



# *Terrenostre* *2023*

Bilancio di Sostenibilità



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**

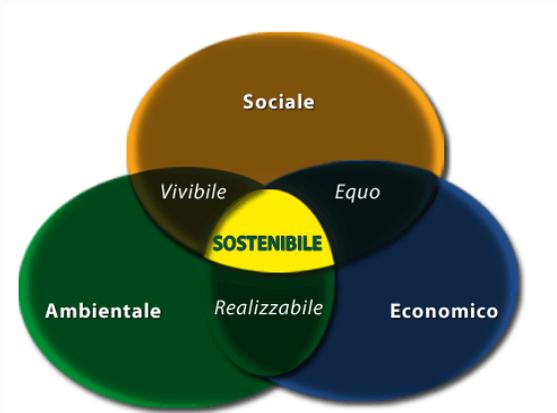
“Lo sviluppo sostenibile è uno sviluppo che soddisfi i bisogni del presente senza compromettere la possibilità delle generazioni future di soddisfare i propri”: così veniva definito nel 1987 il concetto di sviluppo sostenibile nel documento “Our Common Future”, conosciuto anche come “Rapporto Brundtland”, 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 CO<sub>2</sub>.



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 2023 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 2023 hanno conferito l'uva n° 110 soci che hanno per il 75% vigneti dislocati entro 15Km dalla cantina ed al massimo entro 30Km.



La vendemmia 2023 è iniziata il 25/08/2023 con il ritiro dell'uva Chardonnay per l'Alta Langa ed è terminata il 11/10 con l'ultimo ritiro di uva Nebbiolo per Barbaresco

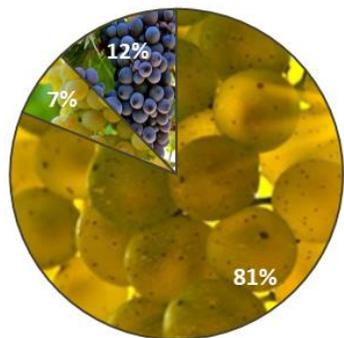


*“Mettersi  
insieme è un  
inizio, rimanere  
insieme è un  
progresso,  
lavorare  
insieme un  
successo”*

*– Henry Ford*



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



■ Moscato ■ Da uve bianche ■ Da uve rosse

TIPOLOGIA - vendemmia 2023	QUANTITATIVO	
	HL	KgCO2eq totali
Arneis	62,3	610,54
Barbera	146,37	1673,497
Chardonnay	249,36	2402,9992
Dolcetto	1957,24	19980,15833
Favorita	999,76	9389,412667
Nebbiolo	668,36	7368,669
Langhe Rosso	18,34	179,732
Pinot nero	99,54	975,492
Moscato	140	628,8333333
Riesling	33,6	315,56
Sauvignon	18,76	183,848
vino bianco	219,43	2060,813417
vino rosso	31,94	313,012
		46,08256695

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



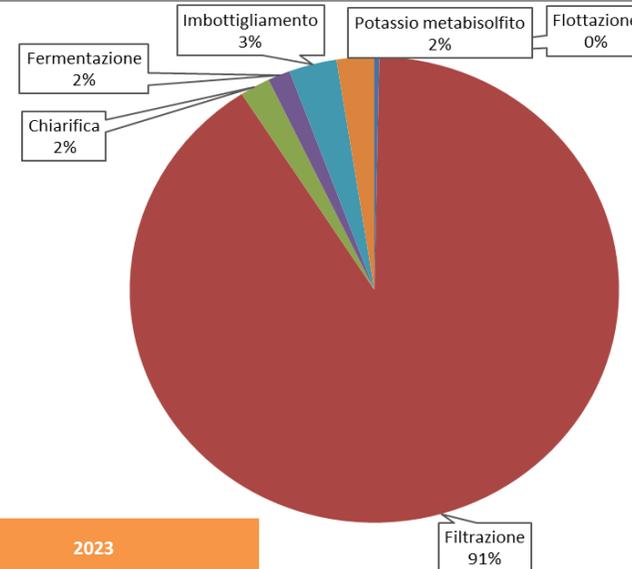
Per meglio interpretare la capacità produttiva aziendale è stato scelto il confronto degli HL prodotti nella vendemmia 2019, 2020, 2021 e 2022 con quelli del 2023, per le diverse tipologie

