BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2024

CANTINA LA GUARDIENSE – JANARE S.C.A.

janare
la guardiense

Bilancio di Sostenibilità 2024

Indice

Premessa
1. La Cantina
1.1 La Governance
1.2 Le certificazioni
1.3 Metodologia di rendicontazione e riferimenti GRI

2. Attività intraprese dalla Cantina La Guardiense – Janare s.c.a.
2.1 Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata (SQNPI)
2.2 Progetto *"Mappiamo"*
2.3 Progetto di Zonazione Vitivinicola

3. La Cantina La Guardiense – Janare s.c.a. per il territorio e la collettività
3.1 Progetto *"I Mille"*
3.2 Progetto *"Innfares"*
3.3 Progetto *"Janare"*
3.4 Risultati del questionario per la collettività

4. Fornitori

5. Performance ambientali

6. La Guardiense per il sociale

7. Performance economiche 2022–2024

8. Obiettivi e miglioramento continuo
8.1 Certificazione Equalitas – Organizzazioni Sostenibili
8.2 Acquisto di nuovi macchinari
8.3 Gestione, riuso e riciclo degli scarti

9. Contributo agli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs)

10. Analisi di materialità

11. Conclusioni e contatti

Premessa

Il bilancio di sostenibilità ha l'obiettivo di rendicontare le performance aziendali che La Guardiense - Janare s.c.a. (da questo momento, per brevità La Guardiense) ha conseguito su tre fronti: ambientale, sociale e di governance.
Questo strumento non finanziario misura l'impatto (positivo o negativo) delle attività realizzate, dalla vigna alla bottiglia, e comunica i risultati e gli sforzi dell'azienda verso obiettivi sostenibili a stakeholder come consumatori, investitori e comunità.
La crescente rilevanza attribuita al territorio e a tutti i suoi stakeholders, ha spinto La Guardiense, negli anni, alla realizzazione di prodotti di alta qualità attraverso un modello sostenibile basato su innovazione, passione e competenza puntando, in particolar modo, al mantenimento della certificazione EQUALITAS per la sostenibilità nel settore vitivinicolo.

1. La Cantina

La Guardiense nasce nel 1960 grazie all'iniziativa di 33 viticoltori lungimiranti, accomunati dal desiderio di valorizzare il proprio territorio, la cultura contadina e il lavoro cooperativo. Da questa visione condivisa è cresciuta negli anni una realtà solida e innovativa, oggi riconosciuta come una delle cooperative vitivinicole più importanti e strutturate d'Italia.

Con una produzione annua di circa 150.000 ettolitri di vino e 6 milioni di bottiglie, la Cantina rappresenta un punto di riferimento per l'intero comparto vitivinicolo del Sannio Beneventano. La sede è situata a Guardia Sanframondi, nella Valle Telesina, un territorio caratterizzato da un paesaggio vitato armonioso, incastonato tra il massiccio del Matese e il Monte Taburno.

Il Sannio beneventano è il cuore pulsante della viticoltura campana: un'area vocata, in cui la Falanghina e l'Aglianico esprimono qualità costanti grazie alla capacità dei viticoltori di interpretare i diversi suoli, versanti ed esposizioni. Condizioni pedoclimatiche favorevoli, unite a una radicata cultura vitivinicola, rendono questo territorio particolarmente adatto alla produzione di vini identitari e riconoscibili.

Alla crescita della Cooperativa contribuisce quotidianamente una base sociale composta da circa mille viticoltori, un gruppo motivato e fortemente radicato nel territorio. Di particolare rilievo è la presenza femminile, che rappresenta il 35% della compagine sociale, testimonianza di un modello cooperativo inclusivo e orientato alla valorizzazione delle competenze.

Un ruolo determinante nello sviluppo della cantina è stato svolto dal Presidente Domizio Pigna, che con lungimiranza e impegno ha introdotto innovazioni strategiche fondamentali per il miglioramento qualitativo e per l'affermazione dei vini de *La Guardiense* sui mercati nazionali e internazionali.

Tra le iniziative più significative, si distingue la collaborazione avviata nel 2007 con il Dottore Riccardo Cotarella, enologo di fama internazionale e Presidente nazionale e mondiale di Assoenologi. Inizia così, per La Guardiense, un periodo di studio attento del territorio e delle uve. Studio che ispira e coinvolge tutti i settori della produzione, sia in vigna che in cantina. A cui segue un periodo di paziente e volenterosa trasformazione guidata dalla voglia di esprimere al meglio le potenzialità del territorio sannita e delle sue uve e mantenere alto il prestigio aziendale. Questa collaborazione che andata consolidandosi sempre più nel tempo grazie al sentire comune che si è instaurato tra l'enologo, la dirigenza e la base sociale della cooperativa, tanto che lo stesso ha dichiarato, quanto di seguito:
"*Mi ha sempre affascinato collaborare con realtà dove è tangibile la forte volontà di migliorarsi, di non rassegnarsi a ruoli di comparse, di elevare la dignità dei produttori e di dare al proprio territorio le giuste leve per esprimersi al meglio.*"

1.1 La Governance

In data 7 gennaio 2024, l'Assemblea dei Soci ha proceduto al rinnovo delle cariche sociali, confermando una struttura di governo improntata a rappresentatività, trasparenza e partecipazione. La Cooperativa è amministrata da un Consiglio di Amministrazione composto da 11 membri, così designati:
Domizio Pigna – Presidente
Silvio Di Lonardo – Vicepresidente
Giuseppe Conte – Consigliere
Giovanni Foschini – Consigliere
Piero Foschini – Consigliere
Gino Gambuti – Consigliere
Cesare Iannicelli – Consigliere
Italo Maffei – Consigliere
Concetta Pigna – Consigliere
Ildo Romano – Consigliere
Mario Sebastianelli – Consigliere

All’interno del Consiglio è stato istituito un Comitato Esecutivo, con funzioni di indirizzo operativo, composto da: Domizio Pigna, Silvio Di Lonardo, Giovanni Foschini, Concetta Pigna e Ildo Romano.

A ciascun consigliere sono state attribuite specifiche deleghe operative, in coerenza con i principi di responsabilità e trasparenza della governance cooperativa.

La struttura aziendale è organizzata secondo un organigramma formalizzato, nel quale è presente anche una funzione di controllo interno dedicata alla supervisione dei processi gestionali. Tale assetto risponde alle esigenze di chiarezza organizzativa richieste dagli standard certificativi, in particolare dalla norma IFS Food Version 8.

Parallelamente, la Cantina ha adottato un Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare conforme agli standard IFS e BRC - GLOBAL STANDARD, assicurando un elevato livello di garanzia igienico–sanitaria lungo tutta la filiera produttiva.

A livello agricolo, i Soci della cooperativa — con il supporto del Comitato Tecnico Aziendale — aderiscono al Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata (SQNPI), promosso dal MASAF.
La difesa integrata volontaria prevede l’adozione di disciplinari tecnici e fitosanitari specifici per ogni coltura, limitazioni nell’impiego di prodotti chimici e pratiche agronomiche volte a ridurre l’impatto ambientale. Tale adesione consente di valorizzare le produzioni ottenute nel rispetto delle linee guida regionali della produzione integrata.

Nel corso dell’ultimo anno, l’azienda ha inoltre implementato un Sistema di Gestione conforme allo standard Equalitas, avviando formalmente un percorso strutturato di sostenibilità economica, ambientale e sociale. L’ottenimento della certificazione Equalitas permette all’impresa di rafforzare la propria credibilità sui mercati nazionali e internazionali, rispondendo alle richieste di responsabilità e trasparenza espresse da retailer e monopoli di diversi Paesi.

La certificazione Equalitas apre infatti opportunità commerciali significative presso monopoli e distributori europei ed extraeuropei, tra cui *Vinmonopolet* e *Systembolaget* (Norvegia e Svezia), *Alko* (Finlandia), *Gall & Gall* (Belgio), *Albert Heijn* (Paesi Bassi), il monopolio del Québec, *Marks & Spencer* (Regno Unito), oltre a *COOP Italia – Consorzio Nord Ovest* ed *Eurospin Italia*.

Attualmente, i principali clienti de *La Guardiense* includono le maggiori insegne della GDO italiana (*LIDL, Eurospin, COOP, Conad, Carrefour*) e della GDO inglese (*Co-operative Food*).
Le vendite sono così ripartite:
80% mercato italiano
20% mercati esteri, di cui 60% Europa, 40% Paesi extraeuropei (Stati Uniti, Canada, Cina, Giappone).

1.2 Le certificazioni

La tutela del cliente, del consumatore e dell’ambiente sono stati, fin dalla sua nascita, i principi ispiratori de La Guardiense; tali principi ci hanno spinto ad adottare un *Sistemi di gestione*

qualità (SGQ) e Ambiente (SGA) conforme agli standard internazionali *BRC GS* e *IFS Food* (certificati del 30/03/2023). I suddetti sistemi sono stati certificati dall' organismo di certificazione *Bureau Veritas*.
La Guardiense, inoltre, aderisce al *Sistema Qualità Nazionale di Produzione Integrata - SQNPI* ai sensi della L. 4 del 3 febbraio 2011, l'organismo di certificazione è *RINA Agrifood*.

