



Bilancio di Sostenibilità

2024

Bilancio di Sostenibilità

2024



Cantina Produttori di Valdobbiadene

GRI 2-1
GRI 2-3

**Bilancio di Sostenibilità
2024**

©Cantina Produttori di Valdobbiadene s.a.c.
Via per San Giovanni 45
31049 Valdobbiadene
(Treviso) Italy

t/ +39 0423 982070
f/ +39 0423 982097

info@cantinaproduttoriavaldobbiadene.com
www.cantinaproduttoriavaldobbiadene.com

Assistenza tecnico-metodologica
Trentino Green Network
www.trentinogreen.net

SOMMARIO

LETTERA AGLI STAKEHOLDER	04
NOTE METODOLOGICHE	07

01 Il Profilo Societario

Le principali performance 2023/24	10
Il territorio del Prosecco	12
Oltre 70 anni di Storia	14
Mission e valori	16
La strategia per la sostenibilità	17
Piano di sostenibilità	20
Analisi di materialità	22

02 Valore Economico e Sociale

Il sistema di Governance	30
I principali risultati economici	34
Gli investimenti	39
Il Prosecco sulle tavole del mondo	40
Il valore delle Denominazioni	41
Le relazioni con la comunità locale	44

03 Accade nei Vigneti

I Soci viticoltori	48
La viticoltura sostenibile	50
Le buone pratiche nei vigneti	51
L'assistenza tecnica e la formazione dei Soci viticoltori	54
La raccolta e il conferimento	56

04 Accade in Cantina

La Cantina e il processo produttivo	60
Le buone pratiche in Cantina	63
L'energia consumata e prodotta e le fonti rinnovabili	65
Il monitoraggio delle emissioni	68
La gestione dei rifiuti e l'economia circolare	70
L'acqua	73
Il capitale umano: l'importanza dei collaboratori	76
La formazione continua	82
La sicurezza e la qualità dell'ambiente di lavoro	84
La salute e la sicurezza del consumatore	86

INDICE GRI	88
INDICE EQUALITAS	93

Lettera agli stakeholder

Un cordiale saluto a tutti coloro che si accingono a leggere o consultare il bilancio di sostenibilità 2024 di Cantina Produttori Valdobbiadene. Nel mio primo anno di mandato quale Presidente, ho seguito con estremo interesse e partecipazione il fattivo impegno nell'espore la redazione di questo bilancio.

Il Bilancio di Sostenibilità di Cantina Produttori di Valdobbiadene, giunto quest'anno alla quinta edizione, testimonia l'impegno a rendicontare le performance aziendali e la volontà di integrare sempre più la sostenibilità come strategia aziendale, quale reale valore in termini di valutazione dei risultati economici nella misurazione dell'impatto ambientale e sociale.

Proprio sul fronte strategico Cantina Produttori di Valdobbiadene ha declinato la Sostenibilità in quattro pilastri, sui quali anche quest'anno è proseguito un costante monitoraggio:

- governance e ricadute socio-economiche;
- innovazione produttiva;
- capitale umano;
- territorio, paesaggio e viticoltura.

Tali pilastri orientano l'operato e le scelte aziendali e contribuiscono a definire il nuovo Piano di Sostenibilità che mira, con obiettivi di medio termine, a garantire la crescita sostenibile della Società e dei propri Stakeholder, in particolare Soci, collaboratori e comunità locale.

Con riferimento agli aspetti ambientali la Società continua a porre la massima attenzione alla salvaguardia dell'ambiente e del territorio, promuovendo l'adozione di pratiche agricole responsabili e l'applicazione di quanto previsto da certificazioni quali SQNPI, Biologico, Equalitas.

Fondamentale nella promozione di pratiche agricole responsabili è l'attività svolta dai tecnici della Cantina, che forniscono ai Soci formazione e assistenza nell'applicazione di buone pratiche nei vigneti, nel prevenire le avversità provocate dai fitoplasmi e nel sostenere la viticoltura eroica tra le pendenze che caratterizzano le Colline del Prosecco Conegliano e Valdobbiadene.

Infine, allo scopo di garantire la sicurezza dei consumatori, è stato mantenuto un rigido controllo analitico delle uve conferite e del vino prodotto, attraverso il quale è stato possibile confermare anche nella vendemmia 2023 la certificazione SQNPI per la totalità dei Soci. L'impegno verso una riduzione dell'impatto ambientale si concretizza inoltre in un continuo monitoraggio delle emissioni climalteranti, a cui si affiancano investimenti per ridurre il fabbisogno energetico nelle fasi di vinificazione e imbottigliamento e per disporre di energia elettrica proveniente da fonti rinnovabili.

Dal punto di vista sociale, Cantina Produttori di Valdobbiadene ha rinnovato il proprio sostegno ad iniziative ed eventi organizzati dalla comunità locale, in particolare la collaborazione con il sistema scolastico è stata ulteriormente rafforzata, allo scopo di offrire opportunità di connessione tra impresa e territorio.

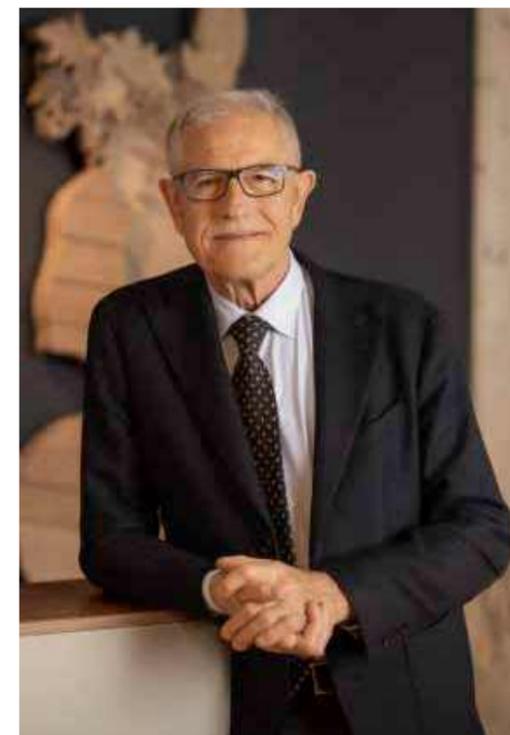
Nell'ultimo anno la Cantina ha registrato una diversa e più consapevole scelta nelle nuove assunzioni, dove le competenze specifiche consentono di ottimizzare ed incrementare i risultati aziendali, senza considerare che la Società ha ampliato l'offerta formativa rivolta ai dipendenti, investendo nella salute e sicurezza sul lavoro – nel 2024 è stata ottenuta la certificazione ISO 45001 –, dando continuità al sistema premiale volto a riconoscere il merito, l'impegno e la professionalità dei collaboratori.

Con uno sguardo al prossimo futuro intendiamo avviare:

1. la progettazione di un nuovo impianto agri-fotovoltaico, che produrrà 950 KW/ora nel prossimo esercizio fiscale;
2. un progetto di valorizzazione delle Rive.

Il Consiglio di Amministrazione, il Direttore Generale, i dipendenti, i collaboratori e i soci sono determinati a proseguire il percorso intrapreso, volto a garantire costanti miglioramenti nelle tre dimensioni dello sviluppo sostenibile, collaborando attivamente con le comunità locali per affrontare le sfide future e cogliere le opportunità offerte da progetti per la valorizzazione del territorio.

Ringrazio i Soci di Cantina Produttori di Valdobbiadene per la fiducia e l'attaccamento che continuano a dimostrare nei confronti della Cooperativa. Ringrazio tutti i collaboratori della Società, in particolare coloro che hanno contribuito alla redazione di questo Bilancio di Sostenibilità.



Il Presidente
Stefano De Rui

Note metodologiche

Il Bilancio di Sostenibilità 2024, rappresenta la prosecuzione della rendicontazione di sostenibilità avviata da Cantina Produttori di Valdobbiadene a partire dal 2019, e conferma l'impegno della Società nella rendicontazione delle attività svolte e degli impatti generati sui tre piani della sostenibilità: economico, ambientale e sociale. Tale impegno risulta ancora più rilevante alla luce della Direttiva europea 2022/2464 ("Direttiva CSRD - Corporate Sustainability Reporting Directive"), recepita in Italia attraverso il Decreto legislativo n. 125 del 6 settembre 2024, che obbliga le grandi aziende a rendere pubbliche le informazioni di sostenibilità, connesse all'organizzazione e alla propria catena del valore.

Quanto riportato in questo documento si riferisce esclusivamente a Cantina Produttori di Valdobbiadene Società Agricola Cooperativa (S.a.c.), che ne identifica il perimetro di rendicontazione in linea con quello previsto per il bilancio di esercizio. In caso di variazioni al perimetro di riferimento dei dati, queste sono specificate chiaramente all'interno del testo.

Rispetto alla precedente edizione del documento, anche il capitolo "Accade in Cantina" contiene esclusivamente le performance ambientali e sociali della sola Cantina Produttori di Valdobbiadene S.a.c., che si occupa delle attività di conferimento uve, pressatura, vinificazione e spumantizzazione; inoltre, conto terzi, si occupa delle attività di imbottigliamento e stoccaggio, ricevendo dal committente il materiale necessario per il packaging.

Il periodo di rendicontazione del presente documento va dal 1° luglio 2023 al 30 giugno 2024 (esercizio sociale 2023/24). Ove possibile, i dati rendicontati sono anche riportati sotto forma di serie storica, al fine di evidenziarne l'andamento degli indicatori nel tempo. Dove non disponibili dati per anno agrario, le informazioni sono elaborate per anno solare, dandone opportuna specifica nel testo del documento. Le variazioni percentuali tra l'ultimo anno e quello precedente, riportate all'interno del documento, sono calcolate sulla base dei valori effettivi risultanti per ciascun anno, presentati in tabella arrotondati alla prima cifra decimale.

Il Bilancio di Sostenibilità 2024, al pari dei precedenti, è predisposto utilizzando i GRI Standard, linee guida internazionali per la rendicontazione di sostenibilità pubblicate dall'Organizzazione non profit Global Reporting Initiative (GRI), secondo l'approccio "In accordance". Il documento riporta un totale di 83 indicatori GRI, a cui si aggiungono ulteriori 67 indicatori (47 Maggiori, 12 minori, 8 Raccomandazioni) dello Standard Equalitas (Regolamento SOPD_005_20240801), certificazione di sostenibilità specifica per il settore viticolo. La frequenza di aggiornamento prevista per il Bilancio di Sostenibilità è annuale.

Per supportare la lettura degli indicatori, sia quelli dello standard GRI che quelli dello standard Equalitas, all'interno del documento sono presenti specifiche etichette che si riferiscono agli indici dei rispettivi contenuti posti in appendice.

Il Bilancio di Sostenibilità 2024, approvato dal Consiglio di Amministrazione, è reso disponibile a tutti gli attori interessati nell'apposita pagina del sito web di Cantina Produttori Valdobbiadene e al pubblico alla pagina cantinaproduttori-valdobbiadene.com/sostenibilita.



Il Profilo Societario

*Oltre 70 anni di storia
di cultura della vite, rispetto del paesaggio
e Prosecco di qualità.*



Le principali performance 2023/24

Persone



Valore Generato



16 mila bottiglie/ora
capacità nominale linee di imbottigliamento

Denominazioni

Totale vigneti coltivati

1056 ha

11,8 ha

Superiore di Cartize
Valdobbiadene DOCG

80,4 ha

Valdobbiadene Rive
Prosecco Superiore DOCG

481,2 ha

Valdobbiadene
Prosecco DOCG

97,2 ha

Asolo
Prosecco DOCG

264,4 ha

Treviso DOC
Prosecco DOC

121,0 ha

Altri vigneti coltivati (Pinot,
Chardonnay, uve a bacca rossa)

Il territorio del Prosecco

Cantina Produttori di Valdobbiadene si inserisce in **un paesaggio unico e tra i più suggestivi a livello europeo**, situato nell'Italia nord-orientale, nella Regione Veneto, ai piedi delle Prealpi Trevigiane.

Un'area in cui **tradizione e passione per la coltivazione della vite** sono elementi ricorrenti e pienamente incarnati dalla Cantina, che nasce proprio come espressione diretta del lavoro di centinaia di famiglie di agricoltori che, da generazioni, compongono il principale tessuto sociale del luogo: la sede della Cooperativa a San Giovanni, inaugurata il 23 settembre 1953, simboleggia la volontà di costruire un futuro migliore, più dignitoso per l'agricoltore e la sua famiglia.

È dagli *hogback*, serie di ripidi rilievi intervallati da piccole valli parallele tra loro, che emerge in particolare il lavoro dell'uomo che ha saputo adattarsi e modellare le ripide pendenze attraverso i ciglioni, peculiare tipologia di terrazzamento che utilizza la terra inerbita al posto della pietra. In molte zone la **produzione viticola** è infatti definita **"eroica"** per la notevole pendenza ed asperità del terreno dove vengono coltivate le uve; da queste zone provengono le pregiate uve per la realizzazione dello spumante Superiore di Cartizze e del Valdobbiadene DOCG, di cui le Rive sono sottozone di pregio.

Ulteriore elemento caratterizzante le colline del Prosecco è il **mosaico** fondiario dato dall'intervallarsi tra tanti piccoli appezzamenti vitati e la presenza di boschi, che funzionano come un'efficace rete ecologica in grado di fornire servizi ecosistemici di qualità.

Nel 2019 il sito "Le Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene" è stato iscritto nella prestigiosa **Lista del Patrimonio Mondiale UNESCO** come decimo al mondo nella categoria "paesaggio culturale", dove l'interazione tra uomo e ambiente risulta in perfetta simbiosi e continua evoluzione, contribuendo alla creazione di uno scenario unico al mondo. Il sito comprende la fascia collinare della Provincia di Treviso, che dal Comune di Valdobbiadene si estende verso est fino al Comune di Vittorio Veneto, coprendo 15 Comuni per un totale di quasi 19 mila ettari, dove si colloca una consistente porzione del paesaggio viticolo del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG.

Le Denominazioni

**I vini prodotti dalla
Cantina Produttori di Valdobbiadene
riguardano 3 Denominazioni:**

/ Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG* /

/ Asolo Prosecco DOCG /

/ Prosecco DOC /

Oltre il **90%** delle uve raccolte è del tipo **Glera**, idonee alla produzione dei vini Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, Asolo Prosecco DOCG e Prosecco DOC. Attraverso la società Val d'Oca Srl vengono commercializzati tutti i vini delle Denominazioni in due differenti marchi:

**Cantina Produttori di Valdobbiadene dedicato alla GDO
e Val d'Oca dedicato all'Ho.Re.Ca.**

Nel portafoglio di entrambi trovano posto il prestigioso **Superiore di Cartizze**, le **Rive**, così come il **Valdobbiadene Prosecco DOCG** e l'**Asolo Prosecco DOCG**, il **Prosecco DOC Rosé** e, a particolarità e unicità aziendali, un vino denominato **Uvaggio Storico**, prodotto su base ampelografica di vitigni di Perera, Bianchetta e Verdisio oltre al classico Glera.

** che comprende anche il Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG
e il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive DOCG*

Oltre 70 anni di Storia



Il Prosecco nella storia di Valdobbiadene

Nella produzione vinicola del Nord-est, il Prosecco è tramandato sin dall'epoca romana. Una storia di cui offre testimonianza anche il medico **Galeno** (129 –201 d.C.), che contribuì a diffondere la fama terapeutica del vino “Pucino” proseguita nei secoli successivi. Dagli studi di **Pietro Bonomo** (vescovo, letterato e diplomatico italiano) intrapresi agli inizi del XVI secolo, risulta che si trova riferimento del vino “Pucino” nella *Naturalis Historia* di **Plinio il Vecchio**, dove si narra dell'imperatrice Livia, moglie di Augusto, che lo considera come una sorta di elisir di giovinezza prodotto con le uve Glera. Sempre nel XVI secolo, si cerca una denominazione più locale per questo vino, e la scelta ricade su “Prosecco”.

All'inizio dell'Ottocento risale invece la citazione del vitigno da parte di **Francesco Maria Malvolti** cui si deve l'origine della storia moderna del Prosecco, anche se fonti bibliografiche confermano che il paesaggio vitato che contraddistingue oggi le colline di Conegliano Valdobbiadene non era così, e nemmeno la parola “Riva” veniva utilizzata. Il catasto di metà Ottocento descrive un paesaggio caratterizzato da “prati arborati vitati”, “zappativo arborato vitato” e “ronco arborato vitato” (ovvero le Rive: di fatto era tutto bosco e nel mezzo c'erano le viti che si sorreggevano su piante vive, come ad esempio i frassini, i gelsi o i salici).

La tradizione vitivinicola del territorio di Conegliano e Valdobbiadene e la cultura scientifica trovano concreta applicazione con la nascita nel 1876 a Conegliano della prima **Scuola di Viticoltura ed Enologia d'Italia**, ove sorge, nel 1923, la prima Stazione Sperimentale di Viticoltura ed Enologia, ancor oggi punto di riferimento per la ricerca e sperimentazione viticola per il Ministero dell'Agricoltura Italiana.

1952

14 aprile
Fondazione della
Cooperativa Cantina
Sociale di Valdobbiadene:
i Soci sono 129

1953

23 settembre
Inaugurazione della Cantina
con la prima cena sociale

1965

La Cantina inizia
progressivamente
a **potenziare il settore
vinificazione**

1969

Arriva il riconoscimento
a **DOC per il Prosecco
prodotto nei 15 Comuni**
del territorio di Conegliano
e Valdobbiadene

1990

Viene **registrato il nome
“Val D'Oca” come marchio
commerciale** e avviata
la commercializzazione
del prodotto imbottigliato

1992

Nasce l'odierna
denominazione
**“Cantina Produttori
di Valdobbiadene”**

1997

Viene acquistato un
impianto d'imbottigliamento
che porta l'Azienda ad
un regime produttivo
di **4.000 bottiglie** all'ora

1998

Vengono superati
i **5 milioni di bottiglie**
prodotte

2002

**Decorrono i 50 anni
dalla fondazione:** viene
inaugurato il nuovo capannone
e avviata la gestione
della comunicazione

2009

Conegliano Valdobbiadene
ottiene la **44ª DOCG d'Italia**
Vengono superati i 10 milioni
di bottiglie prodotte

2017/2018

Viene inaugurato il **polo
logistico** con una **nuova linea
di imbottigliamento** e un
magazzino automatizzato
e interrato da oltre 7.000
posti pallet

2019

Le Colline del Prosecco
di Conegliano e
Valdobbiadene
vengono riconosciute
Patrimonio Unesco

2020

Spostamento della prima
linea d'imbottigliamento
accanto a quella nuova,
per ottenere una **gestione
più versatile e performante**
Ottenerimento delle
certificazioni **SQNPI**
(Sistema di Qualità Nazionale
di Produzione Integrata)
per l'intera compagine sociale
e **VIVA** per “La Sostenibilità
della Vitivinicoltura in Italia”
Presentazione del **primo
Bilancio di Sostenibilità**

2022

Ottenerimento
della certificazione
Equalitas-Vino Sostenibile.
Settantesimo anniversario
dalla fondazione della
Cooperativa Cantina Sociale
di Valdobbiadene e **rebranding**
dei principali marchi

2023

Rebranding delle 4 linee:
Heritage, Rive, Cuvée
Classiche e VO dei DOC
Cessione della partecipazione
in Val d'Oca S.r.l. a
Valdobbiadene Impresa s.c..

2024

Ottenerimento certificazione
UNI EN ISO 45001:2023
Progettazione di un nuovo
impianto agri-fotovoltaico
**Primo premio al IV° Concorso
di Confcooperative**
“La sostenibilità in cooperativa”
nella sezione *Planet*.

Mission e valori

La **Mission** di Cantina Produttori di Valdobbiadene è offrire al cliente un Prosecco di qualità che sia espressione del territorio, attraverso la valorizzazione delle uve conferite dai propri Soci, per mezzo di un costante impegno di risorse umane ed economiche atte a controllare tutta la filiera produttiva, dalla vite alla bottiglia.

Per Cantina Produttori di Valdobbiadene il vino è **cultura, un valore per la società e il Paese**; pertanto, nel rispetto dello spirito cooperativo, dei valori della collettività e del territorio, la Cantina ha fissato i seguenti principi alla base del proprio **Codice Etico**:

- offrire prodotti e servizi di **elevata qualità e valore**;
- operare con integrità e nel completo **rispetto delle disposizioni legislative vigenti**;
- definire **relazioni** associative, commerciali, professionali e **trasparenti**;
- **trasmettere i propri valori e principi a tutto l'universo degli stakeholder**.

In coerenza con il suo scopo, la Cantina ha identificato quattro pilastri (*pillars*) ad orientamento del proprio operato, sulla base dei quali è stata declinata la Strategia aziendale:

- 1 — **Governance e ricadute socio-economiche**, intesa come l'insieme delle decisioni strategiche e degli investimenti per la creazione di valore condiviso;
- 2 — **Innovazione produttiva**, volta al miglioramento dell'efficienza e alla riduzione degli sprechi e dell'impatto ambientale dei processi produttivi in Cantina;
- 3 — **Capitale umano**, in termini di tutela e valorizzazione dei Soci e collaboratori e salvaguardia del consumatore;
- 4 — **Territorio, paesaggio e viticoltura**, per la tutela, il sostegno e la promozione della bellezza, del paesaggio e delle persone dei luoghi in cui la Cantina si inserisce.

La **Politica di Sostenibilità** formalizza i valori, gli obiettivi e gli impegni assunti, così sintetizzati:

- essere **punto di riferimento della viticoltura locale e fattore di progresso economico** per tutta la zona di influenza;
- **creare valore di lungo periodo** per tutti gli attori coinvolti lungo la filiera produttiva, attraverso l'implementazione di un programma di Responsabilità Sociale d'Impresa che considera sicurezza, qualità, ottimizzazione della risorsa energetica, ricerca e innovazione, responsabilità condivisa, tracciabilità della materia prima e supporto alle comunità locali;
- **produrre un Prosecco di elevata qualità** per **valorizzare le produzioni dei propri Soci** e far conoscere gli sforzi profusi in termini di impegno economico ed umano;
- comunicare il proprio programma di miglioramento per **dare al consumatore la sicurezza e la certezza** che tutte le fasi di produzione siano seguite con attenzione e competenza;
- **sostenere i Soci** e fornire loro **adeguati aggiornamenti professionali** attraverso la formazione, condividendo *best practices* agronomiche, promuovendo il miglioramento continuo e la sostenibilità della produzione.

La strategia per la sostenibilità

L'impulso a **integrare la sostenibilità nei valori e nella strategia aziendale** è testimoniato fin dalla prima edizione del Bilancio di Sostenibilità pubblicato nel 2020. Con la quinta e attuale edizione Cantina Produttori di Valdobbiadene conferma la sua volontà di proseguire sulla strada di una puntuale rendicontazione in termini economici, sociali e ambientali, continuando l'impegno di attuazione di **8 dei 17 obiettivi di sviluppo sostenibile** (Sustainable Development Goals - SDGs) promossi dall'Agenda 2030.



Aree e progetti in linea con la strategia di sostenibilità

Cantina Produttori di Valdobbiadene mantiene il monitoraggio della propria Strategia di Sostenibilità su base oggettiva e misurabile. Essa è articolata su 4 pillar a cui sono stati ricondotti gli obiettivi di sostenibilità di Agenda 2030 e le questioni prioritarie di sostenibilità. Le azioni messe in atto per garantire la propria crescita e il benessere degli stakeholder nel breve, medio e lungo periodo possono essere così riassunte:



Governance e ricadute socio-economiche

Cantina Produttori di Valdobbiadene S.a.c. è una **società cooperativa priva di scopo di lucro a mutualità prevalente** e formata da 590 Soci. La governance della Società è composta da un'Assemblea dei Soci statutariamente competente a nominare gli Organi Sociali (Consiglio di Amministrazione, Collegio Sindacale e Società di Revisione). In linea agli scopi mutualistici sono **l'attenzione a persone e ambiente, drivers** per la crescita economica e la generazione di valore condiviso orientandosi alla produzione di **Prosecco di qualità**, all'aumento della **capacità produttiva e di magazzinaggio**, all'**efficientamento delle fasi di lavorazione**. Cantina Produttori di Valdobbiadene seleziona fornitori e partner che perseguono obiettivi di sostenibilità, sostiene la comunità locale attraverso la sponsorizzazione di eventi, la partecipazione ad associazioni territoriali, la collaborazione con il mondo scolastico e le erogazioni liberali. È stato designato un **Gruppo di lavoro per le Erogazioni Liberali** all'interno del CDA che ogni anno appoggia iniziative meritevoli.



Innovazione produttiva

La Cantina investe nell'innovazione dei processi produttivi operando innanzitutto una **costante manutenzione del compendio produttivo**, delle infrastrutture, delle attrezzature e macchinari; gestisce con efficienza, **monitorando i risultati, il polo logistico** costituito da un doppio impianto di imbottigliamento integrato all'automazione di magazzino nelle fasi di produzione-spedizione; produce e consuma energia da fonti rinnovabili; garantisce la tracciabilità dei propri prodotti attraverso il Sistema Qualità secondo la norma ISO 9001 e, con le certificazioni VIVA ed Equalitas, monitora la propria impronta carbonica e idrica al fine di **ridurre le emissioni di CO₂** e l'impatto sull'ambiente; opera per una crescente **riduzione di materiali d'imballaggio**.



Capitale umano

La Cantina svolge una rigorosa attività di controllo sulle uve e sul vino per garantire la salubrità dei prodotti offerti sul mercato a tutela del consumatore; è certificata **BRC e IFS FOOD**. Al fine di preservare la salute, la sicurezza e la tutela dei diritti dei propri collaboratori, operando nel rispetto delle normative vigenti, a maggio 2024 ha ottenuto la certificazione **ISO 45001**. Per favorire l'inserimento di giovani specializzati in azienda, ogni anno a novembre partecipa a **PMI DAY – Industria-moci** promossa da Confindustria Veneto Est, con l'obiettivo di mostrare alle nuove generazioni il ruolo sociale del 'fare impresa'. Alla base della Cantina Produttori di Valdobbiadene vi è l'accrescimento dei soci che si esprime oltre ai principi mutualistici della cooperativa anche attraverso i servizi a valore aggiunto ad essi offerti, quali l'assistenza tecnica, la formazione e l'applicazione delle norme di filiera per la loro tutela e la qualità delle produzioni. Instaura relazioni con realtà ed enti del territorio, partecipa attivamente a **progettualità con ricadute locali**.



Territorio, paesaggio e viticoltura

La Cantina sostiene e coordina in qualità di organismo associato la certificazione **SONPI** presso **l'intera compagine sociale**, segue in modo dedicato le superfici già condotte in regime di viticoltura biologica o in fase di conversione, ha introdotto negli anni azioni migliorative di difesa integrata rispetto al Disciplinare Regionale e partecipa attivamente ai **tavoli di lavoro regionali e nazionali sul tema della lotta alla Flavescenza Dorata e altri fitoplasmi**, fornendo ai Soci consulenza tecnica specifica sulle migliori modalità per prevenirne o mitigarne gli effetti. Incentiva la preservazione del paesaggio viticolo e della biodiversità nei vigneti, sostenendo altresì progetti e iniziative ad alto valore sociale per la comunità in cui opera.

LA FORZA DI UN TERRITORIO RACCONTATA IN UNO SCATTO

Nel 2024 Cantina Produttori di Valdobbiadene ha conquistato il primo premio nella categoria "Pianeta" alla IV edizione del concorso **"La sostenibilità in cooperativa"** di Confcooperative. Un concorso volto a valorizzare il contributo delle imprese cooperative al raggiungimento dei 17 obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 (SDGs); con una foto, un video o un'opera artistica per testimoniare le attività riconducibili alle 5 "P" dell'Agenda 2030: Persone, Prosperità, Pace, Pianeta, Partnership.



Il suggestivo scatto di Davide De Piero realizzato durante la raccolta delle uve a settembre 2022 celebra la passione e il lavoro dei Soci e di tutte le persone che lavorano in Cantina Produttori di Valdobbiadene.

Piano di sostenibilità

L'attività di pianificazione e monitoraggio degli obiettivi di sostenibilità, rappresentata nel Piano di sostenibilità, è centrale per una crescita durevole dell'organizzazione nonché un valido strumento di supporto alle decisioni, in linea con gli obiettivi di sviluppo sostenibile di Agenda 2030. A seguire, unitamente alle principali performance di sostenibilità registrate nell'ultimo biennio, sono riportati gli obiettivi di miglioramento che Cantina Produttori di Valdobbiadene si pone per il prossimo triennio.



