

Bilancio di Sostenibilità *2023/2024*



Indice

CAPITOLO 1

Radici 3

ORIGINI 4

STORIA 6

CARATTERISTICHE
DISTINTIVE 8

MISSION E VISION 9

PREMI 10

VALORI AZIENDALI 12

FATTURATO E ALTRI
DATI ECONOMICI 14

CAPITOLO 2

Sostenibilità 15

STANDARD EQUALITAS 16

BUONE PRATICHE
DI VIGNETO 24

BUONE PRATICHE
DI CANTINA E
IMBOTTIGLIAMENTO 41

BUONE PRATICHE
SOCIALI 52

BUONE PRATICHE
ECONOMICHE 65

BUONE PRATICHE
DI COMUNICAZIONE 71

CAPITOLO 3

Verifiche interne ed esterne 84

CAPITOLO 4

Obiettivi 2024-2025 87

Radici



ORIGINI _____	4
STORIA _____	6
CARATTERISTICHE DISTINTIVE _____	8
MISSION E VISION _____	9
PREMI _____	10
VALORI AZIENDALI _____	12
FATTURATO E ALTRI DATI ECONOMICI _____	14

RADICI

Origini



Cantina Tollo SCA

è una società cooperativa
i cui fondamenti si basano
sui valori di sostenibilità,
sui soci conferitori e sulla
partecipazione attiva
degli stessi nella gestione
e sviluppo dell'impresa.

In questo caso, i soci conferitori sono quelli che forniscono il capitale o le risorse iniziali per il funzionamento dell'attività cooperativa, in cambio di una partecipazione ai benefici e alle decisioni aziendali. Inoltre, la cooperativa si distingue per l'approccio partecipativo e solidale, dove la sostenibilità gioca un ruolo centrale sia nelle scelte economiche che nelle politiche aziendali.

La società presenta il suo terzo bilancio di sostenibilità, un importante traguardo che segue la prima certificazione Equalitas ottenuta nel 2022, consolidando così il suo impegno continuo verso la sostenibilità sociale, ambientale ed economica.

Questo spiega come la società abbia deciso di adottare un processo di rendicontazione continua, mostrando un impegno costante e misurabile verso la sostenibilità.



RADICI

Storia



Il nome Tollo rappresenta molto più di una cantina: Tollo infatti è il nome di un piccolo paese in provincia di Chieti, in Abruzzo, a pochi chilometri dal Mare Adriatico, dove il vino che qui nasce rappresenta l'essenza stessa del luogo. Nel corso dei suoi sessant'anni di storia la Cantina è diventata un punto di riferimento importante per la zona, sia dal punto di vista economico che sociale, diventando una fonte di reddito per molti, impedendo così agli abitanti locali - e in particolare ai giovani - di spostarsi altrove per cercare migliori opportunità.

Fondata nel 1960, oggi Cantina Tollo è una delle realtà più importanti del panorama vitivinicolo italiano. Nel secondo dopoguerra, infatti, l'Abruzzo si stava spopolando: le persone abbandonavano la campagna e gli italiani lasciavano il Paese, alla ricerca di un futuro migliore. I vigneti di Tollo, però, fecero sì che le persone restassero, garantendo loro una fonte di reddito e spianando di fatto la strada alla fondazione della Cantina. Non solo: la cooperativa ebbe un ruolo fondamentale nel rinnovamento delle tecniche locali di viticoltura e vinificazione.

RADICI

Con il tempo la cooperativa è cresciuta e da questa sono nate quattro diverse aziende: Cantina Tollo, Feudo Antico, Auramadre e Borgovenna.

1960

CANTINA TOLLO

Cantina Tollo rappresenta l'azienda madre, con vigneti che si estendono in Abruzzo, in Molise e in Puglia.

2019

AURAMADRE

Nato nel 2019 con una superficie di 200 ettari, Auramadre promuove la viticoltura e il vino biologico con un approccio di offerta multiregionale e multiprodotto.

2008

FEUDO • ANTICO

Feudo Antico invece, distribuito esclusivamente nel settore Ho.Re.Ca, si concentra principalmente su Tullum Docg, la denominazione locale istituita nel 2008 e elevata a Docg nel 2019, che promuove varietà locali come Passerina, Pecorino, Montepulciano.

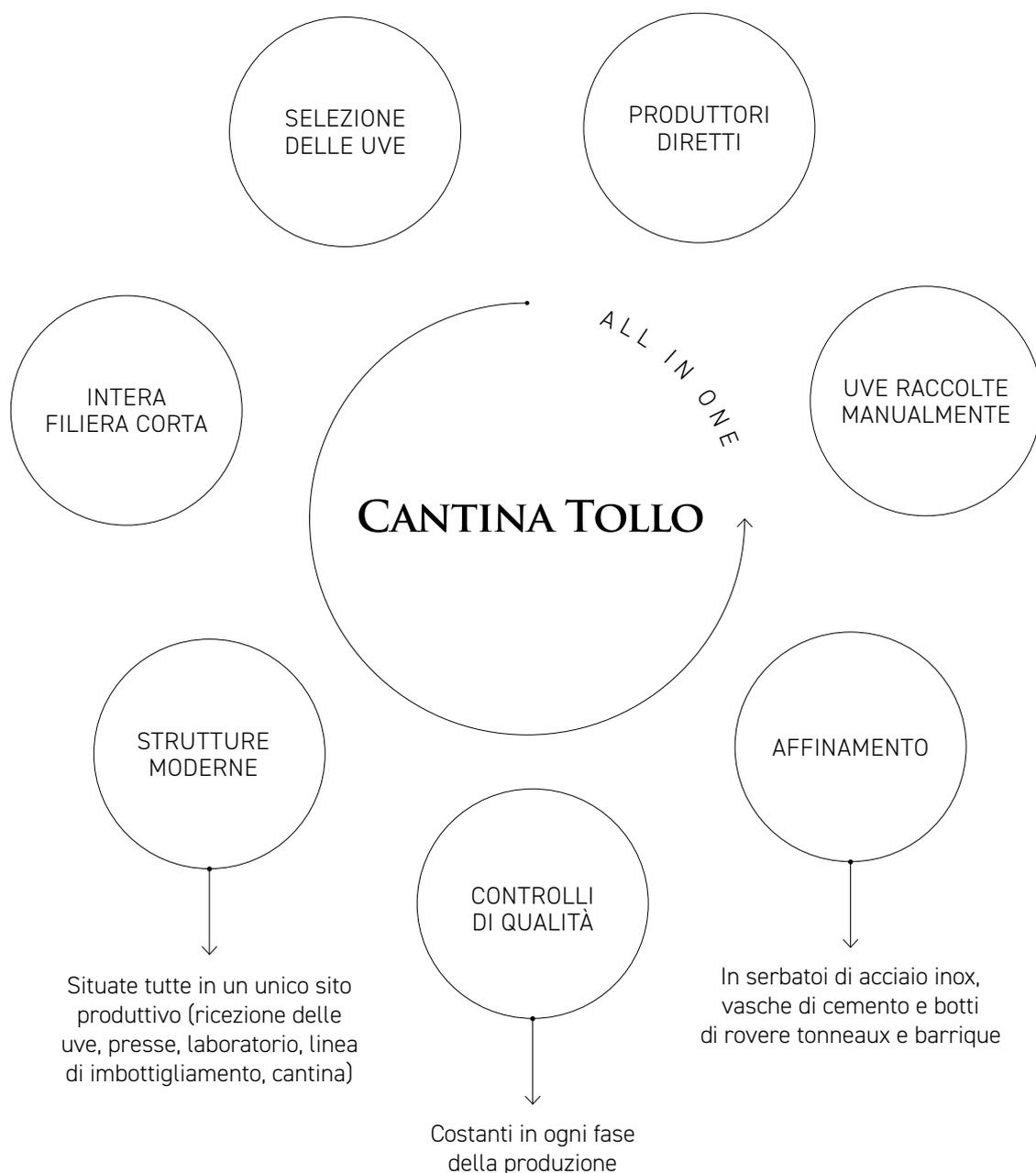
2021

BORGOVENNA

Nel 2021 nasce Borgovenna, azienda focalizzata sul canale discount e su prodotti entry level.

RADICI

Caratteristiche distintive



RADICI

Mission e vision



Cantina Tollo si impegna nel raggiungere livelli di miglioramento continuo di:

- QUALITÀ
- SICUREZZA ALIMENTARE
- AMBIENTE
- ETICA

in modo da rispondere il più prontamente possibile a tutte le sollecitazioni provenienti dal mercato.

“L'umanità ha la possibilità di rendere

sostenibile lo sviluppo, cioè di far sì che esso soddisfi i bisogni dell'attuale generazione senza compromettere la capacità delle generazioni future di rispondere ai loro”

- Gro Harlem Brundtland

RADICI

Premi

L'azienda ottiene da anni importanti riconoscimenti a livello nazionale e internazionale che attestano e certificano l'importanza e la qualità dei suoi prodotti. Questi riconoscimenti sono fondamentali per rafforzare la reputazione dell'impresa.

Tali premi non solo confermano l'impegno dell'azienda verso l'eccellenza, ma fungono anche da garanzia per i clienti, creando fiducia nel brand, fungendo da indicatore del miglioramento continuo e dell'attenzione costante alla qualità.

Oltre 1000 medaglie d'oro, d'argento e bronzo per i vini Cantina Tollo in tutto il mondo.



BEST COOPERATIVE ITALY

Berliner Wine Trophy
(2024 / 2023 / 2022 / 2021 / 2020 / 2019)

BEST PRODUCER ITALY

Mundus Vini (2020)

BEST EUROPEAN PRODUCER

Mundus Vini (2010)





Valori aziendali

I valori di Cantina Tollo sono asset aziendali strategici

Attenzione continua
alla soddisfazione del

Cliente

Salubrità

dei propri vini

Qualità

dei propri vini e dei processi
di produzione

Efficacia ed efficienza

del proprio sistema
di gestione aziendale

Soddisfamento dei requisiti

normativi, legislativi, regolamentari e
contrattuali applicabili

Analisi

del contesto, degli stakeholder
e risk assessment

Tutela

dell'ambiente

Benessere

del personale

Gestione della

Comunicazione

relativamente alla sicurezza
alimentare in riferimento
a tutta la filiera

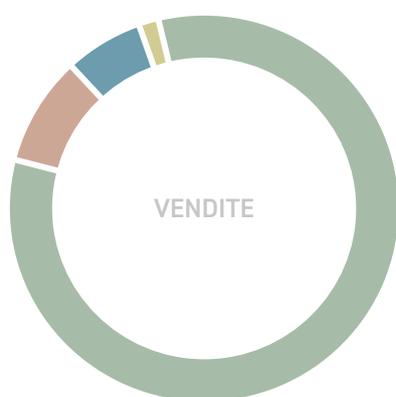
Rispetto dei requisiti relativi alla

Responsabilità Sociale

verso dipendenti, collaboratori,
stakeholder e la comunità tollese



Fatturato ed altri valori economici



	2023-2024	2023-2024
FATTURATO	34.264.684	44.863.155
di cui Vino Confezionato	28.405.141	31.811.031
di cui Vino Sfuso	3.058.755	10.529.409
di cui altro	468.457	331.631
di cui prodotti per agricoltura	2.332.331	2.191.084
Quintali conferiti	180.789	505.667

L'esercizio 2023-2024 è stato un anno particolare per Cantina Tollo come per tutte le altre realtà vitivinicole del nostro territorio a causa della forte riduzione dei conferimenti.

Il valore della produzione si attesta a 34,4 milioni di euro registrando un calo del 45% rispetto all'anno precedente, l'Ebitda è stato pari a 1,8 milioni di euro con un decremento del 52% rispetto al

medesimo periodo dei 12 mesi precedenti. Il valore della liquidazione è stato pari a 8,6 milioni di euro.

Il valore delle vendite di vino confezionato è diminuito di oltre 3,4 milioni rispetto al 2022-2023. Rispetto al totale dei ricavi delle vendite, il vino confezionato rappresenta l'83%, il vino sfuso circa il 9% mentre la vendita dei prodotti per l'agricoltura il 7%.

Sostenibilità



STANDARD EQUALITAS _____ 16

BUONE PRATICHE
DI VIGNETO _____ 24

BUONE PRATICHE
DI CANTINA E
IMBOTTIGLIAMENTO _____ 41

BUONE PRATICHE
SOCIALI _____ 52

BUONE PRATICHE
ECONOMICHE _____ 65

BUONE PRATICHE
DI COMUNICAZIONE _____ 71

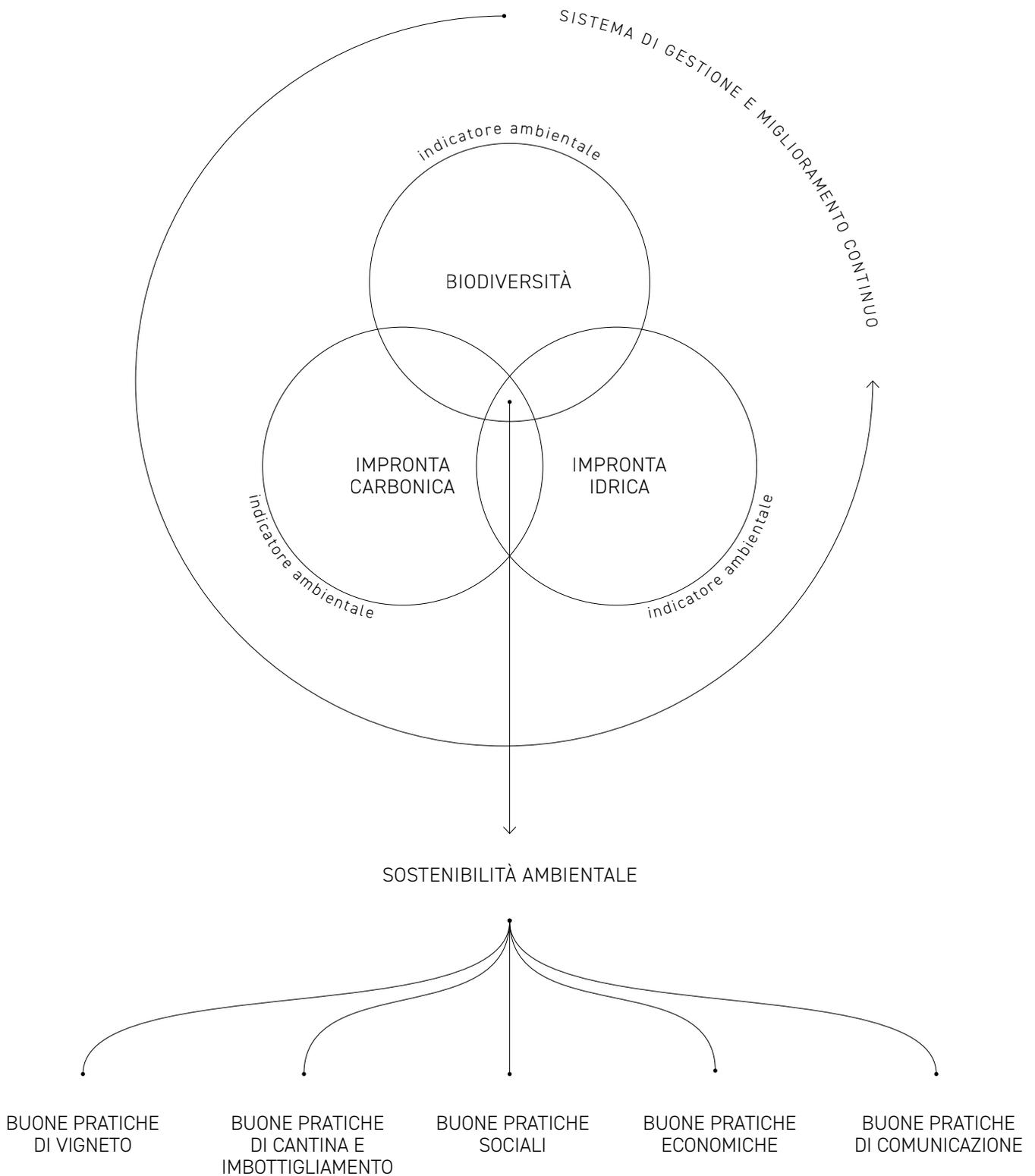
Sostenibilità secondo lo Standard Equalitas



La sostenibilità è da intendersi non come uno stato o una visione immutabile, ma piuttosto come un processo continuo, che richiama la necessità di coniugare le tre dimensioni fondamentali e inscindibili dello sviluppo: Ambientale, Economico e Sociale.

