



BONOLLO

Distillerie Bonollo SpA

Head Office: Italy -I41043 Formigine (MO), Via Mosca 5, Ph+390059578701 fax +390039059578721

Factory: Italy - I03012 Anagni (FR), Località Paduni. Ph.. +3900775778252 fax.: +3900775778240

Factory Italy - 51043 Torrita di Siena (SI), Via Traversa Valdichiana Est. ph. +0039 0577 685210 fax.: +0039 0577 687029

[www.bonollo.com](http://www.bonollo.com); [info@bonollo.com](mailto:info@bonollo.com); [info@pec.bonollo.com](mailto:info@pec.bonollo.com)

## POLITICA DELLA QUALITA', SICUREZZA ALIMENTARE, AMBIENTE, SALUTE E SICUREZZA DEI LAVORATORI, PREVENZIONE DEGLI INCIDENTI RILEVANTI, SOSTENIBILITA' BIOETANOLO OBIETTIVI E PRINCIPI DI GESTIONE - IMPEGNO DELLA DIREZIONE

Fondate nel 1908, le Distillerie Bonollo S.p.A. sono una delle più importanti realtà della distillazione vitivinicola in Europa e sono note per le loro attività produttive focalizzate sui seguenti settori principali: Spirits, Acido Tartarico ed Energia.

Le produzioni di Spirits ed Acido Tartarico costituiscono il core business storico dell'Azienda, mentre il settore Energia ne è l'evoluzione naturale che rappresenta l'innovazione nel settore della distillazione, sia in termini di riduzione di dispersione energetica che di ottimizzazione derivante dall'impiego di energia "pulita" da fonti rinnovabili, nel pieno rispetto dell'Ambiente.

La soddisfazione dei clienti, per le Distillerie Bonollo S.p.A., è rivolta sia al rispetto dei requisiti contrattuali che alla conformità dei requisiti di Qualità e Sicurezza alimentare cogenti, avendo come obiettivo prioritario che tutte le attività ed i processi aziendali avvengano nel rispetto dei diritti, della Salute e della Sicurezza dei lavoratori impiegati all'interno dell'Azienda e dell'Ambiente circostante in linea con le esigenze del territorio.

Le Distillerie Bonollo S.p.A., al fine di operare nel rispetto degli interessi di tutte le parti interessate, si impegnano a rispettare tutte le leggi inerenti alla propria attività lavorativa e allo specifico settore, nonché ad ottimizzare l'efficacia e l'efficienza dei propri processi aziendali ricercando, in ogni ambito, il miglioramento continuo al fine del raggiungimento di corretti risultati economici.

Per raggiungere tali obiettivi la Direzione aziendale, consapevole dell'importanza di tale implementazione, ha istituito un **Sistema di Gestione Integrato "QIAS"** per la Qualità, l'igiene-Sicurezza alimentare, l'Ambiente, la Salute e Sicurezza dei lavoratori, la Prevenzione degli Incidenti Rilevanti (PIR) e la **Sostenibilità del Bioetanolo**, ritenendolo strumento necessario e competitivo per affrontare un mercato sempre più aperto ed esigente.

Il campo di applicazione del Sistema di Gestione Integrato è articolato come segue:

**Qualità:** "Ricerca e sviluppo, produzione, vendita e distribuzione di acido L(+) tartarico. Produzione, invecchiamento e vendita di bevande spiritose ed alcool etilico ad uso alimentare e industriale".

**Sicurezza alimentare:** "Produzione (decomposizione, concentrazione, cristallizzazione ed essiccamento) da tartrato di calcio e confezionamento in sacchi e big bag di acido tartarico L(+) da utilizzare nell'industria alimentare, come acidificante e conservante, emulsionante, effervescente e lievitante".

**Ambiente:** "Produzione e commercializzazione di bevande spiritose, alcool etilico ed alcool grezzo ad uso alimentare e industriale attraverso le fasi di distillazione di materia di origine vinica ed invecchiamento. Produzione di tartrato di calcio ed acido (L+) tartarico naturale attraverso le fasi di: estrazione da materie viniche, concentrazione, cristallizzazione, confezionamento".

**Salute e Sicurezza:** "Produzione e commercializzazione di bevande spiritose, alcool etilico ed alcool grezzo ad uso alimentare e industriale attraverso le fasi di distillazione di materia di origine vinica ed invecchiamento. Produzione di tartrato di calcio ed acido (L+) tartarico naturale attraverso le fasi di: estrazione da materie viniche, concentrazione, cristallizzazione, confezionamento".

