



DA01 Rev. 05 del 30/09/2020



MASCIARELLI

DICHIARAZIONE AMBIENTALE

Eco-Management and Audit Scheme

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

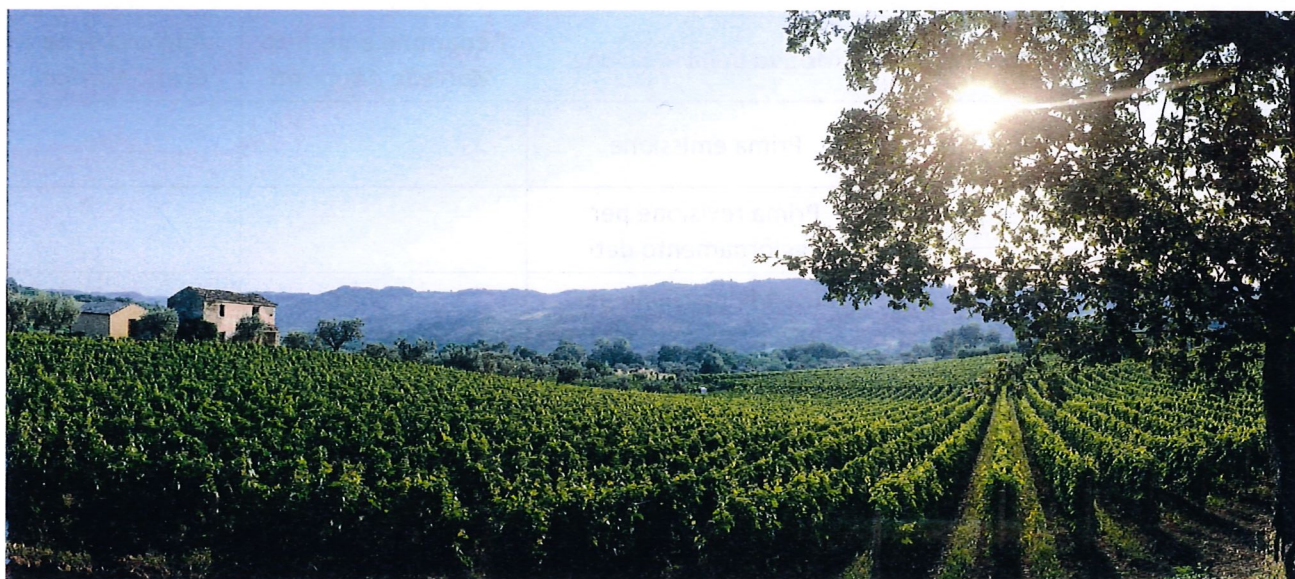
"Adesione volontaria delle organizzazioni ad un sistema comunitario

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 201

REGOLAMENTO (UE) 2018/2026 DELLA COMMISSIONE DEL 19 DICEMBRE 2018

Dati aggiornati al 30/09/2020



INDICE

Premessa	4
1. L'Azienda	5
2. I prodotti	7
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	29
11.4 Biodiversità	30
11.5 Gruppi Frigo	31
11.6 Altri aspetti ambientali	31
12. La metodologia per la significatività	32
13.0 Obiettivi e traguardi triennio 2016/2020 obiettivi raggiunti nel triennio	44
13.1 Obiettivi e traguardi triennio 2020/2023 obiettivi programmati per il prossimo triennio	47
14. Obblighi normativi applicabili	49
15. Accredimento del Verificatore Ambientale	50

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'eco-sostenibilità dei processi produttivi.

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

Baronale riconosciuta monumento di interesse storico è, 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

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:

- | | |
|---|---|
| ▪ Marina Cvetic Montepulciano d'Abruzzo DOC | ▪ Marina Cvetic Chardonnay IGT |
| ▪ Marina Cvetic Merlot Terre Aquilane IGT | ▪ Marina Cvetic Trebbiano d'Abruzzo DOC Riserva |
| ▪ Marina Cvetic Cabernet Sauvignon | ▪ Marina Cvetic ISKRA Rosso |
| | ▪ Marina Cvetic Syrah Colline Pescaresi IGT |

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

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.

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





Casacanditella



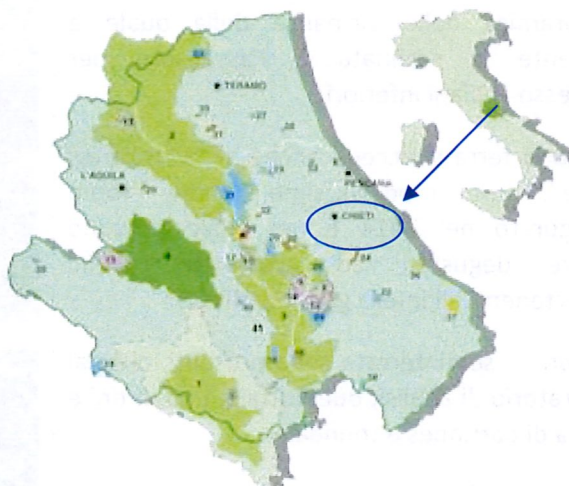
Villa Gemma Rosso - San Martino S.M.

