

	<b>PROCEDURA SISTEMA QUALITÀ</b>	<b>PG 5.1 all</b> Pag. 1 di 5
	<b>Responsabilità della Direzione</b> <b><u>POLITICA DELLA QUALITÀ</u></b>  del 03/09/2019	

La Costa d'Oro, costituita nel 1968, opera nel settore alimentare degli oli vegetali ed in particolare dell'olio di oliva sui mercati esteri e sul mercato nazionale e sia con il proprio marchio che con il marchio di terzi.

Il 14 maggio 2018 La Costa d'Oro entra a far parte del Gruppo Avril e aderendo al codice etico ed alle politiche di gruppo, la cui documentazione di riferimento è riportata nel presente Manuale integrato nella sezione 0-Avril, si appresta a diventare il 3 gruppo mondiale nell'olio di oliva.

Le linee guida generali della Società sono orientate ai concetti di miglioramento continuo, sia in termini di processi che di prestazioni, perché si ritiene che solamente operando in un regime di regole documentate e condivise si possa attuare la missione Aziendale .

Le elaborazioni e le diffusioni della "politica" vengono rinforzate attraverso la costante azione di presidio della Direzione, che la pensa come uno strumento in grado di contribuire significativamente allo sviluppo continuo dell'azienda sia in termini di raggiungimento della soddisfazione del cliente, sia come strumento indispensabile per la gestione di progetti interni che portino un reale fattore di innovazione tecnologica.

La Costa d'Oro ha deciso di focalizzare la propria attenzione sulla salute e sicurezza dei propri lavoratori, e di chiunque operi all'interno del sito di produzione della stessa oltre che nel rispetto dell'ambiente circostante e della realtà sociale in cui si colloca. Ha implementato il suo sistema gestionale in conformità alla norma UNI ISO 45001 e SA8000 richiedendo ad enti terzi la certificazione.

Il Sistema di Gestione integrato garantisce la diffusione delle politiche e, di fatto, assume il ruolo di collante tra i processi dei diversi Reparti, diventando così un "motore di organizzazione" e di presidio delle attività, a supporto del Management.

La politica, definita dalla Direzione, regolerà le procedure ed i diversi processi e avrà sempre, e comunque, delle caratteristiche comuni:

- Assicurare il rispetto delle Leggi, delle Normative, dei Regolamenti vigenti oltre che delle certificazioni volontarie a cui la Costa D'oro aderisce
- L'analisi continua dei processi e l'adeguamento delle procedure.
- L'identificazione delle figure professionali e delle responsabilità coinvolte.
- La responsabilizzazione dei manager in merito alla qualità delle prestazioni erogate dai propri collaboratori.

In aggiunta attraverso l'analisi del contesto di riferimento, COSTA D'ORO Spa si impegna ad individuare i fattori interni ed esterni rilevanti, le aspettative delle parti interessate ed a valutarne rischi ed opportunità derivanti da loro soddisfacimento nel quadro del raggiungimento dei suoi obiettivi strategici.

In considerazione del costante impegno aziendale verso la tutela dei lavoratori, l'azienda si impegna a:

- Identificare specifici indicatori di qualità, usati sia come strumento gestionale che di valutazione dell'efficacia delle azioni
- Prevenire e ridurre gli Impatti ambientali, i rischi, infortuni e malattie legate all'attività aziendale mettendo in atto direttamente e facendo rispettare a tutti i livelli dell'organizzazione aziendale ed ai

	<b>PROCEDURA SISTEMA QUALITÀ</b>	<b>PG 5.1 all</b> Pag. 2 di 5
	<b>Responsabilità della Direzione</b> <b><u>POLITICA DELLA QUALITÀ</u></b>  del 03/09/2019	

collaboratori esterni quanto prescritto nel manuale di gestione integrato, nelle procedure e nelle istruzioni operative.

