

## POLITICA DELLA QUALITA' E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

La Direzione aziendale ha attuato un programma di interventi per migliorare ulteriormente il proprio Sistema aziendale qualità e sicurezza alimentare, ambiente e salute e sicurezza sul lavoro, basandosi sugli standard internazionali:

- ✓ British Retail Consortium, International Food Standard
- ✓ Equalitas, in tema di sostenibilità

Le attività rientrano in un progetto unico inerente lo sviluppo della cultura della qualità e della sicurezza alimentare che coinvolge non solo tutti gli operatori interni ma anche gli stakeholders aziendali, al fine di approfondire la conoscenza e la consapevolezza di tutti coloro – all'interno della struttura organizzativa ed all'esterno, soci, clienti, fornitori - che hanno influenza sulla qualità del prodotto aziendale e sulla soddisfazione dei clienti.

Cultura della qualità strettamente legata al rispetto dell'ambiente in cui operiamo e delle persone che operano direttamente o indirettamente con noi.

Sempre più attuale l'impegno aziendale verso la **sostenibilità**, intesa come "processo di cambiamento tale per cui lo sfruttamento delle risorse, la direzione degli investimenti, l'orientamento dello sviluppo tecnologico e i cambiamenti istituzionali siano resi coerenti con i bisogni futuri oltre che con gli attuali" (Rapporto Brundtland, Commissione mondiale sull'ambiente 1987).

L'azienda, conformemente a quanto previsto anche dallo standard **Equalitas**, prevede un approccio integrato alla sostenibilità secondo i tre pilastri:

- ✓ sociale, capacità di garantire condizioni di benessere umano (i diritti umani, le pratiche di lavoro, le pratiche operative leali, tutela dei consumatori, coinvolgimento e lo sviluppo della comunità, la qualità culturale e la salubrità del prodotto e del suo gesto di consumo)
- ✓ ambientale, capacità di mantenere la riproducibilità delle risorse
- ✓ economico, capacità di generare reddito e lavoro

e la condivisione dell'impegno con tutti gli attori della filiera vitivinicola, oltre che l'impegno verso i propri dipendenti, ai quali si garantisce la promozione di uno standard di vita dignitoso e di un piano di crescita nel tempo.

### VISION AZIENDALE

Vogliamo essere produttori leader in Veneto e Puglia di vini di alta qualità, dedicati ad esaltare l'anima dei nostri territori, nel solco della tradizione ma in continua ricerca di innovazione.

### MISSION AZIENDALE

Vogliamo che il nome Tinazzi diventi nel mondo sinonimo di azienda familiare, solida, produttrice di vini autoctoni di prestigio. Un'azienda che fa propri valori di integrità, umiltà, passione e creatività sostenibile.

È necessario, quindi:

- ✓ focalizzare la propria attenzione sul cliente e sulle sue esigenze, coinvolgendo attivamente le altre parti interessate –soci, dipendenti, fornitori
- ✓ migliorare continuamente l'efficacia del Sistema di gestione della qualità e della sicurezza alimentare
- ✓ rispettare la normativa sulla **sicurezza e salubrità del prodotto** e l'implementazione del Piano di autocontrollo igienico HACCP aziendale
- ✓ rispettare la normativa sulla **sicurezza sui luoghi di lavoro**
- ✓ rispettare la normativa sulla **tutela ambientale**, prevenendo ogni tipo di impatto sull'ambiente e razionalizzare i consumi di risorse naturali
- ✓ rispettare i principi di **etica** del lavoro, responsabilità sociale
- ✓ identificare, mitigare e monitorare possibili sorgenti di **contaminazioni dei cibi intenzionali**, tutelando le derrate alimentari da atti intenzionali di contaminazione o manomissione

Condividere, diffondere e comunicare a tutti i livelli organizzativi la **cultura della sicurezza alimentare**