HL	Anno 2019	Anno 2020	Anno 2021	Anno 2022	Anno 2023	%Variazione
Moscato	18795	22570	21744	23598	19376	-17,9%
Da uve bianche	2212	3197	3414	2319	1583	-31,7%
Da uve rosse	3125	3995	4706	4379	2922	-33,3%
	Anno 2019	Anno 2020	Anno 2021	Anno 2022	Anno 2023	% Variazione
Produzione uva annua (kg.)			3.880.480	4.278.420	3.417.340	-20,1%
Produzione annua (HL)	24.132	29.762	29.864	30.296	23.881	-21,2%
Di cui vinificato (HL)		6.788	7.211	6.937	4.645	-33,0%



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.

- L'aumento del consumo di farine è dovuto in parte alle caratteristiche qualitative della materia prima con mosti dell'annata 2023 generalmente più fecciosi, unitamente all'aumento delle vendite di mosti del 2022 durante l'anno 2023 con conseguente necessità di filtrazione per permettere la stabilità microbiologica del prodotto (parte delle filtrazioni che sarebbero normalmente state effettuate durante l'anno 2022 sono perciò state riportate al 2023). Il maggiore volume di mosto da lavorare derivante dalla vendemmia 2022 (superiore di circa il 20% rispetto alla vendemmia 2023) ha perciò fatto lievitare il consumo di farine durante l'anno 2023.



	2020		2021			2022			2023		
<b>Produzione annua (HL)</b>	29762	1	29864	1	0,34%	30296	1	1,45%	23881	1	-21,17%
<b>Consumo annuo</b>	Kg	per HL	Kg	per HL	% var	Kg	per HL	% var	Kg	per HL	% var
<b>Flottazione (kg)</b>	25,0	0,001	25,0	0,001	-0,003	34,0	0,001	-1,329	34,0	0,001	0,269
<b>Filtrazione (kg)</b>	7025,0	0,236	8570,0	0,287	0,216	12310,0	0,406	0,883	13732,0	0,575	0,415
<b>Chiarifica (kg)</b>	155,0	0,005	175,0	0,006	0,125	171,0	0,006	-0,955	152,5	0,006	0,131
<b>Fermentazione (kg)</b>	115,0	0,004	106,0	0,004	-0,081	178,0	0,006	-1,072	128,0	0,005	-0,088
<b>Imbottigliamento (kg)</b>	245,0	0,008	265,0	0,009	0,078	320,0	0,011	-0,864	240,0	0,010	-0,049
<b>Potassio metabisolfito (kg)</b>	192,5	0,006	315,0	0,011	0,631	281,0	0,009	-0,985	205,0	0,009	-0,074

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.

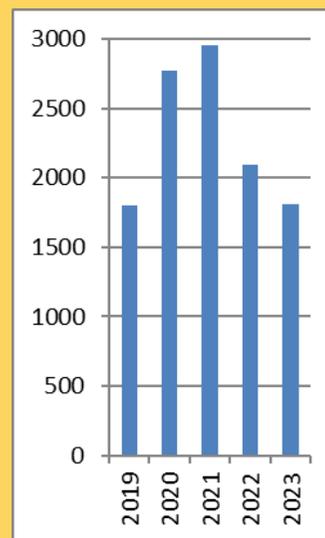
L'azienda ha attrezzato un laboratorio interno dove si effettuano i controlli di processo. Nella seguente tabella sono riportati la tipologia e il numero dei parametri analitici effettuati nel 2023 a confronto con quelli del 2022, 2021, 2020 e 2019

