



Bilancio di Sostenibilità

2023

LETTERA AGLI STAKEHOLDER	04	NOTE METODOLOGICHE	07
--------------------------	----	--------------------	----

01 Il Profilo Societario

Le principali performance 2022/23	10
Il territorio del Prosecco	12
Oltre 70 anni di Storia	14
Mission e valori	16
La strategia per la sostenibilità	17
Analisi di materialità	20
Piano di sostenibilità	23

02 Valore Economico e Sociale

Il sistema di Governance	28
I principali risultati economici	32
Gli investimenti	37
Il Prosecco sulle tavole del mondo	38
Il valore delle Denominazioni	39
Le relazioni con la comunità locale	42

03 Accade nei Vigneti

I Soci viticoltori	46
La viticoltura sostenibile	48
Le buone pratiche nei vigneti	49
L'assistenza tecnica e la formazione dei Soci viticoltori	52
La raccolta e il conferimento	54

04 Accade in Cantina

La Cantina e il processo produttivo	60
Le buone pratiche in Cantina	62
L'uso delle materie prime	64
La gestione dei rifiuti e l'economia circolare	66
L'energia consumata e prodotta e le fonti rinnovabili	69
L'acqua	72
L'aria e le emissioni	75
Il capitale umano: l'importanza dei collaboratori	78
La formazione continua	84
La sicurezza e la qualità dell'ambiente di lavoro	85
La salute e la sicurezza del consumatore	87

05 La Comunicazione

Comunicare visione e impegno per il futuro	92
Il brand si rinnova	94
Riconoscimenti, partecipazione ad eventi e fiere	95
La Cantina sui social network	98

INDICE GRI	100
INDICE EQUALITAS	104

GRI 2-1
GRI 2-3

**Bilancio di Sostenibilità
2023**

©Cantina Produttori di Valdobbiadene s.a.c.
Via per San Giovanni 45
31049 Valdobbiadene
(Treviso) Italy

t/ +39 0423 982070
f/ +39 0423 982097

info@cantinaproduttorialdobbiadene.com
www.cantinaproduttorialdobbiadene.com

Assistenza tecnico-metodologica
Trentino Green Network
www.trentinogreen.net

Lettera agli stakeholder

Il percorso intrapreso e portato avanti negli ultimi anni dal Gruppo Cantina Produttori di Valdobbiadene per integrare sempre di più la sostenibilità a livello strategico e di business, mi onora di presentare **la quarta edizione del Bilancio di Sostenibilità**.

In continuità con la precedente edizione, abbiamo lavorato sul fronte strategico proseguendo nell'analisi dei cinque pilastri ad orientamento dell'operato e delle scelte aziendali, che consolidano il maggiore impegno in ambito di sostenibilità socio-economica ed ambientale del Gruppo: **governance, innovazione produttiva, capitale umano, territorio, paesaggio e viticoltura, comunicazione**. Sulla base di questi, sono stati definiti i nuovi obiettivi di miglioramento nell'ambito del Piano di sostenibilità volti a garantire la crescita aziendale e il benessere degli stakeholder nel lungo periodo. Il Gruppo di lavoro **Sostenibilità** anche quest'anno ha supervisionato le tematiche inerenti alla gestione degli impatti generati su economia, società e ambiente.

In merito al lato economico, anche quest'anno abbiamo registrato delle performance positive e realizzato dei nuovi investimenti. Sono **aumentate le vendite sia a livello di volume che di valore** nonostante le difficoltà macro economiche registrate, che hanno generato anche quest'anno una diminuzione del potere d'acquisto dei consumatori e l'aumento dei prezzi del prodotto venduto a seguito dell'incremento dei costi di materie prime ed energia. Il **capitale sociale** del Gruppo si è mantenuto sostanzialmente stabile e il buon andamento delle vendite ha permesso un aumento in valori assoluti dell'importo di liquidazione delle uve rispetto all'annata precedente. Sono proseguiti gli **investimenti per migliorare gli impianti e i macchinari**, in particolare, è stata aumentata la capacità dei serbatoi per il vino e migliorati i processi di digitalizzazione. Cantina Produttori di Valdobbiadene ha ottenuto la certificazione **Equalitas**, ha rinnovato le certificazioni **VIVA** e continua l'impegno per ottenere la certificazione **ISO 45001**.

Dal punto di vista dell'impegno sociale, continua il **sostegno alla comunità locale** attraverso erogazioni liberali e la sponsorizzazione di eventi culturali, è proseguita la **collaborazione con il mondo scolastico e della formazione** anche allo scopo di migliorare il tessuto occupazionale locale. Rispetto allo scorso anno, è aumentato il numero di collaboratori e notevolmente incrementate le attività formative. È stato istituito un **sistema premiale** mirato al riconoscimento del merito, impegno e professionalità personale. A garanzia della **massima sicurezza della salute** dei consumatori, è aumentato il numero di parametri per le analisi dei vini e si conferma la certificazione **SQNPI** sul 100% dei Soci anche la vendemmia 2022.

Il Gruppo ha altresì continuato a porre la massima attenzione alla salvaguardia dell'ambiente e del territorio. Fondamentale è stata in quest'ultimo periodo l'attività per la **lotta alla flavescenza dorata**, malattia che sta distruggendo i vigneti, soprattutto quelli posti in collina da dove provengono le migliori uve. Il Gruppo con i suoi tecnici ha fornito consulenza e assistenza continue ai Soci per aiutarli nel limitare i danni. Si è inoltre ulteriormente adottato per disporre di energia elettrica proveniente da fonti rinnovabili.

L'impegno dei componenti del Consiglio di Amministrazione, del Direttore Generale, dei dirigenti, dipendenti, di tutti i collaboratori e Soci del Gruppo è quello di continuare ad apportare ulteriori **miglioramenti su tutte e tre le dimensioni della sostenibilità**.

Ringrazio i Soci di Cantina Produttori di Valdobbiadene per la fiducia e l'attaccamento che continuano a dimostrare nei confronti della cooperativa. Ringrazio tutti i collaboratori del Gruppo, in particolare coloro che hanno contribuito alla redazione di questo Bilancio di Sostenibilità.

Il Presidente
Franco Varaschin



Note metodologiche

Il Bilancio di Sostenibilità 2023, diversamente dalle precedenti edizioni riferite al Gruppo, si riferisce esclusivamente a Cantina Produttori di Valdobbiadene Società Agricola Cooperativa (S.a.c.), al pari del bilancio di esercizio. Infatti, a partire dal 29 giugno 2023, Cantina Produttori di Valdobbiadene S.a.c. ha ceduto la propria quota di partecipazione nella società Val d'Oca s.r.l. pari al 98% del valore nominale, secondo quanto deliberato dall'Assemblea dei Soci e dal Consiglio di Amministrazione.

Pertanto le informazioni ed i dati riportati in questo documento, diversamente dalle precedenti, fanno riferimento come perimetro di rendicontazione a Cantina Produttori di Valdobbiadene s.a.c.. Ne è eccezione il capitolo 4 "Accade in Cantina", che riporta le performance ambientali e sociali sia di Cantina Produttori di Valdobbiadene S.a.c. sia di Val d'Oca s.r.l., in quanto quest'ultima è rimasta all'interno della compagine societaria per quasi tutto il periodo di rendicontazione, che va dal 1° luglio 2022 al 30 giugno 2023 (esercizio sociale 2022/23). Nel caso di ulteriori variazioni nel perimetro di riferimento dei dati, queste sono specificate chiaramente all'interno del testo.

Il Bilancio di Sostenibilità 2023 è redatto, al pari dei precedenti, seguendo i GRI Standards, linee guida internazionali per la rendicontazione di sostenibilità pubblicate dall'Organizzazione non profit *Global Reporting Initiative* (GRI), secondo l'approccio "In accordance" ai GRI Standard.

Il documento riporta un totale di 83 indicatori GRI, in parte come aggiornamento di quelli rendicontati nelle precedenti edizioni e in parte come novità della presente, a cui si aggiungono ulteriori 72 indicatori (53 Maggiori, 8 minori, 11 Raccomandazioni) richiesti dallo Standard Equalitas (Regolamento SOPD_004_202110801), certificazione di sostenibilità specifica per il settore vinicolo. La frequenza di aggiornamento prevista è annuale.

Il Bilancio di Sostenibilità è il risultato dell'impegno assunto fin dal 2019 da Cantina Produttori di Valdobbiadene verso la rendicontazione sui tre piani della sostenibilità: economico, ambientale e sociale. Ove possibile, i dati rendicontati sono anche riportati sotto forma di serie storica triennale, al fine di evidenziarne l'andamento temporale, considerando quindi anche gli esercizi sociali 2020/2021 e 2021/2022. Dove non disponibili dati per anno agrario, le informazioni sono elaborate per anno solare, dandone opportuna specifica nel testo del documento. Per supportare la lettura degli indicatori considerati, sia quelli riferiti allo standard GRI che quelli riferiti allo standard Equalitas, all'interno della pubblicazione sono inserite specifiche etichette che si riferiscono agli indici dei rispettivi contenuti posti in appendice.

Il Bilancio di Sostenibilità 2023 approvato dal Consiglio di Amministrazione in data 29 febbraio 2024, verrà reso disponibile ai soci nell'apposita pagina nel sito web di Cantina Produttori Valdobbiadene e pubblicato sempre nel sito web <https://cantinaproduttori-valdobbiadene.com/sostenibilita>.

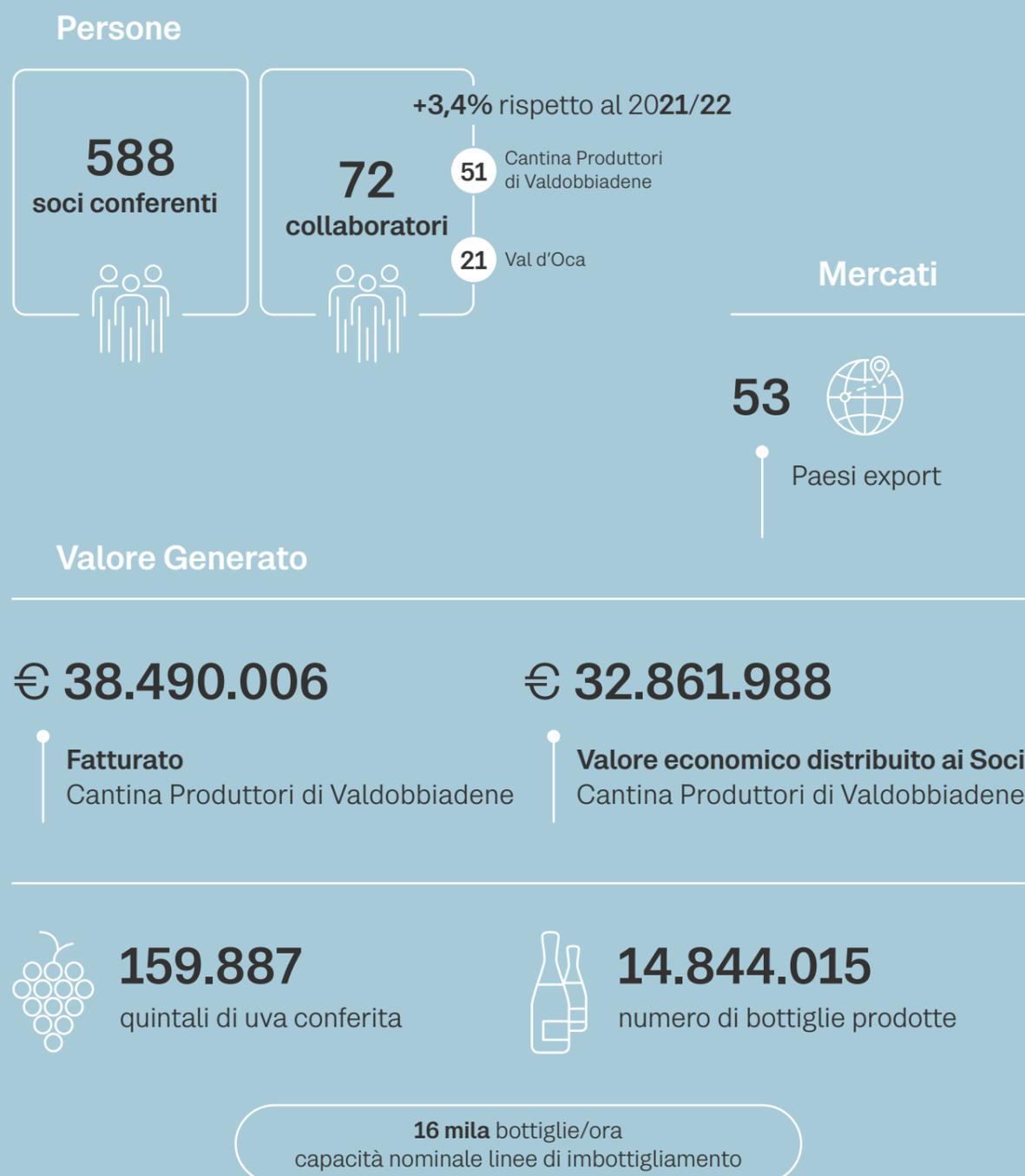


Il Profilo Societario

*Da 70 anni per produrre
un Prosecco di qualità, espressione del territorio,
della sua bellezza e delle persone
che ne fanno parte.*



Le principali performance 2022/23



Denominazioni

Totale vigneti coltivati → +2,2% rispetto al 2021/22

1075 ha

14,4 ha

Superiore di Cartize
Valdobbiadene DOCG

74,3 ha

Valdobbiadene Rive
Prosecco Superiore DOCG

487,9 ha

Valdobbiadene
Prosecco DOCG

95,1 ha

Asolo
Prosecco DOCG

278,4 ha

Treviso
Prosecco DOC

124,9 ha

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

Il territorio del Prosecco

Cantina Produttori di Valdobbiadene si inserisce in un **paesaggio unico e tra i più suggestivi a livello europeo**, situato nell'Italia nord-orientale, ai piedi delle Prealpi Trevigiane nella Regione Veneto.

Un'area in cui **tradizione e passione per la coltivazione della vite** sono elementi ricorrenti e pienamente incarnati dalla Cantina, che nasce proprio come espressione diretta del lavoro di centinaia di famiglie di agricoltori che, da generazioni, compongono il principale tessuto sociale del luogo: la sede della Cooperativa a San Giovanni, inaugurata il 23 settembre 1953, simboleggia la volontà di costruire un futuro migliore, più dignitoso per l'agricoltore e la sua famiglia.

È dagli *hogback*, serie di ripidi rilievi intervallati da piccole valli parallele tra loro, che emerge in particolare il lavoro dell'uomo che ha saputo adattarsi e modellare le ripide pendenze attraverso i ciglioni, peculiare tipologia di terrazzamento che utilizza la terra inerbata al posto della pietra. In molte zone la **produzione viticola** è infatti definita **"eroica"** per la notevole pendenza ed asperità del terreno dove vengono coltivate le uve; da queste zone provengono le pregiate uve per la realizzazione dello spumante Superiore di Cartizze e del Valdobbiadene DOCG, di cui le Rive sono sottozone di pregio.

Ulteriore elemento caratterizzante le colline del Prosecco è il **mosaico**, dato dall'intervallarsi tra tanti piccoli appezzamenti vitati e la presenza di boschi, che funzionano come un'efficace rete ecologica in grado di fornire servizi ecosistemici di qualità.

Nel 2019 il sito "Le Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene" è stato iscritto nella prestigiosa **Lista del Patrimonio Mondiale UNESCO** come decimo al mondo nella categoria "paesaggio culturale", dove l'interazione tra uomo e ambiente risulta in perfetta simbiosi e continua evoluzione, contribuendo alla creazione di uno scenario unico al mondo. Il sito comprende la fascia collinare della Provincia di Treviso, che dal Comune di Valdobbiadene si estende verso est fino al Comune di Vittorio Veneto, coprendo 15 Comuni per un totale di quasi 19 mila ettari, dove si colloca una consistente porzione del paesaggio viticolo del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG.

Le Denominazioni

**I vini prodotti dalla
Cantina Produttori di Valdobbiadene
riguardano 3 Denominazioni:**

/ Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG* /
/ Asolo Prosecco DOCG /
/ Prosecco DOC /

Oltre il **90% delle uve raccolte sono del tipo Glera**, idonee alla produzione dei vini Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, Asolo Prosecco DOCG e Prosecco DOC. Attraverso la società controllata Val d'Oca Srl vengono commercializzati tutti i vini delle Denominazioni in due differenti marchi:

**Cantina Produttori di Valdobbiadene dedicato alla GDO
e Val d'Oca dedicato all'Ho.Re.Ca.**

Nel portafoglio di entrambi trovano posto il prestigioso **Superiore di Cartizze**, le **Rive**, così come il **Valdobbiadene Prosecco DOCG** e l'**Asolo Prosecco DOCG**, il **Prosecco DOC Rosé** e, particolarità e unicità aziendali, un vino denominato **Uvaggio Storico**, prodotto su base ampelografica di vitigni di Perera, Bianchetta e Verdisio oltre al classico Glera.

** che comprende anche il Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG
e il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive DOCG*

Oltre 70 anni di Storia



Il Prosecco nella storia di Valdobbiadene

Nella produzione vinicola del Nord-est, il Prosecco è tramandato sin dall'epoca romana. Una storia di cui offre testimonianza anche il medico **Galeno** (129 –201 d.C.), che contribuì a diffondere la fama terapeutica del vino “Pucino” proseguita nei secoli successivi. Dagli studi di **Pietro Bonomo** (vescovo, letterato e diplomatico italiano) intrapresi agli inizi del '500 se ne trova riferimento nella *Naturalis Historia* di **Plinio il Vecchio** dove si narra dell'imperatrice Livia, moglie di Augusto, che considera il vino “Pucino” una sorta di elisir di giovinezza prodotto con le uve Glera. In questo periodo si cerca una denominazione più locale per questo vino, e la scelta ricade su “Prosecco”.

All'inizio dell'Ottocento risale invece la citazione del vitigno da parte di **Francesco Maria Malvolti** cui si deve l'origine della storia moderna del Prosecco, anche se fonti bibliografiche confermano che a metà Ottocento il paesaggio vitato che contraddistingue oggi le colline di Conegliano Valdobbiadene non era così, e nemmeno la parola “Riva” veniva utilizzata. Il catasto di metà Ottocento descrive un paesaggio caratterizzato da “prati arborati vitati”, “zappativo arborato vitato” e “ronco arborato vitato” (ovvero le Rive: di fatto era tutto bosco e nel mezzo c'erano le viti che si sorreggevano su piante vive, come ad esempio i frassini, i gelsi o i salici).

La tradizione vitivinicola del territorio di Conegliano e Valdobbiadene e la cultura scientifica trovano concreta applicazione con la nascita nel 1876 a Conegliano della prima **Scuola di Viticoltura ed Enologia d'Italia**, ove sorge, nel 1923, la prima Stazione Sperimentale di Viticoltura ed Enologia, ancor oggi punto di riferimento per la ricerca e sperimentazione viticola per il Ministero dell'Agricoltura Italiana.

1952

14 aprile
Fondazione della
Cooperativa Cantina
Sociale di Valdobbiadene:
i Soci sono 129

1953

23 settembre
Inaugurazione Cantina
con la prima cena sociale

1965

La Cantina inizia
progressivamente
a **potenziare il settore
vinificazione**

1969

Arriva il riconoscimento
a **D.O.C. per il Prosecco
prodotto nei 15 Comuni**
del territorio di Conegliano
e Valdobbiadene

1990

Viene **registrato il nome
“Val D'Oca” come marchio
commerciale** e viene avviata
la commercializzazione
del prodotto imbottigliato

1992

Nasce l'odierna
denominazione
**“Cantina Produttori
di Valdobbiadene”**

1997

Viene acquistato un
impianto d'imbottigliamento
che porta l'Azienda ad
un regime produttivo
di **4.000 bottiglie** all'ora

1998

Vengono superati
i **5 milioni di bottiglie**
prodotte

2002

**Decorrono i 50 anni
dalla fondazione:** viene
inaugurato il nuovo capannone
e avviata la gestione
della comunicazione

2007

Viene costituita **Val D'Oca Srl**
società controllata deputata
alla commercializzazione
dei prodotti imbottigliati

2009

Conegliano Valdobbiadene
ottiene la **44ª D.O.C.G. d'Italia**
L'azienda supera i 10 milioni
di bottiglie prodotte

2011

Si inaugura il **Wine
Center Val D'Oca & Sapori**
accanto alla sede della
Cantina, riferimento delle
eccellenze del territorio

2017/2018

Viene inaugurato il **polo
logistico** con una **nuova linea
di imbottigliamento** e un
magazzino automatizzato
e interrato da oltre 7.000
posti pallet

2019

Le Colline del Prosecco
di Conegliano e
Valdobbiadene
vengono riconosciute
Patrimonio Unesco

2020

Spostamento della prima
linea d'imbottigliamento
accanto a quella nuova,
per ottenere una **gestione
più versatile e performante**
Ottenimento delle
certificazioni **SQNPI**
(*Sistema di Qualità Nazionale
di Produzione Integrata*)
per l'intera compagine sociale
e **VIVA** per “*La Sostenibilità
della Vitivinicoltura in Italia*”
Presentazione del **primo
Bilancio di Sostenibilità**

2022

Ottenimento
della certificazione
Equalitas-Vino Sostenibile.
Re-branding a livello di Gruppo
in occasione del **Settantesimo
anniversario** dalla fondazione

2023

Re-branding delle 4 linee:
Heritage, Rive, Cuvée classiche
e VO dei D.O.C.
Cessione della partecipazione
in Val d'Oca S.r.l. a
Valdobbiadene Impresa s.c..

Mission e valori

La **Mission** della Cantina Produttori di Valdobbiadene è offrire al consumatore un Prosecco di qualità che sia espressione del territorio, attraverso la valorizzazione delle uve conferite dai propri Soci, per mezzo di un costante impegno di risorse umane ed economiche atte a controllare tutta la filiera produttiva, dalla vite alla bottiglia.

In coerenza con il suo scopo, la Cantina ha identificato **cinque pilastri (pillars)** ad orientamento del proprio operato, sulla base dei quali è stata declinata la Strategia aziendale:

- 1 — **Governance**, intesa come l'insieme delle decisioni strategiche e degli investimenti per la creazione di valore condiviso;
- 2 — **Innovazione produttiva**, volta al miglioramento dell'efficienza e alla riduzione degli sprechi e dell'impatto ambientale dei processi produttivi in Cantina;
- 3 — **Capitale umano**, in termini di tutela e valorizzazione dei Soci e collaboratori e salvaguardia del consumatore;
- 4 — **Territorio, paesaggio e viticoltura**, per la tutela, il sostegno e la promozione della bellezza, del paesaggio e delle persone dei luoghi in cui la Cantina si inserisce;
- 5 — **Comunicazione** agli stakeholder del valore generato e degli impatti dell'azienda.

La **Politica di Sostenibilità** formalizza i valori, gli obiettivi e gli impegni che l'organizzazione si è assunta a 360 gradi, così sintetizzati:

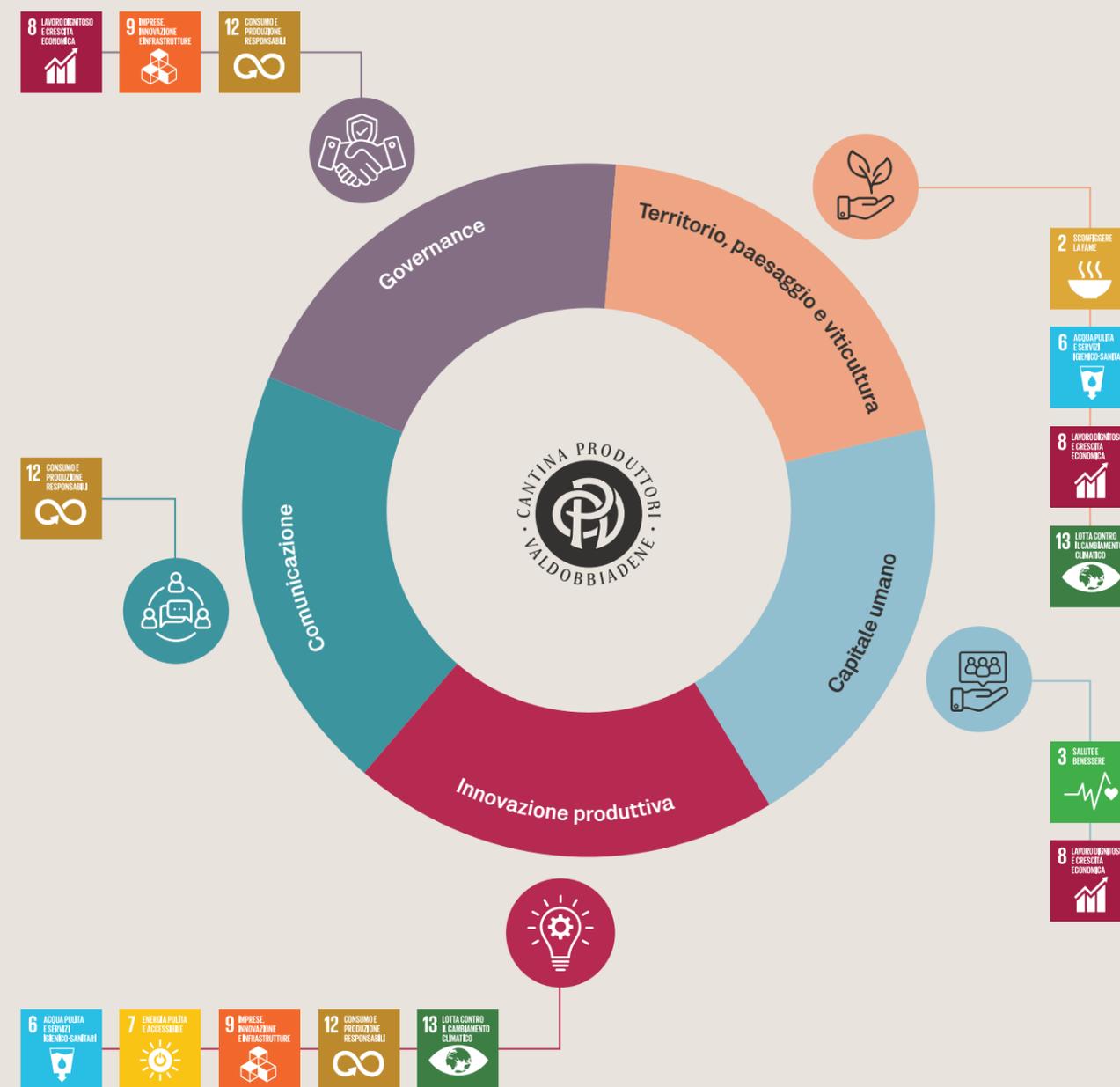
- essere **punto di riferimento della viticoltura locale e fattore di progresso economico** per tutta la zona di influenza;
- **creare valore di lungo periodo** per tutti gli attori coinvolti lungo la filiera produttiva, attraverso l'implementazione di un programma di Responsabilità Sociale d'Impresa contraddistinto da sicurezza, qualità, ottimizzazione della risorsa energetica, ricerca e innovazione, responsabilità condivisa, tracciabilità della materia prima e supporto alle comunità locali;
- **produrre un Prosecco di elevata qualità** per **valorizzare le produzioni dei propri Soci** e far conoscere gli sforzi profusi in termini di impegno economico ed umano;
- comunicare il proprio programma di miglioramento per **dare al consumatore la sicurezza e la certezza** che tutte le fasi di produzione siano seguite con attenzione e competenza;
- **sostenere i Soci** e fornire loro **adeguati aggiornamenti professionali** attraverso la formazione, condividendo *best practices* agronomiche, promuovendo il miglioramento continuo e la sostenibilità della produzione;
- **posizionare i propri marchi nell'ottica di valorizzare il prodotto sia sul mercato italiano che internazionale**.

Il **Codice Etico della Cantina** è inoltre improntato sui seguenti principi:

- offrire prodotti e servizi di **elevata qualità e valore**;
- operare con integrità e nel completo **rispetto delle disposizioni legislative vigenti**;
- definire **relazioni** associative e commerciali improntate alla professionalità e alla **trasparenza**;
- trasmettere i **valori** e i **principi** di Cantina Produttori di Valdobbiadene a **tutto l'universo degli stakeholder**.

La strategia per la sostenibilità

In considerazione alla nuova Direttiva europea CSRD (Corporate Sustainability Reporting Directive), entrata in vigore il 5 gennaio 2022 in sostituzione della NFRD (Non Financial Reporting Directive, Direttiva 2014/95/UE), Cantina Produttori di Valdobbiadene continua l'impegno di attuazione di 8 dei 17 obiettivi di sviluppo sostenibile (Sustainable Development Goals-SDGs) promossi dall'Agenda 2030, essendo consapevole che i fattori ESG richiamati dalla stessa Direttiva sono la base della rendicontazione non finanziaria e degli obblighi di legge previsti nei prossimi anni e progressivamente integrati nell'attività dell'organizzazione a partire dal 2019.



