



# Bilancio di Sostenibilità

2022

LETTERA AGLI STAKEHOLDER	04	LO SCENARIO DI SETTORE	06
--------------------------	----	------------------------	----

**01 Il Profilo del Gruppo**

Le principali performance del Gruppo	10
Il territorio del Prosecco	12
70 anni di Storia	14
Mission e valori	16
Il Gruppo Cantina Produttori di Valdobbiadene - Val d'Oca per l'Agenda 2030	17
Il dialogo con le parti e i temi d'interesse	18
Strategia e impegno per la sostenibilità	22

**02 Valore Economico e Sociale**

Il sistema di Governance	30
I principali risultati economici	36
Gli investimenti	40
Il Prosecco sulle tavole del mondo	42
Il valore delle Denominazioni	43
Le relazioni con la comunità locale	46

**03 Accade nei Vigneti**

I Soci viticoltori	50
La viticoltura sostenibile	52
Le buone pratiche nei vigneti	53
L'assistenza tecnica e la formazione dei Soci viticoltori	56
La raccolta e il conferimento	58

**04 Accade in Cantina**

La Cantina e il processo produttivo	62
Le buone pratiche in Cantina	66
L'uso delle materie prime	68
La gestione dei rifiuti e l'economia circolare	70
L'energia consumata e prodotta e le fonti rinnovabili	72
Gli investimenti ambientali	74
L'acqua	75
L'aria e le emissioni	78
Il capitale umano: l'importanza dei collaboratori	80
La formazione continua	87
La sicurezza e la qualità dell'ambiente di lavoro	88
La salute e la sicurezza del consumatore	90

**05 La Comunicazione**

Comunicare visione e impegno per il futuro	94
Il brand si rinnova	96
Riconoscimenti, partecipazione ad eventi e fiere	98
La Cantina sui social	100

<b>NOTE METODOLOGICHE</b>	<b>103</b>
<b>INDICE GRI</b>	<b>104</b>
<b>INDICE EQUALITAS</b>	<b>108</b>

GRI 2-1  
GRI 2-3

**Bilancio di Sostenibilità  
2022**

©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@valdoca.com  
**www.valdoca.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 – Val d'Oca per integrare sempre di più la sostenibilità a livello strategico e di business, mi onora di presentare **la terza edizione del Bilancio di Sostenibilità**.

Rispetto alla precedente edizione, abbiamo lavorato sul fronte strategico identificando 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. È stata inoltre costituita la **Commissione Sostenibilità** per la supervisione delle tematiche inerenti alla gestione degli impatti generati su economia, società e ambiente.

In merito al lato economico, abbiamo registrato delle performance positive e realizzato dei nuovi investimenti. Sono **aumentate le vendite sia a livello di volume che di valore** nonostante gli effetti negativi della Guerra in Ucraina e della pandemia, che hanno generato 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. È **incrementato il capitale sociale** del Gruppo con l'adesione di nuovi Soci e l'aumento dell'impegno di consegna delle uve; la fiducia dei Soci nella solidità economica ha portato ad un **incremento** anche del **prestito sociale** e il buon andamento delle vendite ha permesso un aumento 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 stata rafforzata 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 e introdotto il **"Career Excellence Programme"** per migliorare la produttività, valorizzare i dipendenti e creare un sistema di controllo e responsabilità. A garanzia della **massima sicurezza della salute** dei consumatori, è aumentato il numero di parametri per le analisi dei vini passando da 25 a 28 e si conferma la certificazione **SQNPI** sul 100% dei Soci anche per il 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 adoperato per **ridurre le emissioni nocive** per l'ambiente e le persone; oltre all'aumento di **energia elettrica** prodotta dall'impianto fotovoltaico, ha attivato la fornitura per disporre di energia totalmente 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*

## Lo scenario di settore

Reduce dall'aver affrontato la crisi economica causata dalla pandemia di Covid-19 nel 2020 e nel 2021, il 2023 rappresenta per il settore vitivinicolo un anno di altrettanta incertezza. Nonostante l'aumento dei ricavi e volumi di vendita registrato, lo scenario che si prospetta risulta complesso a causa dell'aumento dei costi di materie prime ed energia e per la difficoltà di approvvigionamento di moltissimi materiali, provocata dal conflitto tra Russia e Ucraina e dalle conseguenti tensioni geopolitiche. Ad incidere sono anche le mutazioni climatiche sempre più rapide e il cambio delle preferenze dei consumatori degli ultimi anni, che esigono un monitoraggio costante ponendo gli operatori del settore di fronte a nuove sfide.

### I numeri sull'andamento di mercato

Il business globale del vino è cresciuto molto negli ultimi anni, riuscendo a contenere i danni della crisi pandemica nel 2020 per iniziare una fase di rilancio nel 2021, annata in cui si registra rispetto all'anno precedente un lieve calo dell'ammontare di vino prodotto (-1%) compensato da un aumento dei consumi (+0,7%) e delle esportazioni (+4%) per un valore pari a 34,3 miliardi di euro (+16%).

L'Italia, uno dei principali mercati in cui si concentra questo business, è riuscita a confermare il proprio primato in termini produttivi con una produzione superiore ai 50 milioni di ettolitri nel 2021, in crescita del 2% rispetto al 2020. Anche sul lato vendite, i risultati per la nostra nazione sono positivi: secondo Paese esportatore di vino con quantitativi pari a 22,2 milioni di ettolitri (+7,3% rispetto al 2020), per un giro di affari pari a 7,1 miliardi di euro (+12,5% rispetto al 2020), risulta al terzo posto per consumi di vino (24,2 milioni di ettolitri nel 2021). Nel 2021 il fatturato complessivo dell'industria del vino in Italia è stato di 13,3 miliardi di euro (+15,5% rispetto al 2020).

Con l'avvento del 2022 è stato posto un freno a questa fase di rilancio del settore vitivinicolo italiano a causa di un generale aumento dei costi per le imprese (+35% in media) e dei prezzi per i consumatori. Lo scoppio della guerra in Ucraina a febbraio e le conseguenti tensioni geopolitiche hanno accelerato l'aumento dei costi delle materie prime già presente nell'ultima parte del 2021, portando ad un pesante incremento dei costi dell'energia e ad un aumento dell'inflazione, incidendo quindi negativamente sui costi produttivi delle aziende, sulla difficoltà di approvvigionamento di imballaggi e sulla capacità di spesa dei consumatori. Una bottiglia di vetro costa fino al 50% in più rispetto al 2021, il prezzo dei tappi di sughero è aumentato del 20% così come quello delle gabbiette dei tappi degli spumanti, le etichette sono aumentate del 35% e i cartoni di imballaggio del 45%. Con riferimento alla logistica, il trasporto su gomma è aumentato del 25% e le spedizioni via mare dal 400% al 1000%. Nei vigneti si sono registrati rincari del prezzo dei concimi (+170%) e del gasolio (+129%). Nei primi 9 mesi del 2022, gli acquisti presso la GDO e retail rispetto allo stesso periodo del 2021 sono scesi in volume del 6,9% e in valore del 3,5%, nonostante il prezzo medio sia progressivamente aumentato (+7%) nel secondo e terzo trimestre.

### Le tendenze: tra sfide e opportunità

Oltre a dover affrontare le criticità di natura contingente sopracitate, le imprese del settore vitivinicolo italiano si trovano di fronte ad ulteriori sfide, in parte accentuate con lo scoppio della pandemia, che devono essere guardate con attenzione e trasformate in opportunità per poter mantenere la competitività sul mercato. La mancanza di un'identità specifica del vino italiano che faccia leva sul "Made in Italy" e la polverizzazione del sistema vitivinicolo, necessitano di un salto di qualità in termini di aggregazione e concentrazione (il sistema cooperativo, in tal senso, contribuisce alla valorizzazione della parcellizzazione fondiaria, favorendo l'unità di tanti produttori medio-piccoli). Inoltre, le aziende che operano nel settore vitivinicolo dovranno tener conto sempre più delle seguenti considerazioni:

- La scarsa managerializzazione della Wine Industry per mancanza di manager di settore formati e lo scarso livello di formazione tecnica degli operatori in termini di monitoraggio dei trend di mercato, sulla base dei quali dovrebbero essere orientate le strategie aziendali.
- L'età media molto elevata degli operatori di settore che presuppone un ricambio generazionale, anche per rispondere alle nuove tendenze di mercato.
- Un maggiore dialogo tra le aziende settoriali e gli istituti di formazione.
- L'assenza di competenze digitali all'interno di molte aziende, che comporterà maggiori investimenti per poter aumentare la digitalizzazione dei processi e stare al passo con la sempre maggiore dipendenza dagli strumenti informatici, migliorando le performance e garantendo la realizzazione di prodotti di qualità.

Una crescente attenzione va posta nei confronti dei consumatori, soprattutto delle nuove generazioni, in merito al tema della sostenibilità a 360 gradi (ambientale, sociale ed economica) e in merito alle politiche comunitarie del *Green New Deal* e della *Farm to Fork*. Questa nuova consapevolezza ambientale necessita di un nuovo quadro normativo e di regole condivise a livello del Paese, oltre che una maggiore attenzione e maggiori investimenti da parte degli operatori.

Da ultimo, ma non per importanza, va riconosciuta la potenzialità dell'enoturismo, dell'*hospitality* e della *wine experience*, strategici per le nuove generazioni come indice di valore condiviso.

Nel contesto in cui il settore opera, è importante, infine, continuare a seguire la normativa di settore contenendo, con il dovuto impegno e con la giusta informazione, la falsa associazione tra il consumo di alcol generico e l'assaggio di un bicchiere di vino, sinonimo di storia, cultura millenaria e tradizione radicata nel territorio. Il lavoro che attende il mondo vitivinicolo si presenta stimolante e complesso, correlato alle normative italiane e comunitarie, che richiederanno una crescente accortezza ed investimenti sempre più ponderati. Una sfida, questa, che Cantina Produttori di Valdobbiadene accetta di affrontare per un futuro nell'insegna dei vini che produce con perizia, dedizione e grande rispetto verso il territorio.

Cantina Produttori Valdobbiadene

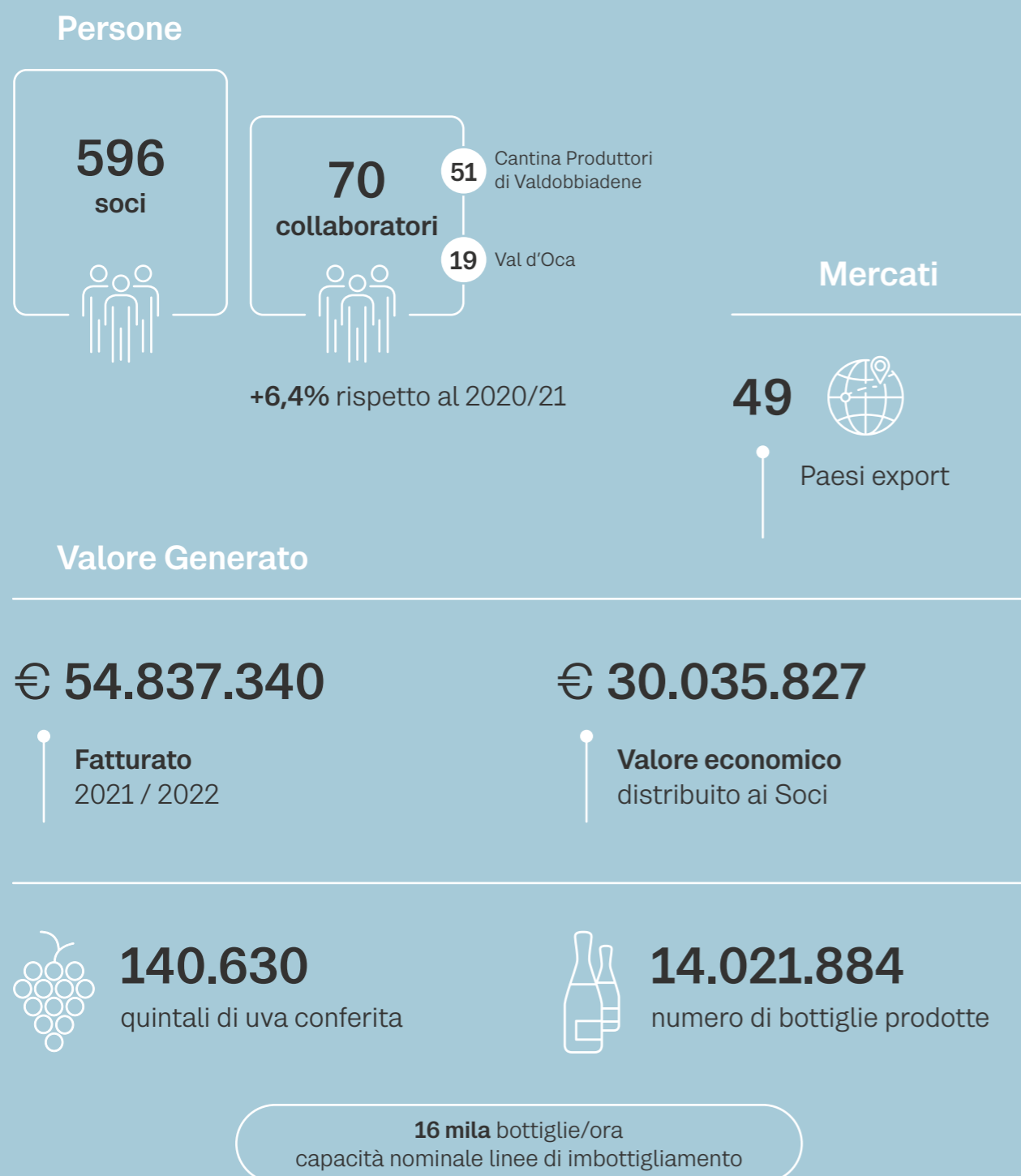


# Il Profilo del Gruppo

*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 del Gruppo



## Denominazioni

Totale vigneti coltivati → +4,0% rispetto al 2020/21

**1051,5 ha**

**14,1 ha**

**Superiore di Cartize**  
Valdobbiadene DOCG

**120,3 ha**

**Valdobbiadene Rive**  
Prosecco Superiore DOCG

**427,6 ha**

**Valdobbiadene**  
Prosecco Superiore DOCG

**90,3 ha**

**Asolo**  
Prosecco Superiore DOCG

**275,7 ha**

**Treviso**  
Prosecco DOC

**123,5 ha**

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

## Il territorio del Prosecco

La 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 Superiore DOCG.

**Oggi la Cantina Produttori di Valdobbiadene  
occupa una superficie complessiva  
di 32.974 metri quadri  
(18.718 scoperti e 14.256 coperti)**

## Le Denominazioni

**I vini prodotti dal Gruppo Cantina Produttori di Valdobbiadene – Val d'Oca 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 Superiore 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 relativamente nuovo **Prosecco DOC Rosé** e anche un vino molto particolare e unico nel suo genere quale l'**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*

## 70 anni di Storia

Nel 2022 sono ricorsi i **70 anni** dalla fondazione della Cooperativa Cantina Produttori di Valdobbiadene



### 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 della sede  
della Cantina 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 superate  
**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** e vengono superate  
le 10 milioni di bottiglie  
prodotte

### 2011

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

### 2017/2018

Inaugurazione del **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.**  
Rebranding a livello di Gruppo  
in occasione del **Settantesimo  
anniversario** dalla fondazione



# 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 che considera 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 trasferire loro conoscenza attraverso la formazione, condividendo best practices agronomiche, promuovendo il miglioramento continuo e la sostenibilità della produzione;
- posizionare i propri marchi valorizzando il prodotto sia sul mercato italiano che internazionale.

Il **Codice Etico del Gruppo** è inoltre improntato sui seguenti principi:

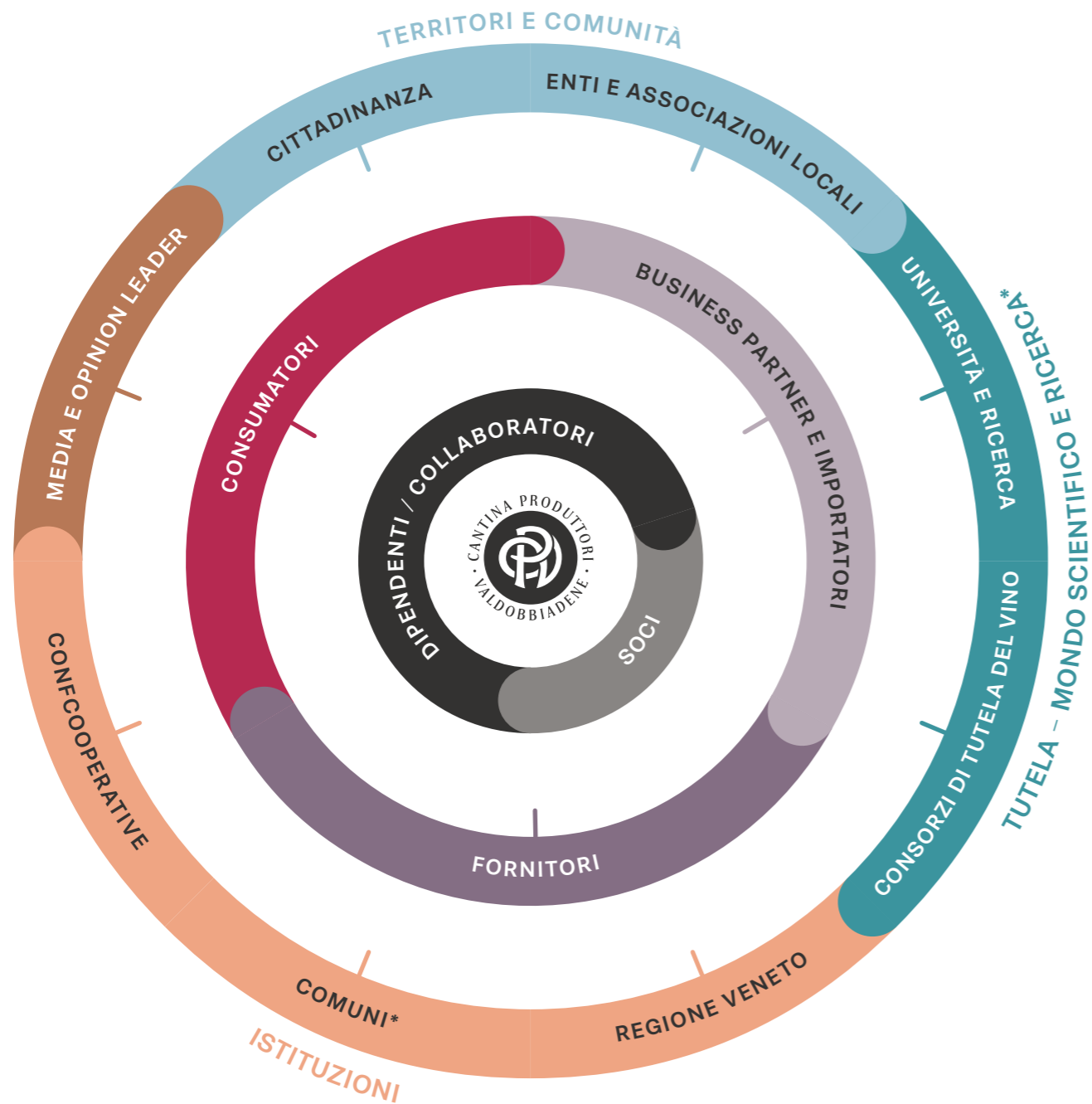
- offrire prodotti e servizi di elevata qualità e valore;
- operare con integrità e nel completo rispetto delle disposizioni legislative vigenti;
- definire relazioni associative, commerciali, professionali e trasparenti.

# Il Gruppo Cantina Produttori di Valdobbiadene – Val d'Oca per l'Agenda 2030



# Il dialogo con le parti e i temi d'interesse

Mappa degli Stakeholder



● **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

● **Consorti di Tutela del Vino** Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, Asolo Prosecco DOCG, Prosecco DOC

Il Gruppo Cantina Produttori di Valdobbiadene-Val d'Oca ha indentificato anche per l'anno 2022 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".

A seguire sono state individuate le tematiche sociali, economiche ed ambientali rilevanti rispetto alle attività e sfera di influenza del Gruppo in termini di impatto attuale e potenziale generato, attraverso:

- analisi di settore e alcune interviste ad esperti;
- analisi dei rischi e delle opportunità;
- *stakeholder engagement*, con la somministrazione di n.1 questionario online, che ha ricevuto un totale di **1.238 risposte** (+274 rispetto al 2021).

	Categoria di stakeholder	N. risposte
Stakeholder interni	Soci	305
	Dipendenti / Collaboratori	95
Stakeholder esterni	Consumatori	742
	Business partner (Buyer Ho.re.ca. e GDO)	73
	Fornitori	23
<b>Totale</b>		<b>1.238</b>

Le **tematiche** sottoposte agli stakeholder sono in totale **28**, selezionate partendo dai **5 pillars** della Cantina, ai quali sono stati associati i temi del 2021 e delle nuove tematiche sulla base di quanto emerso dalle due analisi sopracitate (di settore e dei rischi e opportunità), di quanto richiesto dagli Standard GRI ed Equalitas e dal coinvolgimento della Direzione e referenti aziendali per il proprio ambito di competenza.

I temi, sulla base della rilevanza attribuita dagli *stakeholder* e della valutazione ricevuta all'interno dell'analisi dei rischi in termini di gravità di rischio associato, risultano così classificati:



L'Azienda, tenuti in considerazione il confronto con gli **esperti di settore** e l'analisi dei rischi e delle opportunità, ha ritenuto opportuno considerare **14 temi materiali** su 28. Ne deriva che l'**analisi di materialità**, frutto di un confronto aperto con l'Azienda e gli stakeholder significativi, determini le tematiche rilevanti su cui intervenire per attuare **azioni concrete di miglioramento** tese a gestire gli impatti generati. Le azioni e iniziative intraprese e le loro conseguenze in relazione alle tematiche materiali vengono approfonditi nel presente Bilancio di Sostenibilità nelle sezioni a seguire.

I 5 temi più rilevanti per il 2021 sono confermati anche per l'anno 2022, modificando leggermente il peso della rilevanza: **Salute e sicurezza del consumatore** (dal 1° al 3° posto); **Salute e sicurezza sul lavoro** (dal 2° al 6°); **Adozione di pratiche agricole sostenibili** (dal 3° al 5°); **Utilizzo di prodotti fitosanitari a basso impatto ambientale** (incluso nel tema precedente "Adozione di pratiche agricole sostenibili"); **Performance economica** (salita dal 5° al 4° posto).