1.3 Metodologia di rendicontazione e riferimenti GRI

Il presente *Bilancio di Sostenibilità 2024* della *Cantina La Guardiense - Janare s.c.a*. è stato redatto con riferimento agli *Standard GRI 2021 (Global Reporting Initiative)*, opzione *"in accordance – Core"*, e allo standard *Equalitas – Organizzazione Sostenibile*.
L'esercizio di riferimento coincide con l'anno solare 2024; per gli aspetti economici e produttivi si tiene conto della specificità del ciclo vitivinicolo, in cui il bilancio d'esercizio luglio–luglio è collegato alla vendemmia dell'anno precedente.

La rendicontazione include le principali aree di impatto della Cooperativa in ambito economico, ambientale e sociale, considerando:

- le attività di vinificazione, stoccaggio, imbottigliamento e vendita;
- le pratiche agricole dei Soci conferitori, in particolare quelle certificate SQNPI;
- le relazioni con i lavoratori, i fornitori, la comunità locale e gli altri stakeholder.

I contenuti del presente Bilancio sono stati selezionati sulla base di un'analisi di materialità, che ha permesso di individuare i temi più rilevanti per *La Guardiense* e per i suoi portatori di interesse. L'analisi dei temi materiali è stata condotta considerando:

- ✓ i requisiti dello standard Equalitas;
- ✓ le richieste di clienti, GDO e monopoli esteri;
- ✓ le evidenze derivanti da questionari ai residenti confinanti e ai fornitori;
- ✓ i dati ambientali, sociali ed economici relativi al triennio 2022–2024.

Nelle diverse sezioni del Bilancio, ove pertinente, i contenuti sono riconducibili ai seguenti Standard GRI:

- **GRI 2** – Informazioni generali: profilo dell'organizzazione, governance, certificazioni, filiera e stakeholder;

- **GRI 3** – Temi materiali: identificazione e gestione dei principali impatti economici, ambientali e sociali;
- **Serie GRI 200** – Indicatori economici: risultati economici, creazione di valore, investimenti;
- **Serie GRI 300** – Indicatori ambientali: energia (**GRI 302**), acqua (**GRI 303**), rifiuti (**GRI 306**), biodiversità e suolo (**GRI 304**);
- **Serie GRI 400** – Indicatori sociali: occupazione (**GRI 401**), salute e sicurezza sul lavoro (**GRI 403**), formazione (**GRI 404**), pari opportunità (**GRI 405**), comunità locali (**GRI 413**).

Il Bilancio viene pubblicato con cadenza annuale e costituisce uno strumento di trasparenza verso soci, clienti, lavoratori, comunità locale e tutti gli stakeholder coinvolti, nonché un supporto operativo per il miglioramento continuo previsto dai requisiti Equalitas.

2. Attività intraprese dalla *Cantina La Guardiense*

2.1 *Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata (SQNPI)*

Nel 2018 La Guardiense è diventata la prima cantina della Campania a ottenere la certificazione del *Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata - SQNPI*, promosso dal *Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste - MASAF*. Si tratta di un traguardo significativo, che conferma una visione della sostenibilità come valore concreto e non come semplice etichetta.

L'adesione al *SQNPI* rappresenta l'impegno della Cooperativa verso la tutela del territorio, la riduzione dell'impatto ambientale e la valorizzazione responsabile delle risorse primarie. La produzione integrata prevede, infatti, l'adozione di un disciplinare rigoroso per la gestione agronomica e fitosanitaria dei vigneti, con pratiche orientate alla salvaguardia della fertilità dei suoli, alla riduzione dei prodotti chimici e all'uso mirato dei trattamenti**.**

Questo approccio testimonia un rapporto autentico e profondo con il territorio: ascoltare le esigenze della terra, adottare tecniche agricole sempre più rispettose dell'ambiente, tutelare la qualità delle uve e preservare la biodiversità dei vigneti.

La filosofia di sostenibilità della Cantina si traduce anche nell'attenzione ai consumi energetici; le fasi di trasformazione, infatti, utilizzano energia rinnovabile proveniente da un impianto fotovoltaico di moderna concezione, riducendo l'impatto ambientale e contribuendo all'autosufficienza energetica.

Essere sostenibili, per *La Guardiense*, significa essere grati alla terra e restituirle valore attraverso scelte responsabili, misurabili e orientate al miglioramento continuo.

2.2 Progetto *"Mappiamo":* modelli predittivi per aiutare le scelte aziendali, supporti digitali e georeferenziati che aiutano tecnici e agricoltori.

Il progetto *"Mappiamo"* rappresenta uno dei percorsi più innovativi avviati da *La Guardiense* nell'ambito della digitalizzazione e dell'agricoltura di precisione. Finanziato dal *Ministero dello Sviluppo Economico*, il progetto coinvolge tre importanti realtà cooperative italiane: *La*

Guardiense (Campania), *Cantina Valpolicella Negrar* (Veneto) e *Citra Vini* (Abruzzo).

L'obiettivo principale è stato la creazione di una piattaforma digitale georeferenziata in grado di supportare tecnici e viticoltori nelle scelte agronomiche attraverso l'elaborazione di modelli predittivi calibrati nel corso del progetto.

La piattaforma, consente grazie alla digitalizzazione dei rilievi tecnici in campo di:

- ✓ monitorare in tempo reale l'andamento della stagione produttiva;
- ✓ georeferenziare l'archivio soci, restituendo la cartografia del vigneto *La Guardiense*
- ✓ fornire indicazioni operative per la conduzione agronomica del vigneto;
- ✓ supportare la definizione delle strategie di vendemmia e vinificazione su basi oggettive;
- ✓ avviare un sistema di tracciabilità dinamica delle produzioni.

L'utilizzo sperimentale della piattaforma sta coinvolgendo un gruppo di giovani soci, che possono ora dialogare in modo diretto e continuo con la Cooperativa e beneficiare di strumenti digitali evoluti per una conduzione viticola più efficiente e sostenibile.

Il progetto *"Mappiamo"* si inserisce in una visione moderna della viticoltura, in cui la conoscenza scientifica e le tecnologie informatiche dialogano con l'esperienza dei viticoltori, rendendo praticabile un modello di gestione dei vigneti orientato alla sostenibilità e alla precisione.

2.3 Progetto di zonazione vitivinicola

Accanto al progetto *"Mappiamo"*, *La Guardiense* ha avviato un importante percorso interno di zonazione vitivinicola, nato dall'esigenza di comprendere in profondità la relazione tra vitigno, portinnesto, suolo e ambiente. La zonazione consente infatti di orientare le scelte agronomiche e la vinificazione verso l'espressione più alta del potenziale qualitativo dei vigneti.

La Valle Telesina è caratterizzata da una straordinaria variabilità di terroir, che costituisce il presupposto per la diversificazione qualitativa delle produzioni. Il mosaico pedologico comprende:

- o i suoli limoso-sabbiosi fertili del fondovalle alluvionale;
- o i terrazzi fluviali e le antiche terre nere marnose delle colline;
- o i suoli di origine vulcanica, derivati dall'ignimbrite campana.

Questa complessità geomorfologica incide in modo determinante su quantità, qualità e tipicità delle uve.

Il progetto di zonazione ha previsto:

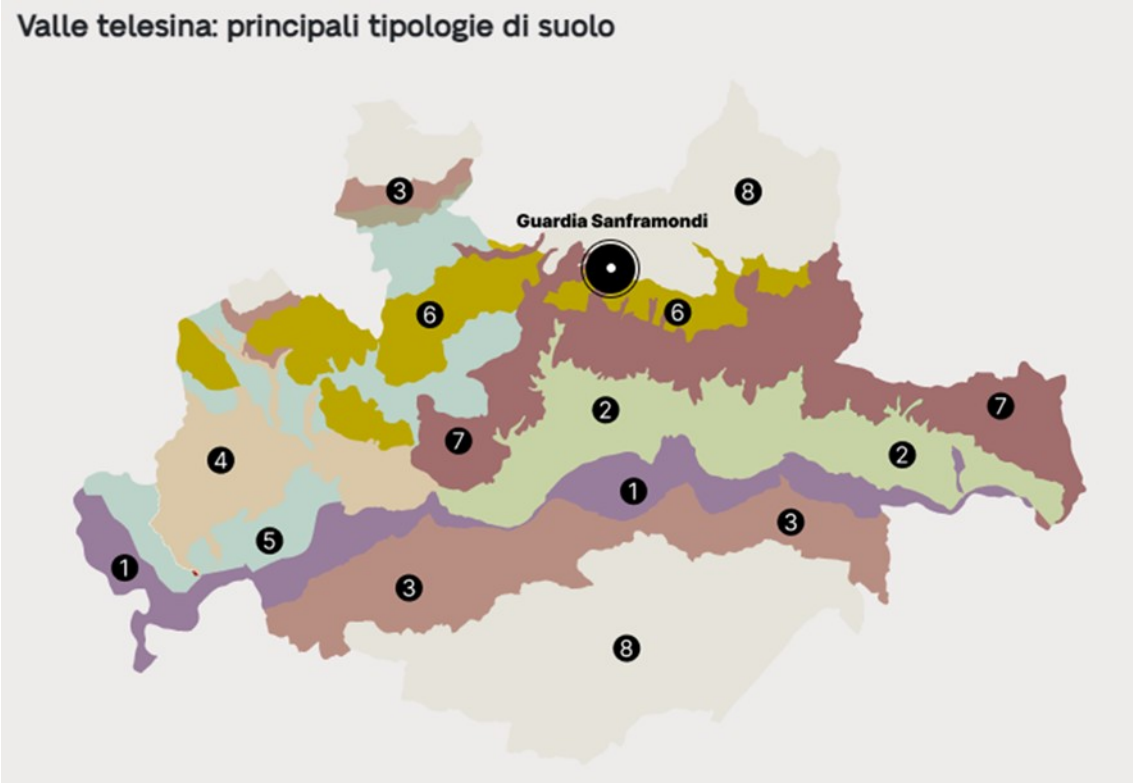
- ✓ una mappatura dettagliata delle diverse famiglie di suoli;
- ✓ campagne di rilievi in campo effettuate da pedologi, agronomi e tecnici;
- ✓ il coinvolgimento diretto dei viticoltori, depositari di una conoscenza quotidiana e preziosa del comportamento delle viti;
- ✓ l'interpretazione delle interazioni vite–suolo–ambiente per orientare scelte agronomiche e

produttive;