PARAMETRO*	SIGLA	U.M.	METODO	NOTE ESPRESSIONE DATO	NUMERO ANALISI				
					2019	2020	2021	2022	2023
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO	TAV	% VOL/VOL	DISTILLAZIONE		200	245	300	250	200
ZUCCHERI	GLU+FRU	g/L	ENZIMATICO	GLUCOSIO + FRUTTOSIO	226	306	412	314	208
TITULO ALCOLOMETRICO VOLUMICO	TAVT		CALCOLO		226	261	384	302	221
ESTRATTO NETTO NON RIDUTTORE	E.N.R.	g/L	RIFRATTOMETRICO		28	100	50	39	15
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE	SO2 TOT	mg/L	TITOLAZIONE		232	265	236	268	230
ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA	SO2 TOT	mg/L	TITOLAZIONE		50	56	82	40	61
ACIDITA' VOLATILE	AC. VOL.	g/L	ENZIMATICO	ACIDO ACETICO	185	308	344	205	215
ACIDITA' TOTALE	AC. TOT.	g/L	TITOLAZIONE	ACIDO TARTARICO	105	184	201	117	85
POTERE IDROGENIONICO	PH		PHMETRO		93	173	183	76	46
ACIDO MALICO	AC. MALICO	g/L	ENZIMATICO	ACIDO MALICO	133	293	267	148	147
ACIDO LATTICO	AC. LATTICO	g/L	ENZIMATICO	ACIDO LATTICO	132	262	255	149	144
RAME	Cu	mg/L	ENZIMATICO	RAME	102	193	125	94	147
ACETALDEIDE		mg/L	ENZIMATICO		38	96	68	55	71
AZOTO PRONTAMENTE ASSIMILABILE	APA	mg/L	ENZIMATICO	ammoniacale+amminico	51	28	46	33	19
			<b>totale</b>		<b>1801</b>	<b>2770</b>	<b>2953</b>	<b>2090</b>	<b>1809</b>

**Variazione  
numero  
analisi  
rispetto anno  
precedente**

**-281**

**-13,4%**



Il numero totale di analisi risulta inferiore al 2022 in parte anche a causa di 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 Valoritalia (nel 2022 sono state richieste idoneità per n° 17 partite di prodotto)

Il numero totale di analisi risulta inferiore al 2022 in parte anche a causa di 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° 17 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 m<sup>2</sup>, 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 impermealizzazione 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  
*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*



## 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 2023 è stata acquistata una bilancia per la materiali e bag-in-box.

*Importo destinato all'investimento*

**951,60 €**

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 stata effettuato un intervento di sostituzione ventilatori degli evaporatori delle celle.

**Importo destinato all'investimento 1182 €**

- è stata 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)		2021	2022	2023	% variazione	
Prodotti chimici	Sodio idrossido in soluzione acquosa al 30%	Kg	0,037	0,036	0,032	-10,8%
	Sodio ipoclorito all' 1% di cloro attivo	Kg	0,0005	0,0006	0,0002	-71,0%
	Acido citrico	Kg	0,006	0,007	0,011	+46,5%
	Potassio idrossido	Kg	/	0,001	0,0002	-83,1%
	<b>Acque reflue</b>	m <sup>3</sup>	0,036	0,052	0,055	+5,8%
	<b>Acqua in ingresso</b>	m <sup>3</sup>	0,058	0,052	0,056	+7,1%

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.

La diminuzione dei parametri idrici è collegata ad 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 lava-vasche automatica. Le nuove procedure implementate sono sufficienti a garantire la sanificazione dell'attrezzatura con il minimo utilizzo di acqua e prodotti chimici. Inoltre, nel 2023, 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 2023 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.

