

DICHIARAZIONE AMBIENTALE

2024



CANTINE
Riunite&Civ



EMAS

GESTIONE
AMBIENTALE
VERIFICATA
IT-000157

*Redatta in conformità al regolamento
CE 1121/2009 e UE/2026/2018*

Edizione 03 rev 10 del 29/05/2024

ANNO SOLARE 2023 – dati aggiornati al 31/03/2024

29/05/2024

RIFERIMENTO PER IL PUBBLICO

Scopo di certificazione	Produzione e commercializzazione di vini imbottigliati o sfusi attraverso le fasi di pigiatura uve, vinificazione e confezionamento
Codice Nace	11.02.
Contatto per il pubblico	Sophie Gueguen tel 0522 905711 posta elettronica: sgueguen@riuniteciv.it
Messa a disposizione della versione aggiornata annualmente	Direttamente sul sito aziendale https://www.riuniteciv.com/gruppo/ in fondo alla pagina è scaricabile direttamente in pdf l'ultima dichiarazione ambientale convalidata dall'ente di certificazione dopo l'approvazione di Ispra
Siti produttivi interessati dal presente scopo di certificazione / registrazione	<p>sito 1: Stabilimento di vinificazione e imbottigliamento Campegine Via Brodolini, 24, 42040 Campegine, Reggio Emilia Tel 0522 905711</p> <p>sito 2: Cantina di pigiatura di Campagnola Via Grande 13/A, 42012 Campagnola, Reggio Emilia Tel 0522 669927</p> <p>sito 3: Cantina di pigiatura di Correggio Via Macero 10, 42015 Correggio, Reggio Emilia Tel 0522 692581</p> <p>sito 4: Cantina di pigiatura di Villa Argine Via Gramsci,13, 42023 Villa Argine, Cadelbosco di Sopra Reggio Emilia Tel 0522905711</p> <p>sito 5: Cantina di pigiatura e Centro di rappresentanza di Albinea-Canali Via Tassoni 213, località Canali, 42100 Reggio Emilia Tel 0522905711</p> <p>sito 6: Centro di vinificazione e imbottigliamento di Cantine Maschio Via Cadore Mare 2, 31020 Visnà (TV) Tel 0438794115</p> <p>sito 7: Platea di stoccaggio fanghi - Rabaglia Via Fratelli Cervi 7, 42043 Gattatico, Reggio Emilia Tel 0522 905711</p> <p>sito 8: Cantina di pigiatura di Castelvetro Via Lingualunga 9, 41014 Castelvetro (MO) Tel. 059702781</p> <p>sito 9: Cantina di pigiatura di Castelfranco Via Vittorio Veneto 76, 41013 Castelfranco Emilia (MO) Tel. 059 924013</p> <p>Sito 10: Cantina di pigiatura di San Marino di Carpi Via Provinciale Motta 79, 41012 San Marino di Carpi (MO) Tel. 059 686248</p> <p>Sito 11 : Sito di imbottigliamento di San Prospero Via Canaletto 52, 41030 San Prospero sulla Secchia (MO) Tel. 059 812412</p>

29/05/2024

2

Sommario

RIFERIMENTO PER IL PUBBLICO	2
1. DESCRIZIONE DI CANTINE RIUNITE & CIV s.c.a.....	4
1.1. ATTIVITÀ PRINCIPALE	4
1.2. COMMERCIALIZZAZIONE	4
1.3. ORGANIZZAZIONE	5
1.4. PROCESSI PRODUTTIVI	6
2. POLITICA AZIENDALE.....	18
3. IL SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE.....	19
4. GLI ASPETTI AMBIENTALI.....	20
4.1. METODOLOGIA APPLICATA PER LA VALUTAZIONE DEGLI ASPETTI AMBIENTALI .	20
4.2. RISULTATI.....	21
5. DATI AMBIENTALI	21
5.1 ACQUA (ASPETTO AMBIENTALE DIRETTO).....	23
5.2 ENERGIA ELETTRICA* (ASPETTO AMBIENTALE DIRETTO)	24
5.3. GAS METANO (ASPETTO AMBIENTALE DIRETTO).....	25
5.4 TEP (ASPETTO AMBIENTALE DIRETTO).....	26
5.5. PRODUZIONE DI RIFIUTI (ASPETTO AMBIENTALE DIRETTO)	27
5.6. UTILIZZO IMBALLO* (ASPETTO AMBIENTALE DIRETTO)	28
5.7 EMISSIONI DI CO2 (ASPETTO AMBIENTALE DIRETTO)	29
5.8. ACQUE REFLUE (ASPETTO AMBIENTALE DIRETTO).....	30
5.9. SOSTANZE PERICOLOSE (ASPETTO AMBIENTALE DIRETTO)	31
5.10. RUMORE (ASPETTO AMBIENTALE DIRETTO)	32
5.11. SUPERFICIE ORIENTATA ALLA NATURA (ASPETTI AMBIENTALI DIRETTI).....	32
5.12. ASPETTI LEGISLATIVI (ASPETTI AMBIENTALI DIRETTI)	33
5.13. ASPETTI AMBIENTALI INDIRETTI	34
5.14. EMERGENZE E NON- CONFORMITA'	36
5.15. PROGRAMMI DI MIGLIORAMENTO GENERALE TRIENNIO	42
5.16. PREVISIONE DEI KPI NEL PROSSIMO TRIENNO	44
5.17. STATO DEI KPI 2023 RISPETTO ALLA PROGRAMMAZIONE TRIENNALE	46
5.18. PROGETTI DI RICERCA COLLEGATI ALLA SOSTENIBILITA'	46



1. DESCRIZIONE DI CANTINE RIUNITE & CIV s.c.a.

1.1. ATTIVITÀ PRINCIPALE

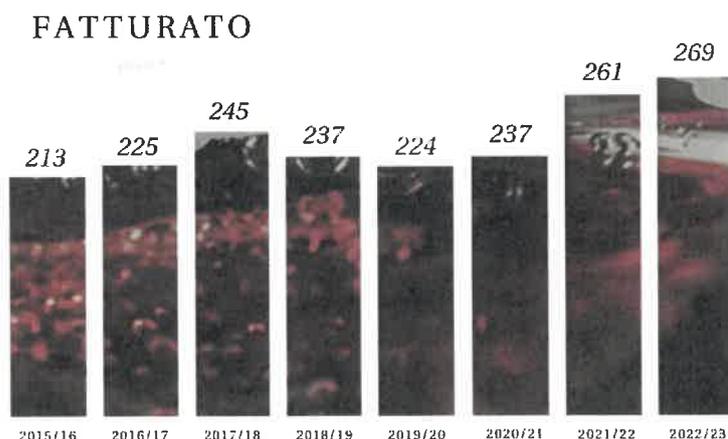
Cantine Riunite & Civ (CRC) sono un'organizzazione di trasformazione della filiera viti-vinicola situata in Emilia Romagna nella zona di origine dei vini tradizionali emiliani e nel Veneto. Cantine Riunite & Civ hanno esperienza di più di 50 anni nella produzione di vini frizzanti, spumanti, vini fermi,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

- **7 centri di pigiatura** (Castelvetro, Castelfranco, Carpi-Sorbara, Correggio, Villa Argine, Campagnola e Canali, nei quali viene conferita la materia prima che è poi trasformata in mosti e vini semi-lavorati,
- **3 centri di imbottigliamento**, a Campegine (RE), dove i vini sono affinati, stoccati e confezionati, a Visnà di Vazzola (TV) con lo stabilimento di Cantine Maschio e a San Prospero sulla Secchia (MO) con lo stabilimento di imbottigliamento "Cavicchioli".
- **una platea di stoccaggio dei fanghi** dell'impianto di depurazione aziendale, a Gattatico (RE), a un paio di chilometri della sede di Campegine.

Oltre all'attività principale di produzione di vino, l'azienda possiede dei vigneti di proprietà che sono rimasti fuori dal sistema di gestione ambientale. Gli indicatori ambientali riguardano essenzialmente i 10 siti produttivi in quanto il sito della Platea Rabaglia è un semplice deposito di fango di depurazione in R13 (nessuna utenza).

1.2. COMMERCIALIZZAZIONE

I principali mercati di destinazione dei prodotti confezionati in bottiglia sono l'Italia, gli Stati Uniti, l'Europa e il Centro 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)

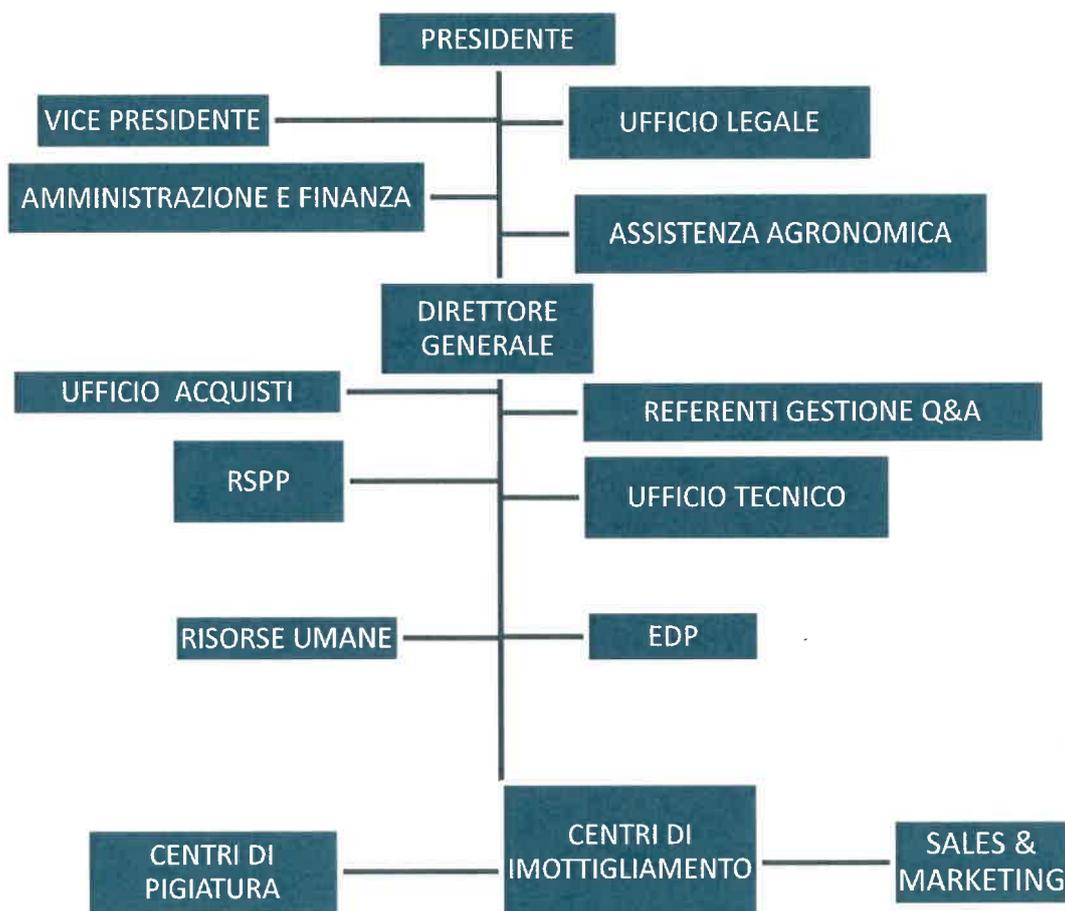


29/05/2024

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 15/05/2024)



Note (allegato V del bilancio d'esercizio) : 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).

29/05/2024
[Firma]
[Stampato]

Il liquido estratto chiamato mosto può subire varie operazioni come la stabilizzazione attraverso il freddo (uso frigoriferie) o l'aggiunta di anidride solforosa (solfitazione del mosto che viene chiamato **mosto muto**), può essere anche concentrato. Prima del suo utilizzo nell'avviamento della fermentazione il mosto muto deve essere desolforato. La desolforazione dei mosti muti viene realizzata con un desolforatore che scalda il mosto attraverso l'uso del vapore. I solfiti che evaporano dal mosto vengono intercettati o dalla soda o dalla calce idrata. Si produce un rifiuto a pH basico che contiene dei solfiti. Il mosto desolforato o il mosto stabilizzato con il freddo sono usati per la fase successiva di fermentazione.

