

| | | |
|---|---|-----------------------|
| La Vite S.p.A. Moie di Maiolati Spontini (AN) | DICHIARAZIONE AMBIENTALE 2011 - 2014 | Mod 02 MSI 02 04 A |
| | | rev. 0 del 01/09/2011 |
| | | Pagina 1 di 27 |

DICHIARAZIONE AMBIENTALE

- EMAS: Eco-Management and Audit Scheme -

Rif. Reg. (CE) 1221/2009 del Parlamento Europeo e Consiglio del 25/11/09 "Adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS)"

| 00 | 01/09/2011 | Prima emissione con dati del I° semestre 2011 | <i>[Signature]</i> | <i>[Signature]</i> |
|-----------|------------|---|----------------------|--------------------|
| Revisione | Data | Causale | Redazione e verifica | Approvazione |

INDICE

| | |
|---|----|
| 0. Presentazione dell'organizzazione | 2 |
| 1. Politica Ambientale | 14 |
| 2. Prestazioni degli Aspetti Ambientali significativi Diretti e Indiretti | 15 |
| 3. Metodologia per la significatività | 17 |
| 4. Obiettivi e traguardi | 21 |
| 5. Obblighi normativi applicabili | 24 |
| 6. Nome e numero di accreditamento Verificatore Ambientale | 27 |



| | | |
|---|---|-----------------------|
| La Vite S.p.A. Moie di Maiolati Spontini (AN) | DICHIARAZIONE AMBIENTALE 2011 - 2014 | Mod 02 MSI 02 04 A |
| | | rev. 0 del 01/09/2011 |
| | | Pagina 2 di 27 |

0. Presentazione dell'organizzazione

0.1 Premessa

Il documento di Dichiarazione Ambientale de "La Vite S.p.A.", è stato realizzato in conformità all'allegato I del REG CE 1221/2009 n. 1221/2009 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 novembre 2009 sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS).

0.2 Informazioni generali sull'organizzazione

In forma sintetica si riportano i dati generali sull'organizzazione:

| | |
|--|--|
| Denominazione | La Vite S.p.a. |
| Ragione Sociale | Società Per Azioni |
| Codice NACE | Produzione di vino da uve (cod. 11.02) |
| Anno di fondazione | 1978 |
| Sede legale/operativa | Via Vivaio, 8 – 60030 - Maiolati Spontini (AN) |
| Numeri telefono | 0731 700385-700297 |
| Numeri fax | 0731 703359 |
| Partita I.V.A. e codice fiscale | 01381030426 |
| Indirizzo posta elettronica | info@monteschiavo.it |
| Sito Web | www.monteschiavo.it |
| Presidente | Gennaro Pieralisi |
| Amministratore Delegato | Andrea Pieralisi |
| Responsabile | Mauro Bambini |
| Numero di addetti | 12 + enologo esterno |

0.3 La storia

"La Vite S.p.A.", produttrice di vini a marchio Monteschiavo, è una moderna e dinamica azienda vinicola impegnata nella produzione e distribuzione di una gamma completa di vini caratterizzati da altissimo livello qualitativo.

Il centro aziendale è situato nel Comune di Maiolati Spontini, in provincia di Ancona, nel cuore della zona classica di produzione del Verdicchio dei Castelli di Jesi. Su questi dolci contrafforti collinari, ad un'altitudine compresa tra i 150 e i 350 metri sul livello del mare, sorgono anche tutti gli impianti de "La Vite S.p.A."



| | | |
|---|---|-----------------------|
| La Vite S.p.A. Moie di Maiolati Spontini (AN) | DICHIARAZIONE AMBIENTALE 2011 - 2014 | Mod 02 MSI 02 04 A |
| | | rev. 0 del 01/09/2011 |
| | | Pagina 3 di 27 |



Vista aerea da SudOvest del sito di produzione



Vista aerea da Sud del sito di produzione

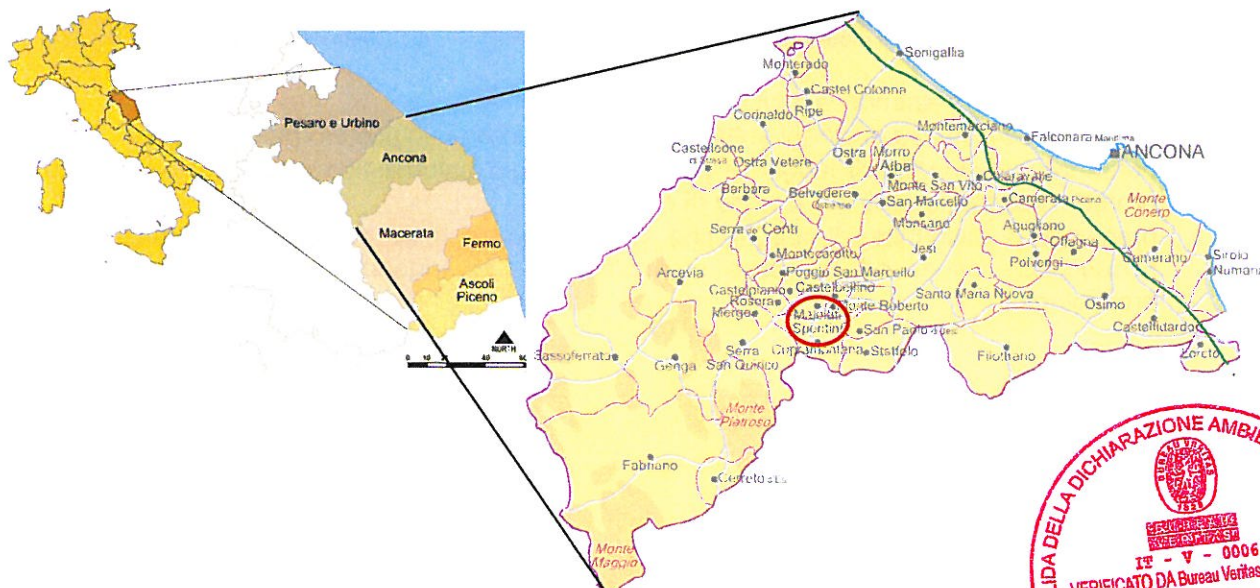
Nata nel 1978 come Cooperativa Vinicola Produttori Verdicchio, conosciuta poi con la denominazione "Monte Schiavo Cooperativa Agricola", "La Vite S.p.A." è dal 1994 di proprietà del gruppo Peralisi. Un gruppo che da circa cinquanta anni opera con serietà e successo in tutto il mondo nel settore delle macchine agricole industriali e che oggi dedica la stessa professionalità all'esercizio della vitivinicoltura, dimostrando un grande amore per la terra, una costante attenzione alle più innovative tecniche di produzione ed il massimo rispetto delle migliori tradizioni enologiche.

0.4 Il sito

Il sito di produzione de "La Vite S.p.A." è collocato nel comune di Maiolati Spontini in una zona collinare (ca. 140 s.l.m.) a destinazione agricola dove insistono vaste aree a vigneto o ad altre colture.

L'area è destinata, secondo le norme tecniche di attuazione del Piano Regolatore del Comune di Maiolati Spontini, a zona produttiva D, sottozona D1 (zone sature consolidate), in particolare per destinazioni d'uso prevalenti quali ad esempio:

- Artigianato di produzione e industria - tutti i tipi di attività artigianali e industriali che risultano compatibili con l'ambiente, compresi gli spazi di supporto, gli uffici, i laboratori di ricerca;
- Magazzini - Depositi coperti, centri merce, luoghi di raccolta, smistamento, manipolazione e movimentazione delle merci con gli annessi spazi di supporto e di servizio.



Il presente documento è di proprietà de La Vite Spa. E' vietata ogni forma di divulgazione non espressamente autorizzata
 La Vite Spa - Sede Legale: Frazione Monteschiavo - Via Vivaio – 60030 - Maiolati Spontini (AN)
 Tel: 0731.700385-700297 - Fax: 0731.703359 - e-mail: info@monteschiavo.it - web: www.monteschiavo.it



| | | |
|---|---|-----------------------|
| La Vite S.p.A. Moie di Maiolati Spontini (AN) | DICHIARAZIONE AMBIENTALE 2011 - 2014 | Mod 02 MSI 02 04 A |
| | | rev. 0 del 01/09/2011 |
| | | Pagina 4 di 27 |



Foto aerea del sito di produzione

Il complesso è formato da due strutture vicine tra loro: lo stabilimento di produzione con annessi tutti gli impianti necessari alla produzione e la casa colonica, struttura di interesse storico, che è sia la sede degli uffici che del punto vendita aziendale (incluso l'impianto di erogazione del vino sfuso).

La casa colonica condivide con il Frantoio Monteschiavo l'area in cui è collocata (a tal proposito si consulti la planimetria riportata nella pagina seguente).



Vista del sito di produzione



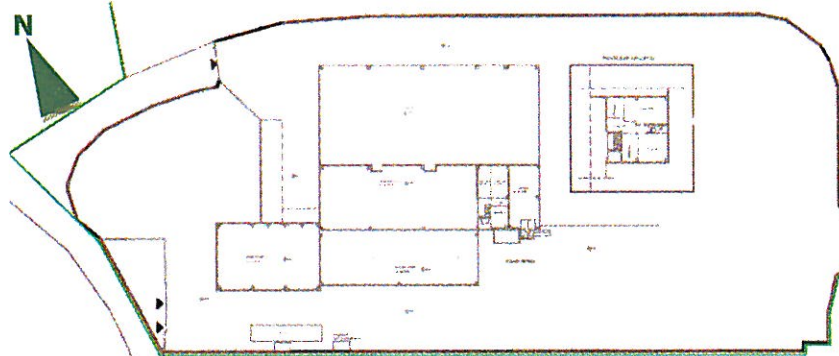
vista della casa colonica

Non sussistono per l'azienda vincoli in relazione a:

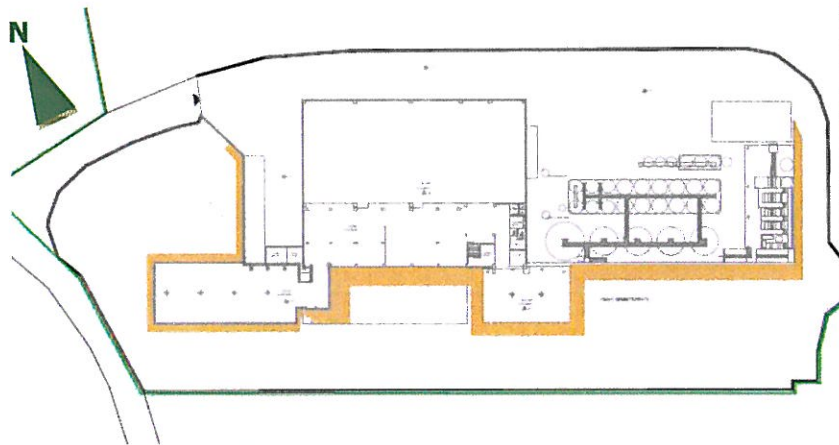
- presenza o vicinanza di luoghi sottoposti a vincolo idrogeologico e/o paesaggistico
- presenza o vicinanza di luoghi di particolare pregio naturalistico ed interesse turistico, aree protette, riserve naturali e loro zone di rispetto
- presenza o vicinanza di luoghi che presentano resti archeologici/edifici/nuclei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



