



ANGARANO

Bilancio di Sostenibilità

Presentazione

L'amore per la terra dell' Industria Vinicola e Olearia ANGARANO s.r.l. ha radici storiche fin dal 1930. L'azienda è sita nel comune di Cerignola (FG), importante centro agricolo e l' Industria Vinicola e Olearia ANGARANO s.r.l. si inserisce nel contesto, con moderno piglio imprenditoriale ed investimenti in tecnologia e ricerca.

L' Industria Vinicola e Olearia ANGARANO s.r.l. redige il presente Bilancio di Sostenibilità con l'obiettivo di rendicontare le attività svolte in materia di sostenibilità per la cantina, di descrivere gli obiettivi raggiunti ed i piani di miglioramento programmati per i prossimi anni.

Sommario

CHI SIAMO.....	6
POLITICA PER LA SOSTENIBILITÀ.....	8
LA CANTINA E I VINI.....	10
STAKEHOLDER.....	10
LAVORATORI.....	12
TURNOVER DEI DIPENDENTI.....	14
FORMAZIONE.....	16
SALUTE E SICUREZZA SUL LUOGO DI LAVORO.....	16
CLIENTI.....	17
SICUREZZA DEI PRODOTTO.....	17
COMUNICAZIONE.....	18
PRIVACY.....	18
CODICE ETICO.....	19
FORNITORI.....	19
COMUNITÁ E TERRITORIO.....	19
RELAZIONE CON IL TERRITORIO.....	20
LA CURA PER L'AMBIENTE.....	20
OBIETTIVI FUTURI.....	22
ASPETTI ED IMPATTI AMBIENTALI.....	23
ENERGIA.....	25
ACQUA.....	26
SCARICHI IDRICI.....	26
MATERIE PRIME.....	26
RIFIUTI.....	26
INDICATORI DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALI.....	27
OBIETTIVI E PIANO DI MIGLIORAMENTO.....	28
NOTA METODOLOGICA.....	31
LINEE GUIDA.....	32
PERIMETRO DEL DOCUMENTO.....	32
LA TUA OPINIONE.....	32

CHI SIAMO



La nascita dell'azienda Angarano risale al 1930, anno in cui il sig. Angarano Angelantonio, nonno degli attuali proprietari, decise di intraprendere l'attività di trasformazione delle uve e delle olive nell'agro di Cerignola, comune in provincia di Foggia, appartenente al Tavoliere delle Puglie.

Furono costruiti un frantoio e una cantina, all'interno del possedimento agricolo collocato sulla strada provinciale fra Cerignola e Manfredonia. Da allora è alla terza generazione.

Avendo in dotazione cospicui terreni agricoli a superficie vitata e olivata, negli anni fra il 1960 e il 1980, i fratelli Giovanni e Mauro, seconda generazione, hanno incominciato una lenta ma graduale implementazione, a livello tecnologico e commerciale,

dell'impresa di famiglia. Ciò ha reso più florida l'attività, portando ad un notevole incremento della produzione di vino e di olio, e conseguentemente della commercializzazione dei prodotti, sia all'interno del mercato nazionale che in quello estero.

Dal 1990 ad oggi l'industria si è inquadrata come una delle più rilevanti nella provincia di Foggia, sia in termini di fatturato che di volumi prodotti, raggiungendo un livello di notorietà nel settore della vendita all'ingrosso riconosciuto a livello nazionale, grazie soprattutto ai contatti con aziende leader nel settore vinicolo e oleario.

Gli eredi Vincenzo e Angelantonio, attuale amministratore unico, hanno speso le loro energie in un progetto di riqualificazione dell'azienda dal punto di vista produttivo e di marketing.

La politica aziendale ha preso in considerazione l'opportunità di inserirsi in un nuovo mercato, ossia quello relativo ai prodotti da agricoltura biologica. Dal 1999 i terreni coltivati dall'Azienda Agricola Angarano, con una superficie di ettari 25.12.00 per i vigneti ed ettari 63.56.00 per gli uliveti, sono stati pian piano condotti in regime di agricoltura biologica, nel rispetto dell'ambiente e dell'integrità del territorio, trattati senza l'utilizzo di sostanze chimiche anticrittogamiche o fertilizzanti chimici.

L'azienda ha riconvertito la sua attività, muovendosi sia sul fronte delle certificazioni di qualità e tipicità dei prodotti, sia sul quello del miglioramento e della modernizzazione dei processi di vinificazione. Inoltre ha spostato il suo target commerciale soprattutto verso le aziende.

