



CARLINdePAOLO®
vini di pregio da quattro generazioni

BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2022



San Damiano d'Asti, lì 07/07/2023

	BILANCIO DELLA SOSTENIBILITA' 2022	Pagina 2 / 38
		Revisione 00 del 18/07/2023

INDICE

- 1.- LA STORIA AZIENDALE
- 2.- LA SOSTENIBILITA' E LO STANDARD EQUALITAS
- 3.- POLITICA PER LA SOSTENIBILITA'
- 4.- BUONE PRATICHE AGRICOLE NEL VIGNETO
- 5.- BUONE PRATICHE DI DI CANTINA, IMBOTTIGLIAMENTO E CONFEZIONAMENTO
- 6.- BUONE PRATICHE SOCIALI
- 7.- BUONE PRATICHE ECONOMICHE
- 8.-BUONE PRATICHE DI COMUNICAZIONE
- 9.- MIGLIORAMENTI E OPPORTUNITÀ

1 LA STORIA AZIENDALE

**Amore,
passione e
tradizione
da 4 generazioni**



Carlin de Paolo un'azienda a conduzione familiare giunta ormai alla quarta generazione, da sempre dedita esclusivamente alla produzione e alla vendita di vini, seguendo la tradizione ma con uno sguardo sempre puntato dritto al futuro

Il nonno Carlin, figlio del bisnonno Paolo: instancabile lavoratore, ricurvo per le tante fatiche nelle vigne e pur sempre allegro, con pugno chiuso in segno di fermezza, dal passo lungo e deciso. Il lavoro della terra, l'amore per la famiglia, una vita piena di sacrifici; i pantaloni rattoppati, il cuore largo.

***Il passo, l'atto dell'andare è il marchio,
il cammino sulla preziosa terra.***

La famiglia si identifica quotidianamente nel marchio stesso, dal quale trae forza e determinazione, per affrontare a lunghi passi il duro cammino della vita.



...Sta atento, ti conto una storia... (papà Franco)

Il viaggio della famiglia Ponte, unita nel lavoro e nella vita; un viaggio incominciato tanto tempo fa; era il tempo di quando si rattoppava sempre lo stesso paio di pantaloni e tutto bastava per essere felici. L'unica pretesa era l'onestà reciproca.

***Il bello e il brutto tempo ci hanno accompagnati nella creazione della nostra azienda; non vogliamo parlare di sacrifici, non vogliamo parlare di tempi difficili.....
accettiamo le avversità del destino per imparare,
accogliamo il bene come premio.***

(Famiglia Ponte)



L'azienda, nata ufficialmente nel 2000, grazie all'impegno dei fratelli Davide e Giancarlo Ponte è situata nelle Terre Alfieri, lì dove i paesaggi vitivinicoli di Langhe, Roero e Monferrato sono stati riconosciuti Patrimonio Mondiale dell'Umanità, un paesaggio articolato nel quale la diversità è palpabile e dove l'infinita geometria dei vigneti disegna confini tangibili ai boschi e agli altri coltivi.

Oggi tradizione ed innovazione si fondono indissolubilmente insieme grazie all'intraprendenza e alla lungimiranza dei quattro fratelli **Giancarlo, Davide, Lorenzo e Paolo** e dal loro desiderio di raggiungere qualcosa di straordinario.



Un'azienda capace di unire numeri e artigianalità, reddito ed etica, tecnologia e tradizione e nella quale, com'è da sempre nel mondo contadino, la famiglia – con i suoi valori e la sua forza – è il vero motore dell'intera attività donandole braccia e cuore per crescere e continuare a progredire.

Ecco il perchè hanno deciso di ampliarsi, mettendosi in gioco anche con l'accoglienza ed il turismo, così da poter degustare un territorio, assaporare una storia, lasciarsi contagiare dalla natura, godere di un vino, vivere una tradizione gastronomica, ma anche respirare i suoni della natura, brindare, festeggiare, celebrare la vita ma soprattutto la bellezza.



La Merenderia CARLINdePAOLO



Intrecci gastronomici e collisioni enoiche, il ristorante adiacente alla cantina, offre un percorso enogastronomico unico, attraverso il territorio, i suoi sapori e le ricette della tradizione in un equilibrio costante tra gusto, colori e consistenze.

I piatti cucinati dall'agrichef **Lorenzo Ponte**, esclusivamente con materie prime a km0, sono sempre accompagnati dai vini CARLINdePAOLO per godere di un percorso, capace di appagare tutti i sensi.

La terra parla da sola

(Davide Ponte)

Una frase che racchiude un pensiero chiaro, capace di riassumere tradizione e modernità, di fondere uno slogan, di valore anche commerciale, con una saggezza antica, basata sul rispetto di ciò che era, di ciò che è e di ciò che sarà.

2 LA SOSTENIBILITA' E LO STANDARD EQUALITAS



“Lo sviluppo sostenibile è uno sviluppo che soddisfi i bisogni del presente senza compromettere la possibilità delle generazioni future di soddisfare i propri”: così veniva definito nel 1987 il concetto di sviluppo sostenibile nel documento “Our Common Future”, conosciuto anche come “Rapporto Brundtland”, dal nome della coordinatrice della Commissione Mondiale sull’Ambiente e lo Sviluppo (WCED) che in quell’anno aveva commissionato il rapporto.

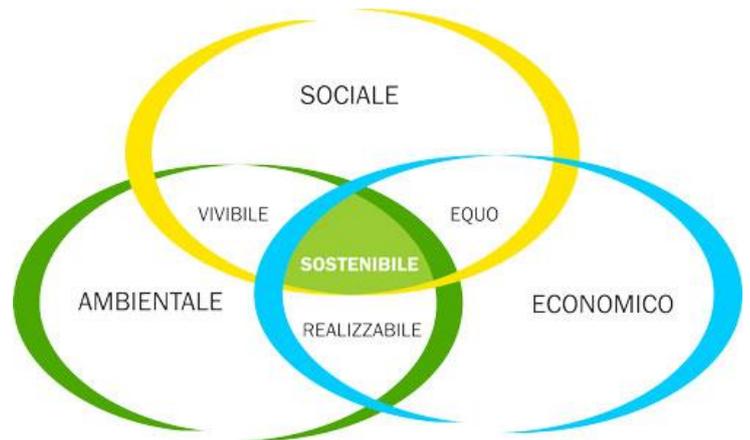
In questa definizione non si parla dell’ambiente in quanto tale ma ci si riferisce ad esso indirettamente, parlando del benessere delle persone (e quindi anche della qualità ambientale).

Viene pertanto messo in luce un principio etico fondamentale: *la responsabilità da parte delle generazioni d’oggi nei confronti delle generazioni future*. Il riferimento è ad un’equità di tipo intergenerazionale, in quanto le generazioni future hanno pari diritti rispetto a quelle attuali, ma anche intra-generazionale, perché persone della stessa generazione appartenenti a diverse realtà politiche, economiche, sociali e geografiche hanno i medesimi diritti. Da questa definizione embrionale, prevalentemente di matrice ecologica, il concetto di sostenibilità è stato declinato in tutte le dimensioni che concorrono allo sviluppo, dando vita ad un importante dibattito internazionale.

Come è facilmente comprensibile, la sostenibilità non è quindi un concetto statico ed immutabile nel tempo bensì un **processo continuo**, che deve necessariamente coniugare le tre componenti fondamentali dello sviluppo: Ambientale, Economico e Sociale.

Partendo da queste basi, da un processo di condivisione fra tutti i rappresentanti della filiera vitivinicola (azienda e rappresentanti del mondo agricolo, della trasformazione, della distribuzione e commercio, dei servizi, del consumo e del consociativismo) è nato lo standard Equalitas, che riprende al suo interno l’approccio dei 3 pilastri della sostenibilità:

- ✓ **ECONOMICO**: capacità di generare reddito e lavoro;
- ✓ **AMBIENTALE**: capacità di generare e mantenere qualità e riproducibilità delle risorse naturali;
- ✓ **SOCIALE**: capacità di garantire condizioni di benessere umano.



Per ciascuno di questi pilastri sono previsti dei requisiti oggettivi e verificabili attraverso la definizione di buone pratiche lungo tutto la filiera e di indicatori.

Tali indicatori ambientali (impronta idrica, impronta carbonica e biodiversità) servono per verificare l’impatto che le buone pratiche previste dallo standard Equalitas hanno per quanto concerne la sostenibilità; lo scopo principale non è quindi porre in competizione aziende e/o prodotti ma dare alle aziende dei parametri utili per monitorare le proprie realtà e definire ambiti di miglioramento

3 POLITICA PER LA SOSTENIBILITA'

L'azienda Carlin de Paolo è situata nel Comune di San Damiano d'Asti; nata ufficialmente nel 2000, si estende attualmente su 19,48 ettari di vigneto principalmente dedicata alla produzione di rossi. La cantina di produzione è stata recentemente rinnovata e ristrutturata e presenta le più moderne tecniche per la vinificazione che permettono di mantenere intatte le caratteristiche organolettiche dei vini anche nelle ultimissime fasi di produzione. L'azienda, nata ufficialmente nel 2000, grazie all'impegno dei fratelli Davide e Giancarlo Ponte è situata nelle Terre Alfieri, lì dove i paesaggi vitivinicoli di Langhe, Roero e Monferrato sono stati riconosciuti Patrimonio Mondiale dell'Umanità, un paesaggio articolato nel quale la diversità è palpabile e dove l'infinita geometria dei vigneti disegna confini tangibili ai boschi e agli altri coltivi.

Oggi tradizione ed innovazione si fondono indissolubilmente insieme grazie all'intraprendenza e alla lungimiranza dei quattro fratelli Giancarlo, Davide, Lorenzo e Paolo e dal loro desiderio di raggiungere qualcosa di straordinario.

E' obiettivo primario dell'azienda garantire costantemente la sicurezza alimentare del prodotto, intesa come rispetto dei requisiti di igiene del prodotto trattato e tutela della salute del consumatore attraverso l'applicazione e miglioramento del proprio Sistema dell'autocontrollo dell'igiene e la Sicurezza Alimentare. Inoltre, la Direzione considera elemento fondamentale la responsabilità nei confronti della società, attuale e futura, il desiderio di soddisfare il cliente/consumatore e la dipendenza da un ambiente sostenibile che offra risorse eccellenti per prodotti di qualità. In considerazione degli indirizzi di politica per la qualità qui esposti, l'organizzazione ritiene prioritari i seguenti obiettivi:

PER IL PERSONALE AZIENDALE	      	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Garantire lo sviluppo professionale ed il benessere lavorativo attraverso la valorizzazione delle competenze individuali e l'attenzione al cambiamento. ✓ Promuovere l'educazione ambientale e gli stili di vita sostenibile tra il personale. ✓ Promuovere un ambiente lavorativo sano e sicuro per tutti i lavoratori ✓ Garantire un'occupazione piena e produttiva e un lavoro dignitoso con retribuzioni eque per donne e uomini, compresi i giovani e, se opportuno, alle persone con disabilità. ✓ Garantire i diritti del lavoro e promuovere un ambiente sicuro e protetto per tutti i lavoratori senza distinzioni
PER I FORNITORI	   	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Promuovere l'agricoltura sostenibile per vigneti di proprietà e tra i fornitori, coinvolgendoli nell'implementare politiche agricole che proteggano l'ecosistema (in grado di ridurre l'emissione di sostanze chimiche che possano contaminare aria, acqua e suolo), e migliorino la qualità del suolo. ✓ Promuovere adeguate politiche economiche per garantire un prezzo equo
PER IL TERRITORIO	   	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rappresentare un punto di riferimento per lo sviluppo del territorio e della comunità locale attraverso iniziative commerciali e di divulgazione del sapere. ✓ Rafforzare gli impegni per proteggere e salvaguardare il patrimonio culturale e naturale del territorio ✓ Ridurre l'impatto ambientale dell'azienda sul territorio ✓ Definire alleanze e collaborazioni con tutte le parti interessate allineando gli obiettivi aziendali con la nuova agenda globale

PER L'AMBIENTE							
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sviluppare un sistema produttivo sostenibile per la salvaguardia dell'ambiente e della biodiversità in grado di contenere l'impatto ambientale: <ul style="list-style-type: none"> ○ Riduzione dei consumi (gas, acqua, ecc.); ○ Risparmio energetico e utilizzo di fonti rinnovabili; ○ Protezione e salvaguarda dell'ambiente; ○ Riduzione dell'impatto ambientale (suolo, acqua e aria). ✓ Raggiungere la gestione sostenibile e l'utilizzo efficiente delle risorse naturali. ✓ Ridurre la produzione di rifiuti attraverso la prevenzione, la riduzione, il riciclo e il riutilizzo. ✓ Sensibilizzazione e riduzione delle emissioni di CO₂. 						

L'Organizzazione intende portare avanti gli obiettivi citati e si impegna nella promozione e gestione di tutte le attività aventi influenza sugli spunti evidenziati attraverso l'ottimale organizzazione delle risorse aziendali, il dialogo, la condivisione e la verifica costante dei risultati ottenuti.