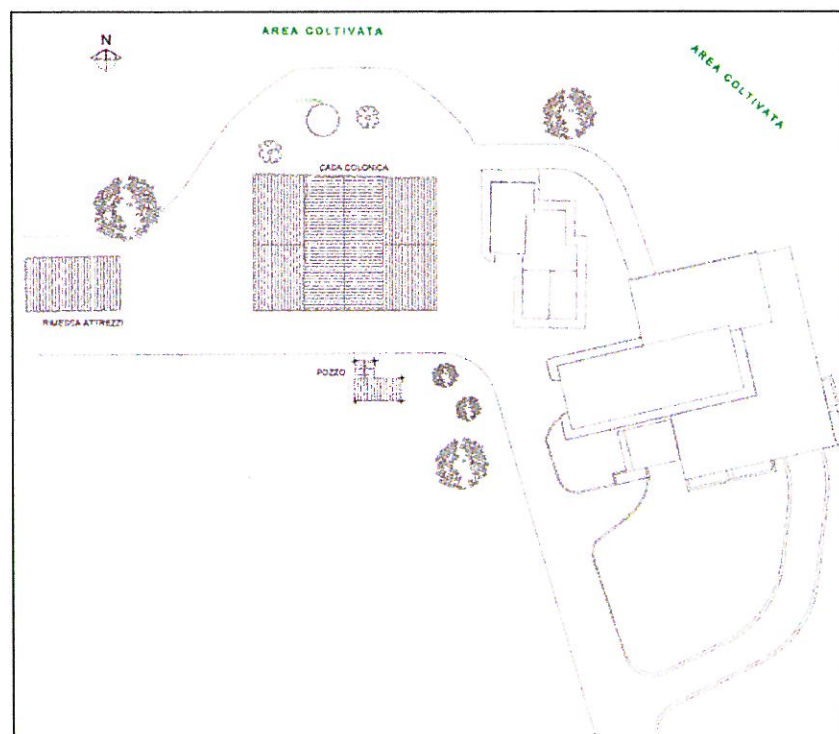
Di seguito si illustrano le planimetrie relative al sito produttivo:



Planimetria dello stabilimento di produzione: piano terra



Planimetria dello stabilimento di produzione: piano seminterrato



Planimetria della casa colonica (campitura a righe) e del frantoio confinante (campitura bianca)



| | | |
|---|---|-----------------------|
| La Vite S.p.A. Moie di Maiolati Spontini (AN) | DICHIARAZIONE AMBIENTALE 2011 - 2014 | Mod 02 MSI 02 04 A |
| | | rev. 0 del 01/09/2011 |
| | | Pagina 6 di 27 |

A sud del sito si estende il bacino della Vallesina: una ricca zona a vocazione agricola e industriale; in particolare nelle vicinanze del sito de "La Vite S.p.A." si sviluppa la zona industriale di Scorcelletti.



Vista aerea del sito di produzione e della casa colonica



Vista dal sito della zona industriale Scorcelletti

Il sito occupa una superficie complessiva di 11.084 mq così suddivisi:

| | |
|--|-----------|
| Piazzale e sito di produzione | 8.552 mq |
| Strada accesso alla cantina | 660 mq |
| Piazzale e casa colonica (escluso frantoio) | 1.122 mq |
| Strada collegamento cantina-casa colonica | 750 mq |
| Superficie complessiva | 11.084 mq |

0.5 La struttura

La cantina è dotata di presse orizzontali per la spremitura soffice dell'uva, di vasi vinari in acciaio inossidabile per la vinificazione e conservazione del vino e di impianti refrigeranti per il controllo e condizionamento delle temperature durante le fasi di fermentazione, conservazione e stabilizzazione del prodotto.



Le presse orizzontali e l'impianto di dirasp-pigiatura



Vista di uno dei gruppi frigoriferi



| | | |
|---|---|-----------------------|
| La Vite S.p.A. Moie di Maiolati Spontini (AN) | DICHIARAZIONE AMBIENTALE 2011 - 2014 | Mod 02 MSI 02 04 A |
| | | rev. 0 del 01/09/2011 |
| | | Pagina 7 di 27 |

L'azienda è dotata di vinificatori e serbatoi in acciaio inox (con capacità che vanno da 17 hl a 4000 hl), miscelatori, pompe, impianti di refrigerazione con distribuzione per ogni serbatoio, impianti di distribuzione d'azoto, filtro a farina fossile, impianto di microfiltrazione per acqua e per il vino e due impianti di imbottigliamento a freddo che garantiscono il perfetto confezionamento di bottiglie con tappo a sughero, silicone o a vite, con etichette adesive o a colla.



Uno degli impianti di imbottigliamento



La zona dedicata alla bottaia

Prima che il vino giunga sulle tavole dei consumatori, il controllo di qualità garantisce la sua regolare composizione e la correttezza del suo confezionamento, allo scopo di assicurare che ogni bottiglia rispetti i requisiti per i quali, stagione dopo stagione, "La Vite S.p.A." lavora con impegno e passione.



Il laboratorio interno



L'impianto di distribuzione vino sfuso

La cura e l'attenzione impiegate in ogni momento della fase produttiva, la preziosa collaborazione di personale esperto e qualificato ed il controllo qualitativo svolto per assicurare la regolare composizione e la correttezza del confezionamento, consentono all'azienda di fornire le migliori garanzie di qualità su tutta la produzione.



| | | |
|---|---|-----------------------|
| La Vite S.p.A. Moie di Maiolati Spontini (AN) | DICHIARAZIONE AMBIENTALE 2011 - 2014 | Mod 02 MSI 02 04 A |
| | | rev. 0 del 01/09/2011 |
| | | Pagina 8 di 27 |



Il punto vendita



Il certificato BRC

La Direzione ha sentito inoltre, la necessità di dotare l'azienda di alti livelli di standardizzazione che garantissero la sicurezza, la salubrità, la qualità del prodotto e tutela ambientale; nel 2004 "La Vite S.p.A." ha ottenuto la certificazione BRC (British Retailer Consortium) - Food Technical Standard ed è in fase di implementazione un Sistema di Gestione Ambientale in linea con i requisiti EMAS.

A conferma dell'inesauribile impegno e dedizione che l'azienda mette per ottenere produzioni di elevata qualità "La Vite S.p.A." ha ottenuto, nel corso degli anni, molti riconoscimenti tra i quali i più importanti sono di seguito riportati:

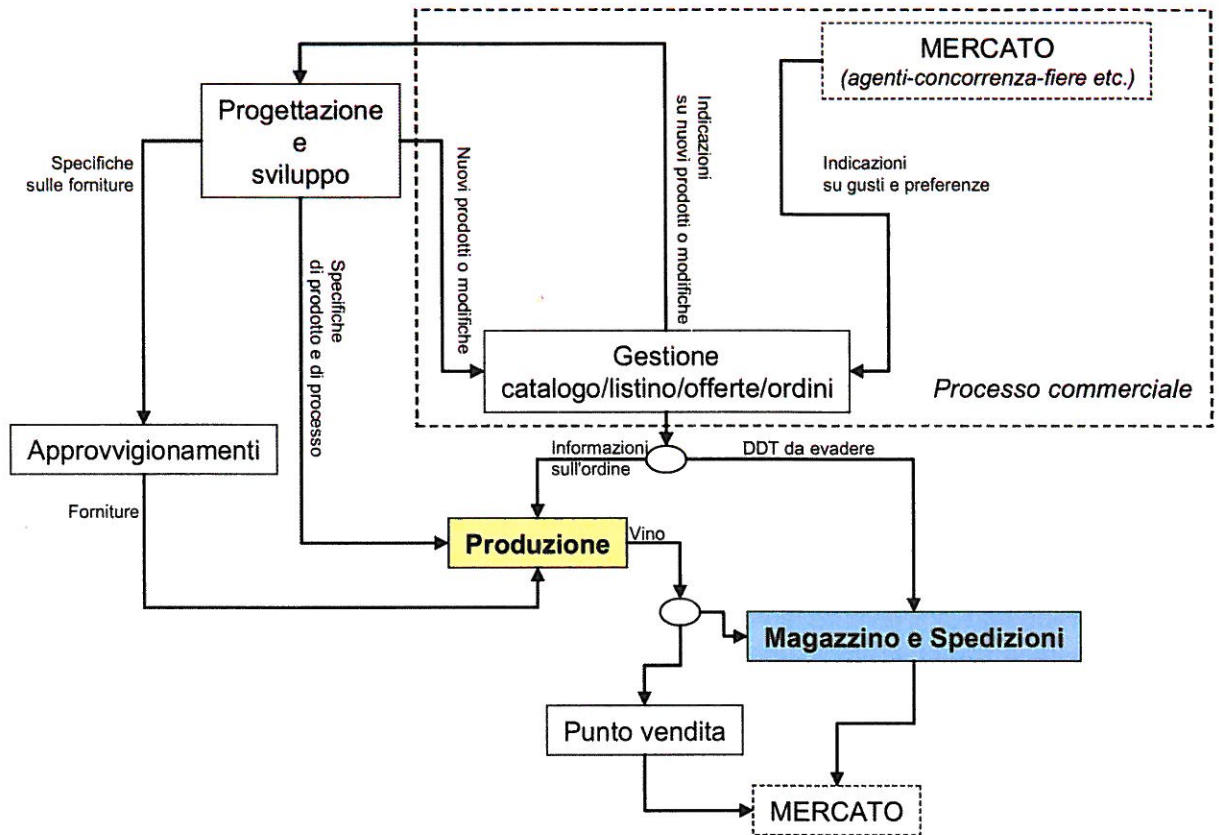
- **3 Bicchieri** – Gambero Rosso – vino: Adeodato – 2000
- **Miglior vino bianco italiano** – International Challenge Wine - Le Giuncare – 2000
- **5 Grappoli** – Associazioni Italiana Sommelier (AIS) – Adeodato – 2001
- **4 Grappoli** – Associazioni Italiana Sommelier (AIS) – Esio – 2003
- **3 Bicchieri** – Gambero Rosso – Pallio di San Floriano – 2009
- **5 Grappoli** – Associazioni Italiana Sommelier – Esino rosso Doc Pieralisi for friends – 2010
- **3 Bicchieri** – Gambero Rosso – Pallio di San Floriano – 2010

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |
| Le Giuncare Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva | Esio Marche Rosso IGT | Adeodato Rosso Conero DOC | Pallio di San Floriano Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore | Pieralisi for Friends Esino rosso DOC |



0.6 Le attività

La Vite S.p.A. realizza vini di elevata qualità (vini bianchi, vini rossi, vini frizzanti e spumanti) . Il processo produttivo si svolge interamente all'interno del sito ed è stato schematizzato nel seguente diagramma:



Vinificazione di vini bianchi

L'uva raccolta dopo il trasporto è scaricata nella tramoggia, e con l'ausilio di una coclea è condotta nella pressa orizzontale; in questa fase si provvede alla separazione della frazione liquida dalle parti solide (le vinacce e i raspi vengono inviati in distilleria per l'espletamento delle prestazioni viniche). Il mosto così ottenuto è inviato in appositi contenitori, dove avviene la defecazione; trascorse circa 18/24 ore si procede, attraverso l'uso di pompe, al travaso in modo da separare le parti solide dal liquido.