L'enologo gestisce la cantina in modo da produrre del vino base (prima fermentazione) da inviare presso i centri di imbottigliamento. L'attività successiva di stoccaggio refrigerato è necessaria alla buona qualità del prodotto finito.

I centri di imbottigliamento ricevono il vino base dai centri di pigiatura e il mosto (freddo o concentrato) e operano il taglio base (miscela tra vino base e mosto) in modo da avviare la seconda fermentazione nelle autoclavi a pressione (metodo Charmat). In funzione del livello di pressione si ottiene un vino frizzante o spumante. Il prodotto è mantenuto tra 0 e 4 gradi prima della fase di imbottigliamento. Il vino è imbottigliato in condizioni sterili e può anche essere pastorizzato (uso vapore). In seguito all'imbottigliamento avviene la fase di confezionamento e stoccaggio prima della spedizione con automezzi terzi presso piattaforme di distribuzioni, grossisti o porti (spedizioni fuori Europa).

Il sito di Cantine Maschio è un sito misto che svolge l'attività di pigiatura per una piccola parte di uva di proprietà e acquista vini base e mosti presso cantine locali per trasformarli in vini frizzanti e spumanti del Veneto.



-  DENOMINAZIONE
IGT VENETO
-  VITIGNI
Chardonnay e altri selezionati vitigni a bacca bianca
-  PROVENIENZA
Terreni maggiormente vocati nell'area vitivinicola veneta



-  DENOMINAZIONE
DOCG VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE
-  VITIGNI
Glera e vitigni complementari come da disciplinare
-  PROVENIENZA
Vigneti selezionati delle colline più vocate della denominazione

29/05/2024

7

Nella tabella sotto una breve descrizione delle attività svolte presso i siti produttivi

Sito	Attività
Argine	Ricevimento uve, pigiatura e diraspatura, macerazione, svinatura e pressatura del mosto, solfitazione, stoccaggio, trasporto mosto presso altre cantine, vendita al dettaglio
Canali	Ricevimento uve, pigiatura e diraspatura, macerazione, svinatura e pressatura del mosto, solfitazione, stoccaggi, trasporto mosto presso altre cantine, fermentazione di una piccola quantità di vino fermo, vendita al dettaglio, centro di rappresentanza
Castelvetro	Ricevimento uve, pigiatura e diraspatura, macerazione, svinatura e pressatura del mosto, solfitazione, stoccaggio a temperatura refrigerata, trasporto mosto presso altre cantine, fermentazione e produzione di vino base, trasporto mosto muto presso un altro sito per la desolforazione, spedizione vino base presso il centro di imbottigliamento, vendita al dettaglio
Correggio, Carpi, Castelfranco	Ricevimento uve, pigiatura e diraspatura, macerazione, svinatura e pressatura del mosto, solfitazione, desolforazione mosti muti, fermentazione e produzione di vino base, spedizione vino base e mosti presso il centro di imbottigliamento, vendita al dettaglio
Campegine, San Prospero	Recezione mosti e vini dai centri di pigiatura, elaborazioni tagli con vini e mosti, vinificazione secondaria, stoccaggio refrigerato, imbottigliamento in bottiglie di vetro, pastorizzazione, confezionamento in cartoni, palettizzazione, stoccaggio, spedizione del prodotto finito.
Cantine Maschio	Ricezione uve di proprietà, pigiadiraspatura e elaborazione del mosto per trasformarlo in vino, recezione mosti e vini dai cantine locali, elaborazioni tagli con vini e mosti, vinificazione secondaria, stoccaggio refrigerato, imbottigliamento in bottiglie di vetro, pastorizzazione, confezionamento in cartoni, palettizzazione, stoccaggio, spedizione del prodotto finito.
Platea stoccaggio Rabaglia	Stoccaggio fanghi pressati dal depuratore biologico di Campegine

29/05/2024



8

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



Il sito di Campegine imbottiglia vari formati di vini frizzanti del territorio di Reggio e Modena come i Lambruschi

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. 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"
Superficie	L'area totale su cui è costruito è di mq 77.000, mentre la superficie coperta è di mq 32.900, di cui circa mq 16.100 destinati a magazzini.
Impianti produttivi	Reparto cantina con Autoclavi refrigerati e non, autoclavi di stoccaggio, filtri e pompe, impianto dosaggio SO ₂ liquida e impianto di azoto, Reparto imbottigliamento con 3 linee d'imbottigliamento per una capacità produttiva complessiva di 45.000 bott/h
Impianti frigoriferi	Lo stabilimento è dotato di due centrali frigorifere ad uso produttivo: una centrale con tre compressori ad ammoniaca (135 kg) recentemente rinnovata per una capacità frigorifera pari a 1.540.000 Kcal/h, una seconda centrale più recente alimentata gas HFC-134. Inoltre il sito è provvisto di quattro centrali di condizionamento per ambienti produttivi e uffici (1.119 kg di R407C, 62 kg di R449A, 640 kg di R134a),
Impianti termici	Il sito è dotato di una centrale termica con tre caldaie a metano per una produzione di circa 12.000.000 Kcal/h. Altre 2 caldaie produttive servono al riscaldamento di un capannone di stoccaggio. Una caldaia da 4 MW a metano serve al riscaldamento degli uffici.
Depurazione acque	Tutti i reflui derivanti dalle lavorazioni vengono trattati in un depuratore biologico, le cui acque sono scaricate in pubblica fognatura. Al 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

29/05/2024

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.
Insedimenti residenziali	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.
Assetto geologico	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.).
Superficie	37.234 mq
Impianti produttivi	3 diraspa-pigiatrici (potenzialità complessiva di 200 ton/ora con dosaggio in automatico della SO ₂), 3 linee di sgrondo-presatura (120 ton/ora), 3 sgrondatori con cesto rotante da 125 mq cad, 1 pressa soffice discontinua, 30 vinificatori inox per una capacità totale di 24.600 hl, 2 filtri rotativi sottovuoto, 1 filtro feccia tangenziale, 1 filtro ad alluvionaggio, 2 filtri tangenziali, 1 filtro con resine a scambio ionico per la stabilizzazione tartarica, 1 impianto di desolfurazione dei mosti muti, 1 concentratore per il mosto. La capacità complessiva dello stabilimento è di 283.530 hl.
Impianti frigoriferi	Un centrale frigorifera con 2 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 (318 kg R422D).
Impianti termici	2 caldaie a metano in grado di produrre 3.600.000 kcal/h. Inserito un nuovo impianto fotovoltaico nel 2022 che sarà attivato a breve. Dovrebbe garantire la produzione di circa 142.000 kWh annui pari al 6-7 % del consumo d'energia.
Depurazione acque	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.

29/05/2024

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".
Insedimenti residenziali	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.
Assetto geologico	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.
Superficie	La superficie totale del sito è 36.868 mq mentre la superficie coperta è di 4.760 mq.
Impianti produttivi	3 pigiadiraspatrici per potenzialità oraria di 250 ton/orario, 34 vinificatori da 600 hl e 4 vinificatori da 1.000 hl per la macerazione, 4 linee di sgrondo-pressatura con potenzialità complessiva di 130 ton/ora, 1 filtro rotativo, 1 filtro a piastre, 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, 1 impianto di desolfurazione da 80 hl/ora per la produzione di vini e mosti da taglio, 1 stabilizzatore tartarico, in corso l'installazione di un impianto fotovoltaico da 240.000 kwh
Impianti frigoriferi	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
Impianti termici	1 caldaia produttiva da 2.325 MW. Nel 2022 è stato avviato un impianto fotovoltaico in grado di produrre circa 142.000 kWh annui.
Depurazione acque	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.

29/05/2024

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.
Insedimenti residenziali	Il sito è collocato lontano da insediamenti residenziali. Alcuni insediamenti residenziali sparsi si affacciano sulla strada provinciale.
Assetto geologico	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.).
Superficie	La superficie totale del sito è di 13.290 mq mentre la superficie coperta è di 2.960 mq.
Impianti produttivi	2 pigia-diraspatrici dalla potenzialità di 100 ton/ora, 2 linee di sgrondo-pressatura dalla potenzialità di 80 ton/ora, uno sgrondatore con cesto sgrondante da 125 mq, di 9 vinificatori inox motorizzati della capacità di 9.700 hl, 1 filtro pressa con 100 piastre 100x100, con dosatore di supporto di filtrazione, e 1 separatore centrifugo da 80 hl/ora, fermentazione e lo stoccaggio dei mosti viene fatta in serbatoi in acciaio inox della capacità complessiva di 31.320 hl e in vasche in cemento della capacità complessiva di 38.700 hl
Impianti frigoriferi	1 gruppo da 150.000 Kcal/h serve alla regolazione della temperatura di fermentazione (28 kg di R4507A)
Impianti termici	1 caldaia a metano di potenza 25.000 Kcal/h (destinata al riscaldamento ambiente uffici)
Depurazione acque	Le acque reflue sono ora dirette in pubblica fognatura e sono recuperate e trattate come rifiuto durante il periodo di vendemmia.

29/05/2024
A circular blue stamp from DNV GL, with the text "DNV GL" in the center and "THE ENVIRONMENT - SAFETY - SECURITY" around the perimeter. A handwritten signature in blue ink is written over the stamp.

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.
Insedimenti residenziali	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.
Assetto geologico	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.
Superficie	La superficie totale del sito è di 16.556 mq mentre la superficie coperta è di 1.185 mq.
Impianti produttivi	1 pigia-diraspatrice della potenzialità di 45 ton/ora e di 1 linea di sgrondo-pressatura della potenzialità di 45 ton./ora. Lo stabilimento ha una capacità di stoccaggio di circa 17.000 hl, di cui 13.000 hl refrigerati, Esiste anche una cella fredda di stoccaggio per la vendita del vino al minuto, raffreddata con un gruppo frigorifero. 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.
Impianti frigoriferi	1 gruppo frigorifero con 52 kg di gas HFC-R407, 1 gruppo frigorifero alimentato con 6 kg di R404A , un impianto di climatizzazione da 27 kg di R407C, un impianto di refrigerazione con 1,8 kg di R-407C
Impianti termici	1 caldaia a metano di potenza 126 kwh (destinata al riscaldamento ambiente uffici)
Depurazione acque	Le acque reflue sono ora dirette in pubblica fognatura e sono recuperate e trattate come rifiuto durante il periodo di vendemmia.

29/05/2024
DIPARTIMENTO REGIONALE DELL'AMBIENTE - SAFETY RING LIFE PROGRESS
DIPARTIMENTO REGIONALE DELL'AMBIENTE - SAFETY RING LIFE PROGRESS

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



Cantine Maschio sono specializzate nella produzione di vini frizzanti e spumanti (metodo Charmat) in particolare del Prosecco.

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.
Insedimenti residenziali	Esiste a circa 300 m dai confini una abitazione residenziale. Gli altri insediamenti residenziali invece sono distanti più di 1 km dal sito.
Assetto geologico	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. 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.
Superficie	La superficie totale del sito è di 51.000 mq mentre la superficie coperta è di 16.800 mq.
Impianti produttivi	1 pigiatrice, capacità dei vasi vinari è di HI 204.490 di cui HI 105.280 in autoclavi refrigerati, HI 99.210 vasi vinari termocontrollati e non, 3 linee d'imbottigliamento con capacità produttiva media pari a 13.000 bott/h (linea 1), 12.000 bott/h (linea 2) e 1.000 bott/h (linea 3), 1 impianto fotovoltaico da 69kwp sul tetto del nuovo magazzino, produce mediamente circa 80.000 kWh all'anno.
Impianti frigoriferi	Sono presenti 3 grandi gruppi frigoriferi di nuova generazione di capacità complessiva 1.145.090 Kcal/h alimentati con complessivamente con 587 kg di R-134A (GWP < 1.500); 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.
Impianti termici	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)
Depurazione acque	Tutti i reflui derivati dalle lavorazioni vengono trattati in un depuratore biologico e le acque sono scaricate in acque superficiali.
Buone pratiche	Il sito si è dotato di un sistema di prevenzione e bacino di raccolta per evitare fenomeni di inquinamento delle acque superficiali, l'acqua del risciacquo delle bottiglie viene ri-utilizzata nella torre evaporativa.

29/05/2024

SITO 7: Platea di stoccaggio del fango di depurazione – Platea Rabaglia



*stoccaggio annuo di 200-250 ton di fango annuo (rifiuto non pericoloso), il fango trasportato è prodotto dal sito di Campegine. Non esistono utenze, né consumi.

