

**b**2008

**BILANCIO SOCIALE**

# ORGANI DI AMMINISTRAZIONE E CONTROLLO

## Consiglio di Amministrazione

### Presidente

Giuseppe Oro (1)

### Vice Presidente

Tommaso Palminteri

### Consiglieri

Calogero Alesi

Domenico Calcagno

Saverio Riggio

Giuseppe Sanzone

Ignazio Vetrano

### Segretario del Consiglio

Accursio Alagna

## Collegio Sindacale

### Sindaci Effettivi

Giuseppe Bivona – Presidente

Liberatore Giaccone

Antonino Gulli

### Sindaci Supplenti

Liborio Bonacasa

Ignazio Giarraputo

(1) Rappresentante Legale con poteri di legge e di Statuto.

# LETTERA DEL PRESIDENTE

L'anno 2008 è stato critico per i bilanci delle famiglie, alle prese con l'inizio della crisi economica che, in questi mesi, si sta manifestando con forza anche nel nostro Paese. Sui prodotti alimentari, soprattutto su quelli della spesa quotidiana l'inflazione ha toccato picchi che non si ricordavano da anni.

E' con soddisfazione che a conclusione di un esercizio segnato da questa crisi economico-finanziaria, posso affermare che ne siamo usciti forti di un business ancora in evoluta crescita.

L'impatto con la crisi non ha messo in discussione la creazione di valore per tutti i portatori di interessi dell'impresa, a cominciare dai nostri 1.100 soci produttori, ai quali abbiamo garantito il pagamento del giusto corrispettivo per il conferimento in azienda del loro prodotto.

Anche questo, per noi, de LA GOCCIA D'ORO è responsabilità di impresa. Riteniamo che una società possa progredire solo se gli individui che la compongono, agendo in forma singola oppure organizzata, utilizzino al meglio le proprie capacità manuali, intellettuali, relazionali e le migliorino attraverso processi di formazione formale o di apprendimento dalla esperienza propria ed altrui. La Cooperativa, sta puntando la sua attenzione sullo sviluppo della rete commerciale, sulla riduzione degli sprechi, nella sostenibilità ambientale. Ha continuato a sostenere l'associazionismo e la partecipazione democratica dei soci, cresciuti ancora nel 2008, e promosso una serie di iniziative mediante una fitta rete di collaborazioni sul territorio.

E' per me un piacere presentarvi questo primo Bilancio di Sostenibilità. Lo pubblichiamo a poche settimane di distanza dal Bilancio di Esercizio, a cui è strettamente collegato completandone le informazioni su tutti i progressi che siamo riusciti a compiere non solo in campo industriale, ma soprattutto nel sociale e nella tutela ambientale. La responsabilità sociale, per noi, significa "ritorno alle origini", ad una logica secondo cui l'impresa non può operare come "corpo separato ed entità specializzata" all'interno della società, limitandosi ad applicare i principi di razionalità tecnica, economica, organizzativa, ma deve sentirsi ed operare come "una

componente integrata nella società" con la quale progredisce o regredisce ossia raggiunge equilibri economici, sociali, più soddisfacenti o meno soddisfacenti. Il nostro obiettivo oltre che sfida è quello di essere in grado di ascoltare maggiormente i bisogni dei nostri soci, di innovare, di svolgere al meglio il nostro ruolo di mutualità attraverso una gestione efficiente e flessibile. Costruire nuove risposte, guardando al futuro con fiducia e senso di responsabilità che ci ha sempre contraddistinto, soprattutto per le generazioni future. Tutto questo è senz'altro impegnativo, ma crediamo fortemente di poterlo raggiungere con il sostegno e la forza dei nostri 1.100 soci.

**Giuseppe Oro**

## **MISSION**

La nostra mission è quella di **“valorizzare i prodotti conferiti dai soci mediante la trasformazione e commercializzazione di prodotti finiti di qualità con i propri marchi”**.

### STRUTTURA SOCIETARIA

LA GOCCIA D'ORO, è una società aderente a Confcooperative e Lega Coop, operante nel settore agroalimentare ed in particolare nel mercato dell' Olio Extra Vergine di Oliva, associa oltre 1.100 produttori distribuiti in tutta la regione Sicilia. Punto di forza di questa dinamica realtà imprenditoriale e' il **presidio dell'intera filiera produttiva** che consente di attuare, insieme ai produttori, una programmazione mirata, fortemente orientata alla **qualità**.

L'azienda ha infatti intrapreso, da tempo, la strada del pagamento differenziato della produzione di Olio secondo precisi parametri qualitativi. Ai produttori associati offre, inoltre, servizi di assistenza tecnica, di informazione e formazione alla produzione oltre ad attività di raccolta e controllo qualità.

### ATTIVITA' DI RICERCA E SVILUPPO

E' proseguita, senza soluzioni di continuità la consueta attività di ricerca e sviluppo volta al miglioramento qualitativo dei prodotti, alla sperimentazione di nuove tecnologie produttive ed all'individuazione delle materie prime ed imballaggi più idonei ed infine al controllo ambientale.

### ATTIVITÀ DELLA SOCIETÀ

In questo esercizio l'azienda ha proseguito nel proprio impegno volto alla commercializzazione del prodotto confezionato, cercando di posizionare i prodotti nell'ambito dei progetti sottoelencati:

**IL "PROGETTO FEUDOTTO"**, ha coinvolti i soci, in un processo che oltre agli aspetti tecnici, ha significato un forte cambiamento culturale ed imprenditoriale. Gli oli di questa linea sono oggi i più rappresentativi dal punto di vista della qualità e dell'immagine aziendale e prendono il nome dalla contrada ove è ubicata l'azienda. Novità degli ultimi 2 anni è il Feudotto Dop Val di Mazara che grazie al suo rapporto qualità/prezzo ha trovato spazio sugli scaffali della grande distribuzione organizzata Esselunga S.p.A..

