



# **BILANCIO DI SOSTENIBILITA'** **2022/2023**



## Sommario

Storia.....	3
Certificati .....	6
Politica per la qualità, sicurezza e sostenibilità .....	9
Assicurazione qualità.....	10
Approvvigionamento .....	10
Buone pratiche di cantina .....	11
Packaging.....	16
Reflui enologici e rifiuti.....	18
PILASTRO SOCIALE .....	19
Lavoratori .....	19
Rapporti con la comunità locale.....	21
Stakeholder.....	21
Pilastro economico .....	22

## Storia

Ha un nome che non nasconde la sua lunga storia la cooperativa **Tre Secoli**, immersa nei vigneti tra Alessandria e Asti, da cui ottiene i vigneti per produrre i suoi vini.

Una storia, appunto, che inizia nel 1887 con la nascita della cantina sociale di **Mombaruzzo**, mentre 60 anni dopo, nel 1947 nascerà la cantina sociale di **Ricaldone**. Nel 2008 le due cantine sociali si fonderanno dando vita alla Tre Secoli, la più grande cooperativa viti-vinicola del Piemonte.



*Figura 1 Mombaruzzo*



*Figura 2 Ricaldone*





A raccontare il lavoro della cooperativa è il presidente, Bruno Fortunato, che ha iniziato come socio della cantina cooperativa di Ricaldone da fine anni Novanta. “I nostri vigneti sono composti dalle uve moscato e da quelle barbera nella varie declinazioni, dalla Docg alle Doc. Passando per Dolcetto, Brachetto e con interesse ai vitigni internazionali come Chardonnay e Sauvignon e Merlot”.

Sono circa 300 i soci della Tre Secoli: gli stessi viticoltori che danno alla cantina le proprie uve coltivate in una superficie di 1300 ettari tra Ricaldone e Mombaruzzo, a cavallo delle province di Asti e Alessandria.

“I proprietari dei vigneti ci danno le loro uve che trasformiamo in vino e dal 2019 siamo riusciti a mettere in piedi una linea di imbottigliamento completa, tecnologica e all’avanguardia per dare un prodotto completo da portare in tavola” spiega il presidente.

“Attualmente pigiamo circa 120mila quintali di prodotto. Moscato, Brachetto e Barbera sono i nostri vini più conosciuti ma sono importanti tutti i vigneti. Sono trascorsi alcuni anni ma stiamo portando avanti importanti risultati”.

Anche perché la cooperativa Tre Secoli non si occupa solo di lavorare le uve per realizzare i prodotti finiti. Ma offre ai soci una vera e propria rete di servizi: “Dall’assistenza fiscale a quella tecnica con due agrotecnici che seguono tutte le fasi della coltivazione in campo” conclude

Inoltre si è creata la situazione ottimale per l’implementazione di sistemi di qualità e ricerca continua del miglioramento sia in vigna che in cantina ottenendo le seguenti certificazioni: Certificazione Biologica – BRC – IFS FOOD – ISO 9001/2015.

Dal 2018 la Società si è resa autonoma nella produzione dei vini imbottigliati realizzando un impianto di produzione, spumantizzazione e imbottigliamento di vini fermi, frizzanti e spumanti.

È stato un notevole sforzo economico che ha finalizzato il progetto iniziale della fusione tra le due cantine: dalla produzione al consumatore finale tutto direttamente in un'unica soluzione.



*Figura 3 Inaugurazione locale imbottigliamento*

Da qui è poi nata la volontà di essere partecipi ad un concetto abbracciato dalle **Nazioni Unite** presente nell'Agenda 2030 che è **lo Sviluppo Sostenibile**.

Questo perché riteniamo che anche la parte agricola deve essere in grado di fare la sua parte nel preoccuparsi di quale futuro avranno le generazioni a venire.

Detto questo la cooperativa **Tre Secoli** ha deciso ormai da due anni di avvicinarsi e di conseguenza essere certificati secondo lo standard di sostenibilità della filiera vitivinicola EQUALITAS secondo i tre pilastri fondamentali **Sociale, Ambientale ed Economico**.





## BRCGS CERTIFICATE

Certiquality S.r.l., Accredia accreditation n°. 008B, certifies that having conducted an audit for the scope of activities :  
Vinification (clarification, stabilisation, refrigeration, filtration) and bottling of red, white and sparkling wines in glass bottle

Including additional modules of None  
Exclusions from scope None  
Product categories Prd cat 13

at

### TRE SECOLI S.C.A.

Site code: 9135496

Audit site address: IT - 14046 MOMBARUZZO (AT) - VIA STAZIONE 15  
Has achieved Grade: A+ - [Unannounced - mandatory 1 in 3 years audit programme]

Meets the requirements set out in the

## GLOBAL STANDARD FOOD SAFETY

### Issue 9 – August 2022

Certificate register number	P3757
Date(s) of audit	13/07/2023
Certificate issue date	16/08/2023
Re-audit due date	From 27/06/2024 to 25/07/2024
Unannounced re-audit due date	From 27/03/2024 to 25/07/2024
Certificate expiry date	05/09/2024
Auditor number	22454
Milan, 16/08/2023	

Authorized by

Cesare Puccioni - President



PRD n. 008 B  
Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF e ILAC.  
Signatory of EA, IAF and ILAC Mutual Recognition Agreements.

Certificate traceability reference

This certificate remains the property of Certiquality srl

If you would like to give feedback on the BRCGS Standard or the audit process directly to BRCGS, please contact [enquiries@brcgs.whistleblownetwork.net](mailto:enquiries@brcgs.whistleblownetwork.net) or use the BRCGS reporting system at <https://tellusbrcgs.whistleblownetwork.net>. To verify certificate validity, please visit <https://directory.brcgs.com>

CERTIQUALITY S.r.l. ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE DELLA QUALITÀ

Via G. Giardino, 4 - 20123 Milano (Italy) - Tel. +39-02-8069171, Fax. +39-02-86465295, [certiquality@certiquality.it](mailto:certiquality@certiquality.it) - [www.certiquality.it](http://www.certiquality.it)

C BRCGS\_FOOD\_V9 ED 01 100523



**Certificate  
Unannounced audit**

Herewith the certification body  
**Certiquality S.r.l.**

being an ISO/IEC 17065 accredited certification body for IFS certification and having signed an agreement with IFS Management GmbH, confirms that the processing activities of

**TRE SECOLI S.C.A.** (COID: 69793)

IT - 14046 MOMBARUZZO (AT) - VIA STAZIONE 15

GS1 GLN(s): 8051040650009

Sanitary legal authorisation: n° protocollo 574 del 26/06/2019

Head Office: none

for the Assessment scope:

Vinification (clarification, stabilisation, refrigeration, filtration) and bottling of red, white and sparkling wines in glass bottle.

Exclusions from scope: none

Additional information:

Product Scope(s)/ Technology scope(s):

Prd Scope 8. Beverages

Tech Scope C D F

meet the requirements set out in the

**IFS Food Version 7, October 2020**

at Higher Level

and other associated normative documents

with a score of 96,67%

Certificate register number	P3758
Last Assessment conducted unannounced	N/A
Assessment date	15/07/2023
Certificate issue date	16/08/2023
Date of expiration of the certificate	19/09/2024
Next Assessment within the time period	
Announced Assessment	31.05.2024 - 09.08.2024
Unannounced Assessment	05.04.2024 - 09.08.2024



Cesare Puccioni - President  
Milan, 16/08/2023



PRD n. 008 B  
Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF e ILAC.  
Signatory of EA, IAF and ILAC Mutual Recognition Agreements.

