



BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2020



Sommario

La sostenibilità per LA CANTINA SOCIALE DI MARANZANA SCA.....	3
La sostenibilità e lo standard Equalitas	4
Politica per la sostenibilità	5
Campo di applicazione del progetto	6
Ambiti di intervento e risultati ottenuti.....	7
Buone pratiche di lavorazione	7
Buone pratiche sociali	24
Buone pratiche economiche	32
Buone pratiche ambientali	35
Buone pratiche di comunicazione	37
Indicatori ambientali.....	37
Biodiversità	37
Carbon footprint.....	37
Water footprint.....	38
Azione attuate e da attuare: miglioramento continuo ed obiettivi	38

La sostenibilità per LA CANTINA SOCIALE DI MARANZANA SCA

La CANTINA SOCIALE DI MARANZANA SCA è situata proprio nel cuore del Monferrato, regione vitivinicola per eccellenza e patrimonio Unesco. Nata nel 1959 da un primo ceppo di viticoltori, la cantina nel corso degli anni ha incrementato notevolmente il numero dei propri aderenti e oggi può contare su 165 Soci di cui circa 70 sono coltivatori che operano nei comuni di Maranzana e Cassine e nei paesi limitrofi, per un totale di circa 450 ettari di superficie vitata.



Il conferimento medio delle uve è arrivato a oltre *40.000 quintali* delle ultime vendemmie, con più dell'85% di uva a DOCG e DOC di diverse tipologie, ma tutte tipiche dell'area piemontese e in particolare del Monferrato. Le uve infatti provengono esclusivamente dai Soci viticoltori conferenti e da circa una ventina di fornitori storici.

L'amore per la tradizione, l'invidiabile posizione dei suoi vigneti, il servizio di assistenza tecnica che affianca l'agricoltore e una moderna attrezzatura in cantina sono garanzia, da oltre 50 anni, di un'attenta ricerca della qualità e di una crescente professionalità nella produzione di vini DOC e DOCG, simbolo del territorio e della sua profonda vocazione secolare.



La Cantina ha quindi ricercato costantemente il miglioramento e la valorizzazione dei propri prodotti vinicoli, privilegiando innanzi tutto, in vigna, una bassa produzione unitaria per ettaro ed effettuando, in vendemmia, rigorose scelte in base a parametri relativi alle zone, alla maturazione e allo stato di sanità delle uve, a cui fanno anche riferimento le remunerazioni delle uve conferite. In questo modo La Maranzana è certa di favorire il proseguimento dell'attività della viticoltura nella zona e, pertanto, di concorrere in maniera determinante alla salvaguardia e alla conservazione ambientale di un territorio unico.

Sin dall'anno della sua nascita, ormai 60 anni fa, la **MARANZANA** ha compreso l'importanza del territorio come elemento da sostenere e valorizzare con impegno costante. La certificazione a fronte dello standard volontario *Equalitas* è soltanto una tappa di un percorso già da tempo intrapreso dall'azienda. *Rispetto e cura* sono due parole naturali che la cantina applica adottando un sistema produttivo sostenibile e attento a salvaguardare l'ambiente circostante, ma anche preservando il patrimonio del territorio nella sua interezza: la sua cultura, la sua storia, le sue evoluzioni.

*“Nessun uomo è un’isola”
John Donne*

La funzione principale di un’impresa consiste nel creare valore producendo beni e servizi ma è altrettanto importante e fondamentale che lo sviluppo sia il più possibile sostenibile nel tempo, considerando quindi gli aspetti non solo economici ma anche ambientali e sociali.

La sostenibilità e lo standard Equalitas



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

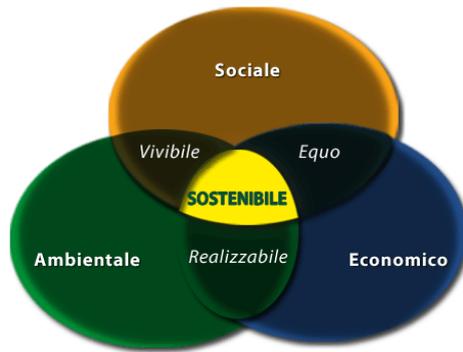
In questa definizione non si parla dell’ambiente in quanto tale ma ci si riferisce ad esso indirettamente, parlando del benessere delle persone (e quindi anche della qualità ambientale). Viene pertanto messo in luce un principio etico fondamentale: la responsabilità da parte delle generazioni d’oggi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

Da questa definizione embrionale, prevalentemente di matrice ecologica, il concetto di sostenibilità è stato declinato in tutte le dimensioni che concorrono allo sviluppo, dando vita ad un importante dibattito internazionale.

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

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

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



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

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

Politica per la sostenibilità

La Maranzana è nata nel 1959 da un primo ceppo di viticoltori nel cuore del Monferrato, regione vitivinicola per eccellenza e patrimonio Unesco. Oggi, la cantina è una realtà che vinifica 40.000 quintali di uve provenienti esclusivamente dai 450 ettari di vigneto di proprietà dei singoli soci.

L'amore per la tradizione, l'invidiabile posizione dei suoi vigneti, il servizio di assistenza tecnica che affianca l'agricoltore e una moderna attrezzatura in cantina sono garanzia di un'attenta ricerca della qualità e di una crescente professionalità nella produzione di vini DOC e DOCG, simbolo del territorio e della sua profonda vocazione secolare.

La cantina 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 e sicuri.

In considerazione degli indirizzi di politica per la qualità qui esposti, l'organizzazione ritiene prioritari i seguenti obiettivi:

- ✓ Soddisfare i clienti, nell'ottica dell'aumento/consolidamento delle quantità di prodotto venduto;
- ✓ Garantire un operato conforme ai requisiti qualitativi e legali (a livello comunitario, nazionale, regionale, locale), nel rispetto delle prescrizioni ambientali e delle normative volontarie sottoscritte ed alle specifiche definite mediante attuazione dei processi di lavorazione pianificati;
- ✓ Garantire costantemente la sicurezza alimentare del prodotto, intesa come rispetto dei requisiti di igiene del prodotto trattato e tutela della salute del consumatore attraverso l'applicazione e miglioramento del proprio Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare;
- ✓ Ridurre il più possibile le non conformità in tutte le fasi dei processi aziendali ed in particolare ridurre e mantenere ad un livello pari a zero i reclami dei clienti;
- ✓ Condurre tutte le attività per il raggiungimento degli obiettivi prefissati in ambito di sostenibilità ambientale, sociale ed economica e ricollegabili a tematiche d'interesse individuate dall'analisi degli obiettivi mondiali per lo sviluppo sostenibile:



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



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

	<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>Rappresentare un punto di riferimento per lo sviluppo del territorio e della comunità locale attraverso iniziative commerciali e di divulgazione del sapere.</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"> ✓ Riduzione dei consumi (gas, acqua, ecc.) ✓ Risparmio energetico e utilizzo di fonti rinnovabili ✓ Protezione e salvaguarda dell'ambiente ✓ Riduzione dell'impatto ambientale (suolo, acqua e aria). 		<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>Sensibilizzazione e riduzione delle emissioni di CO₂.</p>
	<p>Promuovere un ambiente lavorativo sano e sicuro per tutti i lavoratori e garantire un'occupazione piena e produttiva e un lavoro dignitoso con retribuzioni eque per donne e uomini, compresi i giovani e, se opportuno, alle persone con disabilità.</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.

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 sfuso, in bag in box o in bottiglia (imbottigliamento effettuato principalmente da fornitore esterno). L'azienda non possiede vigneti che sono di proprietà dei singoli soci della cantina.

Ambiti di intervento e risultati ottenuti



Di seguito sono presentati i risultati ottenuti dall'azienda nell'anno 2020 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.

Buone pratiche di lavorazione

Nella vendemmia del 2020 hanno conferito l'uva n° 69 soci che hanno per il 95% i vigneti dislocati entro 15 Km e al massimo a 30 Km dalla cantina.



La vendemmia 2020 è iniziata il 26/08/2020 con il ritiro dell'uva Chardonnay ed è terminata il 05/10/2020 con l'ultimo ritiro di uva Barbera.





L'azienda ha implementato n° 4 piani di gestione della cantina a cui sono stati associati dei piani analitici di controllo: Vini bianchi secchi, vini/mosti bianchi dolci, Vini rossi secchi e vini/mosti rossi dolci.





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



Di seguito l'uva viene scaricata nella fossa di raccolta.



Con una coclea posta al fondo, l'uva viene convogliata alla pigiatrice o alla pigia-diraspatrice in base alla varietà di uva conferita.



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, flottazione o filtrazione sotto vuoto.



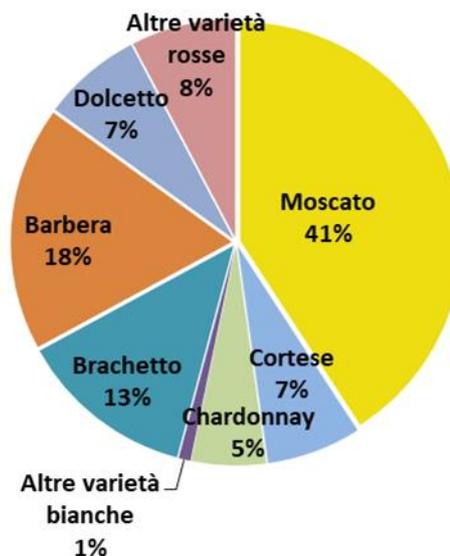
Nella fase di **FERMENTAZIONE** vengono aggiunti gli additivi ed i coadiuvanti necessari in funzione delle caratteristiche della materia prima e della tipologia di prodotto finito.

Lo stoccaggio, ed eventuale affinamento, avviene all'interno di adeguati contenitori scelti sulla base delle caratteristiche sensoriali da conferire al prodotto finito.



