



DA01 Rev. 03 del 30/08/2018



MASCIARELLI

# DICHIARAZIONE AMBIENTALE

## *Eco-Management and Audit Scheme*

Reg. CE 1221/2009 del Parlamento Europeo e Consiglio del 25/11/09

*"Adesione volontaria delle organizzazioni ad un sistema comunitario*

*di ecogestione e audit e successive modifiche Reg. Ce 2017/1505 che modifica gli allegati I,II, e III."*

**Decisione della commissione (UE) 2018/813 del 14 maggio 2018**



**Dati aggiornati al 30/08/2018**





# EMAS

**GESTIONE AMBIENTALE  
VERIFICATA**

Reg.n.IT - 001799

N. Revisione	Data	Motivo della revisione	Redazione e Verifica <i>Marco Mezzapelle</i>	Approvazione <i>Cvetic Marina</i>
00	10/01/2015	Prima emissione		
01	10/01/2016	Prima revisione per aggiornamento dati		
02	30/08/2017	Seconda revisione per aggiornamento dati		
03	30/08/2018	Terza revisione per aggiornamento dati		



## INDICE

Premessa .....	4
1. L'Azienda .....	5
2. I prodotti .....	6
3. Il processo produttivo .....	8
4. I vigneti .....	12
5. Il territorio .....	15
6. La cantina .....	16
7. Lo stabilimento di imbottigliamento .....	20
8. La certificazione ISO 14001:2015 .....	21
9. La politica ambientale .....	23
10. Ciclo di vita del prodotto .....	24
11. Gli aspetti ambientali diretti ed indiretti .....	26
11.1 Energia Elettrica.....	26
11.2 Consumi di Gas.....	28
11.3 Risorse idriche.....	30
11.4 Biodiversità.....	31
11.5 Gruppi Frigo.....	31
11.6 Altri aspetti ambientali.....	32
12. La metodologia per la significatività .....	33
13. Obiettivi e traguardi triennio 2016-2020 .....	45
14. Obblighi normativi applicabili.....	47
15. Accredитamento del Verificatore Ambientale .....	48



## Premessa

La Dichiarazione Ambientale dell'azienda "MASCIARELLI TENUTE AGRICOLE SRL" è stata realizzata in conformità dell'allegato Reg. CE 1221/2009 del Parlamento Europeo e Consiglio del 25/11/09 "Adesione volontaria delle organizzazioni ad un sistema comunitario di eco gestione e audit e successive modifiche Reg. Ce 2017/1505 che modifica gli allegati I,II, e III." **Decisione della commissione (UE) 2018/813 del 14 maggio 2018.**

Il presente documento ha validità tre anni ed è soggetto ad una verifica annuale per la convalida da parte dell'Ente di Certificazione

## Dati aziendali sintetici

<b>Ragione sociale dell'impresa</b>	<b>MASCIARELLI TENUTE AGRICOLE S.R.L.</b> C.F. e P. IVA 02442790693      Numero REA: CH – 179330 Codice NACE: 11.02 PEC aziendaagricolamasciarelli@pec.masciarellidistribuzione.it E-mail <a href="mailto:info@masciarelli.it">info@masciarelli.it</a> Sito Internet <a href="http://www.masciarelli.it">www.masciarelli.it</a> Tel. 0871.85241 – 0871.85333      Fax 0871. 85330 Sede legale: via Gamberale n. 1, 66010 San Martino S. M. (CH)
<b>Paese</b>	Italia
<b>Data di inizio attività</b>	08/10/2013
<b>Amministratore Unico</b>	Marina Cvetic Masciarelli
<b>Settore di attività</b>	Codice ATECO 2007 – 11.02.1 Produzione di vini da tavola <i>Produzione e trasformazione di prodotti agricoli ed, in special modo, di uve e di quant'altro ad esse connesso. Produzione di vini di pregio. Imbottigliamento, etichettatura, confezionamento e commercializzazione.</i>
<b>Unità Locali</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cantina: via Gamberale n. 1, 66010 San Martino S. M. (CH)</li> <li>▪ Stabilimento di imbottigliamento, confezionamento, etichettatura: Località Campotrino, 66010 San Martino S. M. (CH) –</li> <li>▪ Deposito: via Caldari Stazione , Ortona (CH) - Deposito</li> <li>▪ Struttura ricettiva turistica "Castello di Semivicoli": via San Nicola, Casacanditella (CH)</li> </ul>



## 1. L'Azienda

L'Azienda, fondata a San Martino sulla Marrucina da Gianni Masciarelli, inizia a produrre vini nel 1981.

Ad oggi, i vini Masciarelli sono sinonimo di pregio, qualità ed unicità nella produzione tipica abruzzese e costituiscono un'eccellenza di settore riconosciuta a livello regionale, nazionale ed internazionale.

Trasformatasi dapprima, nel 2008, in "Azienda Agricola Masciarelli s.a.s." è stata protagonista, nel corso dell'anno 2013, di un'importante operazione di rivalutazione del Patrimonio, divenendo "Masciarelli Tenute Agricole s.r.l." società a responsabilità limitata con Unico Socio, il cui Amministratore è la Sig.ra Marina Cvetic Masciarelli.

L'Azienda, sempre attenta all'innovazione ed al miglioramento continuo della qualità, annovera 7 linee aziendali suddivise in 22 etichette, per una produzione annuale di oltre 2 milioni di bottiglie.

La Masciarelli Tenute Agricole s.r.l. ha sede legale in via Gamberale 1 in San Martino sulla Marrucina dove sono ubicati:

- la Cantina, nella quale si svolgono i processi di accoglienza delle uve e controllo di qualità in ingresso, pigiatura, macerazione, fermentazione, vinificazione ed affinamento in cisterne in acciaio, in tini di legno e/o in barriques di rovere pregiata, inserite in un microclima particolarissimo ed ottimale per dare vita a vini pregiati e di eccellenza riconosciuta;
- lo Stabilimento, in Località Campotrino, avviato nel 2012 dopo un importante progetto di ampliamento e di innovazione tecnologica, ove hanno luogo le fasi di imbottigliamento, etichettatura, confezionamento ed imballaggio.

Dal 31 luglio 2014, l'azienda è certificata UNI EN ISO 14001:2015 Bureau Veritas, a testimonianza della costante, continua ed instancabile attenzione dell'Amministratore e di tutto il Suo staff per il miglioramento delle *performances*, il rispetto dell'ambiente, la minimizzazione degli impatti e l'ecosostenibilità dei processi produttivi.

Altra rinomata struttura della Masciarelli è il Castello di Semivicoli in Casacanditella, antica Residenza

Baronale riconosciuta monumento di interesse storico e, quindi, tutelato dal Ministero dei Beni Culturali.

Oggetto di un'imponente azione di ristrutturazione durata circa 4 anni, ad oggi, il Castello offre una vasta gamma di servizi di accoglienza per il turismo ed è punto di riferimento per degustazioni ed eventi.

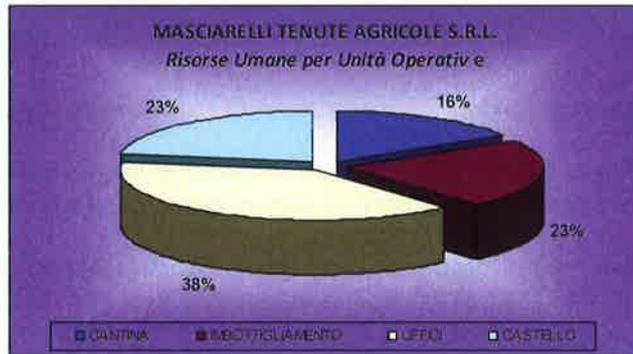


Castello di Semivicoli – Casacanditella

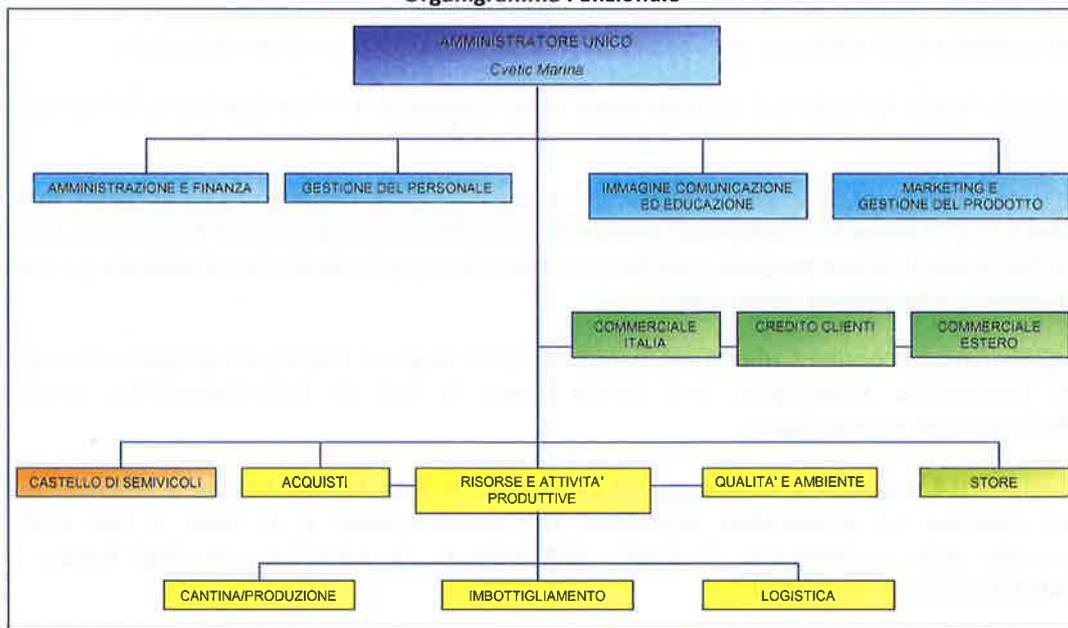


Attualmente, la Masciarelli Tenute Agricole s.r.l. annovera uno staff composto da 42 Risorse Umane, altamente specializzate ed efficientemente suddivise fra le diverse unità operative, ovvero: Cantina e Stabilimento (23%); Uffici amministrativi e commerciali (38%); Castello di Semivicoli (16%).

A testimonianza dell'attenzione verso le pari opportunità, si rileva, inoltre, che sul totale delle risorse impiegate ben il 53% è femminile.



### Organigramma Funzionale



## 2. I prodotti

L'Azienda produce e commercializza vini, oli e grappe di pregio distinti nelle seguenti linee:

### Linea Classica

- Masciarelli Montepulciano d'Abruzzo DOC
- Masciarelli Rosato Colline Teatine IGT
- Masciarelli Trebbiano d'Abruzzo DOC





---

**Linea Gianni Masciarelli:**

---

- Gianni Masciarelli Montepulciano d'Abruzzo DOC
  - Gianni Masciarelli Cerasuolo d'ABRUZZO DOC
  - Gianni Masciarelli Trebbiano d'Abruzzo DOC
- 

**Linea Masciarelli:**

---

- Masciarelli Montepulciano d'Abruzzo DOC
  - Masciarelli Rosato Colline Teatine IGT
  - Masciarelli Trebbiano d'Abruzzo DOC
- 

**Linea Villa Gemma:**

---

- Villa Gemma Rosso Montepulciano d'Abruzzo DOC
  - Villa Gemma Cerasuolo d'Abruzzo DOC
  - Villa Gemma Bianco Colline Teatine IGT
- 

**Linea Castello di Semivicoli:**

---

- Castello di Semivicoli Rosso Terre Aquilane IGT
  - Castello di Semivicoli Trebbiano d'Abruzzo DOC
  - Castello di Semivicoli Pecorino d'Abruzzo DOC
- 

**Linea Marina Cvetic:**

---

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Marina Cvetic Montepulciano d'Abruzzo DOC</li><li>▪ Marina Cvetic Merlot Terre Aquilane IGT</li><li>▪ Marina Cvetic Cabernet Sauvignon</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Marina Cvetic Chardonnay IGT</li><li>▪ Marina Cvetic Trebbiano d'Abruzzo DOC Riserva</li><li>▪ Marina Cvetic ISKRA Rosso</li><li>▪ Marina Cvetic Syrah Colline Pescaresi IGT</li></ul> |
|--|--|
- 

L'azienda, inoltre, commercializza anche i seguenti oli d'oliva extravergine e grappe:

**Oli d'oliva extravergine:**

---

- Marina Cvetic
  - Castello di Semivicoli
- 

**Grappe**

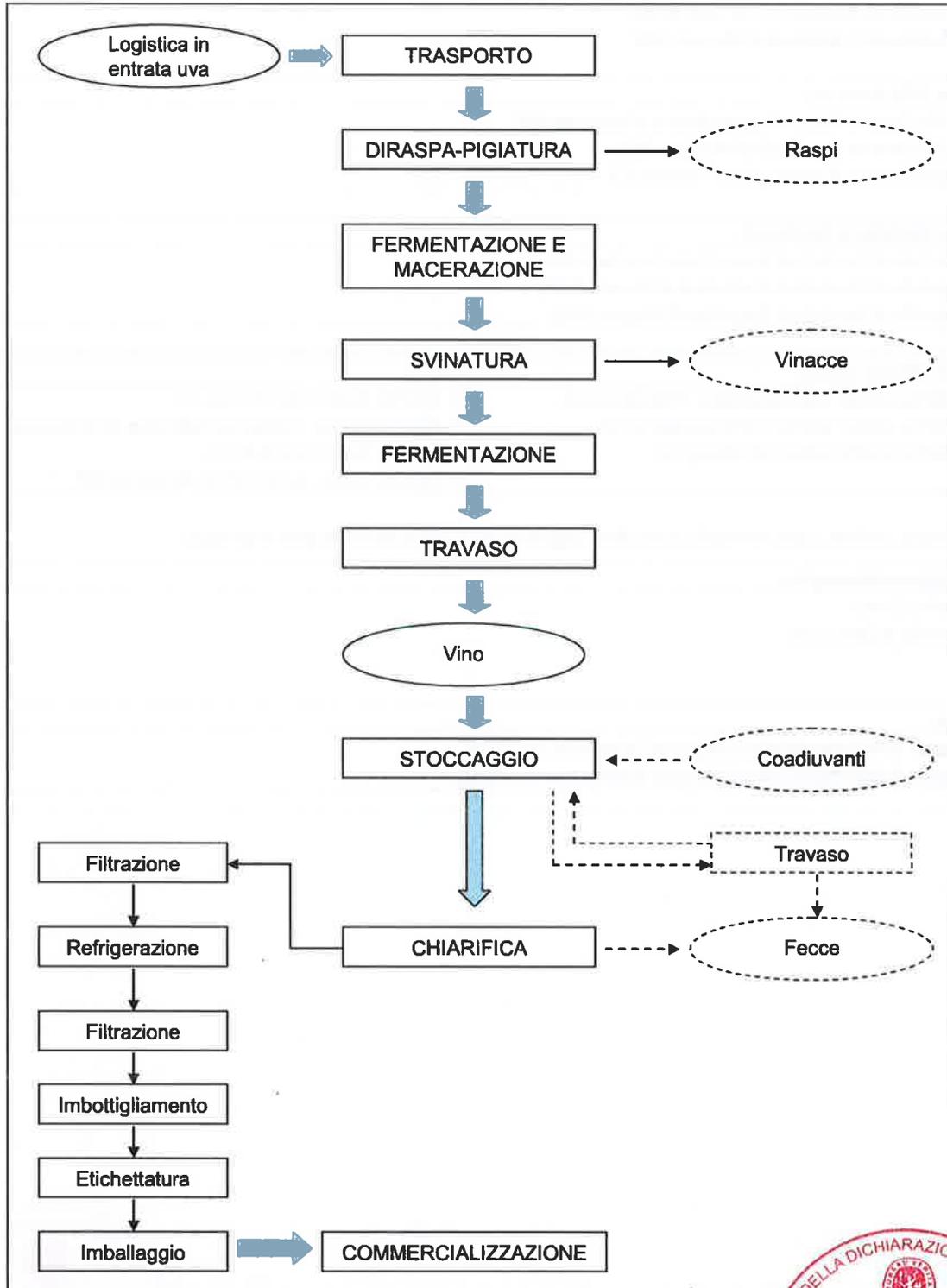
---

- Grappa di Montepulciano d'Abruzzo Castello di Semivicoli
  - Grappa di Montepulciano d'Abruzzo Riserva Marina Cvetic
- 



### 3. Il processo produttivo

Diagramma di flusso del processo produttivo



Le fasi del processo di trasformazione dell'uva in vino presso la Masciarelli Tenute Agricole segue le seguenti fasi cronologiche già illustrate nel precedente diagramma di flusso:

### Accettazione uve

In questa fase si provvede all'accettazione delle uve presso la cantina.

Il trasporto in cantina viene effettuato attraverso carri raccolta in acciaio INOX oppure cassette in plastica alimentare.

L'uva viene pesata, analizzata e quindi, a seconda del vitigno di origine e della tipologia di prodotto da ottenere, viene inviata nell'apposita vasca di scarico.

### Pigiatura

Successivamente all'accettazione, le uve vengono portate alla tramoggia della pigiatrice.

La pigiatura è integrata con la fase di diraspatura.

Il pigiato senza raspi è avviato nei fermentini.

### Macerazione

L'uva pigiata avviata ai fermentini inizia la fermentazione alcolica e la frazione liquida, attraverso il processo di macerazione delle bucce, si arricchisce delle sostanze in esse contenute.

Durante la macerazione sono eseguiti i rimontaggi (operazione in cui si provvede al pompaggio del liquido alla sommità del cappello formato dalle vinacce) per favorire la dissoluzione delle sostanze contenute nelle bucce.

La frequenza di tali operazioni, eseguite con l'ausilio di pompe, è stabilita sia sulla base dei risultati che si desidera ottenere che a seconda delle caratteristiche delle uve.

### Pressatura

Il prodotto già macerato o quello proveniente dalla pigiatura, viene sottoposto all'operazione di pressatura ai fini della separazione della frazione liquida da quella solida (vinacce).

La pressatura è condotta con l'ausilio di particolari presse che estraggono circa il 75-80% di frazione liquida (mosto) e allontanano le restanti vinacce successivamente inviate alla distilleria.

### Illimpidimento dei mosti

Parte del mosto ottenuto, con particolare riferimento a quello vinificato in bianco, subisce un trattamento di sfeccatura che consiste nel separare dal mosto buona parte delle sostanze in sospensione che lo rendono torbido.

### Fermentazione

La fermentazione alcolica avviene grazie all'azione dei lieviti.

Essa porta alla formazione di alcool ed di altri prodotti secondari, degradando gli zuccheri presenti nel mosto.

La fermentazione può essere condotta in maniera spontanea o controllata. Infatti, la stessa può avvenire a temperature controllate oppure non, tramite tasche di raffreddamento poste sui serbatoi di fermentazione che evitano un eccessivo aumento della temperatura di fermentazione garantendo un prodotto qualitativamente migliore.

### Travaso

A seguito della fermentazione, il prodotto, ormai vino, è particolarmente torbido per cui inizia la separazione naturale della frazione più grossolana delle fecce dalla frazione liquida.

La separazione avviene, poi, attraverso l'effettuazione del travaso; operazione grazie alla quale si trasferisce la frazione più limpida del prodotto in un altro serbatoio, mentre la parte solida (c.d. feccia) viene inviata in distilleria.

### Stoccaggio



Il vino, a seguito del travaso, viene stoccato in serbatoi di acciaio INOX in attesa di essere venduto o di passare alla fase successiva di affinamento in botte.

### **Affinamento in botte**

Durante la fase di stoccaggio, per alcune partite di vino, si può procedere alla fase di affinamento in botte. La conduzione e la gestione di questa operazione deve tenere conto di molteplici variabili che ne condizionano sia l'effettuazione che i risultati.

Tali variabili possono essere:

- tipologia del prodotto di partenza;
- tipologia di prodotto da ottenere;
- durata della fase;
- tipologia del contenitore impiegato;
- dimensione del contenitore impiegato.

### **Chiarifica**

In questa fase si provvede, attraverso l'ausilio di opportuni coadiuvanti, alle operazioni di chiarifica del prodotto, in maniera da permettere il raggiungimento di adeguate condizioni di stabilità.

Questo permette di evitare il verificarsi di "precipitazioni" del prodotto una volta imbottigliato.

### **Filtrazione**

In questa fase si provvede alla filtrazione del prodotto per separarlo da eventuali particelle in sospensione, al fine di garantirne l'assenza in fase di vendita al consumatore.

L'operazione viene effettuata avvalendosi di un filtro a strati di cellulosa.

### **Refrigerazione**

In questa fase si procede al raffreddamento del prodotto in modo da stabilizzarlo.

La metodologia di stabilizzazione, a seconda delle attrezzature a disposizione, può essere statica o continua.

Nel caso della refrigerazione statica, il prodotto deve essere condizionato a bassa temperatura per un periodo di alcuni giorni.

Nel processo dinamico, invece, per l'ottenimento degli stessi risultati, è sufficiente una sosta a basse temperature di poche ore.

### **Filtrazione finale**

In questa fase si provvede alla filtrazione del prodotto per separarlo da eventuali microrganismi che possano nuocere alla stabilità del vino e da eventuali micro impurità solide presenti in esso.

Altro scopo di questa operazione è preparare il prodotto alla fase imbottigliamento.

Il dimensionamento della porosità utilizzata è in funzione delle caratteristiche del prodotto di partenza e di quelle desiderate per il prodotto finale.

L'operazione viene effettuata avvalendosi di un filtro a candela porosa.

### **Imbottigliamento**

In questa fase si procede all'imbottigliamento del prodotto ed all'immediata tappatura.

L'operazione viene effettuata per mezzo dell'imbottigliatrice alla quale è collegata direttamente il tappatore, in ambiente sterile. Questa fase può essere considerata unica in quanto il prodotto non subisce mai un trattamento distanziato nel tempo.

### **Etichettatura**

In questa fase si provvede all'apposizione delle etichette identificative del prodotto.

Sull'etichetta di identificazione del prodotto si evince obbligatoriamente:

- azienda imbottigliatrice e sede;
- tipologia di prodotto;



- contenuto;
- gradazione alcolometrica;
- lotto di imbottigliamento;
- eventuale presenza di allergeni.

Qualora le bottiglie subiscano questa operazione in tempi successivi all'imbottigliamento; il prodotto viene stoccato in cestoni metallici identificati con etichetta riportante le stesse diciture sopra descritte ed il n° di bottiglie presenti.



Etichette storiche Masciarelli



## 4. I vigneti

Dai 2,5 ettari iniziali, attualmente l'azienda, unitamente alle altre aziende di famiglia conta circa 320 ettari coltivati a vigneto, disseminati nelle quattro Province abruzzesi di Chieti, Teramo, Pescara e L'Aquila.

Si tratta di terreni ricchi di minerali, posti a varie altitudini (da 200 a 500 m s.l.m.), dal mare alla montagna, coltivati sia seguendo il tradizionale allevamento "a pergola abruzzese" che il "filare a guyot". Grazie all'esposizione sia a diverse condizioni climatiche che a varie tipologie di terreno, quindi, si producono specifiche e differenti espressioni di vitigni capaci di esaltare, in ultima analisi, le peculiarità dei vini Masciarelli.

### I vigneti nella Provincia di Chieti



San Martino S.M.



Bucchianico





Casacanditella



Villa Gemma Rosso - San Martino S.M.

**I vigneti nella Provincia di Pescara**





Loreto Aprutino



---

***I vigneti nella Provincia di Teramo***

---



Controguerra



Corropoli

---

***I vigneti nella Provincia de L'Aquila***

---



Ofena



## 5. Il territorio

La sede legale dell'azienda, così come la cantina e lo stabilimento di imbottigliamento sono situati nel Comune di San Martino sulla Marrucina, a sud della Provincia di Chieti, a 4 Km da l Comune di Guardiagrele.

Il piccolo comune collinare di San Martino sulla Maruccina si trova a circa 140 metri sul livello del mare, alle pendici del monte Maiella, nel cuore dell'Abruzzo.

Caratterizzato da una forte vocazione agricola, prevalentemente vitivinicola, è circondato da paesi e borghi di tradizione storica importantissime; infatti, oltre ai Comuni di Guardiagrele e Orsogna, si annoverano anche cittadine quali: Castel Frenano e Sant'Eufemia, ricche di tradizioni folcloristiche tipiche dei monti appennini.



