

BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2023



VARVAGLIONE
DAL 1921

INDICE

1.	Agenda 2030	pag. 4
2.	Chi siamo	pag. 5
	2.1 Storia e valori	pag. 6
	2.2 Mission e Vision	pag. 6
	2.3 Prodotti e Mercati	pag. 6
	2.4 Premi	pag. 7
	2.5 Certificazioni	pag. 12
	2.6 Equalitas	pag. 13
3.	Sostenibilità	pag. 14
	3.1 La Filiera	pag. 14
	3.2 Ambiente	pag. 14
	3.3 Consumi	pag. 16
	3.4 Le persone	pag. 16
4.	Codice Etico	pag. 18
5.	Assicurazione qualità	pag. 20
6.	Conclusioni e Obiettivi Futuri	pag. 21

Conoscere il tuo pianeta è
un passo verso il proteggerlo.

JACQUES YVES COUSTEAU



AGENDA 2030

L'Agenda 2030 delle Nazioni Unite è un piano d'azione globale, adottato nel 2015 da tutti i 193 Stati membri dell'ONU, che mira a promuovere il benessere delle persone, del Pianeta e della prosperità entro il 2030.

Essa si articola in 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (OSS), che forniscono un quadro di riferimento integrato per affrontare le sfide più urgenti del mondo contemporaneo, dall'eliminazione della povertà alla lotta contro il cambiamento climatico.

I 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile

Gli OSS coprono una vasta gamma di temi interconnessi, suddivisi in cinque aree chiave: persone, pianeta, prosperità, pace e partnership. Di seguito i principali obiettivi:



Implementazione e Impatti

L'implementazione dell'Agenda 2030 richiede la collaborazione tra governi, settore privato, società civile e cittadini. Le aziende, in particolare, giocano un ruolo cruciale nel raggiungimento degli OSS, integrando pratiche sostenibili nelle loro operazioni e strategie aziendali.

Governance e Politiche

È essenziale che i governi adottino politiche e regolamenti che supportino il raggiungimento degli OSS. Questo include incentivi per le pratiche sostenibili, regolamentazione delle emissioni e promozione di energie rinnovabili.

Collaborazione Multisetoriale

La collaborazione tra diversi settori è fondamentale. Le partnership tra pubblico e privato, le organizzazioni non governative e le istituzioni accademiche possono creare soluzioni innovative e condividere risorse per massimizzare l'impatto.

Monitoraggio e Reportistica

Il monitoraggio continuo e la trasparenza sono cruciali per misurare i progressi verso gli OSS. I rapporti periodici aiutano a identificare le aree di miglioramento e a rendere conto agli stakeholder.

Sfide e Opportunità

L'Agenda 2030 presenta numerose sfide, tra cui la necessità di ingenti investimenti, il superamento delle disuguaglianze socioeconomiche e l'adattamento ai cambiamenti climatici. Tuttavia, offre anche significative opportunità per innovazione, crescita sostenibile e miglioramento del benessere globale, promuovendo un futuro dove sviluppo economico, inclusione sociale e sostenibilità ambientale sono interconnessi e interdipendenti.

CHI SIAMO



Una storia fatta di tempo, di generazioni e di amore

Una storia è fatta di tempo, di generazioni, di amore. La nostra inizia a Leporano, alle porte del Salento, dove da oltre cento anni produciamo vino. Dietro al nome Varvaglione 1921 c'è una narrazione incredibile: una famiglia e un'azienda vitivinicola che raccontano il nome della Puglia nel mondo, grazie al Primitivo di Manduria che è diventato il nostro caposaldo.

Sotto la guida di Cosimo e Maria Teresa Varvaglione, la quarta generazione della famiglia Varvaglione si prepara ad affrontare nuove sfide con la stessa passione e impegno dei loro predecessori. La visione della famiglia è rivolta verso un futuro

sostenibile, evidenziata dalla collaborazione con importanti università per il monitoraggio dei vigneti e un'impeccabile cura della vigna nel rispetto dell'ambiente.

Varvaglione 1921 ha sempre conciliato innovazioni produttive con il rispetto delle tradizioni. L'azienda a conduzione familiare ha una forte visione internazionale e nel 2017 è stata inclusa dal Financial Times tra le 500 aziende europee in rapida espansione. Si tratta di un riconoscimento condiviso, in quanto da Varvaglione 1921 il lavoro di squadra è valorizzato, coinvolgendo tutti i collaboratori nella filosofia produttiva.

2.1 Storia e valori

Dal 1921, l'azienda vinicola Varvaglione porta avanti la sua passione per il vino da quattro generazioni, emergendo come una realtà significativa nel panorama vitivinicolo pugliese, fondendo esperienza e tradizione con tecnologie all'avanguardia e una sensibilità verso le esigenze del mercato. I sistemi moderni si integrano perfettamente con le antiche pratiche vitivinicole del Salento, mantenendo viva l'autenticità dei vini Varvaglione 1921. Da un passato in cui il vino sfuso era il biglietto d'ingresso, il brand Varvaglione 1921 ha conquistato un posto di rilievo sia sul mercato nazionale che internazionale, grazie a un'ampia gamma di vini premiati e riconosciuti.