Aumenta la rilevanza percepita dei temi **Efficienza energetica e produzione di energia rinnovabile**, **Remunerazione del lavoro dei Soci**, **Riduzione delle emissioni di CO<sub>2</sub>**, **Azioni volte all'adattamento e alla resilienza al cambiamento climatico** e **Formazione e aggiornamento continuo dei Soci**.

I restanti argomenti che risultano essere "temi rilevanti per il Gruppo" sono introdotti ex novo nel 2022. In particolar modo, **Valorizzazione della qualità e italianità (Made in Italy) dei prodotti offerti** e **Preservazione e valorizzazione del paesaggio viticolo** alle prime due posizioni, emersi dal confronto con gli esperti e riconosciuti soprattutto dai clienti (buyer Ho.Re.Ca. e GDO) e dai consumatori; **Industria 4.0, digitalizzazione dei processi aziendali e alfabetizzazione digitale**, **Monitoraggio fitoplasmi ed altre fitopatie** e **Creazione di opportunità lavorative e ricambio generazionale**, ritenuti particolarmente attuali dall'Azienda e dai referenti, oltre che confermati dall'analisi di settore.

Le **altre tematiche** considerate ai fini della presente rendicontazione sono:

- Coinvolgimento e dialogo con il territorio, le istituzioni e la comunità locale
- Valorizzazione della risorsa idrica
- Presenza internazionale
- Efficienza nei consumi idrici
- Diffusione cultura della sostenibilità e rendere note le iniziative di sostenibilità aziendali
- Monitoraggio e ricerche di mercato per prodotti *consumer oriented*
- 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
- Enoturismo, hospitality e wine experience
- Partnership, collaborazioni e reti per la creazione di valore condiviso
- Iniziative volte alla premialità e al welfare aziendale
- Sostegno a progetti con impatti positivi per il contesto locale
- Partnership aziendali e commerciali per una comunicazione di valore

## Strategia e impegno per la sostenibilità

Con l'inizio del primo processo di *reporting* di sostenibilità nel settembre 2019, il Gruppo ha elaborato una Strategia di Sostenibilità con orizzonte triennale, aggiornata nel 2022 con l'introduzione di nuovi obiettivi e l'identificazione di KPI (*Key Performance Indicator*) atti a monitorarne l'attuazione su base oggettiva e misurabile. Essa è articolata sulla base dei 5 **pillars** individuati a livello aziendale a cui sono stati ricondotti gli obiettivi di sostenibilità definiti dal Gruppo. Le azioni messe in atto per garantire la propria crescita e il benessere degli *stakeholder* nel lungo periodo possono essere così riassunte:



### Governance

La Cantina ha pienamente integrato l'attenzione a persone e ambiente, **drivers per la propria crescita economica e la generazione di valore condiviso**, all'interno delle decisioni strategiche e investimenti di lungo periodo. Si è orientata alla produzione di Prosecco di qualità, allo sviluppo commerciale in nuovi mercati, all'aumento della capacità produttiva e di magazzinaggio, all'efficientamento delle diverse fasi di lavorazione e alla messa a valore delle conoscenze e competenze tecniche acquisite. Predilige fornitori e partner attenti alla sostenibilità, instaura relazioni con realtà ed enti del territorio, partecipa attivamente a progettualità con ricadute locali positive.



### Innovazione produttiva

La Cantina investe nell'innovazione e digitalizzazione dei processi produttivi per affermarsi sempre di più come modello di **Cantina 4.0**:

- ha realizzato un polo logistico con un doppio impianto di imbottigliamento integrato all'automazione di magazzino per sintetizzare nella filiera i passaggi produzione-spedizione, ha installato due impianti fotovoltaici incrementando la quota di energia rinnovabile impiegata;
- con il progetto Lean ha migliorato ed efficientato le due linee di imbottigliamento, la logistica e la capacità di stoccaggio, aumentando la produttività e riducendo al contempo sprechi di risorse e inefficienze;
- 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 CO<sub>2</sub> e l'impatto sull'ambiente.



### 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, nel 2021, ha avviato un percorso per l'ottenimento della certificazione **ISO 45001**. Promuove inoltre la crescita personale e professionale attraverso una formazione costante oltre gli obblighi di legge e la realizzazione di iniziative volte al loro benessere; all'Indagine di Clima Aziendale del 2019 ha fatto seguito l'avvio della definizione di un **Career excellence Programme**. Per favorire l'inserimento di giovani specializzati in azienda, dal 2022 la Cantina collabora con l'**ITS Academy Meccatronico Veneto**, con cui ha organizzato un *recruiting day* ospitato presso la sede aziendale. Ai Soci offre servizi a valore aggiunto, quali l'assistenza tecnica, la formazione e l'applicazione delle norme di filiera per la loro tutela e la qualità delle produzioni.



### Territorio, paesaggio e viticoltura

La Cantina promuove il mantenimento della certificazione **SQNPI** presso l'intera compagine sociale, segue in modo dedicato le superfici già condotte in regime di viticoltura biologica o in fase di conversione, ha introdotto negli anni azioni migliorative di difesa integrata rispetto al Disciplinare 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. Sostiene la comunità locale attraverso la sponsorizzazione di eventi, la partecipazione ad associazioni territoriali, la collaborazione con il mondo scolastico e le erogazioni liberali; è stata nominata un'apposita **Commissione per le Erogazioni Liberali** all'interno del CDA che ogni anno appoggia nuove iniziative locali.



### Comunicazione

La Cantina ha definito una **Strategia di comunicazione improntata sui principi di concretezza e pragmatismo**: 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. Questa scelta strategica si appoggia sulla forte convinzione aziendale che dare continuità alla comunicazione di sostenibilità sia fondamentale per ottenere credibilità e fiducia presso tutti gli stakeholder. La Cantina ha inoltre instaurato un **dialogo con le istituzioni e la comunità locale** per la generazione di valore condiviso.

# Piano di sostenibilità

L'attività di pianificazione e monitoraggio degli obiettivi di sostenibilità, rappresentata nel Piano di sostenibilità, è centrale per una crescita durevole del Gruppo e 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 2019/20 – 2021/22.

## Governance



### Crescita economica

Valore diretto distribuito (€)

2019/20	2020/21	2021/22	Var. (%) 21/22
49.364.580	59.124.549	60.021.478	1,5%



### Aumento delle superfici in produzione

Superfici vitate (ha)

2019/20	2020/21	2021/22	Var. (%) 21/22
972	985	1051,5	6,8%

Soci conferenti (n)

2019/20	2020/21	2021/22	Var. (%) 21/22
587	591	591	0,0%



### Distribuzione del valore generato presso la comunità locale

Valore economico distribuito ai Soci e ai collaboratori (€)

2019/20	2020/21	2021/22	Var. (%) 21/22
25.949.307	32.262.018	33.108.737	2,6%



### Valutazione dei fornitori con criteri sociali

Stato di avanzamento valutazione fornitori con criteri sociali (%)

2019/20	2020/21	2021/22
20%	50%	70%



## Innovazione produttiva



### Risparmio idrico

Consumo idrico (mc)

2019/20	2020/21	2021/22	Var. (%) 21/22
16.096	16.117	17.337	7,6%



### Migliorare e monitorare la qualità dell'acqua

Controlli analisi dell'acqua (n./anno)

2019/20	2020/21	2021/22	Var. (%) 21/22
-	-	61	-



### Riduzione dei consumi energetici da fonti fossili

Totale energia elettrica consumata da fonti non rinnovabili (kWh)

2019/20	2020/21	2021/22	Var. (%) 21/22
3.250.731	2.067.511	63.113	-96,9%



### Produzione energia da fonti rinnovabili

Totale energia auto consumata (kWh)

2019/20	2020/21	2021/22	Var. (%) 21/22
57.256	384.249	436.859	13,7%



### Produzione energia da fonti rinnovabili

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

2019/20	2020/21	2021/22	Var. (%) 21/22
1,7%	10,1%	11,9%	18,0%



### Acquisto fornitura di energia da fonti rinnovabili

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

2019/20	2020/21	2021/22	Var. (%) 21/22
1,7%	45,6%	98,3%	115,7%



### Incremento della capacità di stoccaggio e miglioramento del processo produttivo

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

2019/20	2020/21	2021/22	Var. (%) 21/22
10/30 serbatoi 1/7 autoclavi	20/30 serbatoi 3/7 autoclavi	20/30 serbatoi 3/7 autoclavi	-



### Digitalizzazione

N. processi di lavoro digitalizzati

2019/20	2020/21	2021/22	Var. (%) 21/22
1	1	3	200,0%

**Innovazione produttiva**



**Diminuzione scarti attraverso selezione delle materie prime**

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

2019/20	2020/21	2021/22	Var. (%) 21/22
-	36.897	79.274	114,9%



**Diminuzione scarti attraverso selezione delle materie prime**

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

2019/20	2020/21	2021/22	Var. (%) 21/22
-	43.213	34.180	-20,9%



**Diminuzione scarti attraverso selezione delle materie prime**

Supporti etichette adesive avviati a recupero (kg)

2019/20	2020/21	2021/22	Var. (%) 21/22
-	-	12.984	-



**Riduzione delle emissioni di CO<sub>2</sub>**

Totale emissioni evitate (t)

2019/20	2020/21	2021/22	Var. (%) 21/22
-18,4	-637,7	-1261,3	97,8%

**Capitale umano**



**Sicurezza sul lavoro, implementazione UNI ISO 45001**

Stato di avanzamento (%)

2019/20	2020/21	2021/22
0%	20%	70%



**Career excellence Programme**

Stato di avanzamento realizzazione progetto (%)

2019/20	2020/21	2021/22
-	-	75%



**Formazione collaboratori**

N. ore di formazione ai Collaboratori

2019/20	2020/21	2021/22	Var. (%) 21/22
262	213	931	337,1%

**Territorio, paesaggio e viticoltura**



**Formazione ai Soci**

N. ore di formazione ai Soci

2019/20	2020/21	2021/22	Var. (%) 21/22
12	66	50	-24,2%



**Certificazione SQNPI**

Non conformità riscontrate SQNPI (n)

2019/20	2020/21	2021/22	Var. (%) 21/22
12	0	0	-

**Territorio, paesaggio e viticoltura**

**Comunicazione**



**Erogazioni liberali di lungo periodo**

Ammontare erogato attraverso donazioni liberali (€)

2019/20	2020/21	2021/22	Var. (%) 21/22
22.853,48	18.701,36	24.267,38	29,8%

**Innovazione produttiva**

**Capitale umano**

**Comunicazione**



**Certificazione Equalitas e VIVA**

Non conformità riscontrate Equalitas (n)

2019/20	2020/21	2021/22	Var. (%) 21/22
-	-	3	-

Non conformità riscontrate VIVA (n)

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



# 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

La governance del Gruppo vede al vertice societario Cantina Produttori di Valdobbadiene Società Agricola Cooperativa (S.a.c.), capogruppo formata da circa 600 Soci. Cantina Produttori di Valdobbadiene è una società cooperativa priva di scopo di lucro (a mutualità prevalente) che detiene l'intera partecipazione della società di capitali Val d'Oca S.r.l., la quale esercita attività commerciale verso terzi con lo scopo di valorizzare in modo ottimale, attraverso la promozione e la commercializzazione, le tipologie di vino prodotte da Cantina Produttori di Valdobbadiene S.a.c..

Cantina Produttori di Valdobbadiene ha una governance classica, con 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 definisce inoltre 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.

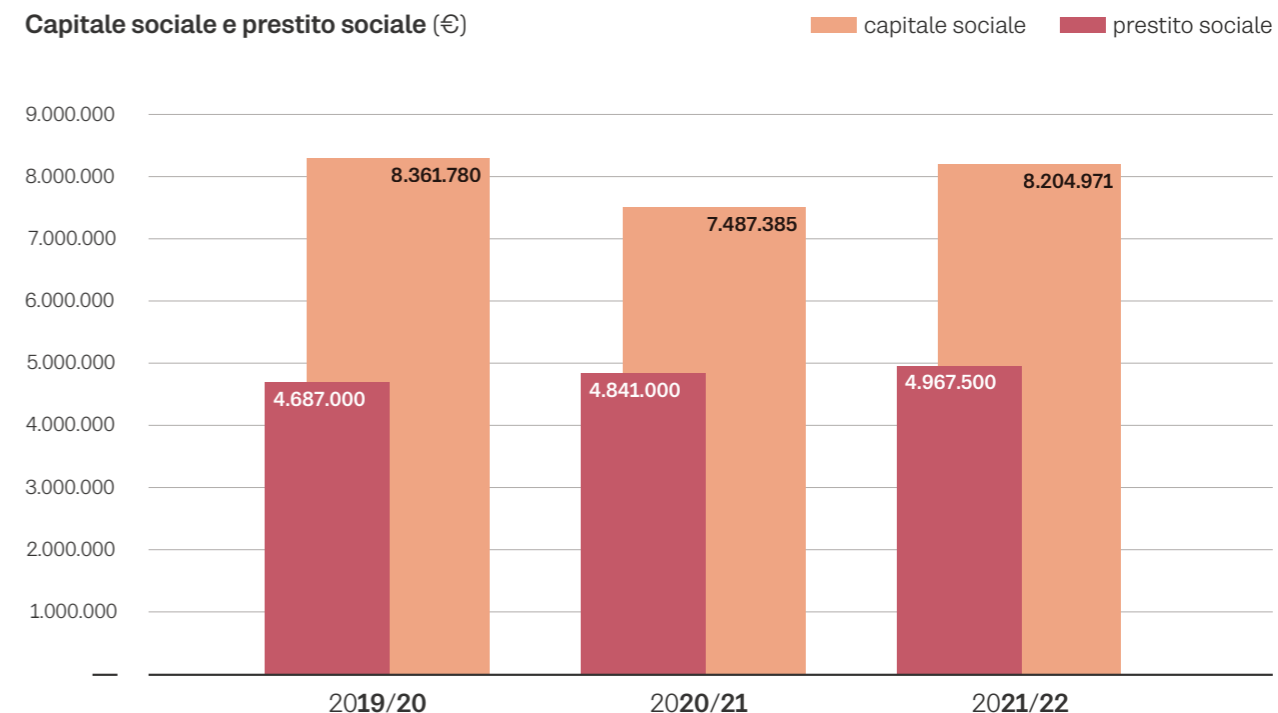
Il Consiglio di Amministrazione, organo decisionale e di indirizzo strategico, rimane in carica per 3 anni dalla data della nomina. Il processo di nomina dei consiglieri di amministrazione, che da Statuto deve compiersi tra i Soci dell'Assemblea, il rinnovo delle cariche avviene infatti ogni anno per 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.

Val d'Oca S.r.l., nata nel 2007, è stata costituita con l'obiettivo di gestire in modo efficace tutte le attività legate alla commercializzazione del vino prodotto da Cantina Produttori di Valdobbadiene S.a.c. ed è orientata al consolidamento del mercato Italia e ad un maggiore sviluppo dei mercati internazionali. Attraverso Val d'Oca, il Gruppo ha potuto registrare negli ultimi anni un forte incremento del patrimonio netto consolidato:

**6 milioni di euro al 30 giugno 2007  
oltre 23,8 milioni di euro al 30 giugno 2022**

Grazie al continuo apporto dei Soci anche il capitale sociale è in continua crescita. 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 – ha inoltre sostenuto la crescita continua di Cantina Produttori di Valdobbadiene sin dagli anni Novanta.

Capitale sociale e prestito sociale (€)



Per la supervisione delle tematiche inerenti la Sostenibilità e la gestione degli impatti generati su economia, ambiente e società, il Consiglio di Amministrazione ha istituito un'apposita Commissione, nominata nel 2021 e composta dal Presidente Franco Varaschin, dal Vice Presidente Giovanni Ciet, dai consiglieri Eleonora Gai e Antonio Dario Tognon e dal Direttore Alessandro Vella. La Commissione Sostenibilità si riunisce con frequenza bimestrale e riporta periodicamente al Consiglio di Amministrazione l'esito delle proprie attività, al massimo con frequenza annuale. Gli incontri della Commissione, integrati da ulteriori riunioni con consulenti esterni, si configurano come momenti di informazione e formazione dei componenti del Consiglio di Amministrazione.

Quest'ultimo, anche sulla base delle considerazioni pervenute dalla Commissione, 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 di esercizio, opera anche una valutazione complessiva delle performance del Consiglio di Amministrazione. L'ultimo esercizio ha visto l'approvazione del bilancio all'unanimità, senza astenuti e senza voti contrari.



Il lavoro della Commissione Sostenibilità si affianca a quello delle altre Commissioni istituite in seno al CdA, sono presenti le Commissioni Personale, Soci, e Tecnico-agricola, Acquisti, Erogazioni liberali e Tecnica bilaterale, che si riuniscono. 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 il Gruppo. Inoltre è presente la Commissione Bilaterale, istituita da contratto integrativo e composta da alcuni amministratori e collaboratori, che si riunisce semestralmente con l'obiettivo di definire il premio di produttività.

Il Collegio Sindacale e l'Organismo di Vigilanza svolgono una funzione di garanzia rispetto alla condotta di business responsabile da parte del Gruppo: 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 email (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 al Gruppo.

Il Gruppo 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.



**Cantina Produttori di Valdobbiadene Sac**  
**CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE**

30.06.2022

Franco Varaschin	Presidente e Amministratore Delegato
Giovanni Ciet	Vice Presidente e Amministratore Delegato
Danilo Bronca	Vice Presidente anziano e Amministratore Delegato
Silvio Berton	Consigliere
Renato Corrado	Consigliere
Eleonora Gai	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	Annamaria Altin	Sindaco Supplente
Cristina Baratto	Sindaco Effettivo	Vasco Zamai	Sindaco Supplente



**Valdoca Srl**  
**CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE**

30.06.2022

Franco Varaschin	Presidente e Amministratore Delegato
Danilo Bronca	Consigliere
Giovanni Ciet	Consigliere

**COLLEGIO SINDACALE IN CARICA**

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

25%

35-50 ANNI

75%

&gt; 50 ANNI

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

## Principi di precauzione e gestione del rischio

Il Gruppo Cantina Produttori di Valdobbiadene-Val d'Oca 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.

Il Gruppo dispone, in linea al Testo Unico sulla Sicurezza sul Lavoro (T.U.S.L. - D.lgs. 81/2008), di un **Servizio di Prevenzione e Protezione**; 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 il Gruppo 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.

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 - e di 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 a seguito del perfezionamento dei reati e degli illeciti amministrativi che ne sono presupposto. 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.

## Nel 2022 il Gruppo ha confermato la propria **Politica di sostenibilità**, che unitamente alle norme di legge, ai regolamenti e alle norme volontarie, permea la cultura aziendale.

Per concretizzarne la visione e adottare strumenti di pianificazione, monitoraggio e valutazione per lo sviluppo sostenibile, il Gruppo si è dotato di una Strategia di sostenibilità e sono stati realizzati:

- L'aggiornamento dell'Analisi dei rischi ESG dell'organizzazione, con l'indicazione di gravità del rischio (bassa, media, alta).
- L'identificazione del contributo apportato ai 17 obiettivi di sviluppo sostenibile (Sustainable Development Goals - SDGs) dell'Agenda 2030 e l'aggiornamento rispetto al 2021 dei temi materiali con i relativi impegni.
- La verifica dei traguardi raggiunti e l'aggiornamento del Piano di Sostenibilità pluriennale, delineando nuove linee di intervento misurabili, oggetto di monitoraggio attraverso indicatori specifici.
- L'aggiornamento del Piano di coinvolgimento degli stakeholder pluriennale.

## I principali risultati economici

Nel 2021/22 la produzione di Cantina Produttori di Valdobbiadene è stata di 140.630,14 quintali di uva, in diminuzione rispetto alla vendemmia precedente e al di sotto del proprio potenziale produttivo. I principali fattori che hanno influenzato questo risultato sono stati la bassa fertilità delle gemme rispetto alle annate precedenti, il verificarsi di due importanti eventi grandinigeni, accompagnati da precipitazioni concentrate in singoli eventi molto intensi seppur con quantità regolari rispetto alle medie degli anni precedenti e la presenza importante della malattia endemica della “flavescenza dorata”.

Alla riduzione della produzione, tuttavia, ha fatto da contraltare la qualità delle uve, di livello eccellente. Le vendite – caratterizzate da un andamento scostante nei vari periodi dell’anno e nei diversi canali – sono risultate nel complesso superiori rispetto al 2020/2021: l’incremento a valore è stato del 3,2%, arrivando a 51.710.839 euro, mentre l’incremento a volume è stato dell’1%.

### 14.611.763 bottiglie vendute (normalizzate a 0,75 litri)

L’aumento è stato possibile principalmente grazie al canale Ho.Re.Ca., mentre il canale della Grande Distribuzione Organizzata e l’e-commerce, esploso nel corso della pandemia, sono risultati in leggera diminuzione. Sull’andamento della gestione hanno altresì influito diverse congiunture su scala internazionale, tra cui:

- le problematiche legate alla pandemia, con un nuovo incremento dei contagi nell’autunno/inverno 2021, dopo una ripresa avvenuta nei mesi estivi;
- l’inizio, a febbraio 2022, della guerra in Ucraina;
- l’aumento dei costi delle materie prime, già registrato alla fine del 2021 e proseguito per tutto il 2022;
- l’aumento consistente dei costi dell’energia.

Nelle tabelle seguenti si riporta il valore economico diretto generato, distribuito e trattenuto dal Gruppo Cantina Produttori di Valdobbiadene-Val d’Oca. Il valore economico diretto trattenuto, pari alla differenza tra il valore generato e quello distribuito, corrisponde agli utili realizzati dallo stesso.

#### Valore economico diretto generato, distribuito e trattenuto (€)

	2019/20	2020/21	2021/22	Var.% 21/22 su 20/21
Diretto generato	49.508.329	60.033.608	60.897.239	1,4%
Diretto distribuito	49.364.580	59.124.549	60.021.478	1,5%
<b>Diretto trattenuto</b>	<b>143.749</b>	<b>909.059</b>	<b>875.761</b>	<b>-3,7%</b>

I ricavi da vendite e prestazioni rappresentano la quota maggiore del valore economico diretto generato, pari al 90,0% del totale. Sono formati principalmente (94,3%) dalla vendita di vino attraverso i canali Ho.Re.Ca. e GDO Italia ed estero, in misura minore da altre vendite commerciali e dalla cessione di beni di attività agricola.

