



BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2020





Sommario

La sostenibilità per CANTINA ALICE BEL COLLE SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA..	3
La sostenibilità e lo standard Equalitas	5
Politica per la sostenibilità	6
Campo di applicazione del progetto	7
Ambiti di intervento e risultati ottenuti	7
Buone pratiche di lavorazione	8
Buone pratiche sociali	21
Buone pratiche economiche	27
Buone pratiche ambientali	30
Buone pratiche di comunicazione	33
Indicatori ambientali.....	33
Biodiversità	33
Carbon footprint.....	33
Water footprint.....	33
Azioni attuate e da attuare: miglioramento continuo ed obiettivi.....	34

La sostenibilità per CANTINA ALICE BEL COLLE SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA



La Cantina ALICE BEL COLLE Società Cooperativa Agricola è stata fondata nel 1955 nel comune di Alice Bel Colle. Dall'anno della sua fondazione, pur concentrando la produzione soprattutto sul Barbera, la Cantina puntava ad assecondare la predisposizione del proprio territorio attraverso la produzione di vini aromatici dolci.

Nel corso del tempo, questo è diventato possibile grazie all'introduzione di apparati filtranti *sempre più sofisticati* e barriere meccaniche, vasche in inox, celle frigorifere con una capacità fino a 22 mila ettolitri e, negli ultimi sette anni, della microfiltrazione ad alta tecnologia, *coerentemente ad una produzione sempre più sostenibile*. Sono rimaste coltivate a Barbera le zone più naturalmente vocate per questa prestigiosa produzione, impreziosita dalla naturale predisposizione del territorio a sprigionare una straordinaria intensità olfattiva.

A lavorare questo territorio parcellizzato tra cento piccole proprietà, con i vigneti accuratamente selezionati, distribuiti su diversi versanti collinari, sono *i soci della Cantina*: si tratta di veri specialisti, che si prendono cura ciascuno dei pochi ettari di proprietà. Presidiando con costanza le terre e accudendo le viti una per una, conoscono ogni pianta personalmente, come una di famiglia.

Manifestazioni concrete di questa cura scrupolosa sono la raccolta esclusiva a mano (l'unica capace di escludere del tutto i grappoli marci o acerbi) e la defogliazione manuale, una lavorazione molto dispendiosa in termini di ore di lavoro ma fondamentale per ottenere grandi vini.



418 metri sul livello del mare: è questa l'altezza giusta per abbracciare con un unico sguardo tre colture diverse, tre modi di intendere il vigneto, la sua gente, i suoi frutti: Barbera, Moscato, Brachetto.

Tra Alpi e Appennini, il colle di Alice è il meraviglioso crocevia in cui caratteristiche diverse s'incontrano identificando un unico territorio, l'Alto Monferrato Acquese, immerso in uno straordinario paesaggio tra le province di Alessandria e Asti.

I **350 ettari** dei **104 viticoltori** della Cantina Alice Bel Colle producono annualmente oltre 32 mila quintali di uva, di cui meno del 25% viene destinato alla produzione in bottiglia. Il parco vigneti è composto da 200 ettari coltivati a Moscato bianco, la varietà più pregiata, 60 ettari a Brachetto, 50 ettari a Barbera e i restanti 40 ettari divisi tra Dolcetto, Chardonnay, Cortese e altre uve.

È agli specialisti, al grande atto di coraggio compiuto dai loro padri, che si deve la fondazione della Cantina Alice Bel Colle, nata *«per trasformare insieme l'uva in vino»*.

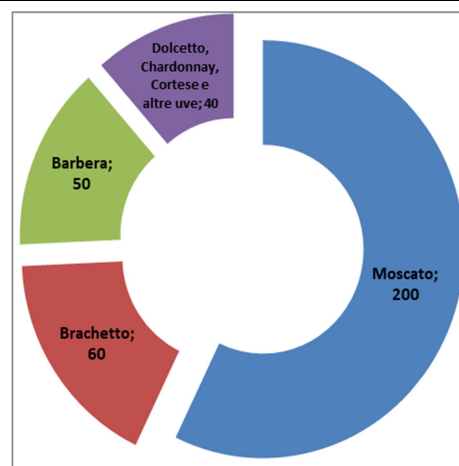


Sin dall'anno della sua nascita, ormai oltre 60 anni fa, la cantina CANTINA ALICE BEL COLLE ha compreso l'importanza del territorio come elemento da sostenere e valorizzare con impegno costante. La certificazione a fronte dello standard volontario **Equalitas** è soltanto un tappa di un percorso già da tempo intrapreso dall'azienda

Rispetto e cura sono due parole naturali per la **Cantina ALICE BEL COLLE SCA** che applica adottando un sistema produttivo sostenibile e attento a salvaguardare l'ambiente circostante, ma anche preservando il patrimonio del territorio nella sua interezza: la sua cultura, la sua storia, le sue evoluzioni.

*“Nessun uomo è un'isola”
John Donne*

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



A oltre mezzo secolo dalla sua fondazione, la Cantina ha subito una marcata evoluzione: oggi è il luogo in cui ricavare ed esprimere l'eccellenza per vincere la competizione sul mercato, trovando una sintesi alla pluralità.

Ma è anche un motore di ricerca e sviluppo, con investimenti costanti ogni anno per l'innovazione tecnologica. Intorno alla Cantina ruotano diverse figure di grande valore, come quella di Beppe Caviola, uno dei migliori enologi piemontesi.



La sostenibilità e lo standard Equalitas

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

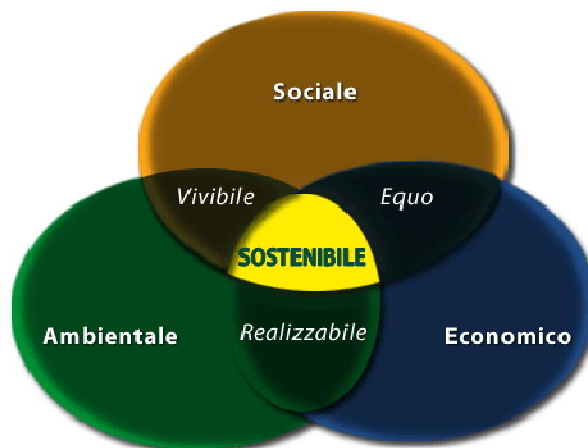
In questa definizione non si parla dell’ambiente in quanto tale ma ci si riferisce ad esso indirettamente, parlando del benessere delle persone (e quindi anche della qualità ambientale). Viene pertanto messo in luce un principio etico fondamentale: la responsabilità da parte delle generazioni d’oggi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

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

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

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

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



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

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

Politica per la sostenibilità

La **CANTINA ALICE BEL COLLE** è stata fondata nel 1955 nel comune di Alice Bel Colle. Attualmente, i 350 ettari dei 100 viticoltori della Cantina Alice Bel Colle producono annualmente oltre 32 mila quintali di uva, di cui meno del 25% viene destinato alla produzione in bottiglia. Il parco vigneti è composto da 200 ettari coltivati a Moscato bianco, la varietà più pregiata, 60 ettari a Brachetto, 50 ettari a Barbera e i restanti 40 ettari divisi tra Dolcetto, Chardonnay, Cortese e altre uve.

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

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

	Promuovere l'agricoltura sostenibile tra i fornitori coinvolgendoli nell'implementare politiche agricole che proteggano l'ecosistema e migliorino la qualità del suolo.		Sviluppare infrastrutture di qualità, affidabili, sostenibili e resilienti per supportare lo sviluppo economico e il benessere degli individui.
	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.		Rappresentare un punto di riferimento per lo sviluppo del territorio e della comunità locale attraverso iniziative commerciali e di divulgazione del sapere.
	Sviluppare un sistema produttivo sostenibile per la salvaguardia dell'ambiente e della biodiversità in grado di contenere l'impatto ambientale: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Riduzione dei consumi (gas, acqua, ecc.) ✓ Risparmio energetico e utilizzo di fonti rinnovabili ✓ Protezione e salvaguarda dell'ambiente ✓ Riduzione dell'impatto ambientale (suolo, acqua e aria). 		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.
	Promuovere un ambiente lavorativo sano e sicuro per tutti i lavoratori e garantire un'occupazione piena e produttiva e un lavoro dignitoso con retribuzioni eque per donne e uomini, compresi i giovani e, se opportuno, alle persone con disabilità.		Sensibilizzazione e riduzione delle emissioni di CO ₂ .
			Definire alleanze e collaborazioni con tutte le parti interessate allineando gli obiettivi aziendali con la nuova agenda globale.

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

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

- ✓ Comportarsi con diligenza, correttezza e trasparenza nel predisporre le comunicazioni legate alla sostenibilità ambientale, economica e sociale;
- ✓ Conservare le informazioni documentate utilizzate per la valutazione dei dati e/o risultati riportati nelle comunicazioni;
- ✓ Utilizzare e/o predisporre comunicazioni pubblicitarie e promozionali corrette, chiare e non fuorvianti;
- ✓ disporre di risorse e procedure di controllo interno, idonee ad assicurare l'efficiente svolgimento della raccolta dati, delle valutazioni e delle comunicazioni.

Campo di applicazione del progetto

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

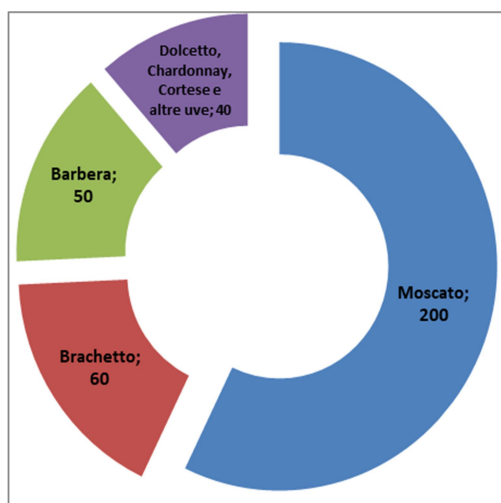
Il perimetro aziendale è limitato al ricevimento uva, ammostatura, con eventuale vinificazione, stoccaggio e consegna al cliente del prodotto sfuso, in bag in box o in bottiglia. L'azienda non possiede vigneti che sono di proprietà dei singoli soci della cantina.

