

- **Il socio** con la collaborazione dei tecnici di campagna si impegna a coltivare i propri vigneti nel rispetto del Manuale per la Gestione del Vigneto ([MdQ07A1](#)) volto a migliorare la qualità delle uve prodotte, la sicurezza dell'operatore e ridurre al minimo l'impatto ambientale.
- **I tecnici di cantina** sono chiamati a produrre vini di qualità e sostenibili al fine di:
 - assicurare che i pericoli per la sicurezza alimentare dei prodotti, compresi nel campo di applicazione del sistema, siano identificati, valutati e tenuti sotto controllo per garantire la sicurezza del consumatore
 - soddisfare i requisiti del cliente
 - facilitare la commercializzazione dei prodotti ottenuti
 - produrre assicurando il rispetto delle buone pratiche economiche, sociali ed ambientali, in conformità con lo standard Equalitas
- **Gli addetti** alla commercializzazione sono impegnati al mantenimento dei clienti esistenti e nella ricerca di nuovi mercati
- **L'azienda** si impegna a garantire:
 - prodotti conformi alle norme igieniche e alle leggi, cogenti e volontarie per le quali è certificata, che tutelano la genuinità e l'autenticità del vino e delle materie prime, tramite identificazione dei pericoli, valutazione e controllo dei rischi riesame periodico del SGI
 - efficace ed efficiente comunicazione interna ed esterna con tutti gli attori della filiera. Inoltre sarà cura del Presidente, del responsabile del gruppo HACCP ed eventualmente del Responsabile Qualità garantire un appropriato flusso di informazioni a riguardo della sicurezza alimentare e della sostenibilità, avvisando tutti i dipendenti dell'azienda con appositi comunicati e clienti, fornitori ed autorità competenti con apposite lettere, confermando l'impegno aziendale al rispetto del piano strategico per lo sviluppo e il miglioramento costante di una cultura della qualità, della sicurezza alimentare e della sostenibilità
 - la massima stabilità delle caratteristiche compositive e sensoriali del vino
 - che le produzioni avvengano nel rispetto della normativa a tutela del patrimonio ambientale
 - la domanda relativa alla disponibilità dei prodotti nei tempi e modi richiesti dal cliente offrendo la massima flessibilità e precisione
 - valutazione periodica ed eventuale adeguamento del Sistema di Gestione per la Qualità e per la Sostenibilità nel rispetto delle normative vigenti e delle più recenti informazioni in materia di sicurezza sul lavoro e di rispetto dei diritti del lavoratore
 - scelta dei fornitori in base alla loro capacità di fornire materiali, attrezzature, impianti e servizi in coerenza a quanto richiesto sui capitolati di fornitura da parte della Cantina CLAVESANA e di condividere in linea di principio i contenuti del presente documento
 - valutazione oggettiva e sistematica dei soci della Cooperativa, fornitori della materia prima uva, per l'ottenimento d'uva ottimale sotto l'aspetto sanitari qualitativo e sostenibile
 - attuando la gestione della tracciabilità dei prodotti, la trasparenza dei processi produttivi, la qualità del prodotto e l'assunzione di responsabilità da parte degli operatori coinvolti a monte (soci conferitori e fornitori) ed a valle (trasportatori) nella filiera composta da viticoltori, fornitori di vino, mosto, prodotti enologici, imballi primari, sussidiari e servizi, azienda vinificatrice ed imbottigliatrice (Clavesana), trasportatori, distillerie, grande distribuzione, cantine clienti, commercianti, settore HORECA
 - lo sforzo al mantenimento e all'ottenimento delle certificazioni, relative agli standard BRC, ISO 9001, ISO 22000, Equalitas

La Direzione Aziendale s'impegna a fissare obiettivi di miglioramento in conformità alla presente Politica, a realizzare e mantenere attivo un Sistema per la Qualità e la Sostenibilità per il loro conseguimento, assegnando adeguate risorse umane e materiali, a riesaminare periodicamente l'efficacia e l'efficienza di tale Sistema e porre in atto le azioni correttive necessarie. I suddetti obiettivi vengono determinati sulla base di una valutazione della sostenibilità aziendale fondata sulla disponibilità di risorse economiche ed umane.