

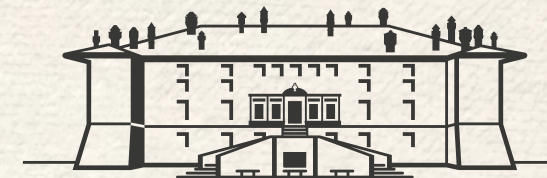


ARTIMINO

WINE ESTATE

RAPPORTO DI SOSTENIBILITÀ 2024

Redatto in conformità con gli standard VSME



ARTIMINO

WINE ESTATE

RAPPORTO DI SOSTENIBILITÀ 2024

Redatto in conformità con gli standard VSME

SOMMARIO

06 CHI SIAMO

- 08 La nostra storia
- 10 I nostri prodotti
- 13 Qualità e certificazioni
- 14 Il nostro approccio alla sostenibilità
- 16 L'analisi di doppia materialità

18 IL NOSTRO MODELLO DI GOVERNANCE

22 SOCIALE

- 24 I nostri collaboratori

- 30 Salute e sicurezza sul lavoro
- 32 L'attenzione per i nostri clienti

34 AMBIENTE

- 36 Consumi energetici e impatti climatici
- 39 Acqua e inquinamento
- 42 Materiali, prodotti e rifiuti

47 OBIETTIVI

48 NOTA METODOLOGICA

- 50 Dagli impatti ai temi materiali



ARTIMINO
WINE ESTATE





1. CHI SIAMO

[VSME C1.47(a)]

La nostra storia • I nostri prodotti • Qualità e certificazioni
Il nostro approccio alla sostenibilità • L'analisi di doppia materialità



L'Azienda Agricola Artimino rappresenta il cuore pulsante di un territorio unico, situato tra le colline della Toscana, dove la storia, la cultura e l'eccellenza enogastronomica si intrecciano da secoli. Fondata nel rispetto delle

tradizioni agricole locali e profondamente legata alla Tenuta di Artimino, l'azienda si estende su circa 700 ettari, di cui oltre 80 coltivati a vigneto, circa 100 destinati alla produzione di olio e i restanti lasciati a riposo.



Il nostro core business è rappresentato dalla produzione vinicola di qualità, con particolare attenzione ai vitigni autoctoni e alla denominazione Carmignano DOCG. A fianco dell'attività agricola, operiamo con la società Artimino Wine & Food, dedicata alla valorizzazione e commercializzazione dei prodotti in Italia e all'estero.

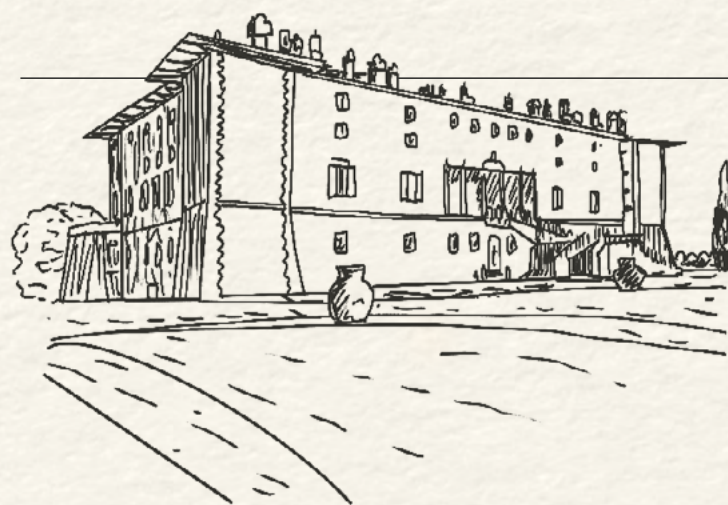
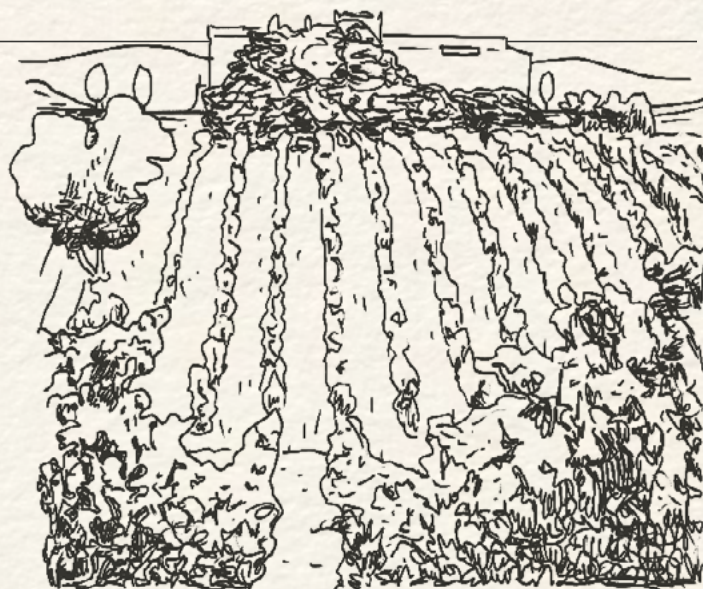


LA NOSTRA STORIA

La nostra azienda affonda le sue radici in un territorio abitato fin dall'epoca etrusca.

Medioevo

Nel Medioevo Artimino si sviluppò come borgo fortificato, strategicamente inserito nel sistema difensivo del Monte Montalbano, fino a entrare stabilmente sotto il dominio fiorentino nel Trecento.



1596

Il vero punto di svolta arrivò nel 1596, quando il Granduca Ferdinando I de' Medici scelse queste colline come luogo di villeggiatura e fece costruire, su progetto di Bernardo Buontalenti, la celebre Villa La Ferdinanda, oggi patrimonio UNESCO. Conosciuta anche come "Villa dei Cento Camini", divenne il cuore pulsante della Tenuta e del Barco Reale, la grande riserva di caccia recintata voluta dai Medici.

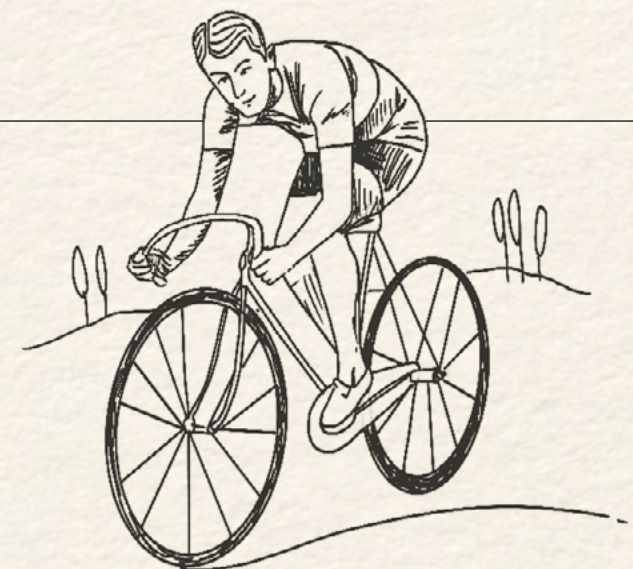
1680

Nel 1680, Cosimo III de' Medici fece piantare nuove vigne intorno alla Villa, dando vita a una tradizione vinicola che avrebbe portato, pochi anni dopo, all'emanazione del primo "disciplinare" ante litteram della storia, il Bando del 1716.



anni '80

Negli anni '80 del XX secolo, la proprietà venne acquistata da Giuseppe Olmo, ciclista e campione olimpico detentore del Record dell'Ora nel 1935. Imprenditore visionario, seppe cogliere il valore di questo luogo come rifugio, bellezza e responsabilità, avviando un progetto di recupero e valorizzazione della Tenuta.



