



Tre Secoli Società Cooperativa Agricola
Bilancio di sostenibilità
2023/2024

Dal 01/08/2023 al 31/07/2024
Publicato in data 02/05/2025

A. GOVERNANCE.....	3
I. Inquadramento dell'Organizzazione	3
II. Profilo organizzativo e governance;	9
Politica per la qualità, sicurezza e sostenibilità.....	9
III. Approvvigionamenti.....	12
B. PILASTRO AMBIENTALE	13
I. MATERIALI (PRODOTTI ENOLOGICI, DETERGENTI E SANITIZZANTI, PACKAGING).....	13
II. ENERGIA	14
III. ACQUA.....	14
IV. EMISSIONI.....	14
V. ACQUE REFLUE E RIFIUTI	19
C. PILASTRO SOCIALE.....	19
I. SALUTE E SICUREZZA DEI LAVORATORI.....	19
II. FORMAZIONE ED ISTRUZIONE	20
III. DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ	22
IV. RAPPORTI CON LA COMUNITÀ LOCALE.....	26
D. PILASTRO ECONOMICO.....	28
OBIETTIVI FUTURI	29
I. BUONE PRATICHE SOCIO-ECONOMICHE.....	29
II. ASSICURAZIONE QUALITÀ	30
III. BUONE PRATICHE DI CANTINA, IMBOTTIGLIAMENTO E CONDIZIONAMENTO	30
IV. INDICATORI DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE.....	31
V. BUONE PRATICHE DI COMUNICAZIONE.....	31

A. GOVERNANCE

Il bilancio della sostenibilità si propone di analizzare le seguenti aree critiche per la sostenibilità:

- *Governance e conformità ai requisiti dello standard Equalitas*
- *Valutazione delle buone pratiche ambientali, sociali ed economiche*
- *Monitoraggio degli indicatori di sostenibilità*
- *Identificazione di azioni correttive e obiettivi futuri*

I. Inquadramento dell'Organizzazione

Tre Secoli significa persone, quasi 300 storie quotidiane che si intrecciano nelle dolci colline del Monferrato. Generazioni di vignaioli hanno lavorato queste terre, famiglie intere dal 1887 si dedicano a questa grande missione, un progetto divenuto una solida realtà vitivinicola grazie all'unione di due già importanti e affermate realtà cooperative vitivinicole Piemontesi: la Cantina di Mombaruzzo e la Cantina di Ricaldone.

La Cantina di Mombaruzzo, con le sue cantine Storiche che risalgono al 1887, è adagiata sul fondo valle, circondato da vigneti riconosciuti Patrimonio Mondiale dell'Unesco.

Luogo ideale la coltivazione dei migliori vigneti a uve Barbera.

I vini rossi invecchiano e si affinano in grandi botti e barrique di rovere

La Cantina di Ricaldone è locata sul fianco della Collina di Ricaldone.

Dalle sue terrazze panoramiche domina il paesaggio di vigneti.

Figura 1 Mombaruzzo



Figura 2 Ricaldone





Nelle sue moderne cantine viene vinificato il Moscato Bianco con le migliori tecnologie oggi disponibili. Questa unione, che interessa il territorio di 18 comuni tra le province di Asti e Alessandria, ha generato la più grande cooperativa vitivinicola Piemontese con una superficie interessata di circa 1.100 ha (ettari) di cui 400 ha a vitigno Moscato Bianco, 160 ha a vitigno Brachetto, 300 ha a vitigno Barbera e via via quasi tutte le varietà autoctone e internazionali del Monferrato Astigiano e Alessandrino. 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 numerose certificazioni.

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

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 – ISO9001. 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.



Certificato Accreditamento - O073B
Accreditation Certificate - O073B

DATA - Date:
31/01/2025

Certificato n° - Certificate n°:
SQNPI-SQ02-312-CC20251

L' operatore:
The operator:

TRE SECOLI SCA
con sede legale in located in:
VIA STAZIONE 15, 14046 Mombaruzzo Asti
CUAA: 01442010052
P. IVA : 01442010052



È CONFORME AL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE INTEGRATA DELLA REGIONE PIEMONTE
IS COMPLIANT TO THE INTEGRATED PRODUCTION DISCIPLINARY OF PIEMONTE

PER I SOCI ELENCATI NELL'ALLEGATO B AL PRESENTE CC
FOR THE MEMBERS LISTED IN ANNEX B

"SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE DI PRODUZIONE INTEGRATA"
"INTEGRATED CROP MANAGEMENT NATIONAL QUALITY SYSTEM"

PER LE SEGUENTI ATTIVITÀ
FOR THE FOLLOWING ACTIVITIES

Trasformazione e confezionamento - Commercializzazione prodotto sfuso - Produzione vegetale -
TRANSFORMATION AND PACKAGING - MARKETING - VEGETABLE PRODUCTION -

SCOPO DI CERTIFICAZIONE - Marchio SQNPI e Certificazione Agro Climatica Ambientale
AIM OF CERTIFICATION - SQNPI MARK AND ENVIRONMENTAL AGRO CLIMATIC CERTIFICATION

È AUTORIZZATO ALL'USO DEL MARCHIO SQNPI PER I PRODOTTI RIPORTATI IN ALLEGATO
IS AUTHORIZED TO USE SQNPI MARK FOR THE PRODUCTS LISTED IN THE ANNEX

Data del controllo:
Date of control
17/12/2024

Luogo e data di emissione:
Place and issue date
Asti, 31/01/2025

Validità:
Validity
Da/From: **09/09/2024** a/to: **09/03/2026**

Il Dirigente Tecnico Operativo
The Operative Technical Manager
Giuseppina Amodio

VALORITALIA S. R. L.
www.valoritalia.it

SEDE LEGALE
Via Venti Settembre, 98/G-00187 Roma
info@valoritalia.it
Tel. 06-45437975 Fax 06-45438908
P. IVA/C. F. 07947361007

SEDE AMMINISTRATIVA
Via Monte Grappa, 6G - 36016 THIENE (VI)
Tel. 0445 372311 - Fax 0445 1735175
amministrazione@valoritalia.it
amministrazione@pec.valoritalia.it

SEDE GENERALE DIPARTIMENTO PRODUZIONI BIOLOGICHE e SQNPI
Piazza Roma, 10 - 14100 ASTI (AT)
Tel. 0141436915 - Fax 014134210
biologico@pec.valoritalia.it
sqnpi@pec.valoritalia.it



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.

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

Meets the requirements set out in the

GLOBAL STANDARD for FOOD SAFETY

Issue 9 – August 2022

Certificate register number	P3757
Audit programme	Announced audit programme
Date(s) of audit	18/07/2024 - 20/07/2024
Certificate issue date	30/08/2024
Re-audit due date	27/06/2025 - 25/07/2025
Unannounced re-audit due date	27/03/2025 - 25/07/2025
Certificate expiry date	05/09/2025
Auditor number	22454
Milan, 30/08/2024	

Authorized by

Marco Martinelli - President



BRCGS

Food Safety

CERTIFICATED



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

Certificate traceability reference - This certificate remains the property of Certiquality S.r.l.
If you would like to feedback comments on the BRCGS Standard or the audit process directly to BRCGS,
please contact: brcgs.enquiries@lgcgroup.com or use the BRCGS reporting system tell.brcgs.com. Visit brcgsdirectory.com to validate certificate authenticity.

CERTIQUALITY S.r.l.

Via Gaetano Giardino 4 - 20123 Milano (Italy) - Tel. +39 02 8069171 - Fax. +39 02 86465295 - certiquality@certiquality.it - www.certiquality.it

C BRCGS_FOOD_V9 ED 04 240524



Certificate

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 audits scope:

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

Additional information

Exclusions: None

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

Prd Scope 8. Beverages

Tech Scope C D E F

meet the requirements set out in the
IFS Food Version 8, April 2023

and other associated normative documents

Passed at Higher Level
with a score of 97,76%

Certificate register number	P3758
Date of the last unannounced audit (last day of the audit)	15/07/2023
Audit date	18/07/2024 - 20/07/2024
Certificate issue date	13/09/2024
Date of expiration of the certificate	19/09/2025
Next audit to be performed within the time period	
Announced audit	31/05/2025 - 09/08/2025
Unannounced audit	05/04/2025 - 09/08/2025

Marco Martinelli - President
Milan, 13/09/2024



CERTIQUALITY S.r.l.

Via G. Giardino, 4 - 20123 Milano - Tel. 02/8069171 Fax. 02/86465295 certiquality@certiquality.it - www.certiquality.it

C-IFS FOOD V8 ANAED 02 240524



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



Certificato n. **CC/016_rev.02**
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 [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

¹ **Produzione di mosto e mosto parzialmente fermentato sfusi. Produzione e affinamento di vini fermi, frizzanti e spumanti sfusi, imbottigliamento in bottiglia di vetro e condizionamento in Bag in Box.**

² **Produzione di mosto e mosto parzialmente fermentato sfusi. Produzione di vini fermi sfusi e condizionamento in Bag in Box.**

¹ *Production of bulk must and partially fermented must. Production and aging of still, semi-sparkling and sparkling bulk wines, bottling in glass bottle and conditioning in Bag in Box.*

² *Production of bulk must and partially fermented must. Production of still bulk wines and conditioning in Bag in Box.*

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

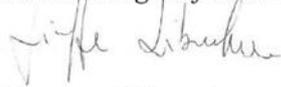
Indicatori ambientali valutati / *Evaluated environmental indicators:*

Impronta Carbonica di Organizzazione (2023), Impronta Idrica di Organizzazione (2023)
Organization Carbon Footprint (2023), Organization Water Footprint (2023)

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

Prima emissione: 14/04/2021
First issue
Emissione corrente: 10/04/2024
Current issue
Scadenza: 13/04/2027
Expiry date

Il Direttore Generale Valortalia
The General Manager of Valortalia


Giuseppe Liberatore

II. Profilo organizzativo e governance;

ORGANIGRAMMA AZIENDALE

L'organigramma aziendale in corso di validità del 01/04/2025.