- ✓ la definizione di un modello di viticoltura di precisione “sito-specifica” applicabile vigneto per vigneto.

L’approccio scientifico e multidisciplinare adottato consente di trasformare la sapienza contadina in un metodo moderno e tecnologico, capace di valorizzare la specificità di ogni parcella e di guidare scelte produttive mirate (fertilizzazione, potatura, gestione idrica, vendemmie separate).

La zonazione rappresenta per La Guardiense un progetto strategico, pensato per esaltare il patrimonio viticolo della Valle Telesina e indirizzare la produzione verso vini di elevata qualità e forte identità territoriale.



1 Pianura alluvionale del Calore
2 Terrazzi alluvionali del Calore
3 Conoidi del Taburno
4 Conche e pianori intramontani
5 Pianori su ignimbrite
6 Colline in destra Calore
7 Terre nere di collina
8 Aree forestali e pascolative

3. La cantina La Guardiense per il territorio e la collettività

Dal 2010 *La Guardiense* apre le proprie porte ai visitatori, proponendo percorsi enoturistici che

accompagnano gli ospiti alla scoperta dell'azienda, delle sue tecnologie e dei diversi metodi di lavorazione delle uve. Gli itinerari interni consentono di entrare nel vivo dell'universo produttivo della Cantina, offrendo un'esperienza completa che unisce conoscenza tecnica, cultura del vino e degustazioni guidate.

Gli enoturisti possono apprezzare non solo la qualità dei vini, ma anche la ricchezza della cucina sannita, grazie ad abbinamenti gastronomici che raccontano l'identità del territorio. L'esperienza proposta rappresenta un autentico incontro tra paesaggi suggestivi, tradizioni locali, convivialità e cultura enologica, elementi che contribuiscono a costruire un racconto genuino e rappresentativo della Valle Telesina.

Un ruolo fondamentale nell'accoglienza è svolto dalle "viticoltrici chef", custodi delle tradizioni culinarie del Sannio. Grazie alla loro passione e competenza, le visite diventano un'occasione per valorizzare le radici culturali della comunità locale attraverso piatti tipici preparati con attenzione e spirito di condivisione.

I percorsi di accoglienza de La Guardiense offrono quindi un vivo melange di esperienze che unisce formazione, emozione e territorio, contribuendo a rafforzare il legame tra la Cantina e la collettività, e rafforzando l'immagine del Sannio beneventano come destinazione enoturistica autentica e accogliente.

3.1 Progetto *"I Mille"*

Il progetto *"I Mille"* rappresenta una delle iniziative più significative e identitarie de La Guardiense, un percorso di ricerca continua che mira a valorizzare i vitigni simbolo del territorio — Aglianico e Falanghina — attraverso una sperimentazione avanzata che coinvolge direttamente i viticoltori.

Il nome stesso del progetto richiama la filosofia cooperativa: coinvolgere attivamente i mille soci della Cantina nell'applicazione di rigorosi protocolli sperimentali finalizzati alla produzione di vini di eccellenza. Si tratta di un grande progetto di sperimentazione scientifica e sociale, coordinato dall'enologo Riccardo Cotarella, che interessa circa 80 ettari di vigneto e coinvolge 120 viticoltori.

Il protocollo sperimentale si fonda su diversi elementi chiave:

- esaltare l'equilibrio tra grappoli e foglie, studiando l'effetto della regolazione della produzione naturale per pianta;
- analizzare la risposta della vite e dei frutti a una defogliazione progressiva e profonda;
- adottare pratiche di agricoltura di precisione, ottimizzando l'uso delle risorse primarie come il suolo e l'acqua;
- ridurre gli input esterni privilegiando tecniche agronomiche rispettose dell'ambiente;
- approfondire l'interazione tra fase finale di maturazione dell'uva e primi processi produttivi, così da orientare le scelte tecnologiche in funzione dell'obiettivo enologico;
- creare valore per i produttori e per il territorio, tutelando l'identità dei vitigni e promuovendo vini di qualità a livello nazionale e internazionale.

La vocazione innovativa del progetto *"I Mille"* è stata confermata dal prestigioso riconoscimento ottenuto nel 2013, quando il progetto dedicato all'Aglianico ha ricevuto l'Oscar come miglior innovazione del vino. Questo premio ha dato grande visibilità all'iniziativa, contribuendo alla sua affermazione in ambito nazionale e internazionale e rafforzando la convinzione che una ricerca rigorosa, condivisa e partecipata sia la strada più efficace per raggiungere l'eccellenza produttiva.

Il progetto *"I Mille"* continua oggi a essere un punto di forza strategico della Cantina: un modello virtuoso in cui scienza, esperienza dei viticoltori e innovazione tecnologica si integrano per valorizzare il patrimonio vitivinicolo del Sannio.

3.2 Progetto *"Innfares"*

"Innfares" è un progetto strategico dedicato allo sviluppo di innovazioni per una Falanghina resiliente, con l'obiettivo di fronteggiare gli effetti del cambiamento climatico e garantire continuità qualitativa e produttiva a uno dei vitigni simbolo del Sannio.
L'iniziativa coinvolge le principali realtà vitivinicole del territorio e si sviluppa all'interno dei diversi areali produttivi che costituiscono altrettanti terroir omogenei, autentiche tessere di un mosaico che rappresenta gli oltre 10.000 ettari di vigneto del Sannio beneventano.

Il progetto ha previsto la creazione di veri e propri "laboratori verdi" della Falanghina del Sannio D.O.P.: aree viticole campione selezionate per studiare in modo approfondito le performance fisiologiche, produttive ed enologiche del vitigno nei siti più rappresentativi della denominazione.

Grazie a questa rete di osservazione territoriale è stato possibile:

- raccogliere dati sul comportamento fisiologico e produttivo dei vigneti di Falanghina;
- monitorarne l'evoluzione in diverse condizioni pedoclimatiche;
- valutare le ricadute delle pratiche agronomiche sulla qualità finale delle uve e dei vini;
- individuare le strategie agronomiche più efficaci per ciascun terroir;
- preservare le caratteristiche distintive della Falanghina, in particolare il profilo aromatico e la freschezza acida, oggi messi alla prova dalla crescente variabilità climatica.

L'obiettivo generale è stato definire un modello di viticoltura adattiva, capace di garantire, anche

in annate complesse, elevati standard qualitativi alla “regina del Sannio”, sua maestà la Falanghina.

Il progetto Innfares ha reso possibile inoltre:

- la messa a punto di sistemi innovativi di monitoraggio agronomico;
- la costruzione di un’anagrafe dei terroir, strumento indispensabile per comprendere il comportamento della pianta e monitorare costantemente la qualità dei vini.

Questa banca dati territoriale consentirà non solo un migliore posizionamento dei prodotti sui mercati nazionali e internazionali, ma anche una più efficace comunicazione delle caratteristiche dei vini e della loro relazione con il territorio di origine.

3.3 Progetto *“Janare”*

“Janare” è un progetto speciale de La Guardiense, un brand identitario che nasce dalla prima zonazione vitivinicola realizzata in Campania. Esso si concentra su circa 500 ettari dei 1.500 complessivi della Cooperativa, selezionati nei contesti viticoli più rappresentativi e vocati del territorio.

Il nome del progetto affonda le sue radici nella tradizione popolare sannita. Le Janare sono ricordate come le seguaci di Diana (le Dianare), dea associata alla luna, alla natura selvaggia, all’agricoltura e ai riti notturni. La mezzaluna sul capo ne simboleggiava il legame con i cicli naturali e con le forze ancestrali del territorio.
Nella memoria delle comunità locali, le Janare rappresentano la figura delle donne del Sannio, forti e indomite, custodi di saperi antichi e profondamente connesse ai ritmi della terra. Il loro mito, legato al noce sacro e agli incantesimi notturni, è parte del patrimonio immateriale che ancora oggi caratterizza il paesaggio culturale sannita.

