Bilancio di sostenibilità

2021-22

TERRE CORTESI MONCARO
SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA
Via Piandole 7/a
60036 - Montecarotto (AN)

MONCARO

DAL 1964,

DALLA PARTE DEL PIANETA E DELL'UOMO

SCOPRI LA NOSTRA REALTÀ
www.moncaro.com

Terre Cortesi Moncaro Soc. Coop. Agricola

1. PERIODO DI RIFERIMENTO PER LA RENDICONTAZIONE 6
2. PERFORMANCE AZIENDALI 7
3. ASSICURAZIONE QUALITÀ 9
4. BUONE PRATICHE DI CANTINA 11
4.1. Detergenti 12
4.2. Materiali enologici 13
4.3. Packaging prodotto finito 14
5. INDICATORI DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE 16
5.1. Consumi di energia elettrica 17
5.2. Consumi di gas naturale 20
5.3. Consumi di GPL 22
5.4. Consumi di carburanti per autotrazione 24
5.5. Consumi idrici 26
5.6. Gas tecnici 28
5.7. Gestione dei rifiuti 29
5.8. Depuratore 30
5.9. Fluidi refrigeranti 30
6. COLLABORATORI 32
7. RELAZIONI CON IL TERRITORIO E CON LA COMUNITÀ LOCALE 37
7.1. Istituti scolastici 37
7.2. Mondo della ricerca 38
7.3. Relazioni con il territorio 42
7.4. Relazioni di buon vicinato 43
8. BUONE PRATICHE ECONOMICHE 46
9. AUDIT INTERNI 48
10. OBIETTIVI RAGGIUNTI E PIANO DI MIGLIORAMENTO PER LA SOSTENIBILITÀ 50

Introduzione

L'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, ratificata nel 2015 dai 193 Stati membri delle Nazioni Unite, individua i seguenti 17 obiettivi da realizzare entro il 2030

Terre Cortesi Moncaro intende impegnarsi concretamente per la loro attuazione con specifico riferimento a quelli tra essi che rientrano nella propria sfera di attività e nelle proprie possibilità di azione.

Il suddetto impegno è stato formalizzato nel documento Politica per la Qualità e la Sostenibilità, redatto e sottoscritto dalla Direzione aziendale e diffuso a tutti i livelli.

In quest'ottica TERRE CORTESI MONCARO ha deciso di intraprendere il percorso della certificazione secondo lo standard Equalitas, Modulo Organizzazione Sostenibile, che prevede azioni in linea con gli obiettivi sopra indicati, per il settore vitivinicolo.
Il presente Bilancio di Sostenibilità aziendale illustra lo stato dell'arte, alla luce della recente implementazione del sistema di gestione secondo Equalitas, e gli obiettivi di breve e medio termine per i futuri esercizi. Esso è articolato secondo lo standard in edizione corrente e prende spunto dai dati raccolti ed elaborati.
Dall'analisi dei dati e dai risultati dell'audit svolto emergono gli obiettivi di miglioramento con la relativa pianificazione.
A loro volta, gli obiettivi, in funzione dell'argomento di analisi, sono costituiti da azioni di miglioramento ove possibile o da indagini di approfondimento e di studio al fine di pianificare successivi obiettivi.

"OGNI INDIVDUO HA IL POTERE DI FARE DEL MONDO UN POSTO MIGLIORE"

S. Bambarèn

SCOPRI LA NOSTRA REALTÀ
www.moncaro.com

Terre Cortesi Moncaro Soc. Coop. Agricola

1. Periodo di riferimento per la rendicontazione

Il periodo di riferimento per la rendicontazione delle performance di sostenibilità dell'Organizzazione è l'esercizio 2021/2022, che coincide con il periodo che va dal 01-08-2021 al 31-07-2022.

L'AZIENDA

SCOPRI LA NOSTRA REALTÀ
www.moncaro.com

Terre Cortesi Moncaro Soc. Coop. Agricola

2. Performance aziendali

Le performance aziendali, riportate in Tabella 1, fanno riferimento all'anno di esercizio 2021/2022:

Tabella 1
Performance aziendali per l'esercizio 2021/2022

Bottiglie prodotte	6.432.427
Fatturato	35.502.038 €
Numero di collaboratori	69
Paesi Export	Europa, Asia, America Del Nord, America Del Sud

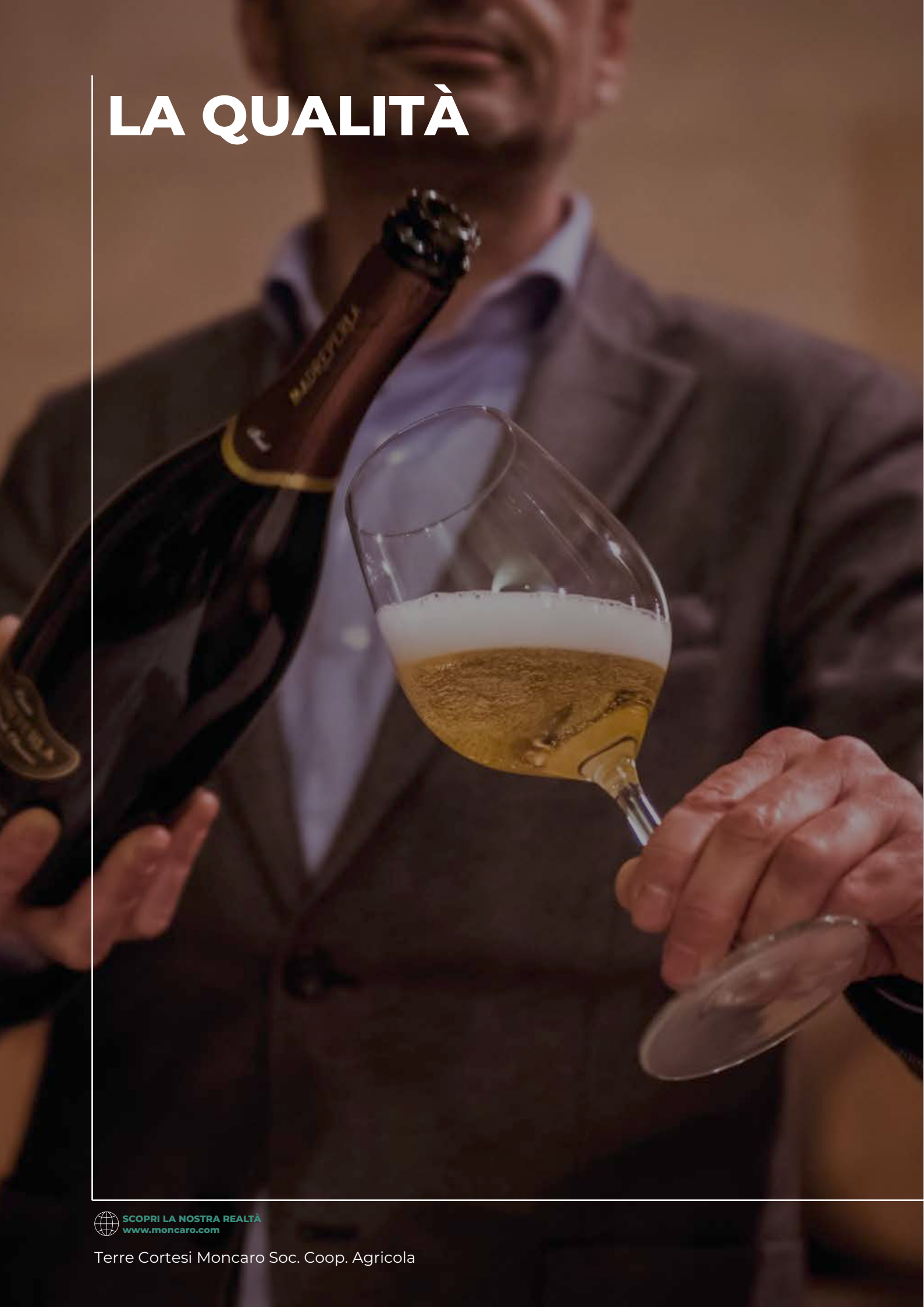
Di seguito sono riportati i dati relativi alla materia prima lavorata ed al vino prodotto e imbottigliato negli ultimi esercizi.

Tabella 2
Quantità di materia prima lavorata e di vino prodotto e imbottigliato negli ultimi due esercizi

Categoria	Unità di misura	Esercizio 2020/2021	Esercizio 2021/2022
Uva lavorata	q	70.401	66.040
Vino conferito/acquistato	hl	37.204,74	47.005,16
Vino imbottigliato	hl	62.109	69.015
Bottiglie prodotte	numero	5.986.391	6.432.427

Si segnala che, per tenere conto delle specificità dell'Organizzazione in termini di flussi di materia prima lavorata e prodotto finito, il vino prodotto e imbottigliato è stato selezionato quale unità di riferimento per l'elaborazione degli indicatori prestazionali aziendali.

LA QUALITÀ



SCOPRI LA NOSTRA REALTÀ
www.moncaro.com

Terre Cortesi Moncaro Soc. Coop. Agricola

3. Assicurazione qualità

L'azienda opera da diversi anni secondo sistemi di gestione certificati in base ai seguenti standard:

- ISO 9001:2015
- IFS Food
- BRC-GS Food Safety

È inoltre presente la certificazione BIO con l'ente CCPB.

