



BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2021



Cossano Belbo, lì 10/07/2022

FRATELLI MARTINI SECONDO LUIGI S.p.A.		Rev. 00 del 01/04/2021 Identificazione: Allegato 11 di PG-25
---------------------------------------	--	---

Sommario

La sostenibilità per la FRATELLI MARTINI SECONDO LUIGI SPA.....	3
La sostenibilità e lo standard Equalitas	5
Politica per la sostenibilità	6
Campo di applicazione del progetto	7
Ambiti di intervento e risultati ottenuti	7
Buone pratiche di lavorazione	8
Buone pratiche sociali	24
Buone pratiche economiche	Errore. Il segnalibro non è definito.
Buone pratiche ambientali	42
Buone pratiche di comunicazione	44
Indicatori ambientali.....	44
✓ Biodiversità.....	44
✓ Carbon footprint	44
✓ Water footprint	44
Azione attuate e da attuare: miglioramento continuo ed obiettivi	45

La sostenibilità per la FRATELLI MARTINI SECONDO LUIGI SPA

La Fratelli Martini Secondo Luigi spa è tra le più grandi aziende vinicole italiane a conduzione familiare fondata nel 1947 e sta seguendo da sempre i seguenti valori:

- **Innovazione continua**
- **Rispetto della tradizione**
- **Qualità totale**



***innovare senza paura non dimenticando mai gli insegnamenti della tradizione
perseguendo incessantemente la Qualità totale***

La sede principale della Fratelli Martini Secondo Luigi spa si trova, sin dalle origini, a Cossano Belbo, nel cuore delle Langhe.



Negli ultimi due decenni è stata protagonista di un progetto estremamente ambizioso di ampliamento e ammodernamento, firmato dall'archistar Piero Lissoni che la porta ad essere un esempio di stabilimento a **Qualità totale** in perfetta armonizzazione con la natura circostante.

La Qualità è un concetto importante per la Fratelli Martini Secondo Luigi spa, fondamentale per ogni sua azione. Lo è stato sin dalle origini ma negli anni 90 è stato verbalizzato ed eletto a linea guida. Tutti gli investimenti, da allora, hanno avuto come obiettivo principe l'ottenimento e la garanzia della miglior Qualità possibile.

QUALITÀ TOTALE È

Qualità della materia prima

Qualità nella sicurezza totale

Qualità di un ambiente sostenibile

Qualità dei processi produttivi

Qualità della tecnologia

Qualità del servizio e del marketing

Il sistema di gestione in essere in azienda è certificato a fronte di standard per la sicurezza alimentare e programmi dell'Iniziativa globale per la sicurezza alimentare (GFSI)



Inoltre, all'interno di questo sistema è mantenuta la certificazione **SMETA** (Sedex Members Ethical Trade Audit), per dimostrare l'impegno per le problematiche sociali, gli standard etici e ambientali e valorizzare le pratiche adottate nella sua attività di business etico e responsabile.



Nell'agosto 2021, l'azienda si è certificata a fronte dello standard volontario **Equalitas**, che propone un approccio unico alla sostenibilità del settore vitivinicolo basato sui tre pilastri: sociale, ambientale ed economico.

Rispetto e cura

sono due parole naturali per la **FRATELLI MARTINI SECONDO LUIGI SPA** che le 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.

La continua crescita economica e la ricerca della Qualità Totale hanno spinto ulteriormente la decisione di potenziare gli altri due pilastri della sostenibilità (ambientale e sociale).

Per questo, già dai primi mesi del 2022, si è iniziato con l'implementazione del sistema di gestione già in essere in azienda a fronte dei requisiti degli standard volontarie ISO14001 e ISO45001.



La **ISO 14001** è una norma internazionale a adesione volontaria, che specifica i requisiti di un sistema di gestione ambientale. La norma definisce i requisiti per il sistema di gestione ambientale, tutelando la fiducia nella capacità dell'azienda di adempiere la propria politica ambientale e di rispettare le leggi applicabili per limitare l'inquinamento e per migliorare costantemente la prestazione in termini di minor impatto.



La **ISO 45001** è la prima norma internazionale a stabilire un quadro per migliorare la sicurezza, ridurre i rischi in ambito lavorativo e migliorare la salute e il benessere dei lavoratori, permettendo così di aumentare le performance in materia di salute e sicurezza.

La gestione della sicurezza inserita nella gestione complessiva aziendale diventa parte essenziale dei processi lavorativi, generando un modello di competitività sostenibile; inoltre, offre un'opportunità di miglioramento e crescita delle performance aziendali per rispondere alla continua evoluzione del contesto in cui opera un'organizzazione.

La sostenibilità e lo standard Equalitas



“Lo sviluppo sostenibile è uno sviluppo che soddisfa 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, rappresentanti del mondo agricolo, attori della trasformazione, della distribuzione, del commercio, dei servizi, del consumo e del consociativismo) è nato lo standard Equalitas, che riprende al suo interno l’approccio dei tre 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 e di indicatori lungo tutto la filiera.

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

L'Azienda **FRATELLI MARTINI SECONDO LUIGI S.p.A.** nota in Italia con il marchio **Casa Sant'Orsola**, nel mondo anche con quello **Canti**, è tra le più grandi realtà vinicole italiane a conduzione familiare. Fondata nel 1947 a Cossano Belbo vanta oggi una produzione annua di circa 130 milioni di bottiglie destinate principalmente al mercato estero soprattutto alla grande distribuzione.

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;
- ✓ 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:



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



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.



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

- ✓ Riduzione dei consumi (gas, acqua, ecc.);
- ✓ Risparmio energetico e utilizzo di fonti rinnovabili;
- ✓ Protezione e salvaguardia dell'ambiente;
- ✓ Riduzione dell'impatto ambientale (suolo, acqua e aria).



Promuovere un ambiente lavorativo sano e sicuro per tutti i lavoratori garantendo un'occupazione piena, produttiva e un lavoro dignitoso con retribuzioni eque per donne, uomini, giovani, persone con disabilità e minoranze o gruppi vulnerabili.



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



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.



Sensibilizzazione e riduzione delle emissioni di CO₂.



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

L'Organizzazione intende portare avanti gli obiettivi citati e si impegna nella promozione e gestione di tutte le attività aventi influenza sugli spunti evidenziati attraverso l'ottimale organizzazione delle risorse aziendali, il dialogo, la condivisione e la verifica costante dei risultati ottenuti.

In merito alle buone pratiche di comunicazione l'azienda si impegna a:

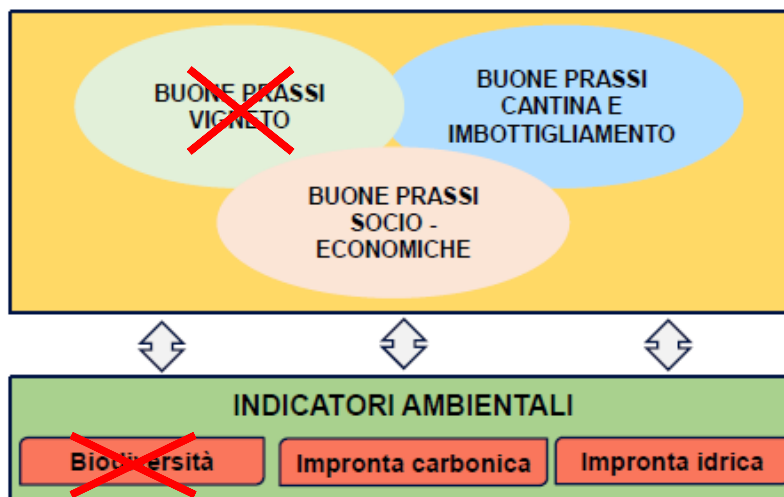
- ✓ comportarsi con diligenza, correttezza e trasparenza nel predisporre le comunicazioni legate alla sostenibilità ambientale, economica e sociale;
- ✓ conservare le informazioni documentate utilizzate per la valutazione dei dati e/o risultati riportati nelle comunicazioni;
- ✓ utilizzare e/o predisporre comunicazioni pubblicitarie e promozionali corrette, chiare e non fuorvianti;
- ✓ disporre di risorse e procedure di controllo interno, idonee ad assicurare l'efficiente svolgimento della raccolta dati, delle valutazioni e delle comunicazioni.

Campo di applicazione del progetto

Coerentemente con quanto previsto dallo standard Equalitas, l'azienda si impegna, in quanto ORGANIZZAZIONE SOSTENIBILE, a mantenere la sostenibilità dei processi produttivi lungo l'intera filiera, con rilevanza verso le risorse umane e tecnologiche che consentano di monitorare e ottimizzare gli impatti ambientali, sociali ed economici.

Il perimetro aziendale è limitato al ricevimento uva, ammostatura, con eventuale vinificazione, stoccaggio e consegna al cliente del prodotto in bottiglia o in Bag in box o anche consegnato sfuso in cisterne. L'azienda non possiede vigneti e acquista la materia prima (uva, mosti e vini) da vinificare e trasformare.

Ambiti di intervento e risultati ottenuti



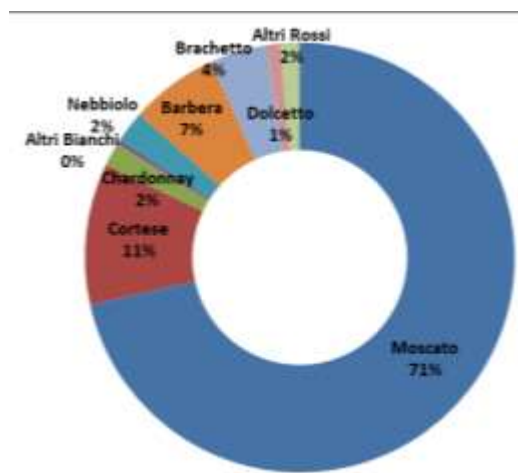
Di seguito sono presentati i risultati ottenuti dall'azienda nell'anno 2021 per ogni ambito d'intervento considerato. Non avendo vigneti di proprietà, non sono stati presi in considerazione le buone pratiche di vigneto e l'indicatore ambientale inerente alla biodiversità.

Buone pratiche di lavorazione

La **materia prima** è il punto di partenza e la sua selezione è fondamentale per poter produrre vini di grande qualità. L'azienda la sceglie con cura attraverso due differenti modelli di business:

- ✓ Per quanto riguarda il Piemonte, dove gli stabilimenti produttivi hanno sede, la filiera è corta e controllata direttamente dall'agronomo incaricato della Fratelli Martini Secondo Luigi Spa. I fornitori d'uva sono dislocati in tutto il basso Piemonte.

	Inizio Vendemmia		Fine Vendemmia		Quantità uva ritirata (Kg)
	Data	Varietà	Data	Varietà	
2020	1° settembre	Piemonte Brachetto	19 ottobre	Cabernet Sauvignon	13.358.264
2021	1° settembre	Piemonte Brachetto Chardonnay	20 ottobre	Nebbiolo da Barolo	13.905.366



- ✓ Per i vini provenienti dalle altre regioni italiane l'azienda opera attraverso un differente modello e si avvale di relazioni di lunga data con le principali cooperative presenti sul territorio. Grazie ad accordi solidi riesce a garantire l'acquisto dei migliori mosti e vini di ciascuna zona, controllandone in prima persona la qualità grazie all'ausilio di propri enologi in loco.

***Due approcci per un unico risultato, grandi vini, provenienti da tutta Italia,
capaci di soddisfare i palati dei consumatori in tutta sicurezza.***

L'azienda ha implementato n° 5 *piani di gestione della cantina* a cui sono stati associati dei piani analitici di controllo:

- ✓ Vini bianchi secchi
- ✓ Vini bianchi e rosati dolci
- ✓ Vini frizzanti o spumanti da bianchi secchi
- ✓ Vini rossi secchi
- ✓ Vini rossi dolci

L'uva raccolta è conferita in cantina dai viticoltori in base ad un calendario prestabilito e concordato. Tra il raccolto e il conferimento si cerca di accorciare il più possibile i tempi, in modo da non compromettere la qualità dell'uva.



Ogni singolo conferimento alla cantina viene controllato all'arrivo (quantità, grado zuccherino, stato sanitario...) attribuendogli la provenienza (socio conferitore).

Di seguito l'uva viene scaricata nella tramoggia, che con una coclea posta sul fondo, convogliata l'uva alla pigiatrice.



Al fine di diminuire la frazione solida presente nel prodotto si procede alla pulizia del mosto, operazione che, a seconda dei casi, può essere effettuata nei seguenti modi: decantazione statica (sosta con eventuale enzimaggio), flottazione o chiarifica, filtrazione sottovuoto o mediante filtro tangenziale



Il prodotto viene filtrato con un filtro tangenziale e il prodotto pulito viene stoccato in cella frigo.

Gli eventuali assemblaggi sono decisi dal Winemaker in funzione ai programmi di produzione.

Negli assemblaggi sono considerate le analisi chimico, fisiche ed organolettiche del prodotto e lo stile del prodotto finale che si vuole ottenere. Le eventuali fecce generate dai travasi vengono stoccate a parte e in seguito denaturate con cloruro di litio e conferite in distilleria con le modalità indicate nella legislazione vigente.



Nella fase di FERMENTAZIONE vengono aggiunti gli additivi ed i coadiuvanti necessari in funzione delle caratteristiche della materia prima e della tipologia di prodotto finito. Se per il vino in oggetto è previsto un periodo di invecchiamento, come per Barolo, Barbaresco, Barbera d'Asti superiore e Barbera d'Alba, dopo la fermentazione malo-lattica è previsto il travaso in botti di rovere o barriques, per un periodo in mesi che dipende dal tipo di prodotto.



Prima dell'imbottigliamento il prodotto viene sottoposto ad una filtrazione tangenziale.

Nella fase pre-imbottigliamento, il prodotto è stoccato in serbatoi di acciaio.

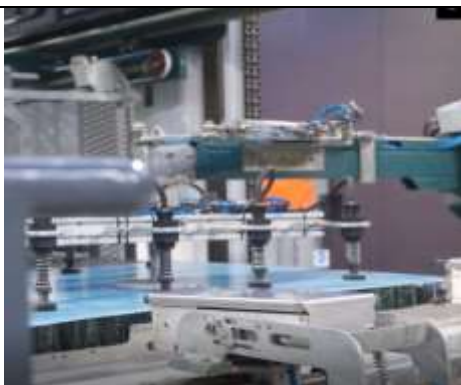


Al momento dell'imbottigliamento il prodotto viene addizionato di anidride solforosa e microfiltrato

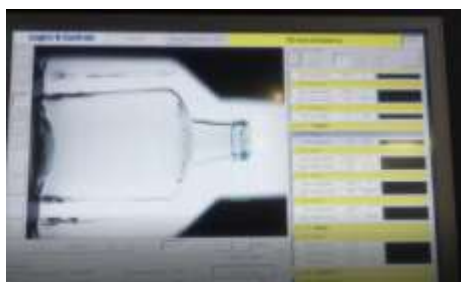


Per ciò che concerne la sicurezza del prodotto, a riguardo la presenza di corpi estranei, oltre alla microfiltrazione del prodotto (CCP-2), l'azienda ha implementato una serie di procedure e controlli che vengono illustrati nei seguenti passaggi:

Automazione della
Depallettizzazione



Controllo delle
bottiglie e scarto di
quelle difettose



Lavaggio,
riempimento e
tappatura delle
bottiglie nella
riempitrice
monoblocco



Lavaggio



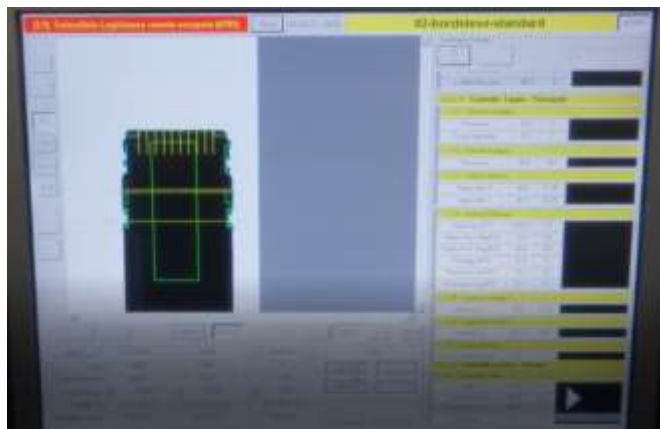
Riempimento



Tappatura



Controllo della
presenza, del
corretto
posizionamento
della
capsula/tappo ;
espulsione dei
campioni non
conformi



L'azienda ha inoltre implementato sistemi di controllo per l'etichettatura: tipologia, presenza e corretto posizionamento, presenza lotto.

