



**Tre Secoli Società Cooperativa Agricola
Bilancio di sostenibilità
2025**

**Dal 01/01/2025 al 31/12/2025
Pubblicato in data: 10/02/2026**

A.	GOVERNANCE	3
I.	Inquadramento dell'Organizzazione	3
II.	Profilo organizzativo e governance;	12
	Politica per la qualità, sicurezza e sostenibilità	12
III.	Approvvigionamenti	15
B.	PILASTRO AMBIENTALE	19
I.	MATERIALI (PRODOTTI ENOLOGICI, DETERGENTI E SANITIZZANTI, PACKAGING)	19
II.	ENERGIA	23
III.	ACQUA e GAS	24
IV.	EMISSIONI	25
V.	ACQUE REFLUE E RIFIUTI	30
C.	PILASTRO SOCIALE	31
I.	SALUTE E SICUREZZA DEI LAVORATORI	31
II.	FORMAZIONE ED ISTRUZIONE	32
III.	DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ	34
IV.	RAPPORTI CON LA COMUNITÀ LOCALE	41
D.	PILASTRO ECONOMICO	43
	OBIETTIVI FUTURI	46
I.	BUONE PRATICHE SOCIO-ECONOMICHE	47

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 nelle varie declinazioni, dalla D.O.C.G alle D.O.C. 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:*
10/02/2026
Certificato n° - *Certificate n°:*
SQNPI-SQ02-312-CC20261



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

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

05/12/2025

Luogo e data di emissione:

Place and issue date

Asti, 10/02/2026

Validità:

Validity

Da/From: 14/11/2025 a/to: 14/05/2027

Il Dirigente Tecnico Operativo
The Operative Technical Manager
Giuseppina Amodio

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

SEDE LEGALE
Via Ventì 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. 0141436910 - Fax 014134210
biologico@pec.valoritalia.it
sqnpi@pec.valoritalia.it



Certificato Accreditamento - 0073B
Accreditation Certificate - 0073B



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

Allegato A al CERTIFICATO DI CONFORMITÀ n° SQNPI-SQ02-312-CC20261
ATTACHED A TO CERTIFICATE OF CONFORMITY N° SQNPI-SQ02-312-CC20261

ELENCO DEI PRODOTTI AUTORIZZATI ALL'USO DEL MARCHIO SQNPI
LIST OF AUTHORIZED PRODUCTS

Denominazione dei prodotti <i>Denomination of products</i>
UVA DA VINO 2025 - WINE GRAPES 2025
VINO - WINE

Data del controllo:
Date of control

05/12/2025

Luogo e data di emissione:
Place and issue date

Asti, 10/02/2026

Validità:
Validity

Da/From: 14/11/2025 a/to: 14/05/2027

Il Dirigente Tecnico Operativo
The Operative Technical Manager
Giuseppina Amodio

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

SEDE LEGALE
Via Ventì 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 1235175
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



Certificato n. **CC/016_rev.03**
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]

È conforme allo Standard
Is in compliance with the Standard

EQUALITAS – Standard SOPD
MODULO “Organizzazione Sostenibile - OS”
Rev. 05 del 01/08/2024

EQUALITAS – Standard SOPD “Sustainable Organization – SO” rev.05 del 01/08/2024

Per le seguenti attività
For the following activities

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.

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.

Unità operative e relative attività sono elencate nell’Allegato 1
Operational units and related activities are listed in Annex 1

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

Indicatori ambientali valutati / Evaluated environmental indicators:

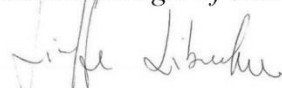
Impronta Carbonica di Organizzazione (2023), Impronta Idrica di Organizzazione (2023)

Organization Carbon Footprint (2023), Organization Water Footprint (2023).

This certificate remains the property of: 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: 09/05/2025
Current issue
Scadenza: 13/04/2027
Expiry date

Il Direttore Generale Valoritalia
The General Manager of Valoritalia


Giuseppe Liberatore



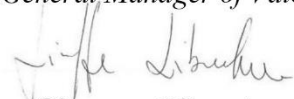
Allegato 1 al Certificato n.
Annex 1 to the Certificate n.
CC/016_rev.03

N. No.	Denominazione - Indirizzo Name - Address	Attività - Campo di applicazione Activities - Certification Scope
1	Tre Secoli Viticoltori in Piemonte dal 1887 S.C.A.: Via Stazione, 15 – 14046 Mombaruzzo (AT)	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. <i>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.</i>
2	Tre Secoli Viticoltori in Piemonte dal 1887 S.C.A.: Via Roma, 2 – 15010 Ricaldone (AL)	Produzione di mosto e mosto parzialmente fermentato sfusi. Produzione di vini fermi sfusi e condizionamento in Bag in Box. <i>Production of bulk must and partially fermented must. Production of still bulk wines and conditioning in Bag in Box.</i>

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: 09/05/2025
Current issue
Scadenza: 13/04/2027
Expiry date

Il Direttore Generale Valoritalia
The General Manager of Valoritalia


Giuseppe Liberatore



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	30/06/2025
Certificate issue date	14/08/2025
Re-audit due date	From 27/06/2026 to 25/07/2026
Unannounced re-audit due date	From 27/03/2026 to 25/07/2026
Certificate expiry date	05/09/2026
Auditor number	20000
Milan, 19/08/2025	

Authorized by

Marco Martinelli - President



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 audit 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 96,59%

Certificate register number	P3758
Date of the last unannounced audit (last day of the audit)	15/07/2023
Audit date	30/06/2025 – 02/07/2025
Certificate issue date	26/08/2025
Date of expiration of the certificate	19/09/2026
Next audit to be performed within the time period	
Announced audit	31/05/2026 – 09/08/2026
Unannounced audit	05/04/2026 – 09/08/2026

Marco Martinielli - President
Milan, 27/08/2025



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 ANA ED 02 240524



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

Certificato ai sensi dell'Articolo 35, Paragrafo 1, del regolamento (UE) 2018/848 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici

Parte I: elementi obbligatori	I.1 Numero del documento IT-BIO-015.380-0002253.2025.001			I.2 Tipo di operatore <input checked="" type="checkbox"/> Operatore <input type="checkbox"/> Gruppo di operatori	
	I.3 Operatore o gruppo di operatori Nome TRE SECOLI SCA Indirizzo VIA STAZIONE 15 14046 Mombaruzzo Paese Italia Codice ISO IT		I.4 Autorità competente o Autorità / Organismo di controllo Autorità Valoritalia Srl (IT-BIO-015) Indirizzo Via Venti Settembre 98 G, 00187, Roma Paese Italia Codice ISO IT		
	I.5 Attività dell'operatore o del gruppo di operatori • Preparazione				
	I.6 Categorie di prodotti di cui all'articolo 35, paragrafo 7, del regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio e metodi di produzione • (0) Vino Metodo di produzione: – produzione biologica con produzione non biologica				
	Il presente documento è stato rilasciato in conformità del regolamento (UE) 2018/848 per certificare che l'operatore o il gruppo di operatori (selezionare l'opzione opportuna) rispettano tale regolamento.				
	I.7 Data, luogo Data 19 dicembre 2025 18:57:41 +01 (CET) Luogo Roma (IT)			Nome e firma Valoritalia Srl Digitally signed by: DIPARTIMENTO ICQRF on 2025-12-19 18:00:00 UTC	

STAMPATO

II. Profilo organizzativo e governance;

ORGANIGRAMMA AZIENDALE

L'organigramma aziendale in corso di validità del 21/01/2026.

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



Sicurezza delle produzioni e controllo del processo

L'azienda applica un sistema di autocontrollo dell'igiene e della sicurezza alimentare basato sul HACCP – Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969 Rev.4–2003.

Dall'analisi dei pericoli si evidenziano tre PUNTI CRITICI DI CONTROLLO che sono il controllo analitico dell'anidride solforosa, la presenza di corpi estranei durante la fase di imbottigliamento ed il dosaggio del DMDC (Velcorin) sempre in fase di imbottigliamento.

Fattore di rischio	Colore di identificazione sul diagramma di flusso	
	CP (Punto CRITICO)	CCP (Punto Critico di Controllo)
Frammenti di vetro	CP1	CCP 1
Anidride solforosa	CP2	CCP2
Dimetildicarbonato (velcorin)	CP3	CCP3
Frammenti di insetti e animali	CP4	

Il ciclo produttivo aziendale prevede diverse fasi che vanno dalla raccolta delle uve all'imbottigliamento e vendita del prodotto confezionato. Le uve, una volta arrivate in cantina, vengono lavorate fino ad arrivare alla fase di imbottigliamento. Nel piano HACCP aziendale sono presenti i diagrammi di flusso per:

- Vini Bianchi Secchi
- Vini Bianchi Dolci
- Vini Rossi
- Vini MPF Rossi Dolci
- Vini Rossi da uve biologiche
- Vini Bianchi da uve Biologiche
- Vini spumanti

È stato implementato n° 1 piano di gestione della cantina (DRQ 7.2-04 Piano di autocontrollo, PG 7.05 Controllo dei processi dei vini e dei mosti a cui è associato un piano analitico di controllo applicato per tutte le tipologie di vini prodotti:

I piani di gestione della cantina corrispondono con le lavorazioni realmente effettuate e che trovano riscontro nei documenti di tracciabilità interna. L'efficacia del sistema di tracciabilità viene controllato con cadenza annuale da valle a monte e da monte a valle per poter validare le procedure e il sistema implementato. Nel presente riesame si riconfermano le valutazioni di Food Defence e Food Fraud (PG 4.21 – Frode e PG 6.04 – Food Defence).

Il sistema dell'autocontrollo viene sottoposto a verifiche interne periodiche svolte da auditor esterni competenti in ambito della sicurezza alimentare. Non ci sono state problematiche nei processi né ai prodotti che possano essere legate alla sicurezza alimentare. Pertanto, l'efficacia del sistema di autocontrollo (HACCP) si ritiene conforme nel periodo in esame.

Il controllo del processo produttivo è affidato al personale interno; tuttavia, l'azienda si avvale dalla consulenza esterna di un agronomo tramite l'associazione di categoria che affianca il personale interno, e a laboratori esterni accreditati in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025.

Ad eccezione di un piccolo quantitativo di prodotto varietale, soggetto a comunicazione preventiva, il resto del prodotto imbottigliato, essendo coperti da Denominazione di Origine, è soggetto ad approvazione dei relativi Consorzi di Tutela.

Adeguatezza del piano analitico: DRQ 7.2-04 Piano di autocontrollo

non si sono riscontrate criticità e non conformità in merito alle analisi svolte, il piano analitico di autocontrollo permette un efficace monitoraggio del prodotto, pertanto, si ritiene confermato per il 2026.