CERTIQUALITY S.r.l.

Via G. Giardino, 4 - 20123 Milano - Tel. 02/8069171 Fax. 02/86465295 [certiquality@certiquality.it](mailto:certiquality@certiquality.it) - [www.certiquality.it](http://www.certiquality.it)  
C-IFS FOOD UNA ED 120623



Certificato n. CC/016\_rev.01  
Certificate no.

Si certifica che il sistema di gestione della sostenibilità di  
*We hereby certify that the sustainability management system operated by*

**Tre Secoli Viticoltori in Piemonte dal 1887 S.C.A.**  
**Via Stazione, 15 – 14046 Mombaruzzo (AT)**

Tipologia di azienda: **Cantina /Imbottigliatore / Condizionatore [E]**  
*Company type: Cellar [E]*

Unità operative / *operative units:*  
[1] Via Stazione, 15 – 14046 Mombaruzzo (AT)  
[2] Via Roma, 2 – 15010 Ricaldone (AL)

**È conforme allo Standard**  
*Is in compliance with the Standard*

**EQUALITAS – Standard SOPD**  
**MODULO “Organizzazione Sostenibile - OS”**  
**Rev. 04 del 01/08/2021**

*EQUALITAS – Standard SOPD “Sustainable Organization – SO” rev. 04 of the 01/08/2021*

Per le seguenti attività  
*For the following activities*

**<sup>1</sup> Produzione e affinamento di vini fermi, frizzanti e spumanti, imbottigliamento in  
bottiglia di vetro e condizionamento in Bag in Box e sfuso.**

**<sup>2</sup> Produzione di vini fermi sfusi.**

*<sup>1</sup> Production and aging of still, semi-sparkling and sparkling wines, bottling in glass  
bottle and conditioning in Bag in Box and in bulk.*

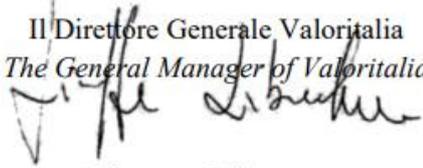
*<sup>2</sup> Production of still bulk wines.*

Esclusioni / *Exclusions:* Prodotti commercializzati / *Marketed products.*

Indicatori ambientali valutati / *Environmental indicators evaluated:* nessuno / *none.*

This certificate remains the property of: Valoritalia S.r.l., Via Venti Settembre 98/G – 00187 Roma [info@valoritalia.it – www.valoritalia.it]  
Il presente certificato è soggetto al rispetto del regolamento Valoritalia. La validità del Presente certificato è subordinata a sorveglianza periodica e rinnovo triennale.  
This certificate will satisfy the requirements established by Valoritalia. The validity of this certificate depends on periodic surveillance and renewal every three years.

Prima emissione: 14/04/2021  
*First issue*  
Emissione corrente: 03/05/2022  
*Current issue*  
**Scadenza: 13/04/2024**  
*Expiry date*

Il Direttore Generale Valoritalia  
*The General Manager of Valoritalia*  
  
**Giuseppe Liberatore**

## Politica per la qualità, sicurezza e sostenibilità

Operare secondo i principi di qualità, per la Nostra azienda significa adoperarsi costantemente a tutti i livelli, per migliorare in modo continuo i processi aziendali interni, per realizzare le lavorazioni che rispondano sia ai requisiti del Cliente sia a quelli cogenti che regolano e governano l'attività svolta dalla TRE SECOLI sca nonché soddisfare le crescenti attese della nostra clientela anche di carattere implicito. L'Azienda con le certificazioni BRC, IFS, EQUALITAS e il proseguimento nell'adeguamento alla norma ISO 9001:2015 è impegnata nel mantenimento di uno standard di lavoro rivolto alla cultura sulla sicurezza alimentare alla legalità dei prodotti commercializzati e alla sostenibilità economica: oltre a mantenere contratti esistenti con clienti storici, sarà sempre più importante concentrare le risorse sull'imbottigliamento e confezionamento dei vini al fine di acquisire un vantaggio competitivo sul territorio nella proposta dei propri servizi a nuovi Clienti. Inoltre, sotto il profilo organizzativo, si è constatato un'apprezzabile miglioramento nella gestione delle attività. La Direzione, consapevole che i traguardi ad oggi ottenuti devono essere considerati dei punti di partenza sulla cui base fondare e consolidare il miglioramento futuro ritiene determinante perseguire ulteriori obiettivi riportati, in sintesi, qui di seguito:

- mantenere le certificazioni acquisite relative alle norme BRC, IFS, EQUALITAS, BIO e SQNPI assicurando così il costante aggiornamento del Sistema rispetto all'evoluzione dell'organizzazione interna al fine di renderlo sempre più uno strumento utile per la gestione dell'azienda;
- soddisfare il Cliente rispondendo in modo tempestivo e professionale alle sue esigenze tramite una organizzazione elastica e il contatto diretto con lo stesso, che deve avvenire sia telefonicamente sia attraverso la partecipazione alle fiere di settore a livello Nazionale e Internazionale;
- operare sempre in accordo ai requisiti di legge richiesti e in tutela dell'ambiente. Assicurarsi che il prodotto sia sicuro e l'ambiente di lavoro idoneo alla salvaguardia del lavoratore
- diversificare la propria Clientela aumentando, quindi, il numero dei Clienti sia a livello privato che in relazione alla grande distribuzione anche attraverso lo sviluppo di nuove competenze tecniche degli addetti;
- aumentare il fatturato nei prossimi anni al fine di consolidare l'azienda e renderla un punto di riferimento per la Clientela del nostro settore.

Perseguire azioni mirate al totale rispetto dell'etica e della sostenibilità a livello economico, sociale e ambientale in modo da lavorare nel rispetto della norma EQUALITAS

Tali obiettivi potranno essere perseguiti attraverso l'impiego di strumenti organizzativi mirati, quali ad esempio:

- piani di miglioramento della qualità che definiscano per ogni obiettivo stabilito, specifiche attività, responsabilità e relative tempistiche;
- un capillare processo di sensibilizzazione, coinvolgimento e responsabilizzazione delle singole persone, attraverso momenti di incontro e condivisione delle strategie aziendali, affinché gli obiettivi da raggiungere e raggiunti siano motivo di soddisfazione per tutti i componenti dell'azienda;
- attivare un processo di coinvolgimento della comunità locale in modo da avere un diretto contatto e spunti di miglioramento continuo;
- un processo di addestramento e formazione del personale che tenga conto delle richieste dell'azienda e delle richieste di legge e che segua i requisiti di sicurezza, certificazione e sostenibilità con un conseguente miglioramento professionale;
- continuo monitoraggio del clima aziendale a livello di personale per poter avere spunti di miglioramento o tempestive risoluzioni di disagi.
- assenza di discriminazioni
- una struttura organizzativa snella ed elastica onde garantire la capacità di adeguarsi facilmente alle mutevoli richieste del mercato;
- sviluppo ed impiego di strumenti informatici e tecnici che consentano di agevolare le attività gestionali e di reporting, ottenendo informazioni e dati significativi a cui attingere per indirizzare scelte e decisioni aziendali.
- In merito alle buone pratiche di comunicazione l'azienda intende garantire una comunicazione dimostrabile, verificabile e trasparente sulle tematiche della sostenibilità e sulle caratteristiche del prodotto che immette sul mercato, avvalendosi del proprio sito internet.



