Mission aziendale:
Offrire Aceti e Condimenti di qualità, coniugando tecnica, innovazione ed efficienza come custodi di un antico sapere artigiano che si rinnova ogni giorno nell'ottica di un futuro sostenibile.

Vision aziendale:
Raccontare la tradizione culinaria modenese in modo sorprendente, divertente e affascinante, per ispirare gusto e creatività in cucina. Formare ed informare il consumatore! Accrescendo la conoscenza del prodotto: dando informazioni concrete su come riconoscere il vero aceto balsamico di Modena e su come utilizzarlo in cucina!

Relativamente alla **Carta Internazionale dei Diritti dell'uomo delle Nazioni Unite**, Carandini aderisce a:

- **Dichiarazione Universale dei Diritti dell'Uomo**
- **Convenzione Internazionale sui Diritti Civili e Politici**
- **Convenzione Internazionale sui Diritti Economici, Sociali e Culturali**

Carandini si impegna a rispettare tutti i **diritti umani**, non solo nell'ambito delle proprie attività, ma ne promuove altresì il rispetto tra i **propri contractors, fornitori e partner commerciali**.
Nello specifico, CARANDINI:

- ritiene inaccettabile l'impiego di qualsiasi forma di **lavoro minorile** nella propria attività. CARANDINI vieta l'impiego di minori la cui età sia inferiore ai 18 anni;
- proibisce ogni forma di **lavoro forzato**, inclusa la schiavitù moderna e il traffico di esseri umani;
- riconosce il **diritto alla contrattazione collettiva** e all'esercizio della **libertà di associazione** da parte dei dipendenti;
- incoraggia la **diversità e l'inclusione**, garantendo **pari opportunità** e pari trattamento a tutti i propri dipendenti, indipendentemente dalla loro razza, etnia, nazionalità, religione, disabilità, genere, orientamento sessuale e credo politico;
- non tollera alcuna forma di **discriminazione sul luogo di lavoro**;
- garantisce ai propri dipendenti un **ambiente lavorativo sano**, assicurando che vengano trattati con dignità e rispetto e che non siano sottoposti a **molestie** o violenza. Qualsiasi forma di violenza e molestia sul luogo di lavoro è severamente vietata, compresi gli abusi fisici, verbali e le molestie sessuali.

Le retribuzioni versate da CARANDINI sono in linea con quanto previsto **dal CCNL dell'Industria Alimentare**. CARANDINI riconosce il contributo dei propri dipendenti offrendo un livello di retribuzione equo che tiene conto delle **conoscenze e competenze** di ognuno, evitando pregiudizi personali.
CARANDINI è consapevole dell'importanza dell'**equilibrio tra il lavoro e la vita privata** per i propri dipendenti, riconoscendo il diritto al riposo. CARANDINI rispetta le normative nazionali applicate in materia di **limiti di orario di lavoro** sia su base giornaliera che settimanale.

Carandini ha sempre ritenuto che la Qualità dei prodotti e la soddisfazione dei c**lienti** fossero il fondamento del successo commerciale dell'Azienda. Per questo motivo ha portato avanti la volontà di mettere in atto, mantenere e **migliorare** nel tempo un sistema di gestione per la qualità efficace ed efficiente, in grado di interpretare continuamente le esigenze dei **clienti** e assicurare l**a legalità, la qualità, l'autenticità e la sicurezza** dei prodotti e dei servizi offerti. L'oculata pianificazione e gestione dei processi aziendali e l'attenzione rivolta a diffondere una corretta informazione e formazione sulla **cultura della qualità e della sicurezza alimentare del personale** contribuiscono all' **adeguato sviluppo sostenibile in ambito sociale, economico ed ambientale**. La volontà di consolidare la propria presenza sul territorio ha fatto sì che Carandini sia da sempre impegnata nella valorizzazione del **Made in Italy.**

Dal marzo 2016 Carandini applica il **Dlgs. 231/07 e dispone di un Modello Organizzativo di gestione e di un Codice Etico** pubblicati, per essere condivisi, sul portale aziendale. Annualmente sul portale aziendale viene pubblicato anche il bilancio di sostenibilità per comunicare le scelte aziendali sui temi ambientali, sociali e di governance (**ESG**).

Per raggiungere gli obiettivi di **qualità, autenticità e sicurezza** dei prodotti e dei servizi offerti, la Direzione ha riconosciuto l'importanza di mantenere e **migliorare** il Sistema Qualità conforme alla Norma **UNI EN ISO 9001**, e, il Sistema di gestione per la Sicurezza Alimentare, basato sul piano HACCP, certificato secondo gli standard Internazionali **BRC e IFS Food.** L'impegno di fornire prodotti e servizi in linea con le richieste e le aspettative dei **clienti** e la volontà di sottoporre i requisiti a regolare controllo da parte di enti terzi, ha permesso di consolidare nel tempo anche la conformità agli **standard biologici, Halal, Vegan**. Per condividere con tutti gli stakeholder l'impegno in termini di **sostenibilità,** la Direzione ha promosso la presenza di Carandini sulle piattaforme **Sedex ed Ecovadis.** La Direzione dispone di tutte le risorse necessarie per assicurare che sia istituito, applicato, mantenuto nel tempo e migliorato il Sistema di Gestione conforme alle normative cogenti e volontarie che possono interessare l'azienda e il suo **contesto.**

Sulla base di queste premesse Carandini è impegnata in una continua attività di sviluppo e **miglioramento** dei processi per perseguire in modo costante i seguenti **obiettivi generali:**

1. **Soddisfazione del cliente:**

- offrire prodotti di qualità rispettando i requisiti di sicurezza alimentare e **food defence**;
- fornire un servizio efficiente, affidabile e moderno;
- rafforzare il rapporto di fiducia, basato sul dialogo, sulla **disponibilità** e sulla **flessibilità**;
- assicurare la disponibilità all'ascolto, garantendo una **comunicazione** di facile comprensione e il più possibile **personalizzata.**

2. **Affidabilità dei fornitori:**

- selezionare i fornitori con **trasparenza** valutando la professionalità e gli standard qualitativi;
- consolidare il rapporto attraverso la **fidelizzazione**;
- stabilire con tutti, condizioni di trasparenza.

