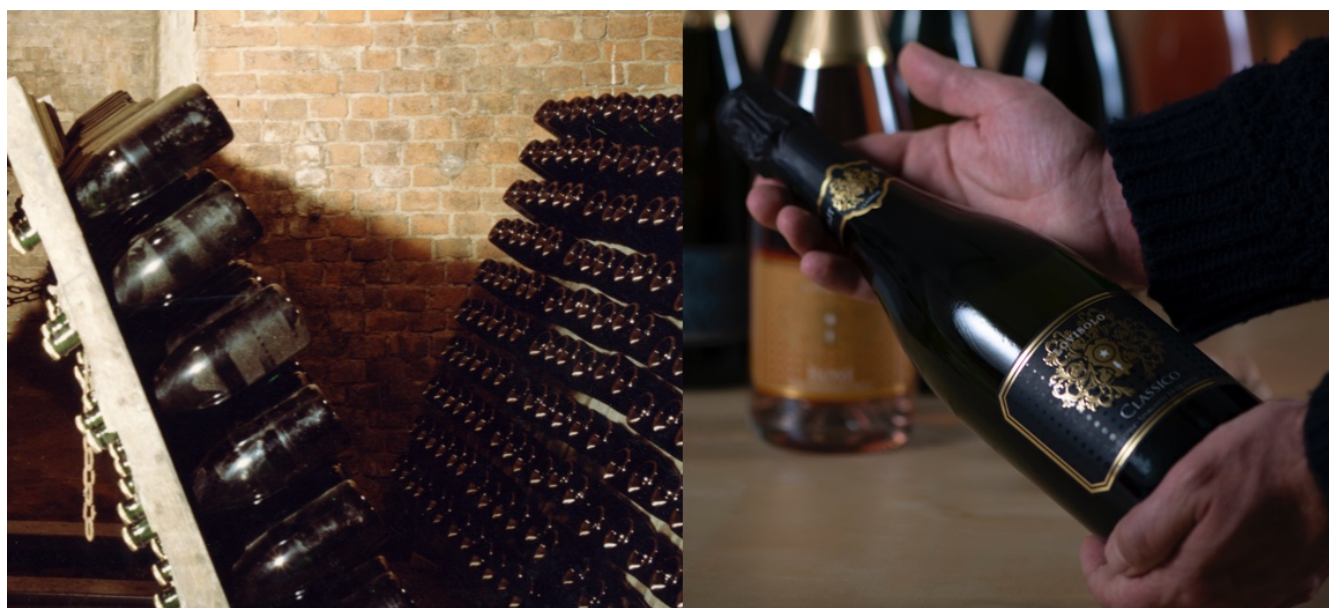




BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2024



Calamandrana, lì 24/01/2025

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.



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.



| LE VOSTRE UVE | LA VINIFICAZIONE | L'IMBOTTIGLIAMENTO | LA VOSTRA FIRMA |
|---|---|--|---|
| <p>Lavoriamo mosti e vini provenienti da tutta Italia per trasformarli in rossi, bianchi e bollicine di alta qualità.</p> | <p>Produciamo vini secondo il metodo tradizionale, con una grande specializzazione nello champenoise per lo spumante.</p> | <p>Da quantitativi minimi a private label della GDO, le nostre linee di imbottigliamento gestiscono numeri per qualunque produzione.</p> | <p>Con una ampia gamma di tipologie di bottiglie, tappi e etichette personalizzate, rendiamo unici i vostri vini.</p> |
| <p>Supportiamo ogni vostra esigenza nel processo di vinificazione.</p> | | | |

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.

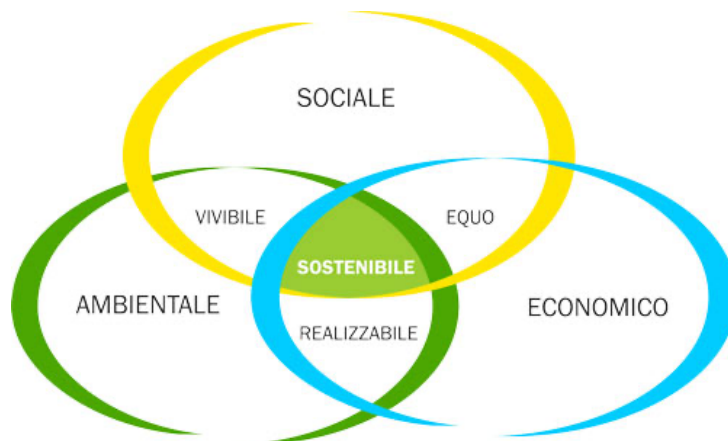
In questa definizione non si parla dell’ambiente in quanto tale ma ci si riferisce ad esso indirettamente, parlando del benessere delle persone (e quindi anche della qualità ambientale).

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. Ritene, 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.
 - garantire che tutte le attività aziendali siano svolte in modo *ETICO*, trasparente e conforme alle leggi
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 2024 per ogni ambito d'intervento considerato.

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

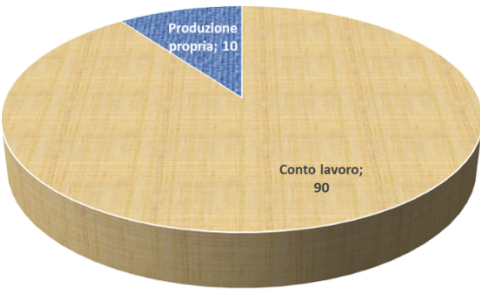


Equalitas supports the Sustainable Development Goals





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.

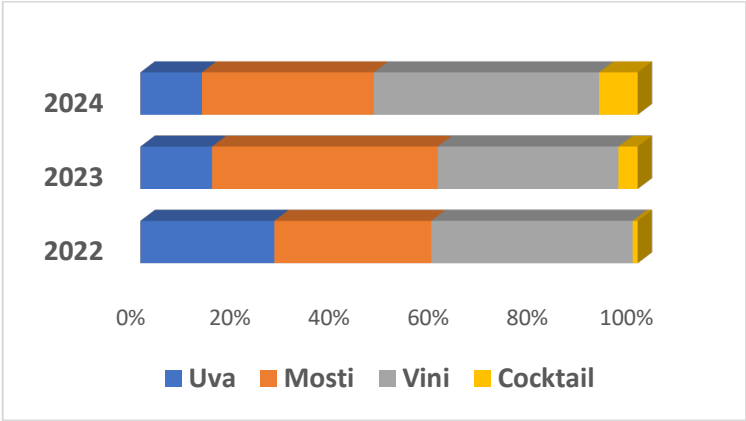


La principale attività aziendale è rappresentata per la lavorazione (inclusa la frizzantatura e la spumantizzazione) e imbottigliamento in conto lavoro per i clienti esterni.

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 2024 IN CANTINA : Mai come nel 2024 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'invaiaura 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 evidenzia la resilienza della vite e il suo adattamento alle condizioni climatiche critiche. Le caratteristiche organolettiche dei vini prodotti risultano sorprendenti per l'annata: elevata freschezza olfattiva, carattere ed equilibrio gustativo con alcolicità non estreme.

