



# BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2022



*Cossano Belbo, lì 27/07/2023*

## Sommario



.....	1
1. LA SOSTENIBILITÀ PER LA FRATELLI MARTINI SECONDO LUIGI SPA .....	3
2. LA SOSTENIBILITÀ E LO STANDARD EQUALITAS.....	5
3. POLITICA PER LA SOSTENIBILITÀ .....	6
4. CAMPO DI APPLICAZIONE DEL PROGETTO .....	7
5. AMBITI DI INTERVENTO E RISULTATI OTTENUTI.....	7
6. BUONE PRATICHE DI DI CANTINA, IMBOTTIGLIAMENTO E CONFEZIONAMENTO .....	8
7. BUONE PRATICHE SOCIALI .....	22
8. BUONE PRATICHE ECONOMICHE .....	29
9. BUONE PRATICHE AMBIENTALI .....	<b>Errore. Il segnalibro non è definito.</b>
10. BUONE PRATICHE DI COMUNICAZIONE.....	39
11. INDICATORI AMBIENTALI .....	39
☐ Biodiversità .....	39
☐ Carbon footprint .....	40
☐ Water footprint.....	40
Azione attuate e da attuare: miglioramento continuo ed obiettivi .....	41

## 1. 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 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***



**Target 9-4** Migliorare le infrastrutture e riconfigurare in modo sostenibile le industrie, aumentando l'efficienza nell'utilizzo delle risorse e adottando tecnologie e processi industriali più puliti e sani per l'ambiente, facendo sì che tutti gli stati si mettano in azione nel rispetto delle loro rispettive capacità.

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

La Qualità e lo sviluppo sostenibile sono concetti importanti per la Fratelli Martini Secondo Luigi Spa, fondamentali per ogni sua azione. Lo sono stati sin dalle origini, ma negli anni '90 è stato verbalizzato ed eletto a linea guida; tutti gli investimenti, da allora, sono stati orientati dall'approccio sostenibile integrale, l'attenzione all'ambiente e al contesto produttivo, per raggiungere l'obiettivo "principe" dell'ottenimento e la garanzia della miglior Qualità possibile.

### **Qualità totale è**

**Qualità della materia prima**  
**Qualità dei processi produttivi**

**Qualità nella sicurezza totale**  
**Qualità della tecnologia**

**Qualità di un ambiente sostenibile**  
**Qualità del servizio e del marketing**



**12-2** Raggiungere la gestione sostenibile e l'utilizzo efficiente delle risorse naturali.

**12-6** Incoraggiare le imprese, soprattutto le aziende di grandi dimensioni e transnazionali, ad adottare pratiche sostenibili e integrare le informazioni sulla sostenibilità nelle loro relazioni periodiche.

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)



**SMETA**

Supplier Ethical Data Exchange

Inoltre, all'interno di questo sistema è mantenuta la certificazione **SMETA** (Sedex Member Ethical Trade Audit), per dimostrare l'impegno per le problematiche sociali e 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 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).

Tuttavia, in uno scenario globale in profonda trasformazione, la sfida è la sinergia dei sistemi di gestione. Per questo, da dicembre 2022, l'azienda si è certificata a fronte degli standard volontarie ISO14001 e ISO45001.



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.



**ISO 45001:2018**

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.

## 2. LA SOSTENIBILITÀ E LO STANDARD EQUALITAS



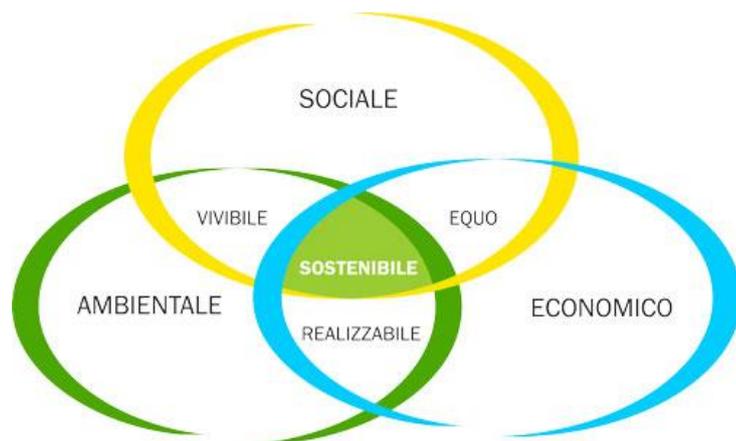
*“Lo sviluppo sostenibile è uno sviluppo che soddisfi i bisogni del presente senza compromettere la possibilità delle generazioni future di soddisfare i propri”*: così veniva definito nel 1987 il concetto di sviluppo sostenibile nel documento “Our Common Future”, conosciuto anche come “Rapporto Brundtland”, dal nome della coordinatrice della Commissione Mondiale sull’Ambiente e lo Sviluppo (WCED) che in quell’anno aveva commissionato il rapporto. In questa definizione non si parla dell’ambiente in quanto tale ma ci si riferisce ad esso indirettamente, parlando del benessere delle persone (e quindi anche della qualità ambientale).

Viene pertanto messo in luce un principio etico fondamentale: *la responsabilità da parte delle generazioni d’oggi nei confronti delle generazioni future*. Il riferimento è ad un’equità di tipo intergenerazionale, in quanto le generazioni future hanno pari diritti rispetto a quelle attuali, ma anche intra-generazionale, perché persone della stessa generazione appartenenti a diverse realtà politiche, economiche, sociali e geografiche hanno i medesimi diritti. Da questa definizione embrionale, prevalentemente di matrice ecologica, il concetto di sostenibilità è stato declinato in tutte le dimensioni che concorrono allo sviluppo, dando vita ad un importante dibattito internazionale.

Come è facilmente comprensibile, la sostenibilità non è quindi un concetto statico ed immutabile nel tempo bensì un **processo continuo**, che deve necessariamente coniugare le tre componenti fondamentali dello sviluppo: Ambientale, Economico e Sociale.

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

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



Per ciascuno di questi pilastri sono previsti dei requisiti oggettivi e verificabili attraverso la definizione di buone pratiche lungo tutto la filiera e di indicatori.

Tali indicatori ambientali (impronta idrica, impronta carbonica e biodiversità) servono per verificare l’impatto che le buone pratiche previste dallo standard Equalitas hanno per quanto concerne la sostenibilità; lo scopo principale non è quindi porre in competizione aziende e/o prodotti ma dare alle aziende dei parametri utili per monitorare le proprie realtà e definire ambiti di miglioramento in tema di sostenibilità ambientale.

### 3. 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 il brand **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:

	<p>Promuovere l'agricoltura sostenibile tra i fornitori coinvolgendoli nell'implementare politiche agricole che proteggano l'ecosistema e migliorino la qualità del suolo.</p>		<p>Rappresentare un punto di riferimento per lo sviluppo del territorio e della comunità locale attraverso iniziative commerciali e di divulgazione del sapere.</p>
	<p>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.</p>		<p>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.</p>
	<p>Sviluppare un sistema produttivo sostenibile per la salvaguardia dell'ambiente e della biodiversità in grado di contenere l'impatto ambientale:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Riduzione dei consumi (gas, acqua, ecc.);</li> <li>✓ Risparmio energetico e utilizzo di fonti rinnovabili;</li> <li>✓ Protezione e salvaguarda dell'ambiente;</li> <li>✓ Riduzione dell'impatto ambientale (suolo, acqua e aria).</li> </ul>		<p>Sensibilizzazione e riduzione delle emissioni di CO<sub>2</sub>.</p>
	<p>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.</p>		<p>Definire alleanze e collaborazioni con tutte le parti interessate allineando gli obiettivi aziendali con la nuova agenda globale.</p>
			

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:

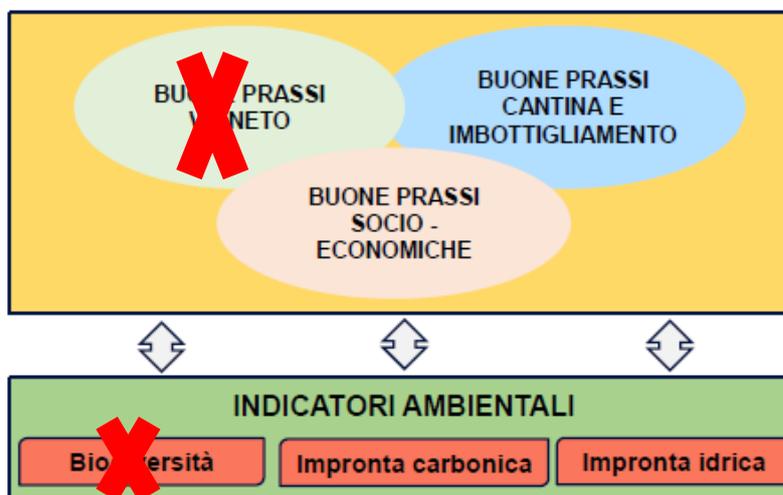
- ✓ comportarsi con diligenza, correttezza e trasparenza nel predisporre le comunicazioni legate alla sostenibilità ambientale, economica e sociale;
- ✓ conservare le informazioni documentate utilizzate per la valutazione dei dati e/o risultati riportati nelle comunicazioni;
- ✓ utilizzare e/o predisporre 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.

#### 4. 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.

#### 5. AMBITI DI INTERVENTO E RISULTATI OTTENUTI



Di seguito sono presentati i risultati ottenuti dall'azienda nell'anno 2022 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 la biodiversità.

## 6. BUONE PRATICHE DI CANTINA, IMBOTTIGLIAMENTO E CONFEZIONAMENTO

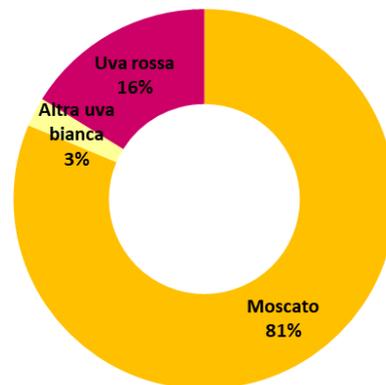
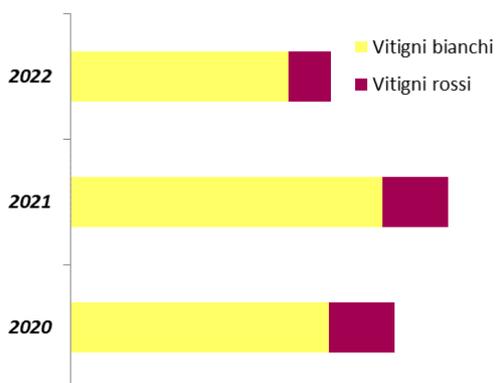


Al fine di supportare l'integrazione degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 nelle politiche di sostenibilità e nei processi di reporting delle Organizzazioni, vengono riportati gli SDGs associati al capitolo 5.3 Buone Pratiche di Cantina, Imbottigliamento e Condizionamento.

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.

	<i>Inizio Vendemmia</i>		<i>Fine Vendemmia</i>	
	<i>Data</i>	<i>Varietà</i>	<i>Data</i>	<i>Varietà</i>
<b>2020</b>	1 settembre	Piemonte Brachetto	19 ottobre	Cabernet Sauvignon
<b>2021</b>	1 settembre	Piemonte Brachetto Chardonnay	20 ottobre	Nebbiolo da Barolo
<b>2022</b>	24 agosto	Piemonte Brachetto Chardonnay	5 ottobre	Nebbiolo da Barolo



- ✓ 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.***

**12** CONSUMO E  
 PRODUZIONE  
 RESPONSABILI


**Target 12-2** Raggiungere la gestione sostenibile e l'utilizzo efficiente delle risorse naturali.

**Target 12-6** Incoraggiare le imprese, soprattutto le aziende di grandi dimensioni e transnazionali, ad adottare pratiche sostenibili e integrare le informazioni sulla sostenibilità nelle loro relazioni periodiche.