#### Valore economico diretto generato (€)

	2019/20	2020/21	2021/22	Var.% 21/22 su 20/21
Ricavi da vendite e prestazioni	47.234.170	56.166.306	54.837.340	-2,4%
Variazione delle rimanenze di prodotti	213.261	372.689	2.182.511	485,6%
Altri ricavi e proventi	2.019.193	3.442.991	3.843.560	11,6%
Proventi finanziari	41.705	51.622	33.828	-34,5%
<b>Totale</b>	<b>49.508.329</b>	<b>60.033.608</b>	<b>60.897.239</b>	<b>1,4%</b>

Tra gli altri ricavi e proventi sono compresi i finanziamenti ricevuti dalle pubbliche amministrazioni:

#### Finanziamenti pubblici ricevuti (€)

	2019/20	2020/21	2021/22
<b>Cantina Produttori Valdobbiadene Sac</b>			
O.C.M. 2019 AVEPA – Regione Veneto	42.000	42.000	-
O.C.M. 2019 AVEPA – Regione Veneto	168.000	-	-
O.C.M. 2020 AVEPA – Regione Veneto	-	168.000	-
O.C.M. 2021 AVEPA – Regione Veneto	-	-	80.912
Contributo FESR 2014/2020 – Regione Veneto	2.000	2.001	-
Contributo AVEPA GAL Altamarca Trevigiana	-	1.500	-
Veneto Lavoro	1.700	1.580	-
<b>Val D’Oca Srl</b>			
Contributo GSE fotovoltaico	8.214	7.529	7.882
Credito imposta per investimenti pubblicitari	-	12.899	14.507
Contributo Unioncamere (Marchi+3)	5.048	4.134	-
Contributo per iniziative di promozione sui mercati dei Paesi terzi per il tramite di Consorzi	96.721	67.412	146.566
<b>Totale</b>	<b>323.683</b>	<b>307.055</b>	<b>249.867</b>

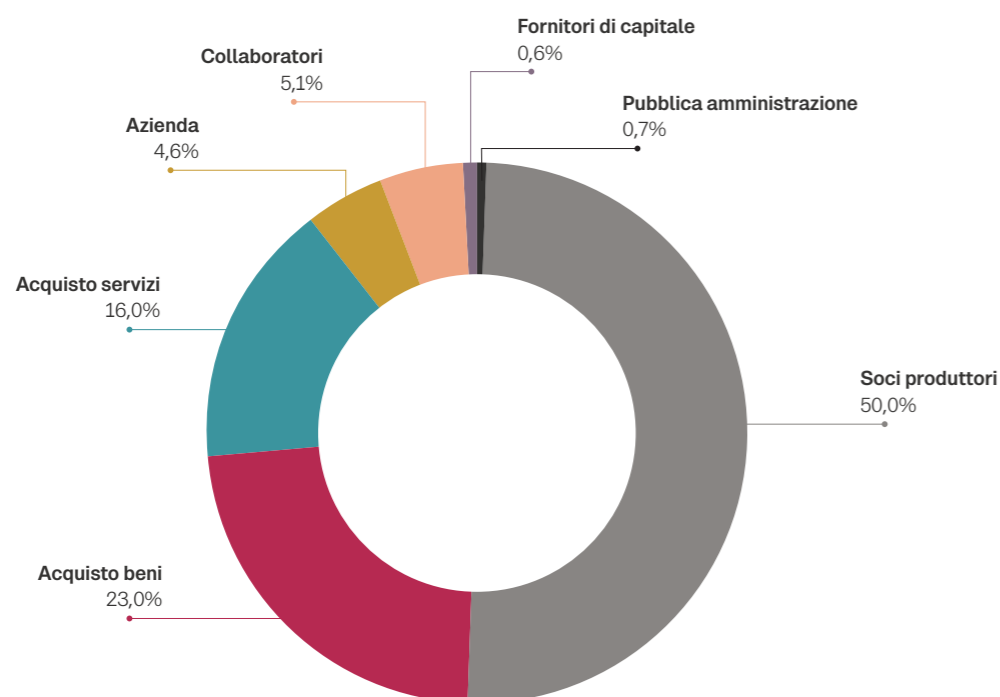
Il valore economico diretto distribuito, che rappresenta quanto riconosciuto agli stakeholder del Gruppo, è composto principalmente dalla remunerazione dei Soci produttori per il conferimento delle uve (50,0%). Una quota rilevante (39,0%) è rappresentata anche da quanto riconosciuto ai fornitori di beni e servizi, rispettivamente 23,0% e 16,0%. L'acquisto di beni è composto principalmente dalla fornitura di bottiglie ed imballaggi, mentre l'acquisto di servizi è composto prevalentemente da provvigioni, spese commerciali, trasporti, manutenzioni e fornitura di energia.

#### Valore economico diretto distribuito (€)

	2019/20	2020/21	2021/22	Var.% 2021/22 su 2020/21
Soci produttori	22.966.854	29.166.194	30.035.827	3,0%
Acquisto beni	12.454.746	15.686.361	13.795.461	-12,1%
Acquisto servizi	8.464.152	8.124.445	9.590.989	18,1%
Azienda*	2.036.069	2.278.806	2.732.143	19,9%
Collaboratori	2.982.453	3.095.824	3.072.910	-0,7%
Fornitori di capitale	404.588	400.170	382.173	-4,5%
Pubblica amministrazione	55.718	372.749	411.974	10,5%
<b>Totale</b>	<b>49.364.580</b>	<b>59.124.549</b>	<b>60.021.478</b>	<b>1,5%</b>

(\*) La voce "Azienda" si riferisce alle quote di ammortamento annuale relative agli investimenti effettuati, nonché agli accantonamenti registrati.

#### Valore economico diretto distribuito 2021/22



La quota destinata alla Pubblica Amministrazione, che nel 2021/22 è stata pari a 411.974 euro, comprende sia le imposte sul reddito di esercizio, sia altre voci di imposta non sul reddito (tra cui IMU, diritti doganali, valori bollati).

Con specifico riferimento agli aspetti fiscali, il Gruppo è impegnato nel pieno rispetto della normativa in vigore: le imposte sul reddito di esercizio per l'anno 2021/22 sono state pari a 376.233 euro, di cui 24.852 euro di **imposte anticipate e differite** e 351.381 euro di **imposte correnti** (68.248 euro di IRAP - Imposta Regionale sulle Attività Produttive - e 283.133 euro di IRES - Imposta sul Reddito delle Società). Le imposte sono pagate interamente in Italia. Il bilancio di esercizio delle due società (non è stata esercitata l'opzione del regime consolidato nazionale per la tassazione consolidata di gruppo) 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 consolidato 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

Il Gruppo si avvale di fornitori quasi esclusivamente italiani, di cui **oltre il 50% 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, che comprende la valutazione dei rischi chimico, fisico, microbiologico, allergeni, radioattività**
- **Controllo normativo, infrastrutture e altri controlli del Paese di fornitura**
- **Etica nazionale e aziendale**  
(valutazione delle condizioni di lavoro, etiche e ambientali, possesso di certificazioni, ecc.)

L'insieme delle analisi di questi aspetti determina un punteggio, attraverso il quale ogni fornitore viene valutato e scelto.

#### Fornitori Gruppo Cantina Produttori di Valdobbiadene - Val d'Oca 2021/22

Area geografica	Fornitori (n.)	Fatturato generato (€)
Veneto	68	8.186.266
Italia	60	5.742.539
UE	3	423.955
<b>Totale</b>	<b>131</b>	<b>14.352.760</b>

## Gli investimenti

Oggi il Gruppo è solido nella sua capacità di produrre spumanti di qualità, mettendo “a valore” competenze tecniche acquisite e capacità di sviluppo commerciale in nuovi mercati, sapendoli coniugare con la sostenibilità ambientale e sociale quale *driver* per la sua crescita.

### Investimenti realizzati dal Gruppo Cantina Produttori di Valdobbiadene – Val d’Oca

	2019/20	2020/21	2021/22	Var.% 21/22 su 20/21
Investimenti Gruppo	4.014.653	3.104.910	978.703	-68,5%
Progressivo investimenti Gruppo dal 1990/91	44.469.280	47.574.189	48.552.892	+ 2,1%

Dei 978.703 euro investiti dal Gruppo nel 2021/22, la maggior parte sono stati destinati all’acquisto di **3 autoclavi da 1.200 hl** ciascuna, un impianto di estrazione di anidride carbonica ed una macchina gabbiettatrice.

Sono continui gli investimenti fatti per l’**ammodernamento degli impianti e dei macchinari**; tra questi vi sono:

- una diraspatrice
- una pigiatrice
- un elevatore a coclea
- una sonda preleva campioni
- un impianto di aspirazione CO<sub>2</sub>
- una stazione di incollaggio capsule.

Sono inoltre già impegnati per futuri esercizi, nell’ambito di un finanziamento del Ministero dello Sviluppo Economico, **investimenti per l’acquisto di:**

- **10 serbatoi** per una capacità nominale di 1.500 hl
- **4 autoclavi** dalla capacità di 1.200 hl ciascuna
- **1 pompa di calore.**

Investimenti esclusivi del Gruppo sono invece previsti per un **impianto di termoregolazione della pigiatura**, un’elettropompa, una macchina **selezionatrice automatica di bottiglie vuote** ed un **orientatore di tappi**.

A questi investimenti si affianca un processo di **digital transformation** volto a migliorare le performance del Gruppo sfruttando le opportunità offerte dalla tecnologia.

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 fase di completamento c’è l’acquisto di un MES (*Manufacturing Execution System*), sistema informatizzato per la gestione e il controllo della produzione, che comunicherà con il gestionale presente in azienda, allo scopo di efficientare maggiormente i processi produttivi. L’arrivo del MES è previsto per inizio 2023.

«Per attrarre nuovi talenti è indispensabile per le aziende vitivinicole confrontarsi con le giovani generazioni per far comprendere loro l’associazione che intercorre tra produzione del vino e tecnologia. Nella quasi totalità dei casi, infatti, ai ragazzi non è noto l’elevato *know how* digitale necessario alle Cantine per produrre un prodotto di qualità mantenendo al contempo elevate le proprie prestazioni. In tale frangente, delle modalità di confronto e formazione a mio parere efficaci sono l’organizzazione di visite guidate in azienda oppure la presenza di alcuni suoi rappresentanti in aula, come è stato fatto dalla Cantina Produttori di Valdobbiadene a giugno 2022 in occasione della presentazione dei progetti formativi aziendali ITS, punto di partenza per un tirocinio efficace».

**Roberto Orsini**

Coordinatore sede di Montebelluna/Castelfranco (TV)  
ITS Academy Meccatronico Veneto

## Il Prosecco sulle tavole del mondo

**Le vendite di spumante del Gruppo si concentrano principalmente sul mercato italiano (68,9%) con un export del 31,1%**

Il mercato internazionale è distribuito complessivamente su **49 Paesi**, tra cui i maggiori importatori nel 2021/22 in termini di bottiglie sono: gli **USA**, alcuni Paesi del **Nord Europa** (in particolare Norvegia e Finlandia), la **Russia** e alcuni Paesi dell'**Europa Centrale** (in particolare Svizzera e Germania).

### Vendite di vino per area geografica (n. bottiglie normalizzate a 0,75 l)

Area geografica	2019/20	2020/21	2021/22
Italia	9.991.323	11.085.714	10.794.747
Europa	2.808.151	3.388.646	3.584.271
Extra UE	910.416	1.102.140	1.283.998
<b>Totale</b>	<b>13.709.890</b>	<b>15.576.500</b>	<b>15.663.016</b>

## Il valore delle Denominazioni

Con oltre 140 mila quintali di uva raccolta nel 2021 il Gruppo Cantina Produttori di Valdobbiadene-Val d'Oca è 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**.

Il Gruppo ha inoltre previsto premialità per le tipologie **Biologico certificato** (per Asolo Prosecco DOCG e Prosecco DOC) per il **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.

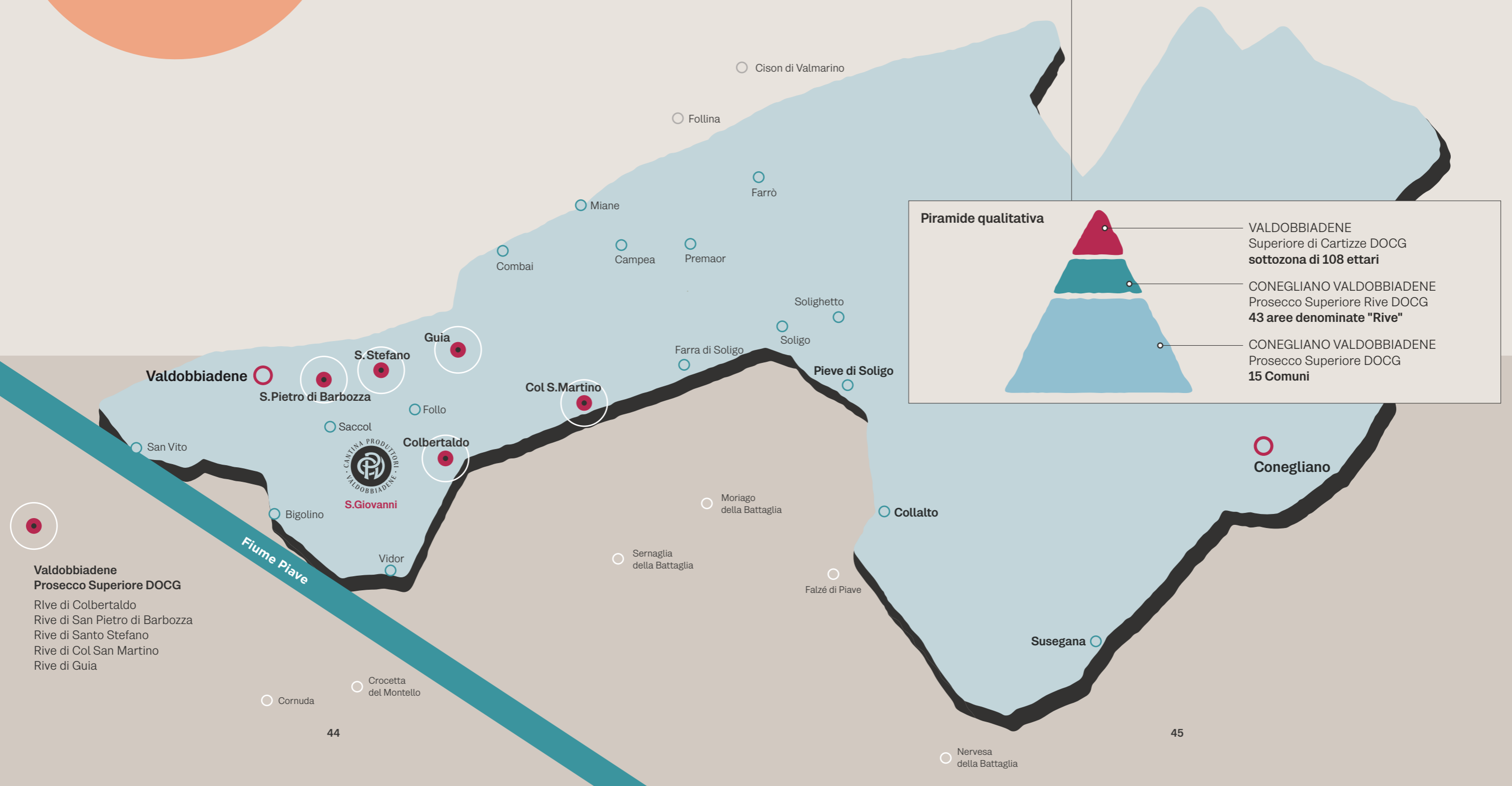
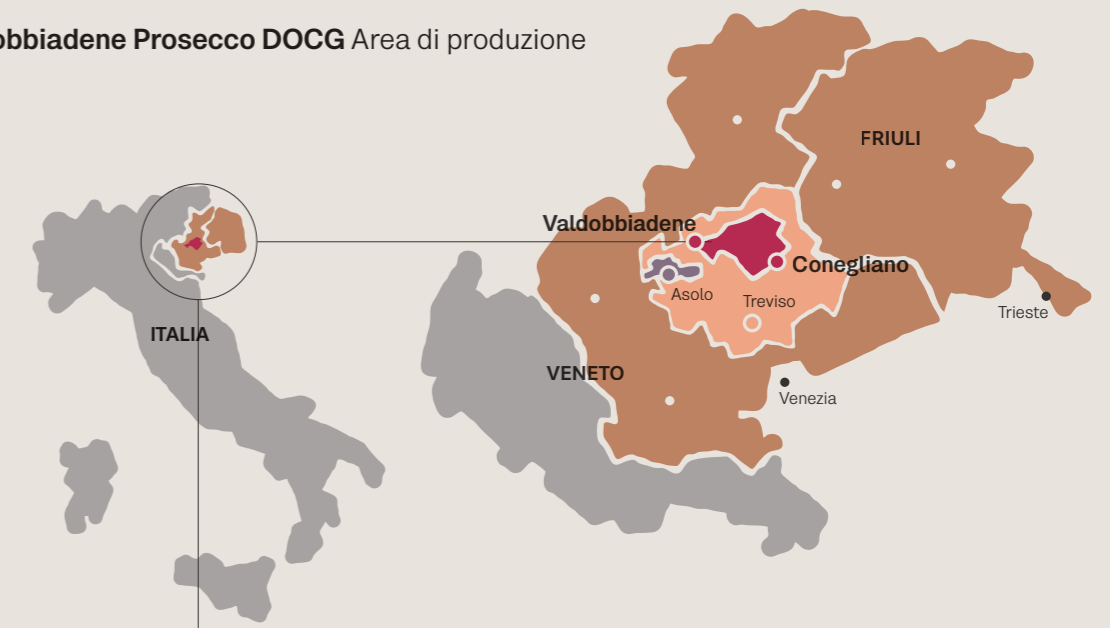
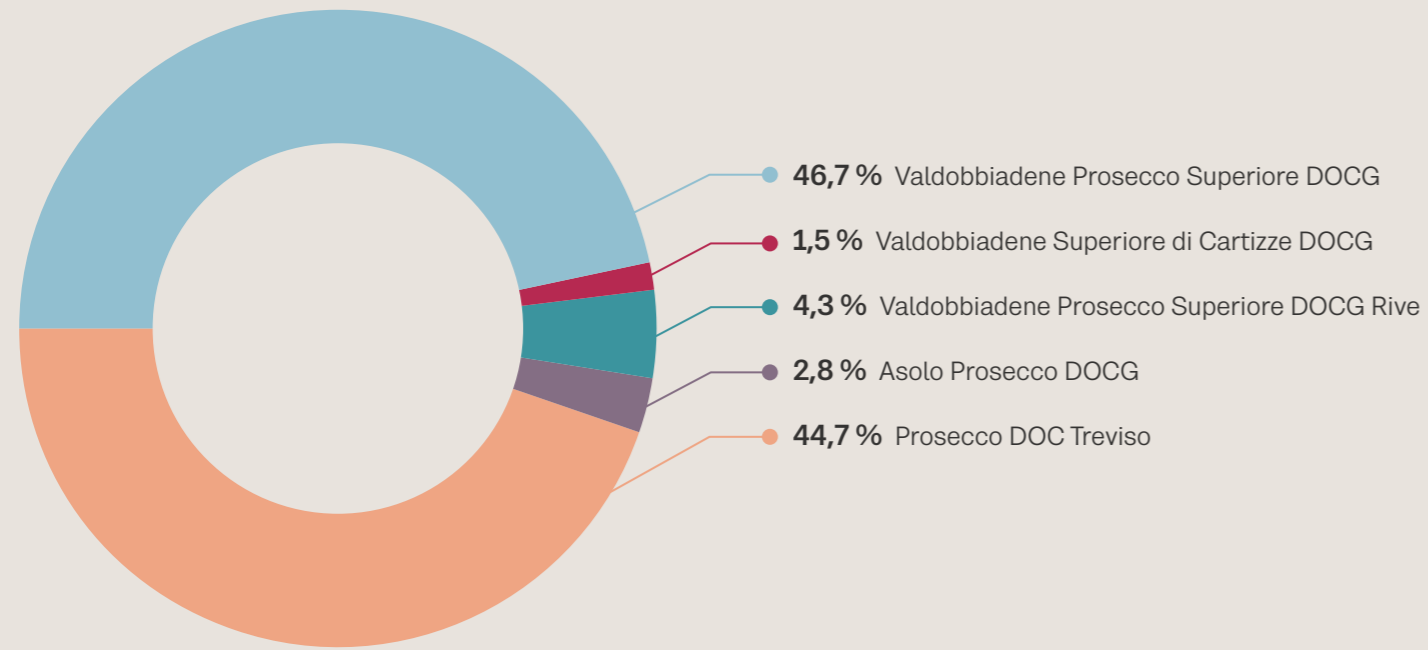
Il Gruppo produce annualmente tutte le tipologie di Prosecco per le Denominazioni DOCG e DOC definite dai disciplinari dei tre Consorzi di riferimento (Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, Asolo Prosecco DOCG, Prosecco DOC).

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

Denominazione	2019/20	2020/21	2021/22	Var.% 21/22 su 20/21
Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG	6.839.688	7.907.490	6.831.246	-13,6%
Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG	164.484	199.590	214.266	7,4%
Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive	429.461	539.485	622.959	15,5%
Asolo Prosecco DOCG	597.525	581.343	415.937	-28,5%
Prosecco DOC Treviso	4.495.052	5.242.810	6.527.355	24,5%
<b>Totale</b>	<b>12.526.210</b>	<b>14.470.718</b>	<b>14.611.763</b>	<b>1,0%</b>

(n. bottiglie normalizzate a 0,75l)

**il 46,8% delle vendite del Gruppo si riferisce a Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG il 44,7% a Prosecco DOC Treviso**



## Le relazioni con la comunità locale

Il Gruppo cantina Produttori di Valdobbiadene – Val D'Oca sostiene la comunità locale attraverso la concessione di erogazioni liberali.

### Collaborazione e sostegno agli istituti scolastici e alla formazione delle giovani generazioni, sostegno, partecipazione alle Associazioni del territorio e sponsorizzazione di eventi culturali

Il Gruppo ha nominato all'interno del CDA un'apposita **Commissione per le Erogazioni Liberali**, stabilendo un importo specifico da dedicare annualmente allo scopo. Non vengono erogati contributi ad organizzazioni politiche e sindacali.

Importante novità del 2021-22 è il supporto al Comune di Valdobbiadene nell'ambito dell'**iniziativa solidale "Progetti del cuore"**, attraverso la quale è stato fornito in comodato d'uso gratuito un furgoncino dedito ai **servizi di assistenza e trasporto alla cittadinanza**, di cui possono beneficiare tutte le persone diversamente abili, gli anziani e le famiglie in difficoltà.

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 Montebelluna** nell'ambito della rete Biblioteche dell'Area Montebellunese (BAM).