**IL "PROGETTO OTTOBRE LATTA DA 5 LITRI"**, mira alla produzione di lattine da 5 Lt di indubbio interesse per il consumo di fascia medio alta, è caratterizzato da prodotti con un ottimo rapporto qualità-prezzo ed è finalizzato all'inserimento, con una presenza qualificata e significativa, nel settore della Ristorazione sia nazionale che estera.

**IL "PROGETTO GD MILLUSO BOTTIGLIA DA 75 CL"**, volto alla produzione e selezione di olive da destinare alla realizzazione di una linea di prodotti di indubbio interesse per il consumo di fascia medio – alta, è caratterizzato da prodotti con un ottimo rapporto qualità – prezzo ed è finalizzato all'inserimento, con una presenza qualificata e significativa nel settore della Distribuzione Organizzata.

Va sottolineato, infine, come l'azienda negli ultimi anni abbia cercato di fare dell'innovazione, un vero leit motive dei propri sistemi gestionali, soprattutto nel ruolo attribuito all'information technology. Internet, infatti, è utilizzato per la vendita dell'olio attraverso enoteche virtuali ([www.tipicidisicilia.it](http://www.tipicidisicilia.it)). In rete si trova anche il "catalogo" dei prodotti de *La Goccia d'Oro*, sempre aggiornato, con delle accurate schede su ciascun olio: l'information technology si è così trasformata anche in un formidabile strumento di marketing, annullando i tempi di comunicazione e di trasferimento delle informazioni in qualsiasi parte del mondo.

## COMMERCIALIZZAZIONE

In Italia la distribuzione dei prodotti confezionati avviene principalmente attraverso agenti plurimandatari. Il 2008 è stato l'anno della Grande Distribuzione, infatti, gli oli della linea Feudotto ed in particolare il Feudotto Dop Val di Mazara hanno trovato il loro giusto posizionamento fra "I Grandi Oli Regionali" all'interno della Catena Milanese Esselunga S.p.A. della famiglia Caprotti. Nel prossimo futuro è prevista una maggiore penetrazione dei nostri prodotti nel settore della ristorazione qualificata e, nella Distribuzione Organizzata, per i quali sono già stati avviati contatti con i buyers.

La partecipazione alle più importanti fiere, manifestazioni ed eventi è stata potenziata con una più incisiva presenza in quelle specifiche di settore ed è significativo il successo ottenuto in manifestazioni a carattere nazionale nelle quali le nostre produzioni si sono fatte apprezzare per l'ottimo rapporto esistente tra qualità – prezzo.

Tra i numerosi riconoscimenti ottenuti vanno ricordati:

1. *L'inserimento nella Guida "Gli Extra Vergine di Oliva 2008" di Marco Oreggia;*
2. *L'inserimento nella prestigiosa Guida il Golosario 2008 di Paolo Massobrio;*
3. *La medaglia d'Oro al concorso DLG di Francoforte per il Feudotto Dop Val di Mazara – Etichetta Verde;*
4. *La medaglia di argento per il Feudotto Dop Val di Mazara al Concorso Olive Oil Award 2009 in Svizzera;*
5. *Il Diploma di Gran Menzione al Sol di Verona 2008 nella categoria Fruttato Intenso per il Feudotto Nocellara del Belice – Etichetta Nera;*
6. *La finale al Concorso Olio Capitale di Trieste 2009 per il Feudotto Dop Val di Mazara – Etichetta Verde;*
7. *Il Diploma di Gran Menzione al Sol di Verona 2009 nella categoria Fruttato Intenso per il Feudotto Dop Val di Mazara – Etichetta Verde;*
8. *Il Diploma di Gran Menzione al XVII Concorso L'Orciolo d'Oro 2008 nella categoria Fruttato Medio per il Feudotto Dop Val di Mazara – Etichetta Verde;*
9. *La Medaglia di Bronzo al I Concorso per Oli Dop L'Orciolo d'Oro 2009 nella categoria Fruttato Medio per il Feudotto Dop Val di Mazara – Etichetta Verde;*
10. *La Medaglia d'Argento al XVIII Concorso L'Orciolo d'Oro 2009 nella categoria Fruttato Intenso per il Feudotto Nocellara del Belice – Etichetta Nera;*
11. *Il Diploma di Gran Menzione al Concorso Leone d'Oro dei Mastri Oleari 2009 nella categoria Fruttato Medio per il Feudotto Dop Val di Mazara.*

Gli aspetti di rilievo che hanno caratterizzato la strategia commerciale condotta dal Consiglio di Amministrazione è sintetizzata qui di seguito con l'espressione, a raffronto, dei dati relativi al biennio precedente:

- Il valore del fatturato dell'olio confezionato è aumentato in modo rilevante:

<i>Fatturato</i>	<i>Esercizio 2007</i>	<i>Esercizio 2008</i>	<i>Variatione %</i>
Confezionato	108.683	149.101	+ 37,2%

L'incremento è essenzialmente da riferire all'aumento del fatturato sia in Italia che all'Estero, grazie ad una maggiore penetrazione nel canale della ristorazione qualificata e, della Grande Distribuzione Organizzata.

## PRODUZIONE E CONFERIMENTI

Nel 2008 si è registrato un notevole incremento sia della quantità di olive lavorate, che di olio conferito dai soci rispetto all'anno precedente ed in particolare:

<i>Descrizione (dati espressi in q.li)</i>	<i>Campagna 2007/2008</i>	<i>Campagna 2008/2009</i>	<i>Variazione %</i>
Olive Lavorate	7.890,59	14.160,15	+ 79,5%
Olio Conferito	523,33	1.210,98	+ 131,4%

Il conferimento dei soci è stato destinato quasi per la sua totalità allo stoccaggio in magazzino in attesa del confezionamento.

## ANALISI DELLA GESTIONE CARATTERISTICA

Gli aspetti di rilievo che hanno caratterizzato la gestione caratteristica di quest'esercizio sono sintetizzati qui di seguito con l'espressione, a raffronto, dei dati relativi al triennio precedente:

- L'EBIT (Margine Operativo Netto) si è incrementato fortemente rispetto all'anno 2007:

<i>EBIT</i>	<i>31-12-2008</i>	<i>31-12-2007</i>	<i>31-12-2006</i>
Euro	+ 56.479	- 21.983	+ 1.101

L'incremento è essenzialmente da riferire all'aumento della molitura e, all'aumento del fatturato dell'azienda sia per il prodotto sfuso che per il prodotto confezionato il quale ha registrato un incremento del 37,2% rispetto allo scorso anno. Questo risultato, testimonia lo sforzo del Consiglio di Amministrazione e della Direzione Aziendale nel recuperare economicità per la struttura.

