Politica Qualità Sicurezza Alimentare e Sostenibilità

La Tenuta Ulisse si impegna nel cercare di raggiungere livelli di miglioramento continuo della qualità dei propri prodotti e dei propri servizi in relazione alla qualità, sicurezza alimentare e sostenibilità, in modo da rispondere il più prontamente possibile a tutte le sollecitazioni provenienti dal mercato. Tale perseguimento può essere conseguito grazie all'approccio al rischio che permea l'intera struttura organizzativa e di processo dell'azienda. La gestione dei rischi e delle opportunità rappresenta un fattore imprescindibile per la prevenzione delle non conformità e degli incidenti e per il miglioramento fattivo delle prestazioni.

A tal fine, la Direzione intende assicurare il conseguimento di questa strategia attraverso:

- l'attenzione continua alla soddisfazione del cliente, focalizzandosi sulle esigenze di mercato, sull'identificazione delle aspettative di propri clienti, sulla necessità di sviluppare nuovi prodotti/ servizi per rispondere sempre meglio al bisogno diffuso di qualità e di sicurezza dei propri prodotti
- il soddisfacimento dei requisiti normativi, legislativi, regolamentari e contrattuali applicabili, che diventano sempre più importanti e pressanti, soprattutto in riferimento al panorama legislativo inerente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari nonché qualsiasi altro requisito sottoscritto e che andrà a sottoscrivere, in tema di Salute e Sicurezza dei lavoratori, ambiente, oltre alle convenzioni e le Raccomandazioni ILO, che riguardano il diritto del lavoro;
- la gestione della comunicazione delle informazioni sufficienti sugli argomenti inerenti la sicurezza alimentare e la sostenibilità in riferimento a tutta la filiera pertinente: dai fornitori alla clientela, ai partner e prestatori d'opera esterni all'organizzazione, ai responsabili e al personale interni, al fine di assicurarne la disponibilità con prontezza ed efficacia; a tal proposito Tenuta Ulisse ha definito un processo di comunicazione apposito per tenere sotto controllo con continuità tutti questi aspetti;
- l'efficacia ed efficienza del proprio sistema di gestione aziendale, con il controllo procedurizzato delle attività, in maniera marcata per quelle che hanno un impatto diretto sulla qualità e sulla sicurezza alimentare, modulando le azioni di monitoraggio in base alla valutazione dei rischi e garantendo una attenzione privilegiata per tutti gli aspetti ritenuti più critici;
- il miglioramento continuo dei propri prodotti, servizi e del proprio sistema di gestione anche attraverso una sempre più stretta collaborazione con i propri soci e fornitori e con tutti gli attori della filiera alimentare
- l'Analisi del contesto, degli stakeholder e risk assessment: intesa come la capacità di identificare, valutare e gestire i rischi e le opportunità che possono presentarsi nell'ambito del contesto interno/esterno, dalla valutazione esigenze ed aspettative delle parti interessate e nelle fasi realizzazione del prodotto in riferimento ai requisiti di sicurezza alimentare;
- la tutela dell'ambiente attraverso:
    - la verifica e la riduzione in modo continuo (per quanto economicamente accettabile e tecnicamente possibile) degli impatti ambientali diretti e indiretti, connessi alla propria struttura e attività;
    - l'ottimizzazione del consumo energetico e di risorse, legate al funzionamento della propria struttura e svolgimento delle proprie attività;
    - l'aumento della consapevolezza e partecipazione di tutti i propri stakeholder;
    - la comunicazione e diffusione della propria Politica e dei propri obiettivi di miglioramento che ad essa si ispirano;

- il rispetto dei requisiti relativi alla responsabilità sociale con particolare impegno a:
    - rispettare tutte le leggi nazionali e le convenzioni che riguardano il diritto del lavoro e la tutela della salute e sicurezza dei lavoratori
    - non usufruire di (o favorire l'utilizzo di) lavoro infantile
    - non usufruire o favorire l'uso di lavoro obbligato
    - garantire un luogo di lavoro salubre e sicuro, realizzando le misure per la prevenzione di incidenti e danni alla salute sul luogo di lavoro, assicurando che tutto il personale, anche di nuova assunzione, riceva una formazione regolare e documentata in materia di salute e

Politica Qualità Sicurezza Alimentare e Sostenibilità

sicurezza
  - rispettare il diritto dei lavoratori di aderire ad associazioni di propria scelta e il diritto alla contrattazione collettiva
  - non attuare alcuna forma di discriminazioni in base a razza, ceto, origine nazionale, religione, invalidità sesso, orientamento sessuale, appartenenza sindacale o affiliazione politica, età
  - non consentire comportamenti, inclusi gesti, linguaggio o contatto fisico, che siano sessualmente coercitivi, minacciosi, offensivi o volti allo sfruttamento
  - adeguarsi all'orario lavorativo previsto dalle leggi in vigore e agli standard del settore
  - garantire il rispetto dei minimi retributivi legali, in modo che il salario soddisfi comunque i bisogni essenziali e che una parte del reddito rimanga comunque a disposizione
  - rispettare quanto previsto dal CCNL di categoria relativamente alle pratiche disciplinari e quanto previsto dal Sistema sanzionatorio interno, condiviso con le Rappresentanze sindacali e dei lavoratori per la sicurezza e l'etica;
  - assicurare che tutto il personale, anche di nuova assunzione, riceva una formazione regolare e documentata al fine di: aumentare le competenze in materia di qualità dei prodotti, aumentarne la consapevolezza per quel che riguarda l'ambiente, stimolare la partecipazione per quanto attiene la sicurezza, la sostenibilità, informarli sui diritti e sui principi etici che l'azienda garantisce;
- Collaborare con i propri fornitori e prestatori d'opera per implementare una politica della responsabilità Sociale che, attraverso l'assistenza tecnica e una maggiore consapevolezza, porti ad un miglioramento delle condizioni di lavoro dei dipendenti.

La Direzione è assolutamente consapevole che:

- l'integrazione adeguata di sistema di gestione e business aziendale costituisca l'ossatura centrale e strategica per garantire la continuità aziendale e il corretto approccio alla soddisfazione degli stakeholder, alla sicurezza alimentare e alla sostenibilità;
- l'obiettivo della garanzia della qualità e della sicurezza alimentare richiede un impegno costante da parte di tutto il personale operativo e che esso può essere raggiunto con successo solo attraverso un approccio sistematico delle tematiche della qualità e della sicurezza.

La Direzione ha fissato le regole a cui tutta l'organizzazione deve attenersi e che sono contenute nel sistema di gestione integrato e crede in questo e si impegna a diffonderlo e promuoverlo nell'organizzazione e lungo l'intera filiera alimentare.

La presente Politica è periodicamente riesaminata dalla Direzione allo scopo di assicurare che rimanga adeguata alla natura, alle dimensioni e al contesto delle attività della Tenuta Ulisse.

Crecchio, 28/07/2025 L'amministratore Delegato