

VINI DI MAREMMA

Bilancio di Sostenibilità
2019 - 2020



CANTINA
'I VINI DI
MAREMMA'

Società Agricola Cooperativa



LA NOSTRA STORIA

Fondata nel 1954 nei pressi di Grosseto da un piccolo gruppo di vignaioli appassionati, la 'Cantina I Vini Di Maremma' fu una delle prime Cooperative della Maremma Toscana. Nel corso degli anni ha assunto un ruolo sempre più rilevante, portando la propria produzione a livelli di eccellenza, attraverso la formazione continua, pratiche agronomiche all'avanguardia e il perfezionamento dei metodi di vinificazione.

Oggi rappresenta una delle realtà enologiche più importanti dell'areale con circa 250 soci, la cui grande attenzione ai valori della tradizione, della preservazione di un territorio unico e della sostenibilità ambientale e umana resta invariata, ora come allora.

LA NOSTRA STRATEGIA



SOSTENIBILITÀ

The background of the slide is a close-up photograph of water bubbles on a teal-colored surface. The bubbles are of various sizes and are concentrated along the top and right edges, creating a textured, organic border. The central area of the slide is a solid, deep teal color.

“L’umanità ha la possibilità di rendere sostenibile lo sviluppo, cioè di far sì che esso soddisfi i bisogni dell’attuale generazione senza compromettere la capacità delle generazioni future di rispondere ai loro”

—GRO HARLEM BRUNDTLAND



SOSTENIBILITÀ

La sostenibilità è da intendersi non come uno stato o una visione immutabile, ma piuttosto come un processo continuo, che richiama la necessità di coniugare le tre dimensioni fondamentali e inscindibili dello sviluppo: Ambientale, Economico e Sociale.

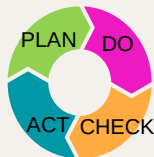
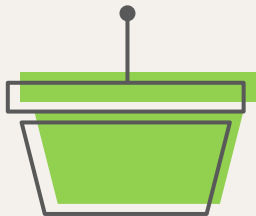
La CANTINA I VINI DI MAREMMA ha deciso di certificare secondo lo standard EQUALITAS l'**ORGANIZZAZIONE** dei processi aziendali lungo l'intera filiera produttiva, dall'arrivo dell'uva in cantina all'imbottigliamento e vendita del prodotto finito.



SOSTENIBILITÀ



BUONE PRASSI CANTINA
E IMBOTTIGLIAMENTO



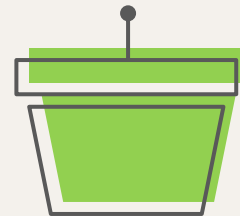
ASSICURAZIONE
QUALITA'



INDICATORI
AMBIENTALI



BUONE PRASSI
SOCIO-
ECONOMICHE





POLITICA PER LA SOSTENIBILITÀ

MISSION

Contribuire al
miglioramento morale
ed economico dei soci
promuovendo
l'incremento qualitativo
della loro produzione

VISION

Unire cultura e
tradizioni a ricerca e
sostenibilità

OBIETTIVI

Migliorare il clima
aziendale, aumentare
la qualità del lavoro e
dei prodotti,
diversificarli, ridurre le
inefficienze

ASSICURAZIONE QUALITÀ

SOCI E FORNITORI

Coinvolgimento dei soci
attraverso riunioni, formazione
e sensibilizzazione, politiche e
gestione dei fornitori

