

A photograph of a vineyard with rows of grapevines and wooden trellises, set against a blurred background of hills. The logo is overlaid on this image.

CANTINE
SAN NICOLA

BILANCIO DI SOSTENIBILITA'

Rev.0 del 04/11/2024

**BILANCIO DI SOSTENIBILITA'**

Rev. 00 del 13/11/2023

Pag. 1 di 18

0	04/11/2024	Prima emissione			
			RSG	Presidente	CdA
Rev.	Data	Descrizione	Redazione	Verifica	Approvazione

	BILANCIO DI SOSTENIBILITA'		
		Rev.	00 del 13/11/2023
		Pag.	2 di 18

Sommario

1 Premessa	3
2 Scopo e campo di applicazione	4
3 Metodologia	4
4 Politica	4
5 Presentazione aziendale	6
5.1 La Nostra Storia	6
5.2 La nostra Terra	6
5.3 I nostri prodotti	7
5.4 Il territorio	7
5.5 Premi e riconoscimenti	9
6 Sostenibilità Ambientale	10
7 Sostenibilità Economica	11
7.1 Andamento economico	11
7.2 Certificazioni	12
7.3 Progetti attivi con CODICE CITRA	13
7.3.1 Progetto Mappiamo	13
7.3.2 Progetto Codice Vino	13
7.3.3 Progetto 4 Territori	14
7.4 Gestione dei fornitori	14
7.5 Monitoraggio dei consumi	14
8 Sostenibilità Sociale	16
8.1 Le persone	16
8.2 Sicurezza nei luoghi di lavoro	18
8.3 Formazione e welfare aziendale	18
8.4 Rapporti con la comunità e il territorio	18
8.5 Impegni per il futuro	18

1 Premessa

Il mercato è sempre più attento a queste tematiche e alla possibilità di acquistare prodotti/servizi tengono conto dell'impatto sulla sostenibilità delle produzioni e sulla capacità di dimostrare la riduzione di consumo di risorse naturali.

Proprio per questo obiettivo, **Soc. Coop. Agricola SAN NICOLA** ha adottato un Sistema di Gestione sviluppato secondo lo standard **EQUALITAS - Sostenibilità della filiera vitivinicola** con lo scopo di gestire le proprie attività e processi nel rispetto di requisiti di Sostenibilità.

In particolare lo standard EQUALITAS prevede requisiti oggettivi e verificabili per ciascuno dei pilastri della sostenibilità, ovvero:

- quella **ambientale** (intesa come la capacità di garantire la disponibilità e la qualità delle risorse naturali),
- quella **sociale** (intesa come la capacità di garantire qualità della vita, sicurezza e servizi per i cittadini e una giusta remunerazione a tutti gli attori della filiera che garantisca una sostenibilità e una qualità del prodotto finale),
- quella **economica** (intesa come la capacità di garantire efficienza economica e reddito per le imprese) e
- la misura di **indicatori ambientali** (impronta idrica e carbonica), che un'organizzazione deve dimostrare di gestire e migliorare, coinvolgendo tutta la filiera di riferimento.

Soc. Coop. Agricola SAN NICOLA è consapevole dell'importanza del ruolo di tutte le parti interessate ai suoi processi, alle materie prime e accessorie nel raggiungimento di tale obiettivo e pertanto auspica che esso venga compreso, condiviso e messo in pratica a sua volta.

Soc. Coop. Agricola SAN NICOLA vuole impegnarsi concretamente per l'attuazione dei 17 Obiettivi ONU, elencati nell'Agenda 2030, con un riferimento a quelli che rientrano nella propria attività e nelle proprie possibilità di azione.



L'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile individua i seguenti 17 Obiettivi da realizzare entro il 2030:

1. Sconfiggere la povertà
2. Sconfiggere la fame
3. Salute e benessere
4. Istruzione di qualità
5. Parità di genere
6. Acqua pulita e servizi igienico sanitari
7. Energia pulita e accessibile
8. Lavoro dignitoso e crescita economica

	BILANCIO DI SOSTENIBILITA'		
		Rev.	00 del 13/11/2023
		Pag.	4 di 18

9. Imprese, innovazione e infrastrutture
10. Ridurre le disuguaglianze
11. Città e comunità sostenibili
12. Consumo e produzione responsabili
13. Lotta contro il cambiamento climatico
14. Vita sott'acqua
15. Vita sulla terra
16. Pace, giustizia e istituzioni solide
17. Partnership per gli obiettivi

Il Bilancio di Sostenibilità è redatto in un momento critico nella filiera italiana del vino. La situazione attuale è incerta, infatti, il rallentamento economico, date le tensioni geo-politiche internazionali e l'aumento dei costi legati alla produzione, all'energia e alla manodopera, rappresentano per le diverse aziende agroalimentari, in particolare vitivinicole un rischio, vista anche la situazione legata al calo dei conferimenti per l'anno 2023-2024 alla viticoltura abruzzese a causa degli attacchi di peronospora e alla vendemmia 2024.

Il Bilancio presenta i risultati e le iniziative che **Soc. Coop. Agricola SAN NICOLA**, attraverso anche i nostri soci, vuole promuovere attraverso un percorso che vuole garantire la sostenibilità a livello ambientale, economico e sociale, secondo la certificazione EQUALITAS.

2 Scopo e campo di applicazione

Il presente documento presenta tutte le nostre attività, progetti e risultati ottenuti in ambito economico, sociale e ambientale **Soc. Coop. Agricola SAN NICOLA** si propone di allineare i propri obiettivi a quelli stilati nell'agenda 2030 delle Nazioni Unite contribuendo in maniera concreta alla salvaguardia del pianeta, definendo obiettivi in tal senso nell'arco di tutto il triennio di certificazione.

3 Metodologia

Il Bilancio di Sostenibilità della Soc. Coop. Agricola SAN NICOLA si riferisce al periodo 01/07/2023 - 30/06/2024 rappresenta uno strumento imprescindibile. L'edizione attuale vuole essere uno strumento non solo di rendicontazione socio-ambientale, ma anche una riflessione sull'identità, sui valori e sulle nostre prospettive future. Il documento verrà condiviso sia internamente che esternamente all'azienda secondo i canali stabiliti, per rendere partecipi i dipendenti e gli stakeholder di tutte le iniziative presenti e future.