POLITICA PER LA SOSTENIBILITÀ

L' Industria Vinicola e Olearia ANGARANO s.r.l., è impegnata a diffondere sul proprio territorio una politica in grado di sensibilizzare e orientare la sua organizzazione (cantina) verso il miglioramento della qualità e della sostenibilità. Il Sistema di Sostenibilità implementato dall' Industria Vinicola e Olearia ANGARANO s.r.l. si propone di conseguire i seguenti obiettivi:

- **Crescita sostenibile e sviluppo socio-economico del territorio:** l' Industria Vinicola e Olearia ANGARANO s.r.l si impegna ad offrire ai propri clienti un prodotto di alta qualità, utilizzando le migliori soluzioni tecnologiche disponibili nell'ambito della produzione vinicola, prestando grande attenzione alla tutela della "tradizione" e contribuendo a migliorare il benessere del territorio e della comunità risiedente nelle aree limitrofe, creando occupazione e con iniziative a sua favore. Nello stesso tempo, l'organizzazione persegue gli obiettivi di redditività, di crescita e solidità finanziaria nel lungo periodo.
- **Miglioramento dell'impatto ambientale in cantina :** l' Industria Vinicola e Olearia ANGARANO s.r.l si impegna nella salvaguardia e nella protezione dell'ambiente in cui opera, conducendo le proprie attività attuando le migliori soluzioni al fine di limitare quanto più possibile gli effetti negativi sull'ambiente (riduzione dell'uso coadiuvanti, ottimizzazione della gestione delle risorse).
- **Tutela e valorizzazione delle persone:** : l' Industria Vinicola e Olearia ANGARANO s.r.l si impegna nella promozione di uno standard di vita dignitoso del suo personale, garantendo ai propri dipendenti diritti e remunerazioni adeguate. Si impegna a mantenere un ambiente di lavoro stimolante, tutelando la salute e la sicurezza degli operatori, rispettando i diritti umani e le diversità.

- **Dialogo, comunicazione e trasparenza:** l'organizzazione si impegna ad accrescere le relazioni con i propri stakeholder, in modo da rafforzare e mantenere nel tempo delle relazioni stabili con essi.
- **Coinvolgimento della catena di fornitura:** l'organizzazione si impegna ad incentivare ed a contribuire alla diffusione dei principi dello sviluppo sostenibile nel settore vitivinicolo presso i propri fornitori.
- **Miglioramento delle competenze professionali del personale tecnico e degli addetti al processo:** l'organizzazione si fa promotore della diffusione di nuove conoscenze tecniche così da aumentare le competenze professionali del proprio personale.
- **Miglioramento della competitività delle filiere:** la certificazione rappresenta un'opportunità da sfruttare come fattore competitivo sul mercato, consentendo di ottenere produzioni economicamente sostenibili e di adottare adeguate soluzioni e strategie per il miglioramento della qualità dei prodotti finiti. L'organizzazione ha inoltre in programma di certificarsi IFS.

STAKEHOLDER

Mantenere una relazione solida e costante con i propri stakeholder è molto importante per l'Industria Vinicola e Olearia ANGARANO s.r.l., per esprimere la sua responsabilità nei confronti del contesto sociale in cui interagisce. Ogni categoria di stakeholder rappresenta interessi diversi dalle altre, stabilire e mantenere relazioni durature con essi è elemento fondamentale per creare valore condiviso di lungo periodo. Attraverso l'ascolto e la comprensione delle specifiche necessità, l'organizzazione gestisce in anticipo l'insorgenza di eventuali criticità e può veicolare le proprie azioni in risposta agli interessi degli stakeholder.

Di seguito è riportata la mappa degli stakeholder inclusiva delle relative aspettative e gli strumenti di dialogo.

STAKEHOLDER	ASPETTATIVE CHIAVE	STRUMENTI DIALOGO
Personale <ul style="list-style-type: none"> • Dipendenti • Collaboratori 	Formazione e sviluppo professionale; Ambiente di lavoro stimolante e sicuro; Coinvolgimento nella vita aziendale; Pari opportunità; Promozione del benessere, della salute e della sicurezza; Conciliazione vita personale/lavoro.	Incontri/ riunioni interne; Colloqui; Attività formativa; Condivisione del codice etico; Comunicazione in forma anonima
Clienti	Solidità aziendale; Qualità e sicurezza del prodotto; Correttezza delle informazioni; Puntualità nelle consegne; Risposte celeri.	Incontri commerciali; Condivisione di specifiche tecniche dettagliate dei prodotti; Email con referenti interni; Audit tecnici.

<p>Fornitori</p> <ul style="list-style-type: none"> • Materie prime • Altro Materiale • Servizi 	<p>Continuità della fornitura;</p> <p>Rispetto delle condizioni contrattuali;</p> <p>Coinvolgimento nella definizione degli standard relativi alla fornitura;</p> <p>Apertura nella risoluzione di eventuali problemi.</p>	<p>Incontri commerciali;</p> <p>Condivisione di specifiche tecniche dettagliate dei prodotti;</p> <p>Email con referenti interni;</p> <p>Audit tecnici.</p>
<p>Enti Pubblici</p>	<p>Gestione responsabile del business e pagamenti di tasse e imposte</p>	<p>Comunicazioni con uffici preposti</p>
<p>Comunità Locale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cittadini • Enti no profit 	<p>Gestione responsabile del business;</p> <p>Rispetto dell'ambiente;</p> <p>Investimenti e sostegno alle iniziative del territorio;</p> <p>Progetti a favore della comunità.</p>	<p>Sponsorizzazioni eventi sportivi</p>

LAVORATORI

L' Industria Vinicola e Olearia ANGARANO s.r.l., sostiene che la creazione di valore di lungo periodo sia strettamente legato al capitale umano, pertanto essendo una preziosa risorsa, è importante gestire correttamente il personale. L' Industria Vinicola e Olearia ANGARANO s.r.l., effettua periodicamente un'analisi della propria "forza lavoro", con l'indicazione della suddivisione per età, genere e tipologia contrattuale.

