



VINCHIO VAGLIO

DICHIARAZIONE DI POLITICA AZIENDALE PER LA QUALITÀ, L'AMBIENTE, LA SICUREZZA SUL LAVORO, LA SICUREZZA ALIMENTARE E LA SOSTENIBILITÀ

La Cantina Sociale di Vinchio e Vaglio Serra è una "Società Cooperativa Agricola" di agricoltori ed ha scopi mutualistici, in particolare quello di accettare i conferimenti di uve dei soci, trasformarle in vini pregiati, curare la commercializzazione degli stessi valorizzandoli e curandogli interessi dei soci.

La Cantina promuove il progresso tecnico ed economico dell'agricoltura locale, in ogni suo aspetto od attività, al fine di migliorare le condizioni sociali ed economiche, non solo dei soci, ma dell'intera popolazione agricola della zona, nel pieno rispetto dei valori ambientali.

La Cantina ha come obiettivo generale quello di migliorare costantemente la qualità e la sicurezza del prodotto e di diffonderlo sui mercati Nazionali ed Internazionali incrementando la notorietà dei vini italiani all'estero e diffondendo la tipicità dei vini Piemontesi sull'intero territorio Nazionale.

L'Azienda ha inoltre l'obiettivo di mantenere e sviluppare:

- una profonda consapevolezza e attenzione nei confronti della sicurezza alimentare
- una sana coscienza ambientale di tutti i suoi componenti ed un sistema di gestione funzionale, atto ad assicurare il massimo rispetto dell'ambiente basato sul miglioramento continuo.
- Una forte coscienza sociale legata ai singoli componenti e il coinvolgimento con il territorio che sono alla base della nascita della Cantina

Per perseguire e poter migliorare i propri obiettivi, la Cantina Sociale Vinchio-Vaglio Serra e zone limitrofe S.c.A. intende stabilire e mantenere operativo un sistema di gestione qualità, ambientale, sicurezza sul lavoro, sicurezza alimentare e sostenibilità nel rispetto delle norme UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 14001, UNI EN ISO 22000, UNI EN ISO 45001 ed EQUALITAS.

Intende inoltre mantenere operativo un Sistema di Gestione della Rintracciabilità nel rispetto della normativa vigente e, per il vino "Vigne Vecchie", della norma UNI EN ISO 22005.

La Cantina da anni persegue le sue strategie atte a:

- mantenere nel tempo un livello alto di soddisfazione del Cliente;
- fornire prodotti che garantiscano sempre la sicurezza igienico-sanitaria dei consumatori e la rintracciabilità dei prodotti;
- collaborare attivamente in tutte le attività relative ad eventuali ritiri/richiami dei prodotti e attivazione del sistema di allerta;
- comunicare in maniera completa, dimostrabile, verificabile e trasparente le informazioni ai consumatori ed alle parti interessate;
- conoscere e poter verificare la storia e l'origine del prodotto;
- conoscere e poter verificare tutte le organizzazioni che partecipano in maniera responsabile alla filiera alimentare di cui la Cantina è capo filiera;
- migliorare la qualità delle uve conferite, sia attraverso interventi di assistenza tecnica ai soci per l'introduzione di tecniche colturali avanzate e di agricoltura integrata, sia con accordi/quadri che incentivano le produzioni di qualità a scapito delle sole quantità prodotte.
- migliorare le tecniche di trasformazione delle uve e di lavorazione, invecchiamento ed imbottigliamento del vino con investimenti mirati sulle attrezzature e sul personale.
- migliorare i locali per la lavorazione per rispettare tutte le prescrizioni sanitarie e garantire la salubrità del vino prodotto, anche attraverso analisi di controllo.
- ottimizzare con nuovi locali e con personale addestrato l'attenzione al cliente e l'accoglienza dei privati che giornalmente si recano alla cantina per l'acquisto di vino
- salvaguardare l'ambiente e il paesaggio, limitando il più possibile i consumi e l'impatto delle proprie attività, in modo da non essere di alcun danno ai propri vicini e a tutte le parti interessate garantendo la sostenibilità dei processi con il minimo investimento energetico
- essere cosciente e attenta alle problematiche ambientali nell'ambito della filiera di produzione dei vini;
- diffondere i principi del rispetto dell'ambiente non solo tra i componenti della cantina sociale, ma anche presso i clienti, i fornitori ed il mondo esterno in generale al fine di promuovere una maggiore sensibilità ambientale;
- essere sempre conforme alla legislazione vigente e alle altre prescrizioni sottoscritte in campo di