Valore annuo per HL di prodotto lavorato	Scarti di lavorazione				Acque reflue enologiche m <sup>3</sup>	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
2023	1,31	17,80	7,26	0,86	0,068 <sup>(*)</sup>	0,087

(\*) 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.

**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 precedente tabella sono riportati i rifiuti prodotti nel 2023, classificati in base alle tipologie.

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.

Le acque depurate hanno una rete fognaria dedicata per lo smaltimento e la depurazione presso SISI.

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 2023 si è proseguito con 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.
- ALVEARI Nel 2023 l'azienda ha ridotto la grammatura degli alveari in sostituzione della variante più pesante, per un totale di circa 6000 pezzi e un risparmio di circa 36 kg di cartone.

L'azienda, nonostante le diverse proroghe, indica dal 2021 l'indicazione per il corretto smaltimento dei prodotti venduti.

## Stati di avanzamento delle azioni del precedente riesame:

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

È stata ridotta la grammatura per la referenza di bottiglia per l'Alta Langa DOCG.

Dotarsi di alveari con peso ridotto, da valutare in base a costo e utilizzo.

È stata adottata una referenza di alveare con peso ridotto.

## 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	2023	
<b>Consumo energetico annuo (per HL lavorato)</b>	Kw	12,1	13,0	14,8	17,7	19,6%
<i>di cui</i>						
<b>prodotto internamente</b>	Kw	2,3	2,7	2,2	2,4	
<b>proveniente da fonti rinnovabili</b>	Kw	6,0	6,6	7,0	8,3	

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		2023	
	Quantità	TOTALE CO <sub>2</sub> eq						
Gasolio riscaldamento	L	0,38	0,37	0,26	0,28			
Gas Refrigerante (R448A)	Kg	0,004	-	-	-			
		0,99	0,96	0,68	0,73			

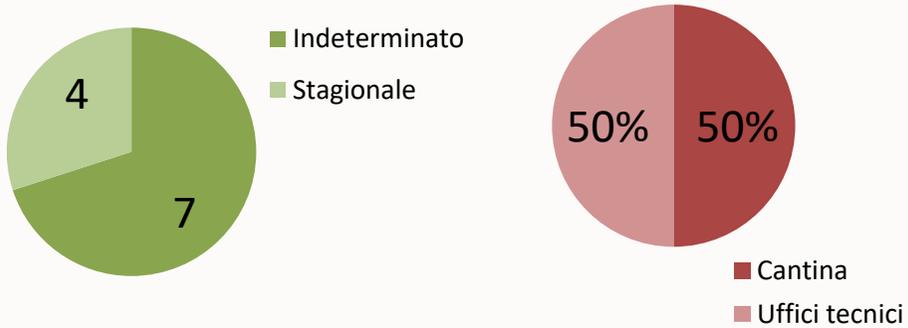


# Buone Pratiche

## Sociali



	Totale	Maschi	Femmine	Impiegato	Cantiniere
Indeterminato	7	5	2	5	2
Stagionale	4	3	0	0	4
<b>Totale</b>	<b>11</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>5</b>



### Indeterminato



### Stagionale



Nel 2023 non si sono verificate uscite dall'organico a tempo indeterminato.

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



## Analisi del piano di crescita lavorativo

- a) Retribuzioni: in crescita per approvazione del nuovo contratto nazionale del lavoro CCNL settore agricoltura dip. Cooperative e consorzi agricoli (in Nov. 2023)
- b) Incentivi economici: previsto premio produzione in funzione del raggiungimento di specifici obiettivi prefissati in funzione dell'impegno e la cura dimostrata in ottica di miglioramento continuo (come stimolo per migliorare per il futuro)
- c) 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)
- d) Sistemi di premiazione (raggiungimento di obiettivi individuali o di gruppo): in crescita (premio produzione calcolato su base salariale)
- e) Corsi di formazione specifici per i dipendenti: svolti ed in elaborazione (i dipendenti hanno seguito diversi corsi nel 2023, per i quali si rimanda alla sezione del presente riesame, ed altri sono in previsione per il 2024)
- f) 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)
  - Operatori di cantina: N° 2 maschi di cui n° 1 contratto di livello 3° e n° 1 di livello 4 °
  - Stagionali: n° 4 (N° 1 maschio contratto di 3° livello che riconferma la collaborazione con la cantina nel 2024, n° 3 maschi di livello 7)



