



Terrenostre

Bilancio di Sostenibilità

2022



La Terrenostre SCA, Cantina Dolcetto e Moscato, è stata fondata a Cossano Belbo, situato in provincia di Cuneo tra Alba e Asti, nel 1961, da un piccolo gruppo di 31 viticoltori. Nel corso degli anni l'azienda ha incrementato notevolmente il numero dei propri aderenti e oggi può contare su 167 Soci di cui 114 conferiscono l'uva alla cantina. I coltivatori operano nei comuni di Cossano Belbo e nei paesi limitrofi, per un totale di circa 393 ettari di superficie vitata produttiva. L'azienda ha implementato un sistema di gestione a fronte dello standard volontario UNI EN ISO 22000 e UNI EN ISO 22005

Il sistema dell'autocontrollo dell'igiene e sicurezza alimentare è stato affiancato nell'agosto del 2020 da un secondo manuale sviluppato secondo i requisiti dello standard volontario Equalitas, revisionato a dicembre 2021 per conformarlo alla revisione 4 del suddetto standard.



L'azienda ha scelto di adottare questo standard per dimostrare il proprio impegno verso la sostenibilità con l'obiettivo di realizzare nel tempo anche prodotti sostenibili da immettere nei mercati sempre più esigenti.

Il sistema così implementato è suddiviso in diverse aree di applicazione dove sono esplicitate le procedure e le attività messe in atto dall'azienda per dimostrare il proprio impegno per la sostenibilità:

- **GESTIONE DEL SISTEMA**
- **BUONE PRATICHE DI LAVORAZIONE**
- **BUONE PRATICHE SOCIALI**
- **BUONE PRATICHE ECONOMICHE**
- **BUONE PRATICHE AMBIENTALI**
- **BUONE PRATICHE DI COMUNICAZIONE**
- **INDICATORI DI PRESTAZIONI AMBIENTALI**



In questo modo l'Azienda Terrenostre è certa di favorire il proseguimento dell'attività della viticoltura collinare nelle zone delle Langhe e, pertanto, di concorrere in maniera determinante alla salvaguardia e alla conservazione ambientale di un territorio unico.



L'obiettivo primario che la Terrenostre si è posto, fin dagli inizi, consiste nel produrre vini di qualità elevata tra i più noti vini del Piemonte ed in particolare delle Langhe, come l'Asti spumante, il Furmentin, il dolcetto d'Alba.

Sin dall'anno della sua nascita, ormai 60 anni fa, la cantina **TERRENOSTRE SCA** 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 un tappa di un percorso già da tempo intrapreso dall'azienda. **Rispetto e cura** sono due parole naturali per Terrenostre che applica adottando un sistema produttivo sostenibile e attento a salvaguardare l'ambiente circostante, ma anche preservando il patrimonio del territorio nella sua interezza: la sua cultura, la sua storia, le sue evoluzioni.

«Nessun uomo è un'isola»

John Donne

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

La sostenibilità e lo standard **Equalitas**

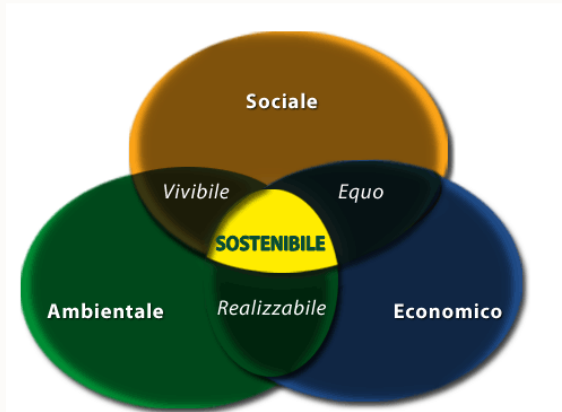
“Lo sviluppo sostenibile è uno sviluppo che soddisfi i bisogni del presente senza compromettere la possibilità delle generazioni future di soddisfare i propri”: così veniva definito nel 1987 il concetto di sviluppo sostenibile nel documento “Our Common Future”, conosciuto anche come “Rapporto Brundtland”,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

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

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

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

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



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

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

Politica per la **Sostenibilità**

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

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



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



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



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

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



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.



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



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



Sensibilizzazione e riduzione delle emissioni di CO₂.



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

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

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

Comportarsi con diligenza, correttezza e trasparenza nel predisporre le comunicazioni legate alla sostenibilità ambientale, economica e sociale;

Conservare le informazioni documentate utilizzate per la valutazione dei dati e/o risultati riportati nelle comunicazioni;

Utilizzare e/o predisporre comunicazioni pubblicitarie e promozionali corrette, chiare e non fuorvianti;

disporre di risorse e procedure di controllo interno, idonee ad assicurare l'efficiente svolgimento della raccolta dati, delle valutazioni e delle comunicazioni.

Campo di applicazione del Progetto

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

Il perimetro aziendale è limitato al ricevimento uva, ammostatura, con eventuale vinificazione, stoccaggio e consegna al cliente del prodotto sfuso, in bag in box o in bottiglia. 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 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.

Buone Pratiche

Di Lavorazione

Nella vendemmia del 2022 hanno conferito l'uva n° 114 soci che hanno per il 75% vigneti dislocati entro 15Km della cantina e al massimo di 30Km della cantina.



La vendemmia 2022 è iniziata il 24/08/2022 con il ritiro dell'uva Chardonnay per l'Alta Langa ed è terminata il 04/10 con l'ultimo ritiro di uva Nebbiolo per Barbaresco



*“Mettersi
insieme è un
inizio, rimanere
insieme è un
progresso,
lavorare
insieme un
successo”*

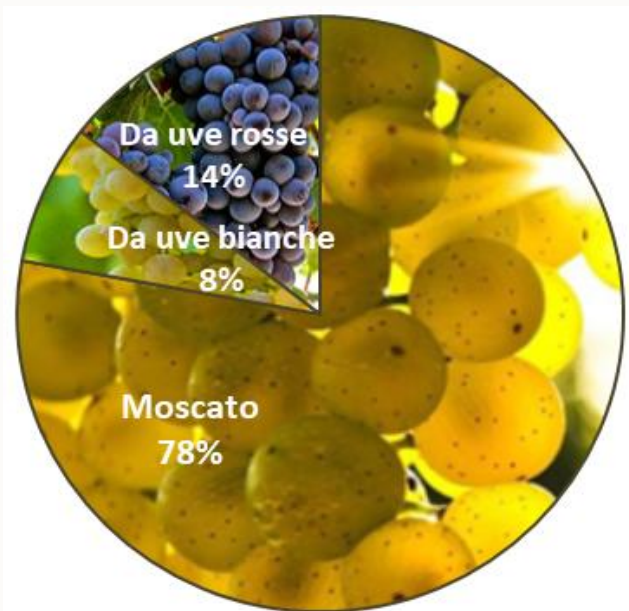
– Henry Ford



L'azienda ha implementato 3 piani di gestione della cantina a cui sono stati associati dei piani analitici di controllo.