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

**Attività in outsourcing:** L'azienda non affida all'esterno processi o parti di processi.

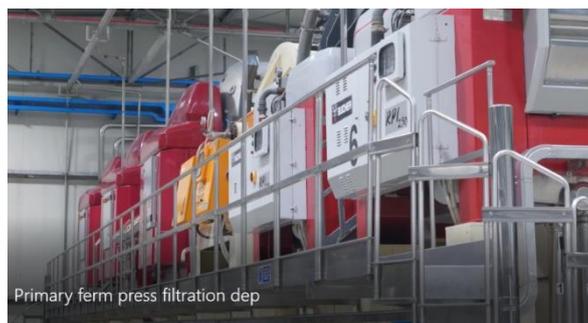


L'uva raccolta è conferita in cantina dai viticoltori in base ad un calendario prestabilito e concordato. Tra il raccolto e il conferimento si cerca di accorciare il più possibile i tempi, in modo da non compromettere la qualità dell'uva.

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

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 dei 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 nei 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 il 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.

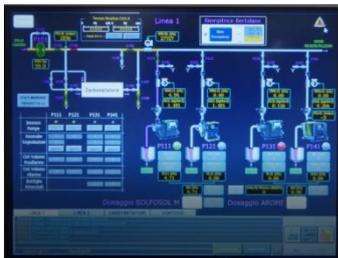


Prima dell'imbottigliamento il prodotto viene sottoposta ad una filtrazione tangenziale

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



Gli eventuali assemblaggi sono decisi dal Winemaker in funzione dei 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 nei 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 il 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 sottoposta ad una filtrazione tangenziale

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

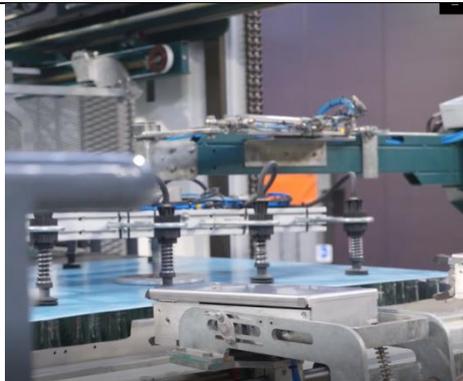


Al momento dell'imbottigliamento il prodotto viene addizionato di anidride solforosa e microfiltrato

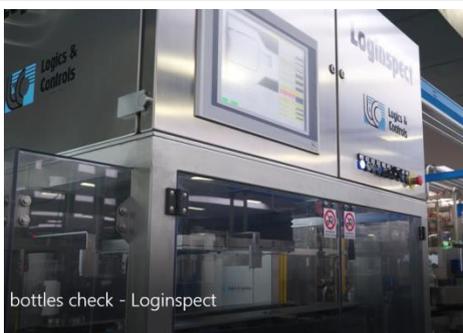


Per quanto riguarda la sicurezza del prodotto riguardo la presenza di corpi estranei, oltre alla microfiltrazione del prodotto (CCP-2), l'azienda ha implementato una serie di procedure e controlli che vengono illustrati nei seguenti passaggi:

Automazione della depalletizzazione



Controllo delle bottiglie e scarto di quelle difettose



Lavaggio, riempimento e tappatura delle bottiglie nella riempitrice monoblocco



Lavaggio



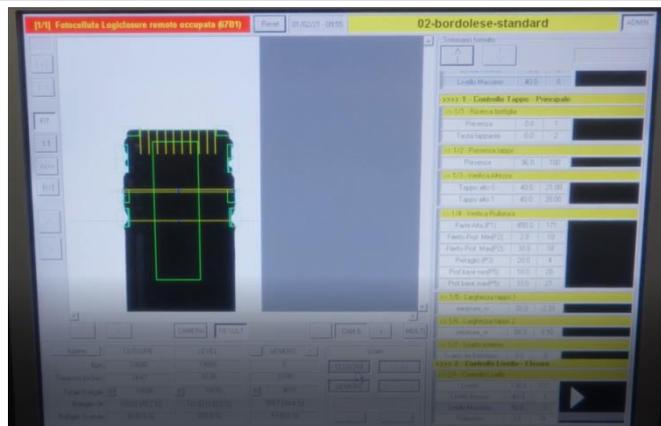
Riempimento



Tappatura

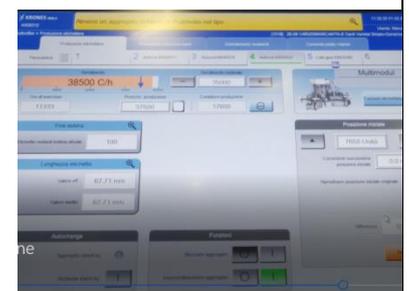


Controllo della presenza e del corretto posizionamento della capsula/tappo ; espulsione dei campioni non conformi

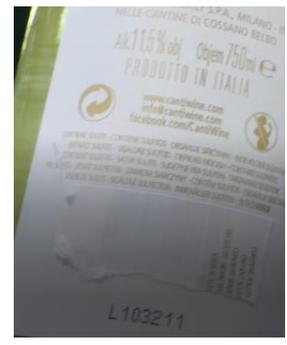
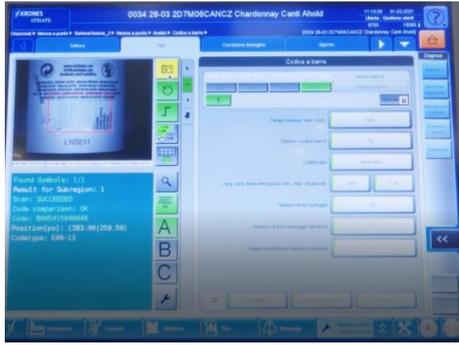


L'azienda ha inoltre implementato sistemi di controllo per l'etichettatura: tipologia, presenza e corretto posizionamento, presenza lotto

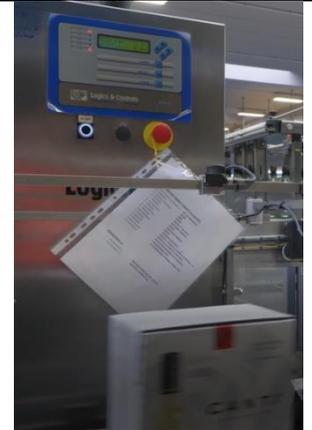
Etichettatura: tipologia, presenza e corretto posizionamento e presenza lotto



Etichettatura:  
espulsione dei  
campioni non  
conformi



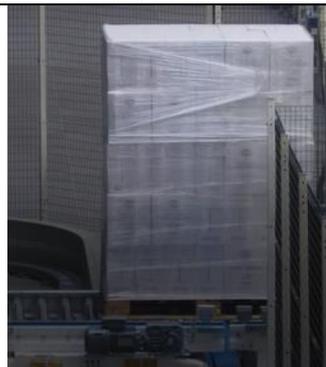
Incartonamento:  
controllo peso  
cartone ed  
espulsione dei  
non conformi



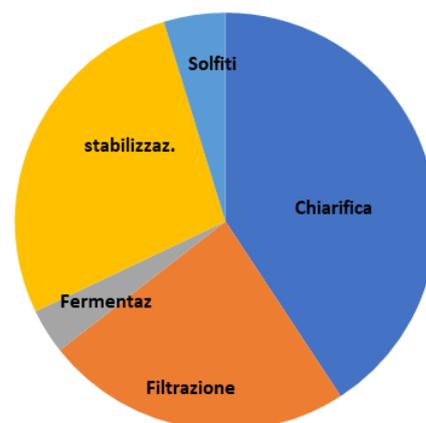
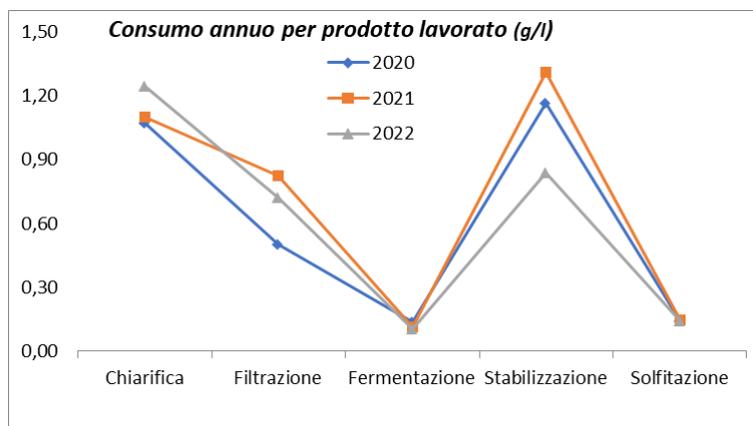
Formazione  
dei bancali ed  
etichettatura  
logistica



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 che garantiscano i requisiti qualitativi dei prodotti, minimizzando i consumi idrici a l'uso di coadiuvanti, additivi e nutrienti.



- **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 a fronte degli standard volontari GFSI (BRC – 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 interlaboratorio).

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 le procedure e il sistema implementato.

**3** SALUTE E BENESSERE



**Target 3-9** Ridurre sostanzialmente il numero di decessi e malattie da sostanze chimiche pericolose e da inquinamento e contaminazione di aria, acqua e suolo.

**6** ACQUA PULITA E IGIENE

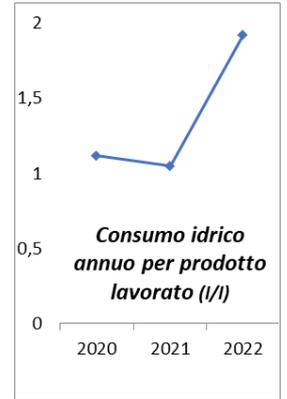
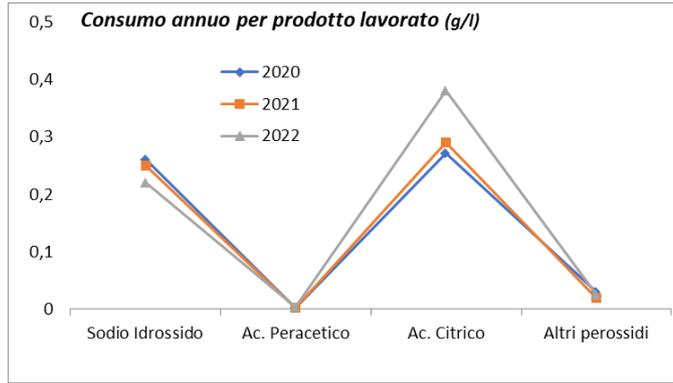
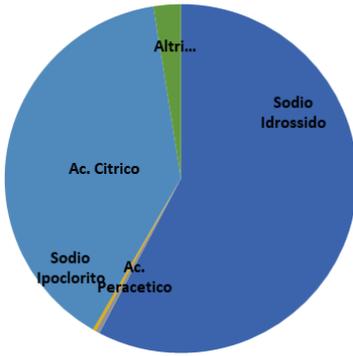


**Target 6-3** Migliorare la qualità dell'acqua riducendo l'inquinamento, eliminando le pratiche di scarico non controllato e riducendo al minimo il rilascio di sostanze chimiche e materiali pericolosi, dimezzare la percentuale di acque reflue non trattate e aumentare sostanzialmente il riciclaggio e il riutilizzo sicuro a livello globale.