Governance e ricadute socio-economiche

Distribuzione del valore generato

Percentuale del valore economico distribuito ai soci e ai collaboratori CPV (%)

2022/23	2023/24	Variazione ultimo anno (%)	Target: > 50%
54,6%	55,2%	1,1%	

Obiettivo di miglioramento nel prossimo triennio

Mantenere sostanziale percentuale del valore economico distribuito ai soci e ai collaboratori CPV

Superfici in produzione

Superfici vitate (ha)

2022/23	2023/24	Variazione ultimo anno (%)	Target: > 1.000 ha
1075,0	1056,0	-1,8%	

Obiettivo di miglioramento nel prossimo triennio

Mantenere elevata la quantità di superfici vitate appartenenti a soci conferenti

Valutazione dei fornitori

Percentuale di fornitori valutati anche con criteri ambientali e sociali (%)

2022/23	2023/24	Variazione ultimo anno (%)	Target: 100%
100%	100%	0,0%	

Obiettivo di miglioramento nel prossimo triennio

Mantenere elevata la percentuale di fornitori valutati anche con criteri ambientali e sociali



Innovazione produttiva

Produzione energia da fonti rinnovabili

Totale energia prodotta da fonti rinnovabili (kWh)

2022/23	2023/24	Variazione ultimo anno (%)	Target: > 400.000 kWh
63.937	0	-100,0%	

Obiettivo di miglioramento nel prossimo triennio

Incrementare la quota di energia prodotta da fonti rinnovabili

Consumo di energia da fonti rinnovabili

Energia elettrica consumata autoprodotta e acquistata da fonti rinnovabili sul totale consumato (%)

2022/23	2023/24	Variazione ultimo anno (%)	Target: 100%
98,4%	100,0%	1,6%	

Obiettivo di miglioramento nel prossimo triennio

Mantenere elevata la percentuale di energia elettrica consumata e proveniente da fonti rinnovabili



Riduzione delle emissioni di CO₂

Percentuale di emissioni evitate sul totale delle emissioni prodotte (%)

2022/23	2023/24	Variazione ultimo anno (%)	Target: > 25%
15,3%	16,6%	8,3%	

Obiettivo di miglioramento nel prossimo triennio

Individuare azioni di ulteriore riduzione delle emissioni di CO₂



Capitale umano

Organico

Percentuale di giovani under 35 in organico

2022/23	2023/24	Variazione ultimo anno (%)	Target: > 30%
26,8%	27,3%	1,8%	

Obiettivo di miglioramento nel prossimo triennio

Aumentare la percentuale di Under 35 in organico

Formazione collaboratori

N. ore medie di formazione erogata pro capite

2022/23	2023/24	Variazione ultimo anno (%)	Target: > 12
13,7	14,7	7,8%	

Obiettivo di miglioramento nel prossimo triennio

Mantenere elevato il numero di ore di formazione medie pro capite

Indice di rischio infortunistico

N. ore medie di formazione erogata pro capite

2022/23	2023/24	Variazione ultimo anno (%)	Target: < 5
6,5	6,3	-2,5%	

Obiettivo di miglioramento nel prossimo triennio

Ridurre l'indice



Capitale umano

Formazione ai Soci

N. ore di formazione per tutti i soci

2022/23	2023/24	Variazione ultimo anno (%)	Target: > 20/anno
16	17	6,3%	

Obiettivo di miglioramento nel prossimo triennio

Mantenere elevata la percentuale dei soci aderenti e soggetti a controlli di conformità

Certificazione SQNPI e Disciplinare di Produzione integrata della Regione Veneto

% di soci aderenti

2022/23	2023/24	Variazione ultimo anno (%)	Target: 100%
100,0%	100,0%	0,0%	

Obiettivo di miglioramento nel prossimo triennio

Mantenere elevata la percentuale dei soci aderenti e soggetti a controlli di conformità

Erogazioni liberali

Ammontare erogato attraverso donazioni liberali (€)

2022/23	2023/24	Variazione ultimo anno (%)	Target: > 25.000 €/anno
16.240,18 €	25.352,10 €	56,1%	

Obiettivo di miglioramento nel prossimo triennio

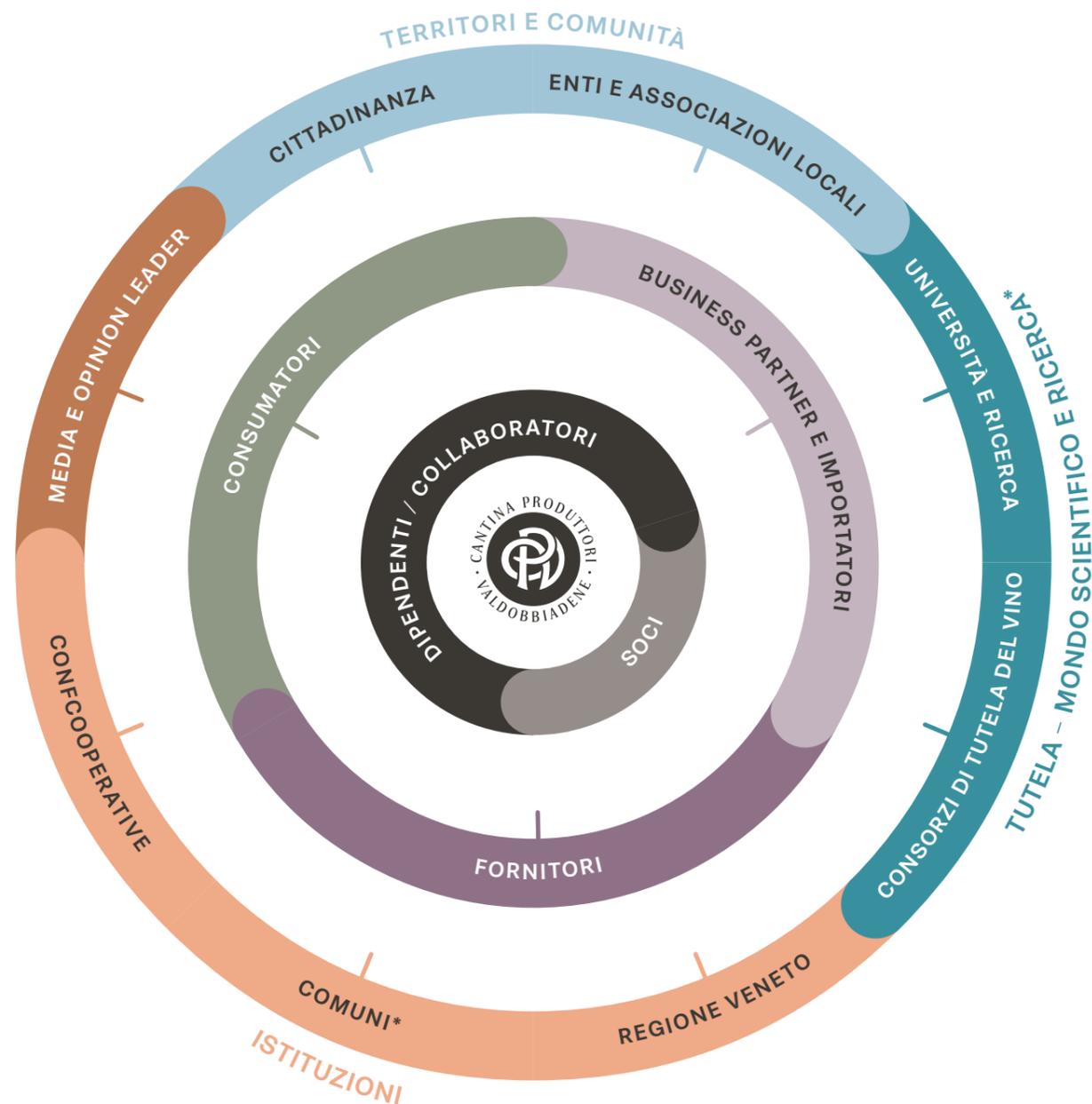
Proseguire il supporto alla comunità locale attraverso erogazioni liberali



Analisi di materialità

Cantina Produttori di Valdobbiadene ha identificato anche per l'anno 2024 gli stakeholder di riferimento, composti da ogni soggetto (individuo, gruppo, organizzazione) coinvolto a vario titolo e che può "influenzare, essere influenzato o percepire di essere influenzato da una decisione, un'attività o un risultato di un progetto dell'organizzazione".

Mappa degli Stakeholder



Le fasi del processo di analisi di materialità

Partendo dai temi di sostenibilità individuati nel 2023, e attualizzandoli in base al contesto, alle evoluzioni del settore e alle modifiche aziendali intercorse durante il 2024, Cantina Produttori di Valdobbiadene ha individuato 23 tematiche di sostenibilità suddivise nei 4 pillar strategici, che ha poi sottoposto ad analisi di *due diligence* e ad analisi di materialità.

La rendicontazione di sostenibilità di Cantina Produttori di Valdobbiadene considera materiali le tematiche che riflettono in misura più significativa gli **impatti della Cantina su ambiente e società**, positivi e negativi, nonché gli **aspetti ESG che comportano rischi e opportunità** significativi sullo sviluppo, sulle prestazioni e, di conseguenza, sul valore finanziario della Cantina, considerando sia le attività d'impresa che le operazioni a monte e valle della catena del valore. La metodologia utilizzata riflette pertanto la **prospettiva della doppia rilevanza**, ossia secondo le dimensioni della rilevanza dell'impatto e della rilevanza finanziaria. Vengono altresì considerate le tematiche ritenute maggiormente importanti dagli stakeholder coinvolti attraverso il questionario, cui hanno risposto 101 soci produttori e 28 dipendenti, e le interviste qualitative sottoposte a due esperti di settore.

Cantina Produttori di Valdobbiadene ha dunque attivato un processo di analisi di due diligence e di materialità composto dalle seguenti fasi di lavoro:

- **analisi del contesto** interno ed esterno della Cantina;
- **valutazione dell'incidenza di fenomeni ambientali, sociali ed economici nel settore agricolo** e nello specifico in quello vitivinicolo in relazione all'andamento nazionale delle produzioni ed ai principali *trends* di mercato;
- **identificazione degli impatti, rischi e opportunità**, positivi e negativi, attuali e potenziali, relativi alle tematiche di sostenibilità;
- **valutazione della rilevanza degli impatti, rischi e opportunità** relativi alle tematiche di sostenibilità;
- **coinvolgimento di alcuni stakeholder chiave**, attraverso la somministrazione di un questionario (ai soci e dipendenti) ed interviste qualitative a due stakeholder esterni;
- **valutazione da parte degli stakeholder della rilevanza delle tematiche di sostenibilità** sottoposte e individuazione di ulteriori impatti, rischi ed opportunità rilevanti;
- **consolidamento dei risultati** emersi dall'analisi di *due diligence*, dai questionari somministrati e dalle interviste effettuate;
- **identificazione e validazione dei temi di materialità 2024.**

• **Comuni** Conegliano, Susegana, San Vendemiano, Colle Umberto, Vittorio Veneto, Tarzo, Cison di Valmarino, Follina, Miane, San Pietro di Feletto, Refrontolo, Pieve di Soligo, Farra di Soligo, Vidor, Valdobbiadene

• **Università** Università di Padova (sede di Conegliano), Università di Udine

• **Ricerca** C.R.E.A. Viticoltura ed Enologia - Conegliano, Centro di Ricerca ExtendaVitis

• **Istituti Scolastici** I.S.I.S.S. G. Verdi - Valdobbiadene, G.B. Cerletti - Conegliano, I.I.S. Agrario A. Della Lucia - Feltre

• **Consorzi di Tutela del Vino** Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, Asolo Prosecco DOCG, Prosecco DOC

Tema di Sostenibilità



Governance e ricadute socio-economiche

Coinvolgimento e dialogo con il territorio, le istituzioni e la comunità locale

TEMA MATERIALE 2024

Continuità aziendale (capacità di gestire la continuità aziendale in caso di condizioni avverse)

Diffusione della cultura della sostenibilità in azienda

TEMA MATERIALE 2024

Governance della cooperativa Cantina Produttori di Valdobbiadene (mantenimento base sociale, remunerazione, mantenimento dimensioni degli areali di produzione)

Partnership e reti per la creazione di valore condiviso nel settore vitivinicolo

TEMA MATERIALE 2024

Performance economica, mercati e presenza internazionale



Innovazione produttiva

Approvvigionamento delle materie prime

Efficienza nei consumi idrici

TEMA MATERIALE 2024

Gestione, riciclo dei rifiuti, riduzione degli sprechi e circolarità

TEMA MATERIALE 2024

Industria 5.0, digitalizzazione dei processi aziendali e alfabetizzazione digitale

TEMA MATERIALE 2024

Interventi di mitigazione al cambiamento climatico

TEMA MATERIALE 2024

Produzione e utilizzo di energia da fonti rinnovabili

Tracciabilità della filiera e trasparenza del prodotto



Capitale umano

Creazione di opportunità lavorative e ricambio generazionale

Formazione e aggiornamento dei soci e dei collaboratori

TEMA MATERIALE 2024

Garanzia di qualità per i clienti

TEMA MATERIALE 2024

Salute, sicurezza e tutela dei diritti dei collaboratori

TEMA MATERIALE 2024

Sicurezza degli operatori agricoli

TEMA MATERIALE 2024

Welfare aziendale e iniziative volte alla premialità



Territorio, paesaggio e viticoltura

Adozione di pratiche agricole sostenibili

Gestione e risparmio della risorsa idrica nei vigneti

Preservazione del paesaggio viticolo

TEMA MATERIALE 2024

Sostegno a progetti con impatti positivi per il contesto locale

L'opinione di alcuni stakeholder

Il continuo ed attivo dialogo con gli stakeholder, sia interni che esterni, rappresenta per Cantina Produttori di Valdobbiadene uno strumento fondamentale per raccogliere diverse prospettive e suggerimenti utili per indirizzare le iniziative di sostenibilità. Nell'ottica di individuare gli aspetti più significativi che possono generare impatti economici, sociali e ambientali o rappresentare sfide e opportunità future, la Cantina ha deciso di coinvolgere, attraverso interviste, alcuni **stakeholder chiave**. Grazie a questi contributi, Cantina Produttori di Valdobbiadene ha potuto raccogliere le loro valutazioni circa la rilevanza delle diverse tematiche di sostenibilità proposte, contribuendo pertanto alla determinazione dei temi materiali da rendicontare nel presente Bilancio di sostenibilità. Tali confronti aiutano Cantina Produttori di Valdobbiadene a prendere **decisioni più consapevoli sullo sviluppo della strategia aziendale e sulla gestione degli impatti su ambiente e società**.

La gestione interna e l'attenzione ai soci quali chiavi per il futuro

“Cantina Produttori di Valdobbiadene è una realtà estremamente strutturata al suo interno, con una gestione a trecentosessanta gradi, che va dal conferimento delle uve dei propri soci, fino alla vendita del prodotto finito sui diversi canali commerciali. La possibilità di gestire gli approvvigionamenti, lato acquisti, e la forza commerciale importante, lato vendite, hanno permesso a Cantina Produttori di Valdobbiadene di raggiungere negli anni una posizione sul mercato vantaggiosa rispetto ad altre realtà produttive. Cantina Produttori di Valdobbiadene, essendo una Cantina di Produttori ed avendo natura cooperativa, ambito che riteniamo avrà un ruolo di primordine nel settore, ricopre *di default* un ruolo sociale importante e costituisce un punto di riferimento fondamentale per i suoi soci. Infatti, la Cantina può svolgere nei loro confronti un ruolo culturale di supporto e

formazione attraverso l'assistenza in campagna, la divulgazione di tecniche agricole sostenibili, l'utilizzo di prodotti meno impattanti per l'ambiente. In un contesto in continua evoluzione dove i principali rischi finanziari per il settore vitivinicolo sono legati, da un lato, ai cambiamenti climatici e ambientali, e dall'altro, a nuovi mercati e trend di consumo, è essenziale per le realtà aziendali saper cogliere le opportunità e allo stesso tempo fronteggiare le sfide. Le aziende del settore vitivinicolo dovranno sempre più tenere conto di alcuni rapporti economici oggi in espansione e di aspetti che potrebbero emarginarle dal commercio verso alcuni specifici Paesi. Il tema della dealcolizzazione, della leggerezza delle bottiglie di vetro e l'utilizzo efficiente di materiali e risorse, ne sono alcuni esempi”.

Alex Pastre

*Responsabile della Filiale di Vidor
Banca della Marca*

Vini, territori e viticoltori eroici sulle colline patrimonio UNESCO

“Cantina Produttori di Valdobbiadene è una vera cantina di produttori, che ha dimostrato negli anni di considerare la base sociale sempre con maggiore attenzione e, allo stesso tempo, rincorrere un progresso continuo sia in termini di ammodernamento delle strutture che di gestione del vigneto. Cantina Produttori di Valdobbiadene è l'esempio di una cantina che ha saputo mettere in pratica le innovazioni tecniche e scientifiche della gestione del vigneto, preservando la gestione manuale dell'uva per quelle operazioni che contribuiscono al miglioramento della qualità del prodotto (vedi gestione della parete vegetativa e la raccolta manuale). Una Cantina in cui è presente la vera artigianalità. La bellezza del paesaggio ricamato dai vigneti, in un territorio Patrimonio dell'Umanità UNESCO, è anche merito dell'attenzione dei viticoltori per il loro territorio. Un'attenzione che viene continuamente stimolata grazie al dialogo e supporto tecnico costante tra la Cantina e tutti i soci produttori, aumentandone anche in questo modo il senso di appartenenza. Oggi le sfide in questo settore sono molteplici. Basti pensare agli impatti sempre più evidenti generati dai cambiamenti climatici sulla viticoltura e sul territorio,

con vendemmie caratterizzate da una crescente incertezza. Alla crisi climatica si aggiungono la fatica e l'impegno in termini di manodopera del viticoltore, non sufficientemente compresi e ripagati dal consumatore, ciò purtroppo sta generando i primi segnali di allontanamento della motivazione delle nuove generazioni alla viticoltura eroica delle rive. In questo, tuttavia, Cantina Produttori di Valdobbiadene ha dimostrato di saper reagire, affidandosi all'esperienza tecnica e scientifica dei suoi Soci per affrontare le tematiche derivanti dal cambiamento climatico. L'azienda ha promosso attivamente la valorizzazione degli elementi di unicità e artigianalità delle rive, instaurando un dialogo continuo con i Consorzi e i Comuni e favorendo un processo di sensibilizzazione dell'opinione pubblica e della comunità locale sull'importanza del lavoro dei viticoltori che ogni giorno contribuiscono a mantenere il paesaggio grazie alla viticoltura eroica. Qui tradizione, impegno umano e paesaggio, sono alcuni degli elementi che andranno sempre più valorizzati per comunicare la qualità e l'artigianalità del vino e il senso di comunità che tiene legato il mondo dei viticoltori della Cantina Produttori di Valdobbiadene”.

Diego Tomasi

*Direttore del Consorzio di Tutela
del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG*



Valore Economico e Sociale

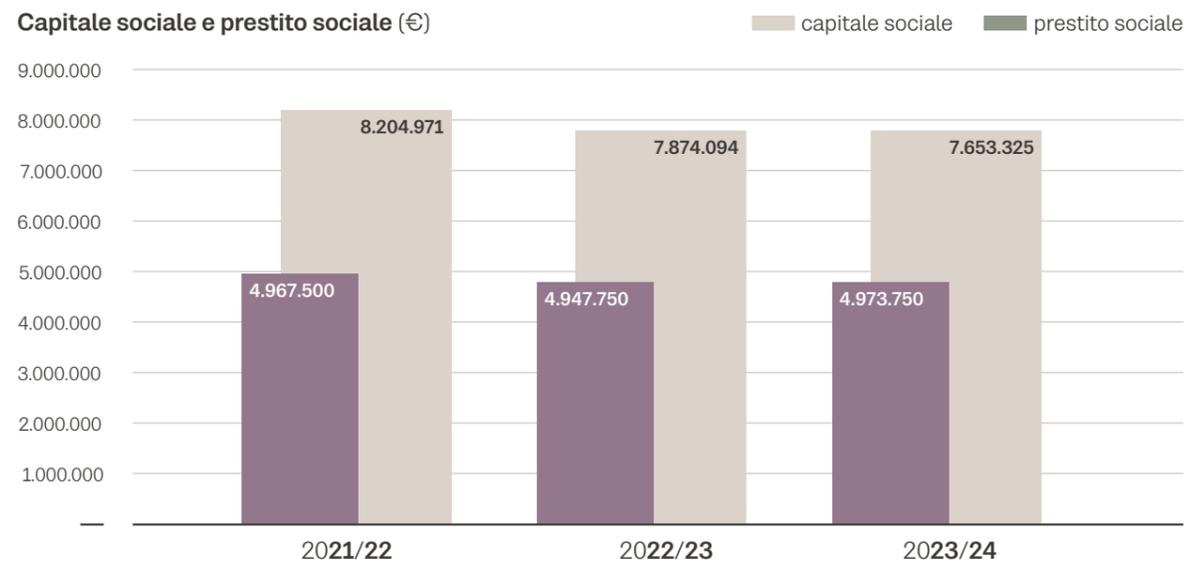
Una governance strutturata, un forte radicamento territoriale e un naturale orientamento alla qualità e all'innovazione.



Il sistema di Governance

Cantina Produttori di Valdobbadiene S.a.c. è una società cooperativa senza scopo di lucro a mutualità prevalente, formata da 590 Soci. La governance della Società è composta da un'Assemblea dei Soci statutariamente competente ad approvare il Bilancio d'esercizio e a nominare gli Organi Sociali (Consiglio di Amministrazione, Collegio Sindacale e Società di Revisione). L'Assemblea dei Soci ha inoltre il potere di definire il compenso spettante ai componenti degli organi nominati, la cui indennità è modesta (variabile per i Consiglieri in base alle presenze e fissa per Presidente e Vice Presidenti del CdA) e non comprende bonus, incentivi, TFR o altri benefit. Il compenso degli Amministratori a cui sono assegnate deleghe è definito direttamente dal Consiglio di Amministrazione.

Grazie al continuo apporto dei Soci, il capitale sociale è stabile nel tempo a valori elevati ed è consistente anche il ricorso al prestito sociale – una forma di finanziamento che permette alle cooperative di raccogliere risorse finanziarie dai propri Soci senza ricorrere a istituti di credito. Questo strumento ha permesso di sostenere la crescita continua di Cantina Produttori di Valdobbadiene sin dagli anni Novanta.



Il Consiglio di Amministrazione, organo decisionale e di indirizzo strategico, rimane in carica per 3 anni dalla data della nomina. Il processo di nomina dei consiglieri di amministrazione, che da Statuto deve compiersi tra i Soci dell'Assemblea, prevede il rinnovo delle cariche ogni anno per un terzo dei propri componenti. Nel corso del Consiglio di Amministrazione del 31 ottobre 2024 è stato nominato come nuovo Presidente De Rui Stefano, già consigliere di amministrazione e vicepresidente. Contestualmente, è stato nominato un nuovo consigliere, Zanotto Giulio. Il Presidente del Consiglio di Amministrazione ha la rappresentanza legale della Società e, da Statuto, è prevista la figura del Direttore Generale.



Cantina Produttori di Valdobbadiene S.a.c.

CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE IN CARICA

2024

De Rui Stefano	Presidente e Amministratore Delegato
Bronca Danilo	Vice Presidente anziano e Amministratore Delegato
Ciet Giovanni	Vice Presidente e Amministratore Delegato
Miotto Riccardo	Consigliere
Corrado Renato	Consigliere
Frare Mansueto	Consigliere
Vanzin Francesco	Consigliere
Stefani Renato	Consigliere
Piccolo Mario	Consigliere
Franco Lorenzo	Consigliere
Men Ulisse	Consigliere
Tognon Antonio Dario	Consigliere
Bisol Raffaele	Consigliere
Merotto Marco	Consigliere
Fuson Marino	Consigliere
Gai Eleonora	Consigliere
Bornia Walter	Consigliere
Berton Silvio	Consigliere
Zanotto Giulio	Consigliere

COLLEGIO SINDACALE IN CARICA

Fiabane Giuseppe	Presidente
Bottignolo Cristian	Sindaco Effettivo
Baratto Cristina	Sindaco Effettivo
Altin Annamaria	Sindaco Supplente
Zamai Vasco	Sindaco Supplente

Età dei membri del Consiglio di Amministrazione di Cantina Produttori di Valdobbadiene S.a.c. > 50 ANNI 79% 35-50 ANNI 21%

La supervisione delle tematiche inerenti alla Sostenibilità e alla gestione degli impatti generati su economia, ambiente e società è in capo al Consiglio di Amministrazione, coadiuvato dal Direttore che riporta periodicamente al Consiglio l'esito delle specifiche attività.

Il Consiglio di Amministrazione, anche sulla base delle considerazioni pervenute dal gruppo di lavoro, valuta ed approva annualmente il Bilancio di Sostenibilità, nonché l'intero processo di analisi e di rendicontazione. L'Assemblea dei Soci, in occasione dell'approvazione del Bilancio d'esercizio, opera una valutazione complessiva delle performance del Consiglio di Amministrazione. L'ultimo esercizio ha visto l'approvazione del Bilancio all'unanimità, senza astenuti e senza voti contrari.

In seno al CdA sono stati istituiti alcuni Gruppi di lavoro, composti da consiglieri di amministrazione, con l'obiettivo di renderne più agili i processi decisionali. Nello specifico sono stati istituiti i gruppi: Personale, Soci, Tecnico-agricolo, Acquisti, Erogazioni liberali e Tecnica bilaterale; essi si riuniscono periodicamente, riportando al CdA una sintesi dei temi trattati. Inoltre, affiancano il lavoro del CdA il Collegio Sindacale, l'Organismo di Vigilanza e il Comitato per la Salute e la Sicurezza. Tali organi permettono di vigilare costantemente sull'andamento della gestione in tutti i suoi aspetti e al CdA di essere tempestivamente informato nel caso emergano specifiche criticità. Anche grazie all'operato di questi organi, è possibile affermare che non esistono ad oggi conflitti di interesse che riguardano la Società. Il Collegio Sindacale e l'Organismo di Vigilanza svolgono una funzione di garanzia rispetto alla condotta di business responsabile: svolgono un'accurata due diligence, la verifica dell'applicazione del principio di precauzione e un controllo legale, organizzativo, amministrativo e contabile sull'operato dell'organizzazione.

Nell'ambito dell'attività dell'Organismo di Vigilanza (OdV) è attivo un indirizzo e-mail (odv.cantinapv@gmail.com) per segnalazioni inerenti la condotta di business responsabile e, in generale, il rispetto del Modello di Organizzazione, gestione e controllo, che possono pervenire da chiunque, interno o esterno alla Società. Lo stesso indirizzo e-mail, esterno e non accessibile alla Società, è stato individuato come uno dei canali di segnalazione di eventuali illeciti che ledano l'interesse pubblico o l'integrità della Società. L'istituzione di tale canale di comunicazione rientra nell'ambito di applicazione di quanto previsto dal D.lgs. n. 24 del 10 marzo 2023 in materia di "Whistleblowing", per il quale è stata istituita un'apposita "Procedura per la segnalazione di illeciti e la tutela del segnalante", con l'obiettivo di garantire la riservatezza del segnalante ed eliminare gli ostacoli che possano disincentivare il ricorso alla segnalazione. Inoltre, nel corso dell'ultimo esercizio l'OdV ha provveduto ad illustrare i contenuti del D.lgs. n. 24 del 10 marzo 2023, erogando opportuna formazione in merito.

Cantina Produttori di Valdobbiadene ha inoltre istituito un Sistema di gestione, validato e supportato da un insieme di certificazioni, che consente di informare gli stakeholder rispetto alle proprie politiche, declinare la responsabilità dell'attuazione degli impegni ai diversi livelli dell'organizzazione, operare nel rispetto di procedure operative codificate, raccogliere reclami ed osservazioni da parte delle parti interessate. Eventuali reclami vengono registrati e valutati per identificare l'opportuna azione correttiva in un'ottica di miglioramento continuo e prevenzione di qualsiasi impatto negativo.