Aree e progetti in linea con la strategia

Cantina Produttori di Valdobbiadene mantiene il monitoraggio della propria Strategia di Sostenibilità su base oggettiva e misurabile. Essa è articolata su **5 pillars** a cui sono stati ricondotti gli obiettivi di sostenibilità di Agenda 2030 ed i temi materiali. Le azioni messe in atto per garantire la propria crescita e il benessere degli *stakeholder* nel lungo periodo possono essere così riassunte:



Governance

Cantina Produttori di Valdobbiadene S.a.c. è una **società cooperativa priva di scopo di lucro a mutualità prevalente** e formata da circa 600 Soci. La governance della Società è composta da un'Assemblea dei Soci statutariamente competente a nominare gli Organi Sociali (Consiglio di Amministrazione, Collegio Sindacale e Società di Revisione). In linea agli scopi mutualistici sono **l'attenzione a persone e ambiente, drivers** per la crescita economica e la generazione di valore condiviso, orientandosi alla produzione di **Prosecco di qualità, allo sviluppo commerciale in nuovi mercati, all'aumento della capacità produttiva e di magazzinaggio, all'efficientamento delle fasi di lavorazione**. Cantina Produttori Valdobbiadene seleziona fornitori e partner che perseguono obiettivi di sostenibilità, sostiene la comunità locale attraverso la sponsorizzazione di eventi, la partecipazione ad associazioni territoriali, la collaborazione con il mondo scolastico e le erogazioni liberali; ha mantenuto un'apposita **gruppo di lavoro per le Erogazioni Liberali** all'interno del CDA che ogni anno appoggia iniziative meritevoli.



Innovazione produttiva

La Cantina investe nell'innovazione dei processi produttivi operando innanzitutto una **costante manutenzione del compendio produttivo**, delle infrastrutture, delle attrezzature e macchinari; gestisce con efficienza, **monitorando i risultati, il polo logistico** costituito da un doppio impianto di imbottigliamento integrato all'automazione di magazzino nelle fasi di produzione-spedizione; produce e consuma energia da fonti rinnovabili; garantisce la tracciabilità dei propri prodotti attraverso il Sistema Qualità secondo la norma ISO 9001 e con l'ottenimento delle certificazioni VIVA ed Equalitas monitora la propria impronta carbonica e idrica al fine di **ridurre le emissioni di CO₂** e l'impatto sull'ambiente; opera per una crescente **riduzione di materiali d'imballaggio**.



Capitale umano

La Cantina svolge una rigorosa attività di controllo sulle uve e sul vino per garantire la salubrità dei prodotti offerti sul mercato a tutela del consumatore; è certificata **BRC e IFS FOOD**. Preserva la salute, la sicurezza, tutela i diritti dei propri collaboratori operando nel rispetto delle normative vigenti e, per tali motivi, nei primi mesi del 2024 otterrà la certificazione **ISO 45001**. Per favorire l'inserimento di giovani specializzati in azienda, partecipa a PMI Week 2023 promossa da Confindustria Veneto Est, con l'obiettivo di mostrare alle nuove generazioni il ruolo sociale del 'fare impresa'. Alla base della Cantina Produttori di Valdobbiadene vi è l'accrescimento dei soci che si esprime oltre ai principi mutualistici della cooperativa anche attraverso i servizi a valore aggiunto ad essi offerti, quali l'assistenza tecnica, la formazione e l'applicazione delle norme di filiera per la loro tutela e la qualità delle produzioni. Instaura relazioni con realtà ed enti del territorio, partecipa attivamente a **progettualità con ricadute locali**.



Territorio, paesaggio e viticoltura

La Cantina promuove la certificazione **SONPI** presso **l'intera compagine sociale**, segue in modo dedicato le superfici già condotte in regime di viticoltura biologica o in sua fase di conversione, ha introdotto negli anni azioni migliorative di difesa integrata rispetto al Disciplinary Regionale e partecipa attivamente ai **tavoli di lavoro regionali e nazionali sul tema lotta alla Flavescenza Dorata e altri fitoplasmi**, fornendo ai Soci consulenza tecnica specifica sulle migliori modalità per prevenirne o mitigarne gli effetti. Incentiva la preservazione del paesaggio viticolo e della biodiversità nei vigneti, che vengono valorizzati durante le **visite guidate e le esperienze enogastronomiche e culturali organizzate nel Wine Center Val d'Oca**.

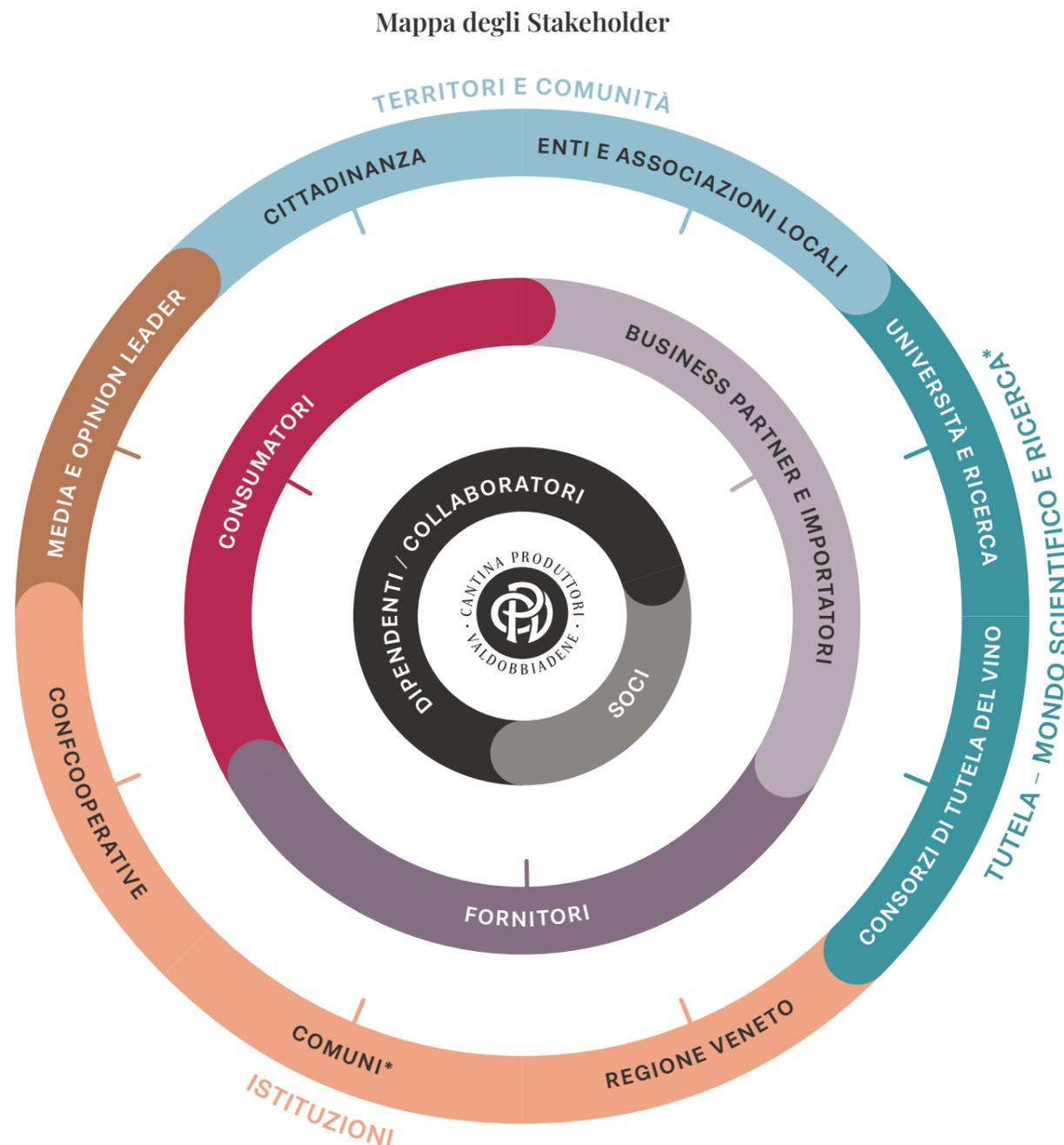


Comunicazione

La Cantina Produttori di Valdobbiadene è consapevole dell'importanza di una **Strategia di comunicazione improntata sui principi di concretezza e pragmatismo**: pertanto tutti i contenuti elaborati raccontano fatti supportati da dati, per dimostrare che gli impegni enunciati vengono rispettati e si realizzano nel tempo con un processo di miglioramento continuo. È convinzione aziendale che dare continuità alla comunicazione di sostenibilità sia fondamentale per ottenere credibilità e fiducia presso tutti gli stakeholder. La Cantina mantiene costantemente il **dialogo con le istituzioni, la comunità locale, le giovani generazioni**.

Analisi di materialità

Cantina Produttori di Valdobbiadene ha identificato anche per l'anno 2023 gli stakeholder di riferimento, composti da ogni soggetto (individuo, gruppo, organizzazione) coinvolto a vario titolo e che può "influenzare, essere influenzato da o percepire di essere influenzato da una decisione, un'attività o un risultato di un progetto dell'organizzazione".



In termini di rendicontazione di sostenibilità sono considerati materiali gli aspetti che hanno un impatto significativo sulle performance economiche, sociali e ambientali e che potrebbero influenzare in modo sostanziale le valutazioni e le decisioni degli stakeholder. Il processo di analisi della materialità ha previsto un **aggiornamento dei temi materiali** suddivisi in 5 pillar strategici per Cantina Produttori di Valdobbiadene.



Nel determinare un ordine ai contenuti del presente bilancio si è tenuto conto della revisione degli standard di rendicontazione GRI, che focalizzano l'attenzione sul **concetto di impatto**. Nella nuova versione, infatti, i temi materiali rappresentano gli impatti più significativi di un'organizzazione sull'economia, sull'ambiente e sulle persone, compresi gli impatti sui loro diritti umani. L'organizzazione ha dunque attivato un processo composto dalle seguenti fasi di lavoro:

- **analisi del contesto** interno ed esterno della Cantina Produttori di Valdobbiadene;
- valutazione dell'**incidenza di fenomeni ambientali, sociali ed economici nel settore agricolo** e nello specifico in quello vitivinicolo in relazione all'andamento nazionale delle produzioni ed ai principali *trends* di mercato;
- individuazione degli **impatti potenziali ed effettivi** sui temi materiali da parte del Gruppo di Sostenibilità, tenendo conto dell'attività di engagement attivata nel 2022 con la somministrazione di un questionario online, che ha ricevuto un totale di **1.238 risposte** (+274 rispetto al 2021);
- valutazione della significatività determinando una **soglia degli impatti**;
- definizione di un ordine di priorità dei **temi in ottica di doppia materialità** verificando le ricadute attuali e potenziali che l'organizzazione genera e può generare, positive e negative, internamente (ricadute e rischi economico finanziari) ed esternamente (ricadute e rischi per società e ambiente).

• **Comuni** Conegliano, Susegana, San Vendemiano, Colle Umberto, Vittorio Veneto, Tarzo, Cison di Valmarino, Follina, Miane, San Pietro di Feletto, Refrontolo, Pieve di Soligo, Farra di Soligo, Vidor, Valdobbiadene

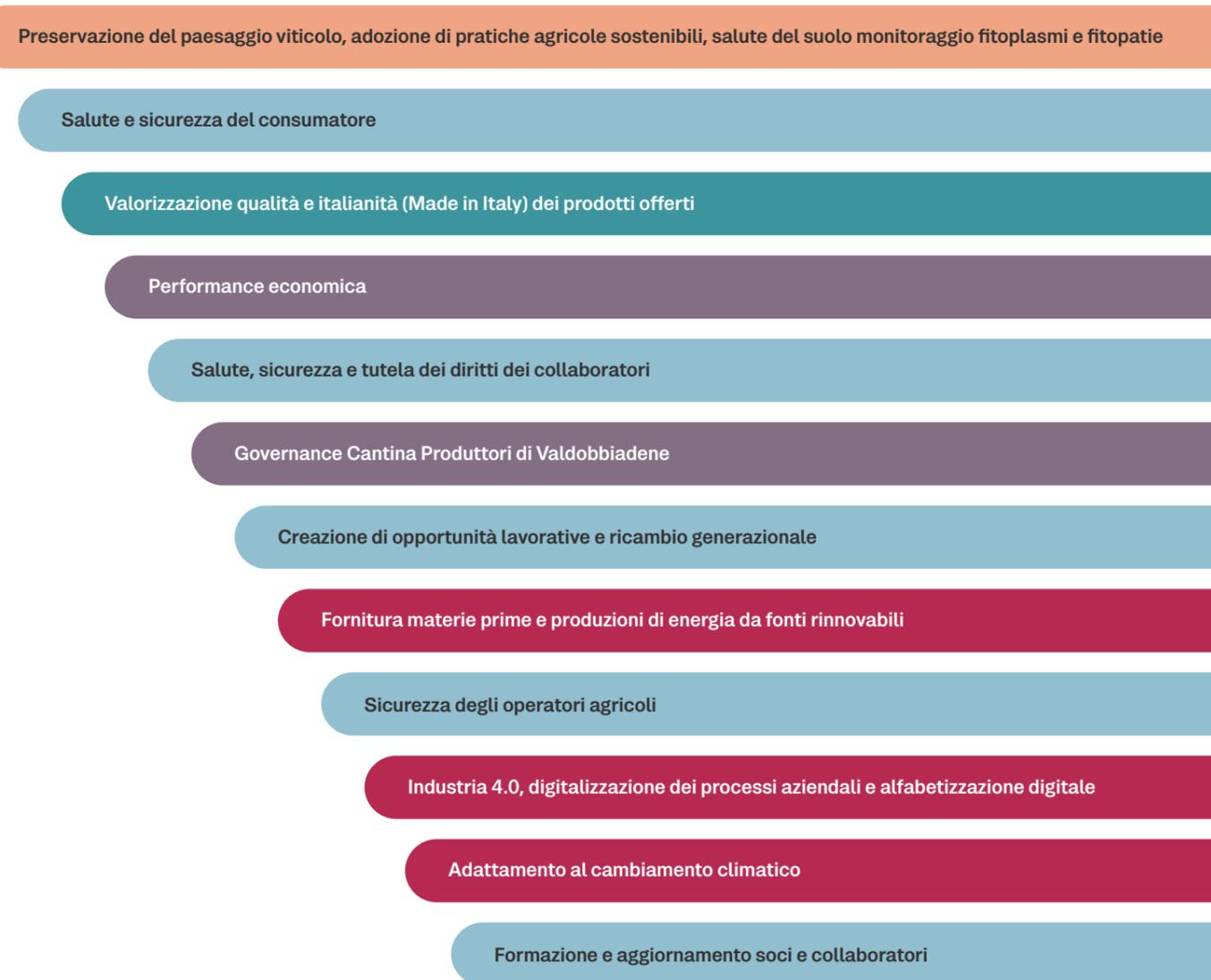
• **Università** Università di Padova (sede di Conegliano), Università di Udine

• **Ricerca** C.R.E.A. Viticoltura ed Enologia - Conegliano, Centro di Ricerca ExtendaVitis

• **Istituti Scolastici** I.S.I.S.S. G. Verdi - Valdobbiadene, G.B. Cerletti - Conegliano, I.I.S. Agrario A. Della Lucia - Feltre

• **Consorzi di Tutela del Vino** Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, Asolo Prosecco DOCG, Prosecco DOC

Partendo dai temi materiali rilevati nel 2022, attualizzandoli in base al contesto e alle modifiche intercorse durante il 2023, si è **data priorità agli impatti più significativi** da rendicontare nel presente Bilancio di Sostenibilità secondo il seguente elenco:



Ulteriori temi di sostenibilità considerati ai fini della presente rendicontazione sono:

- Coinvolgimento e dialogo con il territorio, le istituzioni e la comunità locale
- Presenza internazionale
- Efficienza nei consumi idrici
- Tracciabilità della filiera e trasparenza del prodotto
- Gestione, riciclo dei rifiuti, riduzione degli sprechi e circolarità
- Benessere dei collaboratori e di tutta l'organizzazione come sistema
- Iniziative volte alla premialità e al welfare aziendale
- Sostegno a progetti con impatti positivi per il contesto locale

Piano di sostenibilità

L'attività di pianificazione e monitoraggio degli obiettivi di sostenibilità, rappresentata nel Piano di sostenibilità, è centrale per una crescita durevole dell'organizzazione nonché un valido strumento di supporto alle decisioni, in linea con gli obiettivi di sviluppo sostenibile di Agenda 2030. A seguire, in sintesi, le principali performance monitorate e quantificate a seguito di investimenti, azioni e progetti attuati da parte del Gruppo nel triennio 2020/ 2021 – 2022/ 2023.

Governance



Crescita economica

Valore diretto distribuito (€)

2020/21	2021/22	2022/23	Var. (%) 22/23
40.822.907	39.647.430	42.553.559	7,3%



Aumento delle superfici in produzione

Superfici vitate (ha)

2020/21	2021/22	2022/23	Var. (%) 22/23
985	1051,5	1075,0	2,2%

Soci conferenti (n)

591	596	588	-0,5%
-----	-----	-----	-------



Distribuzione del valore generato presso la comunità locale

Valore economico distribuito ai Soci e ai collaboratori (€)

2020/21	2021/22	2022/23	Var. (%) 22/23
31.584.311	32.420.919	35.678.918	10,0%



Valutazione dei fornitori

Percentuale di fornitori valutati anche con criteri ambientali e sociali (%)

2020/21	2021/22	2022/23	Var. (%) 22/23
50%	70%	100%	42,9%

Innovazione produttiva



Risparmio idrico

Consumo idrico (mc)

2020/21	2021/22	2022/23	Var. (%) 22/23
16.117	17.337	18.493	6,7%



Migliorare e monitorare la qualità dell'acqua

Controlli analisi dell'acqua (n./anno)

2020/21	2021/22	2022/23	Var. (%) 22/23
-	61	56	-8,2%



Riduzione dei consumi energetici da fonti fossili

Totale energia elettrica consumata da fonti non rinnovabili (kWh)

2020/21	2021/22	2022/23*	Var. (%) 22/23
2.067.511	63.113	60.189	-4,6%



Produzione energia da fonti rinnovabili

Totale energia prodotta da fonti rinnovabili (kWh)

2020/21	2021/22	2022/23*	Var. (%) 22/23
385.129	438.449	63.937	-85,4%



Produzione energia da fonti rinnovabili

Energia consumata autoprodotta da fonti rinnovabili sul totale di energia elettrica consumata (%)

2020/21	2021/22	2022/23	Var. (%) 22/23
10,1%	11,9%	1,7%	-86,1%



Consumo fornitura di energia da fonti rinnovabili

Energia consumata autoprodotta e acquistata da fonti rinnovabili sul totale consumata (%)

2020/21	2021/22	2022/23	Var. (%) 22/23
45,6%	98,3%	98,4%	0,2%



Incremento della capacità di stoccaggio e miglioramento del processo produttivo

Stato completamento investimento (n) e monitoraggio successivo efficienza processi produttivi

2020/21	2021/22	2022/23	Var. (%) 22/23
20/30 serbatoi 3/7 autoclavi	20/30 serbatoi 3/7 autoclavi	20/30 serbatoi 3/7 autoclavi	-



Diminuzione scarti attraverso selezione delle materie prime

Riduzione del peso delle bottiglie (kg) → kg di vetro evitato

2020/21	2021/22	2022/23	Var. (%) 22/23
36.897	79.274	138.510	74,7%



Diminuzione scarti attraverso selezione delle materie prime

Riduzione del peso dei cartoni (kg) → kg di cartone evitato

2020/21	2021/22	2022/23	Var. (%) 22/23
43.213	34.180	31.526	-7,8%



Diminuzione scarti attraverso selezione delle materie prime

Supporti etichette adesive avviati a recupero (kg)

2020/21	2021/22	2022/23	Var. (%) 22/23
-	12.984	15.133	16,6%



Riduzione delle emissioni di CO₂

Totale emissioni evitate (t)

2020/21	2021/22	2022/23	Var. (%) 22/23
-637,7	-1261,3	-1463,5	16,0%

Capitale umano



Sicurezza sul lavoro, implementazione UNI ISO 45001

Stato di avanzamento (%)

2020/21	2021/22	2022/23	Var. (%) 22/23
20%	70%	80%	14,3%



Formazione collaboratori**

N. ore di formazione ai Collaboratori

2020/21	2021/22	2022/23	Var. (%) 22/23
213	913	782	-16,0%

Territorio, paesaggio e viticoltura



Formazione ai Soci

N. ore di formazione ai Soci

2020/21	2021/22	2022/23	Var. (%) 22/23
66	50	12	-76,0%



Certificazione SQNPI

Non conformità riscontrate SQNPI (n)

2020/21	2021/22	2022/23	Var. (%) 22/23
0	0	0	-

Territorio, paesaggio e viticoltura

Comunicazione



Erogazioni liberali di lungo periodo

Ammontare erogato attraverso donazioni liberali (€)

2020/21	2021/22	2022/23	Var. (%) 22/23
18.701,36	24.267,38	16.240,18	-33,1%

Innovazione produttiva

Capitale umano

Comunicazione

Certificazione Equalitas e VIVA

Non conformità riscontrate Equalitas (n)***

2020/21	2021/22	2022/23	Var. (%) 22/23
-	3	4	33,3%

Non conformità riscontrate VIVA (n)

-	0	0	-
---	---	---	---

Note (*) Per maggiore comprensione di questi dati consultare pagina 71 e seguenti.
 (**) Il numero di ore registrate nel 2021/22 è dipeso fortemente da una collaborazione non proseguita nei futuri esercizi e conclusasi a marzo 2023. La variazione non dipende da una mancanza di formazione obbligatoria, che viene sempre garantita.
 (***) Tutte le non conformità sono state trattate e prese in carico.



Valore Economico e Sociale

*Investimenti per l'innovazione e la qualità produttiva,
prevenzione e gestione dei rischi, sostegno alla comunità locale,
quali leve per la generazione di valore condiviso.*

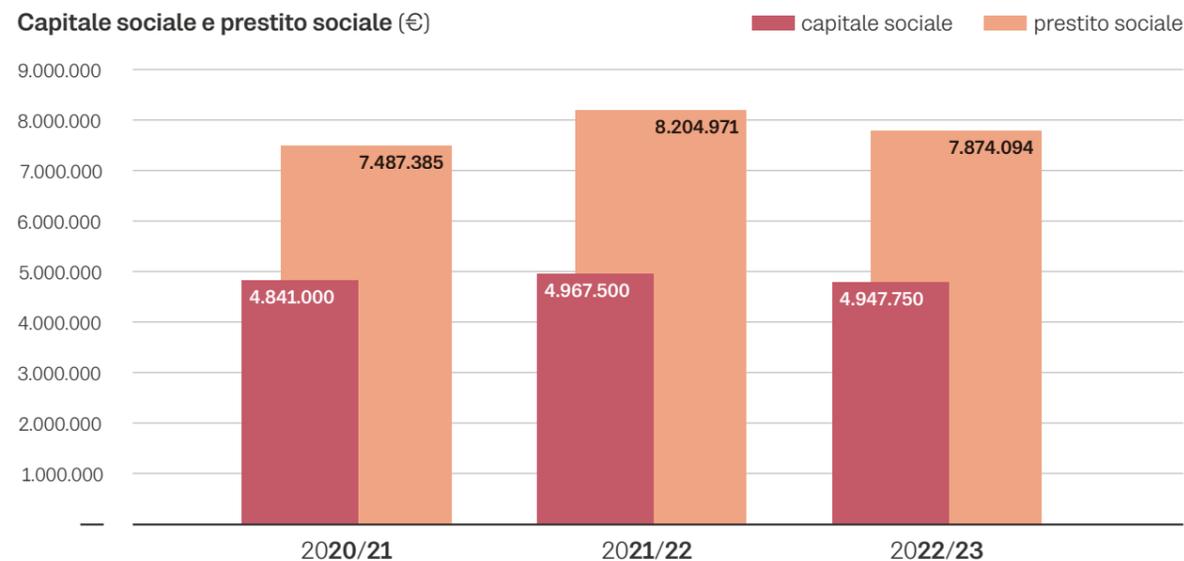


Il sistema di Governance

Le informazioni e i dati riportati in questo e nei successivi paragrafi, diversamente dalle precedenti edizioni del Bilancio di Sostenibilità riferite al Gruppo, si riferiscono esclusivamente a Cantina Produttori di Valdobbiadene Società Agricola Cooperativa (S.a.c.) come specificato all'interno della Nota metodologica a cui si rimanda per ulteriori approfondimenti.

Cantina Produttori di Valdobbiadene S.a.c. è una società cooperativa senza di scopo di lucro (a mutualità prevalente) e formata da circa 600 Soci. La governance della Società è composta da un'Assemblea dei Soci statutariamente competente ad approvare il Bilancio d'esercizio e a nominare gli Organi Sociali (Consiglio di Amministrazione, Collegio Sindacale e Società di Revisione). L'Assemblea dei Soci ha inoltre il potere di definire il compenso spettante ai componenti degli organi nominati, la cui indennità è modesta (variabile per i Consiglieri in base alle presenze e fissa per Presidente e Vice Presidenti del CdA) e non comprende bonus, incentivi, TFR o altri benefit. Il compenso degli Amministratori a cui sono assegnate deleghe è definito direttamente dal Consiglio di Amministrazione.

Grazie al continuo apporto dei Soci il capitale sociale è stabile nel tempo a valori elevati. Consistente è anche l'apporto dei Soci attraverso il ricorso al prestito sociale – una forma di finanziamento che permette alle cooperative di raccogliere risorse finanziarie dai propri Soci senza ricorrere a istituti di credito. Questo strumento ha permesso di sostenere la crescita continua di Cantina Produttori di Valdobbiadene sin dagli anni Novanta.



Il Consiglio di Amministrazione, organo decisionale e di indirizzo strategico, rimane in carica per 3 anni dalla data della nomina. Il processo di nomina dei consiglieri di amministrazione, che da Statuto deve compiersi tra i Soci dell'Assemblea, prevede il rinnovo delle cariche ogni anno per un terzo dei propri componenti. Il Presidente del Consiglio di Amministrazione ha rappresentanza legale della Società e, da Statuto, è prevista la figura del Direttore Generale.



Cantina Produttori di Valdobbiadene Sac CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE IN CARICA

2023

Franco Varaschin	Presidente e Amministratore Delegato
Giovanni Ciet	Vice Presidente e Amministratore Delegato
Daniilo Bronca	Vice Presidente anziano e Amministratore Delegato
Silvio Berton	Consigliere
Eleonora Gai	Consigliere
Renato Corrado	Consigliere
Ulisse Men	Consigliere
Marino Fuson	Consigliere
Raffaele Bisol	Consigliere
Lorenzo Franco	Consigliere
Mansueto Frare	Consigliere
Riccardo Miotto	Consigliere
Marco Merotto	Consigliere
Antonio Dario Tognon	Consigliere
Mario Piccolo	Consigliere
Renato Stefani	Consigliere
Francesco Vanzin	Consigliere
Walter Bornia	Consigliere
Fabio Miotto	Auditore

COLLEGIO SINDACALE IN CARICA

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

Età dei membri del Consiglio di Amministrazione di Cantina Produttori di Valdobbiadene Sac

- 35-50 ANNI 26%
- > 50 ANNI 74%

Per la supervisione delle tematiche inerenti alla Sostenibilità e alla gestione degli impatti generati su economia, ambiente e società, il Consiglio di Amministrazione ha istituito un apposito gruppo di lavoro istituito nel 2021 e composto dal Presidente Franco Varaschin, dal Vice Presidente Giovanni Ciet, dai consiglieri Eleonora Gai e Antonio Dario Tognon e dal Direttore. Il gruppo di lavoro Sostenibilità si riunisce con frequenza trimestrale e riporta periodicamente al Consiglio di Amministrazione l'esito delle proprie attività, al massimo con frequenza annuale.

Gli incontri, integrati da ulteriori riunioni con consulenti esterni, si configurano come momenti di informazione e formazione di cui ne beneficia l'intero Consiglio di Amministrazione. Quest'ultimo, anche sulla base delle considerazioni pervenute dal gruppo di lavoro, annualmente valuta ed approva il Bilancio di Sostenibilità, nonché l'intero processo di analisi e di rendicontazione. L'Assemblea dei Soci, in occasione dell'approvazione del Bilancio d'esercizio, opera anche una valutazione complessiva delle performance del Consiglio di Amministrazione. L'ultimo esercizio ha visto l'approvazione del Bilancio all'unanimità, senza astensioni e senza voti contrari.

L'attività del gruppo di lavoro Sostenibilità si affianca a quello degli altri istituiti in seno al CdA: sono presenti il gruppo Personale, Soci, Tecnico-agricolo, Acquisti, Erogazioni liberali e Tecnica bilaterale, che si riuniscono periodicamente, riportando al CdA una sintesi dei temi trattati, in modo da renderne più agili i processi decisionali. Inoltre, affiancano il lavoro del CdA il Collegio Sindacale, l'Organismo di Vigilanza e il Comitato per la Salute e la Sicurezza. Tali organi permettono di vigilare costantemente sull'andamento della gestione in tutti i suoi aspetti e al CdA di essere tempestivamente informato nel caso emergano specifiche criticità. Anche grazie all'operato di questi organi, è possibile affermare che non esistono ad oggi conflitti di interesse che riguardano la Società. Il Collegio Sindacale e l'Organismo di Vigilanza svolgono una funzione di garanzia rispetto alla condotta di business responsabile: svolgono un'accurata due diligence, la verifica dell'applicazione del principio di precauzione e un controllo legale, organizzativo, amministrativo e contabile sull'operato dell'organizzazione.

Nell'ambito dell'attività dell'Organismo di Vigilanza è attivo un indirizzo e-mail (odv.cantinapv@gmail.com) per segnalazioni inerenti la condotta di business responsabile e, in generale, il rispetto del Modello di Organizzazione, gestione e controllo, che possono pervenire da chiunque, interno o esterno alla Società.

Cantina Produttori di Valdobbiadene ha inoltre istituito un Sistema di gestione, validato e supportato da un insieme di certificazioni, che consente di informare gli stakeholder rispetto alle proprie Politiche, declinare la responsabilità dell'attuazione degli impegni ai diversi livelli dell'organizzazione, operare nel rispetto di procedure operative codificate, raccogliere reclami ed osservazioni da parte delle parti interessate. Eventuali reclami vengono registrati e valutati per identificare l'opportuna azione correttiva in un'ottica di miglioramento continuo e prevenzione di qualsiasi impatto negativo.