Il progetto *“Janare”* nasce come una scommessa agronomica e culturale, finalizzata a valorizzare i vitigni principe del territorio — in particolare Falanghina e Aglianico — attraverso percorsi di sperimentazione dedicati e una gestione dei vigneti orientata alla qualità.
La zonazione dei suoli, la selezione dei siti più vocati e l’adozione di tecniche agronomiche specifiche permettono di ottenere vini che raccontano con autenticità il carattere dei diversi terroir del Sannio.

I vini della linea *"Janare"* rappresentano un invito alla scoperta di una tradizione antica, fatta di natura, cultura e saperi popolari. Sono l'espressione di un'identità territoriale autentica che *La Guardiense* custodisce, valorizza e tramanda attraverso un progetto unico nel suo genere.

3.4 Risultati del "*Questionario per la collettività*"

Il *"Questionario per la collettività"* è uno strumento adottato dalle aziende per valutare il livello di conoscenza, percezione e gradimento da parte dei residenti confinanti. Il suo obiettivo è individuare eventuali criticità nel rapporto con il territorio e, se necessario, definire azioni correttive mirate a migliorare la convivenza con la comunità locale.

La Guardiense ha somministrato il questionario ai residenti confinanti con la cantina (17 confinanti) e con l'azienda agricola (17 confinanti), per un totale di 34 soggetti coinvolti. I questionari sono stati consegnati a mano, ottenendo otto risposte complessive.

Dall'analisi dei questionari ricevuti emerge un quadro generalmente positivo:

- tutti i residenti rispondenti dichiarano di avere un buon rapporto con l'azienda;
- non sono stati segnalati problemi significativi nelle interazioni con la cooperativa;
- solo due persone su otto hanno riportato criticità legate al traffico nel periodo della vendemmia, una situazione tipica dei contesti produttivi agricoli;
- tutti i rispondenti affermano che, in caso di necessità, si rivolgerebbero volentieri a personale identificabile della Cantina, riconoscendo la disponibilità dell'azienda al dialogo e al confronto diretto.

I risultati indicano una relazione positiva e collaborativa tra La Guardiense e il tessuto sociale circostante, confermando l'impegno della Cooperativa nel mantenere un rapporto trasparente, aperto e orientato al miglioramento continuo.

4. Fornitori

La Guardiense ha predisposto un elenco strutturato dei fornitori, attribuendo a ciascuno un valore di sostenibilità basato sulle certificazioni possedute e sulle informazioni raccolte tramite il questionario dedicato (Q_01).
Per garantire una valutazione omogenea, è stato adottato un sistema di punteggio da 1 a 3, assegnato in funzione delle certificazioni e degli standard di sostenibilità dichiarati dai fornitori.

Questo approccio consente alla Cantina di:

- ✓ favorire la selezione di fornitori dotati di sistemi di gestione certificati;
- ✓ promuovere la diffusione di pratiche sostenibili lungo la filiera;
- ✓ integrare criteri ambientali e sociali nelle politiche di approvvigionamento;
- ✓ monitorare nel tempo l'evoluzione dei profili di sostenibilità dei partner commerciali.

Parallelamente, la Cantina ha adottato un modulo specifico destinato ai Soci conferitori di uva, inserito nel documento "*Modelli per la Registrazione – Rev. 2, del 31/08/2022" (MOD 12).*
Il modulo consente di raccogliere informazioni fondamentali sulle pratiche agronomiche adottate, garantendo tracciabilità, conformità agli standard e un controllo puntuale sui requisiti richiesti dai vari schemi certificativi.
Grazie a questi strumenti, *La Guardiense* rafforza la propria capacità di presidiare l'intera filiera, orientando in modo sistematico i propri processi verso modelli di sostenibilità certificata e verificabile.

5. Performance ambientali 2024

L'energia elettrica costituisce una risorsa essenziale per le diverse attività operative della Cantina, tra cui la produzione, l'imbottigliamento, lo stoccaggio dei vini e le funzioni amministrative. I livelli di consumo sono influenzati da molteplici fattori, tra cui:

- la stagionalità e l'andamento climatico;
- la giacenza media dei vini tra una vendemmia e l'altra, che incide sul fabbisogno di frigorie per il mantenimento delle temperature di conservazione;
- la variabilità produttiva, strettamente legata alle caratteristiche dell'annata viticola.

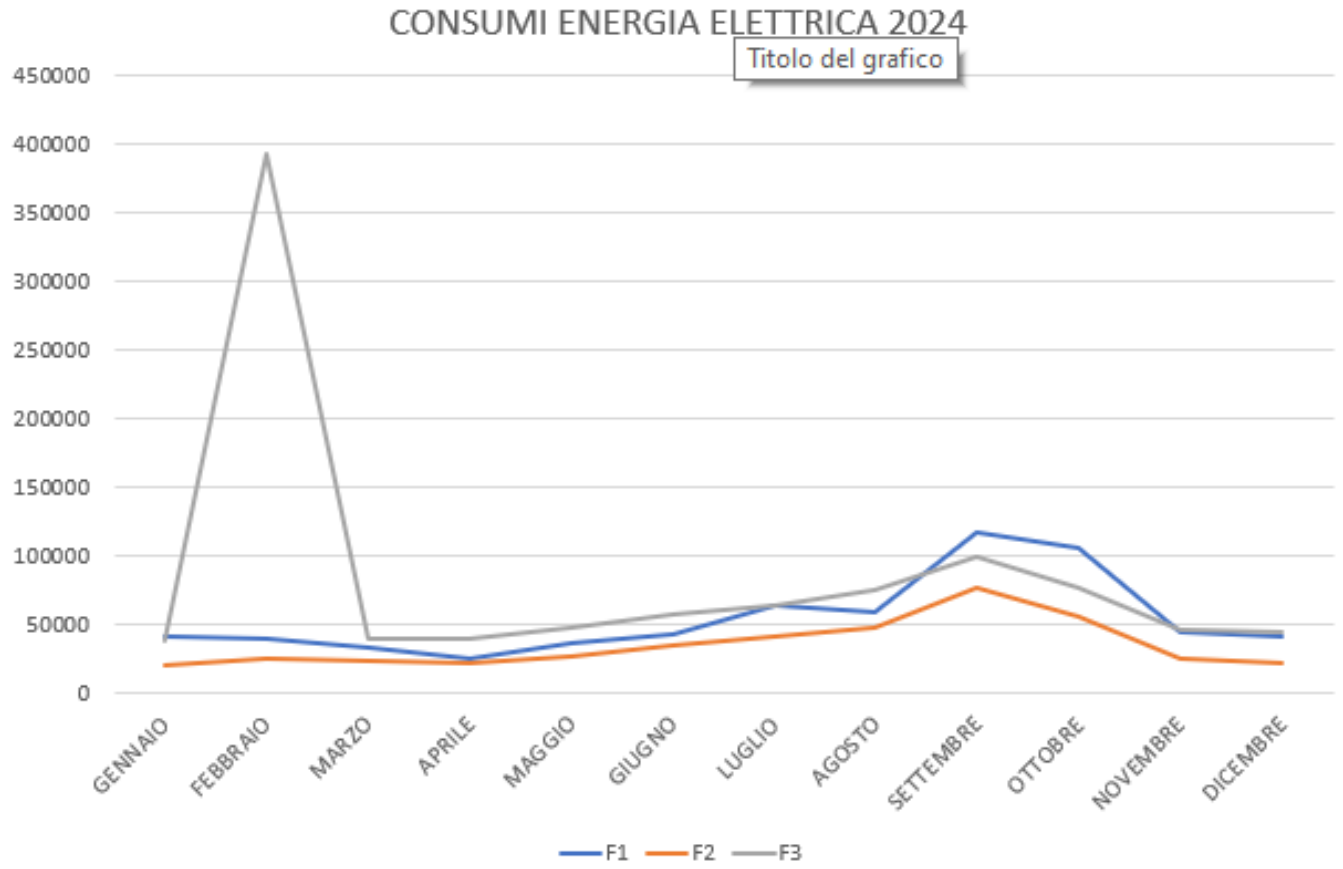
Nel corso del 2024, i consumi energetici complessivi sono stati così articolati:

- ➢ Energia elettrica prelevata dalla rete: 1.717.552 kWh
- ➢ Energia prodotta e autoconsumata dall'impianto fotovoltaico: 231.916 kWh
- ➢ Energia prodotta e immessa in rete: 4.496 kWh

L'autoproduzione tramite impianto fotovoltaico ha permesso di ridurre il prelievo dalla rete e quindi l'impatto ambientale dei consumi energetici, contribuendo al percorso di sostenibilità

intrapreso dalla Cooperativa.

Di seguito si riportano i consumi di energia elettrica relativi al 2024 suddivisi per fasce di utilizzo.



Una parte dell'energia viene prodotta da un sistema fotovoltaico che interessa lo stabile della cantina, il locale imbottigliamento e gli uffici. Di seuito l'energia prodotta nei mesi del 2024.

