

La società **GUGLIELMI SAVERIO di Guglielmi Riccardo e Vincenzo S.n.c.** è stata costituita con atto del 1985 e risulta iscritta nella sezione ordinaria della CCIAA di Bari ad al Registro delle Imprese di Bari con codice fiscale e numero di iscrizione 03401970722, con sede in Andria, Via Canosa 443.

La società Guglielmi Saverio ha come oggetto principale la “Molitura delle olive per conto proprio e per conto terzi”, corrispondenti al codice ATECO 10.41.1 e risulta operativa dall’anno 1985



In Puglia, tra le incantevoli colline della Murgia sormontate da Castel del Monte, antiche masserie e uliveti ricchi di storia, nasce l'azienda Guglielmi.

L’attività della famiglia Guglielmi inizia nel 1954, quando il capostipite Saverio prende in affitto con i suoi fratelli, per qualche anno uno dei frantoi che negli anni '50 gremivano Andria.

E’ solo l’inizio di un lungo cammino che arriva ai giorni nostri.

Dopo infatti i figli Riccardo e Vincenzo, hanno appreso, sin da giovane età, e hanno portato avanti con dedizione l’arte olivicola e la passione per la vigna, come un rituale che si tramanda nel tempo e nella mani, creando un legame indissolubile con il territorio nel rispetto di antiche tradizioni.

Da allora molti ammodernamenti negli impianti e aggiornamenti tecnici sono stati compiuti, e il buon lavoro di squadra familiare, oggi affiancato dalla terza generazione, ha permesso di acquisire professionalità ed esperienza nel settore.

Nel corso degli anni sono stati acquistati terreni olivetati, così da ampliare la proprietà di famiglia, fino ad arrivare agli attuali 120 ettari con circa 22.000 alberi di olivo delle cultivar autoctone del territorio.

E’ così che dalle più pregiate varietà di olive della Terra di Puglia, provenienti dagli uliveti condotti scrupolosamente, viene prodotto un olio extra vergine di oliva superiore, dai sapori armonici che si distingue per il suo gusto equilibrato e per i suoi freschi profumi.

Da sempre guidati dal desiderio di implementare soluzioni nuove nel settore, spinti dalla ricerca di garantire tracciabilità e standard qualitativi elevati, nel 2014, l’azienda GUGLIELMI SAVERIO ha portato a compimento la costruzione di un nuovo frantoio all’avanguardia tecnologica.

L’azienda GUGLIELMI SAVERIO ha appena ultimato la costruzione di un nuovo frantoio.

La struttura è ubicata in un’area fuori dal centro abitato di 21.000 mq, di cui 10.000 dedicati alla produzione.

La realizzazione, grazie a numerosi accorgimenti tecnici, è stata concepita con ricercati criteri ecologici, vanta i più alti standard tecnologici ed è totalmente automatizzata.

L’opificio infatti, è stato reso autosufficiente, grazie all’impianto fotovoltaico di 64,8 kW, che permette di sfruttare l’energia solare, senza emissioni di CO<sup>2</sup>. Inoltre nella trasformazione, si utilizza una caldaia che sfrutta i sottoprodotti della lavorazione, quale il nocciolino, riducendo ulteriormente consumi di energia non rinnovabile.

La filosofia di adottare tali principi di sostenibilità energetica ed ambientale, portano l'azienda GUGLIELMI in un'ottica di economia verde.

Il nuovo opificio è unico nel suo genere: usa tecniche di estrazione innovative, garantendo standard qualitativi elevati, controllo e monitoraggio di ogni fase di trasformazione e di stoccaggio (grazie alla conservazione sotto azoto).

Il sistema di estrazione dell'olio è quello a ciclo continuo in maniera che il frutto, delicatamente pressato, garantisce un prodotto speciale per le sue caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche, dando vita ad un olio dal profumo e dal sapore unico. La molitura, avviene entro 24 ore dalla raccolta con estrazione rigorosamente a freddo, con temperature che non superano la soglia dei 27°C. Lo stoccaggio avviene in serbatoi solo di acciaio inox a temperatura controllata che garantiscono una perfetta conservazione del prodotto.

Inoltre l'impianto di azoto presente rende inerti i serbatoi, l'azoto per uso alimentare viene immesso nello "spazio di testa" lasciato libero dall'olio man mano che il contenitore si svuota. Tali gas inerti vanno così ad occupare quello spazio che verrebbe altrimenti occupato dall'aria e dall'ossigeno, che preserva nei mesi le specificità qualitative ed organolettiche.

Dal 2022, lo stabilimento è dotato di un nuovo impianto di imbottigliamento e stoccaggio che consente l'alimentazione automatizzata della linea e la programmazione digitale delle miscele tramite alimentatori a circuito chiuso da minisilos di produzione, ciascuno con una cultivar diversa.