Principi di precauzione e gestione del rischio

Cantina Produttori di Valdobbiadene pone molta attenzione alla gestione del rischio adottando misure nelle quali sono delineati i principi di precauzione, dando dimostrazione di prevenire e gestire il rischio nelle diverse attività e funzioni aziendali.

L'intera attività produttiva è organizzata mediante procedure codificate e aggiornate con periodici riesami del **Sistema Qualità ISO 9001**, che ha l'obiettivo di garantire la conformità alle norme cogenti e volontarie, integrando le procedure e le istruzioni operative alle scelte strategiche dell'organizzazione volte alla qualità, alla salubrità e alla sostenibilità dei processi produttivi e dei vini prodotti.

La Società dispone, in linea con Testo Unico sulla Sicurezza sul Lavoro (T.U.S.L. - D.lgs. 81/2008), di un **Servizio di Prevenzione e Protezione**; in materia di sicurezza, è esterno il **Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP)** designato dal Datore di Lavoro, il quale si occupa, attraverso un Delegato, della valutazione dei rischi e della predisposizione del relativo DVR previsto in termini di legge.

Nel 2021 la Società ha avviato un percorso per l'ottenimento della certificazione secondo lo **Standard ISO 45001**, volto a creare un Sistema di Gestione della Salute e Sicurezza sul Lavoro; gli obiettivi sono migliorare le politiche di prevenzione e protezione dei lavoratori e contrastare in maniera sempre più efficace gli infortuni e le malattie professionali. L'ottenimento della certificazione è previsto per la prima metà del 2024.

Dal 2017 Cantina Produttori di Valdobbiadene S.a.c. ha inoltre adottato un Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ai sensi del D.lgs. 231/2001 (o, più brevemente, **Modello 231**), con l'obiettivo di:

- conformarsi alla normativa della responsabilità amministrativa degli Enti, a seguito della valutazione dell'efficacia e dell'opportunità dei presidi di controllo in essere;
- prevenire il perfezionamento delle condotte illecite di cui ai reati e illeciti amministrativi.

In tal senso la Cantina informa tutti i destinatari dell'adozione del Modello da parte della Società, ovvero tutti coloro che operano per il conseguimento degli obiettivi aziendali ed in particolare: coloro che svolgono, anche di fatto, funzione di gestione, amministrazione, direzione o controllo della Società, tutti i dipendenti, i componenti degli organi societari, i soggetti coinvolti nelle funzioni di Organismo di Vigilanza, gli agenti, i consulenti e i professionisti esterni, i partner commerciali.

La Società si impegna a diffondere presso i destinatari sopra menzionati i principi etici a fondamento dell'attività e racchiusi nel **Codice Etico**, rendendo noto il contenuto del Decreto e le conseguenze sanzionatorie irrogabili nell'ipotesi in cui i comportamenti dei predetti soggetti integrino condotte riconducibili a fattispecie di reato e/o a illeciti amministrativi. Il Codice etico è infatti parte integrante delle obbligazioni contrattuali dei dipendenti, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 2104 del Codice Civile, nonché dei destinatari in generale. Nell'esercizio 2022/23 la Società ha confermato la propria **Politica di sostenibilità**, che unitamente alle norme di legge, ai regolamenti e alle norme volontarie, permea la cultura aziendale.

I principali risultati economici

Nel 2022/23 la produzione di Cantina Produttori di Valdobbiadene è stata di 159.886,57 quintali di uva, con un incremento del 13,7% rispetto alla vendemmia precedente. L'annata viticola, conclusasi al di sopra delle aspettative, è stata caratterizzata da difficili condizioni ambientali: nei mesi estivi sono state registrate una scarsa piovosità e temperature elevate, che hanno lasciato spazio a intensi rovesci, con qualche evento grandinigeno in talune zone mettendo a rischio la produzione.

Inoltre, anche l'annata viticola 2022/23 è stata caratterizzata dalla malattia endemica "flavescenza dorata", che si è manifestata in modo preoccupante anche se gli interventi di gestione della malattia – che prevedono il contenimento del vettore e l'estirpo delle viti sintomatiche – sono risultati efficaci.

Al pari del precedente esercizio, sull'andamento della gestione hanno altresì influito diverse congiunture su scala internazionale, tra cui:

- la prosecuzione della guerra in Ucraina e del contesto di incertezza conseguente;
- l'aumento dei costi delle materie prime, come già registrato negli due esercizi;
- l'aumento consistente dei costi dell'energia;
- l'aumento dell'inflazione e del costo del denaro.

Nelle tabelle seguenti si riporta il valore economico diretto generato, distribuito e trattenuto da Cantina Produttori di Valdobbiadene. Il valore economico diretto trattenuto, pari alla differenza tra il valore generato e quello distribuito, corrisponde alla parte di risorse economiche rimaste all'interno della Società. Detratto di ammortamenti e svalutazioni, il suo valore corrisponde agli utili realizzati dalla stessa.

Valore economico diretto generato e distribuito (€)

	2020/21	2021/22	2022/23	Var.% 22/23 su 21/22
Diretto generato	42.975.691	41.980.955	45.663.423	8,8%
Diretto distribuito	40.822.907	39.647.430	42.553.559	7,3%
Diretto trattenuto	2.152.784	2.333.525	3.109.864	33,3%
Ammortamenti e svalutazioni	2.069.320	2.228.286	2.258.917	1,4%
Risultato di esercizio	83.464	105.239	850.947	708,6%

I ricavi da vendite e prestazioni rappresentano la quota maggiore del valore economico diretto generato, pari all'84,3% del totale. Sono formati esclusivamente da ricavi per la cessione di beni di produzione caratteristica, generati nel territorio italiano, e principalmente (96,3%) dalla vendita di vino in bottiglie.

Valore economico diretto generato (€)

	2020/21	2021/22	2022/23	Var.% 22/23 su 21/22
Ricavi da vendite e prestazioni	39.354.697	36.440.470	38.490.006	5,6%
Variatione delle rimanenze di prodotti	443.927	2.214.344	2.659.951	20,1%
Altri ricavi e proventi	3.161.905	3.314.261	3.758.284	13,4%
Proventi finanziari	15.162	11.880	755.182	6256,8%
Totale	42.975.691	41.980.955	45.663.423	8,8%

Tra gli altri ricavi e proventi sono compresi i finanziamenti che la Cantina Produttori di Valdobbiadene S.a.c. ha ricevuto dalle pubbliche amministrazioni:

Finanziamenti pubblici ricevuti (€)

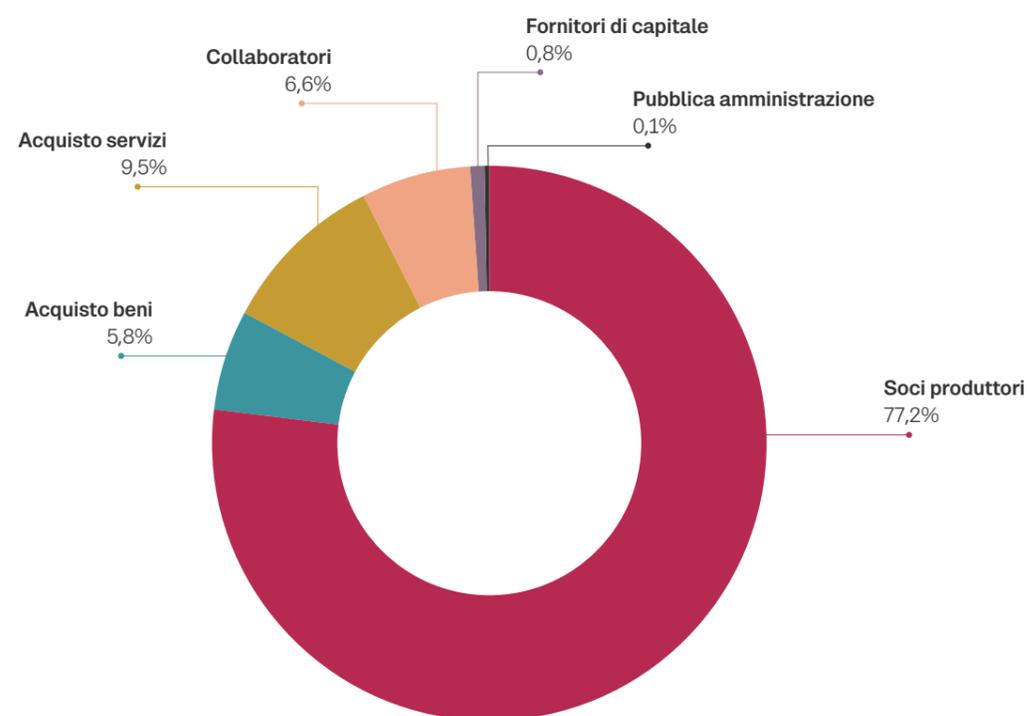
	2020/21	2021/22	2022/23
O.C.M. 2019 AVEPA - Regione Veneto	42.000	-	-
O.C.M. 2020 AVEPA - Regione Veneto	168.000	-	-
O.C.M. 2021 AVEPA - Regione Veneto	-	80.912	-
O.C.M. 2022 AVEPA - Regione Veneto	-	-	74.524
Contributo FESR 2014/2020 - Regione Veneto	2.001	-	-
Contributo AVEPA GAL Altamarca Trevigiana	1.500	-	-
Credito di imposta "Credito imposta energia e gas"	-	-	209.596
Veneto Lavoro	1.580	-	-
Totale	215.081	80.912	284.120

Il valore economico diretto distribuito, che rappresenta quanto riconosciuto agli stakeholder della Società, è composto principalmente dalla remunerazione dei Soci produttori per il conferimento delle uve (77,2%). A seguire (15,3%) vi è quanto riconosciuto ai fornitori di beni e servizi, rispettivamente 5,8% e 9,5%, e ai collaboratori (6,6%). Risultano residuali gli altri importi.

Valore economico diretto distribuito (€)

	2020/21	2021/22	2022/23	Var.% 2022/23 su 2021/22
Soci produttori	29.166.194	30.035.827	32.861.988	9,4%
Acquisto beni	5.788.646	3.270.864	2.445.832	-25,2%
Acquisto servizi	3.069.812	3.598.904	4.018.959	11,7%
Collaboratori	2.418.117	2.385.092	2.816.930	18,1%
Fornitori di capitale	358.367	342.020	351.040	2,6%
Pubblica amministrazione	21.771	14.723	58.810	299,5%
Totale	40.822.907	39.647.430	42.553.559	7,3%

Valore economico diretto distribuito 2022/23



La quota destinata alla Pubblica Amministrazione, che nel 2022/23 è stata pari a 58.810 euro, comprende sia le imposte sul reddito di esercizio, sia altre voci di imposta non sul reddito (tra cui IMU, imposte indeducibili, valori bollati).

Con specifico riferimento agli aspetti fiscali, la Società è impegnata nel pieno rispetto della normativa in vigore: le **imposte correnti** sul reddito di esercizio per l'anno 2022/23 sono state pari a 50.106 euro (di cui 49.716 euro di **IRES** - Imposta sul Reddito delle Società e 390 euro di **IRAP** - Imposta Regionale sulle Attività Produttive); sono state inoltre presenti -2.182 euro di **imposte IRES differite**.

Le imposte sono pagate interamente in Italia. Il bilancio di esercizio contiene, a norma di legge, le informazioni sulle imposte e viene presentato dal Consiglio di Amministrazione, che ha la responsabilità di esporre informazioni chiare, veritiere e corrette in applicazione ai principi sanciti dal Codice civile.

Nello specifico, il bilancio di esercizio è stato redatto in conformità al dettato dell'art. 29 del d.lgs. 127/91 e sono stati applicati i principi contabili disposti dal Consiglio Nazionale dei Dottori Commercialisti e degli esperti Contabili e, ove mancanti questi, i principi contabili raccomandati dallo IASB. La Società Cantina Produttori di Valdobbiadene, nell'ambito del proprio Modello di gestione, secondo il **D.Lgs. 231/2001**, valuta tra le tante tipologie di rischio anche quello tributario, e mantiene un costante e periodico accertamento interno.

L'attività di controllo esterno è assicurata dal Collegio Sindacale e dalla Società di revisione indipendente, che ha il compito di effettuare la revisione contabile del bilancio.

I fornitori

Cantina Produttori di Valdobbiadene si avvale di fornitori esclusivamente italiani, di cui oltre il 55% proviene dalla regione Veneto, sia per numero che per fatturato generato. I fornitori vengono attentamente selezionati attraverso una procedura di valutazione che, oltre al prezzo di acquisto, si basa su sette pilastri:

- **Stabilità economica e legalità**
- **Storico**
- **Relazioni commerciali**
- **Relazioni tecniche**
- **Conformità tecnica prestazione**
- **Controllo normativo, infrastrutture e altri controlli del Paese di fornitura**
- **Etica nazionale e aziendale (livello di corruzione all'interno del paese, valutazione delle condizioni di lavoro, etiche e ambientali).**

I fornitori di vino e di tutti i prodotti enologici ricevono anche una classificazione basata su parametri di rischio legati alla sicurezza alimentare, ovvero i rischi chimico, fisico, microbiologico, di allergeni, frode e adulterazione.

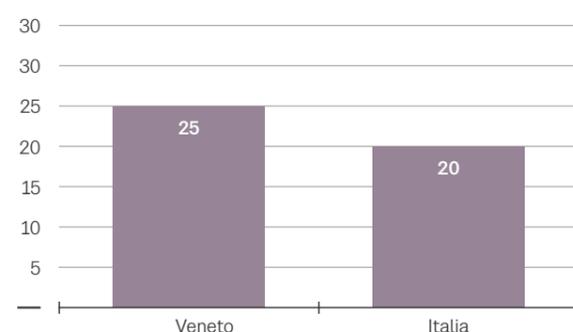
Le misure di controllo utilizzate sono diverse e specifiche in base alla tipologia di prodotto fornito, ovvero test analitici sulle materie prime, certificati di analisi, ispezione del prodotto prima della consegna, audit tecnici, test del bilancio di massa e questionari.

Il 100% dei fornitori riceve un Questionario per la sostenibilità che valuta la responsabilità sociale e lo sviluppo sostenibile dell'impresa, le certificazioni che possiede, se si è dotata di un Modello Organizzativo di Gestione D.Lgs 231/2001, i risultati di eventuali Carbon Footprint di Prodotto e/o Water Footprint di Prodotto e se ha redatto un Bilancio di Sostenibilità. L'insieme delle analisi di questi aspetti determina un punteggio, attraverso il quale ogni fornitore viene valutato e scelto.

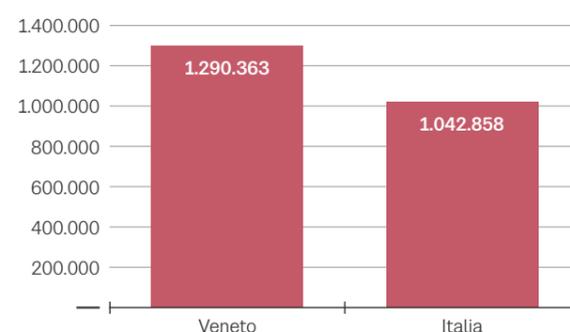
Fornitori della Cantina Produttori di Valdobbiadene 2022/23

Area geografica	Fornitori (n.)	%	Fatturato generato (€)	%
Veneto	25	55,6%	1.290.363	55,3%
Italia	20	44,4%	1.042.858	44,7%
Totale	45	100,0%	2.333.221	100,0%

Numero fornitori della Cantina Produttori di Valdobbiadene 2022/23



Fatturato generato dai fornitori della Cantina Produttori di Valdobbiadene 2022/23



Gli investimenti

Cantina Produttori di Valdobbiadene S.a.c. ha una politica di investimenti consolidata nel tempo, frutto di una filosofia orientata a sviluppare ed innovare la sua crescita. Dall'esercizio 1990/91 ad oggi sono stati investiti oltre 46 milioni 792 mila euro.

Investimenti realizzati da Cantina Produttori di Valdobbiadene S.a.c. (€)

	2020/21	2021/22	2022/23	Var.% 22/23 su 21/22
Investimenti annuali	1.506.501	706.318	1.045.275	48,0%
Progressivo investimenti dal 1990/91	45.040.894	45.747.212	46.792.487	2,3%

Gli investimenti più significativi realizzati dalla Società nel 2022/23, che complessivamente ammontano a 1.045.275 euro su base annuale, sono riferiti all'installazione di un **impianto di termoregolazione della pigiatura**, all'acquisto di una **selezionatrice automatica di bottiglie**.

Inoltre la Società ha investito nell'implementazione di software e gestionali finalizzati alla digitalizzazione dei processi. Tra questi rientra il completamento del software di programmazione della produzione, che coordina quest'ultimo processo con le fasi di ricezione degli ordini e di acquisto di materiali; il software gestionale di Cantina, che gestisce tutta l'operatività connessa alla movimentazione del vino sfuso fino all'imbottigliamento; il portale di inserimento ordini via web relativo al canale B2B.

Nel corso dell'ultimo anno sono inoltre già stati impegnati per futuri esercizi investimenti per circa un milione di euro, in cui rientrano l'acquisto di:

- **6 serbatoi** per una capacità nominale di 1.500 hl
- **7 autoclavi** dalla capacità di 1.200 hl ciascuna
- **1 buffer dinamico**
- **un tunnel di comunicazione** con il magazzino totalmente automatizzato
- **un binario per le navette.**

Nell'ambito del progetto di realizzazione del polo logistico concluso nel 2020, è stato costruito il **magazzino** totalmente automatizzato che alimenta la linea di imbottigliamento per poi ricevere il prodotto finito e fornire le bottiglie richieste per la spedizione. La sua capacità è pari ad oltre **7.000 posti pallet** e, grazie alle **5 navette** e **2 traslo-elevatori** di cui è dotato, assolve in media 453 missioni combinate in-out al giorno.

La Cantina possiede inoltre un **sistema di tracciabilità digitalizzato**: le due linee di imbottigliamento e tutte le macchine utilizzate per la produzione sono collegate in rete e sono state poi sostituite le descrizioni manuali relative agli identificativi del contenuto di tutti i vasi vinari con delle *digital tags*.

Il Prosecco sulle tavole del mondo

Le vendite di di Cantina Produttori di Valdobbiadene si concentrano principalmente sul mercato italiano (72,3%) con un export del 27,7%

Il mercato internazionale è distribuito complessivamente su 53 Paesi, tra cui i maggiori importatori nel 2022/23 in termini di bottiglie sono: gli USA, la Russia e alcuni Paesi del Nord Europa (in particolare Norvegia e Finlandia), e alcuni Paesi dell'Europa Centrale (in particolare Svizzera e Germania).

Vendite di vino per area geografica (n. bottiglie normalizzate a 0,75 l e % sul totale)

Area geografica	2020/21		2021/22		2022/23	
	Quantità	%	Quantità	%	Quantità	%
Italia	11.085.714	71,1%	10.794.747	68,9%	11.674.882	72,3%
Europa	3.388.646	21,7%	3.584.271	22,9%	3.091.125	19,2%
Extra UE	1.102.140	7,2%	1.283.998	8,2%	1.376.197	8,5%
Totale	15.576.500	100,0%	15.663.016	100,0%	16.137.452	100,0%

Il valore delle Denominazioni

Con quasi 160 mila quintali di uva raccolta nel 2022 la Cantina Produttori di Valdobbiadene si conferma una delle più importanti cantine produttrici di Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, di Asolo Prosecco DOCG e di Prosecco DOC Treviso.

Data l'importanza della qualità della materia prima ai fini dell'eccellenza del vino, sin dalla sua origine e ben prima delle denominazioni, la Cantina Produttori di Valdobbiadene ha ideato un criterio di valorizzazione delle produzioni dei Soci attraverso una premialità basata su una vera e propria **zonazione di pertinenza**.

Inoltre, è stata prevista una premialità per le tipologie **Biologico certificato** (per Asolo Prosecco DOCG e Prosecco DOC), per il Valdobbiadene Prosecco DOCG Storico e per il Prosecco DOC Quattro Gatti di Segusino.

Grazie a questi importanti criteri di valorizzazione delle produzioni, i Soci sono costantemente incentivati a garantire materia prima di alta qualità e ad attuare le migliori pratiche agricole disponibili.

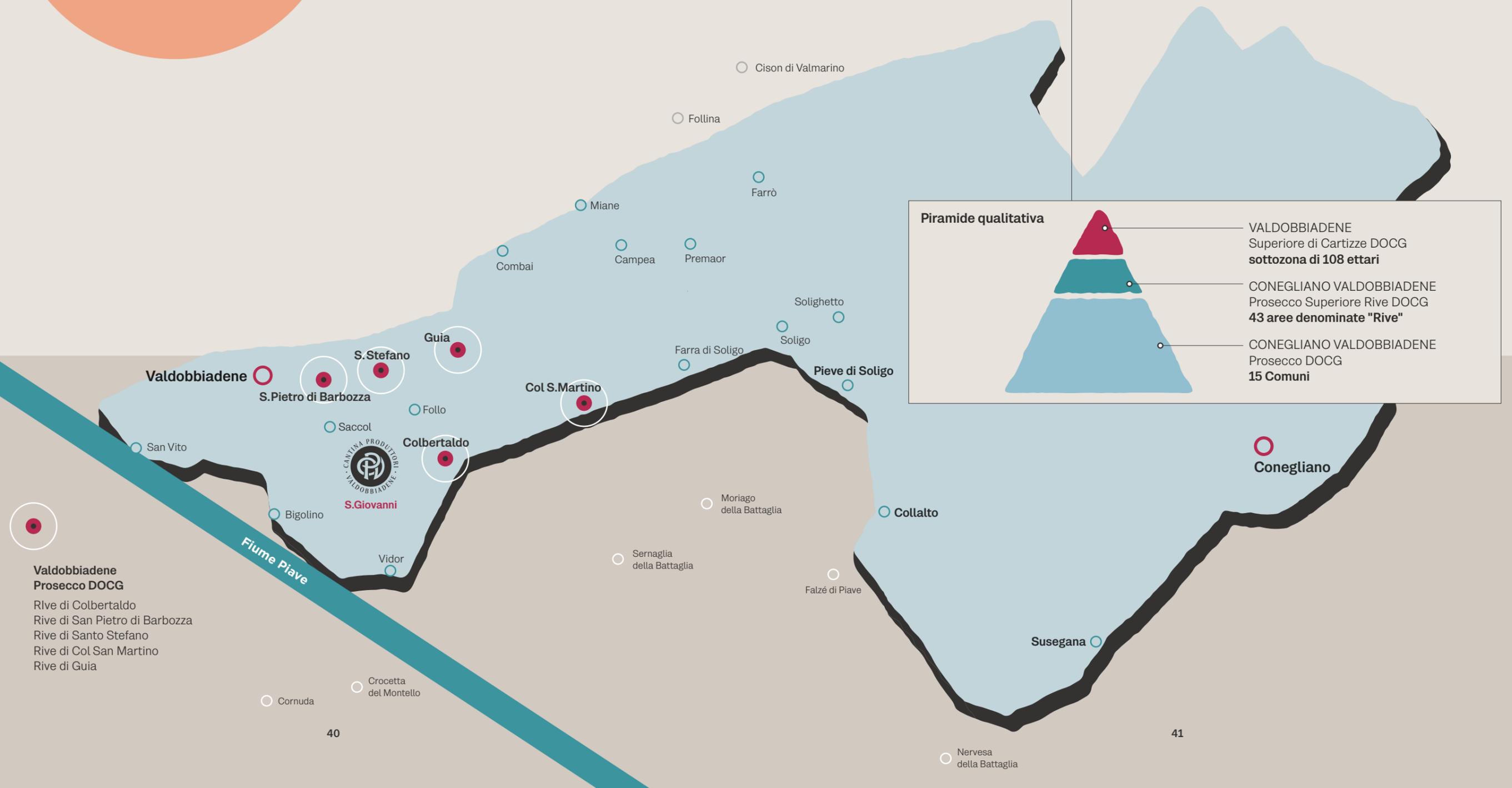
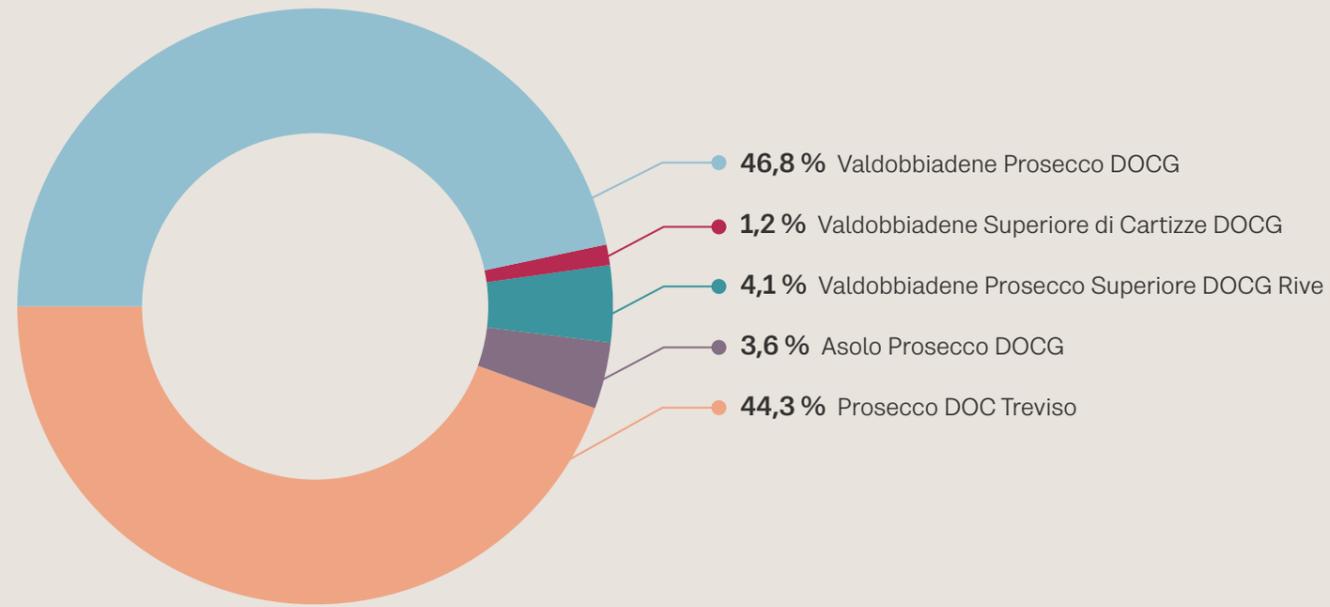
La Cantina Produttori di Valdobbiadene produce annualmente tutte le tipologie di Prosecco per le Denominazioni DOCG e DOC definite dai disciplinari dei tre Consorzi di riferimento (Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, Asolo Prosecco DOCG, Prosecco DOC).

Vendita di Prosecco per Denominazione (n. bottiglie normalizzate a 0,75 l)

Denominazione	2020/21	2021/22	2022/23	Var.% 22/23 su 21/22
Valdobbiadene Prosecco DOCG	7.907.490	6.831.246	7.224.427	5,8%
Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG	199.590	214.266	180.224	-15,9%
Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive	539.485	622.959	630.343	1,2%
Asolo Prosecco DOCG	581.343	415.937	556.292	33,7%
Prosecco DOC	5.242.810	6.527.355	6.850.495	5,0%
Totale	14.470.718	14.611.763	15.441.781	5,7%

(n. bottiglie normalizzate a 0,75l)

Il 46,8% delle vendite si riferisce a Valdobbiadene Prosecco DOCG il 44,4% a Prosecco DOC



Le relazioni con la comunità locale

Cantina Produttori di Valdobbiadene sostiene la comunità locale attraverso la concessione di erogazioni liberali, la collaborazione con gli istituti scolastici che formano le giovani generazioni, la partecipazione alle Associazioni del territorio e la sponsorizzazione di eventi culturali.

La Società ha nominato all'interno del CdA un apposito **gruppo di lavoro per le Erogazioni Liberali**, stabilendo un importo specifico da dedicare annualmente allo scopo. Non vengono erogati contributi ad organizzazioni politiche e sindacali.

Erogazioni liberali riconosciute nel 2022/23, per tipologia

Donazioni di vino	240,00 €
Contributi in denaro	16.000,00 €
Totale donazioni liberali	16.240,00 €

Nota: gli importi relativi all'esercizio 2022/23 si riferiscono anche a quanto erogato tramite Val d'Oca Srl, in quanto è rimasta all'interno della compagine societaria fino al 29/06/2023.

Tra gli eventi e le associazioni sostenute nel corso del 2022/23 vi sono principalmente iniziative del territorio in cui è inserita la Cantina. Tra queste, prosegue il sostegno al progetto **Casa Maria Adelaide**, nato per volontà di un gruppo di famiglie del territorio al fine di favorire l'integrazione familiare di persone con disabilità attraverso la realizzazione di una **casa alloggio e di servizi di riabilitazione e ricreativi**, e alla **Biblioteca Comunale di Valdobbiadene** nell'ambito della rete Biblioteche dell'Area Montebellunese (BAM).

Sono altresì confermate le sponsorizzazioni ai principali eventi culturali del territorio e, in particolare, alla tradizionale **Fiera di San Gregorio**, festa patronale di Valdobbiadene; al **Trofeo Piva** di Col San Martino, gara ciclistica internazionale riservata ai giovani under 23, alla **Sezione di Valdobbiadene dell'Associazione Nazionale Alpini** e al **Palio delle Contrade di Valdobbiadene**.

