

La CULTIVA Soc. Agr. O.P. Cons. a r.l., in coerenza con la propria mission aziendale, considera la qualità, la sicurezza alimentare, la tutela dell'ambiente e la salute e sicurezza dei lavoratori, fattori determinanti nel mantenere e sviluppare la propria capacità di soddisfare le esigenze sia delle parti interessate esterne (es. Clienti, Enti, Organi di controllo, ...) che interne (soci, dipendenti) e di conseguenza perseguire il successo dell'Organizzazione sul mercato.

L'Organizzazione si pone i seguenti obiettivi generali prioritari:

- a) dimostrarne la capacità di fornire con regolarità prodotti e servizi in grado di soddisfare i requisiti dei Clienti, quelli cogenti applicabili, relativi alla prevenzione dell'inquinamento e nel rispetto della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro;
- b) accrescere la soddisfazione dei Clienti attraverso una efficace gestione del sistema, inclusi i processi per il miglioramento continuo del sistema e per l'assicurazione della conformità ai requisiti del Cliente e a quelli cogenti applicabili;
- c) assicurare il controllo degli aspetti ambientali legati alle proprie attività;
- d) incrementare le prestazioni ambientali dei propri processi;
- e) assicurare identificare, ridurre e, dove possibile, eliminare dei pericoli presenti all'interno dei luoghi di lavoro;
- f) valutare i rischi specifici e trasmissibili a cui sono o possono essere esposti i lavoratori e definire le modalità operative e/o organizzative per ridurre al minimo i rischi residui;
- g) garantire il miglioramento continuo ottimizzando l'efficacia del sistema di gestione integrato nel suo complesso.

La Direzione ha deciso quindi di adeguarsi alle prescrizioni delle norme della serie ISO 9001, ISO 22000, ISO 22005, ISO 14001, ISO 45001, IFS, Global Gap CoC.

Sulla base dei requisiti normativi e di quanto sopra indicato, attraverso la conoscenza, diffusione, applicazione e miglioramento del proprio Sistema di Gestione Integrato Qualità, Ambiente, Sicurezza, l'Organizzazione intende impegnarsi nell'assumere un ruolo attivo nella promozione e nella guida di tutte le attività che hanno influenza sul sistema di gestione e nella conduzione della propria azienda.

L'Organizzazione ha quindi stabilito, che le **tematiche della Polita Aziendale** riguardano:

- **Politica per la Sicurezza Alimentare:**
  - Miglioramento continuo e misurabile del sistema di gestione per la sicurezza alimentare;
  - Formazione e aggiornamento continuo del personale e sensibilizzazione degli operatori;
  - Ottemperanza ai requisiti di sicurezza alimentare concordati coi clienti, con particolare rispetto alle specifiche tecniche, alle norme e agli standard che coinvolgono l'intera filiera alimentare;
  - Solido sistema di rintracciabilità;
  - Mantenimento solido rapporto con i fornitori e impegno costante nella tutela dell'autenticità dei prodotti e contrasto alle frodi.
- **Responsabilità verso il Cliente / Consumatore** e processo interno:
  - nel rispetto dei requisiti legali e degli accordi sottoscritti;
  - nel rispetto delle prescrizioni e dei requisiti contrattuali;
  - nel perseguire la soddisfazione delle esigenze dei clienti stessi;
  - nel garantire continuità e qualità delle forniture
  - nel garantire forniture di materia prima vegetale provenienti da fornitori certificati almeno global gap
- **Rispetto per l'Ambiente:**
  - nel risparmio e conservazione delle risorse e gestione dei rifiuti;
  - nella continua conformità legislativa;
  - nell'utilizzo nelle proprie attività di tecnologie disponibili a più basso impatto ambientale, qual ora sia economicamente sostenibile
  - nel minimizzare gli effetti negativi sull'ambiente provocati dall'attività aziendali, eliminando o minimizzando l'inquinamento diffuso sull'ambiente (es. acqua, aria e suolo)
  - nell'importanza dell'uso di energie rinnovabili: l'Azienda con l'impianto fotovoltaico è resa quasi indipendente con il consumo di Energia Elettrica;
  - aumentare la produttività, l'occupazione e il valore aggiunto nei sistemi alimentari: modificare le pratiche e i processi agricoli garantendo i rifornimenti alimentari e riducendo allo stesso tempo i consumi di acqua ed energia

- proteggere e migliorare le risorse naturali: favorire la conservazione dell'ambiente, riducendo l'inquinamento delle fonti idriche, la distruzione di habitat ed ecosistemi e il deterioramento dei suoli
- **Rispetto agli Organi di Sorveglianza:**
  - svolgere le attività interne e le attività secondo le prescrizioni delle autorità competenti;
  - collaborare con gli organi competenti al fine di pubblicizzare l'attività, in modo da evitare l'insicurezza delle parti interessate sulla conformità alla normativa vigente;
- **Rispetto alle Parti Interessate / Committenti:**
  - comunicare efficacemente ed in modo trasparente;
  - valutare e considerare le specifiche istanze nell'ambito della analisi del contesto
  - sviluppare con queste, per quanto possibile, logiche di conoscenza delle tematiche sull'ambiente, sulla sicurezza alimentare e sulla sicurezza sul lavoro;
  - garanzia di comportamento etico sul lavoro e rispetto delle norme (privacy dei dati personali, lavoro minorile, salari adeguati), qualità e controllo delle risorse naturali, sostegno dei bisogni primari dell'uomo, ecocompatibilità con i cicli produttivi globali, miglioramento delle condizioni di vita degli addetti e dell'intera società
- **Politica per la Sicurezza nei luoghi di lavoro:**
  - Fornire condizioni di lavoro sicure e salubri per garantire la prevenzione di incidenti, infortuni e comunque di tutti i rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori e del personale delle ditte in appalto;
  - Promuovere e consolidare consultazione e partecipazione dei lavoratori e dei loro rappresentanti;
  - Rispettare la legislazione vigente;
  - Ogni componente dell'azienda deve essere formato, responsabilizzato, sensibilizzato e coinvolto nel mantenere, attuare e migliorare il sistema di gestione per la sicurezza e salute sul lavoro;

L'efficacia della politica è monitorata per mezzo di strumenti appropriati, quali:

- ⇒ l'analisi dei reclami e delle non conformità;
- ⇒ i risultati degli audit interni;
- ⇒ l'analisi del contesto e gestione dei rischi e delle opportunità
- ⇒ le comunicazioni di ritorno dai clienti e dalle parti interessate;
- ⇒ il riesame della direzione.

Gli obiettivi ed i traguardi specifici:

- ⇒ sono definiti annualmente dalla Direzione;
- ⇒ sono portati a conoscenza di tutto il personale, interno ed esterno che opera per l'Organizzazione, con mezzi adeguati.

L'impegno al miglioramento è definito dalla Direzione attraverso gli obiettivi ed i traguardi che

- sono definiti annualmente dalla Direzione,
- sono diffusi a tutto il personale dipendente,
- sono trasmesse a tutto il personale che opera in nome e per conto dell'Organizzazione.