Vecchia Cantina Sociale di Alice Bel Colle e Sessame d'Asti

Bilancio di Sostenibilità 2024

La **Vecchia Cantina Sociale di Alice Bel Colle e Sessame d'Asti** nasce il primo Agosto 1956 dalla volontà di un gruppo di viticoltori che si sono associati per lavorare in comune le uve e per valorizzare e commercializzare i vini ottenuti.
Lo stabilimento di produzione si trova a 6 Km circa da Acqui Terme, nell'Alto Monferrato, zona di origine di pregiati vini aromatici quali Moscato e Brachetto.

La Cantina rappresenta la maggiore realtà produttiva del territorio, attualmente conta un numero di soci che si aggira attorno ai 250 di cui 135 soci conferenti conferenti, e si sviluppa su una superficie di circa 950 ettari a vigneto.
La principale varietà coltivata e vinificata è l'uva Moscato bianco (circa 70%): La rimanente percentuale del 30% è composta dalle altre varietà autoctone quali Brachetto, Barbera, Dolcetto e Cortese.
La produzione di uva raccolta ammonta mediamente attorno alle 10.000 tonnellate che danno origine ad una quantità media annua di 6.500.000 di litri (in calo rispetto all'annata precedente per via dell'andamento climatico siccitoso). La maggior parte dei vini prodotti vengono venduti all'ingrosso ad imbottigliatori dislocati nel nord d'Italia, in Europa e nel Mondo.

L'Azienda si dedica alla produzione e cioè al processo di vinificazione delle uve seguendo alti standard qualitativi dei processi tecnologici avendo alla base un elevato controllo della materia prima. Infatti la cantina ha nel suo organico un tecnico agronomico che segue tutto l'anno il ciclo produttivo dei vigneti dei conferenti.

Il *core business* della nostra cantina è strettamente legato al moscato, considerato che la cantina è al centro della principale area di produzione di uve aromatiche, le quali a loro volta rappresentano la coltura dominante dei soci; ed il moscato è stato il fulcro di un progetto di ristrutturazione che ha riguardato, negli anni scorsi, l'intera cantina.

la cooperativa si impegna a valorizzare il prodotto conferito dai soci ed a perseguire gli scopi statutari, consistenti:

Nella raccolta e vinificazione delle uve conferite dai soci e nella commercializzazione dei vini ottenuti;

Nel riconoscimento ai soci di una remunerazione mediamente superiore a quella determinata dal mercato;

Nella salvaguardia dell'individualità e dell'autonomia del mondo agricolo rappresentato nella fattispecie dalla propria base sociale, al fine di evitare che lo stesso mondo agricolo sia fagocitato dal mercato e dall'industria

Rispetto e cura sono due parole naturali per la Vecchia Cantina Sociale di Alice Bel Colle e Sessame d'Asti che applica adottando un sistema produttivo sostenibile e attento a salvaguardare l'ambiente circostante, ma anche preservando il patrimonio del territorio nella sua interezza: la sua cultura, la sua storia, le sue evoluzioni.

"Nessun uomo è un'isola"
John Donne

La funzione principale di un'impresa consiste nel creare valore producendo beni e servizi ma è altrettanto importante e fondamentale che lo sviluppo sia il più possibile sostenibile nel tempo considerando quindi gli aspetti non solo economici ma anche ambientali e sociali. Per questo l'azienda ha fissato degli obiettivi da applicare e da raggiungere

Il 25 settembre 2015 l'Assemblea Generale delle Nazioni Unite ha definito un Programma di Azione globale per lo Sviluppo Sostenibile focalizzato su 17 obiettivi riportati nella seguente tabella:

La sostenibilità e lo standard Equalitas

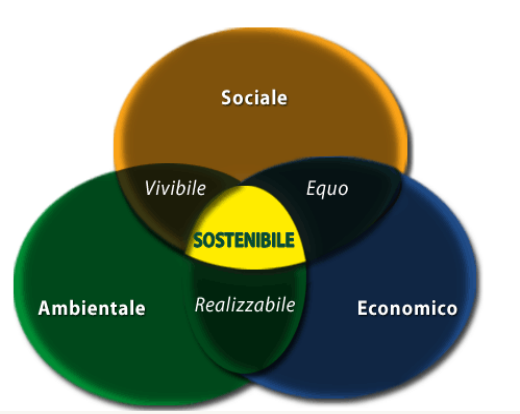
"Lo sviluppo sostenibile è uno sviluppo che soddisfi i bisogni del presente senza compromettere la possibilità delle generazioni future di soddisfare i propri": così veniva definito nel 1987 il concetto di sviluppo sostenibile nel documento "Our Common Future", conosciuto anche come "Rapporto Brundtland", dal nome della coordinatrice della Commissione Mondiale sull'Ambiente e lo Sviluppo (WCED) che in quell'anno aveva commissionato il rapporto.

In questa definizione non si parla dell'ambiente in quanto tale ma ci si riferisce ad esso indirettamente, parlando del benessere delle persone (e quindi anche della qualità ambientale). Viene pertanto messo in luce un principio etico fondamentale: la responsabilità da parte delle generazioni d'oggi nei confronti delle generazioni future. Il riferimento è ad un'equità di tipo intergenerazionale, in quanto le generazioni future hanno pari diritti rispetto a quelle attuali, ma anche intra-generazionale, perché persone della stessa generazione appartenenti a diverse realtà politiche, economiche, sociali e geografiche hanno i medesimi diritti.

Da questa definizione embrionale, prevalentemente di matrice ecologica, il concetto di sostenibilità è stato declinato in tutte le dimensioni che concorrono allo sviluppo, dando vita ad un importante dibattito internazionale. Come è facilmente comprensibile, la sostenibilità non è quindi un concetto statico ed immutabile nel tempo bensì un processo continuo, che deve necessariamente coniugare le tre componenti fondamentali dello sviluppo: Ambientale, Economico e Sociale.

Partendo da queste basi, da un processo di condivisione fra tutti i rappresentanti della filiera vitivinicola (azienda e rappresentanti del mondo agricolo, della trasformazione, della distribuzione e commercio, dei servizi, del consumo e del consociativismo) è nato lo standard Equalitas, che riprende al suo interno l'approccio dei 3 pilastri della sostenibilità:

- ECONOMICO: capacità di generare reddito e lavoro;
- AMBIENTALE: capacità di generare e mantenere qualità e riproducibilità delle risorse naturali;
- SOCIALE: capacità di garantire condizioni di benessere umano



Per ciascuno di questi pilastri sono previsti dei requisiti oggettivi e verificabili attraverso la definizione di buone pratiche lungo tutto la filiera e di indicatori.
Tali indicatori ambientali (impronta idrica, impronta carbonica e biodiversità) servono per verificare l'impatto che le buone pratiche previste dallo standard Equalitas hanno per quanto concerne la sostenibilità; lo scopo principale non è quindi porre in competizione aziende e/o prodotti ma dare alle aziende dei parametri utili per monitorare le proprie realtà e definire ambiti di miglioramento in tema di sostenibilità ambientale.

Politica per la Sostenibilità

La Direzione dell'azienda considera elemento fondamentale la responsabilità nei confronti della società, attuale e futura, il desiderio di soddisfare il cliente/consumatore e la dipendenza da un ambiente sostenibile che offra risorse eccellenti per prodotti di qualità. In considerazione degli indirizzi di politica per la qualità qui esposti, l'organizzazione ritiene prioritari i seguenti obiettivi:

- Soddisfare i clienti, nell'ottica dell'aumento/ consolidamento delle quantità di prodotto venduto;

- Garantire un operato conforme ai requisiti qualitativi e legali (a livello comunitario, nazionale, regionale, locale), nel rispetto delle prescrizioni ambientali e delle normative volontarie sottoscritte ed alle specifiche definite mediante attuazione dei processi di lavorazione pianificati;

- Diffondere al proprio personale i principi della sostenibilità, la qualità e la cultura per la sicurezza alimentare

- Garantire costantemente la sicurezza alimentare del prodotto, intesa come rispetto dei requisiti di igiene del prodotto trattato e tutela della salute del consumatore attraverso l'applicazione e miglioramento del proprio Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare.

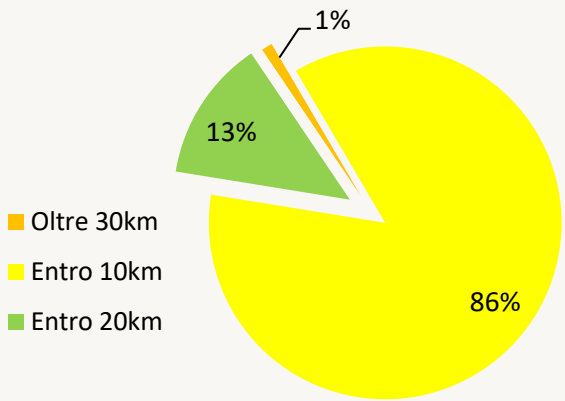
- Ridurre il più possibile le non conformità in tutte le fasi dei processi aziendali ed in particolare ridurre e mantenere ad un livello pari a zero i reclami dei clienti;

- Condurre tutte le attività per il raggiungimento degli obiettivi prefissati in ambito di sostenibilità ambientale, sociale ed economica e ricollegabili a tematiche d'interesse individuate dall'analisi degli obiettivi mondiali per lo sviluppo sostenibile

Buone Pratiche

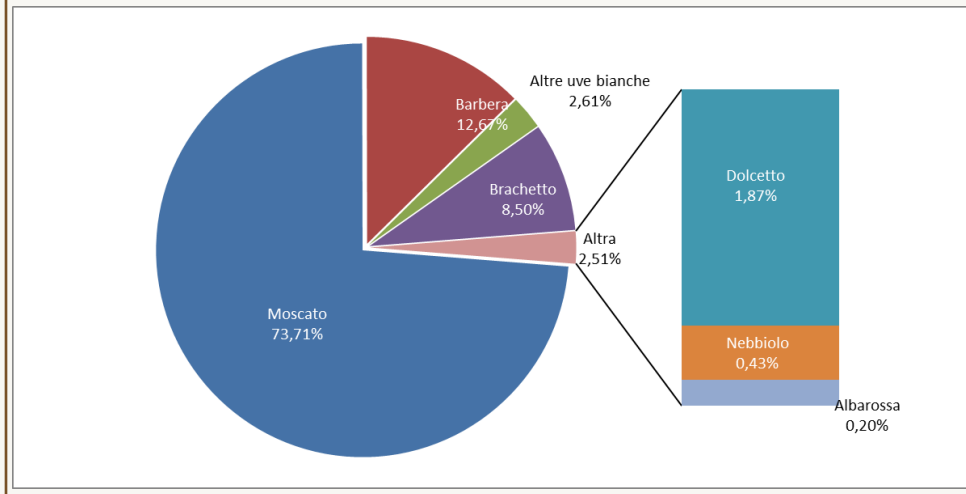
Di Lavorazione

Nella vendemmia del 2022 hanno conferito l'uva n° 135 soci e 45 conferenti di uva non soci geograficamente distribuiti come di seguito riportato :



La vendemmia 2023 è iniziata il 19/08/2023 con il primo ritiro dell'uva Chardonnay ed è terminata il 29/09/2023 con l'ultimo ritiro di uva Nebbiolo.

Per meglio interpretare la capacita produttiva aziendale è stato scelto il confronto degli ettolitri prodotti nella vendemmia 2022 e nella vendemmia 2023

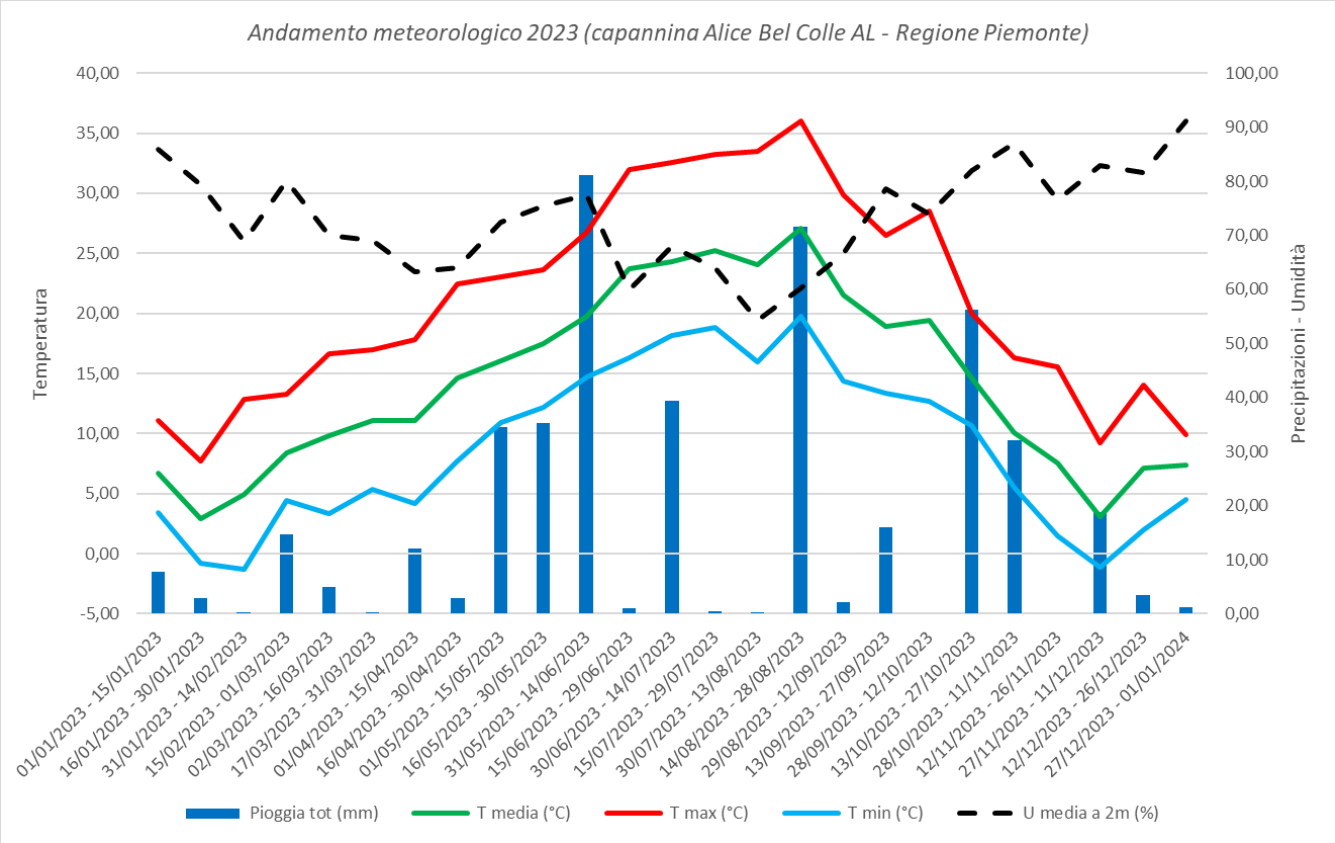


Vendemmia 2023
Prodotto lavorato = 66,7 Migliaia di HL
-18,53% rispetto alla vendemmia 2022

Vendemmia 2024
Prodotto lavorato = 73,84 Migliaia di HL
-10,68% rispetto alla vendemmia 2023

La vendemmia 2023 è stata caratterizzata per una raccolta precoce delle uve con un'inizio per le varietà Chardonnay e Pinot nero il 19 agosto, in linea rispetto alla vendemmia precedente (iniziata con un giorno di anticipo in data 18/08/2022)., Anche quest'anno non sono mancati eventi climatici di inusuale ed eccezionale portata a parte la scarsità di precipitazioni meteoriche. Per mesi è stato seguito, con apprensione, il protrarsi dell'evento siccitoso che dalla seconda decade di maggio, accompagnato da temperature superiori alla norma, che hanno ricordato da vicino i picchi del 2003. Queste, unitamente alla carenza idrica, hanno spinto verso l'alto i consumi evapotraspirativi della vite.