## Assicurazione qualità

La Tre Secoli ha adottato un Sistema di Gestione della sostenibilità al fine di conseguire gli obiettivi definiti nella Politica di sostenibilità. A tal fine è stata istituita una procedura per il monitoraggio degli indicatori e dei requisiti previsti dallo Standard Equalitas.

Una prima analisi era stata effettuata per il periodo 01/08/2019 – 31/07/2020 e ha riguardato:

- Consumi idrici;
- Consumi di carburanti;
- Reflui enologici;
- Fanghi derivanti dalla depurazione;
- Rifiuti prodotti.

Questa prima analisi ci ha permesso di confrontare e valutare i consumi negli anni successivi e capire se vi erano aree o processi da migliorare.

Dal mese di marzo 2021 La Tre Secoli ha potuto estendere il monitoraggio anche ai consumi energetici, avendo messo in funzione il nuovo impianto fotovoltaico della potenza di 100kw/h installato nella struttura destinata alla spumantizzazione e imbottigliamento dei vini.

Una prima analisi è stata effettuata nel periodo che va da marzo 2021 a luglio 2021 riguardante il confronto tra la stima di produzione attesa e quella realmente avuta.

Con la chiusura dell'anno 2021 siamo riusciti a confrontare tutto l'anno e fare una valutazione su l'effettivo vantaggio dell'investimento e programmare implementazioni d'impianto future. L'anno 2022 ha confermato il reale vantaggio di risparmio energetico confermando la produzione dello stesso periodo precedente.

A fine 2023 sono entrati in funzione due nuovi impianti fotovoltaici che l'azienda, visto il reale vantaggio, ha deciso d'implementare uno nell'unità produttiva di Mombaruzzo e l'altro nell'unità produttiva di Ricaldone.

L'azienda ha deciso di installare presso i due punti vendita aziendali delle colonnine di ricarica elettriche per permettere ai clienti che lo necessitano di avere un punto di ricarica per i propri mezzi.

## Approvvigionamento

La Tre Secoli ha implementato una procedura per valutare e sensibilizzare i fornitori sugli aspetti sociali, economici e ambientali della sostenibilità.

Nel questionario di qualifica che la Tre Secoli utilizzava per quanto riguarda la sicurezza alimentare sono state inserite delle domande per avere specifiche informazioni riguardanti sostenibilità ed etica. Dai questionari ritornati vi è evidenza del fatto che le varie aziende fornitrici sono sempre più sensibili all'argomento della sostenibilità.

## Buone pratiche di cantina

La Tre Secoli riceve uve da N 348 soci conferitori 87 dei quali sono stati coinvolti nell'adozione del sistema SQNPI al fine di migliorare la sostenibilità nella gestione dei vigneti.

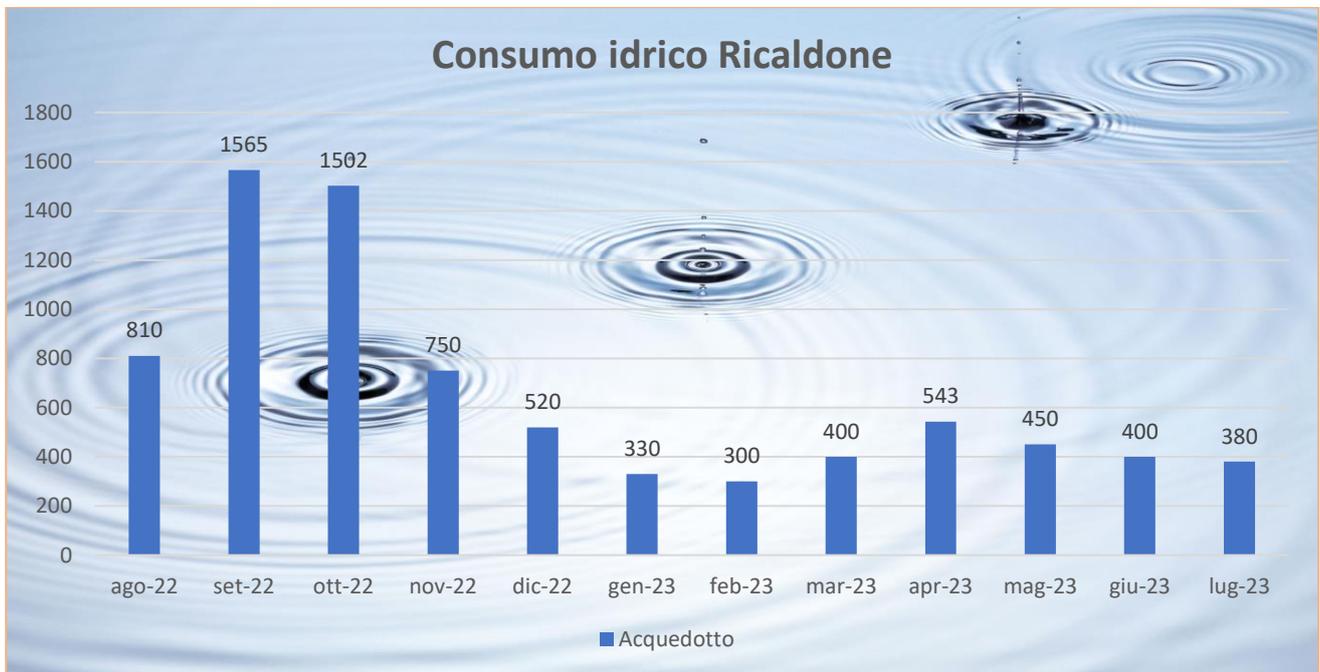
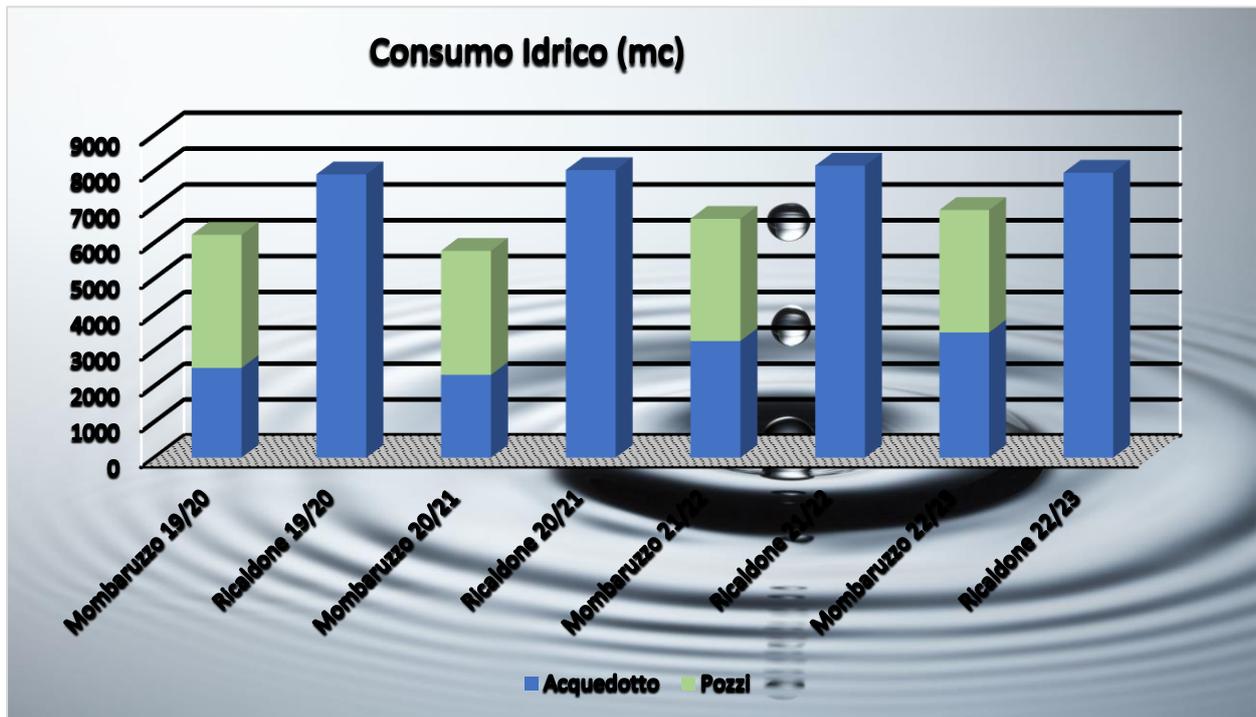
La Tre Secoli ha definito protocolli di lavorazione che vengono rivalutati annualmente, al fine di individuare possibili ottimizzazioni del processo produttivo prendendo in esame ogni step del ciclo produttivo.