Principi di precauzione e gestione del rischio

Cantina Produttori di Valdobbiadene pone molta attenzione alla gestione del rischio adottando misure nelle quali sono delineati i principi di precauzione, dando dimostrazione di prevenire e gestire il rischio nelle diverse attività e funzioni aziendali.

L'intera attività produttiva è organizzata mediante procedure codificate e aggiornate con periodici riesami del Sistema di gestione integrato Qualità e Sicurezza, che ha l'obiettivo di garantire la conformità alle norme cogenti e volontarie, integrando le procedure e le istruzioni operative alle scelte strategiche dell'organizzazione volte alla qualità e salubrità dei vini prodotti, nonché alla salute e sicurezza del personale coinvolto nell'attività. Nel corso dell'ultimo esercizio è stata ottenuta la certificazione ISO 45001, relativa alla sicurezza e salute sul luogo di lavoro, con l'obiettivo di migliorare le politiche di prevenzione e protezione dei lavoratori e contrastare in maniera sempre più efficace gli infortuni e le malattie professionali.

Inoltre la Società dispone, in linea con il Testo Unico sulla Sicurezza sul Lavoro (T.U.S.L. - D.lgs. 81/2008), di un Servizio di Prevenzione e Protezione in materia di sicurezza. Il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP) designato dal Datore di Lavoro è un tecnico esterno e si occupa, attraverso un Delegato, della valutazione dei rischi e della predisposizione del relativo DVR previsto in termini di legge.

Dal 2017 Cantina Produttori di Valdobbiadene S.a.c. ha inoltre adottato un Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ai sensi del D.lgs. 231/2001 (o, più brevemente, **Modello 231**), con l'obiettivo di:

- conformarsi alla normativa della responsabilità amministrativa degli Enti, a seguito della valutazione dell'efficacia e dell'opportunità dei presidi di controllo in essere;
- prevenire il perfezionamento delle condotte illecite di cui ai reati e illeciti amministrativi.

In tal senso la Cantina informa tutti i destinatari dell'adozione del Modello da parte della Società, ovvero tutti coloro che operano per il conseguimento degli obiettivi aziendali ed in particolare: coloro che svolgono, anche di fatto, funzione di gestione, amministrazione, direzione o controllo della Società, tutti i dipendenti, i componenti degli organi societari, i soggetti coinvolti nelle funzioni di Organismo di Vigilanza, gli agenti, i consulenti e i professionisti esterni, i partner commerciali.

La Società si impegna a diffondere presso i destinatari sopra menzionati i principi etici a fondamento dell'attività e racchiusi nel **Codice Etico**, rendendo noto il contenuto del Decreto e le conseguenze sanzionatorie irrogabili nell'ipotesi in cui i comportamenti dei predetti soggetti integrino condotte riconducibili a fattispecie di reato e/o a illeciti amministrativi. Il Codice Etico è infatti parte integrante delle obbligazioni contrattuali dei dipendenti, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 2104 del Codice Civile, nonché dei destinatari in generale, ed è stato aggiornato nel corso del 2023/24 per includere quanto previsto dal D.lgs. n. 24 del 10 marzo 2023 in materia di "Whistleblowing".

Nell'esercizio 2023/24 la Società ha confermato la propria **Politica di sostenibilità**, che unitamente alle norme di legge, ai regolamenti e alle norme volontarie, permea la cultura aziendale.

I principali risultati economici

Per dare evidenza delle performance economiche di Cantina Produttori di Valdobbiadene è stato utilizzato il prospetto del Valore economico generato, distribuito e trattenuto. Il Valore economico generato permette di identificare la ricchezza creata attraverso lo svolgimento dell'attività aziendale; il Valore economico distribuito consente di valutare l'impatto socio-economico attraverso la distribuzione della ricchezza ad alcune categorie di stakeholder; infine, il Valore economico trattenuto corrisponde alla differenza dei due, e si compone del risultato di esercizio, degli ammortamenti e delle svalutazioni.

Valore economico diretto generato e distribuito (€)

	2021/22	2022/23	2023/24	Var.% 23/24 su 22/23
Diretto generato	41.980.955	45.663.423	41.585.333	-8,9%
Diretto distribuito	39.647.430	42.553.559	38.947.281	-8,5%
Diretto trattenuto	2.333.525	3.109.864	2.638.052	-15,2%
Ammortamenti e svalutazioni	2.228.286	2.258.917	2.396.373	6,1%
Risultato di esercizio	105.239	850.947	241.679	-71,6%

I ricavi da vendite e prestazioni rappresentano la quota maggiore del valore economico diretto generato, pari al 98,2% del totale. Sono formati esclusivamente da ricavi per la cessione di beni di produzione caratteristica, generati nel territorio italiano e composti principalmente dalla vendita di vino in bottiglie (87,6%). Per la restante parte i ricavi sono composti dalla vendita di vino sfuso (12,3%) e da sottoprodotti vinosi (0,1%).

Complessivamente i ricavi da vendite e prestazioni risultano in incremento costante nell'ultimo triennio e hanno superato la soglia di 40 milioni. Ciò si è verificato nonostante la vendemmia 2023 sia stata caratterizzata da un conferimento di uve in calo del 10,6%, per un quantitativo pari a 142.906,21 quintali, contro i 159.886,57 della vendemmia precedente.

È risultato in calo, di conseguenza, anche il numero di bottiglie vendute, ma la sua composizione, con un quantitativo maggiore di vendite di Valdobbiadene Prosecco DOCG e Asolo Prosecco DOCG, ha contribuito all'incremento registrato nei ricavi.

Valore economico diretto generato (€)

	2021/22	2022/23	2023/24	Var.% 23/24 su 22/23
Ricavi da vendite e prestazioni	36.440.470	38.490.006	40.841.142	6,1%
Variazione delle rimanenze di prodotti	2.214.344	2.659.951	-3.360.264	-226,3%
Altri ricavi e proventi	3.314.261	3.758.284	3.816.974	1,6%
Proventi finanziari	11.880	755.182	287.481	-61,9%
Totale	41.980.955	45.663.423	41.585.333	-8,9%

Tra gli altri ricavi e proventi sono compresi i finanziamenti che la Cantina Produttori di Valdobbiadene S.a.c. ha ricevuto dalle Pubbliche Amministrazioni. Nella tabella seguente si riportano, nello specifico, i contributi pubblici incassati dalle Pubbliche Amministrazioni durante l'esercizio di riferimento:

Contributi pubblici incassati nell'esercizio di riferimento (€)

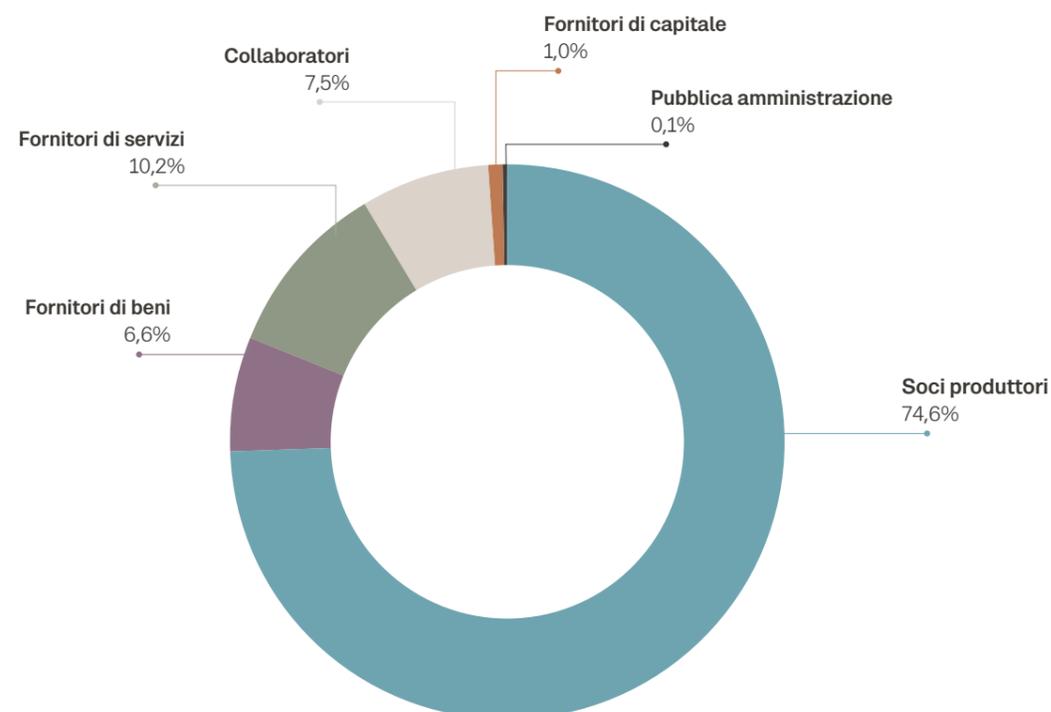
	2021/22	2022/23	2023/24
O.C.M. 2023 AVEPA - Regione Veneto	-	-	156.730
O.C.M. 2022 AVEPA - Regione Veneto	-	74.524	-
O.C.M. 2021 AVEPA - Regione Veneto	80.912	11.568	19.631
O.C.M. 2020 AVEPA - Regione Veneto	-	42.000	-
Credito di imposta "Credito imposta energia e gas"	-	209.596	68.239
Totale	80.912	337.688	244.600

Il valore economico diretto distribuito, che rappresenta quanto riconosciuto agli stakeholder della Società, è composto principalmente dalla remunerazione dei Soci produttori per il confezionamento delle uve (74,6%). A seguire (16,8%) vi è quanto riconosciuto ai fornitori di beni e servizi, rispettivamente 6,6% e 10,2%, e ai collaboratori (7,5%). Gli altri importi risultano residuali e, complessivamente, i valori rimangono allineati a quelli registrati nei precedenti esercizi.

Valore economico diretto distribuito (€)

	2021/22	2022/23	2023/24	Var.% 2023/24 su 2022/23
Soci produttori	30.035.827	32.861.988	29.040.433	-11,6%
Fornitori di beni	3.270.864	2.445.832	2.579.093	5,4%
Fornitori di servizi	3.598.904	4.018.959	3.988.022	-0,8%
Collaboratori	2.385.092	2.816.930	2.915.357	3,5%
Fornitori di capitale	342.020	351.040	400.750	14,2%
Pubblica Amministrazione	14.723	58.810	23.626	-59,8%
Totale	39.647.430	42.553.559	38.947.281	-8,5%

Valore economico diretto distribuito 2023/24



La quota destinata alla Pubblica Amministrazione, che nel 2023/24 è stata pari a 23.626 euro, comprende sia le imposte sul reddito di esercizio, sia altre voci di imposta non sul reddito (tra cui IMU, imposte indeducibili, valori bollati).

Con specifico riferimento agli aspetti fiscali, la Società è impegnata nel pieno rispetto della normativa in vigore: le **imposte correnti sul reddito di esercizio** per l'anno 2023/24 sono state pari a 14.510 euro (di cui 14.120 euro di IRES - Imposta sul Reddito delle Società e 390 euro di IRAP - Imposta Regionale sulle Attività Produttive); sono state inoltre presenti -2.182 euro di imposte IRES differite. Le imposte sono pagate interamente in Italia. Il bilancio di esercizio contiene, a norma di legge, le informazioni sulle imposte e viene presentato dal Consiglio di Amministrazione, che ha la responsabilità di esporre informazioni chiare, veritiere e corrette in applicazione ai principi sanciti dal Codice civile. Nello specifico, il bilancio di esercizio è stato redatto in conformità al dettato dell'art. 29 del d.lgs. 127/91 e sono stati applicati i principi contabili disposti dal Consiglio Nazionale dei Dottori Commercialisti e degli Esperti Contabili e, ove mancanti questi, i principi contabili raccomandati dallo IASB. La Società Cantina Produttori di Valdobbiadene, nell'ambito del proprio Modello di gestione, secondo il D.Lgs. 231/2001, valuta tra le tante tipologie di rischio anche quello tributario, e mantiene un costante e periodico accertamento interno.

L'attività di controllo esterno è assicurata dal Collegio Sindacale e dalla Società di Revisione indipendente, che ha il compito di effettuare la revisione contabile del bilancio.

I fornitori

Cantina Produttori di Valdobbiadene si avvale di fornitori prevalentemente italiani, di cui oltre il 60% proviene dalla Regione Veneto, sia per numero che per fatturato generato. I fornitori vengono attentamente selezionati attraverso una procedura di valutazione che, oltre al prezzo di acquisto, si basa su sette pilastri:

- **Stabilità economica e legalità**
- **Storico**
- **Relazioni commerciali**
- **Relazioni tecniche**
- **Conformità tecnica prestazione**
- **Controllo normativo, infrastrutture e altri controlli del Paese di fornitura**
- **Etica nazionale e aziendale (livello di corruzione all'interno del paese, valutazione delle condizioni di lavoro, etiche e ambientali).**

Ciascuna tematica viene valutata secondo una scala di fiducia nel fornitore (da 1 a 5, dove 1 indica la massima fiducia in relazione al determinato fattore di valutazione) e sulla base delle specifiche misure di controllo antifrode adottate. Cantina Produttori di Valdobbiadene considera inoltre il possesso di certificazioni ambientali, di qualità ed etiche (quali ISO 9001, 22000, BRC o FSSC), prediligendo fornitori che dimostrano un impegno concreto verso lo sviluppo sostenibile.

Inoltre i fornitori di vino e di tutti i prodotti enologici ricevono anche una valutazione basata su parametri di rischio legati alla sicurezza alimentare, ovvero i rischi chimico, fisico, microbiologico, di allergeni, frode e adulterazione. Le misure di controllo utilizzate sono diverse e specifiche in base alla tipologia di prodotto fornito, ovvero test analitici sulle materie prime, certificati di analisi, ispezione del prodotto prima della consegna, audit tecnici, test del bilancio di massa e questionari.

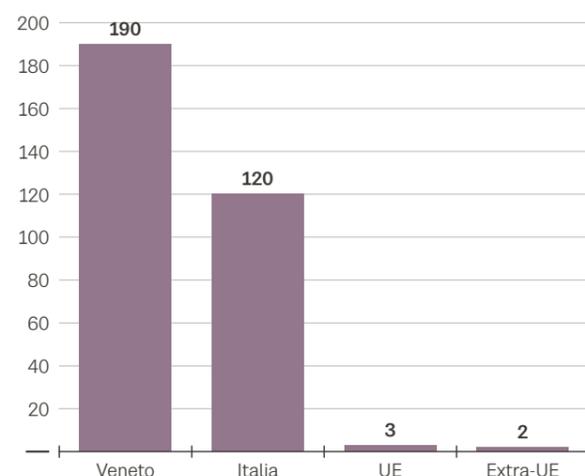
Tutti i fornitori che incidono sui prodotti della Cantina ricevono un questionario per la sostenibilità che ne valuta la responsabilità sociale e lo sviluppo sostenibile, le certificazioni possedute, l'implementazione di Modelli di Organizzazione, Gestione e Controllo ai sensi del D.lgs. 231/2001, i risultati di eventuali Carbon Footprint di Prodotto e/o Water Footprint di Prodotto e la predisposizione di un Bilancio di Sostenibilità. L'insieme delle analisi di questi aspetti determina un punteggio, attraverso il quale ciascun fornitore viene valutato e scelto.

Il 33% dei fornitori valutati è in possesso di una o più certificazioni, prevalentemente relative a sicurezza alimentare (FSSC 22000, BRC Food, IFS Food) ma anche relative a sicurezza (ISO 45001), condizioni di lavoro (SA 8000) e ambiente (ISO 14001).

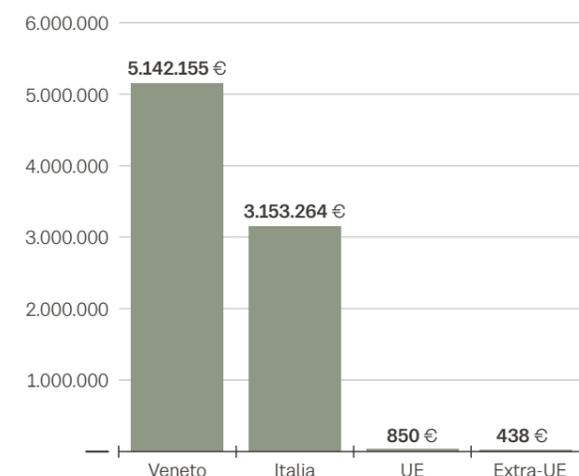
Fornitori Cantina Produttori di Valdobbiadene 2023/24

Area geografica	Fornitori (n.)	%	Fatturato generato (€)	%
Veneto	190	60,3%	5.142.155	62,0%
Italia	120	38,1%	3.153.264	38,0%
UE	3	1,0%	850	< 0,1%
Extra-UE	2	0,6%	438	< 0,1%
Totale	315	100,0%	8.296.707	100,0%

Numero fornitori della Cantina Produttori di Valdobbiadene 2023/24



Fatturato generato dai fornitori della Cantina Produttori di Valdobbiadene 2023/24



Gli investimenti

Nell'esercizio 2023/24 sono stati cospicui gli investimenti realizzati da Cantina Produttori di Valdobbiadene, a dimostrazione di una chiara volontà di proseguire la politica orientata ad innovare i propri processi e favorire la crescita dell'azienda, presente fin dalle origini. Nello specifico, rispetto all'anno precedente, gli investimenti dell'esercizio 2023/24 sono più che raddoppiati e si posizionano tra i primi 7 esercizi con i più alti investimenti dal 1990/91. Complessivamente, negli anni, sono stati investiti oltre 48,8 milioni di euro.

Investimenti realizzati da Cantina Produttori di Valdobbiadene S.a.c. (€)

	2021/22	2022/23	2023/24	Var.% 23/24 su 22/23
Investimenti annuali	706.318	1.045.275	2.106.764	101,6%
Progressivo investimenti dal 1990/91	45.747.212	46.792.487	48.899.251	4,5%

Tra gli investimenti più significativi del 2023/24 vi sono stati quelli relativi all'acquisto di:

- autoclavi per incrementare la capacità di produzione di Prosecco, unitamente ad un impianto di collegamento di quattro autoclavi;
- serbatoi per aumentare la capacità di stoccaggio e migliorare il processo produttivo;
- un sistema di filtrazione tangenziale, utile per ottenere liquidi con un elevato grado di purezza e sterilità, e necessario per la rimozione di particelle fini, quali lieviti e batteri.

Per tali investimenti sono stati anche richiesti contributi pubblici attraverso la misura dell'OCM, una forma di finanziamento destinata al settore vitivinicolo per aumentarne la competitività attraverso l'acquisto di impianti di trasformazione, infrastrutture vinicole e sistemi di commercializzazione del vino.

Nel corso dell'ultimo anno sono inoltre già stati impegnati per futuri esercizi investimenti per 943.538 euro, a cui si aggiungono ulteriori anticipi già concessi per 305 mila euro, in cui rientrano l'acquisto di:

- autoclavi e relativo impianto di collegamento
- impianto fotovoltaico.

Nell'ambito del progetto di realizzazione del polo logistico concluso nel 2020, è stato costruito il magazzino totalmente automatizzato che alimenta la linea di imbottigliamento per poi ricevere il prodotto finito e fornire le bottiglie richieste per la spedizione. La sua capacità è pari ad oltre 7.000 posti pallet e, grazie alle 5 navette e 2 traslo-elevatori di cui è dotato, assolve in media 453 missioni combinate *in-out* al giorno.

Il Prosecco sulle tavole del mondo

I vini di Cantina Produttori di Valdobbiadene sono distribuiti in 61 Paesi con un export del 25,5%

Cantina Produttori di Valdobbiadene ha vendite generate esclusivamente sul territorio italiano, ma offre i suoi vini in tutto il mondo attraverso la Società Val d'Oca S.r.l. con cui è attivo un contratto di rete. Nello specifico i vini sono distribuiti in 61 Paesi, con un export europeo del 18,1% ed extra europeo del 7,4% in termini di numero di bottiglie prodotte. Nel 2023/24 i principali Paesi di destinazione, dopo l'Italia, sono gli USA, la Svizzera e la Norvegia.

Vendite di vino per area geografica (n. bottiglie normalizzate a 0,75 l e % sul totale)

Area geografica	2021/22		2022/23		2023/24	
	Quantità	%	Quantità	%	Quantità	%
Italia	10.794.747	68,9%	11.670.130	72,3%	11.417.945	74,5%
Europa	3.584.271	22,9%	3.091.125	19,2%	2.778.488	18,1%
Extra UE	1.283.998	8,2%	1.376.197	8,5%	1.135.853	7,4%
Totale	15.663.016	100,0%	16.137.452	100,0%	15.332.286	100,0%

Il valore delle Denominazioni

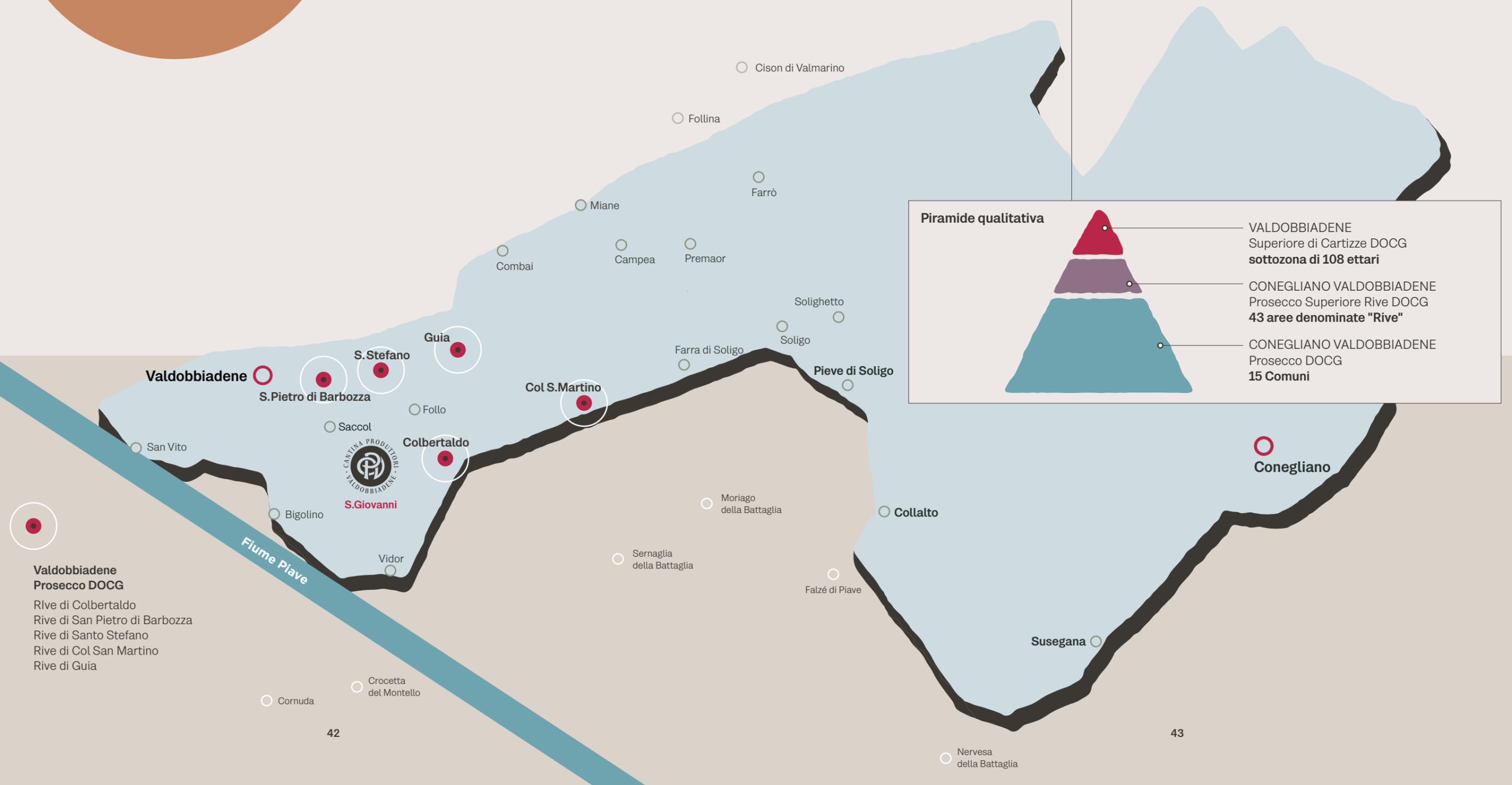
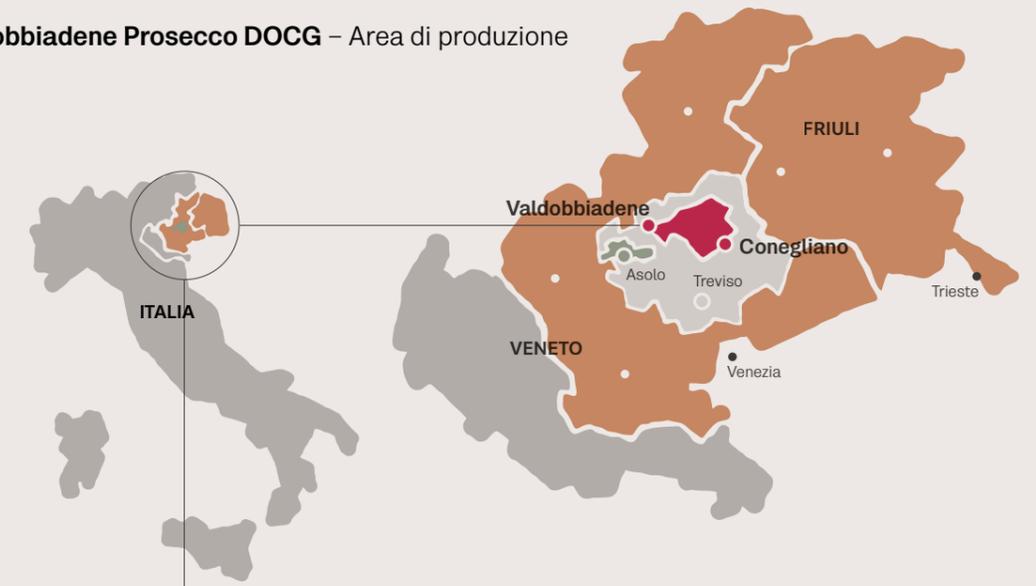
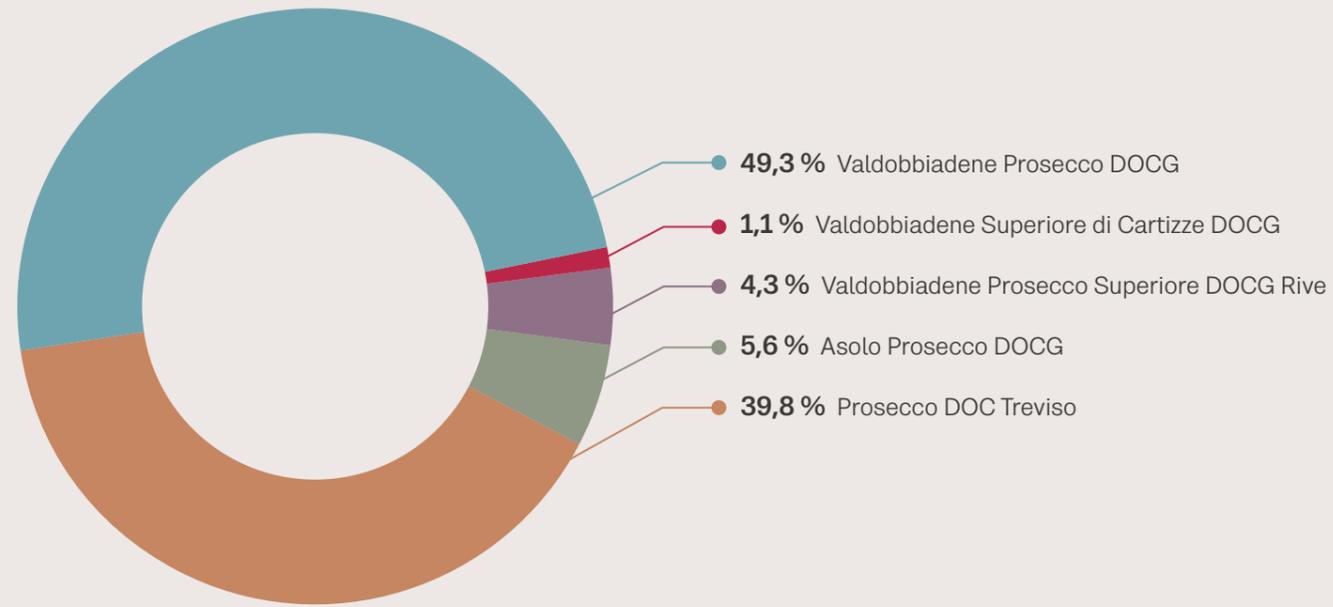
Cantina Produttori di Valdobbiadene produce annualmente tutte le tipologie di Prosecco per le Denominazioni DOCG e DOC definite dai disciplinari dei **tre Consorzi** di riferimento: Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, Asolo Prosecco DOCG, Prosecco DOC. La vendemmia 2023 ha fatto registrare un **calo di produzione di circa il 10%** rispetto all'anno precedente, in linea con i dati registrati dai Consorzi che evidenziano, mediamente, una riduzione anche più consistente. Il calo è dovuto a molteplici fattori, tra cui le **condizioni climatiche** registrate durante la coltivazione: ne sono un esempio l'alternanza di periodi siccitosi ad altri molto piovosi, che hanno effetti anche sulla diffusione di malattie fungine quali la peronospora, la presenza di temperature non abituali rispetto alla media del periodo (più calde nei mesi invernali e più fredde in quelli primaverili), e fenomeni meteorologici intensi come la grandine.