Al 31/12/2022 il numero totale di dipendenti è pari a 12 persone, di cui 6 impiegati e 6 operai. L'organico è caratterizzato da una presenza del 16,7% di contratti a tempo determinato e del 83,3% di contratti a tempo indeterminato.

Nella seguente tabella è mostrata la suddivisione tra tipologia di contratti e numero di uomini e di donne impiegate:

	UOMINI	DONNE	TOTALE	
Contratto a tempo determinato	2		2	16,7%
Contratto a tempo indeterminato	5	5	10	83,3%

All'interno dell'azienda non esiste nessuna discriminazione di genere la % di lavoratori di genere maschile è più alta nella categoria degli operai, in quanto le mansioni presenti nella cantina non sono richieste dal genere femminile.

Dall'analisi del numero di dipendenti suddivisi per fasce d'età emerge che il 75% dei lavoratori ha meno di 50 anni (il 50% ha un'età inferiore ai 40 anni). L'azienda non impiega lavoratori con età inferiore ai 16 anni.

	NUMERO	PERCENTUALE
≤ 25 anni	2	16,67%
26-30 anni		
31-40 anni	4	33.33%
41-50 anni	3	25%
51-60 anni	3	25%
>60 anni		

Suddivisione per fasce di età, sesso e mansione

	DONNE	UOMINI	MANSIONE (impiegato/operaio)	TOTALE NUMERO DIPENDENTI
≤ 25 anni	1 Impiegata	1 Operaio	impiegata/operaio	2
26-30 anni				
31-40 anni		4 (1 impiegato 3 operai)	impiegato/operaio	4
41-50 anni	3 impiegate		impiegata	3
51-61 nni	1 impiegata	2 operai	impiegata/operaio	3
>60 anni				
TOTALE	5 impiegate 1 impiegato	6 operai		12

I lavoratori provengono per circa il 75% dal comune di Cerignola, mentre il restante 25% proviene da comuni della provincia limitrofa (Bati).

Un ruolo importante nel processo di valorizzazione delle persone è svolto sia dalla comunicazione interna (a dimostrazione di ciò, la possibilità che hanno i dipendenti di effettuare segnalazioni anonime grazie alla presenza di un'apposita cassetta e relativa procedura), ma anche dalla **formazione**: essa rappresenta uno strumento importante per sviluppare e saldare le competenze di ciascun dipendente e sensibilizzare il personale sui temi della

sostenibilità e della responsabilità sociale d'impresa. Pertanto, annualmente, in occasione dell'incontro con i dipendenti viene condiviso con essi il Piano di Formazione annuale.

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

Per assicurare la piena volontarietà di qualsiasi prestazione, l'azienda si impegna a garantire che tutti i lavoratori siano pienamente consapevoli dei diritti e doveri derivanti dal loro contratto di lavoro, svolgendo periodicamente attività di sensibilizzazione e informazione.

TURNOVER DEI DIPENDENTI

L'Azienda monitora e verifica ogni anno il **turnover** dei dipendenti, il periodo di permanenza in azienda e la motivazione dell'eventuale abbandono. Per il calcolo del turnover dei dipendenti, sono utilizzati i seguenti indici:

TASSO DI TURNOVER COMPLESSIVO =	entrati + usciti nel periodo	x 100
	organico medio del periodo	
TASSO DI TURNOVER NEGATIVO =	usciti nel periodo	x 100
	organico inizio periodo	
TASSO DI TURNOVER POSITIVO =	entrati nel periodo	x 100
	organico inizio periodo	
TASSO DI COMPENSAZIONE DEL TURNOVER =	entrati nel periodo	x 100
	usciti periodo	

Il periodo di riferimento considerato va dal 01/01/2022 al 1/12/2022. I valori degli incidi sono i seguenti:

TASSO DI TURNOVER COMPLESSIVO =	$[(0)/9] * 100 =$	0%	} IL PERIODO PRESO IN CONSIDERAZIONE E': 01/2022 - 12/2022
TASSO DI TURNOVER NEGATIVO =	$[0/10] * 100 =$	0%	
TASSO DI TURNOVER POSITIVO =	$[0/10] * 100 =$	0%	
TASSO DI COMPENSAZIONE DEL TURNOVER =	$[0/0] * 100 =$	0%	

Dall'analisi di questi indici, si può dedurre che il tasso di **turnover** dei dipendenti a tempo indeterminato è **pari a 0** questo a dimostrazione delle soddisfacenti condizioni lavorative dei lavoratori.

