



EQUALITAS - Organizzazione Sostenibile
Anno 2024



BILANCIO DI SOSTENIBILITA'

Anno 2024

Sommario

1.0 PREMESSA3

2.0 PRESENTAZIONE DELL’AZIENDA 4

3.0 SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO.....ERRORE. IL SEGNALIBRO NON È DEFINITO.

4.0 BUONE PRATICHE AGRICOLE.....9

5.0 BUONE PRATICHE DI CANTINA E IMBOTTIGLIAMENTO10

6.0 INDICATORI DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE.....12

7.0 BUONE PRATICHE SOCIO-ECONOMICHE.....12

8.0 OBIETTIVI E PIANO.....16

Premessa

Questo documento costituisce il primo bilancio di sostenibilità redatto secondo lo standard EQUALITAS SOPD rev. 4 (modulo Organizzazione) e contiene dati ed informazioni emerse nel periodo compreso tra Gennaio e Novembre 2024. I dati finanziari sono stati ricavati invece dall'ultimo bilancio 2023 certificato al 07/05/2024.

Il progetto Equalitas è stato avviato a Giugno 2024 pertanto, con un sistema così giovane, molti Indicatori ad oggi non sono ancora disponibili. Nei prossimi anni sarà possibile rendicontare sulla sostenibilità aziendale e sui suoi prodotti. Allo stato attuale l'azienda ha già predisposto lo studio sull'impronta del carbonio ed ha acquisito la certificazione FSC per le proprie foreste.

I confini di questo report sono rappresentati dall'organizzazione "Soc. Agr. Arillo in Terrabianca SRL" nel suo complesso considerando i due siti produttivi di:

- 1) Località San Fedele a Paterno, 53017 Radda in Chianti (SI);
- 2) Località Tesoro SNC, 58024 Massa Marittima (GR) e stabilimento cantina sito nel medesimo Comune in Via dei Colatori n.14, Loc. Valpiana;

Nell'analisi qui descritta si prendono a riferimento le attività di produzione primaria derivanti dai coltivi e le attività produttive svolte nei due siti nei reparti di cantina, imbottigliamento, magazzino e negli uffici direzionali e amministrativi.

Alcuni elementi sono ancora in una fase iniziale e solo nei prossimi anni sarà possibile vedere e toccare in maniera concreta l'impatto dello standard sulla sostenibilità aziendale e sui suoi prodotti.

Il presente documento pertanto, rappresenta quanto fatto finora ma costituisce allo stesso tempo una linea programmatica di passi ulteriori che si faranno nel futuro, tenendo sempre a riferimento quanto richiesto dallo standard Equalitas.

Questo Bilancio di Sostenibilità viene utilizzato come strumento principale per la comunicazione verso l'esterno ed il coinvolgimento di tutti gli stakeholders.

PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA

Arillo in Terrabianca è la culla di un sogno che nasce e si sviluppa in Toscana su due territori diversi, straordinari e prestigiosi: il Chianti Classico e la Maremma.

Un sogno che unisce produzione vitivinicola, ristorazione, ospitalità ricettiva e agrituristica con un obiettivo ambizioso: recuperare un'identità perduta e riappropriarsi del ritmo del benessere, ricercando il legame tra i Ritmi Vitali dell'Ambiente e i Ritmi Vitali Umani, in tutte le sue possibili manifestazioni, valore di un implicito accordo tra la Vita Umana e la vita della Madre Terra.

La nostra Vision è diventare un modello replicabile di impresa che fa dell'Armonia con la Natura e dell'Eccellenza i principi ispiratori di ogni sua proposta.

Lavoriamo prestando la massima attenzione ad ottimizzare sprechi d'acqua, ricercare fonti di energia alternative e innovative, riciclare e smaltire correttamente tutti i rifiuti in un'ottica volta alla sostenibilità.

La Società Agricola Arillo SRL, è una società di capitali costituita nel 2019.

L'azienda è certificata Biologica, ai sensi del Reg.UE 848/18, dal 2023 sia per quanto riguarda il comparto di Produzione Vegetale che per la preparazione. Dall'Ottobre 2024 la Società è certificata FSC per le foreste aziendali.



...: Numeri in Breve:...

15 Ettari di Oliveti
53 Ettari di Vigneti
27 Ettari di Seminativi
130 Ettari di Boschi

LA NOSTRA POLITICA PER LA SOSTENIBILITÀ

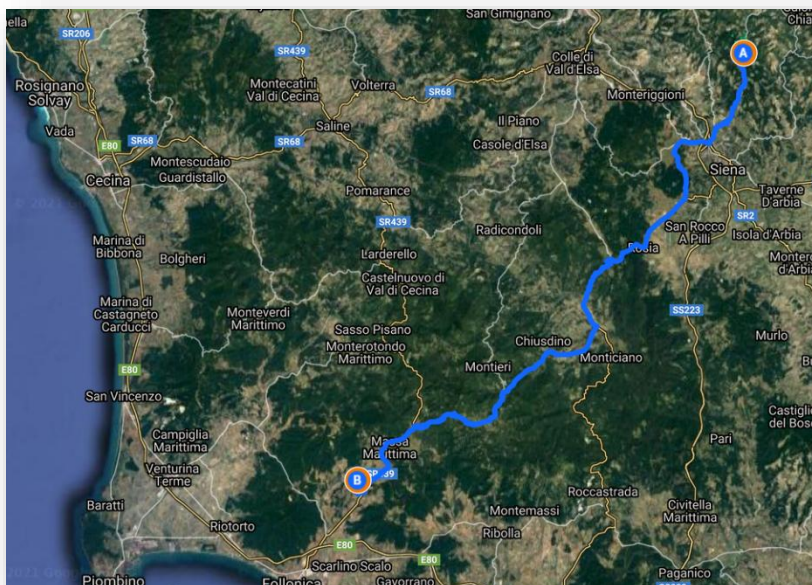
Arillo in Terrabianca sviluppa la propria mission in riferimento ai principi dello sviluppo sostenibile. L'azienda è impegnata a contribuire attivamente al progresso economico, al benessere sociale e alla protezione dell'ambiente in cui opera, conducendo le proprie attività nel rispetto dei principi sotto riportati.