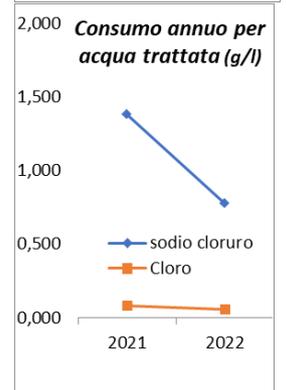
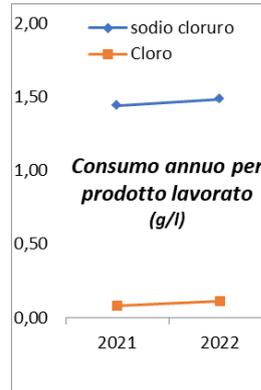
**Target 6-4** Aumentare sostanzialmente l'efficienza idrica da utilizzare in tutti i settori e assicurare prelievi e fornitura di acqua dolce per affrontare la scarsità d'acqua e ridurre in modo sostanziale il numero delle persone che soffrono di scarsità d'acqua.

**Target 6-6** Proteggere e ripristinare gli ecosistemi legati all'acqua, tra cui montagne, foreste, zone umide, fiumi, falde acquifere e laghi.

L'azienda ha predisposto e formalizzato adeguate procedure per la pulizia dei locali e delle attrezzature. Il quantitativo di acqua e di detersivi è già stato ottimizzato, per quanto possibile e sono verificate periodicamente per validarle

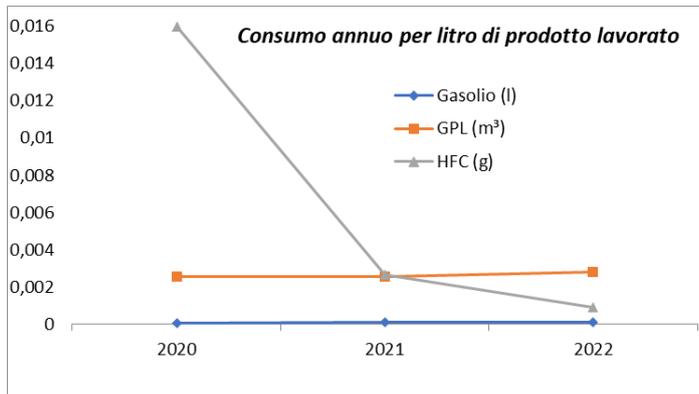
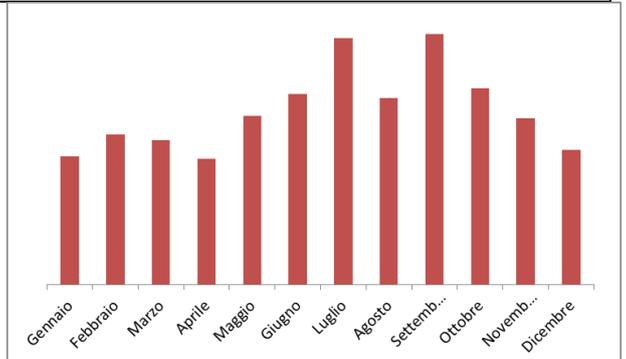
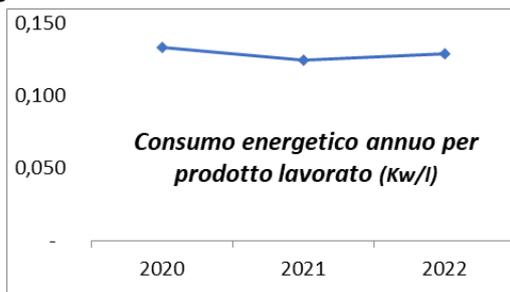


Nei grafici sopra viene riportato l'andamento dei consumi di detersivi e, a fianco l'andamento dei consumi per l'impianto di trattamento dell'acqua per ottimizzare le sue caratteristiche per l'utilizzo nella produzione



**Target 7-2** Aumentare notevolmente la quota di energie rinnovabili nel mix energetico globale.  
**Target 7-3** Raddoppiare il tasso globale di miglioramento dell'efficienza energetica.

**Energia elettrica - Consumo annuo per litro di prodotto lavorato**



**Consumi combustibile e gas refrigeranti per litro di prodotto lavorato**

Valore di HFC legato allo smantellamento progressivo degli impianti frigoriferi e la loro sostituzione con altri più performanti e contenenti gas con minore GWP



**Target 9-4** Migliorare le infrastrutture e riconfigurare in modo sostenibile le industrie, aumentando l'efficienza nell'utilizzo delle risorse e adottando tecnologie e processi industriali più puliti e sani per l'ambiente, facendo sì che tutti gli stati si mettano in azione nel rispetto delle loro rispettive capacità.

- **Adeguatezza dei 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 stato protagonista di un progetto estremamente ambizioso di ampliamento e ammodernamento, firmato dall'archistar Piero Lissoni che lo 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 2022 sono state apportati dei miglioramenti alle aree verdi di pertinenza aziendale, oltre agli interventi di manutenzione

Inoltre, questo progetto ha già dato vita alla 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 dei nuovi reparti cantina e spumanti.



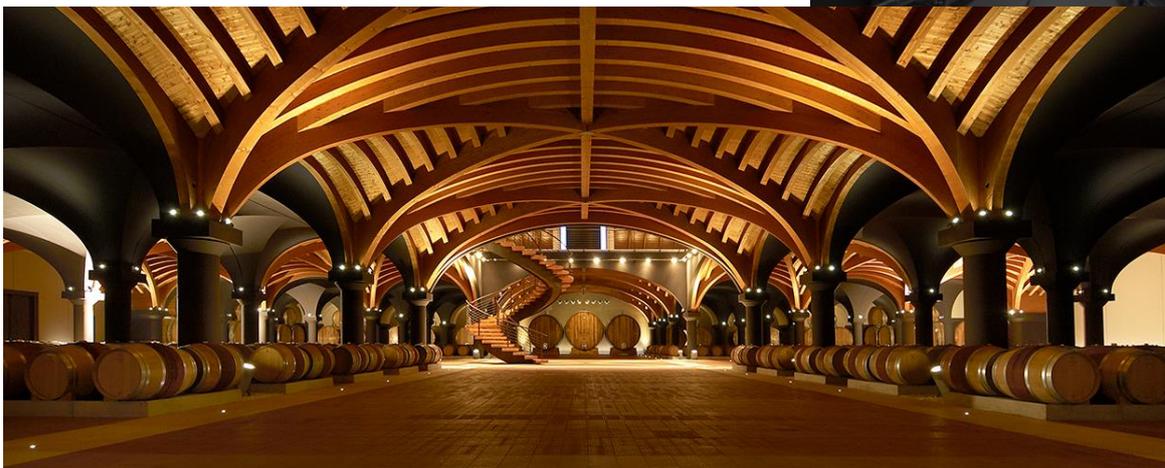
Gli spazi interni sono sufficienti a garantire un flusso operativo senza ostacoli, tale da mantenere condizioni igieniche adeguate, di prevenire contaminazioni esterne e di ridurre i rischi di contaminazione crociata durante lo svolgimento del lavoro.



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

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

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 la installazione di nuovi autoclavi in acciaio inox coibentati con le tubazioni fisse di collegamento.



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



- **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 al punto precedente del GOALS 12

Tutte le attrezzature a contatto con il prodotto sono costruite in materiali idonei al contatto con gli alimenti 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.



Nell'ultimo ventennio sono stati effettuate importanti interventi di ammodernamento degli impianti:



**2013** - Installazione del magazzino automatizzato

**2015 – 2016** - Le linee di imbottigliamento 6 e 7 sono state installate previa costruzione di nuovi locali appositi.

**2018** - Installazione della linea confezionamento per bag in box

**2019 – 2020** - Ampliamento della capacità produttiva e di stoccaggio del reparto cantina e spumanti con l'installazione di circa 30 autoclavi in acciaio inox coibentati con le tubazioni fisse di collegamento



**2021-2022** – In cantina filtro tangenziale, impianti frigo , pneumopressa e integrazione del fondo Linea di imbottigliamento per implementare le tipologie di confezionamento secondario e soddisfare i requisiti dei clienti: etichettatrice, inseritrice alveari, pesatrici per i cartoni, smistatore cartoni, e implementazione di uno dei pallettezzatori



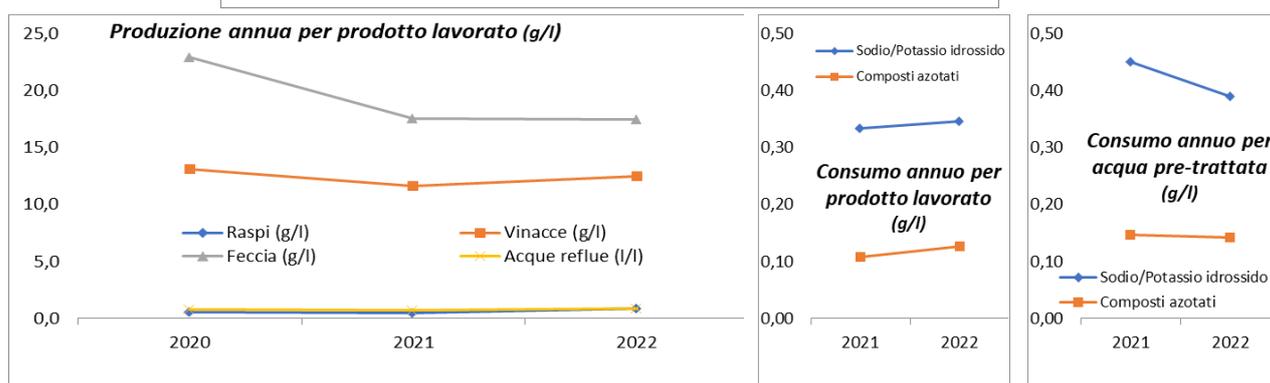
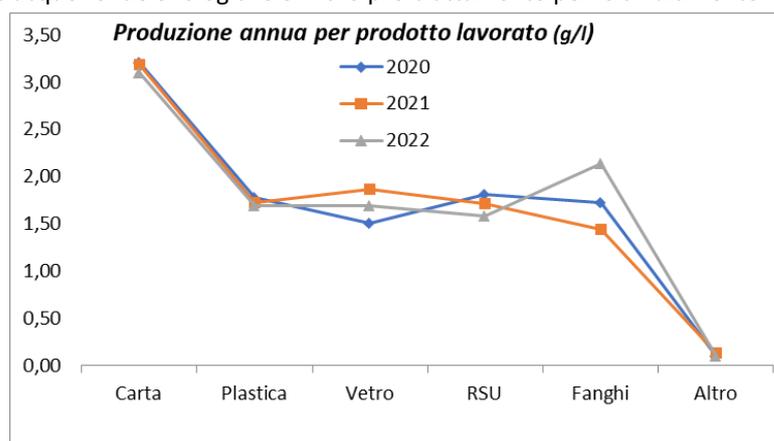
12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI



**Target 12-4** Ottenere la gestione ecocompatibile di sostanze chimiche e di tutti i rifiuti in tutto il loro ciclo di vita, in accordo con i quadri internazionali concordati, e ridurre significativamente il loro rilascio in aria, acqua e suolo, al fine di minimizzare i loro effetti negativi sulla salute umana e l'ambiente.