VINCHIO VAGLIO

DICHIARAZIONE DI POLITICA AZIENDALE PER LA QUALITÀ, L'AMBIENTE, LA SICUREZZA SUL LAVORO, LA SICUREZZA ALIMENTARE E LA SOSTENIBILITÀ

sicurezza alimentare, ambientale, sicurezza sul lavoro;

- assicurare che tutti i prodotti, le attrezzature e le varie fasi del processo produttivo siano sicuri per i prodotti, i dipendenti, per il cliente e per l'ambiente circostante;
- valutare preventivamente i rischi di impatto ambientale e in merito alla salute e alla sicurezza dei lavoratori impegnati derivanti dal processo produttivo e dai prodotti utilizzati al fine di attuare misure necessarie alla prevenzione e riduzione degli stessi;
- stimolare i fornitori ad adottare tecniche di coltivazione rispettose dell'ambiente.
- favorire un ambiente di lavoro ispirato al rispetto, alla correttezza ed alla collaborazione, permettendo il coinvolgimento e la responsabilizzazione del personale.
- garantire ai propri dipendenti diritti e remunerazioni che diano evidenza della promozione di uno standard di vita dignitoso e di un piano di crescita;
- curare gli aspetti relativi alla sicurezza dei propri dipendenti e collaboratori esterni in modo da minimizzare le pericolosità connesse alla lavorazione ed evitare incidenti sul posto di lavoro
- Impegno al miglioramento, essenziale perché l'organizzazione mantenga gli attuali livelli prestazionali, reagisca ai cambiamenti inerenti alle sue condizioni interne ed esterne e crei nuove opportunità; il miglioramento delle prestazioni complessive di qualità, è un obiettivo permanente dell'organizzazione in coerenza con l'analisi del contesto, dei rischi e delle opportunità;
- diffondere al proprio personale i principi della qualità, la sicurezza alimentare, la salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e la sostenibilità
- Consapevolezza dei lavoratori in merito alla sicurezza alimentare, segnalare immediatamente le mancanze, le criticità riscontrate durante la propria attività lavorativa
- Consapevoli dei cambiamenti climatici che stanno impattando nel nostro territorio: siccità, piogge torrenziali ci impegniamo per far fronte a questi eventi formando il nostro personale e i soci
- Diffondere la cultura e la consapevolezza in merito alla sicurezza a tutti i lavoratori, ai soci e al nostro rappresentante dei lavoratori per la sicurezza che si prodiga per la sensibilizzazione

Per poter sfruttare al meglio il lavoro sin qui svolto la Cantina intende concentrare i propri sforzi ed investimenti nel continuo miglioramento delle tecnologie di produzione, nell'organizzazione e nella gestione dei processi di trasformazione, lavorazione, imbottigliamento, confezionamento, logistica edistribuzione al fine di poter offrire ai ns. clienti, attuali e potenziali, le migliori garanzie di qualità, serietà, organizzazione e precisione ma anche di ridurre i rischi residui per la salute e la sicurezza dei lavoratori.

Per assicurare lo sviluppo e il mantenimento del sistema di gestione qualità, ambientale, di rintracciabilità, di sicurezza alimentare e di sicurezza sul lavoro il Presidente della Cantina Sociale Vinchio-Vaglio Serra e zone limitrofe autorizza e delega il Responsabile del Sistema di Gestione Integrato a rendere operativo il Sistema di gestione attraverso azioni di ispezione, sorveglianza e verificadell'attuazione e dell'efficacia delle prescrizioni dei sistemi stessi.

Il Presidente conferisce quindi ai Responsabile del Sistema di Gestione Integrato facoltà di sospendere in qualsiasi momento ogni attività non conforme alle prassi stabilite o che comprometta la sicurezza dei prodotti o ambientale o dei lavoratori.

Nella convinzione che una corretta politica per la qualità, ambiente, rintracciabilità, sicurezza sul lavoro e sicurezza alimentare sia uno strumento di crescita e miglioramento continuo, la Cantina Sociale Vinchio-Vaglio Serra e zone limitrofe si impegna a verificare periodicamente il sistema e ad aggiornarne itraguardi e obiettivi nei periodici riesami della direzione.