Seppure l'azienda sia posizionata nelle vicinanze del Parco Nazionale della Maiella, non sussistono vincoli in relazione a:

- presenza o vicinanza a luoghi sottoposti a vincolo idrogeologico e/o paesaggistico;
- presenza o vicinanza a luoghi di particolare pregio naturalistico o di interesse turistico, aree protette, riserve naturali e loro zone di rispetto;
- presenza o vicinanza a luoghi che presentano resti archeologici, edifici o nuclei storici di riconosciuto valore ed interesse storico-culturale o sottoposti a vincolo architettonico e archeologico.



Castello di Semivicoli – Casacanditella (CH)



## 6. La cantina

La cantina si sviluppa su tre livelli, a ridosso di un terreno collinare.

Al piano terra si trova l'ampio parcheggio adiacente ad un'area verde e ad una terrazza panoramica nelle vicinanze della quale è presente la scalinata e l'ascensore per l'accesso ai piani inferiori.

Al piano terra si accede anche al "Masciarelli Store", un modernissimo show room inaugurato nel 2014 e nel quale possono essere degustati ed acquistati i vini appartenenti all'intera gamma offerta.

Nel primo seminterrato sono presenti, oltre al laboratorio di analisi, due bottaie, una di tini e l'altra di barriques e tonneaux.

Nel secondo seminterrato, invece, sono presenti altre due bottaie, una di rossi e l'altra di bianchi, nonché l'ampia area con i vinificatori in acciaio e la zona di accoglimento delle uve e di lavorazione.

Nelle bottaie ha luogo la fase del processo di vinificazione che riguarda l'affinamento del vino in botti di legno (barriques).

Durante la fase di affinamento il legno fornisce al vino composti volatili e non volatili (polisaccaridi e polifenoli) che, unitamente ad un processo di ossigenazione lenta, contribuiscono alla stabilizzazione del colore e alla modificazione dell'aroma ed il gusto, in modo da rendere il vino più gradevole.

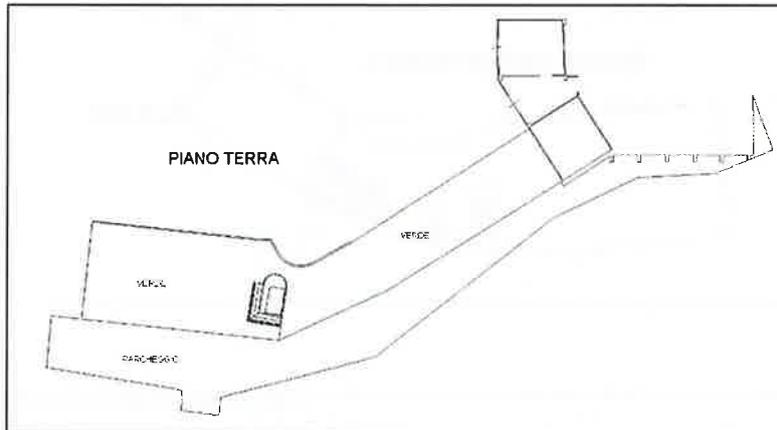
Il successo dell'affinamento dipende dalle caratteristiche del vino, dal tipo di legno (spessore delle doghe, grana del legno) e dal grado di tostatura dello stesso.

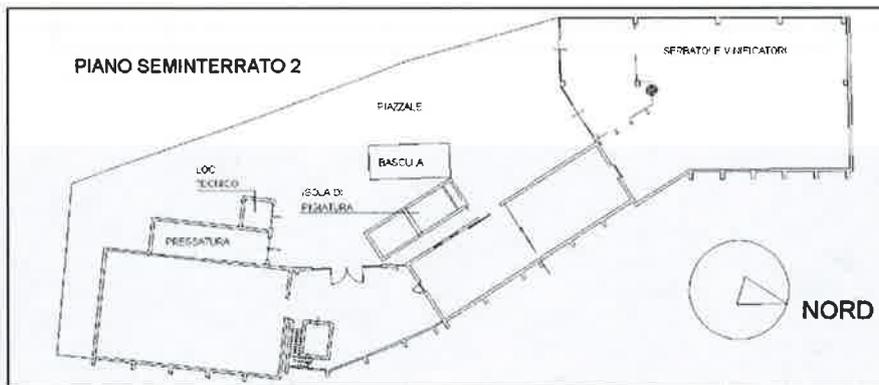
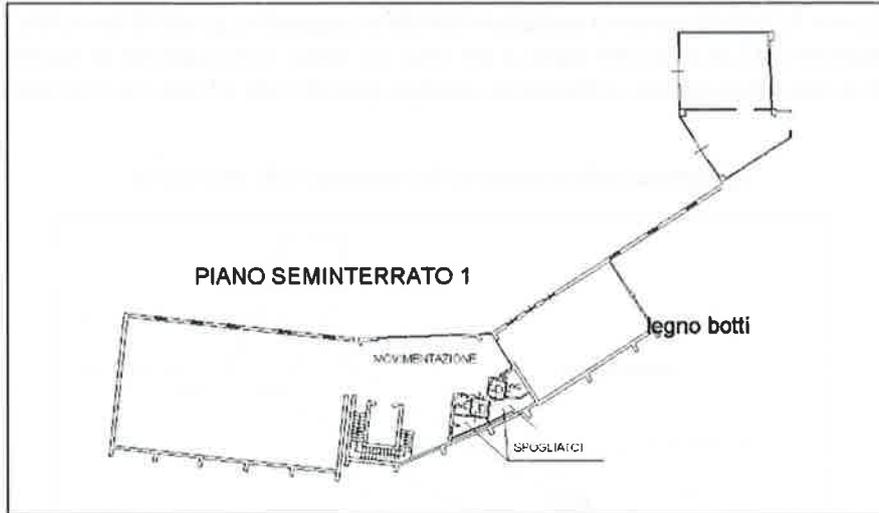
Grazie all'innovazione continua, alla meticolosa attenzione seguita in tutte le fasi del processo produttivo, nonché all'utilizzo di una particolare tipologia di barriques in rovere pregiata, i vini Masciarelli sono da sempre sinonimo di pregio, qualità ed unicità e costituiscono un'eccellenza di settore riconosciuta a livello regionale, nazionale ed internazionale.



La cantina, così come le bottaie evocano sensazioni uniche e suggestive, grazie al connubio tra il paesaggio, la natura e l'ambiente ed i profumi del legno e del vino. Le stesse sono oggetto di numerose e frequenti visite da parte di turisti, appassionati, scolaresche, stampa specializzata ed operatori del settore.

### La piantina della Cantina in San Martino sulla Marrucina



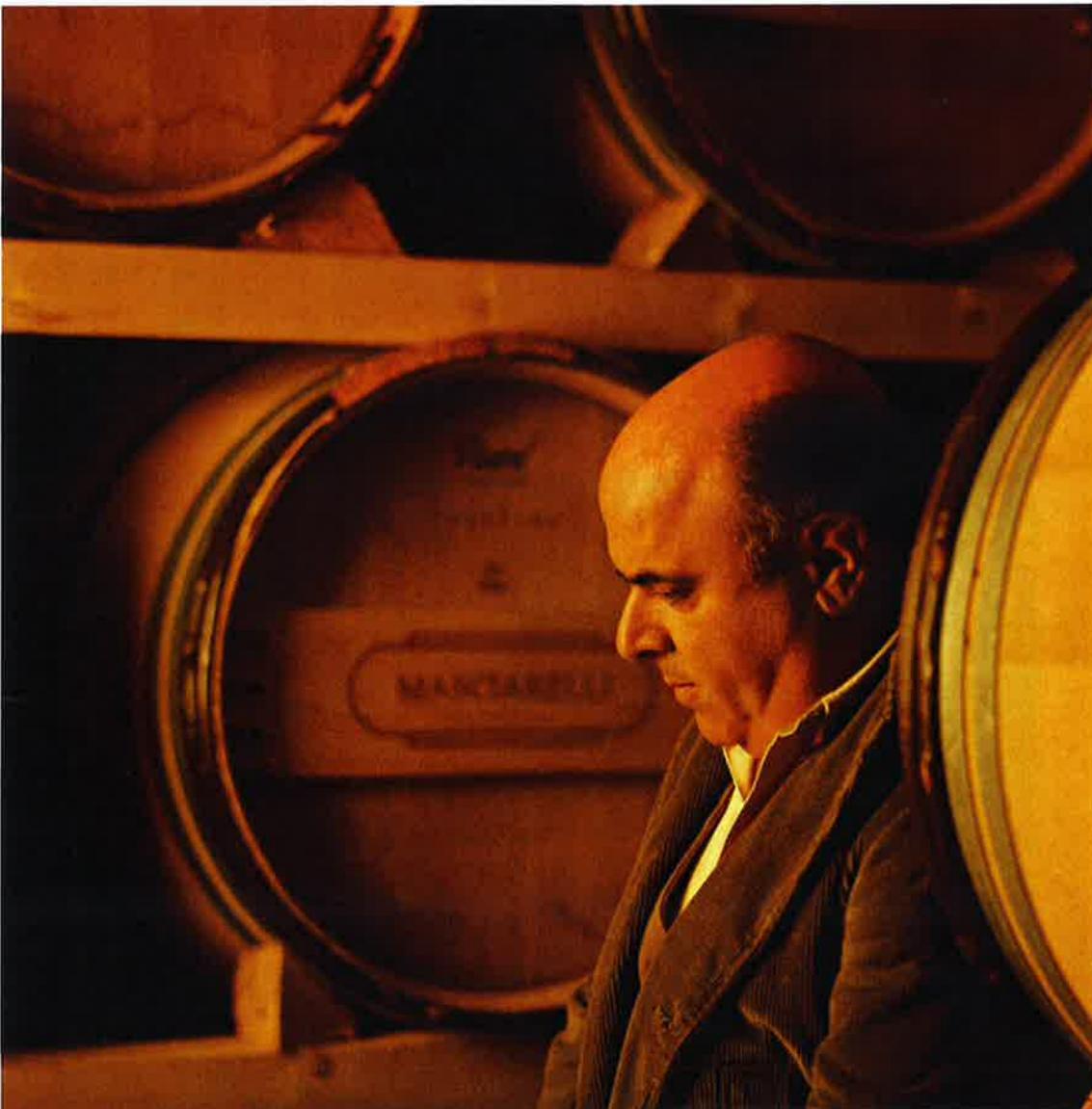


Cantina Masciarelli Tenute Agricole s.r.l.: Bottaia dei Rossi





*Bottaia dei Rossi*



*Gianni Masciarelli*



## 7. Lo stabilimento di imbottigliamento

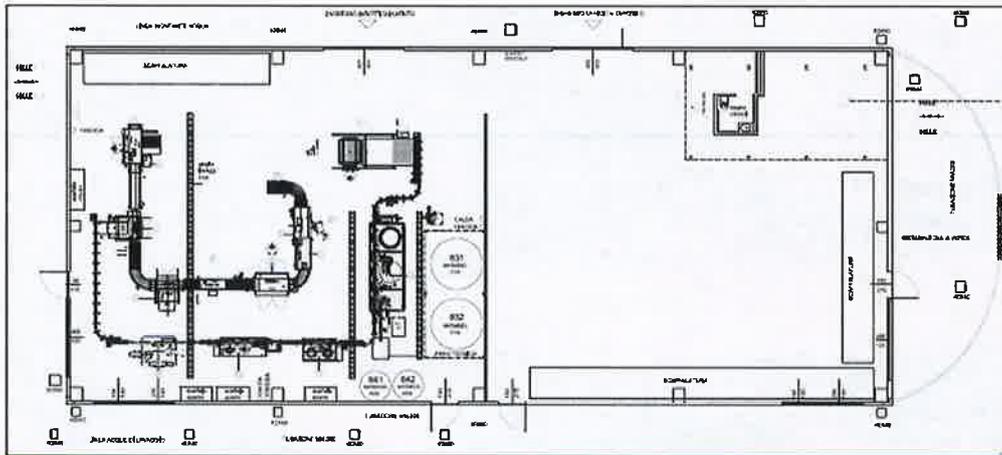
Lo stabilimento di imbottigliamento è situato in prossimità della cantina, sempre nel Comune di San Martino S. M.

La struttura è interamente nuova, inaugurata nel settembre 2012, e sorge su di una superficie di circa 6.000 mq di cui 1.900 mq coperti.



