



Bilancio di Sostenibilità

2025

Bilancio di Sostenibilità

2025

VSME
REPORTING STANDARDS



Cantina Produttori di Valdobbiadene

<p align="center">Bilancio di Sostenibilità 2025</p> <p align="center">Ragione sociale dell'Impresa Cantina Produttori di Valdobbiadene Sac</p> <p align="center">Sede centrale Via San Giovanni 45 Valdobbiadene (Treviso)</p> <p align="center">www.cantinaproduttoriavaldobbiadene.com</p>
<p align="center">Data inizio periodo di rendicontazione 01/07/2024</p>
<p align="center">Data fine periodo di rendicontazione 30/06/2025</p>
<p align="center">Data di approvazione da parte del CDA 26/02/2026</p>
<p align="center">Data di pubblicazione del bilancio 27/03/2026</p>
<p align="center">Indirizzo e-mail per informazioni sul bilancio sostenibilita@cantinaproduttoriavaldobbiadene.com</p>

Il presente documento è stato realizzato con il supporto tecnico di
Confcooperative Belluno e Treviso / © Deempact™

Lettera del Presidente

Care Stakeholder, cari Stakeholder,

con la pubblicazione del Bilancio di Sostenibilità 2025, Cantina Produttori di Valdobbiadene prosegue il percorso di rendicontazione avviato nel 2021 e sviluppato con continuità negli anni successivi. La scelta di dotarsi stabilmente di uno strumento di rendicontazione risponde alla volontà di rendere trasparente il modo in cui la cooperativa opera e crea valore nel tempo, integrando le dimensioni economica, sociale e ambientale.

Nel corso degli anni, il Bilancio di Sostenibilità si è progressivamente affermato come uno strumento di analisi e di confronto, utile per valutare le scelte intraprese e per rafforzare il dialogo con i Soci, i collaboratori, i partner commerciali e la comunità di riferimento. In quanto cooperativa agricola, riteniamo che la rendicontazione rappresenti un elemento di responsabilità e coerenza rispetto al ruolo economico e sociale che svolgiamo sul territorio.

Sulla base di tali premesse anche Cantina Produttori di Valdobbiadene adotta questa metodologia che racconta cosa fa l'azienda su ambiente, società e governance, basandosi sui tre pilastri principali, ambientale, sociale ed economico, cercando di non perseguire solo il profitto ma come quel profitto viene generato.

A partire da questa edizione, il Bilancio di Sostenibilità è stato redatto facendo riferimento ai **Voluntary Sustainability Reporting Standards for SMEs (VSME)**, nel contesto dell'evoluzione del quadro europeo in materia di rendicontazione della sostenibilità introdotto dalla **Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD)**. Pur non rientrando attualmente nel perimetro di applicazione obbligatoria della CSRD, la Cantina ha ritenuto opportuno adottare un framework che riprende l'impostazione e i principi generali della normativa europea, in particolare in termini di rilevanza delle informazioni, integrazione nei processi aziendali e attenzione alla creazione di valore nel medio-lungo periodo.

La scelta dei VSME consente di rendicontare in modo strutturato e proporzionato rispetto alla dimensione e alla complessità organizzativa della Cantina, mantenendo continuità con il percorso intrapreso negli anni precedenti e favorendo una maggiore coerenza tra le informazioni di sostenibilità e la gestione operativa. Tale approccio permette di consolidare le pratiche già in essere e di rafforzare la capacità dell'organizzazione di rispondere alle crescenti aspettative informative degli stakeholder, in un contesto normativo in progressiva evoluzione.

Il territorio in cui operiamo, riconosciuto come Patrimonio Mondiale UNESCO, e la viticoltura complessa che lo caratterizza richiedono una visione orientata alla stabilità e alla durata nel tempo. La cooperazione rimane lo strumento attraverso cui Cantina Produttori di Valdobbiadene persegue la continuità economica delle aziende agricole associate, la valorizzazione delle produzioni e la tutela del paesaggio, mantenendo un equilibrio costante tra tradizione e capacità di adattamento.

Ringrazio i Soci, i collaboratori e tutti gli stakeholder per il contributo offerto e per l'attenzione riservata a questo Bilancio di Sostenibilità. Il confronto continuo rappresenta una leva fondamentale per proseguire nel percorso di miglioramento intrapreso e affrontare con responsabilità le sfide future.

Il Presidente
Stefano De Rui



Nota metodologica

Il presente Bilancio di Sostenibilità è stato redatto con il supporto del software Deempact (www.deempact.io), uno strumento digitale avanzato che consente alle imprese di raccogliere, analizzare e rendicontare le proprie performance ESG in modo strutturato, flessibile ed efficiente. Il sistema permette un elevato livello di personalizzazione, adattandosi alle specifiche esigenze dell'organizzazione e ai requisiti normativi in vigore.

La rendicontazione si basa sul **VSME Standard (Voluntary Standard for non-listed Micro, Small, and Medium-sized Enterprises)**, sviluppato da EFRAG (<https://www.efrag.org/en>) per supportare le PMI nella gestione e comunicazione delle informazioni di sostenibilità. Questo standard fornisce un quadro proporzionato, pensato per facilitare l'accesso ai dati richiesti da investitori, istituti di credito e clienti corporate, migliorando al contempo la gestione degli impatti ambientali, sociali e di governance.

Il periodo di rendicontazione delle informazioni riportate nel presente documento coincide con l'anno fiscale e copre l'intervallo compreso tra il 1° luglio 2024 e il 30 giugno 2025.

Principi e struttura del bilancio di sostenibilità

Lo Standard VSME si basa su principi fondamentali per la preparazione della rendicontazione di sostenibilità, tra cui:

- Rilevanza, affinché le informazioni fornite siano significative per gli stakeholder;
- Fedeltà e accuratezza, a tutela della completezza e veridicità dei dati;
- Comparabilità, per agevolare confronti nel tempo e tra organizzazioni;
- Comprensibilità, affinché i contenuti siano chiari e accessibili;
- Verificabilità, per assicurare la possibilità di controllo delle informazioni riportate.

Il bilancio si compone di due moduli complementari:

/ **Basic Module (Modulo Base)**

Fornisce una serie di metriche minime per la rendicontazione, includendo dati ambientali, sociali e di governance. È la versione raccomandata per tutte le PMI, in particolare per le micro-imprese.

/ **Comprehensive Module (Modulo Completo)**

Integra informazioni aggiuntive al Basic Module richieste da investitori, banche o clienti corporate, offrendo una rendicontazione più dettagliata sulle strategie di sostenibilità, sulle metriche avanzate e sulla gestione dei rischi.

Guida alla lettura

Questo bilancio di sostenibilità è pensato per essere uno strumento chiaro, accessibile e utile per tutti gli stakeholder interessati a comprendere l'impegno dell'organizzazione in ambito ambientale, sociale e di governance (ESG).

Ogni sezione può contenere indicatori contrassegnati da un codice alfanumerico, dove:

- La **Lettera B** indica che l'informazione appartiene al **Basic Module**, cioè il modulo base previsto dallo standard, raccomandato per tutte le PMI;
- La **Lettera C** identifica le disclosure aggiuntive previste dal **Comprehensive Module**, dedicate a imprese che intendono fornire una rendicontazione più dettagliata per rispondere alle esigenze di stakeholder quali cati come banche, investitori o clienti corporate;
- Il numero che segue (es. B3, C2...) corrisponde all'argomento specifico trattato.

Il codice alfanumerico è sempre accompagnato da una descrizione chiara dell'argomento trattato, per facilitarne la lettura e il collegamento con i temi ESG rilevanti (es. "B3 – Energia ed emissioni di gas serra"). In ciascuna sezione le informazioni sono presentate in forma narrativa e, ove opportuno, supportate da dati quantitativi, tabelle, grafici o immagini per migliorarne la leggibilità.

Indice dei temi

Informazioni Generali

01. Un modello cooperativo al servizio di viticoltori e territorio
02. Il valore dei Soci di Cantina Produttori di Valdobbiadene
03. Il sistema di Governance
04. I principali risultati economici
05. Obiettivi di Sostenibilità

Pagina 10



[B1] Informazioni generali e base per la preparazione

- Dimensione dell'Impresa
- Localizzazione operativa
- Certificazioni di sostenibilità

[B2] Pratiche, politiche e iniziative future per la transizione verso un'economia più sostenibile

- Pratiche di sostenibilità
- Politiche di sostenibilità
- Iniziative future

Metriche Ambientali

Pagina 27

[B3] Energia ed emissioni di gas serra

- Consumo energetico
- Energia generata
- Energia acquistata
- Emissioni di gas serra (GHG) (Scope 1 e Scope 2)

C4 – Consumo energetico e misure di efficienza

[B4] Inquinamento di aria, acqua e suolo

- Emissioni di inquinanti e fonti di emissioni

[B5] Biodiversità

- Presenza in aree sensibili alla biodiversità
- Misure per la biodiversità
- Impatti diretti e indiretti

C2 – Descrizione delle pratiche, politiche e iniziative future in tema di biodiversità

[B6] Acqua

- Prelievo di acqua
- Scarico di acqua
- Consumo di acqua
- Stress idrico

C2 – Descrizione delle pratiche di gestione delle risorse idriche

C2 – Descrizione delle politiche in materia di risorse idriche e iniziative future



[B7] Uso delle risorse, economia circolare e gestione dei rifiuti

- Principi di economia circolare
- Produzione e gestione dei rifiuti
- Utilizzo dei materiali

C2 – Descrizione delle pratiche, politiche e iniziative future in tema di biodiversità

C4 – Rischi Climatici

Metriche Sociali

Pagina 43

[B8] Caratteristiche generali della forza lavoro

- Informazioni generali sulla forza lavoro
- Forza lavoro e ripartizione per genere
- Distribuzione geografica
- Turnover del personale
- Rapporto di genere nei ruoli manageriali

[B9] Forza lavoro, salute e sicurezza

- Incidenti e sicurezza sul lavoro

**C6 – Informazioni aggiuntive sulla forza lavoro propria:
Politiche e processi in materia di diritti umani**

C7 – Incidenti gravi legati ai diritti umani

[B10] Retribuzione, contrattazione collettiva e formazione

- Salario e retribuzione
- Formazione e sviluppo professionale
- Relazioni con la comunità locale

Metriche di Governance

Pagina 50

[B11] Condanne e multe per corruzione e concussione

- Informazioni generali sulla forza lavoro
- Forza lavoro e ripartizione per genere
- Distribuzione geografica
- Turnover del personale
- Rapporto di genere nei ruoli manageriali

**C2 – Pratiche, politiche e iniziative future in materia di governance,
controlli interni e integrità organizzativa**

- Sistema di controllo interno e assetto organizzativo

C8 – Entrate da settori sensibili ed esclusione dai benchmark UE

C9 – Rapporto sulla diversità di genere nell'organo di governance

01

Informazioni generali



01.

Un modello cooperativo al servizio di viticoltori e territorio

Cantina Produttori di Valdobbiadene nasce nel secondo dopoguerra come risposta organizzata alle esigenze economiche e sociali dei viticoltori di un territorio complesso, caratterizzato da una viticoltura eroica e da una marcata frammentazione fondiaria ai piedi delle Prealpi Trevigiane. Ed è proprio qui che deriva la scelta cooperativa che ha consentito fin dalle origini di superare i limiti strutturali, creando le condizioni per una gestione collettiva più efficiente e stabile. La cooperativa si è sviluppata come espressione diretta del lavoro di generazioni di famiglie agricole, diventando progressivamente un riferimento economico e sociale per il territorio di Valdobbiadene e non solo. L'inaugurazione della sede di San Giovanni nei primi anni Cinquanta rappresenta l'avvio di un percorso orientato alla costruzione di condizioni più solide e durature per i viticoltori, basate sulla condivisione delle risorse, sulla valorizzazione collettiva delle uve e sulla capacità di governare le fasi produttive in modo coordinato.

Nel tempo, il modello cooperativo ha consentito di trasformare una struttura agricola composta da numerosi piccoli appezzamenti in un sistema organizzato capace di generare valore nel lungo periodo. La redditività viene perseguita attraverso una visione di continuità economica, fondata su investimenti costanti, programmazione produttiva e valorizzazione delle denominazioni di origine. Tale impostazione riduce l'esposizione alle oscillazioni di mercato e permette ai Soci di pianificare l'attività agricola con maggiore certezza, anche in un contesto di viticoltura ad alta intensità di lavoro.