Il sistema di gestione integrato è stato ulteriormente modificato nel corso dell'anno 2022 al fine di introdurre, ove necessario, i nuovi requisiti dello standard EQUALITAS.

Il sistema di gestione Equalitas consente la valutazione ed il monitoraggio nel tempo di criteri di sostenibilità al fine di definire obiettivi e azioni di miglioramento e di verificarne i benefici.

In quest'ottica anche i fornitori sono oggetto di valutazione annuale in termini di sostenibilità (invio di questionario e valutazione secondo tali criteri). È disponibile l'elenco dei fornitori qualificati per il 2022.

LA CANTINA

SCOPRI LA NOSTRA REALTÀ
www.moncaro.com

Terre Cortesi Moncaro Soc. Coop. Agricola

4. Buone pratiche di cantina

I piani di lavoro sono stati definiti in apposita procedura e nelle istruzioni da essa richiamate. Le attività svolte sono evidenziate nei documenti di registrazione dei vari reparti secondo quanto definito nella procedura stessa. I criteri individuati derivano dalla pluriennale esperienza della squadra di enologi e tecnici operanti in azienda.
Il gruppo di lavoro ritiene che ad oggi essi definiscano, a parità qualitativa del prodotto finito, le modalità operative migliori ai fini della minimizzazione dei consumi idrici ed energetici e di utilizzo di coadiuvanti, additivi, nutrienti e detergenti.

È presente un piano di analisi applicato alle materie prime in ingresso e prodotti finiti e finalizzato a garantire la qualità, la sicurezza igienico sanitaria e la genuinità dei prodotti realizzati. Le analisi sono svolte internamente e/o da laboratori esterni accreditati.

Le scelte di acquisto delle materie prime poggiano su una banca dati pluriennale delle analisi svolte.

Lo stoccaggio dei prodotti avviene secondo modalità definite nella documentazione aziendale ed il personale è tenuto a garantire tutte le possibili forme di risparmio energetico.

4.1. DETERGENTI

Le modalità di detersione e sanificazione sono descritte nel Manuale HACCP e definite con specifiche istruzioni e, trattandosi di attività rilevanti ai fini della sicurezza igienica sanitaria, sono valutate periodicamente in sede di Riesame della Direzione.

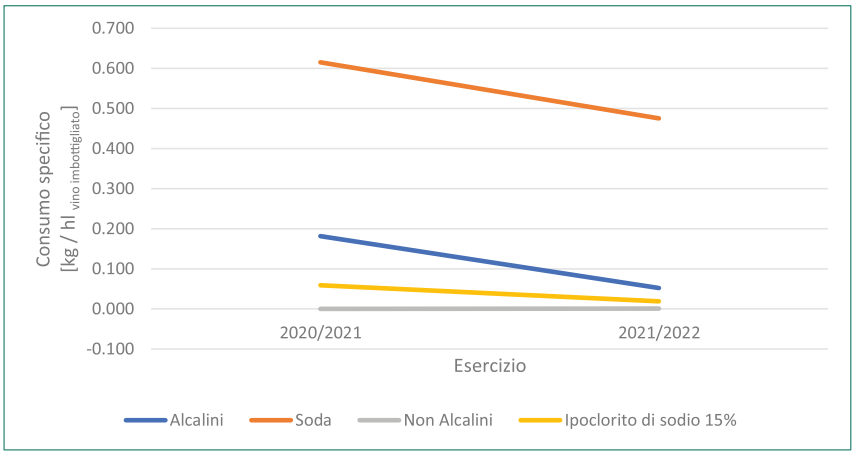
Sono definiti i criteri di scelta dei fornitori di detergenti e prodotti enologici con il ricorso per quanto possibile ed a parità di qualità e servizio, a fornitori certificati per gli aspetti ambientali e di sostenibilità.

È stata avviata una raccolta dati in merito al consumo di detergenti utilizzati per la produzione al fine di valutare possibili azioni di riduzione dell'utilizzo di tali prodotti. I dati raccolti ed i relativi indicatori elaborati, in particolare il consumo specifico di detergenti, espresso in massa di detergenti per unità di volume di vino prodotto e imbottigliato, sono riportati in Tabella 3 e rappresentati nel grafico di Figura 1.

Tabella 3
Consumo di detergenti per la produzione per gli ultimi esercizi

Tipologia di detergente	ESERCIZIO 2020/2021		ESERCIZIO 2021/2022	
	Quantità (kg)	Indicatore consumo specifico (kg/hl) vino imbottigliato	Quantità (kg)	Indicatore consumo specifico (kg/hl) vino imbottigliato
Alcalini	11.272	0,181	3.592	0,052
Soda	38.210	0,615	32.800	0,475
Non Alcalini		0,000	50	0,001
Ipoclorito di sodio 15%	3.660	0,059	1.300	0,019

Figura 1
Consumo specifico di detergenti per gli ultimi esercizi



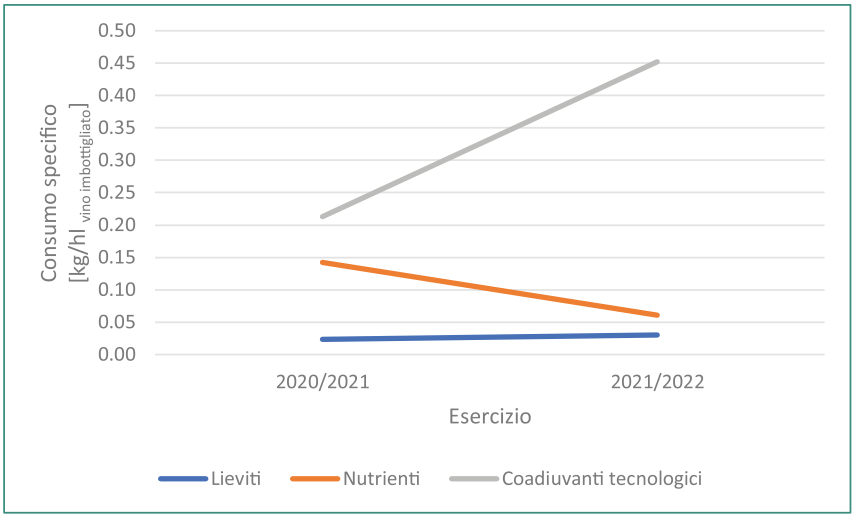
4.2. MATERIALI ENOLOGICI

Analoga analisi è stata svolta per l'impiego di materiali enologici. I dati raccolti ed i relativi indicatori elaborati, in particolare il consumo specifico (espresso in massa di prodotto enologico per unità di volume di vino prodotto ed imbottigliato dalla cantina) sono riportati in tabella. I dati raccolti fanno riferimento agli ultimi due esercizi.

Tabella 4
Consumo di materiali enologici per la produzione per gli ultimi tre esercizi

Tipologia di materiale enologico	ESERCIZIO 2020/2021		ESERCIZIO 2021/2022	
	Quantità (kg)	Indicatore consumo specifico (kg/hl) vino imbottigliato	Quantità (kg)	Indicatore consumo specifico (kg/hl) vino imbottigliato
Lieviti	1.456,5	0,02	2.085	0,03
Nutrienti	8.835	0,14	4.197	0,06
Coadiuvanti tecnologici	13.225	0,21	31.200	0,45

Figura 2
Consumo specifico di materiali enologici per gli ultimi tre esercizi



I consumi di materiali enologici dipendono in gran parte dall'annata vitivinicola e risultano quindi difficilmente governabili.

4.3. PACKAGING PRODOTTO FINITO

Sono definiti inoltre i criteri di scelta e gestione del packaging con il ricorso per quanto possibile ed a parità di qualità e servizio a fornitori certificati per gli aspetti ambientali e di sostenibilità (ISO 14001, LCA, FSC).
Di seguito sono riportati i quantitativi di materiali utilizzati per la produzione, suddivisi per categoria merceologica, con riferimento agli ultimi due esercizi:

Tabella 5
Materiali acquistati per la produzione suddivisi per categoria merceologica

MATERIALE	UNITÀ DI MISURA	ESERCIZIO 2020/2021	ESERCIZIO 2021/2022
Bottiglie di vetro scure	kg	1.443.568	2.491.847
Bottiglie di vetro trasparenti	kg	382.954	826.142
Cartoni	kg	380.905	448.750
Tappi sughero	kg	14.422	13.416
Tappi a vite	kg	11.911	8.164
Capsule	kg	2.090	3.295
Etichette	kg	20.294	29.814
Film estensibile/ imb. Plastica	kg	17.378	19.457

L'organizzazione persegue l'obiettivo di valutare le opportunità di miglioramento in merito alla sostenibilità del packaging e l'indagine sui fornitori riguardo alla sostenibilità. Continuerà inoltre la politica di riduzione degli scarti.

L'AMBIENTE

SCOPRI LA NOSTRA REALTÀ
www.moncaro.com

Terre Cortesi Moncaro Soc. Coop. Agricola

5. Indicatori di sostenibilità ambientale

I confini organizzativi al cui interno opera TERRE CORTESI MONCARO sono definiti nel Manuale per la Qualità e la Sostenibilità. Essi sono stati definiti in funzione della capacità/possibilità di controllo finanziario e operativo.