POLITICHE E CODICE ETICO

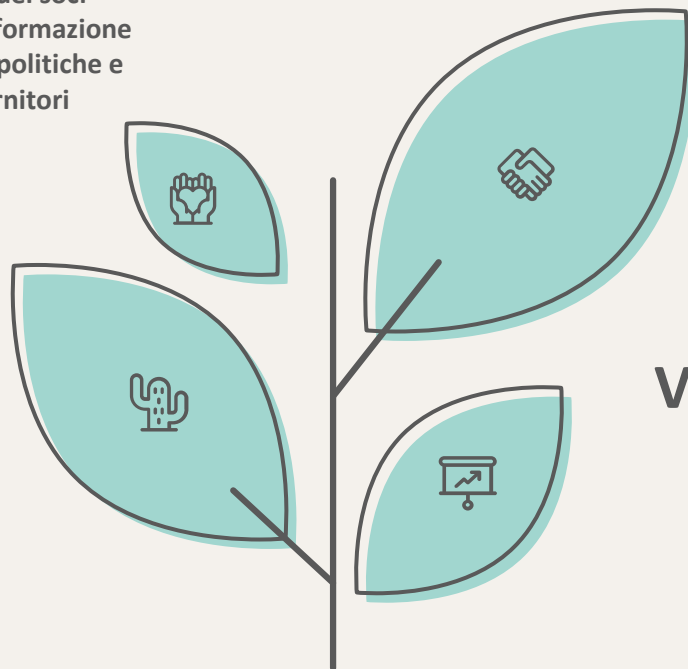
Definizione di obiettivi, indicatori,
misurazioni, azioni di miglioramento

PRODOTTI E PROCESSI

Informazioni relative al
prodotto e alla sua
lavorazione, rintracciabilità e
gestione non conformità

VERIFICHE ISPETTIVE E RIESAMI

Verifiche periodiche sull'intero
sistema per individuare punti di
debolezza e aree di
miglioramento



BUONE PRASSI DI CANTINA E IMBOTTIGLIAMENTO



ASPETTI TECNOLOGICI

Uso di tecnologie moderne per la lavorazione del prodotto per aumentare la qualità



CONTROLLO PRODOTTO E PROCESSO

Dal regolamento di conferimento delle uve dei soci, alla definizione dei protocolli di lavorazione, al piano dei controlli, alla registrazione puntuale delle attività



IGIENE E SICUREZZA PRODOTTO ALIMENTARE

Programma di pulizie di tutti gli ambienti di lavoro e comprese le attrezzature dei soci



ASPETTI AMBIENTALI

raspi restituiti ai soci per uso agronomico, vinacce in distilleria, monitoraggio continuo dei consumi elettrici e idrici

NUOVI PROGETTI

ANNO 2020

BOTTIGLIA
OMAGGIO
BEREPOSITIVO
ai consumatori
del punto vendita

vicini e «positivi» in un
momento difficile
come la pandemia da
Covid-19



SHOP ONLINE
Da aprile avviata
la vendita online



NUOVI PROGETTI

ANNO 2020

BIB 100% CARTONE
eliminazione plastica
meno rifiuti
minor peso
meno ore lavoro



BUONE PRASSI SOCIALI



LAVORATORI

Rispetto dei diritti dei lavoratori (convenzioni ILO) e applicazione del CCNL, analisi della forza lavoro e assenza di discriminazioni in azienda.



FORMAZIONE

Aumentare la conoscenza aziendale e la sensibilizzazione alla sostenibilità del personale

TERRITORIO E COLLETTIVITA'

relazioni con il territorio e la collettività: degustazioni gratuite, questionari confinanti

