



## **Bilancio di Sostenibilità (Anno 2022)**

# Presentazione

L'amore per la terra dei Conti Spagnoletti Zeuli ha radici antiche. Notizie certe, conservate nel secolare archivio del Casato, risalgono a prima del '600. L'azienda è sita nel comune di Andria, importante centro agricolo olivicolo e nel cuore di questa campagna, il Conte Onofrio Spagnoletti Zeuli, dedica all'ulivo e alla vite un autentico culto, con moderno piglio imprenditoriale ed investimenti in tecnologia e ricerca.

L'Azienda Agricola Conti Spagnoletti Zeuli redige il presente Bilancio di Sostenibilità relativo all'anno 2022, con l'obiettivo di rendicontare le attività svolte in materia di sostenibilità per la filiera olivicola e vitivinicola, di descrivere gli obiettivi raggiunti e i piani di miglioramento programmati per i prossimi anni.

# Sommario

CHI SIAMO .....	5
POLITICA PER LA SOSTENIBILITÀ.....	6
ULIVETI E FRANTOIO.....	8
LA CANTINA E I VINI.....	10
STAKEHOLDER.....	11
LAVORATORI.....	13
TURNOVER DEI DIPENDENTI.....	18
FORMAZIONE.....	20
SALUTE E SICUREZZA SUL LUOGO DI LAVORO .....	21
CLIENTI.....	22
SICUREZZA DEI PRODOTTO.....	24
SISTEMA QUALITÀ .....	25
ETICHETTE.....	27
COMUNICAZIONE .....	28
PRIVACY .....	29
MODELLO ORGANIZZATIVO 231.....	29
PREMI E RICONOSCIMENTI VINI 2022 .....	30
PREMI E RICONOSCIMENTI OLIO 2022.....	31
FORNITORI.....	32
COMUNITÁ E TERRITORIO .....	33
RELAZIONE CON IL TERRITORIO.....	33
.....	35
LA CURA PER L'AMBIENTE .....	36
OBIETTIVI FUTURI .....	40
ASPETTI ED IMPATTI AMBIENTALI.....	41
ENERGIA.....	43
ACQUA .....	45
SCARICHI IDRICI .....	46
MATERIE PRIME.....	47
RIFIUTI .....	49
INDICATORI DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALI .....	50
WATER FOOTPRINT .....	52
CARBON FOOTPRINT .....	52

OBIETTIVI E PIANO DI MIGLIORAMENTO .....	54
NOTA METODOLOGICA .....	56
LINEE GUIDA .....	56
PERIMETRO DEL DOCUMENTO.....	57
LA TUA OPINIONE .....	58

## CHI SIAMO



Il Conte Onofrio Spagnoletti Zeuli di Andria può vantare uno storico background alle spalle, iniziato nel XVII secolo come documentato dalla proprietà dei suoi avi di terreni adiacenti Castel del Monte. Ai giorni nostri il conte si dedica con passione e sano entusiasmo alla promozione della florida tradizione agroalimentare locale, producendo in modo particolare vino ed olio evo di alta qualità.

L'azienda si compone di due tenute, San Domenico e Zagaria, che contano in totale più di 400 ettari in Agro di Andria, per la maggior parte dedicati all'allevamento dell'ulivo, mentre le propaggini collinari sono destinati a vigneti allevati a schiera di Nero di Troia, Montepulciano, Aglianico e Bombino Nero, vitigni autoctoni da cui nasce il Castel del Monte, vino a denominazione d'origine controllata. Il Castel del Monte è vinificato sia rosato che rosso.

L'Azienda Agricola Onofrio Spagnoletti Zeuli "assorbe" tutti gli attori della filiera, essendo azienda agricola, frantoio e cantina, nonché confezionatore di olio d'oliva e vino prodotti. Tutta la filiera è tutelata da sistemi di garanzia certificata, salvaguardando così la sicurezza di tutti i prodotti.

# POLITICA PER LA SOSTENIBILITÀ

L'Azienda Agricola Spagnoletti Zeuli Onofrio di concerto con gli attori della filiera, è impegnata a diffondere sul proprio territorio una politica in grado di sensibilizzare e orientare l'intera filiera vitivinicola e olivicola verso il miglioramento della qualità e della sostenibilità. Il Sistema Integrato di Rintracciabilità e Sostenibilità implementato dalle imprese partner si propone di conseguire i seguenti obiettivi:

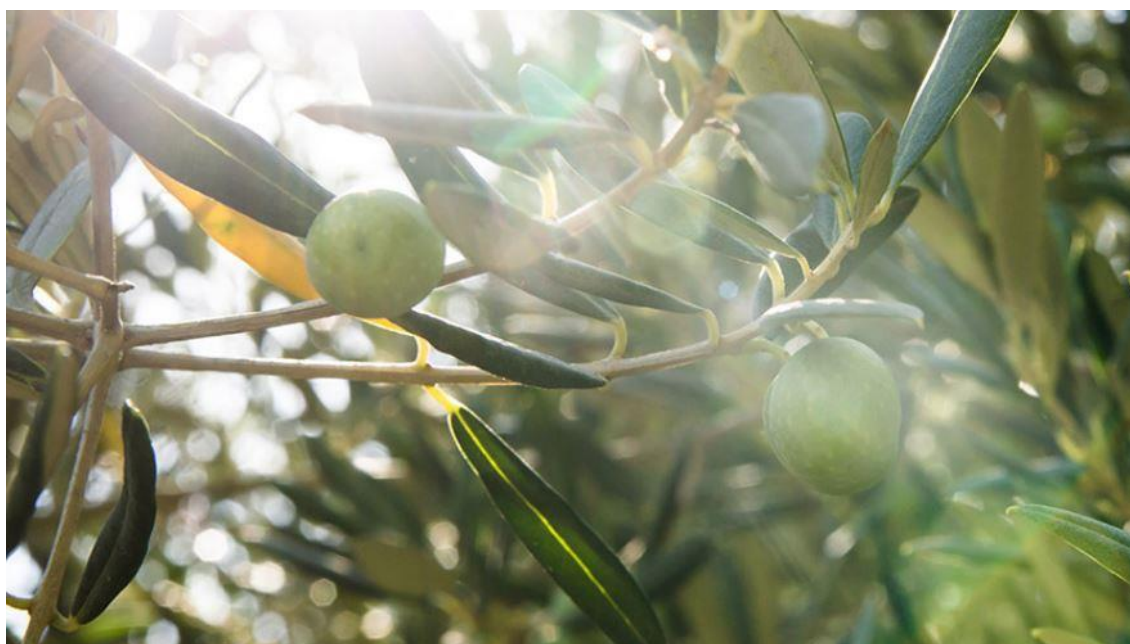
- **Crescita sostenibile e sviluppo socio-economico del territorio:** Az. Agr. Spagnoletti Zeuli Onofrio si impegna ad offrire ai propri clienti un prodotto di alta qualità, utilizzando le migliori soluzioni tecnologiche disponibili nell'ambito della produzione vitivinicola e olivicola, prestando grande attenzione alla tutela della "tradizione" e contribuendo a migliorare il benessere del territorio e della comunità risiedente nelle aree limitrofe, creando occupazione e con iniziative a sua favore. Nello stesso tempo, l'organizzazione persegue gli obiettivi di redditività, di crescita e solidità finanziaria nel lungo periodo.
- **Miglioramento dell'impatto ambientale in olivicoltura e viticoltura:** Az. Agr. Spagnoletti Zeuli Onofrio si impegna nella salvaguardia e nella protezione dell'ambiente in cui opera, conducendo le proprie attività attuando le migliori soluzioni al fine di limitare quanto più possibile gli effetti negativi sull'ambiente (riduzione dell'uso di prodotti fitosanitari per quanto possibile, mantenimento e miglioramento della biodiversità e della fertilità del suolo, esecuzione dei trattamenti quando effettivamente necessari, ottimizzazione della gestione delle risorse).
- **Tutela e valorizzazione delle persone:** l'Organizzazione capofila si impegna nella promozione di uno standard di vita dignitoso del suo personale, garantendo ai propri dipendenti diritti e remunerazioni adeguate, con un Piano di crescita nel tempo in termini di equità delle retribuzioni e dei livelli salariali e di miglioramento delle competenze personali. Si impegna a mantenere un ambiente di lavoro stimolante, tutelando la salute e la sicurezza degli operatori, rispettando i diritti umani e le diversità.

- **Dialogo, comunicazione e trasparenza:** l'organizzazione si impegna ad accrescere le relazioni con i propri stakeholder, in modo da rafforzare e mantenere nel tempo delle relazioni stabili con essi.
- **Coinvolgimento della catena di fornitura:** l'organizzazione si impegna ad incentivare ed a contribuire alla diffusione dei principi dello sviluppo sostenibile nel settore vitivinicolo e olivicolo presso i propri fornitori.
- **Miglioramento delle competenze professionali del personale tecnico e degli addetti al processo:** l'organizzazione capofila si fa promotore della diffusione di nuove conoscenze tecniche così da aumentare le competenze professionali del proprio personale e degli operatori della filiera.
- **Miglioramento della competitività delle filiere:** le certificazioni sulla sostenibilità DTP125 (olio evo) e Equalitas (vino) rappresentano un'opportunità da sfruttare come fattore competitivo sul mercato, consentendo ai produttori aderenti di ottenere produzioni economicamente sostenibili e di adottare adeguate soluzioni e strategie per il miglioramento della qualità dei prodotti finiti.



## ULIVETI E FRANTOIO

Consapevole che *“l’olio non si fa tanto nei frantoi quanto negli uliveti”* l’Azienda Onofrio Spagnoletti Zeuli dedica ogni attenzione alla preparazione e all’allevamento in campo della pianta dell’ulivo: la pianta è potata a mano, protetta dai parassiti con il metodo dell’Agricoltura Integrata, e le olive giunte al giusto grado di maturazione sono raccolte a mano o per scuotimento meccanico che le lascia cadere su teli opportunamente predisposti. Si presta ogni attenzione affinché le olive non tocchino terra e siano avviate immediatamente al frantoio. Si allevano olive di qualità Coratina, vanto della produzione tipica della zona settentrionale della provincia di Bari, che donano un olio di notevole pregio e di eccellenti qualità organolettiche.



Nel frantoio, sito nella tenuta di Zagaria, le olive raccolte nell’arco della giornata, in attesa di essere lavorate entro le successive 12 ore, vengono sistemate in appositi bins ben areati, al fine di consentire un’adeguata respirazione. Successivamente vengono molite e la pasta che ne deriva viene sapientemente gramolata a temperatura e condizioni igieniche rigorosamente controllate, e quindi attraverso un moderno e tecnologicamente avanzato processo di separazione meccanica, la pasta di olive libera il suo nettare.

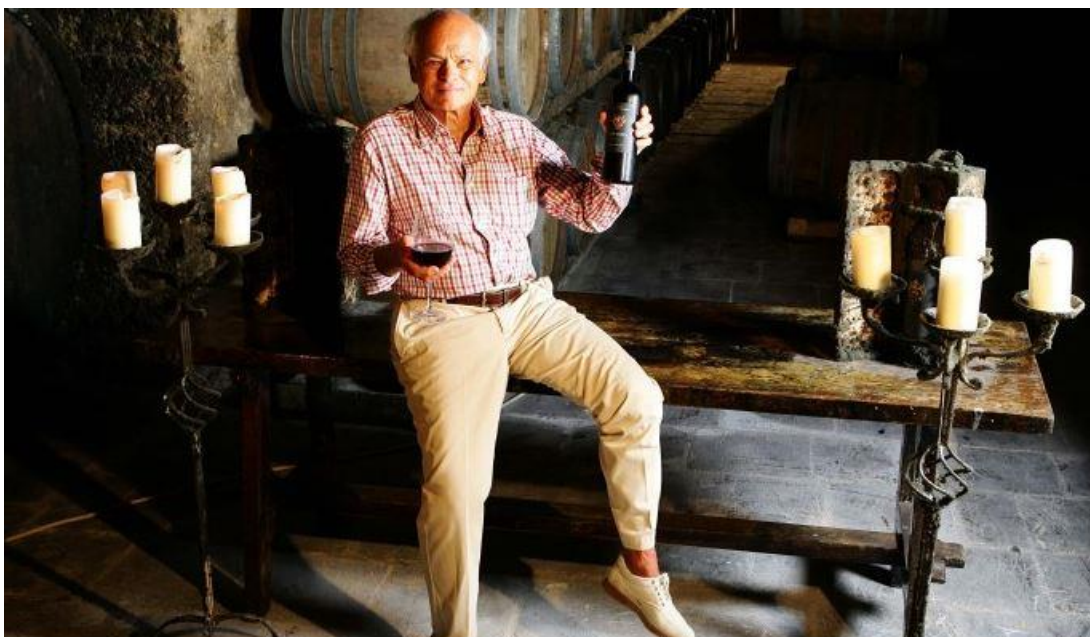


Raccolto in grandi contenitori al riparo della luce e da fonti di calore, se ne ottiene per decantazione naturale un Olio Extra Vergine di Oliva di elevate virtù.