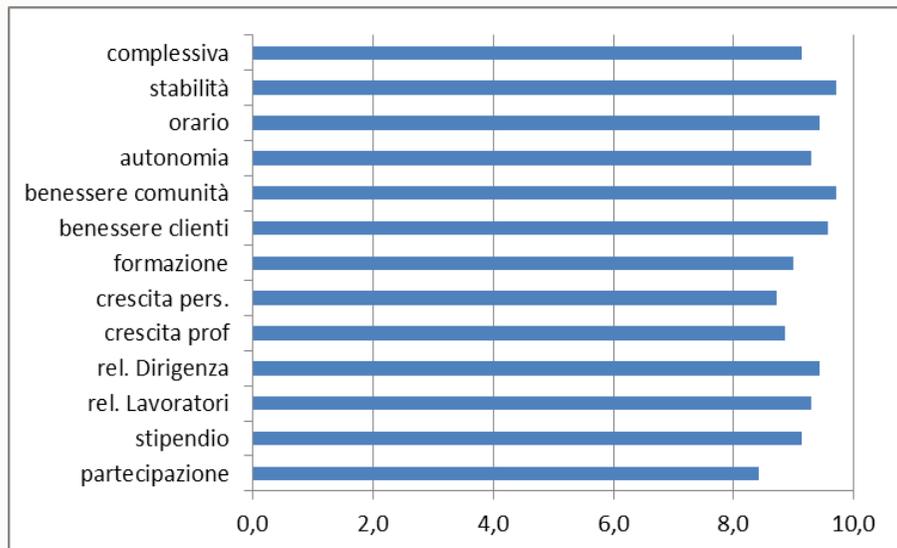
- g) Considerazioni sull'equità delle retribuzioni per sesso, mansione ed anzianità di servizio:
  - differenza salariale tra uomini e donne a parità di mansione Non ci sono discrepanze nella retribuzione economica in base al sesso, alla mansione.
  - □ L'unica differenza è l'anzianità di servizio che 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 anni sono stati assunti a tempo indeterminato n° 2 giovani
  - • tasso di rinuncia al lavoro o demansionamento a seguito di maternità-paternità: nessuna rinuncia;
- Si fa riferimento a quanto riportato nel presente documento di riesame e condiviso con tutto il personale; in questo modo, tutti i dipendenti della cantina saranno a conoscenza della valutazione 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	2023
<b>Complessivamente, dove lavoro le decisioni e i processi mi sembrano equi</b>	8,9	9,3
<b>La mia attuale posizione professionale è adeguata alla mia istruzione e formazione</b>	8,9	9,1
<b>I benefici economici sono distribuiti equamente tra i lavoratori della mia organizzazione</b>	8,9	9,3
<b>Considerando il mio impegno e i risultati raggiunti, godo del giusto rispetto</b>	9,4	9,1
<b>Le regole e le procedure sono applicate in modo uguale per tutti e in tutte le situazioni</b>	9,4	9,6
<b>I regolamenti interni garantiscono che i miei bisogni vengano tenuti in considerazione</b>	9,3	9,6
<b>L'organizzazione si interessa del fatto che io sia soddisfatto del mio lavoro</b>	9,4	9,3
<b>I responsabili mi forniscono una valutazione dei miei risultati e danno chiari feedback sul lavoro svolto</b>	9,1	9,3
<b>Ritengo vi sia un equilibrio accettabile tra lavoro e tempo libero</b>	9,3	9,3
<b>I miei orari di lavoro si conciliano con la possibilità di dedicarmi ad altre attività al di fuori dell'azienda</b>	9,5	9,0

L'operatore ritiene adeguata la sicurezza applicata sui luoghi di lavoro; questo viene avvalorato anche dal fatto che nel 2023 non ci sono stati né incidenti né infortuni sul lavoro.