La storia della famiglia Varvaglione inizia nel 1921 in un'epoca di sperimentazioni e passione. Questo amore per il vino e per la terra è stato tramandato attraverso le generazioni, portando Cosimo Varvaglione a specializzarsi nella vitivinicoltura negli anni '70. Nel nuovo millennio, l'azienda ha cominciato a raccogliere i frutti del duro lavoro, espandendosi sui mercati internazionali.

Oggi, accanto a Cosimo Varvaglione, i figli Marzia, Angelo e Francesca portano avanti la tradizione familiare, dedicandosi con orgoglio all'azienda. Sono quattro generazioni che si impegnano a mantenere viva la storia e l'autenticità dei vini Varvaglione, nel rispetto del territorio e della natura, rendendo omaggio al delicato equilibrio tra radici e progresso.

2.2 Mission e Vision

La nostra Mission è produrre vini di qualità impiegando vitigni autoctoni pugliesi, che riflettano l'unicità e la ricchezza del territorio della Puglia. Ci impegniamo a adottare pratiche sostenibili e rispettose per l'ambiente, valorizzando le tradizioni vitivinicole locali e promuovendo l'innovazione tecnologica. Creando un connubio tra arte e scienza enologica, vogliamo raccontare e celebrare la cultura il patrimonio vitivinicolo pugliese.

La nostra Vision è diventare il punto di riferimento globale per i vini pugliesi, riconosciuti per la loro qualità e autenticità. La nostra ambizione è diventare leader nel settore, promuovendo la Puglia come destinazione di eccellenza per l'enoturismo e contribuendo allo sviluppo economico e culturale della nostra regione. Crediamo in un futuro in cui la sostenibilità, la tradizione e il progresso convivano armoniosamente, offrendo al mondo prodotti che raccontino la storia e la passione della nostra terra e delle nostre persone.

2.3 Prodotti e Mercati

Siamo in Puglia, immersi in distese di vigneti baciati dal sole, dal mare e dalla brezza marina. In questo angolo di paradiso, il terreno calcareo e ricco di ferro, con una buona permeabilità, accompagnato da una bassa piovosità e altitudini contenute, favorisce la coltivazione della vite da oltre 2000 anni. I vigneti riconducibili all'azienda agricola della famiglia Varvaglione si estendono su oltre 150 ettari di terreno vitato, con una cantina monitorata tramite l'Università di enologia di Udine e il supporto del Professor Roberto Zironi. In questo modo investiamo nella ricerca per migliorare la qualità dei nostri prodotti e l'efficienza aziendale.

Tra le varietà di uve troviamo il Primitivo, la Malvasia nera, il Negroamaro e l'Aglianico, seguiti dalla Verdeca, la Malvasia bianca, la Falanghina e il Fiano. Da queste uve nascono vini pluripremiati a livello nazionale e internazionale, che incarnano l'anima della Puglia e del Salento attraverso la visione particolare di Cosimo Varvaglione: qualità, purezza e genuinità.

Le 5 milioni di bottiglie prodotte ogni anno ci permettono di raggiungere i calici di oltre 70 Paesi nel mondo, difatti l'80% dei vini che produciamo è destinato all'Estero, il restante è rivolto all'Italia.

Papale Collection



12emezzo Collection



Family Collection



Terra Collection



Bollicine



La **Papale Collection**, creata nel 2011 per il 90° anniversario della cantina, si distingue per il suo profilo olfattivo fruttato e speziato.

La **12eMezzo Collection**, caratterizzata da vini a bassa gradazione alcolica (12,5%), rappresenta la filosofia della cantina di combinare tradizione e innovazione.

La **Family Collection** si ispira ai membri della famiglia Varvaglione e include diversi vini rossi e bianchi provenienti da vitigni autoctoni.

Terra Collection è un omaggio alla Puglia, con vini che rappresentano il terroir locale.

Infine, la selezione si completa con le **Bollicine**, che include un bianco di Falanghina e un rosé blend di Primitivo, Negroamaro e Verdeca.

2.4 Premi

I nostri vini hanno ricevuto numerosi riconoscimenti dalle guide più autorevoli, sia italiane che internazionali, per la loro qualità e per l'attenzione dedicata in ogni fase della produzione, dalla vigna alla bottiglia. Di seguito riportiamo alcuni dei nostri recenti riconoscimenti.

WINEENTHUSIAST
— 90 PT. —



JAMESSUCKLING.COM
— 91 PT. —



Wine Spectator
— 90 PT. —





2.4 Premi



JAMESSUCKLING.COM 91 PT. JAMESSUCKLING.COM 90 PT.

WINEENTHUSIAST 91 PT.



