



BILANCIO

DI SOSTENIBILITÀ 2022

Azienda Agricola Castel Faglia srl

SEDE LEGALE:

Cazzago San Martino (BS) -Località Boschi 3 CAP 25046

<http://www.castelfaglia.it>



SOMMARIO

1 - PRESENTAZIONE	3
2 - L'AZIENDA AGRICOLA CASTEL FAGLIA	4
3 - I NOSTRI VINI.....	6
4 - STRUTTURA DEL MERCATO DI RIFERIMENTO	7
5 - ARTE E VALORI	8
6 - I NOSTRI RICONOSCIMENTI	9
7 - ETICA ED INTEGRITÀ	10
8 - IL PIANO DI SVILUPPO SOSTENIBILE.....	12
SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE	12
SOSTENIBILITÀ SOCIALE	17
SOSTENIBILITÀ ECONOMICA	20
9 - GLI OBIETTIVI DI MIGLIORAMENTO.....	21

1 - PRESENTAZIONE

Ciò che da sempre contraddistingue Castel Faglia è la sua filosofia; creare Franciacorta che siano piena espressione del territorio. Per Castel Faglia la tradizione e l'uva sono gli elementi essenziali che determinano la qualità dei propri Vini e Spumanti.

Lo stile Castel Faglia è basato sulla continua ricerca dell'armonia tra intensità e freschezza, tra personalità e piacevolezza. Con questo obiettivo, la meticolosa cura di ogni dettaglio inizia: dalla coltivazione della vite, nel massimo rispetto dell'ecosistema e del vigneto, per mantenere la naturale caratteristica aromatica dell'uva; dalla vendemmia con la raccolta rigorosamente a mano in cassette; dalla selezione dei grappoli migliori; dalla pigiatura soffice dove solo il mosto fiore viene trattenuto per produrre il Franciacorta; dall'assemblaggio delle Cuvée nell'ottimale equilibrio fra complessità, aromaticità, corposità, finezza, carattere, costanza nello stile enologico della casa.

Castel Faglia Prestigio di Franciacorta



2 - L'AZIENDA AGRICOLA CASTEL FAGLIA

CASTEL FAGLIA



L'azienda prende nome dal castello dell'antico proprietario Faglia, situato su una collina di origine morenica a 300 m. s.l.m. dalle cui pendici si distendono i vigneti in parte sui gradoni.



LA NOSTRA CANTINA

PRESTIGIO DI FRANCIACORTA

Castel Faglia si trova a Calino, frazione di Cazzago San Martino, in provincia di Brescia al centro della Franciacorta.

La proprietà è della famiglia Cavicchioli, viticoltrice e produttrice di premiati e rinomati vini fin dal 1928. Circondata dai boschi e dai vigneti è costruita sotto una collina per avere un basso impatto ambientale ed energetico. La parte sotterranea dove sono poste le bottiglie in affinamento per diversi anni, garantisce le condizioni ottimali di bassa temperatura in estate, evitando le escursioni termiche in ogni stagione.

