

POLITICA AZIENDALE: QUALITA' E SOSTENIBILITA'

L'Azienda Agricola Tenuta Viglione di Zullo Giovanni è un'azienda vitivinicola che produce e vende vini biologici e convenzionali secondo i disciplinari di produzione Puglia IGP e Gioia del Colle DOP e secondo la normativa di settore. La direzione dell'azienda adotta la seguente Politica Aziendale al fine di definire gli impegni presi in accordo con tutti i Responsabili di funzione in merito a sicurezza alimentare, qualità e sostenibilità.

La sicurezza alimentare è attuata e mantenuta con la produzione di prodotti sicuri e conformi alle normative vigenti in igiene e sicurezza alimentare, e in materia di rintracciabilità.

La qualità è attuata e mantenuta con il rispetto delle normative per il settore vitivinicolo e dei disciplinari di produzione della Regione Puglia ed i regolamenti per la produzione di vino Biologico.

La sostenibilità è attuata e mantenuta mediante l'implementazione un sistema di gestione conforme allo standard EQUALITAS 004 20210801 per il modulo di Organizzazione Sostenibile.

La sicurezza alimentare è estesa a tutti i propri operatori attraverso un'adeguata *Cultura della sicurezza alimentare* rispettando i requisiti seguenti:

- a) Coinvolgimento da parte della direzione e dei responsabili di funzione per le attività di produzione e distribuzione sicura dei prodotti.
- b) Consapevolezza, da parte di tutti i dipendenti dell'organizzazione, nella gestione dei pericoli associati alla produzione di vino e nell'individuazione, con la metodologia HACCP delle fasi critiche per tenere sotto controllo i rischi.
- c) Messa a disposizione delle risorse necessarie ed i mezzi per preservare il consumatore fornendo prodotti sani e sicuri.
- d) Attuazione programmi di Food Defence e Food Fraud.

Per assicurare la qualità dei prodotti, anche a tutela dei prodotti disciplinati Puglia IGP e Gioia del Colle DOP:

- a) sono stabiliti dei parametri di prodotto da raggiungere e per il loro ottenimento sono coinvolti i fornitori e viene effettuato un controllo analitico continuo in tutte le fasi di processo e a monte in vigna.
- b) viene assicurata la storia del prodotto dall'arrivo delle uve in cantina alla bottiglia grazie ad un preciso sistema di rintracciabilità intraziendale.

La sostenibilità aziendale riprende i tre pilastri sociale, ambientale ed economica.

Per Tenuta Viglione la SOSTENIBILITÀ SOCIALE viene attuata mediante:

1. Adozione di politiche aziendali finalizzate a prevenire casi di concussione, corruzione, estorsione, etc.
2. Adozione di misure atte a prevenire coinvolgimenti in attività di frode e falsificazioni.
3. Tutela della dignità, della sicurezza e salute, benessere psichico fisico dei lavoratori.
4. Adozione di un Codice Etico comportamentale.

5. Ricerca di fattori motivanti e favorendo la crescita individuale, lo sviluppo ed il miglioramento costante di una cultura della qualità e della sicurezza alimentare e della sostenibilità.

SOSTENIBILITA'AMBIENTALE

6. Conduzione vigneti nel rispetto dei disciplinari di produzione biologica, metodi di gestione che nel rispetto della salvaguardia della biodiversità, delle risorse idrica etc.

7. Promozione ed incentivazione dell'adozione e utilizzo di risorse rinnovabili e materiali riciclabili

8. Pratiche di ottimizzazione in cantina delle risorse idriche e energetiche

SOSTENIBILITA' ECONOMICA

9. Incremento della capacità di generare reddito

Al fine del raggiungimento, mantenimento, e monitoraggio degli obiettivi sopra enunciati, Tenuta Viglione attua le seguenti attività:

- Redige annualmente un Piano di Sviluppo per la Cultura della Qualità e Piano Obiettivi della Sostenibilità" dettagliato e conforme alla seguente Politica,
- Redige ogni anno un Bilancio della Sostenibilità al fine di rendicontare le proprie performance di sostenibilità programmate.
- Partecipa ed organizza incontri con le associazioni ed istituzioni locali, con lo scopo di portare all'attenzione le questioni sulla sicurezza e la legalità del prodotto e la sostenibilità.
- Riesamina ogni tre mesi, il Piano degli obiettivi ed i programmi.
- Analizza almeno una volta all'anno per tutti i prodotti impiegati, e nel caso di nuovi prodotti e/o nuovi, fornitori prima del loro primo rifornimento, il rischi associati quali ad esempio: allergeni, HACCP di eventuali contraffazione, adulterazioni e frodi alimentari
- Raccoglie informazioni di ritorno dai propri clienti, dipendenti e parti interessate per migliorare tutti gli aspetti legati alla sostenibilità e sicurezza alimentare

La Direzione assicura che la seguente Politica sia resa nota a tutti i dipendenti sia diffusa all'esterno agli stakeholder, a tal proposito la comunicazione viene effettuata tramite il sito Web o mediante consegna diretta.

Santeramo in Colle , 01/03/2023

La direzione _____