In merito agli indicatori ambientali e in conformità a quanto definito dallo standard EQUALITAS, la Direzione ha deciso di proseguire l'approccio, già impostato nel corso delle precedenti due annualità, finalizzato alla individuazione, valutazione, monitoraggio e miglioramento delle performance aziendali nel corso del prossimo triennio (2023-2025).

Si riportano di seguito i dati raccolti relativamente ai temi significativi per l'Organizzazione in ambito di sostenibilità ambientale, con riferimento agli ultimi due esercizi, corredati dagli opportuni indicatori di prestazione e dalle relative valutazioni e decisioni.

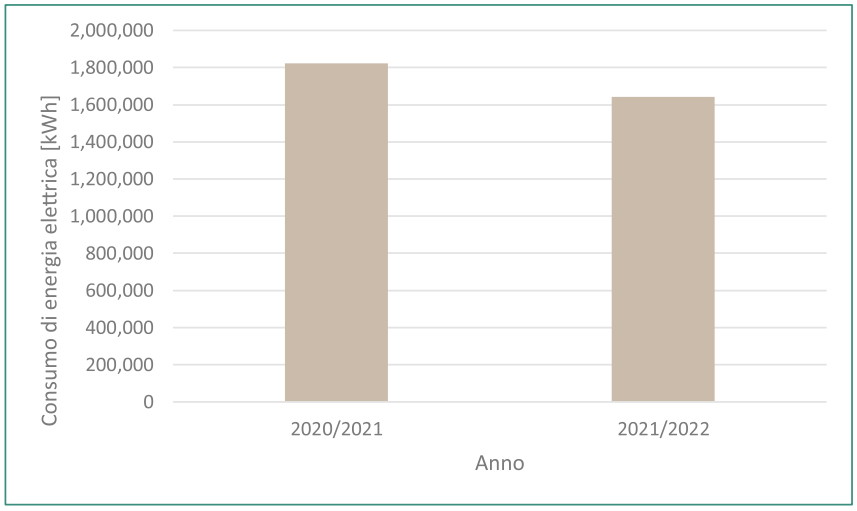
5.1. CONSUMI DI ENERGIA ELETTRICA

Si riportano di seguito, in sintesi, i dati relativi ai consumi totali annui di energia elettrica, con distinzione del prelievo dalla rete e della produzione da fotovoltaico, con riferimento agli ultimi esercizi.

Tabella 6
Sintesi consumi di energia elettrica aziendali

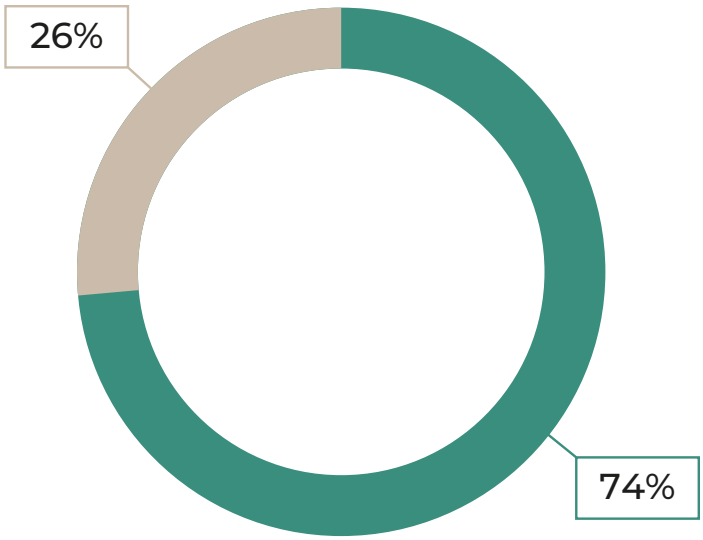
FONTE	UNITÀ DI MISURA	ESERCIZIO 2020/2021	ESERCIZIO 2021/2022
Prelievo da rete	[kWh]	1.390.467	1.209.894
Autoconsumo da impianti fotovoltaici	[kWh]	431.671	431.614
Totale	**[kWh]**	**1.822.138**	**1.641.508**

Figura 3
Sintesi consumi di energia elettrica aziendali



Dall'analisi dei consumi degli ultimi esercizi si riscontra mediamente un consumo complessivo di energia elettrica pari a circa 1.700.000 kWh annui, con una tendenza ad una diminuzione nel biennio, passando da circa 1.820 MWh nel 2020/2021 a circa 1.650 MWh nel 2021/2022.

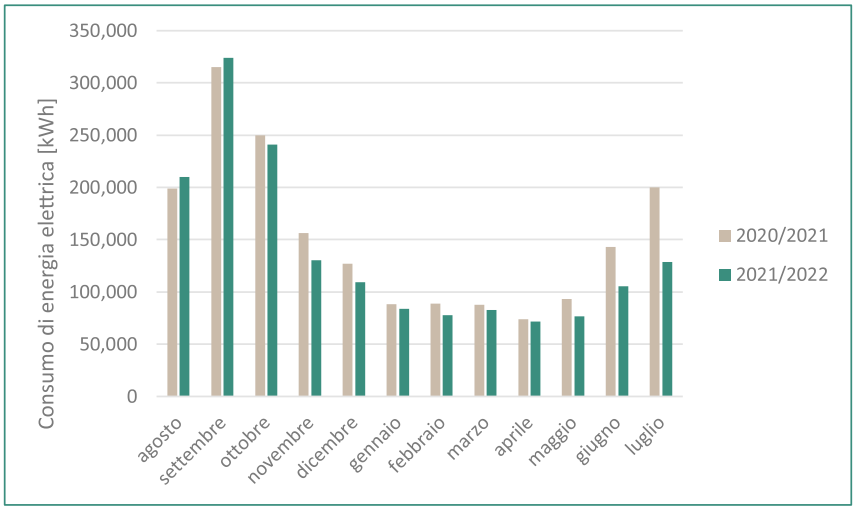
Figura 4
Copertura del fabbisogno di energia elettrica per fonte: prelievo dalla rete e produzione da impianti fotovoltaici



- Consumo di energia elettrica prelevata da rete
- Autoconsumo di energia elettrica da fonti rinnovabili (impianto fotovoltaico)

Si riportano inoltre tali dati, con livello di dettaglio mensile, sempre con riferimento agli ultimi due esercizi.

Figura 5
Consumo totale di energia elettrica a livello mensile per gli ultimi tre esercizi

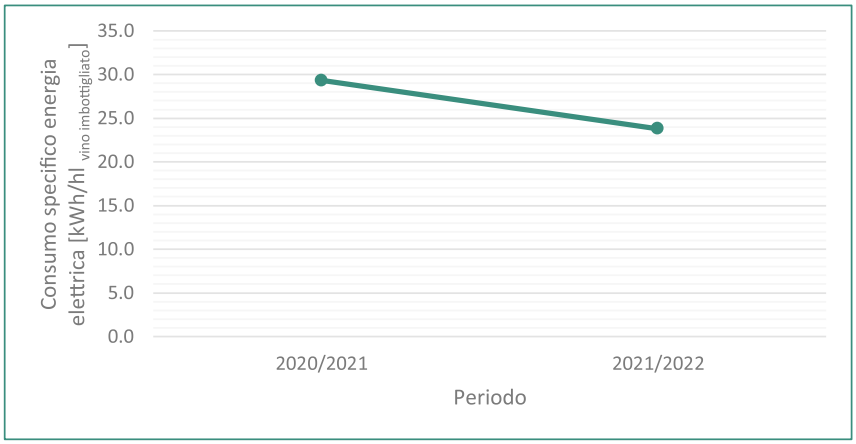


Come si evince dal grafico di Figura 5, i consumi di energia elettrica dipendono da diverse variabili, in primis naturalmente dalle caratteristiche del processo produttivo e dall'andamento della produzione, a sua volta legata all'annata, nonché dalla stagionalità e variabilità del clima (che incide ad esempio sull'impiego di frigorie per lo stoccaggio del vino). Il profilo di consumo annuale di energia elettrica aziendale rispecchia le caratteristiche tipiche delle cantine vitivinicole, che presentano un aumento dei consumi energetici in corrispondenza del periodo di vendemmia e dei mesi immediatamente successivi.
Al fine di correlare i consumi energetici all'attività produttiva aziendale, sono stati elaborati degli indicatori di prestazione complessivi aziendali relativamente all'energia elettrica, in particolare è stato individuato come indicatore significativo il consumo di energia elettrica specifico per unità di volume di vino prodotto e imbottigliato, al fine anche di monitorarne l'andamento nel corso delle diverse annualità. I valori di tali indicatori sul biennio considerato sono riportati in Tabella 7:

Tabella 7
Indicatori di prestazione energetica - energia elettrica

INDICATORE	UNITÀ DI MISURA	ESERCIZIO 2020/2021	ESERCIZIO 2021/2022
Consumo specifico energia elettrica	[kWh/hl] vino imbottigliato	29,3	23,8

Figura 6
Andamento indicatore consumo di energia elettrica specifico per unità di volume di vino prodotto e imbottigliato negli ultimi tre esercizi



Dall'analisi di tali indicatori emerge una virtuosa riduzione del consumo specifico di energia elettrica nel biennio in esame, che si attesta su un valore pari a circa 24 kWh/hl nell'esercizio 2021/2022. L'azienda si sta impegnando per effettuare ulteriori analisi e approfondimenti nonché investimenti finalizzati al miglioramento dell'efficienza energetica e alla produzione da fonti energetiche rinnovabili. In particolare, si sta valutando l'istallazione di tre nuovi impianti fotovoltaici presso le tre sedi aziendali, per un totale di 850 kWp di potenza, incrementando quindi in modo significativo i 500 kWp già operativi a Montecarotto.

