



BILANCIO DI SOSTENIBILITA'

CANTINA SOCIALE DI QUISTELLO

Anno di Rendicontazione 2024



Il presente Bilancio di Sostenibilità è stato redatto dalla Direzione e dai dipendenti della Cantina Soc. Coop. di Quistello al fine di condividere i risultati del proprio costante impegno per una viti-vinicoltura sostenibile.

SOMMARIO

LETTERA AGLI STAKEHOLDER.....	3
LE ORIGINI.....	8
LO SGUARDO AI BISOGNI DEL PRESENTE E AL FUTURO.....	12
LA POLITICA DELLA SOSTENIBILITA' AZIENDALE	14
L'ETICA AZIENDALE	17
LA NOSTRA IDENTITA'	18
LA PRODUZIONE.....	19
IL CONFERIMENTO DELLE UVE.....	22
ANALISI DELLA MATERIALITA'	24
INDICATORI DEL PILASTRO ECONOMICO	28
INDICATORI DEL PILASTRO SOCIALE	32
INDICATORI DEL PILASTRO AMBIENTALE.....	34
L'IMPRONTA CARBONICA (CFP).....	38
L'IMPRONTA IDRICA (WFP)	43
CERTIFICAZIONE EQUALITAS	48
OBIETTIVI QUALITATIVI.....	50
GLI SDGS GOAL	52



LETTERA AGLI STAKEHOLDER

In Cantina Sociale di Quistello da sempre crediamo nel valore dello sviluppo sostenibile: innoviamo e investiamo in tecnologie e progetti che testimoniano questo nostro impegno.

Pubblicando il nostro Bilancio di Sostenibilità 2024, traspare la determinazione aziendale ad affrontare le innumerevoli sfide che oggi il mercato propone. Il documento rappresenta lo strumento più efficace e coerente per rendicontare il presente e il futuro prossimo di un'azienda che si voglia porre come modello di crescita economica e al contempo sostenibile nei confronti dell'ambiente, delle persone e della comunità in cui opera.

Nel 2024, la Cantina di Quistello ha proseguito con determinazione il proprio percorso verso una sostenibilità sempre più integrata e condivisa. L'impegno a rendere la sostenibilità un elemento fondante non solo della produzione vitivinicola, ma anche della cultura aziendale, si è rafforzato grazie a un dialogo costante con i soci conferenti.

Le attività di sensibilizzazione e formazione, già avviate negli anni precedenti, hanno trovato ulteriore slancio attraverso incontri partecipati e momenti di confronto pratico. Le riunioni annuali hanno permesso ai soci di approfondire l'impatto concreto delle pratiche agronomiche e di cantina sui temi ambientali e sociali. Non si è trattato solo di comunicare buone pratiche, ma di viverle sul campo: la riduzione dell'uso di prodotti chimici, la gestione responsabile delle risorse idriche e l'efficienza energetica sono stati tra i temi centrali, osservati e discussi direttamente nei luoghi di produzione.

Queste occasioni hanno stimolato una maggiore consapevolezza operativa, trasformando i concetti teorici in azioni quotidiane. Inoltre, hanno rafforzato il senso di appartenenza a una comunità agricola impegnata in un progetto comune, aperta all'innovazione e al miglioramento continuo.

Il 2024 ha rappresentato quindi un anno di consolidamento, ma anche di rinnovata progettualità. La sostenibilità ha continuato a essere un obiettivo condiviso, alimentato dal contributo di tutti i soci della Cantina, che si sono dimostrati protagonisti di un cambiamento concreto.

Per quanto riguarda le aziende vitivinicole come la nostra, soprattutto il concetto di tutela dell'ambiente è entrato in modo preponderante a far parte del quotidiano. Non poteva essere altrimenti, visto che lavoriamo a stretto contatto con la natura ogni giorno e godiamo di uno dei frutti più preziosi di questo nostro territorio: l'uva. In quest'ottica ci siamo impegnati su più fronti: contratto di fornitura energia elettrica 100% green da fonti rinnovabili, recupero e riutilizzo delle bottiglie, del cartone e delle cassette porta bottiglie, e la riduzione dell'utilizzo di detergenti.

Vogliamo condividere con voi anche l'attenzione verso le persone che ne fanno parte. Vengono rispettate tutte le normative relative alla sicurezza sul lavoro e da sempre si investe nella formazione dei nostri dipendenti.

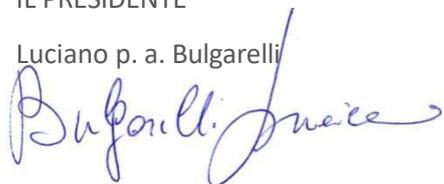
Un passo particolarmente significativo è stato compiuto con la partecipazione e aggiudicazione, nel 2024, di un bando per l'installazione di un impianto fotovoltaico, che verrà messo in funzione nel corso del 2025. Questo progetto rappresenta un investimento strategico a lungo termine per l'autonomia energetica della Cantina e per ridurre le emissioni di CO₂.

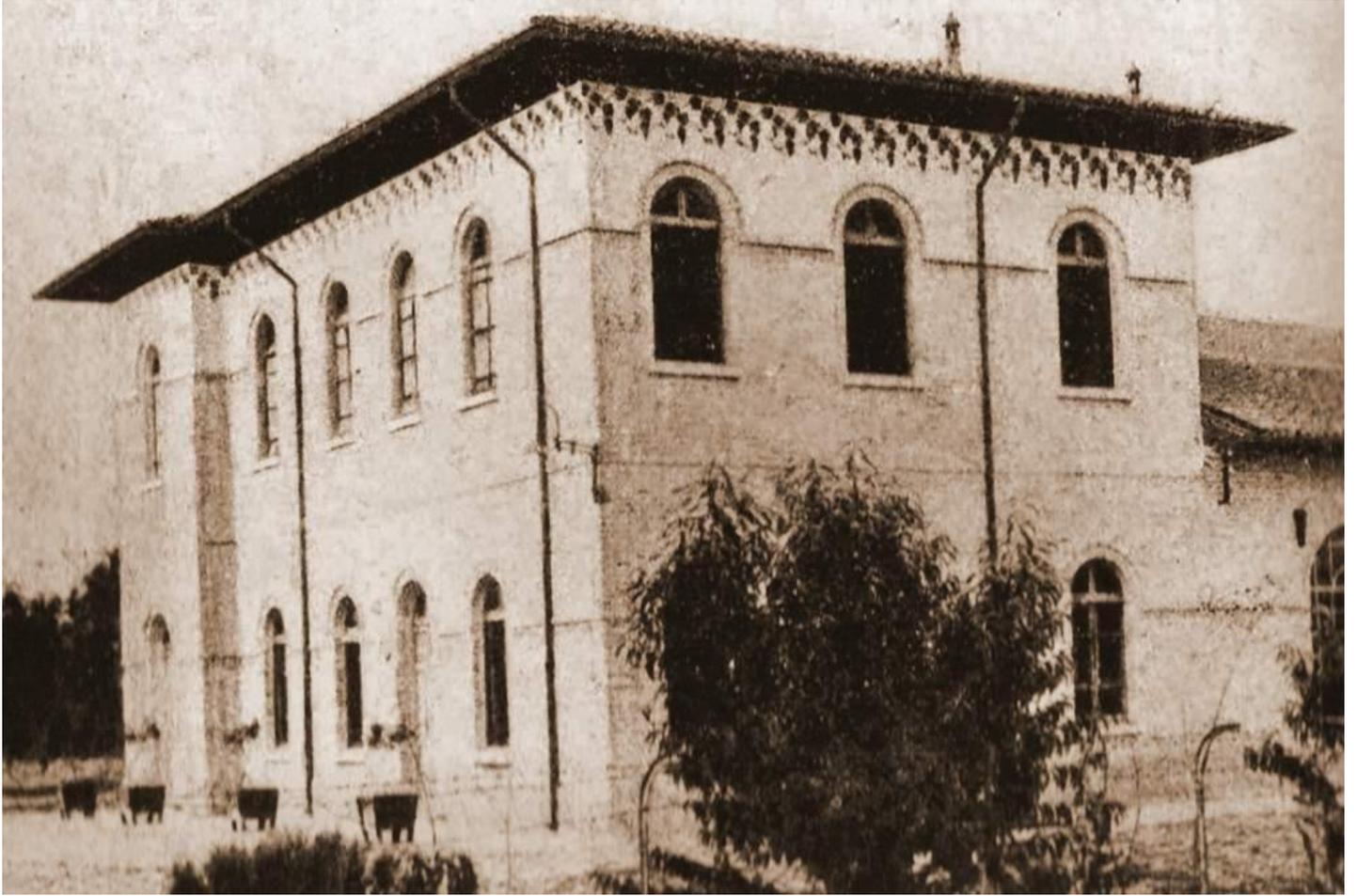
La nostra responsabilità sociale non si limita alla produzione. Sosteniamo attivamente le comunità locali attraverso progetti solidali, iniziative culturali e programmi di sviluppo economico, creando valore aggiunto e promuovendo la prosperità condivisa.

Con il nostro impegno per la sostenibilità, vogliamo essere un modello di eccellenza nel settore vinicolo e ispirare altri a seguire il nostro esempio. La nostra Cantina è più di un luogo di produzione di vino: è un custode del territorio, un promotore del benessere sociale e un pioniere della sostenibilità.

IL PRESIDENTE

Luciano p. a. Bulgarelli

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Bulgarelli', written over the printed name 'Luciano p. a. Bulgarelli'.







Il logo della aziendale:

Giuseppe Gorni, artista locale di natura eclettica, ha realizzato il logo della Cantina raffigurante una donna intenta a raccogliere l'uva con la tipica veste utilizzata in quel periodo storico (1920 circa; epoca in cui gli uomini erano in maggior parte arruolati dalla guerra lasciando alle donne la conduzione dei terreni) per vendemmiare. Allo stesso tempo la figura incappucciata richiama ai monaci benedettini che hanno contribuito allo sviluppo della vite del Lambrusco.

LE ORIGINI

La Cantina Sociale di Quistello è nata nel 1928.

È passato circa un secolo da quando un gruppo di viticoltori la costituì. Ci piace pensare che la nostra Cantina fondi le proprie radici in una storia ben più antica. Una storia fatta tanto di contadini quanto di poeti. Una storia che rimanda a tempi davvero lontani!

La zona di produzione del Lambrusco Mantovano è infatti una zona di antichissime tradizioni viticole e gastronomiche e per trovare le prime tracce di “Labrusca” o “Lambrusca”, come erano inizialmente chiamati i vigneti da cui deriva il nostro vino, è necessario volgere lo sguardo al passato.



A pochi km a sud est di Mantova, ad esempio, sorge un importante abitato etrusco del VI-IV sec A.C.: il Parco Archeologico del Forcello. Il Forcello, che si trova nel Comune di Bagnolo San Vito, ha restituito una ricchezza e varietà di reperti davvero eccezionale. E tra questi non sono mancate preziosissime anfore da trasporto per vino. Questi ritrovamenti supportano la tesi secondo cui il vino locale fu a lungo oggetto di esportazione.

La via marittima adriatica che giungendo dall'Egeo, sfruttava gli scali portuali di Adria e Spina, permetteva di raggiungere in maniera agevole la pianura padana, attraverso i percorsi fluviali.

La "Labrusca" fu conosciuta oltre che dagli Etruschi anche dai Romani. Alcuni precisi riferimenti di scrittori latini nelle loro opere possono essere considerati, in tal senso, dei preziosi documenti, sulla presenza di questo vitigno e su come esso fosse conosciuto anche dalla popolazione Romana.

E' di quasi 2000 anni fa, ad esempio, la citazione della "Vitis Labrusca" nella quinta Bucolica del poeta mantovano Virgilio che fu, evidentemente, un testimone prezioso e diretto della presenza del vitigno lambrusco nel territorio mantovano!

A tutt'oggi non è possibile risalire con precisione a quando sia stata presa in considerazione la coltivazione della vite Labrusca nel modo in cui viene concepita nei giorni nostri!