In questo contesto il vino prodotto è stato comunque di qualità e, rispetto al totale di vino venduto da Cantina Produttori di Valdobbiadene, ha registrato una presenza percentuale maggiore delle denominazioni Valdobbiadene Prosecco DOCG e Asolo Prosecco DOCG rispetto al precedente esercizio. In calo è risultata la presenza di Prosecco DOC Treviso, mentre in linea sono rimaste le denominazioni Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG e Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive.

Fin dalla sua costituzione, con l'obiettivo di valorizzare la materia prima prodotta attraverso l'innalzamento della sua qualità, Cantina Produttori di Valdobbiadene ha ideato un criterio di valorizzazione delle produzioni dei Soci attraverso una premialità basata sulla **zonazione di pertinenza**. Inoltre, è stata prevista una premialità per le tipologie Biologico certificato, per il DOCG Storico e per il Prosecco DOC Quattro Gatti di Segusino. Grazie ai criteri di valorizzazione delle produzioni, i Soci sono costantemente incentivati a garantire materia prima di alta qualità attraverso le migliori pratiche agricole disponibili.

Vendita di Prosecco per Denominazione (n. bottiglie normalizzate a 0,75 l)

Denominazione	2021/22	2022/23	2023/24	Var.% 23/24 su 22/23
Valdobbiadene Prosecco DOCG	6.831.246	7.224.427	7.311.773	1,2%
Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG	214.266	180.224	157.619	-12,5%
Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive	622.959	630.343	636.582	1,0%
Asolo Prosecco DOCG	415.937	556.292	834.717	50,1%
Prosecco DOC	6.527.355	6.850.495	5.904.401	-13,8%
Totale	14.611.763	15.441.781	14.845.092	-3,9%



Le relazioni con la comunità locale

Cantina Produttori di Valdobbiadene sostiene la comunità locale attraverso la concessione di erogazioni liberali, la sponsorizzazione di eventi e iniziative organizzate nel territorio, nonché attraverso la collaborazione ed il sostegno agli istituti scolastici e alla formazione delle giovani generazioni.

Per la definizione della destinazione dei contributi in denaro la Società ha designato un **Gruppo di lavoro per le Erogazioni Liberali**, nata in seno al Consiglio di Amministrazione, che ha il compito di valutare le richieste pervenute e stabilirne l'esito, sulla base di un importo annuo specifico stabilito dal CdA per lo scopo. In nessun caso vengono erogati contributi ad organizzazioni politiche e sindacali.

Nel corso dell'esercizio 2023/24 sono state sostenute 10 iniziative, per un importo complessivo di 25.352 euro.

Vi rientrano:

- il supporto alla tradizionale Fiera di San Gregorio, festa patronale del Comune di Valdobbiadene;
- il sostegno all'attività della Fondazione Asilo San Vito di Valdobbiadene, che fornisce servizi per l'infanzia;
- il contributo ai volontari antincendio per l'acquisto di materiale funzionale alla loro attività;
- l'erogazione all'Associazione Nazionale Alpini di Valdobbiadene, per l'organizzazione del campionato nazionale di mountain bike;
- il supporto all'iniziativa "I progetti del cuore";
- la sponsorizzazione alla società sportiva Rugby Valdobbiadene Segusino;
- la donazione all'Associazione Italiana contro le Leucemie-linfomi e mieloma (AIL), presso la quale la Cantina Produttori ha scelto di acquistare le tradizionali uova pasquali;
- l'erogazione al Comune di Valdobbiadene a favore della rete BAM – Biblioteche dell'Area Montebellunese, una rete di 14 comuni istituita con lo scopo di sviluppare in forma coordinata ed integrata servizi bibliotecari e progetti di promozione rivolti a tutti i cittadini;
- il sostegno alla "Costola di Adamo", uno spettacolo teatrale finalizzato a sensibilizzare la comunità contro la violenza sulle donne;
- la sponsorizzazione del Palio delle Contrade, un evento che vede protagoniste le 12 Contrade di Valdobbiadene e che coinvolge tutti i cittadini, con prove basate sul mondo del vino e le sue lavorazioni: dalla potatura alla raccolta, dalla spremitura al travaso, dall'imbottigliamento alla spedizione.

Per quanto riguarda la collaborazione con gli Istituti scolastici secondari, la Cantina promuove attivamente la formazione in ambito viticolo, enologico e produttivo nei confronti delle giovani generazioni. L'obiettivo è quello di sviluppare competenze operative e professionali, far conoscere le opportunità date dalla Cantina. Nel corso del 2023/24 la Società ha inserito complessivamente 3 ragazzi, attraverso le collaborazioni attivate con **l'Istituto Tecnico I.S.I.S.S. G. Verdi** di Valdobbiadene (TV), **l'Istituto I.S.S. E. Scarpa** di Montebelluna (TV). Inoltre, sono stati attivati due tirocini per altrettanti studenti provenienti dall'**Università Ca' Foscari di Venezia** e dall'**Università degli Studi di Padova**.

Accade nei Vigneti

*Un equilibrio tra la vite e l'ambiente
con buone pratiche di viticoltura sostenibile.*



I Soci viticoltori

Lo scopo mutualistico, sottoscritto nello Statuto dai primi Soci, è lo spirito cooperativo e operativo per valorizzare, le uve conferite dai propri vigneti, tramite la vinificazione, l'imbottigliamento e la commercializzazione. È infatti consolidato il **principio della premialità delle produzioni** attraverso il quale viene valorizzata la qualità prodotta tramite la denominazione, i parametri chimico-fisici dell'uva e le caratteristiche pedo-climatiche storicamente raccolte attraverso una classificazione interna avviata fin dagli anni Cinquanta. Sono inoltre previste maggiorazioni di prezzo per le tipologie biologico e DOCG storico.

Soci della Cantina Produttori di Valdobbiadene

	2021/22	2022/23	2023/24
Numero Soci conferenti	596	588	573
Ettari complessivi	1051,5	1.075,0	1.056,0
di cui ettari Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG "Rive"	120,3	74,3	80,5
di cui ettari Valdobbiadene Prosecco DOCG	427,6	487,9	481,2
di cui ettari Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG	14,1	14,4	11,8
di cui ettari Asolo Prosecco Superiore DOCG	90,3	95,1	97,2
di cui ettari Prosecco DOC	275,7	278,4	264,4
altri vigneti coltivati	123,5	124,9	121,0
Uva conferita (q)	140.630	159.887	142.906

(*) Vengono denominate "Rive" specifiche aree, le più pregiate, dove la viticoltura è considerata "eroica", per accessibilità, inclinazione dei terreni e dove l'impegno richiesto è notevolmente maggiore in tutte le pratiche culturali.

Il Valore economico distribuito ai Soci per il conferimento delle uve è pari a 29.040.433 euro, l'11,6% in meno rispetto al 2022/23 per via dei minori conferimenti di uve.

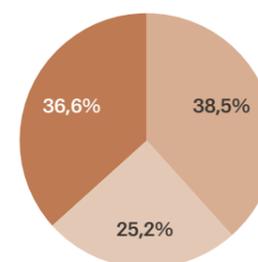
Valore economico distribuito ai Soci viticoltori (€)

2021/22	2022/23	2023/24
30.035.827	32.861.988	29.040.433

I Soci viticoltori sono costituiti da **aziende agricole** e compongono una base sociale eterogenea per estensione della superficie vitata, per genere e prestazione dell'attività agricola, prevalente o parziale; devono essere in possesso di terreni ubicati nel territorio di Valdobbiadene o nei comuni limitrofi, comunque tutti all'interno della Provincia di Treviso.

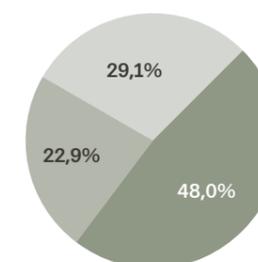
I Soci della Cantina hanno un'adesione storicamente fedele; infatti, il 61,5% è socio da almeno 10 anni, di questi il 36,3% da oltre 20 anni. Il 48,0% dei soci ha una superficie coltivata inferiore all'ettaro, mentre il 29,1% ha una superficie superiore ai 2 ettari e il 22,9% compresa tra 1 e 2 ettari.

Anni di adesione alla Cantina



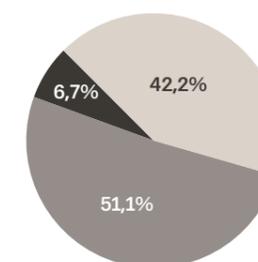
meno di 10 anni
10 / 20 anni
più di 20 anni

Superficie coltivata (ha)



inferiore a 1 ettaro
1 / 2 ettari
superiore a 2 ettari

Soci per fascia d'età



meno di 40 anni
40-60 anni
più di 60 anni

I Soci titolari di un'**azienda agricola individuale** rappresentano il **91,2%** dell'intera compagine sociale, detengono in media 1,67 ettari di terreno, per un ammontare complessivo di ettari detenuti pari all'84,3% del totale. I Soci che possiedono una società agricola, che rappresentano l'8,8% della compagine, detengono in media 3,23 ettari di terreno, per un ammontare complessivo di ettari detenuti pari al 15,7% del totale.

L'**adesione** avviene, previa autorizzazione da parte del Consiglio di Amministrazione, tramite la sottoscrizione di azioni in pari misura alla quantità potenziale di uve conferibili, le cui regole sono stabilite da apposito regolamento. Aspetto rilevante, al pari della remunerazione dei Soci, è la loro compartecipazione alla patrimonializzazione della Cantina attraverso il versamento di una quota di sovrapprezzo azioni, la cui entità viene approvata annualmente dall'Assemblea dei Soci. Il patrimonio, solidità alla base della cooperativa, è costituito dal capitale sociale, dalla riserva legale e straordinaria, riserve indivisibili e altre riserve.

Dei 538 Soci identificabili come **azienda agricola individuale**, il **74,5%** è composto da **uomini**. L'**età media è pari a 60 anni**: il 51,1%, corrispondente a 275 Soci, ha più di 60 anni; il 42,2% tra i 40 e i 60 anni; il 6,7% dei Soci ha un'età inferiore ai 40 anni.

La viticoltura sostenibile

Poiché il settore vitivinicolo rappresenta la colonna portante della produzione e dell'esportazione agroalimentare italiana per valore economico e qualità del prodotto ed è riconosciuto come uno delle componenti meglio identificate della "cultura" e del paesaggio, applicare metodi e pratiche di viticoltura sostenibile significa preservare il valore dei vigneti nel futuro e prevenire le avversità provocate dai **fitoplasmi**. Tra queste, prima fra tutte, c'è la **flavescenza dorata**, fitoplasmosi estremamente dannosa per la vite che infestando la pianta ne determina uno squilibrio fisiologico con rilevanti ripercussioni sulla produzione in termini di qualità e quantità. Prende forma da queste premesse l'approccio alla viticoltura sostenibile della Cantina Produttori di Valdobbiadene che riconosce il valore attribuito alle **Colline di Conegliano e Valdobbiadene**, quali Patrimonio dell'UNESCO, e considera quanto disposto a livello europeo, nazionale e locale:

- La Direttiva **Farm to Fork** il cui fine è quello di accelerare verso un sistema alimentare rispettoso dell'ambiente che preservi la biodiversità e contribuisca a frenare il cambiamento climatico, tramite un target di riduzione del 50% dell'uso dei fitosanitari entro il 2030, l'immissione sul mercato di quelli a minor impatto e l'adozione di metodi alternativi per la protezione delle colture.
- Il **Disciplinare di Produzione integrata nazionale e quello della Regione Veneto** che, attraverso il rilascio della **certificazione SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata)** fornita dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (MASAF), a cui aderiscono il 100% dei Soci, attestano la **corretta gestione dei vigneti**, della produzione delle uve e della loro trasformazione in vino secondo requisiti di sostenibilità. I risultati analitici delle analisi multi-residuali eseguite sulle uve allo scarico nell'annata agraria 2023/24 sono 185, tutti con esito conforme.
- Il **Regolamento intercomunale di Polizia Rurale**, emanato dai 15 Comuni dell'Area della Denominazione Conegliano Valdobbiadene, che contiene tutte le modalità consentite e vietate per un uso sostenibile dei prodotti fitosanitari, consigliando la scelta delle sostanze attive per la difesa biologica e integrata della vite e la consultazione del Protocollo Viticolo del Conegliano Valdobbiadene DOCG.
- Il **Protocollo d'intesa per la tutela della risorsa idrica della viticoltura**, condiviso con tutti i 15 Comuni facenti parte della denominazione Conegliano Valdobbiadene DOCG, per lo studio di fattibilità circa gli interventi di tutela finalizzati al recupero, alla conservazione e al corretto utilizzo della risorsa idrica a beneficio del mondo della viticoltura alla luce dei cambiamenti climatici in atto.

A livello locale e in specifiche aree, vengono inoltre seguiti dai soci produttori ulteriori protocolli di difesa quali:

- Il **Protocollo Viticolo del Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG** che opera per una difesa sostenibile della vite e per una gestione agronomica del vigneto che tenda alla conservazione dei caratteri dinamici del suolo e all'equilibrio della pianta;
- Il **Protocollo di Difesa del Consorzio Vini Asolo Montello** che ha lo scopo di fornire indicazioni tecniche per una corretta gestione del vigneto fornendo utili disposizioni per gli interventi agronomici di prevenzione contro l'insorgenza delle avversità parassitarie;
- Il **Vademecum del Prosecco DOC** elaborato dal **Consorzio di Tutela del Prosecco DOC** con sede a Treviso, che inserisce ulteriori restrizioni su alcune sostanze attive, seppur consentite dal MASAF.

**Agricoltura biologica: ettari totali di superficie 17,29
suddivisi in 17,08 ha di Asolo Prosecco DOCG e 0,21 ha di Prosecco DOC**

Le buone pratiche nei vigneti

Le pratiche nei vigneti dei Soci viticoltori della Cantina Produttori di Valdobbiadene si sostanziano attraverso la messa in pratica da parte dei Soci medesimi, supportati da formazione e assistenza tecnica, dalle seguenti operazioni culturali:

1 • per il suolo

Vengono applicate tecniche di gestione conservative per migliorare la fertilità del terreno e combattere alcuni parassiti; al fine di salvaguardare le caratteristiche chimico-fisiche del terreno, delle falde freatiche e degli organismi acquatici, ai Soci viene suggerita una quota di azoto (N), fosforo (P) e potassio (K) in base al fabbisogno rilevato durante l'analisi preliminare del terreno e agli asporti conseguenti alla produzione dell'anno precedente; nel **Piano di Concimazione** viene indicato come frazionarla nell'arco dell'anno per ottimizzarne l'efficacia. Nel caso di interventi di preparazione e sistemazione del terreno di particolare rilievo (scasso, movimento terra, rippature profonde), la Cantina predispone una **valutazione di impatto sulla fertilità**.

2 • per l'interfila

Si procede all'inerbimento ed in qualche caso viene impiegata la tradizionale pratica del sovescio, concimazione vegetale che consiste nell'interrare, con discatura, una o più specie erbacee spontanee o coltivate. Nel sottofila, in base alla tipologia del terreno, il controllo delle infestanti avviene con sempre maggiore ricorso a **mezzi fisici o meccanici**, alternativa ai mezzi chimici.

3 • per l'irrigazione

La Cantina monitora lo stato idrico dei terreni dei Soci. Per ottimizzare le risorse idriche disponibili si privilegia l'uso, ove applicabile, di **sistemi di micro-irrigazione** in grado di garantire una maggiore efficienza idrica contestualmente al massimo risparmio della risorsa acqua.

4 • per i vigneti e le piante

I Soci viticoltori sono supportati da un **Piano di gestione** sul quale la Cantina è estremamente proattiva con l'erogazione **corsi di formazione in aula e in campo**. Sistemi di foto-rilevazione con telecamere e l'applicazione di trappole cromotropiche consentono di avere un report sulla presenza di parassiti e vettori patogeni. Contestualmente, i sopralluoghi diretti in campo, da parte dei tecnici agronomi, consentono anche un monitoraggio puntuale in vigneto delle patologie fungine.

La fertilità delle gemme

Dal 2002 Cantina Produttori di Valdobbiadene esegue una procedura a più fasi volta a determinare la **fertilità anticipata delle gemme**, ovvero il numero probabile di grappoli che la pianta emetterà nella stagione a seguire. Il metodo prevede che i possibili capi a frutto (tralci che producono uva) dei Soci negli areali più rappresentativi della Cantina vengano raccolti per essere messi in frigo 10 giorni, con l'obiettivo di simulare il passaggio della stagione invernale (vernalizzazione). In seguito, vengono preparate le talee in una camera di forzatura (micro-serra) al fine di farle germogliare. Dopo circa 20 giorni è possibile contare i grappoli presenti effettivamente nei tralci. Lo scopo della procedura è quello di contare i grappoli che escono dalle varie gemme, dalla prima alla decima gemma basale.

I dati vengono raccolti ed elaborati con il supporto di Extenda Vitis, società di consulenza vitivinicola, che restituisce alla Cantina il valore finale della fertilità delle gemme.

Nel 2023 la fertilità delle prime dieci gemme analizzate era di 1,37, più alta rispetto a quella del 2022, che si è attestata a 0,98. Questa tendenza si è invertita per il 2024, con una fertilità di 1,03. Questo valore equivale al numero medio di grappoli per gemma e consente di stimare il numero medio di gemme da lasciare, durante la potatura invernale, per ogni vite e, conseguentemente, per ogni ettaro di vigneto, al fine di avere una produzione equilibrata quantitativamente e qualitativamente.

Chiaramente si tratta di un indicatore importante, ma non del tutto risolutivo, perché il peso medio dei grappoli può variare in base alle caratteristiche dell'annata e perché, ovviamente, non può prevedere l'incidenza di eventuali avversità parassitarie o meteorologiche. Di certo, questi studi permettono di indirizzare i soci sulla quantità di gemme da lasciare ad ettaro per ottenere ogni anno un'uva di quantità e qualità più costante possibile.

Fertilità del vitigno Glera – 2002/2024



Lotta alla flavescenza dorata

La flavescenza dorata è una **malattia che colpisce la vite**. È estremamente pericolosa in quanto può avere effetti molto devastanti sui vigneti, tanto da incidere sulla loro produzione fino ad annullarla. La flavescenza è provocata da un fitoplasma che può essere trasmesso da alcuni insetti vettori, di cui lo *Scaphoideus titanus* (detto popolarmente “cicalina”), è sicuramente il principale e di maggior interesse nel territorio. Tale insetto nelle prime fasi di vita non contiene il fitoplasma, ma lo acquisisce dopo aver punto le foglie di una pianta infetta. A quel punto lo trasmette anche ad altre viti con ulteriori punture, generando, dopo un periodo di incubazione della malattia, sintomi caratteristici visibili su foglie, germogli, tralci e grappoli.

Considerata la gravità della diffusione, la Regione Veneto nel 2021 ha istituito un **Tavolo tecnico regionale** volto a suggerire linee guida strategiche per contenere il più possibile il dilagare della malattia; il tavolo è composto dalle Università degli Studi di Padova e Verona, dalle Cooperative di produttori, dai Consorzi di Tutela e dalle Associazioni di categoria. Per le Cooperative è stato chiamato a farne parte, il Dott. Agronomo Carlo Follador, mentre per le Associazioni di categoria è stato chiamato il Dott. Pascarella Giovanni, presidente di Extenda Vitis e consulente esterno della Cantina Produttori.

Annualmente viene pubblicato il **Decreto del Direttore dell'U.O. Fitosanitario della Regione Veneto** (quello attualmente in vigore è il n. 35 dell'8 maggio 2024), il quale divulga le misure di contenimento della flavescenza dorata della vite nel territorio regionale per l'anno di riferimento, nonché aggiorna l'Area Delimitata in eradicazione e l'elenco dei Comuni ricompresi nell'Area Infestata e nell'Area Cuscinetto, sulla base dei risultati delle attività di monitoraggio diffuso effettuata dall'U.O. Fitosanitario negli anni precedenti. Gli interventi seguono la seguente metodica:

- 1/ **estirpare** le piante infette;
- 2/ **monitorare** i vigneti con lo scopo di intercettare le prime piante con sintomi sospetti;
- 3/ **abbattere** la popolazione dell'insetto vettore mediante il ricorso a trattamenti specifici.

Il recupero degli imballaggi esausti dei prodotti fitosanitari

Cantina Produttori di Valdobbiadene salvaguarda le caratteristiche chimico-fisiche del terreno, delle falde freatiche e degli organismi acquatici anche evitando la dispersione dei residui di prodotti fitosanitari. Dal 2018 favorisce ed agevola il servizio di conferimento mediante un centro di raccolta, per rispondere all'aspetto cogente del recupero degli imballaggi esausti dei prodotti fitosanitari utilizzati dai Soci viticoltori per un corretto smaltimento. La diminuzione registrata di imballaggi conferiti nel 2022 e 2023 è dovuta alle condizioni climatiche favorevoli dell'annata che hanno ridotto il numero di trattamenti e conseguentemente anche la quantità di fitosanitari e di imballaggi utilizzati.

Servizio di raccolta imballaggi esausti di prodotti fitosanitari*

	2021	2022	2023
Numero Soci aderenti	303	310	285
Kg di imballaggi conferiti	5.887	4.547	3.486

(* I dati si riferiscono ad anno solare, in quanto non sono disponibili dati per anno agrario.)

L'assistenza tecnica e la formazione dei Soci viticoltori

L'assistenza tecnica è tra gli impegni che la Cantina Produttori di Valdobbiadene si è assunta, fornendo informazioni specifiche e formazione periodica affinché i Soci operino in modo ottimale e attuino le pratiche agronomiche coerentemente al compendio normativo obbligatorio, ovvero il Disciplinare di Produzione Integrata della Regione Veneto e i Protocolli vitivinicoli volontari elaborati dai Consorzi di Tutela del territorio per le rispettive aree di riferimento. I tecnici agronomi garantiscono la loro presenza in azienda e in campo per soddisfare le esigenze tecniche dei Soci, effettuando:

- la determinazione della **fertilità anticipata delle gemme** per adeguare la carica gemmaria agli obiettivi di produzione;
- l'analisi delle **curve di maturazione**;
- il **servizio di difesa**, elaborando dati meteo e realizzando test per seguire l'evoluzione delle malattie;
- le **sperimentazioni con prove di difesa** e di nutrizione fogliare, oltre a specifici piani di concimazione e aggiornamenti tecnici;
- il **monitoraggio dell'autocontrollo** dalla certificazione SQNPI. Viene garantita la presenza a chiamata per tutti i Soci e la presenza settimanale per i vigneti biologici.

L'assistenza tecnica si è inoltre dotata di un collaboratore a supporto della compilazione del **Registro dei trattamenti** online che avviene direttamente presso la sede della Cantina, il socio viene coadiuvato in un adempimento obbligatorio e utile per conoscere l'andamento delle pratiche colturali.

Per le aziende a conduzione biologica sono state effettuate **visite aziendali** a cadenza settimanale allo scopo di predisporre le migliori strategie di conduzione ed ottenere la certificazione BIO SUISSE. Contestualmente ai rilievi di rito e durante la stagione colturale, sono eseguiti **"incontri tecnici in campo"**, servizio gratuito ai Soci viticoltori a cura dei tecnici incaricati della Cantina. Uno di questi si è tenuto a novembre 2023, organizzato in collaborazione con il Condifesa TVB, e incentrato sulle buone pratiche agricole da adottare a seguito delle grandinate. Viene altresì effettuato l'invio settimanale per tutta la stagione colturale di bollettini informativi e, a seconda delle esigenze, di comunicati tecnici. Nel 2023/24 sono stati inviati ai Soci:

- a cadenza settimanale **bollettini informativi** con indicazioni sulla gestione della pianta, la concimazione e la difesa fitosanitaria, oltre che sull'andamento delle previsioni meteo;
- n. 6 **comunicati tecnici**, ovvero approfondimenti operativi per rispondere a specifiche esigenze colturali in base all'andamento della stagione colturale;
- n. 47 **messaggi** (sms o WhatsApp) per i trattamenti convenzionali, per la difesa biologica e la gestione agronomica del vigneto.

Le **attività formative**, organizzate con cadenza periodica, sono promosse tra i Soci conferitori attraverso il supporto tecnico di *ExtendaVitis* al fine di migliorare e accrescere la loro preparazione tecnica. Si tratta di **corsi di formazione in aula e in campo** sulle tecniche di potatura e gestione della chioma.

Sul canale YouTube di Val d'Oca sono inoltre visionabili dei **tutorial online** della durata di pochi minuti, che hanno riscontrato un grande successo come dimostrano le centinaia di visualizzazioni ottenute (ad esempio il corso di Potatura Tradizionale). Questa iniziativa di formazione, curata dall'Ufficio Soci, approfondisce anche un tema che ha suscitato molto interesse tra i Soci viticoltori, ovvero i **dati sulla fertilità anticipata delle gemme** quale strumento di supporto al controllo della produzione e alla fornitura di indicazioni tecnico-pratiche sulla potatura.

Per un maggior supporto ai soci nel 2024 Cantina Produttori di Valdobbiadene ha introdotto il **Manuale del vendemmiatore** che sintetizza le fasi della produzione del Prosecco per far comprendere ai Soci l'intera catena in cui si inserisce il loro lavoro: dalla vendemmia all'imbottigliamento. Nel Manuale è inserita inoltre la sezione "Vendemmia in sicurezza" con alcuni accorgimenti fondamentali per preservare la salute e sicurezza dei Soci e di tutte le persone che vi operano.

Per fornire ai Soci soluzioni sempre più equilibrate per la coltivazione dei vigneti e ottenere uve e vini di qualità a ridotto impatto ambientale, dotandosi al contempo della giusta difesa dalle avversità, Cantina Produttori di Valdobbiadene collabora con centri di ricerca di eccellenza come l'**Osservatorio Economico del Centro Interdipartimentale per la Ricerca in Viticoltura ed Enologia** (C.I.R.V.E.) dell'Università di Padova (operativo a Conegliano), il **Centro Studi del Distretto Spumantistico e CREA-VIT** (Centro di ricerca per la viticoltura ed enologia) di Conegliano.

Nell'ultimo esercizio sono state erogate ai Soci:

12 ore di formazione per il rinnovo dei patentini fitosanitari

5 ore di formazione per la gestione e il contenimento della flavescenza dorata

I corsi obbligatori per il rilascio di patentini fitosanitari e per l'abilitazione alla conduzione di trattori agricoli vengono organizzati periodicamente; nel 2023/24 sono stati rinnovati **71 patentini fitosanitari**.

La raccolta e il conferimento

I vini della Cantina Produttori di Valdobbiadene nascono da una consolidata tradizione vitivinicola territoriale, tramandata di generazione in generazione e che affonda le proprie radici nelle Colline di Conegliano e Valdobbiadene. La viticoltura in questi luoghi è spesso “eroica” poiché i vigneti sono piantati perlopiù in luoghi impervi con un’altezza sul livello del mare fino a 500 metri circa, una pendenza che può arrivare fino ad angoli di 60° (pari al 173%), caratterizzati da impianti su terrazzamenti e dove è impossibile la meccanizzazione.