JAMESSUCKLING.COM 91 PT.



2.5 Certificazioni

Le certificazioni rappresentano un elemento fondamentale del nostro impegno verso la sostenibilità, garantendo standard elevati in termini di qualità, sicurezza e gestione ambientale. Attraverso l'adozione di certificazioni riconosciute anche a livello internazionale, dimostriamo la nostra attenzione continua verso il miglioramento delle performance aziendali e la riduzione dell'impatto ambientale. Di seguito, una panoramica delle principali certificazioni ottenute.

ISO 14001

Certificazione per la gestione ambientale, attestando il rispetto di criteri di efficienza e responsabilità ecologica, riducendo gli impatti ambientali e ottimizzando l'uso delle risorse.

ISO 45001

Standard per la gestione della salute e sicurezza sul lavoro, migliorando la sicurezza dei dipendenti e riducendo i rischi di incidenti e malattie professionali.

ISO 22000

Certificazione per la sicurezza alimentare, integrando i principi del sistema di gestione della qualità ISO 9001 e del sistema HACCP, migliorando la fiducia dei consumatori e garantendo la conformità normativa.

ISO 9001

Standard per la gestione della qualità, assicurando processi efficienti e orientati alla soddisfazione del cliente, promuovendo pratiche operative responsabili.

IFS Food

Riconoscimento della conformità ai più alti standard di qualità e sicurezza alimentare, con focus su gestione dei rischi, pratiche igieniche e controllo dei processi produttivi.

BRCGS Certificate

Attestazione di qualità per il settore alimentare e delle bevande, garantendo che i processi produttivi siano conformi alle migliori pratiche e normative internazionali, valutati attraverso audit approfonditi da enti accreditati.

Certificazione Metodo di Produzione Biologico

La nostra produzione di vini comprende anche una linea sostenibile che ha ottenuto la certificazione metodo di produzione biologica, confermando il nostro impegno per l'ambiente e la qualità.

Per raggiungere questo obiettivo, utilizziamo uve provenienti da vigneti certificati biologici che adottando pratiche agricole che riducono pesticidi chimici e fertilizzanti artificiali.

Il successo della nostra linea biologica ci motiva a continuare su questa strada. Stiamo investendo in ricerca e sviluppo per introdurre tecniche ancora più eco-compatibili e per ampliare la nostra gamma di prodotti biologici. Il nostro obiettivo è diventare un punto di riferimento nel settore vinicolo per la produzione biologica e di alta qualità.

2.6 Equalitas

Equalitas è un'importante certificazione che attesta il nostro impegno verso la sostenibilità a 360 gradi. Questo riconoscimento valuta e certifica la sostenibilità non solo ambientale, ma anche economica e sociale delle aziende vitivinicole, garantendo un approccio olistico e integrato.



Sostenibilità ambientale

I nostri produttori adottano pratiche agricole che rispettano l'ambiente, contribuendo attivamente alla sostenibilità del territorio. Ci impegniamo affinché le nostre pratiche vinicole operino con un impatto ambientale ridotto, utilizzando tecniche di coltivazione che preservano la fertilità del suolo, limitano l'uso di sostanze chimiche e ottimizzano le risorse naturali, come l'acqua e l'energia.

Sostenibilità Economica

Oltre all'aspetto ecologico, Equalitas premia anche la nostra gestione economica responsabile. Lavoriamo costantemente per garantire la qualità e la competitività dei nostri prodotti, investendo in innovazione e formazione per mantenere alti standard produttivi e garantire la soddisfazione dei nostri clienti.

Responsabilità Sociale

Il riconoscimento Equalitas sottolinea anche il nostro impegno verso il benessere dei nostri dipendenti e delle comunità locali. Promuoviamo condizioni di lavoro eque, supportiamo progetti sociali e culturali, e ci impegniamo a creare un ambiente di lavoro inclusivo e rispettoso.

GRI

Nel corso dell'ultimo anno, abbiamo intrapreso un significativo percorso verso l'allineamento dei nostri processi di rendicontazione agli standard del Global Reporting Initiative (GRI). Questo impegno riflette la nostra dedizione alla trasparenza, alla sostenibilità e alla responsabilità sociale. Stiamo lavorando attivamente per migliorare la qualità e la completezza dei nostri dati, in modo da soddisfare pienamente i requisiti GRI e garantire una comunicazione chiara e accurata dei nostri impatti economici, ambientali e sociali.

SOSTENIBILITÀ

3.1 Produzione Sostenibile

Protocolli di Lavorazione

La nostra azienda vitivinicola si impegna ad organizzare i processi produttivi secondo logiche sostenibili. Questo significa che ogni fase della lavorazione del vino, dall'arrivo delle materie prime alla produzione finale, è progettata per minimizzare l'impatto ambientale. I protocolli di lavorazione adottati includono tecnologie sostenibili in cantina e durante le fasi di imbottigliamento, con la conseguente riduzione degli sprechi.