L'Olio Extra vergine di Oliva delle tenute Spagnoletti Zeuli è insignito della D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) che, insieme al marchio "Terra di Bari" è garanzia di allevamento, produzione e imbottigliamento nella zona di origine.



## LA CANTINA E I VINI



L'azienda agricola Onofrio Spagnoletti Zeuli per i propri vini utilizza una materia prima unicamente di provenienza aziendale, certificata SQNPI, o conferita dalla Soc. Agr. Conte Spagnoletti SRL, la cui conduzione agronomica è identica a quella aziendale.

Oltre che l'attenzione per la qualità delle materie prime, l'azienda è molto attenta che questa raggiunga la cantina ad una temperatura ottimale, per impedire l'innescarsi di fermentazioni indesiderate: perciò per i vini bianchi viene effettuata la **vendemmia notturna** o comunque si evita di effettuare la raccolta nelle ore più calde della giornata. Inoltre, grazie anche alla vicinanza dei vigneti allo stabilimento, l'uva viene trasportata quanto più velocemente possibile in cantina, per evitare macerazioni ed altre fermentazioni indesiderate.

Le propaggini collinari delle due tenute San Domenico e Zagaria, sono destinati a vigneti allevati a schiera di Nero di Troia, Montepulciano, Aglianico e Bombino Nero, vitigni autoctoni da cui nasce il Castel del Monte, vino a denominazione d'origine controllata. Quindi la gamma dei vini è caratterizzata da una proposta assolutamente completa e diversificata.

# STAKEHOLDER

Mantenere una relazione solida e costante con i propri stakeholder è molto importante per l'Azienda Onofrio Spagnoletti Zeuli, per esprimere la sua responsabilità nei confronti del contesto sociale in cui interagisce. Ogni categoria di stakeholder rappresenta interessi diversi dalle altre, stabilire e mantenere relazioni durature con essi è elemento fondamentale per creare valore condiviso di lungo periodo. Attraverso l'ascolto e la comprensione delle specifiche necessità l'Azienda Onofrio Spagnoletti Zeuli gestisce in anticipo l'insorgenza di eventuali criticità e può veicolare le proprie azioni in risposta agli interessi degli stakeholder.

Di seguito è riportata la mappa degli stakeholder inclusiva delle relative aspettative e gli strumenti di dialogo.

STAKEHOLDER	ASPETTATIVE CHIAVE	STRUMENTI DIALOGO
Personale <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dipendenti</li> <li>• Collaboratori</li> </ul>	Formazione e sviluppo professionale Ambiente di lavoro stimolante e sicuro Coinvolgimento nella vita aziendale Pari opportunità Promozione del benessere, della salute e della sicurezza Conciliazione vita personale/lavoro	Incontri e riunioni interne Colloqui Attività formativa Condivisione del codice etico Compilazione in forma anonima di questionari di soddisfazione
Clienti <ul style="list-style-type: none"> <li>• GDO</li> <li>• Dettaglio (punti vendita a marchio)</li> <li>• E-commerce</li> </ul>	Solidità aziendale Qualità e sicurezza del prodotto Correttezza delle informazioni Puntualità nelle consegne Risposte celeri	Incontri commerciali Condivisione di specifiche tecniche dettagliate dei prodotti Email con referenti interni Audit tecnici
Consumatori	Qualità e sicurezza del prodotto Trasparenza e correttezza delle informazioni	Sito internet, Social network Cantine aperte Vendita diretta dei prodotti nei vari punti vendita

<p>Fornitori</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Materie prime</li> <li>• Materiale di confezionamento</li> <li>• Servizi</li> <li>• Altro</li> </ul>	<p>Continuità della fornitura</p> <p>Rispetto delle condizioni contrattuali</p> <p>Coinvolgimento nella definizione degli standard relativi alla fornitura</p> <p>Apertura nella risoluzione di eventuali problemi</p>	<p>Incontri commerciali</p> <p>Condivisione di specifiche tecniche dettagliate di prodotti</p> <p>Email con referenti interni</p> <p>Audit tecnici</p>
<p>Azienda</p>	<p>Creazione di valore</p> <p>Gestione trasparente e responsabile</p> <p>Adeguate gestione dei rischi inclusi quelli socio-ambientali</p>	<p>Sito web</p> <p>Social Networks</p>
<p>Media</p>	<p>Disponibilità e accuratezza delle informazioni</p>	<p>Stampa trade, stampa lifestyle, stampa locale, social media</p>
<p>Enti Pubblici</p>	<p>Gestione responsabile del business e pagamenti di tasse e imposte</p>	<p>Comunicazioni con uffici preposti</p>
<p>Comunità Locale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cittadini</li> <li>• Scuole</li> <li>• Enti no profit</li> </ul>	<p>Gestione responsabile del business</p> <p>Rispetto dell'ambiente</p> <p>Investimenti e sostegno alle iniziative del territorio</p> <p>Progetti a favore della comunità</p>	<p>Comunicazioni specifiche ai cittadini confinanti</p> <p>Compilazione questionari per la collettività</p> <p>Cantine aperte</p> <p>Visite scolastiche in azienda</p>

## LAVORATORI

L'Azienda Onofrio Spagnoletti Zeuli sostiene che la creazione di valore di lungo periodo sia strettamente legato al capitale umano, pertanto essendo una preziosa risorsa, è importante gestire correttamente il personale.



L'Azienda Agricola Spagnoletti Zeuli Onofrio effettua periodicamente un'analisi della propria "forza lavoro", con l'indicazione della suddivisione per età, genere e tipologia contrattuale.

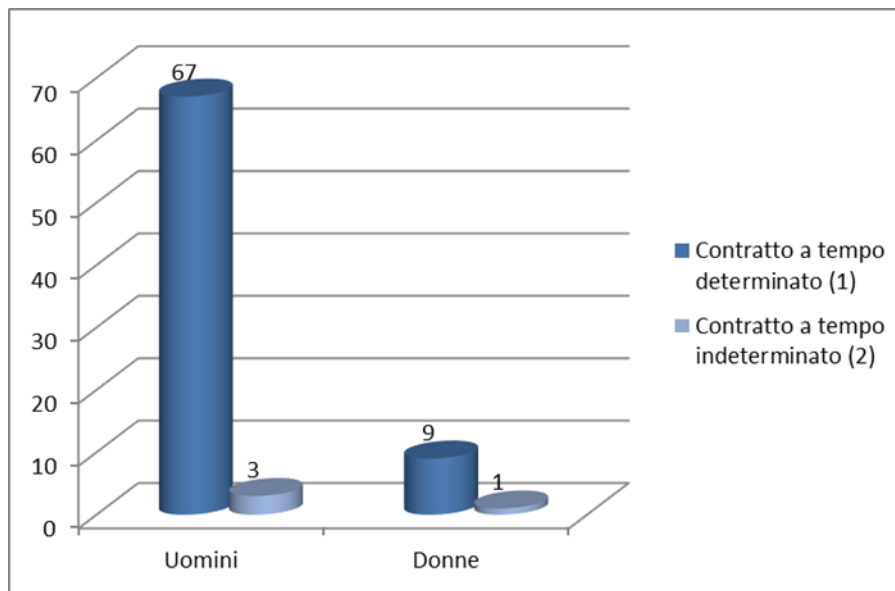
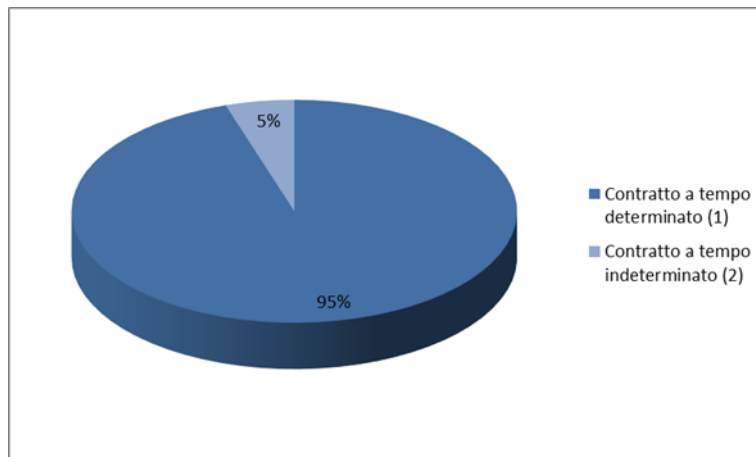
Al 31/01/2022 il numero totale di dipendenti è pari a 80 persone, di cui 4 impiegati a tempo indeterminato e 76 operai. L'organico è caratterizzato da una presenza del 95% di contratti a tempo determinato (operai assunti per lo svolgimento di mansioni agricole nei campi e nello stabilimento – cantina e frantoio) e del 5% di contratti a tempo indeterminato. Nei seguenti grafici è mostrata la suddivisione tra tipologia di contratti e numero di uomini e di donne impiegate:

Suddivisione per mansioni e tipologia di contratto al 31/01/2022

	Uomini	Donne	Tot	
<b>Contratto a tempo determinato <sup>(1)</sup></b>	67	9	<b>76</b>	<b>95,0%</b>
<b>Contratto a tempo indeterminato <sup>(2)</sup></b>	3	1	<b>4</b>	<b>5,0%</b>

<sup>(1)</sup> Operai - produzione primaria/attività di trasformazione/confezionamento

<sup>(2)</sup> Responsabili / Amministrazione / Contabilità / Commerciale

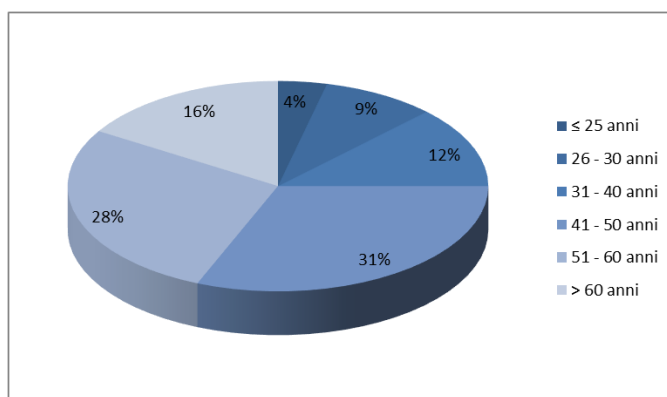


All'interno dell'azienda non esiste nessuna discriminazione di genere: le donne svolgono sia il ruolo di operaie e trovano impiego anche nel settore impiegatizio: la % di lavoratori di genere maschile è più alta nella categoria degli operai, in quanto le mansioni agricole non sono richieste dal genere femminile.

Dall'analisi del numero di dipendenti suddivisi per fasce d'età emerge che circa il 56% dei lavoratori ha meno di 50 anni (il 25% ha un'età inferiore ai 40 anni). L'età media dei lavoratori è di circa 46 anni. Inoltre, l'azienda non impiega lavoratori con età inferiore ai 16 anni e nemmeno con età inferiore ai 18 anni.