Una volta che i recipienti sono pieni, per avviare il processo fermentativo si provvede all'inoculo di lieviti selezionati preventivamente reidratati. Qualora il prodotto non garantisca il raggiungimento della gradazione alcolica prestabilita, si provvede all'aggiunta di MCR (Mosto Concentrato Rettificato), nei quantitativi necessari e secondo la legislazione vigente.

Terminata la fase di fermentazione si procede con l'ausilio di una pompa al travaso e i serbatoi vengono lavati; il prodotto ottenuto è considerato vino che viene stoccato in appositi contenitori. Il prodotto in questa fase si presenta particolarmente torbido e solo quando la frazione di solidi sospesi ha sedimentato sufficientemente si provvede all'esecuzione dei travasi per la separazione delle fecce dal liquido; le fecce ottenute saranno avviate alle distillerie per l'espletamento delle prestazioni viniche.

A questo stadio del processo, in base alle caratteristiche del prodotto iniziale ed a quelle del prodotto che si vuole ottenere, si può procedere alle operazioni di taglio di chiarifica o refrigerazione con l'ausilio di una pompa. Una volta che i sedimenti delle operazioni di chiarifica si



| | | |
|---|---|-----------------------|
| La Vite S.p.A. Moie di Maiolati Spontini (AN) | DICHIARAZIONE AMBIENTALE 2011 - 2014 | Mod 02 MSI 02 04 A |
| | | rev. 0 del 01/09/2011 |
| | | Pagina 10 di 27 |

sono raccolti sul fondo della vasca e la refrigerazione è terminata (8/10 giorni) si procede alle operazioni di filtrazione preliminare, eseguite con un filtro ad alluvionaggio che utilizza farina fossile. Il prodotto stabilizzato, dopo le operazioni di chiarifica e filtrazione è avviato alle vasche di stoccaggio nell'attesa delle operazioni d'imbottigliamento.

Le operazioni di taglio sono effettuate per l'ottenimento di particolari tipologie di prodotto, nel rispetto comunque delle normative vigenti in materia. Per la preparazione del prodotto al condizionamento si effettua la filtrazione brillantante, eseguita con il filtro a cartoni. Il prodotto filtrato è avviato alle vasche di stoccaggio dell'impianto di condizionamento.

Per eseguire le operazioni di condizionamento il prodotto è spinto con azoto all'impianto di microfiltrazione (filtro a cartucce) per ottenere la stabilizzazione microbiologica. Eseguita la microfiltrazione, il prodotto stabilizzato è condizionato in bottiglie da litri 0,75 e litri 1,50 chiuse con tappi di sughero silicone e vite.

Per fornire una idea dei passaggi che può subire la massa di vino nel suo processo si consideri che la cantina si avvale della disponibilità di circa 350 contenitori di capacità variabile tra i 2,25hl e i 4000hl, in generale la massa di vino subisce una decina di travasi nel corso della propria vita all'interno della cantina.

Vinificazione di vini rossi

Le uve raccolte sono trasportate in azienda per le operazioni di vinificazione, sono scaricate nella tramoggia di ricevimento ed avviate alla pigiadiraspatrice, i raspi, separati dall'uva pigiata, sono raccolti ed avviati all'utilizzazione come ammendante dei terreni vitati.

La massa pigiata, liquido e bucce, con l'ausilio di una pompa è avviata ai fermentini; una volta completato il riempimento, per avviare il processo di fermentazione, si provvede all'inoculo di lieviti selezionati preventivamente reidratati. Durante il processo fermentativo si provvede ad effettuare dei rimontaggi per favorire la dissoluzione delle sostanze contenute nelle bucce.

Esaurite le fasi di fermentazione e macerazione si procede alla svinatura separando le parti solide dalla frazione liquida con l'ausilio di una pompa; si provvede inoltre all'esaurimento delle vinacce separando dalla frazione liquida residua in esse imbevuta attraverso le operazioni di torchiatura utilizzando le apposite presse (le vinacce vengono inviate in distilleria per l'espletamento delle prestazioni viniche). Nel caso in cui la gradazione del prodotto finale non raggiunge il livello prestabilito di alcool, si provvede alle operazioni d'arricchimento con mosto concentrato rettificato, aggiunto nei quantitativi prestabiliti dalla legge e miscelato alla massa, con l'ausilio di una pompa. Il prodotto ottenuto a questo punto è considerato vino ed è avviato alla cantina di stoccaggio nelle vasche prestabilite con l'ausilio di una pompa a pistoncini.

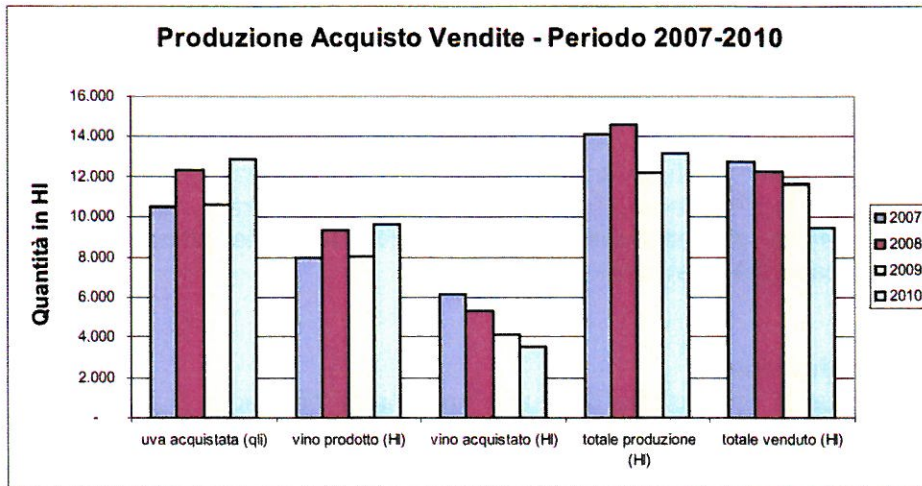
Il prodotto in questo momento si presenta particolarmente torbido, quando la frazione di solidi sospesi ha sedimentato sufficientemente si provvede all'esecuzione dei travasi per la separazione delle fecce dal liquido; le fecce ottenute saranno avviate in distilleria per l'espletamento delle prestazioni viniche.

Qualora sia necessario effettuare la fermentazione malolattica (FML) si possono usare i batteri lattici. A questo stadio del processo, in base alle caratteristiche del prodotto iniziale ed a quelle del prodotto che si vuole ottenere, si può procedere alle operazioni di taglio con l'ausilio di una pompa e si effettuano le operazioni di chiarifica e refrigerazione con l'ausilio di una pompa. Una volta che i sedimenti delle operazioni di chiarifica e refrigerazione (8/10 giorni) si sono raccolti sul fondo della vasca si procede alle operazioni di filtrazione preliminare, eseguite con il filtro ad alluvionaggio che utilizza farina fossile.

Il prodotto stabilizzato, dopo le operazioni di chiarifica e filtrazione è avviato alle vasche di stoccaggio in attesa delle operazioni di taglio e/o d'imbottigliamento. Le operazioni di taglio (ossia la miscelazione di opportune quantità e tipologie di vino) sono effettuate a cura dell'enologo per l'ottenimento di particolari tipologie di prodotto, nel rispetto comunque della normativa vigente. terminate le operazioni di taglio, se effettuate, per procedere alla preparazione del prodotto al condizionamento si effettua la filtrazione brillantante: il prodotto filtrato è avviato alle vasche di stoccaggio dell'impianto di condizionamento.

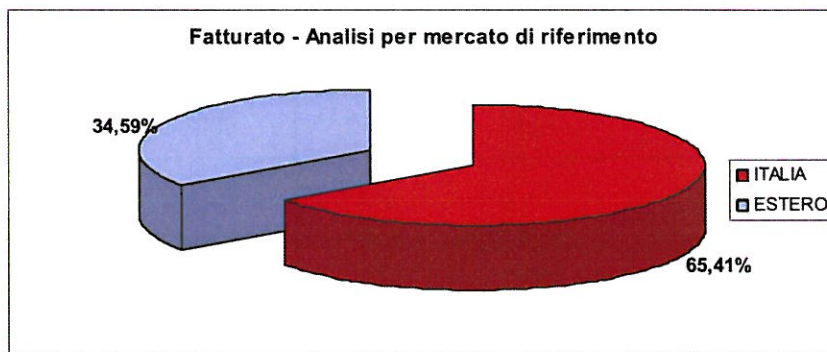
Per eseguire le operazioni di condizionamento il prodotto è spinto dall'azoto all'impianto di microfiltrazione per ottenere la stabilizzazione microbiologica.





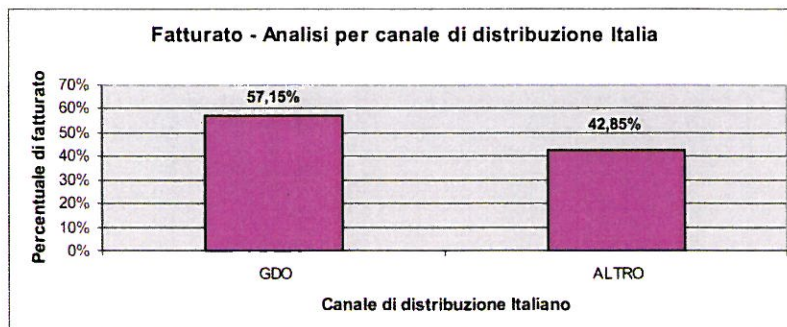
In figura: produzione, acquisto, vendite di vino - periodo 2007/2010

Per quanto concerne i mercati di riferimento ai quali i vini prodotti da "La Vite S.p.A." si rivolgono, il grafico di seguito riportato in figura evidenzia come il 65,4% del fatturato scaturisca prevalentemente dal mercato nazionale a fronte di un 34,6% realizzato con il mercato estero (soprattutto Inghilterra e Svizzera).



