



DICHIARAZIONE AMBIENTALE

2021



EMAS

GESTIONE
AMBIENTALE
VERIFICATA
IT-000157

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

Edizione 03 rev 07 del 19/05/2021

**ANNO SOLARE 2020 – dati aggiornati al
31/03/2021**

CANTINE
RIUNITE & CIV



RIFERIMENTO PER IL PUBBLICO

Scopo di certificazione	Produzione e commercializzazione di vini imbottigliati o sfusi attraverso le fasi di pigiatura uve, vinificazione e confezionamento
Codice Nace	11.02.
Contatto per il pubblico	Sophie Gueguen tel 0522 905711 posta elettronica: sgueguen@riuniteciv.it
Messa a disposizione della versione aggiornata annualmente	Direttamente sul sito aziendale https://www.riuniteciv.com/gruppo/ in fondo alla pagina è scaricabile direttamente in pdf l'ultima dichiarazione ambientale convalidata dall'ente di certificazione dopo l'approvazione di Ispra
Siti produttivi interessati dal presente scopo di certificazione / registrazione	sito 1: Stabilimento di vinificazione e imbottigliamento Campegine Via Brodolini, 24, 42040 Campegine, Reggio Emilia Tel 0522 905711 / Fax 0522 905777 sito 2: Cantina di pigiatura di Campagnola Via Grande 13/A, 42012 Campagnola, Reggio Emilia Tel 0522 669927 / Fax 0522 669928 sito 3: Cantina di pigiatura di Correggio Via Macero 10, 42015 Correggio, Reggio Emilia Tel 0522 692581 / Fax 0522 641559 sito 4: Cantina di pigiatura di Villa Argine Via Gramsci,13, 42023 Villa Argine, Cadelbosco di Sopra Reggio Emilia Tel 0522905711/ Fax 0522905777 sito 5: Cantina di pigiatura e Centro di rappresentanza di Albinea-Canali Via Tassoni 213, località Canali, 42100 Reggio Emilia Tel 0522905711/ Fax 0522905777 sito 6: Centro di vinificazione e imbottigliamento di Cantine Maschio Via Cadore Mare 2, 31020 Visnà (TV) Tel 0438794115 / Fax 0438795278 sito 7: Platea di stoccaggio fanghi - Rabaglia Via Fratelli Cervi 7, 42043 Gattatico, Reggio Emilia Tel 0522 905711 / Fax 0522 905777 sito 8: Cantina di pigiatura di Castelvetro Via Lingualunga 9, 41014 Castelvetro (MO) Tel. 059702781 / Fax 059702060 sito 9: Cantina di pigiatura di Castelfranco Via Vittorio Veneto 76, 41013 Castelfranco Emilia (MO) Tel. 059 924013 / Fax 059 921354 Sito 10: Cantina di pigiatura di San Marino di Carpi Via Provinciale Motta 79, 41012 San Marino di Carpi (MO) Tel. 059 686248 / Fax 059 652404



Sommario

RIFERIMENTO PER IL PUBBLICO	2
1. DESCRIZIONE DI CANTINE RIUNITE & CIV s.c.a.....	4
1.1. ATTIVITÀ PRINCIPALE.....	4
1. 2. COMMERCIALIZZAZIONE	4
1.3 ORGANIZZAZIONE	5
1.4. PROCESSI PRODUTTIVI.....	6
2. POLITICA AZIENDALE.....	16
3. IL SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE.....	18
4. GLI ASPETTI AMBIENTALI	19
4.1. METODOLOGIA APPLICATA PER LA VALUTAZIONE DEGLI ASPETTI AMBIENTALI	19
4.2. RISULTATI	20
5. DATI AMBIENTALI.....	21
5.1 ACQUA.....	22
5.2 ENERGIA ELETTRICA.....	23
5.3. GAS METANO.....	24
TEP	25
5.4. PRODUZIONE DI RIFIUTI.....	26
5.5. UTILIZZO IMBALLO	27
5.6 EMISSIONI DI CO ₂	28
5.7. SOSTENIBILITA' E BIODIVERSITA'	29
5.8. ACQUE REFLUE.....	30
5.9. SOSTANZE PERICOLOSE ED ANTINCENDIO	31
5.10. EMERGENZE E NON- CONFORMITA'.....	32
5.11. IPPC ED ALTRI ASPETTI AMBIENTALI.....	34
5.12. PROGRAMMI DI MIGLIORAMENTO E OBIETTIVI AMBIENTALI – ANNO 2020	36
5.13. PROGETTI DI RICERCA COLLEGATI ALLA SOSTENIBILITA'	37
5.14. ASPETTI LEGISLATIVI AMBIENTALI SPECIFICI DEI SITI EMAS	39
5.15. PIANI DI MIGLIORAMENTO A CARATTERE AMBIENTALE 2021-2022-2023.....	41



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

1.1. ATTIVITÀ PRINCIPALE

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

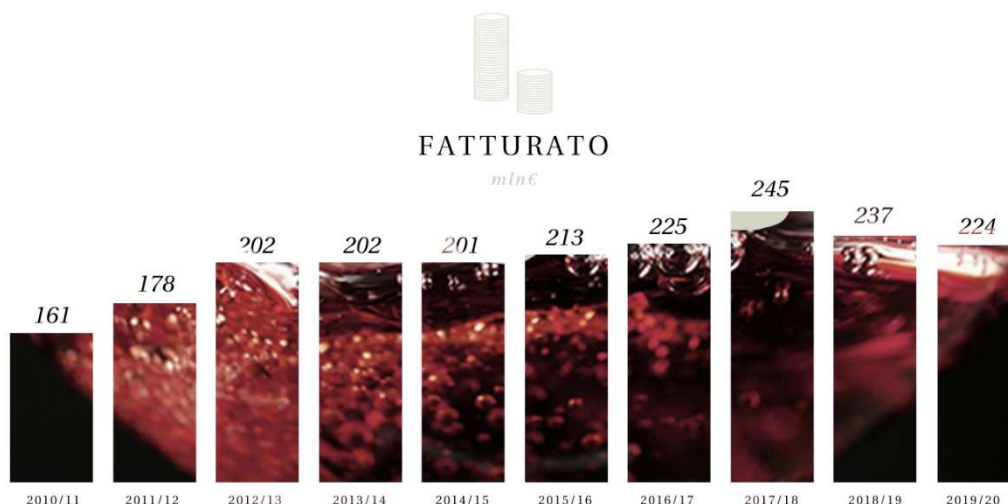
- **7 centri di pigiatura** (Castelvetro, Castelfranco, Carpi-Sorbara, Correggio, Villa Argine, Campagnola e Canali, nei quali viene conferita la materia prima che è poi trasformata in mosti e vini semi-lavorati,
- **2 centri di imbottigliamento**, a Campegine (RE), dove i vini sono affinati, stoccati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

Il sito di Sorbara è stato chiuso e la campagna di pigiatura dei soci di Sorbara è stata trasferita sul sito di Carpi. Nel 2022 il sito di imbottigliamento di San Prospero (MO) sarà integrato nei siti certificati.

1.2. COMMERCIALIZZAZIONE

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

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

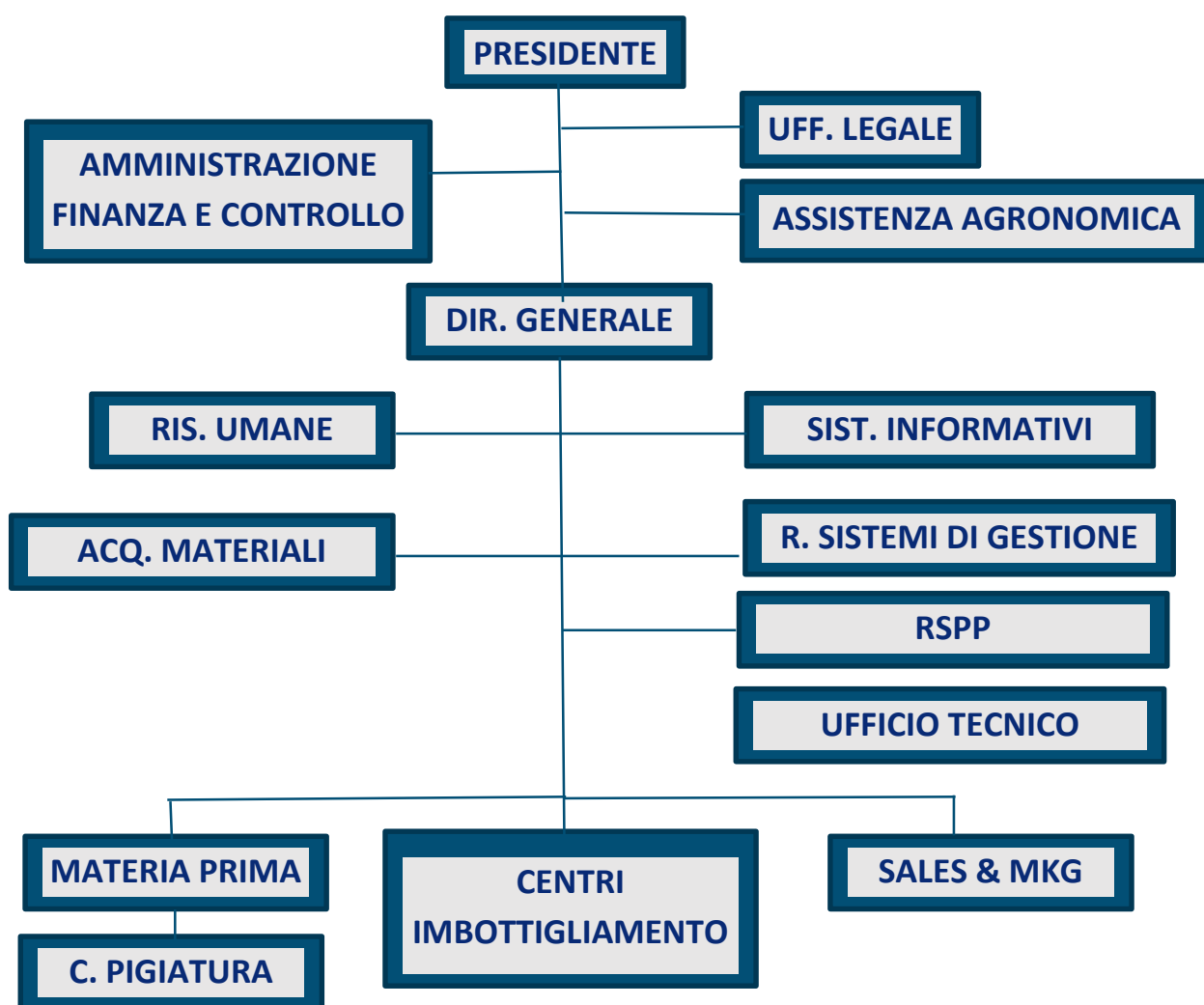




1.3 ORGANIZZAZIONE

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

Organigramma semplificato del gruppo Cantine Riunite & Civ (sintesi da Org del 01/01/2021)



Note : Partecipazioni in società

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

1.4. PROCESSI PRODUTTIVI

Il processo di trasformazione delle CRC è riportato schematicamente nella figura 1.