Sono altresì confermate le sponsorizzazioni ai principali eventi culturali del territorio: la tradizionale **Fiera di San Gregorio**, festa patronale di Valdobbiadene, e il **Tiramisù Day** di Treviso, gara culinaria a scopo benefico a sostegno della ricerca medica di Telethon. A queste si aggiungono quelle al **Trofeo Piva di Col San Martino**, gara ciclistica internazionale riservata ai giovani under 23 arrivata alla sua 73ª edizione, alla **Sezione di Valdobbiadene** dell'**Associazione Nazionale Alpini** per il Centenario di Fondazione e al **Palio delle Contrade di Valdobbiadene**, in cui le dodici contrade valdobbiadenesi si sfidano tra loro durante due giornate svolte in clima di festa.

#### Erogazioni liberali riconosciute nel 2021/22, per tipologia

Donazioni di vino	6.467,38 €
Contributi in denaro	17.800,00 €
<b>Totale erogazioni liberali</b>	<b>24.267,38 €</b>

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*", la **Scuola Enologica G.B. Cerletti** di Conegliano (TV) e l'**I.L.S. Agrario Antonio Della Lucia** a Feltre (BL), attraverso molteplici attività svolte in sinergia con gli istituti. Con il patrocinio del Comune di Valdobbiadene ed in partnership con l'I.S.I.S.S. Verdi, ha organizzato la rassegna musicale "Valdobbiadene Jazz".

Nel 2022 il Gruppo ha stretto una collaborazione con l'**ITS Academy Meccatronico Veneto**, con cui nel mese di novembre ha organizzato un *recruiting day*, ospitato presso la sede aziendale, al fine di rinforzare il dialogo tra scuola e aziende.

Per il Gruppo 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 il Gruppo ha realizzato un'attività di ascolto dei residenti e dei conduttori di fondo. A loro è stata recapitata una lettera di invito con la finalità di proporre un confronto con Presidenza e Direzione, volto a conoscere le attività intraprese dalla Cantina e a segnalare da parte dei residenti eventuali aspetti da migliorare. A disposizione dei residenti c'è un modulo, reperibile anche on line, per eventuali segnalazioni e suggerimenti con il 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

	2019/20	2020/21	2021/22
Numero Soci conferenti	587	591	596
Ettari complessivi	972	1000,9	1051,5
di cui ettari Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG "RIVE"	79	182,7	120,3
di cui ettari Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG	-	338,5	427,6
di cui ettari Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG	-	13,8	14,1
di cui ettari Asolo Prosecco Superiore DOCG	-	84,9	90,3
di cui ettari Treviso Prosecco DOC	-	262,5	275,7
altri vigneti coltivati	-	118,5	123,5
Uva conferita (q)	122.042	146.959	140.630

(\*) 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.

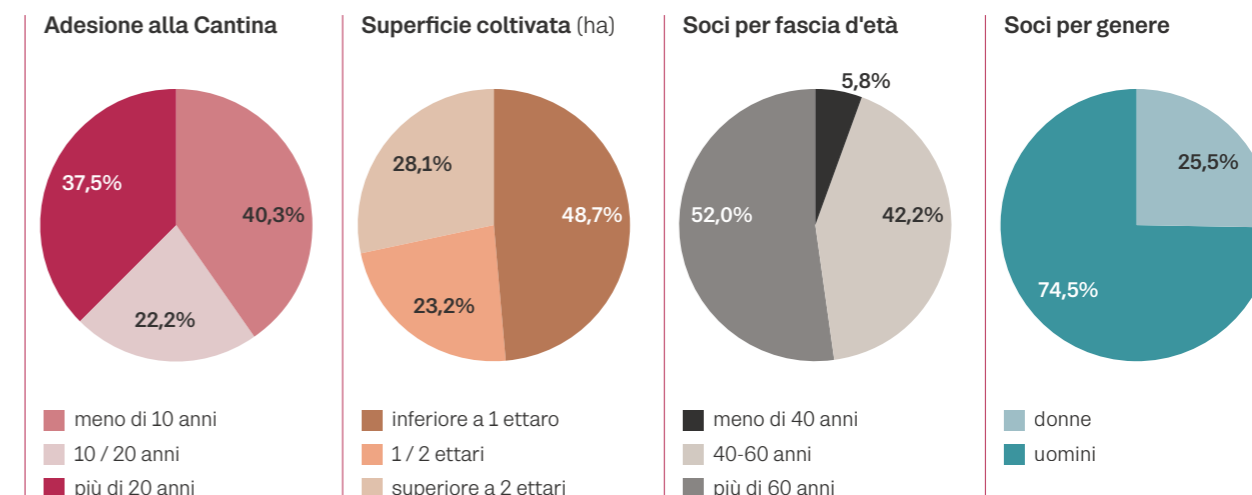
**30.035.827 euro**  
**Valore economico distribuito ai Soci**  
**per il conferimento delle uve**  
**(+ 3,0% rispetto al 2020/21)**

### Valore economico distribuito ai Soci viticoltori (€)

2019/20	2020/21	2021/22
22.966.854	29.166.194	30.035.827

I Soci viticoltori sono costituiti da **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 59,7% è socio da più di 10 anni, di cui il 37,5% da oltre 20 anni. La **superficie media coltivata** dai Soci è inferiore all'ettaro (48,7%), mentre il 28,1% è superiore ai 2 ettari e il 23,2% compresa tra 1 e 2 ettari.



I Soci che possiedono un'**azienda agricola individuale** rappresentano il 91,8% dell'intera compagine sociale, detengono in media 1,68 ettari di terreno, per un ammontare complessivo di ettari detenuti pari all'85,5% del totale. I Soci che possiedono una società agricola, che rappresentano l'8,2% della compagine, detengono in media 3,16 ettari di terreno, per un ammontare complessivo di ettari detenuti pari al 14,5% 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 547 Soci identificabili come **azienda agricole individuale**, 408 sono uomini (74,5%). L'età media è pari a 61 anni, con il 52,0%, corrispondente a 285 Soci, con più di 60 anni e il 42,2% tra i 20 e i 60 anni; il 5,8% dei Soci ha un'età inferiore a 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 del Gruppo 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 aderiscono il 100% dei Soci, attestano 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 2021/22 sono **182**, 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 Viticolo 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 22.397  
suddivisi in 16.625 ha di Asolo Prosecco DOCG e 5.772 ha di Prosecco DOC**

## Le buone pratiche nei vigneti

Le pratiche nei vigneti dei Soci viticoltori del Gruppo si sostanziano attraverso la messa in pratica da parte dei Soci medesimi, supportati da formazione e assistenza tecnica, dalle seguenti operazioni colturali:

- **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 assegnata 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. Nella DOCG Asolo Prosecco viene inoltre richiesta l'adozione **dell'inerbimento permanente, spontaneo o artificiale** e non è ammesso intervento di diserbo chimico. Esso è ancora possibile, anche se fortemente scoraggiato dalla Cantina, solo in alcuni casi in aree viticole nelle quali le pendenze e le condizioni orografiche non consentono la meccanizzazione.

- **per l'irrigazione**

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

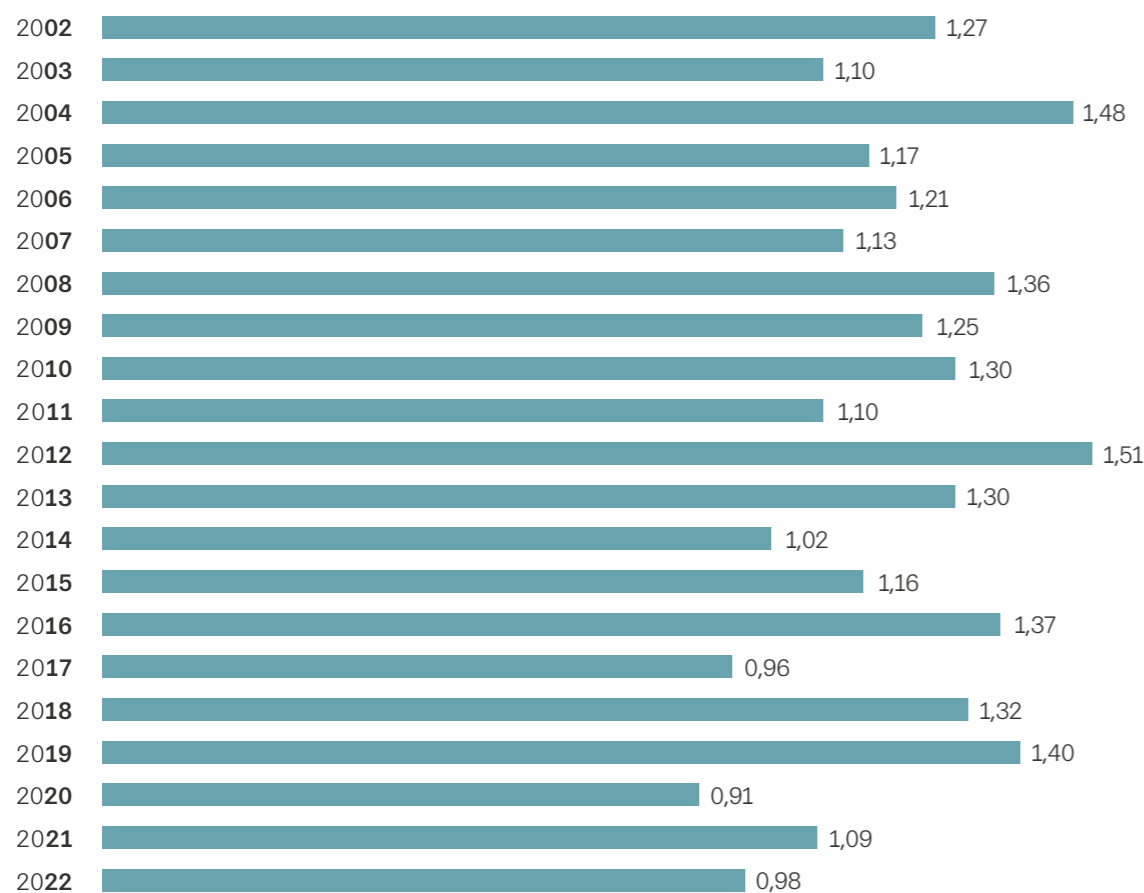
- **per i vigneti e le piante**

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 vengono raccolti per essere messi in frigo 10 giorni con l'obiettivo di simulare il passaggio della stagione invernale (vernalizzazione); vengono poi preparate le talee in una camera di forzatura (micro-serra) 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, caratterizzato con molta probabilità da un errore minimo in quanto frutto dell'elaborazione di un ingente quantità di dati. **Nel 2021 la fertilità delle prime dieci gemme analizzate era di 1,09, leggermente più bassa nel 2022 a 0,98.** Con questo valore si ha la previsione di quanti grappoli usciranno dalle gemme che vengono lasciate in campo, e di conseguenza il numero di grappoli, ma non si può sapere il loro peso a fine annata, poiché influenzato dalla stagionalità. Di certo, questi studi consentono 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 per annata – 2002/2022



## 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, microrganismo simile a un batterio, che può essere trasmesso da un insetto vettore, lo *Scaphoideus titanus* (detta popolarmente cicalina), è sicuramente il principale e di maggior interesse nel territorio, il quale acquisisce il fitoplasma da piante infette e lo diffonde, generando sintomi che si evidenziano su foglie, germogli, tralci e grappoli. Considerata la gravità della diffusione, la Regione Veneto ha istituito un **Tavolo tecnico regionale**, composto dall'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 del Gruppo Cantina Produttori di Valdobbiadene – Val D'Oca. In questo tavolo si cerca 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.

Nel 2022 la presenza della cicalina è stata nettamente inferiore rispetto agli anni precedenti. Hanno contribuito il cambio di strategia, una maggiore attenzione dei Soci viticoltori, il clima e il Piano fitosanitario più mirato al contenimento del fitoplasma. Attualmente l'assistenza tecnica sta lavorando affinché questi migliori risultati possano essere anche per il 2023.

## Il recupero degli imballaggi esausti dei prodotti fitosanitari

Il Gruppo 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 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\*

	2019	2020	2021
Numero Soci aderenti	309	283	303
Kg di imballaggi conferiti	4.622	5.945	5.887

(\*) 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 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.

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 2021/22 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. 12 **comunicati tecnici**, ovvero approfondimenti operativi per rispondere a specifiche esigenze colturali in base all'andamento della stagione colturale;
- n. 70 **messaggi** (sms o WhatsApp).

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, il Gruppo 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	2020/21			2021/22		
	edizioni	ore	n. partecipanti	edizioni	ore	n. partecipanti
Incontro tecnico su argomenti specifici flavescenza dorata	1	2	120	1	2	NR
Rilascio Patentino Fitosanitari	1	20	19	1	20	12
Rinnovi Patentino Fitosanitari	6	12	100	6	12	94
Rilascio Abilitazione alla conduzione di trattori agricoli	1	12	9	-	-	-
Rinnovo Abilitazione alla conduzione di trattori agricoli	-	-	-	2	4	385
Tecniche di difesa produzione integrata (potatura, aspetti agronomici e gestionali del vigneto)	2	20	50	2	12	40

Nell'aprile 2022 è stato effettuato un incontro formativo con il Dott. Gabriele Pose-nato del Centro Studi Agrea su **"Flavescenza dorata della vite: novità e criteri di lotta"**, in cui è stata trattata l'evoluzione dell'epidemia, il monitoraggio da parte della Cantina e il posizionamento dei principali insetticidi contro l'insetto vettore.

## 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 (meccanizzata) la vendemmia è condotta prevalentemente a livello familiare:

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

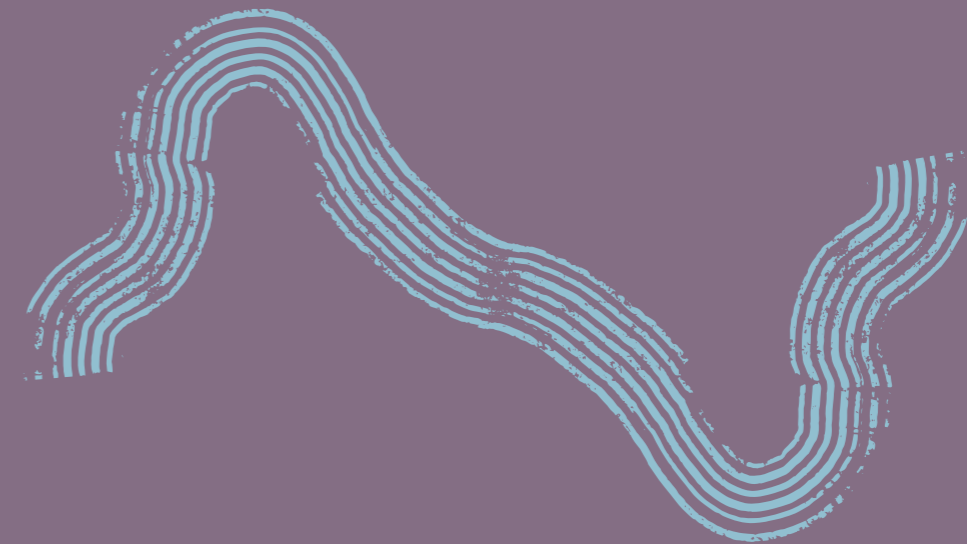
Il grande impegno dei Soci viene riconosciuto dalla Cantina che ne attribuisce un maggior valore in fase di conferimento. Il valore definitivo delle uve conferite e della quota spettante a ciascun socio viene determinato alla fine di ogni esercizio. Tale valore viene stabilito dal Consiglio di Amministrazione 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. Vengono svolte in 5 serate, 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 obbligatoria per legge. 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*

Nel 2021 il Gruppo ha investito in un percorso di efficientamento produttivo delle sue 2 linee di imbottigliamento (linea 1 – L1 e linea 9 – L9) basato su un approccio di Lean Management, dando vita al progetto *BolLeancine*. 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, ponendo contare su tutte le risorse dell'impresa. L'approccio di Lean Management ha l'obiettivo di portare il Gruppo a:

- Incrementare la produttività degli impianti a supporto dell'aumento dei volumi, e di conseguenza del fatturato.
- Ridurre i costi industriali, riducendo gli sprechi, le inefficienze e le perdite produttive di ogni linea.
- Instaurare un approccio organizzativo orientato al miglioramento continuo e strutturato, attraverso il coinvolgimento e la responsabilizzazione inter-funzionale delle risorse umane, la formazione continua e l'applicazione rigorosa della metodologia Lean World Class®, paradigma evolutivo dell'approccio di Lean Thinking che, oltre all'eccellenza nei processi e nella loro innovazione, ricerca anche interventi per portare la sostenibilità in azienda.

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, in particolare, sono stati: il Modello Produttivo e Logistico, il 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.

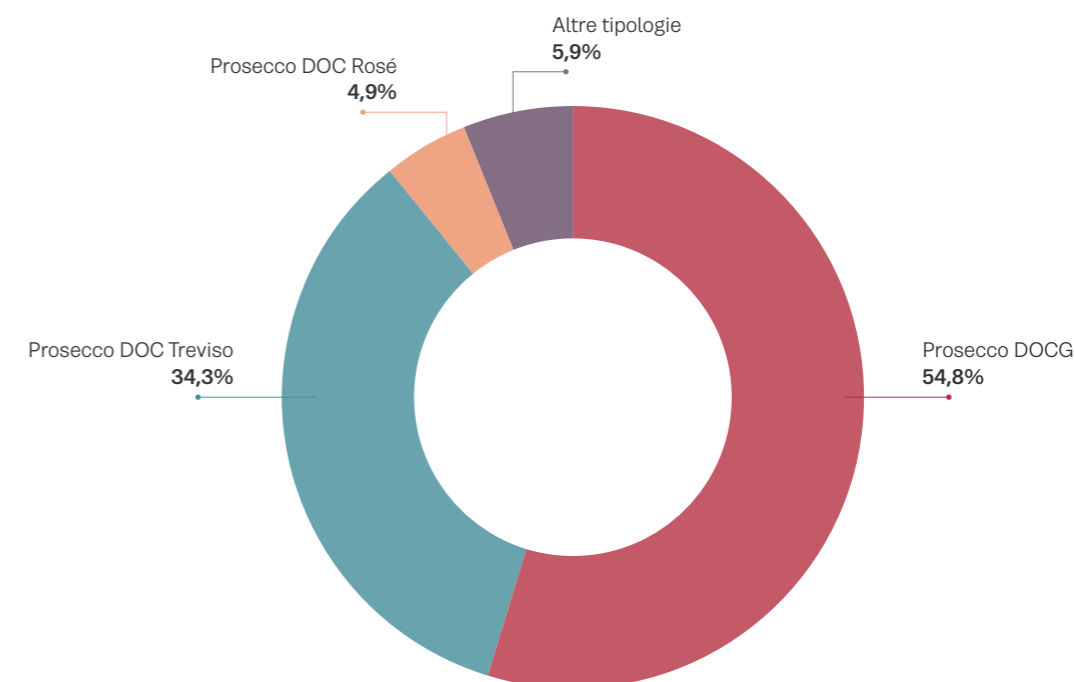
Il progetto ha inoltre permesso di individuare **6 aree di miglioramento**, con azioni e indicatori atti a misurare i risultati raggiunti. In generale, i progetti riguardano le seguenti azioni:

- 1/ Responsabilizzazione degli addetti alla gestione quotidiana delle performance della linea e all'analisi immediata dei problemi che si presentano.
- 2/ Responsabilizzazione degli addetti alla gestione della macchina.
- 3/ Aumento dell'affidabilità e della disponibilità delle macchine.
- 4/ Ottimizzazione delle procedure di cambio prodotto e formato.
- 5/ Instaurazione di un sistema di coinvolgimento di tutti i soggetti che partecipano ai processi.
- 6/ Sviluppo del processo di *Master Scheduling*, *Material Requirement Planning* e di *Sequencing* per ottimizzare la produzione, mediante il sistema gestionale dell'azienda.

## Produzione di vino

Tramite il rigoroso processo produttivo applicato dalla Cantina Produttori di Valdobbiadene nell'annata agraria 2021/22 sono state prodotte più di 14 milioni di bottiglie (normalizzate a 0,75 l). Oltre il 94% della produzione di vino si riferisce al Prosecco DOCG (54,8%) e DOC (39,3%) mentre è marginale quella di altre tipologie.

Produzione di vino per tipologia 2021/22 (n. bottiglie normalizzate a 0,75 l)



## Le buone pratiche in Cantina

Il Gruppo Cantina Produttori di Valdobbiadene – Val d'Oca nel maggio 2022 ha ottenuto la **certificazione Equalitas**, il cui obiettivo è promuovere la sostenibilità delle filiere agro-alimentari 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 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.

### • Scelte dei fornitori e dei prodotti enologici

Realizzate in base alla garanzia di qualità del fornitore stesso secondo gli standard **ISO 9001**, **ISO 14000** e **ISO 22000**.

## 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 ad informare e **formare adeguatamente gli operatori** delle linee di imbottigliamento sulla rintracciabilità dei prodotti.



## La gestione dei rifiuti e l'economia circolare

Il Gruppo Cantina Produttori di Valdobbiadene – Val d'Oca opera scelte attente per garantire ai materiali di scarto un adeguato **riuso e/o riciclo**:

<b>Tralci</b>	→ Vengono impiegati nei vigneti come ammendanti
<b>Raspi</b>	→ Vengono inviati all'impianto di cogenerazione <i>Bioman</i> per la produzione di energia rinnovabile
<b>Vinacce</b>	→ Vengono reimpiegate nella distillazione
<b>Fanghi</b>	→ Prodotti dal trattamento in loco degli effluenti (fanghi da depuratore) vengono inviati a recupero presso le seguenti aziende: Caviro Extra srl, Az.agr. Bevacqua, Az.agr. Bazzichetto Simone, Eco Studio
<b>Vetri rotti</b>	→ Vengono avviati a riciclo attraverso l'iniziativa <i>Rivetro</i> , che si occupa del recupero e della lavorazione del rottame di vetro. Nel maggio 2022 è iniziata la collaborazione per il recupero del rottame di vetro tramite <i>Ecoglass</i> , che ha effettuato il primo ritiro ad ottobre 2022
<b>Tappi di sughero</b>	→ Vengono recuperati e avviati a riciclo attraverso l'iniziativa del produttore <i>Amorim</i>
<b>Carta siliconata</b>	→ Utilizzata come supporto per le etichette in polietilene, viene avviata a riutilizzo attraverso la collaborazione con <i>Cycle4green</i>
<b>Imballaggi in plastica</b>	→ Vengono avviati a riciclo attraverso <i>Aliplast</i> , azienda del Gruppo <i>Hera</i> con sede in provincia di Treviso
<b>Imballaggi in carta e cartone</b>	→ Vengono riciclati attraverso l'azienda <i>Ceccato Recycling</i>
<b>Imballaggi in legno (pallet)</b>	→ Vengono avviati a riutilizzo principalmente attraverso il circuito EPAL e altre iniziative similari.
<b>Tartarati</b>	→ Vengono ceduti alla distilleria Mazzari SpA per la produzione di acido tartarico

**La collaborazione con Cycle4Green una buona pratica di riutilizzo**  
A partire da luglio 2021, la Cantina ha impresso un'accelerazione alla riduzione della quantità di rifiuti prodotta: la collaborazione con *Cycle4green* ha aperto la strada al **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 2021/22 è stata evitata la produzione di 12.984 kg di rifiuto difficilmente smaltibile.**

**La collaborazione con Amorim Cork una buona pratica di riciclo dei tappi di sughero**  
Nel 2021 è continuata 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 445 kg di tappi**, destinati a seconda vita. Nel complesso, il progetto ha permesso ad *Amorim Cork Italia* di sequestrare **1.774 tonnellate di CO<sub>2</sub> nel 2021**, anche grazie al sostegno del Gruppo.