Per meglio interpretare la capacità produttiva aziendale è stato scelto il confronto dei quintali di uva consegnati in cantina nella vendemmia 2019 con quelli della vendemmia 2020, per le diverse tipologie:

	Anno 2019	Anno 2020	Variazione	
			HL	%
Moscato	16.005	19.258	3.253	20,3
Cortese	2.160	3.264	1.103	51,1
Chardonnay	2.052	2.566	514	25,0
Altre varietà bianche	315	404	89	28,3
Brachetto	4.235	6.083	1.849	43,7
Barbera	6.730	8.491	1.761	26,2
Dolcetto	2.584	3.439	855	33,1
Altre varietà rosse	3.365	3.602	237	7,0

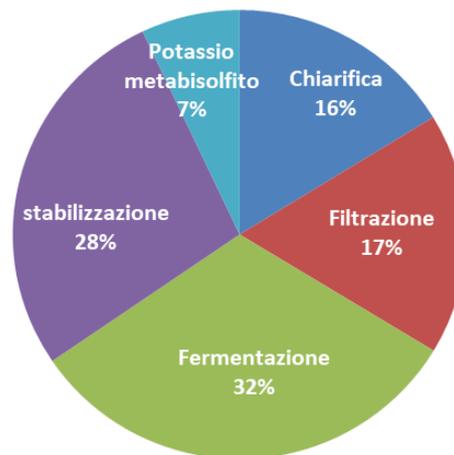


- Il quantitativo di uva vinificata produce anidride carbonica nel quantitativo indicato nella seguente tabella:

	PRODUZIONE HL	TITOLO ALCOL. VOLUMICO %vol	CO2 DA FERMENTAZIONE			
			LCO ₂ /L _{prodotto}	LCO ₂ eq Totali	m ³ CO ₂ eq Totali	TnCO ₂ eq Totali
BARBERA	3614	13	52	18.792.800	12.290.491	22.344
	1258	13,5	54	6.793.200	4.442.753	8.077
	295	14,5	58	1.711.000	1.118.994	2.034
MONFERATO ROSSO	210	12,5	50	1.050.000	686.700	1.248
	233	13	52	1.211.600	792.386	1.441
	229	13,5	54	1.236.600	808.736	1.470
	149	14	56	834.400	545.698	992
MONF.TO CHIARETTO	50	12,5	50	250.000	163.500	297
PIEMONTE ALBAROSSA	429	14	56	2.402.400	1.571.170	2.856
PIEMONTE BONARDA	57	12,5	50	285.000	186.390	339
PIEMONTE PINOT NERO	413	13	52	2.147.600	1.404.530	2.553
FREISA	420	13	52	2.184.000	1.428.336	2.597
DOLCETTO	1018	12,5	50	5.090.000	3.328.860	6.052
	1102	13	52	5.730.400	3.747.682	6.813
PIEMONTE SYRAH	15,5	13	52	80.600	52.712	96
CORTESE	2056	12	48	9.868.800	6.454.195	11.734
CHARDONNAY	1450	12	48	6.960.000	4.551.840	8.275
MONF.TO BIANCO	120	12,5	50	600.000	392.400	713
BRACHETTO	2975	1,5	6	1.785.000	1.167.390	2.118
ANIDRIDE CARBONICA DI FERMENTAZIONE				75.359.480	49.285.100	89.600
Produzione annua				L CO₂eq	m³ CO₂eq	Tn CO₂eq

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

	Consumo annuo	
Chiarifica	Kg	1566
Filtrazione	Kg	1674
Fermentazione	Kg	3063
Stabilizzazione	Kg	2647
Potassio metabisolfito	Kg	677

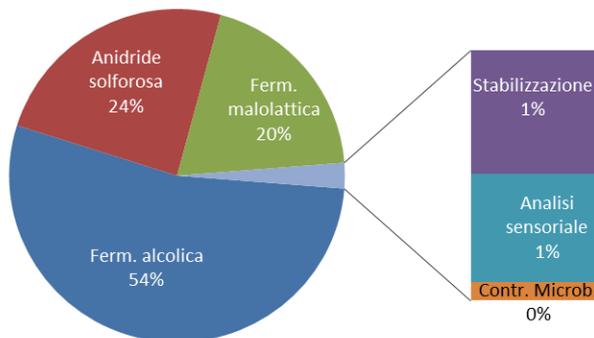


- **La sicurezza delle produzioni e controllo del processo:**

L'azienda applica un sistema di autocontrollo dell'igiene e della sicurezza alimentare basato sul HACCP - Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969 del 2020.

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 piccolo laboratorio dove vengono controllati internamente alcuni parametri di routine. Le prestazioni del laboratorio interno vengono tenute sotto controllo mediante il confronto delle analisi con quelle effettuate esternamente. Per il resto dei controlli, l'azienda utilizza laboratori esterni accreditati in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018: laboratorio Sinergo (Accredia 0326L) e Consorzio per la Tutela dell'Asti (Accredia 0396L).

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



Fase di processo	Numero controlli
<i>Fermentazione alcolica</i>	1.794
<i>Fermentazione malolattica</i>	654
<i>Stabilizzazione</i>	41
<i>Controllo microbiologico</i>	6
<i>Analisi sensoriale</i>	36
<i>Controllo PRP-O/ CCP - solforosa</i>	814
Totale	3.345

Alcune delle analisi presso questi laboratori sono legate alle richieste di idoneità per le DOC/DOCG a Valorialta (nel 2020 sono state richieste idoneità per n° 13 partite di prodotto). Dall'analisi dei pericoli si evidenzia un unico PUNTO CRITICO DI CONTROLLO che è il controllo analitico dell'*anidride solforosa* del prodotto prima della consegna al cliente.

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

Il sistema dell'autocontrollo viene sottoposto a verifiche interne periodiche svolte da auditor esterni competenti in ambito della sicurezza alimentare. Non ci sono state problematiche nei processi né ai prodotti che possano essere legate alla sicurezza alimentare.

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



Sfuso consegnato in CISTERNE
94,4% della produzione



confezionato in BOTTIGLIE
3% della produzione



confezionato in BAG IN BOX
2,6% della produzione

- **Valutazione del packaging:**

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

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

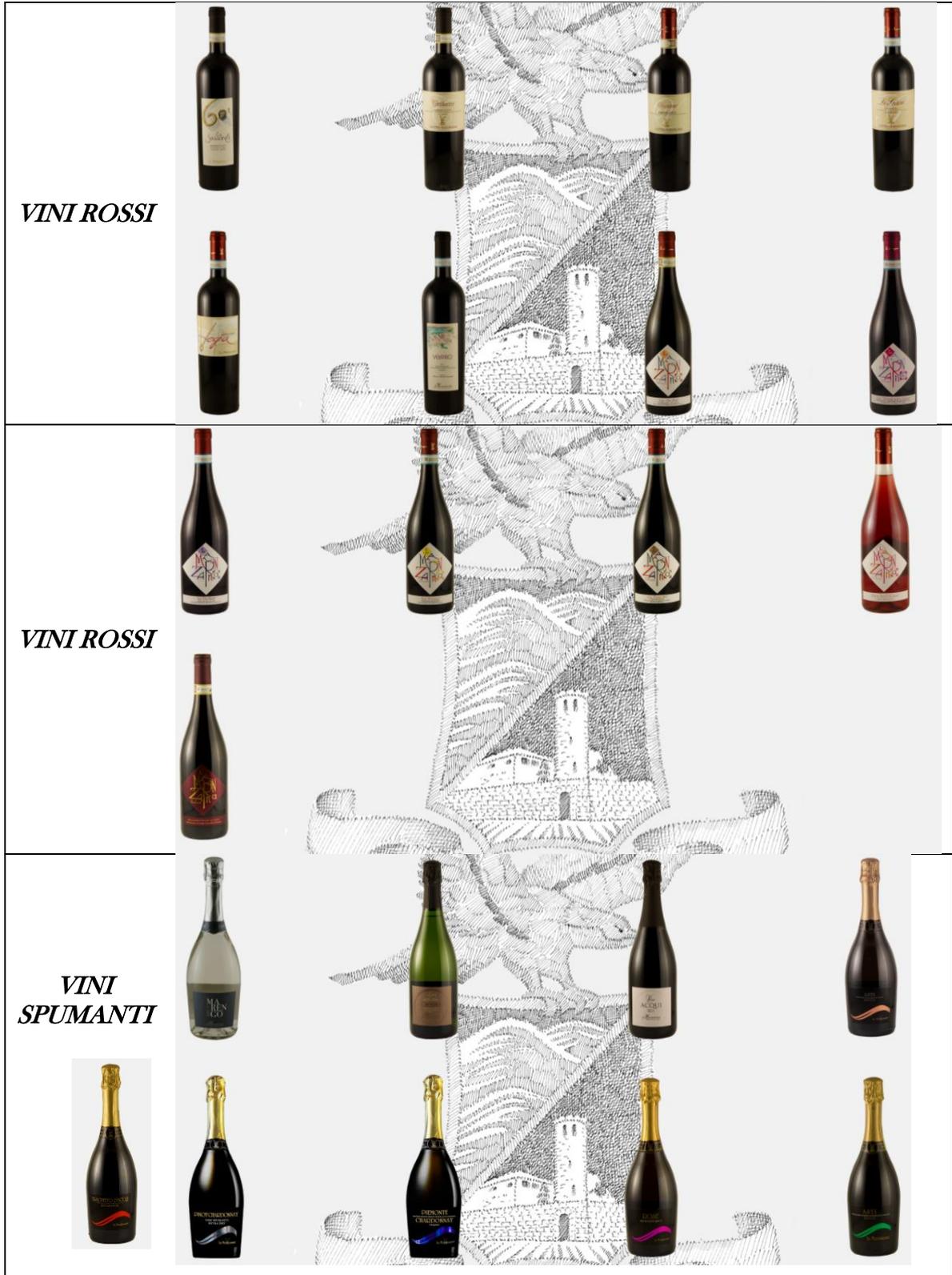
Considerazioni ambientali: Sacca e rubinetto collaborano per prolungare la durata del prodotto prima e dopo l'apertura della confezione. Il rubinetto Natural Vitop® non contiene alcun pigmento carbon black, che è classificato come componente indesiderato da molte strutture di riciclaggio a causa del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

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

- ***Prodotto confezionato in BOTTIGLIE.*** L'azienda si avvale di una ditta esterna per l'imbottigliamento. Tuttavia la cantina acquista e consegna all'outsourcer bottiglie cartoni e etichette tenendo conto delle seguenti **considerazioni ambientali:**
 - ✓ **BOTTIGLIE** sono tutte in vetro.
 - Per gli imbottimenti effettuati internamente l'azienda ha sostituito una parte delle bottiglie per vini bianchi secchi con una tipologia meno pesante (Tipologia: Bordolese ECOVA) con risparmi di vetro e in emissioni di CO₂.
 - Per gli imbottimenti effettuati in outsourcing le bottiglie sono scelte dalla cantina; anche queste sono coinvolte nel passaggio a tipologie meno pesanti.
 - ✓ **TAPPI.** L'azienda utilizza unicamente tappi tecnici in sughero microgranulare. Di questi, quelli utilizzati per le tipologie dei rossi in particolare presenta un'impronta di carbonio negativa.
 - ✓ **CARTONI** realizzati con materie prime derivanti da foreste correttamente gestite secondo i principi dei due principali standard: gestione forestale e catena di custodia. Tutta la catena è tracciabile e il materiale deriva da foreste dove sono rispettati dei rigorosi standard ambientali, sociali ed economici.

- **Attività in outsourcing:**

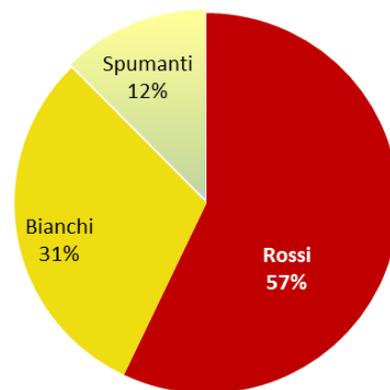
L'azienda dispone di una linea di imbottigliamento propria per piccoli quantitativi; per vini frizzanti e spumanti e per grandi quantitativi, la cantina si rivolge a una ditta esterna per questa fase di processo. L'azienda incaricata è certificata a fronte delle norme volontarie BRC e IFS che riguardano la sicurezza alimentare del loro processo per garantire quella del prodotto.