Ambiti di intervento e risultati ottenuti



Di seguito sono presentati i risultati ottenuti dall'azienda nell'anno 2020 per ogni ambito d'intervento considerato. Non avendo vigneti di proprietà, non sono stati presi in considerazione le buone pratiche di vigneto e l'indicatore ambientale inerente la biodiversità.

Buone pratiche di lavorazione



I **350 ettari** dei **104 viticoltori** della Cantina Alice Bel Colle producono annualmente oltre 32 mila quintali di uva, di cui meno del 25% viene destinato alla produzione in bottiglia.

Il parco vigneti   composto da:

- 200 ettari coltivati a Moscato bianco, la variet  pi  pregiata,
- 60 ettari a Brachetto,
- 50 ettari a Barbera,
- i restanti 40 ettari divisi tra Dolcetto, Chardonnay, Cortese e altre uve.

Nella vendemmia del 2020 hanno conferito l'uva n  85 soci che hanno i vigneti dislocati fra i 10Km e i 20Km della cantina (3 soci). La cantina vinifica esclusivamente uve provenienti dai soci.

La vendemmia 2020   iniziata il 20 Agosto con il ritiro dell'uva Chardonnay per la produzione di Alta Langa ed   terminata il 30 ottobre con l'ultimo ritiro di uva Cabernet.





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

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



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

Con una coclea posta al fondo, l'uva viene convogliata alla pigiatrice.



Al fine di diminuire la frazione solida presente nel prodotto si procede alla pulizia del mosto, operazione che, a seconda dei casi, può essere effettuata nei seguenti modi: decantazione statica, flottazione o filtrazione sotto vuoto.

Il prodotto viene filtrato con un filtro tangenziale e il prodotto pulito viene stoccato in cella frigo.





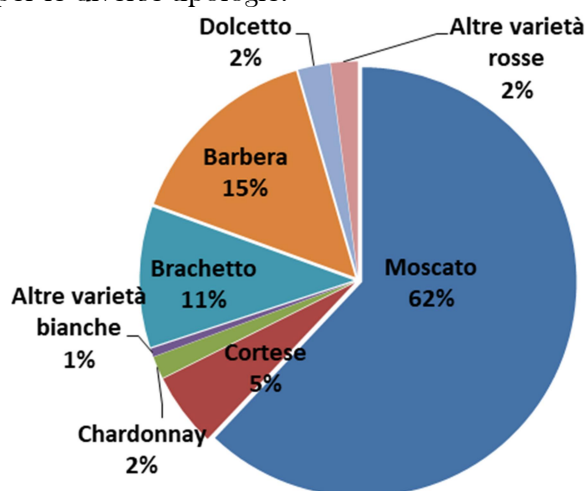
Nella fase di **FERMENTAZIONE** vengono aggiunti gli additivi ed i coadiuvanti necessari in funzione delle caratteristiche della materia prima e della tipologia di prodotto finito.



BILANCIO DI SOSTENIBILITA' - ANNO 2020

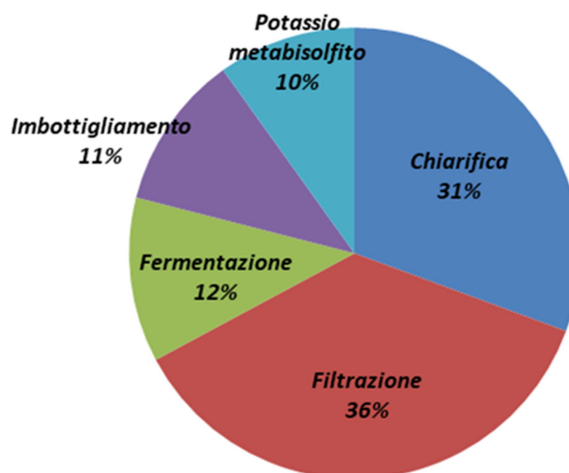

Per meglio interpretare la capacità produttiva aziendale è stato scelto il confronto di migliaia di Qn prodotti nella vendemmia 2019 con quelli del 2020, per le diverse tipologie:

	in migliaia di Qn		Variazione % rispetto alla vendemmia precedente
	Anno 2019	Anno 2020	
<i>Moscato</i>	18,3	18,0	-1,5
<i>Cortese</i>	1,4	1,6	+ 19,3
<i>Chardonnay</i>	0,4	0,5	+ 29,7
<i>Altre varietà bianche</i>	0,2	0,2	-12,0
<i>Brachetto</i>	3,2	3,1	-5,2
<i>Barbera</i>	3,7	4,3	+ 16,0
<i>Dolcetto</i>	0,7	0,7	+ 0,1
<i>Altre varietà rosse</i>	0,6	0,6	+ 6,1



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.

	Consumo annuo (per HL prodotto)
<i>Chiarifica</i>	Kg 0,05
<i>Filtrazione</i>	Kg 0,06
<i>Fermentazione</i>	Kg 0,02
<i>Imbottigliamento</i>	Kg 0,02
<i>Potassio metabisolfito</i>	Kg 0,02



BILANCIO DI SOSTENIBILITA' - ANNO 2020

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

	<i>PRODUZIONE HL</i>	<i>CO2 DA FERMENTAZIONE Tn CO2eq totali</i>
<i>BARBERA</i>	3450	32,7
<i>MONFERRATO ROSSO</i>	300	3,1
<i>DOLCETTO</i>	400	4,7
<i>CORTESE</i>	1380	12,4
<i>CHARDONNAY</i>	342	3,2
<i>BRACHETTO</i>	2975	3,6

CO₂ biogenico da fermentazione = 63,8 Tn

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

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

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

In azienda è presente un piccolo laboratorio dove vengono controllati internamente alcuni parametri di routine. Le prestazioni del laboratorio interno vengono tenute sotto controllo mediante il confronto delle analisi con quelle effettuate esternamente.



Tuttavia, l'azienda utilizza preferenzialmente laboratori esterni accreditati in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018: laboratorio Sinergo (Accredia 0326L) e Consorzio per la Tutela dell'Asti (Accredia 0396L).

Alcune delle analisi presso questi laboratori sono legate alle richieste di idoneità per le DOC/DOCG a Valoritalia (nel 2020 sono state richieste idoneità per n° 9 partite di prodotto di cui 8 corrispondono agli imbottigliamenti della cantina).

Dall'analisi dei pericoli si evidenzia un unico **PUNTO CRITICO DI CONTROLLO** che è il controllo analitico dell'*anidride solforosa* del prodotto prima della consegna al cliente.

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

Il sistema dell'autocontrollo è stato revisionato completamente nel mese di agosto 2020 in modo da integrarlo con lo standard Equalitas in un unico sistema gestionale. Nel 2021 il sistema sarà sottoposto a verifiche svolte da auditor esterni competenti in ambito della sicurezza alimentare.

BILANCIO DI SOSTENIBILITA' - ANNO 2020

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



Sfuso consegnato in CISTERNE
 97,2% della produzione



confezionato in BOTTIGLIE
 1,8% della produzione



confezionato in BAG IN BOX
 0,3% della produzione



Presso il punto vendita, la cantina commercializza vini spumanti a marchio «Cantina Alice Bel Colle» che sono prodotti interamente da fornitori esterni. Inoltre, sono anche a disposizione del cliente alcune tipologie di prodotto provenienti da altre aree geografiche che sono vendute a marchio del fornitore stesso.

- **Valutazione del packaging**

- ✓ *Prodotto sfuso consegnato in CISTERNE.* Il trasporto può essere a carico del cliente o della cantina.
- ✓ *Prodotto confezionato in BAG IN BOX.* Il bag in box è composto da un sacchetto in materiale plastico, destinato a contenere il prodotto, e un cartone esterno dove va inserito il sacchetto.
- ✓ *Prodotto confezionato in BOTTIGLIE.* L'azienda si avvale di una ditta esterna per l'imbottigliamento (vedere punto seguente). Tuttavia la cantina acquista e consegna all'outsourcer bottiglie cartoni e etichette tenendo conto delle seguenti considerazioni:
 - BOTTIGLIE sono tutte in vetro.
 L'azienda negli ultimi anni sta trasferendo progressivamente le linee di prodotto alla tipologia Bordolese ECOVA (meno pesante) con risparmi di vetro e in emissioni di CO₂.
 - TAPPI. L'azienda utilizza unicamente tappi tecnici in sughero microgranulare e monopezzo con un'impronta di carbonio negativa.
 - 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. Il fornitore è certificato SMETA.

BILANCIO DI SOSTENIBILITA' - ANNO 2020

- **Attività in outsourcing**

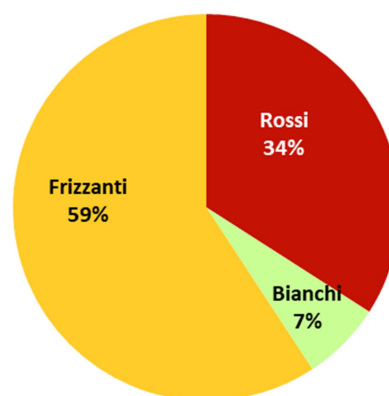
L'azienda non dispone di una linea di imbottigliamento propria e si rivolge a una ditta esterna (SIV) per questa fase di processo.

L'imbottigliamento viene svolto presso la sede della cantina utilizzando impianti mobili e personale interno.