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

AUDIT INTERNI:

È stato approvato il piano degli audit interni per l'anno 2026, con l'obiettivo di valutare lo stato iniziale dell'azienda. I risultati emersi sono i seguenti:

In data 09/02/2026 è stato svolto l'audit interno per verificare la conformità allo standard Equalitas. Nella seguente tabella sono riportate le indicazioni relative ai requisiti applicati nel 2026 e quelli da applicare nei prossimi anni.

Risultanze audit del 2025

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

Risultanze audit 2026

Requisiti	Conformi	Non Conformi	Non Applicabili	Tot applicabili	% conformità	Totale requisiti
Maggiori	47	0	31	47	100%	78
Minori	14	2	19	16	88%	35
Raccomandazioni	13	11	26	24	54%	50

Nel corso del riesame si analizzano i risultati degli audit interni relativi agli anni 2025 e 2026, che evidenziano un quadro complessivamente positivo del sistema di gestione. Per quanto riguarda i requisiti maggiori, in entrambi gli anni si registra una piena conformità, con il 100% dei requisiti applicabili risultati conformi e l'assenza di non conformità. Questo dato conferma la solidità dei processi principali e l'efficacia dei controlli adottati. Per i requisiti minori si osserva un miglioramento tra il 2025 e il 2026: la percentuale di conformità passa dal 74% all'88%, grazie a una riduzione delle non conformità rilevate, segnale che le azioni correttive intraprese hanno prodotto effetti concreti. Anche l'analisi delle raccomandazioni mostra un'evoluzione positiva, con un incremento della conformità dal 35% nel 2025 al 54% nel 2026, pur rimanendo un'area su cui concentrare ulteriori sforzi. Nel complesso, i risultati degli audit indicano un trend di miglioramento continuo del sistema, pur evidenziando la necessità di proseguire

con il monitoraggio e il rafforzamento delle azioni di miglioramento, in particolare sugli aspetti oggetto di raccomandazione, al fine di incrementare ulteriormente il livello di maturità e di efficacia dell'organizzazione.

In aggiunta al programma di audit interni, il sito dispone di un programma separato di ispezioni documentate in modo da garantire che l'ambiente dello stabilimento e i macchinari di lavorazione siano mantenuti in condizioni idonee per la produzione di alimenti, che include:

- ispezioni delle condizioni igieniche per valutare i livelli di pulizia e di ordine
- ispezioni della struttura dell'edificio (per esempio: porte, pareti, strutture e attrezzature) per identificare rischi per il prodotto associati all'edificio o alle attrezzature.

Piano di miglioramento a seguito dell'audit interno:

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.	<input type="checkbox"/> Evidenza in campo <input type="checkbox"/> Eventuali progetti o misure <input type="checkbox"/> Eventuali relazioni tecniche	min	NC
5.5.4.1.6	Con cadenza almeno triennale, l'Organizzazione elabora una valutazione del contesto socio-economico tramite un'analisi di materialità.	<input type="checkbox"/> Documentazione a supporto dell'analisi di materialità	min	NC
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.	L'Organizzazione attua pratiche di conciliazione e attività di informazione ai lavoratori. <input type="checkbox"/> Contratti aziendali o altre forme di agevolazione del lavoro, lavoro flessibile, telelavoro, smart working <input type="checkbox"/> Canali informativi sugli strumenti normativi disponibili	Racc	NC
5.5.1.26	L'Organizzazione si dota di un'assicurazione integrativa contro gli infortuni e le malattie professionali.	<input type="checkbox"/> Pagamenti di assicurazioni private contro gli infortuni	Racc	NC
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.	<input type="checkbox"/> Evidenze partecipazione a progetto	Racc	NC
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.	<input type="checkbox"/> Inserimento del Bilancio di Sostenibilità (completo o con sintesi dei dati principali) nella nota integrativa al bilancio aziendale	Racc	NC

Nel corso del periodo oggetto di riesame, l'Organizzazione ha avviato una fase di valutazione strutturata finalizzata al progressivo allineamento ai requisiti individuati come aree di miglioramento. In particolare, rispetto ai temi della conciliazione vita–lavoro, è in corso un'analisi delle possibili soluzioni organizzative più coerenti con il contesto aziendale, anche in relazione agli strumenti normativi disponibili.

L'obiettivo è definire modalità di lavoro flessibile e adeguati canali informativi interni che consentano una maggiore diffusione della cultura del benessere organizzativo e un utilizzo consapevole delle opportunità previste dalla normativa vigente.

Parallelamente, l'Organizzazione sta valutando l'introduzione di un'assicurazione integrativa contro gli infortuni e le malattie professionali, analizzando le diverse opzioni presenti sul mercato al fine di individuare una soluzione sostenibile ed efficace, in grado di rafforzare il sistema di tutela già esistente a favore dei lavoratori.

Per quanto concerne la partecipazione a progetti di ricerca o sperimentazione, è in corso una ricognizione delle attività potenzialmente qualificabili in tal senso, nonché un'analisi delle opportunità future di collaborazione con enti, istituti o partner esterni, con l'intento di strutturare iniziative che possano generare valore aggiunto e garantire adeguata tracciabilità e trasparenza.

Relativamente agli aspetti di rendicontazione e sostenibilità, l'Organizzazione sta approfondendo gli adempimenti connessi all'integrazione del bilancio di sostenibilità nella documentazione di bilancio, valutando modalità e tempistiche compatibili con la propria struttura e con il quadro normativo applicabile.

Infine, è in fase di esame l'impostazione di una valutazione degli impatti delle strutture aziendali, con particolare riferimento agli aspetti ambientali ed energetici, all'uso delle risorse, ai potenziali rischi di contaminazione e agli impatti su aria, acqua e rumore.

Tale attività è considerata propedeutica alla definizione di eventuali misure di miglioramento e di interventi tecnici mirati, da sviluppare in modo graduale e coerente con le priorità aziendali.

Nel complesso, le azioni sopra descritte si collocano all'interno di un percorso di crescita progressiva del sistema di gestione, con l'impegno della Direzione a monitorare l'evoluzione delle valutazioni in corso e a definire, nei prossimi cicli di riesame, obiettivi, responsabilità e tempistiche per l'attuazione delle misure individuate.

Per meglio interpretare la capacità produttiva aziendale è stato scelto di riportare gli HL prodotti nella vendemmia 2025, per le diverse tipologie.

Di seguito i dati in HL prodotti nel 2025:

Vino lavorato sfecciato - Anno	2025
Totale	58.152
Vino e mosto sfuso acquistato - Anno	2025
u.m.	HL
Totale	2.304
Vino sfecciato + Acquistato	2025
u.m.	HL
Totale	60.456

HL prodotti nel 2024	HL prodotti nel 2025	Differenza in %
63.691	60.456	-5%

Di seguito i dati relativi alla quantità di bottiglie confezionate nel 2025:

n. bottiglie - Anno	2025
u.m.	pz
0,375 L	1
0,75 L	829.484
0,25 L	19
0,5 L	15
1,5 L	6.392
3 L	3.029
5 L	7.085
12 L	5
20 L	117
10 L	6.820
Totale	852.967

Imbottigliato nel 2024	Imbottigliato nel 2025	Differenza in %
1.003.600	852.967	-5.1

Di seguito il riepilogo del 2025:

	Uva Vendemmiata (kg)	Produzione vino (HL)	Confezionato (PZ)	Uva Totale (kg)
2025	79.740	60.456	852.967	80.069

Nel corso del 2025 l'andamento produttivo ha evidenziato una sostanziale coerenza tra le diverse fasi della filiera. L'uva vendemmiata ammonta a 79.740 kg, a fronte di un'uva totale pari a 80.069 kg, dato che conferma una gestione efficiente delle materie prime e perdite minime lungo il processo.

Da questa quantità di uva è stata ottenuta una produzione complessiva di vino pari a 60.456 hl, valore in linea con le rese attese e indicativo di un buon livello di efficienza produttiva e di controllo del processo di vinificazione.

Per quanto riguarda la fase finale, nel 2025 sono stati confezionati 852.967 pezzi, a dimostrazione di una buona capacità di trasformazione e commercializzazione del prodotto finito, coerente con i volumi prodotti.

Nel complesso, i dati mostrano stabilità operativa, un buon equilibrio tra materia prima, produzione e confezionamento, e confermano l'efficacia delle procedure adottate. Restano tuttavia da monitorare l'andamento dei volumi futuri e l'ottimizzazione delle rese, al fine di mantenere competitività e sostenibilità nel medio periodo.

B. PILASTRO AMBIENTALE

BUONE PRATICHE DI CANTINA, IMBOTTIGLIAMENTO E CONDIZIONAMENTO



La Tre Secoli riceve uve da circa N 300 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 gennaio 2026 è stata svolta una verifica congiunta dei protocolli di lavorazione in merito al lavaggio delle vasche. 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 2026.

INDICATORI DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE



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

PACKAGING

TRE SECOLI SCA vende il prodotto sfuso in cisterna o confezionato all'interno di bottiglie in vetro/ bag in box. Le bottiglie, i cartoni e le etichette sono acquistate tenendo conto di precise considerazioni ambientali. Nella seguente tabella sono riportati i quantitativi di materiali di packaging acquistato nel 2025 ed i confronti con gli anni precedenti:

BOTTIGLIE: Le bottiglie sono tutte in vetro destinato al riciclo. L'azienda si impegna a implementare l'uso di bottiglie a grammatura ridotta (>440 g.). L'azienda confeziona in vetro leggero le produzioni più alto rotanti (bott. da 380 g.: nel 2025 acquistate 478.579 bottiglie circa 3/4 della produzione 65%). le bottiglie acquistate sono tutte da 0.75 tranne circa 3000 pz di magnum.

TAPPI. L'azienda utilizza diversi tipi di chiusure considerandone anche la sostenibilità ambientale:

- tappi tecnici in sughero monopezzo e sughero microgranulare e agglomerato con sughero proveniente da filiera FSC e valuterà in futuro l'adozione di chiusure alternative (ad es. tappi Stelvin in alluminio a ridotto impatto ambientale). Nb: Le querce da sughero sono pozzi di carbonio che viene catturato mediante la fotosintesi. Gli esperti stimano che il carbonio sequestrato è quantificabile tra 10 e 15 tonnellate di CO2 per tonnellata di sughero raccolto. Un tappo di sughero contribuisce al sequestro di CO2, pari almeno 6 - 8 volte le emissioni causate dalla loro produzione.