Per meglio interpretare la capacità produttiva aziendale è stato scelto il confronto degli HL prodotti nella vendemmia 2019 e 2020 con quelli del 2021 e 2022, per le diverse tipologie

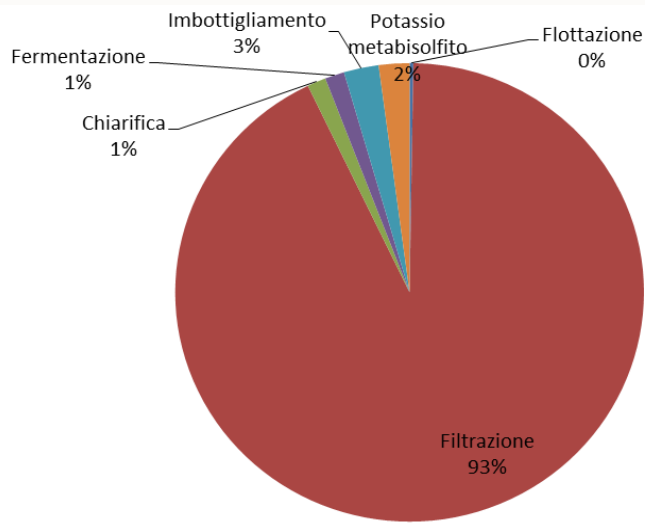
	Anno 2019	Anno 2020	Anno 2021	Anno 2022	Variazione
Moscato	18795	22570	21744	23598	8,5%
Da Uve bianche	2212	3197	3414	2319	-32,1%
Da uve rosse	3125	3995	4706	4379	-6,9%
Produzione annua (HL)	29.762	29864	30296		1,4%
Di cui vinificato (HL)	6.788	7211	6937		-3,8%



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

	QUANTITATIVO PRODOTTO	CO2 DA FERMENTAZIONE
	HL	KgCO2eq totali
ARNEIS	80	816,7
BARBERA	270	2976,7
CHARDONNAY	484	4940,8
DOLCETTO	3067	31308,9
FAVORITA	1270	11927,4
NEBBIOLO	728	8323,5
MOSCATO	238	1069,0
LANGHE ROSSO	17	180,5
RIESLING	41	368,3
PINOT NERO	92	901,6
SAUVIGNON	19	178,4
VINO BIANCO	426	4000,8
VINO ROSSO	205	2176,4
TOTALE ANIDRIDE CARBONICA DI FERMENTAZIONE	TnCO₂eq/anno	69,2

Le modalità operative legate al processo produttivo sono state specificate sui protocolli di lavorazione e vengono registrati 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'utilizzo di coadiuvanti, additivi e nutrienti.



Valori relativi alla solforosa totale dei prodotti imbottigliati						
TIPOLOGIA PRODOTTO	VALORE MEDIO (mg/L)	VALORE MASSIMO (mg/L)	LIMITE LEGALE VINI CONVENZIONALI	DIFFERENZA TRA VALORI MEDI E LIMITE VINI CONVENZIONALI	LIMITE LEGALE VINI BIOLOGICI	DIFFERENZA TRA VALORI MEDI E LIMITE VINI "BIO"
VINI BIANCHI E ROSATI	115	135	200	-42,50%	150	-23,33%
VINI ROSSI	90	119	150	-40,00%	100	-10,00%
VINI BIANCHI DOLCI	116	127	250	-53,60%	220	-47,27%
VINI FRIZZANTI E SPUMANTI	108	155	185	-41,62%	155	-30,32%

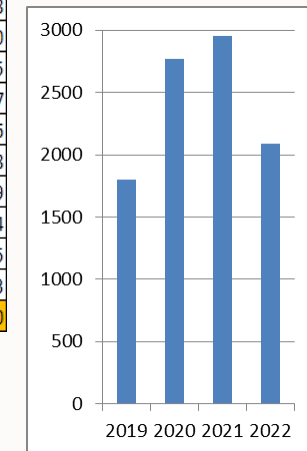
La tabella mostra i dati medi di tutti i valori di solforosa totale dal 2019 ad oggi per i prodotti imbottigliati e immessi in consumo. Si evidenziano valori molto al di sotto dei limiti legali, anche prendendo in considerazione i limiti fissati dalla normativa vigente per i vini biologici.

Per il controllo del processo, la cantina ha stabilito un piano di controllo analitico che comprende parametri diversi in funzione della tipologia di prodotto e della fase del processo.

L'azienda ha attrezzato un laboratorio interno dove si effettuano i controlli di processo. Nella seguente tabella sono riportati la tipologia e il numero dei parametri analitici effettuati nel 2022 a confronto con quelli del 2021, 2020 e 2019

PARAMETRO*	NUMERO ANALISI			
	2019	2020	2021	2022
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO	200	245	300	250
ZUCCHERI	226	306	412	314
TITOTLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE	226	261	384	302
ESTRATTO NETTO NON RIDUTTORE	28	100	50	39
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE	232	265	236	268
ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA	50	56	82	40
ACIDITA' VOLATILE	185	308	344	205
ACIDITA' TOTALE	105	184	201	117
POTERE IDROGENIONICO	93	173	183	76
ACIDO MALICO	133	293	267	148
ACIDO LATTICO	132	262	255	149
RAME	102	193	125	94
ACETALDEIDE	38	96	68	55
AZOTO PRONTAMENTE ASSIMILABILE	51	28	46	33
	1801	2770	2953	2090

Variazione numero analisi rispetto anno precedente
-863
-29,2%



Consumo annuo per HL di prodotto lavorato		2020	2021	2022	% variazione
Flottazione	Kg	0,0008	0,0008	0,0011	34,1%*
Filtrazione	Kg	0,236	0,287	0,406	41,6%
Chiarifica	Kg	0,005	0,0059	0,0056	-3,7%
Fermentazione	Kg	0,017	0,004	0,006	65,5%**
Imbottigliamento	Kg	0,036	0,009	0,106	19,0%
Potassio metabisolfito	Kg	0,006	0,011	0,009	-12,1%

* L'aumento in questa fase è dato dall'incremento dell'utilizzo di enzimi in quanto:

- nel 2021, per le lavorazioni di un cliente importante, questi erano messi a disposizione dello stesso;
- da prove in laboratorio, è risultato necessario aumentare i dosaggi.

** L'aumento in questa fase è dato da:

- maggior utilizzo di sostanze azotate dovuto ai bassi valori di acqua dei mosti.

Il numero totale di analisi risulta inferiore al 2021 per una cinetica del decorso fermentativo più veloce sia per la fermentazione alcolica che per la malolattica.

L'azienda utilizza inoltre dei laboratori esterni accreditati in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018: laboratorio Sinergo (Accredia 0326L) ed Enocontrol (Accredia 0379L) e Consorzio per la Tutela dell'Asti (Accredia 0396L).

Alcune delle analisi presso questi laboratori sono legate alle richieste di idoneità per le DOC/DOCG a Valorialta (nel 2022 sono state richieste idoneità per n° 14 partite di prodotto)

La sicurezza delle produzioni

L'azienda ha implementato un sistema di gestione dell'igiene e della sicurezza alimentare a fronte dei seguenti standard:

- UNI EN ISO 22000:2005 Produzione, imbottigliamento, confezionamento in altri formati e commercializzazione di vini. Il sistema è stato certificato dall'ente CSQA (certificato n° 54560 rilasciato il 28/08/2019 con scadenza il 27/08/2025).
- UNI EN ISO 22005:2008 Rintracciabilità di filiera dalla fase di produzione UVA alla fase di consegna del prodotto finito al cliente (trasporto escluso) Il sistema è stato certificato dall'ente CSQA (certificato n° 54562 rilasciato il 28/08/2019 con scadenza il 27/08/2025).
- HACCP – Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969 Rev.4-2020 Produzione, imbottigliamento, confezionamento in altri formati e commercializzazione di vini rilasciato il 28/08/2021 con scadenza 27/08/2024 Il sistema è stato certificato dall'ente CSQA (certificato n° 54561 rilasciato il 28/08/2019 con scadenza il 29/06/2025).
- Certificato di conformità Biologica per la tipologia DOLCETTO D'ALBA. Il sistema è stato certificato dall'ente Q-Certificazioni (certificato n° 9079/03 rilasciato il 11/11/2022 con scadenza il 14/11/2025).

Non ci sono state problematiche nei processi né ai prodotti che possano essere legate alla sicurezza alimentare

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.