L'organigramma è affisso in bacheca e visionabile da tutti i dipendenti. Copia del mansionario viene consegnata a ciascun neoassunto durante il corso di formazione iniziale.

BUONE PRATICHE DI COMUNICAZIONE



Politica per la qualità, sicurezza e sostenibilità

Operare secondo i principi della 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 continua a perseguire un piano di miglioramento continuo secondo gli standard di sicurezza alimentare BRC e IFS e secondo lo standard di sostenibilità EQUALITAS. L'Azienda dopo aver realizzato e consolidato il nuovo reparto d'imbottigliamento e confezionamento s'impegna nel far crescere il quantitativo di vino imbottigliato per consolidare sempre più il proprio marchio in un'ottica di qualità, sicurezza, sostenibilità e legalità. 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** relativa alle norme BRC, IFS e EQUALITAS 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.**
- TRE SECOLI SCA assicura il rispetto delle convenzioni ILO elencate nell'Allegato V. Qualora le leggi applicabili in materia di diritto del lavoro riguardino argomenti richiamanti le stesse convenzioni ILO, deve essere applicata la disposizione che risulta più favorevole al lavoratore. L'Organizzazione assicura il rispetto delle leggi applicabili in materia di diritto del lavoro, garantendo altresì l'applicazione di contratti collettivi sottoscritti dalle organizzazioni maggiormente rappresentative;
- Con la presente Politica aziendale TRE SECOLI SCA si impegna ad evitare ogni discriminazione, a garantire le pari opportunità, le libertà sindacali, la salute e la sicurezza sui luoghi di lavoro e condanna qualsiasi tipo di pratiche e comportamenti inaccettabili, comprendendo, tra le altre fattispecie, punizioni fisiche e mentali, abuso fisico e verbale, bullismo, mobbing, molestie sessuali, minacce, stalking e trattamenti disumani.
- TRE SECOLI SCA garantisce un ambiente di lavoro che assicuri idonee condizioni di salute, sicurezza ed integrità psicofisica dei lavoratori e non tollera né sostiene alcuna forma di lavoro infantile diretto e indiretto e forme illegali di reclutamento e organizzazione della manodopera, lavoro forzato, lavoro obbligato e traffico di esseri umani, anche con riferimento alla manodopera migrante;
- **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 garantire il pieno rispetto della norma EQUALITAS.
- Mantenere un alto livello di sicurezza dei propri prodotti già dalla materia prima, con un controllo delle uve (controllo in accettazione), delle materie prime (controllo in accettazione) e dei materiali di consumo (controllo in accettazione) e con conseguente controllo dei processi di vinificazione e imbottigliamento.
- Mantenere un alto livello dei prodotti in ottemperanza a quanto richiesto di Disciplinari di Produzione.
- Implementare e mantenere un'efficace comunicazione con tutti i soci e i fornitori, per estendere il più possibile gli stessi obiettivi di sicurezza.
- Monitorare i fornitori affinché rispondano ai requisiti richiesti dalla TRE SECOLI e dalla normativa vigente.
- Consolidare le capacità dei responsabili di funzione e del personale con programmi formativi ed informativi che possano aiutare a incrementare competenze tecniche e accrescano consapevolezza e capacità.
- Definire un piano per fare accrescere in azienda la consapevolezza verso la **CULTURA PER LA SICUREZZA ALIMENTARE**.
- Accrescere il coinvolgimento del proprio personale attraverso la ricerca di fattori motivanti in grado di far incontrare obiettivi personali e aziendali.
- Attuare un monitoraggio ed un continuo miglioramento dell'organizzazione interna per salvaguardare la salute e la sicurezza dei lavoratori.
- Adottare sistemi atti a salvaguardare l'ambiente.
- Attuazione di programmi di "FOOD DEFENCE".
- Prestare particolare attenzione all'etica sociale.

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.
- Attivazione di un **processo di coinvolgimento** della comunità locale in modo da avere un diretto contatto e spunti di miglioramento continuo.
- Attuazione di 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.
- Un continuo ed attento **monitoraggio del clima aziendale** a livello di personale per poter avere spunti di miglioramento o tempestive risoluzioni di disagi.
- Assenza di **discriminazioni**.
- Avere una **struttura organizzativa** snella ed elastica onde garantire la capacità di adeguarsi facilmente alle mutevoli richieste del mercato.
- Sviluppare ed impiegare **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.
- Redigere un documento di registrazione dei Rischi che analizza i possibili rischi per ogni settore produttivo.
- Programmare corsi formativi per il personale e si impegna a curare una continua formazione.
- Predisporre che venga analizzato almeno una volta l'anno il rischio di eventuali contraffazioni o adulterazioni derivanti da materie prime.
- Ispezionare mensilmente i locali e gli impianti per verificare che esistano i prerequisiti necessari al corretto svolgimento delle attività lavorative (controllo e aggiornamento schede pre-operative).
- Revisionare la seguente Politica almeno una volta l'anno durante il Riesame della Direzione al fine di validarne gli obiettivi e attuare se necessari aggiornamenti o modifiche.
- Al fine di sensibilizzare tutti gli addetti sulla cultura e sicurezza alimentare la direzione si impegna ad inserire un adeguato piano formativo finalizzato a tale scopo.
- Il Consiglio di amministrazione si impegna a rendere l'azienda adeguata ai nuovi standard Equalitas relativi alla sostenibilità ambientale sociale ed economica.

Il C.D.A., consapevole dell'**impegno** che chiede a tutta l'azienda per il raggiungimento dei traguardi prefissati, ma altrettanto certa che nessuno verrà meno, da parte sua garantisce il **sostegno** necessario sia in termini di partecipazione sia in termini di opportuni **investimenti**, impegnandosi ad **analizzare ed aggiornare** annualmente, se necessario, il presente documento onde assicurarne costantemente congruenza e idoneità rispetto alle esigenze del mercato ed interne.

In merito alla politica:

- ✓ La politica viene discussa durante interventi formativi; è inoltre pubblicata sul sito web, accessibile a tutti, e affissa in bacheca
- ✓ In sede del riesame della direzione definisce una strategia ambientale e degli obiettivi, riferibili ai macro-obiettivi, da perseguire individuando anche gli indicatori di riferimento da monitorare. Questi indicatori fanno riferimento a dati raccolti dall'azienda e consultabili per la loro elaborazione e valutazione.
- ✓ A seguito del riesame della direzione viene redatto il Bilancio di sostenibilità annuale
- ✓ Nel riportare gli aspetti ambientali si fa riferimento alle indicazioni dello standard EQUALITAS, anche seguendo le linee guida sulle asserzioni ambientali sviluppate dalla Commissione Europea, non solo per quanto riguarda i testi, ma anche le immagini e i loghi.

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 fossero 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 sull'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. L'obiettivo per il futuro è quello di continuare a realizzare investimenti nell'ambito della sostenibilità.

III. Approvvigionamenti

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.

ASSICURAZIONE QUALITÀ



AUDIT INTERNI:

È stato approvato il piano degli audit interni per l'anno 2025, con l'obiettivo di valutare lo stato iniziale dell'azienda.

I risultati emersi sono i seguenti:

Requisiti	Conformi	Non Conformi	Non Applicabili	Tot applicabili	% conformità	Totale requisiti
Maggiori	47	0	31	47	100%	78
Minori	14	5	16	19	74%	35
Raccomandazioni	9	17	24	26	35%	50

- **N. NC ...** (dettagliare non conformità o aspetti emersi)

Gli audit sono stati condotti da Jean Dubois, che ha provveduto personalmente a informare la Direzione sugli esiti e sulle eventuali azioni correttive necessarie.