LAVORATORI

ANNO 2019-2020

**+ 2 assunzioni a
tempo
indeterminato**

GENERE



17

9

CONTRATTI



TEMPO INDETERMINATO

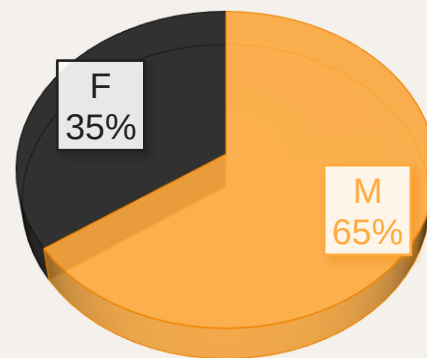
14



TEMPO DETERMINATO

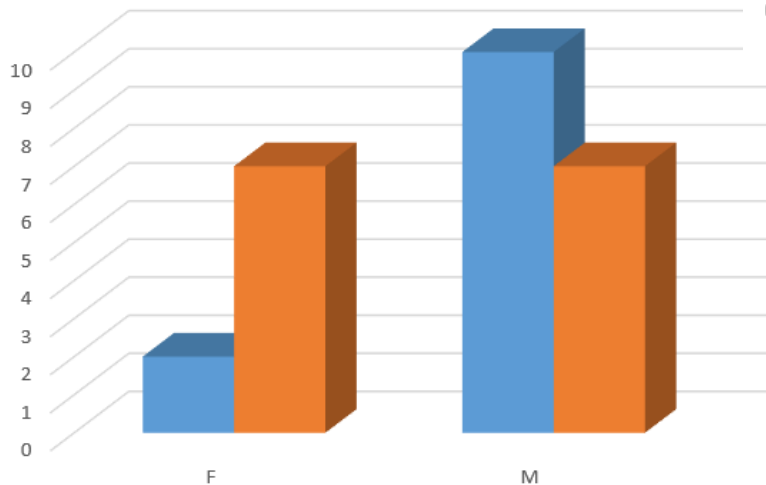
12

GENERE

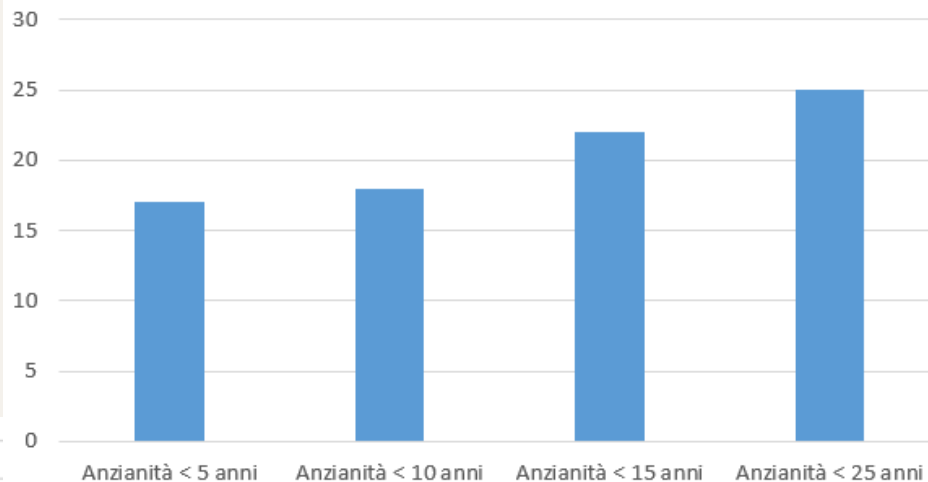


LAVORATORI

Ripartizione delle tipologie di contratti per genere