Nel seguente grafico viene riportato il contributo delle singole materie prime di origine enologico in ingresso



12

CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI



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

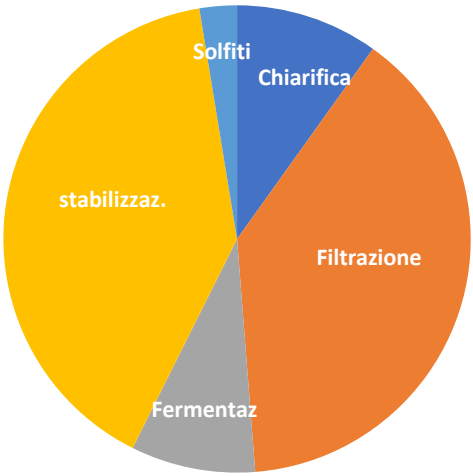
Target 12-6 Incoraggiare le imprese, soprattutto le aziende di grandi dimensioni e transnazionali, ad adottare pratiche sostenibili e integrare le informazioni sulla sostenibilità nelle loro relazioni periodiche.

L'azienda 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.

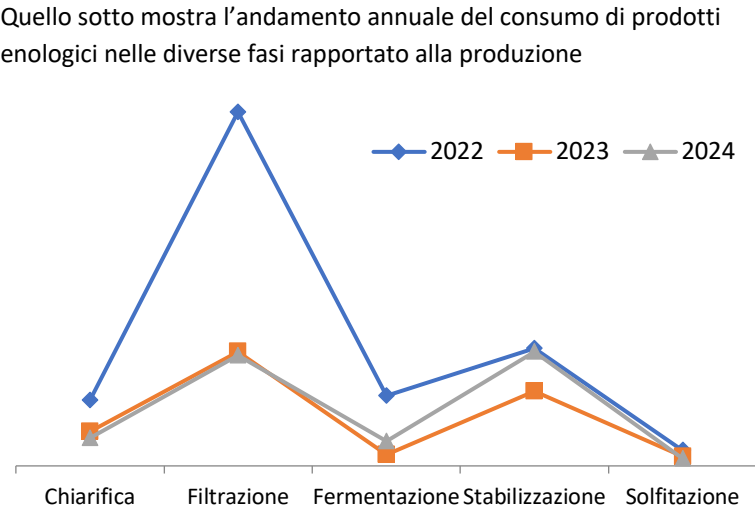
L'azienda ha implementato dei piani di gestione della cantina I piani di gestione della cantina corrispondono con le lavorazioni realmente effettuate e che trovano riscontro nei documenti di tracciabilità interna. L'efficacia del sistema di tracciabilità viene controllato con cadenza semestrale da valle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

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.



Il grafico a fianco mette in relazione l'utilizzo di prodotti enologici con le diverse fasi della vinificazione.



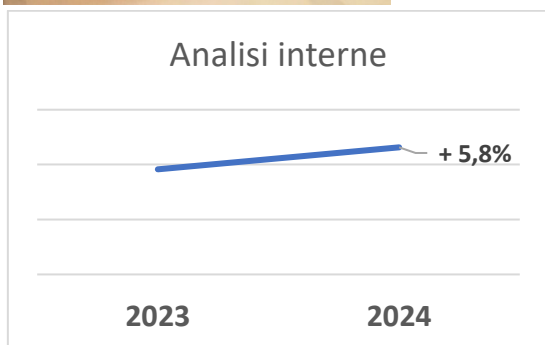
• La sicurezza delle produzioni e controllo del processo:

Ad ogni piano di gestione sviluppato dall'azienda è stato associato in piano analitico di controllo che viene svolto dal laboratorio interno alla nostra azienda: ogni partita gestita viene controllata analiticamente, dal suo ingresso fino al suo imbottigliamento comprese tutte le fasi intermedie della lavorazione portando il numero oltre i 30.000 di controlli svolti nell'anno.

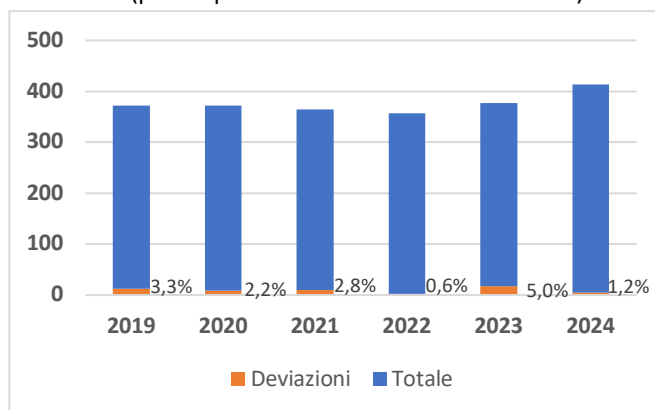


Questo controllo sistematico di ogni fase della lavorazione, secondo quanto stabilito dal piano di controllo analitico, permette di verificare la rispondenza dei parametri analitici sia ai limiti di legge sia alle richieste del cliente. La qualità del prodotto viene quindi garantita analiticamente sia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



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



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



Il sistema dell'autocontrollo viene sottoposto a verifiche periodiche sia interne, sia da parte degli'Enti di Controllo a fronte degli standard volontari applicati in azienda.

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 SO₂

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 produttivo)

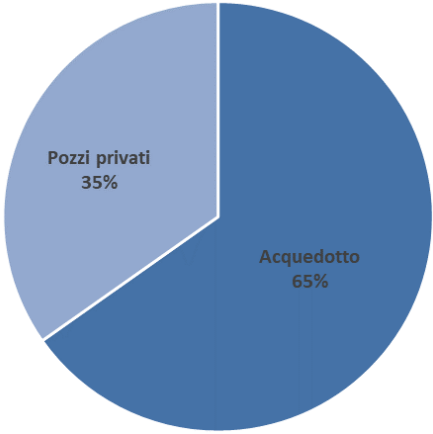
| | |
|---|--|
|  <p>3 SALUTE E BENESSERE</p> | <p>Target 3-9 Ridurre sostanzialmente il numero di decessi e malattie da sostanze chimiche pericolose e da inquinamento e contaminazione di aria, acqua e suolo.</p> |
|  <p>6 ACQUA PULITA E IGIENE</p> | <p>Target 6-3 Migliorare la qualità dell'acqua riducendo 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.</p> <p>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.</p> <p>Target 6-6 Proteggere e ripristinare gli ecosistemi legati all'acqua, tra cui montagne, foreste, zone umide, fiumi, falde acquifere e laghi.</p> |

• **L'approvvigionamento idrico**

L'azienda si approvvigiona sia da rete pubblica (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 2024. Particolare attenzione viene posta sull'acqua introdotta come ingrediente nella formulazione di cocktail e bevande.