È presente la linea di imbottigliamento, etichettatura e confezionamento di ultima generazione, nonché l'area di stoccaggio dei prodotti finiti.

La piantina dello stabilimento di imbottigliamento



## 8. La certificazione ISO 14001:2015

La Direzione Aziendale, nella persona dell'Amministratore Unico Marina Cvetic Masciarelli, ha fortemente voluto dotare l'azienda di un Sistema di Gestione e Tutela Ambientale e, dunque, nel luglio 2014 la Masciarelli Tenute Agricole ha ottenuto la Certificazione ISO 14001:2015 per il processo di "Produzione di vini mediante le fasi di controllo di qualità ed accettazione delle uve, pigiatura, fermentazione, affinamento e preparazione, imbottigliamento, etichettatura e confezionamento dei prodotti finiti".



Marina Cvetic Masciarelli

Attualmente, inoltre, l'azienda è impegnata nel conseguimento delle certificazioni BRC (*British Retailer Consortium*) - Food Technical Standard e IFS (*International Food Standard*), al fine di rafforzare ancora di più, sulla base di norme internazionali, i sistemi a garanzia della salubrità e della sicurezza alimentare.

### Sedi certificate:

**Sede Operativa:** via Gamberale 2 – 66010 San Martino S.M. (CH).

Scopo: *Produzione di vini Mediante le fasi di controllo di qualità ed accettazione delle uve, pigiatura, fermentazione, affinamento e preparazione.*

**Sito Operativo:** Loc. Campotrino – 66010 San Martino S.M. (CH).

Scopo: *Imbottigliamento, etichettatura e confezionamento dei vini.*

### Oggetto dell'Audit

Obiettivi precipui dell'Audit ambientale sono:

1. confermare che il sistema di gestione è conforme a tutti i requisiti della norma di riferimento;
2. confermare che l'organizzazione ha efficacemente realizzato quanto pianificato;
3. confermare che il sistema di gestione è in grado di soddisfare le politiche e gli obiettivi dell'organizzazione e valutare la capacità del medesimo di garantire la conformità ai requisiti applicabili di natura legale, regolamentare e contrattuale;
4. per quanto applicabile, identificare le aree per il potenziale miglioramento del sistema di gestione.
5. valutare l'attuazione e l'efficacia, del sistema di gestione del cliente.

### Principi del Sistema di Gestione Ambientale

Il Sistema Ambientale della Masciarelli Tenute Agricole è basato sui seguenti principi fondamentali:

- rispetto delle leggi e delle normative vigenti sull'Ambiente, con particolare riferimento al D.lgs. 152/2006 Testo unico per la tutela dell'Ambiente;
- ambiente inteso come responsabilità sia della Direzione aziendale che dello Staff;
- ambiente come valore etico aziendale;
- anteposizione delle esigenze ambientali a tutte le altre;
- costante miglioramento dello standard Ambientale, anche attraverso ricerca di soluzioni alternative;
- ottimizzazione dei costi relativi all'ambiente (energia – acqua – gas – rifiuti);
- rifiuto sistematico di ogni compromesso in merito alle tematiche ambientali;
- diffusione della Politica Ambientale alle risorse umane impiegate in azienda;
- programmazione strutturata della formazione del personale riguardo le norme, la tutela ed il rispetto dell'ambiente, con riferimento al complesso delle Funzioni ed Aree operative;

- garanzia ambientale mediante:

- pianificazione formale, nel rispetto del Sistema Ambientale, di tutte le attività ad essa correlate;



- verifica dell'adeguatezza e della corretta esecuzione delle attività pianificate;
- misurazione dell'efficienza del Sistema.

**Riferimenti normativi**

Il Sistema di Gestione Ambientale della Masciarelli Tenute Agricole è stato strutturato e definito sulla base delle seguenti norme internazionali:

UNI EN ISO 14001/15	Sistema di Gestione Ambientale; requisiti e guida per l'uso
---------------------	---



## 9. La politica ambientale

### LA POLITICA PER L'AMBIENTE E PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

L'attività della Masciarelli Tenute Agricole s.r.l. è incentrata principalmente sulla produzione di vini di pregio e viene implementata attraverso due sedi operative, entrambe ubicate nel Comune di San Martino sulla Marrucina, in Provincia di Chieti, ovvero: la Cantina in Via Gamberale 1 e lo Stabilimento di imbottigliamento in Località Industriale Campotrino.

La Direzione intende perseguire gli obiettivi di sviluppo e di crescita aziendale nel rispetto dell'ambiente ed in conformità alle direttive ambientali della Comunità Europea, al fine di garantire il continuo miglioramento delle proprie prestazioni in riferimento all'implementazione eco-compatibile della produzione.

È, dunque, ferma intenzione da parte del Management, di mantenere e migliorare sia il sistema di gestione ambientale che il sistema per la sicurezza alimentare, sulla base delle seguenti norme internazionali: ISO 14001; HACCP Reg. CE 852/04; Reg. CE 1221/2009 – EMAS; Testo Unico Ambiente D.lgs. 152/06).

Il Management ha avviato, inoltre, tutte le azioni necessarie per conseguire il miglioramento della qualità della vita e della coscienza ecologica in azienda ed ha un'attenzione costante verso la gestione dei rifiuti, l'adozione delle misure necessarie per la riduzione dei consumi di energia, gas ed acqua, applicando i seguenti principi e linee guida:

- garanzia del rispetto della normativa e della legislazione obbligatoria e volontaria;
- miglioramento continuo del sistema di gestione ambientale;
- impegno alla prevenzione dell'inquinamento;
- ottimizzazione della gestione dei rifiuti attraverso la promozione e l'attuazione della raccolta differenziata;
- riduzione dei consumi energetici;
- riduzione del consumo di acqua promuovendo azioni di riutilizzo;
- coinvolgimento attivo di dipendenti e fornitori in corsi di formazione/informazione necessari allo sviluppo della coscienza ambientale;
- adozione di iniziative per la diffusione all'esterno della propria politica ambientale;
- comunicazione e coinvolgimento delle parti interessate ai risultati ottenuti anche a mezzo di bollettini, pubblicazioni, e-communications.

San Martino Sulla Marrucina 30/08/2018

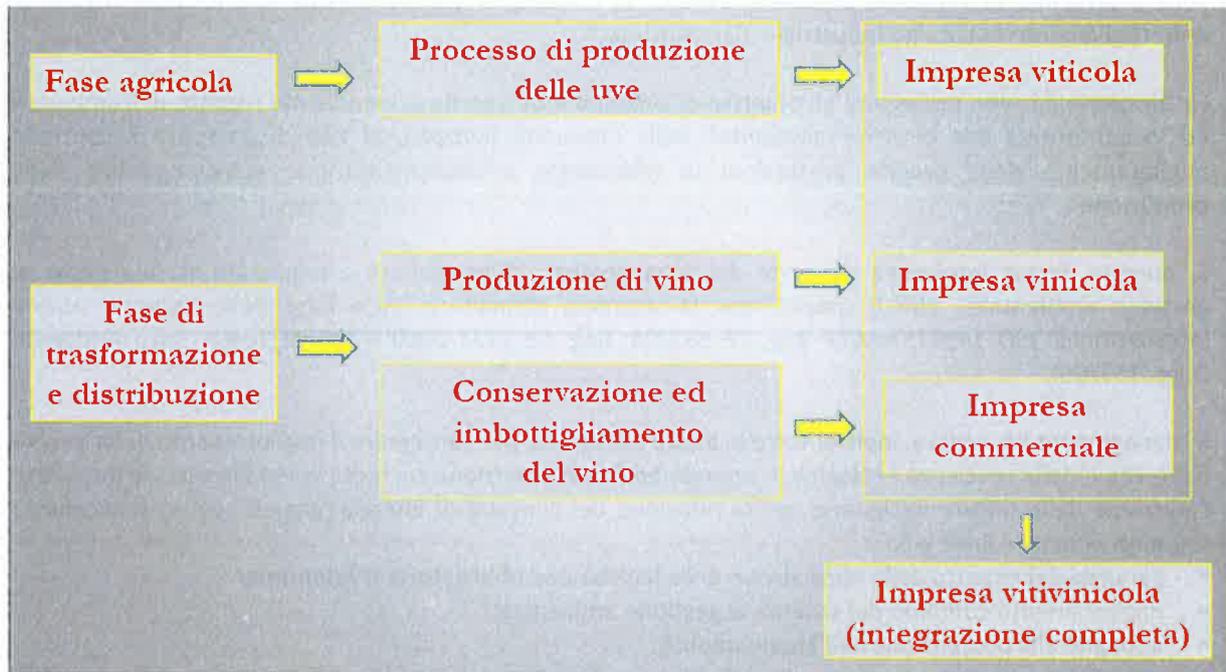
La Direzione

*Marina Pretic Masciarelli*



## 10. Ciclo di vita del prodotto

Nel ciclo di vita del prodotto vino si impiegano delle risorse preziose per la sua produzione e questo già prima di essere imbottigliato. Acqua, energia e fertilizzanti sono tutti elementi vitali per la sua creazione. Poi, ovviamente, bisogna 'aggiungere' la confezione (in questo caso la bottiglia e l'etichettatura) alla lista delle cose che in un'analisi bisogna tenere in considerazione. Nel grafico seguente viene esplicitata la filiera vitivinicola con le fasi del processo della realizzazione del prodotto:



### Dalla vite alla bottiglia

dall'analisi si intende determinare i potenziali impatti del ciclo di vita e individuare politiche di mitigazione-compensazione degli impatti.

### Analisi Ciclo di Vita

#### Fase 1 Viticoltura

Comprende tutte le attività agricole di coltura, manutenzione del vigneto e raccolta dell'uva, secondo le buone prassi agronomiche, e secondo quanto stabilito nei disciplinari di riferimento per le DOC e DOCG.

#### Fase 2 Vinificazione

In questa fase si considera l'intero processo di trasformazione dell'uva in vino che avviene in cantina. La vinificazione in "bianco" è caratterizzata da una pressatura soffice delle uve, la chiarificazione con bentonite, raffreddamento del mosto fiore e fermentazione a temperatura controllata. La maturazione e affinamento avvengono in serbatoi termo condizionati di acciaio inox. Tutte le cisterne di affinamento sono di acciaio inox e poste all'interno di strutture, per favorire l'ottima conservazione del vino e monitoraggio continuo.