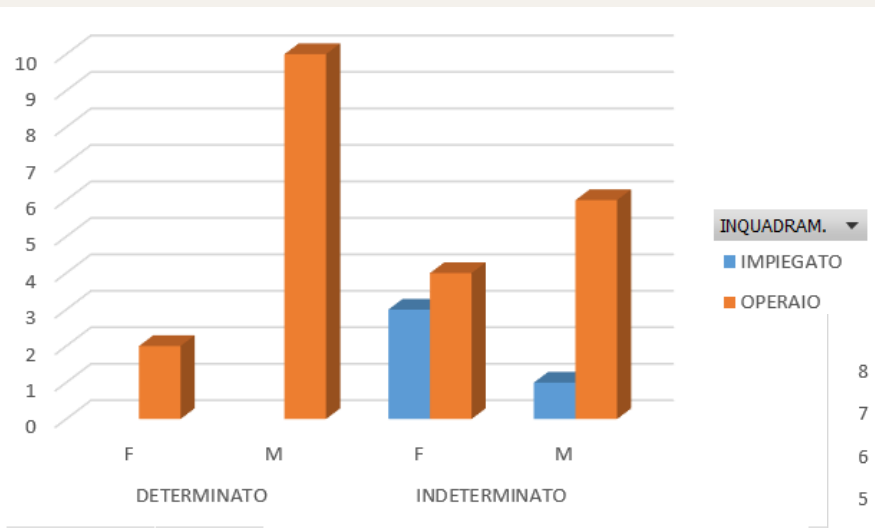


Anzianità di servizio



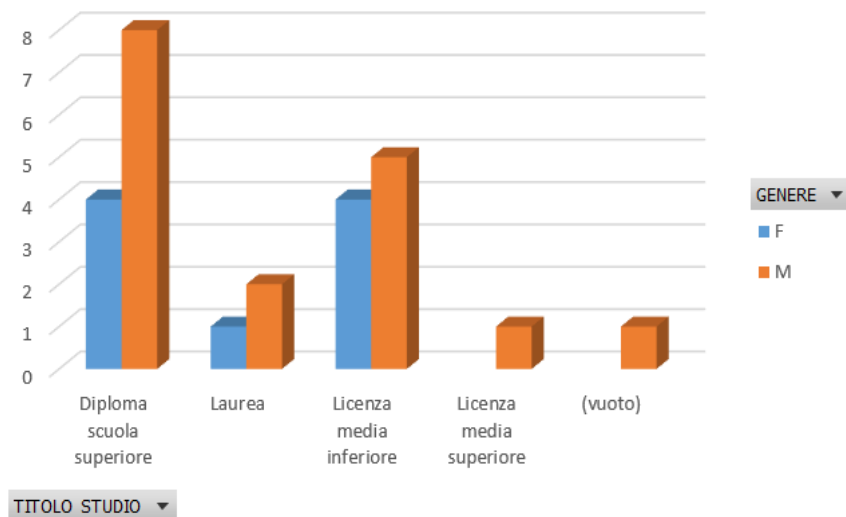
Quasi il 70 % dei dipendenti è in azienda da più di 5 anni

LAVORATORI



Donne e uomini collaborano attivamente per raggiungere gli obiettivi della cantina

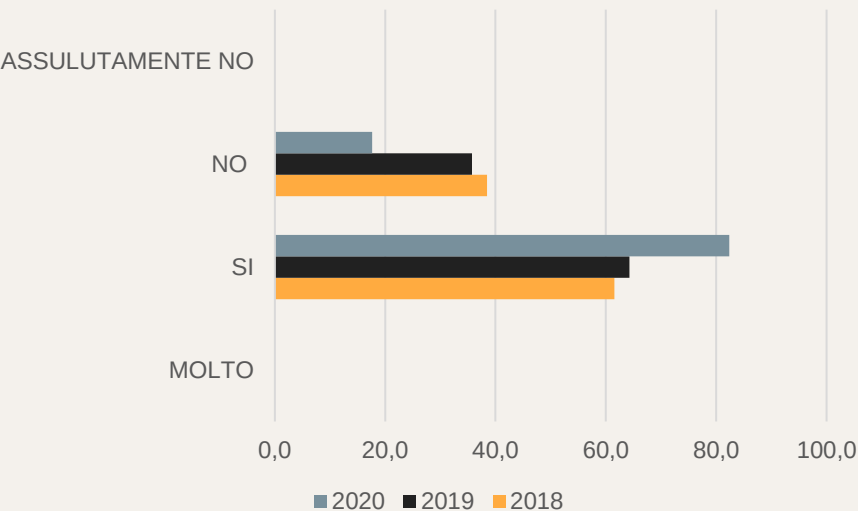
Ripartizione dei titoli di studio in base al genere