Per quanto riguarda la collaborazione con gli Istituti scolastici secondari, la Cantina promuove attivamente la formazione in ambito viticolo, enologico e produttivo nei confronti delle giovani generazioni. L'obiettivo è quello di sviluppare competenze operative e professionali, far conoscere le opportunità date dalla Cantina. A tale fine ha avviato alcune convenzioni per l'attivazione di percorsi di stage, tirocini e progetti didattici. Collabora con l'**Istituto Tecnico I.S.I.S.S. G. Verdi di Valdobbiadene (TV)** per formare gli studenti specializzati in "Sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane".

Per la Società è fondamentale, a partire dalle **relazioni con i Soci viticoltori**, alimentare il rapporto con la **comunità residente limitrofa**, cercando di gestire nel migliore dei modi, ad esempio, la movimentazione dei mezzi durante il conferimento delle uve da parte dei Soci e le manovre di mezzi pesanti, in particolar modo nel periodo di vendemmia. Oltre al passo in avanti compiuto con l'inaugurazione del nuovo polo logistico nel 2018, che ha ridotto il traffico di mezzi pesanti presso la sede della Cantina, anche nel 2022/23 la Società si è resa disponibile ad ascoltare i vicini residenti e conduttori di fondo. A disposizione dei residenti un modulo, reperibile anche on line, per eventuali segnalazioni e suggerimenti al fine di migliorare l'efficacia delle scelte aziendali.

Accade nei Vigneti

Cooperazione, assistenza tecnica e formazione ai Soci viticoltori per la difesa delle produzioni, la tutela e preservazione del paesaggio, attraverso tecniche e buone pratiche della viticoltura sostenibile.



I Soci viticoltori

Lo scopo mutualistico, sottoscritto nello Statuto dai primi Soci, è lo spirito cooperativo e operativo per valorizzare, tramite la vinificazione, l'imbottigliamento e la commercializzazione, le uve conferite dai propri vigneti. È infatti consolidato il principio della **premiabilità delle produzioni** attraverso il quale viene premiata la qualità prodotta tramite la denominazione, i parametri chimico-fisici dell'uva e le caratteristiche pedo-climatiche storicamente raccolte attraverso una classificazione interna avviata fin dagli anni Cinquanta. Sono inoltre previste maggiorazioni di prezzo per le tipologie biologico e DOCG storico.

Soci della Cantina Produttori di Valdobbiadene

	2020/21	2021/22	2022/23
Numero Soci conferenti	591	596	588
Ettari complessivi	1000,9	1051,5	1.075,0
di cui ettari Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG "Rive"	182,7	120,3	74,3
di cui ettari Valdobbiadene Prosecco DOCG	338,5	427,6	487,9
di cui ettari Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG	13,8	14,1	14,4
di cui ettari Asolo Prosecco Superiore DOCG	84,9	90,3	95,1
di cui ettari Prosecco DOC	262,5	275,7	278,4
altri vigneti coltivati	118,5	123,5	124,9
Uva conferita (q)	146.959	140.630	159.887

(*) Vengono denominate Rive specifiche aree, le più pregiate, dove la viticoltura è considerata "eroica", per accessibilità, inclinazione dei terreni e dove l'impegno richiesto è notevolmente maggiore in tutte le pratiche colturali.

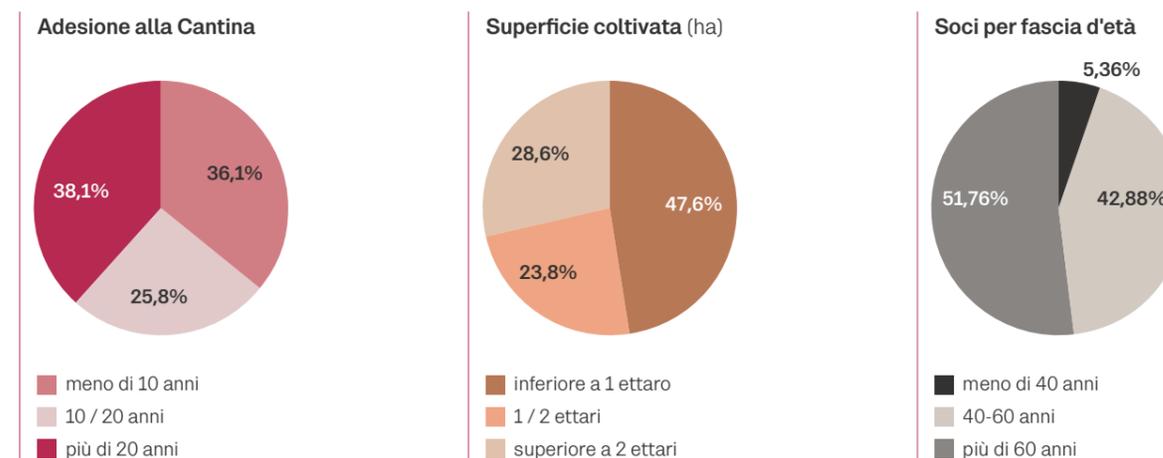
32.861.988 euro
Valore economico distribuito ai Soci
per il conferimento delle uve
(+ 9,4% rispetto al 2021/22)

Valore economico distribuito ai Soci viticoltori (€)

2020/21	2021/22	2022/23
29.166.194	30.035.827	32.861.988

I Soci viticoltori rappresentano **aziende agricole** e compongono una base sociale eterogenea per estensione della superficie vitata, per genere e prestazione dell'attività agricola, prevalente o parziale; devono essere in possesso di terreni ubicati nel territorio di Valdobbiadene o nei comuni limitrofi, comunque tutti all'interno della Provincia di Treviso.

I Soci della Cantina hanno un'adesione definibile storicamente fedele; infatti, il 63,9% è socio da più di 10 anni, di questi il 38,1% da oltre 20 anni. Il 47,6% dei soci ha una **superficie media coltivata** inferiore all'ettaro, mentre il 28,6% ha una superficie superiore ai 2 ettari e il 23,8% compresa tra 1 e 2 ettari.



I Soci che possiedono un'**azienda agricola individuale** rappresentano il 92% dell'intera compagine sociale, detengono in media 1,69 ettari di terreno, per un ammontare complessivo di ettari detenuti pari all'85,4% del totale. I Soci che possiedono una società agricola, che rappresentano l'8% della compagine, detengono in media 3,33 ettari di terreno, per un ammontare complessivo di ettari detenuti pari al 14,6% del totale.

Questo dato fa comprendere la centralità del ruolo della Cantina che attraverso l'assistenza tecnica, la formazione, la valorizzazione delle uve e la commercializzazione delle produzioni favorisce la presenza ed il proseguimento dell'attività agricola anche in relazione alla conservazione del paesaggio vitato delle Colline del Prosecco Conegliano e Valdobbiadene, Patrimonio dell'Umanità Unesco.

L'**adesione** avviene, previa autorizzazione da parte del Consiglio di Amministrazione, tramite la sottoscrizione di azioni in pari misura alla quantità potenziale di uve conferibili, le cui regole sono stabilite da apposito regolamento. Aspetto rilevante, al pari della remunerazione dei Soci, è la loro compartecipazione alla patrimonializzazione della Cantina attraverso il versamento di una quota di sovrapprezzo azioni, la cui entità viene approvata annualmente dall'Assemblea dei Soci. Il patrimonio, solidità alla base della cooperativa, è costituito dal capitale sociale, dalla riserva legale e straordinaria, riserve indivisibili e altre riserve.

Dei 541 Soci identificabili come **azienda agricola individuale**, oltre il 70% è composto da uomini. L'**età media** è pari a 61 anni, con il 51,76%, corrispondente a 280 Soci, con più di 60 anni e il 42,9% tra i 40 e i 60 anni; il 5,4% dei Soci ha un'età inferiore ai 40 anni.

La viticoltura sostenibile

Poiché il settore vitivinicolo rappresenta una delle colonne portanti della produzione e dell'esportazione agroalimentare italiana per valore economico e qualità del prodotto ed è riconosciuto come una delle componenti meglio identificate della "cultura" e del paesaggio, applicare metodi e pratiche di viticoltura sostenibile significa preservare il valore dei vigneti nel futuro e prevenire le avversità provocate dai **fitoplasmi**. Tra questi, prima fra tutti, c'è la **flavescenza dorata**, una tra le questioni più significative, quindi rilevanti, per la sostenibilità emerse dall'ascolto delle parti interessate a supporto del presente Bilancio di Sostenibilità. Prende forma da queste premesse l'approccio alla viticoltura sostenibile della Cantina Produttori Valdobbiadene – Val d'Oca che riconosce il valore attribuito alle **Colline di Conegliano e Valdobbiadene**, quali Patrimonio dell'UNESCO e considera quanto disposto a livello europeo nazionale e locale:

- La Direttiva **Farm to Fork** il cui fine è quello di accelerare verso un sistema alimentare rispettoso dell'ambiente che preservi la biodiversità e contribuisca a frenare il cambiamento climatico, riducendo del 50% l'uso dei fitosanitari entro il 2030 e promuovendo l'immissione sul mercato di quelli a minor impatto e l'adozione di metodi alternativi per la protezione delle colture.
- Il **Disciplinare di Produzione integrata nazionale e quello della Regione Veneto** che, attraverso il rilascio della **certificazione SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata)** fornita dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (MASAF), a cui aderisce il 100% dei Soci, consente agli stessi di perseguire la **corretta gestione dei vigneti**, della produzione delle uve e della loro trasformazione in vino secondo requisiti di sostenibilità. I risultati analitici delle analisi multi residuali eseguite sulle uve allo scarico nell'annata agraria 2022/23 sono **198**, tutti con esito conforme.
- Il **Regolamento intercomunale di Polizia Rurale**, emanato dai 15 Comuni dell'Area della Denominazione Conegliano Valdobbiadene, che contiene tutte le modalità consentite e vietate per un uso sostenibile dei prodotti fitosanitari, consigliando la scelta delle sostanze attive per la difesa biologica e integrata della vite e la consultazione del Protocollo Viticolo del Conegliano Valdobbiadene DOCG.

A livello locale e in specifiche aree, vengono inoltre seguiti dai Soci produttori ulteriori protocolli di difesa quali:

- Il **Protocollo di Difesa del Consorzio di Tutela del Prosecco Conegliano Valdobbiadene DOCG** che opera per la selezione, e ove possibile riduzione, delle sostanze attive utilizzabili in viticoltura.
- Il **Protocollo di Difesa del Consorzio Vini Asolo Montello** che ha lo scopo di fornire indicazioni tecniche per una corretta gestione del vigneto fornendo utili disposizioni per gli interventi agronomici di prevenzione contro l'insorgenza delle avversità parassitarie.
- Il **Vademecum del Prosecco DOC** elaborato dal **Consorzio di Tutela del Prosecco DOC** con sede a Treviso, che inserisce ulteriori restrizioni su alcune sostanze attive, seppur consentite dal MASAF.

**Agricoltura biologica: ettari totali di superficie 20,76
suddivisi in 15,06 ha di Asolo Prosecco DOCG e 5.70 ha di Prosecco DOC**

Le buone pratiche nei vigneti

Le pratiche nei vigneti dei Soci viticoltori della Cantina Produttori di Valdobbiadene si sostanziano attraverso la messa in pratica da parte dei Soci medesimi, supportati da formazione e assistenza tecnica, delle seguenti operazioni culturali:

• per il suolo

Vengono applicate tecniche di gestione conservative per migliorare la fertilità del terreno e combattere alcuni parassiti; al fine di salvaguardare le caratteristiche chimico-fisiche del terreno, delle falde freatiche e degli organismi acquatici, ai Soci viene suggerita una quota di azoto (N), fosforo (P) e potassio (K) in base al fabbisogno rilevato durante l'analisi preliminare del terreno e agli asporti conseguenti alla produzione dell'annata precedente; nel **Piano di Concimazione** viene indicato come frazionarla nell'arco dell'anno per ottimizzarne l'efficacia. Nel caso di interventi di preparazione e sistemazione del terreno di particolare rilievo (scasso, movimento terra, rippature profonde), la Cantina predispone una **valutazione di impatto sulla fertilità**.

• per l'interfila

Si procede all'inerbimento ed in qualche caso viene impiegata la tradizionale pratica del sovescio, concimazione vegetale che consiste nell'interrare, con discatura, una o più specie erbacee spontanee o coltivate. Nel sottofila, in base alla tipologia del terreno, il controllo delle infestanti avviene con sempre maggiore ricorso a **mezzi fisici o meccanici**, alternativa ai mezzi chimici.

• per l'irrigazione

La Cantina monitora lo stato idrico terreni dei Soci attraverso sensori di umidità del terreno o attraverso il calcolo del bilancio idrico aziendale. Per ottimizzare le risorse idriche disponibili si privilegia l'uso, ove applicabile, di **sistemi di micro irrigazione** in grado di garantire una maggiore efficienza idrica contestualmente al massimo risparmio della risorsa acqua.

• per i vigneti e le piante

I Soci viticoltori sono supportati da un **Piano di gestione** sul quale la Cantina è estremamente proattiva con l'erogazione di **corsi di formazione in aula e in campo**. Sistemi di foto-rilevazione con telecamere e l'applicazione di trappole cromotropiche consentono di avere un report sulla presenza di parassiti e vettori patogeni. Contestualmente, i sopralluoghi diretti in campo, da parte dei tecnici agronomi, consentono anche un monitoraggio puntuale in vigneto delle patologie fungine.

La fertilità delle gemme

Dal 2002 la Cantina Produttori di Valdobbiadene esegue una procedura a più fasi volta a determinare la **fertilità anticipata delle gemme**, ovvero il numero probabile di grappoli che la pianta emetterà nella stagione a seguire. Il metodo prevede che i possibili capi a frutto (tralci che producono uva) dei Soci negli areali più rappresentativi della Cantina vengano raccolti per essere messi in frigo 10 giorni con l'obiettivo di simulare il passaggio alla stagione invernale (vernalizzazione). In seguito, vengono preparate le talee in una camera di forzata (microserra) al fine di farle germogliare. Dopo circa 20 giorni è possibile contare i grappoli presenti effettivamente nei tralci. Lo scopo della procedura è quello di contare i grappoli che escono dalle varie gemme, dalla prima alla decima gemma basale.

I dati vengono raccolti ed elaborati con il supporto di *Extenda Vitis*, società di consulenza vitivinicola, che restituisce alla Cantina il valore finale della fertilità delle gemme.

Nel 2021 la fertilità delle prime dieci gemme analizzate era di 1,07, leggermente più alta rispetto a quella del 2022, che si è attestata a 0,99. Questa tendenza si è invertita per il 2023, con una fertilità di 1,37. Questo valore equivale al numero medio di grappoli per gemma e consente di stimare il numero medio di gemme da lasciare, durante la potatura invernale, per ogni vite e, conseguentemente, per ogni ettaro di vigneto, al fine di avere una produzione equilibrata quantitativamente e qualitativamente. Chiaramente si tratta di un indicatore importante, ma non del tutto risolutivo, perché il peso medio dei grappoli può variare in base alle caratteristiche dell'annata e perché, ovviamente, non può prevedere l'incidenza di eventuali avversità parassitarie o meteorologiche. Di certo, questi studi permettono di indirizzare i soci sulla quantità di gemme da lasciare ad ettaro per ottenere ogni anno un'uva di quantità e qualità più costante possibile.

Fertilità del vitigno Glera – 2002/2023



Lotta alla flavescenza dorata

La flavescenza dorata è una **malattia che colpisce la vite**. È estremamente pericolosa in quanto può avere effetti molto devastanti sui vigneti, tanto da incidere sulla loro produzione fino ad annullarla. La flavescenza è provocata da un fitoplasma che può essere trasmesso da vari insetti vettore, di cui lo *Scaphoideus titanus* (detto popolarmente cicalina), è sicuramente il principale e di maggior interesse nel territorio. Tale insetto nelle prime fasi di vita non contiene il fitoplasma, ma lo acquisisce dopo aver punto le foglie di una pianta infetta. A quel punto lo trasmette anche ad altre viti con ulteriori punture, generando, dopo un periodo di incubazione della malattia, sintomi caratteristici visibili su foglie, germogli, tralci e grappoli.

Considerata la gravità della diffusione, la Regione Veneto ha istituito un **Tavolo tecnico regionale**, composto dalle Università degli Studi di Padova e Verona, dalle Cooperative di produttori, dai Consorzi di Tutela e dalle Associazioni di categoria. Per le Cooperative è stato chiamato a farne parte il dott. Agronomo Carlo Follador, mentre per le Associazioni di categoria è stato chiamato il dott. Pascarella Giovanni, presidente di Extenda Vitis e consulente esterno della Cantina Produttori di Valdobbiadene – Val D'Oca. In questo tavolo cercano di dare le linee guida strategiche per contenere il più possibile il dilagare della malattia. Di base c'è sempre il **Decreto U.O. Fitosanitario Regione Veneto n. 43 del 28.05.2021**, che sollecita la comunità ad intervenire attraverso la seguente metodica:

- 1/ **estirpare** le piante infette;
- 2/ **monitorare** i vigneti con lo scopo di intercettare le prime piante con sintomi sospetti;
- 3/ **abbattere** la popolazione dell'insetto vettore mediante il ricorso a trattamenti specifici.

Attualmente l'assistenza tecnica sta lavorando affinché si possano ottenere ottimi risultati nelle prossime annate.

Il recupero degli imballaggi esausti dei prodotti fitosanitari

Cantina Produttori di Valdobbiadene salvaguarda le caratteristiche chimico-fisiche del terreno, delle falde freatiche e degli organismi acquatici anche evitando la dispersione dei residui di prodotti fitosanitari. Dal 2018 favorisce ed agevola il servizio di conferimento mediante un centro di raccolta, per rispondere all'aspetto cogente del recupero degli imballaggi esausti dei prodotti fitosanitari utilizzati dai Soci viticoltori per un corretto smaltimento. La diminuzione registrata di imballaggi conferiti nel 2021 e 2022 è dovuta alle condizioni climatiche favorevoli dell'annata che hanno ridotto il numero di trattamenti e conseguentemente anche la quantità di fitosanitari e di imballaggi utilizzati.

Servizio di raccolta imballaggi esausti di prodotti fitosanitari*

	2020	2021	2022
Numero Soci aderenti	283	303	310
Kg di imballaggi conferiti	5.945	5.887	4.547

(*) I dati si riferiscono ad anno solare, in quanto non sono disponibili dati per anno agrario.

L'assistenza tecnica e la formazione dei Soci viticoltori

L'assistenza tecnica è tra gli impegni che la Cantina Produttori di Valdobbiadene si è assunta, fornendo informazioni tecniche e formazione periodica affinché i Soci operino in modo ottimale e attuino le pratiche agronomiche coerentemente al compendio normativo obbligatorio, ovvero il Disciplinare di Produzione Integrata della Regione Veneto e i Protocolli vitivinicoli volontari elaborati dai Consorzi di Tutela del territorio per le rispettive aree di riferimento. I tecnici agronomi garantiscono la loro presenza in azienda e in campo per soddisfare le esigenze tecniche dei Soci, effettuando:

- la determinazione della **fertilità anticipata delle gemme** per adeguare la carica gemmaria agli obiettivi di produzione;
- l'analisi delle **curve di maturazione**;
- il **servizio di difesa**, elaborando dati meteo e realizzando test per seguire l'evoluzione delle malattie;
- le **sperimentazioni con prove di difesa** e di nutrizione fogliare, oltre a specifici piani di concimazione e aggiornamenti tecnici;
- il **monitoraggio dell'autocontrollo** dalla certificazione SQNPI. Viene garantita la presenza a chiamata per tutti i Soci e la presenza settimanale per i vigneti biologici.

L'assistenza tecnica si è inoltre dotata di un collaboratore a supporto della compilazione del **Registro dei trattamenti** online che avviene direttamente presso la sede della Cantina in stretta collaborazione con il socio, il quale viene coadiuvato in un adempimento obbligatorio e utile per conoscere l'andamento delle pratiche colturali.

Per le aziende a conduzione biologica sono state effettuate **visite aziendali** a cadenza settimanale allo scopo di predisporre le migliori strategie di conduzione.

Tutti i mercoledì nei vari areali, contestualmente ai rilievi di rito e durante la stagione colturale, sono eseguiti **"incontri tecnici in campo"**, **servizio gratuito ai Soci viticoltori** a cura dei tecnici incaricati della Cantina. Viene altresì effettuato l'invio settimanale per tutta la stagione colturale di bollettini informativi e, a seconda delle esigenze, di comunicati tecnici. Nell'annata 2022/23 sono stati inviati ai Soci:

- a cadenza settimanale **bollettini informativi** con indicazioni sulla gestione della pianta, la concimazione e la difesa fitosanitaria, oltre che sull'andamento delle previsioni meteo;
- n. 6 **comunicati tecnici**, ovvero approfondimenti operativi per rispondere a specifiche esigenze colturali in base all'andamento della stagione colturale;
- n. 36 **messaggi** (sms o WhatsApp) per i trattamenti convenzionali e per la difesa biologica.

Le **attività formative**, organizzate con cadenza periodica, sono promosse tra i Soci viticoltori attraverso il supporto tecnico di *ExtendaVitis* al fine di migliorare e accrescere la loro preparazione tecnica. Si tratta di **corsi di formazione in aula e in campo** sulle tecniche di potatura e gestione della chioma.

Sul canale YouTube di Val d'Oca sono inoltre visionabili dei **tutorial online** della durata di pochi minuti, che hanno riscontrato un grande successo come dimostrano le centinaia di visualizzazioni ottenute (ad esempio il corso di Potatura Tradizionale). Questa iniziativa di formazione, curata dall'Ufficio Soci, approfondisce anche un tema che ha suscitato molto interesse tra i Soci viticoltori, ovvero i **dati sulla fertilità anticipata delle gemme** quale strumento di supporto al controllo della produzione e alla fornitura di indicazioni tecnico-pratiche sulla potatura.

Per fornire ai Soci soluzioni sempre più equilibrate per la coltivazione dei vigneti e ottenere uve e vini di qualità a ridotto impatto ambientale, dotandosi al contempo della giusta difesa dalle avversità, Cantina Produttori di Valdobbiadene collabora con centri di ricerca di eccellenza come l'**Osservatorio Economico del Centro Interdipartimentale per la Ricerca in Viticoltura ed Enologia** (C.I.R.V.E.) dell'Università di Padova (operativo a Conegliano), il **Centro Studi del Distretto Spumantistico e CREA-VIT** (Centro di ricerca per la viticoltura ed enologia) di Conegliano. I corsi di formazione erogati ai Soci negli ultimi due anni sono stati i seguenti:

Corso	2021/22			2022/23		
	edizioni	ore	n. partecipanti	edizioni	ore	n. partecipanti
Incontro tecnico su argomenti specifici flavescenza dorata	1	2	130	1	2	130
Rilascio Patentino Fitosanitari	1	20	12	-	-	-
Rinnovi Patentino Fitosanitari	6	12	94	7	12	114
Rilascio Abilitazione alla conduzione di trattori agricoli	-	-	-	-	-	-
Rinnovo Abilitazione alla conduzione di trattori agricoli	2	4	385	-	-	-
Tecniche di difesa produzione integrata (potatura, aspetti agronomici e gestionali del vigneto)	2	12	40	1	2	130

A gennaio 2023 è stato effettuato un incontro tecnico in cui sono stati presentati i dati sulla fertilità delle gemme quale supporto al controllo della produzione, nonché i risultati in merito al contrasto della flavescenza dorata.

A marzo 2023 è stato effettuato un incontro tecnico incentrato sulla **"difesa passiva dagli eventi atmosferici"** con il Presidente Dott. Valerio Nadal CONDIFESA TVB, il Direttore Dott. Filippo Codato CONDIFESA TVB e il Perito Agrario Fabio Della Schiava.

In merito alla formazione obbligatoria per l'abilitazione alla conduzione di trattori agricoli, essa avviene periodicamente e pertanto nel 2022/23 non ci sono stati rinnovi e rilasci per la conduzione di trattori agricoli.

La raccolta e il conferimento

I vini della Cantina Produttori di Valdobbiadene nascono da una consolidata tradizione vitivinicola territoriale, tramandata di generazione in generazione e che affonda le proprie radici nelle Colline di Conegliano e Valdobbiadene. La viticoltura in questi luoghi è spesso “eroica” poiché i vigneti sono piantati perlopiù in luoghi impervi con un’altezza sul livello del mare fino a 500 metri circa, una pendenza che può arrivare fino ad angoli di 60° (pari al 173%), caratterizzati da impianti su terrazzamenti e dove è impossibile la meccanizzazione.

Tutte le operazioni, dalla potatura alla vendemmia, sono perciò condotte a mano, necessitando di molto più lavoro da parte dei Soci, quantificabile all’incirca in 800 ore a ettaro all’anno, contro le 150 ore a ettaro all’anno della pianura. La vendemmia è condotta prevalentemente a livello familiare:

“Il carro rimane nel punto più basso raggiungibile e poi si sale a piedi con le sece (secchi) piccole, di plastica o vimini, e si va su e giù”

Il grande impegno dei Soci viene riconosciuto dalla Cantina che ne attribuisce un maggior valore in fase di conferimento. Il valore definitivo delle uve conferite e della quota spettante a ciascun socio viene determinato alla fine di ogni esercizio. Tale valore viene stabilito dal Consiglio di Amministrazione sulla base di alcuni elementi rilevati su ogni partita di uva all’atto della consegna, ovvero:

Denominazione
Peso
Qualità
Stato di maturazione
Salubrità delle uve
Altri eventuali coefficienti designati a formare il prezzo delle uve

La Cantina predispone un **calendario di massima per i conferimenti** che viene poi definito settimanalmente in base al campione di maturazione delle uve nei vari areali e comunicato al socio con congruo anticipo. In fase di conferimento il socio è tenuto a conferire la totalità delle uve raccolte, precedentemente dichiarate in sede di adesione alla Cantina. La diluizione dei conferimenti risulta migliorata, anche se, a causa dell’aumento della quantità conferita, la programmazione risulta sempre più difficile.

Assemblee pre-vendemmiali

Al fine di organizzare al meglio le vendemmie vengono organizzate delle assemblee pre-vendemmiali, che risultano molto partecipate. Nel 2022/23 si sono svolte tre riunioni, in diverse serate e suddivise per aree geografiche. Intervengono Presidente, Vicepresidente ed il Direttore della Cantina, illustrando le norme della vendemmia, le novità delle varie denominazioni, i parametri minimi qualitativi da rispettare, le varie premialità e penalità che possono essere applicate alle uve conferite. Ad ogni socio viene rilasciata la tessera di conferimento uve. L’occasione è utile anche per esporre l’andamento della cooperativa nei mesi precedenti.



Accade in Cantina

Miglioramento continuo dell'efficienza produttiva, abbracciando i principi dell'economia circolare, garantendo la salute e la sicurezza di consumatori e collaboratori, promuovendone la crescita professionale ed il benessere personale, per ridurre l'impatto generato su persone e ambiente in tutte le fasi di produzione.



Efficientamento della produzione: il progetto *BolLeancine*

Il progetto *BolLeancine*, basato su un approccio di Lean Management, negli ultimi 3 anni ha dato luogo ad un percorso di efficientamento produttivo delle 2 linee di imbottigliamento (linea 1 – L1 e linea 9 – L9). Il *Lean Management* consiste nell'applicazione di una gestione "snella" mediante lo sviluppo di un modello organizzativo e di principi in grado di ridurre gli sprechi e le inefficienze nei processi gestionali e produttivi e, al contempo, ottimizzare e valorizzare le risorse aziendali. Il criterio guida di questo approccio è il miglioramento continuo delle prestazioni da tradurre in comportamenti e regole aziendali da adottare, potendo contare su tutte le risorse dell'impresa.

Il progetto *BolLeancine*, partito da un lavoro di *lean assessment*, ha riguardato diversi ambiti legati al campo stabilito per la sua applicazione (2 linee di imbottigliamento) al fine di individuare i relativi punti di debolezza presenti.

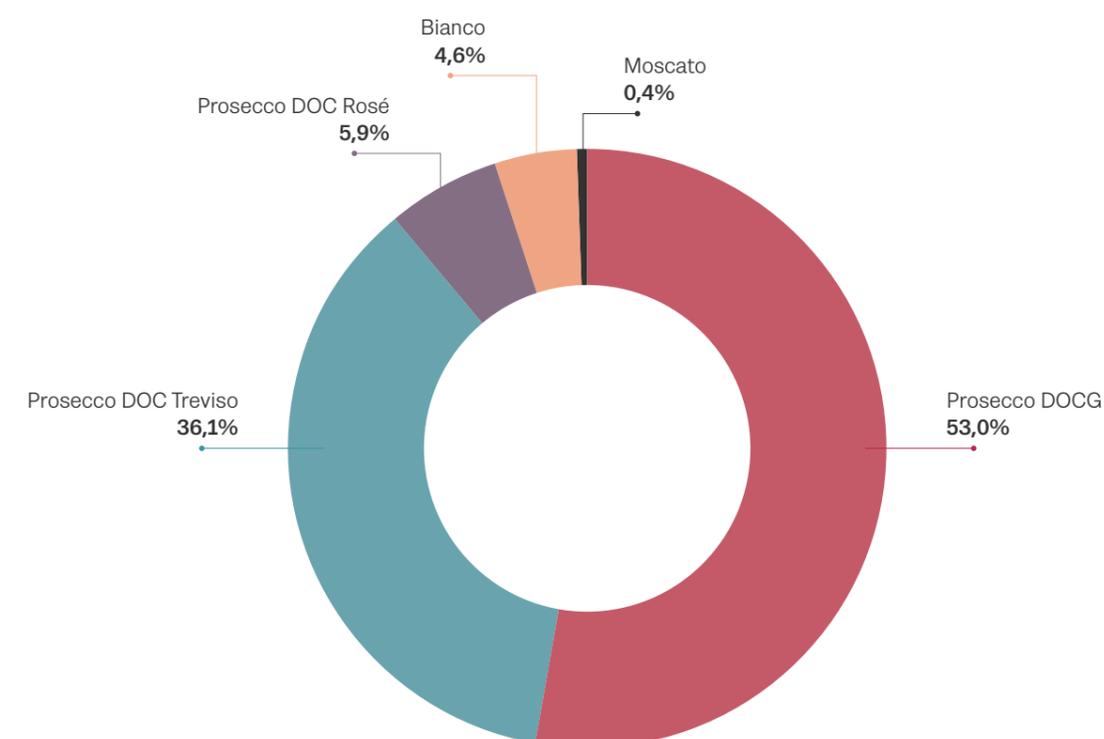
Gli ambiti considerati sono stati:

- il Modello Produttivo e Logistico
- Livello di servizio attuale;
- la programmazione della produzione e degli acquisti;
- il livello di digitalizzazione presente;
- l'organizzazione del personale;
- il miglioramento continuo degli impianti per ottimizzare la manutenzione riducendo i fermi per guasto;
- la riduzione dei tempi dei cambi di formato.