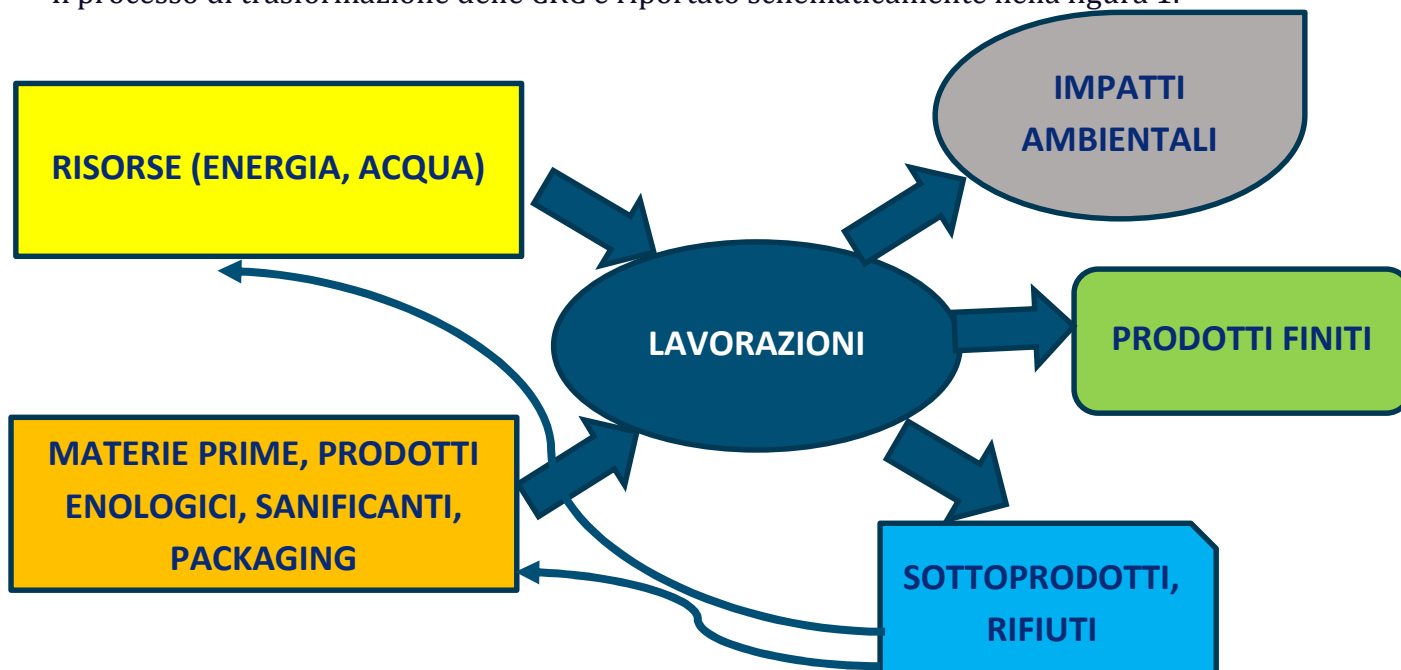


Figura 1 : schema semplificato del processo di trasformazione

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

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

Le fecce invece sono destinate sia alla distillazione sia all'estrazione del colore. I quantitativi dei sottoprodotti prodotti rappresentano circa 3 volte il quantitativo dei rifiuti (4.500 ton circa nel 2019 contro 1.500 ton circa di rifiuti).

Le buone pratiche ambientali elencate nella sezione dati ambientali sono le applicazioni delle buone pratiche della sezione 3. Best environmental management practice for the whole food and beverage manufacturing sector (BEMPS dell' Unione Europea) **come richieste dalla decisione UE 2017/1508.**



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



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



Circondario	Il sito è collocato sulla zona industriale di Campegine. I confini del sito sono limitati a Sud dall'autostrada e dalla rete ferroviaria ad alta velocità in costruzione, a ovest dall'azienda di trasporti Fagioli, a Nord dalla via Kennedy e a est da terreni agricoli situati in zona di accertata e rilevante consistenza archeologica.
Insedimenti residenziali	È da notare la presenza di alcune abitazioni in periferia della zona industriale (non direttamente ai confini del sito in oggetto). Due insediamenti residenziali sono presenti in periferia della zona industriale (a 1 Km di distanza in direzione Caprara e a 1,5 Km in direzione Campegine).
Assetto geologico	Il sito è collocato in una zona di tutela dei corpi idrici superficiali e sotterranei (fenomeno delle risorgive, denominate fontanili) un tempo molto più numerosi e oggi in larga misura perduti. Le falde sono confinate tra strati di terreno impermeabili, perciò sono sufficientemente protette e non vulnerabili (studio C.N.R.1). La natura prevalentemente argillosa dei terreni rende più improbabili anche la contaminazione delle acque profonde. Studio C.N.R.-G.N.D.C.I. (Gruppo Nazionale Difesa Catastrofi Idrogeologiche) pubblicazioni n°887/93 e n°1002/95 "Carta della vulnerabilità all'inquinamento dell'acquifero principale della pianura delle Province di Parma, Reggio E. e Modena"
Superficie	L'area totale su cui è costruito è di mq 76.600, mentre la superficie coperta è di mq 32.900, di cui circa mq 16.100 destinati a magazzini.
Impianti produttivi	Reparto cantina con Autoclavi refrigerati e non, autoclavi di stoccaggio, filtri e pompe, impianto dosaggio SO ₂ liquida e impianto di azoto, Reparto imbottigliamento con 3 linee d'imbottigliamento per una capacità produttiva complessiva di 45.000 bott/h
Impianti frigoriferi	Lo stabilimento è dotato di due centrali frigorifere ad uso produttivo: una centrale con tre compressori ad ammoniaca (135 kg) recentemente rinnovata per una capacità frigorifera pari a 1.540.000 Kcal/h, una seconda centrale più recente alimentata con 640 kg di gas HFC-134. Inoltre il sito è provvisto di quattro centrali di condizionamento per ambienti produttivi e uffici (1.119 kg di R407C, 62 kg di R507, 640 kg di R134a),
Impianti termici	Il sito è dotato di una centrale termica con tre caldaie a metano per una produzione di circa 12.000.000 Kcal/h. Altre 2 caldaie produttive servono al riscaldamento di un capannone di stoccaggio. Una caldaia da 4 MW a metano serve al riscaldamento degli uffici.
Depurazione acque	Tutti i reflui derivanti dalle lavorazioni vengono trattati in un depuratore biologico, le cui acque sono scaricate in pubblica fognatura. Al suddetto depuratore biologico aziendale possono confluire per essere trattati i seguenti rifiuti dai vari centri delle CRC : CER 020705 = Fanghi prodotti dal trattamento in loco degli effluenti CER 020701 = Rifiuti prodotti dalle operazioni di lavaggio, pulizia e macinazione della materia prima



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



Circondario	Il sito in oggetto è posto a Sud dell'abitato del comune di Campagnola, confina ad Est e a Sud con area avente destinazione agricola di rispetto dell'abitato, a Ovest e a Nord rispettivamente con la strada comunale per Canolo e la strada provinciale Guastalla Carpi. L'area del sito ha destinazione urbanistica per insediamenti per la trasformazione e la commercializzazione dei prodotti agricoli.
Insedimenti residenziali	Il sito è ubicato ad una distanza di 100-150 m dal centro edificato. Alcuni insediamenti residenziali sparsi si affacciano sulla strada comunale per Canolo.
Assetto geologico	L'area è posta in parte entro un dosso di pianura, costituito da terreni di medio impasto destinati ad uso agricolo. (Sabbia 33%, Limi 44% e Argille 23%). Le falde sotterranee non sono vulnerabili (studio C.N.R.).
Superficie	
Impianti produttivi	3 diraspa-pigiatrici (potenzialità complessiva di 200 ton/ora con dosaggio in automatico della SO ₂), 3 linee di sgrondo-presatura (120 ton/ora), 3 sgrondatori con cesto rotante da 125 mq cad, 1 pressa soffice discontinua, 30 vinificatori inox per una capacità totale di 24.600 hl, 2 filtri rotativi sottovuoto, 1 filtro feccia tangenziale, 1 filtro ad alluvionaggio, 2 filtri tangenziali, 1 filtro con resine a scambio ionico per la stabilizzazione tartarica, 1 impianto di desolforazione dei mosti muti, 1 concentratore per il mosto. La capacità complessiva dello stabilimento è di 283.530 hl.
Impianti frigoriferi	Un centrale frigorifera con 2 compressori ad ammoniaca che producono 975.000 Kcal/h. Sono anche presenti 3 gruppi di refrigerazione per una capacità frigorifera pari a 1.080.000 Kcal/h (318 kg R422D).
Impianti termici	2 caldaie a metano in grado di produrre 3.600.000 kcal/h
Depurazione acque	Inoltre lo stabilimento è dotato di un impianto di depurazione di tipo biologico delle acque di scarico, convogliate in pubblica fognatura, rinnovato nel 2016 con l'aumento della potenzialità di depurazione.



SITO 3: Centro di pigiatura di Correggio (RE)



Circondario	Il sito in oggetto è posto a circa un chilometro a ovest del centro abitato di Correggio, sul lato Sud della strada provinciale n°47 Bagnolo Correggio, in area classificata area agricola normale, in una zona di tutela dei corpi idrici superficiali relativa al “cavo canale di Correggio”.
Insedimenti residenziali	Essendo l’insediamento decentrato rispetto al centro abitato di Correggio ed in zona agricola, nelle vicinanze sono presenti alcuni insediamenti sparsi agricoli ed extra-agricoli posti sulla strada provinciale.
Assetto geologico	I terreni sono caratterizzati da sistemazioni idraulico-agrarie proprie di una agricoltura intensiva. Sabbia 19%, Limi 49% e Argille 22%. Le falde sotterranee non sono vulnerabili. L’acquifero è protetto.
Superficie	La superficie totale del sito è 39.140 mq mentre la superficie coperta è di 4.760 mq.
Impianti produttivi	3 pigiadiraspatrici per potenzialità oraria di 250 ton/orario, 34 vinificatori da 600 hl e 4 vinificatori da 1.000 hl per la macerazione, 4 linee di sgrondo-pressatura con potenzialità complessiva di 130 ton/ora, 1 filtro rotativo, 1 filtro a piastre, 2 separatori centrifughi dalla potenzialità complessiva di 500 hl/ora, 1 filtri ad alluvionaggio della potenzialità complessiva di 200 hl/ora, 2 filtri tangenziale da 140 hl/h, 1 decantar dalla potenzialità di 140 hl/h, 1 impianto di desolfurazione da 80 hl/ora per la produzione di vini e mosti da taglio, 1 stabilizzatore tartarico, in corso l’installazione di un impianto fotovoltaico da 240.000 kwh
Impianti frigoriferi	4 gruppi frigoriferi (173 kg di R507A e 104 kg di R407C e 238 kg di R134a) per una capacità frigorifera pari a 1.650.000 Kcal/h
Impianti termici	1 caldaia produttiva da 2.325 MW
Depurazione acque	Inoltre lo stabilimento è dotato di un impianto di depurazione di tipo biologico delle acque di scarico, convogliate in pubblica fognatura, rinnovato nel 2016 con l’aumento della potenzialità di depurazione.