## I NOSTRI RISULTATI

Di seguito pubblichiamo alcune sezioni dedicate al nostro rendiconto finanziario ed al Conto Economico a Valore Aggiunto. Il primo è il [documento finanziario](#) che riassume tutti i nostri [flussi di cassa](#). Il documento, in particolare, riassume le fonti che hanno incrementato i fondi liquidi disponibili per la società e gli impieghi che, al contrario, hanno comportato un decremento delle stesse liquidità. Mentre il secondo è il documento economico che riassume i risultati di esercizio in modo riclassificato secondo il metodo del Valore Aggiunto. Infine verranno indicate le partecipazioni detenute, al fine di manifestare l'alto tasso di territorialità che l'azienda presenta.

**I L NOSTRO RENDICONTO FINANZIARIO**

	2007	2008
<b>RISULTATO OPERATIVO</b>	<b>(21.983)</b>	<b>56.479</b>
Imposte di competenza esercizio	0	(2.622)
<b>RISULTATO OPERATIVO DOPO LE IMPOSTE</b>	<b>(21.983)</b>	<b>53.857</b>
Ammortamenti	12.782	49.308
<b>FLUSSO DI CASSA OPERATIVO LORDO</b>	<b>(9.201)</b>	<b>103.165</b>
(Aumento) Diminuzione del Capitale Circolante Netto	(31.767)	(129.643)
<i>(Aumento) / Diminuzione Attività Correnti</i>	(47.982)	(207.638)
<i>Aumento / (Diminuzione) Passività Correnti</i>	16.215	77.995
<b>FLUSSO DI CASSA OPERATIVO NETTO</b>	<b>(40.968)</b>	<b>(26.478)</b>
(Investimenti) Disinvestimenti in Impieghi Fissi	(97.196)	(51.825)
<i>Investimenti netti in Immob. Materiali</i>	(5.687)	(119.345)
<i>Investimenti netti in Immob. Immateriali</i>	(14.163)	64.898
<i>Aumento / (Diminuzione) Fondi</i>	(1.436)	2.622
<i>(Aumento) / Diminuzione Partecipazioni e altre immob. Fin.</i>	(75.910)	0
<b>FLUSSO DI CASSA DOPO INVESTIMENTI</b>	<b>(138.164)</b>	<b>(78.303)</b>
Aumento (Diminuzione) Finanziamenti netti	(18.524)	192.915
<i>Aumento (Diminuzione) Capitale</i>	149	242.426
<i>Aumento (Diminuzione) Finanziamenti e Mutui</i>	(19.478)	194.040
<i>(Aumento) Diminuzione Crediti verso Soci vers. Dovuti</i>	805	(243.551)
<b>FLUSSO DI CASSA DOPO FINANZIAMENTI</b>	<b>(156.688)</b>	<b>114.612</b>
Proventi / Oneri Straordinari	38.753	(17.034)
<b>FLUSSO DI CASSA DOPO COMPONENTI STRAORD.</b>	<b>(117.935)</b>	<b>97.578</b>
Proventi (Oneri) Finanziari	(40.431)	(36.719)
<b>FLUSSO DI CASSA NETTO</b>	<b>(158.366)</b>	<b>60.859</b>
BANCA C/C INIZIALE	(45.979)	(204.344)
BANCA C/C FINALE	(204.345)	(143.485)
<b>VARIAZIONE POSIZIONE VS. BANCHE C/C</b>	<b>(158.366)</b>	<b>60.859</b>
<b>POSIZIONE MEDIA VS. BANCHE</b>	<b>(125.162)</b>	<b>(173.915)</b>

E' importante notare il miglioramento della situazione finanziaria della nostra Cooperativa nel raffronto fra gli ultimi due esercizi.

**IL NOSTRO CONTO ECONOMICO A VALORE AGGIUNTO**

<b>A VALORE AGGIUNTO</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>	<b>2008</b>
Ricavi netti	449.299	320.396	486.988
(+) Altri ricavi	2.452	6.844	41.709
(+/-) variazione rimanenze di prodotti finiti	72.659	33.493	157.821
(+) Costi capitalizzati	0	0	0
<i>A) Produzione dell'esercizio</i>	<i>524.410</i>	<i>360.733</i>	<i>686.518</i>
(-) Acquisti di merce	(362.052)	(224.548)	(400.789)
(-) Acquisti di servizi	(52.830)	(51.444)	(69.877)
(-) Godimento beni di terzi (affitti/leasing)	(825)	(1.246)	(1.054)
(-) Oneri diversi di gestione	(20.555)	(23.706)	(26.386)
(+/-) variazione di rimanenze di materie prime	6.404	7.395	5.845
<i>B) Costi della produzione</i>	<i>(429.858)</i>	<i>(293.549)</i>	<i>(492.261)</i>
<b>VALORE AGGIUNTO (A+B)</b>	<b>94.552</b>	<b>67.184</b>	<b>194.257</b>
(-) Salari, stipendi e contributi	(74.480)	(76.385)	(88.470)
(-) Accantonamento al TFR	0	0	0
(-) altri costi del personale	0	0	0
<i>C) Costo del lavoro</i>	<i>(74.480)</i>	<i>(76.385)</i>	<i>(88.470)</i>
<b>MARGINE OPERATIVO LORDO (A+B+C) = EBITDA</b>	<b>20.072</b>	<b>(9.201)</b>	<b>105.787</b>
(-) Accantonamenti al FSC	0	0	0
(-) Altri Accantonamenti	0	0	0
(-) Ammortamento beni materiali	(14.960)	(6.004)	(16.908)
(-) Ammortamento beni immateriali	(4.010)	(6.778)	(32.400)
<i>D) Accantonamenti e ammortamenti</i>	<i>(18.970)</i>	<i>(12.782)</i>	<i>(49.308)</i>
<b>RISULTATO OPERATIVO NETTO (A+B+C+D) = EBIT</b>	<b>1.102</b>	<b>(21.983)</b>	<b>56.479</b>
(-) Oneri finanziari	(31.000)	(40.445)	(37.119)
(+) Proventi finanziari	591	14	400
(+/-) utili (perdite) su cambi	0	0	0
<i>E) Saldo gestione finanziaria</i>	<i>(30.409)</i>	<i>(40.431)</i>	<i>(36.719)</i>
<b>REDDITO CORRENTE</b>	<b>(29.307)</b>	<b>(62.414)</b>	<b>19.760</b>
(-) Oneri straordinari	(8.868)	(14.206)	(20.226)
(+) Proventi straordinari	12.483	52.959	3.192
<i>F) Saldo gestione straordinaria</i>	<i>3.615</i>	<i>38.753</i>	<i>(17.034)</i>
<b>RISULTATO PRIMA DELLE IMPOSTE</b>	<b>(25.692)</b>	<b>(23.661)</b>	<b>2.726</b>
(-) Irpeg	0	0	0
(-) Irap	(1.436)	0	(2.622)
<i>G) Oneri tributari</i>	<i>(1.436)</i>	<i>0</i>	<i>(2.622)</i>
<b>RISULTATO NETTO</b>	<b>(27.128)</b>	<b>(23.661)</b>	<b>104</b>