Analisi delle vendite per mercato di riferimento

Da una analisi dei canali di distribuzione dei prodotti (italiani ed esteri) si evince la seguente situazione: in Italia i maggiori canali di distribuzione sono rappresentati dalla Grande Distribuzione Organizzata (57,2%) mentre per il restante 42,9% sono costituiti da negozianti, dettaglianti e grossisti.



| | | |
|---|---|-----------------------|
| La Vite S.p.A. Moie di Maiolati Spontini (AN) | DICHIARAZIONE AMBIENTALE 2011 - 2014 | Mod 02 MSI 02 04 A |
| | | rev. 0 del 01/09/2011 |
| | | Pagina 11 di 27 |

Eseguita la microfiltrazione il prodotto stabilizzato è condizionato in bottiglie da litri 0,75 e litri 1,50 chiuse con tappo dughero, silicone e vite.

Produzione di vini frizzanti e spumanti – metodo charmat

Il vino base viene introdotto nelle autoclavi e, previa aggiunta di mosto concentrato rettificato e lieviti selezionati preventivamente reidratati, si dà avvio alla rifermentazione. Questa ultima sarà più o meno prolungata in riferimento al prodotto che si vuol ottenere. Una volta terminata la presa di spuma si provvede alla refrigerazione e alla successiva filtrazione, prima di essere condizionato in recipienti di varie capacità, previa filtrazione sterile.

0.7 Dati sulla produzione

La Vite S.p.A. esegue la lavorazione delle uve provenienti da vitigni di proprietà della Colle del Sole società cooperativa r.l. e la trasformazione di vino acquistato da società private; nella tabella di seguito, sono riportati i dati riguardanti la produzione per il triennio 2007-2009 distinguendo i quantitativi di uve lavorate e di vino acquistato.

| anno | Vino trasformato (hl) | Vino Acquistato (hl) | Totale vino prodotto (hl) | Totale vino venduto (hl) | Fecce vendute (qll) | Vinacce vendute (qll) | % di vino venduto su tot prodotto |
|-------|-----------------------|----------------------|---------------------------|--------------------------|---------------------|-----------------------|-----------------------------------|
| 2007 | 7950 | 6137 | 14087 | 12714 | 561 | 1634 | 90,25% |
| 2008 | 9314 | 5280 | 14594 | 12282 | 1298 | 1670 | 84,16% |
| 2009 | 8034 | 4128 | 12162 | 11631 | 71 | 1490 | 95,63% |
| 2010 | 9618 | 3554 | 13172 | 9485 | 1143 | 1895 | 72,01% |
| 2011* | n.a. | 2220 | n.a. | 5260 | 689 | n.a. | n.a. |

* primo semestre

Dalla tabella sopra riportata si evince che il 2010 conferma una tendenza essenzialmente dovuta a una contrazione generale del mercato per cui, a fronte di un ulteriore drastico abbassamento della quantità di vino acquistata, la produzione interna è stata privilegiata attraverso un maggiore acquisto di uve e quindi di vino trasformato. E' altresì indicativo verificare come la percentuale di venduto sul prodotto sia drasticamente calata fino a raggiungere, nel 2010, il 72%, ciò ad indicare un pesante ricorso all'immagazzinamento del prodotto, dovuto essenzialmente alla generale contrazione dei mercati.



| | | |
|---|---|-----------------------|
| La Vite S.p.A. Moie di Maiolati Spontini (AN) | DICHIARAZIONE AMBIENTALE 2011 - 2014 | Mod 02 MSI 02 04 A |
| | | rev. 0 del 01/09/2011 |
| | | Pagina 14 di 27 |

1. Politica Ambientale

POLITICA PER LA QUALITA', L'AMBIENTE E LA SICUREZZA ALIMENTARE

Sin dalla sua fondazione la società La Vite S.p.A. ha considerato prioritario produrre vini che si distinguessero per qualità e salubrità, realizzati in perfetta armonia con il territorio, nel pieno rispetto dell'ambiente.

In linea con tali principi l'azienda si è dotata di un "Sistema di Gestione Aziendale Integrato" conforme ai requisiti del codice HACCP, dello standard BRC sugli alimenti e del Regolamento CE n.1221/2009 (EMAS).

E' ferma convinzione della Direzione che tutto il personale, a tutti i livelli, abbia contribuito e continuerà a contribuire fattivamente al mantenimento e miglioramento del Sistema di Gestione Aziendale Integrato.

La linea strategica che si intende perseguire e condividere con l'intero organico si declina come segue:

gestire i propri processi in armonia con il territorio preservando le sue peculiarità
fornire al Cliente un prodotto dalle spiccate doti di eccellenza, per salubrità e qualità
migliorare le prestazioni ambientali minimizzando i propri impatti, nel rispetto della efficacia dei
processi aziendali
tutelare le risorse (acqua ed energia)
assicurare il pieno rispetto delle prescrizioni legali applicabili
sviluppare nuovi mercati e consolidare gli attuali
ricercare costantemente il miglioramento del Sistema di Gestione Integrato
valorizzare sempre le risorse umane, le loro competenze ed attitudini
divulgare la Politica, gli Obiettivi e i Programmi a tutte le parti interessate

L'Alta Direzione considera tali principi ispiratori il primo riferimento per stabilire gli obiettivi e traguardi aziendali

La Direzione individua nel Responsabile del Sistema di Gestione Integrato una valida interfaccia con specifica autorità e competenza per assicurare il necessario supporto per il rispetto dei principi ispiratori. A tale figura spetta il compito di gestire, in rappresentanza della Direzione, il Sistema di Gestione Aziendale Integrato, di verificarne periodicamente lo sviluppo e di migliorarlo continuamente, di intraprendere ogni azione di prevenzione, controllo e correzione, che ritenga opportuna affinché siano rispettati gli obiettivi ed i requisiti stabiliti.

Di conseguenza il Responsabile del Sistema di Gestione Integrato ha l'autorità d'interrompere qualsiasi attività che presenti condizioni "non conformi", di sollecitare la pronta soluzione del problema e di verificarne l'attuazione e la sua efficacia.

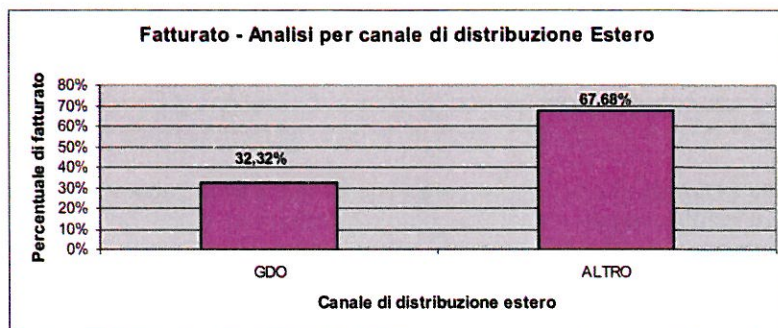
Tutto il personale è informato degli Obiettivi stabiliti all'interno del Sistema di Gestione Aziendale Integrato e vengono quindi esortati a partecipare attivamente al raggiungimento degli stessi.

Monteschiavo di Maiolati Spontini, 15/04/2011

L'Amministratore Delegato



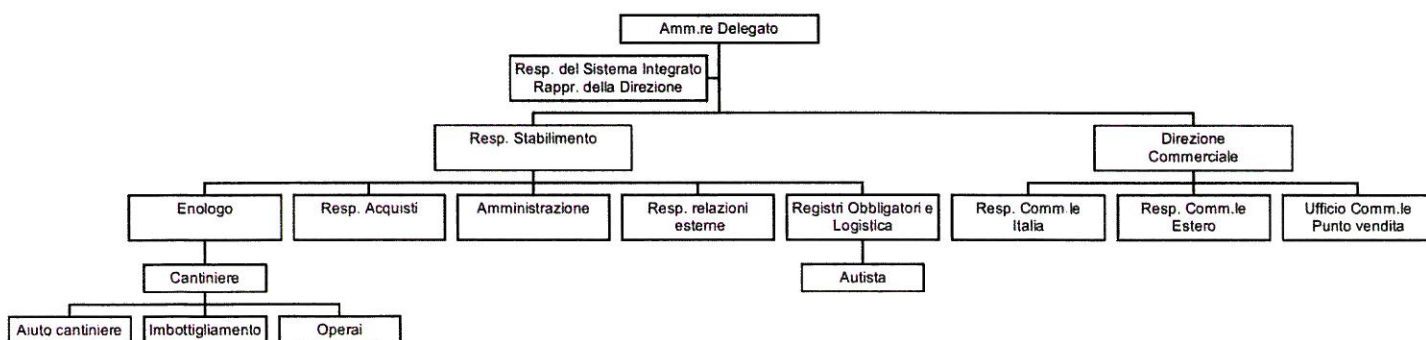
Una analisi della situazione all'estero testimonia un capovolgimento della situazione per cui i canali prevalenti di distribuzione dei prodotti de "La Vite S.p.A." sono rappresentati per il 67,7% del fatturato da negozianti, dettaglianti e grossisti mentre solo il restante 32,3% riguarda la Grande Distribuzione Organizzata.

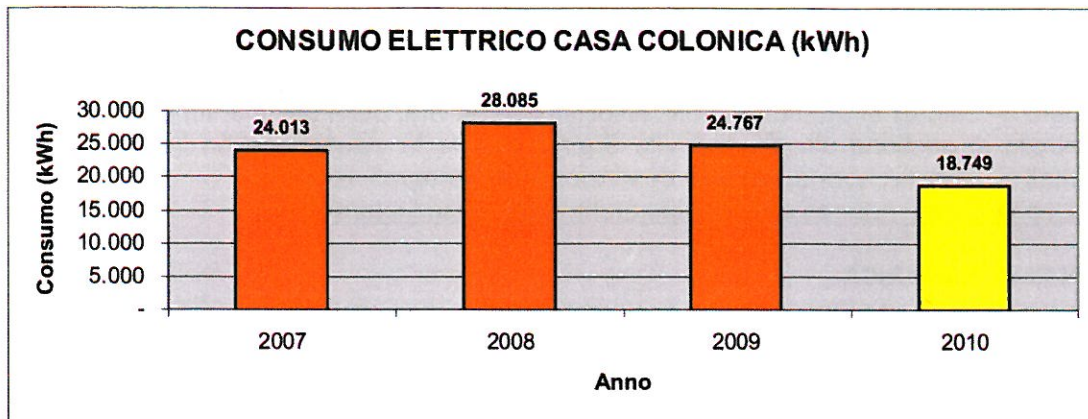


Consapevole di dover valorizzare un patrimonio particolarmente ricco e prezioso, rappresentato non solo dagli splendidi vigneti collinari nel cuore della patria del Verdicchio dei Castelli di Jesi, ma anche dall'esperienza e dalla passione di enologi e maestri vinificatori di primo ordine, "La Vite S.p.A." si distingue sul mercato per la costante ricerca della qualità attraverso produzioni di eccellenza e processi produttivi allineati ai più moderni standard internazionali di igiene e genuinità oltre a promuovere una politica di servizio alla clientela che punta su un'ampia gamma di prodotti selezionati, in grado di soddisfare le esigenze di tutti i canali distributivi e del consumatore finale.