Suddivisione per fasce d'età al 31/01/2022

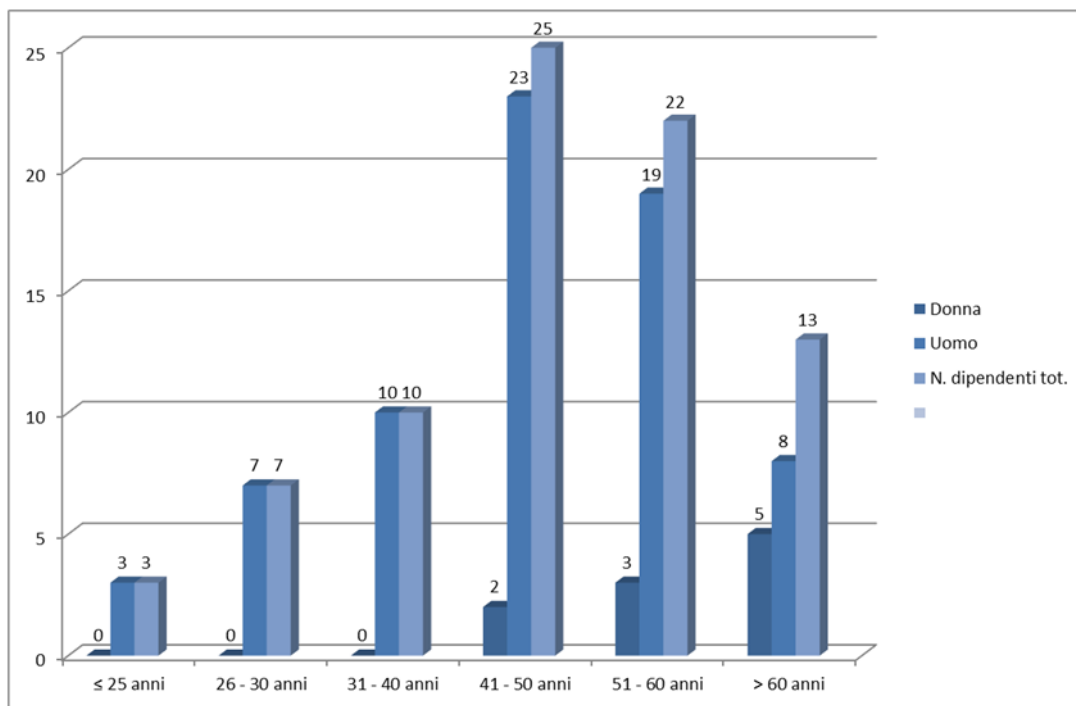
	Numero	Percentuale
≤ 25 anni	3	3,8%
26 - 30 anni	7	8,8%
31 - 40 anni	10	12,5%
41 - 50 anni	25	31,3%
51 - 60 anni	22	27,5%
> 60 anni	13	16,3%
	80	100,0%



Suddivisione per fasce di età e sesso al 31/01/2022

	Donna	Uomo	N. dipendenti tot.
≤ 25 anni	0	3	3
26 - 30 anni	0	7	7
31 - 40 anni	0	10	10
41 - 50 anni	2	23	25
51 - 60 anni	3	19	22
> 60 anni	5	8	13
<b>Tot</b>	<b>10</b>	<b>70</b>	<b>80</b>





I lavoratori provengono per circa il 95% dai comuni limitrofi all'azienda (soprattutto Andria), mentre il restante 5% proviene da comuni della provincia limitrofa (Bari).

Dall'analisi della durata del rapporto lavorativo, si evince che circa il 50% dei dipendenti lavora per l'azienda da circa venti anni.

Un ruolo fondamentale nel processo di valorizzazione delle persone è svolto sia dalla comunicazione interna (a dimostrazione di ciò, la possibilità che hanno i dipendenti di effettuare segnalazioni anonime grazie alla presenza di un'apposita cassetta e relativa procedura), sia dall'attenzione verso i propri dipendenti (con la somministrazione del questionario anonimo per la valutazione del clima aziendale), ma anche dalla **formazione**: essa rappresenta uno strumento importante per sviluppare e saldare le competenze di ciascun dipendente e sensibilizzare il personale sui temi della sostenibilità e della responsabilità sociale d'impresa. Pertanto, annualmente, in occasione dell'incontro con i dipendenti per discutere sui risultati provenienti dall'analisi dei questionari, viene condiviso con essi il Piano di Formazione annuale.

L'azienda **rispetta la libertà di ciascun lavoratore di aderire a sindacati** di propria scelta e il diritto alla contrattazione collettiva: eventuali adesioni ad

organizzazioni sindacali non comportano alcuna conseguenza negativa o ritorsione da parte dell'azienda.

Per assicurare la piena volontarietà di qualsiasi prestazione, l'azienda si impegna a garantire che tutti i lavoratori siano pienamente consapevoli dei diritti e doveri derivanti dal loro contratto di lavoro, svolgendo periodicamente attività di sensibilizzazione e informazione riguardo alle principali novità in materia di diritto del lavoro, responsabilità sociale, ecc.

# TURNOVER DEI DIPENDENTI

L'Azienda monitora e verifica ogni anno il **turnover** dei dipendenti, il periodo di permanenza in azienda e la motivazione dell'eventuale abbandono. Per il calcolo del turnover dei dipendenti, sono utilizzati i seguenti indici:

$$\text{Tasso di turnover del personale complessivo: } \frac{\text{entrati} + \text{usciti nel periodo}}{\text{organico medio periodo}} * 100$$

$$\text{Tasso di turnover del personale negativo: } \frac{\text{usciti nel periodo}}{\text{organico inizio periodo}} * 100$$

$$\text{Tasso di turnover del personale positivo: } \frac{\text{entrati nel periodo}}{\text{organico inizio periodo}} * 100$$

$$\text{Tasso di compensazione del turnover: } \frac{\text{entrati nel periodo}}{\text{usciti periodo}} \times 100$$

Il periodo di riferimento preso in considerazione va dal 01/02/2021 al 31/01/2022. I valori rilevati sono i seguenti:

N. di dipendenti all'inizio del periodo considerato:	77
N. di dipendenti alla fine del periodo considerato:	80
N. medio di dipendenti del periodo considerato:	78,5
N. di dipendenti entrati nel periodo considerato:	10
N. di dipendenti usciti nel periodo considerato:	7

I valori degli indici risultano quindi i seguenti:

<b>Tasso di turnover complessivo:</b>	<b>21,66</b>
<b>Tasso di turnover negativo:</b>	<b>9,09</b>
<b>Tasso di turnover positivo:</b>	<b>12,99</b>
<b>Tasso di compensazione del turnover:</b>	<b>142,86</b>

Dall'analisi di questi indici, si può dedurre che il tasso di turnover dei dipendenti è rimasto pressoché invariato rispetto agli scorsi anni: questo a dimostrazione delle soddisfacenti condizioni lavorative dei lavoratori. Il tasso di turnover complessivo è leggermente superiore allo scorso anno ed il tasso di compensazione del turnover è superiore a 100, il che sta a significare un leggero aumento dell'organico, dovuto anche alla soddisfacente campagna vitivinicola ed olivicola 2021/2022, che ha richiesto un aumento del personale.

Tutti i lavoratori sono assunti in modo regolare, a seguito di richiesta individuale libera, e i rapporti di lavoro sono regolati dal **CCNL** per gli operai e impiegati agricoli. Esiste un sistema di segnalazione trasparente degli orari di lavoro (inclusi gli straordinari). Le ore di lavoro, gli straordinari, le pause e i giorni di riposo devono essere documentate, in linea con quanto previsto dal CCNL. Il pagamento del salario e degli straordinari è chiaramente espresso in busta paga applicando le maggiorazioni previste dal CCNL.

**Ogni persona è assunta sulla base di parametri oggettivi**, tenendo conto dell'esperienza, della formazione e abilità della persona in relazione alle funzioni che andrà a ricoprire. Il livello contrattuale viene assegnato sulla base della mansione svolta. In caso di necessità l'azienda integra le conoscenze dei nuovi assunti con attività formative mirate.

Ogni variazione contrattuale è comunicata a tutti i dipendenti attraverso apposite riunioni e attraverso gli stessi mezzi è esposto e divulgato il **codice etico aziendale**.

Come previsto dalla legislazione italiana l'azienda è in regola con tutti gli **adempimenti ed i versamenti previdenziali, assistenziali ed assicurativi** nonché con tutti gli altri obblighi previsti dalla normativa vigente.

Per valorizzare le risorse umane e come riconoscimento dell'impegno assunto dai lavoratori nello svolgimento delle loro specifiche mansioni, è previsto per il personale a contratto determinato un contributo per il finanziamento dell'EBAN volto a rimborsare le spese sanitarie sostenute dal lavoratore. Per gli impiegati a tempo indeterminato è invece previsto un contributo al fondo FIA (fondo sanitario impiegati agricoli).

# FORMAZIONE

La formazione svolge un ruolo chiave nel processo di valorizzazione delle persone. È infatti un importante strumento per sviluppare e consolidare le competenze individuali e al tempo stesso per diffondere i valori e la strategia dell'azienda, sostenendone la crescita e l'evoluzione culturale e organizzativa.

Al fine di assicurare l'adeguata competenza del personale sui temi afferenti alla qualità, alla sicurezza alimentare ed alla sostenibilità, viene sempre svolta in maniera programmata un'attività formativa.

Al termine dell'attività viene valutata l'efficacia della formazione attraverso interviste/colloqui condotti dal consulente incaricato con la finalità di verificare il livello di comprensione ed elaborazione degli argomenti trattati.

Inoltre annualmente, nell'ambito delle certificazioni DTP 125 ed Equalitas, la Direzione svolge un'indagine generale per analizzare le dimensioni che determinano la qualità della vita e delle relazioni sul luogo di lavoro, in modo da indirizzare le scelte dell'Organizzazione verso la valorizzazione delle risorse umane, accrescere il senso di appartenenza e di soddisfazione dei lavoratori, migliorare l'immagine interna ed esterna e prevenire eventuali rischi psico-sociali.

In aggiunta a tale formazione, nel corso dell'anno 2022 sono state eseguite diverse attività formative organizzate da ENAPRA – Ente Formazione Confagricoltura:

- *Analisi e certificazione dei vini DOC - DOCG* con la consulenza dell'enologo per i dipendenti operanti nello stabilimento vinicolo e nel dipartimento commerciale;
- *Apprendimento e miglioramento tecnica potatura oliveto e vigneto* a cura del Prof. Davide Ferrarese per gli operai dediti stagionalmente a tale attività;
- *Miglioramento delle tecniche di vendita* a cura del Docente Dr Marco Rangoni destinato ai dipendenti che lavorano nei punti vendita aziendali;

- *Sviluppo certificazioni ambientali, sostenibilità da Equalitas e carbon foot print* a cura della Docente D.ssa Luisana Illuzzi destinato ai dipendenti che operano in materia;
- *Corso per Sommelier dell'olio* organizzato da Fondazione Italiana Sommelier per i dipendenti che si occupano della produzione e vendita dell'olio extravergine di oliva.