Mese	Produzione				Produzione				SCAMBIO	
	PRODUZIONE 1		PRODUZIONE 2		PRODUZIONE 3		PRODUZIONE 4			
	00015135		15128		00258720		00019535		60020344	
	EN.PROD. [kWh]	EN.PREL. [kWh]	EN.PROD. [kWh]	EN.PREL. [kWh]	EN.PROD. [kWh]	EN.PREL. [kWh]	EN.PROD. [kWh]	EN.PREL. [kWh]	EN.CEDUTA [kWh]	EN.PREL.[kWh]
gen-24	3.939	8	1.062	4					64	98.656
feb-24	6.124	8	1.317	4					96	102.784
mar-24	11.181	7	1.677	3					1.104	95.360
apr-24	15.658	6	12.299	3					1.936	85.104
mag-24	16.110	6	2.390	4					944	109.360
giu-24	18.839	6	2.691	3					160	116.416
lug-24	18.208	6	1.779	0			14.245	136	48	183.056
ago-24	17.322	7	3.535	5			15.403	69	32	179.072
set-24	12.403	6	1.979	1			11.869	65	0	290.720
ott-24	6.656	6	1.259	3			9.197	85	0	235.648
nov-24	4.953	7	1.149	3	1.093		6.595	104	64	114.880
dic-24	4.055	7	951	3	948	0	5.031	149	48	106.496
Totale	**135.447**	**80**	**32.087**	**36**			**62.341**	**608**	**4.496**	**1.717.552**

L’acqua dolce rappresenta una risorsa fondamentale per le attività operative della Cantina ed è utilizzata principalmente nelle fasi di pulizia e sanificazione di impianti, attrezzature e aree produttive, nonché per il risciacquo delle bottiglie nella linea di imbottigliamento. Una quota minoritaria viene destinata ai servizi igienici e alle attività del punto vendita. L’approvvigionamento avviene esclusivamente tramite acquedotto pubblico.
Nel 2024, il consumo totale di acqua dolce da parte de *La Guardiense* è stato pari a 1.187 m^3.

Per quanto riguarda i combustibili, la Cantina utilizza gas propano (GPL) e gasolio per diverse esigenze energetiche e produttive. Il GPL è impiegato principalmente per:

- la produzione di acqua calda destinata allo scambiatore della linea di imbottigliamento;
- il riscaldamento dello stabile dedicato all’imbottigliamento e ai laboratori;
- il riscaldamento degli uffici;
- l’alimentazione di macchinari che richiedono energia termica o di processo, come presse e centrifughe;
- il controllo della temperatura in specifiche aree produttive.

I consumi di GPL, come quelli dell’energia elettrica, sono influenzati da variabili quali la stagionalità e l’andamento climatico, che incidono sia sul riscaldamento degli ambienti sia sulle esigenze termiche della produzione.

Il gasolio è utilizzato principalmente per:

- l’alimentazione dei motori dei mezzi di trasporto interni (automobile, furgone);
- il funzionamento dei muletti;
- il supporto a specifici macchinari necessari alla vinificazione, tra cui pompe e generatori.

Di seguito si riportano i consumi di combustibili relativi all’anno 2024.

COMBUSTIBILE	**QUANTITÀ (L)**
PROPANO	3.253
GPL	2.000
DIESEL	1.000
TOTALE	**6.253**

- peso medio della bottiglia 2024: 497 g
- peso medio della bottiglia 2023: 560 g

Lo schpesumi di prodotti enologici nell'anno di riferimento. I consumi totali sono stati di 254.340 Kg.

La riduzione del peso medio contribuisce in modo diretto alla diminuzione delle emissioni legate al trasporto e al ciclo di vita dell'imballaggio, generando benefici ambientali misurabili.

CHIARIFICANTI	5.510
STABILIZZANTI DEL COLORE	3.531
LIEVITI	2.160
ENZIMI	6.515
COADIUVANTI E FERMENTAZIONI	29.994
GAS ALIMENTARE	44.420

Per quanto riguarda l'approvvigionamento del vetro, oltre il 70% delle bottiglie acquistate proviene dal fornitore *Vetrobalsamo,* che nella dichiarazione del 01/01/2025 attesta che il vetro Maya è prodotto con una percentuale di materiale riciclato superiore al 70%, rispetto alla miscela di materie prime vergini.

Questa scelta conferma l'impegno della Cantina nell'utilizzo di packaging a ridotto impatto ambientale e nella promozione dell'economia circolare.

Parallelamente, la maggior parte dei cartoni per gli imballaggi è acquistata da *International Paper Italia S.r.l.*. Nella dichiarazione del 28/10/2025, l'azienda attesta che i contenitori ondulati utilizzati da *La Guardiense* sono realizzati con carta riciclata con percentuali generalmente superiori al 70%.

Nel 2024 sono poi stati acquistati ed utilizzati in totale 23.259 Kg di detergenti così ripartiti:

L'adozione di materiali riciclati e più leggeri, unita a una selezione consapevole dei fornitori, costituisce un tassello fondamentale del percorso di sostenibilità del packaging intrapreso dalla Cooperativa, con vantaggi sia ambientali sia reputazionali.

I rifiuti prodotti nell'anno 2024 sono sintetizzati nella tabella seguente.

TIPO DI RIFIUTO	CODICE CER	QUANTITA' TOT. (Kg)
IMBALLAGGI DI VETRO	150107	40.480
IMBALLAGGI IN MATERIALI MISTI	150106	7.520
IMBALLAGGI DI CARTA E CARTONE	150101	29.650
IMBALLAGGI DI PLASTICA	150102	12.590
TONER PER STAMPA ESAURITI	080317	62
TOTALE		**90.302**

6 *La Guardiense* per il sociale

La Guardiense promuove attivamente la tutela e il rispetto del lavoratore, garantendo la salvaguardia della persona nella sua integrità morale, culturale, fisica e professionale. La Cooperativa assicura il pieno rispetto della normativa nazionale in materia di diritto del lavoro, applicando i contratti collettivi vigenti e aderendo ai principi enunciati dalle convenzioni dell'*International Labour Organization (ILO).*

L'azienda adotta, inoltre, un *Codice Etico* che delinea i comportamenti da mantenere all'interno dell'ambiente di lavoro, al fine di prevenire ogni forma di discriminazione e assicurare:

- ✓ pari opportunità;
- ✓ libertà sindacali;
- ✓ rispetto della privacy dei lavoratori;

- ✓ divieto di lavoro minorile e forzato;
- ✓ divieto assoluto di punizioni fisiche o mentali;
- ✓ prevenzione di abusi fisici o verbali, bullismo, mobbing, molestie sessuali, minacce e trattamenti degradanti o disumani.

La tutela della salute e sicurezza sul lavoro è garantita attraverso l'adozione di tutte le misure previste dalla normativa nazionale, compresa la redazione del *Documento di Valutazione dei Rischi (DVR)* ai sensi del D.lgs. 81/2008.
Si evidenzia che nell'ultimo triennio non si sono verificati infortuni sul lavoro, un risultato che testimonia l'efficacia delle misure preventive e della formazione dedicata alla sicurezza.

La Cooperativa mette a disposizione del personale un modulo riservato o anonimo per segnalare eventuali violazioni riguardanti:

- sicurezza e ambiente;
- integrità e qualità dei prodotti;
- conformità legislativa;
- osservanza del Codice Etico;
- comportamenti contrari ai principi di sostenibilità sociale e di tutela della persona.

Tutti i lavoratori de *La Guardiense* sono assunti nel pieno rispetto del *Contratto Collettivo Nazionale del Lavoro (CCNL)* di riferimento.

Dall'analisi dei dati occupazionali emerge che la Cantina impiega 51 dipendenti, così suddivisi:

- 19 OTD (Operai a Tempo Determinato)
- 13 OTI (Operai a Tempo Indeterminato)
- 4 commessi a tempo indeterminato
- 8 impiegati a tempo indeterminato
- 7 dipendenti a tempo determinato

Tutti i lavoratori con contratto a tempo indeterminato operano in modalità full time.
L'età media del personale è pari a 48 anni. Il gruppo dei giovani sotto i 30 anni è composto da 5 dipendenti, tutti inseriti in azienda negli ultimi cinque anni, evidenziando una progressiva apertura generazionale.

Nel 2023 il tasso di turnover è risultato negativo (-3,84%), a seguito delle dimissioni volontarie di un dipendente che ha poi continuato a collaborare con la Cantina come consulente. Nel 2025 il turnover è stato pari a zero, poiché il numero dei dipendenti a tempo indeterminato è rimasto stabile a 25 unità, come nel 2024.

La Guardiense garantisce la piena tutela della maternità e della paternità: nessun dipendente è stato demansionato e nessun lavoratore ha rinunciato al lavoro a seguito di maternità o paternità. Non si evidenzia nel corso dell'anno 2024 il ricorso a congedi parentali.

A tutti i dipendenti è stato inviato il Codice Etico e il modulo per la segnalazione di non conformità o reclami; tali documenti sono inoltre disponibili presso l'ufficio amministrativo e nel

punto vendita aziendale.

La Cooperativa mantiene elevati standard di tutela della salute e sicurezza:

- indice di frequenza infortuni 2024: 0
- indice di gravità infortuni 2024: 0
- ore lavorate complessive nel 2024: 114.360

Questi risultati confermano l'efficacia delle misure preventive adottate e la presenza di un ambiente di lavoro sicuro, responsabile e attento al benessere dei lavoratori.