Di certo la coltivazione della vite assume un valore fondamentale alla fine del secolo XI con i monaci benedettini nei territori dell'abbazia di Polirone a San Benedetto Po. I monaci stabilivano agli affittuari il pagamento di un tributo annuo (la preménda).



L'economista Ugo Ruberti rese noto come i contadini, utilizzassero l'uva dei vigneti del Lambrusco per assicurarsi un vino di qualità molto apprezzato dai monaci per il gusto, il profumo ed anche il colore intenso. (Del resto già Plinio il Vecchio nella Naturalis Historia scrive "... la vitis vinifera le cui foglie, come quelle della vite Labrusca, diventano di colore sanguigno prima di cadere"...).

A Ugo Ruberti, studioso quistellese, esperto di Economia, di Agricoltura e di Viticoltura, si deve la scoperta del vitigno autoctono Grappello Ruberti. Testimonianze storiche di questo vitigno sono presenti dai primi del '900, quando il famoso ampelografo Dal Masso dichiarò in un convegno del 1939 che per moltissimo tempo il Grappello Ruberti era stato l'unico vitigno coltivato in questa zona.

Nel 2013 il ministero dell'Agricoltura ha ufficialmente riconosciuto il Grappello Ruberti come vitigno la cui uva autoctona "è diffusa soprattutto nell'Oltrepò mantovano e in particolare nell'area della Cantina sociale di Quistello".

E' la storia di un vino che amiamo e a cui dedichiamo il nostro lavoro con impegno e passione consapevoli del privilegio che abbiamo nel portare avanti questa storia tanto lunga quanto speciale.



Foto: Un grappolo del Grappello Ruberti, vitigno autoctono del territorio quistellese

LO SGUARDO AI BISOGNI DEL PRESENTE E AL FUTURO

Forte è l'impegno della Cantina di Quistello nell'azione di rinnovamento sia nella produzione che nel rapporto commerciale con i consumatori.

La parola d'ordine è "salubrità" nella conduzione dei vigneti mediante l'uso di tecniche improntate al rispetto dell'ambiente, dei produttori e del consumatore ovvero ottenere uve con il più basso tenore di residui chimici da trasformare in un vino sempre più salubre. Altro valore che la cooperativa persegue è quello etico a 360 gradi coinvolgendo gli attori della filiera in modo diretto e indiretto; oggi si parla di Cantina Sostenibile e di Prodotto Sostenibile. Un percorso tracciato in questi anni quale espressione di un modo di essere. Dunque una realtà cooperativa che considera la tradizione una innovazione, proprio quell'innovazione che la conduce verso il futuro sia prossimo che di lungo periodo. Questa filosofia si concretizza nel suo Lambrusco che intende portare in dote alle generazioni che verranno. Novità che in chiave più moderna ha segnato il divenire del Lambrusco Mantovano e di Quistello è il recupero dell'autoctono vitigno Lambrusco Grappello Ruberti, oggi riconosciuto come il vitigno proveniente da quell'uva selvatica che dà origine a tutta la famiglia dei Lambruschi. La Cantina di Quistello lo ha saputo interpretare al meglio rendendolo il biglietto da visita non solo per l'area quistellese ove fonda le sue radici e in cui manifesta la sua migliore performance, ma anche per tutto l'Oltrepò mantovano.



LA POLITICA DELLA SOSTENIBILITA' AZIENDALE

La Direzione della **Cantina Sociale di Quistello** considera la sostenibilità un elemento fondamentale della propria strategia d'impresa. È fondamentale continuare a generare valore garantendo però al contempo il pieno rispetto dell'ambiente e delle persone.

In considerazione degli indirizzi di politica per la qualità qui esposti, la **Cantina Sociale di Quistello** ritiene prioritari i seguenti obiettivi:

- 1) Monitorare costantemente le proprie performance di sostenibilità, nonché quelle di tutta la filiera, a partire dai produttori primari, i soci conferenti, al fine di individuare tempestivamente le criticità ed intervenire perseguendo un miglioramento;
- 2) Tutelare e promuovere i diritti umani lungo tutta la filiera di produzione e nella gestione dei rapporti con le parti coinvolte;
- 3) Orientare le scelte in modo da garantire la compatibilità tra iniziative economiche ed esigenze ambientali e sociali;
- 4) Promuovere le pari opportunità, garantendo una distribuzione delle mansioni operative e di direzione tra personale di genere diverso ed età diversa;
- 5) La Cantina garantisce luoghi di lavoro sicuri e salubri dal punto di vista del sistema e della sicurezza. Inoltre, come organizzazione Capofiliera, monitora, anche grazie all'appoggio di associazioni, il rispetto degli adempimenti in materia di sicurezza sul lavoro da parte dei suoi soci conferenti.
- 6) Coinvolgere tutti nelle principali attività favorendo un dialogo aperto e trasparente;
- 7) Offrire ai clienti un prodotto in grado di soddisfare le loro esigenze ma anche eco-sostenibile.

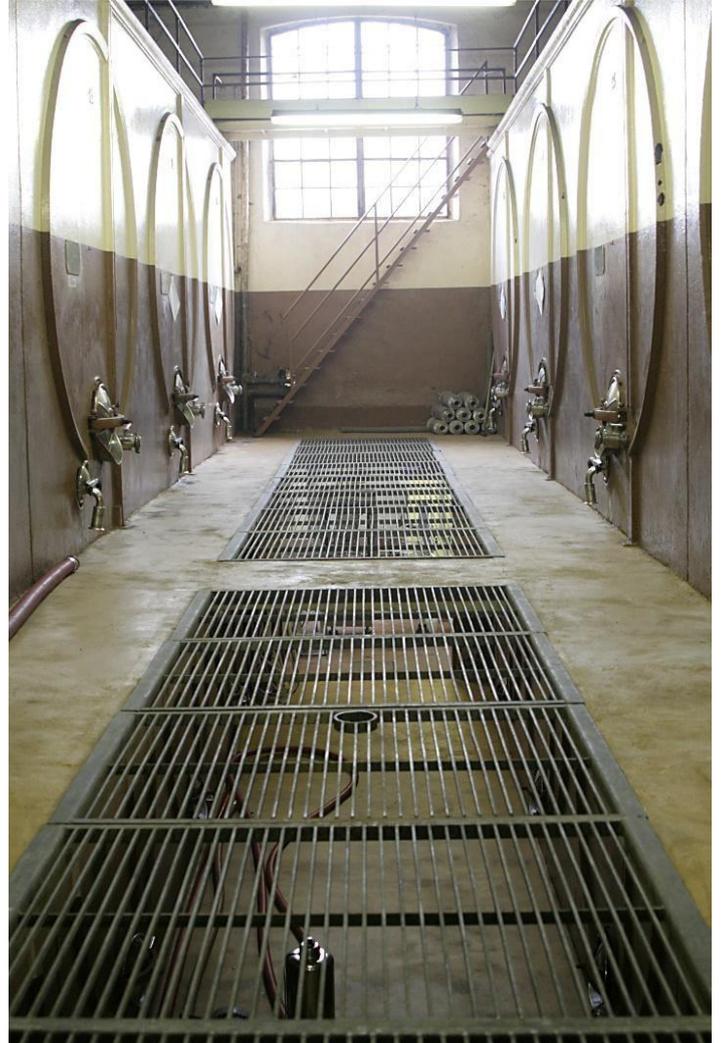
Per raggiungere tali obiettivi la direzione ritiene fondamentale:

- Garantire il pieno rispetto delle cogenze legislative e delle norme specifiche del settore;
- Ridurre al minimo gli impatti sull'ambiente attuando pratiche di riciclaggio/riutilizzo delle bottiglie di vetro;
- Comunicare ai clienti e a tutte le parti coinvolte i valori, principi ed azioni in tema di sostenibilità;

- Creare un ambiente di lavoro sereno e sicuro in cui i dipendenti si sentano coinvolti e motivati;
- Avvalersi dell'esperienza di tecnici specializzati per la pianificazione e la gestione delle attività da svolgere nei vigneti e nel processo di produzione del vino;
- Promuovere la crescita professionale dei lavoratori grazie a specifici corsi di formazione;
- Impegnarsi nel dare riscontro alle richieste dei clienti in merito alle caratteristiche del prodotto.
- In merito alle buone pratiche di comunicazione la **Cantina Sociale di Quistello** intende garantire una comunicazione dimostrabile, verificabile e trasparente sulle tematiche della sostenibilità e sulle caratteristiche del prodotto che immette sul mercato.

La **Cantina Sociale di Quistello** intende valorizzare gli impegni in materia di sostenibilità intrapresi dai propri fornitori ed in particolare richiede che essi soddisfino determinati requisiti di sostenibilità. I fornitori dovranno dimostrare di essere in possesso di sistemi di certificazione legati alla sostenibilità o al rispetto dei requisiti ambientali, sociali ed economici e di impegnarsi nel rispetto dell'ambiente e degli aspetti socio-economici, attraverso l'adozione di politiche, procedure ed indicatori costantemente monitorati nel tempo.

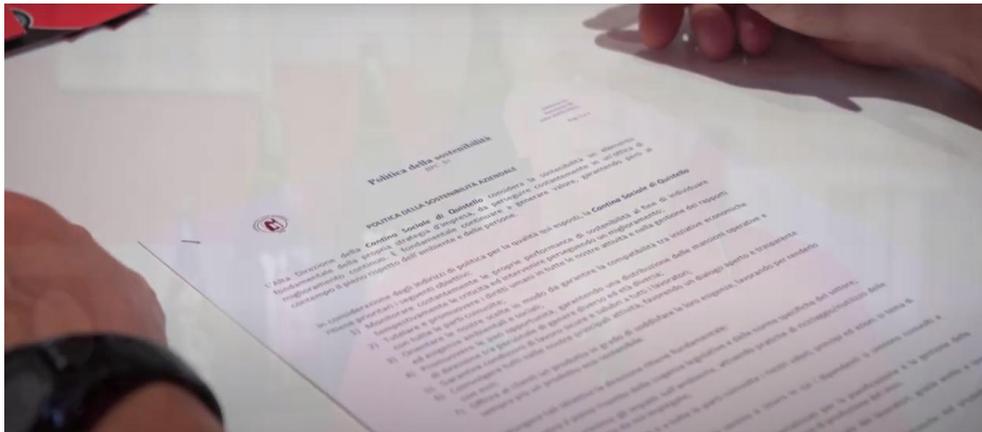




L'ETICA AZIENDALE

Fondamentale è l'attenzione alle *buone pratiche socio-economiche* ovvero il rispetto dei seguenti punti:

1. assicurare il rispetto dei diritti dei lavoratori;
2. consentire ai lavoratori la possibilità di fare segnalazioni o di esprimere suggerimenti attraverso la compilazione di un modulo anonimo;
3. mettere a disposizione dei lavoratori un apposito questionario per monitorare il clima aziendale e la soddisfazione del personale;
4. evitare discriminazioni nelle assunzioni sui luoghi di lavoro;
5. stipulare regolari contratti di lavoro;
6. rispettare le esigenze dei lavoratori connesse a pratiche culturali o religiose (abbigliamento o alimentazione) con possibilità di osservare le diverse festività religiose;
7. garantire le pari opportunità e il lavoro dei giovani, garantendo una distribuzione delle mansioni operative e di direzione del personale tra dipendenti di genere diverso ed età diversa;
8. pianificare attività di formazione del personale;
9. adottare strumenti di welfare aziendale per il personale (spese mediche, congedi parentali, prestiti);
10. adottare iniziative volte a favorire buone relazioni con la comunità locale.