All'inizio di maggio ci sono stati alcuni temporali violenti seguiti da giorni di piogge moderate che, unite alle temperature ottimali per lo sviluppo delle crittogame, hanno minacciato la produzione già ridotta per via della precedente e protratta siccità.
In questo modo, nonostante le criticità climatiche, la quantità di uva è leggermente diminuita nonostante l'entratta in produzione di alcuni vigneti dei soci; la quantità di uva lavorata è diminuita seppur non si siano manifestate criticità durante la conduzione della vinificazione, ad eccezione del maggior tempo per la fermentazione malolattica dei vini rossi a causa della elevata struttura da ricondursi in parte alla sicità che ha caratterizzato il periodo prevendemmiale. Tuttavia, non è stato necessario implementare delle pratiche enologiche aggiuntive.

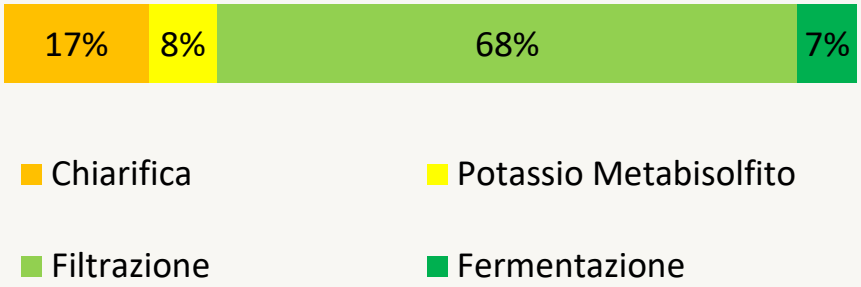


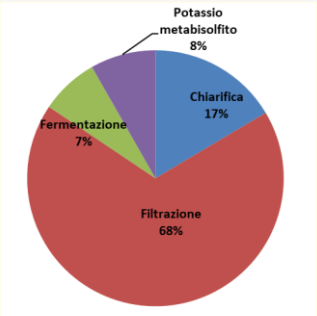
Dall'analisi dei risultati dell'andamento climatico condotto da Assoenologi, si deduce che 9 dei 10 anni più caldi dal 1973 ad oggi ricadono tutti ultimi 20 anni con la sola eccezione del 1997, il che conferma il trend in salita delle temperature italiane. Il 2023 è stato analogo all'anno precedente, con eventi siccitosi prolungati e temperature medie elevate, le piogge di maggio-giugno non sono bastate a riportare i livelli idrici ad una soglia meno critica. Se le uve raccolte nel 2023 sono state considerate ottime dal punto di vista fitosanitario a pesare è stato il calo delle rese: -10,8% rispetto al 2022. L'andamento climatico, con le sue variazioni, continua a lanciare nuove sfide alla coltivazione della vite nel corso dell'anno con esiti anche molto diversi all'interno dell'area di produzione del Moscato d'Asti.

L'azienda ha implementato n° 4 piani di gestione della cantina a cui sono stati associati dei piani analitici di controllo. Le modalità operative legate al processo produttivo sono state specificate sui protocolli di lavorazione e vengono registrate sui moduli di registrazione della tracciabilità. I processi sono studiati in modo che garantiscano i requisiti qualitativi dei prodotti, minimizzando i consumi idrici e l'utilizzo di coadiuvanti, additivi e nutrienti.

		2022	2023	2024	Variazione
Chiarifica	Kg	0,056	0,072	0,030	-58,7%
Filtrazione	Kg	0,342	0,437	0,123	-71,9%
Fermentazione	Kg	0,029	0,037	0,013	-64,1%
Potassio metabisolfito	Kg	0,014	0,018	0,015	-18,0%

Il cambiamento climatico impone sempre di più un attento monitoraggio da parte degli agronomi e degli enologi, con particolare attenzione alla custodia e alla sostenibilità ambientale, elementi ormai necessari per un adeguato riconoscimento da parte dei consumatori.





La sicurezza delle produzioni e controllo del processo:

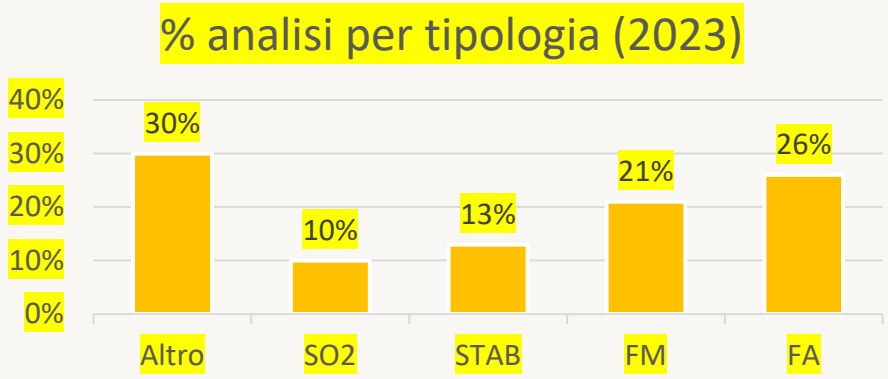
L'azienda applica un sistema di autocontrollo dell'igiene e della sicurezza alimentare basato sul HACCP – Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969 Rev.4–2003.

Per il controllo del processo, la cantina ha stabilito un piano di controllo analitico che comprende parametri diversi in funzione della tipologia di prodotto e della fase del processo.
L'azienda non effettua analisi internamente ma utilizza laboratori esterni accreditati in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018: laboratorio Sinergo (Accredia 0326L) e Consorzio per la Tutela dell'Asti (Accredia 0396L).
Alcune delle analisi presso questi laboratori sono legate alle richieste di idoneità per le DOC/DOCG a Valoritalia (nel 2023 sono state richieste idoneità per n° 9 partite di prodotto)
Dall'analisi dei pericoli si evidenzia un unico PUNTO CRITICO DI CONTROLLO che è il controllo analitico dell'anidride solforosa del prodotto prima della consegna al cliente.
Negli ultimi anni, l'azienda ha sostituito il liquido refrigerante presente negli impianti frigoriferi con propilenglicole (glicole alimentare) e glicerina (nel nuovo impianto). In questo modo si esclude il rischio per la sicurezza alimentare del prodotto legato a contaminazione per eventuali perdite nel sistema

Nella seguente tabella sono riportati la tipologia e numerosità dei controlli durante la produzione:

	Controlli di processo
	2024
Fermentazione alcolica	462
Fermentazione malolattica	373
Stabilizzazione	229
Controllo PRP-O / CCP = solforosa	175
Altri controlli	534
Totale	1772

Nb : nel 2023 sono state svolte 46 analisi multiresidui di foglie (in autocontrollo per SQNPI Operatore Associato). L'analisi è una multiresidui sui principi attivi ma è stata contata per campione e non per determinazione della singola sostanza attiva.



Dall'analisi dei pericoli si si evidenziano i seguenti PUNTI DI CONTROLLO (CCP e o-PRP):

Fattore di rischio	Colore di identificazione sul diagramma di flusso	
	o-PRP (Pre-requisito operativo)	CCP (Punto Critico di Controllo)
Anidride solforosa	O-PRP-1 Controllo dopo aggiunta durante il processo produttivo	CCP-1 Anidride solforosa (Controllo prodotto prima al rilascio)

I piani di gestione della cantina corrispondono con le lavorazioni realmente effettuate e che trovano riscontro nei documenti di tracciabilità interna. L'efficacia del sistema di tracciabilità viene controllato con cadenza annuale da valle a monte e da monte a valle per poter validare le procedure e il sistema implementato.

Il sistema dell'autocontrollo viene sottoposto a verifiche interne periodiche. Non ci sono state problematiche nei processi né ai prodotti che possano essere legate alla sicurezza alimentare.

Valutazione dei diagrammi di flusso :

DIAGRAMMI DI FLUSSO (SEZ 10.5) Aggiornamento del 27/02/2023
✓ **Cod. 1 - Vini Bianchi Secchi**
✓ **Cod. 2 - Vini Bianchi Dolci**
✓ **Cod. 3 - Rossi Secchi**
✓ **Cod. 4 - Vini – M.P.F. rossi dolci**
✓ **Cod. 5- Prodotti commercializzati**

Durante il periodo intercorso dal precedente riesame sono stati controllati tutti i diagrammi di flusso: ogni fase del processo è descritta in maniera sequenziale e schematica, a partire dalla ricezione delle materie prime, ai processi interni fino alla consegna del cliente.

Nella progettazione del diagramma di flusso, uno per ogni tipologia di prodotto, RA ha valutato in che modo ogni fase incide sulla produzione/lavorazione del prodotto. Inoltre vengono indicati quali parametri devono essere tenuti sotto controllo durante il processo produttivo ed eventualmente quali strumenti utilizzare. E' stato verificato la corrispondenza di quanto scritto e quanto avviene realmente nella pratica.

Il sistema dell'autocontrollo viene sottoposto a verifiche interne periodiche svolte da auditor esterni competenti in ambito della sicurezza alimentare (Ultima in data 20/03/2023). Non ci sono state problematiche nei processi né ai prodotti che possano essere legate alla sicurezza alimentare. Il piano HACCP (sezione 10.4 è stato aggiornato in rev 2 del 27/02/2023) e viene approvato in sede del presente riesame della direzione.

Sulla base della Direttiva CEE 85/2003 e successiva CEE 68/2007 e Regolamento (UE) N.1169/2011 e presente durante il ciclo di produzione solo ed esclusivamente il seguente ***ALLERGENE***:

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
alla concentrazione superiore di 10 mg/l espressi in SO_2

Il sistema dell'autocontrollo viene sottoposto a verifiche interne periodiche svolte da auditor esterni competenti in ambito della sicurezza alimentare (si rimanda al punto relativo agli audit interni). Non ci sono state problematiche nei processi né ai prodotti che possano essere legate alla sicurezza alimentare.

L'azienda consegna al cliente il prodotto finito con le seguenti modalità:

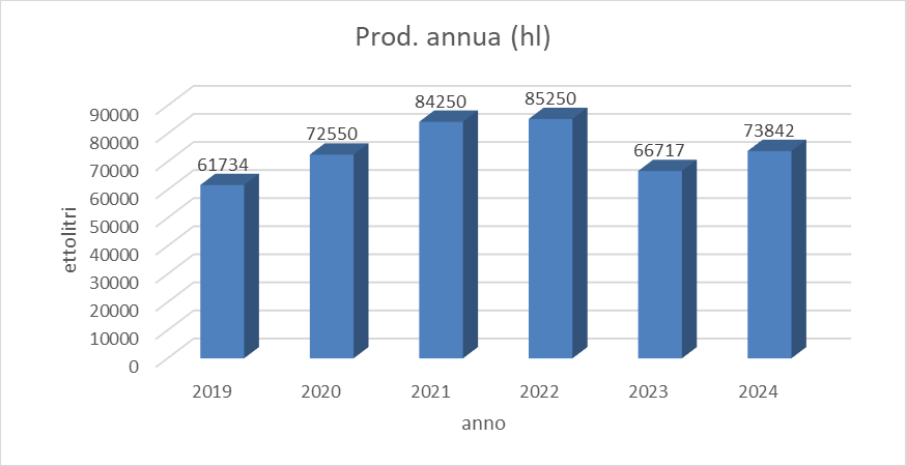
Sfuso consegnato in CISTERNE

99,7% della produzione

Confezionato in BAG IN BOX

0,3% della produzione

La cantina non imbottiglia in vetro. I prodotti commercializzati nel punto vendita sono a marchio del fornitore.



Valutazione delle schede tecniche dei prodotti finiti : Per il prodotto finito, viene venduto sfuso e la cantina fa riferimento ai Disciplinari di Produzione relativi alla tipolgia venduta. Eventuali altre richieste da parrte del cliente vengono discuse do il Respoonsabile commerciale al momento della vendita.

Valutazione attivita di recerca ed svilupoo (Nuovi prodotti): Nell'anno 2024 la cantina non ha svolto attività di progettazione (ma continuato le attività precedentemente previste, con termine aprile 2025)

Riesame del sistema dell'autocontrollo (Andamento annuale del Sistema HACCP e stato attuale): A seguito di:

- Valutazione dei risultati degli audit interni
- Valutazione dei miglioramenti al sistema di autocontrollo apportati degli audit esterni (ISO9001, ISO 22000, FSSC2200 e ISO22005, Equalitas)
- Valutazione delle verifiche del piano HACCP.
- Poche non conformità nelle forniture in entrata
- Assenza di non conformità relative alla gestione del processo produttivo
- Assenza di non conformità rilevate dai clienti

si ritiene che il sistema di autocontrollo sia attuale, effettivo ed efficace.