ANALISI CLIMA AZIENDALE

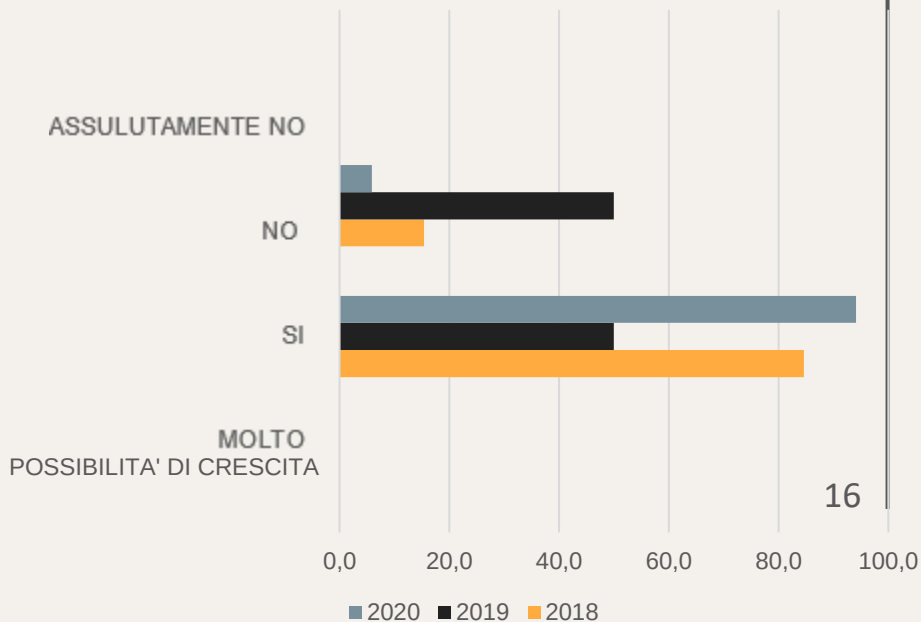


% Soddisfazione retribuzione



la soddisfazione del personale
rispetto alla possibilità di crescita è
aumentata del 44%

% Soddisfazione possibilità di crescita



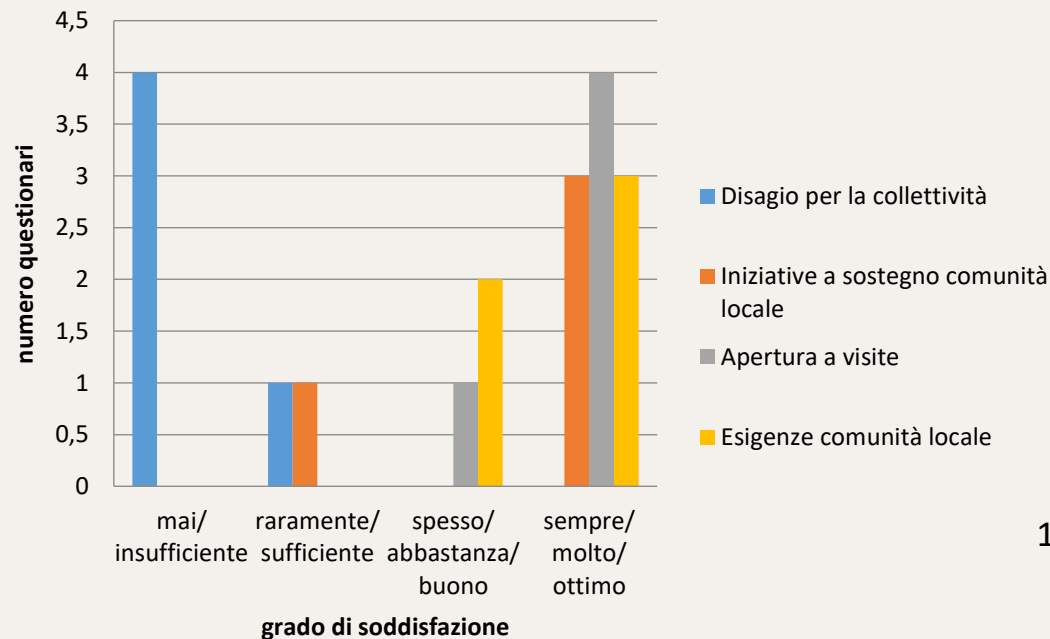
COLLETTIVITÀ

ANNO 2018

QUESTIONARI COLLETTIVITÀ

I risultati costituiscono un punto di partenza per cercare di migliorare il rapporto con la comunità locale e le aperture alle visite della cantina.

Analisi questionari collettività



BUONE PRASSI ECONOMICHE



AZIENDALI

Bilancio aziendale, nota integrativa, relazione degli amministratori



VERSO I DIPENDENTI

Piani di crescita dei dipendenti e incontri tra proprietà e personale.



VERSO I FORNITORI

Regolamento soci, fornitori storici, rispetto dei termini di pagamento

COINVOLGIMENTO E SENSIBILIZZAZIONE SOCI

Penalizzazioni

su scheda
valutazione uve
nel 2020 sono 90
a fronte delle 177
nel 2019.

