SOVIPI

BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2023

Calamandrana, lì 13/11/2023

INDICE

1.- LA STORIA DI SO.VI.PI.

2.- LA SOSTENIBILITA' E LO STANDARD EQUALITAS

3.- POLITICA PER LA SOSTENIBILITA'

4.- CAMPO DI APPLICAZIONE DEL PROGETTO E AMBITI DI INTERVENTO

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

7.- BUONE PRATICHE SOCIALI

8.- BUONE PRATICHE ECONOMICHE

9.-BUONE PRATICHE DI COMUNICAZIONE

10.- AZIONI DA ATTUARE: MIGLIORAMENTO CONTINUO ED OBIETTIVI

1.- LA STORIA DI SOVIPI

Tutto ha inizio tra Ottocento e Novecento nella Casa dei gelsi, una vecchia cascina il cui nome indica una coltura che in Piemonte è ormai in declino.
È Pietro Giacomo a convincere i suoi fratelli, occorre lavorare duramente per piantare grano e viti su quella terra che è loro: basta andare a giornata a togliere erbacce dai campi dei vicini!
Così, dai primi anni del '900 i Lovisolo iniziano a produrre vino. Un vino venduto inizialmente nelle mescite dei fratelli di Piero, a Milano e Genova. E poi a Torino, Savona, Casale, ovunque riuscissero a consegnare quei fusti e damigiane che hanno visto ogni mezzo di trasporto, da carri trainati da muli e buoi, al treno, ai camion, alla bicicletta.
E così fino agli anni '80, quando tanti clienti non vogliono più le damigiane: il vino sfuso si beve meno, il consumo passa sempre più per la bottiglia.
E Piero, nipote di Pietro Giacomo, è tra i primi in Italia a dotare l'azienda di una linea di imbottigliamento all'avanguardia, in un capannone tutto nuovo.
Dismessa la produzione con le proprie uve, nasce quindi la SO.VI.PI. come la conosciamo adesso, che lavora il vino per conto terzi, dando supporto ai clienti in ogni fase del processo di vinificazione e imbottigliamento.

Oggi Massimo coniuga i saperi di una tradizione ultracentenaria con investimenti in innovazione, potendo così offrire un servizio estremamente personalizzato e ritagliato su misura delle specifiche esigenze e aspettative. La realizzazione del miglior prodotto è il risultato del coinvolgimento in una esperienza che è condivisione dei processi e delle singole scelte, maturate grazie ad un costante affiancamento consulenziale.

winemaking experience

SO.VI.PI sas è leader e precursore nel settore dell'imbottigliamento per conto terzi italiano, che costituisce attualmente il **90%** delle lavorazioni aziendali.

Grazie al continuo rinnovamento degli impianti tecnologici, è in grado di gestire con estrema versatilità molteplici tipologie di bottiglie con capacità dalla mezza bottiglia alla magnum
Oggi l'azienda coniuga i saperi di una tradizione ultracentenaria con investimenti in innovazione, potendo così offrire un servizio estremamente personalizzato e ritagliato su misura delle specifiche esigenze e aspettative. Sovipi gestisce internamente tutte le fasi di vinificazione, trasformazione, imbottigliamento e confezionamento.

Che si tratti di vini fermi, frizzanti, spumanti, cocktail e bevande aromatizzate, l'azienda offre un servizio "dal grappolo alla bottiglia": processi modulari ed estremamente flessibili ci permettono di soddisfare le diverse

esigenze dei nostri clienti gestendo in totale outsourcing sia l'intero processo produttivo che una singola parte di esso nel rispetto della massima qualità.

Ogni partita viene seguita da esperti enologi e costantemente monitorata per mezzo di analisi effettuate dal nostro laboratorio interno. La grande esperienza dei nostri tecnici nei processi di vinificazione e spumantizzazione delle uve piemontesi enfatizza le caratteristiche anche dei vini delle altre regioni, portando a un risultato dalle caratteristiche organolettiche superiori in grado di esprimere, in un gusto universalmente apprezzato, tutto il potenziale del territorio di origine.

Inoltre, questa esperienza maturata viene condivisa con il cliente di ogni singola scelta: non solo il monitoraggio puntuale e costante in ogni fase di lavorazione, ma la personalizzazione del prodotto secondo le proprie aspettative ed esigenze.

Sempre attenti alle esigenze del mercato, nel 2021 nasce una nuova produzione

Vino, cocktail e bevande aromatizzate in lattina.

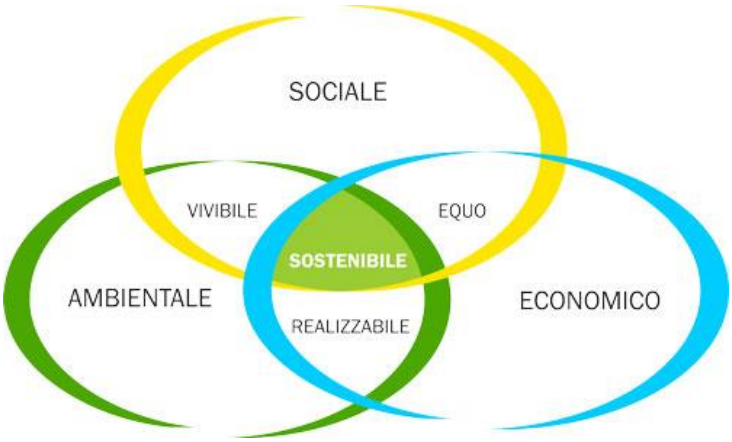
A partire da quantità minime, l'azienda è in grado di gestire, con una linea dedicata, tutte le fasi di produzione e stoccaggio di questo nuovo modo di fare beverage.

2. LA SOSTENIBILITA' 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

3. POLITICA PER LA SOSTENIBILITA'

SO.VI.PI sas è leader e precursore nel settore dell'imbottigliamento per conto terzi italiano. Grazie al continuo rinnovamento degli impianti tecnologici, è in grado di gestire con estrema versatilità molteplici tipologie di bottiglie con capacità dalla mezza bottiglia alla magnum. Dal 2021 nasce una nuova produzione: vino, cocktail e bevande aromatizzate in lattina.

L'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 e sicuri. Ritiene, pertanto, fondamentale impegnarsi per il raggiungimento dei seguenti obiettivi:

1. **LA SODDISFAZIONE DEI CLIENTI**: la Direzione è consapevole che il conseguimento di certi risultati è condizionato prima di tutto dalla capacità di soddisfare le esigenze dei clienti in modo efficace. Riguardo a questo punto l'azienda si propone di:
   - perseguire la *QUALITA' DEL PRODOTTO* sia tramite la scelta del metodo interno di produzione più adatto alla tipologia di prodotto lavorato sia tramite la scelta di fornitori affidabili, allineati alle normative con i quali si instaura un rapporto di reciproca fiducia e conoscenza;
   - 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, sviluppato e implementato in linea con gli standard volontari BRC e IFS;
   - garantire la *SOSTENIBILITÀ ECONOMICA* dell'azienda, mantenendo la capacità di generare reddito e lavoro e una crescita duratura degli indicatori economici, riducendo i COSTI, per quanto possibile, in modo da raggiungere e mantenere i più alti livelli di competitività e presenza sul mercato;
   - salvaguardare l'*AMBIENTE* e il *PAESSAGGIO*, limitando il più possibile i consumi e l'impatto delle proprie attività, in modo da non essere di alcun danno ai propri vicini e a tutte le parti interessate e garantendo la sostenibilità dei processi con il minimo investimento energetico
   - garantire una *COMUNICAZIONE DIMOSTRABILE*, verificabile e trasparente sulle tematiche della sostenibilità e sulle caratteristiche del prodotto che immette sul mercato.
   - 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, annullando completamente le non conformità esterne.

2. **IL COINVOLGIMENTO E LA SODDISFAZIONE DI TUTTO IL PERSONALE**: l'azienda ha fondato i propri principi sull'importanza della qualità e dell'esperienza delle persone, senza le quali nessun processo aziendale, macchinario o impianto, anche il più moderno ed efficiente, potrebbe dare i risultati voluti. Riguardo a questo punto l'azienda si propone di:
   - diffondere al proprio personale i *PRINCIPI DELLA SOSTENIBILITÀ, LA QUALITÀ E LA SICUREZZA ALIMENTARE*
   - favorire un ambiente di lavoro ispirato al *RISPETTO*, alla *CORRETTEZZA* ed alla *COLLABORAZIONE,* permettendo il coinvolgimento e la responsabilizzazione del personale.
   - garantire ai propri dipendenti *DIRITTI* e remunerazioni che diano evidenza della promozione di uno standard di vita dignitoso e di un piano di *CRESCITA*;
   - curare gli aspetti relativi alla *SICUREZZA* dei propri dipendenti e collaboratori esterni in modo da minimizzare le pericolosità connesse alla lavorazione ed evitare incidenti sul posto di lavoro.

3. **IL RISPETTO DEI REQUISITI DI DIRETTIVE, NORME, REGOLAMENTI E LEGGI APPLICABILI**: Per la corretta gestione aziendale risulta indispensabile che tutti coloro che operano nell'azienda considerino come elemento fondamentale il completo rispetto di tutte le disposizioni legislative.

4. **IL MIGLIORAMENTO CONTINUO DELL'EFFICACIA DEL SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITÀ E LA SICUREZZA ALIMENTARE**: Ogni membro della cantina viene coinvolto a partecipare attivamente alla crescita e diffusione della Qualità e la Sicurezza Alimentare e nella Sostenibilità aziendale, collaborando con la Direzione alla definizione delle procedure gestionali e impegnandosi nella rilevazione e nella pronta rimozione di non conformità rispetto alle linee definite dalla documentazione della Qualità, per un continuo miglioramento dell'efficacia delle attività svolte.

L'Organizzazione intende portare avanti gli obiettivi citati e si impegna nella promozione e gestione di tutte le attività aventi influenza attraverso l'ottimale organizzazione delle risorse aziendali, il dialogo e la condivisione. Inoltre, al fine di verificare e migliorare la capacità dei processi aziendali ad ottenere i risultati attesi, la direzione definisce degli indicatori di processo da monitorare e migliorare nel tempo corso dei periodici riesami.

4. CAMPO DI APPLICAZIONE DEL PROGETTO E AMBITI DI INTERVENTO

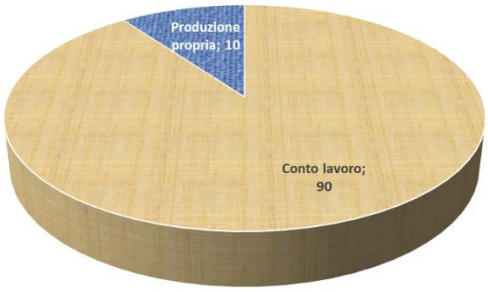
Coerentemente con quanto previsto dallo standard Equalitas, l'azienda si impegna, in quanto **ORGANIZZAZIONE SOSTENIBILE**, a mantenere la sostenibilità dei processi produttivi lungo l'intera filiera, con rilevanza verso le risorse umane e tecnologiche che consentano di monitorare e ottimizzare gli impatti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

Il perimetro aziendale comprende produzione, imbottigliamento in bottiglie e lattine per conto terzi di vini, vini spumanti e vini aromatizzati, partendo da materia prima mosto o vino, vini non alcolici, parzialmente o totalmente dealcolizzati. Confezionamento in lattine di bibite, soft drink, o hard-seltzer e succhi di frutta e vegetali.
L'azienda riceve in conto lavoro per la vinificazione le uve provenienti dai clienti.
L'azienda inoltre acquista da fornitori terzi uve, mosti e vini da vinificare e trasformare.