L'azienda Cantina Tollo ha intrapreso un percorso di sostenibilità secondo lo standard EQUALITAS - ORGANIZZAZIONE revisione 4 per i processi aziendali, dall'arrivo dell'uva in cantina fino all'imbottigliamento e vendita del prodotto finito.

SOSTENIBILITÀ / STANDARD EQUALITAS



«Più vita c'è
in un territorio,
minore è stato
l'impatto delle
attività umane
su di esso.»

Gli indici di biodiversità suolo,
acqua, aria Biodiversity Friend sono
applicati all'interno dello standard
di sostenibilità Equalitas per la
valutazione degli impatti delle
attività agricole sulla biodiversità.

Calcolo della biodiversità

Il calcolo degli indici di biodiversità riguardano: SUOLO, ACQUA, ARIA secondo il principio « più vita c'è in un territorio, minore è stato l'impatto delle attività umane su di esso». Questo tipo di rilevazioni viene effettuato ogni 3 anni.



ATTIVITÀ SVOLTE

L'attività svolta ha previsto l'effettuazione, da parte dei tecnici, di sopralluoghi con annessi campionamenti del terreno, per calcolare l'indice di biodiversità del suolo, del rilievo dell'indice di biodiversità acquatica e dell'indice lichenico sui forofiti. Cantina Tollo ha in conduzione 4 ettari in tre blocchi distinti e distanti fra loro (Tollo-Ortona, Castel di Sangro e Corfinio): è stato deciso di effettuare un prelievo presso ciascun blocco, con un campionamento di terreno e di un forofita. L'indice di biodiversità acquatica è stato rilevato solamente nel sito Tollo-Ortona in quanto era l'unico che aveva disponibilità idrica. Tutti gli appezzamenti condotti direttamente dalla Cooperativa sono gestiti in biologico, con una evidente attenzione alle pratiche agronomiche innovative, all'utilizzo di biostimolanti e corroboranti al fine di effettuare una difesa responsabile ed attenta alla biodiversità.

PROTOCOLLO

BIODIVERSITY FRIEND (BF)

Periodo di riferimento novembre 2022

L'indice di biodiversità del suolo (lbs-bf) è basato sull'analisi delle comunità di macroinvertebrati edafici che sono ottimi bioindicatori per valutare la qualità del suolo. Tra questi sono fondamentali: lombrichi, acari, isopodi, millepiedi, centopiedi, collemboli e altri insetti.

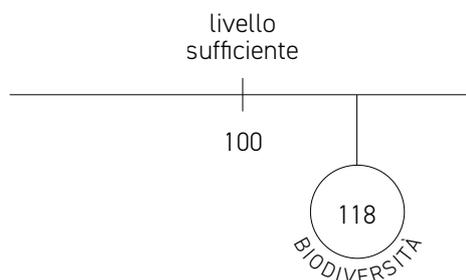
L'indice di biodiversità acquatica (lba-bf) si basa sull'idromorfologia del corso d'acqua e delle comunità di macroinvertebrati acquatici, che sono ottimi bioindicatori per valutare la qualità delle acque dolci superficiali.

L'indice di biodiversità lichenica (lbl-bf) utilizza le comunità licheniche epifite che ricoprono le cortecce degli alberi per valutare la qualità dell'aria del sito di rilievo.

Calcolo della biodiversità

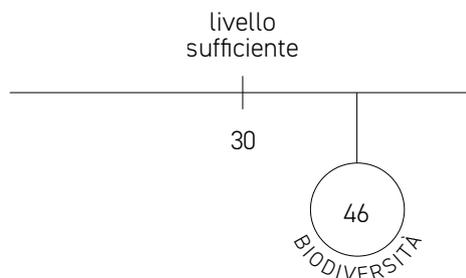
QUALITÀ DEL SUOLO

L'azienda ha registrato una buona **biodiversità del suolo** con un valore medio di 118 sui tre siti di Tollo-Ortona, Castel di Sangro e Corfinio. 100 rappresenta la soglia di sufficienza.



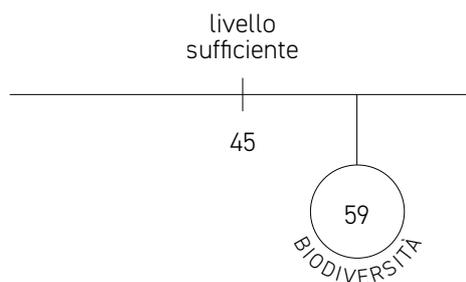
QUALITÀ DELL'ACQUA

La **biodiversità acquatica** registrata sul sito Tollo-Ortona (fiume Arielli) è risultata molto buona con un risultato di 46 punti. 30 punti rappresentano la sufficienza.



QUALITÀ DELL'ARIA

Anche la **biodiversità lichenica** effettuata sui tre siti Tollo-Ortona, Castel di Sangro e Corfinio è risultata buona in linea con l'ambiente circostante che, oltre alle attività agricole e turistiche, da spazio anche ad aree boschive. La biodiversità media dell'aria ha ottenuto un punteggio di 59. 45 rappresenta la soglia di sufficienza.



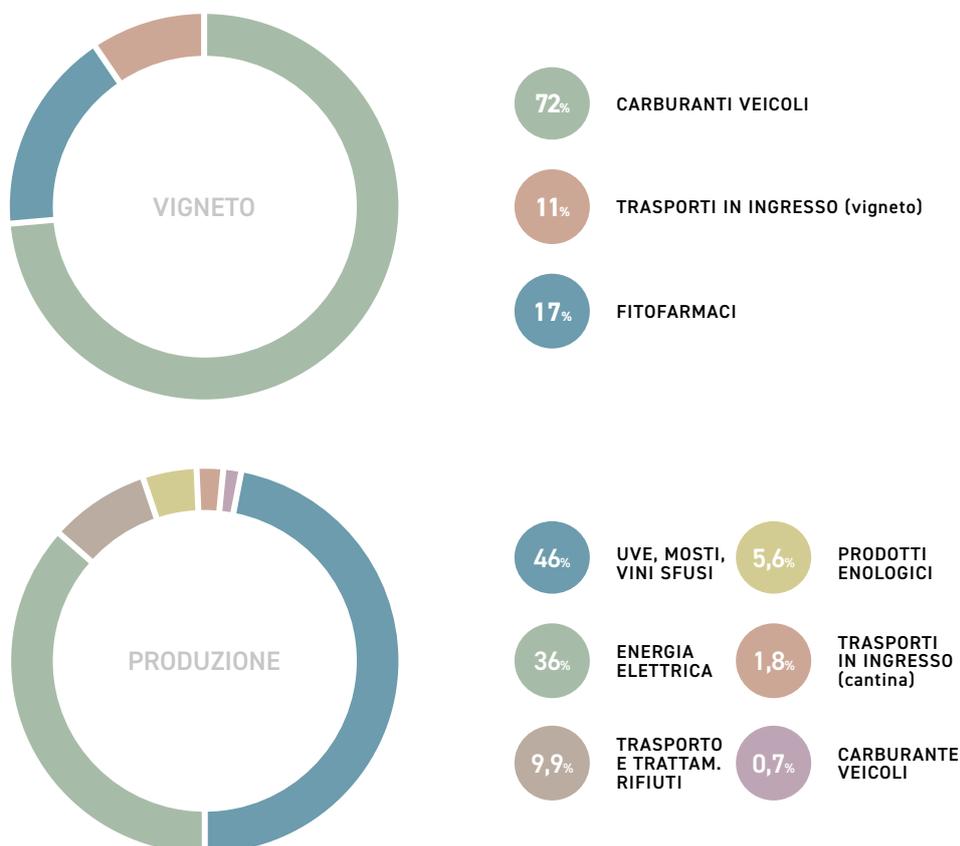
Calcolo Carbon Foot Print e Water Foot Print

Nel primo trimestre del 2024 sono stati calcolati i due indicatori misurabili: Carbon Footprint e Water Footprint, secondo quanto previsto dallo standard Equalitas. Il periodo di riferimento è l'anno fiscale 1 agosto 2023- 31 luglio 2024.

Nel primo grafico sono indicate, in percentuale sul totale di settore di riferimento, le emissioni derivanti dalla gestione del vigneto. Queste sono dovute principalmente dall'utilizzo di carburanti per i trattori, che includono i consumi per i trattamenti fitosanitari, le operazioni di gestione della chioma, le lavorazioni del suolo e il trasporto delle uve, durante il periodo vendemmiale, dai vigneti alla

cantina dove avviene la pressatura e la successiva fase di vinificazione. Le emissioni rimanenti riguardano l'utilizzo dei fitofarmaci e il loro trasporto.

Nel seguente grafico invece si possono distinguere le emissioni da imputare ai vari processi di produzione per la vinificazione. Quello più impattante riguarda le "materie prime" in ingresso, cioè l'uva, il mosto e il vino acquistato o conferito da terzi, segue l'utilizzo di energia elettrica e in minor parte i trasporti dei rifiuti e dei prodotti acquistati e del loro utilizzo (enologici, detergenti e sanificanti).

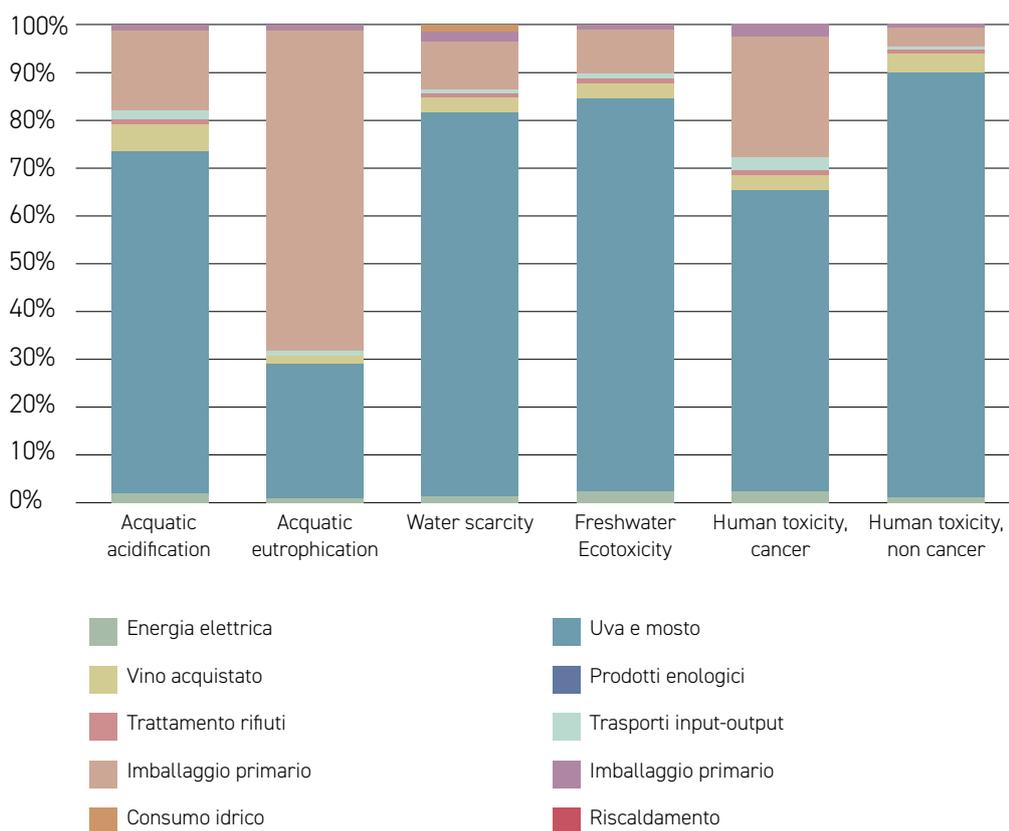


Calcolo Carbon Foot Print e Water Foot Print

I risultati riportati nella tabella rappresentano il totale aziendale. È da ricordare che Cantina Tollo possiede un impianto di depurazione e che la fonte principale di approvvigionamento idrico è il pozzo. Dalla valutazione sopra riportata, dunque emerge come l'azienda attui già una gestione accorta per quanto riguarda l'approvvigionamento idrico

e il trattamento delle acque reflue. In particolare, l'impianto di depurazione consente di ridurre notevolmente gli impatti in termini di qualità delle acque di scarico, che infatti risultano trascurabili. Per quanto riguarda gli impatti a livello di valori assoluti, si ricorda che la maggior parte del valore è da attribuire al processo produttivo dell'uva conferita.

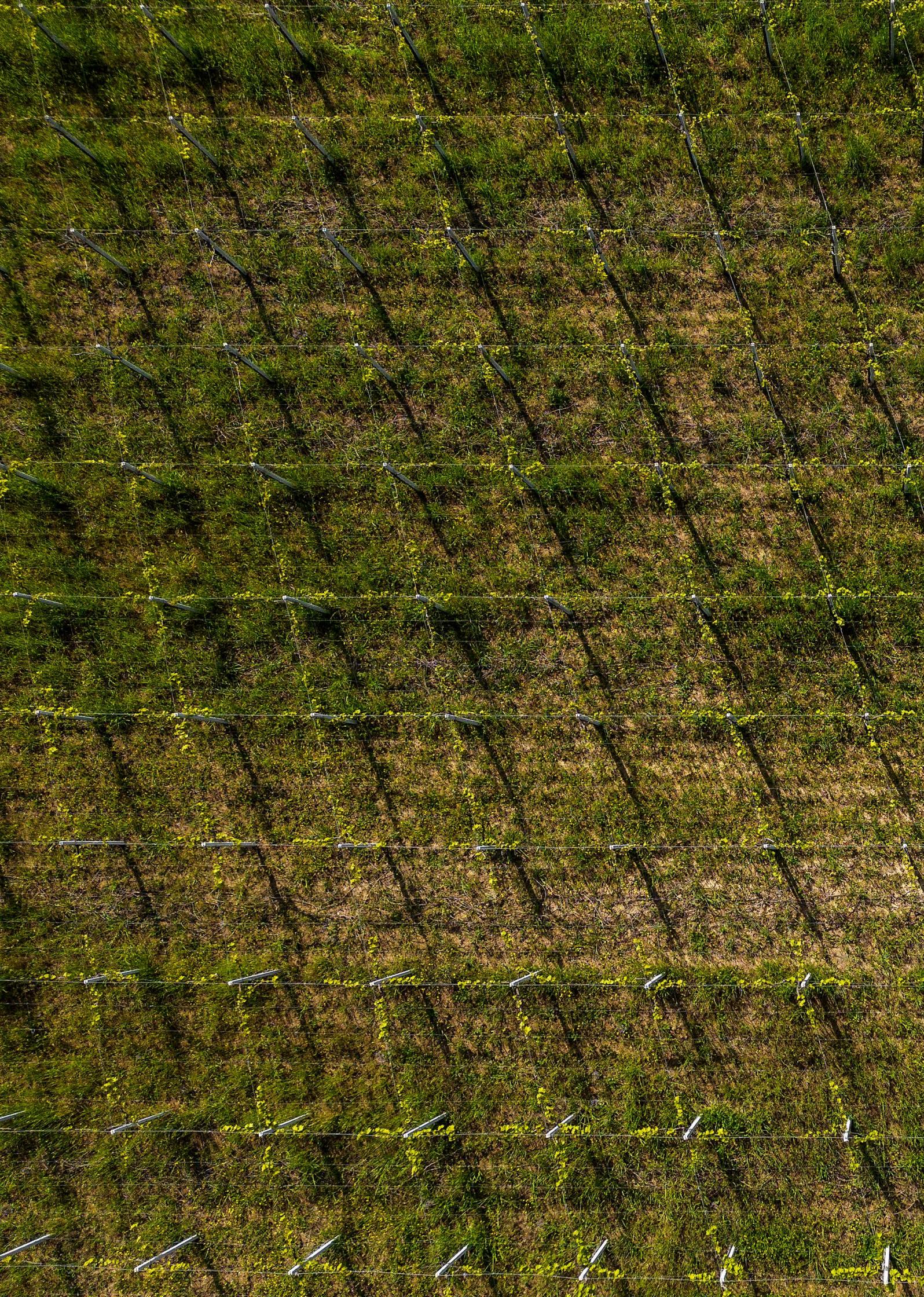
Impact category	Unit	Total
Acquatic acidification	kg SO2 eq	3.24E+05
Acquatic eutrophication	kg PO4 P-lim	2.66E+04
Water scarcity	m3	8.81E+05
Freshwater Ecotoxicity	PAF.m3.day	1.61E+12
Human toxicity, cancer	cases	6.95E+00
Human toxicity, non cancer	cases	3.49E+01