Il sistema di gestione qualità, ambientale, rintracciabilità, sicurezza alimentare e sicurezza sul lavoro applicato all'interno della Cantina Sociale Vinchio-Vaglio Serra e zone limitrofe viene formalizzato e reso pubblico negli obiettivi essenziali sopra descritti.

Vinchio, 10.12.2024

IL PRESIDENTE

Lorenzo Giordano



La Direzione della Cantina considera elemento fondamentale l'attenzione ed il rispetto delle buone pratiche etiche, che si ispirano ai seguenti principi:

- **Centralità della persona:** il rispetto della dignità umana è elemento cardine del modo di agire di ogni responsabile aziendale. Garantendo condizioni di lavoro che tutelano la sicurezza, la salute e la dignità umana, la direzione si impegna per consentire a tutti di lavorare con orgoglio e motivazione.
- **Trasparenza e lealtà:** La condotta etica, onesta e trasparente comprende innanzitutto un comportamento decoroso e degno nell'ambito del lavoro svolto, nei rapporti personali e in quelli professionali. I rapporti tra il personale (inclusi i collaboratori esterni), a tutti i livelli, sono improntati a criteri e comportamenti di correttezza, collaborazione, lealtà e reciproco rispetto.
- **Imparzialità ed Equità:** nelle relazioni con i suoi interlocutori (personale interno, fornitori e clienti) evita qualsiasi forma di discriminazione legata al sesso, all'orientamento sessuale, all'età, alla nazionalità, allo stato di salute, alle opinioni politiche, alla razza e alle credenze religiose e in genere a qualsiasi caratteristica della persona umana.
- **Eccellenza ed esperienza:** la Cantina utilizza know how, metodologie e/o tecnologie di produzione frutto della lunga esperienza aziendale e di continui investimenti.
- **Qualità e soddisfazione del cliente:** La Cantina si impegna a garantire il rispetto degli standard qualitativi implementati per assicurare che i prodotti soddisfino le esigenze e le aspettative del cliente in modo di costituire un partner affidabile.
- **Tutela dei dati personali:** La Cantina si impegna a trattare gli stessi nel rispetto delle normative di riferimento ed in particolare secondo i principi di trasparenza, liceità, garanzia di qualità e correttezza

Il presente documento si richiama a:

- la *Carta dei Diritti Umani* delle Nazioni Unite, la *Carta dei Diritti Fondamentali* dell'Unione Europea, la *Costituzione Italiana*;
- i "*Core Labour Standards*" contemplati nelle convenzioni ILO (Organizzazione Internazionale del Lavoro), il *Global Compact* delle Nazioni Unite, i *principi della Social Accountability 8000 (SA8000)*, gli standard *ISO 26000*;
- le *best-practice* esistenti in tema di responsabilità sociale e di redazione di codici etici aziendali.

Nel confronto dello standard volontario Equalitas, **la cantina si impegna a:**

- applicarlo in tutte le sue parti pertinenti e a garantirne la conformità ai requisiti di tutto il processo fino al conferimento al cliente;
- effettuare delle verifiche interne previste nell'ambito del sistema di autocontrollo per i singoli standard volontari e a prevedere delle verifiche da parte del OdC
- prendere tutti i provvedimenti necessari per consentire la corretta conduzione delle attività di valutazione (verifica interne o da parte dell'OdC), rendendo disponibili le informazioni necessari ad accertare l'ottemperanza ai requisiti cogenti e volontari applicati
- conservare tutta la documentazione per almeno 5 anni.

Nel confronto dello standard volontario Equalitas, **la cantina si assume:**

- la piena responsabilità rispetto alla veridicità delle informazioni fornite e alle conseguenze derivanti da dichiarazioni mendaci.
- l'impegno di prendere adeguati provvedimenti nei confronti di quelli che non agiscano in conformità a quanto riportano nel presente documento

Nel confronto dello standard volontario Equalitas, **la cantina dichiara di:**

- non avere in corso procedimenti giudiziari relativi a contestazioni rispetto a norme cogenti e a violazioni di leggi applicabili in relazione alla certificazione Equalitas e al suo campo di applicazione;
- impegnarsi a comunicare al relativo OdC eventuali sanzioni comminate dall'autorità pubblica in relazione ai temi oggetto di certificazione Equalitas (es., sicurezza sui luoghi di lavoro, ambiente, etica, aspetti finanziari etc.);