LA NOSTRA IDENTITA'

LA PRODUZIONE

La Cantina Sociale di Quistello, con un impegno costante verso la qualità e il rispetto dell'ambiente, accoglie le uve provenienti dai suoi Soci conferenti che soddisfano i rigidi standard stabiliti dal Disciplinare di Produzione, nonché gli elevati requisiti dello Standard Equalitas. Mediante la sottoscrizione dell'accordo di filiera, del Documento Etico e della Politica della Sostenibilità della Cantina, i Soci conferenti si impegnano a rispettare i principi di sostenibilità e responsabilità sociale, garantendo un approccio etico e trasparente in tutte le fasi della produzione vinicola. In conformità con le disposizioni igienico-sanitarie previste dalla Legge, la Cantina Sociale assicura il rispetto delle normative in materia di qualità e sicurezza alimentare. Attraverso un'attenta selezione delle uve e l'applicazione di pratiche agricole sostenibili, la Cantina produce una vasta gamma di vini riflettendo l'autenticità del territorio e l'impegno verso l'eccellenza enologica:

- Vini bianchi:
 - Vino Bianco
 - IGP Bianco di Quistello
 - IGP Bianco della Provincia di Mantova IGP
- Vini rossi:
 - Vino Rosso
 - IGP Rosso di Quistello
 - IGP Rosso Lambrusco della Provincia di Mantova
 - DOP Lambrusco Mantovano Rosso
- Vini rosati:
 - Vino Rosato
 - IGP Rosato di Quistello
 - IGP Rosato Lambrusco della Provincia di Mantova

DOP Lambrusco Mantovano Rosato

Le varietà di uva maggiormente incentivate sono:

- 1 - Ancellotta e Chardonnay
- 2 - Lambrusco Grappello Ruberti e Lambrusco Salamino

ANNO DI FONDAZIONE:..... 1928

N. SOCI CONFERENTI nel 2024:.....87

Q. TA' MEDIA DI UVE CONFERITE:q.li 30.644

SUPERFICIE VITATA: ettari 230,00

- Uve Lambrusco:..... ettari 210,00

- Uve bianche: ettari 20,00

BOTTIGLIE PRODOTTE ALL'ANNO: 400.000



VIN COT
DI QUISTELLO



GRAPPA
QUISTELLO
1928



LA RICERCA DELL'INFINITO
IGP Quistello Rosso Lambrusco



IL SOGNO DEL DUCA
IGP Quistello Rosso Lambrusco



GRAZIE DEI FIOR...
IGP Quistello Rosato Lambrusco



1.6 ARMONIA
Spumante di Qualità



80 VENDEMMIE ROSSO
IGP Quistello Rosso
Lambrusco



80 VENDEMMIE ROSATO
IGP Quistello Rosato
Lambrusco



GRAN ROSSO DEL VICARIATO
DI QUISTELLO
IGP Quistello Rosso
Lambrusco



GRAN BIANCO
DI QUISTELLO
IGP Quistello Bianco



DOLCE DEL VICARIATO
DI QUISTELLO
IGP Quistello Bianco



FOLLIA ROSSO
Vino Rosso, amabile



LAMBRUSCO
MANTOVANO
ROSSO
Lambrusco
Mantovano DOP
Rosso



LAMBRUSCO
MANTOVANO
ROSSISSIMO
Lambrusco
Mantovano DOP
Rosso



LAMBRUSCO
MANTOVANO
ROSATO
Lambrusco
Mantovano DOP
Bianco



BIANCO
DI QUISTELLO
IGP Quistello Bianco



FOLLIA BIANCO
Vino Bianco, amabile

IL CONFERIMENTO DELLE UVE

Le date di raccolta vendemmiale o conferimento vengono stabilite sulla base di parametri chimico-fisici e/o sensoriali volti alla definizione della maturità analitica e/o fenolica e/o aromatica e tenendo conto delle caratteristiche delle uve. La Cantina programma un calendario stagionale di conferimento sulla base degli indici di maturazione rilevati dal tecnico di campagna. Le operazioni di “diraspa-pigiatura” sono gestite per varietà di uva. La Cantina programma il conferimento varietale attraverso il calendario stagionale di conferimento.

Per ogni conferimento si considera:

- Peso
- Varietà
- Grado zuccherino
- Stato di sanità

Durante il 2021 la Cantina ha avviato la prima fase di certificazione (Modulo Organizzazione sostenibile “OS”) coinvolgendo i Soci conferenti solo nella gestione e conduzione dei vigneti. Dal 2022 la Cantina ha ulteriormente coinvolto i Soci riguardo la conformità ai punti dello Standard Equalitas, mirando a ottenere la prestigiosa certificazione di Prodotto sostenibile "PS" per l'intera gamma dei propri prodotti. Questo impegno condiviso con i Soci riflette la determinazione della Cantina nel perseguire elevati standard di sostenibilità e qualità con l'uso di pratiche agricole responsabili e di una produzione vinicola etica e rispettosa dell'ambiente.



ANALISI DELLA MATERIALITA'

Nell'esercitare le proprie attività la Cantina interagisce con il contesto organizzativo, economico, ambientale, socio-economico. Le interazioni con gli stakeholder interni o esterni sono quindi continue e costanti anche attraverso l'analisi dei questionari destinati ai dipendenti e quelli destinati alla collettività di interesse.



Lo scopo di questa analisi è quello di esaminare qualitativamente e quantitativamente l'impatto dell'azienda sulla dimensione ambientale e sociale, coinvolgendo e creando un engagement con i suoi stakeholder.

Sono state effettuate interviste alla Direzione Aziendale al fine di indagare i principali elementi della propria attività, stabilire l'interesse per i temi di sostenibilità e identificare progetti ed iniziative rilevanti da poter essere oggetto di rendicontazione specifica.

Le tematiche materiali risultate maggiormente rilevanti sono state:

- **La riduzione degli impatti derivati dall'utilizzo di risorse** → la Cantina ha deciso di acquistare energia elettrica 100% green solo derivante da fonti rinnovabili



- **Produzione di energia rinnovabile** → Durante l'anno la Cantina ha partecipato e vinto un bando per l'installazione di pannelli fotovoltaici. Le attività sono iniziate a fine 2024 e termineranno circa a giugno 2025.



- **Il riciclaggio e riutilizzo di materiali** → la Cantina da anni applica dei costi cauzionali ai clienti per incentivare il riutilizzo delle bottiglie/damigiane, cartone e cassette porta bottiglie



- **Impatto ambientale derivante dal trasporto** → la Cantina cerca di organizzare i trasporti per il servizio della consegna a domicilio, studiando piani di carico ottimali per sfruttare al meglio la portata massima del furgone e per rifornire più clienti nello stesso territorio.



GOVERNANCE

La Cantina Sociale Cooperativa di Quistello adotta un modello di governance ispirato ai principi della mutualità, della trasparenza e della partecipazione democratica dei soci. La struttura organizzativa è definita dallo Statuto vigente e si articola in due principali organi: l'Assemblea dei Soci e il Consiglio di Amministrazione.

L'Assemblea dei Soci rappresenta l'organo sovrano della cooperativa e garantisce la partecipazione attiva di tutti gli associati, ciascuno dei quali dispone di un voto, indipendentemente dalla quota detenuta. L'assemblea è convocata almeno una volta l'anno per l'approvazione del bilancio e può deliberare su tutte le materie di competenza, incluse le modifiche statutarie, l'elezione degli amministratori e le decisioni strategiche.

Il Presidente del Consiglio di Amministrazione rappresenta legalmente la cooperativa, sia nei rapporti con terzi sia in sede giudiziaria, e può conferire procure specifiche in base alle necessità operative

Il Consiglio di Amministrazione, composto da tredici membri eletti dall'assemblea, ha un mandato triennale ed è responsabile della gestione ordinaria e straordinaria della cooperativa. La maggioranza dei consiglieri deve essere scelta tra i soci cooperatori, garantendo così un forte legame con la base sociale. Il consiglio può delegare alcune funzioni a un comitato esecutivo o a singoli consiglieri, ma conserva la responsabilità delle decisioni fondamentali, inclusa l'ammissione o l'esclusione dei soci.

L'organigramma della Cantina di Quistello rappresenta in modo chiaro la distribuzione delle responsabilità e delle funzioni operative



ORGANIGRAMMA NOMINALE

ADDETTI PREVENZIONE INCENDI

D EVACUAZIONE

LUCA BROVINI
ANDREA CAMPI

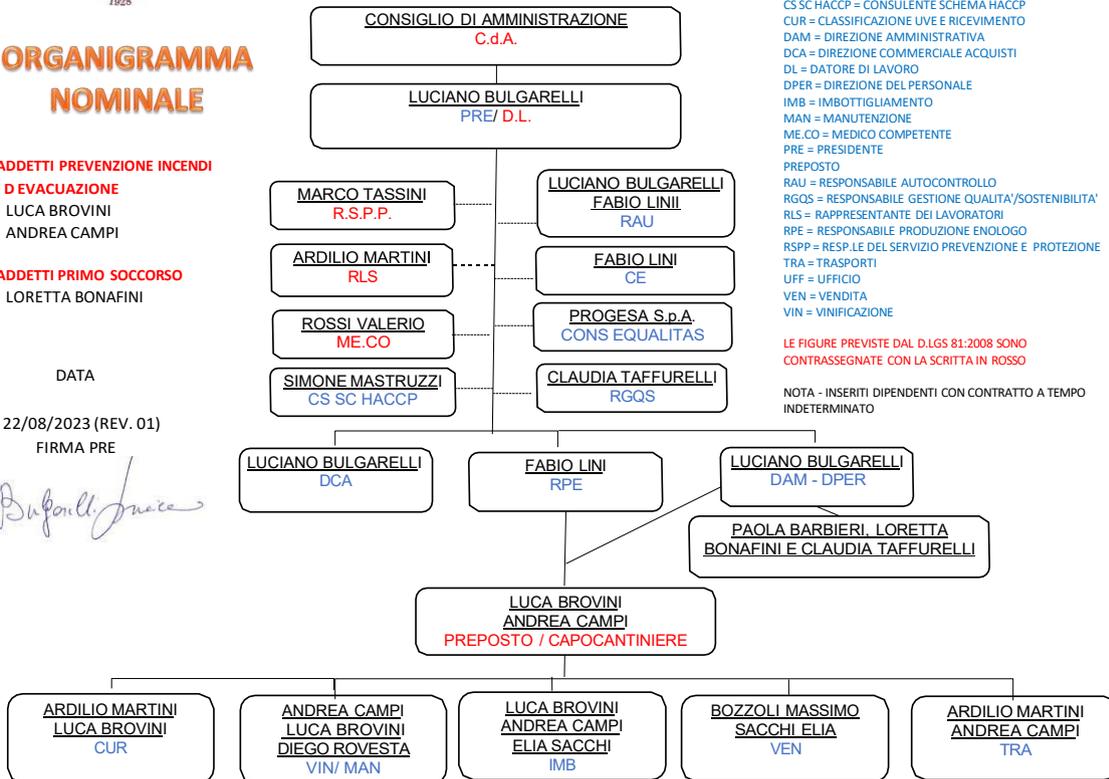
ADDETTI PRIMO SOCCORSO

LORETTA BONAFINI

DATA

22/08/2023 (REV. 01)

FIRMA PRE



LEGENDA:

CAPOCANTINIERE
CdA = CONSIGLIO DI AMMIN. (ALTA DIREZIONE)
CE = CONSULENTE ENOLOGICO
CONS EQUALITAS = CONSULENTI EQUALITAS
CS SC HACCP = CONSULENTE SCHEMA HACCP
CUR = CLASSIFICAZIONE UVE E RICEVIMENTO
DAM = DIREZIONE AMMINISTRATIVA
DCA = DIREZIONE COMMERCIALE ACQUISTI
DL = DATORE DI LAVORO
DPER = DIREZIONE DEL PERSONALE
IMB = IMBOTTIGLIAMENTO
MAN = MANUTENZIONE
ME.CO = MEDICO COMPETENTE
PRE = PRESIDENTE
PREPOSTO
RAU = RESPONSABILE AUTOCONTROLLO
RGQS = RESPONSABILE GESTIONE QUALITA'/SOSTENIBILITA'
RLS = RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI
RPE = RESPONSABILE PRODUZIONE ENOLOGO
RSP - RESP.LE DEL SERVIZIO PREVENZIONE E PROTEZIONE
TRA = TRASPORTI
UFF = UFFICIO
VEN = VENDITA
VIN = VINIFICAZIONE

LE FIGURE PREVISTE DAL D.LGS 81:2008 SONO
CONTRASSEGNAE CON LA SCRITTA IN ROSSO

NOTA - INSERITI DIPENDENTI CON CONTRATTO A TEMPO
INDETERMINATO

Nel 2024, la Cantina di Quistello ha confermato la propria struttura cooperativa come elemento distintivo di solidità e prossimità territoriale, grazie al contributo di 89 operatori di filiera, dei quali 88 hanno dichiarato superfici vitate attive. La superficie media per socio si attesta a circa 5,24 ettari, con una forte variabilità dimensionale: si passa da piccoli viticoltori con meno di 1 ettaro a realtà aziendali più strutturate, che raggiungono anche oltre 22 ettari vitati. Questa composizione eterogenea conferma la pluralità e la resilienza del sistema cooperativo, in grado di integrare esperienze diverse all'interno di una filiera comune, basata su valori

condivisi di mutualità, responsabilità ambientale e qualità produttiva. Il radicamento locale dei conferenti, distribuiti principalmente nei comuni del territorio mantovano, facilita la tracciabilità delle uve e il controllo delle pratiche agricole.