## **SALUTE E SICUREZZA SUL LUOGO DI LAVORO**

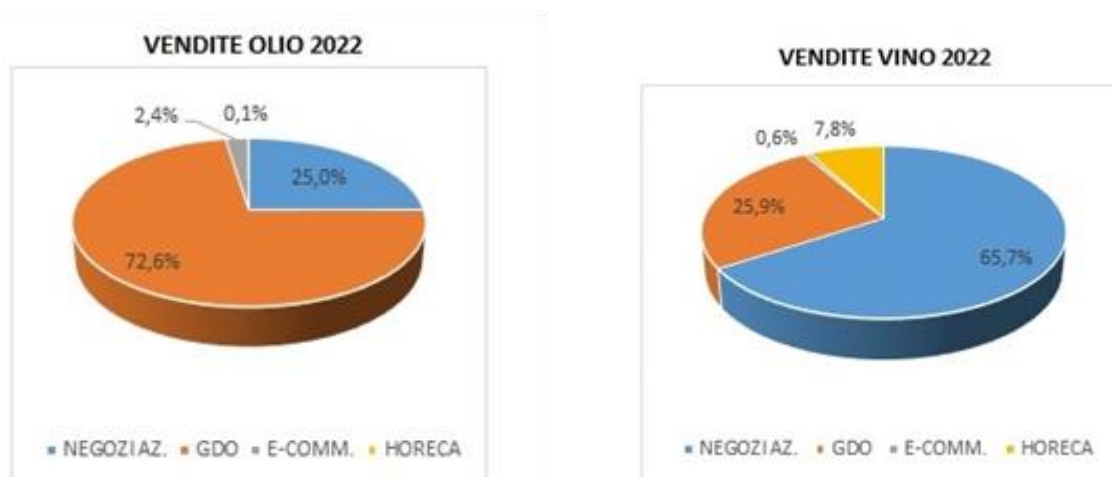
L'azienda garantisce ai propri dipendenti e collaboratori un ambiente salubre e sicuro, realizzando le misure per la prevenzione di incidenti, sia nel corso del lavoro e delle attività svolte, sia in conseguenza di esse, minimizzando, per quanto ragionevolmente prevedibile, i pericoli presenti nell'ambiente di lavoro.

A questo scopo l'azienda si impegna a fornire a tutto il personale una formazione regolare e documentata in materia di salute e sicurezza.

## CLIENTI

L'Azienda Onofrio Spagnoletti Zeuli attribuisce al cliente un ruolo centrale della sua strategia, per questo pone molta attenzione alla qualità e alla sicurezza del prodotto e del processo produttivo.

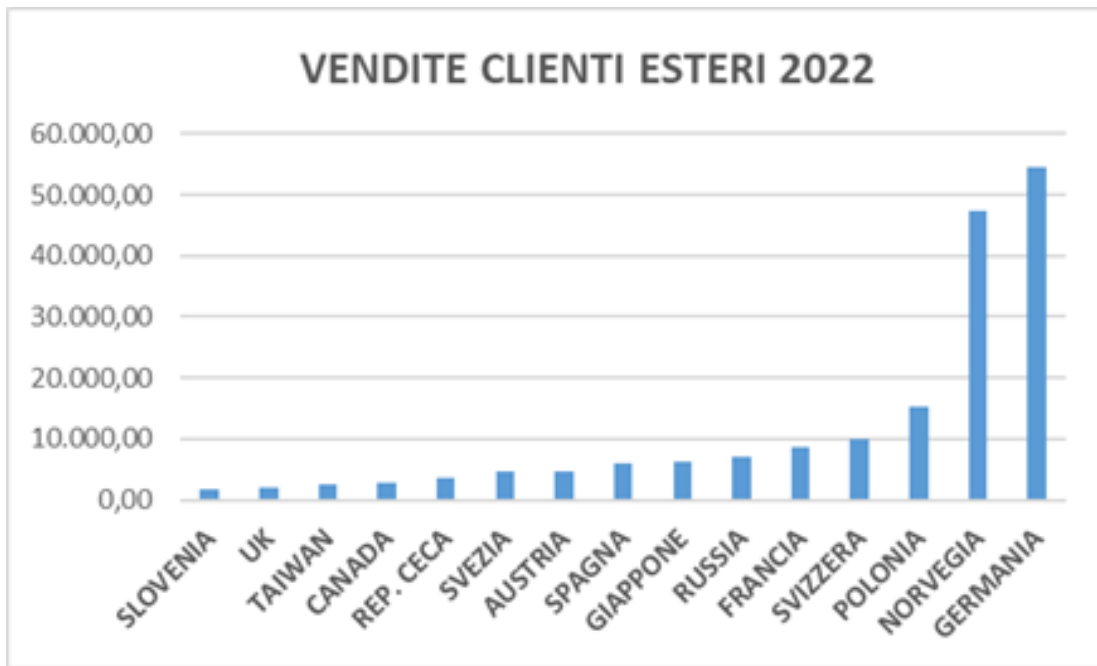
I vini e gli olii prodotti dall'Azienda Onofrio Spagnoletti Zeuli vengono commercializzati nella Grande Distribuzione nazionale (es. Esselunga, Coop Alleanza, Pam Panorama), in punti vendita a marchio, distribuiti su tutto il territorio della provincia di Bari e BAT ed infine attraverso il canale e-commerce. Vengono riportati di seguito i dati di vendita 2022 per i diversi canali:



Da questi grafici, si deduce che i canali di vendita maggiori per l'azienda sono la GDO ed i punti vendita a marchio sia per il vino che per l'olio. In particolare, si nota un aumento delle vendite del prodotto "olio" nel canale legato alla GDO rispetto all'anno 2021.

Per quanto riguarda le vendite estere per l'anno 2022, si nota un incremento in termini di vendite per la Norvegia. Risultano costanti i rapporti con i clienti negli altri paesi europei ed extraeuropei. Nei prossimi anni l'obiettivo è quello di intensificare la vendita estera.





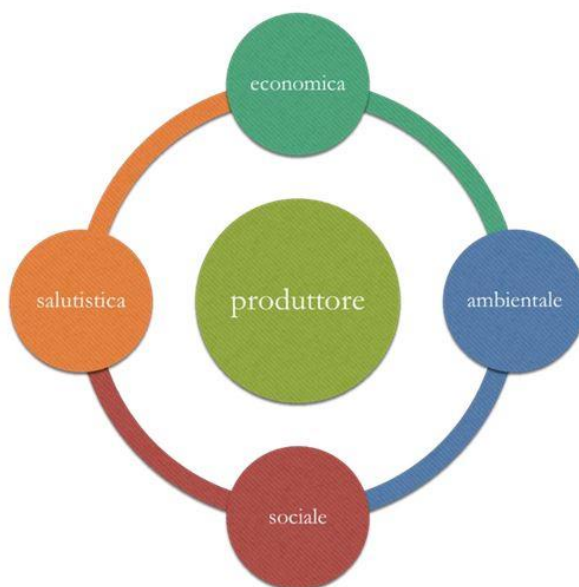
Per quanto riguarda invece la valutazione della soddisfazione del cliente, è misurata in forma indiretta dal riordino del prodotto e dal suo relativo quantitativo. Nel periodo esaminato non sono pervenute segnalazioni da parte di clienti riferibili al sistema qualità, né segnalazioni ambientali o da parte del personale per questioni relative alla sicurezza, conformità legislativa e qualità dei prodotti alimentari.

# SICUREZZA DEI PRODOTTO

**Qualità e sicurezza** sono garantiti innanzitutto dall'**esperienza** e dalla **competenza del personale** interno che da anni lavora in azienda. Ognuno è formato e professionalizzato in un'area del settore olivicolo e/o vinicolo. I capi area sono confermati e con esperienza decennale.

L'Azienda Onofrio Spagnoletti Zeuli lavora seguendo le regole e i comportamenti previsti dal proprio manuale di Autocontrollo **HACCP** relativo alla cantina (Rev. 13 del 11/11/2021), così come quello relativo al frantoio (rev. 13 del 01/10/2022).

Inoltre per il 2022 è stata confermata la certificazione relativa alla **SOSTENIBILITA' DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DTP 125**, a dimostrazione dell'impegno dell'azienda nell'ambito del rispetto dell'ambiente e dei lavoratori, nonché dell'impegno di produrre prodotti di eccellenza. Tale standard prevede il soddisfacimento di alcuni requisiti ascrivibili ai quattro pilastri della sostenibilità *Ambientale, Sociale, Economico e Salutistico*, riportati in figura.



Infine l'azienda ha implementato un sistema di gestione relativo alla sostenibilità della filiera vitivinicola, conforme ai requisiti dello standard volontario **EQUALITAS**, standard che affronta la sostenibilità in modo simile allo standard DTP 125, secondo i tre pilastri *Sociale, Ambientale ed Economico*.

# SISTEMA QUALITÀ

L'Azienda Onofrio Spagnoletti Zeuli adotta un sistema di qualità che include anche la gestione delle non conformità interne, la tracciabilità dei prodotti, il piano dei controlli analitici e quanto necessario a garantire l'applicazione volontaria allo standard Equalitas.

L'Azienda Onofrio Spagnoletti Zeuli ha provveduto a redigere una procedura di **FOOD DEFENCE** che testa annualmente.

Per quanto concerne le frodi alimentari, l'azienda ha implementato una procedura per la valutazione della vulnerabilità alle frodi degli imballaggi e dei coadiuvanti enologici che utilizza nel processo di vinificazione (PG\_08 rev 02 del 24/02/2020).

In base alla valutazione dei rischi, è stato elaborato un Piano di Mitigazione delle frodi sui prodotti: dato che i prodotti utilizzati dall'azienda hanno un basso rischio di essere soggetti a frodi e le misure di controllo attuate al momento sono appropriate al livello di rischio, il Team designato all'implementazione di questo piano ha confermato il Piano di mitigazione elaborato a Febbraio 2020.

Durante l'anno sono effettuate diverse verifiche ispettive sia interne che effettuate da enti esterni. Nel 2022 sono state eseguite le seguenti verifiche di qualità:

- **Tracciabilità ISO 22005:08 vino e ISO 22005:08 olio:** effettuate da parte del CSQA nel mese di novembre 2022, chiusa positivamente;
- **DTP 125,** effettuata sempre da CSQA, congiuntamente alla verifica per ISO 22005, anch'essa conclusasi positivamente e con il rilascio della suddetta certificazione;
- **BRC (GSFS)** congiunta ad **IFS** effettuata parte di CSQA nel mese di ottobre 2022. Le non conformità emerse sono state chiuse positivamente e nei tempi stabiliti. Le registrazioni sono riportate nel relativo CA Plan archiviato nei documenti di sistema aziendali. Inoltre, dalla suddetta verifica ispettiva sono emersi vari spunti di miglioramento che saranno messi in pratica;

- **ISO 14001:** effettuata a ottobre 2022. Le non conformità emerse sono state chiuse positivamente e nei tempi stabiliti. Le registrazioni sono riportate nel relativo CA Plan archiviato nei documenti di sistema aziendali. Inoltre, dalla suddetta verifica ispettiva sono emersi vari spunti di miglioramento che saranno messi in pratica;
- **EQUALITAS:** effettuata prima visita ispettiva da parte di CSQA a gennaio 2022: la verifica si è conclusa positivamente con l'emissione del certificato;
- Verifiche ispettive interne condotte dai consulenti esterni sia sul sistema che sulle infrastrutture e macchinari, dalle quali emerge che il sistema è a regime.



# ETICHETTE

Per l'azienda dare informazioni chiare e veritiere sul prodotto è un aspetto molto importante, per questo le etichette dei prodotti forniscono tutte le informazioni richieste dalla normativa.

Molte informazioni aggiuntive dei prodotti rispetto a quelle riportate sulle etichette sono riportate nelle schede prodotto pubblicate nel sito aziendale: classificazione, uve, zona di produzione, epoca di vendemmia, clima dell'anno di riferimento delle uve, tipologia di terreno, densità di impianto, resa per ettaro, metodo di allevamento, vinificazione, note di degustazione, abbinamenti gastronomici, gradazione alcolica, temperatura di servizio, formati disponibili, potenziale di invecchiamento.

In tema di **ALLERGENI** (direttiva 2007/68/CE), e di etichettatura, considerando che non vengono utilizzati in produzione additivi DERIVATI DELL'UOVO (albumina) né DERIVATI DEL LATTE (caseina) si ritiene opportuno non riportare tali diciture in quanto tra i coadiuvanti non sono presenti tali sostanze, e di riportare l'unico allergene potenzialmente presente ovvero i SOLFITI.