Tutti i lavoratori sono assunti in modo regolare, a seguito di richiesta individuale libera, e i rapporti di lavoro sono regolati dal **CCNL** per gli operai ed impiegati. Le ore di lavoro, gli straordinari, le pause e i giorni di riposo devono essere documentate, in linea con quanto previsto dal CCNL. Il pagamento del salario e degli straordinari è chiaramente espresso in busta paga applicando le maggiorazioni previste dal CCNL.

Ogni persona è assunta sulla base di parametri oggettivi, tenendo conto dell'esperienza, della formazione e abilità della persona in relazione alle funzioni che andrà a ricoprire. Il livello contrattuale viene assegnato sulla base della mansione svolta. In caso di necessità l'azienda integra le conoscenze dei nuovi assunti con attività formative mirate.

Ogni variazione contrattuale è comunicata a tutti i dipendenti attraverso apposite riunioni e attraverso gli stessi mezzi è esposto e divulgato il **codice etico aziendale**.

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.

FORMAZIONE

La formazione svolge un ruolo chiave nel processo di valorizzazione delle persone. È infatti un importante strumento per sviluppare e consolidare le competenze individuali e al tempo stesso per diffondere i valori e la strategia dell'azienda, sostenendone la crescita e l'evoluzione culturale e organizzativa.

Al fine di assicurare l'adeguata competenza del personale sui temi afferenti alla qualità, alla sicurezza alimentare ed alla sostenibilità, viene sempre svolta in maniera programmata un'attività formativa.

Al termine dell'attività viene valutata l'efficacia della formazione attraverso interviste/colloqui condotti dal consulente incaricato con la finalità di verificare il livello di comprensione ed elaborazione degli argomenti trattati.

SALUTE E SICUREZZA SUL LUOGO DI LAVORO

L'azienda garantisce ai propri dipendenti e collaboratori un ambiente salubre e sicuro, realizzando le misure per la prevenzione di incidenti, sia nel corso del lavoro e delle attività svolte, sia in conseguenza di esse, minimizzando, per quanto ragionevolmente prevedibile, i pericoli presenti nell'ambiente di lavoro.

A questo scopo l'azienda si impegna a fornire a tutto il personale una formazione regolare e documentata in materia di salute e sicurezza.

CLIENTI

L' Industria Vinicola e Olearia ANGARANO s.r.l., attribuisce al cliente un ruolo centrale della sua strategia, per questo pone molta attenzione alla qualità e alla sicurezza del prodotto e del processo produttivo

I prodotti dell' Industria Vinicola e Olearia ANGARANO s.r.l. vengono commercializzati sia nel mercato nazionale che internazionale.

Per quanto riguarda invece la valutazione della soddisfazione del cliente, è misurata in forma indiretta dal riordino del prodotto e dal suo relativo quantitativo. Nel periodo esaminato non sono pervenute segnalazioni da parte di clienti riferibili al sistema qualità, né segnalazioni ambientali o da parte del personale per questioni relative alla sicurezza, conformità legislativa e qualità dei prodotti alimentari.

SICUREZZA DEI PRODOTTO

Qualità e sicurezza sono garantiti innanzitutto dall'**esperienza** e dalla **competenza del personale** interno che da anni lavora in azienda. Ognuno è formato e professionalizzato in un'area del settore vinicolo.

L' Industria Vinicola e Olearia ANGARANO s.r.l. lavora seguendo le regole e i comportamenti previsti dal proprio manuale di Autocontrollo **HACCP** relativo alla cantina .

Infine l'azienda sta implementando un sistema di gestione relativo alla sostenibilità della filiera vitivinicola, conforme ai requisiti di un nuovissimo standard che affronta la sostenibilità secondo i tre pilastri *Sociale, Ambientale ed Economico*.

COMUNICAZIONE

L'azienda adotta una politica di comunicazione conforme ai principi dell'International Chamber of Commerce (ICC) Consolidated Code of Advertising and Marketing Communications Practice (in base ai principi di decenza, onestà, responsabilità sociale, veridicità, fondatezza).

Redige un Bilancio di Sostenibilità annuale che ha lo scopo di rendicontare le attività svolte in materia di sostenibilità, gli obiettivi raggiunti ed i miglioramenti programmati.

DESTINATARI	CONTENUTI	STRUMENTI	FREQUENZA	RESPONSABILE
Dipendenti	<ul style="list-style-type: none">❖ Politica per la sostenibilità❖ Codice etico	<ul style="list-style-type: none">❖ Cloud aziendali❖ Riunione	Annuale	Legale Rappresentante
Fornitori	<ul style="list-style-type: none">❖ Presentazione percorso di sostenibilità	<ul style="list-style-type: none">❖ E-mail aziendale❖ Telefonate	Annuale	Responsabile HACCP
Clienti	<ul style="list-style-type: none">❖ Bilancio di sostenibilità	<ul style="list-style-type: none">❖ Sito internet aziendale❖ E-mail	Annuale	Commerciale

PRIVACY

L'azienda ha implementato quanto necessario all'adeguamento al GDPR 679/16, assicura la massima riservatezza relativamente a notizie e informazioni costituenti il patrimonio aziendale o inerenti l'attività dell'azienda, nel rispetto delle disposizioni di legge, dei regolamenti vigenti e delle procedure interne.

