



CANTINE  
RIUNITE & CIV



*Edizione 03 rev 05 del 03/07/2019*

*Dati aggiornati al 31/03/2019*

*Redatta in conformità al regolamento CE 1121/2009 Emas III*



## Sommario

RIFERIMENTO PER IL PUBBLICO .....	3
1. DESCRIZIONE DELLE CANTINE RIUNITE & CIV società cooperativa agricola .....	4
1.1. ATTIVITÀ PRINCIPALE .....	4
1.2. COMMERCIALIZZAZIONE .....	4
1.3 ORGANIZZAZIONE .....	6
1.4. PROCESSI PRODUTTIVI .....	7
2. POLITICA AZIENDALE .....	18
3. IL SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE .....	20
4. GLI ASPETTI AMBIENTALI .....	22
4.1. METODOLOGIA APPLICATA PER LA VALUTAZIONE DEGLI ASPETTI AMBIENTALI .....	22
4.2. RISULTATI .....	23
5. DATI AMBIENTALI .....	25
5.1 ACQUA .....	26
5.2 ENERGIA ELETTRICA .....	27
5.3. GAS METANO .....	28
5.4. PRODUZIONE DI RIFIUTI (FONTE DATI : SOFTWARE WINWASTE) .....	30
5.5. UTILIZZO IMBALLO .....	31
5.6 EMISSIONI DI CO <sub>2</sub> .....	32
5.7. SOSTENIBILITA' E BIODIVERSITA' .....	33
5.8. ACQUE REFLUE .....	34
5.9. SOSTANZE PERICOLOSE ED ANTINCENDIO .....	35
5.10. EMERGENZE E NON-CONFORMITA' .....	36
5.11. IPPC ED ALTRI ASPETTI AMBIENTALI .....	36
5.12. PIANIFICAZIONE DEGLI OBIETTIVI AMBIENTALI .....	38

**RIFERIMENTO PER IL PUBBLICO**

Cantine Riunite &amp; Civ, S.C.Agr. , CCIAA n. 2753 REA di Reggio Emilia n. 51630

<b>Scopo di certificazione</b>	<b>Produzione e commercializzazione di vini imbottigliati o sfusi attraverso le fasi di pigiatura uve, vinificazione e confezionamento</b>
<b>Codice Nace</b>	11.02.
<b>Referente in azienda per il sistema di gestione ambientale</b>	Dott. Ing . Sophie Gueguen tel 0522 905711 posta elettronica: sgueguen@riuniteciv.it
<b>Messa a disposizione della versione aggiornata annualmente</b>	Direttamente sul sito aziendale <a href="https://www.riuniteciv.com/gruppo/">https://www.riuniteciv.com/gruppo/</a> in fondo alla pagina è scaricabile direttamente in pdf l'ultima dichiarazione ambientale convalidata dall'ente di certificazione dopo l'approvazione di Ispra

<b>Siti produttivi interessati dal presente scopo di certificazione / registrazione (vedere localizzazione Figura 2)</b>	<b>sito 1: Stabilimento di vinificazione e imbottigliamento Campegine</b> Via Brodolini, 24, 42040 Campegine, Reggio Emilia Tel 0522 905711 / Fax 0522 905777
	<b>sito 2: Cantina di pigiatura di Campagnola</b> Via Grande 13/A, 42012 Campagnola, Reggio Emilia Tel 0522 669927 / Fax 0522 669928
	<b>sito 3: Cantina di pigiatura di Correggio</b> Via Macero 10, 42015 Correggio, Reggio Emilia Tel 0522 692581 / Fax 0522 641559
	<b>sito 4: Cantina di pigiatura di Villa Argine</b> Via Gramsci,13, 42023 Villa Argine, Cadelbosco di Sopra Reggio Emilia Tel 0522905711/ Fax 0522905777
	<b>sito 5: Cantina di pigiatura e Centro di rappresentanza di Albinea-Canali</b> Via Tassoni 213, località Canali, 42100 Reggio Emilia Tel 0522905711/ Fax 0522905777
	<b>sito 6: Centro di vinificazione e imbottigliamento di Cantine Maschio</b> Via Cadore Mare 2, 31020 Visnà (TV) Tel 0438794115 / Fax 0438795278
	<b>sito 7: Platea di stoccaggio fanghi - Rabaglia</b> Via Fratelli Cervi 7, 42043 Gattatico, Reggio Emilia Tel 0522 905711 / Fax 0522 905777
	<b>sito 8: Cantina di pigiatura di Castelvetro</b> Via Lingualunga 9, 41014 Castelvetro (MO) Tel. 059702781 / Fax 059702060
	<b>sito 9: Cantina di pigiatura di Castelfranco</b> Via Vittorio Veneto 76, 41013 Castelfranco Emilia (MO) Tel. 059 924013 / Fax 059 921354
	<b>Sito 10: Cantina di pigiatura di San Marino di Carpi</b> Via Provinciale Motta 79, 41012 San Marino di Carpi (MO) Tel. 059 686248 / Fax 059 652404

## 1. DESCRIZIONE DELLE CANTINE RIUNITE & CIV società cooperativa agricola

### 1.1. ATTIVITÀ PRINCIPALE

Cantine Riunite & Civ (CRC) sono un'organizzazione di trasformazione della filiera viti-vinicola situata in Emilia Romagna nella zona di origine dei vini tradizionali emiliani e nel Veneto. Cantine Riunite & Civ hanno esperienza di più di 50 anni nella produzione di vini frizzanti, spumanti, vini fermi, bevande a base di vino aromatizzate alla frutta.

**SITI REGISTRATI EMAS:** I siti registrati sono otto e si strutturano in:

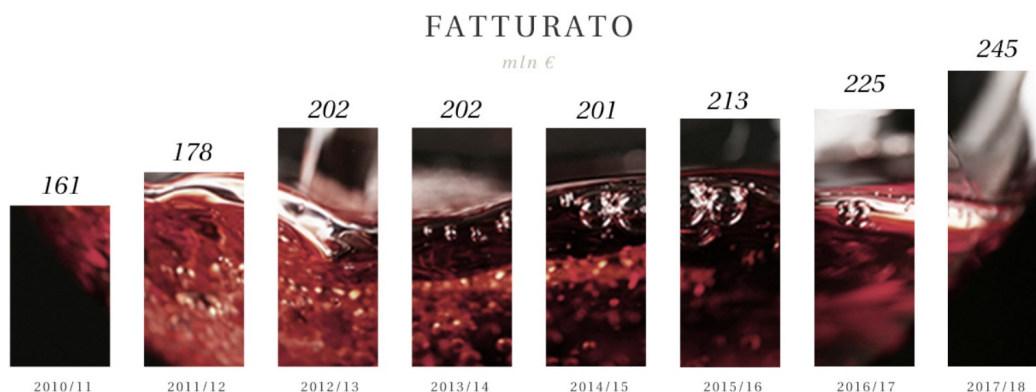
- **6 centri di pigiatura** (Castelvetro, Correggio, Villa Argine, Campagnola e Canali, vedere figura 2) nei quali viene conferita la materia prima che è poi trasformata in mosti e vini semi-lavorati,
- **un centro di imbottigliamento**, a Campegine, dove tali prodotti sono affinati, stoccati e confezionati,
- **una platea di stoccaggio dei fanghi** dell'impianto di depurazione aziendale, a Gattatico, a un paio di chilometri da Campegine
- **lo stabilimento di Cantine Maschio** in provincia di Treviso.

Nel 2018 entra nel registro Emas il sito di Castelfranco Emilia, nella provincia di Modena. È previsto l'inserimento di un altro sito della provincia di Modena nei prossimi anni (Carpi). Il sito di Sorbara invece è destinato alla chiusura nei prossimi anni.

### 1.2. COMMERCIALIZZAZIONE

**I PRINCIPALI MERCATI DI DESTINAZIONE DEI PRODOTTI CONFEZIONATI IN BOTTIGLIA SONO L'ITALIA, GLI STATI UNITI, L'EUROPA E IL CENTRO E SUD AMERICA.**

Le CRC trasformano prevalentemente le uve dai soci dei territori provinciali (RE, MO) in vini e mosti destinati all'imbottigliamento (una parte dei vini prodotti) o alla vendita sfusa (per l'altra parte dei vini e la maggiore parte dei mosti). Nel sito Cantine Maschio (TV) avviene invece la lavorazione di mosti o vini della regione Veneto e il loro affinamento, stoccaggio e confezionamento. Qui sotto il fatturato aziendale (fonte : [www.riuniteciv.com](http://www.riuniteciv.com))



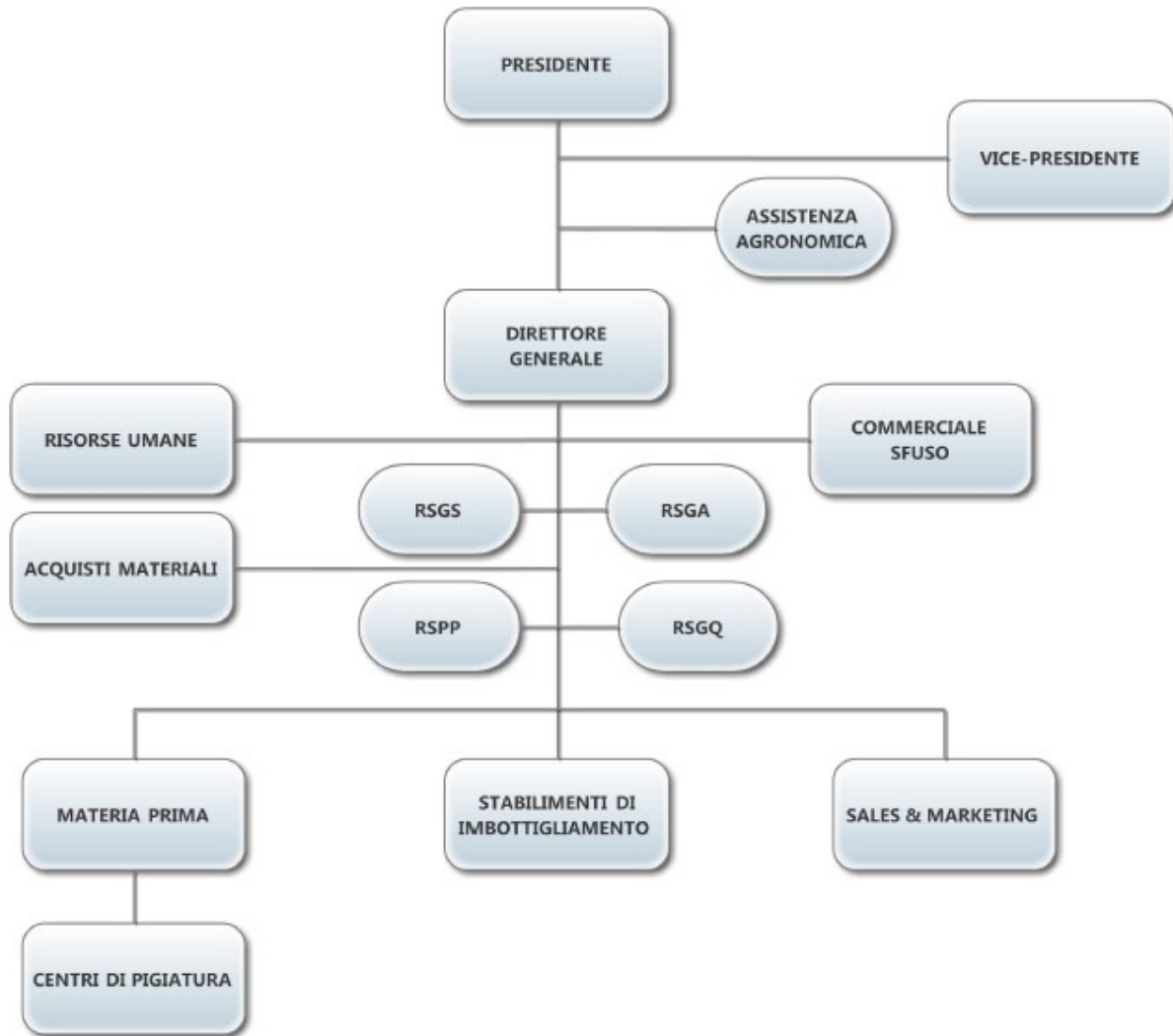
Localizzazione dei siti produttivi oggetto di registrazione EMAS



### 1.3 ORGANIZZAZIONE

Il seguente organigramma presenta in modo schematico la struttura organizzativa delle CRC. La direzione operativa (direttore, presidente e direttori delle aree) è insediata sul sito di Campegine e sul sito di Cantine Maschio. La struttura produttiva dei centri è affidata ai diversi responsabili dei siti, che organizzano i lavori del personale addetto.

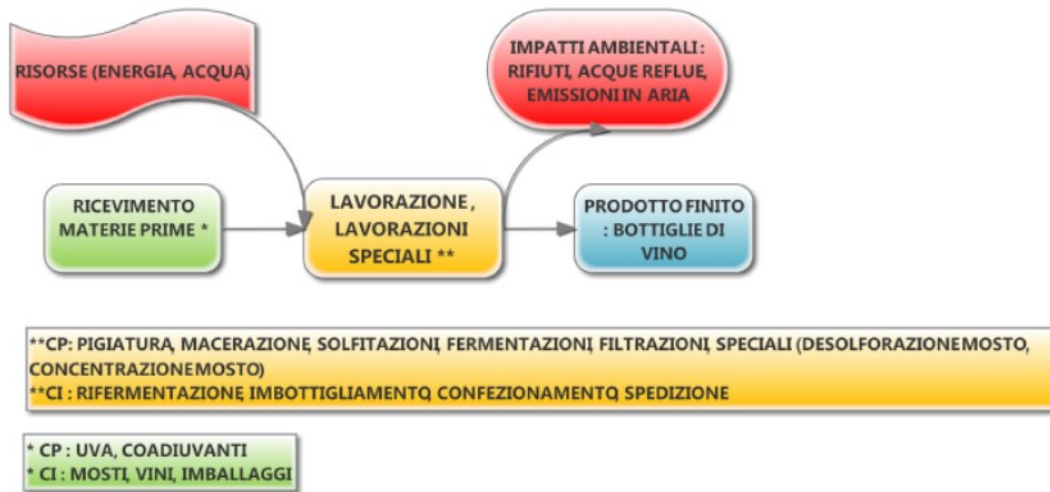
**Organigramma semplificato del gruppo Cantine Riunite & Civ (sintesi da Org del 01/01/2018)**



#### Note : Partecipazioni in società

Il gruppo Cantine Riunite & Civ controlla la Fine Wine LTDA – Brasile e il Gruppo Italiano Vini (GIV) con sede a Calmasino (VR). Il GIV rappresenta la prima azienda vitivinicola italiana con 15 cantine storiche e 1.340 Ha di vigneto. Il gruppo Cantine Riunite & Civ possiede immobilizzazioni finanziarie in due società collegate: la Vintalia Weinhandels GmbH & Co. KE (Germania) e la Distercoop S.c.r.l (RA).