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

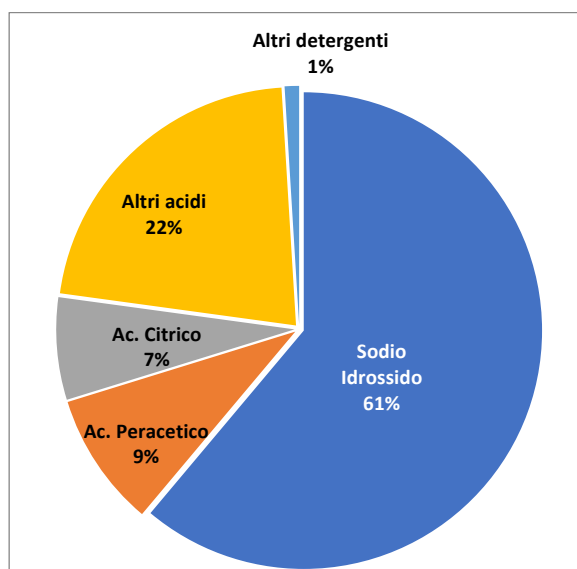
- per il lavaggio dei serbatoi e delle barriques viene utilizzata una macchina semi-automatica in grado di limitare i consumi di acqua e prodotti chimici.
- sensibilizza i collaboratori per ridurre i consumi idrici nel processo produttivo:
- la linea di imbottigliamento è dotata di circuiti di lavaggio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

• **Validazione procedure pulizia:**

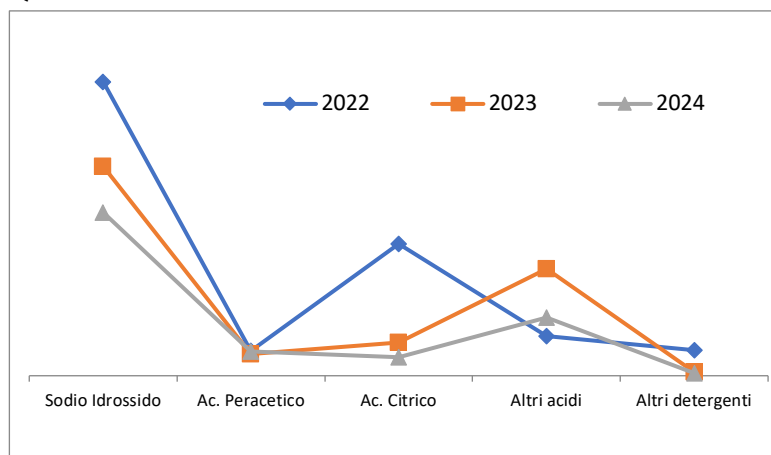
L'azienda ha predisposto e formalizzato adeguate procedure per la pulizia dei locali e delle attrezzature. Il quantitativo di acqua e di detersivi è già stato ottimizzato, per quanto possibile in quanto:

- ✓ 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'inlattamento sono dotate di circuiti di lavaggio "clean in place" per limitare i consumi idrici e chimici.
- ✓ vengono selezionati e acquistati i prodotti detersivi per l'igiene degli ambienti con precisi criteri ecologici, in particolare di degradabilità;

Le procedure di pulizia sono 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.



Il grafico a fianco mostra il contributo dei prodotti per la pulizia/sanificazione in base al principio attivo presente. Quello sotto mostra l'andamento annuale dei consumi



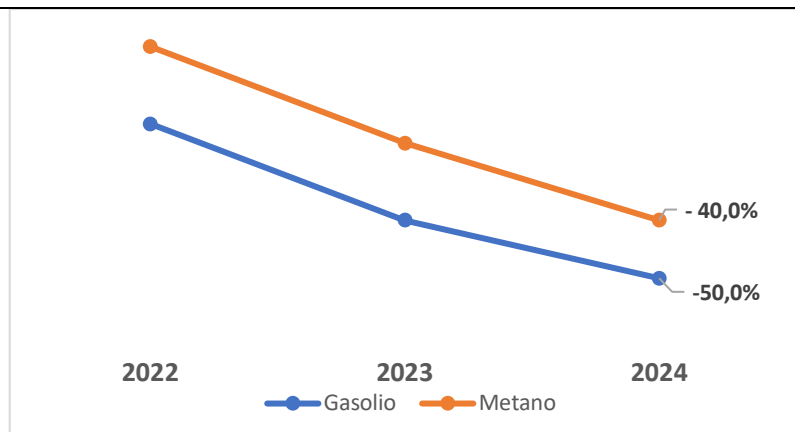
7 ENERGIA PULITA E ACCESSIBILE



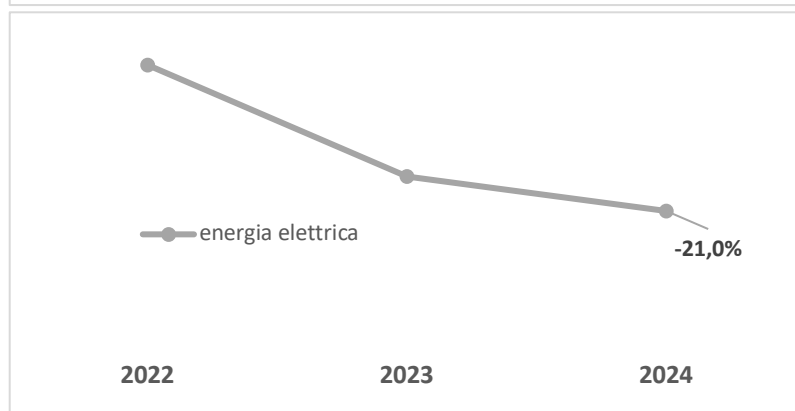
Target 7-2 Aumentare notevolmente la quota di energie rinnovabili nel mix energetico globale.

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

- ✓ Il grafico a fianco mostra l'andamento annuale dei consumi di combustibili con riportato la diminuzione rispetto all'anno precedente



- ✓ Il grafico a fianco mostra l'andamento annuale dei consumi di combustibili con riportato la diminuzione rispetto all'anno precedente





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

La sede 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.



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. Acquisto di un depalletizzatore
- 2024-Filtro ortogonale e sistema di lavaggio automatizzato per il reparto di miscelazione bevande che permettono di aumentare le prestazioni e migliorare il consumo energetico e idrico. Serbatoi e autoclavi per aumentare la capacità di stoccaggio. Impianto per il recupero del calore dei frigoriferi riducendo l'emissione di aria calda in atmosfera e permettendo il riscaldamento dell'acqua che viene utilizzata per le pulizie delle attrezzature di cantina senza consumo di energia elettrica. Pompa massica per i dosaggio degli additivi che permette un miglioramento delle prestazioni. Etichettatrice della linea delle lattine con elevate prestazioni orarie con migliori performance diminuendo gli sfridi di lavorazione.





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.