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 in quanto la zona è prevalentemente agricola.
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. La natura prevalentemente argillosa dei terreni rende più improbabili anche la contaminazione delle acque profonde. 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"
Superficie	La superficie della platea è di 20 m per 10 m con 3 muri perimetrali di 2,5 m di altezza. Un pozzo nero da 40 m ³ raccoglie le acque meteoriche di dilavamento.
Attività	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 spanditame dell'azienda utilizzatrice per essere poi interrato. Gli spandimenti di solito vengono effettuati da marzo a novembre, in base alle esigenze delle colture presenti.

29/05/2024

SITO 8: Centro di pigiatura di Castelvetro (MO)



Circondario	Il sito è collocato sulla zona Agricola sul comune di Castelvetro (MO). I confini del sito sono limitati da terreni agricoli.
Insedimenti residenziali	Non ci sono insediamenti residenziali nelle immediate vicinanze dello stabilimento.
Assetto geologico	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.
Superficie	La superficie totale del sito è di 10.262 mq mentre la superficie coperta è di 4.280 mq.
Impianti produttivi	Reparto cantina con Autoclavi refrigerati e non, autoclavi di stoccaggio, filtri e pompe, impianto dosaggio SO ₂ liquida e impianto di azoto, Reparto imbottigliamento con 2 linee d'imbottigliamento per una capacità produttiva complessiva di 250.000 hl all'anno.
Impianti frigoriferi	2 gruppi frigoriferi utilizzati per stabilizzare e conservare mosti e vini a una temperatura idonea (52 kg R449A, 80 kg di R507C)
Impianti termici	2 caldaie a gas metano per l'utilizzo civile
Depurazione acque	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.

29/05/2024
A handwritten signature in blue ink is written over a circular official stamp. The stamp contains the text "APPA MODENA" and "SALVARE L'AMBIENTE - SALVARE LA VITA". The date "29/05/2024" is written above the stamp.

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.
Insedimenti residenziali	Il sito collocato in una area industriale confina a sud con un'area residenziale e a nord con la linea ferroviaria.
Assetto geologico	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.
Superficie	La superficie totale del sito è di 16.491 mq mentre la superficie coperta è di 3.250 mq.
Impianti produttivi	4.500 hl vinificatori, 3 linee di pigiatura, capacità di stoccaggio complessiva di 190.316 hl di, di cui di cantina. 116.754 hl attraverso recipienti refrigerati o a temperatura controllata, 1 impianto di solforazione, costituito da bombole di SO ₂ , 1 scambiatore a resine per la stabilità tartarica del vino, 1 desolfatore fisico dei mosti atto ad eliminare SO ₂ dai mosti muti, 1 impianto di concentrazione, due torri evaporative di nuova generazione per il raffreddamento dell'acqua.
Impianti frigoriferi	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
Impianti termici	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...)
Depurazione acque	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).

29/05/2024

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



Circondario	La cantina è posta in una zona prevalentemente agricola, a ridosso dell'abitato residenziale di San Marino di Carpi, lungo la strada Provinciale Motta
Insedimenti residenziali	Il sito collocato in una area agricola e confina con un'area residenziale.
Assetto geologico	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.
Superficie	La superficie totale del sito è di 22.714 mq mentre la superficie coperta è di 3.250 mq.
Impianti produttivi	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. È in corso un progetto di potenziamento della capacità vinaria del sito e un piano di miglioramento del depuratore. 1 scambiatore a resine per la stabilità tartarica del vino, 1 desolfatore fisico dei mosti atto ad eliminare SO2 dai mosti muti
Impianti frigoriferi	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
Impianti termici	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 (desolforazione, e riscaldamento mosti...), in più esistono caldaie di tipo civile per uso igienico-sanitari (servizi, spogliatoi)
Depurazione acque	L'impianto di depurazione è in corso di rinnovamento con l'aumento dell'ossidazione (presentata richiesta in modifica sostanziale di AUA ad agosto 2020).

29/05/2024


Sito 11: Sito di imbottigliamento di San Prospero



Circondario	Il sito è collocato in una zona a prevalenza residenziale. I confini del sito sono limitati a Sud dal quartiere residenziale, a ovest dalla via principale del paese (via Canaletto), a nord dalla tenuta "La Foresteria" e ad est da terreni adibiti a coltivazioni di vite.
Insedimenti residenziali	Sono presenti a sud e in parte a est, immediatamente a ridosso della cantina.
Assetto geologico	Lo stabilimento è ubicato in una zona dai suoli prevalentemente sabbiosi o limo-sabbiosi, con lenti di sabbia o limo/sabbia che corrispondono ad altrettante fasi de posizionali a cui vanno incontro i fiumi della zona.
Superficie	La superficie totale del sito è di 41.400 mq mentre la superficie coperta è di 16.481mq.
Impianti produttivi	Reparto cantina con Autoclavi refrigerati e non, autoclavi di stoccaggio, filtri e pompe, impianto dosaggio SO ₂ liquida e impianto di azoto, Reparto imbottigliamento con 2 linee d'imbottigliamento, una per le bottiglie (bt/h 12.000) e una per i fusti (100/h) per una capacità produttiva complessiva di 250.000 hl
Impianti frigoriferi	6 gruppi frigoriferi tra cui 3 impianti di refrigerazione 3 impianti di condizionamenti d'aria per un totale di gas HFC pari a 673,89 ton di CO ₂ eq . Questi impianti servono per: il condizionamento delle temperature di fermentazione, il mantenimento di temperatura controllata di conservazione, la stabilizzazione tartarica e la climatizzazione degli ambienti di lavoro.
Impianti termici	una centrale termica (CT) ad uso produttivo (acqua calda per i servizi, per il desolfatore, per il pastorizzatore, per il cip di imbottigliamento, lavaggio fusti) costituita da tre impianti a metano da 1.950 kW l'uno. E' stato installato nel 2022 un impianto fotovoltaico in grado di produrre annualmente 278.000 kWh. in più esistono caldaie di tipo civile per uso igienico-sanitari (servizi, spogliatoi)
Depurazione acque	L'impianto di depurazione consiste in una vasca di ossidazione e un piccolo sedimentatore. E' previsto un progetto di ampliamento del depuratore.

29/05/2024

2. POLITICA AZIENDALE

SISTEMI INTEGRATI: AMBIENTE e SOSTENIBILITA', QUALITA', 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 1.350 produttori di uve, soci della cooperativa, con 4.316 ettari di vigneto sono i numeri che contraddistinguono la base della sua filiera viti-vinicola. Cantine Riunite & CIV sono attente alle problematiche della Qualità, dell'Ambiente, della Sicurezza Alimentare, della Salute e Sicurezza dei lavoratori e della Sostenibilità intese nella loro più ampia accezione.

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 o amministrative che in vario modo interagiscono con le nostre attività e 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, cultura della sicurezza alimentare, food defence, food fraud, tutela ambientale, sostenibilità, salute e sicurezza dei luoghi di lavoro e dei lavoratori.

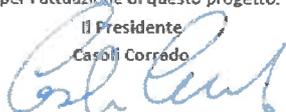
La Direzione Aziendale ha deciso di impegnarsi ad attuare il miglioramento continuo delle proprie prestazioni attraverso l'impiego delle migliori tecnologie disponibili per mantenere un'elevata efficienza dei propri sistemi e processi produttivi, con obiettivi comunicati al personale.

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 e rendere più efficiente il consumo di risorse naturali, in particolare quelle idriche ed i consumi energetici, sviluppando l'utilizzo di risorse rinnovabili con l'obiettivo di ridurre la propria impronta ambientale
- Sensibilizzare le parti interessate nel rispetto della Politica Qualità, Sicurezza Alimentare, Cultura della Qualità e Sicurezza Alimentare, Ambiente e Sostenibilità, Salute e Sicurezza dei Lavoratori con adeguata attività di informazione e formazione e sviluppando momenti e/o supporti per la partecipazione e consultazione dei lavoratori.
- Incoraggiare tutti i lavoratori alla segnalazione di prodotti non conformi, mancata sicurezza dei siti produttivi in ottica della food defence, 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/sostenibilità.
- 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, incentivare i cambiamenti verso produzioni più sostenibili.
- 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 di Gestione Sicurezza Alimentare/Qualità/Ambiente-Sostenibilità/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 i mezzi, il personale e il relativo addestramento, chiede a tutti i dipendenti, ai vari livelli, ampia collaborazione per l'attuazione di questo progetto.

Il Presidente
Casoli Corrado



Il Direttore Generale
Gabriele Lechtaler



10/02/2023 rev.13

29/05/2024



3. IL SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE

Le CRC hanno elaborato un Sistema di Gestione Ambientale per i siti produttivi coinvolti 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).

SWOT ANALYSIS



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.



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

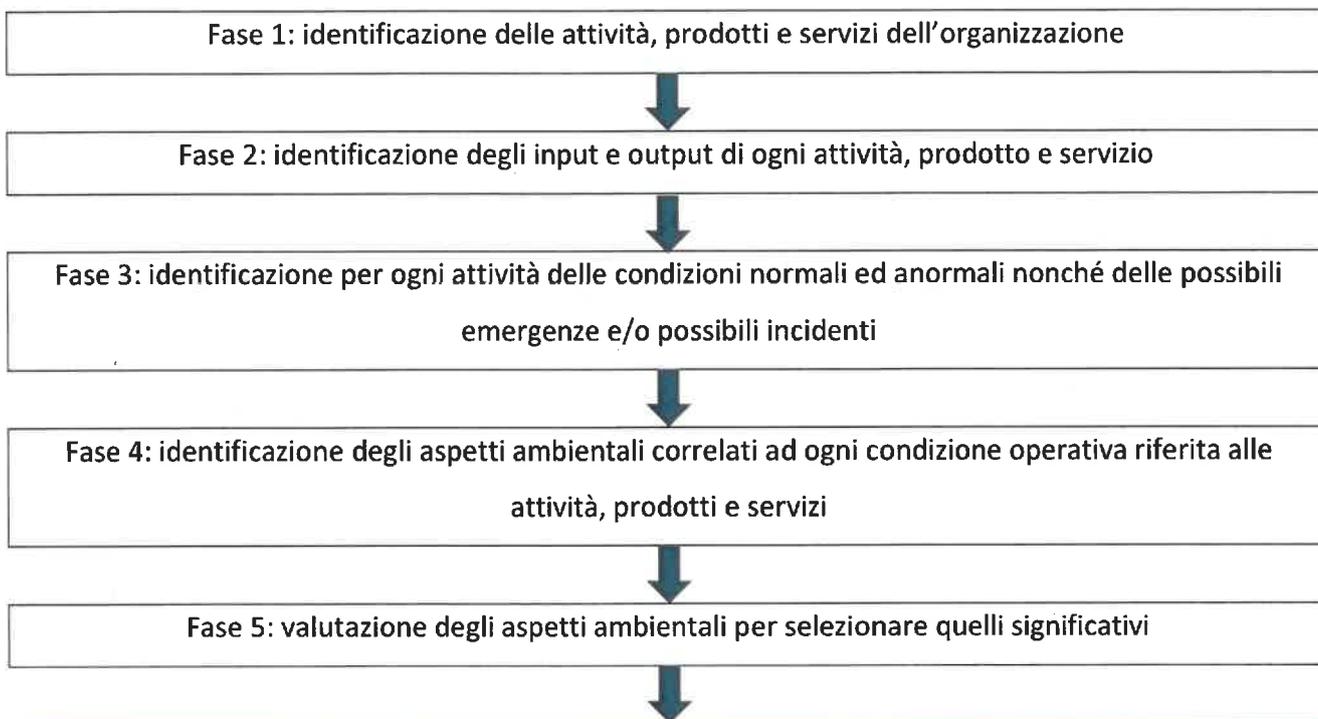
29/05/2024

autorizzazioni e denunce a carattere ambientale, i certificati di analisi o relazioni fatte da consulenti esterni.

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 5 fasi:



R = P x D Per la valutazione degli aspetti si utilizza il concetto di rischio come prodotto dei seguenti parametri:
Dove R è l'entità del rischio, P è la probabilità o frequenza del verificarsi delle conseguenze e D sia la gravità delle conseguenze per l'ambiente.