INDICATORI DEL PILASTRO ECONOMICO

Nel corso del 2024, la Cantina di Quistello ha continuato a monitorare e analizzare i principali indicatori legati ai tre pilastri della sostenibilità: Economico, Sociale e Ambientale.

L'analisi dei dati conferma l'efficacia delle strategie attuate in anni recenti, in particolare nella diversificazione dei canali di vendita e nell'equilibrata combinazione tra vendita al dettaglio e all'ingrosso. Questa impostazione si è rivelata determinante per garantire stabilità in uno scenario commerciale ancora caratterizzato da incertezza e variabilità. Dati aziendali relativi all'anno evidenziano un leggero calo del fatturato rispetto al 2023, passando da 2,37 milioni di euro a circa 2,13 milioni euro. Questo risultato, seppur contenuto, riflette le difficoltà riscontrate in alcuni mercati e canali distributivi, in parte legate all'assestamento post-pandemico e alla crescente competizione sul mercato vinicolo.

Nonostante ciò, l'orientamento strategico verso la vendita diretta al consumatore finale, rafforzato da servizi di consegna efficaci e da un presidio costante del territorio, si conferma una scelta lungimirante. La quota di fatturato derivante dalla vendita al dettaglio si mantiene stabile, attestandosi intorno al 46,53% del totale, con un incasso complessivo pari a 989.523,98 euro. In particolare, la vendita in bottiglia ha raggiunto oltre 2.500 ettolitri, segnalando una buona tenuta del canale diretto, soprattutto in ambito locale.

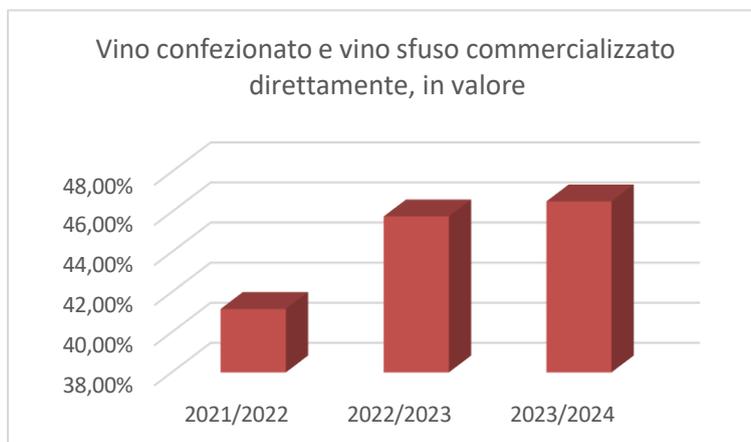
Tale approccio non solo consolida i legami con la clientela, ma offre anche un maggiore controllo sulla distribuzione e una flessibilità superiore nell'adattarsi alle mutevoli dinamiche di mercato. Inoltre, favorisce la

promozione del brand e accresce la visibilità sul territorio, facilitando una connessione diretta e autentica con gli acquirenti.

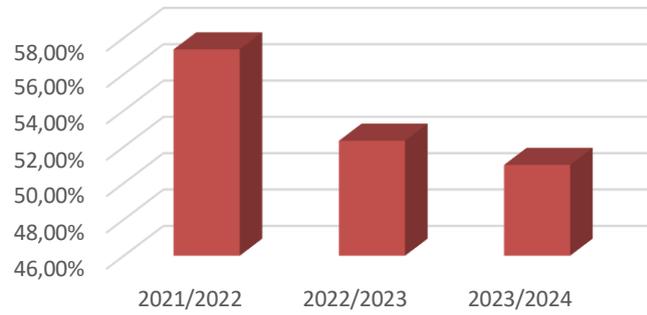
La componente all'ingrosso, che rappresenta comunque la parte prevalente in termini di volumi (oltre 25.000 ettolitri), ha contribuito a mantenere livelli soddisfacenti di marginalità e continuità di esercizio.

Il fatturato è stato distinto in due macro-aggregazioni: quella dei vini venduti confezionati e sfusi al dettaglio e quella dei vini ceduti all'ingrosso; il loro raffronto nelle due annualità in questione trova rappresentazione nelle seguenti percentuali e grafici:

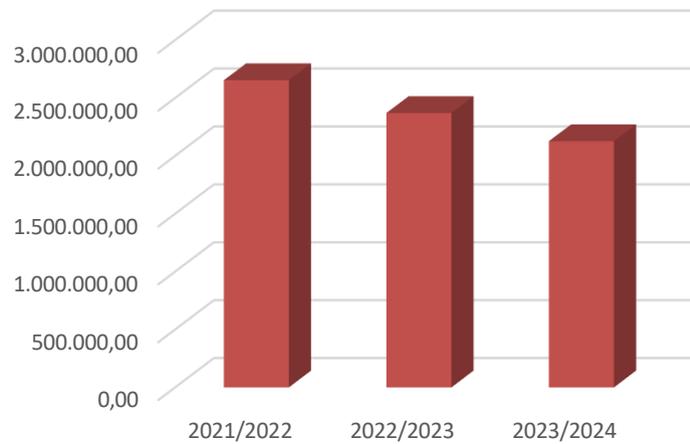
	2022	2023	2024
Vino confezionato e vino sfuso commercializzato direttamente, in valore	41,16%	45,78%	46,53%
Vino ceduto a terzi all'ingrosso, in valore	57,36%	52,33%	51,00%
Fatturato complessivo	2.653.288,79	2.369.947,96	2.126.779,16



Vino ceduti a terzi all'ingrosso, in valore



Fatturato complessivo



La Cantina e tutti i suoi Soci si ritengono soddisfatti dell'andamento economico attuale, specialmente considerando gli ultimi anni segnati dalla pandemia, i quali hanno influito significativamente su diversi settori, ma non hanno compromesso il successo e la solidità finanziaria della nostra attività. La scelta della Cantina di prediligere la vendita al consumatore privato, al canale HORECA nonché alla piccola distribuzione, si è dimostrata una scelta vincente che ha permesso di non perdere alte percentuali di fatturato. A livello nazionale, la vendemmia 2024 ha segnato una ripresa rispetto all'annata precedente, con una produzione stimata di 41 milioni di ettolitri, in aumento del 7% rispetto al 2023. Tuttavia, questo dato rimane inferiore del 12,8% rispetto alla media produttiva dell'ultimo quinquennio, evidenziando le difficoltà persistenti nel settore vitivinicolo italiano” (Fonte: Osservatorio UIV-Unione italiana vini e Ismea-Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare). In ogni caso, i dati registrati, si trovano abbastanza in linea con gli obiettivi previsti dalla Direzione.



INDICATORI DEL PILASTRO SOCIALE

I dati relativi al pilastro Sociale per il triennio risultano pressoché allineati e costanti. La Cantina risulta essere comunque una realtà fatta di dipendenti storici; nel 2022, causa pensionamenti, il turnover ha subito un leggero incremento rispetto all'anno precedente; nel 2023 il turnover è tornato ai livelli del primo anno di rendicontazione mentre nel 2024 è sceso allo zero.

Dall'esame approfondito dei questionari compilati dai dipendenti per valutare il loro "benessere", emerge un quadro estremamente positivo e gratificante. Non vi sono tracce di segnalazioni negative o situazioni di disagio. Tale constatazione rassicurante è ampiamente condivisa dalla Direzione e da tutti i Soci dell'azienda, i quali attribuiscono grande importanza al rapporto umano e al benessere dei propri collaboratori. Questo impegno si traduce concretamente nell'assicurare un ambiente lavorativo sicuro, accogliente e conforme alle normative vigenti, dove i dipendenti possano operare con serenità e soddisfazione, garantendo così un clima di lavoro armonioso e produttivo.

Inoltre, la tutela della salute e della sicurezza sul lavoro rappresenta un valore fondamentale per la Cantina Sociale di Quistello, che si impegna quotidianamente per garantire un ambiente lavorativo sicuro, salubre e rispettoso della persona. I risultati ottenuti sono chiari e significativi: per il terzo anno consecutivo (2022, 2023 e 2024), non si sono registrati infortuni sul lavoro tra i dipendenti della Cantina. Questo dato è la conferma tangibile dell'efficacia delle misure adottate in termini di sorveglianza dei rischi, gestione delle emergenze, aggiornamento costante della formazione e adozione di dispositivi di protezione individuale adeguati. Inoltre, il coinvolgimento attivo del personale nella segnalazione di situazioni potenzialmente critiche e il monitoraggio costante delle condizioni operative hanno contribuito a mantenere elevati standard di sicurezza. Il sistema adottato, improntato alla trasparenza e al miglioramento continuo, garantisce un controllo regolare dei processi, anche grazie alla collaborazione con enti e professionisti esterni qualificati.

Nel corso del 2024 sono state erogate complessivamente **48 ore di formazione**, in aumento rispetto agli anni precedenti (37 nel 2023 e 13 nel 2022). Questo dato riflette l'impegno crescente dell'azienda nell'investire sulla professionalizzazione del personale, con particolare attenzione alla sicurezza sul lavoro, all'aggiornamento tecnico e alla sensibilizzazione sui temi della sostenibilità. L'incremento costante delle ore pro-capite dimostra una gestione attenta e strategica delle risorse umane, volta a garantire un ambiente lavorativo aggiornato, consapevole e resiliente.

Per quanto riguarda la diversità di genere e l'inclusione generazionale, il personale della Cantina presenta una composizione stabile ma rappresentativa. A fine 2024, risultano impiegate 3 donne e 6 uomini, tutti con contratto a tempo indeterminato. Sebbene non vi siano state nuove assunzioni femminili nel triennio, la presenza femminile si mantiene costante e, per la prima volta nel 2024, una donna è entrata a far parte del Consiglio di Amministrazione. Un risultato significativo è anche l'ingresso, sempre nel 2024, di un giovane (18–35 anni) in posizione dirigenziale, a conferma della volontà di valorizzare il ricambio generazionale all'interno degli organi decisionali.

L'analisi dei dati rivela inoltre un ambiente inclusivo e rispettoso: nessun episodio di discriminazione o reclamo sociale è stato segnalato nel triennio, né sono stati registrati provvedimenti disciplinari. Questi indicatori confermano l'efficacia delle politiche adottate in materia di benessere organizzativo, dialogo interno e rispetto delle persone.