Controlli Analitici

La qualità del nostro vino è garantita da un rigoroso monitoraggio lungo tutto il processo produttivo. Effettuiamo sistematici controlli analitici, che ci permettono di verificare la qualità della materia prima, monitorare il processo di fermentazione e garantire che il prodotto finito rispetti gli standard di eccellenza che ci contraddistinguono. Questo approccio ci consente di intervenire tempestivamente in caso di anomalie, assicurando la sicurezza e la qualità del nostro vino.

Rintracciabilità

La trasparenza è uno dei nostri valori fondamentali. Grazie a un sistema di rintracciabilità avanzato, siamo in grado di fornire informazioni immediate e dettagliate su tutte le fasi produttive del vino. Dalle materie prime alla bottiglia, ogni passaggio è documentato, permettendo ai nostri clienti di conoscere l'origine e il percorso di ogni bottiglia di vino.

Innovazione Tecnologica

L'azienda è da sempre orientata all'innovazione. Nel corso degli ultimi anni, abbiamo realizzato importanti investimenti per migliorare le performance aziendali e la sostenibilità dei nostri processi produttivi. Tra questi, abbiamo implementato:

- La creazione di una nuova cabina elettrica predisposta per l'utilizzo di un impianto

fotovoltaico e di una batteria per l'accumulo di energia, che ci permetterà di raggiungere i nostri obiettivi futuri in termini di riduzione dell'impronta di carbonio.

- L'installazione di frigoriferi di ultima generazione, che ci consentono di aumentare l'efficienza energetica e ridurre i consumi.
- La digitalizzazione della cantina, attraverso l'introduzione di sensori sui silos immessi in rete, che ci permettono di monitorare e controllare i processi in tempo reale.

Questi investimenti non solo migliorano la qualità del nostro vino, ma ci aiutano anche a ridurre l'impatto ambientale e a promuovere pratiche produttive più sostenibili.

3.2 Ambiente

L'azienda Varvaglione 1921 è da sempre profondamente legata alla terra e ai valori della sostenibilità ambientale. Nel corso dell'ultimo anno, abbiamo intrapreso una serie di iniziative volte a ridurre il nostro impatto ambientale e a promuovere pratiche più sostenibili.

Efficienza Energetica e Gestione delle Risorse

Uno dei principali interventi è stata la costruzione di una nuova tettoia al di sopra dell'area di imbottigliamento e il magazzino. Questa struttura innovativa ci permette di mantenere una temperatura costante all'interno dei locali, riducendo significativamente il consumo di energia necessaria per il raffreddamento e riscaldamento. Grazie a questo investimento, siamo in grado di garantire una qualità costante del nostro vino con un impatto ambientale minore.

L'adozione del lombricompostaggio e dell'agricoltura di precisione presso la nostra azienda agricola rappresenta un passo avanti

significativo per un'azienda vitivinicola come la nostra che desidera migliorare la sostenibilità e l'efficienza delle proprie operazioni. In particolare, il lombricompostaggio si serve dell'uso di lombrichi per decomporre la materia organica, producendo un compost di alta qualità che arricchisce il terreno di nutrienti, migliorandone la struttura e la capacità di ritenzione idrica. Questo metodo naturale riduce l'uso di fertilizzanti chimici, contribuendo a un approccio più ecologico alla viticoltura. Per ridurre ulteriormente il nostro impatto sull'ambiente, la nostra azienda agricola si serve dell'agricoltura di precisione, con il supporto della tech company Xfarm, così da monitorare e gestire le coltivazioni con estrema accuratezza. Xfarm fornisce strumenti digitali per la raccolta e l'analisi dei dati, permettendo ai viticoltori di prendere decisioni informate basate su dati in tempo reale. Questo include il monitoraggio delle condizioni del suolo, delle piante e del clima, ottimizzando l'irrigazione, la fertilizzazione e la gestione delle malattie.

L'impiego di droni rappresenta un ulteriore avanzamento tecnologico. I droni possono sorvolare i vigneti per raccogliere immagini e dati dettagliati, identificando con precisione le aree che necessitano di interventi specifici. Questo permette di intervenire tempestivamente e con maggiore precisione, riducendo gli sprechi e aumentando la resa e la qualità delle uve.

Innovazione e circolarità dei Materiali

Siamo orgogliosi di partecipare al programma RafCycle per il recupero delle bobine, un'iniziativa che ci consente di riciclare i materiali di scarto derivanti dalle nostre etichette. Questo impegno verso il riciclo non solo riduce i rifiuti, ma promuove anche un'economia circolare all'interno della nostra filiera produttiva.