In merito alle buone pratiche di comunicazione l'azienda si impegna a:

- ✓ Comportarsi con diligenza, correttezza e trasparenza nel predisporre le comunicazioni legate alla sostenibilità ambientale, economica e sociale;
- ✓ Conservare le informazioni documentate utilizzate per la valutazione dei dati e/o risultati riportati nelle comunicazioni;
- ✓ Utilizzare e/o predisporre comunicazioni pubblicitarie e promozionali corrette, chiare e non fuorvianti;
- ✓ disporre di risorse e procedure di controllo interno, idonee ad assicurare l'efficiente svolgimento della raccolta dati, delle valutazioni e delle comunicazioni.

4 BUONE PRATICHE AGRICOLE NEL VIGNETO



Al fine di supportare l'integrazione degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 nelle politiche di sostenibilità e nei processi di reporting delle Organizzazioni, vengono riportati gli SDGs associati al capitolo 5.2 Buone Pratiche Agricole nel Vigneto.

Il vigneto è l'origine della qualità dell'azienda Lavorare la vigna è una questione di rigore nelle scelte, nelle pratiche e nei tempi :

- ✓ Pratiche rispettose della naturale evoluzione dei vigneti, studiate perché le varietà si esprimano nella loro piena riconoscibilità, senza forzature.
- ✓ Pratiche che prevedono la tutela del suolo, delle viti e dell'uomo che le lavora, cercando di preservare la biodiversità e l'equilibrio dell'ecosistema, privilegiando la concimazione naturale, l'inerbimento, il sovescio con essenze nutritive e minuziose operazioni sul verde che evitano l'utilizzo dei diserbanti



✓



I suoli sono prevalentemente argillosi – calcarei con importante presenza di sabbia e di calcareniti che riportano alla porzioni di Monferrato astigiano poste più a settentrione.

Tra queste colline la viticoltura raggiunge i 350 – 400 metri di altitudine.

Il clima, di tipo temperato-suboceanico, è caratterizzato da estati calde (con temperature che sempre più di sovente raggiungono o superano i 35°C) e inverni freddi. La media annuale delle temperature si attesta intorno ai 12°C.

Le precipitazioni, che mostrano un massimo primaverile e uno autunnale, raggiungono i 500 – 800mm annui.

Oggi l'attività di famiglia può contare su circa 52 ettari di vigneti, di cui circa la metà sotto il diretto controllo dell'azienda. Di questi, 10 ettari in corpo unico posti sul Bricco della Cappelletta e 2 ettari situati alle quote maggiori dai quali sono ottenute le uve **Arneis, Croatina, Barbera e Nebbiolo** utilizzate per le quattro etichette che costituiscono la punta di diamante dell'azienda:

- Cisterna d'Asti Doc Superiore
- Terre Alfieri Doc Nebbiolo
- Terre Alfieri Doc Arneis
- Barbera d'Asti Doc Superiore.



Il Bricco della Cappelletta

La vigna fu comprata dal signor Luigi, Luis in dialetto, che impegnò buona parte della sua vita ad acquistare le piccole parcelle di questa collina per poterle trasformare in un singolo corpo di alta qualità. Luis, inoltre, è stato tra i primi credette fortemente nel Terre Alfieri Doc Arneis e si impegnò profondamente nella sua valorizzazione. Oggi suo figlio lavora presso Carlin de Paolo in veste di enologo mettendo a disposizione dell'Azienda la grande passione ereditata dal padre.



Vigna dell'Ascensione

in comune di San Damiano d'Asti, dove le terre bianche marnoso – arenacee rendono il suolo particolarmente vocato al nebbiolo e all'arneis.

La Vigna del Ciabot

dove vecchi ceppi di barbera di oltre 70 anni d'età forniscono le uve per la Barbera d'Asti Superiore Docg.



AZIENDA AGRICOLA TENUTA CARLINdePAOLO s.s.

<i>Superficie totale</i>	19,4805
--------------------------	----------------



Target 2.4 garantire sistemi di produzione alimentare sostenibili e applicare pratiche agricole resilienti che aumentino la produttività e la produzione, che aiutino a conservare gli ecosistemi.

Gestione del sottosuolo

La famiglia gestisce la maggior parte della concimazione mediante concime naturale ottenuto, a partire da letame bovino e dai raspi, attraverso l'opera dei lombrichi, allevati direttamente in Azienda fin dal 2010.





La restante parte della concimazione viene gestita attraverso l'esclusivo uso della concimazione organica con interrimento a file alterne e seguendo le indicazioni del Disciplinare di Produzione integrata (SQNPI).

NOTA : la distribuzione di concimi azotati minerali deve essere frazionata per apporti superiori a 60 kg/ha e non è consentita nel periodo che va dalla fine caduta foglie alla fine di febbraio.

Viene predisposto un piano di concimazione in base all'analisi visiva da parte dello staff tecnico aziendale dello stato vegeto – produttivo del vigneto e dall'analisi del terreno che viene effettuato storicamente ogni 5 anni.

<p>3 SALUTE E BENESSERE</p> 	<p>Target 3.9 <i>Ridurre sostanzialmente il numero di decessi e malattie da sostanze chimiche pericolose e da inquinamento e contaminazione di aria, acqua e suolo.</i></p>
<p>12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI</p> 	<p>Target 12-4 <i>Ottenere la gestione ecocompatibile di sostanze chimiche e di tutti i rifiuti in tutto il loro ciclo di vita, in accordo con i quadri internazionali concordati, e ridurre significativamente il loro rilascio in aria, acqua e suolo, al fine di minimizzare i loro effetti negativi sulla salute umana e l'ambiente.</i></p>

Eliminazione dei diserbi :

- ✓ Non vengono effettuati diserbi chimici nell'interfila.



- ✓ vengono svolti diserbi chimici puntuali nel sottofila soltanto in alcuni vigneti nel rispetto del disciplinare della produzione integrata ma solo per il trattamento

	Superficie vitata (ha)	Totale principi attivo (Kg)	Principio attivo Kg/ha	Consumo idrico (HL)	Acqua diluizione (HL/ha)
Tutti i vigneti	23,18	20	0,86	20	1
Trattamento localizzato per sorghetta	4	2	0,50	2	1
TOTALE		22 Kg		22 HL	



Sorghetta : *Sorghum halepense*

Aumento della biodiversità attraverso l'arricchimento naturale della flora e dei microorganismi naturali del suolo – **inerbimento e sovescio** – per una migliore difesa immunitarie della vite :

- ✓ inerbimento in funzione della tipologia del terreno, della giacitura, dei rischi di erosione e delle condizioni climatiche dell'area ; questo è « totale temporaneo » sui vigneti con maggiore esposizione e « a filari alterni » spontaneo negli altri
- ✓ minime lavorazioni del suolo e controllo meccanico degli infestanti del sottofila sia mediante lavorazioni con spollonatrice sia con trinciatura interfila.
- ✓ Ripertura a filari alterni in autunno e concimazione nell'altro filare



Riduzione dei trattamenti attraverso sistemi di agricoltura di precisione :

- ✓ CarlindePaolo non utilizza i fitofarmaci pericolosi per la salute umana in generale e per l'operatore in particolare, sia nel momento del trattamento, sia nell'esposizione a piccole dosi nel tempo (es. per l'operatore al lavoro successivo nel vigneto).
- ✓ I trattamenti in vigneto vengono impostati sulla base alle risultanze delle verifiche e rilievi effettuati in campo dal personale tecnico e delle previsioni meteorologiche e dei dati raccolti tramite le stazioni meteo di rilevamento RAM dislocate sul territorio .

NOTA: La Sezione Agrometeorologica, che opera all'interno del Settore Fitosanitario della Regione Piemonte, segue l'andamento della situazione meteorologica attraverso un sistema di monitoraggio del territorio agricolo costituito da stazioni di rilevamento denominato RAM (rete agrometeorologica regionale). Tale monitoraggio è attivo da diversi anni e ciò ha consentito la creazione di una banca dati consistente denominata Banca dati agrometeorologica.

San Damiano d'Asti, località Lavezzole – 154 m

In funzione dall'8 novembre 1995 (l'idrometro dall'1/1/2000)

Parametri rilevati: temperatura, umidità relativa, pioggia, altezza idrometrica del torrente Borbore



- ✓ Per i trattamenti sono utilizzati degli atomizzatori con risciacquo automatico e le acque che ne derivano, vengono distribuite perimetralmente nell'ultimo vigneto trattato in modo di utilizzare gli eventuali residui e ottimizzare lo scarico delle acque reflue.

L'azienda dispone di n° 3 atomizzatori per effettuare i trattamenti in vigneto

Avversità	Principio attivo Kg/ha	Acqua diluizione (HL/ha)
Oidio	2,1	1,9
	0,4	2,0
Peronospora	1,9	1,8
Fisiopatie	0,7	1,8

Lotta biologica agli insetti nocivi attraverso erogatori di feromoni per la confusione sessuale

adotta pratiche agronomiche e di difesa del vigneto efficaci nel prevenire attacchi parassitari tenendo conto degli equilibri ecosistemici :

- ✓ Su di vigneto sono presenti trappole a feromoni per confusione sessuale).

NOTA: Il metodo della "confusione sessuale" o "disorientamento dei maschi" è un metodo "biotecnologico" e consiste nell'apportare in vigneto una serie di erogatori di feromone, del tutto simile a quello prodotto dalle femmine di tignoletta per attirare i maschi; questo feromone viene diffuso lentamente nell'aria mescolandosi con quello vero, disorientando i maschi della tignoletta riducendo così gli accoppiamenti. Le conseguenze sono evidenti, in quanto si assiste ad una limitata ovideposizione e ad un abbassamento della popolazione attiva per l'anno successivo.



- ✓ Sono presenti postazioni di monitoraggio per la tignola dislocate negli appezzamenti. Un eventuale trattamento insetticida può essere previsto se venisse rilevata la presenza della tignola durante la stagione.
- ✓ Nel caso di altri parassiti, come la cicalina della flavescenza dorata (*Scaphoideus titanus*), CarlidePaolo si attiene alle misure regionali: la flavescenza dorata è una malattia da quarantena che prevede la lotta obbligatoria al suo vettore (trattamento obbligatorio calendarizzato). Tradizionalmente questa avviene con due trattamenti insetticidi posizionati nella seconda metà di giugno e a fine luglio.

NOTA: La flavescenza dorata è una fitopatia causata da fitoplasmici del gruppo 16SrV che arrecano seri danni alle produzioni in vigna. Comparsa in Italia nella metà degli anni '90, questa malattia è oggi distribuita a macchia di leopardo in tutta la Penisola ed è trasmessa da *Scaphoideus titanus*, una cicalina di origine nord-americana che compie una sola generazione all'anno e sverna come uovo sulla vite. Attraverso il suo apparato pungente-succhiante questo insetto si nutre della linfa della pianta e funge da vettore per il fitoplasma.

Avversità	Principio attivo Kg/ha	Acqua diluizione (hl/ha)
Scaphoideus	0,9	2,0

Riduzione dei fenomeni di erosione e compattamento del terreno

I trattamenti di rippatura a filari alterni in autunno, così come l'inerbimento con trifoglio nei vigneti più sabbiosi permette di evitare fenomeni di erosione e compattamento del terreno. Per i vigneti più sabbiosi l'azienda effettua un'inerbimento con trifoglio per evitare fenomeni di erosione del terreno.



6 ACQUA PULITA E IGIENE



Target 6-3 Migliorare la qualità dell'acqua riducendo l'inquinamento, eliminando le pratiche di scarico non controllato e riducendo al minimo il rilascio di sostanze chimiche e materiali pericolosi, dimezzare la percentuale di acque reflue non trattate e aumentare sostanzialmente il riciclaggio e il riutilizzo sicuro a livello globale.

6-6 Proteggere e ripristinare gli ecosistemi legati all'acqua, tra cui montagne, foreste, zone umide, fiumi, falde acquifere e laghi.

15 LA VITA SULLA TERRA



Target 15-1 Garantire la conservazione, il ripristino e l'uso sostenibile degli ecosistemi di acqua dolce terrestri e nell'entroterra e dei loro servizi, in particolare le foreste, le zone umide, le montagne e le zone aride, in linea con gli obblighi derivanti dagli accordi internazionali.

L'azienda gestisce piccole aree ad uso non agricolo occupate da acque che rappresentano circa il 0,4% della superficie totale gestita (=> 0,1117 ha)

Queste aree, così come le zone boschive e prati arborati sono protetti da fasce di rispetto, tramite fasce tampone di almeno 3 metri di larghezza, vegetate, non fertilizzate, non trattate con agrofarmaci.





Target 11-4 Rafforzare gli impegni per proteggere e salvaguardare il patrimonio culturale e naturale del mondo.

I vigneti della CarlindePaolo si trovano all'interno di una delle 6 core zones che compongono il cinquantesimo sito Unesco d'Italia:



I PAESAGGI VITIVINICOLI DEL PIEMONTE: LANGHE ROERO E MONFERRATO



I paesaggi Vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato, dichiarati Patrimonio dell'Umanità nel 2014 per storia, tradizioni, cultura; si tratta di un paesaggio unico, felice risultato della millenaria collaborazione che uomo e natura hanno saputo intraprendere su queste colline.

In tutti gli altri appezzamenti, è in atto un progressivo abbandono del cemento in favore di palizzate in acciaio corten, che riducono l'impatto visivo e contribuiscono a tutelare l'orizzonte estetico delle colline Patrimonio dell'Umanità.