Il Valore Aggiunto misura la ricchezza prodotta, come differenza tra i ricavi e i costi della produzione che non generano remunerazione per gli stakeholders aziendali. A tale proposito si sottolinea che il valore aggiunto generato da LA GOCCIA D'ORO nell'anno 2008 se pur di ridotte dimensioni è certamente in ripresa economica rispetta ai due esercizi precedenti. Da notare l'incremento della voce di spesa destinata al personale, ed all'acquisto di materie prime cui si riferisce essenzialmente il pagamento del corrispettivo per il conferimento dell'olio da parte dei nostri soci produttori.

## PERSONALE

<i>Personale Assunto</i>	<i>Esercizio 2006</i>	<i>Esercizio 2007</i>	<i>Esercizio 2008</i>
Indeterminato e Determinato	11	12	14

Tutto il nostro personale, durante il corso dell'esercizio è sottoposto a corsi di formazione continua sia su base volontaria che su base normativa.

## LE NOSTRE PARTECIPAZIONI

Partecipazioni Collegate

<i>Società Partecipata</i>	<i>Sede Sociale</i>	<i>Quota Detenuta</i>	<i>Valore della Quota 2008</i>
Terre Sicane Soc. Consortile	Corso Umberto I, Sambuca di Sicilia	1	€ 1.549,37
Bcc di Sambuca di Sicilia	Corso Umberto I, Sambuca di Sicilia	1	€ 210,32
O.P. Uliveti di Sicilia	Via Lioni, Sciacca	2	€ 2.500,00
Gestcooper Soc. Coop.	Villaggio Mosè, Agrigento	1	€ 300,00

### Terre Sicane Soc. Consortile

La società Terre Sicane, è una agenzia di promozione del territorio ed in particolare dei quattro comuni aderenti (Menfi, Montevago, Sambuca di Sicilia e Santa Margherita di Belice).

### Bcc di Sambuca di Sicilia

E' una Banca di Credito Cooperativo, con la quale la nostra azienda ha un ottimo rapporto di collaborazione e per meglio interpretare il profondo legame con il territorio sul quale operiamo abbiamo deciso di sottoscrivere una quota di partecipazione.

### O.P. Uliveti di Sicilia

Sotto la regia di Confcooperative e Lega Coop di Agrigento, è stata costituita la *OP Uliveti di Sicilia* prima Organizzazione di Produttori nel settore Olivicolo della Sicilia Occidentale. Soci fondatori sono: LA MADRE TERRA s.c.a. di Sciacca, LA GOCCIA D'ORO s.c.a. di Menfi, L'ARCOBALENO s.c.a. di Villafranca Sicula, COPA s.c.a. di Modica. La mission della *Uliveti di Sicilia* consiste nella valorizzazione delle produzioni olearie. Valorizzazione delle produzioni significa:

- *miglioramento costante della qualità,*
- *massima remunerazione possibile di mercato.*
- 

L'obiettivo della valorizzazione si scompone in:

- a. **assistenza tecnica** alle aziende, soprattutto per quanto attiene alle pratiche colturali (coltivazione, raccolta e movimentazione) e alla efficienza della gestione aziendale, con obiettivo l'ottenimento della qualità e della tracciabilità delle produzioni;

- b. **concentrazione delle produzioni**, segnatamente degli oli, per accrescerne il valore attraverso la costituzione di masse omogenee e per conferire un maggiore potere di mercato alle aziende socie;
- c. **commercializzazione delle produzioni**, attraverso specifici piani commerciali, volti a individuare la migliore collocazione possibile sul mercato;
- d. **marketing delle produzioni**, volte a fare conoscere e ad apprezzare da distinti segmenti del mercato le varie tipologie di produzioni prodotte dalle aziende socie.

### **Gestcooper**

La *Confcooperative Unione Provinciale di Agrigento*, tramite l'intervento di "*Fondo Sviluppo S.p.A.*", ha promosso la costituzione di una struttura che, muovendosi all'interno dell'ampio panorama dei servizi realizzabili in favore delle cooperative, divenga un interlocutore privilegiato per tutte quelle Società che hanno l'obiettivo di "fare impresa".

Con la costituzione della *Gestcooper* Società Cooperativa si è voluto principalmente garantire l'alta qualità, competitività e specializzazione dei servizi resi.

La Società, infatti, è costantemente aggiornata dal punto di vista amministrativo, contabile, fiscale, legale e gestionale. Opera in ambiti strategici e si avvale di personale qualificato, di ventennale esperienza e specifica conoscenza del mondo cooperativo nonché di partners esterni di qualificata professionalità.