Il documento viene redatto secondo quanto indicato dallo Standard Equalitas e tiene conto dei rapporti emersi con i propri soci, dipendenti, fornitori, outsourcer, clienti e consumatori. L'organizzazione è fermamente convinta che la partita della competitività si possa vincere soltanto attraverso un gioco di squadra reso sempre più forte da relazioni di trasparenza e lealtà, attraverso il costante e continuo dialogo con tutti gli stakeholder per condividere progetti, illustrare la politica e gli obiettivi, raccogliere segnalazioni.

4 Politica

L'azienda si impegna concretamente per raggiungere livelli di miglioramento continuo in modo da rispondere prontamente a tutte le sollecitazioni provenienti dal mercato e tendere a livelli di eccellenza. La Cantina San Nicola investe continuamente in ricerca, formazione e miglioramento dei processi in accordo ai principi fondanti della qualità, sicurezza alimentare e sostenibilità. L'impegno costante della Cantina è orientato al benessere dei propri soci e dipendenti, alla valorizzazione del territorio che la circonda e alla conduzione del proprio business secondo un'ottica di sostenibilità.

A tal fine, la Direzione intende assicurare il conseguimento di questa strategia attraverso:

- il soddisfacimento dei requisiti normativi, legislativi, regolamentari e contrattuali applicabili, che diventano sempre più importanti e pressanti, soprattutto in riferimento al panorama legislativo inerente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari nonché qualsiasi altro requisito sottoscritto e che andrà a sottoscrivere, in tema di Salute e Sicurezza dei lavoratori, ambiente, oltre alle convenzioni e le Raccomandazioni ILO, che riguardano il diritto del lavoro;
- la gestione della comunicazione delle informazioni sufficienti sugli argomenti inerenti la sicurezza alimentare e alla sostenibilità in riferimento a tutta la filiera pertinente: dai soci ai fornitori alla clientela, ai partner esterni all'organizzazione, ai responsabili e al personale interni, al fine di assicurare la disponibilità con prontezza ed efficacia; a tal proposito la Cantina ha definito un processo di comunicazione apposito per tenere sotto controllo con continuità tutti questi aspetti
- l'efficacia ed efficienza del proprio sistema di gestione aziendale, con il controllo procedurizzato delle attività, in maniera marcata per quelle che hanno un impatto diretto sulla qualità e sulla sicurezza alimentare, modulando le azioni di monitoraggio in base alla valutazione dei rischi e garantendo una attenzione privilegiata per tutti gli aspetti ritenuti più critici
- il miglioramento continuo dei propri prodotti, servizi e del proprio sistema di gestione anche attraverso una sempre più stretta collaborazione con i propri soci e fornitori e con tutti gli attori della filiera alimentare
- la tutela dell'ambiente attraverso:
 - la verifica e dove economicamente accettabile e tecnicamente possibile la riduzione in modo continuo degli impatti ambientali diretti e indiretti e dell'inquinamento, connessi alla propria struttura e attività;
 - il rispetto dei requisiti legali in campo ambientale;
 - l'ottimizzazione del consumo energetico e di risorse, legate al funzionamento della propria struttura e svolgimento delle proprie attività;
 - l'aumento della consapevolezza e partecipazione di tutti i propri collaboratori, soci, del proprio personale e dei propri clienti;
 - l'assegnazione delle risorse adeguate all'attuazione della Politica e dei programmi ambientali;
 - la comunicazione e diffusione della propria Politica e dei propri obiettivi di miglioramento che ad essa si ispirano;
- il rispetto dei requisiti relativi alla responsabilità sociale con particolare impegno a:
 - rispettare tutte le leggi nazionali e le convenzioni che riguardano il diritto del lavoro e la tutela della salute e sicurezza dei lavoratori
 - non usufruire di (o favorire l'utilizzo di) lavoro infantile
 - non usufruire o favorire l'uso di lavoro obbligato
 - garantire un luogo di lavoro salubre e sicuro, realizzando le misure per la prevenzione di incidenti e danni alla salute sul luogo di lavoro, assicurando che tutto il personale, anche di nuova assunzione, riceva una formazione regolare e documentata in materia di salute e sicurezza
 - rispettare il diritto dei lavoratori di aderire ad associazioni di propria scelta e il diritto alla contrattazione collettiva
 - non attuare alcuna forma di discriminazioni in base a razza, ceto, origine nazionale, religione, invalidità sesso, orientamento sessuale, appartenenza sindacale o affiliazione politica, età
 - non consentire comportamenti, inclusi gesti, linguaggio o contatto fisico, che siano sessualmente coercitivi, minacciosi, offensivi o volti allo sfruttamento
 - adeguarsi all'orario lavorativo previsto dalle leggi in vigore e agli standard del settore
 - garantire il rispetto dei minimi retributivi legali, in modo che il salario soddisfi comunque i bisogni essenziali e che una parte del reddito rimanga comunque a disposizione
 - rispettare quanto previsto dal CCNL di categoria relativamente alle pratiche disciplinari e quanto previsto dal Sistema sanzionatorio interno, condiviso con le Rappresentanze sindacali e dei lavoratori per la sicurezza e l'etica;
 - assicurare che tutto il personale, anche di nuova assunzione, riceva una formazione regolare e documentata al fine di: aumentare le competenze in materia di qualità dei prodotti, aumentarne la consapevolezza per quel che riguarda l'ambiente, stimolare la partecipazione per quanto attiene la sicurezza, la sostenibilità, informarli sui diritti e sui principi etici che l'azienda garantisce;
- Collaborare con i propri fornitori, subfornitori e sub contraenti per implementare una politica della responsabilità Sociale che, attraverso l'assistenza tecnica e una maggiore consapevolezza, porti ad un miglioramento delle condizioni di lavoro dei dipendenti.