CODICE ETICO

L'Azienda ha un codice etico firmato e approvato dalla direzione. L'adozione di tale codice è stata comunicata a tutti i dipendenti.

FORNITORI

L' Industria Vinicola e Olearia ANGARANO s.r.l. ritiene la selezione dei fornitori un elemento strategico. Infatti la selezione e qualifica dei fornitori si basa su: fornitura storica, tempistica di consegna e logistica, assenza di non conformità rilevate, fidelizzazione.

Inoltre, essendo l'azienda impegnata a diffondere una politica sostenibile per la filiera vitivinicola, ha attivato un sistema di qualificazione e monitoraggio periodico dei propri fornitori mediante un questionario, in modo da raccogliere informazioni circa l'adozione di requisiti di Sostenibilità adottati dagli stessi.

Nel **questionario di qualifica** utilizzato, per la selezione dei suoi fornitori, vengono richieste specifiche informazioni circa le certificazioni possedute e diversi quesiti negli ambiti qualità, sicurezza, ambiente e sostenibilità, etica.

COMUNITÁ E TERRITORIO

L' Industria Vinicola e Olearia ANGARANO s.r.l. è un'azienda storica dell'Agro di Cerignola, ed è ormai parte integrante del suo territorio.

L'azienda intrattiene da sempre ottimi rapporti con le istituzioni locali e con le associazioni presenti nella zona, attraverso collaborazioni e sponsorizzazioni in occasione di eventi che coinvolgono la comunità. Nel

caso specifico sponsorizza l'associazione A.S.D. LIBERA VIRTUS, collabora anche con alcune parrocchie ed università al fine di aiutare le stesse nello svolgimento di alcuni progetti.

RELAZIONE CON IL TERRITORIO

L'azienda si dimostra sempre aperta e attenta alle esigenze delle persone del territorio. Il personale dell'azienda è a disposizione per raccogliere istanze ed esigenze dei cittadini. Nonostante non ci siano residenti confinanti, l'azienda, cerca comunque di attuare comportamenti corretti nei confronti delle persone del territorio. Nel sito è disponibile una sezione nella quale è possibile inviare qualsiasi informazione utile a migliorare i rapporti con l'azienda.

LA CURA PER L'AMBIENTE

Gli investimenti dall' Industria Vinicola e Olearia ANGARANO s.r.l. sono coerenti con la politica per la sostenibilità dell'Organizzazione, che intende promuovere una trasformazione dell'uva competitiva e sostenibile, che affianca alla qualità e sicurezza dei prodotti lo sviluppo socio-economico delle comunità, minimizzando le esternalità negative e cercando di risanare il debito ecologico dovuto alle attività umane.

Tra le varie attività intraprese, l'Azienda ha realizzato un piano di monitoraggio dei consumi di energia, coadiuvanti enologici, ed acqua il quale che ha porterà notevoli vantaggi:

- Riduzione di consumi di energia elettrica;
- Riduzione emissioni CO₂;
- Riduzione dei consumi di acqua;
- Salvaguardia delle falde acquifere.

Inoltre la presenza dell'impianto Fotovoltaico di 67 Kw contribuisce alla riduzione delle emissioni in atmosfera.

La sostenibilità ambientale costituisce, dunque, un'opportunità per l'azienda e lo strumento necessario a ristabilire con il tessuto sociale un patto di fiducia finalizzato alla garanzia del riequilibrio socio-economico e ambientale.

Inoltre attraverso attività di sensibilizzazione, formazione, l'azienda si impegna a trasmettere e divulgare le buone pratiche, affinché diventino patrimonio di tutti coloro che lavorano nei vari reparti.

Gli ambiti di intervento per l'adozione di buone pratiche di cantina sono:

Vinificazione. E' stato definito un piano di lavoro definendo le attività effettuate ed evidenziate nei documenti di registrazione. I criteri individuati derivano dalla pluriennale esperienza dell'azienda nel settore.

Detersione e sanitizzazione attrezzature. Le modalità di detersione e sanificazione sono definite in una Istruzione ai fini della sicurezza igienica sanitaria, sono valutate annualmente in sede di Riesame della Direzione. È stata avviata una raccolta dati in merito al consumo di detersivi utilizzati per la produzione, relativo all'anno 2022, al fine di valutare nel tempo possibili azioni di riduzione dei consumi.

Inoltre vengono riportate di seguito delle attività applicate nella trasformazione a sostegno della sostenibilità:

AMBITO SOSTENIBILITÀ	Periodo
In azienda sono presenti sistemi d'illuminazione a risparmio energetico. Infatti, all'interno degli uffici e negli spazzali, sono state sostituite le lampadine alogene con quelle a LED. All'interno dei servizi igienici inoltre sono presenti interruttori con sensori di movimento. Per l'accensione dei fari esterni vengono utilizzati gli interruttori crepuscolari.	Da Gennaio 2022.