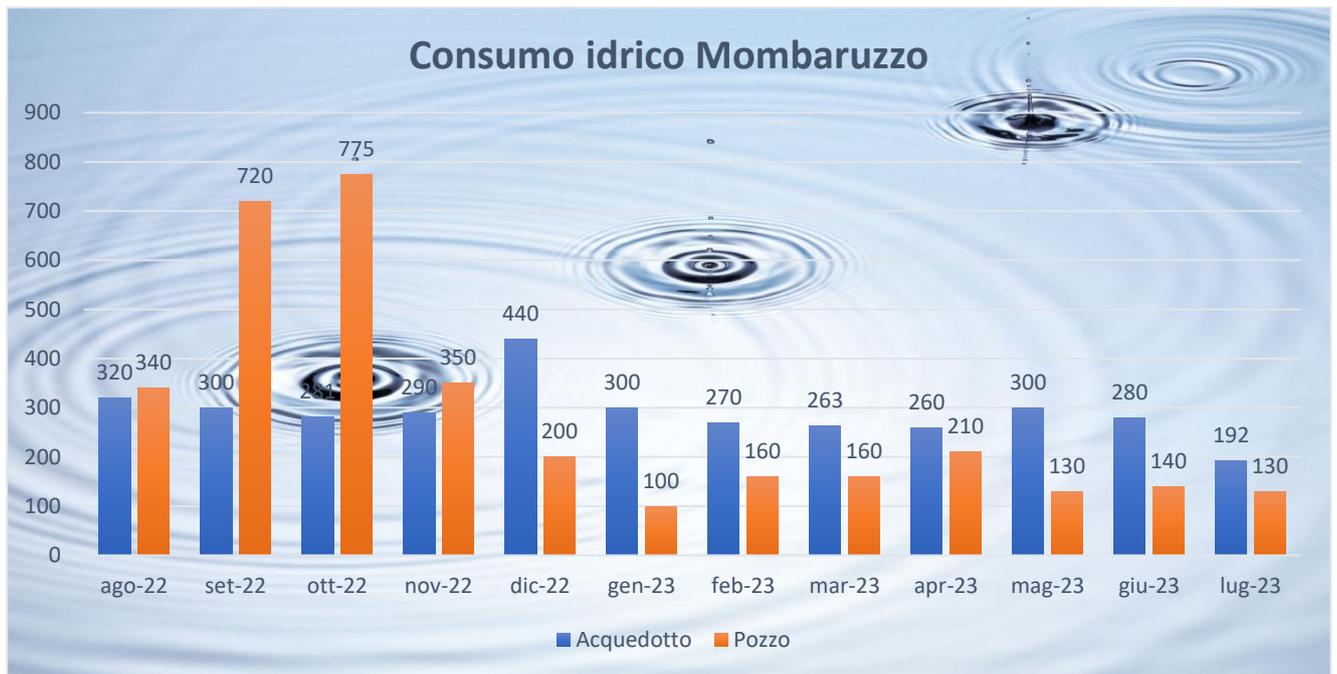
Negli ultimi anni l'attenzione nei confronti del consumo dell'acqua è sempre maggiore. Per tale motivo durante le ultime installazioni di nuovi impianti frigoriferi si è preferito optare per impianti con sistemi di raffreddamento dei condensatori ad aria e non più ad acqua come solitamente in uso. Tale sistema ci ha permesso di risparmiare un notevole quantitativo di acqua non utilizzata negli evaporatori.

Nel periodo di riferimento 2022/2023 sono stati registrati i seguenti consumi idrici:

- Stabilimento di Mombaruzzo 6911 mc di cui 3496 mc da acquedotto e 3415 mc da pozzi aziendali.
- Stabilimento di Ricaldone 7950 mc.

Come si può vedere nel grafico riportato in seguito si sono sensibilmente ridotti nel periodo 2020/2021 rispetto al periodo 2019/2020. Si può notare un leggero aumento progressivo nei periodi successivi sull'unità produttiva di Mombaruzzo dato dall'aumentare del numero di bottiglie prodotte.