Nell'anno 2022 sono entrati in produzione circa 2,6 ha di vitigno Barbera e 0,6 ha di vitigno Sauvignon Blanc nel comune di San Damiano. Trattasi di estirpo per sostituzione piante.

A fine 2016 è stata richiesta di autorizzazione al Comune di Vezza D'Alba per interventi di trasformazione d'uso del suolo in zone sottoposte a vincolo per scopi idrogeologici relativo a un progetto di trasformazione di area boscata di neoformazione in coltivo : vigneto. Il provvedimento è stato approvato nel giugno 2017 e i lavori di impianto sono iniziati nel 2018



Target 12-2 Raggiungere la gestione sostenibile e l'utilizzo efficiente delle risorse naturali.



Target 13-2 Integrare nelle politiche, nelle strategie e nei piani nazionali le misure di contrasto ai cambiamenti climatici.

CarlindePaolo ha scelto da sempre un approccio sostenibile integrale, un'attenzione all'ambiente e al contesto produttivo al fine di tutelare un paesaggio che è alla base stessa della qualità dei propri vini.

Sono state implementate azioni e pratiche virtuose, per migliorare la sostenibilità di tutta la filiera e accrescere la sensibilità del consumatore finale, prendendosi cura del paesaggio come bene comune. Inoltre, CarlindePaolo ha deciso di concretizzare l'impegno richiedendo nel 2023 l'iscrizione al sistema SNQPI

MOSCATO D'ASTI	<p>Quantità Totale 182.186</p>
PIEMONTE CHARDONNAY	
CORTESE DELL'ALTO MONFERRATO	
PIEMONTE CORTESE	
TERRE ALFIERI ARNEIS SUPERIORE	
BARBERA D'ASTI SUPERIORE	
CISTERNA D'ASTI SUPERIORE	
MONFERRATO CHIARETTO O CIARET ROSATO	
MONFERRATO DOLCETTO	
NEBBIOLO D'ALBA	
PIEMONTE BONARDA	
TERRE ALFIERI NEBBIOLO RISERVA	
TERRE ALFIERI NEBBIOLO SUPERIORE	



CarlindePaolo dispone un proprio parco motori agricoli tra cui n° 4 Trattori e dispone di una cisterna di carburante fissa da 2.000L.

Nella tabella sotto sono indicati i litri di gasolio agricolo utilizzato durante l'anno 2022 :

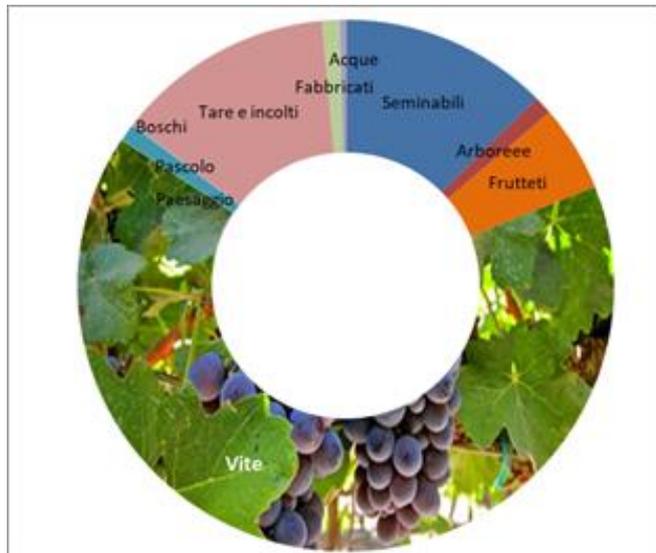
Litri totali	Consumo per Qn di uva raccolta	Emissioni per Qn di uva raccolta
7.556 L	3,54 L	9,38Kg



Target 15-5 Adottare misure urgenti e significative per ridurre il degrado degli habitat naturali, arrestare la perdita di biodiversità e proteggere e prevenire l'estinzione delle specie minacciate.

Superficie catastale totale	29,726 ha
Di cui	
Vite	19,409 ha 65,5%
Aree seminaturali*	3.932 ha 13,2%

(*) tare e incolti



L'azienda rende disponibili i propri vigneti, a titolo gratuito, per la sistemazione delle arnie di aziende agricole del territorio



5 BUONE PRATICHE DI DI CANTINA, IMBOTTIGLIAMENTO E CONFEZIONAMENTO



Al fine di supportare l'integrazione degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 nelle politiche di sostenibilità e nei processi di reporting delle Organizzazioni, vengono riportati gli SDGs associati al capitolo 5.3 Buone Pratiche di Cantina, Imbottigliamento e Condizionamento.



La cantina CarlindePaolo è situata in aperta campagna nella frazione Gorzano di San Damiano D'Asti

La Azienda Agricola Tenuta CarlindePaolo S.S coltiva i propri vigneti e acquista uve che conferisce alla CarlindePaolo SNC per la vinificazione.

Mosti e vini acquistati provengono da fornitori sempre del territorio con cui l'azienda vanta dei rapporti storici di reciproca fiducia che garantiscono il rispetto dei « requisiti CarlindePaolo » di massima cura e qualità del prodotto sempre in ottica della gestione sostenibile del proprio processo produttivo.

L'integrità e la perfezione dell'uva raccolta sono alla base di tutte le operazioni in cantina. Si segue uno stile tradizionale, mai esasperato, classico, riconoscibile e qualitativamente costante

Sono effettuate pressature soffici, volte a non lacerare le bucce degli acini, fermentazioni e macerazioni attente ad un'estrazione polifenolica rispettosa della tipicità varietale.



<i>Inizio Vendemmia</i>		<i>Fine Vendemmia</i>	
<i>Data</i>	<i>Varietà</i>	<i>Data</i>	<i>Varietà</i>
2022	24 Agosto Pinot nero per Alta Langa	6 ottobre	Barbera per Barbera d'Asti superiore

Produzione
~ 7,7 Min Litri



40%



60%

12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI


Target 12-2 Raggiungere la gestione sostenibile e l'utilizzo efficiente delle risorse naturali.

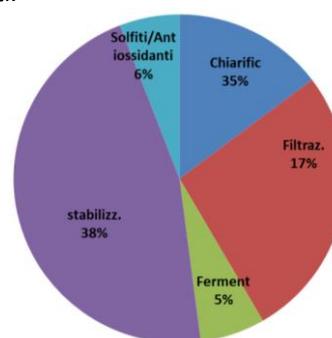
Target 12-6 Incoraggiare le imprese, soprattutto le aziende di grandi dimensioni e transnazionali, ad adottare pratiche sostenibili e integrare le informazioni sulla sostenibilità nelle loro relazioni periodiche.

L'azienda ha implementato n° 2 piani di gestione della cantina a cui sono stati associati i relativi piani analitici di controllo:

✓ Vini bianchi secchi	✓ Vini rossi secchi	✓ Vini spumanti
-----------------------	---------------------	-----------------

Le modalità operative legate al processo produttivo sono state specificate sui protocolli di lavorazione e vengono registrate sui moduli di registrazione della tracciabilità. I processi sono studiati in modo che garantiscano i requisiti qualitativi dei prodotti, minimizzando i consumi idrici a l'utilizzo di coadiuvanti, additivi e nutrienti.

	g/Litro di prodotto lavorato *
Chiarifica	0,32
Filtrazione	0,58
Fermentazione	0,14
stabilizzazione	1,00
Solfiti/Antiossidanti	0,13



L'azienda applica un sistema di autocontrollo dell'igiene e della sicurezza alimentare basato sul HACCP – Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969 Rev.2020

Per il controllo del processo, la cantina ha stabilito un piano di controllo analitico che comprende parametri diversi in funzione della tipologia di prodotto e della fase del processo.

Per il controllo delle proprie attività, l'azienda utilizza preferenzialmente laboratori esterni accreditati in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 (Alcune delle analisi sono legate alle richieste di idoneità per le DOC/DOCG a Valoritalia)

I piani di gestione della cantina corrispondono con le lavorazioni realmente effettuate e che trovano riscontro nei documenti di tracciabilità interna. L'efficacia del sistema di tracciabilità viene controllato con cadenza semestrale da valle a monte e da monte a valle per poter validare le procedure e il sistema implementato.

3 SALUTE E BENESSERE


Target 3-9 Ridurre sostanzialmente il numero di decessi e malattie da sostanze chimiche pericolose e da inquinamento e contaminazione di aria, acqua e suolo.

6 ACQUA PULITA E IGIENE


Target 6-3 Migliorare la qualità dell'acqua riducendo l'inquinamento, eliminando le pratiche di scarico non controllato e riducendo al minimo il rilascio di sostanze chimiche e materiali pericolosi, dimezzare la percentuale di acque reflue non trattate e aumentare sostanzialmente il riciclaggio e il riutilizzo sicuro a livello globale.

Target 6-4 Aumentare sostanzialmente l'efficienza idrica da utilizzare in tutti i settori e assicurare prelievi e fornitura di acqua dolce per affrontare la scarsità d'acqua e ridurre in modo sostanziale il numero delle persone che soffrono di scarsità d'acqua.

Target 6-6 Proteggere e ripristinare gli ecosistemi legati all'acqua, tra cui montagne, foreste, zone umide, fiumi, falde acquifere e laghi.

CarlindePaolo ha predisposto e formalizzato adeguate procedure per la pulizia dei locali e delle attrezzature. Il quantitativo di acqua e di detersivi è già stato ottimizzato, per quanto possibile in quanto:

- per il lavaggio dei serbatoi e delle barriques viene utilizzata una macchina semi-automatica in grado di limitare i consumi di acqua e prodotti chimici.
- sensibilizza i collaboratori per ridurre i consumi idrici nel processo produttivo:
- vengono selezionati e acquistati i prodotti detersivi per l'igiene degli ambienti con precisi criteri ecologici, in

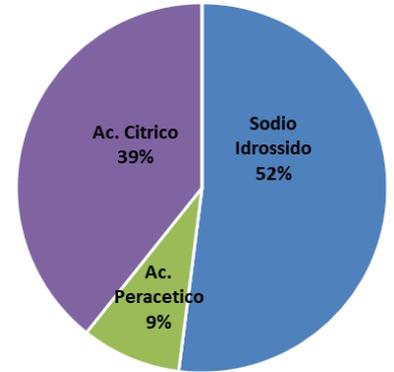
particolare di degradabilità;

Validazione procedure pulizia : Le procedure di pulizia sono state verificate periodicamente per validare la procedura di lavaggio nella peggiore delle condizioni per verificare il raggiungimento delle condizioni adeguate di pulizia riducendo i consumi in ottica della sostenibilità.

Nella seguente tabella sono indicati i consumi di acqua e prodotti chimici:

	per Litro di prodotto lavorato
<i>Sodio idrossido</i>	0,73 g
<i>Acido Peracetico</i>	0,12 g
<i>Acido Citrico</i>	0,55 g
<i>Acqua di rete</i>	3,01 l

Il valore riportato per l'acqua di rete è riferito a tutto il consumo idrico aziendale; sono inclusi anche i consumi per i trattamenti in vigneto e l'irrigazione degli appezzamenti e aree verdi, nonché per l'allevamento degli animali presenti in azienda



7 ENERGIA PULITA E ACCESSIBILE



Target 7-2 Aumentare notevolmente la quota di energie rinnovabili nel mix energetico globale.
Target 7-3 Raddoppiare il tasso globale di miglioramento dell'efficienza energetica.

Consumo energetico :

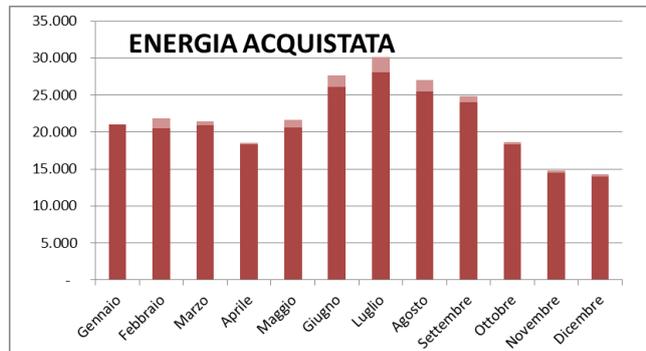
✓ **METANO :**

Consumo - m ³ per L vino lavorato (*)	Emissioni per HL vino lavorato - KgCO ₂ eq (*)
0,059	1,16

✓ **ENERGIA ELETTRICA ACQUISTATA:**

Consumo annuo per Litro di prodotto lavorato (*)
Kw 0,34
(*) Calcolato sulla base del quantitativo imbottigliato

Obiettivo entro il 2025 è l'ampliamento dell'impianto fotovoltaico, aggiungendo 40Kwph in modo di limitare l'acquisto energetico



Sono stati pannelli solari termici per il riscaldamento dell'acqua utilizzata in cantina.





Target 9-4 Migliorare le infrastrutture e riconfigurare in modo sostenibile le industrie, aumentando l'efficienza nell'utilizzo delle risorse e adottando tecnologie e processi industriali più puliti e sani per l'ambiente, facendo sì che tutti gli stati si mettano in azione nel rispetto delle loro rispettive capacità.