**Sostenibilità del Bioetanolo:** Raccolta di vinacce e fecce di vino; Produzione di Bioetanolo >92° v/v da vinacce e fecce di vino.

### I Sistemi di Gestione sono stati sviluppati integrando, per quanto possibile, le Procedure comuni ai diversi schemi di riferimento e sono estesi alla sede di Formigine (MO) ed agli stabilimenti siti in Torrita di Siena (SI) ed Anagni (FR), in base all'applicabilità.

I Sistemi di Gestione Aziendale sono conformi ai più elevati standard e regolamenti internazionali e nazionali quali:

- Sistema di Gestione Qualità conforme a **UNI EN ISO 9001**;
- Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare conforme a **UNI EN ISO 22000 e FSSC 22000**;
- Sistema di Gestione **HACCP** conforme a tutte le legislazioni e normative applicabili;
- Sistema di Gestione Ambientale conforme a **UNI EN ISO 14001** e a tutte le legislazioni e normative applicabili;
- Sistema di Gestione della Salute e Sicurezza sul Luogo di Lavoro conforme a **ISO 45001** e a tutta la normativa applicabile;
- Sistema di Gestione della Sicurezza per la **Prevenzione degli Incidenti Rilevanti**, in conformità alla normativa applicabile.
- Sistema di Gestione della Sostenibilità del bioetanolo in conformità agli standard **2BS/ISCC-EU** e al **Sistema Nazionale di Certificazione della Sostenibilità dei Biocarburanti e dei Bioliquidi**.

La continua e puntuale implementazione del Sistema di Gestione Integrato permette alle Distillerie Bonollo S.p.A. di raggiungere obiettivi e traguardi incentrati su:

- Miglioramento dell'immagine aziendale nei confronti di Clienti e Fornitori;
- Piena soddisfazione del Cliente e dei propri lavoratori;
- Fornire con regolarità prodotti che ottemperino ai requisiti dei clienti ed a quelli cogenti applicabili e garantire prodotti di elevato standard qualitativo e di Sicurezza alimentare, definendo e rispettando gli standard qualitativi pianificati, nel pieno rispetto delle leggi e degli standard cogenti, monitorandoli e perseguendoli con perseveranza;



BONOLLO

Distillerie Bonollo SpA

Head Office: Italy - I41043 Formigine (MO), Via Mosca 5, Ph+390059578701 fax +390039059578721

Factory: Italy - I03012 Anagni (FR), Località Paduni. Ph.. +3900775778252 fax.: +3900775778240

Factory Italy - 51043 Torrita di Siena (SI), Via Traversa Valdichiana Est. ph. +0039 0577 685210 fax.: +0039 0577 687029

[www.bonollo.com](http://www.bonollo.com); [info@bonollo.com](mailto:info@bonollo.com); [info@pec.bonollo.com](mailto:info@pec.bonollo.com)

## **POLITICA DELLA QUALITA', SICUREZZA ALIMENTARE, AMBIENTE, SALUTE E SICUREZZA DEI LAVORATORI, PREVENZIONE DEGLI INCIDENTI RILEVANTI, SOSTENIBILITA' BIOETANOLO**