ANNO DI FONDAZIONE

1989

ETTARI

17

ETICHETTE

14

TIPOLOGIA DI VINO

Franciacorta
Franciacorta Satèn
Franciacorta Rosé
Franciacorta Millesimato



3 - I NOSTRI VINI



CASTEL FAGLIA

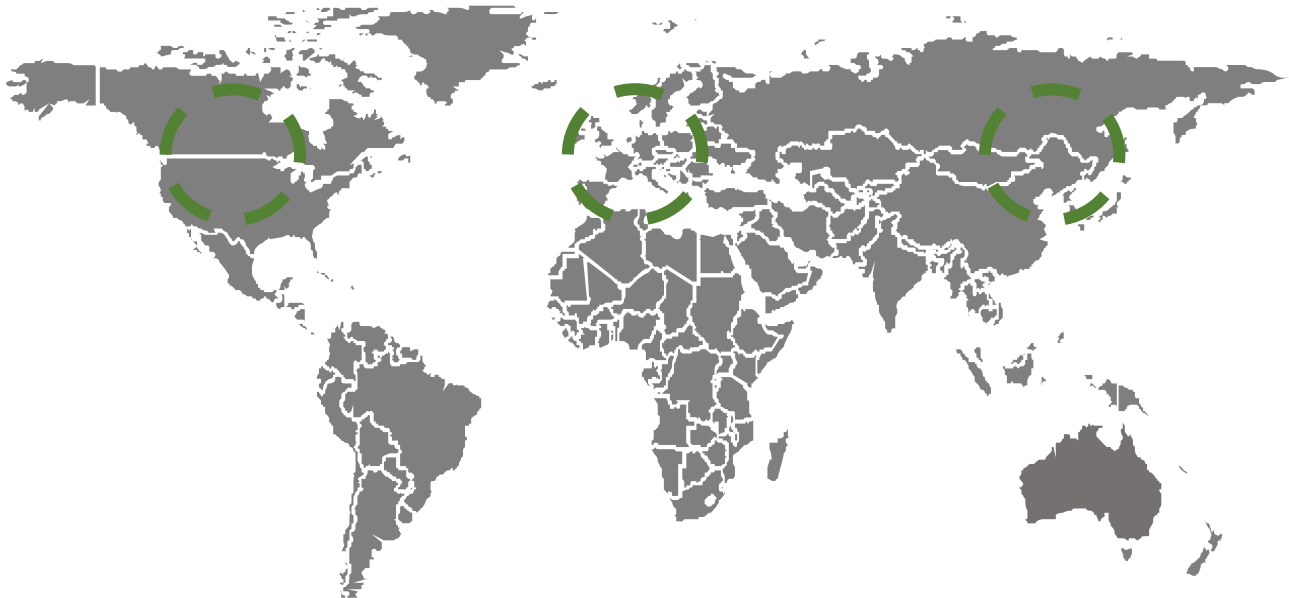
- ❧ Brut Franciacorta
- ❧ Extra Brut Franciacorta
- ❧ Satèn Franciacorta
- ❧ Blanc de Blancs Satèn Franciacorta
- ❧ Rosé Franciacorta
- ❧ Rosé Extra Brut Franciacorta
- ❧ Dosage Zéro Franciacorta
- ❧ Nature Millesimato



MONOGRAM

- ❧ Brut Millesimato Franciacorta
- ❧ Satèn Millesimato Franciacorta
- ❧ Dosage Zéro Millesimato Franciacorta
- ❧ Blanc de Blancs Brut Franciacorta
- ❧ Satèn Franciacorta
- ❧ Rosé Franciacorta
- ❧ Brut Millesimato Franciacorta Magnum
- ❧ Brut Millesimato Franciacorta 3 lt

4 - STRUTTURA DEL MERCATO DI RIFERIMENTO



L'azienda produce in prevalenza DOCG Franciacorta, la cui denominazione si sviluppa lungo la piana di origine morenica a sud del lago di Iseo, racchiusa tra 19 comuni bresciani.

La denominazione d'origine controllata "Franciacorta", nata nel 1967, ed è stato il primo vino italiano, prodotto esclusivamente con il metodo della rifermentazione in bottiglia ad ottenere nel 1995 la Denominazione di Origine Controllata e Garantita e inoltre nello stesso anno il riconoscimento del metodo di produzione Franciacorta, superando l'espressione "vino spumante".

Il territorio del Franciacorta comprende circa 3.000 ettari di vigneto (Rif. 2017) con circa 110 cantine produttrici.

La produzione raggiunge ben 16 milioni e mezzo di bottiglie (dati 2017) di cui 2 milioni commercializzati all'estero.

I principali paesi in cui si esporta sono Giappone, USA, Svizzera e Inghilterra.

5 - ARTE E VALORI

Durante la vendemmia, le uve prima di essere pigiate, sono oggetto di una cernita rigorosa: solo i migliori grappoli d'uva vengono raccolti e posti in apposite cassette. In Castel Faglia per la pigiatura vigono regole severissime: solo il mosto ottenuto dalla soffice e leggera spremitura viene trattenuto per produrre il Franciacorta. Al termine della pressatura, separando i mosti per i singoli campi, inizia la fermentazione alcolica in parte in piccole botti di legno.

Dopo la prima fermentazione alcolica, i vini ancora giovani sono custoditi fra mille cure: è un momento delicato e fondamentale per il futuro dei nostri nuovi vini, dove riserviamo la massima attenzione per scongiurare il rischio che il lavoro di un anno possa essere compromesso. In primavera l'enologo degusta e valuta con la propria esperienza le cuvée di tutta la vendemmia, per assemblarle e procedere all'imbottigliamento. In questa fase, al vino che è ancora tranquillo, vengono aggiunti gli zuccheri e lieviti selezionati per poi essere sigillato nella classica champagnotta. Le bottiglie vengono poi accatastate in posizione orizzontale nelle fredde cantine, dove avviene la presa di spuma, ossia la fermentazione sviluppa l'effervescenza naturale. Questo periodo, prima di fermentazione e poi di affinamento/invecchiamento dura almeno 18 mesi per il Brut e 24 mesi per il Satèn e Rosè e diversi anni per i millesimati.