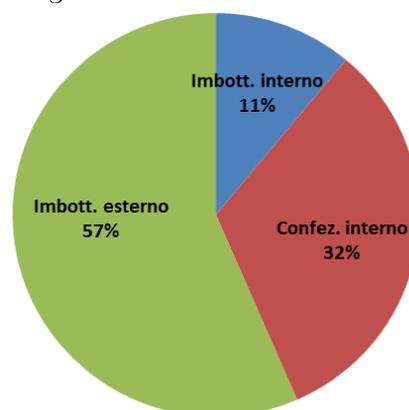
Nella seguente tabella sono riportati i quantitativi di bottiglie confezionate esternamente nel 2020:

		<i>bottiglie</i>
<i>Rossi</i>	<i>Barbera D'Asti Superiore DOCG</i>	7.926
	<i>Barbera D'Asti DOCG</i>	10.578
	<i>Piemonte DOC Bonarda Frizzante</i>	1.332
	<i>Dolcetto D'Asti DOC</i>	5.250
	<i>Freisa D'Asti DOC</i>	1.548
	<i>Brachetto D'Acqui Tappo Raso DOGC</i>	1.200
	<i>Cocktail aromatizzato dolce rosso</i>	30.252
<i>Bianchi</i>	<i>Moscato D'Asti DOCG</i>	13.262
	<i>Cortese dell'Altro Monf.to DOC</i>	5.226
	<i>Cocktail aromatizzato dolce bianco</i>	12.564
<i>Spumanti</i>	<i>Pinot Chardonnay Spumante Brut</i>	6.618
	<i>Asti DOCG</i>	1.000
	<i>Acqui DOCG rosé</i>	5.004



Nella seguente tabella sono messi a confronto i quantitativi (in litri) imbottigliati e confezionati in bag in box all'interno della cantina con quelli imbottigliati all'esterno:

	<i>Litri</i>
<i>Imbottigliamento interno</i>	14.910
<i>Confezionamento interno</i>	43.740
<i>Imbottigliamento esterno</i>	76.320



- **Adeguatezza delle risorse: locali:**

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

I locali della cantina sono sottoposti a periodici interventi di pulizia e manutenzione e protetti contro gli infestanti.



Gli edifici sono realizzati con tecniche idonee a garantire la perfetta impermeabilizzazione agli agenti atmosferici per prevenire infiltrazioni nelle aree interne (cemento armato e muratura).



Le aree esterne sono prive di vegetazione incolta o zone suscettibili di creare un ambiente ideale per roditori, insetti, volatili. Queste aree verdi, di pertinenza aziendale, sono sottoposte a periodici interventi di manutenzione.



Il drenaggio dell'area esterna è sufficiente a garantire un adeguato deflusso delle acque ed evitare ristagni idrici. Sono previsti idonei e periodici interventi di pulizia di tali aree.





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.

I locali della cantina sono sottoposti a periodici interventi di pulizia e manutenzione e protetti contro gli infestanti.



I locali di stoccaggio sono costruiti in modo da mantenere una temperatura stabile per garantire la conservazione del prodotto nelle migliori condizioni possibili.

Nel 2020, l'azienda ha ristrutturato il punto vendita con sistemazione degli interni e opere di efficientamento energetico dell'edificio che è stato certificato. In particolare il progetto ha previsto:

- ✓ modifica della distribuzione interna per realizzare un ambiente di vendita libero a flessibile con caratteristiche di maggiore razionalità;
- ✓ rifacimento dei rivestimenti interni e tinteggiatura che ha permesso una riqualificazione dei locali come punto vendita e sala di degustazione per i clienti;
- ✓ modifiche dell'area dell'ingresso con la realizzazione di nuovi serramenti in vetro e alluminio con apertura automatizzata. Questi lavori sono volti ad ottimizzare l'accesso ai locali da parte dei visitatori e le visite guidate alla cantina che non prevedono in questo modo un passaggio nei locali di produzione e l'interferenza con le lavorazioni;
- ✓ sistemazione dei servizi igienici con accessibilità ai portatori di handicap;
- ✓ sistemazione dell'area esterna al punto vendita con il rifacimento della pavimentazione in pietra di Luserna mantenendo le caratteristiche del luogo. In questo modo si è garantita la fruibilità dell'area, anche durante le manovre dei mezzi agricoli in vendemmia e delle lavorazioni;
- ✓ costruzione di una balconata sulla facciata nord per ampliare la fruizione del paesaggio esterno.

Importo destinato all'investimento 350.000 €



**Indice della prestazione
energetica non rinnovabile**
(KWh/m² anno)
579,42

**Indice della prestazione
energetica rinnovabile**
(KWh/m² anno)
47,65

Emissioni di CO₂
(Kg/m² anno)
122,98

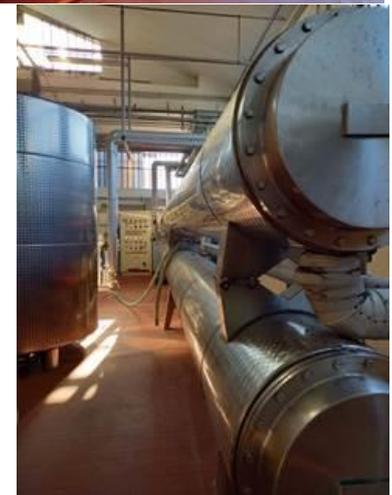




Negli ultimi anni, la cantina sta progressivamente sostituendo le lampadine a incandescenza con quelle a LED; attualmente è al 50% del processo.

AZIONI DA ATTUARE

- ✓ Sarà valutata la possibilità di sostituire per intero le plafoniere rimanenti della cantina al posto di sostituire soltanto la lampada in modo da aumentare l'efficienza energetica della cantina;
 - ✓ Installazione di cartellonistica legata alla cantina;
 - ✓ Installazione di allestimenti grafici e multimediali nel punto vendita;
 - ✓ Acquisto di attrezzatura/arredi per aumentare la capacità ricettiva della cantina.
-
- **Adeguatezza delle risorse: attrezzature:**
Le attrezzature sono idonee al contatto con gli alimenti e mantenute in adeguate condizioni di pulizia e manutenzione in modo da garantire la sicurezza del prodotto e si ritengono conformi e adeguati alle lavorazioni svolte.





Acquisti macchinari.- Nel 2019-2020 sono stati effettuati acquisti di alcune piccole attrezzature destinate alle lavorazioni in cantina:

- ✓ Dosatore di chiarifica in continuo
- ✓ Agitatori per vasca
- ✓ Pompe

Investimenti legati all'acquisto di attrezzature: 30.000 €

Installato un nuovo distributore automatico nel punto vendita

Investimento incluso nella ristrutturazione del punto vendita



AZIONI DA ATTUARE

La cantina ha aderito al Bando della Regione Piemonte 2019-PSR 2014-2020 Operazione 4.2.1 Trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli - Bando B2019 e ha avviato una domanda di sostegno per investimenti che prevedono l'acquisto di:

- ✓ Impianti, macchinari, attrezzature e soluzioni organizzative finalizzate all'introduzione di nuovi prodotti, processi o tecnologie conformi al modello di INDUSTRIA 4.0
- ✓ Sviluppo ed acquisizione di programmi informatici

Importo destinato all'investimento previsto 765.000 €

• Validazione procedure pulizia:

L'azienda ha apposite procedure di pulizia che comprendono le seguenti tipologie di lavaggio:

- Con acqua fredda, senza l'utilizzo di prodotti chimici.- utilizzato per il lavaggio abituale dei serbatoi che può essere effettuato manualmente con una lancia ad alta pressione o con l'utilizzo di un sistema automatico con riciclo dell'acqua.
Consumo di circa 200L per un serbatoio di 1000HL
- Con utilizzo di sodio idrossido allo stato solido.- utilizzato nei serbatoi con accumulo di sporco (es. tartrati, feccia, ecc.) con l'utilizzo di un sistema semi-automatico con riciclo e successivo risciacquo con acqua. Controllo pH con cartina tornasole in cantina.
Consumo totale di acqua : 500L e 10Kg di sodio idrossido
- Con utilizzo di sodio idrossido in soluzione già diluita.- Utilizzato per le botti in legno e le attrezzature del confezionamento con riciclo e successivo risciacquo con acqua. Controllo pH con cartina tornasole in cantina.
Consumo di acqua 150L per riempitrice di bag in box, 200L per la linea imbottigliamento e 320L per le botti di legno

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

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

Dall'inizio del 2021, l'azienda registra i lavaggi con prodotti chimici effettuati in cantina. I lavaggi con acqua non vengono registrati in quanto il lavaggio è intrinseco allo svuotamento del serbatoio.

Le procedure di pulizia sono state verificate periodicamente per validare la procedura di lavaggio nella peggiore delle condizioni.

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

		<i>Consumo annuo</i>	
<i>Prodotti chimici</i>	<i>sodio idrossido</i>	Kg	1.127
	<i>Sodio ipoclorito</i>	Kg	100
	<i>Acido citrico</i>	Kg	300
	<i>Acqua di rete</i>	m ³	6.915

L'azienda ha un'autorizzazione allo scarico nell'acquedotto comunale in deroga alla tabella C (Autorizzazione Unica Ambientale del 22/08/2018). Il sistema è gestito dall'Acquedotto Valtiglione (Convenzione con l'Acquedotto del 15/01/2013). Il quantitativo di acque reflue convogliate nel depuratore è costituito dalle acque provenienti dalle operazioni di lavaggio nella cantina e dalle acque meteoriche raccolte.

Non sono presenti contatori in uscita della cantina per contabilizzare le acque reflue ma l'azienda si attiverà per la loro installazione.

Per il 2021 saranno effettuate delle prove di lavaggio che prevedono l'utilizzo di un minore quantitativo di soda. Tali procedure, se ritenute sufficienti a garantire la sanificazione dell'attrezzatura, saranno validate (tramite controlli visivi e misurazione della contaminazione da ATP sulle superfici) e inserite a sistema.

Il quantitativo di acqua è già stato diminuito per quanto possibile, con l'utilizzo della lava-vasche automatica che permette di diminuire i consumi di acqua e di prodotti chimici.

- **Gestione dei rifiuti:**

L'organizzazione monitora la propria produzione di rifiuti solidi nelle diverse aree di cantina e attua un piano per il loro contenimento; ha inoltre definito le tipologie di rifiuti presenti in azienda (identificati anche con il codice CER), le modalità di gestione operativa (depositi temporanei e operazioni di pulizia dei contenitori) e documentale (formulario, DDA, ecc.).