La Guardiense monitora il tasso di turnover del personale; la tabella che segue riporta i dati di turnover del personale dell'ultimo triennio da cui si evince che lo stesso si è ridotto; in tutti i casi nel triennio l'azienda ha assunto più persone di quelle che si sono dimesse.

ANNO	Turnover complessivo	Turnover Negativo	Turnover Positivo
2022	19.04	0	31.57
2023	3.84	3.84	0
2024	0	0	0

6. Performance economiche

CONTO ECONOMICO

(dati in euro)	2022	2023	2024
Ricavi netti gestione caratteristica	19.392.760	19.978.738	17.532.108
Variazione rimanenze prodotti finiti	768.678	1.849.503	-610.590
Ricavi gestione accessoria	493.575	1.165.075	1.355.526
Valore della produzione	**20.655.013**	**22.993.316**	**18.277.044**
Consumi	13.979.531	15.463.300	10.531.561
Altri costi operativi	4.169.541	4.524.284	4.589.855
Valore aggiunto	**2.505.941**	**3.005.732**	**3.155.628**
Oneri del personale	1.336.259	1.467.475	1.379.840
Margine operativo lordo	**1.169.682**	**1.538.257**	**1.775.788**
Ammortamenti e Svalutazioni	909.752	1.162.009	1.358.132
Margine operativo netto	**259.930**	**376.248**	**417.656**
Saldo gestione finanziaria	-259.930	-376.248	-417.656

Il dato nella tabella è stato preso dalla *Relazione sulla Gestione - Bilancio di esercizio 2024*.

Il triennio considerato evidenzia un'evoluzione economica influenzata in modo significativo dalle

condizioni climatiche e dai volumi di uva conferita dai Soci. Poiché il bilancio della Cooperativa copre l'esercizio luglio–luglio, il risultato 2024 riflette gli effetti della vendemmia 2023, caratterizzata da una forte contrazione dei conferimenti (-47% rispetto al 2022).
Nonostante ciò, la Cantina ha dimostrato una rilevante capacità di resilienza operativa: la riduzione dei consumi e la gestione efficiente dei costi variabili hanno consentito di ottenere nel 2024 il margine operativo lordo più elevato del triennio. Il valore aggiunto cresce progressivamente dal 2022 al 2024, segno di un miglioramento della produttività aziendale e di una maggiore valorizzazione del prodotto.
L'esercizio 2024 beneficia inoltre della qualità superiore della vendemmia 2023 (grado Babo medio 19,26), che ha compensato, in parte, la riduzione dei volumi conferiti. Rimangono, tuttavia, significativi gli ammortamenti e l'incidenza della gestione finanziaria, elementi che riflettono gli investimenti strutturali e la necessità di mantenere una solidità economica in un contesto di crescente variabilità climatica.
Nel complesso, la Cantina mostra una buona capacità di adattamento, un efficace controllo dei costi e una progressiva ottimizzazione dei processi, coerenti con i principi di sostenibilità economica previsti dallo standard Equalitas.
Per rendere coerente l'analisi con le vendemmie, i dati dei conferimenti vengono accoppiati agli esercizi di bilancio come segue:

Vendemmia	Esercizio bilancio	Conferimenti (q.li)
2021	2022	199.490
2022	2023	209.677
2023	2024	111.104

A partire da questi dati possiamo costruire tre indicatori semplici ma significativi:

1. Valore della produzione per quintale conferito
   - 2022: 103 €/q. le
   - 2023: 110 €/q. le
   - 2024: 164 €/q. le

Il valore unitario cresce significativamente nel 2024, segno del forte impatto positivo della qualità 2023 e dell'uso di magazzini.

2. Consumi per quintale (costi variabili legati alla produzione)
   - 2022: 70 €/q. le
   - 2023: 74 €/q. le
   - 2024: 95 €/q. le

Nel 2024 salgono i costi unitari perché i costi non si riducono in modo proporzionale al crollo dei volumi lavorati.

3. Margine operativo lordo (MOL) per quintale
   - 2022: 5,9 €/q. le
   - 2023: 7,3 €/q. le
   - 2024: 16,0 €/q. le

Il 2024 è l'anno più profittevole per unità di prodotto: minor volume ma maggiore valore unitario e più efficienza nelle operazioni.

8. Obiettivi e miglioramento continuo

Tra gli obiettivi strategici del prossimo futuro, *La Guardiense* ha definito un programma articolato di azioni finalizzate al consolidamento del proprio percorso di sostenibilità e all'ottimizzazione delle performance ambientali, sociali ed economiche.
La Cantina prevede:

1. il mantenimento della certificazione Equalitas 5.0, attraverso un continuo adeguamento ai requisiti dello standard e un miglioramento dei processi interni;
2. l'attuazione di un Piano di Miglioramento Triennale 2024–2026, focalizzato su:
   - gestione e razionalizzazione delle risorse energetiche;
   - ottimizzazione del trattamento delle acque reflue di produzione;
   - miglioramento dei processi di gestione e valorizzazione degli scarti;
3. l'installazione di due nuovi impianti fotovoltaici, rispettivamente:
   - 66 kWp a servizio del depuratore aziendale;
   - 182,280 kWp a servizio dell'edificio che ospita gli uffici;
4. l'acquisto di nuovi macchinari ad alta efficienza, capaci di:
   - migliorare le performance produttive;
   - ridurre i consumi energetici;
   - innalzare ulteriormente gli standard di sicurezza dei lavoratori coinvolti nelle operazioni.

Queste azioni rappresentano un investimento strategico volto a rendere la Cooperativa sempre più efficiente, resiliente e responsabile nei confronti del territorio e della comunità.

8.1 Certificazione Equalitas – Organizzazioni Sostenibili

Nel 2024 *La Guardiense* ha intrapreso il percorso di certificazione secondo lo standard *Equalitas – Organizzazione Sostenibile*, selezionando *RINA Agrifood* come Organismo di Certificazione. RINA è già partner della Cantina nel percorso di certificazione relativo al *Sistema di Qualità per la Produzione Integrata*, garantendo così continuità metodologica e affidabilità nelle valutazioni.

Ad oggi La Guardiense ha raggiunto il secondo anno di certificazione, confermando l'adesione ai principi fondanti dello standard Equalitas, che integra in un unico modello requisiti ambientali, sociali ed economici.

L'implementazione della norma *Equalitas – Vino Sostenibile* ha consentito alla Cantina di:

- adottare un Sistema di Gestione della Sostenibilità strutturato e verificabile;
- monitorare in modo sistematico indicatori chiave di performance;
- definire obiettivi di miglioramento continuo;
- dotarsi degli strumenti per pubblicare annualmente il *Bilancio di Sostenibilità*, garantendo trasparenza e responsabilità verso clienti, soci e stakeholder.

Il percorso Equalitas rafforza l'impegno della Cooperativa nel perseguire modelli di crescita sostenibile e nel valorizzare il proprio ruolo nel territorio, promuovendo una cultura aziendale orientata all'innovazione responsabile e alla tutela delle risorse.
A tal fine la Cantina ha messo in atto tutte le procedure necessarie per lo standard, cercando di seguire le *Buone Pratiche del vigneto*, le *Buone Pratiche di cantina*, le *Buone Pratiche con i*

lavoratori, le *Buone Pratiche economiche*.

8.2 Acquisto di nuovi macchinari

Nel corso del 2026 *La Guardiense* prevede un importante programma di investimenti in nuovi macchinari finalizzato a migliorare l'efficienza produttiva, la qualità delle lavorazioni e la sostenibilità dei processi enologici.

L'intervento comprende l'acquisto di due elettropompe centrifughe complete di accessori: una elettropompa centrifuga destinata al trasferimento del mosto ottenuto dalla pressatura dotata di un sistema di sensori di livello che permetterà di automatizzare il processo, riducendo l'impiego di manodopera e limitando l'apporto accidentale di aria nel mosto. Tale automatizzazione consente un miglior controllo delle operazioni e una maggiore qualità del prodotto in ingresso alla fermentazione.
Una seconda elettropompa centrifuga sarà dedicata alla spillatura del mosto illimpidito dopo la flottazione. Sarà dotata di un nefelometro, strumento che permette di determinare in tempo reale il grado di illimpidimento, consentendo di concludere l'operazione con rapidità e con portate elevate, in linea con i picchi giornalieri di conferimento delle uve. L'investimento permetterà di ridurre la manodopera e migliorare l'uniformità dei mosti destinati alla vinificazione.

La Cantina procederà inoltre all'acquisto di un impianto di stabilizzazione del vino mediante resine, un sistema basato su un trattamento fisico che permette di stabilizzare il vino riducendone il pH e migliorandone il profilo analitico. Tale innovazione consente di:

- ✓ incrementare la longevità del prodotto;
- ✓ migliorare la stabilità tartarica e microbiologica;
- ✓ accrescere il valore commerciale dei vini;
- ✓ velocizzare le operazioni rispetto alle attuali condizioni aziendali.

L'adozione di questo impianto rappresenta un investimento strategico per potenziare la produttività e incrementare gli standard qualitativi.