CARTONI e ALVEARI: in carta riciclata riciclabile a grammatura ridotta che evitano l'uso di alveari (colore cartone grezzo). Per scelta aziendale non si usano più cartoni colorati per ridurre l'uso di inchiostri

Tipologia imballaggio	quantità kg
Cartoni bottiglie	125.018,00
Alveari	92.130,00
Bottiglie	736.275,00
Tappi	860.231,00
Tappi a vite	189.340,00
Gabbiette	197.100,00
Capsule	775.444,00
Etichette/retri/collari	1.658.850,00
Etichette generiche	158.200,00
Etichette grappe	8.400,00
Contrassegni	1.041.777,00
Cartoni box	21.590,00
Sacche	8.600,00

politica di riduzione peso bottiglie:
bordolese alta leggera standard:
380g
bordolese ecova: 360g
bordolese ecova sofia: 500g
bordolese vetri: 380g
borgognotta: 550g
spumante: 700g
spumante collio ecova: 600g
65% da 380g
35% da 500g

	Vetro leggero	Vetro standard
Risparmio peso/btg	~ (-140g) rispetto a standard	~ (-280g) rispetto a pesante
Bottiglie vetro acquistate	736.275	
% utilizzo	65%	35%
di cui	478.579	257.696
Totale riduzione peso (Tn)	67	72
	139	

Nel periodo analizzato sono state acquistate complessivamente 829.484 bottiglie in vetro, suddivise tra vetro leggero (65%) e vetro standard (35%), a conferma di una strategia orientata alla riduzione del peso degli imballaggi. In particolare:

- 478.579 bottiglie sono in vetro leggero, con un risparmio medio di circa 140 g per bottiglia rispetto allo standard;
- 257.696 bottiglie sono in vetro standard, che consentono comunque un risparmio di circa 280 g per bottiglia rispetto al vetro pesante.

Grazie a questa scelta, la riduzione complessiva di peso ottenuta è pari a:

- 67 tonnellate tramite l'utilizzo del vetro leggero;
- 72 tonnellate tramite il vetro standard.

La riduzione totale di peso degli imballaggi ammonta quindi a 139 tonnellate, con benefici significativi in termini di:

- riduzione dell'impatto ambientale,
- minori consumi di materie prime,
- ottimizzazione dei trasporti e delle emissioni di CO₂.

Nel complesso, i dati confermano l'efficacia delle politiche di approvvigionamento orientate alla sostenibilità e rappresentano un elemento positivo da consolidare e sviluppare ulteriormente nei prossimi esercizi.

FORNITORE	PRODOTTO	n° PEZZI ACQUISTATI
Verallia	bordolese ecova 380-360-500g	216259
vetropack	bordolese ecova 380-360-500g	132678
vetrerie Ricci gruppo OI	bordolese ecova 380-360-500g	166455
totale bottiglie acquistate con aumento il 70% di vetro riciclato		515392
totale bottiglie 0,75 L acquistate		736275
n° maggiore del 50% per requisito conforme		70%

FORNITORE	PRODOTTO (Tappi)	n° PEZZI ACQUISTATI
AMORIM	tappi in sughero	367126
belbo sugheri	tappi in sughero	214365
totale tappi acquistati con 100% da economia circolare		581491
totale tappi acquistati		860231
n° maggiore del 50% per requisito conforme		68%

Nel corso del periodo oggetto di riesame, l'Organizzazione ha orientato le proprie politiche di approvvigionamento verso criteri di sostenibilità ambientale, con particolare attenzione all'utilizzo di materiali provenienti da filiere di economia circolare. In tale contesto, le scelte di acquisto effettuate hanno privilegiato fornitori in grado di garantire prodotti con un elevato contenuto di materia prima riciclata o interamente derivanti da processi circolari, sulla base di specifiche dichiarazioni tecniche rilasciate dai fornitori stessi.

Per quanto riguarda il confezionamento in vetro, la maggior parte delle bottiglie da 0,75 L acquistate nel periodo considerato è costituita da bottiglie con un contenuto di vetro riciclato pari o superiore al 70%. In particolare, i prodotti selezionati presso fornitori qualificati consentono di coprire una quota significativa del fabbisogno complessivo, superando ampiamente la soglia minima prevista dal requisito di riferimento. Tale risultato è coerente con la volontà dell'Organizzazione di ridurre l'impatto ambientale legato all'utilizzo di materie prime vergini e di favorire l'impiego di materiali a minore impronta ambientale.

Analogamente, in relazione alle chiusure, l'Organizzazione ha adottato una politica di selezione orientata all'economia circolare, privilegiando l'acquisto di tappi in sughero provenienti al 100% da filiere circolari certificate. I quantitativi approvvigionati presso fornitori specializzati rappresentano la maggioranza del totale delle chiusure acquistate, garantendo il rispetto dei requisiti applicabili e confermando l'impegno aziendale verso soluzioni sostenibili lungo l'intera catena di fornitura.

Nel complesso, i dati analizzati evidenziano come la politica di acquisto adottata consenta non solo il rispetto dei requisiti minimi previsti, ma anche il consolidamento di rapporti con fornitori attenti agli aspetti ambientali e alla tracciabilità dei materiali. L'Organizzazione intende proseguire su questa linea, mantenendo attivo il monitoraggio delle percentuali di materiali sostenibili acquistati e valutando, nei prossimi cicli di riesame, eventuali ulteriori margini di miglioramento in funzione dell'evoluzione dell'offerta di mercato e delle strategie aziendali di sostenibilità.

La scelta del packaging rappresenta un elemento strategico sia dal punto di vista qualitativo sia ambientale ed economico. I criteri adottati dall'azienda si basano su un **equilibrio tra sicurezza del prodotto, sostenibilità, efficienza logistica e percezione del mercato**. In primo luogo, il packaging viene selezionato garantendo la protezione del prodotto lungo tutte le fasi di trasporto, stoccaggio e distribuzione, assicurando la conformità alle normative vigenti e il mantenimento delle caratteristiche organolettiche del vino. Un criterio centrale è la **riduzione dell'impatto ambientale**, perseguita attraverso la **scelta di materiali a minor peso, come l'utilizzo di vetro alleggerito**, che consente una significativa diminuzione del consumo di materie prime e delle emissioni legate al trasporto, senza compromettere la qualità e l'immagine del prodotto. Viene inoltre valutata la riciclabilità dei materiali, privilegiando soluzioni pienamente compatibili con i sistemi di raccolta e riciclo, in linea con i principi dell'economia circolare. Dal punto di vista operativo, il packaging è scelto anche in funzione dell'efficienza produttiva e logistica, favorendo formati standardizzati che permettono una gestione più razionale delle linee di imbottigliamento, una riduzione degli scarti e un'ottimizzazione dei costi. Infine, un ulteriore criterio è rappresentato dalle esigenze del mercato e del posizionamento del prodotto: alcune linee richiedono un packaging più leggero e sostenibile, altre mantengono caratteristiche più tradizionali per rispondere alle aspettative del consumatore, garantendo coerenza con l'immagine del brand. Nel complesso, i criteri di scelta del packaging riflettono un approccio integrato, volto a coniugare qualità, sostenibilità e competitività, con l'obiettivo di migliorare continuamente le prestazioni ambientali ed economiche dell'azienda.

Nella seguente tabella sono riportati i consumi di prodotti enologici suddivisi per le fasi produttive:

prodotto 2024	Acquistato 2024	Rapporto Kg/hl prodotti nel 2024
ADDITIVI	3465,437	0.05
ATTIVANTI	2126,4	0.03
COADIUVANTI	55526,64	0.87
ENZIMI	401,32	0.006
GAS TECNICI	1680	0.026
METABISOLFITO DI POTASSIO	5673	0.089

	Consumo annuo	Anno 2025	
PRODOTTI ENOLOGICI		quantità	rapporto
<i>Chiarificanti (Kg)/Produzione vino (HL)</i>		31451,3	0,520
<i>Filtrazione (Kg)/Produzione vino (HL)</i>		9288,8	0,154
<i>Fermentazione (Kg)/Produzione vino (HL)</i>		6349,7	0,105
<i>Stabilizzanti (Kg)/Produzione vino (HL)</i>		8713,8	0,144
<i>Solfiti (Kg)/Produzione vino (HL)</i>		5147,0	0,085

II. ENERGIA

GESTIONE ENERGIA ELETTRICA								
2025	APPROVVIGION. ESTERNO Kw	IMPIANTO FOTOVOLTAICO				consumo energetico mensile Kw	coperto dal fotovoltaico %	
		PRODOTTA Kw	IMMESSA IN RETE Kw %		CONSUMATA IN SEDE Kw %			
Gennaio	150.833	7.320	29	0,39%	7.291	99,61%	158.124	4,61%
Febbraio	116.698	11.502	374	3,25%	11.128	96,75%	127.826	8,71%
Marzo	115.224	26.805	1.352	5,04%	25.453	94,96%	140.677	18,09%
Aprile	98.060	37.729	4.366	11,57%	33.363	88,43%	131.423	25,39%
Maggio	95.939	42.678	6.660	15,60%	36.018	84,40%	131.957	27,30%
Giugno	122.013	47.514	4.409	9,28%	43.105	90,72%	165.118	26,11%
Luglio	139.605	38.667	2.499	6,46%	36.167	93,54%	175.772	20,58%
Agosto	220.238	33.365	1.382	4,14%	31.983	95,86%	252.221	12,68%
Settembre	405.217	30.931	-	0,00%	30.931	100,00%	436.148	7,09%
Ottobre	196.179	17.346	84	0,49%	17.261	99,51%	213.440	8,09%
Novembre	86.367	9.075	3	0,03%	9.072	99,97%	95.439	9,51%
Dicembre	101.000	4.994	6	0,11%	4.988	99,89%	105.988	4,71%
Totale	1.847.373	307.926	21.164	6,87%	286.762	93,13%	2.134.135	

Energia 2024	Energia 2025	Rapporto kw/hl prodotti 2024	Rapporto kw/hl prodotti 2025
2.178.136	1.847.373	0.046	0.028

Dal confronto tra i dati 2024 e 2025 emerge un miglioramento significativo delle performance energetiche. Il consumo complessivo di energia è infatti passato da 2.178.136 kWh nel 2024 a 1.847.373 kWh nel 2025, evidenziando una riduzione sensibile dei consumi assoluti. Ancora più rilevante, in ottica di sostenibilità, è il miglioramento dell'indicatore di intensità energetica per unità di prodotto. Il rapporto kWh/hl di vino prodotto è diminuito da 0,046 nel 2024 a 0,028 nel 2025, confermando un incremento dell'efficienza dei processi produttivi e una migliore gestione delle risorse energetiche lungo l'intero ciclo di vinificazione. Questo risultato è coerente con gli obiettivi di sostenibilità aziendale e testimonia l'efficacia delle

azioni intraprese, quali l'ottimizzazione dei processi produttivi, una maggiore attenzione alla gestione degli impianti e una crescente sensibilizzazione del personale verso un uso più consapevole dell'energia. La Direzione valuta positivamente l'andamento degli indicatori monitorati, ritenendoli in linea con i principi di miglioramento continuo. In prospettiva futura, l'azienda conferma l'impegno a consolidare i risultati ottenuti e a individuare ulteriori opportunità di efficientamento energetico, anche attraverso investimenti mirati e l'adozione di soluzioni tecnologiche a minore impatto ambientale, rafforzando così il percorso di sostenibilità complessiva della cantina.