DATI	2022	2023	2024
n° dipendenti coperti da accordi di contrattazione collettiva	10	9	9
n° dipendenti totale/medio annuo	10	9	9
n° dipendenti entrati all'anno	3	1	0
n° dipendenti usciti all'anno	3	1	0
n° dipendenti all'inizio dell'anno	9	9	9
n° dipendenti giovani entrati nell'anno (età fra 18 e 35 anni)	0	2	2
n° dipendenti donna entrati nell'anno	0	0	0
n° dipendenti donna < 30 anni	0	0	0
n° dipendenti donna > 30 anni	3	3	3
n° dipendenti uomo < 30 anni	3	1	1
n° dipendenti uomo > 30 anni	4	5	5
n° episodi discriminazione	0	0	0
n° reclami/segnalazioni sociali ricevute	0	0	0
n° NC aperte per reclami/segnalazioni sociali	0	0	0
n° AC/AP attuate per reclami/segnalazioni sociali	0	0	0
n° AC/AP attuate e concluse per reclami/segnalazioni sociali	0	0	0
n° azioni/provvedimenti disciplinari applicati	0	0	0
n° ore formazione annue	13	37	48
n° totale membri del CDA	13	13	13
n° donne ruoli dirigenziali	0	0	1
n° giovani in ruoli dirigenziali (età fra 18 e 35 anni)	0	0	1
Tasso di assenteismo (assenze totali giorni / giorni totali di lavoro) *100	14,15%	15,88%	21,46%
n. di infortuni registrabili	0	0	0
N° giorni presi per congedo parentale	0	0	0
n° dipendenti donna TI	3	3	3
n° dipendenti uomo TI	7	6	6

INDICATORI	2022	2023	2024
rapporto stipendio base uomo-donna (gender GAP)	10%	12%	18%
% giovani entrati nell'anno (fatto 100 il totale dei nuovi assunti TI)	0%	66%	66%
% dipendenti entrati nell'anno (fatto 100 il tot medio degli TI negli anni)	0%	33%	0%
% dipendenti coperti da accordi di contrattazione collettiva	100%	100%	100%
% dipendenti donna	30%	33%	33%
% dipendenti donna < 35 anni (fatto 100 il totale delle donne TI)	0%	0%	0%
% dipendenti donna > 35 anni	100%	100%	100%
% dipendenti uomo	70%	67%	67%
% dipendenti uomo < 35 anni (fatto 100 il totale degli uomini assunti TI)	43%	33%	33%
% dipendenti uomo > 35 anni	57%	67%	67%
tasso di turnover complessivo	60%	22%	0%
tasso di turnover negativo	33%	11%	0%
tasso di turnover positivo	33%	11%	0%
n° ore formazione pro-capite	1,3	4,1	5,3

1. Rapporto di genere e di età rispetto alla totalità dell'organico

Al 31 dicembre 2024, la Cantina conta 9 dipendenti, di cui il 33,3% donne e il 66,7% uomini. L'età media complessiva si attesta intorno ai 51 anni, con un bilanciamento tra lavoratori maturi e under 50, anche in virtù di una bassa rotazione del personale.

2. Rapporto di genere e di età per ciascuna categoria professionale

- Impiegati: 100% donne
- Operai: 100% uomini
- Dirigenti: 1 membro, giovane (under 35) e di genere maschile

Questo dato riflette una forte verticalizzazione storica, oggi in via di riequilibrio con l'inserimento di una figura femminile nel Consiglio di Amministrazione e con prospettive future di maggiore diversificazione professionale.

3. Differenza retributiva di genere per medesimo livello di inquadramento

L'analisi delle retribuzioni evidenzia un divario retributivo contenuto nei ruoli impiegatizi tra donne e uomini con medesimo livello contrattuale (3/A): la retribuzione media annua delle donne si attesta su valori comparabili a quella dei colleghi maschi. Per i livelli operai (livelli 4 e 6), si registra invece una prevalenza maschile, rendendo non comparabili direttamente le medie per genere.

4. Assunzioni di giovani (<36 anni) e donne negli ultimi 5 anni

Dall'analisi dello storico assunzioni (2020–2024) emerge che non sono stati assunti giovani under 36 né donne in questo periodo. La composizione stabile dell'organico, la natura stagionale di alcune attività e il ricorso a contratti di durata breve non hanno consentito l'ingresso strutturato di nuove figure femminili o giovanili. Resta obiettivo della Direzione invertire questa tendenza nei prossimi esercizi.

5. Tasso di rinuncia al lavoro o demansionamento a seguito di maternità o paternità

Non risultano nel triennio casi di rinuncia, dimissioni volontarie o richieste di demansionamento legati a motivazioni familiari o genitoriali. Questo dato evidenzia un contesto lavorativo stabile e rispettoso degli equilibri personali dei dipendenti.

6. Utilizzo dei congedi parentali rapportato al genere

Nel periodo 2022–2024 non sono stati utilizzati congedi parentali da parte di alcun dipendente, né uomo né donna. L'assenza di nuove nascite tra il personale nel periodo considerato giustifica il dato

L'appartenenza e la valorizzazione del territorio circostante sono parte fondamentale degli intenti della Cantina.

La nostra strategia di comunicazione e promozione si è sempre basata sull'apertura verso la clientela esistente, acquisita e potenziale. Ci impegniamo a offrire esperienze tangibili, mettendoci a disposizione per:

- Condurre visite guidate

- Organizzare degustazioni tecniche
- Accogliere gruppi sia scolastici che di appassionati
- Partecipare ad iniziative come "Cantine Aperte"
- Eventi aziendali di promozione

Questo impegno è stato per noi un investimento culturale e i risultati si riflettono concretamente in acquisti diretti e indiretti, fidelizzazione della clientela e formazione sia dei nostri acquirenti che degli operatori del settore.

INDICATORI DEL PILASTRO AMBIENTALE

Il denominatore comune per il calcolo degli indicatori ambientali è rappresentato dai quintali di uva conferita nelle tre annualità oggetto di confronto.

INDICATORI AMBIENTALI di ORGANIZZAZIONE				
INDICATORI DI PRESTAZIONE	U.M.	2022	2023	2024
CONSUMI ENERGETICI				
Consumi di gasolio/ql di uva conferita	mc/ql	0,3544	0,4527	0,4895
Consumi di energia elettrica/ql di uva conferita	kwh/ql	4,4438	4,9433	5,3450
RISORSE IDRICHE				
Acqua prelevata/ql di uva conferita	mc/ql	0,1046	0,1352	0,1537
RIFIUTI (Imballaggi di vetro)				
Rifiuti/ql di uva conferita	kg/ql	0,0594	0,0546	0,0398
MATERIALI DI CONFEZIONAMENTO (Vetro, carta)				
Materiali di confezionamento/ql di uva conferita	kg/ql	1,1062	1,6496	2,225
MATERIALI RIUTILIZZATI (Vetro)				
Vetro riutilizzato/ql di uva conferita	kg/ql	3,4900	3,7400	3,7300
DETERGENTI CONSUMATI				
Detergenti consumati/ql di uva conferita	kg/ql	0,0488	0,0498	0,486

CONSUMO ENERGETICO - Nel 2024 si è registrato un aumento dei consumi specifici di gasolio, che passano da 0,4527 mc/ql nel 2023 a 0,4895 mc/ql. Questo incremento, sebbene contenuto, suggerisce un'efficienza operativa leggermente inferiore rispetto agli anni precedenti, probabilmente influenzata da una vendemmia più frammentata e da condizioni climatiche che hanno richiesto tempi di lavorazione più lunghi. Anche i consumi elettrici hanno segnato un aumento significativo, raggiungendo 5,345 kWh/ql, rispetto ai 4,9433 kWh/ql del 2023. L'incremento è attribuibile principalmente al maggiore utilizzo di macchinari per la refrigerazione e la gestione termica del prodotto, richiesti dalle particolari condizioni climatiche del 2024.

RIFIUTI – In controtendenza rispetto agli altri indicatori, la produzione di rifiuti in vetro per unità di prodotto è diminuita sensibilmente, passando da 0,0546 kg/ql nel 2023 a 0,0398 kg/ql nel 2024. Il risultato è da attribuire a una gestione più accurata degli imballaggi, al ricorso a contenitori più leggeri o a maggiore efficienza nella raccolta differenziata

MATERIALI DI CONFEZIONAMENTO – Il valore è aumentato in modo rilevante, raggiungendo 2,225 kg/ql, rispetto a 1,6496 kg/ql nel 2023. L'incremento è connesso all'aumento della produzione destinata alla bottiglia e alla maggiore attenzione alla qualità del packaging, anche in risposta alle esigenze di mercato e valorizzazione del prodotto.

MATERIALI RIUTILIZZATI – L'indicatore mostra una sostanziale stabilità, con 3,730 kg/ql rispetto ai 3,740 kg/ql del 2023. Questo dato conferma l'impegno della Cantina nel proseguire le pratiche di riuso degli imballaggi in vetro, un aspetto virtuoso che contribuisce alla riduzione dell'impatto ambientale complessivo

I dati di seguito riportati sono stati calcolati attraverso l'elaborazione dei "Registri dei Trattamenti" consegnati a tutti i soci durante la riunione tecnica che si tiene in primavera ovvero prima di iniziare i trattamenti sui vigneti.

INDICATORI AMBIENTALI di FILIERA				
INDICATORI DI PRESTAZIONE	U.M.	2022	2023	2024
Consumi di carburante mezzi agricoli/ql di uva conferita	lt/ql	0,4334	0,7482	1,1575
Consumi di energia elettrica/ql di uva conferita	kwh/ql	0,2320	0,2784	0,3032
Acqua prelevata da pozzo per le diluizioni/ql di uva conferita	mc/ql	1,2754	1,1894	1,0106
Rifiuti/ql di uva conferita	kg/ql	0,0192	0,1045	0,1244
Fertilizzanti/ql uva conferita	kg/ql	0,1934	0,1794	0,1630
Pesticidi+fungicidi/ql di uva conferita	kg/ql	0,1567	0,1854	0,2270

CONSUMI ENERGETICI – Il consumo specifico di carburante è aumentato in modo significativo nel 2024, raggiungendo 1,1575 litri/ql, rispetto agli 0,7482 litri/ql del 2023. Questo incremento è dovuto a fattori esterni quali condizioni meteorologiche più instabili, che hanno richiesto un maggior numero di passaggi in campo per trattamenti o lavorazioni del terreno. L'aumento impone una riflessione sulla necessità di ottimizzare le pratiche agronomiche e favorire, dove possibile, il ricorso a mezzi agricoli più efficienti o a basse emissioni. Il dato 2024 si

attesta a 0,3032 kWh/ql, in crescita rispetto ai 0,2784 kWh/ql del 2023. Anche se l'aumento è moderato, esso riflette un impiego crescente di tecnologie che includono sistemi di irrigazione alimentati elettricamente.

RISORSE IDRICHE - L'indicatore ha mostrato un miglioramento nel 2024, scendendo a 1,0106 mc/ql, contro 1,1894 mc/ql dell'anno precedente. Questo andamento positivo suggerisce un utilizzo più razionale delle risorse idriche legato all'adozione di pratiche agronomiche più sostenibili.

UTILIZZO DEI FERTILIZZANTI: I dati mostrano un calo continuo nell'uso di fertilizzanti, con 0,1630 kg/ql nel 2024, in riduzione rispetto a 0,1794 kg/ql nel 2023. Questa tendenza evidenzia un progresso significativo verso una nutrizione più equilibrata e sostenibile della vite supportata da analisi del suolo più accurate e dosaggi mirati.

UTILIZZO DI PESTICIDI/FUNGICIDI: L'indicatore ambientale in questo ambito evidenzia un peggioramento, con 0,2270 kg/ql nel 2024, in crescita rispetto ai 0,1854 kg/ql del 2023. Questa variazione indica una stagione agraria più complessa dal punto di vista fitosanitario, con necessità di maggiori trattamenti.