Tutte le operazioni, dalla potatura alla vendemmia, sono perciò condotte a mano, necessitando di molto più lavoro da parte dei Soci, quantificabile all’incirca in 800 ore a ettaro all’anno, contro le 150 ore a ettaro all’anno della pianura.

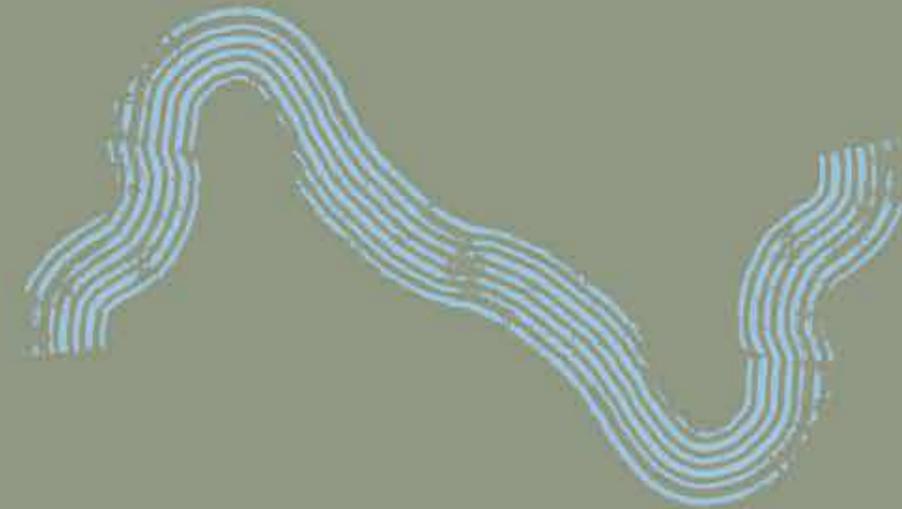
Il grande impegno dei Soci viene riconosciuto dalla Cantina che ne attribuisce un maggior valore in fase di conferimento. Il valore definitivo delle uve conferite e della quota spettante a ciascun socio viene determinato alla fine di ogni esercizio. Tale valore viene stabilito dal Consiglio di Amministrazione sulla base di alcuni elementi rilevati su ogni partita di uva all’atto della consegna, ovvero:

Denominazione
Peso
Qualità
Stato di maturazione
Salubrità delle uve
Altri eventuali coefficienti designati a formare il prezzo delle uve

La Cantina predispose un **calendario per i conferimenti** che viene poi definito settimanalmente in base alla curva di maturazione delle uve nei vari areali e comunicato al socio con congruo anticipo. In fase di conferimento il socio è tenuto a conferire la totalità delle uve raccolte, precedentemente dichiarate in sede di adesione alla Cantina. La diluizione dei conferimenti risulta migliorata, anche se, a causa dell’aumento della quantità conferita, la programmazione risulta estremamente complessa.

Assemblee pre-vendemmiali

Al fine di organizzare al meglio le vendemmie vengono organizzate delle assemblee pre-vendemmiali, che risultano molto partecipate. Nel 2023/24 si sono svolte **tre riunioni**, in diverse serate e suddivise per aree geografiche. Intervengono Presidente, Vicepresidente ed il Direttore della Cantina, illustrando le norme della vendemmia, le novità delle varie denominazioni, i parametri minimi qualitativi da rispettare, le varie premialità e penalità che possono essere applicate alle uve conferite. Ad ogni socio viene rilasciata la tessera di conferimento uve. L’occasione è utile anche per esporre l’andamento della cooperativa nei mesi precedenti.



Accade in Cantina

*Un modello produttivo sostenibile
che minimizza l'impatto ambientale e promuove lo sviluppo sociale,
il benessere personale, la salute e la sicurezza
di collaboratori e consumatori.*

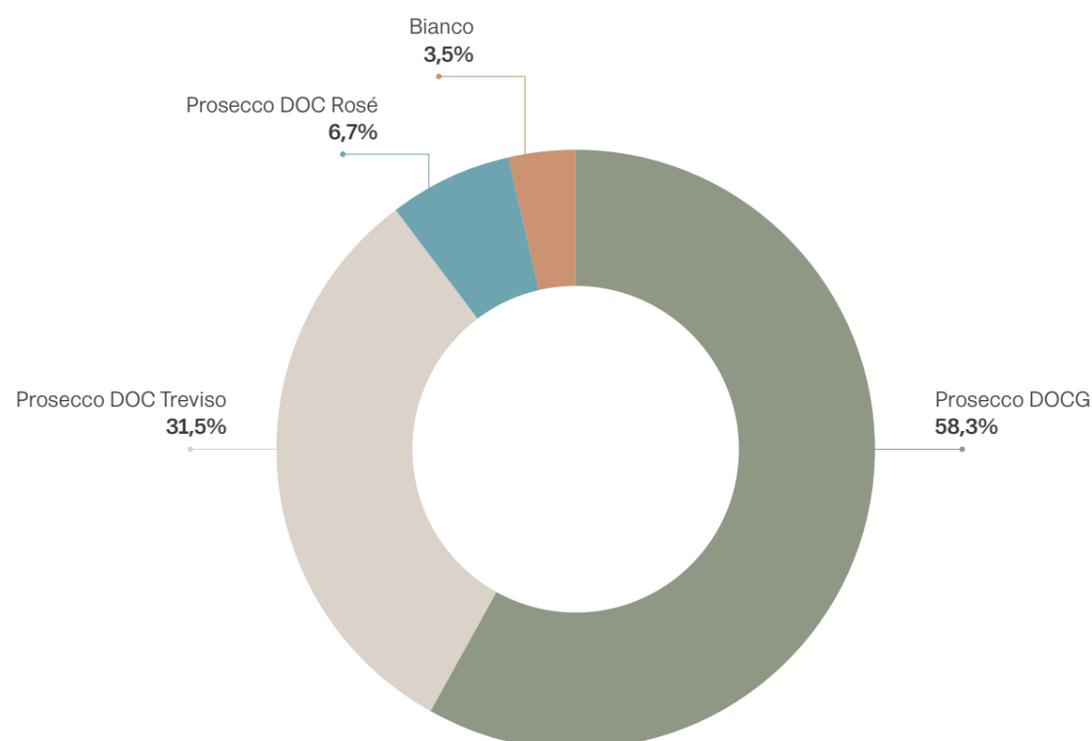


Produzione di vino

L'accurato processo produttivo di Cantina Produttori di Valdobbiadene ha portato, nel 2023/24, alla produzione di oltre 16 milioni di bottiglie (normalizzate a 0,75l), mettendo in pratica un'attenta gestione delle materie prime.

Il 96,5% del totale di vino imbottigliato nel 2023/24 è composto da Prosecco, nelle sue denominazioni DOGC, DOC, DOC Rosè, mentre la restante parte è relativa a vino bianco.

Produzione di vino per tipologia 2023/24 (n. bottiglie normalizzate a 0,75 l)



Nell'ambito dei processi di vinificazione e spumantizzazione sono utilizzati diversi componenti enologici come farina fossile, acido tartarico, acido citrico e lieviti. Il saccarosio utilizzato per la spumantizzazione risulta essere la materia prima maggiormente utilizzata nell'esercizio 2023/24, rappresentando l'87% del totale dei componenti enologici acquistati.

Materie prime per fasi di produzione (q)

		2021/22	2022/23	2023/24
Vendemmia	Uve conferite dai Soci	140.630	159.887	142.906
	Saccarosio per spumantizzazione	4.188	3.739	5.016
Vinificazione e Spumantizzazione	Componenti enologici per la vinificazione	784	625	768
	Altri materiali ausiliari	51	15	5

Le buone pratiche in Cantina

A maggio 2024 Cantina Produttori di Valdobbiadene ha rinnovato con successo la certificazione Equalitas, ottenuta a livello di organizzazione, che attesta l'adozione di pratiche sostenibili nelle attività di "produzione, imbottigliamento e condizionamento di vini spumanti, frizzanti e tranquilli imbottigliati in bottiglia di vetro e sfusi; controllo dei processi di legatura e di confezionamento in formati speciali effettuati in outsourcing".

Inoltre, nel mese di agosto 2024, il prodotto DOGC Asolo Spumante Prosecco Superiore Vegan ha ricevuto un'ulteriore certificazione Equalitas per l'annata 2023, in quanto conforme allo standard *Prodotto Sostenibile*.

Le certificazioni sono affiancate da specifici Protocolli di lavorazione per ogni fase del ciclo produttivo (raccolta, vinificazione e imbottigliamento), rispondendo a specifici criteri definiti in relazione alle caratteristiche del prodotto e ai processi operativi:

- **Scelte di epoca vendemmiale**

Il servizio agronomico della Cantina, attraverso rilievi settimanali, monitora l'evoluzione fenologica delle uve nei diversi areali produttivi, predisponendo un preciso e puntuale calendario di vendemmia personalizzato per ciascuna zona caratterizzata da specifiche tempistiche e modalità di maturazione. Questo approccio permette di controllare l'*optimum* della maturazione e di garantire un conferimento graduale e coerente, consentendo una raccolta più efficiente e organica, adeguatamente distribuita rispetto alle capacità ricettive della Cantina.

- **Protocollo di lavorazione "Produzione e imbottigliamento"**

Integrato nel Sistema Qualità ISO 9001 e conforme agli standard alimentari internazionali IFS e BRC, questo protocollo definisce in dettaglio tutte le fasi della vinificazione (operazioni di ammostatura, trattamenti pre-fermentativi, fermentazione, assemblaggio delle masse, stabilizzazione tartarica e proteica, conservazione del vino, pre-imbottigliamento), garantendo la massima qualità e sicurezza del prodotto attraverso controlli analitici costanti documentati nei "Quaderni di Cantina".

• Scelte dei fornitori e dei prodotti enologici

Basata sulla garanzia di qualità del fornitore stesso secondo gli standard ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, ISO 22000 e SA 8000.

• Scelte delle operazioni di pulizia delle diverse bottiglie impiegate e modalità di controllo del processo

In linea con i principi HACCP, la Cantina ha implementato un insieme di procedure di autocontrollo mirate a garantire la salubrità degli alimenti e basate sulla prevenzione anziché sull'analisi del prodotto finito.

Identificazione e rintracciabilità

Secondo la procedura denominata “*Gestione delle verifiche ispettive interne*” prevista dal Sistema Qualità ISO 9001, la Cantina ha implementato un accurato sistema di tracciabilità che consenta di identificare in modo univoco ogni lotto in tutte le fasi del processo di produzione, al fine di ricostruirne la storia (**tracciabilità**) e risalire ai prodotti commercializzati (**rintracciabilità**).

- La **tracciabilità** è garantita da specifici moduli che consentono di monitorare ogni fase del processo produttivo, dalla ricezione delle uve e dalle relative analisi fino allo stoccaggio del prodotto finito. Il sistema registra anche le informazioni relative alla destinazione della materia prima, ai macchinari utilizzati (come presse o vasche), al vaso vinario e alle relative movimentazioni.
- La **rintracciabilità del prodotto** è assicurata dalle informazioni presenti sulla bottiglia (la tipologia del vitigno, il numero del lotto e il marchio commerciale) tramite le quali è possibile risalire ai risultati delle analisi eseguite, ai numeri delle note di lavoro e alle analisi della massa.

Secondo quanto previsto dal Sistema Qualità, la Cantina si impegna a **formare adeguatamente gli operatori** delle linee di imbottigliamento, al fine di garantire la piena comprensione dei principi di rintracciabilità dei prodotti.

L'energia consumata e prodotta e le fonti rinnovabili

I consumi energetici dell'azienda sono principalmente riconducibili all'energia elettrica utilizzata per i processi produttivi (vinificazione, spumantizzazione, imbottigliamento e stoccaggio). Si aggiungono a questi ultimi i consumi di energia termica per il riscaldamento dei locali ed i consumi di carburante per i mezzi aziendali.

Consumo di energia per fonte* (G) – Giga Joule

	2021/22	2022/23	2023/24
Energia elettrica	11.375	13.401	13.163
Metano	2.541	2.359	2.888
Carburante flotta aziendale	123	149	275
Fotovoltaico	1.510	0	0
Totale	15.549	15.909	16.325

I dati energetici dell'ultimo anno evidenziano un lieve aumento dei consumi pari al 2,6%. Nel dettaglio si registra una diminuzione dell'1,8% nel consumo di energia elettrica, mentre i consumi di carburante e di metano sono aumentati rispettivamente dell'84,4% e del 22,4%.

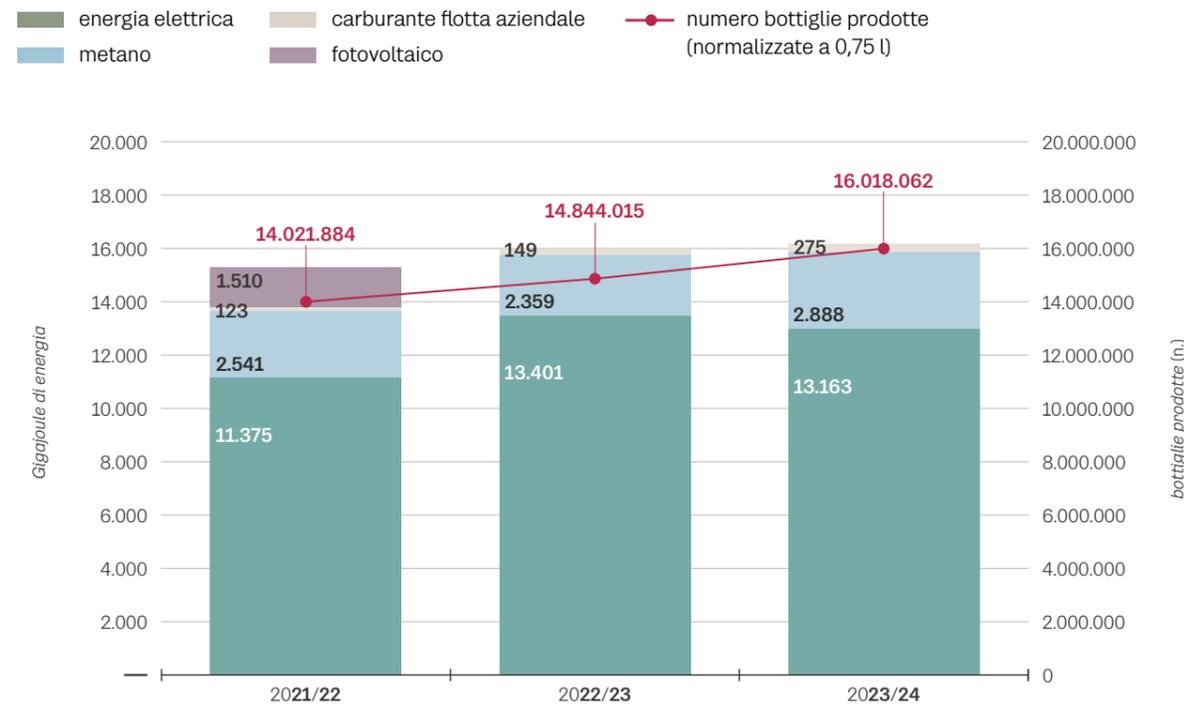
L'incremento relativo al carburante è dovuto ad un maggior chilometraggio fatto dai mezzi in essere, principalmente per ragioni commerciali, e dall'inserimento di un nuovo veicolo nella flotta aziendale. A causa di un malfunzionamento del contatore associato sia alla fase di vinificazione che a quella di imbottigliamento, non è stato possibile acquisire dati reali sui consumi di metano per il 2023/24. I valori riportati nel presente Bilancio di Sostenibilità sono pertanto il risultato di una stima basata sui consumi storici relativi ai tre esercizi precedenti, rapportati con i quintali di uva conferita per ricavare il consumo di metano nella fase di vinificazione e con il numero di bottiglie prodotte per quanto riguarda quella di imbottigliamento.

L'impianto fotovoltaico di proprietà della Cantina, integrato nella copertura dell'edificio delle linee di imbottigliamento, è tornato operativo a settembre 2024.

Non potendo usufruire nel periodo di rendicontazione dell'energia autoprodotta, e non essendo la stessa sufficiente a rendere autonoma la Cantina da un punto di vista energetico, la Società si è assicurata, tramite apposita Garanzia di Origine certificata dal fornitore, che l'energia elettrica prelevata dalla rete durante il periodo rendicontato provenisse esclusivamente da fonti rinnovabili.

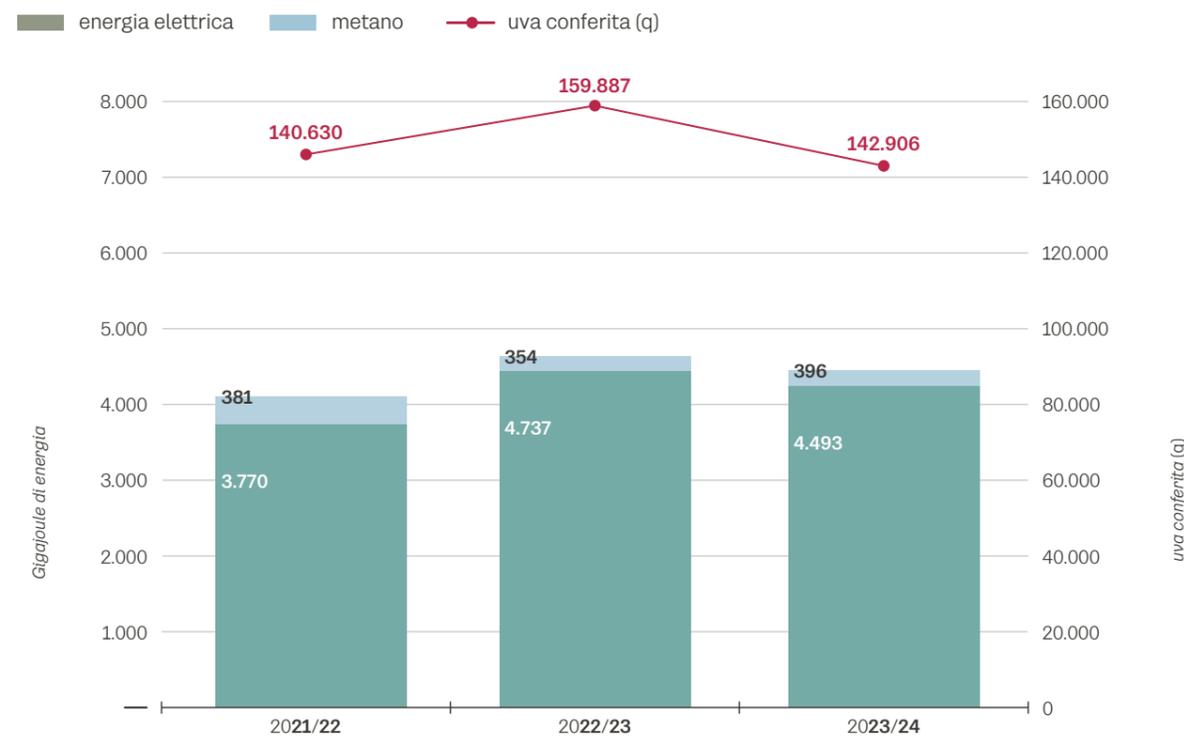
(*) I dati sul consumo di metano per il 2023/24 sono frutto di una stima, poiché non è stato possibile acquisire dei dati certi a causa un malfunzionamento verificatosi al contatore

Consumo di energia per fonte* (GJ)



Consumo di energia per fonte* (GJ)

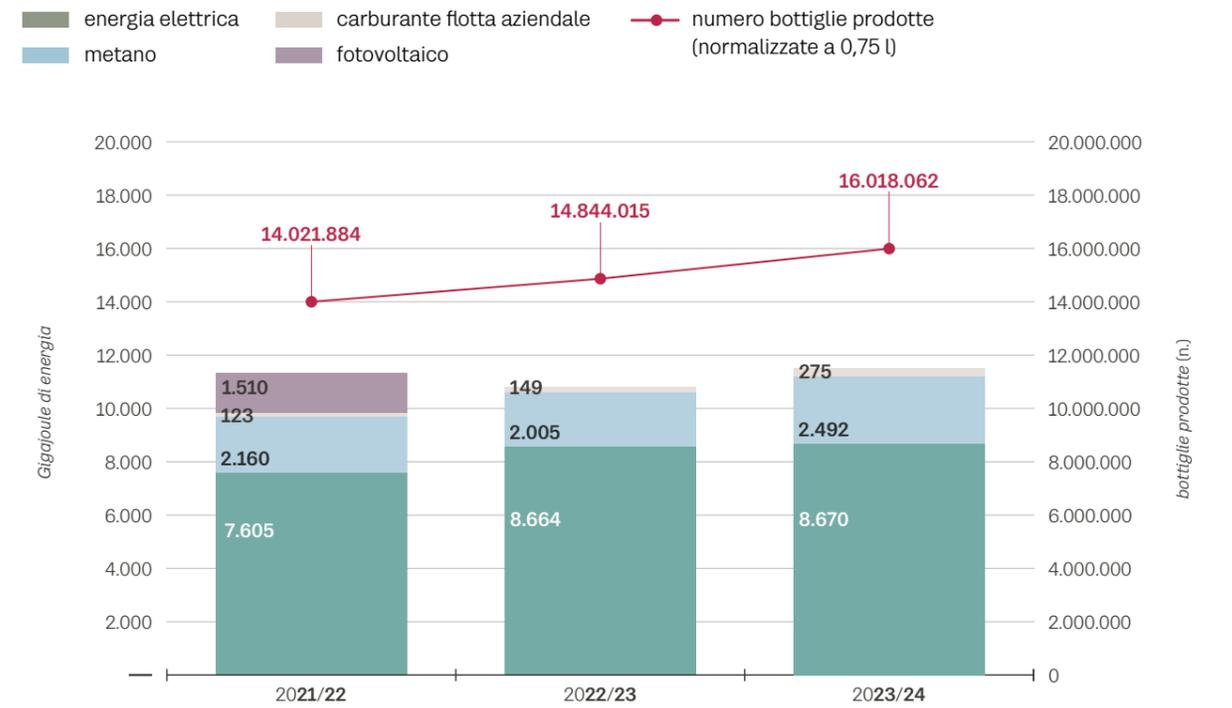
Fase di vinificazione



(*) I dati sul consumo di metano per il 2023/24 sono frutto di una stima, poiché non è stato possibile acquisire dei dati certi a causa un malfunzionamento verificatosi al contatore

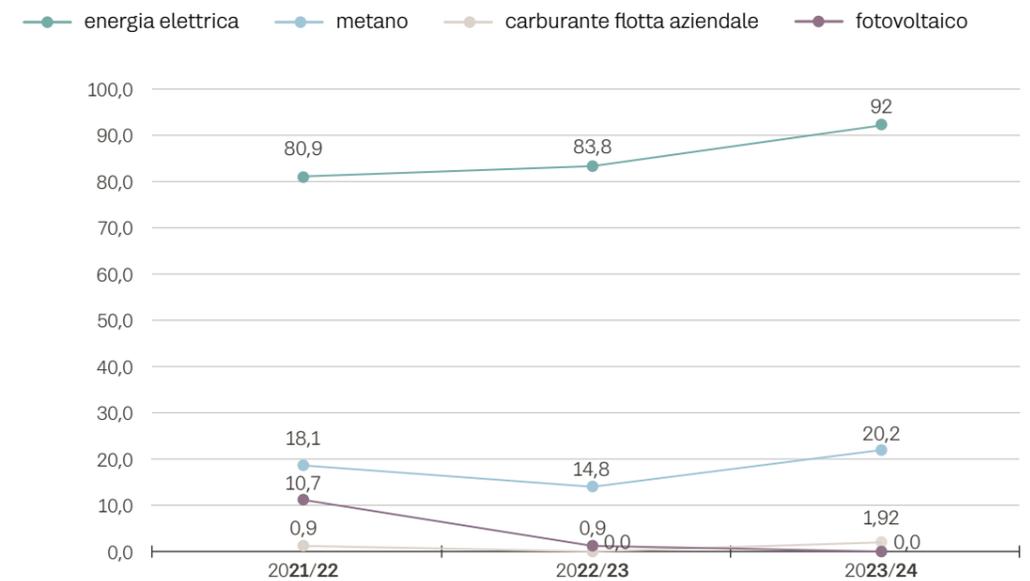
Consumo di energia per fonte* (GJ)

Fasi di imbottigliamento e stoccaggio



Al fine di valutare l'efficienza energetica del processo produttivo, è di seguito riportato un grafico che illustra l'intensità energetica, definita come il rapporto tra i consumi energetici e l'unità funzionale di riferimento (uva conferita).

Consumo di energia per fonte e quintali di uva conferita* (MJ/q)



(*) I dati sul consumo di metano per il 2023/24 sono frutto di una stima, poiché non è stato possibile acquisire dei dati certi a causa un malfunzionamento verificatosi al contatore

Il monitoraggio delle emissioni

L'individuazione di interventi di mitigazione dei cambiamenti climatici è un tema materiale per Cantina Produttori di Valdobbiadene; per darne applicazione la Società prosegue innanzitutto l'impegno verso un costante monitoraggio delle emissioni, attraverso la misurazione delle principali fonti dirette ed indirette.

Inoltre, la Cantina ha investito in un **ulteriore impianto fotovoltaico**, di prossima installazione, con l'obiettivo di raggiungere la piena autosufficienza in termini di energia elettrica; tale impianto, durante i periodi in cui il fabbisogno è ridotto (fuori dal periodo di vinificazione che segue la vendemmia) contribuirà ad immettere nella rete elettrica energia proveniente da fonti rinnovabili, utilizzabile da altri utenti.

L'analisi delle emissioni evidenzia che la quota più rilevante (91%) è associata alla produzione e allo smaltimento delle materie prime acquistate (**emissioni indirette da prodotti acquistati**). A queste si sommano le emissioni legate ai trasporti (2,3%) necessarie alla ricezione delle materie prime stesse, come il conferimento delle uve da parte dei Soci, e agli spostamenti del personale (**emissioni indirette da trasporto**). Le **emissioni direttamente** collegate alle attività della Cantina (metano, carburante flotta aziendale, gas refrigeranti, fornitura di energia elettrica) rappresentano complessivamente il 6,7% del totale.

Dal momento che gli acquisti della Cantina sono riferibili esclusivamente ai prodotti necessari per le fasi di vinificazione (il packaging viene fornito da Val d'Oca S.r.l., il principale cliente), le emissioni indirette associate ai prodotti acquistati sono perlopiù attribuibili alla produzione delle uve e dei vini (87,8% di questa categoria) e, in misura minore, allo smaltimento dei rifiuti (7,4%), alla produzione dei componenti enologici (4%) e ai processi di produzione dei combustibili fossili utilizzati (0,8%). Per quanto concerne le emissioni indirette legate alle attività di trasporto, la quota maggiormente rilevante è riconducibile agli spostamenti casa-lavoro dei dipendenti (56,5% di questa categoria), seguita dal trasporto dei beni acquistati (25,3%), dal trasporto dei rifiuti prodotti (11,3%), dalla distribuzione dei prodotti (6,8%) e, in misura residuale, dai viaggi di lavoro (0,1%).

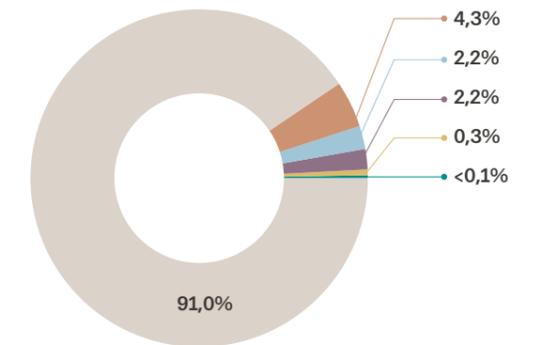
Complessivamente l'esercizio 2023/24 ha registrato una **riduzione delle emissioni totali di CO₂ del 10,8%**. In termini percentuali si evidenzia, in particolare, un calo nelle emissioni indirette legate al trasporto (-21,1%) e in quelle legate al consumo di gas refrigeranti (-26%); in valori assoluti, tuttavia, la riduzione più significativa è quella correlata alle emissioni indirette da prodotti acquistati, con una diminuzione di oltre 700 tonnellate di CO₂ eq (pari al -10,4%). Tale riduzione, nonché quella connessa al trasporto, è correlata alla diminuzione dell'uva conferita, seppur siano stati acquistati più prodotti enologici. Complessivamente si registra anche un incremento delle emissioni legate al consumo di metano (+22,4%) e di carburante per la flotta aziendale (+84,4%). Tale aumento è correlato all'aumento dei consumi di queste due categorie.