2024

Oggi, con la terza generazione della famiglia Olmo rappresentata da Annabella Pascale e Francesco Spotorno Olmo, la Tenuta di Artimino prosegue nel solco di una tradizione agricola e vitivinicola d'eccellenza, custodendo la memoria del passato e guardando con passione al futuro.



I NOSTRI PRODOTTI

[GRI 2-6]

[VSME C1.47(b), (c)]

La nostra produzione vitivinicola è profondamente legata al territorio di Carmignano, un'area storica che da secoli esprime vini di qualità e identità.



Il cuore dell'azienda è rappresentato dalle denominazioni Carmignano DOCG e Chianti Montalbano DOCG, a cui si affiancano vini IGT Toscana, Vin Santo tradizionale e l'Olio Toscano IGP e Olio Extravergine di Oliva.

Tra le etichette più rappresentative si annoverano il Poggilarca e il Grumarello, espressioni autentiche del Carmignano DOCG e Carmignano Riserva DOCG, capaci di coniugare struttura, eleganza e storia. A questi si affiancano vini freschi e versatili come il Ser Biagio e il Vin Ruspo, appartenenti alla DOC Barco Reale di Carmignano, e il Chianti Montalbano DOCG, prodotto secondo tradizione.

La gamma include anche vini IGT come Artumes, bianco dalla personalità vivace, e Marrucaia, rosso morbido e avvolgente. Completano l'offerta il prezioso Vin Santo di Carmignano DOC "Occhio di Pernice", passito da meditazione, l'Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP e l'Olio Extravergine di Oliva, ottenuto da oliveti presenti nella nostra tenuta.

Attraverso la società Artimino Wine & Food, l'azienda valorizza e promuove questi prodotti sia localmente, con vendita diretta in cantina e abbinamenti enogastronomici, sia a livello nazionale e internazionale tramite l'e-commerce e attività di export selezionato. Ogni prodotto nasce da un intreccio di storia, territorio e passione, ed è pensato per raccontare l'identità autentica di Artimino.



L'azienda commercializza i propri prodotti sia direttamente ai consumatori, sia attraverso una rete di distributori, che a loro volta si rivolgono al pubblico finale.



I nostri mercati sono:

ITALIA, EUROPA:
Germania, Belgio,
Olanda, Danimarca,
Gran Bretagna,
Spagna, Francia,
CINA
GIAPPONE
FILIPPINE
COREA
TAILANDIA
VIETNAM
USA
BRASILE
CANADA



Le attività all'estero sono seguite direttamente dal team interno di Artimino Wine & Food, con il supporto di consulenti, *brand ambassador* e distributori esterni. Le relazioni di business comprendono diversi fornitori: da quelli di materiali e piante, ai prodotti fitosanitari, ai servizi per la lavorazione dei vigneti (sia manuale che meccanizzata), fino ai fornitori per la cantina (prodotti enologici, attrezzature, imballaggi), vino sfuso e altri servizi specialistici.

QUALITÀ E CERTIFICAZIONI

La qualità dei nostri prodotti nasce da una gestione attenta e consapevole del territorio.



Negli ultimi anni la Tenuta ha intrapreso un percorso strutturato per valorizzare la propria identità agricola e vitivinicola, adottando pratiche che uniscono tradizione e innovazione.



In quest'ottica si inserisce l'adesione ai sistemi di certificazione SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata) ed Equalitas, quest'ultima ancora in fase di certificazione, che attestano l'impegno verso una viticoltura sostenibile, tracciabile e rispettosa dell'ambiente.



Parallelamente, la produzione di olio extravergine di oliva segue il disciplinare dell'IGP Toscano, con l'impiego di varietà locali di olive, coltivate secondo tecniche tradizionali che garantiscono standard elevati, coerenti con i requisiti della certificazione IGP.



L'azienda è inoltre inserita nell'elenco ufficiale dei produttori aderenti al Consorzio Olio Toscano IGP, a testimonianza della trasparenza e della serietà con cui portiamo avanti il nostro lavoro quotidiano, nel rispetto della terra e di chi la abita.

IL NOSTRO APPROCCIO ALLA SOSTENIBILITÀ

[GRI 2-14]

[VSME B2, C2]

La nostra azienda si trova nelle fasi iniziali di un percorso di avvicinamento alla sostenibilità, che affronta in modo graduale e proporzionato alla nostra realtà.



Stiamo iniziando a esplorare e comprendere le tematiche ambientali, sociali ed economiche connesse alle nostre attività, consapevoli della necessità di rafforzare nel tempo il nostro impegno in questo ambito.

Alcuni aspetti sono già gestiti attraverso pratiche consolidate, mentre altri stanno emergendo come nuove aree di attenzione, che intendiamo approfondire e presidiare in maniera più strutturata nei prossimi anni.



Essendo una realtà di piccole dimensioni, il nostro management è direttamente coinvolto nella definizione e attuazione delle iniziative legate alla sostenibilità.

In questo percorso ci confrontiamo attivamente con il gruppo controllante, per valutare l'adozione di soluzioni condivise e l'implementazione di pratiche trasversali.

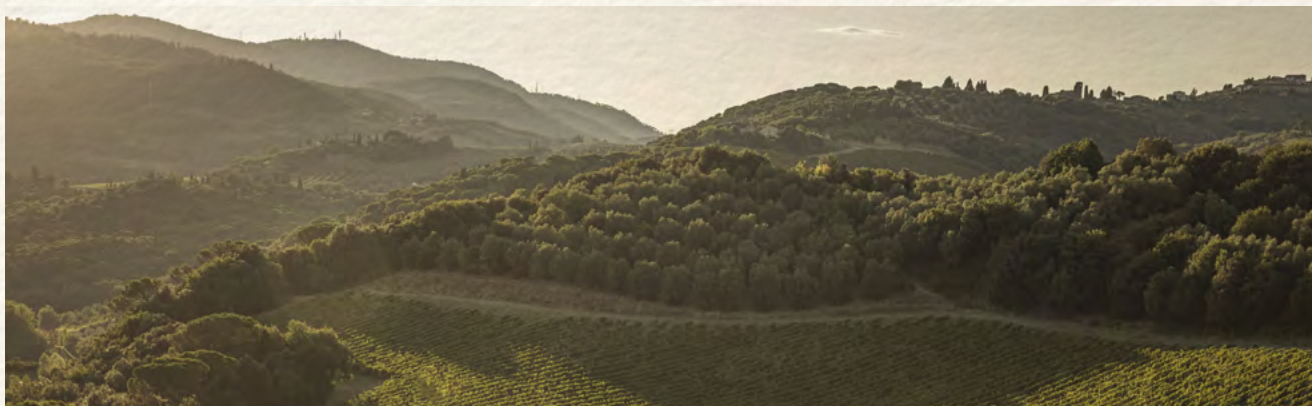


Il nostro obiettivo è integrare progressivamente criteri di sostenibilità nelle scelte operative e gestionali, contribuendo in modo consapevole, per quanto ci compete, a un'economia più sostenibile.