## 1.4. PROCESSI PRODUTTIVI



CP = centri di pigiatura

CI = centri di imbottigliamento

Figura 1 : schema semplificato del processo di trasformazione

L'attività di vinificazione descritta in seguito nei vari siti registrati, produce oltre ai rifiuti una serie di sottoprodotti (gestiti come Materie Prime Secondarie), che vengono rilavorati da altre industrie di trasformazione. I raspi dalle cantine di pigiatura delle province di RE e MO, dalla vendemmia 2011, sono destinati al C.A.T (Cooperativa Agroenergetica Territoriale) di Correggio. La Cooperativa Agroenergetica Territoriale, alla quale le CRC hanno aderito come socio, possiede un impianto di potenza 998kW per la digestione anaerobica di sostanze vegetali e liquame e i conferimenti avvengono ogni 2 giorni, in quanto al digestore servono dei raspi umidi.

Dal 2011 il cosiddetto "tartaro" viene gestito non più come rifiuto ma come sottoprodotto, purché direttamente trasportato dall'azienda che lo trasforma. Tale sottoprodotto è destinato all'industria di trasformazione che ne produce acido tartarico, cremore di tartaro, tartrati di potassio o di sodio.

Le fecce invece sono destinate sia alla distillazione sia all'estrazione del colore.



**SITO 1: Stabilimento di Vinificazione e Imbottigliamento, Campegine (RE)**

**Circondario** *Il sito è collocato sulla zona industriale di Campegine. I confini del sito sono limitati a Sud dall'autostrada e dalla rete ferroviaria ad alta velocità in costruzione, a ovest dall'azienda di trasporti Fagioli, a Nord dalla via Kennedy e a est da terreni agricoli situati in zona di accertata e rilevante consistenza archeologica.*

**Insedimenti residenziali** È da notare la presenza di alcune abitazioni in periferia della zona industriale (non direttamente ai confini del sito in oggetto). Due insediamenti residenziali sono presenti in periferia della zona industriale (a 1 Km di distanza in direzione Caprara e a 1,5 Km in direzione Campegine).

**Assetto geologico** Il sito è collocato in una zona di tutela dei corpi idrici superficiali e sotterranei (fenomeno delle risorgive, denominate fontanili) un tempo molto più numerosi e oggi in larga misura perduti. Le falde sono confinate tra strati di terreno impermeabili, perciò sono sufficientemente protette e non vulnerabili (studio C.N.R.1). La natura prevalentemente argillosa dei terreni rende più improbabili anche la contaminazione delle acque profonde.

In questo stabilimento avviene la lavorazione dei vini sfusi e di tutti i vini destinati all'imbottigliamento. Tale lavorazione consiste per i vini frizzanti nella seconda fermentazione (presa di spuma) e necessità di autoclavi refrigerate per mantenere il vino sotto pressione (6 bar). La capacità di stoccaggio è di 184.500 HI, di cui 79.900 HI di autoclavi refrigerate. Il resto dello stoccaggio avviene in serbatoi refrigerati (19.200 HI) e non (85.400HI). L'area totale su cui è costruito è di mq 76.600, mentre la superficie coperta è di mq 32.900, di cui circa mq 16.100 destinati a magazzini.

Le tre linee d'imbottigliamento hanno una capacità d'imbottigliamento media in bott/h pari a linea 1 : 16.000 , linea 2 : 18.000 e linea 3 :11.000. Lo stabilimento è dotato di due centrali frigorifere ad uso produttivo: una centrale con tre compressori ad ammoniaca per una capacità frigorifera pari a 1.54.000 Kcal/h, una seconda centrale più recente alimentata con 640 kg di gas HFC-134, entrambe servono al raffreddamento del vino nei serbatoi/autoclave per una potenzialità pari a 516.000 Kcal/h. Il sito è dotato di una centrale termica con tre caldaie a metano per una produzione di circa 12.000.000 Kcal/h, mentre l'alimentazione della corrente elettrica è assicurata da una centrale di trasformazione dotata di 2 trasformatori da 1.250 KVA cadauno. Inoltre il sito è provvisto di quattro centrali di condizionamento per ambienti produttivi e uffici (900 kg di R407C, 62 kg di R507) per una capacità frigorifera totale pari a 987.146 Kcal/h. Tutti i reflui derivanti dalle lavorazioni vengono trattati in un depuratore biologico, le cui acque sono scaricate in pubblica fognatura. Al suddetto depuratore biologico aziendale possono confluire per essere trattati i seguenti rifiuti dai vari centri delle CRC : **CER 020705** = Fanghi prodotti dal trattamento in loco degli effluenti **CER 020701** = Rifiuti prodotti dalle operazioni di lavaggio, pulizia e macinazione della materia prima **CER 020704** = Scarti inutilizzabili per il consumo o la trasformazione.

<sup>1</sup> Studio C:N.R-G.N.D.C.I. (Gruppo Nazionale Difesa Catastrofi Idrogeologiche) pubblicazioni n°887/93 e n°1002/95 "Carta della vulnerabilità all'inquinamento dell'acquifero principale della pianura delle Province di Parma, Reggio E. e Modena"



**SITO 2: Centro di pigiatura di Campagnola Emilia (RE)**

**Circondario** *Il sito in oggetto è posto a Sud dell'abitato del comune di Campagnola, confina ad Est e a Sud con area avente destinazione agricola di rispetto dell'abitato, a Ovest e a Nord rispettivamente con la strada comunale per Canolo e la strada provinciale Guastalla Carpi. L'area del sito ha destinazione urbanistica per insediamenti per la trasformazione e la commercializzazione dei prodotti agricoli.*

<b>Insedimenti residenziali</b>	Il sito è ubicato ad una distanza di 100-150 m dal centro edificato. Alcuni insediamenti residenziali sparsi si affacciano sulla strada comunale per Canolo.
<b>Assetto geologico</b>	L'area è posta in parte entro un dosso di pianura, costituito da terreni di medio impasto destinati ad uso agricolo. (Sabbia 33%, Limi 44% e Argille 23%). Le falde sotterranee non sono vulnerabili (studio C.N.R.).

Lo stabilimento è fornito di 2 Pigia-diraspatrici e 2 Diraspa-pigiatrici dalla potenzialità complessiva di 200 ton/ora di uva lavorata, dotate di dosaggio automatico dell'anidride solforosa, di 3 linee di sgrondo-pessatura dalla potenzialità complessiva di 120 ton/ora di uva, di 1 pressa soffice discontinua da 50 ton, di 22 vinificatori inox dalla capacità complessiva di 14.780 hl, dei quali 10 refrigerati, di 2 filtri rotativi sottovuoto per complessivi 50 mq di superficie filtrante, di 2 scambiatori tubo in tubo e di 1 scambiatore a piastre della portata di 300 hl/ora complessivi con un salto termico di 10°C. Lo stoccaggio dei mosti avviene in una cella frigo mantenuta alla temperatura di 0°C della capacità complessiva di 22.500 hl suddivisa in 18 serbatoi in vetroresina. La capacità fermentativa è di complessivi 33.660 hl di cui 7.360 termo-condizionati. Lo stoccaggio dei mosti muti e dei vini avviene in serbatoi di acciaio inox per complessivi 60.000 hl e in serbatoi in vetroresina per complessivi 28.500 hl. La capacità complessiva dello stabilimento è di 178.624 hl. Per la filtrazione dei vini sono presenti 2 filtri ad alluvionaggio dalla potenzialità complessiva di 700 hl/ora e 4 separatori centrifughi dalla potenzialità di 500 hl/ora (dall'attività di filtrazione si ricava il vino e un sotto-prodotto chiamato scarto di filtrazione, i cui volumi sono evidenziati nel capitolo Dati Ambientali).

E' presente un impianto di desolforazione da 80 hl/ora completo di abbattitore di anidride solforosa per la desolforazione dei mosti muti. Lo stabilimento è dotato di una centrale termica e di una centrale frigo; nella prima sono presenti 2 caldaie a metano in grado di produrre 3.600.000 kcal/h, nella seconda 5 compressori ad ammoniaca che producono 975.000 Kcal/h. Sono anche presenti 3 gruppi di refrigerazione per una capacità frigorifera pari a 1.080.000 Kcal/h (268 kg di R422D e 50 kg di R22 in corso di sostituzione). Inoltre lo stabilimento è dotato di un impianto di depurazione di tipo biologico delle acque di scarico, convogliate in pubblica fognatura, **rinnovato nel 2016 con l'aumento della potenzialità di depurazione.**

## SITO 3: Centro di pigiatura di Correggio (RE)



**Circondario** *Il sito in oggetto è posto a circa un chilometro a ovest del centro abitato di Correggio, sul lato Sud della strada provinciale n°47 Bagnolo Correggio, in area classificata area agricola normale, in una zona di tutela dei corpi idrici superficiali relativa al "cavo canale di Correggio".*

<b>Insedimenti residenziali</b>	Essendo l'insediamento decentrato rispetto al centro abitato di Correggio ed in zona agricola, nelle vicinanze sono presenti alcuni insediamenti sparsi agricoli ed extra-agricoli posti sulla strada provinciale.
<b>Assetto geologico</b>	I terreni sono caratterizzati da sistemazioni idraulico-agrarie proprie di una agricoltura intensiva. Sabbia 19%, Limi 49% e Argille 22%. Le falde sotterranee non sono vulnerabili. L'acquifero è protetto.

La capacità totale di fermentazione, vinificazione, stoccaggio è di 240.520 hl. Questo Centro è dotato di **3** pigiadiraspatrici per una potenzialità oraria di 250 ton. di uva. Il pigiato viene posto in 34 vinificatori da hl 600 cadauno e **4** vinificatori da 1.000 hl cadauno, dove avviene la macerazione. In seguito si ottiene la separazione delle bucce e dei vinaccioli utilizzando di 4 linee di sgrondo pressatura aventi una potenzialità complessiva di **130 ton/ora**. Il mosto viene posto nei serbatoi da 2.550 hl in acciaio inox per la fermentazione primaria a temperatura controllata. Il Centro è inoltre dotato di un filtro rotativo sottovuoto di 30 m2 con una potenzialità di 50 hl/h, un filtro con 100 piastre delle dimensioni di 120x120 cm con una potenzialità di 400 hl per ciclo (circa 3 giorni), 2 separatori centrifughi dalla potenzialità complessiva di 500 hl/ora, 1 filtri ad alluvionaggio della potenzialità complessiva di 200 hl/ora, **2 filtri tangenziale da 140 hl/h, 1 decantar dalla potenzialità di 140 hl/h.**

Il Sito è provvisto di un impianto di desolfurazione da 80 hl/ora per la produzione di vini e mosti da taglio, e di **4** gruppi frigoriferi (**173 kg di R507A e 104 kg di R407C e 238 kg di R134a**) per una capacità frigorifera pari a **1.650.000 Kcal/h**. Sono presenti due caldaie a metano che assicurano un potere calorifico di circa 1.800.000 Kcal/h. Lo stabilimento è dotato di un depuratore biologico per le acque di scarico convogliate in pubblica fognatura. E' previsto per il prossimo triennio l'installazione di un impianto fotovoltaico (con bonifica dell'amianto di copertura) ed di una platea per raspi (**già eseguita per la vendemmia 2019**).

**SITO 4: Centro di pigiatura di Villa Argine, frazione di Cadelbosco di Sopra (RE)**

**Circondario** *Lo stabilimento è situato in località Villa Argine in zona agricola con caratteristiche tipiche delle agricolture delle zone di frangia della pianura (colture foraggere per la produzione di Parmigiano Reggiano e colture industriali di bietole, mais e grano). Il sito è posto in prossimità della strada provinciale Bagnolo-Argine Cadelbosco Sopra e di terreni agricoli.*

<b>Insedimenti residenziali</b>	Il sito è collocato lontano da insediamenti residenziali. Alcuni insediamenti residenziali sparsi si affacciano sulla strada provinciale.
<b>Assetto geologico</b>	L'area è posta in un a zona, costituita da terreni di medio impasto destinati ad uso agricolo. Le falde sotterranee non sono vulnerabili (studio C.N.R.).

Lo stabilimento è fornito di 2 pigia-diraspatrici dalla potenzialità di 100 ton/ora di uva trasformata dotate di impianti per il dosaggio automatico dell'anidride solforosa, di 2 linee di sgrondo-pressatura dalla potenzialità di 80 ton/ora, di 9 vinificatori inox motorizzati della capacità di 8.000 hl. La fermentazione e lo stoccaggio dei mosti viene fatta in serbatoi in acciaio inox della capacità complessiva di 10.800 hl e in vasche in cemento della capacità complessiva di 38.700 hl. Per la pulizia dei mosti e dei vini sono presenti 1 filtro pressa con 100 piastre 100x100, con dosatore di supporto di filtrazione, e 1 separatore centrifugo da 80 hl/ora. Il sito è provvista di una caldaia a metano di potenza 25.000 Kcal/h (destinata al riscaldamento ambiente uffici) e di due gruppi frigoriferi:

- un gruppo da 150.000 Kcal/h serve alla regolazione della temperatura di fermentazione (28 kg di R4507A)
- un gruppo da 30.000 Kcal/h serve alla regolazione della temperatura delle celle per il vino (10 kg di R22 in corso di sostituzione)

La fognatura è stata allacciata alla rete nel dicembre 2005 e lo scarico è stato attivato nel marzo 2006 dall'ente gestore Iren. Fino a marzo 2006, i reflui sono stati trasportati e trattati a Campegine. Le acque reflue sono ora dirette in pubblica fognatura e saranno recuperate e trattate come rifiuto durante il periodo di vendemmia.