- Per i rifiuti solidi urbani, l'azienda paga TARI direttamente al Comune di Maranzana quota di mq fissa come riportato nella TARI (Codice utente 000723900057); questi vengono ritirati dal Servizio Comunale.
- Non confezionando, i rifiuti prodotti dall'azienda sono legati al processo produttivo e sono riportati in un apposito registro e riassunti nella seguente tabella:



		<i>Consumo annuo</i>	
<i>Residui di lavorazione</i>	<i>Vinacce e raspi</i>	Tn	492
	<i>Feccia</i>	Tn	243
<i>Acque reflui enologiche</i>		m ³	6.915

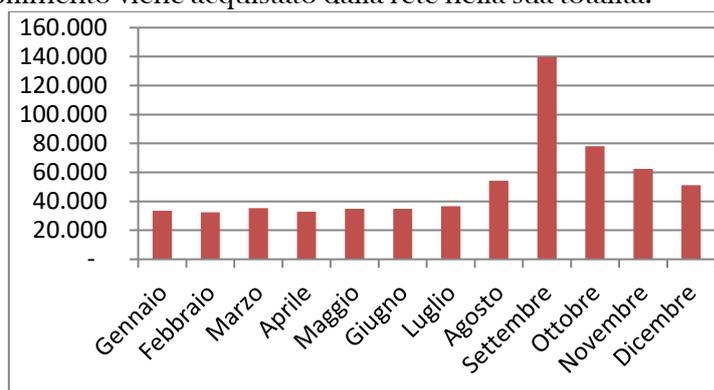
- Consumi combustibile:

Consumo annuo		GWP	Tn CO ₂ /anno	m ³ CO ₂ /anno
<i>Gasolio mezzi aziendali</i>	4.112 l/anno	3006	10321	20332
<i>Metano</i>	12.117 m ³ /anno	25	199,0	392,1
TOTALE ANIDRIDE CARBONICA EQUIVALENTE			10520	20724

- Consumi energetici/combustibile:

La cantina non dispone di un impianto fotovoltaico né utilizza altre fonti di energia rinnovabile autoprodotta. L'energia utilizzata nello stabilimento viene acquistata dalla rete nella sua totalità.

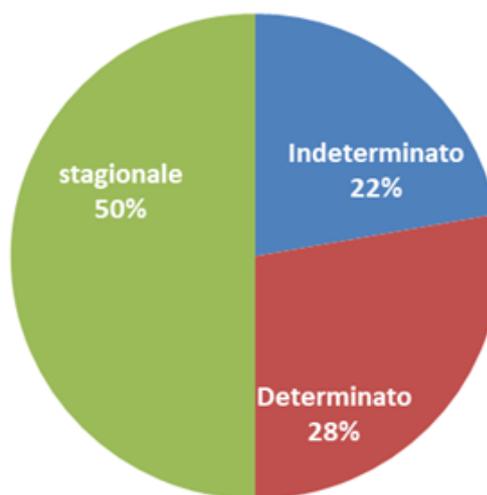
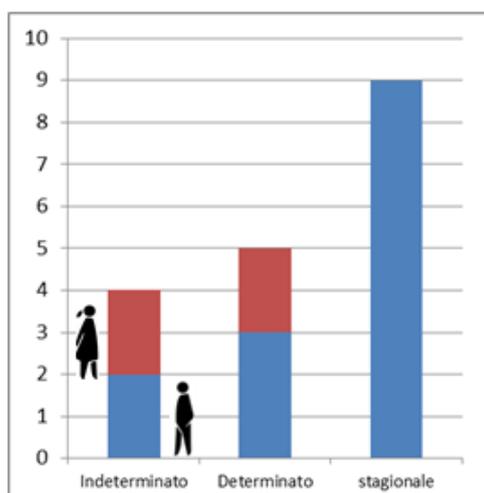
FABBISOGNO ENERGETICO ANNUO
Prelievo dalla rete 626.129 Kw
38,20% - Proveniente da fonti rinnovabili
(secondo quanto dichiarato dal fornitore)



Buone pratiche sociali

Il personale aziendale è così distribuito:

	Totale	Maschi	Femmine	Impiegato/Tecnico	cantiniere
<i>Indeterminato</i>	4	2	2	3	1
<i>Determinato</i>	5	3	2	2	3
<i>stagionale</i>	9	9	0	0	9
Totale	16	14	4	5	13



Non ci sono stati dei cambiamenti nell'organico aziendale.

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

Contratto a tempo determinato: n° 5 operatori addetti di cui n° 3 in cantina e n° 2 nel punto vendita (contratto annuale confermato fino al 31/12/2021).

Stagionali: durante il periodo vendemmiale (3 mesi - 4 mesi e 5 mesi).

Analisi del piano di crescita lavorativo

- Retribuzioni: stabili (in crescita per il 2021 per approvazione del nuovo contratto nazionale del lavoro);
- Incentivi economici: non previsti nel 2020 ma in studio da parte del CDA per il 2021 legati al risparmio idrico. Sarano fissati a seguito dell'approvazione degli obiettivi di miglioramento legati al consumo di acqua approvvigionata dalla rete e alla qualità delle acque reflue in uscita;
- Miglioramento delle competenze dei lavoratori: in crescita (formazione per la sostenibilità);
- Sistemi di premiazione (raggiungimento di obiettivi individuali o di gruppo): *in crescita (premio produzione calcolato su base salariale);*
- Corsi di formazione specifici per i dipendenti: svolti a marzo 2021.
- Analisi dei livelli salariali e della loro composizione (per età, sesso, mansione svolta, anzianità di servizio): L'azienda conta uno staff composto da:

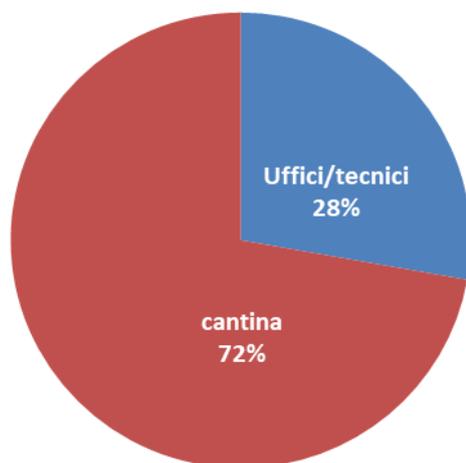
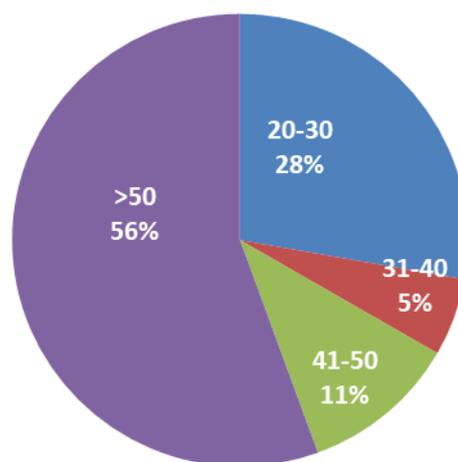
TEMPO INDETERMINATO							
<i>Maschi</i>				<i>Femmine</i>			
<i>Mansione</i>	<i>Età</i>	<i>Anzianità di servizio</i>	<i>Livello contrattuale</i>	<i>Mansione</i>	<i>Età</i>	<i>Anzianità di servizio</i>	<i>Livello contrattuale</i>
RESP. AMMINISTRATIVO	>50	14	1	ENOLOGO	>50	1,5	1°SQ
CANTINIERE	>50	26	2	AMMINISTRAZION E	>50	27	3A

TEMPO DETERMINATO							
<i>Maschi</i>				<i>Femmine</i>			
<i>Mansione</i>	<i>Età</i>	<i>Anzianità di servizio</i>	<i>Livello contrattuale</i>	<i>Mansione</i>	<i>Età</i>	<i>Anzianità di servizio</i>	<i>Livello contrattuale</i>
CANTINIERE	41-50	1 (Dal 1998)	Op Comune	ADD.VENDITE	>50	1 (dal 2002)	Op Comune
CANTINIERE	41-50	1 (Dal 2007)	Op Comune	ADD.VENDITE	>50	1 (Dal 2008)	Op Comune
CANTINIERE	>50	1 (Dal 1997)	Op Comune	Tempo di collaborazione: gli operatore di cantina vantano una collaborazione pluriennale			

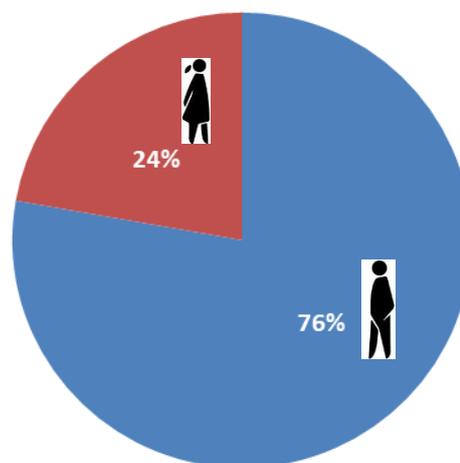
Stagionali - Maschi				
<i>Età</i>	<i>Numero totale</i>	<i>Durata contratto</i>		
		<i>3 mese</i>	<i>4 mesi</i>	<i>5 mesi</i>
20-30	5	4	-	1
41-50	1	-	-	1
> 50	3	1	1	1

Classificazione in base all'età e al tipo di contratto:

	20-30	31-40	41-50	>50
<i>Indeterminato</i>				4
<i>Determinato</i>			2	3
<i>stagionale</i>	5	1		3
Totale	5	1	2	10



Distribuzione in base alla mansione



Distribuzione in base al sesso

- g) Considerazioni sull'equità delle retribuzioni per sesso, mansione ed anzianità di servizio: Non ci sono discrepanze nella retribuzione economica in base al sesso, alla mansione. L'unica differenza è l'anzianità di servizio che viene indicata nella busta paga.

Tutti i dipendenti della cantina sono a conoscenza delle valutazioni e degli obiettivi per il miglioramento delle prestazioni riguardanti la sostenibilità sociale, economica e ambientale.

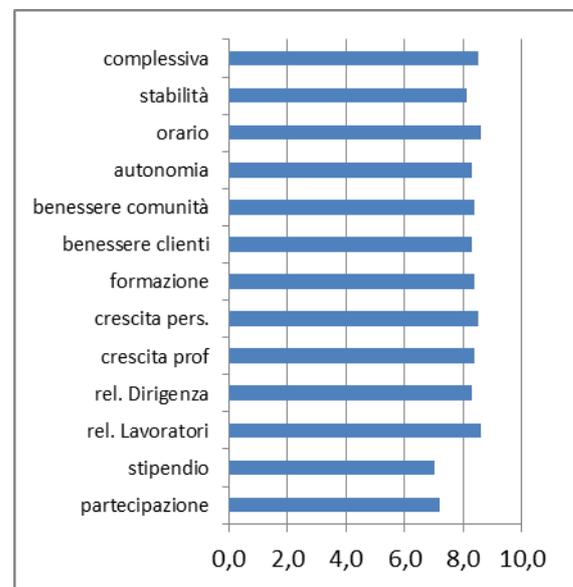




Analisi del clima aziendale

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

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



	Totale
Complessivamente, dove lavoro le decisioni e i processi mi sembrano equi	7,4
La mia attuale posizione professionale è adeguata alla mia istruzione e formazione	7,8
I benefici economici sono distribuiti equamente tra i lavoratori della mia organizzazione	7,2
Considerando il mio impegno e i risultati raggiunti, godo del giusto rispetto	7,8
Le regole e le procedure sono applicate in modo uguale per tutti e in tutte le situazioni	7,8
I regolamenti interni garantiscono che i miei bisogni vengano tenuti in considerazione	7,9
L'organizzazione si interessa del fatto che io sia soddisfatto del mio lavoro	7,7
I responsabili mi forniscono una valutazione dei miei risultati e danno chiari feedback sul lavoro svolto	7,7
Ritengo vi sia un equilibrio accettabile tra lavoro e tempo libero	8,4
I miei orari di lavoro si conciliano con la possibilità di dedicarmi ad altre attività al di fuori dell'azienda	8,0
Equilibrio tra lavoro e tempo libero	8,4
Conciliazione orari di lavoro-tempo libero	8,0
Attenzione alla formazione continua	8,6
Utilità della formazione	8,2
Condivisione di obiettivi e mission aziendali direzione-lavoratori	7,8
Impegno alle relazioni interpersonali tra colleghi	7,9
Si lavora con la comunità esterna per i bisogni comuni	8,2
Invito a collaborare per gli obiettivi e il futuro dell'azienda	8,4

L'operatore ritiene sufficiente la sicurezza applicata sui luoghi di lavoro e buono il rispetto delle festività religiose.