Etichettatura:
tipologia,
presenza, corretto
posizionamento e
presenza lotto



Etichettatura:
espulsione dei
campioni non
conformi



Incartonamento:
controllo peso
cartone ed
espulsione dei
non conformi



Formazione
dei bancali ed
etichettatura
logistica

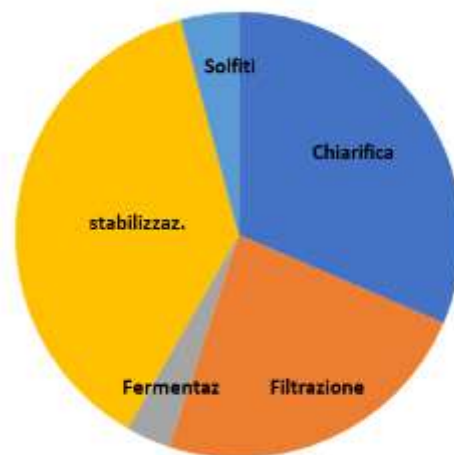


Stoccaggio nel
magazzino
automatico

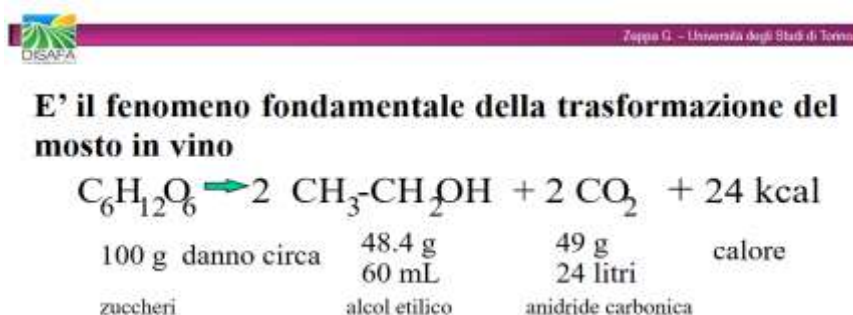


Le modalità operative legate al processo produttivo sono state specificate sui **protocolli di lavorazione** e vengono registrate sui moduli di registrazione della tracciabilità. I processi sono studiati in modo da garantire i requisiti qualitativi dei prodotti, minimizzando i consumi idrici a l'utilizzo di coadiuvanti, additivi e nutrienti.

Consumo annuo per litro di prodotto lavorato			
	2020	2021	%Variazione rispetto al 2020
Chiarifica	1,06	1,10	3,5%
Filtrazione	0,50	0,82	65,6% (*)
Fermentazione	0,14	0,11	-17,1%
stabilizzazione	1,15	1,31	13,6%
Solfiti	0,14	0,15	6,0%



Il quantitativo di **anidride carbonica liberata dalla fermentazione** è legato alla trasformazione dello zucchero in etanolo secondo il seguente rapporto:



Nella seguente tabella sono riportati i quantitativi di CO₂ legati ai processi di fermentazione alcolica dalle vinificazioni svolte in cantina:

	2020		2021	
	% Quantitativo	ANIDRIDE CARBONICA BIOGENICA Kg CO ₂ per litro di prodotto vinificato	% Quantitativo	ANIDRIDE CARBONICA BIOGENICA Kg CO ₂ per litro di prodotto vinificato
UVA A BACCA BIANCA	83%		84%	
UVA A BACCA ROSSA	17%	0,05	16%	0,05
Totale		9,3 Mln litri		11,7 Mln litri

Nella seguente tabella sono riportati i quantitativi di CO₂ legati ai processi di rifermentazione durante il processo di spumantizzazione svolto in cantina:

	2020		2021	
	% Quantitativo	ANIDRIDE CARBONICA BIOGENICA Kg CO ₂ per litro di prodotto vinificato	% Quantitativo	ANIDRIDE CARBONICA BIOGENICA Kg CO ₂ per litro di prodotto vinificato
FRIZZANTATURA	33%		35%	
SPUMANTIZZAZIONE	67%	0,0084	65%	0,0079
Totale		53 Mln litri		55,8 Mln litri

- 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.2020 e certificato degli standard volontari GFSI (BRCS – IFS – FSSC22000).

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.

In azienda è presente un laboratorio dove vengono controllati internamente i parametri di routine. Le prestazioni del laboratorio interno vengono tenute sotto controllo mediante il confronto delle analisi con quelle effettuate esternamente (partecipazione a circuiti inter-laboratorio). Tuttavia, l'azienda utilizza preferenzialmente laboratori esterni accreditati in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 (Alcune delle analisi sono legate alle richieste di idoneità per le DOC/DOCG a Valoritalia):

- | | |
|---|--|
| ✓ Consorzio per la Tutela dell'Asti (Accredia 0396L). | ✓ Unione Italiana Vini (Accredia 0364L) |
| ✓ Enocontrol (Accredia 0379L) | ✓ ISVEA (Accredia 0390L) |
| ✓ Sinergo (Accredia 0326L) | ✓ Protezione Ambientale (Accredia 0381L) |
| ✓ Mondeco (Accredia 0354L) | |

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 semestrale da valle a monte e da monte a valle per poter validare tutte le procedure e il sistema implementato.

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



Consegnato in CISTERNE

0,12%



confezionato in BOTTIGLIE

96,5% => 142 Mln bottiglie

(Pezzi rispetto all'anno precedente +9,4%)

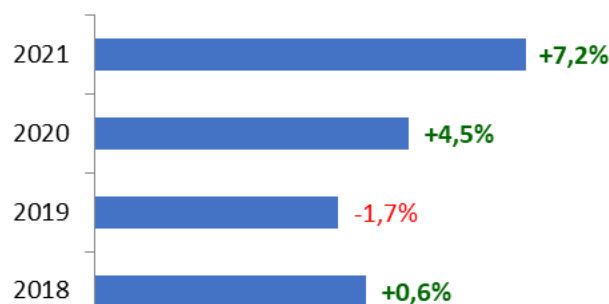


confezionato in BAG IN BOX

3,2%

(Pezzi rispetto all'anno precedente +64%)

Nella tabella a fianco viene riportato l'andamento annuo della produzione con l'indicazione della variazione percentuale rispetto all'anno precedente:



Mercati di destinazione delle bottiglie



Italia
14,7%



mercato UE
37,9%



mercato Extra UE
47,4%

(+223% rispetto all'anno precedente)

(- 49% rispetto all'anno precedente)

(+273% rispetto all'anno precedente)

Le notevoli variazioni percentuali rispetto all'anno precedente sono legate alla BREXIT

• Valutazione del packaging:

- **Prodotto sfuso consegnato in CISTERNE.** Il trasporto può essere a carico del cliente o della cantina.
- **Prodotto confezionato in BAG IN BOX.** L'imballaggio Bag-in-Box è progettato per aumentare la durata di prodotti alimentari liquidi e semi-liquidi o come pratica soluzione di imballaggio per prodotti industriali. Composta da cartone ondulato o cartoncino, la scatola esterna offre un'eccezionale protezione durante il trasporto. Confezioni con stampe di alta qualità che sfruttano colori e immagini per attirare l'attenzione del cliente sul punto vendita aumentando il fatturato.

Ogni sacco è realizzato per preservare accuratamente il liquido al suo interno, garantendo che i contenuti rimangano incontaminati dall'aria esterna. Il liquido viene spillato attraverso un rubinetto che impedisce l'ingresso dell'aria nell'imballaggio durante la spillatura.

Considerazioni ambientali: Sacco e rubinetto collaborano per prolungare la durata del prodotto prima e dopo l'apertura della confezione. Il rubinetto Natural Vitop® non contiene alcun pigmento carbon black, che è classificato come componente indesiderato da molte strutture di riciclaggio a causa del fatto che non viene sempre rilevato dagli scanner near infrared (NIR) di smistamento ottico. Il nuovo rubinetto ha un corpo traslucido che ha maggiori probabilità di essere riciclato.

Inoltre, l'imballaggio Bag-in-Box viene fornito piatto per massimizzare lo spazio di stoccaggio e minimizzare i costi di trasporto.

- **Prodotto confezionato in BOTTIGLIE.** La cantina acquista bottiglie cartoni e etichette tenendo conto delle seguenti considerazioni ambientali:

- ✓ BOTTIGLIE sono tutte in vetro.

L'azienda negli ultimi anni sta trasferendo progressivamente le linee di prodotto standard alla tipologia Bordolese ECOVA (meno pesante) con risparmi di vetro e in emissioni di CO₂. Attualmente le bottiglie leggere anonime costituiscono circa il 24% delle bottiglie utilizzate

- ✓ TAPPI. L'azienda utilizza diversi tipi di chiusure
 - Tappi Stelvin in alluminio riciclabile
 - Tappi tecnici in materiale plastico 100% riciclabile in quanto contenenti biopolimeri della canna da zucchero
 - Tappi tecnici in sughero micro-granulare con sughero proveniente da filiera FSC
 - Tappi monopezzo con sughero proveniente da filiera FSC.
- ✓ CARTONI realizzati con materie prime derivanti da foreste correttamente gestite secondo i principali standard: gestione forestale e catena di custodia. Tutta la catena è tracciabile e il materiale deriva da foreste dove sono rispettati rigorosi standard ambientali, sociali ed economici.
- ✓ ALVEARI contengono il 100% di carta riciclata. Origine della carta Italia e intra-UE
- ✓ Alcune ETICHETTE sono in carta proveniente da foreste da gestione sostenibile
- ✓ Il legno delle PEDANE utilizzate per i bancali, proviene anche esso da foreste e correttamente gestite

• Attività in outsourcing

L'azienda non affida all'esterno processi o parti di processi.

- **Adeguatezza delle risorse: LOCALI:**



La sede principale della Fratelli Martini Secondo Luigi spa si trova, sin dalle origini, a Cossano Belbo, nel cuore delle Langhe. Negli ultimi due decenni è stata protagonista di un progetto estremamente ambizioso di ampliamento e ammodernamento, firmato dall'archistar Piero Lissoni che la porta attualmente ad essere un esempio di stabilimento a **Qualità totale** in perfetta armonizzazione con la natura circostante.

Il concept alla base è **"open architecture"** capace di interagire con il territorio circostante per migliorare la sostenibilità ed i processi lavorativi.



Nel 2021 sono stati svolti interventi di manutenzione delle aree verdi di pertinenza aziendale introducendo dei miglioramenti, oltre agli interventi di manutenzione

Investimento: 233.000€

Inoltre, questo progetto ha già dato vita a costruzione di nuove aree e al rinnovamento di quelle già esistenti con l'installazione di una nuova linea d'imbottigliamento spumanti ad alta velocità, di un magazzino automatizzato e delle nuove aree di cantina.





Gli spazi interni sono sufficienti a garantire un flusso operativo senza ostacoli, tale da mantenere condizioni igieniche adeguate, prevenire contaminazioni esterne e ridurre i rischi di contaminazione crociata durante lo svolgimento del lavoro.

Negli ultimi anni, anche l'attuale reparto frizzanti è stato oggetto di ristrutturazione e ampliamento.

Investimento: 8.000.000€

Sono anche stati ristrutturati i locali delle linee d'imbottigliamento 1 e 2 ormai dismesse, per realizzare nuovi reparti cantina e spumanti:

Investimento: 2.800.000€

I reparti sono coibentati in modo di mantenere sotto controllo temperatura e umidità, rimuovendo la copertura di Eternit e ampliando la capacità di produzione e stoccaggio con l'installazione di n° 27 nuovi autoclavi in acciaio inox coibentati con le tubazioni fisse di collegamento.



Nel progetto del sito è stata inclusa la costruzione di una barricaia dotata di controllo umidità e temperatura.

Il primo livello, che può ospitare fino a 6.000 barriques, ha la struttura in cemento e legno lamellare ed è segnato da passaggi centrali che dividono la cantina in quattro settori.

Al secondo livello, dove trova spazio anche una terrazza di oltre 2000 mq, si accede da un'importante scala, anch'essa in edilizia industrializzata, che porta al ballatoio, con vista sulla cantina, su cui si erge una piramide alta 24 metri m in legno lamellare e cupola sommitale in vetro. All'esterno la barricaia è rivestita con pannelli prefabbricati in pietra di Prun a pacco, dal particolare effetto scenografico.

Importo destinato all'investimento della barricaia 5.164.000 € - 5,2% del fatturato annuo



- **Adeguatezza delle risorse: ATTREZZATURE:**

I forti investimenti degli ultimi anni hanno fatto sì che attualmente le attrezzature presenti nel sito siano all'avanguardia.

Cantina ed stoccaggio





Imbottigliamento

Vedere quanto riportato nel presente documento relativamente ai locali

Tutte le attrezzature a contatto con il prodotto sono costruite in materiali idonei e principalmente in acciaio inox. Il posizionamento è stato studiato in modo di poter effettuare la movimentazione tramite tubature fisse in acciaio inox e limitando al massimo l'utilizzo di tubature mobili che sono legate principalmente alle operazioni nelle aree di ricevimento e cantine.

Sono state implementate adeguate procedure e istruzioni operative per garantire il loro mantenimento in adeguate condizioni di pulizia e di funzionalità.



Acquisto macchinari



Installazione del magazzino automatizzato nel 2013

Importo destinato all'investimento del magazzino automatico
3,5 Mln €



Le linee di imbottigliamento 6 e 7 sono state installate nel 2016 previa costruzione di nuovi locali appositi.



Importi destinati all'investimento:

Realizzazione dei capannoni: 6,6 Mln €

Implementazione linee 6 e 7: 12,6 Mln €

Autoclavi di stoccaggio per L6 e L7: 1 Mln €



Installazione della linea confezionamento per Bag in Box nel 2018

**Importo destinato all'investimento
750.000 €**



Ampliamento nel 2019-2020 della capacità produttiva e di stoccaggio del reparto cantina e spumanti con l'installazione di n° 9 autoclavi orizzontali da 102.400L e n° 18 autoclavi verticali da 63.100L; tutti in acciaio inox coibentati con le tubazioni fisse di collegamento

**Importo destinato all'investimento:
1,1 Mln €**

Importi relativi agli investimenti di nuove attrezzature effettuati nel 2021: 1 Mln €

- ✓ Cantina: n° 1 filtro tangenziale (330.000 €), n° 2 impianti frigo da 140Kw (65.000 €)
- ✓ Linee di imbottigliamento: n° 1 etichettatrice (30.000 €), n° 1 inseritrice alveari (60.000 €) n° 2 pesatrici per i cartoni (52.000 €), n° 1 smistatore cartoni (80.000 €) ; implementazione di uno dei palletizzatori (18.000€)
- ✓ Comunicazioni: Software (135.000 €)
- ✓ Ampliamento e miglioramento della funzionalità del depuratore: (30.000 €)

• **Validazione procedure pulizia:**

L'azienda ha apposite procedure di pulizia che comprendono n° 3 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.

NOTA: L'idrossido di sodio è una sostanza inorganica fortemente alcalina che si dissocia completamente in acqua.

- Acido Peracetico utilizzato per il lavaggio dei micro-filtri dotati sistema a CIP (Clean in place). La procedura di lavaggio di queste attrezzature è già stata ottimizzata e validata in fase di installazione. Per gli interventi di pulizia e sanificazione delle attrezzature, l'azienda utilizza unicamente sodio idrossido.

NOTA: L'idrossido di sodio è una sostanza inorganica fortemente alcalina che si dissocia completamente in acqua.

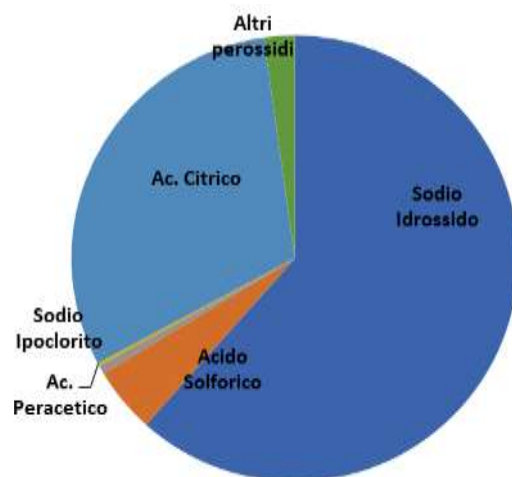
Le procedure di pulizia sono state verificate periodicamente per validare la procedura di lavaggio nella peggiore delle condizioni. Tale validazione è stata registrata sull'All.4 alla PG-25 Validazione delle operazioni di pulizia.

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

Consumo annuo per litro di prodotto lavorato

	2020	2021	%Variazione rispetto al 2020
Sodio Idrossido g	0,565	0,584	3,2% (*)
Acido Solforico g	-	0,045	-
Sodio Ipoclorito g	0,0064	0,0058	-8,5%
Acido Peracetico g	0,0019	0,0020	1,9%
Acido Citrico g	0,269	0,290	7,8%
Altri perossidi g	0,029	0,021	-27,3%
Acqua di rete L	1,11	1,12	1,2%

(*) Il leggero incremento del sodio idrossido e l'utilizzo dell'acido solforico sono legati all'implementazione della funzionalità del depuratore; senza tenere conto di questo utilizzo, per le operazioni di lavaggio si verifica una diminuzione del 2,3% nel consumo.