0.8 La struttura organizzativa

Di seguito si illustra l'organigramma aziendale, così come descritto all'interno del Manuale del sistema Integrato:





L'indicatore "efficienza energetica" all'interno delle attività de "La Vite S.p.A." è stato individuato come la quantità annua di risorse energetiche impiegate (espressa in MWh), diviso per la produzione di vino (espressa in hl).

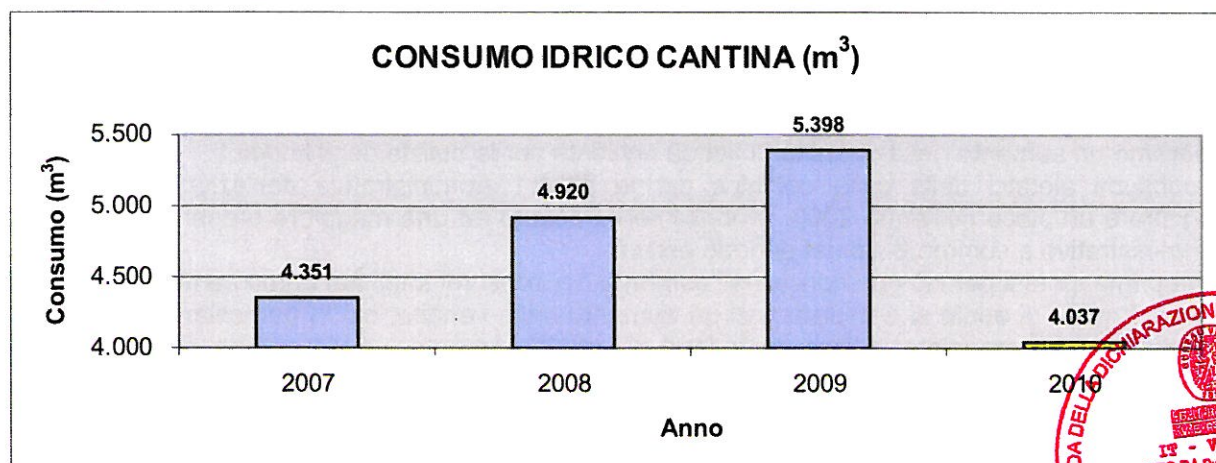
Dal risultato della valutazione si evince che il consumo di energia elettrica è un aspetto ambientale significativo ed essendo il tipo di consumo più rilevante per tutte le attività della cantina si è deciso di costruire l'indicatore di efficienza energetica utilizzando solo questo parametro, non considerando il consumo di gasolio e di GPL in quanto rappresentano un quota parte della spesa energetica non rappresentativa.

| | Energia elettrica (MWh) | Vino prodotto (hl) | Indicatore di efficienza energetica (MWh/hl) |
|-------|-------------------------|--------------------|--|
| 2007 | 495,3 | 14087 | 0,042 |
| 2008 | 519,1 | 14594 | 0,041 |
| 2009 | 558,5 | 12162 | 0,051 |
| 2010 | 526,7 | 13172 | 0,043 |
| 2011* | 263,9 | n.a.* | n.a.* |

* primo semestre

• **RISORSE IDRICHE**

"La Vite S.p.A." utilizza acqua per tutte le operazioni di lavaggio degli impianti, per il lavaggio delle bottiglie, per la pulizia dei locali, dei serbatoi e dei cassoni di trasporto dell'uva oltre che come liquido per la refrigerazione dei vini attraverso il gruppo frigorifero. Inoltre l'acqua viene utilizzata per le operazioni di irrigazione e innaffiatura degli olivi e delle zone verdi del sito.



| | | |
|---|---|-----------------------|
| La Vite S.p.A. Moie di Maiolati Spontini (AN) | DICHIARAZIONE AMBIENTALE 2011 - 2014 | Mod 02 MSI 02 04 A |
| | | rev. 0 del 01/09/2011 |
| | | Pagina 15 di 27 |

2. Prestazioni degli Aspetti Ambientali Significativi diretti ed indiretti

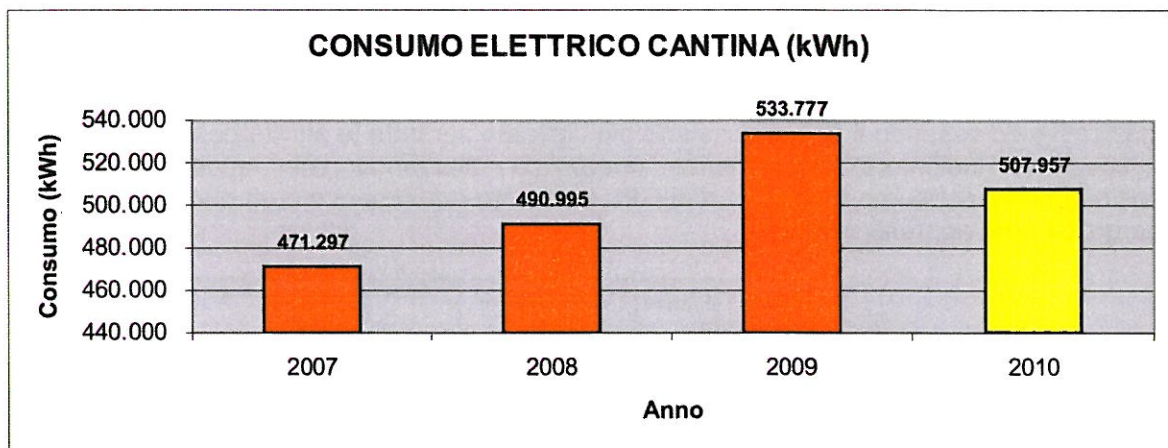
2.1 Aspetti Ambientali Significativi diretti

Gli aspetti ambientali diretti sono quelli associati alle attività, della cantina sui quali quest'ultima ha un controllo di gestione diretto. "La Vite S.p.A." tramite la valutazione ha individuato gli aspetti ambientali significativi riportandone la descrizione nei paragrafi seguenti.

2.1.1 Uso di risorse naturali e di materie prime (compresa l'energia)

- ENERGIA ELETTRICA**

L'energia elettrica proviene dal gestore ENEL ed è utilizzata sia per gli impianti, macchinari e servizi all'interno dello stabilimento di produzione che per le attività amministrative e commerciali svolte nella casa colonica, di seguito si fornisce una illustrazione grafica dell'andamento dei consumi.



L'analisi dei dati mette in evidenza l'inversione della tendenza registrata nel triennio 2007-2009, che ha visto un aumento progressivo dei consumi elettrici per lo stabilimento di produzione (un incremento del 4,18% tra il 2007 e il 2008 e del 8,71% tra il 2008 e il 2009), e che nel 2010 si è tradotta in un calo dei consumi del 4,84% rispetto al 2009.

Una possibile spiegazione per questa apparente contraddizione è che recentemente l'azienda ha stabilito di mantenere costante la temperatura della massa di vino bianco entro un range di circa 16°C, ciò per garantire una certa qualità al vino in massa, senza che questo subisca eccessivi shock termici per cui perderebbe alcune delle sue caratteristiche (come ad es. l'acidità, il profumo etc.).

Un ulteriore spunto di riflessione è che probabilmente la tipologia di produzione si è configurata negli ultimi tempi come notevolmente frazionata, non garantendo cioè una continuità nelle giornate di imbottigliamento per lo stesso tipo di prodotto, come si può intuire ciò potrebbe aver richiesto un inusuale impiego di pompe per lo spostamento delle masse da imbottigliare, nonché, come vedremo un aumento nella quantità di acqua richiesta per la pulizia degli impianti.

I consumi elettrici della casa colonica per le attività amministrative dell'azienda hanno fatto registrare un picco nell'anno 2008, probabilmente dovuto ad una maggiore presenza di personale amministrativo e commerciale nel periodo estivo.

Una prima ipotesi per ciò che concerne l'aumento nei consumi totali nel primo semestre del 2011 è che nel mese di aprile si è assistito ad un aumento delle vendite, ciò in particolare potrebbe aver condotto ad un maggiore utilizzo della linea di imbottigliamento e delle pompe per convogliare il vino da imbottigliare.



I consumi di acqua risultano in costante aumento nel triennio 2007-2009 (+15% circa dal 2007 al 2008 e +10% circa dal 2008 al 2009) mentre nel 2010 si riducono drasticamente di circa il 25%, registrando così una inversione di tendenza rispetto ai precedenti tre anni.

L'andamento riscontrato ben si allinea con la diminuzione della quantità di vino prodotta nel 2010, smentendo quindi la mancanza di correlazione dei due dati a proposito dell'anno 2009 dove per una produzione di vino relativamente modesta si è avuto un considerevole aumento dei consumi di acqua.

Le motivazioni di tale incongruenza sono probabilmente da ricercare in una maggiore cura nell'effettuare la pulizia di attrezzature ed impianti, nonché in una frammentazione del periodo di imbottigliamento di una stessa tipologia di vino; in altre parole si ipotizza che, per seguire sempre più attentamente le richieste di mercato, l'azienda si sia resa disponibile a variare con maggiore frequenza la tipologia di vino imbottigliato il che si traduce in una maggiore frequenza nel lavaggio accurato dell'impianto di imbottigliamento per scongiurare eventuali possibilità di contaminazione tra differenti tipologie di vino (soprattutto, ad esempio, quando si passa dall'imbottigliare il vino rosso al vino bianco).

L'indicatore "acqua" all'interno delle attività de "La Vite S.p.A." è stato individuato come:

- $(m^3 \text{ di consumo idrico}) / (\text{produzione vino, in hl})$

| | Consumo idrico (m ³) | Vino prodotto (hl) | Indicatore (m ³ /hl) |
|--------------|-------------------------------------|-----------------------|------------------------------------|
| 2007 | 4351 | 14087 | 0,31 |
| 2008 | 4920 | 14594 | 0,34 |
| 2009 | 5398 | 12162 | 0,44 |
| 2010 | 4037 | 13172 | 0,30 |
| 2011* | 2079 | n.a.* | n.a.* |

* primo semestre

2.2 Aspetti Ambientali Significativi indiretti

2.2.1 Consumi, emissioni e produzione di rifiuti da parte dei fornitori

La Vite S.p.A. si avvale della collaborazione di ditte esterne per quanto riguarda la pulizia dei locali di produzione, la cantina e gli uffici.