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 I 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:

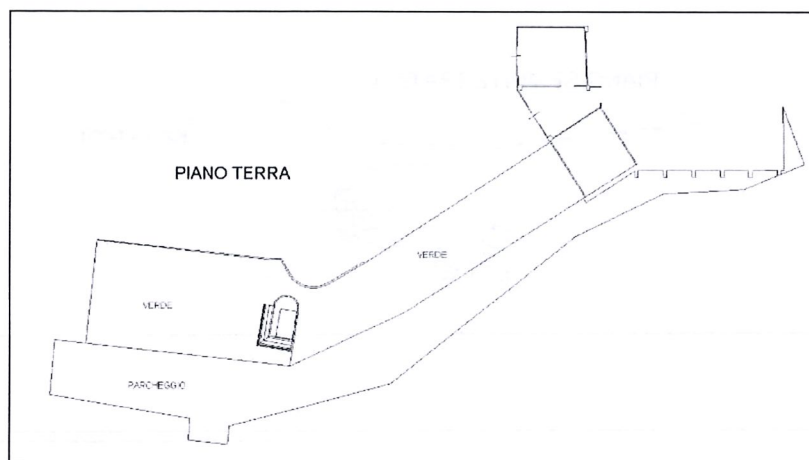
- presenza o vicinanza a luoghi sottoposti a vincolo idrogeologico e/o paesaggistico;
- presenza o vicinanza a luoghi di particolare pregio naturalistico o di interesse turistico, aree protette, riserve naturali e loro zone di rispetto;
- presenza o vicinanza a luoghi che presentano resti archeologici,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



Castello di Semivicoli – Casacanditella (CH)

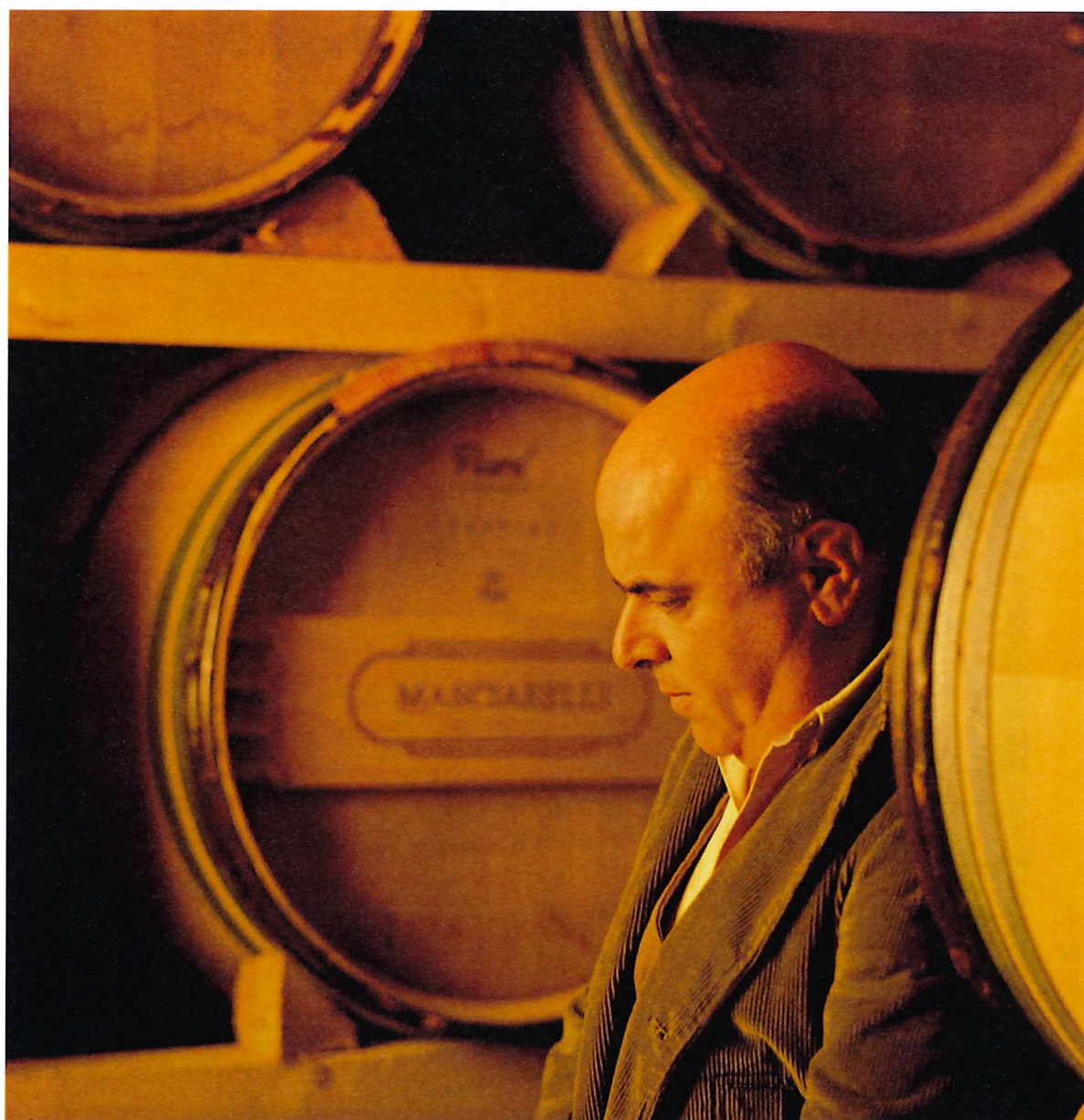
La cantina, così come le bottaie evocano sensazioni uniche e suggestive, grazie al connubio tra il paesaggio, la natura e l'ambiente ed i profumi del legno e del vino. Le stesse sono oggetto di numerose e frequenti visite da parte di turisti, appassionati, scolaresche, stampa specializzata ed operatori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

La piantina della Cantina in San Martino sulla Marrucina





Bottaia dei Rossi



Gianni Masciarelli

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

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

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.