Nel 2022 non si sono verificati casi di non conformità su etichette e imballaggi, né su altre questioni di veridicità della comunicazione aziendale.



# COMUNICAZIONE

L'Azienda Onofrio Spagnoletti Zeuli si impegna ad accrescere le relazioni con i propri stakeholders, in merito ai progetti di sostenibilità in programma o che si sviluppano in azienda attraverso:

- l'invio di presentazioni via e-mail;
- la condivisione della Politica della sostenibilità con i propri fornitori;
- la pubblicazione sul sito aziendale;
- la condivisione dei contenuti green sui canali social.

Riportiamo alcuni esempi di materiali condivisi:



## CERTIFICAZIONI

### L'AGRICOLTURA È...

#### TERRITORIALITÀ, QUALITÀ, AMBIENTE

L'azienda Agricola del **Conte Onofrio Spagnoletti Zeuli** è un'Azienda Etica, impegnata nello sviluppo del territorio di insediamento, la **Puglia**; nella valorizzazione della propria produzione attraverso la filiera corta (produzione, trasformazione e commercializzazione); nel rispetto della qualità dei prodotti; nella sicurezza alimentare; nella tracciabilità di filiera; nella salvaguardia dell'ambiente attraverso lo sviluppo dell'agricoltura integrata e l'utilizzo di fonti di energia rinnovabili (fotovoltaico). In particolare, l'Azienda oltre all'applicazione delle normative vigenti obbligatorie (sanitarie, HACCP, sicurezza sul lavoro), si è dotata di una serie di "sistemi di controllo volontari", ispezionati periodicamente da Organismi di certificazione autorizzati, nazionali ed internazionali. Nel dettaglio l'Azienda aderisce ai seguenti sistemi di certificazione: **D.O.P. Terra di Bari – Castel del Monte**, per l'olio extravergine di oliva; **D.O.C. Castel del Monte**, per il vino. In piena globalizzazione l'Azienda ha riscoperto e rilanciato il valore del territorio di appartenenza, la **Puglia**, e delle materie prime tipiche, quali le cultivar "**coratina**" e "**Tuva di troia**".



## **PRIVACY**

L'azienda ha implementato quanto necessario all'adeguamento al GDPR 679/16. Tutti gli attori della filiera (aziende, trasformatori/confezionatori) assicurano la massima riservatezza relativamente a notizie e informazioni costituenti il patrimonio aziendale o inerenti l'attività dell'azienda, nel rispetto delle disposizioni di legge, dei regolamenti vigenti e delle procedure interne.

Chiunque degli attori della filiera venga a conoscenza di informazioni riservate deve usare la massima cautela e cura nell'utilizzare le stesse, evitandone la comunicazione, dispersione e/o divulgazione, sia all'interno che all'esterno dell'Organizzazione, a soggetti non autorizzati.

L'Organizzazione capofila si impegna a non utilizzare prodotti/beni in violazione di diritti di proprietà intellettuale di terzi.



## **MODELLO ORGANIZZATIVO 231**

L'Azienda Onofrio Spagnoletti Zeuli ha adottato un Modello di Organizzazione Gestione e Controllo sec. D.Lgs 231/1, comprensivo di un codice etico (rev. 01 del 07/09/20) firmato e approvato dalla direzione. L'adozione di tale modello è stata comunicata a tutti i dipendenti.



## PREMI E RICONOSCIMENTI VINI 2022

VINO	DENOMINAZIONE	ANNATA	CONCORSO/GUIDA/RIVISTA	EDIZIONE	PUNTEGGIO	PREMIO
NEVAIA	MURGIA IGT FIANO	2020	GUIDA AIS	2023	-	4 VITI
23 SETTEMBRE	CASTEL DEL MONTE NERO DI TROIA RISERVA DOCG	2015	CONCORSO MONDIALE DI BRUXELLES	2022	-	GRAN MEDAGLIA D'ORO



## PREMI E RICONOSCIMENTI OLIO 2022

OLIO	VARIETÁ	CONCORSO/GUIDA/RIVISTA	EDIZIONE	PUNTEGGIO	PREMIO
TERRA DI BARI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	Coratina	World's Best Olive Oils NYIOOC	2022	-	SILVER AWARD



## FORNITORI

L'Azienda Onofrio Spagnoletti Zeuli ritiene la selezione dei fornitori un elemento strategico. Infatti la selezione e qualifica dei fornitori si basa su: fornitura storica, tempistica di consegna e logistica, assenza di non conformità rilevate, fidelizzazione dei costi.

Inoltre essendo l'azienda impegnata da tempo a diffondere una politica sostenibile sia per la filiera olivinicola che vitivinicola, ha attivato un sistema di qualificazione e monitoraggio periodico dei propri fornitori mediante un questionario, in modo da raccogliere informazioni circa l'adozione di requisiti di Sostenibilità adottati dagli stessi.

Nel **questionario di qualifica** utilizzato dall' Azienda Onofrio Spagnoletti Zeuli per la selezione dei suoi fornitori vengono richieste specifiche informazioni circa le certificazioni possedute e diversi quesiti negli ambiti qualità, sicurezza, ambiente e sostenibilità, etica. Ai fornitori viene assegnato un punteggio che va da 1 a 3 (cioè livello scarso, medio o ottimo) sulla base del possesso di tali informazioni. L'Azienda Onofrio Spagnoletti Zeuli si occupa anche della gestione delle eventuali non conformità ai fornitori. Si tratta comunque di fornitori storici, ai quali l'azienda si rivolge da anni e dai quali non sono mai scaturite **non conformità** sulle loro prestazioni, neanche nel 2022.



# COMUNITÀ E TERRITORIO

L'Azienda Onofrio Spagnoletti Zeuli è un'azienda storica del nord barese, ed è ormai parte integrante del suo territorio.

L'azienda intrattiene da sempre ottimi rapporti con le istituzioni locali che con le numerose associazioni presenti nella zona, attraverso collaborazioni e sponsorizzazioni in occasione di eventi che coinvolgono la comunità.

## RELAZIONE CON IL TERRITORIO

L'azienda si dimostra sempre aperta e attenta alle esigenze delle persone del territorio. Il personale dell'azienda è a disposizione per raccogliere istanze ed esigenze dei cittadini. L'azienda cerca di attuare comportamenti corretti nei confronti delle persone del territorio. Inoltre ha somministrato ad alcuni confinanti un **questionario** al fine di raccogliere informazioni utili a **migliorare i rapporti di convivenza**.

Diverse sono le iniziative sul territorio che l'Azienda Onofrio Spagnoletti Zeuli da sempre promuove o alle quali partecipa per la crescita della Comunità e la promozione di stili di vita sostenibile: visite in azienda, visite didattiche da parte di scolaresche e gruppi di turisti.

Nel corso del 2022 sono stati organizzati i seguenti eventi:

- 30/10/2022 - *Camminata tra gli Olivi / Tenuta Zagaria* in azienda;
- Estate 2022: *Tipici da Spiaggia* – evento tenutosi negli stabilimenti di Margherita di Savoia;
- 14/08/2022 - *Notte sotto le Stelle* – evento tenutosi a Montegrosso;
- 25/09/2022 - *Cantine Aperte in Vendemmia* – evento tenutosi presso la Tenuta Zagaria in azienda;
- 10-13/11/2022 - *Fiera del Carciofo*, tenutasi a San Ferdinando di Puglia;
- 24/11/2022 - *Congresso ANCI*, tenutosi a Bergamo;
- 25/11/2022 - *Festival della Legalità* – evento organizzato dal Comune di Andria;

- L'Azienda inoltre organizza diverse degustazioni e assaggi rispettivamente di vini e olio extravergine di oliva su prenotazione, alla scoperta dei profumi e sapori tipici della Puglia e del Castel del Monte.









**FESTIVAL DELLA LEGALITÀ**

# FESTIVAL DELLA LEGALITÀ

## *Il coraggio delle idee*

ANDRIA  
25 NOVEMBRE  
4 DICEMBRE  
2022



Città di Andria



REGIONE PUGLIA



Città di Andria



avisso pubblico



SITICI PUGLIA



Ordnig

































## LA CURA PER L'AMBIENTE

L'agricoltura e l'uso della terra hanno un impatto sul benessere sociale che non si esaurisce nella produzione di generi alimentari, ma che si realizza attraverso una serie di funzioni strategiche per l'equilibrio ambientale, sociale ed economico.

Gli investimenti dall'Azienda Conte Spagnoletti Zeuli sono coerenti con la politica per la sostenibilità dell'Organizzazione, che intende promuovere un'olivicultura competitiva e sostenibile, che affianca alla qualità e sicurezza dei prodotti, la conservazione del paesaggio rurale e lo sviluppo socio-economico delle comunità rurali, minimizzando le esternalità negative e cercando di risanare il debito ecologico dovuto alle attività umane.

Tra le varie attività intraprese, l'Azienda ha partecipazione al **PROGETTO TEBAKA**, in qualità di partner, per la ricerca e sviluppo della tecnologia applicata alle imprese, con la collaborazione dell'Università di Bari. Il progetto ha l'obiettivo di studiare ed utilizzare nuove tecnologie (droni, satelliti, sensori prossimali...) per migliorare gli aspetti legati al risparmio idrico ed alla gestione dei nutrienti per le piante, estendendo i rilievi non al singolo appezzamento ma all'intera azienda.

L'Azienda Conte Spagnoletti Zeuli ha acquistato nuove attrezzature agricole, nonché un'autovettura full elettric al fine di avere un minore impatto ambientale per gli spostamenti aziendali.

L'azienda, da anni, possiede un impianto fotovoltaico per la produzione di energia elettrica. Grazie a questo impianto, l'azienda risulta quasi autosufficiente dal punto di vista energetico (il surplus di energia prodotta viene ceduta in rete). Inoltre, è stato realizzato un nuovo impianto fotovoltaico (10 kWp) su tettoia, completato a luglio 2022.

Nel corso del 2022, la ditta ha acquistato delle "Cassette degli Insetti", costituite da materiali idonei alla loro nidificazione. Le cassette forniscono un utile riparo nella stagione invernale a molti altri insetti utili (coccinelle, mantidi, farfalle, ecc.).





La sostenibilità ambientale costituisce, dunque, un'opportunità per l'impresa agricola e lo strumento necessario a ristabilire con il tessuto sociale un patto di fiducia finalizzato alla garanzia del riequilibrio socio-economico e ambientale.

Inoltre, per tutte le fasi di produzione sono predisposte e **documentate buone pratiche di lavorazione**. Attraverso attività di sensibilizzazione, formazione, affiancamento, l'azienda si impegna a trasmettere e **divulgare le buone pratiche individuate, affinché diventino patrimonio di tutti** coloro che lavorano nei vari reparti.