La complessità morfologica del territorio, caratterizzato da rilievi allungati e ripidi, piccoli vigneti alternati a superfici boscate e lavorazioni prevalentemente manuali, richiede una presenza agricola continua e organizzata. La cooperazione svolge un ruolo determinante nel mantenere attive le coltivazioni e nel presidiare il paesaggio collinare, contribuendo alla tutela di un patrimonio produttivo che è anche culturale e ambientale.

In questo quadro si inserisce il **rapporto con Val d'Oca S.r.l.**, che rappresenta uno strumento funzionale alla strategia cooperativa di lungo periodo.

Attraverso questa azienda, Cantina Produttori di Valdobbiadene ha sviluppato un presidio strutturato delle attività di commercializzazione, rafforzando la capacità di valorizzare sul mercato il lavoro dei Soci senza snaturarne l'origine cooperativa e territoriale. La distinzione dei ruoli lungo la filiera ha consentito all'azienda di concentrarsi sulle attività agricole e produttive, mantenendo un controllo qualitativo rigoroso, lasciando a Val d'Oca il compito di curare il posizionamento dei vini sui mercati nazionali e internazionali.

Tale assetto favorisce l'efficienza complessiva del sistema e contribuisce alla stabilità economica della cooperativa, sostenendo una redditività duratura e coerente con le caratteristiche del territorio. La commercializzazione diventa così parte integrante di un modello che non separa produzione e mercato, ma li integra in una visione unitaria, orientata alla creazione di valore nel tempo.

Il riconoscimento delle Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene come Patrimonio Mondiale UNESCO rafforza ulteriormente il significato di tale modello. La cooperativa opera come soggetto attivo nella tutela e nella valorizzazione di un paesaggio che continua a evolversi grazie al lavoro quotidiano dei viticoltori e alla capacità organizzativa della Cantina di sostenerne la continuità economica.

La natura cooperativa di Cantina Produttori di Valdobbiadene si configura così come un equilibrio fra storicità, presidio della filiera e visione di lungo periodo, a beneficio della comunità agricola e del territorio nel suo insieme.

Mutualità Sostanziale

Conferimenti dei soci sul totale dei prodotti agricoli acquistati:
93,8% conferimenti dei soci / 6,2% acquisti da terzi

Centralità dei Soci

29,5 mln di euro ai soci produttori
(+ 2% rispetto all'anno precedente)
≈ 73% del valore generato diretto distribuito

Radicamento territoriale e filiera reale

25,9% del valore diretto distribuito
remunera lavoro / fornitori di beni e servizi

02.

Il valore dei Soci di Cantina Produttori di Valdobbiadene

I Soci di Cantina Produttori di Valdobbiadene costituiscono una comunità agricola profondamente legata principalmente al territorio, composta in larga parte da aziende familiari che operano da generazioni sulle colline del Conegliano Valdobbiadene. La continuità dell'adesione alla cooperativa testimonia un rapporto costruito nel tempo, fondato sulla fiducia reciproca e sulla condivisione di obiettivi comuni.

Il sistema cooperativo consente ai Soci di valorizzare produzioni provenienti da appezzamenti spesso di piccola dimensione e collocati in aree collinari complesse da coltivare. Attraverso criteri di remunerazione che tengono conto della qualità, delle denominazioni e delle specificità territoriali, la Cantina sostiene il mantenimento della viticoltura in zone dove il lavoro manuale e l'impegno richiesto sono particolarmente elevati.

L'azione della cooperativa si traduce anche in un supporto tecnico continuo, che accompagna i Soci nella gestione dei vigneti e nell'adozione di pratiche coerenti con la tutela del paesaggio e della biodiversità. La condivisione delle conoscenze agronomiche e il confronto costante favoriscono la resilienza delle aziende agricole e contribuiscono a preservare un patrimonio produttivo e culturale che rappresenta uno degli elementi distintivi di Cantina Produttori di Valdobbiadene.



579
soci



74
collaboratori



1048,8 ha

vigneti coltivati

10,8 ha

Superiore di Cartize
Valdobbiadene DOCG

94,9 ha

Valdobbiadene Rive
Prosecco Superiore DOCG

471,1 ha

Valdobbiadene
Prosecco DOCG

97,8 ha

Asolo
Prosecco DOCG

257,4 ha

Treviso DOC
Prosecco DOC

116,8 ha

Altri vigneti coltivati (Pinot,
Chardonnay, uve a bacca rossa)



146.464,5
quintali di uva conferita



16.012.141
numero di bottiglie prodotte

16 mila bottiglie/ora
capacità nominale linee di imbottigliamento

03.

Il sistema di Governance

Cantina Produttori di Valdobbadiene opera secondo un modello di governance coerente con la propria natura di società cooperativa a mutualità prevalente fondato sulla centralità dell'Assemblea dei Soci, del Consiglio di Amministrazione e degli organi di controllo. L'Assemblea dei Soci rappresenta l'organo sovrano ed è competente per l'approvazione del bilancio d'esercizio e per la nomina degli Organi Sociali, inclusi il Consiglio di Amministrazione, il Collegio Sindacale e la Società di Revisione. All'Assemblea spetta inoltre la determinazione dei compensi degli organi nominati.

I compensi riconosciuti agli amministratori sono coerenti con la natura cooperativa dell'ente e risultano contenuti. L'indennità è variabile per i Consiglieri in funzione delle presenze e fissa per il Presidente e i Vice Presidenti del Consiglio di Amministrazione; non sono previsti bonus, incentivi, trattamenti di fine rapporto o altri benefit. I compensi degli amministratori a cui sono attribuite specifiche deleghe operative sono definiti direttamente dal Consiglio di Amministrazione.

Il Consiglio di Amministrazione svolge funzioni di indirizzo strategico e di supervisione della gestione. Rimane in carica per tre esercizi dalla data di nomina e opera secondo un meccanismo di rinnovo parziale, che prevede la sostituzione annuale di un terzo dei componenti, in conformità a quanto stabilito dallo Statuto. I consiglieri devono essere scelti tra i Soci della cooperativa, rafforzando il legame tra governance e base sociale.

Il Presidente del Consiglio di Amministrazione detiene la rappresentanza legale della Società. È inoltre prevista statutariamente la figura del Direttore Generale, a cui sono affidate funzioni di coordinamento operativo e gestionale, in coerenza con gli indirizzi strategici definiti dal Consiglio.

Il sistema di governance è completato dagli organi di controllo, che svolgono un ruolo essenziale di vigilanza sulla correttezza amministrativa, contabile e gestionale, contribuendo a garantire trasparenza, affidabilità e coerenza dell'azione aziendale con i principi cooperativi.



CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

De Rui Stefano	Presidente e Amministratore Delegato
Bronca Danilo	Vicepresidente Anziano
Ciet Giovanni	Vicepresidente
Miotto Riccardo	Consigliere
Corrado Renato	Consigliere
Frare Mansueto	Consigliere
Vanzin Francesco	Consigliere
Stefani Renato	Consigliere
Piccolo Mario	Consigliere
Franco Lorenzo	Consigliere
Men Ulisse	Consigliere
Tognon Dario Antonio	Consigliere
Bisol Raffaele	Consigliere
Merotto Marco	Consigliere
Fuson Marino	Consigliere
Gai Eleonora	Consigliere
Bornia Walter	Consigliere
Berton Silvio	Consigliere
Zanotto Giulio	Consigliere
Miotto Fabio	Auditore

COLLEGIO SINDACALE

Fiabane Giuseppe	Presidente
Bottignolo Cristian	Sindaco Effettivo
Baratto Cristina	Sindaca Effettiva
Zamai Vasco	Sindaco Supplente
Altin Annamaria	Sindaca Supplente

04.

I principali risultati economici

L'esercizio chiuso al 30 giugno 2025 si colloca in un contesto caratterizzato da dinamiche di mercato ancora instabili, in particolare per quanto riguarda i costi energetici, le condizioni climatiche e l'evoluzione della domanda nel comparto agroalimentare.

In tale scenario, Cantina Produttori di Valdobbiadene ha proseguito un **percorso di consolidamento della propria struttura economica e industriale**, mantenendo una gestione orientata alla continuità operativa e alla **tutela della base sociale**.

Nel corso dell'anno, l'attività si è sviluppata lungo due direttrici principali: da un lato il rafforzamento del modello mutualistico, attraverso una relazione economica prevalente con i soci produttori; dall'altro il progressivo adattamento organizzativo e produttivo alle nuove esigenze del mercato, tramite investimenti mirati e un'attenta gestione dei fattori produttivi. Le scelte adottate hanno privilegiato una distribuzione del valore ampia e diffusa, coerente con la natura cooperativa dell'impresa, e una visione di medio-lungo periodo volta a garantire stabilità, efficienza e resilienza.

Valore economico diretto generato e distribuito (€)

	2022/23	2023/24	2024/25
Diretto generato	€ 45.663.423	€ 41.585.333	€ 43.033.126
Diretto distribuito	€ 42.553.559	€ 38.947.281	€ 40.314.107
Diretto trattenuto	€ 3.109.864	€ 2.638.052	€ 2.719.019
Ammortamenti e svalutazioni	€ 2.258.917	€ 2.396.373	€ 2.535.648
Risultato di esercizio	€ 850.947	€ 241.679	€ 183.371

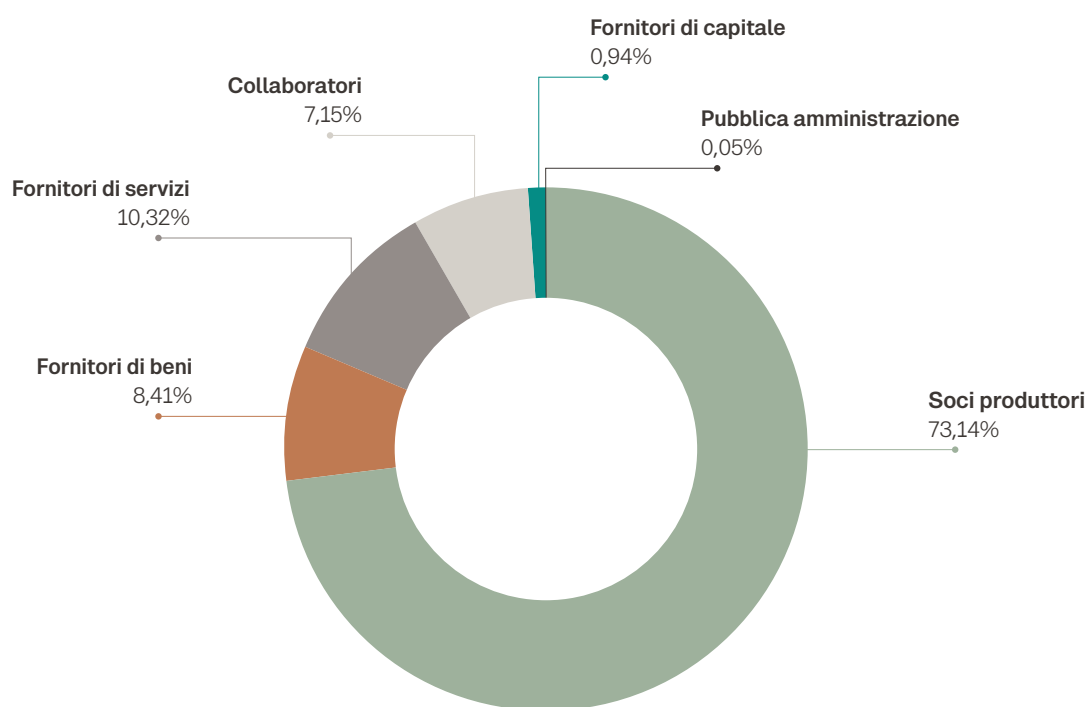
Valore economico diretto generato (€)

	2022/23	2023/24	2024/25
Ricavi da vendite e prestazioni	€ 38.490.006	€ 40.841.142	€ 41.444.701
Variazione delle rimanenze di prodotti	€ 2.659.951	€ -3.360.264	€ -2.520.265
Altri ricavi e proventi	€ 3.758.284	€ 3.816.974	€ 3.869.418
Proventi finanziari	€ 755.182	€ 287.481	€ 239.272
Totale	€ 45.663.423	€ 41.585.333	€ 43.033.126

Valore economico diretto distribuito (€)

	2022/23	2023/24	2024/25
Soci produttori	€ 32.861.988	€ 29.040.433	€ 29.484.378
Fornitori di beni	€ 2.445.832	€ 2.579.093	€ 3.388.764
Fornitori di servizi	€ 4.018.959	€ 3.988.022	€ 4.161.478
Collaboratori	€ 2.816.930	€ 2.915.357	€ 2.882.324
Fornitori di capitale	€ 351.040	€ 400.750	€ 377.691
Pubblica Amministrazione	€ 58.810	€ 23.626	€ 19.472
Totale	€ 42.553.559	€ 38.947.281	€ 40.314.107

Valore economico diretto generato e distribuito (€)



Investimenti

2022/23	2023/24	2024/25
€ 1.045.275	€ 2.106.764	€ 1.293.362

Principali investimenti nell'anno di rendicontazione

Rafforzamento della capacità produttiva e dell'efficienza energetica

- potenziamento della capacità di stoccaggio e vinificazione (autoclavi e serbatoi),
- efficientamento energetico, attraverso:
 - realizzazione di un nuovo impianto fotovoltaico,
 - manutenzione straordinaria dell'impianto fotovoltaico esistente.