Nel 2020 le bottiglie prodotte dalla cantina sono riportate nella seguente tabella:

		<i>Migliaia di bottiglie</i>
<i>Rossi</i>	<i>Barbera D'Asti Superiore DOCG</i>	23,5
	<i>Barbera D'Asti DOCG</i>	
	<i>Dolcetto D'Acqui DOC</i>	
<i>Bianchi</i>	<i>Piemonte DOC Chardonnay</i>	4,6
	<i>Cortese dell'Altro Monf.to DOC</i>	
<i>Frizzanti</i>	<i>Moscato D'asti DOCG</i>	40,8
	<i>Piemonte Moscato DOC</i>	
	<i>Brachetto D'Acqui Tappo Raso DOGC</i>	



- **Adeguatezza delle risorse: locali**



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

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



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



Gli spazi interni sono sufficienti a garantire un flusso operativo senza ostacoli, tale da mantenere condizioni igieniche adeguate, di prevenire contaminazioni esterne e di ridurre i rischi di contaminazione crociata durante lo svolgimento del lavoro. I locali della cantina sono sottoposti a periodici interventi di pulizia e manutenzione e protetti contro gli infestanti.

L'azienda ha ristrutturato il piano interrato da adibire a barriera installando un controllo di umidità e temperatura per usufruire dei locali già esistenti e del naturale isolamento termico del locale interrato.

Le doghe delle barrique esauste sono state riutilizzate per la realizzazione di parte della controsoffittatura del locale barriera e di parte degli arredi dello stand fieristico aziendale.





Il resto del piano interrato, destinato all'affinamento dei vini in vasche di cemento, ha beneficiato di un totale rifacimento della pavimentazione e dell'installazione di un impianto di controllo della temperatura che permette di conservare al meglio le bottiglie stoccate. In quella sede è stato anche installato un montacarichi per agevolare e migliorare la sicurezza dello spostamento dei carichi.

Importo destinato all'investimento
390.000 €

Nel 2014-2015, è stata sostituita la copertura in guaina catramabile dello stabile (circa 1600m²) con una in lamiera di alluminio grecata verniciata per diminuire l'impatto ambientale sul territorio su indicazione delle Commissione Paesaggistica del Comune; nel contempo sono stati sostituiti tutti i pluviali e razionalizzato l'afflusso delle acque meteoriche.

Importo destinato all'investimento = 146.000 €

- **Adeguatezza delle risorse: attrezzature**

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





Acquisti macchinari



Nel 2019 la cantina ha installato un impianto frigo a propano di 180.000 frigorie che ha sostituito due impianti preesistenti a freon migliorando sensibilmente l'impatto ambientale.

(Propano GWP = 3)

Importo destinato all'investimento 133.000 €

BILANCIO DI SOSTENIBILITA' - ANNO 2020

L'azienda ha poi installato tasche refrigeranti su alcuni serbatoi in acciaio inox (due da 2.000HL e una da 1.000HL) che all'epoca dell'acquisto erano state dotate della sola coibentazione. In questo modo, non è stato necessario costruirne altre ex novo.

Importo destinato all'investimento 72.500 €

La cantina ha completamente ristrutturato l'impianto di distribuzione del glicole per adattarlo al nuovo impianto frigorifero e collegarlo alle suddette vasche

Importo destinato all'investimento 26.000 €

E' stato avviato un piano di manutenzione straordinaria delle vasche in cemento al fine di conservare in condizioni ottimali la vetrificazione interna e l'installazione di portelle in acciaio inox; è stato realizzato in parte con l'intervento su di un primo lotto di 11 vasche.

Importo destinato all'investimento 33.000 €

- **Validazione procedure pulizia:**

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

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

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

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

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

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

		<i>Consumo annuo (Per HL prodotto)</i>	
<i>Prodotti chimici</i>	<i>sodio idrossido</i>	Kg	0,024
	<i>Sodio ipoclorito</i>	Kg	0,003
	<i>Acido citrico</i>	Kg	0,008
	<i>Acqua di rete</i>	m ³	0,075

Il quantitativo di acqua è già stato diminuito, per quanto possibile, con l'acquisto della lavasche automatica.

Per il 2021 saranno effettuate delle prove di lavaggio che prevedono l'utilizzo di un minore quantitativo di soda. Tali procedure, se ritenute sufficienti a garantire la sanificazione dell'attrezzatura, saranno validate (tramite controlli visivi e misurazione della contaminazione da ATP sulle superfici) e inserite a sistema. Inoltre, sarà valutata la possibilità di riutilizzare l'acqua di lavaggio per proseguire l'intervento di pulizia su un altro serbatoio.

- **Gestione dei rifiuti:**

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

BILANCIO DI SOSTENIBILITA' - ANNO 2020

Per i rifiuti solidi urbani, l'azienda paga direttamente al Comune di Alice Bel Colle la quota Tassa Econet.

Non confezionando, i rifiuti prodotti dall'azienda sono legati al processo produttivo e sono riportati in un apposito registro e riassunti nella seguente tabella:

		<i>Consumo annuo</i>	
<i>Residui di lavorazione</i>	<i>Raspi</i>	Tn	52,5
	<i>Vinacce</i>	Tn	456,0
	<i>Feccia</i>	Tn	156,1
<i>Acque reflui enologiche</i>		m ³	2.183 ^(*)



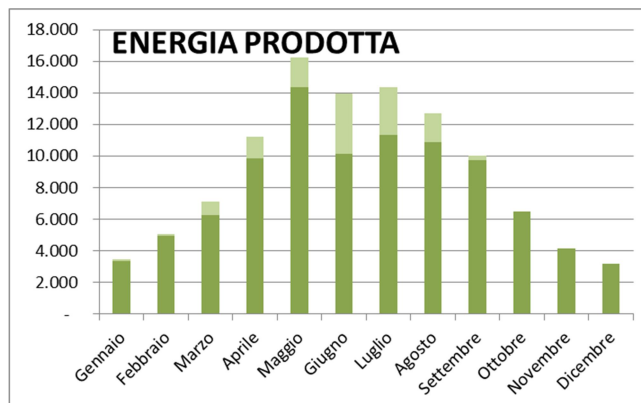
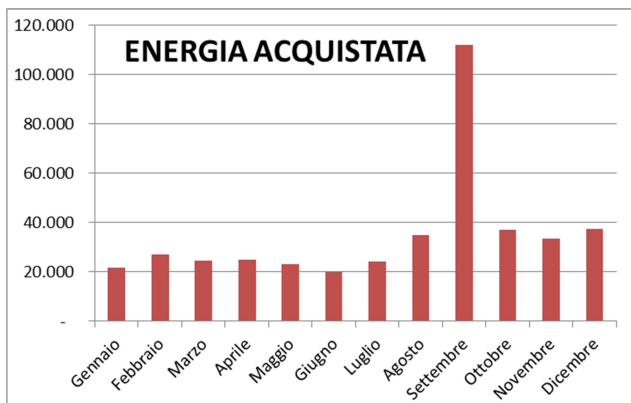
(*) - Non sono presenti contatori in uscita dalla cantina per contabilizzare le acque reflue: il quantitativo di acque reflue convogliate nel depuratore è costituito dalle acque provenienti dalle operazioni di lavaggio nella cantina e dalle acque meteoriche raccolte. Come parametro si fa riferimento al totale di acqua consumata.

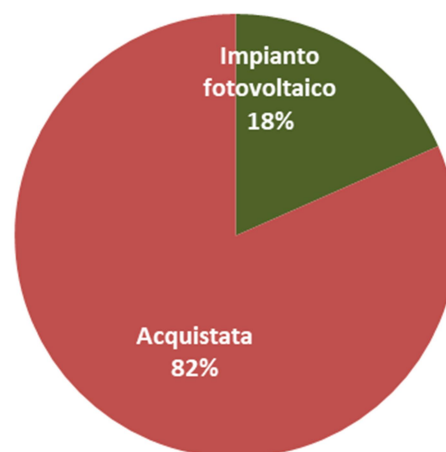
- Consumi energetici/combustibile:**

Dal 2010, l'azienda ha installato un impianto fotovoltaico con capacità 116Kw. L'energia prodotta e non utilizzata viene immessa in rete. Per questo le attività produttive vengono concentrate nelle ore diurne in modo da poter utilizzare quella prodotta dal proprio impianto limitando, per quanto possibile, l'approvvigionamento esterno. La seguente tabella riassume i consumi energetici dell'azienda:

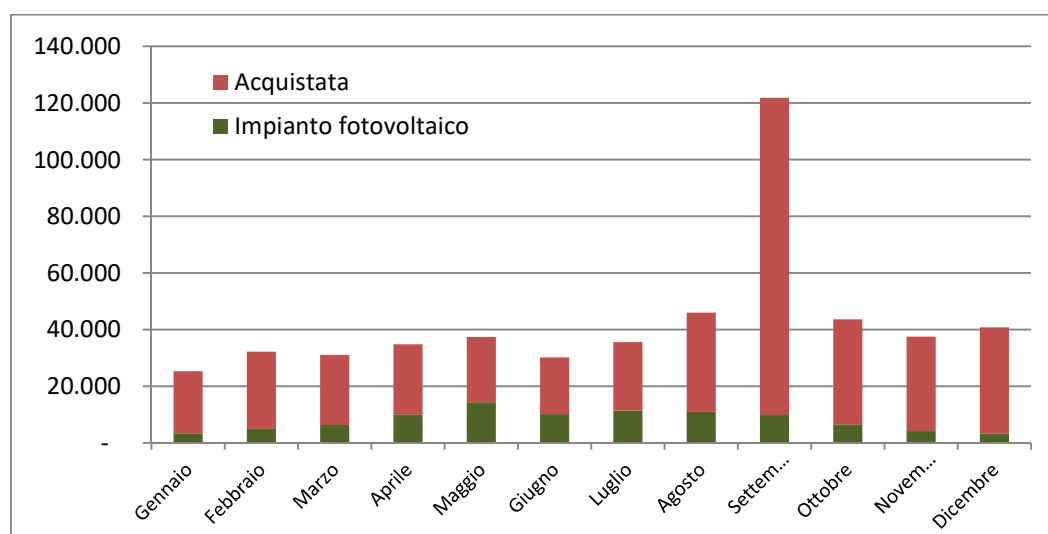
FABBISOGNO ENERGETICO ANNUO		5150460	Kw		
<i>Prelievo dalla rete</i>		420.691	Kw	<i>38,20%</i>	<i>Proveniente da fonti rinnovabili</i>
<i>Impianto fotovoltaico</i>	<i>Totale prodotto</i>	107.969	Kw		
	<i>Imnesso in rete</i>	13.200	Kw	<i>12,23%</i>	<i>dell'energia prodotta</i>
	<i>Consumato in azienda</i>	94.768	Kw	<i>87,77%</i>	<i>dell'energia prodotta</i>
				<i>18,39%</i>	<i>del fabbisogno energetico aziendale</i>
<i>Consumo energetico totale per HL prodotto</i>		17,79	Kw		

