

La Direzione di Consorzi Agrari d'Italia, tenuto conto del contesto che supporta gli indirizzi strategici e che costituisce il quadro di riferimento per fissare gli obiettivi per la qualità

- **emette la politica della qualità, impegnandosi a soddisfare i requisiti applicabili nell'ottica del miglioramento continuo dell'efficienza dei processi fra loro integrati:**

-Ricevimento, essiccazione, conservazione e consegna di cerealproteici presso gli Stabilimenti di: San Giorgio di Piano, Ozzano Emilia, Crevalcore, Castelfranco Emilia e San Felice sul Panaro.

-Ricevimento, conservazione e consegna di cerealproteici presso gli Stabilimenti di: Imola e San Mauro Pascoli

-Stoccaggio e lavorazione di cereali, proteoleginose e leguminose destinati all'alimentazione umana presso gli Stabilimenti di San Giorgio di Piano e di San Felice sul Panaro

-Ricevimento, conservazione e consegna di oleaginose sostenibili presso gli Stabilimenti certificati dislocati nel territorio dove opera CAI

-Ricevimento, conservazione e consegna di frumento tenero sostenibile ISCC-Plus della filiera Carta del Mulino presso gli Stabilimenti di: Castelfranco Emilia, Castelnovo di sotto, San Felice sul Panaro

-Stoccaggio e commercializzazione di materie prime per mangimi certificati GMP+ presso gli Stabilimenti di: San Giorgio di Piano, Castelfranco Emilia, Crevalcore, Ozzano Emilia, San Felice sul Panaro, Cesena, Forlì e Ospedaletto.

- Ricevimento, lavorazione, conservazione e consegna di prodotti biologici nei Centri certificati dislocati nel territorio ove opera CAI

attraverso la valutazione del contesto e dei rischi secondo il risk-thinking, la pianificazione dell'attività, la riduzione degli sprechi, il miglioramento della comunicazione interna e verso l'esterno, la partecipazione a progetti di filiera con la valorizzazione delle produzioni in base alle richieste del mercato, la collaborazione con l'ufficio Ricerca e Sviluppo e con le Autorità competenti e gli Enti di certificazione nell'affrontare le emergenze igienico-sanitarie.

- **definisce gli obiettivi aziendali misurabili perseguiti da tutte le funzioni:**

- Il raggiungimento della soddisfazione del mercato, dei clienti e dei consumatori mediante la fornitura di prodotti corrispondenti agli standard di qualità concordati, con la misurazione della soddisfazione dei clienti,

- L'approvvigionamento da fornitori qualificati, con la misurazione della conformità dei fornitori ai requisiti richiesti,

- L'ottenimento e mantenimento delle Certificazioni secondo le norme UNI EN ISO 9001:2015, GMP+ e 2BSvs Std 01, ISCC Plus con la misurazione delle conformità e delle non conformità rilevate durante gli Audit,

- La conformità dei prodotti attraverso analisi chimico-fisiche, al fine di avere costantemente a disposizione i dati relativi alla sicurezza igienico-sanitaria, con la misurazione della congruenza fra analisi pianificate e analisi eseguite,

- La conformità dei prodotti alle caratteristiche contrattuali attraverso l'analisi delle segnalazioni dei Clienti con misurazione della loro numerosità,

- La valorizzazione della professionalità dei collaboratori con lo sviluppo delle competenze, con misurazione della congruenza fra i corsi effettuati e corsi pianificati e dei risultati dei test di apprendimento,

- L'applicazione delle normative di sicurezza alimentare e dei mangimi e della sostenibilità delle biomasse a destinazione energetica, con la misurazione di rilievi, prescrizioni od altre non conformità rilevate dall'Autorità competente.

- **istituisce e mantiene un'adeguata cultura della sicurezza alimentare, e fornisce le prove che la dimostrano recependo il Regolamento UE 382/2021**

La Direzione Aziendale, per permettere alle funzioni il raggiungimento degli obiettivi definiti, intende assegnare adeguate risorse:

- al personale incaricato, in termini di competenza e formazione;

- ai centri di raccolta e stoccaggio ed agli Stabilimenti alimentari in termini di infrastrutture, mezzi tecnici, attrezzature e strumenti necessari. In particolare, nel corso del 2022 il centro di lavorazione alimentari di San Felice sul Panaro è oggetto di un considerevole investimento per il miglioramento infrastrutturale, finalizzato al miglioramento dell'efficienza, delle caratteristiche igienico-sanitarie e della qualità delle produzioni di cereali lavorati.

La Direzione Aziendale riasamina periodicamente l'efficacia e l'efficienza del Sistema di Gestione per la Qualità ed incarica il Responsabile del Settore Cereali di predisporre le attività necessarie al mantenimento della conformità al Sistema di Gestione della Qualità alla Norma UNI EN ISO 9001:2015 ed alla sua implementazione per il centro di ritiro e stoccaggio di San Mauro Pascoli. Incarica inoltre il Responsabile del Settore Cereali di favorire le attività per il mantenimento della certificazione secondo gli schemi GMP+, 2BSvs Std 01 e ISCC Plus, per l'implementazione dello schema DTP112 per la lavorazione della soia alimentare sostenibile nello stabilimento di San Felice sul Panaro e per il recepimento delle modifiche al sistema bio introdotte con l'entrata in vigore l'1/1/2022 del Reg. 848/2018.

Infine, il Responsabile del Settore Cereali viene incaricato di proporre i tempi ed i modi opportuni per facilitare i cambiamenti degli aspetti lavorativi impattanti sul settore cereali, che scaturiranno dalla confluenza di Agri Nord Est in CAI prevista nel corso del 2022, favorendo il passaggio graduale anche per quanto riguarda l'integrazione del sistema delle certificazioni a cui CAI e Agri Nord Est volontariamente nel corso del tempo hanno aderito.

Il Responsabile Settore Cereali

San Giorgio di P. (BO), 09/06/2022