#### Fase 3 Imbottigliamento

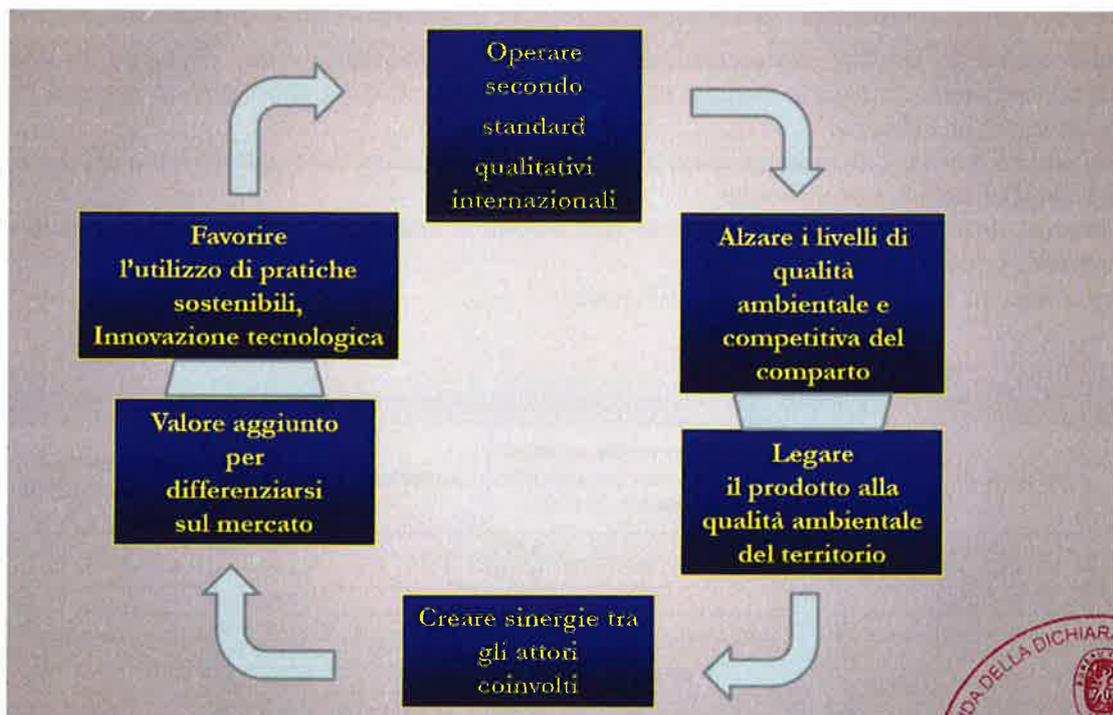
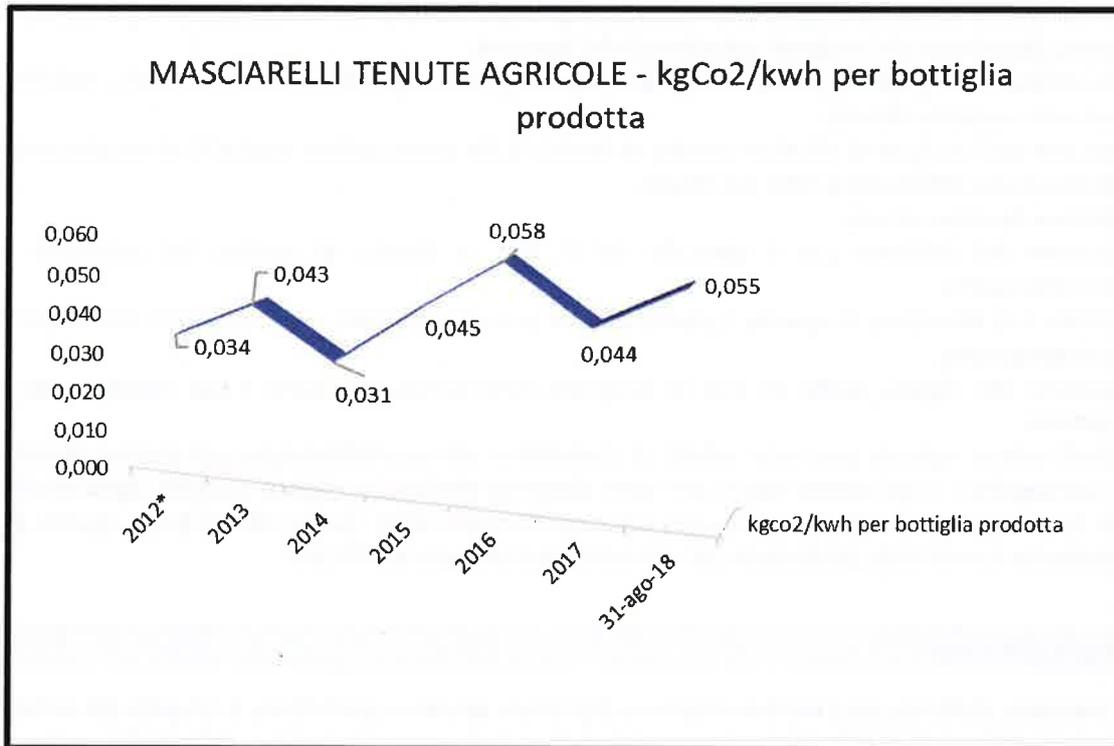
È la fase di confezionamento della bottiglia di vino che avviene su linee automatizzate e nella seguente sequenza:

- risciacquo bottiglie con acqua e asciugatura mediante soffiatura;
- riempimento bottiglie;
- tappatura bottiglie



- incapsulatura bottiglie;
- etichettatura bottiglie;
- incartonamento e pallettizzazione automatica

Di seguito riportiamo il grafico con i valori riferiti alla co2 emessa per totale di bottiglie prodotte in riferimento ai kWh:



## 11. Gli aspetti ambientali diretti ed indiretti

Gli **aspetti ambientali significativi diretti** sono quelli associati alle attività della Cantina e dello Stabilimento di Imbottigliamento:

1. il consumo di energia elettrica;
2. consumi idrici;
3. consumi gas propano.

Per mezzo dell'analisi ambientale, sono stati individuati gli aspetti ambientali valutati come significativi, di cui si riporta la descrizione nei paragrafi, tabelle e grafici seguenti.

Per quanto attiene, invece, gli **aspetti ambientali indiretti**, sulla base dello stesso studio eseguito, esso è da individuarsi nella seguente attività:

1. gestione del fornitore di rifiuti, in termini di verifica delle autorizzazioni regionali ed omologazioni dei mezzi che effettuano il ritiro del rifiuto;
2. gestione fornitore di uve;
3. Gestione del fornitore per il controllo del F. Gas in termini di verifica del patentino di accreditamento;
4. Emissioni in atmosfera: in quanto l'azienda non ha punti di emissione, né emissioni in atmosfera di qualsiasi genere.
5. Gestione dei vigneti, anche se non di proprietà dell'azienda, ma sotto il suo monitoraggio e controllo.

La Masciarelli tenute Agricole provvede infatti, al controllo e alla sensibilizzazione per quanto riguarda l'impatto paesaggistico e gli aspetti legati alla lotta integrata tramite le migliori pratiche agronomiche disponibili. La conservazione dei vigneti è volta all'utilizzo oculato delle risorse idriche e alla qualità del suolo, soprattutto in virtù della produzione dei vini della linea biologica certificata.

### 11.1 Energia Elettrica

L'energia elettrica, utilizzata per l'implementazione dell'intero processo produttivo, è erogata dal servizio *Enel* presso lo Stabilimento di Imbottigliamento e dal gestore *Axpo* presso la Cantina, entrambi in regime di mercato libero.

La Direzione aziendale pianifica costantemente le attività di imbottigliamento, mediante la linea automatizzata, in maniera continua in maniera da evitare frazionamenti sia in riferimento al processo che alle diverse referenze ed etichette.

Tale scelta è dettata da un preciso accorgimento volto ad evitare dispersioni di energia derivanti dal cambio di formato e, dunque sprechi e diseconomie.

Infatti, dall'analisi della documentazione contabile sui consumi di energia, si evince che la continuità di utilizzo energetico riduce il costo del Kw/h.

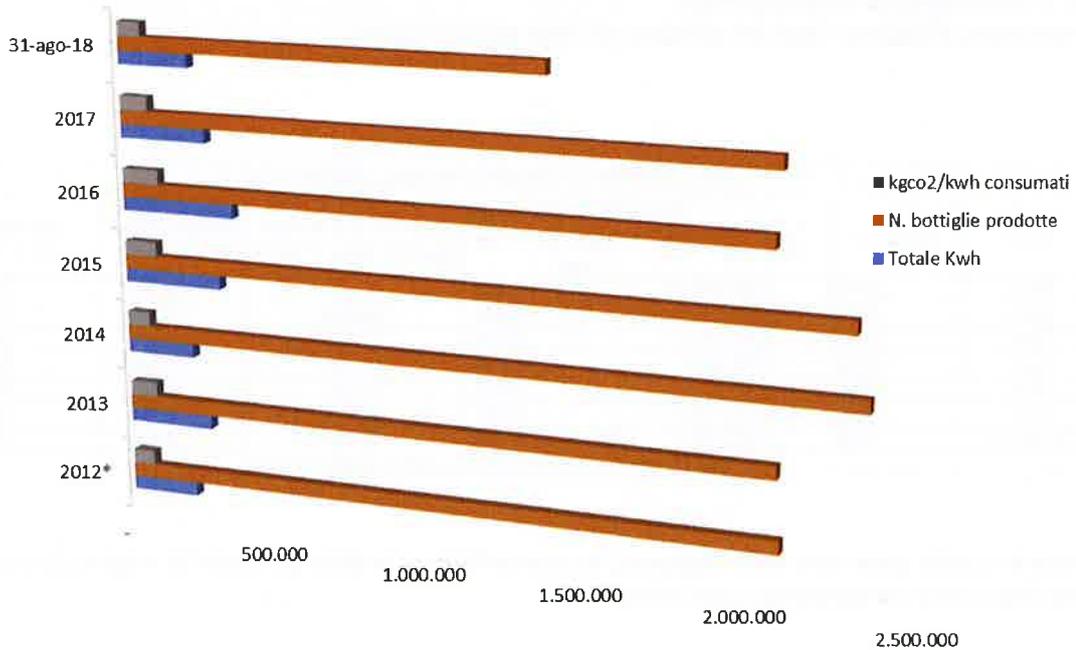
Si riportano, di seguito, i valori dei consumi in Kw/h totali:

Consumi Forza Motrice - Totale annuo Cantina e Stabilimento Imbottigliamento					
Anno	Totale Kwh	N. bottiglie prodotte	Incidenza media consumi forza motrice per bottiglia (Tot. Kwh/n. Tot. btl)	kgco2/kwh consumati	kgco2/kwh per bottiglia prodotta
2012*	216.987	2.092.078	0,104	70954,749	0,034
2013	274.617	2.078.136	0,132	89799,759	0,043
2014	220.394	2.341.126	0,094	72068,838	0,031
2015	318.537	2.297.029	0,139	104161,599	0,045
2016	367.350	2.058.000	0,178	120123,450	0,058
2017	281.291	2.074.175	0,136	91982,157	0,044
31-ago-18	231.252	1.372.123	0,169	75619,404	0,055

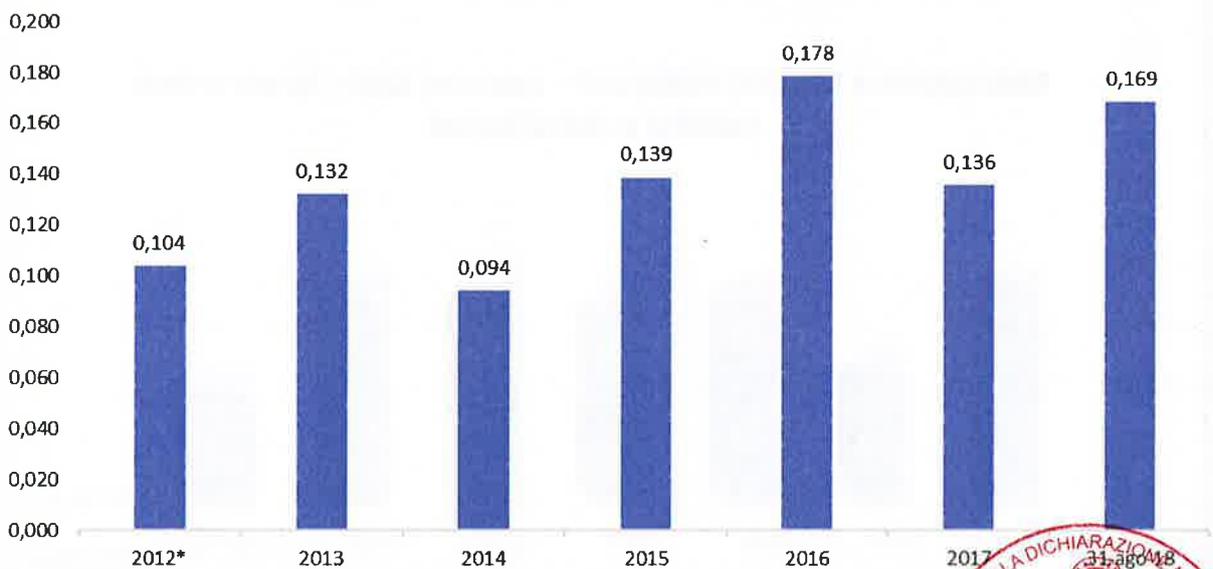
Nota (\*) Attivazione stabilimento a partire da ottobre 2012



### MASCIARELLI TENUTE AGRICOLE - Consumi forza motrice - tot. annuo Cantina e Stabilimento Imbottigliamento



### MASCIARELLI TENUTE AGRICOLE - Incidenza media consumi forza motrice per bottiglia (Tot. Kwh/n. Tot. btl)



N.B. IL FATTORE DI CONVERSIONE USATO È PARI A 0,327 VEDERE pag. 57, Tabella 3.5 "Fattori di emissione della produzione elettrica nazionale e dei consumi elettrici"; nel 2013 il valore in gCO<sub>2</sub>/kWh è 326,78; utilizzando il fattore 0,001 si ottiene il valore in kgCO<sub>2</sub>/kWh: 0,327 VEDI LINK [http://www.isprambiente.gov.it/files/pubblicazioni/rapporti/R\\_212\\_15.pdf](http://www.isprambiente.gov.it/files/pubblicazioni/rapporti/R_212_15.pdf)