- **Etica e Responsabilità** – Arillo in Terrabianca si impegna a svolgere le proprie attività nel rispetto degli standard etici, professionali e legali, integrando nei propri processi decisionali e di controllo gli aspetti economici, sociali e ambientali.
- **Crescita sostenibile** – Arillo in Terrabianca si impegna ad offrire ai propri clienti servizi e prodotti ad alto valore aggiunto, che contribuiscano a migliorare il benessere del territorio e delle comunità residenti nelle aree limitrofe.
- **Sviluppo condiviso** – Arillo in Terrabianca intende crescere adottando un modello di business e operatività volto a creare valore per i propri soci, attraverso il perseguimento di obiettivi di solidità finanziaria, redditività e sostenibilità nel lungo periodo.
- **Eccellenza e innovazione** – Arillo in Terrabianca collabora attivamente con i propri partner per sviluppare le migliori scelte produttive e impiegare le migliori soluzioni tecnologiche disponibili al fine di soddisfare pienamente le aspettative dei clienti.
- **Tutela e valorizzazione del personale** – Arillo in Terrabianca si impegna a creare ambienti di lavoro stimolanti e dinamici, in cui la tutela della salute e della sicurezza, il rispetto delle diversità, dei diritti umani e lo sviluppo professionale siano priorità, capaci di attirare e trattenere i migliori talenti, assicurando in tal modo il raggiungimento degli obiettivi presenti e futuri dell'azienda.
- **Supply Chain** – Arillo in Terrabianca intende promuovere l'adozione di pratiche di sostenibilità presso i propri fornitori, al fine di migliorare continuamente le performance complessive delle proprie attività e contribuire alla diffusione dei principi dello sviluppo sostenibile nel settore vitivinicolo.
- **Sviluppo socio-economico dei territori** – Arillo in Terrabianca adotta un modello di operatività orientato a contribuire alla crescita delle aree in cui opera, mediante creazione di nuova occupazione, formazione professionale, impiego di fornitori locali, iniziative a favore della comunità.
- **Salvaguardia e protezione dell'ambiente** – Arillo in Terrabianca conduce le proprie attività individuando le migliori soluzioni in ambito tecnico e organizzativo al fine di limitare quanto più possibile i potenziali effetti negativi sull'ambiente, contribuendo attraverso le proprie attività al riutilizzo dei prodotti di scarto.
- **Dialogo e trasparenza** – Arillo in Terrabianca si impegna a sviluppare e mantenere relazioni solide e durature con i propri stakeholder, ascoltandone le legittime aspettative e adottando idonee forme di coinvolgimento.

DOVE SIAMO

La Società Agricola ha **due diversi siti produttivi**: il primo esteso nel Comune di Radda In Chianti (SI) e il secondo nel Comune di Massa Marittima (GR). I siti produttivi distano l'uno da l'altro circa 90 km. **L'ordinamento produttivo** aziendale è principalmente **Viticolo-Olivicolo**, con alcune porzioni di terreno coltivate con foraggiere e cereali.

- 1) Cantina Radda in Chianti: Località San Fedele a Paterno Comune di Radda in Chianti (SI);
- 2) Cantina Massa Marittima, composta come segue:
 - a. Cantina: Via dei Colatori n.14 Località Valpiana Comune di Massa Marittima (GR);
 - b. Centro Operativo Agricolo: Località Il Tesoro SNC Comune di Massa Marittima (GR);



I **terreni** si estendono per una superficie pari a **ha 212.94.88**, dei quali ettari 121,36.10 in Loc. SAN FEDELE A PATERNO nel Comune di Radda in Chianti ed ettari 91,58,78 nel Comune di Massa Marittima in Loc. LOCALITA' IL TESORO - FRAZIONE VALPIANA.

Il **sito produttivo di Radda in Chianti** (SI) si raggiunge tramite la strada provinciale 102, dista circa 20 km dal centro di Siena, circa 60 km dal centro di Firenze. Tale sito è **costituito da 91 ettari di terreno** con una Superficie Agricola Utilizzabile (SAU) così ripartita:

- 1) Ettari 11,8 Vite da Vino completamente coperta da Superficie Rivendicabile di Chianti Classico DOCG;
- 2) Ettari 0,2 Olivo da Trasformazione;

La restante superficie è coperta da Bosco Ceduo e Alto Fusto.