Produzione di vino

Tramite il rigoroso processo produttivo applicato dalla Cantina Produttori di Valdobbiadene nell'annata agraria 2022/23 sono state prodotte quasi 15 milioni di bottiglie (normalizzate a 0,75 l). Il 95% della produzione di vino si riferisce al Prosecco (DOCG 53,0%, DOC Treviso 36,1% e DOC Rosé 5,9%) mentre è marginale quella di altre tipologie.

Produzione di vino per tipologia 2022/23 (n. bottiglie normalizzate a 0,75 l)



Le buone pratiche in Cantina

Cantina Produttori di Valdobbiadene dal maggio 2022 è in possesso della **certificazione Equalitas**, il cui obiettivo è promuovere la sostenibilità delle filiere agroalimentari ed in particolare del vino. Tale certificazione è stata adottata a livello di organizzazione e comprende le seguenti attività: “Produzione, imbottigliamento e condizionamento di vini spumanti, frizzanti e tranquilli imbottigliati in bottiglia di vetro e sfusi”.

Ad aprile 2022 è stata inoltre rinnovata la **certificazione VIVA**, rilasciata alla Cantina nel 2020 dal Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare. Anche in questo caso l’applicazione della certificazione non è alle fasi di campo ma a livello di organizzazione. VIVA rappresenta lo standard pubblico per la misura e il miglioramento delle prestazioni di sostenibilità della vitivinicoltura in Italia.

A queste certificazioni si affiancano specifici **Protocolli di Lavorazione**, previsti per le diverse operazioni che riguardano le fasi di raccolta, vinificazione e imbottigliamento, in base a criteri di prodotto o processo specificati.

• Scelte di epoca vendemmiale

Il servizio agronomico della Cantina effettua rilievi con cadenza settimanale per verificare le curve di maturazione nei vari areali produttivi e predisporre un preciso e puntuale calendario di vendemmia per ogni singola zona caratterizzata da specifiche tempistiche e modalità di maturazione. Questa gestione permette di controllare l’*optimum* della maturazione e di razionalizzare i conferimenti, consentendo una raccolta più efficiente e organica, adeguatamente distribuita rispetto alle capacità ricettive della Cantina.

• Protocollo di lavorazione “Produzione e imbottigliamento”

Scelte relative alle operazioni di ammostatura, trattamenti pre-fermentativi, fermentazione, assemblaggio delle masse, stabilizzazione tartarica e proteica, conservazione del vino, pre-imbottigliamento. Definito nell’ambito del Sistema Qualità **ISO 9001** e in conformità agli standard alimentari riconosciuti a livello internazionale **IFS** e **BRC**, sulla base di specifici controlli analitici, documentati in appositi “Quaderni di Cantina”.

• Scelte dei fornitori e dei prodotti enologici

Realizzate in base alla garanzia di qualità del fornitore stesso secondo gli standard ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, ISO 22000 e SA 8000.

• Scelte delle operazioni di pulizia delle diverse bottiglie impiegate e modalità di controllo del processo

La Cantina segue le modalità di autocontrollo previste dal sistema **HACCP**: insieme di procedure, mirate a garantire la salubrità degli alimenti, basate sulla prevenzione anziché sull’analisi del prodotto finito.

Identificazione e rintracciabilità

La Cantina identifica ciascun lotto in tutte le fasi del processo di produzione, dall’origine al consumatore finale, per riuscire a ricostruire la storia di un prodotto (**tracciabilità**) nonché per risalire ai prodotti rilasciati dall’azienda sul mercato (**rintracciabilità**), secondo la procedura denominata “Identificazione e rintracciabilità” prevista dal Sistema Qualità ISO 9001.

- La **tracciabilità** è assicurata grazie a moduli che riguardano le analisi sull’uva in ingresso, la destinazione della materia prima, la pressa e la vasca nella quale è stata lavorata, il vaso vinario e la sua movimentazione fino allo stoccaggio.
- La **rintracciabilità del prodotto** è assicurata dalle informazioni presenti sulla bottiglia, ovvero la tipologia del vitigno, il numero del lotto e il marchio commerciale, tramite le quali è possibile risalire ai risultati delle analisi eseguite, ai numeri delle note di lavoro e alle analisi della massa.

Secondo quanto previsto dal Sistema Qualità, la Cantina si impegna a **formare adeguatamente gli operatori** delle linee di imbottigliamento sulla rintracciabilità dei prodotti.

L'uso delle materie prime

Cantina Produttori di Valdobbiadene e Val d'Oca sono impegnate in un'attenta gestione delle materie prime, in tutte le fasi di produzione: **vendemmia, vinificazione e imbottigliamento**.

Materie prime per fasi di produzione (quintali)

		2021/22	2022/23
Vendemmia	Uve conferite dai Soci	140.630	159.887
Vinificazione e Spumantizzazione	Saccarosio per spumantizzazione	4.188	3.739
	Componenti enologici per la vinificazione	784	625
	Altri materiali ausiliari	51	15
Imbottigliamento	Vetro	113.953	124.379
	Sughero	801	696
	Alluminio	350	309
	Acciaio	841	797
	Carta e cartone	7.761	7.197
	Plastica	411	337
	Legno	1.483	2.187

La riduzione della quantità di materia prima impiegata

Le due aziende sono impegnate anzitutto nella **riduzione della quantità di materia prima** impiegata nella fase di imbottigliamento, limitando l'uso di plastica e di componenti non riciclabili. Ne è un esempio la scelta di testare una capsula realizzata con materiale riciclato, certificato Plastica Seconda Vita, che non utilizza colle durante l'accoppiamento dei materiali che lo compongono. Sempre su questo fronte è stata confermata la scelta di acquistare, anche nel 2022/23, alcune tipologie di **bottiglie di vetro più leggere** rispetto a quelle abitualmente acquistate fino al 2019/20 e 2020/21, che hanno consentito un risparmio di vetro pari a oltre 138 tonnellate nell'ultimo anno. Il maggior quantitativo di vetro risparmiato nel 2022/23 rispetto all'anno precedente è dovuto ad un maggior numero di bottiglie acquistate di tali tipologie. Non è stato infatti possibile individuare nuove tipologie di bottiglie più leggere a parità di garanzia di rispetto delle condizioni di sicurezza in fase di imbottigliamento, trasporto e distribuzione. Un ulteriore alleggerimento degli imballaggi è stato realizzato con l'adozione delle **scatole americane modello Onda R**, più leggere rispetto al modello Microtriplo precedentemente utilizzato. Tale azione ha consentito una riduzione nel consumo di cartone pari a oltre 31 tonnellate nel 2022/23.

Riduzione del peso del materiale acquistato (kg)	2021/22	2022/23
Bottiglie di vetro	79.273,70	138.509,73
Scatole di cartone	34.179,66	31.525,60
Capsule di alluminio	31,05	29,94

Queste scelte incidono positivamente anche sull'indicatore Aria della certificazione VIVA, riducendo sia le emissioni di gas climalteranti connesse alla produzione e al trasporto di materiali sia la quantità di rifiuti prodotti.

La scelta di materie prime certificate, riciclate e/o riciclabili

Per quanto riguarda la scelta di materie prime certificate e/o riciclabili, prosegue l'implementazione di un processo di valutazione dei fornitori finalizzato alla registrazione delle certificazioni ambientali, etico-sociali e di salute e sicurezza in loro possesso. Questo processo è già stato avviato per quanto riguarda gli **imballaggi in cartone e le etichette con certificazione di provenienza da foreste gestite in modo sostenibile** (FSC o PEFC). Inoltre, parte delle etichette utilizzate sono in plastica riciclabile in LD-PE. Per favorire il riciclo dei materiali impiegati, è stata adottata un'etichettatura molto dettagliata da applicare sul prodotto finito che specifica anche la colorazione del vetro per favorirne la differenziazione nelle nazioni in cui quest'ultima avviene su base cromatica.

Per quanto riguarda il vetro, quasi il 90% dell'approvvigionamento di bottiglie è affidato a fornitori che garantiscono percentuali di **vetro riciclato** all'interno dei loro prodotti: il vetro fornito da O-I contiene in media il 38% di materiale riciclato; il fornitore Verallia assicura la presenza media del 55,7% di vetro riciclato per tutti i modelli; il fornitore Vetriscpeciali assicura una media del 75% di vetro riciclato nei vetri colorati e del 98% nel vetro "wild"; Zignago Vetro realizza i propri prodotti con un contenuto medio di vetro riciclato post-consumo del 53,4%.

La gestione dei rifiuti e l'economia circolare

Il riuso/riciclo dei materiali di scarto

Cantina Produttori di Valdobbiadene e Val d'Oca operano scelte attente per garantire ai materiali di scarto un adeguato riuso e/o riciclo:

Tralci	→ Vengono impiegati nei vigneti come ammendanti
Raspi	→ Vengono inviati all'impianto di cogenerazione <i>Bioman</i> per la produzione di energia rinnovabile
Vinacce	→ Vengono reimpiegate nella distillazione
Vetri rotti	→ Vengono avviati a riciclo attraverso l'iniziativa <i>Rivetro</i> , che si occupa del recupero e della lavorazione del rottame di vetro. Il contratto stipulato con <i>Ecoglass</i> prevede il recupero di circa 30 tonnellate di vetro l'anno; durante l'annata 22/23 sono state effettuate 3 consegne per un totale di 27.370 kg di rottame di vetro recuperato.
Tappi di sughero	→ Vengono recuperati e avviati a riciclo attraverso l'iniziativa del produttore <i>Amorim</i>
Carta siliconata	→ Utilizzata come supporto per le etichette in polietilene, viene avviata a riutilizzo attraverso la collaborazione con <i>Cycle4green</i>
Imballaggi in plastica	→ Vengono avviati a riciclo attraverso <i>Aliplast</i> , azienda del <i>Gruppo Hera</i> con sede in provincia di Treviso
Imballaggi in carta e cartone	→ Vengono riciclati attraverso l'azienda <i>Ceccato Recycling</i>
Imballaggi in legno (pallet)	→ Vengono avviati a riutilizzo principalmente attraverso il circuito EPAL e altre iniziative similari.
Tartarati	→ Vengono ceduti alla distilleria Mazzari SpA per la produzione di acido tartarico

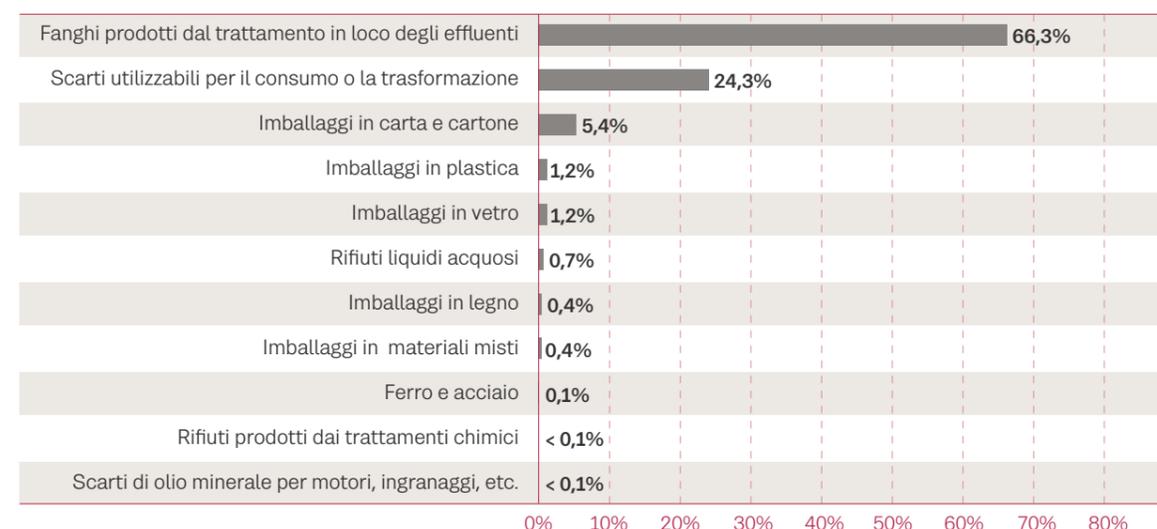
La collaborazione con Cycle4Green una buona pratica di riutilizzo
Il proseguo della collaborazione con Cycle4green ha favorito il **riutilizzo della carta siliconata**, materiale utilizzato come supporto per le etichette in polietilene. Le bobine, una volta asportate le etichette, vengono raccolte in box con capienza di circa 400 kg. Al riempimento di 15 pallet da 2 box ciascuno, i film siliconati vengono ritirati e condotti a riutilizzo. In questo modo nel 2022/23 è stata evitata la produzione di 15.133 kg di rifiuto difficilmente smaltibile.

La collaborazione con Amorim Cork una buona pratica di riciclo dei tappi di sughero
Nel 2022/23 è proseguita anche la collaborazione con Amorim Cork Italia, il cui progetto di recupero dei tappi di sughero ha permesso la raccolta e l'invio a recupero di 482 kg di tappi, destinati a seconda vita. Nel complesso, il progetto ha permesso ad Amorim Cork Italia di sequestrare 1.506,3 tonnellate di CO₂ nel 2022, anche grazie al sostegno di Cantina Produttori di Valdobbiadene e Val d'Oca.

Rifiuti per tipologia (t)

	2021/22	2022/23
Ferro e acciaio	2,9	1,2
Imballaggi in vetro	18,3	27,4
Imballaggi in materiali misti	7,6	9,5
Imballaggi in plastica	28,0	28,2
Imballaggi in legno	11,0	10,3
Imballaggi in carta e cartone	91,6	125,7
Scarti inutilizzabili per il consumo o la trasformazione	397,8	567,9
Fanghi prodotti dal trattamento in loco degli effluenti	1.244,8	1.548,0
Rifiuti prodotti dai trattamenti chimici	2,1	1,2
Scarti di olio minerale per motori, ingranaggi e lubrificazione	-	0,2
Rifiuti liquidi acquosi	-	15,2
Totale	1.804,1	2.334,8

Rifiuti per tipologia - 2022/23



Negli ultimi anni sono stati avviati a recupero il 99,3% dei rifiuti prodotti
Questi vengono conferiti a terzi tramite apposito **Formulario di Identificazione dei Rifiuti (FIR)**

Rifiuti per destinazione (t)

Operazione di recupero/smaltimento	Descrizione sintetica	2022/23
R3	Riciclo/recupero delle sostanze organiche non utilizzate come solventi	1.535,3
R10	Spandimento sul suolo a beneficio dell'agricoltura	12,7
R12	Scambio di rifiuti per sottoporli ad operazione di recupero	568,1
R13	Messa in riserva di rifiuti per sottoporli ad altra operazione di recupero	203,4
D9	Trattamento fisico-chimico che dia origine a composti o a miscugli eliminati secondo uno dei procedimenti (ad esempio evaporazione, essiccazione, calcinazione, ecc.)	15,2
Totale		2.334,7

Oltre ai rifiuti avviati a recupero tramite formulario e quindi riportati nei MUD (Modello unico di dichiarazione ambientale), sono state avviate a recupero anche altre tipologie di rifiuto come i sottoprodotti/rifiuti organici della fase di campagna ed i toner. In riferimento a questi ultimi, il ritiro di cartucce e toner esausti per il ricondizionamento avviene grazie ad un accordo stipulato con la Società Cooperativa Sociale Il Grillo e nell'annata 2022/23 ha riguardato il recupero di 45 kg di materiale.

Sottoprodotti/rifiuti organici dalla fase di campagna avviati a recupero (kg)

	2020/21	2021/22	2022/23
Vinacce	1.723.450	1.527.170	1.690.720
Mosti/Feccia	778.970	563.030	857.260
Raspi	525.730	386.210	567.940

L'energia consumata e prodotta e le fonti rinnovabili

I consumi energetici afferiscono principalmente all'energia elettrica utilizzata per il processo produttivo (vinificazione, spumantizzazione e imbottigliamento); essi comprendono inoltre l'energia termica impiegata per il riscaldamento, il carburante utilizzato dai mezzi aziendali, l'energia fotovoltaica.

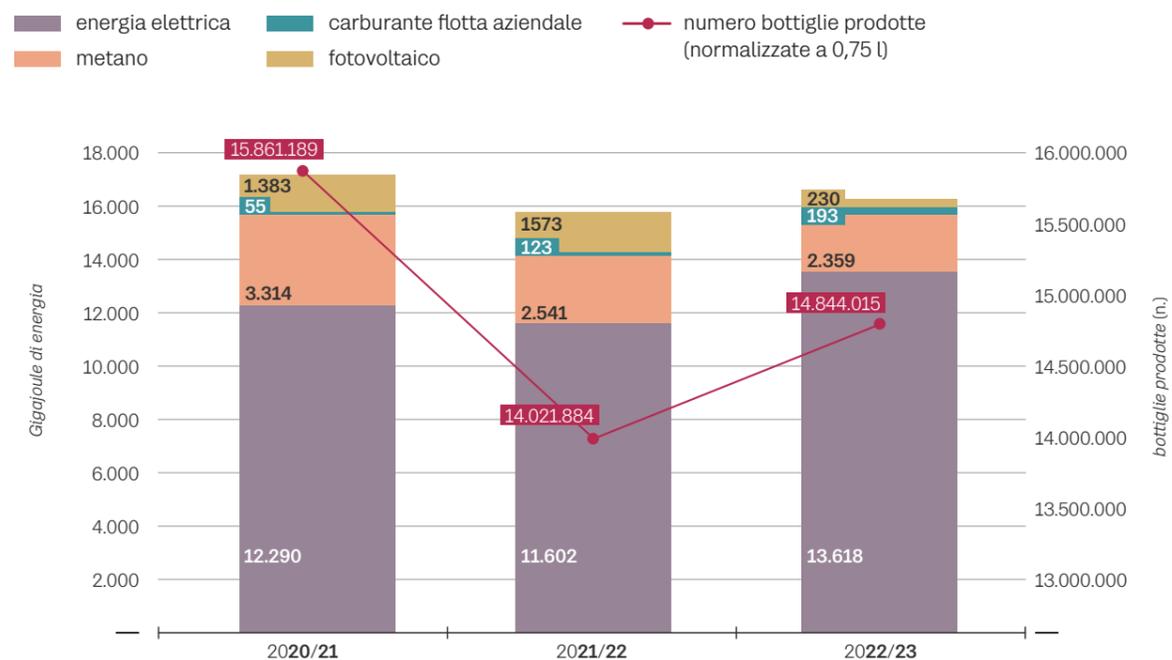
Consumo di energia per fonte (Gj)

	2020/21	2021/22	2022/23
Energia elettrica	12.290	11.602	13.618
Metano	3.314	2.541	2.359
Carburante flotta aziendale	55	*123	193
Fotovoltaico	1.383	1.573	230
Totale energia consumata	17.043	15.839	16.400

(*) Il dato sul consumo di carburanti per la flotta aziendale del 2021/22 è stato modificato rispetto a quanto riportato nel precedente Bilancio di Sostenibilità. Il valore qui riportato include un aggiornamento dei dati relativi a un veicolo a noleggio.

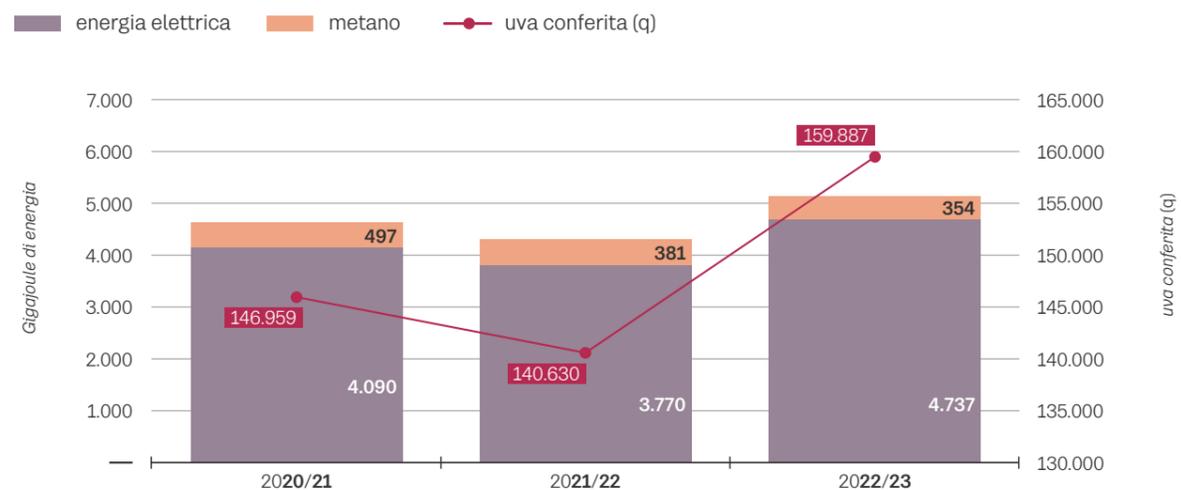
Nell'ultima annata si è registrato un complessivo aumento dei consumi di energia pari al 3,5%. Il consumo di energia elettrica prelevata dalla rete è aumentato del 17,4%, anche in correlazione alla diminuzione della produzione di energia da fonti rinnovabili legata ai due impianti fotovoltaici di proprietà, che si è ridotta notevolmente a causa di un'interruzione del funzionamento dell'impianto integrato nella copertura dell'edificio della nuova linea di imbottigliamento. Nell'annata 2022/23 è inoltre registrato un aumento nel consumo di carburanti - pari al 57,3% - collegato a un maggior numero di veicoli aziendali utilizzati, mentre il consumo di metano ha subito una riduzione del 7,2%.

Consumo di energia per fonte (Gj)



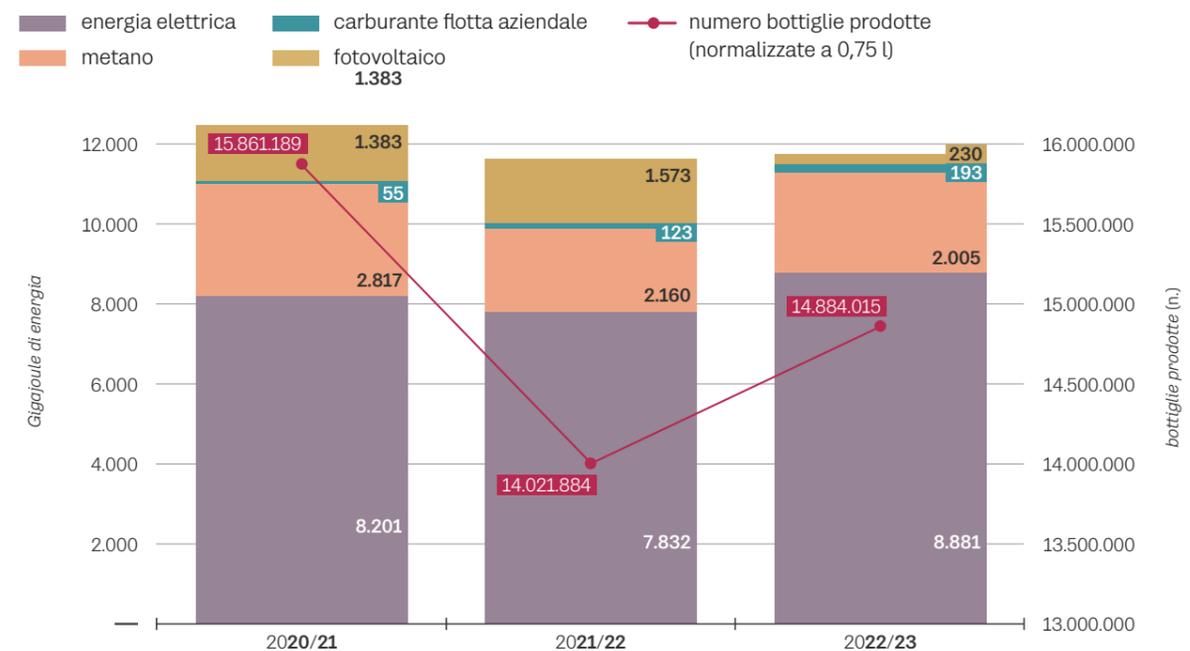
Il consumo di metano nei successivi due grafici, che riportano i consumi di energia attribuiti alla fase di vinificazione e alle fasi di imbottigliamento, stoccaggio e preparazione alla vendita, ha subito una modifica rispetto a quanto riportato nel precedente Bilancio di Sostenibilità a seguito di una più accurata ripartizione dei consumi tra le due fasi per gli anni 2021/22 e 2020/21.

Consumo di energia per fonte (Gj)



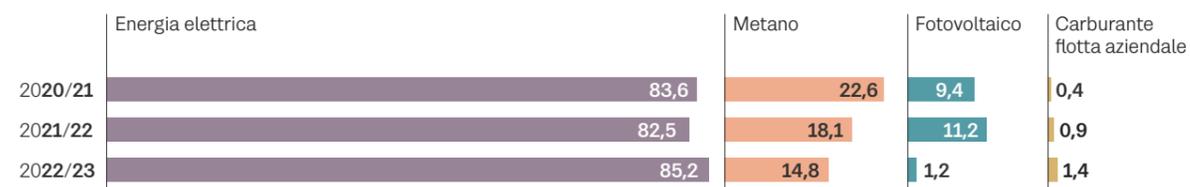
Consumo di energia per fonte (Gj)

Fasi di imbottigliamento, stoccaggio e preparazione alla vendita



Poiché i consumi energetici si riferiscono principalmente all'attività di lavorazione dell'uva conferita dai Soci, si riporta anche il grafico relativo all'intensità energetica, ottenuta rapportando i consumi energetici all'unità funzionale (uva conferita).

Consumo di energia per fonte e quintali di uva conferita (MJ/q)



Gli investimenti ambientali

Nell'annata 2022/23 Cantina Produttori di Valdobbadiene e Val d'Oca hanno confermato il proprio impegno verso gli investimenti che apportano un miglioramento ambientale, in termini di consumi ed efficienza. Gli investimenti sono stati dedicati:

- alla digitalizzazione delle linee di imbottigliamento per un migliore efficientamento dei processi;
- all'acquisto di un impianto di termoregolazione per la fase di pigiatura, utile a tenere sotto controllo la temperatura e i consumi;
- alla refrigerazione di quattro autoclavi.

L'acqua

L'indicatore Acqua è uno dei tre indicatori (insieme a Territorio e Aria) analizzati nell'ambito del percorso per l'ottenimento della **certificazione VIVA**. Il 100% delle acque proviene dall'acquedotto e viene utilizzata in prevalenza dalla Cantina per il processo produttivo, ovvero le fasi di vinificazione, spumantizzazione e imbottigliamento.

Consumo idrico per destinazione d'uso (mc)*

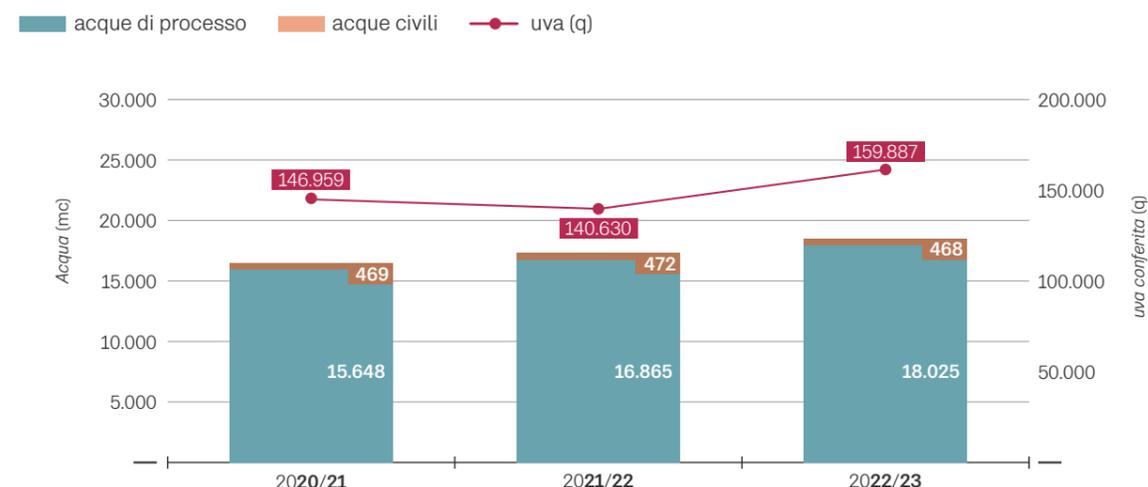
Destinazione	2020/21	2021/22	2022/23
Acque civili	469	472	468
Acque di processo	15.648	16.865	18.025
Totale Acque	16.117	17.337	18.493

Consumo idrico per attività (mc)

Destinazione	2020/21	2021/22	2022/23
Cantina Produttori Valdobbiadene			
<i>fase di vinificazione</i>	6.000	6.286	7.325
<i>fase di imbottigliamento e condizionamento</i>	9.648	10.580	10.700
Punto vendita Val d'Oca	351	355	352
Magazzino "Zecchei"	118	117	116
Totale Acque	16.117	17.337	18.493

Nell'ultima annata si è verificato un ulteriore aumento dei consumi idrici relativi alle fasi di vinificazione e di imbottigliamento. Se però si analizzano i consumi idrici in relazione ai quintali di uva lavorata, si osserva come a un aumento del 13,7% dell'uva conferita corrisponda un aumento del 6,7% dei consumi idrici.