- assicurare la piena conformità a tutte le norme in materia di gestione ambientale, sicurezza sui luoghi di lavoro, regolarità dei contratti di lavoro;
- essere a conoscenza e applicare i requisiti di legge per la gestione dell'energia e dei carburanti oltre che per la gestione delle risorse idriche e dei rifiuti;
- conservare le valutazioni relative agli indicatori sulla sostenibilità ambientale e le renda disponibili;
- applicare i piani di miglioramento definiti dalla Cantina;
- partecipare a seminari/corsi di formazione promossi dalla Cantina stessa;

REGOLE DI COMPORTAMENTO CON IL PERSONALE AZIENDALE

1.1. Sicurezza e salute dei lavoratori: La Cantina si impegna a garantire un ambiente di lavoro conforme alle vigenti norme in materia di sicurezza e salute, mediante la prevenzione, il continuo monitoraggio e la gestione dei rischi connessi allo svolgimento dell'attività professionale.

La Cantina fissa come obiettivo il prevenire incidenti malattie legati alle condizioni dei luoghi di lavoro, ponendo in essere tutte le azioni necessarie od opportune mediante, ad esempio, la continua formazione al personale aziendale sulle attività svolte e sui temi della sicurezza, nella costante manutenzione delle attrezzature esistenti, il controllo e l'aggiornamento delle metodologie di lavoro, nonché l'attento e diligente controllo del rispetto da parte del personale di quanto prescritto dalla legge e dai regolamenti aziendali.

1.2. Lavoratori stranieri: La Cantina si impegna a non instaurare alcun rapporto di lavoro con soggetti privi di permesso di soggiorno e a non svolgere alcuna attività atta a favorire l'ingresso illecito di soggetti clandestini.

1.3. Minori: La Cantina garantisce la tutela dei minori e reprime comportamenti di sfruttamento di qualsiasi natura posti in essere nei confronti dei medesimi.

- La Cantina non impiega minori né partecipa o intrattiene rapporti con società di cui abbia conoscenza che non tutelino il rispetto della personalità individuale. Sono presenti in azienda documenti e registrazioni relativi a tutti i lavoratori impiegati (identità, idoneità, età e condizioni contrattuali)
- È vietato un utilizzo non corretto degli strumenti informatici della società, volto a porre in essere o anche solo ad agevolare possibili condotte afferenti al reato di pornografia minorile anche attraverso immagini virtuali.
- Nel caso in cui vengano impiegati adolescenti per motivi didattici o per formazione professionale (alternanza scuola-lavoro), saranno identificati dei tutor aziendali che si occupino del loro percorso, che abbiano competenze dimostrabili anche in materia di salute e sicurezza e che presentino un chiaro programma di formazione per il periodo del rapporto di lavoro.

1.4. Lotta alla criminalità organizzata e rispetto dei valori democratici: La Cantina riconosce il primario valore dei principi di ordine democratico e di libera determinazione politica sui quali si fonda lo Stato.

- È pertanto vietato qualsiasi comportamento che possa costituire o essere collegato a attività terroristica o di eversione dell'ordine democratico.
- La Cantina riconosce il primario valore dei principi di lotta alla criminalità organizzata e l'importanza di prevenire il riciclaggio dei proventi di attività criminose e di finanziamento del terrorismo. Ciascun collaboratore è tenuto a denunciare ogni comportamento o situazione (minaccia, ricatto e estorsione) che precluda la libertà economica e commerciale della Cantina.

1.5. Lavoro Forzato ed Obligato

- Sono applicati contratti di lavoro regolari sulla base del CCNL di riferimento;
- Sono presenti in azienda copie dei contratti di lavoro per ciascun lavoratore, sottoscritte sia dal datore di lavoro che dal lavoratore stesso e contenenti le informazioni minime richieste per legge (identità delle parti, luogo di lavoro, data di inizio del rapporto di lavoro, durata, inquadramento, livello, qualifica, mansioni ed eventuale riferimento al CNL applicato).



- Le registrazioni delle retribuzioni indicano che il pagamento dell'intero ammontare del salario è effettuato allo specifico lavoratore.
- Non vengono effettuate direttamente o indirettamente, attraverso altre organizzazioni che gli forniscono il lavoro, trattenute indebite sul salario o sulle indennità spettanti al singolo lavoratore.
- I lavoratori sono a conoscenza delle modalità di recesso del rapporto di lavoro, e quindi consapevoli della libertà di licenziarsi qualora lo desiderino nonché dei compensi spettanti di diritto all'atto del licenziamento.