- **Valutazione del packaging**

✓ ***Prodotto sfuso consegnato in CISTERNE***. Il trasporto può essere a carico del cliente o della cantina o prelevato direttamente nel punto vendita della cantina.

✓ ***Prodotto confezionato in BAG IN BOX***. Il bag in box è composto da un sacchetto in materiale plastico, destinato a contenere il prodotto, e un cartone esterno dove va inserito il sacchetto. Tali materiali sono forniti dalla Smurfit Kappa, prima azienda FTSE 100 ad aggiudicarsi 5 stelle per il supporto agli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile indicati dall'ONU.

✓ ***Prodotto confezionato in bott. VETRO***. Il vetro è un materiale inerte e riciclabile all'infinito, le bottiglie sono di grammatura ridotta (500 gr. Vini fermi – 550-650 gr. spumanti). La maggior parte del totale delle bottiglie di vetro sono costituite da almeno il 70% di materia prima riciclata (vetro scuro);

✓ ***Tappi***: sono impiegati tappi tecnici in microagglomerato (tipo DIAM) con relativo risparmio del quantitativo totale di sughero. I tappi in microagglomerato di sughero costituiscono una chiusura circolare costituita da agglomerati di sughero riutilizzati derivanti dai tagli meno pregiati, garantendo comunque una qualità ottimale della chiusura del vino.

Adeguatezza delle risorse: Locali.

Le attrezzature sono idonee al contatto con gli alimenti, mantenute in adeguate condizioni di pulizia e manutenzione in modo da garantire la sicurezza del prodotto e si ritengono conformi e adeguate alle lavorazioni svolte.
I locali della cantina sono sottoposti a periodici interventi di pulizia e manutenzione e protetti contro gli infestanti.

Non confezionando non sono presenti locali di stoccaggio. Il prodotto viene mantenuto all'interno di serbatoi.

- **Controllo degli infestanti e animali indesiderati.**

Sede Alice Bel Colle: il controllo viene effettuato da una ditta esterna specializzata SIDAM. Presente contratto annuale n° 2024/155380 del 13/02/2024; si prevedono n° 6 interventi/anno. Presente piantina ALL.III aggiornata al 06/06/2022. Tutti i dispositivi di lotta agli infestanti sono segnalati nella planimetria (controllati in sede di audit la corrispondenza della dislocazione nei locali e sua corretta funzionalità).
Non sono state rilevate criticita: non presenti di tracce di infestazioni all'interno dei locali e i dispositivi sono presenti e funzionanti. Sono presenti schede tecniche e di sicurezza dei prodotti.

Sede Fontanile: il controllo viene effettuato da una ditta esterna specializzata ELIOTEC. Presente contratto annuale n° CO-27-2022 del 23/03/2023; si prevedono n° 6 interventi/anno. Presente piantina ALL.III aggiornata al 29/07/2022. Tutti i dispositivi di lotta agli infestanti sono segnalati nella planimetria (controllati in sede di audit la corrispondenza della dislocazione nei locali e sua corretta funzionalità).
Non sono state rilevate criticita: non presenti di tracce di infestazioni all'interno dei locali e i dispositivi sono presenti e funzionanti. Sono presenti schede tecniche e di sicurezza dei prodotti.

Svolto in data 26/03/2024 l'audit per la valutazione del piano di pest control. Nella relazione tecnica sono state valutate:

- aree esterne
- aree interne
- analisi della documentazione rilasciata da SIDAM ed ELIOTEC che effettuano il monitoraggio con cadenza bimensile
- verifica del servizio erogato e monitoraggio dell'anno 2023.

Non sono state rilevate non conformità. Il successivo audit di controllo sarà esteso anche al Fontanile ed effettuato entro aprile 2025.

Stato di avanzamento delle azioni del precedente riesame:

- Completare i lavori della nuova cantina per la vinificazione dei rossi

  I lavori sono ancora in corso. Nel 2023 è previsto il cambio di n.2 pigiatrici e delle tramogge di scarico
- Rifacimento del tetto della cantina di affinamento con l'ampliamento dell'impianto fotovoltaico attualmente in essere

  I lavori sono stati ultimati ed il nuovo impianto da 165 kWh è in funzione da aprile del 2022
- Ottenimento delle certificazione di sistema a fronte delle norme volontarie:
  - UNI EN ISO 9001 relativa ai sistemi di gestione per la Qualità
  - FSSC 22000 – UNI EN ISO 22000 relativamente ai sistemi di gestione per la Sicurezza Alimentare
  - UNI EN ISO 22005 che riguarda la tracciabilità di filiera

  L'azienda si è certificata a fronte delle norme sopracitate nell'aprile del 2022.

Adeguatezza delle risorse: Attrezzature.

Le attrezzature sono idonee al contatto con gli alimenti, mantenute in adeguate condizioni di pulizia e manutenzione in modo da garantire la sicurezza del prodotto e si ritengono conformi e adeguate alle lavorazioni svolte.

- **Acquisti macchinari.-** Nel 2020 - 2022 sono stati effettuati acquisti di attrezzature destinate alle lavorazioni in cantina :
  - ✓ installato un impianto frigo a propano R290 di 300.000 frigorie sostituendo anche i fasci tubieri per il raffreddamento della linea di moscato per adeguarli al nuovo impianto. Questi lavori sono ancora in corso, con previsione di fine entro la vendemmia 2023, in quanto si deve procedere alla sostituzione degli ultimi impianti frigo vecchi che hanno gas refrigerante molto impattante

    Investimenti legati all'acquisto di attrezzature: 440.000 €

  - ✓ acquistato un nuovo mezzo (Furgone Mercedes Sprinter) E6 d-Temp

    Investimenti legati all'acquisto di attrezzature: 32.558 €

  - ✓ Nel 2021 sono stati installati n° 12 vinificatori per la nuova cantina dei rossi

    Investimenti legati all'acquisto di attrezzature: 199.000 €

  - ✓ Nel 2022 sono stati ultimati i pagamenti relativi ai vinificatori di cui sopra e sono stati fatti su di essi dei lavori di manutenzione

    Investimenti legati all'acquisto di attrezzature ed alla manutenzione: 206.000 €

  - ✓ Nel 2022 sono state effettuate manutenzioni straordinarie atte a migliorare l'impianto elettrico del reparto moscato

    Investimenti legati all'acquisto di attrezzature ed alla manutenzione: 25.000 €

11

Validazione procedure pulizia:

L'azienda ha apposite procedure di pulizia che comprendono n° 2 tipologie di lavaggio:

- Con acqua fredda, senza l'utilizzo di prodotti chimici.- utilizzato per il lavaggio abituale dei serbatoi che può essere effettuato manualmente con una lancia ad alta pressione o con l'utilizzo di un sistema semi-automatico con riciclo dell'acqua.
- Con utilizzo di sodio idrossido.- utilizzato nei serbatoi con accumulo di sporco (es. tartrati, feccia…) con l'utilizzo di un sistema semi-automatico con riciclo e successivo risciacquo con acqua. Controllo pH con cartina tornasole in cantina.

Per gli interventi di pulizia e sanificazione, l'azienda utilizza unicamente sodio idrossido

Le procedure di pulizia sono state verificate periodicamente per validare la procedura di lavaggio nella peggiore delle condizioni. Tale validazione è stata registrata sul modulo AEQ.20 "Validazione delle operazioni di pulizia).

* : Nb il dato dell'acido citrico, unitamente alla soda, è aumentato nel 2023 a causa di un maggiore utilizzo del filtro tangenziale in sostituzione a filtro a farina e flottatore (per ridurre consumo di farine fossili, chiarificanti e altri coadiuvanti di filtrazione).

Nella seguente tabella sono indicati i consumi di acqua e prodotti chimici :

Consumo annuo per HL di prodotto lavorato			***2022***	***2023***	***2024***	***Variazione***
Prodotti chimici	sodio idrossido	Kg	0,090	0,090	0,184	104,6%
	Sodio ipoclorito	Kg	0,023	0,023	0,014	-38,2%
	Acido citrico	Kg	0,015	0,015	0,023	51,2%
	Acqua di rete	m^3	0,085	0,081	0,099	22,0%

Nel 2023 è stata inserita una nuova centrifuga che permette di fare a meno dei filtri per la sfecciatura dei mosti (equivalente alla filtrazione) : questo ha permesso di ridurre i consumi idrici e anche di alcuni prodotti enologici tra cui le farine fossili di filtrazione.

Il quantitativo di acqua è già stato diminuito, per quanto possibile, con l'acquisto della lava-vasche automatica.
Nel 2023 sono stati sensibilizzati gli operatori di cantina al risparmio dei prodotti chimici e dell'acqua durante le operazioni di lavaggio. Questi interventi hanno dato esito positivo in quanto sono diminuiti i consumi di acqua, grazie anche all'utilizzo di una macchina lavatrice; per quanto riguarda i prodotti chimici, l'aumento è probabilmente dovuto ad un maggior numero di lavaggi.
Le procedure di pulizia sono state verificate periodicamente per validare la procedura di lavaggio nella peggiore delle condizioni. Tale validazione è stata registrata sul modulo AEQ.20 "Validazione delle operazioni di pulizia).

• Manutenzione : L'azienda ha predisposto una specifica procedura per la manutenzione delle strutture e degli impianti (manuale HACCP Procedura P.PRO.17) che prevede la registrazione degli interventi ordinari ed straordinari (Modulo M.PRP.17.01 REGISTRO DI MANUTENZIONE/TARATURA DELLE MACCHINE ED ATTREZZATURE)

In base agli interventi registrati nel 2022, l'azienda sta valutando di sostituire filtri a farina e flottatore con macchinari più all'avanguardia per il trattamento dei mosti. Gli interventi di mantenzione svolti sono legati al mantenimento dell'efficienza dell'attrezzature e, di conseguenza, del processo produttivo (minimizzano i consumi idrici o energetici, il rischio infortunio per i lavoratori e il rischio di contaminazione ambientale)

• Taratura degli strumenti: La modalita delle tarature degli strumenti sono indicati nella sezione B6.3 in rev 2 del 27.02.2023 e le scadenze sono registrate sull'ALL.B6-5 "Elenco degli strumenti di misura"

TIPOLOGIA	CONTROLLO INTERNO (con campione di riferimento)	TARATURA
Bilancia Ponte a bilico	//	Triennale
Bilancia di cantina	//	Annuale
Distributori di vino	//	Biennale Verifica metrologica
Stazione rifrattometrica Relco instruments	//	Annuale
Termometro di riferimento	//	Triennale
Termometro delle vasche	Annuale	//

- Ponte a bilico: modello COMPACT Matricola 6345/01. Ditta incaricata: METRO-LAB. Presente libretto metrico. Ultima taratura del 21/07/2021 (Rapporto9834/2021) Scadenza 07/2024.
- Ponte a bilico (Fonanile): modello K19 (portata 60000/20 kg) matr. 181387. Ditta incaricata: COGO BILANCE. Presente libretto metrico. Ultima taratura del 03/11/2021 (Rapporto4493/2021) Scadenza 11/2024.
- Bilancia di cantina per pesare prodotti enologici: DINO ARGEO HLD1500 Mod T84793 acquistata nel 2022. Effettuata verifica della funzionalità dello strumento da parte della Sinergo Soc Coop in data 05/05/2023. Previsto intervento di taratura entro maggio 2024.
- Distributori elettronici di vino: In data 28/03/2023 è stata effettuata l'ispezione periodica di n° 8 distributori da parte di Oil Global Lab (rapporti n. 207 A – 207 I del 28/03/2023). Prossima taratura (27/03/2025).
- Stazione rifrattometrica Relco instruments mod. WP300 matr. N. 223103: in data 14/08/2023 è stata effettuata la taratura (certif. N. C2017 valido fino al 13/08/2024).
- Termometro di riferimento HI98509 sn. 4582AB: sostituito con nuovo termometro (taratura di fabbrica in data 14/02/2023).
- Termometri sulle vasche: è stato effettuato il controllo della taratura su tutte le vasche. Controllo effettuato in data 12/05/2023.

- **L'approvvigionamento ídrico:** L'approvvigionamento dalla rete idrica pubblica offre sufficienti garanzie del rispetto dei requisiti di potabilità. Inoltre l'azienda non effettua trattamenti né accumuli d'acqua.