**Gestione dei rifiuti:** L'organizzazione monitora la propria produzione dei rifiuti solidi nelle diverse aree di cantina e attua un piano per il loro contenimento.

Nei seguenti grafici viene riportato l'andamento annuo della produzione di rifiuti e sottoprodotti di fermentazione, così come quello relativo alle acque reflue enologiche e il loro pre-trattamento per lo smaltimento



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

- 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 gli microorganismi incaricati del trattamento secondario della depurazione. Valutazione trimestrale della qualità delle acque reflue rilasciate come previsto da AUA.*

12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI



**Target 12-5** Ridurre in modo sostanziale la produzione di rifiuti attraverso la prevenzione, la riduzione, il riciclaggio e il riutilizzo.

- **Valutazione del packaging:**

Non sono state apportate sostanziali modifiche a livello di packaging rispetto a quanto indicato nel precedente documento:

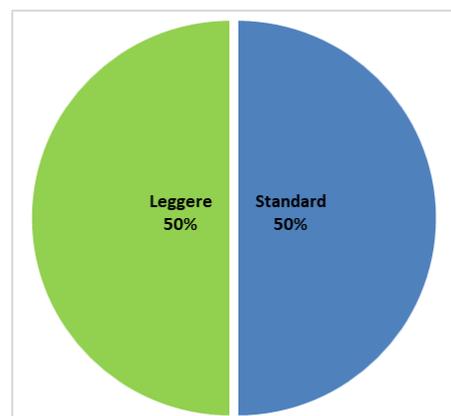
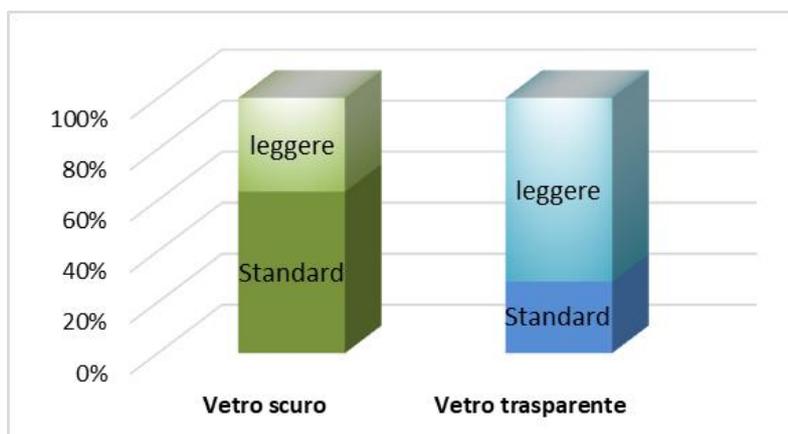
- ✓ **Prodotto sfuso consegnato in CISTERNE.** Il trasporto può essere a carico del cliente (modalità usuale) o della cantina.

- ✓ **Prodotto confezionato in BAG IN BOX.** L'imballaggio Bag-in-Box è progettato come pratica soluzione di imballaggio per prodotti industriali. Composta da una sacca in materiale plastico che viene sistemata all'interno di un cartone ondulato. La scatola esterna offre un'eccezionale protezione durante il trasporto e la stampa di alta qualità sfruttano colori ed immagini per attirare l'attenzione del cliente sul punto vendita. Il prodotto all'interno viene spillato attraverso un rubinetto che impedisce l'ingresso dell'aria nell'imballaggio durante la spillatura.

Considerazioni ambientali: Sacca 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. Al contrario, il suo corpo traslucido permette la sua rilevabilità dai sistemi di smistamento garantendo il suo riciclo. Inoltre, l'imballaggio (cartone e sacca) viene fornito piatto per massimizzare lo spazio di stoccaggio e minimizzare i costi di trasporto.

- ✓ **Prodotto confezionato in BOTTIGLIE.** L'azienda dispone di tre linee d'imbottigliamento ad alte prestazioni. Le bottiglie, i cartoni e le etichette sono acquistate 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 CO<sub>2</sub>. Tenendo in considerazione le bottiglie da 0,75L, **il risparmio globale di materiale vetroso in Tn legato esclusivamente alla scelta sostenibile di ridurre il peso delle bottiglie è di 6.850 Tn.**



- ✓ **TAPPI.** L'azienda utilizza diversi tipi di chiusure
  - Tappi Stelvin in alluminio riciclabile  
*NOTA: L'alluminio di cui sono costituiti i tappi può essere riciclato all'infinito senza ripercussioni sulla sua qualità. Il suo riutilizzo consente di risparmiare fino al 95% di energia rispetto a quella utilizzata per la sua produzione primaria, con il rispettivo abbassamento delle emissioni di gas a effetto serra.*
  - Tappi tecnici in materiale plastico 100% riciclabile in quanto contenenti biopolimeri della canna da zucchero  
*NOTA: trattasi di polimeri vegetali estratti dalla canna da zucchero, una fonte di materie prime 100% rinnovabile. In questo modo si favorisce l'assorbimento di CO<sub>2</sub> presente in atmosfera, si riducono le emissioni di carbonio e, di conseguenza, si contribuisce alla lotta contro i cambiamenti climatici. Le piantagioni di canna da zucchero sono coltivate in maniera ecoresponsabile (escluso l'uso dell'addebbiatura, ovvero la pratica che consiste nell'incendio dei residui colturali), provengono da fonti sostenibili e sono frutto di un profondo impegno nell'assicurare la protezione della biodiversità.*
  - Tappi tecnici in sughero microgranulare con sughero proveniente da filiera FSC
  - Tappi monopezzo con sughero proveniente da filiera FSC.  
*NOTA: I tappi in sughero sono 100% naturali, rinnovabili, riciclabili e riutilizzabili. Le querce da sughero sono pozzi di carbonio che viene catturato mediante la fotosintesi. Gli esperti stimano che il carbonio sequestrato è quantificabile tra 10 e 15 tonnellate di CO<sub>2</sub> per tonnellata di sughero raccolto. Un tappo di sughero contribuiscono al sequestro di CO<sub>2</sub>, pari almeno 6 - 8 volte le emissioni causate dalla loro produzione.*
- ✓ **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. Il fornitore è certificato SMETA
- ✓ **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.

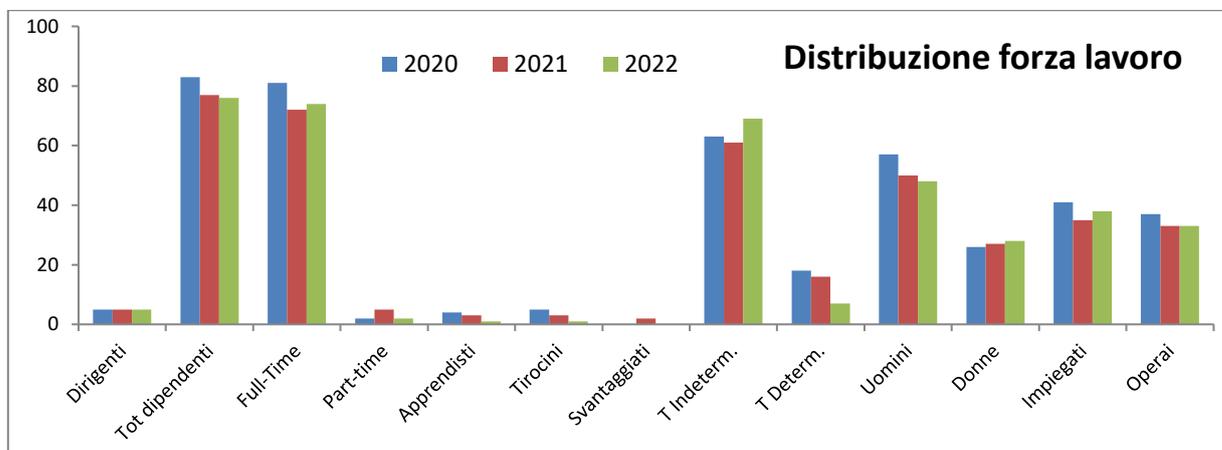
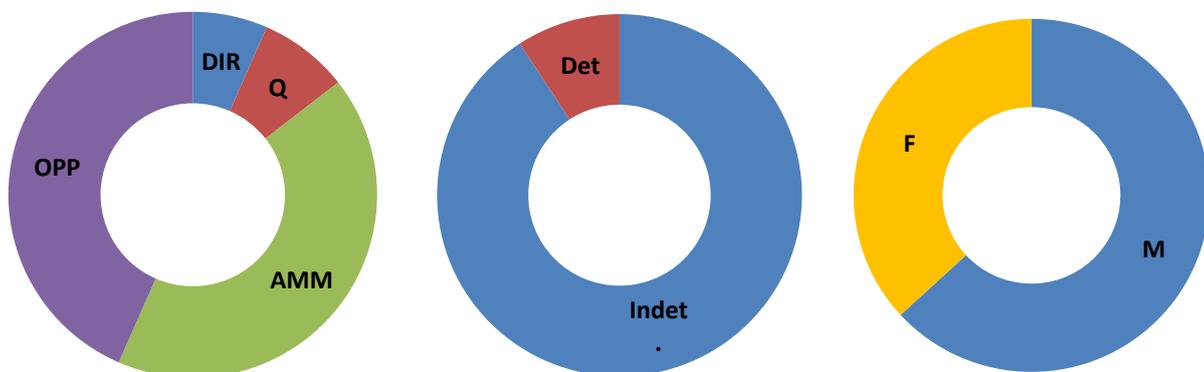
## 7. BUONE PRATICHE SOCIALI



### Composizione della forza lavoro

#### SITUAZIONE AI 31/12/2022

Per la valutazione dei dati relativi alle uscite aziendali si rimanda al punto relativo alle Buone pratiche economiche verso i dipendenti - VALUTAZIONE DEL TURNOVER



Valutazione in base al tipo di contratto e livello di inquadramento applicato

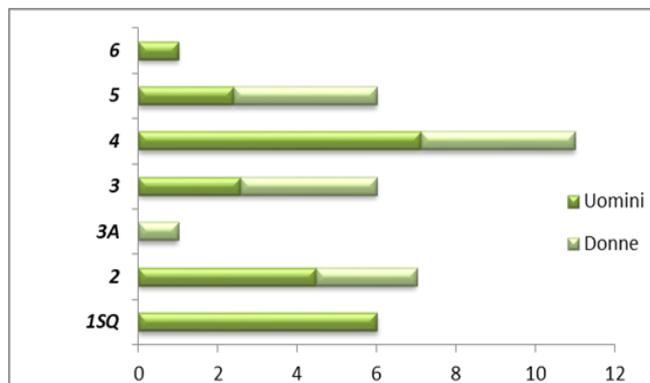
1 POVERTÀ ZERO



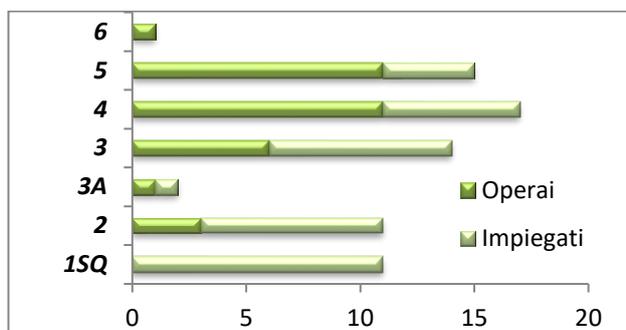
2 FAME ZERO



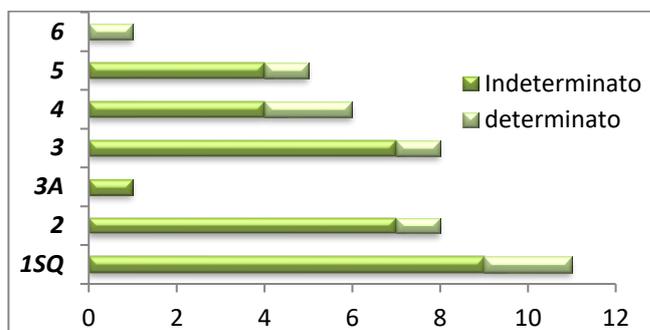
Distribuzione del personale in base al livello di inquadramento