<p>L'azienda adotta tecnologie e soluzioni green per la valorizzazione dei sottoprodotti della cantina. I raspi, le vinacce e fecce vengono conferite in distilleria .</p>	<p>Tutte le campagne produttive</p>
<p>L'Azienda implementa un piano di deterzione per la cantina tale da ottimizzare i consumi idrici e di detersivi/sanificanti. Infatti, per ogni area operativa sono stati definiti: la frequenza di pulizia , il tipo di intervento di pulizia e le modalità. Le attività di pulizia vengono registrate su apposito modulo.</p> <p>L'adozione di questo piano di pulizia permette di effettuare gli interventi quando sono effettivamente necessari (ad esempio, intensificando la pulizia durante la campagna produttiva e riducendo la frequenza una volta che la campagna è terminata). In questo modo è possibile razionalizzare i consumi idrici, energetici e di detersivi.</p>	<p>Tutte le campagne produttive</p>
<p>L'azienda possiede una pompa di calore alimentata elettricamente . Questa viene utilizzata per il riscaldamento/raffrescamento degli uffici e per la produzione, mentre per la produzione acqua calda è utilizzato un boiler (elettrico).</p>	<p>Tutte le campagne produttive</p>
<p>L'Azienda ha installato negli alcuni uffici e nella sala riunioni termostati ambientali.</p>	<p>Tutte le campagne produttive</p>
<p>L'azienda gestisce i rifiuti attraverso la suddivisione in base alla loro tipologia e smaltiti da ditte specializzate.</p>	<p>Tutte le campagne produttive</p>

OBIETTIVI FUTURI

L' Industria Vinicola e Olearia ANGARANO s.r.l. si impegna a migliorare la propria sostenibilità sia in termini di buone prassi che di implementazione di azioni e risultati concreti. Costituiscono obiettivi specifici:

- Garantire un uso razionale delle risorse naturali;
- Ottimizzazione dei costi di trasformazione, come conseguenza della giusta coniugazione tra esigenze tecnico-economiche dei moderni sistemi trasformazione e tecniche di trasformazione compatibili con la tutela ambientale.

ASPETTI ED IMPATTI AMBIENTALI

L'azienda ha deciso di adottare un approccio graduale al calcolo degli indicatori di sostenibilità.

Entro 3 anni, si impegna a misurare e a monitorare gli impatti ambientali della propria attività attraverso il calcolo degli indicatori.

L'analisi ambientale è stata condotta prendendo in considerazione gli aspetti ambientali di seguito elencati:

- risorse energetiche;
- risorse idriche;
- emissioni in atmosfera;
- materie prime e prodotti ausiliari;
- rifiuti;

Con particolare riferimento al processo produttivo, si è provveduto ad analizzare il "ciclo di vita" relativo alla realizzazione del prodotto, identificando gli aspetti ambientali associati.

ANALISI DEL CICLO DI VITA: Produzione di vino		
FASI DEL CICLO DI VITA	ASPETTI AMBIENTALI	NOTE
APPROVIGIONAMENTO PER AVERE RISORSE IDONEE	Consumo di materie prime	
TRASFORMAZIONE	<p>Approvvigionamento idrico;</p> <p>Reflui e acque di scarico;</p> <p>Consumo materie prime/prodotti chimici;</p> <p>Produzione rifiuti;</p> <p>Consumo energetico;</p> <p>Contaminazione atmosferica (da gas refrigerante).</p>	

ENERGIA

Relativamente alle **risorse energetiche**, l'azienda produce energia elettrica e calore, grazie ai due impianti: fotovoltaico e caldaia a metano, ed utilizza energia elettrica da rete.

I consumi energetici vengono monitorati al fine di poterli tenere sotto osservazione e, laddove possibile, ridurre. I consumi energetici sono stati calcolati rilevando il quantitativo di energia elettrica da rete consumata nel periodo compreso tra il 01.01.2022 e il 31.12.2022.

CONSUMO DI ENERGIA ELETTRICA (Kw)	
	2022
Energia elettrica da rete	1.364.348

ENERGIA PRODOTTO DA IMPIANTO FOTOVOLTAICO (Kw)	
	2022
Energia elettrica da rete	51.940

Per quanto riguarda la **contaminazione atmosferica** causata dall'utilizzo di impianti refrigeranti utilizzati nel processo di vinificazione, il gas refrigerante utilizzato è il glicole propilenico, prodotto che presenta una bassa tossicità rispetto ad altri fluidi presenti nel mercato. Per ridurre il rischio ambientale, fondamentale è la manutenzione costante degli impianti, per evitare comunque perdite ed il rilascio di sostanze in atmosfera.

Il **gasolio** è usato per automezzi aziendali per ridurre la contaminazione atmosferica legata a questi mezzi si effettuano periodicamente revisioni e manutenzioni per garantirne un idoneo funzionamento.

CONSUMO DI GASOLIO (L)	
	2022
Gasolio	7000

Invece il **metano** è usato per le caldaie.

ACQUA

Il **consumo idrico aziendale** è oculato, viene rispettata la procedura di pulizia e sanificazione per poter effettuare gli interventi quando sono effettivamente necessari, razionalizzando così i consumi idrici. Le fonti di approvvigionamento idrico sono un pozzo artesiano regolarmente autorizzato e l'utilizzo di acqua proveniente dall'acquedotto pugliese.