  A seguito dell'analisi dei rischi sulla fornitura dell'acqua e secondo alla Delibera della Giunta Regionale modifica del 30/07/12 del DGR nr.59-4262, anualmente viene eseguito un controllo analitico (chimico e microbiologico) sulle acque in uscita dai rubinetti campionati statisticamente. Non sono state rilevate criticità nel controllo del 2023. Tuttavia, a seguito della valutazione dei rischio per l'approvvigianamento idrico e tenendo conto che la cantina effettua un'accumulo di acqua per poter soperire alla richiesta durante il periodo vendemmiale, il controllo è stato incrementato portandolo da cadenza annuale a semestrale:
  - annuale: analisi fisico-chimico
  - semestrale: controllo microbiologico

Gestione dei rifiuti:

L'organizzazione monitora la propria produzione dei rifiuti solidi nelle diverse aree di cantina e attua un piano per il loro contenimento. Nel punto 11.4 del manuale "BUONE PRATICHE DI LAVORAZIONE (Cantina/imbottigliamento)" sono definiti le tipologie di rifiuti presenti in azienda (identificati anche con il codice CER) con le modalità di gestione operativa (depositi temporanei e operazioni di pulizia dei contenitori) e le modalità di gestione documentale (formulario, DDA, etc.).
Per i rifiuti solidi urbani, l'azienda paga direttamente la TARI:
-Per la sede storica di Borgo Stazione al Comune di Alice Bel Colle la quota Tassa Econet (Codice utente 86556). Uffici = 349 mq e area produttiva = 1.058 mq Servizi igienici spogliatoi = 223 mq
-Per la sede del Fontanile al Comune di Fontanile la quota Tassa Econet (Codice utente 00070550058). Uffici = 102 mq e area produttiva = 259 mq

Non confezionando, i rifiuti prodotti dall'azienda sono legati al processo produttivo e sono riportati in un apposito registro e riassunti nella seguente tabella:

Consumo annuo per HL di prodotto lavorato			2022	2023	2024	Variazione
Residui di lavorazione	Raspi	Tn	1,1	1,6	0,82	-48,8%
	Vinacce	Tn	16,31	17,3	14,60	-15,6%
	Feccia	Tn	7,56	8,7	8,02	-7,8%
Acque reflui enologiche		m³	0,085	0,081	0,09	11,1%

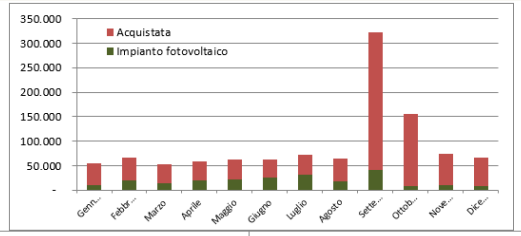
(*) – Dal 2022 è presente contatore in uscita dalla cantina per contabilizzare le acque reflue: il quantitativo di acque reflue convogliato nel depuratore è costituito dalle acque provenienti dalle operazioni di lavaggio nella cantina e dalle acque meteoriche raccolte. Il consumo è comprensivo dei m3 del Fontanile (146 m3 nel 2023)

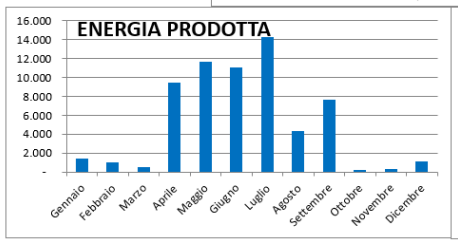
Consumi energetici

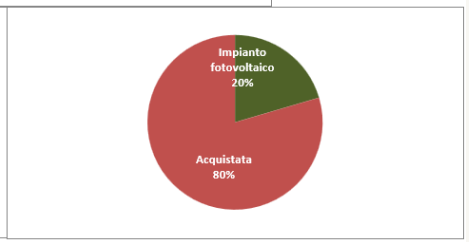
Dal 2010, l'azienda ha installato un impianto fotovoltaico con capacità 200kW. Ad aprile 2022 è inoltre entrato in funzione un secondo impianto da 165kW. L'energia prodotta e non utilizzata viene immessa in rete. Per questo le attività produttive vengono concentrate nelle ore diurne in modo da poter utilizzare quella prodotta dal proprio impianto limitando, per quanto possibile, l'approvvigionamento esterno.

La seguente tabella riassume i consumi energetici dell'azienda

		2022	2023	2024	Variazione
FABBISOGNO ENERGETICO ANNUO (per HL lavorato)	Kw	12,4	17,2	15,0	-12,5%
Prelievo dalla rete	Kw	10,0	14,8	11,97	-19,1%
Prodotto internamente	Kw	2,4	3,1	3,93	26,8%
Da energie rinnovabili	Kw	6,6	5,3	3,08	-41,9%







Consumo annuo per HL di prodotto lavorato		2022	2023	2024	Variazione
Gasolio mezzi aziendali	l/anno	0,143	0,217	0,19	-12,4%
Metano	l/anno	0,230	0,194	0,127	-34,5%

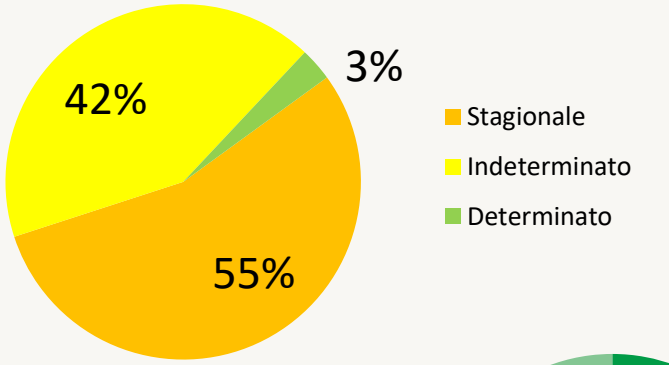
Nel 2024 non sono registrate perdite di gas refrigerante, pertanto non è stato necessario riportare il calcolo delle Tn CO2/anno emesse in atmosfera.

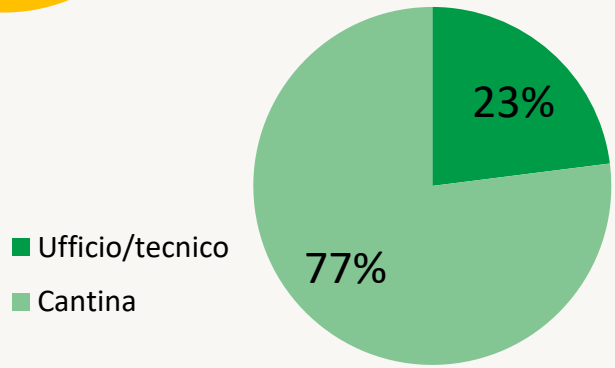
Buone Pratiche

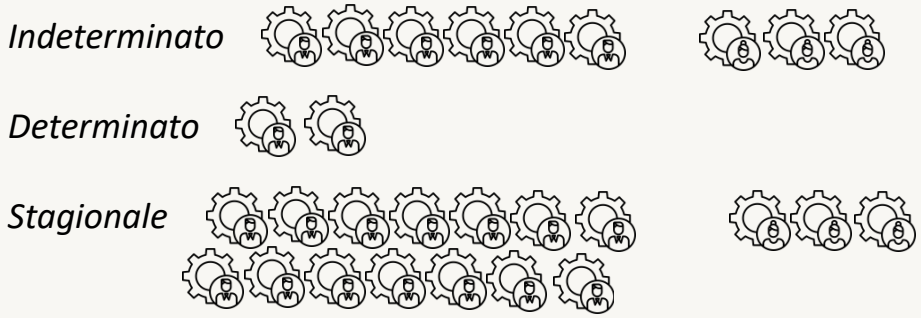
Sociali

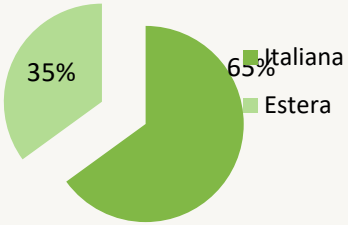
Il personale aziendale è così distribuito

		Uomini		Donne	
	Totale	Impiegati	Operai	Impiegati	Operai
Indeterminato	13	4	5	3	1
Determinato	1	0	0	0	1
Stagionale	17	0	14	0	3
Totale	31	4	20	3	4









	Permanenza in azienda (esclusi stagionali)			
	<5anni	tra 5-10	Tra 11-20	>20anni
Maschi	3	3	2	1
Femmine	1	1	1	1

Per il personale assunto a tempo indeterminato in cantina il turnover del 2024 è legato alla decisione di un cantiniere di interrompere il contratto di lavoro a tempo indeterminato per motivi personali. Il turnover dell'impiegata assunta a tempo determinato è invece legato alla scadenza del contratto. Un dipendente inizialmente a tempo determinato è stato confermato a tempo indeterminato.
Sono inoltre stati inseriti nell'organico aziendale tre nuove figure, provenienti dalla Cantina Sociale del Fontanile, assunti a tempo indeterminato come operai. Gli altri dipendenti della cantina vantano una collaborazione pluriennale.

Gli stagionali che hanno collaborato durante il periodo vendemmiale sono residenti nel territorio e alcuni già collaboratori negli anni precedenti; Il periodo di collaborazione è stato di 1-2 mesi.

Analisi del piano di crescita lavorativo

a) Retribuzioni: stabili

b) Incentivi economici: non previsti

c) Miglioramento delle competenze dei lavoratori: in crescita con formazione per la sostenibilità effettuata nel 2023 e per altre certificazioni prevista per il 2026

d) Sistemi di premiazione (raggiungimento di obiettivi individuali o di gruppo): Non previsti

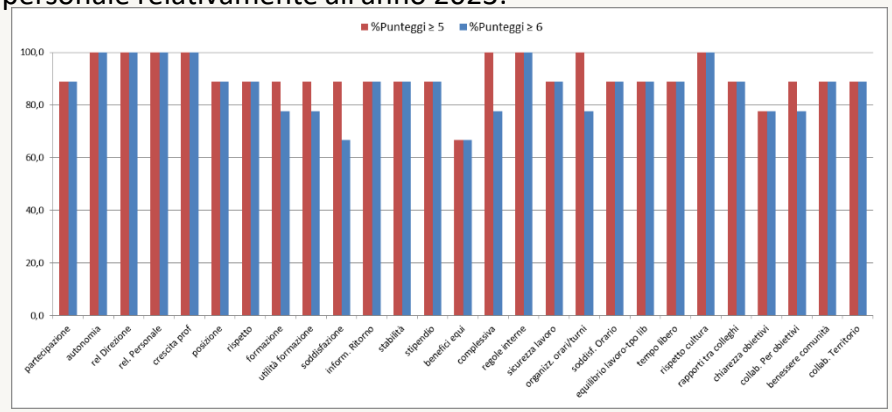
e) Corsi di formazione specifici per i dipendenti: L'azienda ha formato un operatore aziendale come Sustainability Manager a fronte dello standard Equalitas per fornire le competenze necessarie all'ottenimento della certificazione. Inoltre, in sede del riesame della direzione viene approvato il piano di formazione

f) Considerazioni sull'equità delle retribuzioni per sesso, mansione ed anzianità di servizio: Gli accordi contrattuali con i dipendenti sono stabiliti dalla direzione della cantina e sono definiti in base alle singole competenze e alla mansioni che il dipendente andrà a ricoprire.

Si fa riferimento a quanto riportato nel report dipendenti aggiornato alla data 28/02/2025 (inserito nel riesame) e condiviso con tutto il personale; in questo modo, tutti i dipendenti della cantina saranno a conoscenza delle valutazione e degli obiettivi per il miglioramento delle prestazioni riguardante la sostenibilità sociale, economica e ambientale.

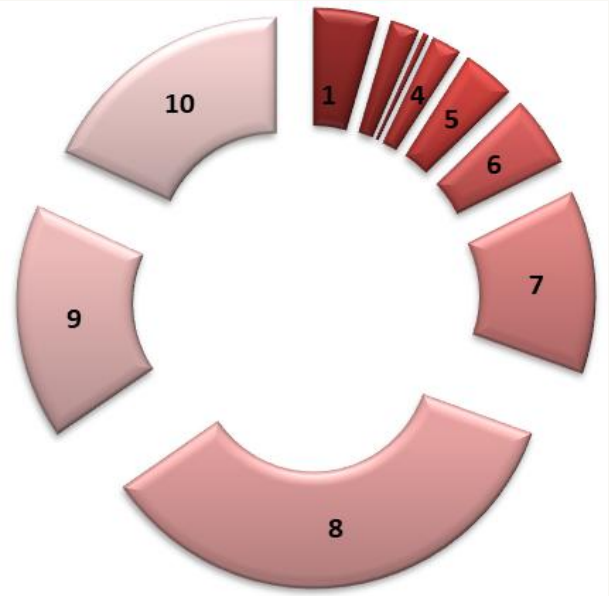
Analisi del clima aziendale

Nel seguente grafico sono riportate le risposte sulla soddisfazione del personale relativamente all'anno 2023:



Sono soddisfatto rispetto a …	Punteggio medio	%Punteggi ≥ 6	%Punteggi ≥ 5
Sono coinvolto nelle decisioni del mio gruppo di lavoro, i miei superiori chiedono la mia partecipazione	7,8	88,9	88,9
Sono autonomo ed indipendente nello svolgere il mio lavoro	8,6	100,0	100,0
Mantengo una buona relazione con la direzione aziendale	8,2	100,0	100,0
Mantengo una buona relazione con i colleghi	8,7	100,0	100,0
Sono soddisfatto della mia crescita professionale e del mio lavoro	8,7	100,0	100,0
La mia attuale posizione professionale è adeguata alla mia istruzione e formazione	8,0	88,9	88,9
Considerando il mio impegno e i risultati raggiunti, godo del giusto rispetto	7,7	88,9	88,9
L'azienda mi fornisce una formazione continua. Sono soddisfatto della formazione che ho ricevuto	7,6	77,8	88,9
La formazione offerta dall'azienda negli ultimi 12 mesi mi è ritornata utile nel mio lavoro	7,2	77,8	88,9
L'azienda si interessa del fatto che io sia soddisfatto del mio lavoro	6,8	66,7	88,9
I miei responsabili mi forniscono una valutazione dei miei risultati e danno chiare indicazioni sul lavoro svolto da parte mia	7,1	88,9	88,9
Sono soddisfatto della mia stabilità occupazionale	7,4	88,9	88,9
Sono soddisfatto dello stipendio e gli altri benefici economici che l'azienda mi offre	7,3	88,9	88,9
I benefici economici sono distribuiti equamente tra i lavoratori	6,4	66,7	66,7
Le regole e le procedure sono applicate in modo uguale per tutti e in tutte le situazioni	7,4	77,8	100,0
I regolamenti interni garantiscono che le mie necessità vengano tenute in considerazione	7,7	100,0	100,0
complessivamente, dove lavoro, le decisioni e i processi mi sembrano equi	7,4	88,9	88,9
La sicurezza applicata sui luoghi di lavoro all'interno dell'azienda è adeguata	7,4	77,8	100,0
Sono soddisfatto del mio orario di lavoro	8,4	88,9	88,9
Ritengo vi sia un equilibrio accettabile tra lavoro e tempo libero	7,8	88,9	88,9
I miei orari di lavoro mi danno la possibilità di dedicarmi ad altre attività al di fuori dell'azienda	7,3	88,9	88,9
Le pratiche culturali e religiose dei dipendenti sono rispettate	8,9	100,0	100,0
Le persone spendono del tempo per creare migliori relazioni di fiducia con i colleghi	6,9	88,9	88,9
Gli obiettivi dell'azienda sono chiari, ben definiti e trasmessi ai lavoratori	7,4	77,8	77,8
Le persone sono invitate a collaborare per gli obiettivi e il futuro dell'azienda	7,1	77,8	88,9
L'azienda contribisce al benessere della comunità locale	7,8	88,9	88,9
Si collabora con il territorio in progetti/contributi comuni	7,3	88,9	88,9

Nella seguente tabella sono riportati le percentuali suddivise per ciascun punteggio:



% risposte sul totale	
1	4,5
2	2,1
3	0,4
4	2,1
5	3,7
6	4,9
7	12,8
8	35,0
9	16,5
10	18,1

Valori ≥ 6 → 87,2 %
Valori ≤ 5 → 12,8 %

ASPETTI POSITIVI

• I punteggio evidenza che in azienda è instaurato un clima aziendale basato nella correttezza dei rapporti e il rispetto reciproco; sia tra la direzione aziendale e il personale e all'interno del gruppo di lavoratori.