Inoltre, aderiamo al progetto Nomaorc, azienda leader nella produzione di tappi sintetici per vino, noti per garantire una chiusura ottimale e preservare la qualità del vino, per merito di tecnologie avanzate che aiutano a prevenire anomalie come ossidazione e riduzione. L'azienda si impegna per la sostenibilità, producendo tappi con polimeri a base vegetale derivati dalla canna da zucchero, riducendo

così l'impatto ambientale. Nomaorc investe continuamente in ricerca e sviluppo, collaborando con produttori di vino per creare soluzioni su misura. Questa scelta riflette la nostra volontà di contribuire in modo concreto alla riduzione dell'inquinamento marino e alla protezione delle risorse naturali.

La nostra partecipazione attiva alla protezione degli oceani si concretizza attraverso l'impiego di Nomaorc Ocean, una linea innovativa di tappi per vino realizzata con materiali riciclati provenienti dai rifiuti plastici oceanici.

I tappi Nomaorc Ocean non solo garantiscono una perfetta conservazione del vino grazie al controllo preciso dell'ossigeno, ma contribuiscono anche a combattere l'inquinamento marino. Utilizzando plastica che non arriva agli oceani, questi tappi aiutano a ridurre la quantità di rifiuti plastici presenti negli ecosistemi marini. Inoltre, per tutte le nostre etichette, utilizziamo carta certificata FSC, garantendo così che il legno utilizzato per la produzione delle stesche, provenga da foreste gestite in modo responsabile. Questa certificazione assicura la tracciabilità e la responsabilità ambientale dei materiali che utilizziamo.

Un'altra innovazione significativa è stata l'introduzione del tappo in vetro all'interno della nostra gamma prodotti. Questa tipologia di tappo non solo preserva le caratteristiche organolettiche del vino, ma è anche completamente riciclabile, contribuendo a ridurre l'uso della plastica e di altri materiali poco sostenibili.

Energie Rinnovabili

Abbiamo effettuato ulteriori investimenti per il potenziamento dei nostri pannelli solari, implementando un nuovo impianto fotovoltaico da 500 kW/h. Questo impianto ci permetterà di abbattere il nostro impatto energetico aziendale di oltre il 70%, con un ritorno sull'investimento (ROI) previsto in soli due anni. Questo progetto non solo riduce la nostra dipendenza dalle fonti di energia non rinnovabili, ma testimonia anche il nostro impegno a lungo termine verso un futuro più sostenibile.

3.3 Consumi

Nel corso del 2023, la nostra azienda ha continuato a perseguire con determinazione l'obiettivo di ridurre gli sprechi energetici e l'utilizzo di prodotti chimici. A tal fine, abbiamo implementato un avanzato sistema di monitoraggio dei consumi di energia elettrica, acqua, detersivi e prodotti enologici.

Grazie a questo sistema, siamo riusciti a ottenere risultati significativi rispetto all'anno precedente. In particolare, i consumi nel 2023 rispetto al 2022 hanno registrato le seguenti riduzioni:

- Consumi energetici:**

variazione €/hl lavorati	-42%
variazione dei consumi €/hl	187%

Per quanto riguarda i consumi elettrici possiamo osservare una riduzione del costo energetico legato agli ettolitri lavorati grazie ad una ottimizzazione dei processi interni.

- Consumo di acqua:**

variazione €/hl lavorati	-42%
variazione m3/ hl lavorati	-100%

- Consumo di detersivi:**

variazione €/hl	-1%
variazione consumo	-8%

- Consumo di prodotti enologici:**

variazione €/hl	-8%
variazione consumo	-8%

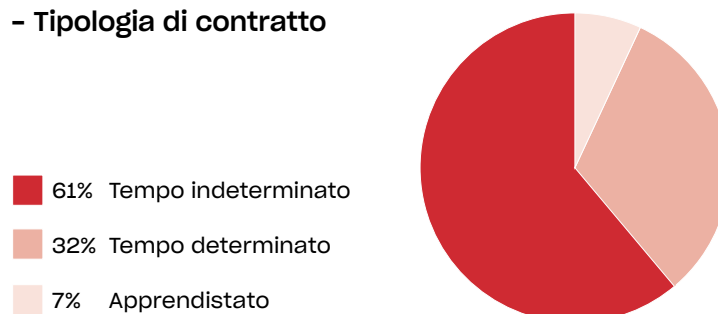
Tali variazioni sono attribuibili alle logiche di produzione. Grazie alla migliore efficienza siamo riusciti a ridurre il consumo di acqua mentre per quanto riguarda i prodotti enologici e detersivi i consumi sono rimasti invariati.

3.4 Le persone

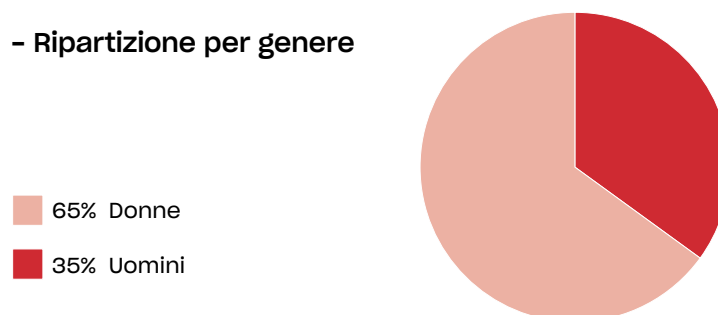
La nostra azienda vitivinicola si impegna non solo nella sostenibilità ambientale, ma anche in quella sociale, promuovendo il benessere dei nostri collaboratori e sostenendo attivamente la comunità locale.

