioramento Ambientale**

La Direzione garantisce il continuo impegno dell’Organizzazione per il rispetto dell’ambiente, mirando sempre alla prevenzione dell’inquinamento, attraverso:

- il monitoraggio dei consumi energetici e delle risorse naturali, finalizzato al loro contenimento e/o riduzione;
- la gestione dei sottoprodotti, minimizzando la loro generazione ed ottimizzando il loro riciclaggio;
- il monitoraggio ed il contenimento dei prelievi idrici e delle emissioni atmosferiche;
- l'attuazione di misure atte a prevenire incidenti ambientali e, in caso di accadimento, garantire un'adeguata risposta;
- il controllo dell'integrità degli impianti al fine di prevenire l'inquinamento ambientale;
- la sensibilizzazione ed il coinvolgimento del personale, dei fornitori e dei collaboratori e, più in generale, di tutte le parti interessate rilevanti, affinché adottino comportamenti operativi ecologicamente corretti;
- il miglioramento dell'efficienza ambientale dell'attività produttiva, al fine di contenere e ridurre al minimo, per quanto economicamente praticabile, gli impatti ambientali, anche derivanti dai cambiamenti involontari (nuovi inquinanti, nuovi rischi e conseguenze ambientali).
- la realizzazione di prodotti rispondenti ai requisiti legislativi e sempre più compatibili al contesto ambientale, sulla base dei rischi preventivamente e periodicamente valutati, affinché il Sistema di Gestione Integrato possa considerarsi conforme alle norme.

➤ **Coinvolgere gli stakeholder e promuovere la trasparenza**

La Direzione è impegnata costantemente:

- nella diffusione della Politica Integrata per qualità, ambiente e sicurezza alimentare tra i lavoratori dell'azienda, i fornitori, i clienti e gli ospiti accolti in azienda (es. visitatori, gruppi, ecc.);
- nel motivare i lavoratori, affinché si diffondano, ad ogni livello, il senso di responsabilità verso l'ambiente e verso la salute e sicurezza propria e dei colleghi nonché del prodotto alimentare;
- nel contribuire all'educazione ambientale, con particolare attenzione alle nuove generazioni, per la diffusione di comportamenti che rispettino l'ambiente e promuovano una costante attenzione al corretto utilizzo delle risorse naturali;
- nel dialogo e nel confronto con gli stakeholder (autorità pubbliche, cittadini, associazioni, ecc.), tenendo conto delle loro istanze ed attivando adeguati strumenti di partecipazione, per comunicare in modo trasparente le prestazioni delle attività aziendali;

- nella diffusione tra tutte le persone coinvolte di una cultura della sicurezza alimentare

La Direzione favorisce l'applicazione, il miglioramento e lo sviluppo del Sistema di Gestione Integrato e si adopera affinché i principi di gestione contenuti nel Manuale, procedure ed istruzioni siano divulgati, compresi e condivisi da tutti i dipendenti e collaboratori.

Bisceglie, 30 dicembre 2022

L'Amministratore