L'ANALISI DI DOPPIA MATERIALITÀ

[GRI 2-25, 3-2]

Il nostro approccio alla sostenibilità è partito dall'identificazione e dalla valutazione dei nostri temi materiali, risultati dall'analisi di doppia materialità, in conformità con i requisiti degli *European Sustainability Reporting Standards* (ESRS) introdotti dalla *Corporate Sustainability Reporting Directive* (CSRD).



Con *materialità* si intende quella soglia a partire dalla quale i temi diventano sufficientemente rilevanti da dover essere analizzati e rendicontati, e sui quali ci impegniamo a sviluppare politiche e iniziative, nonché a fissare obiettivi di miglioramento.

In particolare, guidati da un'analisi preliminare di contesto abbiamo identificato e poi valutato i **principali impatti, attuali o potenziali**, connessi alle attività che svolgiamo in riferimento alle tre dimensioni della sostenibilità: economica, sociale e ambientale

(tre ambiti spesso indicati dall'acronimo ESG). Per affrontare e gestire al meglio le sfide del futuro, oltre a considerare gli impatti sia positivi che negativi che generiamo (o possiamo generare), abbiamo lavorato a una preliminare identificazione e valutazione dei **rischi e delle opportunità finanziarie** legati alle nostre attività.

Questa duplice valutazione ci ha permesso di delineare le priorità e le informative che rendiconteremo, nonché di indirizzare i nostri sforzi futuri verso le tematiche rilevanti.

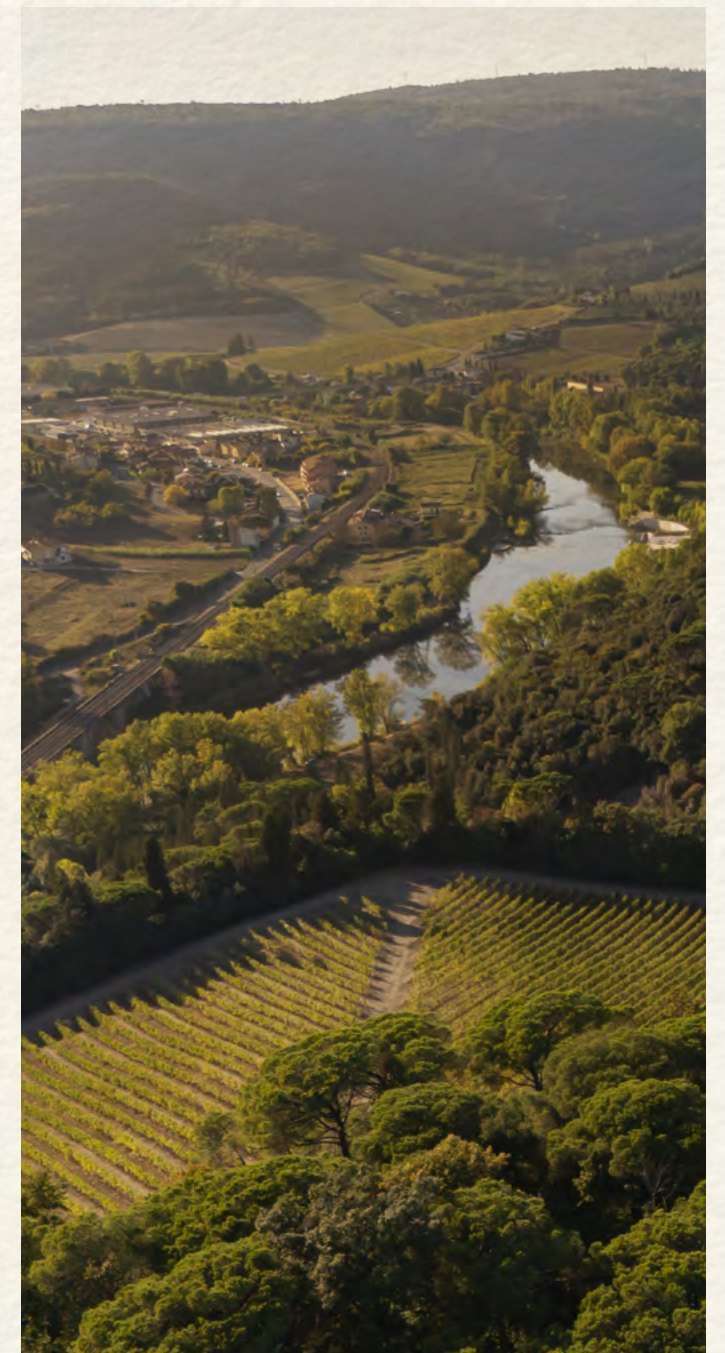
L'analisi che abbiamo condotto rappresenta un primo passo per riflettere sui temi che riteniamo più rilevanti per la nostra realtà.

Al primo posto, e particolarmente significativi per la Tenuta di Artimino, emergono i **cambiamenti climatici** e la **gestione dell'acqua**. Sono invece rilevanti solo per l'impatto che generiamo – e non per i rischi finanziari diretti – temi come l'**inquinamento**, l'**uso delle risorse**, le **persone** che lavorano con noi in diverse forme, i nostri **clienti** e, naturalmente, gli aspetti legati alla **governance** e alla trasparenza.

Per quanto riguarda Artimino Wine&Food, le attività sono più contenute rispetto a quelle dell'azienda agricola e gli impatti risultano più limitati. In questo caso, i **cambiamenti climatici** sono rilevanti solo in ottica finanziaria, mentre si conferma l'importanza dei temi legati all'**uso delle risorse** con particolare riferimento al packaging, ai **lavoratori**, ai **clienti** e alla **governance**.

Infine, questa prima analisi ha messo in luce anche alcuni impatti generati dalla catena del valore a monte dell'azienda agricola, in particolare per quanto riguarda il clima e la forza lavoro.

Nel capitolo 6 riportiamo una descrizione dettagliata dei processi utilizzati per identificare e valutare gli effetti.