L'approvvigionamento di energia elettrica proveniente totalmente da fonti rinnovabili ha permesso a Cantina Produttori di Valdobbiadene di **evitare l'emissione di circa 1.175,9 tonnellate di CO₂ eq.**, mantenendo stabile questo dato rispetto all'esercizio precedente. Questo risultato positivo è destinato a consolidarsi ulteriormente con il ripristino dell'impianto fotovoltaico esistente e con l'installazione di quello nuovo. Anche le altre categorie considerate non si sono discostate in modo significativo rispetto ai risultati registrati nel periodo 2022/23.

Emissioni di CO₂ eq. dirette e indirette* (t)

	2022/23	2023/24
Metano	123,2	150,8
Carburante flotta aziendale	10,7	19,7
Energia elettrica	0,1	0,1
indirette da trasporto	201,3	158,9
indirette da prodotti acquistati	7.084,6	6.347,8
Gas refrigeranti	404,3	299,3
Totale	7.824,2	6.976,6

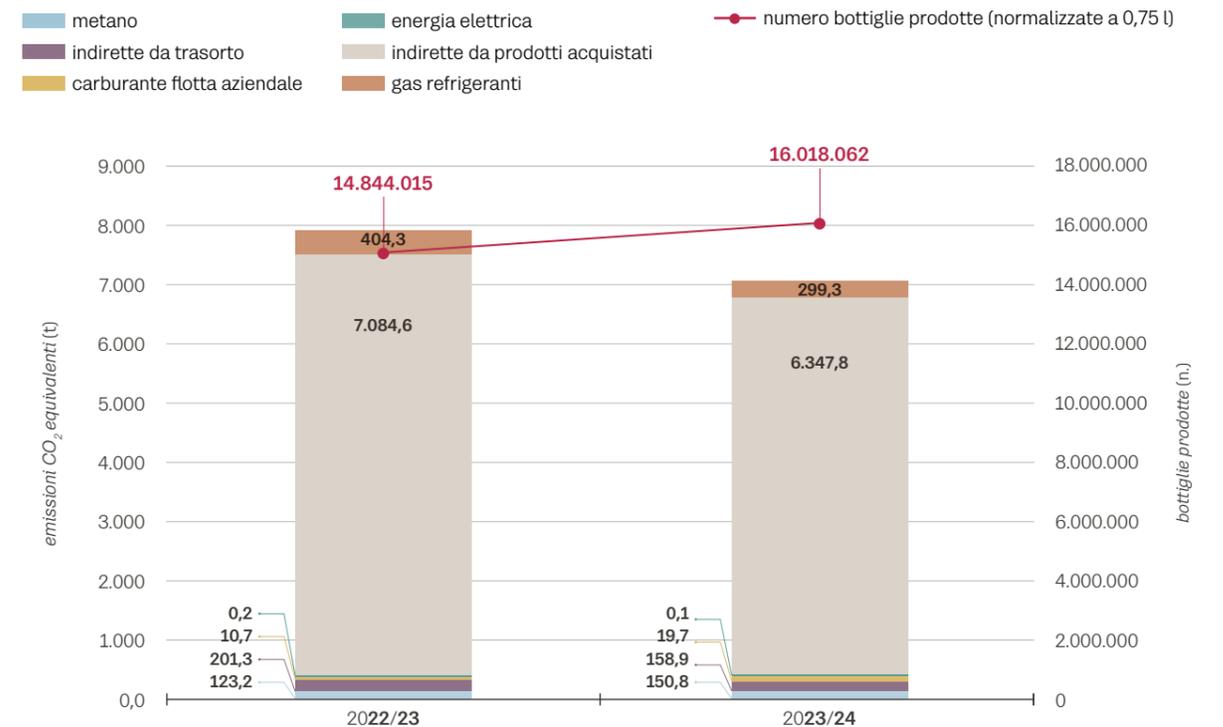
Emissioni di CO₂ eq. dirette e indirette* (t) 2023/24



Metodologia: Disciplinare VIVA 2019/2.1 - ISO 14064-1:2018 - Greenhouse gases Part 1: Specification with guidance at the organization level for quantification and reporting of greenhouse gas emissions and removals.

Il grafico di seguito mette in relazione le emissioni di CO₂ equivalente rispetto all'unità funzionale, individuata nel numero di bottiglie prodotte. Si osserva come l'azienda sia riuscita a migliorare la propria impronta di carbonio, nonostante un aumento dell'attività produttiva.

Emissioni di CO₂ eq. per fonte dirette e indirette* (t)



(*) I dati sul consumo di metano per il 2023/24 sono frutto di una stima, poiché non è stato possibile acquisire dei dati certi a causa un malfunzionamento verificatosi al contatore

La gestione dei rifiuti e l'economia circolare

Il riuso/riciclo dei materiali di scarto

Cantina Produttori di Valdobbadiene opera scelte attente per garantire ai materiali di scarto un adeguato riuso e/o riciclo:

Tralci	→ Vengono impiegati come ammendanti nei vigneti
Raspi	→ Vengono inviati all'impianto di cogenerazione e destinati alla produzione di energia rinnovabile
Vinacce	→ Vengono reimpiegate nella distillazione
Vetri rotti	→ Vengono avviati a riciclo attraverso l'iniziativa <i>Rivetro</i> , che si occupa del recupero e della lavorazione del rottame di vetro. Il contratto stipulato con <i>Ecoglass</i> prevede il recupero di circa 30 tonnellate di vetro l'anno; durante il 23/24 sono state effettuate 5 consegne per un totale di 46.830 kg di rottame di vetro inviato a riciclo.
Tappi di sughero	→ Recuperati vengono avviati a riciclo attraverso l'iniziativa del produttore <i>Amorim Cork</i>
Carta siliconata	→ Abbinata alle etichette in polietilene viene avviata a riutilizzo attraverso la collaborazione con <i>Cycle4green</i>
Imballaggi in plastica	→ Sono avviati a riciclo attraverso le aziende <i>Aliplast</i> , <i>Markplast.it</i> e <i>Ceccato Recycling</i>
Imballaggi in carta e cartone	→ Vengono riciclati attraverso le aziende <i>Ceccato Recycling</i> e <i>Lenzing Papier</i>
Imballaggi in legno (pallet)	→ Vengono avviati a riutilizzo principalmente attraverso il circuito EPAL o a riciclo con <i>Markplast.it</i>

Sottoprodotti/rifiuti organici dalla fase di campagna avviati a recupero (kg)

	2021/22	2022/23	2023/24
Vinacce	1.527.170	1.690.720	1.832.150
Feccia	563.030	857.260	768.088
Raspi	386.210	567.940	420.440

La collaborazione con Cycle4Green

Trasformare i rifiuti in risorse

La prosecuzione della collaborazione con Cycle4green ha consentito il riutilizzo della carta siliconata, materiale utilizzato come supporto per le etichette in polietilene. Le bobine, una volta asportate le etichette, vengono raccolte in box con capienza di circa 400 kg. Al raggiungimento di quindici pallet, composti da due box l'uno, i film siliconati vengono ritirati e avviati a recupero. In questo modo nel 2023/24 è stata evitata la produzione di 15.760 kg di rifiuto difficilmente smaltibile.

La collaborazione con Amorim Cork

Chiudere il cerchio del sughero

Nel 2023/2024 è proseguita anche la collaborazione con Amorim Cork Italia, il cui progetto di recupero dei tappi di sughero ha permesso la raccolta e l'avvio al recupero di circa 606 kg di tappi, destinati a seconda vita.

I rifiuti prodotti

Durante il periodo di rendicontazione sono stati prodotti 1.714 tonnellate di rifiuti. Tutti i rifiuti prodotti sono stati conferiti a terzi tramite apposito **Formulario di Identificazione dei Rifiuti (FIR)** e sono stati avviati a recupero.

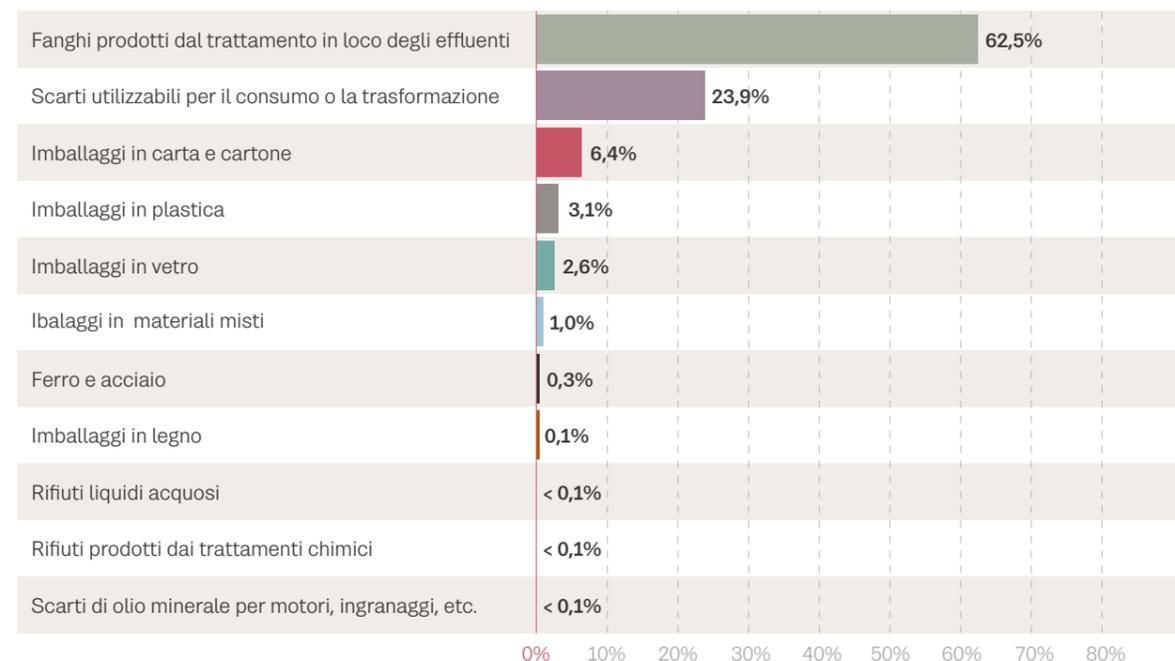
Rifiuti per destinazione (kg)

Operazione di recupero	Descrizione sintetica	2023/24
R3	Riciclo/recupero delle sostanze organiche non utilizzate come solventi	1.072.300
R12	Scambio di rifiuti per sottoporli ad operazione di recupero	410.550
R13	Messa in riserva di rifiuti per sottoporli ad altra operazione di recupero	231.646
Totale		1.714.496

Rifiuti per tipologia (kg)

	2021/22	2022/23	2023/24
Ferro e acciaio	2.880	1.180	4.980
Imballaggi in vetro	18.310	27.370	43.790
Imballaggi in materiali misti	7.650	9.540	17.290
Imballaggi in plastica	27.970	28.200	53.430
Imballaggi in legno	11.030	10.290	1.730
Imballaggi in carta e cartone	91.560	125.672	110.426
Scarti inutilizzabili per il consumo o la trasformazione	397.760	567.940	410.550
Fanghi prodotti dal trattamento in loco degli effluenti	1.244.840	1.548.020	1.072.300
Rifiuti prodotti dai trattamenti chimici	2.080	1.150	-
Scarti di olio minerale per motori, ingranaggi e lubrificazione	-	150	-
Rifiuti liquidi acquosi	-	15.240	-
Totale	1.804.080	2.334.752	1.714.496

Rifiuti per tipologia – 2023/24



Oltre ai rifiuti dichiarati nel Modello Unico di Dichiarazione Ambientale (MUD), sono stati gestiti e valorizzati altri materiali di scarto, quali sottoprodotti e rifiuti organici derivanti dalle attività agricole e i toner esausti. In particolare, grazie al proseguimento della collaborazione con la Società Cooperativa Sociale Il Grillo, nel 2023/24 sono stati raccolti e destinati al recupero circa 30 kg di cartucce e toner esausti.

L'acqua

Oltre che per gli usi civili, l'acqua utilizzata da Cantina Produttori Valdobbiadene, interamente proveniente dall'acquedotto, è destinata prevalentemente per le fasi della produzione vinicola, dalla vinificazione alla spumantizzazione e all'imbottigliamento..

Consumo idrico per destinazione d'uso (mc)

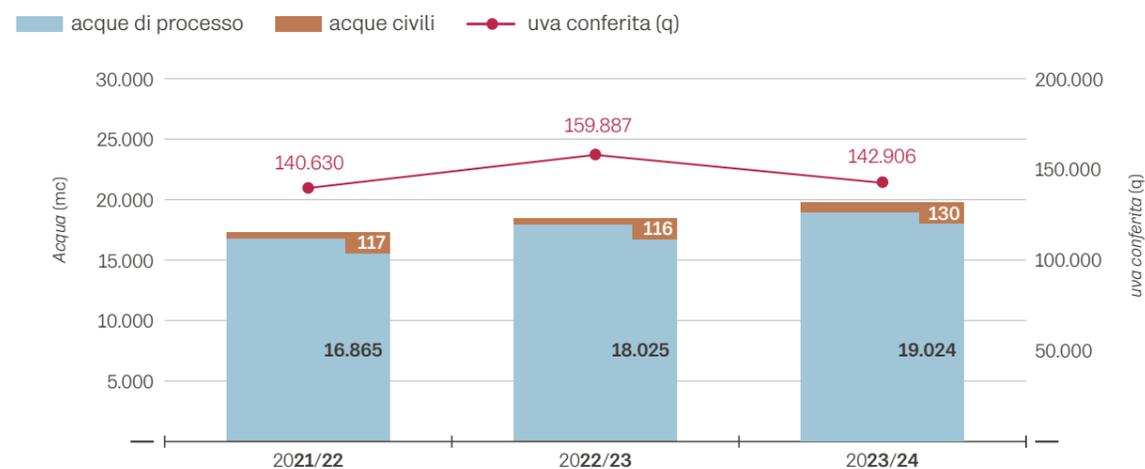
Destinazione	2021/22	2022/23	2023/24
Acque civili	117	116	130
Acque di processo	16.865	18.025	19.024
Totale	16.982	18.141	19.154

Consumo idrico per attività (mc)

Destinazione	2021/22	2022/23	2023/24
Cantina Produttori Valdobbiadene			
<i>fase di vinificazione</i>	6.286	7.325	8.524
<i>fase di imbottigliamento e condizionamento</i>	10.580	10.700	10.500
Magazzino "Zecchei"	117	116	130
Totale	16.982	18.141	19.154

L'esercizio 2023/24 ha presentato un quadro in aumento in termini di consumi idrici. Se da un lato si è registrato un incremento del 16,4% dei consumi specifici nella fase di vinificazione, dall'altro si è osservata una lieve diminuzione (-1,9%) nella fase di imbottigliamento. Nel complesso, nonostante una riduzione del 10,6% dell'uva conferita rispetto al periodo 2022/23 si è verificato un aumento del 5,6% dei consumi idrici rispetto all'esercizio precedente.

Consumo idrico per destinazione d'uso (mc)



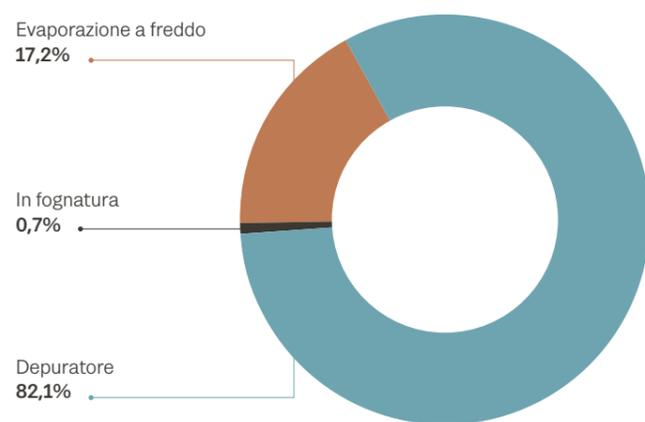
Il trattamento degli scarichi idrici della Cantina avviene principalmente attraverso un **depuratore biologico a fanghi attivi** con microfiltrazione a membrana, un sistema da oltre 10.000 abitanti equivalenti. L'82,1% degli scarichi idrici viene infatti sottoposto a un rigoroso processo di depurazione, monitorato attraverso frequenti analisi di controllo, interne ed esterne, conformemente all'Autorizzazione Provinciale Prot. 48644 del 20/07/2006.

Il 17,2% degli effluenti è soggetto a evaporazione a freddo, mentre solo una piccola parte (0,7%) viene smaltita nella rete delle acque reflue. Tale quota si riferisce esclusivamente agli scarichi provenienti da usi civili presso il Magazzino "Zecchei".

Volume degli scarichi idrici per destinazione (mc)

Destinazione	2021/22	2022/23	2023/24
Depuratore	14.590	14.754	15.724
In fognatura	117	116	130
Evaporazione a freddo	2.275	3.271	3.300
Totale	16.982	18.141	19.154

Scarichi idrici per destinazione (mc) – 2023/24



I controlli al depuratore

Le analisi su nitrati, nitriti e livello di COD (domanda chimica di ossigeno) vengono effettuate con un controllo interno a cadenza settimanale. Ossigeno disciolto, solidi sospesi, COD, azoto ammoniacale, azoto nitroso, fosforo e azoto nitrico vengono analizzati una volta al mese in loco, con un controllo esterno a cura della ditta SERECO.

Un controllo semestrale esterno, effettuato da ditta specializzata, analizza invece: materiali in sospensione, pH, anioni (cloruri, azoto nitrico, solfati), BOD5, COD, azoto nitroso, solfiti, fosforo totale, tensioattivi anionici, tensioattivi non ionici, tensioattivi totali, azoto ammoniacale, alluminio, rame, zinco. Nel 2023/24 non si sono riscontrate non conformità.

L'impronta idrica di organizzazione

Per stimare gli impatti derivanti dal consumo e dalla diminuzione della qualità dell'acqua, in conformità con quanto richiesto dallo standard Equalitas, Cantina Produttori di Valdobbiadene ha calcolato l'impronta idrica di organizzazione sulla base dello standard ISO 14046. A tal fine la modellazione del sistema è stata svolta con il software LCA for Experts ver. 2024.2. L'unità funzionale dell'analisi è **1 bottiglia di vino** da 0,75 l.

I confini del sistema sono stati definiti secondo l'approccio del controllo finanziario-operativo e comprendono le fasi di cantina e di imbottigliamento/condizionamento. Sono stati esclusi dall'analisi i processi produttivi delle materie prime e del fine vita dei rifiuti, i quali risultano interamente destinati a recupero. Le operazioni di trattamento delle acque reflue e di processo prodotte dall'organizzazione, aventi impatti diretti sulla qualità idrica, vengono invece considerate nello studio e si assume un approccio cautelativo di trattamento delle acque che prevede la gestione dei fanghi derivanti da depurazione tramite uso agricolo o incenerimento. Inoltre, l'analisi tiene conto dei processi di trasporto del vino fino al luogo di deposito. La fase di distribuzione delle bottiglie e del vino venduto sfuso è esclusa dai confini del sistema.

La densità del vino è stata considerata pari a 0,99 kg/l. Per il trasporto delle uve è stato assunto l'uso di mezzi aventi capacità di carico pari a 5 tonnellate, verosimilmente assimilabili a trattori, mentre per i restanti trasporti (materie prime e rifiuti) mezzi aventi capacità di 9,3 tonnellate.

Profilo degli indicatori per l'impronta idrica dell'organizzazione relativi all'unità funzionale di 1 bottiglia di vino (normalizzata a 0,75l)

Categoria di Impatto	Valore	Unità di Misura	Categoria di Impatto	Valore	Unità di Misura
Water Scarcity ¹	5,36E-04	m ³ eq	Human Toxicity, cancer ⁴	5,61E-11	CTUh
Acquatic acidification ²	4,64E-04	kg SO ₂ eq	Human Toxicity, non cancer ⁵	6,12E-13	CTUh
Aquatic ecotoxicity ³	8,18E-04	CTUe	Freshwater eutrophication ⁶	2,36E-06	kg Peq

¹ WSI, OECD + BRIC Average for unspecified water [m³ equiv.]
² IO2+ v2.1 - Aquatic acidification - Midpoint [kg SO₂ eq. to air]
³ USEtox 2.12, Ecotoxicity (recommended only) [CTUe]

⁴ USEtox 2.12, Human toxicity, cancer (recommended only) [CTUh]
⁵ USEtox 2.12, Human toxicity, non-canc. (recommended only) [CTUh]
⁶ ReCiPe 2016 v1.1 Midpoint (E) - Freshwater Eutrophication [kg P eq.]

Il capitale umano: l'importanza dei collaboratori

Cantina Produttori di Valdobbiadene è profondamente legata al territorio nel quale opera: l'azienda, oltre a perseguire obiettivi di stabilità e continuità di impresa, si impegna nel promuovere lo sviluppo locale, offrendo opportunità occupazionali e favorendo un processo di ricambio generazionale.

Nel corso dell'esercizio 2023/24, il numero complessivo di collaboratori di Cantina Produttori di Valdobbiadene, calcolato sulla base della presenza media annua, ha raggiunto le 58 unità, con un incremento del 13,1% rispetto all'esercizio precedente. Tra queste figurano 13 lavoratori stagionali, la cui collaborazione con la Cantina può estendersi anche oltre il periodo vendemmiale con la possibilità, in presenza di reciproco interesse, di stipulare un nuovo contratto a termine o a tempo indeterminato.

I rapporti di lavoro vengono regolati tramite il Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro (CCNL) relativo alle "Aziende cooperative di trasformazione di prodotti agricoli e zootecnici e lavorazione prodotti alimentari". I tre dirigenti, in virtù delle loro funzioni, sono invece assunti tramite il CCNL "Dirigenti Agricoltura".

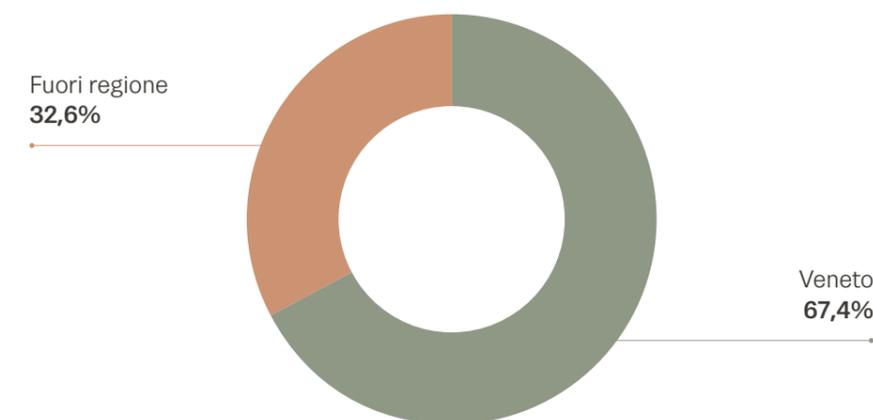
Collaboratori di Cantina Produttori di Valdobbiadene*



(*) Il dato si riferisce alla presenza media di collaboratori negli esercizi di riferimento. I lavoratori part-time sono stati calcolati secondo la metodologia FTE (Full Time Equivalent).

Lo stretto rapporto tra Cantina Produttori di Valdobbiadene e il territorio è confermato dall'elevata percentuale di collaboratori provenienti dalla Regione Veneto, favorendo la preservazione e la valorizzazione delle competenze a livello locale. A testimonianza della volontà di contribuire alla formazione di nuove figure professionali e di rafforzare il tessuto occupazionale, durante l'esercizio 2023/24 sono state consolidate le collaborazioni con istituti scolastici locali, come l'Istituto Tecnico G. Verdi di Valdobbiadene (TV) o l'Istituto di Istruzione Superiore Einaudi-Scarpa di Montebelluna (TV). Durante il periodo rendicontato, tre studenti sono stati accolti in azienda per percorsi di alternanza scuola-lavoro; mentre due studenti universitari, rispettivamente dell'Università Ca' Foscari e dell'Università di Padova, hanno svolto attività di tirocinio formativo curriculare.

Forza lavoro per area geografica di nascita - 2023/2024



Il 74,8% dei dipendenti è inquadrato con un contratto a tempo indeterminato La fascia di età più rappresentata è quella tra i 35 e i 50 anni (39%)

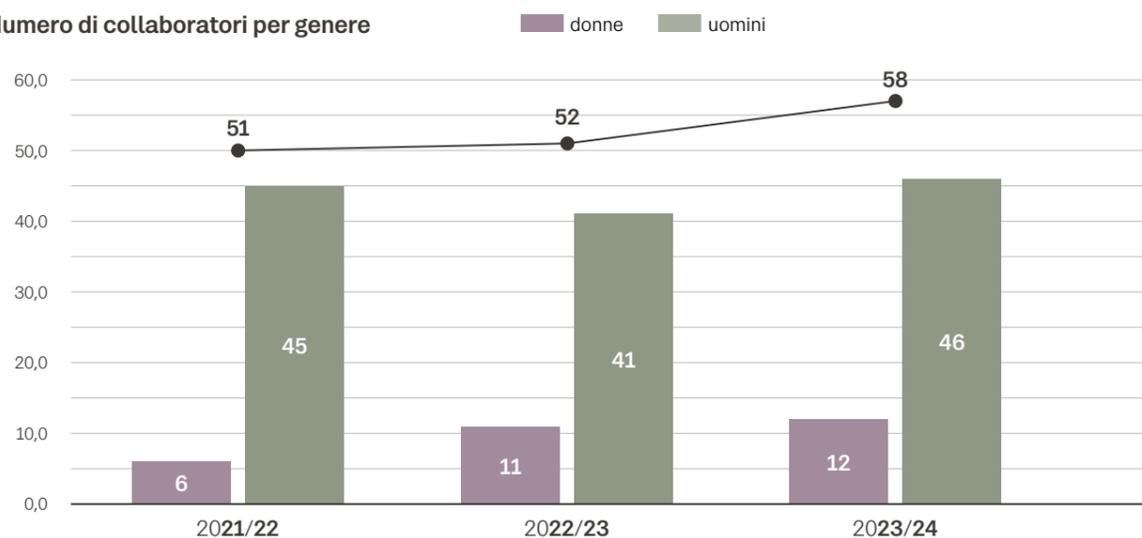
Per quanto riguarda le caratteristiche demografiche, si registra una maggioranza di lavoratori di genere maschile (79,3%). Nell'ambito delle politiche di valorizzazione del merito, nel corso dell'esercizio 2023/24 otto dipendenti sono stati promossi ad un livello superiore, a riconoscimento dell'esperienza maturata e delle competenze acquisite.

Collaboratori per tipologia di contratto*

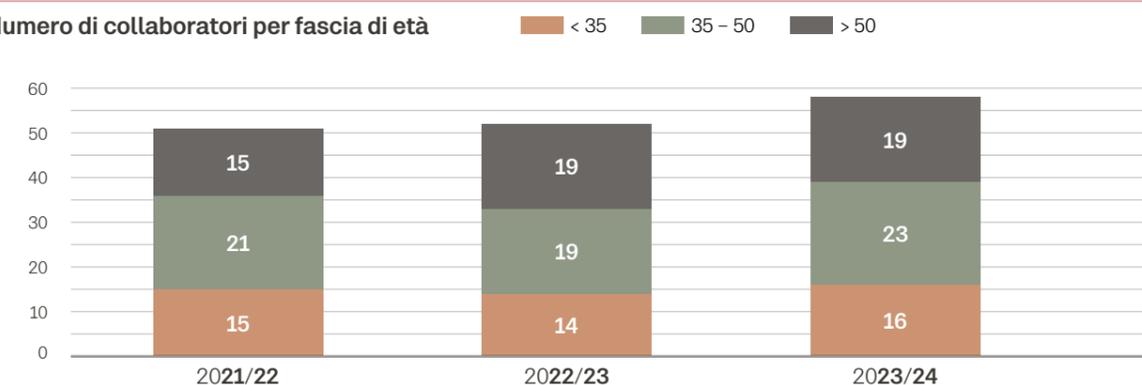
	2021/22	2022/23	2023/24
Indeterminato full time	39	39	42
Indeterminato part time	1	2	2
Determinato full time	5	6	1
Stagionali	6	5	13
Totale	51	52	58

(*) Il dato si riferisce alla presenza media di collaboratori negli esercizi di riferimento. I lavoratori part-time sono stati calcolati secondo la metodologia FTE (Full Time Equivalent).

