



POLITICA AZIENDALE PER LA QUALITÀ, LA SOSTENIBILITÀ E LA SICUREZZA ALIMENTARE

Azienda Agricola Tenuta Viglione

Premessa

Azienda Agricola **Tenuta Viglione**, realtà di riferimento nel panorama della **viticoltura biologica italiana**, opera nel cuore della **zona DOP Gioia del Colle** e produce vini nel rispetto dei disciplinari di produzione **Puglia IGP** e **Gioia del Colle DOP**.

Da sempre la nostra filosofia si fonda su un equilibrio armonico tra **tradizione e innovazione**, con l'obiettivo di esprimere al meglio l'identità del territorio pugliese attraverso vini biologici di eccellenza, ottenuti nel pieno rispetto dell'ambiente, della sicurezza alimentare e delle persone.

Missione

Produrre vini biologici di alta qualità che rappresentino fedelmente il territorio, valorizzando i vitigni autoctoni e la cultura vitivinicola della Puglia.

Tenuta Viglione si impegna a promuovere una viticoltura sostenibile, sicura ed etica, capace di coniugare **eccellenza produttiva, salvaguardia ambientale, sicurezza alimentare e benessere collettivo** adottando un sistema di gestione conforme allo standard **EQUALITAS – 05 del 01.08.2024** fino ad ottenimento certificazione come Organizzazione Sostenibile.

Principi e Impegni

1. Qualità, autenticità e tracciabilità

- Garantire la massima qualità dei prodotti nel rispetto dei disciplinari di produzione **Puglia IGP** e **Gioia del Colle DOP**.
 - Assicurare la **tracciabilità completa della filiera**, dalla vigna alla bottiglia, a tutela della trasparenza e della sicurezza alimentare.
 - Valorizzare la **tipicità dei vitigni locali**, preservando l'autenticità e la riconoscibilità dei vini Tenuta Viglione.
-

2. Sicurezza alimentare

- Applicare e mantenere un **Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare** basato sui principi **HACCP**, assicurando che tutti i prodotti siano **sicuri, conformi alle normative vigenti** e alle buone pratiche igieniche.

- Promuovere una diffusa **cultura della sicurezza alimentare** a tutti i livelli aziendali, garantendo la formazione continua del personale.
 - Identificare, valutare e controllare i **pericoli alimentari** lungo tutta la catena produttiva, dalle materie prime al prodotto finito.
 - Attuare programmi di **Food Defence** e **Food Fraud Prevention** per prevenire contaminazioni o frodi intenzionali.
 - Mantenere una **comunicazione trasparente** con clienti, fornitori e autorità competenti in materia di sicurezza e conformità alimentare.
-

3. Sostenibilità ambientale

- Coltivare esclusivamente secondo **metodi biologici certificati**, rispettando la fertilità naturale dei suoli e la biodiversità del territorio.
 - Adottare pratiche agronomiche e processi enologici a **basso impatto ambientale**, riducendo l'uso di risorse naturali e le emissioni di CO₂.
 - Promuovere l'utilizzo di **energie rinnovabili** e di **materiali riciclabili o eco-compatibili** nel confezionamento e nella logistica.
 - Tutelare il **paesaggio rurale e l'ecosistema locale** come patrimonio condiviso e fonte di identità.
-

4. Sostenibilità sociale ed economica

- Garantire condizioni di lavoro **sicure, etiche e inclusive**, nel rispetto della dignità e dei diritti dei lavoratori.
 - Promuovere la **formazione e la crescita professionale** del personale per accrescere competenze e responsabilità.
 - Operare con **trasparenza e correttezza** nei rapporti con clienti, fornitori e comunità locali.
 - Contribuire allo **sviluppo sostenibile del territorio di Gioia del Colle**, valorizzando la collaborazione con partner e istituzioni locali.
-

- **Attuazione e miglioramento continuo**

La Direzione di **Tenuta Viglione** si impegna a:

- Diffondere la presente Politica a tutti i collaboratori e agli stakeholder esterni;
- Definire **obiettivi misurabili** di miglioramento in materia di qualità, ambiente, sostenibilità e sicurezza alimentare;
- Riesaminare periodicamente la politica e i risultati conseguiti per garantirne efficacia e coerenza con la strategia aziendale;
- Promuovere una **cultura aziendale orientata alla qualità, all'etica, alla sicurezza e al rispetto del territorio**, come principi fondamentali del nostro modo di fare impresa.

Santeramo in Colle 04.11.2025

La Direzione

Zullo Giovanni