### **SERVIZI**

Con lo scopo di favorire ogni iniziativa intesa ad incrementare lo sviluppo della libera cooperazione, la diffusione dei principi cooperativi e la qualificazione professionale dei dirigenti di cooperativa, la *Gestcooper* è in grado di offrire una vasta gamma di servizi che interessano gli aspetti della gestione e di ogni altra attività di supporto aziendale.

### **ETICA E AMBIENTE**

La nostra azienda, è molto attenta alle problematiche sociali ed in particolar modo a quelle ambientali. Infatti è titolare di una serie di certificazioni che testimoniano l'impegno rivolto per il raggiungimento dell'obiettivo.

### **CERTIFICAZIONE HACCP**

L'**HACCP** (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) è un sistema di autocontrollo che ogni operatore nel settore della produzione di [alimenti](#) deve mettere in atto al fine di valutare e stimare pericoli e rischi e stabilire misure di controllo per prevenire l'insorgere di problemi [igienici](#) e sanitari.

Il sistema HACCP nasce dall'esigenza di garantire la salubrità degli alimenti. Prima dell'adozione del sistema HACCP i controlli venivano effettuati a valle del processo produttivo, con analisi sulla salubrità soltanto del prodotto finito, pronto per la vendita al consumatore. Il sistema HACCP invece mira a valutare in ogni fase della produzione i possibili rischi che possono influenzare la sicurezza degli alimenti, attuando in questo modo misure preventive, senza concentrare l'attività di controllo solo sul prodotto finito. In altri termini questo controllo si prefigge di monitorare tutta la filiera del processo di produzione e distribuzione dell'alimento. Lo scopo è quello di individuare le fasi del processo che possono rappresentare un punto critico.

I punti fondamentali del sistema dell'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points- analisi del rischio e gestione dei punti critici), la cui applicazione nelle Aziende alimentari è diretta a far sì che qualsivoglia alimento non sia causa di danno

alla salute del consumatore, sono identificabili in sette principi, che prima della loro applicazione devono essere preceduti da cinque passi preliminari. Si tratta, quindi, di mettere in pratica dodici passaggi chiave secondo uno schema ben specificato. Illustriamo brevemente queste tappe basilari di sviluppo del sistema HACCP: 1) Formazione dell'HACCP-team 2) Descrizione del prodotto 3) Identificazione della destinazione d'uso 4) Costruzione del diagramma di flusso 5) Conferma in campo del diagramma di flusso

Il sistema HACCP è basato sull'applicazione di sette principi:

- 1. Individuazione dei pericoli ed analisi del rischio
- 2. Individuazione dei CCP (punti critici di controllo)
- 3. Definizione dei Limiti Critici
- 4. Definizione delle attività di monitoraggio
- 5. Definizione delle azioni correttive
- 6. Definizione delle attività di verifica
- 7. Gestione della documentazione

**Principio 1** Identificare i pericoli potenziali associati alla produzione di un alimento in tutte le sue fasi, dalla coltura o allevamento al processo, alla produzione e distribuzione fino al consumo. Valutare le probabilità che il rischio si verifichi e la gravità dell'eventuale danno ed identificare le misure preventive per il suo controllo. I pericoli che attendano alla sicurezza del prodotto possono essere classificati in: Fisico-chimici e biologici.

**Principio 2** Con l'ausilio del c.d. "Albero delle decisioni" identificare le fasi che possono essere controllate, o ancor meglio "gestite", al fine di eliminare i rischi o minimizzare la probabilità del loro verificarsi (punti critici di controllo). Una fase rappresenta ogni stadio di produzione e/o manipolazione degli alimenti, comprendenti la produzione primaria, la loro ricezione e trasformazione, la conservazione, trasporto, vendita e uso del consumatore.

**Principio 3** Stabilire i limiti critici che devono essere osservati per assicurare che ogni CCP sia sotto controllo. In pratica, limite critico è quel valore che separa l'accettabilità dall'inaccettabilità. I limiti critici sono desunti da quelli di legge, ove presenti, oppure da GMP (good manufacturing practices), nel senso che possono derivare dall'adozione di una igienica pratica di lavorazione.

**Principio 4** Stabilire un sistema di monitoraggio che permetta di assicurarsi il controllo dei CCP tramite un test, oppure con osservazioni programmate. Il sistema di monitoraggio sarà, quindi, costituito dalle rilevazioni, in momenti definiti, di un determinato parametro che deve permanere entro un limite critico stabilito.

**Principio 5** Stabilire l'azione da attuare quando il monitoraggio indica che un particolare CCP non è sotto controllo. Le azioni correttive, meglio dette "trattamenti", richiedono sia le azioni di trattamento delle "non conformità", che la revisione del sistema per eliminare la possibilità che la deviazione dei parametri prefissati possa verificarsi nuovamente.

**Principio 6** Stabilire procedure per la verifica che includano prove supplementari e procedure per confermare che il sistema HACCP stia funzionando efficacemente.

**Principio 7** Stabilire una documentazione riguardante tutte le procedure di registrazione appropriate a questi principi e loro applicazioni.

## CERTIFICAZIONE ISO 9001:2000

**ISO 9000** identifica una serie di norme e linee guida sviluppate dall'[ISO](#), che propongono un sistema di gestione per la qualità, pensato per gestire i processi aziendali affinché siano indirizzati al miglioramento della efficacia e dell'efficienza della organizzazione oltre che alla soddisfazione del cliente.

Le norme della serie ISO 9000 attualmente (dall'anno [2000](#) in avanti) sono suddivise in:

- ISO 9000 che descrive le terminologie e i principi essenziali dei sistemi di gestione qualità e della loro organizzazione (detta anche "norma vocabolario");
- ISO 9001 per la definizione dei requisiti dei sistemi qualità;
- ISO 9004 che è una linea guida per il miglioramento delle prestazioni delle organizzazioni.

In precedenza (sino al [2003](#)) esistevano anche le norme ISO 9002 e 9003, ora ritirate; la loro certificazione non è riconosciuta in ambito nazionale internazionale, in quanto sostituite definitivamente dalla ISO 9001:2000.

