BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ

2025

AZIENDA AGRICOLA CAVALCHINA

AZIENDA AGRICOLA PRENDINA

TORRE D'ORTI MARCELLISE

'L LAC

Lettera agli stakeholder

Cari Stakeholder,

è con grande piacere che presentiamo il nostro Terzo Bilancio di Sostenibilità, un ulteriore passo nel percorso che Cavalchina ha intrapreso verso una gestione sempre più consapevole e responsabile sotto il profilo ambientale, sociale ed economico.

Nel corso dell'anno abbiamo proseguito con dedizione, costanza e crescente impegno nell'integrare la sostenibilità nelle nostre attività, consolidando le iniziative avviate e migliorando gli strumenti di monitoraggio e misurazione dei nostri impatti.

Questo Bilancio rappresenta non solo uno strumento di rendicontazione trasparente, ma anche la testimonianza concreta della volontà di continuare a investire in un percorso di miglioramento continuo, valorizzando le persone, l'ambiente e il territorio che fanno parte della nostra identità. Ringraziamo tutti gli stakeholder per la fiducia e il supporto che continuano ad accompagnarci in questo percorso.

Guardiamo al futuro con determinazione, consapevoli che ogni passo contribuisce a costruire un'azienda sempre più sostenibile e responsabile.

Con gratitudine,

Cavalchina

Guida alla lettura

Il presente Bilancio di Sostenibilità rappresenta uno strumento di rendicontazione volontaria attraverso il quale Cavalchina intende comunicare in modo chiaro e trasparente il proprio percorso di responsabilità e innovazione.

Il documento è stato redatto prendendo come riferimento il Voluntary Sustainability Reporting Standard for Non-listed SMEs (VSME), pubblicato da EFRAG (European Financial Reporting Advisory Group) adottando il Modulo Base e integrando, ove possibile e pertinente, metriche e informazioni previste dal Modulo Completo, al fine di fornire una rappresentazione più articolata delle proprie performance e dei propri impatti in ambito di sostenibilità.

I dati riportati nel presente bilancio provengono prevalentemente da fonti interni aziendali e si riferiscono al periodo 1° gennaio – 31 dicembre 2025 e alle attività delle aziende Cavalchina, Prendina, Torre d'Orti e Piona Franco e Luciano ('L Lac).

La struttura del Bilancio segue un percorso logico che accompagna il lettore dalla descrizione del profilo aziendale e alla presentazione delle performance ambientali, sociali ed economiche. Sono inoltre descritte le modalità di gestione della sostenibilità, le politiche adottate e il contributo di Cavalchina al raggiungimento degli **Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs)** definiti dalle Nazioni Unite nell'Agenda 2030.

Il documento intende valorizzare non solo i risultati raggiunti nel periodo di riferimento, ma anche gli impegni e gli obiettivi futuri, in ottica di miglioramento continuo e di progressiva integrazione della sostenibilità nelle attività aziendali.

Indice

- **Profilo dell'organizzazione**
  - La storia e la filosofia
  - Il processo produttivo
  - Il contratto di rete
  - Le tenute di famiglia
- **Sistema di gestione sostenibile**
  - Certificazioni e riconoscimenti
  - Principi e valori di riferimento
- **L'ambiente**
  - Materiali
  - Energia
  - Acqua
  - Biodiversità e gestione del suolo
  - Emissioni e Carbon Footprint di Organizzazione
  - Rifiuti
  - Sottoprodotti
- **Le persone**
  - Salute & sicurezza dei lavoratori
  - Tutela dei diritti umani e delle condizioni di lavoro
  - Convenzione ILO, Libera scelta, Lavoro minorile
  - Comunicazione, Privacy
  - Formazione ed istruzione
  - Diversità e pari opportunità
  - Forza Lavoro propria
  - Comunicazione Etica e Responsabile
  - Rapporti con la comunità locale
  - Stakeholder
- **La governance**
  - Inquadramento dell'Organizzazione
  - Profilo organizzativo e governance
  - Approvvigionamento
  - Impegno per la sostenibilità
  - Il codice etico delle Tenute di famiglia
  - Qualità e sicurezza alimentare
- **Performance Economica**
- **Obiettivi futuri e gli SDGs**

PROFILO DELL'ORGANIZZAZIONE

La Storia

La Cavalchina nasce nel 1947 grazie alla passione per il vino di Luciano Piona. Inizialmente, la produzione vinicola era un'attività secondaria, complementare a quella principale della lavorazione delle pelli. Tuttavia, Luciano e suo figlio Giulietto si appassionano sempre di più al mondo del vino, tanto che nel 1958 acquistano la tenuta Prendina a Monzambano.

Un passo decisivo avviene nel 1987, quando il figlio di Giulietto, Luciano, decide di dedicarsi completamente alla produzione vinicola. In seguito, alla fine degli anni '90, viene affiancato dal fratello minore Franco. In questo periodo, i due fratelli ampliano ulteriormente l'attività acquistando la tenuta Torre d'Orti in Valpolicella. L'ultima aggiunta al gruppo è la tenuta 'L lac in Lugana, acquistata all'inizio degli anni 2010.

La Filosofia

I vini di qualità sono il risultato di una sinergia tra l'uomo e la vite. La vite è connessa alla terra e al clima, mentre l'uomo deve perseguire la qualità, traendo insegnamento dall'esperienza e seguendo il suo istinto. Solamente quando l'uomo riesce a comprendere la vite, allora ci troviamo di fronte a vini superbi. La filosofia del Gruppo può essere espressa tramite due concetti: qualità e rispetto del territorio.

La Storia

1947

Luciano Piona fonda La Cavalchina, inizialmente come attività integrativa alla lavorazione delle pelli, spinto dalla passione per il vino.

1958

Luciano e suo figlio Giulietto acquistano la tenuta Prendina a Monzambano, spinti dal loro crescente interesse per il mondo del vino.

1987

Luciano, figlio di Giulietto, decide di dedicarsi completamente alla produzione vinicola, segnando un cambio generazionale nella gestione dell'azienda.

2002

Franco, fratello minore di Luciano, si unisce all'attività vinicola. I due fratelli acquistano la terza tenuta, Torre d'Orti, in Valpolicella.

2011

Viene aggiunta al gruppo una nuova tenuta, 'L lac, situata in Lugana, espandendo ulteriormente le attività aziendali.

2023

Primo anno di redazione del Bilancio di Sostenibilità.

2024

Redazione del secondo Bilancio di Sostenibilità e ottenimento della certificazione Equalitas.

2025

Terzo anno di redazione del Bilancio di Sostenibilità.

Processo produttivo

La vendemmia rappresenta un momento cruciale nel processo produttivo della cantina, e la sua gestione è guidata da procedure operative. L'obiettivo principale è garantire la raccolta e il trattamento dell'uva in modo che la qualità del mosto prodotto sia ottimale, riducendo al contempo l'impatto ambientale delle operazioni.

Di seguito viene riportata una sintesi del processo produttivo:

1. Raccolta dell'Uva:
    - Manuale: selezione di grappoli maturi e sani, scartando quelli danneggiati.
    - Meccanica: utilizzo di macchinari per ridurre i danni agli acini e garantire omogeneità di maturazione.

2.Trasporto in cantina.

3. Ricevimento, stoccaggio e appassimento: pesatura dell'uva e registrazione di quantità, varietà e data di conferimento per garantirne la tracciabilità.
4. Diraspatura e pigiatura: separazione degli acini dai raspi e rottura degli acini per l'estrazione del mosto.
5. Fermentazione: trasformazione degli zuccheri del mosto in alcool attraverso l'azione dei lieviti.
6. Svinatura, pressatura e sfecciatura: separazione del vino dalle vinacce e dai residui solidi.
7. Travasi e assemblaggio: trasferimento dei vini e miscelazione delle diverse partite secondo le caratteristiche desiderate.
8. Chiarificazione: rimozione delle particelle sospese per migliorare limpidezza e stabilità.
9. Filtrazione e imbottigliamento: filtrazione finale e confezionamento del vino in bottiglia.

Cavalchina in Rete

Cavalchina, Prendina, Torre d’Orti e ‘L Lac hanno sottoscritto un contratto di rete finalizzato a rafforzare e sviluppare in maniera integrata le attività agricole, con particolare attenzione alla viticoltura, in conformità a quanto previsto dall’art. 2.135 del Codice Civile.