• Inoltre, la stabilità del posto di lavoro e la gestione degli orari di lavoro sono molto apprezzati dal personale.

CRITICITA' EMERSE

Tuttavia, nell'ottica del miglioramento continuo, è stato svolta una valutazione sulle criticità segnalate, tenendo conto delle risposte ai quesiti con punteggio di 4 o inferiore.

Nella seguente tabella sono riportate le domanda con le relativa percentuali:

					Punteggio < 4	
Sono soddisfatto rispetto a …	4	3	2	1	Totale	% rispetto ai partecipanti
Sono coinvolto nelle decisioni del mio gruppo di lavoro, i miei superiori chiedono la mia partecipazione	1	0	0	0	1	11,1
La mia attuale posizione professionale è adeguata alla mia istruzione e formazione	0	0	0	1	1	11,1
Considerando il mio impegno e i risultati raggiunti, godo del giusto rispetto	0	0	0	1	1	11,1
L'azienda mi fornisce una formazione continua. Sono soddisfatto della formazione che ho ricevuto	0	0	1	0	1	11,1
La formazione offerta dall'azienda negli ultimi 12 mesi mi è ritornata utile nel mio lavoro	0	0	1	0	1	11,1
L'azienda si interessa del fatto che io sia soddisfatto del mio lavoro	0	0	0	1	1	11,1
I miei responsabili mi forniscono una valutazione dei miei risultati e danno chiare indicazioni sul lavoro svolto da parte mia	0	0	1	0	1	11,1
Sono soddisfatto della mia stabilità occupazionale	0	0	1	0	1	11,1
Sono soddisfatto dello stipendio e gli altri benefici economici che l'azienda mi offre	0	0	0	1	1	11,1
I benefici economici sono distribuiti equamente tra i lavoratori	1	1	0	1	3	33,3
complessivamente, dove lavoro, le decisioni e i processi mi sembrano equi	1	0	0	0	1	11,1
Sono soddisfatto del mio orario di lavoro	1	0	0	0	1	11,1
Ritengo vi sia un equilibrio accettabile tra lavoro e tempo libero	0	0	1	0	1	11,1
I miei orari di lavoro mi danno la possibilità di dedicarmi ad altre attività al di fuori dell'azienda	0	0	0	1	1	11,1
Le persone spendono del tempo per creare migliori relazioni di fiducia con i colleghi	0	0	0	1	1	11,1
Gli obiettivi dell'azienda sono chiari, ben definiti e trasmessi ai lavoratori	1	0	0	1	2	22,2
Le persone sono invitate a collaborare per gli obiettivi e il futuro dell'azienda	0	0	0	1	1	11,1
L'azienda contribisce al benessere della comunità locale	0	0	0	1	1	11,1
Si collabora con il territorio in progetti/contributi comuni	0	0	0	1	1	11,1
Totale risposte con punteggio ≤ 4					22	
% rispetto al totale di risposte fornite					9,1	

Da quest'analisi si osserva che, questi, possono essere riconducibili a due argomenti principali:

1. **Comunicazione**: che è collegato ai seguenti argomenti posti come quesiti al personale:
   a. coinvolgimento nelle decisioni del gruppo di lavoro e nel raggiungimento degli obiettivi aziendali;
   b. interesse della direzione per la soddisfazione dei singoli lavoratori;
   c. comunicazione dei risultati raggiunti dai singoli lavoratori;
   d. comunicazione degli obiettivi aziendali;
   e. invito alla collaborazione per il raggiungimento degli obiettivi;

2. **Formazione:** l'utilità, tipologia e numero degli interventi formativi non sono ritenuti sufficienti da alcuni dipendenti;
3. **Orari e retribuzione**: stipendio, stabilità occupazionale, distribuzione dei benefici economici, equilibrio fra vita privata e lavoro e orari non sono ritenuti sufficienti da alcuni dipendenti;
4. **Rapporti fra colleghi e dell'azienda con la collettività**: tempo speso per migliorare le relazioni fra colleghi, contributo alla crescita della comunità e collaborazione con il territorio non sono ritenuti sufficienti da alcuni dipendenti

Tra le future aree di miglioramento, saranno implementate delle azioni per:
- favorire la comunicazione tra la direzione e il personale: ad esempio, verranno effettuati dei comunicati al personale per renderli partecipi degli obiettivi predisposti in ambito di sostenibilità socio-economica e ambientale e delle collaborazioni instaurate con la comunità locale;

- Aumentare gli interventi formativi offerti al personale, anche su argomenti non direttamente dipendenti del proprio lavoro; legandolo anche alla diffusione in azienda della cultura della sicurezza alimentare e della sostenibilità.

- Nella seguente tabella sono riportate le indicazioni relative alla flessibilità e agli incentivi e servizi integrativi:

Flessibilità	N° risposte
Flessibilità in entrata/uscita o all'ora di pranzo	9
Incentivi e servizi integrativi	N° risposte
integrazioni sanitarie e assicurative	3
nessun beneficio o servizio	3
Altro (bonus)	4

Nel 2023 non ci sono stati infortuni sul lavoro. Il calcolo per la valutazione degli infortuni è comunque stato inserito nel report dipendenti per l'anno 2023.

Investimenti a favore della sostenibilità SOCIALE - dipendenti

- Polizza assicurativa privata per tutti i dipendenti (a tempo indeterminato e estesa agli stagionali) per malattia e rischi speciali e assicurazione privata stipulata dalla direzione a tutti i dipendenti per eventuali infortuni durante il lavoro. A fine anno la cantina ha inoltre organizzato con i dipendenti una cena di Natale. La cantina ha inoltre rinnovato i vestiti e l'antinfortunistica in dotazione al personale dipendente nell'anno.

Importo 2023 degli investimenti per i dipendenti = 4279,76 (2139,88 semestrale) + 650 € (Cena) + 2106,04 € (antinfortunistica)

- La cantina durante il periodo vendemmiale offre la colazione a tutto il personale e i pasti al personale stagionale.

Importo 2023 degli investimenti per gli stagionali = 11.154,45 €

Investimenti a favore della sostenibilità SOCIALE - Fornitori

- La cantina, a proprio carico, mette a disposizione dei soci conferenti un servizio tecnico viticolo permanente per seguire le aziende agricole associate fornendo indicazioni su tipologia, modalità e tempistica degli interventi fitosanitari, concimazioni, lavorazioni e impiantistica in generale per favorire una conduzione sostenibile dei vigneti. InQuesto permette che la totalità dei fornitori di uva della cantina siano certificati a fronte dello standard SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata).

- L'azienda sostiene economicamente i soci nell'acquisto di nuovi vigneti e nell'impianto di terreni.

  Appoggio economico sostenuto negli ultimi 5 anni = 806.000 € (momentaneamente sospeso dal Consiglio per via dell'innalzamento dei tassi)

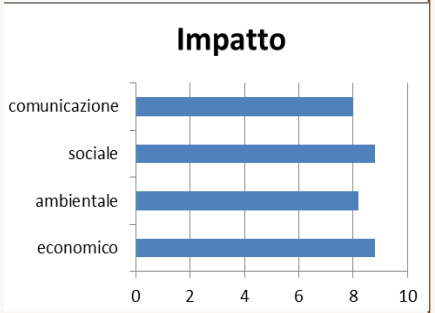
- Con i propri soci e fornitori d'uve e personale la cantina mantiene un forte legame omaggiando bottiglie di vino e panettoni per le Feste di Natale.***Importo 2023 degli omaggi per i soci, fornitori e personale = 2.200,01 €***

Investimenti a favore della sostenibilità SOCIALE - comunità

- Partecipazione economica membro del Consorzio per la Tutela dell'Asti che si occupa anche della promozione del prodotto dentro e fuori del territorio
- All'interno delle Cantine Storiche è stato creato uno spazio adibito a ristorante e sale ricevimento per eventi con annesso un Museo della tradizione vinicola del territorio che, con una visita guidata, viene reso disponibile gratuitamente ai visitatori.

L'azienda, consapevole dell'importanza del ruolo che svolge la collettività in tutte le attività legate alla sostenibilità ed al miglioramento degli stili di vita, ha distribuito al vicinato un QUESTIONARIO COLLETTIVITA'. In questo modo sono state raccolte le segnalazioni inerenti le tematiche della sostenibilità provenienti dalle diverse comunità presenti nelle vicinanze e approfonditi i rapporti tra realtà aziendale e la comunità locale. Le informazioni emerse sono:

a) La collettività ritiene che l'azienda presti attenzione all'impatto (economico, sociale e ambientale) sul territorio e a costruire un buon rapporto con il territorio e la comunità locale

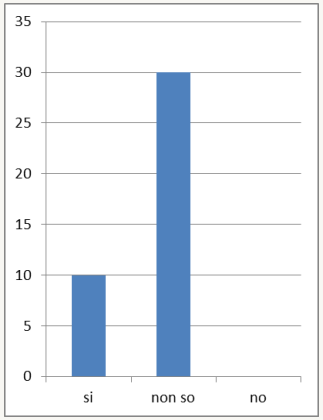


b) Anche l'attenzione a recepire eventuali segnalazioni di problemi con i confinanti è buona; la media dei punteggi è infatti di 8.

c) Riguardo alle iniziative di collaborazione con il territorio e con le comunità locali, alcuni confinanti ***non sono a conoscenza*** che l'azienda:

- ✓ organizza iniziative ed incontri territoriali per migliorare il rapporto con la comunità locale, tenendo conto delle eventuali segnalazioni
- ✓ effettua o ha effettuato azioni di volontariato
- ✓ è impegnata nel finanziamento di iniziative o progetti legate alle realtà locali in cui opera
- ✓ partecipa ad iniziative sul territorio come fiere e festival per accrescere la propria visibilità e migliorare le relazioni con gli stakeholder esterni
- ✓ sostiene o ha sostenuto progetti del territorio locale a carattere sociale e ambientale
- ✓ realizza attività di comunicazione e di coinvolgimento della comunità locale
- ✓ ha attivato partnership con soggetti "No profit" per la realizzazione di progetti
- ✓ realizza o ha realizzato iniziative a sostegno della valorizzazione del territorio e del patrimonio culturale locali

Risposte		
si	non so	no
10	30	0
25,0	75,0	0,0



Tra le attività svolte a favore della comunità e del territorio si segnala l'affitto del ristorante, le donazioni e le sponsorizzazioni

d) Il processo di coinvolgimento e sensibilizzazione rispetto alle tematiche della sostenibilità ambientale, sociale ed economica avviato con la comunità è stato recepito dalle altre realtà coinvolte nella certificazione Equalitas mentre le restanti persone coinvolte non ne sono a conoscenza

e) La collettività recepisce che l'azienda dimostra apertura e accoglienza nei confronti di gruppi di visitatori e risulta attenta alle esigenze dei visitatori disabili. Una delle persone coinvolte non risulta a conoscenza

Non sono stati rilevati dei reclami da parte dei clienti negli ultimi anni. Tuttavia, l'azienda dispone di apposita modulistica per la gestione di eventuali reclami futuri.

Stato di avanzamento delle azioni del precedente riesame:

- Migliorare la comunicazione con la collettività mettendo in risalto l'impegno aziendale nell'ambito della sostenibilità. Sarà studiato un sistema per: mettere a disposizione dei residenti confinanti un modulo per eventuali comunicazioni di problemi; migliorare il rapporto con la comunità in base alle carenze riscontrate con segnalazione, comunicando ai vicini/comunità locale le azioni eseguite ed i risultati ottenuti o attesi e archiviando le segnalazioni ricevute e le azioni adottate.
- L'azienda ha reso disponibile sul proprio sito una sezione per l'invio di segnalazioni, ha predisposto un apposito allegato per le segnalazioni (AEQ.27) ed uno per la registrazione delle stesse (AEQ.28). Al momento non sono pervenute segnalazioni.
- Nel 2024 sono stati distribuiti i questionari per la collettività al vicinato e la valutazione inserita nel presente riesame. La distribuzione verrà nuovamente effettuata entro 2026.
- La cantina manterrà le buone pratiche sociali già rivolte ai dipendenti (strumenti di welfare)
- L'azienda ha stipulato una polizza assicurativa privata per tutti i dipendenti (a tempo indeterminato e estesa agli stagionali) per malattia e rischi speciali
- La cooperativa continuerà il lavoro di supporto alle buone pratiche agricole sostenibili presso i fornitori d'uva per il mantenimento della certificazione SQNPI.
- L'azienda ha proseguito con queste attività ottenendo il certificato n. SQNPI-SQ02-447-CC20241 del 30/01/2024 con scadenza 20/01/2025 sul quale sono presenti i nominativi dei conferenti certificati
- Promuovere la cantina organizzando visite in azienda o altri eventi per la valorizzazione dell'area
- L'azienda ha proseguito con l'organizzazione di visite in azienda anche tramite un referente aziendale. Per motivi economici è stato chiuso il punto vendita di Borgo Stazione per razionalizzare le spese a fronte del calo dei consumi ma si mantiene il punto vendita di Acqui assieme al nuovo deposito e punto vendita del Fontanile.

Buone Pratiche

Economiche

La cooperativa è costituita da n° 235 soci di cui n° 135 conferenti nella campagna vendemmiale 2023. A capo di questa vi è un Consiglio di Amministrazione di n. costituito come sotto riportato:

Presidente	Consiglieri:	Uditori
Ricagno Paolo	✓ Foglino Angelo Claudio	✓ Asinaro Andrea
		✓ Barbero Giorgio
Vicepresidente	✓ Boido Paolo Guido	✓ Rianaldi Elio
Boido Paolo Guido		✓ Orecchia Bruno
	✓ Ottazzi Giuseppe	✓ Orecchia Luigi
	✓ Grattarola Paolo	✓ Pitto Pinuccio
	✓ Ricagno Stefano	✓ Torielli Stefano
	✓ Carena Franco	✓ Ivaldi Leonardo
		✓ Foglino Paolo
		✓ Boido Andrea
		✓ Frola Giuseppe

Il responsabile contabilità in cantina è Rosselli Mirella.