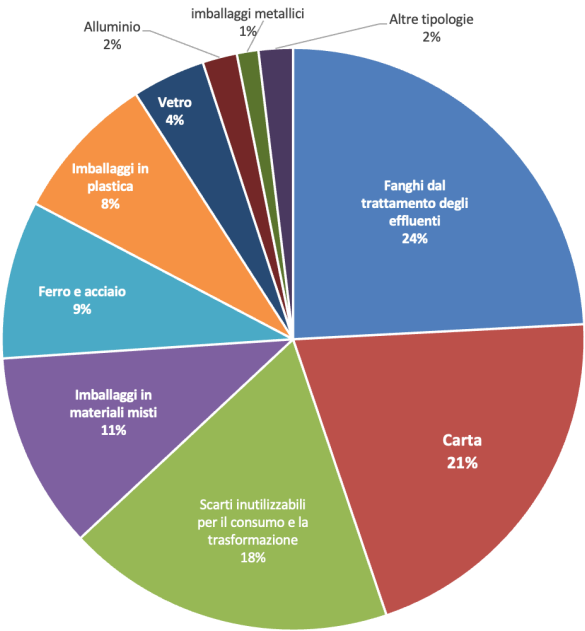
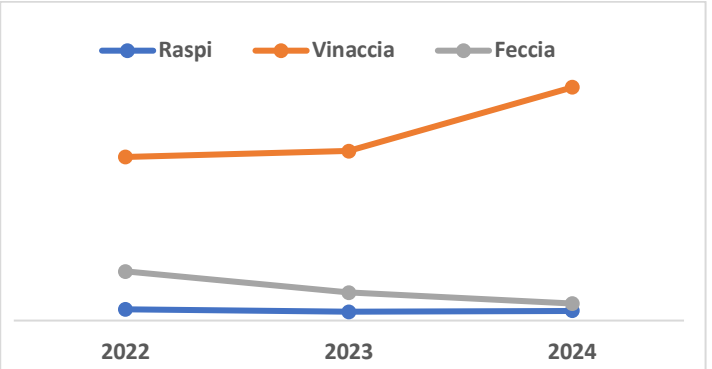
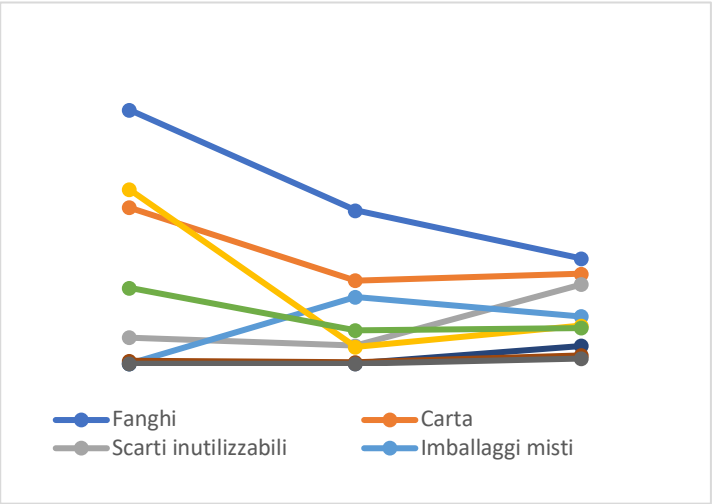
L'azienda dispone di una **Autorizzazione Unica Ambientale** rilasciata da Provincia di Asti per il convogliamento nel depuratore gestito dall'Acquedotto Valtiglione che gestisce l'impianto ed effettua i controlli analitici sulle acque reflue. Queste sono costituite da acque provenienti dalle operazioni 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.


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.

Nel grafico a fianco vengono illustrate le tipologie con i relativi contributi.

Quello sotto mostra l'andamento dei rifiuti che hanno il contributo maggiore:



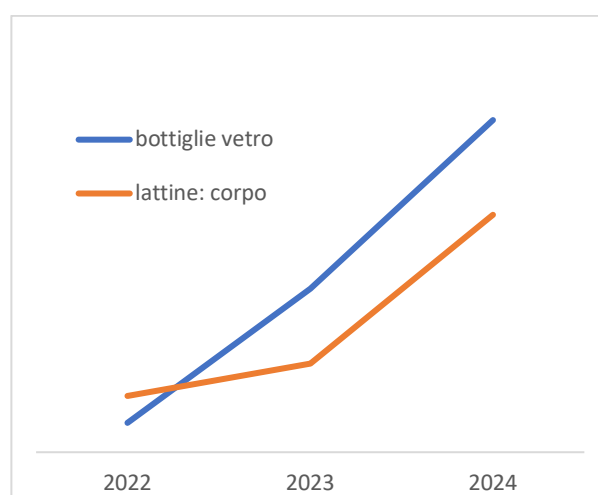
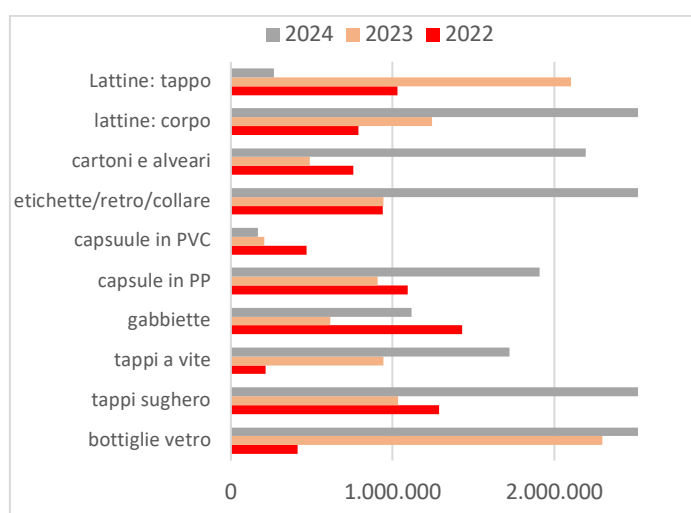
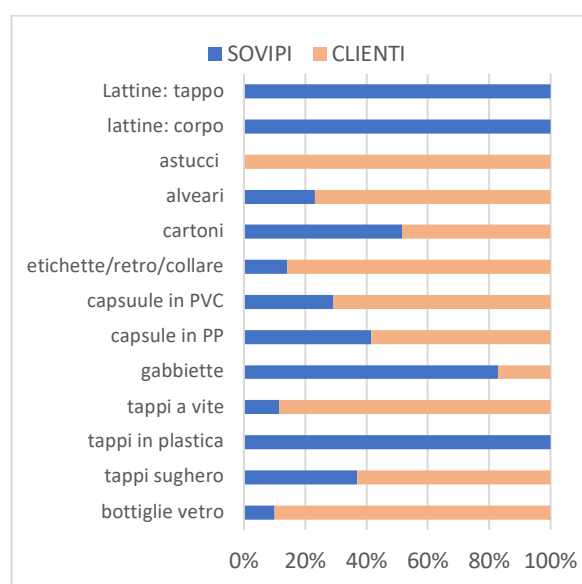
Nel grafico a fianco viene rappresentato l'andamento annuale dei sottoprodotti della vinificazione

| | |
|--|--|
| 12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI  | Target 12-5 Ridurre in modo sostanziale la produzione di rifiuti attraverso la prevenzione, la riduzione, il riciclaggio e il riutilizzo. |
|--|--|

• Valutazione del packaging

- ✓ **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 riciclato
 - ✓ 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.

| | Variazione rispetto all'anno precedente |
|--------------------------------|---|
| <i>bottiglie vetro</i> | 103,1% |
| <i>tappi sughero</i> | 244,4% |
| <i>tappi a vite</i> | 83,0% |
| <i>gabbiette</i> | 81,3% |
| <i>capsule in PP</i> | 110,4% |
| <i>capsule in PVC</i> | -18,7% |
| <i>etichette/retro/collare</i> | 1163,2% |
| <i>cartoni e alveari</i> | 348,3% |
| <i>lattine: corpo</i> | 168,0% |
| <i>Lattine: tappo</i> | -87,3% |



6.- BUONE PRATICHE SOCIO-ECONOMICHE

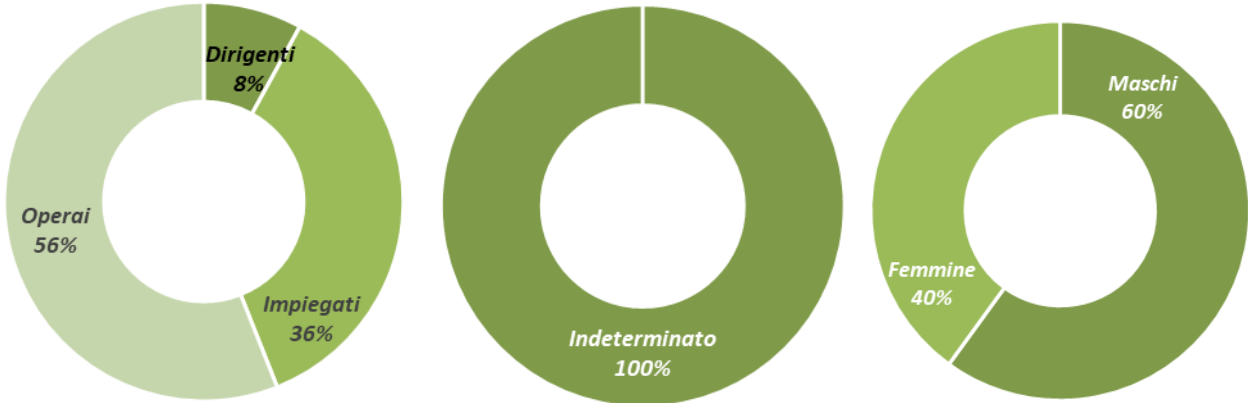


Al fine di supportare l'integrazione degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 nelle politiche di sostenibilità e nei processi di reporting delle Organizzazioni, vengono riportati gli SDGs associati al capitolo 5.5 Buone Pratiche Socio-Economiche.