Livello di inquadramento in base al genere



Distribuzione in base all'area di lavoro



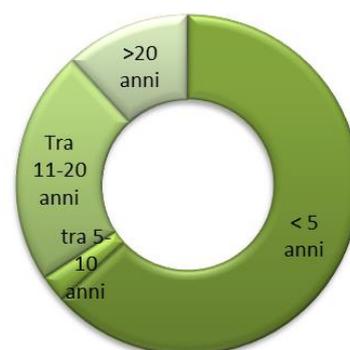
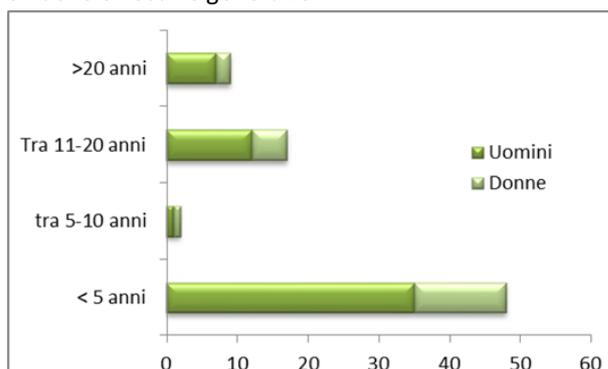
Distribuzione in base alla tipologia di contratto

**Valutazione della durata del contratto e del rapporto di lavoro:** Considerando quelli presenti al 31/12/2022, 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.

**Senso di appartenenza**

**Il 25% dei lavoratori collabora con l'azienda da più di 10 anni**

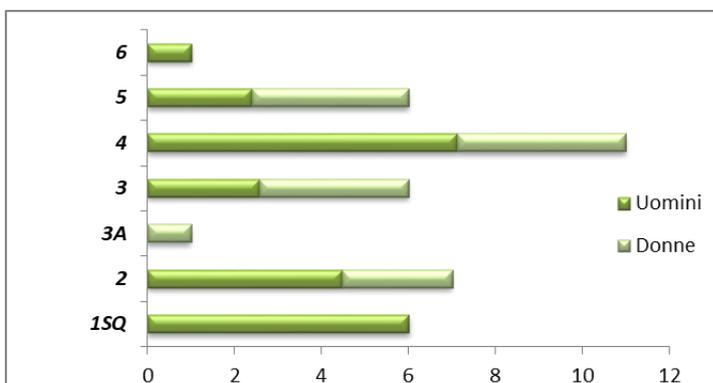
L'impegno dell'azienda nell'agevolare ai giovani l'ingresso nel mondo del lavoro si è concretizzato con l'inserimento, negli ultimi 2 anni, nell'organico aziendale n°6 apprendisti; questi giovani avranno così l'opportunità di apprendere le conoscenze e le competenze dal personale con elevata esperienza in campo già presente in azienda e garantire il trasferimento del Know-how tra le nuove e vecchie generazioni.



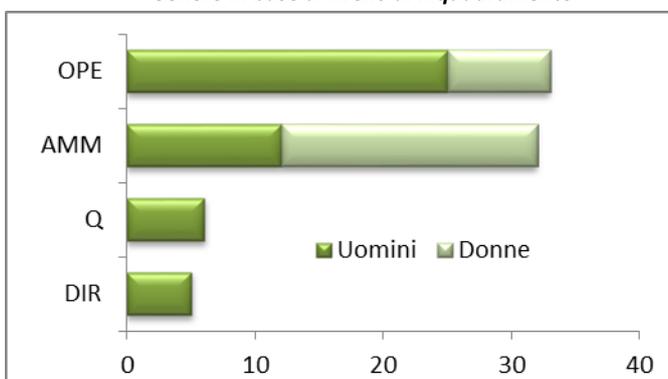
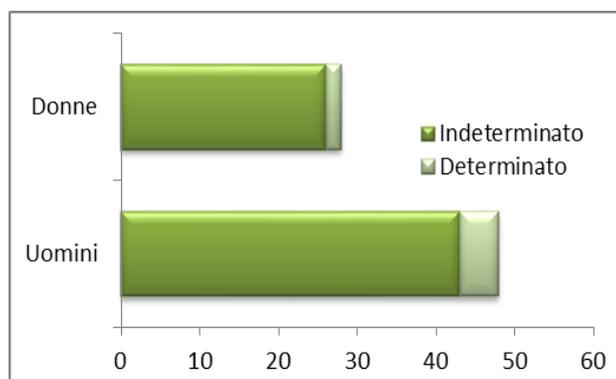
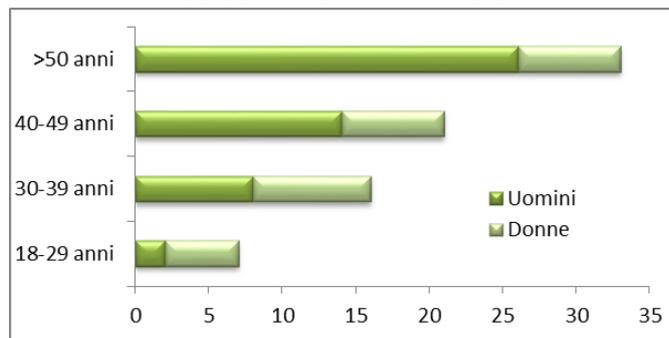
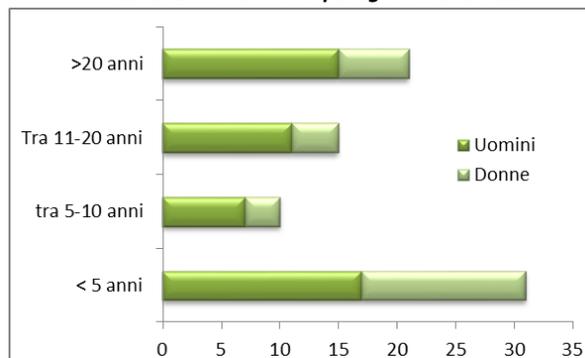
**Assunzioni di giovani e donne negli ultimi 5 anni:**

	≤ 5 anni	2018	2019	2020	2021*	2022*	
<b>Uomini</b>	<b>35</b>	4	3	3	19	14	<b>16%</b>
<i>Giovani</i>	<i>1</i>	-	-	<i>1</i>	<i>3</i>	<i>2</i>	
<b>Donne</b>	<b>31</b>	3	4	1	10	13	<b>42%</b>
<i>Giovani</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>1</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	
<b>Totale</b>	<b>74</b>	7	7	4	29	27	

(\*) Sono stati contabilizzati tutte le assunzioni, anche se non si sono concretizzate di seguito

**Valutazione in base al genere****Genere in base al livello di inquadramento**

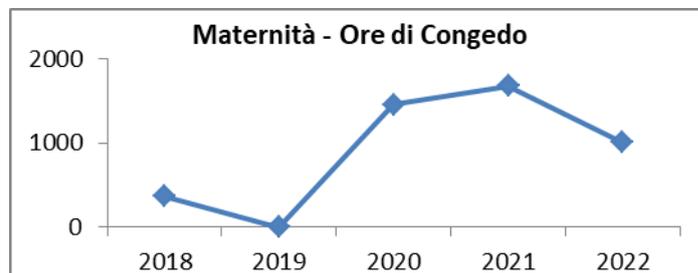
Come in molte imprese del comparto agroindustriale, in azienda la componente femminile impiegata risulta in minoranza rispetto a quella maschile, rappresentando il 37% della forza lavoro complessiva. Il personale femminile è meno rappresentato tra operai (24%) mentre costituiscono il 63% degli impiegati.

**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

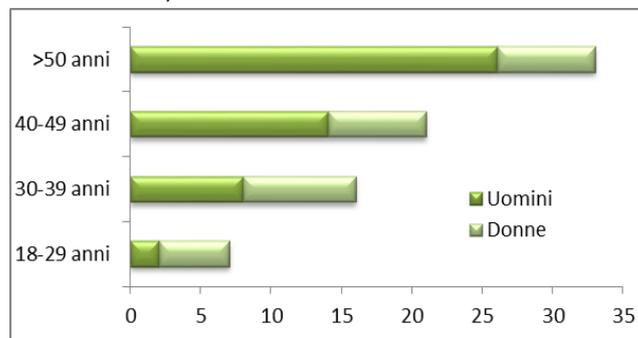
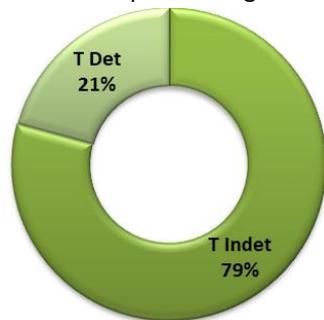
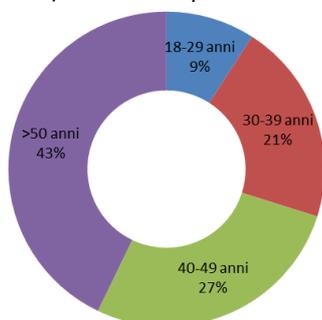
	2018	2019	2020	2021	2022
<b>N° congedi maternità</b>	1	0	2	2	3

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;



### Valutazione in base alla classe di età

Considerando il personale presente al 31/12/2022, il personale è distribuito verso le fasce di età matura ed esperta (più di 50 anni) mentre è presente soltanto un 9% di personale giovane (meno di 30 anni)



### 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	86
ESTERO	18

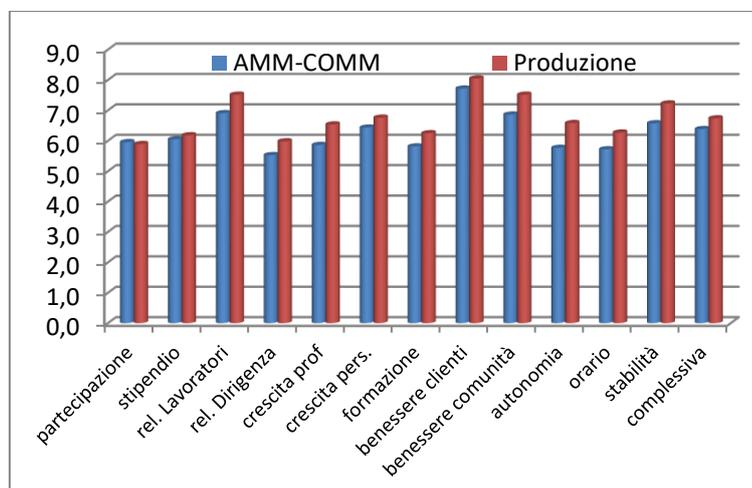
Il personale di nazionalità estera che ha collaborato con l'azienda durante il 2022 è costituito per il 83% da lavoratori assunti a tempo indeterminato e l'78% continua la collaborazione nel 2023). Il 29% formano parte dell'organico dell'azienda da più di 5 anni.