Di seguito sono presentati i risultati ottenuti dall'azienda nell'anno 2022 per ogni ambito d'intervento considerato.

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

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



La principale attività aziendale è rappresentata per la lavorazione (inclusa la frizzantatura e la spumantizzazione) e imbottigliamento in conto lavoro per i clienti esterni.

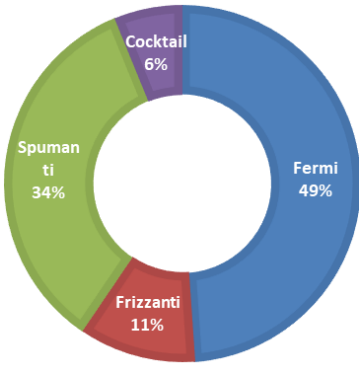
La materia prima è il punto di partenza e la sua selezione è fondamentale per poter produrre vini di grande qualità. La filiera è corta e controllata direttamente dal laboratorio aziendale

VALUTAZIONE DELLA VENDEMMIA 2023 IN CANTINA : Mai come nel 2023 gli effetti del cambiamento climatico si sono manifestati sul territorio: siccità estrema e temperature elevate hanno dominato lo scenario meteorologico nel corso di tutta la stagione produttiva. Viste le temperature elevate di tutto luglio e dei primi di agosto su tutte le varietà si ha un anticipo dell'invaiatura e successivamente della maturazione mediamente di 10-15 giorni. Questo permette il mantenimento dei caratteri di freschezza ed eleganza del bouquet, limitando il rischio di eccesso alcolico e preservando acidità ed equilibrio sui vini. Ne scaturisce un'annata che sorprende che evidenza la resilienza della vite e il suo adattamento alle condizioni climatiche critiche. Le caratteristiche

organoletiche dei vini prodotti risultano sorprendenti per l'annata: elevata freschezza olfattiva, carattere ed equilibrio gustativo con alcolicità non estreme.

Nella seguente tabella sono riportate le materie prime di origine enologico in ingresso:

		2023
Uva	Kg	26,93%
Mosti	L	31,55%
Vini	L	40,52%
Cocktail	L	0,99%



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

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

L'azienda applica un sistema di autocontrollo dell'igiene e della sicurezza alimentare basato sul HACCP – Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969 Rev.2023 con l'implementazione dei requisiti volontari degli standard GFSI (Iniziativa Globale per la Sicurezza Alimentare) BRC e IFS e completato anche delle certificazioni di prodotto SQNPI, BIO, Halal e Kosher.

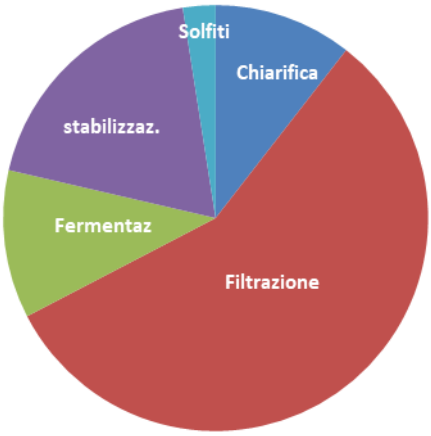
L'azienda ha implementato n° 6 piani di gestione della cantina a cui sono stati associati dei piani analitici di controllo:

- ✓ Vini bianchi e rosati secchi
- ✓ Vini bianchi e rosati dolci, frizzanti o spumanti
- ✓ Vini rossi secchi
- ✓ Vini rossi dolci, frizzanti e spumanti
- ✓ Vini spumanti metodo classico
- ✓ Cocktail aromatizzati a base vino

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

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

	Per litro di prodotto lavorato (g)	
Chiarifica	0,80	enzimi+chiarificanti
Filtrazione	4,31	Coadiuvanti di filtrazione
Fermentazione	0,85	attivanti+batteri+lieviti
stabilizzazione	1,43	stabilizzanti+tannini
Solfitazione	0,19	



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

In azienda è presente un laboratorio dove vengono controllati internamente i parametri di routine; ogni partita gestita viene controllata analiticamente dal laboratorio interno, dal suo ingresso fino al suo imbottigliamento comprese tutte le fasi intermedie della lavorazione.

Il controllo sistematico di ogni fase della lavorazione, secondo quanto stabilito dal piano di controllo analitico, permette di verificare la rispondenza dei parametri analitici sia ai limiti di legge sia alle richieste del cliente. La qualità del prodotto viene quindi garantita analiticamente sia sotto il profilo chimico sia sotto quello microbiologico.

A completamento del piano analitico interno, l'azienda collabora anche con laboratori esterni accreditati in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 (Alcune delle analisi sono anche legate alle richieste di idoneità per le DOC/DOCG per i propri prodotti e per quelli in conto lavoro da parte del clienti).

Le prestazioni del laboratorio interno vengono tenute sotto controllo mediante il confronto delle analisi con quelle effettuate esternamente (partecipazione a circuiti interlaboratorio).

	2019		***2020***		***2021***		***2022***	
	Sospetti	Anomali	Sospetti	Anomali	Sospetti	Anomali	Sospetti	Anomali
Ring Test ***Unione Italiana Vini***	3	6	2	6	4	6	2	0
Wine Control Test ***Sinergo***	2	1	0	0	0	0	0	0

Dall'analisi dei pericoli si si evidenziano i seguenti PUNTI DI CONTROLLO (CCP e o-PRP):

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

Fattore di rischio	**Colore di identificazione sul diagramma di flusso**	
	o-PRP (Pre-requisito operativo)	**CCP (Punto Critico di Controllo)**
Anidride solforosa	O-PRP-1 Controllo dopo aggiunta durante il processo produttivo	CCP-1 Anidride solforosa (Controllo prodotto prima al rilascio)
Corpi estranei nelle bottiglie (frammenti di vetro)		CCP-2 Vetro all'interno delle bottiglie (Pressione acqua sciacquatrice)
Corpi estranei nel vino	O-PRP-2 Pressione manometro filtro prima dell'imbottigliamento	
Corpi estranei nelle lattine (frammenti di alluminio)		CCP-3 Frammenti all'interno delle lattine (Pressione aria soffiatrice)
Metanolo-DMDC		CCP-4 Metanolo fuori limite per aggiunta DMDC in eccesso (Quantitativo di DMDC utilizzato)
Contaminazione microbiologica per aggraffatura non adeguata		CCP-5 Aggraffatura non conforme (Misurazione dei parametri di aggraffatura con Seamcheck-plus)

- **Valutazione dei diagrammi di flusso:**

Nella sezione 10.5 del manuale dell'autocontrollo in rev. O del 30.04.2023 sono riportati i diagrammi di flusso per i prodotti aziendali e che sono codificati come di seguito riportato :

- Cod.1 - vini bianchi secchi
- Cod.2 - vini bianchi dolci, frizzanti e spumanti
- Cod.3 – vini rossi secchi
- Cod.4 – vini rossi dolci, frizzanti e spumanti
- Cod.5 – Imbottigliamento
- Cod.6 – Inlattinamento
- Cod.7 – Vini spumanti metodo classico
- Cod.8 – Cocktail e altre bevande diverse dalle altre riportate

Durante gli audit interni sono stati controllati tutti i diagrammi di flusso: ogni fase del processo è descritta in maniera sequenziale e schematica, a partire dalla ricezione delle materie prime, ai processi interni fino alla consegna del cliente.

Nella progettazione del diagramma di flusso, uno per ogni tipologia di prodotto, è stato valutato in che modo ogni fase incide sulla produzione/lavorazione del prodotto. Inoltre vengono indicati quali parametri devono essere tenuti sotto controllo durante il processo produttivo ed eventualmente quali strumenti utilizzare. E' stato verificato la corrispondenza di quanto scritto e quanto avviene realmente nella pratica.

Il sistema dell'autocontrollo viene sottoposto a verifiche interne periodiche svolte da auditor esterni competenti in ambito della sicurezza alimentare. Non ci sono state problematiche nei processi né ai prodotti che possano essere legate alla sicurezza alimentare. Il piano HACCP è stato aggiornato in rev 0 del 30.04.2023 e viene approvato in sede del presente riesame della direzione.

Sulla base della Direttiva CEE 85/2003 e successiva CEE 68/2007 e Regolamento (UE) N.1169/2011 e presente durante il ciclo di produzione solo ed esclusivamente il seguente ***ALLERGENE***:

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
alla concentrazione superiore di 10 mg/l espressi in SO_2

La presenza di questo allergene viene dichiarata in etichetta su tutti i prodotti aziendale e la sua concentrazione finale nel prodotti è tenuta sotto controllo (classificata come punto critico di controllo nel processo prosuttivo)

Valutazione delle schede tecniche dei prodotti finiti:
In sede di riesame della direzione sono state controllate le schede tecniche dei prodotti finiti. Sono state redatte schede tecniche che corrispondo a tutti i prodotti attualmente in commercio
A seguito a questo controllo, le schede tecniche si considerano validate e approvate dal gruppo HACCP per il 2024.

- **Valutazione attivita di ricerca ed sviluppo (Nuovi prodotti):**

Negli ultimi anni, l'azienda ha sviluppato la produzione di cocktail e bevande aromatizzate a base vino investendo anche nella installazione della linea di inlattinamento. La crescita di questo settore ha portato la direzione aziendale, anche dietro richiesta del mercato, verso altre tipologie di prodotti, differenti dai prodotti enologici; per questo è stata individuata un'area del sito, con numero civico diverso, da destinare alla produzione di questi prodotti.

- Segnalazione Inizio Attività in data 12/07/2023
- Licenza per la produzioni a basi alcooliche n° AT00152D del 13/09/2023

Oltre allo studio del packaging per i clienti, che non viene considerato come sviluppo, l'azienda svolge attività di sviluppo di nuovi prodotti sopratutto per la tipologia di cocktail e bevande aromatizzate, sia alcoliche che analcoliche.

Nella seguente tabella sono riportate il n° di formulazioni studiate per anno e il n° di quelle approvati per la produzione:

	2022	2023
N° formulazioni totali	18	32
di cui approvati	11	10

- **Riesame del sistema dell'autocontrollo (Andamento annuale del Sistema HACCP e stato attuale):**

A seguito di:

- Valutazione dei risultati degli audit interni
- Valutazione dei miglioramenti al sistema di autocontrollo apportati degli audit esterni (BRC, IFS, BIO, SQNPI)
- Valutazione delle verifiche del piano HACCP.
- Il basso numero di non conformità nelle forniture in entrata
- Assenza di non conformità relative alla gestione del processo produttivo
- Assenza di non conformità rilevate dai clienti

si ritiene che il sistema di autocontrollo sia attuale, effettivo ed efficace.