- Tenere sotto controllo tutti i processi, identificandone requisiti e criticità degli impatti;
- monitorare costantemente la gestione degli aspetti di sicurezza significativi attraverso il controllo di impatti, al fine di evitare quando possibile o controllare lo sviluppo di incidenti;
- informare, sensibilizzare e coinvolgere costantemente il personale, *sia quello impiegato dall'azienda stessa, così come quello impiegato dai fornitori/subcontrattisti, sub-fornitori e nel caso fossero impiegati dai lavoratori a domicilio*, attraverso opportuni interventi formativi, partecipativi e di consultazione così da renderlo soggetto attivo nel processo di attuazione ed implementazione del sistema di gestione in conformità alle Leggi, delle Normative, dei Regolamenti vigenti oltre che delle certificazioni volontarie a cui la Costa d'Oro aderisce;
- perseguire comportamenti rispettosi dell'ambiente e della sicurezza e salute dei lavoratori da parte dei fornitori ed ove possibile dei clienti, attraverso mirate azioni di sensibilizzazione e coinvolgimento;
- assicurare il pieno rispetto dei diritti dei lavoratori, sia della Costa d'Oro che dei propri fornitori, osservando i requisiti definiti dallo standard SA 8000, le leggi in materia di lavoro, le altre leggi vigenti, il CCNL applicato e altri accordi sottoscritti dall'azienda stessa quando più favorevoli per i lavoratori, i principi fissati nelle Convenzioni ILO (International Labour Organization) indicati nello standard SA8000, la dichiarazione universale dei Diritti Umani, la Convenzione delle Nazioni Unite sui Diritti del Bambino e la Convenzione delle Nazioni Unite per eliminare tutte le forme di discriminazione contro le donne; la Convenzione Internazionale sui Diritti Economici, Sociali e Culturali, la Convenzione Internazionale sui Diritti Civili e Politici e la Convenzione delle Nazioni Unite sull'eliminazione di Tutte le Forme di Discriminazione Razziale;
- svolgere tutte le attività di realizzazione impianti in modo da assicurarne la compatibilità con la tutela dell'ambiente e della sicurezza e salute dei lavoratori, oltre che l'ottimizzazione delle prestazioni ambientali, attraverso una ricerca costante del miglioramento delle attività produttive.
- gestire la documentazione, gli approvvigionamenti dei beni e servizi, la manutenzione e le modifiche sia tecniche che organizzative in maniera opportuna, attraverso la valutazione e proposizione di soluzioni sostenibili e innovative anche attraverso l'individuazione delle migliori tecnologie applicabili ;
- minimizzare il rischio di incidenti rilevanti e non, cercando di assicurare che l'entità del rischio sia compatibile con la sicurezza dei lavoratori, della popolazione e dell'ambiente circostante
- pianificare in maniera opportuna l'emergenza che può accadere all'interno dell'azienda e nelle sedi di installazione anche attraverso il miglioramento degli ambienti e condizioni di lavoro
- aggiornare, verificare l'adeguatezza della politica in funzione degli obiettivi che periodicamente l'azienda si pone
- comunicare/diffondere la presente politica a tutte le persone interessate interne (lavoratori) e di renderla disponibile alle parti interessate esterne

	<b>PROCEDURA SISTEMA QUALITÀ</b>	<b>PG 5.1 all</b> Pag. 3 di 5
	<b>Responsabilità della Direzione</b> <b><u>POLITICA DELLA QUALITÀ</u></b>  del 03/09/2019	

- sensibilizzare tutti gli stakeholders strategici, chiedendo anche un coinvolgimento attivo dei fornitori, sugli standard etici e qualitativi a cui la Costa d’Oro aderisce;

Da non dimenticare l'attenzione che la Costa d'Oro mette sull'ampio gamma di prodotti che offre con un'attenzione particolare alla scelta delle materie prime lavorate e alla sicurezza rispettando sempre i requisiti e le aspettative di tutti i nostri Clienti.