100%
SAN DIEGO S.P.A
holding di Olmo Group

governata da un
CdA

composto da
4 PERSONE
a tempo indeterminato

La nostra struttura societaria, detenuta al 100% da San Diego S.p.A., holding di Olmo Group, è governata da un Consiglio di Amministrazione (CdA). Il nostro CdA, composto da quattro persone a tempo indeterminato, dirige la società con pieni poteri di ordinaria e straordinaria amministrazione per l'attuazione dell'oggetto sociale. I membri del CdA sono nominati dall'Assemblea dei soci, a cui spetta anche la valutazione delle performance.



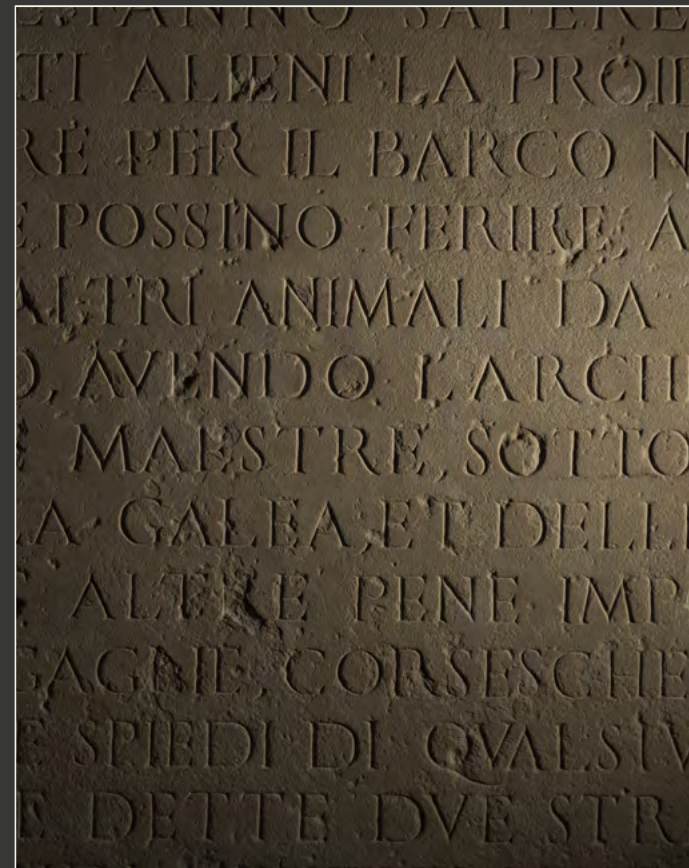
Il Presidente e l'Amministratore Delegato hanno un ruolo esecutivo e partecipano quindi direttamente alla gestione quotidiana e alle decisioni operative dell'azienda, garantendo così una profonda conoscenza delle operazioni aziendali da parte dell'alta dirigenza.

Accanto all'azienda agricola Tenuta di Artimino opera la società commerciale Artimino Wine & Food, anch'essa detenuta al 100% da San Diego S.p.A. e con un CdA composto dagli stessi membri di Tenuta Artimino.

NOME	RUOLO IN TENUTA ARTIMINO	RUOLO IN WINE&FOOD
<i>Annabella Dina</i> <i>Emilia Pascale</i>	Presidente del Consiglio di Amministrazione Consigliera Amministratrice Delegata	Consigliera Amministratrice Delegata
<i>Francesco Giuseppe Luigi</i> <i>Spotorno Olmo</i>	Consigliere Amministratore Delegato	Presidente del Consiglio di Amministrazione Consigliere Amministratore Delegato
<i>Filippo De Ruvo</i>	Consigliere a tempo indeterminato	Consigliere a tempo indeterminato
<i>Filippo Marco Olmo</i>	Consigliere a tempo indeterminato	Consigliere a tempo indeterminato

Accanto agli amministratori, la nostra struttura prevede una figura direzionale con un ruolo operativo e una presenza attiva nella gestione quotidiana. Il Direttore Generale coordina in autonomia l'esecuzione delle attività aziendali ordinarie e si confronta con i rispettivi Amministratori Delegati per la condivisione e l'approvazione di eventuali operazioni straordinarie. A supporto della direzione opera anche la Procuratrice, che rappresenta il riferimento operativo più diretto all'interno della nostra struttura di governo.

Con l'accentramento di tutte le funzioni di governance in un unico organo amministrativo, il CdA è responsabile di tutti i processi decisionali e della supervisione della gestione degli impatti sull'economia, sull'ambiente e sulle persone, sotto la supervisione strategica e operativa del Presidente e dell'Amministratore Delegato e con il supporto del Direttore Generale.



Operiamo nel rispetto di principi di etica, trasparenza e correttezza, come dimostra l'assenza di segnalazioni o casi legati a violazioni in materia di anticorruzione, concorrenza leale o altre normative rilevanti.

3. SOCIALE

I nostri collaboratori • Salute e sicurezza sul lavoro
L'attenzione per i nostri clienti



ARTIMINO
WINE ESTATE



Le persone rappresentano il cuore dell'azienda: il nostro impegno sociale si traduce in relazioni di lavoro improntate al rispetto, alla valorizzazione delle competenze e alla crescita condivisa, in un contesto profondamente radicato nel territorio.

I NOSTRI COLLABORATORI

[GRI 2-7, 2-8, 2-21, 2-25, 2-30, 404-1, 404-2, 405-1, 405-2]

[VSME B2.26(a), (b), B8, B10, C5.60, C6.51(c)]

Alla fine del 2024 contiamo un organico di 17 collaboratori dipendenti, inquadrati con i Contratti Collettivi Nazionali (CCNL) dell'Agricoltura e del Commercio. Tutti i nostri dipendenti hanno un contratto a tempo pieno e tutti, eccetto uno, sono assunti a tempo indeterminato. Oltre ai nostri dipendenti, lavorano stabilmente in azienda anche due lavoratori autonomi: il nostro Direttore Generale, che coordina il settore tecnico, commerciale, marketing e amministrativo, e uno storico agente che coordina la rete vendita estera. Tutto il personale è basato in Italia, presso la nostra unica sede di Carmignano (PO).

NUMERO DI DIPENDENTI PER GENERE E TIPOLOGIA CONTRATTUALE			
GENERE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Tempo indeterminato	11	5	16
Tempo determinato	1	-	1
Tempo pieno	12	5	17
Tempo parziale	-	-	-
Totale	12	5	17

Nel 2024 una sola persona ha lasciato l'azienda volontariamente, con un tasso di turnover¹ risultante del 6%.

Collaboriamo con una persona con disabilità, supportata costantemente per garantirne la sicurezza e valorizzarne le competenze, sempre nel rispetto delle sue esigenze.



I nostri dipendenti si occupano della gestione ordinaria e continuativa dell'azienda in ufficio, in cantina e in campagna. Il lavoro di coltivazione e raccolta, così come la manutenzione dei terreni, sono lavorazioni specialistiche operate dal nostro personale interno e integrato da ditte esterne, a cui vengono appaltate le lavorazioni del terreno, la manutenzione ambientale, alcune lavorazioni sulle piante e la raccolta manuale.