Analisi del personale

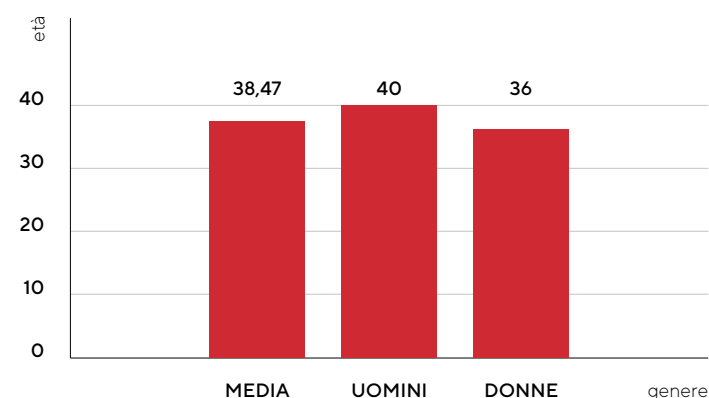
- Tipologia di contratto



- Ripartizione per genere

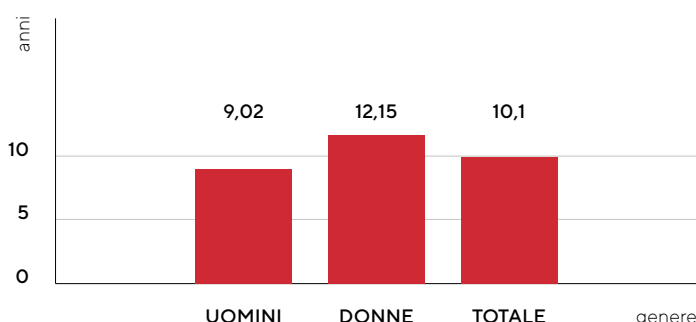


- Età media



Il grafico mostra una distribuzione equilibrata dell'età dei dipendenti, con una media complessiva di 38,47 anni. Si evidenzia una leggera differenza tra i generi: l'età media degli uomini è di 40 anni, mentre quella delle donne è di 36 anni.

Anzianità di servizio contratti a tempo indeterminato



Considerando solo i contratti a tempo indeterminato, l'anzianità di servizio media si attesta all'incirca sui 10, con picco per le donne oltre i 12 anni.

Tasso di Turnover

complessivo	130
negativo	69,06
positivo	72,51
tasso di compensazione	105

Infortuni

Rispetto agli incidenti/infortuni aziendali, e agli indici di frequenza e gravità degli stessi, si riscontra l'assenza nell'anno 2023 di infortuni.

Nuovo Piano Welfare

Nel 2023 abbiamo introdotto un nuovo Piano Welfare che prevede una polizza sanitaria estesa a tutto il nucleo familiare dei nostri collaboratori. Questo beneficio rappresenta un importante passo avanti nella cura e nell'attenzione verso il nostro personale, offrendo sicurezza e serenità. Riteniamo che il benessere dei nostri dipendenti sia fondamentale per il successo della nostra azienda e per il mantenimento di un ambiente di lavoro positivo e dinamico.

Impegno verso territorio e comunità

Il nostro impegno sociale si manifesta attraverso il supporto a varie organizzazioni no-profit del nostro territorio. Collaboriamo attivamente con queste realtà per contribuire al miglioramento della qualità della vita nella nostra comunità. Tra le iniziative:

- Supportiamo numerose parrocchie della zona, offrendo assistenza e risorse per le loro attività sociali e di beneficenza.
- Siamo Main sponsor del Premio Nazionale di Poesia e Narrativa, un evento culturale di grande rilevanza che valorizza l'arte, la letteratura e la cultura locale. Crediamo che sostenere la cultura sia fondamentale per il progresso e l'arricchimento della nostra comunità.
- Abbiamo ospitato il Job day 2023, un evento che facilita l'incontro tra chi cerca lavoro e le aziende. I partecipanti possono incontrare rappresentanti aziendali, partecipare a colloqui e workshop, fare networking e trovare opportunità di lavoro.

Queste iniziative testimoniano il nostro impegno a sostenere non solo i nostri collaboratori, ma anche l'intera comunità pugliese. Siamo convinti che un'azienda responsabile debba contribuire attivamente al benessere sociale e culturale del proprio territorio, creando un legame forte e duraturo con le persone che lo abitano.

