



Il consorzio cooperativo VIN.CO considera la soddisfazione del cliente, la sicurezza alimentare, la salute e la sicurezza delle persone e la salvaguardia dell'ambiente, priorità della gestione aziendale.

VIN.CO ha definito la presente politica aziendale come impegno verso la qualità e la sicurezza del prodotto, formalizzando quelli che sono i principi di base e le generalità che la governano, nel rispetto della legislazione applicabile vigente.

A salvaguardia della sicurezza e salubrità del prodotto, VIN.CO adotta un sistema di gestione aziendale, in base allo standard UNI EN ISO 9001 e applicazione di un sistema di Autocontrollo e HACCP.

MISSIONE AZIENDALE

Il consorzio si propone come strumento per lo sviluppo e l'incremento del valore delle produzioni vitivinicole, con particolare attenzione allo sviluppo imprenditoriale e culturale e al passaggio generazionale. Il consorzio si occupa solo della fase di spumantizzazione mentre la fase di vinificazione è affidata ai soci e ai soci delle associate la produzione primaria. Per realizzare questa mission, VIN.CO intende sostenere l'attività e la gestione delle strutture associate, indirizzandole verso la condivisione dei processi produttivi, nella convinzione che ciò costituisca uno dei principali fattori strategici di successo nel nostro settore.

OBIETTIVI

Fedeli a questa idea, ci siamo dati i seguenti obiettivi strategici, che intendiamo perseguire attraverso il sistema di gestione per la qualità del consorzio:

1. Aumento del valore delle produzioni delle uve autoctone dei soci conferenti,
2. Aumento della produzione imbottigliata da uve prodotte in Abruzzo,
3. Aumento della qualità dei vini base spumante prodotti dai soci conferenti,
4. Aumento della sostenibilità delle produzioni attraverso il rafforzamento delle attività di ricerca e sviluppo,
5. Aumento delle produzioni biologiche,
6. Incremento delle competenze attraverso la formazione del personale

PRINCIPI DI GESTIONE

Il sistema di gestione per la qualità si basa sui seguenti principi che abbiamo inteso fare nostri e che costituiscono parte integrante della politica aziendale.

Orientamento al cliente

Il consorzio dipende dai propri clienti e deve pertanto capire le loro esigenze presenti e future; soddisfare i loro requisiti e mirare a superare le loro stesse aspettative.

Governance e Coinvolgimento del personale

Il consorzio stabilisce unità di intenti e di indirizzo, si impegna a creare e mantenere un ambiente interno gioioso e stimolante che coinvolga pienamente il personale nel perseguimento degli obiettivi.

Le persone, a tutti i livelli, costituiscono l'essenza di VIN.CO ed il loro pieno coinvolgimento permette di porre le loro capacità al servizio dello stesso ed esprimere al meglio le proprie capacità.

A tal fine:

- si realizzano incontri periodici per aggiornare sugli orientamenti strategici dell'azienda;
- si realizzano momenti ludici (pranzi, cene, feste, viaggi, ecc.) per creare sintonia fra le persone, sia dello *staff* che fra i responsabili.

Approccio per processi

Un risultato desiderato si ottiene con maggiore efficienza quando le relative attività e risorse sono gestite come un processo.

Approccio sistemico alla gestione

Identificare, capire e gestire (come fossero un sistema) processi tra loro correlati contribuisce all'efficacia e all'efficienza del consorzio nel conseguire i propri obiettivi.



Miglioramento continuo

Il miglioramento continuo delle prestazioni complessive è un obiettivo permanente del consorzio.

Decisioni basate su dati di fatto

Le decisioni efficaci si basano sull'analisi di dati e di informazioni.

Rapporti di reciproco beneficio con i fornitori e conferitori

L'azienda ed i suoi fornitori sono interdipendenti ed un rapporto di reciproco beneficio migliora, per entrambi, la capacità di creare valore. Tale reciprocità è particolarmente importante per i conferitori soci, i quali si configurano come fornitori strategici.

RESPONSABILITÀ

Al fine di perseguire i suddetti orientamenti, VIN.CO si impegna a mantenere ed aggiornare un sistema di gestione per la qualità costantemente appropriato alle esigenze aziendali e, nell'ambito delle disponibilità di bilancio, a mettere a disposizione le risorse ad esso necessarie, delegando:

- Responsabile Gestione Sistemi (RGS) la responsabilità e l'autorità per assicurare che i processi necessari per il sistema di gestione per la qualità siano predisposti, attuati e tenuti aggiornati, riferire sulle prestazioni del sistema di gestione per la qualità e su ogni esigenza per il miglioramento, assicurare la promozione della consapevolezza dei requisiti del cliente nell'ambito di tutta il consorzio;
- ai Responsabili di funzione individuati nell'organigramma aziendale, la responsabilità e l'autorità per l'applicazione del sistema di gestione per la qualità con l'impegno di relazionare periodicamente sull'andamento della qualità nell'area di propria pertinenza.

Tutti i collaboratori di VIN.CO, a qualunque titolo e a qualunque livello, sono coinvolti nel perseguimento degli obiettivi.

Il consorzio individua nella Politica della Qualità e sicurezza alimentare punti strategici da perseguire con priorità assoluta:

- l'immissione nella rete commerciale di prodotti rispondenti ai requisiti di autenticità, igienico sanitari e di sicurezza alimentare, normativi e specifiche dei Clienti;
- la soddisfazione del Cliente da raggiungersi attraverso la piena rispondenza alle sue esigenze mantenendo sempre presente i requisiti di cui al punto sopra;
- aumentare la sicurezza dell'operatore e anche della produzione in caso di utilizzo prodotti sanificanti ed enologici;
- la diffusione della cultura della qualità e sicurezza alimentare a tutti i livelli del consorzio;
- prevenire eventuali reclami da parte del cliente;
- l'ottenimento di risultati economici atti a permettere il raggiungimento degli obiettivi stabiliti.

