Tosti è un'eccellenza industriale italiana, storica produttrice di vini, spumanti, aperitivi e vini aromatizzati, guidata ininterrottamente dalla stessa famiglia dal 1820. Otto generazioni hanno tramandato competenze, tradizione e cultura della vinificazione, consolidando un forte legame con il territorio e una riconosciuta capacità di selezionare aree vocate alla coltivazione, nonché i metodi più efficaci di raccolta e lavorazione delle uve. L'azienda ha sede a Canelli, tra le Langhe e il Monferrato, territorio unico al mondo per vocazione vitivinicola, le cui colline e vigneti sono stati riconosciuti Patrimonio dell'Umanità UNESCO.
La tradizione di famiglia, trasmessa di generazione in generazione, ha sempre mantenuto vivo l'obiettivo di:

- ✓ produrre **vini di alta qualità**, grazie a un profondo know-how enologico ed erboristico, nel rispetto di tutti i requisiti legislativi e regolamentari volti a garantire qualità, sicurezza alimentare, sostenibilità e autenticità del prodotto;
- ✓ coniugare **innovazione e tradizione**, per essere contemporanei e competitivi, offrendo prodotti espressione del territorio, in un mercato sempre più globale;
- ✓ promuovere uno sviluppo aziendale responsabile, nel rispetto dei **principi ESG: sostenibilità ambientale, responsabilità sociale e buona governance**

Al fine di perseguire la mission, Tosti da deciso di istituire e mantenere un sistema di gestione qualità integrato aderente ai requisiti delle certificazioni BRC, IFS, Biologica ed Equalitas controllato da un ente terzo indipendente.

Per concretizzare il primo punto della mission, la Direzione:

- ✓ si impegna a perseguire il miglioramento continuo dell'efficacia del Sistema Integrato, il rispetto della legislazione vigente e dei capitolati definiti con i clienti;
- ✓ definisce degli obiettivi misurabili di sicurezza alimentare, di produttività, ambientali e sociali e li comunica alle funzioni interessate;
- ✓ definisce e riesamina gli obiettivi al fine di indirizzare le azioni e gli investimenti necessari per conseguirli;
- ✓ assicura che la presente politica sia diffusa, compresa e condivisa ad ogni livello aziendale, nonché divulgata;
- ✓ promuove una cultura della qualità in ogni reparto al fine di responsabilizzare i propri dipendenti su come possono impattare con il proprio lavoro sulla sicurezza alimentare dei prodotti;
- ✓ coinvolge e motiva il personale nello sviluppo della professionalità mediante un'accurata pianificazione della formazione;
- ✓ mira a conseguire la soddisfazione del cliente e la sicurezza, la qualità, la sostenibilità e l'autenticità del prodotto;
- ✓ punta, attraverso l'adozione di azioni correttive basate sull'analisi dei reclami, delle non conformità e di obiettivi mirati, a soddisfare le aspettative dei clienti;
- ✓ ottimizza i processi di comunicazione interna ed esterna relativi ai processi produttivi, la salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, la sicurezza alimentare e rintracciabilità dei prodotti forniti, applicando una costante collaborazione con Enti e Strutture Pubbliche per il contenimento e la riduzione degli impatti ambientali e per la gestione delle emergenze;
- ✓ si impegna in qualità di Capofiliera di PRODOTTO SOSTENIBILE a rispettare e seguire le buone pratiche agricole previste in agricoltura biologica e dallo standard Equalitas, sia per l'azienda Tosti18 sia per la Soc. Agr. Le Lucciole, entrambe facenti capo al medesimo Presidente.

Al fine di soddisfare il terzo punto della mission, la Direzione:

- ✓ punta alla riduzione delle emissioni di CO_2 e del consumo di acqua;

- ✓ si impegna a perseguire obiettivi di sviluppo che non provochino danni ambientali, che prediligano sistemi di recupero e riciclo, riduzione dei rifiuti, delle emissioni in atmosfera nel rispetto di principi etici di tutela nei confronti dei dipendenti e della collettività;
- ✓ si impegna a produrre prodotti che non abbiano impatti negativi sulla biodiversità, nella convinzione che la biodiversità rafforza la produttività di un ecosistema mentre la perdita di biodiversità contribuisce all'insicurezza alimentare ed energetica, aumenta la vulnerabilità ai disastri naturali, come inondazioni o tempeste, diminuisce il livello della salute all'interno della società, riduce la disponibilità e la qualità delle risorse idriche e impoverisce le tradizioni culturali;
- ✓ sceglie di affiancare alla produzione di referenze convenzionali anche referenze biologiche, sia per il rispetto di una politica di sviluppo sostenibile, sia per andare incontro alle esigenze di un consumatore sempre più consapevole;
- ✓ promuove lo sviluppo e la valorizzazione del territorio e della comunità tramite il mantenimento di un rapporto storico con i propri fornitori di uva, ai quali è garantito un prezzo equo;
- ✓ diffonde a fornitori, clienti, Enti pubblici e alla collettività un bilancio di sostenibilità in cui sono dettagliati gli obiettivi aziendali e i risultati raggiunti;
- ✓ rispetta la legislazione vigente e le convenzioni ILO.

Il rispetto della legislazione vigente e delle convenzioni ILO implica:

- ✓ rifiuto assoluto di qualsiasi forma di lavoro minorile o forzato;
- ✓ garanzia di un ambiente di lavoro salubre e sicuro in conformità a quanto stabilito dalla normativa in materia;
- ✓ pieno rispetto della libertà di associazione e del diritto alla contrattazione collettiva;
- ✓ rifiuto assoluto di qualsiasi forma di discriminazione basata su sesso, razza, religione e lesiva dei diritti dell'individuo;
- ✓ rifiuto assoluto di pratiche disciplinari basate su punizioni corporali, forme di coercizione mentale o fisica e abusi verbali;
- ✓ garanzia di orari di lavoro e di retribuzioni in linea con le normative nazionali e locali vigenti in materia di lavoro;
- ✓ adozione di sistemi di gestione in grado di monitorare il rispetto di quanto sopra sia all'interno dell'azienda che da parte dei propri fornitori.

La Tosti si prefissa di raggiungere gli obiettivi stabiliti tramite:

- ✓ la scelta, compatibilmente con le esigenze dei clienti, di materiali di confezionamento sempre più ecosostenibili in quanto compostabili o riciclabili o composti di materiale riciclato;
- ✓ la razionalizzazione e continua valutazione dei protocolli di cantina al fine di ridurre l'utilizzo di additivi a parità di risultato;
- ✓ la razionalizzazione e continua valutazione dei protocolli di pulizia al fine di ridurre lo spreco di acqua e detergenti a parità di risultato;
- ✓ la valutazione di fornitori sulla base di criteri di sostenibilità ambientale ed etica e loro incoraggiamento a perseguire obiettivi relativi alla sostenibilità;
- ✓ il monitoraggio dei consumi di acqua e di emissione di gas CO2 equivalenti e l'implementazione di investimenti o di procedure volti alla loro riduzione.

Canelli, 13.01.2026