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

REGOLAMENTO (UE) 2018/2026 DELLA COMMISSIONE DEL 19 DICEMBRE 2018; Reg Ce 2017/1505; 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 30/09/2020

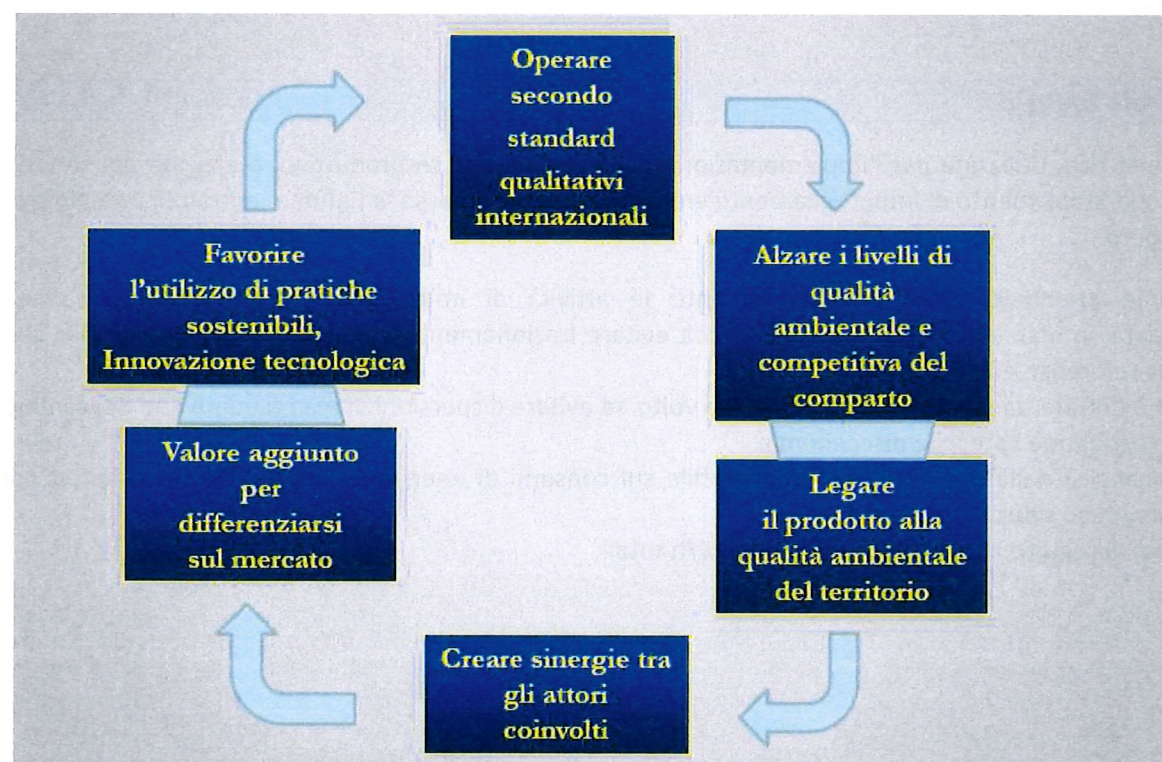
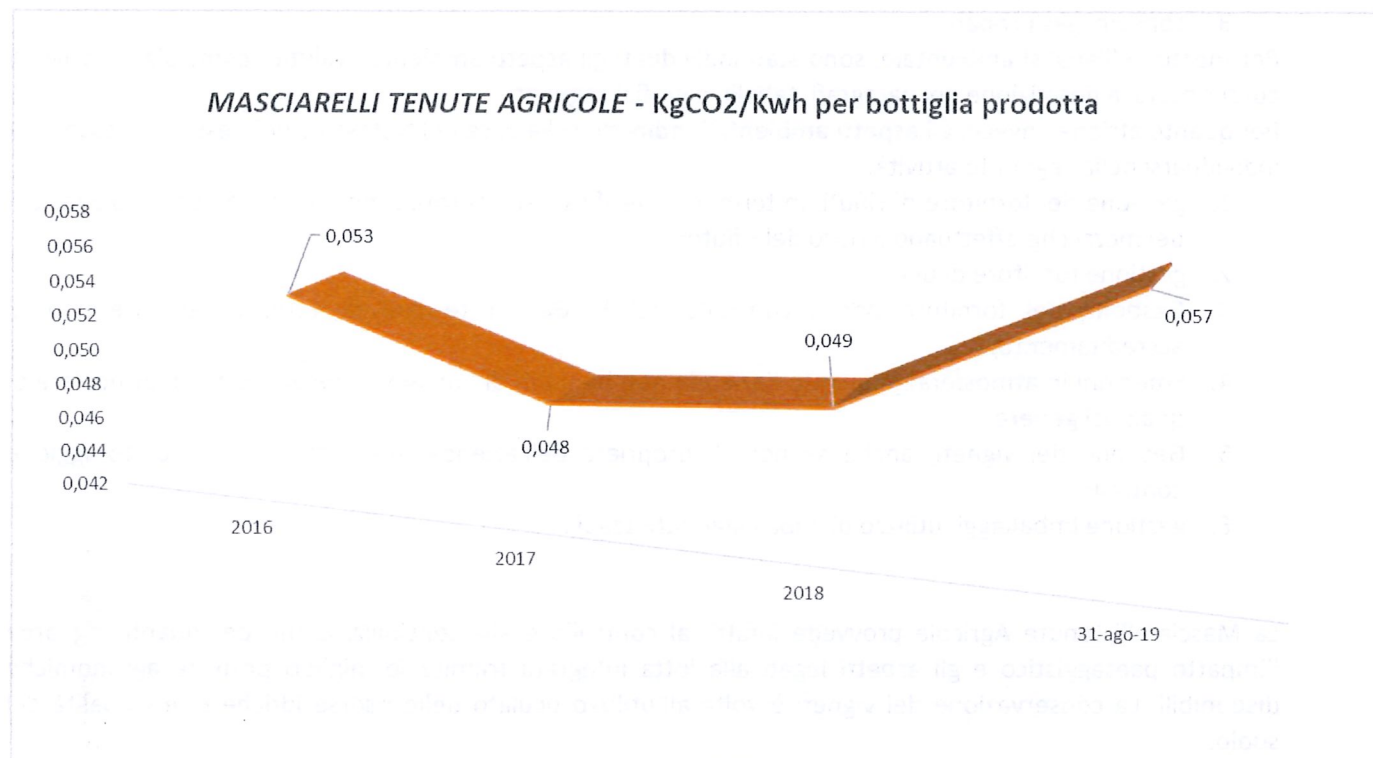
La Direzione