Stato di avanzamento delle azioni del precedente riesame:

Installazione di pistola d'acqua a getto variabile alla estremità delle tubazioni mobili utilizzate per lavare i pavimenti e le attrezzature esternamente.

Requisito ancora da implementare. Tuttavia, in ottica di ridurre il consumo di acqua nel lavaggio dei locali e attrezzature, sono state installati dei rubinetti per bloccare il flusso in uscita ed è stata acquistata una lavapavimenti e si valuterà l'installazione di pistola d'acqua entro fine 2022. Si mantiene l'obiettivo per il 2022.

- **Gestione dei rifiuti:** L'organizzazione monitora la propria produzione dei rifiuti solidi nelle diverse aree e attua un piano per il loro contenimento. Nella PG-23 del manuale "POLITICA AMBIENTALE E GESTIONE RIFIUTI" 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 prodotti dagli uffici, l'azienda paga direttamente al Comune di Cossano Belbo la quota Tassa TARI. I restanti rifiuti vengono smaltiti tramite ditte specializzate e gestite tramite formulario

Produzione annua per litro di prodotto lavorato

		2020	2021	%Variazione rispetto al 2020
Carta	g	3,18	3,19	0,3%
Plastica	g	1,76	1,73	-2,0%
Vetro	g	1,50	1,87	24,9%
RSU - Indifferenziato	g	1,80	1,72	-4,7%
Fanghi dal trattamento degli effluenti	g	1,71	1,44	-15,7%
Altro	g	0,10	0,13	34,1%

Produzione annua per litro di prodotto lavorato

			2020	2021	%Variazione rispetto al 2020
Residui di lavorazione	Raspi	g	0,5	0,5	-4,8%
	Vinacce	g	13,0	11,6	-10,4%
	Feccia	g	22,7	17,6	-22,6%
Acque reflui enologiche		L	0,786	0,723	-8,0% (*)

(*) - Sono presenti n° 2 contatori in uscita dalla cantina per contabilizzare le acque reflue consegnate al depuratore di Santo Stefano Belbo e gestito della SISI: il quantitativo di acque reflue convogliate nel depuratore è costituito dalle acque provenienti dalle operazioni di lavaggio nella cantina e dalle acque meteoriche raccolte. L'acqua di scarico dei WC e quelle per l'irrigazione non viene contabilizzata.

Stato di avanzamento delle azioni del precedente riesame:

- Valutazione Progetto ristrutturazione depuratore per potenziare l'impianto di pretrattamento delle acque.
Requisito implementato: svolti alcuni lavori strutturali per migliorare il funzionamento del depuratore già presente in azienda in modo di aumentare inizialmente la capacità di pretrattamento delle acque.
Costo dell'investimento 30.000 €
- Riduzione dell'inquinamento e il rilascio delle sostanze pericolose e diminuire la quantità di acque reflue contaminate valutando, il possibile riutilizzo/smaltimento sicuro.
Requisito parzialmente implementato con il miglioramento del funzionamento del depuratore. Scelta di prodotti chimici per la sanificazione a basso impatto ambientale (esempio: sodio idrossido e acido peracetico) e apporto di nutrimento per i microorganismi incaricati del trattamento secondario della depurazione. Valutazione trimestrale della qualità delle acque reflue rilasciate come previsto da AUA.

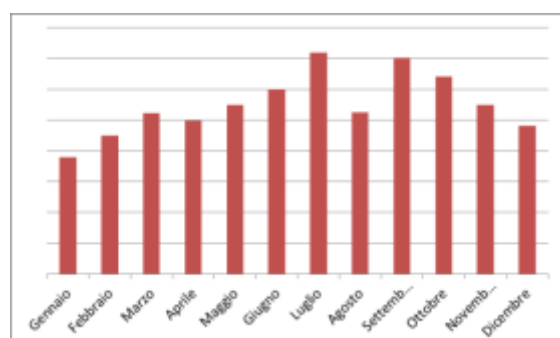
Per il 2021, a seguito dei miglioramenti effettuati sul depuratore è stata aggiunta una valutazione sui consumi di prodotti chimici legati al ciclo idrico aziendale:

		Kg	g/litro prodotto lavorato	g/litro acqua potabile prodotta
Trattamento di addolcimento dell'acqua potabile	Sodio cloruro	153000	1,44	1,283
	Cloro	9000	0,08	0,075
		Kg	g/litro prodotto lavorato	g/litro acqua depurata
Trattamento di depurazione delle acque reflue	Potassio idrossido	24500	0,23	0,312
	Sodio idrossido	11000	0,10	0,140
	Urea (46%N)	10600	0,10	0,135
	Diammonio fosfato	960	0,01	0,012

Consumo energetico:**Consumo annuo per litro di prodotto lavorato**

Kw
Variazione rispetto all'anno precedente

2020	2021
0,134	0,125
	-6,8%



- Consumi combustibile e gas refrigeranti

Consumo annuo per litro di prodotto lavorato		2020		2021		Variazione rispetto all'anno precedente
		Consumo/litro	Kg CO ₂ eq	Consumo/litro	Kg CO ₂ eq	Kg CO ₂ eq
<i>Gasolio mezzi aziendali</i>	Litri	0,000088	0,0002	0,000103	0,0003	16,2%
<i>GPL</i>	m ³	0,002576	0,0151	0,002582	0,0151	0,2%
<i>Gas refrigerante</i>	<i>R448A</i>	0,005184	0,0072	0,002201	0,0031	-57,5%
	<i>R407C</i>	0,000484	0,0009	0,000000	0,0000	-
	<i>R410A</i>	0,000035	0,0001	0,000000	0,0000	-
	<i>R427A</i>	0,001210	0,0026	0,000470	0,0010	-61,1%
	<i>R422D</i>	0,000555	0,0015	0,000000	0,0000	-
	<i>R507</i>	0,008512	0,0339	0,000000	0,0000	-
ANIDRIDE CARBONICA EQUIVALENTE <i>Kg CO₂ eq annui/litro prodotto</i>		0,0615		0,0194		-68,4%

Buone pratiche sociali

Composizione della forza lavoro

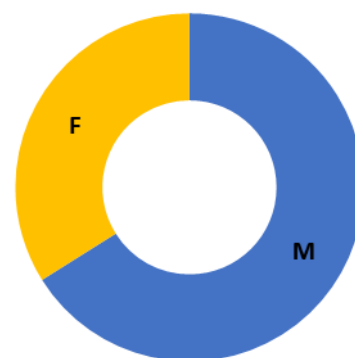
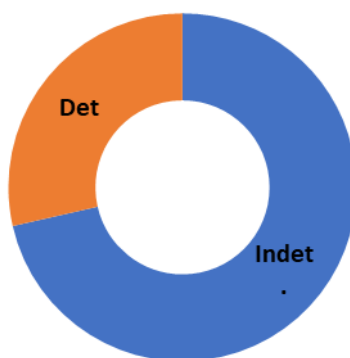
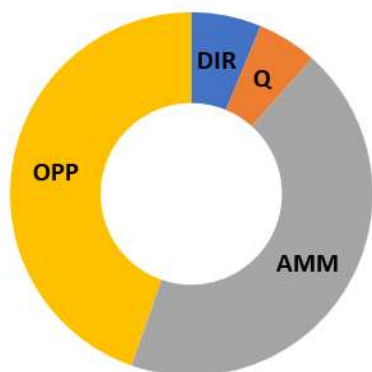
Durante tutto il 2021

	Totale		Uomini								Donne							
			Dirigenti		Quadri		Impiegati		Operai		Dirigenti		Quadri		Impiegati		Operai	
<i>Indeterminato</i>	80	71%	5	4%	5	4%	16	14%	28	25%	-	-	1	1%	18	16%	6	5%
<i>Determinato</i>	32	29%	2	2%	-	-	5	4%	13	12%	-	-	-	-	10	3%	3	2%
Totale	112		74								38							

Durante il 2021, il 71% del personale è assunto con un contratto a tempo indeterminato. La restante parte (29%) è costituita per il 12,5% da giovani con contratto di apprendistato, per il 10% da tirocinanti e per un 56% di personale stagionale, assunto per periodi molto brevi in appoggio all'organico aziendale in momenti di picchi di lavoro.

Quasi la metà della base occupazionale (45%) è costituita da personale con mansioni prettamente produttive (operai)

Un'altra larga parte dell'organico, pari al 44%, svolge mansioni impiegatizie, mentre il restante 11% del personale è costituita da quadri (6, pari all'5%) e dirigenti (7, pari al 6%).



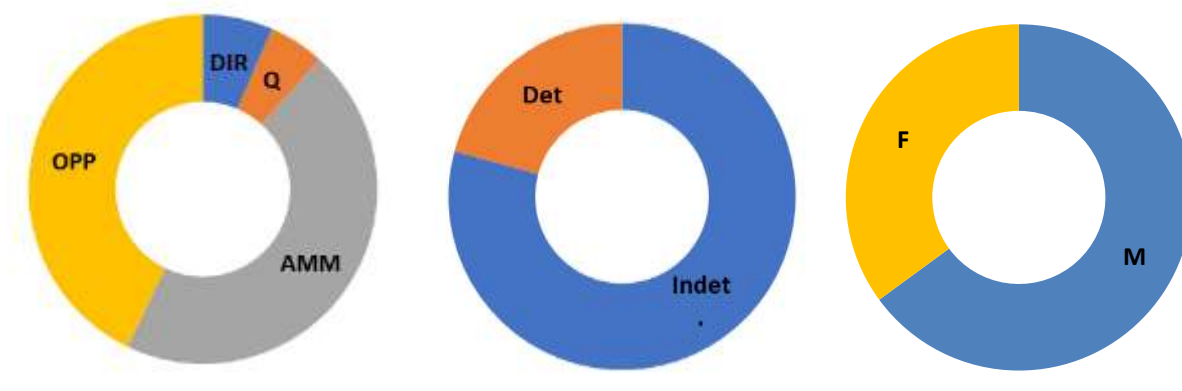
Nel 2021, l'azienda ha accolto:

- a) **stagisti**: n° 2 femmine e n° 1 maschio di cui 1 è stata assunta a tempo determinato in azienda;
- b) **apprendisti**:
- N° 4 impiegate amministrative di cui n° 3 sono presenti in azienda a fine 2021. Di queste, Cugnasco Alessia, con un contratto di apprendista in amministrazione, è stata assunta a tempo indeterminato nel secondo semestre del 2021
 - N° 2 operai di cui n°1 presente in azienda a fine 2021
- c) **Persone disabili**: nel 2021 hanno collaborato con l'azienda n°3 persone disabili, un impiegato (che attualmente non è presente in azienda) e n°2 operai (che svolgono mansioni all'interno dell'azienda).

SITUAZIONE AI 31/12/2021

	Totale		Uomini								Donne							
			Dirigenti		Quadri		Impiegati		Operai		Dirigenti		Quadri		Impiegati		Operai	
Indeterminato	61	79%	3	4%	3	4%	13	17%	21	27%	-	1	1%	16	21%	4	5%	
Determinato	16	21%	2	3%	-		1	4%	7	9%	-	-		5	6%	1	1%	
Totale	77		50								38							

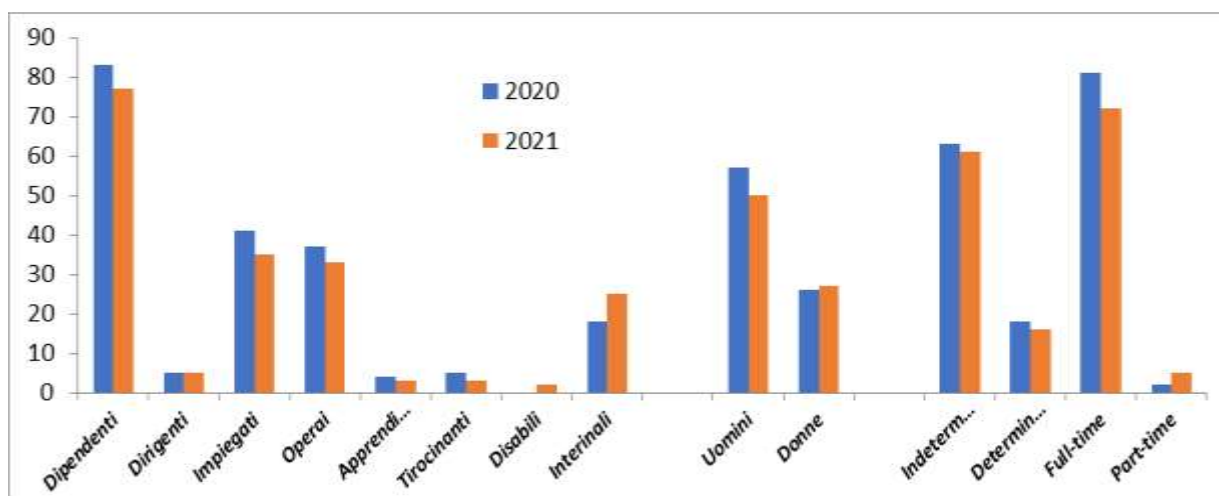
Per la valutazione dei dati relativi alle uscite aziendali si rimanda al punto 2.2.3 VALUTAZIONE DEL TURNOVER



CONFRONTO ANNUO - Valutazione al 31 dicembre

Indicatori	Anno 2020		Anno 2021		Confronto con anno precedente al 31/12	
	Valore annuo (*)	al 31/12	Valore annuo (*)	al 31/12	Valore	%
Numero dirigenti	6	5	7	5	0	-
N° totale dipendenti (inclusi dirigenti)	96	83	112	77	-6	-7,2%
Full-Time	96	81	106	72	-9	-11,1%
Part-time	3	2	6	5	3	150,0%
Apprendisti	4	4	4	3	-1	-25,0%
Tirocini accolti durante l'anno	5		3		-2	-40,0%
Addetti svantaggiati (disabile)	0	0	3	2	2	-
N° addetti a tempo indeterminato	68	63	80	61	-2	-3,2%
N° addetti a tempo determinato	28	18	32	16	-2	-11,1%
N° addetti interinali	18		25		7	38,9%
Uomini	65	57	74	50	-7	-12,3%
Donne	31	26	38	27	1	3,8%
Impiegati	44	41	49	35	-6	-14,6%
Operai	46	37	50	33	-4	-10,8%

(*) Tiene conto di tutto il personale assunto con qualsiasi tipologia di contratto durante tutto l'anno solare in considerazione

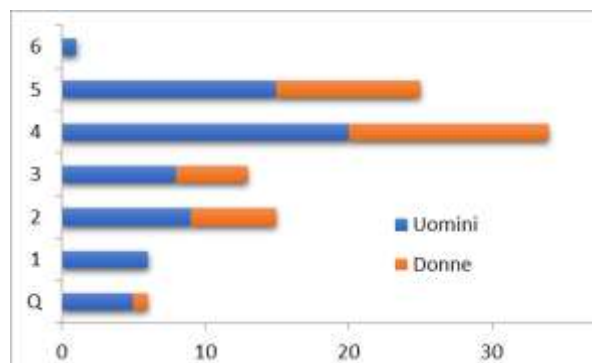


Analisi dei livelli salariali e della loro composizione (per età, sesso, mansione svolta, anzianità di servizio) - Analisi del piano di crescita lavorativo

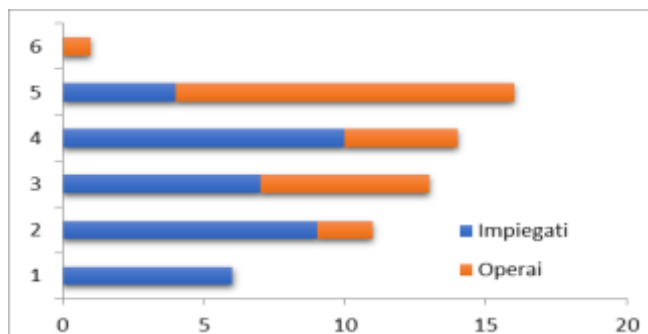
L'azienda verifica la situazione lavorativa attraverso una serie di parametri che si impegna ad aggiornare con cadenza annuale per valutarne l'andamento nei prossimi anni:

- Elenco aggiornato dei lavoratori** che raccoglie una serie di informazioni relative ai lavoratori: si fa riferimento all'allegato 5 di PG-25 "Registro personale" aggiornato al 31/12/2021.
- Valutazione in base al tipo di contratto e livello di inquadramento applicato**