### Rifiuti per tipologia (t) – 2021/22

Ferro e acciaio	2,88
Imballaggi in vetro (cocchi di vetro)	18,31
Imballaggi in materiali misti	7,65
Imballaggi in plastica	27,97
Imballaggi in legno	11,03
Imballaggi in carta e cartone	91,56
Scarti inutilizzabili per il consumo o la trasformazione (raspi)	397,76
Fanghi prodotti dal trattamento in loco degli effluenti (fanghi da depuratore)	1244,84
Rifiuti prodotti dai trattamenti chimici (tartrati)	2,08
<b>Totale</b>	<b>1804,08</b>

Negli ultimi anni il Gruppo ha avviato a **recupero il 100% dei rifiuti prodotti**. Questi vengono conferiti a terzi tramite apposito Formulario di Identificazione dei Rifiuti (FIR).

### Rifiuti per tipologia (Kg) – 2021/2022

Fanghi prodotti dal trattamento in loco degli effluenti	69,0%
Scarti utilizzabili per il consumo o la trasformazione	22,0%
Imballaggi di carta e cartone	5,1%
Imballaggi in plastica	1,6%
Imballaggi in vetro	1,0%
Imballaggi in legno	0,6%
Imballaggi in materiali misti	0,4%
Ferro e acciaio	0,2%
Rifiuti prodotti dai trattamenti chimici	0,1%

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 2021/22 ha riguardato il **recupero di 35 kg di materiale**.

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

	2019/20	2020/21	2021/22
Vinacce	1.426.070	1.723.450	1.527.170
Mosti/Feccia	384.835	778.970	563.030
Raspi	374.600	525.730	386.210

# L'energia consumata e prodotta e le fonti rinnovabili

I consumi energetici del Gruppo 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, il fotovoltaico.

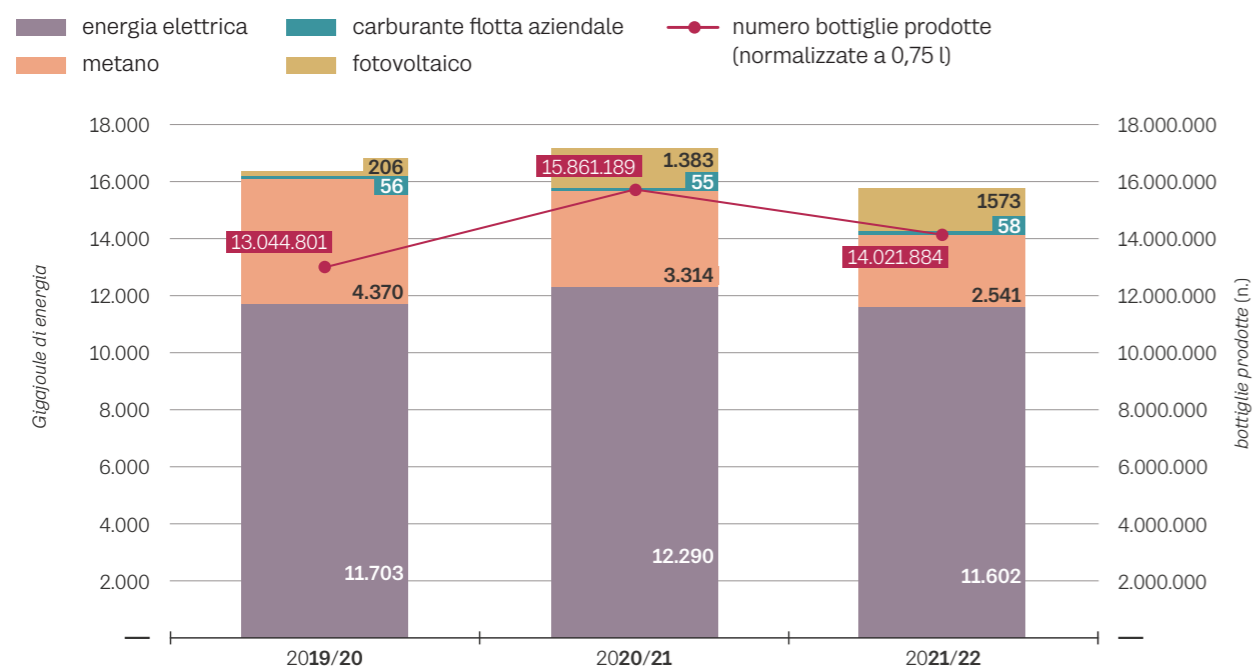
Consumo di energia per fonte (Gj)

	2019/20	2020/21	2021/22
Energia elettrica	11.703	12.290	11.602
Metano	4.370	3.314	2.541
Carburante flotta aziendale	56	55	58
Fotovoltaico	206	*1.383	1.573
<b>Totale energia consumata</b>	<b>16.334</b>	<b>17.043</b>	<b>15.774</b>

(\* Il dato sul consumo di energia fotovoltaica nel 2020/21 è stato modificato rispetto a quanto riportato nel precedente Bilancio di Sostenibilità. Il valore qui riportato include un aggiornamento dei dati da parte del GSE.

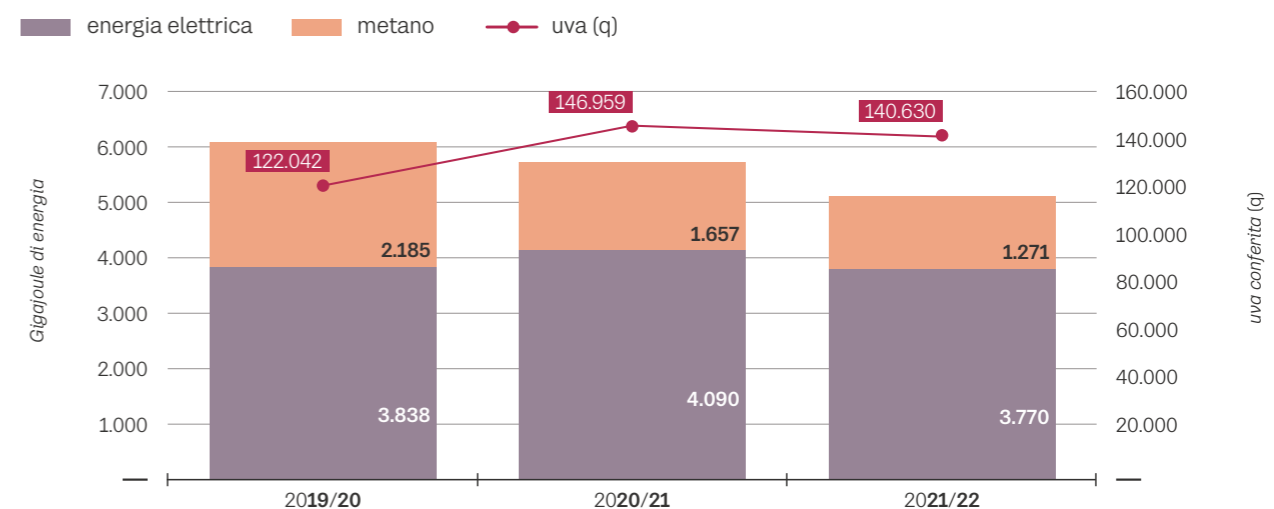
Nell'ultima annata è possibile osservare una riduzione complessiva dei consumi di energia pari al 7,4%. In particolare, il consumo di energia elettrica è diminuito del 5,6% mentre il consumo di metano ha subito una riduzione del 23,3% a causa dell'indisponibilità di alcune caldaie riattivate ad ottobre 2022.

Consumo di energia per fonte (Gj)



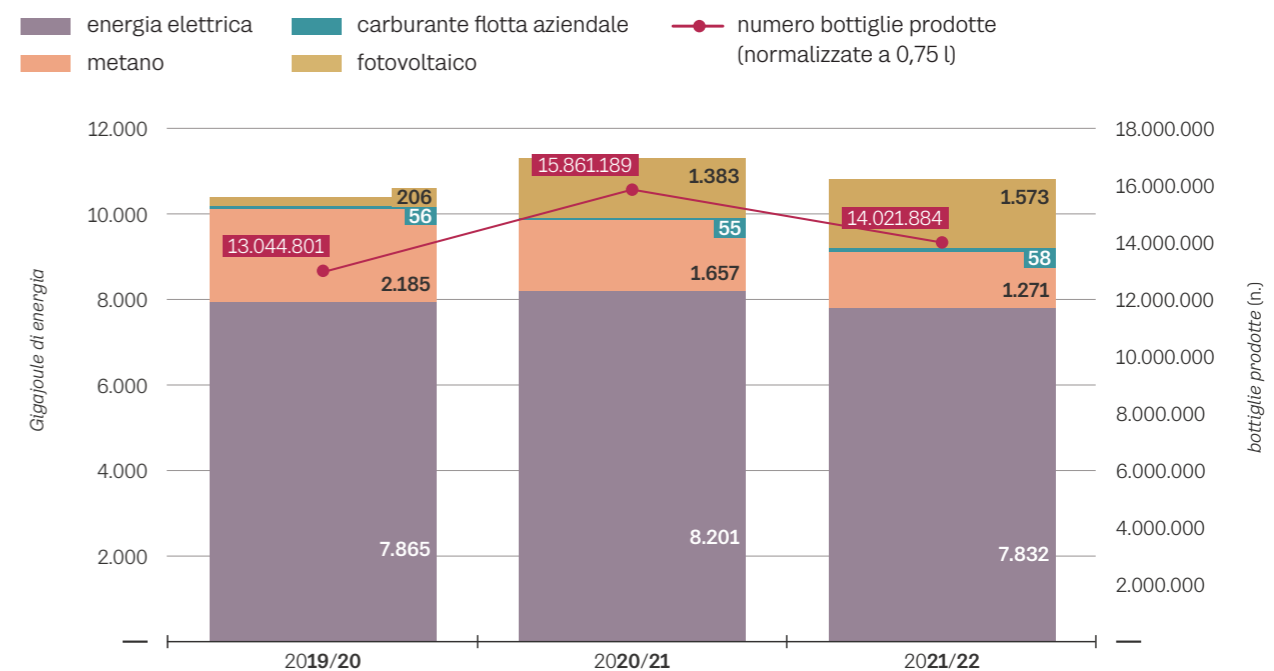
Consumo di energia per fonte (Gj)

Fase di vinificazione



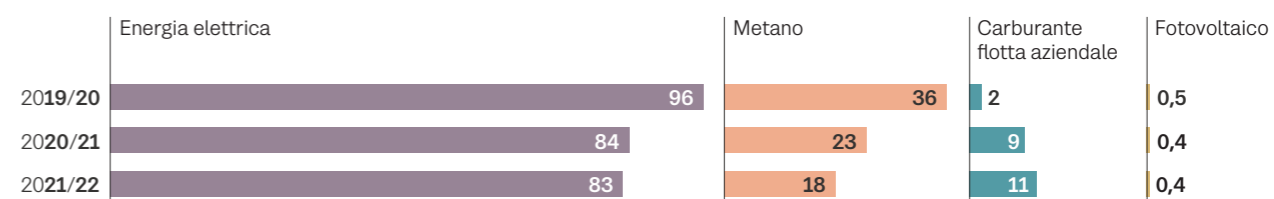
Consumo di energia per fonte (Gj)

Fasi di imbottigliamento stoccaggio e preparazione alla vendita



Poiché i consumi energetici del Gruppo 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

Nel triennio 2019-2022 gli investimenti ambientali del Gruppo sono stati dedicati:

- alla realizzazione del **secondo impianto fotovoltaico** integrato nella copertura del polo logistico di potenza nominale pari a 495,36 kWp;
- alla sostituzione della linea 1 di imbottigliamento con macchinari ed impianti ad alta efficienza energetica;
- all'acquisto di un impianto di climatizzazione per la zona imbottigliamento e di una nuova centrale frigorifera;
- alla digitalizzazione delle linee di imbottigliamento.

### Il secondo impianto fotovoltaico

Il Gruppo dispone di due impianti fotovoltaici: il primo, integrato nella copertura del punto vendita Wine Center Val d'Oca nel 2011, di potenza pari a **18,36 kWp**; il secondo, integrato nella copertura della nuova linea di imbottigliamento inaugurato nel 2020, di potenza pari a **495,36 kWp**.

L'energia prodotta dal secondo impianto, molto più grande del primo, ha accresciuto la quantità di energia prodotta da fonti rinnovabili di circa 24 volte, portandola a oltre 438 mila kWh. Di questi, 1.590 kWh non sono stati consumati dal Gruppo e ceduti in rete.

#### Produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili (kWh)

	2019/20	2020/21	2021/22
Impianto fotovoltaico Val d'Oca	16.211	17.581	17.339
Impianto fotovoltaico Nuovo Polo Logistico	41.045	367.548	421.110
<b>Totale energia prodotta</b>	<b>57.256</b>	<b>385.129</b>	<b>438.449</b>

#### Energia elettrica da fonti rinnovabili ceduta in rete (kWh)

	2019/20	2020/21	2021/22
Impianto fotovoltaico Val d'Oca	0	0	0
Impianto fotovoltaico Nuovo Polo Logistico	0	880	1.590
<b>Totale energia ceduta</b>	<b>0</b>	<b>880</b>	<b>1.590</b>

Il secondo impianto fotovoltaico ha permesso inoltre **una riduzione delle emissioni climalteranti rispetto al totale delle emissioni prodotte dal Gruppo**. Negli ultimi tre anni grazie agli impianti fotovoltaici sono state evitate oltre 282 tonnellate di CO<sub>2</sub> equivalenti.

## 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 utilizzato in prevalenza dalla Cantina per il processo produttivo, ovvero le fasi di vinificazione, spumantizzazione e imbottigliamento.

#### Consumo idrico per destinazione d'uso (mc)\*

Destinazione	2019/20	2020/21	2021/22
Acque civili	475	469	472
Acque di processo	15.621	15.648	16.865
<b>Totale Acque</b>	<b>16.096</b>	<b>16.117</b>	<b>17.337</b>

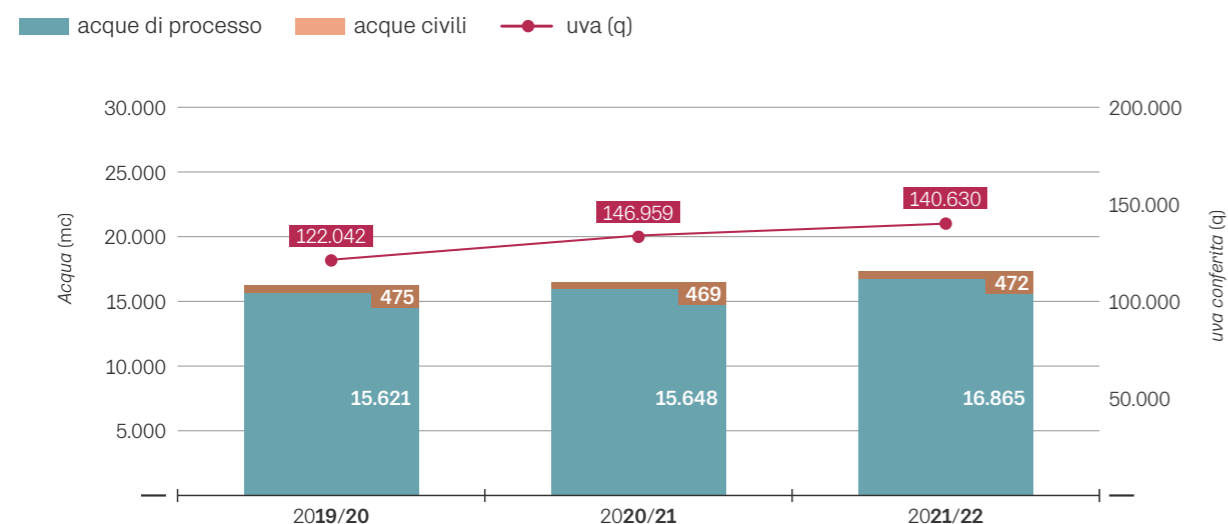
(\*) I dati sono frutto di una stima, poiché non è possibile, causa vari guasti al contatore idrico, avere dei dati certi.

#### Consumo idrico per attività (mc)

Destinazione	2019/20	2020/21	2021/22
Cantina Produttori Valdobbadiene			
<i>fase di vinificazione</i>	5.719	6.000	6.286
<i>fase di imbottigliamento e condizionamento</i>	9.902	9.648	10.580
Punto vendita Val d'Oca	360	351	355
Magazzino "Zecchei"	115	118	117
<b>Totale Acque</b>	<b>16.096</b>	<b>16.117</b>	<b>17.337</b>

Nell'ultima annata si è verificato un aumento dei consumi idrici legati alla fase di imbottigliamento e condizionamento pari al 9,7%, da attribuire ad un incremento dell'acqua utilizzata per l'impianto di refrigerazione (torre di evaporazione) a causa dell'annata maggiormente calda. Analizzando i dati dei consumi idrici in relazione ai quintali di uva lavorata, infatti, è possibile osservare come l'andamento delle due variabili sia opposto; all'aumento dei consumi idrici si contrappone una diminuzione dei quintali di uva conferita.

Consumo idrico per destinazione d'uso (mc)

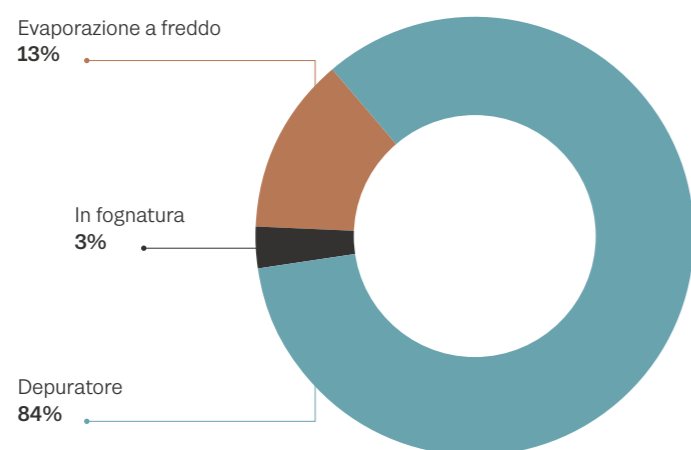


Al netto degli scarichi idrici smaltiti tramite evaporazione a freddo, la totalità degli effluenti provenienti dalla cantina viene gestito attraverso un **depuratore biologico a fanghi attivi** con micro filtrazione a membrane, sovradimensionato rispetto al fabbisogno, per oltre 10.000 abitanti equivalenti. 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 2,7%, si riferiscono esclusivamente a scarichi provenienti da usi civili presso il Wine Center Val d'Oca e il Magazzino "Zecchei".

Volume degli scarichi idrici per destinazione (mc)

Destinazione	2019/20	2020/21	2021/22
Depuratore	11.550	11.896	14.590
In fognatura	475	469	472
Evaporazione a freddo (fase di produzione)	4.070	3.636	2.275
<b>Totale</b>	<b>16.095</b>	<b>16.001</b>	<b>17.337</b>

Scarichi idrici per destinazione (mc) - 2021/22



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.

Il controllo esterno, effettuato da ditta specializzata avviene ogni 6 mesi e analizza: materiali in sospensione, pH, anioni (cloruri, azoto nitrico, solfati), BOD<sub>5</sub>, COD, azoto nitroso, solfiti, fosforo totale, tensioattivi anionici, tensioattivi non ionici, tensioattivi totali, azoto ammoniacale, alluminio, rame, zinco. Nel 2021/22 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, il Gruppo 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 GaBi ver. 2022.2. 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 <sup>1</sup>	2,32E-04	m <sup>3</sup> eq	Human Toxicity, cancer <sup>4</sup>	1,68E-11	CTUh
Aquatic acidification <sup>2</sup>	1,64E-04	kg SO <sub>2</sub> eq	Human Toxicity, non cancer <sup>5</sup>	2,11E-13	CTUh
Aquatic ecotoxicity <sup>3</sup>	4,01E-04	CTUe	Freshwater eutrophication <sup>6</sup>	1,18E-06	kg P eq

<sup>1</sup> WSI, OECD + BRIC Average for unspecified water [m<sup>3</sup> equiv.]  
<sup>2</sup> I02+ v2.1 - Aquatic acidification - Midpoint [kg SO<sub>2</sub> eq. to air]  
<sup>3</sup> USEtox 2.12, Ecotoxicity (recommended only) [CTUe]

<sup>4</sup> USEtox 2.12, Human toxicity, cancer (recommended only) [CTUh]  
<sup>5</sup> USEtox 2.12, Human toxicity, non-canc. (recommended only) [CTUh]  
<sup>6</sup> ReCiPe 2016 v1.1 Midpoint (E) - Freshwater Eutrophication [kg P eq.]

# 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 del Gruppo Cantina Produttori di Valdobbiadene – Val d'Oca<sup>1</sup>.

La principale fonte emissiva (76,2%) è correlata ai processi di produzione e smaltimento relativi all'approvvigionamento delle materie prime (indirette da prodotti acquistati), seguita (23,1%) 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 del Gruppo (metano, carburante flotta aziendale, gas refrigeranti, fornitura di energia elettrica) che insieme totalizzano lo 0,7%.

Relativamente alle emissioni indirette da prodotti acquistati le voci più significative si riferiscono alla produzione delle bottiglie di vetro, che insieme alle altre materie prime fornite rappresentano il 64,4% di questa categoria, e a quanto derivante dalla produzione di uve e vini acquistati (32,6%). Per quanto riguarda invece le emissioni indirette da trasporto, la maggior parte (90,1%) si riferisce al trasporto e alla distribuzione del vino presso i clienti finali.