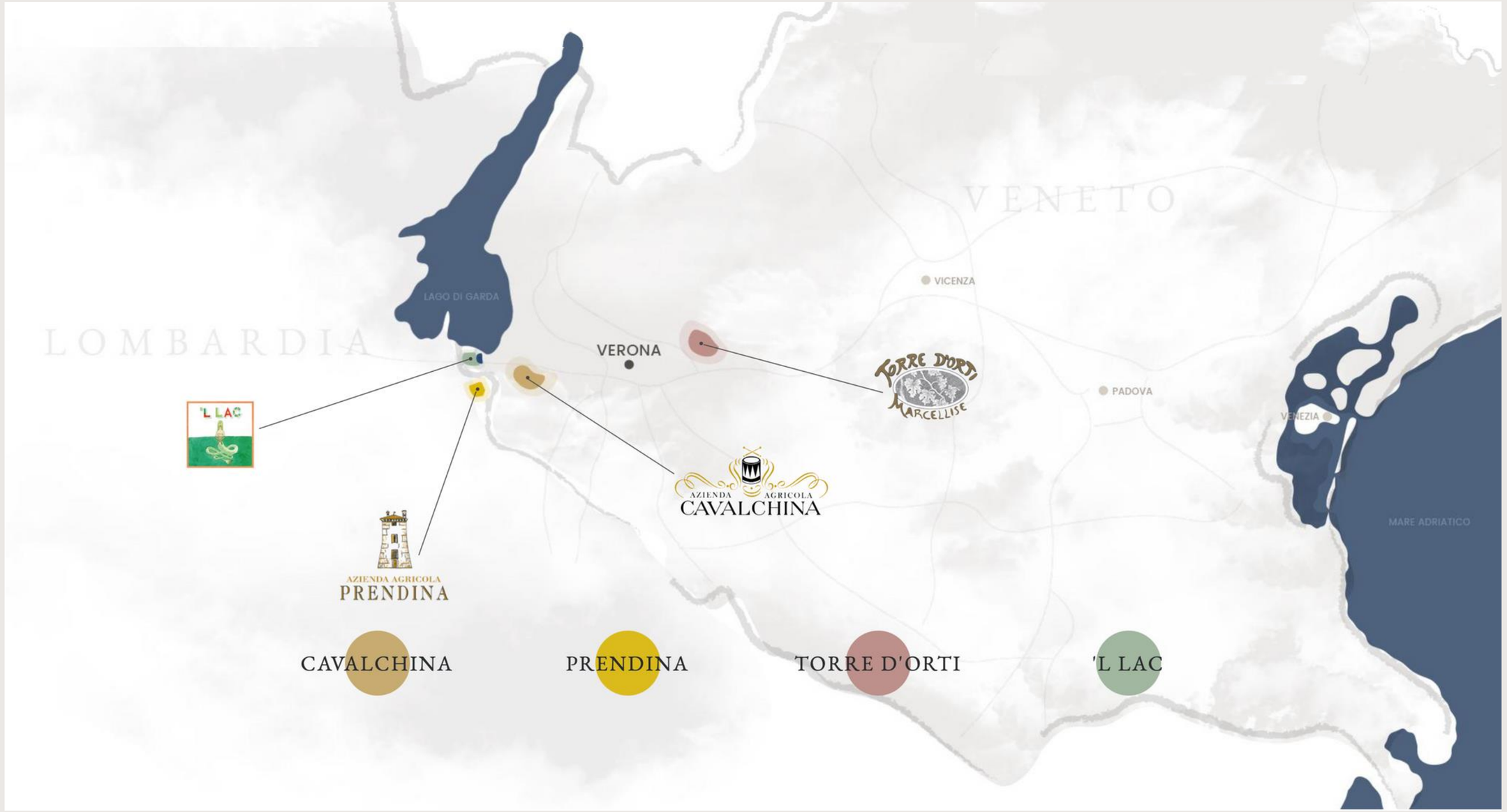
Attraverso questa collaborazione, le imprese condividono alcune fasi del processo produttivo, come la trasformazione delle uve e la ripartizione del prodotto, pur mantenendo la propria autonomia gestionale e giuridica, dal momento che la rete non costituisce un soggetto giuridico autonomo.





Gli adempimenti civili e fiscali fanno capo a Cavalchina, designata come azienda capofila e punto di riferimento organizzativo, pur senza la costituzione di un fondo patrimoniale comune.

Questo modello permette di realizzare una gestione coordinata e sinergica delle attività, garantendo nello stesso tempo l’indipendenza di ciascuna impresa partecipante.


LOMBARDIA
VENETO
LAGO DI GARDA
VERONA
VICENZA
PADOVA
VENEZIA
MARE ADRIATICO
'L LAC
AZIENDA AGRICOLA
PRENDINA
AZIENDA AGRICOLA
CAVALCHINA
TORRE D'ORTI
MARCELLISE
CAVALCHINA
PRENDINA
TORRE D'ORTI
'L LAC

Cavalchina

La Cavalchina deve il suo nome alla zona in cui sorge, collocata all'estremo Sud-Est dell'anfiteatro morenico del Garda. La storia dell'azienda inizia nei primi decenni del Novecento con l'acquisto del primo nucleo di vigneti, cui segue, nel 1948, la costruzione della cantina, che comprendeva anche una distilleria, rimasta attiva fino al 1967.

Negli anni Sessanta, la famiglia Piona riconosce il valore del vino bianco prodotto nella zona del Custoza, fino ad allora commercializzato come semplice Soave. Da questa intuizione nasce una scelta pionieristica: la famiglia è la prima a imbottigliare e valorizzare il vino bianco "Custoza", contribuendo in modo determinante al suo riconoscimento e alla sua identità.

Fondazione	1947
Ettari [ha]	42
Ettari vitati [ha]	40,5
Luogo	Custoza, Verona, Italia
D.O.C	Custoza, Bardolino



Cavalchina

Il Terreno

La cantina e i vigneti sorgono sulle colline moreniche di Custoza, originate dallo scioglimento dei ghiacciai. Il suolo si caratterizza per la sua composizione eterogenea di calcare, argilla, pietre e sabbia, che garantisce alta permeabilità e bassa vigoria delle viti. Proprio queste caratteristiche rendono le colline di Custoza un territorio ideale per una viticoltura di qualità, con rese medie o basse per ettaro.



L’esposizione

I vigneti sono situati sul versante sud-est delle colline, tra gli 80 e i 130 metri s.l.m., beneficiando così di una ottima esposizione solare, ulteriormente favorita dalla pendenza naturale. Il clima mite e ventilato, influenzato dalla vicinanza del Lago di Garda, contribuisce alla salubrità delle uve. Lo sbalzo termico annuo, costantemente compreso tra i 10 e i 15 °C, favorisce lo sviluppo di profumi intensi e l’equilibrio aromatico dei vini.

Varietali	
Uve Bianche	**Uve Rosse**
Fernanda	Corvina
Garganega	Rondinella
Trebbiano	Barbera
Trebbianello	Marzemino

Prendina

La storia della Prendina ha inizio nel 1958, con l’acquisto dei vigneti che segna l’avvio della produzione. In realtà, le origini della tenuta sono molto più antiche: mappe e documenti risalenti all’epoca dei Gonzaga testimoniano l’esistenza della Prendina già in quei secoli.
In una prima fase, i vini prodotti venivano commercializzati con il marchio “Cavalchina”. Il primo vino ufficialmente firmato Prendina è un Merlot imbottigliato nel 1980, dedicato al celebre chef Gualtiero Marchesi.
Dagli inizi degli anni ’90, l’azienda adotta definitivamente il marchio autonomo “Prendina”, e i suoi vini iniziano a distinguersi sulle principali guide enologiche, soprattutto grazie allo stile bordolese. Tra le etichette più iconiche spicca il Vigneto del Falcone, che ha contribuito a consolidare il prestigio della tenuta.

Fondazione	1958
Ettari [ha]	52
Ettari vitati [ha]	29,7
Luogo	Monzambano, Mantova, Italia
D.O.C	Garda



Prendina

Il Terreno

I vigneti della Prendina si trovano sulle colline di Monzambano, a circa 10 km dal Lago di Garda. Il terreno, simile a quello della Cavalchina, è di origine morenica ed eterogenea, composto da calcare, argilla, pietre e una percentuale più elevata di sabbia rispetto ai suoli della Cavalchina.

Varietali	
Uve Bianche	**Uve Rosse**
Pinot Grigio	Merlot
Pinot Bianco	Cabernet Franc
Chardonnay	Cabernet Sauvignon
Riesling	
Sauvignon	



L’esposizione

Le vigne si estendono su diverse colline comprese tra i 100 e i 150 metri s.l.m., beneficiando della mitigazione climatica del Lago di Garda. Tuttavia, i freddi inverni tipici di quest’area si rivelano favorevoli alla coltivazione di vitigni internazionali, che qui trovano condizioni ideali per esprimere al meglio le proprie caratteristiche.

Torre d’Orti

Sulle mappe di San Martino Buon Albergo, il nome Torre d’Orti ha indicato per secoli una zona ben precisa delle colline nei pressi di Marcellise. Grazie alla sua posizione panoramica e strategica, questo luogo fu scelto dal Castello di Montorio per l’edificazione di una torre di guardia, destinata a difendere il territorio dai nemici.

Negli anni ’90, la famiglia Piona acquista i terreni circostanti alla storica torre e decide di conservarne il nome originario per la nuova tenuta. Da allora, quelle terre sono state dedicate alla produzione dei vini della Valpolicella, dando vita a un progetto che unisce storia e tradizione vitivinicola.

Fondazione	2002
Ettari [ha]	20
Ettari vitati [ha]	14,3
Luogo	Malcesine, Verona, Italia
D.O.C	Valpolicella



Torre d’Orti



Il Terreno

Le colline di Marcellise, dove sorgono i vigneti, offrono un terreno unico: al suolo rosso tipico della Valpolicella classica si unisce la marna, che influisce in modo determinante sulle uve, conferendo loro spiccata acidità e un pH naturalmente basso. Sono proprio questi parametri a distinguere e caratterizzare in modo inconfondibile i vini di Torre d’Orti.

L’esposizione

I vigneti si estendono sulla parte sommitale del versante collinare esposto a nord-est, tra i 200 e i 350 metri s.l.m.. La posizione beneficia di una ventilazione costante proveniente da nord, che contribuisce a ridurre il rischio di muffe e malattie della vite.

L’insieme di suolo, esposizione, altitudine e microclima favorisce lo sviluppo di uve dalla freschezza marcata, esaltando quella tipica acidità che rappresenta la cifra stilistica dei vini Torre d’Orti.

Varietali
Uve Rosse
Corvina
Rondinella
Corvinone
Oseleta

‘L Lac

La tenuta ‘L Lac ha una storia particolarmente dinamica. Il nonno Luciano possedeva già un podere lungo il Lago del Frassino, nel cuore dell’area del Lugana, a sud del Lago di Garda. Successivamente, il figlio Giulietto decise di venderlo per ampliare la Prendina.

Intorno al 2010, la famiglia riacquista proprio quel terreno, riportando così le proprie radici sulle sponde del Lago del Frassino. Oggi ‘L Lac è una piccola tenuta interamente dedicata alla produzione di vino Lugana.

La sua posizione privilegiata consente di ottenere un vino puro e autentico, perfetta espressione del territorio. La produzione limitata rende queste bottiglie riservate a un pubblico ristretto, veri e propri conoscitori del Lugana.

Fondazione	2011
Ettari [ha]	6
Ettari vitati [ha]	5,4
Luogo	Peschiera, Verona, Italia
D.O.C	Lugana



‘L Lac

Il Terreno

Parte dei vigneti di ‘L Lac si trovano lungo le sponde del Lago del Frassino, mentre un’altra parte si estende sulle colline di Pozzolengo, note localmente come “Pirenei”.

Il suolo del Lago del Frassino, tipico della zona del Lugana, presenta un’elevata percentuale di argilla, che consente di ottenere uve con una notevole carica zuccherina. Al contrario, i terreni di Pozzolengo, caratterizzati da una minore presenza di argilla, generano uve con un contenuto zuccherino più moderato, ma capaci di esprimere eleganza e spiccata sapidità.