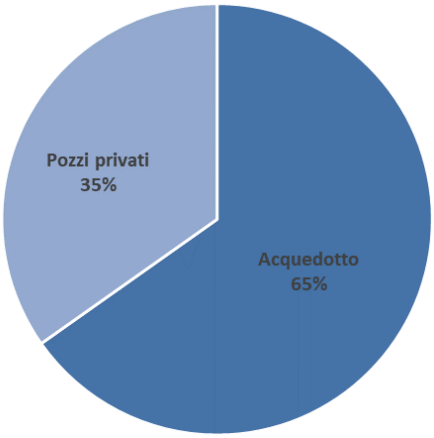
	Target 3·9 *Ridurre sostanzialmente il numero di decessi e malattie da sostanze chimiche pericolose e da inquinamento e contaminazione di aria, acqua e suolo.*
	Target 6·3 *Migliorare la qualità dell'acqua riducendo l'inquinamento, eliminando le pratiche di scarico non controllato e riducendo al minimo il rilascio di sostanze chimiche e materiali pericolosi, dimezzare la percentuale di acque reflue non trattate e aumentare sostanzialmente il riciclaggio e il riutilizzo sicuro a livello globale.* ***Target 6·4*** *Aumentare sostanzialmente l'efficienza idrica da utilizzare in tutti i settori e assicurare prelievi e fornitura di acqua dolce per affrontare la scarsità d'acqua e ridurre in modo sostanziale il numero delle persone che soffrono di scarsità d'acqua.* ***Target 6·6*** *Proteggere e ripristinare gli ecosistemi legati all'acqua, tra cui montagne, foreste, zone umide, fiumi, falde acquifere e laghi.*

- **L'approvvigionamento idrico**

L'azienda si approvvigiona sia da rete publica (Acquedotto Valtiglione), sia da pozzi privati autorizzati (Codice AT-P-00213 e AT-P-00214 - Anno di costruzione 1995 - Codice utenza AT10143 con registrazione del 09.06.2020).

L'acqua destinata a venire in contatto anche indirettamente con materie prime, semilavorati e prodotti finiti, ad esempio nel corso delle operazioni di pulizia e disinfezione, è potabile ai sensi del Dlgs 18/2023 che recepisce la direttiva 2020/2184/UE sulla qualità delle acque destinate al consumo umano.

Dai controlli analitici (chimico e microbiologico) sulle acque in ingresso, effettuati in regime di autocontrollo, non sono state rilevate criticità nel controllo del 2023



L'azienda ha predisposto e formalizzato adeguate procedure per la pulizia dei locali e delle attrezzature. Il quantitativo di acqua e di detergenti è già stato ottimizzato, per quanto possibile in quanto:

- per il lavaggio dei serbatoi e delle barriques viene utilizzata una macchina semi-automatica in grado di limitare i consumi di acqua e prodotti chimici.
- sensibilizza i collaboratori per ridurre i consumi idrici nel processo produttivo:
- la linea di imbottigliamento è dotata di circuiti di lavaggio "clean in place" per limitare i consumi idrici e chimici.
- vengono selezionati e acquistati i prodotti detergenti per l'igiene degli ambienti con precisi criteri ecologici, in particolare di degradabilità.

- **Validazione procedure pulizia:**

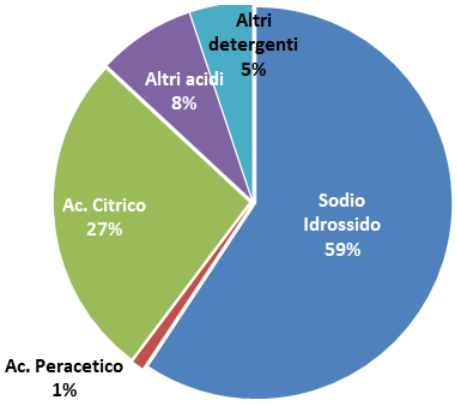
L'azienda ha predisposto e formalizzato adeguate procedure per la pulizia dei locali e delle attrezzature. Il quantitativo di acqua e di detergenti è già stato ottimizzato, per quanto possibile in quanto:

- ✓ per il lavaggio dei serbatoi viene utilizzata una macchina semi-automatica in grado di limitare i consumi di acqua e prodotti chimici.
- ✓ sensibilizza i collaboratori per ridurre i consumi idrici nel processo produttivo:
- ✓ la linea di imbottigliamento e quella dell'inlattinamento sono dotate di circuiti di lavaggio "clean in place" per limitare i consumi idrici e chimici.
- ✓ vengono selezionati e acquistati i prodotti detergenti per l'igiene degli ambienti con precisi criteri ecologici, in particolare di degradabilità;

Le procedure di pulizia sono state verificate periodicamente per validare la procedura di lavaggio nella peggiore delle condizioni per verificare il raggiungimento delle condizioni adeguate di pulizia riducendo i consumi in ottica della sostenibilità. Tale validazione è stata registrata sull'ALL.B6-9 Validazione delle operazioni di pulizia.

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

	Per litro di prodotto lavorato
Sodio idrossido	***1,808 g***
Acido Peracetico	***0,029 g***
Acido Citrico	***0,812 g***
Altri acidi	***0,243 g***
Altri detergenti	***0,157 g***
Acqua di rete	***3,37 l***



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

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

✓ **METANO :**

Consumo per litro di prodotto lavorato - m^3	Emissioni per litro di prodotto lavorato - $KgCO_2$ eq
0,015	**0,029**

✓ **GASOLIO**

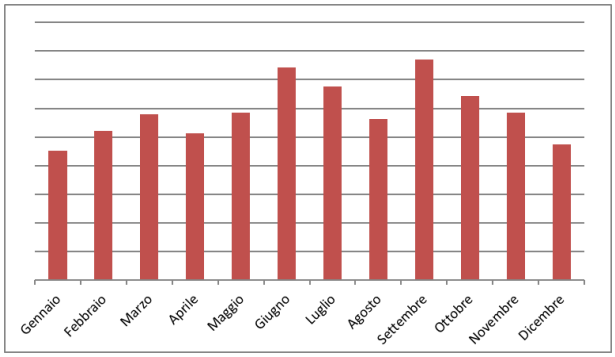
Consumo per litro di prodotto lavorato - L	Emissioni per litro di prodotto lavorato - $KgCO_2$ eq
0,011	**0,030**

✓ **GAS REFRIGERANTI**

Gas presente	Sostiruzione per perdite nell'impianto	Consumo per litro di prodotto lavorato - Kg	Emissioni totali di CO_2 $KgCO_2$ eq	Emissioni per litro di prodotto lavorato - $KgCO_2$ eq
R448A	**0**	**Nessuna aggiunta negli impianti**	**0**	**Nessuna emissione in atmosfera legata a perdite degli impianti**
R134A	**0**		**0**	
R22	**0**		**0**	
R427A	**0**		**0**	
R404A	**0**		**0**	

✓ **ENERGIA ELETTRICA :**

Consumo annuo per Litro di prodotto lavorato	
Kw	0,56



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

- **Adeguatezza dei locali**

La sede operativa dell'azienda si trova nel Comune rurale di Calamandrana

Il Comune di Calamandrana è inserito dal Piano Territoriale Provinciale (L.reg.56/77, art.3, comma1,lett.b) nella Zona dei Vigneti, caratterizzata da ambiente agrario collinare con una fortissima presenza in superficie della viticoltura e con presenza di frutteti, Le imprese presenti nelle vicinanze sono a carattere artigianale e piccole industrie che non costituiscono fonti di inquinamento; trattasi di attività legate diretta e/o indirettamente principalmente al settore Food che non rappresentano un pericolo di contaminazione ambientale.

Nella sezione 5.1 Gestione dei locali del manuale di autocontrollo in rev.0 del 30.04.2023 sono valutati i rischi ambientali, idrogeiologico e sismico legati al posizionamento del sito; è presente anche una dettagliata descrizione dei locali e delle aree esterne.

Gli edifici sono realizzati con tecniche idonee a garantire la perfetta impermeabilizzazione agli agenti atmosferici per

prevenire infiltrazioni nelle aree interne (cemento armato e muratura).

Gli ***spazi interni*** sono sufficienti a garantire un flusso operativo senza ostacoli, tale da mantenere condizioni igieniche adeguate, di prevenire contaminazioni esterne e di ridurre i rischi di contaminazione crociata durante lo svolgimento del lavoro. Gli spazi interni sono sufficienti a garantire un flusso operativo senza ostacoli, tale da mantenere.
I locali di stoccaggio sono costruiti in modo da mantenere una temperatura stabile per garantire la conservazione del prodotto nelle migliori condizioni possibili.

Le ***aree esterne*** sono prive di vegetazione incolta o zone suscettibili di creare un ambiente ideale per roditori, insetti, volatili. Queste aree verdi, di pertinenza aziendale, sono sottoposte a periodici interventi di manutenzione. Il drenaggio dell'area esterna è sufficiente a garantire un adeguato deflusso delle acque ed evitare ristagni idrici. Sono previsti idonei e periodici interventi di pulizia di tali aree

- **Controllo degli infestanti e animali indesiderati**

  I locali della cantina sono sottoposti a periodici interventi di pulizia e manutenzione e protetti contro gli infestanti
  Il controllo viene effettuata da una ditta esterna specializzata SIDAM) Contratto N° 113538 del 02/01/2023 con rinnovo annuale; si prevedono n° 6 interventi/anno. Tutti i dispositivi di lotta agli infestanti sono segnalati nella planimetria (controlla in sede di audit la corrispondenza della dislocazione nei locali e sua corretta funzionalità).
  Non sono state rilevate criticita: non presenti di tracce di infestazioni all'interno dei locali e i dispositivi sono presenti e funzionanti. Sono presenti schede tecniche e di sicurezza dei prodotti.

  In data 24/07/2023 e stata effettuato un audit. Per la valutazione del piano di pest control. Nella relazione tecnica sono state valutate:

  - ***aree esterne:*** le aree esterne visionate risultano generalmente conformi e mantenute adeguatamente.
  - ***aree interne:*** Il controllo degli infestanti all'interno dei locali si considera adeguato (dispositivi di monitoraggio ed eventuale cattura per roditori sinantropici ed insetti striscianti e volanti correttamente installati e funzionanti e lampade cattura-insetti tutte funzionanti). Tuttavia sono state evidenziate delle criticità puntuali legate al portone del locale magazzino prodotti finiti in cui risultano presenti delle aperture nei portelloni. (OSS-1)
  - ***analisi della documentazione*** rilasciata dalla ditta SIDAM che effettua il monitoraggio con cadenza bimensile : le registrazioni sono adeguate e risultano aggiornate. E' presente sull'area riservata del portale de la Sidam, tutta la documentazione tecnica (schede tecniche e di sicurezza) relativa ai presidi utilizzati nella lotta agli infestanti.

    La planimetria è da ggiornare (OSS-2): nel mese di gennaio 2023 sono state installate delle nuove vasche, e delle esche sono state posizionate in luoghi differenti.
  - ***verifica del servizio erogato*** e monitoraggio dell'anno 2023 **:** Il sistema di lotta agli infestanti (pest control) risulta adeguato alle dimensioni aziendali e alla tipologia di lavorazioni che si svolgono nello stabilimento.

- **Adeguatezza delle attrezzature**

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

Alcuni degli investimenti degli ultimi anni legati alla sostenibilità:

- 2021 – Investimento per la linea delle lattine
- 2022 - Filtro tangenziale e filtro ortogonale che hanno permesso di ridurre del 70% il consumo di farina fossile e stratti filtranti e relativo consumo idrico per il lavaggio dei filtri.
- 2023-Installazione di n° 2 nuovi impianti frigo contenenti R404 A come gas refrigerante

2023 Acquisto di un depalletizzatore

La cantina ha predisposto un piano di manutenzione per l'attrezzatura di cantina e imbottigliamento secondo quanto riportato nella sezione B6.2 in rev.0 del 30/04/2023 e le relative registrazioni degli interventi ordinari e straordinari.