I locali di stoccaggio sono costruiti in modo da mantenere una temperatura stabile per garantire la conservazione del prodotto nelle migliori condizioni possibili. Il prodotto finito confezionato ma non etichettato (bottiglie) è conservato all'interno di gabbioni in un locale termocondizionato in modo da conservarlo a temperatura di massimo 18°C.

L'utilizzo del termocondizionamento è collegato al periodo estivo; le celle sono coibentate e predisposte per mantenere la temperatura all'interno.

Nel biennio 2019-2020, l'azienda ha costruito un soppalco sull'impianto produttivo da destinare a sala convegni e riunioni. La struttura di 240 m², è dotata di sistemi informatici con videoconferenza e collegamento WIFI. I materiali utilizzati sono ecosostenibili (pavimentazione in legno e illuminazione del locale a LED)

Sono anche state acquistate delle sedie per l'arredamento della sala

Importo destinato all'investimento: 139.000 €

A dicembre 2021, l'azienda ha eseguito lavori di impermeabilizzazione sul tetto delle celle frigo e posa di faldalini in lamiera su tutto il tetto

Importo destinato all'investimento 1.350 €

A giugno 2022 è stato sostituito il vetro del locale vendita in seguito a sinistro

Importo destinato all'investimento 1350 €

A luglio 2022 sono state posate delle lastre in policarbonato alveolare sulla tettoia lato pigiatura bianchi

Importo destinato all'investimento 1542 €

A novembre 2022 sono stati ritinteggiati i locali di ricevimento clienti

Importo destinato all'investimento 1200 €

Stato di avanzamento delle azioni del precedente riesame:

- Completare l'arredamento della sala riunioni
Si sta valutando per l'acquisto del tavolo riunioni ma sono al momento non si è proceduto all'acquisto

- Valutare l'installazione di accessi facilitati per i disabili al nuovo locale riunioni
Al momento la cantina non ha ancora valutato la fattibilità in quanto non sono presenti soci con difficoltà motorie

Azioni da attuare:

- Completare l'arredamento della sala riunioni



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.

Nell'anno 2020 è stata acquistata una incellophanatrice per la protezione dei bancali con film plastico.



Importo destinato all'investimento

8.500 €



Nell'anno 2022:

è stata acquistata una bilancia per pesare i bag in box ed i prodotti enologici.

Importo destinato all'investimento 780 €

- sono stati installati dei porta-raccordi in acciaio inox per migliorare l'igiene.

Importo destinato all'investimento 2660 €

- è stato acquistato un armadio in acciaio inox per contenere le attrezzature e gli indumenti per la manutenzione.

Importo destinato all'investimento 2950 €

- è stata installata una protezione in grigliato zincato completa di cancello per contenere la bombola d'azoto.

Importo destinato all'investimento 3620 €

- è stato effettuato un intervento di sostituzione ventilatori degli evaporatori delle celle.

Importo destinato all'investimento 1182 €

- è stato effettuato un intervento di ripristino del PLC del filtro tangenziale.

Importo destinato all'investimento 860 €

- è stata acquistata un'autoclave verticale zincata da 1000 l per il gruppo di pressurizzazione.

Importo destinato all'investimento 4590 €

- sono stati acquistati filtri per l'acqua.

Importo destinato all'investimento 1201,80 €

- è stata effettuata una manutenzione straordinaria su un compressore per aumentarne la sicurezza.

Importo destinato all'investimento 1400 €

- è stato acquistato un terminale per la bilancia di pesa delle uve.

Importo destinato all'investimento 1625 €

- è stato messo a norma il cancello automatizzato d'ingresso.

Importo destinato all'investimento 448 €

- sono state acquistate radio ricetrasmittenti per la comunicazione fra gli operatori di cantina.

Importo destinato all'investimento 445 €

- è stato effettuato un intervento di sostituzione filtri e sacco di raccolta nelle cappe di aspirazione presenti in cantina

Importo destinato all'investimento 340 €

Validazione procedure pulizia:

L'azienda ha apposite procedure di pulizia che comprendono n° 3 tipologie di lavaggio:

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

Per gli interventi di pulizia e sanificazione, l'azienda utilizza unicamente sodio idrossido, sodio ipoclorito e potassio 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. Tale validazione è stata registrata sul modulo AEQ.20 "Validazione delle operazioni di pulizia).

Consumo annuo per HL lavorato)		2020	2021	2022	% variazione	
Prodotti chimici	Sodio idrossido in soluzione acquosa al 30%	Kg	0,037	0,037	0,036	-1,2%
	Sodio ipoclorito all' 1% di cloro attivo	Kg	0,001	0,0005	0,0006	+15,0%
	Acido citrico	Kg	0,007	0,006	0,007	+26,7%
	Potassio idrossido	Kg	/	/	0,001	+100,0%
	Acque reflue	m ³	0,057	0,036	0,052	+45,6%
	Acqua in ingresso	m ³	0,073	0,058	0,052	-10,5%

	Anno 2019	Anno 2020	Anno 2021	Anno 2022	% Variazione
Produzione uva annua (kg.)			3.880.480	4.278.420	10,3%
Produzione annua (HL)	24.132	29.762	29.864	30.296	1,4%
Di cui vinificato (HL)		6.788	7.211	6.937	-3,8%

Oltre il 75% della produzione generalmente viene venduto come mosto sfuso, stoccato a freddo. La vendita può avvenire in differenti periodi durante tutto l'anno.

Per questo motivo la posticipazione di una vendita provoca una maggiore lavorazione in quanto il mosto, per essere mantenuto tale, non essendo microbiologicamente stabile, deve essere ciclicamente filtrato. Inoltre, il prolungarsi dello stoccaggio in cella frigorifera comporta una precipitazione di sali tartarici che richiede detergenti basici per la loro rimozione. Quindi fattori commerciali e logistici vari possono incidere sui consumi di questi prodotti.

Sono inoltre state fatte delle prove per diminuire i quantitativi di farine fossili utilizzate scegliendo, quando possibile, l'uso del solo filtro tangenziale evitando la filtrazione a farina.

Sono in corso riflessioni sul maggiore quantitativo di acqua e detergenti utilizzati che ne deriva.

	2021	2022	variazione
totale farine fossili (kg/anno)	1850	1600	-16%

La diminuzione di acqua in ingresso fa parte del processo continuo di miglioramento dell'efficienza delle procedure di lavaggio adoperate. L'aumento delle reflue rispecchia l'incremento dei volumi di lavorazione dell'annata 2022 rispetto al 2021 sommati alle conseguenze di una vendita dei mosti maggiormente dilazionata rispetto al precedente periodo.

La diminuzione dei parametri idrici è collegato a:

- Interventi di risparmio idrico collegati alle procedure di lavaggio. Nel 2021 sono state effettuate delle prove di lavaggio che prevedevano l'utilizzo di un minore quantitativo di soda e acqua. Inoltre, è stata modificata la procedura di lavaggio stabilendo la fine delle operazioni tramite il controllo con la cartina tornasole in modo di ridurre lo spreco idrico. Il quantitativo di acqua è già stato diminuito per quanto possibile, con l'acquisto della lavasche automatica. Le nuove procedure implementate sono sufficienti a garantire la sanificazione dell'attrezzatura con il minimo utilizzo di acqua e prodotti chimici. Inoltre, nel 2022, visto la situazione climatica e la carenza di acqua, è stata applicata una politica di riduzione di utilizzo della stessa.

Validazione procedure manutenzione:

L'azienda ha apposite procedure di manutenzione dove sono riportate modalità e frequenza degli interventi. L'azienda registra puntualmente tutti gli interventi ordinari e straordinari.

Le operazioni ordinarie svolte nel 2022 sono state efficienti e hanno permesso di svolgere le attività produttive senza particolari criticità. Gli interventi straordinari da parte di ditte esterne sono stati puntuali.