REQUISITI MINORI	
5.3.1.5	L'Organizzazione effettua una valutazione degli impatti delle proprie strutture o parte di esse, considerando almeno quanto segue: - efficienza energetica; - impatto dei materiali utilizzati; - impatti derivanti da rischi di contaminazione, anche legati a risorse idriche, aree agricole marginali e altri sistemi di produzione; - impatti sulla risorsa idrica; - impatti sulla qualità dell'aria, inclusa la protezione da gas radon; - impatto acustico.
5.3.3.3	L'Organizzazione attua scelte orientate all'utilizzo di packaging prodotto con materiali derivanti da processi di economia circolare, compreso il riuso.
5.5.3.6	L'Organizzazione accoglie visitatori a fini didattici.
5.5.4.1.5	L'Organizzazione identifica gli sprechi e adotta azioni per ridurli.
5.5.4.1.6	Con cadenza almeno triennale, l'Organizzazione elabora una valutazione del contesto socioeconomico tramite un'analisi di materialità.
RACCOMANDAZIONI	
5.2.6.5	L'Organizzazione monitora anche la maturità fenolica per le uve a bacca rossa.
5.2.6.6	L'Organizzazione effettua la degustazione delle uve secondo una metodica standardizzata per valutare la maturità.
5.3.1.7	L'Organizzazione predispone una banca dati pluriennale da utilizzare come supporto alle decisioni sulle scelte di raccolta, acquisto o conferimento.
5.3.3.4	L'Organizzazione progetta il proprio packaging al fine di favorire la sua immissione in sistemi di economia circolare nella fase di post-consumo.
5.3.4.2	L'Organizzazione attua un piano per la gestione delle acque reflue depurate e per un loro possibile riutilizzo.
5.3.4.3	L'Organizzazione monitora la produzione dei rifiuti solidi nelle diverse aree di cantina e adotta azioni per ridurli.
5.3.6.1	Nell'ambito dei processi di trasformazione, imbottigliamento e condizionamento, l'Organizzazione rispetta quanto previsto dal Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI) di cui alla Legge 4/2011, art. 2, comma 3 e successivi, attenendosi ai Disciplinari di Produzione Integrata della Regione di riferimento e al relativo piano dei controlli.
5.5.1.24	Almeno una volta nell'arco di ogni triennio di certificazione, l'Organizzazione con più di 15 dipendenti a tempo indeterminato stipula almeno un contratto di apprendistato.
5.5.1.25	L'Organizzazione promuove un corretto bilanciamento vita - lavoro, adottando forme di agevolazione organizzativa del lavoro ed informando i lavoratori sugli strumenti normativi disponibili.
5.5.1.26	L'Organizzazione si dota di un'assicurazione integrativa contro gli infortuni e le malattie professionali.
5.5.3.8	Nell'ambito delle visite a fini didattici, l'Organizzazione include la trattazione del tema della sostenibilità.
5.5.3.11	L'Organizzazione partecipa, o ha partecipato negli ultimi 5 anni, ad almeno un progetto di ricerca o sperimentazione non vincolato alla riservatezza.
5.5.4.1.7	L'Organizzazione opera una valutazione sui rischi di medio termine, tenendo conto anche del mutamento degli scenari economici generali e del comparto.
5.5.4.1.8	L'Organizzazione, qualora società di capitali soggetta ad obbligo di pubblicità del bilancio e della nota integrativa, allega il bilancio di sostenibilità alla relazione degli amministratori.
5.5.5.6	Nell'ambito delle dinamiche finanziarie inerenti all'avvicendamento della proprietà, in particolare in occasione del ricambio generazionale, vengono favorite opportunità di Workers o Management Buy-Out.
5.6.1.4	Al fine di prevenire asserzioni ambientali ingannevoli, l'Organizzazione formula asserzioni esplicite solo a seguito di una specifica valutazione di conformità.
5.6.2.4	L'Organizzazione redige il Bilancio di Sostenibilità secondo le linee guida GRI (Global Reporting Initiative) o GBS (Gruppo Bilancio Sociale) o ESRS (European Sustainability Reporting Standard).

Nel 2025 sarà svolto l'audit per l'adeguamento alla rev.5 della norma Equalitas

B. PILASTRO AMBIENTALE

BUONE PRATICHE DI CANTINA, IMBOTTIGLIAMENTO E CONDIZIONAMENTO



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.

In febbraio 2025 è stata svolta una verifica congiunta dei protocolli di lavorazione.

I piani di gestione di cantina prevedono, per ogni tipologia di prodotto, per ogni fase di processo identificata, le condizioni operative, i prodotti utilizzati, le tipologie e frequenze di controllo.

Essi sono confermati per il 2025.

INDICATORI DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE



I. MATERIALI (PRODOTTI ENOLOGICI, DETERGENTI E SANITIZZANTI, PACKAGING)

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 microsferi 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.

II. ENERGIA

- Consumo di energia elettrica
L'energia elettrica totale acquistata ammonta a 2.178.136 kW complessiva fra le 2 sedi con un'incidenza di 0,211 kW per litro di prodotto lavorato, per un costo complessivo di 490.080,6 €. Tuttavia, l'azienda ha prodotto circa 440.000 kW da impianti fotovoltaici (PV), completamente autoconsumati. Il totale dell'energia elettrica consumata al netto dell'impianto fotovoltaico risulta essere pari a 1.738.136 kW, con un'incidenza di 0,5774 kW per bottiglia.
- Consumo di gas riscaldamento per l'anno 2024 corrisponde a 35.000 m³ complessivi per entrambe le sedi.

III. ACQUA

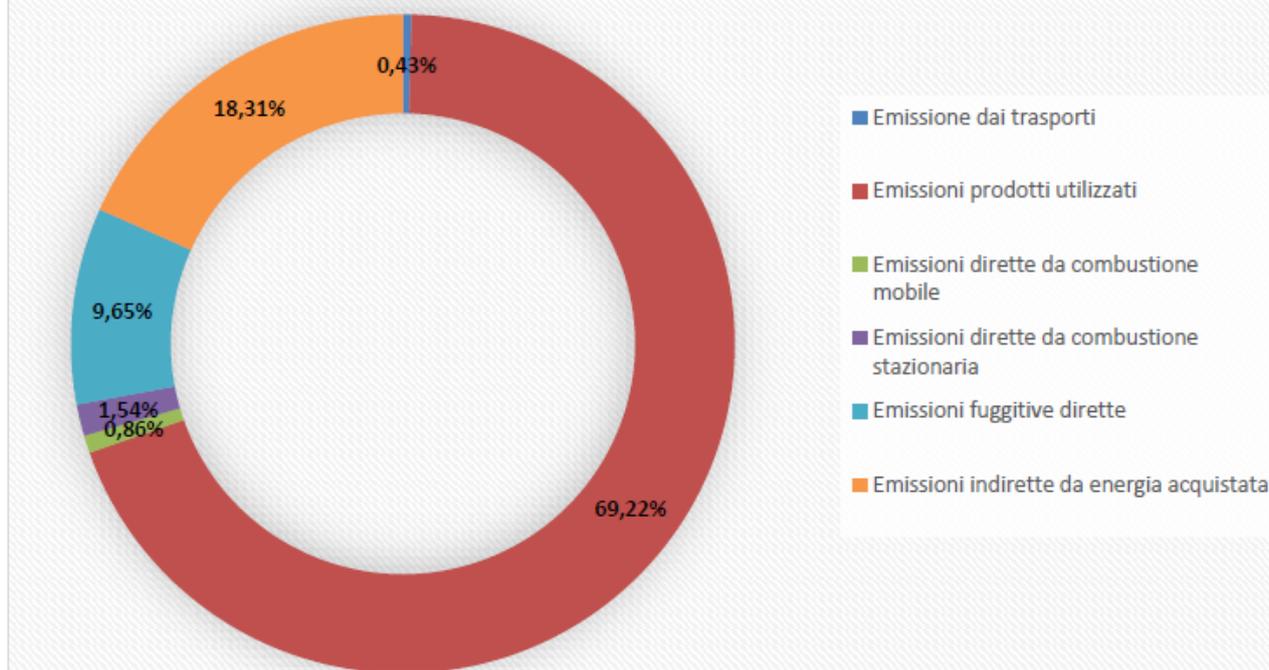
- Consumo idrico e combustibili
 - L'acqua prelevata da pozzo è stata di 10263 m³, con un'incidenza di 0,010 m³ per bottiglia.
 - Il gas consumato ammonta a 35.000 m³ (0,035 m³/bott), per un costo di 19.816,23 €.
 - I carburanti aziendali hanno un costo complessivo annuo di circa 15.800 €, anche se la quantità effettiva consumata non è ad oggi monitorata.

IV. EMISSIONI

CARBON FOOTPRINT

I dati nella sezione sottostante fanno riferimento all'anno 2023

EMISSIONI TOTALI



Le sorgenti più impattanti sono rappresentate dalle emissioni correlate ai prodotti utilizzati e alle materie prime (69,22%): a sua volta, analizzando nel dettaglio questa categoria, si ricava che il contributo emissivo maggiore, pari al 54,7%, deriva dall'uva acquistata. La seconda voce più rilevante è dovuta all'energia acquistata (18,31%), di cui circa due terzi utilizzata per la fase di cantina.

A seguire le emissioni fuggitive dirette (9,65%) e con incidenza minima a decrescere le emissioni dirette da combustione stazionaria (1,54%), le emissioni dirette da combustione mobile (0,86%) e infine le emissioni dai trasporti (0,43%).

Le emissioni totali sono pari a **4198,55 tonnellate di CO₂ equivalente**.

I dati di emissione totale, sintetizzati nel grafico riportato in precedenza diventano un importante strumento di conoscenza per l'Azienda e forniscono elementi utili a formulare progetti di riduzione delle emissioni e monitorarne l'andamento negli anni a venire, migliorare l'efficienza e diminuire i costi economici e ambientali del sistema produttivo, valutando attentamente i passaggi di filiera e l'impatto delle singole voci analizzate.

Al contempo l'Azienda può adoperarsi per sensibilizzare i fornitori di materiali e servizi, al fine di diminuire, a cascata, il loro impatto ambientale, stimolandoli a fornire i dati dell'impronta carbonica dei loro prodotti e a migliorare i loro processi.