Il **sito produttivo di Massa Marittima** (GR) si raggiunge tramite la strada regionale 439, dista circa 16 km dall'abitato di Follonica, 120 km dal porto di Livorno e 130 km dal centro di Firenze. Tale sito è **costituito da 121 ettari di terreno** con una Superficie Agricola Utilizzabile (SAU) così ripartita:

- 3) Ettari 41,5 Vite da Vino (Zona di Produzione DOC Maremma);
- 4) Ettari 15 Olivo da Trasformazione;
- 5) Ettari 27 Superfici Seminabili;

La restante superficie è coperta da Bosco Ceduo.

LE NOSTRE PRODUZIONI

Le produzioni aziendali proposte sul mercato, riguardano per la maggior parte, prodotti confezionati. La quota parte delle eccedenze del ciclo produttivo viene proposta al mercato all'ingrosso come sfuso. Le produzioni aziendali si suddividono come segue:

- 1) **Vino DOCG e IGT** derivanti dal comparto viticolo;
 - a. Chianti Classico DOCG "Sacello" BIOLOGICO;
 - b. Chianti Classico Riserva DOCG "Poggio Croce";
 - c. Chianti Classico Gran Selezione DOCG "Vigna Terrabianca";
 - d. IGT Toscana Rosso "Campaccio";
 - e. IGT Toscana Rosso "Collezione di Campaccio";
 - f. DOC MAREMMA DOCG "Bevorosso" BIOLOGICO;
 - g. DOC MAREMMA DOCG "Bevorosa" BIOLOGICO;
 - h. DOC MAREMMA DOCG "Bevobianco" BIOLOGICO;
- 2) **Olio Extravergine di Oliva** (non a DOP o IGP, BIOLOGICO) derivante dal comparto olivicolo;
- 3) **Grappa di Vinaccia** derivante dal comparto vinicolo;



STAKEHOLDER

Mantenere una relazione solida e costante con i propri stakeholder è per Arillo in Terrabianca molto importante, per esprimere la responsabilità che tiene nei confronti del contesto sociale in cui interagisce. Ogni categoria di stakeholder rappresenta interessi diversi dalle altre, stabilire e mantenere relazioni durature con essi è elemento fondamentale per creare valore condiviso di lungo periodo.

Attraverso l'ascolto e la comprensione delle specifiche necessità Arillo in Terrabianca può gestire anticipatamente l'insorgere di eventuali criticità e veicolare le proprie azioni in risposta agli interessi degli stakeholder.

Stakeholder	Monitoraggio	Comunicazione
<i>Personale</i>	Gestione responsabile del business Formazione e sviluppo professionale Ambiente di lavoro stimolante e sicuro	Incontri e riunioni interne Colloqui e Attività formativa Condivisione del codice etico
<i>Clienti</i>	Qualità e sicurezza del prodotto Correttezza delle informazioni Puntualità nelle consegne Risposte celeri - Sicurezza Alimentare	Condivisioni di specifiche tecniche dettagliate di prodotti - Incontri commerciali
<i>Consumatori</i>	Qualità e sicurezza del prodotto Trasparenza e correttezza delle informazioni	Sito internet, Social network Cantine aperte
<i>Fornitori</i>	Coinvolgimento nella definizione degli standard relativi alla fornitura	Incontri commerciali e Audit Tecnici
<i>Azienda</i>	Gestione trasparente e responsabile Adeguate gestione dei rischi inclusi quelli socio-ambientali - Creazione di Valore	Sito Web - Social
<i>Pubblica Amministrazione</i>	Gestione responsabile del business e pagamento di tasse e imposte	Comunicazione
<i>Comunità Locale</i>	Gestione responsabile del business Rispetto dell'ambiente	Comunicazioni specifiche ai cittadini confinanti

AMBIENTE

La tutela dell'ambiente e l'approccio alla sostenibilità rappresentano dei cardini fondamentali nella Mission di Arillo in Terrabianca, cardini non statici ma bensì sempre in fase di implementazione e sviluppo.

Come previsto dallo Standard Equalitas, gli indicatori ambientali sono il risultato delle attività nel loro complesso svolte a livello di impresa nelle diverse tenute aziendali, necessari per l'implementazione e il miglioramento in tema di sostenibilità.

A sostegno di quanto sopra riportato, l'azienda si impegna ad eseguire con frequenza annuale degli audit interni atti alla verifica dell'applicazione dei requisiti previsti dallo standard ai fini di una sua implementazione e verifica della corretta applicazione. In funzione dell'esito dell'autocontrollo e degli esiti delle verifiche ispettive l'azienda definisce e adotta azioni di miglioramento pianificate rispetto a tutte le tematiche previste dallo standard.

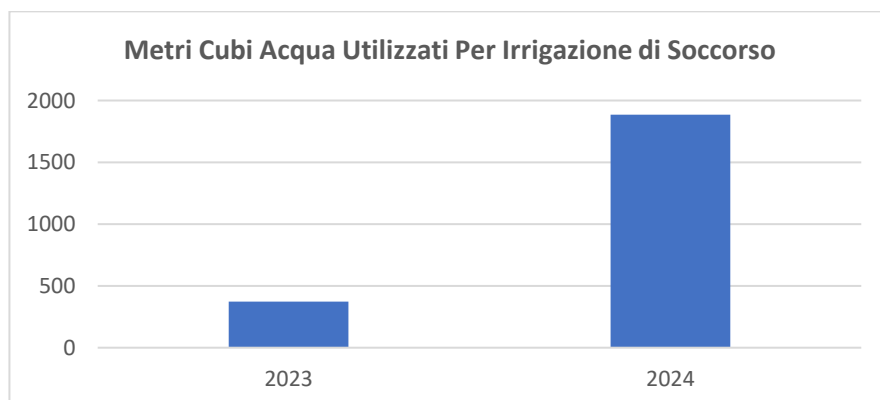
Attraverso attività di formazione, affiancamento e sensibilizzazione l'azienda si impegna a trasmettere e divulgare le buone pratiche individuate, per far sì che diventino bagaglio di tutti coloro che lavorano nei vari settori. Durante il riesame annuale tali pratiche vengono riesaminate e valutate al fine di verificarne l'adequatezza rispetto agli obiettivi e programmi definiti.