Buone pratiche di vigneto





Info agronomiche

656

SOCI

58% BIANCHE

% DI UVE CONFERITE DAI SOCI

2452

ETTARI VITATI

42% ROSSE

% DI UVE CONFERITE DAI SOCI

315

ETTARI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

390

ANALISI SU CAMPIONI DI UVA:
sul totale delle uve conferite durante
la vendemmia, divisi tra le diverse
tipologie di vitigno

180.419_{q.li}

UVE CONFERITE DA SOCI
VENDEMMIA 2023

UBICAZIONE
VIGNETI

ABRUZZO, MOLISE, PUGLIA

Tipologia di allevamento



Vigneti a pergola come giardini, che si estendono per 2.452 ettari in un territorio ideale, da sempre vocato alla produzione vitivinicola.

Le vigne si estendono dalle pendici delle montagne fino a degradare verso il mare Adriatico. Colline con giaciture ed esposizioni diverse, composizione diversificata dei terreni danno luogo a microclimi diversi per la coltivazione della vite. In ogni ambiente pedoclimatico la vite dà una risposta produttiva diversa e pertanto dallo stesso vitigno,

in zone diverse, si possono ottenere vini del medesimo livello di qualità ma differenti fra loro. La nostra produzione è concentrata prevalentemente su vitigni tipici e autoctoni del territorio, coltivati tradizionalmente a pergola, con una vocazione alla sperimentazione in campo e in cantina. Il sistema di allevamento a pergola richiede la raccolta manuale: ciò garantisce un'elevata qualità delle uve, preserva l'integrità dell'acino e, con l'utilizzo di piccoli automezzi, impatta notevolmente meno sull'ecosistema.



Vitigni

MONTEPULCIANO

Vitigno di media vigoria, con un'epoca di maturazione tardiva, che predilige buone esposizioni e condizioni climatiche temperate e asciutte.

I sistemi di allevamento impiegati sono quelli a espansione media e potatura medio-corta. I vini che ne scaturiscono si caratterizzano per il colore rosso rubino, l'attitudine all'invecchiamento, il profumo fruttato e il gusto asciutto e caldo, con tannini equilibrati.



MAIOLICA

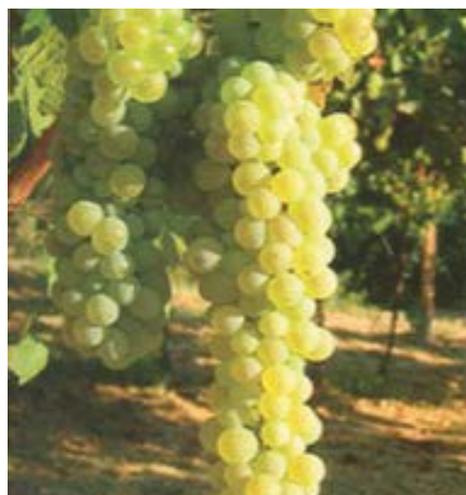
Vitigno di media vigoria, ben si adatta a forme di allevamento di media espansione e potatura di media lunghezza.

Produzione buona e costante. Vino di colore rosso rubino chiaro, armonico, non molto tannico.

PECORINO

La vigoria è medio-bassa, l'epoca di maturazione è precoce per questo vitigno che predilige terreni calcarei o argillosi.

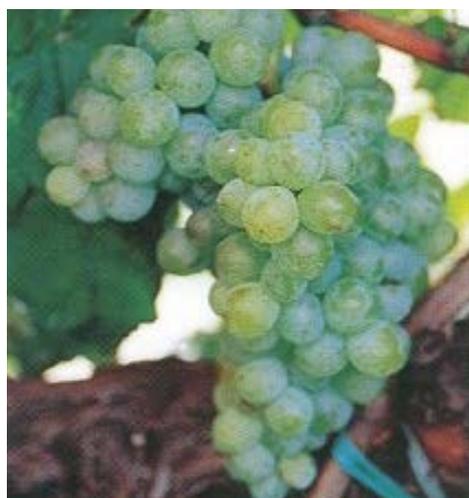
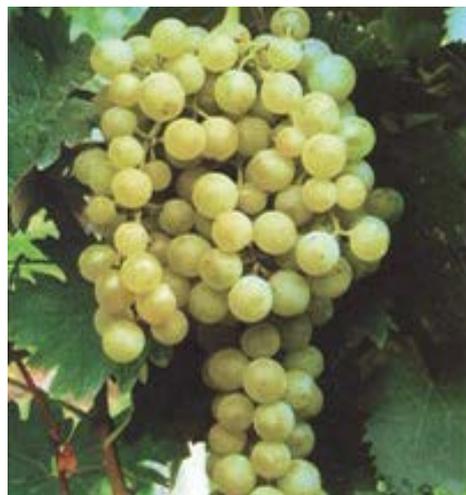
Le uve danno origine a un bianco dal colore giallo carico e paglierino intenso con riflessi verdolini, di buona mineralità e persistenza. Il profumo evoca la frutta tropicale e i fiori bianchi – acacia, gelsomino e ginestra – con note che diventano speziate con la raccolta delle uve a piena maturazione.



Vitigni

PASSERINA

Dal vitigno, di elevata vigoria e di maturazione medio tardiva, si ottiene un vino che si distingue per il colore giallo paglierino con riflessi verdi, il profumo fruttato e floreale, il gusto pieno e asciutto. Dotato di buona acidità, si presta anche alla spumantizzazione e all'appassimento.

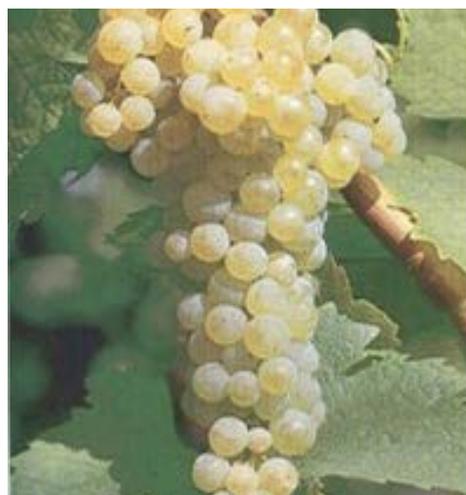


COCOCCIOLA

Vitigno con buona e costante produzione, predilige forme di allevamento di media espansione e potatura di media lunghezza. Il vino ha un colore giallo paglierino tenue e un profumo delicato, con note di fiori bianchi primaverili e sentori agrumati.

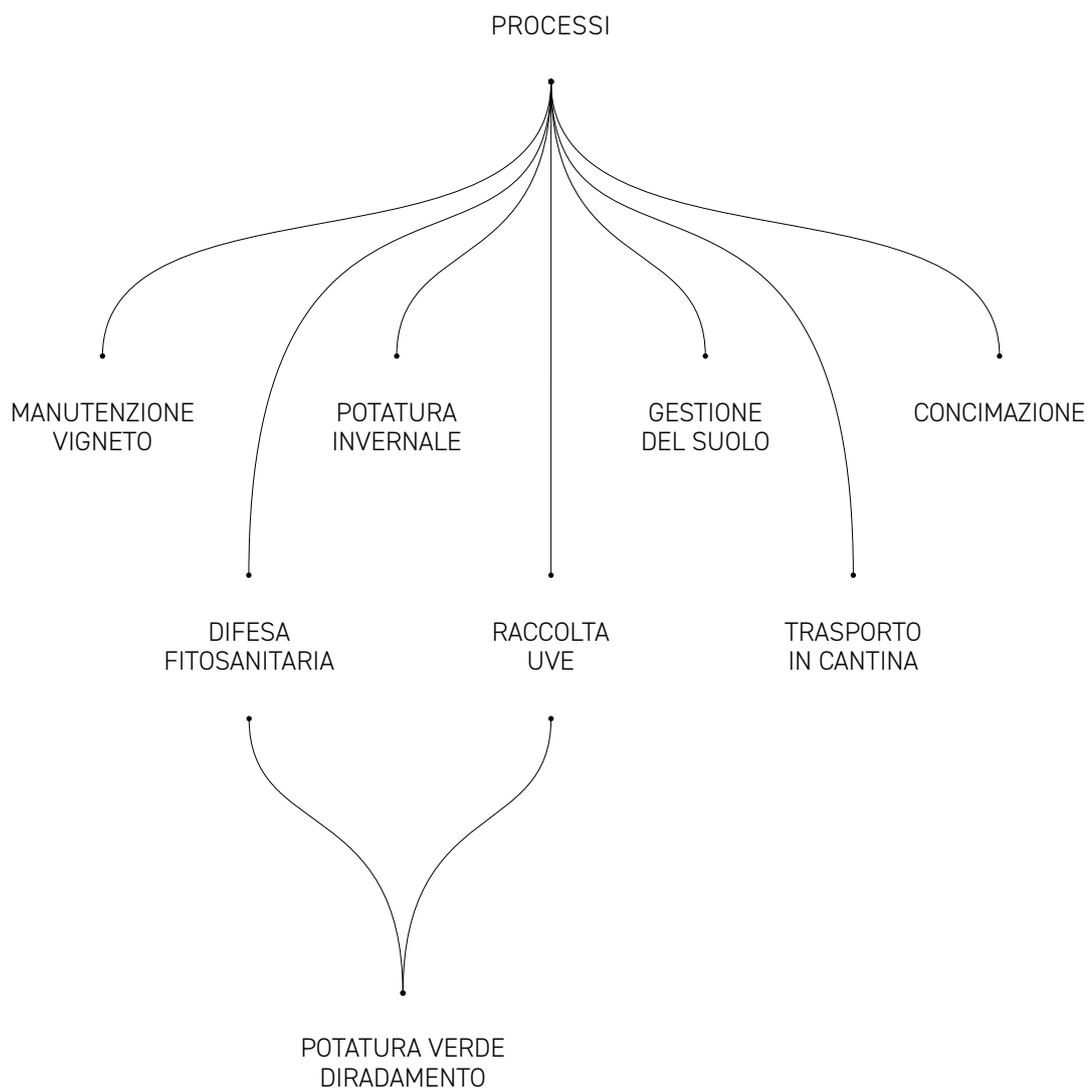
TREBBIANO

Di grande vigoria e costante nella produzione, ama i terreni leggeri, siliceo-calcarici, ricchi di scheletro e freschi. La potatura corta favorisce la costanza nella produzione. Il vino ha un colore giallo paglierino, è leggero all'olfatto con note fruttate e floreali, mentre al palato risulta secco, morbido, armonico con un retrogusto lievemente mandorlato.





Processi



In Cantina Tollo il processo di produzione delle uve viene seguito interamente dallo staff agronomico ed enologico

dell'azienda in tutte le fasi di produzione del vino, dalla manutenzione del vigneto fino al trasporto in cantina.

Difesa



Per ottenere un'uva sana è necessario, oltre che effettuare una ottimale difesa del vigneto, mettere in atto una serie di tecniche agronomiche che hanno come obiettivo il raggiungimento del cosiddetto "equilibrio vegeto produttivo".

Una vite ben coltivata, con il giusto equilibrio vegetativo, è meno suscettibile alle malattie e si trova nelle migliori condizioni per dare il meglio di sé.

Difesa

In riferimento alla peronospora, che ha interessato l'esercizio oggetto di questo bilancio di sostenibilità e che nel 2023 ha causato un considerevole calo produttivo, si evidenzia che la difesa nei confronti di questa patologia è esclusivamente di tipo preventivo.

Sulla base di questa considerazione, in presenza di un elevato rischio peronospora rilevato dai DSS (strumenti di supporto alle decisioni) e tenendo conto delle previsioni meteo del periodo l'Ufficio Agronomico, nella sua attività di assistenza tecnica, ha diramato un alert



di inizio trattamenti nei confronti della peronospora prima della pioggia ritenuta infettante del 30 Aprile 2023.

I soci che si sono attenuti alle indicazioni ricevute hanno avuto meno danni rispetto agli altri. Il problema è stato però che la comunicazione è stata ignorata dalla maggior parte dei viticoltori: non avevano mai visto né si aspettavano, neanche quelli più anziani, una virulenza così devastante da parte della peronospora. In alcuni casi addirittura, è stato azzerato l'intero raccolto.