6 BOLLETTINI TECNICI

Inviati ai soci

Riunione pre-vendemmia 2020 con i soci
nel rispetto della normativa Covi-19

VERIFICHE

periodiche presso i soci

Miglioramento qualità

uve conferite:
2019: 13,5% uve
penalizzate
2020: 12% uve
penalizzate

4 VIDEO

forniti da Marco Tonni e
divulgati a tutti i soci via
sms e mail, in più sono
stati inseriti nel canale
YouTube di SATA



CARBON FOOTPRINT

I Gas ad effetto serra (GHG) sono probabilmente la maggiore causa di aumento della temperatura del pianeta, sono:

- Anidride carbonica (CO₂)
- Metano (CH₄)
- Protossido di azoto (N₂O)
- Idrofluorocarburi (HFC)
- Perfluorocarburi (PFC)
- Esafluoro di zolfo (SF₆)
- *Vapore acqueo*
- *Ozono*

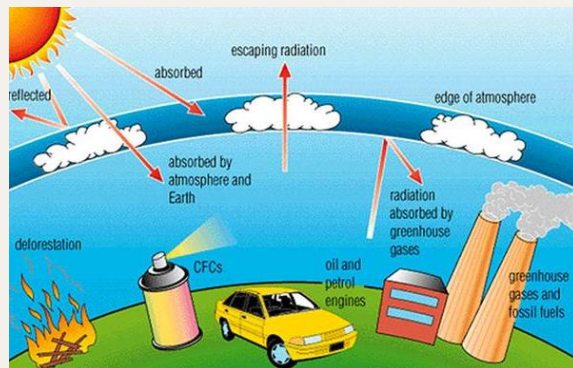
La capacità di **creare l'effetto serra** varia a seconda del tipo di Gas (GreenHouse Gas, GHG) e viene detta "potenziale di riscaldamento globale" di ciascun Gas (global warming potential, GWP). Ogni Gas possiede una propria capacità serra.

Si può trasformare la capacità serra di un gas nell'equivalente quantità di **CO₂** che genera lo stesso effetto serra.

La somma di tutte le quantità di **CO₂ equivalenti** è:

"IMPRONTA CARBONICA" = totale emissioni in equivalenti di CO₂ emessa

ANNO 2019-2020



Emissioni per unità funzionale

Settore	Indice di prodotto	kg CO ₂ e
Cantina	1L vino vinificato	0,26
Commerciale	1 btg. 0,75L	0,00

CARBON FOOTPRINT

ANNO 2019-2020

Le principali differenze riscontrate rispetto al calcolo dell'annata precedente sono:

1. le emissioni relative alle materie prime un aumento della quantità dovuta alla stagionalità,
2. Uno studio condotto ha dimostrato che il ciclo di vita di un tappo è fonte di sequestro di CO₂ e non di emissione pertanto il risultato finale, prese in considerazione tutte le fonti di emissione, va praticamente in pari portando il bilancio a circa zero.

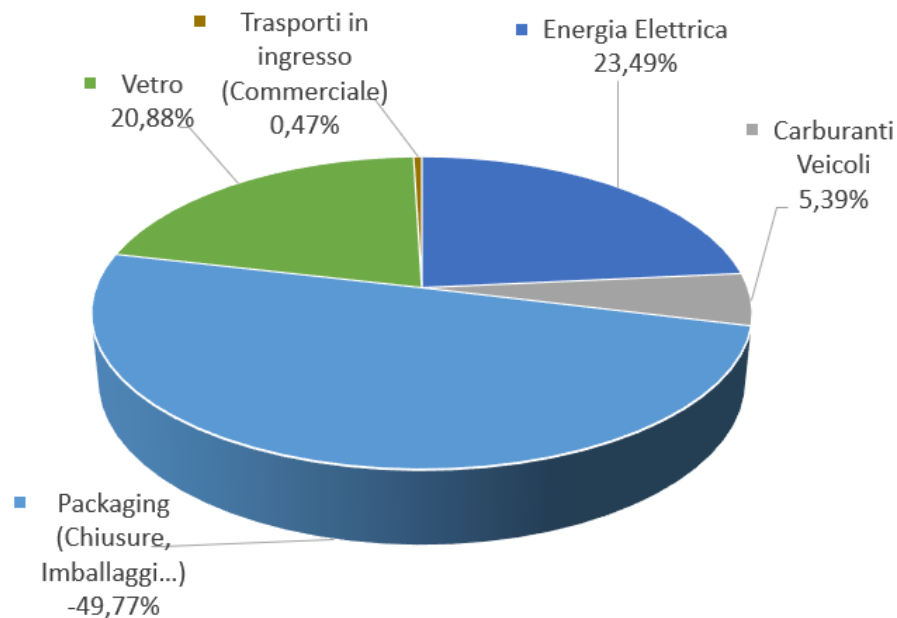
Il packaging ha il risultato in negativo grazie al sequestro di CO2 da parte del tappo