La ISO 9001:2000 prevede un approccio globale e completo di certificazione per cui non è possibile escludere alcuni settori o processi aziendali, se presenti nell'organizzazione o necessari a soddisfare i "clienti".

L'unica norma della famiglia ISO 9000 per cui una azienda può essere certificata è la ISO 9001; le altre sono solo guide utili, ma facoltative, per favorire la corretta applicazione ed interpretazione dei principi del sistema qualità. La ISO 9000 individua il "lessico" per la 9001 e la 9004. La sua ultima revisione (emissione dalla ISO e adozione dalla UNI) risale al 2005; in questa ultima edizione si è volutamente utilizzato un linguaggio meno aziendale, per permettere l'applicazione della ISO 9001 anche ad altri ambiti (amministrazioni, università, società di servizi, ecc. ecc.). La ISO 9004 è particolarmente utile perché permette di individuare spunti per il miglioramento delle esigenze espresse nella ISO 9001.

La nuova norma del [2000](#) viene anche impropriamente nominata *Vision 2000*. Tale termine non è il nome di una norma, ma è un nome generico che vorrebbe identificare una serie di attività (formazione, documentazione eccetera) che riguardano la nuova famiglia di norme sulla qualità nata nel 2000. *Vision 2000* non è quindi una norma di qualità.

Il nome completo della norma recepita in Italia è *UNI EN ISO 9001:2000* in quanto la norma [ISO](#) è armonizzata, pubblicata e diffusa dall'[Ente Nazionale Italiano di Unificazione](#) e dal [Comitato Europeo di Normazione](#) in [Europa](#).

Le norme ISO 9000 sono universali e la loro applicabilità prescinde dalla dimensione o dal settore dell'attività, che può essere un'[azienda](#) o qualsiasi altro tipo di organizzazione. Esse definiscono principi generici che l'azienda deve seguire ma NON il modo in cui deve produrre determinati prodotti: per questo non sono applicabili ai prodotti ma solo all'azienda che li produce. Secondo questa ottica, la ISO 9001 garantisce il controllo del processo produttivo e la sua [efficacia](#), ma non la sua [efficienza](#).

Attualmente le ISO 9000 sono usate in industria come modello di riferimento per la qualificazione e selezione dei fornitori e nei contratti tra fornitori e clienti. In particolare, nel caso dei fornitori, è molto utile fare riferimento alla [ISO 10005](#) che individua le linee guida per la definizione del [piano di qualità](#), utile strumento che ogni fornitore dovrebbe adottare per dimostrare come intende garantire le clausole contrattuali nei confronti del cliente. Il *piano di qualità* infatti può essere considerato un sottoinsieme del sistema qualità di una azienda che, pur non avendo la certificazione ISO 9001, intende esplicitare nei confronti del cliente le regole di comportamento del proprio sistema. Dal punto di vista della azienda cliente,

in sostanza, pretendere il *piano di qualità* in riferimento al contratto è il primo passo logico necessario per capire come il fornitore gestisce il contratto.

In Italia e in Europa, si sta diffondendo notevolmente, con incrementi annui considerevoli. Per alcuni settori, ed in relazione ai concorsi pubblici (appalti e bandi), la ISO 9001 è obbligatoria.

## **CERTIFICAZIONE ISO 14001:2004**

La sigla **ISO 14000** identifica una serie di [standard internazionali](#) relativi alla [gestione ambientale](#) delle organizzazioni.

La sigla «ISO 14001» identifica uno di questi standard, che fissa i requisiti di un «sistema di gestione ambientale» di una qualsiasi organizzazione. Lo standard ISO 14001 (tradotto in [italiano](#) nella UNI EN ISO 14001:2004) è uno standard certificabile, ovvero è possibile ottenere, da un [organismo di certificazione](#) accreditato che operi entro determinate regole, attestazioni di conformità ai requisiti in essa contenuti. Certificarsi secondo la ISO 14001 non è obbligatorio, ma è frutto della scelta volontaria dell'azienda/organizzazione che decide di stabilire/attuare/mantenere attivo/migliorare un proprio sistema di gestione ambientale. È inoltre importante notare come la certificazione ISO 14001 non attesti una particolare prestazione ambientale, né tantomeno dimostri un particolarmente basso impatto, ma piuttosto stia a dimostrare che l'organizzazione certificata ha un sistema di gestione adeguato a tenere sotto controllo gli impatti ambientali delle proprie attività, e ne ricerchi sistematicamente il miglioramento in modo coerente, efficace e soprattutto sostenibile. Utile sottolineare ancora che la ISO 14001 non è una certificazione di prodotto.

## **CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22005:2007**

La ISO 22005:2007 recepisce le norme italiane UNI 10939:01 relativa a “Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari” e UNI 11020:02 relativa “sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari” e si applica a tutto il settore agroalimentare, comprese le produzioni mangimistiche.

Mentre le vecchie norme 10939 e 11020 erano riconosciute solo a livello nazionale (UNI è l'ente nazionale italiano di unificazione), tale norma essendo stata emessa dalla ISO (Organizzazione internazionale per la normazione) è destinata a diventare il documento di riferimento internazionale per la certificazione di sistemi di rintracciabilità agroalimentari.