Buone pratiche Agricole

Gli ambiti di intervento per l'adozione di buone pratiche di vigneto previste dallo standard Equalitas, sono:

- Gestione Suolo
- Gestione Della Fertilità
- Irrigazione
- Gestione Della Pianta
- Gestione Della Difesa
- Gestione Della Vendemmia
- Gestione Della Biodiversità
- Scelta Di Nuovi Impianti E Manutenzione

Il comparto viticolo condotto dalla Società Agricola, nelle UTE di Massa Marittima e Radda in Chianti, è composto principalmente, in riferimento ai diversi areali di produzione, da vitigni autoctoni e internazionali afferenti ai disciplinari di produzione del Chianti Classico DCG, DOC Maremma e IGT Toscana. I coltivi, come sopra indicato, sono condotti in toto secondo il regime di Agricoltura Biologica ai sensi del Reg. UE 848/18 e hanno in toto completato il periodo di conversione. L'irrigazione dei vigneti avviene esclusivamente nell'UTE di Massa Marittima; l'irrigazione è a goccia eseguita solo per il soccorso.



L'andamento dei principali indici meteorologici (rilevati in sito mediante stazioni meteo), può essere così riassunto:

Temperatura aria		Temperatura aria	
Media:	15°C	Media:	17°C
Massima:	41°C (10/08/2024 16:43:21)	Massima:	40°C (30/07/2024 13:45:10)
Minima:	-5°C (13/01/2024 06:31:14)	Minima:	-4°C (26/11/2023 02:45:00)
Media delle massime:	22°C	Media delle massime:	23°C
Media delle minime:	10°C	Media delle minime:	10°C
Precipitazioni		Precipitazioni	
Cumulato precipitazioni:	1064mm	Cumulato precipitazioni:	1034mm

SITO RADDA IN CHIANTI

SITO MASSA MARITTIMA

Non vengono eseguiti diserbanti chimici per ridurre l'impatto ambientale delle pratiche agronomiche. Vengono adottate tutte le pratiche richieste dalla produzione biologica. Non si sono rilevate carenze di tipo nutrizionale evidenti negli ultimi anni. Su tutta la superficie aziendale si effettua un inerbimento spontaneo e con semine con molteplici finalità:

- Migliorare la fertilità fisica e microbiologica dei suoli favorendo la biodiversità;
- Aumentare la portanza dei terreni riducendo di conseguenza il compattamento;
- Ridurre il consumo di suolo prevenendo l'erosione superficiale.

I residui di potatura dei vigneti vengono triturati in sito mediante un biotrituratore e posizionati in cumuli per il compostaggio e il successivo riutilizzo come ammendante organico. Taluna operazione è realizzata anche con i sottoprodotti della vinificazione (Vinacce).

L'azienda ha aderito allo Standard Equalitas nell'anno 2024, tuttavia l'azienda sin dalla sua fondazione ha implementato e ottenuto i seguenti risultati:

- Rinnovamento dei vigneti aziendali.
- Introduzione e mantenimento del regime di gestione biologica dei coltivi aziendali;
- Gestione della fertilità del suolo con la tecnica del sovescio, con semente derivanti in larga parte da reimpiego aziendale (produzioni di sementa da Seminativi Aziendali).
- Introduzione di sistemi di monitoraggio dei principali parametri agro-meteorologici attraverso la realizzazione di una rete di raccolta dati diffusa sulle due diverse tenute (centraline Meteo);
- Monitoraggi costanti da parte di personale interno e consulenti esterni qualificati al fine di valutare lo stato sanitario della vigna.

Buone pratiche di Cantina e Imbottigliamento

Abbiamo definito piani di lavoro con specifici protocolli di lavorazione che individuano le diverse fasi di processo le modalità di svolgimento e sistemi di registrazione.

Dal punto di vista enologico vengono seguite le pratiche richieste dalla certificazione biologica su tutta la massa vinosa.

Le acque utilizzate per le operazioni di cantina sono derivanti da acquedotto pubblico per lo stabilimento di Massa Marittima, e da sorgenti e pozzi per lo stabilimento di Radda in Chianti. In quest'ultimo caso le acque sono pretrattate e viene eseguito un protocollo di verifica periodica mediante analisi dell'acqua in entrata al processo produttivo.

Lo stesso tipo di acqua è utilizzato per le restanti operazioni di pulizia delle attrezzature.

Il packaging primario secondario e terziario viene scelto con attenzione alla natura della materia prima.

Come previsto anche dal piano HACCP, l'azienda ha messo in atto protocolli di sanificazione della cantina e delle strutture afferenti alla produzione. Ad oggi le modalità in atto sono minime e non permettono ulteriormente cambi o diminuzioni di impatto.

