

## 2) POLICY

The Policy below includes the need to integrate business management systems, and in particular the SA8000 standard.

The policy has therefore been adjusted for the implementation of the ISO 9001 certification and the adoption of the system management MOG 231 (based on Italian anticorruption law D.Lgs. 231/01):

### **COMPANY POLICY CASA VINICOLA SARTORI SPA**

Casa Vinicola Sartori SPA bases its commercial success on its products and the stakeholder satisfaction.

With this statement, the Management intends to establish the fundamental principles that lead to achieving these objectives fully, respecting the current norms. We will monitor and evaluate the degree of stakeholder satisfaction, both internally and externally, by identifying areas of improvement, and by ensuring over time the expected level of satisfaction.

The Company has also decided to adopt, since 2013, a management model conforming to D.Lgs 231/01, in order to avoid the crimes that involve administrative liability; in particular the prevention of crimes relating to health and safety at work (Art. 25 ) and crimes relating to environment protection (art 25) with the related sanctions.

In addition to employee training and information, changes to documents, actions on plants and infrastructures, the Company has adopted an Ethic Code and a disciplinary regulation (under a Supervisory external body).

The implementation of an Integrated Management System has been essential:  
conforming to the standards:

- GSFS Global Standards for Food Safety BRC and IFS International Food Standards (health and hygiene risk management system)
- SA 8000: 2014 (social performance for workers' conditions, corporate management and the supply chain)
- AEO (Authorized Economic Operator, standard to enhance international supply chain security)
- ISO 9001 (International Standard Organization 9001 about Quality Management System)

Complies with the regulations on:

- consumer and hygiene safety in agro-food production, based on HACCP system, (following national and international legislation);
- Safety of workers by following and updating the company's own system based on prevention and protection laws;
- Protection of privacy
- Environmental protection
- *Protection of sustainability by following the principles of the SOPD Equalitas 3 E standard (Environmental, Ethical and Economical Sustainability)*
- ISO 14001: 2015: requirements for an effective environmental management system

- ISO 45001:2018: requirements for an effective health and safety management system for workers

In addition, the Management is committed to respect and satisfy specific food regulations:

- All requirements of the standards (ISO 9001, BRC and IFS, SA 8000, UNI INAIL Guidelines and ISO 45001)
- Food industry standards
- Conventions and Recommendations of the International Labor Organization (ILO)
- The Universal Declaration of Human Rights
- United Nations Convention on the Children's Rights and to eliminate all forms of discrimination against women
- All National and International Labor Law, including D.Lgs. 81/08 about safety in the workplace, GDPR UE 2016/679 about personal data protection, D.Lgs 152/06 about environmental protection (with specific delegations for the safety parts)
- *The Equalitas 3E standard regarding the sustainability of wine that promotes good practices and compliance with economic, environmental and social indicators integrated with each other for sustainable development*

If different sources contain different predictions for the same subject, the most favorable standard for workers will be applied.

The real implementation of an integrated system and the continuous improvement of the company are only possible if Casa Vinicola Sartori:

1. shares content and is involved in the practical implementation of what is stated in this Policy;
2. clearly defines the roles and lines of communication between the various function managers;
3. ensures the involvement of suppliers, contractors and sub-suppliers: requiring a formal commitment to respect and promote the values of the SA8000 standard; monitoring the qualitative characteristics of raw materials, materials and services purchased;

And the Management, in particular, should:

1. choose a representative to delegate the implementation of the full integrated management system; maintenance, verification and continuous improvement, including operational documents and their records;
2. maintain a good company climate, with:
  - the constant maintenance and improvement of working environment conditions, respect of hygiene health and safety requirement;
  - the supply of all material and training resources to collaborators;
3. implement and monitor procedure efficiency for the safety of the production site, the product, through a "food defense" and "supply chain security" program, guaranteeing the authenticity and legality of the product;
4. identify the primary processes to support and achieve performance goals, established by identifying appropriate indicators.

In addition to these points, the Management will set the targets for:

1. external party requests;

2. the results of Management System performance analysis carried out during the review;
3. current regulations;
4. the updating of plans or new project development;
5. the results of internal and external audits;
6. market (and consumer) requests;
7. the code of conduct and business reference values

The Management also undertakes, during the annual review of the integrated system to:

1. Assess adequacy and possible evolutionary opportunities, to ensure that the Company is able to maintain, through constant innovation and new product development, a primary role on the international scene;
2. Review this Policy to ensure its continuity and improvement.