L’esposizione

Entrambi i vigneti beneficiano dell’influenza climatica del Lago di Garda: un ambiente mite e ventilato, ideale per favorire la viticoltura di qualità e l’equilibrio delle caratteristiche organolettiche delle uve.



Varietali
Uve Bianche
Trebbiano di Lugana

Tenute di famiglia

Tutte e quattro le attività gestiscono vigneti situati tra la provincia di Verona e quella di Mantova.
Piona Franco e Luciano, oltre a gestire i propri vigneti, è responsabile della vinificazione e imbottigliamento dei vini di tutte le società.
Cavalchina, invece, oltre alla gestione dei propri vigneti, è responsabile della commercializzazione e promozione dei vini delle diverse tenute.
Le tenute di famiglia possiedono complessivamente 118 ha, di cui 89,9 ha vitati.

In dettaglio:

- Cavalchina: 42 ha totali, di cui 40,5 ha vitati
- Prendina: 50 ha totali, di cui 29,7 ha vitati
- Torre d'Orti: 20 ha totali, di cui 14,3 ha vitati
- 'L Lac: 6 ha totali, di cui 5,4 ha vitati

La produzione complessiva dei quattro brand ammonta a circa 800.000 bottiglie.

Sistema di gestione sostenibile

La Direzione Generale ha designato Giorgia Pasetto quale Responsabile del Sistema di Gestione Sostenibile Equalitas (RSGSE), conferendole il compito di sovrintendere all'intero sistema di gestione e di coordinare le diverse funzioni aziendali al fine di garantirne la corretta implementazione ed efficace applicazione.
Il Sistema di Gestione Sostenibile Equalitas si fonda sull'applicazione di quattro principi cardine, che guidano tutte le attività aziendali e ne orientano le scelte strategiche:

- Inclusività: coinvolgere in modo attivo tutti gli stakeholder – interni ed esterni – favorendo il dialogo, la partecipazione e la condivisione degli obiettivi di sostenibilità.

- Integrità: operare con correttezza, coerenza e rispetto delle normative, garantendo comportamenti etici in ogni fase del processo produttivo e gestionale.

- Sostenibilità: perseguire un equilibrio tra dimensione economica, ambientale e sociale, promuovendo pratiche responsabili che tutelino le risorse naturali e valorizzino il territorio.

- Trasparenza: assicurare chiarezza e accessibilità delle informazioni, comunicando in modo chiaro, verificabile e documentato i risultati e gli impegni assunti.

Questi principi rappresentano la base del modello di gestione Equalitas e costituiscono un punto di riferimento per tutte le decisioni aziendali, rafforzando la credibilità dell'organizzazione e il suo impegno verso un percorso di miglioramento continuo

Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI)

Le Aziende Agricole Cavalchina, Prendina, Torre d'Orti e Piona Franco e Luciano ('L Lac) hanno ottenuto, a partire dal 2021, la certificazione di conformità al Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI). Si tratta di un riconoscimento che attesta il rispetto delle specifiche tecniche nazionali e regionali per la produzione integrata, confermato anche per il 2026.

La certificazione è stata rilasciata in conformità alla Legge n. 4 del 03.02.2011, al D.M. n. 4890 dell'08.05.2014 e al D.M. n. 1347 del 28.04.2015, sulla base delle linee guida nazionali di produzione integrata e delle linee tecniche regionali di difesa integrata per l'anno 2022. La conformità è stata verificata e convalidata dai controlli effettuati dall'organismo di certificazione Siquria S.p.A..

Il riconoscimento riguarda le attività di trasformazione, confezionamento, etichettatura e commercializzazione.



Vignaioli indipendenti

Cavalchina è fiera di far parte della Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti (FIVI), che tutela e promuove la figura del vignaiolo indipendente. Questa adesione riflette l'impegno dell'Azienda a coltivare e valorizzare il terroir, vinificando esclusivamente le nostre uve e promuovendo con passione i vini che produciamo.

Il vignaiolo indipendente è una delle figure centrali del vino contemporaneo. Egli:

- difende il proprio terroir, coltivando con cura la sua vigna;
- raccoglie le proprie uve e le vinifica in autonomia;
- imbottiglia nelle proprie cantine e vende direttamente il suo vino;
- si perfeziona nel rispetto della tradizione, con uno sguardo sempre rivolto all'innovazione;
- trae orgoglio e piacere dal promuovere il frutto del suo lavoro e della sua cultura.

VIGNAIOLI INDIPENDENTI



L’AMBIENTE

Materiali

Cavalchina monitora annualmente i principali materiali impiegati nei propri processi produttivi, con l'obiettivo di favorire un utilizzo efficiente delle risorse e una gestione consapevole dei materiali lungo le diverse fasi delle attività aziendali.

La tabella riporta i quantitativi dei principali materiali utilizzati nel 2025. Tra questi, le quantità più rilevanti sono riconducibili ai materiali di imballaggio, quali bottiglie, etichette, tappi, cartoni e sigilli, necessari per il confezionamento e la commercializzazione dei prodotti. Seguono i prodotti utilizzati nelle attività di campagna, tra cui agrofarmaci e fertilizzanti, e i prodotti enologici impiegati nei processi di vinificazione.

Infine, i detergenti e i sanitizzanti impiegati per la pulizia e l'igienizzazione della cantina e delle attrezzature utilizzate nelle attività di imbottigliamento rappresentano la categoria caratterizzata dai minori quantitativi di consumo.

Flusso annuale di materiali utilizzati	Quantità	Unità
Prodotti campagna	14.369,00	kg
	12.540,28	L
	147,50	numero
Prodotti enologici	17.492,30	kg
Prodotti pulizia cantina e imbottigliamento	2.458,00	kg
Materiali imballaggi	411.780,75	kg

Energia

Nel 2025, Cavalchina ha monitorato i consumi energetici associati alle proprie attività, raccogliendo i dati relativi alle principali fonti di energia impiegate nei processi produttivi e gestionali.

Il consumo complessivo di energia elettrica è stato pari a 535.998 kWh, utilizzati principalmente per le attività di vinificazione, la climatizzazione degli ambienti e il funzionamento delle attrezzature. A questi si aggiungono 16.894 Sm^3 di gas naturale, impiegato prevalentemente per la produzione di calore necessaria alle attività della cantina.

Per quanto riguarda i combustibili, nel corso dell'anno sono stati consumati 5.713,57 litri di gasolio per la flotta aziendale, destinata alle attività di trasporto interno ed esterno, e ulteriori 18.500 litri di gasolio utilizzati nei processi industriali.

Consumo energetico (MWh)			
Tipologia	**Rinnovabile**	**Non rinnovabile**	**Totale**
Energia elettrica	**-**	**536,00**	**536,00**
di cui prelevata da rete	-	536,00	536,00
di cui fotovoltaico	-	-	-
Energia termica	**-**	**409,86**	**409,86**
di cui gas naturale	-	169,47	169,47
di cui gasolio flotta aziendale	-	56,72	56,72
di cui gasolio per processi industriali	-	183,66	183,66
Totale	**-**	**945,85**	**945,85**

Energia

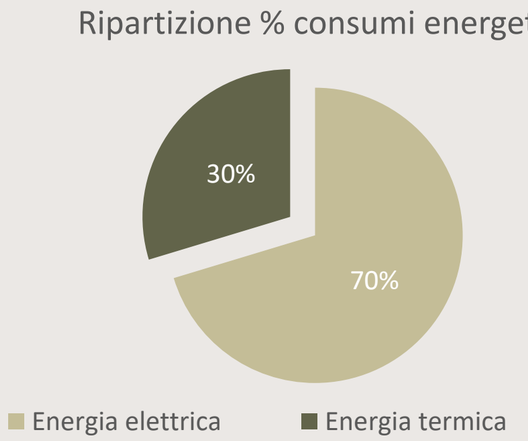
La tabella seguente riporta l'indicatore di intensità energetica, che esprime la relazione tra i consumi energetici dell'organizzazione e il valore economico della sua attività. Nel 2025, l'indicatore risulta pari a 0,23 MWh/keuro.

L'intensità energetica rappresenta un indicatore utile per valutare l'efficienza nell'utilizzo dell'energia. Il suo monitoraggio permette di valutare nel tempo l'andamento delle prestazioni energetiche, individuare eventuali opportunità di riduzione dei consumi e miglioramento dell'efficienza e supportare la definizione di azioni volte a una gestione più sostenibile delle risorse energetiche.

Intensità energetica	
Consumo energetico (MWh)	945,85
Intensità energetica (MWh/keuro)	0,23

Attraverso il monitoraggio dei consumi e una gestione attenta delle risorse, Cavalchina prosegue il proprio percorso di miglioramento dell'efficienza energetica e riduzione dell'impatto ambientale, promuovendo un utilizzo sempre più responsabile delle risorse.

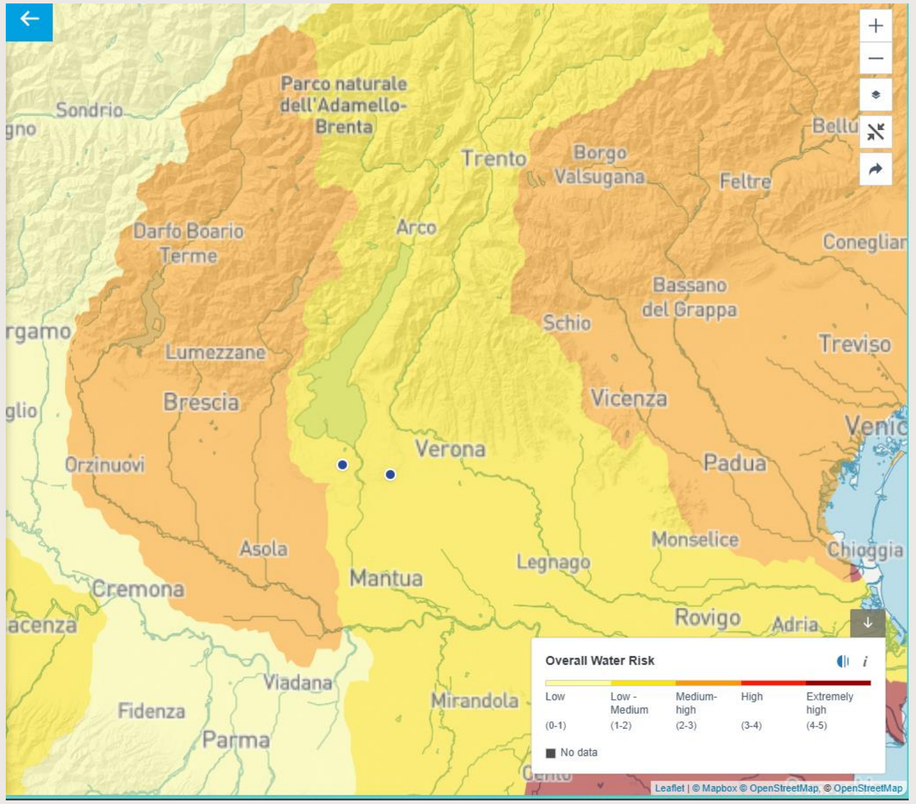
Negli ultimi anni, l'azienda ha avviato l'implementazione di un impianto fotovoltaico, la cui operatività è prevista a partire dal 2026, con l'obiettivo di aumentare l'utilizzo di energia da fonti rinnovabili e ridurre il proprio impatto ambientale.