Vengono riportate di seguito alcune delle attività applicate nella produzione primaria e nella trasformazione a sostegno della sostenibilità:

<b>Produzione Primaria</b>	
<b>AMBITO SOSTENIBILITÀ</b>	<b>Periodo</b>
<b>AMBIENTE</b>	
L'Azienda effettua una potatura annuale, alternando operazioni di taglio più marcate a potature meno invasive che garantiscono sia la possibilità di nidificazione, che un equilibrato sviluppo della pianta. I residui della potatura vengono trinciati al fine di aumentare la dotazione di sostanza organica ed inibire lo sviluppo delle malerbe, grazie alle sostanze allelopatiche contenute nelle foglie.	Tutte le campagne produttive
L'azienda, aderendo alla certificazione SQNPI, ha l'obbligo di osservare l'inerbimento interfilare nel periodo autunno-invernale. La copertura minima è del 50 % della superficie totale. Le specie maggiormente presenti sono quelle tipiche dell'inerbimento spontaneo come il papavero, la gramigna, l'ortica, la parietaria, la ruchetta, l'asparago selvatico, tarassaco e borraggine. Inoltre, come previsto anche dal Disciplinare di Produzione Integrata, non vengono effettuati interventi chimici nelle interfile (gli eventuali interventi chimici sono localizzati solo su bande lungo la fila).	Tutte le campagne produttive
L'azienda utilizza alcuni fertilizzanti ammessi anche in Agricoltura Biologica.	Tutte le campagne produttive
L'azienda dispone di un moderno impianto di irrigazione a goccia, che consente un importante risparmio della risorsa idrica, sia per che per il vigneto. Inoltre possiede anche due stazioni meteorologiche che consentono di monitorare la quantità di pioggia caduta ed altri parametri per effettuare l'irrigazione quando è effettivamente necessaria.	Tutte le campagne produttive
In azienda sono presenti muretti a secco su tutta la superficie lineare.	Tutte le campagne produttive
L'Azienda possiede la varietà coratina, che rappresenta il 100% delle specie olivicole. Per quanto riguarda la vite, l'azienda possiede cultivar tipiche pugliesi come l'uva di Troia ed il Fiano.	Tutte le campagne produttive
L'Azienda Conte Spagnoletti Zeuli possiede un impianto fotovoltaico per la produzione di energia elettrica. Questo impianto è costituito da pannelli in silicio amorfo.	-
<b>Trasformazione</b>	
In azienda sono presenti sistemi d'illuminazione a risparmio energetico. Infatti nella Tenuta San Domenico, all'interno degli uffici e negli spiazzali, sono state sostituite le lampadine alogene con quelle a LED. Si sta procedendo man mano alla sostituzione delle	Da Gennaio 2019 e nei prossimi 5 anni

<p>lampade alogene con quelle a LED in tutti i restanti ambienti interni ed esterni dell'azienda. Per l'accensione dei fari esterni vengono utilizzati gli interruttori crepuscolari. Da gennaio 2019 è stato installato un interruttore astronomico per le luci della cantina e nel campo fotovoltaico: questa tipologia di interruttore è molto più efficiente e preciso di quello crepuscolare, essendo collegato al GPS.</p>	
<p>Il produttore adotta tecnologie e soluzioni green per la valorizzazione dei sottoprodotti del frantoio e della cantina. Infatti la sansa umida è destinata allo spandimento sui terreni, mentre il nocciolino viene utilizzato come combustibile per la caldaia. Per quanto riguarda i raspi, questi vengono destinati all'uso agronomico tramite spandimento sui terreni aziendali, mentre vinacce e fecce vengono conferite in distilleria o, come nel caso dei raspi, destinate all'uso agronomico.</p>	<p>Tutte le campagne produttive</p>
<p>L'Azienda implementa un piano di detersione sia per la cantina che per il frantoio tale da ottimizzare i consumi idrici e di detergenti/sanificanti. Infatti, per ogni area operativa sono stati definiti: la frequenza di pulizia (a seconda del periodo dell'anno, ossia durante la campagna produttiva o tra due campagne produttive), il tipo di intervento di pulizia e le modalità. Le attività di pulizia vengono registrate su apposito modulo, nel quale vengono registrati sia i consumi di detergente/sanificante e sia i consumi idrici.</p> <p>L'adozione di questo piano di pulizia permette di effettuare gli interventi quando sono effettivamente necessari (ad esempio, intensificando la pulizia durante la campagna produttiva e riducendo la frequenza una volta che la campagna è terminata). In questo modo è possibile razionalizzare i consumi idrici, energetici e di detergenti.</p>	<p>Tutte le campagne produttive</p>
<p>L'azienda possiede una caldaia per la produzione di energia termica, che è alimentata con combustibile solido quale nocciolino. Questa centrale termica viene utilizzata esclusivamente per il riscaldamento invernale dei locali e per la produzione di acqua calda.</p>	<p>Tutte le campagne produttive</p>
<p>L'Azienda ha installato in alcuni uffici e nelle sale riunioni termostato ambientale. Dove non vengono utilizzati i termosifoni, vengono usati i climatizzatori ad alta efficienza energetica, con tecnologia inverter.</p>	<p>Tutte le campagne produttive</p>
<p>L'Azienda adotta un sistema di gestione ambientale conforme allo standard ISO 14001.</p>	<p>-</p>
<p>L'azienda possiede una Istruzione operativa per la corretta gestione dei rifiuti: essi vengono suddivisi in base alla loro tipologia e smaltiti da ditte specializzate</p>	<p>Tutte le campagne produttive</p>

## OBIETTIVI FUTURI

L' Azienda Conte Spagnoletti Zeuli si impegna a migliorare la propria sostenibilità sia in termini di buone prassi che di implementazione di azioni e risultati concreti. Tra gli obiettivi futuri c'è la riduzione al minimo dell'impiego di sostanze chimiche di sintesi ed a razionalizzare la fertilizzazione, nel rispetto dei principi ecologici, economici e tossicologici. Costituiscono obiettivi specifici:



- **Aumento della salubrità dei prodotti** olio e vino attraverso l'eliminazione o la riduzione a livelli accettabili dei residui di prodotti chimici di sintesi;
- **Garantire un uso razionale delle risorse naturali;**
- **Salvaguardare le aree non coltivate**, rifugio di organismi utili;
- **Mantenimento di buoni livelli di fertilità del suolo** e la protezione dello stesso da fenomeni di erosione;
- **Ottimizzazione dei costi di produzione**, come conseguenza della giusta coniugazione tra esigenze tecnico-economiche dei moderni sistemi produttivi e tecniche produttive compatibili con la tutela ambientale.

# ASPETTI ED IMPATTI AMBIENTALI

L'analisi ambientale è stata condotta prendendo in considerazione gli aspetti ambientali di seguito elencati:

- risorse energetiche;
- risorse idriche;
- emissioni in atmosfera;
- materie prime e prodotti ausiliari;
- rifiuti;
- rumore;
- contaminazione acqua/suolo.

Con particolare riferimento al processo produttivo, si è provveduto ad analizzare il “ciclo di vita” relativo alla realizzazione del prodotto, identificando gli aspetti ambientali associati.

<b>ANALISI DEL CICLO DI VITA: Produzione di olio e vino</b>		
<b>FASI DEL CICLO DI VITA</b>	<b>ASPETTI AMBIENTALI</b>	<b>NOTE</b>
PRODUZIONE AGRICOLA (olive e uva da vino, tutti prodotti aziendali)	Approvvigionamento idrico;	Pozzi artesiani aziendali con regolare concessione;
	Produzione rifiuti;	Contenitori vuoti dei fitofarmaci smaltiti tramite ditta specializzata;
	Consumo energetico (gasolio agricolo);	Monitoraggio dei consumi di energia elettrica (presenza di pannelli fotovoltaici) e di gasolio;
	Contaminazione acqua/suolo.	Trattamenti fitosanitari effettuati da personale competente e solo quando effettivamente necessari, nell'ottica della sostenibilità ambientale.
TRASFERIMENTO PRESSO LO STABILIMENTO DI OLIVE E UVA RACCOLTE NEI TERRENI	Consumo energetico (gasolio agricolo) ed emissioni in atmosfera.	Monitoraggio dei consumi di gasolio.

AZIENDALI		
APPROVVIGIONAMENTO PER AVERE RISORSE (sia umane che materiali, quali imballaggi e coadiuvanti tecnologici) IDONEE	Consumo di materie prime e diminuzione della disponibilità di risorse;  Contaminazione di acqua/suolo.	Consumo oculato di imballaggi (registrazione e monitoraggio del quantitativo di imballaggi utilizzati);  Utilizzo dei coadiuvanti tecnologici da parte di personale competente e stoccaggio in strutture idonee.
TRASFORMAZIONE STOCCAGGIO E CONFEZIONAMENTO (olio e vino)	Approvvigionamento idrico;  Reflui e acque di scarico;  Consumo materie prime/prodotti chimici;  Produzione rifiuti;  Consumo energetico;  Rumore;  Prevenzione incendi;  Contaminazione atmosferica (da gas refrigerante).	Vedere la descrizione dettagliata contenuta in questo documento
VENDITA	Contaminazione atmosferica di gas di scarico da mezzi di trasporto	Utilizzo di ditte di trasporto con certificazioni ambientali.

# ENERGIA

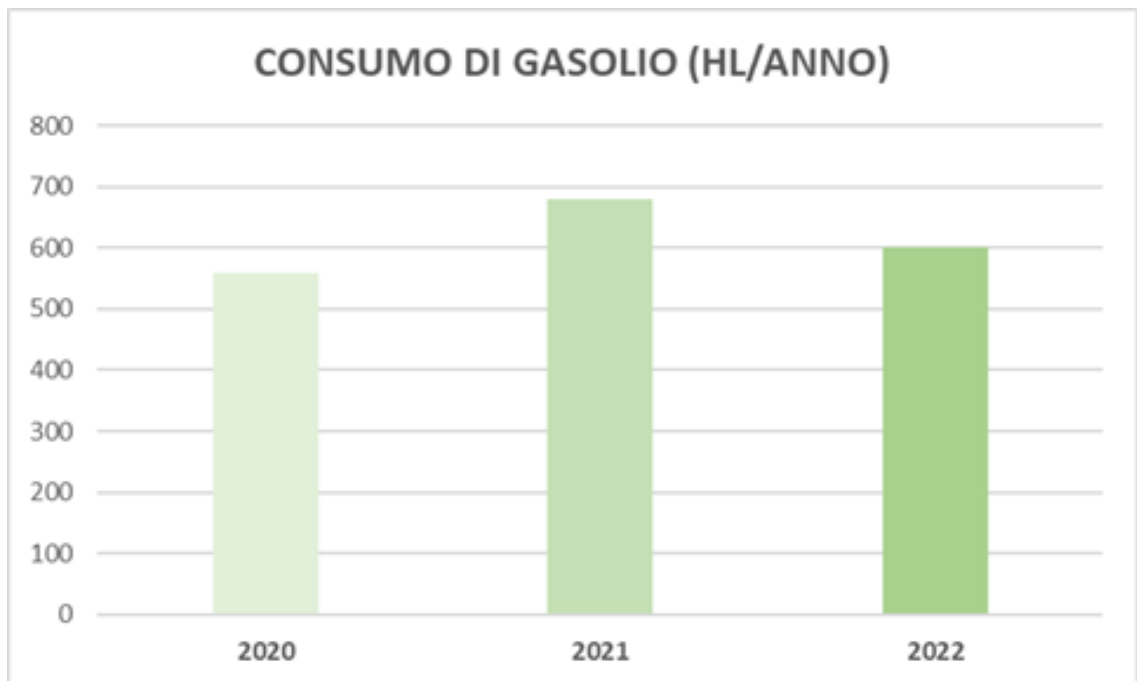
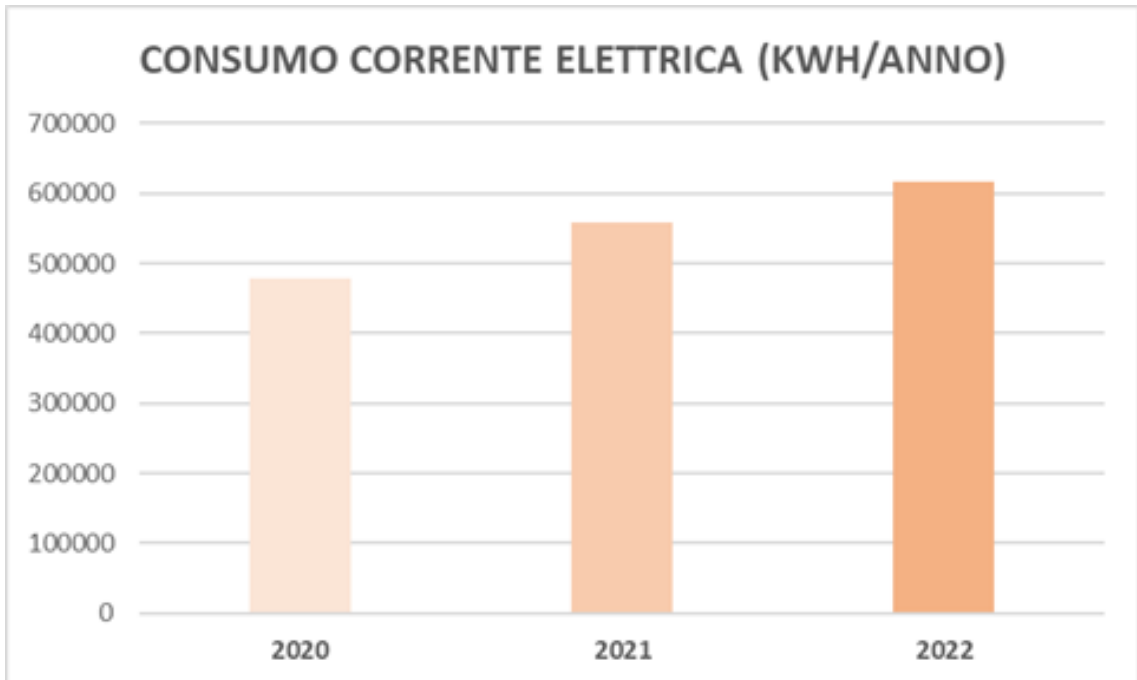
Relativamente alle **risorse energetiche**, l'azienda produce energia elettrica e calore, grazie ai due impianti da fonte energetica naturale: fotovoltaico e caldaia a nocciolino. In merito a quest'ultima, la quota parte legata alle possibili contaminazioni atmosferiche sono legate ai fumi della caldaia, che vengono monitorati annualmente e risultano di ordine trascurabile.