È previsto, inoltre, l'acquisto di un nefelometro aggiuntivo, completo di accessori, da applicare alla pompa centrifuga dedicata alla spillatura post-flottazione. Lo strumento consente di impostare un valore massimo desiderato di illimpidimento, ottimizzando il processo, riducendo ulteriormente la manodopera necessaria e migliorando la qualità finale dei vini.

Un ulteriore intervento riguarda l'installazione di un sistema di rimontaggio/follatura in quattro serbatoi in acciaio inox da 1.000 hL ciascuno. Il sistema permetterà di:

- ✓ automatizzare la gestione della fermentazione sulle vinacce;
- ✓ ottimizzare il contatto tra parte liquida e parte solida;
- ✓ dosare in modo calibrato l'aria, favorendo una migliore estrazione e una più intensa espressione aromatica dei vini;
- ✓ ridurre l'impiego di manodopera durante la vinificazione in rosso.

Infine, sarà installato un impianto di dosaggio per coadiuvanti liquidi, completo di accessori, da impiegare per la chiarifica dei mosti e dei vini di maggiore qualità. Il sistema garantirà un

dosaggio uniforme e controllato dei coadiuvanti enologici durante il travaso, aumentando l'efficacia dei trattamenti e riducendo il fabbisogno di manodopera.

Nel complesso, questi investimenti rappresentano un significativo passo avanti verso una produzione più efficiente, sostenibile e orientata alla qualità, rafforzando la competitività della Cantina e la capacità di rispondere con precisione alle esigenze tecniche e qualitative del mercato.

8.3 Gestione, riuso e riciclo degli scarti

La gestione degli scarti rappresenta un ambito strategico del percorso di sostenibilità de *La Guardiense*. L'obiettivo principale è la riduzione dell'impatto ambientale attraverso un utilizzo più efficiente delle risorse e la progressiva valorizzazione dei materiali residui derivanti dalle attività produttive.

Il piano aziendale prevede una serie di azioni mirate:

• Riduzione dei materiali utilizzati in imbottigliamento - La Cantina sta progressivamente limitando l'impiego di materiali plastici e di componenti non riciclabili nelle fasi di imbottigliamento e confezionamento, orientando le scelte verso soluzioni più leggere, sostenibili e a minor impatto ambientale.

• Selezione di materie prime certificate e riciclabili - Viene posta crescente attenzione alla scelta dei fornitori, privilegiando — ove possibile — partner dotati di certificazioni ambientali ed etico-sociali. Tale approccio permette di favorire filiere responsabili e di migliorare la tracciabilità e la sostenibilità dei materiali utilizzati.

• Valorizzazione e riciclo degli scarti di produzione - La Cantina promuove il riuso e il riciclo dei materiali residui attraverso:

- l'invio di quantitativi crescenti di vinacce alla distillazione, per la produzione di grappa;
- un utilizzo sempre maggiore del circuito EPAL per il riuso e la rigenerazione dei pallet;
- una gestione più attenta degli imballaggi e dei materiali di scarto, con il ricorso a filiere di recupero certificate.

Queste iniziative contribuiscono a ridurre i rifiuti destinati allo smaltimento, a valorizzare sottoprodotti che possono generare nuova economia circolare e a rafforzare l'impegno della Cantina verso una gestione sostenibile dell'intero ciclo produttivo.

9. Contributo agli *Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs)*

Gli *Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (OSS)*, noti a livello internazionale come *Sustainable Development Goals (SDGs)*, rappresentano un insieme di 17 traguardi interconnessi adottati dalle Nazioni Unite come strategia globale per *"un futuro migliore e più sostenibile per tutti".*

Essi costituiscono il cuore dell'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile, il documento programmatico che mira a trasformare il mondo attraverso un modello di progresso capace di integrare benessere umano, equilibrio degli ecosistemi naturali e responsabilità collettiva.

Gli *SDGs* affrontano un'ampia gamma di sfide globali che coinvolgono direttamente sviluppo economico, coesione sociale e tutela ambientale. Tra i temi centrali figurano:

- eliminazione della povertà e della fame;
- diritto alla salute, all'istruzione e a condizioni di vita dignitose;
- accesso equo a risorse fondamentali quali acqua, energia e lavoro;
- promozione di una crescita economica inclusiva e sostenibile;
- contrasto al cambiamento climatico e protezione degli ecosistemi;
- sviluppo urbano responsabile, innovazione e infrastrutture resilienti;
- modelli di produzione e consumo consapevoli;
- riduzione delle disuguaglianze sociali e di genere;
- rafforzamento delle istituzioni, della legalità, della pace e della giustizia.

Per *La Guardiense*, l'Agenda 2030 non rappresenta soltanto un quadro di riferimento internazionale, ma una guida strategica che orienta le scelte aziendali verso obiettivi misurabili, trasparenti e coerenti con i principi di sostenibilità. Il continuo impegno nella riduzione degli impatti ambientali, nella valorizzazione sociale e nella crescita economica responsabile si integra infatti con i pilastri fondamentali degli *SDGs*, contribuendo in modo concreto allo sviluppo sostenibile del territorio sannita e della filiera vitivinicola.

SDGs	Temi materiali	Argomenti	
SDG 2 – Sconfiggere la fame	Agricoltura sostenibile e produzione integrata	SQNPI, riduzione fitofarmaci, agricoltura di precisione, supporto tecnico ai soci	
SDG 3 – Salute e benessere	Salute e sicurezza dei lavoratori e dei consumatori	DVR, zero infortuni, standard IFS / ISO 22000 / GFS	

SDG 4 – Istruzione di qualità	Formazione continua e trasferimento conoscenze	Formazione soci, progetti Mappiamo, Innfares, Zonazione	
SDG 5 – Parità di genere	Inclusione e pari opportunità	35% socie donne, tutela maternità/paternità, Codice Etico	
SDG 6 – Acqua pulita e servizi igienico-sanitari	Gestione responsabile delle risorse idriche	Monitoraggi consumi, trattamento reflui, riduzione sprechi	
SDG 7 – Energia pulita e accessibile	Transizione energetica	Impianto FV attivo, due nuovi impianti, riduzione consumi	
SDG 8 – Lavoro dignitoso e crescita economica	Benessere lavoratori e sviluppo territoriale	51 dipendenti regolari, zero turnover 2025, innovazione continua	
SDG 9 – Industria, innovazione e infrastrutture	Innovazione e investimenti tecnologici	Digitalizzazione, nuovi impianti, automazione processi	
SDG 11 – Città e comunità sostenibili	Sviluppo e coinvolgimento della comunità	Sponsorizzazione Vinalia (€ 9.760), supporto Bicincittà (€ 1.222,44), eventi culturali/sportivi, coesione sociale	
SDG 12 – Consumo e produzione responsabili	Packaging sostenibile, gestione scarti	Bottiglie 497 g, vetro/cartone >70% riciclato, EPAL, riciclo vinacce	
SDG 13 – Lotta contro il cambiamento climatico	Riduzione emissioni ed efficienza energetica	Fotovoltaico, nuovi macchinari efficienti, progetti Innfares	

SDG 15 – Vita sulla Terra	Tutela del suolo e biodiversità	Zonazione, riduzione input chimici, resilienza viticola	
SDG 16 – Pace, giustizia e istituzioni solide	Governance etica	Codice Etico, whistleblowing, zero segnalazioni	
SDG 17 – Partnership per gli obiettivi	Collaborazioni scientifiche e istituzionali	Partnership università, enti di ricerca, cooperative, filiere sostenibili	

10. Analisi di materialità

L'analisi di materialità de *La Guardiense* è stata sviluppata a partire dai requisiti dello standard *Equalitas*, dagli Standard *GRI 2021* e dalle specificità del contesto cooperativo del Sannio.

I temi materiali sono stati individuati considerando:

- gli impatti ambientali connessi alla produzione vitivinicola (energia, acqua, rifiuti, agricoltura integrata, cambiamento climatico);
- gli impatti sociali relativi ai lavoratori, ai Soci conferitori e alla comunità locale;
- gli impatti economici e la capacità della cooperativa di creare valore stabile nel medio–lungo periodo.

La priorità di ciascun tema è stata valutata in funzione:

- della sua influenza sulla capacità dell'azienda di generare valore nel tempo;
- del livello di attenzione espresso dagli stakeholder (Soci, GDO, monopoli, comunità locale, fornitori, enti di certificazione).

Dall'analisi emergono come prioritari i temi legati a energia e clima, gestione dell'acqua e dei reflui, agricoltura sostenibile, packaging e rifiuti, salute e sicurezza sul lavoro, risultati economici e relazione con la comunità locale.

<u>Stakeholder principali</u>

- Soci viticoltori (circa 1.000)
- Dipendenti e collaboratori (51 persone)
- Clienti GDO italiani e internazionali
- Monopoli esteri e retailer esteri (Vinmonopolet, Systembolaget, Alko, ecc.)

- Fornitori di beni e servizi (vetro, cartone, prodotti enologici, detergenti, energia, ecc.)
- Comunità locale e residenti confinanti
- Enti di certificazione e istituzioni (Equalitas, RINA, Bureau Veritas, MASAF, ecc.)