Acqua

Nel corso del 2025, l'organizzazione ha registrato un prelievo complessivo di 568 m^3 di acqua, risorsa essenziale per lo svolgimento delle attività produttive e operative della cantina. L'acqua viene impiegata principalmente nei processi di vinificazione, nelle attività di pulizia e sanificazione degli impianti e delle attrezzature, nella gestione e nel controllo delle temperature durante la fermentazione e nelle operazioni di raffreddamento dei prodotti finiti.

È importante sottolineare che l'intero volume di acqua utilizzato proviene da un'area classificata a basso-medio stress idrico, in base alle valutazioni dell'Aqueduct Water Risk Atlas, piattaforma internazionale sviluppata dal World Resources Institute (WRI) per misurare e monitorare i livelli di rischio idrico a livello globale, come riportata nell'immagine a destra.



Mappa estratta il 16/08/2026

Aqueduct Water Risk Atlas

Acqua

Oltre a monitorare i consumi idrici, è fondamentale definire iniziative e progetti volti a promuovere una gestione responsabile ed efficiente della risorsa.

Piona Franco e Luciano ha intrapreso un progetto di gestione sostenibile delle risorse idriche, conforme a quanto previsto dall'art. 98 del D.Lgs. 152/06. L'iniziativa mira a creare un sistema circolare di risparmio idrico, basato sul trattamento e sul riutilizzo delle acque generate dai processi aziendali per impieghi non potabili, come il lavaggio dei piazzali e dei mezzi agricoli.

Il progetto contempla la realizzazione di vasche dedicate al trattamento e allo stoccaggio. In esse, i reflui saranno sottoposti a una fase di equalizzazione e neutralizzazione, seguita da un processo di aerazione estesa capace di abbattere oltre il 90% della sostanza organica disciolta. I solidi sospesi saranno rimossi progressivamente, sia durante l'ossidazione che nella successiva fase di decantazione finale.

Prima dell'avvio operativo verranno svolti studi specifici di caratterizzazione, finalizzati a verificare l'efficacia del sistema e il livello di rimozione delle sostanze inquinanti. In questo modo sarà garantito che le acque trattate siano conformi agli standard di sicurezza ambientale e sanitaria, riducendo potenziali impatti sugli ecosistemi e rischi igienico-sanitari.

Grazie a questo sistema, si prevede un risparmio idrico compreso tra il 15% e il 20% rispetto ai prelievi di acqua primaria. Successivamente al riutilizzo, le acque trattate – insieme a quelle derivanti da altre operazioni (lavaggio ambienti, serbatoi e macchinari) – confluiranno nello scarico finale, nel pieno rispetto dell'autorizzazione n. 541231 rilasciata dal Comune di Sommacampagna in data 24/07/2014.

Con questa scelta, Piona Franco e Luciano ribadisce il proprio impegno nella riduzione dell'impatto ambientale, nella tutela delle risorse idriche e nella diffusione di buone pratiche di sostenibilità aziendale.

Biodiversità

La tutela della biodiversità rappresenta un elemento fondamentale per preservare l'equilibrio degli ecosistemi, salvaguardare il capitale naturale e garantire la conservazione delle risorse per le generazioni future.

Con riferimento all'utilizzo del suolo, la tenuta Cavalchina occupa una superficie complessiva di 154,63 ettari, di cui 116,87 ettari destinati a vigneto. Le superfici sono distribuite tra le quattro sedi aziendali: Cavalchina, Prendina, Torre d'Orti e 'L Lac.

Nell'ottica della tutela della biodiversità e della valorizzazione del territorio, 20,13 ettari, pari a 13% della superficie totale, sono costituiti da aree orientate alla natura.

Descrizione	Cavalchina	Prendina	Torre d'Orti	'L Lac
Superficie totale (ha)	31,08	64,15	25,68	33,42
Uso totale del suolo (ha)	30,87	57,36	19,58	26,40
Vigneti di proprietà (ha)	27,55	50,97	13,28	25,07
Numero di siti in aree sensibili alla biodiversità	0	0	0	0
Superficie totale impermeabilizzata (ha)	2,08	2,96	6,35	1,87
Superficie orientata alla natura (ha) (on-site o off-site)	0,21	6,80	6,10	7,02

Biodiversità

Nell’ambito della valutazione degli aspetti legati alla biodiversità, è stata effettuata un’analisi dell’utilizzo del suolo e delle superfici occupate dalle attività produttive, con l’obiettivo di valutare i potenziali impatti e le eventuali pressioni sugli ecosistemi locali e sul territorio circostante.

Tale analisi si basa sulla verifica della prossimità dei siti operativi rispetto ad aree sensibili per la biodiversità, verificando l’eventuale sovrapposizione geografica con tali zone in coerenza con quanto previsto dallo standard VSME.

Le verifiche effettuate attraverso la banca dati Natura 2000, rete europea di aree protette finalizzata alla conservazione degli habitat e delle specie e all’individuazione delle aree di rilevanza per la tutela della biodiversità, hanno evidenziato che le sedi non ricadono né si sovrappongono ad aree riconosciute come sensibili per la biodiversità.



Biodiversità

Cavalchina dispone di un patrimonio viticolo che si inserisce nella ricchezza genetica della viticoltura italiana, caratterizzata da centinaia di varietà iscritte al Registro Nazionale delle Varietà di Vite e da numerose accessioni ancora da riconoscere. Questo straordinario patrimonio, frutto di secoli di selezione spontanea e tradizionale, è oggi minacciato dalla diffusione di pochi cloni certificati che hanno progressivamente ridotto la variabilità genetica.

Per contrastare tale fenomeno, Cavalchina promuove pratiche di conservazione in situ, valorizzando i materiali provenienti dai vigneti storici più ricchi di diversità ed esplorando al tempo stesso l'impiego di vitigni innovativi e resistenti.

Parallelamente, l'azienda riconosce l'importanza di tutelare l'agroecosistema naturale: nelle superfici vitate maggiori di 15 ettari sono infatti mantenute aree non coltivate (siepi, filari alberati, aree boscate, specchi d'acqua), che rappresentano almeno il 5% della Superficie Agricola Utilizzata (SAU). Tali aree, realizzate privilegiando specie autoctone e prive di interventi chimici, fungono da serbatoi di biodiversità e favoriscono la presenza di organismi utili.

L'impegno di Cavalchina si inserisce anche nel più ampio contesto delle High Natural Value Farmlands (HNVF), aree agricole ad alto valore naturale dove le pratiche agricole sostenibili contribuiscono a preservare habitat, specie di interesse conservazionistico e al tempo stesso il tessuto economico e sociale delle aree rurali.

Attraverso queste azioni, Cavalchina coniuga produzione vitivinicola di qualità e salvaguardia della biodiversità, rafforzando il legame tra tradizione viticola, innovazione e tutela dell'ambiente.



Gestione del suolo

La qualità e la produttività del vigneto dipendono in modo significativo dalle condizioni del suolo e del clima. Per questo motivo l'azienda dedica particolare attenzione a pratiche agronomiche che consentano di mantenere la fertilità del terreno, ridurre l'erosione e garantire una gestione equilibrata della vegetazione spontanea.
Gli obiettivi principali della gestione del suolo riguardano:

- il controllo della vigoria delle piante e il miglioramento della qualità delle produzioni;
- la conservazione delle proprietà fisiche, chimiche e biologiche del terreno;
- la prevenzione di fenomeni erosivi e di dissesto idrogeologico;
- la protezione del suolo dal calpestamento e dalla pioggia battente;
- una gestione mirata delle infestanti nei periodi critici.

Alle lavorazioni tradizionali (come aratura, estirpatura o erpicatura), l'azienda affianca tecniche di gestione conservativa, meno energivore e più rispettose della vitalità del suolo. Le fresature, che possono alterare la struttura e aumentare la compattazione, vengono limitate al minimo e utilizzate solo in annate particolarmente siccitose.

Elemento cardine della strategia aziendale è l'inerbimento interfilare, praticato tramite la crescita di essenze erbacee spontanee o seminate e gestito con sfalci periodici. Questa tecnica consente di migliorare la struttura del suolo, ridurre i fenomeni erosivi, aumentare la biodiversità e contenere le infestanti senza ricorrere a pratiche impattanti.

Durante l'inverno e la primavera vengono inoltre adottati sovesci di graminacee e leguminose a file alterne, mentre nel filare non seminato si mantiene un inerbimento spontaneo. Nei mesi estivi, invece, si eseguono solo lavorazioni superficiali, al fine di preservare le risorse idriche e ridurre i consumi energetici.

Grazie a questo approccio, l'azienda integra tradizione e innovazione, assicurando una gestione del vigneto equilibrata e sostenibile. Le pratiche adottate permettono di salvaguardare la fertilità e la salute del terreno nel lungo periodo, contribuendo al contempo alla riduzione degli impatti ambientali legati alla viticoltura.

Carbon Footprint di Organizzazione

La Carbon Footprint di Organizzazione (CFO) rappresenta in maniera complessiva il totale delle emissioni dirette e indirette di gas effetto serra generate dalle attività aziendali. La sua misurazione è stata condotta secondo i principi della norma UNI EN ISO 14064-1, che prevede la classificazione delle emissioni in sei categorie. Tali categorie sono state successivamente allineate alla struttura di rendicontazione del GHG Protocol, articolata nei tre Scope 1, 2 e 3.