Innovazione tecnologica e digitalizzazione

- potenziamento dei sistemi informativi per:
 - gestione del magazzino (WMS),
 - infrastruttura IT e server,
 - adeguamento e sviluppo di software gestionali.

Sicurezza, infrastrutture e ambienti di lavoro

- interventi su fabbricati e infrastrutture (messa in sicurezza, adeguamenti strutturali),
- acquisto di attrezzature e dotazioni a supporto delle attività operative e logistiche,
- miglioramento delle condizioni di lavoro e sicurezza negli ambienti produttivi.

Sviluppo strategico e progetti futuri

Sono stati capitalizzati anche costi pluriennali legati a studi di fattibilità e progetti di sviluppo, connessi a programmi di investimento strutturati.

05.

Obiettivi di sostenibilità

Negli ultimi anni Cantina Valdobbiadene ha scelto di rendere la sostenibilità una componente strutturale del proprio modo di operare, con un approccio orientato al miglioramento continuo e alla creazione di valore condiviso lungo la filiera cooperativa. La direzione intrapresa è quella di un percorso concreto, fatto di scelte gestionali e valutazione dei rischi e delle opportunità in un contesto in rapido cambiamento.

Sul fronte ambientale, la Cantina sta consolidando il proprio contributo alla lotta al cambiamento climatico attraverso due leve complementari: da un lato l'approvvigionamento di energia elettrica da fonti rinnovabili, dall'altro il rafforzamento dell'autoproduzione tramite impianto fotovoltaico, oggi pienamente operativo. Accanto a questo, l'attenzione all'efficienza energetica si traduce in interventi mirati sui processi, con l'obiettivo di ottimizzare i consumi e rendere più solida e resiliente l'operatività nel tempo.

La tutela del territorio e degli ecosistemi è un asse centrale. Il percorso avviato promuove pratiche di agricoltura integrata orientate alla salvaguardia di suolo, acqua e biodiversità. In questa direzione si inseriscono anche le sperimentazioni nei vigneti di proprietà dei soci in stretta sinergia con la Cantina, volte a ridurre l'impiego di fitofarmaci e a individuare soluzioni alternative, insieme al presidio dei principali rischi fitosanitari, affrontati in sinergia con gli attori del territorio.

Anche la gestione delle risorse idriche viene interpretata in una logica di efficienza e continuità produttiva. Soluzioni di riuso, sistemi di accumulo e misure di prevenzione delle contaminazioni contribuiscono a ridurre i prelievi e, allo stesso tempo, a proteggere la qualità del prodotto e la stabilità dei processi, soprattutto in scenari di crescente variabilità climatica. Per Cantina Produttori di Valdobbiadene la sostenibilità è anche il modo in cui si lavora, si cresce e si resta legati al territorio. La Cantina sceglie di investire nelle competenze, perché la qualità del lavoro e dei processi si costruisce nel tempo: formazione, percorsi di crescita e collaborazioni con scuole e università fanno parte di questa visione.

Guardando avanti, il ricambio generazionale è una priorità concreta per dare continuità alla cooperativa e mantenere vivi saperi e responsabilità. Tutto questo si intreccia con il rapporto con la comunità locale, che la Cantina coltiva con costanza, sostenendo iniziative e occasioni capaci di restituire valore al territorio in cui opera.

In queste pagine condividiamo la nostra traiettoria: preservare l'integrazione della sostenibilità come guida sia nelle scelte quotidiane che di medio-lungo periodo, mantenendo resilienza, qualità e responsabilità lungo tutta la filiera.

[B1]

Informazioni generali e base per la preparazione

Il presente report è stato redatto su base individuale quindi contiene solo informazioni riguardanti l'impresa.

· FORMA GIURIDICA DELL'IMPRESA	
Cantina Produttori Valdobbiadene Sac	
Codice ATECO/NACE principale	01.21.00
Codici ATECO/NACE secondari	11.01; 11.02.01; 11.02.02.
· DIMENSIONE DELL'IMPRESA	
Totale dell'attivo di bilancio	€ 59.776.056
Fatturato netto dell'ultimo anno	€ 41.444.701
· PERSONE CHE LAVORANO NELL'AZIENDA	
Persone che lavorano nell'azienda	74
Considerando il numero di dipendenti in unità equivalenti a tempo pieno (FTE)	
(di cui 16 dipendenti stagionali tendenzialmente assunti da agosto ad ottobre per le attività vendemmiali)	
· LOCALIZZAZIONE OPERATIVA	
Sede operativa principale dell'impresa	Italia

Certificazioni di sostenibilità

Certificazioni o etichette legate alla sostenibilità che l'azienda possiede



SQNPI: Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata

Si tratta di uno schema di certificazione volontario per i prodotti agricoli e agroalimentari, che garantisce che siano stati ottenuti seguendo rigorosi parametri di produzione integrata, promuovendo la sostenibilità e il rispetto per l'ambiente. La certificazione è stata emessa il 20/01/2025, con scadenza 10/04/2026.



Viva: Viticoltura Sostenibile

Il Programma del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica che dal 2011 promuove la sostenibilità del comparto vitivinicolo italiano. Il Programma è finalizzato a creare un modello produttivo che rispetti l'ambiente e valorizzi il territorio, per tutelare la qualità dei vini italiani e offrire opportunità sul mercato internazionale. VIVA rappresenta lo standard pubblico per la misura e il miglioramento delle prestazioni di sostenibilità della vitivinicoltura in Italia. Questa certificazione è stata emessa il 07/05/2025, con validità triennale.



Equalitas

Uno standard volontario che attesta la sostenibilità del vino (e dell'aceto di vino) in modo olistico, integrando i pilastri ambientale, sociale ed economico. Non riguarda solo l'impatto ecologico, ma anche il benessere delle persone, l'integrazione sociale e la gestione economica. La certificazione è stata emessa in data 08/05/2025, con durata di un anno.



Agricoltura Biologica

Certificazione che consente di dimostrare il rispetto della normativa comunitaria in materia di produzione biologica, rafforzando la propria reputazione e garantendo, al contempo, attenzione all'ambiente e tutela della biodiversità.



BRC Global Standard for Food Society

La certificazione BRC (Brand Reputation Compliance) Food attesta la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari mediante l'applicazione di sistemi misti di gestione qualità/prodotto, di autocontrollo igienico (HACCP) e di buone pratiche di fabbricazione..



IFS Food

Lo standard IFS (International Food Standard) è uno standard internazionale che certifica i fornitori di prodotti alimentari con una catena di approvvigionamento efficiente, garantendo elevati livelli di sicurezza alimentare. La certificazione attesta l'impegno verso la sicurezza, la qualità e la conformità alle normative del settore agroalimentare, includendo requisiti come HACCP.



The Vegan Society – Vegan Trademark

La Cantina aderisce alla certificazione internazionale che attesta l'assenza di ingredienti e derivati di origine animale, rispondendo alle esigenze di consumatori che adottano scelte alimentari vegane o plant-based.



ISO 45001

In ambito di salute e sicurezza sul lavoro, la Cantina è certificata secondo lo standard ISO 45001, che definisce i requisiti per un sistema di gestione orientato alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali e al miglioramento continuo delle condizioni di lavoro.

Principali enti certificatori: CSQA - Valoritalia - Equalitas - Suolo e Salute

[B2]

Pratiche, politiche e iniziative future per la transizione verso un'economia più sostenibile

Cantina Produttori di Valdobbiadene integra i principi della sostenibilità all'interno della propria missione cooperativa e perseguendo i valori di tutela del territorio, garanzia di qualità delle produzioni e responsabilità verso la base sociale e la comunità locale. La strategia adottata si fonda su un approccio progressivo, basato sull'evidenza tecnica, che orienta le scelte operative, gli investimenti e le attività di supporto ai Soci lungo l'intera filiera.

La sostenibilità è intesa come un percorso integrato che tiene insieme dimensione economica, ambientale e sociale. In tale quadro, il modello cooperativo svolge un ruolo centrale nel garantire la continuità dell'attività agricola, la valorizzazione dei conferimenti e una distribuzione equilibrata del valore generato, contribuendo alla stabilità delle aziende socie e alla tenuta del territorio nel lungo periodo.

Pratiche di sostenibilità

- **Efficienza energetica e riduzione delle emissioni dirette**

Le pratiche adottate sono orientate alla riduzione degli impatti ambientali diretti delle attività di trasformazione e imbottigliamento e al miglioramento dell'efficienza nell'uso delle risorse. In ambito energetico, la Cantina ha investito nell'installazione di un impianto fotovoltaico per l'autoproduzione di energia elettrica e ha affiancato tale intervento alla stipula di contratti di fornitura che garantiscono l'approvvigionamento di energia elettrica da fonti rinnovabili per il fabbisogno residuo. Tale combinazione consente di ridurre la dipendenza da fonti fossili e di contenere le emissioni associate ai consumi energetici.

- **Gestione responsabile della risorsa idrica**

Particolare attenzione è rivolta anche alla gestione delle risorse idriche. I consumi vengono monitorati attraverso un'analisi dei principali punti di utilizzo nei processi di Cantina e sono state introdotte soluzioni operative volte a migliorarne l'efficienza. Tra queste, il riutilizzo dell'acqua proveniente dalle sciacquatrici all'interno delle torri di raffreddamento consente di ridurre i prelievi complessivi, mantenendo al contempo l'efficacia dei processi produttivi. Le pratiche perseguite si inseriscono in un più ampio percorso di razionalizzazione dell'uso delle risorse naturali, coerente con le caratteristiche del contesto territoriale e con le esigenze produttive.

• **Monitoraggio delle emissioni climalteranti**

Le pratiche ambientali adottate dalla Cantina includono anche il monitoraggio delle emissioni di gas a effetto serra associate alle attività aziendali. Nel 2025 è stato avviato il calcolo delle emissioni Scope 1 e Scope 2, come strumento a supporto delle scelte operative e del miglioramento progressivo delle performance ambientali. L'attenzione è attualmente concentrata sugli impatti diretti delle attività di Cantina, mentre l'analisi di ulteriori impatti indiretti viene considerata nell'ambito di un percorso di evoluzione graduale delle pratiche ambientali, coerente con le caratteristiche organizzative e produttive dell'impresa.

• **Qualità del prodotto e responsabilità operativa**

Accanto agli interventi orientati all'efficienza nell'uso delle risorse, le pratiche di sostenibilità della Cantina comprendono anche aspetti di carattere sociale e organizzativo, coerenti con il ruolo di riferimento svolto nel contesto vitivinicolo locale. La gestione operativa è accompagnata da un'attenzione costante alla qualità delle produzioni, perseguita attraverso controlli puntuali e sistematici sulle uve e sui vini, condotti sia internamente sia mediante il supporto di soggetti esterni qualificati, al fine di garantire salubrità, conformità e coerenza del prodotto.

• **Supporto tecnico e formazione alla base sociale**

Le pratiche adottate includono inoltre attività di supporto e accompagnamento alla base sociale, attraverso servizi di assistenza tecnica e formazione, che favoriscono l'aggiornamento professionale, la condivisione di conoscenze agronomiche e il miglioramento continuo delle modalità produttive. Tali azioni contribuiscono a rafforzare la sostenibilità complessiva della produzione e la capacità delle aziende socie di operare nel tempo in modo responsabile.

Politiche di sostenibilità

Le politiche di sostenibilità della Cantina si inseriscono nel quadro della strategia aziendale e trovano fondamento nella missione e nei valori fondanti. L'approccio adottato si basa sul principio di precauzione e su un sistema strutturato di monitoraggio dei principali fattori ambientali e operativi, a supporto di una gestione consapevole degli impatti.

La raccolta e l'analisi dei dati relativi ai consumi energetici e idrici, alle emissioni e ai processi produttivi costituiscono la base conoscitiva per orientare le decisioni aziendali e valutare nel tempo le performance di sostenibilità. Le politiche riflettono inoltre la natura cooperativa della Cantina, orientando le scelte strategiche verso il sostegno alla continuità economica delle aziende socie, la valorizzazione delle produzioni conferite e il riconoscimento del contributo economico e umano alla base dell'attività cooperativa. La sostenibilità economica è pertanto considerata una condizione essenziale per la tutela del territorio, delle persone e del sistema produttivo locale.