Ogni anno, in collaborazione con l'ente gestore Iren Ambiente, viene organizzata la raccolta straordinari dei rifiuti pericolosi (e non) dei soci aderenti della Cooperativa. L'iniziativa permette di agevolare la base sociale nella corretta gestione dei rifiuti. Il finanziamento è a carico della cooperativa in accordo con la sua politica ambientale di promozione del riciclo e del corretto smaltimento dei rifiuti.

## SITO 5: Centro di pigiatura e Centro di rappresentazione di Albinea-Canali (RE)



**Circondario** *La localizzazione di Canali è quella dell'alta pianura reggiana, immediatamente a sud della città. Il valore territoriale del sito emerge dalle indicazioni del PTCP, che indica la zona come di "Particolare interesse paesaggistico ambientale", con la presenza di elementi della antica Centuriazione Romana e di "Strutture insediative storiche non urbane", in particolare rappresentate da Villa Corbelli. Sono presenti anche aree di accertato e rilevante interesse archeologico.*

<b>Insedimenti residenziali</b>	I confini Nord ed Ovest sono campi agricoli mentre al di là della strada provinciale c'è un complesso residenziale. Ad Est è in costruzione un altro complesso residenziale in prossimità al sito.
<b>Assetto geologico</b>	Gli studi sulla vulnerabilità dell'acquifero hanno messo in luce la natura permeabile dei suoli legata ad una litologia di superficie limoso-sabbiosa e una condizione di falde libere e confinate sia entro i 10 metri di profondità che oltre tale limite.

In questo Centro di Pigiatura si ritirano mediamente 2.000 ton. di uva. Dopo la pigiatura il mosto viene caricato e trasferito negli altri centri Riunite & Civ per le successive lavorazioni. Lo stabilimento è fornito di 1 pigia-diraspatrice della potenzialità di 45 ton/ora e di 1 linea di sgrondo-pessatura della potenzialità di 45 ton./ora. Lo stabilimento ha una capacità di stoccaggio di circa 17.000 hl, di cui 13.000 hl refrigerati. Per la refrigerazione del vino, il gruppo frigorifero con 52 kg di gas HFC-R507 ha una potenza frigorifera di 200.000 Kcal/h. Esiste anche una cella fredda di stoccaggio per la vendita del vino al minuto, raffreddata con un gruppo frigorifero alimentato con 6 kg di R404A di potenza 6.000 Kcal/h. Inoltre per il raffreddamento d'ambiente dei saloni del centro di rappresentanza è presente un gruppo di condizionamento funzionante con 27 kg di R407C per una capacità refrigerante di 107.000 Kcal/h.

Tale sito è usato anche come centro di rappresentanza per le CRC, **ospita eventi nelle sale convegni, promuove iniziative a carattere privata ma anche locali come mostre fotografiche, corsi di cucina legati al territorio.**

**SITO 6: Stabilimento di Vinificazione e Imbottigliamento, Cantine Maschio (TV)**

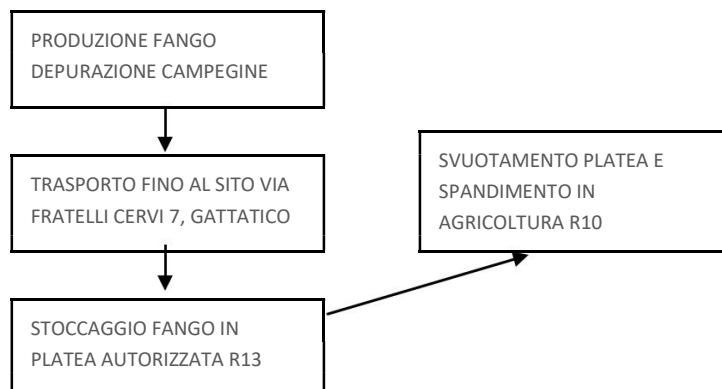
*Circondario* **Il sito è collocato lungo la strada provinciale n° 15 tra Visnà e Oderzo in una zona mista agricola ed industriale. In prossimità al sito, è presente una distilleria.**

<i>Insedimenti residenziali</i>	Esiste a circa 300 m dai confini una abitazione residenziale. Gli altri insediamenti residenziali invece sono distanti più di 1 km dal sito.
<i>Assetto geologico</i>	I terreni sono di origine alluvionale, costituiti dalla sovrapposizione di sedimenti grossolani, da alluvioni antiche e da alluvioni più recenti di tipo sabbioso-limose calcaree, trasportate e depositate dalle correnti del fiume Monticano e degli altri minori corsi d'acqua locali. L'esame del terreno, effettuato studiando la stratigrafica dei pozzi ha mostrato l'esistenza di nette e ripetute variazioni delle caratteristiche granulometriche dei sedimenti, con alternanza di livelli ghiaiosi, sede di falde acquifere e livelli argillosi a basso grado di permeabilità. Nella zona di ubicazione del sito Cantine Maschio, lo spessore delle alluvioni va aumentando fino al limite di 5 metri mentre il substrato ghiaioso si riduce sostituito da prevalenti sedimenti argillosi mediamente compatti. Le falde freatiche sono comprese tra 2 e 5 metri di profondità.

È stato fondato nel 1973 dalla famiglia Maschio, l'attività produttiva sul sito ha iniziato nel 1976. Negli anni '90 è stata acquistata dalla Seagram (multinazionale americana) e successivamente dalle CRC nell'ottobre 2002. Cantine Maschio è specializzata nella produzione di vini frizzanti e spumanti (metodo Charmat) in particolare del Prosecco. In questo stabilimento avviene la lavorazione di tutti i vini destinati all'imbottigliamento. La capacità dei vasi vinari è di HI **173.490** di cui HI 104.280 in autoclavi refrigerati, HI **69.210** vasi vinari termocontrollati e non. Le tre linee d'imbottigliamento hanno una capacità produttiva media pari a 13.000 bott/h (linea 1), 12.000 bott/h (linea 2) e 1.000 bott/h (linea 3). Sono presenti 3 gruppi frigoriferi di capacità complessiva **1.065.000** Kcal/h alimentati dai seguenti gas refrigeranti: 160 kg di HFC-134-A, 260 kg di R507, **330 kg di R134-A**; I tre gruppi sono collocati all'esterno dello stabilimento e sono usati per il raffreddamento dei vasi vinari tramite scambio tra glicole etilenico e acqua. Inoltre è presente una pompa di calore con 3,7 kg di R410A. Sono presenti cinque trasformatori elettrici collocati in due apposite cabine elettriche, le due cabine hanno rispettivamente:

Cabina vecchia: 2 trasformatori da 500 KVA + 1 da 160 KVA per i servizi Cabina nuova: 2 trasformatori da 630 KVA

Tutti i reflui derivati dalle lavorazioni vengono trattati in un depuratore biologico e le acque sono scaricate in acque superficiali. Il sito è dotato di una centrale termica ubicata al piano terra, ove sono sistemate 2 caldaie a gas metano di potenza unitaria pari a 1.744 Kwh ad uso prevalentemente produttivo (produzione di vapore per le linee di imbottigliamento). È **in atto** un progetto di ampliamento di 30.000HI della capacità di stoccaggio refrigerata. **E' stato inserito** un nuovo gruppo frigorifero con relativa torre evaporativa, con il recupero di acqua (sciacquatura bottiglie nuove) a servizio degli scambi termici della torre evaporativa. Il sito è dotato di un impianto di depurazione biologica con sistema finale di filtrazione a membrane che scarica direttamente l'effluente trattato in acque superficiali. **Dal 2017 è stato installato un impianto fotovoltaico da 69kwp sul tetto del nuovo magazzino. Tale impianto produce mediamente circa 80.000 kWh all'anno. Nel 2018 è stata acquistata una parte del terreno adiacente di proprietà della distilleria vicina. Nella vendemmia 2019 sarà attiva una attività di pigiatura uva pari a circa 70.000 qt di vino.**

**SITO 7: Platea di stoccaggio fanghi di Rabaglia, frazione di Gattatico**

**Circondario** *Il sito è collocato sulla zona Agricola sul comune di Gattatico. I confini del sito sono limitati da terreni agricoli.*

**Insedimenti residenziali** Non ci sono insediamenti residenziali.

**Assetto geologico** Il sito è collocato in una zona di tutela dei corpi idrici superficiali e sotterranei (fenomeno delle risorgive, denominate fontanili) un tempo molto più numerosi e oggi in larga misura perduti. Le falde sono confinate tra strati di terreno impermeabili, perciò sono sufficientemente protette e non vulnerabili (vedi nota studio C.N.R.2). La natura prevalentemente argillosa dei terreni rende più improbabili anche la contaminazione delle acque profonde.

Il fango palabile viene trasportato dall'impianto di depurazione ogni 10-20 giorni e viene scaricato all'inizio della platea per poi essere accumulato sul fondo della stessa platea tramite un trattore agricolo con pala anteriore. Lo spandimento avviene secondo quanto previsto dalla disciplina regionale in materia di fanghi (Deliberazione della giunta regionale n° 285 del 14 febbraio 2005), previa notifica di spandimento annuale e comunicazione di spandimento inoltrate a Provincia, Arpa e Comune.

Essendo fango palabile verrà distribuito con i mezzi agricoli spandilettame dell'azienda utilizzatrice per essere poi interrato. Gli spandimenti di solito vengono effettuati da marzo a novembre, in base alle esigenze delle colture presenti.

La platea è costituita da una superficie pavimentata lunga 20 metri e larga 10, chiusa su 3 lati da pareti di cemento alte 2,5 metri. Le pendenze sono rivolte verso un pozzo nero di raccolta del percolato (gestito come rifiuto) di 40 mc, che permette il rapido allontanamento dell'acqua piovana raccolta dalla platea stessa.

<sup>2</sup> Studio C:N.R-G.N.D.C.I. (Gruppo Nazionale Difesa Catastrofi Idrogeologiche) pubblicazioni n°887/93 e n°1002/95 "Carta della vulnerabilità all'inquinamento dell'acquifero principale della pianura delle Province di Parma, Reggio E. e Modena"

## SITO 8: Centro di pigiatura di Castelvetro (MO)



<b>Circondario</b>	<i>Il sito è collocato sulla zona Agricola sul comune di Castelvetro (MO). I confini del sito sono limitati da terreni agricoli.</i>
<b>Insedimenti residenziali</b>	Non ci sono insediamenti residenziali nelle immediate vicinanze dello stabilimento.
<b>Assetto geologico</b>	L'area in questione si sviluppa nella zona pedemontana del margine appenninico, caratterizzata da colline costituiti in gran parte di depositi ghiaiosi e sabbiosi delle conoidi pedemontane e depositi sabbiosi e limosi con lenti di ghiaia delle conoidi pedemontane dei corsi d'acqua minori.

Lo stabilimento ha una capacità di stoccaggio complessiva di 101.984 hl e si articola su una superficie di 10.730 mq, di cui 4.280 mq di cantina.

È fornito di:

- una centrale frigorifera da 96,8 kW – 246.000 Fr/ora utilizzata per stabilizzare e conservare mosti e vini a una temperatura idonea (gas utilizzato R22)
- un impianto di solforazione, costituito da bombole di SO<sub>2</sub>
- un impianto di addolcimento dell'acqua che utilizza la tecnologia delle resine a scambio ionico
- Impianti di distribuzione vini, costituiti da distributori automatici per riempimento damigiane
- pompe che servono al trasporto e movimentazione di mostri, vini e liquidi vari. Sono del tipo a pistone o centrifughe mono
- impianto anti incendio
- compressori di tipo acqua-olio

Lo stabilimento ha tre reti fognarie:

- una per le acque di processo, convogliate verso il depuratore aziendale
- una per le acque nere, dirette verso fosse biologiche di tipo Imhoff, poi al depuratore aziendale
- acque bianche raccolte all'esterno dello stabilimento in una vasca per la raccolta delle acque di prima pioggia (acque piovane) e dirette in acque superficiali.

L'alimentazione dell'acqua potabile a tutti i servizi igienici è prevista dalla rete acquedotto.

Si utilizza l'acqua di acquedotto per il laboratorio e per i servizi, mentre per i processi produttivi si utilizza acqua di pozzo artesiano, previa disinfezione con cloro. E' **stato realizzato** nel 2018 un rinnovamento dell'impianto di depurazione ormai datato, con l'aumento della capacità di ossidazione e la creazione di una linea fanghi.

## SITO 9: Centro di pigiatura di Castelfranco Emilia (MO)



**Circondario** La cantina è posta in una zona prevalentemente industriale, a ridosso dell'abitato di Castelfranco Emilia, ed è delimitata a Nord dalla ferrovia MI-BO.

<b>Insedimenti residenziali</b>	Il sito collocato in una area industriale confina a sud con un'area residenziale e a nord con la linea ferroviaria.
<b>Assetto geologico</b>	L'assetto geologico è quello tipico della media pianura emiliana, caratterizzato in superficie da spessi depositi alluvionali (alcune centinaia di metri), sedimentati tra la fine del Pleistocene e l'Olocene, depositi questi che sono a carattere prevalentemente argilloso.

Il sito di pigiatura ha una capacità di stoccaggio complessiva di 179.712 HI, di cui 124.912 HI senza controllo della temperatura, 27.250 HI a temperatura controllata, 23.050 HI con stoccaggio refrigerato e 4500 HI di capacità dei vinificatori. E' in corso l'ammodernamento della cantina con un progetto di ampliamento della capacità di stoccaggio.

- una centrale termica (CT) È costituita da due caldaie per la generazione di vapore funzionanti a gas metano da 1.744 KW e 1.918 KW a servizio delle attività produttive (desolforazione, concentrazione e riscaldamento mosti...), in più esistono caldaie di tipo civile per uso igienico-sanitari (servizi, spogliatoi)
- una centrale frigorifera La cantina è dotata di 2 gruppi frigoriferi di nuova generazione con ciascuno 840 kg di HFC-134A. Questi impianti servono per: il condizionamento delle temperature di fermentazione, il mantenimento di temperatura controllata di conservazione, la stabilizzazione tartarica.
- una centrale di trasformazione costituita da due trasformatori da 640 KWA e uno da 500 KWA.
- un impianto di concentrazione e desolforazione E' un impianto costituito da un desolforatore fisico dei mosti atto ad eliminare SO<sub>2</sub> dai mosti muti. L'impianto di concentrazione ha una capacità di evaporazione di acqua di 30 hl/h. Tale impianto è munito di: tubazioni, pompa del vuoto, pompe di circolazione dell'acqua di raffreddamento e due torri evaporative di nuova generazione per il raffreddamento dell'acqua.