Vediamo di seguito gli elementi principali richiesti dalla norma ISO 22005 per implementare un sistema di rintracciabilità certificabile. Innanzitutto occorre partire dalla fase di progettazione del sistema che deve includere l'analisi dei seguenti aspetti:

- a) **obiettivi**: es. di sicurezza e/o di qualità degli alimenti, storia e/o origine del prodotto; richiamo di prodotti ecc.;
- b) **requisiti legislativi** e requisiti relativi alle politiche pertinenti alla rintracciabilità: il sistema deve identificare adeguatamente i requisiti legislativi che interessano il processo e il/ i prodotto/i in oggetto oltre ai requisiti relativi alle politiche pertinenti che devono essere soddisfatti dal suo sistema di rintracciabilità;
- c) **prodotti e/o ingredienti**: identificare descrivendoli chiaramente i prodotti e/o gli ingredienti pertinenti per i quali sono applicabili gli obiettivi del sistema di rintracciabilità;
- d) **posizione nella filiera** agroalimentare; occorre sempre identificare i soggetti che costituiscono la filiera in oggetto di certificazione tenendo presente che il “capofiliera” (chi richiede la certificazione) deve quanto meno indicare i suoi fornitori e i suoi clienti (a monte e a valle);
- e) **flusso di materiali**; determinare e documentare il movimento di qualsiasi materiale in un qualsiasi punto della filiera agroalimentare nell'ambito del suo controllo in modo da soddisfare gli obiettivi del sistema di rintracciabilità.;
- f) **requisiti relativi alle informazioni**; definire quali sono le informazioni da ottenere dai suoi fornitori, da raccogliere riguardanti la storia del prodotto e del processo, e da fornire ai suoi clienti e/o fornitori;

g) **procedure**; l'organizzazione deve definire procedure che includano la definizione del prodotto, definizione e identificazione del lotto, documentazione del flusso di materiali e informazioni inclusi i mezzi per mantenere le registrazioni, gestione dei dati e registrazione dei protocolli, protocolli di recupero dell'informazioni.

**LA GOCCIA D'ORO È STATA UNA DELLE PRIME AZIENDE OLIVICOLE IN ITALIA AD ESSERE CERTIFICATA ISO 10939:2001 CONVERTITA IN ISO 22005:2007.**



**CERTIFICATO N. AG/QMS-74/08/S**  
**CERTIFICATE No.**

SI CERTIFICA CHE IL SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITÀ DI  
 IT IS HEREBY CERTIFIED THAT THE QUALITY MANAGEMENT SYSTEM OF

**LA GOCCIA D'ORO S.C.A.**

CONTRADA FEUDOTTO 92013 MENFI (AG) ITALIA

NELLE SEGUENTI UNITÀ OPERATIVE / IN THE FOLLOWING OPERATIONAL UNITS

CONTRADA FEUDOTTO 92013 MENFI (AG) ITALIA

È CONFORME ALLA NORMA  
 IS IN COMPLIANCE WITH THE STANDARD

**ISO 9001:2000**

PER I SEGUENTI CAMPI DI ATTIVITÀ / FOR THE FOLLOWING FIELD(S) OF ACTIVITIES

EA:03

PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

PRODUCTION AND PACKAGING OF EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Riferirsi al Manuale della Qualità per i dettagli delle esclusioni ai requisiti della norma

Reference is to be made to the Quality Manual for details regarding the exemptions from the requirements of the standard

La validità del presente certificato è subordinata a sorveglianza periodica annuale / semestrale ed al riesame completo del sistema di gestione con periodicità triennale  
 The validity of this certificate is dependent on an annual / six monthly audit and on a complete review, every three years, of the management system  
 L'uso e la validità del presente certificato sono soggetti al rispetto del documento Agroqualità. Regolamento per la Certificazione di Sistemi di Gestione per la Qualità  
 The use and validity of this certificate are subject to compliance with the Agroqualità document / Rules for the certification of Quality Management Systems

Prima emissione  
 First Issue 21.05.2008  
 Emissione corrente  
 Current Issue 21.05.2008  
 Data scadenza  
 Expiry Date 21.05.2011

Ing. Enrico De Micheli  
 (Direttore)

Agroqualità SpA  
 Piazza G. Marconi, 25 - 00144 Roma Italy

**SINCERT**

COMPTON ASSOCIATES

SGS N° 0654  
 SGA N° 0340  
 PMS N° 0746

Member degli Accordi di Mutuo  
 Riconoscimento EA e IAF  
 Signatory of EA and IAF Mutual  
 Recognition Agreements

SERVINGRC 1-07



LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ

**CERTIFICATO N. AG/EMS-990/S**  
**CERTIFICATE No.**

SI CERTIFICA CHE IL SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE DI  
*IT IS HEREBY CERTIFIED THAT THE ENVIRONMENTAL MANAGEMENT SYSTEM OF*

**LA GOCCIA D'ORO S.C.A.**

CONTRADA FEUDOTTO 92013 MENFI (AG) ITALIA

NELLE SEGUENTI UNITÀ OPERATIVE / *IN THE FOLLOWING OPERATIONAL UNITS*

CONTRADA FEUDOTTO 92013 MENFI (AG) ITALIA

E CONFORME ALLA NORMA  
*IS IN COMPLIANCE WITH THE STANDARD*

**ISO 14001:2004**

E AL DOCUMENTO SINCERT RT-09

PER I SEGUENTI CAMPI DI ATTIVITÀ / *FOR THE FOLLOWING FIELD(S) OF ACTIVITIES*

EA:03

PRODUZIONE DI OLIO D'OLIVA ATTRAVERSO LE FASI DI MACINAZIONE, GRAMOLATURA, ESTRAZIONE E  
CHIARIFICAZIONE, CONFEZIONAMENTO E COMMERCIALIZZAZIONE DEL PRODOTTO.

Per informazioni sulla validità  
del certificato, visitare il sito  
[www.agroqualita.org](http://www.agroqualita.org)

For information concerning  
validity of the certificate, you  
can visit the site  
[www.agroqualita.org](http://www.agroqualita.org)

*PRODUCTION OF OLIVE OIL THROUGH THE PHASES OF MILLING, BRAKING, EXTRACTION AND CLARIFICATION,  
PACKAGING AND MARKETING OF THE PRODUCT.*

L'uso e la validità del presente certificato sono soggetti al rispetto del documento Agroqualità: Regolamento per la Certificazione di Sistemi di Gestione Ambientale  
*The use and the validity of this certificate are subject to compliance with the Agroqualità document: Rules for the Certification of Environmental Management Systems*  
La validità del presente certificato è subordinata a sorveglianza periodica annuale / semestrale ed al riesame completo del sistema di gestione con periodicità triennale  
*The validity of this certificate is dependent on an annual / six monthly audit and on a complete review, every three years, of the management system*