OGGETTO SOCIALE

- [...]
- **La PROMOZIONE DI PRATICHE CULTURALI E TECNICHE DI PRODUZIONE RISPETTOSE DELL'AMBIENTE allo scopo di migliorare la qualità delle produzioni e l'igiene degli alimenti.**

Concluso questo lungo periodo di maturazione, all'interno delle bottiglie si forma un deposito, che dovrà essere eliminato per avere il piacere della brillantezza del Franciacorta. Con un

processo di congelamento del collo della bottiglia, dove il deposito si è concentrato dopo l'operazione del remuage che consiste nell'inclinare e ruotare le bottiglie per diversi giorni, la bottiglia viene stappata. La pressione interna "spara" via il ghiaccio formatosi all'imboccatura della bottiglia insieme al sedimento.

A questo punto del lungo processo di lavorazione del Franciacorta, in alcuni casi le bottiglie vengono calibrate con una dose aggiuntiva di zucchero, per poi essere rabboccate e definitivamente tappate con il tappo di sughero a fungo ancorato da gabbietta, quindi confezionate. Solo così, dopo la meticolosa cura di ogni Cuvée, l'esperienza di tante degustazioni, la costanza di aspettare che il tempo completi il proprio compito, nascono dopo tanta passione i Franciacorta di Castel Faglia il cui marchio Monogram, sinonimo di qualità, sigilla le bottiglie dedicate ai più esperti appassionati del Franciacorta.

6 - I NOSTRI RICONOSCIMENTI

- 🌀 VINI PLUS 2022 4 ROSE CAMUNE CASTEL FAGLIA DOSAGE ZERO 2016
- 🌀 VINI PLUS 2022 4 ROSE CAMUNE MONOGRAM DOSAGE ZERO SA
- 🌀 ROSA ROSATI ROSE' 2021 PT 97 ROSA D'ORO E GRAN MENZIONE MONOGRAM FRANCIACORTA ROSE'
- 🌀 VINEMAG 2022 TOP 100 MIGLIORI VINI D'ITALIA MONOGRAM FRANCIACORTA DOSAGE ZERO
- 🌀 VINEMAG 2022 TOP 100 MIGLIORI VINI D'ITALIA MONOGRAM FRANCIACORTA BRUT BLANC DE BLANCS
- 🌀 VINUM CERTIFICATE OF EXCELLENCE 2021 PT 17,5 MONOGRAM FRANCIACORTA SATEN 2015
- 🌀 THE WINEHUNTER AWARD 2021 DIPLOMA ROSSO MONOGRAM FRANCIACORTA DOSAGE ZERO 2014
- 🌀 THE WINEHUNTER AWARD 2021 DIPLOMA ROSSO MONOGRAM FRANCIACORTA BRUT 2013
- 🌀 GUIDA VERONELLI TRE STELLE MONOGRAM FRANCIACORTA BRUT 2012
- 🌀 GUIDA VERONELLI TRE STELLE MONOGRAM FRANCIACORTA DOSAGE ZERO SA
- 🌀 GUIDA VERONELLI TRE STELLE MONOGRAM FRANCIACORTA SATEN SA
- 🌀 5STAR WINE 2022 PT 93 MONOGRAM FRANCIACORTA ROSE' SA
- 🌀 5STAR WINE 2022 PT 93 MONOGRAM FRANCIACORTA BRUT 2013
- 🌀 5STAR WINE 2022 PT 93 MONOGRAM FRANCIACORTA SATEN 2014
- 🌀 GILBERT & GALLIARD MEDAGLIA D'ORO MONOGRAM FRANCIACORTA ROSE'
- 🌀 GILBERT & GALLIARD MEDAGLIA D'ORO CASTEL FAGLIA FRANCIACORTA EXTRA BRUT
- 🌀 GILBERT & GALLIARD PT 91 CASTEL FAGLIA FRANCIACORTA NATURE 2016

**Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare
certificato secondo gli Standard**



7 - ETICA ED INTEGRITÀ


IL CODICE ETICO

L'Azienda Agricola Castel Faglia srl, consapevole del ruolo svolto nell'ambito delle proprie relazioni economiche e sociali, assume l'impegno e la responsabilità etica nella conduzione degli affari e delle attività aziendali, ponendone le basi sull'incessante ricerca del miglioramento delle condizioni di lavoro delle persone e il rispetto della loro dignità e libertà.

A tale scopo ha adottato un proprio Codice Etico improntato ai principi di correttezza, lealtà, integrità e trasparenza che devono essere presenti nelle azioni e nei comportamenti dei soggetti che operano per la società.

Il documento contiene le norme comportamentali che devono essere rispettate nell'ambito delle attività svolte dalla società e costituisce la linea guida nei rapporti tra i colleghi, con i clienti, i fornitori e i collaboratori.

L'Azienda Agricola Castel Faglia srl si impegna inoltre, nei rapporti con le sue controparti, ad informarle dell'esistenza del presente Codice Etico e a darne adeguata pubblicità a tutti i propri stakeholder.