Si utilizza acqua di acquedotto per il laboratorio e i servizi. Per i processi produttivi si utilizza acqua di pozzo. Il sistema è costituito da: pompa sommersa, tubazioni, serbatoi di accumulo, autoclave di distribuzione dell'acqua, impianto di potabilizzazione, addolcitore e rete di distribuzione.

**Lo stabilimento ha tre reti fognarie:**

- acque di processo, convogliate verso il depuratore aziendale
- acque nere, sono dirette verso fosse biologiche di tipo Imhoff poi verso il depuratore aziendale e successivamente in fognatura comunale
- acque bianche raccolte all'esterno dello stabilimento (acque piovane) e dirette verso la pubblica fognatura.

L'alimentazione dell'acqua potabile a tutti servizi igienici è prevista dalla rete acquedotto.

- un depuratore biologico aziendale

L'impianto di depurazione è stato rinnovato nel 2017 con l'utilizzo di diffusori nella vasca di ossidazione, l'installazione di uno sgrigliatore e di un quadro comando con la possibilità di installare il comando remoto (in progetto).



**SITO 10: Centro di pigiatura di San Marino di Carpi (MO)****Foto**

**Circondario** *La cantina è posta in una zona prevalentemente agricola, a ridosso dell'abitato residenziale di San Marino di Carpi, lungo la Statale Motta*

<b>Insedimenti residenziali</b>	Il sito collocato in una area agricola e confina con un'area residenziale.
<b>Assetto geologico</b>	L'assetto geologico è quello tipico della media pianura emiliana, caratterizzato in superficie da spessi depositi alluvionali (alcune centinaia di metri), sedimentati tra la fine del Pleistocene e l'Olocene, depositi questi che sono a carattere prevalentemente argilloso.

Il sito di pigiatura ha una capacità di stoccaggio complessiva di 141.543 Hl. E' in corso l'ammodernamento della cantina con un progetto di ampliamento della capacità di stoccaggio.

- una centrale termica (CT) È costituita da una caldaia per la generazione di vapore funzionanti a gas metano da 2,1 MW a servizio delle attività produttive (desolfurazione, concentrazione e riscaldamento mosti...), in più esistono caldaie di tipo civile per uso igienico-sanitari (servizi, spogliatoi)

- una centrale frigorifera La cantina è dotata di 3 gruppi frigoriferi con 280 kg di R407C.

Questi impianti servono per: il condizionamento delle temperature di fermentazione, il mantenimento di temperatura controllata di conservazione, la stabilizzazione tartarica.

- un impianto di concentrazione e desolfurazione E' un impianto costituito da un desolforatore fisico dei mosti atto ad eliminare SO<sub>2</sub> dai mosti muti. L'impianto di concentrazione ha una capacità di evaporazione di acqua di 30 hl/h. Tale impianto è munito di: tubazioni, pompa del vuoto, pompe di circolazione dell'acqua di raffreddamento e due torri evaporative di nuova generazione per il raffreddamento dell'acqua.

Si utilizza acqua di acquedotto per il laboratorio e i servizi. Per i processi produttivi si utilizza acqua di pozzo. Il sistema è costituito da: pompa sommersa, tubazioni, serbatoi di accumulo, autoclave di distribuzione dell'acqua, impianto di potabilizzazione, addolcitore e rete di distribuzione.

*Lo stabilimento ha tre reti fognarie:*

- acque di processo, convogliate verso il depuratore aziendale (solo fase di aerazione).
- acque nere, sono dirette verso fosse biologiche di tipo Imhoff poi verso il depuratore aziendale e successivamente in fognatura comunale
- acque bianche raccolte all'esterno dello stabilimento (acque piovane) e dirette verso la pubblica fognatura.

L'alimentazione dell'acqua potabile a tutti servizi igienici è prevista dalla rete acquedotto.

- un depuratore biologico aziendale

## 2. POLITICA AZIENDALE

### SISTEMI INTEGRATI: AMBIENTE, QUALITÀ, SICUREZZA ALIMENTARE, SICUREZZA DEI LAVORATORI.

Le Cantine Riunite & CIV s.c.a rappresentano una realtà nella produzione di vino, intimamente legata al territorio delle Province di Reggio Emilia Modena e Bologna. Circa **1.500** produttori di uve, soci della cooperativa, con 4438 ettari di vigneto sono i numeri che contraddistinguono la base della sua filiera vitivinicola. Cantine Riunite & CIV sono attente alle problematiche della Qualità, dell'Ambiente, della Sicurezza Alimentare e della Sicurezza dei lavoratori intese nella loro più ampia accezione e rispettano le leggi relative alla tutela e alla salute dei lavoratori. Per il contesto in cui opera Cantine Riunite & CIV si ritengono essere rilevanti non solo i soci, ma anche i dipendenti, i clienti, i fornitori e le attività economiche che in vario modo interagiscono con le nostre attività che risultano essere le parti interessate.

Dal 1993 ad oggi Cantine Riunite & CIV hanno iniziato un percorso di certificazione su più tematiche al fine di garantire alle parti interessate una filiera in linea con le strategie aziendali verso la qualità, sicurezza alimentare, food defense, **food fraud**, tutela ambientale, **salute** sicurezza dei luoghi di lavoro e dei lavoratori.

**La Direzione Aziendale ha deciso di impegnarsi ad attuare il miglioramento continuo delle proprie prestazioni attraverso l'impiego delle migliori tecnologie disponibili per mantenere un'elevata efficienza dei propri sistemi e processi produttivi, al fine di ridurre il proprio impatto ambientale, mantenendo la conformità ai requisiti di legge. In Particolare Cantine Riunite & Civ intendono:**

- *Assicurare alla propria clientela ed ai consumatori dei propri vini un livello di qualità e sicurezza alimentare rispondente alle specifiche definite, adeguato alle norme e alle richieste del mercato, tenendo come priorità principale la soddisfazione del cliente e del socio fornitore.*
- *Garantire che le proprie attività siano condotte nel più rigoroso e costante rispetto di tutte le normative vigenti applicabili e dei requisiti sottoscritti dall'organizzazione, attraverso un monitoraggio sistematico della loro evoluzione nel tempo.*
- *Valutare e coinvolgere i fornitori di prodotti strategici nell'ottica di acquisire continuamente i prodotti e i servizi migliori, per le attività aziendali, e che essi stessi s'impegnino nei principi di sicurezza alimentare e nella prevenzione delle frodi.*
- *Mettere a disposizione risorse, mezzi economici e competenze, attribuire poteri e responsabilità e definire le procedure necessarie per il corretto ed efficace funzionamento del proprio sistema di gestione mediante lo strumento del "budget economico annuale" ed i suoi periodici controlli.*
- *Realizzare un vino sicuro per il consumatore mediante la propria capacità aziendale di gestire i pericoli alimentari noti ed emergenti connessi ai processi produttivi mediante: l'applicazione di un sistema di autocontrollo igienico sanitario, l'interazione con tutti i componenti della filiera, rispetto dei disciplinari di produzione dei vini DOC, DOCG, IGT, Biologici, prevenendo così la food fraud.*
- *Mantenere un'elevata immagine dei propri prodotti e dei propri marchi su tutti i mercati, nazionali ed esteri.*
- *Promuovere il riciclaggio, il riutilizzo e il corretto smaltimento dei rifiuti.*

- *Rendere più efficiente il consumo di risorse naturali, in particolare quelle idriche ed i consumi energetici, sviluppando l'utilizzo di risorse rinnovabili.*
- *Sensibilizzare il personale nel rispetto della Politica Qualità, **Sicurezza Alimentare**, Ambiente e Sicurezza **sul Lavoro**, con adeguata attività di informazione e formazione.*
- ***Incoraggiare tutti i lavoratori alla segnalazione di prodotti non conformi, mancata sicurezza dei siti produttivi in ottica della food defense, sversamenti ambientali, situazioni pericolose, mancati infortuni o "near miss" in modo da poter adottare misure preventive e/o intraprendere azioni correttive.***
- *Rendere sempre più efficiente la comunicazione interna ed esterna per contribuire al miglioramento dei processi aziendali compreso il coinvolgimento dei fornitori di servizi e parti interessate, nonché sulle attività che Cantine Riunite & Civ sostengono in campo ambientale/alimentare/sicurezza dei lavoratori/qualità.*
- ***Predisporre luoghi di lavoro sicuri e salubri, prevenendo lesioni e malattie legate al lavoro, nonché migliorando proattivamente le proprie prestazioni, nell'ottica di diminuire gli infortuni sul lavoro monitorando i near-miss con efficacia.***
- *Adottare le migliori tecniche e procedure di prevenzione e controllo delle emergenze **nei campi della salute e sicurezza dei lavoratori e dell'ambiente.***
- ***Sostenere le pratiche agronomiche dei soci fornitori, per una maggiore tutela ambientale/alimentare attraverso azioni preventive e di controllo.***
- *Aumentare progressivamente il livello di sicurezza delle macchine ed attrezzature, investendo in tecnologie o sistemi di controllo, compatibilmente con i mezzi economici e tecnici a disposizione, **eliminando i pericoli e riducendo al minimo i rischi.***
- *Promuovere un rapporto trasparente e collaborativo nei confronti del pubblico, degli utenti, delle Autorità e della collettività.*

L'Alta Direzione ha l'autorità di attivare interventi e controlli atti a garantire che la qualità dei prodotti e dei servizi sia adeguata alle norme e alle specifiche di contratto, interrompendo ogni attività o processo che possa compromettere l'efficacia del Sistema, in particolare in caso di non rispetto degli aspetti igienico-sanitari conformemente alla legislazione europea di riferimento. Il livello di adeguatezza raggiunto dai Sistemi Gestione Sicurezza Alimentare/Qualità/Ambiente/**Salute e Sicurezza sul Lavoro** e la loro efficacia nel tempo verranno sottoposti periodicamente ad un riesame da parte della Direzione, che ha definito per ogni principio degli obiettivi **da raggiungere**, misurati tramite indicatori che saranno in grado di dimostrare l'impegno delle Cantine Riunite & CIV verso il miglioramento continuo dei propri sistemi. La Direzione, mentre, provvederà ad adeguare alle esigenze del Sistema Gestione Qualità/Ambiente/**Sicurezza alimentare/Sicurezza sul lavoro** i mezzi, il personale e il relativo addestramento, chiede a tutti i dipendenti, ai vari livelli, ampia collaborazione per l'attuazione di questo progetto.

11/03/2019 rev.11

**Il Presidente**  
**Casoli Corrado**



**Il Direttore Generale**  
**Lusetti Vanni**



### 3. IL SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE

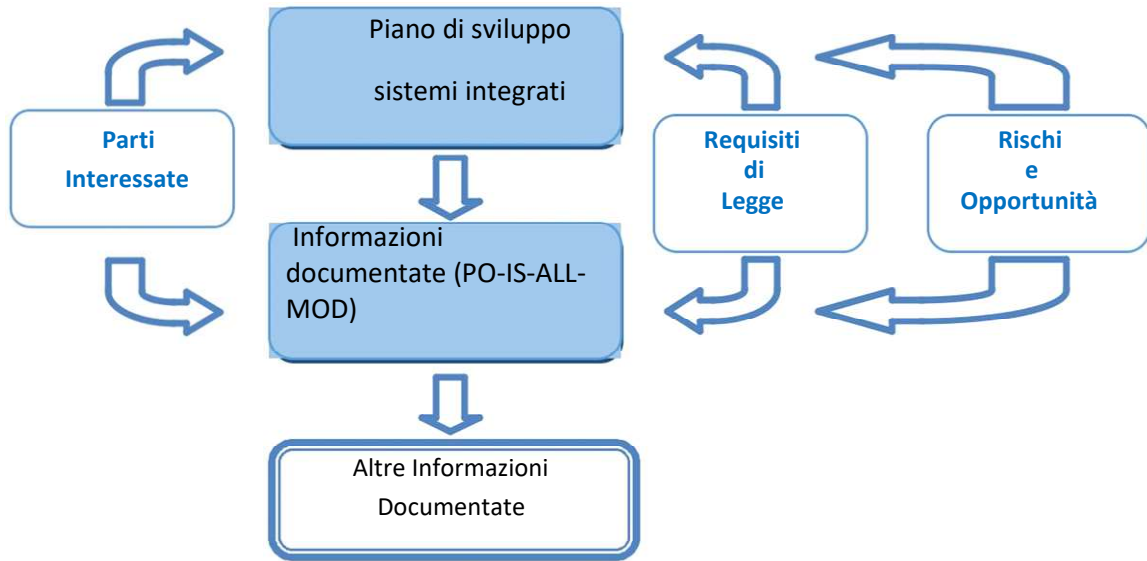
Le CRC hanno elaborato un Sistema di Gestione Ambientale per i siti produttivi coinvolti (otto), sulla base del Regolamento C.E. n°1221/2009 (Regolamento EMAS), **integrando i nuovi requisiti dal REG UE 2017/1505. Per l'aspetto del coinvolgimento del personale richiesto dal regolamento, le CR&C hanno l'obiettivo di programmare tavoli di lavoro e focus group interni per affrontare le grandi tematiche ambientali (es: USO DELL'ACQUA, DEPURAZIONE).**

In base alle nuove norme ISO 9001 e 14001 delle versioni 2015, l'azienda ha eseguito una analisi del contesto sulla base dell'applicazione di una SWOT analysis applicata a tutte le funzioni dirigenti, ricavando alcuni indicatori per la gestione del rischio (es: KPI = età media dei dipendenti, azione per la gestione del rischio = interventi sull'assunzione dei giovani).

#### SWOT ANALYSIS

	Helpful to achieving the objective	Harmful to achieving the objective
Internal origin (attributes of the organization)	S Strengths	W Weaknesses
External origin (attributes of the environment)	O Opportunities	T Threats

L'architettura della documentazione del Sistema è presentata con lo schema che segue.