Rischi ed opportunità Per ciascun aspetto ambientale significativo in condizione normali o di emergenza viene redatto un quadro delle opportunità e minacce relativa alla cattiva/buona gestione dell'aspetto. Tale valutazione è parte integrante dell'analisi ambientale.

SITI E AREE OPERATIVE INDIVIDUATE

Sito	Elenco Aree Operative Omogenee individuate
<i>Siti di Imbottigliamento Campegine, Maschio, San Prospero</i>	Area 1 CANTINA Area 2 IMBOTTIGLIAMENTO Area 3 STOCCAGGIO Area 4 SERVIZI
<i>Centri di pigiatura</i>	Area 1 CANTINA

29/05/2024

**Campagnola, Correggio, Villa Argine, Canali,
Castelvetro, Castelfranco, Carpi**

Platea stoccaggio fanghi - Rabaglia

Area 2 SERVIZI

Area1 STOCCAGGIO

4.2. RISULTATI

Nella tabella seguente sono riassunti gli aspetti ambientali considerati significativi in condizioni normali ma anche anomale per tipologia di sito.

ASPETTI AMBIENTALI SIGNIFICATIVI	IN CONDIZIONI NORMALI	IN CONDIZIONI ANOMALE
CENTRO DI IMBOTTIGLIAMENTO	CONSUMI IDRICI, CONSUMI ENERGETICI, SCARICHI IDRICI, PRODUZIONE DI RIFIUTI PERICOLOSI E NON, UTILIZZO DI SOSTANZE PERICOLOSE	ODORE (DEPURATORE), CONTAMINAZIONE DEL SUOLO, EMISSIONI IN ATMOSFERA
CENTRO DI PIGIATURA	CONSUMI IDRICI, CONSUMI ENERGETICI, SCARICHI IDRICI, PRODUZIONE DI RIFIUTI PERICOLOSI E NON, UTILIZZO DI SOSTANZE PERICOLOSE	ODORE (DEPURATORE), CONTAMINAZIONE DEL SUOLO, EMISSIONI IN ATMOSFERA
PLATEA DI STOCCAGGIO FANGHI	PRODUZIONE DI RIFIUTI NON PERICOLOSI	CONTAMINAZIONE DEL SUOLO

5. DATI AMBIENTALI

I dati produttivi che sono stati usati per il calcolo successivo dei KPI sono contenuti nella tabella seguente.

DATI PRODUTTIVI DI RIFERIMENTO PER I KPI 2021-2022-2023				SITI IMB	CAMPEGINE	SAN PROSPERO	MASCHIO
				UNITA'	HL DI VINO IMBOTTIGLIATO		
				2021	481.999,75	233.503,37	291.272,37
				2022	466.281,33	219.819,46	278.130,94
2023	437.217,86	215.503,29	278.384,81				
SITI CP	CAMPAGNOLA	CORREGGIO	VILLA ARGINE	CANALI	CASTELFRANCO	CASTELVETRO	CARPI
UNITA'	QT DI UVA PIGIATA						
2021	203.338,03	186.529,19	57.771,75	17.107,93	126.795,24	61.281,61	146.624,77
2022	198.183,09	175.169,32	57.330,36	17.517,00	134.672,37	56.641,09	127.591,59
2023	174.226,95	166.984,80	53.713,97	53.713,97	92.127,96	50.832,95	110.766,17

20/05/2024


L'andamento del miglioramento continuo delle prestazioni ambientali è misurato tramite il calcolo dei KPI (Key Performance Indicator) ovvero indicatori di eco-efficienza specifici. I KPI sono spesso riferiti al dato produttivo.

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

Nel 2020 sono stati ridefiniti i KPI per differenziare i siti di imbottigliamento dai centri di pigiatura. Sono realtà distinte dal punto di vista produttivo ed i vari consumi sono peculiari alle attività svolte.

Aspetto ambientale	KPI	Sito	Tipologia dato
ACQUA PRELEVATA	$\frac{m3 \text{ acqua}}{qt \text{ uva trattata}}$	CP	SOMMATORIA CP
	$\frac{l \text{ acqua}}{\text{litro vino imbottigliato}}$	CI	SOMMATORIA CI
ENERGIA ELETTRICA	$\frac{KWH}{qt \text{ uva trattata}}$	CP	SOMMATORIA CP
	$\frac{KWH}{\text{litro vino imbottigliato}}$	CI	SOMMATORIA CI
GAS METANO	$\frac{std \text{ m}^3}{qt \text{ uva trattata}}$	CP	SOMMATORIA CP
	$\frac{std \text{ m}^3}{\text{litro vino imbottigliato}}$	CI	SOMMATORIA CI
EFFICIENZA ENERGETICA	$\frac{TEP}{qt \text{ uva trattata}}$	CP	SOMMATORIA CP
	$\frac{TEP}{\text{litro vino imbottigliato}}$	CI	SOMMATORIA CI
IMBALLI	$\frac{kg \text{ imballi}}{\text{litro vino imbottigliato}}$	CI	SOMMATORIA CI
RIFIUTI	$\frac{kg \text{ rifiuto}}{\text{litro vino imbottigliato}}$	CI, CP	SOMMATORIA CI+CP
ENERGIA RINNOVABILE	$\frac{kwh \text{ autoprodotti}}{kwh \text{ consumati}} \times 100$	SITI CON FV*	SOMMATORIA SITI CON FV
TERRITORIALITA'	$\frac{\text{superficie DOC e IGT}}{\text{superficie totali}} \times 100$	CP	SOMMATORIA CP
SOSTENIBILITA'	$\frac{\text{superficie aree verdi}}{\text{superficie totali siti}} \times 100$	CI, CP	SOMMATORIA CI+CP
ACQUE DI SCARICO	$\frac{BOD5 \text{ medio analisi ente gestori}}{BOD5 \text{ limite AUA}}$	CI, CP	SOMMATORIA CI+CP
EMISSIONI CO2 DIRETTE	$\frac{kg \text{ CO}2(\text{combustione metano} + \text{freon})}{\text{litro di vino imbottigliato}}$	CI, CP	SOMMATORIA CI+CP
SOSTANZE PERICOLOSE	$\frac{kg \text{ SO}_2}{qt \text{ uva trattata}}$	CP	SOMMATORIA CP
PARTE AGRONOMICA	N° iniziative annuali a carattere ambientale	CP	SOMMATORIA CP

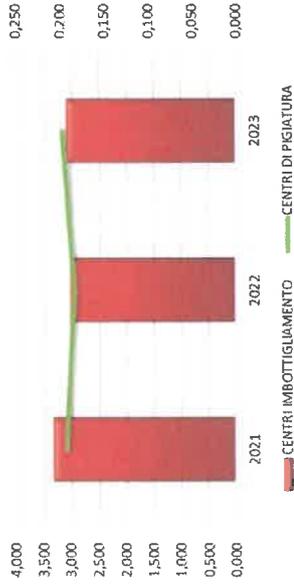
* FV = fotovoltaico

29/05/2024

5.1 ACQUA (ASPETTO AMBIENTALE DIRETTO)

KPI CONSUMO ACQUA	2021	2022	2023	Variazione 23/22
litro acqua / litro imbottigliato	3,346	3,018	3,085	2%
m3 / qt uva pigiata	0,194	0,185	0,198	7%

KPI CONSUMI IDRICI



L'impronta idrica nel 2023 ha visto apparentemente un netto peggioramento rispetto ai dati del 2022 sia per i centri di imbottigliamento (+2%) che per i centri di pigiatura (+7%). In realtà se si analizzano i dati di volumi di acqua utilizzati, la situazione è più complessa con dei siti che hanno risparmiato (Campegine, Maschio, Campagna, Castelfranco e Canali) e dei siti che hanno consumato più acqua in valore assoluto (San Prospero, Correggio, Carpi, Castelvetro, Argine). Il gruppo ha ridotto il consumo di 3% tra 2023 e 2022 con alcune azioni mirate sul recupero dell'acqua di alcuni impianti (es: sciacquatrice, filtri rotativi). Non sempre con una vendemmia con quantità di uva più ridotta si riesce a risparmiare in quanto le pulizie giornalieri rimangono da eseguire con le stesse procedure di lavaggio. Sono stati realizzati tutti i recuperi previsti: recupero delle bottiglie lavate a Campegine, dei filtri rotativi per Campagna e il recupero dell'acqua in uscita dal depuratore biologico

SITO	M3 2021	M3 2022	M3 2023	Variazione M3 23/22
CAMPEGINE	140.764	137.142	128.887	-6%
MASCHIO	94.800	68.767	59.858	-13%
SAN PROSPERO	101.298	85.142	98.533	16%
CAMPAGNOLA	66.064	51.376	44.677	-13%
CORREGGIO	12.873	14.018	17.316	24%
CASTELFRANCO	43.180	42.803	36.309	-15%
CARPI	26.512	24.113	24.369	1%
CASTELVETRO	4.982	8.268	7.240	-12%
ARGINE	991	954	1.047	10%
CANALI	665	631	524	-17%
TOTALE	492.129	433.214	418.760	-3%

verso le torri evaporative per il sito di Cantine Maschio. È in corso una sperimentazione con un prototipo di attrezzatura di lavaggio ad alta pressione presso il sito di Campegine. **Tutti i tre i siti mostrano una riduzione del consumo idrico in volume.**

Buone pratiche per l'uso della risorsa idrica: è stato pubblicato un articolo scientifico insieme a UNIMI e POLIMI sulla tematica consumi idrici ed energetici. È attiva la raccolta dati dell'acqua attraverso l'industria 4.0

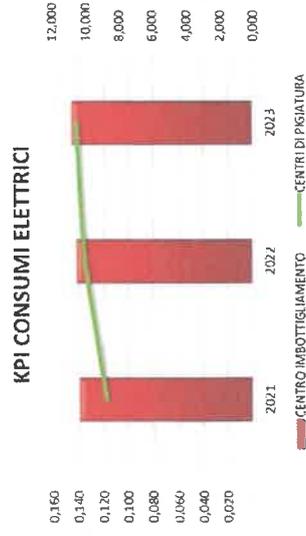
2024

5.2 ENERGIA ELETTRICA* (ASPETTO AMBIENTALE DIRETTO)

SITI	KWH 2022	KWH 2023	DIFF KWH
CAMPEGINE	6.499.863	6.215.030	284.833
SAN PROSPERO	2.878.107	2.991.242	- 113.135
MASCHIO	4.297.612	4.350.914	- 53.302
CAMPAGNOLA	2.341.974	1.714.910	627.064
CORREGGIO	1.568.164	1.748.568	- 180.404
VILLA ARGINE	94.502	85.987	8.515
CANALI	227.990	234.377	- 6.387
CASTELFRANCO	1.386.228	1.326.036	60.192
CARPI	1.632.681	1.420.050	212.631
CASTELVETRO	553.174	529.739	23.435
TOTALE	21.480.295	20.616.853	863.442

Rispetto all'anno 2022, l'anno 2023 è segnato da un leggero peggioramento dei KPI per i centri di imbottigliamento e per i centri di pigiatura. Il motivo principale è dovuto alla necessità di stoccaggio in condizioni di freddo di mosti/vini oltre a quelli dalla vendemmia precedente, alla diminuzione del quantitativo di uva pigiata nella vendemmia 2023 e il minor volume imbottigliato nei centri di imbottigliamento. In realtà il gruppo ha risparmiato 863.442 kWh nel 2023 rispetto al 2022 (un calo del 4,02%) in particolare grazie all'impianto FV di Campagnola Emilia.

KPI ENERGIA ELETTRICA	2021	2022	2023	Variazione 23/22
Kwh / litro imbottigliato	0,140	0,142	0,146	2,7%
kwh / qt uva pigiata	8,843	10,174	10,651	4,7%



29/05/2024

[Signature]

[Stamp: THE ENVIRONMENT - SAFETY - RISK - COMPLIANCE]

*si parla di kWh acquistati e non sono compresi i kWh autoprodotti da impianti FV

Cantine Riunite & Civ possiedono 5 impianti fotovoltaici. E' previsto un potenziamento dell'impianto FV del sito di Campegine nel 2024.

Le sezioni vengono monitorate mensilmente e l'energia prodotta alimenta direttamente i siti senza emissione nella rete. L'indicatore scelto è il rapporto tra l'energia autoprodotta e l'energia comprata dalla rete. Nel 2023 il KPI è leggermente sceso a 6,0%, però con la produzione di più di 1.000 MWh di energia. Il fornitore di energia elettrica Nova Aeg ha fornito la corrente elettrica con una componente di energie rinnovabili pari a 35,21% nel 2022 mentre la componente il mix nazionale italiano era 36,84%.