	BILANCIO DI SOSTENIBILITA'	
	Rev.	00 del 13/11/2023
	Pag.	6 di 18

La Direzione, inoltre, pone attenzione continua alla soddisfazione del cliente, focalizzandosi non più solo sulle esigenze di mercato, sull'identificazione delle aspettative dei propri clienti, sulla necessità di sviluppare nuovi prodotti per rispondere sempre meglio al bisogno diffuso di qualità e di sicurezza alimentare ma anche sull'attuazione di un percorso di crescita sostenibile. I clienti richiedono sempre più sostenibilità con un obiettivo focalizzato non solo sul prodotto ma anche sul fattore umano (dipendenti qualificati e motivati) e su elementi ambientali. Parimenti, l'Organizzazione garantisce stabilità economica ai propri soci e soddisfa i requisiti normativi, legislativi, regolamentari e contrattuali applicabili, in riferimento al panorama legislativo inerente alla sicurezza igienica dei prodotti alimentari al fine di produrre prodotti legali, sicuri e di qualità, assumendosi in ogni caso le responsabilità relative nei confronti dei clienti.

L'Organizzazione effettua un controllo procedurizzato delle attività, in maniera marcata per quelle che hanno un impatto diretto sull'ambiente, sulla salute e sicurezza dei lavoratori, sulla qualità, legalità e sulla sicurezza alimentare, modulando le azioni di monitoraggio in base alla valutazione dei rischi e garantendo una attenzione privilegiata per tutti gli aspetti ritenuti più critici.

La Cantina attua il riesame e il miglioramento continuo dei propri prodotti e del proprio sistema di gestione anche attraverso una sempre più stretta collaborazione con i propri fornitori e con tutti gli attori della filiera alimentare, nonché attraverso la cura della crescita professionale per tutto il personale dell'organizzazione e lo sviluppo tecnico delle proprie risorse. L'Organizzazione è consapevole che gli obiettivi che si è data a garanzia della qualità, legalità, sicurezza alimentare, sostenibilità ambientale, sociale ed economica del proprio sistema di gestione richiedono un impegno costante da parte di tutto il personale operativo.

La presente politica è diffusa all'interno della organizzazione per garantire la consapevolezza dei contenuti e l'adesione ai principi enunciati.

5 Presentazione aziendale

5.1 La Nostra Storia

Le origini della Cantina Sociale San Nicola risalgono al 1964, dall'unione di alcuni agricoltori, i nostri nonni. Questi decisero di unire le proprie forze e le proprie risorse per la nascita di una cooperativa.

Il primo passo fu la costruzione di un frantoio sociale per la trasformazione in olio delle proprie olive.

Dopo il successo nella produzione di olio, cinque anni dopo venne creata una struttura per la lavorazione delle uve dei soci e, di conseguenza, per la produzione del vino.

Negli anni la produzione di questa importante unità produttiva dà lavoro a circa 350 famiglie del territorio, generando benefici effetti socio-economici.

I nostri soci sono dei lavoratori instancabili, attraverso le nostre attività e competenze tramandate dai nonni ai nipoti e il continuo investimento di mezzi migliori per lavorare, ma soprattutto investiamo nel futuro dei nostri figli e nipoti.

La nostra Azienda ha sempre guardato con occhio attento all'ambiente e ad una produzione più sostenibile ed anche la sua ubicazione aiuta a questo scopo.

La Cantina ha avuto sempre un occhio attento all'ambiente essendo ubicata nei pressi di una riserva naturale "BOSCO DI DON VENANZIO" e con i suoi 100 Kw di fotovoltaico produce energia pulita per circa il 30 % del suo fabbisogno. Riscalda gli uffici e produce acqua calda utile alla lavorazione con caldaie a nocciolino di sansa recuperata dalla lavorazione delle olive. Ha un impianto di depurazione che consentirà a breve il recupero delle acque per il lavaggio dei piazzali ed ad uso agronomico e nel contempo produzioni di concimi da fanghi biologici.

5.2 La nostra Terra

I graduali e costanti progressi per l'innovazione tecnologica, l'accresciuta competitività e l'impegno consolidano la fonte primaria di reddito dei nostri soci. I volumi lavorati dalla nostra cooperativa generano, infatti, posti di lavoro su tutta l'area e nelle nostre sedi, ove sono ubicati i nostri punti vendita.

	BILANCIO DI SOSTENIBILITA'		Rev.	00 del 13/11/2023
			Pag.	7 di 18

I nostri prodotti apprezzati nella nostra area e non solo, hanno permesso l'investimento periodico di ampliamenti della capacità operativa, incrementando tra gli altri le superfici coltivate. In egual modo i miglioramenti qualitativi hanno conferito un prestigio di rilievo ai nostri prodotti.

Se guardiamo al futuro, l'investimento e l'incremento delle nostre attività, sarà uno spunto e un incoraggiamento ad alzare lo sguardo, per definire le priorità strategiche ed operative della nostra realtà aziendale. Questo implica uno sguardo importante per quanto riguarda la Sostenibilità e lo Sviluppo Sostenibile.

Questo Bilancio di Sostenibilità 2024 è un trampolino di lancio per definire il nostro passato, revisionare il presente e ridisegnare il nostro futuro, consolidando le azioni fatte in merito agli aspetti di sostenibilità.

Le azioni necessarie sono definite attraverso obiettivi di breve e medio termine, condivisi ampiamente tra i Soci.

Le principali finalità progettuali riguardano:

- Perseverare nella realizzazione di prodotti di alta qualità;
- Investire maggiormente nell'identità e comunicazione del brand;
- Ottimizzare i processi interni al fine di migliorare i costi operativi.

5.3 I nostri prodotti

La nostra produzione si basa principalmente su un prodotto d'eccellenza e caratteristico della nostra terra e del nostro territorio, il Montepulciano d'Abruzzo DOC, anche se non mancano altre tipologie di vino. Recentemente la Cantina ha vinto il prestigioso premio Concours mondial Bruxelles per il Pollutro 2021, nella categoria Cerasuolo DOC, altro prodotto tipico abruzzese, in grado di farci assaporare il sapore delle uve locali, il cui prestigio è riconosciuto a livello nazionale ed internazionale.

Attualmente la Cantina:

- ha una base sociale è composta da 330 Soci;
- ha circa 1000 HA di superfice vitata;
- ha circa 100-110 HA di biologico, tra vino bianco e rosso;
- nel periodo di riferimento ha conferito circa 178.000 q.li di uve.