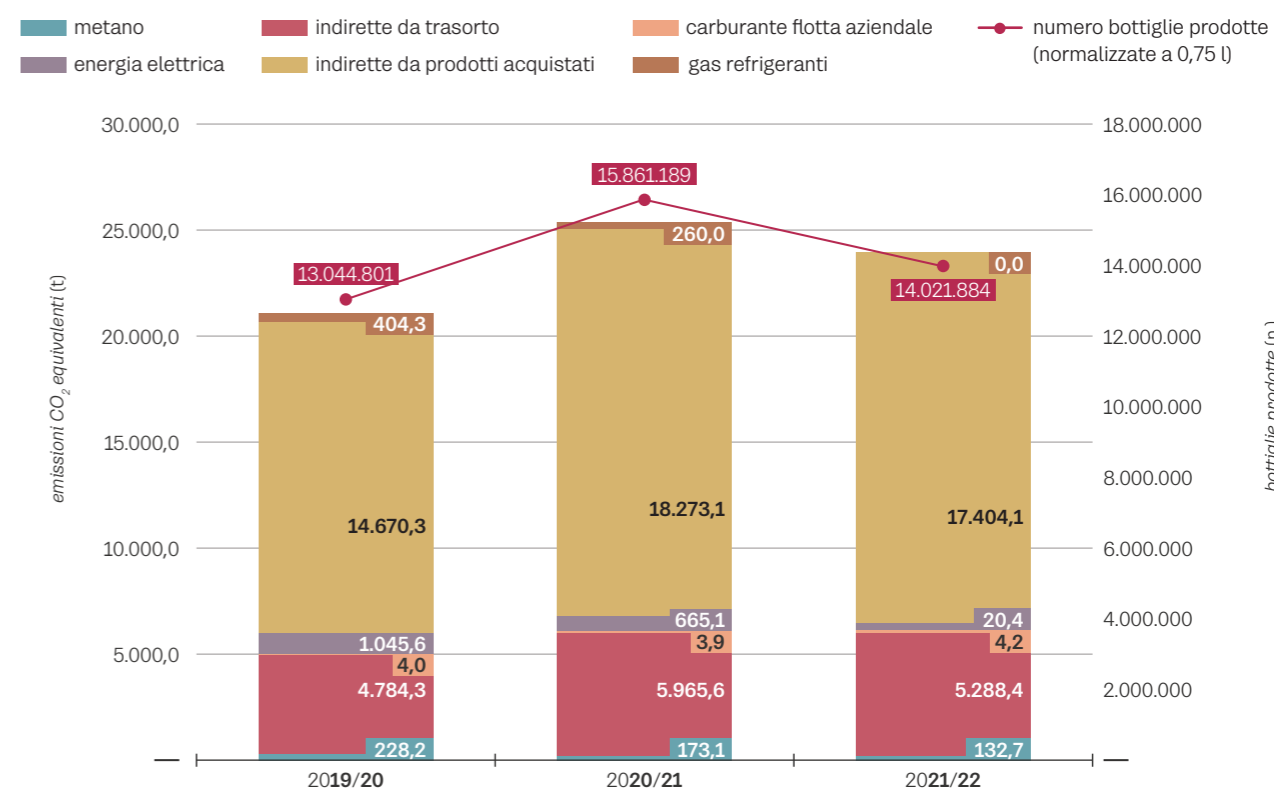
Nel 2021/22 si registra una riduzione complessiva delle emissioni di CO<sub>2</sub> del Gruppo pari al 9,8%. Ad eccezione dei carburanti utilizzati per la flotta aziendale, la riduzione delle emissioni ha riguardato tutte le categorie considerate. Le riduzioni più significative sono collegate ai gas refrigeranti, per i quali nell'ultima annata agraria non sono state registrate ricariche, e all'energia elettrica (-96,9%) grazie alla scelta di utilizzare esclusivamente energia elettrica con Garanzia d'Origine che attesta l'origine rinnovabile delle fonti utilizzate.

## Emissioni di CO<sub>2</sub> eq. dirette e indirette (t)

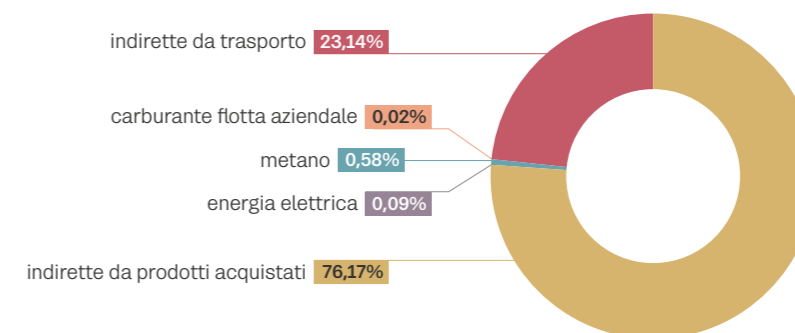
	2019/20	2020/21	2021/22
Metano	228,2	173,1	132,7
Carburante flotta aziendale	4,0	3,9	4,2
Energia elettrica	1.045,6	665,1	20,4
indirette da trasporto	4.784,3	5.965,6	5.288,4
indirette da prodotti acquistati	14.670,3	18.273,1	17.404,1
Gas refrigeranti	404,3	260,0	0,0
<b>Totale emissioni di CO<sub>2</sub> eq. (t)</b>	<b>21.136,7</b>	<b>25.340,8</b>	<b>22.849,8</b>

(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.

## Emissioni di CO<sub>2</sub> eq. equivalenti per fonte (t), dirette e indirette

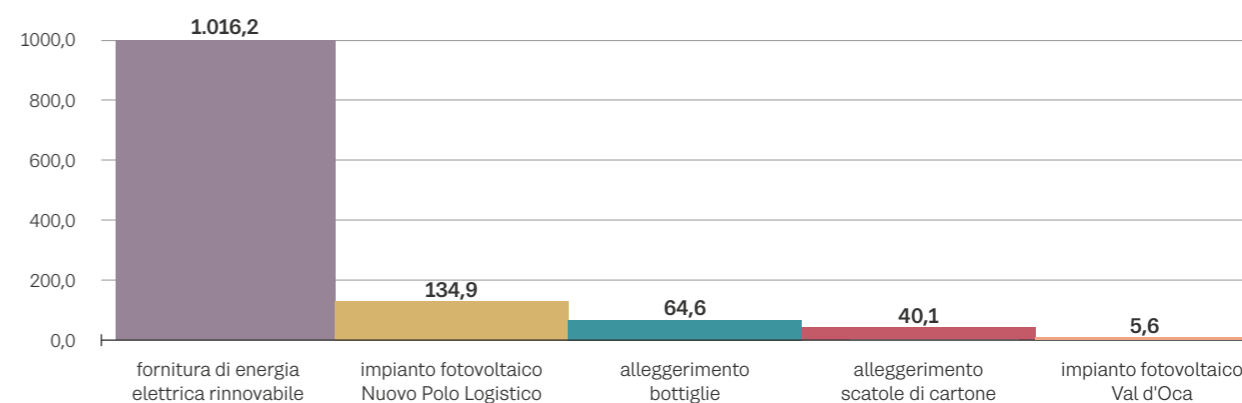


## Emissioni di CO<sub>2</sub> eq. dirette e indirette (t) - 2021/22



La scelta di attivare una fornitura di energia elettrica proveniente totalmente da fonti rinnovabili si è rivelata determinante nell'ottica di una drastica riduzione delle emissioni di CO<sub>2</sub>. Tale scelta ha infatti consentito di evitare 1.016,2 tonnellate di CO<sub>2</sub> equivalenti. Oltre alla fornitura di energia elettrica da fonti rinnovabili, anche i due impianti fotovoltaici e il percorso di alleggerimento del peso delle bottiglie e dei cartoni hanno portato ad una importante riduzione delle emissioni di CO<sub>2</sub> equivalenti nel 2021/22, per un totale di 1.261,3 tonnellate.

## Emissioni di CO<sub>2</sub> eq. evitate (t) - 2021/22





## Il capitale umano: l'importanza dei collaboratori

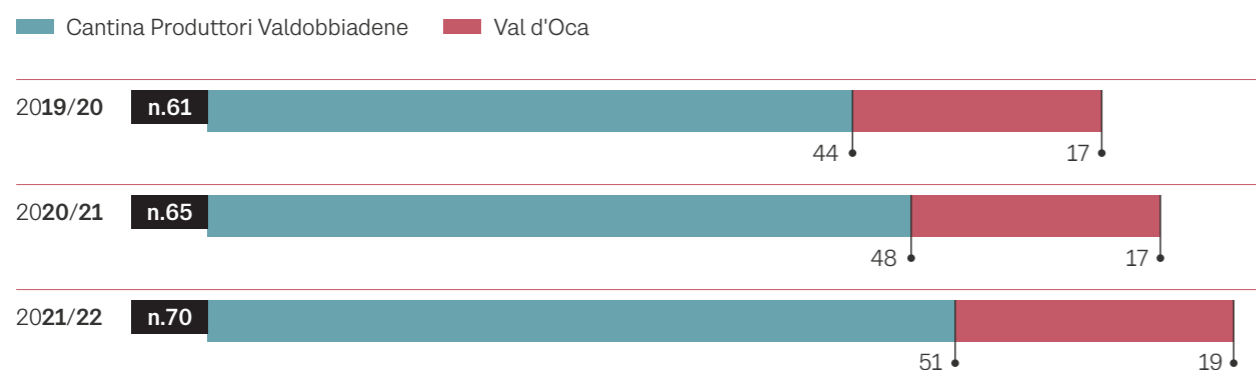
Il Gruppo è attento a garantire stabilità e continuità all'impresa, creando posti di lavoro anche a beneficio della comunità locale. L'importanza di tali temi, uniti al ricambio generazionale, è confermata anche dall'analisi di materialità condotta per il presente Bilancio di Sostenibilità.

Nel 2021/22 i collaboratori sono 70, calcolati in base alla presenza media nel corso dell'anno, a cui si aggiungono 2 tirocinanti e 15 lavoratori stagionali, calcolati come "teste". A questi ultimi nella maggior parte dei casi viene proposto un contratto di lavoro che ha una durata superiore ai 100 giorni, in media si tratta di contratti di 150 giorni. Poiché il Gruppo è costituito da due realtà, una cooperativa e una 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 del Gruppo Cantina Produttori di Valdobbiadene – Val D'Oca\*



(\* Il dato si riferisce alla presenza media di collaboratori presso il Gruppo nelle annate di riferimento. I lavoratori part time sono stati calcolati secondo la metodologia FTE (Full Time Equivalent). Ai dipendenti in organico nel 2021/22 sono da aggiungere due lavoratori in tirocinio, non inseriti 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 del Gruppo con il territorio e della capacità di mantenere a livello locale qualifiche e competenze. Il proficuo rapporto nato tra il Gruppo e diverse scuole e istituti locali, l'Istituto Tecnico G. Verdi di Valdobbiadene (TV), la Scuola Enologica G.B. Cerletti di Conegliano (TV), l'I.I.S. Agrario Antonio Della Lucia a Feltre (BL) e l'ITS Academy Meccatronico Veneto, è la dimostrazione della volontà di rafforzare il tessuto occupazionale locale dal punto di vista delle competenze e delle capacità professionali. Nell'anno 2021/22 sono 3 gli studenti accolti in azienda – precisamente all'interno del Laboratorio – nell'ambito dei percorsi PTCO (ex Alternanza Scuola-Lavoro).

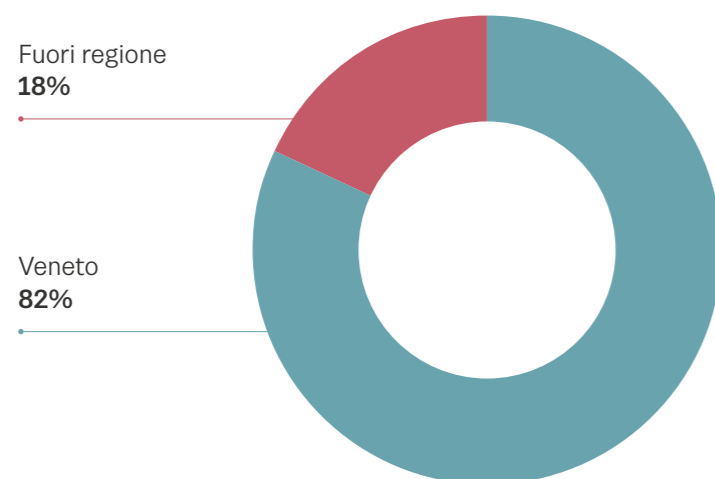
Dal 2022 il Gruppo collabora con l'ITS Academy Meccatronico Veneto, Scuola di Tecnologia specializzata in area meccatronica, ICT e Digital inserita nel Sistema ITS nazionale della formazione terziaria professionalizzante post diploma, che attraverso un'offerta formativa orientata all'approccio *learning by doing*, con attività didattiche improntate a lavori a progetto, *teamworking*, simulazioni di casi e laboratorio, ha l'obiettivo di formare la figura di Tecnico Superiore per rispondere alle esigenze di un sistema produttivo sempre più digitalizzato e informatizzato.

Nel mese di novembre, grazie a questa collaborazione, è stato organizzato un **recruiting day**, promosso dall'ITS Academy Meccatronico Veneto e ospitato presso la sede della Cantina Produttori di Valdobbiadene, allo scopo di aiutare i professionisti del biennio 2022/2024 a porre le basi per il proprio futuro professionale. All'evento, a 22 studenti e 6 docenti del corso Tecnico Superiore per l'automazione ed i Sistemi Meccatronici di Belluno e Montebelluna è stata data la possibilità di dialogare con i responsabili e i manager di 40 aziende che ricoprono un ruolo di rilievo sul territorio, tra cui il Gruppo stesso.

«Uno dei problemi attuali che caratterizza moltissime aziende, tra cui quelle appartenenti al settore vitivinicolo, è la mancanza di nuovo personale tecnico specializzato. Questo è dovuto in parte al numero sempre più esiguo di ragazzi iscritti alle scuole e agli istituti tecnico-professionali e in parte alla mancanza di rete tra aziende e mondo scolastico. Per favorire questo ricambio generazionale ritengo sia fondamentale che le aziende rafforzino il dialogo tra loro e con le scuole e gli istituti del territorio sostenendone la crescita e lo sviluppo».

Giorgio Spanevello  
 Direttore Generale ITS Academy Meccatronico Veneto

Forza lavoro per area geografica di nascita – 2021/2022



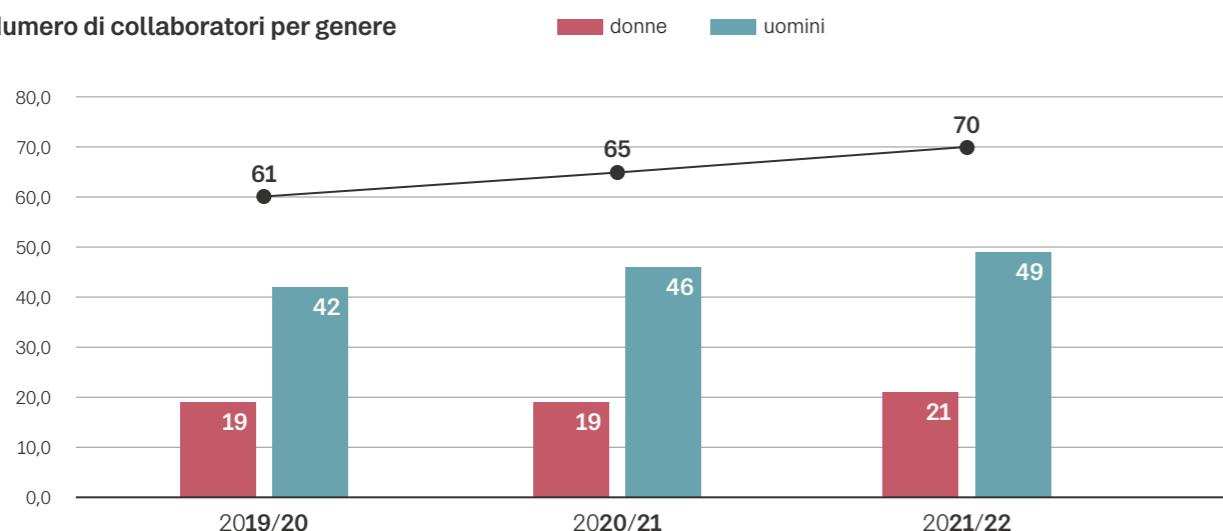
**Nel 2021/22  
l'80% dei lavoratori ha un contratto  
a tempo indeterminato**

Il genere maschile è prevalente rispetto a quello femminile (69,4%)  
La fascia tra i 35 e i 50 anni è quella più rappresentata (44,3%)

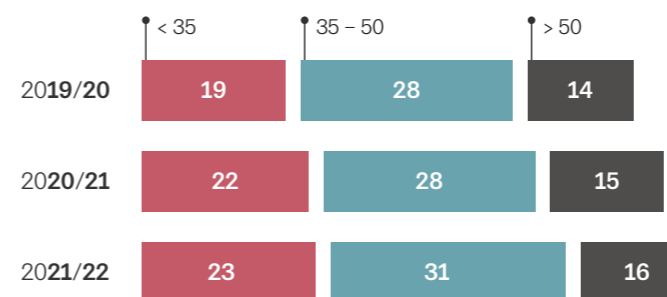
Collaboratori per tipologia di contratto

	2019/20	2020/21	2021/22
Indeterminato full time	56	56	55
Indeterminato part time	1	1	1
Determinato full time	1	2	9
Stagionali	3	6	5
<b>Totale collaboratori</b>	<b>61</b>	<b>65</b>	<b>70</b>

Numero di collaboratori per genere



Numero di collaboratori per fascia di età



Collaboratori per qualifica

	2019/20	2020/21	2021/22
Dirigenti	3	3	3
Quadri*	-	-	1
Impiegati	28	28	32
Operai**	30	34	34
<b>Totale collaboratori</b>	<b>61</b>	<b>65</b>	<b>70</b>

(\* ) I Quadri assunti nel corso del 2021/22 sono 2 ma, essendo stati assunti al termine del periodo di rendicontazione, tramite il calcolo basato sulla presenza media vengono conteggiati come una persona – (\*\* ) La voce "operai" include anche i lavoratori stagionali.

Assunzioni e cessazioni

Nell'ultimo esercizio è stata registrata l'assunzione di 23 nuove persone, per un tasso pari all'11,7%. Dei nuovi assunti, quasi l'80% proviene dalla Regione Veneto. Allo stesso tempo, è stata registrata la cessazione del rapporto di lavoro con 20 persone, per un tasso di turnover pari al 16,4%. Nell'ultimo biennio il Gruppo evidenzia un incremento del tasso di ricambio di personale a seguito del processo di riorganizzazione interna intrapreso, ad alcune dimissioni per pensionamento e al termine dei contratti a tempo determinato. Il turnover è più alto per gli uomini perché il genere maschile è quello più rappresentato in azienda.

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 al di sotto di 35 anni di età, con un tasso di assunzione specifico del 18,5%, seguito dalla fascia di età 35-50 anni (8,9%) e da quella >50 anni (7,6%).

Nell'ultimo esercizio tra le 23 nuove assunzioni, 11 sono state di giovani under 35, equamente distribuiti tra operai (6) ed impiegati (5), e tra contratti a tempo determinato (6) e indeterminato (5). Queste risorse sono state prevalentemente impiegate in produzione (4 figure nella fase di imbottigliamento e 2 in cantina), ma hanno trovato spazio anche nei settori IT, marketing ed e-commerce, commerciale Italia e Wine Center.

**Tasso di Assunzioni (%)**

	Uomini	Donne		< 35	35-50	> 50
2019/20	4,7%	7,3%	2019/20	10,3%	2,1%	5,8%
2020/21	6,2%	0,6%	2020/21	11,5%	1,2%	0,5%
2021/22	12,5%	9,9%	2021/22	18,5%	8,9%	7,6%

**Tasso di Turnover (%)**

	Uomini	Donne		< 35	35-50	> 50
2019/20	3,9%	4,9%	2019/20	6,5%	0,0%	9,3%
2020/21	10,9%	5,7%	2020/21	17,3%	6,0%	4,0%
2021/22	16,6%	16,2%	2021/22	33,1%	10,4%	4,6%

## L'attenzione ai lavoratori

Il contesto di forte competizione, internazionale e non, in cui il Gruppo opera 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. Il Gruppo promuove un'organizzazione aziendale impostata su obiettivi di continuo miglioramento e innovazione all'interno di un contesto che valorizza il dipendente e il lavoro di squadra.

La costante crescita in assunzioni e qualità del lavoro degli ultimi tre anni è dimostrata anche dall'assenza di segnalazioni pervenute all'Organo di Vigilanza in merito a discriminazione sessuale, razziale, pertinente allo stato di salute e a opinioni politiche e religiose.

A questo proposito, è stato messo a disposizione dei dipendenti uno strumento di segnalazione tramite posta elettronica in forma del tutto riservata, in quanto le comunicazioni vengono lette solamente dall'Organo di Vigilanza per definire eventuali azioni correttive da porre in essere. Assicurare la privacy nella gestione dei dati e delle informazioni inerenti ai lavoratori è in generale prerogativa dell'organizzazione. Il Gruppo in tal senso ha avviato, con la consulenza esterna di UNIS&F, un percorso volto all'adeguamento e aggiornamento del registro Privacy GDPR sia di Cantina Produttori di Valdobbiadene che di Val d'Oca.

Il percorso 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 contendono 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.

La conclusione è prevista per la primavera 2023.

Il Gruppo si impegna, 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 in caso di necessità di sottoporre argomenti specifici. Da luglio 2021 a giugno 2022, oltre ai 11 incontri all'interno del CdA, sono stati effettuati 14 incontri con la Commissione del personale e due incontri con la Rappresentanza Sindacale Unitaria (RSU) e i rappresentanti del sindacato.

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 dal Gruppo. 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 9.

### Rapporto remunerazione base e totale 2021/22

CCNL Aziende cooperative trasformazione prodotti agricoli e zootecnici e lavorazione prodotti alimentari			
Inquadramento	Livello	Rapporto remunerazione base	Rapporto remunerazione totale
Impiegato	V	0,88	1,18
Impiegato	IV	1,08	0,99
Impiegato	II	1,15	1,13
Impiegato	I	1,00	1,10
Operaio	V	1,01	0,87
CCNL Commercio			
Inquadramento	Livello	Rapporto remunerazione base	Rapporto remunerazione totale
Quadro	Q	1,24	1,24
Impiegato	V	1,00	0,98

## Career Excellence Program

A cavallo tra il 2021 e il 2022, il Gruppo ha deciso di intraprendere, in collaborazione con il Gruppo Vola, la costruzione di un sistema aziendale partecipativo per migliorare la produttività, valorizzare i dipendenti e creare un sistema di controllo e responsabilità. Le azioni prevedono, successivamente a una definizione delle mansioni e delle responsabilità, l'assegnazione di obiettivi sia individuali che di gruppo, l'introduzione di un sistema di *feedback* sulla performance e l'aumento dei momenti di confronto con i dipendenti. Durante tutto l'iter sono inclusi un affiancamento e un supporto alle situazioni di singolo disagio e una formazione specifica per aumentare l'efficacia nel ricoprire i ruoli.