Il presente piano ricalca la struttura utilizzata dalla norma ISO 9001:2015/ISO 14001:2015/OHSAS 18001/ISO 22000

Tra le informazioni documentate per il sistema di gestione collegato all'ambiente troviamo: le analisi ambientali iniziali, la politica aziendale, le procedure, istruzioni e moduli di registrazione, le autorizzazioni e denunce a carattere ambientale, i certificati di analisi o relazioni fatte da consulenti esterne.

## 4. GLI ASPETTI AMBIENTALI

### 4.1. METODOLOGIA APPLICATA PER LA VALUTAZIONE DEGLI ASPETTI AMBIENTALI

La metodologia applicata per l'analisi ambientale iniziale si articola in cinque fasi:

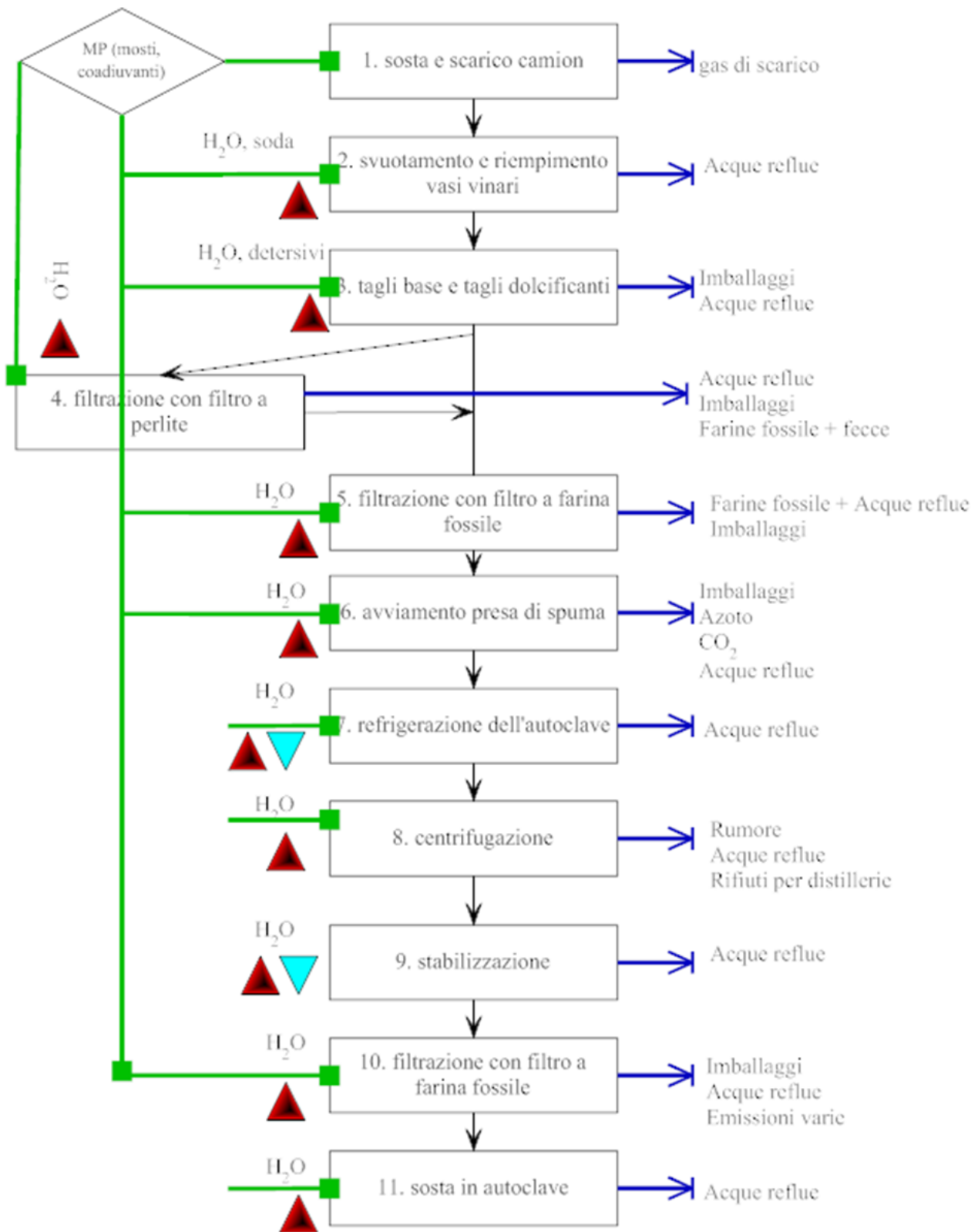
STEP	OBIETTIVO	RISULTATI	
Fase 1	Identificazione delle attività, prodotti e servizi	1.	Suddivisione dell'area aziendale assai complessa in piccole aree operative omogenee per ogni sito produttivo
		2.	Esame per ogni area operativa identificata i diagrammi di flusso dei processi collegati: per ogni singola area è stato emesso un lay-out operativo costituito da una successione di fasi.
Fase 2	Arricchimento dei lay-out produttivi	3.	Integrazione dei Flussi in entrata (o input) Materia o energia che entra in una unità di processo. La materia può essere costituita da materie prime e da prodotti (UNI EN ISO 14040).
		4.	Integrazione dei Flussi in uscita (o output) Materia o energia che esce da una unità di processo. La materia può essere costituita da materie prime, da prodotti intermedi, da prodotti, da emissioni e da rifiuti (UNI EN ISO 14040).
Fase 3	Individuazione delle condizioni operative	5.	Per ogni lay-out sono state considerate due condizioni operative: le condizioni normali e anomale come caricamento, scaricamento, messa a regime, mancanza di energia, errore umano;) e le condizioni di emergenza come errore umano, mancato funzionamento di organi di regolazione, possibili incidenti (guasti, rotture, sversamenti, incendio, esplosione, cedimenti strutturali);
Fase 4	Individuazione degli aspetti ambientali sui quali l'azienda ha un impatto	6.	Creazione della matrice che incrocia fasi del lay-out e aspetti ambientali significativi (Consumi energetici, Consumi idrici, Scarichi idrici, Sostanze pericolose, Emissioni in atmosfera, Rifiuti, Rifiuti pericolosi, Rumore ambientale, Contaminazione suolo, Odore )
Fase 5	Valutazione della significatività degli aspetti ambientali dell'azienda	7.	<b>Applicazione di una metodologia di calcolo aggiornato secondo un Approccio Gravità X Rischio definito nella procedura A-102</b>

Sito	Elenco Aree Operative Omogenee individuate
Campegine, Maschio	Area 1 CANTINA Area 2 IMBOTTIGLIAMENTO Area 3 STOCCAGGIO Area 4 SERVIZI
Centri di pigiatura (Campagnola, Correggio, Villa Argine, Canali, Castelvetro, Castelfranco)	Area 1 CANTINA Area 2 SERVIZI
Rabaglia	Area1 STOCCAGGIO

## 4.2. RISULTATI

Esempio di Lay-out per area omogenea

## SITO DI CAMPEGINE /AREA 1 - LAY-OUT / REV. 01 DEL 06/2016



Nella tabella 2 sono riassunti gli aspetti ambientali considerati significativi in condizioni normali ma anche anomale.

**Tabella 2**

**Matrice degli aspetti ambientali significativi**

<b>Aspetti ambientali significative</b>	<b>In condizioni normali</b>	<b>In condizioni anomale*</b>
<b>Centro di imbottigliamento</b>	<b>Consumi idrici, consumi energetici, scarichi idrici, produzione di rifiuti pericolosi e non, utilizzo di sostanze pericolose</b>	<b>Odore (depuratore), Contaminazione del suolo, Emissioni in atmosfera</b>
<b>Centro di pigiatura</b>	<b>Consumi idrici, consumi energetici, scarichi idrici, produzione di rifiuti pericolosi e non, utilizzo di sostanze pericolose</b>	<b>Odore (depuratore), Contaminazione del suolo, Emissioni in atmosfera</b>
<b>Platea di stoccaggio fanghi</b>	<b>Produzione di rifiuti</b>	<b>Contaminazione del suolo</b>

\*sono elencati gli aspetti ambientali nuovi rispetto alle condizioni normali, tutti gli aspetti ambientali significativi in condizioni normali lo sono anche in condizioni anomale.



## 5. DATI AMBIENTALI

Nel 2014 è stato realizzato il calcolo della Carbon Footprint di una tipologia di vino di largo consumo ovvero il Lambrusco Emilia IGT. La nostra azienda ha aderito al disciplinare Viva Sustainable Wine promosso dal Ministero dell'Ambiente. Da questa esperienza abbiamo riflettuto sui modi migliori di presentazione dei dati ambientali al pubblico.

Nel 2017 è stata rinnovata la certificazione Carbon Footprint per il vino Lambrusco Emilia IGT secco marchio Riunite in bottiglia da 0,75 l. Ci è parso di più facile comprensione per il pubblico utilizzare la bottiglia di vino come riferimento e calcolare:

- Un dato di acqua espresso in litro / bottiglia
- Un dato di energia elettrica in kWh / bottiglia
- Un dato di gas metano in m3 / bottiglia
- Un dato di produzione rifiuti espresso in kg / bottiglia
- ecc

La formula dell'indicatore di ecoefficienza è dato dalla seguente formula:

$$\text{KPI aspetto ambientale} = \frac{\text{CONSUMO}}{\text{DATO PRODUTTIVO}}$$

Nella presente Dichiarazione Ambientale si è scelto di raccogliere i dati ambientali per anno solare e non più per esercizio, in quanto l'esercizio in corso finirà al 31 luglio 2018. Abbiamo notato che i dati parziali e le estrapolazioni sono approssimative e spesso contengono una percentuale di errore non trascurabile.

Con l'inserimento di nuovi siti registrati Emas i KPI collegati al numero di bottiglie peggiorano perché i volumi di imbottigliamento erano già presi in considerazione negli anni precedenti mentre alcuni siti ed i loro consumi erano rimasti fuori dai calcoli. E' il limite di questo calcolo. Tuttavia manterremo questo calcolo fino al 2020 (fine del triennio), cercando di togliere l'effetto dei consumi nuovi (nuovi siti registrati) sul KPI per valutarne il reale andamento. Tutti i KPI collegati alla bottiglia di vino dovranno essere rivisti alla fine del triennio.

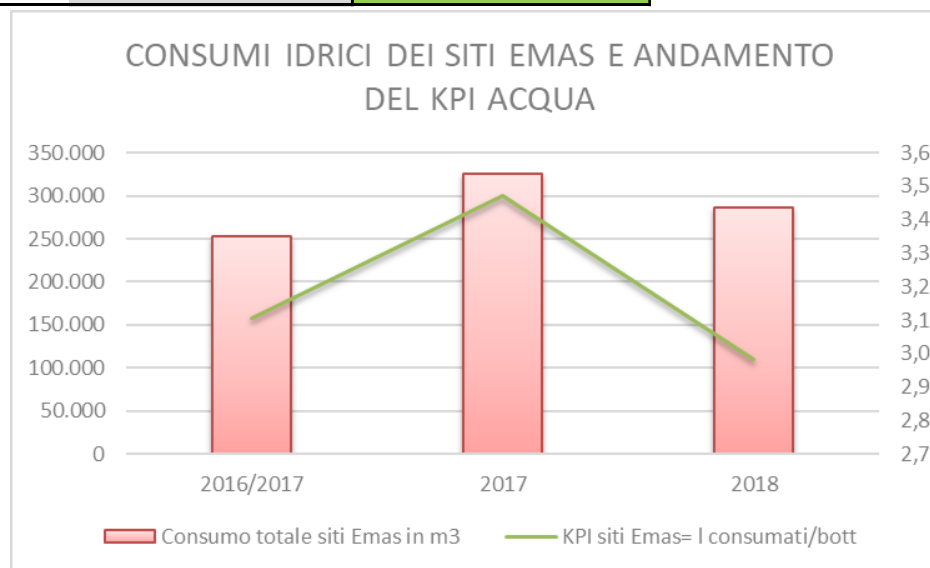
**Tabella 3. Consumi e indicatori di ecoefficienza**

ASP. AMBIENTALE	CONSUMI	RIFERIMENTO
1.Acqua	M3 acqua consumata	bottiglia da 0,75 l
2.Energia elettrica	MWh consumati	bottiglia da 0,75 l
3. Gas	m3 consumati	bottiglia da 0,75 l
4. Energia rinnovabile	MWh prodotto "impianto fotovoltaico"	% rispetto al consumo Sede
5. Biodiversita'	HA IGT + HA DOC	% rispetto al totale IGT + DOC + VDT
6.Imballi	Ton imballi (vendite)	bottiglia da 0,75 l
7.Rifiuti	Kg rifiuti smaltiti	bottiglia da 0,75 l
8. Emissioni CO2	kg CO2 derivanti da fughe di gas refrigeranti e combustione metano	bottiglia da 0,75 l
9. Acque reflue	valore massimo annuale del parametro BOD5	% valore medio rispetto al valore limite
10. Sostanze pericolose	kg anidride solforosa	bottiglia da 0,75 l

## 5.1 ACQUA

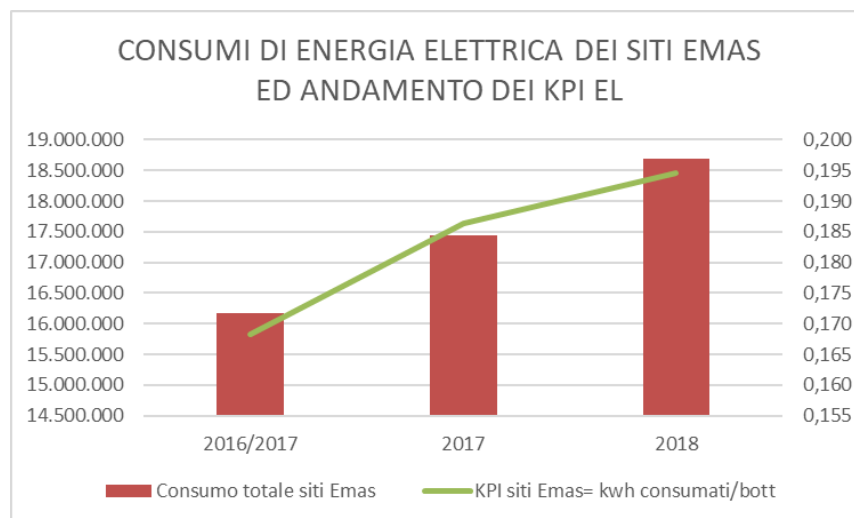
Consumi idrici in m3	2016/2017	2017	2018	% di consumo sul sito nell'ultimo esercizio	CALCOLO KPI 2018 SENZA CASTELFRANCO E CARPI
CAMPEGINE	132.375	131.493	128.324	44,8%	
CAMPAGNOLA	41.351	40.939	36.437	12,7%	
CORREGGIO	13.361	13.895	12.881	4,5%	
VILLA ARGINE	901	822	628	0,2%	
CANALI	4.611	5.541	6.889	2,4%	
MASCHIO	98.456	95.886	57.763	20,2%	
CASTELVETRO	7.590	3.384	7.934	2,8%	
CASTELFRANCO EMILIA		32.909	35.560	12,4%	
CARPI			17.182	6,0%	
Consumo totale siti Emas in m3	298.645	324.869	286.416	100,0%	2,612
HL IMBOTTIGLIATI siti Emas	720.878	702.070	720.264		
N° BOTTIGLIE 0,75 L siti Emas	96.117.009	93.609.353	96.035.150		
KPI siti Emas= l consumati/bott	3,107	3,470	2,982		

Di fronte ad un impegno per la riduzione dei consumi, l'anno 2018 segna un miglioramento dell'indicatore del consumo di acqua. E' passato da 3,47 a 2,98 dal 2017 al 2018 inserendo i consumi del sito di Carpi e tenendo invariato il dato produttivo di riferimento. Si tratta di un miglioramento del 14%. Considerando invece gli stessi siti tra la campagna 2016/2017 e l'anno 2018 si passa da 3,107 a 2,612 ovvero un miglioramento del 16%.