RINVIO PAGAMENTO PRODOTTI FITOSANITARI

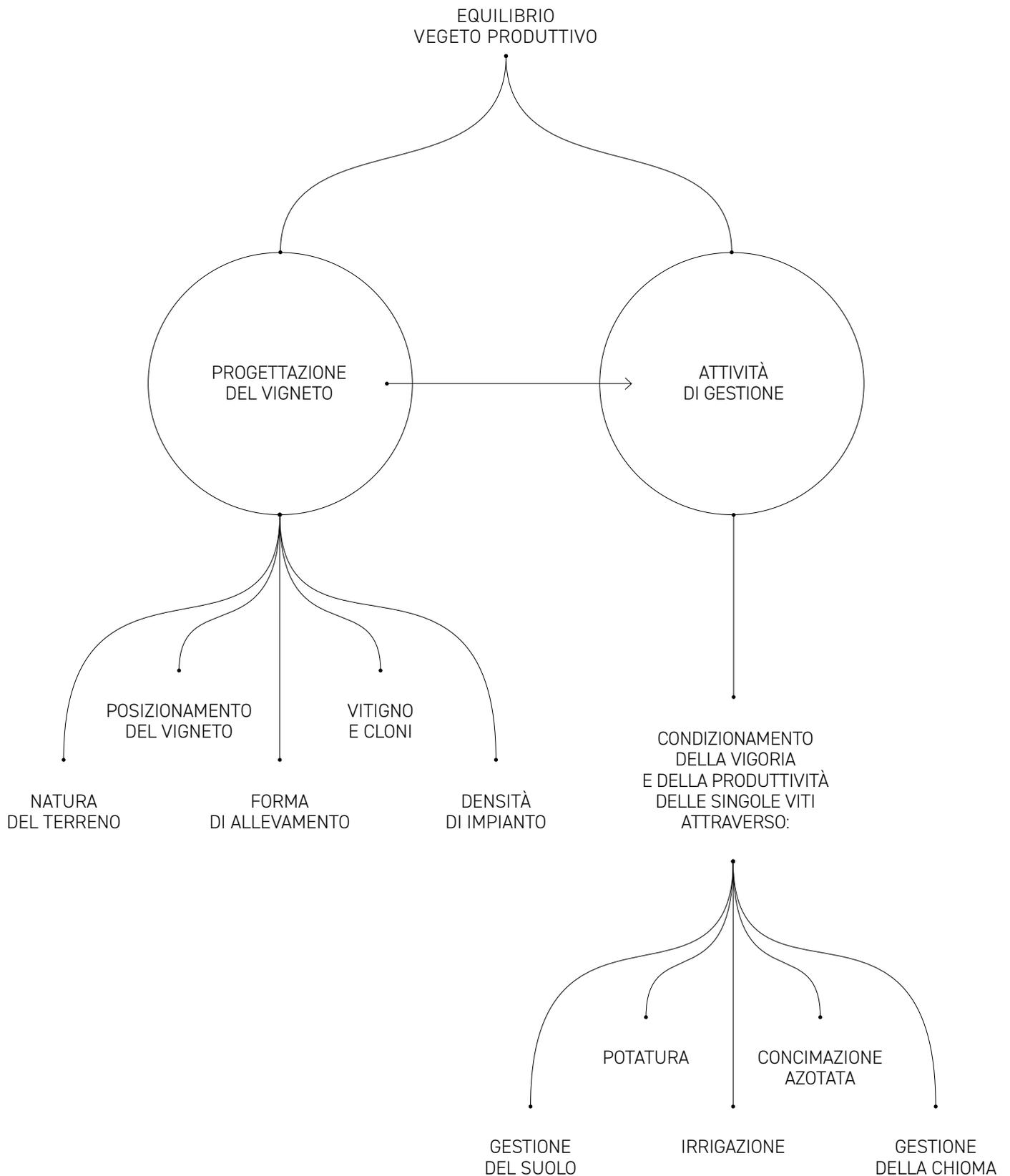
Constatato un conferimento limitato o nullo da parte di molti soci e per alleviare parte dei costi di produzione sostenuti, il consiglio di amministrazione della Cooperativa ha deciso di rinviare il pagamento dei prodotti fitosanitari nel seguente modo:

- i prodotti ritirati nel 2023 sono stati rinviati a marzo e giugno 2025
- quelli ritirati nel 2024 rinviati a marzo e a giugno 2026

in concomitanza degli acconti sul conferimento vendemmia 2024 e vendemmia 2025.

Diversi sono stati i soci che hanno accettato questa soluzione corrispondendo un tasso di interesse tale da non gravare su coloro che non hanno usufruito di questa agevolazione.

SOSTENIBILITÀ / BUONE PRATICHE DI VIGNETO





Formazione Soci



In tema di formazione dei soci, Cantina Tollo organizza periodicamente delle riunioni tecniche per territorio. Il fine è quello di mettere il socio al centro delle scelte strategiche aziendali, sensibilizzandolo sulle tipologie di prodotto da realizzare, informandolo sulle esigenze e i trend di mercato, in un percorso di reciproca fiducia e collaborazione.

ARGOMENTI TRATTATI:
Rinnovo dell'abilitazione all'acquisto e all'utilizzo di prodotti fitosanitari secondo le normative vigenti.



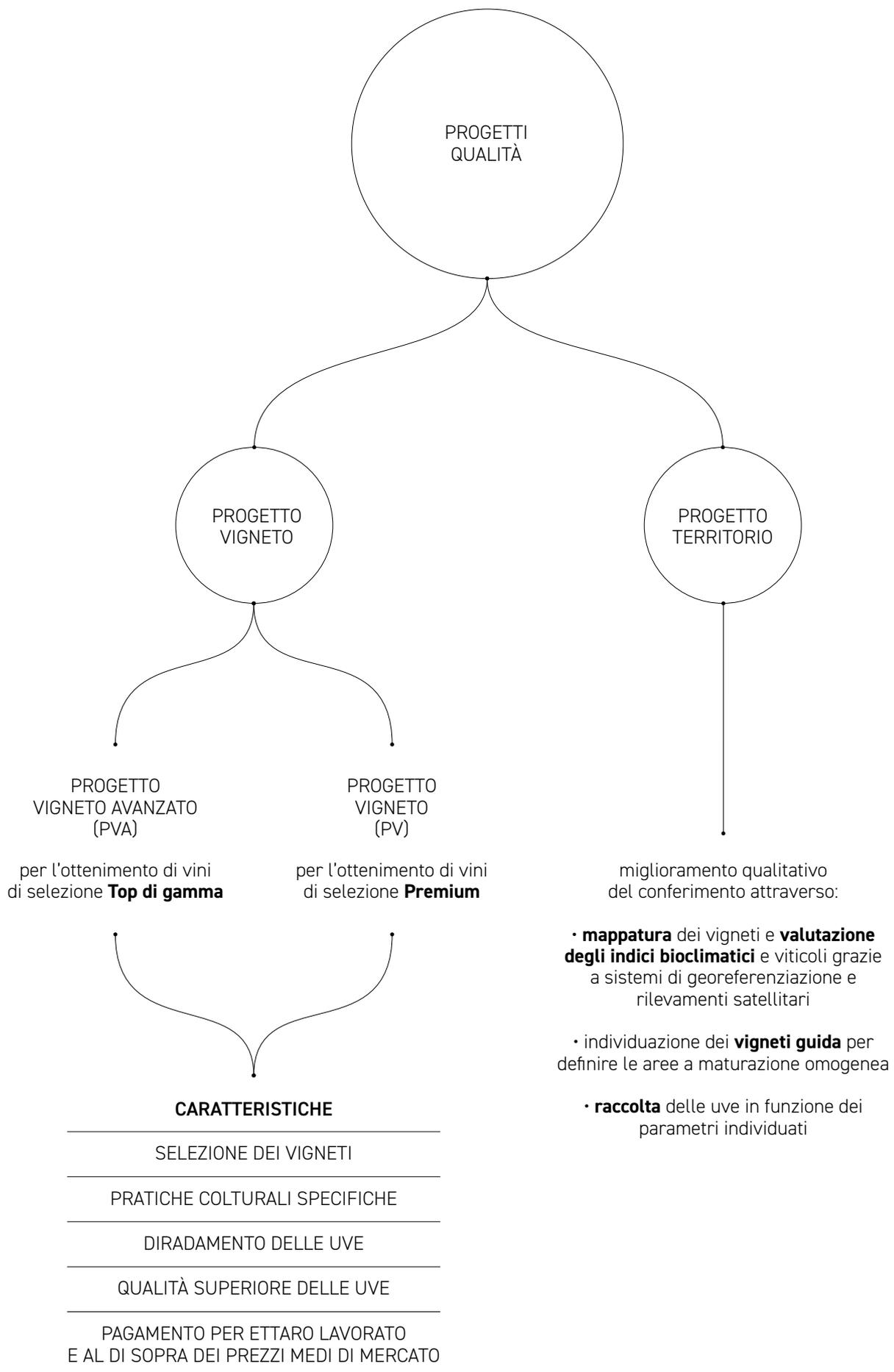
entini

BETA 30L

Progetti di filiera



SOSTENIBILITÀ / BUONE PRATICHE DI VIGNETO



Buone pratiche di cantina e imbottiglia- mento



PROTOCOLLI

Definizione di protocolli di vinificazione in base alle caratteristiche del prodotto e in relazione alle peculiarità dell'annata.



CONTROLLI

Controlli analitici sul prodotto, attraverso il proprio laboratorio e attraverso laboratori esterni accreditati, effettuati in qualsiasi momento della produzione: dalle uve al prodotto imbottigliato ai materiali di imbottigliamento.

ANALISI

In fase di maturazione delle uve è stato messo in piedi un sistema di campionamenti volto ad effettuare analisi di laboratorio chimico/fisiche per valutare e monitorare l'andamento della maturità tecnologica e fenolica delle uve. L'analisi viene integrata con l'assaggio delle uve al fine di valutarne maturità e componente aromatica.



QUALITÀ

Selezione accurata e mirata delle uve in fase di accettazione per valorizzare la qualità del prodotto in base agli obiettivi enologici e riducendo di conseguenza gli interventi. Elevata attenzione da parte dello staff enologico nell'effettuare pratiche di cantina poco invasive, rispettose del prodotto e della sua varietalità e, in maniera particolare, nell'utilizzo misurato di prodotti enologici a scopo di salvaguardare la sostenibilità economica ed ambientale.



ESPERIENZA

Esperienza del personale a supporto di ogni singolo intervento basato sulla conoscenza della materia prima, dei terreni aziendali e dell'effetto climatico variabile di anno in anno.

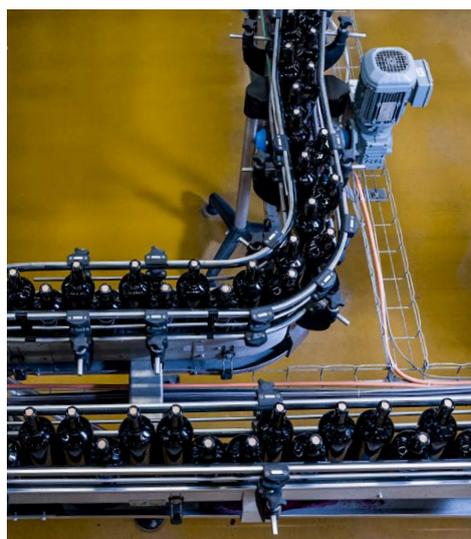
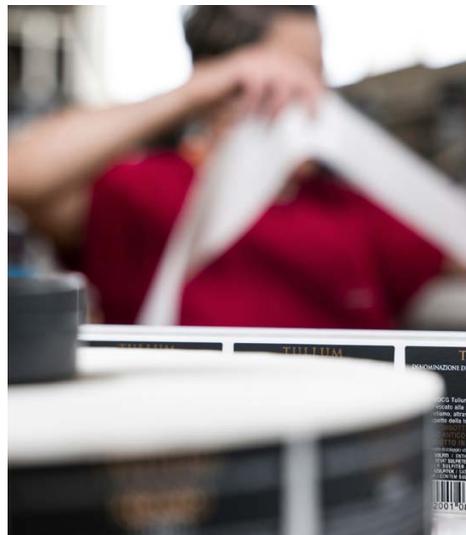
AFFINAMENTO

La cantina ospita una vasta area di affinamento con una bottaia interrata, nella quale affinano circa 3000hl di vino. Nel 2022 sono stati realizzati importanti investimenti per un nuovo sistema di condizionamento ed umidificazione.



RICICLO E RIUSO

Utilizzo di carta riciclata negli uffici; aree di raccolta differenziata presenti in tutta la superficie aziendale; riutilizzo dei raspi grazie alla vendita alle distillerie; riuso delle bobine delle etichette.



AUTOMAZIONE

Linea di imbottigliamento automatizzata, con capacità produttiva di 12000bt/h, comprensiva di sciacquatrice per la pulizia delle bottiglie in pre-imbottigliamento e numerosi controlli di sicurezza in linea come: controllo del corretto livello, controllo presenza tappo, controllo del peso cartone, controllo della presenza e correttezza di etichetta e sigillo di stato. La linea è direttamente collegata tramite software ad un sistema di lavaggio automatico che sterilizza e sanifica l'impianto durante la notte garantendo la sicurezza alimentare.

IGIENE

Pulizia dell'ambiente cantina, dei macchinari utilizzati e delle vasche con particolare attenzione verso la sensibilizzazione degli operatori sul tema della razionalizzazione dei consumi idrici e del risparmio energetico.





Selezione e verifica dei fornitori

Tutti i fornitori di Cantina Tollo vengono acquisiti tramite un protocollo di valutazione, seguito in collaborazione dagli uffici Acquisti, Produzione e Qualità.

I fornitori vengono valutati ai fini dell'eventuale qualificazione ed approvazione da parte dell'azienda; tutte le valutazioni vengono riferite a specifiche tipologie di prodotti/servizi tenendo conto di:

- eventuali rischi che possono pregiudicare la qualità e la sicurezza del prodotto finito
- delle certificazioni possedute
- delle attività svolte nell'ambito della sostenibilità

Nel caso si rendano necessarie vengono svolti sopralluoghi presso le sedi delle aziende fornitrici.

Una volta conclusa la qualifica del fornitore, lo stesso viene inserito nell'Elenco Fornitori Qualificati di Cantina Tollo e sugli stessi viene avviata una attività di monitoraggio costante che tiene conto dell'affidabilità del prodotto, delle consegne, delle eventuali "non conformità"/reclami riscontrati.

Cantina Tollo si avvale principalmente di fornitori storici con i quali si è stabilita una consolidata collaborazione. Tutti i fornitori di materiale a contatto diretto con il prodotto, sono oggi certificati secondo uno standard normativo riconosciuto GFSI, come BRC, IFS, FSSC 22000 e altri, a garanzia di prodotti affidabili sul piano della sicurezza alimentare.

Grande importanza viene data ai fornitori che possiedono certificazioni di sostenibilità e comunque a chi impiega materiali a basso impatto ambientale e persegue pratiche di sostenibilità sociali ed economiche.

A tal proposito, da anni, la Cantina Tollo acquista per le linee di prodotto di maggiore diffusione, bottiglie di peso inferiore a 420 gr.

Le carte utilizzate per le scatole sono tutte, anche se in percentuali diverse, provenienti da materiali riciclati. Per diverse linee di produzione vengono utilizzati cartoni certificati FSC.

Materiali sostenibili

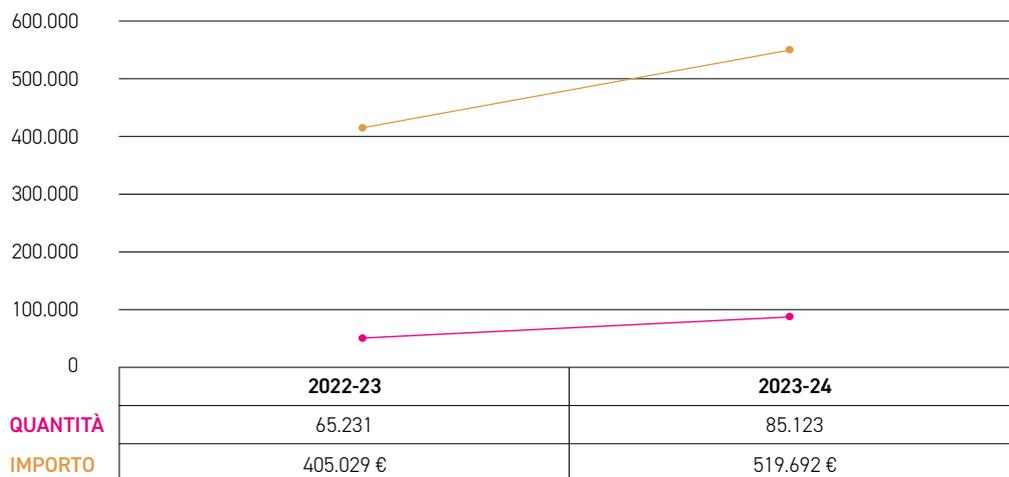


Cantina Tollo ricerca continuamente materiali innovativi per offrire packaging sostenibili. La riduzione dei consumi di materie prime e della generazione di rifiuti è infatti tra le priorità della Cooperativa. La sensibilizzazione del consumatore finale, attraverso l'utilizzo di materiali riciclati e a basso impatto ambientale, passa sempre di più per tramite del packaging.