Nel dettaglio, come detto, il contributo maggiore deriva dalle materie prime in ingresso nell'azienda: uva e vino acquistati. Il fattore di emissione utilizzato per la produzione di uva è pari a **0,281 Kg CO₂/kg** ed è stato calcolato in relazione ai trattamenti fitosanitari e fertilizzanti e ai consumi di carburante riferiti a 5 aziende campione, con l'utilizzo di tool "Coolfarmtool". Le cinque aziende analizzate forniscono un quantitativo di uve pari al 5,31% del totale. Le emissioni per l'uso di carburante per le macchine agricole corrispondono al gasolio agricolo prelevato, dalle aziende campione, in regime di agevolazione UMA. Si è tenuto conto, inoltre, del trasporto del prodotto dal campo alla cantina.

WATER FOOTPRINT

Dall'analisi complessiva

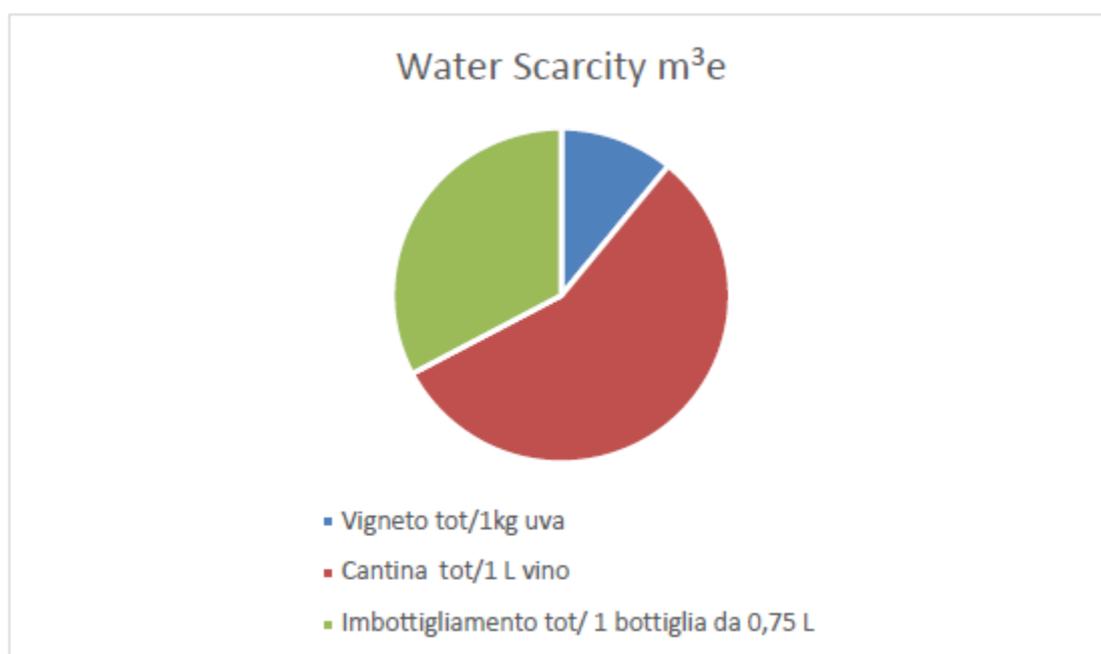
degli impatti, si evince che il settore di maggiore impatto è quello del vigneto seguito dal settore dell'imbottigliamento e, infine, da quello della vinificazione. In termini di consumi idrici in relazione:

- alla disponibilità idrica dell'area in questione
- in termini di acidificazione delle risorse acquatiche e di diminuzione di biodiversità acquatica
- sugli ecosistemi acquatici dovute alle emissioni inquinanti
- sulla salute umana da malattie cancerogene e non cancerogene

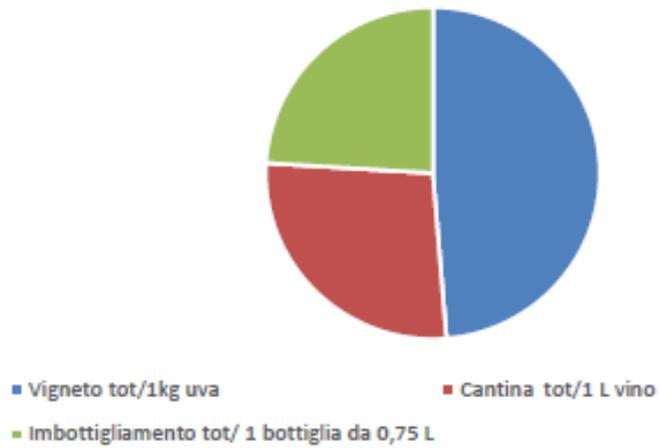
Per minimizzare gli impatti sul consumo e l'inquinamento della risorsa idrica e carbonica, si sta già procedendo alla sensibilizzazione dei dipendenti e dei soci conferitori sulla tematica attraverso eventuali corsi di aggiornamento e incentivando i secondi a fornire il modulo di taratura delle macchine per i trattamenti fitosanitari.

Per la parte di campo, potrebbe essere interessante consigliare all'azienda l'utilizzo di manodopera esterna tipo cooperative di servizi specializzata nell'effettuare trattamenti e nella corretta gestione dello smaltimento dei prodotti fitosanitari e nella gestione di quelli in giacenza.

CATEGORIE DI IMPATTO PER AREA



Acquatic Acidification kg SO₂eq



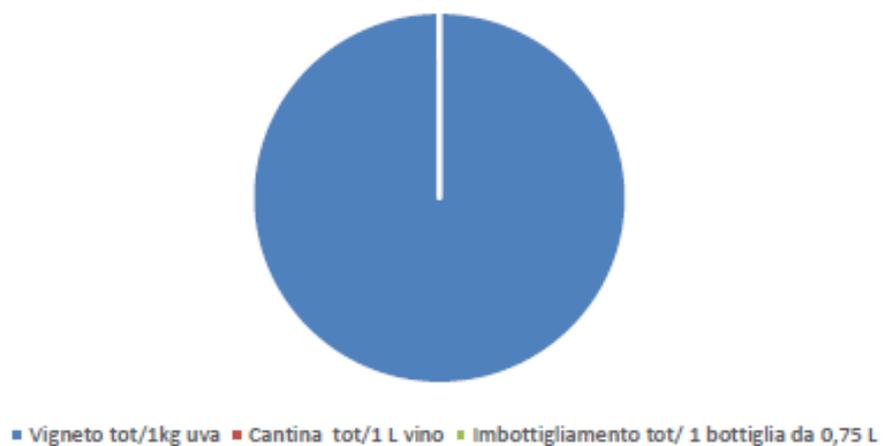
Acquatic Eutrophication kg Peq



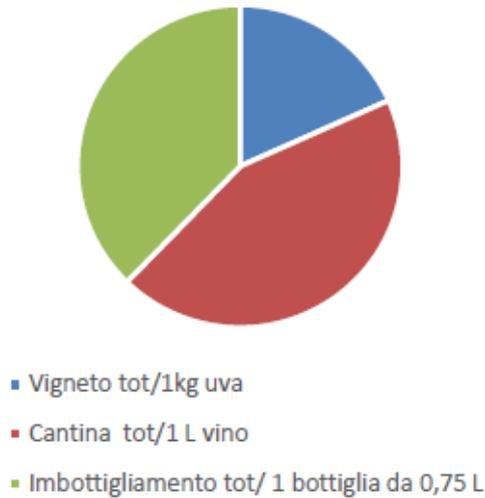
Fig. 10 Aquatic eutrophication

Fig. 11 Aquatic ecotoxicity

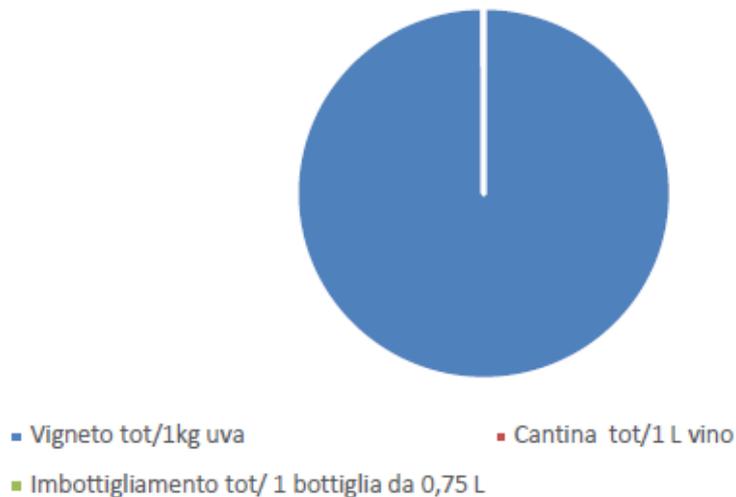
Aquatic Ecotoxicity kg TEG water



Human Toxicity, *cancer* casi



Human Toxicity, *non cancer* casi



L'Azienda ha programmato la revisione periodica del report nel quale riportare i risultati di impatto, con l'obiettivo di ottemperare al principio di miglioramento continuo del sistema. Si utilizzerà il medesimo approccio applicato nel presente documento e verranno anche aggiornati periodicamente i risultati di impatto sulla base dei dati inventariati dall'Azienda, tenendo conto delle eventuali evoluzioni delle norme ISO. Nell'aggiornamento del calcolo delle impronte, l'Azienda si impegna a migliorare il livello di accuratezza del dato prodotto e a perseguire nel processo di minimizzazione e autocorrezione dei fattori maggiormente impattanti, mediante per esempio l'utilizzo di attrezzature innovative (per esempio modifiche strutturali alla cella frigo per appassimento uve) e correttamente funzionanti.