Numero di collaboratori per genere



Numero di collaboratori per fascia di età



Numero di collaboratori per qualifica

	2021/22	2022/23	2023/24
Dirigenti	3	3	3
Quadri	0	0	2
Impiegati	13	14	13
Operai*	35	35	40
Totale	51	52	58

(* La voce "operai" include anche i lavoratori stagionali).

Assunzioni e cessazioni

L'ultimo esercizio ha visto l'ingresso in Cantina Produttori di Valdobbiadene di 8 nuovi dipendenti, per lo più provenienti dalla Regione Veneto (75%), determinando un tasso di nuove assunzioni pari al 10,1%. Contestualmente, si è registrata la cessazione del rapporto lavorativo di 10 collaboratori, per un tasso di turnover del 13,9%. I dati riportati nelle tabelle che seguono sono stati calcolati con riferimento alla presenza media nel corso dell'anno, escludendo le assunzioni di personale il cui rapporto di lavoro è iniziato e cessato nel corso del medesimo esercizio.

La prevalenza delle nuove assunzioni riguarda collaboratori al di sotto di 35 anni di età, con un tasso di assunzione specifico del 17,6%, seguito dalla fascia di età 35-50 anni (10,3%) e da quella >50 anni (3,8%). Delle otto nuove assunzioni effettuate durante il 2023/24, quattro riguardano giovani sotto i 35 anni, inquadrati come operai con contratto stagionale. Il personale neoassunto durante il 2023/24 è interamente composto da collaboratori di genere maschile.

Tasso di Assunzioni (%)

Per genere	Per fascia d'età	
	Uomini	Donne
2021/22	10,7%	22,0%
2022/23	11,8%	17,4%
2023/24	12,7%	0,0%

Per fascia d'età	Per genere		
	< 35	35-50	> 50
2021/22	18,6%	11,3%	7,2%
2022/23	20,3%	13,2%	7,6%
2023/24	17,6%	10,3%	3,8%

Tasso di Turnover (%)

Per genere	Per fascia d'età	
	Uomini	Donne
2021/22	16,7%	0,0%
2022/23	12,6%	0,0%
2023/24	16,4%	20,5%

Per fascia d'età	Per genere		
	< 35	35-50	> 50
2021/22	31,0%	10,4%	4,9%
2022/23	12,6%	0,6%	17,0%
2023/24	6,3%	14,0%	19,8%

L'attenzione ai lavoratori

Operando in un contesto altamente competitivo, anche a livello internazionale, Cantina Produttori di Valdobbiadene si impegna a garantire l'eccellenza qualitativa dei propri prodotti. Tale obiettivo è perseguito attraverso una politica aziendale che pone al centro il benessere e la valorizzazione delle risorse umane, promuovendo un ambiente di lavoro positivo e flessibile. In continuità con gli impegni assunti durante l'esercizio precedente, Cantina Produttori di Valdobbiadene ha confermato gli accordi individuali che consentono ad alcuni dipendenti, in funzione delle attività svolte, di beneficiare di una giornata di lavoro agile a settimana. Complessivamente nel periodo di rendicontazione sono state totalizzate 1.226 ore di lavoro in modalità agile. L'azienda sta attualmente valutando la possibilità di prorogare ed ampliare tale modalità anche oltre la fine del corrente esercizio. Dodici collaboratori, in considerazione delle loro specifiche mansioni, hanno inoltre ricevuto benefit economici integrativi, quali buoni acquisto e carte carburante.

Al fine di promuovere la realizzazione di forme di solidarietà tra i propri dipendenti, Cantina Produttori di Valdobbiadene ha istituito un sistema di "ferie/riposi solidali". Tale iniziativa consente ai lavoratori di donare volontariamente le giornate di ferie maturate e non godute, i permessi retribuiti e gli eventuali saldi positivi della banca ore a favore di colleghi che si trovino in situazioni di particolare necessità, quali l'assistenza a familiari gravemente malati o il superamento dei limiti del periodo di comporta per malattia o infortunio.

Nel corso del 2023/24 non si sono verificati casi che hanno necessitato il ricorso a tale strumento. Nell'esercizio 2023/24, così come negli anni precedenti, non sono state registrate segnalazioni all'Organismo di Vigilanza da parte dei dipendenti relativamente a discriminazioni di genere, razziali, legate allo stato di salute o a opinioni politiche e religiose.

Proseguendo il percorso di adeguamento del GDPR iniziato durante l'esercizio precedente e terminato nel mese di settembre 2023 con il supporto di UNIS&F, nell'ottica di assicurare la massima tutela dei dati personali, sono state aggiornate le informazioni relative a dipendenti, soci e amministratori contenute nel registro delle privacy. Tale aggiornamento si è basato su un'analisi approfondita della struttura informatica, degli archivi cartacei e dei sistemi di videosorveglianza.

Inoltre, al fine di garantire l'instaurazione di un dialogo costruttivo tra dipendenti e dirigenti e di favorire un maggior coinvolgimento nei processi decisionali aziendali, è stato istituito un gruppo di lavoro "Personale" che ha la facoltà di partecipare ai Consigli di Amministrazione e incontra il management per discutere di specifiche tematiche. Nel periodo compreso tra luglio 2023 e giugno 2024, si sono tenuti 13 incontri con il gruppo di lavoro sul Personale e 5 incontri con la RSU - Rappresentanza Sindacale Unitaria.

L'analisi comparativa tra la retribuzione base percepita da donne e uomini, così come quella relativa alla retribuzione totale (comprensiva di elementi variabili quali straordinari, bonus e benefit), fa emergere un quadro di sostanziale omogeneità. L'indicatore che rappresenta questo rapporto tende idealmente ad 1, valore che rappresenta la perfetta parità retributiva tra i generi, a parità di inquadramento e livello. Alcuni lievi scostamenti possono essere attribuiti a una pluralità di fattori quali, ad esempio, mesi di aspettativa, maternità obbligatoria o facoltativa, scatti di anzianità.

Il rapporto tra la retribuzione annua più alta e la retribuzione media annua dei restanti dipendenti è pari a 3,67, con un rapporto tra le rispettive variazioni percentuali rispetto all'esercizio 2022/23 pari a -2,65. Il valore medio è stato calcolato considerando l'intera popolazione aziendale, stimando la retribuzione annuale anche per chi ha lavorato solo per una parte dell'anno e tenendo conto di tutte le componenti retributive, bonus, benefit, straordinari, provvigioni e incentivi.

Rapporto retribuzione base e totale 2023/24

CCNL Aziende cooperative trasformazione prodotti agricoli e zootecnici e lavorazione prodotti alimentari			
Inquadramento	Livello	Rapporto remunerazione base	Rapporto retribuzione totale
Impiegato	I	0,94	0,94
	II	1,12	1,09
	III	1,05	1,03
	IV	1,19	1,00
Operaio	IV	0,91	0,97
	V	1,00	0,94
Operaio stagionale	V	0,92	0,99

Premio di risultato

Anche per l'esercizio 2023/24 è stato rinnovato l'Accordo Economico Aziendale Integrativo, che prevede un sistema di premialità legato al riconoscimento del merito, dell'impegno e della professionalità dimostrati dai dipendenti. La misura degli incentivi riconosciuti varia in funzione dei risultati aziendali, rispecchiando l'andamento delle performance.

Il premio è legato al conseguimento di obiettivi incrementali, quantificabili attraverso l'andamento dell'indice di produttività, dell'indice di performance complessiva (redditività) e dell'indice di qualità. Il valore di riferimento per il calcolo del premio è dato considerando una percentuale della liquidazione destinata ai Soci per i conferimenti vendemmiali dell'anno precedente e una percentuale del numero totale di bottiglie prodotte durante l'anno di riferimento. La ripartizione avviene in proporzione diretta alle ore lavorate da ciascun dipendente, garantendo così un'equa distribuzione.

Ne hanno diritto:

- dipendenti con contratto a tempo indeterminato con qualifica di quadro, impiegato e operaio;
- apprendisti e impiegati a tempo determinato il cui contratto è di durata pari o superiore a sei mesi;
- dipendenti stagionali che, nel corso dell'esercizio, abbiano convertito un contratto a tempo determinato in un contratto a tempo indeterminato oppure che a seguito di proroghe abbiano lavorato un periodo superiore a sei mesi;
- dipendenti a tempo determinato il cui contratto sia stato rinnovato per un ulteriore periodo a tempo determinato, considerando sempre un periodo lavorativo minimo di sei mesi.

In riferimento all'ultimo esercizio il premio di produzione è stato erogato nel mese di settembre 2024, e si è basato su quattro parametri:

- 1) Numero medio giornaliero di bottiglie prodotte
- 2) Valore di liquidazione delle uve
- 3) Non conformità dell'ambiente di lavoro
- 4) Non conformità di prodotto.

Congedo parentale

Il congedo parentale, diritto riconosciuto ai lavoratori dipendenti per la cura dei figli nei primi anni di vita, è stato fruito da due dipendenti nel 2023/24, entrambi uomini. Si registra un tasso di rientro in servizio del 100%. Il tasso di *retention*, calcolato come rapporto tra il numero dei dipendenti ancora impiegati 12 mesi dopo il rientro a lavoro post congedo parentale e il numero di dipendenti tornati al lavoro in seguito al congedo nel precedente periodo di rendicontazione, è pari al 100%. I dipendenti in congedo parentale hanno diritto al premio di risultato per i mesi di astensione obbligatoria e non per quella facoltativa.

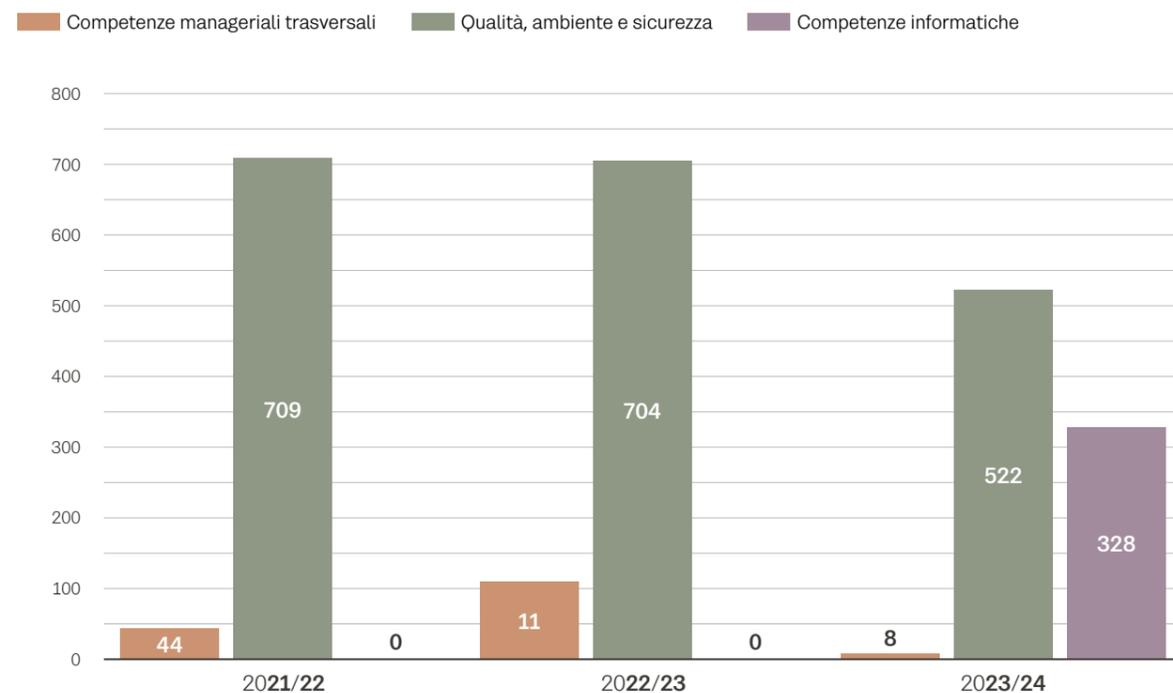
La formazione continua

Cantina Produttori di Valdobbiadene crede che la formazione continua di collaboratori e Soci sia fondamentale per garantire l'eccellenza qualitativa dei prodotti e rispondere in modo puntuale alle esigenze del mercato. Nell'ultimo anno è stato erogato un monte ore complessivo di 858 ore formative, con una media di 14,7 ore per dipendente. I corsi svolti si sono focalizzati principalmente sulla formazione e l'aggiornamento dei dipendenti sulle tematiche di qualità, ambiente e sicurezza e competenze informatiche.

Nel dettaglio, i corsi hanno trattato temi quali:

- Sicurezza negli spazi confinati
- Sicurezza per l'utilizzo del carrello elevatore
- Aggiornamento preposti alla sicurezza
- Formazione sicurezza rischi specifici
- Aggiornamento di Primo soccorso e antincendio
- Aggiornamento RLS
- Cyber Security
- Programmi per la gestione di fogli elettronici.

Ore medie di formazione per area tematica (n. ore)



Ore medie di formazione per genere (n. ore/collaboratori)

	2021/22	2022/23	2023/24
Donne	10,3	11,4	15,9
Uomini	15,4	14,3	14,4
Totale	14,8	13,7	14,7

Ore medie di formazione per qualifica (n. ore/collaboratori)

	2021/22	2022/23	2023/24
Dirigente	12,0	2,8	10,0
Quadro	-	-	8,0
Impiegato	11,7	1,1	20,2
Operaio	16,2	19,8	13,7
Totale	14,8	13,7	14,7

La sicurezza e la qualità dell'ambiente di lavoro

La sicurezza dei collaboratori costituisce una priorità assoluta per Cantina Produttori di Valdobbiadene. Per questo motivo, a maggio 2024, la Cantina ha ottenuto la certificazione UNI ISO 45001, standard internazionale sui sistemi di gestione per la salute e la sicurezza sul lavoro. Tale norma, definendo i requisiti per la protezione dei lavoratori, mira a promuovere il miglioramento continuo delle condizioni di sicurezza, la minimizzazione dei rischi e il benessere dei dipendenti. Le attività incluse nella certificazione sono quelle di “vinificazione, presa di spuma, spumantizzazione e condizionamento di vini bianchi, rossi e rosati in bottiglia e sfusi in cisterna” e “deposito, preparazione e spedizione di vini bianchi, rossi e rosati in bottiglia”.

L'ottenimento della certificazione ISO 45001 costituisce un importante riconoscimento dell'impegno profuso dall'azienda per tutelare la salute e la sicurezza dei propri collaboratori. Al risultato raggiunto è connessa anche l'implementazione di un rigoroso sistema di gestione che ha interessato numerosi aspetti, tra cui:

- Prescrizioni legali
- Infortuni ed eventi pericolosi
- Comunicazione e consultazione
- Sorveglianza e misurazioni
- Gestione delle emergenze
- Lavori in appalto
- Identificazione e valutazione dei rischi
- Controlli operativi degli aspetti di sicurezza sul lavoro
- Sorveglianza sanitaria
- Dispositivi di protezione individuale
- Utilizzo dei macchinari e delle attrezzature.

L'azienda attua tutte le misure previste dalla normativa vigente in materia di prevenzione e protezione dei lavoratori, garantendo così un ambiente di lavoro sano e sicuro. L'attenta programmazione dei corsi di formazione e i regolari incontri tra il Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza, il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP) esterno, il dirigente aziendale per la sicurezza e il medico competente, consentono di monitorare costantemente lo stato di salute e sicurezza dei luoghi di lavoro.

Il Documento di Valutazione dei Rischi (DVR) assicura una valutazione completa di tutti i rischi presenti in azienda, considerando sia le attività sistemiche che quelle periodiche, e coinvolgendo attivamente tutti i lavoratori attraverso interviste e colloqui.

Al fine di garantire l'individuazione e la valutazione esaustiva dei rischi, l'unità produttiva è stata suddivisa in cinque aree distinte (ricezione uva, vinificazione, logistica, magazzino “Zecchei” e uffici). Per ciascuna area, sono stati identificati i potenziali pericoli, considerando le diverse condizioni operative (normale, anomala, non ordinaria o di emergenza) nelle quali si possono presentare, valutandoli in termini di probabilità (P) di accadimento e gravità (G) delle conseguenze.

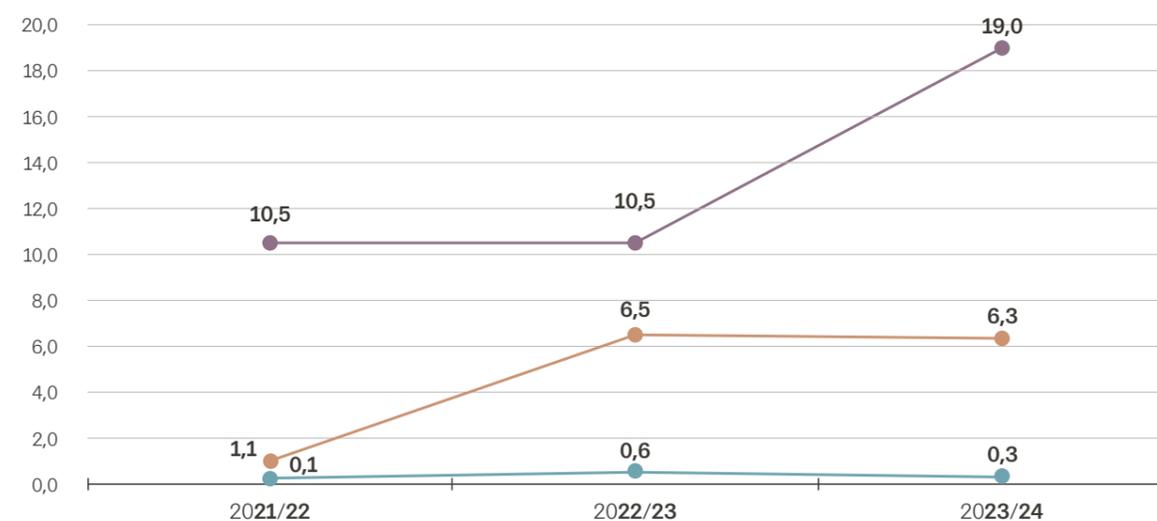
Ai sensi del Testo Unico sulla Sicurezza (D. Lgs. 81/2008), il DVR definisce inoltre le misure di prevenzione e protezione attualmente in atto, i Dispositivi di Protezione Individuale forniti ai dipendenti e il programma delle misure ritenute opportune per garantire il miglioramento continuo dei livelli di sicurezza, attraverso anche la quantificazione del rischio residuo. In caso di collaborazione con imprese appaltatrici o lavoratori autonomi, viene redatto il Documento di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI) per garantire la gestione condivisa dei rischi presenti all'interno della cantina. Durante l'esercizio, non si sono verificati infortuni gravi, decessi o incidenti attribuibili a responsabilità aziendale.

Numero di infortuni

	2021/22	2022/23	2023/24
Piede in fallo/scivolamento	0	1	0
Sollevando/spostando	1	0	0
Schiacciato/colpito da corpi estranei	0	0	2
Totale	1	1	2

Indici di infortunio sul lavoro

Indice di rischio infortunistico (indice di frequenza*indice di gravità)	Indice di frequenza infortuni (n. infortuni/ore lavorate*1.000.000)	Indice di gravità infortuni (gg. infortunio/ore lavorate*1.000)
---	--	--



La salute e la sicurezza del consumatore

L'aggiornamento dell'analisi di materialità e il rinnovato dialogo con gli *stakeholder* hanno confermato la centralità del tema "Garanzia di qualità per i clienti". Sempre di più Cantina Produttori di Valdobbiadene affianca alla sostenibilità sociale, economica e ambientale la strada della qualità del prodotto, assicurando un'adeguata assistenza ai Soci per le tecniche colturali e rinnovando le proprie Certificazioni.

L'azienda si avvale di una specifica procedura conforme alla norma ISO 9001 per la pianificazione del processo produttivo e del controllo di tutte le attività che possono avere un'influenza sulla qualità. La pianificazione è volta a garantire il mantenimento di alti livelli qualitativi, la conformità del prodotto alle direttive tecniche e commerciali, la legalità e la sicurezza del prodotto per i consumatori finali.

Ai fini della qualità e sicurezza del prodotto venduto, anche i Soci conferitori di uve e i fornitori di prodotti enologici sono considerati "critici". Pertanto, l'organizzazione si impegna ad effettuare specifici controlli sui (nuovi) fornitori in modo da garantire le caratteristiche di qualità; mentre i Soci, sottoscrivendo l'adesione allo statuto aziendale, si impegnano a rispettare le direttive aziendali.

In fase di conferimento delle uve da parte dei Soci, viene prelevata una quota per effettuare le analisi multi residuali a campione, con l'obiettivo di individuare quali principi attivi siano stati usati nella campagna viticola e quantificarne eventuali residui. In nessun caso sono state riscontrate non conformità sui residui.

Analisi effettuate sulle uve

	2021/22	2022/23	2023/24
Carri campionati*	3.281	4.041	3.728
Analisi multi residuali	182	198	185

(*) I parametri analizzati sono: apa, acidità totale, acidità volatile, gradazione, babo, botrite, acido citrico, glicerolo, gluconico, potassio, acido lattico, acido malico, acido tartarico, zuccheri, pH. A questi si aggiungono pH e babo derivanti dall'analisi Maselli.

A partire dal 2018/2019, Cantina Produttori di Valdobbiadene possiede la **certificazione SQNPI** (Sistema Qualità Nazionale di Produzione Integrata) che attesta la conformità del lavoro dei Soci ai disciplinari regionali di produzione integrata e ne pianifica l'autocontrollo delle uve, delle pratiche agronomiche in vigneto e del prodotto imbottigliato.

Per garantire la **salubrità dei vini**, anche per l'annata 2023/24 il numero dei parametri per le analisi dei vini stessi resta pari a 28. Tali analisi sono realizzate alcune internamente altre attraverso laboratori esterni.

Analisi effettuate sui prodotti – comparto vinicolo

	2021/22	2022/23	2023/24
Campioni analizzati (n.)*	5.417	5.521	5.570
Parametri analizzati (n.)**	28	28	28

(*) Il numero di campioni non è proporzionale al numero di bottiglie prodotte, poiché sono state realizzate cuvée più consistenti.

(**) I **parametri analizzati internamente** sono: alcol, zuccheri riduttori, acidità totale, acidità volatili, pH, acido malico, acido tartarico, acido citrico, acido lattico, estratto secco, glicerina, potassio, metanolo, ceneri, densità relativa, anidride solforosa libera, anidride solforosa totale. I **parametri analizzati esternamente** sono: zuccheri riduttori, acidità totale, ph, potassio, acido tartarico, stabilità tartarica, stabilità proteica, rame, calcio, piombo, zinco.

L'attenzione alla sicurezza del consumatore è garantita dalle **certificazioni** ottenute:

	Certificazione SQNPI La certificazione SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata) definisce i requisiti del sistema di qualità nazionale per la produzione integrata. Questo standard di requisiti, fa parte dei sistemi di certificazione del settore primario, istituiti dai vari Stati membri della Comunità Europea.
	Agricoltura Biologica Certificazione che consente di dimostrare il rispetto della normativa comunitaria in materia di produzione biologica, rafforzando la propria reputazione e garantendo, al contempo, attenzione all'ambiente e tutela della biodiversità.
	BRC Global Standard for Food Society La certificazione BRC (Brand Reputation Compliance) Food attesta la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari mediante l'applicazione di sistemi misti di gestione qualità/prodotto, di autocontrollo igienico (HACCP) e di buone pratiche di fabbricazione.
	IFS Food Lo standard IFS (International Food Standard) è uno standard internazionale che certifica i fornitori di prodotti alimentari con una catena di approvvigionamento efficiente, garantendo elevati livelli di sicurezza alimentare. La certificazione attesta l'impegno verso la sicurezza, la qualità e la conformità alle normative del settore agroalimentare, includendo requisiti come HACCP.
	Certificazione EQUALITAS Equalitas è una società fondata nel 2015 per promuovere la sostenibilità in ambito vitivinicolo e creare un modello, uno standard, che unisca le richieste e gli obiettivi delle imprese, della società e del mercato. Lo Standard prevede requisiti oggettivi, verificabili e si basa sui tre pilastri della sostenibilità: l'ambientale, l'economico e il sociale.