Scope 1	Emissioni dirette da fonti aziendali (combustione, impianti, flotta aziendale).
Scope 2	Emissioni indirette derivanti dal consumo di energia elettrica acquistata e prelevata dalla rete.
Scope 3	Emissioni indirette lungo la catena del valore: trasporti di materie prime, logistica, spostamenti del personale, gestione rifiuti, distribuzione prodotti.

L'inventario delle emissioni prende in considerazione i sei principali gas effetto serra regolamentati – anidride carbonica (CO_2), metano (CH_4), protossido di azoto (N_2O), idrofluorocarburi (HFC), perfluorocarburi (PFC) ed esafluoruro di zolfo (SF_6) – traducendone l'impatto in termini di CO_2 equivalente (CO_2e), attraverso l'applicazione dei valori di Potenziale di Riscaldamento Globale (GWP) definiti dall'IPCC.

Questa metodologia consente di ottenere una visione completa, strutturata e scientificamente fondata del contributo climatico dell'organizzazione, mettendo in evidenza non solo le emissioni dirette generate dalle attività interne, ma anche quelle indirette lungo l'intera catena del valore.

Disporre di queste informazioni è un passaggio fondamentale per la definizione di strategie mirate di mitigazione e riduzione delle emissioni, oltre che per il monitoraggio nel tempo dei progressi ottenuti e per il dialogo trasparente con gli stakeholder in tema di sostenibilità e cambiamento climatico.

Carbon Footprint di Organizzazione

Nel 2025 le emissioni complessive di gas a effetto serra (GHG) dell'organizzazione sono state pari a 3.712,17 tCO_2eq.

Le emissioni dirette (Scope 1) ammontano a 193,45 tCO_2eq, corrispondenti al 5,2% del totale, e sono principalmente attribuibili alla combustione di combustibili per usi termici e all'utilizzo dei mezzi aziendali.

Le emissioni indirette da energia acquistata (Scope 2) sono pari a 289,69 tCO_2eq (7,8% del totale) e derivano dai consumi di energia elettrica impiegata nei siti produttivi.

La quota prevalente delle emissioni è riconducibile allo Scope 3, che con 3.229,03 tCO_2eq rappresenta circa l'87,0% delle emissioni complessive. Tale valore è principalmente associato all'approvvigionamento di materie prime e materiali ausiliari, alle attività di trasporto dei prodotti finiti e alla gestione dei rifiuti lungo la catena del valore.

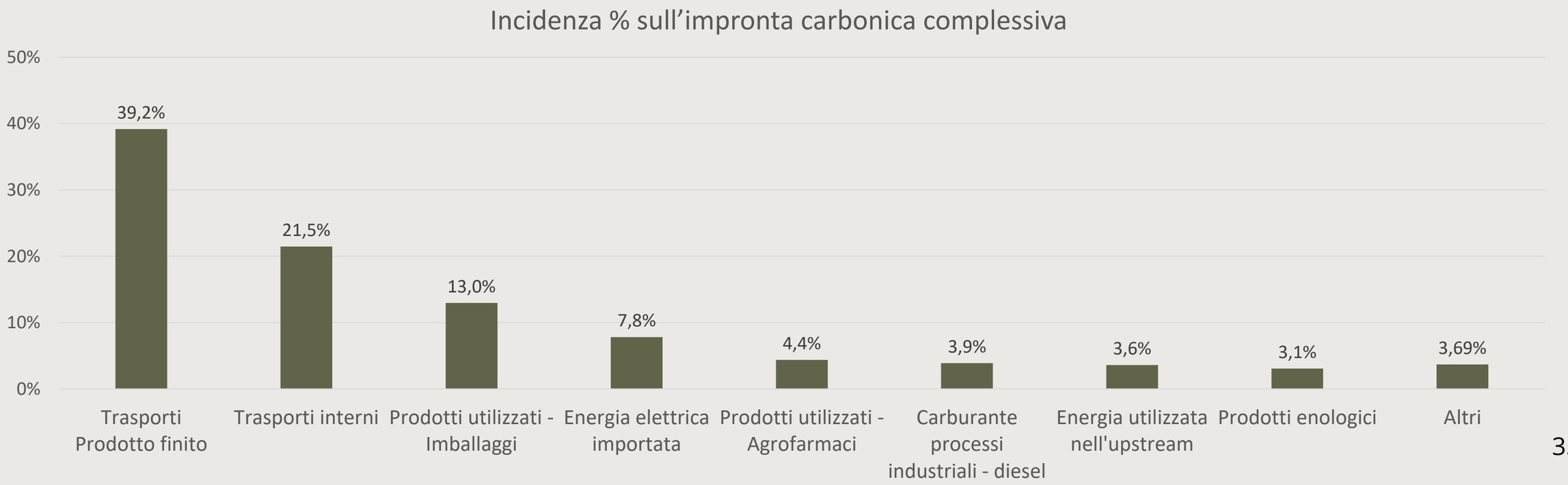
Scope	tCO2eq	%
Emissioni dirette (Scope 1)	193,45	5,21%
Emissioni indirette da energia importata (Scope 2)	289,69	0,08
Emissioni indirette derivanti dalla catena del valore (Scope 3)	3.229,03	86,98%
Totale	3.712,17	100%



Carbon Footprint di Organizzazione

L’analisi del profilo emissivo evidenzia che la maggior parte dell’impronta carbonica deriva da emissioni indirette. La categoria più impattante è il trasporto dei prodotti finiti, seguita dai trasporti interni aziendali. L’ottimizzazione dei trasporti, interni ed esterni, rappresenta pertanto una delle principali leve per la riduzione delle emissioni e il miglioramento delle performance climatiche.





Carbon Footprint di Organizzazione

La tabella seguente riporta l'indicatore di intensità carbonica, che esprime la relazione tra le emissioni di gas a effetto serra generate dall'organizzazione e il valore economico della sua attività. Nel 2025, l'indicatore risulta pari a 0,91 tCO2eq/keuro.

L'intensità carbonica rappresenta un indicatore utile per valutare l'efficienza emissiva dell'organizzazione, consentendo di rapportare le emissioni alla dimensione economica dell'attività e di monitorarne l'andamento nel tempo. Il suo monitoraggio permette inoltre di individuare eventuali opportunità di riduzione delle emissioni e miglioramento delle prestazioni ambientali, nonché di valutare nel tempo l'efficacia delle azioni intraprese.

Intensità carbonica	
Emissioni carbonica (tCO2eq)	3.712,17
Intensità carbonica (tCO2eq/keuro)	0,91



Rifiuti

Nel 2025, Cavalchina ha generato un quantitativo complessivo di 105,505 tonnellate di rifiuti, di cui lo 0,009% classificato come rifiuto pericoloso e la restante parte costituita da rifiuti non pericolosi. La gestione dei rifiuti è orientata alla promozione dell'economia circolare e alla valorizzazione delle risorse: circa il 99,85% dei rifiuti prodotti è stato destinato a operazioni di riciclo o recupero, mentre la quota restante è stata avviata a operazioni di smaltimento.

	Quantità (kg)
Rifiuti Totale Generati	32.328,00
di cui pericolosi	18,00
	0,06%
di cui non pericolosi	32.310,00
	99,94%
Totale di rifiuti inviato a riciclo o recupero	32.328,00
	100%
Totale di rifiuti destinati a smaltimento	-
	-





Rifiuti

La **gestione dei rifiuti** rappresenta un aspetto centrale delle attività aziendali e viene affrontata attraverso procedure strutturate e conformi alla normativa vigente.
I rifiuti generati – tra cui reflui di processo, carta, plastica, vetro e contenitori chimici – sono trattati con particolare attenzione, seguendo i seguenti criteri:

- **Raccolta differenziata**: i rifiuti vengono separati in contenitori appositi, chiudibili e facilmente identificabili, collocati in aree lontane dalle zone di lavorazione.
- **Svuotamento regolare**: i contenitori sono svuotati al termine di ogni turno per mantenere gli ambienti di lavoro puliti e sicuri.
- **Pulizia delle aree di stoccaggio**: gli spazi destinati alla raccolta dei rifiuti vengono mantenuti in condizioni igieniche ottimali.
- **Gestione dei sottoprodotti della vinificazione**: vinacce e raspi sono trattati secondo la normativa. I raspi non sottoposti a torchiatura non rientrano tra i sottoprodotti e possono essere destinati a usi alternativi. Le vinacce devono invece essere smaltite entro termini definiti per evitare accumuli non autorizzati.
- **Stoccaggio sicuro**: i sottoprodotti vengono conservati in contenitori idonei o su platee cementate, dotate di sistemi di raccolta del percolato, così da prevenire qualsiasi rischio di contaminazione ambientale.
- **Pulizia e sanificazione**: i contenitori utilizzati per lo stoccaggio vengono lavati con detergenti specifici e successivamente sanificati, così da eliminare ogni rischio di contaminazione e garantire la sicurezza alimentare.

Per quanto riguarda l'azienda Cavalchina, i rifiuti provenienti da magazzino, imbottigliamento, cantina e uffici sono raccolti in tre navette collocate nel piazzale esterno. Al completamento del riempimento, la società di smaltimento Eco Corse Srl di Villafranca di Verona provvede al ritiro, sostituendo la navetta piena con una vuota. L'operazione si ripete mediamente ogni 15 giorni, con frequenza variabile a seconda della stagionalità produttiva.
I rifiuti vengono conferiti secondo la seguente suddivisione:

- una navetta per la plastica
- una navetta per carta e cartone
- una navetta per il misto secco

Sottoprodotti

Secondo l’articolo 13 della Legge n. 238/2016 – “Testo Unico della Vite e del Vino”, i produttori e tutti coloro che effettuano la trasformazione delle uve da vino hanno l’obbligo di procedere alla consegna in distilleria o allo smaltimento controllato per usi alternativi dei sottoprodotti derivanti dalla vinificazione: fecce, vinacce, mosto muto e raspi.

FECCIA LIQUIDA

La feccia liquida, che rappresenta lo scarto derivante dalla separazione del vino tramite decantazione, travaso e filtrazione, viene stoccata in serbatoi di acciaio e denaturata mediante l’aggiunta di cloruro di litio (LiCl), secondo le modalità previste dalla normativa vigente. Tutte le operazioni effettuate vengono annotate sul registro telematico. Successivamente la feccia è consegnata alle distillerie, previo campionamento, e il trasporto deve essere accompagnato dal documento MVV. Prima del conferimento sono inoltre condotte analisi che devono attestare un tenore alcolico minimo pari a 4 litri di alcol anidro ogni 100 kg di prodotto.