Da queste attività sono prodotti dei rifiuti, viene consumata acqua e sostanze detergenti che poi sono scaricate nella rete fognaria, vengono inoltre utilizzati dei macchinari per la pulizia che consumano energia elettrica.

La produzione dei rifiuti inoltre riguarda anche la manutenzione dei macchinari che viene effettuata da ditte esterne

Queste attività necessarie per mantenere il corretto funzionamento dei macchinari e dei locali hanno un impatto sull'ambiente considerato significativo da La Vite S.p.A., infatti sono state redatte delle procedure per tenere sotto controllo questi aspetti e per monitorare il loro impatto ambientale.

3. Metodologia per la significatività

A partire dall'effettuazione di un bilancio qualitativo relativo alle singole attività svolte direttamente dalla cantina La Vite S.p.A. o affidate a soggetti terzi, si è potuto procedere alla identificazione degli aspetti ambientali, ove per aspetto ambientale si intende "Elemento delle attività dei prodotti o dei servizi di un'organizzazione che ha, o può avere, un impatto sull'ambiente" (rif. Art. 2 del Reg. CE 1221/09 – EMAS).

Tali aspetti sono stati identificati relativamente alle condizioni normali di funzionamento, alle eventuali condizioni anomale e alla possibilità di incidenti in condizioni di emergenza. Ogni aspetto è relazionato ad uno dei seguenti recettori di impatto:



| | | |
|---|---|-----------------------|
| La Vite S.p.A. Moie di Maiolati Spontini (AN) | DICHIARAZIONE AMBIENTALE 2011 - 2014 | Mod 02 MSI 02 04 A |
| | | rev. 0 del 01/09/2011 |
| | | Pagina 18 di 27 |

- suolo
- aria
- acqua
- risorse (idriche, energetiche e materie prime)
- territorio (questioni locali quali rumore, polveri, odori, vibrazioni, impatto visivo e paesaggistico, ed emergenze esterne)
- rifiuti.

Nell'identificazione degli aspetti ambientali sono stati presi in considerazione sia gli aspetti diretti sia indiretti.

| ASPETTI AMBIENTALI | DEFINIZIONE | ESEMPIO |
|----------------------|--|--|
| Diretti (D) | Derivanti dallo svolgimento delle attività tecniche ed amministrative da parte del personale de La Vite S.p.A. | Consumo di carburanti per mezzi aziendali |
| Indiretti (I) | Correlati all'affidamento a soggetti terzi di incarichi per la fornitura di beni o servizi. | Gestione degli imballaggi da parte del consumatore finale. |

A seguito della identificazione degli aspetti specifici, riportati in una apposita tabella **MSI 00 04 A: "Elenco degli aspetti ambientali"**, si è proceduto ad una valutazione degli stessi tesa alla individuazione degli aspetti significativi, cioè gli aspetti che possono avere un impatto significativo sull'ambiente.

Il metodo utilizzato per stabilire la significatività si basa sulla valutazione di 4 criteri (A, B, C, D); ad ogni criterio può essere attribuito un punteggio da 1 a 4.

Nella tabella seguente vengono riportati i criteri di valutazione degli aspetti ambientali ed i punteggi per l'assegnazione della significatività.

| CRITERI | | DESCRIZIONE PUNTEGGIO | | | |
|----------|---|---|---|---|--|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 |
| A | A: Conoscenza dell'aspetto (sufficiente disponibilità di informazioni) <i>Si valuta se i dati e le informazioni siano complete per descrivere il quadro di riferimento e per monitorare l'andamento dell'aspetto ambientale</i> | i dati e le informazioni a disposizione sono complete e aggiornate | i dati e le informazioni a disposizione sono parzialmente complete | i dati e le informazioni a disposizione non sono complete e non aggiornate | non risultano dati e informazioni per descrivere il quadro di riferimento e per monitorare l'andamento dell'aspetto ambientale |
| B | B: Capacità di miglioramento <i>Si valuta la possibilità di introdurre nuove prassi o tecnologie che permettono di ridurre o gestire l'impatto ambientale</i> | sono state introdotte nuove prassi e tecnologie per ridurre o gestire l'impatto | sono state introdotte solo in parte nuove prassi e tecnologie per ridurre o gestire l'impatto | sono state solo prese in considerazione le possibilità di introdurre nuove prassi o tecnologie che permettono di ridurre o gestire l'impatto ambientale | non sono mai state prese in considerazione le possibilità di introdurre nuove prassi o tecnologie che permettono di ridurre o gestire l'impatto ambientale |
| C | C: Grado di presenza dell'aspetto ambientale all'interno del processo <i>Si valuta la presenza dell'aspetto ambientale all'interno di tutti i processi produttivi</i> | L'aspetto ambientale non è presente nel processo produttivo | L'aspetto ambientale è presente in alcuni processi produttivi | L'aspetto ambientale è presente in più processi produttivi | L'aspetto ambientale è presente in tutti processi produttivi |
| D | D: Manifestazione di interesse delle parti interessate <i>Si considerano le segnalazioni, le proteste, le richieste di carattere ambientale che vengono portate a conoscenza dell'azienda</i> | le parti interessate adottano comportamenti attivi e propositivi. Non sono mai state sollevate proteste | le parti interessate risultano parzialmente coinvolte e a volte effettuano delle segnalazioni Si sono verificate delle lamentele | le parti interessate mostrano limitate preoccupazioni e manifestano un limitato interesse solo in quanto coinvolte. Le segnalazioni sono più frequenti | le parti interessate non mostrano interesse. Sono in corso o sono avvenuti procedimenti legali o proteste esterne |

Il presente documento è di proprietà de La Vite Spa. E' vietata ogni forma di divulgazione non espressamente autorizzata

La Vite Spa - Sede Legale: Frazione Monteschiavo - Via Vivaio - 60030 - Maiolati Spontini (AN)
 Tel: 0731.700385-700297 - Fax: 0731.703359 - e-mail: info@monteschiavo.it - web: www.monteschiavo.it



| | | |
|---|---|-----------------------|
| La Vite S.p.A. Moie di Maiolati Spontini (AN) | DICHIARAZIONE AMBIENTALE 2011 - 2014 | Mod 02 MSI 02 04 A |
| | | rev. 0 del 01/09/2011 |
| | | Pagina 19 di 27 |

Il punteggio totale associato ad ogni singolo aspetto ambientale viene ottenuto come somma dei punteggi, che possono assumere un valore da 1 a 4, assegnati ad ogni aspetto da ogni singolo criterio di valutazione da A ad D; in questo modo sarà possibile ottenere un indice che va da un valore minimo di 4 ad un valore massimo di 16, questo valore è chiamato *Indice di Significatività*.

L'Indice di Significatività inoltre subisce anche l'influenza della capacità dell'azienda di agire sull'aspetto ambientale in modo da poterne cambiare il suo impatto sull'ambiente.

Nella tabella sottostante sono inseriti i coefficienti, assegnati a ciascun aspetto ambientale valutato secondo la tipologia di influenza dell'azienda, che sono moltiplicati per l'Indice di Significatività, al fine di determinare la priorità di intervento, la quale sarà più alta per impatti ambientali direttamente gestiti da La Vite S.p.A.

| CAPACITÀ DI INFLUENZA | VALORE DEL COEFFICIENTE | TIPOLOGIA DI INFLUENZA | |
|-----------------------|-------------------------|--|--|
| NULLA | 0,15 | Nessuna possibilità di agire sull'aspetto | |
| BASSA | 0,25 | Bassa incidenza (limitate opportunità di miglioramento tecniche ed organizzative, la capacità di controllo si limita ad azioni di sensibilizzazione) | |
| MEDIA | 0,50 | Significativa incidenza (significative opportunità di miglioramento tecniche ed organizzative possibilità di intervenire attraverso accordi) | |
| ELEVATA | 1 | Totale incidenza (completa influenza e totale controllo) | |

Una volta ottenuto un Indice di Significatività moltiplicato per il coefficiente di influenza si otterrà una valutazione numerica degli aspetti/impatti ambientali che andrà da un punteggio minimo di 0,6 ad un punteggio massimo di 16, la significatività per gli aspetti DIRETTI di un aspetto/impatto si ha quando il valore è maggiore o uguale a **9**, per gli aspetti INDIRETTI si ha quando il valore è maggiore o uguale di **2,75**.

Di seguito si riporta l'elenco degli aspetti significativi:

| Attività | TIPO DI ASPETTO (D, I) | COMPARTO AMBIENTALE | ASPETTO | IMPATTO | CONDIZIONE (N/A/E) | INFLUENZA | PRIORITÀ |
|--|------------------------|---------------------|--|--|--------------------|-----------|----------|
| Approvvigionamento prodotti e materiali, risorse | D | Risorse | Consumo di energia elettrica per la produzione e magazzino | Aumento di inquinanti in atmosfera Diminuzione di risorse non rinnovabili Emissione di CO ₂ | N | 1 | 9 |
| | D | | Consumo di energia elettrica uffici | Aumento di inquinanti in atmosfera Diminuzione di risorse non rinnovabili Emissione di CO ₂ | N | 1 | 9 |
| Progettazione e sviluppo | D | Risorse | Consumo di energia elettrica locale enologo | Aumento di inquinanti in atmosfera Diminuzione di risorse non rinnovabili Emissione di CO ₂ | N | 1 | 9 |
| Processo commerciale | D | Risorse | Consumo di energia elettrica uffici | Aumento di inquinanti in atmosfera Diminuzione di risorse non rinnovabili Emissione di CO ₂ | N | 1 | 9 |



| | | |
|---|---|-----------------------|
| La Vite S.p.A. Moie di Maiolati Spontini (AN) | DICHIARAZIONE AMBIENTALE 2011 - 2014 | Mod 02 MSI 02 04 A |
| | | rev. 0 del 01/09/2011 |
| | | Pagina 20 di 27 |