Elenco dei temi materiali divisi per area

A. Temi economici
- Risultati economici e solidità della cooperativa
- Valore generato per i Soci (ritiro uve, valorizzazione del prodotto)
- Efficienza dei costi di produzione (consumi, prodotti enologici, energia)
- Investimenti in innovazione e nuovi impianti (fotovoltaico, macchinari, stabilizzazione)

B. Temi ambientali
- Consumi di energia elettrica e autoproduzione da fotovoltaico
- Consumi idrici e trattamento reflui
- Consumo di gas, GPL e gasolio
- Uso di prodotti enologici e detergenti
- Gestione e riciclo dei rifiuti (imballaggi, CER)
- Packaging sostenibile (peso bottiglia, vetro e cartone riciclato >70%)
- Agricoltura sostenibile e produzione integrata (SQNPI)
- Biodiversità, zonazione vitivinicola, progetti *Mappiamo* e *Innfares*
- Adattamento al cambiamento climatico (Falanghina resiliente)

C. Temi sociali
- Salute e sicurezza dei lavoratori (DVR, zero infortuni, 114.360 ore lavorate)
- Condizioni di lavoro e corretto inquadramento CCNL
- Turnover, stabilità occupazionale, giovani sotto i 30 anni
- Parità di genere e ruolo delle donne (35% socie, nessuna penalizzazione per maternità/paternità)
- Relazione con la collettività (enoturismo, Vinalia, Bicincittà, questionari ai confinanti)
- Governance etica, Codice Etico, canali di segnalazione (whistleblowing)
- Formazione tecnica dei viticoltori (Mappiamo, Innfares, zonazione)

MATRICE DI MATERIALITÀ

(Valori: 1 = basso, 2 = medio, 3 = alto)

Legenda

Impatto per la Cantina = quanto il tema incide sulle performance economiche, ambientali o sociali dell'organizzazione.

Rilevanza per gli stakeholder = quanto il tema è importante per soci, dipendenti, comunità, clienti, enti pubblici, GDO, distributori, consumatori.

Temi ambientali

Tema materiale	Impatto	Rilevanza	Priorità

	Cantina	Stakeholder	
Produzione integrata – SQNPI, riduzione fitofarmaci	3	3	Alta
Tutela del suolo e zonazione viticola	3	3	Alta
Agricoltura di precisione (Mappiamo, Innfares)	3	3	Alta
Biodiversità e resilienza dei vitigni	3	3	Alta
Gestione dell'acqua e trattamento reflui	3	3	Alta
Efficienza energetica e fotovoltaico	3	3	Alta
Riduzione emissioni e cambiamento climatico	3	3	Alta
Packaging sostenibile (vetro leggero, riciclato)	2	3	Medio-Alta
Gestione rifiuti e valorizzazione degli scarti	3	2	Medio-Alta
Consumi energetici e idrici	2	3	Medio-Alta

Temi sociali

Tema materiale	Impatto Cantina	Rilevanza Stakeholder	Priorità
Salute e sicurezza sul lavoro (zero infortuni)	3	3	Alta
Condizioni di lavoro e diritti umani	3	3	Alta
Clima aziendale e benessere dipendenti	2	3	Medio-Alta
Parità di genere e inclusione	2	3	Medio-Alta
Formazione e trasferimento conoscenze ai soci	3	3	Alta
Relazione con la comunità locale	2	3	Medio-Alta
Enoturismo e valorizzazione culturale	2	2	Media
Sponsorizzazioni e coesione sociale (Vinalia, Bicincittà)	1	3	Media

Temi economici

Tema materiale	Impatto Cantina	Rilevanza Stakeholder	Priorità
Performance economica	3	3	Alta
Gestione dei costi e efficienza produttiva	3	3	Alta
Innovazione tecnologica e nuovi macchinari	3	3	Alta
Stabilità commerciale e mercato GDO/estero	3	3	Alta
Valore aggiunto per il territorio	2	3	Medio-Alta
Qualità e sicurezza alimentare (BRC, IFS, ISO 22000)	3	3	Alta
Trasparenza e certificazioni (Equalitas)	3	3	Alta

Temi di governance

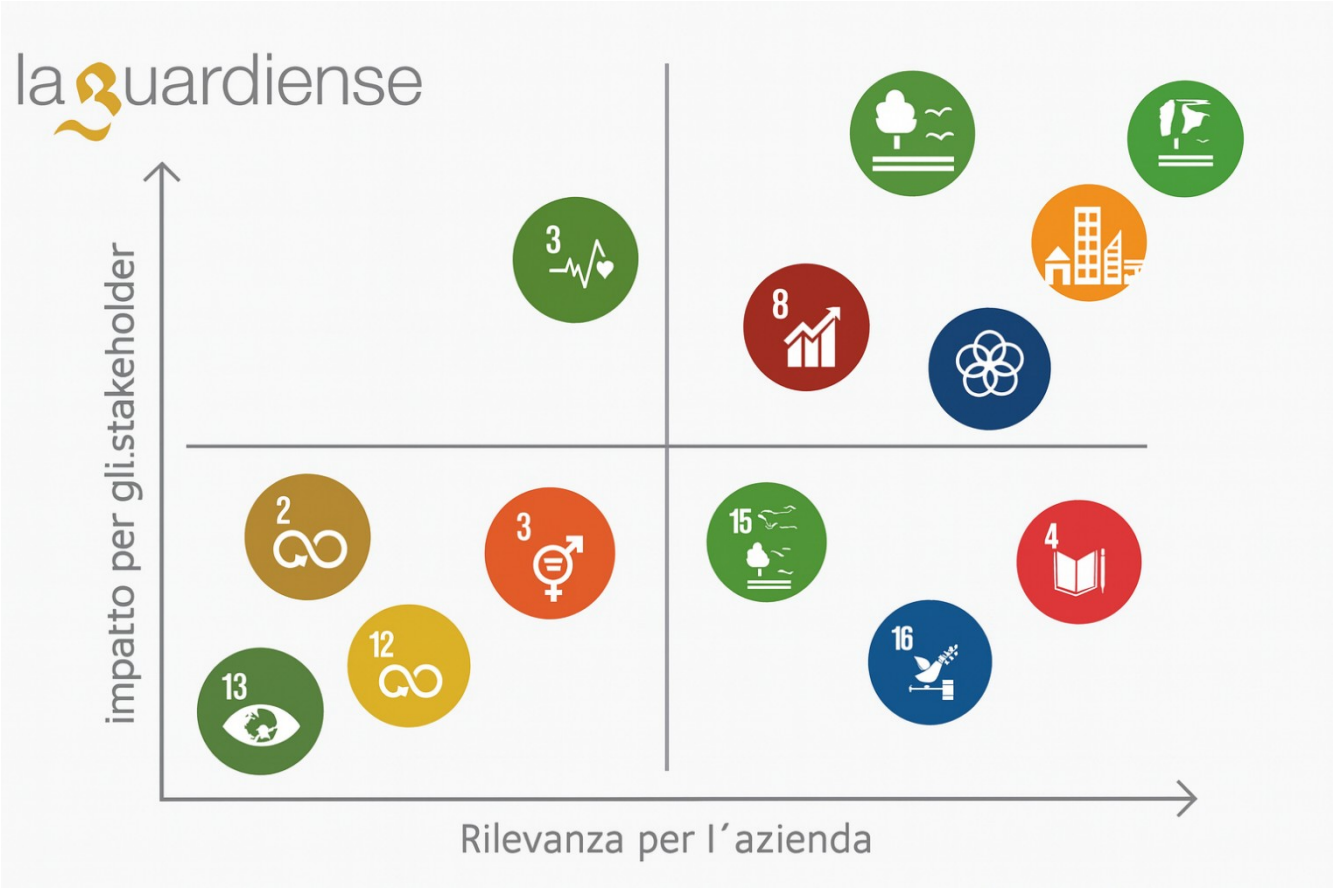
Tema materiale	Impatto Cantina	Rilevanza Stakeholder	Priorità
Etica e integrità, Codice Etico	3	3	Alta
Whistleblowing e segnalazioni	2	3	Medio-Alta
Trasparenza e dialogo con gli stakeholder	2	3	Medio-Alta
Governance cooperativa e rappresentanza	3	2	Medio-Alta
Conformità normativa (alimentare, lavoro, ambiente)	3	3	Alta

Temi prioritari (massima materialità) → SQNPI, suolo e biodiversità, energia e clima, sicurezza sul lavoro, performance economica, filiera GDO, certificazioni, qualità e sicurezza alimentare, progetti di innovazione (Mappiamo–Innfares), governance etica.

Temi medio-alta materialità → Packaging sostenibile, gestione scarti, comunità locale, parità di genere, formazione soci, clima aziendale, trasparenza, stakeholder engagement.

Temi media materialità → Enoturismo, sponsorizzazioni culturali e sportive.

Matrice



11. Conclusioni e contatti

La *Cantina La Guardiense - Janare s.c.a.* intende proseguire nel percorso di sostenibilità integrata, coinvolgendo tutta la filiera, la comunità e i portatori d'interesse. L'impegno per il miglioramento continuo è documentato in questo Bilancio, che rappresenta una sintesi trasparente e concreta degli sforzi e delle ambizioni per un futuro sostenibile.
Per qualsiasi informazione o segnalazione in merito al presente Bilancio di Sostenibilità: info@laguardiense.it