Marina Gvetic Masciarelli

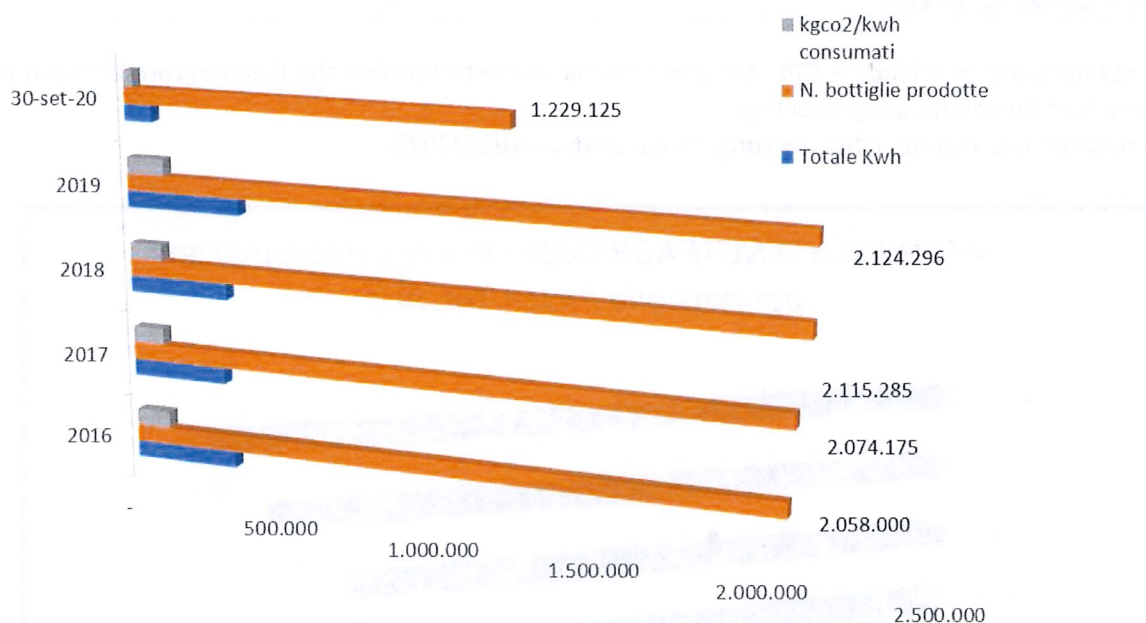


- incapsulatura bottiglie;
- etichettatura bottiglie;
- incartonnamento e pallettizzazione automatica