FECCIA SOLIDA

La feccia solida, ottenuta anch’essa dalla separazione del mosto attraverso decantazione, travaso e filtrazione mediante filtro pressa con setto filtrante a base di cellulosa, viene raccolta in bins e accumulata al riparo presso il deposito agricolo. Anche in questo caso è prevista la denaturazione con cloruro di litio e la registrazione telematica delle operazioni. La feccia viene quindi consegnata alle distillerie e il trasporto è sempre scortato dal documento MVV.

Sottoprodotti

VINACCIA

La vinaccia è un sottoprodotto della lavorazione dell'uva, costituito da bucce e, in alcuni casi, da raspi e vinaccioli, con un contenuto variabile di vino o mosto fermentato in funzione del grado di spremitura. Si distinguono due tipologie principali: le vinacce vergini, ottenute dalla spremitura delle uve appena pigiate per separarne il mosto, e le vinacce fermentate, derivanti da uve già sottoposte a fermentazione e contenenti pertanto residui più o meno significativi di vino.

Se sottoposte a torchiatura, le vinacce forniscono il cosiddetto vino torchiato. Possono inoltre essere classificate come diraspate o non diraspate, in base alla presenza dei raspi, e come torchiate qualora abbiano subito torchiatura.

Un caso particolare è rappresentato dalle vinacce fermentate di Amarone, che prima dello smaltimento vengono riutilizzate nella vinificazione del Ripasso, secondo quanto previsto dal disciplinare di produzione.

Questa pratica è sempre annotata sul registro di vinificazione. Le vinacce vengono successivamente accumulate in un cassone ribaltabile per autocarro e smaltite con frequenza settimanale.

La consegna avviene presso distillerie autorizzate e il trasporto deve essere accompagnato dal documento MVV. La normativa prevede inoltre precise tempistiche: le vinacce ottenute entro il 31 dicembre devono essere consegnate entro trenta giorni dal termine del periodo vendemmiale, mentre quelle ottenute successivamente devono essere conferite entro trenta giorni dalla data di produzione.

Il vino torchiato si ottiene dalla fermentazione del mosto proveniente dalle seconde spremiture delle uve a bacca bianca o rossa, oppure dalla torchiatura delle vinacce derivanti dalla fermentazione dei vini rossi. Tale prodotto viene conservato in cantina come vino da tavola e commercializzato esclusivamente sfuso in cisterna.

Sottoprodotti

MOSTO MUTO

Il mosto muto, sottoprodotto derivante dalla pressatura delle uve a bacca bianca e rossa a pressioni superiori a 0,5 bar, dopo la separazione del mosto fiore, è stoccato in appositi serbatoi di acciaio e trattato con metabisolfito di potassio a temperature inferiori a 8 °C. Segue una fase di decantazione e, una volta separata la parte liquida da quella solida, viene aggiunta anidride solforosa per bloccare completamente la fermentazione. Il mosto è quindi conservato in serbatoi esterni e consegnato alle cantine di trasformazione dell'industria enologica, destinate alla produzione di mosti desolforati o concentrati, con trasporto sempre accompagnato dal documento MVV.

RASPI

I raspl, infine, rappresentano il sottoprodotto derivante dalla separazione degli acini dal grappolo nel processo di diraspatura. Vengono raccolti tramite nastro trasportatore e convogliati in un carro, svuotato quotidianamente presso il deposito agricolo. Una volta terminata la vendemmia, i raspi vengono distribuiti tra i filari e trinciati in loco, così da contribuire alla concimazione naturale interfilare, favorendo il ritorno di sostanza organica al terreno.

Sottoprodotti

La valorizzazione dei sottoprodotti derivanti dalle attività di vinificazione testimonia l'impegno di Cavalchina nella promozione dell'economia circolare. Nel 2025, sono stati complessivamente valorizzati 292.058 kg di sottoprodotti, gestiti come risorse e ceduti a soggetti esterni per essere successivamente impiegati in altri processi produttivi. Tra questi, la quota più significativa è rappresentata dalle vinacce, per un totale di circa 209.718 kg.

Tale approccio consente di ridurre la quantità di materiali destinati allo smaltimento e di mantenere il valore delle risorse lungo la filiera, contribuendo alla transizione verso un modello produttivo più circolare e sostenibile.

Sottoprodotti	Quantità (kg)
Fecce solida	510
Fecce liquida	14.850
Mosto mutuo	66.980
Vinacce	209.718

Gestione dei potenziali rischi ambientali per le comunità locali

L’azienda pone attenzione alla gestione dei potenziali rischi e impatti ambientali che possono interessare le comunità locali, adottando misure volte a prevenirli e mitigarli.

Gestione dei rifiuti	• Raccolta differenziata in area dedicata. • Stoccaggio adeguato dei rifiuti pericolosi. • Conferimento periodico al centro di riciclo
Gestione del rischio chimico – CO2	• Aerazione naturale o forzata dei locali durante fermentazione e travasi. • Controllo delle concentrazioni di CO2 aerodispersa.
Gestione del rischio chimico – bombole gas	• Etichettatura conforme e stoccaggio in aree ventilate e riparate dal sole. • Distanza di sicurezza da materiali infiammabili.
Gestione del rischio chimico - prodotti	• Stoccaggio in locali puliti e ventilati. • Trattamento acque reflue nel depuratore interno; • Utilizzo DPI e formazione addetti; • Sostituzione di sostanze pericolose con alternative più sicure • Manutenzione periodica delle attrezzature.
Gestione del rischio incendio	• Riduzione materiali combustibili. • Controllo e manutenzione impianti elettrici e meccanici. • Divieto di fumo e vie d’uscita sempre libere. • Presenza e manutenzione di estintori adeguati. • Aerazione o aspirazione nei locali batterie.
Inquinamento acqua	• Depurazione attiva dal 2015 per il trattamento acque reflue. • Monitoraggio periodico e analisi qualità acqua.
Inquinamento aria	• Utilizzo di mezzi moderni a basse emissioni. • Spegnimento motori quando non in uso.
Inquinamento acustico	• Spegnimento apparecchi non in uso. • Riduzione del volume e manutenzione mezzi. • Adozione di processi produttivi meno rumorosi.
Danni al terreno o all’asfalto	• Controllo pneumatici. • Carichi adeguati e guida corretta. • Riduzione della velocità.

LE PERSONE

Salute & sicurezza dei lavoratori

La salute e la sicurezza dei lavoratori rappresentano una priorità per l’organizzazione, che si impegna a garantire un ambiente di lavoro sicuro, salubre e conforme alle normative applicabili.

Sono adottate misure adeguate per prevenire incidenti e tutelare la salute dei lavoratori, riducendo per quanto possibile le cause di rischio legate all’ambiente di lavoro.

La formazione periodica in materia di salute e sicurezza è garantita a tutti i dipendenti, con particolare riguardo ai nuovi assunti e a coloro che cambiano mansione o reparto, ed è sempre accompagnata da una documentazione puntuale e completa.

Nel 2025 non si sono registrati casi di invalidità permanente né decessi correlati ad attività lavorative. Nel corso dell'anno è stato rilevato un solo infortunio. Il tasso di infortunio è pari al 3,46%, calcolato come rapporto tra il numero di infortuni registrati e il totale delle ore lavorate nell'anno.

Indicatori	2024	2025
Numeri di incidenti sul lavoro registrabili	0	1
Numeri di malattie correlate al lavoro	0	0
Numeri di decessi per infortuni o malattie	0	0
Tasso di infortunio (%)	0	3,46%

Salute & sicurezza dei lavoratori

Uno degli strumenti essenziali per la tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori è Il Protocollo di Sorveglianza Sanitaria. Elaborato in collaborazione con il medico competente, tiene conto dei rischi specifici presenti nell'ambiente di lavoro e prevede accertamenti sanitari mirati, progettati per essere il meno invasivi possibile e strettamente legati ai rischi identificati.

Questo sistema ha l'obiettivo di promuovere e mantenere il benessere fisico, mentale e sociale dei lavoratori, favorendo al contempo il miglioramento dell'ambiente lavorativo e delle attività svolte. Attraverso un approccio preventivo, il Protocollo mira a ridurre l'incidenza di malattie professionali e infortuni, supportando lo sviluppo di una vera e propria cultura del lavoro basata su salute e sicurezza.

In conformità alla normativa vigente, Cavalchina assicura ai propri dipendenti visite mediche periodiche, con una frequenza stabilita dal medico competente. Gli operai sono sottoposti a controlli annuali, mentre per gli impiegati la periodicità è biennale.

Tra gli accertamenti più comuni rientrano il controllo della vista, la valutazione posturale, esami audiometrici e spirometrici, elettrocardiogrammi e analisi del sangue, oltre a test tossicologici e specifici come il tetan test.

In caso di assenze prolungate per motivi di salute, superiori a 60 giorni consecutivi, viene inoltre prevista una visita straordinaria per verificare che le condizioni del lavoratore siano compatibili con la ripresa delle mansioni. Gli appuntamenti per le visite mediche sono pianificati entro 30 giorni dalla segnalazione del medico competente e comunicati ai lavoratori con un preavviso massimo di 24 ore.

Il giudizio di idoneità, rilasciato al termine degli accertamenti, certifica la capacità del lavoratore di svolgere in sicurezza le attività assegnate. Tuttavia, qualora il dipendente si rifiutasse di sottoporsi ai controlli, non sarebbe possibile formulare il giudizio, compromettendo la possibilità di proseguire nelle mansioni affidate.
Attraverso l'attuazione del Protocollo Sanitario, Cavalchina rinnova il proprio impegno verso la tutela della salute e del benessere dei propri lavoratori, un pilastro fondamentale nella sua visione di sostenibilità e responsabilità sociale.

Tutela dei diritti umani e delle condizioni di lavoro

Cavalchina promuove un ambiente di lavoro fondato sul rispetto dei diritti che possano compromettere i diritti umani dei lavoratori, della dignità della persona e della legalità, garantendo il pieno rispetto della normativa vigente in materia di lavoro, previdenza e assistenza sociale.