III. ACQUA e GAS

	Consumo annuo	Anno 2025	
COMBUSTIBILI E GAS		quantità	rapporto
<i>Gasolio(L)/Produzione vino (HL)</i>		10.777,9	0,178
<i>fornitura Gas (m3)/Produzione vino (HL)</i>		35491,0	0,587
<i>Pellet-Cippato(Kg)/Produzione vino (HL)</i>		0,0	0,0
<i>BENZINA(L)/Produzione vino (HL)</i>		1188,4	0,020

ACQUA POTABILE (m³) 2025			
	CONTATORE 1 Ricaldone	CONTATORE 2 Mombaruzzo	POZZO
gennaio	-	378,091	1006
febbraio	1.997	392,108	
marzo		408,197	
aprile	1.830	361,909	
maggio		465,943	
giugno	2.014	456,622	
luglio		298,215	
agosto	179	217	
settembre		370,26	
ottobre	1.764	419,95	
novembre		570,03	
dicembre	800	579,86	
	8.584	4.918	
TOTALE		13.502	1.006

	Consumo annuo	Anno 2025	
DETERGENTI E ACQUA POTABILE		quantità	rapporto
<i>Acqua di rete(m3)/Produzione vino (HL)</i>		13502,185	0,223
<i>Acqua di pozzo(m3)/Produzione vino (HL)</i>		1006,0	0,017

Consumo idrico 2024 m³	Consumo idrico 2025 m³	Rapporto kw/hl prodotti 2024	Rapporto prodotti 2025 kw/hl
10982	13502	0.172	0.223

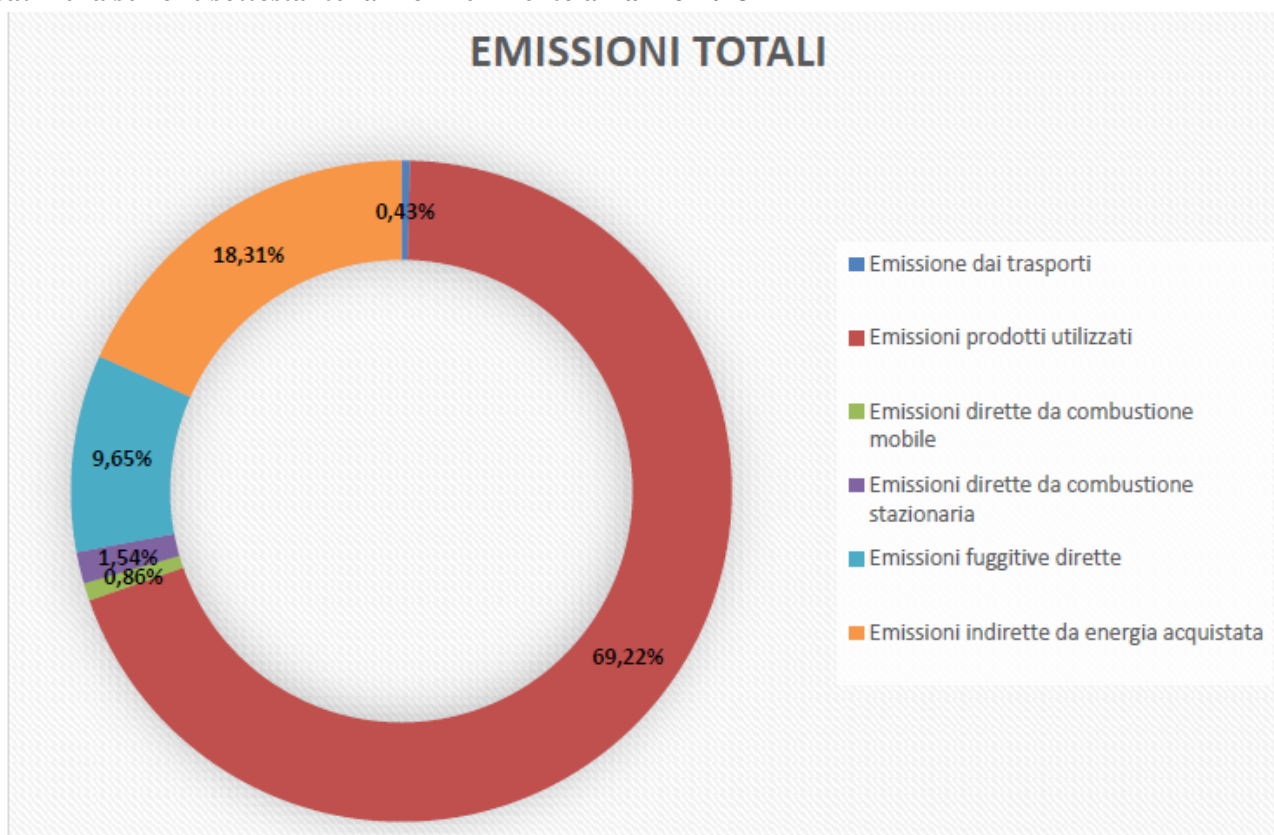
Nel corso del 2025 si è registrato un aumento del consumo idrico. L'analisi dell'indicatore specifico, il rapporto consumo/prodotto, evidenzia un passaggio da 0,172 m³/hl a 0,223 m³/hl, confermando che il maggior fabbisogno idrico non è dovuto a un aumento della produzione, ma a fattori qualitativi legati alla materia prima.

In particolare, le uve raccolte nel 2025 hanno presentato caratteristiche diverse rispetto all'anno precedente, con un maggiore contenuto di polpa e residui esterni (polvere, terra o foglie), che hanno richiesto un maggiore utilizzo di acqua per lavaggi e sanificazione prima della vinificazione. Questa variazione, legata alle condizioni climatiche e alla maturazione dei grappoli, ha comportato un fabbisogno idrico superiore per garantire la qualità del prodotto finale e la sicurezza igienico-sanitaria. Pur trattandosi di un incremento necessario per mantenere gli standard qualitativi, i dati evidenziano la necessità di monitorare costantemente i consumi idrici e di valutare interventi mirati di ottimizzazione e recupero delle acque, senza compromettere la qualità del vino prodotto. Nel complesso, l'aumento dei consumi è quindi giustificato da fattori legati alla materia prima, ed è coerente con l'obiettivo aziendale di garantire un prodotto di elevata qualità, pur evidenziando opportunità di miglioramento nella gestione delle risorse idriche.

IV. EMISSIONI

CARBON FOOTPRINT

I dati nella sezione sottostante fanno riferimento all'anno 2023



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.

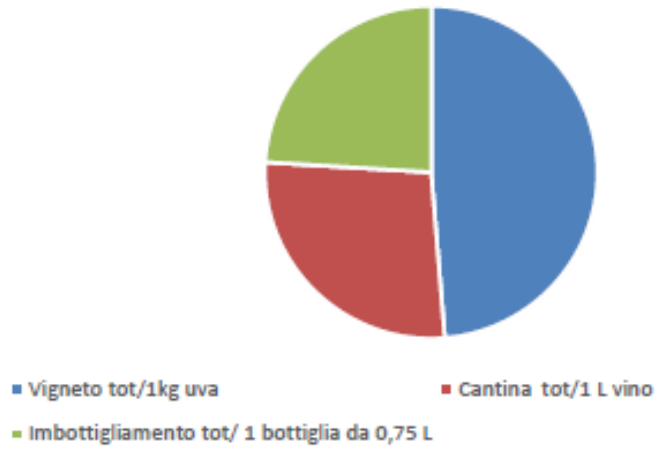
CATEGORIE DI IMPATTO PER AREA

Water Scarcity m³e



- Vigneto tot/1kg uva
- Cantina tot/1 L vino
- Imbottigliamento tot/ 1 bottiglia da 0,75 L

Acquatic Acidification kg SO₂eq



Acquatic Eutrophication kg Peq

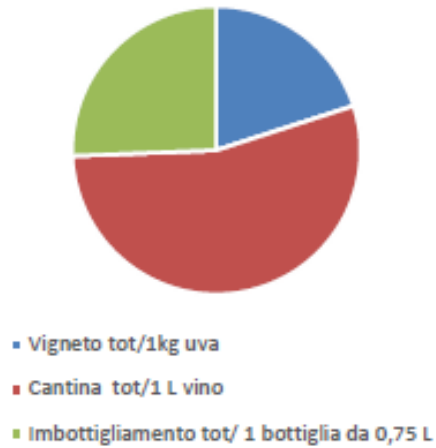
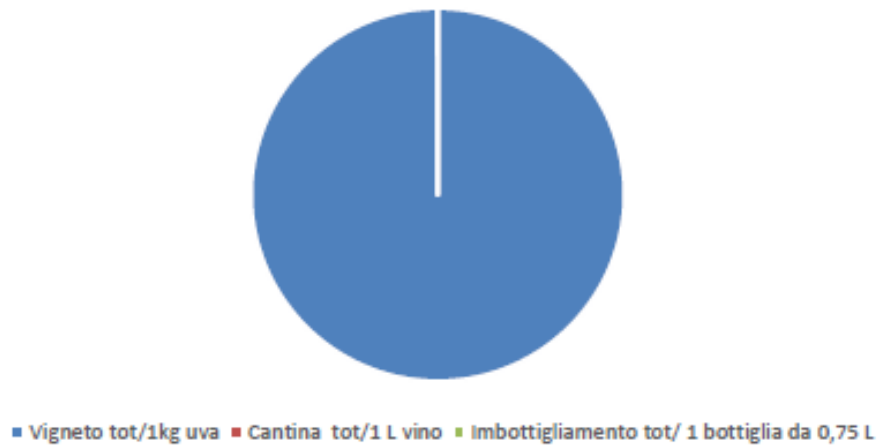


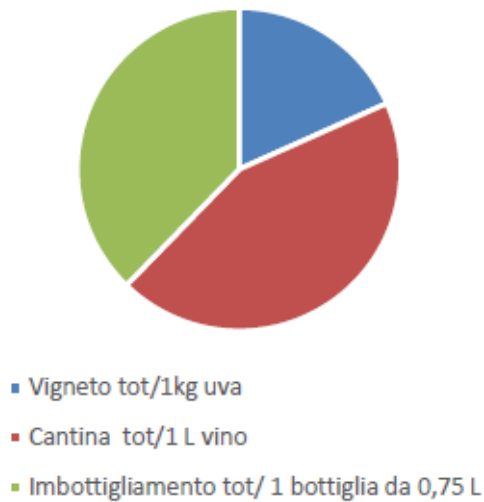
Fig. 10 Aquatic eutrophication

Fig. 11 Aquatic ecotoxicity

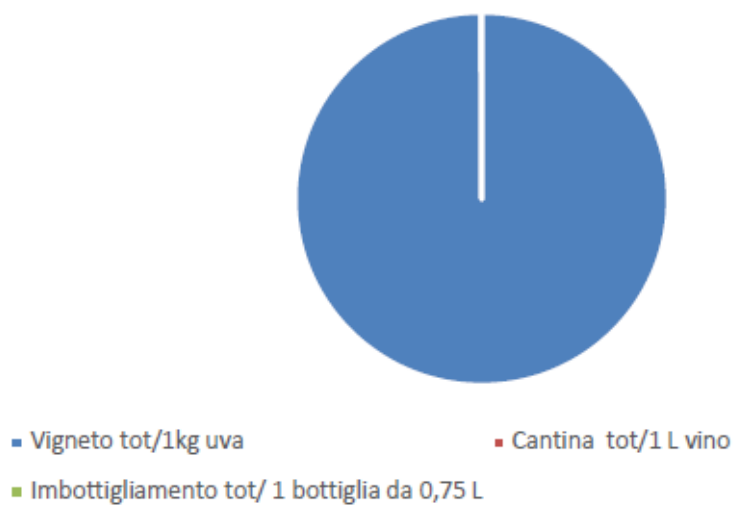
Aquatic Ecotoxicity kg TEG water



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.