	Politica per la Responsabilità Sociale	Rev.00
		Data: 02/09/2012
		Pagina 2 di 2

Salute e sicurezza sul lavoro
In conformità alle Leggi nazionali Azienda Agricola Castel Faglia garantisce un ambiente di lavoro sicuro e salubre. Con particolare riferimento al proprio documento per la valutazione dei rischi e alle procedure interne volte alla prevenzione di potenziali incidenti sul lavoro, la Società ha messo in atto tutte le azioni idonee ad arginare le cause dei potenziali rischi.
L'RSPP vigila sull'applicazione delle procedure di sicurezza durante lo svolgimento delle attività lavorative. L'erogazione dei programmi di formazione in materia di salute e sicurezza è garantita sia per le nuove assunzioni, sia in caso di potenziali pericoli rilevati durante l'attività lavorativa.

Libertà di associazione e diritto alla contrattazione collettiva
L'Organizzazione assicura il diritto dei lavoratori di formare, partecipare e organizzare sindacati senza alcuna forma di ritorsione o discriminazione nei confronti dei rappresentanti sindacali. Inoltre l'Azienda Agricola Castel Faglia mette a disposizione mezzi e spazi per la comunicazione con i lavoratori al fine di garantire e promuovere la contrattazione collettiva.

Discriminazione
L'Azienda Agricola Castel Faglia conformemente ai principi etici da essa sostenuti non dà sostegno a forme di discriminazione basate sulla razza, sesso, etnia sociale, origine nazionale, casta, nascita, religione, invalidità, sesso, orientamento sessuale, responsabilità di familiari, stato civile, appartenenza sindacale, opinioni politiche, età o qualsiasi altra espressione di discriminazione. Per tutte queste condizioni che richiedessero particolari bisogni o, l'esercizio di specifiche pratiche/principi, l'azienda assicura il libero esercizio di tali diritti ai propri lavoratori. Tali garanzie sono assicurate per tutto il percorso lavorativo dalla selezione del personale, all'assunzione, all'accesso alla formazione, alle promozioni, al licenziamento o pensionamento.
L'Organizzazione garantisce e impone regole comportamentali che assicurano comportamenti e linguaggi rispettosi della dignità individuale di ciascuno.

Procedure disciplinari
In accordo alla policy aziendale e nei pieno rispetto della normativa applicabile, l'Azienda ha cura dell'osservanza delle regole comportamentali volte alla tutela della dignità di tutto il personale vietando ogni forma di coercizione fisica e mentale, punizioni corporali e trattamenti severi o inumani ivi compresi gli abusi verbali.

Orario di lavoro e Retribuzione
L'Azienda Agricola Castel Faglia sostiene il riconoscimento economico delle proprie risorse umane in accordo con le Leggi che disciplinano la concertazione aziendale come i contratti di lavoro nazionali, le contrattazioni aziendali di secondo livello e gli accordi sindacali. Dall'orario di lavoro, ai livelli retributivi, alla regolamentazione di ferie e pause di riposo nonché agli straordinari viene assicurata un'applicazione estensiva dei principi sanciti dalla normativa vigente ovvero un'estensione più garantita della posizione dei lavoratori.
L'impegno verso la Responsabilità Sociale che l'Azienda Agricola Castel Faglia si è assunta, si traduce in azioni volte a:

- ✓ Sensibilizzare tutti i portatori d'interesse sui temi etico sociali dandone visibilità attraverso il sito web o mediante altre opportune forme di pubblicità;

LA POLITICA PER LA RESPONSABILITÀ SOCIALE

L'Azienda Agricola Castel Faglia srl

- ❖ considera il proprio personale come la sua risorsa più grande: ne garantisce i diritti e ne supporta lo sviluppo professionale e personale
- ❖ ritiene i propri fornitori fondamentali sia per la realizzazione della qualità dei propri prodotti e servizi sia per il raggiungimento degli obiettivi di equità sociale
- ❖ sostiene il dialogo con le Organizzazioni Sindacali nel rispetto dei diritti e delle volontà del proprio personale

IL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA “FRANCIACORTA”

I prodotti appartenenti a tutte le Denominazioni di Origine Italiane, in quanto tali, sono soggetti al rispetto di uno specifico Disciplinare di Produzione.

Il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ha definito i requisiti produttivi dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Franciacorta”.

I vigneti di Castel Faglia, estesi per circa 17 ettari, sono composti unicamente, come da disciplinare del Franciacorta, da Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero.

Il marchio Monogram sigilla le bottiglie dedicate ai più esigenti appassionati del Franciacorta.

L’Azienda Agricola Castel Faglia srl aderisce al Consorzio di Franciacorta
<https://franciacorta.wine/it/cantine/castel-faglia-monogram/>



I DISCIPLINARI DI PRODUZIONE REGIONALI

L’Azienda Agricola Castel Faglia srl aderisce ai sistemi di produzione integrata nelle filiere agroalimentari delle Regione Lombardia.