Si ritiene efficace il piano di manutenzione in essere all'azienda.



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. Nella sezione 11 del manuale "Buone pratiche di lavorazione" sono definiti le tipologie di rifiuti presenti in azienda (identificati anche con il codice CER) con le modalità di gestione operativa (depositi temporanei e operazioni di pulizia dei contenitori) e le modalità di gestione documentale (formulario, DDA, etc.).

L'azienda raccoglie gli imballaggi misti (plastica, carta e cartone) che vengono consegnati ad una ditta specializzata per il loro smaltimento. I restanti rifiuti solidi urbani vengono consegnati al Comune di Cossano Belbo a cui l'azienda paga TARI direttamente (Codice utente 00169580040). Nella seguente tabella sono riportati i rifiuti prodotti nel 2022, classificati in base alle tipologie

Valore annuo per HL di prodotto lavorato	Scarti di lavorazione				Acque reflue enologiche e m ³	Imballaggi misti Kg
	Raspi	Vinacce	Feccia	Fanghi vinicoli		
	Kg	Kg	Kg	Kg		
2020	1,37	15,95	2,37	0,43	0,057	0,028
2021	1,39	16,20	4,98	0,49	0,036	0,054 ^(*)
2022	1,54	17,75	6,46	0,48	0,051	0,094 ^(**)

(*) Imballi misti prelevati in condizioni climatiche di neve/pioggia (rifiuti bagnati)

(**) Nel 2022 è stata effettuata una pulizia/manutenzione straordinaria dell'azienda che ha aumentato di molto i quantitativi medi prodotti.

Oltre ai normali rifiuti prodotti dall'azienda, nel 2022 si sono effettuati ingenti lavori di pulizia e manutenzione di strutture ed attrezzature che hanno portato allo smaltimento di:

Ferro e acciaio (CER 17.04.05): 19.020 kg

Cavi, diversi da quelli di cui alla voce 17 04 10 (CER 17.04.11): 1.300 kg

L'azienda è autorizzata allo scarico in pubblica fognatura delle acque reflue provenienti dal proprio sito. Il depuratore è gestito dalla società SISI che provvede ad un adeguato servizio di controllo della conformità.

I fanghi dal trattamento degli effluenti sono conferiti tramite ditte specializzate alla piattaforma di depurazione sempre gestita dalla SISI che si incarica anche di effettuare i relativi controlli di conformità

Stati di avanzamento delle azioni del precedente riesame:

- Costruzione di una tettoia da coprire l'area di stoccaggio temporanea per i rifiuti

L'intervento non è ancora stato effettuato per ritardi da parte dei tecnici nella presentazione delle richieste di autorizzazione

Azioni da attuare:

- Costruzione di una tettoia per coprire l'area di stoccaggio temporanea per i rifiuti.



Valutazione del packaging

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

- Come prodotto sfuso consegnato in cisterne. Il trasporto solitamente è a carico del cliente.
- Come prodotto confezionato in BAG IN BOX. Il bag in box è composto da un sacchetto in materiale plastico, destinato a contenere il prodotto, e un cartone esterno dove va inserito il sacchetto.
- Come prodotto confezionato in BOTTIGLIE. L'azienda tiene conto delle seguenti considerazioni:

- BOTTIGLIE sono tutte in vetro.

o Per la tipologia BRUT, da anni, l'azienda utilizza già le bottiglie con il minor peso possibile considerando le caratteristiche del prodotto contenuto.

o Nel 2021 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.

o Nel 2022 si è iniziato l'utilizzo delle bottiglie ALBEISA LEGGERA (450g), acquistate nel 2021, in sostituzione delle BORDOLESE VIP (460g) per un totale di n°20.000 pezzi ed un totale risparmiato di 200Kg di materiale. L'azienda ha continuato con l'acquisto di questa tipologia allargando l'utilizzo anche per alcuni vini rossi oltre che per tutti i bianchi fermi.

- TAPPI. L'azienda utilizza unicamente tappi tecnici in sughero microgranulare. Di questi, quelli utilizzati per rossi, spumanti e frizzanti in particolare presentano un'impronta di carbonio negativa.

- CARTONI contenenti il 40 % di carta riciclata di tipo ondulato e ALVEARI contenenti il 100% di carta riciclata. Origine della carta Italia e intra-UE.



Stati di avanzamento delle azioni del precedente riesame:

Nel 2022 saranno utilizzate per gli imbottigliamenti dei vini bianchi ALBEISA LEGGERA

Per l'imbottigliamento di vini bianchi e rossi fermi nel 2022 sono state utilizzate le bottiglie tipologia ALBEISA LEGGERA

Azioni da attuare:

Impegnarsi nel richiedere alla cooperativa di secondo grado alla quale l'azienda aderisce l'utilizzo, per quanto possibile, di bottiglie con peso minore

Consumi energetici/combustibile

Dal 2019, l'azienda ha installato un impianto fotovoltaico con capacità 80Kw. L'energia prodotta e non utilizzata viene immessa in rete. Per questo le attività produttive vengono concentrate nelle ore diurne in modo da poter utilizzare quella prodotta dal proprio impianto limitando, per quanto possibile, l'approvvigionamento esterno. La seguente tabella riassume i consumi energetici dell'azienda:

Energia elettrica		2020	2021	2022	
Consumo energetico annuo (per HL lavorato)	Kw	12,1	13,0	14,8	18,6%
di cui					
prodotto internamente	Kw	2,3	2,7	2,2	
proveniente da fonti rinnovabili	Kw	6,0	6,6	7,0	

Nella tabella a fianco viene rappresentato il fabbisogno energetico totale con l'incidenza dell'energia prodotta dall'impianto fotovoltaico e quella acquistata



Consumi combustibile

Consumo annuo per HL lavorato		2020		2021		2022	
		Quantità	TOTALE CO ₂ eq	Quantità	TOTALE CO ₂ eq	Quantità	TOTALE CO ₂ eq
Gasolio riscaldamento	L	0,38	0,99	0,37	0,96	0,26	0,68
Gas Refrigerante (R448A)	Kg	0,004		-		-	

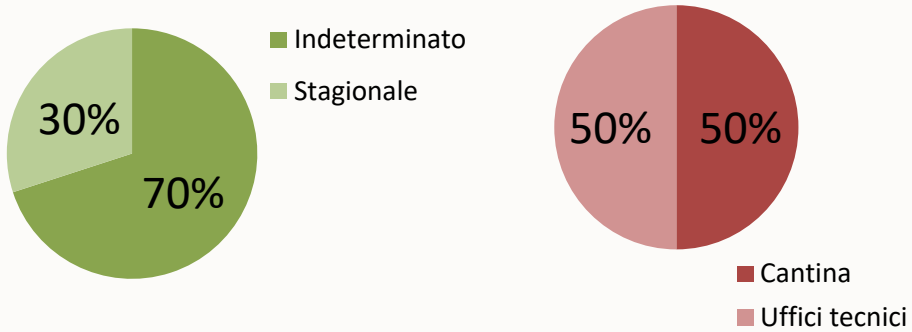


Buone Pratiche

Sociali



	Totale	Maschi	Femmine	Impiegato	Cantiniere
Indeterminato	7	5	2	5	2
Stagionale	3	3	0	0	3
Totale	10	8	2	5	5



Indeterminato



Stagionale



Nel 2022 si è verificata l'uscita dall'organico a tempo indeterminato di 2 cantinieri per pensionamento.

