

La Direzione considera la gestione per la qualità, la sicurezza alimentare, la sostenibilità, comprendendo anche la parità di genere e la Salute e la Sicurezza sul lavoro elementi cardine della propria strategia imprenditoriale e per questo profonde il massimo impegno nella gestione di questi elementi della vita aziendale adottando un approccio di identificazione e valutazione dei rischi e implementando le opportune azioni di mitigazione in relazione alle criticità individuate garantendo un costante presidio dei processi, compresi quelli affidati in out-sourcing.

A testimonianza della volontà della Direzione, è stato istituito un Sistema di Gestione integrato per la Qualità, la Sicurezza Alimentare, la Sostenibilità, la Salute e la Sicurezza sul lavoro e la Parità di Genere in conformità agli standard di riferimento. Tali standard sono stati implementati su entrambe le aziende del gruppo o solo in una singola realtà, considerando le strategie, le specificità delle singole realtà, gli obiettivi imprenditoriali e la visione inerente alla gestione. Nello specifico:

DOMENICO COTARELLA Società Agricola s.r.l.	Equalitas-Sostenibilità UNI EN ISO 45001 IFS -Sicurezza alimentare
FAMIGLIA COTARELLA S.r.l.	UNI EN ISO 9001 Equalitas-Sostenibilità UNI EN ISO 45001-Salute e sicurezza sui luoghi di lavoro UNI/PdR 125-Parità di genere

Tutti i singoli standard vengono certificati da enti di terza parte.

Il concetto di **Qualità** nella missione strategica dell'impresa è visto come soddisfazione delle esigenze del Cliente verso il quale viene rivolta una continua e costante attenzione con l'obiettivo di garantire un prodotto sicuro, il rispetto delle specifiche richieste e la soddisfazione delle disposizioni legislative e regolamentari applicabili al prodotto (Direttive, Leggi, ecc.).

In merito alla definizione di **Cliente**, la Direzione considera il concetto esteso non solamente ai portatori di interesse esterni che acquistano le produzioni direttamente o indirettamente ma anche ai collaboratori interni impegnati in tutta la filiera produttiva. In effetti, è radicata la convinzione che nessun consumatore potrà essere soddisfatto se tutti gli anelli della catena non hanno lavorato con efficienza ed efficacia ed è in questo contesto etico e di responsabilità che la Direzione sviluppa i rapporti con i propri collaboratori. Da questo approccio nasce la sensibilità verso la sostenibilità, includendo in questo concetto anche la salute e la sicurezza sui luoghi di lavoro e la parità di genere. A questo si collega automaticamente il concetto di sicurezza alimentare che risulta imprescindibile per soddisfare le esigenze del Cliente.

Il risultato degli sforzi aziendali deve essere indirizzato a definire e soddisfare le esigenze del **Cliente finale ovvero il consumatore** secondo i due indirizzi strategici:

-ancorare l'attività aziendale alle radici ("La vigna è vita. Dalla vigna è iniziata la nostra storia. La vigna è ricordo, emozione, passione ed entusiasmo");

-indirizzare l'attività aziendale verso lo sviluppo sostenibile ("Dobbiamo cercare di rovinare il meno possibile quello che la natura ci mette a disposizione")

Il concetto di **sostenibilità** è considerato in modo integrato tra gli elementi di:

- rispetto ambientale e riduzione degli impatti ambientali;
- efficienza nell'impiego di risorse
- gestione etico-sociale, per permettere alle risorse umane di esprimere la propria personalità e professionalità lavorativa;
- creazione di valore nella gestione aziendale, nel senso che i fattori ai punti precedenti sono possibili solo se l'attività genera risorse tali da poter sostenere investimenti adeguati oltre i congrui margini di profitto in grado di remunerare la proprietà.

La **Salute e la Sicurezza sul luogo di lavoro** vengono considerate come l'insieme di tutti i fattori che influiscono e/o possono influire sulla salute e la sicurezza dei dipendenti, lavoratori, visitatori e di tutte le persone che si trovano sui luoghi di lavoro anche solo occasionalmente.

In modo particolare la Direzione è pienamente consapevole dei rischi che sono presenti nelle attività agricole e di cantina, essendo il settore tra quelli maggiormente rischiosi a livello statistico nazionale.

Pertanto, si ritiene fondamentale che tutti i lavoratori, agricoltori, cantinieri o impiegati, siano efficacemente tutelati dai rischi presenti nel lavoro; si ritiene che questo obiettivo non possa essere raggiunto con il mero rispetto di leggi e regolamenti. Gli addetti alle lavorazioni devono essere il più possibile coinvolti in tutte le fasi e sotto tutti i punti di vista, dalla cura dei vigneti alla raccolta delle uve finanche alla vendita del prodotto finito imbottigliato: solo in questo modo si raggiungono i livelli di eccellenza nelle prestazioni in termini di qualità della produzione ed in termini di rispetto delle buone prassi lavorative in materia di sicurezza e prevenzione dei rischi.