Per produzione integrata si intende quel sistema di produzione agro-alimentare che utilizza tutti i metodi e mezzi produttivi e di difesa dalle avversità delle produzioni agricole, volti a ridurre al minimo l’uso delle sostanze chimiche di sintesi e a razionalizzare la fertilizzazione, nel rispetto dei principi ecologici, economici e tossicologici.

“Norme tecniche agronomiche per il Regolamento (UE) 1308/2013, Reg. delegato UE 2017/891, Reg. di esecuzione 2017/892 e Regolamento (UE) 1305/2013”

Al fine di coniugare tecniche produttive compatibili con la tutela dell’ambiente naturale con le esigenze tecnico-economiche dei moderni sistemi produttivi e di innalzare il livello di salvaguardia della salute degli operatori e dei consumatori, Castel Faglia ha fatto propri i criteri in materia di tecniche agronomiche enunciati nel disciplinare di produzione integrata.

8 - IL PIANO DI SVILUPPO SOSTENIBILE

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

TUTELA DELLA BIODIVERSITÀ

I vigneti aziendali vengono coltivati secondo le buone pratiche agricole e in osservanza dei dettami di tutela ambientale definiti dal Piano di Sviluppo Rurale comunitario, come il mantenimento di pratiche agricole a basso impatto ambientale, con modelli produttivi più



attenti ad un uso sostenibile delle risorse, l'utilizzo di fitofarmaci di classe non nociva e non pericolosa e una maggior attenzione alle reali esigenze del vigneto mediante l'utilizzo di nuove tecniche di monitoraggio della presenza di parassiti in grado di evitare interventi non mirati e soprattutto non necessari.

MANTENIMENTO DELL'AGROECOSISTEMA

La biodiversità rappresenta la risorsa naturale maggiormente presente nei sistemi agricoli e più di altre contribuisce a ridurre l'uso delle sostanze chimiche di sintesi salvaguardando i principali organismi utili al contenimento naturale delle avversità, a tutelare le risorse ambientali e a rispettare l'agroecosistema naturale.

(cit. Norme tecniche agronomiche per il Regolamento (UE) 1308/2013, Reg. delegato UE 2017/891, Reg. di esecuzione 2017/892 e Regolamento (UE) 1305/2013 Regione Lombardia)

L'Azienda Agricola Castel Faglia srl aderendo alle norme tecniche dei disciplinari della Regione Lombardia volte ai sistemi di produzione integrata nelle filiere agroalimentari, contribuisce alla salvaguardia dell'ambiente. Per proteggere e tutelare l'insediamento degli insetti pronubi, l'azienda non utilizza insetticidi nel momento della fioritura; nel caso fossero necessari esegue, in fase preventiva al trattamento, uno sfalcio della vegetazione per allontanare gli insetti insediati.

La raccolta delle uve viene effettuata esclusivamente (100%) a mano in piccole cassette in modo da effettuare una scrupolosa cernita qualitativa del prodotto e nel rispetto della flora e della fauna.

TUTELA DEL CLIMA

Nell'ambito del Progetto di Sviluppo Rurale della Regione Lombardia, l'Azienda Agricola Castel Faglia srl ha partecipato al bando "contratti di filiera"; all'interno del progetto di filiera, un'importanza rilevante è sicuramente attribuibile all'implementazione di un impianto di captazione della CO₂ di fermentazione, il quale si propone di azzerare le emissioni di gas serra (CO₂) da parte degli stabilimenti enologici in Franciacorta, captando la stessa per purificarla e comprimerla allo stato liquido, in attesa di riutilizzarla in modo utile.

L'obiettivo perseguito prevede l'investimento in un impianto pilota per la captazione di CO₂ proveniente dai tini di fermentazione, la conseguente cattura del gas e la purificazione per il reimpiego come gas alimentare.





TUTELA DELL'ACQUA

La posizione geografica contribuisce favorevolmente al risparmio idrico nella conduzione dell'attività produttiva. Fattori quali a) la vicinanza dell'area di pianura, il che trova riscontro in tutta una serie di fenomeni quali le inversioni termiche e le circolazioni di brezza, b) la vicinanza del lago d'Iseo, che manifesta caratteristici effetti in termini di mitigazione delle temperature medie, diminuzione del rischio di gelate, intensificazione delle precipitazioni, regime dei venti, c) la presenza a Nord del grande solco vallivo che delimita l'area del lago e poi della Valcamonica, con effetti sul campo del vento e sulle precipitazioni, contribuiscono a determinare il regime delle precipitazioni e dei venti assicurando un regolare apporto idrico alle coltivazioni.

L'Azienda Agricola Castel Faglia srl rispetta le norme agronomiche del disciplinare del Consorzio Franciacorta in materia di irrigazione.