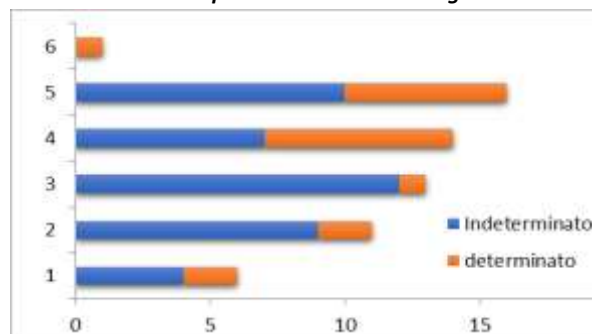
	Q	1	2	3	4	5	6
N° addetti	6	6	15	13	34	25	1
di cui donne	17%	-	40%	38%	41%	40%	-



Livello di inquadramento in base al genere



Distribuzione in base all'area di lavoro



Distribuzione in base alla tipologia di contratto

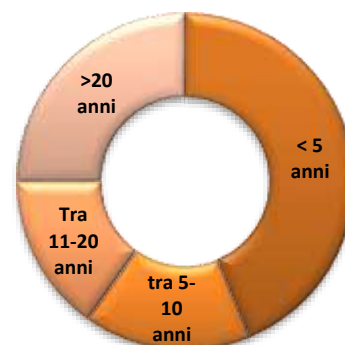
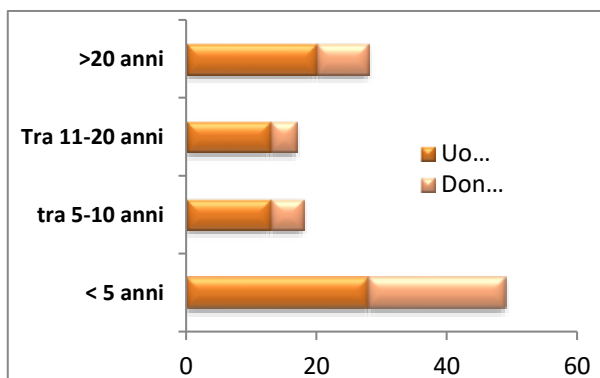
- c) **Valutazione della durata del contratto e del rapporto di lavoro;** Distribuzione per anzianità lavorativa. Considerando quelli presenti al 31/12/2021, il senso di appartenenza alla realtà aziendale viene dimostrato dal 47% dei lavoratori che vantano più di 10 anni di esperienza lavorativa all'interno dell'azienda (40% se si tengono in considerazione tutti i collaboratori) e, soprattutto, da quelli che sono entrati in azienda più di 20 anni fa e costituiscono la memoria storica dell'azienda. In questi anni si è assistito al pensionamento di molte di queste persone ed è in atto un rinnovamento del personale. L'impegno dell'azienda nell'agevolare ai giovani l'ingresso nel mondo del lavoro si è concretizzato con l'inserimento, negli ultimi 2 anni, nell'organico aziendale n°6 apprendisti; questi giovani avranno così l'opportunità di apprendere le conoscenze e le competenze dal personale, con elevata esperienza in campo, già presente in azienda e garantire il trasferimento del Know-how tra le nuove e vecchie generazioni.

Distribuzione per anzianità lavorativa (anni)

	< 5	tra 5-10	Tra 11-20	>20
Uomini	28	13	13	20
Donne	21	5	4	8
Totale	49	18	17	28
	43,8%	16,1%	15,2%	25%

CONSIDERATO TUTTO IL PERSONALE PRESENTE NEL
Senso di appartenenza₂₀₂₁

Il 40% dei lavoratori collabora con l'azienda da più di 10 anni



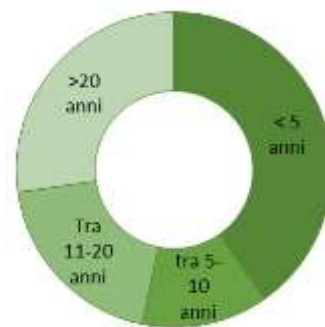
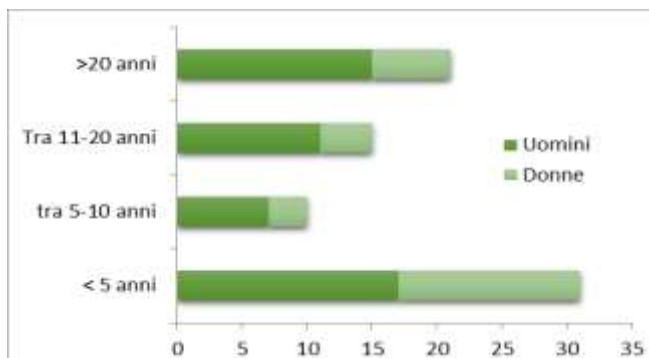
Distribuzione per anzianità lavorativa (anni)

	< 5	tra 5-10	Tra 11-20	>20
Uomini	17	7	11	15
Donne	14	3	4	6
Totale	31	10	15	21
	40,3%	13,0%	19,5%	27,3%

SITUAZIONE AL 31/12/2021

Senso di appartenenza

Il 47% dei lavoratori collabora con l'azienda da più di 10 anni

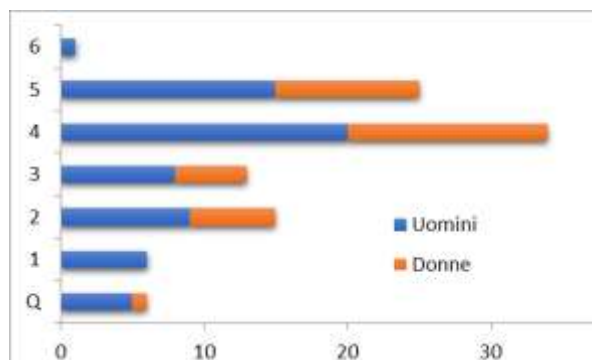
**Assunzioni di giovani e donne negli ultimi 5 anni:**

	≤ 5 anni	2017	2018	2019	2020	2021	
Uomini	29	-	4	3	3	19	
	<i>Giovani</i>	-	1	-	1	3	17%
Donne	18	-	3	4	1	10	
	<i>Giovani</i>	-	1	2	1	4	44%
Totale	47	-	7	7	4	29	

d) Valutazione in base al genere

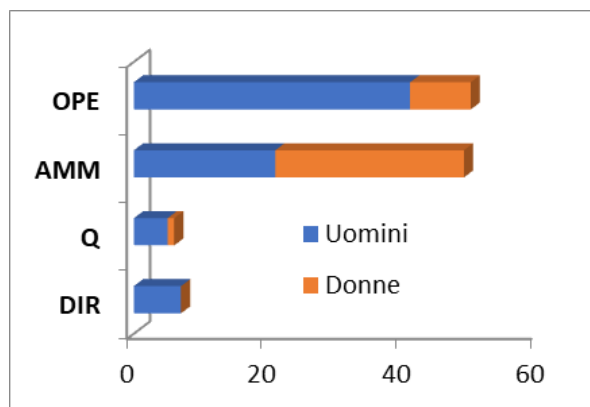
Come in molte imprese del comparto agroindustriale, in azienda la componente femminile impiegata risulta in minoranza rispetto a quella maschile, rappresentando il 34% della forza lavoro complessiva. Il personale femminile è meno rappresentato tra operai (18%) mentre costituiscono il 57% degli impiegati.

Nella valutazione si rimanda agli altri punti di presente documento e rappresentata graficamente nelle seguenti tabelle:

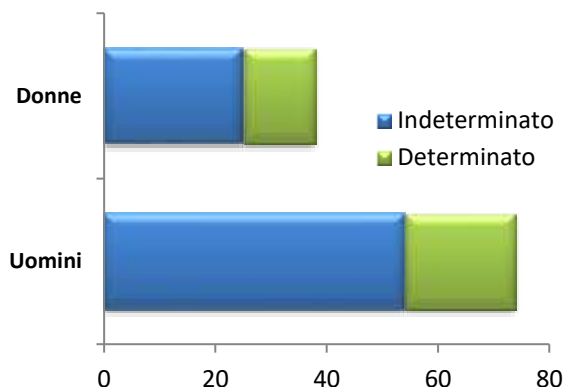
**Genere in base al livello di inquadramento****Presenza di donne e giovani nei ruoli direzionali:**

Si riscontra la presenza di figure femminili tra la direzione aziendale (dirigenti e quadri) dove rappresentano l'8%

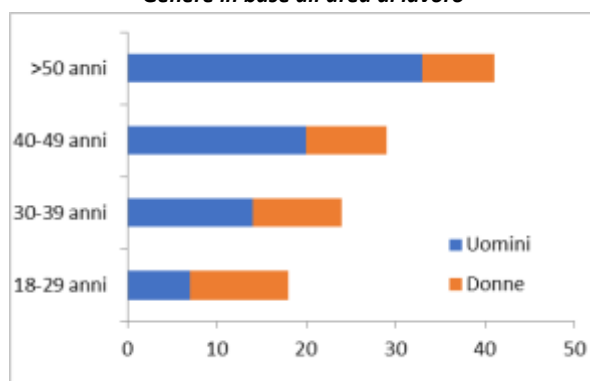
È stato tenuto conto di tutto il personale che ha collaborato in azienda durante il 2021



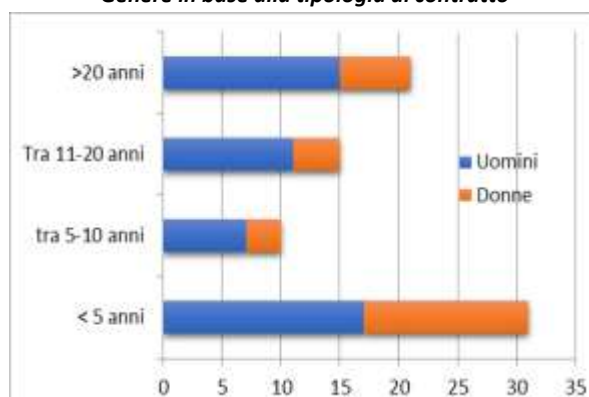
Genere in base all'area di lavoro



Genere in base alla tipologia di contratto



Genere in base alla classe di età



Genere in base all'anzianità lavorativa

Tasso di rinuncia al lavoro o demansionamento a seguito di maternità-paternità: Negli ultimi 4 anni ci sono stati n° 5 congedo per maternità

	2018	2019	2020	2021
N° congedi maternità	1	0	2	2
Maternità - Ore di Congedo	366	0	1456	1680
Paternità - Ore di Congedo	0	0	0	0

Tutte le persone che hanno usufruito del congedo parentale sono rientrate al lavoro al termine dello stesso ricoprendo le medesime mansioni. Si è verificata n°1 rinuncia al lavoro negli ultimi 5 anni per maternità.

e) Valutazione in base alla classe di età

Considerando tutti i collaboratori del 2021, il personale impiegato è distribuito verso le fasce di età matura ed esperta (più di 50 anni) mentre è presente soltanto un 18% di personale giovane (meno di 30 anni)

	18-29 anni	30-39 anni	40-49 anni	>50 anni	Totale
Indeterminato	6	21	18	34	79
Determinato	12	3	11	7	33
Totale	18	24	29	41	

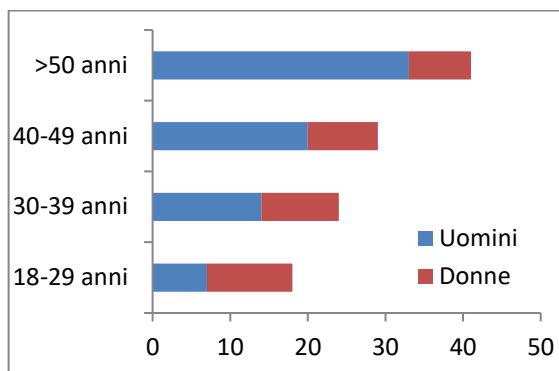
Considerando quelli presenti al 31/12/2021, il personale impiegato è distribuito verso le fasce di età matura ed esperta (più di 50 anni) mentre è presente soltanto un 7% di personale giovane (meno di 30 anni).

	18-29 anni	30-39 anni	40-49 anni	>50 anni	Totale
Indeterminato	5	15	14	27 (*)	61
Determinato	2	1	7	6	16
Totale	7	16	21	33	

(*) Legato ai pensionamenti del 2021

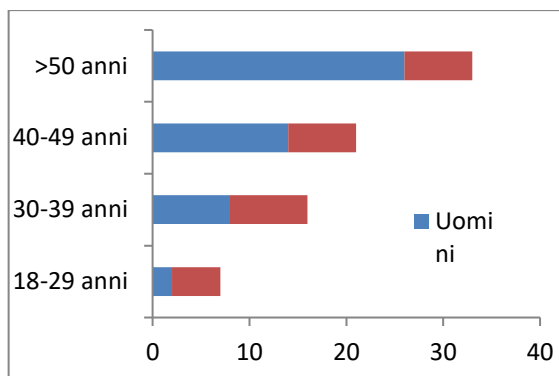
Considerando tutti i collaboratori del
2021

	Uomini	Donne
18-29 anni	7	11
30-39 anni	14	10
40-49 anni	20	9
>50 anni	33	8
	74	38



Personale presente al 31/12/2021

	Uomini	Donne
18-29 anni	2	5
30-39 anni	8	8
40-49 anni	14	7
>50 anni	26	7
	50	27



f) Valutazione in base al paese di provenienza

L'azienda si impegna alla crescita del territorio e alla produzione di ricchezza locale: il personale aziendale è residente nei paesi vicini alla sede aziendale.

Paese di provenienza

ITALIA	95
ESTERO	17

Il personale di nazionalità estera che ha collaborato con l'azienda durante il 2021 è costituito per il 65% da lavoratori assunti a tempo indeterminato (l'82% continua la collaborazione nel 2022). Il 35% formano parte dell'organico dell'azienda da più di 5 anni.

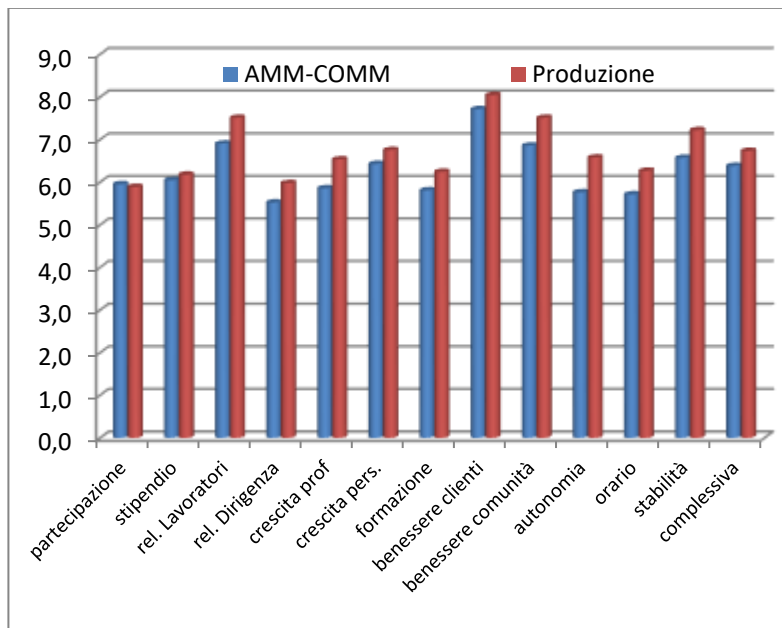


Analisi del clima aziendale

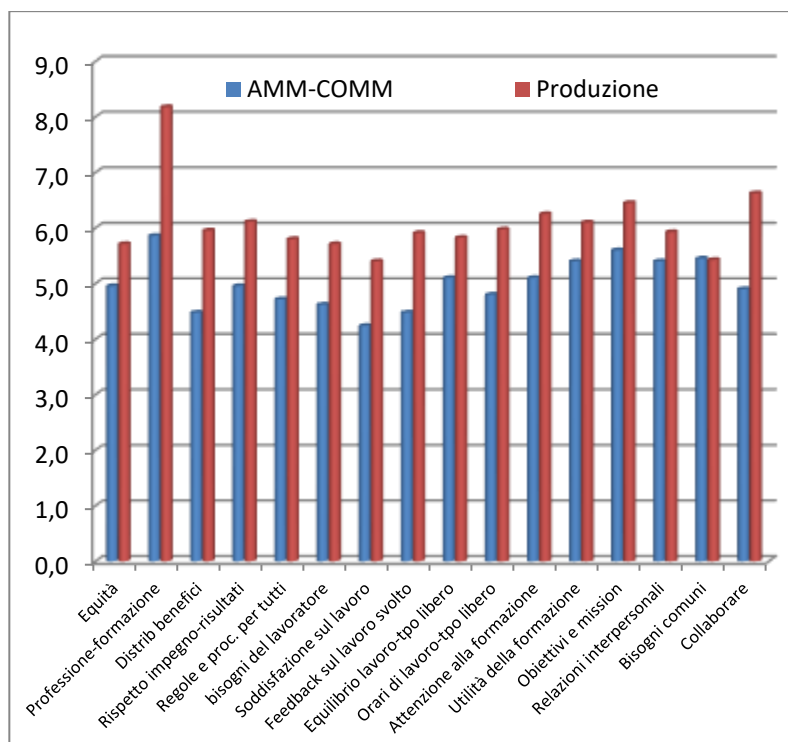
Nel seguente grafico sono riportate le risposte sulla soddisfazione del personale relativamente:

SODDISFAZIONE RISPETTO A ...