Adeguatezza dei locali

Gli spazi interni sono sufficienti a garantire un flusso operativo senza ostacoli, tale da mantenere condizioni igieniche adeguate, di prevenire contaminazioni esterne e di ridurre i rischi di contaminazione crociata durante lo svolgimento del lavoro.

Negli ultimi anni è stato costruito un soppalco per lo stoccaggio dei prodotti finiti in modo di ampliare la capacità di stoccaggio e la barriera



Adeguatezza delle attrezzature

La costante crescita dell'attività della Carlin de Paolo viaggia di pari passo con l'innovazione tecnologica che ha portato a un continuo inserimento negli anni di macchine e attrezzature di cantine che negli ultimi 3 anni hanno portato all'installazione delle seguenti attrezzature :

- 2020**
 - ✓ realizzazione della barriera
 - ✓ Ammodernamento della linea con l'installazione di un monoblocco di incartamento che agevola il confezionamento riducendo la manodopera
 - ✓ Acquisto di un vinificatore termocondizionato di 300HL
 - ✓ Aumento dell'attrezzatura del ristorante
- 2021**
 - ✓ Installazione della nuova linea d'imbottigliamento isobarica acquistata utilizzando le risorse previste dal piano nazionale 4.0, ponendo attenzione a ottimizzare le risorse idriche e elettriche.
 - ✓ Acquisto di vinificatori per aumentare la capacità produttiva della cantina tra cui un autoclave per la spumantizzazione
 - ✓ Installazione della linea di confezionamento in bag in box che permette l'aumento della capacità produttiva
 - ✓ Acquisto della gabbiettrice per i vini spumanti
- 2022**
 - ✓ Installazione di un convogliatore per le uve durante le attività vendemmiali
 - ✓ Installazione di una scaffalatura portapallets per ampliare la capacità di stoccaggio del prodotto finito
 - ✓ Piano strategico di marketing che ha previsto un importante intervento economico a livello pubblicitario composto da cartellonistica stradale, spazi su TV e giornali, partecipazione a fiere e eventi e la realizzazione del sito web ed E-commerce
 - ✓ Ristrutturazione magazzino di proprietà con bagno, area museo e area per stoccaggio e affinamento vini in bottiglia

Tutti i macchinari sono stati acquistati ponendo attenzione a ottimizzare le risorse idriche e elettriche. Per la linea di imbottigliamento sono state utilizzate le risorse previste dal piano nazionale 4.0 che hanno permesso il collegamento digitale e migliorato il controllo dei parametri della linea.

La cantina ha predisposto un piano di manutenzione per l'attrezzatura di cantina e imbottigliamento che garantisce l'efficienza del processo produttivo minimizzando i consumi idrici o energetici, il rischio infortunio per i lavoratori e il rischio di contaminazione ambientale

12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI 	<p>Target 12-4 Ottenere la gestione ecocompatibile di sostanze chimiche e di tutti i rifiuti in tutto il loro ciclo di vita, in accordo con i quadri internazionali concordati, e ridurre significativamente il loro rilascio in aria, acqua e suolo, al fine di minimizzare i loro effetti negativi sulla salute umana e l'ambiente.</p>
--	--

Gestione dei rifiuti: L'organizzazione monitora la propria produzione dei rifiuti nelle diverse aree di cantina e attua un piano per il loro contenimento. Nella procedura 7.3 del manuale "GESTIONE ACQUE REFLUE, RIFIUTI E RESIDUI DI LAVORAZIONE" sono definiti le tipologie di rifiuti presenti in azienda (identificati anche con il codice CER) con le modalità di gestione operativa (depositi temporanei e operazioni di pulizia dei contenitori) e le modalità di gestione documentale (formulario, DDA, etc.).

l'assenza in zona di pubblica fognatura ha fatto sì che l'azienda abbia messo in atto delle procedure per il recupero delle acque: è stata costruito un impianto di lavaggio che permette il riutilizzo della stessa acqua e quantitativo di detergente per la pulizia di diversi serbatoi. Questo ha permesso di ridurre la produzione di acque reflue enologiche CER 02.07.01 (Rifiuti prodotti dalle operazioni di lavaggio, pulizia e macinazione della materia prima). Le acque di lavaggio a basso tasso di inquinamento chimico vengono convogliate in una vasca di decantazione Imhoff e posteriore utilizzo come acqua superficiale per irrigazione delle aree verdi di pertinenza aziendale.

Inoltre, è stata installata una cisterna di raccolta dell'acqua piovana che viene utilizzata sempre per l'irrigazione.

✓ SOTTOPRODOTTI DELLA FERMENTAZIONE: conferite a distillerie per il loro utilizzo. (*) viene considerato il valore dell'acqua prelevata			Per Litro di prodotto lavorato
	<i>Residui di lavorazione</i>	<i>Vinacce Feccia</i>	0,067
	Acque reflui enologiche (*)		3,01 L

✓ L'azienda conferisce direttamente al Comune di San Damiano D'Asti tutti i rifiuti tramite la raccolta differenziata. I restanti RIFIUTI vengono smaltiti tramite ditte specializzate e gestite tramite formulario:

	CODICE CER	g per Litro di prodotto lavorato
<i>Imballaggi contenenti residui di sostanze pericolose o contaminate da tale sostanze</i>	15.01.10	0,052
<i>Vertro</i>	15.01.07	0,21

12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI 	<p>Target 12-5 Ridurre in modo sostanziale la produzione di rifiuti attraverso la prevenzione, la riduzione, il riciclaggio e il riutilizzo.</p>
--	---

CarlindePaolo vende il prodotto confezionato all'interno di bottiglie in vetro e di bag in box

Le bottiglie, i cartoni e le etichette sono acquistate tenendo conto delle seguenti considerazioni ambientali:

✓ **BOTTIGLIE** in vetro riciclabile. Tutte le bottiglie hanno un peso standard e non viene utilizzato vetro pesante

✓ **TAPPI.** L'azienda utilizza diversi tipi di chiusure

- Tappi Stelvin in alluminio

NOTA : L'alluminio di cui sono costituiti i tappi può essere riciclato all'infinito senza ripercussioni sulla sua qualità. Il suo riutilizzo consente di risparmiare fino al 95% di energia rispetto a quella utilizzata per la sua produzione primaria, con il rispettivo abbassamento delle emissioni di gas a effetto serra.

- Tappi tecnici in sughero microgranulare con sughero proveniente da filiera FSC
- Tappi mono pezzo con sughero proveniente da filiera FSC.

NOTA: I tappi in sughero sono 100% naturali, rinnovabili, riciclabili e riutilizzabili.

Le querce da sughero sono pozzi di carbonio che viene catturato mediante la fotosintesi. Gli esperti stimano che il carbonio sequestrato è quantificabile tra 10 e 15 tonnellate di CO2 per tonnellata di sughero raccolto. Un tappo di sughero contribuiscono al sequestro di CO2, pari almeno 6 - 8 volte le emissioni causate dalla loro produzione.

- ✓ **CARTONI** realizzati con materie prime derivanti da foreste correttamente gestite secondo i principali standard: gestione forestale e catena di custodia. Tutta la catena è tracciabile e il materiale deriva da foreste dove sono rispettati rigorosi standard ambientali, sociali ed economici.
- ✓ **ALVEARI** contengono il 100% di carta riciclata. Origine della carta Italia e intra-UE
- ✓ Alcune **ETICHETTE** sono in carta proveniente da foreste da gestione sostenibile
- ✓ Il legno delle **PEDANE** utilizzate per i bancali, proviene anche esso da foreste e correttamente gestite.

RATING

L'altissima qualità dei prodotti fa sì che siano posizionati nei primi posti delle guide nazionali e internazionali, ricevendo punteggi molto alti:

per l'anno 2022			per l'anno 2020		
	Moscato d'Asti 2021	91 points		Barolo DOCG 2015	91 points
	Barbaresco 2019	91 points			Barbera d'Asti Superiore Cuore 2015
	Barbera d'Asti Cursus Vitae 2021	90 points	Monferrato Chianetto Il Giulare 2019		93 points
	Terre Alfieri Arneis 2021	90 points	Barbera d'Asti Superiore Ad Libitum 2017		93 points
	Barolo 2018	91 points	Ameis Terre Alfieri 2019		92 points
	Moscato 2021	96 points	Cistema d'Asti Superiore 2017		91 points
	Monferrato Chianetto Il Giulare 2021	93 points	Barbera d'Asti Cursus Vitae 2019		91 points
	Ameis Terre Alfieri 2021	91 points	Moscato d'Asti 2019		91 points
	Barbera d'Asti Ad Libitum 2020	90 points	Barbera d'Asti Superiore Ad Libitum 2016		91 points
	Barbera d'Asti Cursus vitae 2021	90 points	Ameis Terre Alfieri 2018		91 points
Cistema d'Asti Superiore 2020	90 points	Grignolino Piemonte 2018	90 points		
	per l'anno 2021			Barbera d'Asti Superiore 2017	91 points
	Barbera d'Asti 2020 DOCG Cursus Vitae	91 points		Barbera d'Asti Cursus Vitae 2018	90 points
	Terre Alfieri Arneis DOCG 2020	90 points	Cortese DOC Alto Monferrato 2019	90 points	
	Moscato d'Asti 2020	90 points	Moscato d'Asti 2019	90 points	
	Barolo 2016	93 points	Terre Alfieri Nebbiolo 2017	89 points	
	Barolo 2017	93 points	Barolo 2016	89 points	
	Barbaresco 2018	92 points	Barbera d'Asti Superiore Ad Libitum 2018	88 points	
	Cistema d'Asti Superiore 2018	91 points	Barolo 2016	93 points	
Terre Alfieri Nebbiolo 2018	91 points	Barbera d'Asti Superiore Ad Libitum 2018	91 points		
	Barbera d'Asti 2020 DOCG Cursus Vitae	90 points		Barbaresco 2017	91 points
		Barbera d'Asti Superiore Cuore 2015		93 points	Moscato d'Asti 2019
Monferrato Chianetto Il Giulare 2019		93 points		Terre Alfieri Arneis 2019	90 points
	Barbera d'Asti Superiore Ad Libitum 2017	93 points		Cistema 2017	90 points
	Cistema d'Asti Superiore 2017	91 points			
	Moscato d'Asti 2019	91 points			
	Cortese DOC Alto Monferrato 2019	90 points			

Segnalazione sulle guide/reviste del settore classificate per prodotto :

	N° segnalazioni		N° segnalazioni
Cistema d'Asti Doc Superiore	19	Malvasia di Castelnuovo Don Bosco	1
Albugnano	2	Monferrato Doc Chianetto	17
Barbaresco	4	Monferrato Dolcetto	11
Barolo	6	Moscato d'Asti DOCG	17
Cortese DOC Alto Monferrato	6	Piemonte Doc Rosso	3
Chianetto Rosé	1	Piemonte DOC Chardonnay	4
Barbera d'Asti Superiore Ad Libitum	15	Piemonte Doc Grignolino	12
Barbera d'Asti DOCG Superiore	18	Roero Arneis	3
Barbera d'Asti Superiore Cuore	3	Terre Alfieri DOC Arneis	23
Barbera d'Asti DOCG	16	Terre Alfieri Nebbiolo	12
Cursus Vitae Barbera d'Asti Docg	17	Ad Libitum Terre Alfieri Arneis	1

6 BUONE PRATICHE SOCIALI

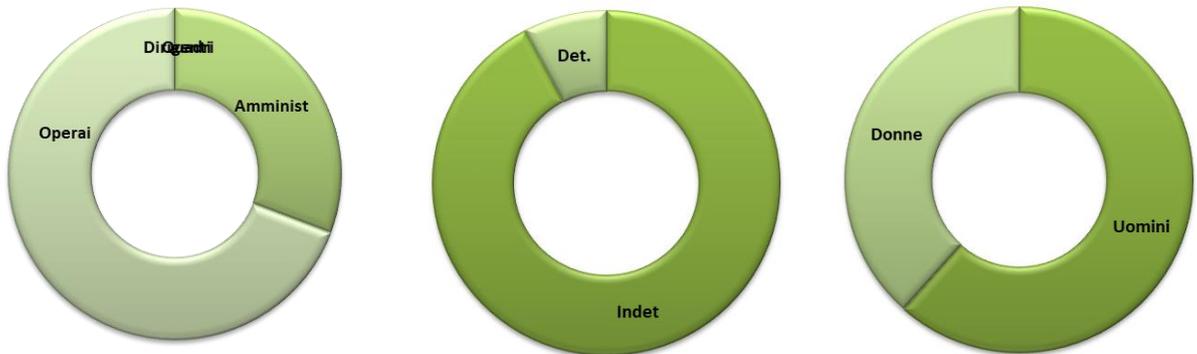


Al fine di supportare l'integrazione degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 nelle politiche di sostenibilità e nei processi di reporting delle Organizzazioni, vengono riportati gli SDGs associati al capitolo 5.5 Buone Pratiche Socio-Economiche.