Le politiche aziendali includono anche aspetti di responsabilità sociale e di buona governance, promuovendo una gestione attenta alla sicurezza, alla qualità, alla trasparenza dei processi e alla gestione consapevole dei rischi. L'integrazione della sostenibilità nelle decisioni strategiche avviene in modo progressivo, tenendo conto dell'evoluzione normativa, delle certificazioni adottate e delle priorità individuate in relazione agli impatti economici, sociali e ambientali.

Nell'ambito di tali politiche, la Cantina orienta le proprie azioni verso i seguenti obiettivi:

- sostenere la continuità dell'attività cooperativa, contribuendo alla tutela del territorio e alla stabilità della base sociale;
- integrare il principio di precauzione e la gestione del rischio nelle scelte aziendali, con particolare attenzione agli impatti ambientali e territoriali;
- favorire il miglioramento continuo delle pratiche operative, in coerenza con le certificazioni adottate, l'evoluzione normativa e le caratteristiche del contesto produttivo;
- consolidare l'efficienza nell'utilizzo delle risorse energetiche, valorizzando la produzione da fonti rinnovabili e il monitoraggio continuo dei consumi;
- promuovere un uso responsabile della risorsa idrica, attraverso il controllo dei principali punti di consumo e l'adozione di soluzioni volte a migliorarne l'efficienza nei processi produttivi;
- rafforzare i sistemi di monitoraggio ambientale, utilizzando i dati raccolti come supporto alle decisioni operative e strategiche.

Tali obiettivi rappresentano le linee guida per l'azione aziendale e vengono perseguiti in modo progressivo, attraverso il coordinamento tra pratiche operative, sistemi di monitoraggio e attività di pianificazione, in continuità con il percorso di sostenibilità già intrapreso.

Iniziative future

Le iniziative future della Cantina si inseriscono in una prospettiva di continuità e di rafforzamento del percorso di sostenibilità già intrapreso, con continuità rispetto alle pratiche e alle politiche in essere. L'approccio adottato è orientato a una valutazione graduale e responsabile delle possibili evoluzioni, fondata sull'esperienza maturata, sull'analisi delle dinamiche territoriali e sul confronto con la base sociale e gli altri soggetti di riferimento. Le iniziative descritte di seguito configurano ambiti di approfondimento e di sviluppo coerenti con l'obiettivo di coniugare sostenibilità ambientale, qualità produttiva e solidità economica nel lungo periodo.

• **Rafforzamento dell'assistenza tecnica e dell'accompagnamento alle aziende agricole**

In prospettiva futura, la Cantina intende consolidare il ruolo dell'assistenza tecnica come strumento centrale di supporto alla sostenibilità ambientale, alla qualità produttiva e alla resilienza delle aziende agricole conferenti. L'esperienza maturata nel tempo e il patrimonio di competenze tecniche rappresentano una base fondamentale per accompagnare l'evoluzione delle pratiche agronomiche e per rispondere in modo strutturato alle sfide poste dal contesto ambientale, climatico ed economico.

Il rafforzamento dell'assistenza tecnica è orientato a valorizzare le attività già in essere, favorendo una maggiore integrazione tra osservazione in campo, analisi dei dati e supporto decisionale, in coerenza con i principi di miglioramento continuo e di tutela del territorio.

• **Evoluzione dei sistemi di monitoraggio e supporto alle decisioni**

Un ulteriore ambito di sviluppo riguarda il progressivo affinamento dei sistemi di monitoraggio ambientale e produttivo, con l'obiettivo di utilizzare in modo sempre più integrato le informazioni raccolte a supporto delle decisioni operative e strategiche. Il patrimonio di dati già disponibile rappresenta uno strumento rilevante per migliorare la capacità di lettura delle dinamiche in atto e per orientare le scelte future in modo coerente con il principio di precauzione e con le caratteristiche del contesto territoriale.

In questo quadro, la Cantina intende proseguire nel rafforzamento di un approccio basato sull'evidenza tecnica, favorendo l'utilizzo dei dati come supporto alla pianificazione e alla valutazione delle azioni intraprese, in un'ottica di gradualità e di lungo periodo.

• **Continuità della gestione dei vigneti nelle Rive**

Nel corso del 2025, Cantina Produttori di Valdobbadiene ha avviato un percorso di approfondimento volto a esaminare possibili soluzioni per la **gestione dei vigneti** situati nelle aree delle Rive che presentano **criticità in termini di continuità operativa**. Tale riflessione nasce dalla consapevolezza che, in alcuni casi, fattori quali l'elevato impegno richiesto dalla viticoltura collinare, le caratteristiche morfologiche dei terreni e le dinamiche demografiche possono rendere più complessa la prosecuzione della gestione diretta da parte delle aziende agricole interessate.

La Cantina considera con attenzione le potenziali ricadute che l'eventuale riduzione dell'attività agricola potrebbe avere sul paesaggio viticolo, sulla qualità delle produzioni e sull'equilibrio complessivo del territorio. Le Rive rappresentano infatti aree di particolare pregio, nelle quali la presenza costante dell'uomo e la cura dei vigneti svolgono un ruolo essenziale nel mantenimento delle caratteristiche ambientali e produttive.

In tale contesto, sono in corso valutazioni preliminari su ipotesi di intervento che possano contribuire a **favorire la continuità della coltivazione**, nel rispetto del modello cooperativo e delle caratteristiche del territorio. Le riflessioni tengono conto dell'esperienza tecnica maturata dalla Cantina, delle attività di assistenza agronomica già in essere e dei meccanismi di valorizzazione economica che riconoscono il maggiore impegno richiesto nelle aree collinari.

Il percorso di analisi prevede un confronto progressivo con i Soci, con i Consorzi di tutela e con le istituzioni locali, al fine di approfondire soluzioni compatibili con il quadro normativo vigente e con le specificità della denominazione. Eventuali sviluppi futuri saranno valutati con gradualità, tenendo conto delle esigenze della base sociale, della sostenibilità economica e della tutela del paesaggio viticolo, in un'ottica di responsabilità e di lungo periodo.

02



Metriche ambientali

[B3]**Energia ed emissioni di gas serra****Consumo energetico (MWh)**

	Rinnovabili	Non rinnovabili	Totale
Elettricità	3.114 MWh	0 MWh	3.114 MWh
Combustibili	0 MWh	0 MWh	0 MWh
Totale	3.114 MWh	0 MWh	3.114 MWh

Altri consumi energetici (MWh)

Altri consumi energetici	Totale consumo
Per uso industriale	0 MWh
Per uso commerciale	66 MWh
Per uso residenziale	0 MWh
Per i trasporti	0 MWh

- **Energia generata**

L'energia elettrica che l'azienda genera per uso proprio proviene da **fonti rinnovabili** e nell'anno di rendicontazione è stata pari a **669,14 MWh**, di cui **90,42 MWh** venduti a terzi.

- **Energia acquistata**

L'energia elettrica acquistata è coperta da contratti con **Garanzia di Origine (GO)**, che attestano la provenienza di **energia da fonti rinnovabili**.

Emissioni di gas serra

Di seguito sono forniti i dati relativi al monitoraggio di emissioni di gas serra (GHG)

Emissioni di gas serra (tCO₂eq)

Tipologia di emissioni	Quantità emesse
Scope 1	203,01 tCO ₂ eq
Scope 2 – location-based	797,18 tCO ₂ eq
Scope 2 – market-based	0 tCO ₂ eq

Intensità delle emissioni di GHG: 21,74 tCO₂eq per milione di euro.

Metodologia

Il calcolo delle emissioni di gas a effetto serra di Cantina Produttori di Valdobbiadene è stato effettuato in conformità alle **linee guida del GHG Protocol – Corporate Accounting and Reporting Standard**, adottando un perimetro di rendicontazione definito secondo l'approccio del **controllo operativo**. Tale approccio consente di includere le emissioni associate alle attività direttamente gestite dall'organizzazione, garantendo coerenza e comparabilità nel tempo.

Scope 1 – Emissioni dirette

Le emissioni di **Scope 1** comprendono le emissioni dirette derivanti dall'utilizzo di combustibili per le attività aziendali, in particolare per il riscaldamento e per l'impiego di veicoli aziendali di proprietà o in leasing operativo.

Per l'anno di rendicontazione, **non sono state rilevate emissioni associate a perdite di gas refrigeranti o di condizionamento**; tali fonti non contribuiscono pertanto al totale delle emissioni di Scope 1.

Le emissioni sono state calcolate sulla base dei **dati di consumo effettivi quando disponibili** o dai consumi stimati tramite bollette, tracciati tramite sistemi di monitoraggio interni e documentazione gestionale, applicando **fattori di emissione ufficiali** riferiti all'anno di rendicontazione. I fattori utilizzati sono coerenti con quelli pubblicati a livello nazionale e internazionale, al fine di garantire l'affidabilità e la confrontabilità dei risultati.

Scope 2 – Emissioni indirette da energia acquistata

Le emissioni di **Scope 2** includono le emissioni indirette associate al consumo di energia elettrica acquistata. La rendicontazione è stata effettuata adottando entrambi gli approcci previsti dal GHG Protocol:

- **approccio location-based**, che riflette le emissioni medie associate al mix nazionale di produzione dell'energia elettrica;
- **approccio market-based**, che tiene conto delle specifiche modalità di approvvigionamento energetico dell'organizzazione.

Nel caso di Cantina, l'energia elettrica acquistata è associata a Garanzie di Origine, che attestano la produzione da fonti rinnovabili. Ai fini della rendicontazione secondo l'approccio market-based, a tali consumi è pertanto attribuito un fattore di emissione pari a zero.

I dati relativi ai consumi energetici sono raccolti attraverso **misurazioni dirette e documentazione di fornitura**, sottoposti a controlli di coerenza e completezza. L'adozione di una metodologia strutturata consente di rappresentare in modo trasparente le principali fonti emissive e di supportare il monitoraggio delle prestazioni ambientali nel tempo.

[C4]

Consumo energetico e misure di efficienza

Per migliorare l'efficienza energetica, l'impresa ha già implementato le seguenti misure:

- Illuminazione a LED e sistemi di gestione intelligente dell'energia;
- Ottimizzazione dei processi produttivi per ridurre il consumo energetico;
- Sostituzione di macchinari con versioni più efficienti;
- Installazione di impianti solari fotovoltaici;
- Certificazioni ambientali legate alla gestione dell'energia GO.

[B4]

Inquinamento di aria, acqua e suolo

Emissioni di inquinanti e fonti di emissioni

L'attività della Cantina Produttori Valdobbiadene comporta emissioni inquinanti riconducibili principalmente ai processi di trasformazione e imbottigliamento del vino, nonché all'utilizzo di vettori energetici e ai sistemi di movimentazione interna. Le emissioni sono gestite nel rispetto della normativa ambientale vigente e delle autorizzazioni applicabili.

• Emissioni in atmosfera

L'attività della Cantina comporta emissioni in atmosfera principalmente riconducibili ai consumi energetici e ai processi di trasformazione e imbottigliamento del vino. Le fonti di emissione includono la combustione stazionaria, l'utilizzo di mezzi aziendali e l'impiego di gas refrigeranti e antincendio. Le emissioni di gas a effetto serra (GHG) associate a tali attività sono state **quantificate e rendicontate** come emissioni dirette (**Scope 1**) e indirette da consumo di energia elettrica (Scope 2), secondo le linee guida del **GHG Protocol** e **riportate nella sezione B3**.

Oltre alle emissioni di gas a effetto serra sopra descritte, **non sono state identificate emissioni significative di altri inquinanti atmosferici** riconducibili alle attività svolte. Le emissioni in atmosfera sono gestite nel rispetto della normativa ambientale vigente e delle autorizzazioni applicabili, che definiscono le tipologie di emissioni ammesse, le modalità di gestione e gli eventuali obblighi di controllo.

• Emissioni in acqua

L'attività della Cantina comporta la produzione di **acque reflue di processo**, principalmente derivanti dalle operazioni di lavaggio delle attrezzature e dalle fasi di trasformazione e imbottigliamento del vino. Il trattamento degli scarichi idrici avviene principalmente attraverso **un depuratore biologico a fanghi attivi con microfiltrazione a membrana**, dimensionato per oltre **10.000 abitanti equivalenti**.