Per quanto riguarda la **contaminazione atmosferica** causata dall'utilizzo di impianti refrigeranti utilizzati nel processo di vinificazione, è stato sostituito nel 2015 il gas refrigerante l'R22 (idroclorofluorocarburo dannoso per l'ozono) con gli idrocarburi R407 e R410 con ODP (*Potere di Distruzione Ozono*) pari a zero e quindi più ecologici per quanto riguarda l'ozono, anche se dannoso comunque un contributo all'effetto serra, seppur in misura ridotta rispetto ai più pericolosi CFC. Per ridurre questo rischio ambientale, fondamentale è la manutenzione costante degli impianti, per evitare perdite ed il rilascio di queste sostanze in atmosfera.

Invece il **gasolio** è usato per le vetture aziendali e per i mezzi agricoli, e per ridurre la contaminazione atmosferica legata a questi mezzi si effettuano periodicamente revisioni e manutenzioni per garantirne un idoneo funzionamento.

Per quanto riguarda l'eventuale **contaminazione del suolo** da parte di gasolio utilizzato per le macchine aziendali, il rischio è quasi del tutto assente, in quanto il gasolio viene stoccato in serbatoi omologati, posizionati all'interno di un bacino di contenimento per scongiurare eventuali sversamenti. Tali serbatoi sono accessibili solo al personale dotato di chiavi.

Di seguito vengono riportati i grafici relativi ai consumi di energia elettrica e di gasolio agricolo negli ultimi anni (2020-2021-2022):

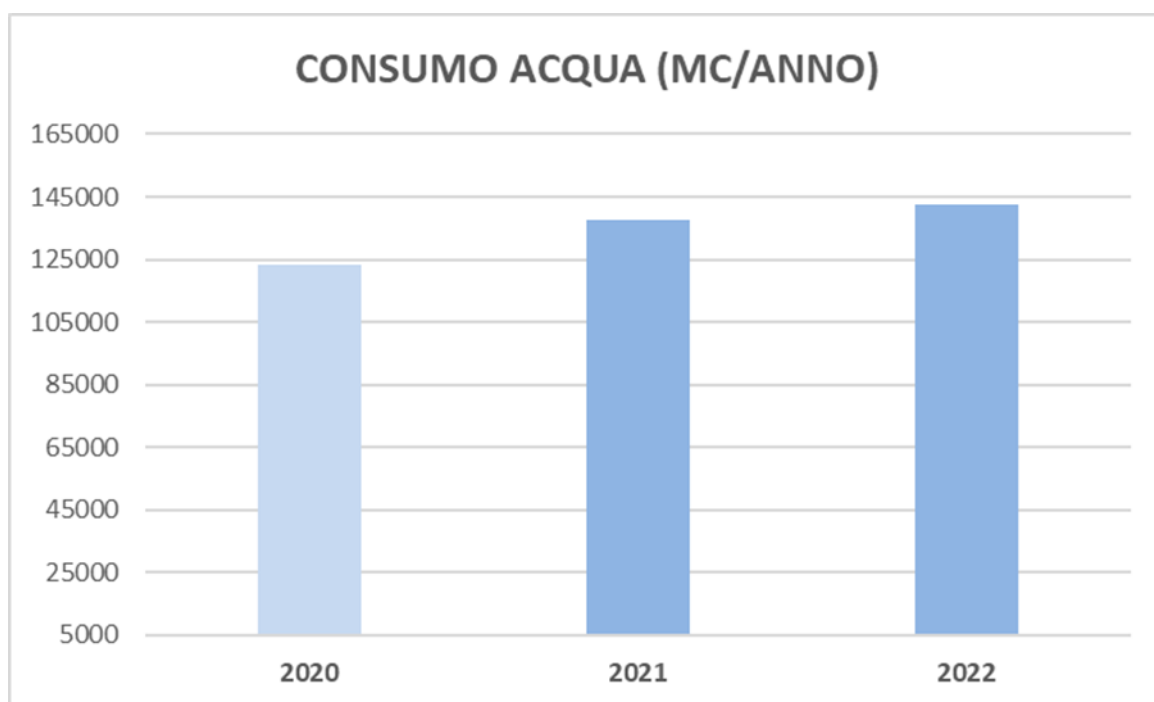




# ACQUA

Il **consumo idrico aziendale** è oculato. Le fonti di approvvigionamento idrico sono dei pozzi artesiani intestati all'azienda agricola e regolarmente iscritti ed autorizzati presso il Genio Civile della Regione Puglia. Gli impianti di irrigazione sono a goccia, sottoposti a costante manutenzione: ciò consente di dosare con buona precisione la quantità di acqua da somministrare, riducendo gli sprechi ed i consumi.

Anche l'acqua utilizzata nello stabilimento per il lavaggio dei piazzali e delle cisterne è estratta da un pozzo artesiano privato dell'azienda: i consumi vengono registrati e monitorati. Inoltre, la procedura di pulizia e sanificazione è stata aggiornata ed ottimizzata per poter effettuare gli interventi quando sono effettivamente necessari, razionalizzando così i consumi idrici. Di seguito riportato il grafico relativo ai consumi idrici degli anni 2020-2021-2022:



## SCARICHI IDRICI

Il sito produttivo non è raggiunto dalla pubblica fognatura, quindi gli scarichi idrici aziendali (inerenti ai servizi igienici ed alle acque di lavaggio derivanti dalle operazioni di pulizia) vengono gestiti con accumulo in **vasche di contenimento a tenuta.**



Prima dello smaltimento, le acque reflue di lavaggio provenienti dallo stabilimento sono sottoposte annualmente ad un'analisi di caratterizzazione e smaltite periodicamente mediante servizio di ditta specializzata. Anche la **vasca Imhoff** viene svuotata periodicamente da ditta specializzata ed i fanghi vengono smaltiti dalla stessa.

L'Azienda possiede un impianto di depurazione che al momento è fermo in attesa del collaudo, dove confluiscono le acque di lavaggio degli stabilimenti: dato che non è funzionante, è utilizzato semplicemente come vasca di accumulo dei reflui, che vengono smaltiti da ditta specializzata, previa analisi di caratterizzazione del rifiuto.

Per quanto concerne le acque meteoriche di dilavamento provenienti dalle superfici impermeabilizzate relative allo stabilimento vinicolo e del frantoio (le cosiddette "acque di prima pioggia"), vengono fatte passare attraverso un impianto di trattamento a tenuta stagna (dissabbiatura e disoleazione): i fanghi che derivano da questo impianto vengono trattati come rifiuti, sottoposti ad un'analisi di caratterizzazione annuale e smaltiti tramite ditta specializzata. Le acque vengono utilizzate per uso irriguo.

## MATERIE PRIME

Il **consumo di materie prime e prodotti ausiliari** è limitato al materiale di consumo per il confezionamento ed ai coadiuvanti tecnologici utilizzati nel processo di vinificazione: l'impatto che ne deriva, più che essere di tipo diretto, ovvero generato direttamente dall'azienda, è indiretto relativamente alla distribuzione del prodotto confezionato sul mercato. Le materie prime agricole non sono considerate perché sono di provenienza intra-aziendale.

Il consumo di bottiglie in vetro per la campagna 2021/2022 è leggermente aumentato rispetto alla campagna 2020/2021: nel 2021 si è registrato un consumo di contenitori in vetro pari a 643.642 pezzi, mentre nel 2022 il numero è aumentato leggermente a 659.642 pezzi.

Il consumo di lattine si è ridotto leggermente rispetto alla campagna 2020/2021: da 37.702 pezzi del 2021 a 33.800 pezzi del 2022.

L'Azienda Conte Spagnoletti Zeuli è molto attenta al **tipo di packaging** utilizzato, al fine di individuare quelli più compatibili, che possono ridurre i consumi idrici e/o energetici in base a criteri oggettivi, e dove possibile, con i materiali ad impatto ambientale ridotto.

Inoltre, l'Azienda effettua la scelta della tipologia di packaging considerando la capacità di preservare nel tempo le caratteristiche qualitative del prodotto anche in funzione della sua destinazione d'uso, della richiesta del cliente e delle modalità di vendita.

Per esempio viene usato un tappo monopezzo di sughero fornito dall'azienda SPEI che produce prodotti di altissima qualità sottoponendo i prodotti a severi controlli organolettici, chimici e microbiologici, per assicurarne la migliore resa nel tempo. Il corretto comportamento in bottiglia è garantito dalla selezione ponderale che viene effettuata sui lotti: solo i tappi con densità adatta vanno avanti nella produzione.



Inoltre durante la produzione il sughero non viene contaminato da sostanze di origine animale, assicurandone quindi la rispondenza ai principi BIO e vegan.

# RIFIUTI

La produzione di rifiuti viene imputata a materiale di scarto dai processi di lavorazione di materiale destinato al **riciclo** quale vetro e plastica e dagli scarti dell'attività agricola e di trasformazione, gestiti secondo la normativa di settore.



L' Azienda ha individuato varie tipologie di rifiuti derivanti dall'attività produttiva:

- gli imballaggi cartacei, i sacchi in plastica dei fertilizzanti ed il vetro vengono smaltiti tramite ditta specializzata.
- lo smaltimento di olii usati + filtri e delle batterie è affidato sempre a ditte specializzate ed autorizzate o alle stesse officine specializzate che effettuano le operazioni di manutenzione delle macchine.
- altri prodotti di scarto, come i fondami dei serbatoi di olio, le acque di prima pioggia, vengono smaltiti sempre tramite ditte specializzate, con rilascio del relativo formulario.
- le acque di vegetazione e le sanse umide prodotte dall'attività di frantoio, così come i raspi, le fecce e vinacce prodotti dal processo di vinificazione, sono destinate ad uso agronomico (previo invio delle comunicazioni preventive agli enti preposti e relazioni tecniche); le vinacce possono essere anche conferite a distillerie.
- gli imballaggi vuoti di fitofarmaci, dopo averli bonificati e resi inutilizzabili per altro uso, vengono collocati in appositi contenitori e ritirati da una ditta specializzata nello smaltimento di rifiuti pericolosi.

# INDICATORI DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALI

## BIODIVERSITÀ

L'insieme di piante, animali e micro organismi che vivono in un territorio di coltura, costituiscono la biodiversità di quella specifica parte di territorio. L'equilibrio risultante dalla vita e dall'abbondanza di questo insieme è in grado di influire sulla capacità del suolo di resistere ai cambiamenti e di mantenersi in salute.