Tipologia coadiuvante	Somma di quantità consumata (Kg)
ACIDO CITRICO	124,3
ANTIOSSIDANTE	49,8
ATTIVANTE	60,4
BENTONITE	300
CARBONE	830
CHIARIFICANTE	322,1
ENZIMA	15
ENZIMA-EVER	40
LIEVITO	46
PVPP	20
STABILIZZANTE	500
TANNINO	94,2
VITAMINA	5
VITAMINA C-DC	5,7
Totale complessivo	2412,5

Nel corso del 2024, la Cantina Sociale di Quistello ha impiegato un totale di 2.412,5 kg di coadiuvanti enologici, distribuiti su diverse tipologie funzionali necessarie per garantire la qualità microbiologica, organolettica e la stabilità del prodotto finito. L'utilizzo di tali sostanze rientra nella gestione tecnica del processo produttivo, in conformità con le normative vigenti e con gli standard previsti dalla certificazione Equalitas.

Le sostanze maggiormente impiegate in termini quantitativi sono risultate il carbone (830 kg) e lo stabilizzante (500 kg), seguiti da chiarificanti (322,1 kg) e bentonite (300 kg). Questi coadiuvanti sono utilizzati principalmente nelle fasi di chiarifica, stabilizzazione e filtrazione dei vini, contribuendo all'eliminazione di impurità e alla conservazione delle caratteristiche organolettiche del prodotto.

Anche l'impiego di acido citrico (124,3 kg) e tannini (94,2 kg) riflette la necessità di mantenere un corretto equilibrio chimico e strutturale durante le fasi di vinificazione. La presenza di lieviti (46 kg), attivanti (60,4 kg) ed enzimi (55 kg complessivi) è riconducibile alla conduzione delle fermentazioni, svolte in modo controllato per esaltare i profili aromatici dei diversi vitigni.

Nonostante l'elevata complessità del processo produttivo, il consumo totale di coadiuvanti si mantiene entro valori coerenti con la scala produttiva della Cantina e con le pratiche enologiche sostenibili. L'azienda intende tuttavia rafforzare, a partire dai prossimi esercizi, il monitoraggio e la valutazione dei principi attivi utilizzati, favorendo — dove tecnicamente possibile — l'adozione di soluzioni alternative a minor impatto ambientale, come coadiuvanti di origine vegetale, biodegradabili o derivati da sottoprodotti di filiera

L'analisi degli indicatori effettuata nel 2023 (dati relativi al 2022) ha permesso di elaborare i calcoli relativi alle emissioni di gas serra (CFP) e all'uso dell'acqua (WFP), sia per l'attività svolta in Cantina che per quella relativa alla produzione agricola sul campo. Questi risultati saranno ora approfonditi e discussi nel contesto delle strategie aziendali volte alla sostenibilità ambientale e al miglioramento delle performance ambientali complessive.

		INDICATORI ACQUISTI SOSTENIBILI					DATA ULTIMA VALUTAZIONE 31/12/2024		Mod. EQ-55 Rev. 00	
		DATI	u.m.	2020	2021	2022	2023	2024	2024	
Dati, Indicatori di prestazione	n° fornitori qualificati		19	26	28	29	32			
	n° addetti ufficio acquisti sottoposti a formazione su acquisti sostenibili		2	2	2	2	2			
	n° totale fornitori		50	57	60	61	65			
	n° addetti ufficio acquisti		2	2	2	2	2			
	n° NC sociali/ambientali fornitori		0	0	0	0	0			
	n° AC per NC sociali/ambientali fornitori		0	0	0	0	0			
	INDICATORI									
	% fornitori sottoposti a valutazione RSI - questionario		38%	46%	47%	M	48%	M	49%	M
	% addetti ufficio acquisti sottoposti a formazione/informazione su acquisti sostenibili		100%	100%	100%	M	100%	M	100%	M
	€ investiti in sostenibilità	€/anno	13.000,00	10.000,00	20.000,00	M	26.025,00	M	20.712,00	M
OBIETTIVI: M (MANTENIMENTO); A (AUMENTO); D (DIMINUIZIONE)										

La Cantina monitora costantemente i parametri sopra-riportati, studiando ogni anno possibili investimenti atti alla riduzione degli impatti. Il triennio di riferimento ha rilevato una situazione abbastanza costante senza bruschi aumenti o diminuzioni. Il percorso di miglioramento richiede molto tempo e molti investimenti che la Cantina si propone di fare come già sopra descritto all’inizio del capitolo “Analisi di Materialità”.

Anche l’aumento delle percentuali sul controllo dei fornitori denota una maggior attenzione della Cantina verso la propria catena di fornitura. Un dato estremamente significativo è l’investimento della Cantina in sostenibilità: dal 2021 la spesa è più che raddoppiata per l’integrazione del modulo PS Equalitas e per il coinvolgimento di tutta la filiera produttiva. Inoltre, anche se non riportato nello schema di seguito, la Cantina ha deliberato la messa in posa di Pannelli Fotovoltaici per una produzione di kw 176,67

La biodiversità rappresenta uno degli elementi più preziosi per la sostenibilità dei sistemi agricoli e per la salute degli ecosistemi locali. Nell'area in cui opera la Cantina Sociale di Quistello che comprende i vigneti dei soci conferenti distribuiti nei comuni dell'Oltrepò Mantovano la biodiversità assume un ruolo centrale nella regolazione naturale dei cicli ecologici, nel controllo biologico dei parassiti, nell'impollinazione e nella conservazione della fertilità dei suoli. Questo territorio, attraversato da importanti corsi d'acqua come il fiume Secchia e caratterizzato da una struttura agricola mista, conserva ancora una buona presenza di elementi paesaggistici naturali come siepi campestri, zone umide residuali, filari alberati e boschetti ripariali.

Tali elementi non solo arricchiscono il paesaggio rurale, ma offrono habitat essenziali per molte specie di flora e fauna selvatica, contribuendo a mantenere elevati livelli di diversità biologica. In particolare, la presenza di una rete ecologica diffusa favorisce l'insediamento stabile di impollinatori (api, sirfidi, lepidotteri), uccelli insettivori e predatori naturali di insetti dannosi, riducendo la necessità di interventi chimici. La biodiversità microbica del suolo, fondamentale per la salute della vite e per l'equilibrio degli agroecosistemi, è incentivata da pratiche agricole rispettose come il minimo disturbo del terreno, la rotazione colturale nelle zone promiscue e l'inerbimento naturale o seminato tra i filari.

L'impegno della Cantina nella conservazione della biodiversità si concretizza nella promozione di pratiche agronomiche a basso impatto, come l'inerbimento dei filari, l'impiego ridotto di fitofarmaci e il ricorso a tecniche di difesa integrata. A partire dal 2026, come indicato nei propri obiettivi qualitativi, sarà inoltre avviato il monitoraggio della biodiversità in vigneto mediante metodologie basate sull'indice BF, con misurazioni della qualità biologica del suolo, dell'acqua e dell'aria su aree omogenee pedologicamente e colturali.

Queste attività si pongono in continuità con la vocazione storica del territorio, da secoli dedito a una viticoltura radicata e identitaria, e rappresentano un ulteriore passo verso una gestione sostenibile e rigenerativa del paesaggio agrari

L'analisi degli indicatori effettuata nel 2023 (dati relativi al 2022) ha permesso di elaborare i calcoli relativi alle emissioni di gas serra (CFP) e all'uso dell'acqua (WFP), sia per l'attività svolta in Cantina che per quella relativa alla produzione agricola sul campo. Questi risultati saranno ora approfonditi e discussi nel contesto delle strategie aziendali volte alla sostenibilità ambientale e al miglioramento delle performance ambientali complessive.

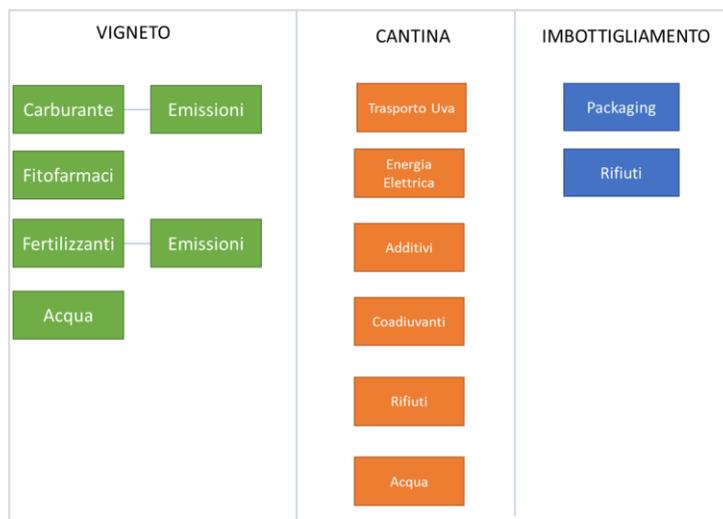
L'IMPRONTA CARBONICA (CFP)

➤ L'impronta carbonica di organizzazione

La valutazione dell'impronta di carbonio stima la quantità di gas a effetto serra rilasciata nell'intero processo produttivo del settore vitivinicolo. Tutti i gas serra vengono standardizzati in unità equivalenti di anidride carbonica (CO₂), il principale gas serra atmosferico, dando origine al concetto di "impronta di carbonio" o "Carbon Footprint". Il calcolo delle emissioni segue le linee guida stabilite dalla normativa UNI ISO 14064:2012 (impronta di carbonio aziendale). I dati vengono raccolti ed elaborati per ambiti specifici, che classificano le emissioni in base alle modalità con cui si verificano.

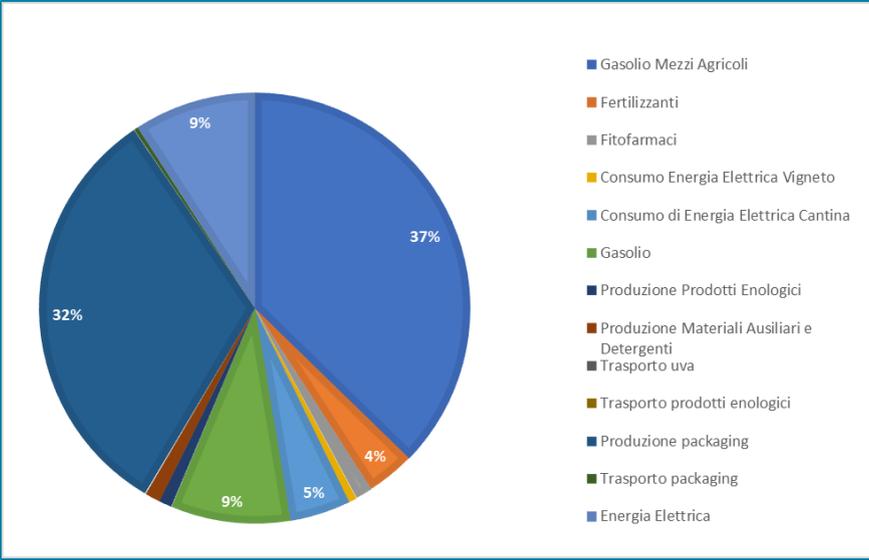
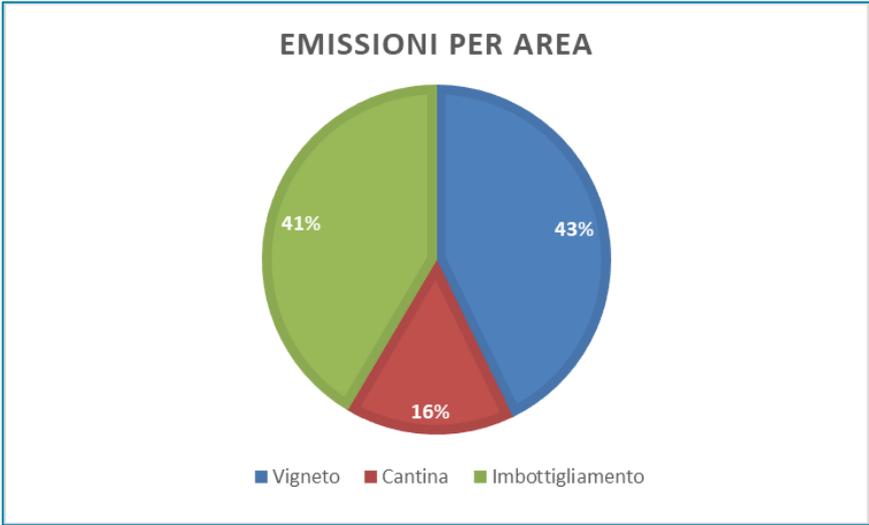
Ambito 1	Emissioni dirette, come quelle da uso di carburanti fossili
Ambito 2	Emissioni indirette relative alla fonte energetica
Ambito 3	Altre emissioni indirette, ad esempio per l'utilizzo di materie prime (vetro, cartone, ecc) durante il cui processo produttivo vengono generate emissioni.

e per settori produttivi aziendali, distinti in:



Per effettuare la valutazione dell'impronta di carbonio aziendale, vengono prese in considerazione tutte le attività svolte dall'azienda durante un periodo di un anno, analizzandone le emissioni seguendo le linee guida stabilite dallo standard Equalitas

La Cantina Sociale di Quistello ha condotto un inventario delle emissioni di gas serra (GHG) relative all'organizzazione per il periodo compreso tra il 01/01/2022 e il 31/12/2022. Di seguito sono riportati i risultati espressi in percentuale, suddivisi per le principali macroaree: vigneto, cantina ed imbottigliamento.