I rapporti di lavoro sono instaurati e gestiti in modo regolare e trasparente, senza ricorrere a pratiche elusive o a forme contrattuali improprie.
È adottata una **politica di tolleranza zero** nei confronti di qualsiasi forma di sfruttamento, lavoro forzato, traffico di esseri umani, reclutamento illegale della manodopera o altre pratiche contrarie ai principi etici e ai diritti fondamentali della persona.

Le aziende della rete Cavalchina si impegnano inoltre a garantire un contesto lavorativo inclusivo e rispettoso, libero da ogni forma di discriminazione basata su caratteristiche personali quali età, genere, origine etnica, nazionalità, religione, disabilità, orientamento sessuale, stato civile, opinioni politiche o appartenenza sindacale.

Non sono tollerati comportamenti quali molestie, intimidazioni, minacce, stalking, bullismo, mobbing, abusi fisici o verbali e qualsiasi altra condotta lesiva della dignità e del benessere delle persone.

Per favorire la tutela dei lavoratori e il rispetto dei principi aziendali, è disponibile un canale dedicato alla segnalazione di illeciti, irregolarità, violazioni dei diritti o episodi discriminatori, attraverso il quale i dipendenti possono contribuire al miglioramento continuo dell'ambiente di lavoro e alla salvaguardia dei diritti individuali.

Convenzioni ILO

Cavalchina garantisce il pieno rispetto delle Convenzioni dell'ILO (International Labour Organisation – Organizzazione Internazionale del Lavoro). Nel caso in cui le normative nazionali in materia di diritto del lavoro disciplinino aspetti già contemplati dalle convenzioni ILO, viene sempre applicata la disposizione più favorevole al lavoratore, così da assicurare i più alti standard di tutela e di equità.

Libera scelta

Il lavoro presso Cavalchina è sempre scelto in modo libero e consapevole. L'azienda si impegna a garantire che non vi sia alcuna forma di lavoro forzato o coatto, né attività svolte sotto vincolo o in condizioni di privazione della libertà personale. Non è ammesso l'impiego di detenuti se non nel rispetto delle normative vigenti e in modalità pienamente volontarie.

Ai lavoratori non viene richiesto di versare depositi in denaro o garanzie di alcun genere come condizione per l'assunzione o per il mantenimento del rapporto di lavoro. Ogni dipendente ha il diritto di lasciare liberamente il proprio impiego, previo un adeguato periodo di preavviso, in conformità alle disposizioni contrattuali e normative.



Lavoro Minorile

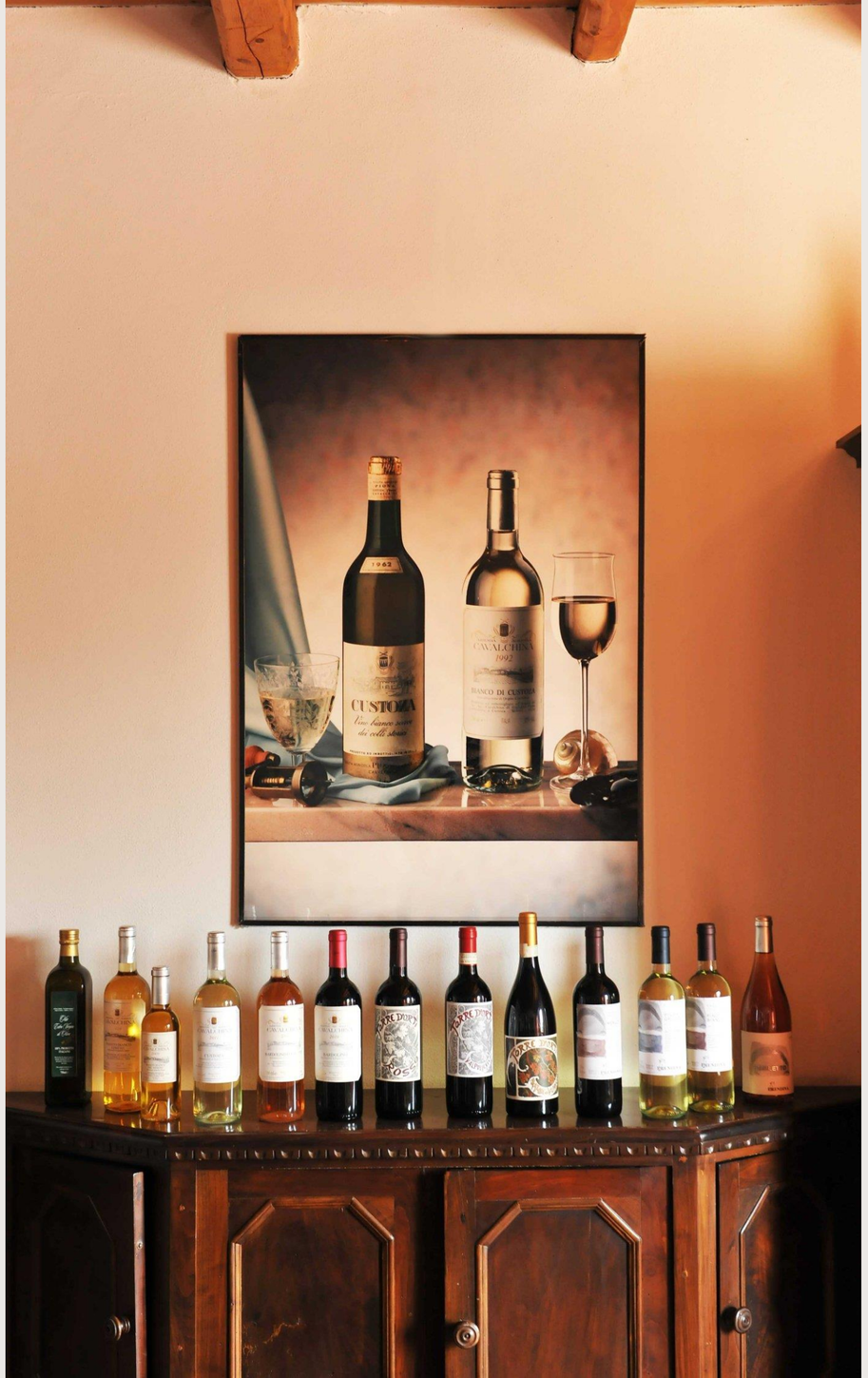
Cavalchina non ammette alcuna forma di lavoro minorile, diretto o indiretto. Durante l'assunzione vengono effettuate verifiche sull'età dei lavoratori e, in caso di irregolarità, l'azienda adotta azioni immediate di rimedio a tutela del minore.

Comunicazione interna

A ciascun responsabile di settore viene consegnato un questionario di soddisfazione volto a valutare diversi aspetti dell'esperienza lavorativa dei dipendenti. L'indagine prende in considerazione la percezione dell'ambiente di lavoro, la qualità della comunicazione interna, l'efficacia del lavoro di squadra e la relazione con la dirigenza.

Vengono inoltre analizzate le opportunità di formazione e crescita professionale, la possibilità di proporre e sviluppare nuove idee, il livello di soddisfazione generale verso l'azienda e la correttezza nell'applicazione del CCNL.

Nel 2025 è stato somministrato il questionario di soddisfazione dei dipendenti, dal quale sono emersi diversi punti di forza, tra cui la soddisfazione per l'ambiente di lavoro e per la collaborazione e il lavoro di squadra. Tra gli aspetti di miglioramento sono state invece evidenziate la possibilità di sviluppare nuove idee e iniziative nell'ambito lavorativo e la comunicazione interna. Nel complesso, i risultati evidenziano un buon livello di soddisfazione dei dipendenti nei confronti dell'azienda.



Privacy

Le organizzazioni della rete Cavalchina garantiscono il rispetto della privacy nella gestione dei dati e delle informazioni dei lavoratori.

I dipendenti incaricati del trattamento di dati sensibili sono stati formati e hanno ricevuto la relativa informativa privacy.

È gestito un elenco aggiornato del personale che riporta tipo di contratto applicato, provenienza, genere, età, durata del contratto e del rapporto di lavoro. Le organizzazioni monitorano e verificano turnover, permanenza media, motivazioni di abbandono e, se necessario, adottano azioni di miglioramento.



Formazione ed istruzione

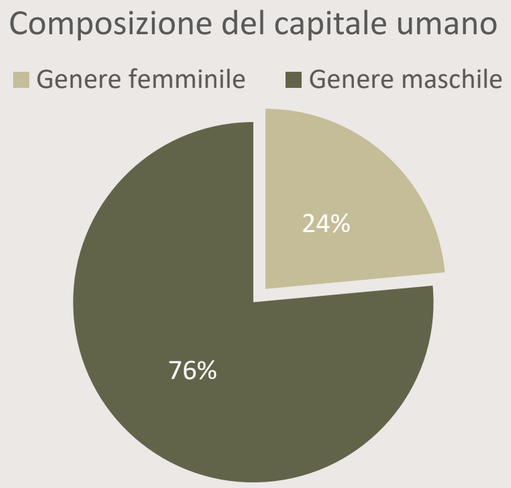
In Cavalchina, la formazione professionale rappresenta un elemento strategico per la crescita aziendale e per lo sviluppo e il consolidamento delle competenze delle persone. L'azienda si impegna a pianificare e realizzare attività formative finalizzate all'aggiornamento continuo delle competenze dei propri collaboratori, contribuendo al miglioramento delle prestazioni individuali e collettive e al raggiungimento degli obiettivi aziendali.

Nel 2025, sono state realizzate attività formative e di aggiornamento sia in materia di salute e sicurezza sul lavoro, sia su tematiche connesse alle attività aziendali. In particolare, la formazione ha riguardato i ruoli di RSPP, RLS, addetti al primo soccorso e alla prevenzione incendi, nonché i corsi relativi all'abilitazione e alla conduzione delle attrezzature, alla formazione generale e specifica in materia di salute e sicurezza, alla manipolazione degli alimenti e alle tematiche di sostenibilità.

Formazione e istruzione	Obbligatoria	Generale	Totale
Ore di formazione erogata a dipendenti di genere femminile	4	4	8
Ore di formazione erogata a dipendenti di genere maschile	10	4	14
Totale	14	8	22

Diversità e pari opportunità

Nel 2025, l'organico complessivo è composto prevalentemente da uomini (76%), mentre le donne rappresentano il 24% del totale. La sede di Cavalchina presenta la maggiore concentrazione di personale, seguita da Prendina e Piona Franco e Luciano ('L Lac).