La mia partecipazione alle decisioni del gruppo di lavoro
Lo stipendio e gli altri benefici economici che l'azienda mi offre
Le relazioni che ho sviluppato con gli altri lavoratori
Le relazioni con la dirigenza dell'azienda
La mia crescita professionale
La mia crescita personale
La formazione che ho ricevuto sul lavoro
Il benessere generato dall'azienda per i clienti
Il benessere generato dall'azienda per la comunità locale
L'autonomia e l'indipendenza di cui godo sul lavoro
L'orario di lavoro
La stabilità occupazionale
Il mio lavoro nel complesso



Equità delle decisioni e processi
Posizione professionale adeguata alla mia istruzione e formazione
Distribuzione equa dei benefici economici
Giusto rispetto in relazione a impegno e risultati raggiunti
Applicazione delle regole e le procedure in modo uguale per tutti e in tutte le situazioni
Tenuta in considerazione dei bisogni del lavoratore nei regolamenti interni
Interesse per la soddisfazione sul lavoro dei singoli dipendenti
Valutazione dei risultati e feedback sul lavoro svolto fornito dai responsabili
Equilibrio tra lavoro e tempo libero
Conciliazione orari di lavoro-tempo libero
Attenzione alla formazione continua
Utilità della formazione
Condivisione di obiettivi e mission aziendali direzione-lavoratori
Impegno alle relazioni interpersonali tra colleghi
Si lavora con la comunità esterna per i bisogni comuni
Invito a collaborare per gli obiettivi e il futuro dell'azienda



Dall'analisi delle informazioni ricevute attraverso i questionari del clima aziendale emergono delle differenze tra le indicazioni fornite dalla produzione rispetto all'area amministrazione-commerciale; queste ultime sono inferiori rispetto alla produzione.

Tra le future aree di miglioramento per il settore amministrazione-commerciale, con media inferiore a cinque si segnalano:

- Distribuzione equa dei benefici economici
- Applicazione delle regole e le procedure in modo uguale per tutti e in tutte le situazioni
- Tenuta in considerazione dei bisogni dei lavoratori nei regolamenti interni
- Interesse per la soddisfazione sul lavoro dei singoli dipendenti
- Valutazione dei risultati e feedback sul lavoro svolto fornito dai responsabili
- Conciliazione orari di lavoro-tempo libero
- Invito a collaborare per gli obiettivi e il futuro dell'azienda

Nella seguente tabella sono riportate le indicazioni relative alla flessibilità e agli incentivi e servizi integrativi, sempre separate per settore:

Flessibilità	Amministrazione commerciale	Produzione
Flessibilità in entrata/uscita o all'ora di pranzo	19,0%	24,4%
Passaggio dal tempo pieno al parziale orizzontale/verticale o viceversa	4,8%	2,2%
Autogestione dei turni	4,8%	24,4%
Contratti flessibili che rispondono ad esigenze individuali	4,8%	2,2%
Telelavoro	4,8%	4,4%
Nessuna flessibilità	81,0%	55,6%

Incentivi e servizi integrativi		
integrazioni sanitarie e assicurative	23,8%	26,7%
convenzioni per consulenza legale/fiscale		2,2%
anticipi sullo stipendio		2,2%
nessun beneficio o servizio	76,2%	68,9%

Considerazioni sul mantenimento delle condizioni di salute e sicurezza

L'azienda ha predisposto un Sistema di Gestione Salute e Sicurezza sul Lavoro (SGSL) secondo la norma volontario UNI EN ISO 45001 per il quale l'azienda ha fissato l'obiettivo della certificazione nel 2022.

Sono stati valutati gli indicatori del SGSL relativi a:

- ✓ Andamento infortuni
- ✓ Andamento malattie professionali.

L'azienda si impegna nel mantenere elevati gli standard di sicurezza sui luoghi di lavoro, anche con interventi di formazione.

Importo per il miglioramento degli standard di sicurezza del sito nel 2021: 70.600 €

Importo per la formazione del personale in ambito di salute e sicurezza nel 2021 = 21.300 €

L'azienda valuta l'indice di frequenza e di gravità degli **infortuni sul lavoro** secondo le indicazioni della norma UNI 7249:2007 "Statistiche degli infortuni sul lavoro".

- **Indice di incidenza:** quanti infortuni si sono verificati in un anno, in base al numero dei lavoratori
- **Indice di frequenza:** quanti infortuni si sono verificati, per ogni milione di ore lavorate
- **Indice di gravità:** numero di giornate di assenza per infortuni verificatisi in un certo periodo di tempo

La valutazione della gravità degli infortuni è riassunta nella seguente tabella:

VALUTAZIONE DEGLI INFORTUNI SUL LAVORO 2021			
Indice di incidenza	48,2	Σ n° infortuni * 1.000 / n° lavoratori	
Indice di frequenza	25,7	n° infortuni * 1.000.000 / n° ore lavorate	
Indice di gravità 1	96,3	n° giorni totali infortuni * 1.000 / n° ore lavorate	
Indice di gravità 2	1,0	Per inabilità temporanea: giornate lavorative perse / n° infortuni	

Investimenti a favore della sostenibilità SOCIALE - dipendenti

- Inserimento in organico a tempo indeterminato di un apprendista
- Formato un operatore aziendale come Sustainability Manager a fronte dello standard Equalitas per fornire le competenze necessarie all'ottenimento della certificazione.
Importo 2020 degli investimenti per i dipendenti = 350 €
- Copertura assicurativa - Polizza infortuni dirigenti, quadri, impiegati, operai e Copertura assicurativa morte e i.p. dirigenti e quadri. **Importo 2021: 38.000 €**
- Copertura aziendale per Fondo FASA dipendenti fondo assistenza sanitaria alimentaristi
NOTA: L'assicurazione è prestata a favore dei lavoratori dipendenti con contratto a tempo indeterminato o con contratto a termine di durata predeterminata pari o superiore a nove mesi nell'arco dell'anno solare per i quali si applica il C.C.N.L. dell'Industria Alimentare, regolarmente iscritti al Fondo FASA. Sono coperti dal Fondo FASA anche il coniuge, convivente more uxorio ed i figli fiscalmente a carico del dipendente iscritto. **Importo 2021: 5.750 €**
- Copertura assicurativa - Polizza trasfertisti per danni fino a 25000€ in caso di incidente con auto propria.
Importo 2021: 3.800 €

Investimenti a favore della sostenibilità SOCIALE - comunità

- La cantina fa parte di associazioni di Tutela delle Denominazioni del territorio: Consorzio per la Tutela dell'Asti, Consorzio per la Tutela dei Vini D'Acqui, Consorzio per la Tutela della Barbera d'Asti e vini del Monferrato e Consorzio, Del Prosecco
- Erogazione di contributi economici per:
 - Costruzione del nuovo capannone per la Protezione Civile del Comune di Cossano Belbo Wolfhouse System 32.000 € si finanzia interamente il 09/02/2015
 - Fondazione Nuovo Ospedale Alba-Bra - Onlus 50.000 € in rate per la costruzione di camere pediatriche.
 - Acquisto di attrezzatura per Scuola Enologica di Alba 5.500 € il 14.12.2021
 - Sostegno a eventi organizzati nel territorio
 - Associazione Amici Vigili del Fuoco 1.200 € il 07/04/2021
 - Istituto Cotelengo 10.000 € il 07/04/2020
 - Enologi Regione Piemonte 1.000 € il 19/11/2012
 - Sostegno economico alle famiglie dei dipendenti in caso di incidenti/infortuni sul lavoro.
- Collaborazioni con eventi ludico/commerciali del territorio a livello regionale, nazionale e internazionale come ambasciatore del «made in Italy»:



- Coinvolgimento e attività di aggregazione con i fornitori di materie prime e con i dipendenti. Nella settimana che precede l'inizio della vendemmia, si svolge come da tradizione, presso la sede della cantina la Festa del Moscato.

L'evento è così chiamato in onore del vitigno più diffuso della regione e celebra l'azienda nella sua forza più viva, i suoi conferenti provenienti, oltre che dalla zona di produzione del moscato, da quelle di Barolo e di Gavi.



Importo 2019 delle partecipazione/organizzazione di eventi dee per la collettività = 65.000 €

Nel 2021 la Festa del Moscato non si è tenuta per Covid.

- Contributo per The Foundation for AIDS Research, durante la ventottesima edizione del gala di amfAR in concomitanza al Festival di Cannes nel maggio 2022

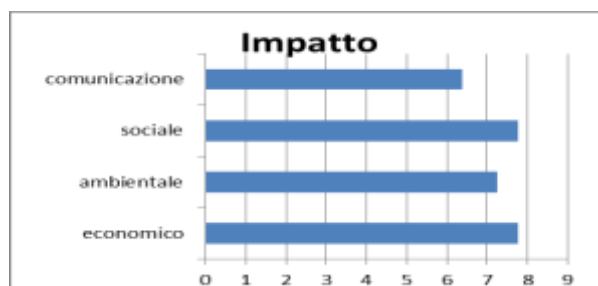
Importo 2022 = 21.150 €

- L'azienda è convenzionata con le scuole Superiori del Territorio offrendo la possibilità di stage e tirocini formativi (Istituto Tecnico Agrario "Umberto I" di Alba). Tuttavia, nel 2020 non è stato possibile accogliere degli stagisti a causa della pandemia da Covid-19 per cui, la Direzione aziendale ha deciso di contribuire con una donazione per l'acquisto di attrezzatura.

Importo 2022 = 5.500 €

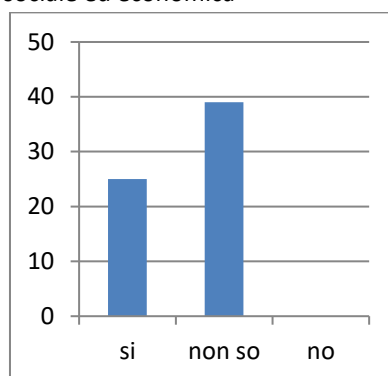
L'azienda, consapevole dell'importanza del ruolo che svolge la collettività in tutte le attività legate alla sostenibilità e al miglioramento degli stili di vita, ha distribuito al vicinato l'all.7 della PG-25 – QUESTIONARIO COLLETTIVITA'. In questo modo sono state raccolte le segnalazioni inerenti tematiche della sostenibilità provenienti dalle diverse comunità presenti nelle vicinanze e approfonditi i rapporti tra realtà aziendale e la comunità locale. Le informazioni emerse sono:

- La collettività ritiene che l'azienda presta attenzione all'impatto (economico, sociale e ambientale) sul territorio e a costruire un buon rapporto con il territorio e la comunità locale; l'attenzione a recepire eventuali segnalazioni di problemi con i confinanti è leggermente inferiore;
- Riguardo alle iniziative di collaborazione con il territorio e con le comunità locali, il vicinato dimostra di **non essere a conoscenza** che l'azienda:

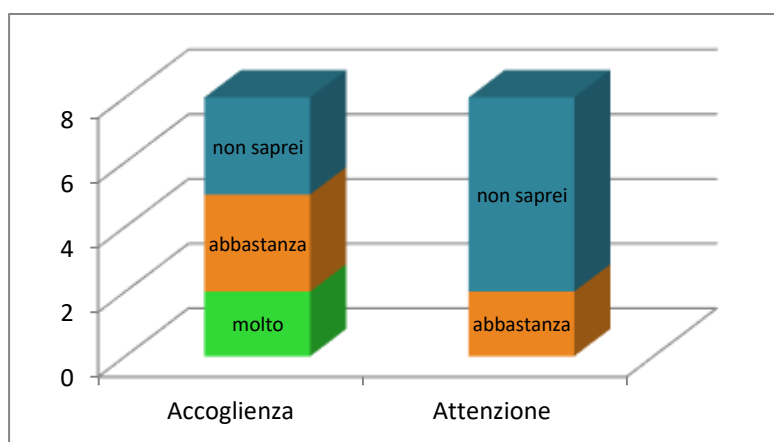


- ✓ organizza iniziative ed incontri territoriali per migliorare il rapporto con la comunità locale, tenendo conto delle eventuali segnalazioni
- ✓ effettua o ha effettuato azioni di volontariato
- ✓ è impegnata nel finanziamento di iniziative o progetti legate alle realtà locali in cui opera
- ✓ partecipa 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
- ✓ ha attivato con la comunità locale un processo di coinvolgimento e sensibilizzazione rispetto alle tematiche della sostenibilità ambientale, sociale ed economica

Risposte		
<i>si</i>	<i>non so</i>	<i>no</i>
25	39	0
39,1%	60,9%	0%



- d) La collettività recepisce soltanto in parte 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.



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 le segnalazioni, comunicando ai vicini/comunità locale le azioni eseguite ed i risultati ottenuti o attesi, archiviando le segnalazioni ricevute e le azioni adottate.

Nell'area dei contatti è stata creata un campo per poter effettuare delle comunicazioni all'azienda.

- Adesione al progetto di certificazione Equalitas a livello consortile di tutta la filiera di produzione dell'ASTI e del GAVI, supportando e incoraggiando la diffusione di pratiche agricole sostenibili presso i fornitori, i quali l'utilizzano responsabilmente gli agro-farmaci e la lotta integrata. Si partirà inizialmente da Moscato e Gavi.

Il progetto di certificazione di sostenibilità del Consorzio dell'Asti e del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato che prevede la certificazione di tutta la zona vinicola è stato approvato ma ancora in fase embrionale.

- Investimento nello sviluppo professionale e in formazione tecnico professionale per i dipendenti.

Svolgimento di corsi formativi in ambito di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e formazione in ambito HACCP.

- Sviluppo, insieme all'Agenzia di formazione APRO, del progetto per la formazione della figura professionale "cantiniere" per poter attingere a personale competente per la cantina e contribuire nella formazione e crescita dei giovani del territorio.

Requisito non ancora implementato che si mantiene per il 2022.

- Continuare la collaborazione con Enti formativi per l'accoglienza per stage formativi.

A causa del Covid, non è stato possibile accogliere dei giovani in stage formativi provenienti da Enti formativi ed è stato deciso di effettuare l'acquisto di attrezzatura per Scuola Enologica di Alba. Si mantiene il requisito per il 2022.

- Coinvolgimento dei fornitori in attività formative in ottica di sostenibilità.

Requisito non ancora implementato che si mantiene per il 2022.

- Promuovere l'Azienda organizzando visite in loco o altri eventi per la valorizzazione dell'area.

Dopo il periodo di emergenza Covid, l'azienda promuove gli incontri con i buyers e clienti accogliendoli presso la sede aziendale. In questo modo è possibile visitare lo stabilimento e visionare gli importanti investimenti nelle strutture e negli impianti.

- Partecipazione come sostenitore con organizzazioni benefiche/associazioni del territorio anche attraverso donazione in merce.

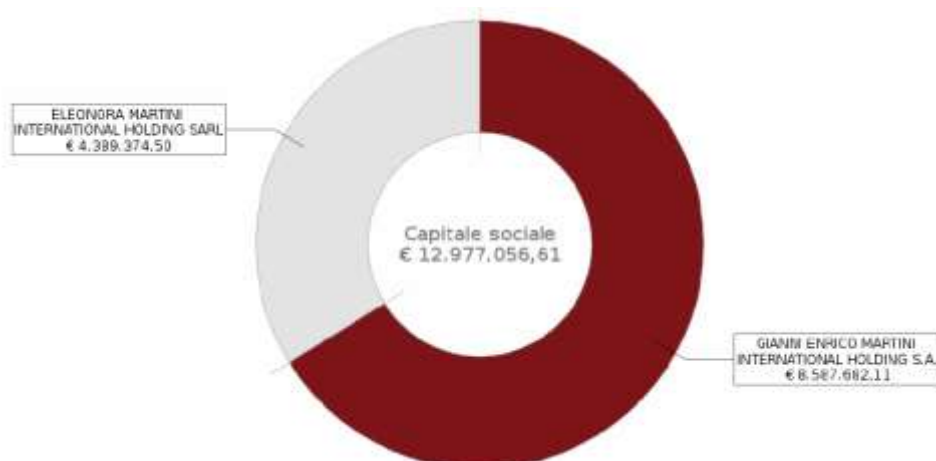
Requisito implementato (Esempio: Associazione Amici Vigili del Fuoco) ma che si mantiene per l'anno 2022 in ottica di sostegno al territorio.