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



Analisi del piano di crescita lavorativo

- Retribuzioni: stabili (in crescita nel 2021 per approvazione del nuovo contratto nazionale del lavoro)
- Incentivi economici: non previsti.
- Miglioramento delle competenze dei lavoratori: in crescita (formazione per la sostenibilità, sicurezza ed altri argomenti per cui si rimanda alla sezione formazione del presente riesame)
- 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 ed in elaborazione (i dipendenti hanno seguito diversi corsi nel 2022, per i quali si rimanda alla sezione del presente riesame, ed altri sono in previsione per il 2023)*
- Analisi dei livelli salariali e della loro composizione (per età, sesso, mansione svolta, anzianità di servizio): L'azienda conta uno staff composto da:
 - Impiegati: N° 5 di cui 3 maschi (contratti livello 1 – 2 – 3) e 2 femmine (contratti livello 1)
 - Impiegati: N° 5 di cui N°3 maschi (contratti livello 1, 2 e 3) N° 2 femmine (contratti livello 1, aumento di livello da 2 a 1 per un'impiegata)
 - Operatori di cantina: N° 2 maschi di cui n° 1 contratto di livello 3° e n° 1 di livello 4 °
 - Stagionali: n° 3 (N° 2 maschi contratto di 3° livello, n° 1 maschio di livello 7)



- Considerazioni sull'equità delle retribuzioni per sesso, mansione ed anzianità di servizio:
 - differenza salariale tra uomini e donne a parità di mansione 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. Anche il passaggio a livello superiore è legato all'anzianità di servizio.
 - assunzione di giovani e donne negli ultimi 5 anni: Negli ultimi 2 anni sono stati assunti a tempo indeterminato n° 2 giovani
 - tasso di rinuncia al lavoro o demansionamento a seguito di maternità-paternità: nessuna rinuncia; l'impiegata è rientrata al lavoro dopo il congedo di maternità riprendendo posizione e mansione

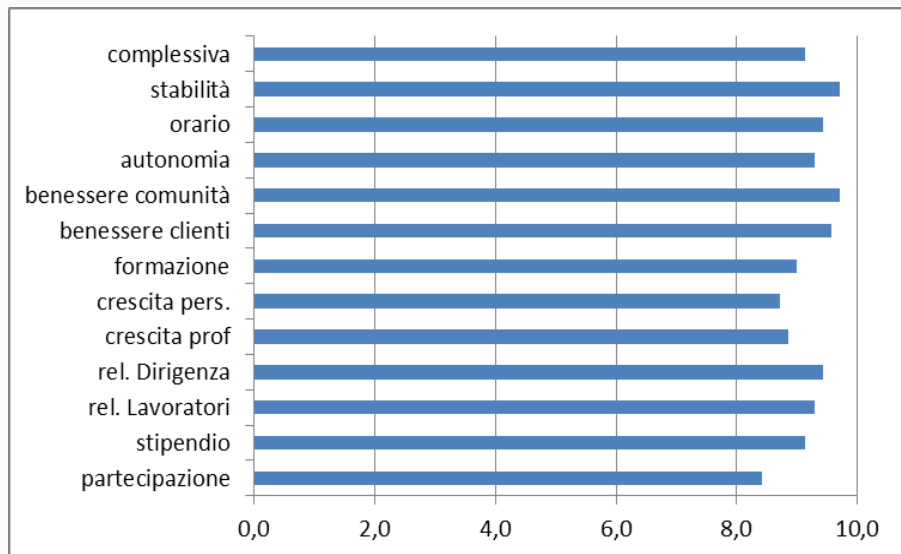
Si fa riferimento a quanto riportato nel report dipendenti aggiornato alla data 11/01/23 e condiviso con tutto il personale; in questo modo, tutti i dipendenti della cantina saranno a conoscenza delle valutazioni e degli obiettivi per il miglioramento delle prestazioni riguardante la sostenibilità sociale, economica e ambientale.



Analisi del clima aziendale

Nel gennaio 2023 sono stati nuovamente distribuiti al personale dei questionari per valutare il 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



	2020	2022
Completivamente, dove lavoro le decisioni e i processi mi sembrano equi	8,9	9,3
La mia attuale posizione professionale è adeguata alla mia istruzione e formazione	8,9	9,1
I benefici economici sono distribuiti equamente tra i lavoratori della mia organizzazione	8,9	9,3
Considerando il mio impegno e i risultati raggiunti, godo del giusto rispetto	9,4	9,1
Le regole e le procedure sono applicate in modo uguale per tutti e in tutte le situazioni	9,4	9,6
I regolamenti interni garantiscono che i miei bisogni vengano tenuti in considerazione	9,3	9,6
L'organizzazione si interessa del fatto che io sia soddisfatto del mio lavoro	9,4	9,3
I responsabili mi forniscono una valutazione dei miei risultati e danno chiari feedback sul lavoro svolto	9,1	9,3
Ritengo vi sia un equilibrio accettabile tra lavoro e tempo libero	9,3	9,3
I miei orari di lavoro si conciliano con la possibilità di dedicarmi ad altre attività al di fuori dell'azienda	9,5	9,0

L'operatore ritiene adeguata la sicurezza applicata sui luoghi di lavoro; questo viene avvalorato anche dal fatto che nel 2022 non ci sono stati né incidenti né infortuni sul lavoro.

Investimenti a favore della sostenibilità SOCIALE – dipendenti

- Polizza assicurativa privata per tutti i dipendenti intervenendo in caso di ricovero ospedaliero a causa Covid-19
- Contributo a carico dell'azienda del 50% per il Fondo FILCOOP Piano sanitario integrativo facoltativo (Articolo 12 del CCNL Agricoltura) al quale hanno aderito gli operatori di cantina
- Premi produzione per gli operatori aziendali. Rispetto all'anno precedente, nonostante il pensionamento di due dipendenti, l'importo è stato maggiore in quanto vi è stata la possibilità di usufruire del Fringe benefit, un benefit aziendale esentasse
- Cena aziendale

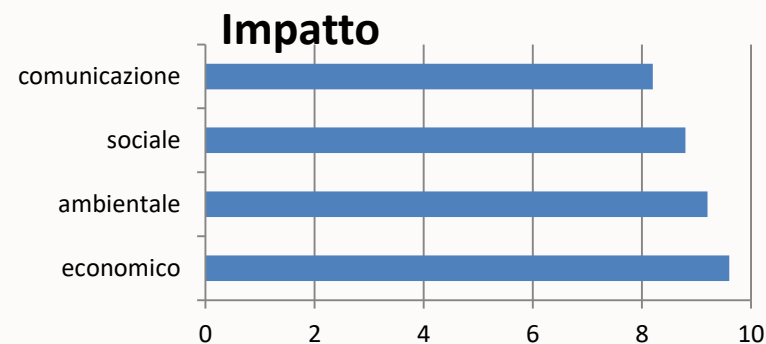
Importo 2022 degli investimenti per i dipendenti = 17.860 €

Investimenti a favore della sostenibilità SOCIALE - comunità

- **Partecipazione economica membro del Consorzio per la Tutela dell'Asti** che si occupa anche della promozione del prodotto dentro e fuori del territorio
- Collaborazione con l'Università degli Studi di Torino – DISAFA, e con Istituti Superiori per accogliere studenti per stage/collaborazioni.
- Visite guidate in cantina e punto vendita come riferimento del territorio
- Collaborazioni con eventi ludico/commerciali del territorio
- Donazioni economiche/bottiglie nel 2022 per:
 - acquisto di abbigliamento per il gruppo Protezione Civile di Cossano Belbo;
 - lotteria della Protezione Civile di Cossano Belbo;
 - manifestazione organizzata dalla Società Agricola Operaia di Crocetta;
 - tombola della Croce Rossa di Alba;
 - incontro cantine cooperative parte agricola Consorzio Asti riguardante la sostenibilità (bottiglie e messa a disposizione della sala riunioni aziendale);
 - manifestazione giovani "Agriribota";
 - inaugurazione della piazzetta "l'incontro";
 - organizzazione della festa dei 60 anni della Cantina (bottiglie e messa a disposizione degli spazi aziendali);
 - realizzazione grembiuli promozionali in occasione della festa dei 60 anni della cantina;
 - omaggio di bottiglie ai soci per le festività natalizie.