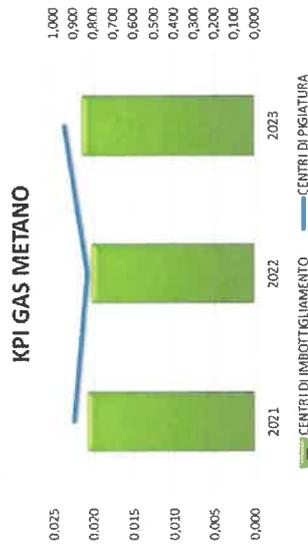
SITO CON IMPIANTO FOTOVOLTAICO	MWh di energia elettrica consumata sul sito			KPI energia rinnovabile
	Anno	MWh prodotti da fotovoltaico	MWh di energia elettrica consumata	
CAMPEGINE + CANTINE	2021	538	11.420	4,7%
MASCHIO+CORREGGIO+SAN PROSPERO+CAMPAGNOLA	2022	916	14.170	6,5%
	2023	1073	17.021	6,0%

Buone pratiche ambientali collegate al monitoraggio dell'energia elettrica: acquisto di macchinari sempre più efficienti, sostituzione di macchinari obsoleti con macchinari più performanti, controllo da remoto delle utenze energetiche e una condivisione dei dati di monitoraggio dell'industria 4.0.

5.3. GAS METANO (ASPETTO AMBIENTALE DIRETTO)



tipologia sito	KPI GAS METANO	2021	2022	2023	variazione 23/22
centro imbottigliamento	SMC / litro imbottigliato	0,021	0,020	0,021	5,9%
centri di pigiatura	SMC / qt uva pigiata	0,900	0,834	0,950	14,0%



SITI	GAS 2022	GAS 2023	DIFF
CAMPEGINE	976.753	953.371	23.382
SAN PROSPERO	449.217	478.197	-28.980
MASCHIO	529161	568472	-39.311
CAMPAGNOLA	344.564	356.384	-11.820
CORREGGIO	129.670	128.897	773
VILLA ARGINE	4.621	3.415	1.206
CANALI	17.546	18.338	-792
CASTELFRANCO	114.033	92.118	21.915
CARPI	23.911	25.734	-1.823
CASTELVETRO	5.336	4.965	371
TOTALE	2.594.812	2.629.891	35.079

I KPI sono in leggero peggioramento nel 2023 rispetto al 2022 per i motivi citati nella pagina precedente. Sono previsti nei prossimi anni la sostituzione delle caldaie produttive più datate (es: Campagnola nel 2024).

Buone pratiche ambientali collegate alle fonti energetiche fossili: acquisto di macchinari sempre più efficienti, sostituzione di macchinari obsoleto con macchinari più performanti, controllo da remoto delle utenze energetiche.

29/05/2024

5.4 TEP (ASPETTO AMBIENTALE DIRETTO)



tipologia sito	KPI TEP			variazione
centro imbottigliamento	TEP /l imbottigliato x1.000	2021	2022	23/22
centri di pigiatura	TEP / qt uva pigiata x1.000	0,044	0,043	3,9%
		2,406	2,600	7,2%

I consumi di energia elettrica e di gas metano sono stati convertiti in TEP usando i fattori di conversione qui sotto.

I fattori di conversione (fonte ENEA) usati sono i seguenti:

1 kWh di Energia elettrica = 0,000187 TEP

1 Smc (Standard metro cubo) di gas metano = 0,000836 TEP

Nel 2023 l'efficienza è leggermente peggiorata per i centri di imbottigliamento a causa di una diminuzione della quantità di vino da imbottigliare. Nei centri di pigiatura l'efficienza è calata

a causa di un consumo elettrico in aumento per attività di stoccaggio dei vini/mosti della vendemmia precedente e una diminuzione della quantità di uva pigiata nel 2023. In generale l'impiego della potenza elettrica non cambia se i quantitativi di uva da lavorare sono minori perché esiste un consumo elettrico di base necessario per le attività di trasformazione e di refrigerazione del prodotto finito

29/05/2024

5.5. PRODUZIONE DI RIFIUTI (ASPETTO AMBIENTALE DIRETTO)

tipologia sito	kg rifiuti	2021	2022	2023	variazione
TUTTI I SITI	KG/litro vino imbottigliato* 1.000 (espressi in g)	66,109	51,495	46,271	-7,9%



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 quantitativo di vino imbottigliato. I fanghi di depurazione risulta essere il rifiuto più importante in termine di quantità prodotta dall'insieme dei siti. Per 2023 il dato è di nuovo in calo del 7,9% per la diminuzione della quantità di fanghi prodotti attraverso l'ottimizzazione dei processi di disidratazione (Campegine e Cantine Maschio).

Nel 2023 i sottoprodotti venduto vinicoli erano di 13.954.444 kg ovvero più di 3 volte la produzione annua di rifiuti. Sono destinati al recupero energetico, alla distillazione e al recupero del colore (vinacce zone RE) per l'industria del colore.

Produzione rifiuti in kg	2021	2022	2023	% di rifiuto prodotto del sito nell'ultimo solare
CAMPEGINE	1.361.587	1.490.923	1.343.345	31,2%
CAMPAGNOLA	678.618	484.060	334.876	7,8%
CORREGGIO	187.510	246.083	149.670	3,5%
VILLA ARGINE	800.156	1.285.768	926.288	21,5%
CANALI	292.970	302.180	287.860	6,7%
MASCHIO	2.920.131	676.142	575.131	13,3%
CASTELVETRO	139.910	195.682	176.812	4,1%
CASTELFRANCO EMILIA	155.930	166.984	48.209	1,1%
CARPI	118.890	115.520	99.534	2,3%
SAN PROSPERO	295.460	299.224	366.572	8,5%
Totale siti Emas	6.655.702	4.965.342	4.308.297	100,0%

Buone pratiche ambientali collegate ai rifiuti : Citiamo un ciclo di economia circolare con il recupero di tutta la plastica tramite il fornitore Alplast che recupera la plastica dei film degli imballi di confezionamento (sovra imballi) per lavorarla e fornire un film termoretraibile da usare per il confezionamento vino. Tutti i raspi prodotti durante la vendemmia sono conferiti al CAT di Correggio per il recupero energetico con impianto a biogas

9/05/2024

5.6. UTILIZZO IMBALLO* (ASPETTO AMBIENTALE DIRETTO)



gabbietta di metallo, l'etichetta, il cartone, le interfalde di cartone o di plastica, la plastica estensibile o termoretraibile e il pallet di legno.

Il componente maggiore del confezionamento del prodotto finito è la bottiglia di vetro (91,37% dei movimenti conai 2023) e la carta/cartone (6,22%).

movimenti CONAI in ton.	2021	2022	2023
acciaio	306	303	264
alluminio	282	292	268
carta	4.711	4.373	4.332
legno	1.034	907	856
plastica	315	311	293
vetro	71.001	69.800	63.657
totale imballi CONAI	77.650	75.985	69.669

Il KPI ambientale oscilla tra 0,748 kg e 0,778 kg per litro di vino imbottigliato. Nel 2024 è sceso del 5,05%.

Gli imballi che costituiscono il prodotto finito sono di varie tipologie come il tappo (plastica, sughero...), la bottiglia di vetro di vari formati, la capsula di PET o polilaminato, la

tipologia sito	KPI IMBALLI	2021	2022	2023	variazione 23/22
TUTTI I SITI	KG/litro vino imbottigliato	0,771	0,788	0,748	-5,05%

*fonte dichiarazione Conai vendite

Buone pratiche ambientali collegate al packaging: tutti fornitori di imballi primari sono sottoposti ad audit che prevede la valutazione delle certificazioni ambientali e la verifica nei siti produttivi delle buone pratiche di gestione ambientale come ad esempio i rifiuti. Il peso della bottiglia è stato ottimizzato negli anni insieme alle vetrerie, e non potrà scendere sotto un certo livello in quanto il prodotto finale (vino frizzante) potrebbe dare problemi di sicurezza (scoppi bottiglie). Con alcuni clienti è stata intrapresa una produzione di imballi PVC free. I cartoni usati sono di tipo riciclati (tra 50 e 100%) e dotati di certificazione FSC.

Si usano varie tipologie di vetro, privilegiando il vetro più scuro con percentuale di riciclo rispetto al vetro bianco (riciclo tra 30 e 70% in funzione dei fornitori).

Nel 2024 è stato fatto un incontro conoscitivo con la vetreria OI per scambiare informazioni sulla sostenibilità dei propri prodotti. I rifiuti vetro, carta/cartoni e plastica sono destinati ad impianti di produzione di imballi.

29/05/2024

5.7 EMISSIONI DI CO₂ (ASPETTO AMBIENTALE DIRETTO)

Il dato complessivo delle emissioni di gas ad effetto serra è dato dalla componente in CO₂eq 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 perdite di gas refrigeranti dei siti registrati Emas: alla quantità dei gas è stata associato un GWP (Global Warming Potential espresso in kg CO₂ eq per kg di gas) per ogni tipologia di gas refrigerante, in modo da ottenere un valore di kg di CO₂ eq divisibile per litro di vino imbottigliato. Al consumo di metano (vedi punto 5.3. per i singoli consumi) è stato associato un fattore di emissione di EF 0,001962 ton CO₂ eq /m³ (fonte: Fattori di Emissione di CO₂ secondo

l'inventario svizzero dei gas serra – ufficio federale dell'ambiente UFAM, Divisione Clima, aprile 2015).

Fughe di gas Freon nel 2023

Fughe di gas anno solare 2023	R422D	RS07	R407C	R404A	R410A	R134A	R449A
CAMPESINE						53	
CAMPAGNOLA							10
CORREGGIO		11	19				
VILLA ARGINE							
CANALI			0,5				
MASCHIC							
CASTELVETRO							81
CASTELFRANCO EMILIA							
CARPI							65
SAN PROSPERO							
GWP / gas	2.729	3.300	1.774	3.922	2.088	1.300	1.397
KG EQ CO ₂ siti Emas	0	35.960	34.593	0	0	66.900	217.932

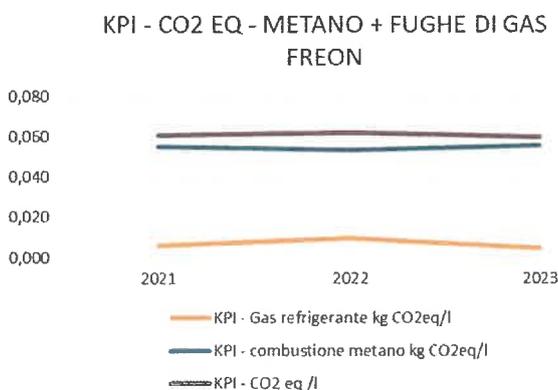
Contributo triennale dei gas ad effetto serra (sommatoria gas refrigerante + metano)

Anni solari	2021	2022	2023
Fughe di gas refrigerante in kg	346	572	240
Somma kg CO ₂ eq - GAS REFR.	551.791	887.158	358.385
Consumi M ³ metano siti emas	2.812.819	2.594.812	2.629.891
somma kg CO ₂ eq - METANO	5.518.751	5.091.022	5.159.846
volume imbottigliato in hl (3 SITI)	1.006.775	964.232	931.106
KPI - Gas refrigerante kg CO ₂ eq/l	0,005	0,009	0,004
KPI - combustione metano kg CO ₂ eq/l	0,055	0,053	0,055
KPI - CO ₂ eq /l	0,060	0,062	0,059

Riepilogo indicatori

Il dato del 2023 è in leggera flessione non tanto per la diminuzione del consumo di metano ma della riduzione degli Fgas persi in atmosfera.

Buone pratiche ambientali collegate agli Fgas: manutenzione degli impianti frigoriferi, letture dei consumi delle utenze frigorifere, sostituzione progressiva dei gas refrigeranti esistenti con F-gas più performanti, sostituzione degli impianti frigoriferi più datati.



