L'organizzazione Artena S.r.l. – società unipersonale ha deciso di dotarsi di un sistema di gestione per la sicurezza alimentare (SGSA) ai sensi della norma UNI EN ISO 22000:2018, quale propria decisione strategica finalizzata a migliorare la sua prestazione complessiva nella sicurezza alimentare.

L'Impresa Artena S.r.l. – società unipersonale nasce oltre venti anni fa per supportare uno dei settori di eccellenza del nostro Paese: i prodotti vitivinicoli.

Artena S.r.l. – società unipersonale rappresenta e distribuisce in esclusiva per l'Italia botti, alternative di legno di quercia e prodotti per l'enologia dei marchi World Cooperage, Tonnellerie Quintessence, T.W. Boswell, Oak Solutions Group e Tonnellerie Tremeaux.

Il motore del suo continuo miglioramento è la stretta collaborazione con il cliente. Sfruttando i suoi ricercatori e le sue connessioni internazionali è in grado di proporre prodotti personalizzati, infiniti blend volti a soddisfare tutte le esigenze.

Rispettando parametri rigidi, Artena S.r.l. – società unipersonale può fornire la documentazione sull'origine dei prodotti.

La tracciabilità delle botti e dei prodotti alternativi permette di risalire alle caratteristiche del legno: il tipo, l'origine geografica, la compattezza della grana, lo spessore, l'età, la tostatura, il tipo di estrazione ed i livelli di purezza.

Tutte le barriques sono frutto della centenaria tradizione artigiana di maestri bottai americani e francesi, unita alla più moderna tecnologia.

I frammenti legnosi per uso enologico sono di marchio Oak Solutions Group, l'azienda più innovativa al mondo nella produzione di alternative; mentre ormai da 20 anni Artena S.r.l. – società unipersonale si è specializzata e detiene un'esperienza unica nella selezione, importazione e in alcuni casi di produzione di tannini puri di quercia, risultato di estrazioni da legno tostato in maniera differente.

Artena S.r.l. – società unipersonale è presente in tutte le regioni italiane mediante una rete di agenti e di distributori.

Una indagine di mercato unita all'interesse per la promozione dei prodotti tradizionali ha portato a creare un'Impresa, la Artena S.r.l. – società unipersonale, orientata a rendere disponibili alcuni prodotti essenziali, botti tannini e chips, utilizzati sia nella produzione di bevande alcoliche e superalcoliche che, recentemente, anche per soft drink e bevande analcoliche grazie alle loro caratteristiche organolettiche e attività antiossidanti.

Quello appena descritto rappresenta il campo di applicazione del Sistema di Gestione per la Sicurezza (SGSA) di cui l'Impresa ha deciso di adottare, il quale è sviluppato secondo le specifiche internazionali di sicurezza alimentare contenute nella norma UNI EN ISO 22000:2018.

Il sistema ha come scopo il seguente: "*CONFEZIONAMENTO E COMMERCIALIZZAZIONE DI TANNINI E PRODOTTI IN LEGNO ALTERNATIVI ALL'USO DELLA BARRIQUE. COMMERCIALIZZAZIONE DI CONTENITORI IN LEGNO (BARRIQUE, TONNEAU, BOTTI).*"

Il campo di applicazione si applica, oltre a quanto sopra indicato, anche ai materiali utilizzati per l'imballaggio primario di tannini, le calze di contenimento dei chips o del legno frammentato che sono da ritenersi a tutti gli effetti dei MOCA e come tali sottoposti a vigilanza ai sensi del Reg. 1935/2004 e per gli oggetti in materiale plastico al Reg. 10/2011 e ss.mm.ii.

La Direzione dell'Impresa Artena S.r.l. – società unipersonale in aderenza alla propria missione aziendale e in coerenza con la propria filosofia produttiva basata sulla ricerca di prodotti che soddisfino sempre più le attese dei propri clienti, nel rispetto degli obiettivi fondanti della salubrità degli alimenti, si impegna a migliorare continuamente le proprie prestazioni ponendo nel raggiungimento del massimo livello di sicurezza dei propri prodotti tra le priorità irrinunciabili da perseguire.