Tra le flessibilità garantite segnala la flessibilità di orario e l'autogestione dei turni.

Tra gli incentivi segnala l'integrazione sanitaria e assicurativa e l'anticipo sullo stipendio; alcuni dipendenti non sono a conoscenza di tali incentivi.

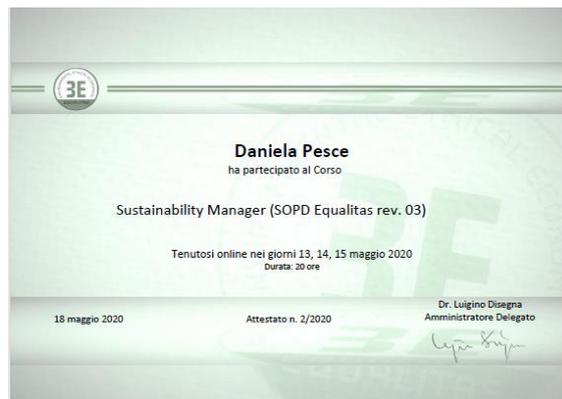
Investimenti a favore della sostenibilità SOCIALE - dipendenti

- Polizza assicurativa privata per tutti i dipendenti intervenendo in caso di ricovero ospedaliero a causa Covid-19.

Importo 2020 degli investimenti per i dipendenti = 215 €

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

Costo del corso = 350€



- Corso di analisi sensoriale e degustazione. Partendo dalla base dell'assaggio, dalla ricerca di profumi, di sapori caratteristici e di aromi, si giungerà a saper individuare le peculiarità del vino riconoscendone caratteristiche ed eventuali difetti.

Acquisire nozioni sulla storia e caratteristiche fisiche del nostro territorio attraverso il vino. Imparare alcune regole sugli abbinamenti cibo/vino

Durata 8 ore

Costo del corso = 3.220€



Investimenti a favore della sostenibilità SOCIALE - fornitori

- La cantina è dotata di un servizio tecnico viticolo permanente che ha il compito di seguire le aziende agricole associate fornendo indicazioni sulle tipologia, modalità e tempistica degli interventi fitosanitari, concimazioni, lavorazioni e impiantistica in generale per favorire una conduzione sostenibile dei vigneti. Inoltre, raggiunge i soci anche tramite messaggistica puntuale in base alle esigenze.

Investimenti a favore della sostenibilità SOCIALE - comunità

- Partecipazione economica come membro dei Consorzi di Tutela delle Denominazioni di origine che si occupano della Tutela e della promozione dei prodotti dentro e fuori del territorio: Consorzio per la Tutela dell'Asti, Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato e Consorzio per la Tutela Vini D'Acqui;
- Partecipazione economica come membro dell'Enoteca Regionale di Acqui Terme, Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato;
- Membro delle associazioni di produttori del settore quali Vignaioli Piemontesi;
- La cantina anticipa ai soci i contributi Erga OMNES per la tutela della denominazione del Vini D'Acqui e la rivendicazione delle denunce delle uve DOC con Valoritalia.

Importo 2020 delle voci precedenti = 51.500 €

- Durante il periodo iniziale della pandemia, la cantina ha acquistato e messo a disposizione degli abitanti del Comune di Maranzana dispositivi di protezione individuale (mascherine chirurgiche e guanti) che in quei momenti erano difficilmente reperibili.
- Essendo la realtà produttiva maggiore del Comune di Maranzana, la cantina fornisce, durante il periodo vendemmiale, il sodio idrossido necessario a tamponare le acque reflue.

Nel 2020 ha fornito 3.525 Kg di sodio idrossido.

- Membro delle associazioni per la gestione e promozione del territorio anche in collaborazione con i comuni limitrofi quali:
 - Comune di Maranzana - Percorso podistico e ciclabile "I sentieri del Papa"
 - Proloco del Comune di Maranzana
 - Associazione culturale "Giacomo Bove & Maranzana": Contributo economico e disponibilità ad accogliere in cantina delle manifestazioni. Inoltre la cantina dedica un'etichetta a questo personaggio Il VEGA.
 - Associazione Strade del Vino - Astesana
 - Associazione "La Comuna in festa"
 - Collaborazioni con eventi ludico/commerciali del territorio.



Importo 2020 delle voci precedenti = 1.000 €

- Visite guidate in cantina e corsi di degustazione



- L'azienda mette a disposizione dei soci un servizio tecnico viticolo permanente che ha il compito di seguire le aziende agricole associate fornendo indicazioni sulle tipologia, modalità e tempistica degli interventi fitosanitari, concimazioni, lavorazioni e impiantistica

in generale per favorire una conduzione sostenibile dei vigneti. Inoltre, raggiunge i soci anche tramite messaggistica puntuale in base alle esigenze.

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

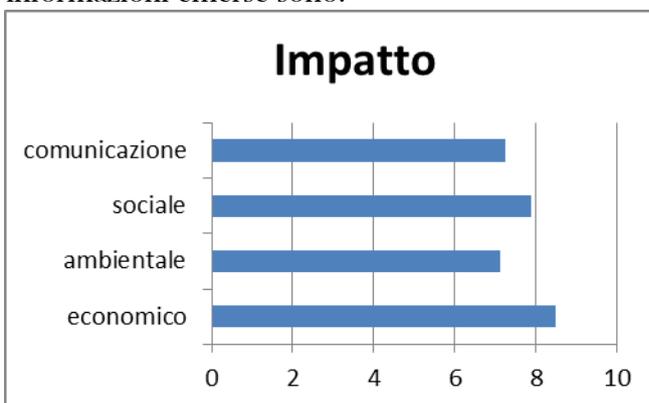
a) La collettività ritiene che l'azienda presti buona attenzione all'impatto economico e sociale in quanto si ritiene che l'unica fonte di sostegno del territorio sia la viticoltura, il rinnovo dei locali del punto vendita attira la presenza di turisti e all'attenzione alla popolazione e la disponibilità;

b) L'attenzione all'impatto ambientale sul territorio e a costruire un buon rapporto con il territorio e la comunità locale è ritenuta sufficiente;

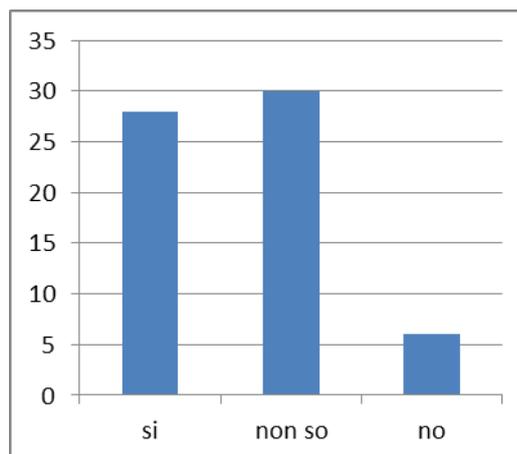
c) L'attenzione a recepire eventuali segnalazioni di problemi con i confinanti è leggermente inferiore;

c) Riguardo alle iniziative di collaborazione con il territorio e con le comunità locali, il vicinato dimostra solo in parte di essere a conoscenza che l'azienda:

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



<i>Risposte</i>		
<i>si</i>	<i>non so</i>	<i>no</i>
28	30	6
43,8	46,9	9,4



- d) La collettività recepisce che l'azienda dimostra apertura e accoglienza nei confronti di gruppi di visitatori e risulta attenta alle esigenze dei visitatori disabili.

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

AZIONE DA ATTUARE

- 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.
- Investire ancora in sviluppo professionale e in formazione tecnico professionale per i dipendenti organizzando la partecipazione a corsi.
- Con la creazione del punto vendita ci sarà la possibilità di inserire delle collaborazioni esterne con prestazioni occasionali, in modo da offrire un migliore servizio ai clienti organizzando degustazioni presso i locali della cantina.
- Coinvolgere i soci-fornitori in attività formative in ottica di sostenibilità tramite l'organizzazione di convegni e corsi mirati anche in ambito della sostenibilità.
- Sono in studio da parte del CDA per il 2021 incentivi economici legati al risparmio idrico. Saranno fissati a seguito dell'approvazione degli obiettivi di miglioramento legati al consumo di acqua approvvigionata dalla rete e alla qualità delle acque reflue in uscita.
- Promuovere la cantina organizzando visite in azienda o altri eventi per la valorizzazione dell'area.
- La parte spettante al Comune di Maranzana per la partecipazione al progetto dell'Università Piemonte Orientale insieme al CNR per il riconoscimento e la valorizzazione del Tartufo bianco del Monferrato sarà pagata dalla cantina.
- Collaborazione con l'Università degli Studi di Torino - DISAFA e con Istituti Superiori per accogliere studenti per stage/collaborazioni.
- Organizzazione di eventi in cantina quali la collaborazione con L'Associazione Giacomo Bove & Maranzana.

- **Formazione:**

È stato svolto un corso di formazione dal seguente titolo “STANDARD EQUALITAS: MODULO ORGANIZZAZIONE SOSTENIBILE” rivolto a tutto il personale dove sono stati trattati i seguenti argomenti:

- La sostenibilità economica, ambientale e sociale. Definizioni e cenni storici
- Gestione documentazioni e dati – Sistema di gestione e tracciabilità
- Lo Standard Equalitas: i requisiti
 - Buone pratiche di lavorazione
 - Indicatori ambientali
 - Buone pratiche sociali
 - Buone pratiche economiche
- La sostenibilità e la comunicazione

Tale corso, della durata di 3 ore, è stato erogato da SINERGO SOC COOP (Accreditamento Regione Piemonte per il riconoscimento corsi - Certificato n.1467/001 del 20/11/2019 - Codice anagrafico regionale: D564 - 02).

Ulteriori corsi sono svolti in ambito della sicurezza alimentare (corso “Sistema HACCP: pulizia, derattizzazione, allergeni e Covid-19 - Erogato da Sinergo Soc Coop) e in ambito della salute e sicurezza dei lavoratori (secondo la normativa cogente - Erogati da Securitas).

L’azienda ha inoltre redatto il piano formativo per il periodo 2021-2022 per quanto riguarda gli interventi di formazione relativamente agli argomenti della sostenibilità.

Buone pratiche economiche

La cooperativa è attualmente costituita da n.165 soci di cui conferenti n. 69. A capo di questa vi è un Consiglio di Amministrazione di n.7 persone con il Presidente Barbara Pastorino.

L’organizzazione è dotata di un sistema di controllo di gestione:

L’esercizio contabile viene chiuso al 31/08 di ogni anno e viene controllato dal Consiglio di Amministrazione della cantina che emette una prima relazione da allegare al bilancio e presentare all’Assemblea dei Soci.