CONCLUSIONI

L'azienda ha un significativo consumo di energia, con una produzione fotovoltaica che contribuisce in modo rilevante all'autoconsumo (20% circa), riducendo la dipendenza dalla rete elettrica. Il consumo idrico e di combustibili è sotto

controllo, con costi sostenuti principalmente per l'energia elettrica e lo smaltimento dei rifiuti. Si rimanda al report Carbon e Water Footprint.

V. ACQUE REFLUE E RIFIUTI

L'organizzazione monitora la propria produzione dei rifiuti solidi nelle diverse aree di cantina e attua un piano per il loro contenimento.

I rifiuti prodotti dall'azienda, legati al processo produttivo, sono riassunti nella seguente tabella (riferiti a HL derivanti lavorazione delle uve dei vigneti):

PRODUZIONE SOTTOPRODOTTI 2023/2024 IN QI.							
	MOMBARUZZO 2023	RICALDONE 2023	TRESECOLI 2023	MOMBARUZZO 2024	RICALDONE 2024	TRESECOLI 2024	DIFFERENZIALE 2023/2024
RASPI	1119,0	1703,6	2822,6	1204,3	1812,0	3016,3	6,42%
VINACCE	4316,3	6571,1	10887,4	4997,3	7028,5	12025,8	9,47%
FECCE	895,2	1362,9	2258,1	963,4	1398,0	2361,4	4,37%

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 2023/2024 abbiamo prodotto 3800,299 m³ di acque reflue con un'incidenza di 0.036 m³/hl di prodotto lavorato.

La Tre Secoli monitora la propria produzione dei rifiuti solidi nelle diverse aree di cantina: i rifiuti prodotti nell'esercizio 2023/2024 sono stati pari a 348.000 kg su 103.015 hl di prodotto lavorato con un'incidenza di 3,38 kg/hl di prodotto lavorato.

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

C. PILASTRO SOCIALE

BUONE PRATICHE
SOCIO-
ECONOMICHE



Sono analizzate le informazioni riguardanti: salute e sicurezza dei lavoratori, formazione ed istruzione, diversità e pari opportunità, rapporti con la comunità locale

I. SALUTE E SICUREZZA DEI LAVORATORI

Nel corso del 2024 si è verificato un solo infortunio.

La valutazione della gravità degli infortuni è riassunta nella seguente tabella:

VALUTAZIONE DEGLI INFORTUNI SUL LAVORO 2024

Indice di incidenza	37,037	Σ n° infortuni * 1.000 / n° lavoratori
Indice di frequenza	476,19	n° infortuni * 1.000.000 / n° ore lavorate
Indice di gravità 1	8,57	n° giorni totali infortuni * 1.000 / n° ore lavorate
Indice di gravità 2	18	Per inabilità temporanea: <i>giornate lavorative perse / n° infortuni</i>

II. FORMAZIONE ED ISTRUZIONE

La ditta Tre Secoli Sca S.p.A. organizza regolarmente interventi formativi mirati ad accrescere la comprensione, la consapevolezza e le competenze degli operatori sugli argomenti oggetto dei corsi.

Si precisa che le spese sostenute nel 2024 per la formazione del personale è stata pari a 8484€, per un totale di 178 ore di formazione.

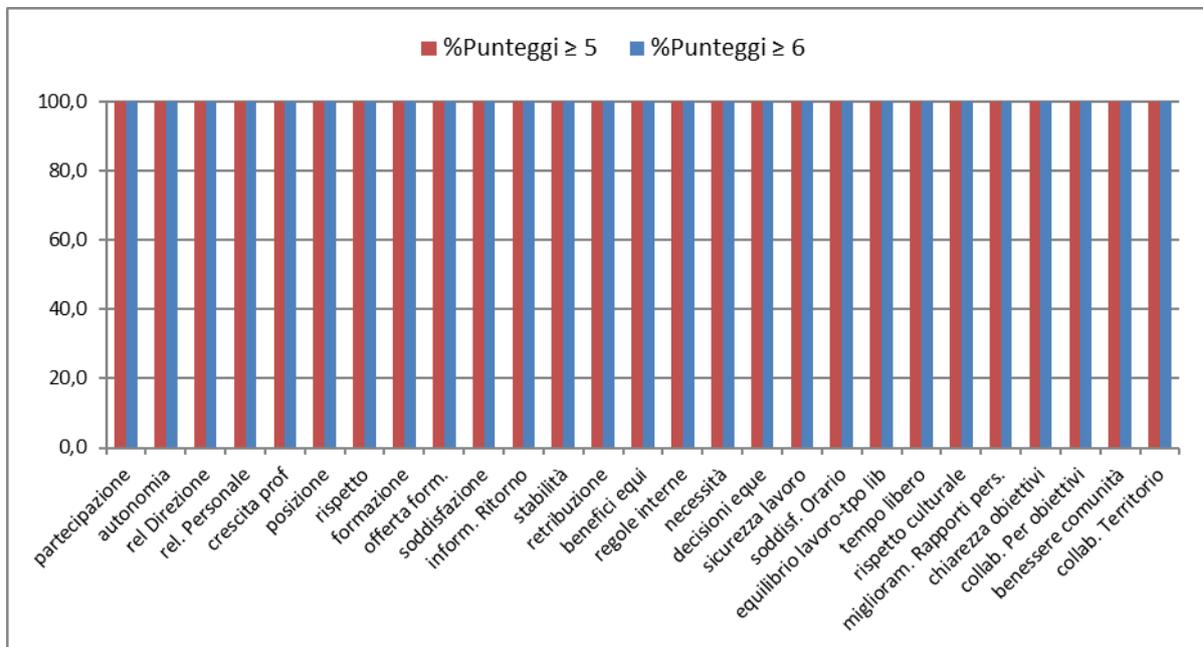
In tale contesto, si conferma l'applicazione della procedura **P-QASE-1 FORMAZIONE**. Durante la riunione, è stato approvato il piano formativo per l'anno 2025, che include:

- Il completamento del percorso formativo per la Responsabile dei sistemi di gestione qualità, ambiente, energia e sostenibilità.
- La formazione rivolta a tutto il personale operante presso la ditta Tre Secoli Sca S.p.A. relativa allo standard Equalitas e alla procedura ad esso correlata. La formazione sarà erogata entro il mese di febbraio 2025.
- Aggiornamento corsi su salute e sicurezza al personale coinvolto

La formazione di tutto il personale di Tre Secoli Sca SpA è stata svolta durante i primi giorni di febbraio; il 100% dei test di fine corso hanno avuto esito positivo.

Durante i primi mesi del 2025, il Resp. Risorse umane e la Resp. qualità hanno provveduto a somministrare il questionario di clima aziendale a tutti i dipendenti, per valutare la percezione dell'ambiente di lavoro. Le 29 domande coprivano aspetti chiave come coinvolgimento, comunicazione, fiducia nella leadership, valorizzazione e stabilità occupazionale. Le risposte sono state espresse su una scala da 1 a 5, dove 1 indica il massimo disaccordo e 5 il massimo accordo.

ANALISI DEI RISULTATI



Sono soddisfatto rispetto a ...

	Punteggio medio	MAX	MIN
Ti coinvolgono nelle decisioni del tuo gruppo di lavoro?	7,8	9,0	7,0
I tuoi superiori chiedono la tua partecipazione?	7,8	9,0	7,0
Puoi essere autonomo e indipendente nel tuo sul lavoro?	7,9	9,0	6,0
Mantengo una buona relazione con la direzione aziendale?	7,9	10,0	7,0
Mantengo una buona relazione con i colleghi?	8,1	10,0	7,0
Sono soddisfatto della mia crescita professionale e del mio lavoro?	7,9	9,0	6,0

La mia attuale posizione professionale è adeguata alla mia istruzione e formazione?	7,9	9,0	6,0
Considerando il mio impegno e i risultati raggiunti, godo del giusto rispetto?	8,0	9,0	6,0
Penso che l'azienda sia attenta a fornirci una continua e buona formazione? Sono soddisfatto della formazione che ho ricevuto?	7,9	9,0	7,0
La formazione offerta dall'azienda negli ultimi 12 mesi mi è ritornata utile nel mio lavoro?	7,9	9,0	6,0
L'azienda si interessa del fatto che io sono soddisfatto del mio lavoro?	8,0	9,0	7,0
I miei responsabili mi forniscono una valutazione dei miei risultati e danno chiare indicazioni sul lavoro svolto da parte mia?	8,2	9,0	6,0
Sono soddisfatto della mia stabilità occupazionale?	8,0	9,0	6,0
Sono soddisfatto dello stipendio e gli altri benefici economici che l'azienda mi offre?	8,0	9,0	7,0
I benefici economici sono distribuiti equamente tra i lavoratori?	7,9	9,0	6,0
Le regole e le procedure sono applicate in modo uguale per tutti e in tutte le situazioni?	8,3	9,0	7,0
I regolamenti interni garantiscono che le mie necessità vengano tenuti in considerazione?	8,1	9,0	6,0
Complessivamente, dove lavoro le decisioni e i processi mi sembrano equi?	8,1	9,0	7,0
La sicurezza applicata sui luoghi di lavoro all'interno dell'azienda è adeguata?	8,4	10,0	7,0
Sono soddisfatto del mio orario di lavoro?	8,0	10,0	7,0
Ritengo vi sia un equilibrio accettabile tra lavoro e tempo libero?	7,9	9,0	7,0
I miei orari di lavoro mi danno la possibilità di dedicarmi ad altre attività al di fuori dell'azienda?	7,8	9,0	7,0
Le pratiche culturali e religiose dei dipendenti sono rispettate?	8,1	10,0	7,0
Le persone spendono del tempo per creare migliori relazioni di fiducia con i colleghi?	8,1	10,0	7,0
Gli obiettivi dell'azienda sono chiari, ben definiti e trasmessi ai lavoratori?	8,2	10,0	7,0
Le persone sono invitate a collaborare per gli obiettivi e il futuro dell'azienda	8,1	10,0	7,0
Valore minimo	7,8		