I nostri fornitori dispongono di mezzi propri e intervengono secondo le necessità e le indicazioni della nostra agronoma, a cui

è assegnato tra gli altri anche il ruolo di responsabile di campagna.

1 - Il tasso di turnover è calcolato come rapporto tra il numero di persone che hanno lasciato l'azienda nel periodo e il numero totale di persone alla fine del periodo.

Per rappresentare in modo trasparente le dinamiche di genere presenti in azienda, riportiamo il rapporto tra la retribuzione base delle donne e quella degli uomini. Tuttavia, nel nostro contesto tale indicatore ha una significatività limitata. La composizione attuale del personale, infatti, vede la presenza di un'unica figura femminile con qualifica di quadro, mentre gli operai sono esclusivamente di sesso maschile. Anche tra gli impiegati, i ruoli ricoperti sono unici e fortemente differenziati per mansioni e responsabilità, con retribuzioni proporzionate alle specifiche attività svolte. Le dimensioni contenute dell'organico comportano una

forte variabilità del dato: la sostituzione di una singola figura con una persona di genere differente potrebbe modificare in modo sostanziale il rapporto retributivo tra uomini e donne, senza riflettere eventuali disuguaglianze strutturali.

Ad oggi, i dati indicano una differenza retributiva dell'8% a favore degli uomini nella categoria degli impiegati, mentre il rapporto complessivo, considerando l'intero organico, risulta del 30% a favore delle donne. Tali valori riflettono tuttavia la specifica composizione e articolazione dei ruoli presenti in azienda, più che disuguaglianze sistemiche.



RAPPORTO DI RETRIBUZIONE ² TRA DONNE E UOMINI		
	STIPENDIO BASE	RETRIBUZIONE ³
Quadri	0%	0%
Impiegati	10%	8% ⁴
Operai	100%	100%
Totale	-20%	-30%

Nel 2024 contiamo su un rapporto della retribuzione annua totale pari a 1,62: questo valore indica il rapporto fra la retribuzione totale annuale della persona che riceve la massima retribuzione e la mediana della retribuzione totale annuale di tutti i dipendenti, esclusa la suddetta persona.

Per noi la formazione delle nostre persone è molto importante. Gli operatori in

campagna sono spesso considerati altamente specializzati, di conseguenza è necessario che dispongano delle competenze necessarie per svolgere i propri compiti al meglio e in sicurezza. Forniamo quindi una formazione teorica e pratica continuativa a tutti i nostri operatori, per consentire loro di ottenere le certificazioni e le patenti necessarie a svolgere le attività professionali e che qualificano il loro profilo.

2 - Ogni valore è calcolato come media dei valori (stipendio o retribuzione) delle singole persone appartenenti alla categoria (genere e inquadramento). Il rapporto è calcolato come la differenza tra il valore degli uomini e il valore delle donne rapportata al valore degli uomini.

3 - Per retribuzione si intende lo stipendio base più gli importi aggiuntivi corrisposti, come ad esempio: straordinari, rimborsi per spese di vitto e alloggio, benefit ecc.

4 - Il rapporto di retribuzione sconta un bonus una tantum conferito ad una persona di genere femminile nell'anno 2024. Senza tale somma, il rapporto di retribuzione per gli impiegati sarebbe del 17% e il complessivo del -19%.



Nel 2024 abbiamo erogato una media di 35 ore di formazione a ciascun collaboratore.

I corsi sono consistiti da un lato nella formazione obbligatoria relativa a salute e sicurezza e dall'altro nella formazione volontaria su tematiche quali ad esempio l'etichettatura e la relativa normativa o la sostenibilità in campagna, con formule che possono includere anche congressi e seminari di categoria per gli enologi e giornate formative sulla storia agricola di Artimino.

La valutazione individuale dei lavoratori, finalizzata anche alla progressione di carriera, avviene con incontri individuali annuali con i responsabili e il management.

Attribuiamo grande importanza alla possibilità per le nostre persone di organizzare la propria vita privata e cerchiamo di gestire l'impegno lavorativo in questo senso. Le attività aziendali, incluse quelle tecniche, sono organizzate su orari standard senza turni: 5

giorni alla settimana, 8 ore al giorno con pausa pranzo. Si prescinde da questa organizzazione solo in periodi specifici noti a priori, legati alle lavorazioni stagionali, durante le quali è prevista un'elasticità nei turni di lavoro per garantire i riposi e la continuità; in questi casi la richiesta di variazione oraria è fatta con preavviso, richiedendo la disponibilità da parte del dipendente, gli straordinari sono registrati e pagati come previsto dal CCNL e sono consentite assenze in caso di emergenze.

La possibilità di accedere ai congedi familiari per diverse motivazioni, prevista per legge in Italia, viene gestita con flessibilità e spirito collaborativo, accogliendo sempre le richieste dei collaboratori, compatibilmente con un minimo preavviso necessario a garantire

l'organizzazione del lavoro. Il rientro avviene senza ostacoli, in un clima sereno e rispettoso dei tempi e dei bisogni individuali.

Di seguito presentiamo i dati relativi ai congedi familiari⁵ richiesti nel 2024.

CONGEDI FAMILIARI		
	AVENTI DIRITTO	USUFRUITI
Uomini	12	3
Donne	5	1
Totale	17	4
% su dipendenti	100%	24%

Oltre all'apertura alle richieste legate ad aspetti esterni all'azienda, siamo sempre aperti a parlare di eventuali questioni che possono sorgere nel contesto lavorativo. Considerati i nostri numeri molto ridotti,

il canale disponibile è un colloquio diretto con il responsabile per la comprensione e l'individuazione delle modalità più adeguate alla risoluzione del problema.

5 - Si considerano tra i congedi familiari: matrimonio, lutto, grave infermità, maternità/paternità, L. 104, genitori.

SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO

[GRI 2-25, 403-1, 403-5, 403-8, 403-9, 403-10]

[VSME B2.26(a), B9]

Pur non adottando un sistema formalizzato di gestione della salute e sicurezza sul lavoro, nel corso del 2024 non si sono verificati infortuni registrabili né sono state riscontrate malattie professionali poiché operiamo nel rispetto della normativa nazionale vigente in materia di salute e sicurezza, il D.lgs. 81/08.



La tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori è per noi una priorità concreta, perseguita attraverso un approccio pragmatico e attento al contesto operativo agricolo e vitivinicolo.

Il nostro Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP) è un professionista esterno, affiancato da RLS e preposti interni e dal medico competente. Le procedure interne per la prevenzione dei rischi, accompagnate da una formazione trasversale e specifica con indicazioni chiare su come agire in caso di situazioni potenzialmente pericolose, sono declinate nei DVR che rispondono ai vari rischi individuati. I dispositivi di protezione individuale (DPI) vengono forniti in tutte le attività che lo richiedono e ne viene verificato il corretto utilizzo, così come delle attrezzature tecniche

impiegate nelle operazioni aziendali.