## Premio di risultato

Nell'ultimo anno il Gruppo ha costruito 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 lo 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:

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

## 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 sono stati 6 i dipendenti che hanno usufruito del congedo parentale, di cui 4 donne e 2 uomini, con un tasso di rientro a lavoro dell'83,3%. 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

Il Gruppo crede nella formazione continua di collaboratori e Soci per poter offrire ai mercati la massima qualità e rispondere a tutte le esigenze via via emergenti.

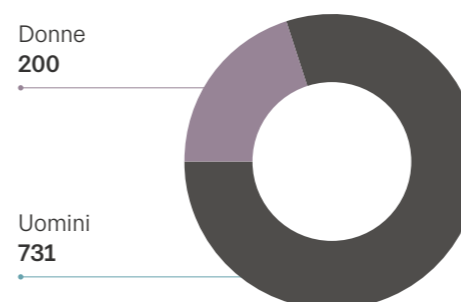
Nell'ultimo anno le sessioni formative hanno registrato un notevole incremento, con 931 ore di formazione erogate. Le tematiche vertono perlopiù su corsi di formazione e aggiornamento dei dipendenti riguardanti Qualità, Ambiente e Sicurezza, e, in misura minore, corsi rivolti ai Dirigenti sulle competenze manageriali trasversali. Nel dettaglio, i primi hanno riguardato:

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

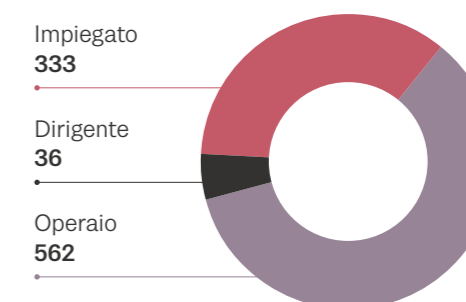
Formazione per area tematica (n. ore)

	2019/20	2020/21	2021/22
Qualità, ambiente e sicurezza	240	159	887
Competenze manageriali trasversali	19	54	44
Competenze amministrative e contabili	3	-	-
<b>Totale</b>	<b>262</b>	<b>213</b>	<b>931</b>

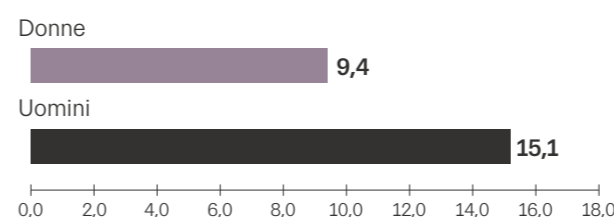
Ore di formazione per genere - 2021/22



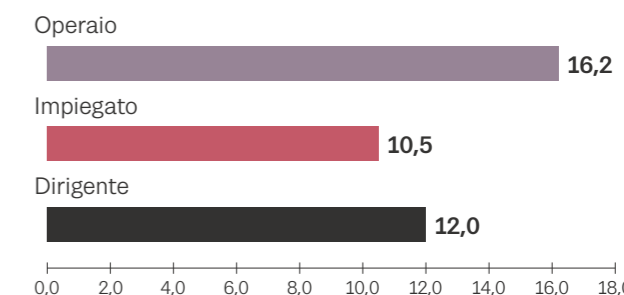
Ore di formazione per qualifica 2021/22



Ore medie di formazione per genere - 2021/22 (n. ore/collaboratori)



Ore medie di formazione per qualifica - 2021/22 (n. ore/collaboratori)



## La sicurezza e la qualità dell'ambiente di lavoro

L'impegno costante del Gruppo 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.

Adeguate 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.

A luglio 2021 è stato aggiornato il **DVR (Documento di Valutazione dei Rischi)** relativo alla 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. Nel corso dell'aggiornamento si è favorito 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 che il Gruppo mette a disposizione dei propri 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, il Gruppo predispone il Documento di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI).

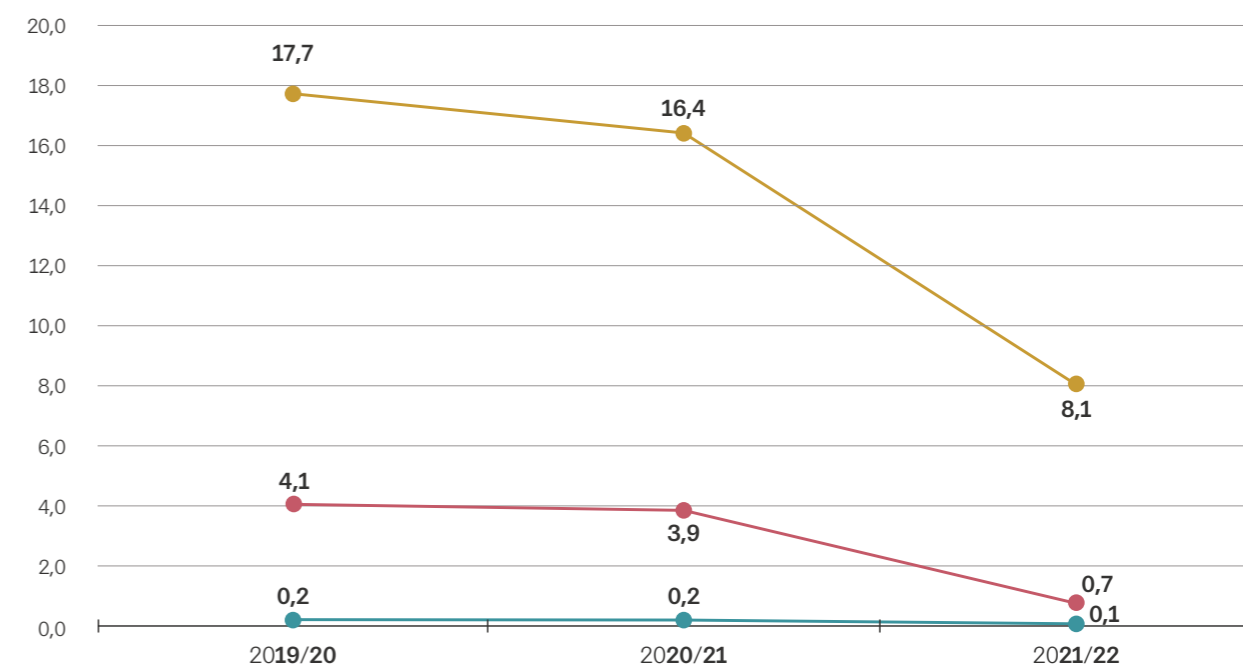
Nel corso dell'esercizio non si sono registrati infortuni gravi, decessi o incidenti per i quali sia stata accertata responsabilità aziendale.

### Numero di infortuni

	2019/20	2020/21	2021/22
Piede in fallo/scivolamento	0	0	0
Sollevando/spostando	0	0	1
Schiacciato/colpito da corpi estranei	2	1	0
In itinere	0	1	0
<b>Totale infortuni</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>1</b>

### Indici di infortunio sul lavoro

Indice di rischio infortunistico (indice di frequenza*indice di gravità)	Indice di frequenza infortuni (n. infortuni/ore lavorate*1.000.000)	Indice di gravità infortuni (gg. infortunio/ore lavorate*1.000)
---	--	--



## 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 il Gruppo sta 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 del Gruppo.

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 mai state riscontrate non conformità sui residui.

### Analisi effettuate sulle uve

	2019/20	2020/21	2021/22
Carri campionati	3.062	3.871	3.281
Analisi multi residuali*	34	46	182

(\*) 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, il Gruppo possiede 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 agro-nomiche in vigneto e del prodotto imbottigliato.

Per garantire la salubrità dei vini, negli ultimi anni il Gruppo ha aumentato il numero di parametri per le analisi dei vini stessi, passando da 25 a 28. Tali analisi sono realizzate alcune internamente altre attraverso laboratori esterni.

### Analisi effettuate sui prodotti – comparto vinicolo

	2019/20	2020/21	2021/22
Campioni analizzati (n.)*	5.892	5.184	5.417
Parametri analizzati (n.)**	25	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.

L'attenzione alla sicurezza del consumatore è inoltre garantita dalle **certificazioni di prodotto**, nonché dalle **certificazioni di organizzazione**.

### Certificazioni di prodotto

Certificazione SQNPI



BRC Global Standard for Food Society



IFS Food



Certificazione Biologica



Certificazione Vegan



### Certificazioni di organizzazione

Certificazione Equalitas



Certificazione VIVA

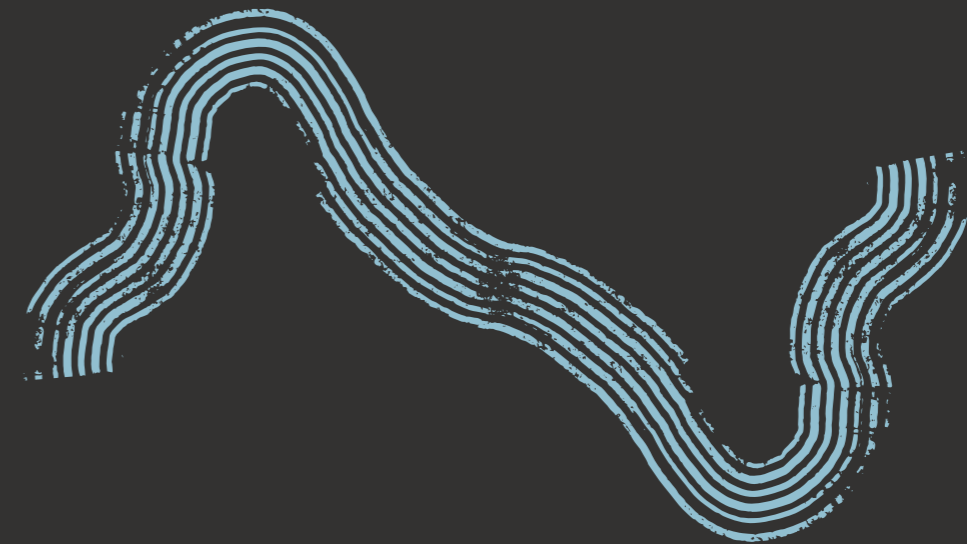


## Etichettatura dei prodotti

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.

Ad aprile 2022 è stata registrata una non conformità in materia di etichettatura dei prodotti riportante una menzione non consentita.

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 con leggi e normative in materia sociale ed economica.



## 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** del Gruppo 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. 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:

- **Novembre 2021**  
Lezione in cantina con gli studenti dell'Università di Padova, nell'ambito del Convegno su sostenibilità in viticoltura ed enologia promosso da Cirve.
- **Marzo 2022**  
Ottenimento della certificazione Equalitas.
- **Aprile 2022**  
Presentazione del secondo Bilancio di Sostenibilità a Vinitaly.
- **Giugno 2022**  
Intervista di Alessandro Vella a Nonsoloambiente, magazine online interamente dedicato all'informazione ambientale.

Nel periodo che intercorre dal 30 giugno 2021 al 1° luglio 2022, sono apparse **432 pubblicazioni** riguardanti il Gruppo Cantina Produttori di Valdobbiadene – Val d'Oca, che hanno raggiunto un totale di oltre 57,8 milioni di lettori e utenti per un controvalore economico generato (stampa e pubblicazioni web) pari a 1,19 milioni di euro.

Molto spazio è stato dedicato al **tema della sostenibilità** che ha toccato gran parte della comunicazione corporate e articoli specifici legati alla pubblicazione della seconda edizione del Bilancio di Sostenibilità, per un valore complessivo pari al **54% delle pubblicazioni**

(231 su 432; 49 dedicate esclusivamente al Bilancio di Sostenibilità). Le restanti riguardano principalmente pubblicazioni di prodotto che, per tipologia di spazi (poco descrittivi o limitati alla sola descrizione delle caratteristiche di gusto), non permettono di inserire il tema, ma anche notizie economico-finanziarie, citazioni in articoli di scenario, in eventi sul territorio e di altra tipologia. Nel periodo di riferimento, inoltre, alcuni dei principali **“picchi” di comunicazione** si sono registrati in concomitanza con iniziative del Gruppo **collegate alla Sostenibilità**:

- **a fine novembre/inizio dicembre 2021** con la diffusione del comunicato stampa corporate economico sui trend di crescita e i progetti in corso e futuri, che includono il percorso di sostenibilità intrapreso dal Gruppo;
- **ad aprile 2022** con la diffusione del comunicato stampa dedicato al secondo Bilancio di Sostenibilità presentato a Vinitaly;
- **a giugno 2022** con la diffusione del comunicato stampa relativo all'ottenimento della certificazione Equalitas.

Il media mix, articolato in carta stampata e web, spazia dai media di informazione/attualità/business come Corriere della Sera e Forbes ai media specializzati in vino/cucina *trade* e *consumer* come Spirito Divino, Guide Espresso online, Gambero Rosso, Cucina & Vini, La Cucina Italiana, passando per il *lifestyle* con Vanity Fair, Grazia, Donna Moderna.

**Nel 2021/2022 le testate che hanno diffuso notizie sul Gruppo coinvolgendo un maggior numero di utenti e lettori e generando un elevato controvalore economico sono:**

• <b>Forbes Italia</b>	<i>“L'unione fa la forza”</i> 1 settembre 2021 – 200.000 lettori – 5.655 euro
• <b>Repubblica.it</b>	<i>“Fatturato in crescita per la Cantina Produttori Valdobbiadene: +20% grazie anche agli investimenti”</i> 22 gennaio 2022 – 5.293.909 utenti – 13.150 euro
• <b>IlSole24ore.com</b>	<i>“Agricoltura sostenibile, più impegno per 57% delle imprese rispetto al pre-Covid”</i> 2 febbraio 2022 – 1.259.728 utenti – 2.095 euro
• <b>Il Gusto_Repubblica.it</b>	<i>“Sulle colline del Prosecco fra le Rive, dove si sfida la gravità”</i> 28 febbraio 2022 – 5.346.848 utenti – 13.276 euro L'articolo è stato rilanciato da altre 9 testate web, tra cui LaStampa.it per un totale ulteriore di 1.615.939 utenti e valore economico di 8.694 euro
• <b>Avvenire</b>	<i>“L'agricoltura guarda di più a produzioni sostenibili”</i> 6 febbraio 2022 – 262.000 lettori – 8.166 euro
• <b>L'Economia - Corriere della Sera</b>	<i>“Una cantina tech per dare più valore a Valdobbiadene”</i> 11 aprile 2022 – 1.847.000 lettori – 31.250 euro
• <b>Askaneews.it (video-notizia)</b>	<i>“Cantina Produttori Valdobbiadene: sostenibili per crescere”</i> 15 aprile 2022 – 8.746.540 utenti (rilanciata da 18 testate) – 26.935 euro
• <b>Oggi</b>	<i>“Tentazioni golose per doni speciali”</i> 9 dicembre 2022 – 1.276.000 lettori – 5.670 euro



## Il brand si rinnova

Nel 2022 il Gruppo si è impegnato ad analizzare il posizionamento dei propri brand sul mercato al fine di definire strategie di riposizionamento di medio-lungo periodo. Alla luce di quanto emerso dall'analisi, ha strutturato una Brand Architecture coerente con i propri obiettivi futuri in ottica di posizionamento, performance e canalizzazione:

- Cantina Produttori di Valdobbiadene, con il ruolo di marchio “corporate” legato soprattutto alla comunicazione inerente l'attività produttiva, il rapporto con Soci, la comunità locale e i fornitori;
- Val d'Oca come premium brand del Gruppo, ricoprendo nei mercati di riferimento un ruolo fondamentale per il canale Ho.Re.Ca e On Premise.
- In fase di realizzazione c'è inoltre un 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.

Questo lavoro si fonda sull'idea generale che nel medio periodo ognuno dei marchi abbia una propria strategia di comunicazione a seconda degli obiettivi individuati.

In occasione del **70° anniversario dalla sua fondazione**, la Cantina Produttori di Valdobbiadene ha presentato al Vinitaly la sua immagine rinnovata, coinvolgendo 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. Il *restyling* è frutto della collaborazione con l'agenzia *SGA Wine Design* ed è stato progettato con l'obiettivo di trasmettere e comunicare l'identità e il posizionamento dei due marchi, valorizzando il vissuto storico e i valori identitari, ma proiettandoli verso il futuro, aperti ai mercati internazionali, dove la Cantina già esporta oltre il 30% della sua produzione.

Il master brand **Cantina Produttori di Valdobbiadene** ritorna al suo marchio originale a partire dalla nascita della cantina cooperativa negli anni '50, con un disegno più moderno: la trama ricorda i ciglioni del Prosecco, le colline, il territorio e il disegno ricorda la forma dell'innesto, una delle principali pratiche agronomiche in vigna. La merlatura dei due scudi è fatta di bollicine, così le due corone diventano anche due calici traboccanti di Prosecco. I due scudi sono posti a V (l'iniziale di Valdobbiadene) e convergono alla base: un segno di unione che rappresenta la cooperazione, il valore fondante e originario della Cantina, che si evidenzia nel payoff: **Insieme Unico**.

L'up brand **Val d'Oca** si identifica con la specializzazione di vini e spumanti e si rivolge al pubblico del canale Ho.Re.Ca. per trasmettere l'esclusività, la contemporaneità e l'innovazione delle produzioni Val D'Oca. La continuità con il vecchio logo è data dalla presenza di un grappolo che non è più solo un grappolo: il disegno nasce dalla stilizzazione dell'allegazione, la trasformazione da fiore in frutto, il momento in cui in vigna ha inizio un nuovo ciclo di vita. Pur mantenendo il concetto del grappolo, il disegno acquisisce una nuova ricchezza semantica: c'è la materia prima; c'è la cura del dettaglio in ogni fase di coltivazione; c'è la trasformazione del fiore in frutto, come dell'uva in vino; c'è una trama, una rete, che rappresenta la realtà cooperativa dei Soci, l'unione tra le persone. L'insieme di logo e marchio mantiene la storica forma romboidale, con un *lettering* che enfatizza il payoff: *Contemporary Classic*.

Nuova veste è stata assunta anche dalla linea **Scudi** per Cantina Produttori Valdobbiadene e dalla gamma **Millesimati per Val d'Oca**, trasformazione che gradualmente investirà tutte le linee di prodotto. La nuova etichetta che celebra il 70° anniversario è quella proposta per le Rive di San Giovanni, dal toponimo della frazione in cui ha sede la Cantina Produttori di Valdobbiadene.

## Riconoscimenti, partecipazione ad eventi e fiere

Nel 2022 sono stati conferiti al Gruppo Cantina Produttori di Valdobbiadene - Val d'Oca 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)

### Prosecco Trophi, Guida Vini della nota rivista austriaca *Falstaff*, premia nella categoria:

- Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Millesimato Extra Dry (92 punti su 100)
- Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut (92 punti su 100)
- Bio Vegan Asolo Prosecco Superiore Docg Extra Dry (90 punti su 100)

### Sono premiati, sempre da *Falstaff*, nella categoria *Sparkling Special*:

- Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive di Colbertaldo Extra Dry (92 punti su 100)
- Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive di Santo Stefano Extra Brut (92 punti su 100)
- Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive di San Pietro di Barbozza Brut (91 punti su 100)
- Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Dry *Uvaggio Storico* (90 punti su 100)

### Guide *L'Espresso* premia:

- Rive di Santo Stefano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Brut nella lista de Migliori 100 Vini Spumanti d'Italia de Le Guide de *L'Espresso*

### *Corriere del Veneto* del *Corriere della Sera*

L'edizione veneta del *Corriere della Sera* segnala **Val D'Oca** tra le **cantine storiche del territorio**, nella guida dedicata al Valdobbiadene Prosecco DOCG, suggerisce ai lettori alcune etichette tra le migliori del Prosecco e presentando il Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive di San Pietro di Barbozza.

### Vinitaly 2022, miglior iniziativa sostenibile in ambito produttivo

Si è tenuta presso la Sala Rossini della fiera di Verona, in occasione di Vinitaly 2022, la cerimonia di consegna dei **Vini&Consumi Awards 2022**. I premi dell'eccellenza organizzati da *Tespi Mediagroup* e assegnati dagli operatori del mondo retail alle cantine che si sono distinte nell'ideazione e realizzazione di attività di marketing e comunicazione. Il Gruppo Cantina Produttori di Valdobbiadene - Val D'Oca ha ottenuto l'importante riconoscimento per la **miglior iniziativa sostenibile** in ambito produttivo, distinguendosi per preferenze in seguito all'importante progetto che ha portato tutti i vigneti da cui proviene l'uva ad ottenere la certificazione di coltivazione SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata).

Dopo due anni di stop a causa delle restrizioni introdotte per il contenimento della diffusione pandemica da Covid-19, il Gruppo ha presenziato nuovamente alle 2 principali fiere di settore:

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

## La Cantina sui social

Nell'ultimo anno il Gruppo 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 **110 mila followers**:

I social al 30 giugno 2022	Account dal	Followers	
 Facebook	@valdoca	2010	100.072
 Twitter	@ValdocaProsecco	2014	2.746
 Instagram	@valdocaprosecco	2014	5.346
 LinkedIn	www.linkedin.com/company/val-d'oca/	2021	1.827
<b>Totale Followers</b>			<b>109.991</b>

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

Il Gruppo Cantina Produttori di Valdobbiadene-Val d'Oca si è affacciato alla vendita online nel 2012, aprendo il proprio canale e-commerce in netto anticipo rispetto a molte altre realtà del settore. Le vendite online del Gruppo 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

Nel 2021/2022 le bottiglie acquistate online dai consumatori sono 100.333, in lieve calo rispetto al 2020/2021 (- 9,4%), per un totale di 7.141 ordini dal valore complessivo di 933.275 euro. Lo shopping online continua ad appassionare i *wine lovers* Val d'Oca, che anche per il 2021/2022 risultano per la maggior parte uomini (70%). Cambia invece, rispetto al 2020/2021, l'età media degli acquirenti che si alza passando dalle fasce 35-44 anni, in prima posizione, e 25-34 anni, in seconda, a una prevalenza di un'età compresa tra i 45-54 anni, a cui fa seguito una tra i 55-64 anni, che insieme coprono oltre la metà degli acquirenti. L'abitudine di acquistare i prodotti Val d'Oca online è sempre più diffusa al Nord (50%) rispetto al Centro (35%), Sud e isole (15%).