Di cui 49,6% proveniente da energie rinnovabili => 8,82 Kw/HL prodotto



BILANCIO DI SOSTENIBILITA' - ANNO 2020


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

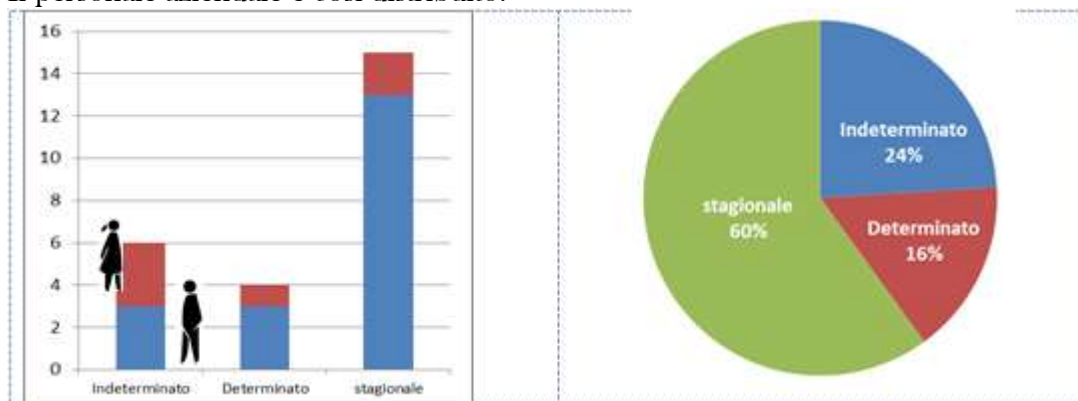


- Consumi combustibile**

Consumo annuo (Per HL di prodotto)			Tn CO ₂ /anno
<i>Metano</i>	<i>0,03</i>	Litri	144
<i>Gasolio mezzi aziendali</i>	<i>0,30</i>	litri	2.414
<i>ANIDRIDE CARBONICA EQUIVALENTE - Per HL di prodotto</i>			2.558 Tn CO₂eq

Buone pratiche sociali

Il personale aziendale è così distribuito:



TEMPO INDETERMINATO

<i>Maschi</i>				<i>Femmine</i>			
Mansione	Età	Anzianità di servizio	Livello contrattuale	Mansione	Età	Anzianità di servizio	Livello contrattuale
COMMERCIALE-ENOLOGO	31-40	9	1°S	ENOLOGO	41-50	17	1°S
AMMINISTRAZIONE	> 50	32	1°	PUNTO VENDITA	41-50	16,5	4°
CANTINIERE	31-40	12	Op Special.	CANTINIERE	31-40	6	Op Comune

TEMPO DETERMINATO

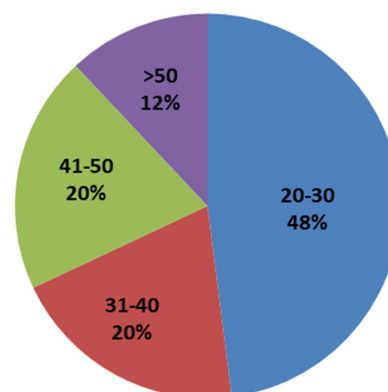
<i>Maschi</i>				<i>Femmine</i>			
Mansione	Età	Anzianità di servizio	Livello contrattuale	Mansione	Età	Anzianità di servizio	Livello contrattuale
PUNTO VENDITA	21-30	2	5°	CANTINIERE	>50	2	Op Comune
CANTINIERE	31-40	2	Op Comune	Tempo di collaborazione: gli operatori di cantina vantano una collaborazione pluriennale per brevi periodi (vendemmia)			
CANTINIERE	31-40	1	Op Comune				

Stagionali

<i>Maschi</i>						<i>Femmine</i>			
Età	Numero totale	Durata contratto				Età	Numero totale	Durata contratto	
		1 mese	2 mesi	3 mesi	4 mesi			1 mese	2 mesi
20-25	9	6	1	-	2	20-26	2	1	1
41-50	3	2	-	1	-				
> 50	1	-	1	-	-				

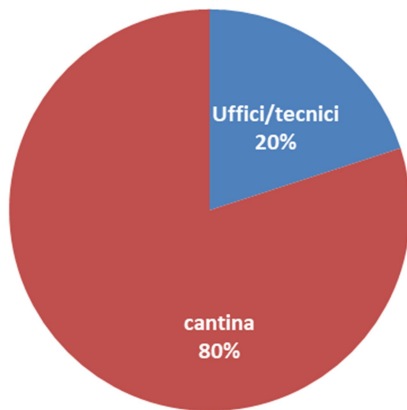
Classificazione in base all'età e dal tipo di contratto

	20-30	31-40	41-50	>50
<i>Indeterminato</i>		3	2	1
<i>Determinato</i>	1	2		1
<i>stagionale</i>	9		3	1
Totale	10	5	5	3

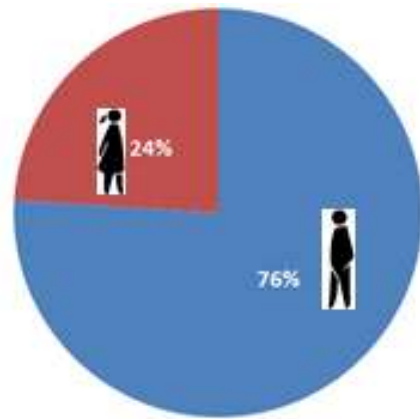


Distribuzione in base all'età

BILANCIO DI SOSTENIBILITA' - ANNO 2020



Distribuzione in base alla mansione



Distribuzione in base al sesso

Analisi del piano di crescita lavorativo

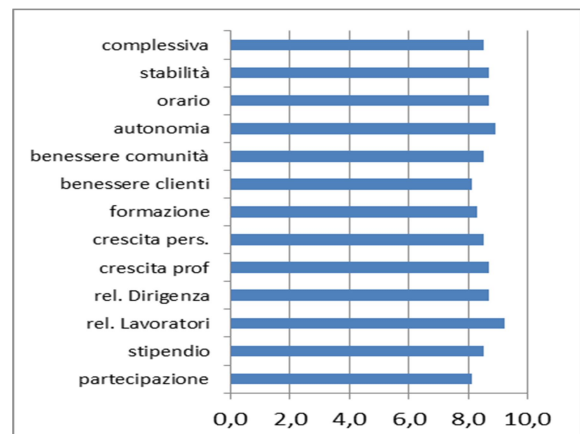
- Retribuzioni: stabili (in crescita per il 2021 per approvazione del nuovo contratto nazionale del lavoro)
- Incentivi economici: non previsti.
- Miglioramento delle competenze dei lavoratori: in crescita (formazione per la sostenibilità)
- Sistemi di premiazione (raggiungimento di obiettivi individuali o di gruppo): *in crescita (premio produzione calcolato su base salariale)*
- Corsi di formazione specifici per i dipendenti: *in elaborazione (alcuni già svolti a febbraio 2021)*
- Considerazioni sull'equità delle retribuzioni per sesso, mansione ed anzianità di servizio: Gli accordi contrattuali con i dipendenti sono stabiliti dalla direzione della cantina e sono definiti in base alle singole competenze e alla mansioni che il dipendente andrà a ricoprire. Il ruolo di direttore tecnico della cantina è ricoperto da un enologo donna. Tutti gli stagionali sono stati assunti, indipendentemente dell'età e/o del sesso, con un contratto di operatori comuni ed è in generale molto giovane

Gli accordi contrattuali con i dipendenti sono stabiliti dalla direzione della cantina e sono definiti in base alle singole competenze e alla mansioni che il dipendente andrà a ricoprire.

Analisi del clima aziendale

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

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



BILANCIO DI SOSTENIBILITA' - ANNO 2020

	<i>Totale</i>
Complessivamente, dove lavoro le decisioni e i processi mi sembrano equi	7,8
La mia attuale posizione professionale è adeguata alla mia istruzione e formazione	8,6
I benefici economici sono distribuiti equamente tra i lavoratori della mia organizzazione	8,0
Considerando il mio impegno e i risultati raggiunti, godo del giusto rispetto	8,7
Le regole e le procedure sono applicate in modo uguale per tutti e in tutte le situazioni	8,1
I regolamenti interni garantiscono che i miei bisogni vengano tenuti in considerazione	8,7
L'organizzazione si interessa del fatto che io sia soddisfatto del mio lavoro	8,7
I responsabili mi forniscono una valutazione dei miei risultati e danno chiari feedback sul lavoro svolto	8,0
Ritengo vi sia un equilibrio accettabile tra lavoro e tempo libero	8,3
I miei orari di lavoro si conciliano con la possibilità di dedicarmi ad altre attività al di fuori dell'azienda	8,0
Equilibrio tra lavoro e tempo libero	8,3
Conciliazione orari di lavoro-tempo libero	8,0
Attenzione alla formazione continua	8,4
Utilità della formazione	8,1
Condivisione di obiettivi e mission aziendali direzione-lavoratori	7,7
Impegno alle relazioni interpersonali tra colleghi	7,8
Si lavora con la comunità esterna per i bisogni comuni	8,0

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

Investimenti a favore della sostenibilità SOCIALE - dipendenti

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

Importo 2020 degli investimenti per i dipendenti = 418 €

Investimenti a favore della sostenibilità SOCIALE - comunità

- La cantina fa parte di associazioni di Tutela del territorio e delle Denominazioni del territorio: Consorzio per la Tutela dell'Asti, Consorzio per la Tutela dei vini D'Acqui, Consorzio per la Tutela dei vini d'Asti e del Monferrato e Vignaioli Piemontesi.
- Inoltre, la cantina collabora con altre Cantine Sociali e altre realtà del territorio tramite uno scambio di commercializzazione presso il punto vendita di prodotti tipici non concorrenziali.
- Oltre il 98% della produzione aziendale deriva da uve di provenienze dai soci della cantina dislocate per la grande maggioranza nel Comune di Alice Bel Colle e nei comuni limitrofi.