Importo dal 2019 degli investimenti per la Comunità = 7.560€ (60.560 € complessivi dall'anno 2009 al 2022)

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 presta attenzione all'impatto (economico, sociale e ambientale) sul territorio e a costruire un buon rapporto con il territorio e la comunità locale

b) Tuttavia, 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 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 legate alle realtà locali in cui opera
- partecipa ad iniziative sul territorio come fiere e festival per accrescere la propria visibilità e migliorare le relazioni con gli stakeholder esterni
- sostiene o ha sostenuto progetti del territorio locale a carattere sociale e ambientale
- realizza attività di comunicazione e di coinvolgimento della comunità locale
- ha attivato partnership con soggetti "No profit" per la realizzazione di progetti
- realizza o ha realizzato iniziative a sostegno della valorizzazione del territorio e del patrimonio culturale locali



Risposte		
si	non so	no
24	15	0
61,5	38,5	0,0

Tra le attività segnalate: sagra per soci e amici, costruzione di una struttura coperta vicino al locale Polifunzionale "Giovanni Cerruti" che è stato il fondatore della cantina Terrenostre e donazioni varie

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

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

Incontri per i soci:

07/07/2022 – Riunione tecnica vendemmia Alta Langa e Barbaresco, organizzato da Vite Colte in collaborazione con la cantina, aperto a tutti i soci

24/08/2022 - Incontro pre-vendemmia in cortile con i soci della cantina per la presentazione delle linee guida per la vendemmia 2022. In questa sede è stato comunicato ai soci:

- Approvazione del bilancio con valorizzazione delle uve conferite nella vendemmia 2022
- Relazione relativa alla revisione effettuata da BDO
- Relazione relativa al rinnovo della certificazione Equalitas con indicazioni sui requisiti che ricadono sui soci (es. fascicolo aziendale, quaderno di campagna e gestione delle proprie attrezzature e norme di sicurezza al conferimento in cantina)
- Linee guida per la vendemmia 2022 prendendo anche i parametri qualitativi delle uva e le rese disciplinari



Partecipazioni



Forma parte dell'Enoteca Regionale Barbaresco



Vignaioli Piemontesi con partecipazioni alle Commissioni tecniche



Coldiretti (valutazione ECOLOG vedi sotto)



Consorzio Export Quality Wines



Terre da vino (Presenti nel Consiglio di Amministrazione)

Unioncoop

Sinergia con aziende/società del territorio per favorire i rapporti commerciali:

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Cooperativa carni della Vallebelbo• Cantina sociale di Clavesana• Terre del Barolo• Araldica | <ul style="list-style-type: none">• Mulino Marino• Cantina del Nebbiolo di Vezza• Cantina dei Colli Euganei |
|---|--|

Il patrimonio naturalistico dei vigneti dei nostri soci hanno fatto di sfondo alla campagna pubblicitaria del Consorzio di Tutela dell'Asti.

Inoltre:

- 14/07/2021: ospitato la giornata dimostrativa "Inquinamento puntiforme: soluzioni sostenibili per il lavaggio delle macchine irroratrici" organizzata da Agrobbox con il patrocinio di Confagricoltura Cuneo
- 23/12/2022: organizzazione con patrocinio di Coldiretti, Sorì eroici e Associazione Comuni del moscato di riprese per la valorizzazione del territorio
- 06/12/2022: partecipazione all'assemblea produttori Albeisa
- 05-06/10/2022: Partecipazione all'evento "American buys Italian" organizzato da Sevinovà in collaborazione con la Camera di Commercio italiana a New York a Salsomaggiore

STATO DI AVANZAMENTO DELLE AZIONI PREVISTE NEL PRECEDENTE RIESAME:

- La cantina manterrà le buone pratiche sociali rivolte a dipendenti (strumenti di welfare e premio produzione)
- *La cantina ha mantenuto gli strumenti ed i premi*
- Promuovere la cantina organizzando visite in azienda o altri eventi per la valorizzazione dell'area
- *Si sono svolte alcune visite compatibilmente con le restrizioni sulla sicurezza relativamente al Covid ancora presenti fino a giugno*

- Collaborazione con l'Università degli Studi di Torino – DISAFA e con Istituti Superiori per accogliere studenti per stage/collaborazioni

Non sono pervenute richieste nel 2022

- Organizzazione di eventi in cantina che sono stati rimandati per la pandemia:

- presentazione del libro "Lettere a Bruna" che coinvolge il territorio
- presentazione del libro "Ex voto d'Italia. Strategie di comportamento sociale, per grazia ricevuta" Università degli Studi di Torino – Dipartimento DFE

- convegno sulla viticoltura eroica e Sorì

Non effettuati per evitare assembramenti

- Manifestazione d'interesse per la piattaforma ECOLOG sotto il patrocinio della Coldiretti di Alba per una logistica più sostenibile che dovrà ancora essere messa in funzione. La cantina, in caso di partenza, sarà tra i fondatori

Non partecipazione in quanto l'azienda non ha avuto rapporti commerciali con l'estero

AZIONI DA ATTUARE

- La cantina manterrà le buone pratiche sociali rivolte a dipendenti (strumenti di welfare e premio produzione)
- 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 che sono stati rimandati per la pandemia:
 - presentazione del libro "Lettere a Bruna" che coinvolge il territorio
 - presentazione del libro "Ex voto d'Italia. Strategie di comportamento sociale, per grazia ricevuta" Università degli Studi di Torino – Dipartimento DFE
 - convegno sulla viticoltura eroica e Sorì
- Partecipazione alla piattaforma ECOLOG sotto il patrocinio della Coldiretti di Alba per una logistica più sostenibile in caso di commercio con paesi esteri
- Partecipazione al Consorzio Oltre Le Alpi

Buone Pratiche

Economiche



La cooperativa è attualmente costituita da n.167 soci di cui conferenti n. 115. A capo di questa vi è un Consiglio di Amministrazione n.11 persone .

Presidente	Bianco Felice
Vicepresidente	Odello Mattia

Consiglieri	<ul style="list-style-type: none">• Berzano Luigi• Bona Stefano• Calleri Luigi Massimiliano• Vacchetto Carmelo Luigi• Giacone Fabrizio	<ul style="list-style-type: none">• Bravo Walter• Ivaldi Roberto• Ferrero Flavio• Rosso Alessandro
--------------------	---	---

*La responsabile della contabilità in cantina è Bosca Isabella
E' anche presente un Collegio Sindacale composto da 3 membri effettivi e 2 supplenti:*

Effettivi	Ferrero Bruno Manissero Antonello Manissero Simone	Supplenti	Manissero Nicoletta Giachino Alessandro
------------------	--	------------------	--

Con cadenza trimestrale il Collegio Sindacale revisiona il bilancio: nell'anno 2022 gli incontri si sono svolti in data 17/02/2022 – 18/05/2022- 29/07/2022 – 12/10/2022. Il bilancio è stato approvato il 30/06/2022

Revisione del bilancio chiuso al 30/06/2022 da parte di BDO Italia spa.

Inoltre, con cadenza biennale il bilancio viene revisionato esternamente da parte dell'Ente CONFCOOPERATIVE (ultima del 27/10/2022).

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.