## 5.2 ENERGIA ELETTRICA

Consumi di energia elettrica in kWh	2016/2017	2017	2018	% di consumo del sito nell'ultimo esercizio	CALCOLO KPI 2018 SENZA CASTELFRANCO E CARPI
CAMPEGINE	7.263.421	7.061.443	7.370.475	39,4%	
CAMPAGNOLA	2.201.901	2.252.927	2.452.202	13,1%	
CORREGGIO	1.587.133	1.585.097	1.514.111	8,1%	
VILLA ARGINE	94.156	72.327	79.436	0,4%	
CANALI	133.117	244.118	226.695	1,2%	
MASCHIO	4.465.010	4.497.495	4.380.461	23,4%	
CASTELVETRO	436.747	395.721	416.801	2,2%	
CASTELFRANCO EMILIA		1.337.627	1.126.855	6,0%	
SAN MARINO DI CARPI			1.128.150	6,0%	
Consumo totale siti Emas	16.181.485	17.446.755	18.695.186	100,0%	0,171
HL IMBOTTIGLIATI siti Emas	720.878	702.070	720.264		
N° BOTTIGLIE 0,75 L siti Emas	96.117.009	93.609.353	96.035.150		
KPI siti Emas= kwh consumati/bott	0,168	0,186	0,195		

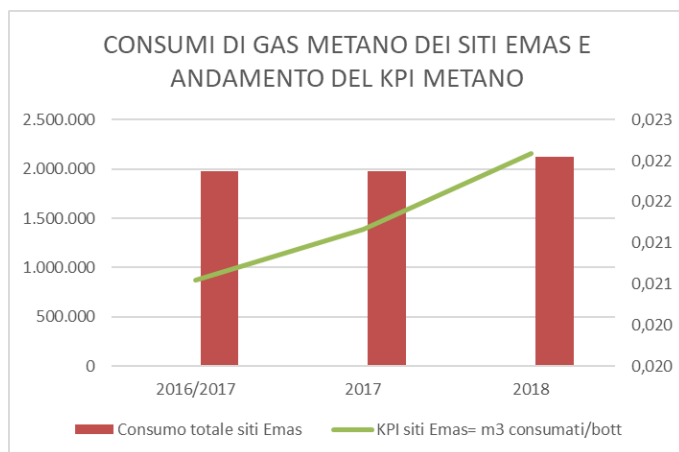


Si osserva un peggioramento del KPI in termine di calcolo, tuttavia se consideriamo il risparmio energetico del 2018 (file ENEA inoltrato a Marzo 2019), l'insieme dei siti hanno risparmiato 600 TEP in consumi energetici (energia elettrica + gas).

Questa discrepanza è sicuramente dovuta al dato produttivo inserito come riferimento. Nei centri di pigiatura il riferimento è il dato di uva pigiata per anno mentre in questa dichiarazione inglobiamo i dati dei siti nell'unità bottiglia. Sarà opportuno al prossimo triennio differenziare i 2 tipi di stabilimenti.

## 5.3. GAS METANO

Consumi gas metano in m3	2016/2017	2017	2018	% di consumo del sito sul totale nell'ultimo solare	CALCOLO KPI 2018 SENZA CASTELFRANCO E CARPI
CAMPEGINE	1.195.110	1.198.270	1.143.307	53,9%	
CAMPAGNOLA	387.584	333.955	386.519	18,2%	
CORREGGIO	127.078	157.588	148.284	7,0%	
VILLA ARGINE	6.679	6.958	5.777	0,3%	
CANALI	19.066	19.690	21.225	1,0%	
MASCHIO	232.998	150.588	291.334	13,7%	
CASTELVETRO	6.630	12.030	9.708	0,5%	
CASTELFRANCO EMILIA		102.350	84.271	4,0%	
SAN MARINO DI CARPI			30.445	1,4%	
<b>Consumo totale siti Emas</b>	<b>1.975.146</b>	<b>1.981.429</b>	<b>2.120.870</b>	<b>100,0%</b>	
HL IMBOTTIGLIATI siti Emas	720.878	702.070	720.264		
N° BOTTIGLIE 0,75 L siti Emas	96.117.009	93.609.353	96.035.150		
<b>KPI siti Emas= m3 consumati/bott</b>	<b>0,021</b>	<b>0,021</b>	<b>0,022</b>		<b>0,021</b>



Il consumo di gas si dimostra stabile. Il KPI è in leggero aumento nel 2018 ma è soltanto dovuto all'inserimento di del nuovo sito di Carpi. Paragonando l'esercizio 2016/2017 e l'anno 2018 escludendo i siti aggiunti, osserviamo il mantenimento del KPI a 0,021.

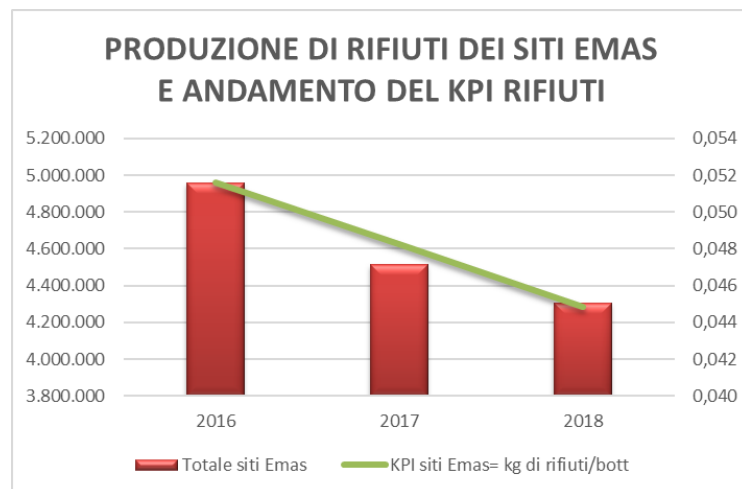
## ANDAMENTO ENERGETICO DEL PRIMO TRIMESTRE 2019

Primo Trimestre 2019			Primo trimestre 2019		
	Campegine	1.686.742		Campegine	400.357
	Maschio	726.719		Campagnola	72.531
	Campagnola	439.183		Correggio	45.290
	Correggio	298.601		Argine	2.394
	Villa Argine	13.281		Canali	10.786
	Canali	58.786		Castelvetro	4.028
	Castelvetro	34.953		Castelfranco	17.052
	Castelfranco	241.036		Carpi	7.784
kWh	Carpi	139.027	mc gas	Maschio	26.463
totale		3.638.328	totale		586.685
	HI imbottigliati	161.590,11		HI imbottigliati	161.591
	n° bottiglie eq.	21.545.348,00		n° bottiglie eq.	21.545.403
	<b>KPI energia elettrica</b>	<b>0,17</b>		<b>KPI metano</b>	<b>0,027</b>

Si osserva per il primo trimestre 2019, un netto miglioramento del KPI che scende a 0,17 (dato esercizio 2016/2017), mentre il KPI di gas metano peggiora in quanto il primo trimestre prende in considerazione il consumo di gas per il riscaldamento e non solo il consumo produttivo.

#### 5.4. PRODUZIONE DI RIFIUTI (FONTE DATI : SOFTWARE WINWASTE)

Produzione rifiuti in kg	2016	2017	2018	% di rifiuto prodotto del sito nell'ultimo solare	
CAMPEGINE	991.818	885.002	864.163	20,1%	CALCOLO KPI SENZA CASTELFRANCO E CARPI
CAMPAGNOLA	538.201	382.040	363.640	8,4%	
CORREGGIO	332.081	637.070	419.450	9,7%	
VILLA ARGINE	613.739	557.287	561.072	13,0%	
CANALI	431.520	450.040	374.350	8,7%	
MASCHIO	1.526.360	1.019.330	1.204.218	28,0%	
CASTELVETRO	524.840	444.800	407.510	9,5%	
CASTELFRANCO EMILIA		139.210	33.150	0,8%	
CARPI			78.775	1,8%	
Totale siti Emas	4.958.559	4.514.779	4.306.328	100,0%	
HL IMBOTTIGLIATI siti Emas	720.878	702.070	720.264		
N° BOTTIGLIE 0,75 L siti Emas	96.117.009	93.609.353	96.035.150		
KPI siti Emas= kg di rifiuti/bott	0,052	0,048	0,045		0,044



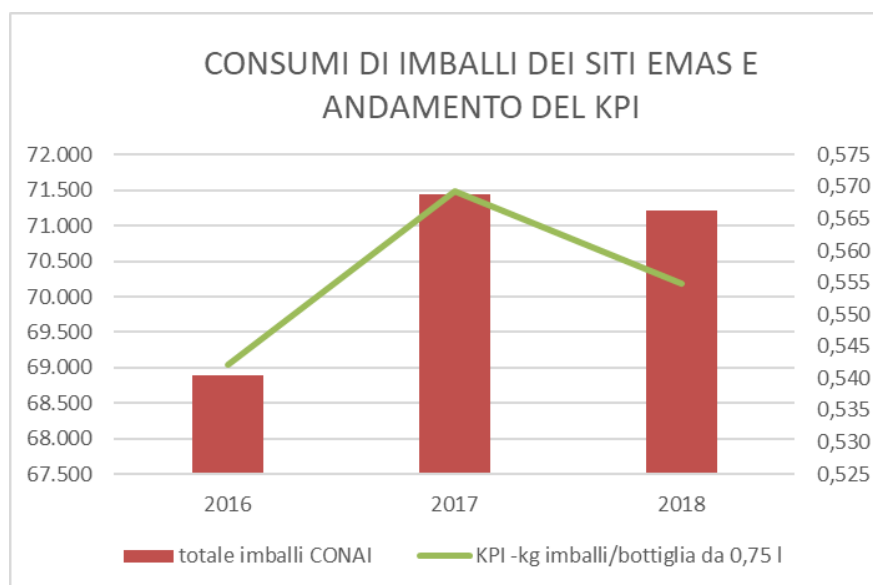
La produzione di rifiuti è stata estratta dal programma Winwaste che genera le denunce MUD annuali dei vari siti. I quantitativi sono stati sommati per anno per ottenere una somma di kg di rifiuti collegabile al numero di bottiglie prodotte. **Il KPI risulta in continua diminuzione grazie alla migliore gestione dei fanghi di depurazione che risulta essere il rifiuto più importante in termine di quantità prodotta dall'insieme dei siti.**

## 5.5. UTILIZZO IMBALLO

movimenti CONAI in ton.	2016	2017	2018
acciaio	257	267	267
alluminio	318	319	306
carta	4.714	4.763	4.552
legno	1.017	1.006	989
plastica	319	323	315
vetro	62.260	64.760	64.783
<b>totale imballi CONAI</b>	<b>68.884</b>	<b>71.439</b>	<b>71.212</b>
<b>m3 vino imbottigliato totale</b>	<b>95.301</b>	<b>94.113</b>	<b>96.262</b>
<b>n° bottiglie totali</b>	<b>127.067.379</b>	<b>125.484.314</b>	<b>128.349.730</b>
<b>KPI -imballi/bottiglia da 0,75 l</b>	<b>0,542</b>	<b>0,569</b>	<b>0,555</b>

Per una bottiglia, l'imballo è rappresentato dall'insieme di bottiglia, tappo, capsula, cartone, pallet e film di pallettizzazione esterno e, per ogni bottiglia, l'imballo necessario al suo confezionamento e spedizione è pari nel 2016 a 0,542 kg.

Nel 2017 il dato è in leggero aumento e nel 2018 in leggera diminuzione, congruente con il dato ottenuto nel calcolo di carbon footprint.



5.6 EMISSIONI DI CO<sub>2</sub>

Il dato complessivo delle emissioni di gas ad effetto serra è dato dalla componente in CO<sub>2</sub>eq derivante dalle fughe di gas, più quella dalla combustione del gas metano. Per estrarre il contributo della perdita dei gas refrigeranti, sono state considerate le dichiarazioni F-gas dei siti registrati Emas: alla quantità dei gas è stata associato un GWP (Global Warming Potential espresso in kg CO<sub>2</sub> eq per kg di gas) per ogni tipologia di gas refrigerante, in modo da ottenere un valore di kg di CO<sub>2</sub> eq divisibile per il numero di bottiglie (1). Al consumo di metano è stato associato un fattore di emissione di 0,002 t CO<sub>2</sub> eq / m<sup>3</sup> (fonte: Fattori di Emissione di CO<sub>2</sub> secondo l'inventario svizzero dei gas serra – ufficio federale dell'ambiente UFAM, Divisione Clima, aprile 2015).