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. Nella sezione sezione "Gestione rifiuti – reflui – residui di lavorazione" del manuale Equalitas sono definiti le tipologie di rifiuti presenti in azienda (identificati anche con il codice CER) con le modalità di gestione operativa (depositi temporanei e operazioni di pulizia dei contenitori) e le modalità di gestione documentale (formulario, DDA, etc.).

Per i rifiuti solidi urbani, l'azienda paga la tassa rifiuti direttamente ai rispettivi comuni di Mombaruzzo e Ricaldone; questi vengono ritirati secondo le modalità e tempistica da loro indicata dal Servizio Comunale o consegnati direttamente nell'isola ecologica. Gli Imballaggi contenenti residui di sostanze pericolose o contaminate da tali sostanze (CER 15.01.10) vengono ritirati tramite formulari nel rispetto del D.Lgs. 03.04.2006 n.152 art 193

I rifiuti prodotti dall'azienda, legati al processo produttivo, sono riportati in un apposito registro (Registro rifiuti - MUD) e tramite il gestionale collegato al SIAN (vinacce, raspi e feccia) e riassunti nella seguente tabella (riferiti a HL derivanti lavorazione delle uve dei vigneti):

scarto di lavorazione 2024	Quantità 2024	Rapporto Kg/hl 2024
Raspi	301.630	4.74
Vinaccia	1.222.580	19,20
Feccia	236.140	3.71
Acque reflue	348 m ³	0.005 m3/hl
Fanghi	47.960	0.75

	Consumo annuo	Anno 2025	
SCARTI DI LAVORAZIONE		quantità	rapporto
<i>Raspi (Kg)/Uva Totale (Q)</i>		132721,0	1,658
<i>Vinacce (Kg)/Uva Totale (Q)</i>		948290,0	11,84
<i>Feccia (Kg)/Produzione vino (HL)</i>		435503,0	7,204
<i>Acque Reflue(m³) /Produzione vino (HL)</i>		116,9	0.002
<i>Fanghi (Kg)/Produzione vino (HL)</i>		210000,0	3,474

Di seguito sono riportati i consumi e scarichi dei reflui: nel 2025 è stato registrato un totale pari a 116.9 m3 (acque reflue).

Relativamente agli altri rifiuti, nel 2025 sono stati smaltiti:

- 18.080 kg imballaggi in materiali misti (CER 150106)
- 210.000 kg Fanghi prodotti dal trattamento in loco degli effluenti (CER 020705)
- 10,00 kg Toner

Validazione delle procedure di pulizia

L'azienda ha apposite procedure di pulizia che comprendono gli interventi ordinari (che non prevedono l'utilizzo di prodotti chimici) e quelli che richiedono l'utilizzo di prodotti chimici. A tal fine:

- Sono state stabilite apposite procedure di pulizia che comprendono diverse tipologie di lavaggio con l'utilizzo o meno di prodotti chimici;

- seleziona e acquista i prodotti detergenti per l'igiene degli ambienti con precisi criteri ecologici, in particolare di degradabilità; per gli interventi di pulizia e sanificazione, l'azienda utilizza principalmente sodio idrossido, acido fosforico e cloro
- sono attuate formazioni per sensibilizzare tutti gli operatori per ridurre i consumi idrici nel processo produttivo;

L'azienda registra le varie operazioni di pulizia tramite l'apposito modulo (DRQ 6.3-05 Lavaggi cantina). I lavaggi con acqua non vengono registrati in quanto il lavaggio è intrinseco allo svuotamento del serbatoio. Le procedure di pulizia sono state verificate periodicamente per validare la procedura di lavaggio nella peggiore delle condizioni. Tale validazione viene svolta con cadenza annuale.

Nella seguente tabella sono indicati i consumi di acqua e prodotti chimici rapportati ad ettolitro lavorato

prodotto 2024	Acquistato 2024	Rapporto Kg/hl prodotti nel 2024
Detergenti	14828	0,23

DETERGENTI E ACQUA POTABILE	Consumo annuo	Anno 2025	
		quantità	rapporto
<i>Sodio Idrossido (Kg)/Produzione vino (HL)</i>		16080,0	0,266
<i>Acidi e ammine (Kg)/Produzione vino (HL)</i>		4210,0	0,070
<i>Perossidi (Kg)/Produzione vino (HL)</i>		75,0	0,001
<i>clorati (Kg)/Produzione vino (HL)</i>		5030,0	0,083
<i>Polimeri (Kg)/Produzione vino (HL)</i>		210,0	0,003

Nel 2025 sono state effettuate delle prove di lavaggio che prevedevano l'utilizzo di un minore quantitativo di soda tale da garantire la sicurezza del prodotto. Le procedure sono state registrate riportando il quantitativo di prodotto e l'acqua utilizzata, di cui una parte proveniente da recupero idrico. Questa procedura si ritiene sufficiente a garantire la sanificazione dell'attrezzatura considerando la tipologia di lavorazione aziendale ed è stata confermata per il 2026, effettuando una nuova validazione.

Dalle prove effettuate sia nel 2025 che a inizio 2026 si evince si confermano i quantitativi di soda utilizzati (2kg su 100 l di acqua) si è comunque passato da un utilizzo di 3 kg a 2kg. Come piano di miglioramento idrico si proverà a utilizzare l'acqua di risciacquo finale della vasca per il prelavaggio di quella successiva.

Come impegno al miglioramento continuo, per il 2025-26 è previsto di 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.

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 2025 si è verificato n.1 infortunio (non grave). La valutazione della gravità è riassunta nella seguente tabella:

VALUTAZIONE DEGLI INFORTUNI SUL LAVORO 2025

Indice di incidenza	18,52	Σ n° infortuni * 1.000 / n° lavoratori
Indice di frequenza	520,83	n° infortuni * 1.000.000 / n° ore lavorate
Indice di gravità 1	26,67	n° giorni totali infortuni * 1.000 / n° ore lavorate
Indice di gravità 2	48	Per inabilità temporanea: <i>giornate lavorative perse / n° infortuni</i>

II. FORMAZIONE ED ISTRUZIONE

In data 22/01/2025 è stato svolto un corso di formazione del seguente titolo “HACCP-BRC v.9-IFS v.8 - Sistema dell’Autocontrollo della Qualità e la Sicurezza Alimentare, Allergeni, Food defense e food fraud – Cultura della sostenibilità; dove sono stati trattati i seguenti argomenti:

- HACCP, codex alimentarius, cultura della sicurezza alimentare
- Sistema di autocontrollo aziendale e manuale
- Standard di sicurezza alimentare BRC 9 e IFS8
- Food defence, food fraud, autenticità dei prodotti
- Gestione degli allergeni
- Audit interni
- Non conformità e reclami

È prevista a maggio 2026 il rinnovo della formazione al personale dipendente riguardo i temi citati in precedenza con particolare attenzione al pest control.

Durante l’anno sono stati svolti due corsi di formazione per il personale tramite PER.FORM Unione industriale della provincia di Asti. Gli argomenti trattati nei due corsi sono stati i seguenti:

- MODELLI DI COMUNICAZIONE GREEN NEL SETTORE VITIVINICOLO – tenutosi dal 10/06/2025 al 16/07/2025
- CARBON E WATER FOOTPRINT PER L'ORGANIZZAZIONE SOSTENIBILE - ED.07 – tenutosi dal 27/10/2025 al 23/01/2026
- TECNICHE DI ADATTAMENTO E CORREZIONI DEI VINI GREEN ORIENTED – tenutosi dal 26/01/2026 al 12/02/2026

I corsi di formazione sono stati erogati da SINERGO SOC COOP (Accreditamento Regione Piemonte per il riconoscimento corsi - Certificato n.1467/001 del 20/11/2019 - Codice anagrafico regionale: D564 – 02). *La docenza è stata a carico di ALESSIO BOCCOMINO e JEAN DUBOIS (presente C.V aggiornato a dimostrazione delle competenze in materia dei docenti).*

In occasione della riunione periodica mensile di febbraio prevista il 14/02/2026 in previsione della verifica Equalitas verrà svolto un incontro di formazione su tematiche riguardanti la sostenibilità. Gli argomenti trattati sono stati i seguenti:

- Approfondimenti riguardo le variazioni dello Standard Equalitas rev 05
- La sostenibilità economica, ambientale e sociale. Definizioni e cenni storici
- Requisiti dello standard Equalitas specifico del settore vitivinicolo
- Assicurazione qualità: Gestione documentazioni e dei dati. Tracciabilità
- Buone Pratiche di Cantina, Imbottigliamento e Condizionamento
- Indicatori di sostenibilità ambientali: Biodiversità (acquatica, lichenica e del suolo)
- Impronta del carbonio e Impronta idrica
- Buone Pratiche Socio-Economiche verso i lavoratori, il territorio e fornitori con applicazione di un comportamento etico nei rapporti con terzi;
- Buone Pratiche di comunicazione
- Condivisione della politica e documento etico

Si sono svolti inoltre alcuni corsi relativi alla salute e sicurezza dei lavoratori (secondo la normativa cogente – Erogati da diversi enti di Formazione).

È previsto inoltre il mantenimento annuale della formazione obbligatoria in materia di sicurezza alimentare, con il corso:

- HACCP – BRC v.9 – IFS v.8
Sistema di autocontrollo della qualità e sicurezza alimentare, gestione degli allergeni, food defense e food fraud.
Frequenza: annuale.