Composizione della forza lavoro

| Indicatori | Anno 2022 | Anno 2023 | Anno 2024 |
|------------------------------------|-----------|-----------|-----------|
| Numero amministratori | 2 | 2 | 2 |
| N° totale dipendenti (esclusi CEO) | 23 | 24 | 23 |
| Full-Time | 22 | 22 | 22 |
| Part-time | 1 | 2 | 1 |
| Apprendisti | 0 | 0 | 0 |
| Tirocini accolti durante l'anno | 0 | 0 | 0 |
| N° addetti a tempo indeterminato | 23 | 23 | 22 |
| N° addetti a tempo determinato | 0 | 0 | 1 |
| N° svantaggiati | 0 | 0 | 0 |
| Uomini | 14 | 14 | 15 |
| Donne | 9 | 9 | 9 |
| Impiegati | 9 | 9 | 8 |
| Operai | 14 | 14 | 16 |

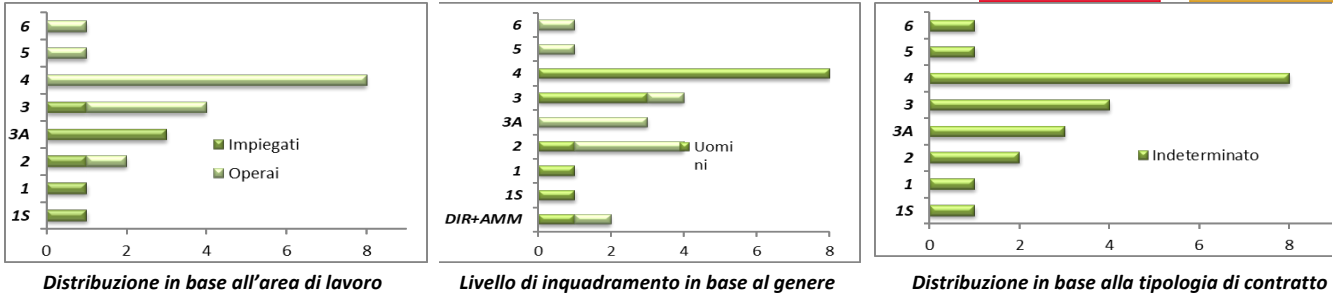
| Situazione al 11/2024 | Totale | Maschi | | | Femmine | | |
|-----------------------|--------|-----------|-----------|--------|-----------|-----------|--------|
| | | Dirigenti | Impiegati | Operai | Dirigenti | Impiegati | Operai |
| Indeterminato | 23 | 0 | 2 | 12 | 1 | 6 | 2 |
| Determinato | 2 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 |
| 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

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

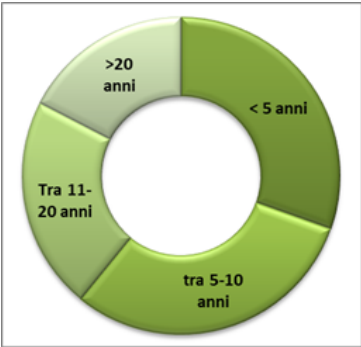
Valutazione in base al tipo di contratto e livello di inquadramento applicato



Valutazione della durata del contratto e del rapporto di lavoro: Considerando quelli presenti al 11/2024, il senso di appartenenza alla realtà aziendale viene dimostrato dal 44% 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 (24%).

Distribuzione per anzianità lavorativa (anni)

| |
|--|
| Senso di appartenenza |
| Il 44% dei lavoratori collabora con l'azienda da più di 10 anni |
| Memoria storica dell'azienda |
| Il 24% dei lavoratori collabora con l'azienda da più di 20 anni |



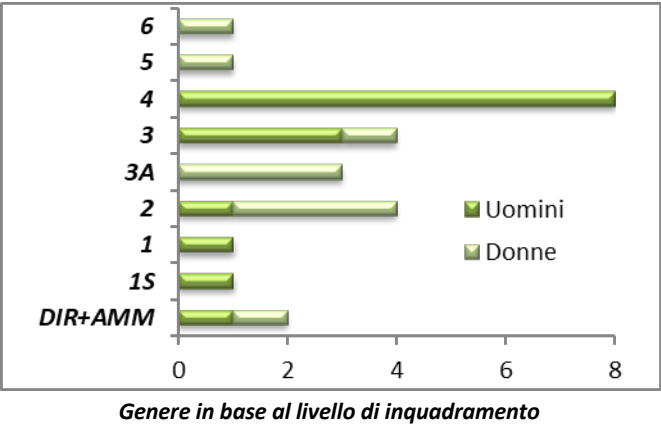
Assunzioni di giovani e donne negli ultimi 5 anni:

| | |
|---------------|------------------|
| | ≤ 5 anni |
| Uomini | 5 Giovani |
| Donne | 5 Giovani |
| Totale | 10 |