Le operazioni ordinarie svolte nel 2023 – 2024 sono state efficienti e hanno permesso di svolgere le attività produttive senza particolati criticità. Gli interventi straordinari da parte di ditte esterne sono stati puntuali. Si ritiene efficace il piano di manutenzione in essere all'azienda.

- **Taratura degli strumenti**

  La modalita delle tarature degli strumenti sono indicati nella sezione B6.3 in rev 0 del 30.04.2023 e le scadenze sono registrate sull'ALL.B6-5 "Elenco degli strumenti di misura":

  - Bilance di laboratorio e quelle posizionate nei reparti cantina e imbottigliamento
  - Termometri degli strumenti di laboratorio che richiedono controllo della temperatura e vasche frigo
  - Manometri filtro, sciacquatrice e prefiltri.
  - Conduttimetro sulla linea imbottigliamento
  - Strumentazione per controllo processo imbottigliamento e confezionamento in lattine
  - Strumentazione di laboratorio

  Il controllo dello stato di taratura dei termometri delle vasche della cantina viene eseguito ogni 2 anni, per confronto con il termometro di riferimento aziendale (tarato da centro LAT)
  Le scadenze degli interventi di taratura sono state rispettate e non si sono evidenziate delle criticità legate alle prestazioni degli strumenti di misura:

  - ✓ Il controllo dello stato di taratura dei termometri delle vasche della cantina viene eseguito ogni 2 anni, per confronto con il termometro di riferimento aziendale.
  - ✓ Il controllo dello stato di taratura dei manometri viene eseguito annualmente, per confronto con il manometro di riferimento aziendale. I manometri pressi in considerazione sono quelli che hanno impatto sulla sicurezza alimentare. Non sono stati pressi in considerazione quelli posizionati sugli autoclavi in quanto l'impatto è in ambito della sicurezza sul lavoro (verifica triennale a carico degli organismi di vigilanza preposti).

  Per precedenti tarature interne vengono utilizzati campioni di riferimento che sono tarati da laboratori di taratura accreditati (Centri LAT) che sono in grado di dimostrare la riferibilità metrologica a fronte della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018.

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

- **Gestione dei rifiuti**

L'organizzazione monitora la propria produzione dei rifiuti solidi nelle diverse aree di cantina e attua un piano per il loro contenimento. Nella sezione 7.3 Gestione delle acque reflue, rifiuti e residui di lavorazione del manuale in rev.0 del 30.04.2023 sono definite 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 dispone di una **Autorizzazione Unica Ambientale** rilasciata da Provincia di Asti (Determina 1706 del 11/09/2016 con scadenza 30/11/2031) per il convogliamento nel depuratore gestito dall'Acquedotto Valtiglione che gestisce l'impianto ed effettua i controlli analitici sulle acque reflue. Queste sono costituite da acque provenienti dalle operazioni di lavaggio nella cantina, dalle acque meteoriche.

E' inoltre presente una **Convenzione con SISI** (Società Intercomunale Servizi Idrici) per il conferimento alla piattaforma di smaltimento di Govone di rifiuti speciali non pericolosi provenienti dal proprio insediamento produttivo con capacità fino a 50 m3/giorno - (Prot. N° 1387 del 04/2022 con scadenza al 28/03/2027).

Per i rifiuti solidi urbani prodotti dagli uffici, l'azienda paga direttamente al Comune di Calamandrana la quota Tassa TARI.

I restanti rifiuti vengono smaltiti tramite ditte specializzate e gestite tramite formulario:

	CODICE CER	***g per Litro di prodotto lavorato***
Carta	15.01.01	6,97
Imballaggi in plastica	15.01.02	3,39
Vetro	15.01.07	0,00
Alluminio	17.04.02	0,13
Fangh dal trattamento degli effluenti	02.07.05	11,34
Ferro e acciaio	17.04.05	7,78
Imballaggi contenenti residui di sostanze pericolose	15.01.10	0,32
Scarti inutilizzabili per il consumo e la trasformazione	02.07.04	1,17
Oli esauriti e residuo di combustibili liquidi	13	0,03

Produzione annua di sottoprodotti di Lavorazione

	2023
	g per Kg uva lavorata
Raspi	9,36
Vinaccia	136,28
	g per Litro di prodotto lavorato
Feccia	40,99

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

- **Valutazione del packaging**

  - ✓ ***Prodotto sfuso consegnato in CISTERNE***. Il trasporto può essere a carico del cliente (modalità usuale) o della cantina.
  - ✓ ***Prodotto confezionato in BOTTIGLIE***. L'azienda dispone di una linea d'imbottigliamento ad alte prestazioni. Le bottiglie, i cartoni e le etichette sono acquistate tenendo conto delle richieste del cliente (per il 90% Sovipi svolge lavoro per conto del cliente). Sono da tenere presenti le seguenti *considerazioni ambientali*:
    - ✓ *BOTTIGLIE* sono tutte in vetro che viene reciclato
    - ✓ *TAPPI.* L'azienda utilizza diversi tipi di chiusure
      - Tappi Stelvin in alluminio riciclabile

        NOTA : L'alluminio di cui sono costituiti i tappi può essere riciclato all'infinito senza ripercussioni sulla sua qualità.

        Il suo riutilizzo consente di risparmiare fino al 95% di energia rispetto a quella utilizzata per la sua produzione primaria, con il rispettivo abbassamento delle emissioni di gas a effetto serra.

      - Tappi tecnici in materiale plastico 100% riciclabile in quanto contenenti biopolimeri della canna da zucchero

        NOTA: trattasi di polimeri vegetali estratti dalla canna da zucchero, una fonte di materie prime 100% rinnovabile. In questo modo si favorisce l'assorbimento di CO2 presente in atmosfera, si riducono le emissioni di carbonio e, di conseguenza, si contribuisce alla lotta contro i cambiamenti climatici. Le piantagioni di canna da zucchero sono coltivate in maniera ecoresponsabile (escluso l'uso dell'addebbiatura, ovvero la pratica che consiste nell'incendio dei residui colturali), provengono da fonti sostenibili e sono frutto di un profondo impegno nell'assicurare la protezione della biodiversità.

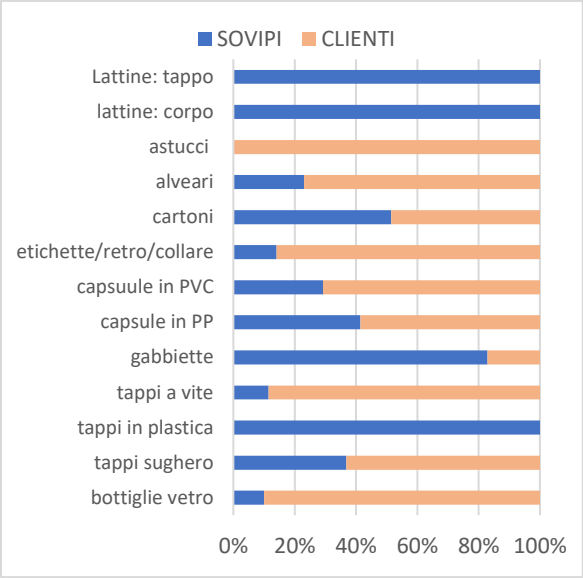
      - Tappi monopezzo con sughero proveniente da filiera FSC.

        NOTA: I tappi in sughero sono 100% naturali, rinnovabili, riciclabili e riutilizzabili.

        Le querce da sughero sono pozzi di carbonio che viene catturato mediante la fotosintesi. Gli esperti stimano che il carbonio sequestrato è quantificabile tra 10 e 15 tonnellate di CO2 per tonnellata di sughero raccolto. Un tappo di sughero contribuiscono al sequestro di CO2, pari almeno 6 - 8 volte le emissioni causate dalla loro produzione.

    - ✓ *CARTONI* realizzati con materie prime derivanti da foreste correttamente gestite secondo i principali standard: gestione forestale e catena di custodia. Tutta la catena è tracciabile e il materiale deriva da foreste dove sono rispettati rigorosi standard ambientali, sociali ed economici.
    - ✓ *ALVEARI* contengono il 100% di carta riciclata. Origine della carta Italia e intra-UE
    - ✓ Alcune *ETICHETTE* sono in carta proveniente da foreste da gestione sostenibile
    - ✓ Il legno delle *PEDANE* utilizzate per i bancali, proviene anche esso da foreste e correttamente gestite.
  - ✓ ***Prodotto confezionato in LATTINE DI ALLUMINIO*** che prevede un riutilizzo all'infinito del metallo**.**

	2023	
	SOVIPI	**CLIENTI**
bottiglie vetro	10,0%	90,0%
tappi sughero	36,8%	63,2%
tappi in plastica	100,0%	0,0%
tappi a vite	11,5%	88,5%
gabbiette	82,9%	17,1%
capsule in PP	41,5%	58,5%
capsule in PVC	29,2%	70,8%
etichette/retro/collare	14,1%	85,9%
cartoni	51,5%	48,5%
alveari	23,1%	76,9%
astucci	0,0%	100,0%
lattine: corpo	100,0%	0,0%
Lattine: tappo	100,0%	0,0%



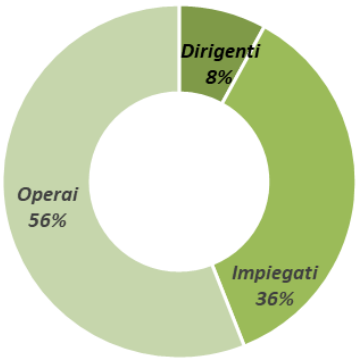
6.- BUONE PRATICHE SOCIO-ECONOMICHE

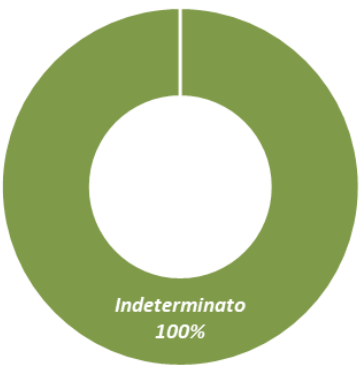
Al fine di supportare l'integrazione degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 nelle politiche di sostenibilità e nei processi di reporting delle Organizzazioni, vengono riportati gli SDGs associati al capitolo 5.5 Buone Pratiche Socio-Economiche.