Irrigazioni	Nr / anno 2022
dopo il completamento dell'invasatura	0
di soccorso	0

Aderenti al bando "contratti di filiera" del Progetto di Sviluppo Rurale della Regione Lombardia, l'azienda si è posta come obiettivo la riduzione del consumo delle risorse idriche, mediante l'implementazione di un sistema di irrigazione dei vigneti controllato e collegato a centraline meteorologiche in grado di valutare l'apporto idrico in funzione del rapporto umidità del terreno/umidità in atmosfera.

La riduzione e l'efficientamento dell'uso delle risorse idriche permetterà la conservazione della natura e della biodiversità, e come conseguenza un miglioramento dello stato di conservazione degli habitat e delle specie naturali e seminaturali, prevenendone il deterioramento quando presentano già uno stato di conservazione soddisfacente, e proteggendo e ripristinando gli ecosistemi terrestri, e gli ecosistemi acquatici al fine di migliorarne la condizione.

I dati sotto riportati sono ricavati dalla denuncia annuale delle acque presentata al comune di Cazzago o dalle fatture relative agli approvvigionamenti idrici.

Consumo idrico (quantitativo prelevato)	m³/ anno 2022
Cantina vinificazione (Calino)	2.718
Sede produttiva – imbottigliamento (Adro)	13.237

CONSUMI ENERGETICI

L’Azienda Agricola Castel Faglia srl è indirizzata verso il miglioramento tecnologico attraverso l’acquisto di macchinari per l’ottimizzazione del processo produttivo, con conseguente riduzione di consumi energetici dovuti alla distribuzione del lavoro su un carico superiore di prodotto trattato.

Un software dedicato permetterà inoltre di mantenere sotto controllo i parametri.



I dati sotto riportati sono ricavati dai consumi espressi nelle fatture relative agli approvvigionamenti di energia elettrica, che saranno in futuro confrontati con i consumi successivi al miglioramento tecnologico.

Consumo energia elettrica	kWh / anno 2022
Cantina vinificazione (Calino)	159.625
Sede produttiva – imbottigliamento (Adro)	96.304

Il gas metano viene utilizzato esclusivamente per il riscaldamento delle sedi ed il consumo subisce un andamento stagionale proporzionale agli andamenti climatici ed ai dettami normativi in tema di temperature e di accensione.

I dati sotto riportati sono ricavati dai consumi espressi nelle fatture relative agli approvvigionamenti di gas metano

Consumo gas	Mc / anno 2022
Cantina vinificazione (Calino)	0 ¹
Sede produttiva – imbottigliamento (Adro)	1.975

¹ Installata pompa di calore

TUTELA DEL SUOLO

L'Azienda Agricola Castel Faglia srl finalizza la gestione del suolo delle proprie aree e le relative tecniche di lavorazione al miglioramento delle condizioni di adattamento delle colture per massimizzarne i risultati produttivi, favorire il controllo delle infestanti, migliorare l'efficienza dei nutrienti riducendo le perdite per lisciviazione, ruscellamento ed evaporazione.

L'azienda si impegna a mantenere il terreno in buone condizioni strutturali, a prevenire erosione e smottamenti e a preservare il contenuto in sostanza organica, favorendo la penetrazione delle acque meteoriche.

Nel rispetto di queste finalità, vengono messe in atto le seguenti operazioni:

- mantiene l'inerbimento spontaneo e permanente dell'interfila;
- non svolge e non autorizza interventi di diserbo chimico;
- vengono svolte pulizie di tipo meccanico nel sottofila per ridurre la competizione alle sostanze nutritive.

La fertilizzazione delle colture ha l'obiettivo di garantire produzioni di elevata qualità e quantità economicamente sostenibili, nel rispetto delle esigenze di salvaguardia ambientale, del mantenimento della fertilità e della prevenzione delle avversità.

L'Azienda Agricola Castel Faglia srl adotta il modello semplificato, utilizzando le schede a dose standard per la definizione dei propri piani di concimazione e conduce analisi fisico-chimiche, che costituiscono un importante strumento nella conoscenza delle caratteristiche del terreno.

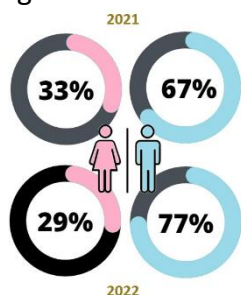


SOSTENIBILITÀ SOCIALE

I DIPENDENTI - L'Alta Direzione è fermamente convinta che il proprio impegno verso la Responsabilità Sociale possa influenzare le proprie relazioni contrattuali garantendo così una progressiva diffusione dei principi/valori etici e sociali a una sfera di portatori d'interesse sempre più ampia.