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



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



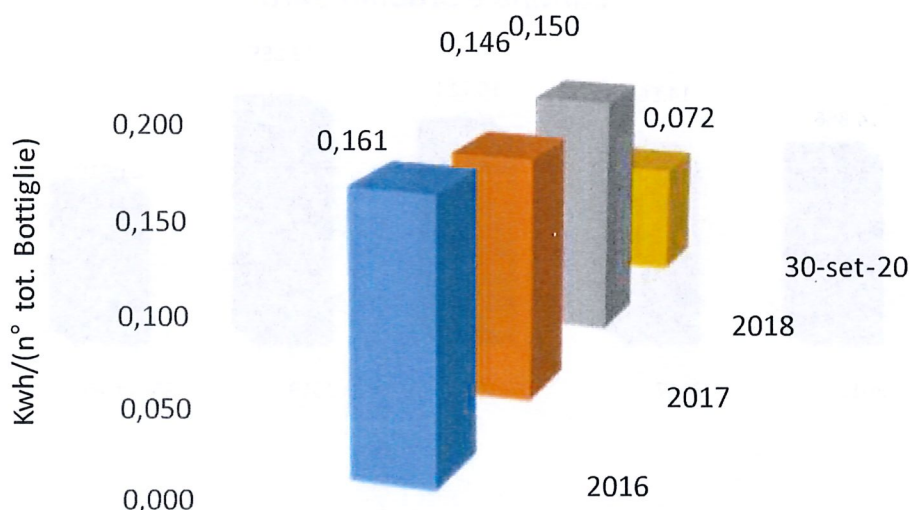
La produzione di bottiglie al 30/09/2020 è scesa notevolmente per fermo attività rispetto all'anno scorso nello stesso periodo di riferimento, con conseguente diminuzione del consumo di energia elettrica. Inoltre è andato in funzione l'impianto fotovoltaico a luglio 2020, di cui si riportano i primi dati:

Capacità Produttiva a regime: 40,04 KWP

Produzione al 30/09/2020: Prodotti tot: 44.338 KWh Cessione: 12.305 KWh

Autoconsumo: KWh 31.022

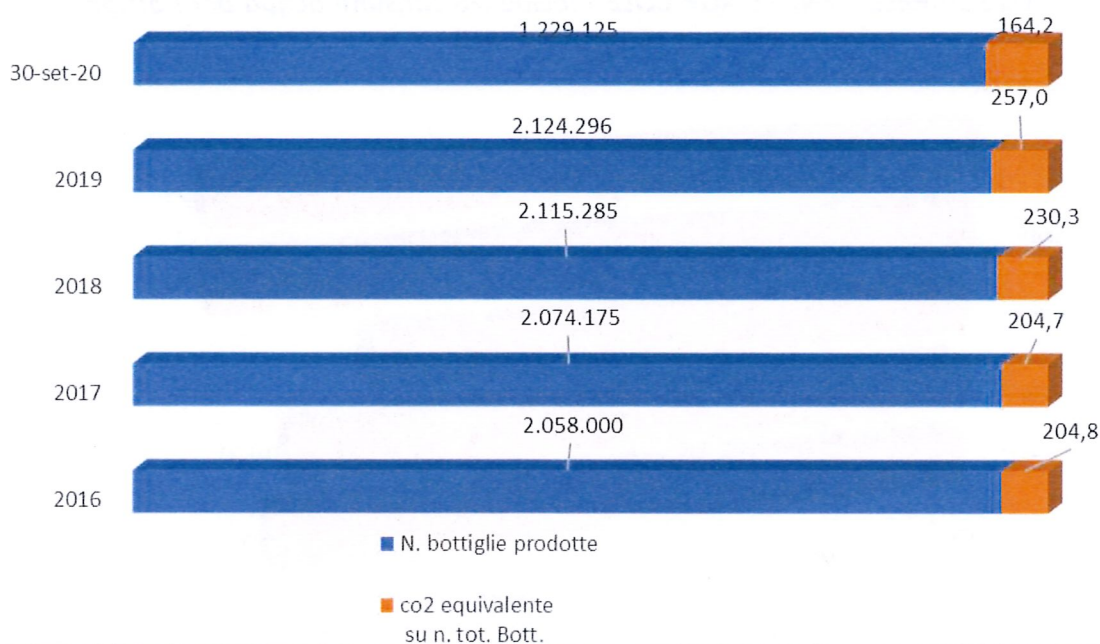
MASCIARELLI TENUTE AGRICOLE - INCIDENZA MEDIA CONSUMI TOTALE FORZA MOTTRICE PER BOTTIGLIA (Tot. Kwh/n. Tot. btl)



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 gCO2/kWh è 326,78; utilizzando il fattore 0,001 si ottiene il valore in kgCO2/kWh: 0,327

VEDI LINK http://www.isprambiente.gov.it/files/pubblicazioni/rapporti/R_212_15.pdf

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



Commento: il consumo di gas, utilizzato per il funzionamento dei refrigeratori – gruppi frigo, è rimasto pressoché stabile nel corso degli anni. Il monitoraggio costante dei consumi è teso ad evitare che vi siano dei picchi di consumo fuori controllo. È allo studio una ricerca di fonti alternative per l'alimentazione dei gruppi refrigeranti, oggetto anche di un obiettivo aziendale.

L'azienda, attenta ai consumi, coinvolge sensibilizzando anche le altre parti interessate, quali ad esempio i fornitori ed il traffico veicolare indotto, attraverso comportamenti mirati al risparmio energetico ai fini ambientali.

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 negli anni deriva dalla maggiore produzione in termini di numero di bottiglie.