Consumo idrico per destinazione d'uso (mc)

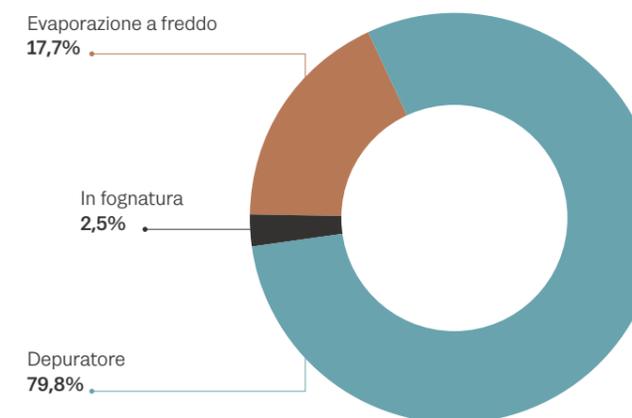


Al netto degli scarichi idrici smaltiti tramite evaporazione a freddo, la totalità degli effluenti provenienti dalla cantina viene gestito attraverso un **depuratore biologico** a fanghi attivi con micro filtrazione a membrane, sovradimensionato rispetto al fabbisogno, per oltre 10.000 abitanti equivalenti. Il depuratore viene sottoposto a frequenti analisi di controllo, sia interne che esterne, secondo quanto previsto dall'Autorizzazione Provinciale Prot. 48644 del 20/07/06. Gli scarichi in fognatura, che rappresentano il 2,5%, si riferiscono esclusivamente a scarichi provenienti da usi civili presso il Wine Center Val d'Oca ed il Magazzino "Zecchei".

Volume degli scarichi idrici per destinazione (mc)

Destinazione	2020/21	2021/22	2022/23
Depuratore	11.896	14.590	14.754
In fognatura	469	472	468
Evaporazione a freddo (fase di produzione)	3.636	2.275	3.271
Totale	16.001	17.337	18.493

Scarichi idrici per destinazione (mc) - 2022/23



I controlli al depuratore

Le analisi su nitrati, nitriti e livello di COD (domanda chimica di ossigeno) vengono effettuate con un controllo interno a cadenza settimanale. Ossigeno disciolto, solidi sospesi, COD, azoto ammoniacale, azoto nitroso, fosforo, azoto nitrico vengono analizzati una volta al mese *in loco*, con un controllo esterno a cura della ditta SERECO.

Un controllo semestrale esterno, effettuato da ditta specializzata, analizza invece: materiali in sospensione, pH, anioni (cloruri, azoto nitrico, solfati), BOD, COD, azoto nitroso, solfiti, fosforo totale, tensioattivi anionici, tensioattivi non ionici, tensioattivi totali, azoto ammoniacale, alluminio, rame, zinco. Nel 2022/23 non si sono riscontrate non conformità.

L'impronta idrica di organizzazione

Per stimare gli impatti derivanti dal consumo e dalla diminuzione della qualità dell'acqua, in conformità con quanto richiesto dallo standard Equalitas, Cantina Produttori di Valdobbadiene ha calcolato l'impronta idrica di organizzazione sulla base dello standard ISO 14046.

A tal fine la modellazione del sistema è stata svolta con il software LCA for Experts ver. 2023.2 L'unità funzionale dell'analisi è **1 bottiglia di vino** da 0,75 l. I confini del sistema sono stati definiti secondo l'approccio del controllo finanziario-operativo e comprendono le fasi di cantina e di imbottigliamento/condizionamento. Sono stati esclusi dall'analisi i processi produttivi delle materie prime e del fine vita dei rifiuti, i quali risultano interamente destinati a recupero. Le operazioni di trattamento delle acque reflue e di processo prodotte dall'organizzazione, aventi impatti diretti sulla qualità idrica, vengono invece considerate nello studio e si assume un approccio cautelativo di trattamento delle acque che prevede la gestione dei fanghi derivanti da depurazione tramite uso agricolo o incenerimento. Per il restante rifiuto, l'analisi tiene conto solamente dei processi di trasporto del vino fino al luogo di deposito. La fase di distribuzione delle bottiglie e del vino venduto sfuso è esclusa dai confini del sistema. La densità del vino è stata considerata pari a 0,99 kg/l. Per il trasporto delle uve è stato assunto l'uso di mezzi aventi capacità di carico pari a 5 tonnellate, verosimilmente assimilabili a trattori, mentre per i restanti trasporti (materie prime e rifiuti) mezzi aventi capacità di 9,3 tonnellate.

Profilo degli indicatori per l'impronta idrica dell'organizzazione
relativi all'unità funzionale di 1 bottiglia di vino (normalizzata a 0,75 l)

Categoria di Impatto	Valore	Unità di Misura	Categoria di Impatto	Valore	Unità di Misura
Water Scarcity ¹	2,69E-4	m ³ eq	Human Toxicity, cancer ⁴	2,2E-11	CTUh
Aquatic acidification ²	2,17E-4	kg SO ₂ eq	Human Toxicity, non cancer ⁵	2,33E-13	CTUh
Aquatic ecotoxicity ³	4,82E-4	CTUe	Freshwater eutrophication ⁶	1,127E-6	kg P eq

¹ WSI, OECD + BRIC Average for unspecified water [m³ equiv.]

² 102+ v2.1 – Aquatic acidification - Midpoint [kg SO₂ eq. to air]

³ USEtox 2.12, Ecotoxicity (recommended only) [CTUe]

⁴ USEtox 2.12, Human toxicity, cancer (recommended only) [CTUh]

⁵ USEtox 2.12, Human toxicity, non-canc. (recommended only) [CTUh]

⁶ ReCiPe 2016 v1.1 Midpoint (E) – Freshwater Eutrophication [kg P eq.]

GRI 305-1
GRI 305-2
GRI 305-3
GRI 305-5
GRI 305-6

EQUALITAS 5.3.5.1
EQUALITAS 5.4.2.1
EQUALITAS 5.4.2.2

L'aria e le emissioni

L'indicatore Aria, come l'indicatore Acqua indagato nell'ambito del percorso per la certificazione VIVA, riguarda **la gestione delle emissioni attraverso la misurazione delle principali fonti dirette ed indirette** di Cantina Produttori di Valdobbadiene e Val d'Oca¹.

La principale fonte emissiva (75,7%) è correlata ai processi di produzione e smaltimento relativi all'approvvigionamento delle materie prime (**indirette da prodotti acquistati**), seguita (22,0%) dalle emissioni legate ai trasporti necessari alla ricezione delle materie prime stesse, compreso il conferimento delle uve da parte dei Soci, e agli spostamenti dei dipendenti (**indirette da trasporto**). Risultano pertanto marginali le emissioni direttamente collegate alle attività di Cantina Produttori di Valdobbadiene e Val d'Oca (metano, carburante flotta aziendale, gas refrigeranti, fornitura di energia elettrica) che insieme totalizzano il 2,3%.

Relativamente alle emissioni indirette da prodotti acquistati, le voci più significative si riferiscono alla produzione di uve e vini acquistati (33,4%) ed alla produzione delle altre materie prime (in particolare le bottiglie di vetro), che rappresenta il 63,2% di questa categoria. Per quanto riguarda invece le emissioni indirette da trasporto, la maggior parte (88,6%) si riferisce al trasporto e alla distribuzione del vino presso i clienti finali. Nell'annata 2022/23 si registra un aumento delle emissioni di CO₂ pari al 7,9%. L'aumento più significativo, in termini percentuali, è relativo al consumo di carburante per la flotta aziendale (57,3%), collegato a un maggior numero di veicoli aziendali utilizzati. In valore assoluto, invece, l'incremento più significativo si è registrato per le emissioni indirette da prodotti acquistati (+ 1.279,5 tonnellate), connesse principalmente alle fasi di produzione dei beni utilizzati nel processo produttivo e di uve e vini acquistati dall'azienda. L'incremento delle emissioni relative al consumo di gas refrigeranti si riferisce all'intervento di ricarica di gas registrato nel 2022/23 negli impianti connessi alle fasi di imbottigliamento e stoccaggio. Le altre categorie considerate non si sono discostate in modo significativo dai risultati registrati nell'anno precedente.

Emissioni di CO₂ eq. dirette e indirette (t)

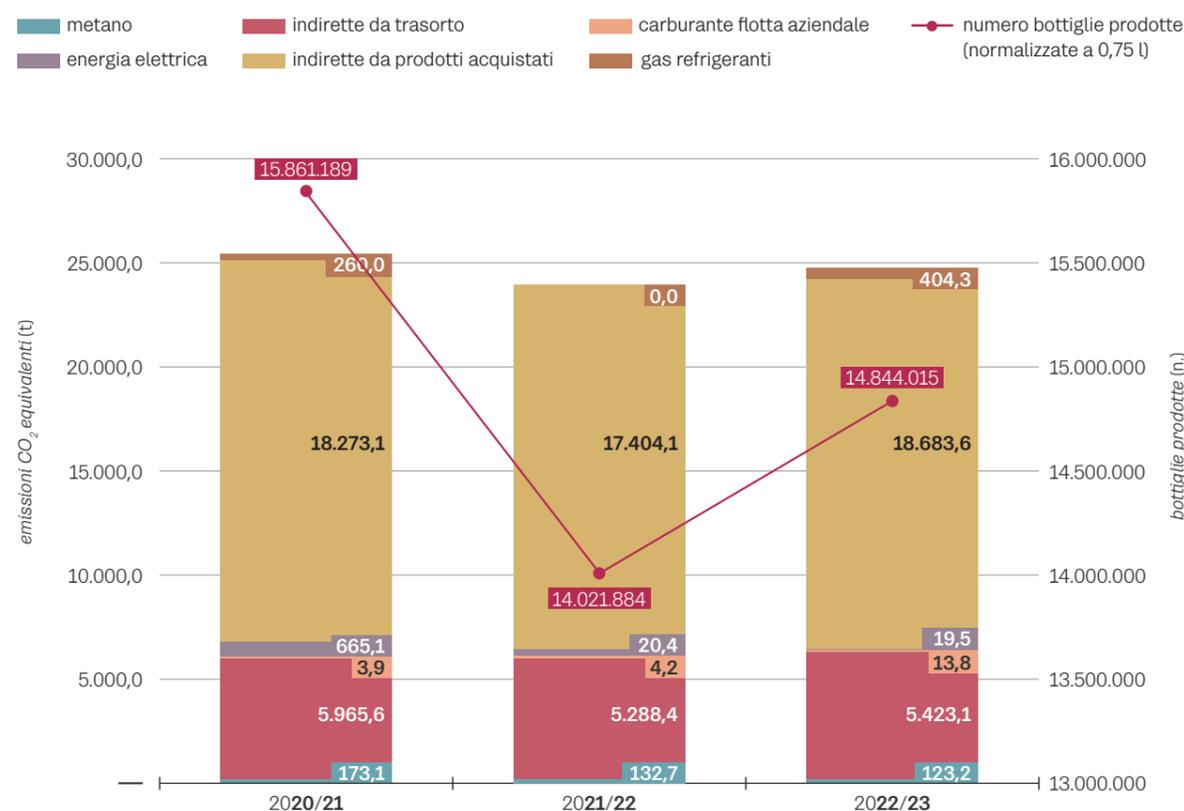
	2020/21	2021/22	2022/23
Metano	173,1	132,7	123,2
Carburante flotta aziendale	3,9	8,8	13,8
Energia elettrica	665,1	20,4	19,5
indirette da trasporto	5.965,6	5.288,4	5.423,1
indirette da prodotti acquistati	18.273,1	17.404,1	18.683,6
Gas refrigeranti	260,0	0,0	404,3
Totale emissioni di CO₂ eq. (t)	25.340,8	22.854,5	24.667,5

*Le emissioni relative ai consumi di carburanti per la flotta aziendale del 2021/22 hanno subito una modifica rispetto a quanto riportato nel precedente Bilancio a seguito dell'integrazione del carburante di un veicolo a noleggio.

⁽¹⁾ Fonte: Disciplinare VIVA 2019/2.1 - ISO 14064-1:2018 - Greenhouse gases - Part 1: Specification with guidance at the organization level for quantification and reporting of greenhouse gas emissions and removals.

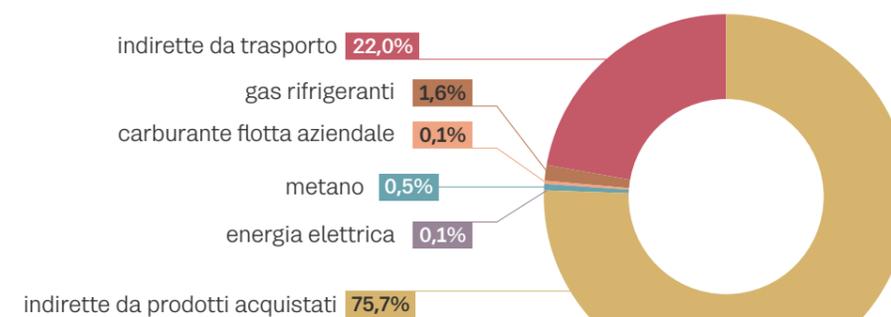
Il grafico di seguito mette in relazione le emissioni di CO2 equivalente rispetto all'unità funzionale, individuata nel numero di bottiglie prodotte. Si osserva come l'aumento delle emissioni prodotte sia proporzionale a un aumento dell'attività aziendale, valutata in base al numero delle bottiglie prodotte.

Emissioni di CO₂ eq. equivalenti per fonte (t), dirette e indirette

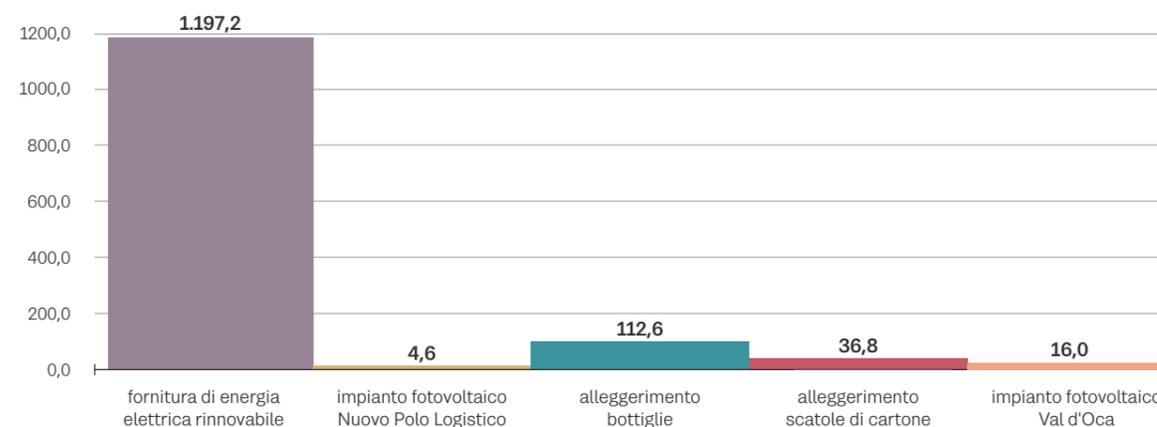


La scelta di attivare, a partire da gennaio 2021, la fornitura di energia elettrica proveniente totalmente da fonti rinnovabili si è rivelata determinante nell'ottica di una drastica riduzione delle emissioni di CO₂: nell'ultima annata il trend rispecchia quanto registrato precedentemente, ovvero 1.197,2 tonnellate di CO₂ equivalente evitate. La riduzione delle emissioni di CO₂ equivalente è favorita anche dalla presenza dei due impianti fotovoltaici e dal continuo percorso di alleggerimento del peso delle bottiglie e dei cartoni che hanno portato ad una importante riduzione delle emissioni. Nell'ultima annata complessivamente sono state evitate 1.367,2 tonnellate di CO₂ equivalente.

Emissioni di CO₂ eq. dirette e indirette (t) – 2022/23



Emissioni di CO₂ eq. evitate (t) – 2022/23



Il capitale umano: l'importanza dei collaboratori

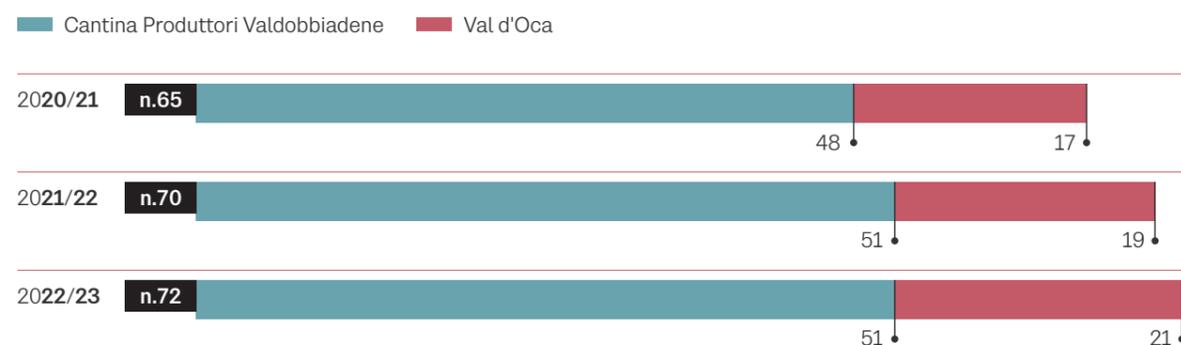
Cantina Produttori di Valdobbiadene e Val d'Oca sono attente a garantire stabilità e continuità all'impresa, creando posti di lavoro anche a beneficio della comunità locale. L'importanza di tali temi, uniti al ricambio generazionale, è confermata anche dall'analisi di materialità condotta per il presente Bilancio di Sostenibilità.

Nell'annata 2022/23 è stato registrato un aumento del 3,4% nel numero di collaboratori pari a 72, calcolati in base alla presenza media nel corso dell'anno, a cui si aggiunge 1 tirocinante. I lavoratori stagionali, calcolati come "teste", sono 16 e per lo più impiegati durante i mesi della vendemmia. Per la natura delle due realtà, Cantina Produttori di Valdobbiadene cooperativa e Val d'Oca commerciale, le relazioni sul lavoro vengono gestite in riferimento a due Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro:

- CCNL "Aziende cooperative trasformazione prodotti agricoli e zootecnici e lavorazione prodotti alimentari";
- CCNL "Commercio".

I 3 Dirigenti sono invece coperti dal CCNL "Dirigenti Agricoltura".

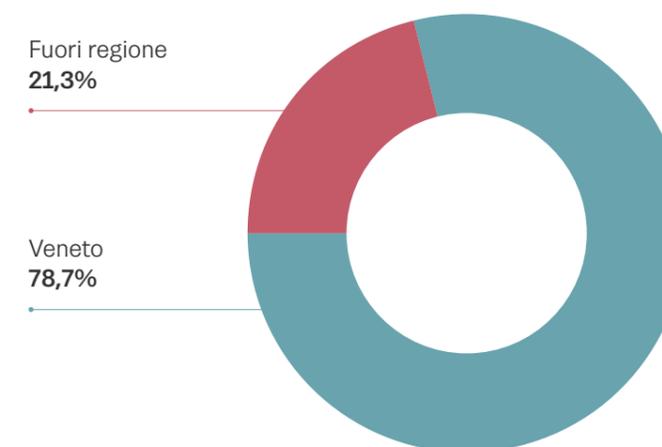
Collaboratori di Cantina Produttori di Valdobbiadene e Val D'Oca*



(* Il dato si riferisce alla presenza media di collaboratori nelle annate di riferimento. I lavoratori part time sono stati calcolati secondo la metodologia FTE (Full Time Equivalent). Ai dipendenti in organico nel 2022/23 è da aggiungere un lavoratore in tirocinio, non inserito nelle elaborazioni di questa e delle successive tabelle che si riferiscono all'organico in essere.

La maggior parte dei collaboratori proviene dalla Regione Veneto a conferma del **forte legame con il territorio** e della capacità di mantenere a livello locale qualifiche e competenze. Il proficuo rapporto nato con gli istituti scolastici locali, come l'Istituto Tecnico G. Verdi di Valdobbiadene (TV), è la dimostrazione della volontà di rafforzare il tessuto occupazionale locale dal punto di vista delle competenze e delle capacità professionali. Nell'anno 2022/23 sono 7 gli studenti accolti in azienda per un tirocinio formativo curriculare; i tirocinanti sono stati coinvolti nelle attività all'interno del Laboratorio per acquisire competenze tecniche di laboratorio enologico oppure nell'area amministrazione per competenze amministrativo-gestionali.

Forza lavoro per area geografica di nascita - 2022/2023



**Nel 2022/23
l'83,4% dei lavoratori ha un contratto
a tempo indeterminato**

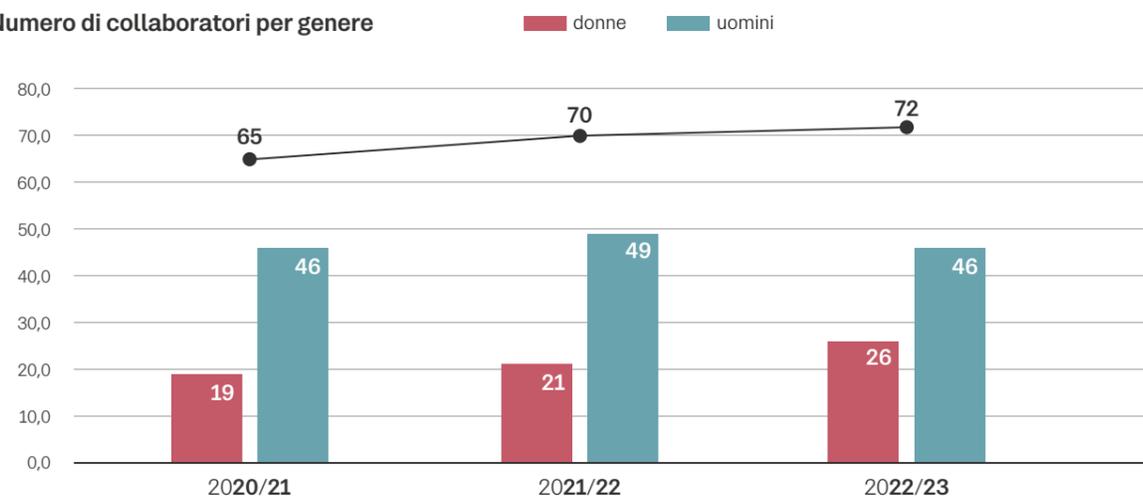
Il genere maschile è prevalente (64,2%) rispetto a quello femminile, mentre la fascia tra i 35 e i 50 anni è quella più rappresentata (38,7%).

Collaboratori per tipologia di contratto

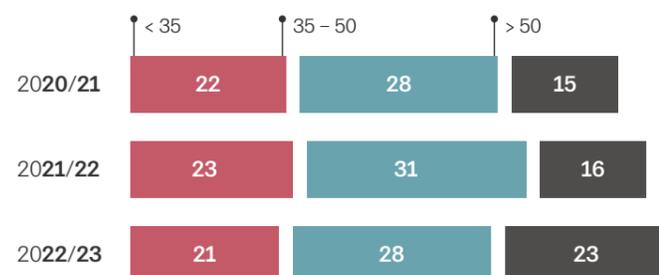
	2020/21	2021/22	*2022/23
Indeterminato full time	56	55	58
Indeterminato part time	1	1	2
Determinato full time	2	9	7
Stagionali	6	5	5
Totale collaboratori	65	70	72

(* Al termine del periodo di rendicontazione è stato inoltre assunto un collaboratore a tempo determinato part-time, non inserito in questa tabella in quanto l'incidenza della sua presenza media nell'anno è inferiore allo 0,1%.

Numero di collaboratori per genere



Numero di collaboratori per fascia di età



Collaboratori per qualifica

	2020/21	2021/22	2022/23
Dirigenti	3	3	3
Quadri	-	1	2
Impiegati	28	32	33
Operai*	34	34	34
Totale collaboratori	65	70	72

(*) La voce "operai" include anche i lavoratori stagionali.

Assunzioni e cessazioni

Nell'ultimo esercizio è stata registrata l'assunzione di 22 nuove persone, per un tasso pari al 13,3%. Dei nuovi assunti, il 63,6% proviene dalla Regione Veneto. Allo stesso tempo, è stata registrata la cessazione del rapporto di lavoro con 19 persone, per un tasso di turnover pari al 10,7%.

I dati riportati nelle tabelle che seguono sono stati calcolati con riferimento alla presenza media nel corso dell'anno, escludendo le assunzioni di personale il cui rapporto di lavoro è iniziato e cessato nel corso del medesimo esercizio.

La prevalenza delle nuove assunzioni riguarda collaboratori di genere maschile e collaboratori al di sotto di 35 anni di età, con un tasso di assunzione specifico del 23,9%, seguito dalla fascia di età 35-50 anni (11,1%) e da quella >50 anni (6,2%). Nell'ultimo esercizio tra le 22 nuove assunzioni, 18 sono state di giovani under 35, distribuiti tra operai (13) ed impiegati (5), e tra contratti a tempo determinato (11) e indeterminato (7).

Tasso di Assunzioni (%)

	Uomini	Donne	< 35	35-50	> 50
2020/21	6,2%	0,6%	11,5%	1,2%	0,5%
2021/22	12,5%	9,9%	18,5%	8,9%	7,6%
2022/23	13,5%	13,0%	23,9%	11,1%	6,2%

Tasso di Turnover (%)

	Uomini	Donne	< 35	35-50	> 50
2020/21	10,9%	5,7%	17,3%	6,0%	4,0%
2021/22	16,6%	16,2%	33,1%	10,4%	4,6%
2022/23	16,3%	0,8%	18,0%	2,4%	14,0%

L'attenzione ai lavoratori

Il contesto di forte competizione, internazionale e non, in cui Cantina Produttori di Valdobbiadene e Val d'Oca operano, alimenta costantemente l'esigenza di rispettare determinati standard qualitativi. Il perseguimento di questo obiettivo non può prescindere dal benessere e dalla soddisfazione dei collaboratori, spingendo il management ad adottare strategie flessibili in materia di risorse umane. A partire dal mese di maggio 2023, sono stati attivati 21 accordi individuali sullo smart working, sia per i dipendenti di Cantina Produttori Valdobbiadene sia di Val D'Oca, che danno la possibilità ai beneficiari di usufruire di una giornata di lavoro agile a settimana. Inoltre nel mese di dicembre 2022 sono stati erogati a ciascun collaboratore buoni spesa di euro 600, in sostegno al potere di acquisto.

Come per le annate precedenti, anche in quella 2022/23 non sono pervenute all'Organismo di Vigilanza, attraverso lo strumento di posta elettronica messo a disposizione, segnalazioni da parte dei dipendenti in merito a discriminazione sessuale, razziale, pertinente allo stato di salute e a opinioni politiche e religiose.

In merito alla privacy nella gestione dei dati e delle informazioni inerenti ai lavoratori è stato ultimato, con la consulenza esterna di UNIS&F, un percorso volto all'adeguamento e aggiornamento del registro Privacy GDPR che riguarda i dipendenti sia di Cantina Produttori di Valdobbiadene che di Val d'Oca, i soci e gli amministratori.

Il progetto è articolato nelle seguenti fasi:

- aggiornamento sulla base del nuovo GDPR della documentazione prodotta e mantenuta in essere;
- analisi della struttura informatica, delle modalità di gestione degli account di rete, degli applicativi che contengono dati personali e del trattamento della video sorveglianza per un'eventuale integrazione di ulteriori procedure;
- inquadramento dei rapporti infragruppo;
- analisi del sito web, dell'e-commerce e dei trattamenti collegati.

Cantina Produttori di Valdobbiadene e Val d'Oca si impegnano, inoltre, a promuovere il dialogo con i dipendenti e l'ascolto di eventuali problematiche riscontrate. Per questo motivo, è stata istituita un'apposita Commissione del personale che prende parte a tutti i Consigli di Amministrazione e incontra il management se incorre nella necessità di sottoporre argomenti specifici. Da luglio 2022 a giugno 2023, oltre ai 15 incontri all'interno del CdA, sono stati effettuati 18 incontri con il gruppo di lavoro sul Personale e tre incontri con la Rappresentanza Sindacale Unitaria (RSU), di cui due con la Direzione e il gruppo di lavoro e uno solamente con la Direzione.

Dall'analisi dell'indicatore del rapporto tra la retribuzione base percepita dalle donne rispetto agli uomini, nonché dal medesimo rapporto calcolato rispetto alla retribuzione totale (ottenuta sommando a quella base altre componenti quali, ad esempio, straordinari, bonus, benefit) emerge un quadro di omogeneità in entrambi i CCNL applicati. L'indicatore tende idealmente ad 1, valore che rappresenta parità di retribuzione a parità di inquadramento e livello. Alcune lievi differenze sono dovute a molteplici fattori, tra cui ad esempio mesi di aspettativa, maternità obbligatoria o facoltativa, scatti di anzianità.