## 11.2 Consumi di Gas

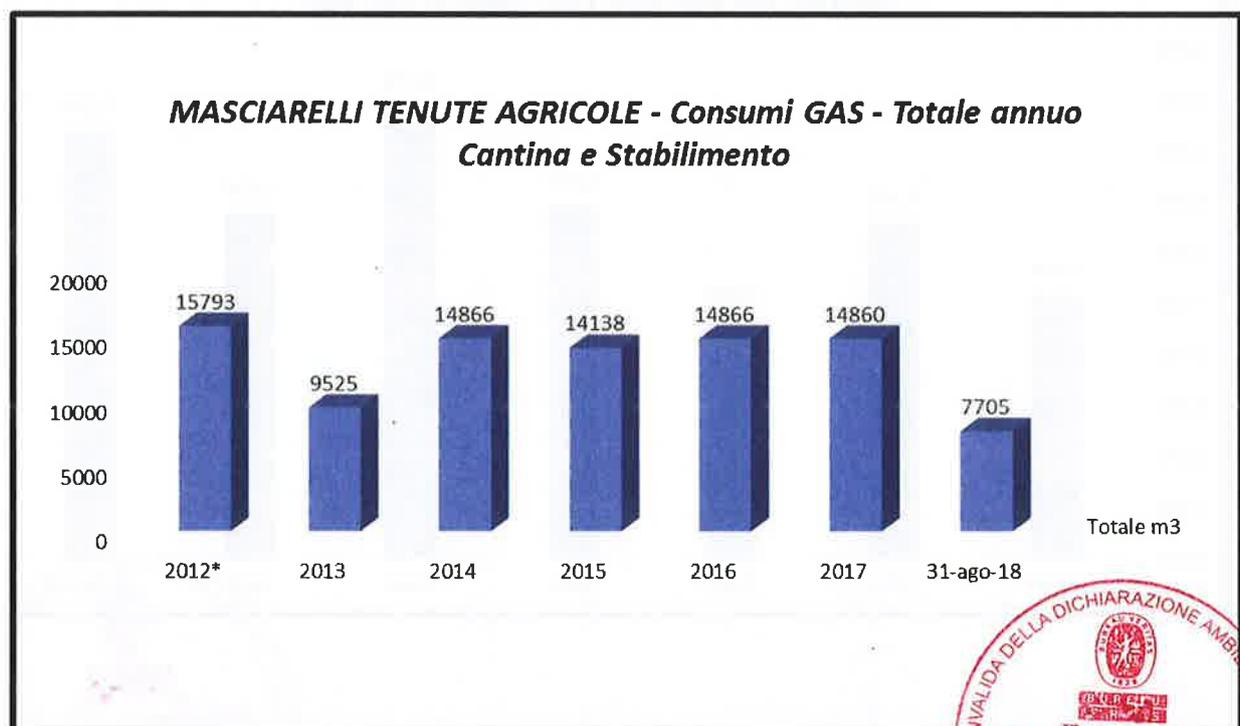
Il gas utilizzato in azienda è GPL, che alimenta sia impianto termico che il generatore elettrico necessario per il funzionamento dei gruppi frigo.

Si riportano, di seguito, i dati dei consumi nel 2012 al 31/08/2018:

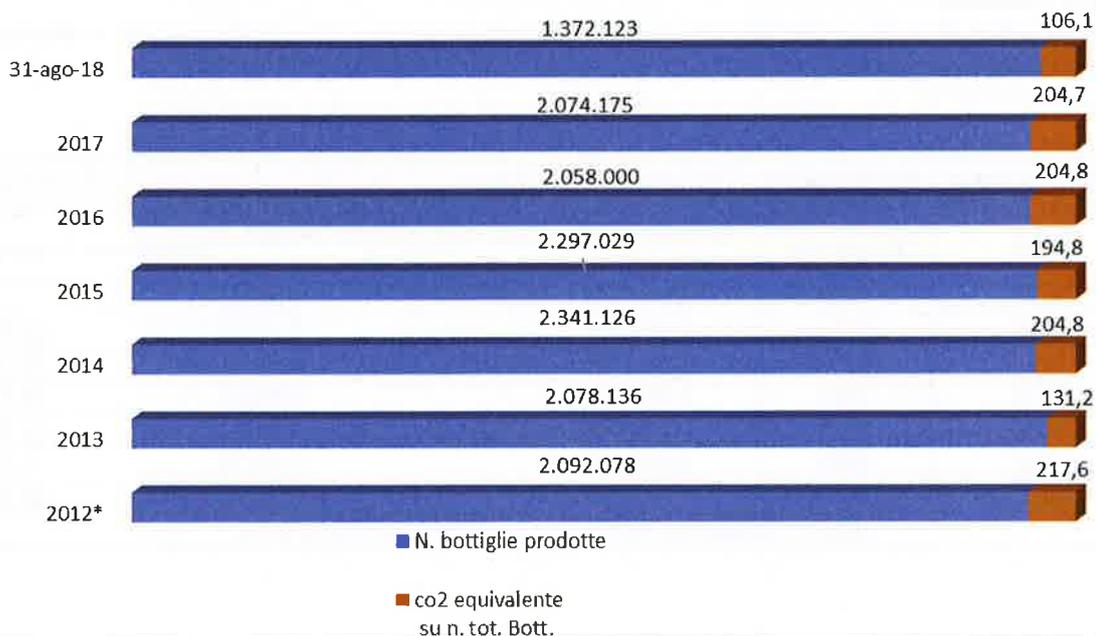
Consumi GAS - Totale annuo Cantina e Stabilimento						
Anno	Totale m <sup>3</sup>	N. bottiglie prodotte	Incidenza consumi gas per bottiglia (m <sup>3</sup> /n. tot. btl)	Variazione % annua consumi forza motrice	densità kg/m <sup>3</sup> su n.tot. Bott.	co2 equivalente su n. tot. Bott.
2012*	15793	2.092.078	0,008		10.360	217,6
2013	9525	2.078.136	0,005	-39,69%	6.249	131,2
2014	14866	2.341.126	0,006	56,07%	9.752	204,8
2015	14138	2.297.029	0,006	-4,90%	9.275	194,8
2016	14866	2.058.000	0,007	5,15%	9.752	204,8
2017	14860	2.074.175	0,007	-0,04%	9.748	204,7
31-ago-18	7705	1.372.123	0,006	-48,15%	5.054	106,1

Nota (\*) Attivazione stabilimento a partire da ottobre 2012

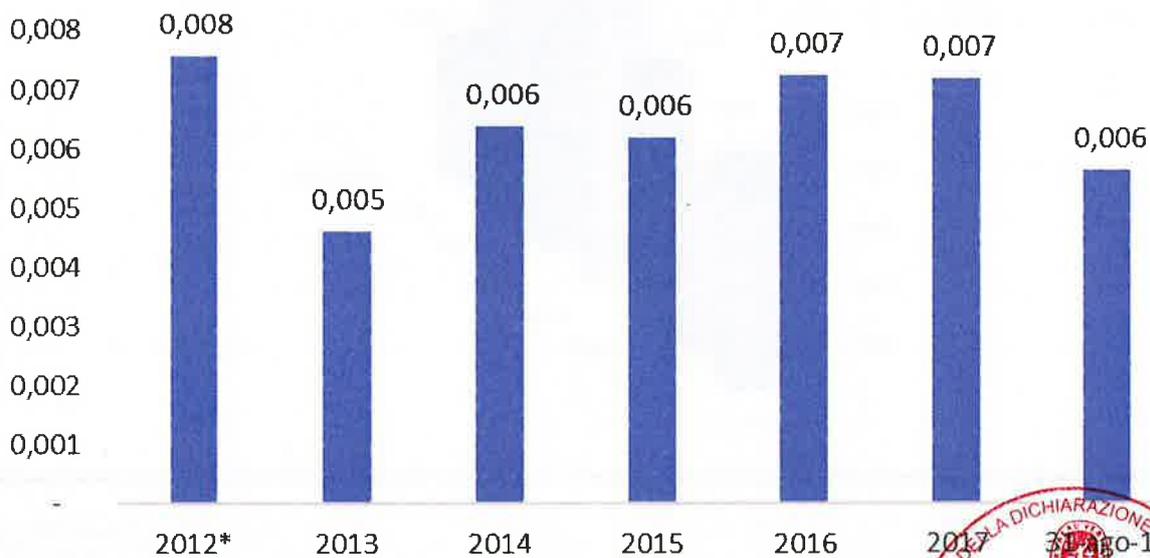
Anche in questo caso i dati sono migliorati, in quanto l'aumento della produttività migliora la pianificazione della produzione ed ottimizza i costi energetici.



**MASCIARELLI TENUTE AGRICOLE - Co2 equivalente su n. tot. Bott.**



**MASCIARELLI TENUTE AGRICOLE - Incidenza consumi gas per bottiglia (m3/n. tot. btl)**



### 11.3 Risorse idriche

L'azienda Masciarelli Tenute Agricole s.r.l. utilizza l'acqua di rete per tutte le operazioni di lavaggio dei macchinari, dei serbatoi e dell'impianto di imbottigliamento.

L'aumento dei metri cubi nell'anno 201 rispetto al 2014 deriva dalla maggiore produzione in termini di numero di bottiglie.

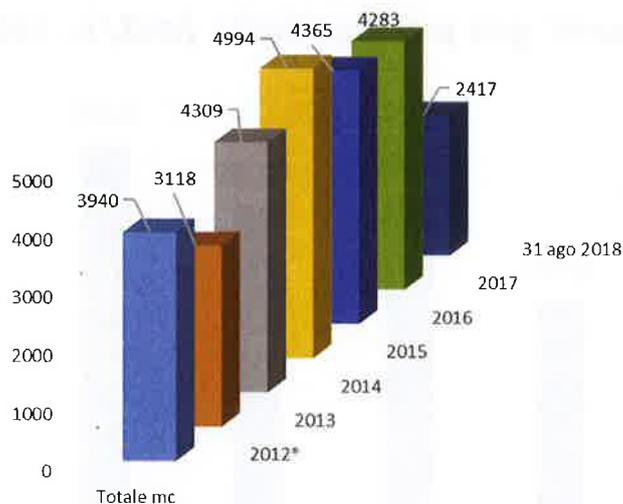
Le acque reflue di lavaggio dei vini vengono convogliate in serbatoi di raccolta specifici e smaltite, poi, attraverso ditte specializzate.

#### Consumi ACQUA - Totale annuo Cantina e Stabilimento

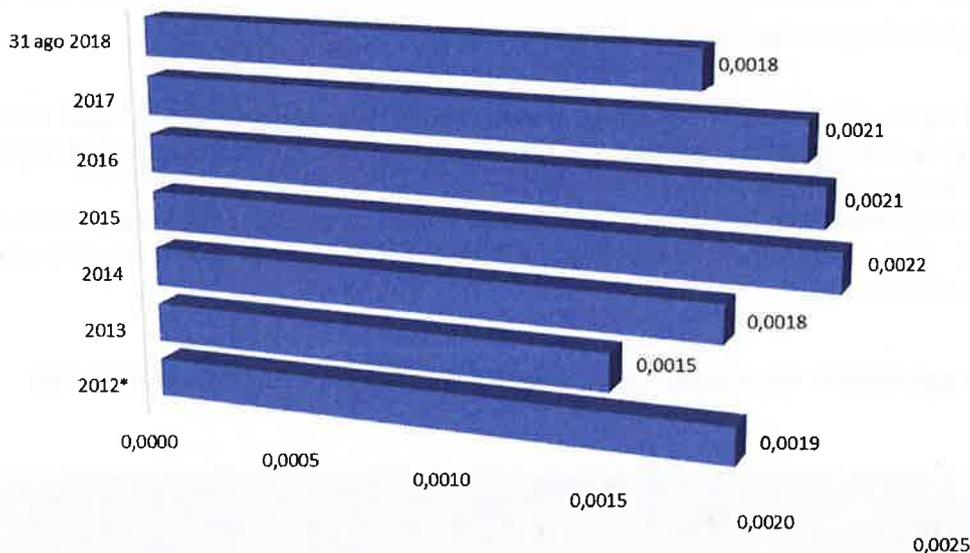
Anno	Totale mc	N. bottiglie prodotte	Incidenza consumi acqua per bottiglia (m <sup>3</sup> /n. tot. btl)	Variazione % annua
2012*	3940	2.092.078	0,0019	
2013	3118	2.078.136	0,0015	-20,86%
2014	4309	2.341.126	0,0018	38,19%
2015	4994	2.297.029	0,0022	15,91%
2016	4365	2.058.000	0,0021	-12,60%
2017	4283	2.074.175	0,0021	-1,88%
31 ago 2018	2417	1.372.123	0,0018	-43,57%

*Nota (\*) Attivazione stabilimento a partire da ottobre 2012*

MASCIARELLI TENUTE AGRICOLE - Consumi tot. Acqua (Periodo 2012 - 31 Agosto 2018)



**MASCIARELLI TENUTE AGRICOLE - Incidenza consumi acqua per bottiglia  
(m3/n. tot. btl)**



#### 11.4 Biodiversità

In relazione all'indicatore riportato dal Regolamento 1221/2009, i dati relativi alle superfici edificate e non delle aree produttive sono i seguenti:

Tab. 6: Superficie edificata

SITO	Totale generale	Totale mq coperti	Totale mq scoperti
Cantina – via Gamberale - S. Martino S.M.	5.000	2.500	2.500
Stabilimento Loc. Campotrino - S. Martino S.M.	6.000	1.900	4.100

E' in corso un ampliamento del padiglione produttivo che fungerà da magazzino.