E' pertanto fondamentale ricordare che la Costa d'Oro

- Garantisce la genuinità e la sicurezza dell’olio venduto, trattandosi di un bene alimentare.
- Garantisce la soddisfazione e la sicurezza dei clienti e soprattutto del consumatore finale in termini di confezionamento (igienico e di sicurezza), bontà del prodotto, correttezza delle informazioni in etichetta, rispetto dell’igiene in fase di lavorazione, rispetto delle norme cogenti al fine di garantire la genuinità ed accrescere la confidenza nei riguardi dei beni venduti dalla ns. società.
- Garantisce un miglioramento continuo dell’azienda nei diversi settori, allo scopo di soddisfare i clienti e di produrre quindi un prodotto sempre migliore, costante nella qualità, buono nel gusto e nella sua componente chimico-fisica in conformità non solo alle normative vigenti ma anche agli standard qualitativi ed etici ai quali aderisce;
- Saper offrire servizi connessi alla vendita ottimi, migliori dei concorrenti e tali da soddisfare i clienti.
- Garantisce il raggiungimento degli obiettivi di redditività dell’Impresa e d’incremento del suo valore per i Soci.
- Garantisce, attraverso il miglioramento dei vari processi, maggiore efficacia ed efficienza nei diversi settori ed attività interni ed esterni all’azienda, riducendo i costi, gli sprechi e gli scarti, senza pregiudicare la sicurezza alimentare dei prodotti.
- Garantisce il rispetto dei valori etici e morali garantendo una totale trasparenza nella professionalità.

Per rendere oggettivo e comprensibile il livello del nostro standard qualitativo, la Costa d'Oro già nel 1996 decise di ottenere l'imprimatur di una società di audit esterno che consentisse di rendere più esplicito il modello di riferimento, ne controllasse la realizzazione e fornisse le indicazioni per il miglioramento nel tempo. La Costa d’Oro è stata la prima azienda Italiana del settore ad essere certificata secondo la Norma ISO 9002 dall’esigente e prestigioso ente certificatore DNV.

In coerenza con i nostri principi, l’azienda decise di certificare il proprio bilancio (pur non esistendo alcun obbligo di legge) già nello stesso anno in cui ottenne la certificazione ISO (1996).

Dopo aver conseguito la certificazione secondo la norma ISO 9001:2000, Costa D’Oro ha ottenuto la certificazione secondo lo standard anglosassone BRC, al fine di assicurare la conformità ai più elevati standard igienico sanitari ormai indispensabili per soddisfare le aspettative dei consumatori giustamente sempre più esigenti.

	<b>PROCEDURA SISTEMA QUALITÀ</b>	<b>PG 5.1 all</b> Pag. 4 di 5
	<b>Responsabilità della Direzione</b> <b><u>POLITICA DELLA QUALITÀ</u></b>  del 03/09/2019	

Con la certificazione del sistema di gestione della sicurezza alimentare secondo la Norma UNI EN ISO 22000:2005, Costa d'Oro ha dato ulteriore evidenza dell'importanza data in azienda alla sicurezza alimentare dei propri prodotti.

Sempre rivolta alle richieste del mercato in ottobre 2009 la Costa d'Oro ha ottenuto la certificazione secondo il rigoroso standard IFS ottenendo il più alto livello.

Il più recente modello di riferimento per Costa d'Oro è la norma ISO22005. L'azienda ha deciso di adeguare il proprio sistema di gestione/rintracciabilità ai requisiti di tale norma per poter fornire ai propri clienti delle linee di prodotto di che uniscono alla qualità la garanzia del controllo su tutta la filiera produttiva dalle olive fino al prodotto imbottigliato.

Nel 2018 ha infine deciso di formalizzare attraverso la certificazione SA8000, quello che è stato da sempre il suo impegno etico di rispetto nei confronti dei clienti/consumatori, fornitori e lavoratori, la cui dedizione di quest'ultimi, professionalità e lealtà sono da sempre la vera ricchezza dell'azienda.