La valutazione della qualità ambientale dell'agrosistema avviene rilevando la presenza di particolari organismi, definiti **indicatori biologici**, in quanto presentano: elevata sensibilità verso gli inquinanti, larga diffusione sul territorio, scarsa mobilità e capacità di accumulare sostanze inquinanti nei loro tessuti.



Nel mese di febbraio del 2020 l'Azienda Spagnoletti Zeuli ha incaricato **WBA Project Srl**, Società controllata da World Biodiversity Association onlus, di verificare la qualità biologica di suolo, acqua e aria di due aree produttive olivicole della Puglia contigue, mediante l'applicazione degli Indici di Biodiversità del Protocollo "Biodiversity Friend".

Ci sono tre indici di riferimento che valutano il livello di qualità e Biodiversità esistenti relativamente alle componenti aria, acqua e suolo:



Si riportano di seguito i risultati ottenuti in materia di Biodiversità presso l'Azienda Spagnoletti Zeuli:

Indice di Biodiversità Lichenica (IBL-bf)	
<p>Il calcolo dell'indice si basa sulla presenza e frequenza di licheni epifiti rilevati sulle cortecce di alberi presenti in campagna.</p>	<p>Per valori di Biodiversità (IBL) uguali o superiori a 45, in riferimento alla scala impiegata a livello nazionale, il protocollo "Biodiversity Friend®" ritiene che la qualità dell'aria, limitatamente alla dispersione di sostanze gassose ad effetto fitotossico, sia da ritenere soddisfacente.</p> <p>L'indice di Biodiversità Lichenica medio è risultato 47,92.</p>
Indice di Biodiversità Acquatica (IBL-bf)	
<p>Il calcolo dell'indice si basa sulla presenza nelle acque superficiali di macroinvertebrati acquatici con diverse tolleranze all'inquinamento (plecotteri, efemerotteri, molluschi, anellidi, ecc).</p>	<p>A causa della totale assenza di corsi d'acqua all'interno dell'azienda non è stato possibile applicare il Protocollo "Biodiversity Friend®" per la valutazione della qualità ambientale delle acque superficiali. Le aziende esaminate si avvalgono di un pozzo ed effettuano l'irrigazione a goccia. Pertanto, per soddisfare il requisito sono state esaminate le analisi dei principali parametri chimico-fisici previsti dal Protocollo BF.</p>
Indice di Biodiversità del Suolo (IBS-bf)	
<p>Il calcolo dell'indice si basa sulle analisi di campioni di terreno nei quali viene rilevata la presenza di invertebrati del suolo (anellidi, collemboli, acari, isopodi, miriapodi, insetti, ecc.)</p>	<p>Su un totale di 8 siti indagati, tutti hanno ottenuto un valore complessivo di IBS-bf superiore a 100 e, in 7 stazioni, sono stati rilevati valori pari o superiori a 140. L'analisi del totale dei campioni raccolti ha evidenziato una presenza costante e abbondante di Gasteropodi, Ragni, Enchitreidi, Lumbricidi e Chilopodi; significativi sono stati anche i rinvenimenti in due stazioni di esemplari di Embiotteri.</p> <p>Tutti siti indagati presentano una media dei valori di IBS-bf superiore al valore minimo corrispondente alla sufficienza (IBS-bf = 100) e tale valore è stato superato nel 100 % delle stazioni di rilievo di ciascun sito.</p>

## WATER FOOTPRINT

Secondo il Ministero della Transizione ecologica "*L'impronta idrica è un indicatore del consumo di acqua dolce che include sia l'uso diretto che indiretto di acqua da parte di un consumatore o di un produttore. L'impronta idrica di un singolo, una comunità o di un'azienda è definita come il volume totale di acqua dolce utilizzata per produrre beni e servizi, misurata in termini di volumi d'acqua consumati (evaporati o incorporati in un prodotto) e inquinati per unità di tempo*".



La **Water Footprint** (Impronta Idrica) di un prodotto è un indicatore multidimensionale che esprime la misura del volume totale di acqua dolce utilizzata in modo diretto e indiretto per realizzare un prodotto o un servizio: viene valutato considerando l'utilizzo di acqua in tutte le fasi della catena di produzione (dalla produzione alla commercializzazione, utilizzo e/o consumo, riciclo o smaltimento, ecc.), cioè in tutto il suo ciclo di vita.

Nel corso del 2023, l'azienda agricola Spagnoletti Zeuli Onofrio effettuerà il calcolo della sua Impronta Idrica a livello di Organizzazione. Il calcolo degli impatti verrà effettuato a seguito della raccolta dei dati aziendali riferiti all'anno 2022, utilizzando un'apposita check-list.

## CARBON FOOTPRINT

La **carbon footprint**, o "impronta di carbonio", è il parametro che permette di determinare gli impatti ambientali che le attività di origine antropica hanno sul climate change e, quindi, sul riscaldamento globale del Pianeta. Si tratta in pratica di un'indicazione della quantità di anidride carbonica (CO<sub>2</sub>) emessa nell'atmosfera, sia direttamente sia indirettamente.





Nello specifico, la *carbon footprint* è una misura sia quantitativa sia qualitativa delle emissioni di gas serra generate dalle attività antropiche. È calcolata in base ad una serie di parametri, tra i quali le emissioni dirette, le emissioni indirette (ad esempio la produzione dell'energia e l'impatto ambientale del consumo), ed i vari processi industriali che hanno un impatto sull'ambiente.

Nel corso del 2023, l'azienda agricola Spagnoletti Zeuli Onofrio effettuerà il calcolo della sua Impronta cARBONICA a livello di Organizzazione. Il calcolo degli impatti verrà effettuato a seguito della raccolta dei dati aziendali riferiti all'anno 2022, utilizzando un'apposita check-list.

## OBIETTIVI E PIANO DI MIGLIORAMENTO

L'Azienda Conte Spagnoletti Zeuli si impegna a migliorare la propria sostenibilità sia in termini di buone prassi che di implementazione di azioni e risultati concreti.

Infatti si prefigge la realizzazione di alcuni **progetti** che contribuiranno in maniera qualitativa all'incremento della sostenibilità delle proprie attività produttive, a partire dagli indicatori ambientali.

L'Azienda si impegna a portare avanti un metodo di produzione virtuoso, sia da un punto di vista del risparmio energetico, sia dal punto di vista del risparmio economico. Tale metodo aiuterà ad incrementare le abilità del team tecnico, monitorando costantemente le dinamiche aziendali ed approfondendo la conoscenza della filiera, così da mantenere una programmazione continua di interventi migliorativi.

AMBITO	PROGETTI
<p data-bbox="395 1167 667 1200"><b>Carbon Footprint</b></p> <p data-bbox="400 1350 662 1384"><b>Water Footprint</b></p> <p data-bbox="435 1534 627 1568"><b>Biodiversità</b></p>	<p data-bbox="805 1167 1437 1697">Secondo quanto previsto dallo standard Equalitas, gli indicatori ambientali quali Biodiversità, Impronta Carbonica, Impronta Idrica sono il risultato di tutte le buone pratiche ambientali. La determinazione di valori numerici non ha lo scopo di confronto tra diverse aziende e/o prodotti, ma rappresenta un parametro interno che permette di monitorare la propria realtà e definire gli ambiti di miglioramento in tema di sostenibilità ambientale.</p> <p data-bbox="805 1727 1437 1899">Inoltre, vengono mantenute specie arboree autoctone al fine di creare aree verdi cuscinetto, per il miglioramento della biodiversità negli agroecosistemi.</p>
<p data-bbox="359 1928 702 2007"><b>Vigneto, agricoltura e comunicazione</b></p>	<p data-bbox="805 1928 1437 2049">Secondo lo standard Equalitas, verranno implementati gli ambiti di intervento per l'adozione di buone pratiche di vigneto e</p>

	<p>uliveto: gestione suolo, gestione della fertilità, irrigazione. Gestione della pianta. Della difesa scelta di nuovi impianti ecc.</p>
<p><b>Risparmio Idrico e Riduzione Emissioni in Atmosfera</b></p>	<p>L’Azienda ha presentato nell’agosto 2021 Istanza di Autorizzazione Unica Ambientale – AUA con la possibilità di collaudare l’impianto di depurazione presente in azienda, al momento ancora non utilizzato. Al momento è in attesa di ricevere il parere positivo da parte degli organi competenti.</p>
<p><b>Risparmio Elettrico e Riduzione Emissioni in Atmosfera</b></p>	<p>L’Azienda ha realizzato un nuovo impianto fotovoltaico su tettoia nel 2022</p>
<p><b>Comunicazione</b></p>	<p>L’Azienda intende definire delle regole aziendali per comunicare tutte le informazioni riguardanti la sostenibilità aziendale, utilizzando social network, giornali, email e mediante l’organizzazione di eventi che vadano a sensibilizzare sia gli attori della filiera che la comunità in toto.</p>

## NOTA METODOLOGICA

Questa è la seconda edizione di Bilancio di Sostenibilità dell’Azienda Conte Spagnoletti Zeuli, riferita all’annualità 2022, redatta secondo quanto stabilito dallo standard Equalitas.

Equalitas è una società privata costituita dai rappresentanti della filiera vitivinicola: Federdoc, Unione Italiana Vini, CSQA Certificazioni Srl, Valoritalia, 3Avino, Gambero Rosso.

Lo Standard Equalitas nasce dall’esigenza di condividere - per il settore vitivinicolo - una visione ed un approccio omogeneo alla sostenibilità ed utilizza l’approccio moderno ed integrato alla sostenibilità secondo i tre pilastri:

- **Sociale:** capacità di garantire condizioni di benessere umano (i diritti umani, le pratiche di lavoro, le pratiche operative leali, tutela dei consumatori, coinvolgimento e lo sviluppo della comunità, la qualità culturale e la salubrità del prodotto e del suo gesto di consumo).
- **Ambientale:** capacità di mantenere qualità e riproducibilità delle risorse naturali
- **Economico:** capacità di generare reddito e lavoro

Lo Standard prevede l’obbligo per l’azienda di redigere il Bilancio di Sostenibilità annuale che ha lo scopo di rendicontare le attività svolte in materia di sostenibilità, gli obiettivi raggiunti ed i miglioramenti programmati, da qui è partito questo progetto.

## LINEE GUIDA

Per la stesura di questo documento sono state adottate come riferimento:

- Standard Equalitas – [www.equalitas.it](http://www.equalitas.it)
- DTP 125 “Olio di Oliva Extra Vergine Sostenibile”.

## PERIMETRO DEL DOCUMENTO

Sono rendicontate in questo documento tutte le attività eseguite dall'Azienda Conte Spagnoletti Zeuli in tema di **Sostenibilità**, e gli obiettivi futuri per avviarsi verso la certificazione Equalitas.

Tale standard certificherà l'Azienda come **un'organizzazione sostenibile** intesa come: sostenibilità dei processi aziendali lungo l'intera filiera produttiva, dal vigneto e uliveto all'imbottigliamento di vino e olio, con rilevanza verso le risorse umane e tecnologiche che consentiranno di monitorare e ottimizzare gli impatti ambientali, sociali ed economici.



# LA TUA OPINIONE

Ricevere impressioni e giudizi da parte di un numero elevato di soggetti interessati al miglioramento della nostra gestione è per noi molto importante.

Invitiamo pertanto tutti i lettori a presentare osservazioni, suggerimenti e domande sia su questo Bilancio di Sostenibilità che sull'attività dell'Azienda Conte Spagnoletti Zeuli, utilizzando i seguenti riferimenti:

## **Azienda Agricola Spagnoletti Zeuli Onofrio**

Contrada San Domenico S.P. 231 Km 60 – 76123, Andria (BT) Italy

tel. +39.(0)883.569511

fax. +39.(0)883.569560

<https://contespagnolettizeuli.it/>

[c.szo@contespagnolettizeuli.it](mailto:c.szo@contespagnolettizeuli.it)