Riduzione degli sprechi

Nei prossimi anni l'azienda formalizzerà un *piano di riduzioni degli sprechi e l'ottimizzazione delle risorse*. Risultano attualmente applicate misure al riguardo ma non sono al momento formalizzate. Tra queste si segnalano:

- Impianto di illuminazione separato in zone diverse che vengono accese all'occorrenza nei locali in uso.
- Installazione di un impianto di domotica per lo spegnimento automatico e temporizzato dell'illuminazione dei reparti
- Recupero dell'acqua di sbrinamento
- Ufficio: Riutilizzo della carta in ufficio e sostituzione del Fax con la Posta Elettronica (evitando la gestione dei toner e la carta a perdere)

Buone pratiche economiche verso i dipendenti

Per le retribuzioni economiche applica quanto indicato dal CCNL. Sono da fare le seguenti considerazioni sull'equità delle retribuzioni per sesso, mansione ed anzianità di servizio:

- differenza salariale tra uomini e donne a parità di mansione 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. Anche il passaggio a livello superiore è legato all'anzianità di servizio.
- assunzione di giovani e donne negli ultimi 5 anni: Negli ultimi 2 anni sono stati assunti a tempo indeterminato n° 2 giovani
- tasso di rinuncia al lavoro o demansionamento a seguito di maternità-paternità: nessuna rinuncia; l'impiegata è rientrata al lavoro dopo il congedo di maternità riprendendo posizione e mansione

- 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.
- Nell'ultimo anno ci sono state modifiche nelle retribuzioni: aumento di livello per il 14% del personale.
- Prevede un piano di miglioramento delle competenze dei lavoratori con attività formative legate alla sostenibilità che sono in parte già state svolte e che verranno mantenute nel tempo; sono previste anche attività formative riguardanti la salute e sicurezza sul posto di lavoro e sulla sicurezza alimentare
- Prevede sistemi di premiazione al raggiungimento di obiettivi specifici (premio produzione per gli operatori aziendali coinvolti nella vendemmia) che tuttavia non tengono conto di aspetti legati alla sostenibilità che saranno implementati in futuro
- 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 2022, il turnover è legato all'uscita dall'organico a tempo indeterminato di 2 cantinieri per pensionamento (contribuisce al turnover negativo dell'azienda). Visto il motivo dell'uscita dei cantinieri e la collaborazione pluriennale del personale presente l'azienda non ha ritenuto necessario intraprendere azioni particolari. In caso di turnover nei prossimi anni, monitorerà con dati e statistiche riguardanti:
 - il periodo di permanenza in azienda;
 - le motivazioni per l'abbandono del lavoro;
 - azioni correttive e di miglioramento;
- L'azienda valuterà l'applicabilità di criteri per **l'incentivazione economica al raggiungimento di obiettivi ambientali e sociali**. L'azienda eroga un premio produzione per gli operatori coinvolti nella campagna vendemmiale
- L'azienda effettua incontri verbalizzati tra proprietà e personale sui temi socio-economici condividendo i risultati del riesame della direzione e della valutazione del turnover.

Buone pratiche economiche verso i FORNITORI

Criteri per l'equo prezzo delle materie prime acquistate.

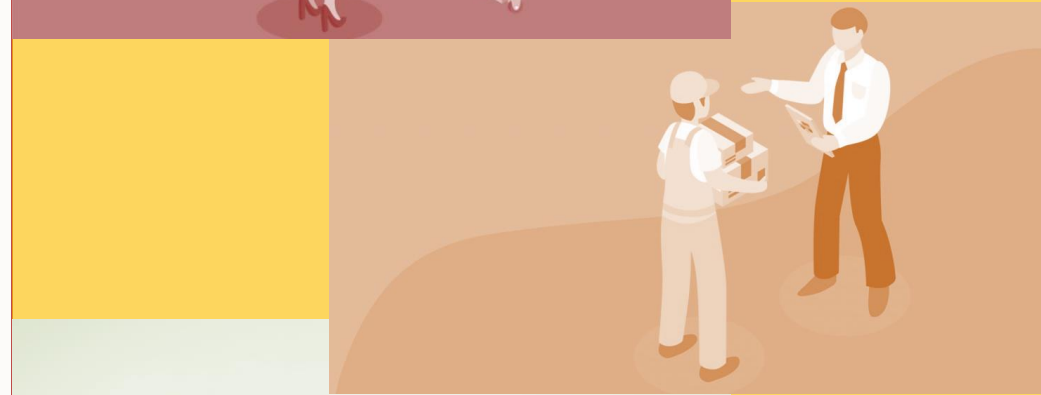
L'azienda:

- definisce il prezzo delle 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 Cuneo (Ufficio Alba).
- è favorevole a fornire le fatture emesse per permettere la verifica dei criteri relativi alla determinazione del prezzo equo; tale prezzo è collegato alle tabelle mercuriali della Camera di Commercio di Cuneo (Ufficio Alba).

Normativa sui termini di pagamento massimi tollerabili.

L'azienda:

- conosce la normativa sui termini di pagamento massimi tollerabili (Articolo 62 del D.Lgs. 27/2012) e si adegua a quanto stabilito dalla normativa sopracitata (60 giorni massimi dall'ultimo giorno del mese di emissione della fattura) per tutti i fornitori ad eccezione dei soci conferitori di uva.
- Il pagamento ai soci conferenti per la cessione del prodotto alla cantina non rientra nel campo di applicazione della disciplina del D.Lgs n° 1/2012. I Termini di pagamento sono stabiliti a norma di statuto. La cantina remunera i soci in N° 3 Rate (entro il 25 dicembre, prima di Pasqua, entro il 15 settembre dell'anno successivo alla vendemmia). L'ultima rata è calcolata in base alle risultanze di bilancio.
- E' favorevole alla verifica dei tempi di pagamento nei confronti dei fornitori attraverso la visione delle fatture.



Buone Pratiche

Ambientali



Investimenti a favore della sostenibilità AMBIENTALE

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

Seleziona e acquista i prodotti detergenti per l'igiene degli ambienti con precisi criteri ecologici, in particolare di degradabilità;

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 1.010€

Riutilizzo dell'acqua di sbrinamento delle celle frigo che viene inizialmente fatta passare nello scambiatore dell'impianto frigorifero (aumentando la sua efficienza) e successivamente convogliata in una vasca per il suo riutilizzo nuovamente nell'impianto;

Le acque di raffreddamento, dopo il loro utilizzo, sono emesse nel corpo superficiale (fiume Belbo) senza subire trasformazione/inquinamento;

Dal 2015 al 2020 l'azienda ha partecipato al progetto per la riorganizzazione ed ottimizzazione irrigua in Valle Belbo (Consorzio Irriguo di II grado "Alta Langa – Bormida e Uzzone"). Nel 2021 sono stati risparmiati 503 m³ di acqua reflue con il rilascio nel corpo idrico come acque bianche.

Costo dell'investimento 16.500€

L'azienda ricorre alle migliori tecnologie disponibili per accrescere l'efficienza energetica ed esegue i monitoraggi per ridurre i consumi.

Le luci dell'area per il personale sono controllate da sensori al movimento o temporizzate.

ha sostituito l'impianto d'illuminazione con i LED che ha permesso una diminuzione del 30% del costo;

Costo dell'investimento 33.000€

(In fase di ultimazione)

Ha installato nel 2022 un dispositivo a corrente d'aria per l'asciugatura delle mani nello spogliatoio dipendenti per ridurre il consumo di asciugamani di carta;

Costo dell'investimento 240€

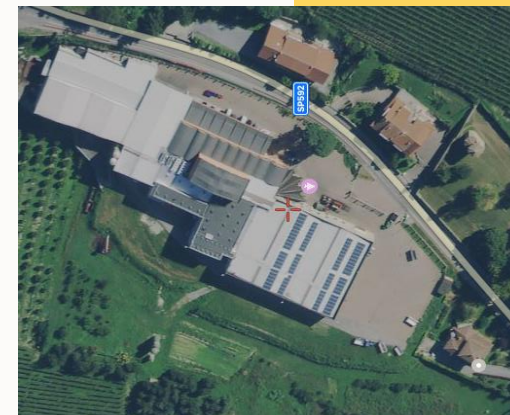
L'azienda ha investito nel 2019 in impianti fotovoltaici da 80Kw,

*Costo dell'investimento
164.260€*

Elettricità prodotta

anno 2022

75.072kW



L'azienda ha acquistato n°2 mezzi di trasporto Euro 6 DTemp.