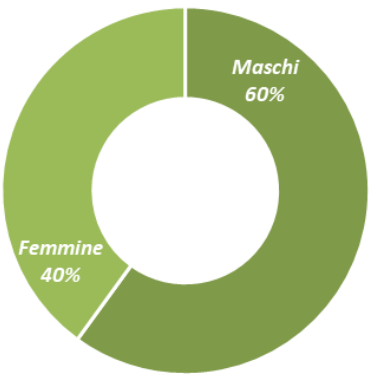
- **Composizione della forza lavoro**

Indicatori	Anno 2022 al 31 dicembre	Anno 2023 al 30 giugno
Numero amministratori	2	2
N° totale dipendenti (esclusi CEO)	23	24
Full-Time	22	22
Part-time	1	2
Apprendisti	0	0
Tirocini accolti durante l'anno	0	0
N° addetti a tempo indeterminato	23	23
N° addetti a tempo determinato	0	1
N° svantaggiati	0	0
Uomini	14	15
Donne	9	9
Impiegati	9	9
Operai	14	15

Situazione al 31/12/2023	Totale	Maschi			Femmine		
		Dirigenti	Impiegati	Operai	Dirigenti	Impiegati	Operai
Indeterminato	25	1	2	12	1	7	2
Determinato	-	-	-	-	-	-	-
Totale	25	15			10		

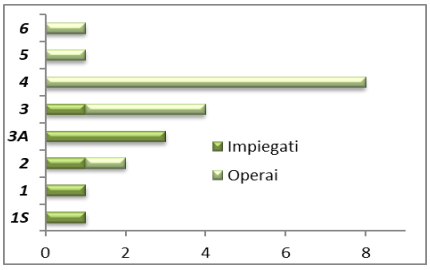




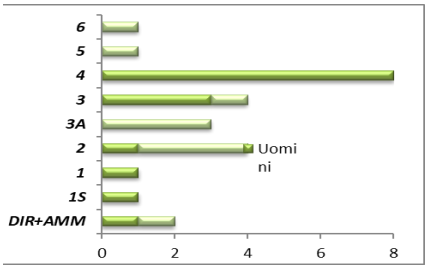


Per la valutazione dei dati relativi agli ingressi/uscite aziendali si rimanda al punto relativo alle Buone pratiche economiche verso i dipendenti - VALUTAZIONE DEL TURNOVER

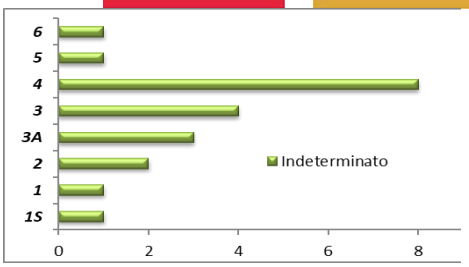
Valutazione in base al tipo di contratto e livello di inquadramento applicato



Distribuzione in base all'area di lavoro



Livello di inquadramento in base al genere

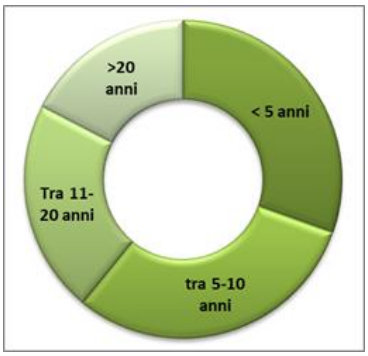


Distribuzione in base alla tipologia di contratto

Valutazione della durata del contratto e del rapporto di lavoro: Considerando quelli presenti al 31/12/2023, il senso di appartenenza alla realtà aziendale viene dimostrato dal 39% dei lavoratori che vantano più di 10 anni di esperienza lavorativa all'interno dell'azienda e, soprattutto, da quelli che sono entrati in azienda più di 20 anni fa e costituiscono la memoria storica dell'azienda (17,5%).

Distribuzione per anzianità lavorativa (anni)

Senso di appartenenza
Il 39% dei lavoratori collabora con l'azienda da più di 10 anni
Memoria storica dell'azienda
Il 17,5% dei lavoratori collabora con l'azienda da più di 20 anni

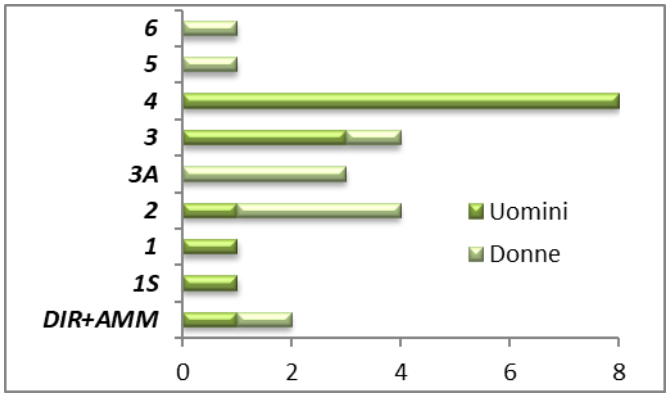


Assunzioni di giovani e donne negli ultimi 5 anni:

	≤ 5 anni
Uomini	**5** ***Giovani***
Donne	**5** ***Giovani***
Totale	**10**

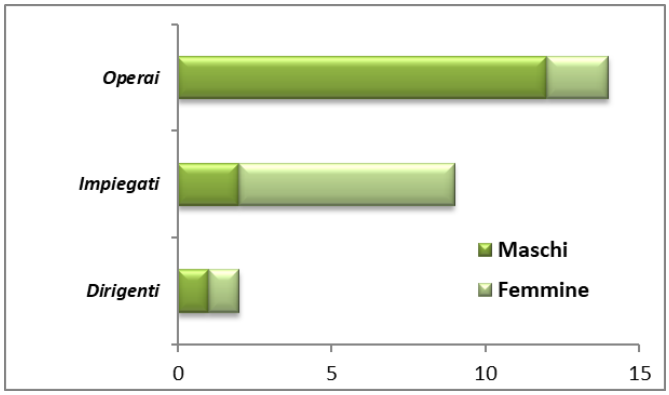
Valutazione in base al genere

Come in molte imprese del comparto agroindustriale, in azienda la componente femminile impiegata risulta in minoranza rispetto a quella maschile, rappresentando il 40% della forza lavoro complessiva. Il personale femminile è meno rappresentato tra operai (17%) mentre costituiscono il 78% degli impiegati.

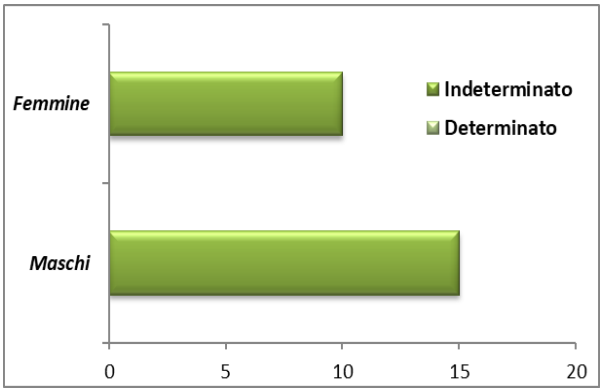


Genere in base al livello di inquadramento

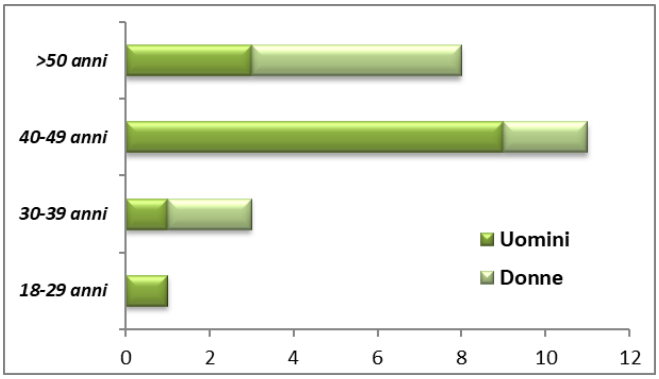
<u>Presenza di donne e giovani nei ruoli direzionali</u>:
Si riscontra la presenza di figure femminili tra la direzione aziendale.



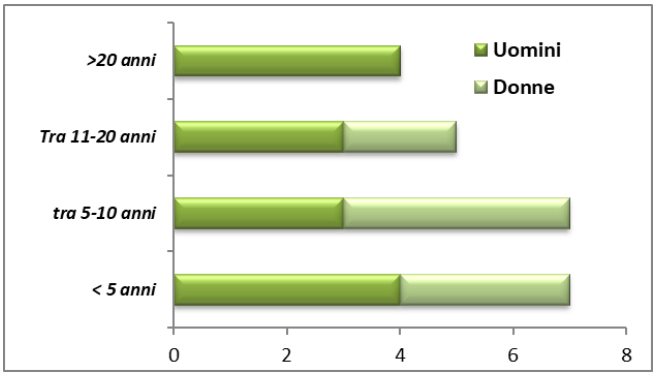
Genere in base all'area di lavoro



Genere in base alla tipologia di contratto



Genere in base alla classe di età

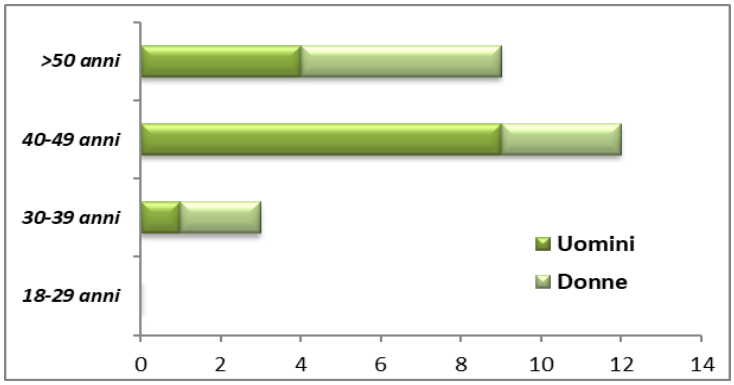


Genere in base all'anzianità lavorativa

<u>Tasso di rinuncia al lavoro o demansionamento a seguito di maternità-paternità</u>: Negli ultimi 4 anni non ci sono stati congedi per maternità né di paternità.

- **Valutazione in base alla classe di età**

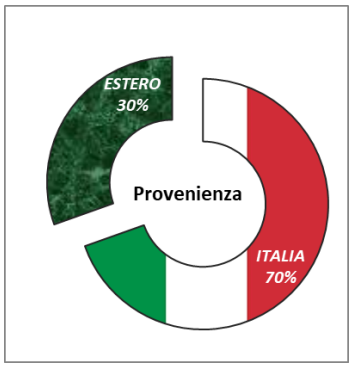
  Considerando quelli presenti al 31/12/2023, il personale impiegato è distribuito verso le fasce di età matura ed esperta (più di 40 anni)



Valutazione in base al paese di provenienza

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

Paese di provenienza	
ITALIA	16
ESTERO	7



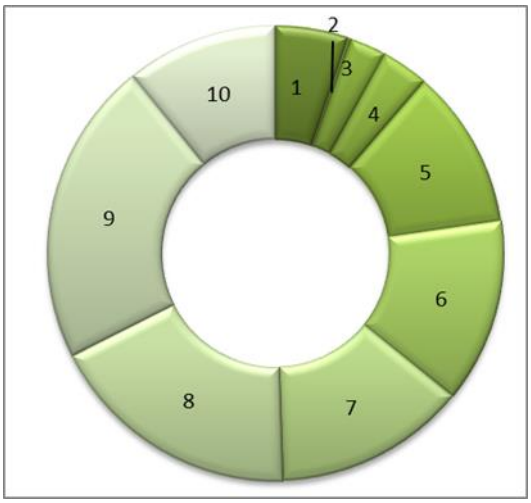
Il personale di nazionalità estera che ha collaborato con l'azienda durante il 2023 è costituito da lavoratori assunti a tempo indeterminato. Il 86% formano parte dell'organico dell'azienda da più di 5 anni.