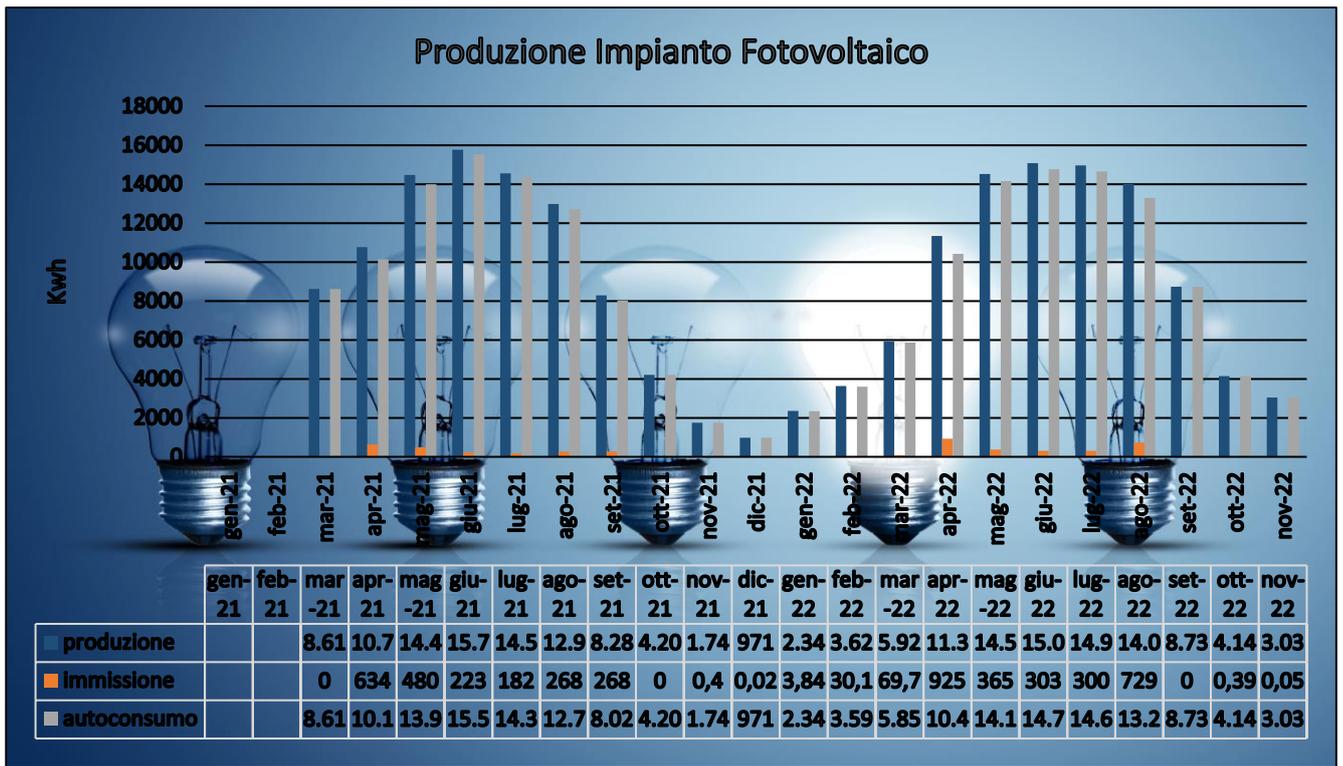




È stata calcolata l'incidenza dei consumi in mc/HL prodotti:

- 14861 mc su una produzione di hl 56906 con un'incidenza di mc 0,26 a hl.

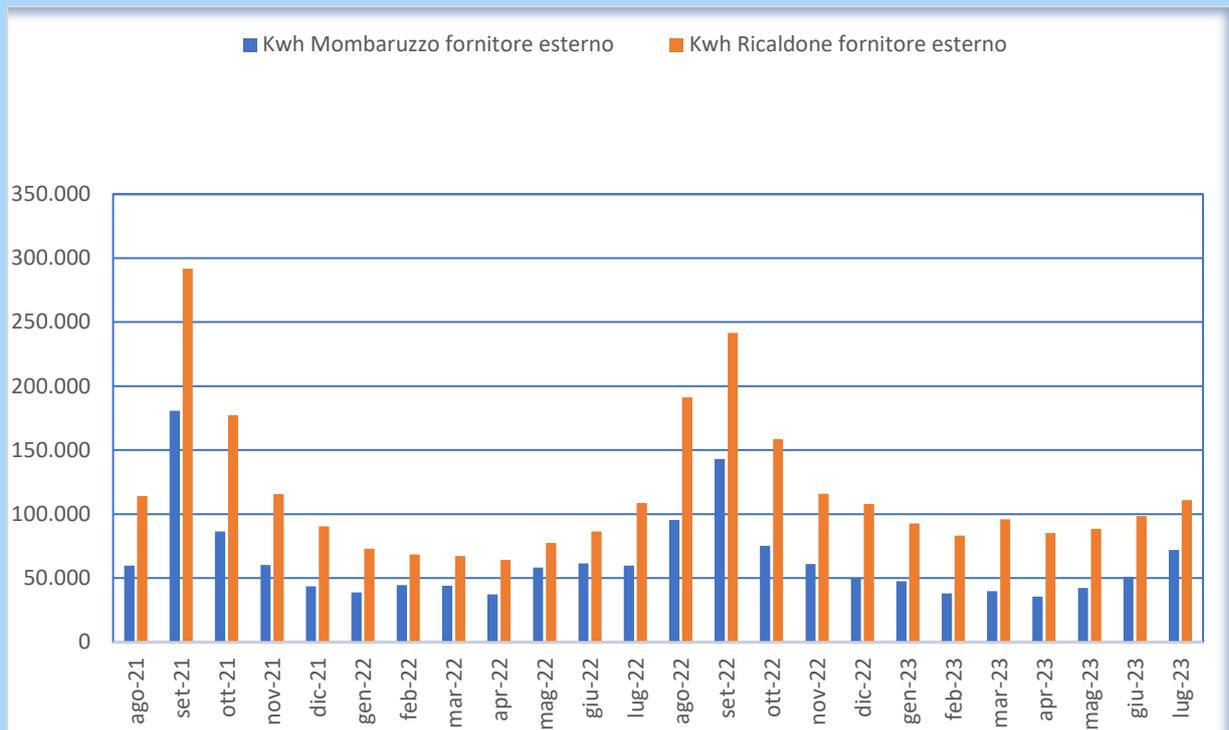
Grazie al nuovo impianto fotovoltaico è stata fatta un' analisi della produzione di Kw/h mensile per il periodo da marzo 2021 a dicembre 2022. L'azienda ha preso in esame la produzione dell'impianto con la parte di autoconsumo e la parte di immissione in rete pubblica.



Grazie ai risultati ottenuti la Tre Secoli ha in progetto di ampliare l'impianto fotovoltaico per l'unità produttiva di Mombaruzzo e installare un impianto anche nell'unità produttiva di Ricaldone che sono andati in produzione a fine 2023 e si potranno avere i risultati nel prossimo bilancio.

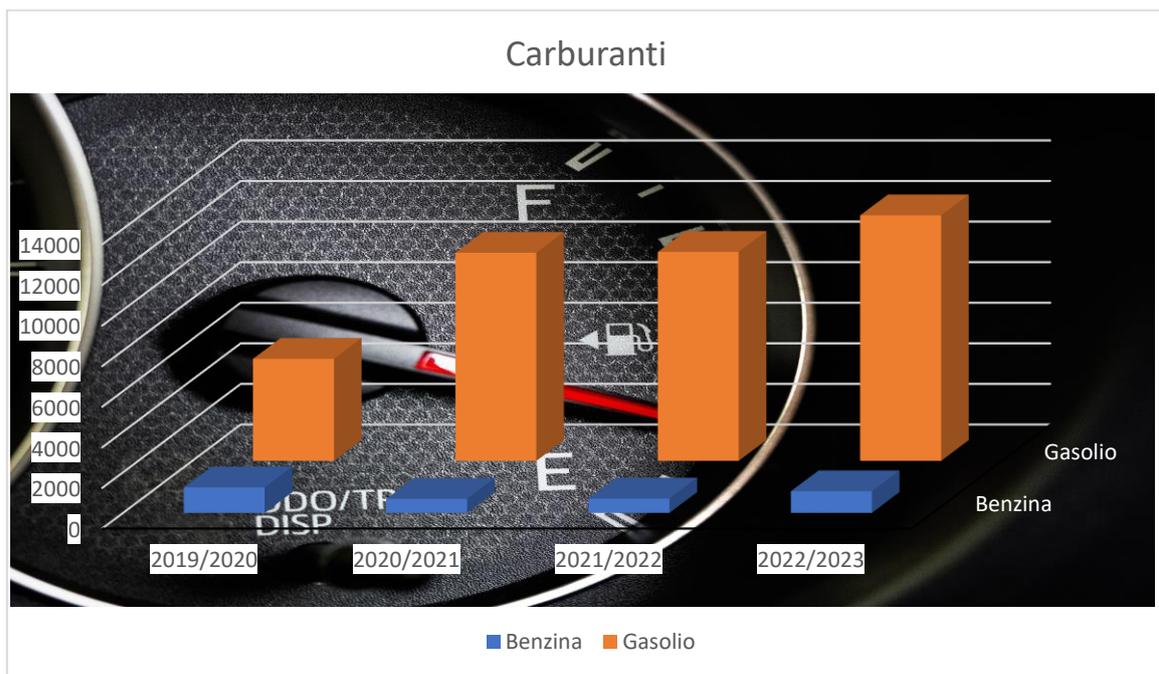
Sono stati presi in considerazione anche i consumi di energia elettrica da fornitura di rete e non autoprodotta per le due unità produttive.