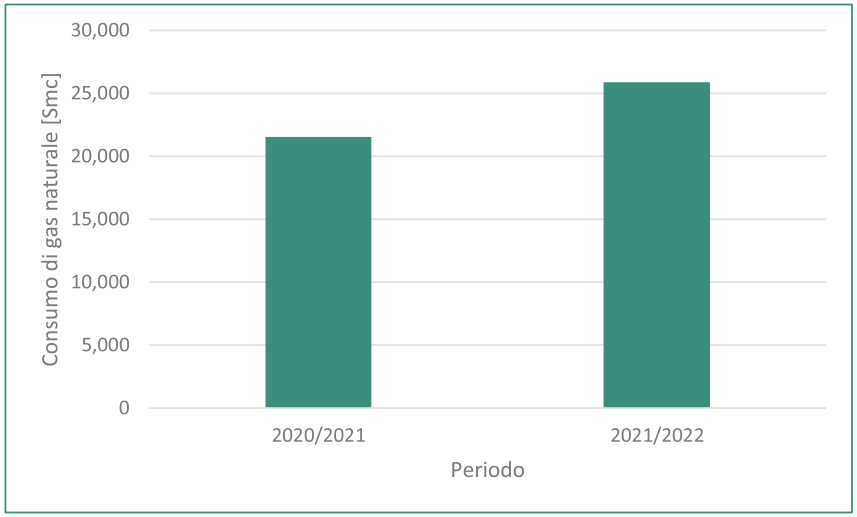
5.2. CONSUMI DI GAS NATURALE

Analoga analisi è stata svolta per quanto concerne i consumi di gas naturale. Di seguito è riportata una sintesi dei consumi totali annui di metano per gli ultimi due esercizi.

Tabella 8
Consumi di gas naturale

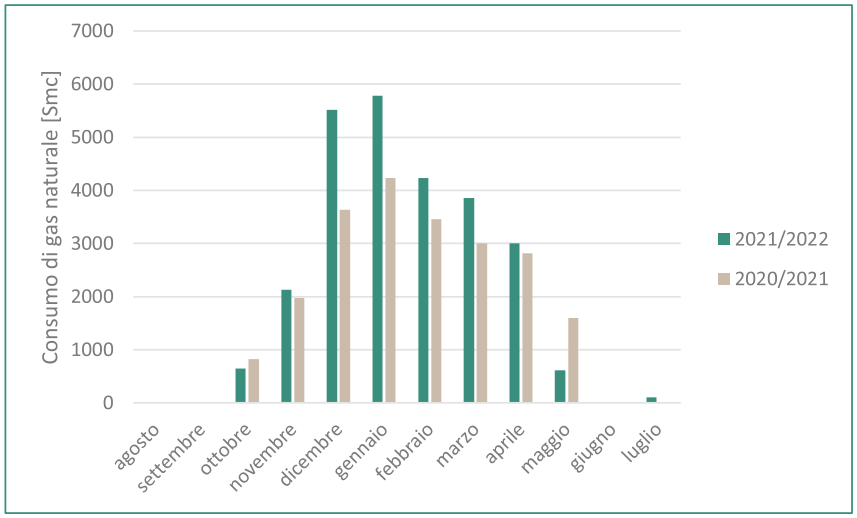
DESCRIZIONE	UNITÀ DI MISURA	ESERCIZIO 2020/2021	ESERCIZIO 2021/2022
Gas naturale da rete	Smc	21.539	25.896

Figura 7
Consumo complessivo di gas naturale



Di seguito il dettaglio dei consumi di gas naturale a livello mensile, con riferimento agli ultimi due esercizi:

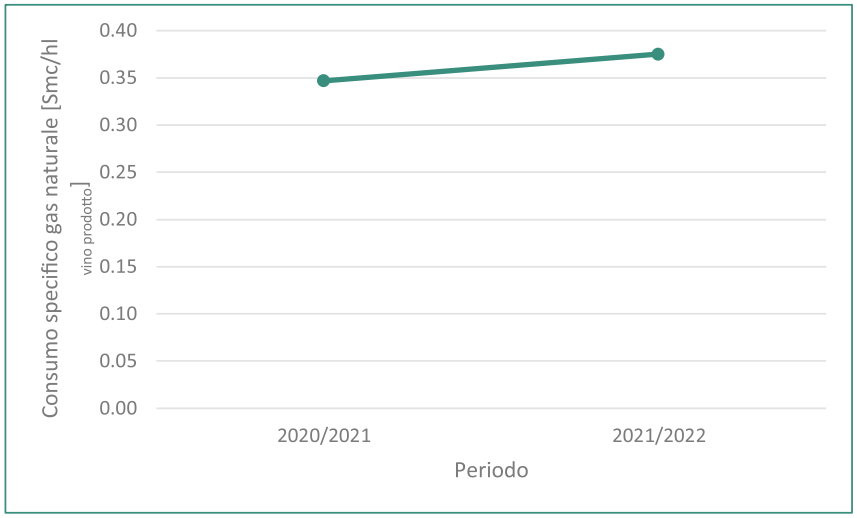
Figura 8
Consumo mensile di gas naturale negli ultimi tre esercizi



Di seguito sono riportati gli indicatori di prestazione energetica relativamente al combustibile gas naturale, in particolare è stato individuato come indicatore significativo il consumo di gas naturale specifico (espresso in standard metri cubi) per unità di volume di vino prodotto e imbottigliato (espressa in hl), al fine di monitorarne l'andamento nel corso delle diverse annualità.

Figura 9

Andamento indicatore consumo di gas naturale specifico per unità di volume di vino prodotto e imbottigliato negli ultimi tre esercizi



Si evince una leggera tendenza all'aumento di tale indicatore nel biennio in esame, coerentemente al trend del consumo assoluto.

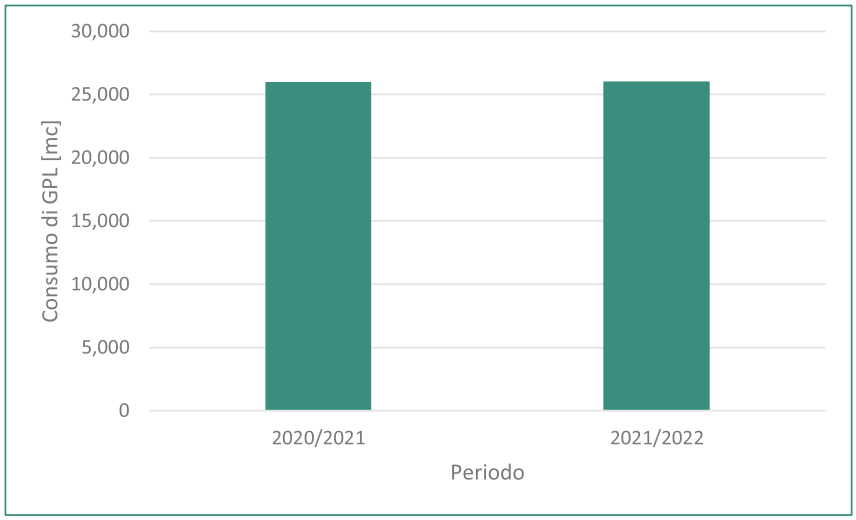
5.3. CONSUMI DI GPL

Analoga analisi è stata svolta per quanto concerne i consumi di GPL. Di seguito è riportata una sintesi dei consumi totali annui per gli ultimi due esercizi.

Tabella 10
Consumi di GPL

DESCRIZIONE	UNITÀ DI MISURA	ESERCIZIO 2020/2021	ESERCIZIO 2021/2022
GPL	mc	26.010	26.039

Figura 10
Consumo complessivo di GPL

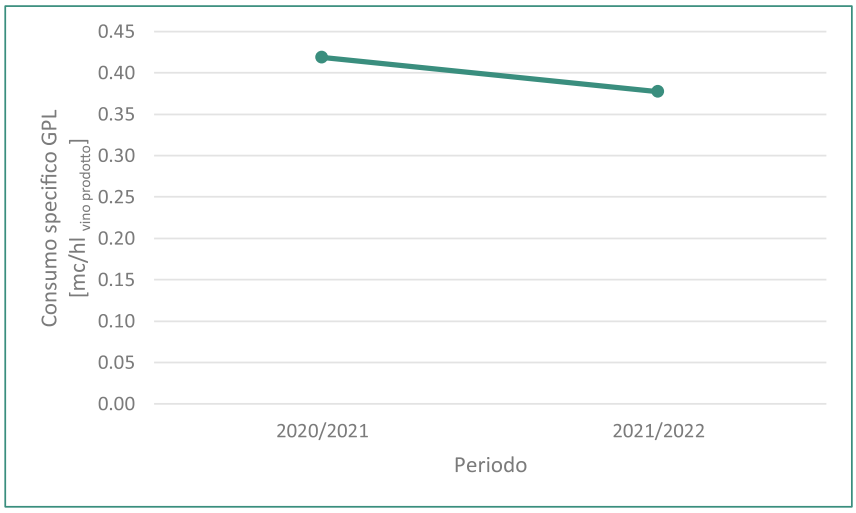


Di seguito sono riportati gli indicatori di prestazione energetica relativamente al combustibile gas naturale, in particolare è stato individuato come indicatore significativo il consumo di gas naturale specifico (espresso in standard metri cubi) per unità di volume di vino prodotto e imbottigliato (espressa in hl), al fine di monitorarne l'andamento nel corso delle diverse annualità.

