MACK & SCHUHLE ITALIA S.P.A.
SEDE LEGALE E DIREZIONE: Via Ruggero Leoncavallo, 79
70029 Santeramo in Colle (BARI)

SEDE OPERATIVA: SS 7 APPIA Km 605
Località San Filippo, LATERZA (TARANTO)

SEDE OPERATIVA: Via Palazzetto 68,
33080 Prata di Pordenone, Fraz. Ghirano (PORDENONE)

POLITICA DELLA QUALITA', DELLA SICUREZZA ALIMENTARE E DELLA SOSTENIBILITA'

30.09.2026

Mission & Valori

La cura nella coltivazione delle materie prime, le competenze del team e l'innovazione tecnologica, l'attenzione per ogni processo produttivo, ha permesso a Mack & Schuhle Italia di produrre e commercializzare vini rigorosamente prodotti in Italia, diventando l'emblema della qualità vitivinicola in tutto il mondo.

Mack & Schuhle Italia basa la sua intera cultura aziendale su valori che, nel tempo, hanno permesso di raggiungere e mantenere risultati eccellenti. Il rispetto reciproco, l'umiltà, la devozione e la riconoscenza per la nostra terra, sono i valori che hanno guidato le scelte aziendali e che hanno fatto diventare la nostra azienda una delle più solide in Italia.

La Direzione aziendale della Mack & Schuhle Italia S.p.A. ha implementato un sistema di gestione della qualità e della sicurezza alimentare e della sostenibilità secondo gli standard British Retail Consortium Global Standard Food, International Food Standard, SOPD Equalitas.

A partire dal 2026 è implementato un sistema di certificazione secondo lo standard internazionale BRCGS Agents and Broker.

Nel corso degli anni sono state implementate una serie di attività che hanno contribuito non solo allo sviluppo della cultura della qualità e della sicurezza alimentare, coinvolgendo non solo tutti gli operatori interni ma anche gli stakeholders, al fine di approfondire la conoscenza e la consapevolezza di tutti coloro – all'interno della struttura organizzativa ed all'esterno, soci, clienti, fornitori - che hanno influenza sulla qualità del prodotto aziendale e sulla soddisfazione dei clienti ma anche all'approfondimento di aspetti:

- ✓ Etici e di responsabilità sociale, garantendo condizioni di benessere umano ai propri dipendenti (diritti umani, pratiche di lavoro etiche, pratiche operative leali, tutela dei consumatori, coinvolgimento e sviluppo della comunità, qualità culturale e la salubrità del prodotto), nel rispetto della normativa sulla privacy, sulla sicurezza sui luoghi di lavoro e secondo le principali norme ILO, in particolare assicurando diritti e remunerazioni che diano evidenza della promozione di uno standard di vita dignitoso e di un piano di crescita in termini di retribuzioni, equità delle stesse, livelli salariali, loro composizione, modifiche intervenute nel tempo compatibile con lo sviluppo economico dell'azienda stessa
- ✓ Ambientali, mantenendo la riproducibilità delle risorse e prevenendo ogni tipo di impatto sull'ambiente e razionalizzare i consumi di risorse naturali
- ✓ Economici, generando reddito e lavoro

M&S FOCALIZZA LA PROPRIA ATTENZIONE SUL CLIENTE E SULLE SUE ESIGENZE

Obiettivi generali

- ✓ garantire la realizzazione di prodotti sicuri e conformi ai requisiti legali (a livello comunitario, nazionale, regionale, locale), alle normative volontarie sottoscritte ed alle specifiche definite mediante attuazione dei processi di lavorazione pianificati e rispettare la normativa sulla sicurezza e salubrità del prodotto e l'implementazione del Piano di autocontrollo igienico HACCP aziendale delle sedi operative
- ✓ focalizzare l'attenzione sugli aspetti di sostenibilità, garantendo il rispetto degli aspetti di etica e responsabilità sociale, sicurezza sul lavoro, tutela ambientale prevenendo ogni tipo di impatto sull'ambiente e razionalizzare i consumi di risorse naturali
- ✓ identificare, mitigare e monitorare possibili sorgenti di contaminazioni dei cibi intenzionali, tutelando le derrate alimentari da atti intenzionali di contaminazione o manomissione
- ✓ condividere, diffondere e comunicare a tutti i livelli organizzativi la cultura della sicurezza alimentare

- ✓ mantenere elevati i livelli di attenzione, motivazione, formazione e professionalità sulle tematiche ambientali, di qualità e sicurezza alimentare, di igiene e sicurezza sul lavoro in ogni collaboratore attraverso momenti di sensibilizzazione e formazione
- ✓ *implementare un sistema di gestione della sicurezza, dell'autenticità, della qualità e della legalità dei prodotti per le aziende del settore alimentare che acquistano, vendono o facilitano il commercio in ottemperanza ai requisiti dello standard BRCGS Agents and Brokers*

Gli obiettivi definiti per aree/processo sono descritti nel documento Obiettivi aziendali e diffusi a tutto il personale dipendente nel corso degli appositi momenti di incontro/formazione o attraverso circolari.

La Direzione aziendale si assume il compito di definire gli obiettivi aziendali specifici da conseguire rendendo disponibili le risorse necessarie per raggiungere gli stessi, coinvolgendo tutti i collaboratori nel miglioramento continuativo e alla luce dei risultati raggiunti, riesaminare annualmente la presente politica.

Allo scopo di assicurare la conoscenza, lo sviluppo e l'efficacia del Sistema di gestione Qualità e sicurezza alimentare e sostenibilità, la Direzione nomina il Sig. FRANCESCO RADOGNA RAPPRESENTANTE DELLA DIREZIONE, RESPONSABILE QUALITÀ/SOSTENIBILITA' (RQ) al il quale, in collaborazione con

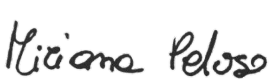
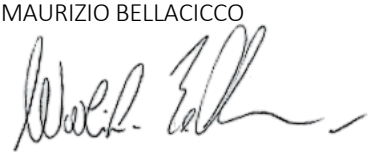
- ✓ la SIG.RA EASTER NOVIELLO e la SIG.RA MIRIANA PELUSO, per la sede di Santeramo in Colle
- ✓ il SIG. MAURIZIO BELLACICCO, RQ/HACCP e SOSTENIBILITA' per la sede di Laterza
- ✓ la SIG.RA SABRINA ZAINA, RQ/HACCP e SOSTENIBILITA' per la sede di Prata di Pordenone

ha il compito di coordinare e controllare tutte le attività inerenti alla corretta applicazione delle norme di qualità, sicurezza alimentare e sostenibilità.

La Direzione aziendale provvederà a adeguare alle esigenze del RQ i mezzi, il personale e il relativo addestramento e chiede a tutti i dipendenti ampia collaborazione per l'attuazione di questo progetto.

La Politica della Mack & Schuhle Italia S.p.A. viene resa nota e diffusa a tutti i livelli aziendali ed è resa accessibile al pubblico attraverso la pubblicazione sul sito aziendale.

SANTEREMO IN COLLE, 30.09.2026

EMISSIONE		APPROVAZIONE
RQ	RQ/HACCP STABILIMENTO	DIREZIONE
FRANCESCO RADOGNA EASTER NOVIELLO MIRIANA PELUSO 	SABRINA ZAINA MAURIZIO BELLACICCO 	SIG. FEDELE ANGELILLO