Dal grafico riportato sotto si può vedere come l'impianto fotovoltaico dell'unità produttiva di Mombaruzzo faccia ridurre notevolmente i consumi di energia elettrica da fornitore esterno.



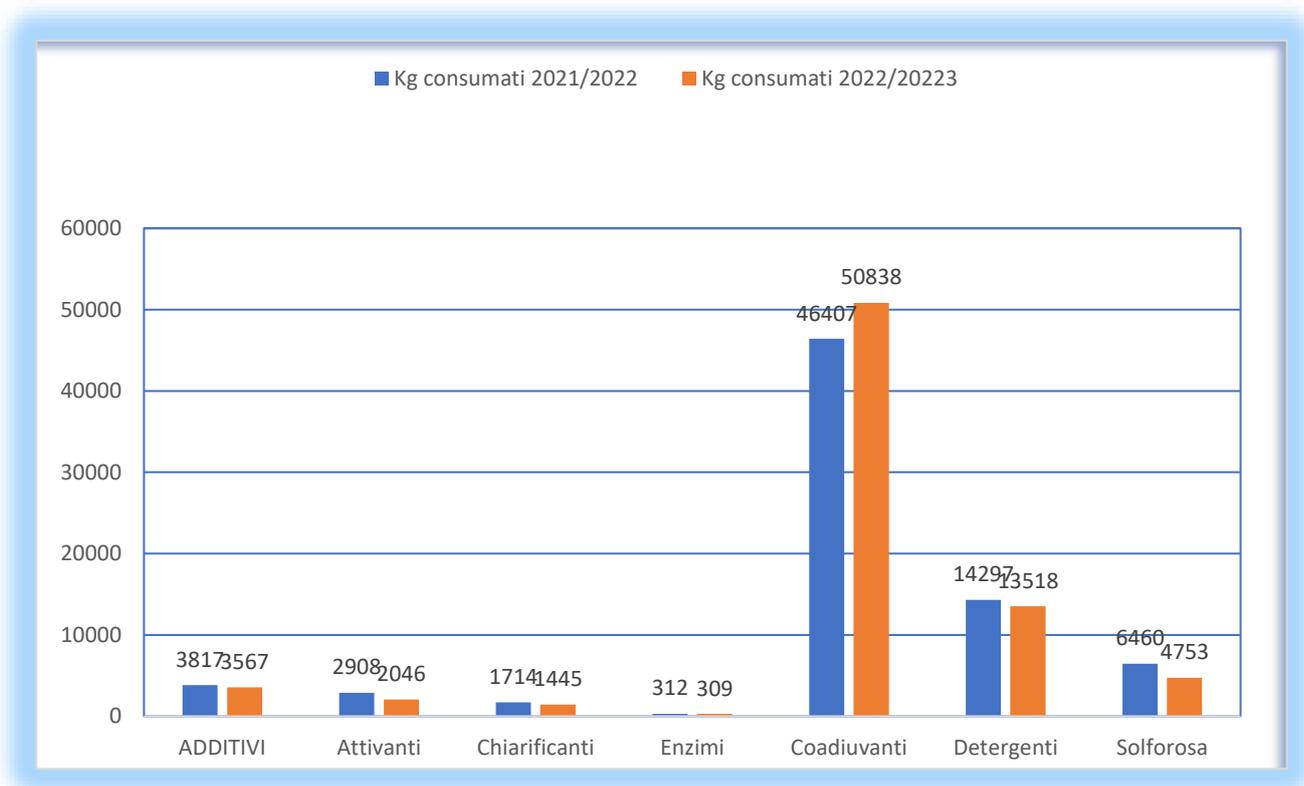
Per quanto riguarda altri consumi energetici sono stati considerati i carburanti, che vengono utilizzati unicamente per l'utilizzo delle autovetture ad uso aziendale dai dipendenti addetti al reparto commerciale o tecnico viticolo.

Nel periodo di riferimento il consumo è stato di lt 13169 di cui 1069 benzina 12100 gasolio.



Si denota un aumento del consumo dovuto all'aumento delle consegne fatte dovuto alle maggiori vendite rispetto ai periodi precedenti.

Sono stati presi in considerazioni per questo bilancio anche i consumi di prodotti enologici in modo tale da poter eseguire un'analisi con gli anni futuri.



Si può notare che i coadiuvanti hanno un uso maggiore dato soprattutto dalla filtrazione dei mosti.

## Packaging

Sono stati definiti i criteri con cui viene effettuata la scelta del packaging.

Il vetro per molti per non dire tutti, almeno per quel che riguarda le nostre tipologie e denominazioni dei prodotti vinicoli (spumanti e vini da invecchiamento) è insostituibile perché riesce a mantenere inalterate le caratteristiche del vino e ne permette una ottimale conservazione. Tuttavia, esistono alcune soluzioni che le aziende possono adottare al fine di ridurre l'impatto del suo utilizzo. Il mercato offre oggi la possibilità di ricorrere all'utilizzo di BOTTIGLIE PIÙ LEGGERE, ma altrettanto resistenti, che permettono un prodotto finale con una carbon footprint nettamente più bassa. Sempre rispetto alle bottiglie, la sostenibilità passa anche e soprattutto attraverso l'utilizzo di MATERIALI RICICLATI, che possono diversamente riguardare il vetro stesso con cui sono realizzate le bottiglie, ma anche i TAPPI e le ETICHETTE. Queste ultime, in particolare, laddove necessarie e non eliminabili, oltre ad essere realizzate con carta riciclata, possono essere stampate con INCHIOSTRI A BASSO IMPATTO AMBIENTALE e riportare al loro interno contenuti esplicativi circa l'impegno dell'azienda produttrice a favore della sostenibilità. Tali soluzioni possono naturalmente riguardare anche le scatole di cartone

utilizzate per il confezionamento e il trasporto delle bottiglie. In questo senso in fatti, alcuni criteri per implementare soluzioni di sostenibilità ambientale, prevedono il ricorso ad imballaggi realizzati con CARTONE RICICLATO.