Per quanto riguarda i lavoratori delle ditte esterne incaricate di lavorazioni specialistiche, l'azienda verifica il rispetto delle normative vigenti in materia di sicurezza, con particolare attenzione all'utilizzo dei DPI e al corretto impiego di attrezzature idonee. A tali soggetti viene inoltre fornito il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI), accompagnato da momenti formativi e informativi specifici, al fine di garantire un ambiente di lavoro sicuro e conforme anche nelle attività affidate a terzi.

L'ATTENZIONE PER I NOSTRI CLIENTI

[GRI 2-25, 417-1]

[VSME B2.26(a), (b)]



*L'attenzione al cliente
si esprime innanzitutto
attraverso l'impegno costante
per garantire prodotti sicuri,
tracciabili e di elevata
qualità.*

L'azienda adotta rigorosi presidi in materia di qualità e sicurezza alimentare, in conformità al sistema HACCP, con processi certificati per la produzione e distribuzione degli alimenti. Tutti i lavoratori della cantina sono formati sui protocolli HACCP, assicurando così l'adozione di comportamenti corretti in ogni fase della lavorazione.

La tracciabilità completa dei prodotti consente di risalire con precisione all'origine di ciascun

lotto, garantendo trasparenza e affidabilità lungo tutta la filiera. Durante le fasi critiche della produzione, in particolare prima e dopo l'imbottigliamento, vengono applicate check-list operative per il controllo puntuale degli standard qualitativi. Il controllo qualità viene inoltre eseguito con attenzione per assicurare che ogni prodotto immesso sul mercato rispetti i requisiti organolettici, igienico-sanitari e di sicurezza previsti.



4. AMBIENTE

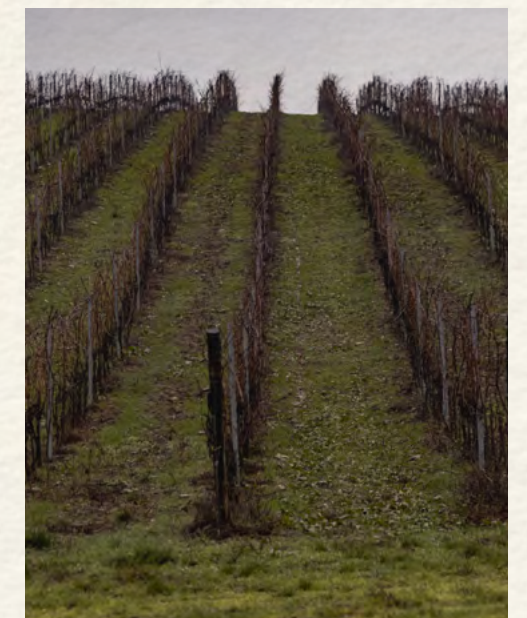
[VSME C1.47(a)]

Consumi energetici e impatti climatici • Acqua e inquinamento
Materiali, prodotti e rifiuti



L'attività agricola e di trasformazione dell'azienda comporta inevitabilmente interazioni con l'ambiente, in particolare in relazione all'uso di risorse e alla gestione degli scarichi. Sebbene siano presenti alcune criticità, l'azienda è consapevole del proprio impatto e

sta rafforzando il monitoraggio e la gestione dei principali aspetti ambientali. Questo capitolo descrive le dinamiche ambientali associate al ciclo produttivo, con particolare attenzione a consumi ed emissioni, acqua e inquinamento e aspetti di economia circolare.



CONSUMI ENERGETICI E IMPATTI CLIMATICI

[GRI 2-25, 302-1, 302-3, , 305-1, 305-2, 305-4]

[VSME B2.26(a), (b); B3]

Le nostre principali fonti di energia sono i combustibili per i mezzi e le attrezzature aziendali. In particolare, nel 2024 il 74% dei nostri consumi è legato all'utilizzo del gasolio agricolo. L'energia acquistata da rete per l'alimentazione delle strutture contribuisce invece solo al 16% dei nostri consumi.

CONSUMI DI ENERGIA		
FONTE	GJ	% SU TOT
Combustibili	2.273	84%
Benzina	3	0%
Gasolio	102	4%
GPL	174	6%
GASOLIO agricolo	1.994	74%
Da rete	439	16%
Totale	2.712	100%



Sono in corso diverse iniziative mirate alla riduzione dell'impiego di combustibili fossili. In particolare, si sta intervenendo sull'organizzazione logistica degli spostamenti interni per diminuire il consumo di carburante associato alle attività quotidiane.



Sono già stati avviati i lavori per l'introduzione di un sistema di riscaldamento a pompe di calore, attivo sia negli uffici che in cantina, in sostituzione della precedente caldaia alimentata a GPL. Nel corso del 2025 è inoltre prevista l'installazione di un impianto fotovoltaico agrisolare da oltre 100 kW, abbinato a un sistema di accumulo da 80 kWh, con l'obiettivo di incrementare l'autoproduzione energetica e ridurre ulteriormente la dipendenza da fonti fossili.

A partire dai dati di consumo, utilizzando i fattori di emissione presenti nella letteratura scientifica, abbiamo calcolato le nostre emissioni di Scope 1 e di Scope 2, esprimendole in tonnellate di CO₂ equivalenti.

Per il calcolo dell'impronta di carbonio di un'organizzazione gli standard di riferimento più riconosciuti a livello internazionale sono il **Greenhouse Gas (GHG) Protocol** e la **UNI EN ISO 14064-1:2018** che definiscono:

Scope 1 → emissioni dirette derivanti da fonti possedute e controllate dall'organizzazione che possono essere stazionarie o mobili;

Scope 2 → emissioni indirette che derivano dalla produzione di energia elettrica prelevata dalla rete e consumata dall'organizzazione.

Di seguito riportiamo i dati e le fonti di conversione/emissione adottate per i calcoli.

EMISSIONI DI SCOPE 1 E 2	
Tipologia di emissioni	tCO ₂ eq
Emissioni dirette Scope 1 ⁶	167,46
Emissioni indirette Scope 2 - market based	60,98
Emissioni indirette Scope 2 - location based ⁷	33,58
Totale emissioni Scope 1 e 2 - market based	228,44
Totale emissioni Scope 1 e 2 - location based	395,90

6 - Fattori di emissione. Benzina: 0,071 tCO₂eq/GJ; Gasolio e gasolio agricolo: 0,074 tCO₂eq/GJ; GPL: 0,064 tCO₂eq/GJ. Fonte: UK Government Conversion Factors for greenhouse gas (GHG) reporting, 2024.

7 - Fonte del mix energetico residuo dell'energia acquistata da rete: AIB 2024.

ACQUA E INQUINAMENTO

[GRI 2-25, 303-1, 303-3, 303-4, 303-5]

[VSME B2.26(a), (b); B4; B6]



L'acqua è la linfa vitale della nostra attività, senza cui non potremmo avere le nostre uve, le nostre olive e i prodotti che ne derivano. Consapevoli che le attività agricole possono avere un forte impatto sulle risorse idriche circostanti, ci siamo dotati di una modalità di gestione che ci consente di ridurre al minimo i consumi.