E' anche presente un Collegio Sindacale composto da 3 membri effettivi e 2 supplenti:

Effettivi	✓ *Lombardi Marinella* ✓ *Murari Roberto* ✓ *Bruno Paolo*	***Supplenti***	✓ *Rotundi Marcello* ✓ *Benzi Gianfranco*

L'organizzazione è dotata di un sistema di controllo di gestione. Con cadenza trimestrale il Collegio Sindacale revisiona il bilancio: nell'anno 2023 gli incontri si sono svolti in data 30/03/2023 – 03/07/2023- 29/08/2023 – 24/11/2023. Il bilancio è stato approvato il 31/07/2023.

Inoltre, con cadenza biennale il bilancio viene revisionato esternamente da parte dell'Ente CONFCOOPERATIVE (ultima del 31/01/2023).

	Vend 2021	**Vend 2022**		
	Campagna vendemmiale 2020-2021	Campagna vendemmiale 2021-2022	Variazione rispetto alla campagna precedente	
			Valore	Percentuale
Valore produzione	17.347.000	18.777.785	1.430.785	8,2%
Costi	18.071.000	18.052.727	-18.273	-0,1%
Margine % di guadagno	-0,04	0,04		
HL prodotto lavorato	85.300	66.700		
Costi/HL lavorato	211,9	270,7	58,8	27,8%

- ***Riduzione degli sprechi*** Nei prossimi anni l'azienda formalizzerà un ***piano di riduzioni degli sprechi*** e ***l'ottimizzazione delle risorse***.
  Risultano attualmente applicate misure al riguardo ma non sono al momento formalizzate. Tra queste si segnalano:
- Impianto di illuminazione separato in zone diverse che vengono accese all'occorrenza nei locali in uso.
- Ufficio: Riutilizzo della carta in ufficio e sostituzione del Fax con la Posta Elettronica (evitando la gestione dei toner e la carta a perdere)

- ***Piano per la valutazione dei rischi economici di medio termine e la rivalutazione periodica dei mutamenti degli scenari economici generali e del comparto.*** Viene effettuato annualmente, in sede del riesame della direzione, una valutazione dei rischi generali per l'azienda. Per i fattori evidenziati a rischio moderato e alto vengono stabilite delle misure per mitigarlo. In sede di riesame della direzione negli anni successivi viene calcolato il rischio residuo a seguito delle misure e implementando, eventualmente, ulteriori azioni di mitigazione. Nei prossimi anni verranno implementati questi piani, procedendo a controlli con una periodicità ridotta (durante le riunioni del Consiglio di Amministrazione). Vedere quanto riportato al punto 6 del presente documento

Buone pratiche economiche verso i dipendenti.

- Nei confronti dei lavoratori l'azienda:
  - Per le retribuzioni economiche applica quanto indicato dal CCNL.
  - Per l'equità delle retribuzioni affida la gestione delle buste paghe a un consulente del lavoro esterno che applica tutte le normative vigenti al riguardo.
  - Prevede un piano di miglioramento delle competenze dei lavoratori con attività formative legate alla sostenibilità che sono in parte già state svolte e che verranno mantenute nel tempo; sono previste anche attività formative riguardanti la salute e sicurezza sul posto di lavoro e sulla sicurezza alimentare

  l'azienda possiede un sistema di **monitoraggio del turnover dei dipendenti.** L'azienda valuta con cadenza annuale il turnover attraverso un elenco dei dipendenti e monitora il tempo di permanenza in azienda.

- Il calcolo del turnover non tiene conto dei lavoratori assunti unicamente per il breve periodo della vendemmia in affiancamento ai cantinieri in forza alla cantina.
- Per il personale assunto a tempo indeterminato in cantina il turnover del 2023 è legato alla fusione con la Cantina Sociale di Fontanile di Asti con l'inserimento di 3 nuove risorse (1 operaia e altri due operai).
- Sono inoltre stati inseriti nell'organico aziendale tre nuove figure, una impiegata commessa di vendita, un operaio e una operaia, assunte a tempo determinato. Il dipendente operaio è un ex-dipendente fisso a tempo indeterminato che per motivi personali si è dimesso ed è stato successivamente reimpiegato come operaio nel 2023. Gli altri dipendenti della cantina vantano una collaborazione pluriennale
- Si segnala che un dipendente precedentemente inquadrato a tempo determinato, nel 2023 è stato trasformato a tempo indeterminato.
- I 14 stagionali che hanno collaborato durante il periodo vendemmiale sono residenti nel territorio e n° 4 già collaboratori negli anni precedenti; i restanti 10 stagionali erano al primo anno di collaborazione. Il periodo di collaborazione è stato di 1-2 mesi.

In caso di turnover nei prossimi anni, monitorerà con dati e statistiche riguardanti:

- il periodo di permanenza in azienda;
- le motivazioni per l'abbandono del lavoro;
- azioni correttive e di miglioramento;
  - l'azienda valuterà nei prossimi anni l'applicabilità di criteri per l'incentivazione economica al raggiungimento di obiettivi ambientali e sociali.
  - l'azienda effettua incontri verbalizzati tra proprietà e personale sui temi socio-economici condividendo i risultati del riesame della direzione e della valutazione del turnover.

Buone pratiche economiche verso i FORNITORI

Criteri per l'equo prezzo delle materie prime acquistate. L'azienda:

• è di proprietà dei soci conferenti. Lo staff tecnico si prefigge con la qualita' di mettere sul mercato un prodotto che possa essere venduto al miglior prezzo possibile in modo da poter remunerare adeguatamente le uve conferite.

• definisce il prezzo delle materie prime acquistate secondo la valutazione dei prezzi del mercato a cui può aggiungere un premio a riconoscimento della qualità del prodotto. Tale prezzo è collegato alle tabelle mercuriali della Camera di Commercio di Asti ed Alessandria.

• è favorevole a fornire le fatture emesse per permettere la verifica dei criteri relativi alla determinazione del prezzo equo

Normativa sui termini di pagamento massimi tollerabili. L'azienda:

• conosce la normativa sui termini di pagamento massimi tollerabili (Articolo 62 del D.Lgs. 27/2012) e si adegua a quanto stabilito dalla normativa sopracitata (60 giorni massimi dall'ultimo giorno del mese di emissione della fattura) per tutti i fornitori ad eccezione dei soci conferitori di uva.

• Il pagamento ai soci conferenti per la cessione del prodotto alla cantina non rientra nel campo di applicazione della disciplina del D.Lgs n° 1/2012. I Termini di pagamento sono stabiliti a norma di statuto. La cantina remunera i soci in N° 3 Rate (entro il 25 dicembre, prima di Pasqua, entro il 15 settembre dell'anno successivo alla vendemmia). L'ultima rata è calcolata in base alle risultanze di bilancio.

• E' favorevole alla verifica dei tempi di pagamento nei confronti dei fornitori attraverso la visione delle fatture.

Buone Pratiche

Ambientali

Investimenti a favore della sostenibilità AMBIENTALE

• L'azienda è costantemente impegnata nel miglioramento della qualità delle acque di scarico per preservare i sistemi idrogeologici. A tal fine:

- seleziona e acquista i prodotti detergenti per l'igiene degli ambienti con precisi criteri ecologici, in particolare di degradabilità;
- per il lavaggio dei serbatoi viene utilizzata una macchina semi-automatica in grado di limitare i consumi di acqua e prodotti chimici;
- sensibilizza i collaboratori per ridurre i consumi idrici nel processo produttivo;
- la prima acqua di lavaggio dei filtri rotativi e i filtri a farina, contenente un'elevata percentuale di farina fossile, viene convogliata in un serbatoio di raccolta e destinata allo smaltimento. In questo modo si migliora l'efficienza dell'impianto di depurazione
- utilizza il processo di lavorazione basato sulla flottazione in continuo del mosto e successiva filtrazione tangenziale. Questo ha permesso di ridurre drasticamente i supporti filtranti costituiti di farina fossile e il quantitativo di acque reflue provenienti dal loro lavaggio.
- L'azienda è dotata di un impianto chimico-fisico di pretrattamento delle acque reflue di cantina che abbatte del 30-40% il COD delle acque. Questo impianto è stato realizzato in comproprietà con la Cantina di Alice Bel Colle per ridurre l'impatto ambientale e i costi di realizzazione e gestione. Nel 2021 tale impianto è stato potenziato per migliorarne l'efficienza, raddoppiando la capacità di abbattimento grazie all' installazione di tre moduli di ossidazione.

Costo dell'investimento iniziale 71.000€ + costo potenziamento del 2021 pagato nel 2022 161.000€ + spese annuali di gestione 35.000€

- Razionalizzazione della rete fognaria interna per ottimizzare la separazione tra acque reflue e acque meteoriche le quali vengono convogliate direttamente nella rete delle acque bianche comunali
- ha sostituito nel 2016 l'impianto d'illuminazione della cantina con i LED, in modo da diminuire i costi di illuminazione della stessa;

Costo dell'investimento 33.500€

- l'azienda ha installato nel 2020 un impianto frigo a propano R290 di 300.000 frigorie. Inoltre l'impianto contiene come liquido refrigerante la glicerina. Questi lavori sono ancora in corso, con previsione di fine entro la vendemmia 2023, in quanto si deve procedere alla sostituzione degli ultimi impianti frigo vecchi che hanno gas refrigerante molto impattante
- **Costo dell'investimento 440.000 €**
- l'azienda ha sostituito, tra il 2019 ed il 2020, il liquido refrigerante degli impianti a base di glicole con altri meno pericolosi per il prodotto/ambiente: propilenglicole (glicole alimentare) e glicerina

Costo dell'investimento 18.500€

- **L'azienda ha investito nel 2010 in un impianto fotovoltaico da 200 kW, al quale se ne è aggiunto da aprile 2022 un secondo da 165 kW**

Costo dell'investimento 877.000€ (2010) + 125.000€ (2022)

Elettricità prodotta anno 2024
290.065 Kw

• ha acquistato un mezzo di trasporto Euro 6 DTemp.

Costo dell'investimento 32.500€

Stato di avanzamento delle azioni del precedente riesame:

•Completare i lavori della nuova cantina per la vinificazione dei rossi (ammodernamento dell'impianto di rilevazione delle temperature sui vinificatori).

I lavori sono stati svolti. Nel 2023 sono state anche sostituite n.2 pigiatrici e le tramogge di scarico

•Rifacimento Rifacimento cella frigo

I lavori sono ancora da ultimare

Buone Pratiche

Di Comunicazione

L'azienda ha individuato come metodo di comunicazione più appropriato per raggiungere le parti interessate il proprio sito web

http://www.vecchiacantinaalice.it/

Si ritiene che questo metodo sia il più veloce ed economico per raggiugere nel contempo tutte le parti interessate (personale aziendale, fornitori e clienti ma anche, collettività, concorrenti e organi di controllo)

Nel caso di comunicazioni/pubblicità che, per loro natura sintetiche, non riescano ad essere sufficientemente chiare o lascino dubbi di interpretazione, queste saranno spiegate in modo più dettagliato in un apposito spazio all'interno dell'azienda e/o nel sito Web Aziendale in modo da dare la massima trasparenza e conoscenza ai consumatori.

Il bilancio di sostenibilità è reso disponibile a tutte le parti interessate tramite il proprio sito.

LO STATO DELLE AZIONI DERIVANTI DAI PRECEDENTI RIESAMI DI DIREZIONE

- BUONE PRATICHE DI LAVORAZIONI – AZIONI LEGATE ALL'AZIENDA
  - Completare i lavori della nuova cantina per la vinificazione dei rossi (ammodernamento dell'impianto di rilevazione delle temperature sui vinificatori).

  I lavori sono stati svolti. Nel 2023 sono state anche sostituite n.2 pigiatrici e le tramogge di scarico
  - Rifacimento cella frigo

  I lavori sono ancora da ultimare
  - Ottenimento delle certificazione di sistema a fronte delle norme volontarie:
    - o UNI EN ISO 9001 relativa ai sistemi di gestione per la Qualità
    - o FSSC 22000 – UNI EN ISO 22000 relativamente ai sistemi di gestione per la Sicurezza Alimentare
    - o UNI EN ISO 22005 che riguarda la tracciabilità di filiera
    - o Equalitas

  L'azienda si è certificata a fronte delle norme sopracitate nell'aprile del 2023.

- **BUONE PRATICHE SOCIALI – AZIONI LEGATE ALLA COMUNITA', DIPENDENTI E FORNITORI**
- Migliorare la comunicazione con la collettività mettendo in risalto l'impegno aziendale nell'ambito della sostenibilità. Sarà studiato un sistema per:

✓ mettere a disposizione dei residenti confinanti un modulo per eventuali comunicazioni di problemi.

✓ migliorare il rapporto con la comunità in base alle carenze riscontrate con segnalazione, comunicando ai vicini/comunità locale le azioni eseguite ed i risultati ottenuti o attesi e archiviando le segnalazioni ricevute e le azioni adottate. L'azienda ha reso disponibile sul proprio sito una sezione per l'invio di segnalazioni, ha predisposto un apposito allegato per le segnalazioni (AEQ.27) ed uno per la registrazione delle stesse (AEQ.28).

Al momento non sono pervenute segnalazioni. Nel 2024 sono stati distribuiti i questionari per la collettività al vicinato e la valutazione inserita nel presente riesame. La distribuzione verrà nuovamente effettuata entro 2026.

- La cantina manterrà le buone pratiche sociali già rivolte ai dipendenti (strumenti di welfare)

L'azienda ha stipulato una polizza assicurativa privata per tutti i dipendenti (a tempo indeterminato e estesa agli stagionali) per malattia e rischi speciali

- La cooperativa continuerà il lavoro di supporto alle buone pratiche agricole sostenibili presso i fornitori d'uva per il mantenimento della certificazione SQNPI.