Un ruolo di particolare importanza, con riguardo al confezionamento delle bottiglie è attribuito agli impatti che gli imballaggi scelti possono avere sulle attività legate alla LOGISTICA E AI TRASPORTI. Da questo punto di vista in fatti, è opportuno scegliere imballaggi dal VOLUME RIDOTTO o che presentino una GESTIONE PIÙ INTELLIGENTE DEGLI SPAZI INTERNI, che pur mantenendo le stesse caratteristiche prestazionali, garantiscano non soltanto una riduzione nell'uso delle materie prime con cui sono prodotti, ma anche e soprattutto un efficientamento delle attività logistiche. L'ottimizzazione del sistema dei trasporti può ad esempio comportare una loro riduzione, ed una conseguente diminuzione delle emissioni di CO2 immesse in atmosfera.

Per tali motivi abbiamo implementato un protocollo per la scelta del packaging al momento dell'introduzione di nuovi prodotti confezionati.

**SCELTA DELLA BOTTIGLIA:** in base alle possibilità offerte dal mercato si è cercato di scegliere la tipologia di bottiglia (bordolese/borgognotta) ritenuta più sostenibile all'interno della stessa tipologia: ad esempio come evidenziato dalle schede di Bordolese Deco/Med/Vip e Bordolese Trendy/Smart, per quasi tutte le produzioni sono state scelte, per le prime Bordolesi la Vip in quanto a quasi parità di dimensioni essa ha un peso inferiore con un risparmio economico immediato nell'acquisto e una riduzione anche dei costi generali di spedizione, e per le seconde la Trendy per le stesse ragioni.

**SCELTA DELLA CHIUSURA:** il mercato attuale offre opportunità decisamente interessanti: la tappatura cosiddetta "a vite" ha raggiunto ormai una specializzazione elevata tant'è vero che viene sempre più utilizzata anche nei vini frizzanti. Tali scelte rimangono soprattutto legate alle richieste del cliente finale e per tale motivo forse non ha ancora raggiunto soglie di utilizzo paragonabili al sughero che rimane a oggi il sistema di gran lunga maggiormente utilizzato in tutte le sue varie desinenze, dal sughero naturale, all'agglomerato con le rondelle a contatto con il vino ai tappi tecnici con microsfere di microgranulato.

Per quanto riguarda il materiale di confezionamento finale, il cartone ondulato è assolutamente il più utilizzato per il confezionamento delle nostre bottiglie. Tali materiali provengono da industrie che utilizzano in gran percentuale carte riciclate.

CERTIFICATE  
**CO OPERATION**

We hereby certify that  
**TRE SECOLI VITICOLTORI IN PIEMONTE DAL  
1887 SCA**

based on the CO<sub>2</sub>-balance studies carried out by PricewaterhouseCoopers and/or EY, available at amorimcork.com,  
has contributed to the sequestration of up to 92,4 tonnes of CO<sub>2</sub> through its purchase and utilization of cork stoppers  
during the twelve month period from 1st January to 31st December 2021.

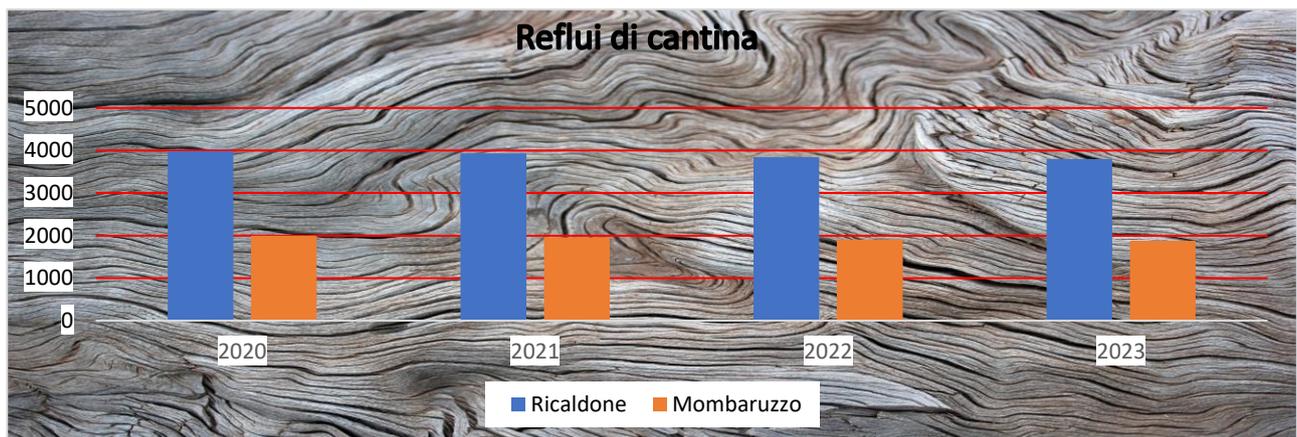
**92,4**  
tonnes of CO<sub>2</sub> sequestered

**AMORIM CORK**

## Reflui enologici e rifiuti

Le cantine producono nei loro processi di trasformazione delle uve reflui enologici pari a:

- Mc 3795 per lo stabilimento di Ricaldone
- Mc 1880 per lo stabilimento di Mombaruzzo



Entrambe gli stabilimenti sono collegati alla fognatura comunale che convoglia i reflui ai relativi impianti di depurazione comunale avvalendosi di una tabella in deroga concordata con i vari enti preposti. Per il sito di Mombaruzzo è stato migliorato in modo da gestire uno scarico regolare durante la giornata. Per entrambi i siti sono stati installati dei depuratori per migliorare la qualità di scarico.

La quantità dei fanghi derivanti dalla depurazione delle acque reflue varia di molto di anno in anno. Per l'esercizio 2022/23 abbiamo prodotto ton 27 su hl 53452 con un'incidenza ad hl prodotto di ton 0,00050/hl

La Tre Secoli monitora la propria produzione dei rifiuti solidi nelle diverse aree di cantina: i rifiuti prodotti nell'esercizio 2022/23 sono stati pari a ton 5,55 su hl 53452 con un'incidenza di ton 0,00010/hl.

L'aumento dei rifiuti è stato portato da una crescita dell'imbottigliato rispetto all'anno precedente.



## PILASTRO SOCIALE

### Lavoratori

La Tre Secoli impiega 22 dipendenti di cui 20 a tempo indeterminato e 2 a tempo determinato assunti secondo il regolare contratto di lavoro.

I regolamenti e disciplinari sono esposti e divulgati a tutte le persone interessate.

Come previsto dalla legislazione italiana l'azienda è in regola con tutti gli adempimenti ed i versamenti previdenziali, assistenziali ed assicurativi nonché con tutti gli altri obblighi previsti dalla normativa vigente.

Il personale è stato assunto sulla base di parametri oggettivi, tenendo conto dell'esperienza, della formazione e abilità della persona in relazione alle funzioni che andrà a ricoprire.

La Tre Secoli ha previsto per i nuovi assunti attività formative mirate.

Il livello contrattuale viene assegnato sulla base della mansione svolta.

La Tre Secoli è disponibile per motivi didattici alla formazione di ragazzi in età scolare affiancandogli un tutor che li seguirà per l'intero periodo formativo.

La Tre Secoli rispetta la libertà di ciascun lavoratore di aderire a sindacati di sua scelta e il diritto alla contrattazione collettiva: eventuali adesioni ad organizzazioni sindacali non comportano alcuna conseguenza negativa o ritorsione da parte dell'azienda.

