



PD01 - AII.05

Politica della Qualità & Sicurezza Alimentare

La Politica della Qualità dell'azienda Nicosia S.p.A. ha come obiettivo primario la massima soddisfazione del cliente, nel rispetto delle sue aspettative ed esigenze esplicite ed implicite, da ottenere attraverso un'elevata qualità dei prodotti e dei servizi offerti nel rispetto della sicurezza e legalità alimentare.

Per realizzare questo obiettivo ha adottato, un sistema di gestione per la qualità e la sicurezza alimentare conforme al modello proposto dalla norma UNI EN ISO 9001:2015 e dagli standard internazionali BRC e IFS.

Anche gli audit, sia interni sia di esterni, gli standard forniti dai clienti sono rispettati e rappresentano uno strumento destinato al miglioramento del proprio Sistema di Gestione.

L'Organizzazione è costantemente impegnata al mantenimento e al continuo miglioramento del sistema di gestione, nonché all'integrazione del sistema con gli altri strumenti di gestione aziendale (sistema HACCP, sistema di analisi di gestione, sistema informatico), tutto ciò per assicurare che siano rispettati i principi della sicurezza dei lavoratori e i requisiti normativi cogenti.

In particolare l'azienda Nicosia intende perseguire i seguenti obiettivi:

- Soddisfare tutti i requisiti legislativi e regolamentari per la qualità e la sicurezza alimentare;
- Garantire una prestazione sostenibile in materia di qualità e di sicurezza;
- Convalidare l'efficacia dei sistemi di gestione della qualità e della sicurezza alimentare attraverso processi di controllo interno ed esterno riconosciuti dall'Organizzazione internazionale per la standardizzazione (ISO);
- Consolidare le capacità in materia di qualità e sicurezza alimentare mediante strutturati programmi di formazione che sviluppino le competenze tecniche, accrescano la consapevolezza, gestiscano i rischi e aumentino i livelli di eccellenza;
- Rivedere costantemente le politiche, gli standard e le procedure di sicurezza alimentare per gestire efficacemente i rischi per la sicurezza alimentare correlati alle modifiche dei prodotti, ai processi e alle tecnologie;
- Stabilire obiettivi annuali in materia di qualità e sicurezza alimentare misurabili per tutte le operazioni, e a livello di gruppo, per garantire il miglioramento continuo e la conformità alle norme;
- Garantire che i fornitori sposino gli stessi impegni in materia di qualità, sicurezza alimentare ed ambientale;
- Comunicare gli aspetti, le strategie e le prestazioni in materia di qualità e sicurezza alimentare ai consumatori, ai clienti e ai principali soggetti interessati che abbiano un effetto o subiscano l'effetto dei sistemi di gestione della qualità e della sicurezza alimentare dell'Organizzazione.

La responsabilità per il successo dell'attuazione di tale programma è di tutti i dipendenti di Nicosia S.P.A. a ogni livello e/o funzione dell'organizzazione.



PD01 - AII.05

Politica della Qualità & Sicurezza Alimentare

L'Organizzazione:

- È consapevole che la tutela dei lavoratori e la prevenzione dei rischi per la salute e la sicurezza sia un fattore cruciale in un'organizzazione che punta sulle risorse umane e sulle loro capacità per lo sviluppo futuro;
- È consapevole che il rispetto delle prescrizioni legali cogenti in campo sicurezza-ambiente sia soltanto il punto di partenza per la definizione degli obiettivi strategici in questo settore.

In tal senso l'Azienda ha definito i seguenti obiettivi per il prossimo triennio

- Costante ricerca della soddisfazione dei clienti attraverso idonei strumenti (reclami dei clienti, analisi di mercato ed altri strumenti di marketing) per incrementarne la fiducia ed ampliare il numero degli stessi sia nel mercato Italiano sia in nuovi mercati internazionali;
- Impegno costante tanto nello studio di nuovi prodotti quanto nel continuo miglioramento di quelli esistenti;
- L'Organizzazione considera di fondamentale importanza la costante ridefinizione degli standard qualitativi, per il raggiungimento dei quali è impegnata nell'ammodernamento delle strutture produttive e di stoccaggio del vino;
- Diventare punto di riferimento per i piccoli viticoltori Etnei;
- incrementare gli ettari vitati sia sul territorio etneo sia sul territorio di Vittoria;

La Nicosia S.p.A. ha inoltre sposato in pieno la causa del biologico e della sostenibilità per coniugare tutela ambientale e sicurezza alimentare, con l'obiettivo di portare sulle tavole dei consumatori un vino "ad impatto zero", convertendo quindi i suoi terreni in Biologico, conformemente ai Regolamenti Comunitari 834/2007, certificato dall'organismo di controllo **ICEA** - Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale - , riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

La Direzione ha assunto perciò un forte impegno per:

- garantire la diffusione della Politica della Qualità, rendendola accessibile e comprensibile a tutto il personale e pubblicamente disponibile alle parti interessate, su loro richiesta;
- implementare il Sistema di Qualità aziendale, fornendo l'organizzazione di mezzi adeguati per il suo funzionamento e consentirle di conformarsi ai requisiti degli standard adottati;
- assicurare il rispetto dei requisiti richiesti dai Clienti e di quanto previsto dalle norme per i prodotti e i servizi svolti e le prescrizioni delle Autorità e degli Organismi di Certificazione;
- definire e registrare gli Obiettivi di Qualità e Sicurezza Alimentare del prodotto, finalizzati alla riduzione delle Non Conformità e dei costi di esercizio, al miglioramento delle competenze del personale, ad aumentare la competitività nei confronti della concorrenza;
- garantire con Clienti e Fornitori il rispetto delle specifiche stabilite dei prodotti e servizi, valutandone la soddisfazione, per mantenere elevata l'affidabilità e ridurre i contenziosi.
- riesaminare regolarmente il Sistema e il raggiungimento degli Obiettivi, identificando e pianificando le azioni di miglioramento necessarie;
- Assoluto rifiuto di lavoro infantile o obbligato nonché di qualunque formula di discriminazione dei lavoratori e costante impegno a rendere l'ambiente di lavoro sempre più sicuro per l'integrità dei lavoratori.