

## **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 \_\_\_\_\_