La Tre Secoli si impegna a garantire che tutti i lavoratori siano pienamente consapevoli dei diritti e doveri derivanti dal loro contratto di lavoro, svolgendo, in caso di necessità, attività di sensibilizzazione e informazione riguardo alle principali novità in materia di diritto del lavoro, responsabilità sociale.

Non è ammessa alcuna discriminazione nell'assunzione, nella retribuzione, nell'accesso alla formazione, nella promozione, nel licenziamento in base a sesso, età, religione, casta, nascita, ceto sociale, disabilità, origine etnica e nazionale, nazionalità, appartenenza a organizzazioni dei lavoratori, compresi i sindacati, affiliazione o opinioni politiche, orientamento sessuale, responsabilità familiare, stato civile o qualunque altra condizione da cui possano derivare discriminazione. Per evitare discriminazioni nelle assunzioni sui luoghi di lavoro l'azienda applica quanto previsto dal codice etico.

Al fine di trasferire e far comprendere le politiche aziendali, La Tre Secoli ha effettuato attività di formazione relative alle tematiche della sostenibilità ambientale, sociale ed economica approfondendo i requisiti fondamentali dello standard Equalitas. Sono stati svolti anche corsi sulla sicurezza e salute sui posti di lavoro e sono stati approfonditi gli aspetti riguardanti il clima aziendale e le modalità di segnalazione per spunti di miglioramento.

La composizione dell'organico è:

	Totale	Maschi	Femmine	Età 20-35	Età 36-50	Età >50
Tempo Indeterminato	19	14	5	1	9	9
Tempo Determinato	2	2	0	1	1	0
Operatori Stagionali	21	19	2	10	8	3
Categoria Protetta	1	1	0	0	1	0
Totale Dipendenti	43	36	7	12	19	12



## Permanenza in azienda

Meno di 5 anni	Tra 5 e 10 anni	Più di 10 anni
5	1	16

Il numero dei dipendenti stagionali può variare di anno in anno in base alle necessità di lavorazioni che si manifestano ogni vendemmia.

L'età media dei lavoratori è di anni 46,89

Per malattia e infortunio il totale delle ore è stato di n° 888

Il monte ore relativo al totale degli impiegati e operai è stato di n° 50.644 mentre di straordinario n° 4.358 con un'incidenza percentuale del 11,62%

## Rapporti con la comunità locale

Al fine di acquisire maggiore consapevolezza ed eventualmente migliorare i rapporti con i residenti La Tre Secoli ha predisposto un questionario per il vicinato sul proprio sito internet in modo tale che chiunque possa in qualsiasi momento farci delle segnalazioni per il continuo miglioramento.

Per la comunità di Ricaldone la Tre Secoli ha messo a disposizione un proprio locale arredato e predisposto per un'attività di ristorazione e bar.

## Stakeholder

L'azienda informa costantemente gli stakeholder in merito ai progetti di sostenibilità attraverso:

- pubblicazione del bilancio di sostenibilità dell'azienda sul sito web
- la pubblicazione di comunicati sul sito web

STAKEHOLDER	ASPETTI CHIAVE	STRUMENTI
Personale	Coinvolgimento nelle politiche e gli obiettivi aziendali Promozione del benessere e della motivazione Formazione e sviluppo professionale	Riunioni interne Condivisione della Politica e del Codice Etico Attività di formazione costante e programmata

Fornitori	Rispetto delle condizioni di fornitura. Creazione di rapporti continui e solidi. Coinvolgimento nella filosofia aziendale riguardo alla sicurezza alimentare e sostenibilità. Sensibilità nella risoluzione di eventuali problemi	Incontri commerciali. Email con le specifiche dell'ordine. Condivisione delle specifiche tecniche.
Clienti	Solidità aziendale. Qualità e sicurezza del prodotto. Puntualità nelle consegne.	Incontri commerciali. Email con le specifiche dell'ordine. Condivisione delle specifiche tecniche.
Consumatori	Qualità e sicurezza del prodotto Trasparenza e correttezza delle informazioni	Sito internet Punti vendita
Comunità locale	Rispetto dell'ambiente Investimenti e sostegno del territorio Progetti a favore della comunità	Relazione con i paesi e i cittadini confinanti

## Pilastro economico

La Tre Secoli ha estrapolato dal proprio bilancio le voci di costo relative alla sostenibilità al fine di valorizzare tale impegno ed effettuare una valutazione anche da questo punto di vista.

La Tre Secoli ha deciso di implementare il suo sistema di gestione amministrativa adottando un sistema di contabilità analitica (affidandosi alla consulenza di una società di management esterna).

Lo scopo di questo progetto è di creare uno strumento solido, valido e efficace per il monitoraggio dell'andamento aziendale, soprattutto dal punto di vista economico e per l'analisi di bilancio con una particolare attenzione all'analisi e al controllo dei costi.

Al fine di migliorare l'efficienza energetica e la sostenibilità dei propri processi, La Tre Secoli negli ultimi anni ha effettuato i seguenti investimenti:

*1. CAPANNONE DESTINATO ALL'IMBOTTIGLIAMENTO CON STANDARD ELEVATI PER QUANTO RIGUARDA IL RISPARMIO ENERGETICO, FORNITO DI UNA NUOVA CELLA DI STOCCAGGIO MOSTI DA HL 6000*

*2. IMPIANTO FOTOVOLTAICO DA 96520 Kw SU TETTO NUOVO CAPANNONE*

*3. MIGLIORAMENTO DELL'IMPIANTO DI DEPURAZIONE REFLUI*

## Piano di miglioramento

Per ottenere tutti gli obiettivi prefissati La Tre Secoli ha implementato il seguente piano di miglioramento per il 2023/2024:

### *REQUISITI PILASTRO AMBIENTALE*

- 1 - Posa di un depuratore in entrambi i siti per migliorare gli scarichi dei reflui.
- 2 - Implementazione dell'impianto fotovoltaico nel sito di Mombaruzzo e nuovo impianto nel sito di Ricaldone.
- 3 - Coinvolgimento dei soci conferitori nel progetto SQNPI

### *REQUISITI PILASTRO SOCIALE*

- 1 - Sensibilizzare la comunità locale per l'invio del questionario del clima tramite il nostro sito internet.
- 2 - Continua formazione del personale

### *REQUISITI PILASTRO ECONOMICO*

- 1 - Continuare a monitorare i consumi energetici per valorizzare gli investimenti effettuati.

### *INDICATORI*

Per quanto riguarda gli indicatori previsti dallo Standard, implementare il calcolo dell'impronta carbonica e idrica.



TRE SECOLI S.C.A. VITICOLTORI IN PIEMONTE DAL 1887  
VIA STAZIONE, 15 - 14046 MOMBARUZZO - AT - ITALIA  
TEL. +39 0141.77019 . FAX +39 0141.774445  
[www.tresecoli.com](http://www.tresecoli.com) [info@tresecoli.com](mailto:info@tresecoli.com)

CANTINA DI RICALDONE:  
VIA ROMA, 2 - 15010 RICALDONE - AL



CANTINA DI MOMBARUZZO:  
VIA STAZIONE, 15 - 14046 MOMBARUZZO - AT