Santa Maria di Negrar, 01/04/2022

*Senior Manager*  
**Andrea Sartori**

*Director*  
**Franco Moretti**

## 2) POLITICA AZIENDALE

La Politica aziendale riportata in seguito tiene conto delle esigenze derivanti dalla necessità di integrazione dei sistemi di gestione aziendali, ed in particolare dello standard SA8000.

La politica è stata quindi adeguata, negli anni, anche all'adozione del modello di gestione 231.

### POLITICA AZIENDALE CASA VINICOLA SARTORI SPA

Casa Vinicola Sartori SPA ha sempre ritenuto che il fondamento del successo commerciale fosse da ricercare nella qualità dei propri prodotti e nella soddisfazione delle parti interessate.

Con la presente dichiarazione, la Direzione intende stabilire i principi fondamentali che permettano il pieno raggiungimento di questi obiettivi, nel rispetto della normativa cogente. Per questo saranno monitorati e valutati il grado di soddisfazione delle parti interessate, sia interne che esterne, individuando le aree di miglioramento, e garantendo nel tempo il livello di soddisfazione atteso, nel costante adeguamento all'evoluzione normativa, al contesto in cui l'azienda opera, ed ai rischi ad esso connessi.

L'Azienda ha inoltre deciso di adottare, a partire dal 2013, un modello di gestione conforme al D.lgs 231/01, al fine di evitare la commissione di reati che integrino le fattispecie previste da tale norma, e che comportano la responsabilità amministrativa dell'azienda stessa; in particolare la parte speciale del Modello Organizzativo dettaglia e proceduralizza le attività per la prevenzione dei reati in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro (art. 25-septies del Decreto 231) e dei Reati in tema di tutela dell'ambiente (art. 25 undecies del Decreto 231) e le connesse sanzioni.

Oltre alla formazione ed informazione di tutti i dipendenti, le modifiche alla documentazione, agli interventi concreti su impianti e infrastrutture, alle azioni propedeutiche e fondamentali per l'applicazione del modello organizzativo, sono state la nomina di un Organismo di Vigilanza, l'adozione di un Codice Etico e di un regolamento disciplinare aziendale.

Fondamentale è stata reputata l'implementazione di un Sistema di Gestione Integrato: conforme agli standards:

- BRC-GSFS Global Standard for Food Safety e IFS International Food Standard che stabiliscono i requisiti di un sistema di controllo dei rischi igienico-sanitari (con i moduli Adsa e Plant-Based)
- SA 8000:2014 che stabilisce i principi per il rispetto dei diritti ed il miglioramento delle condizioni dei lavoratori, nella conduzione Aziendale e lungo la catena di fornitura
- *UNI EN ISO 9001:2015 stabilisce per l'organizzazione che intende pianificare, attuare, monitorare e migliorare sia i processi operativi che quelli di supporto, progettando e implementando il sistema di gestione come mezzo per raggiungere gli obiettivi. Il cliente e la sua soddisfazione sono al centro e ogni attività, applicazione e monitoraggio delle attività/processi è infatti volta a determinare il massimo soddisfacimento del cliente.*
- Sicurezza del consumatore ed igiene nella produzione agro-alimentare, ispirandosi ai principi del sistema HACCP, e tenendo costantemente conto della normativa nazionale ed internazionale in materia;

- Sicurezza dei lavoratori, seguendo ed aggiornando il proprio sistema in base ai dettami relativi alla prevenzione e protezione dei lavoratori stessi;
- Tutela della privacy
- Tutela ambientale
- *Tutela della sostenibilità seguendo quelle che sono i principi dello standard .SOPD Equalitas 3E (Environmental, Ethical and Economical Sustainability)*

e che prenda in considerazione, in un più vasto ambito di miglioramento gli standard:

- ISO 14001:2015: che stabilisce i requisiti per l'implementazione di un efficace sistema di gestione ambientale
- ISO 45001:2018 che stabilisce i requisiti per l'implementazione di un efficace sistema di gestione delle condizioni di salute e sicurezza dei lavoratori

Inoltre, la Direzione s'impegna a rispettare e soddisfare, oltre a tutta la normativa cogente generale e specifica di settore:

- tutti i requisiti degli standard di riferimento (ISO 9001, BRC ed IFS, SA 8000, *SOPD Equalitas*)
- standards di settore prevalenti
- le Convenzioni e le Raccomandazioni emesse dall'Organizzazione Internazionale del Lavoro (ILO)
- la Dichiarazione Universale dei diritti umani
- le convenzioni delle Nazioni Unite sui diritti del bambino e per eliminare ogni forma di discriminazione contro le donne
- tutte le Leggi Nazionali ed Internazionali in materia di Lavoro, ivi inclusi il D. Lgs. 81/08 relativo alla sicurezza sul posto di lavoro, *il GDPR - Regolamento UE 2016/679* in materia di riservatezza dei dati personali, D. Lgs. 152/06 relativo all'ambiente (con deleghe specifiche riguardo le varie figure inerenti alla sicurezza)

Qualora diverse fonti contenessero previsioni diverse relativamente alla stessa materia, verrà applicata la norma più favorevole per i lavoratori.

La concreta implementazione di un sistema integrato, ed il miglioramento continuo dell'azienda, sono possibili solo se l'intera organizzazione di Casa Vinicola Sartori:

1. condivide i contenuti ed è coinvolta nella realizzazione pratica di quanto dichiarato nella presente Politica;
2. ha ben chiara la definizione dei ruoli e delle linee di comunicazione tra i vari responsabili di funzione;
3. Provvede al coinvolgimento di fornitori, appaltatori e sub-fornitori:
  - a. richiedendo loro anche un impegno formale nel rispetto e nella promozione dei valori contenuti nella norma SA8000;
  - b. effettuando un attento monitoraggio delle caratteristiche qualitative delle materie prime, dei materiali e dei servizi acquistati;

e la Direzione, in particolare, provvede:

1. alla nomina di un Responsabile che provveda all'implementazione dell'intero sistema di gestione integrato; ne consegue il compito d'individuare le azioni relative al suo mantenimento, verifica e continuo miglioramento, anche attraverso la definizione dei documenti operativi e delle relative registrazioni;

2. al mantenimento di un ottimale clima Aziendale:
  - a. nel costante mantenimento e miglioramento delle condizioni dell'ambiente di lavoro, per quanto riguarda il rispetto dei requisiti d'igiene e salubrità del prodotto, di salute e sicurezza degli operatori, e del proprio impegno in tema di Responsabilità Sociale e Sostenibilità Aziendale;
  - b. attraverso la messa a disposizione di tutte le risorse materiali e formative ai propri collaboratori;
3. all'implementazione e nel monitoraggio dell'efficienza di procedure dedicate alla sicurezza del sito produttivo, nell'ottica di garantire la sicurezza del prodotto, attraverso un programma di "food defence", "supply chain security", un'attenzione maggiore verso casi di frode e garantendo l'autenticità e la legalità del prodotto;
4. individuati i processi primari e di supporto necessari alla conduzione aziendale, si impegna a monitorare sistematicamente l'efficacia di quelli primari per il raggiungimento degli obiettivi di performances, stabiliti grazie all'individuazione di opportuni indicatori *compresi quelli per la sostenibilità*

Oltre che su tali indici, la Direzione stabilirà i propri obiettivi di miglioramento in base:

1. alle richieste delle parti interessate;
2. ai risultati dell'analisi dell'andamento del Sistema di Gestione Integrato svolta durante il riesame;
3. alle evoluzioni normative;
4. ai piani di aggiornamento o ai progetti che intende sviluppare;
5. ai risultati degli audit interni ed esterni;
6. alle esigenze del mercato (e quindi dei clienti);
7. al proprio codice di comportamento ed ai valori aziendali di riferimento

e garantirà un impegno costante nei confronti del miglioramento continuo.

La Direzione, si impegna infine, durante il Riesame annuale del sistema integrato a:

1. valutarne l'adeguatezza, e l'eventuale opportunità d'evoluzione, anche considerando gli sviluppi delle dinamiche socio-economiche e normative, per garantire all'Azienda la possibilità di mantenere, attraverso la costante innovazione e lo sviluppo di nuovi prodotti, un ruolo di primaria presenza sullo scenario internazionale;
2. vagliare la presente Politica, per garantirne la continua attualità ed il miglioramento.

*Il Rappresentante della Direzione per la Gestione del Sistema Integrato*

**Andrea Sartori**



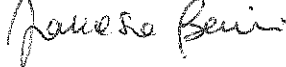
*Il Direttore dello stabilimento*

**Franco Moretti**



*La Responsabile del Gestione Sistema Integrato*

**Francesca Borini**



01/04/22