Emissioni per unità funzionale

Settore	Indice di prodotto	kg CO2e
Cantina	1L vino vinificato	0,26
Commerciale	1 btg. 0,75L	0,00



Imbottigliamento

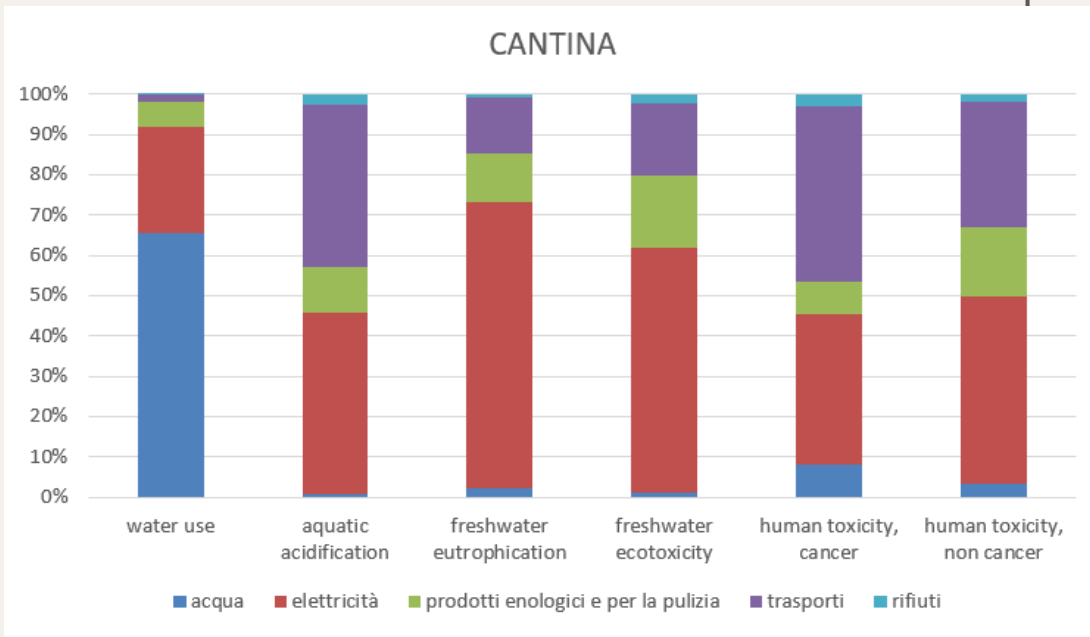


WATER FOOTPRINT

ANNO 2019-2020



- ✓ Acqua: la cantina attinge sia da pozzo che da acquedotto. Il pozzo riduce il livello di impatto, sull'indicatore “water use”.
- ✓ Elettricità: parte dell'elettricità utilizzata viene prodotta da energie rinnovabili del fotovoltaico
- ✓ Prodotti enologici e per la pulizia: la maggior parte degli impatti è generata dalla quota di acidi consumata dall'azienda. Si specifica che in assenza di un coefficiente specifico, tutte le tipologie di acido sono state inserite nel calcolatore sotto la voce: “citric acid”