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



Circondario	Lo stabilimento è situato in località Villa Argine in zona agricola con caratteristiche tipiche delle agricolture delle zone di frangia della pianura (colture foraggere per la produzione di Parmigiano Reggiano e colture industriali di bietole, mais e grano). Il sito è posto in prossimità della strada provinciale Bagnolo-Argine Cadelbosco Sopra e di terreni agricoli.
Insedimenti residenziali	Il sito è collocato lontano da insediamenti residenziali. Alcuni insediamenti residenziali sparsi si affacciano sulla strada provinciale.
Assetto geologico	L'area è posta in un a zona, costituita da terreni di medio impasto destinati ad uso agricolo. Le falde sotterranee non sono vulnerabili (studio C.N.R.).
Superficie	La superficie totale del sito è di 13.778 mq mentre la superficie coperta è di 2.960 mq.
Impianti produttivi	2 pigia-diraspatrici dalla potenzialità di 100 ton/ora, 2 linee di sgrondo-pressatura dalla potenzialità di 80 ton/ora, uno sgrondatore con cesto sgrondante da 125 mq, di 9 vinificatori inox motorizzati della capacità di 9.700 hl, 1 filtro pressa con 100 piastre 100x100, con dosatore di supporto di filtrazione, e 1 separatore centrifugo da 80 hl/ora, fermentazione e lo stoccaggio dei mosti viene fatta in serbatoi in acciaio inox della capacità complessiva di 31.320 hl e in vasche in cemento della capacità complessiva di 38.700 hl
Impianti frigoriferi	1 gruppo da 150.000 Kcal/h serve alla regolazione della temperatura di fermentazione (28 kg di R4507A)
Impianti termici	1 caldaia a metano di potenza 25.000 Kcal/h (destinata al riscaldamento ambiente uffici)
Depurazione acque	Le acque reflue sono ora dirette in pubblica fognatura e sono recuperate e trattate come rifiuto durante il periodo di vendemmia.



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



Circondario	La localizzazione di Canali è quella dell'alta pianura reggiana, immediatamente a sud della città. Il valore territoriale del sito emerge dalle indicazioni del PTCP, che indica la zona come di "Particolare interesse paesaggistico ambientale", con la presenza di elementi della antica Centuriazione Romana e di "Strutture insediative storiche non urbane", in particolare rappresentate da Villa Corbelli. Sono presenti anche aree di accertato e rilevante interesse archeologico.
Insedimenti residenziali	I confini Nord ed Ovest sono campi agricoli mentre al di là della strada provinciale c'è un complesso residenziale. Ad Est è in costruzione un altro complesso residenziale in prossimità al sito.
Assetto geologico	Gli studi sulla vulnerabilità dell'acquifero hanno messo in luce la natura permeabile dei suoli legata ad una litologia di superficie limoso-sabbiosa e una condizione di falde libere e confinate sia entro i 10 metri di profondità che oltre tale limite.
Superficie	La superficie totale del sito è di 4.706 mq mentre la superficie coperta è di 1.185 mq.
Impianti produttivi	1 pigia-diraspatrice della potenzialità di 45 ton/ora e di 1 linea di sgrondo-pressatura della potenzialità di 45 ton./ora. Lo stabilimento ha una capacità di stoccaggio di circa 17.000 hl, di cui 13.000 hl refrigerati, Esiste anche una cella fredda di stoccaggio per la vendita del vino al minuto, raffreddata con un gruppo frigorifero. Tale sito è usato anche come centro di rappresentanza per le CRC, ospita eventi nelle sale convegni, promuove iniziative a carattere privata ma anche locali come mostre fotografiche, corsi di cucina legati al territorio.
Impianti frigoriferi	1 gruppo frigorifero con 52 kg di gas HFC-R407, 1 gruppo frigorifero alimentato con 6 kg di R404A , un impianto di climatizzazione da 27 kg di R407C, un impianto di refrigerazione con 1,8 kg di R-407C
Impianti termici	1 caldaia a metano di potenza 126 kwh (destinata al riscaldamento ambiente uffici)
Depurazione acque	Le acque reflue sono ora dirette in pubblica fognatura e sono recuperate e trattate come rifiuto durante il periodo di vendemmia.



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



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

12

Circondario	Il sito è collocato lungo la strada provinciale n° 15 tra Visnà e Oderzo in una zona mista agricola ed industriale. In prossimità al sito, è presente una distilleria.
Insedimenti residenziali	Esiste a circa 300 m dai confini una abitazione residenziale. Gli altri insediamenti residenziali invece sono distanti più di 1 km dal sito.
Assetto geologico	I terreni sono di origine alluvionale, costituiti dalla sovrapposizione di sedimenti grossolani, da alluvioni antiche e da alluvioni più recenti di tipo sabbioso-limose calcaree, trasportate e depositate dalle correnti del fiume Monticano e degli altri minori corsi d'acqua locali. Nella zona di ubicazione del sito Cantine Maschio, lo spessore delle alluvioni va aumentando fino al limite di 5 metri mentre il substrato ghiaioso si riduce sostituito da prevalenti sedimenti argillosi mediamente compatti. Le falde freatiche sono comprese tra 2 e 5 metri di profondità.
Superficie	La superficie totale del sito è di 4.706 mq mentre la superficie coperta è di 1.185 mq.
Impianti produttivi	1 pigiatrice, capacità dei vasi vinari è di Hl 204.490 di cui Hl 105.280 in autoclavi refrigerati, Hl 99.210 vasi vinari termocontrollati e non, 3 linee d'imbottigliamento con capacità produttiva media pari a 13.000 bott/h (linea 1), 12.000 bott/h (linea 2) e 1.000 bott/h (linea 3), 1 impianto fotovoltaico da 69kwp sul tetto del nuovo magazzino, produce mediamente circa 80.000 kWh all'anno.
Impianti frigoriferi	Sono presenti 3 grandi gruppi frigoriferi di nuova generazione di capacità complessiva 1.145.090 Kcal/h alimentati complessivamente con 587 kg di R-134A (GWP < 1.500); I tre gruppi sono collocati all'esterno dello stabilimento e sono usati per il raffreddamento dei vasi vinari tramite scambio tra glicole etilenico e acqua. Inoltre è presente una pompa di calore con 3,7 kg di R410A.
Impianti termici	2 caldaie a gas metano di potenza unitaria pari a 1.744 Kwh ad uso prevalentemente produttivo (produzione di vapore per le linee di imbottigliamento)
Depurazione acque	Tutti i reflui derivati dalle lavorazioni vengono trattati in un depuratore biologico e le acque sono scaricate in acque superficiali.
Buone pratiche	Il sito si è dotato di un sistema di prevenzione e bacino di raccolta per evitare fenomeni di inquinamento delle acque superficiali, l'acqua del risciacquo delle bottiglie viene ri-utilizzata nella torre evaporativa.



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



Circondario	Il sito è collocato sulla zona Agricola sul comune di Gattatico. I confini del sito sono limitati da terreni agricoli.
Insedimenti residenziali	Non ci sono insediamenti residenziali in quanto la zona è prevalentemente agricola.
Assetto geologico	Il sito è collocato in una zona di tutela dei corpi idrici superficiali e sotterranei (fenomeno delle risorgive, denominate fontanili) un tempo molto più numerosi e oggi in larga misura perduti. Le falde sono confinate tra strati di terreno impermeabili, perciò sono sufficientemente protette e non vulnerabili. La natura prevalentemente argillosa dei terreni rende più improbabili anche la contaminazione delle acque profonde. Studio C:N.R-G.N.D.C.I. (Gruppo Nazionale Difesa Catastrofi Idrogeologiche) pubblicazioni n°887/93 e n°1002/95 "Carta della vulnerabilità all'inquinamento dell'acquifero principale della pianura delle Province di Parma, Reggio E. e Modena"
Superficie	La superficie della platea è di 20 m per 10 m con 3 muri perimetrali di 2,5 m di altezza. Un pozzo nero da 40 m ³ raccoglie le acque meteoriche di dilavamento.
Attività	Lo spandimento avviene secondo quanto previsto dalla disciplina regionale in materia di fanghi (Deliberazione della giunta regionale n° 285 del 14 febbraio 2005), previa notifica di spandimento annuale e comunicazione di spandimento inoltrate a Provincia, Arpa e Comune. Essendo fango palabile verrà distribuito con i mezzi agricoli spanditame dell'azienda utilizzatrice per essere poi interrato. Gli spandimenti di solito vengono effettuati da marzo a novembre, in base alle esigenze delle colture presenti.

SITO 8: Centro di pigiatura di Castelvetro (MO)



Circondario	Il sito è collocato sulla zona Agricola sul comune di Castelvetro (MO). I confini del sito sono limitati da terreni agricoli.
Insedimenti residenziali	Non ci sono insediamenti residenziali nelle immediate vicinanze dello stabilimento.
Assetto geologico	L'area in questione si sviluppa nella zona pedemontana del margine appenninico, caratterizzata da colline costituiti in gran parte di depositi ghiaiosi e sabbiosi delle conoidi pedemontane e depositi sabbiosi e limosi con lenti di ghiaia delle conoidi pedemontane dei corsi d'acqua minori.
Superficie	La superficie totale del sito è di 10.730 mq mentre la superficie coperta è di 4.280 mq.
Impianti produttivi	2 linee di pigiatura, capacità di stoccaggio complessiva di 101.984 hl di, di cui di cantina. 98.221 hl attraverso autoclavi refrigerati e non, 1 impianto di solforazione, costituito da bombole di SO ₂ , 1 scambiatore a resine per la stabilità tartarica del vino, impianti di distribuzione vini, costituiti da distributori automatici per riempimento damigiane
Impianti frigoriferi	2 gruppi frigoriferi utilizzati per stabilizzare e conservare mosti e vini a una temperatura idonea (52 kg R449A, 80 kg di R507C)
Impianti termici	2 caldaie a gas metano per l'utilizzo civile
Depurazione acque	E' stato realizzato nel 2018 un rinnovamento dell'impianto di depurazione ormai datato, con l'aumento della capacità di ossidazione e la creazione di una linea fanghi.