Buone pratiche economiche

L'azienda non ha in essere accordi non risultanti dallo stato patrimoniale. La Composizione societaria è di seguito riportata:

- ✓ 66% Gianni Enrico Martini International Holding S.A. (quota composta da 1.320 azioni privilegiate)
- ✓ 34% Eleonora Martini International Holding SARL (quota composta da 850 azioni a voto limitato)

Amministratore Unico investito di tutti i poteri di ordinaria e straordinaria amministrazione della società: Gianni Enrico Martini. Procuratore: Nervo Vaniel



L'organizzazione è dotata di un sistema di controllo di gestione. L'esercizio contabile viene chiuso al 31/12 di ogni anno (ultimo del 31/12/2021). Il bilancio economico è sottoposto ai controlli del Collegio Sindacale composto da 3 membri effettivi e 2 supplenti.

- Riduzione degli sprechi**

L'azienda ha sostenuto alcuni investimenti economici a favore della sostenibilità sociale ed ambientale. *In questa ottica, la cantina ha:*

- Formato un operatore aziendale come Sustainability Manager a fronte dello standard Equalitas per fornire le competenze necessarie all'ottenimento della certificazione.
- Costruito di un impianto chimico-fisico di pretrattamento delle acque reflue di cantina per ridurre l'impatto ambientale e i costi di realizzazione e gestione. La struttura e la sua funzionalità è stata migliorata e ampliata nel 2021.
- Ammodernamento impianto elettrico in ottica della riduzione dei consumi:
 - progressiva sostituzione delle lampade ad incandescenza con lampade a LED. Attualmente le lampade a incandescenza sono presenti unicamente nel laboratorio.
 - Impianto di illuminazione separato in zone diverse che vengono accese all'occorrenza nei locali in uso.
 - Installazione di un impianto di domotica per lo spegnimento automatico e temporizzato dell'illuminazione dei reparti.
 - Le luci dell'area per il personale e alcuni reparti sono controllate da sensori al movimento o temporizzate.
 - L'illuminazione esterna è crepuscolare e a basso consumo energetico.
- Costruzione del nuovo nucleo produttivo, costruito con tecniche che diminuiscono l'impatto sul territorio:
 - Magazzino automatizzato per i prodotti finiti in funzione dal 2013.
 - Le linee di imbottigliamento 6 e 7 sono state installate nel 2016 previa ristrutturazione e ampliamento dei locali.
 - Nel 2018 è stata aggiunta la linea di confezionamento dei Bag in box.
 - L'area esterna disegnata per diminuire l'impatto ambientale sul territorio, così come le aree verdi adiacenti che sono state implementate anche nel 2021.
- Ristrutturazione dei reparti di lavorazione e spumantizzazione, fermentazione vini frizzanti e di imbottigliamento dei vini spumanti, usufruendo dei locali già esistenti. I reparti sono coibentati in modo da mantenere sotto controllo temperatura e umidità. Sono stati rifatti i pavimenti utilizzando piastrelle di gres e installati adeguati sistemi di scolo in acciaio inox. Il soffitto dei reparti di spumantizzazione è stato innalzato e sostituita la vecchia copertura in Eternit; questo per permettere l'installazione in quest'area di n° 9 autoclavi orizzontali da 102.400L e n° 18 autoclavi verticali da 63.100L; tutti in acciaio inox coibentati con le tubazioni fisse di collegamento.
- Svolgimento intensivo di attività di formazione in ambito di Salute e Sicurezza sui luoghi di lavoro a tutti i livelli e per tutto il personale.
- Interventi di miglioramento e implementazione dei sistemi di sicurezza delle attrezzature e dei locali.
- Installazione di un impianto di irrigazione delle aree verdi che utilizza acqua di recupero.
- Acquisto di un nuovo filtro tangenziale per fare fronte all'aumento della produzione evitando l'utilizzo di farine fossili.
- Installazione di un nuovo impianto frigo di 140Kwph.
- Nei prossimi anni l'azienda formalizzerà un piano di riduzioni degli sprechi e l'ottimizzazione delle risorse. Sono attualmente applicate misure al riguardo tra queste si segnalano:
 - Impianto di illuminazione separato in zone diverse che vengono accese all'occorrenza nei locali in uso.
 - Installazione di un impianto di domotica per lo spegnimento automatico e temporizzato dell'illuminazione dei reparti. Le luci dell'area per il personale e alcuni reparti sono controllate da sensori al movimento o temporizzate. L'illuminazione esterna è crepuscolare.
 - Ufficio: Riutilizzo della carta in ufficio e sostituzione del Fax con la Posta Elettronica (evitando la gestione dei toner e la carta a perdere),
 - implementare sistemi di risparmio idrico:

- riutilizzando l'acqua di condensa del vapore acqueo che viene successivamente convogliata nella centrale termica con un notevole risparmio energetico.
 - riutilizza l'acqua di lavaggio degli addolcitori per il lavaggio dei pavimenti di tutti i reparti di vinificazione.
 - Razionalizzando la rete fognaria interna per ottimizzare la separazione tra acque reflue e acque meteoriche le quali vengono convogliate in una vasca di 1000m³ che viene utilizzata per irrigazione delle aree verdi e per il sistema di antincendio. L'eccedenza è emessa nel corpo superficiale (fiume Belbo) senza subire trasformazione.
- **Piano per la valutazione dei rischi economici di medio termine e la rivalutazione periodica dei mutamenti degli scenari economici generali e del comparto.** Viene effettuata 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 verrà calcolato il rischio residuo a seguito delle misure implementando, eventualmente, ulteriori azioni di mitigazione. Nei prossimi anni verranno implementati questi piani, procedendo a controlli con una periodicità ridotta (durante le riunioni del gruppo HACCP).
 - **Buone pratiche economiche verso i dipendenti.** Nei confronti dei lavoratori:
 - a) **Retribuzioni - Politica salariale:** Per le retribuzioni economiche applica quanto indicato dal CCNL. Gli accordi contrattuali con i dipendenti sono stabiliti dalla Direzione e sono definiti in base alle singole competenze e alle mansioni che il dipendente andrà a ricoprire. Il ruolo di Direttore Tecnico dell'azienda è ricoperto da un enologo con pluriennale esperienza.

Tra le azioni più importanti, l'incremento medio sul CCNL riconosciuto dall'azienda ai propri dipendenti e, nella maggioranza dei casi, l'aumento del livello di primo ingresso per le nuove assunzioni. Tale politica risulta evidente dalla lettura dei dati riportati di seguito.

Livello inquadramento	Q	2	3	4	5
Numero di addetti per livello	5	15	15	34	26
Incremento % rispetto alla retribuzione minima prevista dal CCNL	77,8%	92,4%	129,6%	33,7%	45,8%
Incremento % rispetto alla retribuzione totale prevista dal CCNL	29,7%	46,5%	65,0%	36,8%	3,0%

L'impegno dell'azienda nel riconoscere e valorizzare le proprie risorse si traduce in un'attenzione verso tutti i dipendenti, senza distinzione tra chi già presente in azienda ed i nuovi assunti, riconoscendo un incremento dello stipendio rispetto tabelle retributive del CCNL Industria Alimentare per tutti i livelli considerati. 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.

- b) **Differenza salariale tra uomini e donne:** Per la valutazione delle differenze salariali in base al genere viene utilizzato il rapporto tra la media delle remunerazioni totali lorde tra uomini e donne. Tale valore si ottiene dividendo il valore medio del reddito annuo lordo percepito dalle donne per il reddito medio annuale lordo percepito dagli uomini per livello di inquadramento.

Livello inquadramento	2020			2021		
	Donne	uomini	Rapporto salariale donne/uomini	Donne	uomini	Rapporto salariale donne/uomini
	n°	n°		n°	n°	
Q	1	6	124,1%	1	4	123,44%
2	4	7	97,0%	6	9	114,0%
3	5	7	101,1%	5	8	99,9%
4	12	17	135,9%	14	20	126,5%
5	5	15	114,2%	10	16	112,9%

Inoltre, rispetto al 2020, si osserva un incremento del valore medio del salario lordo, per donne e uomini. Inoltre, a dimostrazione dell'impegno dell'azienda per l'eguaglianza del trattamento economico tra donne e uomini, l'incremento risulta più evidente per le donne.

Livello inquadramento	Incremento del salario lordo medio	
	Donne	Uomini
Q	9,4%	10,0%
1	-	-
2	21,9%	3,72
3	2,9%	4,1%
4	6,8%	14,8%
5	7,5%	8,8%

c) Incentivi economici e sistemi di premiazione: L'azienda eroga dei premi lordi al raggiungimento degli obiettivi suddivisi in:

- Categoria 1 – **COMPORTAMENTO E SICUREZZA:** riguarda indistintamente tutti i lavoratori indipendentemente dall'area produttiva di appartenenza. Sono obiettivi suddivisi su svariati punti riguardanti la salvaguardia dell'attività lavorativa e della persona (utilizzo corretto dei DPI) e il rispetto dei beni aziendali; vengono utilizzati parametri quali schede di produzione e tempistica di lavorazione.
- Categoria 2 – **QUALITA':** riguarda anche essa tutti i lavoratori ma con differenza per area produttiva di appartenenza. Sono obiettivi legati al piano di sviluppo e miglioramento continuo della cultura sulla sicurezza alimentare e qualità e scaturiscono dalla volontà coinvolgere il personale nella riduzione degli scarti / sprechi di materiali e al mantenimento degli elevati standard qualitativi dei prodotti.

L'importo dei premi erogati nel 2021 è pari a 161.000 €

d) Miglioramento delle competenze dei lavoratori – Formazione: In azienda vengono utilizzate e valorizzate pienamente tutte le professionalità e competenze di tutto il personale presente. La Direzione si attiva al fine di favorire lo sviluppo e la crescita dei propri lavoratori.

Allo scopo di valorizzare le specifiche competenze e conservare il valore professionale del personale, vengono messi a loro disposizione gli strumenti informativi e formativi necessari. È prevista una formazione istituzionale, erogata in determinati momenti della vita aziendale del lavoratore (assunzione / cambio mansione), e una formazione ricorrente rivolta al personale operativo.

Nella seguente tabella sono riassunti le ore di formazione svolte nell'anno 2021:

Inquadramento	Totale ore	Di cui di salute e sicurezza
Dirigenti	19	8
Quadri	8	8
Impiegati	242	184
Operai	1187,5	730

Le ore di formazione sono calcolate sommando quelle dei singoli operatori

È presente un piano di formazione per il 2022 dove sono stati inseriti anche i corsi in ambito della sostenibilità per tutto il personale.

Nel mese di giugno 2022 è stato svolto un corso di formazione dal seguente titolo "STANDARD EQUALITAS: 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:
 - o Assicurazione qualità: Gestione documentazioni e dei dati. Tracciabilità
 - o Buone Pratiche di Cantina, Imbottigliamento e Condizionamento;
 - o Indicatori di sostenibilità ambientali: Biodiversità (acquatica, lichenica e del suolo), Impronta del carbonio e Impronta idrica;

- o 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.

Si rimanda, per il personale operativo, alla formazione in presenza al momento dell'allentamento delle misure di contenimento del contagio da Covid19.

- e) l'azienda possiede un sistema di **monitoraggio del turnover dei dipendenti**: Anche in un periodo complesso come quello attuale, le politiche aziendali sono state volte alla salvaguardia dei livelli occupazionali.

Nel corso del 2021 sono stati mediamente occupati 112 lavoratori, segnando un aumento di 16 unità rispetto al 2020. Nell'ottica di agevolare ai giovani l'ingresso nel mondo del lavoro, l'azienda negli ultimi due anni ha inserito nel proprio organico 4 apprendisti. Tre di loro, sono stati inseriti nell'organico dell'amministrazione, mentre uno è stato assunto a tempo indeterminato alla conclusione dell'apprendistato.

Nel calcolo del turnover non sono stati contabilizzati n° 2 stagionali che hanno collaborato per un breve periodo come appoggio a picchi di lavoro.



Per turnover del personale si intende il flusso di personale (diretto e/o indiretto) che transita (esce o entra) nell'impresa

Tasso di turnover complessivo
$(N^{\circ} \text{ entrati nell'anno} + n^{\circ} \text{ di uscite nell'anno} / \text{organico medio annuo}) * 100$
Tasso di turnover positivo
$(N^{\circ} \text{ entrati nell'anno} / \text{organico di inizio anno}) * 100$
Tasso di turnover negativo
$(N^{\circ} \text{ usciti nell'anno} / \text{organico di inizio anno}) * 100$
Tasso di compensazione
$(N^{\circ} \text{ entrati nell'anno} / N^{\circ} \text{ usciti nell'anno}) * 100$

Nella seguente tabella sono riportate i flussi di personale in ingresso e uscita nel 2021, classificati in base al livello contrattuale:

	<i>Entrate</i>		<i>Uscite</i>			
	<i>Uomini</i>	<i>Donne</i>	<i>Uomini</i>	<i>Donne</i>		
Dirigenti	2	0	2	0	Tasso di turnover complessivo	65,6%
Quadri	0	0	2	0	Tasso di turnover positivo	37,7 % (Donne 13,0% - Uomini 27,7%)
Impiegati	5	6	5	6	Tasso di turnover negativo	42,9 % (Donne 13,0% - Uomini 29,9%)
Operai	12	4	14	4	Tasso di compensazione	87,9%

Non sono stati considerati nel calcolo del turnover:

- Alcune figure che hanno continuato la collaborazione o a cui è stato modificato la tipologia di contratto non sono state inserite nel calcolo del turnover, perché continuano la collaborazione con l'azienda.
- Tirocinanti che hanno collaborato con l'azienda per un breve periodo

Il fenomeno del turnover negativo riguarda principalmente:

	<i>Totale</i>	<i>Indeterminato</i>		<i>determinato</i>	
		<i>Uomini</i>	<i>donne</i>	<i>Uomini</i>	<i>donne</i>
Dirigenti	2	2	-	-	-
Quadri	2	2	-	-	-
Impiegati	11	2	3	4	2
Operai	15	7	2	5	1

Non sono stati contabilizzati n° 3 collaboratori che hanno presentato le dimissioni entro 2 giorni dell'assunzione e gli stagionali assunti unicamente per i picchi di lavoro

Azioni applicate o da applicare dall'azienda a fronte del turnover negativo elevato

Nella seguente tabella sono classificate le motivazioni del turnover negativo:

	Totale	Pensionamento	Infortuni	Dimissioni	Non rinnovo	Recesso
Dirigenti	2	-	1	1	-	-
Quadri	2	2	-	-	-	-
Impiegati	11	-	-	8	2	1
Operai	15	4	1	6	4	-

L'uscita delle persone dell'azienda è stata coperta per circa l'88% con nuovi ingressi in organico.

- f) l'azienda valuterà l'applicabilità di criteri per **l'incentivazione economica al raggiungimento di obiettivi ambientali e sociali** anche sulla base del percorso di certificazione che l'azienda ha intrapreso a fronte degli standard volontari ISO 14001 (Sistema di Gestione ambientale) e ISO 45001 (Sistema di Gestione per la Salute e Sicurezza del Lavoro).
- g) 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:

- definisce il prezzo delle uve 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 e Cuneo e viene stabilito dal Direttore Tecnico con ciascun fornitore e formalizzato tramite contratto sottoscritto dalle parti.
- definisce il prezzo di mosti e vino secondo la valutazione dei prezzi del mercato e alle condizioni di fornitura, ma principalmente in base a parametri fisico-chimici e sensoriali che attestano le caratteristiche qualitative del prodotto. Tale prezzo è stabilito dal Direttore tecnico con ciascun fornitore e viene formalizzato tramite contratto sottoscritto dalle parti.
- per gli altri acquisti (Packaging) viene applicato la medesima procedura di valutazione dei prezzi del mercato e delle condizioni di fornitura, non che le caratteristiche qualitative e prestazionali del prodotto. Tale prezzo è stabilito dalla Direzione con ciascun fornitore e viene formalizzato tramite contratto sottoscritto dalle parti.
- si dichiara 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 di materie prime deperibili (uva, mosti e vini).
- per gli altri fornitori, l'azienda conosce la nuova normativa sui termini di pagamento massimi tollerabili e valuta con i singoli fornitori le modalità e tempistiche dei pagamenti: l'azienda paga con RI.BA o bonifico bancario con le modalità indicate in fattura.
- si dichiara 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:
 - ✓ sensibilizza i collaboratori per ridurre i consumi idrici nel processo produttivo:
 - per il lavaggio dei serbatoi viene utilizzata una macchina semi-automatica in grado di limitare i consumi di acqua e prodotti chimici.