BILANCIO DI SOSTENIBILITA' - ANNO 2020



INCONTRO AL CONSUMATORE

Il nostro punto vendita offre un'ampia scelta di vini DOC e DOCG, perchè vogliamo sempre più raggiungere con un contatto diretto i consumatori finali.



QUALITÀ PER TRADIZIONE

Negli ultimi anni abbiamo intensificato ancor più la politica della qualità attraverso una selezione accurata delle uve e la riduzione delle rese per ettaro.



UNITI PER CRESCERE

I vigneti dei 100 soci della cantina Alice Bel Colle hanno un'estensione produttiva di 350 ettari e la produzione annua è di circa 3200 quintali.

- La cantina promuove il territorio attraverso il proprio sito internet offrendo la possibilità di visite ai locali di produzione con degustazione anche coinvolgendo altre realtà turistiche della zona per promozione del territorio.



LE CASETTE DI ALICE

Viaggio attraverso i vini storici della Cantina che ricalcano gli albori della produzione più di 50 anni fa: Barbera Cortese Brachetto secco Moscato. A testimonianza della varietà di vitigni autoctoni che solo in questo territorio si possono



AI VERTICI DI ALICE

Percorso di assaggio che vi porterà ad assaporare l'apice qualitativo della nostra produzione, frutto di una rigorosa selezione delle uve provenienti dalle vigne storicamente più vocate del nostro territorio.



PANORAMA A 360°

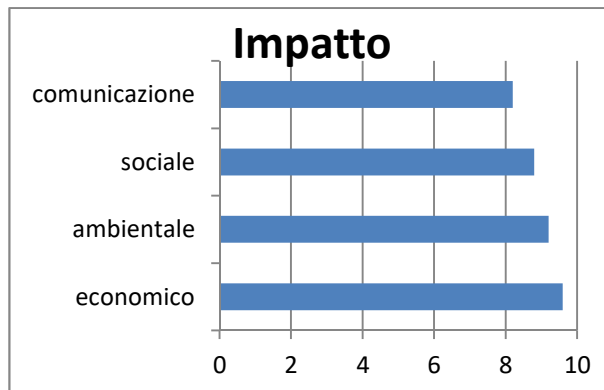
Emozionante degustazione dal punto panoramico posto sulla sommità del colle con vista a 360° sui vigneti e sul caratteristico borgo di Alice Bel Colle al quale si arriva seguendo un suggestivo percorso tra i vigneti.

- L'azienda vanta una partecipazione storica come sostenitore con organizzazioni benefiche/associazioni del territorio anche attraverso donazioni in merce.
Importo 2019-2020 delle partecipazioni ad eventi della collettività = 850 €
- L'azienda è convenzionata con la Facoltà di Agraria di Torino e con le scuole Superiori del Territorio offrendo la possibilità di stage e tirocini formativi. Tuttavia, nel 2020 non è stato possibile accogliere degli stagisti a causa della pandemia da Covid-19.
- Organizzazione di eventi in cantina quali serata del corso ONAV, cedendo a titolo gratuito come sede del corso i locali della cantina.
- A fine 2020 la cantina ha installato un impianto di ricarica per le auto elettriche messo a disposizione a titolo gratuito per i clienti della cantina.
Importo dell'investimento = 1.200 €
- Cessione in comodato d'uso gratuito al Comune di Alice Bel Colle, con convenzione pluriennale, di un appezzamento di sua proprietà che viene utilizzato come parcheggio e area di sosta pubblica con annessa area picnic.

BILANCIO DI SOSTENIBILITA' - ANNO 2020

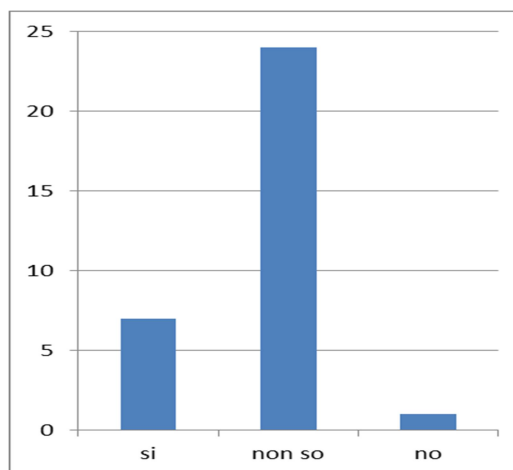
L'azienda, consapevole dell'importanza del ruolo che svolge la collettività in tutte le attività legate alla sostenibilità ed al miglioramento degli stili di vita, ha distribuito al vicinato un questionario. In questo modo sono state raccolte le segnalazioni inerenti le tematiche della sostenibilità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

- a) La collettività ritiene che l'azienda presti 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;

<i>Risposte</i>		
<i>si</i>	<i>non so</i>	<i>no</i>
7	24	1
21,9	75,0	3,1



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

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

AZIONE DA ATTUARE

- Migliorare la comunicazione con la collettività mettendo in risalto l'impegno aziendale nell'ambito della sostenibilità. Sarà studiato un sistema per:
 - ✓ mettere a disposizione dei residenti confinanti un modulo per eventuali comunicazioni di problemi;
 - ✓ migliorare il rapporto con la comunità in base alle carenze riscontrate con segnalazione, comunicando ai vicini/comunità locale le azioni eseguite ed i risultati ottenuti o attesi e archiviando le segnalazioni ricevute e le azioni adottate;
- Promuovere la cantina organizzando visite in azienda o altri eventi per la valorizzazione dell'area;
- Valorizzare la presenza del punto di ricarica per mezzi elettrici offrendo la possibilità di usufruire del servizio al vicinato e/o visitatori del territorio non clienti.

- **Formazione:**
È stato svolto un corso di formazione dal seguente titolo "STANDARD EQUALITAS: MODULO ORGANIZZAZIONE SOSTENIBILE" rivolto a tutto il personale dove sono stati trattati i seguenti argomenti:
 - La sostenibilità economica, ambientale e sociale. Definizioni e cenni storici
 - Gestione documentazioni e dati - Sistema di gestione e tracciabilità
 - Lo Standard Equalitas: i requisiti
 - Buone pratiche di lavorazione
 - Indicatori ambientali
 - Buone pratiche sociali
 - Buone pratiche economiche
 - La sostenibilità e la comunicazione

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

Ulteriori corsi sono svolti in ambito della sicurezza alimentare (corso "Sistema HACCP: pulizia, derattizzazione, allergeni e Covid-19 - Erogato da Sinergo Soc Coop per gli operatori che collaborano tutto l'anno) e in ambito della salute e sicurezza dei lavoratori (secondo la normativa cogente - Erogati da Securitas).

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

Buone pratiche economiche

La cooperativa è costituita da n° 104 soci di cui n° 85 conferenti nella campagna vendemmiale 2020. A capo di questa vi è un Consiglio di Amministrazione di n.10 persone:

Presidente Claudio Nerino

Vicepresidente Roffredo Bruno

Consiglieri ✓ Alemanni Roberto
Francesco
✓ Gasti Massimo
✓ Gaglione Mario
✓ Cirio Guido
✓ Porta Maria Costantina
✓ Rinaldi Mauro Felice
✓ Pastorino Ermano
✓ Barberis Giuseppe

E' anche presente un Collegio Sindacale composto da 3 membri effettivi e 2 supplenti:

Effettivi ✓ Stella Paola Augusta
✓ Incaminato Claudio
✓ Norando Maria Adele
Supplenti ✓ Piana Massimo
✓ Massucco Giandrea

Con cadenza trimestrale il Collegio Sindacale revisiona il bilancio. Il bilancio è stato approvato dal Collegio Sindacale e dall'Assemblea del Soci.

Inoltre, con cadenza biennale, il bilancio viene revisionato esternamente da parte dell'Ente CONFCOOPERATIVE

NOTA: Il decreto legislativo 2 agosto 2002, n. 220 disciplina le norme in materia di vigilanza sugli enti cooperativi: l'attività di controllo viene esercitata dal Ministero dello Sviluppo Economico tramite "revisioni cooperative" ed "ispezioni straordinarie".

Nei confronti degli enti cooperativi associati a Confcooperative, le "revisioni cooperative" sono effettuate da Confcooperative stessa, così come previsto dalla legge, attraverso una fitta rete di revisori che sottopongono a controllo il 100% delle cooperative associate. Queste revisioni hanno, di norma, cadenza biennale, fatte salve le previsioni di legge (come nel caso delle cooperative sociali) che prescrivono una revisione annuale.

- ***Riduzione degli sprechi***

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

L'azienda si avvale della consulenza esterna di un consulente per migliorare l'efficienza energetica e diminuire i consumi occulti per poter implementare nei prossimi anni un piano di riduzioni degli sprechi e l'ottimizzazione delle risorse.