1.6. Libertà di associazione e contrattazione collettiva

- La Cantina rispetta e garantisce il diritto dei lavoratori ad aderire e/o a formare sindacati, o di eleggere un rappresentante per la contrattazione collettiva con la Cantina. La Cantina gestisce il rapporto con le Organizzazioni Sindacali nel pieno rispetto dei diritti dei lavoratori e delle normative vigenti.
- La Cantina ha implementato una procedura specifica per consentire ai lavoratori stessi la possibilità di fare segnalazioni o di esprimere dei suggerimenti. Tale procedura di segnalazione:
 - garantirà l'anonimato del lavoratore che effettua la segnalazione/suggerimento
 - indicherà le figure coinvolte nella risoluzione delle segnalazioni
 - riporterà le modalità di presa in carico da parte dell'azienda delle segnalazioni/suggerimenti pervenuti.

1.7. Discriminazione: La Cantina offre a tutti i collaboratori le medesime opportunità di lavoro in modo da garantire un trattamento equo fondato su criteri di merito e sui valori dell'uguaglianza, tolleranza e rispetto reciproco.

- Le funzioni competenti dovranno:
 - adottare criteri di merito, di competenza e strettamente professionali per qualunque decisione relativa a un dipendente;
 - selezionare, assumere, formare, retribuire e gestire i collaboratori senza discriminazione alcuna di sesso, razza, età, religione, nazionalità, appartenenza politica o sindacale;
 - creare un ambiente di lavoro nel quale le caratteristiche personali non siano fonte di discriminazione;
 - creare un ambiente di lavoro rispettoso e dignitoso, in cui ogni individuo abbia l'opportunità di contribuire al meglio allo sviluppo e crescita aziendale con le proprie potenzialità e caratteristiche.
- La Cantina si attende che i dipendenti, ad ogni livello, collaborino a mantenere un clima di reciproco rispetto della dignità, dell'onore e della reputazione di ciascuno e interverrà per impedire atteggiamenti e comportamenti interpersonali irrispettosi o diffamatori.
- La Cantina rispetta le esigenze dei lavoratori connesse a pratiche culturali o religiose (abbigliamento o alimentazione), con possibilità, tenendo conto delle esigenze aziendali, di osservare le diverse festività religiose.

1.8. Orario Di Lavoro: La Cantina dispone di un sistema di segnalazione trasparente degli orari di lavoro (inclusi gli straordinari), applicabili ai lavoratori e che trova il terminale operativo nel Responsabile amministrazione. Sono presenti in azienda le registrazioni relative agli orari di lavoro. Le ore di lavoro, gli straordinari, le pause e i giorni di riposo devono essere documentate e in linea con quanto previsto dal CCNL.

1.9. Retribuzione

- Il pagamento del salario e degli straordinari sono documentati nelle buste paga, conformemente a quanto previsto per legge e, se applicabile, dal CNL, e in coerenza con l'orario di lavoro e gli straordinari effettuati.
- Il pagamento degli eventuali straordinari è chiaramente espresso in busta paga applicando le maggiorazioni previste dal CCNL.
- Eventuali assenze (malattie, infortuni, ferie) e relativa giustificazione o deduzioni del salario (mensa, contributi previdenziali, assicurativi etc.) sono riportate chiaramente in busta paga e nel registro presenze.
- La Cantina paga regolarmente i salari, che devono essere corrispondenti a quanto previsto dalle clausole contrattuali.



REGOLE DI COMPORTAMENTO CON I FORNITORI

2.1. Buona fede e affidabilità reciproca: La Cantina si impegna a:

- impostare con i propri fornitori relazioni possibilmente di lungo termine, basando ogni accordo su criteri di correttezza negoziale e trasparenza, richiedendo loro di operare in modo compatibile con il rispetto della persona e dell'ambiente.
- mantenere un dialogo franco e aperto con i fornitori, in linea con le buone consuetudini commerciali proponendosi di raggiungere obiettivi comuni sia economici che etici.
- eseguire diligentemente gli accordi commerciali, rispettandone le condizioni, senza sfruttare situazioni di debolezza o di ignoranza delle controparti. In particolare, si impegna a pagamenti regolari e controlli della qualità scrupolosi, ma non vessatori.