- le linee di imbottigliamento sono dotate di circuiti di lavaggio “clean in place” per limitare i consumi idrici e chimici.
- seleziona e acquista i prodotti detergenti per l’igiene degli ambienti con precisi criteri ecologici, in particolare di degradabilità;

- ✓ utilizza il processo di lavorazione basato sulla flottazione in continuo del mosto e successiva filtrazione tangenziale; l’utilizzo dei filtri rotativi e i filtri a farina è legato al periodo vendemmiale. Questo ha permesso di ridurre drasticamente i supporti filtranti costituiti di farina fossile e il quantitativo di acque reflue provenienti dal loro lavaggio. Inoltre, la prima acqua di lavaggio di questi filtri, 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 dell’impianto di pretrattamento.

Nel 2021 è stato acquistato un nuovo filtro tangenziale da affiancare a quelli già presenti in azienda.

Costo dell’investimento: 330.000€

- ✓ È dotata di impianto di depurazione chimico-fisico-biologico per il pretrattamento delle acque reflue di cantina. Tale impianto era stato costruito più di 30 anni fa’ ed è stato continuamente aggiornato. Negli ultimi anni l’impianto è stato ristrutturato con implementazione di un decanter Flottweg C3E ed è in grado attuare un pretrattamento delle acque reflue di cantina con abbattimento di oltre il 50% del COD prima dello scarico in fognatura, collegata al depuratore di Santo Stefano Belbo.

Costo dell’investimento di ristrutturazione: 180.000€ e 30.000 € nel 2021

- L’azienda implementa sistemi di risparmio idrico quali:
 - ✓ riutilizzo dell’acqua di condensa del vapore acqueo che viene successivamente convogliata nella centrale termica con un notevole risparmio energetico;
 - ✓ riutilizzo dell’acqua di scarico proveniente dal lavaggio degli impianti di addolcimento delle acque per il lavaggio dei pavimenti di tutti i reparti di vinificazione;
 - ✓ razionalizzazione della rete fognaria interna per ottimizzare la separazione tra acque reflue e acque meteoriche; queste ultime vengono convogliate in una vasca di 1000m³ che viene utilizzata per irrigazione delle aree verdi e per il sistema di antincendio. L’eccedenza è emessa nel corpo superficiale (fiume Belbo) senza subire trasformazione.

Costo dell’investimento 680.000€

- ✓ Dal 2015 al 2020 l’azienda ha partecipato al progetto per la ri-organizzazione ed ottimizzazione irrigua in Valle Belbo (Consorzio Irriguo di II grado “Alta langa – Bormida e Uzzone”)

Costo dell’investimento 11.800€

- l’azienda ha installato degli impianti frigo che permettono un’ottimizzazione dell’efficienza energetica mediante l’utilizzo di inverter e soft-star sui motori. Inoltre, il Regolamento sui Gas Fluorurati (F-Gas Regulation) del 2014 ha introdotto una serie di misure per ridurre gradualmente il consumo di HFC dell’80% (espresso in termini percentuali di CO₂ equivalente) entro il 2030; in quest’ottica, l’azienda sta procedendo progressivamente a modificare l’adattamento (ove tecnicamente possibile) degli impianti frigo con l’utilizzo di un nuovo refrigerante a GWP inferiore a 2500, procedendo alla sua sostituzione del gas all’interno con altri con GWP inferiore.

NOTA: il global warming potential (GWP) o, in italiano, potenziale di riscaldamento globale, esprime il contributo all’effetto serra di un gas serra relativamente all’effetto della CO₂, il cui potenziale di riferimento è pari a 1

Costo dell’investimento 270.000€ e 65.000 € nel 2021

- Negli ultimi anni si è proceduto alla sostituzione progressiva delle lampade ad incandescenza con lampade a LED. L’illuminazione esterna è crepuscolare.

Costo dell’investimento 50.000€

- L’azienda ricorre alle migliori tecnologie disponibili per accrescere l’efficienza energetica. Grazie al sezionamento della rete di distribuzione esegue i monitoraggi ai fini di ridurre i consumi. Sono stati acquisiti: n° 1 etichettatrice, n° 1 inseritrice alveari, n° 2 pesatrici per i cartoni, n° 1 smistatore di cartoni e un pallettizzatore per le confezioni speciali (cartoni americani con divisori da 6/12) e confezioni multiple a 3 o 4 bottiglie da 20Cl.

Costo dell'investimento 240.000€

- All'interno dello stabilimento sono presenti aree verdi, anche con alberi piantumati. Nel 2021 sono stati apportati dei miglioramenti alle aree verdi di pertinenza aziendale, oltre agli interventi di manutenzione.



**Costo dell'investimento:
233.000€**

**Stato di avanzamento delle azioni del precedente riesame:**

- Valutazione dell'installazione di una centrale termica a metano e la cogenerazione di energia e acqua fredda
Progetto ancora in valutazione a causa dei rincari energetici legati al metano. Attualmente si continua a utilizzare il GPL
- Dotare tutti i servizi igienici aziendali di dispositivi a corrente d'aria per l'asciugatura delle mani
Progetto completato nei reparti produttivi.
- Incrementare l'attenzione alle emissioni di CO₂ monitorandole e valutando la possibilità di migliorare i parametri nel tempo e la possibilità del riutilizzo della CO₂ di fermentazione.
L'azienda recupera in parte l'anidride carbonica di fermentazione utilizzandola, allo svuotamento dell'autoclave, per inertizzare altri vasi vinari.
- Miglioramento dell'efficienza produttiva ed energetica mediante la lotta ai consumi occulti tramite la collaborazione avviata con il consulente esterno competente.
È stato installato un programma informatico che consente il monitoraggio in continuo dei consumi dei reparti aziendali permettendo di valutare i carichi energetici aziendali. Con cadenza mensile viene prodotto un rapporto mensile degli andamenti.
- Installazione di un impianto di domotica per lo spegnimento automatico e temporizzato dell'illuminazione di alcuni reparti
Approvato il progetto per la realizzazione dei lavori sulle linee di imbottigliamento.
- L'azienda continuerà con il processo di sostituzione delle bottiglie in vetro con una tipologia meno pesante con risparmi di vetro e in emissioni di CO₂.
Si fa riferimento alla tabella sotto riportata con il confronto da n° 2 tipologie di bottiglie di maggiore consumo

Tipologia di bottiglia	Risparmio in peso per singola bottiglia	Vetro risparmiato
Bordolese	140g/btg	4.000 Tn
Spumante extra	90g/btg	350 Tn

- Riduzione dell'inquinamento e il rilascio delle sostanze pericolose e diminuire la quantità di acque reflue contaminate valutando, il possibile riutilizzo/smaltimento sicuro. Valutazione progetto ristrutturazione depuratore.
Requisito parzialmente implementato con il miglioramento del funzionamento del depuratore. Scelta di prodotti chimici per la sanificazione a basso impatto ambientale (esempio: sodio idrossido e acido

peracetico) e apporto di nutrimento per i microorganismi incaricati del trattamento secondario della depurazione. Valutazione trimestrale della qualità delle acque reflue rilasciate come previsto da AUA. Svolti alcuni lavori strutturali per migliorare il funzionamento del depuratore già presente in azienda in modo di aumentare inizialmente la capacità di pretrattamento delle acque.

- Valutazione del recupero dei tappi di sughero, plastica e alluminio provenienti dallo scarto in azienda e da destinare al riciclo e della promozione di altre eventuali attività di riciclaggio e successivo utilizzo delle risorse idriche o dei sottoprodotti dell'ammortatura.
Separazione della plastica e destinati al riciclo tramite conferimento a ditte specializzate

Buone pratiche di comunicazione

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

<https://www.fratellimartini.it/>

Si ritiene che questo metodo sia il più veloce ed economico per raggiungere 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 sono 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 sarà reso disponibile a tutte le parti interessate tramite il proprio sito, mettendo anche a conoscenza delle attività svolte dall'azienda in campo di sostenibilità sociale. Questo fatto costituisce uno spunto di miglioramento che preveda una modalità di comunicazione tale da fare pervenire queste informazioni a tutte le parti interessate.

Indicatori ambientali

✓ Biodiversità

L'azienda non misura annualmente il proprio livello di biodiversità nell'acqua, nell'aria e nel suolo (metodologia aggiornata di Biodiversity Friend) in quanto non possiede vigneti di proprietà.

✓ Carbon footprint

Il calcolo dell'impronta carbonica stima la quantità di gas a effetto serra (Greenhouse Gases – GHG) emessa in un anno, direttamente e indirettamente, nell'ambito della filiera produttiva vitivinicola.

Tale indicatore, essendo un'espressione quantitativa delle emissioni di GHG, è uno strumento che permette di valutare l'impatto dell'azienda sulla sostenibilità ambientale, sociale ed economica, aiutando quindi la gestione delle emissioni e la valutazione di eventuali misure di mitigazione.

L'azienda si impegna quindi, entro il prossimo anno, a calcolare la propria impronta carbonica.

✓ Water footprint

L'impronta idrica rappresenta lo strumento per quantificare gli impatti ambientali dell'azienda legati all'acqua e definire così delle strategie volte alla riduzione della stessa.

L'azienda si impegna quindi, entro i prossimi due anni, a calcolare la propria impronta idrica.

Azione attuate e da attuare: miglioramento continuo ed obiettivi

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:



L'analisi congiunta degli obiettivi per lo Sviluppo sostenibile e delle caratteristiche della nostra 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 nella nostra 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.

Gli obiettivi correlati alle nostre attività sono indicati nella tabella seguente e realizzati in un'ottica di miglioramento continuo:

Questi obiettivi sono anche riportati nella Politica aziendale (**Allegato n. 1 di PG-25 – POLITICA DELLA SOSTENIBILITÀ**)

	<i>Parti interessate</i>	Fornitori, clienti, concorrenti
	<i>Obiettivi</i>	Promuovere l'agricoltura sostenibile tra i fornitori coinvolgendoli nell'implementazione di politiche agricole che proteggano l'ecosistema e migliorino la qualità del suolo.
	<i>Azioni e attività attuate</i>	• Tutela della salute del consumatore e impegno a comunicare in modo chiaro e trasparente le informazioni che garantiscono la tracciabilità del prodotto, oltre agli obblighi di legge, anche legato alle certificazioni volontarie BRC, IFS, FSSC22000. • Erogazione di premi produzione ai conferenti in base alla qualità delle uve, sia a livello fisico-chimico e sanitario dell'uva; l'azienda, vanta un rapporto storico con alcuni conferenti già certificati SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata) • Acquisto di prodotto da agricoltura biologica di provenienza italiana da lavorare e imbottigliare.
	<i>Azioni da attuare</i>	• Adesione al progetto di certificazione Equalitas a livello consortile di tutta la filiera di produzione del ASTI, BARBERA e del GAVI, supportando e incoraggiando la diffusione di pratiche agricole sostenibili presso i fornitori quali l'utilizzo responsabile degli agro-farmaci e la lotta integrata. Si partirà inizialmente del Moscato, Barbera e Gavi. • Coinvolgimento dei fornitori in attività formative in ottica di sostenibilità

	<i>Parti interessate</i>	Dipendenti
	<i>Obiettivi</i>	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.
	<i>Azioni e attività attuate</i>	• Promozione al proprio interno delle attività formative in ambito della sostenibilità, salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e sulla sicurezza alimentare. • Formazione di un operatore aziendale come <i>Sustainability Manager</i> a fronte dello standard Equalitas per fornire le competenze necessarie all'ottenimento della certificazione. • Svolgimento d'interventi formativi in ambito della sicurezza alimentare, salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e della sostenibilità per gli operatori esterni delle aziende di servizi che operano all'interno.
	<i>Azioni da attuare</i>	• Investimento nello sviluppo professionale e in formazione tecnico professionale per i dipendenti anche in ottica delle nuove certificazioni che l'azienda ha in essere e intende ampliare nei prossimi anni (ISO14001 e ISO 45001) • Assunzione di una risorsa specializzata di supporto all'ufficio HSE (salute, sicurezza e ambiente) per coadiuvare la direzione nello sviluppo del sistema gestionale a fronte dei requisiti ISO14001 e ISO45001 • Sviluppo, insieme all'Agenzia di formazione APRO, del progetto per la formazione della figura professionale "cantiniere" per poter attingere a personale competente per la cantina e contribuire nella formazione e crescita dei giovani del territorio.
	<i>Parti interessate</i>	Dipendenti, fornitori, clienti, concorrenti, mezzi di comunicazione, comunità locale, ambiente
	<i>Obiettivi</i>	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
	<i>Azioni e attività attuate</i>	Costante impegno nel miglioramento della qualità delle acque di scarico per preservare i sistemi idrogeologici. A tal fine: ➤ sensibilizza i collaboratori per ridurre i consumi idrici nel processo produttivo monitorando i consumi dei singoli reparti. ➤ il lavaggio dei serbatoi viene effettuato con macchine semi-automatiche in grado di limitare i consumi di acqua e prodotti chimici. ➤ le linee di imbottigliamento sono dotate di circuiti di lavaggio "clean in place" per limitare i consumi idrici e chimici. ➤ seleziona e acquista i prodotti detergenti per l'igiene degli ambienti con precisi criteri ecologici, in particolare di degradabilità; ➤ implementa sistemi di risparmio idrico: ○ riutilizzando l'acqua di condensa del vapore acqueo che viene successivamente convogliata nella centrale termica con un notevole risparmio energetico. ○ riutilizza l'acqua di lavaggio degli addolcitori per il lavaggio dei pavimenti di tutti i reparti di vinificazione ○ Razionalizzando la rete fognaria interna per ottimizzare la separazione tra acque reflue e acque meteoriche le quali vengono convogliate in una vasca di 1000m³ che viene utilizzata per irrigazione delle aree verdi e per il sistema

		di antincendio. L'eccedenza è emessa nel corpo superficiale (fiume Belbo) senza subire trasformazione. ➤ Implementazione dei sistemi per ridurre l'inquinamento delle acque: ○ l'azienda è dotata di un impianto chimico-fisico di pretrattamento delle acque reflue di cantina. L'impianto è stato recentemente ampliato e migliorata la funzionalità per poter abbattere del ~50% il COD delle acque prima della consegna al depuratore di Santo Stefano Belbo. ○ utilizza il processo di lavorazione basato sulla flottazione in continuo del mosto e successiva filtrazione tangenziale; l'utilizzo dei filtri rotativi e i filtri a farina è legato al periodo vendemmiale. Questo ha permesso di ridurre drasticamente i supporti filtranti costituiti di farina fossile e il quantitativo di acque reflue provenienti dal loro lavaggio. Inoltre, la prima acqua di lavaggio di questi filtri, contenente una elevata percentuale di farina fossile, viene convogliata in un serbatoio di raccolta e destinata allo smaltimento migliorando l'efficienza dell'impianto di pretrattamento. ○ Dal 2015 al 2020 l'azienda ha partecipato al progetto per la re-organizzazione ed ottimizzazione irrigua in Valle Belbo (Consorzio Irriguo di Il grado "Alta langa – Bormida e Uzzone").
	Azioni da attuare	• Implementazione del sistema a fronte dello standard volontario ISO 14001: La continua crescita economica e la ricerca della Qualità Totale hanno spinto ulteriormente la decisione di potenziare il pilastro della sostenibilità ambientale.  La ISO 14001 è una norma internazionale ad adesione volontaria, che specifica i requisiti di un sistema di gestione ambientale. La norma definisce i requisiti per il sistema di gestione ambientale, tutelando la fiducia nella capacità dell'azienda di adempiere la propria politica ambientale e di rispettare le leggi applicabili per limitare l'inquinamento e per migliorare costantemente la prestazione. • Incremento dell'attenzione ai consumi idrici monitorandoli e valutando la possibilità di migliorare ancora i parametri nel tempo. Il monitoraggio dei consumi idrici sarà anche inserito come indice per la valutazione degli obiettivi a fronte anche della norma UNI EN ISO 14001 a fronte della quale l'azienda intende certificarsi nel 2022 • Modifica del progetto dell'installazione di una centrale termica a metano per la cogenerazione di energia e acqua calda e vapore. È stato deciso di installare un impianto a GPL in quanto il precedente progetto prevedeva la costruzione di metanodotto di circa 2Km fino allo stabilimento con ingenti costi per l'intervento. Il nuovo impianto sarà a basso consumo e basse emissioni con elevate performance. • Il monitoraggio dei consumi idrici sarà anche inserito come indici per la valutazione degli obiettivi a fronte anche della norma UNI EN ISO 14001 a fronte della quale l'azienda intende certificarsi nel 2022

	Parti interessate	Dipendenti, fornitori, 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	• Utilizzo delle migliori tecnologie disponibili per la vinificazione, spumantizzazione e imbottigliamento in modo di accrescere l'efficienza energetica del processo produttivo con la continua innovazione degli impianti e attrezzature. • Miglioramento dell'efficienza produttiva ed energetica mediante la lotta ai consumi occulti tramite la collaborazione avviata con il consulente esterno competente. Anche tramite la valutazione dei rapporti mensile che potrebbe