Relativamente alla produzione di rifiuti a ulteriori risorse coinvolte nei processi si rimanda allo studio LCA, del quale si riporta un breve estratto (il Sito B Rappresenta la Tenuta della Società Agricola Collebrezza SRL, azienda nel gruppo della holding GRIC AG, con la quale sussiste un contratto di rete):

Table 4 Selected indicators from the life cycle inventory exercise, with scores distributed by production site.

Indicator, by life cycle activity	Unit	Total (annual)	Site A	Site B	Site C
Electricity consumption	kWh	139652	49.6%	3.2%	47.1%
on field (outdoor) activities		29389	15041	4534	9814
process (indoor) activities		110263	54277	0	55986
Fossil fuel consumption	l	42122	33.0%	7.3%	59.7%
on field (outdoor) activities		30920	2686	3080	25154
process (indoor) activities		11202	11202	0	0
Freshwater consumption (direct)	m³	8717	35.4%	4.9%	59.7%
on field (outdoor) activities		5141	34	425	4682
process (indoor) activities		3576	3050	0	526
Use of chemicals	t	256.4	3.8%	39.4%	56.8%
on field (outdoor) activities		255.3	9.5	101.0	144.8
process (indoor) activities		1.1	0.3	0.0	0.8
Waste production	t	704.2	0.4%	0.0%	99.6%
for recycling		2.7	0.9	0.0	1.8
not for recycling		701.5	2.1	0.1	699.4
Outputs, for sale (market products)					
Grape, at farm gate	t	203.6	33.5%	14.4%	52.0%
Wine (bulk), at winery gate	l	113172.0	43.5%	-	56.5%
Bottles of wine	nr.	131429.0	35.2%	-	64.8%
Olives, at farm gate	t	27.3	-	2.8%	97.2%
Extra-virgin olive oil, bottled	l	3995.0	-	1.4%	98.6%
Key Performance Indicators (the lower, the better...)		Organisation scale	specific for Site A	specific for Site B	specific for Site C
Use of electrical energy*	kWh/bottle	0.8	1.17	-	0.66
Water embodied in 1l of wine ^λ	l _{water} /l _{wine}	77.0	62.6	-	81.5
Use of fossil fuels**	l/ha	271.0	214.9	123.2	328.3
Use of freshwater for irrigation**	m³/ha	45.1	2.7	17.0	61.1
Use of chemicals**	t/ha	2.2	0.8	4.0	1.9

* only the electricity consumptions in process (indoor) activities for wine making and packaging have been considered

^λ this value includes all the direct and indirect consumptions of water

** only the fossil fuel consumptions and use of freshwater and chemicals on field (for outdoor activities) have been considered, accounting for the productive agricultural land use (olive groves, crops and vines): Site A = 12.5 ha; Site B = 25 ha; Site C = 76.6 ha

Indicatori di Sostenibilità Ambientale

Certificazioni e Gestione Forestale

L'azienda opera nel rispetto degli standard biologici (Reg. UE 848/18) e delle linee guida FSC per la gestione sostenibile delle foreste. Il bosco ceduo è gestito con piani di taglio sostenibili che rispettano la biodiversità locale.

Efficientamento Energetico e Ristrutturazioni

Le ristrutturazioni dei fabbricati aziendali, inclusa la cantina di Radda in Chianti, sono orientate all'efficienza energetica mediante l'adozione di materiali ecocompatibili e impianti a basso consumo.

Pratiche Agricole Sostenibili

- Uso esclusivo di fertilizzanti organici e tecniche di agricoltura conservativa per preservare la fertilità del suolo.
- Irrigazione a goccia per minimizzare il consumo idrico.
- Introduzione di colture di copertura per migliorare la biodiversità.

L'azienda, alla data di redazione del presente documento ha completato l'analisi per IMPRONTA CARBONICA DI ORGANIZZAZIONE (Accelusa Relazione LCA – Allegato n.2). Non è ancora stata eseguita l'IMPRONTA IDRICA DI ORGANIZZAZIONE.

Buone pratiche Socio-Economiche

DIPENDENTI

L'azienda svolge e aggiorna periodicamente una analisi della propria forza lavoro con l'indicazione della suddivisione per età, per genere e per tipologia di contrattuale. Al 2024 il numero totale dei dipendenti di Arillo In Terrabianca è pari a 20 persone di cui 1 dirigente, 6 impiegati e 13 operai.

Anno	Dipendenti Cessati	Media Dipendenti	Turnover (%)
2020	1	15	6,66%
2021	3	15	20,00%
2022	2	15	13,33%
2023	1	14	7,14%
2024	1	16	6,25%

Tabella - Calcolo Turn-over

L'organico è caratterizzato da una presenza del 60% di contatti a tempo indeterminato, 40% di contatti a tempo determinato. Tutti i contratti a tempo determinato prevedono un periodo di lavoro superiore a 100 giorni. In genere queste persone vengono assunte per lo svolgimento di mansioni agricole in campo e in cantina. Durante il periodo della gestione verde, per far fronte ai picchi di lavoro l'azienda si avvale del lavoro stagionale nel rispetto della normativa.