CODICE ETICO

Il Codice Etico della società Varvaglione Vigne e Vini S.r.l. rappresenta il fondamento della condotta aziendale, un insieme di principi e valori che guida ogni azione e decisione. È un documento destinato a tutti i dipendenti, collaboratori, fornitori e partner, con l'obiettivo di garantire che tutte le attività siano svolte in conformità alla legge, promuovendo al contempo la sicurezza, la trasparenza e il rispetto del territorio.

Uno dei pilastri su cui si basa il Codice Etico è la trasparenza. Ogni decisione e operazione all'interno dell'azienda deve essere caratterizzata dalla chiarezza, completezza e veridicità delle informazioni fornite. Questo approccio permette a tutti i destinatari di prendere decisioni consapevoli e informate, basate su dati certi e verificabili.

La società si impegna fermamente a operare nel rispetto delle leggi e a utilizzare solo risorse ottenute legalmente. Ogni forma di vantaggio indebito o illecito è rigettata, promuovendo una gestione finanziaria che sia sempre trasparente e conforme alle normative vigenti. Il rispetto dei diritti degli individui è un altro elemento cruciale, con un'adesione rigorosa alle convenzioni internazionali in materia di diritti umani e lavorativi.

Il rapporto di lavoro all'interno della società è fondato sul rispetto dei contratti collettivi nazionali di lavoro (CCNL), vietando il lavoro infantile e forzato, e garantendo sicurezza e salute sul posto di lavoro. Le assunzioni sono regolari e basate su competenza e serietà, valorizzando le risorse umane attraverso la formazione continua.

Anche nei confronti dei collaboratori, la società richiede il rispetto del Codice Etico e delle

normative sulla sicurezza e salute. La selezione dei collaboratori si basa su criteri di affidabilità e competenza.

Per evitare situazioni di conflitto di interessi, le decisioni devono essere prese in base a criteri oggettivi e nell'interesse della società, seguendo sempre le leggi dei Paesi in cui operano. La società ha implementato un sistema per la segnalazione delle violazioni del Codice Etico, garantendo riservatezza e protezione contro eventuali ritorsioni, per assicurare che ogni comportamento scorretto possa essere affrontato e risolto tempestivamente.

Il Codice Etico non si limita a enunciare principi, ma prevede anche sanzioni per le violazioni, che possono arrivare fino al licenziamento e al risarcimento dei danni causati. Questo sistema di sanzioni è essenziale per mantenere l'integrità e la credibilità della società. La formazione continua dei dipendenti sui principi del Codice Etico e gli aggiornamenti periodici sono fondamentali per migliorare costantemente le pratiche aziendali.

Nei rapporti con la Pubblica Amministrazione, la società adotta un comportamento improntato alla correttezza, trasparenza e lealtà, rigettando qualsiasi forma di corruzione o favoritismo. La governance aziendale è trasparente e promuove la partecipazione attiva dei soci, garantendo la veridicità delle informazioni e la corretta tenuta delle scritture contabili.

Nei rapporti con i concorrenti, la società rispetta i principi della concorrenza leale, evitando pratiche commerciali sleali e rispettando i diritti di proprietà intellettuale. La selezione dei fornitori avviene sulla base di criteri di affidabilità e

competenza, e la società mantiene rapporti leali e corretti con i distributori, evitando pratiche che possano danneggiare i concorrenti.

La collaborazione con gli enti di certificazione è trasparente e sceglie enti affidabili e imparziali, evitando conflitti di interesse. Per quanto riguarda i consumatori, la società garantisce la qualità dei prodotti e fornisce informazioni chiare e veritiere, amministrando i reclami in conformità con il sistema di gestione della qualità.

Infine, la società si impegna nella tutela ambientale e nel sostegno delle attività locali,

mantenendo rapporti trasparenti con le organizzazioni politiche e assicurando una comunicazione chiara in caso di eventi riguardanti la qualità e sicurezza dei prodotti.

In conclusione, il Codice Etico della società Varvaglione Vigne e Vini S.r.l. rappresenta un insieme di valori fondamentali che guidano l'operato quotidiano della società, promuovendo una cultura aziendale basata su etica, trasparenza e rispetto per la legalità e le persone.



ASSICURAZIONE QUALITÀ

Valutazione dei Fornitori con Filtro di Sostenibilità

La nostra azienda attribuisce grande importanza alla selezione dei fornitori non solo in base alla qualità e all'affidabilità, ma anche al loro impegno verso la sostenibilità. Prima di stabilire rapporti commerciali, valutiamo attentamente le pratiche dei nostri fornitori, considerando criteri ambientali, sociali ed economici.

Verifiche Interne per l'Adesione agli Standard

Per garantire che i nostri processi interni rispettino gli standard di sostenibilità, conduciamo regolari verifiche interne. Queste verifiche includono audit mirati a valutare la corretta applicazione del nostro sistema di gestione ambientale e sociale, identificando eventuali aree di miglioramento.