Risultano attualmente applicate misure al riguardo. Tra queste si segnalano:

- *applicazione di un processo di lavorazione basato sulla flottazione in continuo del mosto e successiva filtrazione tangenziale. Questo ha permesso di ridurre drasticamente i supporti filtranti costituiti di farina fossile e il quantitativo di acque reflue provenienti dal loro lavaggio;*
- *riutilizzo dell'acqua di raffreddamento delle pompe dei filtri rotativi prelevata da un bacino naturale sotterraneo. Questa viene accumulata temporaneamente in una vasca e utilizzata in riciclo per il raffreddamento. A fine vendemmia, viene utilizzata per l'irrigazione delle aree verdi di competenza;*
- *modificato il progetto iniziale di installazione di un impianto frigo ad ammoniaca con uno a propano, che non contempla l'utilizzo di acqua di raffreddamento e che ha*

BILANCIO DI SOSTENIBILITA' - ANNO 2020

anche permesso di migliorare l'efficienza funzionale dell'impianto con la conseguente diminuzione del consumo di acqua per il raffreddamento;

- *Impianto di illuminazione separato in zone diverse che vengono accese all'occorrenza nei locali in uso;*
- *Recupero e ritiro presso il punto vendita dei tappi di sughero da destinare al riuso;*
- *Riutilizzo della carta in ufficio e sostituzione del Fax con la Posta Elettronica (evitando la gestione dei toner e la carta a perdere).*

- ***Piano per la valutazione dei rischi economici di medio termine e la rivalutazione periodica dei mutamenti degli scenari economici generali e del comparto***

Viene 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 del 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 Consiglio di Amministrazione).

- ***Buone pratiche economiche verso i dipendenti.***

Nei confronti dei lavoratori l'azienda:

- Per le retribuzioni economiche applica quanto indicato dal CCNL.
- Per l'equità delle retribuzioni affida la gestione delle buste paghe a un consulente del lavoro esterno che applica tutte le normative vigenti al riguardo.
- Prevede un piano di miglioramento delle competenze dei lavoratori con attività formative legate alla sostenibilità che sono in parte già state svolte e che verranno mantenute nel tempo; sono previste anche attività formative riguardanti la salute e sicurezza sul posto di lavoro e sulla sicurezza alimentare.

Inoltre:

a) l'azienda possiede un sistema di **monitoraggio del turnover dei dipendenti.**

L'azienda valuta con cadenza annuale il turnover attraverso un elenco dei dipendenti e monitora il tempo di permanenza in azienda.

Per il personale assunto a tempo indeterminato in cantina il turnover del 2020 è legato all'abbandono di uno dei cantinieri che si è licenziato per cambio tipologia di lavoro; attualmente non è ancora stato sostituito.

Alcuni degli operatori a tempo determinato hanno una collaborazione con la cantina che esula dal periodo vendemmiale ma che è legato ad altre attività che loro svolgono esternamente alla cantina.

Gli stagionali sono assunti per un breve periodo di tempo e in generale sono giovani che si avvicinano occasionalmente al mondo del lavoro per cui si verifica una notevole rotazione; nel 2020, soltanto n° 4 sono stati già collaboratori negli anni precedenti; i restanti 11 stagionali erano al primo di collaborazione.

**BILANCIO DI SOSTENIBILITA' - ANNO 2020**

Tasso di turnover complessivo	Tasso di turnover negativo	Tasso di turnover positivo
(N° entrati nell'anno + n° di uscite nell'anno/organico medio annuo)*100	(N° uscite nell'anno/organico di inizio anno)*100	(N° entrati nell'anno/organico di inizio anno)*100
Personale assunto a tempo indeterminato e indeterminato con collaborazione annuale		
1 uscita su 11 presenti nel 2020 9,0%	1 uscita su 11 presenti nel 2020 9,0%	Nessun ingresso
Personale stagionale		
11 entrate su 15 presenti nel 2020 73%		

Permanenza in azienda (inclusi quelli con contratto a tempo determinato annuale e esclusi stagionali)

	< 5anni	tra 5-10	Tra 11-20	>30anni
<i>Maschi</i>	3	1	1	1
<i>Femmine</i>	1	1	2	

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

- il periodo di permanenza in azienda;
 - le motivazioni per l'abbandono del lavoro;
 - azioni correttive e di miglioramento;
- b) l'azienda valuterà l'applicabilità di criteri per **l'incentivazione economica al raggiungimento di obiettivi ambientali e sociali**;
- c) l'azienda effettua **incontri verbalizzati tra proprietà e personale** sui temi socio-economici condividendo i risultati del riesame della direzione e della valutazione del turnover.

Buone pratiche economiche verso i FORNITORI

Criteri per l'equo prezzo delle materie prime acquistate.

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

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

- Il pagamento ai soci conferenti per la cessione del prodotto alla cantina non rientra nel campo di applicazione della disciplina del D.Lgs n° 1/2012. I Termini di pagamento sono stabiliti a norma di statuto. La cantina remunera i soci in N° 4 Rate (15 Marzo, 15 giugno, 15 settembre e 15 dicembre dell'anno successivo alla vendemmia). L'ultima rata è calcolata in base alle risultanze di bilancio.
- Per gli altri fornitori, l'azienda conosce la nuova normativa sui termini di pagamento massimi tollerabili (Articolo 62 del D.Lgs. 27/2012) e si adegua a quanto stabilito da essa: la cantina paga entro 60 giorni massimi dall'ultimo giorno del mese di emissione della fattura, con le modalità indicate dal fornitore in fattura.

Buone pratiche ambientali

- **Investimenti a favore della sostenibilità ambientale:**

- L'azienda è costantemente impegnata nel miglioramento della qualità delle acque di scarico per preservare i sistemi idrogeologici. A tal fine:
 - seleziona e acquista i prodotti detergenti per l'igiene degli ambienti con precisi criteri ecologici, in particolare di degradabilità;
 - sensibilizza i collaboratori per ridurre i consumi idrici nel processo produttivo;
 - è dotata di un impianto chimico-fisico di pretrattamento delle acque reflue di cantina che abbatte del 30-40% il COD delle acque. Questo impianto è stato realizzato in comproprietà con la Vecchia Cantina di Alice per ridurre l'impatto ambientale e i costi di realizzazione e gestione.
Costo dell'investimento 63.000€
 - per il lavaggio dei serbatoi viene utilizzata una macchina semi-automatica in grado di limitare i consumi di acqua e prodotti chimici;
 - l'acqua di lavaggio dei filtri rotativi, contenente un'elevata percentuale di farina fossile, viene convogliata in un serbatoio di raccolta e destinata allo smaltimento;
 - utilizza il processo di lavorazione basato sulla flottazione in continuo del mosto e successiva filtrazione tangenziale. Questo ha permesso di ridurre drasticamente i supporti filtranti costituiti di farina fossile e il quantitativo di acque reflue provenienti dal loro lavaggio;
 - per il raffreddamento delle pompe dei filtri rotativi utilizza l'acqua prelevata da un bacino naturale sotterraneo. Questa viene accumulata temporaneamente in una vasca e utilizzata in riciclo per il raffreddamento. A fine vendemmia, viene utilizzata per l'irrigazione delle aree verdi di competenza. L'acqua di questo bacino viene anche utilizzata per il trattamento di purificazione richiesto dallo standard Kosher e, se necessario, viene integrata con acqua potabile dall'Acquedotto Comunale;
 - razionalizzazione della rete fognaria interna per ottimizzare la separazione tra acque reflue e acque meteoriche le quali vengono convogliate direttamente nella rete delle acque bianche comunali.
Costo dell'investimento 38.600€
- l'azienda ha installato nel 2020 un impianto frigo a propano R290 di 180.000 frigorie che permette un'ottimizzazione dell'efficienza energetica mediante l'utilizzo di inverter e soft-star sui motori.



Il progetto iniziale di installazione di un impianto frigo ad ammoniaca è stato modificato con l'inserimento di un nuovo impianto a propano che non contempla

BILANCIO DI SOSTENIBILITA' - ANNO 2020

l'utilizzo di acqua di raffreddamento e ha anche permesso di migliorare l'efficienza funzionale dell'impianto con la conseguente diminuzione del consumo di acqua per il raffreddamento e l'ottimizzazione dei consumi energetici.

Costo dell'investimento 133.000€

- L'azienda ha investito nel 2010 in impianti fotovoltaici da 116Kw
Costo dell'investimento 490.000€

<i>Electricità prodotta anno 2020</i>
107.969 Kw



- Adeguamento dell'impianto elettrico con sostituzione dell'impianto d'illuminazione con i LED nelle zone di maggiore utilizzo; questo ha permesso una diminuzione del 30% del consumo energetico ed essa destinata.

Costo dell'investimento 50.000€

- L'azienda ricorre alle migliori tecnologie disponibili per accrescere l'efficienza energetica ed esegue i monitoraggi per ridurre i consumi. L'azienda si avvale della consulenza esterna di un consulente per migliorare l'efficienza energetica e diminuire i consumi energetici occulti.
- All'interno dello stabilimento è presente un'area verde piantumata con conifere (circa 30 piante).



BILANCIO DI SOSTENIBILITA' - ANNO 2020

- Ristrutturazione del piano interrato da adibire a barricaia installando un controllo di umidità e temperatura per usufruire dei locali già esistenti e del naturale isolamento termico del locale interrato. Le doghe delle barrique esauste sono state riutilizzate per la realizzazione di parte della controsoffittatura del locale barricaia e di parte degli arredi dello stand fieristico aziendale.