Di tutti i lavoratori presenti nell'organico aziendale il 100% risiede nelle provincie dove sono locate le Unità Produttive aziendali (rispettivamente Siena e Grosseto)

La presenza femminile in azienda è pari al 30 % sul totale dei dipendenti. Dall'analisi dei dipendenti per fascia d'età emerge quanto segue:

- 1) età compresa tra i 35 e i 50 anni → 70%
- 2) età inferiore a 35 anni → 5%
- 3) superiore a 50 anni → 25%

Il livello di scolarizzazione dei lavoratori dell'azienda è medio alto, 7 laureati, che in totale rappresenta il 35% del totale dei dipendenti. Tutti i lavoratori sono assunti in modo regolare, a seguito di richiesta individuale libera, e i rapporti di lavoro sono regolati dal CCNL per gli operai e impiegati agricoli e florovivaisti.

I contratti di lavoro individuali vengono firmati dal lavoratore all'atto dell'assunzione. Copia del contratto viene consegnata al

dipendente. Il responsabile del personale è disponibile per qualsiasi chiarimento in merito al contratto collettivo.

Ogni variazione contrattuale è comunicata a tutti i dipendenti attraverso la bacheca aziendale o nel corso di apposite riunioni. Attraverso gli stessi mezzi sono esposti e divulgati i regolamenti disciplinari. Come previsto dalla legislazione italiana l'azienda è in regola con tutti gli adempimenti ed i versamenti previdenziali, assistenziali ed assicurativi nonché con tutti gli altri obblighi previsti dalla normativa vigente.

Ogni persona è assunta sulla base di parametri oggettivi, tenendo conto dell'esperienza, della formazione e abilità della persona in relazione alle funzioni che andrà a ricoprire. In caso di necessità l'azienda integra le conoscenze dei nuovi assunti con attività formative mirate. Il livello contrattuale viene assegnato sulla base della mansione svolta.

L'azienda non utilizza lavoratori con età inferiore ai 18 anni.

L'azienda rispetta la libertà di ciascun lavoratore di aderire a sindacati di sua scelta e il diritto alla contrattazione collettiva.

Per assicurare la piena volontarietà di qualsiasi prestazione, l'azienda si impegna a garantire che tutti i lavoratori siano pienamente consapevoli dei diritti e doveri derivanti dal loro contratto di lavoro, svolgendo periodicamente attività di sensibilizzazione e informazione riguardo alle principali novità in materia di diritto del lavoro, responsabilità sociale, ecc.

Non è ammessa alcuna discriminazione nell'assunzione, nella retribuzione, nell'accesso alla formazione, nella promozione, nel licenziamento in base a sesso, età, religione, razza, casta, nascita, ceto sociale, disabilità, origine etnica e nazionale, nazionalità, appartenenza a organizzazioni dei lavoratori, compresi i sindacati, affiliazione o opinioni politiche, orientamento sessuale, responsabilità familiare, stato civile o qualunque altra condizione da cui possano derivare discriminazione.

Per evitare discriminazioni nelle assunzioni sui luoghi di lavoro l'azienda applica quanto previsto dal Codice Etico e dal Codice Disciplinare. Inoltre, ogni dipendente che si senta in qualche modo discriminato, può segnalarlo anche in maniera anonima all'Organismo di Vigilanza previsto dal Modello Organizzativo 231.

L'azienda garantisce che la composizione dei salari e delle indennità retributive, sia per il lavoro ordinario sia per il lavoro straordinario, vengano indicate chiaramente e che gli stessi vengano erogati in piena conformità alle leggi vigenti. Sono vietate le trattenute illegali o non autorizzate. L'azienda garantisce pari retribuzione per donne e uomini.

L'azienda rispetta le leggi nazionali e gli standard di settore applicabili in materia di orario di lavoro e di festività pubbliche. L'orario di lavoro, la gestione degli ingressi e dei ritardi, è riportata nel contratto di lavoro e in regolamenti interni.

L'azienda da sempre ha tra i propri obiettivi quello di favorire un ambiente di lavoro sempre più sereno e stimolante sotto il profilo professionale e di rappresentare un punto di riferimento anche per il territorio e il contesto sociale in cui opera.

Per avvicinare scuola ed impresa e facilitare l'inserimento dei ragazzi nel mondo del lavoro e per facilitare l'inclusione sociale, nel 2024 sono stati eseguiti 2 stage presso la cantina in Massa Marittima. Gli stagisti provengono entrambi dagli elenchi del centro dell'impiego di Follonica e sono rimasti in azienda per le ore previste nel progetto formativo.

FORMAZIONE

Arillo in Terrabianca ha pianificato le attività di formazione e sensibilizzazione relative allo standard Equalitas attraverso un piano annuale di formazione legato ai temi della sostenibilità e responsabilità sociale d'impresa, con l'obiettivo di sensibilizzare le persone ad adottare comportamenti che tengano in considerazione tali aspetti ed aggiornarli sui contenuti dello standard Equalitas.

SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

L'azienda garantisce ai propri dipendenti e collaboratori un ambiente salubre e sicuro e adotta tutte le misure necessarie per la prevenzione di incidenti e danni alla salute, nel rispetto del D.Lgs. 81/2008.

A tale scopo Arillo in Terrabianca ha:

- ✓ messo in atto un processo di identificazione dei rischi dovuti all'attività lavorativa per la sicurezza e la salute dei lavoratori
- ✓ redatto un Documento di valutazione dei rischi in conformità alla normativa vigente
- ✓ nominato le figure chiave richieste dalla normativa (RSPP, RLS, medico competente)

- ✓ dotato i locali di segnaletica ed estintori
- ✓ adottato misure di mitigazione dei rischi in cantina ed in ogni altro luogo interno all'azienda
- ✓ formato, informato e sensibilizzato tutti i preposti e tutto il personale sul tema della salute e sicurezza e ripetuto tali attività in presenza di nuove assunzioni e cambi di mansione.