Analisi del clima aziendale svolta nel 2023

Nel mese di ottobre è stato distribuito a tutto il personale un questionario per la valutazione del clima aziendale:

Nel seguente grafico sono rappresentate le percentuali suddivise per ciascun punteggio:

Valori ≥ 6 → 77,3 %
Valori ≤ 5 → 22,7 %



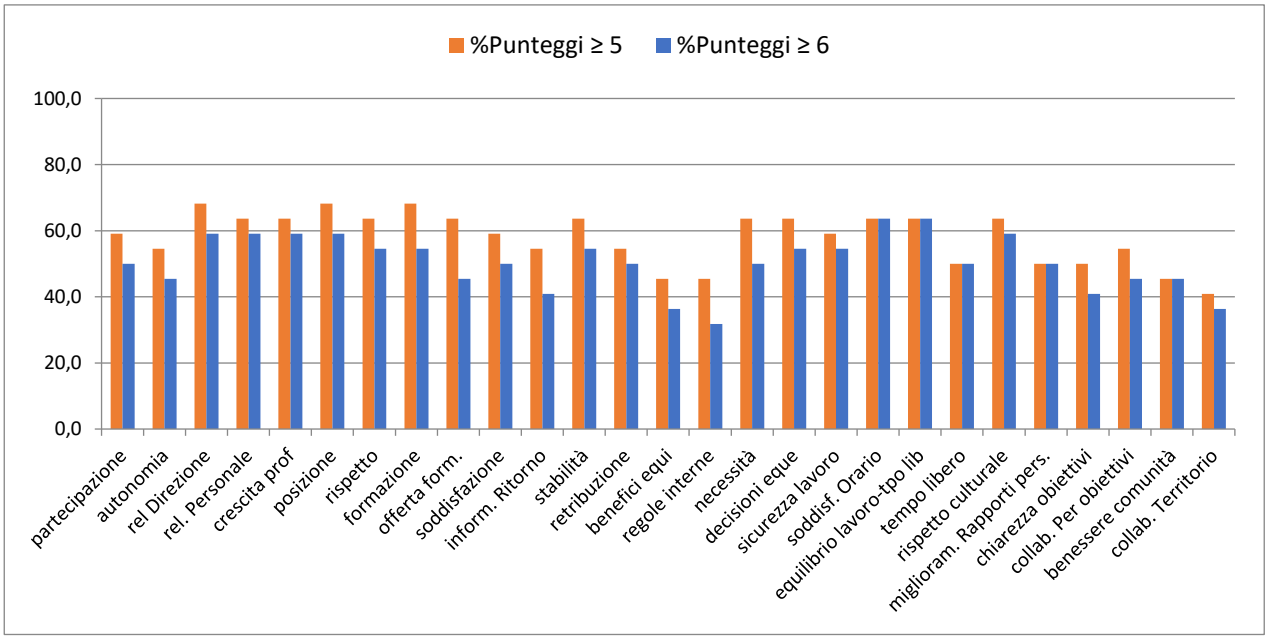
ASPETTI POSITIVI

- l punteggio evidenza che in azienda è instaurato un clima aziendale basato nella correttezza dei rapporti e il rispetto reciproco; sia tra la direzione aziendale e il personale e all'interno del gruppo di lavoratori.

- Inoltre, la stabilità del posto di lavoro e la cura del personale tramite la formazione e le misure di sicurezza sul lavoro sono molto apprezzate dal personale.

CRITICITA' EMERSE

Tuttavia, nell'ottica del miglioramento continuo, è stato svolta una valutazione sulle criticità segnalate, tenendo conto delle risposte ai quesiti con punteggio di 4 o inferiore.



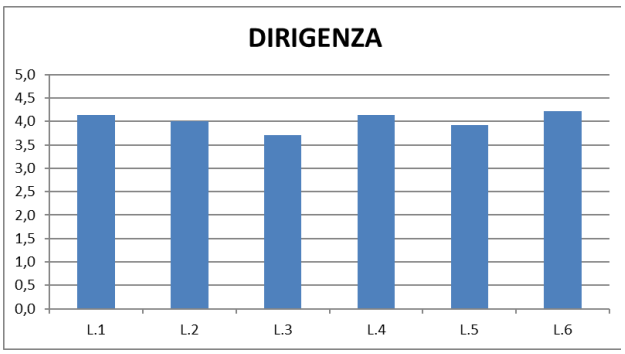
Dall'analisi delle informazioni ricevute attraverso i questionari del clima aziendale emergono delle criticità che riguardano:

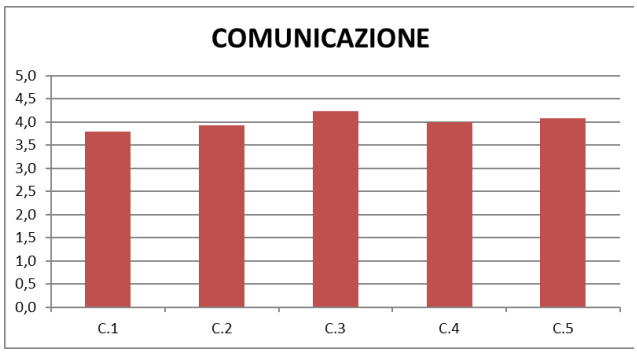
- Benefici economici : distribuzione equa e soddisfacente
- Applicazione delle regole e le procedure in modo uguale per tutti e in tutte le situazioni
- Autonomia e indipendenza nel lavoro
- Comunicazione: Interesse per la soddisfazione sul lavoro dei singoli dipendenti, valutazione dei risultati e feedback sul lavoro svolto fornito dai responsabili
- Conciliazione orari di lavoro-tempo libero
- Rapporti di fiducia tra colleghi

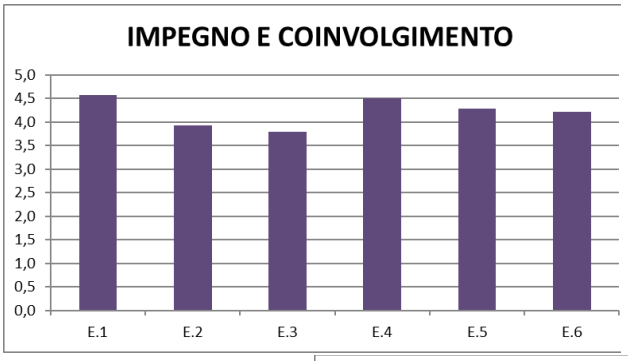
Nella seguente tabella sono riportate le indicazioni relative alla flessibilità e agli incentivi e servizi integrativi:

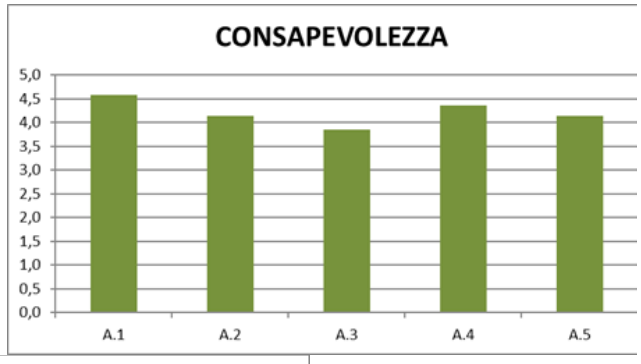
Flessibilità		***Incentivi e servizi integrativi***	
Flessibilità in entrata/uscita o all'ora di pranzo	80%	integrazioni sanitarie e assicurative	53,5%
		anticipi sullo stipendio	6,7%
		altro: bonus benzina-spesa	13,3%
		nessun beneficio o servizio	26,7%

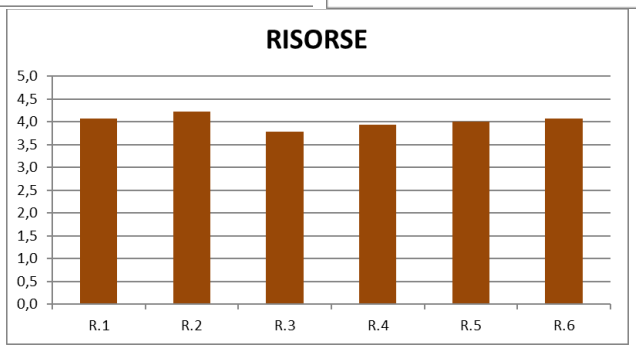
Inoltre, per valutare la percezione della cultura per la sicurezza alimentare da parte dei dipendenti sono stati distribuiti dei questionari che riprendoo le considerazioni riportate nella comunuciazione della Commissione Europea n° 2022/C355/01 relativa all'attuazione dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare riguardanti le corrette prassi igieniche e le procedure basate sui principi del sistema HACCP, compresa l'agevolazione/la flessibilità in materia di attuazione in determinate imprese alimentari (2022/C 355/01). Il suddetto questionario è stato raccolto in forma anonima e rappresenta il punto 0 per la vautazione allo stato attuale e poter implementare adeguate azioni di miglioramento.





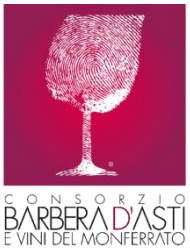






SOSTENIBILITÀ SOCIALE – COMUNITÀ E TERRITORIO

La cantina fa parte di associazioni di Tutela delle Denominazioni del territorio (Consorzio per la Tutela dell'Asti, Consorzio per la Tutela dei Vini D'Acqui, Consorzio per la Tutela della Barbera d'Asti e vini del Monferrato e Consorzio, Alta Langa e associazioni del mondo del vino (Valoritalia, Unione Italiana Vini, Agroqualità…)



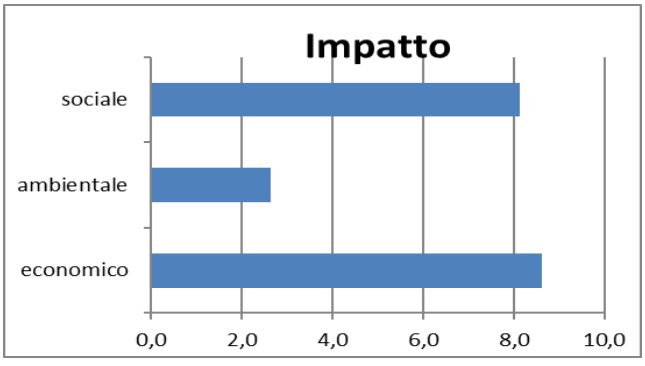
- *Collaborazioni con eventi ludico/commerciali del territorio a livello regionale, nazionale e internazionale come ambasciatore del «made in Italy»:*

2023 In collaborazione con un produttore locale sono state imbottigliate n° 2000 bottiglie circa di Barbera D'Asti DOCG « Fiascolana » per sono state donate all'associazzione Sclerosi Multipla destinate alla raccolta fondi

SCLEROSI MULTIPLA APS/ETS
associazione italiana
un mondo libero dalla SM

L'azienda, consapevole dell'importanza del ruolo che svolge la collettività in tutte le attività legate alla sostenibilità e al miglioramento degli stili di vita, nel 2023 ha distribuito al vicinato ALL.A3-7– QUESTIONARIO COLLETTIVITA'.
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; l'attenzione a recepire eventuali segnalazioni di problemi con i confinanti è leggermente inferiore;



b) Riguardo alle iniziative di collaborazione con il territorio e con le comunità locali, il vicinato dimostra di ***non essere a conoscenza*** che l'azienda:
- ✓ organizza iniziative ed incontri territoriali per migliorare il rapporto con la comunità locale, tenendo conto delle eventuali segnalazioni
- ✓ effettua o ha effettuato azioni di volontariato
- ✓ è impegnata nel finanziamento di iniziative o progetti legate alle realtà locali in cui opera

- ✓ partecipa ad iniziative sul territorio come fiere e festival per accrescere la propria visibilità e migliorare le relazioni con gli stakeholder esterni
- ✓ sostiene o ha sostenuto progetti del territorio locale a carattere sociale e ambientale
- ✓ realizza attività di comunicazione e di coinvolgimento della comunità locale
- ✓ ha attivato partnership con soggetti "No profit" per la realizzazione di progetti
- ✓ realizza o ha realizzato iniziative a sostegno della valorizzazione del territorio e del patrimonio culturale locali
- ✓ ha attivato con la comunità locale un processo di coinvolgimento e sensibilizzazione rispetto alle tematiche della sostenibilità ambientale, sociale ed economica

7.-BUONE PRATICHE ECONOMICHE

SO.VI.PI – Società Vitivinicola Piemontese di Lovisolo Massimo &C SAS è una società in accomandita semplice costituita il 10/03/1981 (Data Inscrizione al Registro Società 19/03/1981) dedicata alla produzione e commercia all'ingrosso e al minuto di vini ed uve, compreso import ed export (Codice ATECO 11.02.1)
La società è così composta:

- ***Lovisolo Massimo*** – Soccio Acomandatario
- **Balestrino Elena Clotilde** – Socia Accomandataria
- ***Lovisolo Pietro Giacomo*** – Socio Accomandante

L'azienda non ha in essere accordi non risultanti dallo stato patrimoniale. Per il suo status di società semplice, non ha organi societari e non è tenuto a depositare il bilancio contabile. Tuttavia, l'azienda si avvale della consulenza tecnica di un o studio di Commercialisti che si ocupa della rendicontazione dell'essercizio economico (composto dal Conto del bilancio, dal Conto economico e dallo Stato patrimoniale) che costituisce un vero e proprio bilancio di esercizio.