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



14

Circondario	La cantina è posta in una zona prevalentemente industriale, a ridosso dell'abitato di Castelfranco Emilia, ed è delimitata a Nord dalla ferrovia MI-BO.
Insedimenti residenziali	Il sito collocato in una area industriale confina a sud con un'area residenziale e a nord con la linea ferroviaria.
Assetto geologico	L'assetto geologico è quello tipico della media pianura emiliana, caratterizzato in superficie da spessi depositi alluvionali (alcune centinaia di metri), sedimentati tra la fine del Pleistocene e l'Olocene, depositi questi che sono a carattere prevalentemente argilloso.
Superficie	La superficie totale del sito è di 10.730 mq mentre la superficie coperta è di 3.250 mq.
Impianti produttivi	4.500 hl vinificatori, 3 linee di pigiatura, capacità di stoccaggio complessiva di 190.316 hl di, di cui di cantina. 116.754 hl attraverso recipienti refrigerati o a temperatura controllata, 1 impianto di solforazione, costituito da bombole di SO ₂ , 1 scambiatore a resine per la stabilità tartarica del vino, 1 desolfatore fisico dei mosti atto ad eliminare SO ₂ dai mosti muti, 1 impianto di concentrazione, due torri evaporative di nuova generazione per il raffreddamento dell'acqua.
Impianti frigoriferi	2 gruppi frigoriferi di nuova generazione con ciascuno 840 kg di HFC-134A. Questi impianti servono per: il condizionamento delle temperature di fermentazione, il mantenimento di temperatura controllata di conservazione, la stabilizzazione tartarica
Impianti termici	due caldaie per la generazione di vapore funzionanti a gas metano da 1.744 KW e 1.918 KW a servizio delle attività produttive (desolfurazione, concentrazione e riscaldamento mosti...)
Depurazione acque	L'impianto di depurazione è stato rinnovato nel 2017 con l'utilizzo di diffusori nella vasca di ossidazione, l'installazione di uno sgrigliatore e di un quadro comando con la possibilità di installare il comando remoto (in progetto).



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



15

Circondario	La cantina è posta in una zona prevalentemente agricola, a ridosso dell'abitato residenziale di San Marino di Carpi, lungo la strada Provinciale Motta
Insedimenti residenziali	Il sito collocato in una area agricola e confina con un'area residenziale.
Assetto geologico	L'assetto geologico è quello tipico della media pianura emiliana, caratterizzato in superficie da spessi depositi alluvionali (alcune centinaia di metri), sedimentati tra la fine del Pleistocene e l'Olocene, depositi questi che sono a carattere prevalentemente argilloso.
Superficie	La superficie totale del sito è di 10.730 mq mentre la superficie coperta è di 3.250 mq.
Impianti produttivi	Il sito di pigiatura ha una capacità di stoccaggio complessiva di 141.543 Hl. E' in corso l'ammodernamento della cantina con un progetto di ampliamento della capacità di stoccaggio. È in corso un progetto di potenziamento della capacità vinaria del sito e un piano di miglioramento del depuratore. 1 scambiatore a resine per la stabilità tartarica del vino, 1 desolfatore fisico dei mosti atto ad eliminare SO2 dai mosti muti
Impianti frigoriferi	2 gruppi frigoriferi di nuova generazione con ciascuno 840 kg di HFC-134A. Questi impianti servono per: il condizionamento delle temperature di fermentazione, il mantenimento di temperatura controllata di conservazione, la stabilizzazione tartarica
Impianti termici	una centrale termica (CT) È costituita da una caldaia per la generazione di vapore funzionanti a gas metano da 2,1 MW a servizio delle attività produttive (desolforazione, e riscaldamento mosti...), in più esistono caldaie di tipo civile per uso igienico-sanitari (servizi, spogliatoi)
Depurazione acque	L'impianto di depurazione è in corso di rinnovamento con l'aumento dell'ossidazione (presentata richiesta in modifica sostanziale di AUA ad agosto 2020).



2. POLITICA AZIENDALE

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

Le Cantine Riunite & CIV s.c.a rappresentano una realtà nella produzione di vino, intimamente legata al territorio delle Province di Reggio Emilia Modena e Bologna. Circa 1.500 produttori di uve, soci della cooperativa, con 4.438 ettari di vigneto sono i numeri che contraddistinguono la base della sua filiera vitivinicola. Cantine Riunite & CIV sono attente alle problematiche della Qualità, dell'Ambiente, della Sicurezza Alimentare e della Sicurezza dei lavoratori intese nella loro più ampia accezione e rispettano le leggi relative alla tutela e alla salute dei lavoratori. Per il contesto in cui opera Cantine Riunite & CIV si ritengono essere rilevanti non solo i soci, ma anche i dipendenti, i clienti, i fornitori e le attività economiche che in vario modo interagiscono con le nostre attività che risultano essere le parti interessate.

Dal 1993 ad oggi Cantine Riunite & CIV hanno iniziato un percorso di certificazione su più tematiche al fine di garantire alle parti interessate una filiera in linea con le strategie aziendali verso la qualità, sicurezza alimentare, food defence, food fraud, tutela ambientale, salute sicurezza dei luoghi di lavoro e dei lavoratori. La Direzione Aziendale ha deciso di impegnarsi ad attuare il miglioramento continuo delle proprie prestazioni attraverso l'impiego delle migliori tecnologie disponibili per mantenere un'elevata efficienza dei propri sistemi e processi produttivi, al fine di ridurre il proprio impatto ambientale, mantenendo la conformità ai requisiti di legge ed impegnandosi a mantenere attivo un sistema per la Salute e Sicurezza dei Lavoratori (SSL) integrato nei processi aziendali con obiettivi comunicati al personale.

In Particolare Cantine Riunite & Civ intendono:

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



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

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

01/09/2020 rev.12

Il Presidente
Casoli Corrado

Il Direttore Generale
Lusetti Vanni



3. 3. IL SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE

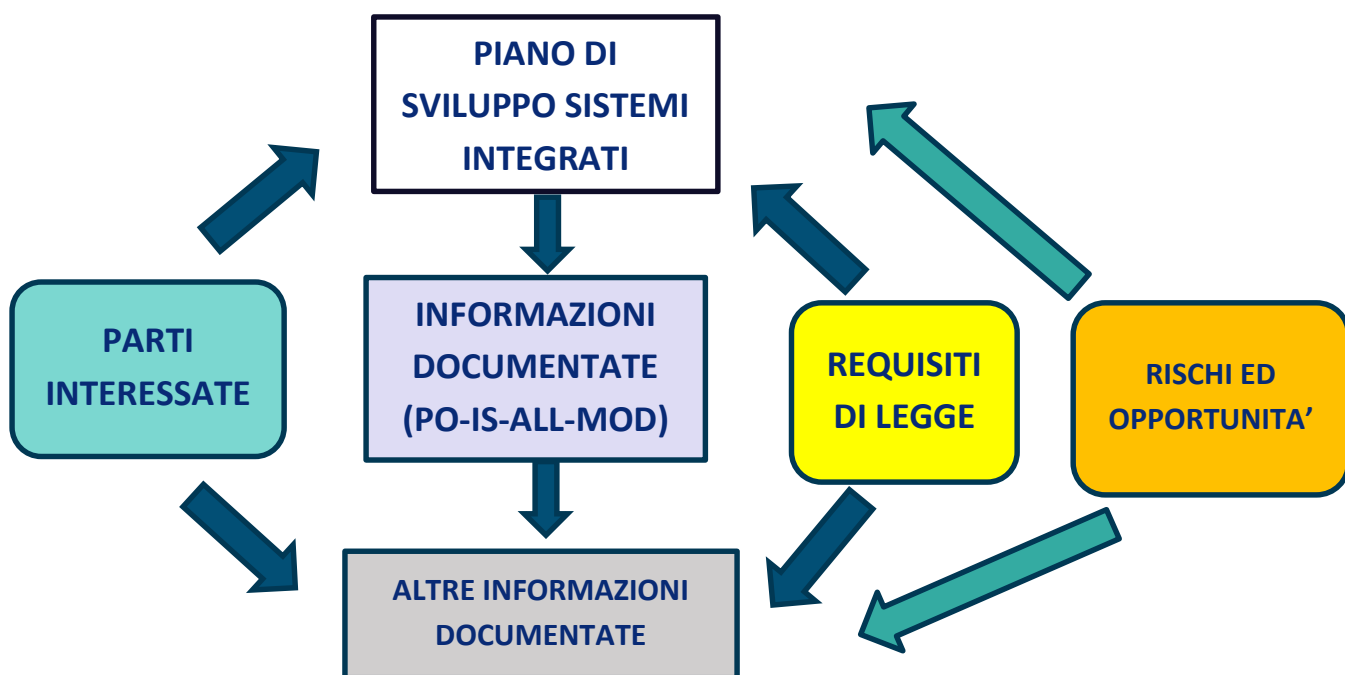
Le CRC hanno elaborato un Sistema di Gestione Ambientale per i siti produttivi coinvolti sulla base del Regolamento C.E. n°1221/2009 (Regolamento EMAS), integrando i nuovi requisiti dal REG UE 2017/1505. Per l'aspetto del coinvolgimento del personale richiesto dal regolamento, le CR&C hanno l'obiettivo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

SWOT ANALYSIS



In base alle nuove norme ISO 9001 e 14001 delle versioni 2015, l'azienda ha eseguito una analisi del contesto sulla base dell'applicazione di una SWOT analysis applicata a tutte le funzioni dirigenti, ricavando alcuni indicatori per la gestione del rischio

es: KPI = età media dei dipendenti,
azione per la gestione del rischio = interventi sull'assunzione dei giovani.