Il rapporto tra la retribuzione più alta – appartenente ad un dirigente – e il valore mediano – calcolato stimando la retribuzione totale annua anche per chi ha lavorato solo per un periodo dell'anno ed includendo bonus, benefit, straordinari, provvigioni, incentivi – è pari a 6,14.

Rapporto remunerazione base e totale 2022/23

CCNL Aziende cooperative trasformazione prodotti agricoli e zootecnici e lavorazione prodotti alimentari			
Inquadramento	Livello	Rapporto remunerazione base	Rapporto remunerazione totale
Impiegato	I	1,02	1,02
Impiegato	II	1,11	1,11
Impiegato	IV	1,08	1,08
Impiegato	V	1,09	1,09
Operaio	V	1,03	1,03
CCNL Commercio			
Inquadramento	Livello	Rapporto remunerazione base	Rapporto remunerazione totale
Quadro	Q	1,15	1,15
Impiegato	V	0,98	0,99

Premio di risultato

È istituito un sistema premiale mirato al riconoscimento del merito, dell'impegno e della professionalità del personale. I risultati, riconosciuti ai dipendenti per effetto del meccanismo di premialità in atto, corrispondono all'andamento delle performance aziendali e sono dunque variabili nel tempo.

Il Premio è legato al conseguimento di obiettivi incrementali misurabili attraverso l'andamento dell'indice di produttività, dell'indice di performance complessiva (redditività) e dell'indice di qualità. Il valore di riferimento per il calcolo in euro del premio complessivo annuo lordo è calcolato come il 0,5% della liquidazione elargita ai Soci conferitori durante la vendemmia dell'anno precedente.

La ripartizione avviene pro quota tra tutti i dipendenti in proporzione alle ore lavorate da ogni singolo lavoratore; ne hanno diritto:

- i dipendenti con contratto a tempo indeterminato con qualifica di Quadro, Impiegato e Operaio;
- gli apprendisti e gli impiegati a tempo determinato con contratto pari o superiore a 9 mesi;
- i dipendenti stagionali passati, nel corso dell'esercizio, da un contratto a tempo determinato a uno a tempo indeterminato;
- i dipendenti con contratto a tempo determinato rinnovato, a scadenza, per un ulteriore periodo a tempo determinato.

In riferimento all'ultima annata il premio è stato liquidato nel mese di ottobre 2023 e si basava su 4 parametri:

- 1) numero di bottiglie prodotte
- 2) liquidazione delle uve
- 3) non conformità igienico-sanitarie
- 4) non conformità di prodotto.

Congedo parentale

Il congedo parentale è il diritto a un periodo di astensione dal lavoro per i dipendenti genitori al fine di prendersi cura del figlio nei primi anni di vita. Nel 2022/23 sono stati 4 i dipendenti che hanno usufruito del congedo parentale, di cui 3 donne e 1 uomo, con un tasso di rientro a lavoro del 75%. Il tasso di retention, calcolato come rapporto tra il numero dei dipendenti ancora impiegati 12 mesi dopo il rientro a lavoro post congedo parentale e il numero di dipendenti tornati a lavoro in seguito al congedo nel precedente periodo di rendicontazione, è pari a 40%. I dipendenti in congedo parentale hanno diritto al premio di risultato per i mesi di astensione obbligatoria e non per quella facoltativa.

La formazione continua

Cantina Produttori di Valdobbiadene e Val d'Oca credono nella formazione continua di collaboratori e Soci per poter offrire ai mercati la massima qualità e rispondere a tutte le esigenze via via emergenti. Nell'ultimo anno le sessioni formative hanno coinvolto i dipendenti in media per 10,9 ore, per un totale di 782 ore erogate. I corsi svolti hanno riguardato solamente corsi di formazione e aggiornamento dei dipendenti su Qualità, Ambiente e Sicurezza.

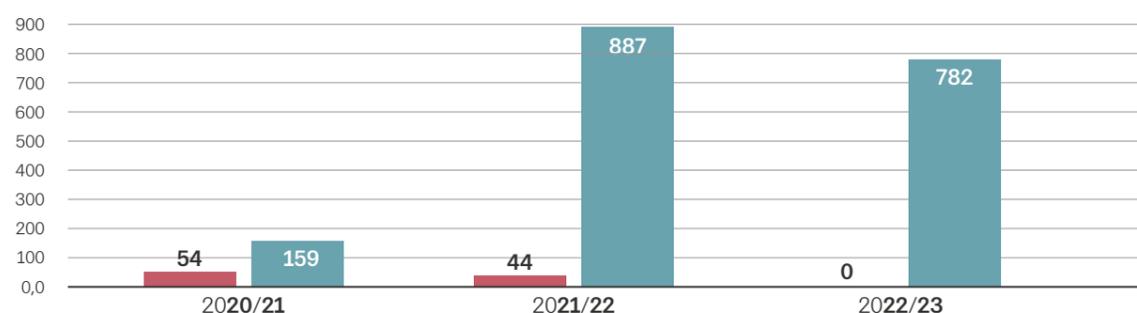
Nel dettaglio, i principali hanno riguardato:

- Sicurezza negli spazi confinati
- Sicurezza per l'utilizzo del carrello elevatore
- Aggiornamento preposti alla sicurezza
- Formazione sicurezza rischi specifici
- Aggiornamento di Primo soccorso e antincendio
- Aggiornamento RLS.

Formazione per area tematica (n. ore)

	2020/21	2021/22	2022/23
Qualità, ambiente e sicurezza	159	887	782
Competenze manageriali trasversali	54	44	-
Totale	213	931	782

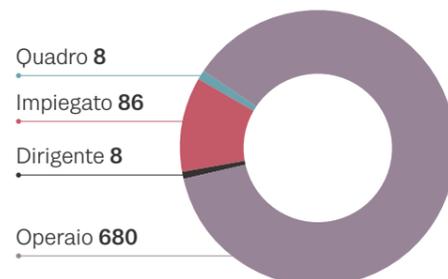
Ore medie di formazione per area tematica (n. ore)



Ore di formazione per genere - 2022/23



Ore di formazione per qualifica 2022/23



La sicurezza e la qualità dell'ambiente di lavoro

L'impegno costante di Cantina Produttori di Valdobbiadene e Val d'Oca per promuovere la sicurezza e la qualità dell'ambiente di lavoro fa sì che vengano messe in atto tutte le misure previste dalla normativa vigente in fatto di prevenzione e protezione dei lavoratori. Adeguata formazione e periodiche riunioni tra il **Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza**, il **Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP)** esterno, il dirigente aziendale per la sicurezza ed il medico competente, garantiscono il monitoraggio generale della situazione in termini di salute e sicurezza.

Il **DVR (Documento di Valutazione dei Rischi)** stabilisce la gestione di tutte le attività, sia quelle effettuate sistematicamente che quelle periodiche (es: raccolta e lavorazione delle uve), da parte di tutti i lavoratori, compresi i pochi lavoratori stagionali interinali, garantendo il massimo coinvolgimento delle diverse componenti aziendali interessate mediante interviste e colloqui con il personale.

Per l'individuazione di ogni rischio e delle relative azioni di riduzione, l'unità produttiva è stata suddivisa in 5 aree, così da poter individuare per ognuna la lista dei pericoli potenzialmente esistenti in corrispondenza di ciascuna lavorazione o servizio ausiliario, con l'indicazione delle condizioni operative (normale, anomala, non ordinaria o di emergenza) in cui questi si possono presentare. Successivamente sono stati attribuiti i parametri "P" (probabilità di accadimento) e "G" (gravità delle conseguenze) a ogni tipologia di rischio.

Infine, come previsto dal Testo Unico sulla Sicurezza (D. Lgs. 81/2008), sono stabilite le misure di prevenzione e protezione già attuate e i Dispositivi di Protezione Individuale messe a disposizione dei dipendenti a seguito della Valutazione dei Rischi.

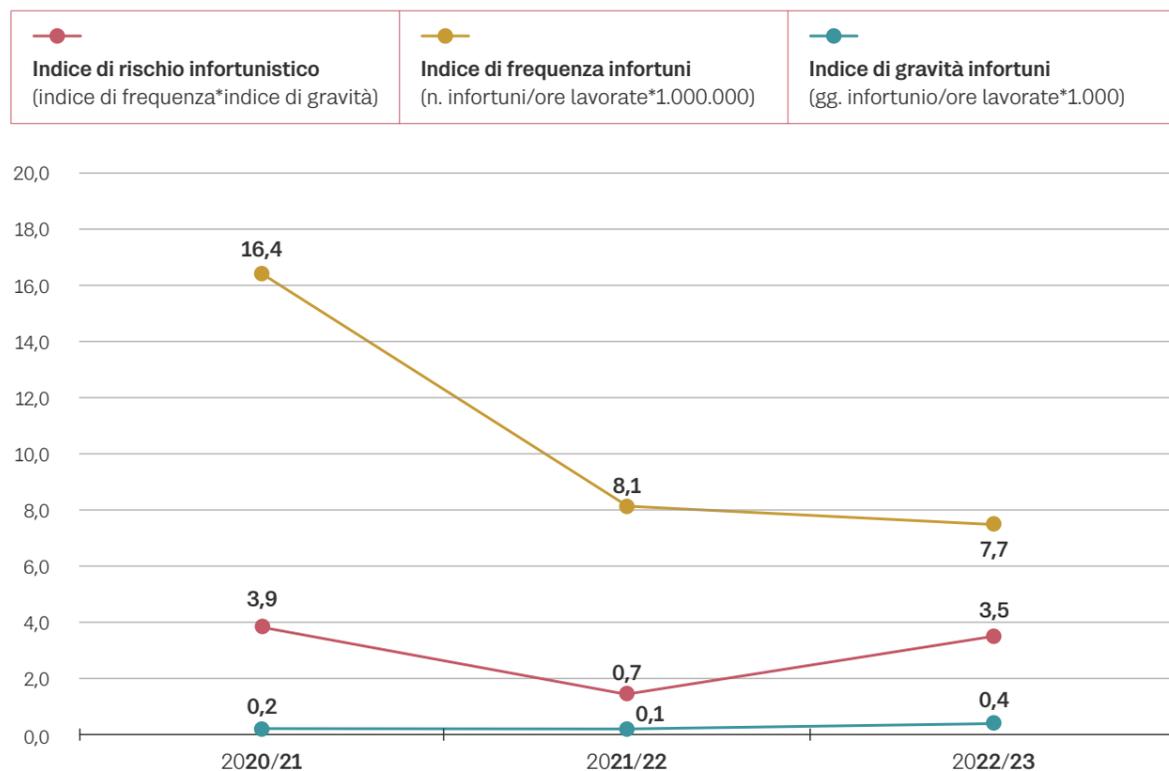
In caso di affidamento di lavori ad imprese appaltatrici o a lavoratori autonomi, in cui vengono condivisi i rischi presenti all'interno della cantina, viene predisposto il Documento di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI).

Nel corso dell'esercizio non si sono registrati infortuni gravi, decessi o incidenti per i quali sia stata accertata responsabilità aziendale.

Numero di infortuni

	2020/21	2021/22	2022/23
Piede in fallo/scivolamento	0	0	1
Sollevando/spostando	0	1	0
Schiacciato/colpito da corpi estranei	1	0	0
In itinere	1	0	0
Totale infortuni	2	1	1

Indici di infortunio sul lavoro



La salute e la sicurezza del consumatore

L'aggiornamento dell'analisi di materialità e il rinnovato dialogo con gli stakeholder hanno confermato la centralità del tema "Salute e sicurezza del consumatore". Sempre di più Cantina Produttori di Valdobbadiene e Val d'Oca stanno affiancando alla sostenibilità sociale, economica e ambientale la strada della qualità del prodotto, assicurando un'adeguata assistenza ai Soci per le tecniche colturali e rinnovando le proprie Certificazioni.

L'azienda si avvale di una specifica procedura conforme alla norma ISO 9001 per la pianificazione del processo produttivo e del controllo di tutte le attività che possono avere un'influenza sulla qualità. La pianificazione è volta a garantire il mantenimento di alti livelli qualitativi, la rispondenza del prodotto alle specifiche tecniche e commerciali, la legalità e la sicurezza del prodotto per i consumatori finali.

Ai fini della qualità e sicurezza del prodotto venduto, anche i Soci conferitori di uve e i fornitori di prodotti enologici sono considerati "critici". Pertanto, l'organizzazione si impegna ad effettuare specifici controlli sui (nuovi) fornitori in modo da garantire le caratteristiche di qualità mentre i Soci, sottoscrivendo l'adesione allo statuto aziendale, si impegnano a rispettare le direttive aziendali.

In fase di conferimento delle uve da parte dei Soci, viene prelevata una quota per effettuare le analisi multi residuali a campione, con l'obiettivo di individuare quali principi attivi siano stati usati nella campagna viticola e quantificarne eventuali residui. In nessun caso sono state riscontrate non conformità sui residui.

Analisi effettuate sulle uve

	2020/21	2021/22	2022/23
Carri campionati*	3.871	3.281	4.041
Analisi multi residuali	46	182	198

(*) I parametri analizzati sono: apa, acidità totale, acidità volatile, gradazione, babo, botrite, citrico, glicerolo, gluconico, potassio, acido lattico, malico, tartarico, zuccheri, pH. A questi si aggiungono il ph e babo derivanti dall'analisi Maselli.

A partire dal 2018/2019, Cantina Produttori di Valdobbadiene e Val d'Oca possiedono la **certificazione SQNPI** (Sistema Qualità Nazionale di Produzione Integrata) che attesta la conformità del lavoro dei Soci ai disciplinari regionali di produzione integrata e ne pianifica l'autocontrollo delle uve, delle pratiche agronomiche in vigneto e del prodotto imbottigliato.

Per garantire la salubrità dei vini, anche per l'annata 2022/23 il numero dei parametri per le analisi dei vini stessi resta pari a 28. Tali analisi sono realizzate alcune internamente altre attraverso laboratori esterni.

Analisi effettuate sui prodotti – comparto viticolo

	2020/21	2021/22	2022/23
Campioni analizzati (n.)*	5.184	5.417	5.521
Parametri analizzati (n.)**	28	28	28

(*) Il numero di campioni non è proporzionale al numero di bottiglie prodotte, poiché sono state realizzate cuvée più consistenti.
 (**) I **parametri analizzati internamente** sono: alcol, zuccheri riduttori, acidità totale, acidità volatili, pH, acido malico, acido tartarico, acido citrico, acido lattico, estratto secco, glicerina, potassio, metanolo, ceneri, densità relativa, anidride solforosa libera, anidride solforosa totale. I **parametri analizzati esternamente** sono: zuccheri riduttori, acidità totale, ph, potassio, acido tartarico, stabilità tartarica, stabilità proteica, rame, calcio, piombo, zinco.

Etichettatura dei prodotti

La qualità delle informazioni al consumatore è accurata: in tutti i prodotti l'etichetta fornisce dettagliate indicazioni sulle più corrette modalità di consumo e sugli abbinamenti ai cibi, che non sono obbligatorie per legge. In ogni prodotto è riportato il sito web del marchio di riferimento dove sono disponibili informazioni ancora più dettagliate. Non vi sono state denunce comprovate riguardanti le violazioni della privacy dei clienti e la perdita di dati dei clienti, né sanzioni riguardanti non conformità in materia di etichettatura dei prodotti o con leggi e normative in materia sociale ed economica.

L'attenzione alla sicurezza del consumatore è inoltre garantita dalle **certificazioni di prodotto** ottenute:

Certificazioni di prodotto

Certificazione SQNPI



BRC Global Standard for Food Society



IFS Food



Certificazione Biologica



Certificazione Vegan



Certificazioni di organizzazione

Certificazione Equalitas



Certificazione VIVA





La Comunicazione

Comunicare con trasparenza e pragmatismo il valore, gli impatti generati e il rispetto degli impegni assunti per la sostenibilità, al fine di garantire agli stakeholder una credibilità di lungo periodo.



Comunicare visione e impegno per il futuro

La **Strategia di Comunicazione** di Cantina Produttori di Valdobbiadene è improntata a **Concretezza e Pragmatismo**: i contenuti elaborati sono veritieri e raccontano fatti supportati da dati, per dimostrare che gli impegni enunciati vengono rispettati e si realizzano nel tempo con un processo di miglioramento continuo. Questa scelta strategica si appoggia sulla forte convinzione della Direzione aziendale che **dare continuità** alla Comunicazione di Sostenibilità sia fondamentale per ottenere credibilità e fiducia presso tutti gli stakeholder.

L'impulso a **integrare la sostenibilità nei valori** e nella comunicazione ha continuato ad avere la spina dorsale con la pubblicazione e presentazione del **secondo Bilancio di Sostenibilità** ad aprile 2022 a Vinitaly e del **terzo Bilancio di Sostenibilità nel 2023**. Sul sito aziendale è presente la sezione Sostenibilità dedicata, costantemente aggiornata, ed **un'intensa attività di ufficio stampa e PR** ha visto attività di *mailing* e di invio della pubblicazione ai principali media nazionali.

Durante tutto il periodo di riferimento, il tema Sostenibilità, sia dal punto di vista ambientale che sociale, è stato affrontato con azioni mirate di comunicazione esterna, che hanno riguardato:

- **Marzo 2023**

Mantenimento della certificazione Equalitas.

- **Novembre 2023**

Partecipazione alla PMI Week 2023 promossa da Confindustria Veneto Est, con l'obiettivo di mostrare alle nuove generazioni il ruolo sociale del "fare impresa".

Nel 2022, sono apparse **346 pubblicazioni** riguardanti Cantina Produttori di Valdobbiadene, che hanno raggiunto un totale di oltre 58,7 milioni di lettori e utenti per un controvalore economico generato (stampa e pubblicazioni web) pari a 696.006* mila euro.

(* **Fonte:** L'Eco della Stampa AVE (ADVERTISING VALUE EQUIVALENT) – Il valore pubblicitario equivalente stampa è determinato secondo un algoritmo automatico che tiene in considerazione lo spazio occupato e i valori di listino abbattuti secondo una percentuale media.

Nel 2022/2023 le testate che hanno diffuso notizie su Cantina Produttori di Valdobbiadene coinvolgendo un maggior numero di utenti e lettori sono:

- La Tribuna di Treviso
- Tgcom24
- Civiltà del bere
- L'Economia del Corriere della Sera
- Forbes Italia
- Food&Beverage
- Wine Couture
- Oinos
- Pambianco
- La Cucina Italiana
- Elle Gourmet
- F
- Io Donna
- Decanter
- Falstaff
- Weinwirtschaft
- Ristoranti
- La Repubblica
- Corriere Vinicolo
- Il Sole 24 Ore
- Spirito Divino
- Le Guide de L'Espresso
- Cucina&Vini
- Dissapore

Wine Center Val d'Oca: ospitalità e cultura nel cuore del Prosecco

Il Wine Center Val d'Oca, con una struttura architettonica che evoca le bollicine del Prosecco, è uno spazio di oltre 1.000 metri quadri destinato alla **vendita, esposizione dei prodotti, degustazione e ospitalità**. Nel Wine Center Val d'Oca l'ospitalità è posta al centro e ogni visitatore è accolto con calore, invitato a scoprire di più sul processo produttivo dei vini. Il percorso offerto nel Wine Center combina **approfondimento e cultura**, conducendo i visitatori attraverso le diverse fasi di produzione, dalla cura delle vigne alla maturazione in cantina, arrivando fino alle degustazioni personalizzate.

Il brand si rinnova

Nel 2023 la Cantina Produttori di Valdobbiadene ha continuato il suo impegno per il rinnovo dei brand sul mercato al fine di definire strategie di riposizionamento di medio-lungo periodo e volte a dare seguito alle seguenti strategie di comunicazione:

- Cantina Produttori di Valdobbiadene, con il ruolo di marchio “corporate” legato soprattutto alla comunicazione inerente all’attività produttiva, la tradizione colturale, il rapporto con Soci, la comunità locale e i fornitori; l’insieme di logo e marchio come simbolo di unione e cooperazione, quale valore fondante e originario della Cantina;
- Val d’Oca come *premium brand* della Cantina Produttori di Valdobbiadene, ricoprendo nei mercati di riferimento un ruolo fondamentale per il canale Ho.Re.Ca e On Premise per trasmettere l’esclusività, la contemporaneità e l’innovazione delle produzioni. Logo e marchio mantengono la storica forma romboidale, con un lettering che enfatizza il payoff: *Contemporary Classic*;
- *re-branding* del marchio dedicato al canale *Off Trade* (attualmente Cantina Produttori di Valdobbiadene) nell’ottica di renderlo riconoscibile, chiaro e leggibile per i consumatori dei mercati di riferimento.

In occasione del **Vinitaly 2023** Cantina Produttori di Valdobbiadene ha raddoppiato il suo spazio con due stand rinnovati nell’immagine, a testimonianza dell’importante **percorso di rebranding e riposizionamento** che la società cooperativa ha messo in atto. Le novità presentate in occasione di tale evento hanno coinvolto i due brand dell’azienda: Cantina Produttori di Valdobbiadene, per i vini proposti alla grande distribuzione, e Val d’Oca, per i prodotti rivolti esclusivamente al canale ristorazione e sull’e-commerce:

- la prima novità fa riferimento ai due nuovi prodotti, l’extra brut e il rosè, nella **linea Cuvée Classiche**, che vedeva solo l’extra dry e il brut, aggiungendo un forte impulso di modernità alla proposta Val d’Oca. Val D’Oca ha presentato le sue quattro etichette con un’immagine compatta: un’elegante bottiglia nera satinata, con etichetta e capsula declinata in quattro tinte pastello: oro ramato, argento, azzurro e rosa;
- la seconda novità riguarda il restyling della linea dei **DOC**, con un Prosecco Doc Treviso Millesimato e un Prosecco Doc Rosè.

Il focus è stata, pertanto, l’**architettura del brand** dividendo i prodotti in quattro linee: la linea Heritage, con un Cartizze e un uvaggio storico, la linea delle Rive, la linea Cuvée classiche e la linea VO dei Doc.

Inoltre, nuova veste è stata assunta anche dalla linea **Scudi** per Cantina Produttori di Valdobbiadene e dalla gamma **Millesimati per Val d’Oca**, trasformazione che gradualmente investirà tutte le linee di prodotto.

Riconoscimenti, partecipazione ad eventi e fiere

Nel 2022/23 sono stati conferiti alla Cantina Produttori di Valdobbiadene numerosi **premi e riconoscimenti**, sia a livello di organizzazione che dei singoli vini prodotti. Tra i principali premi si segnalano:

Premio *Sparkle* a cura della prestigiosa rivista *Cucina&Vini* a:

- Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Dry *Uvaggio Storico* (5 sfere, massimo punteggio)

Falstaff, nota rivista austriaca, premia:

- Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive di Colbertaldo Extra Dry (92 punti su 100)
- Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive di San Pietro di Barbozza Brut (91 punti su 100)
- Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive di Santo Stefano Extra Brut (92 punti su 100)
- Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Millesimato Extra Dry (92 punti su 100)
- Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Val d’Oca Uvaggio Storico Dry (90 punti su 100)
- Asolo Prosecco DOCG Bio Vegan (90 punti su 100)

Sono premiati, sempre da Falstaff, in occasione del *Schaumweinfestival 2022*

- Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG Dry (92 punti su 100)
- Bio Vegan Asolo Prosecco Superiore DOCG Val d’Oca Bioldo Extra Dry (90 punti su 100)
- Prosecco Rosè DOC Millesimato Val d’Oca Extra Dry (90 punti su 100)

- Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive di San Pietro di Barbozza Brut (90 punti su 100)
- Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Val d'Oca Uvaggio Storico Dry (90 punti su 100)

Premiato da Decanter:

- Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze DOCG Val d'Oca Dry Silver Medal (93 punti su 100)

James Suckling premia:

- Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive di San Pietro di Barbozza Brut (90 punti su 100)
- Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive di Santo Stefano Extra Brut (90 punti su 100)
- Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Val d'Oca Uvaggio Storico Dry (90 punti su 100)
- Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze DOCG Dry (90 punti su 100)

In occasione del 24° SPARKLING WINE FESTIVAL 2022 - ONAV VERONA (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino), sono premiati:

- Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive di Santo Stefano Extra Brut (93 punti su 100)
- Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive di San Pietro di Barbozza Brut (90 punti su 100)
- Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive di Colbertaldo Extra Dry (95 punti su 100)
- Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG Val d'Oca Dry (98 punti su 100)
- Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Val d'Oca Uvaggio Storico Dry (92 punti su 100)
- Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Val d'Oca Millesimato Extra Dry (90 punti su 100)

The Drink Business premia nella serie Global Organic Masters:

- Asolo Prosecco Superiore DOCG Val d'Oca Bio Vegan Extra Dry Silver Medal

Al Merano Wine Festival ottiene **The WineHunter Award**, premio che certifica l'alta qualità e viene assegnato annualmente alle eccellenze vitivinicole, culinarie, ai distillati e alle birre:

- Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG Val d'Oca Dry The WineHunter Award ROSSO (90 - 92.99 punti su 100)

Per la guida 5STAR WINE – Wine Without Walls | Vinaly International Wine Guide:

- Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG Val d'Oca Dry (91 punti su 100)
- Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Val d'Oca Uvaggio Storico Dry (90 punti su 100)

Dopo gli anni di stop a causa delle restrizioni introdotte per il contenimento della diffusione pandemica da Covid-19, Cantina Produttori di Valdobbiadene ha presenziato nuovamente alle due principali fiere di settore:

- **ProWein – International Trade Fair for Wines and Spirits**
appuntamento di presentazione al pubblico estero per la Cantina Produttori di Valdobbiadene che si svolge ogni anno nel mese di marzo a Düsseldorf, Germania..
- **Vinaly**
appuntamento di presentazione al pubblico italiano che si svolge ogni anno a Verona in aprile.

La Cantina sui social network

Nell'ultimo anno Cantina Produttori di Valdobbiadene, tramite Val d'Oca Srl, ha proseguito nel rafforzamento della comunicazione, ponendo grande attenzione a qualificarsi come operatore economico sostenibile della filiera agroalimentare. Grazie a una strategia mirata e investimenti dedicati allo sviluppo di tutti gli strumenti di comunicazione, anche la presenza sui *social media* risulta in costante crescita, contando una community complessiva che rasenta i **115.224 followers**:

I social al 30 giugno 2022	Account dal	Followers	
 Facebook	@valdoca	2010	100.156
 Twitter	@ValdocaProsecco	2014	2.693
 Instagram	@valdocaprosecco	2014	10.000
 LinkedIn	www.linkedin.com/company/val-d'oca/	2021	2.355
Totale Followers			115.224

Tra i canali social impiegati è in particolare la pagina LinkedIn che rilancia i valori che offrono un esempio concreto dell'approccio alla sostenibilità della Cantina dal punto di vista economico, sociale ed ambientale: tra i temi più ricorrenti il **legame con il territorio**, la **tutela della biodiversità**, l'**efficientamento produttivo** dal punto di vista energetico e logistico. La pagina LinkedIn è stata altresì prescelta come canale privilegiato attraverso il quale mantenere alta l'attenzione sul Bilancio di Sostenibilità, declinandone di volta in volta i dati e le informazioni.

L'e-commerce

Cantina Produttori di Valdobbiadene, tramite Val d'Oca Srl, si è affacciata alla vendita online nel 2012, aprendo il proprio canale e-commerce in netto anticipo rispetto a molte altre realtà del settore. Le vendite online della Cantina si sono potenziate molto nel corso degli ultimi anni, in parte a causa delle restrizioni introdotte a seguito dell'emergenza sanitaria, che hanno consolidato l'acquisto da casa delle diverse etichette di vini, distillati e di una serie di accessori per completare l'esperienza legata al brand Val d'Oca.

Numero di bottiglie vendute attraverso il canale e-commerce

anno	bottiglie (formato 0,75)
2016/17	81.579
2017/18	80.200
2018/19	88.004
2019/20	98.217
2020/21	109.800
2021/22	100.333
2022/23	83.079

Nel 2022/2023 le bottiglie acquistate online dai consumatori sono 83.079, per un totale di 9.100 ordini dal valore complessivo di 1.134.770 euro. Lo shopping online continua ad appassionare i wine lovers Val d'Oca, che anche per il 2022/2023 risultano per la maggior parte uomini (67,5%). Cambia invece, rispetto al 2021/2022, l'età media degli acquirenti che si abbassa passando dalle fasce 45-54 anni, in prima posizione, e 55-64, in seconda, a una prevalenza di un'età compresa tra i 25-45, che copre oltre la metà (62%) degli acquirenti. L'abitudine di acquistare i prodotti Val d'Oca online è sempre più diffusa al Nord (58%) rispetto al Centro (27%), Sud e isole (15%).