Bag in box



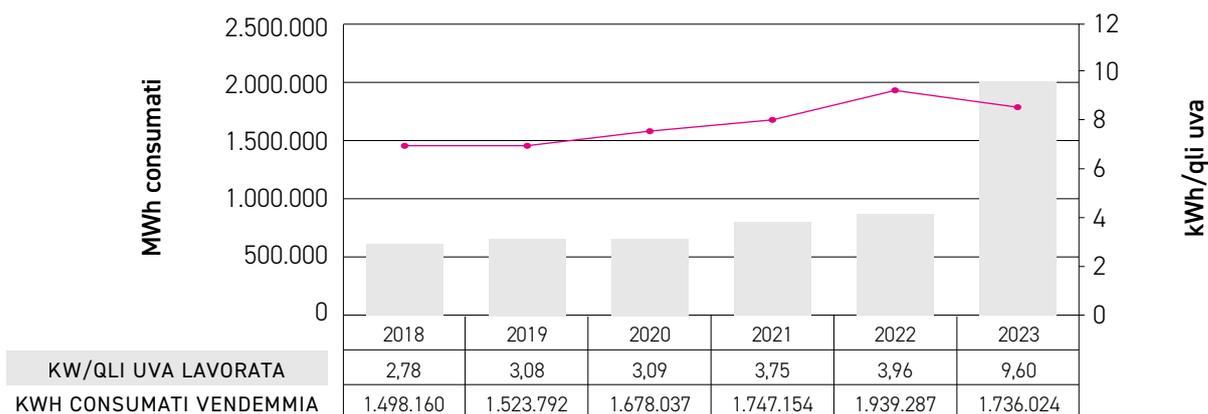
VENDITA BAG IN BOX



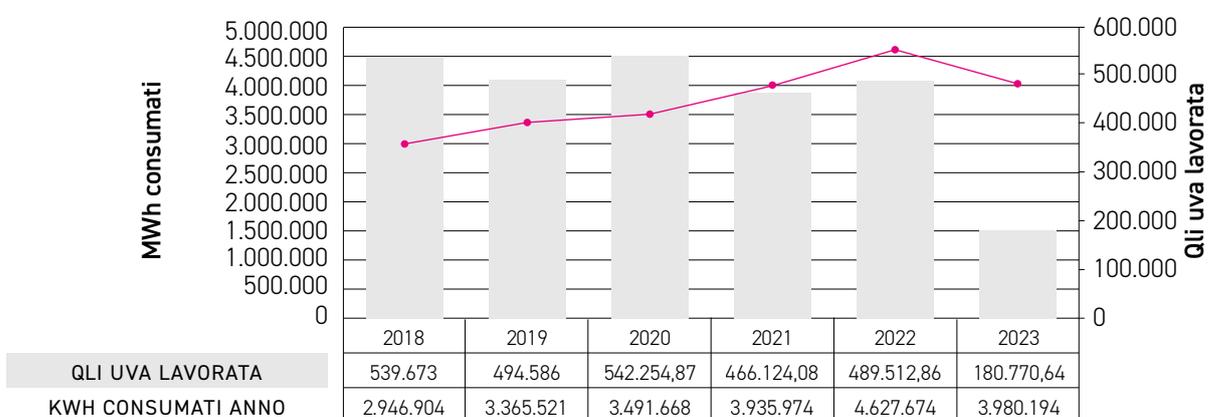
La Cantina ha incrementato l'offerta del formato bag in box per far fronte alla crescente domanda da parte del mercato di packaging più sostenibili.

Consumi

CONSUMO ENERGIA ELETTRICA TOTALE E PROCAPITE
DURANTE VENDEMMIA AGOSTO - OTTOBRE



CONSUMO ENERGIA ELETTRICA E UVA LAVORATA
TOTALE ANNUO



Il monitoraggio svolto dalla Cantina Tollo, con la collaborazione di un esperto di gestione dell'energia, è continuo e la rilevazione suddivisa per aree consente un puntuale controllo dei consumi di EE. Purtroppo il 2023 è stato segnato da un evidente calo della produzione, dovuto alle forti piogge della primavera di

quell'anno e alla relativa diffusione di malattie della vite (peronospora) come si evince dal grafico "Consumo energia elettrica e uva lavorata".

Il grafico "consumo EE totale procapite" ci mostra infatti un aumento esponenziale di consumo procapite.

Rifiuti

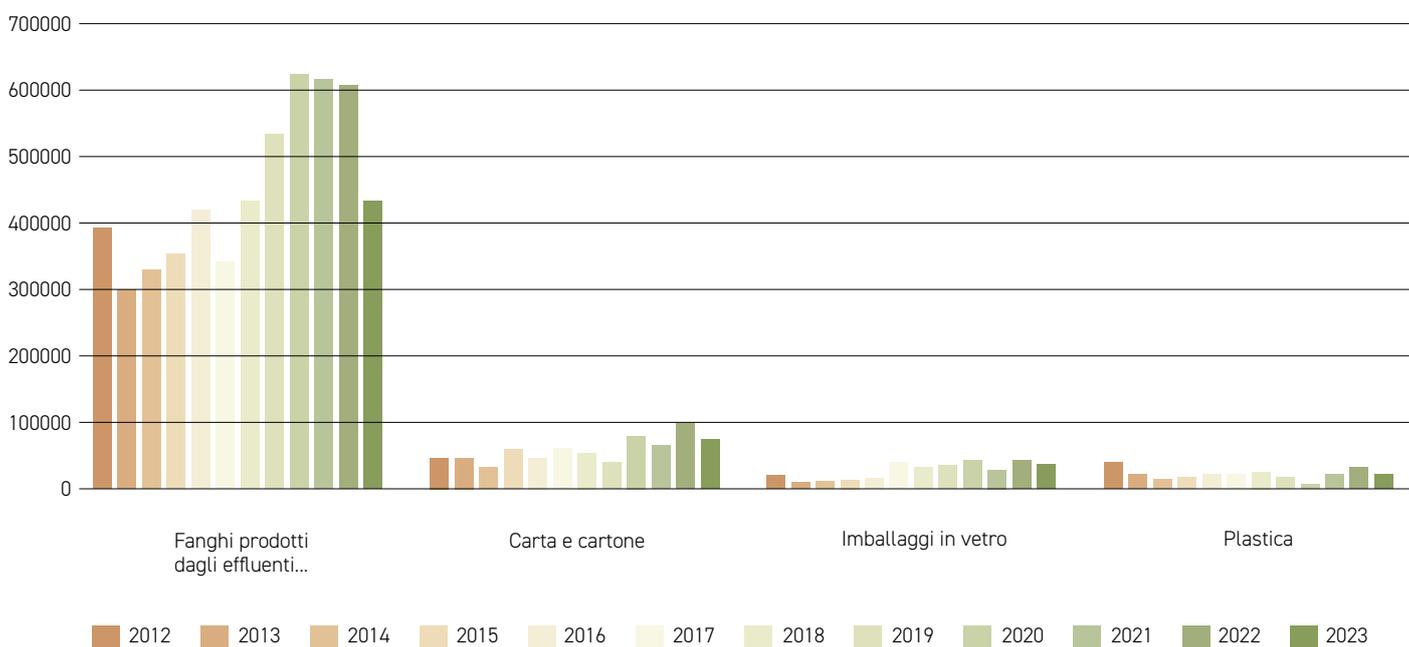
Cantina Tollo mantiene sotto controllo la produzione di rifiuti cercando di utilizzare materiali sostenibili, come per esempio, le bottiglie leggere. Il grafico "recupero rifiuti" evidenzia come la cooperativa invia la quasi totalità dei rifiuti prodotti al recupero, solo una piccola percentuale va a smaltimento (1%). I principali rifiuti prodotti provengono dai materiali di

packaging, i più significativi, per quantità e costanza nel tempo restano: fanghi, carta, plastica e vetro (vedi grafico "Rifiuti prodotti 2012 - 2023"). Nel corso degli anni sono stati differenziati più di trenta codici rifiuti. Nel 2023 sono stati prodotti 13 codici cer rifiuti.



TOTALE RIFIUTI		604.502 kg
99%	RECUPERO	600.130 kg
1%	SMALTIMENTO	4.372 kg

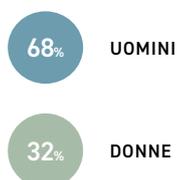
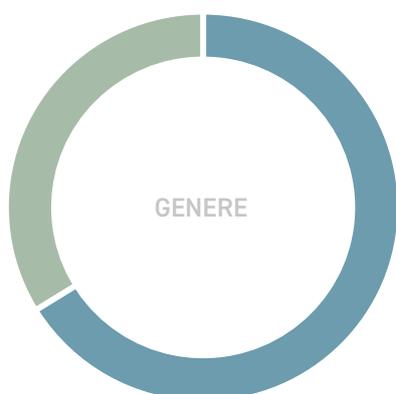
RIFIUTI PRODOTTI 2012 - 2023



Buone pratiche sociali

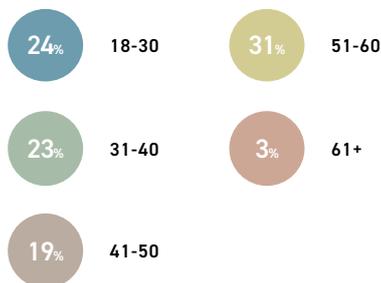
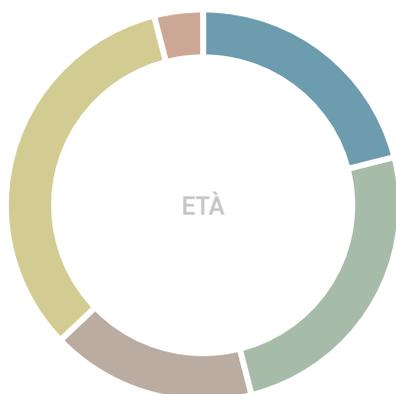


Genere ed età



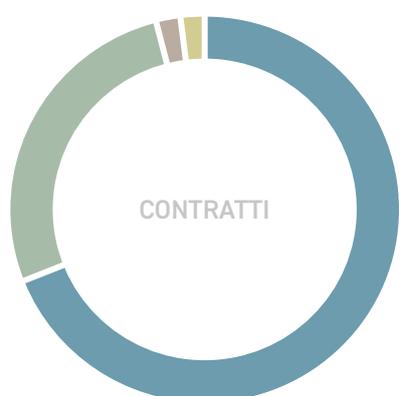
I lavoratori di Cantina Tollo sono per il 32% donne e per il 68% uomini. Uno dei principali focus dell'azienda è quello di ridurre sempre più il gap di genere. Nel 2025, infatti, ha l'obiettivo di conseguire la Certificazione della Parità di

Genere, al fine di migliorare la possibilità per le donne di accedere al mercato del lavoro oltre che aumentare le possibilità di leadership e di armonizzazione dei tempi vita e lavoro.



La realtà di Cantina Tollo è una realtà giovane. Lo dimostrano i numeri. Il 66% dei lavoratori ha meno di 50 anni. La quota dei lavoratori under 30 è cresciuta rispetto all'anno precedente: 24% vs 21%.

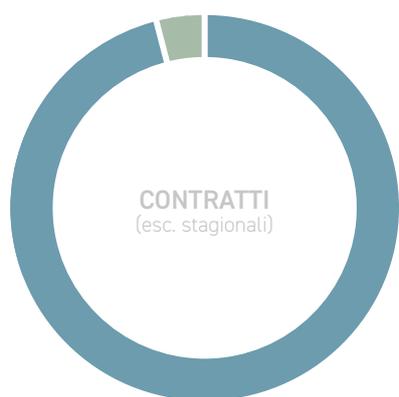
Tipologia contrattuale



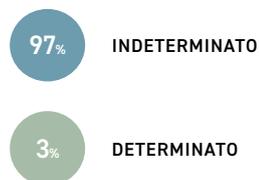
Dall'analisi dei lavoratori per tipologia contrattuale si evince come siano i contratti a tempo indeterminato quelli maggiormente in uso in Cantina Tollo, 89 su un totale di 121, con una % del 73%.



In questo ultimo anno si conta un numero di 15 tra le trasformazioni di contratto e assunzioni a tempo indeterminato, oltre 5 le assunzioni a tempo determinato (di cui 3 donne).

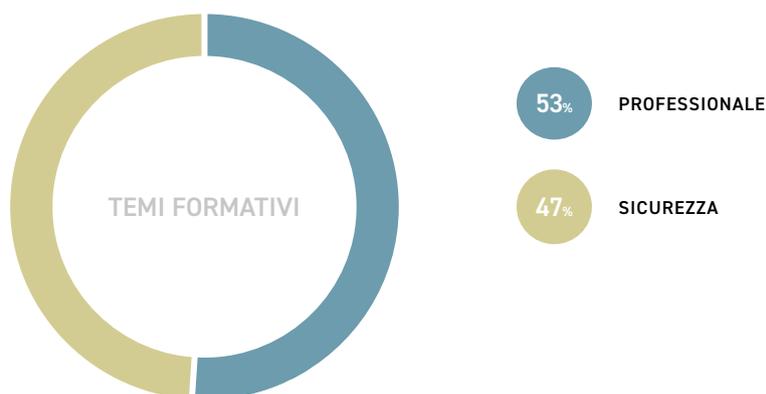


Se viene esclusa poi la categoria degli stagionali, che incide per il 28% sul totale impiegati e che vengono assunti principalmente durante la vendemmia con contratto trimestrale, la percentuale dei contratti a tempo indeterminato passa dal 73% al 97%. È un dato estremamente



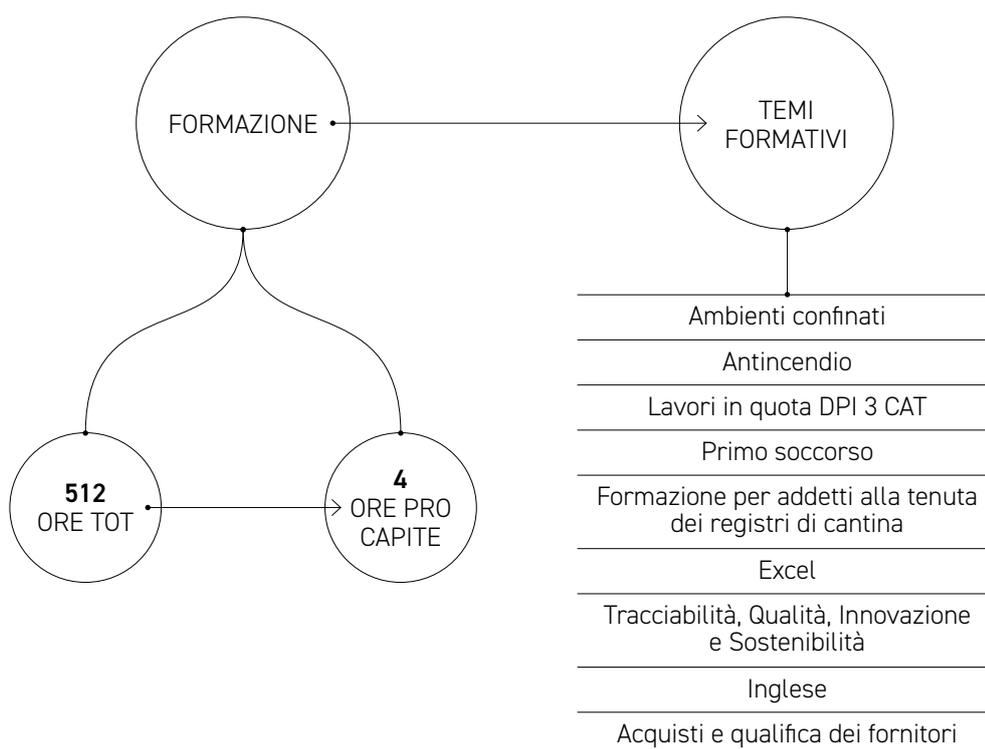
rilevante in quanto sottolinea come la politica di gestione del personale sia mirata alla costruzione di un rapporto di collaborazione duraturo. La sostenibilità sociale è infatti tra i pilastri fondanti della Cooperativa.