FRATELLI MARTINI SECONDO LUIGI S.p.A.		Rev. 00 del 01/04/2021
		Identificazione: Allegato 11 di PG-25

		costituire un input al riesame della direzione da cui estrapolare eventuali obiettivi per i prossimi anni. • Installazione di impianti frigo che permettono un'ottimizzazione dell'efficienza energetica mediante l'utilizzo di inverter e soft-star sui motori. • Negli ultimi anni si è proceduto alla sostituzione progressiva delle lampade ad incandescenza con lampade a LED. Attualmente le lampade a incandescenza sono presenti unicamente nel laboratorio. Le luci dell'area per il personale e alcuni reparti sono controllate da sensori al movimento o temporizzate. L'illuminazione esterna è crepuscolare.
	Azioni da attuare	• Implementazione del sistema a fronte dello standard volontario ISO 14001: La continua crescita economica e la ricerca della Qualità Totale hanno spinto ulteriormente la decisione di potenziare il pilastro della sostenibilità ambientale.  La ISO 14001 è una norma internazionale ad adesione volontaria, che specifica i requisiti di un sistema di gestione ambientale. La norma definisce i requisiti per il sistema di gestione ambientale, tutelando la fiducia nella capacità dell'azienda di adempiere la propria politica ambientale e di rispettare le leggi applicabili per limitare l'inquinamento e per migliorare costantemente la prestazione. • Modifica del progetto dell'installazione di una centrale termica a metano per la cogenerazione di energia e acqua calda e vapore. È stato deciso di installare un impianto a GPL in quanto il precedente progetto prevedeva la costruzione di metanodotto di circa 2Km fino allo stabilimento con ingenti costi per l'intervento e l'aumento dei costi del combustibile. Il nuovo impianto sarà a basso consumo e basse emissioni con elevate performance. • Studio sulla fattibilità dell'installazione di impianto fotovoltaico e della sostituzione dell'illuminazione con LED nel nucleo 3 • Completare l'impianto di illuminazione esterna a seguito dei lavori di ristrutturazione delle aree esterne dello stabilimento • Installazione di un impianto di domotica per lo spegnimento automatico e temporizzato dell'illuminazione degli altri reparti
	Parti interessate	Dipendenti, 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, compresi i giovani e, se opportuno, alle persone con disabilità e minoranze o gruppi vulnerabili.
	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 e per le varietà non del territorio, la cantina predilige il rapporto con Cantine Sociali ubicate nel territorio nazionale. L'acquisto estero è minoritario (<1,5%) ed è legato sempre a mancanza di prodotto nazionale. • Valutazione annuale della forza lavoro con calcolo del turnover che costituisce un input al riesame aziendale e viene condivisa con i rappresentanti dei lavoratori • Miglioramento delle competenze dei lavoratori tramite interventi formativi in materia di salute e sicurezza, sicurezza alimentare e sostenibilità • Sviluppo di un piano di crescita aziendale garantendo retribuzioni superiori a quanto indicato nel CCNL cogente, garantendo la parità tra uomini e donne ed evitando la discriminazione dei giovani, persone con disabilità, minoranze o gruppi vulnerabili.

FRATELLI MARTINI SECONDO LUIGI S.p.A.		Rev. 00 del 01/04/2021
		Identificazione: Allegato 11 di PG-25

		• Applicazione delle politiche di assunzione per i giovani i nell'ottica di crescita all'interno dell'azienda; impegno ad accogliere apprendisti e stagisti
	Azioni da attuare	• Implementazione del sistema a fronte dello standard volontario ISO 45001: La continua crescita economica e la ricerca della Qualità Totale hanno spinto ulteriormente la decisione di potenziare il pilastro della sostenibilità sociale. - La ISO 45001 è la prima norma internazionale a stabilisce un quadro per migliorare la sicurezza, ridurre i rischi in ambito lavorativo e migliorare la salute e il benessere dei lavoratori, permettendo così di aumentare le performance in materia di salute e sicurezza. - La gestione della sicurezza inserita nella gestione complessiva aziendale diventa parte essenziale dei processi lavorativi, generando un modello di competitività sostenibile; inoltre, offre un'opportunità di miglioramento e crescita delle performance aziendali per rispondere alla continua evoluzione del contesto in cui opera un'organizzazione. • Svolgimento di corsi di formazione su salute e sicurezza negli ambienti di lavoro • Controllo e gestione della sicurezza di tutti gli ambienti di lavoro. con interventi migliorativi su strutture e impianti. • Implementazione delle dotazioni di sicurezza del depuratore con lo svolgimento di opere di manutenzione straordinaria e la installazione di misure di sicurezza per migliorare la sicurezza del luogo. Prevista l'installazione di passerelle e barriere di contenimento. • Assunzione di una risorsa specializzata di supporto all'ufficio HSE (salute, sicurezza e ambiente) per coadiuvare la direzione nello sviluppo del sistema gestionale a fronte dei requisiti ISO14001 e ISO45001 • 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	• Fa parte dell'impegno aziendale la realizzazione di infrastrutture resilienti e la promozione di una industrializzazione equa, responsabile e sostenibile: ne è prova tangibile il sito produttivo, costruito con tecniche che diminuiscono l'impatto sul territorio. I materiali e le aziende utilizzate per le ristrutturazioni sono del territorio. • Ristrutturazione delle cantine attualmente in fase di attuazione. Negli ultimi anni, dei reparti di lavorazione e spumantizzazione, fermentazione vini frizzanti e di imbottigliamento dei vini spumanti, usufruendo dei locali già esistenti. I reparti sono coibentati in modo di mantenere sotto controllo temperatura e umidità. Sono state rifatti i pavimenti in piastrelle di gres e installati adeguati sistemi di scolo in acciaio inox. Il soffitto dei reparti di spumantizzazione è stato innalzato e sostituita la vecchia copertura in Eternit; questo per permettere l'installazione in quest'area di n° 9 autoclavi orizzontali da 102.400L e n° 18 autoclavi verticali da 63.100L; tutti in acciaio inox coibentati con le tubazioni fisse di collegamento. • Nel nuovo nucleo, l'azienda è dotata di un magazzino automatizzato per i prodotti finiti. Le linee di imbottigliamento 6 e 7 sono state installate nel 2016 previa ristrutturazione e ampliamento dei locali. Nel 2018 è stata aggiunta la linea di confezionamento dei Bag in box e nel 2021 è stato aggiunto un impianto a fondo linea nella linea 7 per implementare le tipologie di confezionamento secondario e soddisfare i requisiti dei clienti. • Disegno dell'area esterna del nuovo nucleo per diminuire l'impatto ambientale sul territorio, così come le aree verdi adiacenti con installazione dell'impianto di irrigazione a risparmio idrico e dell'impianto di illuminazione crepuscolare.

		Recupero dei tappi in plastica che vengono destinati al riciclo tramite il conferimento a ditte esterne specializzate.
	<i>Parti interessate</i>	Dipendenti, comunità locale, istituti bancari, istituzioni pubbliche, consorzi, mezzi di comunicazione
	<i>Obiettivi</i>	Rappresentare un punto di riferimento per lo sviluppo del territorio e della comunità locale attraverso iniziative commerciali e di divulgazione del sapere.
	<i>Azioni e attività attuate</i>	- Erogazione di contributi economici per: - Costruzione del nuovo capannone per la Protezione Civile del Comune di Cossano Belbo - Fondazione Nuovo Ospedale Alba-Bra - Onlus per la costruzione di camere ospedaliere pediatriche - Associazione Amici vigili del Fuoco - Istituto Cotelengo - Sostegno a eventi organizzati nel territorio (Esempio: Enologi Regione Piemonte) - Sostegno economico alle famiglie dei dipendenti in caso di incidenti/infortuni sul lavoro. - Organizzazione di eventi in cantina: - Visite guidate per gruppi di studenti in attività formativa - convegni tecnici e dell'associazioni di categoria - Festa del Moscato per i fornitori di uva - Coinvolgimento e attività di aggregazione con i fornitori di materie prime e con i dipendenti - Partecipazione economica come membro del Consorzio per la Tutela che si occupa anche della promozione del prodotto dentro e fuori del territorio: Consorzio di Tutela Dell'Asti, Del Gavi, Dei Vini D'Acqui, Consorzio Barbera d'Asti e Vini de Monferrato, Del Prosecco - Collaborazione con Istituti Superiori per accogliere studenti per stage/ collaborazioni - Collaborazioni con eventi ludico/commerciali del territorio
	<i>Azioni da attuare</i>	- Collaborazione con Istituti Superiori per accogliere studenti per stage/ collaborazioni - Organizzazione di eventi in cantina: vedi sopra - Visite guidate per gruppi di studenti in attività formativa - convegni tecnici e dell'associazioni di categoria - Altre attività di aggregazione del territorio

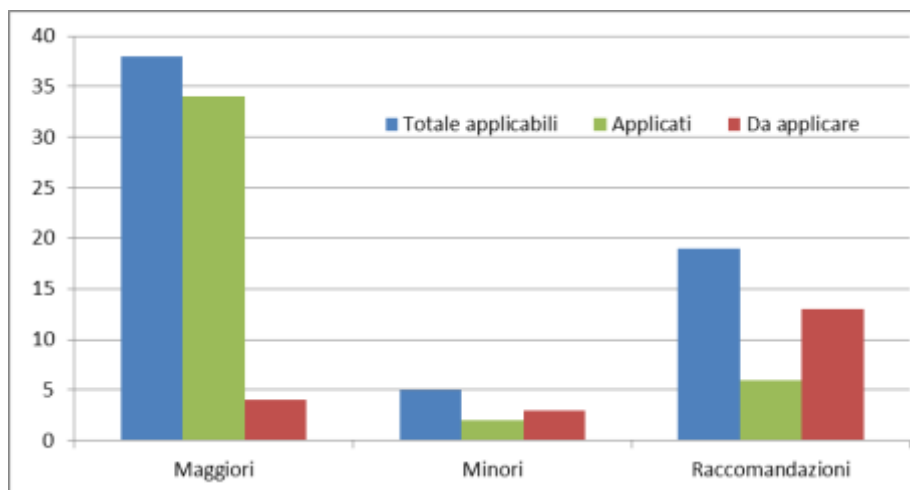
	<i>Parti interessate</i>	Dipendenti, fornitori, clienti, concorrenti, mezzi di comunicazione, comunità locale, ambiente, istituti bancari, istituzioni pubbliche, consorzi.
	<i>Obiettivi</i>	Raggiungere la gestione sostenibile e l'utilizzo efficiente delle risorse naturali. Ridurre la produzione di rifiuti attraverso la prevenzione, la riduzione, il riciclo e il riutilizzo
	<i>Azioni e attività attuate</i>	• Razionalizzazione della rete fognaria interna per ottimizzare la separazione tra acque reflue e acque meteoriche le quali vengono convogliate in una vasca di 1000m3 che viene utilizzata per irrigazione delle aree verdi e per il sistema di antincendio. L'eccedenza è emessa nel corpo superficiale (fiume Belbo) senza subire trasformazione. • Installato un programma informatico che consente il monitoraggio in continuo dei consumi dei reparti aziendali permettendo di valutare i carichi energetici aziendali. Con cadenza mensile viene prodotto un rapporto mensile degli andamenti. • Raccolta differenziata dei rifiuti (carta, vetro e plastica) e il loro smaltimento attraverso aziende specializzate. • Spedizione degli scarti di lavorazione/sottoprodotti di lavorazione a distillerie per il loro riutilizzo. • Adozione delle misure per garantire una produzione responsabile per quanto riguarda il packaging: ○ Sostituzione di gran parte delle bottiglie in vetro con una tipologia meno pesante con risparmi di vetro e in emissioni da CO2 ○ Confezionamento di Bag in box in materiale plastico riciclabile al 100% ○ Cartoni realizzati con materie prime derivanti da foreste correttamente gestite secondo i principali standard: gestione forestale e catena di custodia. Tutta la catena è tracciabile e il materiale deriva da foreste dove sono rispettati rigorosi standard ambientali, sociali ed economici ○ Alveari contenenti il 100% di carta riciclata di origine Italia e intra-UE ○ Alcune etichette in carta proveniente da foreste da gestione sostenibile ○ Legno dei bancali da foreste correttamente gestite
	<i>Azioni da attuare</i>	• Inserimento di una nuova figura specializzata nell'organico aziendale di supporto all'ufficio HSE (salute, sicurezza e ambiente) per coadiuvare la direzione nello sviluppo del sistema gestionale a fronte dei requisiti ISO14001 e ISO45001 • Valutazione della promozione di altre eventuali attività di riciclaggio e successivo utilizzo delle risorse idriche o dei sottoprodotti dell'ammortatura. • Organizzazione di visite guidate e/o altre attività destinate alla valorizzazione della conoscenza del prodotto • Promozione la comunicazione trasparente con le parti interessate attraverso comunicazioni su canali web, social o pubblicazioni.
	<i>Parti interessate</i>	Dipendenti, fornitori, mezzi di comunicazione, ambiente
	<i>Obiettivi</i>	Sensibilizzazione e riduzione delle emissioni di CO2
	<i>Azioni e attività attuate</i>	• Impianti frigo che permette un'ottimizzazione dell'efficienza energetica mediante l'utilizzo di inverter e soft-star sui motori.

		- Impegno al miglioramento del consumo energetico degli impianti con l'acquisto di attrezzature sempre a minore consumo e più performanti e monitorando i continuo i consumi in modo di poter rilevare i punti critici per il consumo e implementare azioni di mitigazione. - Sostituzione di gran parte delle bottiglie in vetro con una tipologia meno pesante con risparmi di vetro e in emissioni da CO2 - Negli ultimi anni si è proceduto alla sostituzione progressiva delle lampade ad incandescenza con lampade a LED. Attualmente ancora in fase di attuazione. - Le luci dell'area per il personale e alcuni reparti sono controllate da sensori al movimento o temporizzate. L'illuminazione esterna è crepuscolare. - I servizi igienici per il personale presenti in area produzione sono dotati di dispositivi a corrente d'aria per l'asciugatura delle mani. In questo modo si elimina il consumo di carta a perdere
	Azioni da attuare	- Modifica del progetto dell'installazione di una centrale termica a metano per la cogenerazione di energia e acqua calda e vapore. E' stato deciso di installare un impianto a GPL in quanto il precedente progetto prevedeva la costruzione di metanodotto di circa 2Km fino allo stabilimento con ingenti costi per l'intervento. Il nuovo impianto sarà a basso consumo e basse emissioni con elevate performance. - Incrementare l'attenzione alle emissioni di CO2 monitorandole e valutando la possibilità di migliorare i parametri nel tempo e la possibilità del riutilizzo della CO2 di fermentazione tenendo anche in considerazione l'aumento dei costi di questa materia prima

	Parti interessate	Dipendenti, fornitori, clienti, clienti, concorrenti, mezzi di comunicazione, comunità locale, ambiente, istituti bancari, istituzioni pubbliche, consorzi
	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) identificando quelli connessi al proprio business in modo da perseguirli con carattere di priorità. - Per questo definisce alleanze e collaborazioni con dipendenti, fornitori, clienti e il Consorzio per la Tutela dell'Asti, Ente di Certificazione per poter sviluppare alcuni degli obiettivi. - Comunicazione a tutte le parti interessate le resultanze del bilancio di sostenibilità tramite la pubblicazione annuale sul sito aziendale
	Azioni da attuare	- Sviluppare il bilancio di sostenibilità aziendale da aggiornare con cadenza annuale - 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.

Requisiti Equalitas da raggiungere nel futuro

	Requisiti totali applicabili in azienda	Requisiti applicati		Requisiti da applicare nei prossimi anni	
Maggiori	53	51	96,2%	2	3,8%
Minori	11	8	72,7%	3	27,3%
Raccomandazione	25	12	48,0%	13	52,0%



Nella tabella riportata a fianco sono indicati i requisiti raggiunti nel 2021 e quelli che bisogna raggiungere ancora.

Nella tabella sono riassunti i requisiti minori (m) e le raccomandazioni che l'azienda intende soddisfare nelle varie fasi certificative

REQUISITO		FASI CERTIFICATIVE			
DESCRIZIONE	TIPO	Totale	Primo anno	Secondo anno	Terzo anno
BUONE PRATICA DI CANTINA	Minori	4	-	3	-
	Racc.	4	-	3	-
BUONE PRATICHE SOCIO-ECONOMICHE	Minori	6	-	6	-
	Racc.	16	-	8	2
BUONE PRATICHE DI COMUNICAZIONE	Minori	1	-	-	1
	Racc.	4	-	1	1

Nella tabella sono riportati gli indicatori di sostenibilità ambientale scelti per essere valutati nelle varie fasi del ciclo certificativo

INDICATORI DI SOSTENIBILITA' AMBIENTALE	FASI CERTIFICATIVE		
	Primo anno	Secondo anno	Terzo anno
BIODIVERSITA'	Non applicabile		
CARBON FOOTPRINT	-	-	X
WATER FOOTPRINT	-	-	X