## OBIETTIVI AZIENDALI

### AREA QUALITA'

- ✓ Soddisfare i clienti, sia in termini di miglioramento del servizio offerto che in termini di aumento/consolidamento delle quantità di prodotto venduto
- ✓ Garantire la realizzazione di prodotti sicuri e conformi ai requisiti legali (a livello comunitario, nazionale, regionale, locale), alle normative volontarie sottoscritte ed alle specifiche definite mediante attuazione dei processi di lavorazione pianificati
- ✓ Diffondere attraverso la pianificazione ed effettuazione di attività formative che permettano la condivisione della consapevolezza dei pericoli per la sicurezza alimentare e dell'importanza della sicurezza e dell'igiene degli alimenti con tutti i dipendenti dell'impresa
- ✓ Migliorare l'efficacia del Sistema di gestione della qualità e della sicurezza alimentare perseguendo gli specifici obiettivi prestabiliti
- ✓ Mantenere elevati i livelli di attenzione, motivazione, formazione e professionalità sulle tematiche ambientali, di qualità, di igiene e sicurezza sul lavoro in ogni collaboratore

### AREA SOSTENIBILITA'

- ✓ Controllare accuratamente l'intero ciclo di produzione ed attuare misure di tutela ambientale, socialmente eque ed economicamente sostenibile, al fine di conseguire la certificazione Equalitas, secondo la tempistica definita dallo standard.
- ✓ Garantire il rispetto dei diritti dei propri dipendenti e l'applicazione delle principali norme ILO, in particolare assicurando

- ✓ diritti e remunerazioni che diano evidenza della promozione di uno standard di vita dignitoso e di un piano di crescita in termini di retribuzioni, equità delle stesse, livelli salariali, loro composizione, modifiche intervenute nel tempo compatibile con lo sviluppo economico dell'azienda stessa
- ✓ libertà di associazione
- ✓ non impiego di lavoratori bambini né giovani lavoratori
- ✓ assenza di ogni forma di discriminazione, in ogni fase del rapporto di lavoro – a partire dalla selezione - ed in nessuna forma
- ✓ rispettare i diritti umani, garantendo la libertà di lavoro e combattendo ogni forma di lavoro forzato e obbligato
- ✓ Garantire integrità nello svolgimento delle attività, combattendo ogni forma di corruzione e frode, a tutti i livelli decisionali ed operativi
- ✓ Garantire una gestione della privacy e della sicurezza dei dati conforme alle disposizioni legislative e tale da garantire la sicurezza dei dati stessi

Con particolare attenzione alle attività colturali, inoltre, l'azienda garantisce la coltivazione dei vigneti secondo principi di preservazione delle risorse e rispetto dell'ambiente, in conformità con gli indirizzi previsti dallo standard Equalitas.

*Con particolare attenzione alle attività colturali, inoltre, l'azienda garantisce la coltivazione dei vigneti secondo principi di preservazione delle risorse e rispetto dell'ambiente, in conformità con gli indirizzi previsti dallo standard Equalitas.*

Il raggiungimento e mantenimento di questi obiettivi sarà costantemente perseguito attraverso attività di formazione ed informazione del personale a tutti i livelli, anche in tema di sicurezza alimentare. Gli obiettivi definiti per aree/reparto sono descritti nel documento Obiettivi aziendali dalla Direzione e diffusi a tutto il personale dipendente.

La Direzione aziendale si assume il compito di rendere disponibili le risorse necessarie per raggiungere tali obiettivi (anche in termini di sicurezza alimentare e legalità e di tutela alimentare) ed a coinvolgere tutti i collaboratori nel miglioramento continuativo. In tale ottica, si impegna a

- ✓ rendere nota e compresa la presente politica, diffusa a tutti i livelli dell'organizzazione ed è resa accessibile al pubblico
- ✓ mantenere un programma di sensibilizzazione e formazione dei dipendenti avviato negli anni scorsi, anche in tema di sicurezza e salubrità dei prodotti conferiti
- ✓ definire gli obiettivi aziendali specifici da conseguire e, alla luce dei risultati raggiunti, riesaminare annualmente la presente politica e gli obiettivi specifici definiti.