### Analisi del clima aziendale

#### 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 lavoratori 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

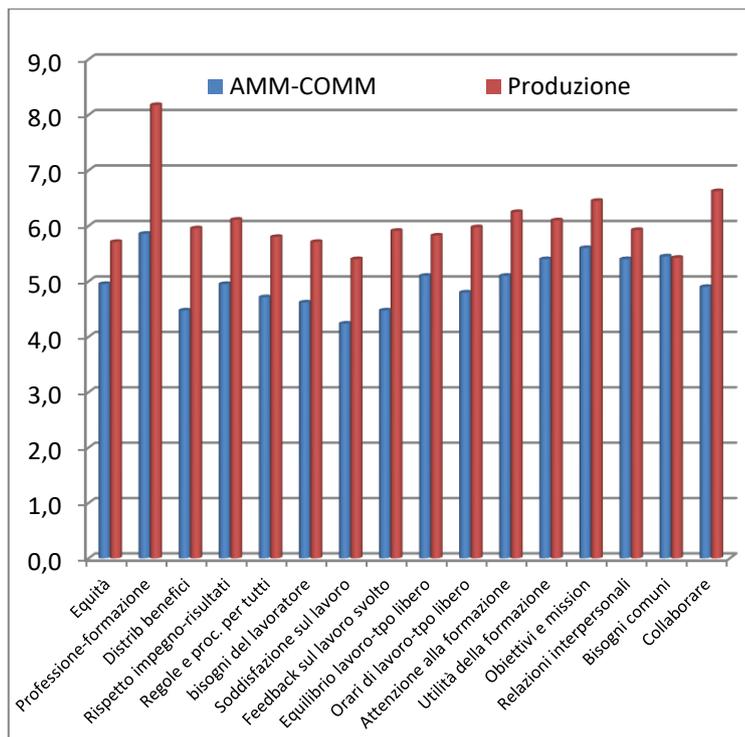
Utilità della formazione

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



Sono state individuate aree di miglioramento per i prossimi anni legate alla valutazione e comunicazione dei risultati raggiunti dai responsabili verso i sottoposti e la conciliazione orari di lavoro-tempo libero



- 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 e associazioni del mondo del vino (Federvini, Unione Italiana Vini, Assoenologi...)



- Comunità:** Erogazione di contributi economici per:
  - 2015: Costruzione del nuovo capannone per la Protezione Civile del Comune di Cossano Belbo Wolfhouse System
  - Fondazione Nuovo Ospedale Alba-Bra - Onlus per la costruzione di camere pediatriche.
    - Sostegno a eventi organizzati/Associazioni nel territorio (Associazione Amici Vigili del Fuoco, Istituto Cotolengo, Enologi Regione Piemonte ...)

- 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.



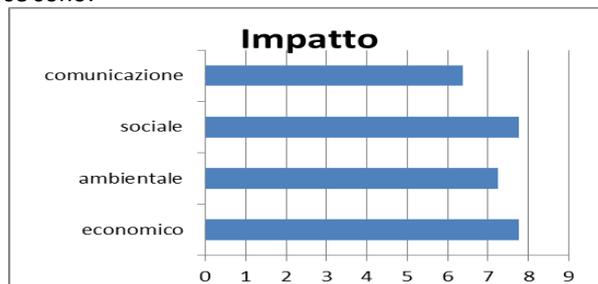
- L'azienda è convenzionata con le scuole Superiori del Territorio offrendo la possibilità di stage e tirocini formativi (Istituto Tecnico Agrario "Umberto I" di Alba), Tuttavia, nel 2020-2022 non è stato possibile accogliere degli stagisti a per cui, la direzione aziendale ha deciso di contribuire con una donazione per l'acquisto di attrezzatura.
- Collaborazione con MEGAMARK, azienda leader nella distribuzione organizzata con oltre 500 supermercati con insegna A&O, dok, familia, iperfamilia, superò e Sole365. La Fondazione sostiene progetti di assistenza, sanità, tutela dell'ambiente e valorizzazione della cultura da svolgersi in Puglia a favore dei più bisognosi.



- Contributo per The Foundation for AIDS Research, durante la ventottesima edizione del gala di amfAR in concomitanza al Festival di Cannes nel maggio 2023

L'azienda è consapevole dell'importanza del ruolo che svolge la collettività in tutte le attività legate alla sostenibilità e al miglioramento degli stili di vita. Per questo ha avviato una prima fase di coinvolgimento delle abitazioni confinanti con la propria sede. Le informazioni emerse sono:

a) 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;



b) 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
- ✓ è impegnata nel finanziamento di iniziative o progetti legate alle realtà locali in cui opera e effettua o ha effettuato azioni di volontariato per il sostegno della valorizzazione del territorio e del patrimonio culturale locali

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

- Migliorare la comunicazione con la collettività mettendo in risalto l'impegno aziendale nell'ambito della sostenibilità. Sarà studiato un sistema per :
  - ✓ mettere a disposizione dei residenti confinanti un modulo per eventuali comunicazioni di problemi.
  - ✓ migliorare il rapporto con la comunità in base alle carenze riscontrate con segnalazione, comunicando ai vicini/comunità locale le azioni eseguite ed i risultati ottenuti o attesi e archiviando le segnalazioni ricevute e le azioni adottate.

*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 del ASTI 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 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.*

- 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 2023*

- Coinvolgimento dei fornitori in attività formative in ottica di sostenibilità

*Requisito non ancora implementato che si mantiene per il 2023*

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

*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.*

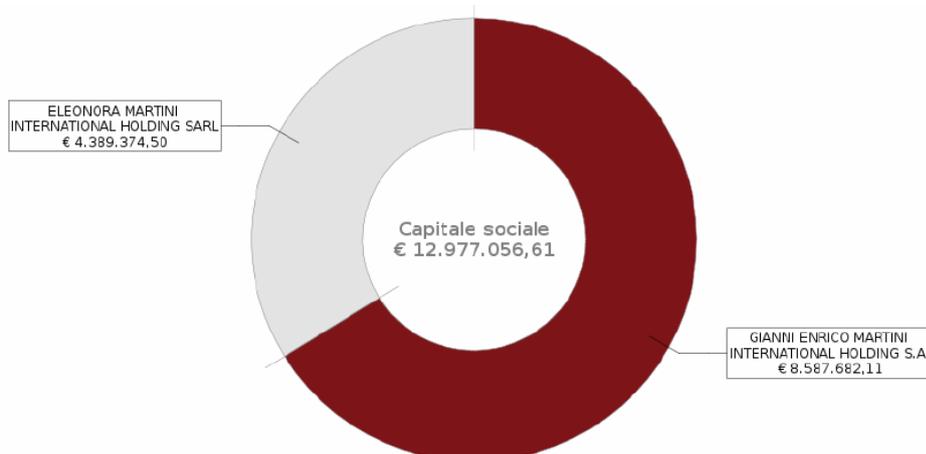
- Partecipazione come sostenitore con organizzazioni benefiche/associazioni del territorio anche attraverso donazione in merce.

*Requisito si mantiene annualmente in ottica di sostegno al territorio da sempre dimostrato dalla direzione aziendale*

16 PACE, GIUSTIZIA  
E ISTITUZIONI  
FORTI17 PARTNERSHIP  
PER GLI OBIETTIVI

## 8. 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 1320 azioni privilegiate e 343 a voto limitato)
- ✓ 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. Il bilancio economico è sottoposto ai controlli del Collegio Sindacale composto da 3 membri effettivi e 2 supplenti. L'esercizio contabile è stato chiuso al 30/06/2022 e depositato il 09/12/2022.

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



**Consegnato in CISTERNE**



**confezionato in BOTTIGLIE**

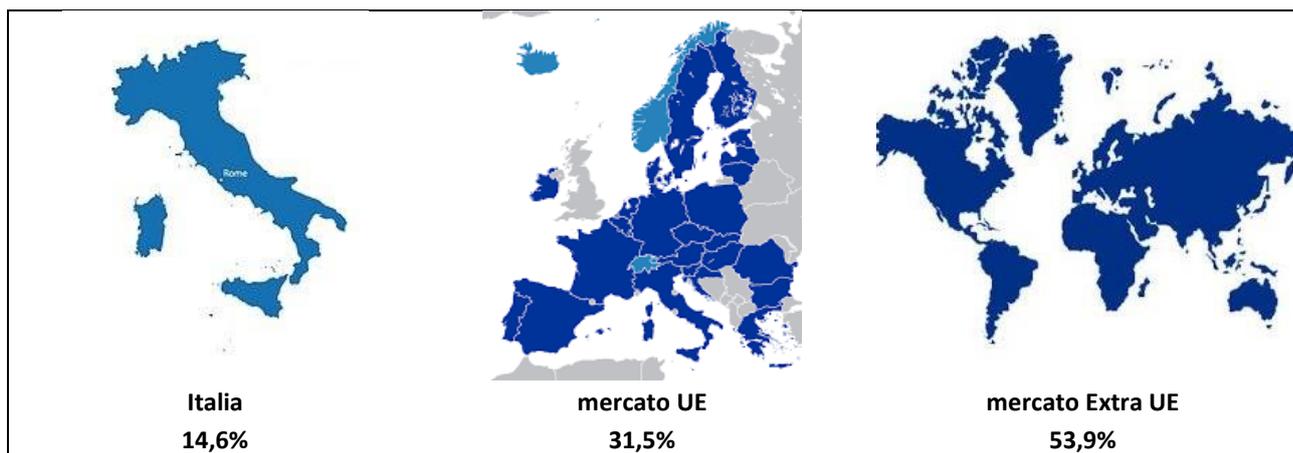
**92,0%**



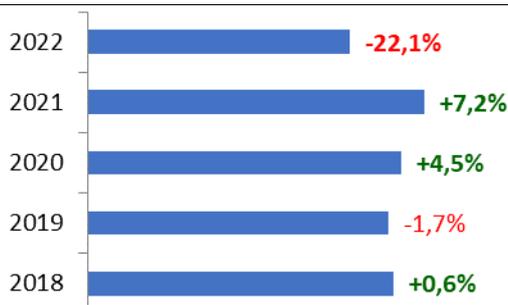
**confezionato in BAG IN BOX**

**2,9%**

**Mercati di destinazione delle bottiglie**



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



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 impianti 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 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.

- 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 più performante dal punto di vista energetico
- Implementazione degli impianti tecnologici di cantina quali l'installazione di un filtro tangenziale e una pressa pneumatica (in'ottica della riduzione nell'utilizzo di coadiuvanti di filtrazione) e diversi vinificatori e autoclavi che permetteranno l'aumento della capacità di produzione/stoccaggio della cantina
- 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)
  - implementa sistemi di risparmio idrico:
    - riutilizzando l'acqua di condensa del vapore acqua 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.
- Per la tipologia e quantificazione degli investimenti si rimanda all'elaborazione fatta dal Responsabile Amministrazione e viene riassunto nella tabella sotto:

<b>Strutture edilizie</b>	~ 311.000 €
<b>Attrezzature</b>	~ 2.160.000 €
<b>Personale</b>	~ 295.000 €
<b>Territorio: Consorzi, fiere, eventi e comunicazione</b>	~ 1.525.000 €
<b>Associazioni benefiche e Territorio</b>	~ 21.000 €

- **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.