Gestione Efficiente dei Documenti e delle Registrazioni

La gestione accurata dei documenti e delle registrazioni è fondamentale per monitorare e dimostrare la nostra conformità agli standard di sostenibilità. Utilizziamo sistemi informativi integrati per archiviare e gestire in modo efficiente i documenti relativi alle nostre pratiche sostenibili, garantendo la loro disponibilità e accessibilità quando necessario.

Riesami Periodici per il Miglioramento Continuo

Per assicurare che il nostro impegno per la sostenibilità sia costantemente perfezionato, eseguiamo regolarmente riesami del nostro sistema di gestione. Durante questi riesami, analizziamo i risultati delle verifiche interne ed esterne, identifichiamo opportunità di miglioramento e sviluppiamo piani d'azione per promuovere il progresso continuo.

Garanzia di Tracciabilità lungo la Filiera

La tracciabilità è fondamentale per garantire la trasparenza e la responsabilità lungo tutta la catena di approvvigionamento. Implementiamo sistemi di tracciabilità che consentono di monitorare e registrare le informazioni pertinenti ad ogni fase del processo, dai fornitori ai prodotti finali, garantendo la conformità agli standard di sostenibilità e la rintracciabilità dei materiali utilizzati.

CONCLUSIONI E OBIETTIVI FUTURI

Durante il corso degli anni abbiamo compiuto grandi passi avanti nel campo della sostenibilità e in tutte le sue sfaccettature, dimostrando come l'impegno e l'innovazione possano andare di pari passo con la tradizione e la qualità. Gli investimenti in tecnologie sostenibili e pratiche ecocompatibili hanno già portato a significative riduzioni del nostro impatto ambientale, garantendo al contempo la qualità migliore per i nostri prodotti.

Obiettivi Futuri

Tra i nostri principali obiettivi per i prossimi anni, vi sono:

- **Potenziamento della Linea di Imbottigliamento Esistente**
Intendiamo migliorare ulteriormente la nostra attuale linea di imbottigliamento, aumentando l'efficienza e riducendo i consumi energetici. Questo potenziamento ci permetterà di ottimizzare il processo produttivo, garantendo una maggiore capacità di produzione con un impatto ambientale ridotto. L'azienda prevede di acquistare una macchina da 10.000 pezzi l'ora.
- **Nuovo Impianto Fotovoltaico e Sistema di Accumulo**
Amplieremo ulteriormente la nostra capacità di generazione di energia rinnovabile con l'installazione di un nuovo impianto fotovoltaico da circa 450 kw/h per il raggiungimento dell'indipendenza energetica totale. Accanto a questo, introdurremo una batteria per l'accumulo di energia di circa 150 kw/h, con l'obiettivo di abbattere i consumi durante le ore serali.
- **Ampliamento del Magazzino e della Bottaia**

Per far fronte alle crescenti esigenze di stoccaggio e affinamento, abbiamo pianificato l'ampliamento del nostro magazzino aumentando la capacità di stoccaggio delle bottiglie di oltre 350.000 pezzi. La bottaia, grazie all'aumento della richiesta di vini di qualità, sarà ingrandita.

- **Upgrade sistema welfare a favore dei dipendenti** associato ad un sistema di definizione di obiettivi economici ed ambientali.
- **Partecipazione ad un progetto di ricerca e sviluppo** volto alla creazione di ammendante da utilizzare in vigneto attraverso la decomposizione dei sottoprodotti di cantina. Useremo il lombricompostaggio per trasformare le vinacce derivanti dalla produzione del vino in ammendante.

Il nostro percorso verso la sostenibilità è stato un viaggio emozionante, ricco di conquiste e sfide affrontate con determinazione e impegno. Abbiamo a cuore la nostra terra e il nostro Pianeta, perciò crediamo che sia responsabilità delle aziende e di tutti, proteggere l'ambiente e ridurre il nostro impatto. Negli ultimi anni, abbiamo compiuto progressi significativi, implementando iniziative sostenibili che testimoniano il nostro impegno per un futuro migliore. Dalla costruzione di strutture eco-friendly all'adozione di pratiche aziendali responsabili, abbiamo lavorato e continuiamo a lavorare duramente per preservare la bellezza del nostro Pianeta.

Siamo pienamente consapevoli che il percorso verso la sostenibilità sia ancora lungo e che ci attendano sfide significative lungo la strada. Tuttavia, guardiamo al futuro con grande ottimismo e ambizione, grazie al costante impegno e alla collaborazione di tutti coloro che condividono la nostra visione.

CONTATTI

Invitiamo tutti gli interessati a presentare osservazioni, suggerimenti e domande in merito a questo Bilancio di Sostenibilità e all'attività più generale di Varvaglione utilizzando i seguenti riferimenti:

Mail

a.varvaglione@varvaglione.com

IG, FB

Responsabile Sostenibilità

Angelo Varvaglione

Responsabile qualità

Carmelo Mosconi



@VARVAGLIONE1921