5.4 Il territorio

Il territorio di Pollutri sorge nelle colline abruzzesi, a circa 10 km da Vasto e a 5 km dalla costa dell'Adriatico, in una posizione strategica. Il nostro sito vanta inoltre, delle vicinanze della Riserva Naturale Bosco di Don Venanzio, un delicato e prezioso, oltre che raro, esempio di bosco planiziale. Scienziati ed ecologisti da anni studiano flora e fauna del territorio. Le specie arboree più importanti presenti sono il Cerro, la Farnia, il Carpino bianco e il Frassino, nei pressi del fiume l'ecosistema è caratterizzato dalla presenza di Brasche, Ranuncoli, Sedano d'acqua e Crescione. La fauna è rappresentata da specie di uccelli migratori, volpi, tassi, talpe e ricci.

Il territorio oltre paesaggi e culture ha una tradizione legata alla coltivazione di olio e vino. Le vigne dei nostri soci si estendono per tutto il territorio collinare e in parte pianeggiante, e grazie alla sua conformazione geografica si caratterizza per un'importante varietà vitivinicola, in particolare per il Montepulciano d'Abruzzo.

“Soddisfare i bisogni della generazione presente senza compromettere quelli della generazione futura”

Questa che abbiamo appena letto è la definizione ufficiale di sviluppo sostenibile, ci troviamo affini a questa descrizione, perché è ciò che abbiamo sempre pensato dal 1964, costruire *qualcosa per noi e i nostri figli* nel rispetto del territorio.

Sostenibilità, non rappresenta uno stato immutabile, ma un processo in costante mutamento e cambiamento, atto a coniugare le tre dimensioni su cui si basa lo sviluppo di un'azienda e la certificazione Equalitas: sostenibilità ambientale, sostenibilità economica, sostenibilità sociale.

La sostenibilità ha un peso nella selezione degli investimenti e nella valutazione dei risultati.

Lo standard Equalitas rappresenta un sistema di gestione



Sostenibilità Ambientale

La nostra azienda si impegna a ridurre le emissioni nocive e i rifiuti. Le nostre iniziative sono a favore della tutela del territorio, di cui siamo ospiti, e contro l'inquinamento, attraverso azioni di riutilizzo delle risorse e innovazione.

Sostenibilità Economica

Proponiamo un modello per lo sviluppo aziendale e dei nostri soci che generi una crescita duratura, grazie alla creazione di reddito e lavoro. Siamo attenti nella salvaguardia di ogni forma di diversità.

Sostenibilità Sociale

Il concetto di Cantine San Nicola si basa sull'unione di più persone, i nostri soci, cerchiamo di valorizzare la parità di genere e l'etica del lavoro, rispettando le diversità culturali e la stabilità sociale dell'uomo.

Ci definiamo *Lavoratori Instancabili*, quello che accomuna tutti i nostri soci è il lavoro e l'impegno per raggiungere livelli di miglioramento continuo, in risposta ad una richiesta di mercato e la nostra tendenza all'eccellenza.

Investiamo continuamente sulla formazione e ricerca, seguendo i principi di sicurezza e qualità alimentare e sostenibilità.

Il benessere dei nostri soci e dipendenti è importante, a tal proposito la sottoscrizione di un codice etico condiviso esprime al meglio il nostro impegno e le nostre responsabilità etiche delle attività aziendali assunte dai Dirigenti e dipendenti.

La Cantina Sociale San Nicola richiede ai dipendenti ed ai principali fornitori una condotta in linea con i principi generali del nostro codice.

Ci impegniamo a mantenere il reddito dei nostri soci contribuendo allo sviluppo di questo territorio, in modo concreto.

La Cantina San Nicola mira a garantire conformità alle leggi, trasparenza e correttezza gestionale, alla base c'è fiducia e cooperazione, principi in cui crediamo fortemente. Esigiamo dai nostri dirigenti, collaboratori e dipendenti in genere, il rispetto di tutte le norme vigenti, dei CCNL, dello Statuto e dei Regolamenti interni, in caso contrario la nostra Società non inizierà o proseguirà rapporto alcuno.

Crediamo nella formazione continua e nella sensibilizzazione su problematiche attinenti al codice etico.

Il benessere dei nostri dipendenti è al centro della politica della nostra società che pertanto si impegna a:

- Rispettare le leggi e le normative in materia di diritto del lavoro, garantendo l'applicazione di contratti collettivi, Raccomandazioni ILO
- Non usufruire o favorire il lavoro infantile
- Non servirsi o favorire l'uso di lavoro obbligato

- Rispettare il diritto dei lavoratori di aderire ad associazioni di propria scelta e il diritto alla contrattazione collettiva
- Evitare alcuna forma di discriminazione in base a razza, ceto sociale, origine nazionale, religione, invalidità, sesso od orientamento sessuale, appartenenza sindacale o affiliazione politica, età, etc.
- Reprimere comportamenti, inclusi gesti, linguaggio o contatto fisico, abusi, che siano sessualmente coercitivi, minacciosi, offensivi o volti allo sfruttamento
- Rispettare l'orario lavorativo previsto dalle leggi e normative vigenti e adeguati agli standard di settore
- Garantire il rispetto dei minimi per la retribuzione
- Attenersi quanto previsto dal CCNL di categoria relativamente alle pratiche disciplinari
- Predisporre un efficiente sistema di gestione per la **prevenzione** di eventuali incidenti, infortuni e malattie lavorative, **salvaguardare** la Salute e la Sicurezza sui luoghi di lavoro e **ridurre** i rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori. Ove non possibile è indispensabile una vigilanza
- Garantire una formazione regolare e documentata al fine di aumentare le competenze e la consapevolezza in materia di qualità dei prodotti e sicurezza ambientale
- Predisporre un riesame periodico della politica e della valutazione del rischio, e monitoraggio delle prestazioni
- Implementare una politica della Responsabilità Sociale attraverso anche la collaborazione dei propri fornitori