I risultati mostrano un livello generale di soddisfazione con alcuni punti di forza, come la fiducia nel futuro dell'azienda e la possibilità di comunicazione con la direzione. Tuttavia, emergono anche aree di miglioramento che richiedono attenzione:

- Autonomia e indipendenza sul lavoro
- Soddisfazione riguardante la crescita professionale e lavorativa
- Adeguamento della attuale posizione professionale in relazione alla istruzione e formazione del lavoratore
- Rispetto in funzione dell'impegno e dei risultati raggiunti da parte dei lavoratori
- Utilità della formazione offerta dall'azienda negli ultimi 12 mesi in ambito lavorativo
- Valutazione dei risultati e chiare indicazioni riguardanti i compiti da svolgere da parte della direzione nei confronti del personale
- Soddisfazione riguardante la stabilità occupazionale
- Equa distribuzione dei benefici economici tra i lavoratori
- Tenere conto delle necessità dei lavoratori in relazione ai regolamenti interni

I temi emersi verranno approfonditi con incontri interni tra il personale e la direzione.

Infine, la Tre Secoli Sca conferma quanto sotto:

- assicurare il rispetto dei diritti dei lavoratori;
- evitare discriminazioni nelle assunzioni sui luoghi di lavoro;
- stipulare regolari contratti di lavoro;
- pianificare attività di formazione del personale;
- adottare strumenti di welfare aziendale per il personale;

- rispettare le esigenze dei lavoratori connesse a pratiche culturali o religiose, con possibilità, tenendo conto delle esigenze aziendali, di osservare le diverse festività religiose;
- consentire ai lavoratori la possibilità di fare segnalazioni o di esprimere suggerimenti attraverso la compilazione di un questionario anonimo;
- garantire le pari opportunità e il lavoro dei giovani, garantendo una distribuzione delle mansioni operative e di direzione del personale tra dipendenti di genere diverso ed età diversa;
- adottare iniziative volte a favorire buone relazioni con la comunità locale.

Questi obiettivi sono resi possibili grazie alla stesura e all'adozione del Codice Etico Sociale Aziendale, al costante impegno del Responsabile delle Risorse Umane (figura recentemente introdotta per migliorare la fidelizzazione e il benessere dei dipendenti), e alla politica organizzativa della Tre Secoli Sca, orientata al continuo miglioramento e alla sostenibilità sociale.

In merito alle spese sostenute dall'azienda verso i lavoratori, possiamo distinguere quanto sotto:

RICREAZIONE	✓ Organizzazione di cene aziendali in concomitanza del Natale	3000 euro
BENI E SERVIZI IN NATURA	✓ Bottiglie in occasione delle festività ✓ Omaggi nascita	✓ 250 l di vino/bevande totali ✓ 107 €
PREMI DI NATURA ECONOMICA	✓ Erogazione di premio individuale	✓ 100 € in funzione del raggiungimento di obiettivi specifici economico – finanziari e di qualità e sostenibilità

III. DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ

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.

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.

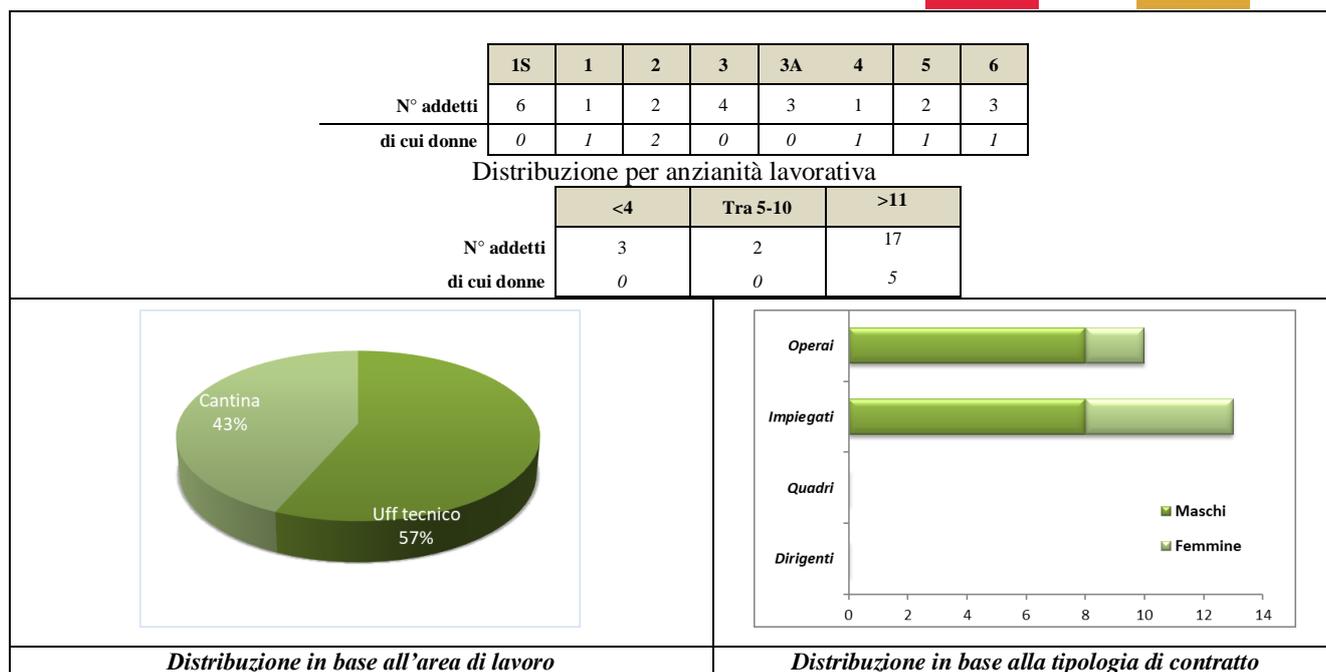
La Tre Secoli si impegna a garantire che tutti i lavoratori siano pienamente consapevoli dei diritti e doveri derivanti dal loro contratto di lavoro, svolgendo, in caso di necessità, attività di sensibilizzazione e informazione riguardo alle principali novità in materia di diritto del lavoro, responsabilità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

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

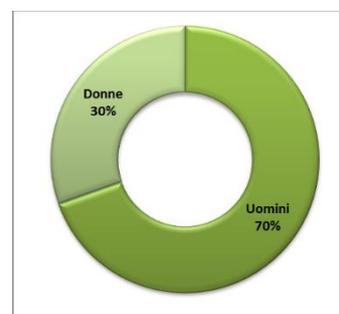
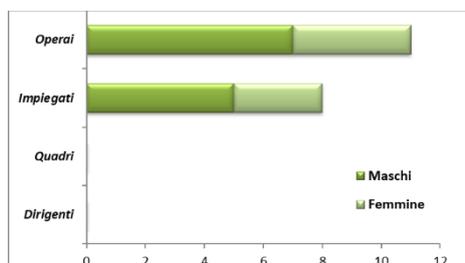


Valutazione della durata del contratto e del rapporto di lavoro; Distribuzione per anzianità lavorativa. Considerando i lavoratori presenti al 31/12/2024, il senso di appartenenza alla realtà aziendale viene dimostrato dalla permanenza in azienda: più del 70% dei lavoratori è presente in azienda da oltre 10 anni. L'impegno dell'azienda è quello di assumere diverse tipologie di lavoratori, soprattutto nell'ottica di un rapporto duraturo, infatti, fatta eccezione dei dipendenti stagionali, quasi la totalità dei dipendenti è assunta a tempo indeterminato. Il numero di dipendenti nel 2024 risulta essere variato in positivo, fattore considerato nel calcolo del turnover e oggetto di attenzione da parte della Direzione per i prossimi anni.