Le colture aziendali non richiedono irrigazione supplementare oltre alle precipitazioni naturali, motivo per cui non disponiamo di un impianto di irrigazione né effettuiamo prelievi idrici a tale scopo. Nel 2024 i prelievi di acqua complessivi sono stati pari a 1.675 m³, destinati

esclusivamente ai trattamenti fitosanitari per le viti, al lavaggio delle attrezzature lontano dai terreni agricoli – entrambi considerati come consumo idrico – e alle operazioni di trasformazione in cantina – poi annoverati tra gli scarichi.

L'acqua impiegata in cantina viene interamente sottoposta a trattamento e successivamente scaricata, per un volume totale stimato pari a

1.518 m³ nel 2024. Infine, l'azienda dispone di una vasca antincendio da circa 10.000 m³, soggetta a ricambio annuale.

CONSUMI IDRICI	
Descrizione	m ³
Prelievi	1.675
Scarichi	1.518
Consumi	157

Nell'ambito dei trattamenti fitosanitari impieghiamo prodotti a base di rame e zolfo e sostanze ammesse nel quadro della produzione integrata volontaria, aderendo al Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI) in Toscana; per la concimazione del terreno utilizziamo invece azoto in forma nitrica e ammoniacale. Entrambe le pratiche vengono pianificate con attenzione per prevenire il dilavamento: evitiamo i trattamenti in prossimità di eventi piovosi e gestiamo le concimazioni tenendo conto della

distanza dai corsi d'acqua. Questo approccio consente di ottimizzare l'efficacia agronomica degli interventi, favorendo il massimo assorbimento da parte delle colture, riducendo la frequenza degli apporti e minimizzando l'uso di sostanze potenzialmente inquinanti. In tal modo, si riducono significativamente i rischi di contaminazione del suolo e delle acque superficiali e sotterranee. Le macchine agricole utilizzate per i trattamenti, in particolare per il rame, vengono lavate lontano dai terreni e con modalità che consentono di



raccogliere le acque di lavaggio e di smaltirle come rifiuto, grazie al coinvolgimento di un fornitore specializzato, previa analisi delle acque stesse.

Nel corso dell'anno 2026 è in avvio un progetto di adeguamento del depuratore finalizzato a migliorare le prestazioni e la qualità delle acque reflue, propedeutico all'ottenimento dell'AUA, previsto sempre per l'anno 2026.

L'impatto ambientale delle nostre attività è attualmente riconducibile principalmente alla gestione delle acque reflue. Tuttavia, consapevoli dell'usura di alcune strutture aziendali, abbiamo avviato un'indagine specifica sulla copertura degli edifici per verificare la presenza di materiali contenenti amianto. A seguito delle analisi, è stato pianificato per la fine del 2025 e inizio 2026 l'intervento di rimozione e bonifica della tettoia, con l'obiettivo di migliorare le condizioni ambientali e strutturali del sito produttivo.

MATERIALI, PRODOTTI E RIFIUTI

[GRI 2-25, 301-1, 301-2, 306-3, 306-4, 306-5]

[VSME B2.26(a), B7]

La gestione dei materiali in ingresso rappresenta una componente rilevante del ciclo produttivo aziendale, sia per la fase agricola che per quella enologica.



I materiali in entrata comprendono tutte le risorse impiegate durante l'anno per le attività in vigneto e in cantina. Nello specifico, per la conduzione agronomica vengono utilizzate barbatelle per l'impianto dei vigneti, concimi, prodotti fitosanitari, nonché materiali per le strutture di supporto (pali, fili e accessori

per armature). Per le operazioni di cantina, i materiali comprendono imballaggi, prodotti enologici per la lavorazione dei mosti e dei vini, e detergenti specifici per la pulizia di attrezzature e ambienti. Inoltre, contiamo anche una quota di vino sfuso acquistato da terzi.



Nel complesso, nel 2024 i materiali in ingresso hanno raggiunto un peso totale⁸ di circa 415 tonnellate, di cui circa il 98% è costituito da materie prime direttamente impiegate nelle attività produttive principali. La restante quota è rappresentata da materiali ausiliari, come imballaggi e forniture di supporto alle attività operative.

MATERIALI		
Descrizione	tonnellate	% su tot
Attività principale	407	98%
Attività ausiliarie	8	2%
Totale	415	100%

8 - I dati sono stati calcolati mediante documenti e fatture di acquisto, moltiplicando il peso dei materiali per i numeri di pezzi acquistati.

Nel corso del 2024 sono state introdotte alcune azioni mirate a ridurre l'impatto

ambientale dei materiali impiegati nella fase agricola e in quella di confezionamento.



Tra queste, si segnalano la riduzione dell'uso di materiali plastici per la manutenzione dei vigneti, grazie all'introduzione di lacci biodegradabili per le viti,

e l'incremento dell'impiego di pali in legno in sostituzione dei pali in ferro zincato.



Inoltre, per il confezionamento dei vini è stato adottato l'utilizzo di cartoni certificati FSC, a garanzia della provenienza sostenibile delle materie prime cartacee.

I materiali in ingresso vengono impiegati a supporto delle attività agricole e di trasformazione, da cui si ottengono i principali prodotti: uva, vino, olive e olio. Le olive sono

interamente conferite a un frantoio esterno che restituisce l'olio, il quale viene in parte venduto sfuso e in parte riportato in azienda per la vendita confezionata.

L'uva, invece, viene trasformata internamente nella cantina aziendale, che produce le etichette proprie. La commercializzazione di questi prodotti è affidata ad Artimino Wine & Food, che opera all'interno degli spazi aziendali destinati alla vendita diretta al pubblico.

In linea con un approccio orientato alla riduzione degli sprechi e all'economia circolare, particolare attenzione è rivolta alla gestione degli scarti generati lungo il processo produttivo. Le vinacce e le fecce derivanti dalla vinificazione sono destinate

alla vendita come sottoprodotti, mentre i raspi vengono distribuiti direttamente sul terreno con funzione agronomica. Per le olive non si generano scarti in azienda, in quanto la fase di frangitura è completamente esternalizzata.

Nel 2024 abbiamo prodotto un totale di 19,8 tonnellate di rifiuti interamente destinati ad operazioni di recupero. Di questi, solo l'1% sono rifiuti pericolosi (0,3 tonnellate di imballaggi contenenti residui delle sostanze che utilizziamo per i trattamenti fitosanitari).