La Direzione, inoltre, pone attenzione continua alla soddisfazione del cliente, focalizzandosi non più solo sulle esigenze di mercato, sull'identificazione delle aspettative dei propri clienti, sulla necessità di sviluppare nuovi prodotti per rispondere sempre meglio al bisogno diffuso di qualità e di sicurezza alimentare ma anche sull'attuazione di un percorso di crescita sostenibile. I clienti richiedono sempre più sostenibilità con un obiettivo focalizzato non solo sul prodotto ma anche sul fattore umano (dipendenti qualificati e motivati) e su elementi ambientali. Parimenti, l'Organizzazione garantisce stabilità economica ai propri soci e soddisfa i requisiti normativi, legislativi, regolamentari e contrattuali applicabili, in riferimento al panorama legislativo inerente alla sicurezza igienica dei prodotti alimentari al fine di produrre prodotti legali, sicuri e di qualità, assumendosi in ogni caso le responsabilità relative nei confronti dei clienti

5.5 Premi e riconoscimenti

Nel corso dell'anno in esame il nostro team tecnico ed enologico ha lavorato per offrire ai clienti prodotti di alta qualità e garantiti da un punto di vista igienico-sanitario. L'instancabile lavoro di questi uomini e donne ha ottenuto importanti premi e riconoscimenti internazionali

CONCORSO	RICONOSCIMENTO	ETICHETTA
CONCORSO MONDIAL BRUXELLES 2017	ARGENTO	POLLUTRO ORO 2010
CONCORSO MONDIAL BRUXELLES 2017	ARGENTO	DON VENANZIO 2014
CONCORSO MONDIAL BRUXELLES 2022	ARGENTO	POLLUTRO 2021
VINITALY INTERNATIONAL WINE GUIDE 2022	5 StarWines	CERASUOLO D'ABRUZZO DOC POLLUTRO 2021
VINITALY INTERNATIONAL WINE GUIDE 2022	5 StarWines	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC POLLUTRO ORO 2016
VINITALY INTERNATIONAL WINE GUIDE 2022	5 StarWines	TERRE DI CHIETI IGT PECORINO DON VENANZIO 2021
VINITALY INTERNATIONAL WINE GUIDE 2023	5 StarWines	TERRE DI CHIETI IGT PECORINO DON VENANZIO 2022
VINITALY INTERNATIONAL WINE GUIDE 2023	5 StarWines	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC POLLUTRO 2021
VINITALY INTERNATIONAL WINE GUIDE 2024	5 StarWines	TERRE DI CHIETI IGT PECORINO DON VENANZIO 2023

6 Sostenibilità Ambientale

La sostenibilità ambientale rappresenta un ruolo centrale nella nostra produzione, che vorremmo incrementare nel corso degli anni.

Il nostro impegno mira a salvaguardare l'integrità dell'ambiente durante le attività operative inerenti la produzione per migliorare le proprie prestazioni ambientali. Circa il 40% dell'intera superficie vitata è allevato a filari e la restante parte a pergola abruzzese. Tutti i nostri vigneti sono ubicati nelle più belle colline di Pollutri con un'altitudine che va da 100 a 350 metri sul livello del mare. Circa il 10% delle uve sono in regime biologico rendendo la cantina tra le prime in Abruzzo come produzione di Montepulciano d'Abruzzo Biologico.

Produciamo attraverso metodi di produzione integrata che prevede un basso utilizzo di fitofarmaci, in tal modo possiamo rendere più compatibili le nostre attività con la Comunità per scelte sostenibili.



7 Sostenibilità Economica

7.1 Andamento economico

L'esercizio 2023/2024 rileva una campagna agraria di uve lavorate in diminuzione rispetto a quella dell'anno precedente a causa dell'emergenza fitosanitaria che ha colpito la stragrande maggioranza delle produzioni dei nostri soci. I quintali conferiti risultano essere 96.663,39 rispetto ai 178.303,64 del 2022. Il livello qualitativo dei vini è tuttavia rimasto in linea con gli anni precedenti confermando la tendenza ad essere riconosciuti come produttori di vini di buona qualità.

I Vini prodotti hanno una gradazione media zuccherina di Babo 18,27. Il monte gradi è stato di 1.766.348,08 contro i 3.422.707,52 del 2022. Il costo di lavorazione "cantina" per via del netto calo delle quantità conferite risulta attestarsi intorno alle 19 euro, in aumento rispetto a quello dell'anno precedente. Le principali voci di costo che hanno determinato tale aumento sono rappresentate dalle spese sostenute per i servizi, dai materiali accessori e di consumo, dai prodotti enologici e non da ultimo dall'incidenza del costo del denaro conseguente a una esplosione dei tassi di interesse. Tutto ciò ha impattato in percentuale maggiore per via dei volumi inferiori lavorati, creando una base di riparto inferiore per la quantità dei costi fissi sostenuti.

L'effetto della crisi fitosanitaria, il contesto geopolitico e i relativi aumenti subiti sui maggiori fattori di produzione hanno influenzato gli andamenti economici e commerciali del settore vitivinicolo. Tuttavia ad un andamento incerto e fortemente segnato dal conferimento di poco prodotto si è contrapposto l'aumento del prezzo dei vini e il crescere dei volumi venduti in maniera diretta dai nostri punti vendita. Di conseguenza il miglioramento dell'incidenza marginale di prodotti ad alto margine sul volume del venduto, ha consentito di riequilibrare, almeno in parte, il nostro andamento economico. Questo ha permesso, con ogni probabilità, di chiudere l'anno con un prezzo di liquidazione in linea con gli altri operatori locali del settore vitivinicolo.

I nuovi aspetti critici rilevati in questo anno ci hanno predisposto alla riflessione su contromisure adeguate a sostenere eventuali altri periodi di bassa produzione. In particolare si sono intensificati in tale contesto i controlli dei costi e le analisi su alcuni processi in ambito produttivo. Parallelamente la riorganizzazione aziendale è culminata nella verifica biennale ministeriale dove viene verbalizzato finalmente un adeguato assetto amministrativo e non evidenzia alcuna prescrizione.

Per quel che concerne i rapporti commerciali, le motivazioni di cui sopra ci hanno obbligato a ridurre la fetta delle vendite verso i nostri clienti primari per via dell'obbligo di conferimento esistente verso il Citra, mentre le vendite dirette hanno avuto un incremento di circa il 20 per cento grazie alle politiche commerciali adottate.