Con il nuovo impianto è possibile anche la produzione di oli aromatizzati in diverse essenze e di olio affumicato.

Il nuovo impianto, costituito da depalettizzatore, soffiatrice, riempitrice, capsulatrice etichettatrice, incartonatrice, nastratrice, imballo, è dotato di tutti i dispositivi per assicurare l'assenza di corpi estranei, la chiusura ermetica degli imballi primari (bottiglie e lattine), l'etichettatura, la pesatura e l'imballo finale.



La società **GUGLIELMI SAVERIO di Guglielmi Riccardo e Vincenzo S.n.c.** produce pertanto la seguente gamma di prodotti:

- ◆ Olio extra vergine di oliva convenzionale, varie miscele e metodi di estrazione;
- ◆ Olio extra vergine di oliva biologico;
- ◆ Olio extra vergine di oliva convenzionale, aromatizzato o affumicato;
- ◆ Olio extra vergine di oliva DOP Terra di Bari;
- ◆ Olio extra vergine di oliva da agricoltura integrata, destinata alla OP Puglia Olive.

I prodotti sono destinati alle diverse tipologie di clienti con cui opera la società:

- ◆ conto terzi per grandi produttori;
- ◆ conto terzi per OP Puglia Olive;

- ♦ conto proprio destinato a distributori nazionali ed internazionali.



Allo scopo di assicurare la qualità della propria produzione, il Frantoio Guglielmi, oltre che attuare uno specifico impegno nel rispetto delle normative europee e nazionali in materia di commercializzazione, qualità del prodotto, sicurezza alimentare, tracciabilità e protezione dell'ambiente, ha strutturato la propria organizzazione produttiva in conformità alle norme ISO 9001:2015 e ISO 14001:2015, a decorrere dal 1 agosto 2016.

L'adozione dello standard organizzativo integrato ISO 9001:2015 e ISO 14001:2015 ha comportato un approccio basato sul rischio, secondo il quale tutte le attività aziendali rilevanti secondo il proprio contesto operativo devono essere oggetto di una valutazione del rischio allo scopo di orientare al meglio la pianificazione strategica ed operativa aziendale e di individuare le parti interessate che influenzano tale analisi, stabilendo specifiche azioni a loro tutela.



Nel 2022, coerentemente con i propri indirizzi strategici, la società **GUGLIELMI SAVERIO di Guglielmi Riccardo e Vincenzo S.n.c.** ha stabilito di acquisire la **Certificazione UNI EN ISO 9001:2015 e UNI EN ISO 14001:2015**, relativa alle attività comprese nel seguente campo di applicazione:

### Molitura, imbottigliamento di olio di oliva

*In merito, il punto 8.3 della norma UNI EN ISO 9001:2015 può essere escluso dal campo di applicazione oggetto di certificazione, in quanto la produzione di olio di oliva extra vergine avviene su specifica del cliente o secondo metodi di lavoro standardizzati.*

Il percorso di certificazione giunge al termine di un naturale percorso di riorganizzazione gestionale che ha comportato:

- ♦ la convinzione che l'attività imprenditoriale deve tener conto, in via preliminare, di un'**analisi del contesto in cui l'impresa opera** e dell'**individuazione delle esigenze e aspettative delle parti interessate**;
- ♦ l'integrazione degli obiettivi della qualità con gli indirizzi strategici dell'Impresa;
- ♦ l'integrazione dei requisiti del sistema qualità con i processi di business dell'Impresa;
- ♦ l'utilizzo di un approccio basato sulla **valutazione del rischio** in tutte quelle decisioni influiscono sulla capacità aziendale di **raggiungere i propri obiettivi strategici** e di **ottenere i risultati attesi**;
- ♦ l'utilizzo di un approccio per processi basato sul miglioramento continuo e sul coinvolgimento di tutte le parti interessate.

Nello specifico, pertanto, la società **GUGLIELMI SAVERIO di Guglielmi Riccardo e Vincenzo S.n.c.** ha attuato un Sistema di Gestione conforme alla norma **UNI EN ISO 9001:2015** e alla norma **UNI EN ISO 14001:2015**, che comprende gli **obiettivi ed impegni** di seguito specificati:

1. **soddisfare il Cliente** attraverso le seguenti azioni:
  - ◆ fornire prodotti conformi alle specifiche contrattuali ed alle normative relative alla sicurezza ed alla qualità dell'olio di oliva, applicabili nel mercato di commercializzazione degli stessi prodotti;
  - ◆ rispettare le condizioni commerciali di fornitura connesse con gli ordinativi acquisiti;
  - ◆ offrire prodotti di qualità a condizioni competitive;
  - ◆ fornire adeguata assistenza in fase precontrattuale allo scopo di favorire la definizione, da parte del cliente, di requisiti di prodotto idonei alle esigenze di quest'ultimo, mettendo a disposizione idonee risorse tecniche interne e know how allo scopo;
  - ◆ non sottoscrivere impegni commerciali che comportino l'utilizzo di risorse che non siano nella disponibilità di **GUGLIELMI SAVERIO di Guglielmi Riccardo e Vincenzo S.n.c.**;
  - ◆ comunicare tempestivamente al cliente eventuali impedimenti, successivi alla conferma d'ordine, che non consentano di rispettare gli impegni contrattuali;
  - ◆ fornire al cliente adeguata assistenza post vendita relativamente alla gestione di problematiche di prodotto e fornitura, di reclami e di segnalazioni;
2. **soddisfare i consumatori** attraverso le seguenti azioni:
  - ◆ fornire quanto più possibile prodotti caratterizzati da un elevato rapporto qualità prezzo;
  - ◆ fornire prodotti conformi alle specifiche contrattuali ed alle normative relative alla sicurezza ed alla qualità dell'olio di oliva, applicabili nel mercato di commercializzazione degli stessi prodotti;
  - ◆ rappresentare fedelmente il proprio prodotto nelle comunicazioni pubblicitarie e commerciali, in particolare in relazione ai requisiti di qualità e sicurezza;
  - ◆ fornire al cliente adeguata assistenza post vendita relativamente alla gestione di problematiche di prodotto e reclami;
3. **rassicurare i propri fornitori** attraverso le seguenti azioni:
  - ◆ stabilire, ove possibile, un rapporto di partnership che garantisca continuità e qualità nelle forniture e soddisfazione reciproca;
4. **tutelare il proprio personale** attraverso le seguenti azioni:
  - ◆ selezione e valutazione in base a criteri oggettivi;
5. **garantire la proprietà aziendale** attraverso:
  - ◆ la definizione di una strategia di marketing idonea e perseguibile;
  - ◆ lo sviluppo dell'attività commerciale, tenendo conto delle risorse disponibili;
  - ◆ la tenuta sotto controllo delle risorse e dei fattori di competitività;
  - ◆ la tutela del patrimonio aziendale (risorse materiali ed immateriali);

6. **garantire** il rispetto delle disposizioni concernenti **la tutela ambientale**, in conformità alle norme vigenti e la **valutazione degli aspetti e degli impatti ambientali**;
7. **garantire l'efficacia della struttura produttiva** attraverso la qualificazione del proprio personale, la tenuta in efficienza delle infrastrutture aziendali ed il rispetto delle normative in materia di salute e sicurezza sul posto di lavoro;
8. **migliorare l'efficienza e l'efficacia dei processi produttivi**, attraverso un adeguato controllo operativo sia del proprio personale sia di fornitori e contoterzisti;
9. **garantire la capacità aziendale di comunicazione interna ed esterna**;
10. **evitare incidenti sul lavoro, danni ambientali e sanzioni**;
11. **assicurare la capacità finanziaria e operativa aziendale** con idonei mezzi e strumenti;
12. **perseguire il miglioramento continuo del sistema di gestione** studiando ed attuando idonee azioni per la correzione ed il miglioramento;
13. **aggiornare la politica per la qualità e l'ambiente** ed i suoi obiettivi in seguito all'evoluzione del contesto aziendale, alle esigenze ed aspettative delle parti interessate ed alla valutazione del rischio.

Allo scopo di **garantire e monitorare il raggiungimento di tali obiettivi** e di assicurarne l'aggiornamento, la Direzione ha assegnato e comunicato internamente le responsabilità e le autorità allo scopo di:

- strutturare un sistema di gestione per la qualità conforme alle norme UNI EN ISO 9001:2015 e UNI EN ISO 14001:2015;
- assicurare il monitoraggio dei processi perché siano continuamente efficaci;
- riferire alla Direzione sulle prestazioni del sistema e sulle opportunità di miglioramento;
- assicurare la centralità del cliente e della tutela ambientale;
- assicurare che l'integrità del sistema sia mantenuto quando vengono pianificate ed attuate modifiche al sistema stesso;

ed inoltre, la Direzione attua opportune comunicazioni affinché:

- il personale ad ogni livello abbia compreso ed attui la politica per la qualità e l'ambiente, gli obiettivi e gli aspetti operativi del sistema di gestione per la qualità e l'ambiente;
- la politica per la qualità e l'ambiente sia conosciuta alle parti interessate i cui requisiti sono considerati influenti per l'ottenimento degli obiettivi aziendali.

Andria, 30 settembre 2022

La DIREZIONE AZIENDALE



GIUSEPPE PICCININI  
VIA CAPOSSA, 443  
70123 ANDRIA (BT)  
0884/411111