L'azienda ha proseguito con queste attività ottenendo il certificato n. SQNPI-SQ02-447-CC20241 del 30/01/2024 con scadenza 20/01/2025 sul quale sono presenti i nominativi dei conferenti certificati

- Promuovere la cantina organizzando visite in azienda o altri eventi per la valorizzazione dell'area

L'azienda ha proseguito con l'organizzazione di visite in azienda anche tramite un referente aziendale. Per motivi economici è stato chiuso il punto vendita di Borgo Stazione per razionalizzare le spese a fronte del calo dei consumi ma si mantiene il punto vendita di Acqui assieme al nuovo deposito e punto vendita del Fontanile.

- **BUONE PRATICHE AMBIENTALI**
- Completare i lavori della nuova cantina per la vinificazione dei rossi

  I lavori sono ancora in corso. Nel 2023 sono state anche sostituite n.2 pigiatrici e le tramogge di scarico
- Rifacimento del tetto della cantina di affinamento con l'ampliamento dell'impianto fotovoltaico attualmente in essere.

L'azienda ha installato un impianto fotovoltaico da 165 kW in aggiunta a quello già presente da 200 kW. Il nuovo impianto è in funzione da aprile 2022.

FORMAZIONE

(descrizione lo stato dell'arte relativo alle attività formative, formazione eseguita rispetto alla pianificata, risultati raggiunti).

In data 16/03/2022 è stato svolto un corso di formazione del seguente titolo "STANDARD EQUALITAS Revisione 04: MODULO ORGANIZZAZIONE SOSTENIBILE" rivolto a tutto il personale dove sono stati trattati i seguenti argomenti:

- La sostenibilità economica, ambientale e sociale. Definizioni e cenni storici;
- Requisiti dello standard Equalitas specifico del settore vitivinicolo:
  - Assicurazione qualità: Gestione documentazioni e dei dati. Tracciabilità
  - Buone Pratiche di Cantina, Imbottigliamento e Condizionamento;
  - Indicatori di sostenibilità ambientali: Biodiversità (acquatica, lichenica e del suolo), Impronta del carbonio e Impronta idrica;
  - Buone Pratiche Socio-Economiche verso i lavoratori, il territorio e fornitori con applicazione di un comportamento etico nei rapporti con terzi;
  - Buone Pratiche di comunicazione

Il corso di formazione, della durata di 3 ore è stato erogato da SINERGO SOC COOP (Accreditamento Regione Piemonte per il riconoscimento corsi - Certificato n.1467/001 del 20/11/2019 - Codice anagrafico regionale: D564 – 02). *La docenza è stata a carico di ANA MARIA MOAR GROBAS (presente C.V aggiornato a dimostrazione delle competenze in materia del docente).*

Ulteriori corsi sono svolti in ambito della sicurezza alimentare e in ambito della salute e sicurezza dei lavoratori.

In sede del presente riesame si approva il piano formativo per l'anno 2024 per quanto riguarda gli interventi di formazione relativamente agli argomenti di certificazioni volontarie.

Analisi dei rischi e delle opportunità.

Si fa riferimento alle valutazioni effettuate sull'allegato AEQ.24 aggiornato per essere inserita in allegato a presente documento. Tale documento è composto da due parti:

1. una riferita ai ***rischi gestionali*** e risulta aggiornato al 22/02/2024;
2. una seconda parte è legata ai rischi di una non corretta valutazione dei dati per la valutazione della **Carbon e water footprint**. Aggiornata al 15/03/2023.

A seguito della valutazione dei rischi sono state implementate misure per mitigare questo rischio che saranno messe in atto durante il 2023. A fine anno verrà effettuato un controllo dello stato di avanzamento e la determinazione dell'eventuale rischio residuo.

Al momento non sono state individuate opportunità

ANALISI OBIETTIVI DI SOSTENIBILITÀ RAGGIUNTI

Gli obiettivi fissati nel precedente riesame sono trattati nel presente documento nei diversi punti di riferimento.

Da segnalare:

- Il carattere sociale dell'azienda, dove i soci sono proprietari della cantina a cui conferiscono l'uva.
- Il rapporto storico con i soci-fornitori che provengono dal territorio dove ha sede l'azienda o da aree limitrofe
- L'impegno nella produzioni/utilizzo di energia pulita e allo smaltimento dei residui di lavorazione

MIGLIORAMENTI E OPPORTUNITÀ

DECISIONI PER IL MIGLIORAMENTO DELL'EFFICACIA SGQ

POLITICA DELLA QUALITÀ

Il documento "Politica della Qualità" del 27.02.2023 riassume perfettamente la "mission aziendale". Per tanto si ritiene ancora valido ed attuale e viene confermato anche per l'anno 2024.
Eventuali modifiche da apportare a questo documento verranno valutate in sede del prossimo riesame della Direzione

PIANI DI MIGLIORAMENTO

Sono stati considerati i seguenti macro-processi:

c) Responsabilità della direzione
d) Gestione delle risorse
e) Realizzazione del prodotto
f) Misurazione, analisi e miglioramenti.

Per ogni macro-processo, sulla base degli obiettivi da raggiungere, sono stati individuati degli indicatori della qualità che consentono di tenere sotto osservazione, valutare le modifiche nel tempo al fine di consentire alla direzione di prendere decisioni basate sull'analisi dei dati. *Vedere punto 8 del presente riesame*.

Per ogni macro-processo, sulla base degli obiettivi da raggiungere, sono stati individuati degli indicatori della qualità che consentono di tenere sotto osservazione, valutare le modifiche nel tempo al fine di consentire alla direzione di prendere decisioni basate sull'analisi dei dati.

SISTEMA QUALITÀ

- Mantenimento della certificazione a fronte dello standard volontari adottati in azienda;
- Ulteriore miglioramento del Sistema a seguito delle risultanze degli audit e dell'esperienza acquisita.
- Migliorare lagestione delle non conformità aziendali

MIGLIORAMENTO DELLA CULTURA DELLA QUALITA', DELLA SICUREZZA ALIMENTARE E LA SOSTENIBILITA'

L'azienda partecipa alla diffusione della cultura per la qualità, sicurezza alimentare e sostenibilità tramite:

- la partecipazione ad attività formative legate alla acquisitione di competenze e conoscenza in questi ambiti
- Il coinvolgimento del personale nelle attività produttive e gestionali :

✓ Organizzazione di attività di addestramento per Indirizzare il personale alla cultura della qualità e la sicurezza alimentare con la formazione e l'addestramento a tutte le funzioni;

✓ Sensibilizzazione del personale allo svolgimento di tutte le operazioni di pulizia e manutenzione dei locali e delle attrezzature nel rispetto di quanto indicato nel manuale di autocontrollo dell'Igiene e della Sicurezza Alimentare

Per ogni aspetto sono stati fissati per il 2023 degli obiettivi di sostenibilità che rispettano quanto già fatto in precedenza dall'azienda:

- **RICONFERMA/MODIFICA DEI PIANI/DOCUMENTI**

  Si riconfermano per il 2024:

  - La Politica della Qualita e Sicurezza alimentare dell'azienda sostenibile in rev 1 del 27.02.2023 (ALL.AEQ.01)

Gli obiettivi della Politica della Qualità puntano al miglioramento continuo del Sistema di Gestione, comprendendo punti come: Soddisfare i clienti, nell'ottica dell'aumento/consolidamento delle quantità di prodotto venduto;

- ✓ Garantire un operato conforme ai requisiti qualitativi e legali (a livello comunitario, nazionale, regionale, locale), nel rispetto delle prescrizioni ambientali e delle normative volontarie sottoscritte ed alle specifiche definite mediante attuazione dei processi di lavorazione pianificati;
- ✓ Diffondere al proprio personale i principi della sostenibilità, la qualità e la cultura per la sicurezza alimentare
- ✓ Garantire costantemente la sicurezza alimentare del prodotto, intesa come rispetto dei requisiti di igiene del prodotto trattato e tutela della salute del consumatore attraverso l'applicazione e miglioramento del proprio Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare.
- ✓ Ridurre il più possibile le non conformità in tutte le fasi dei processi aziendali ed in particolare ridurre e mantenere ad un livello pari a zero i reclami dei clienti;
  - Le azioni implementate dall'azienda per mitigare i rischi, a seguito del riesame della direzione e della valutazione di tali rischi (Vedere ALL.AEQ.24-PIANIFICAZIONE: ANALISI E VALUTAZIONE DEI RISCHI)
  - Il piano analitico indicato all.AEQ.03 "Piano di controllo analitico" in Rev.1 del 27.02.2023
  - La valutazione dei rischi per la sicurezza alimentare e i diagrammi di flusso aggiornati al 27.02.2023; questi ultimi saranno valutati durante gli audit interni.
  - L'analisi dei pericoli per la Food Defence in rev.1 del 27.02.2023 (All D7-2 Piano Food Defence e sarà svolto un audit interno per la valutazione della tutela alimentare.
  - L'analisi della Food Fraud inserito nella sezione 7.1.1. "Qualifica e valutazione dei fornitori" in rev.2 del 27.02.2023

- **BUONE PRATICHE DI LAVORAZIONI – AZIONI LEGATE ALL'AZIENDA**
  - Migliorare la comunicazione con la collettività mettendo in risalto l'impegno aziendale nell'ambito della sostenibilità. Sarà studiato un sistema per:
  - migliorare il rapporto con la comunità in base alle carenze riscontrate con segnalazione, comunicando ai vicini/comunità locale le azioni eseguite ed i risultati ottenuti o attesi e archiviando le segnalazioni ricevute e le azioni adottate.
  - La cantina manterrà le buone pratiche sociali già rivolte ai dipendenti (strumenti di welfare)
  - La cooperativa continuerà il lavoro di supporto alle buone pratiche agricole sostenibili presso i fornitori d'uva per il mantenimento della certificazione SQNPI.
  - Promuovere la cantina organizzando visite in azienda o altri eventi per la valorizzazione dell'area
  - Mantenimento delle certificazione di sistema a fronte delle norme volontarie :
    - UNI EN ISO 9001 relativa ai sistemi di gestione per la Qualità
    - FSSC 22000 – UNI EN ISO 22000 relativamente ai sistemi di gestione per la Sicurezza Alimentare
    - UNI EN ISO 22005 che riguarda la tracciabilità di filiera
    - Equalitas

- **BUONE PRATICHE SOCIALI – AZIONI LEGATE ALLA COMUNITA', DIPENDENTI E FORNITORI**
- Migliorare la comunicazione con la collettività mettendo in risalto l'impegno aziendale nell'ambito della sostenibilità. Sarà studiato un sistema per:

✓ migliorare il rapporto con la comunità in base alle carenze riscontrate con segnalazione, comunicando ai vicini/comunità locale le azioni eseguite ed i risultati ottenuti o attesi e archiviando le segnalazioni ricevute e le azioni adottate.

- La cantina manterrà le buone pratiche sociali già rivolte ai dipendenti (strumenti di welfare)
- La cooperativa continuerà il lavoro di supporto alle buone pratiche agricole sostenibili presso i fornitori d'uva per il mantenimento della certificazione SQNPI.
- Promuovere la cantina organizzando visite in azienda o altri eventi per la valorizzazione dell'area

- **BUONE PRATICHE AMBIENTALI**
  - Completare i lavori della nuova cantina per la vinificazione dei rossi (ammodernamento dell'impianto di rilevazione delle temperature sui vinificatori)
  - Rifacimento cella frigo
  - Aumento quota parte impianto fotovoltaico secondo ottenimento bando PSR

L'analisi congiunta dei obiettivi per lo Sviluppo sostenibile e delle caratteristiche dell'azienda ha permesso di identificare le tematiche di interesse sulle quali stabilire un piano strategico e definire degli obiettivi per il miglioramento. Per ogni tematica identificata sono stati definiti seguenti elementi:

- Le parti interessate maggiormente coinvolte;
- Le modalità applicate dall'azienda per vivere il proprio impegno verso la realizzazione di azioni future
- le azioni sulle quali investire nei prossimi anni per il raggiungimento dell'obiettivo.

L'azienda ha individuato gli obiettivi correlati alla propria attività come indicati nella tabella seguente e realizzato in un'ottica di miglioramento continuo:

Parti interessate

Fornitori e soci della cantina, clienti, concorrenti.

Obiettivi

Promuovere l'agricoltura sostenibile tra i fornitori coinvolgendoli nell'implementazione di politiche agricole che proteggano l'ecosistema e migliorino la qualità del suolo

Azioni e attività attuate

L'azienda tutela la salute del consumatore e si impegna a comunicare in modo chiaro e trasparente, oltre agli obblighi di legge, il fatto di garantire la tracciabilità del prodotto.
La cantina è dotata di un servizio tecnico viticolo permanente che ha il compito di seguire le aziende agricole associate fornendo indicazioni sulle tipologia, modalità e tempistica degli interventi fitosanitari, concimazioni, lavorazioni e impiantistica in generale per favorire una conduzione sostenibile dei vigneti. Inoltre, raggiunge i soci anche tramite messaggistica puntuale in base alle esigenze.

L'azienda supporta e incoraggia la diffusione di pratiche agricole sostenibili presso i fornitori quali l'utilizzo responsabile degli agro-farmaci e la lotta integrata. La totalità dei fornitori di uva della cantina sono certificati a fronte dello standard SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata).
L'azienda sostiene economicamente i soci nell'acquisto di nuovi vigneti e nel impianto di terreni.

SQNPI QUALITÀ SOSTENIBILE
SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE PRODUZIONE INTEGRATA

Azioni da attuare

L'azienda supporterà e incoraggerà la diffusione di pratiche agricole sostenibili presso i fornitori d'uva e il mantenimento della certificazione SQNPI.