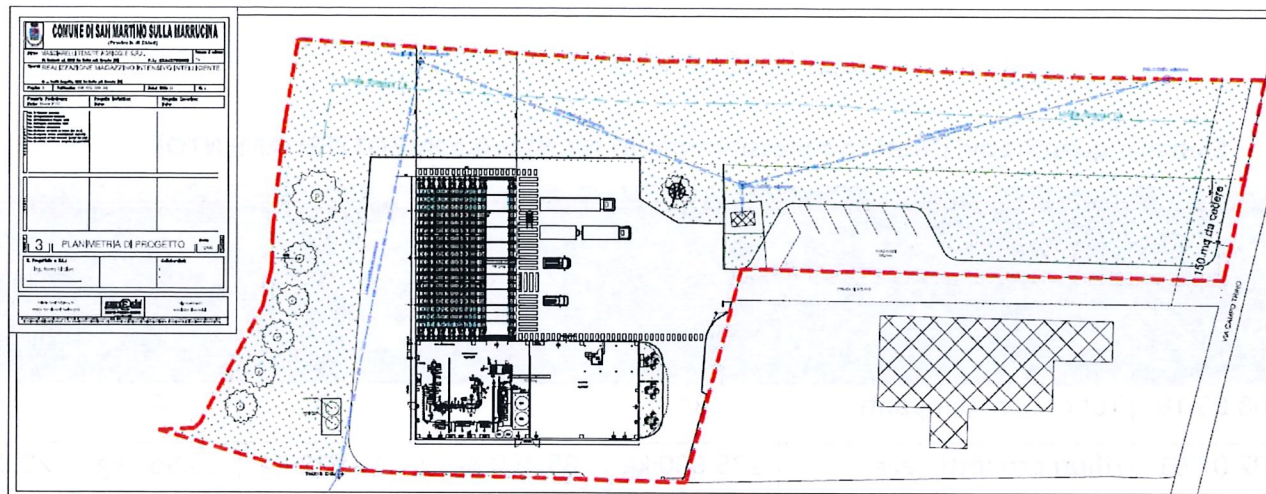
L'azienda ha ottenuto l'autorizzazione AUA (D.P.R. n. 59/2013 – D.P.R. n. 160/2010) autorizzazione N°61 del 28/12/2018 per lo stabilimento in via Gamberale 1, e Autorizzazione N. 64 del 11/02/2018 per lo stabilimento di imbottigliamento sito in località Campotrino.

Per lo stabilimento di produzione nel periodo di vendemmia, ci si avvale anche del servizio di smaltimento tramite ditta specializzata dei reflui.

Consumi ACQUA - Totale annuo Cantina e Stabilimento

Anno	Totale mc	N. bottiglie prodotte	Incidenza consumi acqua per bottiglia (m³/n. tot. btl)	Variazione % annua
2016	4365	2.058.000	0,0021	-12,60%
2017	4283	2.074.175	0,0021	-1,88%
2018	3876	2.115.285	0,0018	-9,50%
2019	3100	1.374.188	0,0023	-20,02%
30/09/2020	2218	1.229.125	0,0018	-28,45%

Nota (*) Attivazione stabilimento a partire da ottobre 2012



11.5 Gruppi Frigo

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

Il 9 gennaio 2019 è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale il D.P.R. n. 146 del 16 novembre 2018, che attua il Regolamento (UE) 517/2014 sui gas fluorati ad effetto serra e abroga il Regolamento (UE) 842/2006 e il precedente D.P.R. n.43 del 27/01/2012.

In virtù del cambiamento della norma, l'azienda è in possesso degli idonei libretti di manutenzione in base al Reg. CE 517/14 e DPR 24/2013, provvede alla manutenzione periodica annuale, e al controllo delle fughe 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.

REGOLAMENTO (UE) 2018/2026 DELLA COMMISSIONE DEL 19 DICEMBRE 2018

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.

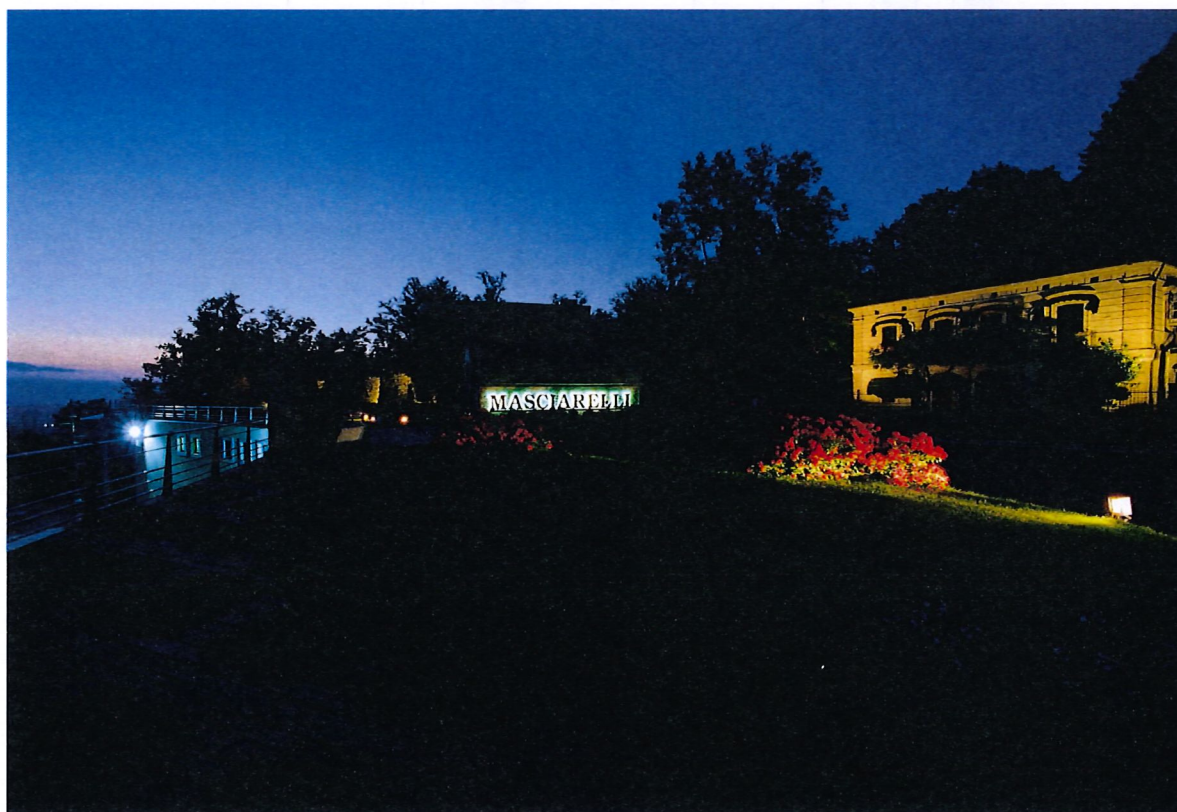
Inoltre, ciascun aspetto è stato relazionato ad uno dei seguenti recettori di impatto:

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



ATTIVITA'	DESCRIZIONE														
Criteri di valutazione ↓ Applicabilità prescrizioni legali (L) ↓ Scala delle Probabilità (P) ↓ Scala della Gravità del danno (G) ↓	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). Viene individuato un indice L dipendente dalla applicabilità o meno di prescrizioni legali all'aspetto preso in esame: - nel caso in cui l'aspetto non sia sottoposto a prescrizioni legali, ad L sarà assegnato il valore ® 0 - nel caso in cui l'aspetto sia regolato dalla normativa vigente ad L verrà assegnato il valore ® 4 La scala della Probabilità/Frequenza (P) fa riferimento principalmente a: • Esistenza di dati storici e/o statistici noti a riguardo; • Livello di sorpresa che l'evento provocherebbe; • Modalità di utilizzo nel tempo di risorse e/o sostanze; • Modalità di svolgimento dell'attività che genera l'aspetto/impatto. <i>Si parla di probabilità principalmente per eventi in condizioni di emergenza, di frequenza per eventi in condizioni normali o di avviamento/fermata.</i> <table><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><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></table> La scala della Gravità dell'impatto (G) fa riferimento alle variabili sotto elencate: a. Vastità dell'impatto; b. severità/durata dell'impatto ambientale che ne deriva; c. rispetto della normativa; d. difficoltà di rimozione dell'impatto (tecnica, logistica, temporale, economica). Ad ognuna delle suddette variabili viene assegnato un punteggio da 1 a 4 secondo il seguente schema:	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						
↓ Verifica della significatività ↓ Elenco aspetti ambientali ↓ Registro Aspetti Ambientali significativi ↓ Aggiornamento Aspetti Ambientali	Questo tipo di valutazione numerica permette di identificare una scala di significatività. <table> <tr> <td>$IR \geq 7$</td><td><i>Impatto significativo. Tenere sotto controllo l'aspetto ambientale e predisporre piani di miglioramento.</i></td></tr> <tr> <td>$5 \leq IR < 7$</td><td><i>Impatto significativo. È sufficiente tenere sotto controllo l'aspetto ambientale.</i></td></tr> <tr> <td>$IR < 5$</td><td><i>Impatto non significativo. Non sono necessarie azioni correttive</i></td></tr> </table> In seguito alla valutazione viene redatto un elenco di tutti degli aspetti ambientali analizzati. Dall'elenco degli aspetti ambientali vengono estrapolati quelli risultati significativi e viene redatto il Registro degli Aspetti Ambientali Significativi. 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.	$IR \geq 7$	<i>Impatto significativo. Tenere sotto controllo l'aspetto ambientale e predisporre piani di miglioramento.</i>	$5 \leq IR < 7$	<i>Impatto significativo. È sufficiente tenere sotto controllo l'aspetto ambientale.</i>	$IR < 5$	<i>Impatto non significativo. Non sono necessarie azioni correttive</i>
$IR \geq 7$	<i>Impatto significativo. Tenere sotto controllo l'aspetto ambientale e predisporre piani di miglioramento.</i>						
$5 \leq IR < 7$	<i>Impatto significativo. È sufficiente tenere sotto controllo l'aspetto ambientale.</i>						
$IR < 5$	<i>Impatto non significativo. Non sono necessarie azioni correttive</i>						



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, generazione di rifiuti di imballaggio

MACROATTIVITÀ: SERVIZI ALLA PRODUZIONE

Attività	Attività elementare	Aspetto	Impatto
	Servizi di produzione aria compressa		
Attività	Attività elementare	Aspetto	Impatto
	Servizi di produzione - Pulizia pavimentazione interna		