Arillo in Terrabianca cura tutti gli spazi per garantire a tutti i lavoratori un ambiente confortevole nel quale svolgere la propria attività.

CALCOLO INDICE INFORTUNI

Indice di frequenza infortuni 2023: quanti infortuni si sono verificati, per ogni milione di ore lavorate, in un determinato periodo e/o in un determinato ambito:

Indice di frequenza = n° infortuni x 1.000.000 / n° ore lavorate

Annata 2023 Arillo in Terrabianca:

IF=1x1.000.000/45.000=22

Indice di gravità infortuni anno 2023 : numero di giornate di assenza per infortuni verificatisi in un certo periodo di tempo e/o ambito determinato dalla seguente formula:

Indice di gravità = n° giorni totali infortuni x 1.000.000 / n° ore lavorate

Annata 2023 Arillo in Terrabianca

IG=15x1.000.000/45.000=333

I valori riscontrati sono bassi relazionati alla statistica a disposizione.

Indice di frequenza infortuni anno 2024: quanti infortuni si sono verificati, per ogni milione di ore lavorate, in un determinato periodo e/o in un determinato ambito:

Indice di frequenza = n° infortuni x 1.000.000 / n° ore lavorate

Annata 2023 Arillo in Terrabianca:

IF=1x1.000.000/45.000=22

Indice di gravità infortuni anno 2024 : numero di giornate di assenza per infortuni verificatisi in un certo periodo di tempo e/o ambito determinato dalla seguente formula:

Indice di gravità = n° giorni totali infortuni x 1.000.000 / n° ore lavorate

Annata 2023 Arillo in Terrabianca

IG=5x1.000.000/45.000=111

I valori riscontrati sono bassi relazionati alla statistica a disposizione.

CLIENTI

Arillo In Terrabianca attribuisce al cliente un ruolo centrale della sua strategia, per questo pone molta attenzione alla qualità e alla sicurezza del prodotto e del processo produttivo.

SICUREZZA DEL PRODOTTO

Qualità e sicurezza sono garantiti innanzitutto dall'esperienza e dalla competenza del personale interno che da anni lavora in azienda,

lavorando secondo le regole e i comportamenti previsti dal proprio manuale HACCP e dallo standard Equalitas sulla sostenibilità della filiera vitivinicola.

SISTEMA QUALITÀ

Arillo in Terrabianca adotta un sistema qualità in conformità a quanto previsto dallo standard Equalitas, per il quale è in corso l'iter di certificazione. Il sistema di gestione include anche la gestione delle non conformità interne, la tracciabilità dei prodotti, il piano dei controlli analitici e quanto necessario a garantire l'applicazione dello standard, oltre la selezione di qualifica dei fornitori e la gestione dei reclami.

Con frequenza annuale sono effettuate verifiche ispettive interne sul sistema di gestione della sostenibilità, che si estendono agli attori dell'intera filiera con l'obiettivo di verificare l'applicazione dei requisiti dello standard ed evidenziare le aree di miglioramento rispetto ai requisiti.

Annualmente un ente terzo indipendente, Valoritalia, effettua la verifica per il rinnovo della certificazione. In funzione dell'esito dell'autocontrollo e degli esiti delle verifiche ispettive Arillo in Terrabianca definisce e adotta azioni di miglioramento rispetto a tutte le tematiche previste dal presente standard.

ETICHETTE

Per l'azienda dare informazioni chiare e veritiere sul prodotto è un aspetto molto importante, per questo le etichette dei prodotti forniscono tutte le informazioni richieste dalla normativa.

Molte informazioni aggiuntive dei prodotti rispetto a quelle riportate sulle etichette sono riportate nelle schede prodotto pubblicate nel sito aziendale: classificazione, uve, zona di produzione, epoca di vendemmia, vendemmia, modalità di raccolta, clima dell'anno di riferimento delle uve, tipologia di terreno, densità di impianto, resa per ettaro, metodo di allevamento, vinificazione e affinamento, note di degustazione, abbinamenti gastronomici, gradazione alcolica, temperatura di servizio, formati disponibili.

COMUNICAZIONE

L'organizzazione ha definito le regole aziendali precise e trasparenti per comunicare tutte le informazioni riguardanti la sostenibilità e quelle sulle caratteristiche del prodotto che immette sul mercato. In particolare ogni documento o altre forme di comunicazione vengono verificate e approvate dai referenti dell'ufficio comunicazione. Tutte le informazioni riportate nei vari documenti o altre forme possono essere verificabili e di facile comprensione attraverso opportuni documenti di approfondimento. Tutte le informazioni comunicate devono essere

PRIVACY

L'azienda ha implementato quanto necessario all'adeguamento al GDPR. Nessun reclamo riconducibile all'ambito privacy è stato segnalato nel 2022.

FORNITORI

Arillo in Terrabianca ritiene la selezione dei fornitori un elemento strategico, per questo ha definito una politica di qualifica e gestione dei fornitori che tiene conto anche dei requisiti di sostenibilità che si estende alle due tenute.

