

Fin dagli anni trenta la comunità di Rauscedo aveva nel proprio dna uno spiccato senso cooperativistico che nel 1951 ha portato alla nascita della Cantina di Rauscedo nella quale i propri soci viticoltori potevano conferire le proprie uve.

Nel 2021 dopo 70 anni dalla fondazione, Cantina Rauscedo si rinnova attraverso il nuovo logo aziendale che rappresenta l'emblema del nuovo percorso di rinnovamento aziendale, che Presidente, Consiglio di Amministrazione, Direzione Generale, Soci e Responsabili di funzione, si sono prefissati di perseguire. Tale percorso dovrà portare Cantina di Rauscedo ad una gestione più efficiente, moderna e sostenibile, al passo con i tempi e con le mutate esigenze di tutti gli stakeholder.

I punti cardine su cui Cantina Rauscedo intende sviluppare il proprio Sistema di Gestione della Sicurezza alimentare sono:

- la **sicurezza alimentare**, intesa come un insieme di procedure, azioni, prassi e comportamenti volti a produrre un vino ineccepibile sia da un punto di vista igienico-sanitario che da un punto di vista organolettico, non solo nel rispetto della normativa cogente, ma anche degli standard qualitativi ai quali l'azienda ha deciso di aderire;
- la **qualità del prodotto**, percepita in senso lato, in quanto la qualità non si ferma al solo prodotto, ma comprende l'intera azienda, il processo produttivo, e in particolar modo le persone che partecipano alla creazione del prodotto stesso;
- l'**attenzione al cliente**, attore fondamentale nel processo di miglioramento aziendale, in quanto portatore delle reali richieste ed esigenze del consumatore finale;
- la **cultura della sicurezza alimentare**, da diffondere non solo a tutti i dipendenti dell'azienda, ma anche ai propri clienti e collaboratori.
- I **principi etici** che investono tutti coloro che ci lavorano ed in ogni ambito operativo aziendale sia esso interno che esterno ad essa.
- L'attenzione all'utilizzo consapevole delle risorse e alla ottimizzazione dei processi per ridurre l'**impatto ambientale**.

Al fine di realizzare le linee direttive sopra elencate la CANTINA DI RAUSCEDO s.c.a. ha fissato i seguenti obiettivi:

MACRO OBIETTIVI
Dare piena attuazione al manuale del SGSA
Risoluzione tempestiva ed efficace delle non conformità e di eventuali reclami
Mantenimento delle certificazioni di qualità volontarie
Mantenere costantemente aggiornata la formazione del personale

**MACRO OBIETTIVI**

Migliorare la diffusione della cultura della qualità e della sicurezza alimentare

Sostenibilità ambientale, attraverso l'uso consapevole delle risorse

Quanto stabilito nel presente documento costituisce il riferimento principale per la definizione di obiettivi di miglioramento specifici e misurabili / verificabili che la CANTINA DI RAUSCEDO s.c.a. intende perseguire nel prossimo futuro.

**Rappresentante della Direzione e Responsabile del Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare**

La Direzione Generale della CANTINA DI RAUSCEDO s.c.a. assegna al Responsabile del Sistema l'incarico di Rappresentante della Direzione al quale vengono attribuiti mezzi adeguati, autorità e libertà organizzativa per:

- istituire, applicare e mantenere attivo il sistema di gestione della CANTINA DI RAUSCEDO s.c.a. in conformità alle normative di riferimento e alla Politica Integrata enunciata nel paragrafo precedente;
- tenere informata la Direzione sullo stato e dell'andamento del sistema di gestione della CANTINA DI RAUSCEDO s.c.a. al fine di permetterne il riesame e il miglioramento.

La Direzione dispone che tutte le procedure e le istruzioni operative del Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare, nonché il Manuale di autocontrollo dei pericoli, siano correttamente applicati da parte di tutto il personale.

IL PRESIDENTE DEL C.D.A.

ANTONIO ZULIANI