Composizione della forza lavoro

Indicatori	
Soci	4
N° totale dipendenti (non contabilizzati i soci)	13
Full-Time	13
Part-time	0
Apprendisti	0
Tirocini accolti durante l'anno	0
Addetti svantaggiati (disabile)	0
N° addetti a tempo indeterminato	12
N° addetti a tempo determinato	1
N° addetti interinali	0
Uomini	8
Donne	5
Impiegati	4
Operai	9

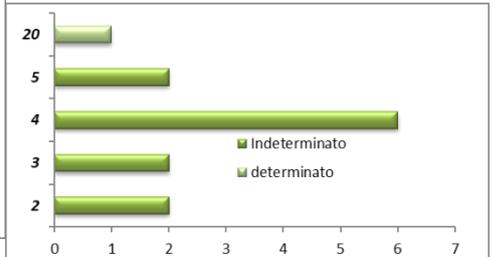
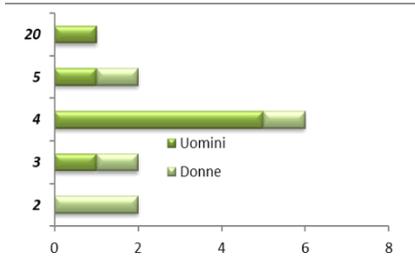
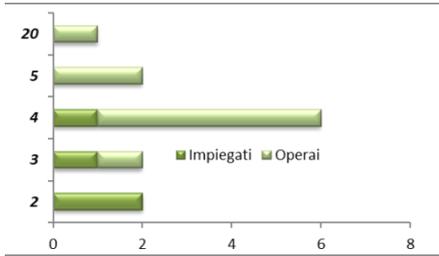
Per la valutazione dei dati relativi alle uscite aziendali si rimanda alla VALUTAZIONE DEL TURNOVER



Nel 2022, l'azienda ha accolto:

- a) **Operai:** n° 3 uomini che sono stati assunti con contratti differenti. Un uomo è stato assunto a tempo determinato nell'azienda agricola con contratto da bracciante agricolo, e gli altri due a tempo indeterminato con i ruoli di autista e cantiere presso la merenderia.

Valutazione in base al tipo di contratto e livello di inquadramento applicato



Distribuzione in base all'area di lavoro

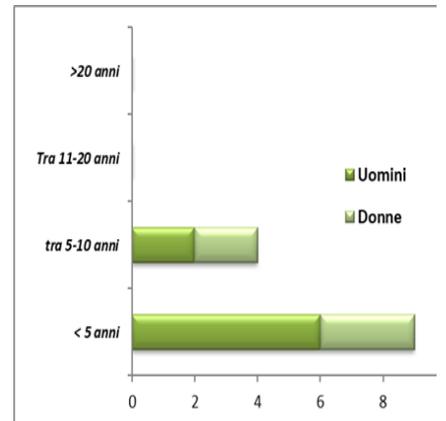
Livello di inquadramento in base al genere

Distribuzione in base alla tipologia di contratto

a) Valutazione della durata del contratto e del rapporto di lavoro; Distribuzione per anzianità lavorativa. Considerando i lavoratori presenti al 31/12/2022, il senso di appartenenza alla realtà aziendale viene dimostrato dai titolari essendo un'azienda giovane. Infatti, il 30,8% dei lavoratori è presente in azienda dai 5 ai 10 anni. Ma i titolari hanno voluto credere nella loro realtà, offrendo contratti a tempo indeterminato. Pertanto, l'impegno dell'azienda è quello di assumere diverse tipologie di lavoratori, soprattutto nell'ottica di un rapporto duraturo. Infatti, si è concretizzato con l'inserimento, nell'ultimo anno, nell'organico aziendale n°3 nuovi dipendenti.

Distribuzione per anzianità lavorativa

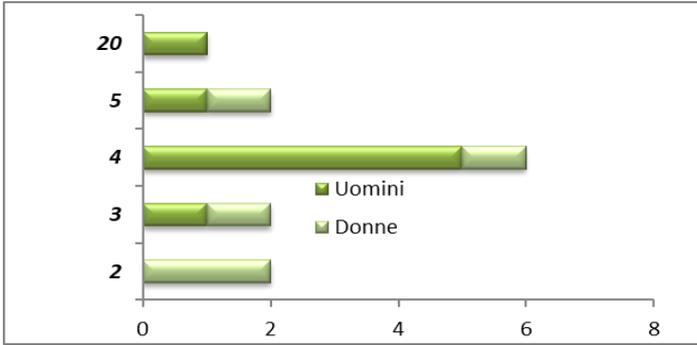
	< 5	tra 5-10
Uomini	6	2
Donne	3	2
Totale	9	4
	69,2%	30,8%



Valutazione in base al genere

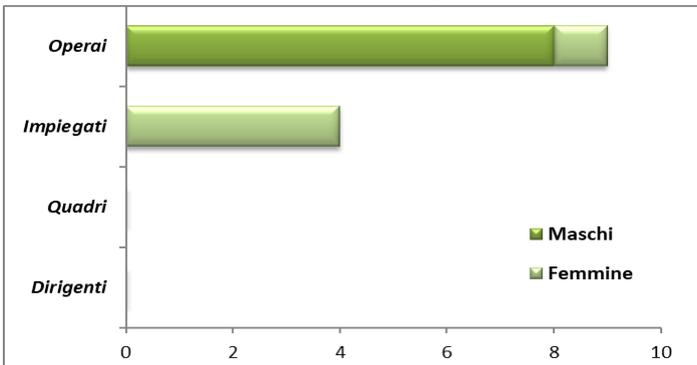


Nella valutazione si rimanda agli altri punti di presente documento e rappresentata graficamente nelle seguenti tabelle:

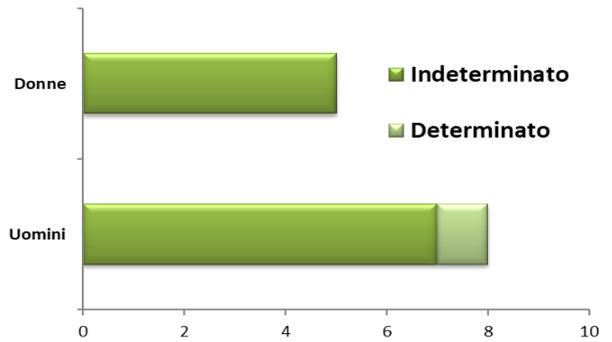


Genere in base al livello di inquadramento

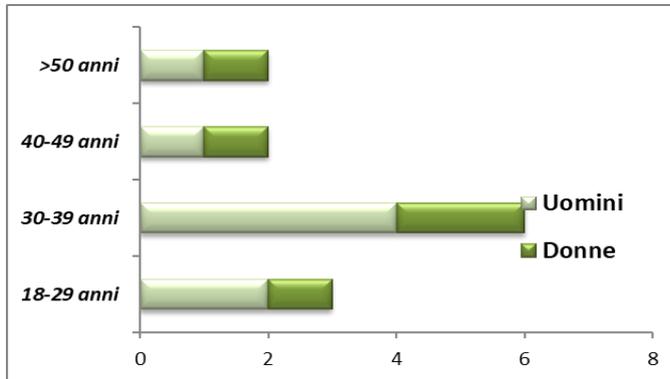
Presenza di donne in ruoli dirigenziali:
La CarlindePaolo è una piccola azienda a carattere familiare dove è presente anche la componente femminile.



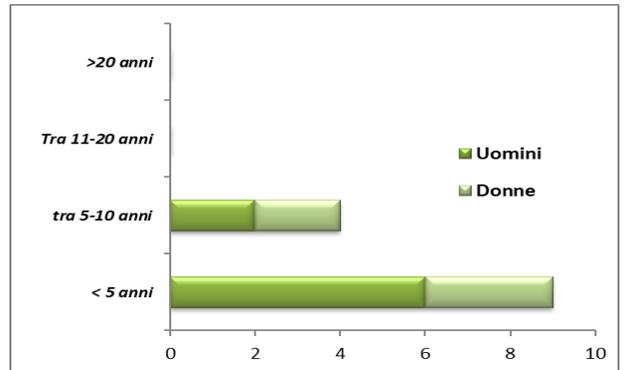
Genere in base all'area di lavoro



Genere in base alla tipologia di contratto



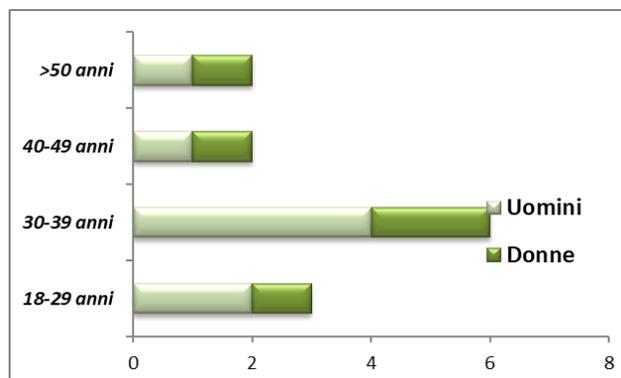
Genere in base alla classe di età



Genere in base all'anzianità lavorativa

Tasso di rinuncia al lavoro o demansionamento a seguito di maternità-paternità: Negli ultimi 5 anni ci sono stati n° 2 congedi per maternità. Tutte le persone che hanno usufruito del congedo parentale sono rientrate al lavoro al termine dello stesso ricoprendo le medesime mansioni.

Valutazione in base alla classe di età: Considerando tutti i collaboratori presenti al 31/12/2022, il personale impiegato è distribuito verso le fasce di giovane età (tra i 18 e 39 anni) mentre è presente soltanto un 15% di personale adulto (più di 50 anni). Questi dati indicano come l'azienda voglia puntare sui giovani e crescere con loro offredogli un contratto stabile a tempo indeterminato.

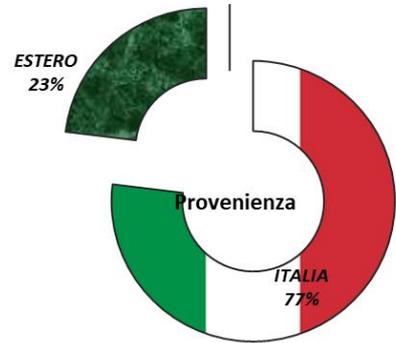


Valutazione in base al paese di provenienza

L'azienda si impegna alla crescita del territorio e alla produzione di ricchezza locale: il personale aziendale è residente nei paesi vicini alla sede aziendale.

Paese di provenienza	
ITALIA	10
ESTERO	3

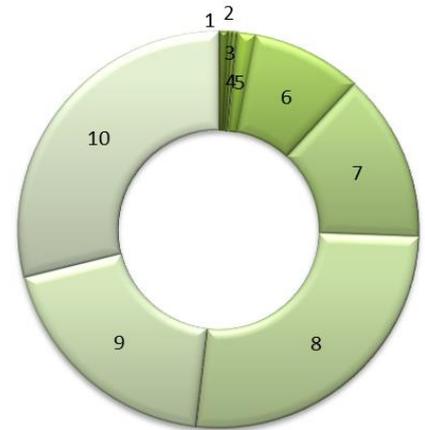
Il personale di nazionalità estera che ha collaborato con l'azienda durante il 2022 è costituito per il 100% da lavoratori assunti a tempo indeterminato e l'100% continua la collaborazione nel 2023). Il 66,7% formano parte dell'organico dell'azienda da più di 5 anni.



Analisi del clima aziendale svolta nel 2023

Nel mese di Giugno è stato distribuito a tutto il personale un questionario per la valutazione del clima aziendale: Nella seguente tabella sono riportati le percentuali suddivise per ciascun punteggio:

Valori ≥ 6 → 97,0 %
Valori ≤ 5 → 3,0 %



ASPETTI POSITIVI sono legati alla conduzione gamigliare e alla piccole dimensioni dell'azienda:

- clima aziendale basato nella correttezza dei rapporti e il rispetto reciproco; sia tra la direzione aziendale e il personale e all'interno del gruppo di lavoratori.
- condivisione di obiettivi tra la direzione e il personale
- crescita professionale
- stabilità del posto di lavoro e la cura delle persone tramite la formazione e le misure di sicurezza sul lavoro sono molto apprezzate dal personale.

CRITICITA' EMERSE

Tuttavia, nell'ottica del miglioramento continuo, è stato svolta una valutazione sulle criticità segnalate, tenendo conto delle risposte ai quesiti con punteggio di 4 o inferiore.

Le criticità emerse sono 4 rispetto al totale di risposte fornite (270) dal n° 10 partecipanti al sondaggio. Queste rappresentano soltanto il 1,5% del totale.

Nella valutazione delle criticità per operatore si osserva che quesiti con punteggi uguali o inferiori a 4 sono stati forniti n° 3 operatori

N° criticità segnalate/operatore	1	1	2
---	---	---	---

Tra le future aree di miglioramento si segnalano la valutazione di eventuali azioni di conciliazione orari di lavoro-tempo libero.



SOSTENIBILITÀ SOCIALE – COMUNITÀ E TERRITORIO

TERRITORIO : CarlindePaolo fa parte dei Consorzi di Tutela (Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, Consorzio di Tutela del Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Dogliani, Consorzio per la Tutela dell'Asti) e associazioni del mondo del vino (Vignaioli Piemontesi, Enoteca Regionale Colline Alfieri dell'Astigiano, Terre di Qualità Soc. Coop, AIS (associazione italiana sommelier), Associazione italiana Enologi presenti sul territorio che, promossi dagli operatori economici coinvolti nelle

	BILANCIO DELLA SOSTENIBILITA' 2022	Pagina 25 / 38
		Revisione 00 del 18/07/2023

single filiere, hanno la precisa funzione di contribuire alla protezione e alla promozione delle DOP e IGP, oltre che supportare lo sviluppo del settore.