#### 11.5 Gruppi Frigo

La Masciarelli Tenute Agricole s.r.l. presenta annualmente la dichiarazione ISPRA ai sensi dell'art. 16 comma 1, D.P.R. del 27 gennaio 2012 n° 43.

L'azienda, inoltre, è in possesso degli idonei libretti di manutenzione in base al Reg. CE 517/14 e provvede alla manutenzione periodica annuale effettuata da un tecnico qualificato ed abilitato.

I circuiti dei gruppi frigo sono caricati con gas di nuova generazione ed alimentati da un generatore elettrico a GPL. In totale sono presenti dieci apparecchiature fisse con carica di refrigerante superiore a 3 kg, di cui nove gruppi frigo ed un impianto di condizionamento d'aria.

Dall'analisi delle registrazioni non si riscontrano eventi di fughe di gas e rabbocchi.



## 11.6 Altri aspetti ambientali

In relazione agli altri aspetti ambientali rilevanti ai fini EMAS

### RIFIUTI:

- come anticipato nel precedente paragrafo, le acque reflue di lavaggio dei vini vengono convogliate in serbatoi di raccolta specifici e smaltite, poi, attraverso ditte specializzate in qualità di “rifiuti speciali non pericolosi – cod. CER 020701”.
- in relazione ai rifiuti solidi, invece, viene adottato un sistema di raccolta differenziata “carta e catone”, “plastica”, “vetro”, “residuo indifferenziato” i quali vengono periodicamente smaltiti attraverso il servizio comunale.

### Elenco e quantitativi rifiuti complessivi smaltiti (CANTINA e IMBOTTIGLIAMENTO)

CER	Descrizione del rifiuto	P/NP	Quantità 2014 (kg/lt)	Quantità 2015 (kg)	Quantità 2016 (kg/lt)	Quantità 2017 (kg/lt)	Quantità 2018 (kg/lt) stima
08.03.18	Toner e stampanti			60	24	0	18
15.01.02	Imballaggi in plastica						
16.02.16	Componenti e app. fuori uso						
15.02.02	Materiali filtranti						
02.70.01	Scarti vegetali provenienti da attività agroindustriali	NP	132.360 lt	175.420 lt	175.600lt	85460 Kg	117610 Kg
13.01.13	Scarti oli minerali per motori, ingranaggi e lubrificanti						
13.02.05	Scarti di oli minerali per motori ingranaggi e lubrificazione non clorurati						



### EMISSIONI IN ATMOSFERA:

Tale aspetto ambientale non è applicabile in quanto l'azienda non possiede centrali o altri impianti termici. Infatti, i sistemi di riscaldamento e raffreddamento sono alimentati con i gruppi frigo descritti nel precedente paragrafo 10.6.

### EFFICIENZA DEI MATERIALI:

Come per le emissioni in atmosfera, l'aspetto ambientale relativo all'efficienza dei materiali, così come previsto dall'allegato IV, lettera C, punto 2) a) ii) e punto 2) c) ii), non è applicabile, trattandosi di impresa di trasformazione di uve in vino che in termini di "materiali" utilizza esclusivamente coadiuvanti enologici a norma CE, nonché vettori di energia ed acqua.

## 12. La metodologia per la significatività

A partire dal diagramma di flusso relativo alle fasi del processo produttivo (si veda § 5 della presente Dichiarazione Ambientale), si è potuto procedere all'identificazione degli aspetti ambientali ai sensi del Regolamento CE 1221/09 – EMAS.

Premesso che la norma identifica come "aspetto" *un elemento che ha o può avere un impatto sull'ambiente* (art. 2 c. 4 Reg. CE 1221/09 – EMAS), l'analisi è stata condotta relativamente alle condizioni normali di funzionamento, alle eventuali condizioni anormali ed alla possibilità di incidenti in condizioni di emergenza.

Inoltre, ciascun aspetto è stato relazionato ad uno dei seguenti recettori di impatto:

- Suolo;
- Aria;
- Acqua;
- Risorse: idriche, energetiche, materie prime;
- Territorio: rumore, polveri, odori, vibrazioni, impatto visivo, paesaggio ed emergenze esterne;
- Rifiuti





ATTIVITA'	DESCRIZIONE
<p style="text-align: center;"><b>Identificazione degli Aspetti Ambientali relativi al sito</b></p>	<p>L'identificazione degli aspetti ambientali relativi alle attività del sito, viene effettuata da ASQA con la collaborazione delle funzioni eventualmente coinvolte.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Analisi ambientale</b></p>	<p>L'analisi ambientale copre le seguenti aree principali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prescrizioni di legge e di regolamento;</li> <li>• Identificazione degli aspetti ambientali;</li> <li>• Esame di tutte le procedure e prassi esistenti in campo ambientale;</li> <li>• Analisi storica di incidenti.</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>Aspetti Ambientali</b></p>	<p>Gli aspetti ambientali associati alle attività specifiche tengono conto di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Emissioni in atmosfera;</li> <li>• Scarichi nei corpi idrici;</li> <li>• Gestione dei rifiuti;</li> <li>• Potenziali contaminazioni del Suolo;</li> <li>• Impiego delle risorse naturali;</li> <li>• Inquinamento acustico;</li> <li>• Inquinamento visivo;</li> <li>• Aspetti ambientali esterni e della comunità.</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>Procedimento di Analisi</b></p>	<p>Nel procedimento di analisi vengono considerate le condizioni operative normali, di fermo/manutenzione e le credibili situazioni di emergenza.</p> <p>Per l'identificazione e la valutazione degli aspetti ambientali viene adottato un opportuno sistema.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Definizione di attività elementari, aspetti ed impatti</b></p>	<p>Sono individuate tutte le attività elementari svolte nel sito. A tal fine, le attività principali vengono suddivise in attività elementari.</p> <p>Si definisce:</p> <p><b>Attività:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◊ Fase di lavoro omogenea</li> </ul> <p><b>Attività elementare:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◊ Suddivisione dell'attività in operazioni distinte</li> </ul> <p>Per ciascuna attività elementare, attraverso la raccolta di dati ed informazioni e per mezzo di osservazioni oggettive sulle modalità di esecuzione, vengono individuati i possibili aspetti ambientali ed i relativi impatti.</p>



ATTIVITA'	DESCRIZIONE														
<p><b>Criteria di valutazione</b></p> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; margin: 10px auto; width: 150px;"> <b>Applicabilità prescrizioni legali (L)</b> </div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; margin: 10px auto; width: 150px;"> <b>Scala delle Probabilità (P)</b> </div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; margin: 10px auto; width: 150px;"> <b>Scala della Gravità del danno (G)</b> </div> <p style="text-align: center;">↓</p>	<p>La valutazione si basa sull'applicabilità di prescrizioni di legge all'attività presa in esame, sulla probabilità di accadimento dell'aspetto e sulla gravità dell'impatto. Dai tre fattori viene ricavato l'<i>indice di rischio</i> (IR).</p> <p>Viene individuato un <b>indice L</b> dipendente dalla applicabilità o meno di prescrizioni legali all'aspetto preso in esame:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nel caso in cui l'aspetto non sia sottoposto a prescrizioni legali, ad L sarà assegnato il valore @ 0</li> <li>- nel caso in cui l'aspetto sia regolato dalla normativa vigente ad L verrà assegnato il valore @ 4</li> </ul> <p>La <b>scala della Probabilità/Frequenza (P)</b> fa riferimento principalmente a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Esistenza di dati storici e/o statistici noti a riguardo;</li> <li>• Livello di sorpresa che l'evento provocherebbe;</li> <li>• Modalità di utilizzo nel tempo di risorse e/o sostanze;</li> <li>• Modalità di svolgimento dell'attività che genera l'aspetto/impatto.</li> </ul> <p><i>Si parla di probabilità principalmente per eventi in condizioni di emergenza, di frequenza per eventi in condizioni normali o di avviamento/fermata.</i></p> <table border="1" data-bbox="638 1008 1228 1187"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Valore</th> <th colspan="2">Livello</th> </tr> <tr> <th><u>E</u></th> <th><u>N - F/A</u></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Evento poco probabile</td> <td><u>Evento poco frequente</u></td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Evento probabile</td> <td><u>Evento frequente</u></td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Evento molto probabile</td> <td><u>Evento molto frequente</u></td> </tr> </tbody> </table> <p>La <b>scala della Gravità dell'impatto (G)</b> fa riferimento alle variabili sotto elencate:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Vastità dell'impatto;</li> <li>b. severità/durata dell'impatto ambientale che ne deriva;</li> <li>c. rispetto della normativa;</li> <li>d. difficoltà di rimozione dell'impatto (tecnica, logistica, temporale, economica).</li> </ol> <p>Ad ognuna delle suddette variabili viene assegnato un punteggio da 1 a 4 secondo il seguente schema:</p>	Valore	Livello		<u>E</u>	<u>N - F/A</u>	1	Evento poco probabile	<u>Evento poco frequente</u>	2	Evento probabile	<u>Evento frequente</u>	3	Evento molto probabile	<u>Evento molto frequente</u>
Valore	Livello														
	<u>E</u>	<u>N - F/A</u>													
1	Evento poco probabile	<u>Evento poco frequente</u>													
2	Evento probabile	<u>Evento frequente</u>													
3	Evento molto probabile	<u>Evento molto frequente</u>													



ATTIVITA'	DESCRIZIONE		
	<b>Variabile</b>	<b>Livello</b>	<b>Valore</b>
	<b>a. <u>Vastità</u></b>	Elevata Rilevante Limitata Bassa	4 3 2 1
	<b>b. <u>Severità/Durata</u></b>	Elevata Rilevante Limitata Bassa	4 3 2 1
	<b>c. <u>Rispetto della normativa</u></b>	Non rispetto Possibilità di non rispetto Al limite del rispetto Rispetto	4 3 2 1
	<b>d. <u>Rimozione dell'impatto</u></b>	Estremamente difficoltosa Difficoltosa Poco difficoltosa Facile	4 3 2 1

Il valore della *Gravità (G)* dell'impatto viene definito univocamente attraverso i seguenti criteri:

- viene calcolata la Media tra i valori ottenuti per tutte le variabili applicabili riportate sopra:

$$G = \frac{\sum v_i}{n. \text{ variabili applicabili}}$$

dove  $v_i$  = valore della i-esima variabile applicabile

- il livello di Gravità del danno viene ricavato, in corrispondenza dei valori ottenuti, dalla seguente tabella:

Valore	Livello
4	Molto grave
3	Grave
2	Modesto
1	Assai modesto

- viene calcolato infine l'indice di rischio secondo la formula:

$$IR = L + P \times G$$


ATTIVITA'	DESCRIZIONE						
<p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Verifica della significatività</div> <p style="text-align: center;">↓</p>	<p>Questo tipo di valutazione numerica permette di identificare una scala di significatività.</p> <table border="1" data-bbox="635 448 1228 705"> <tr> <td style="text-align: center;"><b><math>IR \geq 7</math></b></td> <td><i>Impatto significativo. Tenere sotto controllo l'aspetto ambientale e predisporre piani di miglioramento.</i></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><b><math>5 \leq IR &lt; 7</math></b></td> <td><i>Impatto significativo. È sufficiente tenere sotto controllo l'aspetto ambientale.</i></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><b><math>IR &lt; 5</math></b></td> <td><i>Impatto non significativo. Non sono necessarie azioni correttive</i></td> </tr> </table>	<b><math>IR \geq 7</math></b>	<i>Impatto significativo. Tenere sotto controllo l'aspetto ambientale e predisporre piani di miglioramento.</i>	<b><math>5 \leq IR &lt; 7</math></b>	<i>Impatto significativo. È sufficiente tenere sotto controllo l'aspetto ambientale.</i>	<b><math>IR &lt; 5</math></b>	<i>Impatto non significativo. Non sono necessarie azioni correttive</i>
<b><math>IR \geq 7</math></b>	<i>Impatto significativo. Tenere sotto controllo l'aspetto ambientale e predisporre piani di miglioramento.</i>						
<b><math>5 \leq IR &lt; 7</math></b>	<i>Impatto significativo. È sufficiente tenere sotto controllo l'aspetto ambientale.</i>						
<b><math>IR &lt; 5</math></b>	<i>Impatto non significativo. Non sono necessarie azioni correttive</i>						
<p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Elenco aspetti ambientali</div> <p style="text-align: center;">↓</p>	<p>In seguito alla valutazione viene redatto un elenco di tutti degli aspetti ambientali analizzati.</p>						
<p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Registro Aspetti Ambientali significativi</div> <p style="text-align: center;">↓</p>	<p>Dall'elenco degli aspetti ambientali vengono estrapolati quelli risultati significativi e viene redatto il Registro degli Aspetti Ambientali Significativi.</p>						
<p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Aggiornamento Aspetti Ambientali</div>	<p>Il Servizio ASQA, in relazione a innovazioni tecnologiche, variazioni di processo, variazioni della normativa applicabile, etc, effettua periodicamente le valutazioni degli aspetti ed effetti ambientali aggiornando il registro e l'elenco.</p>						





MASCIARELLI



**ASPETTI E IMPATTI AMBIENTALI**

**MACROATTIVITÀ: PRODUZIONE VINO**

Attività	Aspetto	Impatto
Attività elementare		
Accettazione uve	Fase di conferimento	Basso
Pigiatura	Produzione di rifiuti non pericolosi costituiti da graspi e materiale organico	Avvio al recupero di rifiuti non pericolosi di
Fermentazione	Fase intermedia	Basso
Svinatura o pressatura	Elevato assorbimento di energia elettrica	Depauperamento delle risorse energetiche





Attività	Aspetto	Impatto
Fermentazione	Fase intermedia	Basso
Travaso	Sversamento accidentale di vino	Avvio allo smaltimento di rifiuti non pericolosi
Filtrazione	Produzione di filtri	Avvio allo smaltimento di rifiuti non pericolosi
Imbottigliamento	Elevato assorbimento di energia elettrica	Depauperamento delle risorse energetiche





**MACROATTIVITÀ: MAGAZZINO / LOGISTICA**

Attività	Aspetto	Impatto
Attività elementare		
Magazzino logistica - Imballaggio	Produzione di rifiuti da scarti d'imballaggio in più materiali	Avvio allo smaltimento (o recupero ove possibile) di rifiuti non pericolosi
Magazzino logistica - Stoccaggio MP	Produzione di rifiuti costituiti da imballaggi in più materiali carta, cartone, pedane in legno	Smaltimento/recupero di rifiuti non pericolosi

**MACROATTIVITÀ: MANUTENZIONE**

Attività	Aspetto	Impatto
Attività elementare		
Manutenzione impianti	Produzione di rifiuti pericolosi stracci imbevuti di olio,	Limitare l'uso di oli lubrificanti sulle linee di imbottigliamento
Manutenzione – impianto gruppi frigo	Produzione di emissioni	Produzione di emissioni gas ozonolesivi





**MACROATTIVITÀ: SERVIZI ALLA PRODUZIONE**

Attività	Aspetto	Impatto
Attività elementare		
Servizi di produzione aria compressa	Produzione di emissioni sonore con caratteri di continuità	Inquinamento acustico dell'area esterna allo stabilimento
Attività		
Attività elementare		
Servizi di produzione - Pulizia pavimentazione interna	Produzione di rifiuti solidi costituite essenzialmente da polvere.	Avvio allo smaltimento di rifiuti non pericolosi



**MACROATTIVITÀ: SERVIZI GENERALI**

Attività	Aspetto	Impatto
Attività elementare		
Riscaldamento/raffreddamento ambienti per utilizzo condizionatori	Consumo di energia elettrica	Depauperamento risorsa
Impianto frigo	Possibili fughe di gas con micro inquinamento atmosferico	Depauperamento risorsa
Tubazioni di adduzione acqua	Rottura tubi con conseguenti perdite di acqua lungo le linee	Depauperamento delle risorse idriche
<u>Scarico acque bianche</u>	<u>Contaminazione acque bianche da tracce di oli presenti sui piazzali</u>	Inquinamento della fognatura consortile da oli
<u>Servizi igienici</u>	<u>Consumo di acqua</u>	Depauperamento delle risorse idriche





Attività	Aspetto	Impatto
Attività elementare		
<u>Uffici</u>	<u>Produzione di cartucce toner esaurite</u>	Avvio al recupero di rifiuti non pericolosi

**MACROATTIVITÀ: OPERE CIVILI E AREE ESTERNE**

Attività	Aspetto	Impatto
Attività elementare		
<u>Fabbricati</u>	<u>Incendio</u>	Contaminazione di aria, acqua, suolo; avvio allo smaltimento di rifiuti; danni alle persone





MASCIARELLI



### 13. Obiettivi e traguardi triennio 2016-2020

Obiettivi 2016-2020	Macroattività	Azioni specifiche	Responsabile	Tempistica	Risorse economiche	Situazione al 30/08/2018	Obiettivo al 30/12/2019
1. ABBATTIMENTO PRODUZIONE E COSTI RELATIVI ALLE ACQUE REFLUE DA LAVAGGIO	implementazione impianto di depurazione presso il sito operativo della Cantina.	Implementazione del depuratore.	Amministratore Unico Direttore della Produzione/Responsabile Ambientale	Marzo 2019	€ 15.000 Non vi sono costi in quanto l'investimento è stato già effettuato, manca solo l'implementazione dell'impianto	Kilogrammi smaltiti: kg-117610 codice CER020701	Abbattimento del 50% del reflujo dello smaltimento refluo da lavorazione, siamo in attesa del parere della Regione per immissione in corpo riceettore idrico.
	Razionalizzazione dei consumi attraverso la formazione dei dipendenti. Economie di scala nei lavaggi afferenti il ciclo produttivo	Redazione di nuove procedure di lavaggio. Formazione ai dipendenti. Implementazione delle nuove procedure di lavaggio.	Amministratore Unico Direttore della Produzione/Responsabile Ambientale	Dicembre 2018	€ 5.000,00	Consumi di acqua: m3::2417	Abbattimento del 20% del consumo idrico
2. RIDUZIONE DEI CONSUMI DI ACQUA POTABILE	Innovazione tecnologica della fase di microfiltrazione dei vini	Acquisto di attrezzature tecnologicamente avanzate per la microfiltrazione.	Amministratore Unico Direttore della Produzione/Responsabile Ambientale	novembre 2018			





Obiettivi 2016-2020	Macroattività	Azioni specifiche	Responsabile	Tempistica	Risorse economiche	Situazione al 30/08/2018
3. ACQUISTI ECOSOSTENIBILI	Sensibilizzazione del Responsabile Acquisti verso le tematiche degli aspetti ambientali significativi.	Formazione al Responsabile Acquisti. Richieste mirate ai fornitori e loro sensibilizzazione verso l'eco-sostenibilità. Azioni di qualifica dei fornitori. Selezione ed incremento di fornitori qualificati.	Amministratore Unico Direttore della Produzione/Responsabile Ambientale	Dicembre 2018	Non previste	Sono stati qualificati n° 2 nuovi fornitori
	Ottimizzazione dei consumi di energia elettrica	Formazione del personale alla razionalizzazione dei consumi Ricerca di fornitori alternativi per la fornitura privata dell'energia elettrica	Responsabile acquisti	Dicembre 2018	Non previste	Ricerca di nuovi fornitori alternativi
4. ABBATTIMENTO COSTI E CONSUMI DI ENERGIA ELETTRICA	Realizzazione di un impianto fotovoltaico presso il sito produttivo di Campotrino	Studio di fattibilità. Richiesta di preventivi e studio delle possibili soluzioni ideali. Valutazione delle offerte e della loro congruità, sia con le risorse economiche che con i fabbisogni. Accettazione dell'offerta. Implementazione dell'impianto fotovoltaico.	Amministratore Unico Direttore della Produzione/Responsabile Ambientale	Dicembre 2020	€ 50.000,00	Allo studio tecnico soluzioni di valutazioni economiche e di fattibilità
	Minimizzazione dei costi per l'acquisto di gas propano	Ricerca, selezione e scelta di fornitori alternativi e competitivi sul mercato libero.	Amministratore Unico		Non previste	Ricerca nuovi fornitori sul mercato libero
5. OTTIMIZZAZIONE CONSUMI E COSTI RELATIVI AL GAS	Ottimizzazione dei consumi di gas propano per alimentazione gruppi frigo	Analisi, studio, valutazione e implementazione di sistemi alternativi di alimentazione dei gruppi frigo	Direttore della Produzione/Responsabile Ambientale	Dicembre 2018	Non previste	Allo studio una soluzione di produzione di sistemi alternativi di alimentazione gruppi frigo





MASCIARELLI



**14. Obblighi normativi applicabili**

Certificati di Prevenzione Incendi (C.P.I.)	Vigili del Fuoco Prot. N. 4852 del 26/04/2013 Stabilimento Vigili del Fuoco Prot. N. 4211 del 09/05/2014 Cantina
Autorizzazioni Sanitarie	ASL Reg. N. 082CH1013 del 11/02/2014 Stabilimento ASL Reg. N. 082CH1018 del 20/02/2014 Cantina
Certificati di agibilità	SUAP Chietino Ortonese Prot. N. 750 del 17/05/2013 Comune di San Martino S.M. del 29/03/2011 Cantina
Autorizzazione agli scarichi delle acque reflue	Comune di San Martino S.M. del 29/03/1991 Contratto di fornitura dell'acqua e collegamento fognario S.A.S.I. del 30.04.2012 Convenzione con imprese specializzate allo smaltimento di rifiuti speciali del 03/09/2012
Dichiarazione rifiuti	Dichiarazioni MUD annuali ai sensi della L. n. 70 del 25/01/1994, del DPCM 24/12/2002 e del DPCM 22/12/2004
Dichiarazione ISPR A F-GAS	Dichiarazioni annuali ai sensi dell'art. 16 co. 1 DPR N. 43 DEL 27/01/2012





### **15. Accreditemento del Verificatore Ambientale**

Il Verificatore Ambientale accreditato deputato alla verifica della validità, della conformità, nonché alla convalida del presente aggiornamento della Dichiarazione Ambientale al 30/06/2016, è:

**Bureau Veritas Italia S.p.A.  
Viale Monza n. 347 – 20126 Milano  
N. di accreditamento Accredia IT-V-0006**

La Masciarelli Tenute Agricole s.r.l. s'impegna a mettere a disposizione del pubblico la presente Dichiarazione Ambientale, come previsto dal Regolamento EMAS. I successivi aggiornamenti avverranno con cadenza annuale.

Ogni informazione sui contenuti del presente aggiornamento potranno essere richiesti al seguente indirizzo:

**MASCIARELLI TENUTE AGRICOLE S.R.L.**  
Via Gamberale n. 1 – 66010 San Martino sulla Marrucina (CH)  
Tel. 0871-85241 – Fax 0871. 85330  
[www.masciarelli.it](http://www.masciarelli.it)  
[info@masciarelli.it](mailto:info@masciarelli.it)