La gestione della temperatura viene fatta con un sistema ad inverter in modo da mantenere la costanza della temperatura nei locali e preservare la qualità del prodotto

Costo dell'investimento 390.000€

**AZIONI DA ATTUARE**

- L'azienda sostituirà il liquido refrigerante degli impianti a base di glicole con altri meno pericolosi per il prodotto/ambiente: proilenglicole (glicole alimentare) e glicerina.
- Miglioramento dell'efficienza energetica mediante la lotta ai consumi occulti tramite la collaborazione avviata con il consulente esterno competente.
- L'azienda continuerà con il processo di sostituzione delle bottiglie in vetro con una tipologia meno pesante con risparmi di vetro e in emissioni di CO₂.

Buone pratiche di comunicazione

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

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

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

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

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

Indicatori ambientali

Biodiversità

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

Carbon footprint

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

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

L'azienda *Cantina ALICE BEL COLLE Società Cooperativa Agricola* si impegna quindi, entro il prossimo anno, a calcolare la propria impronta carbonica.

Water footprint

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

L'azienda *Cantina ALICE BEL COLLE Società Cooperativa Agricola* si impegna quindi, entro i prossimi due anni, a calcolare la propria impronta idrica.

Azioni attuate e da attuare: miglioramento continuo ed obiettivi



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



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

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

L'azienda ha individuato gli obiettivi correlati alla propria attività come indicati nella tabella seguente e realizzato in un'ottica di miglioramento continuo:

	<i>Parti interessate</i>	Fornitori, clienti, concorrenti.
	<i>Obiettivi</i>	Promuovere l'agricoltura sostenibile tra i fornitori coinvolgendoli nell'implementazione di politiche agricole che proteggano l'ecosistema e migliorino la qualità del suolo.
	<i>Azioni e attività attuate</i>	L'azienda tutela inoltre la salute del consumatore e si impegna a comunicare in modo chiaro e trasparente, oltre agli obblighi di legge, che garantisce la tracciabilità del prodotto.
	<i>Azioni da attuare</i>	L'azienda supporterà e incoraggerà la diffusione di pratiche agricole sostenibili presso i fornitori quali l'utilizzo responsabile degli agro-farmaci e la lotta integrata.
	<i>Parti interessate</i>	Dipendenti, soci.
	<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 promozione di stili di vita sostenibile.
	<i>Azioni e attività attuate</i>	L'azienda promuove all'interno delle attività formative in ambito della sostenibilità, sicurezza alimentare e sicurezza sul lavoro.
	<i>Azioni da attuare</i>	Investire in sviluppo professionale e in formazione tecnica-professionale per i dipendenti. Coinvolgere i fornitori in attività formative in ottica di sostenibilità.

BILANCIO DI SOSTENIBILITA' - ANNO 2020

	<i>Parti interessate</i>	Dipendenti, soci, fornitori, clienti, concorrenti, mezzi di comunicazione, comunità locale, ambiente.
	<i>Obiettivi</i>	Sviluppare un sistema produttivo sostenibile per la salvaguardia dell'ambiente e della biodiversità in grado di contenere l'impatto ambientale.
	<i>Azioni e attività attuate</i>	<p>L'azienda è costantemente impegnata nel miglioramento della qualità delle acque di scarico per preservare i sistemi idrogeologici. A tal fine:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ seleziona e acquista i prodotti detergenti per l'igiene degli ambienti con precisi criteri ecologici, in particolare di biodegradabilità; ➤ sensibilizza i collaboratori per ridurre i consumi idrici nel processo produttivo; ➤ ha modificato il progetto iniziale di installazione di un impianto frigo ad ammoniaca con uno a propano che non contempla l'utilizzo di acqua di raffreddamento che ha anche permesso di migliorare l'efficienza funzionale dell'impianto con la conseguente diminuzione del consumo di acqua per il raffreddamento. ➤ l'azienda è dotata di un impianto chimico-fisico di pretrattamento delle acque reflue di cantina che abbatte del 30-40% il COD delle acque. Questo impianto è stato realizzato in proprietà con la Vecchia Cantina di Alice per ridurre l'impatto ambientale e i costi di realizzazione e gestione. ➤ per il lavaggio dei serbatoi viene utilizzata una macchina semi-automatica in grado di limitare i consumi di acqua e prodotti chimici. ➤ l'acqua di lavaggio dei filtri rotativi, contenente un'elevata percentuale di farina fossile, viene convogliata in un serbatoio di raccolta e destinata allo smaltimento. ➤ utilizza il processo di lavorazione basato sulla flottazione in continuo del mosto e successiva filtrazione tangenziale. Questo ha permesso di ridurre drasticamente i supporti filtranti costituiti di farina fossile e il quantitativo di acque reflue provenienti dal loro lavaggio. ➤ riutilizzo dell'acqua di raffreddamento delle pompe dei filtri rotativi prelevata da un bacino naturale sotterraneo. Questa viene accumulata temporaneamente in una vasca e utilizzata in riciclo per il raffreddamento. A fine vendemmia, viene utilizzata per l'irrigazione delle aree verdi di competenza. ➤ L'acqua di questo bacino viene anche utilizzata per il trattamento di purificazione richiesto dallo standard Kosher e, se necessario, viene integrata con acqua potabile dall'Acquedotto Comunale. ➤ Razionalizzazione della rete fognaria interna per ottimizzare la separazione tra acque reflue e acque meteoriche le quali vengono convogliate direttamente nella rete delle acque bianche comunali.
	<i>Azioni da attuare</i>	<p>Incrementare l'attenzione ai consumi idrici monitorandoli e valutando la possibilità di migliorare i parametri nel tempo.</p> <p>Ridurre l'inquinamento e il rilascio delle sostanze pericolose e diminuire la quantità di acque reflue contaminate valutando il possibile riutilizzo sicuro.</p>
	<i>Parti interessate</i>	Dipendenti, soci, 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.
	<i>Azioni e attività attuate</i>	<p>L'azienda ha investito da più di 10 anni in un impianto fotovoltaico da 116Kwh di potenza nominale. Questo fornisce all'azienda il 20% del fabbisogno energetico. La restante energia acquistata dall'azienda proviene per il 40% da fonti di energia rinnovabili.</p> <p>L'azienda si avvale della consulenza esterna di un consulente per migliorare l'efficienza energetica e diminuire i consumi occulti.</p> <p>Ricorre alle migliori tecnologie disponibili per accrescere l'efficienza energetica. Sostituzione progressiva delle lampade ad incandescenza con lampade a LED. Installazione di un impianto frigo a propano che permette un'ottimizzazione dell'efficienza energetica mediante l'utilizzo di inverter e soft-star sui motori.</p>
	<i>Azioni da attuare</i>	Miglioramento dell'efficienza energetica mediante la lotta ai consumi occulti.

BILANCIO DI SOSTENIBILITA' - ANNO 2020

	<i>Parti interessate</i>	Dipendenti, soci, comunità locale, istituti bancari, istituzioni pubbliche, consorzi, mezzi di comunicazione.
	<i>Obiettivi</i>	Promuovere un ambiente lavorativo sano e sicuro per tutti i lavoratori e garantire un'occupazione piena e produttiva e un lavoro dignitoso per donne e uomini, compresi i giovani e, se opportuno, alle persone con disabilità.
	<i>Azioni e attività attuate</i>	Lo sviluppo sostenibile e produttivo dell'azienda si basa sulla creazione di occupazione a livello locale, sulla valorizzazione della tradizione vitivinicola e sulla scelta di fornitori del territorio. L'azienda predispone dei sistemi di welfare quali polizza assicurativa a tutti i dipendenti, amministratori, estesa anche al loro nucleo familiare che interviene in caso di ricovero ospedaliero a causa Covid-19.
	<i>Azioni da attuare</i>	Svolgere corsi di formazione su salute e sicurezza negli ambienti di lavoro. Controllo e gestione della sicurezza di tutti gli ambienti di lavoro. Attenzione al perseguimento del miglioramento continuo e al controllo dei rischi nelle pratiche sociali.
	<i>Parti interessate</i>	Dipendenti, soci, comunità locale, istituti bancari, istituzioni pubbliche, consorzi, mezzi di comunicazione.
	<i>Obiettivi</i>	Sviluppare infrastrutture di qualità, affidabili, sostenibili e resilienti per supportare lo sviluppo economico e il benessere degli individui.
	<i>Azioni e attività attuate</i>	Fa parte dell'impegno aziendale la realizzazione di infrastrutture resilienti e la promozione di una industrializzazione equa, responsabile e sostenibile: ne è prova tangibile il sito produttivo, costruito con tecniche che diminuiscono l'impatto sul territorio. L'azienda ha ristrutturato il piano interrato da adibire a barricaia installando un controllo di umidità e temperatura per usufruire dei locali già esistenti e del naturale isolamento termico del locale interrato. Le doghe delle barrique esauste sono state riutilizzate per la realizzazione di parte della controsoffittatura del locale barricaia e di parte degli arredi dello stand fieristico aziendale. Sostituzione della copertura dello stabile (circa 1600m ²) per diminuire l'impatto ambientale sul territorio. Recupero dei tappi di sughero da destinare al riuso.
	<i>Azioni da attuare</i>	Nel caso di un'eventuale progettazione/ mantenimento degli edifici, applicare la filosofia aziendale utilizzando e promuovendo materiali sostenibili e provenienti da aziende del territorio.
	<i>Parti interessate</i>	Dipendenti, soci, comunità locale, istituti bancari, istituzioni pubbliche, consorzi, mezzi di comunicazione.
	<i>Obiettivi</i>	Rappresentare un punto di riferimento per lo sviluppo del territorio e della comunità locale attraverso iniziative commerciali e di divulgazione del sapere.
	<i>Azioni e attività attuate</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Visite ai locali di produzione con degustazione anche coinvolgendo altre realtà turistiche della zona per promozione del territorio. ✓ L'azienda vanta una partecipazione storica come sostenitore con organizzazioni benefiche/associazioni del territorio anche attraverso donazione in merce. ✓ Organizzazione di eventi in cantina quali serata del corso ONAV. ✓ Installazione di un impianto di ricarica per le auto elettriche messo a disposizione a titolo gratuito per i clienti della cantina.
	<i>Azioni da attuare</i>	Promuovere la cantina organizzando visite in azienda o altri eventi per la valorizzazione dell'area. Partecipazione come sostenitore con organizzazioni benefiche/associazioni del territorio anche attraverso donazione in merce.
	<i>Parti interessate</i>	Dipendenti, soci, fornitori, clienti, concorrenti, mezzi di comunicazione, comunità locale, ambiente, istituti bancari, istituzioni pubbliche, consorzi.
	<i>Obiettivi</i>	Raggiungere la gestione sostenibile e l'utilizzo efficiente delle risorse naturali. Ridurre la produzione di rifiuti attraverso la prevenzione, la riduzione, il riciclo e il riutilizzo.
	<i>Azioni e attività attuate</i>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ riutilizzo dell'acqua di raffreddamento delle pompe dei filtri rotativi prelevata da un bacino naturale sotterraneo. Questa viene accumulata temporaneamente in una vasca e utilizzata in riciclo per il raffreddamento. A fine vendemmia, viene utilizzata per l'irrigazione delle aree verdi di competenza. ➤ raccolta differenziata dei rifiuti. ➤ Spedizione gli scarti di lavorazione/sottoprodotti di lavorazione a distillerie per il loro riutilizzo.