## I prodotti più venduti online nel 2021/2022

- 1/ Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry Millesimato
- 2/ Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut
- 3/ Prosecco DOC Extra Dry Millesimato *Blu*
- 4/ Prosecco Rosé DOC Millesimato Extra Dry
- 5/ Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Dry *Uvaggio Storico*

## Note metodologiche

Nel 2019 il Gruppo Cantina Produttori di Valdobbiadene - Val d'Oca ha intrapreso un percorso verso la sostenibilità con la realizzazione del suo primo Bilancio di Sostenibilità, proseguito con la II<sup>a</sup> edizione 2021 e che continua con la presente III<sup>a</sup> edizione per l'anno 2022.

Il Bilancio di Sostenibilità 2022 è redatto, al pari dei precedenti, seguendo i GRI Standards, linee guida internazionali per la rendicontazione non finanziaria pubblicate dall'Organizzazione non profit *Global Reporting Initiative* (GRI), in questo caso in conformità con l'ultima versione pubblicata nell'ottobre 2021, secondo l'opzione *in accordance with the GRI Standards*.

Il documento riporta un totale di 81 indicatori GRI, in parte come aggiornamento di quelli rendicontati nelle precedenti edizioni e in parte come novità della presente, a cui si aggiungono ulteriori 69 indicatori (52 Maggiori, 8 minori, 9 Raccomandazioni) richiesti dallo standard Equalitas (Regolamento SOPD\_004\_202110801), certificazione di sostenibilità specifica per il settore vitivinicolo. La frequenza di aggiornamento prevista è passata dall'essere biennale ad annuale con la presente edizione.

Il Bilancio di Sostenibilità è il risultato dell'impegno assunto dal Gruppo verso la rendicontazione sui tre piani della sostenibilità: economico, ambientale e sociale. I dati riportati si riferiscono all'esercizio sociale 2021/2022, nello specifico al periodo che intercorre tra il 1° luglio 2021 e il 30 giugno 2022. Ove possibile, sono anche riportati sotto forma di serie storica triennale, al fine di evidenziarne l'andamento temporale, considerando quindi anche gli esercizi sociali 2019/2020 e 2020/2021. Dove non disponibili dati per anno agrario, le informazioni sono elaborate per anno solare, dandone opportuna specifica nel testo del documento.

Il perimetro di rendicontazione si riferisce alle attività di vinificazione, imbottigliamento e vendita svolte dalle società Cantina Produttori di Valdobbiadene Sac e Val d'Oca Srl presso le proprie sedi di Via San Giovanni 45 a Valdobbiadene (Treviso). 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 2022 approvato dal Consiglio di Amministrazione in data \_\_\_\_\_, verrà distribuito in forma cartacea a tutti i Soci e pubblicato in versione digitale nel sito aziendale <https://www.valdoca.com/bilancio-di-sostenibilita>.

# Indice GRI

Il Gruppo Cantina Produttori di Valdobbiadene - Val d'Oca ha rendicontato in conformità allo Standard GRI secondo l'opzione "in accordance" per il periodo 1° luglio 2021 - 30 giugno 2022

GRI 1 usato - GRI 1: Foundation 2021

## Informazioni generali

Indicatore GRI Standard	Capitolo / Paragrafo	Pag.
<b>/L'organizzazione e le sue pratiche di rendicontazione</b>		
GRI 2-1	Dettagli dell'organizzazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Colophon 2</li> <li>• Il sistema di Governance 30</li> <li>• I Soci viticoltori 50</li> </ul>
GRI 2-2	Entità incluse nel Bilancio di Sostenibilità	• Il sistema di Governance 30
GRI 2-3	Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Colophon 2</li> <li>• Note metodologiche 103</li> </ul>
GRI 2-4	Riaggiornamento delle informazioni	• L'energia consumata e prodotta e le fonti rinnovabili 72
GRI 2-5	Asseverazione esterna	• Indice dei contenuti GRI 104
	<i>Non è prevista l'assurance esterna per la presente edizione del Bilancio di Sostenibilità</i>	
<b>/Attività e lavoratori</b>		
GRI 2-6	Attività, catena del valore e altre relazioni commerciali	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le principali performance del Gruppo 10</li> <li>• I principali risultati economici 36</li> <li>• Il Prosecco sulle tavole del mondo 42</li> <li>• Il valore delle Denominazioni 43</li> <li>• La Cantina e il processo produttivo 62</li> </ul>
GRI 2-7	Dipendenti	• Il capitale umano: l'importanza dei collaboratori 80
GRI 2-8	Lavoratori non dipendenti	
<b>/Governance</b>		
GRI 2-9	Struttura e composizione della governance	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il sistema di Governance 30</li> <li>• I Soci viticoltori 50</li> </ul>
GRI 2-10	Nomina e selezione del più alto organo di governo	• Il sistema di Governance 30
GRI 2-11	Presidente del massimo organo di governo	
GRI 2-12	Ruolo del più alto organo di governo nella supervisione della gestione degli impatti	
GRI 2-13	Delega di responsabilità per la gestione degli impatti	
GRI 2-14	Ruolo del più alto organo di governo nel reporting di sostenibilità	
GRI 2-15	Conflitti di interesse	

Indicatore GRI Standard	Capitolo / Paragrafo	Pag.
<b>/Governance</b>		
GRI 2-16	Comunicazione delle criticità	• Il sistema di Governance 30
GRI 2-17	Conoscenza collettiva del massimo organo di governo	
GRI 2-18	Valutazione delle prestazioni del più alto organo di governo	
GRI 2-19	Politiche retributive	
GRI 2-20	Processo di determinazione della remunerazione	
GRI 2-21	Rapporto di retribuzione totale annua	• Il capitale umano: l'importanza dei collaboratori 80
<b>/Strategia, politiche e procedure</b>		
GRI 2-22	Dichiarazione sulla strategia di sostenibilità	• Lettera agli stakeholder 04
GRI 2-23	Impegni politici	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mission e valori 16</li> <li>• Il sistema di Governance 30</li> </ul>
GRI 2-24	Impegni di politica incorporati	• Il sistema di Governance
GRI 2-25	Processi per rimediare agli impatti negativi	
GRI 2-26	Meccanismi per richiedere consulenza e sollevare dubbi	
GRI 2-27	Conformità con leggi e regolamenti	• La salute e la sicurezza del consumatore 90
GRI 2-28	Associazioni di appartenenza	• Indice dei contenuti GRI 104
	<i>La Cantina Produttori di Valdobbiadene è socia di UIV (Unione Italiana Vini) e di Assindustria Veneto Centro</i>	
<b>/Coinvolgimento degli stakeholder</b>		
GRI 2-29	Coinvolgimento degli stakeholder	• Il dialogo con le parti e i temi d'interesse 18
GRI 2-30	Accordi di contrattazione collettiva	• Il capitale umano: l'importanza dei collaboratori 80
<b>/Temi materiali</b>		
GRI 3-1	Processo di determinazione dei temi materiali	• Il dialogo con le parti e i temi d'interesse 18
GRI 3-2	Elenco temi materiali	
GRI 3-3	Gestione dei temi materiali	• Indice dei contenuti GRI 104
	<i>L'approccio di gestione relativo ad ogni tema rilevante emerso dall'analisi di materialità è rendicontato nel presente Bilancio di Sostenibilità nell'introduzione ed in ogni paragrafo specifico.</i>	

## Performance economica

Indicatore GRI Standard	Capitolo / Paragrafo	Pag.
GRI 201-1	Valore economico diretto generato e distribuito	• I principali risultati economici 36
GRI 201-4	Assistenza finanziaria ricevuta dal Governo	
GRI 202-2	Percentuale di senior manager assunti dalla comunità locale	• Il capitale umano: l'importanza dei collaboratori 80
GRI 203-1	Investimenti infrastrutturali e servizi finanziati	• Le relazioni con la comunità locale 46
GRI 204-1	Percentuale di spesa verso fornitori locali	• I principali risultati economici 36
GRI 207-1	Approccio alla tassazione	
GRI 207-2	Governance fiscale, controllo e gestione del rischio	
GRI 207-3	Coinvolgimento stakeholder e gestione delle problematiche fiscali	
GRI 207-4	Rendicontazione paese per paese	

## Performance ambientale

Indicatore GRI Standard	Capitolo / Paragrafo	Pag.
GRI 301-1	Materiali utilizzati per peso o volume	• L'uso delle materie prime 68
GRI 302-1	Energia consumata all'interno dell'organizzazione	• L'energia consumata e prodotta e le fonti rinnovabili 72
GRI 302-3	Intensità energetica	
GRI 302-4	Riduzione dei consumi energetici	
GRI 303-2	Gestione degli impatti correlati allo scarico di acqua	• L'acqua 75
GRI 303-3	Prelievo idrico	
GRI 303-4	Scarichi idrici per qualità e destinazione	
GRI 303-5	Consumo idrico	
GRI 304-1	Siti operativi di proprietà, detenuti in locazione, gestiti in (o adiacenti ad) aree protette e aree a elevato valore di biodiversità esterne alle aree protette	• Indice dei contenuti GRI 104
<i>La sede del Gruppo, a Valdobbiadene in Via per San Giovanni 45 (TV), 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>		
GRI 305-1	Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	• L'aria e le emissioni 78
GRI 305-2	Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	
GRI 305-3	Altre emissioni indirette di GHG (Scope 3)	
GRI 305-5	Riduzione delle emissioni di GHG	
GRI 305-6	Emissioni di sostanze dannose per l'ozono (ODS, "ozone-depleting substances")	
GRI 306-2	Rifiuti per tipologia e modalità di smaltimento	• La gestione dei rifiuti e l'economia circolare 70
GRI 307-1	Non conformità a leggi e normative in materia ambientale	• Indice dei contenuti GRI 104
<i>Non si registrano sanzioni</i>		

## Performance sociale

Indicatore GRI Standard	Capitolo / Paragrafo	Pag.
GRI 401-1	Nuove assunzioni e turnover	• Il capitale umano: l'importanza dei collaboratori 80
GRI 401-3	Congedo parentale	
GRI 402-1	Periodo minimo di preavviso per cambiamenti operativi	
GRI 403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	• La sicurezza e la qualità dell'ambiente di lavoro 88
GRI 403-2	Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	
GRI 403-3	Servizi di medicina del lavoro	
GRI 403-4	Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	
GRI 403-5	Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	• La formazione continua 87
GRI 403-6	Promozione della salute dei lavoratori	• La sicurezza e la qualità dell'ambiente di lavoro 88
GRI 403-7	Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro all'interno delle relazioni commerciali	
GRI 403-8	Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	
GRI 403-9	Infortuni sul lavoro	
GRI 404-1	Ore medie di formazione annua per dipendente	• La formazione continua 87
GRI 404-2	Programmi di aggiornamento delle competenze dei dipendenti e programmi di assistenza alla transizione	
GRI 405-1	Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	• Il sistema di Governance 30 • Il capitale umano: l'importanza dei collaboratori 80
GRI 405-2	Rapporto dello stipendio base e retribuzione delle donne rispetto agli uomini	• Il capitale umano: l'importanza dei collaboratori 80
GRI 406-1	Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	
GRI 415-1	Contributi politici	• Le relazioni con la comunità locale 46
GRI 416-1	Valutazione degli impatti sulla salute e sulla sicurezza per categorie di prodotto e servizi	• La salute e la sicurezza del consumatore 90
GRI 416-2	Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi	
GRI 417-2	Episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	
GRI 418-1	Denunce comprovate riguardanti le violazioni della privacy dei clienti e perdita di dati dei clienti	
GRI 419-1	Non conformità a leggi e normative in materia sociale ed economica	

# 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

## 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.	<b>M</b>	<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 dallo standard e ne registra i risultati.	<b>M</b>	• Strategia e impegno per la sostenibilità	22
5.1.3	L'Organizzazione definisce una politica di qualifica e gestione dei fornitori che tenga conto anche dei requisiti di sostenibilità.	<b>M</b>	• I principali risultati economici	36
5.1.4	L'Organizzazione raccoglie informazioni inerenti l'adozione di requisiti di sostenibilità da parte dei fornitori.	<b>M</b>		
5.1.5	L'Organizzazione valuta almeno annualmente i requisiti di sostenibilità per evidenziare le aree di miglioramento.	<b>M</b>	• Strategia e impegno per la sostenibilità	22
5.1.6	L'Organizzazione adotta azioni correttive e di miglioramento, quando necessarie, in merito alle tematiche previste dallo Standard.	<b>M</b>		
5.1.7	L'Organizzazione garantisce la conformità allo Standard delle attività ricadenti nel suo campo di applicazione appaltate a terzi (outsourcing).	<b>M</b>	<i>Non sono presenti attività ricadenti nel campo di applicazione dello standard appaltate a terzi (outsourcing)</i>	

## 5.3 – Buone pratiche di cantina / imbottigliamento / condizionamento

N. Indicatore	Richiesta	Requisito	Capitolo / Paragrafo	Pag.
<b>5.3.1</b>	<b>Raccolta, vinificazione, ed imbottigliamento</b>			
5.3.1.1	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.	<b>M</b>	• Le buone pratiche nei vigneti	53
5.3.1.2	L'Organizzazione documenta attraverso la tenuta di uno o più "Quaderni di Cantina" le attività effettuate riferite ai punti a-l del requisito 5.3.1.1	<b>M</b>	• Le buone pratiche in Cantina	66
5.3.1.3	Con cadenza almeno annuale, l'organizzazione svolge una verifica congiunta dei protocolli di lavorazione e dei quaderni di cantina per minimizzare i consumi idrici e/o energetici e/o di utilizzo di coadiuvanti, additivi e nutrienti.	<b>M</b>		
5.3.1.2	L'Organizzazione definisce e applica un piano dei controlli analitici sulle materie prime in ingresso e sui prodotti finiti volto ad assicurare e dimostrare la conformità ai requisiti igienico sanitari, di origine e genuinità.	<b>M</b>	• La salute e la sicurezza del consumatore	90

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.	<b>R</b>	• L'energia consumata e prodotta e le fonti rinnovabili	72
<b>5.3.2</b>	<b>Detersione e sanificazione locali ed attrezzature</b>			
5.3.2.1	L'Organizzazione definisce le condizioni operative e i criteri alla base delle scelte dei piani di detersione e sanificazione validati.	<b>M</b>	• La salute e la sicurezza del consumatore	90
5.3.1.2	Con cadenza almeno annuale, l'Organizzazione verifica il piano di sanificazione attuato, per individuare nuove modalità tecnico-operative che minimizzino i consumi idrici o energetici o di detersivi e sanificanti.	<b>m</b>	• Le buone pratiche in Cantina	66
<b>5.3.3</b>	<b>Packaging</b>			
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.	<b>M</b>	• L'uso delle materie prime • La gestione dei rifiuti e l'economia circolare • La salute e la sicurezza del consumatore	69 70 90
5.3.3.2	Con cadenza almeno annuale, l'Organizzazione verifica le scelte dell'utilizzo o riutilizzo della tipologia di packaging, per individuare quelle che minimizzano i consumi idrici o energetici in base a criteri oggettivi.	<b>m</b>	• L'uso delle materie prime • La gestione dei rifiuti e l'economia circolare	69 70
<b>5.3.4</b>	<b>Rifiuti e acque reflue</b>			
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.	<b>M</b>	• L'acqua	75
5.3.4.3	L'Organizzazione monitora la produzione di rifiuti solidi nelle diverse aree di cantina ed effettua scelte finalizzate al loro contenimento.	<b>R</b>	• L'uso delle materie prime • La gestione dei rifiuti e l'economia circolare	69 70
<b>5.3.5</b>	<b>Manutenzione</b>			
5.3.5.1	Con cadenza almeno annuale, l'Organizzazione verifica il piano di manutenzione per garantire l'efficienza del processo produttivo e minimizzare i rischi di infortunio e contaminazione ambientale.	<b>m</b>	• Il sistema di Governance • L'acqua • L'aria e le emissioni • La sicurezza e la qualità dell'ambiente di lavoro	30 75 78 88
<b>5.3.6</b>	<b>Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata</b>			
5.3.5.1	Nell'ambito dei processi di trasformazione, imbottigliamento e condizionamento, l'Organizzazione rispetta quanto previsto dal Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI).	<b>m</b>	• La salute e la sicurezza del consumatore	90

## 5.4 – Indicatori di sostenibilità ambientale

N. Indicatore	Richiesta	Requisito	Capitolo / Paragrafo	Pag.
<b>5.4.2</b>	<b>Impronta carbonica di Organizzazione</b>			
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	78
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		
<b>5.4.3</b>	<b>Impronta idrica di Organizzazione</b>			
5.4.3.1	L'Organizzazione definisce e mantiene aggiornati i propri confini organizzativi, da definire come previsto dalla norma ISO 14046, includendo le sole operazioni legate al settore vitivinicolo.	M	• L'acqua	75
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 quantifica l'impronta idrica nel triennio di certificazione, utilizzando come riferimento la norma ISO 14046.	M		

## 5.5 – Buone pratiche socio economiche

N. Indicatore	Richiesta	Requisito	Capitolo / Paragrafo	Pag.
<b>5.5.1</b>	<b>Lavoratori</b>			
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	80
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	30
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	80
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		
5.5.1.8	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	30

N. Indicatore	Richiesta	Requisito	Capitolo / Paragrafo	Pag.
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	30 88
5.5.1.10	L'Organizzazione calcola e monitora l'indice di frequenza e l'indice di gravità degli infortuni sul lavoro.	M	• La sicurezza e la qualità dell'ambiente di lavoro	88
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	80
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	30 80
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	80
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	46 80
<b>5.5.2</b>	<b>Formazione</b>			
5.5.2.1	L'Organizzazione svolge attività di formazione al personale sui temi trattati all'interno del presente Standard.	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	87
<b>5.5.3</b>	<b>Relazioni con il territorio e la comunità locale</b>			
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	46
5.5.3.3	L'Organizzazione identifica i potenziali rischi ambientali e stabilisce opportune misure di monitoraggio per minimizzare l'impatto delle attività produttive sulla comunità locale.	M	• Il sistema di Governance	30
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		
5.5.3.8	L'Organizzazione contribuisce alla crescita della comunità locale.	R	• Le relazioni con la comunità locale	46



## 5.6 – Buone pratiche di comunicazione

N. Indicatore	Richiesta	Requisito	Capitolo / Paragrafo	Pag.
<b>5.5.4</b>	<b>Buone pratiche economiche</b>			
<b>5.5.4.1</b>	<b>Buone pratiche economiche aziendali</b>			
5.5.4.1.1	L'Organizzazione adotta un controllo di gestione o una contabilità annuale che identifica anche le voci afferenti ai diversi punti dello Standard.	<b>M</b>	<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.	<b>M</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gli investimenti</li> <li>• L'energia consumata e prodotta e le fonti rinnovabili</li> </ul>	40 72
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.	<b>M</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il sistema di Governance</li> </ul>	30
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.	<b>M</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'uso delle materie prime</li> <li>• La gestione dei rifiuti e l'economia circolare</li> </ul>	69 70
5.5.4.1.5	L'Organizzazione identifica gli sprechi e adotta azioni per ridurli.	<b>m</b>		
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.	<b>R</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il sistema di Governance</li> </ul>	30
5.5.4.1.10	L'Organizzazione stabilisce e adotta criteri di comportamento commerciale corretti e trasparenti.	<b>R</b>		
<b>5.5.4.2</b>	<b>Buone pratiche economiche verso i lavoratori</b>			
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.	<b>M</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il capitale umano: l'importanza dei collaboratori</li> </ul>	80
5.5.4.2.2	L'Organizzazione con più di 10 dipendenti a tempo indeterminato definisce ed adotta criteri per l'incentivazione economica.	<b>M</b>		
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.	<b>M</b>		
<b>5.5.5</b>	<b>Comportamento etico nei rapporti con terzi</b> <i>(pubblica amministrazione, organismi di controllo, fornitori e clienti)</i>			
5.5.5.1	L'Organizzazione definisce politiche e procedure finalizzate a prevenire casi di corruzione, concussione, estorsione e appropriazione indebita.	<b>M</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il sistema di Governance</li> </ul>	30
5.5.5.2	L'Organizzazione attua misure per contrastare e rimediare ai fenomeni di cui al precedente requisito 5.5.5.1.	<b>M</b>		
5.5.5.3	L'Organizzazione adotta le necessarie misure per non essere coinvolta in fenomeni di falsificazione di informazioni o dati.	<b>M</b>		
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.	<b>M</b>		
5.5.5.5	L'Organizzazione verifica che la gestione del lavoro all'internodi tutte le aziende fornitrici siano adeguate al punto 5.5.1 della norma.	<b>M</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I principali risultati economici</li> </ul>	36

N. Indicatore	Richiesta	Requisito	Capitolo / Paragrafo	Pag.
<b>5.6.1</b>	<b>Politica di comunicazione</b>			
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> .	<b>M</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comunicare visione e impegno per il futuro</li> </ul>	94
5.6.1.2	L'Organizzazione informa i consumatori in merito ai composti enologici utilizzati nei vini che immette sul mercato.	<b>R</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La salute e la sicurezza del consumatore</li> </ul>	90
<b>5.6.2</b>	<b>Bilancio di sostenibilità</b>			
5.6.2.1	L'Organizzazione redige annualmente un Bilancio di Sostenibilità.	<b>M</b>	<i>Il presente è il Bilancio di Sostenibilità 2022 del Gruppo Cantina Produttori di Valdobbiadene - Val d'Oca</i>	
5.6.2.2	Il Bilancio di Sostenibilità è reso disponibile a tutte le parti interessate.	<b>M</b>	<i>Il Bilancio di Sostenibilità è pubblicato sul sito web aziendale: <a href="https://www.valdoca.com/bilancio-di-sostenibilita">https://www.valdoca.com/bilancio-di-sostenibilita</a></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.	<b>m</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il dialogo con le parti e i temi d'interesse</li> </ul>	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).	<b>R</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Note metodologiche</li> <li>• Indice dei contenuti GRI</li> </ul>	103 104
5.6.2.5	All'interno del Bilancio di Sostenibilità sono identificati gli SDGs dell'Agenda 2030 contemplati dal Sistema di Gestione della Sostenibilità.	<b>R</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il Gruppo Cantina Produttori di Valdobbiadene - Val d'Oca per l'Agenda 2030</li> <li>• Strategia e impegno per la sostenibilità</li> </ul>	17 22



**Bilancio  
di Sostenibilità  
2022**

**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@valdoca.com

[www.valdoca.com](http://www.valdoca.com)