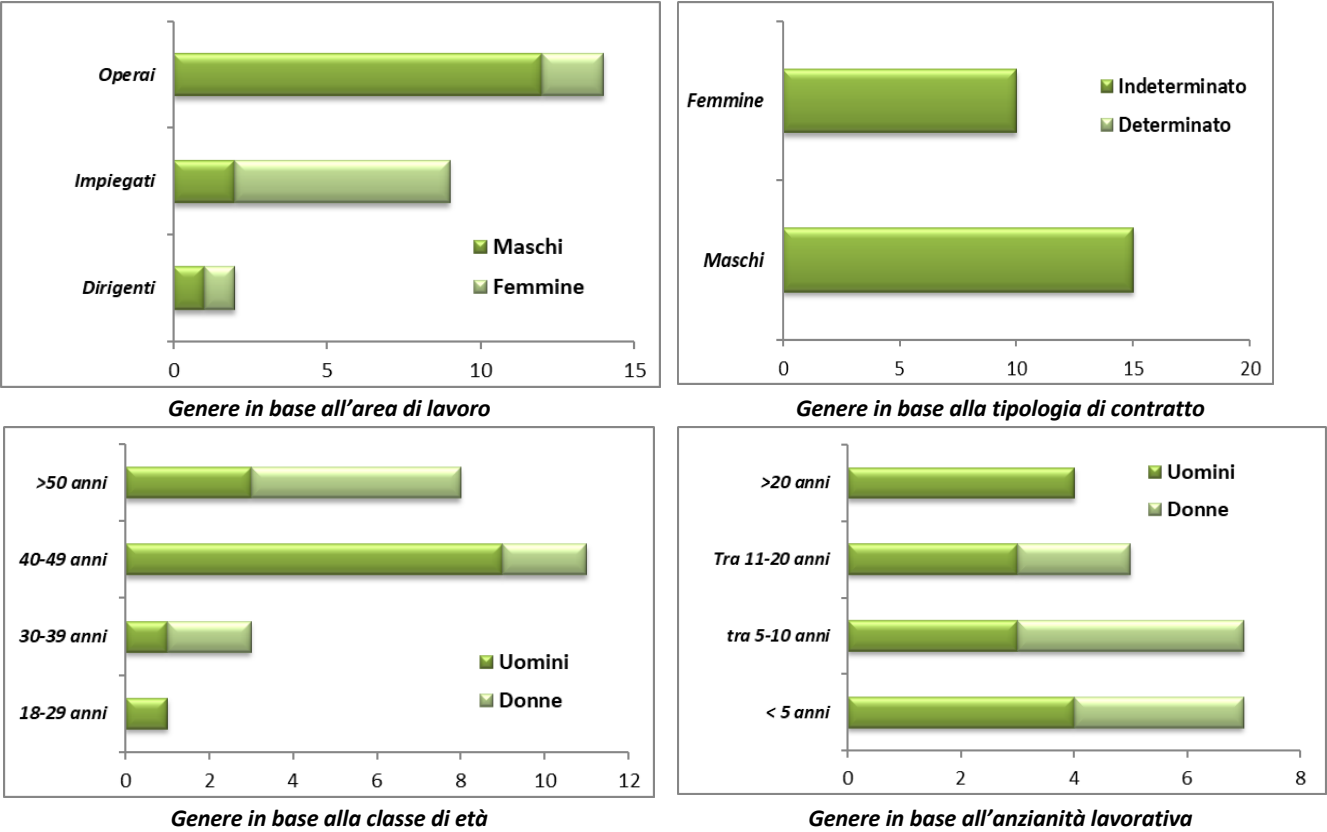
Valutazione in base al genere



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.

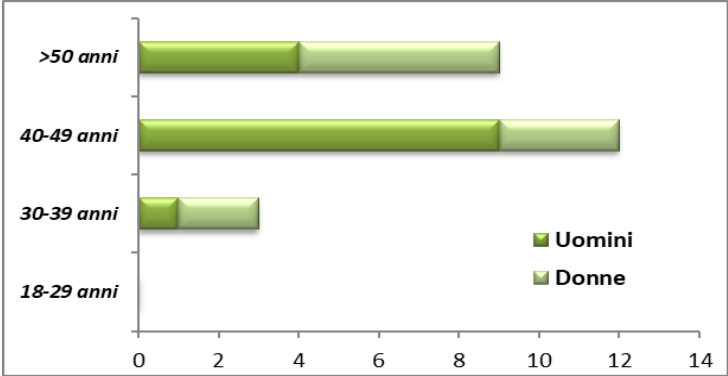


Presenza di donne e giovani nei ruoli direzionali:
Si riscontra la presenza di figure femminili tra la direzione aziendale.



Tasso di rinuncia al lavoro o demansionamento a seguito di maternità-paternità: 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 31.12.2025 il personale impiegato è distribuito verso le fasce di età matura ed esperta (più di 40 anni)

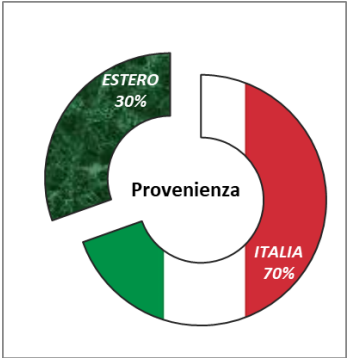


Valutazione in base al paese di provenienza

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 | 17 |
| ESTERO | 7 |

Il personale di nazionalità estera che ha collaborato con l'azienda durante il 2024 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 $\geq 6 \rightarrow 77,3 \%$

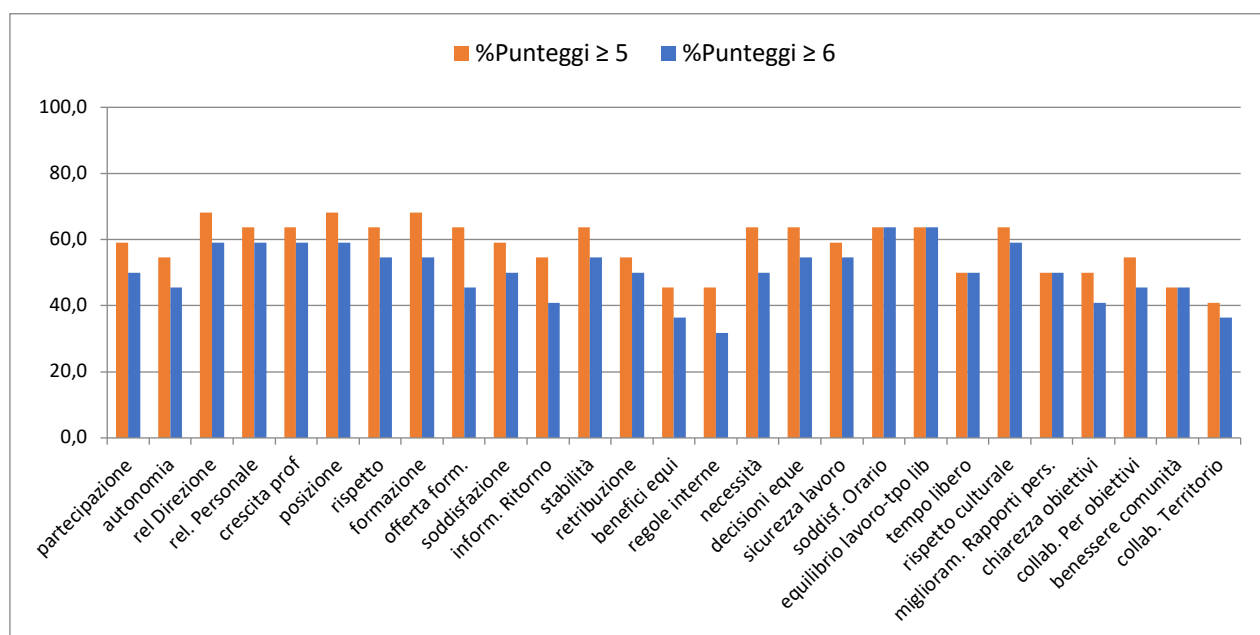
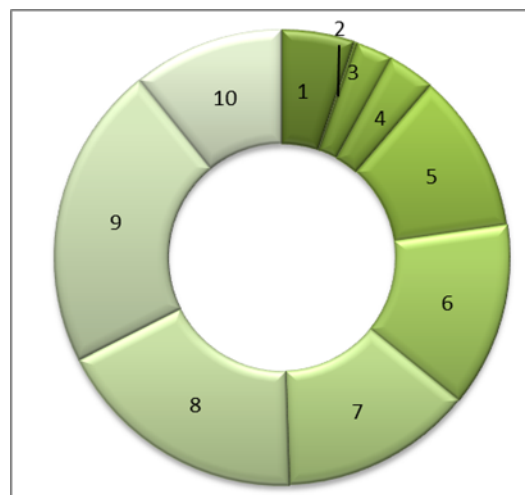
Valori $\leq 5 \rightarrow 22,7 \%$

ASPETTI POSITIVI

- Il punteggio evidenzia 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 stata svolta una valutazione sulle criticità segnalate, tenendo conto delle risposte ai quesiti con punteggio di 4 o inferiore.