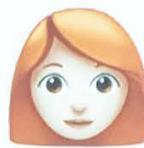
Formazione



È interessante evidenziare come, nonostante le difficoltà legate all'annata oggetto di questo bilancio (si vedano le pag 34 e 66 del presente volume), le attività di formazione in Cantina Tollo vengano portate avanti, seppur riducendone la portata, con un totale di 512 ore dedicate alla crescita formativa dei lavoratori.

La formazione è una costante per l'azienda e va di pari passo con l'aggiornamento delle normative di sicurezza e con l'evolversi della tecnologia, dei software e dei sistemi. La formazione viene suddivisa in aree tematiche e i principali argomenti formativi sono riportati nel grafico sottostante.





30 - 50 anni, appassionati ed esperti.
Usano Facebook per svago e per coltivare
Apprezzano le storie di vita vera, ricercano
si soffermano davanti racconti che esprimono
spontaneità, cura e bellezza.



25 - 45 anni, simpatizzanti mondo vino.
Instagram è il social che seguono con più
svago, piacere estetico ma anche formazioni
arricchire la propria preparazione nel mondo
contenuti divertenti / utili.
Seguono influencer, trend e amano partecipare
dire la loro.

STUDIOCRU
COMUNICAZIONE

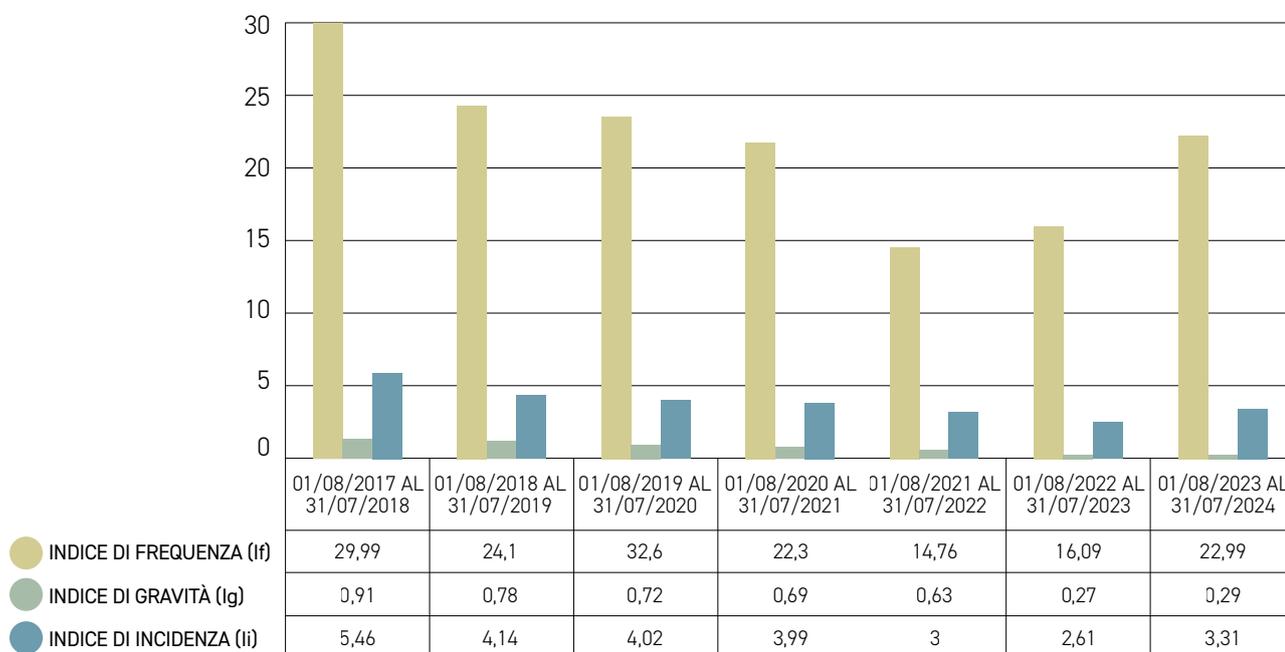
TARGET



Sicurezza sul lavoro

ANDAMENTO INFORTUNISTICO

DAL 01/08/2017 AL 31/07/2024



Cantina Tollo rende possibile il soddisfacimento dei requisiti in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, adottando un approccio proattivo, individuando cioè una scala di priorità di interventi e definendo tutte le azioni di risposta necessarie a mitigare gli effetti dei rischi presenti, mediante:

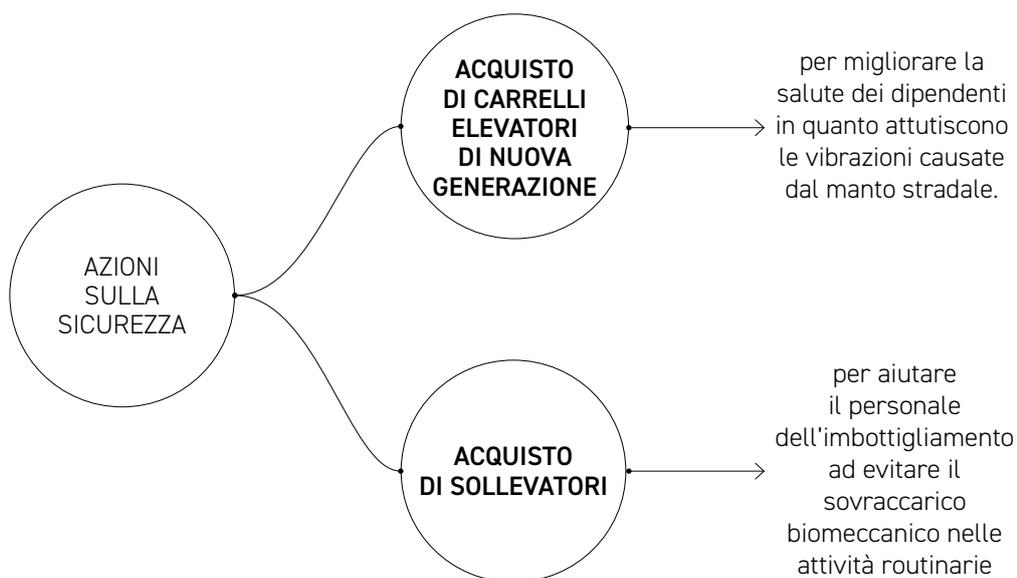
- misure tecniche di prevenzione,
- dispositivi di protezione collettiva ed individuale,
- misure di riorganizzazione delle attività lavorative.

Come testimoniato dal grafico "Analisi andamento infortuni periodo 2017-2024", negli anni si sono ridotti sensibilmente gli infortuni sul lavoro. Si registra un lieve incremento sugli indici legati all'esercizio oggetto del presente bilancio 2023-2024 in quanto legati al numero di dipendenti in organico che diminuito a causa di una scarsa vendemmia e una produzione ridotta, fanno aumentare l'incidenza.

Approccio proattivo

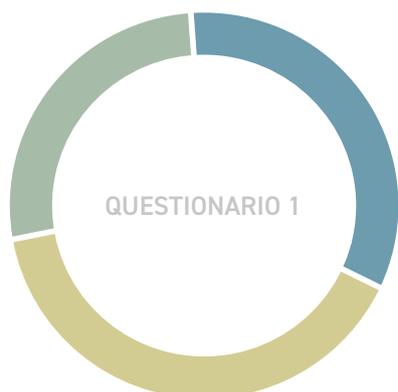
L'analisi degli eventi infortunistici ha spinto Cantina Tollo a ridefinire gli impegni generali per la prevenzione dei rischi, identificare tutti i pericoli e valutare i rischi ad essi associati, individuare i soggetti potenzialmente esposti, programmare obiettivi appropriati, raggiungibili e congruenti, elaborare programmi di intervento mirati, con l'assegnazione di tempi, risorse e responsabilità necessari.

In compliance alla politica aziendale, Cantina Tollo continua a proporre nella gestione delle proprie risorse, interne ed esterne, la perpetua evoluzione virtuosa nell'ambito della tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori.





Vicinato e territorio



1. REPUTI LA NOSTRA AZIENDA ATTENTA ALLE ESIGENZE DELLA COMUNITÀ IN CUI È INSERITA?



2. COME REPUTI LE INIZIATIVE A SOSTEGNO DELLA COMUNITÀ ORGANIZZATE DALLA NOSTRA AZIENDA?



3. LE ATTIVITÀ DELLA CANTINA CREANO DISAGIO NELLA VITA QUOTIDIANA?

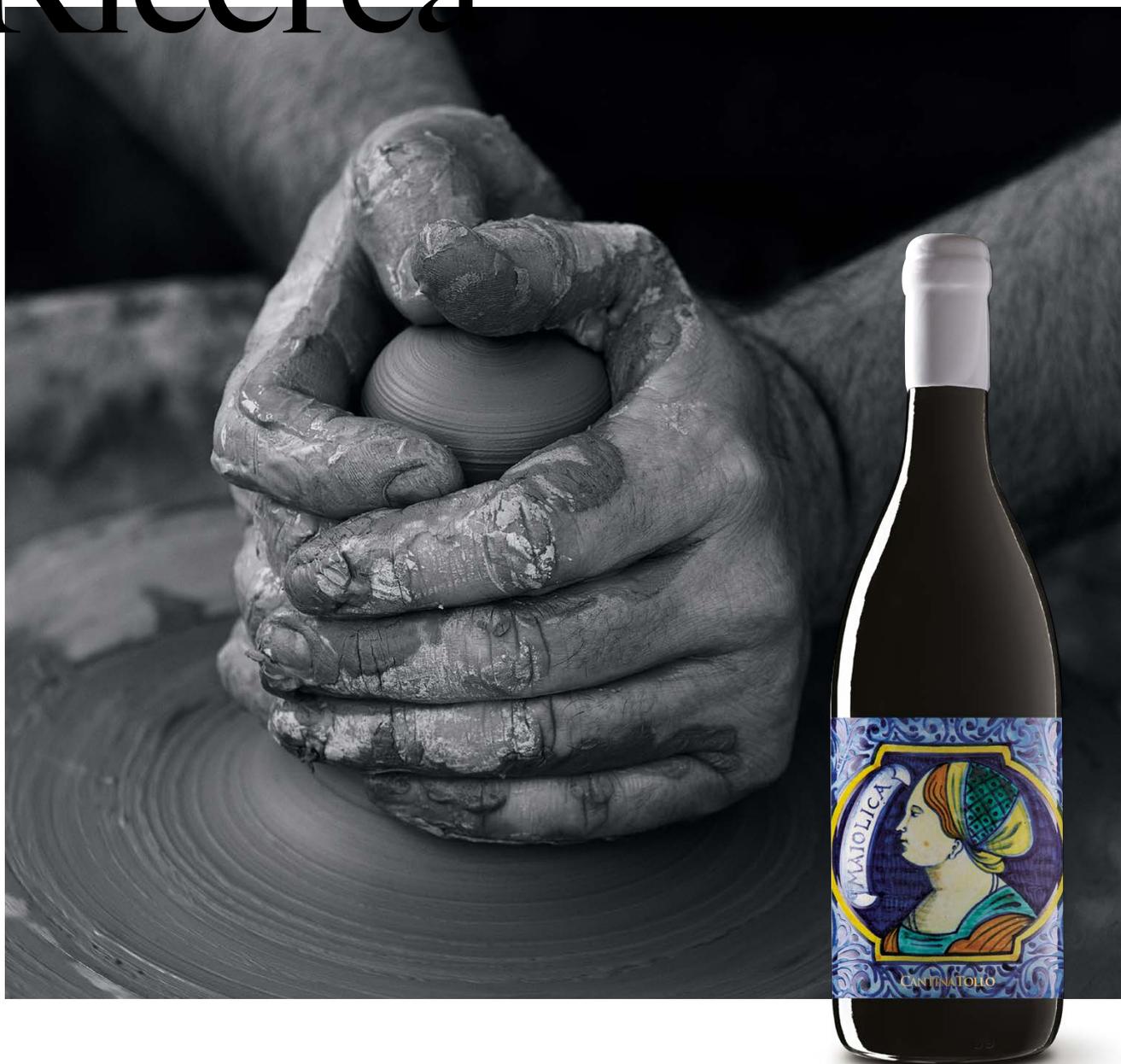


Dai questionari sottoposti al vicinato (Luglio 2021) emerge la fotografia di un rapporto azienda Cantina Tollo - vicinato/comunità molto positivo. Il 37% reputa l'azienda molto attenta, il 36% abbastanza attenta. Le iniziative a sostegno della comunità sono ritenute molto positive dagli intervistati: l'80% le ritiene più che buone. Le attività della cantina raramente creano problemi

per la vita quotidiana della comunità. Questi risultati costituiscono un punto di partenza per migliorare ulteriormente il rapporto con la comunità locale, tentando di coinvolgere sempre più chi attualmente non è molto soddisfatto e promuovendo, attraverso attività enoturistiche, la città di Tollo e le attività commerciali.



Ricerca



Maiolica, un progetto di ricerca dedicato alla riscoperta di un vitigno perduto, un omaggio all'arte preziosa della ceramica. Nell'aprile 2023 Cantina Tollo presenta Maiolica Terre di Chieti Igp, vino rosso da uve dell'omonima varietà autoctona riscoperta proprio grazie al lavoro di ricerca e recupero dell'azienda. L'etichetta si ispira alle tavole della chiesa di San Donato di Castelli (TE),

definita da Carlo Levi "la Cappella Sistina della Maiolica", simbolo imprescindibile del piccolo borgo che ha reso la tradizione maiolicara celebre in tutto il mondo.

Grazie alla Maiolica la Cantina ha ottenuto e continua ad ottenere riconoscimenti e grandi soddisfazioni sia da parte della critica che dal mercato, segno che la costante ricerca premia sempre.

Il vitigno

LE ORIGINI

La Maiolica è un vitigno un tempo coltivato in Abruzzo ma non estremamente diffuso e poi abbandonato.

Tracce storiche della sua coltivazione sono riportate sul Bollettino Ampelografico del 1875 ed è citato anche dal Sannino nei Vitigni Abruzzesi- Annuario Generale per la Viticoltura e l'Enologia del 1892. Sul territorio non è stato possibile rintracciare resti di questo vitigno.



IL RECUPERO

Il recupero della Maiolica è stato possibile attraverso la banca del germoplasma conservata presso l'Istituto Sperimentale di Viticoltura di Conegliano Veneto (Treviso).

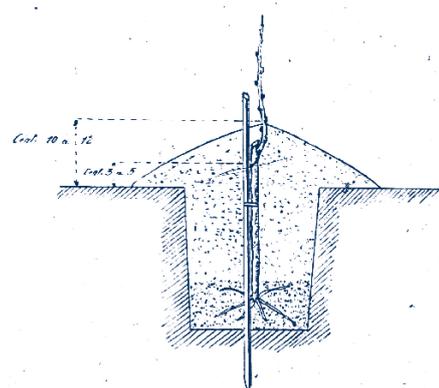
Al momento dell'iscrizione di un nuovo vitigno al Registro Nazionale delle Varietà la norma prevede che cinque individui (pianatine-barbatelle) siano piantati e coltivati nel tempo presso il campo di collezione dell'Istituto stesso.