**Buone pratiche economiche verso i dipendenti.**

- L'azienda applica per i propri dipendenti il CCNL per i lavoratori dell'industria alimentare

- **Copertura assicurativa** integrative per i dipendenti (Fondo FASA di assistenza sanitaria alimentaristi e per i dirigenti (FASI)

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.

- Copertura assicurativa - Polizza trasfettisti per danni in caso di incidente con auto propria
- Sostegno economico alle famiglie dei dipendenti in caso di incidenti/infortuni sul lavoro.
- Formato nel 2020 un operatore aziendale come Sustainability Manager a fronte dello standard Equalitas per fornire le competenze necessarie all'ottenimento della certificazione.
- **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

% rispetto alla retribuzione minima prevista dal CCNL

% rispetto alla retribuzione totale prevista dal CCNL

	Q	2	3	4	5
% rispetto alla retribuzione minima prevista dal CCNL	4,0%	2,7%	2,8%	8,7%	10,2%
% rispetto alla retribuzione totale prevista dal CCNL	39,0%	25,7%	26,0%	75,9%	86,6%

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.

- **Piano di crescita dei lavoratori:** aumento delle retribuzioni rispetto all'anno precedente. 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%	28,0%
2	1,2%	1,7%
3	2,3%	1,3%
4	1,6%	0,1%
5	0,8%	3,9%

- **Parità di genere: Differenza salariale tra uomini e donne** I valori intorno al 100 dimostrano dell'impegno dell'azienda per l'eguaglianza del trattamento economico tra donne e uomini

NOTA: 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. Il valore della parità è 100; valori inferiori indicano un minore stipendio percepito dalle donne

Livello inquadramento	Rapporto salariale donne/uomini		
	2020	2021	2022
Q	124,1%	123,44%	-
1	-	-	97%
2	97,0%	114,0%	114%
3	101,1%	99,9%	101%
4	135,9%	126,5%	128%
5	114,2%	112,9%	110%

- **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.

- **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.

Inquadramento	Tot. qualità	H Tot. Sicurezza	H totale
<b>Dirigenti</b>	11	8	19
<b>Quadri</b>	0	8	8
<b>Impiegati</b>	58	184	242
<b>Operai</b>	457,5	730	1187,5
<b>TOTALE</b>	526,5	930	<b>1456,5</b>

Nella seguente tabella sono riassunti le ore di formazione svolte nell'anno 2022:

*Le ore di formazione sono calcolate sommando quelle dei singoli operatori*



- **Considerazioni sul mantenimento delle condizioni di salute e sicurezza:** L'azienda, spinta dalla decisione di potenziare il pilastro della sostenibilità sociale, ha predisposto un Sistema di Gestione Salute e Sicurezza sul Lavoro (SGSL) secondo la norma volontario UNI EN ISO 45001:2018.

Certificato N° 04 - IT – A226 – 220501 rilasciato da TUV il 28/12/2022 - N° d'ordine: A226 22 A1 104116 con scadenza il 18/07/2022

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.

- 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.

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

Nel 2022 non sono occorsi infortuni sul lavoro e non sono quindi stati calcolati gli indici di valutazione.

- 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.

*NOTA: 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 => 57,8%**

*(N° entrati nell'anno + n° di usciti nell'anno/organico medio annuo) \*100*

**Tasso di turnover positivo =>33,8 % - (Donne 16,9% - Uomini 16,9%)**

*(N° entrati nell'anno/organico di inizio anno) \*100*

**Tasso di turnover negativo => 33,8 % - (Donne 13,0% - Uomini 20,8%)**

*(N° usciti nell'anno/organico di inizio anno) \*100*

**Tasso di compensazione 100%**

*(N° entrati nell'anno/ N° usciti nell'anno) \*100*

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

Nell'ottica di agevolare ai giovani l'ingresso nel mondo del lavoro, l'azienda negli 2 anni ha inserito nel proprio organico 3 apprendisti. Due di loro, sono stati inseriti nell'organico dell'amministrazione, mentre uno è stato assunto a tempo indeterminato alla conclusione dell'apprendistato

L'uscita delle persone dell'azienda è stata coperta per il 100% con nuovi ingressi in organico.

- 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).
- l'azienda effettua **incontri verbalizzati tra proprietà e personale** sui temi socioeconomici 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.

## 9. BUONE PRATICHE AMBIENTALI



12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI



**Target 12-2** Raggiungere la gestione sostenibile e l'utilizzo efficiente delle risorse naturali.

**Target 12-4** Ottenere la gestione ecocompatibile di sostanze chimiche e di tutti i rifiuti in tutto il loro ciclo di vita, in accordo con i quadri internazionali concordati, e ridurre significativamente il loro rilascio in aria, acqua e suolo, al fine di minimizzare i loro effetti negativi sulla salute umana e l'ambiente.

- 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.

Certificato N° 04 - IT – A226 – 220500 rilasciato da TUV il 28/12/2022 - N° d'ordine: A226 22 A1 104116 con scadenza il 18/07/2026



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.

- Il monitoraggio dei consumi idrici e di prodotti chimici è inserito come indice per la valutazione degli obiettivi a fronte anche della norma UNI EN ISO 14001

3 SALUTE E BENESSERE



**Target 3-9** Ridurre sostanzialmente il numero di decessi e malattie da sostanze chimiche pericolose e da inquinamento e contaminazione di aria, acqua e suolo.

6 ACQUA PULITA E IGIENE



**Target 6-3** Migliorare la qualità dell'acqua riducendo l'inquinamento, eliminando le pratiche di scarico non controllato e riducendo al minimo il rilascio di sostanze chimiche e materiali pericolosi, dimezzare la percentuale di acque reflue non trattate e aumentare sostanzialmente il riciclaggio e il riutilizzo sicuro a livello globale.

**Target 6-4** Aumentare sostanzialmente l'efficienza idrica da utilizzare in tutti i settori e assicurare prelievi e fornitura di acqua dolce per affrontare la scarsità d'acqua e ridurre in modo sostanziale il numero delle persone che soffrono di scarsità d'acqua.

**Target 6-6** Proteggere e ripristinare gli ecosistemi legati all'acqua, tra cui montagne, foreste, zone umide, fiumi, falde acquifere e laghi.



**Target 14-3** : *Ridurre al minimo e affrontare gli effetti dell'acidificazione degli oceani anche attraverso una maggiore cooperazione scientifica a tutti i livelli.*



**Target 15-1** *Garantire la conservazione, il ripristino e l'uso sostenibile degli ecosistemi di acqua dolce terrestri e nell'entroterra e dei loro servizi, in particolare le foreste, le zone umide, le montagne e le zone aride, in linea con gli obblighi derivanti dagli accordi internazionali.*

**Target 15-4** *Garantire la conservazione degli ecosistemi montani, compresa la loro biodiversità, al fine di migliorare la loro capacità di fornire prestazioni che sono essenziali per lo sviluppo sostenibile.*

**Target 15-5** *Adottare misure urgenti e significative per ridurre il degrado degli habitat naturali, arrestare la perdita di biodiversità e proteggere e prevenire l'estinzione delle specie minacciate.*

- 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.

  - ✓ 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.
- 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 1000m<sup>3</sup> 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.
      - ✓ Dal 2015 al 2020 l'azienda ha partecipato al progetto per la re-organizzazione ed ottimizzazione irrigua in Valle Belbo (Consorzio Irriguo di II grado "Alta langa – Bormida e Uzzone")
  - 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. 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.

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 CO<sub>2</sub>, il cui potenziale di riferimento è pari a 1

7 ENERGIA PULITA  
E ACCESSIBILE

**Target 7-2** Aumentare notevolmente la quota di energie rinnovabili nel mix energetico globale.

**Target 7-3** Raddoppiare il tasso globale di miglioramento dell'efficienza energetica.

- In ottica di **risparmio energetico** sono state implementate in azienda le seguenti misure:
  - ✓ installazione degli impianti frigo che permettono un'ottimizzazione dell'efficienza energetica mediante l'utilizzo di inverter e soft-star sui motori
  - ✓ sostituzione progressiva delle lampade ad incandescenza con lampade a LED. Inoltre il sistema di illuminazione delle aree esterne è ad attivazione crepuscolare.
  - ✓ I servizi igienici dei reparti produttivi sono dotati di dispositivi a corrente d'aria per l'asciugatura delle mani
  - ✓ L'azienda ricorre alle migliori tecnologie disponibili per accrescere l'efficienza energetica ed esegue i monitoraggi per ridurre i consumi n° 1 etichettatrice, n° 1 inseritrice alveari, n° 2 pesatrici per i cartoni, n° 1 smistatore cartoni) e l'implementazione di uno dei pallettezzatori.

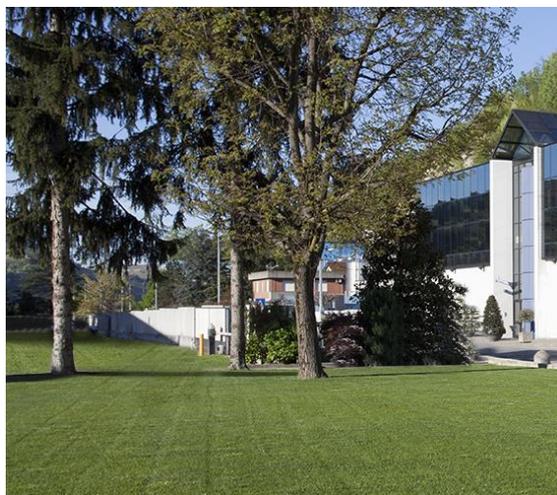
13 LOTTA CONTRO  
IL CAMBIAMENTO  
CLIMATICO

**Target 13-1** Rafforzare la resilienza e la capacità di adattamento ai rischi legati al clima e ai disastri naturali in tutti i paesi.

**Target 13-2** Integrare nelle politiche, nelle strategie e nei piani nazionali le misure di contrasto ai cambiamenti climatici.

**Target 13-3** Migliorare l'istruzione, la sensibilizzazione e la capacità umana e istituzionale riguardo ai cambiamenti climatici in materia di mitigazione, adattamento, riduzione dell'impatto e di allerta precoce..

- 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 che sono attualmente in fase di completamento



- Per altri interventi in questo ambito a livello strutturale, si fa riferimento anche a quanto indicato al punto 2 «Buone pratiche di lavorazione» del presente documento

### 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*
- 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.  
*E' stato installato un programma informatico che consente il monitoraggio in continuo dei consumi dei reparti aziendali permettendo di valutare i carichi energetici aziendali. Sono stati installati in tutto lo stabilimento n° 47 misuratori di consumo energetici che permettono, tramite app di valutare giornalmente i consumi delle singole aree e il tempestivo rilevamento di picchi anomali o derive dei consumi legati anche ad eventuali malfunzionamenti degli impianti.*
- 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 CO<sub>2</sub>.  
*Si fa riferimento alle valutazioni riportate al punto relativo al packaging*
- 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 gli 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.*
- Acquisto di vasche di contenimento per i prodotti chimici  
*Installate n°5 vasche di contenimento (n° 2 per il depuratore aziendale e n° 3 nelle linee di imbottigliamento*
- Finire la ristrutturazione delle cantine con lo smantellamento di n° 2 vinificatori orizzontali da 350HL di capacità e l'installazione di nuovi vinificatori  
*Completata la sostituzione con serbatoi in acciaio inox di capacità 450HL (n° 1 serbatoio) e 250HL (n° 4 serbatoi). In questo modo è implementata la capacità produttiva per i vini rossi da 700HL a 1450HL*
- Finire la ristrutturazione delle aree esterne (illuminazione e impianto di irrigazione)  
*In fase di ultimazione dei lavori*
- 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'ammostatura.  
*Separazione della plastica e destinati al riciclo tramite conferimento a ditte specializzate*

## 10 BUONE PRATICHE DI COMUNICAZIONE



Al fine di supportare l'integrazione degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 nelle politiche di sostenibilità e nei processi di reporting delle Organizzazioni, vengono riportati gli SDGs associati al capitolo 5.6 Buone Pratiche di Comunicazione.

