CODICE ETICO

PERLA DEL GARDA di Morenica Società Agricola a Responsabilità Limitata, di seguito denominata Azienda e/o Società, è una cantina che attua il completo ciclo produttivo del vino, dalla coltivazione delle uve fino all'imbottigliamento e alla commercializzazione del prodotto finale.

L'Azienda opera nel rispetto dello statuto, delle procedure e regolamenti interni condivisi dai Soci di Morenica Società Agricola a Responsabilità Limitata.

Il presente "Codice Etico" regola il comportamento dei soci all'interno della Società, nei rapporti di lavoro con i dipendenti, i fornitori e i clienti.

Principi fondanti

Il nostro "Codice Etico" è un insieme di principi e valori che guidano le pratiche e le decisioni dei soci e degli amministratori al fine di garantire un'agricoltura sostenibile, rispettosa dell'ambiente e delle persone coinvolte nella filiera di produzione e commercializzazione dei prodotti.
I principi ai quali l'Azienda si ispira nella produzione agricola si fondano sulla esperienza valoriale condivisa dai Soci ed in particolare muovono dalla convinzione che i prodotti a marchio PERLA DEL GARDA debbano essere la sintesi di tre fattori indispensabili:

- il lavoro umano,
- la natura come dono ed espressione della generosità della vite e dell'ulivo,
- il territorio di origine ovvero l'areale di produzione del Lago di Garda.

Principio fondamentale del codice etico è la sostenibilità, sia ambientale sia sociale del luogo di lavoro e delle relazioni.

Il nostro desiderio è di operare per il benessere delle persone e di fare rete con gli agricoltori che aderiscono a pratiche virtuose che minimizzano l'impatto ambientale promuovendo l'utilizzo responsabile dell'acqua, la gestione consapevole dei suoli, la riduzione dell'uso di pesticidi e fertilizzanti chimici, la biodiversità, la corretta gestione dei rifiuti, l'adozione di pratiche di riciclo e compostaggio.
Il secondo pilastro del nostro codice etico è la promozione della cultura e delle tradizioni locali attraverso l'impegno a preservare e valorizzare le peculiarità del territorio, la biodiversità, l'utilizzo di varietà autoctone e il rispetto delle pratiche agricole tradizionali.

Il nostro metodo di lavoro consiste nel fare insieme, in dialogo con le Istituzioni locali, il mondo associativo e le piccole medie imprese che operano nei settori del commercio e dei servizi, dell'artigianato.

Tutela ambientale e sicurezza agroalimentare

Nell'ambito della consulenza agronomica con Sata Società Benefit ed enologica con il Laboratorio Ferrari Cesare sono state individuate e condivise azioni a sostegno dei principi, in particolare:

- rafforzare la consapevolezza dei rapporti tra causa ed effetto degli eventi, delle tecniche colturali o enologiche,
- agire per il contenimento dell'impatto ambientale,
- rispettare la salute e la qualità della vita di operatori e consumatori,
- monitorare e misurare l'impronta ecologica delle produzioni aziendali,

- tutelare il suolo e la sua fertilità biologica,
- garantire al consumatore un prodotto alimentare sicuro.

L'Azienda cura la trasparenza e l'etichettatura corretta dei prodotti, fornendo ai clienti informazioni chiare ed accurate sulle pratiche agricole utilizzate, sulla provenienza delle uve, sulle tecniche di vinificazione e sull'eventuale utilizzo di additivi o sostanze chimiche.
Il nostro desiderio è consentire ai consumatori di prendere decisioni informate e consapevoli.

Equità, eguaglianza e imparzialità

L'Azienda rispetta i diritti dei lavoratori e garantisce condizioni di lavoro sicure e salubri.
Si impegna quotidianamente a:

- evitare ogni discriminazione sulla base di razza, casta, nazionalità, religione, handicap, sesso, orientamento sessuale, maternità, età, punto di vista politico, appartenenza a sindacato o partiti politici;
- non sottoporre nessun lavoratore a test di gravidanza o a test HIV,
- adottare procedure di assunzione dei lavoratori corrette e trasparenti,
- garantire a tutti i lavoratori che fanno lavori simili il beneficio degli stessi diritti,
- non attuare pratiche disciplinari come punizioni corporali, mentali, abusi fisici o verbali;
- non avvalersi di lavoro minorile. i bambini facenti parte della famiglia proprietaria dell'azienda che aiutano durante la produzione non fanno lavori pericolosi per la loro salute e sicurezza o che possano avere conseguenze negative sul loro sviluppo, i figli dei lavoratori in età di obbligo scolastico che vivono nell'azienda frequentano regolarmente la scuola, senza nessuna eccezione;
- non obbligare nessun lavoratore a vivere in azienda ed a non discriminare i lavoratori che non vivono in azienda,
- non trattenere per nessun motivo parte dello stipendio dei lavoratori senza esplicita autorizzazione scritta del lavoratore,
- non obbligare i lavoratori a fare straordinari,
- permettere una contrattazione collettiva,
- riconoscere ai lavoratori il diritto di creare o aderire ad un'organizzazione a loro scelta,

- rispettare i regolamenti per la copertura di maternità, malattia e pensione conformi alla legislazione nazionale in materia di sicurezza sociale;
- dialogare con i lavoratori che possono rivolgersi alla Direzione o al rappresentante dei lavoratori per quanto riguarda condizioni contrattuali, condizioni di lavoro o qualsiasi altro malcontento o reclamo,
- garantire condizioni di vita e di lavoro dignitose per gli animali presenti nella tenuta, inclusa la fornitura di spazi adeguati, alimentazione equilibrata, cure veterinarie appropriate e il divieto di pratiche crudeli o abusive.

Diligenza

L'Azienda si pone quale obiettivo non solo la creazione di valore, ma anche il benessere dei dipendenti adottando criteri meritocratici di carriera e politiche di sostegno.
L'Azienda promuove la formazione e la crescita professionale dei lavoratori, premiando il rispetto della legalità in tutte le fasi della filiera produttiva e nei rapporti con i terzi, la correttezza e l'impegno.

Trasparenza

L'Azienda si impegna a mettere a disposizione dei terzi ogni informazione ed ogni mezzo perché il "Codice Etico" sia rispettato. Il "Codice Etico" è comunicato sul sito internet della Azienda www.perladelgarda.it ed in forma cartacea è presente in bacheca presso la sede operativa sita in Lonato del Garda , Via Fenil Vecchio n.9.

Lonato, 01 settembre 2023

Firma Rappresentante aziendale

MORENICA Soc. Agr. a R. L.
Via Fenil Vecchio, 3
25017 Lonato del Garda (BS)
P. IVA e C.F. 01426170179