Indice GRI

Dichiarazione di utilizzo Cantina Produttori di Valdobbiadene ha presentato una rendicontazione in conformità agli Standard GRI per il periodo 1° luglio 2023 – 30 giugno 2024

GRI 1 usato GRI 1 – Principi Fondamentali
Versione 2021

GRI Sector Standard applicabile –

Informazioni generali

Indicatore GRI Standard	Capitolo / Paragrafo	Pag.
/L'organizzazione e le sue prassi di rendicontazione		
GRI 2-1	Dettagli organizzativi	
	• Colophon	02
	• Il sistema di Governance	30
	• I Soci viticoltori	48
GRI 2-2	Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	07
GRI 2-3	Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	
	• Note metodologiche	07
	• Colophon	02
GRI 2-4	Revisione delle informazioni <i>Non ci sono state revisioni delle informazioni rispetto ai precedenti periodi di rendicontazione</i>	88
GRI 2-5	Assurance esterna <i>Non è prevista l'assurance esterna per la presente edizione del Bilancio di Sostenibilità</i>	88

/Attività e lavoratori

GRI 2-6	Attività, catena del valore e altri rapporti di business	
	• Le principali performance 2023/24	10
	• I principali risultati economici	34
	• Il valore delle Denominazioni	41
	• Il Prosecco sulle tavole del mondo	40
	• La Cantina e il processo produttivo	60
GRI 2-7	Dipendenti	76
GRI 2-8	Lavoratori non dipendenti	

/Governance

GRI 2-9	Struttura e composizione della governance	
	• Il sistema di Governance	30
	• I Soci viticoltori	48
GRI 2-10	Nomina e selezione del massimo organo di governo	30
GRI 2-11	Presidente del massimo organo di governo	
GRI 2-12	Ruolo del massimo organo di governo nel controllo della gestione degli impatti	

Indicatore GRI Standard	Capitolo / Paragrafo	Pag.
/Governance		
GRI 2-13	Delega di responsabilità per la gestione di impatti	30
GRI 2-14	Ruolo del massimo organo di governo nella rendicontazione di sostenibilità	
GRI 2-15	Conflitti d'interesse	
GRI 2-16	Comunicazione delle criticità	
GRI 2-17	Conoscenze collettive del massimo organo di governo	
GRI 2-18	Valutazione della performance del massimo organo di governo	
GRI 2-19	Norme riguardanti le remunerazioni	
GRI 2-20	Procedura di determinazione della remunerazione	
GRI 2-21	Rapporto di retribuzione totale annuale	76

/Strategia, politiche e procedure

GRI 2-22	Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	04
GRI 2-23	Impegno in termini di policy	
	• Lettera agli stakeholder	16
	• Mission e valori	30
	• Il sistema di Governance	30
GRI 2-24	Integrazione degli impegni in termini di policy	30
GRI 2-25	Processi volti a rimediare impatti negativi	
GRI 2-26	Meccanismi per richiedere chiarimenti e sollevare preoccupazioni	
GRI 2-27	Conformità a leggi e regolamenti	86
GRI 2-28	Appartenenza ad associazioni <i>Cantina Produttori di Valdobbiadene è socia di UIV (Unione Italiana Vini) e di Confindustria Veneto Est e Confcooperative Treviso-Belluno</i>	88

/Coinvolgimento degli stakeholder

GRI 2-29	Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	22
GRI 2-30	Contratti collettivi	76

Temi materiali

Indicatore GRI Standard	Capitolo / Paragrafo	Pag.
GRI 3-1	Processo di determinazione dei temi materiali	• Analisi di materialità 22
GRI 3-2	Elenco di temi materiali	
GRI 3-3	Gestione dei temi materiali	• Indice GRI 88
<i>L'approccio di gestione relativo ad ogni tema rilevante emerso dall'analisi di materialità è rendicontato nel presente Bilancio di Sostenibilità nell'introduzione ed in ogni paragrafo specifico.</i>		
/Governance della cooperativa Cantina Produttori di Valdobbiadene (mantenimento base sociale, remunerazione, mantenimento dimensioni degli areali di produzione)		
	• I principali risultati economici	34
	• I Soci viticoltori	48
/Continuità aziendale (capacità di gestire la continuità aziendale in caso di condizioni avverse)		
	• Il sistema di Governance	30
/Performance economica, mercati e presenza internazionale		
GRI 201-1	Valore economico diretto generato e distribuito	• I principali risultati economici 34
GRI 201-4	Assistenza finanziaria ricevuta dal governo	
GRI 204-1	Proporzione della spesa effettuata a favore di fornitori locali	
GRI 207-1	Approccio alle imposte	
GRI 207-2	Governance relativa alle imposte, controllo e gestione del rischio	
GRI 207-3	Coinvolgimento degli stakeholder e gestione delle preoccupazioni correlate alle imposte	
GRI 207-4	Reportistica per Paese	
	• Gli investimenti	39
	• Il Prosecco sulle tavole del mondo	40
/Gestione, riciclo dei rifiuti, riduzione degli sprechi e circolarità		
GRI 306-1	Generazione di rifiuti e impatti significativi correlati ai rifiuti	• La gestione dei rifiuti e l'economia circolare 70
GRI 306-2	Gestione di impatti significativi correlati ai rifiuti	
GRI 306-3	Rifiuti generati	
GRI 306-4	Rifiuti non conferiti in discarica	
GRI 306-5	Rifiuti conferiti in discarica	
/Industria 5.0, digitalizzazione dei processi aziendali e alfabetizzazione digitale		
	• Gli investimenti	39
/Interventi di mitigazione al cambiamento climatico		
GRI 305-5	Riduzione di emissioni di gas a effetto serra (GHG)	• Il monitoraggio delle emissioni 68
GRI 308-1	Nuovi fornitori che sono stati valutati utilizzando criteri ambientali	• La sicurezza e la qualità dell'ambiente di lavoro 84
	• La viticoltura sostenibile	50

Indicatore GRI Standard	Capitolo / Paragrafo	Pag.
/Produzione e utilizzo di energia da fonti rinnovabili		
GRI 302-1	Consumo di energia interno all'organizzazione	• L'energia consumata e prodotta e le fonti rinnovabili 65
GRI 302-3	Intensità energetica	
/Garanzia di qualità per i clienti		
GRI 416-1	Valutazione degli impatti sulla salute e la sicurezza di categorie di prodotti e servizi	• La salute e la sicurezza del consumatore 86
GRI 416-2	Episodi di non conformità relativamente agli impatti su salute e sicurezza di prodotti e servizi	
GRI 417-2	Episodi di non conformità concernenti l'etichettatura e informazioni su prodotti e servizi	
GRI 418-1	Fondati reclami riguardanti violazioni della privacy dei clienti e perdita di loro dati	
/Salute, sicurezza e tutela dei diritti dei collaboratori		
GRI 403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	• La sicurezza e la qualità dell'ambiente di lavoro 84
GRI 403-2	Identificazione del pericolo, valutazione del rischio e indagini sugli incidenti	
GRI 403-3	Servizi per la salute professionale	
GRI 403-4	Partecipazione e consultazione dei lavoratori in merito a programmi di salute e sicurezza sul lavoro e relativa comunicazione	
GRI 403-5	Formazione dei lavoratori sulla salute e sicurezza sul lavoro	• La formazione continua 82
GRI 403-6	Promozione della salute dei lavoratori	• La sicurezza e la qualità dell'ambiente di lavoro 84
GRI 403-7	Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro direttamente collegati da rapporti di business	
GRI 403-8	Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	
GRI 403-9	Infortuni sul lavoro	
/Sicurezza degli operatori agricoli		
	• L'assistenza tecnica e la formazione dei Soci viticoltori	54
/Welfare aziendale e iniziative volte alla premialità		
	• Il capitale umano: l'importanza dei collaboratori	76
/Adozione di pratiche agricole sostenibili		
	• La viticoltura sostenibile	50
	• Le buone pratiche nei vigneti	63
/Sostegno a progetti con impatti positivi per il contesto locale		
GRI 203-1	Investimenti in infrastrutture e servizi supportati	• Le relazioni con la comunità locale 44

Altri Indicatori GRI rendicontati

Indicatore GRI Standard	Capitolo / Paragrafo	Pag.
GRI 303-1	Materiali utilizzati in base al peso o al volume • La Cantina e il processo produttivo	60
GRI 303-2	Gestione degli impatti legati allo scarico dell'acqua • L'acqua	73
GRI 303-3	Prelievo idrico	
GRI 303-4	Scarico idrico	
GRI 303-5	Consumo idrico	
GRI 304-1	Siti operativi di proprietà, concessi in leasing o gestiti in aree protette e in aree di elevato valore in termini di biodiversità fuori da aree protette oppure vicini a tali aree • Indice GRI	88
<p><i>La sede del Gruppo, a Valdobbiadene in Via per S. Giovanni 45 (Treviso), non si trova all'interno o in prossimità di aree protette. Si trova tuttavia in prossimità di un SIC - Sito di Importanza Comunitaria (Grave del Piave - Fiume Soligo - Fosso di Negrizia) e di tre ZPS - Zone di Protezione Speciale (Dorsale prealpina tra Valdobbiadene e Serravalle, Garzaia di Pederobba e Settolo Basso)</i></p>		
GRI 305-1	Emissioni di gas a effetto serra (GHG) dirette (Scope 1) • Il monitoraggio delle emissioni	68
GRI 305-2	Emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette da consumi energetici (Scope 2)	
GRI 305-3	Altre indirette di GHG (Scope 3)	
GRI 401-1	Nuove assunzioni e turnover • Il capitale umano: l'importanza dei collaboratori	76
GRI 401-3	Congedo parentale	
GRI 402-1	Periodi minimi di preavviso in merito alle modifiche operative	
GRI 404-1	Numero medio di ore di formazione all'anno per dipendente • La formazione continua	82
GRI 405-1	Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti • Il capitale umano: l'importanza dei collaboratori	76
GRI 405-2	Rapporto tra salario base e retribuzione delle donne rispetto agli uomini	
GRI 406-1	Episodi di discriminazione e misure correttive adottate • Il capitale umano: l'importanza dei collaboratori	76
GRI 414-1	Nuovi fornitori che sono stati sottoposti a valutazione attraverso l'utilizzo di criteri sociali • I principali risultati economici	34
GRI 415-1	Contributi politici • Le relazioni con la comunità locale	44

Indice EQUALITAS

Gli indicatori Equalitas di seguito riportati in modo sintetico si riferiscono al Regolamento SOPD_005_20240801

Requisito/Raccomandazione: **M** = Requisito maggiore / **m-** = Requisito minore / **R** = Raccomandazione

5.1 – Assicurazione Qualità

N. Indicatore	Richiesta	Requisito	Capitolo / Paragrafo	Pag.
5.1.1	L'organizzazione adotta un sistema di gestione della sostenibilità per tutti i punti del presente standard.	M	<i>Cantina Produttori di Valdobbiadene ha predisposto un piano di gestione per il mantenimento della certificazione</i>	
5.1.2	L'organizzazione monitora periodicamente i criteri di sostenibilità definiti dal presente Standard e registra i risultati allo scopo di poterne valutare i miglioramenti.	M	• La strategia per la sostenibilità	17
5.1.3	L'organizzazione definisce una politica di qualificazione e gestione dei fornitori che tenga conto anche dei requisiti di sostenibilità.	M	• I principali risultati economici	34
5.1.4	L'organizzazione raccoglie informazioni inerenti l'adozione di requisiti di sostenibilità da parte dei fornitori.	M		
5.1.5	L'organizzazione effettua un processo di valutazione almeno annuale dei requisiti di sostenibilità che possa evidenziare le aree di miglioramento.	M	• La strategia per la sostenibilità	17
5.1.6	Sulla base dell'esito dell'autocontrollo e delle verifiche di parte terza l'organizzazione definisce e adotta azioni correttive e di miglioramento, quando necessarie, in merito alle tematiche previste dal presente Standard.	M		
5.1.7	Nei casi in cui alcune attività ricadenti nel campo di applicazione del presente Standard siano appaltate a terzi (processi esternalizzati), l'organizzazione garantisce la conformità di tali operazioni in riferimento al presente Standard.	M	<i>Non sono presenti attività ricadenti nel campo di applicazione dello standard appaltate a terzi (processi esternalizzati)</i>	

5.2 – Buone pratiche agricole nel vigneto

N. Indicatore	Richiesta	Requisito	Capitolo / Paragrafo	Pag.
5.2.6	Gestione della vendemmia			
5.2.6.2	L'organizzazione identifica ciascun lotto in tutte le fasi, dalla raccolta all'eventuale commercializzazione delle uve, per consentirne la tracciabilità.	M	• Le buone pratiche in Cantina	63
5.2.9	Gestione della vendemmia			
5.2.6.2	Nell'ambito della gestione agronomica e di difesa del vigneto, l'organizzazione rispetta quanto previsto dal Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI) di cui alla Legge 4/2011, art. 2, comma 3 e successivi, attenendosi ai Disciplinari di Produzione Integrata della Regione di riferimento e al relativo piano dei controlli.	m	• La viticoltura sostenibile	50

5.3 – Buone pratiche di cantina, imbottigliamento, condizionamento

N. Indicatore	Richiesta	Requisito	Capitolo / Paragrafo	Pag.
5.3.1	Raccolta, vinificazione e imbottigliamento			
5.3.1.1	Al fine di assicurare il raggiungimento dell'obiettivo enologico prefissato, l'Organizzazione adotta uno o più protocolli di lavorazione, identificando le condizioni operative e i criteri alla base delle scelte effettuate nelle diverse fasi indicate nello Standard.	M	• Le buone pratiche nei vigneti	51
5.3.1.2	Attraverso la tenuta di uno o più quaderni di cantina l'Organizzazione documenta le attività di cui ai punti a-l del precedente requisito 5.3.1.1	M	• Le buone pratiche in Cantina	63
5.3.1.3	Con cadenza almeno annuale, l'organizzazione svolge una verifica congiunta dei protocolli di lavorazione e dei quaderni di cantina finalizzata ad individuare e modalità operative che, a parità di garanzia dei requisiti qualitativi dei prodotti, minimizzino i consumi idrici e/o energetici e/o di utilizzo di coadiuvanti, additivi e nutrienti.	M		
5.3.1.4	L'Organizzazione adotta un piano dei controlli analitici su materie prime, semilavorati e prodotti finiti volto ad assicurare la conformità ai requisiti igienico sanitari, l'origine e la qualità delle materie prime e del prodotto finito.	M	• La salute e la sicurezza del consumatore	86
5.3.1.5	L'Organizzazione effettua una valutazione degli impatti delle proprie strutture o parte di esse, considerando almeno quanto segue: - efficienza energetica; - impatto dei materiali utilizzati; - impatti derivanti da rischi di contaminazione, anche legati a risorse idriche, aree agricole marginali e altri sistemi di produzione; - impatti sulla risorsa idrica; - impatti sulla qualità dell'aria, inclusa la protezione da gas radon; - impatto acustico.	m	• Analisi di materialità	22
5.3.2	Detersione e sanitizzazione locali ed attrezzature			
5.3.2.1	L'Organizzazione definisce le condizioni operative e i criteri alla base delle scelte dei piani di detersione e sanitizzazione validati.	M	• Le buone pratiche in Cantina • La salute e la sicurezza del consumatore	63 86
5.3.2.2	Con cadenza almeno annuale, l'Organizzazione verifica il piano di sanitizzazione attuato, con lo scopo di individuare nuove possibili modalità tecnico-operative che, a parità di garanzia dei requisiti qualitativi del processo, minimizzino i consumi idrici e/o energetici e/o di detersivi e sanitizzanti.	m	• Le buone pratiche in Cantina	63
5.3.4	Rifiuti e acque reflue			
5.3.4.1	L'Organizzazione predispone un piano di controllo e campionamento delle acque reflue di cantina in base ad una analisi del proprio contesto.	M	• L'acqua	73
5.3.4.2	L'Organizzazione monitora la produzione di rifiuti solidi nelle diverse aree di cantina ed effettua scelte finalizzate al loro contenimento.	R		
5.3.4.3	L'Organizzazione monitora la produzione dei rifiuti solidi nelle diverse aree di cantina e adotta azioni per ridurli.	R	• La gestione dei rifiuti e l'economia circolare	70
5.3.5	Manutenzione			
5.3.5.1	Con cadenza almeno annuale, l'Organizzazione verifica il piano di manutenzione al fine di individuare nuove possibili modalità tecnico-operative che garantiscano l'efficienza del processo produttivo e minimizzino i consumi idrici o energetici, il rischio infortunio per i lavoratori e il rischio di contaminazione ambientale.	m	• Il sistema di Governance	30
5.3.6	Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata			
5.3.6.1	Nell'ambito dei processi di trasformazione, imbottigliamento e condizionamento, l'Organizzazione rispetta quanto previsto dal Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI) di cui alla Legge 4/2011, art. 2, comma 3 e successivi, attenendosi ai Disciplinari di Produzione Integrata della Regione di riferimento e al relativo piano dei controlli.	R	• La viticoltura sostenibile • La salute e la sicurezza del consumatore	50 86

5.4 – Indicatori di sostenibilità ambientale

N. Indicatore	Richiesta	Requisito	Capitolo / Paragrafo	Pag.
5.4.2	Impronta carbonica di Organizzazione			
5.4.2.1	L'Organizzazione definisce e mantiene aggiornati i propri confini organizzativi, con riferimento alle emissioni e rimozioni di gas ad effetto serra (GHG – Greenhouse Gases), includendo le sole operazioni legate al settore vitivinicolo.	M	• Il monitoraggio delle emissioni	68
5.4.2.2	L'Organizzazione effettua la quantificazione e rendicontazione delle emissioni di GHG almeno una volta nell'arco di ogni triennio di certificazione, utilizzando come riferimento la norma ISO 14064-1 e considerando gli elementi minimi inclusi nell'Allegato I dello Standard.	M		
5.4.3	Impronta idrica di Organizzazione			
5.4.3.1	Con riferimento al campo di applicazione, l'Organizzazione definisce e mantiene aggiornati i propri confini organizzativi, includendo le sole operazioni legate al settore vitivinicolo.	M	• L'acqua	73
5.4.3.2	L'Organizzazione effettua la quantificazione e rendicontazione dell'impronta idrica delle installazioni incluse nei propri confini organizzativi almeno una volta nell'arco di ogni triennio di certificazione, utilizzando come riferimento la norma ISO 14046 e considerando tutti gli elementi minimi previsti dall'Allegato II dello Standard.	M		

5.5 – Buone pratiche socio-economiche

N. Indicatore	Richiesta	Requisito	Capitolo / Paragrafo	Pag.
5.5.1	Lavoratori			
5.5.1.1	L'Organizzazione assicura il rispetto delle leggi applicabili in materia di diritto del lavoro, garantendo altresì l'applicazione di contratti collettivi sottoscritti dalle organizzazioni maggiormente rappresentative.	M	• Il capitale umano: l'importanza dei collaboratori	76
5.5.1.2	L'Organizzazione assicura il rispetto delle convenzioni ILO elencate nell'Allegato V. Qualora le leggi applicabili in materia di diritto del lavoro riguardino argomenti richiamanti le stesse convenzioni ILO, deve essere applicata la disposizione che risulta più favorevole al lavoratore.	M		
5.5.1.3	L'Organizzazione adotta un codice etico o un regolamento o una linea guida o una politica aziendale, finalizzato a evitare ogni discriminazione sui luoghi di lavoro, a garantire le pari opportunità, le libertà sindacali, la salute e la sicurezza sui luoghi di lavoro.	M	• Il sistema di Governance	30
5.5.1.4	L'Organizzazione garantisce che il personale venga assunto con una qualifica coerente con la mansione svolta e si assicura che sia adeguatamente informato sulle condizioni di impiego.	M	• Il capitale umano: l'importanza dei collaboratori	76
5.5.1.6	L'Organizzazione assicura la privacy nella gestione dei dati e delle informazioni inerenti ai lavoratori.	M		
5.5.1.7	L'Organizzazione gestisce un elenco aggiornato dei lavoratori impiegati, con indicazione del tipo di contratto applicato, della provenienza del lavoratore, genere, età, durata del contratto e del rapporto di lavoro.	M		
5.5.1.8	L'Organizzazione monitora e verifica nel tempo il turnover dei dipendenti, il periodo di permanenza in azienda, le motivazioni dell'abbandono ed eventualmente adotta azioni di miglioramento.	M		

5.5 – Buone pratiche socio-economiche

N. Indicatore	Richiesta	Requisito	Capitolo / Paragrafo	Pag.
5.5.1.9	L'Organizzazione non tollera né sostiene alcuna forma di: - lavoro infantile diretto e indiretto e stabilisce meccanismi di verifica dell'età al momento dell'assunzione e, a fronte del rilevamento di bambini-lavoratori, adotta tempestivamente azioni di rimedio; - forme illegali di reclutamento e organizzazione della manodopera, lavoro forzato, lavoro obbligato e traffico di esseri umani, anche con riferimento alla manodopera migrante; - pratiche e comportamenti inaccettabili, comprendendo, tra le altre fattispecie, punizioni fisiche e mentali, abuso fisico e verbale, bullismo, mobbing, molestie sessuali, minacce, stalking e trattamenti disumani.	M	• Il sistema di Governance	30
5.5.1.10	L'Organizzazione garantisce un ambiente di lavoro che assicuri idonee condizioni di salute, sicurezza ed integrità psicofisica dei lavoratori, anche con riguardo ai giovani lavoratori. o di cantina o per casi straordinari.	M	• La sicurezza e la qualità dell'ambiente di lavoro	84
5.5.1.12	L'Organizzazione calcola per tutti i suoi lavoratori l'indice di frequenza e l'indice di gravità degli infortuni sul lavoro e ne monitora l'andamento nel tempo.	M		
5.5.1.13	Nell'ottica di promuovere le pari opportunità e garantire un'equa distribuzione delle mansioni operative e direzionali, l'Organizzazione monitora e verifica nel tempo almeno i seguenti indicatori: rapporto di genere e età rispetto alla totalità dell'organico, rapporto di genere e età per ciascuna categoria (dirigenti, quadri, impiegati, operai), differenza retributiva di genere per medesimo livello di inquadramento, assunzioni di giovani e donne negli ultimi 5 anni, tasso di rinuncia al lavoro o demansionamento a seguito di maternità-paternità, utilizzo dei congedi parentali rapportato al genere.	M		
5.5.1.14	L'Organizzazione mette a disposizione dei lavoratori strumenti di segnalazione, anche in forma riservata o anonima, come strumento di contrasto a potenziali violazioni del codice etico o del regolamento o della linea guida o della politica aziendale, nonché alla conformità dei requisiti igienico sanitari, di origine e qualità delle materie prime e del prodotto finito, alla tutela dell'ambiente e alla sicurezza dei lavoratori.	M	• Il sistema di Governance	30
5.5.1.15	L'Organizzazione gestisce le segnalazioni ricevute dai lavoratori, anche in forma anonima o riservata e adotta opportune azioni. L'Organizzazione non prende alcun provvedimento discriminatorio o disciplinare nei confronti dei lavoratori che effettuano la segnalazione.	M		
5.5.1.19	L'Organizzazione impiega lavoratori a tempo determinato per mansioni agricole in campo, in cantina o per l'attività agrituristica e stipula con essi contratti che prevedono periodi di lavoro superiori ai 100 giorni, salvo nel caso di lavoratori assunti per brevissimi periodi per le operazioni vendemmiali o di cantina o per casi straordinari.	m	• Il capitale umano: l'importanza dei collaboratori	76
5.5.1.21	L'Organizzazione adotta strumenti di welfare per il personale.	m		
5.5.1.23	L'Organizzazione attua annualmente, in collaborazione con istituti scolastici, centri di formazione e università o altro soggetto promotore, almeno un percorso di transizione istruzione - formazione - lavoro.	R		
5.5.1.25	L'Organizzazione promuove un corretto bilanciamento vita - lavoro, adottando forme di agevolazione organizzativa del lavoro ed informando i lavoratori sugli strumenti normativi disponibili.	R		

N. Indicatore	Richiesta	Requisito	Capitolo / Paragrafo	Pag.
5.5.2	Formazione			
5.5.2.1	L'Organizzazione svolge attività di formazione mirata ad aumentare la comprensione, la consapevolezza e la competenza di tutto il personale, inclusi i neo-assunti, sui temi trattati all'interno del presente Standard; le attività devono iniziare precedentemente alla visita di prima certificazione e devono essere svolte almeno una volta nell'arco di ogni triennio di certificazione.	M	• La formazione continua <i>L'organizzazione si impegna a predisporre un momento di formazione dedicato allo standard</i>	82
5.5.3	Relazioni con il territorio e la comunità locale			
5.5.3.3	Al fine di minimizzare l'impatto delle attività produttive sulla comunità locale, l'Organizzazione identifica i potenziali rischi ambientali e stabilisce opportune misure di monitoraggio.	M	• Il sistema di Governance	30
5.5.3.4	Con cadenza almeno annuale, l'Organizzazione verifica l'attuazione e l'efficacia delle misure di monitoraggio di cui al requisito precedente.	m		
5.5.3.5	L'Organizzazione contribuisce alla crescita della comunità locale attraverso donazioni finanziarie, oppure mettendo a disposizione personale o strutture per le attività della comunità locale, oppure partecipando ad associazioni locali, consorzi, reti con finalità di promozione del territorio, del patrimonio enogastronomico e culturale, di ricerca e sviluppo in generale, di sostegno alle persone o ai gruppi sociali svantaggiati.	m	• Le relazioni con la comunità locale	44
5.5.4	Buone pratiche economiche			
5.5.4.1	Buone pratiche economiche dell'Organizzazione			
5.5.4.1.1	L'Organizzazione adotta un controllo di gestione o una contabilità annuale che consenta anche di identificare le voci afferenti ai diversi punti del presente Standard, al fine di valutare e rendicontare gli impegni economici legati alla sostenibilità.	M	<i>L'azienda è dotata di un sistema di controllo di gestione che include una contabilità annuale e si impegna ad includere anche l'identificazione delle voci afferenti ai diversi punti dello standard</i>	
5.5.4.1.2	L'Organizzazione dà dimostrazione degli investimenti economici per la sostenibilità già sostenuti e di quelli pianificati. L'organizzazione dà dimostrazione della titolarità dell'azienda, e di altre società o persone direttamente coinvolte nelle decisioni strategiche ed operative.	M	• Gli investimenti	39
5.5.4.1.3	L'Organizzazione identifica il materiale di scarto o i sottoprodotti della propria attività che sono o che possono essere riutilizzati.	M	• Il sistema di Governance	30
5.5.4.1.4	L'Organizzazione identifica gli sprechi e adotta azioni per ridurli.	M	• La gestione dei rifiuti e l'economia circolare	70
5.5.4.1.5	L'Organizzazione opera una valutazione sui rischi di medio termine, tenendo conto anche del mutamento degli scenari economici generali e del comparto.	m	• L'energia consumata e prodotta e le fonti rinnovabili • La gestione dei rifiuti e l'economia circolare	65 70
5.5.4.1.6	Con cadenza almeno triennale, l'Organizzazione elabora una valutazione del contesto socio-economico tramite un'analisi di materialità.	m	• Analisi di materialità	22
5.5.4.1.7	L'Organizzazione opera una valutazione sui rischi di medio termine, tenendo conto anche del mutamento degli scenari economici generali e del comparto.	R		

N. Indicatore	Richiesta	Requisito	Capitolo / Paragrafo	Pag.
5.5.4.2	Buone pratiche economiche verso i lavoratori			
5.5.4.2.1	L'Organizzazione con più di 15 dipendenti a tempo indeterminato, predisporre documenti che diano evidenza di un piano di crescita dei lavoratori (competenze, retribuzioni, equità delle stesse).	M	• Il capitale umano: l'importanza dei collaboratori	76
5.5.4.2.2	L'Organizzazione con più di 15 dipendenti a tempo indeterminato, definisce ed adotta criteri per l'incentivazione economica, anche in funzione del raggiungimento di obiettivi di sostenibilità.	M		
5.5.4.2.3	L'Organizzazione effettua con frequenza almeno annuale un incontro verbalizzato fra proprietà e lavoratori (o con loro rappresentanti) sui temi ambientali, sociali ed economici.	M		
5.5.5	Comportamento etico nei rapporti con terzi <i>(pubblica amministrazione, organismi di controllo, fornitori e clienti)</i>			
5.5.5.1	L'Organizzazione definisce politiche e procedure finalizzate a prevenire casi di corruzione, concussione, estorsione e appropriazione indebita.	M	• Il sistema di Governance	30
5.5.5.2	L'Organizzazione attua misure per contrastare e rimediare ai fenomeni di cui al precedente requisito 5.5.5.1.	M		
5.5.5.3	L'Organizzazione adotta le necessarie misure per non essere coinvolta in fenomeni di falsificazione di informazioni o dati, anche finalizzati alla frode, nell'ambito delle proprie attività, strutture, performance, supply chain.	M		
5.5.5.4	L'Organizzazione assicura che i dati e le informazioni inerenti alle proprie attività, transazioni economiche e misurazione delle performance siano veritieri, corretti e accurati.	M		
5.5.5.5	Al fine di contrastare forme illegali di reclutamento e organizzazione della manodopera e di promuovere filiere virtuose del lavoro, l'Organizzazione verifica la corretta gestione dei contratti d'appalto inerenti alle fasi ordinarie del processo produttivo in cantina e in vigneto.	M	• I principali risultati economici	34

5.6 – Buone pratiche di comunicazione

N. Indicatore	Richiesta	Requisito	Capitolo / Paragrafo	Pag.
5.6.1	Politica di comunicazione			
5.6.1.2	L'Organizzazione informa i consumatori in merito agli ingredienti utilizzati nei vini che immette sul mercato.	m	• Le buone pratiche in Cantina	63
5.6.2	Bilancio di sostenibilità			
5.6.2.1	L'Organizzazione redige annualmente un Bilancio di Sostenibilità con lo scopo di rendicontare le proprie performance di sostenibilità, includendo aspetti positivi e negativi ed esprimendo, attraverso dati comparabili, gli obiettivi raggiunti ed i miglioramenti programmati.	M	Il presente è il Bilancio di Sostenibilità 2024 di Cantina Produttori di Valdobbiadene	
5.6.2.2	Il Bilancio di Sostenibilità è reso disponibile a tutte le parti interessate.	M	Il Bilancio di Sostenibilità è pubblicato sul sito web aziendale: https://cantinaproduttori.valdobbiadene.com/sostenibilita/	
5.6.2.3	L'Organizzazione predisporre strumenti che favoriscano il dialogo e l'interazione con gli stakeholder in merito alle informazioni contenute nel Bilancio di Sostenibilità.	m	• Analisi di materialità	22
5.6.2.4	L'Organizzazione redige il Bilancio di Sostenibilità secondo le linee guida GRI (Global Reporting Initiative) o GBS (Gruppo Bilancio Sociale) o ESRS (European Sustainability Reporting Standard).	R	• Note metodologiche • Indice GRI	07 88
5.6.2.5	All'interno del Bilancio di Sostenibilità sono identificati gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (Sustainable Development Goals – SDGs) contemplati dal Sistema di Gestione della Sostenibilità.	R	• La strategia per la sostenibilità	17

02/2025

Bilancio di Sostenibilità 2024

Progetto grafico

mimicodesign

Stampato da

Grafiche Antiga spa

Stampato su

Carta usomano certificata FSC®

120 g/m²

Copertina

Favini Crush Cacao

250 g/m²

*Carta ecologica certificata FSC®
realizzata con residui provenienti
da produzioni agro-industriali (cacao)
che sostituiscono fino al 15%
di cellulosa proveniente da albero.
Crush è realizzata con EKOenergia.*



Bilancio di Sostenibilità 2024

**Cantina Produttori
di Valdobbiadene s.a.c.**

Via per San Giovanni 45
31049 Valdobbiadene (TV)

t/ +39 0423 98 20 70

f/ +39 0423 98 20 97

info@cantinaproduttori valdobbiadene.com
www.cantinaproduttori valdobbiadene.com