Si ribadiscono anche in questo contesto poco favorevole gli aspetti strategici riassumibili nella visione di avere un'azienda attenta agli assetti organizzativi con una produzione impegnata ad ottenere prodotti di alto livello in un contesto che fissa le basi anche verso un mercato sostenibile e solidale.

Si comincia inoltre, oggi, ad intravedere la fine di un percorso che vedrà la nostra azienda adeguarsi a quelle che sono le attese degli stakeholders in materia di sostenibilità economica e sociale, anche grazie alla certificazione ottenuta secondo lo standard Equalitas mentre in ambito sociale sono in fase di sviluppo progetti di collaborazione con associazioni del settore.

Di seguito alcuni valori di produzione degli ultimi periodi.

Prodotti	2022-2023		2023-2024	
	quantità (hl)		quantità (hl)	
Vino sfuso	143.184,75		63.957	
Vino imbottigliato	833,79		1221	
Vino bag in box	808,25		1100	
Totale	144.826,79		66.288	



I nostri tre punti vendita sono situati:

- Pollutri, contrada Crivella
- Vasto, Corso Mazzini, 231
- Termoli, Via Montecarlo, 41/43

7.2 Certificazioni

La Cantina è certificato ai sensi dell'Articolo 35, Paragrafo 1, del regolamento (UE) 2018/848 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici per i seguenti prodotti:

Nome del prodotto	Nomenclatura
MOSTO BIANCO	Organic
MOSTO ROSSO	Organic
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	Organic
VINO BIANCO	Organic
VINO CHARDONNAY	Organic
VINO MONTEPULCIANO	Organic
VINO MONTEPULCIANO Made with organic grapes - Equivalenza EU/USDA	Organic

7.3 Progetti attivi con CODICE CITRA

Attualmente sono attivi diversi progetti con Codice Citra, ovvero:

- progetto Mappiamo
- progetto 4 Territori
- progetto Codice Vino

7.3.1 Progetto Mappiamo



Il Progetto Mappiamo nasce nel 2021 per favorire un'agricoltura 4.0 più sostenibile e moderna, con l'obiettivo di fornire alle cantine coinvolte e a tutti i loro soci, una piattaforma digitale e georeferenziata dei vigneti. Una mappatura precisa dei vigneti supporta sia il lavoro dei tecnici sia le attività degli agricoltori per attuare un'agricoltura sostenibile a 360°, consentendo di raccogliere una banca dati, quindi aiutare tecnici ed agricoltori a prendere decisioni tecniche (trattamenti, epoca di raccolta), mediante il rilievo in campo di fattori climatico-ambientali, fisiologici della pianta.



Infatti, attraverso l'incrocio dei dati informatici con i dati di campionamento si può elaborare un approccio sistematico sui vigneti, generando le "mappe di prescrizione" per i viticoltori con indicate le lavorazioni differenziate. Tutte le pratiche agronomiche (gestione del suolo, irrigazione, concimazione, potatura verde, potatura invernale, raccolta) vengono gestite in modo differenziale per i diversi agricoltori.

Grazie all'acquisizione di dati satellitari meteo (SENTINAL) nonché di indici di vigore, sarà possibile valutare, sia sulla base parcellare che su base territoriale, l'andamento della vegetazione e delle previsioni meteo.

Questa piattaforma permette di intraprendere una nuova modalità di comunicazione con i soci, con un connubio sempre più performante tra cantina e singola azienda agricola, consentendo un percorso di tracciabilità delle produzioni più reale, per realizzare una viticoltura più sostenibile.

7.3.2 Progetto Codice Vino

Il Progetto Codice Vino, nato nel 2018, seleziona un vigneto di 1 ha, appartenente al progetto Quattro Territori, segue il protocollo agronomico, la raccolta stabilita avviene in bins e poi l'uva vinificata presso il CITRA.

7.3.3 Progetto 4 Territori



Il Progetto Quattro Territori nasce nel 2018, con l'obiettivo di selezionare i vigneti più vocati per un prodotto di alta qualità.

Nell'areale di Pollutri, importante è il territorio del Caroso contraddistinto da terreni con esposizione est, sud-est e sud-ovest paralleli alla costa che permettono di evidenziare ed esaltare le differenze dei territori e quindi dei vini che ne derivano.

Le aziende agricole selezionate seguono un protocollo agronomico definito dal CITRA:

- potatura invernale: carico di gemme inferiore a 50.000 gemme/ha.
- potatura verde da effettuare in 3 passaggi:

	BILANCIO DI SOSTENIBILITA'	
	Rev.	00 del 13/11/2023
	Pag.	14 di 18

- scacchiatura germogli (selezione, eliminazione dei doppi, pulizia del ceppo)
- sfogliatura in pre-fioritura intorno alla fascia produttiva
- riduzione e selezione del carico produttivo (ad inizio invaiatura)

La resa ettariale è di 110 q come da disciplinare di produzione della D.O.C. Montepulciano d'Abruzzo sottozona Teate.

In relazione all'annata, la resa potrebbe subire ulteriori restrizioni.

La gestione del terreno viene concordata con il tecnico in relazione alla tipologia del suolo e dello stato del vigneto.

1) Inerbimento naturale poliennale o temporaneo, totale o parziale, sovescio totale o parziale.

2) La lavorazione totale o parziale deve essere fatta con strumenti discissori o rovesciatori

Il diserbo non è ammesso in nessun caso o modalità.

La concimazione, se necessario, deve essere fatta con interruttore nel caso di terreno inerbimento, oppure associata ad una lavorazione superficiale.

L'irrigazione è consentita esclusivamente come intervento di soccorso, concordato con il tecnico di riferimento.

Gli interventi fitoiatrici: da preferire le gestioni più sostenibili, in ogni caso, le direttive saranno regolamentate dai tecnici delle associate nel rispetto del disciplinare di produzione integrato della regione Abruzzo.