CONSUMO IDRICO TOTALE (metri cubi)	
	2022
acqua	4418

SCARICHI IDRICI

I rifiuti liquidi, costituiti dalle acque di lavaggio degli impianti vengono prima depurate tramite l'impianto di depurazione, poi scaricate in fogna con quelle provenienti dai servizi igienici. Mentre le acque piovane vengono convogliate nel depuratore in continuo e successivamente immerse in condotta di scarico in acque superficiali, previa analisi chimiche.

MATERIE PRIME

Il consumo di materie prime e prodotti ausiliari è inteso come consumo uva/mosto e prodotti enologici utilizzati nel processo di vinificazione, l'impatto che ne deriva, più che essere di tipo diretto, ovvero generato direttamente dall'azienda, è indiretto relativamente alla distribuzione del prodotto sul mercato. Tutti i consumi dei prodotti vengono rigorosamente monitorati, attraverso apposite schede.

RIFIUTI

L'impegno aziendale è nel massimizzare le attività di recupero e valorizzazione degli scarti vitivinicoli, con le quali si ha l'obiettivo, conferendole a ditte esterne,

di ottenere anche prodotti nobili ad alto valore aggiunto (distillati), oltre che lo smaltimento tramite interrimento, affinché possano ritornare nel terreno come fertilizzante naturale, ricco di sostanza organica e nutrienti (azoto, fosforo e potassio), chiudendo idealmente il processo circolare.

Gli scarti vegetali di lavorazione prodotti nelle fasi diraspatura, pigiatura e vinificazione sono riconducibili a:

- Raspi, Vinacce: sono destinate alla vendita a distillerie per la produzione di grappe e distillati
- Feccia: come nel caso delle vinacce, la feccia prodotta viene venduta a distillerie per la produzione di grappe e distillati.

INDICATORI DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALI

Impronta carbonica

L'azienda elabora un inventario delle emissioni di gas serra (GHG) secondo i requisiti previsti dalla Norma UNI EN ISO 14064 - 1, sottoposto ad aggiornamento annualmente.

L'organizzazione mantiene aggiornato l'inventario GHG delle installazioni incluse nei propri confini organizzativi ed esteso alle sole operazioni legate al settore vitivinicolo.

Nel calcolo dell'impronta carbonica in conformità ai requisiti della norma ISO 14064-1, l'azienda utilizzerà un software idoneo ed aggiornato.

Per l'area Cantina, verranno raccolti almeno i dati relativi a:

- energia elettrica, energia termica e carburanti
- materie prime: uve, mosti, vini sfusi
- coadiuvanti tecnologici/additivi/lieviti per tutti i prodotti aziendali (limitatamente ai prodotti vitivinicoli)
- trasporto e trattamento rifiuti
- gas e fluidi refrigeranti
- trasporti in ingresso (materie prime/ausiliari)

Le attrezzature e le infrastrutture sono escluse dal calcolo delle emissioni di GHG.

I risultati ottenuti costituiscono la base di partenza per definire un piano di miglioramento finalizzato alla riduzione dell'impronta idrica aziendale e al miglioramento delle performance.

Impronta idrica

L'impronta idrica costituisce lo strumento utile a quantificare gli impatti ambientali associati alla risorsa idrica.

L'azienda definisce e applica un programma di monitoraggio e gestione delle risorse idriche, mantiene aggiornato un inventario dei consumi idrici (risorse idriche in ingresso ed in uscita) nei propri confini organizzativi, (attualmente sono presenti contatori utilizzati per tutta l'azienda (cantina e frantoio).

L'azienda definisce e mantiene aggiornati i propri confini organizzativi che dovranno essere definiti, così come previsto dallo standard ISO 14046:2014, adottando l'approccio del controllo (finanziario/operativo). Inoltre effettuerà una quantificazione della Water Footprint delle installazioni incluse nei propri confini organizzativi secondo quanto previsto dallo standard ISO 14046:2014. Il calcolo dell'impronta idrica tiene conto degli elementi minimi previsti dallo standard di riferimento.

Sulla base dei risultati di tali monitoraggi l'azienda definisce piani di miglioramento da adottare e volti a migliorare il livello di prestazione.

PIANO DI MIGLIORAMENTO ED OBIETTIVI

L'azienda si impegna a migliorare la propria sostenibilità sia in termini di buone prassi che di implementazione di azioni e risultati concreti.

Infatti si prefigge la realizzazione di alcuni progetti che contribuiranno in maniera qualitativa all'incremento della sostenibilità delle proprie attività produttive, a partire dagli indicatori ambientali.

L'Azienda si impegna a portare avanti un metodo di trasformazione virtuoso, sia da un punto di vista del risparmio energetico, sia dal punto di vista del risparmio economico. Tale metodo aiuterà ad incrementare le abilità del team tecnico, monitorando costantemente le dinamiche aziendali ed approfondendo la conoscenza della filiera, così da mantenere una programmazione continua di interventi migliorativi.