Il bilancio economico di Cantina di Maranzana è sottoposto ad un sistema di controlli alquanto complesso e così sintetizzabile:

- *controllo dal **Consiglio di Amministrazione della cantina** che emette una prima relazione da allegare al bilancio e presentare all’Assemblea dei Soci. Il bilancio viene comunicato al Collegio, con la relazione, almeno trenta giorni prima del termine fissato per l’adunanza dell’assemblea che deve discuterlo;*
- *controllo di legittimità, affidato al **Collegio Sindacale** che è chiamato in particolare ad effettuare controlli mirati a garantire l’osservanza delle leggi e dello statuto, il rispetto dei principi di corretta amministrazione e a vigilare sull’adeguatezza dell’assetto organizzativo, amministrativo e contabile. Il collegio sindacale riferisce all’assemblea sui risultati dell’esercizio sociale e fa le osservazioni e le proposte in ordine al bilancio e alla sua approvazione;*
- *revisione legale dei conti, affidata al **Revisore Legale dei Conti** che ha i compiti di:*
 - *verificare la regolare tenuta della contabilità sociale e della corretta rilevazione dei fatti di gestione nelle scritture contabili (periodicità almeno trimestrale);*
 - *verificare la corrispondenza del bilancio d’esercizio e dell’eventuale consolidato alle scritture contabili e della conformità alle relative norme;*
 - *esprimere un giudizio sul bilancio d’esercizio e sul consolidato.*

Il revisore è chiamato ad esprimere il suo giudizio attraverso la relazione sul bilancio da depositarsi presso la sede della società nei 15 giorni precedenti l'assemblea convocata per l'approvazione del bilancio.

- vigilanza specifica biennale, svolta da Confcooperative per conto del Ministero dello Sviluppo Economico e disciplinata da norme specifiche.
 - **NOTA:** Il decreto legislativo 2 agosto 2002, n. 220 disciplina le norme in materia di vigilanza sugli enti cooperativi: l'attività di controllo viene esercitata dal Ministero dello Sviluppo Economico tramite "revisioni cooperative" ed "ispezioni straordinarie".
 - Nei confronti degli enti cooperativi associati a Confcooperative, le "revisioni cooperative" sono effettuate da Confcooperative stessa, così come previsto dalla legge, attraverso una fitta rete di revisori che sottopongono a controllo il 100% delle cooperative associate. Queste revisioni hanno, di norma, cadenza biennale, fatte salve le previsioni di legge (come nel caso delle cooperative sociali) che prescrivono una revisione annuale.

Una volta effettuati i dovuti controlli, entro 120 giorni viene convocata l'Assemblea dei Soci per l'approvazione del bilancio.

L'azienda ha sostenuto alcuni investimenti economici a favore della sostenibilità sociale ed ambientale.

La cantina fa parte dei Consorzi di Tutela presenti sul territorio che, promossi dagli operatori economici coinvolti nelle singole filiere, hanno la precisa funzione di contribuire alla protezione e alla promozione delle DOP e IGP, oltre che supportare lo sviluppo del settore.

In questa ottica:

- la cantina ha rinnovato nel 2020 il punto vendita in modo di costituire un punto di ritrovo per la Comunità (come sede di eventi con le associazioni culturali della zona) e di richiamo per le persone estranee al territorio (turisti/ clienti di passaggio e non);
- creazione di due aree per la tutela delle api. Questa iniziativa è stata promossa tra i soci della Cantina che hanno collaborato economicamente/prestazione di lavoro.

Buone pratiche economiche verso i dipendenti

- a) L'azienda preventiva nei prossimi anni l'elaborazione di un piano di crescita dei lavoratori che preveda:
 - a. l'equità delle retribuzioni quanto indicato dal CCNL; Per l'equità delle retribuzioni affida la gestione delle buste paga a un consulente del lavoro esterno che applica tutte le normative vigenti al riguardo;
 - b. un piano di miglioramento delle competenze dei lavoratori con attività formative legate alla sostenibilità che sono in parte già state svolte e che verranno mantenute nel tempo; sono previste anche attività formative riguardanti la salute e sicurezza sul posto di lavoro e sulla sicurezza alimentare;
- b) l'azienda possiede un sistema di **monitoraggio del turnover dei dipendenti**.

L'azienda valuta con cadenza annuale il turnover attraverso un elenco dei dipendenti e monitora il tempo di permanenza in azienda.
Nel 2020 non c'è stato turnover in azienda.

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

 - il periodo di permanenza in azienda;
 - le motivazioni per l'abbandono del lavoro;
 - azioni correttive e di miglioramento;
- c) l'azienda effettua **incontri verbalizzati tra proprietà e personale** sui temi socio-economici condividendo i risultati del riesame della direzione e della valutazione del turnover.

- ***Buone pratiche economiche verso i fornitori***
Criteri per l'equo prezzo delle materie prime acquistate
 - La cantina è di proprietà dei soci conferenti. Lo staff tecnico si prefigge con la qualità di mettere sul mercato un prodotto che possa essere venduto al miglior prezzo possibile in modo da poter remunerare adeguatamente le uve conferite.
 - La cantina definisce il prezzo delle materie prime acquistate secondo la valutazione dei prezzi del mercato a cui può aggiungere un premio a riconoscimento della qualità del prodotto. Tale prezzo è collegato alle tabelle mercuriali della Camera di Commercio di Asti ed Alessandria.

Normativa sui termini di pagamento massimi tollerabili

- Il pagamento ai soci conferenti per la cessione del prodotto alla cantina non rientra nel campo di applicazione della disciplina del D.Lgs n° 1/2012. I termini di pagamento sono stabiliti a norma di statuto. La cantina remunera i soci in n° 4 rate (entro il 15 marzo, 15 giugno, 15 settembre e il 15 dicembre dell'anno successivo alla vendemmia). L'ultima rata è calcolata in base alle risultanze di bilancio di cui le prime 3 costituiscono un acconto.
- Per gli altri fornitori d'uva, la cantina effettua i pagamenti come indicato nel paragrafo precedente, salvo accordi diversi tra le parti.
- Per gli altri fornitori (esclusa uva), l'azienda conosce la nuova normativa sui termini di pagamento massimi tollerabili e si adegua, nel limite delle proprie disponibilità finanziarie, a quanto stabilito da essa: la cantina paga con R.I.B.A o bonifico bancario con le modalità indicate dal fornitore in fattura.

- ***Riduzione degli sprechi***

Nei prossimi anni l'azienda formalizzerà un ***piano di riduzioni degli sprechi e l'ottimizzazione delle risorse***.

Risultano attualmente applicate misure al riguardo ma non sono al momento formalizzate. Tra queste si segnalano:

- rinnovato nel 2020 il punto vendita in modo da costituire un punto di ritrovo per la Comunità (come sede di eventi con le associazioni culturali della zona) e di richiamo per le persone estranee al territorio (turisti/ clienti di passaggio e non);
 - creato due aree per la tutela delle api. Questa iniziativa è stata promossa tra i soci della Cantina che hanno collaborato economicamente/prestazione di lavoro;
 - installazione di un contatore in uscita della cantina per monitorare gli scarichi;
 - studiare la fattibilità di instaurare incentivi economici per i dipendenti legati al risparmio idrico e alla qualità delle acque reflue in uscita;
 - sostituito parte delle lampade ad incandescenza in cantina con lampade a LED;
 - costruito un impianto chimico-fisico di pretrattamento delle acque reflue di cantina;
 - Riutilizzo della carta in ufficio e sostituzione del Fax con la Posta Elettronica (evitando la gestione dei toner e la carta a perdere).
- ***Piano per la valutazione dei rischi economici di medio termine e la rivalutazione periodica dei mutamenti degli scenari economici generali e del comparto.***
Viene effettuato annualmente, in sede del riesame della direzione, una valutazione dei rischi generali per l'azienda. Per i fattori evidenziati a rischio moderato e alto vengono stabilite delle misure per mitigarlo. In sede di riesame della direzione, negli anni successivi, viene calcolato il rischio residuo a seguito delle misure e implementate, eventualmente, ulteriori azioni di mitigazione. Nei prossimi anni verranno implementati questi piani, procedendo a controlli con una periodicità ridotta (durante le riunioni del Consiglio di Amministrazione).

Buone pratiche ambientali

Investimenti a favore della sostenibilità AMBIENTALE

- L'azienda supporterà e incoraggerà la diffusione di pratiche agricole sostenibili presso i fornitori quali:
 - l'utilizzo responsabile dei fitofarmaci, dell'acqua e della lotta integrata anche organizzando dei convegni e incontri mirati con i soci sulla riduzione dei consumi sia dei fitofarmaci sia del consumo idrico in previsione di adempiere al piano PAM.
 - la gestione del suolo, in particolare di batteri e funghi, micorrize e sostanze organica che possono anche diminuire i residui di fitofarmaci presenti nel prodotto.
 - la meccanizzazione del vigneto e utilizzo sostenibile dell'attrezzatura per raggiungere una viticoltura di precisione.
 - il recupero di varietà di uve resistenti alle malattie fungine tramite la collaborazione con enti preposti.
 - la riduzione dell'utilizzo dei nitrati per la riduzione dell'inquinamento delle falde acquifere.
 - la salvaguardia degli insetti pronubi del vigneto.Verrà creata un'area adibita alla coltivazione di piante orticole coltivate secondo tecniche biologiche per favorire le coltivazione a Km 0.
- L'azienda è costantemente impegnata nel miglioramento della qualità delle acque di scarico per preservare i sistemi idrogeologici. A tal fine:
 - seleziona e acquista i prodotti detergenti per l'igiene degli ambienti con precisi criteri ecologici, in particolare di degradabilità;
 - sensibilizza i collaboratori per ridurre i consumi idrici nel processo produttivo;
 - per il lavaggio dei serbatoi viene utilizzata una macchina automatica in grado di limitare i consumi di acqua e prodotti chimici; **Costo dell'investimento 8.000€**
 - riutilizzo dell'acqua di sbrinamento delle celle frigo che viene convogliata in una vasca e reimpressa nuovamente nell'impianto;
 - l'azienda dispone di impianti frigo in grado di garantire una potenza di raffreddamento di circa 1,5 milioni di frigoriche di cui oltre il 37% raffreddato ad ammoniaca e il restante è stato sostituito con un gas serra meno inquinante;
 - è dotata di un impianto chimico-fisico di pretrattamento delle acque reflue di cantina che abbatte il COD delle acque;
 - l'acqua di lavaggio dei filtri rotativi, contenente una elevata percentuale di farina fossile, viene convogliata in un serbatoio di raccolta e destinata allo smaltimento. Inoltre l'utilizzo per i mosti di un processo di lavorazione basato sulla flottazione in continuo e successiva eventuale filtrazione tangenziale ha permesso di ridurre drasticamente i supporti filtranti costituiti di farina fossile e il quantitativo di acque reflue provenienti dal loro lavaggio.
- ha sostituito le lampadine a incandescenza con quelle a LED; attualmente è al 50% del processo;
Costo dell'investimento 5.000€



- Nel 2015 la cantina ha installato un impianto frigorifero ad ammoniaca.
Costo dell'investimento 210.000€
- La cantina ha messo a disposizione due aree per la salvaguardia delle api. Queste aree non sono state trattate con fitofarmaci e sono state seminate con diverse essenze floreali che vengono rinnovate annualmente con le lavorazioni del terreno.