In tal senso l'Azienda Agricola Castel Faglia srl considera il proprio personale come la sua risorsa più grande; ne garantisce i diritti e ne supporta lo sviluppo professionale e personale.

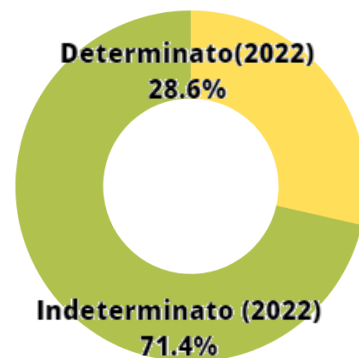
PARITÀ DI GENERE - La forza lavoro dell' Azienda Agricola Castel Faglia srl è principalmente rappresentata da lavoratori di sesso maschile occupati nelle attività della della cantina. Le mansioni impiegate sono svolte da lavoratori di sesso femminile.



ANNO	IMPIEGATI			OPERAI		
	Donne (Nr.)	Uomini (Nr.)	Totale	Donne (Nr.)	Uomini (Nr.)	Totale
2021	2	0	2	0	4	4
2022	2	0	2	0	5	5

I ruoli direzionali sono assunti esclusivamente da figure maschili, essendo le mansioni svolte direttamente dai proprietari.

CONTRATTI - Nel corso dell'anno 2022, l'azienda conta il 57% di lavoratori assunti con contratto a tempo indeterminato e il 43% a tempo determinato.



ETÀ E TOUR OVER - La fidelizzazione dei lavoratori ha mantenuto sostanzialmente invariata la forza lavoro: A fronte di un lavoratore che ha cessato la collaborazione, l'azienda nel corso del 2022 l'azienda ha inserito due avventizi a tempo determinato, tuttavia la tipologia "indeterminato" resta la forma contrattuale prevalente rappresentando il 71,4% della forza lavoro.

	età <30 anni	età tra 30-50 anni	età >50 anni
2022	43%	29%	29%

Impiegati	<30 ANNI			TRA 30 E 50 ANNI			>50 ANNI		
ANNO	DONNE	UOMINI	TOTALE	DONNE	UOMINI	TOTALE	DONNE	UOMINI	TOTALE
2021	1	0	1	1	0	1	0	0	0
2022	1	0	1	1	0	1	0	0	0

Operai	<30 ANNI			TRA 30 E 50 ANNI			>50 ANNI		
	ANNO	DONNE	UOMINI	TOTALE	DONNE	UOMINI	TOTALE	DONNE	UOMINI
2021	0	2	2	0	1	1	0	1	1
2022	0	2	2	0	1	1	0	2	2

INDICI DI TURNOVER

Complessivo	58,37
Negativo	16,67
Positivo	33,33
Di compensazione	200,0

La situazione attuale di partenza verrà confrontata con quella avvenire per se il tasso di ricambio ha subito una variazione importante nel tempo e, se opportuno, prendere provvedimenti.

SALARI – L’Azienda Agricola Castel Faglia srl applica il CCNL per gli operai agricoli e florovivaisti, senza attuare discriminazione per sesso o etnia.



SALUTE E SICUREZZA - In conformità alle Leggi nazionali l’Azienda Agricola Castel Faglia srl è attenta a garantire un ambiente di lavoro sicuro e salubre. Con particolare riferimento al proprio documento per la valutazione dei rischi e alle procedure interne volte alla prevenzione di potenziali incidenti sul lavoro, ha messo in atto tutte le azioni idonee ad arginare le cause dei potenziali rischi. Grazie all’operato dell’RSPP che vigila sull’applicazione delle procedure di sicurezza e grazie all’erogazione dei programmi di formazione in materia di salute e sicurezza (garantita sia per le nuove assunzioni, sia in caso di potenziali pericoli rilevati durante l’attività lavorativa) il numero degli infortuni è circoscritto ad nr. 1 per l’anno 2022 (numero invariato rispetto all’anno 2021).

INDICE DI FREQUENZA - Nel corso dell’anno 2022 su un totale di 8.985 ore lavorate, il numero di infortuni avvenuti ogni milione ore lavorate è pari a 111,29

INDICE DI GRAVITÀ - Nel corso dell’anno 2022 su un totale di 8.985 ore lavorate, il danno infortunistico si assesta è pari a 0,78; l’impatto del rischio infortunistico in termini di perdita di risorse per inabilità temporanea/permanente, morte al lavoro è pertanto risultato basso.