Nella visura camerali sono presenti n° 3 unità locali identificate come di seguito riportato:

- ✓ ***Unità locale AT/6*** – Frazione San Vito 102 – 14042- Calamandrana (AT) – Data di apertura sede 27/04/1989 - Confezionamenti mosti, vini e spumanti conto proprio e conto terzi. Produzione, stoccaggio, imbottigliamento di mosti, vini e spumanti per conto proprio e conto terzi degli stessi. Iscrizione all'Albo Imbottigliatori di Asti n°2 del 20/08/2004. Autorizzazione Sanitaria n° 166 rilasciata nel Comune di Calamandrana in data 01/06/1995.
- ✓ ***Unità locale AT/9*** – Regione Garbazola 2 – 14042-Calamandrana (AT) - Data di apertura sede 01/05/2000 - Stoccaggio di vino confezionato. Sede attualmente in disuso
- ✓ ***Unità locale AT/11*** – Frazione San Vito 101/F – 14042 Calamandrana (AT) - Data di apertura sede 01/02/2023 - Confezionamenti mosti, vini e spumanti conto proprio e conto terzi; produzione, stoccaggio, imbottigliamento di conto terzi degli stessi; roduzione di birra, malto ed altre bevande fermentate e non fermentate, non distillate; produzione di bevande analcoliche aromatizzate e/o edulcorate ad esclusione di acque minerali e altre acque in bottiglia; miscelazione e produzione di bevande alcoliche aromatizzate e/o edulcorate addizionate con infusi; miscelazione, putrificazione e produzione di vino spumante, viini liquorosi; produzione di vermut ed altri vini di uve fresche preparati con piante o con sostanze aromatiche, e bevande simili; produzione di vino analcolico o a basso contenuto alcolico; prodiuzione di vino da mosto d'uva concentrato. Questa sede ha iniziato l'attività in data 12/07/2023 e ha l'Autorizzazione delle Dogane (ATA00152D del 13/09/2023 per le tipologie 079 produzioni a base alcooliche)
- ✓ L'azienda consegna al cliente il prodotto finito con le seguenti modalità:

Consegnato in CISTERNE

9,8%

confezionato in BOTTIGLIE

84,1%

confezionato in LATTINE

6,2%

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

- Costruito di un impianto chimico-fisico di pretrattamento delle acque reflue di cantina per ridurre l'impatto ambientale.
- 2021 – Investimento per l'installazione della linea di confezionamento in lattine
- 2022 - Filtro tangenziale e filtro ortogonale che hanno permesso di ridurre del 70% il consumo di farina fossile e stratti filtranti e relativo consumo idrico per il lavaggio dei filtri.
- 2023-Installazione di n° 2 nuovi impianti frigo contenenti R404 A come gas refrigerante
- Svolgimento intensivo di attività di formazione in ambito di Salute e Sicurezza sui luoghi di lavoro a tutti i livelli e per tutto il personale
- Interventi di miglioramento e implementazione dei sistemi di sicurezza delle attrezzature e dei locali
- 2023 - Implementazione degli impianti tecnologici di produzione quali l'installazione di diversi vinificatori e autoclavi che permetteranno l'aumento della capacità di produzione/stoccagio della cantina e di un depalleletizzatore

- ***Piano per la valutazione dei rischi economici di medio termine e la rivalutazione periodica dei mutamenti degli scenari economici generali e del comparto.*** Viene effettuata annualmente, in sede del riesame della direzione, una valutazione dei rischi generali per l'azienda. Per i fattori evidenziati a rischio moderato e alto vengono stabilite delle misure per mitigarlo. In sede di riesame della direzione negli anni successivi viene calcolato il rischio residuo a seguito delle misure implementando, eventualmente, ulteriori azioni di mitigazione. Nei prossimi anni verranno implementati questi piani, procedendo a controlli con una periodicità ridotta (durante le riunioni del gruppo HACCP). Vedere quanto riportato al punto 6 del presente documento.
-

Buone pratiche socio-economiche verso i dipendenti.

- L'azienda applica per i propri dipendenti il CCNL per i lavoratori dell'industria alimentare
- ***Copertura assicurativa integrative per i dipendenti*** (Fondo FASA di assistenza sanitaria alimentaristi)

NOTA: L'assicurazione è prestata a favore dei lavoratori dipendenti con contratto a tempo indeterminato o con contratto a termine di durata predeterminata pari o superiore a nove mesi nell'arco dell'anno solare per i quali si applica il C.C.N.L. dell'Industria Alimentare, regolarmente iscritti al Fondo FASA. Sono coperti dal Fondo FASA anche il coniuge, convivente more uxorio ed i figli fiscalmente a carico del dipendente iscritto.

- ***Retribuzioni - Politica salariale:*** Per le retribuzioni economiche applica quanto indicato dal CCNL. Gli accordi contrattuali con i dipendenti sono stabiliti dalla Direzione e sono definiti in base alle singole competenze e alle mansioni che il dipendente andrà a ricoprire. Il ruolo di Direttore Tecnico dell'azienda è ricoperto da un enologo con pluriennale esperienza.

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

Livello inquadramento	**1S**	**1**	**2**	**3A**	**3**	**4**	**5**	**6**
Incremento % rispetto al minimo tabellare previsto dal CCNL	98,5%	75,1%	46,5%	39,3%	55,3%	43,9%	53,5%	51,2%
Incremento % rispetto alla retribuzione totale (TEM) prevista dal CCNL	61,7%	39,2%	11,9%	3,3%	12,0%	1,6%	5,7%	1,1%

  L'impegno dell'azienda nel riconoscere e valorizzare le proprie risorse si traduce in un'attenzione verso tutti i dipendenti, senza distinzione tra chi già presente in azienda ed i nuovi assunti, riconoscendo un incremento dello stipendio rispetto tabelle retributive del CCNL Industria Alimentare per tutti i livelli considerati.
  Per l'equità delle retribuzioni affida la gestione delle buste paghe a un consulente del lavoro esterno che applica tutte le normative vigenti al riguardo.

- **Piano di crescita dei lavoratori:** aumento delle retribuzioni rispetto all'anno precedente. Si osserva un incremento del valore medio del salario lordo, per donne e uomini. Inoltre, a dimostrazione dell'impegno dell'azienda per l'eguaglianza del trattamento economico tra donne e uomini, l'incremento risulta più evidente per le donne

Crescita retribuzione 2022-2023

Livello inquadramento	**Incremento del salario lordo medio**	
	Donne	**Uomini**
1S	-	0,7%
1	-	1,4%
2	1,8%	1,5%
3A	6,7%	-
3	-	1,4%
4	-	1,7%
5	1,6%	-
6	1,6%	-

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

NOTA: Per la valutazione delle differenze salariali in base al genere viene utilizzato il rapporto tra la media delle remunerazioni totali lorde tra uomini e donne. Tale valore si ottiene dividendo il valore medio del reddito annuo lordo percepito dalle donne per il reddito medio annuale lordo percepito dagli uomini per livello di inquadramento. Il valore della parità è 100; valori inferiori indicano un minore stipendio percepito dalle donne

Parità di genere

Livello inquadramento	**Rapporto salariale donne/uomini**	
	2021	**2022**
2	86,2%	86,4%
3-	0,0%	82,3%
5	95,2%	92,6%
6	99,6%	-

- ***Incentivi economici e sistemi di premiazione:*** L'azienda eroga un premio produzione per gli operatori coinvolti nella campagna vendemmiale
- Possiede un sistema di monitoraggio del turnover dei dipendenti e monitora i dati e statistiche riguardanti il periodo di permanenza in azienda e le eventuali motivazioni per l'abbandono del lavoro

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

Tasso di turnover complessivo
*(N° entrati nell'anno + n° di usciti nell'anno/organico medio annuo) *100*
Tasso di turnover positivo
*(N° entrati nell'anno/organico di inizio anno) *100*
Tasso di turnover negativo
*(N° usciti nell'anno/organico di inizio anno) *100*
Tasso di compensazione
*(N° entrati nell'anno/ N° usciti nell'anno) *100*

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

	Entrate		***Uscite***	
	Uomini	***Donne***	***Uomini***	***Donne***
Dirigenti	-	-	-	-
Quadri	-	-	-	-
Impiegati	-	1	-	-
Operai	-	-	-	-

Tasso di turnover complessivo	**4,4%**
Tasso di turnover positivo	**4,5 %** (Donne 12,5% - Uomini 0%)
Tasso di turnover negativo	**0 %** (Donne 0% - Uomini 0%)
Tasso di compensazione	**0%**

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

  Allo scopo di valorizzare le specifiche competenze e conservare il valore professionale del personale, vengono messi a loro disposizione gli strumenti informativi e formativi necessari.

  È prevista una formazione istituzionale, erogata in determinati momenti della vita aziendale del lavoratore (assunzione / cambio mansione), e una formazione ricorrente rivolta al personale.

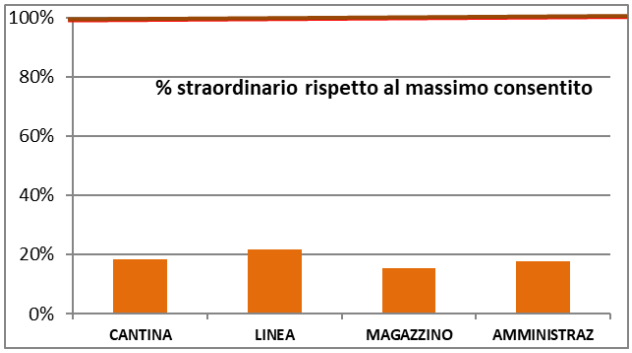
- ***Considerazioni sul mantenimento delle condizioni di salute e sicurezza:*** L'azienda, spinda dalla decisione di potenziare il pilastro della sostenibilità sociale, ha predisposto un Sistema di Gestione Salute e Sicurezza sul Lavoro (SGSL) secondo quanto previsto dalla normativa cogente.

- Sono stati valutati gli indicatori del SGSL relativi a:
  - ✓ Andamento infortuni
  - ✓ Andamento malattie professionali.