Oltre l'80 % degli scarichi idrici è sottoposto a un processo di depurazione completo e controllato, conforme all'**Autorizzazione Provinciale Prot. n. 48644 del 20/07/2006**. Una quota pari al **19 % circa degli effluenti** è gestita tramite **evaporazione a freddo**, mentre una percentuale residuale (inferiore all'1 %) viene convogliata nella rete delle acque reflue e riguarda esclusivamente gli scarichi di tipo civile del Magazzino Zecchei.

Nel periodo di rendicontazione non sono state riscontrate non conformità rispetto ai limiti autorizzativi. Oltre agli scarichi regolamentati sopra descritti, non sono state identificate emissioni di sostanze inquinanti nelle acque riconducibili alle attività svolte. La gestione delle acque reflue è integrata da pratiche di controllo dei consumi idrici e da interventi di efficientamento, finalizzati a ridurre la pressione complessiva sulla risorsa.

• Emissioni al suolo

Le attività svolte in cantina **non prevedono il rilascio diretto di inquinanti al suolo**. Le sostanze utilizzate nei processi produttivi e di manutenzione, così come i rifiuti generati, sono gestiti attraverso procedure operative che ne disciplinano il corretto stoccaggio, utilizzo e conferimento.

In particolare, la Cantina adotta misure organizzative e tecniche finalizzate alla **prevenzione di sversamenti accidentali**, tra cui l'utilizzo di aree dedicate e controllate, sistemi di raccolta e contenimento e il conferimento dei rifiuti a soggetti autorizzati. La gestione del suolo si inserisce in un approccio di prevenzione del rischio ambientale e di rispetto della normativa vigente, coerente con i principi di precauzione adottati dall'organizzazione.

[B5] Biodiversità



Presenza in aree sensibili alla biodiversità

La Cantina Produttori di Valdobbiadene non opera su siti di proprietà, in affitto o in gestione situati in prossimità di zone ad alta sensibilità per la biodiversità, quali aree formalmente protette o individuate da specifici strumenti di tutela ambientale.

Le aziende agricole conferenti sono tuttavia spesso localizzate in un contesto collinare caratterizzato da un elevato valore paesaggistico e da una marcata fragilità ambientale, con una forte variabilità morfologica, un'elevata frammentazione fondiaria e la presenza diffusa di aree naturali e semi-naturali interconnesse al tessuto agricolo. Il territorio si distingue per una struttura a mosaico composta da vigneti, superfici boscate, prati e aree non coltivate, che contribuisce al mantenimento degli equilibri ecologici locali.

In tale contesto, la gestione agricola assume un ruolo rilevante per la tutela delle funzioni ecosistemiche, per la stabilità dei versanti e per la conservazione della qualità del paesaggio viticolo. La prossimità tra superfici coltivate ed elementi naturali rende pertanto necessario adottare pratiche agronomiche compatibili con la salvaguardia della biodiversità e con la resilienza del territorio nel suo complesso.

Misure per la biodiversità

La tutela della biodiversità è perseguita attraverso un sistema strutturato di assistenza tecnica rivolto alle aziende associate, basato su un'analisi continuativa e approfondita dei fattori ambientali e agronomici che caratterizzano il territorio collinare. Le indicazioni tecniche non sono definite in modo standardizzato, ma derivano dall'elaborazione di dati raccolti nel tempo con l'obiettivo di adattare le pratiche colturali alle specificità delle diverse aree e di ridurre le pressioni sugli ecosistemi agricoli.

L'attività di analisi comprende il monitoraggio sistematico dell'andamento delle temperature, delle precipitazioni e delle bagnature fogliari, delle somme termiche e delle dinamiche fenologiche e produttive della vite, inclusi il monitoraggio della fertilità delle gemme e del carico produttivo in vigneti di riferimento. L'integrazione di tali informazioni consente di comprendere le relazioni tra condizioni ambientali, sviluppo vegetativo, vigoria delle piante e pressione delle fitopatie, fornendo una base conoscitiva per la definizione di interventi mirati.

In tale quadro operativo si inserisce inoltre il diffuso ricorso, da parte delle aziende conferenti, al Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata (SQNPI), adottato dal 99% dei Soci della Cantina, mentre il rimanente 1% aderisce ad una viticoltura di natura Biologica.

Certificazioni Soci (%)

La certificazione SQNPI costituisce un riferimento tecnico e normativo per l'applicazione di pratiche agricole orientate alla riduzione degli input chimici, alla tutela degli organismi utili e alla gestione razionale delle risorse naturali, in coerenza con le specificità pedoclimatiche e paesaggistiche del territorio collinare.

L'adesione allo schema SQNPI implica il rispetto di disciplinari che regolano, tra l'altro, la difesa fitosanitaria integrata, la gestione del suolo, il mantenimento delle superfici inerbiti e la salvaguardia degli elementi naturali presenti all'interno e in prossimità dei vigneti. Tali requisiti rafforzano l'approccio di gestione agronomica già adottato dalla Cantina attraverso l'assistenza tecnica e il monitoraggio agroclimatico, contribuendo a rendere più strutturata e verificabile l'attenzione agli aspetti legati alla biodiversità e alla funzionalità degli agroecosistemi.

Sulla base di questo approccio, le misure adottate includono:

- la gestione del cotico erboso e dei ciglioni inerbiti, finalizzata a limitare l'erosione del suolo, migliorare la capacità di ritenzione idrica e creare condizioni favorevoli allo sviluppo di biodiversità funzionale;
- la valorizzazione della struttura a mosaico del paesaggio viticolo, caratterizzato dalla presenza di vigneti, superfici boscate e aree non coltivate, considerata un elemento rilevante per il mantenimento della rete ecologica locale;
- l'applicazione della difesa integrata, supportata da attività di monitoraggio e dall'utilizzo di modelli previsionali, che consente di adottare interventi fitosanitari mirati e temporalmente adeguati, contribuendo a ridurre l'utilizzo complessivo di prodotti fitosanitari e a contenere gli impatti sugli organismi non bersaglio;
- lo svolgimento di attività sperimentali e l'impiego di parcelle di osservazione, finalizzati a valutare nel tempo l'efficacia delle pratiche adottate e a migliorare progressivamente le strategie di gestione agronomica.

Impatti diretti e indiretti

La valutazione degli impatti sulla biodiversità si basa sull'analisi delle caratteristiche ambientali e operative dei vigneti conferenti, considerando sia gli effetti diretti delle pratiche agricole sia le implicazioni indirette legate alla gestione del territorio nel suo complesso. Gli aspetti considerati includono la pendenza dei terreni, l'altitudine, l'esposizione, la frammentazione fondiaria e la prossimità ad aree naturali o semi-naturali.

Il monitoraggio agroclimatico e fenologico rappresenta uno strumento centrale per comprendere le interazioni tra andamento stagionale, sviluppo delle fitopatie e necessità di intervento.

L'elaborazione di tali informazioni consente di prevenire trattamenti non necessari e di modulare le pratiche colturali, riducendo le pressioni sugli ecosistemi e favorendo effetti indiretti positivi sulla biodiversità.

Accanto a questi aspetti, si considerano gli effetti che si manifestano a scala territoriale e che non derivano da una singola pratica agricola ma dalla continuità della gestione viticola nel tempo. In aree caratterizzate da pendenze elevate, frammentazione fondiaria e una struttura paesaggistica complessa, la presenza agricola contribuisce al mantenimento della stabilità dei versanti, alla regolazione dei deflussi idrici e alla conservazione della struttura a mosaico del paesaggio viticolo. Tali effetti, pur non essendo riconducibili in modo diretto a specifiche operazioni colturali, sono strettamente legati al ruolo della viticoltura come elemento di presidio del territorio e risultano rilevanti per la conservazione delle funzioni ecosistemiche e della biodiversità locale.

In aggiunta, la diffusione della certificazione SQNPI tra i Soci rappresenta un elemento rilevante nella valutazione degli impatti indiretti sulla biodiversità, in quanto favorisce una gestione omogenea delle pratiche agricole su una porzione significativa della superficie vitata conferente. Il rispetto dei disciplinari di produzione integrata contribuisce a limitare pressioni cumulative sugli ecosistemi locali, sostenendo la continuità delle funzioni ecologiche del paesaggio viticolo e rafforzando il ruolo della viticoltura come presidio attivo del territorio collinare.

[C2] – Descrizione delle pratiche, politiche e iniziative future in tema di biodiversità

La transizione verso un modello di gestione sempre più sostenibile si inserisce in un percorso di **miglioramento continuo**, fondato sul rafforzamento dell'assistenza tecnica e delle attività formative rivolte ai Soci. La Cantina promuove pratiche agronomiche orientate a **ottimizzare l'efficienza degli interventi, riducendo progressivamente le pressioni sugli ecosistemi e mantenendo la qualità delle produzioni** in un contesto collinare complesso.

Tale percorso si basa su **asset già consolidati**, tra cui l'adesione diffusa allo schema SQNPI da parte dei soci conferitori e l'osservazione sistematica dello stato sanitario dei vigneti, che forniscono una base conoscitiva strutturata per l'adattamento delle pratiche agronomiche alle condizioni agroclimatiche e territoriali. L'utilizzo di monitoraggi, modelli previsionali e differenti linee di difesa consente di modulare gli interventi **in funzione delle reali condizioni di rischio, migliorandone l'efficacia e limitando l'impiego di mezzi tecnici non strettamente necessari**.

Le attività di formazione e aggiornamento tecnico rappresentano un elemento centrale di tale approccio e permettono di diffondere conoscenze relative all'evoluzione normativa, all'adattamento ai cambiamenti climatici e all'adozione di soluzioni agronomiche coerenti con la tutela della biodiversità. Parallelamente, le attività di sperimentazione supportano il miglioramento progressivo delle strategie di gestione, consentendo di valutare nel tempo l'applicabilità delle innovazioni in un contesto collinare caratterizzato da elevata fragilità ambientale.

In prospettiva futura, la Cantina intende **consolidare il proprio ruolo di coordinamento tecnico**, approfondendo modelli organizzativi e gestionali in grado di garantire la continuità della coltivazione nelle aree più fragili, anche in presenza di criticità legate al ricambio generazionale. Le valutazioni in corso sono orientate a individuare soluzioni compatibili con il quadro normativo e con le caratteristiche della denominazione, contribuendo alla tutela della biodiversità, alla stabilità economica delle aziende agricole e alla conservazione del paesaggio viticolo.

[B6]**Acqua****Prelievo di acqua**

Il prelievo idrico rappresenta il volume complessivo di acqua prelevata dall'impresa per lo svolgimento delle proprie attività operative, indipendentemente dalle modalità di utilizzo e dalla successiva destinazione.

Prelievo di acqua (m³)

Provenienza	Quantità (m ³)
Acquedotto pubblico	29.381,50*
Pozzi privati	0
Fiumi o laghi	0
Raccolta acqua piovana	0
Totale	29.381,50*

Totale prelevato nell'anno precedente a quello di rendicontazione: **31.335,5* m³**

(*) Dati derivanti da stime ricavate dalle bollette a causa un malfunzionamento verificatosi al contatore.

Nel periodo di riferimento si registra una riduzione dei prelievi idrici complessivi pari al **6,24% rispetto all'anno precedente.**

Scarico di acqua**Scarico di acqua (m³)**

Tipologia di scarico	Quantità (m ³)
Acque superficiali (fiumi o laghi)	18.500
Totale	18.500

Parametri monitorati per lo scarico di acqua e valori medi

Il funzionamento del depuratore è oggetto di monitoraggio continuo e strutturato. In particolare:

- i parametri nitrati, nitriti e COD sono controllati internamente con cadenza settimanale;
- ossigeno disciolto, solidi sospesi, COD, azoto ammoniacale, azoto nitroso, fosforo e azoto nitrico sono analizzati mensilmente in loco, con verifiche esterne affidate alla ditta SERECO;
- un controllo semestrale esterno, condotto da soggetto specializzato, include l'analisi di ulteriori parametri quali pH, BOD₅, tensioattivi, metalli (alluminio, rame, zinco) e altri indicatori di qualità delle acque.

Consumo di acqua

Consumo totale di acqua: 10.881,50 m³

Il consumo idrico della Cantina è riconducibile alle principali fasi operative del ciclo produttivo. La ripartizione percentuale dei consumi tra le diverse fasi è stimata sulla base dell'analisi dei dati storici relativi agli anni precedenti. Sulla base dell'analisi dei dati storici relativi agli anni precedenti, il consumo idrico della Cantina risulta principalmente riconducibile alle seguenti fasi operative:

- Fase di **vinificazione**, che incide mediamente per circa il 37–45% dei consumi complessivi.
- Fase di **imbottigliamento e condizionamento**, che rappresenta la quota più rilevante dei consumi, con un'incidenza compresa indicativamente tra il 55% e il 63%.
- **Magazzino “Zecchei”**, non contribuisce al consumo totale dato l'impiego esclusivamente riferito agli usi civili.