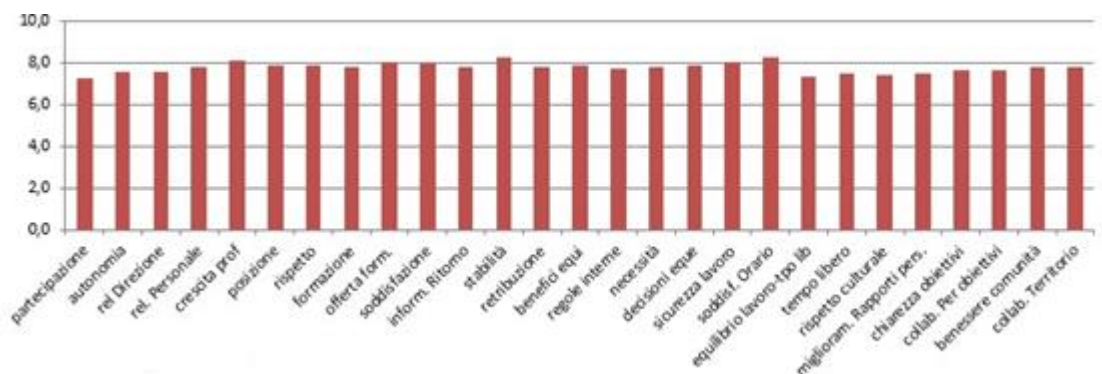
Questa formazione garantisce il rispetto delle normative vigenti e il mantenimento delle certificazioni di qualità e sicurezza alimentare. Tale corso risulta previsto per marzo 2026

In sede del presente riesame si approva il piano formativo per il periodo 2026 per quanto riguarda gli interventi di formazione relativamente agli argomenti della sicurezza alimentare e salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e per quanto riguarda gli interventi di formazione relativamente agli argomenti della sostenibilità.

ANALISI DEI RISULTATI

Analisi del clima aziendale

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



% risposte sul totale	
1	0,0
2	0,0
3	0,0
4	0,0
5	0,3
6	5,2
7	28,8
8	51,5
9	13,3
10	0,9
<hr/>	
Valori ≥ 6	99,7
Valori < 5	0,3

Il grafico mostra i valori medi rilevati per ciascun indicatore oggetto di valutazione. In generale, l’andamento evidenzia una performance complessivamente positiva: tutti gli indicatori si collocano infatti in un intervallo compreso tra circa 6,5 e 8,5 punti, segno di un livello di soddisfazione e di efficacia percepita decisamente buono. Si osserva una notevole omogeneità dei risultati, con variazioni contenute tra un indicatore e l’altro. Questo suggerisce che non ci sono aree critiche particolarmente marcate, e che le diverse dimensioni monitorate mantengono un equilibrio coerente con gli obiettivi organizzativi. Tra i valori più elevati emergono alcuni indicatori legati alla qualità del servizio e alla soddisfazione generale, che raggiungono punte superiori a 8 punti. Ciò indica un riconoscimento forte verso l’impegno del personale e la solidità dei processi attualmente in atto. Gli indicatori leggermente più bassi, pur rimanendo comunque sopra la soglia della sufficienza e in area positiva, suggeriscono margini di miglioramento. Queste aree possono rappresentare un’opportunità per definire interventi mirati nel

prossimo periodo, orientati ad affinare ulteriormente l'efficienza operativa o la qualità percepita. In conclusione, il quadro complessivo è stabile e positivo, caratterizzato da un buon livello di uniformità e da risultati che mostrano un'organizzazione solida. Le leggere differenze tra gli indicatori forniscono spunti utili per definire priorità di miglioramento senza evidenziare criticità strutturali. Questi dati costituiscono quindi una base robusta per pianificare il prossimo ciclo di azioni correttive e di sviluppo.

Per l'anno 2025 è stata svolta la somministrazione al personale di un questionario per potere verificare quale fosse il livello di diffusione della cultura della qualità e l'eventuale miglioramento rispetto ai questionari precedentemente somministrati negli anni passati. L'azienda ha riesaminato il piano per la cultura della sicurezza alimentare (ALL 8B Piano cultura e sicurezza alimentare) che si ritiene aggiornato ed approvato per il 2026, sulla base della relazione "Cultura per la sicurezza alimentare – Relazione tecnica" presentata in data 22/01/2025.

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.

III. DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ

La Tre Secoli impiega alla data attuale 28 dipendenti di cui 26 a tempo indeterminato ed 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 alla fine del 2025 è risultata essere:

Composizione della forza lavoro	
N° totale dipendenti	27
Full-Time	26
Part-time	1
Apprendisti	0
Tirocini accolti durante l'anno	4
Addetti svantaggiati (disabile)	1
N° addetti a t. indeterminato	23
N° addetti a t. determinato/stagionali	4 / 25
N° addetti interinali	0
Uomini	19
Donne	8
Impiegati	13
Operai	14

Totale	Maschi			Femmine		
	Dirigenti	Impiegati	Operai	Dirigenti	Impiegati	Operai
14%	0%	4%	4%	0%	4%	4%
86%	0%	29%	32%	0%	14%	11%
1	67,9%			32,1%		
		totale operai	50%			
		totale impiegati	50%			

Conteggio di COGNOME		Etichette di colonna		MASCHIO		MASCHIO Totale	FEMMINA		FEMMINA Totale	Totale complessivo
Etichette di riga		IMPIEGATO	OPERAIO	IMP OPERAIO						
DETERMINATO		1	1	2	1	1	2			4
INDETERMINATO		8	9	17	4	3	7			24
Totale complessivo		9	10	19	5	4	9			28
				totale maschi su femmine		32%				

Per la valutazione dei dati relativi alle entrate/ uscite aziendali così come all'assunzione di personale stagionale per il periodo vendemmiale si rimanda alla VALUTAZIONE DEL TURNOVER.

L'attaccamento all'azienda si evince dal tempo di permanenza in azienda del personale. Considerando tutto il personale che è presente attualmente in azienda.

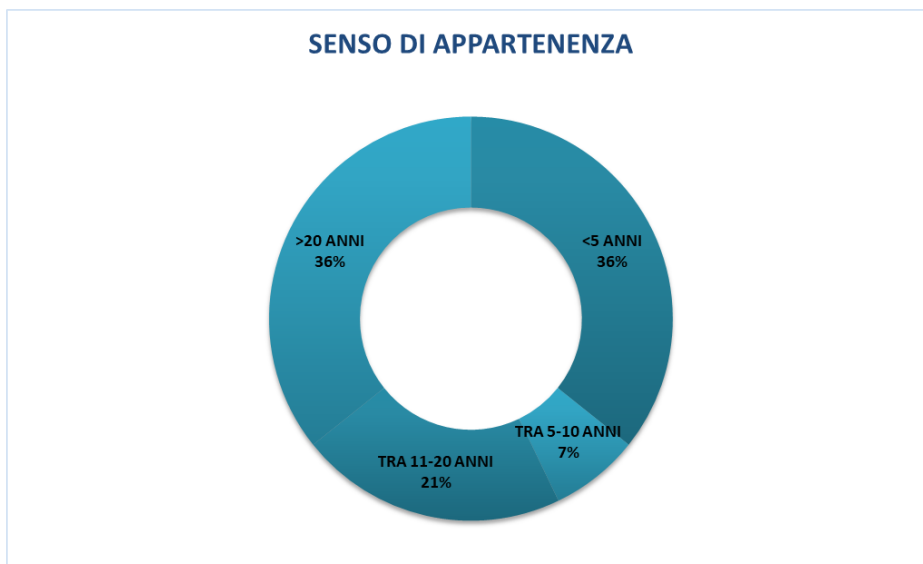
Gli accordi contrattuali con i dipendenti sono stabiliti dalla direzione e sono definiti in base alle singole competenze e alle mansioni che il dipendente andrà a ricoprire. Il ruolo di direttore tecnico dell'azienda è ricoperto da un enologo con pluriennale esperienza.

Le buste paghe sono fatte da un consulente del lavoro che applica tutte le normative vigenti al riguardo. Non sono state evidenziate anomalie né lamenti da parte del personale

Le piccole dimensioni aziendali non richiedono incontri periodici in quanto il rapporto tra direzione e personale avviene quotidianamente. Gli incontri vengono formalizzati unicamente al momento della firma del presente documento. La direzione aziendale si impegna a mantenere gli attuali posti di lavoro.

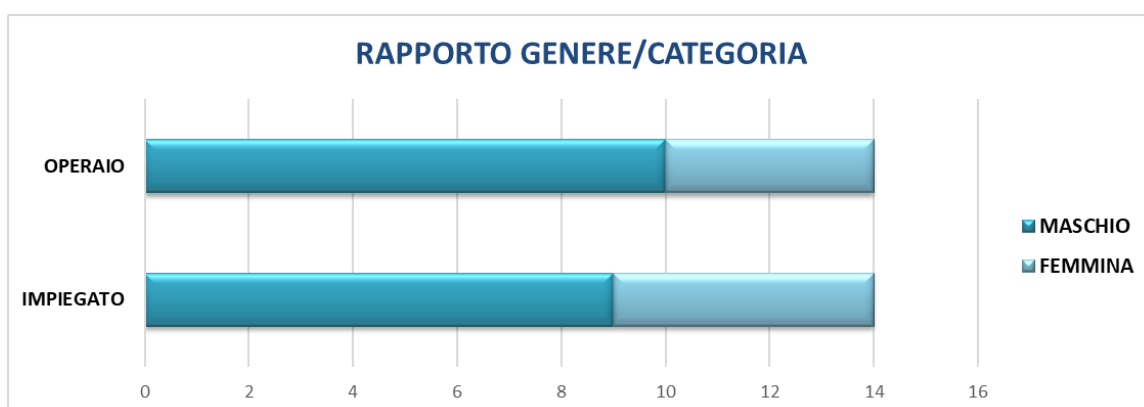
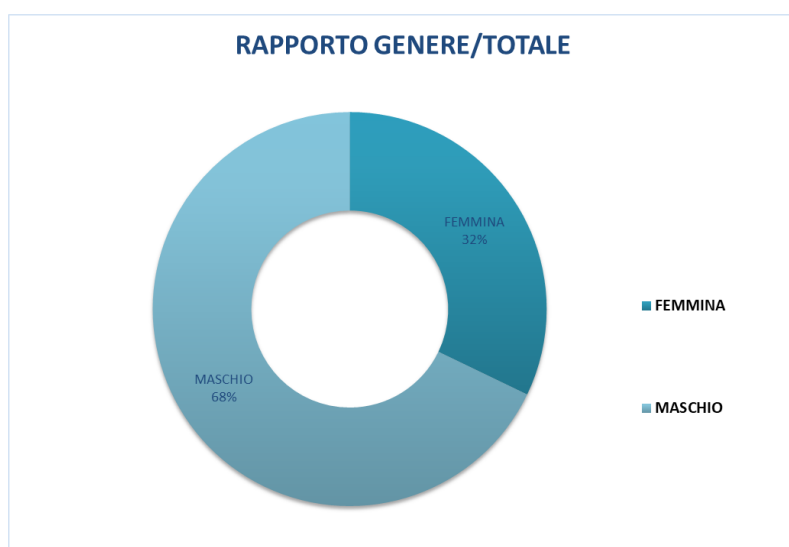


Valutazione della durata del contratto e del rapporto di lavoro; I dati relativi all'anzianità di servizio rappresentano un indicatore rilevante del senso di appartenenza e della stabilità organizzativa. Il fatto che il 55% del personale operi in azienda da oltre 11 anni evidenzia un alto livello di fidelizzazione e continuità, elementi che favoriscono la conservazione del know-how e la qualità dei processi. Allo stesso tempo, la percentuale di collaboratori con meno di 5 anni di permanenza (38%) conferma la capacità dell'azienda di rinnovarsi e integrare efficacemente nuove professionalità. Nel complesso, l'organizzazione mostra un equilibrio tra esperienza consolidata e nuove competenze, a beneficio della crescita e della maturità aziendale.

