



POLITICA DELLA QUALITA', DELLA SICUREZZA ALIMENTARE, DELLA SOSTENIBILITA', DELL'ENERGIA E DEI GAS SERRA

La **Mission** della azienda Batasiolo S.p.a. è la produzione e la valorizzazione economica di vini e altri prodotti di alta qualità che si inseriscono nella tradizione e nella territorialità dei prodotti piemontesi, realizzando 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.

Batasiolo S.p.a. si propone di soddisfare i clienti che si avvicinano ad essa attraverso la cura e la qualità dei propri vini, la cura dell'ambiente naturale e storico in cui questi vini nascono e l'attenzione per i servizi che consentono la presentazione, la consegna e la commercializzazione dei vini stessi.

I **Principi** ispiratori su cui la Batasiolo 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.

In conformità alle norme BRCGS, IFSfood, ISO22000, UNI CEI EN ISO 50001 e UNI EN ISO 14064-1 la Batasiolo s.p.a. riconosce la necessità di documentare, implementare, mantenere e migliorare un Sistema di Gestione Integrato della Qualità, Sicurezza Alimentare, dell'Energia e Gas Serra, della Sostenibilità applicabile a tutte le attività svolte, nonché ai prodotti ed ai servizi erogati.

Ciò premesso, nell'esecuzione delle proprie attività e considerando costantemente gli aspetti legati alla SOSTENIBILITÀ, l'azienda Batasiolo S.p.a. si impegna a:

- Mantenere e migliorare, dove i limiti naturali lo consentono, la qualità e le caratteristiche intrinseche dei prodotti, la propria prestazione energetica e ambientale in termini di emissioni di gas serra;
- Individuare e definire i requisiti del prodotto e del servizio che meglio portano alla soddisfazione del cliente realizzando prodotti conformi alle leggi, con particolare riferimento alla sicurezza alimentare, autenticità, rintracciabilità, etichettatura;
- 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;
- Operare nel rispetto delle norme igieniche, dei disciplinari di produzione e di quant'altro previsto dalla normativa vigente nel settore al fine di ottenere prodotti sicuri e legali, autentici;
- 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;
- rispettare il piano strategico per lo sviluppo e il miglioramento costante di una cultura della sicurezza alimentare e della qualità del sito (Food Safety Culture);
- migliorare la gestione delle risorse umane, l'organizzazione interna, la soddisfazione dei lavoratori e perseguire obiettivi sociali e sostenibili ispirati al Codice Etico ed ai requisiti della norma Equalitas
- Rispettare i contratti di lavoro e porre attenzione ad esigenze e richieste sollevate dal personale;
- Rispettare i requisiti e migliorare l'efficacia del sistema di gestione della qualità e dell'energia;
- Mantenere e migliorare l'efficienza del processo produttivo e delle infrastrutture di pertinenza;
- Migliorare le condizioni lavorative mediante l'implementazione di nuovi impianti e tecnologie moderne che garantiscano anche l'efficientamento energetico
- 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 proprio usi energetici;
- Garantire tutte le risorse necessarie al raggiungimento degli obiettivi e traguardi energetici e al mantenimento del Sistema di Gestione dell'Energia
- 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.
- 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
- 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
- Agevolare la comunicazione Interna ed Esterna, nell'ottica del miglioramento continuo del SGQ che permette il mantenimento di elevati standard qualitativi dei prodotti e servizi offerti, confermando l'impegno aziendale al rispetto del piano strategico per lo sviluppo e il miglioramento costante di una cultura della qualità, della sicurezza alimentare e della sostenibilità.
- A tal fine la Batasiolo S.p.a. accoglie eventuali segnalazioni/suggerimento formali e/o in forma anonima attraverso compilazione della modulistica reperibile online nel sito www.batasiolo.it al link "Certificazioni" e da inviarsi all'azienda attraverso questi strumenti: le seguenti modalità di inoltrò
 - casella di posta elettronica della Direzione Tecnica p.pronzato@batasiolo.it
 - posta ordinaria: BATASIOLO Spa – Via Annunziata, 87 – 12064 LA MORRA (CN) all'attenzione

Le segnalazioni ed i suggerimenti provenienti dai lavoratori possono essere inoltrate, anche in forma anonima, attraverso compilazione del modulo da inserire nell'apposito box.

In base alla presente politica della qualità, della Sicurezza Alimentare, dell'Energia e dell'Ambiente e avendo presenti le risorse da mettere a disposizione Batasiolo S.p.a. si propone annualmente degli obiettivi di miglioramento il cui raggiungimento viene accuratamente programmato e riesaminato periodicamente.

La presente politica della qualità della Sicurezza Alimentare, dell'Energia e dell'Ambiente deve essere riesaminata annualmente in sede di riesame della direzione.

La Morra, 15 Febbraio 2023

L'amministratore delegato