In altre parole, si ritiene che senza la consapevolezza piena degli addetti circa l'importanza delle regole per la loro stessa sicurezza, non sia raggiungibile lo standard che l'azienda intende raggiungere sia in campagna che in produzione con l'organizzazione dettata dalla norma ISO 45001.

A tal fine la Direzione pianifica ed attua la continua attività di coinvolgimento, formazione e aggiornamento del personale a tutti i livelli. Al personale è richiesto quindi di rispettare, per le attività di propria competenza, quanto prescritto dal Manuale della Qualità/Sicurezza e dalla documentazione ad esso collegata.

Allo scopo di guidare questa crescita organizzativa, la Direzione ritiene opportuno definire la propria **MISSION**:

- l'attività lavorativa deve essere organizzata e pianificata in modo integrato, in maniera da prevenire ogni rischio in materia di salute e sicurezza sul lavoro ed in merito alla sicurezza del prodotto;
- la sicurezza alimentare è un concetto che sta alla base di tutte le attività aziendali;
- tutte le lavorazioni devono essere finalizzate alle esigenze dei Clienti;
- la produzione deve essere caratterizzata rispetto alle vocazioni enologiche storiche del territorio;
- produrre sulla base dei concetti di qualità totale: selezione del terreno, contenimento al massimo della produzione per pianta mantenendo quella per ettaro attraverso il diradamento dei grappoli, valorizzazione delle uve ottenute con specifiche tecniche di vinificazione, winemaking;
- ottenere vini con spessore, carattere, morbidezza ed eleganza;
- controllare tutti i processi aziendali e non solo quello produttivo in senso stretto;
- sviluppare rapporti con i collaboratori in un contesto di reciproco rispetto di quelli che sono i principi etici del lavoro;
- promuovere uno sviluppo aziendale tenendo in considerazione la sostenibilità di tale sviluppo e il rispetto del contesto ambientale in cui le aziende del gruppo sono radicate.

LA MISSION AZIENDALE È STATA DETERMINATA ALLO SCOPO DI SVILUPPARE L'AZIENDA, PERMETTERE DI FINANZIARE IL PROPRIO SVILUPPO SULLA BASE DELLE RISORSE GENERATE E DELLE PROSPETTIVE DI MERCATO, MANTENERE L'ADEGUATA REMUNERAZIONE DEL CAPITALE INVESTITO NEL MEDIO PERIODO TENENDO IN CONSIDERAZIONE LA SOSTENIBILITÀ DI TALE SVILUPPO.

Lo scopo della mission viene perseguito sulla base della propria **VISION**, ovvero delle prospettive aziendali e di mercato attuali e future. L'interpretazione di queste prospettive guida la Direzione verso queste strategie:

- Integrare metodi di lavoro, tecnologie e processi che consentano un controllo del prodotto dal punto di vista della sicurezza alimentare;
- Puntare decisamente al miglior sviluppo qualitativo potenziale dei prodotti;
- Gestire le attività in ottica di prevenzione e miglioramento delle performance in materia di sicurezza;
- Puntare alla valorizzazione dei prodotti attraverso l'immagine aziendale.
- Valorizzare il territorio accanto ai prodotti aziendali;
- Gestire le attività prendendo spunto dalla conformità alle prescrizioni legislative e/o sottoscritte;
- Promuovere e sensibilizzare il personale alla pianificazione e alla programmazione dell'attività;
- Indirizzare la gestione verso l'efficienza dell'impiego dei materiali e delle risorse;
- Promuovere una gestione orientata al rispetto dell'ambiente;
- Promuovere la cultura del lavoro in modo da soddisfare le esigenze del Cliente.

Gli impegni della Politica della Qualità, per la Sicurezza Alimentare, la Sostenibilità e la Salute e Sicurezza sul lavoro vengono tradotti annualmente dalla Direzione in un piano di obiettivi circoscritti e misurabili, sul raggiungimento dei quali si impegna a fornire tutte le risorse e il supporto necessari, definendo anche il processo o il reparto di riferimento, le responsabilità ed i tempi di realizzazione.

La Politica e il piano degli obiettivi vengono approvati dalla Direzione e portati a conoscenza del personale mediante affissione in luogo accessibile a tutti o attraverso riunioni periodiche. Con cadenza regolare vengono effettuati audit sul Sistema di Gestione, per tutti gli aspetti ai quali lo stesso si riferisce, al fine di verificare il regolare funzionamento ed individuare eventuali necessità di adeguamento.

La Direzione si impegna, inoltre, a riesaminare almeno una volta l'anno l'adeguatezza del Sistema di Gestione per la Qualità e la Sicurezza e a dare indicazioni sulle eventuali correzioni e/o miglioramenti da apportare alla struttura. Nell'occasione verifica inoltre il raggiungimento degli obiettivi annuali e analizza gli eventuali scostamenti.

Data: 13/02/2026

La Direzione