29/05/2024

5.8. ACQUE REFLUE (ASPETTO AMBIENTALE DIRETTO)



*per i siti più piccoli di Canali e Villa Argine i reflui prodotti dal reparto cantina sono raccolti nelle vasche in fase di vendemmia e di lavorazione del vino/mosto e trasportati fino al depuratore di Campegine.

Indicatore di qualità di depurazione

KPI ACQUE SCARICO	2021	2022	2023
BOD5 medio / BOD5 limite	12,58%	10%	24,00%

Nel 2022 l'indicatore del BOD5 medio è peggiorato ed è passato sopra il 10% (obiettivo prefissato) per risalire a 24% nel 2023. Le Non-conformità relative agli scarichi sono descritte nel paragrafo 5.10. La fonte dati del dato medio del BOD5 è ricavata dai singoli esiti analitici dell'ente gestore (Ireti, Hera o Aimag).

Progetti di miglioramento: è stato provato sul sito di Campegine un nuovo prodotto flocculante a base di nanotecnologia per migliorare gli aspetti depurativi, il suo impiego ha dimezzato il COD in uscita nel refluo depurato. Il suo utilizzo è stato esteso al sito di Campagnola e verrà man mano impiegato ad altri depuratori.

La maggiore parte dei siti produttivi è dotata di un depuratore biologico a fanghi attivi.

SITO	SISTEMA DI TRATTAMENTO	RECAPITO DEL REFLUO
CAMPEGINE	depuratore biologico	pubblica fognatura
CAMPAGNOLA	depuratore biologico	pubblica fognatura
CORREGGIO	depuratore biologico	pubblica fognatura
CASTELVETRO	depuratore biologico	pubblica fognatura
CASTELFRANCO	depuratore biologico	pubblica fognatura
CARPI	depuratore biologico	pubblica fognatura
MASCHIO	depuratore biologico	acque superficiali
CANALI*	vasche di decantazione	pubblica fognatura
VILLA ARGINE*	vasche di decantazione	pubblica fognatura

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. L'indicatore più rappresentativo della contaminazione delle acque reflue è il parametro BOD₅, in quanto la quantità di ossigeno richiesto affinché le sostanze organiche siano degradate dai batteri aerobi.

Volumi scaricati: nel 2023 i siti hanno rispettato i volumi di scarico autorizzati tranne il sito di San Prospero che ha scaricato 78.403 m³ invece di 73.000 nei limiti autorizzati.

20/05/2024

5.10. RUMORE (ASPETTO AMBIENTALE DIRETTO)

I vari macchinari presenti nei siti produttivi, in particolare i vari compressori esterni o le attrezzature per la pigiatura dell'uva possono aver un impatto sul rumore esterno che va misurato per verificare la conformità legislativa rispetto ai limiti di immissione autorizzati.

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. Negli ultimi 3 anni non risultano nessuna lamentela per l'aspetto rumore da parte dei vari vicinati.

Nella tabella sotto è stata inserita una serie di valori misurate durante l'attività diurna dei vari siti.

siti	anno	ricettari	rumore diurno	valore limite assoluto	rispetto
campagnola	2023	R1	58,8	65	si
	2023	R2	60	65	si
campegine	2021	R1	56	65	si
canali	2021	R1	55,6	60	si
carpi	2020	R1	53	60	si
	2020	R2	52	60	si
castelfranco	2021	R1	69,9	65	no*
	2021	R2	47,2	55	si
castelvetro	2022	R1	58,6	70	si
	2022	R2	58,7	60	si
correggio	2023	R1	32,8	65	si
	2023	R2	38,4	60	si
	2023	R3	39	60	si
	2023	R4	39,5	60	si
argine	2019	R1	62,2	65	si
	2019	R2	61,5	70	si
maschio	2020	R1	49	60	si
	2020	R2	47,7	60	si
san prospero	2018	R1	57,1	70	si
	2018	R2	52	70	si
	2018	R3	45,4	70	si

5.11. SUPERFICIE ORIENTATA ALLA NATURA (ASPETTI AMBIENTALI DIRETTI)

SITI	Superficie totale (ST) in MQ	Superficie orientata alla natura (SON) in MQ	% SON/ST
CAMPAGNOLA	37.234	8.228	22,10%
CORREGGIO	36868	17019	46,16%
CANALI	16556	6557	39,60%
CARPI	22714	5890	25,93%
CASTELVETRO	10262	423	4,12%
CASTELFRANCO	16491	35	0,21%
VILLA ARGINE	13290	4000	30,10%
CANTINE MASCHIO	51000	10543	20,67%
CAMPEGINE	77.000	1938	2,52%
SAN PROSPERO	41400	4883	11,79%
TOTALE SITI EMAS	322.815	59.516	18,44%

È stata calcolato per ogni sito produttivo il rapporto tra la superficie orientata alla natura (zona verde, vigneto (canali), zona arborea) rispetto alla superficie totale dei siti. Per i siti Emas, la percentuale media di superficie orientata alla natura è di 18,44%.

29/05/2024

5.12. ASPETTI LEGISLATIVI (ASPETTI AMBIENTALI DIRETTI)

Il gruppo Cantine Riunite & Civ S.c.a. è un'azienda cooperativa cresciuta con la fusione e l'incorporazione di altre aziende dello stesso settore (codice Nace 11.02). I siti produttivi sono principalmente centri di pigiatura e prima vinificazione e centri di imbottigliamento con una area di vinificazione secondaria (cantina).

I siti sono inquadrati con il DPR del 13 marzo 2013, n. 59 in quanto già in possesso da anni delle autorizzazioni allo scarico in acqua superficiali o in pubblica fognatura e le autorizzazioni per le emissioni in atmosfera (articoli 169 e 172 del D.lgs. 152/2006).

Nessuno dei siti produttivi è configurabile è AIA in quanto i quantitativi di prodotto finito risultano sotto i limiti della Direttiva 2010/75/UE del 24 novembre 2010, l'ultimo monitoraggio nel 2023 realizzato sul prodotto finito indica che il sito di pigiatura che riceve più quantitativi di uva (Campagnola) è al di sotto dei 250 ton/g e il sito di imbottigliamento che produce più vino (Campegine) è sotto i 175 ton/g.

Il quadro legislativo delle principali autorizzazioni dei siti è contenuto nella tabella sotto. Segnaliamo che tutti i siti, a parte quello di Castelvetro e la Platea Rabaglia sono provisti di Certificati Prevenzione Incendio in corso di validità.

SITO	AUA (DPR 59/2013)	AUTORIZZAZIONE ALL'EMUNGIMENTO	ALTRE AUTORIZZAZIONI
CAMPEGINE	PROT 2014/32559 DEL 29/05/2014	REPPA5486 - IN ATTESA PROVVEDIMENTO DOPO RINNOVO DEL 2015	DEPURATORE DET-AMB-2019-1970 del 18/04/2019
CAMPAGNOLA	DET-AMB-2017-1976 DEL 18/04/2017	DET-AMB-2023-5356 del 16/10/2023	
CORREGGIO	DET-AMB-2019-2961 del 18/06/2019	REPPA5799-IN ATTESA PROVVEDIMENTO DOPO RINNOVO DEL 2015	
VILLA ARGINE	PROT 48860 DEL 21/09/2015	NON APPLICABILE	
CANALI	PROT 2014/52249 DEL 09/10/2014	REPPA03A0057-IN ATTESA PROVVEDIMENTO DOPO RINNOVO DEL 2015	
MASCHIO	AUA n. 201 del 04/08/2023	PRATICA G.C.TV N.2831 del 21/07/2020 e N. 2863 DEL 30/07/2020	
PLATEA RABAGLIA	NON APPLICABILE	NON APPLICABILE	STOCCAGGIO R13 DEI FANGHI DET-AMB-2018-1322 del 16/03/2018
CASTELVETRO	DET-AMB-2017-1043 DEL 02/03/2017	DET-AMB-6331 DEL 16/06/2010-IN ATTESA PROVVEDIMENTO DOPO RINNOVO DEL 2015	
CASTELFRANCO	DET-AMB-2016-4327 del 07/11/2016	DET-AMB-2017-5170 DEL 27/09/2017	
CARPI	DET-AMB-2021-4602 del 16/09/2021	DET-AMB-2022-6116 del 29/11/2022	
SAN PROSPERO	DET-AMB-2020-2490 del 29/05/2020	DET-AMB-2021-1786 del 13/04/2021	

29/05/2024

5.13. ASPETTI AMBIENTALI INDIRETTI

Sostenibilità della Produzione viticola

Le certificazioni IGT (Indicazione Geografica Tipica) e il DOC (Denominazione di Origine Controllata) sono due tra le cinque denominazioni presenti in Italia, utilizzate per indicare i migliori vini da tavola presenti sul mercato comunitario, che rispondono a determinate caratteristiche quali zona di produzione e le tecniche tradizionali per produrli, compreso il rispetto dei disciplinari di produzione che danno delle linee guida anche in termine di uso di fitosanitari e di gestione del vigneto (es: limiti di resa all'ettaro, rispetto dei bollettini fitosanitari per i trattamenti).

La nostra azienda si è prefigurata di mantenere alta la presenza di questi vini. L'obiettivo aziendale è di almeno 75% di uva lavorata ottenuti secondo i disciplinari DOC e IGT del territorio, nel 2023 l'indicatore è 99,8%.

Produzione integrata

La difesa integrata volontaria è un sistema realizzato attraverso norme tecniche specifiche per ciascuna coltura e indicazioni fitosanitarie vincolanti (disciplinari di produzione), comprendenti pratiche agronomiche e fitosanitarie e limitazioni nella scelta dei prodotti fitosanitari e nel numero dei trattamenti. Il disciplinare di produzione di Cantine Riunite & Civ segue da anni le indicazioni della produzione integrata.

Nel 2023 numerosi soci conferenti hanno aderito alla certificazione SQNPI di filiera, una iniziativa sostenuta economicamente dall'azienda, portando a la superficie di vite in certificazione Biologica o Produzione integrata (SQNPI) a 29,55% (dei 4.250 Ha totali di proprietà dei soci). In questa occasione è stato avviato un programma di gestione elettronica del quaderno di campagna per i soci coinvolti nella certificazione.

Buone pratiche ambientali in ambito agronomico: è ancora attiva e finanziata la tecnica biologica per la lotta contro le cocciniglie farinose consigliando l'uso di insetti antagonista come l'*Anagyrus pseudococci*.

Trasporti e dati di Carbon Footprint

Tutti i trasporti sono a carico di trasportatori esterni sia per l'ingresso delle materie prime, sia per l'uscita dei prodotti finiti. L'organizzazione dei trasporti verso i clienti è gestita per ridurre al massimo l'impatto ambientale (es: modalità di pieno carico). Per i trasporti sono utilizzati mezzi stradali e nave per trasporto via mare in container. Da studi pregressi sulla Carbon Footprint l'impatto dei trasporti nell'impronta carbonio del vino varia tra 4,75% e 6% dell'impronta del prodotto ovvero stimata pari a 0,051 kg CO₂ eq per bottiglia.

29/05/2024

5.14. EMERGENZE E NON- CONFORMITA'

2021

Cantine Maschio: a seguito di un sopralluogo Arpav del 02/11/2020 è stata inoltrata dal settore Ambiente della Provincia di Treviso (protocollo 2021/0011294) in data 26/02/2021 una richiesta di delucidazione sulla rete fognaria. Tale richiesta è stata riscontrata con l'invio della planimetria aggiornata è stata fatta il giorno 22/03/2021 dopo aver concordato con l'ufficio Ambiente della Provincia di Treviso le azioni correttive in merito alla rete fognaria. In data 06/05/2021 è stata inoltrata una modifica non sostanziale di AUA dopo l'esecuzione di modifiche alla rete fognaria.

Villa Argine : a seguito di autocontrollo annuale (RDP 21/000060947 del 12/01/2021) completo di tutti i parametri dell'allegato 5 Tab 3 del D.lgs. 152/2006 è stato riscontrato una concentrazione in ferro pari a 4,54 +/- 0,71. In assenza di ferro nell'acqua della rete di approvvigionamento, si è trattato di una concentrazione da ristagno (la cantina non era in fase lavorativa durante il prelievo). **Il prelievo successivo ha dimostrato il rispetto del limite del ferro nelle acque di scarico.**

Campagnola : a seguito di un prelievo di Ireti il giorno 07/12/2021 si è verificato un fuori limite del COD (4.485 mg/l invece di 4.000). Il giorno precedente era stata realizzato un campione Ireti con esito nei limiti autorizzativi ed era stato segnalato un guasto elettrico all'impianto di depurazione nella giornata della domenica e durato fino al lunedì mattina, il problema è stato segnalato al momento del campionamento del giorno 06/12. Il parametro è rientrato in pochi giorni ed è stata fatta una risposta all'ente gestore il giorno 24/01/2022 (prot 60). Il rapporto di prova 671 del 18/12/21 (Studio Chema) campionato il giorno 9/12/2021 riporta un cod pari a 360 mg/l.