	<p><b>Target 11-4</b> Rafforzare gli impegni per proteggere e salvaguardare il patrimonio culturale e naturale del mondo</p>
	<p><b>Target 12-6</b> Incoraggiare le imprese, soprattutto le aziende di grandi dimensioni e transnazionali, ad adottare pratiche sostenibili e integrare le informazioni sulla sostenibilità nelle loro relazioni periodiche.</p> <p><b>Target 12-8</b> Fare in modo che le persone abbiano in tutto il mondo le informazioni rilevanti e la consapevolezza in tema di sviluppo sostenibile e stili di vita in armonia con la natura.</p>

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 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.

## 11. INDICATORI AMBIENTALI



Al fine di supportare l'integrazione degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 nelle politiche di sostenibilità e nei processi di reporting delle Organizzazioni, vengono riportati gli SDGs associati al capitolo 5.4 Indicatori di Sostenibilità Ambientale.

### ✓ 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.

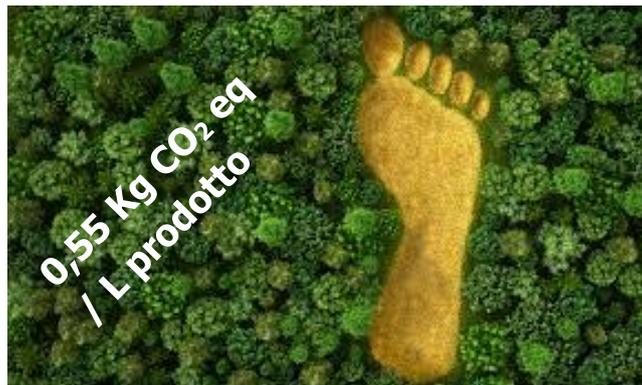
### ✓ Carbon footprint

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 ha calcolato la propria impronta carbonica relativa all'anno solare 2022 (1° gennaio-31 dicembre). Di seguito vengono riportati soltanto i valori ottenuti e si rimanda al relativo rapporto per la valutazione completa:

Tenuto conto della produzione relativa all'anno 2022, le emissioni di CO<sub>2</sub> relative alle **operazioni di cantina** riportate al singolo litro (mosto o vino) sfuso prodotto e idoneo alla vendita/ imbottigliamento è rappresentata nella figura di fianco



Tenuto conto della produzione relativa all'anno 2022, le emissioni di CO<sub>2</sub> relative alle **operazioni di imbottigliamento** riportate alla singola bottiglia da 0,75 litri confezionato e pronto alla vendita è rappresentata nella figura di fianco.



### ✓ 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 ha calcolato la propria impronta idrica relativa all'anno solare 2022 (1° gennaio-31 dicembre). Di seguito vengono riportati soltanto i valori ottenuti e si rimanda al relativo rapporto per la valutazione completa:

Tenuto conto della produzione relativa all'anno 2022, gli impatti relativi alle **operazioni di cantina** riportate al singolo litro prodotto (mosto o vino) sfuso prodotto e idoneo alla vendita/ imbottigliamento è rappresentata nella tabella sotto:

		<i>cantina</i>
		<i>Su 1L prodotto sfuso</i>
<b>Aquatic Acidification</b>	kg SO <sub>2</sub> eq	0,0007
<b>Aquatic Ecotoxicity</b>	CTUe	0,2102
<b>Human Toxicity</b>	CTUh	0,0050
<b>Aquatic Eutrophication</b>	kg P eq	0,00002
<b>Water Scarcity</b>	m <sup>3</sup> eq	0,0748





Tenuto conto della produzione relativa all'anno 2022, gli impatti relativi unicamente alle **operazioni di imbottigliamento** riportate alla singola bottiglia da 0,75 litri confezionata e pronta alla vendita è rappresentata nella tabella sotto:

Imbottigliamento		
Su bottiglia da 0,75L		
<b>Aquatic Acidification</b>	kg SO <sub>2</sub> eq	0,0043
<b>Aquatic Ecotoxicity</b>	CTUe	0,5354
<b>Human Toxicity</b>	CTUh	0,0038
<b>Aquatic Eutrophication</b>	kg P eq	0,0001
<b>Water Scarcity</b>	m <sup>3</sup> eq	0,1265

L'impronta idrica riferita alla singola bottiglia da 0,75 imbottigliata in azienda, considerando tutto il processo dalla culla al cancello, sono riportate nella seguente tabella:

Impronta idrica del processo aziendale		
Su bottiglia da 0,75L		
<b>Aquatic Acidification</b>	kg SO <sub>2</sub> eq	0,0048
<b>Aquatic Ecotoxicity</b>	CTUe	0,6930
<b>Human Toxicity</b>	CTUh	0,0075
<b>Aquatic Eutrophication</b>	kg P eq	0,00015
<b>Water Scarcity</b>	m <sup>3</sup> eq	0,1826

## 12 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 SOSTENIBILITA'**)

	<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>Parti interessate</i>	Dipendenti, fornitori, clienti, concorrenti, mezzi di comunicazione, comunità locale, ambiente
	<i>Obiettivi</i>	Ridurre sostanzialmente il numero di decessi e malattie da sostanze chimiche pericolose e da inquinamento e contaminazione di aria, acqua e suolo.

- ✓ Incremento dell'attenzione ai consumi idrici e dei prodotti chimici utilizzati per il lavaggio, 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.

	<i>Parti interessate</i>	Dipendenti, fornitori, 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 favorendo l'utilizzo di energie rinnovabili
	<i>Parti interessate</i>	Dipendenti, soci, comunità locale, istituti bancari, istituzioni pubbliche, consorzi, mezzi di comunicazione
	<i>Obiettivi</i>	Sviluppare infrastrutture di qualità, affidabili, sostenibili e resilienti per supportare lo sviluppo economico e il benessere degli individui.

- ✓ Modifica del progetto dell'installazione di una centrale termica a metano per la cogenerazione di energia e acqua calda e vapore trasformandolo a GPL. Lo studio precedente ha valutato che la costruzione di metanodotto di circa 2Km fino allo stabilimento richiederebbe ingenti costi di avviamento, risultando impossibile il recupero dell'investimento fatto. 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. Studio della ditta consulente per i consumi energetici (TRIGENIA) per l'installazione sui tetti di pannelli fotovoltaici per l'ottenimento del 10% del fabbisogno energetico annuale dell'azienda
- ✓ Installazione di un impianto di domotica per lo spegnimento automatico e temporizzato dell'illuminazione degli altri reparti
- ✓ Predisporre l'area esterna da adibire alla nuova centrale termica sistemando di seguito anche il cortile esterno dello stabilimento.
- ✓ Nel caso di un'eventuale progettazione/ mantenimento degli edifici, applicare la filosofia aziendale utilizzando e promuovendo materiali sostenibili e provenienti da aziende 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

- ✓ Continuazione del processo di sostituzione delle bottiglie in vetro con una tipologia meno pesante con risparmi di vetro e in emissioni di CO2

- ✓ Monitoraggio dei consumi idrici e di prodotti chimici, consumo elettrici e produzione dei rifiuti in modo di poter stabilire degli indicatori di processo che permettano la valutazione nel tempo delle misure adottate in ottica di sostenibilità
- ✓ 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.

 <b>13</b> AGIRE PER IL CLIMA	<i>Parti interessate</i>	Dipendenti, fornitori, clienti, concorrenti
	<i>Obiettivi</i>	Integrare nelle politiche, nelle strategie e nei piani nazionali le misure di contrasto ai cambiamenti climatici.

- ✓ 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

 <b>4</b> ISTRUZIONE DI QUALITÀ	<i>Parti interessate</i>	Dipendenti, fornitori
	<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.

- ✓ Coinvolgimento del personale e dei fornitori in attività formative in ottica di sostenibilità

 <b>11</b> CITTÀ E COMUNITÀ SOSTENIBILI	<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.

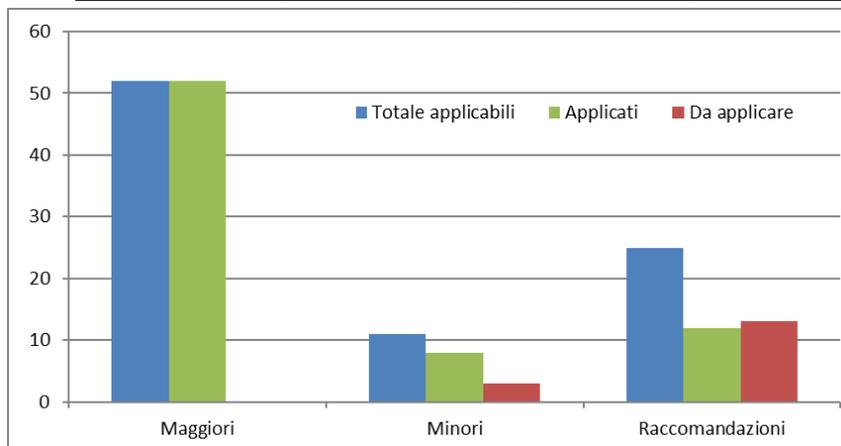
- ✓ Partecipazione come sostenitore con organizzazioni benefiche/associazioni del territorio anche attraverso donazione e collaborazioni
- ✓ Sviluppo, insieme all'Agenzia di formazione APRO, del progetto per la formazione della figura professionale "cantiniere" per poter attingere a personale competente per la cantina e contribuire nella formazione e crescita dei giovani del territorio.

 <b>17</b> PARTNERSHIP PER GLI OBIETTIVI	<i>Parti interessate</i>	Dipendenti, fornitori, clienti, clienti, concorrenti, mezzi di comunicazione, comunità locale, ambiente, istituti bancari, istituzioni pubbliche, consorzi
	<i>Obiettivi</i>	Definire alleanze e collaborazioni con tutte le parti interessate allineando gli obiettivi aziendali con la nuova agenda globale

- ✓ 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.

### Requisiti Equalitas da raggiungere nel futuro

	Requisiti totali applicabili in azienda	Requisiti applicati		Requisiti da applicare nei prossimi anni	
<b>Maggiori</b>	<b>52</b>	<b>52</b>	100,0%	<b>0</b>	0,0%
<b>Minori</b>	<b>11</b>	<b>8</b>	72,7%	<b>3</b>	27,3%
<b>Raccomandazione</b>	<b>25</b>	<b>12</b>	48,0%	<b>13</b>	52,0%



Nella tabella riportata a fianco sono indicati i requisiti raggiunti nel 2022 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	1^anno	2^ anno	3^anno
<b>BUONE PRATICA DI CANTINA</b>	Minori	4	-	3	-
	Racc	4	-	3	-
<b>BUONE PRATICHE SOCIO-ECONOMICHE</b>	Minori	6	-	6	-
	Racc	16	-	8	-
<b>BUONE PRATICHE DI COMUNICAZIONE</b>	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		
	1^anno	2^ anno	3^anno
<b>BIODIVERSITA'</b>	Non applicabile		
<b>CARBON FOOTPRINT</b>	-	-	<b>X</b>
<b>WATER FOOTPRINT</b>	-	-	<b>X</b>