BILANCIO DI SOSTENIBILITA' - ANNO 2020

	<i>Azioni da attuare</i>	Potenziare l'impianto di pre-trattamento delle acque reflue. Miglioramento dell'efficienza energetica mediante la lotta ai consumi occulti. Organizzare visite guidate e/o altre attività destinate alla valorizzazione della conoscenza del prodotto. Promuovere la comunicazione trasparente con le parti interessate attraverso comunicazioni sul sito web aziendale.
	<i>Parti interessate</i>	Dipendenti, soci, mezzi di comunicazione, ambiente.
	<i>Obiettivi</i>	Sensibilizzazione e riduzione delle emissioni di CO ₂ .
	<i>Azioni e attività attuate</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ L'azienda ha investito in impianti fotovoltaici, ricorre alle migliori tecnologie disponibili per accrescere l'efficienza energetica ed esegue i monitoraggi per ridurre i consumi. ✓ Sostituzione dell'impianto frigo con un impianto più efficiente e senza presenza di gas serra (impianto a propano). ✓ All'interno dello stabilimento è presente un'area verde piantumata con conifere (circa 30 piante). ✓ Installazione di un impianto di ricarica per le auto elettriche messo a disposizione a titolo gratuito per i clienti della cantina. ✓ La cantina ha ceduto, in comodato d'uso gratuito con convenzione pluriennale, un appezzamento di sua proprietà che viene utilizzato come parcheggio e area di sosta pubblica con annessa area picnic.
	<i>Azioni da attuare</i>	Incrementare l'attenzione alle emissioni di CO ₂ monitorandole e valutando la possibilità di migliorare i parametri nel tempo. Valorizzare la presenza del punto di ricarica per mezzi elettrici offrendo la possibilità di usufruire del servizio al vicinato e/o visitatori del territorio non clienti.
	<i>Parti interessate</i>	Dipendenti, soci, fornitori, clienti.
	<i>Obiettivi</i>	Definire alleanze e collaborazioni con tutte le parti interessate allineando gli obiettivi aziendali con la nuova agenda globale
	<i>Azioni e attività attuate</i>	L'azienda allinea la strategia della responsabilità sociale con gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) e identifica quelli connessi al proprio business in modo da perseguirli con carattere di priorità. Per questo definisce alleanze e collaborazioni con dipendenti, soci fornitori e clienti per poter sviluppare alcuni degli obiettivi. Oltre il 98% della produzione aziendale deriva da uve di provenienza dei soci della cantina dislocate per la grande maggioranza nel Comune di Alice Bel Colle e nei comuni limitrofi. La cantina forma parte di associazioni di Tutela del territorio e delle Denominazioni del territorio: Consorzio per la Tutela dell'Asti, Vignaioli Piemontesi. L'azienda collabora con altre Cantine Sociali tramite uno scambio di commercializzazione di prodotti tipici non concorrenziali. L'azienda è convenzionata con la Facoltà di Agraria di Torino e con le scuole Superiori del Territorio offrendo la possibilità di stage e tirocini formativi.
	<i>Azioni da attuare</i>	Sviluppare il bilancio di sostenibilità aziendale da aggiornare con cadenza annuale. Comunicare a tutte le parti interessate le risultanze del bilancio. Definire alleanze e collaborazioni con altre parti interessate (settore pubblico, comunità locale, scuole e/o università e altre imprese, anche concorrenti), allineando gli obiettivi aziendali con la nuova agenda globale. Continuare la collaborazione con Enti formativi per l'accoglienza per stage formativi.

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

Da segnalare:

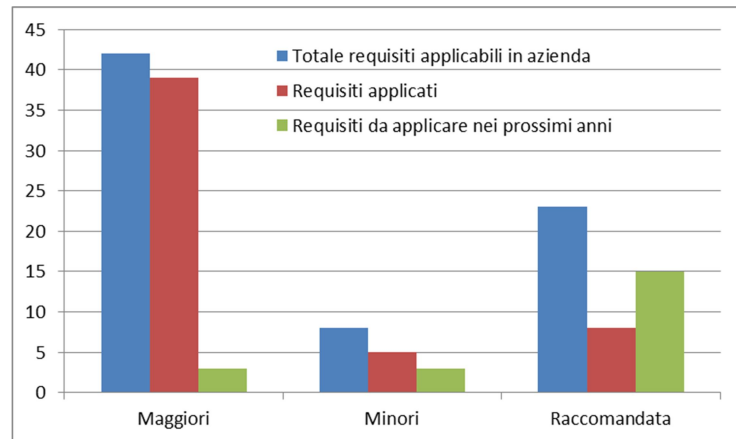
- Il carattere sociale dell'azienda, dove i soci sono proprietari della cantina a cui conferiscono l'uva;
- Il rapporto storico con i soci-fornitori che provengono dal territorio dove ha sede l'azienda o da aree limitrofi;
- L'impegno nella produzioni/utilizzo di energia pulita e allo smaltimento dei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

BILANCIO DI SOSTENIBILITA' - ANNO 2020

I risultati degli audit interni sono stati riportati nella seguente tabella, dove sono presenti le indicazioni relative a requisiti applicati nel 2020 e quelli da applicare nei prossimi anni:

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

Nella tabella riportata a fianco sono indicati i requisiti raggiunti nel 2020 e quelli che bisogna raggiungere ancora.



Nella tabella sono riassunti i requisiti minori (m) e le raccomandazioni che l'azienda intende soddisfare nelle varie fasi certificative

REQUISITO		FASI CERTIFICATIVE			
DESCRIZIONE	TIPO	Totale	1^anno	2^ anno	3^anno
BUONE PRATICA DI CANTINA	Minori	2	2	-	-
	Racc	4	2	1	-
BUONE PRATICHE SOCIO-ECONOMICHE	Minori	5	4	-	1
	Racc	16	8	2	2
BUONE PRATICHE DI COMUNICAZIONE	Minori	2	-	1	1
	Racc	2	-	-	1

Nella tabella sono riportati gli indicatori di sostenibilità ambientale scelti per essere valutati nelle varie fasi del ciclo certificativo

INDICATORI DI SOSTENIBILITA' AMBIENTALE	FASI CERTIFICATIVE		
	1^anno	2^ anno	3^anno
BIODIVERSITA'	Non applicabile		
CARBON FOOTPRINT		X	
WATER FOOTPRINT			X

OBIETTIVI 2021:

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

- **BUONE PRATICHE DI LAVORAZIONI - AZIONI LEGATE ALL'AZIENDA**
 - Potenziare l'impianto di pre-trattamento delle acque reflue;
 - L'azienda continuerà con il processo di sostituzione delle bottiglie in vetro con una tipologia meno pesante con risparmi di vetro e in emissioni di CO₂.

- **BUONE PRATICHE SOCIALI - AZIONI LEGATE ALLA COMUNITA', DIPENDENTI E FORNITORI**
 - Migliorare la comunicazione con la collettività mettendo in risalto l'impegno aziendale nell'ambito della sostenibilità. Sarà studiato un sistema per:
 - ✓ mettere a disposizione dei residenti confinanti un modulo per eventuali comunicazioni di problemi;
 - ✓ migliorare il rapporto con la comunità in base alle carenze riscontrate con segnalazione, comunicando ai vicini/comunità locale le azioni eseguite ed i risultati ottenuti o attesi e archiviando le segnalazioni ricevute e le azioni adottate;
 - supportare e incoraggiare la diffusione di pratiche agricole sostenibili presso i soci quali l'utilizzo responsabile degli agro-farmaci e la lotta integrata e coinvolgerli in attività formative/informative riguardanti l'ambito della sostenibilità;
 - promuovere la cantina organizzando visite in azienda o altri eventi per la valorizzazione dell'area;
 - partecipazione come sostenitore con organizzazioni benefiche/associazioni del territorio anche attraverso donazioni in merce;
 - continuare la collaborazione con Enti formativi per l'accoglienza per stage formativi;
 - valorizzare la presenza del punto di ricarica per mezzi elettrici offrendo la possibilità di usufruire del servizio al vicinato e/o visitatori del territorio non clienti.

- **BUONE PRATICHE AMBIENTALI**
 - L'azienda sostituirà il liquido refrigerante degli impianti a base di glicole con altri meno pericolosi per il prodotto/ambiente: propilenglicole (glicole alimentare) e glicerina;
 - Miglioramento dell'efficienza energetica mediante la lotta ai consumi occulti tramite la collaborazione avviata con il consulente esterno competente;
 - Potenziare l'impianto di pre-trattamento delle acque reflue.



PRODUTTORI DI MERAVIGLIE



Alice Bel Colle, 29/03/2021