I prodotti più venduti online nel 2022/2023

- 1/ Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry Millesimato
- 2/ Prosecco DOC Extra Dry Millesimato
- 3/ Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut Millesimato
- 4/ Magnum Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Millesimato
- 5/ Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG Dry

Indice GRI

Dichiarazione di utilizzo

Cantina Produttori di Valdobbiadene ha rendicontato in conformità allo Standard GRI secondo l'opzione "in accordance" per il periodo 1° luglio 2022 – 30 giugno 2023

GRI 1 usato

GRI Standards: Universal Standards 2021 e Topic Standards

GRI Sector Standard applicabile

-

Informazioni generali

Indicatore GRI Standard	Capitolo / Paragrafo	Pag.
/L'organizzazione e le sue prassi di rendicontazione		
GRI 2-1	Dettagli organizzativi	
	• Colophon	02
	• Il sistema di Governance	28
	• I Soci viticoltori	46
GRI 2-2	Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	28
GRI 2-3	Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	
	• Note metodologiche	07
	• Colophon	02
GRI 2-4	Revisione delle informazioni	69
GRI 2-5	Assurance esterna	
	• Note metodologiche	07
	• Indice GRI	100

/Attività e lavoratori

GRI 2-6	Attività, catena del valore e altri rapporti di business	
	• Le principali performance 2022/23	10
	• I principali risultati economici	32
	• Il valore delle Denominazioni	39
	• Il Prosecco sulle tavole del mondo	38
	• La Cantina e il processo produttivo	60
GRI 2-7	Dipendenti	78
GRI 2-8	Lavoratori non dipendenti	
	• Il capitale umano: l'importanza dei collaboratori	78

/Governance

GRI 2-9	Struttura e composizione della governance	
	• Il sistema di Governance	28
	• I Soci viticoltori	46
GRI 2-10	Nomina e selezione del massimo organo di governo	28
GRI 2-11	Presidente del massimo organo di governo	
GRI 2-12	Ruolo del massimo organo di governo nel controllo della gestione degli impatti	

Indicatore GRI Standard	Capitolo / Paragrafo	Pag.
/Governance		
GRI 2-13	Delega di responsabilità per la gestione di impatti	28
GRI 2-14	Ruolo del massimo organo di governo nella rendicontazione di sostenibilità	
GRI 2-15	Conflitti d'interesse	
GRI 2-16	Comunicazione delle criticità	
GRI 2-17	Conoscenze collettive del massimo organo di governo	
GRI 2-18	Valutazione della performance del massimo organo di governo	
GRI 2-19	Norme riguardanti le remunerazioni	
GRI 2-20	Procedura di determinazione della remunerazione	
GRI 2-21	Rapporto di retribuzione totale annuale	78
	• Il capitale umano: l'importanza dei collaboratori	78

/Strategia, politiche e procedure

GRI 2-22	Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	04
GRI 2-23	Impegno in termini di policy	
	• Lettera agli stakeholder	04
	• Mission e valori	16
	• Il sistema di Governance	28
GRI 2-24	Integrazione degli impegni in termini di policy	28
GRI 2-25	Processi volti a rimediare impatti negativi	
GRI 2-26	Meccanismi per richiedere chiarimenti e sollevare preoccupazioni	
GRI 2-27	Conformità a leggi e regolamenti	87
GRI 2-28	Appartenenza ad associazioni	100
	• La salute e la sicurezza del consumatore	87
	• Indice GRI	100

Cantina Produttori di Valdobbiadene è socia di UIV (Unione Italiana Vini) e di Assindustria Veneto Centro

/Coinvolgimento degli stakeholder

GRI 2-29	Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	20
GRI 2-30	Appartenenza ad associazioni	78
	• Analisi di materialità	20
	• Il capitale umano: l'importanza dei collaboratori	78

Temi materiali

Indicatore GRI Standard	Capitolo / Paragrafo	Pag.
GRI 3-1	Processo di determinazione dei temi materiali	• Analisi di materialità 20
GRI 3-2	Elenco di temi materiali	
GRI 3-3	Gestione dei temi materiali	• Indice GRI 100
/Preservazione del paesaggio viticolo, adozione di pratiche agricole sostenibili, salute del suolo e monitoraggio fitoplasmi e fitopatie		
	• Il territorio del Prosecco	12
	• La viticoltura sostenibile	48
	• Le buone pratiche nei vigneti	49
	• L'assistenza tecnica e la formazione dei soci viticoltori	52
/Salute e sicurezza del consumatore		
GRI 416-1	Valutazione degli impatti sulla salute e la sicurezza di categorie di prodotti e servizi	• La salute e la sicurezza del consumatore 87
GRI 416-2	Episodi di non conformità relativamente agli impatti su salute e sicurezza di prodotti e servizi	
GRI 417-2	Episodi di non conformità concernenti l'etichettatura e informazioni su prodotti e servizi	
GRI 418-1	Fondati reclami riguardanti violazioni della privacy dei clienti e perdita di loro dati	
/Valorizzazione qualità e italianità (Made in Italy) dei prodotti offerti		
	• Mission e valori	16
	• Il territorio del Prosecco	12
	• Le buone pratiche in Cantina	62
/Performance economica		
GRI 201-1	Valore economico diretto generato e distribuito	• I principali risultati economici 32
GRI 201-4	Assistenza finanziaria ricevuta dal governo	
GRI 202-2	Percentuale di alta dirigenza assunta dalla comunità locale	• Il capitale umano: l'importanza dei collaboratori 78
GRI 203-1	Investimenti in infrastrutture e servizi supportati	• Le relazioni con la comunità locale 42
GRI 204-1	Proporzione della spesa effettuata a favore di fornitori locali	• I principali risultati economici 32
GRI 207-1	Approccio alle imposte	
GRI 207-2	Governance relativa alle imposte, controllo e gestione del rischio	
GRI 207-3	Coinvolgimento degli stakeholder e gestione delle preoccupazioni correlate alle imposte	
GRI 207-4	Reportistica per Paese	

Indicatore GRI Standard	Capitolo / Paragrafo	Pag.
/Salute, sicurezza e tutela dei diritti dei collaboratori		
GRI 403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	• La sicurezza e la qualità dell'ambiente di lavoro 85
GRI 403-2	Identificazione del pericolo, valutazione del rischio e indagini sugli incidenti	
GRI 403-3	Servizi per la salute professionale	
GRI 403-4	Partecipazione e consultazione dei lavoratori in merito a programmi di salute e sicurezza sul lavoro e relativa comunicazione	
GRI 403-5	Formazione dei lavoratori sulla salute e sicurezza sul lavoro	• La formazione continua 84
GRI 403-6	Promozione della salute dei lavoratori	• La sicurezza e la qualità dell'ambiente di lavoro 85
GRI 403-7	Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro direttamente collegati da rapporti di business	
GRI 403-8	Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	
GRI 403-9	Infortuni sul lavoro	
/Governance Cantina Produttori Valdobbiadene		
• Per questo tema materiale si rimanda agli indicatori riportati precedentemente: GRI 2-9 – GRI 2-10 – GRI 2-11 – GRI 2-12 – GRI 2-13 – GRI 2-14		
/Creazione di opportunità lavorative e ricambio generazionale		
GRI 401-1	Nuove assunzioni e turnover	• Il capitale umano: l'importanza dei collaboratori 78
/Fornitura materie prime e produzioni di energia da fonti rinnovabili		
GRI 301-1	Materiali utilizzati in base al peso o al volume	• L'uso delle materie prime 64
GRI 302-1	Consumo di energia interno all'organizzazione	• L'energia consumata e prodotta e le fonti rinnovabili 69
GRI 302-3	Intensità energetica	
GRI 302-4	Riduzione del consumo di energia	
/Sicurezza degli operatori agricoli		
	• L'assistenza tecnica e la formazione dei Soci viticoltori	52
/Industria 4.0, digitalizzazione dei processi aziendali e alfabetizzazione digitale		
	• Gli investimenti	37
	• La Cantina e il processo produttivo	60
/Adattamento al cambiamento climatico		
	• La viticoltura sostenibile	48
	• Le buone pratiche nei vigneti	49
GRI 305-5	Riduzione di emissioni di gas a effetto serra (GHG)	• L'aria e le emissioni 75

Indice EQUALITAS

Gli indicatori Equalitas di seguito riportati in modo sintetico si riferiscono al Regolamento SOPD_004_202110801

Requisito/Raccomandazione: **M** = Requisito maggiore / **m-** = Requisito minore / **R** = Raccomandazione

Altri Indicatori GRI rendicontati

Indicatore GRI Standard	Capitolo / Paragrafo	Pag.
GRI 303-2	Gestione degli impatti legati allo scarico dell'acqua • L'acqua	72
GRI 303-3	Prelievo idrico	
GRI 303-4	Scarico idrico	
GRI 303-5	Consumo idrico	
GRI 304-1	Siti operativi di proprietà, concessi in leasing o gestiti in aree protette e in aree di elevato valore in termini di biodiversità fuori da aree protette oppure vicini a tali aree • Indice dei contenuti GRI	100
<p><i>La sede del Gruppo, a Valdobbiadene in Via per S. Giovanni 45 (Treviso), non si trova all'interno o in prossimità di aree protette. Si trova tuttavia in prossimità di un SIC - Sito di Importanza Comunitaria (Grave del Piave - Fiume Soligo - Fosso di Negrizia) e di tre ZPS - Zone di Protezione Speciale (Dorsale prealpina tra Valdobbiadene e Serravalle, Garzaia di Pederobba e Settolo Basso)</i></p>		
GRI 305-1	Emissioni di gas a effetto serra (GHG) dirette (Scope 1) • L'Aria e le emissioni	75
GRI 305-2	Emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette da consumi energetici (Scope 2)	
GRI 305-3	Altre emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette (Scope 3)	
GRI 305-6	Emissioni di sostanze che riducono lo strato di ozono (ODS)	
GRI 306-1	Generazione di rifiuti e impatti significativi correlati ai rifiuti • La gestione dei rifiuti e l'economia circolare	66
GRI 306-2	Gestione di impatti significativi correlati ai rifiuti	
GRI 306-3	Rifiuti generati	
GRI 306-4	Rifiuti non conferiti in discarica	
GRI 306-5	Rifiuti conferiti in discarica	78
GRI 401-3	Congedo parentale • Il capitale umano: l'importanza dei collaboratori	
GRI 402-1	Periodi minimi di preavviso in merito alle modifiche operative	84
GRI 404-1	Numero medio di ore di formazione all'anno per dipendente • La formazione continua	
GRI 402-2	Programmi di aggiornamento delle competenze dei dipendenti e di assistenza nella transizione	28
GRI 405-1	Diversità negli organi di governance e tra i dipendenti • Il sistema di Governance	78
	• Il capitale umano: l'importanza dei collaboratori	78
GRI 405-2	Rapporto tra salario di base e retribuzione delle donne rispetto agli uomini • Il capitale umano: l'importanza dei collaboratori	
GRI 406-1	Contributi politici	42
GRI 415-1	Episodi di discriminazione e misure correttive adottate • Le relazioni con la comunità locale	

5.1 – Assicurazione Qualità

N. Indicatore	Richiesta	Requisito	Capitolo / Paragrafo	Pag.
5.1.1	L'Organizzazione adotta un sistema di gestione per tutti i punti del presente standard.	M	<i>L'organizzazione ha predisposto un piano di gestione per il mantenimento della certificazione</i>	
5.1.2	L'Organizzazione monitora periodicamente i criteri di sostenibilità definiti dal presente Standard e registra i risultati allo scopo di poterne valutare i miglioramenti.	M	• La strategia per la sostenibilità	17
5.1.3	L'Organizzazione definisce una politica di qualificazione e gestione dei fornitori che tenga conto anche dei requisiti di sostenibilità.	M	• I principali risultati economici	34
5.1.4	L'Organizzazione raccoglie informazioni inerenti l'adozione di requisiti di sostenibilità da parte dei fornitori.	M		
5.1.5	L'Organizzazione valuta almeno annualmente i requisiti di sostenibilità per evidenziare le aree di miglioramento.	M	• La strategia per la sostenibilità	17
5.1.6	Sulla base dell'esito dell'autocontrollo e delle verifiche di parte terza l'Organizzazione definisce e adotta azioni correttive e di miglioramento, quando necessarie, in merito alle tematiche previste dal presente Standard.	M		
5.1.7	Nei casi in cui alcune attività ricadenti nel campo di applicazione del presente Standard siano appaltate a terzi (processi esternalizzati), l'Organizzazione garantisce la conformità di tali operazioni in riferimento al presente Standard.	M	<i>Non sono presenti attività ricadenti nel campo di applicazione dello standard appaltate a terzi (processi esternalizzati)</i>	

5.3 – Buone pratiche di cantina, imbottigliamento, condizionamento

N. Indicatore	Richiesta	Requisito	Capitolo / Paragrafo	Pag.
5.3.1	Raccolta, vinificazione e imbottigliamento			
5.3.1.1	Al fine di assicurare il raggiungimento dell'obiettivo enologico prefissato, l'Organizzazione adotta uno o più protocolli di lavorazione, identificando le condizioni operative e i criteri alla base delle scelte effettuate nelle diverse fasi indicate nello Standard.	M	• Le buone pratiche nei vigneti	51
5.3.1.2	Attraverso la tenuta di uno o più quaderni di cantina l'Organizzazione documenta le attività di cui ai punti a-l del precedente requisito 5.3.1.1	M	• Le buone pratiche in Cantina	64
5.3.1.3	Con cadenza almeno annuale, l'organizzazione svolge una verifica congiunta dei protocolli di lavorazione e dei quaderni di cantina finalizzata ad individuare e modalità operative che, a parità di garanzia dei requisiti qualitativi dei prodotti, minimizzino i consumi idrici e/o energetici e/o di utilizzo di coadiuvanti, additivi e nutrienti.	M	• Le buone pratiche in Cantina	64
5.3.1.2	L'Organizzazione adotta un piano dei controlli analitici su materie prime, semilavorati e prodotti finiti volto ad assicurare la conformità ai requisiti igienico sanitari, l'origine e qualità delle materie prime e del prodotto finito.	M	• La salute e la sicurezza del consumatore	88

5.3 – Buone pratiche di cantina, imbottigliamento, condizionamento

N. Indicatore	Richiesta	Requisito	Capitolo / Paragrafo	Pag.
5.3.1.6	L'Organizzazione effettua lo stoccaggio del prodotto confezionato utilizzando condizioni che, garantendo la conservazione dei requisiti qualitativi di prodotto, minimizzano i consumi idrici e/o energetici.	R	• L'energia consumata e prodotta e le fonti rinnovabili	70
5.3.2	Detersione e sanitizzazione locali ed attrezzature			
5.3.2.1	L'Organizzazione definisce le condizioni operative e i criteri alla base delle scelte dei piani di detersione e sanitizzazione validati.	M	• La salute e la sicurezza del consumatore	88
5.3.2.2	Con cadenza almeno annuale, l'Organizzazione verifica il piano di sanitizzazione attuato, con lo scopo di individuare nuove possibili modalità tecnico-operative che, a parità di garanzia dei requisiti qualitativi del processo, minimizzano i consumi idrici o energetici o di detersivi e sanitizzanti.	m	• Le buone pratiche in Cantina	64
5.3.3	Packaging			
5.3.3.1	L'Organizzazione definisce i criteri per la scelta dell'utilizzo /riutilizzo della tipologia di packaging considerando la capacità di preservare nel tempo le caratteristiche qualitative del prodotto.	M	• L'uso delle materie prime • La gestione dei rifiuti e l'economia circolare • La salute e la sicurezza del consumatore	66 68 88
5.3.3.2	Con cadenza almeno annuale, l'Organizzazione verifica le scelte dell'utilizzo o riutilizzo della tipologia di packaging, al fine di individuare, all'interno della stessa tipologia o di altre ritenute compatibili, quelle che minimizzano i consumi idrici o energetici in base a criteri oggettivi.	m	• L'uso delle materie prime • La gestione dei rifiuti e l'economia circolare	66 68
5.3.4	Rifiuti e acque reflue			
5.3.4.1	L'Organizzazione predispone un piano di controllo e campionamento delle acque reflue di cantina in base ad una analisi del proprio contesto.	M	• L'acqua	73
5.3.4.3	L'Organizzazione monitora la produzione di rifiuti solidi nelle diverse aree di cantina ed effettua scelte finalizzate al loro contenimento.	R	• L'uso delle materie prime • La gestione dei rifiuti e l'economia circolare	66 68
5.3.5	Manutenzione			
5.3.5.1	Con cadenza almeno annuale, l'Organizzazione verifica il piano di manutenzione al fine di individuare nuove possibili modalità tecnico-operative che garantiscano l'efficienza del processo produttivo e minimizzino i consumi idrici o energetici, il rischio infortunio per i lavoratori e il rischio di contaminazione ambientale.	m	• Il sistema di Governance • L'acqua • L'aria e le emissioni • La sicurezza e la qualità dell'ambiente di lavoro	28 73 76 86
5.3.6	Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata			
5.3.6.1	Nell'ambito dei processi di trasformazione, imbottigliamento e condizionamento, l'Organizzazione rispetta quanto previsto dal Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI).	m	• La salute e la sicurezza del consumatore	88

5.4 – Indicatori di sostenibilità ambientale

N. Indicatore	Richiesta	Requisito	Capitolo / Paragrafo	Pag.
5.4.2	Impronta carbonica di Organizzazione			
5.4.2.1	L'Organizzazione definisce e mantiene aggiornati i propri confini organizzativi, con riferimento alle emissioni e rimozioni di gas ad effetto serra (GHG – Greenhouse Gases), includendo le sole operazioni legate al settore vitivinicolo.	M	• L'aria e le emissioni	76
5.4.2.2	L'Organizzazione effettua una quantificazione delle emissioni di GHG nell'arco di ogni triennio di certificazione, utilizzando come riferimento la norma ISO 14064-1 e considerando gli elementi minimi inclusi nell'Allegato I.	M		
5.4.3	Impronta idrica di Organizzazione			
5.4.3.1	L'Organizzazione definisce e mantiene aggiornati i propri confini organizzativi, adottando l'approccio del controllo finanziario o operativo, che dovranno essere definiti così come previsto dalla norma ISO 14046, includendo le sole operazioni legate al settore vitivinicolo.	M	• L'acqua	73
5.4.3.2	L'Organizzazione definisce e applica un programma di monitoraggio e gestione delle risorse idriche impiegate, esteso alle sole operazioni legate al settore vitivinicolo.	M		
5.4.3.3	L'Organizzazione effettua una quantificazione dell'impronta idrica delle installazioni incluse nei propri confini organizzativi almeno una volta nell'arco di ogni triennio di certificazione, utilizzando come riferimento la norma ISO 14046 e considerando tutti gli elementi minimi previsti dall'Allegato II.	M		

5.5 – Buone pratiche socio economiche

N. Indicatore	Richiesta	Requisito	Capitolo / Paragrafo	Pag.
5.5.1	Lavoratori			
5.5.1.1	L'Organizzazione assicura il rispetto delle leggi applicabili in materia di diritto del lavoro e dei contratti collettivi.	M	• Il capitale umano: l'importanza dei collaboratori	78
5.5.1.2	L'Organizzazione assicura il rispetto delle convenzioni ILO.	M		
5.5.1.3	L'Organizzazione adotta un codice etico o un regolamento o una linea guida o una politica, finalizzato a evitare ogni discriminazione sui luoghi di lavoro e garantire le pari opportunità, le libertà sindacali, la salute e la sicurezza.	M	• Il sistema di Governance	28
5.5.1.4	L'Organizzazione garantisce che il personale venga assunto con una qualifica coerente con la mansione svolta e che sia adeguatamente informato sulle condizioni di impiego.	M	• Il capitale umano: l'importanza dei collaboratori	78
5.5.1.5	L'Organizzazione assicura la privacy nella gestione dei dati e delle informazioni inerenti ai lavoratori.	M		
5.5.1.6	L'Organizzazione gestisce un elenco aggiornato dei lavoratori, con indicazione del tipo di contratto applicato, della provenienza del lavoratore, genere, età, durata del contratto e del rapporto di lavoro.	M		
5.5.1.7	L'Organizzazione monitora e verifica nel tempo il turnover dei dipendenti, il periodo di permanenza in azienda, le motivazioni dell'abbandono e adotta azioni di miglioramento.	M		

5.5 – Buone pratiche socio economiche

N. Indicatore	Richiesta	Requisito	Capitolo / Paragrafo	Pag.
5.5.1.8	L'Organizzazione non tollera né sostiene alcuna forma di: lavoro infantile; forme illegali di reclutamento e organizzazione della manodopera, lavoro forzato e traffico di esseri umani; pratiche e comportamenti inaccettabili.	M	• Il sistema di Governance	28
5.5.1.9	L'Organizzazione garantisce un ambiente di lavoro che assicuri idonee condizioni di salute, sicurezza ed integrità psicofisica dei lavoratori, con particolare riguardo ai giovani lavoratori.	M	• Il sistema di Governance • La sicurezza e la qualità dell'ambiente di lavoro	28 86
5.5.1.10	L'Organizzazione calcola per tutti i suoi lavoratori l'indice di frequenza e l'indice di gravità degli infortuni sul lavoro e ne monitora l'andamento nel tempo.	M	• La sicurezza e la qualità dell'ambiente di lavoro	86
5.5.1.11	L'Organizzazione monitora la differenza salariale tra uomini e donne; la presenza di donne e giovani nei ruoli direzionali; assunzioni di giovani e donne negli ultimi 5 anni; tasso di rinuncia al lavoro o demansionamento a seguito di maternità-paternità; utilizzo dei congedi parentali rapportato al genere.	M	• Il capitale umano: l'importanza dei collaboratori	78
5.5.1.12	L'Organizzazione mette a disposizione dei lavoratori strumenti di segnalazione per contrastare violazioni del codice etico o del regolamento o della linea guida o della politica aziendale.	M	• Il sistema di Governance • Il capitale umano: l'importanza dei collaboratori	28 78
5.5.1.13	L'Organizzazione mette a disposizione dei lavoratori strumenti di segnalazione per riferire violazioni sulla conformità dei requisiti igienico sanitari, di origine e qualità delle materie prime e del prodotto finito, sulla tutela dell'ambiente e sicurezza dei lavoratori.	M		
5.5.1.14	L'Organizzazione gestisce le segnalazioni ricevute dai lavoratori e pone in essere azioni correttive senza prendere provvedimenti discriminatori o disciplinari nei confronti di chi ha effettuato la segnalazione.	M	• Il capitale umano: l'importanza dei collaboratori	78
5.5.1.15	L'Organizzazione impiega lavoratori a tempo determinato e stipula con essi contratti che prevedono periodi di lavoro superiori ai 100 giorni, salvo nel caso di lavoratori assunti per brevissimi periodi per le operazioni vendemmiali o di cantina o per casi straordinari.	m		
5.5.1.19	L'Organizzazione si rende disponibile a progettare e realizzare annualmente almeno un percorso di transizione istruzione-formazione-lavoro.	R	• Le relazioni con la comunità locale • Il capitale umano: l'importanza dei collaboratori	44 78
5.5.1.21	L'Organizzazione adotta il telelavoro ed altre forme di agevolazione organizzativa del lavoro.	R	• Il capitale umano: l'importanza dei collaboratori	78
5.5.2	Formazione			
5.5.2.1	L'Organizzazione svolge attività di formazione mirata ad aumentare la comprensione, la consapevolezza e la competenza del personale sui temi trattati all'interno del presente Standard; le attività devono iniziare precedentemente alla visita di prima certificazione.	M	<i>L'organizzazione si impegna a predisporre un momento di formazione dedicato allo standard</i>	
5.5.2.2	L'Organizzazione registra la formazione.	M	• La formazione continua	85

N. Indicatore	Richiesta	Requisito	Capitolo / Paragrafo	Pag.
5.5.3	Relazioni con il territorio e la comunità locale			
5.5.3.1	L'Organizzazione sollecita almeno ogni tre anni attraverso un questionario scritto anonimo tutti i residenti confinanti al fine di raccogliere informazioni utili a migliorare i rapporti di convivenza.	M	• Le relazioni con la comunità locale	44
5.5.3.2	L'Organizzazione mette a disposizione dei residenti confinanti un modulo, reperibile anche online, per comunicazioni di eventuali reclami e suggerimenti al fine di migliorare l'efficacia delle politiche di sostenibilità adottate.	M		
5.5.3.3	Al fine di minimizzare l'impatto delle attività produttive sulla comunità locale, l'Organizzazione identifica i potenziali rischi ambientali e stabilisce opportune misure di monitoraggio.	M	• Il sistema di Governance	28
5.5.3.4	Con cadenza almeno annuale, l'Organizzazione verifica l'attuazione e l'efficacia delle misure di monitoraggio di cui al punto 5.5.3.3.	m		
5.5.3.7	L'Organizzazione adotta misure volte a migliorare il rapporto con i vicini e la comunità in base alle carenze riscontrate tramite i vari sistemi di segnalazione. In tal caso l'Organizzazione dà seguito alle segnalazioni con verifiche e analisi specifiche, comunicando ai vicini ed alla comunità locale le azioni eseguite ed i risultati ottenuti o attesi. L'Organizzazione archivia le segnalazioni ricevute e le azioni adottate.	R	• Le relazioni con la comunità locale	44
5.5.3.8	L'Organizzazione contribuisce alla crescita della comunità locale.	R		
5.5.4	Buone pratiche economiche			
5.5.4.1	Buone pratiche economiche dell'Organizzazione			
5.5.4.1.1	L'Organizzazione adotta un controllo di gestione o una contabilità annuale che consenta anche di identificare le voci afferenti ai diversi punti del presente Standard, al fine di valutare e rendicontare gli impegni economici legati alla sostenibilità.	M	<i>L'azienda è dotata di un sistema di controllo di gestione che include una contabilità annuale e si impegna ad includere anche l'identificazione delle voci afferenti ai diversi punti dello standard</i>	
5.5.4.1.2	L'Organizzazione dà dimostrazione degli investimenti economici per la sostenibilità già sostenuti e di quelli pianificati.	M	• Gli investimenti • L'energia consumata e prodotta e le fonti rinnovabili	38 70
5.5.4.1.3	L'organizzazione dà dimostrazione della titolarità dell'azienda, e di altre società o persone direttamente coinvolte nelle decisioni strategiche ed operative.	M	• Il sistema di Governance	28
5.5.4.1.4	L'Organizzazione identifica il materiale di scarto o i sottoprodotti della propria attività che sono o che possono essere riutilizzati.	M	• L'uso delle materie prime • La gestione dei rifiuti e l'economia circolare	66 68
5.5.4.1.5	L'Organizzazione identifica gli sprechi e adotta azioni per ridurli.	m		
5.5.4.1.6	L'Organizzazione opera una valutazione sui rischi di medio termine, tenendo conto anche del mutamento degli scenari economici generali e del comparto.	R	• Il sistema di Governance	28
5.5.4.1.10	L'Organizzazione stabilisce e adotta criteri di comportamento commerciale corretti e trasparenti.	R		

5.6 – Buone pratiche di comunicazione

N. Indicatore	Richiesta	Requisito	Capitolo / Paragrafo	Pag.
5.5.4.2	Buone pratiche economiche verso i lavoratori			
5.5.4.2.1	L'Organizzazione con più di 10 dipendenti a tempo indeterminato predispone documenti che diano evidenza di un piano di crescita dei lavoratori.	M	• Il capitale umano: l'importanza dei collaboratori	78
5.5.4.2.2	L'Organizzazione con più di 10 dipendenti a tempo indeterminato definisce ed adotta criteri per l'incentivazione economica.	M		78
5.5.4.2.3	L'Organizzazione effettua con frequenza almeno annuale un incontro verbalizzato fra proprietà e lavoratori sui temi ambientali, sociali ed economici.	M		78
5.5.5	Comportamento etico nei rapporti con terzi (pubblica amministrazione, organismi di controllo, fornitori e clienti)			
5.5.5.1	L'Organizzazione definisce politiche e procedure finalizzate a prevenire casi di corruzione, concussione, estorsione e appropriazione indebita.	M	• Il sistema di Governance	28
5.5.5.2	L'Organizzazione attua misure per contrastare e rimediare ai fenomeni di cui al precedente requisito 5.5.5.1.	M		
5.5.5.3	L'Organizzazione adotta le necessarie misure per non essere coinvolta in fenomeni di falsificazione di informazioni o dati.	M		
5.5.5.4	L'Organizzazione assicura che i dati e le informazioni inerenti alle proprie attività, transazioni economiche e misurazione delle performance siano veritieri, corretti e accurati.	M		
5.5.5.5	L'Organizzazione verifica che la gestione del lavoro all'interno di tutte le aziende fornitrici siano adeguate al punto 5.5.1 della norma.	M	• I principali risultati economici	34

N. Indicatore	Richiesta	Requisito	Capitolo / Paragrafo	Pag.
5.6.1	Politica di comunicazione			
5.6.1.1	L'Organizzazione adotta una politica di comunicazione onesta, veritiera, documentata, conforme ai principi dell' <i>International Chamber of Commerce (ICC) Consolidated Code of Advertising and Marketing Communications Practice</i> .	M	• Comunicare visione e impegno per il futuro	92
5.6.1.2	L'Organizzazione informa i consumatori in merito ai composti enologici utilizzati nei vini che immette sul mercato.	R	• La salute e la sicurezza del consumatore	88
5.6.2	Bilancio di sostenibilità			
5.6.2.1	L'Organizzazione redige annualmente un Bilancio di Sostenibilità.	M	<i>Il presente è il Bilancio di Sostenibilità 2023 di Cantina Produttori di Valdobbiadene</i>	
5.6.2.2	Il Bilancio di Sostenibilità è reso disponibile a tutte le parti interessate.	M	<i>Il Bilancio di Sostenibilità è pubblicato sul sito web aziendale: https://www.valdoca.com/bilancio-di-sostenibilita</i>	
5.6.2.3	L'Organizzazione predispone strumenti che favoriscano il dialogo e l'interazione con gli stakeholder in merito alle informazioni contenute nel Bilancio di Sostenibilità.	m	• Analisi di materialità	18
5.6.2.4	L'Organizzazione redige il Bilancio di Sostenibilità secondo le linee guida GRI (Global Reporting Iniziative) o GBS (Gruppo Bilancio Sociale).	R	• Note metodologiche • Indice GRI	07 100
5.6.2.5	All'interno del Bilancio di Sostenibilità sono identificati gli SDGs dell'Agenda 2030 contemplati dal Sistema di Gestione della Sostenibilità.	R	• La strategia per la sostenibilità	17



**Bilancio
di Sostenibilità
2023**

**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@cantinaproduttoriavaldobbiadene.com
www.cantinaproduttoriavaldobbiadene.com