AMBITO	PROGETTI
<p>Carbon Footprint</p> <p>Water Footprint</p>	<p>Gli indicatori ambientali quali, Impronta Carbonica, Impronta Idrica sono il risultato di tutte le buone pratiche ambientali.</p> <p>La determinazione di valori numerici non ha lo scopo di confronto tra diverse aziende e/o prodotti, ma rappresenta un parametro interno che permette di monitorare la propria realtà e definire gli ambiti di miglioramento in tema di sostenibilità ambientale.</p> <p>L'azienda si prefigge di consolidare il monitoraggio migliorandolo con l'inserimento ulteriori contatori dell'acqua/energia, al fine di monitorare il consumo esclusivamente della cantina (presenza anche del frantoio).</p>
<p>Risparmio Elettrico e Riduzione Emissioni in Atmosfera</p>	<p>L'Azienda realizzerà un nuovo impianto fotovoltaico su tettoia entro il 2023, incrementando la Potenza di 356,50 kw.</p> <p>La Potenza attuale è pari a 67 Kw.</p>
<p>Comunicazione</p>	<p>L'Azienda intende definire delle regole aziendali per comunicare tutte le informazioni riguardanti la sostenibilità aziendale, utilizzando social network, email, presentando il bilancio di sostenibilità ed il codice etico.</p> <p>L'azienda ha intenzione di incrementare le sponsorizzazioni in occasione di eventi culturali, sportive che coinvolgono la comunità e di aumentare la collaborazione con il mondo scolastico.</p>

OBIETTIVO 2023	OBIETTIVO 2024	OBIETTIVO 2025	STATO ATTUAZIONE	DI
Ampliamento impianto fotovoltaico pari a 356,50 kw				
<p>Installazione di ulteriori n. 10 serbatoi capacità 3000 hl ciascuno, n.2 serbatoi da 1000 hl n. 8 serbatoi da 1500 hl tutti termo condizionati per incrementare la capacità di stoccaggio in cantina limitando i trasporti su ruota quindi le emissioni di CO2.</p> <p>Copertura dei silos con tetto coibentato per avere un risparmio di frigoriferie, quindi risparmio energetico.</p>				
Formazione del personale per lo sviluppo di specifiche competenze				

Installazioni di nuovi contatori per il monitoraggio dei consumi della sola cantina (acqua/energia)			
	Installazione ulteriori due presse pneumatiche, motori con inverter più performanti.		
	Installazione nuova isola pigiante più performante.		
	Organizzazione di iniziative di informazione/formazione interne ed esterne per accrescere la cultura della sostenibilità		
		Integrazione della politica di valutazione dei fornitori con criteri ambientali e sociali	
		Ottenimento della certificazione IFS	

NOTA METODOLOGICA

Questa è la prima edizione di Bilancio di Sostenibilità dell' Industria Vinicola e Olearia ANGARANO s.r.l. REV. N. 0 del 10/01/2023

Il processo di raccolta e rendicontazione dei dati è iniziato alla fine del 2022, quando l'azienda ha deciso di avviarsi verso la certificazione di sostenibilità della filiera vitivinicola. Lo standard nasce dall'esigenza di condividere - per il settore vitivinicolo - una visione ed un approccio omogeneo alla sostenibilità ed utilizza l'approccio moderno ed integrato alla sostenibilità secondo i tre pilastri:

- **Sociale:** capacità di garantire condizioni di benessere umano (i diritti umani, le pratiche di lavoro, le pratiche operative leali, tutela dei consumatori, coinvolgimento e lo sviluppo della comunità, la qualità culturale e la salubrità del prodotto e del suo gesto di consumo).
- **Ambientale:** capacità di mantenere qualità e riproducibilità delle risorse naturali
- **Economico:** capacità di generare reddito e lavoro

Lo Standard prevede l'obbligo per l'azienda di redigere il Bilancio di Sostenibilità annuale che ha lo scopo di rendicontare le attività svolte in materia di sostenibilità, gli obiettivi raggiunti ed i miglioramenti programmati, da qui è partito questo progetto.

LINEE GUIDA

Per la stesura di questo documento sono state adottate come riferimento:

- Standard certificazione di sostenibilità della filiera vitivinicola.

PERIMETRO DEL DOCUMENTO

Sono rendicontate in questo documento tutte le attività eseguite dall' Industria Vinicola e Olearia ANGARANO s.r.l. in tema di Sostenibilità, e gli obiettivi futuri per avviarsi verso la certificazione.

LA TUA OPINIONE

Ricevere impressioni e giudizi da parte di un numero elevato di soggetti interessati al miglioramento della nostra gestione è per noi molto importante.

Invitiamo pertanto tutti i lettori a presentare osservazioni, suggerimenti e domande sia su questo Bilancio di Sostenibilità che sull'attività dell'Industria Vinicola e Olearia ANGARANO s.r.l., utilizzando i seguenti riferimenti:

Industria Vinicola e Olearia ANGARANO s.r.l

S.P. 77 km 0,500

71042 Cerignola (FG)

Tel: 0885/421442

www.angaranovinieolio.it

info.vincenzo@angaranovinieolio.it