✓ PROGETTO "VALORIZZIAMO IL TERRITORIO DELLE COLLINE ALFIERI"



Pilone dell'Ascensione

una cappelletta votiva di circa 200 anni, situata in cima all'omonima vigna, recentemente restaurata grazie all'impegno delle famiglia Ponte.

NOTA : Di questo pilone non c'è traccia nelle carte napoleoniche, invece si sa che la sua presenza era già nota a metà dell'800. Il terreno su cui sorge, con annessa cappella, fu acquistato dalla famiglia Barolo e, nel 2011, su consenso e con l'aiuto della famiglia Barolo stessa, l'azienda agricola CarlindePaolo si impegnò nella sua ristrutturazione, nell'ambito del proprio progetto "Valorizziamo il Territorio delle Colline Alfieri" che riportò a nuova vita questa ed altri simboli religiosi a Gorzano.

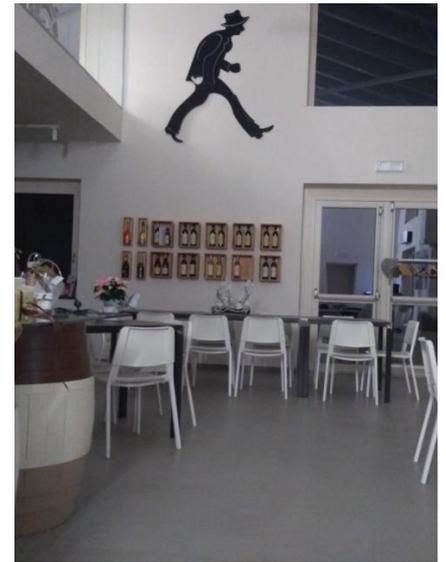
Sul pilone c'è un pannello che riporta indietro nel tempo, ad un lontano culto popolare tramandato nel corso dei secoli. "fu costruito come ex voto per uno scampato pericolo e successivamente utilizzato come luogo di aggregazione della comunità cristiana per unirsi in preghiera."



ristrutturazione della Cappella dell'Ascensione

ORGANIZZAZIONE DI EVENTI

- ✓ **Merenderia Con Degustazione Vini.** Possiamo definire La Merenderia come un luogo sospeso nel tempo, un posto dove tutti si sentano ben accolti, alla scoperta del buon cibo, al bene verso la natura e a quel legame così profondo e rispettoso per un territorio e la sua cultura.



GALLERIA FOTOGRAFICA Ah!pperò CarlindePaolo



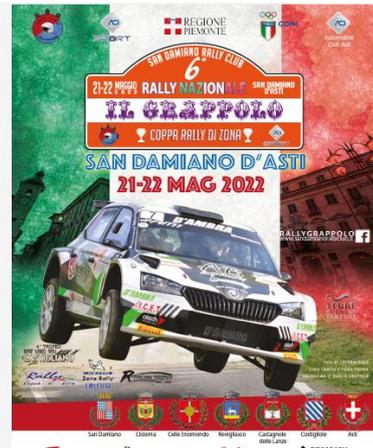
✓ **Comunicazione.** L'azienda Carlindepaolo ha deciso di puntare sulla comunicazione investendo molto sui seguenti canali :

- i social media (instagram, facebook, youtube e linkedin, BNI) come il principale canale di comunicazione. Lo scopo di utilizzo dei social è quello di arrivare ad un ampio bacino di utenze per poter connettersi, interagire e condividere tutto il mondo di Carlin de Paolo ; per questo ha ritenuto di primordiale importanza sviluppare la vendita tramite la piattaforma di E-commerce

- Partecipazione a fiere ed eventi (quali Trevino- Treviglio, Torino wine week, Enowee- Castello di Moncalieri, Golosaria Milano) e a concorsi enologici (quali Guida Veronelli)
- pubblicità televisiva (VIDEO NOVARA, TELEVCO, GRP) e radiofonica (BLURADIO, RADIO AMICA, RADIO STUDIO 92, ATNEWS);
- promozione della propria realtà aziendale con implementazione della cartellonistica stradale e di Gadget personalizzati

✓ **Sponsorizzazione di eventi :**

- Rally di Alba
- Rally di San Damiano
- Sagra della Patata Domodossola
- Evento La Barbera Incontra con fornitura vini e cene per gli artisti



Comunità : L'azienda è impegnata attivamente con associazioni benefiche che operano sul territorio elargendo contributi economici direttamente o tramite l'organizzazione di eventi o la donazione di prodotto :

- Festa di Gorzano organizzata dalla Proloco di Gorzano di cui Giancarlo Ponte è il presidente
- donazione a Croce rossa di San Damiano
- donazione manifestazione "Nota d'oro"



Associazione Turistica Proloco di Gorzano

- **la catena di solidarietà verso l'Ucraina:** è partita da San Damiano una catena di solidarietà verso l'Ucraina gestita dalla cantina. Sono stati raccolti materiali di ogni genere, tanti da riempire otto camion che sono stati consegnati al centro di raccolta di Borgomanero: bancali di pannolini, medicine semplici, bende, garze, cibo in scatola, biscotti.

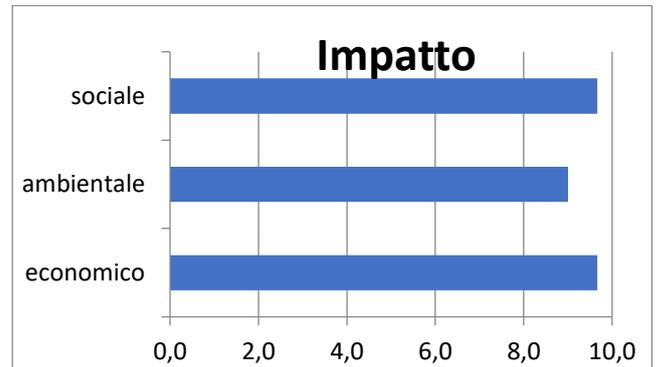


L'azienda è consapevole dell'importanza del ruolo che svolge la collettività in tutte le attività legate alla sostenibilità e al miglioramento degli stili di vita. Per questo ha avviato una prima fase di coinvolgimento delle abitazioni confinanti con la propria sede.

Nel Giugno 2023 è stato consegnato al vicinato un QUESTIONARIO COLLETTIVITA' per poter raccogliere le segnalazioni inerenti le tematiche della sostenibilità e poter così approfondire i rapporti tra realtà aziendale e la comunità locale.

Le informazioni emerse sono:

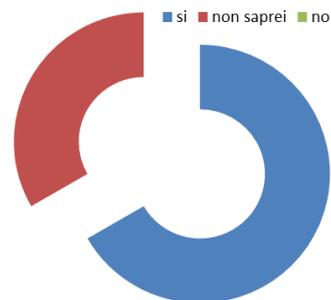
- a) La collettività ritiene che l'azienda presta attenzione all'impatto (economico, sociale e ambientale) sul territorio e a costruire un buon rapporto con il territorio e la comunità locale, recependo eventuali segnalazioni e dimostrando apertura e accoglienza verso i visitatori, anche con disabilità;



- b) Riguardo alle iniziative di collaborazione con il territorio e con le comunità locali, il vicinato dimostra di **essere a conoscenza** che l'azienda:
- ✓ è impegnata nel finanziamento di iniziative o progetti legate alle realtà locali in cui opera
 - ✓ effettua o ha effettuato azioni di volontariato
 - ✓ sostiene o ha sostenuto progetti del territorio locale a carattere sociale e ambientale
 - ✓ partecipa ad iniziative sul territorio come fiere e festival per accrescere la propria visibilità e migliorare le relazioni con gli stakeholder esterni

Tuttavia **non è a conoscenza** che l'azienda abbia attivato partnership con soggetti "No profit" per la realizzazione di progetti

Risposte		
si	non so	no
10	5	0
66,7%	33,3%	-



16 PACE, GIUSTIZIA E ISTITUZIONI FORTI 	17 PARTNERSHIP PER GLI OBIETTIVI 	BUONE PRATICHE ECONOMICHE
--	---	----------------------------------

Azienda Agricola tenuta Carlin De Paolo S.S.

L'azienda è stata costituita il 12/05/2016 per la gestione della coltivazione della vite e del nocciolo. L'uva prodotta viene conferita alla Carlin de Paolo di Ponte Giancarlo & C. S.N.C.

- *Soci* : Ponte Giancarlo
- *Soci Amministratori* : Ponte Lorenzo e Ponte Davide.

Carlin De Paolo di Ponte Giancarlo & C. S.N.C.

Azienda costituita il 01/12/1999 di proprietà della famiglia Ponte, per la produzione e il commercio al minuto e all'ingrosso di vini imbottigliati e sfusi ed alcolici. Inoltre, avviene il commercio al minuto e all'ingrosso di prodotti alimentari e somministrazione al pubblico, grazie all'attività della Merenderia

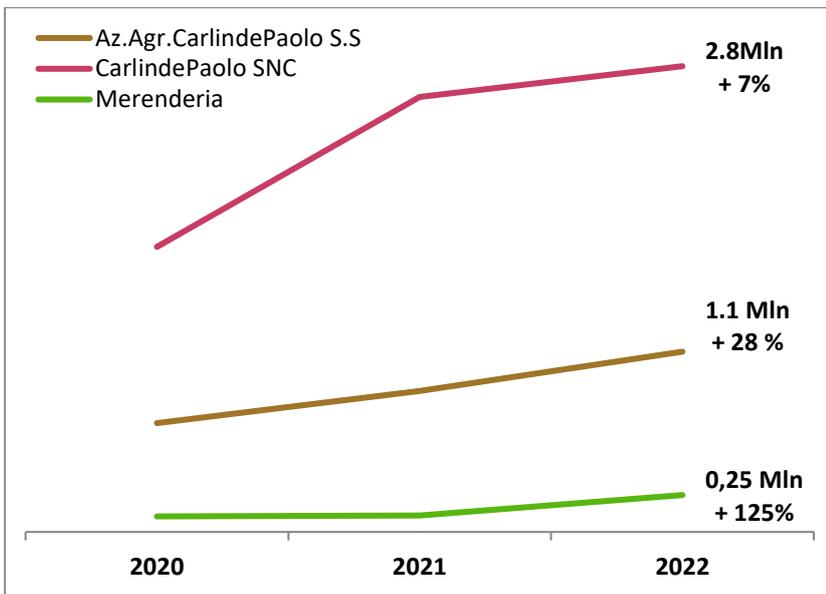
- *Soci amministratori*: Ponte Giancarlo e Ponte Davide.
- *Soci*: Roagna Giuseppina.

Sotto questa ragione sociale sono presenti:

- Sede legale e operativa principale sita a San Damiano D'Asti che si occupa prevalentemente della produzione di vini e dove vengono anche svolte attività di degustazione vini e commercio/somministrazione al minuto. L'Autorizzazione sanitaria è stata rilasciata dal Comune di San Damiano D'Asti con il SUAP - Codice pratica 0123787058-08042021-2257
- Unità locale AT/2 San Damiano D'Asti – commercio all'ingrosso di bevande alcoliche.
- Unità locale AT/3 – San Damiano D'Asti – commercio all'ingrosso di bevande alcoliche.

Non sono in essere accordi non risultanti dallo stato patrimoniale.

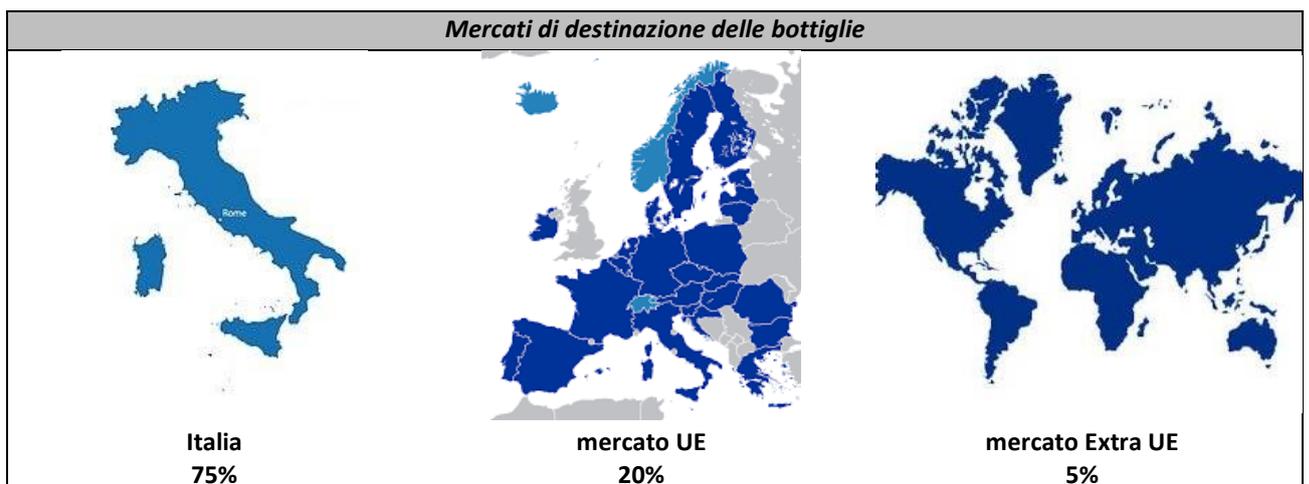
L'esercizio contabile viene chiuso al 31 dicembre di ogni anno (ultimo del 2022)



Nella tabella a fianco viene mostrato l'andamento del fatturato, del contenimento dei costi e del margine di guadagno degli ultimi anni:

Gli investimenti effettuati hanno contribuito ad un aumento significativo del fatturato complessivo per tutte le aziende e soprattutto legato alla Merenderia

✓ La distribuzione dei mercati è di seguito riportata :



L'azienda ha sostenuto investimenti economici a favore della sostenibilità sociale ed ambientale come riportato nella parte che illustra i vigneti e la cantina e che sono di seguito riassunti :

	BILANCIO DELLA SOSTENIBILITA' 2022	Pagina 30 / 38
		Revisione 00 del 18/07/2023

CARLINDEPAOLO SNC

Nell'ottica di migliorare l'area accoglienza in cantina per i clienti, è stato effettuato :

- Ampliamento locali (creazione di uffici, locale per somministrazione, bagni e spogliatoi) con relativo allestimento del ristorante ;
- Creazione area pic-nic con tavoli e panche, piante ombreggianti e acqua potabile a disposizione della collettività ;
- Ristrutturazione magazzino di proprietà con bagno area museo e area per stoccaggio e affinamento vini in bottiglia
- Ristrutturazione di due piloni votivi in San Damiano d'Asti ;
- Realizzazione barriera.