Prima emissione  
*First Issue* 18.05.2005  
Emissione corrente  
*Current Issue* 29.12.2008  
Data scadenza  
*Expiry Date* 10.11.2011

Ing. Enrico De Micheli  
(Direttore)

Agroqualità SpA  
Piazza G. Marconi, 25 - 00144 Roma Italy

**SINCERT**  
SISTEMI INTEGRATI PER LA CERTIFICAZIONE

SGG N° 066A  
SGA N° 034C  
PRD N° 024B

Membro degli Accordi di Mutuo  
Riconoscimento EA e NF  
*Signatory of EA and NF Mutual  
Recognition Agreements*

VERBAINGRC 1-07



LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ

**CERTIFICATO N.**

**AG/RINT-08/14**

**CERTIFICATE No.**

SI CERTIFICA CHE IL PRODOTTO AGROALIMENTARE REALIZZATO / FORNITO DA  
IT IS HEREBY CERTIFIED THAT THE FOOD PRODUCT MADE / SUPPLIED BY

**LA GOCCIA D'ORO S.C.A.**

CONTRADA FEUDOTTO 92013 MENFI (AG) ITALIA

NELLE SEGUENTI UNITÀ OPERATIVE / IN THE FOLLOWING OPERATIONAL UNITS

CONTRADA FEUDOTTO 92013 MENFI (AG) ITALIA E SITI OPERATIVI  
(AZIENDE AGRICOLE DEI SOCI CONFERITORI) vedi allegato)

È CONFORME ALLA NORMA E / O DOCUMENTO DI RIFERIMENTO  
IS IN COMPLIANCE WITH THE STANDARD AND / OR REFERENCE DOCUMENT

**ISO 22005:2007**

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E DEI CAMPI DI ATTIVITÀ / DESCRIPTION OF PRODUCT AND FIELDS OF ACTIVITY

RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA PER LE ATTIVITÀ DI COLTIVAZIONE, RACCOLTA, CONFERIMENTO, MOLITURA,  
IMBOTTIGLIAMENTO, CONFEZIONAMENTO E VENDITA DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA OTTENUTO DA OLIVE  
COLTIVATE NEL TERRITORIO DELLE PROVINCE DI PALERMO, AGRIGENTO E TRAPANI

FOOD CHAIN TRACEABILITY FOR THE PHASES OF CULTIVATION, HARVESTING, TRANSFER, GRINDING,  
BOTTLING, PACKAGING AND SALE OF EXTRA VIRGIN OLIVE OIL OBTAINED FROM OLIVES CULTIVATED IN THE  
TERRITORY OF THE PROVINCES OF PALERMO, AGRIGENTO AND TRAPANI

Il presente documento costituisce formale concessione della Licenza d'uso del Marchio di Qualità Agroqualità

This document represents formal concession of the Licence to use the Agroqualità Quality Mark

L'uso e la validità del presente certificato sono soggetti al rispetto del documento Agroqualità

The use and validity of this certificate are subject to compliance with the Agroqualità document

Regolamento per il rilascio del Certificato di Conformità del prodotto agroalimentare e relativa concessione della Licenza d'uso del Marchio di Qualità

Rules for the issue of the Certificate of Conformity for Food Products and related concession of the Licence to use the Quality Mark

Prima emissione First issue	21.05.2006
Emissione corrente Current issue	25.11.2008
Data scadenza Expiry Date	25.11.2011

Dot. Ing. Enrico De Micheli  
(Direttore)



SGS N° 0664  
SGS N° 0340  
PDS N° 0748

Membro degli Accordi di Milano  
Riconoscimento DA e IAF  
Signatory of EA and IAF Mutual  
Recognition Agreements

Agroqualità SpA

Piazza G. Marconi 25 - 00144 Roma - Italy

VERBENING 1-07

## CONCLUSIONI

L'azienda, collabora attivamente con l'UNICEF (Fondo delle Nazioni Unite per l'Infanzia) è la **principale organizzazione mondiale** per la tutela dei diritti e delle condizioni di vita dell'infanzia e dell'adolescenza.

Fondato nel 1946 su decisione dell'Assemblea Generale dell'ONU, l'UNICEF opera attualmente in 156 Paesi in via di sviluppo attraverso 126 **uffici permanenti** sul campo (*Country Offices*) e in 36 Paesi economicamente avanzati tramite una rete di **Comitati Nazionali**.

La **missione dell'UNICEF** è di mobilitare in tutto il mondo risorse, consenso e impegno al fine di contribuire al soddisfacimento dei bisogni di base e delle opportunità di vita di ogni bambino, ragazzo e adolescente.

L'UNICEF esplica la propria azione attraverso **programmi e progetti di sviluppo umano concordati** e realizzati, in ogni paese, assieme alle istituzioni pubbliche e alle organizzazioni e associazioni locali, nel totale rispetto delle diversità culturali e con particolare favore per coloro che sono svantaggiati per ragioni legate al sesso, alla condizione sociale, all'appartenenza etnica o religiosa.

La **Convenzione Internazionale sui diritti dell'infanzia**, approvata dall'ONU nel 1989 e ratificata finora da 193 Stati, è il quadro di riferimento della nostra organizzazione, caratterizzata da un approccio centrato sui diritti e da una strategia volta a dare ad essi concreta realizzazione in tutte le fasi dello sviluppo della persona e in tutte le circostanze, situazioni di emergenza comprese.

# LA GOCCIA D'ORO

S.C.A.

# b<sub>2008</sub>

Valutazioni, suggerimenti e proposte relative al Bilancio di Sostenibilità de LA GOCCIA D'ORO sono gradite e possono essere inviate a:

[info@lagocciadoro.it](mailto:info@lagocciadoro.it)

oppure a:

LA GOCCIA D'ORO S.C.A.

Contrada Feudotto

92013 MENFI AG

[www.lagocciadoro.it](http://www.lagocciadoro.it)

Redazione a cura della direzione Aziendale

Con la consulenza di: MEDIBUSINESS S.r.l.

Finito di Stampare nel mese di giugno 2009

# BILANCIO SOCIALE