| Attività | TIPO DI ASPETTO (D, I) | COMPARTO AMBIENTALE | ASPETTO | IMPATTO | CONDIZIONE (N/A/E) | INFLUENZA | PRIORITÀ |
|---|------------------------|---------------------|--|--|--------------------|-----------|----------|
| Vendita diretta | D | Risorse | Consumo di energia elettrica uffici | Aumento di inquinanti in atmosfera Diminuzione di risorse non rinnovabili Emissione di CO ₂ | N | 1 | 9 |
| Preparazione uva | D | Risorse | Consumo di acqua per lavaggio rimorchi e attrezzature | Diminuzione della risorsa idrica | N | 1 | 11 |
| | D | | Consumo di energia elettrica per la produzione | Aumento di inquinanti in atmosfera Diminuzione di risorse non rinnovabili Emissione di CO ₂ | N | 1 | 11 |
| Preparazione vino | D | Risorse | Consumo di acqua per lavaggio attrezzature e locali | Diminuzione della risorsa idrica | N | 1 | 11 |
| | D | | Consumo di energia elettrica per la produzione (condizionamento del vino, rimontaggi, illuminazione e alimentazione apparecchiature) | Aumento di inquinanti in atmosfera Diminuzione di risorse non rinnovabili Emissione di CO ₂ | N | 1 | 11 |
| Imbottigliamento Etichettatura Incapsulamento | D | Risorse | Consumo di energia elettrica per la produzione | Aumento di inquinanti in atmosfera Diminuzione di risorse non rinnovabili Emissione di CO ₂ | N | 1 | 11 |
| | D | | Consumo di acqua per lavaggio bottiglie, attrezzature e locali | Diminuzione della risorsa idrica | N | 1 | 11 |
| Imballaggio | D | Risorse | Consumo di energia elettrica per l'imballaggio | Aumento di inquinanti in atmosfera Diminuzione di risorse non rinnovabili Emissione di CO ₂ | N | 1 | 11 |
| Immagazzinamento | D | Risorse | Consumo di energia elettrica magazzino | Aumento di inquinanti in atmosfera Diminuzione di risorse non rinnovabili Emissione di CO ₂ | N | 1 | 9 |
| Manutenzione interna | D | Risorse | Consumo di energia elettrica per la manutenzione | Aumento di inquinanti in atmosfera Diminuzione di risorse non rinnovabili Emissione di CO ₂ | N | 1 | 9 |
| Manutenzione da ditta esterna | I | Rifiuti | Produzione di rifiuti da manutenzione | Aumento di rifiuti pericolosi e non pericolosi in discarica | N | 0,25 | 2,75 |
| Pulizia locali da ditta esterna | I | Acqua | Scarichi in fognatura di acqua di lavaggio | Aumento di inquinanti in fognatura | N | 1 | 8 |
| | I | Risorse | Consumo di acqua per lavaggio locali | Diminuzione della risorsa idrica | N | 0,5 | 6 |
| | I | | Consumo di energia elettrica per le pulizie | Aumento di inquinanti in atmosfera Diminuzione di risorse non rinnovabili Emissione di CO ₂ | N | | 9 |
| | I | Rifiuti | Produzione di rifiuti da pulizie | Aumento di rifiuti pericolosi e non pericolosi in discarica | N | 0,25 | 2,75 |



| | | |
|---|---|-----------------------|
| La Vite S.p.A. Moie di Maiolati Spontini (AN) | DICHIARAZIONE AMBIENTALE 2011 - 2014 | Mod 02 MSI 02 04 A |
| | | rev. 0 del 01/09/2011 |
| | | Pagina 21 di 27 |

4. Obiettivi e traguardi

OBBIETTIVO n. 1 su base triennale (gen 2011- gen 2014)

| Obiettivo | Traguardo (descrizione traguardo annuale) | Azione (descrizione azione) | Resp. (nominativo) | Scadenza (data) | Risorse (umane economiche) | Situazione (data, raggiunto non raggiunto) | |
|--|---|---|-----------------------|--------------------|-------------------------------|---|--|
| Riduzione del consumo di energia elettrica Almeno -2% su dati del 2010 [MWh/hl] | Coibentazione di un silo da 510 hl Riduzione del consumo del 1% | Richiesta di un preventivo per la coibentazione del silo | RSGI | I° trim 2011 | --- | | |
| | | Riesame del preventivo ed inizio lavori | AD+RSGI | I° trim 2012 | 6.000 € | | |
| | | Installazione di dispositivi di monitoraggio tra silos coibentato e silos non coibentato per la sperimentazione | RSGI | I° trim 2012 | 1000 € | | |
| | | Ultimazione dei lavori inizio della sperimentazione | RSGI | maggio 2012 | --- | | |
| | | Riesame dei risultati ottenuti | AD+RSGI | dicembre 2012 | --- | | |
| | Installazione di un impianto fotovoltaico sulla tettoia stoccaggio bottiglie | Ricerca del finanziamento impianto fotovoltaico | AD | gennaio 2012 | --- | | |
| | | Progettazione impianto fotovoltaico | AD | Ott 2012 | 10.000 € | | |
| | | Installazione impianto fotovoltaico | AD+RSGI | I° sem 2013 | 100.000 € ca | | |
| | | Misurazione attraverso data log dell'energia prodotta/risparmiata e riesame dei risultati ottenuti | AD+RSGI | dicembre 2013 | --- | | |
| | Sperimentazione in parallelo di un sistema innovativo per sostituire il processo di refrigerazione. | Installazione per la fase di sperimentazione della macchina Enomet della durata di un mese | RSGI+CA NT | III° trimestre | 2.000 € | | |
| | | Verifica dei risultati ottenuti in termini di qualità del prodotto lavorato. | AD+RSGI +ENO | dicembre 2011 | --- | | |
| | | Riduzione del consumo del 0,1% | | | | | |



| | | |
|---|---|-----------------------|
| La Vite S.p.A. Moie di Maiolati Spontini (AN) | DICHIARAZIONE AMBIENTALE 2011 - 2014 | Mod 02 MSI 02 04 A |
| | | rev. 0 del 01/09/2011 |
| | | Pagina 22 di 27 |

OBIETTIVO n. 2 su base triennale (gen 2011- gen 2014)

| Obiettivo | Traguardo (descrizione traguardo annuale) | Azione (descrizione azione) | Resp. (nominativo) | Scadenza (data) | Risorse (umane economiche) | Situazione (data, raggiunto non raggiunto) | |
|---|---|--|---|--------------------|----------------------------------|---|--|
| Riduzione del consumo di acqua potabile -2% su dati del 2010 [m ³ /hl] | Razionalizzazione uso dell'acqua | Formazione e sensibilizzazione del personale addetto per le azioni di risparmio idrico | RSGI | I° sem 2011 | --- | | |
| | Riduzione del consumo del 1% | Razionalizzazione dei lavaggi dei macchinari | CANT | da subito | --- | | |
| | | Istallazione dei riduttori di flusso nei servizi igienici | RSGI | II° sem 2011 | 100 € | | |
| | Uso del pozzo | Richiesta autorizzazione del pozzo | RSGI | II° sem 2012 | --- | | |
| | Riduzione del consumo del 0,8% | Utilizzo dell'acqua del pozzo per lavaggio piazzale e mezzi di trasporto materie prime | CANT | II° sem 2012 | --- | | |
| | Incentivi per risparmio acqua Riduzione del consumo del 0,2% | | Studio di un piano di incentivazione legato al risparmio dell'acqua sia attraverso l'adozione di comportamenti virtuosi che attraverso la proposta di idee e suggerimenti per un migliore sfruttamento delle risorse idriche. | RSGI | I° trim 2013 | --- | |
| | | | Approvazione del piano e stanziamento incentivi | AD | II° trim 2013 | da definire | |
| | | | Comunicazione al personale dell'avvio del piano di incentivi | AD | II° trim 2013 | --- | |
| | | | Riesame delle proposte dei consumi per assegnazione incentivi | AD+RSGI | dic 2013 | --- | |

Il presente documento è di proprietà de La Vite Spa. E' vietata ogni forma di divulgazione non espressamente autorizzata

La Vite Spa - Sede Legale: Frazione Monteschiavo - Via Vivaio - 60030 - Maiolati Spontini (AN)
 Tel: 0731.700385-700297 - Fax: 0731.703359 - e-mail: info@monteschiavo.it - web: www.monteschiavo.it



| | | |
|---|---|-----------------------|
| La Vite S.p.A. Moie di Maiolati Spontini (AN) | DICHIARAZIONE AMBIENTALE 2011 - 2014 | Mod 02 MSI 02 04 A |
| | | rev. 0 del 01/09/2011 |
| | | Pagina 23 di 27 |

OBIETTIVO n. 3 su base triennale (gen 2011- gen 2014)

| Obiettivo | Traguardo (descrizione traguardo annuale) | Azione (descrizione azione) | Resp. (nominativo) | Scadenza (data) | Risorse (umane economiche) | Situazione e (data, raggiunto non raggiunto) |
|--|--|---|-----------------------|--------------------|----------------------------------|--|
| Sensibilizzazione e formazione ai fornitori su consumi e produzione di rifiuti [n. di fornitori coinvolti] | Aumentare la consapevolezza dei fornitori più importanti sui propri aspetti ambientali significativi | Comunicazione della propria Politica ambientale e dei propri aspetti ambientali significativi | RSGI+AD | dic 2011 | --- | |
| | Aumentare la consapevolezza dei nuovi fornitori che operano presso il sito | Preparazione di un opuscolo informativo da consegnare ai fornitori che prescriva e illustri le principali prassi da adottare nel corso degli interventi presso il sito. | RSGI | dic 2012 | --- | |
| | Rendere sistematica la attività di sensibilizzazione | Modifica della documentazione del sistema integrato (manuale e procedure) per descrivere attività e responsabilità relative alla sensibilizzazione dei fornitori. | RSGI | dic 2013 | --- | |

Il presente documento è di proprietà de La Vite Spa. E' vietata ogni forma di divulgazione non espressamente autorizzata

La Vite Spa - Sede Legale: Frazione Monteschio - Via Vivaio - 60030 - Maiolati Spontini (AN)
 Tel: 0731.700385-700297 - Fax: 0731.703359 - e-mail: info@monteschio.it - web: www.monteschio.it



| | | |
|---|---|-----------------------|
| La Vite S.p.A. Moie di Maiolati Spontini (AN) | DICHIARAZIONE AMBIENTALE 2011 - 2014 | Mod 02 MSI 02 04 A |
| | | rev. 0 del 01/09/2011 |
| | | Pagina 24 di 27 |

5. Obblighi normativi applicabili

Di seguito sono elencate le principali autorizzazioni edilizie del sito rilasciate dal comune di Maiolati Spontini all'azienda "La Vite S.p.A.":