3. **Attenzione rivolta ai consumatori:**

- costruire, con i consumatori, un rapporto di fiducia, offrendo loro prodotti sicuri ed affidabili grazie alla continua attenzione alla qualità delle materie prime impiegate, all'autocontrollo esercitato in tutte le fasi del processo produttivo, all'impegno nella ricerca e sviluppo e al rapporto di partnership instaurato con i fornitori con l'impegno di produrre alimenti **non OGM** e assicurare la trasparenza dell'etichettatura anche per quanto concerne la presenza di **allergeni**.

4. **Attenzione rivolta al personale:**

- offrire la **sicurezza dei sistemi informativi** e preservare le informazioni assicurandone la disponibilità, la riservatezza e l'integrità;
- sensibilizzare il personale in modo che partecipi attivamente alla **realizzazione della Politica della Qualità** e della **Sostenibilità** aziendale e al soddisfacimento dei requisiti del Sistema Qualità;
- assicurare a chiunque il diritto ad effettuare segnalazioni o reclami di qualunque tipo di illecito o di atto non etico avvenuto all'interno dell'organizzazione (**cd. whistleblowing),** garantendo la riservatezza dell'identità del segnalante e di eventuali altri soggetti coinvolti, del contenuto della segnalazione medesima e della relativa documentazione, mantenendo indenne tali soggetti da qualunque possibile ritorsione.

5. **Attenzione rivolta alla sicurezza sul lavoro:**

- perseguire il **continuo miglioramento delle prestazioni** in materia di Salute e Sicurezza nei luoghi di Lavoro nell'ambito di tutte le attività e tutti gli ambienti dell'Organizzazione;
- **implementare, attuare e mantenere attivo** un Sistema di Gestione della Salute e Sicurezza nei Luoghi di Lavoro;
- progettare e implementare le attività e i processi produttivi con criteri in grado di **prevenire possibili eventi accidentali** e salvaguardare Salute e Sicurezza dei Lavoratori, adottando a tal fine le tecniche più adeguate;
- porre i lavoratori nelle migliori condizioni per svolgere in sicurezza i compiti assegnati anche attraverso la loro **formazione, informazione e sensibilizzazione;**
- instaurare e mantenere attivo un **dialogo** improntato alla collaborazione al fine di rendere trasparente la posizione dell'Azienda in materia di Salute e Sicurezza nei Luoghi di Lavoro.

6. **Attenzione rivolta all'ambiente:**

- ottimizzare il sistema di **depurazione degli scarti** di produzione per l'adeguato smaltimento delle acque;
- monitorare continuamente l'impatto ambientale anche attraverso **autocontrolli ambientali**, in ottica di un **miglioramento** continuo;
- evitare l'abbandono dei rifiuti e gestirne con la **raccolta differenziata** lo smaltimento corretto.

7. **Attenzione rivolta ai cambiamenti climatici:**

- riconoscere l'importanza di contribuire alla **mitigazione** e all'adattamento ai cambiamenti climatici, che possono influenzare la disponibilità delle materie prime agricole e i processi di produzione;
- ottimizzare l'uso delle risorse (energia, acqua, materie prime) e **ridurre gli sprechi** nei processi;
- **formare** e **sensibilizzare il personale** sulle buone pratiche di sostenibilità;
- integrare le considerazioni legate al clima nelle decisioni di approvvigionamento e di sviluppo dei prodotti;
- **monitorare e ridurre le emissioni dirette e indirette** correlate alla produzione di energia attraverso l'utilizzo di **pannelli fotovoltaici** e all'utilizzo di materiali di confezionamento **completamente riciclabili** come il vetro o plastica **r-PET**.

L'obiettivo di minimizzare l'impatto ambientale si applica all'intero **ciclo di vita del prodotto**, dalla produzione all'imballaggio.

Durante il Riesame della Direzione viene annualmente valutata l'adeguatezza degli obiettivi generali e vengono definiti gli **obiettivi specifici.**

Il Consiglio di amministrazione riesamina periodicamente il Sistema di Gestione al fine di garantirne il continuo e corretto adeguamento agli obiettivi aziendali e alle esigenze ed aspettative dei **clienti.**

La Politica della Qualità e della Sostenibilità viene diffusa internamente attraverso la pubblicazione in bacheca, ed esternamente attraverso la pubblicazione sul sito web: www.carandini.it.

Castelnuovo Rangone (MO), 25/08/2025
Amministratore Delegato
Stefano Bellei

ACETIFICIO CARANDINI EMILIO SPA
Via per Formigine, 54/A
41051 CASTELNUOVO RANGONE (MO) - Italia
Tel. 059.53.53.20
C.Fisc. e P. IVA - 01858700360