Tabella 11
Indicatori di prestazione energetica aziendali – GPL

INDICATORE	ESERCIZIO 2020/2021	ESERCIZIO 2021/2022
Consumo specifico di GPL [mc/hl vino imbottigliato]	0,42	0,38

Figura 11
Andamento indicatore consumo di GPL specifico per unità di volume di vino prodotto e imbottigliato negli ultimi tre esercizi



Si evince una leggera tendenza all'aumento di tale indicatore nel biennio in esame.

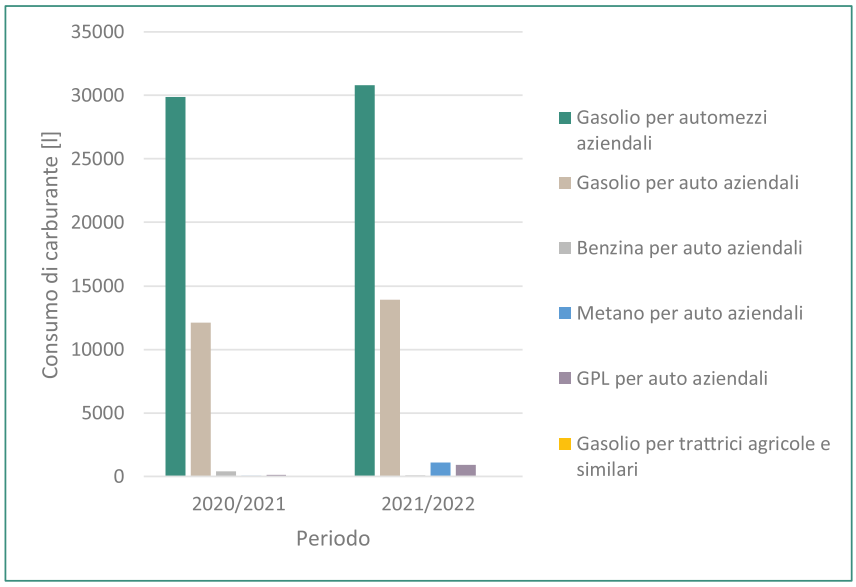
5.4. CONSUMI DI CARBURANTI PER AUTOTRAZIONE

Analoga analisi è stata svolta per quanto concerne i consumi di carburanti per autotrazione per gli automezzi e le auto aziendali. Di seguito è riportata una sintesi dei consumi totali annui di carburanti per il biennio 2020/2021 - 2021/2022.

Tabella 12
Consumi di carburanti per autotrazione

DESCRIZIONE	UNITÀ DI MISURA	ESERCIZIO 2020/2021	ESERCIZIO 2021/2022
Gasolio per automezzi aziendali	[l]	29.874	30.823
Gasolio per auto aziendali	[l]	12.100	13.935
Benzina per auto aziendali	[l]	418	97
Metano per auto aziendali	[l]	16	1.099
GPL per auto aziendali	[l]	129	925

Figura 12
Consumo di carburanti per automezzi aziendali

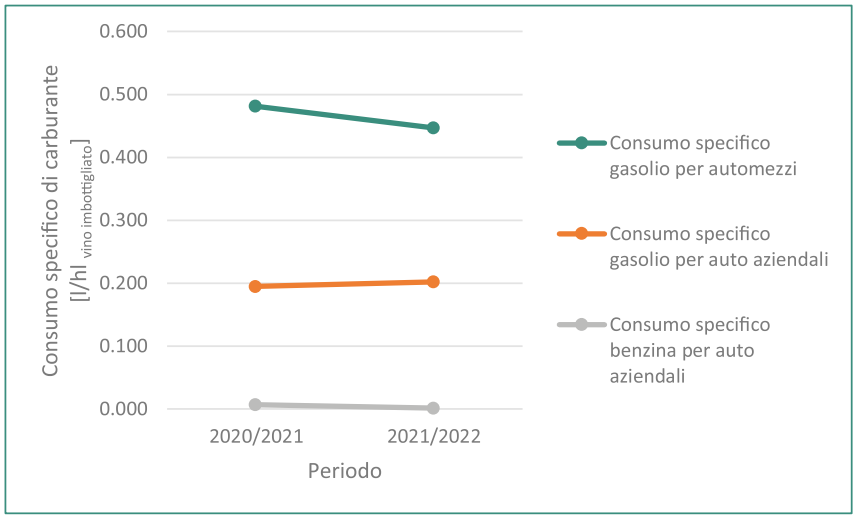


Di seguito sono riportati gli indicatori di prestazione energetica complessivi aziendali relativamente ai carburanti per autotrazione più utilizzati, in particolare è stato individuato come indicatore significativo il consumo di carburante specifico per unità di volume di vino prodotto e imbottigliato (espressa in hl), al fine di monitorarne l'andamento nel corso delle diverse annualità.

Tabella 13
Indicatori di prestazione energetica aziendali – carburanti per autotrazione

INDICATORE	UNITÀ DI MISURA	ESERCIZIO 2020/2021	ESERCIZIO 2021/2022
Consumo specifico di gasolio per automezzi	[l/hl] vino imbottigliato	0,481	0,447
Consumo specifico di gasolio per auto aziendali	[l/hl] vino imbottigliato	0,195	0,202
Consumo specifico di benzina per auto aziendali	[l/hl] vino imbottigliato	0,007	0,001

Figura 13
Andamento indicatori consumo di carburante specifico per unità di volume di vino prodotto e imbottigliato, per gli ultimi tre esercizi



Si riscontra una tendenza virtuosa alla diminuzione complessiva dell'indicatore di consumo specifico di gasolio per automezzi nel biennio di rendicontazione.

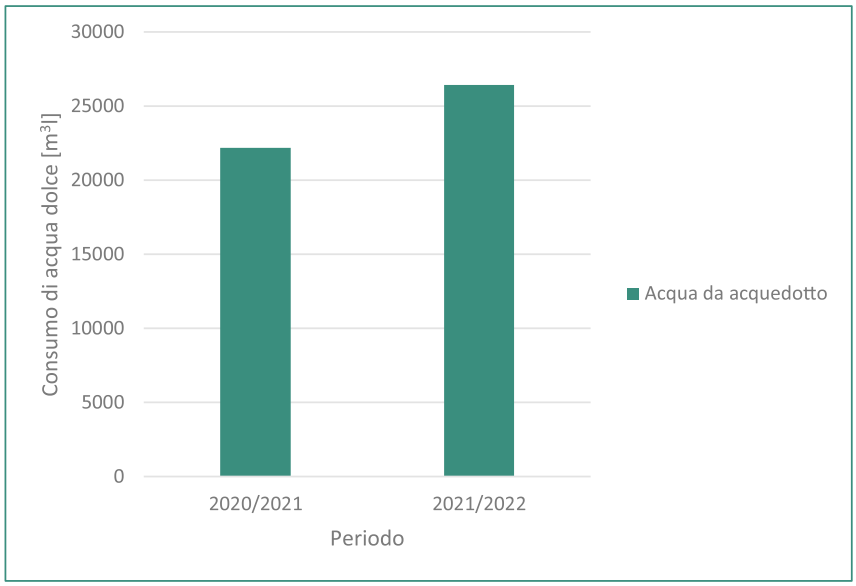
5.5. CONSUMI IDRICI

Analoga analisi è stata svolta per quanto concerne i consumi idrici. Si segnala che non risultano prelievi idrici da aree caratterizzate da stress idrico, e che l'unica tipologia di acqua utilizzata è l'acqua dolce, che viene prelevata da acquedotto per quanto riguarda i fabbisogni di processo e gli altri usi. Di seguito è riportata una sintesi dei consumi totali annui di acqua dolce, per il biennio 2020/2021 - 2021/2022 con relativo grafico.