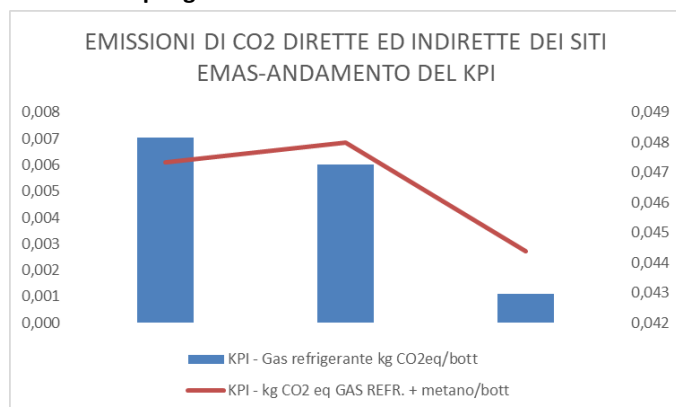
## 1. Estrazione del dato 2018 per le fughe di gas

Fughe di gas anno solare 2018	R422D	R507	R407C	R404A	HFC-134a
CAMPEGINE		4			30
CAMPAGNOLA					
CORREGGIO			28		
VILLA ARGINE					
CANALI					
MASCHIO					
CASTELVETRO					
CASTELFRANCO EMILIA					
CARPI					
GWP / gas	2.729	3.300	1.774	3.922	1.300
KG EQ CO <sub>2</sub> siti Emas	0	13.200	49.672	0	39.000
<b>Somma KG EQ CO<sub>2</sub></b>	<b>101.872</b>				
<b>N° BOTTIGLIE siti Emas</b>	<b>93.609.353</b>				
<b>KPI - GAS REFRIGERANTE siti Emas/bott</b>	<b>0,001</b>				

## 2. Contributo triennale dei gas ad effetto serra (gas refrigerante + metano)

Anni solari	2016	2017	2018
Fughe di gas refrigerante in kg	304	339	62
Somma kg CO <sub>2</sub> eq - GAS REFR.	674.724	603.427	101.872
N° bottiglie (Maschio + Campegine)	96.117.009	93.609.353	96.035.150
KPI - Gas refrigerante kg CO <sub>2</sub> eq/bott	0,007	0,006	0,001
Consumi M3 metano siti emas	1.975.146	1.981.429	2.120.870
<b>kg CO<sub>2</sub> eq. METANO (EF 0,001962 ton/m<sup>3</sup>)</b>	<b>3.875.236</b>	<b>3.887.563</b>	<b>4.161.146</b>
<b>KPI - kg CO<sub>2</sub> eq GAS REFR. + metano/bott</b>	<b>0,047</b>	<b>0,048</b>	<b>0,044</b>

## 3. Riepilogo indicatori



La situazione è stabile nel 2017, perché, nonostante un leggero aumento di fughe di gas (che coinvolgono però gas ad effetto serra con minore impatto ambientale), va tenuto in considerazione l'ingresso del sito di Castelfranco Emilia tra quelli certificati Emas. Il dato è in leggera diminuzione nel 2018.





## 5.7. SOSTENIBILITA' E BIODIVERSITA'

L'utilizzo di fonte rinnovabile è l'indicatore di sostenibilità scelto dalla nostra azienda, attraverso l'impianto fotovoltaico presente sul tetto del sito produttivo di Campegine. Le tre sezioni vengono monitorate mensilmente.

Considerando tutto l'anno solare 2017 il miglioramento rispetto ai precedenti esercizi è evidente, miglioramento dovuto a due motivi :

- le ore di sole dell'estate 2017
- le manutenzioni sull'impianto fotovoltaico

**Nel 2018 per Campegine, il dato è peggiorato per un guasto su un inverter di misurazione della corrente elettrica prodotta.**

**E' stato inoltre inserito il dato di Cantine Maschio che dal 2018 misura la corrente autoprodotta di pannelli fotovoltaici posti sopra un capannone di stoccaggio. Sono previsti per i prossimi anni altre coperture fotovoltaiche (Correggio).**

	Energia da fonte rinnovabile	MWh prodotti da fotovoltaico	MWh di energia elettrica consumata sul sito di Campegine	Indicatore di energia rinnovabile
	es 2016/2017	484	7.263	6,66%
campegine	2017	498	7.061	7,05%
	2018	437	7.370	5,92%
maschio	2018	81	4.380	1,84%

Per la biodiversità, la nostra azienda si è prefigurata di mantenere alta la quota del vino del territorio ovvero la trasformazione di vino IGT e DOC. In effetti i vini del territorio ancorati da secoli di storia hanno costruito un rapporto consolidato con l'ambiente circostante sia dal punto di vista del terreno, dell'esposizione al sole, del sistema di allevamento e della tipologia del suolo. Ne risulta che il vino del territorio è quello meno "costoso" dal punto di vista ambientale. La nostra azienda si prefigge un obiettivo di almeno 75% di uva lavorata ottenuti secondo i disciplinari DOC ed IGT del territorio. Nel 2017 l'indicatore è oltre il 90% grazie alla politica aziendale di orientare i vigneti verso produzione IGT e DOC in questo momento valorizzate meglio dal mercato rispetto al vino da tavola e alla volontà aziendale di incitare i soci alla produzione con disciplinari locali. **Nel 2018, per colpa di una vendemmia abbondante, molti vini IGT e DOC sono stati declassati a VDT e l'indicatore è in diminuzione. Il dato di vigneto è collegato all'esito della classificazione uva in cantina e non alla potenzialità del vigneto a produrre DOC, IGT o vino da tavola.**

Biodiversità	Superficie DOC	Superficie IGT	Superficie VDT	% biodiversità
vendemmia 2016	2008	1492	602	85,3%
Vendemmia 2017	2415	1488	284	93,2%
Vendemmia 2018	2063	1622	613	85,7%

### 5.8. ACQUE REFLUE

Sono monitorati tutti i parametri di inquinamento, almeno una volta all'anno viene realizzata una analisi completa di tutti i parametri previsti nel D.Lgs 152/2006. Sono stati selezionati 2 indicatori di performance in questa nuova edizione della dichiarazione ambientale (un indicatore di contaminazione e un indicatore di volume scaricato). L'indicatore più rappresentativo della contaminazione delle acque reflue è il parametro BOD<sub>5</sub>, in quanto valuta (in 5gg) la quantità di ossigeno richiesto affinché le sostanze organiche siano degradate dai batteri aerobi. Nel 2015, il parametro BOD<sub>5</sub> (fonte: analisi ufficiali Ireti per i siti di Reggio, laboratorio esterno Giusto per il sito di Cantine Maschio, analisi ufficiali Hera per Castelvetro e Castelfranco Emilia) è migliorato. **Dopo 2 anni con l'indicatore inferiore a 2% quindi al di sotto del 10% del limite autorizzato, nel 2018 ci troviamo con un indicatore a circa 30% per il dato anomalo di campagnola.**

VALORE MASSIMO DEL PARAMETRO BOD5 DA ANALISI ENTE GESTORE				
ANNI	2016	2017	2018	LIMITE AUTORIZZATIVO
CAMPEGINE	19,7	9	12	200
CAMPAGNOLA	347	7	3909	3500
CORREGGIO	8,1	16	37	3000
ARGINE			259	3500
CANALI			62	3500
MASCHIO	5,5	9	9	40
CASTELVETRO	55	130	135	1000
CASTELFRANCO EMILIA		50	48	250
CARPI				NESSUN LIMITE
Somma siti Emas	435,3	221	4471	14990
KPI - BOD5 MAX/ Limite autorizzato siti Emas	2,90%	1,47%	29,83%	

VOLUME SCARICATO IN M3				
ANNI	2016	2017	2018*	LIMITE AUTORIZZATIVO
CAMPEGINE	90.565	91.300	96.300	150.000
CAMPAGNOLA	31.054	34.610	28.275	50.000
CORREGGIO	13.391	14.618	13.333	25.000
ARGINE	418	285	206	4.000
CANALI	0	300	352	1.000
CASTELVETRO	3467	2.364	7.569	NESSUN LIMITE
CASTELFRANCO EMILIA		27.366	35.195	NESSUN LIMITE
MASCHIO	SCARICO IN ACQUE SUPERFICIALI			NESSUN LIMITE
CARPI			16.374	25.000
VOLUME ANNUO siti Emas	138.895	170.843	197.604	KPI 2018 SENZA
N° BOTTIGLIE siti Emas	96.117.009	93.609.353	96.035.150	CASTELFRANCO E CARPI
KPI siti Emas- L acq depurata/bott	1,45	1,83	2,06	1,52

Nel 2017, si osserva un peggioramento dell'indicatore anche togliendo il contributo di Castelvetro e Castelfranco. Anche nel 2018, con l'introduzione del sito di Carpi osserviamo un aumento di volume. Se togliamo i siti di Castelfranco e Carpi, il dato 2018 è pari a 1,52 ovvero molto simili al dato 2016, quindi in realtà stabile.

### 5.9. SOSTANZE PERICOLOSE ED ANTINCENDIO

Le sostanze pericolose sono composte principalmente dall'anidride solforosa, che viene usata soprattutto nei centri di pigiatura durante il periodo di vendemmia. L'anidride solforosa (conosciuta al pubblico con il nome di "solfiti" una volta presente nel vino) è necessaria per la stabilizzazione dei vini e la quantità utilizzata può variare molto, a seconda della qualità igienico-sanitaria della vendemmia. Per poter essere confrontabile tra le varie annate, il consumo di anidride solforosa è stato messo in rapporto alla quantità totale di bottiglie prodotte (tutti i centri di imbottigliamento compresi).

Anno solare	2016	2017	2018
anidride solforosa in kg	110.431	90.011	132.725
numero di bottiglie	127.067.379	125.484.314	128.349.730
KPI - g/bott	0,869	0,717	1,034
variazione %	-1,23	-17,46	44,16
UVA PIGIATA in qt	870.707,64	662.292,13	887.627,53
KPI - kg/QT uva	0,13	0,14	0,15

Si precisa tuttavia che dal punto di vista analitico, la concentrazione finale media dell'anidride solforosa in una bottiglia di Lambrusco rosso è 140 mg/l ovvero 0,105 g per bottiglia, dato che rappresenta un po' meno dell'11% del dato che abbiamo calcolato. In effetti, l'anidride solforosa viene usata in grande concentrazione per fermare i processi di fermentazione, ma deve essere anche estratta (tramite processi di desolfurazione) per poter avviare dei processi controllati di vinificazione. **Nel 2018, si osserva un aumento notevole di SO2 acquistata, con l'indicatore che supera il dato di 1 kg per bottiglia. Tuttavia, si rende necessario collegare tale dato all'uva pigiata in quanto direttamente proporzionale. In tale caso osserviamo un KPI molto più stabile, che è leggermente aumentato nel 2018 per un utilizzo maggiore di SO2 anche per i mosti e non solo per i vini.**

I siti registrati Emas (tranne la platea Rabaglia che non è soggetta a CPI) sono in possesso dei certificati di prevenzione incendio, secondo la seguente tabella.

SITO	CPI	ATTIVITÀ	PRATICHE IN CORSO
CAMPEGINE	Pratica 18010 del 03/08/2016	70.2/C 34.1/B 34.2/C 74.3/C	NO
MASCHIO	Pratica 13521 del 02/09/2013	70.2/C 2.1/B 34.1/B 74.3/C	NO
CAMPAGNOLA	Pratica 12180 del 17/08/2012	74.C	NO
CORREGGIO	Pratica 17656 del 16/03/2015	70.C 74.C	NO
VILLA ARGINE	Pratica 36693 del 05/12/2013	70.B	NO
CANALI	Pratica 39265 del 21/02/2012	74.A	NO
CASTELVETRO	Pratica 36891 del 23/01/2012	74.A	NO
CASTELFRANCO	Pratica 20540 del 25/11/2013	74.3/C	NO
CARPI	Pratica 26062 del 26/07/2017	74.1.A.	NO

### **5.10. EMERGENZE E NON-CONFORMITA'**

Nel 2018, si è verificata una situazione di non-conformità per il sito di Campagnola Emilia. Nel settembre 2018, a seguito di un controllo dell'ente gestore dei parametri con superamento dei limiti autorizzativi, l'Arpae ha analizzato un campione medio che è risultato non conforme per il parametro solfiti. La causa dell'anomalia è stata individuata nell'arrivo al depuratore di scarti di desolforazione (normalmente gestiti come rifiuti) ma che per motivo di mancata capacità di stoccaggio sono stati immessi nel depuratore, danneggiando le membrane e quindi la capacità all'ossidazione.

Gli scritti difensivi in merito al processo verbale 09/2018/NO sono stati spediti via pec a fine dicembre, l'ingiunzione al pagamento di una sanzione era arrivata in data 17/04/2019, il bonifico è stato pagato in data 03/05/2019. Le azioni correttive più importanti sono state implementate in particolare : sostituzione delle membrane di diffusione con membrane più larghe, creazione di una zona di stoccaggio polmone del CER020703 dopo il desolforatore per evitare l'ingresso di tale rifiuti nella vasca di bilanciamento.

Nel gennaio 2019, si è verificata una situazione di emergenza ambientale presso il sito Cantine Maschio con lo scarico accidentale di vino in acque meteoriche. Tale sversamento è stato comunicato alle autorità competente, ente di certificazione ed Ispra. Al di là della correzione dello sversamento, è stato comunicato in provincia un piano di azioni preventive che è tuttora in corso di utimazione (la maggiore parte delle azioni sono state realizzate: bacino di laminazione, stoccaggi per l'impianto di depurazione..). La formazione e le prove di simulazione all'emergenze sono state realizzate a maggio 2019.

Nel gennaio 2019, si è verificata una situazione d'emergenza sversamento presso il sito Cantine Maschio, con il superamento del parametro zinco nelle acque di scarico. Il parametro è rientrato nei limiti autorizzativi il mese stesso. La causa è stata individuata con un cantiere straordinario di manutenzione al depuratore aziendale.

### **5.11. IPPC ED ALTRI ASPETTI AMBIENTALI**

Per valutare se i siti produttivi non siano sottoposti ad Autorizzazione Integrata Ambientale, vengono periodicamente confrontati i dati produttivi con i limiti fissati dalla direttiva IPPC. Per i siti di imbottigliamento viene recuperato il dato Istat trimestrale che calcola il prodotto finito imbottigliato giornaliero (media trimestrale del dato).