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

Obiettivi 2016-2020	Macroattività	Azioni specifiche	Responsabile	Tempistica	Risorse economiche	Situazione al 30/12/2019	Obiettivo al 30/12/2019	Stato del raggiungimento obiettivo
3. ACQUISTI ECOSOSTENIBILI	Sensibilizzazione del Responsabile Acquisti verso le tematiche degli aspetti ambientali significativi, gestione ecosostenibile degli acquisti, gestione sostenibile della catena di approvvigionamento	Formazione al Responsabile Acquisti. Richieste mirate ai fornitori e loro sensibilizzazione verso l'eco-sostenibilità.	Amministratore Unico Direttore della Produzione/Responsabile Ambientale Responsabile acquisti	Dicembre 2022	Non previste	Sono stati qualificati n° 2 nuovi fornitori	Sono stati qualificati N° 2 fornitori, per smaltimento reflui di lavorazione e toner	Obiettivo raggiunto
		Azioni di qualifica dei fornitori.						
		Selezione ed incremento di fornitori qualificati.						
4. ABBATTIMENTO COSTI E CONSUMI DI ENERGIA ELETTRICA	Ottimizzazione dei consumi di energia elettrica presso la Cantina Via Gamberale	Formazione del personale alla razionalizzazione dei consumi	Responsabile acquisti	Dicembre 2019	Non previste	Ricerca di nuovi fornitori alternativi <u>Obiettivo raggiunto e chiuso</u>		
		Ricerca di fornitori alternativi per la fornitura privata dell'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 2019	€ 50.000,00	Installazione e messa in funzione impianto fotovoltaico L'impianto inizierà a produrre gennaio 2020	Installazione pronta al funzionamento	<u>Obiettivo raggiunto e chiuso in quanto l'impianto fotovoltaico è a regime</u>

Obiettivi 2020/2023	Macroattività	Azioni specifiche	Responsabile	Tempistica	Risorse economiche	Obiettivo al 31/12/2023
3. ACQUISTI ECOSOSTENIBILI gestione sostenibile della catena di approvvigionamento	Sensibilizzazione del Responsabile Acquisti verso le tematiche degli aspetti ambientali significativi.	Formazione al Responsabile Acquisti.	Amministratore Unico Direttore della Produzione/Responsabile Ambientale	Dicembre 2021	Non previste	Si prevede la qualifica di n° 4 nuovi fornitori
		Richieste mirate ai fornitori e loro sensibilizzazione verso l'eco-sostenibilità.				
		Azioni di qualifica dei fornitori.				
		Selezione ed incremento di fornitori qualificati.				
4. ABBATTIMENTO COSTI E CONSUMI DI ENERGIA ELETTRICA	Ottimizzazione dei consumi di energia elettrica presso la cantina Via Gamberale	Formazione del personale alla razionalizzazione dei consumi Ricerca di fornitori alternativi per la fornitura privata dell'energia elettrica	Responsabile acquisti	Dicembre 2023	Non previste	Ricerca di nuovi fornitori alternativi, con almeno 3 preventivi da fornitori diversi.
	Realizzazione di un impianto fotovoltaico presso il sito produttivo di Campotrino	Implementazione a regime dell'impianto fotovoltaico	Amministratore Unico Direttore della Produzione/Responsabile Ambientale	Dicembre 2021	€ 5000,00	Riduzione del 10% dei consumi di KW
		Implementazione dell'impianto fotovoltaico.				
5. OTTIMIZZAZIONE CONSUMI E COSTI RELATIVI AL GAS	Minimizzazione dei costi per l'acquisto di gas propano	Ricerca, selezione e scelta di fornitori alternativi e competitivi sul mercato libero.	Amministratore Unico Direttore della Produzione/Responsabile Ambientale	Dicembre 2023	Non previste	Ricerca di nuovi fornitori alternativi, con analisi di almeno 3 fornitori diversi
	Ottimizzazione dei consumi di gas propano per alimentazione gruppi frigo	Analisi, studio, valutazione e implementazione di sistemi alternativi di alimentazione dei gruppi frigo				
					Non previste	Riduzione del 2% del consumo di gas

14. Obblighi normativi applicabili

Certificati di Prevenzione Incendi (C.P.I.)	Vigili del Fuoco Prot. N. 8957 del 05/08/2017 Stabilimento Vigili del Fuoco Prot. N. 1157 del 01/02/2019 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 Autorizzazione Unica Ambientale (dpr n.59/2013 – dpr n. 160/2010); autorizzazione n. 64 del 11/02/2019 – Stabilimento Autorizzazione Unica Ambientale (dpr n.59/2013 – dpr n. 160/2010); autorizzazione n. 61 del 28/12/2018 – Cantina
Dichiarazione rifiuti	Dichiarazioni MUD annuali ai sensi della L. n. 70 del 25/01/1194, del DPCM 24/12/2002 e del DPCM 22/12/2004
Dichiarazione ISPR F-GAS	Dichiarazioni annuali ai sensi dell'art. 16 co. 1 DPR N. 43 DEL 27/01/2012. D.P.R. n. 146 del 16 novembre 2018, che attua il Regolamento (UE) 517/2014 sui gas fluorati ad effetto serra e abroga il Regolamento (UE) 842/2006 e il precedente D.P.R n.43 del 27/01/2012. Reg Ce 517/14 e DPR 24/2013, provvede alla manutenzione periodica annuale, e al controllo delle fughe effettuata da un tecnico qualificato ed abilitato.