AZIONI DA ATTUARE

- L'azienda ha valutato la sostituzione una parte delle bottiglie in vetro con una tipologia meno pesante con risparmi di vetro e in emissioni di CO₂.
- Sostituzione delle tubature mobili della cantina con altre di portata inferiore e blocco all'imboccatura in modo di ridurre lo spreco idrico.
- Effettuare uno studio di fattibilità per l'installazione di un impianto fotovoltaico.
- Centralizzazione dei gruppi frigoriferi con aumento della disponibilità di frigoriferie e minore dispendio energetico.
- Installazione negli spogliatoi e servizi igienici per il personale e in produzione di dispositivi a corrente d'aria per l'asciugatura delle mani. In questo modo si elimina il consumo di carta a perdere.
- Installazione di un contatore delle acque reflue in uscita dalla cantina.

Buone pratiche di comunicazione

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

<http://www.cantinamaranzana.it/>

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

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

Il bilancio di sostenibilità sarà reso disponibile a tutte le parti interessate tramite il proprio sito, mettendo anche a conoscenza delle attività svolte dall'azienda in campo di sostenibilità sociale. Questo fatto costituisce uno spunto di miglioramento che preveda una modalità di comunicazione tale da fare pervenire queste informazioni a tutte le parti interessate.

Indicatori ambientali

Biodiversità

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

Carbon footprint

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

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

L'azienda **CANTINA MARANZANA S.C.A.** si impegna quindi, entro il prossimo anno, a calcolare la propria impronta carbonica.

Water footprint

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

L'azienda **CANTINA MARANZANA S.C.A.** si impegna quindi, entro i prossimi due anni, a calcolare la propria impronta idrica.

Azione attuate e da attuare: miglioramento continuo ed obiettivi

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



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

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

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

	<i>Parti interessate</i>	Fornitori e soci della cantina, clienti, concorrenti.
	<i>Obiettivi</i>	Promuovere l'agricoltura sostenibile tra i fornitori coinvolgendoli nell'implementazione di politiche agricole che proteggano l'ecosistema e migliorino la qualità del suolo.
	<i>Azioni e attività attuate</i>	L'azienda tutela inoltre la salute del consumatore e si impegna a comunicare in modo chiaro e trasparente, oltre agli obblighi di legge, che garantisce la tracciabilità del prodotto. La cantina è dotata di un servizio tecnico viticolo permanente che ha il compito di seguire le aziende agricole associate fornendo indicazioni sulle tipologia, modalità e tempistica degli interventi fitosanitari, concimazioni, lavorazioni e impiantistica in generale per favorire una conduzione sostenibile dei vigneti. Inoltre, raggiunge i soci anche tramite messaggistica puntuale in base alle esigenze. La cantina ha messo a disposizione due aree per la salvaguardia delle api. Queste aree non sono state trattate con fitofarmaci e sono state seminate con diverse essenze floreali che vengono rinnovate annualmente con le lavorazioni del terreno.
<i>Azioni da attuare</i>	L'azienda supporterà e incoraggerà la diffusione di pratiche agricole sostenibili presso i fornitori quali: <ul style="list-style-type: none"> ➤ l'utilizzo responsabile degli fitofarmaci, dell'acqua e la lotta integrata anche organizzando dei convegni e incontri mirati con i soci sulla riduzione dei consumi sia dei fitofarmaci sia del consumo idrico in previsione di adempiere al piano PAM. 	

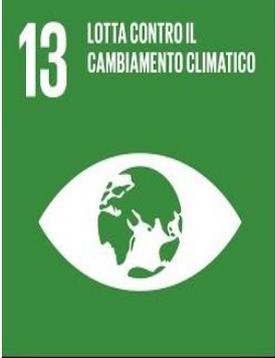
		<ul style="list-style-type: none"> ➤ la gestione del suolo, in particolare di batteri e funghi, micorrize e sostanze organica che possono anche diminuire i residui di fitofarmaci presenti nel prodotto. ➤ la meccanizzazione del vigneto e utilizzo sostenibile dell'attrezzatura per raggiungere una viticoltura di precisione. ➤ il recupero di varietà di uve resistenti alle malattie fungine tramite la collaborazione con enti preposti. ➤ la riduzione dell'utilizzo dei nitrati per la riduzione dell'inquinamento delle falde acquifere. ➤ la salvaguardia degli insetti pronubi del vigneto. ➤ Verrà creata un'area adibita alla coltivazione di piante orticole coltivate secondo tecniche biologiche per favorire la coltivazione a Km 0.
--	--	---

	<i>Parti interessate</i>	Dipendenti.
	<i>Obiettivi</i>	Garantire lo sviluppo professionale ed il benessere lavorativo attraverso la valorizzazione delle competenze individuali e l'attenzione al cambiamento. Educazione ambientale e promozioni di stili di vita sostenibile.
	<i>Azioni e attività attuate</i>	L'azienda promuove all'interno delle attività formative in ambito della sostenibilità, qualità, sicurezza alimentare e salute e sicurezza dei lavoratori. Inoltre, sono stati effettuati delle attività formative tecnico professionale tramite corsi di analisi sensoriale al personale. La cantina ha implementato un sistema di comunicazione ai soci per garantire l'aggiornamento su eventuali regole/modifiche in campo fitosanitario.
	<i>Azioni da attuare</i>	Investire ancora in sviluppo professionale e in formazione tecnico professionale per i dipendenti organizzando la partecipazione a corsi. Coinvolgere i soci-fornitori in attività formative in ottica di sostenibilità tramite l'organizzazione di convegni e corsi mirati.

	<i>Parti interessate</i>	Dipendenti, soci della cantina, altri fornitori, clienti, concorrenti, mezzi di comunicazione, comunità locale, ambiente.
	<i>Obiettivi</i>	Sviluppare un sistema produttivo sostenibile per la salvaguardia dell'ambiente e della biodiversità in grado di contenere l'impatto ambientale riducendo l'inquinamento e il consumo idrico.
	<i>Azioni e attività attuate</i>	L'azienda è costantemente impegnata nel miglioramento della qualità delle acque di scarico per preservare i sistemi idrogeologici. A tal fine: <ul style="list-style-type: none"> ➤ seleziona e acquista i prodotti detergenti per l'igiene degli ambienti con precisi criteri ecologici, in particolare di biodegradabilità; ➤ sensibilizza i collaboratori per ridurre i consumi idrici nel processo produttivo; ➤ per il lavaggio dei serbatoi viene utilizzata una macchina automatica in grado di limitare i consumi di acqua e prodotti chimici; ➤ riutilizzo dell'acqua di sbrinamento delle celle frigo che viene convogliata in una vasca e reimpressa nuovamente nell'impianto; ➤ L'azienda dispone di impianti frigo in grado di garantire una potenza di raffreddamento di circa 1,5 milioni di frigorie di cui oltre il 37% raffreddato ad ammoniaca e il restante è stato sostituito con un gas serra meno inquinante; ➤ è dotata di un impianto chimico-fisico di pretrattamento delle acque reflue di cantina che abbate il COD delle acque; ➤ l'acqua di lavaggio dei filtri rotativi, contenente una elevata percentuale di farina fossile, viene convogliata in un serbatoio di raccolta e destinata allo smaltimento. Inoltre, l'utilizzo per i mosti di un processo di lavorazione basato sulla flottazione in continuo e successiva eventuale filtrazione tangenziale ha permesso di ridurre drasticamente i supporti filtranti costituiti di farina fossile e il quantitativo di acque reflue provenienti dal loro lavaggio.
	<i>Azioni da attuare</i>	Incrementare l'attenzione ai consumi idrici monitorandoli e valutando la possibilità di migliorare ancora i parametri nel tempo. Sostituzione delle tubature mobili della cantina con altre di portata inferiore e blocco all'imboccatura in modo da ridurre lo spreco idrico. Ridurre l'inquinamento e il rilascio delle sostanze pericolose e diminuire la quantità di acque reflue contaminate valutando il possibile riutilizzo sicuro.

	<i>Parti interessate</i>	Dipendenti, soci della cantina, mezzi di comunicazione, comunità locale, ambiente.
--	--------------------------	--

 <p>7 ENERGIA PULITA E ACCESSIBILE</p>	<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>Azioni e attività attuate</i>	L'azienda sta progressivamente sostituendo l'impianto elettrico con uno più performante dal punto di vista dei consumi.
	<i>Azioni da attuare</i>	Effettuare uno studio di fattibilità per l'installazione di un impianto fotovoltaico.
 <p>8 LAVORO DIGNITOSO E CRESCITA ECONOMICA</p>	<i>Parti interessate</i>	Dipendenti, soci della cantina, comunità locale, istituti bancari, istituzioni pubbliche, consorzi, mezzi di comunicazione.
	<i>Obiettivi</i>	Promuovere un ambiente lavorativo sano e sicuro per tutti i lavoratori e garantire un'occupazione piena e produttiva e un lavoro dignitoso per donne e uomini, compresi i giovani e, se opportuno, alle persone con disabilità.
	<i>Azioni e attività attuate</i>	Lo sviluppo sostenibile e produttivo dell'azienda si basa sulla creazione di occupazione a livello locale, sulla valorizzazione della tradizione vitivinicola e sulla scelta di fornitori del territorio. L'azienda predispone dei sistemi di welfare quali polizza assicurativa a tutti i dipendenti intervenendo in caso di ricovero ospedaliero a causa Covid-19.
<i>Azioni da attuare</i>	Svolgere corsi di formazione su salute e sicurezza negli ambienti di lavoro. Attenzione al perseguimento del miglioramento continuo e al controllo dei rischi nelle pratiche sociali. Con la creazione del punto vendita ci sarà la possibilità di inserire delle collaborazioni esterne con prestazioni occasionali, in modo da offrire un migliore servizio ai clienti organizzando degustazioni presso i locali della cantina	
 <p>9 IMPRESE, INNOVAZIONE E INFRASTRUTTURE</p>	<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.
	<i>Azioni e attività attuate</i>	Ristrutturazione del punto vendita per accogliere visitatori. La costruzione è progettata in modo attento allo spreco energetico e con tutti gli accorgimenti necessari alla classe energetica migliore: cappotto esterno del locale e infissi e impianto di riscaldamento/raffrescamento performante, impianto di illuminazione a LED. La struttura inoltre è pensata per essere accessibile anche ai disabili in tutte le sue parti.
<i>Azioni da attuare</i>	Installazione di cartellonistica legata alla cantina. Installazione di allestimenti grafici e multimediali nel punto vendita. Acquisto di attrezzatura/arredi per aumentare la capacità ricettiva della cantina.	
 <p>11 CITTÀ E COMUNITÀ SOSTENIBILI</p>	<i>Parti interessate</i>	Dipendenti, soci, comunità locale, istituti bancari, istituzioni pubbliche, consorzi, mezzi di comunicazione.
	<i>Obiettivi</i>	Rappresentare un punto di riferimento per lo sviluppo del territorio e della comunità locale attraverso iniziative commerciali e di divulgazione del sapere.
	<i>Azioni e attività attuate</i>	Partecipazione economica come membro dei Consorzi di Tutela delle Denominazioni di origine che si occupano della Tutela e della promozione dei prodotti dentro e fuori del territorio: Consorzio per la Tutela dell'Asti, Consorzio Barbera d'Asti e Vino del Monferrato e Consorzio per la Tutela Vini D'Acqui. Partecipazione economica come membro dell'Enoteca Regionale di Acqui Terme, Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato. Membro delle associazioni di produttori del settore quali Vignaioli Piemontesi. Membro delle associazioni per la gestione e promozione del territorio anche in collaborazione con i comuni limitrofi quali: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Comune di Maranzana - Percorso podistico e ciclabile "I sentieri del Papa" ➤ Proloco del Comune di Maranzana ➤ Associazione culturale "Giacomo Bove & Maranzana" ➤ Associazione Strade del Vino - Astesana ➤ Associazione "La Communa in festa" ➤ Università Piemonte Orientale insieme al CNR per il riconoscimento e la valorizzazione del Tartufo bianco del Monferrato Visite guidate in cantina. Collaborazioni con eventi ludico/commerciali del territorio.
<i>Azioni da attuare</i>	Promuovere la cantina organizzando visite in azienda o altri eventi per la valorizzazione dell'area. Collaborazione con l'Università degli Studi di Torino - DISAFA e con Istituti Superiori per accogliere studenti per stage/collaborazioni. Organizzazione di eventi in cantina quali la collaborazione con L'Associazione Giacomo Bove & Maranzana.	

