

OBIETTIVI PRIMARI DI CITRA SONO:

- Essere presente nella internazionalizzazione e globalizzazione dei mercati
- Ascoltare i segnali che provengono dai propri clienti e garantire la loro soddisfazione
- Ricercare il proprio miglioramento continuo
- Sviluppare i processi aziendali nell'ottica della sostenibilità ambientale, economica e sociale, nonché dell'etica e della sicurezza del lavoro
- Creazione di un panel di degustazione per il monitoraggio dei prodotti della concorrenza
- Implementazione di un tavolo di lavoro mediante la partecipazione dei tecnici delle cantine associate per valutare le aspettative, le problematiche e le esigenze del mercato e condividere la scelta dei rapporti consortili
- Coordinamento agronomico consortile che valuti le potenzialità ampelografiche del territorio e migliori quelle esistenti
- Aumentare la collaborazione con e fra le cantine socie al fine di rafforzare il consorzio e condividere sempre di più obiettivi comuni.
- Investimenti finanziari per assicurare tecnologie d'avanguardia
- L'Analisi del contesto, degli stakeholder e risk assessment: intesa come la capacità di identificare, valutare e gestire i rischi e le opportunità che possono presentarsi nell'ambito del contesto interno/esterno, dalla valutazione esigenze ed aspettative delle parti interessate e nelle fasi realizzazione del prodotto

OBIETTIVI SPECIFICI DI SICUREZZA ALIMENTARE SONO:

- Minimizzare il rischio di contaminazione dei prodotti derivato da ambiente, infrastrutture, attrezzature e dal processo produttivo
- Garantire l'efficacia e l'affidabilità del laboratorio di analisi interno
- Realizzare prodotti sicuri, a norma di legge, autentici e conformi ai requisiti di qualità specificati
- Mantenere la certificazione del proprio sistema di sicurezza alimentare in conformità agli standard internazionali ISO 22000 – BRC (British Retail Consortium) e IFS (International Food Standard)
- Effettuare investimenti finanziari per mantenere il sito da un punto di vista strutturale sempre idoneo a garantire la salubrità del prodotto.
- Migliorare continuamente i propri prodotti ed il sistema di gestione

A TAL FINE CITRA SI IMPEGNA A

- Evitare l'impiego di materie prime, additivi e ingredienti e tecnologie sospetti di essere a rischio per la salute dei consumatori o comunque non idonei alla realizzazione dei prodotti;
- Comunicare nell'ambito della filiera, sia verso i propri fornitori che verso i clienti, al fine di incrementare il livello di sicurezza dei vini forniti
- Impostare il proprio sistema produttivo sulla base di una analisi dei rischi HACCP, che individui opportune misure di controllo per i rischi relativi alla sicurezza alimentare;
- Mantenere in continuo aggiornamento il Team di sicurezza alimentare al fine di renderlo sempre più competente nell'individuare le misure di controllo necessarie a garantire la sicurezza del prodotto
- Fornire adeguate risorse e addestramento del personale;

- Rivalutare le misure di controllo e le procedure aziendali in base alle non conformità rilevate internamente o esternamente all'azienda, ponendo particolare attenzione alle lamentele di clienti e consumatori;
- Stabilire annualmente obiettivi misurabili a supporto della presente politica che si impegna a riesaminare periodicamente;
- Diffondere la cultura della qualità e sicurezza alimentare a tutti i livelli dell'organizzazione
- Adottare un sistema di feedback dei dipendenti sulle tematiche relative alla sicurezza alimentare
- Aumentare la consapevolezza e partecipazione di tutti i propri collaboratori, del proprio personale e dei propri clienti

TUTTI I COLLABORATORI CHE OPERANO IN AZIENDA SONO TENUTI A

- Applicare costantemente le procedure del sistema qualità e sicurezza alimentare aziendale, contribuendo al loro aggiornamento e miglioramento;
- Collaborare e comunicare in modo costruttivo all'interno dell'organizzazione aziendale per un coinvolgimento di tutti ed un miglioramento continuo;
- Promuovere un addestramento e aggiornamento continuo di tutti i collaboratori;
- Segnalare al gruppo per la sicurezza alimentare qualsiasi situazione o procedura aziendale che possa mettere a rischio la sicurezza alimentare dei prodotti.

La **Direzione Generale** si attende dai dipendenti collaborazione alla realizzazione di questi obiettivi, nello sviluppo e nel miglioramento del sistema qualità aziendale.

Ortona, 09/01/2023

Fabio De Dominicis
Direttore Generale