SELEZIONE E GESTIONE DEI FORNITORI

Nel questionario di qualifica utilizzato da Arillo in Terrabianca per la selezione dei suoi fornitori vengono richieste specifiche informazioni circa le certificazioni possedute e diversi quesiti negli ambiti qualità, sicurezza, ambiente e sostenibilità, etica. Ai fornitori viene assegnato un punteggio più o meno alto sulla base del possesso di tali informazioni.

Arillo in Terrabianca si occupa anche della gestione delle eventuali non conformità ai fornitori per gli eventuali materiali difettosi forniti all'azienda.

COMUNITÀ E TERRITORIO

Arillo in Terrabianca è una azienda storica nel Comune di Radda in Chianti, ed è ormai parte integrante del suo territorio. La tenuta intrattiene da sempre ottimi rapporti sia con le istituzioni locali che con le numerose associazioni presenti nella zona, attraverso collaborazioni e sponsorizzazioni in occasione di eventi che coinvolgono la comunità.

RELAZIONE CON IL TERRITORIO

Arillo, come parte della Vison Aziendale, è molto sensibile alle esigenze dei confinanti e dei vicini di casa, che possono sentirsi liberi di rivolgersi direttamente al personale dell'azienda in caso di necessità. Nessuna segnalazione importante è mai pervenuta all'azienda dai cittadini del Comune di Radda in Chianti o di Massa Marittima. Ogni tre anni l'azienda predispone un questionario scritto con il quale sollecita i residenti confinanti a fornire informazioni utili per migliorare i rapporti di convivenza. Il 2024 essendo il primo anno di adesione allo schema di certificazione, rappresenta il punto di partenza per la richiesta dei pareri ai vicini confinanti tramite questionario. Arillo in Terrabianca garantisce l'accesso ai visitatori disabili nelle principali aree aziendali.

INDICATORI ECONOMICI

Analisi della Reddittività		
Cash flow op%	ROI	ROE
0,00%	-0,04%	-0,20%
Analisi Patrimoniale		
	%	
Livello di Capitalizzazione	22,00%	
% di investimenti facendo ricorso a fonti esterne	0,00%	
% di investimenti finanziati con capitale proprio	100,00%	
Analisi Finanziaria (da bilancio 2023)		
Andamento PFN (posizione finanziaria netta) a breve		
	€	
31/07/2022:	1.252.476,00 €	
31/07/2023:	1.231.872,00 €	
Altri Indicatori Finanziari al 31/07/2024		
PFN tot./EBITDA:	15,29	
Indice di liquidità:	1,66	
Indice di disponibilità:	3,78	
Copertura dell'attività a lngo termine:	1,13	

Obiettivi e Piano

Obiettivi Ambientali

- Ampliamento della superficie biologica certificata.
- Installazione di impianti fotovoltaici presso entrambi i siti produttivi.

Obiettivi Economici

- Incremento della produzione di prodotti trasformati ad alto valore aggiunto.
- Apertura di nuovi mercati esteri per i vini DOCG e IGT.

Obiettivi Sociali

- Miglioramento delle condizioni di lavoro per i dipendenti stagionali.
- Rafforzamento delle relazioni con stakeholder locali per progetti di sviluppo territoriale.

Si riporta di seguito il Piano di Miglioramento derivante dall'analisi della situazione attuale in riferimento allo Standard Equalitas:

Ambito	Obiettivo	Indicatore	Target 2025
Ambientale	Riduzione dell'impronta carbonica	% di riduzione delle emissioni	-5% rispetto al 2024
	Efficientamento energetico	kWp installati	+30 kWp tra i siti produttivi
	Riduzione del consumo idrico	m³/ha	-7% rispetto al 2024
	Incremento del riciclo interno	% di rifiuti riciclati	+15%
Economico	Avvio progetto biochar dai residui di potatura	Fasi di sviluppo	Progetto pilota avviato
	Espansione commerciale	Numero nuovi mercati esteri	1 nuovo mercato
	Incremento produzione trasformata	% incremento prodotti ad alto valore	+5% rispetto al 2024
Sociale	Miglioramento condizioni lavorative	Turnover stagionali	-3% rispetto al 2024
	Incremento occupazione femminile in ruoli di responsabilità	% presenza femminile	31%
	Rafforzamento inclusione sociale	Numero di nuovi tirocini	Almeno 1 nuovo tirocinio
	Formazione e sensibilizzazione	Numero corsi/formazioni effettuati	2 corsi annuali
Comunicazione e Stakeholder	Progetti di valorizzazione territoriale	Numero progetti avviati	Almeno 1 nuovo progetto
	Pubblicazione bilancio di sostenibilità dettagliato	Numero pubblicazioni	1 pubblicazione aggiornata
	Audit fornitori strategici	% fornitori auditati	15%
	Organizzazione di eventi pubblici	Numero eventi	1 evento "cantine aperte"

Conclusioni

La Società Agricola Arillo SRL si impegna a promuovere un modello di agricoltura sostenibile, orientato alla valorizzazione del territorio e alla tutela dell'ambiente. Grazie alle certificazioni ottenute, alle pratiche innovative e all'attenzione verso le risorse umane, l'azienda punta a consolidare il proprio ruolo come leader nella produzione agricola biologica di qualità.

Radda in Chianti, 11/12/2024

CEO Dott. Alberto Fusi

COO Dott. Luca Taverni