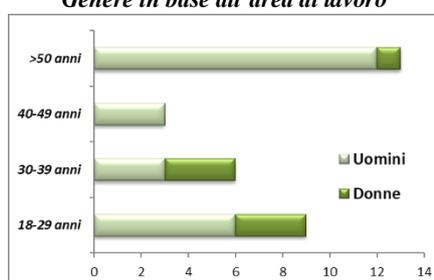
Valutazione in base al genere



Tasso di rinuncia o demansionamento a seguito di maternità-paternità: nel 2024 non ci sono stati congedi per maternità. Nella valutazione si rimanda agli altri punti di presente documento e rappresentata graficamente nelle seguenti tabelle:

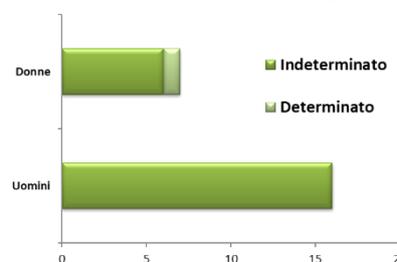


Genere in base all'area di lavoro



Genere in base alla classe di età

Presenza di donne in ruoli dirigenziali



Genere in base alla tipologia di contratto

Valutazione in base al paese di provenienza

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

Paese di provenienza

ITALIA	100%
ESTERO	-



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 paga a un consulente del lavoro esterno che applica tutte le normative vigenti al riguardo.
- Prevede un piano di miglioramento delle competenze dei lavoratori con attività formative legate alla sostenibilità che sono in parte già state svolte e che verranno mantenute nel tempo; sono previste anche attività formative riguardanti la salute e sicurezza sul posto di lavoro e sulla sicurezza alimentare
- Prevede sistemi di premiazione al raggiungimento di obiettivi specifici (premio produzione per gli operatori aziendali coinvolti nella vendemmia) che tuttavia non tengono conto di aspetti legati alla sostenibilità che saranno implementati in futuro
- Possiede un sistema di monitoraggio del turnover dei dipendenti e monitora i dati e statistiche riguardanti il periodo di permanenza in azienda e le eventuali motivazioni per l'abbandono del lavoro



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

Tasso di turnover complessivo

$(N^{\circ} \text{ entrati nell'anno} + n^{\circ} \text{ di uscite nell'anno/organico medio annuo}) * 100$

Tasso di turnover positivo

$(N^{\circ} \text{ entrati nell'anno/organico di inizio anno}) * 100$

Tasso di turnover negativo

$(N^{\circ} \text{ uscite nell'anno/organico di inizio anno}) * 100$

Tasso di compensazione

$(N^{\circ} \text{ entrati nell'anno} / N^{\circ} \text{ uscite nell'anno}) * 100$

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

	Entrate		Uscite	
	Uomini	Donne	Uomini	Donne
Dirigenti			1	
Impiegati	1	1		
Operai				

Il turnover del 2024 deriva dall'inserimento in organico n° 1 uomo assunto come impiegato resp. laboratorio e qualità a **tempo indeterminato** (trasformato da determinato a indeterminato in data 01/2025) e 1 donna assunta come impiegata addetta pubbliche relazioni a **tempo determinato**, mentre è andato in pensione il precedente Direttore.

- ✓ **pari opportunità ed equa distribuzione** delle mansioni operative e direzionali tramite la verifica nel tempo dei seguenti indicatori:
 - differenza salariale tra uomini e donne a parità di mansione;
 - presenza di donne e giovani nei ruoli direzionali;
 - assunzione di giovani e donne negli ultimi 5 anni;
 - tasso di rinuncia al lavoro o demansionamento a seguito di maternità-paternità; utilizzo dei congedi parentali rapportato al genere.

ANALISI DELLA DIFFERENZA SALARIALE TRA UOMINI E DONNE – ANNI 2023 E 2024

Si riporta sulla tabella sottostante la crescita retributiva e la differenza salariale relativamente al biennio 2023-2024. La tabella fornisce un confronto tra i salari medi lordi di uomini e donne nei diversi livelli di inquadramento aziendale per gli anni 2023 e 2024, evidenziando anche la crescita retributiva e la differenza salariale percentuale tra i due generi.

Crescita retributiva e differenza salariale (2023-2024)

Non ci sono particolari differenze salariali tra uomini e donne per la maggior parte dei livelli di inquadramento. Si registra una moderata crescita retributiva per alcuni livelli (1, 1S, 2, 3, 3A, 4, 5, 6).

Le donne hanno ricevuto una crescita retributiva nei livelli 1, 2, 4 e 5.

Livello inquadramento	Crescita retributiva	
	Donne	Uomini
1	1,1%	0,0%
1S	0,0%	1,1%
2	1,0%	0,0%
3	0,0%	1,0%
3A	0,0%	1,0%
4	0,9%	0,0%
5	0,9%	0,0%
6	0,0%	0,9%

Livello inquadramento	Differenza salariale tra uomini e donne	
	2023	2024
1	0,0%	0,0%
1S	0,0%	0,0%
2	0,0%	0,0%
3	0,0%	0,0%
3A	0,0%	0,0%
4	100,0%	100,0%
5	0,0%	0,0%
6	0,0%	98,1%

CONCLUSIONI

L'analisi evidenzia un miglioramento della retribuzione femminile in alcuni livelli di inquadramento nel 2024, riducendo in parte il divario rispetto agli uomini. Sarà importante monitorare questi dati nei prossimi anni e valutare l'andamento.

IV. RAPPORTI CON LA COMUNITÀ LOCALE

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

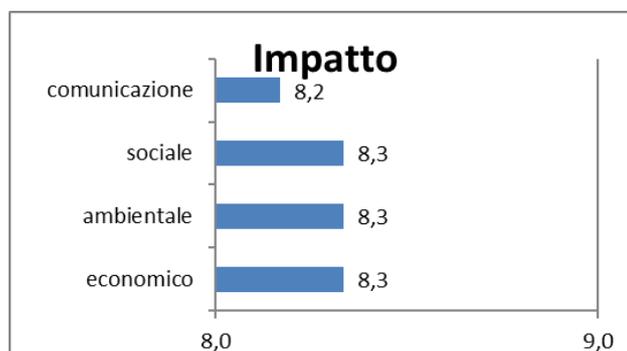
--	--	--

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. E-mail con le specifiche dell'ordine. Condivisione delle specifiche tecniche.
Clienti	Solidità aziendale. Qualità e sicurezza del prodotto. Puntualità nelle consegne.	Incontri commerciali. E-mail 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

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, a inizio 2025 ha distribuito un questionario al vicinato. L'azienda ha distribuito n° 10 questionari agli indirizzi nell'immediata vicinanza all'azienda. Di questi sono ritornati in azienda n° 6

In questo modo sono state raccolte le segnalazioni inerenti alle tematiche della sostenibilità provenienti dalle diverse comunità presenti nelle vicinanze e approfonditi i rapporti tra realtà aziendale e comunità locale. Le informazioni emerse sono:

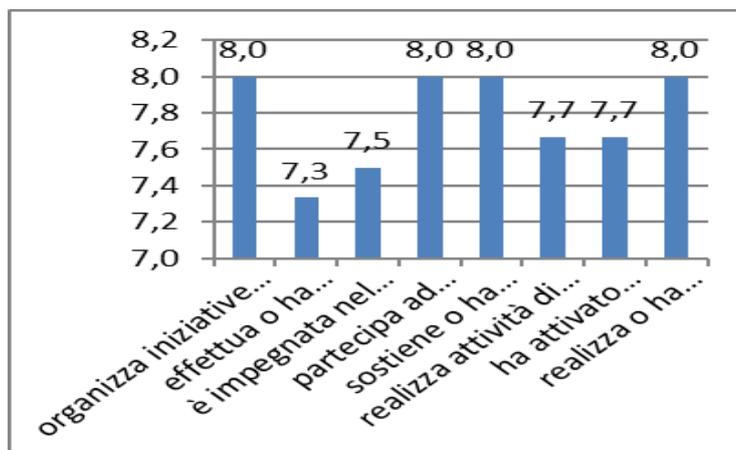
La collettività ritiene che l'azienda presta attenzione all'impatto (economico, sociale e ambientale)



Riguardo alle iniziative di collaborazione con il territorio e con le comunità locali, il vicinato è a conoscenza che l'azienda partecipa ad iniziative sul territorio per migliorare le relazioni con le comunità locali

- a) La collettività ritiene che l'azienda presti decisamente attenzione all'impatto (economico, sociale e ambientale) sul territorio
- b) La collettività ritiene che l'azienda presti decisamente attenzione a costruire un buon rapporto con il territorio e la comunità locale.

Segnalazioni: riunioni con i soci che sono la popolazione, la cantina ha donato i giochi per i bimbi per il parco giochi, (l'azienda dimostra la sua attenzione) attraverso la pubblicità e gli incontri con il territorio



Da molti anni l'azienda collabora con la comunità effettuando donazioni ad associazioni del territorio; e questo si evince anche dai questionari; i confinanti sono a conoscenza delle attività per la sostenibilità sociale, economica e ambientale.

Per quanto concerne la comunicazione con il territorio, l'azienda ha messo nel 2024 a disposizione sul proprio sito internet una pagina per le eventuali segnalazioni anonime.

D. 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*

	2024	2025
Buone pratiche ambientali	7.800,00	677.500,00
Buone pratiche di lavorazione	32.962,00	191.300,00
Buone pratiche socioeconomiche	7.500,00	20.000,00
Strutture	191.000,00	N. A

--	--	--

Per il 2024, le principali voci di spesa per la sostenibilità sono state:

- 32.962,00 euro destinati a impianti e attrezzature
- 7500,00 euro per il personale e la sua formazione
- 7.800,00 euro riferiti a buone pratiche ambientali

Per il 2025, l'azienda prevede una continuità negli investimenti, con una destinazione di 191.300,00 euro per impianti e attrezzature, un significativo incremento del budget per il personale fino a 20.000 euro.

CONSUMI

L'azienda registra (aggiornandolo almeno con cadenza annuale) in apposito modulo REGISTRO CONSUMI:

- detergenti/disinfettanti (tipologia e quantità)
- prodotti enologici (tipologia, quantità e caratteristiche)
- Quantità packaging

L'azienda registra all'interno di apposite schede:

- consumi energetici
- consumi idrici
- rifiuti (quantità e tipologia)

I suddetti consumi sono rendicontati annualmente all'interno del Riesame della direzione.