Inoltre, con l'incremento continuo del lavoro, l'azienda ha deciso di costruire nuove strutture per ottimizzare gli spazi e ridurre gli sprechi:

- Ammodernamento delle della linea di imbottigliamento e di confezionamento dei bag in box in ottica di incremento della capacità produttiva, riduzione dei consumi energetici e miglioramento dell'efficienza e, di conseguenza, dell'impegno delle persone.
- Creazione soppalco per stoccaggio e delle scaffalature portanti per aumentare la capacità di stoccaggio in verticale e agevolare la movimentazione e la manovrabilità negli spazi
- Creazione della barriera che permette il mantenimento di una temperatura controllata in quel locale, con una diminuzione dei consumi

AZIENDA AGRICOLA TENUTA CARLINDEPAOLO S.S : L'azienda agricola nel 2019 ha deciso di investire sulle attrezzature per migliorare le condizioni di lavoro :

- Acquisto di un cingolo gommato, un cingolo ed un trattore Fendt con tecnologia 4.0 per avere una maggiore produttività e redditività : maggiore efficienza operativa, tempi di lavoro ridotti e un migliore controllo delle operazioni agricole si traducono in un aumento della resa delle colture e, di conseguenza, nella redditività complessiva dell'azienda. Inoltre, i nuovi trattori sono progettati per minimizzare l'impatto ambientale attraverso la riduzione delle emissioni inquinanti e l'uso di tecnologie avanzate come il controllo della trazione e l'automazione che permettono una minore compattazione del suolo e nella riduzione dell'uso di pesticidi e fertilizzanti, favorendo così la biodiversità e la salute degli ecosistemi locali.

Mantenendo la stessa ideologia, l'azienda si è impegnata a riqualificare i propri vigneti e territori, andando a realizzare i seguenti punti :

- Ristrutturazione vigneti in Vezza d'Alba Valmaggiore Nuovo impianto a Nebbiolo ;
- Ristrutturazione vigneti in San Damiano con estirpo e reimpianto di nuove barbatelle ;
- Creazione tartufaia
- Pulizia boschi e sentieri in San Damiano per un turismo più sostenibile ed un recupero e la riqualificazione ambientale. Questi interventi possono includere la bonifica di aree degradate, il ripristino di habitat naturali, la creazione di zone umide artificiali per la filtrazione delle acque, e la reintroduzione di specie autoctone. ;
- Realizzazione impianto per la raccolta dell'acqua piovana, che implica la promozione di pratiche agricole sostenibili, per minimizzare lo spreco di acqua.

- **Piano per la valutazione dei rischi economici di medio termine e la rivalutazione periodica dei mutamenti degli scenari economici generali e del comparto.** Viene effettuata annualmente, in sede del riesame della direzione, una valutazione dei rischi generali per l'azienda. Per i fattori evidenziati a rischio moderato e alto vengono stabilite delle misure per mitigarlo. In sede di riesame della direzione negli anni successivi viene calcolato il rischio residuo a seguito delle misure implementando, eventualmente, ulteriori azioni di mitigazione. Nei prossimi anni verranno implementati questi piani, procedendo a controlli con una periodicità ridotta (durante le riunioni del gruppo HACCP). Vedere quanto riportato al punto 6 del presente documento.

5 UGUAGLIANZA DI GENERE 	10 RIDURRE LE DISUGUAGLIANZE 	<p style="text-align: center;">Buone pratiche socio-economiche verso i dipendenti.</p>
---	--	---

- L'azienda applica per i propri dipendenti il CCNL per i lavoratori dell'industria alimentare (cantina) e CCNL per i dipendenti dalle aziende del terziario, della distribuzione e dei servizi – H11 (Merenderia)
- **Piano di crescita dei lavoratori:** Le retribuzioni sono conformi al CCNL applicato e vengono stabilite in base a mansioni e competenze di ciascun operatore. Nell'ottica della crescita dei lavoratori, tutti i dipendenti, ad eccezione del più giovane, assunto a tempo determinato come bracciante agricolo dell'azienda agricola, hanno in essere un contratto a tempo indeterminato.
- **Piano di crescita dei lavoratori:** le retribuzioni sono stabili rispetto all'anno precedente.
- A tutti i collaboratori viene offerto, a titolo gratuito, la possibilità di usufruire del servizio mensa aziendale
- possiede un sistema di monitoraggio del turnover dei dipendenti e monitora i dati e statistiche riguardanti il periodo di permanenza in azienda e le eventuali motivazioni per l'abbandono del lavoro

NOTA: Per turnover del personale si intende il flusso di personale (diretto e/o indiretto) che transita (esce o entra) nell'impresa

Tasso di turnover complessivo = 23,1%

*(N° entrati nell'anno + n° di usciti nell'anno/organico medio annuo) *100*

Tasso di turnover positivo = 23,1%

*(N° entrati nell'anno/organico di inizio anno) *100*

Tasso di turnover negativo

*(N° usciti nell'anno/organico di inizio anno) *100*

Tasso di compensazione

*(N° entrati nell'anno/ N° usciti nell'anno) *100*

- L'azienda effettua incontri periodici tra proprietà e personale sui temi socio-economici per:
 - ✓ condividere informazioni su investimenti, traguardi raggiunti e problematiche emerse nell'anno scorso in ambito della sicurezza alimentare e in ambito di sostenibilità sociale, ambientale ed economica
 - ✓ illustrare gli obiettivi e gli spunti di miglioramento per i prossimi anni
 Il presente riesame costituisce l'evidenza della condivisione delle informazioni sopra riportate
- E' presente in azienda un codice etico che è disponibile a tutti gli operatori. Questo documento riporta le norme di comportamento dell'azienda verso gli operatori e i fornitori e quelli degli operatori nei confronti dell'azienda

	BILANCIO DELLA SOSTENIBILITA' 2022	Pagina 32 / 38
		Revisione 00 del 18/07/2023

- **Miglioramento delle competenze dei lavoratori – Formazione:** In azienda vengono utilizzate e valorizzate pienamente tutte le professionalità e competenze di tutto il personale presente. La Direzione si attiva al fine di favorire lo sviluppo e la crescita dei propri lavoratori.

Allo scopo di valorizzare le specifiche competenze e conservare il valore professionale del personale, vengono messi a loro disposizione gli strumenti informativi e formativi necessari. È prevista una formazione istituzionale, erogata in determinati momenti della vita aziendale del lavoratore (assunzione / cambio mansione), e una formazione ricorrente rivolta al personale operativo.

È presente un piano di formazione per il 2023 dove sono stati inseriti anche i corsi in ambito della sostenibilità per tutto il personale.

- **Considerazioni sul mantenimento delle condizioni di salute e sicurezza:** L'azienda valuta l'indice di frequenza e di gravità degli **infortuni sul lavoro** secondo le indicazioni della norma UNI 7249:2007 "Statistiche degli infortuni sul lavoro".

- ✓ **Indice di incidenza:** quanti infortuni si sono verificati in un anno, in base al numero dei lavoratori
- ✓ **Indice di frequenza:** quanti infortuni si sono verificati, per ogni milione di ore lavorate
- ✓ **Indice di gravità:** numero di giornate di assenza per infortuni verificatisi in un certo periodo di tempo

Non si sono verificati infortuni nel 2022.



7 BUONE PRATICHE ECONOMICHE

Criteria per l'equo prezzo delle materie prime acquistate. L'azienda :

- definisce il prezzo delle uve acquistate secondo la valutazione dei prezzi del mercato. Il prezzo consigliato delle materie prime, ovvero delle uve in acquisto, è indicato dalle Camere di Commercio di Asti e Cuneo (propongono, sulla base delle loro statistiche, un intervallo di prezzo per singola varietà). Tale prezzo viene stabilito dalla Giancarlo Ponte con ciascun fornitore.
- definisce il prezzo di mosti e vino secondo la valutazione dei prezzi del mercato e alle condizioni di fornitura, ma principalmente in base a parametri fisico-chimici e sensoriali che attestano le caratteristiche qualitative del prodotto. Tale prezzo è stabilito dal Direttore Tecnico con ciascun fornitore e viene formalizzato tramite contratto sottoscritto dalle parti.
- per gli altri acquisti (Packaging) viene applicato la medesima procedura di valutazione dei prezzi del mercato e delle condizioni di fornitura, non che le caratteristiche qualitative e prestazionali del prodotto. Tale prezzo è stabilito Responsabile Uffici Acquisti con ciascun fornitore e viene formalizzato tramite contratto sottoscritto dalle parti.
- si dichiara favorevole a fornire le fatture emesse per permettere la verifica dei criteri relativi alla determinazione del prezzo equo

Normativa sui termini di pagamento massimi tollerabili. L'azienda :

- conosce la normativa sui termini di pagamento massimi tollerabili (Articolo 62 del D.Lgs. 27/2012) e si adegua a quanto stabilito dalla normativa sopracitata (60 giorni massimi dall'ultimo giorno del mese di emissione della fattura) per tutti i fornitori di materie prime deperibili (uva, mosti e vini).
- per gli altri fornitori, l'azienda conosce la nuova normativa sui termini di pagamento massimi tollerabili e valuta con i singoli fornitori le modalità e tempistiche dei pagamenti: l'azienda paga con RI.BA o bonifico bancario con le modalità indicate in fattura.
- si dichiara favorevole alla verifica dei tempi di pagamento nei confronti dei fornitori attraverso la visione delle fatture.

8 BUONE PRATICHE DI COMUNICAZIONE



Al fine di supportare l'integrazione degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 nelle politiche di sostenibilità e nei processi di reporting delle Organizzazioni, vengono riportati gli SDGs associati al capitolo 5.6 Buone Pratiche di Comunicazione.



<p>Target 11-4 Rafforzare gli impegni per proteggere e salvaguardare il patrimonio culturale e naturale del mondo.</p>
<p>Target 12-6 Incoraggiare le imprese, soprattutto le aziende di grandi dimensioni e transnazionali, ad adottare pratiche sostenibili e integrare le informazioni sulla sostenibilità nelle loro relazioni periodiche.</p> <p>Target 12-8 Fare in modo che le persone abbiano in tutto il mondo le informazioni rilevanti e la consapevolezza in tema di sviluppo sostenibile e stili di vita in armonia con la natura.</p>

L'azienda ha individuato come metodo di comunicazione più appropriato per raggiungere le parti interessate quello tramite sito web:

<https://carlindepaolo.com/>

Si ritiene che questo metodo sia il più veloce ed economico per raggiungere tutte le parti interessate (personale aziendale, fornitori e clienti ma anche, collettività, concorrenti e organi di controllo).

Nel caso di comunicazioni/pubblicità che per loro natura sono sintetiche non riescano ad essere sufficientemente chiare o lascino dubbi di interpretazione, queste saranno spiegate in modo più dettagliato in un apposito spazio all'interno dell'azienda e/o nel sito Web Aziendale in modo da dare la massima trasparenza e conoscenza ai consumatori.