2.2. Selezione di fornitori e collaboratori esterni: Il processo di selezione dei fornitori si basa su valutazioni secondo principi di correttezza, qualità, economicità, continuità, lealtà, puntualità ed eticità.

2.3. Pagamenti: Il compenso da corrispondere ai propri fornitori dovrà essere sempre commisurato alla prestazioni/prodotti indicata negli accordi tra le parti e i pagamenti non potranno essere rimessi a un soggetto diverso dalla controparte contrattuale.

2.4. Tutela della sicurezza e della salute dei fornitori: La Cantina tutela la salute e la sicurezza dei fornitori che svolgono attività all'interno dello stabilimento con adeguate reciproche azioni preventive organizzative e tecniche. Inoltre, si accerta che i requisiti dei propri appaltatori corrispondano nel tempo a quelli richiesti per lo svolgimento del lavoro.

2.5. Rispetto dei principi etici: La Cantina valuta l'opportunità, alla luce della rilevanza dei rapporti e della fornitura, di inviare ai propri fornitori di beni/servizi (diversi dai fornitori di materia prima UVA), il presente Documento Etico, chiedendone ricevuta di ricezione e la sottoscrizione dei contenuti. Questo documento può essere sostituito da un simile documento emesso dal fornitore.

REGOLE DI COMPORTAMENTO PER IL PERSONALE NEL CONFRONTO DELLA CANTINA

3.1 Conflitto di interesse ed attività esterne: La Cantina si impegna a mantenere sempre un ambiente di lavoro ove le capacità di ciascuno siano esaltate al massimo per l'esclusiva finalità delle attività aziendali. A tal fine è necessario che i dipendenti non agiscano mai in conflitto d'interessi e che preventivamente discutano con la direzione la possibilità di svolgere attività all'esterno della Cantina.

I lavoratori sono tenuti a:

- evitare situazioni in cui il proprio interesse personale possa entrare in conflitto con gli interessi della Cantina
- tenere presente che le decisioni di business devono essere prese esclusivamente in base ai benefici per la Cantina e non in considerazione di guadagni personali presenti, passati o futuri.
- non svolgere attività al di fuori della Cantina se queste possono interferire con le responsabilità dei lavoratori nei confronti della Cantina o se esse creano rischi per la reputazione aziendale o possano in qualche modo entrare in conflitto con gli interessi della Cantina.
- non intraprendere attività imprenditoriali che interferiscano con i loro rispettivi obblighi verso la Cantina. Tutti i rapporti di collaborazione legati ad un compenso economico, con l'esterno o le attività imprenditoriali, devono essere concordati per scritto con la direzione aziendale.
- chiedere un parere alla direzione/Responsabile personale quando si nutrano dubbi sulla liceità di un'attività
- segnalare alla direzione l'eventuale conflitto d'interesse, in modo garantire la trasparenza e correttezza dei rapporti.