7.4 Gestione dei fornitori

Soc. Coop. Agricola SAN NICOLA pone grande attenzione alla selezione e alla scelta dei propri fornitori che rappresentano uno stakeholder importante per tutta l'organizzazione in quanto assumono un ruolo chiave nella realizzazione dei nostri prodotti. La politica di qualificazione e valutazione dei fornitori adottata si basa non solo sulla verifica di requisiti tecnici ed organizzativi (in relazione ai prodotti/servizi offerti) ma anche sul rispetto di criteri di sostenibilità ambientale, economica e sociale. Un nostro fornitore è selezionato e valutato, infatti, per il rispetto e applicazione di requisiti etici verso i lavoratori (rispetto dei diritti umani, dei diritti dei lavoratori, tutela contro lo sfruttamento dei minori, garanzie di sicurezza e salubrità sul posto di lavoro etc), attribuendo ad ognuno di essi un indice.

7.5 Monitoraggio dei consumi

Nell'ottica dell'attenzione all'ambiente e alla gestione dei consumi, la Cantina ha intrapreso un percorso di monitoraggio dei propri consumi. Alcuni di essi non sono confrontabili in quanto non sono disponibili quelli per i periodi antecedenti a quello oggetto di valutazione, ma costituiscono un elemento di base e di partenza per valutazioni ed obiettivi futuri.

In particolare, per il periodo 01/07/2023 al 30/06/2024, si registrano i seguenti consumi:

	CONSUMI ELETTRICI (KW/h) 	CONSUMI GPL (m³)  gpl	CONSUMI IDRICI (m³) 
Totali	166.037	1.300	8.660

L'organizzazione ha da qualche anno installato un impianto fotovoltaico che contribuisce alla riduzione dei consumi di energia elettrica ed è a servizio di parte delle attività di cantina.

8 Sostenibilità Sociale

8.1 Le persone

Soc. Coop. Agricola SAN NICOLA pone grande attenzione alla valorizzazione delle competenze delle risorse umane, in quanto le riconosce come elemento indispensabile per il successo. Tutti i nostri collaboratori sono infatti considerati un imprescindibile fattore di crescita aziendale.

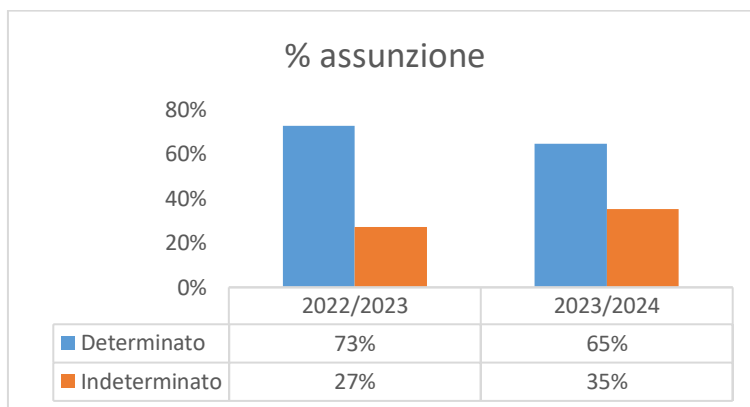
La Politica aziendale si fonda sulla collaborazione e sul lavoro di squadra; a tal proposito tutti i dipendenti sono continuamente formati e le loro esigenze formative sono annualmente prese in esame dalla Direzione che contribuisce a definire un percorso di crescita annuale al fine di aumentare le qualifiche professionali di ciascuno.

I risultati positivi dell'azienda sono resi possibili da ogni singolo dipendente che svolge il proprio lavoro con impegno e professionalità.

Soc. Coop. Agricola SAN NICOLA opera in modo da offrire a tutti i potenziali collaboratori, le medesime opportunità di lavoro, facendo in modo che tutti possano godere di un trattamento equo, basato unicamente su criteri di professionalità, competenza e merito, senza discriminazione alcuna. La selezione del personale è svolta secondo criteri e meccanismi volti al rispetto e alle pari opportunità.

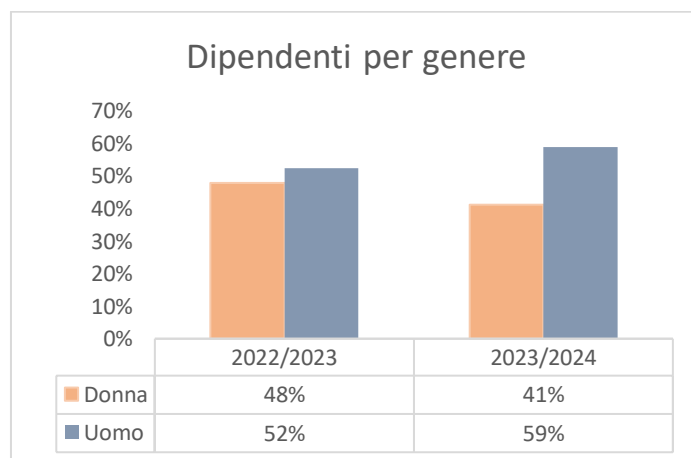
Soc. Coop. Agricola SAN NICOLA ribadisce in questo contesto il rifiuto ogni tipo di discriminazione e pressione di qualsiasi provenienza, al fine di favorire l'assunzione o l'affidamento di incarichi a persone sulla base di scelte oggettive e di specificità legate alla figura professionale da inserire nell'organico. Una volta concluso il processo di selezione, l'inserimento del dipendente viene accompagnato da iniziative mirate a informare la nuova risorsa riguardo tutto ciò che le possa permettere un'inclusione in azienda rapida ed efficace. In particolare, vengono realizzati colloqui con i responsabili delle varie aree aziendali in modo tale che il neo assunto possa conoscere globalmente l'azienda ed è previsto un periodo di affiancamento al responsabile al fine di agevolare il corretto adattamento della persona al lavoro in team.

Alla data attuale i dati relativi al personale sono i seguenti:



Questa percentuale è influenzata dal numero di stagionali che rappresentano una quota tra il 35% e 45% di tutta la forza lavoro, in funzione dell'annata; inoltre, vista l'annata, il numero di contratti a tempo indeterminato è diminuito.

La distribuzione per genere è la seguente:



Soc. Coop. Agricola SAN NICOLA punta molto sui giovani e circa il 18% degli assunti è under 30 anni. Il 73% degli assunti ha una età compresa tra i 30 e i 50 anni mentre l'9% è over 50.