### **OBIETTIVI E PRINCIPI DI GESTIONE - IMPEGNO DELLA DIREZIONE**

- Definire obiettivi specifici per garantire prodotti "sicuri" per il consumatore, dimostrando la capacità dell'Azienda di gestire i pericoli alimentari connessi ai processi produttivi, mediante la definizione e applicazione di un Sistema di Autocontrollo igienico sanitario e dimostrando un'efficace comunicazione "interattiva" con i fornitori, con i clienti e con tutte le parti interessate nella filiera;
- Miglioramento continuativo dell'efficacia e delle performances Qualità - Igiene - Ambiente - Salute e Sicurezza del Sistema Integrato;
- Rispetto di tutti i propri obblighi di conformità, tutti i requisiti applicabili compresi i requisiti normativi e legali applicabili all'attività svolta, nonché dei requisiti individuati dalle Distillerie Bonollo S.p.A. in materia di Qualità, Sicurezza alimentare, Salute e Sicurezza sul luogo di lavoro, Sicurezza per la prevenzione degli Incidenti Rilevanti, rispetto dell'Ambiente;
- Proteggere l'Ambiente, anche prevenendo e riducendo l'inquinamento dovuto alle emissioni in atmosfera, agli scarichi ed ai rifiuti, attuando le prescrizioni contenute nelle Procedure adottate;
- Assicurare l'ottimizzazione dell'utilizzo delle fonti naturali di energia e delle materie prime impiegate nel processo produttivo;
- Effettuare un'attenta analisi dei rischi correlati alle proprie attività al fine di fornire condizioni di lavoro sicure e salubri per prevenire infortuni e malattie professionali, in modo da arrivare progressivamente ad una loro eliminazione e/o riduzione, mediante le azioni di miglioramento continuo delle performance SSSL;
- Tenere sotto controllo tutti i processi, identificandone ogni aspetto critico, e gestire gli scostamenti dagli standard previsti attraverso adeguate azioni correttive, verificandone l'attuazione;
- Definire obiettivi specifici ed inerenti la Salute e la Sicurezza dei lavoratori e la prevenzione degli Incidenti Rilevanti in conformità con il documento di Politica Aziendale specifica PIR e secondo quanto richiesto dalla vigente legislazione, monitorandoli e perseguendoli con perseveranza;
- Mantenere un elevato livello di comunicazione con clienti e fornitori, sensibilizzandoli alle tematiche di Qualità, Igiene, Ambiente e di Salute e Sicurezza, stimolando il perseguimento dei comportamenti che favoriscano e rispettino le condizioni di Salute e Sicurezza dei lavoratori, il rispetto dell'Ambiente, nonché della Qualità e della Sicurezza alimentare;
- Informare, formare e sensibilizzare costantemente i dipendenti attraverso opportuni interventi formativi, in modo da renderli partecipi e consapevoli delle problematiche legate a Qualità, Igiene, Ambiente, Salute e Sicurezza dei lavoratori e possano essere parte attiva nella persecuzione degli obiettivi;
- Garantire la consultazione e partecipazione dei lavoratori e dei loro rappresentanti.
- Garantire la sostenibilità nella produzione di biocarburanti avanzati (bioetanolo) utilizzati nel settore dei trasporti a partire da sottoprodotti garantendo una sensibile riduzione nell'emissione di gas ad effetto serra ed uso sostenibile dei terreni.

La Direzione Aziendale credendo profondamente in questi principi e coerentemente con la propria analisi del contesto dei rischi ed opportunità, si impegna a promuovere in tutti gli stabilimenti la Politica per la Qualità, l'Igiene-Sicurezza alimentare, l'Ambiente e la Salute e Sicurezza dei lavoratori, affidando al Rappresentante della Direzione per il Sistema di Gestione Integrato QIAS il compito di diffondere concretamente le logiche gestionali e le metodologie di cui la presente Politica è parte integrante. Il Rappresentante della Direzione e il Responsabile del Sistema di Gestione Integrato hanno il compito di istituire, applicare e mantenere aggiornato il Sistema di Gestione Integrato delle Distillerie Bonollo S.p.A.

Tutte le funzioni aziendali, in tutti gli stabilimenti, sono tenute ad attuare puntualmente quanto previsto dal Sistema di Gestione Integrato, per le parti applicabili, a diffonderne la conoscenza e a monitorare sistematicamente le attività operative, in modo da assicurare che tutto il personale operi con adeguata competenza riguardo alle prescrizioni inerenti la Qualità, l'Igiene-Sicurezza alimentare, l'Ambiente e la Salute e Sicurezza sui luoghi di lavoro e le relative modalità operative stabilite nelle Procedure adottate.

La Direzione, attraverso il Riesame del Sistema di Gestione Integrato, persegue l'obiettivo del miglioramento continuo delle singole prestazioni, consuntivando e pianificando costantemente programmi, obiettivi di miglioramento e misure di controllo e prevenzione.

**Infine, a seguito dell'entrata in vigore del Regolamento "PRIVACY", relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, l'Azienda ha implementato specifica "Privacy Policy".**

La Direzione delle Distillerie Bonollo S.p.A. si impegna a promuovere la diffusione della presente Politica a tutti i livelli organizzativi interni ed esterni all'Azienda, sia attraverso l'affissione del documento in tutto lo stabilimento, sia attraverso specifica formazione al personale interno, sia allegando la presente Politica ai documenti commerciali per i principali clienti e all'informativa A&S per i fornitori.

**Tutti i dipendenti sono chiamati a conformarsi allo spirito della presente Politica, con la consapevolezza che l'impegno per la Qualità, l'Igiene, l'Ambiente, la Sicurezza e la Salute costituisce parte integrante della mansione di ciascuno.**

Anagni, 01/09/2022

  
Il Presidente CdG