Per l'anno di rendicontazione, in assenza di una ripartizione puntuale per fase, la distribuzione dei consumi è stimata in coerenza con l'andamento storico osservato, garantendo la confrontabilità dei dati nel tempo.

Tecnologie adottate per ridurre i consumi

Nel corso degli anni sono state progressivamente introdotte **soluzioni tecniche volte a ridurre i volumi impiegati**, compatibilmente con le esigenze di sicurezza alimentare e qualità dei processi. Tra queste rientrano, **ove applicabile**, l'utilizzo di **ugelli a ridotto consumo d'acqua**, che consentono di ottimizzare il flusso mantenendo l'efficacia delle operazioni di pulizia, e l'impiego di **sistemi di lavaggio che sfruttano l'azione meccanica dell'acqua in pressione**, riducendo la necessità di elevati volumi idrici nelle operazioni di lavaggio dei serbatoi e delle attrezzature.

A tali interventi si affianca il **recupero dell'acqua destinata alle torri di raffreddamento**, attraverso un sistema che consente di riutilizzare, per usi compatibili, parte dei flussi idrici generati dai processi produttivi. L'acqua recuperata viene convogliata e impiegata nel circuito di raffreddamento, riducendo il ricorso a nuovi prelievi da rete e contribuendo a una maggiore efficienza complessiva nella gestione della risorsa idrica.

Tali soluzioni sono integrate da un'attività di monitoraggio dei prelievi e dall'analisi dei dati storici di utilizzo della risorsa, che costituiscono la base per valutare l'efficacia degli interventi adottati e per individuare ulteriori margini di miglioramento nel tempo.

Stress idrico

L'azienda non opera in aree ad elevato stress idrico.

[C2] – Descrizione delle pratiche di gestione delle risorse idriche

La gestione delle risorse idriche rappresenta un ambito rilevante per la Cantina, sia con riferimento alle attività svolte direttamente nei processi di trasformazione e imbottigliamento, sia in relazione agli impatti indiretti connessi alla viticoltura delle aziende agricole socie. L'approccio adottato integra il rispetto della normativa vigente con strumenti di analisi e monitoraggio previsti dagli schemi di sostenibilità a cui la Cantina aderisce, che consentono una valutazione strutturata dei consumi e delle pressioni sulla risorsa idrica lungo la filiera.

• Pratiche in Cantina

All'interno delle attività di Cantina, l'utilizzo dell'acqua è principalmente associato alle operazioni di lavaggio delle attrezzature, delle linee di imbottigliamento, dei contenitori e degli ambienti produttivi, oltre che ai sistemi di raffreddamento impiegati nei processi enologici. I consumi idrici vengono monitorati nel tempo e rientrano nelle analisi ambientali effettuate nell'ambito dei programmi di sostenibilità adottati, che permettono di valutare l'efficienza dei processi e di individuare eventuali margini di miglioramento. Le acque reflue generate dalle attività produttive sono gestite attraverso un sistema di trattamento dedicato, che consente il rispetto dei limiti autorizzativi prima dello scarico e contribuisce a ridurre il potenziale impatto sui corpi idrici recettori.

• Pratiche nei vigneti

Sul piano agricolo, pur non gestendo direttamente vigneti di proprietà, la Cantina svolge un ruolo di indirizzo e coordinamento nei confronti delle aziende socie, con particolare attenzione alla tutela delle risorse idriche superficiali e sotterranee. Le pratiche promosse mirano a prevenire fenomeni di inquinamento diffuso e di ruscellamento, attraverso una gestione agronomica attenta alle caratteristiche morfologiche del territorio collinare. In tale contesto, viene valorizzato il mantenimento di fasce vegetate e aree tampone in prossimità di corsi d'acqua, fossi e zone sensibili, che contribuiscono a filtrare i deflussi superficiali e a ridurre il trasporto di nutrienti e sostanze potenzialmente impattanti verso l'ambiente acquatico.

La gestione del suolo e dell'inerbimento, ampiamente diffusa nel territorio di riferimento, rappresenta un ulteriore elemento di tutela della risorsa idrica, favorendo l'infiltrazione dell'acqua, la riduzione dell'erosione e una migliore regolazione dei deflussi in occasione di eventi meteorologici intensi. Tali aspetti risultano coerenti con le indicazioni emerse dagli studi territoriali e dalle analisi ambientali condotte nell'ambito delle attività di rendicontazione e delle analisi a supporto delle certificazioni, che evidenziano il legame tra gestione del vigneto, stabilità dei versanti e protezione dei corpi idrici.

[C2] – Descrizione delle politiche in materia di risorse idriche e iniziative future

Le politiche in materia di risorse idriche sono integrate con le attività di assistenza tecnica e formazione rivolte alle aziende agricole socie. Attraverso incontri periodici, comunicazioni tecniche e momenti di confronto sul territorio, la Cantina contribuisce a diffondere pratiche agronomiche orientate a un uso responsabile dell'acqua e a una maggiore consapevolezza degli effetti delle scelte gestionali sul ciclo idrico locale. L'attenzione è rivolta in particolare alle fasi più sensibili del ciclo colturale e alle condizioni climatiche che possono aumentare la pressione sulla risorsa.

In prospettiva, le iniziative future sono orientate al consolidamento e all'evoluzione delle pratiche già adottate. L'obiettivo è mantenere un presidio costante sui consumi idrici in Cantina, migliorare progressivamente l'efficienza dei processi di lavaggio e trattamento e garantire la continuità degli impegni assunti nell'ambito delle certificazioni e dei programmi di sostenibilità in essere. Parallelamente, si intende continuare a supportare le aziende agricole socie nella tutela dei corpi idrici e nella gestione sostenibile del territorio, anche in considerazione delle sfide poste dal cambiamento climatico e dalla crescente variabilità delle condizioni meteorologiche.

[B7]**Uso delle risorse, economia circolare e gestione dei rifiuti****Principi di economia circolare**

Cantina Produttori di Valdobbiadene adotta un approccio all'economia circolare orientato alla riduzione degli sprechi, al recupero dei materiali e al riutilizzo delle risorse lungo le principali fasi del ciclo produttivo. Le pratiche adottate mirano a mantenere il valore dei materiali il più a lungo possibile, riducendo il ricorso allo smaltimento finale e favorendo l'inserimento dei flussi di scarto in filiere di recupero dedicate.

Produzione e gestione dei rifiuti**Totale di rifiuti generati annualmente dall'azienda**

1.544,68 tonnellate

Non ci sono rifiuti pericolosi.

Destinazione	Peso (tonnellate)	Percentuale
Riciclo / Riutilizzo	1.544,18	99,97 %
Smaltimento	0,50	0,03 %
Totale	1.544,68	100 %

Utilizzo dei materiali

Principali materiali utilizzati nelle operazioni aziendali.

Tipologia di materiale	Quantità (tonnellate)	Percentuale di materiali riciclati
Acciaio	78,73	–
Vetro	10.620,75	70 %
Carta	845,49	77,60 %
Legno	111,96	85 %
Plastica	28,71	5,20 %

(*) Percentuale di materiali riciclati contenuti nella tipologia del materiale utilizzato.

[C2] – Descrizione delle pratiche, politiche e iniziative future in tema di economia circolare

L'approccio all'economia circolare si traduce nella valorizzazione dei materiali di imballaggio lungo il ciclo produttivo, attraverso il ricorso alle filiere di recupero attualmente disponibili. La Cantina avvia a recupero una quota significativa dei materiali utilizzati, pari al 70% del vetro, al 77,6% della carta e al 5,2% della plastica. Tali percentuali si riferiscono agli imballaggi gestiti tramite le filiere di recupero e riflettono le caratteristiche dei materiali impiegati e le opportunità operative.

Una pratica consolidata riguarda la gestione del film estensibile utilizzato per l'imballaggio delle bottiglie. Il materiale plastico viene conferito a un operatore specializzato che lo rigenera e lo restituisce alla Cantina sotto forma di nuovi rotoli, successivamente riutilizzati per la copertura dei pallet. Tale soluzione consente di ridurre l'utilizzo di plastica vergine e di mantenere il materiale all'interno di un ciclo di recupero chiuso.

Ulteriori iniziative interessano il recupero delle bobine di supporto per le etichette, realizzato in collaborazione con una cartiera specializzata. Il processo consente la separazione della componente cartacea da quella plastica e permette il recupero annuale di circa 15.700 kg di carta, contribuendo a una riduzione stimata di circa 30 tonnellate di CO₂ equivalente.

La gestione dei materiali comprende anche il riutilizzo interno dei bancali in legno. Tra l'85% e il 90% dei pallet impiegati viene reinserito nel ciclo produttivo, riducendo il fabbisogno di nuovi approvvigionamenti e la produzione di rifiuti da imballaggio. I sottoprodotti della lavorazione vitivinicola vengono destinati a filiere di recupero dedicate, contribuendo a limitare il ricorso allo smaltimento finale.

La gestione dei rifiuti avviene secondo criteri di separazione, tracciabilità e conferimento a operatori autorizzati, in conformità alla normativa vigente. Le diverse tipologie di rifiuto generate dalle attività aziendali vengono monitorate al fine di favorire il recupero e individuare progressivamente margini di miglioramento nella gestione dei flussi.

In prospettiva futura, la Cantina intende proseguire nel rafforzamento delle pratiche di economia circolare, valutando ulteriori soluzioni per incrementare le percentuali di recupero dei materiali e ridurre l'utilizzo della plastica negli imballaggi, incluse alcune componenti di confezionamento come le capsule, compatibilmente con i requisiti tecnici e qualitativi del prodotto. Le iniziative in esame comprendono anche interventi di efficientamento dei processi e il consolidamento delle collaborazioni con fornitori e partner industriali.

Il percorso di transizione verso un'economia più sostenibile si inserisce in una visione di lungo periodo che considera l'uso responsabile delle risorse come un fattore chiave per la competitività della Cantina e per la resilienza del modello cooperativo, contribuendo a ridurre gli impatti ambientali e a garantire la continuità economica dell'organizzazione.

[C4]

Rischi Climatici

La Cantina ha analizzato i principali rischi climatici che potrebbero incidere sulle proprie attività e sulla filiera produttiva, con particolare riferimento alla viticoltura collinare del territorio di Valdobbiadene e alle aziende agricole socie. L'analisi ha considerato sia i rischi fisici acuti, legati a eventi meteorologici estremi, sia i rischi fisici cronici, connessi a cambiamenti progressivi delle condizioni climatiche.

Identificazione dei principali rischi climatici

Tra i **rischi fisici acuti** maggiormente rilevanti sono stati individuati:

- precipitazioni intense e alluvioni, con potenziali effetti sulla stabilità dei versanti, accessibilità dei vigneti e viabilità agricola;
- periodi di siccità e stress idrico, in grado di compromettere lo sviluppo vegetativo e la resa delle uve;
- ondate di calore, con possibili ripercussioni sulla qualità delle uve e sull'equilibrio vegeto-produttivo;
- eventi meteorologici estremi che possono causare danni puntuali ai vigneti e alle infrastrutture.

Il territorio di riferimento, spesso caratterizzato da forti pendenze, terrazzamenti e una frammentazione fondiaria significativa, presenta una sensibilità elevata a tali fenomeni. L'esposizione ai rischi climatici riguarda principalmente le aziende agricole socie, ma si riflette direttamente sulle attività della Cantina attraverso effetti sulla quantità, sulla qualità delle uve conferite e sulla programmazione delle operazioni di raccolta e lavorazione.

Nel medio e lungo periodo, l'analisi considera anche i **rischi fisici cronici**, quali l'aumento delle temperature medie e la maggiore variabilità climatica, che potrebbero incidere sulla produttività dei vigneti, sulla gestione delle risorse idriche e sulla sostenibilità complessiva della viticoltura collinare.

A fronte dei rischi individuati, la Cantina ha sviluppato e sta consolidando un insieme di strumenti e pratiche operative finalizzate a rafforzare la resilienza della filiera.

Un ruolo centrale è svolto dall'assistenza tecnica ai soci, che consente di monitorare l'andamento stagionale, lo stato fenologico delle uve e le condizioni dei vigneti. Le informazioni raccolte vengono condivise attraverso bollettini tecnici e comunicazioni periodiche, supportando le aziende agricole nell'adozione di pratiche agronomiche adeguate alle condizioni climatiche in atto.