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

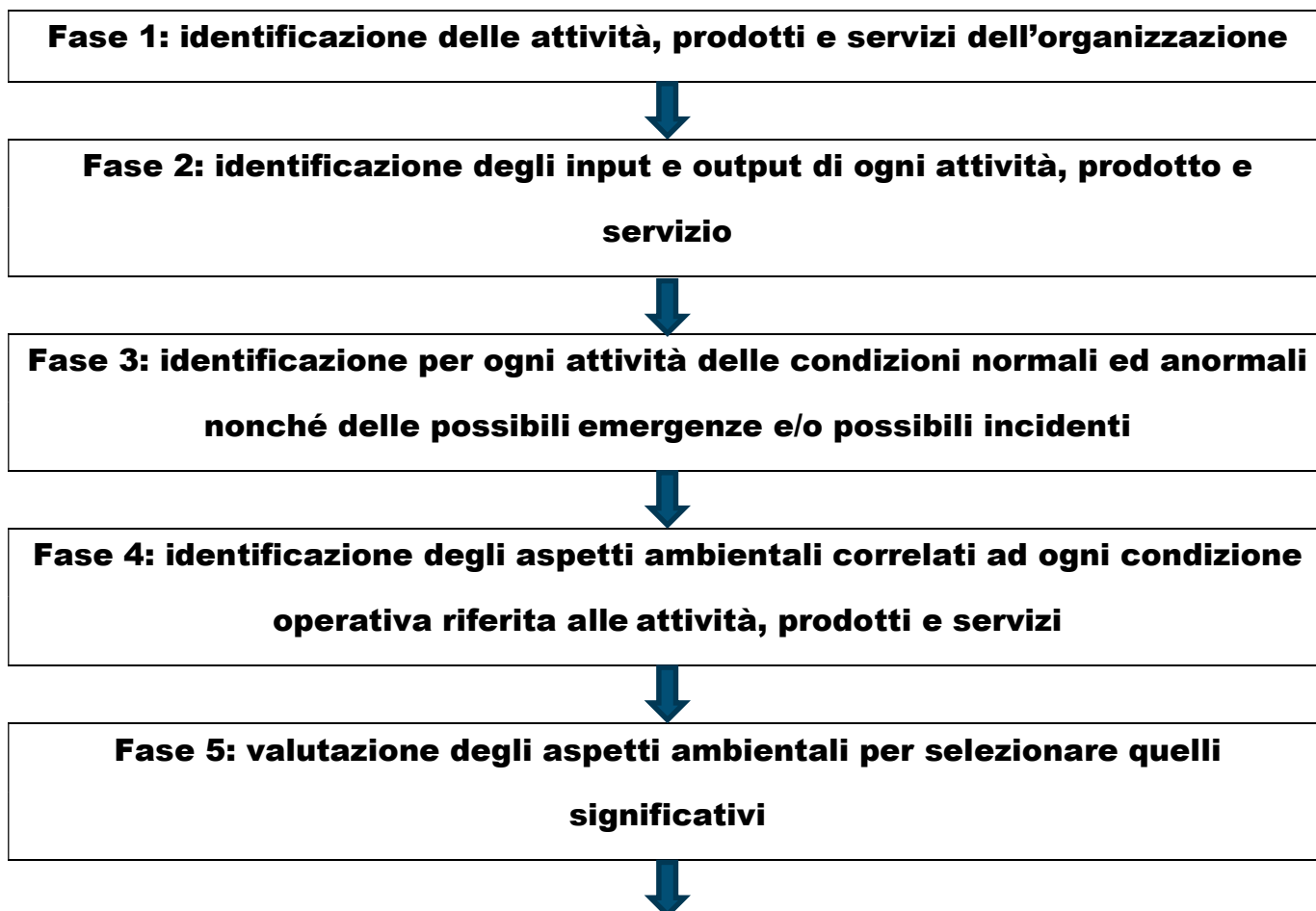


4. GLI ASPETTI AMBIENTALI

4.1. METODOLOGIA APPLICATA PER LA VALUTAZIONE DEGLI ASPETTI AMBIENTALI

19

La metodologia applicata per l'analisi ambientale iniziale si articola in 5 fasi:



R = P x D Per la valutazione degli aspetti si utilizza il concetto di rischio come prodotto dei seguenti parametri:

Dove R è l'entità del rischio, P è la probabilità o frequenza del verificarsi delle conseguenze e D sia la gravità delle conseguenze per l'ambiente.

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



SITI E AREE OPERATIVE INDIVIDUATE

<i>Sito</i>	Elenco Aree Operative Omogenee individuate
<i>Siti di Imbottigliamento Campegine, Maschio</i>	<p>Area 1 CANTINA Area 2 IMBOTTIGLIAMENTO Area 3 STOCCAGGIO Area 4 SERVIZI</p>
<i>Centri di pigiatura Campagnola, Correggio, Villa Argine, Canali, Castelvetro, Castelfranco, Carpi</i>	<p>Area 1 CANTINA Area 2 SERVIZI</p>
<i>Platea stoccaggio fanghi - Rabaglia</i>	<p>Area1 STOCCAGGIO</p>

4.2. RISULTATI

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

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



5. DATI AMBIENTALI

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

21

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

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

Aspetto ambientale	KPI	Sito	Tipologia dato
ACQUA PRELEVATA	$\frac{m3 \text{ acqua}}{qt \text{ uva trattata}}$	CP	SOMMATORIA CP
	$\frac{l \text{ acqua}}{\text{litro vino imbottigliato}}$	CI	SOMMATORIA CI
ENERGIA ELETTRICA	$\frac{KWH}{qt \text{ uva trattata}}$	CP	SOMMATORIA CP
	$\frac{KWH}{\text{litro vino imbottigliato}}$	CI	SOMMATORIA CI
GAS METANO	$\frac{std \text{ m}^3}{qt \text{ uva trattata}}$	CP	SOMMATORIA CP
	$\frac{std \text{ m}^3}{\text{litro vino imbottigliato}}$	CI	SOMMATORIA CI
EFFICIENZA ENERGETICA	$\frac{TEP}{qt \text{ uva trattata}}$	CP	SOMMATORIA CP
	$\frac{TEP}{\text{litro vino imbottigliato}}$	CI	SOMMATORIA CI
IMBALLI	$\frac{kg \text{ imballi}}{\text{litro vino imbottigliato}}$	CI	SOMMATORIA CI
RIFIUTI	$\frac{kg \text{ rifiuto}}{\text{litro vino imbottigliato}}$	CI, CP	SOMMATORIA CI+CP
ENERGIA RINNOVABILE	$\frac{kwh \text{ autoprodotti}}{kwh \text{ consumati}} \times 100$	SITI CON FV*	SOMMATORIA SITI CON FV
BIODIVERSITA	$\frac{\text{superficie DOC e IGT}}{\text{superficie totali}} \times 100$	CP	SOMMATORIA CP
ACQUE DI SCARICO	$\frac{BOD5 \text{ medio analisi ente gestore}}{BOD5 \text{ limite AUA}} \times 100$	CI, CP	SOMMATORIA CI+CP
EMISSIONI CO2 DIRETTE	$\frac{kg \text{ CO2 (combustione metano + freon)}}{\text{litro di vino imbottigliato}}$	CI, CP	SOMMATORIA CI+CP
SOSTANZE PERICOLOSE	$\frac{kg \text{ SO2}}{qt \text{ uva trattata}}$	CP	SOMMATORIA CP
PARTE AGRONOMICA	<i>N° iniziative annuali a carattere ambientale</i>	CP	SOMMATORIA CP

* FV = fotovoltaico

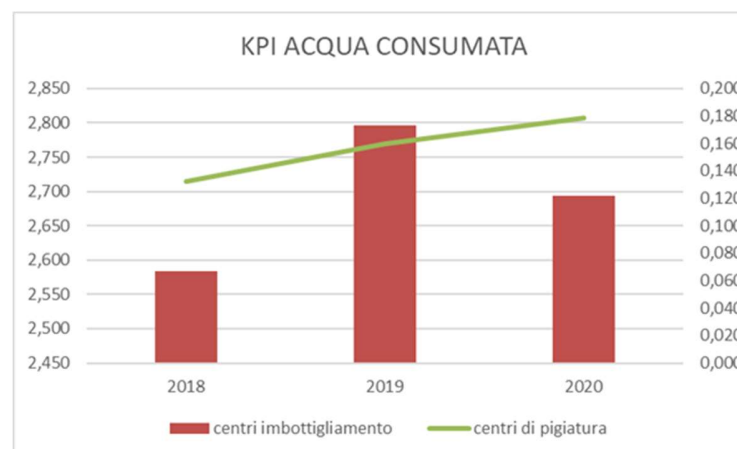
5.1 ACQUA



tipologia sito	KPI CONSUMO ACQUA	2018	2019	2020	variazione
centro imbottigliamento	litro acqua / litro imbottigliato	2,584	2,797	2,694	-3,7%
centri di pigiatura	m3 / qt uva pigiata	0,132	0,160	0,178	11,5%

L'impronta idrica nel 2020 è migliorata per i centri di imbottigliamento e peggiorata per i centri di pigiatura. Il dato basso del 2018 è spiegabile con una vendemmia particolarmente importante che ha fatto diminuire l'indicatore. Nel 2020, a seguito della raccolta dati è stata avviata una indagine interna al fine di capire eventuali anomalie nei consumi. Due siti in particolare, Campagnola e Castelfranco mostrano un aumento di consumo idrico a seguito di aumenti di lavorazioni esterne. Per questi due siti sono previsti sia investimenti che migliorie gestionali per il recupero dell'acqua (es: rivestimenti delle vasche in resine epossidiche con materiale inox che richiede meno acqua di lavaggio, reintegro di alcune acque di processo a perdere).

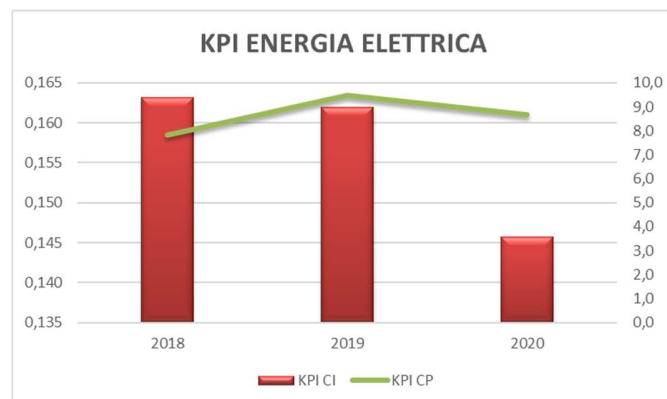
Buone pratiche per l'uso della risorsa idrica: è stato formalizzato inizio 2021 con l'UNIMI un contratto di collaborazione scientifica per uno studio sul calcolo e la riduzione della water footprint aziendale sul sito di Campegine e di Campagnola.



5.2 ENERGIA ELETTRICA



tipologia sito	KPI ENERGIA ELETTRICA	2018	2019	2020	variazione
centro imbottigliamento	Kwh / litro imbottigliato	0,163	0,162	0,146	-10,0%
centri di pigiatura	kwh / qt uva pigiata	7,823	9,490	8,682	-8,5%



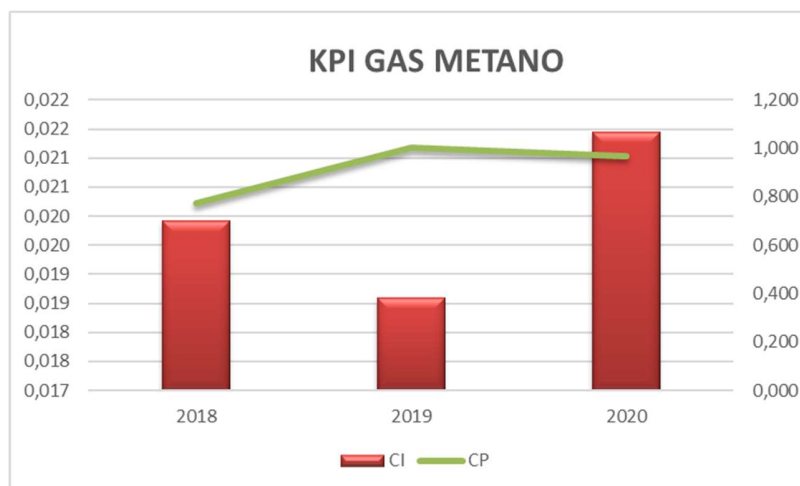
Rispetto all'anno 2019, l'anno 2020 è segnato da un netto miglioramento dei KPI sia per i centri di imbottigliamento che per i centri di pigiatura. Nel primo caso è il revamping della centrale frigorifera a Campegine e l'aumento del volume imbottigliato presso i 2 siti di imbottigliamento a fare migliorare l'indicatore. Nel secondo caso, è l'aumento dei quantitativi di uva da trattare nei centri che fa scendere l'indicatore nel 2020 rispetto al 2019.