Carpi : l'ente gestore Aimag ha riscontrato valori di solfiti fuori dal limite autorizzativo in 2 campioni di settembre 2021 (rapporti di prova 20213365 del 15/11/2021 campionato il 30/09/2021 e 20213165 del 15/11/2021 campionato il 16/09/2021). I risultati sono stati comunicati fine dicembre 2021 mentre i controcampioni riconosciuti da Aimag già analizzati dallo studio Chema non hanno evidenziato fuori limiti per il parametro solfiti. E' stata inviata una risposta ad Aimag in merito all'incongruenza dei dati nei 2 campioni.

29/05/2024


Carpi : il volume emunto dal pozzo di Carpi è pari a 25.592 m³ contro un limite di 25.000 m³. E' stato attivato un recupero di acqua su 2 filtri rotativi (in precedenza con reflue a perdere) ed in corso il cambio della centrale idrica. Nel 2022, a seguito di un intervento di recupero dell'acqua dei filtri rotativi, il volume d'emungimento del pozzo è stato rispettato.

2022

Campagnola: in data 5 marzo è stato segnalato all'ente gestore un problema di Bulking/foaming sull'impianto di depurazione di Campagnola. I parametri di uscita dell'acqua sono sempre stati rispettati. In un ottica di trasparenza con l'ente gestore segnaliamo le anomalie che possono aiutare a gestire il depuratore finale.

Carpi : 1. in data 10 maggio 2022 è stata segnalata una perdita d'acqua stimata a 819 m³ per rottura tubature e contatore presso il centro di pigiatura, riscontrata il giorno 02/05/2022. La causa del problema è l'età e lo stato delle tubature.

2. in data 22/09/2022 l'ente gestore Aimag ha misurato nel campione delle acque di scarico un dato fuori limite per il COD (5900 mg/l con l'incertezza di 900 mg/l rispetto al limite di 5000 mg/l), mentre il controcampione analizzato dal laboratorio esterno indicava un dato di 4380 mg/l. E' stato risposto all'ente di aver preso tutte le misure per evitare il ripetersi dell'anomalia ed è stato inviato in data 10/11/2022 all'ente un certificato interno con il rientro del parametro già in data 06/10/2022 (RDP 479 del 06/10/2022 con COD pari a 1324 mg/l). Inoltre si segnala che il campione dell'ente gestore successivo in data 20/10/2022 (Rapporto di prova 20223561 del 08/11/2022) risulta conforme con il parametro COD pari a 1700 mg/l.

San Prospero : 1. nel febbraio 2022 l'ente gestore Aimag ha segnalato un fuori limite per 3 campioni tra il 15 e il 17 febbraio 2022. Il superamento dei parametri Solidi Sospesi, COD ed Ammoniaca. E' stato fornito all'ente gestore e al comune in data 22/03/2022, un prelievo analitico interno (RDP 22LA04111 prelevato il 28/02/2022) che dimostra il rientro dei valori nei limiti di legge (COD pari a 171 mg/l, SST pari a 52 mg/l e Azoto Ammoniacale 4,02 mg/l). L'efficienza depurativa è stata ripristinata dopo un intervento di inoculo di fango attivo.

2. in data 08/11/2022 l'ente gestore Aimag ha misurato nel campione delle acque di scarico un dato fuori limite per il parametro Fosforo (14 mg/l rispetto al limite di 9 mg/l). E' stato risposto all'ente il

29/05/2024


rientro del parametro fosforo in data 11/11/2022 (RDP 22LA24763 del 28/12/2022 con il parametro Fosforo pari a 3,98 mg/l).

3. in data 28/12/2022 l'ente gestore Aimag ha segnalato un fuori limite nel RDP 20224396 del 13/01/2023 per i parametri COD (2400 mg/l invece del limite di 1200 mg/l – rapporto COD/BOD5 > 2,2) e SST (1100 invece di 500 mg/l). In seguito l'ente gestore ha effettuato 3 giorni di campionamento in data 3, 4 e 5 gennaio 2023 con risultati analitici dei prelievi entro i limiti autorizzativi.

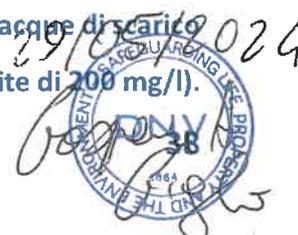
Azione Correttiva: in merito alla successione dei fuori limiti in uscita al depuratore, è stato avviato da febbraio 2023 una serie di upgrade tecnici sulla pompa di ricircolo dei fanghi e sul sistema di ossigenazione. Inoltre entro fine aprile 2023 sarà attivato un serbatoio di stoccaggio del refluo depurato accanto al depuratore (150 m3) per le situazioni di emergenze (es: valori limiti su SST).

Villa Argine : 1. Nel prelievo annuale completo di tutti i parametri della tabella 5 allegato 3 del D.Lgs 152/2006 il parametro aldeidi eseguito in data 11/02/2022 ha rilevato un dato pari a 7,7 mg/l rispetto ad un limite di 2 mg/l. E' stato tuttavia indagato il fuori limite per escludere la contaminazione da parte della pittura a base di resine della vasca di stoccaggio dell'acqua usata in seguito per le pulizie. Dai referti eseguiti in data 28/03/2022 non sono stati rilevati né aldeidi nell'acqua di scarico, né nella vasca di stoccaggio dell'acqua.

2. Un campione dell'ente gestore Ireti prelevato il 25/05/2022 ha rivelato il superamento dei limiti per SST (1096 mg/l rispetto ad un limite di 1000) e zinco (1,2 mg/l rispetto ad un limite di 1 mg/l). E' stato risposto all'ente gestore che il fuori limite si può spiegare da una non perfetta pulizia delle tubature prima della riapertura della fognatura interna (precedentemente stoccata e smaltita come CER 02.07.01) verso la fognatura comunale. E' stato fornito una risposta all'ente gestore con un certificato analitico (RDP EV-22-022970-176429 prelevato in data 27/06/2022 con i parametri SST pari a 39 mg/l e zinco a 0,44 mg/l).

Castelvetro : in data 07/10/2022 l'ente gestore Hera ha misurato nel campione delle acque di scarico un dato fuori limite per l'azoto ammoniacale (48 mg/l rispetto al limite di 30 mg/l). E' stato risposto all'ente e successivamente al Comune che il fuori limite è spiegato da l'utilizzo sicuramente in eccesso dell'urea. Sono stati inviati certificati successivi con il rientro del parametro già in data 14/10/2022 (RDP 588 del 29/10/2022 con azoto ammoniacale pari a 29 mg/l).

Castelfranco : in data 07/10/2022 l'ente gestore Hera ha misurato nel campione delle acque di scarico un dato fuori limite per il parametro Solidi Sospesi Totali (SST 308 mg/l rispetto al limite di 200 mg/l).



E' stato risposto all'ente e successivamente al Comune che il fuori limite è spiegato da una interruzione della corrente qualche giorno prima del prelievo, il guasto durato qualche ora ha influito sull'efficienza depurativa. Sono stati inviati certificati successivi con il rientro del parametro già in data 18/10/2022 (RDP 567 del 29/10/2022 con SST pari a 12 mg/l).

2023

San Prospero : In data 05/01/2023 l'Arpae ha effettuato un sopralluogo in merito allo stato di un canale interno di immissione di acque meteoriche nel canale Gesso e ha richiesto attraverso una diffida inviata il 27/01/2023 una pulizia del canale interno all'azienda in quanto risultava del materiale nero in putrefazione. Sono stati eseguiti lavori di scavo e pulizie sia del canale che delle tubature delle acque meteoriche dello stabilimento. In seguito al sopralluogo sono stati fatti lavori di bonifica al fine di migliorare lo stato del fosso sono state spedite ad Arpae 2 relazioni in data 17/01/2023 e 02/02/2023. In merito allo stato del Fosso è stata inviata ad Arpae una integrazione alla prima diffida in data 06/04/2023 alla quale l'Arpae non ha risposto.

Villa Argine: In un rapporto di prova dell'ente gestore (RE00592 del 02/05/2023 per un prelievo del 21/04/2023) si evidenzia un superamento del limite per la presenza di solfati, 1.038 mg/l con un limite di 1.000 mg/l. L'ente non ha precisato l'incertezza del dato. E' stato inviato in data 03/06/2023 una risposta all'ente gestore con un autocontrollo (nei limiti di legge.

Campegine: A seguito dell'ispezione Arpae del 03/05/2023 è stato contestato lo spostamento dell'analisi dei fumi per autocontrollo della caldaia civile (E3) dal mese di dicembre 2022 al mese di gennaio 2023. Nell'anno solare 2022, la caldaia civile non ha presentato un'analisi di autocontrollo. Per Arpae si è verificato un mancato rispetto delle prescrizioni, anche se è stato documentato sul registro emissioni l'assenza del funzionamento della caldaia il giorno 28 dicembre. La caldaia andava in blocco da dicembre e il fornitore General Bruciatori non è intervenuto nei tempi concordati con l'azienda per il ripristino. Non è stato possibile il campionamento prima del ripristino. Esisteva tuttavia scontrini analitici da parte della ditta di manutenzione che esegue semestralmente la misurazione dell'efficienza della caldaia. A seguito del sopralluogo l'Arpae ha emesso una sanzione di 2.000 euro. L'importo è stato pagato in data 18/05/2023.

29/05/2024


Campagnola: Nel settembre 2023 è stato segnalato all'ente gestore Ireti l'attività depurativa meno efficiente della depurazione a seguito di uno sversamento di mosto nel depuratore, l'anomalia dove non si è riscontrato un superamento dei limiti è rientrato e lo stato di ripresa del depuratore comunicato all'ente.

Castelfranco: Dopo il sopralluogo (audit) dell'ente gestore Hera (novembre 2023) è stato richiesto l'aggiornamento della planimetria degli scarichi. E' stato incaricato uno studio esterno per la verifica completa delle fognature e la realizzazione della planimetria aggiornata. L'aggiornamento è stato inviato l'8 marzo 2024 tramite domanda modifica non sostanziale dell'AUA presso lo sportello dedicato.

Correggio: Nel rapporto di prova RE01711 del 13/12/2023 per un campione del 28/11/2023 è stato riscontrato dall'ente gestore Ireti un superamento dei parametri SST (1.460 mg/l rispetto al limite di 1.000) e del parametro zinco (0,51 mg/l rispetto al limite di 0,4). In data 25/01/2024 è stato risposto all'ente gestore fornendo il controcampione del prelievo Rapporto di Prova n° EV-23-046744-366453 con parametro zinco pari a 0,0248 mg/l, ben venti volte inferiore al valore rilevato.

Per invece i solidi sospesi si è trattato di un evento eccezionale e puntuale in quanto sono presenti 2 rapporti di prova, uno antecedente (RDP616 del 11/12/2023 prelevato il 15/11/2023) e uno posteriore all'evento (RDP655 del 18/12/2023 prelevato il 29/11/2023) che dimostrano il parametro SST ampliamento nei limiti autorizzativi.

San Prospero: In data 28/11/2023 è stato prelevato 2 campioni da Arpae allo scarico, uno medio composito e uno istantaneo. Mentre il campione medio rientrava nei limiti autorizzativi il campione istantaneo presentava i parametri COD (2.478 mg/l rispetto al limite di 1.200) e SST (1.163 mg/l rispetto al limite dei 500).

Nel RDP 2024375 del 28/02/2024 del campione prelevato il 01/02/2024 è stato riscontrato il superamento dei parametri SST (701 mg/l rispetto a 500) e COD (1.800 mg/l rispetto a 1.200 limite quando il rapporto COD/BOD5 > 2,2). È stato risposto all'ente gestore il 19/03/2024 e allegato il controcampione Rapporto di Prova 24LA02253 del 12/02/2024 dove i solidi sospesi sono pari a 480 mg/l quindi entro il limite dei 500 mg/l. Nel medesimo campione, le concentrazioni in COD (1.618 mg/l) e BOD5 (1.407 mg/l) sono tali da rendere il rapporto COD/BOD5 pari a 1,54, quindi sotto 2,2. In tal caso, il valore limite del COD è 3.000 mg/l. Il valore riscontrato nel rapporto di prova allegato rientra nei limiti.