  L'azienda si impegna nel mantenere elevati gli standard di sicurezza sui luoghi di lavoro, anche con interventi di formazione.
  L'azienda valuta l'indice di frequenza e di gravità degli ***infortuni sul lavoro*** secondo le indicazioni della norma UNI 7249:2007 "Statistiche degli infortuni sul lavoro".
  - ***Indice di incidenza:*** quanti infortuni si sono verificati in un anno, in base al numero dei lavoratori
  - ***Indice di frequenza***: quanti infortuni si sono verificati, per ogni milione di ore lavorate
  - ***Indice di gravità:*** numero di giornate di assenza per infortuni verificatisi in un certo periodo di tempo

  Nel 2023 non sono occorsi infortuni sul lavoro e non sono quindi stati calcolati gli indici di valutazione.

- In ottica del bilanciamento lavoro-vita privata, l'azienda monitora le **ore di straordinario svolto**



- l'azienda effettua **incontri verbalizzati tra proprietà e personale** sui temi socioeconomici condividendo i risultati del riesame della direzione e della valutazione del turnover

- **Buone pratiche economiche verso i FORNITORI**

Criteri per l'**equo prezzo** delle materie prime acquistate. L'azienda :

- definisce il prezzo delle uve acquistate secondo la valutazione dei prezzi del mercato a cui può aggiungere un premio a riconoscimento della qualità del prodotto. Tale prezzo viene stabilito dal responsabile acquisti con ciascun fornitore e formalizzato tramite contratto sottoscritto dalle parti.
- definisce il prezzo di mosti e vino secondo la valutazione dei prezzi del mercato e alle condizioni di fornitura, ma principalmente in base a parametri fisico-chimici e sensoriali che attestano le caratteristiche qualitative del prodotto. Tale prezzo è stabilito dal responsabile acquisti con ciascun fornitore e viene formalizzato tramite contratto sottoscritto dalle parti.
- per gli altri acquisti (Packaging) viene applicato la medesima procedura di valutazione dei prezzi del mercato e delle condizioni di fornitura, non che le caratteristiche qualitative e prestazionali del prodotto. Tale prezzo è stabilito dalla Direzione con ciascun fornitore e viene formalizzato tramite contratto sottoscritto dalle parti.
- si dichiara favorevole a fornire le fatture emesse per permettere la verifica dei criteri relativi alla determinazione del prezzo equo

Normativa sui **termini di pagamento** massimi tollerabili. L'azienda :

- conosce la normativa sui termini di pagamento massimi tollerabili (Articolo 62 del D.Lgs. 27/2012) e si adegua a quanto stabilito dalla normativa sopracitata (60 giorni massimi dall'ultimo giorno del mese di emissione della fattura) per tutti i fornitori di materie prime deperibili (uva, mosti e vini).
- per gli altri fornitori, l'azienda conosce la nuova normativa sui termini di pagamento massimi tollerabili e valuta con i singoli fornitori le modalità e tempistiche dei pagamenti: l'azienda paga con RI.BA o bonifico bancario con le modalità indicate in fattura.
- si dichiara favorevole alla verifica dei tempi di pagamento nei confronti dei fornitori attraverso la visione delle fatture.

8. BUONE PRATICHE DI COMUNICAZIONE

Equalitas supports the Sustainable Development Goals

OBIETTIVI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE

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

11 CITTÀ E COMUNITÀ SOSTENIBILI	***Target 11·4*** *Rafforzare gli impegni per proteggere e salvaguardare il patrimonio culturale e naturale del mondo.*
12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI	***Target 12·6*** *Incoraggiare le imprese, soprattutto le aziende di grandi dimensioni e transnazionali, ad adottare pratiche sostenibili e integrare le informazioni sulla sostenibilità nelle loro relazioni periodiche.* ***Targt 12·8*** *Fare in modo che le persone abbiano in tutto il mondo le informazioni rilevanti e la consapevolezza in tema di sviluppo sostenibile e stili di vita in armonia con la natura.*

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

https://www.sovipi.it/

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

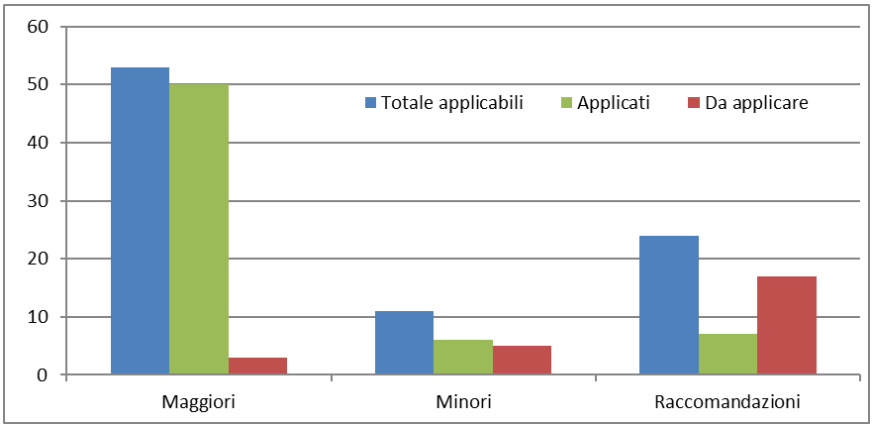
Nel caso di comunicazioni/pubblicità che per loro natura sono sintetiche non riescano ad essere sufficientemente chiare o lascino dubbi di interpretazione, queste saranno spiegate in modo più dettagliato in un apposito spazio all'interno dell'azienda e/o nel sito Web Aziendale in modo da dare la massima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

9.- AZIONI DA ATTUARE: MIGLIORAMENTO CONTINUO E OBIETTIVI

9.1 REQUISITI EQUALITAS DA RAGGIUNGERE NEL FUTURO

I requisiti non applicati fino a questo momento in azienda sono riportati al punto 10.2 del presente documento



Nella tabella sono riassunti i requisiti minori (m) e le raccomandazioni che l'azienda intende soddisfare nelle varie fasi certificative					
REQUISITO		FASI CERTIFICATIVE			
DESCRIZIONE	TIPO	Totale	1^anno	2^ anno	3^anno
BUONE PRATICA DI CANTINA	Minori	4	3	4	-
	Racc	4	3	-	-
BUONE PRATICHE SOCIO-ECONOMICHE	Minori	6	3	6	-
	Racc	15	3	4	4
BUONE PRATICHE DI COMUNICAZIONE	Minori	1	-	-	1
	Racc	4	1	-	1

Nella tabella sono riportati gli indicatori di sostenibilità ambientale scelti per essere valutati nelle varie fasi del ciclo certificativo			
INDICATORI DI SOSTENIBILITA' AMBIENTALE	FASI CERTIFICATIVE		
	1^anno	2^ anno	3^anno
BIODIVERSITA'	Non applicabile		
CARBON FOOTPRINT	**-**	**X**	**-**
WATER FOOTPRINT	**-**	**X**	**-**

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

Per ogni aspetto sono stati fissati per il 2023-2024 degli obiettivi di sostenibilità che rispettano quanto già fatto in precedenza dall'azienda:

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

	Parti interessate	Dipendenti, fornitori, clienti, concorrenti, mezzi di comunicazione, comunità locale, ambiente
	Obiettivi	Migliorare la qualità dell'acqua riducendo l'inquinamento, eliminando le pratiche di scarico non controllato e riducendo al minimo il rilascio di sostanze chimiche e materiali pericolosi, dimezzare la percentuale di acque reflue non trattate e aumentare sostanzialmente il riciclaggio e il riutilizzo sicuro a livello globale. Proteggere e ripristinare gli ecosistemi legati all'acqua, tra cui montagne, foreste,

		zone umide, fiumi, falde acquifere e laghi.

- 2023-2024 – Rifacimento conpetto del sistema idrico aziendale con potabilizzazione e recupero acque

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

	Parti interessate	Dipendenti, comunità locale, istituti bancari, istituzioni pubbliche, consorzi, mezzi di comunicazione
	Obiettivi	Rappresentare un punto di riferimento per lo sviluppo del territorio e della comunità locale attraverso iniziative commerciali e di divulgazione del sapere.

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

	Parti interessate	Dipendenti, comunità locale, istituti bancari, istituzioni pubbliche, consorzi, mezzi di comunicazione
	Obiettivi	Sviluppare infrastrutture di qualità, affidabili, sostenibili e resilienti per supportare lo sviluppo economico e il benessere degli individui.

- 2023/2024 - Rifacimento totale della generazione del azoto/aria con recupero del calore N° 1 serbatoio da 4.000L per lo stoccaggio delle azoto liquido (4.000L)
- 2024 - Sostituzione di n° 2 impianti frigo con R404A con GWP 3922 con un impianto più performante con R408 A con recupero del calore e start-stop

	Parti interessate	Dipendenti, comunità locale, istituti bancari, istituzioni pubbliche, consorzi, mezzi di comunicazione
	Obiettivi	Promuovere un ambiente lavorativo sano e sicuro per tutti i lavoratori e garantire un'occupazione piena e produttiva e un lavoro dignitoso per donne e uomini, compressi i giovani e, se opportuno, alle persone con disabilità e minoranze o gruppi vulnerabili.
	Parti interessate	Dipendenti, fornitori
	Obiettivi	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.

- Approvato in sede di riesame il piano formativo per l'anno 2023-2024
- Formazione del personale in ambito di salute e sicurezza sul lavoro
- Continuare la collaborazione con Enti formativi per l'accoglienza per stage formativi
- Coinvolgimento dei fornitori in attività formative in ottica di sostenibilità

- **BUONE PRATICHE AMBIENTALI**

	Parti interessate	Dipendenti, fornitori, clienti, concorrenti, mezzi di comunicazione, comunità locale, ambiente
	Obiettivi	Migliorare la qualità dell'acqua riducendo l'inquinamento, eliminando le pratiche di scarico non controllato e riducendo al minimo il rilascio di sostanze chimiche e materiali pericolosi, dimezzare la percentuale di acque reflue non trattate e aumentare sostanzialmente il riciclaggio e il riutilizzo sicuro a livello globale. Proteggere e ripristinare gli ecosistemi legati all'acqua, tra cui montagne, foreste, zone umide, fiumi, falde acquifere e laghi.
	Parti interessate	Dipendenti, fornitori, clienti, concorrenti
	Obiettivi	Integrare nelle politiche, nelle strategie e nei piani nazionali le misure di contrasto ai cambiamenti climatici.

	Parti interessate	Dipendenti, soci, comunità locale, istituti bancari, istituzioni pubbliche, consorzi, mezzi di comunicazione
	Obiettivi	Sviluppare infrastrutture di qualità, affidabili, sostenibili e resilienti per supportare lo sviluppo economico e il benessere degli individui.

- 2023 - N° 7 Serbatoi di acciaio inox per aumentare la capacità di lavorazione/stoccaggio di 350 HL
- 2024 - rifacimento delle aree verdi esterne a prato

	Parti interessate	Dipendenti, fornitori, clienti, concorrenti, mezzi di comunicazione, comunità locale, ambiente, istituti bancari, istituzioni pubbliche, consorzi.
	Obiettivi	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
	Parti interessate	Dipendenti, fornitori, mezzi di comunicazione, comunità locale, ambiente
	Obiettivi	Sviluppare un sistema produttivo sostenibile per la salvaguardia dell'ambiente e della biodiversità in grado di contenere l'impatto ambientale favorendo l'utilizzo di energie rinnovabili

- 2023/2024 - Rifacimento totale della generazione del azoto/aria con recupero del calore N° 1 serbatoio da 4.000L per lo stoccaggio delle azoto liquido (4.000L)
- 2024 - Sostituzione di n° 2 impianti frigo con R404A con GWP 3922 con un impianto più performante con R408 A con recupero del calore e start-stop