### Investimenti a favore della sostenibilità SOCIALE – dipendenti

- 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 € 476
- Premi produzione per gli operatori aziendali
- Targa commemorativa all'ex Presidente della cantina 1971-2018 € 200

**Importo 2023 degli investimenti per i dipendenti = 17.860 €**

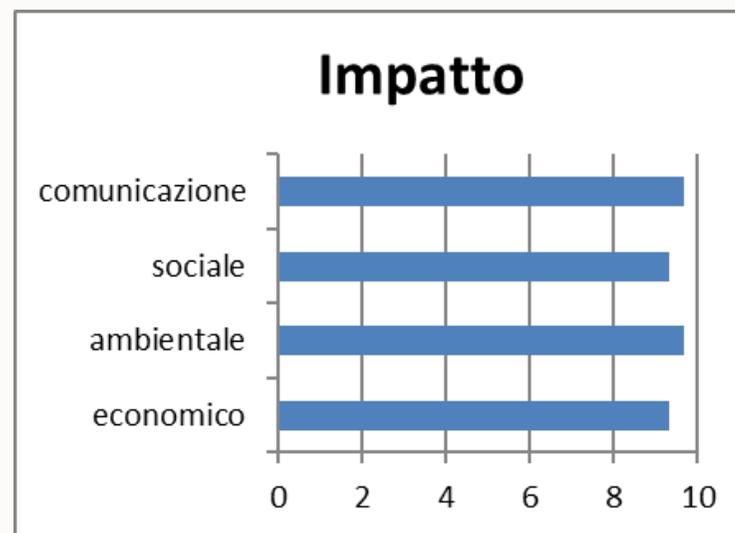
## Investimenti a favore della sostenibilità **SOCIALE** - comunità

- 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: rifresco e presentazione del libro “Prospettiva di una comunità di Langa”, Organizzazione della festa del volontariato sociale della cantina, Collaborazione evento sfida culinaria del territorio Lions club
- Donazioni economiche/bottiglie nel 2023 per:
  - Donazione Ass. nazionale volontari per la lotta contro i tumori di Cuneo 50E;
  - omaggio di bottiglie ATI proloco antico borgo;
  - Donazione per acquisto mezzo per anziani Unità Pastorale di Alta Langa (Cravanzana)
  - Donazione per Lega italiana fibrosi cistica Piemonte
  - Donazione per l'inaugurazione della pista cicloturistica lungo torrente Belbo
  - Donazione per la protezione civile lotteria benefica - Festa frazione Cossano
  - Donazione per adozioni a distanza Ass. Gruppo di Cossano Belbo
  - Donazione per Ass. volontari ambulanze valle belbo
  - Donazione per la festa della cappella San Bovo – Cossano Belbo
  - Donazione per la festa di San Martino – Cossano Belbo
  - Donazione per la tombola della Croce Rossa di Alba

**Importo 2023 degli investimenti per la Comunità = 4076,10€**

**(64.626,10 € complessivi dall'anno 2009 al 2023)**

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 data 01/02/2024. 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



si	non so	no
23	1	0
95,8	4,2	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

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. Una delle persone coinvolte non risulta a conoscenza.

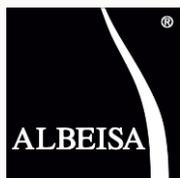


Non sono stati rilevati dei reclami da parte dei clienti negli ultimi anni. Tuttavia, l'azienda dispone di apposita modulistica per la gestione di eventuali reclami futuri.