Tabella 14
Sintesi consumi idrici aziendali degli ultimi esercizi

FONTE	UNITÀ DI MISURA	ESERCIZIO 2020/2021	ESERCIZIO 2021/2022
Acqua di acquedotto	[m3]	22.195	26.408

Figura 14
Consumo di acqua dolce negli ultimi due esercizi



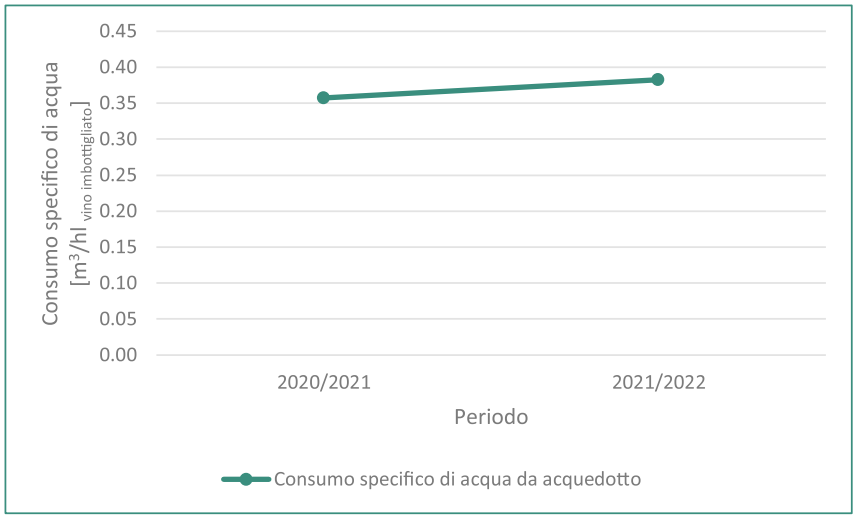
Di seguito sono riportati gli indicatori di prestazione complessivi aziendali relativamente al consumo idrico, in particolare è stato individuato come indicatore significativo il consumo di acqua dolce (espresso in metri cubi) specifico per unità di volume di vino prodotto e imbottigliato (espressa in hl), al fine di monitorarne l'andamento nel corso delle diverse annualità.

Tabella 15
Indicatori di prestazione energetica aziendali – acqua dolce

INDICATORE	UNITÀ DI MISURA	ESERCIZIO 2020/2021	ESERCIZIO 2021/2022
Consumo specifico di acqua da acquedotto	[m3/hl] vino imbottigliato	0,36	0,38

Figura 15

Andamento indicatori consumo di acqua dolce specifico per unità di volume di vino prodotto e imbottigliato, ultimi due esercizi



Dall'analisi di tali indicatori è emerso un lieve aumento del consumo specifico di acqua prelevata da acquedotto per gli usi di processo e gli altri usi nell'arco dell'ultimo biennio.

5.6. GAS TECNICI

I dati raccolti riguardo all'impiego di gas tecnici ed i relativi indicatori elaborati, in particolare il consumo specifico per unità di volume di vino prodotto, sono riportati in Tabella 16.

Tabella 16
Consumo di gas tecnici per la produzione per gli ultimi esercizi

Tipologia di gas tecnico	Unità Di misura	ESERCIZIO 2020/2021		ESERCIZIO 2021/2022	
		Quantità [kg]	Indicatore consumo specifico [kg/hl] vino imbottigliato	Quantità [kg]	Indicatore consumo specifico [kg/hl] vino imbottigliato
CO_2 ghiaccio secco	kg	35.890	0,58	34.150	0,49
Azoto 1,250 kg/mc	kg	107,5	0,0017	65.077	0,94

5.7. GESTIONE DEI RIFIUTI

I dati raccolti riguardo all'impiego di gas tecnici ed i relativi indicatori elaborati, in particolare il consumo specifico per unità di volume di vino prodotto, sono riportati in Tabella 16.

Tabella 17
Rifiuti smaltiti, distinti per codice CER, negli ultimi tre esercizi

Codice CER	Descrizione	Metodo di smaltimento	Unità di misura	ESERCIZIO 2020/2021	ESERCIZIO 2021/2022
150107	Fanghi da trattamento acque reflue	R13	Kg	90880	93070
20705	Rottami in vetro	Recupero	Kg	10670	18330
150107	Imballaggi in carta cartone	Riciclo	Kg	27350	31960
150101	Imballaggi in plastica	Riciclo	Kg	13860	15100
150102	Plastica	Riciclo	Kg	1060	16330
170203	Cartucce toner esausti	Riciclo	Kg	65	25
160216	Rottami in ferro acciaio	Discarica	Kg	125240	12490
170405	Batterie al piombo	Riciclo	Kg	618	0

Le direttrici lungo le quali l'azienda si muove in materia di rifiuti sono le seguenti:

- riduzione delle quantità
- scelta di materie prime certificate e/o riciclabili
- riuso e riciclo del materiale di scarto

In quest'ottica i rifiuti sono oggetto di raccolta differenziata da parte di ditte specializzate che ne effettuano il riciclo ove possibile. Sono in atto azioni a vari livelli per la riduzione degli sprechi, in particolare finalizzate alla riduzione degli sfridi e quindi dei rifiuti.

5.8. DEPURATORE

Le acque di scarico sono trattate a mezzo di impianto di depurazione, regolarmente sottoposto ai controlli di legge. I volumi di acqua di scarico al depuratore sono monitorati, unitamente ai parametri previsti dall' Autorizzazione Unica Ambientale. Non vi sono irregolarità di funzionamento dell'impianto da segnalare per il periodo di rendicontazione.

5.9. FLUIDI REFRIGERANTI

Per quanto riguarda i fluidi refrigeranti, relativamente agli impianti frigoriferi ed alle attrezzature contenenti fluidi refrigeranti fluorurati, si registra un unico rabbocco significativo, avvenuto nel corso dell'esercizio 2020-2021; il problema è stato risolto con un intervento di manutenzione.

LE PERSONE

SCOPRI LA NOSTRA REALTÀ
www.moncaro.com

Terre Cortesi Moncaro Soc. Coop. Agricola

6. Collaboratori

TERRE CORTESI MONCARO promuove la crescita personale e professionale dei propri collaboratori a tutti i livelli nell'obiettivo strategico generale di migliorare con continuità la qualità dei prodotti e la soddisfazione dei clienti.
In quest'ottica l'azienda promuove il rispetto e la tutela della persona nella sua integrità morale, culturale, fisica e professionale.

Ai fini del rispetto delle persone e in ottemperanza ai requisiti di legge, ove applicabili, l'azienda ha predisposto:

- Il documento di valutazione dei rischi ai sensi del DL81/08.
- Il documento di valutazione del rischio chimico ai sensi del DL81/08
- Il Codice Etico aziendale

Tutti i lavoratori sono assunti con l'applicazione del contratto nazionale di riferimento e risultano inquadrati per le mansioni che gli sono richieste, come si evince dall'elenco dei lavoratori in organico.
La situazione attuale del personale è riportata di seguito:

Tabella 18
Situazione attuale del personale, con suddivisione per tipologia di contratto (esercizio 2021/2022)

INQUADRAMENTO	NUMERO IN ORGANICO
Dirigente	1 + vicepresidente e CDA
Quadro	12
Impiegato	13
Operaio	43
TIPOLOGIA CONTRATTO	**NUMERO IN ORGANICO**
Tempo Indeterminato	49
Tempo Determinato	20

Dall'analisi emerge che la maggior parte dei dipendenti ha un contratto a tempo indeterminato.

Tabella 19
Situazione attuale del personale, con suddivisione per dati anagrafici (esercizio 2021/2022)

FASCIA DI ETÀ	% ORGANICO	% MASCHI	% FEMMINE
20-29	5,8%	75%	25%
30-39	21,7%	80%	20%
40-49	30,4%	85,7%	14,3%
50-59	33,3%	73,1%	26,9%
oltre 59	8,7%	83,3%	16,7%
Totale	100%	100%	100%

Si riscontra una ripartizione dei lavoratori per fasce di età che vede prevalere i dipendenti di età compresa tra i 50-59 anni (il 33%). In termini di genere, le donne rappresentano circa il 20% del totale dei lavoratori.

Tabella 20
Situazione attuale del personale, con suddivisione per zona geografica di nascita (esercizio 2021/2022)

PROVENIENZA	NUMERO IN ORGANICO	% ORGANICO
Provincia AN	49	71
Provincia AP	8	11,54
Provincia FM	1	1,46
Provincia MC	4	5,9
Provincia PG	1	1,46
Provincia VR	1	1,46
Provincia VE	1	1,46
Estero	4	5,9

La dinamica dei lavoratori è caratterizzata da un tasso di nuove assunzioni, pari all'8% e da un più basso turnover, pari a 5% con riferimento all'esercizio 2021/2022, come si evince dai dati riportati in Tabella 21:

Tabella 21
Nuove assunzioni e cessazioni – esercizi 2019/2022

ANNO	ASSUNZIONI A TEMPO INDETERMINATO	% MASCHI	% FEMMINE
2018/2019	1	-	3 Pensionamento + 2 Cambio Lavoro
2019/2020	2	5	Pensionamento
2020/2021	1	1	Pensionamento
2021/2022	1	1	
TOTALI			

Si evince quindi un bilancio neutro tra assunzioni e cessazioni di rapporto con riferimento all'ultimo esercizio.
Il totale delle cessazioni fa riferimento a pensionamenti.
Non si registrano nel periodo preso in considerazione, uscite per dissapori con l'azienda.

La procedura gestione risorse umane prevede una costante attività formativa, regolarmente svolta anche nel corso dell'esercizio 2021-2022, seppur con forme diverse in ragione dell'emergenza COVID19. È stata svolta anche una attività informativa nel primo semestre del 2022 in merito ai requisiti dello standard EQUALITAS verso tutto il personale.