		Organizzare iniziative di marketing legate al progetto di valorizzazione del Tartufo bianco del Monferrato.
	<i>Parti interessate</i>	Dipendenti, soci della cantina, altri fornitori, clienti, concorrenti, mezzi di comunicazione, comunità locale, ambiente, istituti bancari, istituzioni pubbliche, consorzi.
	<i>Obiettivi</i>	Raggiungere la gestione sostenibile e l'utilizzo efficiente delle risorse naturali. Ridurre la produzione di rifiuti attraverso la prevenzione, la riduzione, il riciclo e il riutilizzo.
	<i>Azioni e attività attuate</i>	Gestione dei rifiuti attraverso consorzi di controllo. Spedire gli scarti di lavorazione/sottoprodotti di lavorazione a distillerie per il loro riutilizzo.
	<i>Azioni da attuare</i>	Valutare la promozione di altre eventuali attività di riciclaggio e successivo utilizzo delle risorse idriche o dei sottoprodotti dell'ammortatura. Organizzare visite guidate e/o altre attività destinate alla valorizzazione della conoscenza del prodotto. Promuovere la comunicazione trasparente con le parti interessate attraverso comunicazioni sul sito aziendale, canali web, social o pubblicazioni. Valutare l'utilizzo di packaging sostenibile nelle nuove produzioni.
	<i>Parti interessate</i>	Dipendenti, soci della cantina, altri fornitori, mezzi di comunicazione, ambiente.
	<i>Obiettivi</i>	Sensibilizzazione e riduzione delle emissioni di CO ₂ .
	<i>Azioni e attività attuate</i>	Sostituzione progressiva dell'impianto d'illuminazione con i LED che ha permesso una diminuzione del 25% dei consumi.
	<i>Azioni da attuare</i>	Incrementare l'attenzione alle emissioni di CO ₂ monitorandole e valutando la possibilità di migliorare i parametri nel tempo. Centralizzazione dei gruppi frigoriferi con aumento della disponibilità di frigoriferi e minore dispendio energetico. Installazione negli spogliatoi e servizi igienici per il personale e in produzione di dispositivi a corrente d'aria per l'asciugatura delle mani. In questo modo si elimina il consumo di carta a perdere.
	<i>Parti interessate</i>	Dipendenti, soci della cantina, altri fornitori, clienti.
	<i>Obiettivi</i>	Definire alleanze e collaborazioni con tutte le parti interessate allineando gli obiettivi aziendali con la nuova agenda globale.
	<i>Azioni e attività attuate</i>	L'azienda allinea la strategia della responsabilità sociale con gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) identificando quelli connessi al proprio business in modo da perseguirli con carattere di priorità. Per questo definisce alleanze e collaborazioni con dipendenti, fornitori, clienti e il Consorzio per la Tutela dell'Asti, Ente di Certificazione per poter sviluppare alcuni degli obiettivi.
	<i>Azioni da attuare</i>	Sviluppare il bilancio di sostenibilità aziendale da aggiornare con cadenza annuale. Comunicare a tutte le parti interessate le risultanze del bilancio tramite l'utilizzo del sito web aziendale. Definire alleanze e collaborazioni con altre parti interessate (settore pubblico, comunità locale, scuole e/o università e altre imprese, anche concorrenti), allineando gli obiettivi aziendali con la nuova agenda globale.

Per quanto riguarda lo standard Equalitas, non sono stati fissati degli obiettivi precedentemente in quanto questo risulta essere il primo anno d'applicazione.

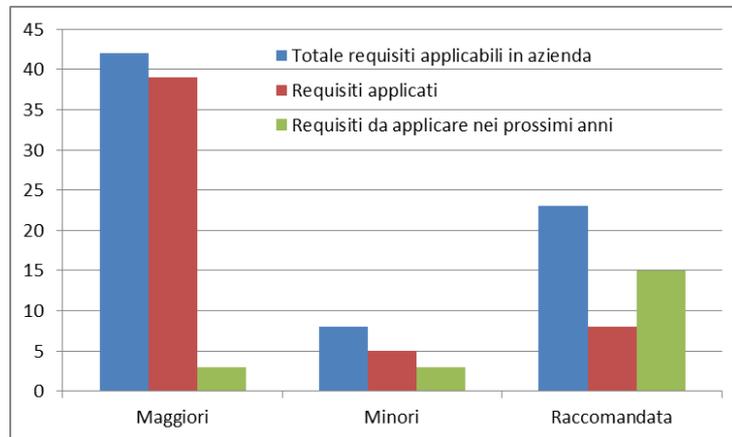
Da segnalare:

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

Durante gli audit interni, effettuati nei primi mesi del 2021, non sono emerse particolari criticità. I risultati sono stati riportati nella seguente tabella, dove sono presenti le indicazioni relative a requisiti applicati nel 2020 e quelli da applicare nei prossimi anni:

	<i>Requisiti totali applicabili in azienda</i>	<i>Requisiti applicati</i>		<i>Requisiti da applicare nei prossimi anni</i>	
<i>Maggiori</i>	42	39	92,9%	3	7,1%
<i>Minori</i>	8	5	62,5%	3	37,5%
<i>Raccomandata</i>	23	8	34,8%	15	65,2%

Nella tabella riportata a fianco sono indicati i requisiti raggiunti nel 2020 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	Total e	1^anno	2^ anno	3^anno
BUONE PRATICA DI CANTINA	Minori	2	2	-	-
	Racc	4	2	1	-
BUONE PRATICHE SOCIO-ECONOMICHE	Minori	5	4	-	1
	Racc	16	8	2	2
BUONE PRATICHE DI COMUNICAZIONE	Minori	2	-	1	1
	Racc	2	-	-	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	
	BIODIVERSITA'	Non applicabile			
	CARBON FOOTPRINT		X		
	WATER FOOTPRINT			X	

OBIETTIVI 2021:

Per ogni aspetto sono stati fissati per il 2021 degli obiettivi di sostenibilità che rispettano quanto già fatto in precedenza dall'azienda:

- **BUONE PRATICHE DI LAVORAZIONI - AZIONI LEGATE ALL'AZIENDA**
 - Sarà valutata la possibilità di sostituire per intero le plafoniere rimanenti della cantina al posto di sostituire soltanto la lampada in modo da aumentare l'efficienza energetica della cantina;
 - Installazione di cartellonistica legata alla cantina;
 - Installazione di allestimenti grafici e multimediali nel punto vendita;

- Acquisto di attrezzatura/arredi per aumentare la capacità ricettiva della cantina;
- La cantina ha aderito al Bando della Regione Piemonte 2019-PSR 2014-2020 Operazione 4.2.1 Trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli - Bando B2019 e ha avviato una domanda di sostegno per investimenti che prevedono l'acquisto di:
 - ✓ Impianti, macchinari, attrezzature e soluzioni organizzative finalizzate all'introduzione di nuovi prodotti, processi o tecnologie conformi al modello di INDUSTRIA 4.0;
 - ✓ Sviluppo ed acquisizione di programmi informatici.

Importo destinato all'investimento previsto 765.000 €
- **BUONE PRATICHE SOCIALI - AZIONI LEGATE ALLA COMUNITA', DIPENDENTI E FORNITORI**
 - Migliorare la comunicazione con la collettività mettendo in risalto l'impegno aziendale nell'ambito della sostenibilità. Sarà studiato un sistema per:
 - ✓ mettere a disposizione dei residenti confinanti un modulo per eventuali comunicazioni di problemi;
 - ✓ migliorare il rapporto con la comunità in base alle carenze riscontrate con segnalazione, comunicando ai vicini/comunità locale le azioni eseguite ed i risultati ottenuti o attesi e archiviando le segnalazioni ricevute e le azioni adottate;
 - Investire ancora in sviluppo professionale e in formazione tecnico professionale per i dipendenti organizzando la partecipazione a corsi;
 - Con la creazione del punto vendita ci sarà la possibilità di inserire delle collaborazioni esterne con prestazioni occasionali, in modo da offrire un migliore servizio ai clienti organizzando degustazioni presso i locali della cantina;
 - Coinvolgere i soci-fornitori in attività formative in ottica di sostenibilità tramite l'organizzazione di convegni e corsi mirati anche in ambito della sostenibilità;
 - Sono in studio da parte del CDA per il 2021 incentivi economici legati al risparmio idrico. Saranno fissati a seguito dell'approvazione degli obiettivi di miglioramento legati al consumo di acqua approvvigionata dalla rete e alla qualità delle acque reflue in uscita;
 - Promuovere la cantina organizzando visite in azienda o altri eventi per la valorizzazione dell'area;
 - La parte spettante al Comune di Maranzana per la partecipazione al progetto dell'Università Piemonte Orientale insieme al CNR per il riconoscimento e la valorizzazione del Tartufo bianco del Monferrato sarà pagata dalla cantina;
 - Collaborazione con l'Università degli Studi di Torino - DISAFA e con Istituti Superiori per accogliere studenti per stage/collaborazioni;
 - Organizzazione di eventi in cantina quali la collaborazione con L'Associazione Giacomo Bove & Maranzana.
- **BUONE PRATICHE AMBIENTALI**
 - Sarà valutata la possibilità di sostituire per intero le plafoniere rimanenti della cantina al posto di sostituire soltanto la lampada in modo da aumentare l'efficienza energetica della cantina;
 - Centralizzazione dei gruppi frigoriferi con aumento della disponibilità di frigoriferi e minore dispendio energetico;
 - Installazione negli spogliatoi e servizi igienici per il personale e in produzione di dispositivi a corrente d'aria per l'asciugatura delle mani. In questo modo si elimina il consumo di carta a perdere;

- L'azienda ha valutato la sostituzione di una parte delle bottiglie in vetro con una tipologia meno pesante con risparmi di vetro e in emissioni di CO₂;
- Sostituzione delle tubature mobili della cantina con altre di portata inferiore e blocco all'imboccatura in modo da ridurre lo spreco idrico;
- Effettuare uno studio di fattibilità per l'installazione di un impianto fotovoltaico;
- Installazione di un contatore delle acque reflue in uscita dalla cantina.

Maranzana, lì 30/03/2021