# Partecipazioni



(Presenza nel Consiglio di Amministrazione)



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

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

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

Inoltre:

- ospitato di alcune giornate di taratura degli atomizzatori dei conferenti organizzate con il patrocinio di Coldiretti e Confagricoltura
- organizzazione con patrocinio di Coldiretti, Sorì eroici e Associazione Comuni del moscato di riprese per la valorizzazione del territorio
- partecipazione all'assemblea produttori Albeisa
- Organizzazione di eco-giornata sentieri Masino

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

Non sono pervenute richieste nel 2023

- 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

- Partecipazione al Consorzio Oltre Le Alpi

## 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
- 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
- Organizzazione con patrocinio del comune di Cossano Belbo della raccolta fondi per alluvionati Bertinoro

## 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 ed anche un evento per la presentazione del libro "Introspezione di una comunità di Langa" e partecipazione all'evento Grandi Langhe 2023, Salone del Vino di Torino, Vinitaly etc.

# Buone Pratiche

## Economiche



*La cooperativa è attualmente costituita da n.161 soci di cui conferenti n. 110. A capo di questa vi è un Consiglio di Amministrazione n.11 persone .*

<b>Presidente</b>	Bianco Felice
<b>Vicepresidente</b>	Odello Mattia

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

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

<b>Effettivi</b>	Ferrero Bruno Manissero Antonello Manissero Simone	<b>Supplenti</b>	Manissero Nicoletta Giachino Alessandro
------------------	--	------------------	--

Con cadenza trimestrale il Collegio Sindacale revisiona il bilancio: nell'anno 2023 gli incontri si sono svolti in data 10/01/2023 – 10/04/2023 – 07/07/2023 – 24/10/2023. In data 28/07/2023 è stata svolta la verifica del bilancio con redazione della Relazione. Il bilancio è stato approvato il 30/06/2023.

Revisione del bilancio chiuso al 30/06/2023 da parte di BDO Italia spa.

Inoltre, con cadenza biennale il bilancio viene revisionato esternamente da parte dell'Ente CONFCOOPERATIVE (ultima del 23/11/2023).

**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: è stato svolto nel 2023
- Recupero dell'acqua di sbrinamento: è stato svolto nel 2023
- Ufficio: Riutilizzo della carta in ufficio e sostituzione del Fax con la Posta Elettronica (evitando la gestione dei toner e la carta a perdere): è stato svolto nel 2023

## 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.
- 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 2023, il turnover invariato: non ci sono state entrate o uscite di dipendenti. Pertanto 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: svolto in data 09/02/2024
- Considerazioni sul mantenimento delle condizioni di salute e sicurezza: L'azienda valuta l'indice di frequenza e di gravità degli infortuni sul lavoro secondo le indicazioni della norma UNI 7249:2007 "Statistiche degli infortuni sul lavoro".
  - Indice di incidenza: quanti infortuni si sono verificati in un anno, in base al numero dei lavoratori
  - Indice di frequenza: quanti infortuni si sono verificati, per ogni milione di ore lavorate
  - Indice di gravità: numero di giornate di assenza per infortuni

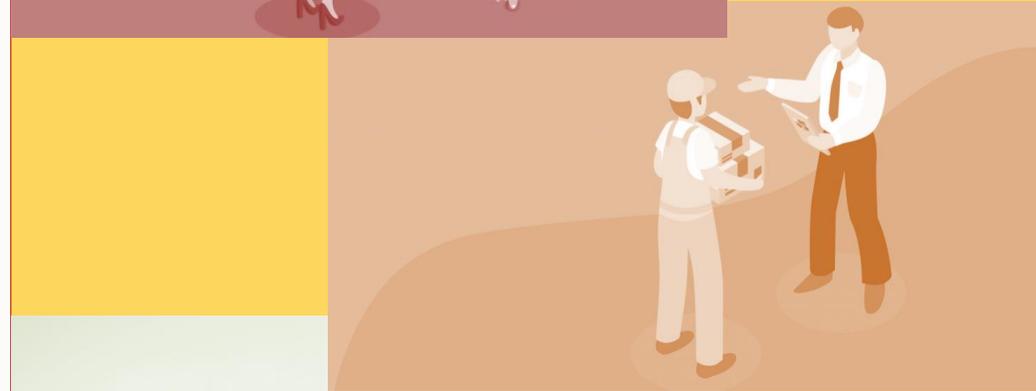
## Buone pratiche economiche verso i FORNITORI