Allo scopo di assicurare la conoscenza, lo sviluppo e l'efficacia del Sistema di gestione Qualità, si conferisce l'incarico **DI RAPPRESENTANTE DELLA DIREZIONE, RESPONSABILE QUALITÀ/HACCP/BRC/IFS/, RESPONSABILE DEL SISTEMA DI SOSTENIBILITÀ - IN BREVE RQ – A CLAUDIO SEMBENINI**, che ha il compito di:

- ✓ coordinare e controllare tutte le attività inerenti alla corretta applicazione delle norme di gestione qualità e sicurezza alimentare.
- ✓ attivare interventi e controlli atti a garantire che l'attività di gestione della sostenibilità sia adeguata alle norme, interrompendo ogni attività o processo che possa compromettere l'efficacia del sistema

La Direzione aziendale provvederà a adeguare alle esigenze del RQ i mezzi, il personale e il relativo addestramento e chiede a tutti i dipendenti ampia collaborazione per l'attuazione di questo progetto.

Il personale, i fornitori, i collaboratori ed i visitatori, vengono informati e coinvolti al fine di operare in accordo alla presente Politica, che è divulgata a tutti e disponibile per il pubblico sul sito aziendale.

La rendicontazione annuale delle attività svolte in materia di sostenibilità, gli obiettivi raggiunti ed i miglioramenti programmati saranno riportati nel **Bilancio di sostenibilità** comunicato agli stakeholders mediante pubblicazione sul sito aziendale.

Si rende nota a tutti la composizione dei seguenti team aziendali

Il **TEAM HACCP** è così composto:

il Responsabile legale dell'applicazione dell'autocontrollo, Presidente del consiglio d'Amministrazione, Sig. Gian Andrea Tinazzi

il Responsabile dell'emissione del documento e Responsabile aziendale dell'autocontrollo HACCP e Responsabile del Team HACCP, Responsabile Qualità e HACCP, Sig. Claudio Sembenini in collaborazione con:

- ✓ Direzione Acquisti: Sig. Gian Andrea Tinazzi, Claudio Sembenini
- ✓ Vinificazione e produzione vini: Sig. Michele Paolicelli
- ✓ Gestione cantina e monitoraggi: Sig. Crescenzo De Luca
- ✓ *Rintracciabilità e monitoraggi pulizie sito*: Sig. Alessandro Cosma
- ✓ Addetto imbottigliamento, responsabile dei controlli in corso di imbottigliamento, Sig. Pasquale Talamo

Il **TEAM CRISI** è composto da:

Commerciale (leader), Responsabile Qualità/HACCP, Produzione, Direzione acquisti, Vinificazione e Rintracciabilità

Il **Responsabile delle comunicazioni esterne** non solo in merito alla gestione dei rapporti con i clienti, ma anche in relazione alla gestione di situazioni di crisi, comunicazioni con le autorità e con i media e responsabile situazioni allerte e ritiri è Responsabile Qualità/HACCP

Il **TEAM DI TUTELA ALIMENTARE E MITIGAZIONE DEI RISCHI** è composto da:

Direzione, Responsabile Qualità/HACCP (leader team), Direzione acquisti, Vinificazione e Rintracciabilità e monitoraggi

**DATA**

30.11.2021

**DIREZIONE AZIENDALE**

GIAN ANDREA TINAZZI

**RESPONSABILE QUALITA' E HACCP**

CLAUDIO SEMBENINI



SAN GIORGIO S.R.L.  
Via Pitagora n. 1  
74020 FAGGIANO (TA)  
C.F. e P.IVA-Reg. Impr. TA: 02844770731



SAN GIORGIO S.R.L.  
Via Pitagora n. 1  
74020 FAGGIANO (TA)  
C.F. e P.IVA-Reg. Impr. TA: 02844770731