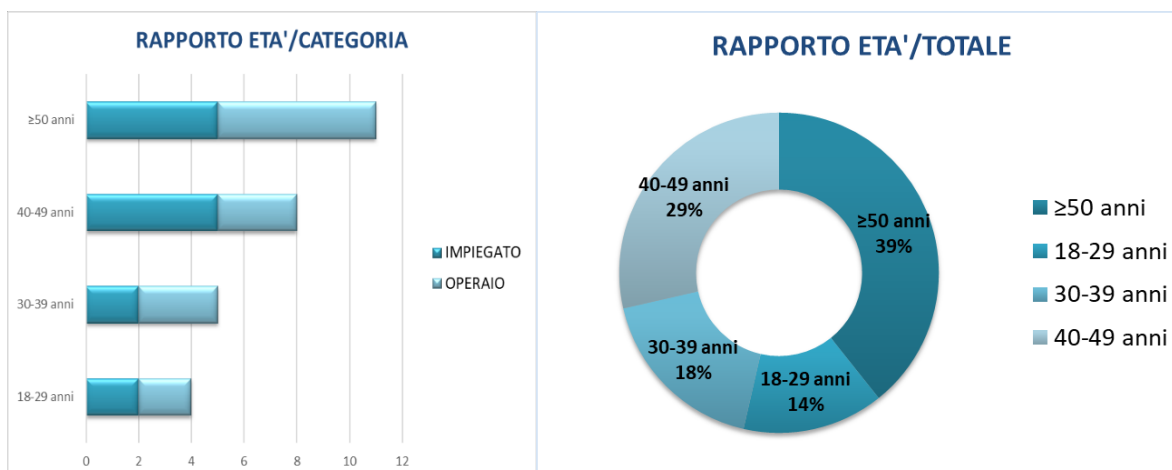


Valutazione in base al genere

Tasso di rinuncia o demansionamento a seguito di maternità-paternità: nel 2025 non ci sono stati congedi per maternità. Nella valutazione si rimanda agli altri punti di presente documento e rappresentata graficamente nelle seguenti tabelle:



Valutazione in base all'età



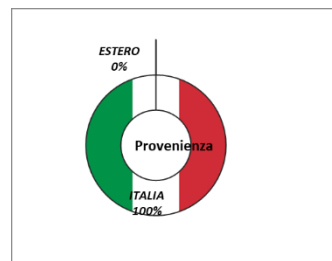
La distribuzione anagrafica del personale evidenzia un equilibrio tra fasce d'età diverse, con una presenza significativa di risorse ≥50 anni (11 unità), che rappresentano un importante patrimonio di esperienza e competenze consolidate. Allo stesso tempo, le fasce più giovani (18-29 anni e 30-39 anni, 5 unità ciascuna) garantiscono dinamismo, capacità di adattamento e prospettive di crescita futura.

La fascia 40-49 anni (8 unità) costituisce un ulteriore elemento di stabilità, favorendo continuità organizzativa. Nel complesso, la combinazione tra esperienza, maturità professionale e giovani risorse rappresenta un valore aggiunto per l'azienda, contribuendo a un ambiente di lavoro eterogeneo e bilanciato.

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	-



- sistema di monitoraggio del turnover dei dipendenti e monitora i dati e statistiche riguardanti il periodo di permanenza in azienda e le eventuali motivazioni per l'abbandono del lavoro

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



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

Nella seguente tabella sono riportati i flussi di personale in ingresso e uscita nel 2025, classificati in base al livello contrattuale:

ENTRATI			
Conteggio di ASSUN' Etichette di colonna			
Etichette di riga	MASCHIO	FEMMII	Totale complessivo
IMPIEGATO	1		1
OPERAIO	3	1	4
Totale complessivo	4	1	5

USCITI			
Conteggio di SCADUTO CONTRATTO STESSO ANNO Etichette di colonna			
Etichette di riga	MASCHIO	FEMMINA	Totale complessivo
IMPIEGATO			
OPERAIO		1	1
Totale complessivo		1	1

<i>Tasso di Turnover</i>	3,6	14,3
	17,9	
	Turnover Positivo	

Turnover complessivo 21,4

<i>Tasso di Turnover</i>	0,0	3,6
	3,6	
	Turnover Negativo	

Il turnover del 2025 deriva dall'inserimento in organico di:

- n° 1 uomo assunto come impiegato resp. laboratorio e qualità a tempo indeterminato (trasformato da determinato a indeterminato in data 01/2025)
- n° 1 uomo assunto come impiegato per l'area amministrativa in affiancamento al responsabile amministrativo come contratto a tempo determinato (assunto in data 01/10/2025)
- n° 1 uomo assunto come addetto alle consegne a tempo indeterminato (trasformato da determinato a indeterminato in data 01/2025)
- n° 1 uomo assunto come addetto al punto vendita per lo stabilimento di Ricaldone con contratto a tempo determinato (assunto in data 17/02/2025)
- n° 1 uomo assunto come cantiniere per lo stabilimento di Mombaruzzo con contratto a tempo indeterminato (assunto in data 01/01/2025)
- n° 1 donna assunta come impiegata amministrativa per la a tempo indeterminato ((trasformato da determinato a indeterminato in data 01/2025)
- n° 1 donna assunta come addetta alle pubbliche relazioni a tempo determinato (trasformato contratto da part time a full time in data 21/01/2025)
- n° 1 donna assunta come addetta al punto vendita per lo stabilimento di Ricaldone con contratto a tempo determinato (assunta in data 01/01/2025 e trasformato in contratto a tempo indeterminato dal 01/01/2026)
- In data 29/03/2025 si è dimesso il cantiniere assunto per lo stabilimento di Mombaruzzo

- Per il periodo vendemmiale sono stati assunti 25 lavoratori stagionali distribuiti nei due stabilimenti (20 Ricaldone – 5 Mombaruzzo)

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

È stato effettuato un incontro in sede di riesame prendendo in considerazione gli aspetti di tipo ambientale e la lotta agli sprechi e sociali. La parte riguardante il rapporto sul personale ed il turnover aziendale (non presente in azienda), è stata trattata durante la riunione di discussione del riesame svoltasi in data odierna.

Tutti i dati riportati nel riesame della direzione sono inseriti nel bilancio di sostenibilità. Essendo pubblicato sul sito aziendale, è anche esso disponibile a tutti i lavoratori.

PIANO DI CRESCITA DEL 2025 E OBIETTIVI FUTURI

Obiettivi generali	
Area	Obiettivo
Professionale	Valorizzare competenze tecniche e gestionali
Organizzativa	Garantire continuità operativa e copertura ruoli chiave
Economica	Crescita retributiva coerente con CCNL, scatti e responsabilità
sostenibilità	Rafforzare sostenibilità, qualità e sicurezza alimentare
Occupazionale	Stabilizzazione contratti e sviluppo apprendistato

L'organizzazione riconosce il capitale umano come elemento centrale della propria strategia di sostenibilità e promuove politiche orientate alla stabilità occupazionale, alla crescita professionale e al miglioramento continuo delle competenze.

La struttura del personale è caratterizzata prevalentemente da rapporti di lavoro a tempo indeterminato, con una distribuzione equilibrata tra funzioni operative, tecniche e amministrative. La presenza di contratti a tempo determinato, part time e apprendistato è gestita in un'ottica di inserimento progressivo e stabilizzazione, in coerenza con le esigenze organizzative e produttive.

I percorsi di crescita professionale sono definiti in funzione dell'anzianità di servizio, delle competenze maturate e delle responsabilità assegnate, nel rispetto del CCNL di riferimento. La valorizzazione delle competenze interne rappresenta un elemento chiave per garantire continuità operativa, qualità dei processi e trasferimento del know-how.

Particolare attenzione è dedicata alla formazione continua, considerata uno strumento essenziale per supportare la qualità del prodotto, la sicurezza alimentare e l'impegno aziendale in ambito ESG. Tutto il personale partecipa annualmente a momenti formativi dedicati a sostenibilità, qualità alimentare e sicurezza alimentare, oltre alla formazione obbligatoria in materia di salute e sicurezza sul lavoro. La prossima sessione di formazione annuale su sostenibilità, qualità e sicurezza alimentare è programmata per marzo 2026. L'azienda promuove inoltre un ambiente di lavoro inclusivo, sicuro e rispettoso, favorendo il benessere dei lavoratori e la partecipazione attiva ai processi di miglioramento.

Ambito ESG	Azioni	Frequenza	Obiettivo
Capitale umano	Stabilità contrattuale	Continuativa	Stabilizzazione
Crescita	Avanzamenti e responsabilità	Annuale	Valorizzazione competenze
Formazione ESG	Sostenibilità	Annuale	Consapevolezza ambientale

Ambito ESG	Azioni	Frequenza	Obiettivo
Qualità	Qualità e sicurezza alimentare	Annuale	Conformità normativa
Salute e sicurezza	Formazione obbligatoria	Annuale	Prevenzione rischi
KPI	Ore formazione / % formati	Annuale	Miglioramento continuo

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

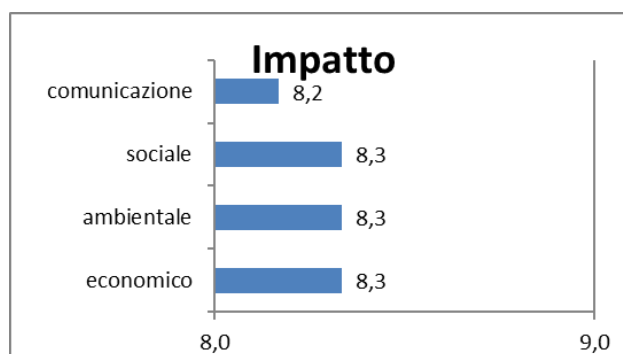
STAKEHOLDER	ASPETTI CHIAVE	STRUMENTI
Personale	Coinvolgimento nelle politiche e gli obiettivi aziendali Promozione del benessere e della motivazione Formazione e sviluppo professionale	Riunioni interne Condivisione della Politica e del Codice Etico Attività di formazione costante e programmata

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)

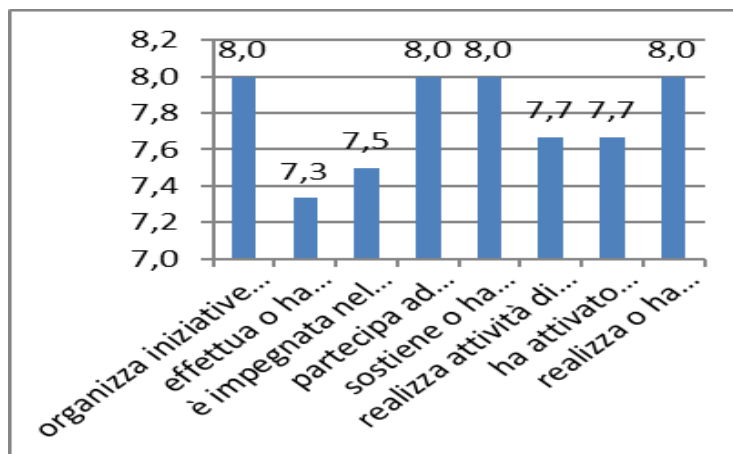


Riguardo alle iniziative di collaborazione con il territorio e con le comunità locali, il vicinato è a conoscenza che l'azienda partecipa ad iniziative sul territorio per migliorare le relazioni con le comunità locali

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

L'azienda ha una configurazione giuridica di cantina sociale. La Cantina Tre Secoli nasce dalla fusione fra due cooperative vitivinicole già da prima molto importanti nel panorama piemontese: La Cantina Sociale di Mombaruzzo, sorta nel 1887 come prima realtà associativa del Piemonte e la Cantina Sociale di Ricaldone, con 60 anni di storia alle spalle. La titolarità dell'azienda appartiene a Bruno Fortunato, presidente e datore di lavoro.