Costo dell'investimento 34.400€

Stato di avanzamento delle azioni previste nel precedente riesame:

- 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 installato un dispositivo a corrente d'aria per l'asciugatura delle mani nello spogliatoio dei dipendenti

AZIONI DA ATTUARE

- Installazione in cantina per il personale di produzione di dispositivi a corrente d'aria per l'asciugatura delle mani. In questo modo si elimina il consumo di carta a perdere



Buone Pratiche

Di Comunicazione



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

www.terrenostre.it

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

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

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

Lo stato delle azioni derivanti dai precedenti riesami di direzione

Lo stato di avanzamento viene valutato nei singoli punti del presente documento .

Formazione

- In data 21/02/2022 è stato svolto un corso di formazione del seguente titolo “STANDARD EQUALITAS Revisione 04: MODULO ORGANIZZAZIONE SOSTENIBILE” rivolto a tutto il personale dove sono stati trattati i seguenti argomenti:
- La sostenibilità economica, ambientale e sociale. Definizioni e cenni storici;
- Requisiti dello standard Equalitas specifico del settore vitivinicolo:
 - Assicurazione qualità: Gestione documentazioni e dei dati. Tracciabilità
 - Buone Pratiche di Cantina, Imbottigliamento e Condizionamento;
 - Indicatori di sostenibilità ambientali: Biodiversità (acquatica, lichenica e del suolo), Impronta del carbonio e Impronta idrica;
 - Buone Pratiche Socio-Economiche verso i lavoratori, il territorio e fornitori con applicazione di un comportamento etico nei rapporti con terzi;
 - Buone Pratiche di comunicazione
- Il corso di formazione, della durata di 2 ore, è stato erogato da SINERGO SOC COOP (Accreditamento Regione Piemonte per il riconoscimento corsi - Certificato n.1467/001 del 20/11/2019 - Codice anagrafico regionale: D564 – 02). *La docenza è stata a carico di ANA MARIA MOAR GROBAS (presente C.V aggiornato a dimostrazione delle competenze in materia del docente).*
- Ulteriori corsi sono svolti in ambito della sicurezza alimentare (come richiesto dalla norma UNI EN ISO 22000) e in ambito della salute e sicurezza dei lavoratori.

Sono anche stati svolti altri interventi formativi, anche in FAD, per aumentare le conoscenze e competenze del personale:

- Seminario “Il mercato del vino in U.S.A.” – 31/03/2022 organizzato da Vini del Piemonte;

- Riunione tecnica pre-vendemmiale – 14/07/2022 organizzato da AEB;
- Riunione tecnica pre-vendemmiale – 14/07/2022 organizzato da Enartis;
- Riunione tecnica vendemmia Alta Langa e Barbaresco Vite Colte – 07/07/2022 organizzato da Vite Colte;

- Interventi organizzati da Vinidea:
 - Marketing e sensorialità: una battaglia di percezioni! – 12/10/2022
 - Acetaldeide: amica o nemica del vino? – 06/07/2022
 - Strategie pratiche per gestire/evitare i principali problemi microbiologici in cantina– 22/06/2022
 - Buone pratiche enologiche per uve contaminate da Botrytis– 30/05/2022
 - La variabilità chimica dei legni usati in enologia– 12/05/2022
 - Valutazione delle instabilità dei Vini Rossi: test e loro interpretazione pratica– 28/03/2022
 - La gestione dell’anidride solforosa e dell’acetaldeide in vinificazione– 22/03/2022
 - Approcci scientifici alla spumantizzazione di qualità– 23/02/2022
 - Le aspettative dei consumatori in materia di stabilità dei vini– 21/02/2022
- Intervento formativo organizzato da Vignaioli Piemontesi: Vendemmia 2022 normativa e disciplina dei controlli - 25/08/2022
- Interventi organizzati da Assoenologi:
 - La riforma del DLGS 198/2021. Cosa cambia per il mondo del vino? – 09/02/22
 - Come costruire un brand di successo? – 12/07/22
 - Campagna vitivinicola 2022 – rintracciabilità prodotto e tenuta registri – 19/12/22
 - Campagna vitivinicola 2022 – pratiche enologiche– 22/02/22
 - L’etichettatura dei prodotti vitivinicoli– 14/02/22
 - La gestione dell’ossigeno durante la vinificazione dei vini rossi– 23/11/22

- Intervento organizzato da Coldiretti: Servizio Ecolog Consumer - 27/07/22
- Intervento organizzato da Confcooperative: Pratiche sleali - 08/02/22
- Intervento organizzato da Camera di Commercio di Cuneo: Presentazione bandi contributi imprese anno 2022 - 10/05/22
- Intervento organizzato da Associazione Comuni del Moscato: Flavescenza dorata: confronto tra regione Piemonte e produttori - 12/12/2022
- Intervento organizzato da Comune di Neviglie: Viticoltura di precisione: una nuova era - 09/07/2022.
- In sede del riesame si approva il piano formativo per il periodo 2023 per quanto riguarda gli interventi di formazione relativamente agli argomenti della sostenibilità.



Analisi dei rischi e delle opportunità.

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

- una riferita ai **rischi gestionali** e risulta aggiornata alla data del 31/01/2023
- una seconda parte è legata ai rischi di una non corretta valutazione dei dati per la valutazione della **Carbon e water footprint** e risulta aggiornata alla data del 31/01/2023

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

Al momento non sono state individuate opportunità.



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

ANALISI DEI FABBISOGNI INDIVIDUATI PER DETERMINATE AREE - ATTIVITA' PROMOSSE PER I PROSSIMI ANNI

Per ogni aspetto sono stati fissati per il 2022 degli obiettivi di sostenibilità che rispettano quanto già fatto in precedenza dall'azienda:

BUONE PRATICHE DI LAVORAZIONI – AZIONI LEGATE ALL'AZIENDA

- Costruzione di una tettoia per coprire l'area di stoccaggio temporanea per i rifiuti
- Completare l'arredamento della sala riunioni
- Impegnarsi nel richiedere alla cooperativa di secondo grado alla quale l'azienda aderisce l'utilizzo, per quanto possibile, di bottiglie con peso minore



BUONE PRATICHE SOCIALI – AZIONI LEGATE ALLA COMUNITA', DIPENDENTI E FORNITORI

La cantina manterrà le buone pratiche sociali rivolte a dipendenti (strumenti di welfare e premio produzione)

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 che sono stati rimandati per la pandemia:

presentazione del libro “Lettere a Bruna” che coinvolge il territorio

presentazione del libro “Ex voto d'Italia. Strategie di comportamento sociale, per grazia ricevuta”
Università degli Studi di Torino – Dipartimento DFE
convegno sulla viticoltura eroica e Sori

Partecipazione alla piattaforma ECOLOG sotto il patrocinio della Coldiretti di Alba per una logistica più sostenibile in caso di commercio con paesi esteri

Partecipazione al Consorzio Oltre Le Alpi

BUONE PRATICHE AMBIENTALI

Installazione in cantina per il personale di produzione di dispositivi a corrente d'aria per l'asciugatura delle mani. In questo modo si elimina il consumo di carta a perdere.



Terrenostre

Bilancio di Sostenibilità

2022



Con la collaborazione di