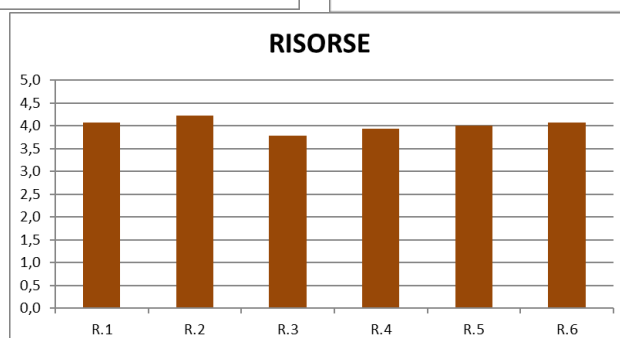
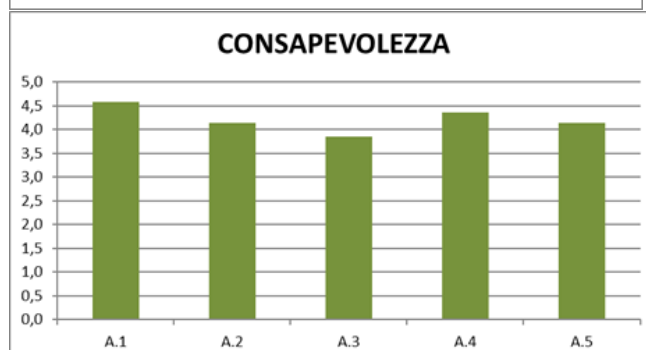
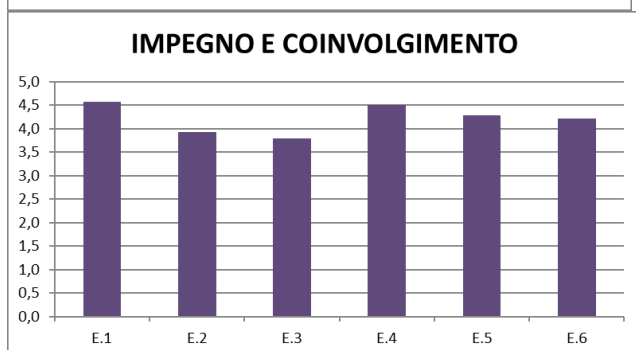
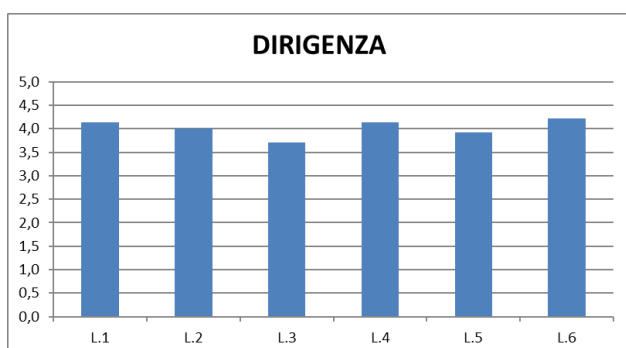
Dall'analisi delle informazioni ricevute attraverso i questionari del clima aziendale emergono delle criticità che riguardano:

- 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% | <table> <tr> <td>integrazioni sanitarie e assicurative</td><td>53,5%</td></tr> <tr> <td>anticipi sullo stipendio</td><td>6,7%</td></tr> <tr> <td>altro: bonus benzina-spesa</td><td>13,3%</td></tr> <tr> <td>nessun beneficio o servizio</td><td>26,7%</td></tr> </table> | integrazioni sanitarie e assicurative | 53,5% | anticipi sullo stipendio | 6,7% | altro: bonus benzina-spesa | 13,3% | nessun beneficio o servizio | 26,7% |
| 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 riprendono le considerazioni riportate nella comunicazione 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 di partenza per la valutazione 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'associazione Sclerosi Multipla destinate alla raccolta fondi

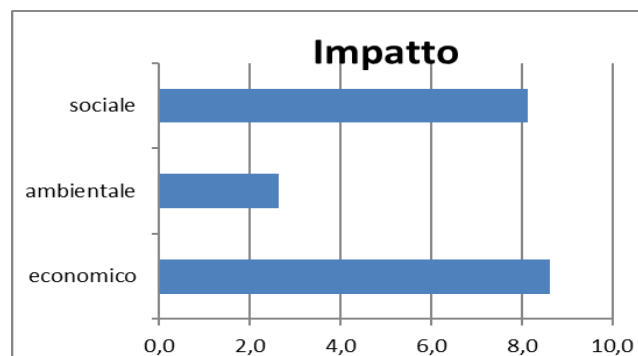


un mondo
libero dalla SM

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

16 PACE, GIUSTIZIA
E ISTITUZIONI
FORTI

17 PARTNERSHIP
PER GLI OBIETTIVI


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 Iscrizione al Registro Società 19/03/1981) dedicata alla produzione e commercio 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 Accomandatara
- **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 occupa 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 Imbottiglieri 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; produzione 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, putrefazione e produzione di vino spumante, vini 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; produzione 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 alcoliche)
- ✓ 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/stoccaggio della cantina e di un depallelettizzatore
- 2024-Filtro ortogonale e sistema di lavaggio automatizzato per il reparto di miscelazione bevande che permettono di aumentare le prestazioni e migliorare il consumo energetico e idrico. Serbatoi e autoclavi per aumentare la capacità di stoccaggio. Impianto per il recupero del calore dei frigoriferi riducendo l'emissione di aria calda in

atmosfera e permettendo il riscaldamento dell'acqua che viene utilizzata per le pulizie delle attrezzature di cantina senza consumo di energia elettrica. Pompa massica per i dosaggio degli additivi che permette un miglioramento delle prestazioni. Etichettatrice della linea delle lattine con elevate prestazioni orarie con migliori performance diminuendo gli sfridi di lavorazione.

- **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).

5 UGUAGLIANZA DI GENERE



10 RIDURRE LE DISUGUAGLIANZE



Buone pratiche socio-economiche verso i dipendenti.

- L'azienda applica per i propri dipendenti il CCNL per i lavoratori dell'industria alimentare
- **Copertura assicurativa integrativa 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 | 95,7% | 74,1% | 51,0% | 41,0% | 54,5% | 46,3% | 54,9% | 54,6% |
| Incremento % rispetto alla retribuzione totale (TEM) prevista dal CCNL | 59,8% | 38,7% | 15,8% | 5,0% | 11,9% | 3,7% | 7,1% | 3,9% |

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 2023-2024

| Livello inquadramento | Incremento del salario lordo medio | |
|-----------------------|------------------------------------|---------|
| | Donne | Uomini |
| 1S | | 1,7% |
| 1 | | 1,1% |
| 2 | 0,9% | -100,0% |
| 3A | 5,7% | |
| 3 | | -3,5% |
| 4 | | 1,9% |
| 5 | 1,3% | |
| 6 | -2,1% | |

- 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

* senza scatti anzianità ne straordinario

| Livello inquadramento | * senza scatti anzianità ne straordinario | |
|-----------------------|---|-------|
| | 2023 | 2024 |
| 1S | - | - |
| 1 | - | - |
| 2 | 93,2% | - |
| 3 | 82,5% | 86,7% |
| 3A | - | - |
| 4 | - | - |
| 5 | 89,8% | - |
| 6 | 100,0% | - |

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

Nella seguente tabella sono riportate i flussi di personale in ingresso e uscita nel 2024, classificati in base al livello contrattuale:

| | Entrate | | Uscite | | | |
|------------------|---------|-------|--------|-------|--------------------------------------|--|
| | Uomini | Donne | Uomini | Donne | | |
| Dirigenti | - | - | - | - | Tasso di turnover complessivo | 13% |
| Quadri | - | - | - | - | Tasso di turnover positivo | 9,1% (Donne 12,5% - Uomini 7,1%) |
| Impiegati | - | - | - | - | Tasso di turnover negativo | 4,5% (Donne 12,5% - Uomini 0%) |
| Operai | 1 | 1 | - | 1 | Tasso di compensazione | 200% |

- 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, spinta 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.