### 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.
- È 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€*

ha acquistato nel 2023 una nuova centrale termica – la messa in funzione sarà entro 31/12/2024;

*Costo dell'investimento 20792,46 €*

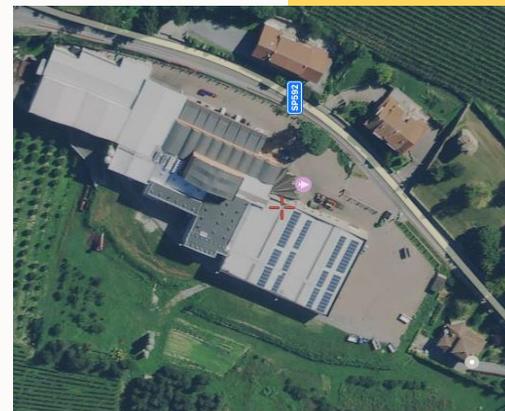
L'azienda ha investito nel 2019 in impianti fotovoltaici da 80Kw,

*Costo dell'investimento  
164.260€*

**Elettricità prodotta**

**anno 2023**

**69.871Kw**



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 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
- Valutare l'ampliamento del sistema fotovoltaico in base all'ottenimento di bando di finanziamento. In questo modo si riduce il consumo di fonte da energia fossile e aumenta la quota di energia rinnovabile.
- Proseguire con la pulizia dei pannelli fotovoltaici già installati per ridurre il problema del soiling e la diminuzione dell'efficienza energetica



# 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](http://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

In data 30/08/2023 è stata svolta una riunione tecnica ai soci in preparazione della vendemmia (Riunione tecnica pre-vendemmiale).

All’inizio dell’anno 2024 è inoltre stato svolto un incontro di presentazione ai soci conferenti per l’apertura bando ASTI DOCG.

In sede del riesame si approva il piano formativo per il periodo 2024 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:

1. una riferita ai rischi gestionali e risulta aggiornata alla data del 31/01/2024
2. 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 31/01/2024.

A seguito della valutazione dei rischi sono state implementate misure per mitigare questo rischio che saranno messe in atto durante il 2024. 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 2023 degli obiettivi di sostenibilità che rispettano quanto già fatto in precedenza dall'azienda:

### **BUONE PRATICHE DI LAVORAZIONI – AZIONI LEGATE ALL'AZIENDA**

Completare l'arredamento della sala riunioni

Valutare l'installazione di accessi facilitati per i disabili al nuovo locale riunioni

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

Valutare l'ampliamento del sistema fotovoltaico in base all'ottenimento di bando di finanziamento. In questo modo si riduce il consumo di fonte da energia fossile e aumenta la quota di energia rinnovabile.

Proseguire con la pulizia dei pannelli fotovoltaici già installati per ridurre il problema del soiling e la diminuzione dell'efficienza energetica



### **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

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

Organizzazione con patrocinio del comune di Cossano Belbo della raccolta fondi per alluvionati Bertinoro

### **BUONE PRATICHE AMBIENTALI**

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

Valutare l'ampliamento del sistema fotovoltaico in base all'ottenimento di bando di finanziamento. In questo modo si riduce il consumo di fonte da energia fossile e aumenta la quota di energia rinnovabile.

Proseguire con la pulizia dei pannelli fotovoltaici già installati per ridurre il problema del soiling e la diminuzione dell'efficienza energetica

# Terrenostre 2023

Bilancio di Sostenibilità

Con la collaborazione di