Con riguardo all'intero processo produttivo, le basi a cui rifarsi sono:

- buona immagine cooperativa mantenuta attraverso pulizia igiene di tutti i locali dello stabilimento e del personale, dei mezzi di trasporto;
- qualità tecnica, presentazione, corretta conservazione del prodotto;
- applicazione della FOOD DEFENCE (ridurre la probabilità di atti dolosi, limitare l'impatto e le conseguenze di tali attacchi, proteggere la reputazione del *brand* del consorzio, rassicurare i consumatori sul fatto che sono operative misure appropriate per proteggere i consumatori stessi);
- richiesta di standard qualitativi sempre più elevati ai propri fornitori;
- impiego di materie prime che abbiano caratteristiche qualitative elevate;
- pianificazione delle attività del consorzio al fine di rendere maggiormente efficienti i processi aziendali;
- specializzazione e formazione del personale di produzione interno e responsabilizzazione individuale della qualità e della sicurezza del prodotto;
- coinvolgimento dei dipendenti nel miglioramento continuo del processo e del prodotto rispettando i principi etici e di sicurezza all'interno del consorzio;

- celerità e precisione nell'evasione degli ordini;
- rispetto delle leggi e norme in vigore;
- corretta applicazione del Piano di Autocontrollo (Prerequisiti, HACCP) e gestione dei CCP;
- misura dell'adeguatezza, del rispetto e dell'efficacia del Sistema Gestione Qualità e Sicurezza alimentare tramite verifiche ispettive interne ed esterne e di terza parte mediante *audit* eseguiti da parte di Enti di Certificazione, dagli Organi di controllo ufficiali, nonché da Clienti;
- disponibilità e visibilità delle registrazioni, dati che costituiscono la prova obiettiva della qualità del prodotto e del controllo operativo sulla sicurezza svolto dal consorzio;
- assicurazione che il processo di lavorazione e confezionamento avvengano in condizioni pienamente controllate, e in ambienti tali da garantire il rispetto dei requisiti del prodotto;
- analisi statistica dei dati relativi ai campionamenti effettuati sulla materia prima e/o sul prodotto finito, dei dati relativi al monitoraggio infestanti e di quelli relativi alla qualità del prodotto fornito al cliente;
- definizione di sempre nuovi obiettivi misurabili per un maggiore coinvolgimento di tutto il personale

Per ottenere i risultati sopra riportati, VIN.CO incentiva:

- la diffusione della cultura della Qualità, della Sicurezza Alimentare a tutti i livelli organizzativi, sensibilizzando e accrescendo la consapevolezza del personale al rispetto delle procedure interne e all'impegno per il miglioramento continuo;
- il coinvolgimento dei dipendenti mediante l'organizzazione di incontri formativi per dare a ciascuno la possibilità di contribuire al risultato aziendale esprimendo al meglio le proprie capacità e competenze;
- la responsabilizzazione dei Fornitori e il consolidamento con essi di rapporti di collaborazione affinché forniscano con continuità materie prime rispettanti gli standard pattuiti anche in relazione alle nuove richieste sulla prevenzione delle possibili frodi alimentari;
- l'instaurazione di rapporti duraturi e proficui con i Clienti all'insegna del reciproco beneficio e rispetto.

Nel consorzio VIN.CO la sostenibilità si estrinseca nell'integrazione tra il miglioramento ambientale delle tecniche di produzione, l'impegno sociale e la capacità di occuparsi della longevità economica del territorio e delle sue attività. Quanto detto non può prescindere dai seguenti valori:

- **ETICA** nei rapporti quotidiani coi colleghi, nell'esecuzione delle attività assegnate ad ognuno, così come nei rapporti con Clienti e Fornitori e della responsabilità nei confronti del personale e dell'ambiente;
- **CORRETTEZZA**: rispetto delle leggi (scritte e non scritte) così da creare rapporti di fiducia con l'intero insieme degli *stakeholder* per ottenere una migliore reputazione;
- **SOSTENIBILITÀ E RISPETTO DELL'AMBIENTE**: Consapevoli che il territorio che ci ospita sia un'enorme ricchezza da tutelare e preservare, al fine di ridurre l'impatto sull'ambiente, l'azienda conseguirà la certificazione UNI EN ISO 14001;
- **SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO**: al fine di ridurre gli infortuni e gli incidenti sul lavoro l'azienda ha provveduto a formare il personale e a fornirgli di relativi DPI.

Con questa visione crediamo che la certificazione allo Standard Equalitas – modulo organizzazione - sia il punto di arrivo e di partenza di questa filosofia.

La corretta applicazione di ciò che è descritto nel presente documento e nelle procedure a cui lo stesso rinvia, consente di attuare efficacemente la Politica Aziendale all'interno del consorzio VIN.CO.



MANUALE SISTEMA di GESTIONE

POLITICA AZIENDALE

La presente politica viene comunicata a tutti i livelli mediante l'affissione all'interno del consorzio e la divulgazione tramite un incontro con il personale. Tutto il personale è chiamato a partecipare, in relazione alle proprie competenze, al raggiungimento degli obiettivi aziendali fissati nella presente dichiarazione.

Ortona, 01 aprile 2026