- 3.2 Corruzione:** La Cantina si impegna al rispetto dei più elevati standard di integrità, onestà e correttezza in tutte le relazioni all'interno e all'esterno della Cantina, in conformità con le leggi nazionali e internazionali contro la corruzione.
- Di conseguenza, richiede al proprio personale di conformarsi agli stessi standard e pertanto non tollera, in particolare, alcun tipo di corruzione (accettando o offrendo denaro per ottenere un vantaggio commerciale improprio) nei confronti di pubblici ufficiali, o rappresentanti di organizzazioni internazionali o altri terzi correlati a un pubblico ufficiale, o nei confronti di persone giuridiche o individui, o qualsivoglia altro soggetto.
- 3.3 Regali:** La Cantina agisce sempre con trasparenza, serietà e massima onestà nei rapporti, relazioni e trattative commerciali.
- Per questo, il personale non deve lasciarsi influenzare accettando di ricevere favori, né devono cercare di influenzare in modo illecito gli altri offrendo favori.
- Il personale non potrà offrire a o accettare da terzi qualsiasi omaggio sotto forma di denaro, prestiti, benefici monetari di natura simile o tangenti, indipendentemente dal valore. I regali possono essere offerti solo in segno di cortesia nelle relazioni commerciali e senza mai creare l'impressione di voler influenzare in modo illecito le relazioni stesse.
- 3.4 Obbligo di riservatezza delle informazioni confidenziali:** La reputazione e la sostenibilità della Cantina sono anche legate a una serie di informazioni confidenziali che riguardano know-how, prodotti e processi e informazioni tecniche, informazioni commerciali e sui clienti, dati finanziari e programmi industriali, informazioni sul personale, progetti di ricerca, brevetti e invenzioni, ed altri tipi di informazioni. La divulgazione impropria di queste informazioni potrebbe causare un danno di immagine ed economico, per cui la Cantina si impegna e richiede ad ogni dipendente di tutelare in ogni momento queste informazioni sviluppate da e nella Cantina.
- L'accesso, l'uso e la rivelazione non autorizzati possono costituire una violazione legale, incluse quelle sulla protezione dei dati personali. Nel caso in cui il personale non sia certo di essere autorizzato, è tenuto a cercare chiarimenti dai propri superiori.
- Al di fuori dei propri compiti nessun dipendente o collaboratore è autorizzato ad accedere, riprodurre e far uso, diretta o indirettamente, di informazioni di proprietà aziendale. La Cantina ha messo anche in atto delle modalità per segnalare tempestivamente, anche in forma anonima, l'uso o trattamento illecito di informazioni riservate anche da parte di altri.
- 3.5 Frodi e protezione dei beni aziendali:** La Cantina non accetta di operare sulla base di comportamenti illeciti. Allo stesso modo non accetta che il proprio personale e altre parti interessate (stakeholder) ponga in essere tali comportamenti verso la Cantina.
- Il personale è responsabile delle risorse, beni e informazioni di proprietà aziendale a cui hanno accesso che sono in loro custodia; questi devono essere utilizzati con modalità idonee per raggiungere obiettivi finalizzati aziendali e protetti nel loro valore.
- Il personale non deve mai lasciarsi coinvolgere in frodi o in altri comportamenti illeciti o disonesti che coinvolgano le proprietà, marchio e/o i beni tangibili o di natura intellettuale, know-how, sistemi informativi o informazioni finanziarie della Cantina o di terzi.
- Comportamenti non idonei non comportano solo sanzioni come previsto dal D.Lgs. 231/2001, ma potrebbero anche avere conseguenze penali.
- 3.6 Rispetto del Documento etico aziendale:** La Cantina si impegna a informare tutto il personale tramite affissione di questo documento in bacheca. Tutto il personale è tenuto a leggere, comprendere e osservare le disposizioni del presente documento, che costituisce parte integrante e sostanziale del rapporto di lavoro ai sensi dell'art. 2104 del Codice civile, evitando qualsiasi condotta che possa mettere a rischio o danneggiare la Cantina o la sua reputazione.
- Codice civile art. 2104.** (Diligenza del prestatore di lavoro). Il prestatore di lavoro deve usare la diligenza richiesta dalla natura della prestazione dovuta, dall'interesse dell'impresa e da quello superiore della produzione nazionale.



Si richiede a tutto il personale di segnalare al proprio superiore ogni qualvolta osservino, comportamenti che ritengono, in buona fede, contrari alla legge od al documento etico. Se il superiore interessato è coinvolto nella vicenda, o non ha potuto o voluto gestire adeguatamente il problema, il personale deve segnalare il caso alla direzione.

Ogni responsabile aziendale ha l'obbligo di:

- rappresentare, con il proprio comportamento, un esempio per i propri collaboratori;
- sottolineare ai collaboratori che il rispetto del Documento Etico costituisce parte essenziale della prestazione del lavoro;
- svolgere una funzione di controllo sulla corretta attuazione del Documento Etico per gli ambiti di propria competenza;
- adottare, quando richiesto dal contesto, misure correttive immediate;
- impedire qualunque tipo di ritorsione.

Ogni violazione al presente Documento etico o alle Procedure ed Istruzioni Operative definite dalla Cantina è sanzionata ai sensi nel rispetto delle norme specialistiche (in particolare dei CCNL applicabili) e dell'art. 7 dello Statuto dei Lavoratori.

Vinchio, 02.04.2023

IL PRESIDENTE

Lorenzo Giordano

*La Cantina sottoscrivendo il presente documento si assume la piena responsabilità rispetto alla veridicità delle informazioni fornite e alle conseguenti derivanti da dichiarazioni mendaci.
Saranno presi provvedimenti nei confronti dei membri che non ottemperino al presente documento, una volta sottoscritto.*