A tale scopo l'impegno della Artena S.r.l. – società unipersonale non si limita al semplice rispetto della normativa comunitarie, nazionale e locale inerente la sicurezza dei prodotti ma, nell'ottica del miglioramento continuo delle proprie prestazioni in questo ambito, si impegna a studiare e porre in essere tutte le azioni tecnicamente ed economicamente possibili per ridurre e prevenire ogni possibile rischio derivante dalle proprie attività in ambito alimentare applicando i principi della norma UNI EN ISO 22000:2018.

La Direzione, nell'ambito di una valorizzazione di prodotti che sono nati, storicamente, nel contesto vitivinicolo italiano e internazionale si impegna ad assicurare e migliorare la sicurezza dei propri prodotti.

In un'ottica di salvaguardia e tutela dei propri clienti non solo analizza, al fine di ridurre o prevenire dei rischi per i consumatori finali ma persegue anche un'efficace comunicazione lungo tutta la filiera alimentare, stringendo rapporti di collaborazione con i propri clienti e i propri fornitori.

Gli strumenti da impiegare per poter conseguire gli obiettivi e i traguardi definiti nel SGSA si avvalgono del consapevole coinvolgimento di tutti i livelli aziendali e dei fornitori di servizi e prodotti mediante programmi specifici di informazione e formazione che hanno come obbiettivo la condivisione consapevole dei programmi tesi a ridurre ogni possibile rischio e l'importanza del proprio ruolo nel perseguire questo obiettivo.

Per tale motivo Artena S.r.l. – società unipersonale attua un programma di incontri di formazione del personale come strumento di condivisione degli obbiettivi informando tutti gli stakeholders degli obbiettivi e dei traguardi raggiunti.

Tali momenti sono anche di vitale importanza per consentire di far fluire non solo informazioni, ma specialmente, suggerimenti e indicazioni dai propri clienti.

Il miglioramento continuo delle prestazioni viene seguito e monitorato con un riesame del sistema di gestione della sicurezza alimentare e del raggiungimento dei traguardi prefissati mediante un riesame annuale finalizzato al riorientamento del sistema stesso per aumentare la soddisfazione dei clienti mediante la messa a disposizione delle risorse finanziarie, professionali e umane necessarie e rendere possibile la realizzazione di quanto verrà programmato.

La Politica per la Sicurezza Alimentare di Artena S.r.l. diviene un importante strumento di comunicazione per raggiungere clienti, fornitori e parti interessate.

L'ufficio acquisiti pone una particolare attenzione alla selezione dei fornitori che verranno valutati non solo per la validità dei prodotti/servizi offerti ma anche in funzione del loro atteggiamento nell'assicurare un sempre maggior livello di sicurezza dei prodotti alimentari favorendo coloro che abbiano posto in essere una politica di gestione per la sicurezza alimentare, meglio se accompagnata da una certificazione BRC, IFS o ISO 22000.

I reparti produttivi sono orientati al miglioramento continuo mediante un continuo confronto tra gli operatori finalizzando la conoscenza al raggiungimento del massimo livello di consapevolezza dell'importanza del proprio operato per ottenere prodotti sicuri e in sintonia con i desiderata dei clienti.

Il SGSA, in quanto parte integrante della gestione Aziendale complessiva, è correlato e viene organizzato per operare in sintonia e sinergia con tutte le attività aziendali.

Tale sistema viene costantemente manutenuto e revisionato a intervalli regolari per assicurarne l'aderenza non solo ai contesti socio-economico e commerciale ma anche all'evoluzione normativa.

L'azienda tiene in considerazione anche i propri possibili impatti ambientali, attraverso:

- La minimizzazione dei rifiuti generati dalle attività produttive e loro corretta gestione in conformità alle normative vigenti
- La scelta di fornitori di materie prime (legno) provenienti da paesi nei quali vengano correttamente applicate politiche di controllo degli abbattimenti e riforestazione
- Ottimizzazione dei trasporti per la spedizione dei prodotti finiti e tenuta sotto controllo di indicatore di prestazione correlato

Brebbia, 05/03/2026

La Direzione