Il clima aziendale è complessivamente positivo. Il personale ha la possibilità di segnalare, anche in forma anonima, qualsiasi aspetto che ritenga lesivo sia della qualità e della sicurezza dei prodotti che dei diritti e della dignità delle persone e non sono pervenute segnalazioni.
A seguito della somministrazione del questionario nel 2022 per il monitoraggio del clima aziendale dall'analisi dei dati raccolti, si è rilevato che, pur in presenza di dati complessivamente positivi, sono emersi alcuni aspetti di criticità o che nel tempo potrebbero diventare tali.
Al fine di prevenire ciò, di concerto con la direzione, sono state ipotizzate alcune azioni per migliorare il clima aziendale:

CARENZE EVIDENZIATE	AZIONI PREVISTE
Non risulta pienamente percepita l'attività come un lavoro in team con obiettivi comuni	• Comunicare in modo più chiaro gli obiettivi annuali (es. esposizione in bacheca o incontri) • Sviluppare la cultura della qualità e della sicurezza alimentare attraverso incontri formativi e messaggi "incitativi" (es. cartelli)
Non risulta pienamente condivisa l'idea che all'interno dell'azienda la persona sia rispettata	• Divulgare maggiormente il codice etico ed i relativi impegni.
È ritenuta carente la comunicazione	• Comunicare in modo più chiaro gli obiettivi annuali • Sviluppare la cultura della qualità e della sicurezza alimentare attraverso incontri formativi e messaggi "incitativi" (es. cartelli) • Esporre in bacheca non conformità e reclami. • Incoraggiare anche il sistema di segnalazioni anonime o riservate

Nel corso dell'ultimo esercizio non si sono registrati infortuni e nessun fenomeno di denunce di malattie professionali.

Nel contratto aziendale, oltre a quanto già previsto a livello nazionale, è prevista l'erogazione di un bonus aziendale in parte legato al raggiungimento di obiettivi e/o indicatori di qualità e di sostenibilità.

IL TERRITORIO

SCOPRI LA NOSTRA REALTÀ
www.moncaro.com

Terre Cortesi Moncaro Soc. Coop. Agricola

7. Relazioni con il territorio e con la comunità locale

7.1. ISTITUTI SCOLASTICI

In TERRE CORTESI MONCARO è attiva una costante collaborazione con gli Istituti Scolastici del territorio, con organizzazione di stage e tirocini ospitati nel corso degli anni. Tali esperienze si sono a volte trasformate in assunzioni di tali figure all'interno dell'azienda.

7.2. Mondo della ricerca

L'azienda ha in corso una collaborazione con istituti di ricerca universitari nell'ambito del miglioramento delle tecniche vitivinicole e del prodotto, anche nell'ottica della sostenibilità come riportato di seguito:

ALTERNATIVA AL RAME IN VIGNETO BIOLOGICO PER IL CONTROLLO DELLA PERONOSPORA

Il rame, purtroppo, è un metallo pesante, che si accumula nei suoli con effetti tossici per la flora microbica e per la coltura. Questo metallo ha anche riflessi negativi sul processo fermentativo per l'azione pro-ossidante con riflessi negativi sul potenziale aromatico nonchè per l'azione di disturbo nei confronti dei lieviti vinari. L'Università Politecnica delle Marche, in collaborazione con l'Azienda terre Cortesi Moncaro e nell'ambito di fondi regionali (LR 37/99), ha avviato da tempo la sperimentazione di strategie di controllo della peronospora alternative al rame, coinvolgendo anche il Servizio Fitosanitario dell'ASSAM. Dalle prove sperimentali svolte sono emersi prodotti alternativi al rame, fra cui il chitosano, in grado di contenere efficacemente le infezioni peronosporiche. La CEE ha fissato un limite massimo di kg 6 di rame annuo per ettaro che nell'immediato futuro verrà ridotto a kg 4, nelle annate piovose è difficile rientrare entro questi limiti ed avere l'alternativa al rame rappresenta una valida soluzione a questa problematica.

MIGLIORAMENTO DI LIEVITI AUTOCTONI MEDIANTE INCROCIO SELETTIVO PER VINI SENZA SOLFITI AGGIUNTI O BASSO TENORE DI SOLFITI

Nell' ambito del processo fermentativo già da tempo sono stati valutati sperimentalmente due starter appartenenti alla specie *Saccharomyces cerevisiae* opportunamente selezionati dall'Università Politecnica delle Marche a partire da starter autoctoni isolati dalla zona di produzione del vino Verdicchio mediante incroci selettivi allo scopo di evitare o ridurre for-temente la produzione di idrogeno solforato e anidride solforosa. L'obiettivo è quello di ottenere vini con maggiore espressione aromatica e minore tenore di SO2 prodotta dal lievito con maggiore carattere di tipicità. I due ceppi autoc-toni migliorati, sono già testati a livello sperimentale con prove svolte in collaborazione con L'Università Politecnica delle Marche dalla vendemmia 2015 ad oggi, i risultati ottenuti sono molto interessanti e ogni anno sono stati ottenuti miglio-ramenti significativi.

Sviluppo di tecnologie per la vinificazione di uve biologiche per vini senza solfiti aggiunti e basso contenuto di H2S.

Messa a punto di un processo di lavorazione delle uve biologiche provenienti dai vigneti in prova basato sulla riduzione della ca-rica microbica nel mosto da fermentare con i lieviti selezionati evitando al contempo i fenomeni ossidativi; impiego di starter selezionati commerciali o autoctoni basso produttori di SO2 e H2S; monitoraggio chimico e microbiologico del pro-cesso fermentativo. Valutazione della dominanza dello starter; analisi del profilo analitico e sensoriale dei vini ottenuti; elaborazione dei dati e messa a punto del processo.

Vinificazione verdicchio: nel primo anno di sperimentazione sono sta-te condotte delle

prove di vinificazione di uve biologiche per la produzione di vini senza aggiunta di solfiti utilizzando un ceppo autoctono I4 ed una starter commerciale OKAY.
Azione 5. Sviluppo di tecniche di vinificazione delle uve biologiche tali da ottenere vini a ridotto contenuto di solfiti. Per l'ottenimento di vini a basso tenore di solfiti si utilizzeranno uve bio-logiche raccolte manualmente ed a macchina condizionate in cantina.

Strategie innovative nella filiera vitivinicola per produzioni a tutela dell'ambiente e della salute del consumatore.

Soggetti partecipanti al progetto:

Società Cooperativa Agricola Moderna	soggetto capofila
Terre Cortesi Moncaro Soc.Coop Agricola	soggetto partner
Cantine Belisario s.c.a.	soggetto partner
Università Politecnica delle Marche	soggetto partner
Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche	soggetto partner
Confederazione Italiana Agricoltori – CIA Prov. di Ancona	soggetto partner

In base alla classificazione USDA, possiamo individuare le seguenti innovazioni da introdurre e già applicate:
La sostenibilità della filiera vitivinicola si basa sulla razionalizzazione della gestione del vigneto (difesa antiparassitaria, gestione della chioma e nutrizione), contenimento dei costi di produzione e valorizzazione dei vini. Le malattie delle piante sono controllate in agricoltura convenzionale anche grazie a fungicidi di sintesi, vietati in agricoltura biologica, dove zolfo e rame sono tra i pochi principi attivi consentiti. Il rame, purtroppo, è un metallo pesante, che si accumula nei suoli con effetti tossici per la flora microbica e per la coltura. L'Università Politecnica delle Marche (UNIVPM), in collaborazione con Terre Cortesi Moncaro e nell'ambito di fondi regionali, ha avviato la sperimentazione di strategie di controllo della peronospora alternative al rame, coinvolgendo anche il Servizio Fitosanitario dell'ASSAM. Da prove poliennali svolte sono emersi prodotti alternativi al rame, fra cui il chitosano, in grado di contenere efficacemente le infezioni peronosporiche.

Progetto di ricerca e sviluppo 2020-2022 prodotti e processi (MISE).
Titolo generale del progetto di ricerca:

"Nuove tecnologie di prodotto per il Food & Wine tipico della tradizione Italiana MADE IN ITALY, processo intelligente, integrato, ed interconnesso nella logica di agricoltura di precisione ed industria 4.0, tracciabilità della supply chain, metodi e servizi in ottica blockchain ed in accordo con i criteri del biologico, sostenibilità ambientale, sicurezza, design, competitività e globalizzazione".

nel quale perimetro di prodotto:

"Studio di fattibilità, ricerca, progettazione e sviluppo delle produzioni prototipali e test di nuovi prodotti per il Food & Wine tipici della tradizione italiana MADE IN ITALY per il mercato globale accordo con le direttive nazionali ed internazionali. Prodotti nella logica di agricoltura di precisione ed industria 4.0, tracciabilità della supply chain, metodi e servizi in ottica blockchain ed in accordo con i criteri del biologico, sostenibilità ambientale, sicurezza, design, competitività e termini di restrizioni

sanitarie, ambientali e performance fisiche e chimiche, ed in generale in grado di superare i test prestazionali e di affidabilità legati ai sistemi di certificazioni internazionali Global Market oriented".

nel quale perimetro di processo:

"Studio di fattibilità, ricerca, progettazione e sviluppo prototipale della linea pilota dei processi innovativi flessibili, riconfigurabili, intelligenti, integrati ed interconnessi per l'incremento di efficienza produttiva attraverso la semplificazione e automazione dei processi e l'introduzione di nuove tecniche di controllo per riduzione scarti, l'ottimizzazione dei parametri di controllo dei processi nella logica di agricoltura di precisione ed industria 4.0, tracciabilità della supply chain, metodi e servizi in ottica blockchain, la riutilizzabilità di materie prime, e di nuove macchine ed attrezzature da integrare all'impianto nonché sistemi e tecniche di biologico per la riduzione dell'impatto ambientale in ottica di economia circolare e risparmio energetico sicurezza, competitività e globalizzazione.