La Maiolica è stata iscritta al Registro Nazionale Delle Varietà il 25-05-1970 e dalle quelle cinque viti piantate ancora esistenti e virus esenti è stato prelevato del materiale di moltiplicazione che ha permesso di riprodurre la attuali barbatelle.

IL RUOLO DI CANTINA TOLLO

Nel 2019 Cantina Tollo è stata tra le prime aziende a ricevere le barbatelle riprodotte per essere impiantate e, nel 2023, è stata la prima azienda a immettere la Maiolica sul mercato, con il suo Maiolica Terre di Chieti Igp vendemmia 2021.

Il sito produttivo è un piccolo vigneto sperimentale presente nel comune di Tollo. Parimenti Cantina Tollo ha avviato la coltivazione in ambienti più collinari con maggiore escursione termica per testare e capire l'ambiente di coltivazione più idoneo.





Buone pratiche economiche



Conto economico

CANTINA TOLLO SCA	2023-2024	2022-2023	Delta %
Valore della Produzione	34.425.400	49.927.386	-45%
Materie Prime	21.684.040	33.143.734	
Servizi	6.005.700	8.175.293	
Godimento beni terzi	237.191	229.602	
Costo del Personale	3.766.863	4.307.885	
Ebitda	1.867.092	2.838.249	-52%
Ammortamenti	864.142	1.511.585	
Accantonamenti e Svalutazioni	88.910	505.787	
Ebit	914.040	820.877	10%
Gestione Finanziaria	872.134	635.309	
Ebt	41.906	185.568	-343%
Gestione Fiscale	9.953	24.642	
Risultato Netto	31.953	160.926	-404%

Nonostante il notevole decremento del valore della produzione dovuto alla mancanza di fatturato, la situazione economica di Cantina Tollo mostra come la gestione aziendale oculata abbia portato a risultati economici apprezzabili anche se decisamente inferiori rispetto agli anni precedenti. Le cause, come anticipato in altri punti del presente Bilancio, sono da imputare al mancato conferimento legato ai problemi climatici e alla peronospora che hanno colpito la Regione Abruzzo nel corso del 2023. Si evidenzia inoltre una riduzione significativa del costo del personale

causata dalle minori lavorazioni svolte e il conseguente ricorso alla cassa integrazione da parte della Cooperativa. Nel corso dell'esercizio, specificatamente nel periodo 05/02/2024-28/07/2024, le ore richieste e autorizzate sono state: 13.806 (7.800 per gli OTI, 6.006 per gli impiegati). Le ore usufruite sono state 5.058 (4.088 OTI, 970 impiegati).

L'obiettivo principale del management dell'azienda sarà quello di migliorare i risultati economici e recuperare quel gap che si è generato nell'esercizio in chiusura al 31.07.2024.

Dati patrimoniali

CANTINA TOLLO SCA	2023-2024	2022-2023
Attivo		
Attivo immobilizzato	16.841.869	14.697.649
Rimanenze	18.940.088	19.576.516
Crediti	10.067.821	15.348.420
Liquidità	1.913.891	2.449.601
Ratei e risconti attivi	197.711	242.952
Totale attivo	47.961.380	52.315.138
PASSIVO		
Patrimonio netto	10.163.402	10.313.439
Fondi e tfr	593.917	698.123
Debiti a breve	24.164.853	29.726.269
Debiti a medio lungo	10.938.354	10.309.578
Ratei e risconti passivi	2.100.854	1.267.729
Totale passivo	47.961.380	52.315.138
CANTINA TOLLO SCA		
	2023-2024	2022-2023
Liquidità	1.913.891	2.449.601
Debiti a breve termine	-7.523.414	-8.601.637
Debiti a medio lungo termine	-10.938.354	-10.309.578
PFN	-16.547.877	-16.461.614

Nello stato patrimoniale, la struttura risulta caratterizzata da una buona correlazione tra fonti ed impieghi.

Si denota, in particolare:

- un incremento delle immobilizzazioni per via dell'apertura del nuovo magazzino sito in Via Don Morosini;
- una posizione finanziaria netta, sostanzialmente inalterata rispetto all'anno precedente.

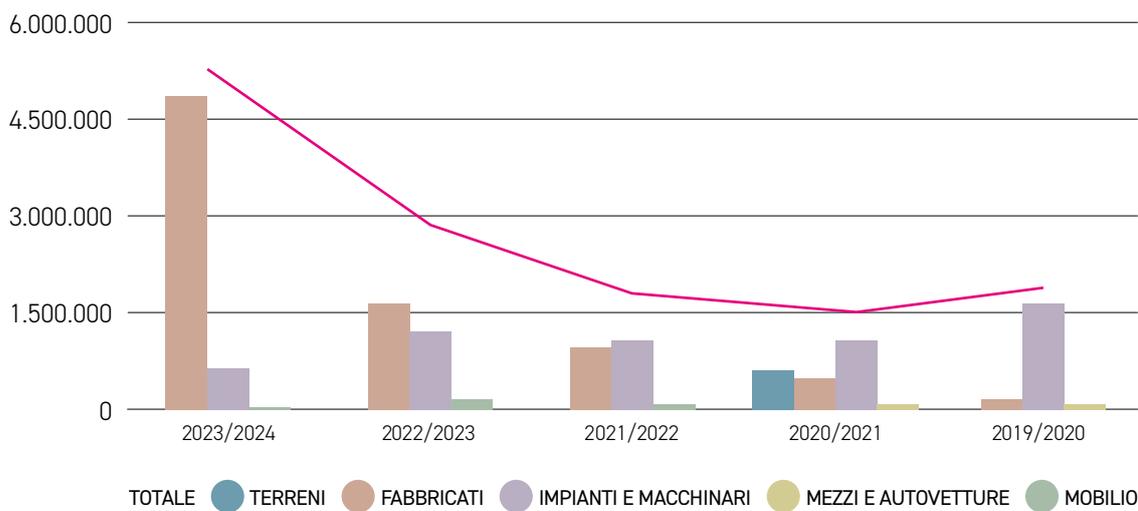


Investimenti

INVESTIMENTI MATERIALI	2023-2024	2022-2023	2021-2022	2020-2021	2019-2020
Terreni	/	2.300	10.910	250.879	/
Fabbricati	4.748.099	1.660.452	886.907	214.612	65.585
Impianti e Macchinari	375.471	1.182.547	1.015.899	1.007.442	1.616.032
Mezzi ed autovetture	/	/	/	62.797	18.094
Mobilio	3.744	38.940	15.847	16.273	/
TOTALE	5.127.314	2.884.239	1.929.563	1.552.003	1.699.711

Molti di questi investimenti sono stati finanziati con psr, ocm investimenti e filiera nazionale.

IMMOBILIZZAZIONI MATERIALI



Nel corso degli ultimi anni Cantina Tollo ha effettuato investimenti per circa 5 milioni di euro, cercando di migliorare le performance produttive. L'investimento maggiore riguarda il nuovo magazzino sito in Via Don Morosini usato per lo stoccaggio delle merci e per tutte le attività logistiche della Cooperativa. Oltre il fabbricato sono stati sostituiti impianti per la pigiatura e per la lavorazione delle uve ritenuti ormai obsoleti migliorando così sia l'impatto ambientale che energetico nonché il lavoro dei propri dipendenti.

Sono state apportate migliorie sulla linea d'imbottigliamento aggiungendo ulteriori macchine e dismettendo quelle di vecchia generazione.

In particolare i principali investimenti sono stati:

- MODIFICA DELLE PORTELLE PER LA RACCOLTA MECCANIZZATA DELLE UVE
- BANDO AGRISOLARE PER L'INSTALLAZIONE DEI PANNELLI SOLARI
- NUOVO IMPIANTO DI DEPURAZIONE
- ATTIVITÀ DI RELAMPING
- MAGAZZINO AUTOMATIZZATO



Buone pratiche di comunicazione



Codice etico

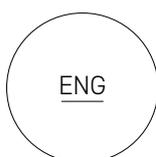
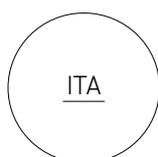
Strumento di comunicazione dei valori aziendali

Il Codice Etico è stato approvato dall'Assemblea dei soci con deliberazione del 27 luglio 2023.

È stato elaborato dalla società affinché i principi generali, i valori e le condotte che costituiscono l'elemento fondamentale della cultura aziendale della Cooperativa siano chiaramente definiti e costituiscano lo standard di comportamento di tutti i destinatari nella conduzione delle rispettive attività.

È stato reso disponibile online nel mese di ottobre 2023 in lingua italiana e inglese:

È stato inviato via email a tutti i "portatori di interesse" (stakeholder) della Cooperativa ivi inclusi i dipendenti e i collaboratori, tutte le categorie di soci previste dallo statuto di Cantina Tollo, gli amministratori, i clienti consumatori finali, i clienti committenti, i partner commerciali, i consulenti, i fornitori e la pubblica amministrazione, la collettività e tutti i soggetti coinvolti, in modo diretto e/o indiretto, nelle attività poste in essere dalla stessa, nonché per tutti coloro che operano e collaborano, stabilmente o a tempo determinato, per conto della Cooperativa.



Formazione Soci



Fattori colturali rilevanti possono influenzare lo s dell'Esca

Diversi esempi selezionati hanno dimostrato
allevamento che portano a costruire bracc
generalmente meno colpite rispetto alle fo
molto corte o assenti. Anche la qualità del m
può svolgere un ruolo importante. Lo s
dimostrato che i sintomi fogliari sono indizi rile
la presenza della malattia, ma non sono inc
impatto. Le prospettive reali in termini di rid
sembrano possibili solo scegliendo la form
pianta.

Authors:
Pascal LECOMTE , Barka DIARRA , Christel CHEVRIER and Alain CARBONNEA
1 2
INRA, UMR SAVE, 71 av. Edouard Bourleaux, CS 20032, 33882 Villenave d'Orno
Régional d'Agriculture du Languedoc-Roussillon - CS 30012 - 34875 LATTES, Fr
3
UMR AGAP, 2 Place Viala, F-34060 Montpellier, France

Nei primi mesi del 2023 Cantina Tollo ha organizzato due convegni tecnico-informativi per i soci, con l'obiettivo di fornire loro gli strumenti e le conoscenze per lavorare meglio, con maggiore sicurezza e con migliori risultati qualitativi e quantitativi.

• Febbraio 2023 **Potatura della vite secondo il metodo Simonit&Sirch**

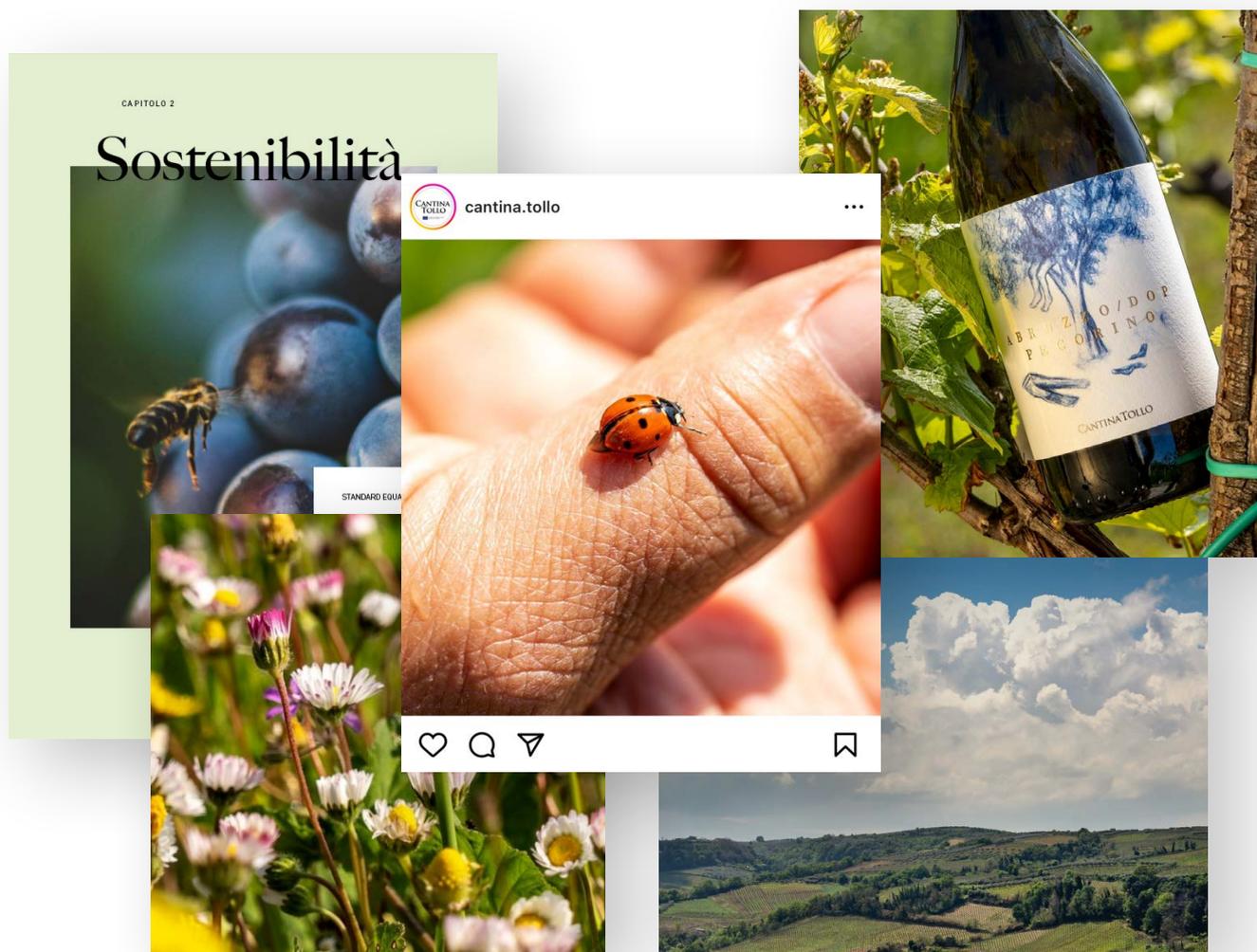
• Aprile 2023 **Nuove tendenze per la gestione del suolo nei vigneti per il miglioramento della fertilità**

Gli eventi attengono l'annualità 2023. Nel 2024 l'azienda si è impegnata perlopiù in azioni di sostenibilità economica, come menzionato nelle pagine precedenti.



o p
ntà
savrà cura
della lin

Canali di Comunicazione



La sostenibilità ambientale, sociale ed economica è al centro dell'operato di Cantina Tollo.

Attraverso tutti i canali di comunicazione aziendali, da quelli offline a quelli online, dagli eventi ai press tour, dalle presentazioni di prodotto, ai prodotti stessi, dalle attività social alle campagne di comunicazione, si sottolinea, si promuove e si comunica il valore della sostenibilità.

«Sostenibilità
è il principio
che da sempre
accompagna il
nostro operato.»