La Cantina utilizza inoltre **attività di monitoraggio ambientale e agronomico**, che permettono di individuare tempestivamente situazioni di criticità e di adattare le indicazioni operative in funzione dell'evoluzione delle condizioni meteo. Tale approccio favorisce una gestione più flessibile delle attività e una migliore capacità di risposta agli eventi avversi.

Nel breve termine (1–3 anni)

La gestione dei rischi climatici è orientata a contenere gli impatti immediati sulle operazioni aziendali. Le principali azioni riguardano:

- l'adattamento della programmazione della vendemmia e dei conferimenti in funzione delle condizioni climatiche e dello stato di maturazione delle uve;
- il supporto tecnico mirato alle aziende socie in situazioni di stress idrico, eccesso di pioggia o eventi estremi;
- la flessibilità operativa in Cantina, per gestire variazioni improvvise nei volumi e nei tempi di conferimento.

Nel medio termine (3–10 anni)

La Cantina considera il rafforzamento delle strategie di adattamento attraverso il consolidamento delle pratiche di gestione del vigneto e del territorio. L'assistenza tecnica e la formazione rappresentano strumenti chiave per accompagnare le aziende agricole nell'adozione di pratiche più resilienti, in grado di ridurre l'esposizione ai rischi climatici e di preservare la qualità delle uve.

L'attenzione alla gestione del suolo, al mantenimento delle superfici inerbite e alla presenza di elementi naturali contribuisce a mitigare i fenomeni di erosione e a migliorare la capacità di risposta del territorio agli eventi meteorologici intensi.

Nel lungo termine (oltre 10 anni)

I rischi climatici vengono considerati in relazione ai possibili cambiamenti strutturali del contesto ambientale. La Cantina integra tali valutazioni in una visione di lungo termine orientata alla continuità produttiva, alla tutela del paesaggio e alla sostenibilità del modello cooperativo.

Il rafforzamento del ruolo di coordinamento della Cantina, la diffusione delle conoscenze tecniche e il supporto alla capacità adattiva delle aziende socie rappresentano elementi centrali per aumentare la resilienza complessiva della filiera nel tempo.

L'analisi dei rischi climatici e delle azioni di risposta viene aggiornata periodicamente, anche in funzione dei requisiti previsti dalle certificazioni in essere, oltre che in relazione all'evoluzione delle condizioni climatiche e alle evidenze raccolte sul territorio.

03



Metriche sociali

[B8]

Caratteristiche generali della forza lavoro

Informazioni generali sulla forza lavoro

La gestione della forza lavoro si inserisce in un sistema organizzativo orientato alla valorizzazione del ruolo dei collaboratori e alla tutela dei loro diritti, in coerenza con il quadro normativo di riferimento e con gli impegni assunti in materia di sostenibilità sociale.

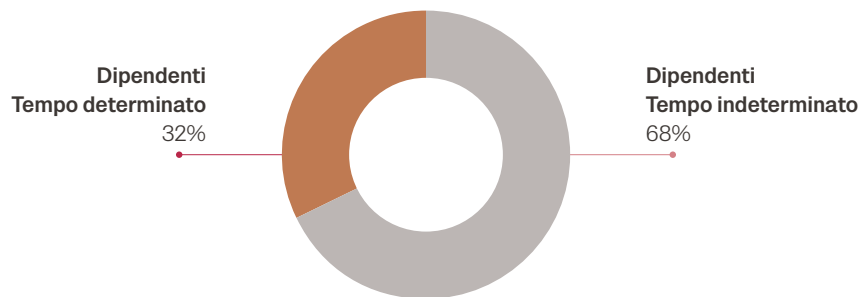
Cantina Produttori di Valdobbiadene impiega una forza lavoro che riflette la stagionalità e la specificità delle attività vitivinicole e di Cantina. L'organico complessivo è composto da una prevalenza di rapporti a tempo indeterminato, affiancati da contratti a tempo determinato che garantiscono continuità operativa e presidio delle funzioni chiave. Nei periodi di maggiore intensità produttiva, l'organico è stato integrato da lavoratori temporanei, in particolare in corrispondenza delle fasi di vendemmia e lavorazione.

La forza lavoro complessiva è composta da **74 collaboratori**. Di questi:

- **50 sono dipendenti a tempo indeterminato;**
- **24 sono dipendenti a tempo determinato;**
- **di cui 16 lavoratori stagionali** con contratto di lavoro subordinato, impiegati in attività connesse a esigenze stagionali, nel rispetto della normativa vigente.

Forza lavoro e ripartizione per genere

La distribuzione della forza lavoro per genere mostra una prevalenza maschile, in particolare nei reparti produttivi, in relazione alla struttura organizzativa attuale e alle caratteristiche operative delle mansioni.



Dipendenti	Tempo determinato	Tempo indeterminato
Uomini	21	40
Donne	3	10
Totale	24	50

Distribuzione geografica

La composizione occupazionale è interamente concentrata sul territorio nazionale, nello specifico in Veneto, in coerenza con il forte radicamento locale della Cantina e con la scelta di mantenere le attività operative e gestionali all'interno dell'area di riferimento.

Turnover del personale

Nel corso dell'esercizio sono state registrate cessazioni riconducibili a dimissioni volontarie, a un recesso per giustificato motivo oggettivo e alla conclusione naturale di contratti a termine. Il tasso di turnover risente in misura significativa della componente stagionale della forza lavoro e non riflette criticità strutturali nella gestione del personale o nella capacità di retention dell'organizzazione. Le dinamiche occupazionali vengono monitorate distinguendo tra fenomeni fisiologici e variazioni strutturali, al fine di supportare una pianificazione più consapevole delle risorse.

Dipendenti che hanno lasciato l'azienda nell'anno di rendicontazione	21*
Numero medio di dipendenti durante l'anno di rendicontazione	71
Tasso di turnover	29,58%

(*) Nel computo sono compresi anche 15 lavoratori stagionali che al termine della stagionalità hanno concluso il rapporto di lavoro per naturale scadenza.

LA CANTINA CERCA TALENTI

Nel corso del periodo di rendicontazione la Cantina ha organizzato un Recruiting Day finalizzato all'inserimento di giovani nel team di produzione, a supporto delle attività stagionali caratterizzate da un picco operativo. L'iniziativa, svolta presso il Wine Center di Val d'Oca, ha rappresentato un'occasione di incontro diretto con potenziali collaboratori interessati a un'esperienza lavorativa nel contesto vitivinicolo.

Il Recruiting Day ha previsto momenti di valutazione delle competenze e delle attitudini dei partecipanti, consentendo di individuare profili idonei alle esigenze produttive. Nel corso della giornata sono state valutate le competenze e le attitudini dei partecipanti, permettendo di individuare i profili più adeguati alle esigenze produttive. L'iniziativa ha consentito l'inserimento di 10 persone nel team, con la possibilità di conferma anche al termine della stagionalità, in relazione all'andamento delle attività aziendali.

Rapporto di genere nei ruoli manageriali

La struttura dei ruoli manageriali risulta attualmente composta da n. 4 collaboratori di genere maschile. Tale configurazione è oggetto di attenzione da parte della Cantina, che riconosce il valore di una maggiore diversità nei ruoli di responsabilità.

Nel corso dell'anno sono stati avviati percorsi di accompagnamento/affiancamento al ruolo, con l'obiettivo di rafforzare le competenze necessarie all'assunzione di responsabilità gestionali ed avere dei back up aziendali nelle aree strategiche creando le condizioni per un progressivo riequilibrio della rappresentanza di genere nei ruoli di leadership. Le iniziative si inseriscono in un quadro più ampio di politiche orientate alla valorizzazione delle competenze e alla promozione delle pari opportunità, tenendo conto delle caratteristiche organizzative e dei fabbisogni aziendali.

[B9]**Forza lavoro, salute e sicurezza****Sicurezza sul lavoro**

La tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori rappresenta un ambito prioritario della gestione aziendale. Nel corso dell'anno di rendicontazione sono stati registrati:

- **n.2 incidenti di lavoro nel periodo di rendicontazione, entrambi di lieve entità e senza conseguenze gravi per i lavoratori coinvolti**
- **Tasso di incidenti sul lavoro: 0,59.**

La salute e la sicurezza sono presidiate attraverso un sistema di gestione conforme al D.Lgs. 81/2008, basato sulla valutazione dei rischi e sulla definizione di misure di prevenzione e protezione. L'organizzazione è articolata in aree omogenee, al fine di garantire una valutazione più accurata dei pericoli, delle probabilità di accadimento e della gravità delle conseguenze.

La struttura organizzativa prevede la presenza delle figure competenti e la partecipazione attiva dei lavoratori e dei loro rappresentanti nelle fasi di identificazione e gestione dei rischi. Il Documento di Valutazione dei Rischi individua i dispositivi di protezione individuale, le misure in atto e il piano di miglioramento; in presenza di imprese esterne viene predisposto il DUVRI per la gestione dei rischi interferenziali.

La Cantina dispone di un piano di gestione della sicurezza sul lavoro che include formazione periodica, utilizzo obbligatorio dei dispositivi di protezione individuale, sistemi di segnalazione degli incidenti e audit regolari. L'accesso alla formazione in materia di sicurezza è garantito a tutto il personale e i costi sono integralmente sostenuti dall'azienda.

**[C6] – Informazioni aggiuntive sulla forza lavoro propria:
politiche e processi in materia di diritti umani**

La Cantina ha adottato politiche e processi dedicati alla tutela dei diritti umani della propria forza lavoro, con riferimento ai principali ambiti di rischio rilevanti per il contesto operativo. Le politiche affrontano il contrasto al lavoro forzato, la prevenzione delle discriminazioni, la promozione delle pari opportunità e la tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.

Le politiche aziendali si fondano su un insieme di strumenti formalizzati, tra cui regolamenti interni, procedure HR, accordi integrativi concertati con le organizzazioni sindacali, Modello 231 e Codice Etico. Il Codice Etico richiama esplicitamente i principi dell'Organizzazione Internazionale del Lavoro (ILO), rafforzando l'impegno a garantire condizioni di lavoro eque, sicure e rispettose dei diritti fondamentali.

Le politiche si applicano all'intera forza lavoro propria e sono integrate da procedure specifiche per le diverse aree operative e per lavoratori che possono presentare necessità di misure aggiuntive di tutela, anche temporanee. La funzione Risorse Umane, in raccordo con la Direzione Generale, monitora nel tempo la composizione dell'organico per genere, età, qualifica, tipologia contrattuale e durata del rapporto, oltre al turnover e alle motivazioni di eventuali uscite, al fine di individuare tempestivamente possibili criticità e definire azioni di miglioramento.

• Monitoraggio, formazione e meccanismi di segnalazione

L'attuazione di tali politiche è supportata da un sistema strutturato di monitoraggio e da attività formative rivolte al personale. La pianificazione delle iniziative formative tiene conto delle caratteristiche dei diversi reparti e dei rischi specifici associati alle mansioni svolte, in conformità alla normativa vigente. L'accesso alla formazione è garantito a tutto il personale e i costi sono integralmente sostenuti dall'azienda, che favorisce la partecipazione attraverso strumenti di flessibilità organizzativa.

È operativo inoltre un meccanismo strutturato per la gestione di reclami e segnalazioni relative ai diritti umani. I canali disponibili includono una whistleblowing hotline, strumenti digitali dedicati e incontri periodici con il personale. Il meccanismo è accessibile a dipendenti diretti, lavoratori autonomi e temporanei, nonché a fornitori e subappaltatori. L'Organismo di Vigilanza previsto dal Modello 231 è incaricato della ricezione e gestione delle segnalazioni, garantendo riservatezza e protezione del segnalante.

• Pari opportunità, inclusione e benessere organizzativo

Contestualmente, l'azienda sostiene le pari opportunità e la valorizzazione della diversità attraverso politiche dedicate, che si traducono in processi di selezione trasparenti, criteri oggettivi per l'accesso alla formazione e percorsi di sviluppo professionale fondati sulle competenze.

Le condizioni di lavoro tengono conto anche degli aspetti di conciliazione vita-lavoro e di solidarietà interna. Sono confermati accordi individuali che consentono, per le posizioni compatibili, lo svolgimento di una giornata di lavoro agile alla settimana. È inoltre attivo un accordo di ferie e riposi solidali, che consente la donazione volontaria di ferie e permessi a favore di colleghi in situazioni di particolare necessità.

L'attenzione ai lavoratori che possono trovarsi in condizioni di maggiore vulnerabilità si traduce in percorsi di inserimento e affiancamento mirati, nella possibilità di adattare mansioni e orari e, ove necessario, nel ricorso a misure di accomodamento ragionevole, definite in coordinamento con le funzioni competenti.