Centri di imbottigliamento	trimestre GEN-FEB-MAR 2019
Cantine Maschio	78,63
Campegine	190,10
<b>limite</b>	<b>300 ton/g</b>

I due siti di imbottigliamento sono al di sotto del limite previsto.

Per i centri di pigiatura, si considera il prodotto finito (calcolato dai registri al 31 dicembre della vendemmia in corso) che viene diviso dai giorni lavorativi (60 gg). Nessuno sito supera i 300 ton/g.

Centri di pigiatura (ton/g)	vendemmia 2016	vendemmia 2017	vendemmia 2018	var. rispetto all'esercizio precedente
Campagnola	264,1	214,8	282,9	31,7%
Correggio	253,8	204,8	252,6	23,3%
Villa Argine	95,8	68,6	89,1	29,8%
Canali	30,7	18,0	23,6	31,2%
Castelvetro	105,5	57,2	86,3	50,8%
Castelfranco Emilia		135,7	210,5	55,1%
Carpi			159,3	

## RUMORE

Dal punto di vista ambientale, con i monitoraggi periodici realizzati presso i siti produttivi, non si sono riscontrate anomalie di superamento dei limiti di immissione del rumore nell'ambiente esterno. **Sono state eseguite le valutazioni del rumore per Canali e Campegine. I dati rilevati rispettano i limiti di legge. Sono in previsione per la vendemmi 2019 le valutazioni d'impatto acustico di Correggio, Campagnola e Villa Argine.**

## TRASPORTI

Tutti i trasporti sono a carico di trasportatori esterni sia per l'ingresso delle materie prime, sia per l'uscita dei prodotti finiti. Con il calcolo della Carbon Footprint siamo riusciti a modellizzare l'impatto dei trasporti nell'impronta carbonio del vino. Nel report 2017 per la comunicazione esterna della Carbon Footprint del Lambrusco Emilia Igt Secco marchio Riunite, l'impatto del trasporto si era riscontrato essere pari a 4,75% dell'impronta totale, ovvero stimato in 0,036 kg CO<sub>2</sub> eq per bottiglia. **Nel 2018, l'impatto dei trasporti è pari a 6% dell'impronta del prodotto ovvero stimata a 0,051 kg CO<sub>2</sub> eq per bottiglia.**

**5.12. PIANIFICAZIONE DEGLI OBIETTIVI AMBIENTALI E PROGRAMMI DI MIGLIORAMENTO COLLEGATI**

La seguente tabella fa la sintesi dello stato dei KPI rispetto alla programmazione triennale (passato e in corso) e definisce le azioni ed i progetti di miglioramento collegati.

ASPETTI AMBIENTALI RISORSE NATURALI E NON - NOME KPI	OBIETTIVI DI POLITICA RIDUZIONE CONSUMI/IMPATTI	AZIONI IMPLEMENTATE TRIENNO PRECEDENTE	OBIETTIVO TRIENNO PRECEDENTE ESERCIZIO 2016/2017			OBIETTIVO TRIENNO IN CORSO - GLI OBIETTIVI 2020 SONO STATI ESTRAPOLATI DAL OBIETTIVO FINALE TRIENNO PRECEDENTE			AZIONI DA CONFERMARE	PROGETTI DI MIGLIORAMENTO PER IL TRIENNO IN CORSO	NECESSITA' RICALCOLO KPI	
			TEORICO	CALCOLATO	RAGGIUNTO	TEORICO AL 2020	CALCOLATO 2017	SCOSTAMENTO			DA FARE	VALORE
ACQUA	RISPARMIO IDRICO	RIDUZIONE OVE POSSIBILE DEI TEMPI DI LAVAGGIO IN CANTINA	2,040	2,632	☹	2,040	3,470	☹ - VEDI PAG 24	RIDUZIONE CONSUMO DI ACQUA NEI LAVAGGI OVE POSSIBILE	FORMARE UN GRUPPO DI LAVORO SUL PROGETTO "RIUTILIZZO ACQUA" IN MODO DA CONDIVIDERE ALCUNE SOLUZIONI GIA' ATTUATE IN ALCUNI SITI, NUOVE TECNOLOGIE E STRUMENTI PER LA MISURAZIONE	SI*	3,083
ENERGIA ELETTRICA	RISPARMIO ENERGETICO	OTTIMIZZAZIONE DEI CONSUMI ATTRAVERSO RIFASAMENTI MOTORI E SOSTIZIONE IMPIANTI ENERGIVORI	0,153	1,69	☹	0,150	0,186	☹ - VEDI PAG 25	RIFASAMENTI, CONTROLLO REMOTO	STUDIO DEI FLUSSI DI CONSUMI PER LE SINGOLE UTENZE (CAMPEGINE + CAMPAGNOLA), TRATTAMENTO DEI DATI AI FINI STATISTICI, PROSEGUIRE CON LA SUPERVISIONE DELLE MACCHINE	SI*	0,168
GAS METANO	RISPARMIO ENERGETICO	OTTIMIZZAZIONE DEI CONSUMI ATTRAVERSO GESTIONE PIA' ACURATA DELLE CALDAIE	0,017	0,022	☹	0,016	0,021	☹ - VEDI PAG 26	PROGRAMMI DI MANUTENZIONE		SI*	0,020
ENERGIA RINNOVABILE	RISPARMIO ENERGETICO	MANTENERE EFFICIENTE IMPIANTO FOTOVOLTAICO	>5%	6,70%	☺	>5%	7,05%	☺		AUMENTARE IL PARCO VOLTAICO NEL PROSSIMO TRIENNIO (CORREGGIO)	NO	
BIODIVERSITA'	CONTRIBUIRE AL MANTENIMENTO DELLA BIODIVERSITA'	MANTENERE E PROMUOVERE PRODUZIONE LOCALI (IGT E DOC)	>75%	85%	☺	>75%	93,22%	☺	CAMPAGNA AZIENDALE DI PROMOZIONE DEI VINI DEL TERRITORIO ATTRAVERSO LA RETE DEI SOCI		NO	
IMBALLI	RIDURRE IMPATTO	RIDURRE IL PESO DELL'IMBALLO OVE POSSIBILE	0,512	0,542	☹	0,520	0,569	☹ - VEDI PAG 27	CALCOLO CARBON FOOTPRINT	SENSIBILIZZARE IL MARKETING SULL'ASPETTO PESO BOTTIGLIA	NO	
RIFIUTI	RIDURRE LA PRODUZIONE DI RIFIUTI	RIDUZIONE DELLA PRODUZIONE DI ALCUNI RIFIUTI	0,045	0,046	☹	0,036	0,048	☹ - VEDI PAG 28	PROSEGUIRE NELLA RACCOLTA DIFFREZIATA, E NELLA RIDUZIONE DELLA PRODUZIONE DEI RIFIUTI (FANGO)		SI*	0,042
QUALITA' DELLE ACQUE REFLUE - BOD5 MEDIO/BOD5 AUTORIZZATO	MANTENERE IN EFFICIENZA I PROCESSI DI DEPURAZIONE DELLE ACQUE	MANTENERE IN EFFICIENZA I PROCESSI DI DEPURAZIONE DELLE ACQUE	< 10%	3%	☺	< 10%	1,47%	☺	PROSEGUIRE CON GLI INVESTIMENTI DI AMMODERNAMENTI, RINNOVAMENTI IMPIANTI (CASTELVETRO)	FORMARE UN GRUPPO DI LAVORO SUL PROGETTO "ANALISI DEI RISCHI COLLEGATO ALLA SCELTA DEI DETERGENTI A MONTE DELL'IMPIANTO DI DEPURAZIONE"	NO	
VOLUMI DELLE ACQUE REFLUE	DIMINUIRE IL VOLUME DELLE ACQUE REFLUE IN USCITA	DIMINUIRE I VOLUMI DI ACQUE REFLUE IN USCITA	1,400	1,450	☹	1,400	1,825	☹ - VEDI PAG 31	DIMINUIZIONE DEI VOLUMI IN USCITA GRAZIE ALLA DIMINUIZIONE DEI CONSUMI IN INGRESSO		SI*	1,507
SOSTANZE PERICOLOSE	DIMINUIRE IL CONSUMO DELLE SOSTANZE PERICOLOSE	DIMINUIRE IL CONSUMO DELLE SOSTANZE PERICOLOSE	0,860	0,869	☹	0,800	0,717	☺	OTTIMIZZAZIONE CONSUMO SO2 GRAZIE ALL'ACQUISTO DI CONTENITORI MOBILI		NO	

### 5.13. PROGETTI DI RICERCA COLLEGATI ALLA SOSTENIBILITÀ

## VALUTAZIONE DELL'IMPRONTA CARBONICA IN RELAZIONE A STRATEGIE VITICOLE AD ALTA SOSTENIBILITÀ

**Bando e misura di riferimento:** Mis. 16.1.01 PSR Regione Emilia-Romagna 2016

**Focus area:** 5E

**Capofila:** CRPV Soc. Coop.

**Obiettivo:** il progetto mira a realizzare un sistema integrato in cui la gestione altamente sostenibile del suolo e della chioma del vigneto è accompagnata ad un costante, rapido e semplice monitoraggio dell'efficienza del sistema nella riduzione dell'emissione di gas serra nonché ad un'immediata visibilità dei risultati ottenuti ed accessibilità alle innovative tecniche di gestione impiegate.

## INNOVATIVI MODELLI PER LA GESTIONE MECCANIZZATA E SOSTENIBILE DEL VIGNETO

**Bando e misura di riferimento:** Mis. 16.1.01 PSR Regione Emilia-Romagna 2016

**Focus area:** 2A

**Capofila:** CRPV Soc. Coop.

**Obiettivo:** il progetto mira a dimostrare la validità di modelli di gestione meccanizzata del vigneto nelle principali tipologie viticole dell'Emilia-Romagna.

## APPLICAZIONE DI TECNICHE E METODOLOGIE SOSTENIBILI PER LA DIFESA, L'IRRIGAZIONE E LA NUTRIZIONE IN VITICOLTURA

**Bando e misura di riferimento:** Mis. 16.1.01 PSR Regione Emilia-Romagna 2016

**Focus area:** 4B

**Capofila:** CRPV Soc. Coop.

**Obiettivo:** il progetto mira a produrre innovazioni sostenibili a supporto del settore viticolo per razionalizzare gli input nei vigneti a seguito delle nuove esigenze di cambiamento con particolare riguardo agli aspetti agronomici (ottimizzazione di nutrizione e irrigazione) e fitosanitari (miglioramento della difesa della vite dalle principali malattie), nel rispetto della sostenibilità ambientale ed economica.

## VALUTAZIONE DI INNOVATIVE STRATEGIE DI ADATTAMENTO IN VIGNETO E IN CANTINA AL MUTATO CONTESTO CLIMATICO

**Bando e misura di riferimento:** Mis. 16.1.01 PSR Regione Emilia-Romagna 2016

**Focus area:** 4B

**Capofila:** CRPV Soc. Coop.

**Obiettivo:** il progetto mira a trasferire alle aziende produttrici soluzioni efficaci per contrastare l'impatto del cambiamento climatico, limitare il rilascio di sostanze inquinanti, migliorare la qualità delle acque e del suolo e controllare le avversità con tecniche agronomiche meno impattanti sull'ambiente.

## INVESTIMENTI PER LA TRASFORMAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI AGRICOLI.

**Descrizione operazione:** realizzazione di un fabbricato, completo dei relativi impianti fissi, da adibire a magazzino dei prodotti finiti nell'UTE della "Cantine Maschio". L'intervento principale è accompagnato dalla sostituzione di n. 6 autoclavi all'interno dello stabilimento, che comporta anche l'esecuzione di opere edili per il rifacimento di basamenti e pavimentazioni nel fabbricato esistente. Sono previsti inoltre la rimozione-smaltimento dell'amianto utilizzato come isolante delle vecchie autoclavi ed il potenziamento dell'impianto di depurazione delle acque reflue con realizzazione di nuove vasche ed adeguamento della impiantistica specifica (membrane e parte elettromeccanica).

**Finalità:** sviluppo ed ammodernamento dell'UTE "Cantine Maschio" al fine di adeguare i fabbricati e gli impianti alle attuali esigenze con miglioramento dell'efficienza del processo produttivo.

**Risultati ottenuti:** con la realizzazione degli investimenti è stato possibile efficientare ulteriormente la produzione dell'UTE "Cantine Maschio" grazie all'adeguamento della capacità di stoccaggio, grazie al potenziamento del depuratore e all'installazione dei pannelli fotovoltaici sul nuovo magazzino. Inoltre l'ammodernamento del reparto autoclavi assieme alla rimozione dell'amianto ha contribuito ad un sensibile incremento nella qualità dell'ambiente lavorativo, sempre nell'ottica di miglioramento del prodotto finale.

Iniziativa finanziata dal Programma di sviluppo rurale per il Veneto 2014-2020

Organismo responsabile dell'informazione: CANTINE RIUNITE & CIV S.C.A.

Autorità di gestione: Regione del Veneto – Direzione AdG FEASR Parchi e Foreste

## PROGETTO CAVIN CON IL CRPA

Divulgazione a cura di Centro Ricerche Produzioni Animali – C.R.P.A. S.p.a. - Autorità di Gestione: Direzione Agricoltura, caccia e pesca della Regione Emilia-Romagna. Iniziativa realizzata nell'ambito del Programma regionale di sviluppo rurale 2014-2020 — Tipo di operazione 16.1.01 — Gruppi operativi del partenariato europeo per l'innovazione: "produttività e sostenibilità dell'agricoltura" — Focus Area 5C - Favorire l'approvvigionamento e l'utilizzo di fonti di energia rinnovabili, sottoprodotti, materiali di scarto, residui e altre materie grezze non alimentari ai fini della bioeconomia - Progetto "Cavitazione vinacce per valorizzazione a fini energetici".

### APPROVAZIONE DELLA PRESENTE DICHIARAZIONE AMBIENTALE

IL PRESIDENTE

IL DIRETTORE GENERALE




**ENTE DI CERTIFICAZIONE**

DNV GL BUSINESS ASSURANCE ITALIA S.R.L

VIA ENERGY PARK 14

20871 VIMERCATE (MB) ITALIA

CERTIFICATO DI ACCREDITAMENTO ACCREDIA N° 009P REV 02 CODICE EU IT-V-0003