Soggetti partecipanti al progetto:

Terre Cortesi Moncaro Soc.Coop Agricola	Capofila
Apra SPA	Co-Proponente
Prodotti Alimentari Brunori s.r.l.	Co-Proponente
Università Politecnica delle Marche	Co-Proponente

Risultato finale atteso del progetto (Terre Cortesi Moncaro):

Il risultato finale del progetto farà riferimento alla validazione di una metodologia di gestione dei vigneti che risponda agli obiettivi di riduzione dei mezzi tecnici impiegati nelle strategie di difesa dell'agricoltura a basso impatto ambientale (biologica e della difesa integrata) finalizzate a migliorare la qualità della produzione di uva a bacca sia bianca che nera su tutta la superficie coinvolta nel presente progetto delle tre aree produttive di competenza della Moncaro (area Castelli di Jesi, Conero e Piceno).

Migliore adattamento al cambiamento climatico, di tutti i vigneti coinvolti nel presente progetto, al fine di contrastare lo stress idrico e gli eccessi termici mediante specifiche tecniche di conduzione finalizzate anche alla limitazione dell'impatto ambientale con l'obiettivo finale di evitare perdite di produzione ma soprattutto di migliorare la qualità delle uve riguardo la composizione (maggiore tenore di acidità totale, APA, aromi e precursori aromatici, polifenoli nei vitigni a bacca nera ed altre componenti importanti per la qualità delle uve)

Miglioramento della fertilità dei suoli attraverso l'impiego di molteplici strategie quali l'uso di essenze per la concimazione verde, delle micorizze finalizzate al ripristino e mantenimento della sostanza organica nel terreno con riflessi positivi sulla produzione in termini quantitativi e qualitativi come sopra riportato e tutelando maggiormente il territorio riducendo l'erosione superficiale dei terreni e inquinamento delle falde.

Tali pratiche porteranno alla riduzione dell'impatto ambientale della coltivazione della vite con particolare riferimento alle emissioni di carbonio (carbon footprint).

Riduzione dei costi di produzione del vigneto mediante sistemi automatizzati di agevolazione delle operazioni in vigneto consentendo un miglioramento della produzione per la loro maggiore tempestività di esecuzione rispetto agli interventi manuali.

Miglioramento qualitativo dei vini mediante il perfezionamento di protocolli di vinificazione specifici per le diverse parcelle vitate testandone la vocazionalità. Il risultato sarà quello di valutare il migliore obiettivo enologico di ogni vigneto mediante vinificazioni separate e relativi controlli microbiologici, chimico- fisici e sensoriali.
Monitoraggio dei parametri fermentativi mediante sensori di ultima generazione (biosensori ecc.) onde prevenire il più possibile problemi fermentativi come sviluppo di idrogeno solforato o blocchi fermentativi.
Miglioramento qualitativo dei vini con l'ausilio di sistemi automatici di alimentazione e gestione dei lieviti durante la fermentazione e con l'impiego di sensori di ultima generazione e raccolta dei dati in tempo reale ed elaborazione con specifici sistemi informatici
Miglioramento qualitativo dei vini spumanti con l'ausilio di sistemi automatici di alimentazione e gestione dei lieviti durante la rifermentazione in autoclave ricorrendo a sensori di ultima generazione, alla raccolta dati in tempo reale e all'elaborazione con specifici sistemi informatici.
Ottenimento di vini a basso tenore e senza solfiti aggiunti di qualità apprezzata dal consumatore mediante specifiche tecniche che si avvalgono di sistemi innovativi di monitoraggio della fermentazione, di alimentazione e gestione dei lieviti sopra menzionati.
Recupero di CO2 derivante dal processo di fermentazione, riducendo così l'impatto ambientale e riducendo i costi di produzione per il riutilizzo della stessa nel processo produttivo.
Regolazione dei gas disciolti nei mosti e vini nelle varie fasi e soprattutto in imbottigliamento al fine di migliorarne la qualità e la tenuta del vino nel tempo (shelf life).
Tracciabilità del vino in bottiglia in modo da garantire l'autenticità del prodotto (Made in Italy).

Sono in corso collaborazioni stabili pluriennali con L'università Politecnica delle Marche e di Firenze. Sono previste ulteriori collaborazioni anche con quelle di Milano e Udine

7.3. RELAZIONI CON IL TERRITORIO

L'azienda persegue una costante politica di promozione dei valori del territorio, sia in termini specificatamente vitivinicoli che più in generale promuovendo e sostenendo le attività culturali, turistiche e sociali. Tali attività hanno subito una contrazione nel corso delle ultime due annualità a seguito dell'emergenza COVID.
In particolare, l'azienda partecipa con donazioni e sponsorizzazioni a:

- attività organizzate dalle Comunità locali,
- eventi di promozione e valorizzazione delle eccellenze del territorio,
- interventi di solidarietà verso le fasce deboli.

Da anni TERRE CORTESI MONCARO accoglie visitatori allo scopo di promuovere il turismo del vino e la degustazione, ed è stata predisposta allo scopo una specifica procedura.

7.4. RELAZIONI DI BUON VICINATO

L'azienda ha effettuato nel corso dell'esercizio 2019-2020 un'indagine delle relazioni di buon vicinato mediante invio di apposito questionario. I risultati del questionario hanno mostrato una buona percezione dell'azienda da parte delle comunità confinati.

SOSTENIBILITÀ

SCOPRI LA NOSTRA REALTÀ
www.moncaro.com

Terre Cortesi Moncaro Soc. Coop. Agricola

8. Buone pratiche economiche

Il sistema di gestione economica aziendale consente di scorporare i diversi centri di costo relativi agli aspetti afferenti allo standard Equalitas. In Tabella 22 sono riportati gli investimenti effettuati dall'azienda in ottica di sostenibilità.

Tabella 22
Riepilogo delle principali voci di costo relative agli aspetti con impatto sulla sostenibilità

VOCE DI COSTO	2020/2021	2021/2022
Formazione del personale	€ 6.900,00	€ 7.881,00
Adesione a consorzi e associazioni	€ 105.999,47	€ 128.571,53
Sponsorizzazioni e contributi comunità locale	€ 6.100,00	€ 8.740,00
Certificazioni	€ 16.338,8	€ 20.570,05

CHECKS

9. Audit interni

Nell'ambito del sistema di gestione è inserita in procedura l'esecuzione a cadenza almeno annuale di audit in merito alle tematiche della sostenibilità con specifica attenzione al rispetto dei requisiti dello standard Equalitas.
Le verifiche sono condotte ad opera di auditor indipendenti e qualificati, con l'utilizzo della check list dello standard citato.

MONCARO

CANTINA DI MONTECAROTTO
Via Piandole, 7/A60036
Montecarotto (AN)Tel. +39
0731 89245

CANTINA DI CAMERANO
Via Direttissima del Conero, 3160021
Camerano (AN)Tel: +39 071 731023

CANTINA DI ACQUAVIVA PICENA
Via Boreale, 3763075 Acquaviva Picena
(AP)Tel: +39 0731 89245

@moncaro_wines

@moncaro

@cantinemoncaro

SCOPRI LA NOSTRA REALTÀ
www.moncaro.com

Terre Cortesi Moncaro Soc. Coop. Agricola

10. Obiettivi raggiunti e piano di miglioramento per la sostenibilità

Nel corso degli anni TERRE CORTESI MONCARO ha operato conseguendo progressivamente traguardi importanti anche a livello di sostenibilità (nei tre pilastri GRI) nell'ambito del sistema di certificazione Equalitas.

Tali traguardi possono essere così riassunti:

- ricerca continua di soluzioni atte a contenere lo spreco di risorse e migliorare l'efficienza operativa;
- sviluppo di azioni di promozione del capitale umano;
- perseguimento della sicurezza alimentare e della qualità dei prodotti;
- rapporti di reciproco beneficio con i fornitori;
- rapporti positivi con tutti gli stakeholders e con la comunità.

Per i prossimi tre esercizi sono pianificati i seguenti obiettivi (per ulteriori dettagli riguardo agli obiettivi operativi per il 2022-23 si rinvia al documento Piano Di Miglioramento).

Tabella 23
Definizione degli obiettivi aziendali e relativo cronoprogramma

OBIETTIVO	PIANO	TEMPISTICHE
Indagine sul clima aziendale	• Predisposizione del questionario • Somministrazione del questionario • Analisi dei dati ed eventuali azioni di miglioramento	2023
Miglioramento indicatori	• Individuazione, pianificazione e realizzazione di interventi di miglioramento degli indicatori di prestazione ambientali • Incremento impianto fotovoltaico	2023
Mantenimento certificazione EQUALITAS	• Soddisfacimento dei requisiti • Implementazione del sistema di gestione della sostenibilità • Audit di certificazione • Soluzione eventuali rilievi	2023

Montecarotto, 03/02/2023

Il presidente
Doriano Marchetti