Dal 1887 l'azienda è diventata ad oggi 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.

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.

L'organizzazione è dotata di un sistema di controllo di gestione informatizzato (Software Arca). La rendicontazione annuale è interna e seguita dal responsabile amministrativo insieme al collegio sindacale.

L'interpretazione dei dati di bilancio, per la tipologia di lavorazione, è fortemente influenzata dal quantitativo di materia prima (Uva) conferita che varia in funzione delle condizioni climatiche. Inoltre, la variazione dipende anche dalle politiche regionali di resa (quintali/ettaro) per la varietà e dalle politiche aziendali per il ritiro del prodotto finito stabilito dai nostri clienti.

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

Risultano attualmente applicate misure al riguardo ma non sono al momento formalizzate. Tra queste si segnalano:

- Impianti di illuminazione separati in zone diverse che vengono accese all'occorrenza nei locali in uso.
- Progressiva sostituzione dell'impianto di illuminazione con LED
- Ufficio: Riutilizzo della carta in ufficio (evitando la gestione dei toner e la carta a perdere)

	2025 €
Strutture edilizie	108.949
Impianti e attrezzature	256.670
personale	45.045
comunicazione	18.182
territorio	57.140

*dato relativo alla spesa effettuata nel 2025 – dettagliato in “Elenco investimenti”

Voci di costo	2025 €
Acqua	75.937
rifiuti	87.816
energia	576.384
welfare	4302

Di seguito si mostra il piano investimenti e di miglioramento aziendale:

AREA	INVESTIMENTO	DATA ATTUAZIONE	STATO AVANZAMENTO al 01-2026
Infrastrutture	rifacimento tetto e linee vita	lug-05	conclusa
Rifiuti/Reflui	ampliamento impianto di depurazione + manutenzioni a Mombaruzzo	2025	concluso
energia	ampliamento impianto fotovoltaico	2025	conclusa
Cantina	vetrificazione vasche	feb-25	conclusa
Cantina	acquisto nuove autoclavi	entro 2026	in progress
energia	rifacimento centrale termica	entro 2026	in progress
acqua	tubazione alimentazione potabilizzatore	entro 2026	in progress
Personale	assicurazioni aggiuntive per causa morte o malattia o infortunio	entro 2026	in progress
Personale	erogazione buoni pasto e premi di produzione	entro 2026	in progress
Personale	erogazione premi produttivi per punto vendita	entro 2026	in progress

Lo stato di avanzamento evidenzia che gli investimenti strategici e infrastrutturali sono stati completati con successo, mentre le iniziative in corso mostrano un avanzamento coerente con la pianificazione, con attenzione a sostenibilità, sicurezza, efficienza produttiva e gestione delle risorse umane. L’azienda continuerà a monitorare tempi di realizzazione, efficacia degli interventi e benefici ottenuti, assicurando il raggiungimento degli obiettivi previsti entro il 2026 e identificando eventuali opportunità di miglioramento nei processi di investimento e gestione dei progetti.

L’azienda ha identificato il **welfare aziendale** come un ambito strategico per il miglioramento del benessere, della motivazione e della produttività del personale. Al 1° gennaio 2026, sono in corso diverse iniziative mirate a rafforzare il supporto ai dipendenti e a valorizzare il loro contributo.

Iniziative in corso

1. Assicurazioni aggiuntive per causa morte, malattia o infortunio
 - Obiettivo: garantire maggiore sicurezza economica e protezione ai dipendenti e alle loro famiglie, rafforzando il senso di tutela e fiducia nell’azienda.

2. Erogazione di buoni pasto e premi di produzione

- Obiettivo: sostenere il benessere quotidiano dei collaboratori e incentivare l'efficienza produttiva, promuovendo un ambiente di lavoro più motivante e gratificante.

3. Erogazione di premi produttivi per punti vendita

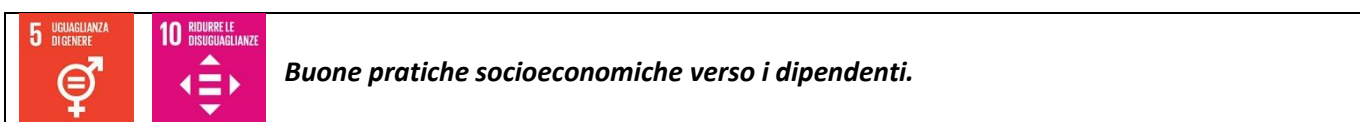
- Obiettivo: valorizzare il contributo individuale e di squadra, stimolando l'attenzione alla performance commerciale e al servizio al cliente.

L'azienda a dicembre 2025 ha erogato ai suoi dipendenti dei buoni benzina attuando una somma di 4.302 euro

Considerazioni generali.

L'implementazione di queste iniziative rappresenta un chiaro piano di miglioramento: non solo rafforza il benessere dei dipendenti, ma contribuisce anche a ottimizzare le performance aziendali, ridurre il turnover e aumentare l'engagement.

La direzione continuerà a monitorare l'efficacia del piano, raccogliendo feedback dai dipendenti e valutando eventuali nuove misure di welfare, in modo da rendere il sistema sempre più sostenibile e rispondente alle esigenze del personale.



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

Buone pratiche economiche verso i fornitori.

Negli anni si è cercato di instaurare rapporti di fiducia con i fornitori di materie prime e di servizi sulla base della fiducia, dell'etica e della trasparenza.

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

- a) definisce il prezzo delle uve acquistate secondo la valutazione dei prezzi del mercato. Il prezzo consigliato delle materie prime, ovvero delle uve in acquisto, è indicato dal Documento di accordo collettivo tra sigle sindacali di categoria che viene redatto annualmente in concomitanza della stagione vendemmiale che viene utilizzato dalle aziende agricole (propongono, sulla base delle loro statistiche, un intervallo di prezzo per singola varietà). Tale prezzo viene stabilito dal titolare con ciascun fornitore con una maggiorazione tra il 10 – 20% in base alla qualità delle uve
- b) definisce il prezzo di mosti e vino secondo la valutazione dei prezzi del mercato e alle condizioni di fornitura, ma principalmente in base a parametri fisico-chimici e sensoriali che attestano le caratteristiche qualitative del prodotto. Tale prezzo è stabilito dal titolare con ciascun fornitore e viene formalizzato tramite contratto sottoscritto dalle parti.

- c) per gli altri acquisti (Packaging) viene applicato la medesima procedura di valutazione dei prezzi del mercato e delle condizioni di fornitura, non che le caratteristiche qualitative e prestazionali del prodotto. Tale prezzo è stabilito dal titolare con ciascun fornitore e viene formalizzato tramite contratto sottoscritto dalle parti.
- d) si dichiara favorevole a fornire le fatture emesse per permettere la verifica dei criteri relativi alla determinazione del prezzo equo

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

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

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



Viene effettuata annualmente, in sede del riesame della direzione, una valutazione dei rischi generali per l'azienda. Per i fattori evidenziati a rischio moderato e alto vengono stabilite delle misure per mitigarlo. In sede di riesame della direzione negli anni successivi viene calcolato il rischio residuo a seguito delle misure implementando, eventualmente, ulteriori azioni di mitigazione.

OBIETTIVI FUTURI

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

Per ogni aspetto sono stati fissati per il 2026 degli obiettivi di sostenibilità che rispettano quanto già fatto in precedenza dall'azienda:

● **BUONE PRATICHE DI LAVORAZIONE – AZIONI LEGATE ALL'AZIENDA**




	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
	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.

AREA	INVESTIMENTO	DATA ATTUAZIONE	STATO AVANZAMENTO al 01-2026
Infrastrutture	rifacimento tetto e linee vita	lug-05	conclusa
Rifiuti/Reflui	ampliamento impianto di depurazione + manutenzioni a Mombaruzzo	2025	concluso
energia	ampliamento impianto fotovoltaico	2025	conclusa
Cantina	vetrificazione vasche	feb-25	conclusa
Cantina	acquisto nuove autoclavi	entro 2026	in progress

energia	rifacimento centrale termica	entro 2026	in progress
acqua	tubazione alimentazione potabilizzatore	entro 2026	in progress
Personale	assicurazioni aggiuntive per causa morte o malattia o infortunio	entro 2026	in progress
Personale	erogazione buoni pasto e premi di produzione	entro 2026	in progress
Personale	erogazione premi produttivi per punto vendita	entro 2026	in progress


I. BUONE PRATICHE SOCIO-ECONOMICHE

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

	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>
	Target 13 <i>Integrare nelle politiche, nelle strategie e nei piani nazionali le misure di contrasto ai cambiamenti climatici.</i>
	Target 17 <i>Definire alleanze e collaborazioni con tutte le parti interessate allineando gli obiettivi aziendali con la nuova agenda globale</i>

- ✓ 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
- ✓ Valutazione implementazione nuovi strumenti di welfare per i dipendenti.
- ✓ Distribuzione di buoni benzina

• BUONE PRATICHE AMBIENTALI

	Target 3 <i>Ridurre sostanzialmente il numero di decessi e malattie da sostanze chimiche pericolose e da inquinamento e contaminazione di aria, acqua e suolo.</i>
---	---

- ✓ 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
- ✓ 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).

• 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 2028 per valutare l'efficacia della comunicazione
- ✓ Valutare la collaborazione con associazioni seguendo le problematiche del territorio (anche nazionale)

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

<https://tresecoli.com/it/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 Cassino AL
Tel: +39 347 0756044

Orari di Apertura

Lun - Sab: 07.00-12.30
Dom: 7.00-12.30