29/03/2024


Azione correttiva : tra febbraio e marzo 2024 sono state revisionate le soffianti immerse ed installate 2 nuove soffianti galleggianti. Lo scarico è migliorato qualitativamente.

Castelvetro: In data 26/03/2024 è stato comunicato il Verbale n. 24016289 campionato in data 21/02/2024 che ha evidenziato il superamento dei limiti autorizzati dell' Azoto Ammoniacale (come NH4). In data 05/04/2024 è stato inviato all'ente gestore l'analisi delle cause, ovvero un sovradosaggio accidentale e puntuale dell'urea dopo metà gennaio. Con il RDP certificato n° 12 prelevato l'11/01/2024 si è dimostrato l'assenza di azoto ammoniacale in uscita. Inoltre è stato verificato l'assenza di contaminazione da parte dell'acqua di lavaggio con RDP n° 151 prelevato il 21/03/2024.

E' stato monitorato il parametro ammoniaca cercando di alimentare la vasca dei fanghi attivi con l'acquisto di melassa in questo periodo di mancanza di materia organica nelle acque reflue

In data 21/03/2024 in assenza di scarico, nella vasca dei fanghi attivi la concentrazione in azoto ammoniacale era 28,8 mg/l (certificato n° 152) quindi entro i limiti di legge.

In merito ai danni di tipo ambientale è stata sottoscritta nel marzo 2021 una polizza di assicurazione dei danni all'ambiente 2550/60/175469902.

Sanzioni: è stata pagata la sanzione a 2.000 euro relativa al mancato autocontrollo del punto di emissione E3 nel 2022 per il sito di Campegine, l'autocontrollo era stato spostato da dicembre 2022 a gennaio 2023 per un guasto alla caldaia. La sanzione della Prat.17117/2023 - Vigilanza e ispezioni varie è stata pagata il 18/05/2023.

29/05/2024


5.15. PROGRAMMI DI MIGLIORAMENTO GENERALE TRIENNIO

obiettivo e target	entro marzo 2026	azioni di miglioramento	responsabile	impegno finanziario in Euro	STATO PROGETTO
diminuire i quantitativi di acqua utilizzata attraverso ricicli ed attrezzature meno dispendiose, formazione al personale - 6 a 9% sul triennio (Volume e KPI)	✓	<input type="checkbox"/> recupero delle acque di scarto del filtro rotativo (Castelvetro) <input type="checkbox"/> linea microfiltrazione (Maschio) <input type="checkbox"/> impianto potabilizzazione Cantine maschio	UFFICIO TECNICO, DIRCAV, DIRMAS	210.000	da realizzare
aumentare la produzione di energia rinnovabile con pannelli su nuovi siti produttivi - + 30% di potenza FV installata sul triennio	✓	<input type="checkbox"/> installazione impianto fotovoltaico per Castelfranco (200 kW)	UFFICIO TECNICO	230.000	da realizzare
sostituire le attrezzature con macchinari più efficienti, adoperare monitoraggi e controlli remoti su alcune utenze -3% consumi EL e GAS (volume e KPI)	✓	<input type="checkbox"/> sostituzione desolfatore di Campagnola, <input type="checkbox"/> sostituzione caldaie produttive di Campagnola, <input type="checkbox"/> sostituzione caldaia di riscaldamento civile di Campegine,	UFFICIO TECNICO	1.133.000	da realizzare
costruzione di un depuratore biologico a fango attivo	✓	<input type="checkbox"/> nuovo depuratore per il sito di San Prospero	DIRCAV / UFFICIO TECNICO	600.000	da realizzare
ricerca della valorizzazione di reflui o rifiuti con trasformazione in sottoprodotto ove possibile	✓	<input type="checkbox"/> conferimento scarto di concentrazione di Campagnola per la produzione di Biogas	REFERENTE GESTIONE AMBIENTALE	20.000 annuo (trasporto sottoprodotto)	realizzato, primi conferimenti fatti nel novembre 2023
Mantenere una quota di 30% di superficie di vigneto in certificazione SQNPI e Biologica per i soci conferenti di uva presso i centri di pigiatura del gruppo	✓	<input type="checkbox"/> raggiungere e mantenere quota di 30% di superficie di vigneto in certificazione SQNPI e Biologica <input type="checkbox"/> piattaforma informatica OnLeaf per la raccolta dati agronomici dei soci conferitori (quaderni di campagna con i trattamenti, fertilizzazione, irrigazione)	RESPONSABILE ASSISTENZA AGRONOMICA	300.000	avviata la certificazione SQNPI per il progetto di filiera e prova del portale raccolta dati sui soci SQNPI/BIO
sistema interno di rendicontazione ESG su portale interno	✓	<input type="checkbox"/> acquisto e predisposizione di un programma per la rendicontazione ESG in previsione dell'obbligo della pubblicazione del report di sostenibilità (es: 2024-2024)	REFERENTE GESTIONE AMBIENTALE	50.000	nel 2023 acquistato il programma IMPACT

29/05/2024

5.17. STATO DEI KPI 2023 RISPETTO ALLA PROGRAMMAZIONE TRIENNALE

Aspetto ambientale	Indicatore KPI	siti	base line 2022	obiettivo 2023	RISULTATO 2023	STATO OBIETTIVO	miglioramenti attesi per il triennio	azioni programmate per raggiungere gli obiettivi di miglioramento
Acqua	m3/qt uva trattata	CP	0,185	0,183	0,198	☹️	meno 3% consumi	riutilizzi, ricicli, risparmi
Acqua	litro di acqua/litro di vino imbottigliato	CI	3,018	2,988	3,085	☹️	meno 3% consumi	riutilizzi, ricicli, risparmi
Energia elettrica	kwh/qt uva trattata	CP	10,174	10,001	10,651	☹️	meno 5% consumi	efficienza energetici, ricambi attrezzature
Energia elettrica	kwh/litro di vino imbottigliato	CI	0,142	0,139	0,146	☹️	meno 5% consumi	efficienza energetici, ricambi attrezzature
Metano	m3/qt uva trattata	CP	0,834	0,826	0,950	☹️	meno 3% consumi	efficienza energetici, ricambi attrezzature
Metano	m3/litro di vino imbottigliato	CI	0,020	0,020	0,021	☹️	meno 3% consumi	efficienza energetici, ricambi attrezzature
Tep	tep/qt di uva trattata (x1.000)	CP	2,600	2,574	2,786	☹️	meno 3% consumi	efficienza energetici, ricambi attrezzature
Tep	tep/litro di vino imbottigliato (x1.000)	CI	0,043	0,043	0,045	☹️	meno 3% consumi	efficienza energetici, ricambi attrezzature
Imballi	kg/litro di vino imbottigliato (x1.000)	CI	0,788	0,788	0,748	☺️	non aumentare il peso imballo	efficienza energetici, ricambi attrezzature
Rifiuti	kg/litro di vino imbottigliato (x1.000)	CP+CI	51,50	50,98	46,27	☺️	meno 3% rifiuti prodotti	miglioramento dei processi disidratazione fanghi
Energia rinnovabile	% autoproduzione/consumi sui siti con FV	CI	6,46%	6,53%	6,02%	☹️	più 3%	investimenti in FV
Biodiversità	% (uve DOP+IGP)/(uve DOP+IGP+VDT)	CP	88,83%	>85%	99,85%	☺️	oltre 85%	strategia viticola orientata alla valorizzazione della produzione locale
Acque di scarico	BOD5 medio ente gestore/BOD5 limite	CP, CI	9,55%	<10%	24,15%	☹️	non sopra il 10% limite BOD5	miglioramento dei parametri di conduzione, consulenza esterna
Emissioni di CO ₂ dirette	kg CO ₂ /litro	CP+CI	0,062	0,061	0,059	☺️	meno 3%	risparmi gas metano, manutenzione impianto freddo
Sostanze pericolose	kg SO ₂ /qt di uva trattata	CP	0,153	0,151	0,153	☹️	meno 3%	ottimizzazione dei processi (attrezzature solforazione)
Partecipazione sociale	N° di iniziative annuali a carattere ambientale	CP	5	5	7	☺️	mantenere almeno 5 iniziative a carattere ambientale per i soci	risorse
Partecipazione sociale	delle risorse rispetto a tutti gli investimenti	CP+CI	5%	> 10%	18%	☺️	almeno 10%	investimenti



5.18. PROGETTI DI RICERCA COLLEGATI ALLA SOSTENIBILITA'

Numerosi sono i progetti in ambito sostenibilità nei quali Cantine Riunite & Civ è impegnata insieme a enti di ricerca oppure in progetti regionali finanziati con una tematica ambientale (vedi Cantine Maschio). I link ai singoli progetti sono presenti sul sito istituzionale www.riuniteciv.com/progetti

VINE LEAF FOR LIFE

Oggettivo del progetto "Individuazione di principi attivi a uso nutraceutico in foglie di vite e meccanizzazione della loro raccolta in vigneto" per una valorizzazione alternativa della produzione viticola in un contesto di consumo di vino sempre in regressione.

VIVI PLASTIC FREE

Oggettivo del progetto "Biofiller ecosostenibili da sottoprodotti della filiera vitivinicola per la riduzione della plastica in vigneto e in cantina" per ricercare alternative all'utilizzo della plastica nel vigneto.

VITEVEN

Progetto "Innovazione tecnologica per una efficiente previsione vendemmiale, innovativa tecnologia di imaging, per il monitoraggio real time della maturazione fenolica dell'uva, per fornire un supporto e un servizio organizzativo alla filiera vitivinicola territoriale che:

- consenta la programmazione anticipata della raccolta delle uve, in relazione al livello di maturità fenolica,
- favorisca la corretta organizzazione logistica della fase di ricezione in cantina.

VITIRES

L'obiettivo principale del progetto "VITIRES - Nuove varietà e tipologie di prodotti per una vitivinicoltura competitiva e altamente sostenibile" è quello di valutare le nuove varietà resistenti ai patogeni, ottenute recentemente attraverso il miglioramento genetico, per ottenere informazioni oggettive sulle effettive performance agronomiche ed enologiche, al fine della loro coltivazione nell'ambito della produzione vitivinicola regionale, nonché costituire nuove varietà resistenti locali.

Valutazione dell'impronta carbonica in relazione a strategie viticole ad alta sostenibilità

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.

29/05/2024



Applicazione di tecniche e metodologie sostenibili per la difesa, l'irrigazione e la nutrizione in viticoltura

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

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.

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.

Cavitazione vinacce per valorizzazione a fini energetici – Cavin

Obiettivo: il progetto mira a sviluppare collegamenti tra le cantine vitivinicole che generano sottoprodotti dalle loro pratiche aziendali e le aziende agricole dotate di impianti di digestione anaerobica, per la valorizzazione delle vinacce a fini energetici e agronomici.

Risultato: l'utilizzo delle vinacce bianche cavitate di Cantine & Riunite hanno dato ottimi risultati nella produzione di biogas. Rimane una alternativa all'utilizzo ad esempio del grano turco.

Innovazione della filiera dei Lambruschi mediante digitalizzazione e tecnologie di precisione

Obiettivo: innovare il processo produttivo integrando un sistema gestionale informatizzato e un approccio di agricoltura di precisione. Con particolare riferimento alla vendemmia, il Piano intende quantificare i benefici che un approccio di viticoltura di precisione, supportato da un sistema gestionale informatizzato, può apportare al network di conferitori del gruppo Cantine Riunite & Civ. **Risultato:** è in fase di collaudo il portale OnLeaf per la digitalizzazione dei documenti di alcuni soci produttori (in questo caso quelli della filiera SQNPI) per poter essere direttamente verificati dagli agronomi di zona (es: quaderno di Campagna con i trattamenti, fertilizzazione ecc)



APPROVAZIONE DELLA PRESENTE DICHIARAZIONE AMBIENTALE

Il Presidente
Casoli Corrado



Il Direttore Generale
Gabriele Lechtaler



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 07 CODICE EU IT-V-0003

29/05/2024