Poiché uno dei principali requisiti delle citate Norme è di individuare e soddisfare le esigenze e le aspettative della clientela attiva e potenziale nel settore in cui opera l'Impresa, la prima attività da svolgere è quella di monitorare attraverso i contatti commerciali e le analisi di marketing, le esigenze nuove del mercato e del consumatore per misurare il livello di soddisfazione e fissare nuovi obiettivi e nuovi standard.

Per assicurare la soddisfazione del cliente, dei dipendenti e l'ottenimento di un'adeguata qualità nel rispetto dell'ambiente, le attività principali consisteranno nel garantire il rispetto ed il miglioramento:

- della sicurezza alimentare dei nostri prodotti, attraverso il rigoroso monitoraggio di ogni fase del processo produttivo individuata come critica per la salubrità del prodotto
- degli standard chimico-fisici e organolettici del prodotto venduto garantendo al contempo la tracciabilità della materia prima impiegata;
- dei flussi operativi sulle diverse gestioni interne all'azienda quali la gestione degli ordini vendita, la gestione tecnica dei prodotti e delle distinte basi, la gestione e la programmazione della produzione degli ordini di acquisti delle commesse, dello stoccaggio e dei magazzini, la gestione e la programmazione amministrativa e finanziaria, il controllo di gestione (contabilità analitica e budget);
- dei flussi decisionali strategici ed operativi, nel rispetto dell'organigramma in termini funzionali e di responsabilità;
- del livello di formazione del personale dipendente e dell'accrescimento della consapevolezza dell'importanza del proprio ruolo per ottenere prodotti salubri e conformi alle richieste e alle aspettative dei clienti;
- del livello di controllo statistico-tabellare attraverso l'emissione di report periodici definiti dalla direzione dell'azienda e dal sistema di gestione della qualità, per definire il grado di ottenimento dei diversi parametri obiettivi fissati;

	<b>PROCEDURA SISTEMA QUALITÀ</b>	<b>PG 5.1 all</b> Pag. 5 di 5
	<b>Responsabilità della Direzione</b> <b><u>POLITICA DELLA QUALITÀ</u></b>  del 03/09/2019	

- della struttura produttiva e gestionale alle nuove esigenze, assicurando un adeguato grado di investimenti;
- della gestione dei rifiuti attraverso l'applicazione di una razionale raccolta differenziata e delle risorse energetiche adottando ovunque possibile misure di risparmio energetico;
- del miglioramento continuo, studiando i materiali offerti in vendita e ricercando nuove soluzioni che migliorino l'offerta e la qualità dei prodotti in cui opera l'Impresa.

L'alta direzione della società e la gestione qualità dovranno dare EVIDENZA OGGETTIVA ANCOR PRIMA CHE FORMALE AI PROPRI CLIENTI ED ALL'AZIENDA STESSA DI OPERARE E DI RAGGIUNGERE UNA QUALITÀ SOSTANZIALE della sua organizzazione e dei prodotti.

Qualità significa anche mantenere ed implementare un efficace ed adeguato sistema di monitoraggio dei vari risultati aziendali, nonché rivedere e implementare il programma e gli obiettivi per la qualità in sintonia con le nuove esigenze del mercato, dei clienti, dell'evoluzione di settore e delle nuove tendenze con il contributo di tutto il personale dell'azienda che dovrà essere educato e stimolato a partecipare.

Particolare rilievo si intende dare alla comunicazione interna e a quella da e verso l'esterno. A tale scopo è stato individuato un responsabile per la comunicazione che coordina i flussi informativi relativi alla sicurezza alimentare.

Gli obiettivi espressi in questo documento saranno tradotti operativamente nel documento "Obiettivi per la qualità", emesso annualmente e rivalutato in occasione del riesame della direzione.