5.3. GAS METANO



tipologia sito	KPI GAS METANO	2018	2019	2020	variazione
centro imbottigliamento	SMC / litro imbottigliato	0,020	0,019	0,021	15,4%
centri di pigiatura	SMC / qt uva pigiata	0,773	1,002	0,968	-3,4%



Il consumo di gas si dimostra stabile. Il KPI è in leggero aumento nel 2020 per i centri di imbottigliamento (+15,4%) ma è dovuto alla variabilità dei consumi presso il sito Cantine Maschio (es: 134.877 SMC nel 2019 e 452.675 SMC nel 2020) spiegabile dal cambio di fornitura (variabilità qualitativa) della materia prima gas naturale ogni anno. Per i centri di pigiatura il KPI è migliorato del 3,4% grazie all'aumento dei quantitativi di uva trattata nel 2020.

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



TEP



tipologia sito	KPI TEP	2018	2019	2020	variazione
centro imbottigliamento	SMC /m3 imbottigliato x1.000	0,047	0,046	0,045	-1,4%
centri di pigiatura	SMC / qt uva pigiata x1.000	2,109	2,612	2,433	-6,9%

I consumi di energia elettrica e di gas metano sono stati convertiti in TEP usando i fattori di conversione qui sotto riportati. Sia per i centri di imbottigliamento che per i centri di pigiatura abbiamo osservato un miglioramento dell'efficienza energetica con una diminuzione dei TEP rispetto alle unità produttive di riferimento.

I fattori di conversione usati sono i seguenti:

1 kWh di Energia elettrica = 0,000187 TEP

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

Nel marzo 2021 , Cantine Riunite & Civ ha dichiarato ad Enea un risparmio complessivo di 224 TEP nel 2020 rispetto al 2019.

5.4. PRODUZIONE DI RIFIUTI



tipologia sito	KPI RIFIUTI	2018	2019	2020	variazione
TUTTI I SITI	KG/litro vino imbottigliatox1.000	59,788	57,166	dato ancora non calcolato	

La produzione di rifiuti è stata estratta dal programma Winwaste che genera le denunce MUD annuali dei vari siti. I quantitativi sono stati sommati per anno per ottenere una somma di kg di rifiuti collegabile al quantitativo di vino imbottigliato. Il KPI risulta in continua diminuzione grazie alla migliore gestione dei fanghi di depurazione (59,788 kg rifiuti per 1000 litri di vino ovvero 59,788 g di rifiuto per litro di vino nel 2018 contro 57,166 kg di rifiuti per 1000 litri di vino imbottigliato nel 2019 ovvero un miglioramento de 4,38 %). I fanghi di depurazione risulta essere il rifiuto più importante in termine di quantità prodotta dall'insieme dei siti. **Per l'anno solare 2020, il MUD non è stato ancora elaborato.**

Buone pratiche ambientali collegate ai rifiuti : Citiamo un ciclo di **economia circolare con il** recupero della plastica tramite il fornitore Aliplast che recupera la plastica dei film degli imballi di confezionamento (sovrainballi) per lavorarla e fornire un film termoretraibile da usare nel confezionamento vino. È in partenza un progetto per la costruzione di una nuova platea fanghi di depurazione per il recupero dei fanghi di Campegine, Correggio e Campagnola.



5.5. UTILIZZO IMBALLO



Gli imballi che costituiscono il prodotto finito sono di varie tipologie come il tappo (plastica, sughero..), la bottiglia di vetro (91% dell'imballo) di vari formati, la capsula di PET o polilaminato, la gabbietta di metallo, l'etichetta, il

cartone, le interfalde di cartone o di plastica, la plastica estensibile o termoretraibile e il pallet di legno.

Il KPI ambientale oscilla tra 0,740 kg e 0,757 kg litro di vino imbottigliato. Per il calcolo dell'imbottigliato è stato inserito il volume del sito di San Prospero (non ancora in Emas) in quanto il dato CONAI è un dato aggregato per i 3 siti di imbottigliamento.

movimenti CONAI in ton.	2018	2019	2020
acciaio	267	282	284
alluminio	306	252	265
carta	4.552	4.592	4.527
legno	989	948	1.006
plastica	315	321	297
vetro	64.783	64.785	67.878
totale imballi CONAI	71.212	71.180	74.256
m3 vino imbottigliato totale	96.262	94.711	98.147

tipologia sito	KPI IMBALLI	2018	2019	2020	variazione
TUTTI I SITI	KG/litro vino imbottigliato	0,740	0,752	0,757	0,67%

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



5.6 EMISSIONI DI CO₂

Il dato complessivo delle emissioni di gas ad effetto serra è dato dalla componente in CO₂eq derivante dalle fughe di gas, più quella dalla combustione del gas metano. Per estrarre il contributo della perdita dei gas refrigeranti, sono state considerate le perdite di gas refrigeranti dei siti registrati Emas: alla quantità dei gas è stata associato un GWP (Global Warming Potential espresso in kg CO₂ eq per kg di gas) per ogni tipologia di gas refrigerante, in modo da ottenere un valore di kg di CO₂ eq divisibile per litro di vino imbottigliato. Al consumo di metano è stato associato un fattore di emissione di EF 0,001962 ton CO₂ eq /m³ (fonte: Fattori di Emissione di CO₂ secondo l'inventario svizzero dei gas serra - ufficio federale dell'ambiente UFAM, Divisione Clima, aprile 2015).

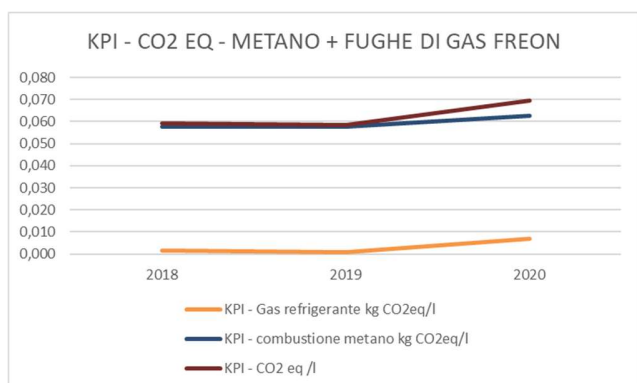
Fughe di gas Freon nel 2020

Fughe di gas anno solare 2020	R422D	R507	R407C	R404A	HFC-134a	R449A
CAMPEGINE			38			
CAMPAGNOLA	83					25
CORREGGIO		8				
VILLA ARGINE						
CANALI						
MASCHIO					150	
CASTELVETRO						52
CASTELFRANCO EMILIA						
CARPI						122
GWP / gas	2.729	3.300	1.774	3.922	1.300	1.397
KG EQ CO2 siti Emas	226.507	24.750	67.412	0	195.000	278.003
Somma KG EQ CO2	791.672					

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

Anni solari	2018	2019	2020
Fughe di gas refrigerante in kg	15	20	478
Somma kg CO2 eq - GAS REFR.	101.872	46.645	791.672
Consumi M3 metano siti emas	2.120.870	2.048.704	2.400.758
volume imbottigliato in hl	720.264	696.409	751.205
KPI - Gas refrigerante kg CO2eq/l	0,001	0,001	0,011
KPI - combustione metano kg CO2eq/l	0,058	0,058	0,063
KPI - CO2 eq /l	0,059	0,058	0,073

Riepilogo indicatori



Il dato del 2020 segna un aumento significativo del contributo in CO₂ eq dovuto alle fughe di gas freon mentre il dato sulla combustione del metano è stabile.

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



5.7. SOSTENIBILITA' E BIODIVERSITA'



Cantine Riunite & Civ possiedono 2 impianti fotovoltaici: uno presso il sito di Campegine, l'altro presso il sito di Cantine Maschio. Le sezioni

vengono monitorate mensilmente e l'energia prodotta alimenta direttamente i siti senza emissione nella rete. L'indicatore scelto è il rapporto tra l'energia autoprodotta e l'energia comprata dalla rete. Nel 2020 il KPI è migliorato per Campegine grazie ai risparmi energetici conseguiti attraverso il rinnovamento della centrale frigorifera. Il dato di Cantine Maschio è mediamente stabile. Sul sito di Correggio sono in corso i lavori per l'installazione di un impianto fotovoltaico che sarà in grado di produrre circa il 14% dell'energia consumata sul sito. Il fornitore di energia elettrica Nova Aeg fornisce la corrente elettrica con una componente di energie rinnovabili pari a 41,51% (dato 2019).

29

SITO CON IMPIANTO FOTOVOLTAICO	Anno	MWh di energia		
		MWh prodotti da fotovoltaico	elettrica consumata sul sito	KPI energia rinnovabile
CAMPEGINE + CANTINE MASCHIO	2018	517	11.751	4,4%
	2019	488	11.277	4,3%
	2020	508	10.945	4,6%



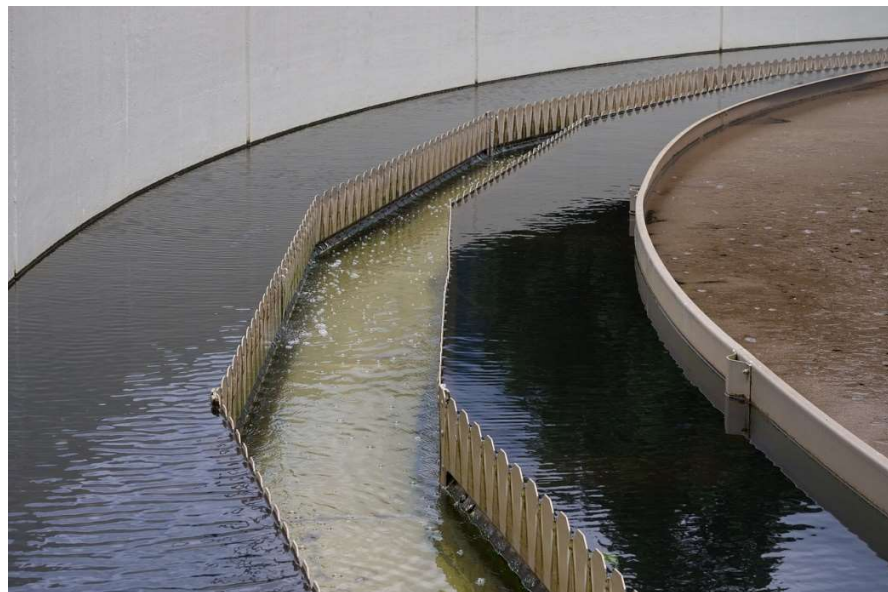
Per la biodiversità, la nostra azienda si è prefigurata di mantenere alta la quota del vino del territorio ovvero la trasformazione di vino IGP e DOP. In effetti i vini del territorio ancorati da secoli di storia hanno costruito un rapporto consolidato con l'ambiente circostante sia dal punto di vista del terreno, dell'esposizione al sole, del sistema di allevamento e della tipologia del suolo. Ne risulta che il vino del territorio è quello meno "costoso" dal punto di vista ambientale. L'obiettivo aziendale è di almeno 75% di uva lavorata ottenuti secondo i disciplinari DOP ed IGP del territorio.