[C7] – Tutela dei diritti umani e prevenzione degli impatti negativi

Nel corso dell'esercizio non sono stati registrati casi confermati di violazioni dei diritti umani che coinvolgono la forza lavoro propria. Non risultano inoltre incidenti gravi legati ai diritti umani che abbiano interessato lavoratori nella catena del valore, comunità locali, consumatori o utenti finali.

La Cantina ha previsto procedure di due diligence nei confronti dei fornitori e dei partner commerciali, con l'obiettivo di prevenire potenziali impatti negativi lungo la catena del valore e rafforzare un approccio preventivo alla gestione dei rischi sociali. In questo contesto, la cooperativa promuove la sensibilizzazione dei soci conferitori sul rispetto della normativa vigente in materia di gestione dei lavoratori. Tale attività si realizza anche attraverso riunioni ad hoc, intensificate nel periodo pre-vendemmiabile, finalizzate a fornire informazioni utili e aggiornate.

[B10]

Retribuzione, contrattazione collettiva e formazione

Salario e retribuzione

La Cantina garantisce a tutti i dipendenti una retribuzione pari o superiore ai livelli minimi previsti dalla normativa nazionale e dai contratti collettivi applicabili. L'intera forza lavoro risulta coperta da contrattazione collettiva, assicurando uniformità delle condizioni contrattuali e tutela dei diritti dei lavoratori. L'Azienda promuove percorsi mirati di crescita professionale e si impegna a garantire uno standard retributivo allineato ai benchmark di mercato. Nei casi in cui sia opportuno, vengono previste clausole di retention a lungo termine, al fine di valorizzare il talento interno e favorire la continuità e la stabilità della forza lavoro.

La gestione delle risorse umane include inoltre iniziative orientate alla valorizzazione del talento interno e alla continuità occupazionale. In presenza di specifiche esigenze organizzative, possono essere previste misure di retention a medio-lungo termine, con l'obiettivo di sostenere la stabilità della forza lavoro e la crescita delle competenze.

La valorizzazione della forza lavoro è rafforzata inoltre da strumenti di incentivazione economica. L'Accordo Economico Aziendale Integrativo prevede un premio di risultato legato ai parametri di produttività, liquidazione del valore delle uve, non conformità prodotto, non conformità dell'ambiente di lavoro, al fine di favorire una maggiore condivisione degli obiettivi aziendali.

Totale dipendenti a tempo determinato e indeterminato	74
Dipendenti coperti da contrattazione collettiva	74
Percentuale copertura contrattazione collettiva	100%

Formazione e sviluppo professionale

La formazione e lo sviluppo professionale rappresentano un ambito di investimento strutturale. Nell'ultimo anno sono state erogate attività formative rivolte a tutto il personale, con particolare attenzione alle competenze informatiche e alle tematiche di qualità, ambiente e sicurezza. I programmi includono corsi sulla sicurezza, sulla cyber security, sulla logistica, sull'utilizzo di strumenti digitali e contenuti orientati al management e alle risorse umane. La partecipazione viene monitorata anche in ottica di genere e sono previste misure di flessibilità oraria per favorire l'accesso alle opportunità formative.

Genere	Media annuale delle ore di formazione
Uomini	88
Donne	61

Relazioni con la comunità locale

Il rapporto con i Soci e con la comunità locale rappresenta un elemento centrale dell'identità cooperativa della Cantina. La partecipazione dei Soci alla vita aziendale si realizza principalmente attraverso **assemblee periodiche**, che costituiscono il luogo di confronto sulle scelte strategiche e sull'andamento della cooperativa, in coerenza con i principi di partecipazione e responsabilità condivisa propri del modello cooperativo. A tali momenti formali si affiancano occasioni di incontro volte a rafforzare le relazioni e il senso di appartenenza, come la **festa dedicata alla celebrazione di fine vendemmia**, che coinvolge Soci e dipendenti.

Nel corso dell'esercizio, il rapporto con la comunità locale si è sviluppato attraverso il sostegno a iniziative che riflettono l'attenzione della Cantina verso alcuni ambiti di particolare rilevanza sociale e territoriale. In particolare, sono state supportate iniziative volte alla sensibilizzazione su temi di carattere sociale di forte attualità, come lo spettacolo teatrale promosso dall'associazione *La Costola di Adamo*, di **contrasto alla violenza di genere**, e attività di prevenzione sanitaria, tra cui un progetto di prevenzione oncologica femminile realizzato in collaborazione con *Welfarecare*.

Il radicamento nel territorio si è espresso anche nel sostegno a **manifestazioni di forte valore identitario per la comunità locale**, come l'*Antica Fiera di San Gregorio*, promossa dal Comune di Valdobbiadene. L'**attenzione alle nuove generazioni** si è concretizzata nel supporto a iniziative in ambito educativo, tra cui il progetto di psicomotricità della *Scuola dell'Infanzia Gesù Bambino* di San Vito di Valdobbiadene, rivolto ai più giovani.

Accanto a tali interventi, la Cantina ha inoltre sostenuto, in forma più ampia, iniziative culturali, associative e ricreative promosse da enti e associazioni del territorio, tra cui concerti, mostre, incontri e altre attività rivolte alla comunità locale, contribuendo allo **sviluppo di relazioni basate sulla collaborazione, sulla condivisione e sulla continuità nel tempo**, in coerenza con i principi cooperativi e con una visione olistica di sostenibilità.

04



Metriche di Governance

[B11]

Integrità aziendale e prevenzione della corruzione

Nel corso dell'anno di rendicontazione, la Cantina non è stata oggetto di condanne per reati di corruzione o concussione. Non sono state inoltre irrogate sanzioni o multe per violazioni della normativa anticorruzione e anticorruzione. L'assenza di procedimenti e sanzioni si inserisce in un contesto organizzativo caratterizzato da presidi di controllo e da strumenti di prevenzione volti a garantire comportamenti improntati a **correttezza, trasparenza e rispetto delle regole**, in coerenza con il quadro normativo di riferimento e con gli impegni assunti in materia di integrità aziendale.

[C2] – Pratiche, politiche e iniziative future in materia di governance, controlli interni e integrità organizzativa

La governance della Cantina si fonda su un sistema articolato di controlli interni ed esterni, coerente con la natura cooperativa dell'organizzazione e finalizzato a garantire il rispetto della normativa, la correttezza amministrativa e la tutela degli interessi dei Soci e degli stakeholder.

Il Collegio Sindacale, nominato direttamente dall'Assemblea dei Soci e composto da professionisti esterni, **esercita il controllo di legittimità sull'operato della Cantina**. Nell'ambito delle proprie funzioni di vigilanza, il Collegio verifica l'osservanza della legge e dello Statuto, il rispetto dei principi di corretta amministrazione, l'adeguatezza dell'assetto organizzativo, amministrativo e contabile e il suo concreto funzionamento. L'attività di controllo si estende anche al processo di predisposizione dell'informativa finanziaria, contribuendo a presidiare l'affidabilità e la trasparenza delle informazioni economico-finanziarie.

Il controllo legale dei conti è affidato a una Società di Revisione indipendente, incaricata di svolgere verifiche periodiche sulla regolare tenuta della contabilità e sulla corretta rilevazione dei fatti di gestione nelle scritture contabili. Le attività di revisione, effettuate con frequenza almeno trimestrale, sono finalizzate ad acquisire una ragionevole sicurezza che il bilancio d'esercizio sia redatto in modo corretto e veritiero, a tutela dei Soci e dei terzi.

In quanto cooperativa, la Cantina è inoltre soggetta a **vigilanza cooperativa annuale**, svolta da un ispettore iscritto all'apposito albo tenuto dal Ministero competente. Tale attività di vigilanza verifica la gestione amministrativa e il livello di democrazia interna, con l'obiettivo di accertare l'effettiva natura mutualistica dell'ente e la legittimazione a beneficiare delle agevolazioni fiscali, previdenziali e di altra natura previste dalla normativa.

A complemento della vigilanza cooperativa, **il bilancio è sottoposto a certificazione annuale da parte di una società di revisione** in possesso dei requisiti previsti dalla normativa di riferimento. Tale certificazione rappresenta un ulteriore presidio di controllo e contribuisce a rafforzare l'affidabilità del sistema di rendicontazione economico-finanziaria.

Sistema di controllo interno e assetto organizzativo

Il sistema di prevenzione adottato dalla Cantina si fonda su un insieme di strumenti formalizzati, progettati per garantire comportamenti coerenti con i principi di legalità, correttezza e trasparenza. Tra questi rientrano il **Codice Etico** e il **Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ai sensi del D.Lgs. 231/2001**, che definiscono le regole di condotta, le responsabilità e i presidi interni volti a prevenire e contrastare il rischio di comportamenti illeciti, inclusi i fenomeni corruttivi.

L'adozione del Modello 231 consente di delimitare il perimetro delle responsabilità aziendali e di individuare processi sensibili, controlli e misure di prevenzione adeguate. Tale strumento rappresenta un elemento di tutela per la Cantina, contribuendo a rafforzarne l'integrità organizzativa e a preservarne la reputazione nei confronti dei Soci, dei partner e degli altri stakeholder.

Accanto ai presidi previsti dalla normativa, il modello cooperativo introduce ulteriori livelli di controllo legati al ruolo degli organi sociali e alla partecipazione attiva dei soci. L'Assemblea dei Soci, il Consiglio di Amministrazione e gli organi di controllo esercitano funzioni di indirizzo, vigilanza e verifica sull'operato della struttura gestionale, favorendo un controllo diffuso e una maggiore accountability dei processi decisionali.

A supporto del sistema di prevenzione è attivo un **canale riservato di whistleblowing**, conforme alla normativa vigente in materia di segnalazioni di illeciti (D.Lgs. 24/2023, attuativo della Direttiva UE 2019/1937). Attraverso tale canale è possibile segnalare in modo confidenziale eventuali comportamenti non conformi o situazioni potenzialmente riconducibili a pratiche illecite. Il sistema garantisce la riservatezza dell'identità del segnalante e la protezione da eventuali ritorsioni, integrandosi con le funzioni di vigilanza previste dal Modello 231.

Il Consiglio di Amministrazione ha inoltre previsto l'istituzione di **gruppi di lavoro interni** dedicati a specifiche aree tematiche. Tali gruppi supportano l'analisi dei principali ambiti di rischio e favoriscono un confronto strutturato tra competenze diverse, contribuendo a diffondere una cultura organizzativa orientata all'integrità, alla responsabilità e al miglioramento continuo dei presidi di controllo.

[C8] – Entrate da settori sensibili ed esclusione dai benchmark UE

L'azienda non svolge attività in alcuno dei settori esclusi dai benchmark dell'Unione Europea, quali la produzione di armi controverse, la coltivazione e trasformazione del tabacco, il settore dei combustibili fossili e la produzione di sostanze chimiche, compresi pesticidi e prodotti agrochimici. Tale conformità assicura l'aderenza ai criteri di sostenibilità previsti dalla normativa europea, rafforzando l'impegno dell'azienda verso un modello di business responsabile e allineato agli obiettivi di transizione ecologica.

[C9] – Rapporto sulla diversità di genere nell'organo di governance

La composizione attuale della governance, che presenta una presenza femminile limitata, è in parte riconducibile alle caratteristiche storiche e strutturali del tessuto delle aziende agricole socie, inserite nella tradizione vitivinicola trevigiana. In tale contesto, la conduzione delle aziende agricole è stata storicamente affidata in prevalenza a figure maschili, che hanno rappresentato nel tempo il principale bacino di riferimento per l'accesso ai ruoli di rappresentanza e di governo della cooperativa.

La Cantina è consapevole dell'evoluzione in atto nel contesto agricolo e riconosce il valore di una maggiore diversità nei ruoli decisionali. In questa prospettiva, viene manifestato un interesse concreto ad ampliare progressivamente la presenza femminile nella governance, favorendo il coinvolgimento di nuove generazioni e valorizzando percorsi di crescita e di responsabilizzazione di figure femminili provenienti dalle aziende socie, in coerenza con i principi di pari opportunità e con l'identità cooperativa.

Di seguito sono riportati i dettagli relativi all'organo di governance dell'azienda:

Membri dell'organo di governance

Donne	1
Uomini	18
Totale	19
Rapporto di genere	0,06



Bilancio di Sostenibilità 2025

**Cantina Produttori
di Valdobbiadene s.a.c.**

Via per San Giovanni 45
31049 Valdobbiadene (TV)

t/ +39 0423 98 20 70

f/ +39 0423 98 20 97

info@cantinaproducttorivaldobbiadene.com
www.cantinaproducttorivaldobbiadene.com