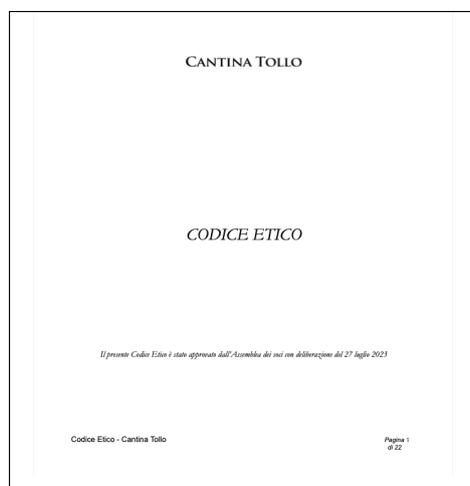
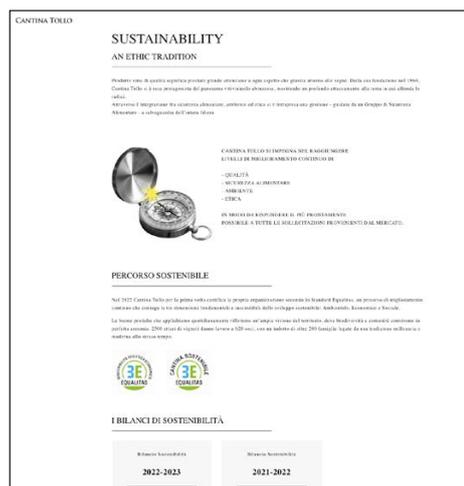
Un valore che ci ha guidati
negli anni come le stelle
orientano il viandante.

Sito Web

BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ

Sul sito web cantinatollo.it è presente una sezione dedicata alla sostenibilità in cui viene promossa la **Certificazione Equalitas**, dove si rende fruibile il Bilancio di Sostenibilità (in doppia lingua, italiano e inglese).

Sono disponibili i bilanci 2021-2022, 2022-2023 e, nel primo trimestre del 2025, sarà disponibile online quello 2023-2024.

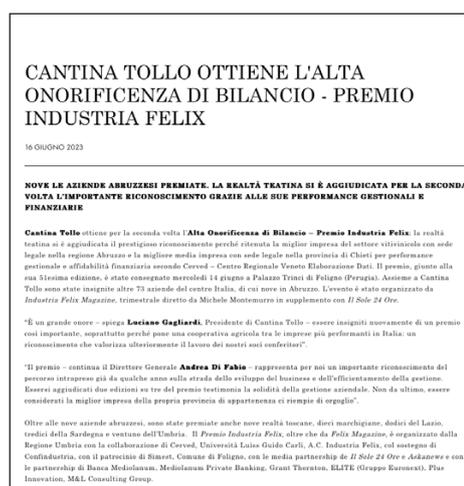


CODICE ETICO

Sul sito web cantinatollo.it è presente il **Codice Etico**, strumento di comunicazione dei valori aziendali approvato dall'Assemblea dei soci con deliberazione del 27 luglio 2023. Disponibile sul sito in doppia, italiano e inglese.

PREMIO INDUSTRIA FELIX

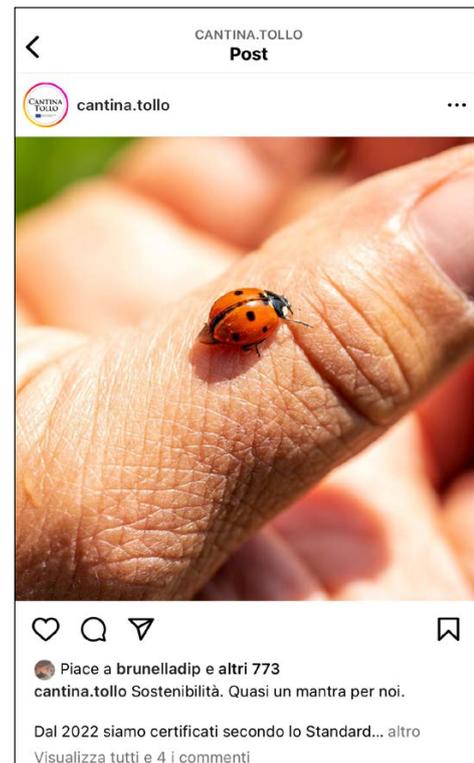
Sul sito web cantinatollo.it è stata pubblicata la news relativa all'**Alta Onorificenza di Bilancio - Premio Industria Felix**. È stato realizzato un comunicato stampa dedicato, diramato a livello locale e nazionale.



Social

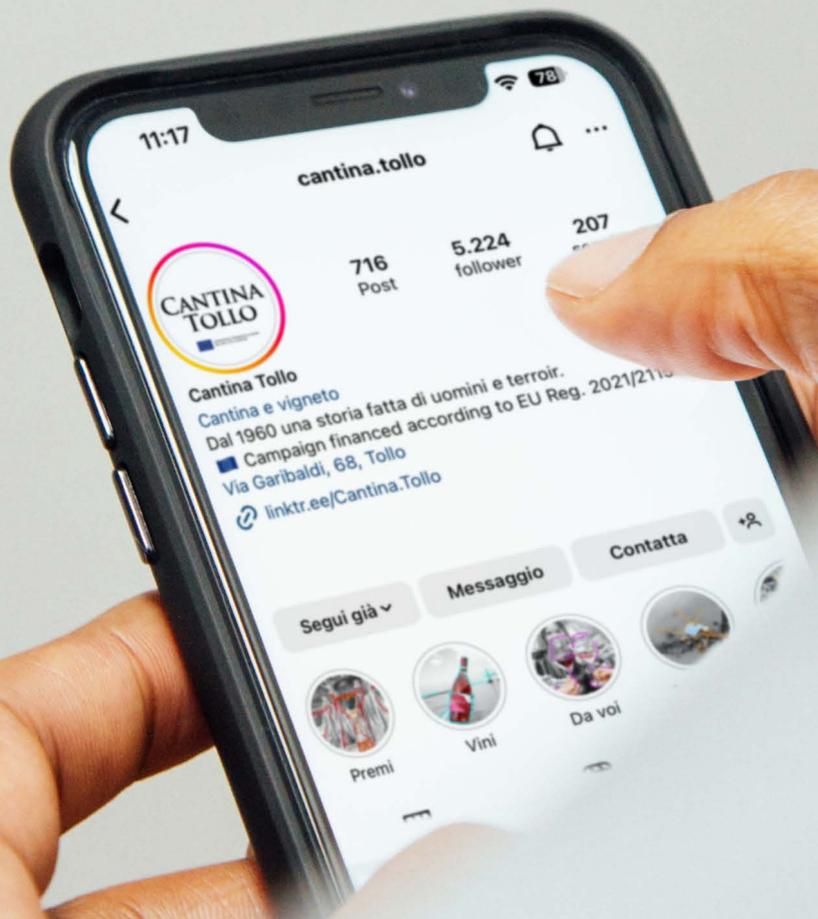
CERTIFICAZIONE EQUALITAS

Sui canali social di Cantina Tollo viene promossa la **Certificazione Equalitas**, attraverso post dedicati.



BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ

Sui canali social di Cantina Tollo viene periodicamente promosso il **tema della sostenibilità**, invitando a consultare il **Bilancio di Sostenibilità disponibile sul sito** cantinatollo.it, nella sezione dedicata.



11:17

cantina.tollo



716
Post

5.224
follower

207

Cantina Tollo

Cantina e vigneto

Dal 1960 una storia fatta di uomini e terroir.

📍 Campaign financed according to EU Reg. 2021/2115

Via Garibaldi, 68, Tollo

linktr.ee/Cantina.Tollo

Segui già ▾

Messaggio

Contatta



Premi



Vini



Da voi

Progetti di prodotto



La dea Deivai viene nominata per la prima volta sulla Tavola di Agnone, attualmente custodita al British Museum di Londra, insieme ad altre sedici divinità, tutte legate al culto della natura e dell'agricoltura, del raccolto e dei frutti della terra.

Deivai, in lingua Sannitica, significa "Divinità" e Cantina Tollo parte da qui per cercare e indagare un disegno, una forma, una personalità, per rappresentare questo

legame così profondo tra Terra e Divinità. La figura, Deivai, è una fanciulla, riccamente vestita, che genera, dai suoi capelli, dei tralci di vite con grappoli d'uva.

Il Cerasuolo d'Abruzzo Dop Deivai reinterpreta la tradizione del vino cerasuolo come tipicità della regione Abruzzo e la ripropone oggi come omaggio alla propria terra e alle proprie origini.

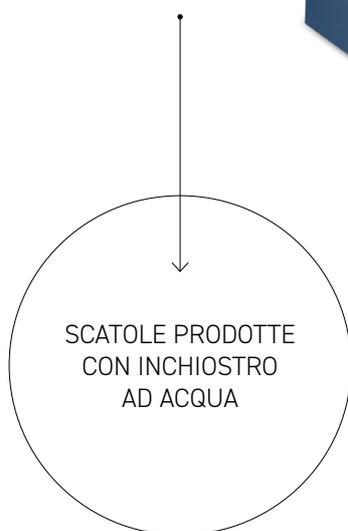


DEIVAI
CERASUOLO D'ABRUZZO DOP



CANTINA TOLLO

Packaging



La scelta di Cantina Tollo di utilizzare scatole prodotte con inchiostro ad acqua porta con sé numerosi vantaggi:

Atossicità: ridotto impatto ambientale e di intossicazione.

Maggiore sicurezza sul lavoro: quelli ad acqua sono inchiostri che, oltre alla loro bassissima tossicità, presentano anche una bassa volatilità: i rischi di incendi sono praticamente prossimi allo zero.

Durabilità della stampa: l'inchiostro ad acqua riesce a penetrare meglio.

Packaging



La Cooperativa sfrutta tutti i canali di comunicazione a disposizione per promuovere le sue pratiche di sostenibilità: uno di questi è la retroetichetta.

Attraverso l'inserimento del marchio Equalitas di Azienda Sostenibile Cantina Tollo:

- Comunica al consumatore finale che l'azienda promuove e realizza attività sostenibili

- Attrae l'attenzione dei consumatori sulla migliore qualità che i vini sostenibili raggiungono.

Verifiche interne ed esterne



VERIFICHE INTERNE ED ESTERNE

VERIFICHE INTERNE ED ESTERNE

Il sistema di gestione di Cantina Tollo, certificato secondo le norme BRC, ISO 14001, ed Equalitas viene monitorato con costanti audit interni ed esterni.

Tutta l'organizzazione è interessata a tali verifiche che prendono in considerazione aspetti di sicurezza alimentare, aspetti ambientali e di sostenibilità e, in ogni caso, l'adeguatezza dell'intero sistema di gestione aziendale.



Nell'esercizio 2023-2024 si sono svolti:

- 4 audit interni sul sistema di gestione BRC e un audit di certificazione (secondo la modalità "non annunciata"), dall'ente Agroqualità.
- 2 audit interni sul sistema ambientale ISO 14001 e un audit di certificazione, svolto dall'ente IMQ.
- 1 audit interno sul sistema di sostenibilità secondo la norma Equalitas e uno svolto dall'ente di certificazione Agroqualità.

Inoltre sono svolte ulteriori verifiche da diversi clienti come Coop, Conad, Coal, Metro, LIDL e altri.

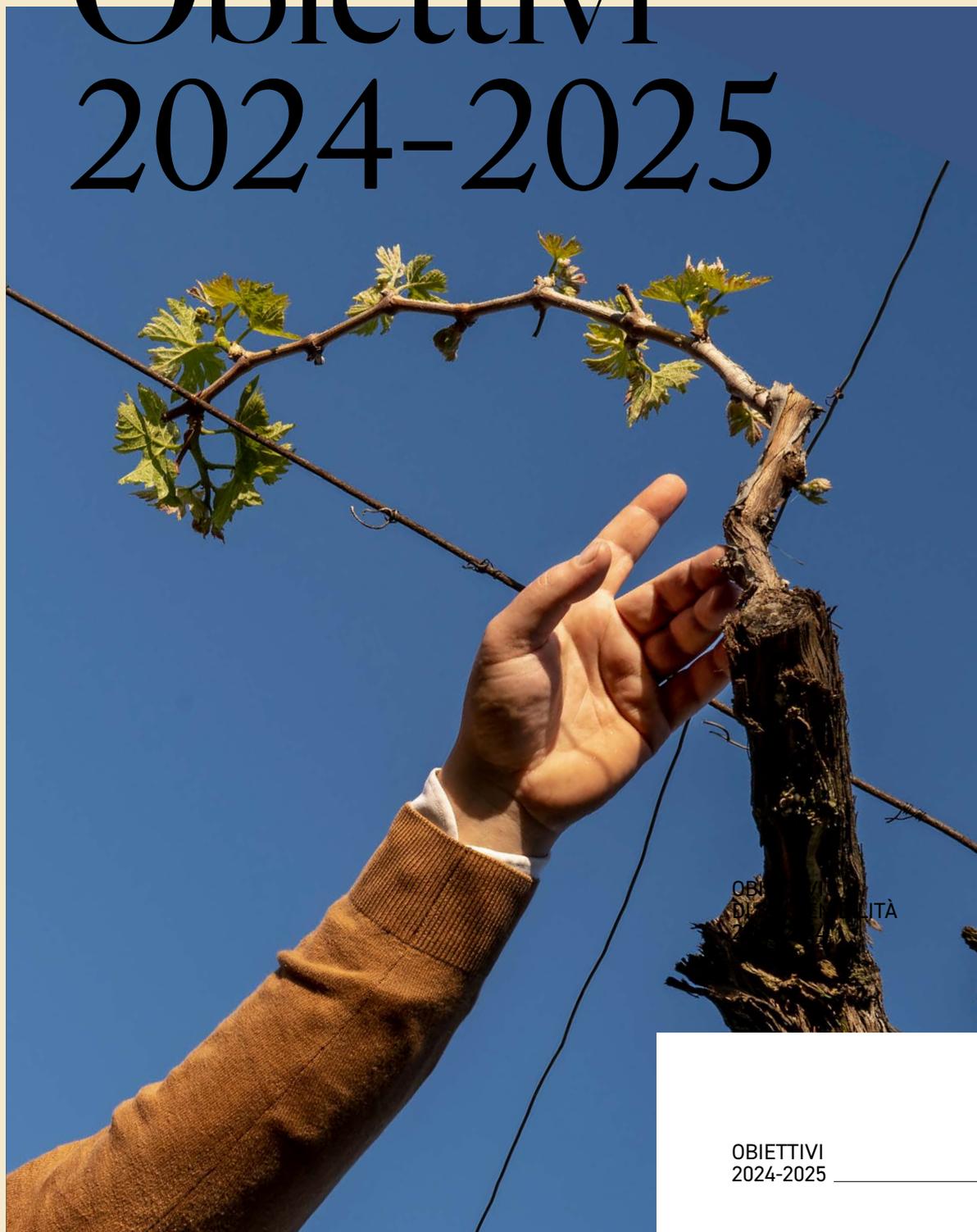
OSSERVAZIONI E CONFRONTO

Tutte le "osservazioni" scaturite da tali visite, sono state gestite e chiuse.

Il costante confronto, adottato dall'azienda, attraverso verifiche si rivela un ottimo stimolo al miglioramento delle attività aziendali.



Obiettivi 2024-2025





Obiettivi 2024-2025

Maggiore

Sostenibilità Packaging

ulteriore aumento di utilizzo
bottiglie leggere

Incremento

Ricerca vitigni autoctoni

Utilizzo

Film estensibile green

Sicurezza

Modifica del camminamento
pedonale in area imbottigliamento

Ricerca e Sviluppo

Incremento investimenti
e risorse dedicate

Maggior equilibrio

Casa-lavoro

implementazione smartworking

Bando agrisolare

Avanzamento

Risorse umane al centro

Piani di crescita

Materiali di imballaggio

Riduzione dei consumi

Comunicazione

Incremento frequenza di note
informative interne ed esterne



CANTINATOLLO

Bilancio di Sostenibilità
a cura del reparto Marketing Cantina Tollo

Progetto grafico
daromastudio.com

Foto
Andrea Straccini
Stefano Schirato
Mauro Fermariello

Per qualsiasi informazione
non esitate a contattarci.

Viale Garibaldi, 68 66010 Tollo (CH) Italia
Tel. +39 0871 96251
Fax +39 0871 962122
E-mail: info@cantinatollo.it

CANTINATOLLO.IT