Biodiversità	Superficie DOP	Superficie IGP	Superficie VDT	% biodiversità
Vendemmia 2018	2.063	1.622	613	85,7%
Vendemmia 2019	2.391	1.412	478	88,8%
vendemmia 2020	2.020	1.519	441	88,9%

L'indicatore chiave proposto dal REG CE 2026 non è significativo in quanto gli stabilimenti non hanno una superficie orientate alla natura.

Buone pratiche ambientali in ambito agronomico: è stata promossa nel 2020 una tecnica biologica per la lotta contro le cocciniglie farinose consigliando l'uso di insetti antagonista come *Anagyrus pseudococci*. Metà della spesa di trattamento (1.000 insetti per Ha) è stata rimborsata al socio conferente che ha applicato il metodo. Nel 2021 verrà riproposta l'iniziativa per i soci.

5.8. ACQUE REFLUE



Indicatore di qualità di depurazione

KPI ACQUE SCARICO	2018	2019	2020
BOD5 medio / BOD5 limite	31,96%	10,23%	9,11%

Nel 2020 l'indicatore del BOD5 medio è migliorato ed è passato sotto il 10% (obiettivo prefissato). Le Non-conformità relative agli scarichi sono descritte nel paragrafo 5.10.

Sono monitorati tutti i parametri di inquinamento, almeno una volta all'anno viene realizzata una analisi completa di tutti i parametri previsti nel D.Lgs 152/2006. L'indicatore più rappresentativo della contaminazione delle acque reflue è il parametro BOD₅, in quanto valuta (in 5gg) la quantità di ossigeno richiesto affinché le sostanze organiche siano degradate dai batteri aerobi.

Progetti di miglioramento: nel dicembre 2021 è stato completato il revamping del sistema di ossigenazione dell'impianto di depurazione del sito di Campegine. Tale investimento ha permesso di migliorare sia la disponibilità dell'ossigeno nel comparto ossidazione fanghi sia nel dato medio di uscita dell'acqua depurata.

E' corso di completamento la seconda fase dell'ammodernamento dell'impianto di depurazione di Carpi.

Volumi scaricati: nessuno sito ha superato i limiti di volumi di acque reflue scaricate.



5.9. SOSTANZE PERICOLOSE ED ANTINCENDIO

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

Anno solare	2018	2019	2020
anidride solforosa in kg	132.725	122.722	130.668
UVA PIGIATA in qt	887.627,53	753.001,74	815.815,94
KPI - kg/QT uva	0,150	0,163	0,160
variazione 2020 / 2019 in %			-1,72%

Si precisa tuttavia che dal punto di vista analitico, la concentrazione finale media dell'anidride solforosa in una bottiglia di Lambrusco rosso è 140 mg/l ovvero 0,105 g per bottiglia. In effetti, l'anidride solforosa viene usata in grande concentrazione per fermare i processi di fermentazione, ma deve essere anche estratta (tramite processi di desolfurazione) per poter avviare dei processi controllati di vinificazione. **Nel 2020 il KPI è leggermente migliorato con una diminuzione del 1,72%.**

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



SITO	CPI	ATTIVITÀ	PRATICHE IN CORSO
CAMPEGINE	Pratica 18010 del 03/08/2016	70.2/C 34.1/B 34.2/C 74.3/C	NO
MASCHIO	Pratica 13521 del 30/07/2018 Pratica 62719 del 16/05/2020	70.2/C 2.1/B 34.1/B 74.3/C	NO
CAMPAGNOLA	Pratica 12180 del 27/07/2017	74.C	NO
CORREGGIO	Pratica 17656 del 06/04/2020	70.C 74.C	NO
VILLA ARGINE	Pratica 36693 del 27/11/2018	70.B	NO
CANALI	Pratica 39265 del 13/12/2016	74.A	NO
CASTELVETRO	Pratica 36891 del 23/01/2012	74.A	NO
CASTELFRANCO	Pratica 1034 del 21/03/2019	74.3/C	NO
CARPI	Pratica 26062 del 26/07/2017	74.1.A.	NO





5.10. EMERGENZE E NON- CONFORMITA'

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

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

2019

Cantine Maschio: nel gennaio 2019, si è verificata una situazione di emergenza ambientale presso il sito con lo scarico accidentale di vino in acque meteoriche. Tale sversamento è stato comunicato alle autorità competente, ente di certificazione ed Ispra. Al di là della correzione dello sversamento, è stato comunicato in provincia un piano di azioni preventive concordato con l'Ente (bacino di laminazione, stoccaggio per l'impianto di depurazione, paratie mobile e fisse per il contenimento degli sversamenti dagli serbatoi esterni, allarme di livello sui serbatoi) che è stato ultimato e comunicato la chiusura dei lavori in data 26/02/2020 (invio pec del 28/02/2020) . La formazione e le prove di simulazione all'emergenze sono state realizzate periodicamente.

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

Campagnola: si è verificato il superamento del volume di acqua autorizzato per l'emungimento (45.462 m3 prelevati invece di 45.000 m3). Nel corso del 2019 è stato rimodernata la centrale idrica per poter abbassare i consumi a quanto previsto dalla domanda di rinnovo del 2015. I consumi sono inoltre tenuti monitorati mensilmente tramite letture dei contatori, tuttavia per causa di spostamento di lavorazioni esterne degli altri centri esterni (Canali, Villa Argine) l'emungimento è aumentato anche nel **2020** fino a 57.000 m3. È stata inoltrata una richiesta di variante sostanziale (in data 19/04/2021) per la concessione idrica e iniziati



4 interventi di recupero di acque produttive (ad uso delle torri evaporative) che entreranno in azione a fine agosto 2021.

Albinea : si è verificato il superamento del limite di BOD₅ nell'analisi dell'ente gestore di maggio. In seguito all'anomalia, lo scarico è stato chiuso in modo da portare le acque reflue in depurazione all'esterno (Campegine o Ireti). Si segnala che lo scarico è di circa 300 m³ annuo e non c'è un depuratore a servizio delle acque reflue.

2020

Carpi : si è verificato un superamento del parametro solfiti nell'analisi dell'ente gestore Aimag a Gennaio 2019. L'analisi successiva di giugno 2020 dimostra il rientro del parametro. Segnaliamo che per il sito di Carpi è previsto una azione di miglioramento del depuratore (installazione di un secondo comparto di ossidazione per evitare i picchi di lavorazione).

Campegine : è stata aperta una azione preventiva a giugno 2020 sulla verifica dei tombini meteorici a seguito di un sopralluogo conoscitivo di Arpae di fronte ad un ispezione nel canale superficiale accanto all'azienda. A seguito dell'ispezione il SAC Arpae di Reggio Emilia ha richiesto attraverso il prot 148887/2020 ricevuto il 15/10/2020 una serie di chiarimenti in merito alla situazione della rete fognaria. Tali chiarimenti sono stati inoltrati in data 13/01/2021 insieme alla modifica dell'AUA per aggiornamento planimetria degli scarichi.

Carpi : l'ente gestore del servizio idrico integrato Aimag segnala con protocollo 5777 del 13/11/2020 un superamento del COD si riscontra un superamento del limite del COD. Il controcampione analizzato da Studio Chema (RDP 425 del 8/10/2020) riscontrava il rispetto del parametro. E' stata prontamente spedita una comunicazione ad Aimag con successiva analisi di autocontrollo che dimostra il rispetto dell'autorizzazione allo scarico.

Campegine: il 3 novembre 2020 si è riscontrato un superamento del limite dei parametri COD e BOD₅ in uscita al depuratore in una analisi dell'ente gestore. A fine ottobre era stato segnalato ad Ireti un problema sulla linea di disidratazione dei fanghi. E' stato attivato una serie di interventi esterni di centrifuga per estrarre i fanghi del comparto ossidazione e i parametri sono rientrati in data 12/11/2020. A fine dicembre 2020 sono stati eseguiti i lavori per potenziare il sistema di ossigenazione del depuratore. Non sono stati più rilevati superamenti dei valori limiti in seguito.



2021

34

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

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

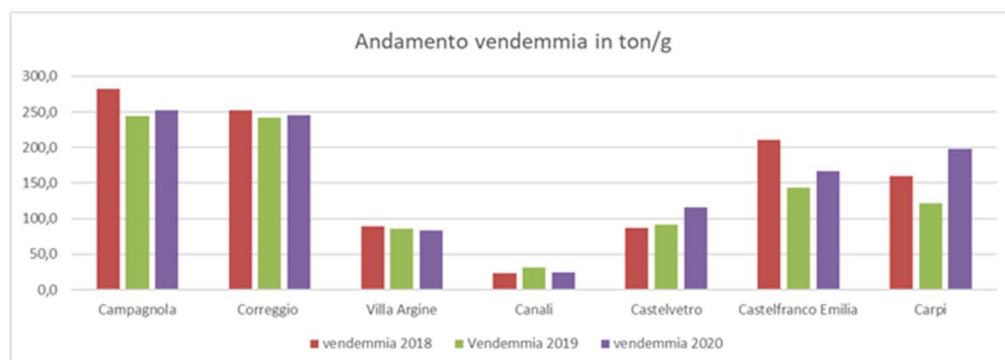
In merito ai danni di tipo ambientale è stata sottoscritta nel marzo 2021 una polizza di assicurazione dei danni all'ambiente 2550/60/175469902 presso UnipolSai.

5.11. IPPC ED ALTRI ASPETTI AMBIENTALI

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

Centri di imbottigliamento	trimestre GEN-FEB-MAR 2021
Cantine Maschio	84,44
Campegine	181,38
limite	300 ton/g

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





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

RUMORE

Dal punto di vista ambientale, con i monitoraggi periodici realizzati presso i siti produttivi, non si sono riscontrate anomalie di superamento dei limiti di immissione del rumore nell'ambiente esterno. Ogni 4 anni viene rivalutato l'aspetto del rumore esterno attraverso una valutazione acustica di un tecnico esterno.

TRASPORTI

Tutti i trasporti sono a carico di trasportatori esterni sia per l'ingresso delle materie prime, sia per l'uscita dei prodotti finiti. Con il calcolo della Carbon Footprint siamo riusciti a modellizzare l'impatto dei trasporti nell'impronta carbonio del vino. Nel report 2017 per la comunicazione esterna della Carbon Footprint del Lambrusco Emilia Igt Secco marchio Riunite, l'impatto del trasporto si era riscontrato essere pari a 4,75% dell'impronta totale, ovvero stimato in 0,036 kg CO₂ eq per bottiglia. Nel 2018, l'impatto dei trasporti è pari a 6% dell'impronta del prodotto ovvero stimata a 0,051 kg CO₂ eq per bottiglia.

Veicoli aziendali

La flotta aziendale al 31/12/2020 è composta come da seguente tabella, il carburante maggiormente usato è il gasolio.

tipologia	numero
utilitari & macchine per siti	17
macchine personali	7

Abbiamo cercato di valutare l'impatto in termini di CO₂ eq per l'utilizzo annuale delle macchine. Usando il dato del controllo di gestione sulla spesa carburante, il dato medio del costo carburante (fonte Mise), il peso relativo del carburante e il fattore di emissione del gasolio (fonte Ispra), l'impatto dei veicoli aziendali per l'ultimo esercizio contabile è di 61,8 TON CO₂ eq. Nel mese di marzo 2021, Cantine Riunite & Civ ha aderito al progetto Vi.Ve promosso dalla Legacoop insieme all'azienda Carbon Credits Consulting, comprando 100 crediti di carbonio in compensazione per un progetto di ambientale e sociale nel Mato Grosso in Brasile.