Parti interessate

Dipendenti, soci

Obiettivi

Garantire lo sviluppo professionale ed il benessere lavorativo attraverso la valorizzazione delle competenze individuali e l'attenzione al cambiamento. Educazione ambientale e promozioni di stili di vita sostenibile

Azioni e attività attuate

L'azienda promuove all'interno dell'azienda delle attività formative in ambito della sostenibilità
L'azienda ha formato un operatore aziendale come Sustainability Manager a fronte dello standard Equalitas per fornire le competenze necessarie all'ottenimento della certificazione

Azioni da attuare

Investire in sviluppo professionale e in formazione tecnico professionale per i dipendenti
Coinvolgere i fornitori in attività formative in ottica di sostenibilità

Parti interessate

Dipendenti, soci, fornitori, clienti, concorrenti, mezzi di comunicazione, comunità locale, ambiente

Obiettivi

Sviluppare un sistema produttivo sostenibile per la salvaguardia dell'ambiente e della biodiversità in grado di contenere l'impatto ambientale riducendo l'inquinamento e il consumo idrico

Azioni e attività attuate

L'azienda è costantemente impegnata nel miglioramento della qualità delle acque di scarico per preservare i sistemi idrogeologici. A tal fine:
seleziona e acquista i prodotti detergenti per l'igiene degli ambienti con precisi criteri ecologici, in particolare di biodegradabilità;
sensibilizza i collaboratori per ridurre i consumi idrici nel processo produttivo;
l'azienda ha installato un impianto frigo a propano R290 di 300.000 frigorie che contempla l'utilizzo in circuito chiuso di acqua di raffreddamento e anche permesso di migliorare l'efficienza funzionale dell'impianto con la conseguente diminuzione del consumo di acqua.
L'azienda è dotata di un impianto chimico-fisico di pretrattamento delle acque reflue di cantina che abbatte del 30-40% il COD delle acque. Questo impianto è stato realizzato in comproprietà con la Cantina di Alice Bel Colle per ridurre l'impatto ambientale e i costi di realizzazione e gestione.
per il lavaggio dei serbatoi viene utilizzata una macchina semi-automatica in grado di limitare i consumi di acqua e prodotti chimici;
la prima acqua di lavaggio dei filtri rotativi e i filtri a farina, contenente una elevata percentuale di farina fossile, viene convogliata in un serbatoio di raccolta e destinata allo smaltimento. In questo modo si migliora l'efficienza del impianto di depurazione
utilizza il processo di lavorazione basato sulla flottazione in continuo del mosto e successiva filtrazione tangenziale. Questo ha permesso di ridurre drasticamente i supporti filtranti costituiti di farina fossile e il quantitativo di acque reflue provenienti dal loro lavaggio.
Razionalizzazione della rete fognaria interna per ottimizzare la separazione tra acque reflue e acque meteoriche le quali vengono convogliate direttamente nella rete delle acque bianche comunali

Azioni da attuare

Incrementare l'attenzione ai consumi idrici monitorandoli e valutando la possibilità di migliorare i parametri nel tempo.
Ridurre l'inquinamento e il rilascio delle sostanze pericolose e diminuire la quantità di acque reflue contaminate valutando, il possibile riutilizzo sicuro

7 ENERGIA PULITA E ACCESSIBILE

Parti interessate

Dipendenti, soci, mezzi di comunicazione, comunità locale, ambiente

Obiettivi

Sviluppare un sistema produttivo sostenibile per la salvaguardia dell'ambiente e della biodiversità in grado di contenere l'impatto ambientale favorendo l'utilizzo di energie rinnovabili

Azioni e attività attuate

L'azienda ha investito in impianti fotovoltaici con una potenza nominale di 200Kw. Questo fornisce all'azienda il 20% del fabbisogno energetico.
La restante energia acquistata dall'azienda proviene per il 40% da fonti di energia rinnovabili.
Ricorre alle migliori tecnologie disponibili per accrescere l'efficienza energetica Sostituzione progressiva delle lampade ad incandescenza con lampade a LED
Installazione di un impianto frigo a propano che permette un'ottimizzazione dell'efficienza energetica mediante l'utilizzo di inverter e soft-star sui motori.
Sono state aumentate le energie rinnovabili installando, in aggiunta a quello presente, un nuovo impianto fotovoltaico di potenza nominale di 165Kw

Azioni da attuare

Miglioramento dell'efficienza energetica mediante la lotta ai consumi occulti.
Valutare la necessità di aumentare ancora il proprio impianto fotovoltaico

8 LAVORO DIGNITOSO E CRESCITA ECONOMICA

Parti interessate

Dipendenti, soci, comunità locale, istituti bancari, istituzioni pubbliche, consorzi, mezzi di comunicazione

Obiettivi

Promuovere un ambiente lavorativo sano e sicuro per tutti i lavoratori e garantire un'occupazione piena e produttiva e un lavoro dignitoso per donne e uomini, compressi i giovani e, se opportuno, alle persone con disabilità

Azioni e attività attuate

Lo sviluppo sostenibile e produttivo dell'azienda si basa sulla creazione di occupazione a livello locale, sulla valorizzazione della tradizione vitivinicola e sulla scelta di fornitori del territorio.
L'azienda predispone dei sistemi di welfare quali:
polizza assicurativa privata per tutti i dipendenti (a tempo indeterminato e estesa agli stagionali) per malattia e rischi speciali.
polizza assicurativa a tutti i dipendenti e amministratori, che interviene in caso di ricovero ospedaliero a causa Covid-19.

Azioni da attuare

Svolgere corsi di formazione su salute e sicurezza negli ambienti di lavoro.
Controllo e gestione della sicurezza di tutti gli ambienti di lavoro.
Valutare azioni per promuovere e aiutare l'imprenditorialità giovanile.
Attenzione al perseguimento del miglioramento continuo e al controllo dei rischi nelle pratiche sociali.

Parti interessate

Dipendenti, soci, comunità locale, istituti bancari, istituzioni pubbliche, consorzi, mezzi di comunicazione.

Obiettivi

Sviluppare infrastrutture di qualità, affidabili, sostenibili e resilienti per supportare lo sviluppo economico e il benessere degli individui.

Azioni e attività attuate

Nel triennio 2020-2022, l'azienda sta provvedendo alla ristrutturazione con ampliamento del locale adibito alla vinificazione dei rossi. Il progetto prevede anche il rifacimento della pavimentazione del cortile
Completati i lavori all'interno della nuova cantina per la vinificazione dei rossi con l'installazione di n° 12 nuovi vinificatori

Azioni da attuare

Completare i lavori della nuova cantina per la vinificazione dei rossi
Completamento delle aree esterne della nuova cantina

Parti interessate

Dipendenti, soci, comunità locale, istituti bancari, istituzioni pubbliche, consorzi, mezzi di comunicazione

Obiettivi

Rappresentare un punto di riferimento per lo sviluppo del territorio e della comunità locale attraverso iniziative commerciali e di divulgazione del sapere.

Azioni e attività attuate

All'interno delle Cantine Storiche è stato creato un Museo della tradizione vinicola del territorio che, con una visita guidata viene reso disponibile gratuitamente ai visitatori.
La cantina offre la propria documentazione come supporto del marchio AMAG (distributore di Acque Potabili).
Con propri soci e fornitori d'uve la cantina mantiene un forte legane organizzando per essi incontri ludici e rendendo disponibili i propri locali per l'organizzazione di eventi privati legati ai soci.
La cantina mette a disposizione il punto vendita per la esposizione dei opera d'are

Azioni da attuare

Promuovere la cantina organizzando visite in azienda o altri eventi per la valorizzazione dell'area.

Parti interessate

Dipendenti, soci, fornitori, clienti, concorrenti, mezzi di comunicazione, comunità locale, ambiente, istituti bancari, istituzioni pubbliche, consorzi.

Obiettivi

Raggiungere la gestione sostenibile e l'utilizzo efficiente delle risorse naturali. Ridurre la produzione di rifiuti attraverso la prevenzione, la riduzione, il riciclo e il riutilizzo

Azioni e attività attuate

Gestione dei rifiuti attraverso consorzi di controllo.
Spedire gli scarti di lavorazione/sottoprodotti di lavorazione a distillerie per il loro riutilizzo

Azioni da attuare

Valutare la promozione di altre eventuali attività di riciclaggio e successivo utilizzo delle risorse idriche o dei sottoprodotti dell'ammostatura.
Organizzare visite guidate e/o altre attività destinate alla valorizzazione della conoscenza del prodotto
Promuovere la comunicazione trasparente con le parti interessate attraverso comunicazioni su canali web, social o pubblicazioni.

Parti interessate

Dipendenti, soci, mezzi di comunicazione, ambiente

Obiettivi

Sensibilizzazione e riduzione delle emissioni di CO_2.

Azioni e attività attuate

L'azienda ha investito in impianti fotovoltaici, ricorre alle migliori tecnologie disponibili per accrescere l'efficienza energetica ed esegue i monitoraggi per ridurre i consumi.
Sostituzione dell'impianto frigo con un impianto più efficiente e senza presenza di gas serra (impianto a propano) con la sostituzione dei fasci tubieri per il raffreddamento della linea.
Installazione di un impianto di ricarica per le auto elettriche messo a disposizione a titolo gratuito per i clienti della cantina
Acquisto di un nuovo mezzo meno inquinate (categoria E6 d-Temp)

Azioni da attuare

Incrementare l'attenzione alle emissioni di CO_2 monitorandole e valutando la possibilità di migliorare i parametri nel tempo.

17 PARTNERSHIP PER GLI OBIETTIVI

Parti interessate

Dipendenti, soci, fornitori, clienti, .

Obiettivi

Definire alleanze e collaborazioni con tutte le parti interessate allineando gli obiettivi aziendali con la nuova agenda globale

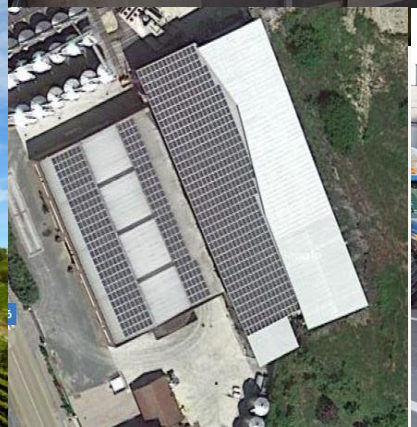
Azioni e attività attuate

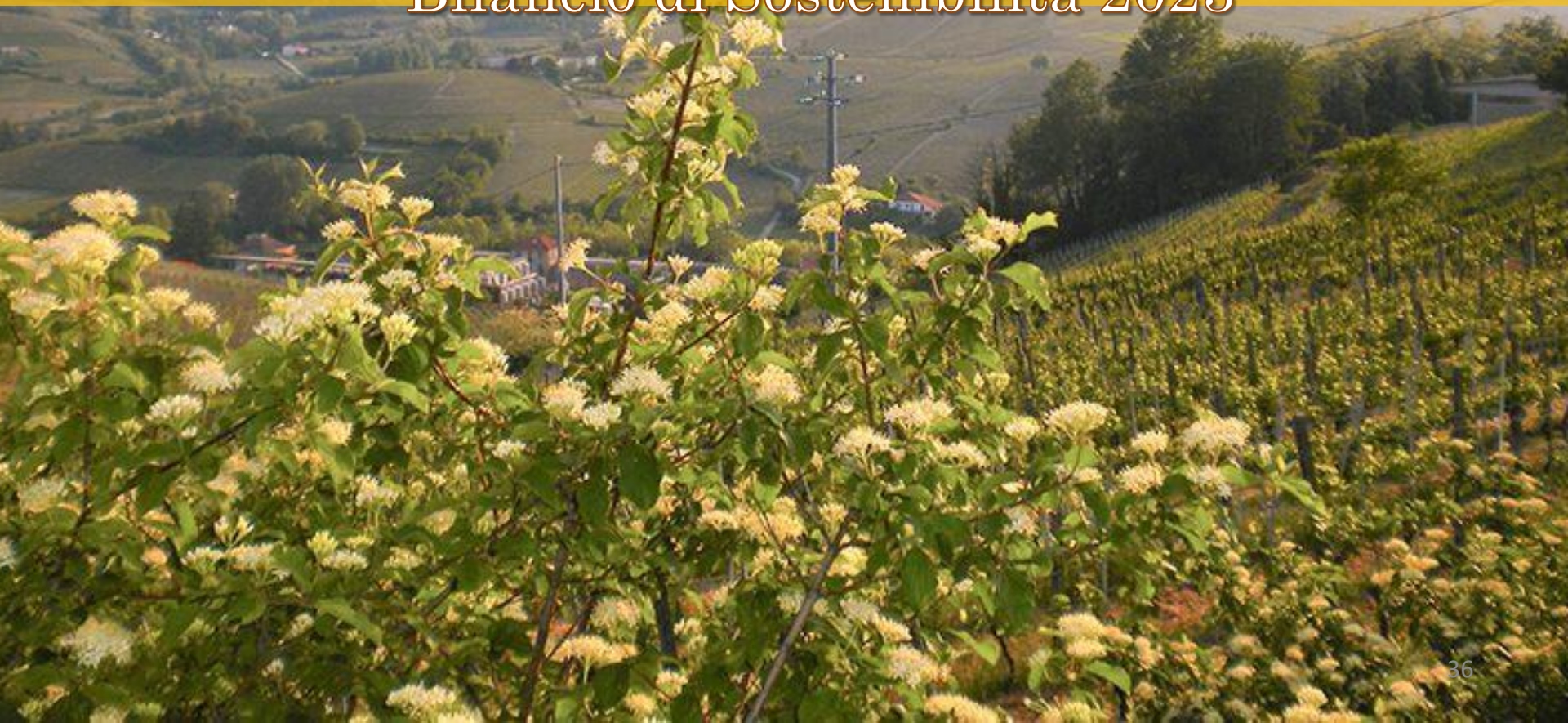
L'azienda allinea la strategia della responsabilità sociale con gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) e identifica quelli connessi al proprio business in modo da perseguirli con carattere di priorità.
Per questo definisce alleanze e collaborazioni con dipendenti, fornitori e clienti per poter sviluppare alcuni degli obiettivi.

Azioni da attuare

Aggiornare annualmente il bilancio di sostenibilità aziendale
Comunicare a tutte le parti interessate le resultanze del bilancio
Definire alleanze e collaborazioni con altre parti interessate (settore pubblico, comunità locale, scuole e/o università e altre imprese, anche concorrenti), allineando gli obiettivi aziendali con la nuova agenda globale.

- Mantenere le certificazione di sistema a fronte delle norme volontarie :
  - UNI EN ISO 9001 relativa ai sistemi di gestione per la Qualità
  - FSSC 22000 – UNI EN ISO 22000 relativamente ai sistemi di gestione per la Sicurezza Alimentare
  - UNI EN ISO 22005 che riguarda la tracciabilità di filiera



Vecchia Cantina Sociale di Alice Bel Colle e Sessame d'Asti

Bilancio di Sostenibilità 2023