RIFIUTI		
Descrizione	tonnellate	% su tot
Non pericoloso – Recupero		
170405 - Ferro e acciaio	9,2	46%
161002 - Rifiuti liquidi acquosi, diversi da quelli di cui alla voce 16 10 01	5,2	26%
170904 - Rifiuti misti dell'attività di costruzione e demolizione, diversi da quelli di cui alle voci 17 09 01, 17 09 02 e 17 09 03	5,0	25%
020399 - Rifiuti non specificati altrimenti	0,2	1%
Pericoloso – Recupero		
150110* - Imballaggi contenenti residui di sostanze pericolose o contaminati da tali sostanze	0,3	1%
Totale	19,8	100%



5. OBIETTIVI

[VSME B2.26(d)]

AMBITO ESG	TEMA MATERIALE	OBIETTIVO A LUNGO TERMINE	TARGET AL 2027
AMBIENTALE	Cambiamenti climatici	Riduzione dell'utilizzo di fonti fossili	◦ Completamento della sostituzione della caldaia a GPL con pompe di calore ◦ Installazione dell'impianto fotovoltaico
	Acqua e inquinamento	Ottenimento dell'AUA	◦ Adeguamento dell'impianto di depurazione ◦ Ottenimento della certificazione
		Riduzione dei prelievi idrici	◦ Riutilizzo delle acque depurate per il lavaggio delle attrezzature
	Uso delle risorse e economia circolare	Ulteriore incremento della quota di materiali rinnovabili e/o riciclati	◦ Diminuzione della plastica nei materiali per manutenzione vigneti ◦ Materiali packaging – cartoni in carta riciclata per alcune linee
		Riduzione dell'uso di materiali	◦ Diminuzione della grammatura delle bottiglie per alcune linee
SOCIALE	Forza lavoro propria	Migliorare le condizioni di lavoro	◦ Ammodernare il comparto macchine agricole ◦ Ammodernare il comparto macchine enologiche ◦ Aumentare la flessibilità nei confronti delle richieste da parte del personale
		Internalizzare le lavorazioni specialistiche	◦ Raggiungere un numero di dipendenti che consenta di sostenere autonomamente la gestione del lavoro senza integrazione di appalti esterni
	Lavoratori nella catena del valore	Riduzione degli infortuni	◦ Contenere al minimo gli infortuni sul lavoro
		Mantenere buoni rapporti	◦ Mantenere rapporto di fiducia e fidelizzazione
	Consumatori finali	Qualità del prodotto	◦ Mantenimento degli attuali standard di qualità e sicurezza dei nostri prodotti
GOVERNANCE	Condotta delle imprese	Formalizzazione di alcuni aspetti prioritari	◦ Adozione di un codice etico aziendale ◦ Adozione del Modello 231

HL 25

6. NOTA METODOLOGICA

[GRI 2-2, 2-3, 2-4, 2-5]
[VSME B1]

Dagli impatti ai temi materiali



Questo documento è stato redatto seguendo la versione 2024 dei EFRAG Voluntary Sustainability Reporting Standard for non-listed SMEs (VSME). Per la redazione è stato considerato sia il Modulo Base (Basic Module) sia il Modulo Comprensivo (Comprehensive Module) degli standard VSME.

Sono stati rispettati i principi indicati qui di seguito, a garanzia della qualità delle informazioni e della loro corretta presentazione:

- rilevanza
- accuratezza
- comparabilità
- comprensibilità
- verificabilità.

Il rapporto di sostenibilità espone informazioni e dati riferiti alle seguenti aziende:

◦ **Tenuta Artimino Società Agricola S.r.l.** NACE 01.21, Ricavi netti 2024 1.661.528€, Stato patrimoniale 2024 6.341.329€, numero di dipendenti al 31/12/2024: 15 unità, sede operativa: Via La Nave 11, 59015 Carmignano PO.

◦ **Artimino Wine & Food S.r.l.** NACE 46.34, Ricavi netti 2024 2.220.694€, Stato patrimoniale 2024 1.619.738€, numero di dipendenti al 31/12/2024: 2 unità, sede operativa: Via La Nave 11, 59015 Carmignano PO.

Il perimetro del rapporto non corrisponde al perimetro del bilancio consolidato di gruppo, ma integra i dati individuali delle sole due aziende indicate.

Il periodo di riferimento del presente rapporto è compreso tra il 1° gennaio e il 31 dicembre 2024, coincidente con l'anno di esercizio del bilancio finanziario. In quanto primo anno di rendicontazione non sono presenti rettifiche di dati comunicati precedentemente.

Il documento non è soggetto a verifica da parte di Società esterna.



DAGLI IMPATTI AI TEMI MATERIALI

[GRI 2-28, 2-14, 3-1, 3-2]

Realizzata in conformità agli standard di rendicontazione, l'analisi di materialità è il punto fondamentale di ogni rapporto di sostenibilità.



L'aggiornamento dei *GRI Standards* 2021 ha introdotto un importante cambiamento alle modalità di valutazione della materialità. Il focus dell'analisi, prima incentrato direttamente sui temi finali e sulla loro identificazione congiunta con gli *stakeholder*, si sposta sulla valutazione preliminare degli impatti generati dall'azienda, tramite i quali si definiscono poi i temi materiali.

In considerazione delle novità sulla rendicontazione della sostenibilità introdotte nel 2023 dalla Commissione Europea, abbiamo inoltre ritenuto di non limitarci ad applicare gli standard GRI e, di conseguenza, la materialità di impatto, ma di fare uno sforzo ulteriore per effettuare una prima valutazione della materialità finanziaria prevista dagli *European Sustainability Reporting Standards* (ESRS).

Attraverso un'analisi del contesto e delle attività aziendali abbiamo quindi identificato i principali effetti, attuali o potenziali, relativi alle nostre attività in riferimento alle tre dimensioni della

sostenibilità: economica, sociale e ambientale. Abbiamo considerato sia gli impatti positivi e negativi che generiamo (o possiamo generare), sia i rischi e le opportunità finanziarie che ci riguardano.

La nostra direzione ha valutato gli impatti, i rischi e le opportunità (indicati come IRO dagli ESRS) identificati compilando un questionario nel quale a ogni impatto è stato assegnato un livello di rilevanza basato su importanza e probabilità, ciascuna quantificata con un punteggio da 1 a 4. I risultati ottenuti hanno condotto alla compilazione della lista dei temi materiali, cioè quelli che hanno superato la soglia di materialità, fissata a 4 su un punteggio massimo di 16. La lista dei temi materiali suddivisa per ambiti è presentata al paragrafo 1.3.

A partire dai temi materiali sono stati identificati i temi GRI attinenti. Le informative GRI per ciascun tema rendicontate in questo documento sono poi state selezionate sulla base degli impatti più rilevanti identificati durante l'analisi di materialità.



Contatti

Tenuta Artimino Azienda Agricola S.r.l.

Via La Nave 11, 59015 Carmignano PO

www.artiminowines.com

Tel: +(39) 055 8718215 / (+39) 393 8588573

Email: wine@artimino.com

Per informazioni sulla sostenibilità di Tenuta Artimino Società Agricola S.r.l.

e i contenuti di questo Report scrivere a:

fattoria@artimino.com

Crediti

Supporto alla redazione:

Studio Fieschi & Soci - studiofieschi.it

Progetto grafico:

Zilla Studio Creativo - zillastudio.it

Fotografie:

Alessandro Moggi

Daniela Marchi

Emanuele Zucchini