	BILANCIO DI SOSTENIBILITA'		
		Rev.	00 del 13/11/2023
		Pag.	16 di 18

Tutto il personale proviene dall'Italia.

La tabella seguente mostra la specializzazione delle figure tra quelli a tempo indeterminato:

SETTORE	NR
OPERAIO SPECIALIZZATO	4
IMPIEGATO	9

In merito al fenomeno del turnover, si riscontrano i seguenti dati:

	2022 – 2023	2023 – 2024
N° di contratti cessati prima della conclusione del rapporto di lavoro	Nessuno	Nessuno
Assunti esclusi gli stagionali	1 a tempo indeterminato	1 a tempo indeterminato
Utilizzo del congedo parentale	N° 2 uomini hanno usufruito del congedo parentale, nessuna donna	N° 1 donna ha usufruito del congedo parentale, nessun uomo

8.2 Sicurezza nei luoghi di lavoro

Le persone sono al centro della nostra Cooperativa e pertanto la salute e sicurezza sui luoghi di lavoro è per noi centrale. Per questo garantiamo il rispetto delle normative in materia di prevenzione dei rischi per assicurare la salute e sicurezza di tutti i nostri lavoratori promuovendo le azioni necessarie per assicurare l'incolumità di tutti. In questo percorso un ruolo centrale è svolto dalla formazione e informazione sui rischi assicurando mezzi e dispositivi di protezione individuale. Siamo fermamente convinti che salute, sicurezza e dignità delle persone, oltre che a mantenere un clima interno sereno e contenere l'assenteismo, contribuiscono a garantire migliori performance sia in termini di quantità sia di qualità delle attività rivolte ai clienti e agli stakeholders esterni in generale. L'obiettivo che l'organizzazione si pone è quello di intensificare le azioni di sensibilizzazione sulla sicurezza per aumentare la consapevolezza del personale sui temi specifici.

8.3 Formazione e welfare aziendale

Sviluppiamo capacità e competenze aggiornando annualmente la formazione di tutti i dipendenti sia attraverso una formazione costante on the job che si concretizza con l'affiancamento di alte figure professionali senior sia attraverso la partecipazione a webinar, corsi di alta formazione e incontri specifici con esterni/consulenti su temi specifici inerenti l'ambito della sostenibilità.

Al fine di migliorare il benessere di tutti i nostri lavoratori abbiamo istituito un sistema di welfare aziendale che prevede diverse misure per i tutti i dipendenti, ovvero:

- Buoni carburante
- Rimborso spese trasporti pubblici
- Listino prezzi con scontistica particolare
- Corsi di formazione professionale e qualificante

8.4 Rapporti con la comunità e il territorio

Per noi l'idea di **sostenibilità sociale** implica quindi il diritto di vivere in un contesto che possa esprimere le potenzialità di ogni individuo, dando forte importanza al **valore umano**. Il nostro obiettivo è contribuire attivamente a superare le disuguaglianze e le barriere formative.

Nel corso del periodo di riferimento per il presente bilancio, l'organizzazione ha effettuato donazioni e sponsorizzazioni per le seguenti attività sul territorio

- Piccoli grandi cuori
- Proloco di Gildone
- Associazione culturale Castelguidone
- Lions club
- Telethon

Sono infine attive convenzioni, rinnovate annualmente, con Università per borse di studio/attività di stage/tesi con le seguenti università:

- Università Politecnica delle Marche
- Università di Teramo
- Università di Udine
- IIS Mattei, Vasto
- Università di Pescara D'Annunzio – Economia del vino.

8.5 Impegni per il futuro

Nell'ultimo periodo l'organizzazione attribuisce alla sostenibilità una rilevanza sempre maggior rilevanza, riconoscendo il valore aggiunto derivante dall'adozione di buone pratiche di Responsabilità Sociale d'Impresa, la Cooperativa ha iniziato a integrare trasversalmente progetti di sostenibilità, stringendo sempre nuove collaborazioni di valore e attivando, anche dal punto di vista dei consumi, attività di monitoraggio sempre più accurate, con l'obiettivo di sensibilizzare sul tema non solo l'organizzazione, ma tutti i fornitori, in ottica di un miglioramento continuo nel medio-lungo termine.

Soc. Coop. Agricola SAN NICOLA, nel tempo, ha appreso che la sostenibilità è diventata una vera e propria leva strategica per il suo successo e per quello delle aziende associate, in grado non solo di portare benefici al sistema sociale e ambientale in cui le stesse operano, ma capace generare vantaggi competitivi e rispondere meglio alle aspettative dei consumatori, ormai sempre più attenti alle tematiche di sostenibilità ambientale, sociale ed economica.

Di seguito gli obiettivi definiti per il prossimo periodo (2024-2025):

ASPETTO DELLA SOSTENIBILITA'	OBIETTIVO	ATTIVITA'	INDICATORE
Migliorare i rapporti con la comunità e con il territorio	Completamento del percorso sensoriale in Cantina con il quale il visitatore ritrova i profumi del territorio fino alla degustazione dei prodotti tipici, compresi i vini	Selezione dell'area Individuazione e piantumazione delle piante individuate (alberi da frutta, fiori, vitigni, ecc.) Creazione del percorso Promozione turistica e locale Avvio	Avviare il progetto entro la primavera/estate 2025 ed organizzare almeno 10 eventi
Migliorare i rapporti con la comunità e con il territorio – Collaborazione con ANFAS del territorio locale per aiutare i disagiati	Realizzare eventi con ANFAS	Promozione degli eventi	N° di eventi realizzati – almeno 3
Migliorare i protocolli di lavorazione	Acquisto di nuove attrezzature	Ricerca di mercato ed installazione	Acquisto ed installazione
Migliorare gli aspetti di sostenibilità della cooperativa	Mantenimento della certificazione Equalitas	Mantenimento ed Implementazione di un sistema conforme allo standard di sostenibilità della filiera vitivinicola	Attestato di certificazione.
	Mantenimento della certificazione biologico	Monitoraggio delle attività per il mantenimento della certificazione	Attestato di certificazione.