FORMAZIONE - L’Azienda Agricola Castel Faglia srl avvia percorsi di formazione e addestramento per il personale dell’azienda. La finalità è di assicurare che tutto il personale sia in possesso dei corretti strumenti per lo svolgimento dei compiti e delle mansioni assegnate. Particolare attenzione viene data alla formazione in materia di sicurezza alimentare, legalità e qualità del prodotto ed alla formazione richiesta dalle norme che tutelano la sicurezza del personale nei luoghi di lavoro. La Direzione si impegna a formare il proprio personale in tema di sostenibilità ambientale e sociale: nel corso del prossimo anno, la formazione ai lavoratori verrà estesa ai temi di sostenibilità della filiera vitivinicola delle Organizzazioni Sostenibili (Standard SOPD Equalitas).

TERRITORIO E COMUNITÀ LOCALE

Siamo attenti ai rapporti di convivenza che abbiamo instaurato con la comunità di cui facciamo parte (comuni di Cazzago San Martino e Adro). Con l’obiettivo di migliorare i rapporti con la comunità locale, la Direzione ha avviato una campagna di sensibilizzazione ai temi di sostenibilità, tramite la somministrazione di un questionario che verrà somministrato ai residenti confinanti a partire dall’anno venturo.



La Direzione inoltre è aperta a ricevere e valutare spunti di miglioramento in tema di sostenibilità, pertanto verranno raccolti ed analizzati i reclami ed i suggerimenti utili a migliorare l’efficacia delle politiche aziendali adottate, a partire dall’anno venturo.

FORNITORI

L’Azienda Agricola Castel Faglia srl conduce da diversi anni gli audit di qualifica dei fornitori, per verificare aspetti sulla sicurezza alimentare e, nei confronti dei fornitori di appalto di manodopera, su aspetti di sostenibilità sociale richiamati dallo standard SA 8000.

Nel corso del prossimo anno l’attività verrà implementata con la verifica dei temi di sostenibilità della filiera vitivinicola delle Organizzazioni Sostenibili (Standard SOPD Equalitas).

	Nr. totale di Fornitori	Nr. Fornitori Auditati	
Materia Prima	19	8	42%
Lavorazioni in appalto	1	1	100%
Bottiglie	3	1	33%
Tappi	6	4	67%

SOSTENIBILITÀ ECONOMICA

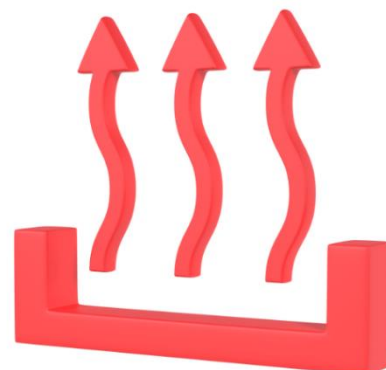
VALORE ECONOMICO DIRETTAMENTE GENERATO E DISTRIBUITO	2022
i - RICAVI	5.721.999,00
ii – COSTI OPERATIVI	
Costi per materie prime, sussidiarie, di consumo e di merci	3.592.880,00
Costi per servizi	1.359.765,00
Costo lavoro interinale	---
ii - COSTI DEL PERSONALE	265.740,00
ii - FORNITORI DI CAPITALE	168.140,00
ii - IMPOSTE ALLA P.A.	169.470,00
ii - INVESTIMENTI NELLA COMUNITA'	---
ii - VALORE ECONOMICO DISTRIBUITO	5.555.995,00
iii - VALORE ECONOMICO TRATTENUTO (risultato prima delle imposte differite)	11.277.994,00

Il valor economico distribuito rappresenta la ricchezza prodotta dall’Azienda Agricola Castel Faglia srl ed il relativo impatto sulle principali categorie di stakeholder con cui si interfaccia nelle proprie attività.

Nel corso dell’anno 2022 il valore economico destinato a questa categoria è pari a 5.555.995,00 €, dei quali circa l’89% è destinato ai costi operativi; il restante è distribuito tra dipendenti, fornitori, Pubbliche Amministrazioni.



L’Azienda Agricola Castel Faglia srl, nell’ottica dell’efficiamento energetico, ha investito installando una pompa di calore presso la cantina di vinificazione. La pompa di calore rappresenta un primo passo verso la sfida della decarbonizzazione nell’ambito della climatizzazione, grazie allo sfruttamento di risorse rinnovabili.



9 - GLI OBIETTIVI DI MIGLIORAMENTO

OBIETTIVI 2023-2026
Certificazione Equalitas Modulo "Organizzazione Sostenibile"
Mantenimento dei sistemi di produzione integrata nelle filiere agroalimentari della Regione Lombardia
Misurazione del livello di Biodiversità (metodologia Biodiversity Friend)
Quantificazione delle immissioni di CO2 in atmosfera
Acquisto di un impianto per la captazione di CO2
Quantificazione dell'impronta idrica
Installazione di impianto per la irrigazione di soccorso goccia a goccia
Installazione di pannelli fotovoltaici per la produzione di energia elettrica
Installazione di software di gestione dei parametri ambientali