Questi moduli sono impostati per permettere la registrazione dei consumi nel tempo e di valutare eventuali variazioni negli anni.

Criteri per l'equo prezzo delle materie prime acquistate

L'azienda:

- definisce il prezzo delle materie prime acquistate secondo la valutazione dei prezzi del mercato a cui può aggiungere un premio a riconoscimento della qualità del prodotto. Tale prezzo è collegato alle tabelle mercuriali della Camera di Commercio di Asti Alessandria e Cuneo.
- è favorevole a fornire le fatture emesse per permettere la verifica dei criteri relativi alla determinazione del prezzo equo

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

- Per pagamento dei 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 al giorno 15 del mese di dicembre, in alternativa, il 60% al giorno 15 del mese di dicembre e il restante 40% entro il giorno 30 del mese di giugno.
- È favorevole alla verifica dei tempi di pagamento nei confronti dei fornitori attraverso la visione delle fatture.

L'azienda effettua periodicamente un'analisi del contesto e una valutazione sui rischi di medio termine, tenendo conto anche del mutamento degli scenari economici generali e del comparto.

OBIETTIVI FUTURI

Per l'anno 2025 vengono fissati i target come Piano miglioramento 2025 dettagliato di seguito

I. BUONE PRATICHE SOCIO-ECONOMICHE

	<p>Target 8 <i>Promuovere un ambiente lavorativo sano e sicuro per tutti i lavoratori e garantire un'occupazione piena e produttiva e un lavoro dignitoso per donne e uomini, compresi i giovani e, se opportuno, alle persone con disabilità e minoranze o gruppi vulnerabili.</i></p>
	<p>Target 13 <i>Integrare nelle politiche, nelle strategie e nei piani nazionali le misure di contrasto ai cambiamenti climatici.</i></p>

--	--	--

	<p>Target 17 Definire alleanze e collaborazioni con tutte le parti interessate allineando gli obiettivi aziendali con la nuova agenda globale</p>
---	--

- ✓ Mantenere le buone pratiche sociali già in atto legate ai fornitori e ai dipendenti
- ✓ Nei prossimi anni si integrerà il monitoraggio del turnover con dati e statistiche riguardanti anche il periodo di permanenza in azienda; le motivazioni per l'abbandono del lavoro; azioni correttive e di miglioramento;
- ✓ 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 le segnalazioni, comunicando ai vicini/comunità locale le azioni eseguite ed i risultati ottenuti o attesi e archiviando le segnalazioni ricevute e le azioni adottate.
- ✓ Proseguire con interventi di formazione al personale (prevista spesa di circa € 20.000 nel 2025)

II. ASSICURAZIONE QUALITÀ

	<p>Target 7 Sviluppare un sistema produttivo sostenibile per la salvaguardia dell'ambiente e della biodiversità in grado di contenere l'impatto ambientale favorendo l'utilizzo di energie rinnovabili</p>
	<p>Target 3.9 Ridurre sostanzialmente il numero di decessi e malattie da sostanze chimiche pericolose e da inquinamento e contaminazione di aria, acqua e suolo.</p>

- ✓ Valutazione implementazione gestione 4.0 dell'azienda, da valutare in base a volumi di prodotto da lavorare e andamento del mercato e della campagna agricola;
- ✓ Monitoraggio consumi in ottica di razionalizzazione degli input e riduzione degli sprechi, da valutare in base a volumi di prodotto da lavorare e andamento del mercato e della campagna agricola

III. BUONE PRATICHE DI CANTINA, IMBOTTIGLIAMENTO E CONDIZIONAMENTO

	<p>Target 7 Sviluppare un sistema produttivo sostenibile per la salvaguardia dell'ambiente e della biodiversità in grado di contenere l'impatto ambientale favorendo l'utilizzo di energie rinnovabili</p>
	<p>Target 3.9 Ridurre sostanzialmente il numero di decessi e malattie da sostanze chimiche pericolose e da inquinamento e contaminazione di aria, acqua e suolo.</p>

- ✓ Acquisto di n.5 autoclavi automatiche per spumantizzazione (previsto investimento di circa € 134.800,00).
- ✓ Rinnovo della vetrificazione di vasche a Mombaruzzo (previsto investimento di circa € 20.000,00) e pressa a Ricaldone (previsto investimento di circa € 20.000,00)
- ✓ Rinnovo ed ampliamento del gruppo depuratore (previsto investimento di circa € 224.000,00).
- ✓ Sostituzione nastro trasportatore di grapsi con coclea di Mombaruzzo (previsto investimento di circa € 16.500,00)
- ✓ Installazione di una centrale termina per uffici e punto vendita di Mombaruzzo (previsto investimento di circa € 66.500,00).

IV. INDICATORI DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE



Target 3 *Ridurre sostanzialmente il numero di decessi e malattie da sostanze chimiche pericolose e da inquinamento e contaminazione di aria, acqua e suolo.*

- ✓ Proseguire la depurazione delle acque reflue di cantina
- ✓ valutare la possibilità di reimpiego di parte del refluo per lavaggio di piazzali ed automezzi e/o per veicolare i trattamenti fitosanitari dei vigneti unitamente all'eventuale impiego in irrigazione di soccorso nei nuovi impianti, come previsto dalla Regione Piemonte.
- ✓ Effettuare delle prove di lavaggio con l'utilizzo di un minore quantitativo di prodotti chimici e la sensibilizzazione del personale alla riduzione dei consumi idrici e chimici.
- ✓ Inoltre, si proverà a riciclare l'ultima acqua di risciacquo per il primo lavaggio della vasca successiva, nel caso di lavaggi in serie o di utilizzare per il lavaggio dei pavimenti.
- ✓ Implementare ulteriormente l'approvvigionamento da materie prime sostenibili per il packaging: valutare l'adozione di etichette in carta proveniente da foreste da gestione sostenibile, e l'uso di pallet in legno certificato da foreste gestite FSC
- ✓ Implementare, se ottenimento del finanziamento PNRR "Parco Agrisolare", la quota parte di energia rinnovabile ampliando ulteriormente la produzione di energia fotovoltaica. Prevista installazione di ulteriori moduli fotovoltaici per una capacità di 200 KWP (spesa ammissibile € 387.000).

V. BUONE PRATICHE DI COMUNICAZIONE



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



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

Target 12-8 *Fare in modo che le persone abbiano in tutto il mondo le informazioni rilevanti e la consapevolezza in tema di sviluppo sostenibile e stili di vita in armonia con la natura.*

- ✓ Implementare diffondere il bilancio di sostenibilità rendendolo disponibile, a seguito della verifica, tramite il sito web aziendale per raggiungere qualsiasi portatore di interesse
- ✓ Migliorare la comunicazione con la collettività mettendo in risalto l'impegno aziendale nell'ambito della sostenibilità. Sarà studiato un sistema per migliorare il rapporto con la comunità in base alle carenze riscontrate con eventuali segnalazioni, comunicando ai vicini/comunità locale le azioni eseguite ed i risultati ottenuti o attesi e archiviando le segnalazioni ricevute e le azioni adottate.

L'azienda ha aperto il sito internet aziendale in modo da rendere accessibile a tutte le persone interessate il proprio bilancio di sostenibilità. Viene inoltre resa disponibile una modalità (modulo cartaceo o tramite il sito aziendale) di contatto per la collettività in modo da poter fare pervenire in azienda suggerimenti o rimostranze che aiutino l'azienda in ottica del miglioramento continuo. Ad oggi non sono ancora pervenute segnalazioni; la documentazione potrà essere resa disponibile alle parti interessate, nelle sedi di Mombaruzzo e Ricaldone.

- ✓ Distribuire nuovamente i questionari ai confinanti alla fine del 2026 per valutare l'efficacia della comunicazione
- ✓ Valutare la collaborazione con associazioni seguendo le problematiche del territorio (anche nazionale)

--	--	--

L'Organizzazione ha predisposto uno specifico strumento per favorire il dialogo e l'interazione con gli stakeholder in merito alle informazioni contenute nel Bilancio di Sostenibilità.

Sul sito web aziendale è possibile sottoporre richieste via mail o telefono alla pagina “contatti”:

<https://tresecoli.com/it/contatti/>

Spedisci a: Italy, IT

tresecoli
PRODOTTO VINO VIT

TRE SECOLI > VINI > EVENTI > NEWS > CONTATTI

Cantina in Mombaruzzo
Via Stazione 15 - 14046 Mombaruzzo - AT
Tel: +39 0141 77019
Fax: +39 0141 774445
info@tresecoli.com

Orari di Apertura
Lun-Ven 8-12 / 14-18
Sab: 8.30-12.30 / 14.30-18.30
Dom: 9-12.30

Cantina in Ricaldone
Via Roma 2 - 15010 Ricaldone - AL
Tel: +39 0144 74119
info@tresecoli.com

Orari di Apertura
Lun-Ven: 8-12 14-18
Sab: 8.30-12.30 / 14.30-18.30
Dom: 9-12.30

Punto Vendita in Cassine
Garino Claudio
Corso Marconi 1/bis - 15016 Cassine AL
Tel: +39 347 0756044

Orari di Apertura
Lun - Sab: 07.00-12.30
Dom: 7.00-12.30