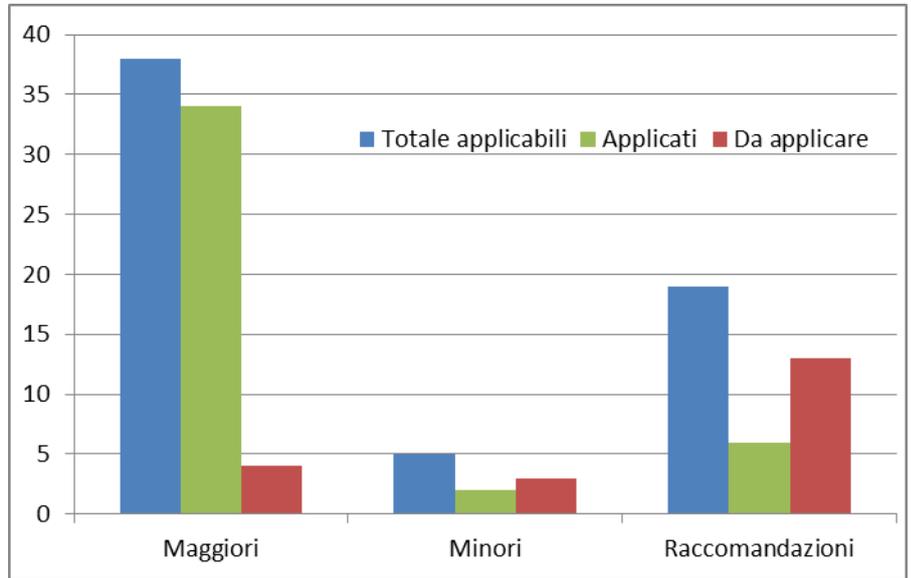
Il bilancio di sostenibilità sarà reso disponibile a tutte le parti interessate tramite il proprio sito, mettendo anche a conoscenza delle attività svolte dall'azienda in campo di sostenibilità sociale. Questo fatto costituisce uno spunto di miglioramento che preveda una modalità di comunicazione tale da fare pervenire queste informazioni a tutte le parti interessate.

9 MIGLIORAMENTI E OPPORTUNITÀ

(descrivere tutte le nuove attività che saranno promosse nel prossimo futuro volte a migliorare il sistema in essere).

5.1 REQUISITI EQUALITAS DA RAGGIUNGERE NEL FUTURO

Nella tabella riportata a fianco sono indicati i requisiti raggiunti fino al momento della prima certificazione e quelli che bisogna raggiungere ancora. Vedere anche tabella sotto



Nella tabella sono riassunti i requisiti minori (m) e le raccomandazioni che l'azienda intende soddisfare nelle varie fasi certificative					
REQUISITO		FASI CERTIFICATIVE			
DESCRIZIONE	TIPO	Totale	1^anno	2^ anno	3^anno
BUONE PRATICHE AGRICOLE NEL VIGNETO Az. Agr. Tenuta CarlindePaolo S.S	Minori	10	2	3	4
	Racc	21	9	10	11
BUONE PRATICA DI CANTINA CarlindePaolo SNC	Minori	4	3	3	3
	Racc	4	2	3	3
BUONE PRATICHE SOCIO-ECONOMICHE	Minori	6	4	5	6
	Racc	17	5	7	9
BUONE PRATICHE DI COMUNICAZIONE	Minori	1	-	1	1
	Racc	4	1	1	2

5.2 ANALISI DEI FABBISOGNI INDIVIDUATI PER DETERMINATE AREE - ATTIVITA' PROMOSSE PER I PROSSIMI ANNI

Per ogni aspetto sono stati fissati per il 2023-2024 degli obiettivi di sostenibilità che rispettano quanto già fatto in precedenza dall'azienda:

- BUONE PRATICHE DI VIGNETO**

	<i>Parti interessate</i>	Fornitori, clienti, concorrenti
	<i>Obiettivi</i>	Promuovere l'agricoltura sostenibile nei propri vigneti e tra i fornitori coinvolgendoli nell'implementazione di politiche agricole che proteggano l'ecosistema e migliorino la qualità del suolo.
	<i>Parti interessate</i>	Fornitori, clienti, concorrenti

	<i>Obiettivi</i>	Ridurre sostanzialmente il numero di decessi e malattie da sostanze chimiche pericolose e da inquinamento e contaminazione di aria, acqua e suolo
	<i>Parti interessate</i>	Fornitori, clienti, concorrenti
	<i>Obiettivi</i>	Combattere la desertificazione, ripristinare i terreni degradati ed il suolo, compresi i terreni colpiti da desertificazione, siccità e inondazioni, e sforzarsi di realizzare un mondo senza degrado del terreno.

- Valutare l'acquisto di una centralina meteorologica (dotata di pluviometro e anemometro) da installare in vigna per ottimizzare i trattamenti in vigna
- Adesione, per la parte relativa ai vigneti, al **Sistema di Qualità Nazionale di produzione integrata (SQNPI)** che prevede:
 - l'applicazione delle Linee Guida Nazionali
 - l'adozione dei disciplinari di produzione integrata regionali (approvati dal MIPAAF)
 - l'implementazione di un rigoroso sistema di rintracciabilità volto a dimostrare che i prodotti certificati provengano da aziende agricole che applicano i succitati disciplinari.



	<i>Parti interessate</i>	Fornitori, clienti, concorrenti
	<i>Obiettivi</i>	Rafforzare gli impegni per proteggere e salvaguardare il patrimonio culturale e naturale del mondo

- Visite guidate in vigna ed in cantina per il sostegno della cultura del vino che viene tramandata da quattro generazioni. Per questo motivo è stato deciso di investire sulla creazione di un museo all'interno della cantina ed andare a riqualificare le vigne storiche dell'azienda.

• BUONE PRATICHE DI CANTINA E IMBOTTIGLIAMENTO

	<i>Parti interessate</i>	Dipendenti, fornitori, mezzi di comunicazione, comunità locale, ambiente
	<i>Obiettivi</i>	Sviluppare un sistema produttivo sostenibile per la salvaguardia dell'ambiente e della biodiversità in grado di contenere l'impatto ambientale favorendo l'utilizzo di energie rinnovabili
	<i>Parti interessate</i>	Dipendenti, soci, comunità locale, istituti bancari, istituzioni pubbliche, consorzi, mezzi di comunicazione
	<i>Obiettivi</i>	Sviluppare infrastrutture di qualità, affidabili, sostenibili e resilienti per supportare lo sviluppo economico e il benessere degli individui.

- Installazione di una nuova **linea di imbottigliamento isobarica** per permette un'ottimizzazione dell'efficienza energetica grazie all'utilizzo di nuovi macchinari con una più alta efficienza energetica.
- Acquisto di una **piattaforma aerea** per la salvaguardia dell'incolumità dei dipendenti e per la pulizia costante della cantina.
- Installazione di un impianto fotovoltaico sdi 40Kwp ul tetto della cantina valutazione ambientale per l'installazione anche nel magazzino di Ronchesio.

	<i>Parti interessate</i>	Dipendenti, fornitori, clienti, concorrenti, mezzi di comunicazione, comunità locale, ambiente
---	--------------------------	--

	<i>Obiettivi</i>	Sviluppare un sistema produttivo sostenibile per la salvaguardia dell'ambiente e della biodiversità in grado di contenere l'impatto ambientale riducendo l'inquinamento e il consumo idrico
	<i>Parti interessate</i>	Dipendenti, fornitori, clienti, concorrenti, mezzi di comunicazione, comunità locale, ambiente
	<i>Obiettivi</i>	Ridurre sostanzialmente il numero di decessi e malattie da sostanze chimiche pericolose e da inquinamento e contaminazione di aria, acqua e suolo.

- Acquisto lavastoviglie per il locale di somministrazione a ridotti consumi di acqua
- Acquisto di un aspiratore industriale a vapore, che permette una diminuzione dei consumi sia di acqua che di energia per il lavaggio
- In ottica di **ottimizzazione delle procedure di lavaggio** dei locali e attrezzature sono stati evidenziate le seguente attività di miglioramento che saranno valutate a fine 2023:
 - ridurre il consumo di acqua nel lavaggio dei locali e attrezzature, riutilizzando l'acqua di lavaggio per proseguire l'intervento di pulizia su un altro serbatoio.
 - ridurre la concentrazione della soda utilizzata dal 5% al 3% ed effettuare delle prove per valutare se è fattibile diminuire il quantitativo utilizzato
 - valutare visivamente l'interno della vasca dopo il primo lavaggio e prima di procedere all'utilizzo della soda; se fosse ritenuta sufficiente, si ridurrebbero i consumi di prodotti chimici e acqua

	<i>Parti interessate</i>	<u>Dipendenti, soci, comunità locale, istituti bancari, istituzioni pubbliche, consorzi, mezzi di comunicazione</u>
	<i>Obiettivi</i>	<u>Sviluppare infrastrutture di qualità, affidabili, sostenibili e resilienti per supportare lo sviluppo economico e il benessere degli individui.</u>

- Aumento della capacità di stoccaggio del prodotto in lavorazione con l'installazione di n° 3 **botti in legno** da 1000L ciascuno.

	<i>Parti interessate</i>	<u>Dipendenti, fornitori, clienti, concorrenti, mezzi di comunicazione, comunità locale, ambiente, istituti bancari, istituzioni pubbliche, consorzi.</u>
	<i>Obiettivi</i>	<u>Raggiungere la gestione sostenibile e l'utilizzo efficiente delle risorse naturali.</u> <u>Ridurre la produzione di rifiuti attraverso la prevenzione, la riduzione, il riciclo e il riutilizzo</u>

- Valutare un'implementazione del processo di progressiva sostituzione delle **bottiglie in vetro** con una tipologia meno pesante con risparmi di vetro e in emissioni di CO₂
- **Monitoraggio dei consumi** idrici e di prodotti chimici, consumo elettrici e produzione dei rifiuti in modo di poter stabilire degli indicatori di processo che permettano la valutazione nel tempo delle misure adottate in ottica di sostenibilità

• **BUONE PRATICHE SOCIALI – AZIONI LEGATE ALLA COMUNITA', DIPENDENTI E FORNITORI**

	<i>Parti interessate</i>	Dipendenti, comunità locale, istituti bancari, istituzioni pubbliche, consorzi, mezzi di comunicazione
	<i>Obiettivi</i>	Promuovere un ambiente lavorativo sano e sicuro per tutti i lavoratori e garantire un'occupazione piena e produttiva e un lavoro dignitoso per donne e uomini, compresi i giovani e, se opportuno, alle persone con disabilità e minoranze o gruppi

		vulnerabili.
--	--	--------------

- Formazione del personale in ambito di salute e sicurezza sui lavoro e di sviluppo delle proprie competenze professionali.

	<i>Parti interessate</i>	Dipendenti, fornitori, clienti, concorrenti
	<i>Obiettivi</i>	Integrare nelle politiche, nelle strategie e nei piani nazionali le misure di contrasto ai cambiamenti climatici.
	<i>Parti interessate</i>	Dipendenti, comunità locale, istituti bancari, istituzioni pubbliche, consorzi, mezzi di comunicazione
	<i>Obiettivi</i>	Rappresentare un punto di riferimento per lo sviluppo del territorio e della comunità locale attraverso iniziative commerciali e di divulgazione del sapere.
	<i>Parti interessate</i>	Dipendenti, fornitori, clienti, clienti, concorrenti, mezzi di comunicazione, comunità locale, ambiente, istituti bancari, istituzioni pubbliche, consorzi
	<i>Obiettivi</i>	Definire alleanze e collaborazioni con tutte le parti interessate allineando gli obiettivi aziendali con la nuova agenda globale

- Partecipazione con stand proprio alle più importanti fiere internazionali del settore enologico in Europa: VINITALY, PROWEIN E LONDON WINE FAIR
- Partecipazione ad eventi su territorio italiano: i vini del Piemonte, Treviso e Trieste, Divino Bergamo, Salone del vino di Torino, Alba Vinum, eventi AIS (Grignolino AIS, a bacca bianca AIS)
- Partecipazione come sostenitore con organizzazioni benefiche/associazioni del territorio anche attraverso donazione in merce: Nastro d'Argento di San Damiano, La Barbera Incontra, Proloco di Gorzano...
- Sponsorizzazione di eventi sul territorio come il Rally di San Damiano
- Organizzazione degli eventi estivi **Ah!ppèrò**, cinque serate nel corso dell'estate con ospiti internazionali
- Organizzazione del Raduno dei trattori d'epoca in omaggio al territorio e alla tradizione agricola, anche con il coinvolgimento di aziende del territorio che potranno esporre i propri prodotti



**4° Trattorata d'epoca
 nelle Colline Alfieri
 Tenuta Carlin de Paolo**
*in ricordo di un carissimo amico Franco Ponte
 Collezionista di trattori OTO e non solo*

**Tenuta
 CARLIN de PAOLO®
 azienda agricola**

14 e 15 luglio 2023

- Contratto con agenzia di comunicazione per mezzo stampa e social media con:
 - ✓ definizione di un piano editoriale settimanale (contenuti/timing pubblicazioni - Creazione di contenuti - Preparazione di comunicati da veicolare a testate verticali di settore – Interviste)
 - ✓ preparazione di materiale per interventi a conferenze e convegni
 - ✓ formulazione grafica del bilancio di sostenibilità per la sua divulgazione a mezzo stampa e social media.
- Ottenimento della certificazione Equalitas, sia per l'azienda agricola Tenuta CarlindePaolo, sia per la CarlindePaolo SNC entro la vendemmia 2023

	<i>Parti interessate</i>	Dipendenti, fornitori
	<i>Obiettivi</i>	Garantire lo sviluppo professionale ed il benessere lavorativo attraverso la valorizzazione delle competenze individuali e l'attenzione al cambiamento. Educazione ambientale e promozioni di stili di vita sostenibile.

- Coinvolgimento del personale e dei fornitori in attività formative in ottica di sostenibilità
- Acquisto di un defibrillatore per l'azienda e corso al personale aziendale per il corretto utilizzo in caso di emergenza.