Analizzando i contributi dei diversi processi alle emissioni totali, si nota che il 37% è da attribuire all'uso di gasolio per i mezzi agricoli, il 32% alla produzione degli imballaggi utilizzati (bottiglie, tappi, cartoni, ecc.) e circa il 15% al consumo di energia elettrica nei tre ambiti analizzati. Tutti gli altri processi hanno dei contributi trascurabili.

Le emissioni di CO2 sono state generate principalmente dalla produzione di energia elettrica, dall'uso di gasolio e dalla produzione del packaging utilizzato dall'azienda (bottiglie, tappi, etichette, ecc.).

Si precisa che nel calcolo della Carbon Footprint sono inclusi tutti i processi produttivi upstream che contribuiscono alla produzione di elementi quali energia elettrica, carburante agricolo, imballaggi, eccetera. Di conseguenza, la maggior parte delle emissioni è generata da questi processi a monte.

NOTA MEDOLOGICA

Si segnala che per i calcoli è stato usato il software SimaPro 9.4.0.2 e la banca dati Ecoinvent v.3.8.

➤ L'impronta carbonica di prodotto

La Cantina Sociale di Quistello ha elaborato inoltre un calcolo delle emissioni di gas serra GHG anche per tutti i prodotti: i dati primari fanno riferimento al 2022 si segnala però che sono stati usati dati 2021 per il quantitativo di vino prodotto e l'uva conferita. Questo si è reso necessario poiché i dati di produzione del 2022 non erano disponibili ancora nella fase di raccolta dati. Pertanto si è considerata una produzione analoga per nel 2022.

Di seguito le emissioni totali in kg di CO2 eq. e per unità funzionale in base all'area di produzione e la tipologia di prodotto

Vino	Vigneto	Cantina	Imballaggio	Totale
Vini Rosso, Rosato e Bianco – 1 lt	0,076	0,028	0,324	0,428
Vini DOP – Rosso, Rosato e Rossissimo - 0,750 lt	0,076	0,028	0,443	0,547
Spumante di Qualità - 0,750 lt	0,076	0,028	0,774	0,878
Vini IGP – Quistello bianco, rosso, rossissimo e rosato – 0,750 lt	0,076	0,028	0,423	0,527
Vini IGP – Bianco di Quistello – 0,750 lt	0,076	0,028	0,443	0,547
Vini IGP – Gran Bianco di Quistello – 0,750 lt	0,076	0,028	0,692	0,796
Vini IGP – Altri vini – 0,750 lt	0,076	0,028	0,693	0,797

Si segnala che non è stata fatta una distinzione tra la produzione delle diverse varietà d'uva e di vino in Cantina. I dati raccolti sono complessivi dell'intero vigneto della Cantina, pertanto si è proceduto con un'allocazione di massa per unità funzionale dell'area analizzata (Vigneto – 41.817,90 quintali d'uva prodotta; Cantina – 3.311.000 litri di vino prodotto). Le emissioni di CO2 sono state generate principalmente dalla produzione degli imballaggi e nello specifico nella produzione della bottiglia dato il peso e le dimensioni.

Si sottolinea che nel calcolo della Carbon Footprint sono inclusi tutti i processi produttivi upstream relativi alla produzione degli imballaggi, come le bottiglie. Anche se la Cantina non è direttamente coinvolta nella produzione degli imballaggi, le emissioni generate da questo processo sono considerate nel calcolo complessivo delle emissioni di carbonio dell'azienda. Questo significa che la Cantina tiene conto delle emissioni associate alla produzione di imballaggi, pur non essendo essa stessa responsabile di tali emissioni dirette.

NOTA MEDOLOGICA

Si segnala che per i calcoli è stato usato il software SimaPro 9.4.0.2 e la banca dati Ecoinvent v.3.8.

L'IMPRONTA IDRICA (WFP)

➤ L'impronta idrica di organizzazione

L'impronta idrica rappresenta lo strumento per quantificare gli impatti ambientali legati all'acqua. L'impronta idrica di un singolo, una comunità o di un'azienda, analizzata secondo l'analisi del ciclo di vita (ISO 14040:2006 e 14044:2006) e coerentemente ai criteri della norma ISO 14046:2014, stima gli impatti su vari indicatori, per descrivere nel modo più approfondito possibile gli effetti delle nostre attività. Il calcolo della Water Footprint,

secondo la ISO 14046, si basa sul concetto di studio del ciclo di vita (LCA, life cycle assessment) e prevede la quantificazione degli impatti e dei consumi relativi sia all'acqua direttamente utilizzata per produrre il prodotto in oggetto, sia ai consumi e inquinamenti indiretti derivanti cioè dalla produzione delle materie prime e input utilizzati per la produzione del prodotto in studio. A partire dalle indicazioni dello Standard Equalitas saranno raccolti i dati relativi alle attività di vigneto, Cantina e imbottigliamento/confezionamento saranno stimati gli effetti sulla disponibilità di acqua del territorio, sull'eutrofizzazione, l'acidificazione e sulla possibile tossicità verso l'uomo e l'ambiente.

Categoria di impatto	Metodo di valutazione	Unità di misura
Water Scarcity	Pfister et al. (2009)	m ₃ eq
Acquatic Acidification	Impact 2002+	kg SO ₂ eq
Aquatic Ecotoxicity	Usetox	CTUe
Human Toxicity	Usetox	CTUh
Acquatic Eutrophication	Recipe	kgPeq

La Cantina di Quistello ha reso conto in modo dettagliato dei suoi consumi idrici, attraverso un'analisi accurata che include il calcolo della waterfootprint (WFP). Questo approccio consente di valutare con precisione l'impatto ambientale derivante dall'utilizzo delle risorse idriche nel processo produttivo dell'azienda, fornendo dati utili per implementare strategie volte alla sostenibilità idrica e al risparmio delle risorse naturali. Tale rendicontazione dimostra l'impegno della Cantina di Quistello verso una gestione responsabile delle risorse e conferma il suo ruolo attivo nella tutela dell'ambiente e nella promozione di pratiche aziendali sostenibili. Di seguito vengono elencati i dati da inventario principali e la suddivisione per ambito:

- *Area Vigneto*

Impact category	Unit	Totale	Total/1 q uva
Water Scarcity Index	m3	506,72	0,0121
Aquatic acidification	kg SO2 eq	2.160,46	0,05166
Freshwater eutrophication	kg P eq	94,24	0,00225
Human toxicity, cancer	CTUh	1,47E-05	3,50E-09
Human toxicity, non cancer	CTUh	2,20E-06	5,26E-11
Ecotoxicity	CTUe	11.958,55	0,286

- *Area Cantina*

Impact category	Unità	Totale	Impatto per 1 l vino
Water Scarcity Index	m3	1.782,01	0,0005
Aquatic acidification	kg SO2 eq	685,62	0,00021
Freshwater eutrophication	kg P eq	27,90	0,00001
Human toxicity, cancer	CTUh	3,70E-06	1,12E-12
Human toxicity, non cancer	CTUh	3,85E-06	1,16E-12
Ecotoxicity	CTUe	16.185,49	0,005

- *Area imbottigliamento*

Impact category	Unità	Totale	Impatto per bottiglia da 0,75
Water Scarcity Index	m3	508,74	0,0012
Aquatic acidification	kg SO2 eq	1.758,48	0,00419
Freshwater eutrophication	kg P eq	48,11	0,00012
Human toxicity, cancer	CTUh	1,56E-05	3,70E-11
Human toxicity, non cancer	CTUh	1,51E-06	3,59E-12
Ecotoxicity	CTUe	5.385,94	0,013

Dall'analisi dei Water Footprint emerge che per quanto riguarda l'indice di scarsità idrica (consumo di acqua), questa è principalmente influenzata dai prelievi diretti di acqua. Gli indicatori di qualità delle acque (acidificazione, eutrofizzazione ed ecotossicità) mostrano che le fasi di produzione del packaging, il consumo di energia elettrica e l'uso di gasolio hanno un ruolo significativo.

Si sottolinea che come per la Carbon Footprint, anche per il calcolo della Water footprint sono inclusi tutti i processi produttivi upstream relativi alla produzione di energia elettrica, dei carburanti e degli imballaggi. Anche se la Cantina non è direttamente coinvolta nella produzione di tali elementi, i consumi idrici generati da questi processi sono considerati nel calcolo complessivo del consumo idrico di risorse idriche.

➤ L'impronta idrica di prodotto

La Cantina Sociale di Quistello ha elaborato inoltre un calcolo dei consumi idrici anche per tutti i prodotti: i dati primari fanno riferimento al 2022, i risultati presentati per l'unità di riferimento di 1 bottiglia da 0,75 lt.

Vino	WSI (m3)	Aquatic Acidification (kg SO2 eq.)	Freshwater Eutrophication (kg P eq.)	Human Toxicity, Cancer (CTUh)	Human Toxicity, Non Cancer (CTUh)	Ecotoxicity (CTUe)
Vini Rosso, Rosato e Bianco – 1 lt	0,00119	0,00337	0,000106	2,99E-11	4,65E-12	0,0355
Vini DOP – Rosso, Rosato e Rossissimo - 0,750 lt	0,00143	0,00432	0,000131	3,97E-11	5,62E-12	0,0377
Spumante di Qualità - 0,750 lt	0,00168	0,00714	0,000187	6,32E-11	8,03E-12	0,0391
Vini IGP – Quistello bianco, rosso, rossissimo e rosato – 0,750 lt	0,00128	0,00422	0,000123	3,72E-11	5,40E-12	0,0364
Vini IGP – Bianco di Quistello – 0,750 lt	0,00143	0,00432	0,000131	3,97E-11	5,62E-12	0,0377
Vini IGP – Gran Bianco di Quistello – 0,750 lt	0,00162	0,00644	0,000173	5,74E-11	7,44E-12	0,0388
Vini IGP – Altri vini – 0,750 lt	0,00164	0,00645	0,000174	5,77E-11	7,46E-12	0,0391

Dalla valutazione sopra riportata emerge come l’Azienda attui già una gestione sostenibile per quanto riguarda l’approvvigionamento idrico e il trattamento delle acque reflue. Gli impatti più rilevanti sono infatti dovuti sostanzialmente alla produzione del packaging che non coinvolgono direttamente la cantina.

CERTIFICAZIONE EQUALITAS

Nel corso del 2021, la Cantina ha conseguito con successo la Certificazione Equalitas per il modulo OS "Organizzazione Sostenibile", dimostrando così il proprio impegno verso pratiche aziendali ecosostenibili. Tale riconoscimento è stato ulteriormente potenziato con l'integrazione del modulo PS "Prodotto Sostenibile" nella certificazione aziendale. Questa decisione strategica ha permesso alla Cantina di estendere la certificazione non solo all'organizzazione nel suo complesso, ma anche direttamente ai suoi prodotti, coinvolgendo attivamente tutti i produttori primari di uva affiliati (Soci conferenti).