- Autorizzazione di abitabilità o d'uso cantina del 06/10/1978
- Autorizzazione di abitabilità o d'uso cantina del 07/06/1989
- Certificato di agibilità per bottaia e magazzino del 03/11/2004
- Certificato di agibilità per casa colonica del 23/06/2005
- Autorizzazione Sanitaria n. 572 per deposito botti del 17/10/2005
- Autorizzazione sanitaria n. 557 per attività di produzione, imbottigliamento e deposito di vino del 15/02/2005
- Contratto di concessione idrauliche (piazzale) del 05/04/2006 (validità 9 anni)
- Rinnovo autorizzazione allo scarico acque reflue industriali in pubblica fognatura n°R-SI05/10 - Protocollo 2132 del 29/01/2010 (validità 4 anni)
- CPI: Dichiarazione di inizio attività – Protocollo 7243 del 30/03/2010
- CPI: Comunicazione modalità di accesso alla visualizzazione delle pratiche - Protocollo 7243 del 30/03/2010
- Registrazione SISTRI (Sistema di controllo della tracciabilità dei rifiuti) del 31/03/2010
- CPI: Riscontro e assegnazione dell'istanza - Protocollo 8487 del 16/04/2010
- CPI: Richiesta rilascio CPI per serbatoio GPL del frantoio Monteschiavo –del 12/02/2011

COMPARTO ARIA

- Reg. (CE) N. 1005/2009 del 16 settembre 2009, sulle sostanze che riducono lo strato di ozono
- D.Lgs 3 aprile 2006, n. 152 Norme in materia ambientale (GU n. 88 del 14-4-2006 - Suppl. Ordinario n.96) PARTE V
- DPR 15 febbraio 2006, n. 147 Regolamento concernente modalità per il controllo ed il recupero delle fughe di sostanze lesive della fascia di ozono stratosferico da apparecchiature di refrigerazione e di condizionamento d'aria e pompe di calore, di cui al regolamento (CE) n. 2037/2000. (GU n. 85 del 11/4/06)
- LEGGE 16 giugno 1997, n. 179 Modifiche alla legge 28 dicembre 1993, n. 549, recante misure a tutela dell'ozono stratosferico. (GU n. 145 del 24-6-1997)
- LEGGE 28 dicembre 1993, n. 549 Misure a tutela dell'ozono stratosferico e dell'ambiente. (GU n. 305 del 30-12-1993)

COMPARTO IMPIANTI TERMICI

- Decreto 22 gennaio 2008, n. 37 Regolamento concernente l'attuazione dell'articolo 11-quaterdecies, comma 13, lettera a) della legge n. 248 del 2 dicembre 2005, recante riordino delle disposizioni in materia di attività di installazione degli impianti all'interno degli edifici. (GU n. 61 del 12-3-2008)
- D.Lgs 3 aprile 2006, n. 152 Norme in materia ambientale (GU n. 88 del 14-4-2006 - Suppl. Ordinario n.96) PARTE V TITOLO II art.282-290
- D.Lgs 19 agosto 2005, n. 192 Attuazione della direttiva 2002/91/CE relativa al rendimento energetico nell'edilizia. (GU n. 222 del 23-9-2005 - Suppl. Ordinario n.158). Modificato dal D.Lgs. 29 dicembre 2006, n. 311
- DM 17 marzo 2003 Aggiornamenti agli allegati F e G aggiornamento delle norme per la progettazione, l'installazione, l'esercizio e la manutenzione degli impianti termici degli edifici, ai fini del contenimento dei consumi di energia
- DPCM 8 marzo 2002 (G.U. 12 marzo 2002, n. 60). Disciplina delle caratteristiche merceologiche dei combustibili aventi rilevanza ai fini dell'inquinamento atmosferico, nonché delle caratteristiche tecnologiche degli impianti di combustione.
- DPR 26 agosto 1993, n. 412 Regolamento recante norme per la progettazione, l'installazione, l'esercizio e la manutenzione degli impianti termici degli edifici ai fini del contenimento dei consumi di energia



| | | |
|---|---|-----------------------|
| La Vite S.p.A. Moie di Maiolati Spontini (AN) | DICHIARAZIONE AMBIENTALE 2011 - 2014 | Mod 02 MSI 02 04 A |
| | | rev. 0 del 01/09/2011 |
| | | Pagina 25 di 27 |

consumi di energia, in attuazione dell'art. 4, comma 4, della legge 9 gennaio 1991, n. 10. (GU n. 242 del 14-10-1993 - Suppl. Ordinario n.96).

- DPR 21 dicembre 1999, n. 551
- Legge 5 marzo 1990, n. 46 (G.U. del 12-03-1990, n. 59)

COMPARTO ACQUA

- DLgs 16 gennaio 2008, n. 4 Ulteriori disposizioni correttive ed integrative del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, recante norme in materia ambientale. (GU n. 24 del 29-1-2008 - Suppl. Ordinario n.24)
- Legge regionale 9 giugno 2006, n. 5. Disciplina delle derivazioni di acqua pubblica e delle occupazioni del demanio idrico. (B.U.R. n. 65 del 22.06.2006 - Errata corrige B.U.R. n. 69 del 06.07.2006)
- D.Lgs 3 aprile 2006, n. 152 Norme in materia ambientale (GU n. 88 del 14-4-2006 - Suppl. Ordinario n.96) PARTE III La difesa del suolo e la lotta alla desertificazione, la tutela delle acque dall'inquinamento e la gestione delle risorse idriche.
- D.Lgs 3 aprile 2006, n. 152 Norme in materia ambientale (GU n. 88 del 14-4-2006 - Suppl. Ordinario n.96) PARTE III - TITOLO III
- DLgs 2 febbraio 2001, n. 31 Attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano. (GU n. 52 del 3-3-2001 - Suppl. Ordinario n.41)
- Regio Decreto 1775/1933 (art 2,7,95) Testo unico delle disposizioni di legge sulle acque e gli impianti elettrici

COMPARTO RIFIUTI

- DM 17 dicembre 2009 istituzione del sistema di controllo della tracciabilità dei rifiuti, ai sensi dell'articolo 189 del decreto legislativo 152 del 2006 e dell'articolo 14-bis del decreto-legge n. 78 del 2009 convertito, con modificazioni, dalla legge n. 102 del 2009 (GU n. 9 del 13-1-2010, con entrata in vigore il 14 gennaio 2010)
- DLgs 16 gennaio 2008, n. 4 Ulteriori disposizioni correttive ed integrative del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, recante norme in materia ambientale. (GU n. 24 del 29-1-2008 - Suppl. Ordinario n.24)
- D.Lgs 3 aprile 2006, n. 152 Norme in materia ambientale (GU n. 88 del 14-4-2006 - Suppl. Ordinario n.96) PARTE IV Norme in materia di gestione dei rifiuti e di bonifica dei siti inquinati
- DPCM 24 dicembre 2002 (G.U. 4 gennaio 2003 n. 3) - Approvazione del nuovo modello unico di dichiarazione ambientale per l'anno 2003
- Decisione CE n. 532/2000
- DLgs 18 agosto 2000, n. 258 Disposizioni correttive e integrative del decreto legislativo 11 maggio 1999, n. 152, in materia di tutela delle acque dall'inquinamento, a norma dell'articolo 1, comma 4, della legge 24 aprile 1998, n. 128. (GU n. 218 del 18-9-2000 - Suppl. Ordinario n.153)
- DECRETO 1 aprile 1998, n. 148 Regolamento recante approvazione del modello dei registri di carico e scarico dei rifiuti ai sensi degli articoli 12, 18, comma 2, lettera m) , e 18, comma 4, del decreto legislativo 5 febbraio 1997, n. 22. (GU n. 110 del 14-5-1998)
- DECRETO 1 aprile 1998, n. 145 Regolamento recante la definizione del modello e dei contenuti del formulario di accompagnamento dei rifiuti ai sensi degli articoli 15, 18, comma 2, lettera e) , e comma 4, del decreto legislativo 5 febbraio 1997, n. 22. (GU n. 109 del 13-5-1998)

COMPARTO RUMORE

- DLgs 19 agosto 2005, n. 194 Attuazione della direttiva 2002/49/CE relativa alla determinazione e alla gestione del rumore ambientale. (GU n. 222 del 23-9-2005)
- Legge Regionale 14 novembre 2001, n. 28 Norme per la tutela dell'ambiente esterno e dell'ambiente abitativo dall'inquinamento acustico nella Regione Marche. (B.u.r. 29 novembre 2001, n. 137)
- DPCM 14/11/97 Determinazione dei valori limite delle sorgenti sonore (GU - Serie generale n. 280 del 1/12/97)

Il presente documento è di proprietà de La Vite Spa. E' vietata ogni forma di divulgazione non espressamente autorizzata

La Vite Spa - Sede Legale: Frazione Monteschiavo - Via Vivaio - 60030 - Maiolati Spontini (AN)
 Tel: 0731.700385-700297 - Fax: 0731.703359 - e-mail: info@monteschiavo.it - web: www.monteschiavo.it



| | | |
|---|---|-----------------------|
| La Vite S.p.A. Moie di Maiolati Spontini (AN) | DICHIARAZIONE AMBIENTALE 2011 - 2014 | Mod 02 MSI 02 04 A |
| | | rev. 0 del 01/09/2011 |
| | | Pagina 26 di 27 |

- Legge 26 ottobre 1995, n. 447 Legge quadro sull'inquinamento acustico. (GU n. 254 del 30-10-1995 - Suppl. Ordinario n.125)
- DPCM 1 marzo 1991 (art.6) Limiti massimi di esposizione al rumore negli ambienti abitativi e negli ambienti esterni (GU n. 57 del 08/03/91)

COMPARTO SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

- DLgs 9 aprile 2008, n. 81 Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro. (GU n. 101 del 30-4-2008 - Suppl. Ordinario n.108)
- Certificato prevenzione incendi
- L.966/65,
- D.P.R. n.577/82,
- D.M. 16/02/82,
- D.P.R. n.37/98,
- D.M. 04/05/98



| | | |
|---|---|-----------------------|
| La Vite S.p.A. Moie di Maiolati Spontini (AN) | DICHIARAZIONE AMBIENTALE 2011 - 2014 | Mod 02 MSI 02 04 A |
| | | rev. 0 del 01/09/2011 |
| | | Pagina 27 di 27 |

6. Nome e numero di accreditamento Verificatore Ambientale

Il Verificatore Ambientale accreditato che ha verificato la validità e la conformità di questa Dichiarazione ambientale, alla Politica ambientale aziendale e agli obiettivi ambientali, convalidandola ai sensi del Regolamento CE n. 1221/2009 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 novembre 2009 sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS) è:

Bureau Veritas Italia SpA
 Numero di accreditamento IT-V-0006
 viale Monza 261
 20126 Milano

La società La Vite SpA si impegna a mettere a disposizione del pubblico la presente Dichiarazione Ambientale, come previsto dal Regolamento EMAS. I successivi aggiornamenti avverranno con cadenza annuale.

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

Mauro Bambini
 Via Vivaio, 8 – 60030 - Maiolati Spontini (AN)
 tel. 0731 700385-700297
 fax. 0731 703359
 email: info@monteschiavo.it
 sito web: www.monteschiavo.it