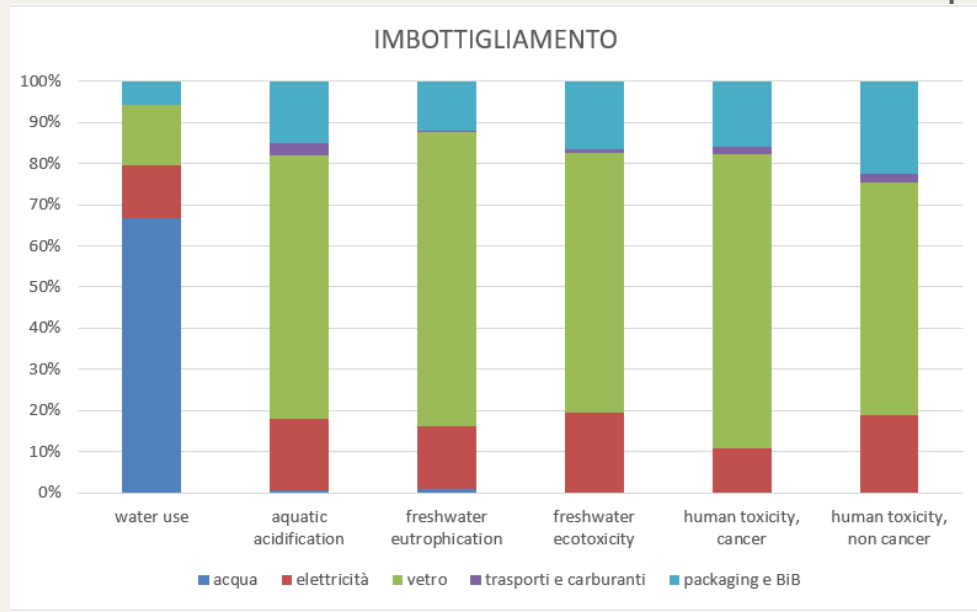


Area Cantina, UF: 1 litro di vino

WATER FOOTPRINT

- ✓ Acqua: la cantina attinge sia da pozzo che da acquedotto. Il pozzo riduce il livello di impatto, sull'indicatore "water use".
- ✓ Elettricità: parte dell'elettricità utilizzata viene prodotta da energie rinnovabili del fotovoltaico
- ✓ Packaging e BiB: la maggior parte della percentuale d'impatto di questa voce è da attribuire al Bag in Box.

ANNO 2019-2020



Area Imbottigliamento, UF: 1 bottiglia da 0.75

VERIFICHE ISPETTIVE

L'ente di certificazione CSQA ha svolto la prima verifica nel marzo 2018 sia per l'organizzazione che per due prodotti con esito positivo.

Le verifiche ispettive interne svolte negli anni 2018, 2019, 2020 da personale qualificato di Unione Italiana Vini Servizi non hanno evidenziato non conformità rilevanti, le anomalie sono state prontamente prese in carico e risolte.

Quest'anno l'organizzazione si certifica per il terzo anno consecutivo.



OBIETTIVI FUTURI

SOCI

maggior coinvolgimento dei soci con conseguente aumento della qualità dei prodotti e diversificazione degli stessi rispetto alle richieste del mercato

PERSONALE

gestione più accurata del personale in termini di maggior fidelizzazione del personale e miglioramento tasso di turn-over

CLIMA AZIENDALE

miglioramento del clima aziendale attraverso una riorganizzazione interna, un maggior coinvolgimento dei dipendenti e una pianificazione delle attività di sensibilizzazione e formazione

FOTOVOLTAICO

bonifica dei siti produttivi e utilizzo dell'energia da impianto fotovoltaico

MONITORAGGIO

monitoraggio e raccolta dei dati relativi ai consumi energetici e idrici per avviare un processo di riduzione delle inefficienze.

FILIERA IN RETE

valorizzare ed ampliare un paniere di prodotti del distretto rurale della toscana del sud

COMUNITA' LOCALE

miglioramento del rapporto con la comunità locale attraverso l'adesione ad attività di volontariato

CANTINA I VINI DI MAREMMA S.a.c

MARINA DI GROSSETO

Per eventuali informazioni o chiarimenti non esitate a contattarci

58100 Loc. Il Cristo
P.IVA 00080900533

Tel. +39 0564 34426
Fax +39 0564 35229
Cell. Ufficio +39 6408079586
Cell. Direzione +39 334 1581501

info@ivinidimaremma.it
negozi@ivinidimaremma.it

 Facebook