

POLITICA DELLA QUALITÀ

La **Giuseppe Alagna fu Antonio S.R.L.**, azienda storica nella produzione di vini Marsala e liquorosi, si impegna costantemente a garantire la **sicurezza, qualità e tracciabilità** dei propri prodotti, nel pieno rispetto delle normative e degli standard internazionali. La nostra Politica della Qualità si basa su principi fondamentali, in linea con gli standard **IFS Food v8** e **ISO 9001:2015**.

IMPEGNO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

La sicurezza alimentare rappresenta un pilastro fondamentale della nostra politica aziendale. Per garantire standard elevati, applichiamo con rigore il **Sistema HACCP**, individuando e monitorando costantemente i **punti critici di controllo (CCP)** al fine di prevenire ogni rischio di contaminazione. La nostra azienda si attiene scrupolosamente alle disposizioni normative vigenti, tra cui il **Regolamento CE 852/2004** e il **Regolamento CE 178/2002**, che costituiscono il quadro di riferimento per la sicurezza alimentare a livello europeo. Il monitoraggio delle materie prime, del processo produttivo e del prodotto finito è garantito da un programma di controlli analitici condotti in collaborazione con il laboratorio **So.Gest Ambiente**, accreditato **ACCREDIA**, il cui ruolo è fondamentale per assicurare il rispetto degli standard qualitativi richiesti.

QUALITÀ E SODDISFAZIONE DEL CLIENTE

La qualità dei nostri prodotti è garantita dall'adozione di pratiche di produzione consolidate e dall'attenzione costante verso l'innovazione enologica. L'obiettivo principale è la creazione di vini che rispettino la **tradizione vitivinicola siciliana**, rispondendo al contempo alle esigenze di un mercato in continua evoluzione. Per assicurare elevati livelli di qualità, implementiamo un **sistema di gestione documentato**, che consente di ottimizzare l'efficienza dei processi produttivi e migliorare continuamente le prestazioni aziendali. La formazione del personale riveste un ruolo centrale nella nostra strategia, poiché riteniamo essenziale accrescere la consapevolezza e le competenze in materia di sicurezza e qualità alimentare. Infine, l'azienda adotta un approccio orientato al cliente, valorizzando i **feedback** ricevuti per individuare aree di miglioramento e implementare soluzioni in grado di rispondere efficacemente alle richieste del mercato.

TRACCIABILITÀ E GESTIONE DEI FORNITORI

Per garantire la qualità delle materie prime e dei prodotti finiti, la nostra azienda ha sviluppato un sistema di **tracciabilità avanzata**, che consente di monitorare ogni fase della filiera produttiva. La selezione dei fornitori è un processo rigoroso, basato su criteri di **affidabilità e conformità normativa**, al fine di assicurare il rispetto delle specifiche richieste e delle disposizioni di legge. L'azienda effettua regolari **audit sui fornitori**, verificando l'aderenza ai requisiti qualitativi e igienico-sanitari previsti dallo standard **IFS Food**. Grazie a questa strategia, siamo in grado di garantire prodotti sicuri e di alta qualità, rispondenti alle aspettative dei nostri clienti.



SOSTENIBILITÀ E RESPONSABILITÀ AMBIENTALE

Il rispetto dell'ambiente è un principio cardine della nostra politica aziendale. Per ridurre l'impatto ambientale delle nostre attività, adottiamo **buone pratiche di gestione energetica e dei rifiuti**, promuovendo l'uso efficiente delle risorse e la riduzione degli sprechi. Utilizziamo tecnologie innovative e processi produttivi a basso impatto ambientale, al fine di minimizzare le emissioni e ottimizzare il consumo di energia. Inoltre, valorizziamo il territorio siciliano attraverso l'adozione di pratiche agricole sostenibili e il supporto ai produttori locali, contribuendo alla tutela della biodiversità e alla salvaguardia del patrimonio enologico della regione.

MIGLIORAMENTO CONTINUO

L'azienda si impegna in un costante processo di miglioramento, basato sull'approccio PDCA (Plan-Do-Check-Act), che consente di monitorare e ottimizzare le prestazioni aziendali. Le verifiche interne vengono condotte periodicamente per individuare eventuali criticità e implementare azioni correttive volte a garantire il raggiungimento degli obiettivi prefissati. Il coinvolgimento del personale è essenziale per promuovere una cultura aziendale orientata alla qualità e alla sicurezza alimentare. Per questo motivo, incoraggiamo attivamente la partecipazione di tutti i dipendenti al processo di miglioramento continuo, valorizzando le idee e le competenze individuali.

Questa Politica della Qualità viene diffusa a tutti i livelli aziendali ed è soggetta a periodico riesame per garantirne l'efficacia e l'allineamento alle evoluzioni normative e alle esigenze dei nostri clienti.

Marsala, 20 dicembre 2024

Dott. Ercole Alagna
Amministratore Unico