Attraverso questo approccio integrato, lo standard Equalitas offre ai consumatori la garanzia di acquistare prodotti vinicoli di alta qualità, caratterizzati da un basso impatto ambientale e conformi alle normative contrattuali e alla salute e sicurezza sul lavoro. Questo processo di certificazione non solo accresce la trasparenza e la tracciabilità dei prodotti, ma contribuisce anche a valorizzare l'immagine e la credibilità dell'azienda sul mercato.

I vantaggi derivanti da questo percorso verso la sostenibilità sono molteplici e variegati. Dal punto di vista commerciale, la Cantina si posiziona in modo vantaggioso di fronte a una clientela sempre più sensibile alle tematiche ambientali, aprendo nuove opportunità di mercato sia a livello regionale, nazionale che internazionale. Inoltre, la certificazione rappresenta un importante strumento di differenziazione e competitività, consentendo all'azienda di distinguersi positivamente nella vasta offerta di prodotti vinicoli presenti sul mercato.

Parallelamente, l'adozione di standard e pratiche sostenibili implica un costante miglioramento dei processi gestionali interni, promuovendo un approccio basato sull'innovazione e sull'ottimizzazione delle risorse. Questo impegno verso l'eccellenza operativa favorisce un miglioramento continuo dei livelli di sostenibilità aziendale, consentendo alla Cantina di adattarsi in modo proattivo alle sfide ambientali e di mercato in continua evoluzione



OBIETTIVI QUALITATIVI

Oltre al conseguimento degli obiettivi quantitativi l'azienda si prefigge anche degli obiettivi qualitativi che porteranno ad un miglioramento degli indicatori ambientali, quali ad esempio quelli previsti per la biodiversità, nonché sugli indicatori Water Footprint e Carbon Footprint.

Area	Proposta miglioramento	Descrizione	Tempi
Difesa fitosanitaria integrata	Miglioramento del piano di monitoraggio fitosanitario	Aumentare la frequenza dei rilievi di campo e l'impiego di strumenti di supporto decisionale (DSS), con l'obiettivo di ridurre il numero di trattamenti e migliorare la tempestività degli interventi.	2026-2027
Gestione materiali viticoli	Vigneto	Applicazione di materiali riciclabili in vigna a favore di materiali biodegradabili. Saranno, inoltre, intensificati i controlli tesi all'abbandono della plastica lungo i percorsi aziendali e nei vigneti	Da determinare
Indicatori di sostenibilità	Calcolo dell'indice di Biodiversità	Misurare proprio livello di biodiversità nell'acqua, nell'aria e nel suolo utilizzando la metodologia BF. Vengono considerate valide le misurazioni effettuate per aree omogenee dal punto di vista pedologico e colturale, quindi non necessariamente in ciascun vigneto	2026
Comunità locale	Relazione con il territorio e la comunità locale	<ol style="list-style-type: none"> 1. Valorizzazione del brand attraverso pubblicazioni mirate sui canali di comunicazione tradizionali, sui social e con il web. 2. Adottare iniziative volte a favorire buone relazioni con i vicini e la comunità locale. In particolare, adotta un sistema atto a comunicare ai vicini ed alla comunità locale, le proprie iniziative, soprattutto in caso di realizzazione di nuove infrastrutture o modifiche alle infrastrutture esistenti. 	2025-2027
Emissione di energia e gas effetto serra	Realizzazione di pannelli fotovoltaici	Nel primo trimestre del 2024, parere positivo da parte della Regione attraverso partecipazione al bando per l'installazione, lungo tutto il tetto della cantina, di pannelli fotovoltaici per la generazione di energia rinnovabile. Il progetto sarà da portare a termine obbligatoriamente entro giugno del 2025	Giugno - 2025

NOTA METODOLOGICA

Questa è la seconda edizione del Bilancio di Sostenibilità della Cantina Sociale di Quistello. Il processo di raccolta e rendicontazione dei dati è iniziato nel 2021, anno in cui Cantina Sociale di Quistello ha deciso di aderire allo Standard Equalitas. Equalitas è una società privata costituita dai rappresentanti della filiera vitivinicola: Federdoc, Unione Italiana Vini, CSQA Certificazioni Srl, Valoritalia, 3Avino, Gambero Rosso. Lo Standard Equalitas nasce dall'esigenza di condividere - per il settore vitivinicolo - una visione ed un approccio omogeneo alla sostenibilità ed utilizza l'approccio moderno ed integrato alla sostenibilità secondo i tre pilastri: Sociale: capacità di garantire condizioni di benessere umano (i diritti umani, le pratiche di lavoro, le pratiche operative leali, tutela dei consumatori, coinvolgimento e lo sviluppo della comunità, la qualità culturale e la salubrità del prodotto e del suo gesto di consumo). Ambientale: capacità di mantenere qualità e riproducibilità delle risorse naturali Economico: capacità di generare reddito e lavoro. Lo Standard prevede l'obbligo per l'azienda di redigere il Bilancio di Sostenibilità annuale che ha lo scopo di rendicontare le attività svolte in materia di sostenibilità, gli obiettivi raggiunti ed i miglioramenti programmati, da qui è partito questo progetto.

GLI SDGS GOAL

CAPITOLO DI RIFERIMENTO	 2 FAME ZERO	 3 SALUTE E BENESSERE	 5 UGUALIANZA DI GENERE	 6 ACQUA PULITA E IGIENE	 7 ENERGIA PULITA E ACCESSIBILE	 8 LAVORO E CRESCITA ECONOMICA	 11 CITTÀ E COMUNITÀ SOSTENIBILI	 12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI	 13 AGIRE PER IL CLIMA	 14 VITA SOTT'ACQUA	 15 VITA SULLA TERRA
L'ETICA AZIENDALE											
LA PRODUZIONE											
CONFERIMENTO DELLE UVE											
INDICATORI DEL PILASTRO ECONOMICO											
INDICATORI DEL PILASTRO SOCIALE											
INDICATORI DEL PILASTRO AMBIENTALE											
IMPRONTA CARBONICA (CFP)											
IMPRONTA IDRICA (WFP)											

PERIMETRO DEL DOCUMENTO

Sono riassunte in questo documento tutte le attività eseguite da Cantina Sociale di Quistello. I dati e le informazioni qualitative e quantitative dell'ambito sociale, dell'ambito economico ed ambientale, fanno riferimento all'esercizio 2024.

LA TUA OPINIONE

Ricevere impressioni e giudizi da parte di un numero elevato di soggetti interessati al miglioramento della nostra gestione è per noi molto importante.

Invitiamo pertanto tutti i lettori a presentare osservazioni, suggerimenti e domande sia su questo Bilancio di Sostenibilità che sull'attività della Cantina Sociale di Quistello, utilizzando i seguenti riferimenti:

+39 0376 618118

info@cantinasocialequistello.it

www.cantinasocialequistello.it

Vi ringraziamo molto per averci dedicato il vostro tempo e restiamo in attesa di indicazioni da parte vostra.

Certificato n. 70341/20250725

Certificate n.

Si certifica che il sistema di gestione della sostenibilità di
We hereby certify that the sustainability management system operated by

Cantina Sociale Cooperativa di Quistello
Società Agricola Cooperativa

Via Roma, 46 - 46026 Quistello (MN)

Tipologia di azienda: E - Cantina / Imbottigliatore / Condizionatore (Trasformazione, Confezionamento)
 Unità operative / Operative units

Via Roma, 46 - 46026 Quistello (MN)

È conforme allo standard

Is in compliance with the standard

EQUALITAS – Standard SOPD

“Modulo Organizzazione Sostenibile – OS”

Rev.05 del 01/08/2024

Per le seguenti attività

For the following activities

Produzione ed imbottigliamento di mosti e vini D.O.P.* e I.G.P.* e di mosti e vini convenzionali bianchi, rosati e rossi. Controllo del processo di spumantizzazione effettuato in outsourcing.
Production and bottling of D.O.P. and I.G.P.* musts and wines, as well as conventional white, rosé, and red musts and wines. Control of the outsourced sparkling wine production process.*

**La dicitura D.O.P. e I.G.P. fa parte integrante del nome del prodotto ma non è inclusa nello scopo della presente certificazione.*

**The wording D.O.P. (P.D.O.) - I.G.P. (P.G.I.) is an integral part of the name of the product but is not included in the scope of this certification.*

Esclusioni: nessuna. Exclusions: none.

Indicatori ambientali valutati:

Environmental indicators evaluated:

Impronta carbonica aziendale (2023); Impronta idrica aziendale (2023).

Corporate carbon footprint (2023); Corporate water footprint (2023).

This certificate remains the property of: CSQA Certificazioni S.r.l., Via San Gaetano, 74 – 36016 Thiene (VI) ITALY (+39 0)445 31 30 11; www.csqa.it

Il presente certificato è soggetto al rispetto del regolamento CSQA. La validità del presente certificato è subordinata a sorveglianza periodica e rinnovo triennale.
 This certificate will satisfy the requirements established by CSQA. The validity of this certificate depends on periodic surveillance and renewal every three years.

Prima emissione: 16/07/2021
First Issue
 Emissione corrente: 25/07/2025
Current Issue
 Scadenza: 15/07/2027
Expiry Date

L'Amministratore Delegato
The Chief Executive Officer
 Dr. Pietro Renate

CSQA Certificazioni S.r.l.
 Via S. Gaetano, 74 – 36016 Thiene (VI)

Certificato n. 80508/20250725

Certificate n.

Il prodotto

The product

Prima annata certificata 2022: Vino rosso; Vino rosato; Vino bianco; IGP Quistello Rosso; IGP Quistello Rosato; IGP Quistello Bianco; Lambrusco Mantovano DOP Rosso; Lambrusco Mantovano DOP Rosato; Spumante di qualità;

*La dicitura D.O.P. e I.G.P. fa parte integrante del nome del prodotto ma non è inclusa nello scopo della presente certificazione. Venduti in bottiglie da 0,375 l, 0,75 l, 1,5 l.

*The wording D.O.P. (P.O.D.), I.G.P. (P.G.I.) is an integral part of the name of the product but is not included in the scope of this certification.

Il prodotto certificato viene identificato tramite il logo "Sustainable Wine".

The certified product is identified by the "Sustainable Wine" logo.

Cantina Sociale Cooperativa di Quistello

Società Agricola Cooperativa

Via Roma, 46 - 46026 Quistello (MN)

Tipologia di azienda: F - Azienda vitivinicola (Coltivazione, Trasformazione, Imbottigliamento)

Unità operative / *Operative units*

Via Roma, 46 - 46026 Quistello (MN)

È conforme allo standard

Is in compliance with the standard

EQUALITAS – Standard SOPD

"Modulo Prodotto Sostenibile – PS"

Rev.05 del 01/08/2024

Indicatori ambientali valutati:

Environmental indicators evaluated:

Vedasi Allegato 1 al certificato

See Annex 1 of the certificate

This certificate remains the property of: CSQA Certificazioni S.r.l., Via San Gaetano, 74 – 36016 Thiene (VI) ITALY [+39 (0)445 31 30 11; www.csqa.it]

Il presente certificato è soggetto al rispetto del regolamento CSQA. La validità del presente certificato è subordinata a sorveglianza periodica e rinnovo triennale. This certificate will satisfy the requirements established by CSQA. The validity of this certificate depends on periodic surveillance and renewal every three years.

Prima emissione: 02/01/2024
First Issue
 Emissione corrente: 25/07/2025
Current Issue
 Scadenza: 01/01/2027
Expiry Date

L'Amministratore Delegato
The Chief Executive Officer
 Dr. Pietro Bonato

CSQA Certificazioni S.r.l.
 Via S. Gaetano, 74 – 36016 Thiene (VI)