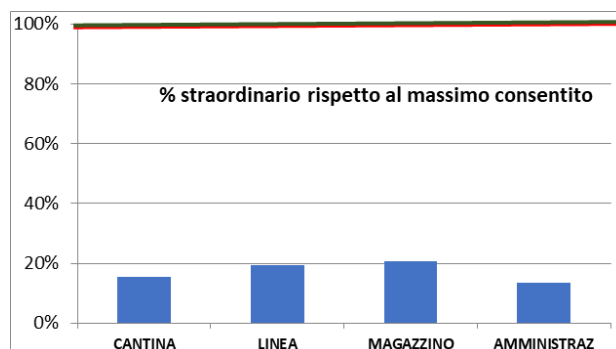
L'azienda valuta l'indice di frequenza e di gravità degli **infortuni sul lavoro** secondo le indicazioni della norma UNI 7249:2007 "Statistiche degli infortuni sul lavoro".

- **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

Non si sono verificati infortuni nel 2024. La valutazione della gravità degli infortuni è riassunta nella seguente tabella:

| VALUTAZIONE DEGLI INFORTUNI SUL LAVORO 2024 | | | |
|---|---|---|--|
| Indice di incidenza | 0 | Σ n° infortuni * 1.000 / n° lavoratori | |
| Indice di frequenza | 0 | n° infortuni * 1.000.000 / n° ore lavorate | |
| Indice di gravità 1 | 0 | n° giorni totali infortuni * 1.000 / n° ore lavorate | |
| Indice di gravità 2 | 0 | Per inabilità temporanea: giornate lavorative perse / n° infortuni | |

- 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



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



Target 11-4 Rafforzare gli impegni per proteggere e salvaguardare il patrimonio culturale e naturale del mondo.



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.

Target 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 raggiungere tutte le parti interessate (personale aziendale, fornitori e clienti ma anche, collettività, concorrenti e organi di controllo).

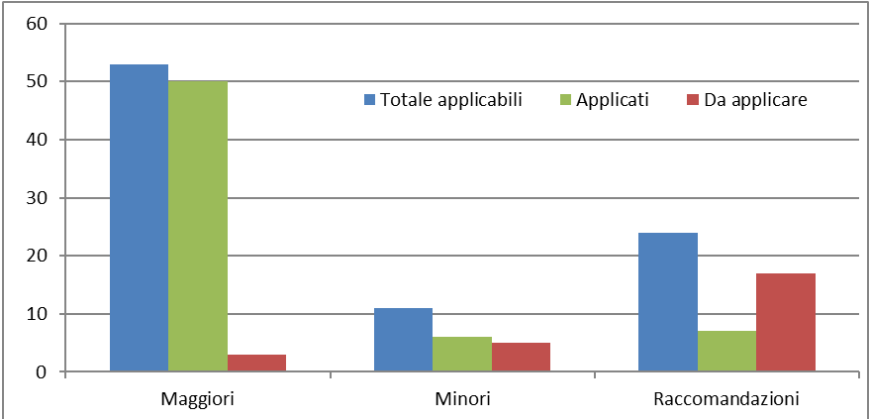
Nel caso di comunicazioni/pubblicità che per loro natura sono sintetiche non riescano ad essere sufficientemente chiare o lascino dubbi di interpretazione, queste saranno spiegate in modo più dettagliato in un apposito spazio all'interno dell'azienda e/o nel sito Web Aziendale in modo da dare la massima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

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

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 2025 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 del sistema idrico aziendale con potabilizzazione e recupero acque
- 2024-2025- Valutazione dell'acquisto di un nuovo miscelatore per la miscelazione di cocktail predisposto 4.0 (stimati circa € 350.000 entro fine 2025)

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




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

- 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.



| | | |
|---|--------------------------|--|
|  | <i>Parti interessate</i> | Dipendenti, comunità locale, istituti bancari, istituzioni pubbliche, consorzi, mezzi di comunicazione |
| | <i>Obiettivi</i> | Promuovere un ambiente lavorativo sano e sicuro per tutti i lavoratori e garantire un'occupazione piena e produttiva e un lavoro dignitoso per donne e uomini, compresi i giovani e, se opportuno, alle persone con disabilità e minoranze o gruppi vulnerabili. |
|  | <i>Parti interessate</i> | Dipendenti, fornitori |
| | <i>Obiettivi</i> | Garantire lo sviluppo professionale ed il benessere lavorativo attraverso la valorizzazione delle competenze individuali e l'attenzione al cambiamento. Educazione ambientale e promozioni di stili di vita sostenibile. |

- Approvato in sede di riesame il piano formativo per l'anno 2024-2025
- 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
- Installazione del sistema di videosorveglianza a protezione del patrimonio aziendale

• **BUONE PRATICHE AMBIENTALI**

| | | |
|---|--------------------------|--|
|  | <i>Parti interessate</i> | Dipendenti, fornitori, clienti, concorrenti, mezzi di comunicazione, comunità locale, ambiente |
| | <i>Obiettivi</i> | 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. |
|  | <i>Parti interessate</i> | Dipendenti, fornitori, clienti, concorrenti |
| | <i>Obiettivi</i> | Integrare nelle politiche, nelle strategie e nei piani nazionali le misure di contrasto ai cambiamenti climatici. |
|  | <i>Parti interessate</i> | Dipendenti, soci, comunità locale, istituti bancari, istituzioni pubbliche, consorzi, mezzi di comunicazione |
| | <i>Obiettivi</i> | Sviluppare infrastrutture di qualità, affidabili, sostenibili e resilienti per supportare lo sviluppo economico e il benessere degli individui. |

- 2024-2025 - rifacimento delle aree verdi esterne a prato e piazzale esterno
- 2024 - Impianto osmotizzazione e filtrazione acqua
- Progetto di miglioramento delle tecniche di recupero delle calorie da impianto frigo

| | | |
|---|--------------------------|--|
|  | <i>Parti interessate</i> | Dipendenti, fornitori, clienti, concorrenti, mezzi di comunicazione, comunità locale, ambiente, istituti bancari, istituzioni pubbliche, consorzi. |
| | <i>Obiettivi</i> | Raggiungere la gestione sostenibile e l'utilizzo efficiente delle risorse naturali. Ridurre la produzione di rifiuti attraverso la prevenzione, la riduzione, il riciclo e il riutilizzo |
|  | <i>Parti interessate</i> | Dipendenti, fornitori, mezzi di comunicazione, comunità locale, ambiente |
| | <i>Obiettivi</i> | Sviluppare un sistema produttivo sostenibile per la salvaguardia dell'ambiente e della biodiversità in grado di contenere l'impatto ambientale favorendo l'utilizzo di energie rinnovabili |

- 2024/2025 (iniziato 2023) - Rifacimento totale della generazione dell'azoto/aria con recupero del calore da frigo