5.12. PROGRAMMI DI MIGLIORAMENTO E OBIETTIVI AMBIENTALI – ANNO 2020

Aspetto ambientale	Indicatore KPI	siti	anno 2019 14/07/2020	obiettivi 2020	anno 2020 30/04/2021	stato obiettivo	obiettivi 2021	obiettivi 2022	miglioramenti aspettati per il triennio 20-23
Acqua	m3/qt uva trattata	CP	0,160	0,157	0,178	☹️	0,154	0,150	meno 6% consumi
Acqua	litro di acqua/litro di vino imbottigliato	CI	2,797	2,713	2,694	😊	2,629	2,545	meno 9% consumi
Energia elettrica	kwh/qt uva trattata	CP	9,490	9,395	8,682	😊	9,300	9,205	meno 3% consumi
Energia elettrica	kwh/litro di vino imbottigliato	CI	0,162	0,160	0,146	😊	0,159	0,157	meno 3% consumi
Metano	m3/qt uva trattata	CP	1,002	0,992	0,968	😊	0,972	0,972	meno 3% consumi
Metano	m3/litro di vino imbottigliato	CI	0,019	0,018	0,021	☹️	0,018	0,018	meno 3% consumi
Tep	tep/qt di uva trattata (x1.000)	CP	2,612	2,586	2,433	😊	2,560	2,534	meno 3% consumi
Tep	tep/litro di vino imbottigliato (x1.000)	CI	0,046	0,045	0,045	😊	0,045	0,045	meno 3% consumi
Imballi	kg/litro di vino imbottigliato (x1.000)	CI	0,752	0,752	0,757	☹️	0,752	0,752	non aumentare il peso imballo
Rifiuti	kg/litro di vino imbottigliato (x1.000)	CP+CI	57,166	56,023	non ancora calcolato		54,879	53,736	meno 9% rifiuti prodotti
Energia rinnovabile	% autoproduzione/consumi	CI	4,33%	4,37%	4,64%	😊	4,41%	4,46%	più 3%
Biodiversità	% (uve DOP+IGP)/(uve DOP+IGP+VDT)	CP	88,83%	>85%	89%	😊	>85%	>85%	oltre 85%
Acque di scarico	BOD5 medio ente gestore/BOD5 limite	CP, CI	10,23%	<10%	9,11%	😊	<10%	<10%	non sopra il 10% limite BOD5
Emissioni di CO ₂ dirette	kg CO ₂ /litro	CP+CI	0,058	0,058	0,073	☹️	0,057	0,056	meno 3%
Sostanze pericolose	kg SO ₂ /qt di uva trattata	CP	0,163	0,161	0,160	😊	0,160	0,158	meno 3%
New Parte agronomica	N° di iniziative annuali a carattere ambientale	CP		3	4	😊	3	3	mantenere le iniziative a carattere ambientale

Aspetti da migliorare: consumo dell'acqua nei centri di pigiatura, consumo del metano presso Cantine Maschio, impianti frigoriferi



5.13. PROGETTI DI RICERCA COLLEGATI ALLA SOSTENIBILITA'

Numerosi sono i progetti in ambito sostenibilità nei quali Cantine Riunite & Civ è impegnata insieme a enti di ricerca oppure in progetti regionali finanziati con una tematica ambientale (vedi Cantine Maschio).

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

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

Focus area: **5E**

Capofila: **CRPV Soc. Coop.**

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

INNOVATIVI MODELLI PER LA GESTIONE MECCANIZZATA E SOSTENIBILE DEL VIGNETO

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

Focus area: **2A**

Capofila: **CRPV Soc. Coop.**

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

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

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

Focus area: **4B**

Capofila: **CRPV Soc. Coop.**

Obiettivo: **il progetto mira a produrre innovazioni sostenibili a supporto del settore viticolo per razionalizzare gli input nei vigneti a seguito delle nuove esigenze di**



cambiamento con particolare riguardo agli aspetti agronomici (ottimizzazione di nutrizione e irrigazione) e fitosanitari (miglioramento della difesa della vite dalle principali malattie), nel rispetto della sostenibilità ambientale ed economica.

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

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

Focus area: **4B**

Capofila: **CRPV Soc. Coop.**

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

INVESTIMENTI PER LA TRASFORMAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI AGRICOLI.

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

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

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

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

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

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



PROGETTO CAVIN CON IL CRPA

Divulgazione a cura di Centro Ricerche Produzioni Animali – C.R.P.A. S.p.a. - Autorità di Gestione: Direzione Agricoltura, caccia e pesca della Regione Emilia-Romagna. Iniziativa realizzata nell'ambito del Programma regionale di sviluppo rurale 2014-2020 — Tipo di operazione 16.1.01 — Gruppi operativi del partenariato europeo per l'innovazione: “produttività e sostenibilità dell'agricoltura” — Focus Area 5C - Favorire l'approvvigionamento e l'utilizzo di fonti di energia rinnovabili, sottoprodotti, materiali di scarto, residui e altre materie grezze non alimentari ai fini della bioeconomia - Progetto “Cavitazione vinacce per valorizzazione a fini energetici”. Il progetto si concluderà nel luglio 2020 e ha dato ottimi risultati per l'utilizzo delle vinacce bianche di Cantine Riunite & Civ in cavitazione.

Vedi SITO (http://cavin.crpa.it/nqcontent.cfm?a_id=16490)

39

5.14. ASPETTI LEGISLATIVI AMBIENTALI SPECIFICI DEI SITI EMAS

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

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

Nessuno dei siti produttivi è configurabile è AIA in quanto i quantitativi di prodotto finito risultano sotto i limiti della Direttiva 2010/75/UE del 24 novembre 2010.

Due siti possiedono delle autorizzazioni allo stoccaggio rifiuti secondo l'art 208 del D.lgs. 152/2006:

1. il depuratore di Campegine che può ricevere delle acque reflue di alcune cantine di pigiatura sprovviste di depuratore biologico.
2. Il sito di stoccaggio della platea di stoccaggio Fanghi (in provenienza dal depuratore di Campegine) prima delle attività di spandimento.

Nella tabella seguente abbiamo riassunto i protocolli autorizzativi e le matrici ambientali autorizzate per ogni sito.



SITO	DPR 59/ 2013	MATRICI	AUTORIZZAZIONE STOCCAGGIO O TRATTAMENTO RIFIUTI ART 208 D.lgs. 152/2006
CAMPEGINE	PROT 2014/32559 DEL 29/05/2014	Scarichi pubblica fognatura, emissioni, utilizzo agronomico dei fanghi, impatto acustico	DEPURATORE : DET-AMB-2019-1970 del 18/04
CAMPAGNOLA	DET-AMB--2017-1976 DEL 18/04/2017	Scarichi pubblica fognatura, emissioni, impatto acustico	
CORREGGIO	DET-AMB-2019-2961 del 18/06/2019R	Scarichi pubblica fognatura, emissioni, impatto acustico	
VILLA ARGINE	PROT 48860 DEL 21/09/2015	Scarichi pubblica fognatura, emissioni, impatto acustico	
CANALI	PROT 2014/52249 DEL 09/10/2014	Scarichi pubblica fognatura, emissioni, impatto acustico	
MASCHIO	PROT N. 52840/2019 del 20/08/2019	Scarichi acque superficiali, emissioni, impatto acustico	
PLATEA RABAGLIA	NON APPLICABILE	Scarichi pubblica fognatura, emissioni, impatto acustico	STOCCAGGIO R13 DEI FANGHI: DET-AMB-2018-1322 del 16/03/2018
CASTELVETRO	DET-AMB-2017-1043 DEL 02/03/2017	Scarichi pubblica fognatura, emissioni, impatto acustico	
CASTELFRANCO	DET-AMB-2016-4327 del 07/11/2016	Scarichi pubblica fognatura, emissioni, impatto acustico	
CARPI	DET-AMB-2017-2150 del 02/05/2017	Scarichi pubblica fognatura, emissioni, impatto acustico	



5.15. PIANI DI MIGLIORAMENTO A CARATTERE AMBIENTALE 2021-2022-2023

Gli obiettivi di miglioramento per il prossimo triennio sono stati definiti e verranno verificato periodicamente durante i riesami di luglio 2021, luglio 2022 e luglio 2023.

41

PROGRAMMI DI MIGLIORAMENTO 2020-2023	apr-21	lug-22	lug-23
<i>PROSEGUIRE LA RICERCA DI SOLUZIONI DI RECUPERO IDRICO</i>	✓	✓	✓
<i>RINNOVO DEL DEPURATORE E DEL SISTEMA DI FOGNATURA DEL SITO DI CAMPEGINE</i>	fatto		
<i>AUMENTARE IL PARCO FOTOVOLTAICO NEL PROSSIMO TRIENNIO (CORREGGIO)</i>	in corso di realizzazione		
<i>VALUTARE GLI INVESTIMENTI PER L'ACCRESIMENTO DEL PARCO FOTOVOLTAICO SU ALTRI SITI</i>			✓
<i>MONTAGGIO TRAPPOLE ACUSTICHE (PANNELLI FONOASSORBENTI) NELLA ZONA TORCHI DEL SITO DI CASTELVETRO</i>		✓	
<i>BONIFICHE DELLE TETTOIE CON AMIANTO CON GIUDIZIO "SCADENTE" (CAMPAGNOLA)</i>			✓
<i>BONIFICA DI 6 SERBATOI IN AMIANTO (INTERNI AI SITI PRODUTTIVI)</i>		✓	
<i>ATTIVARE COSTRUZIONE ED AUTORIZZAZIONE DI UNA PLATEA DI STOCCAGGIO FANGHI PER I SITI DI CAMPAGNOLA, CORREGGIO E CAMPEGINE</i>	in corso di realizzazione	✓	
<i>VALUTARE INSIEME AL CRPA LA FATTIBILITA' DI UNA FILIERA CORTA PER LE VINACCE (CON RECUPERO ENERGETICO)</i>			✓
<i>PROSEGUIRE LE AZIONI PER IL MIGLIORAMENTO DELL'EFFICIENZA ENERGETICA</i>	✓	✓	✓
<i>PROSEGUIRE LE INIZIATIVE DI SENSIBILIZZAZIONE SULLE PRATICHE BIOSTENIBILI PER I SOCI CONFERITORI DI UVE</i>		✓	



APPROVAZIONE DELLA PRESENTE DICHIARAZIONE AMBIENTALE

IL PRESIDENTE

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'C. L. L.'.

IL DIRETTORE GENERALE

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'B. L. L.'.

ENTE DI CERTIFICAZIONE

DNV GL BUSINESS ASSURANCE ITALIA S.R.L

VIA ENERGY PARK 14

20871 VIMERCATE (MB) ITALIA

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