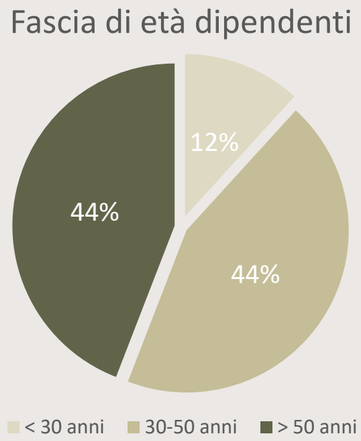
Descrizione	Cavalchina	Prendina	'L Lac	Totale
Genere maschile	5	9	12	26
Genere femminile	8	0	0	8
Totale	13	9	12	34

*La sede di Torre non presenta dipendenti.

L'analisi della composizione anagrafica mostra una distribuzione equilibrata del personale tra la fascia di età 30-50 anni e quella superiore ai 50 anni, entrambe pari al 44% dell'organico. I dipendenti con meno di 30 anni rappresentano il restante 12%. Questa struttura demografica riflette una forza lavoro caratterizzata da esperienza e continuità, con una presenza più contenuta di giovani risorse.

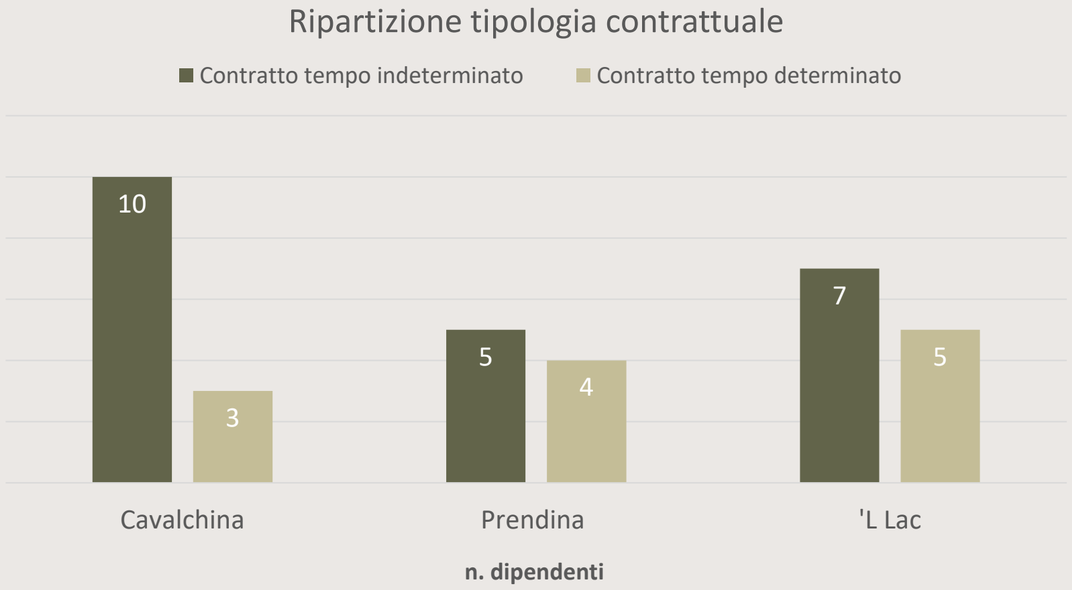
Fascia di età	Cavalchina	Prendina	'L Lac	Totale
< 30 anni	0	1	3	4
30-50 anni	9	3	3	15
> 50 anni	4	5	6	15

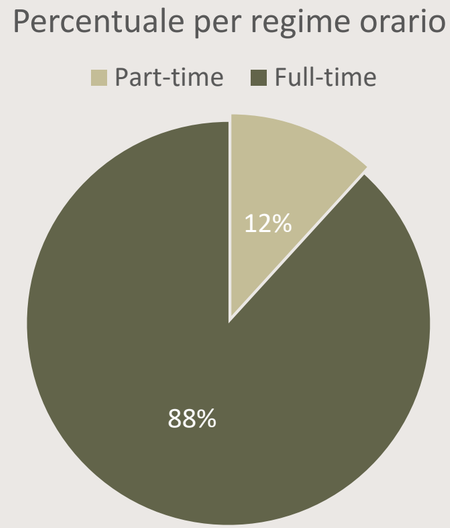
*La sede di Torre non presenta dipendenti.



Forza lavoro propria

La maggior parte del personale è impiegata con contratto a tempo indeterminato (65%), confermando una struttura occupazionale caratterizzata da un buon livello di stabilità. Dal punto di vista del regime orario, prevalgono i contratti full-time (88%), mentre il part-time rappresenta il restante 12%.





Tipo di contratto	Cavalchina	Prendina	‘L Lac	Totale
Contratto tempo indeterminato	10	5	7	22
Contratto tempo determinato	3	4	5	12
Part-time	4	0	0	4
Full-time	9	9	12	30

*La sede di Torre non presenta dipendenti.

Forza Lavoro propria

Nel corso del 2025, l’organizzazione ha registrato 3 assunzioni e 1 cessazione.

Il turnover complessivo si attesta al 20,65%, considerando sia le assunzioni sia le cessazioni. Il turnover positivo, relativo alle nuove assunzioni, è pari al 15,79%, mentre il turnover negativo, associato alle cessazioni, risulta inferiore. Il turnover di compensazione si attesta invece al 300%, evidenziando una dinamica caratterizzata da un numero di assunzioni superiore rispetto alle cessazioni registrate nel periodo. I tassi di turnover sono stati calcolati considerando i dipendenti con contratto a tempo indeterminato, che rappresentano il 65% dell’organico complessivo.

Con riferimento alle cessazioni avvenute nel corso del 2025, le dimissioni sono riconducibili prevalentemente a motivazioni personali e familiari o a scelte professionali, tra cui il passaggio dal settore agricolo a quello industriale e valutazioni legate alla contribuzione. Nel complesso, le principali dinamiche di turnover registrate nel 2025 risultano pertanto determinate prevalentemente da fattori esterni all’organizzazione, piuttosto che da esigenze o decisioni interne.

Turnover complessivo	20,65%
Turnover negativo	5,26%
Turnover positivo	15,79%
Turnover di compensazione	300,00%

Un elemento significativo è rappresentato dall’anzianità media aziendale, pari a 9,21 anni, che testimonia un buon livello di fidelizzazione del personale e una sostanziale stabilità dell’organico. La permanenza prolungata di numerosi dipendenti, in alcuni casi superiore ai 20 anni, evidenzia la capacità dell’organizzazione di instaurare rapporti di lavoro duraturi.

Comunicazione Etica e Responsabile

Cavalchina adotta procedure interne dedicate al monitoraggio e alla verifica della coerenza delle proprie attività comunicative, che comprendono campagne pubblicitarie, collaborazioni con influencer e contenuti digitali. L'aggiornamento delle informazioni è garantito attraverso un processo di revisione periodica, che prevede controlli trimestrali sui contenuti online e verifiche puntuali sulle etichette e sulle dichiarazioni ambientali.

Le comunicazioni relative agli aspetti ambientali sono sviluppate in conformità agli standard ISO 14021, assicurando messaggi fondati su dati verificabili e mai fuorvianti. L'utilizzo di simboli, immagini e loghi è attentamente valutato per evitare qualsiasi forma di ambiguità o rischio di confusione per i consumatori.

Gestione e Monitoraggio

Il Responsabile Equalitas di Cavalchina sovrintende all'attuazione della politica di comunicazione, effettuando revisioni periodiche per garantire la conformità alle normative in vigore e alle esigenze aziendali. In caso di violazioni, vengono adottate con tempestività misure correttive mirate, a conferma dell'impegno costante verso una comunicazione trasparente, etica e responsabile.

Questo approccio rappresenta una componente essenziale della strategia di sostenibilità dell'azienda, in linea con la visione di Cavalchina di creare valore condiviso e promuovere relazioni fondate su fiducia, chiarezza e rispetto reciproco.

Comunicazione Etica e Responsabile

Cavalchina adotta una politica di comunicazione chiara, onesta e documentata, in linea con i principi dell'International Chamber of Commerce (ICC) e con la Direttiva Europea 2024/825, con l'obiettivo di garantire trasparenza e correttezza in ogni interazione con i propri stakeholder.

L'azienda si impegna a fornire informazioni accurate e verificabili sui propri prodotti, promuovendo una comunicazione etica e responsabile nel pieno rispetto delle normative vigenti. Tale approccio è volto a prevenire dichiarazioni fuorvianti e a consolidare la fiducia dei consumatori, attraverso un rigoroso controllo di tutte le comunicazioni, comprese etichette, pubblicità e contenuti digitali.

I principi cardine della comunicazione aziendale sono:

- **Onestà e Veridicità**: le caratteristiche, i benefici e i limiti dei prodotti sono presentati in modo fedele, evitando esagerazioni o inganni.
- **Documentazione**: ogni affermazione è supportata da prove verificabili, a garanzia dell'affidabilità delle informazioni sulla qualità, sull'origine e sui processi produttivi.
- **Trasparenza**: etichette e materiali pubblicitari sono chiari e facilmente comprensibili, con tutte le condizioni esplicitate senza ambiguità.
- **Responsabilità**: la comunicazione promuove un consumo responsabile, soprattutto per i prodotti alcolici, evitando messaggi che possano incoraggiare comportamenti eccessivi o non corretti.
- **Conformità normativa**: tutte le comunicazioni rispettano le disposizioni locali, nazionali e internazionali, in particolare le linee guida del Codice ICC e gli standard ISO 14021 per le dichiarazioni ambientali.

Rapporti con la comunità locale

L'Azienda Agricola Cavalchina si impegna a mantenere un dialogo aperto e costruttivo con i residenti delle aree circostanti, riconoscendo il valore di un rapporto positivo con la comunità locale quale condizione essenziale per garantire la sostenibilità delle proprie attività.

A tal fine è stata implementata una procedura strutturata per la gestione delle segnalazioni, che consente ai residenti di presentare reclami o suggerimenti in modo semplice, accessibile e trasparente. Sono stati messi a disposizione diversi canali di comunicazione – moduli cartacei e digitali, posta elettronica e telefono – per garantire la massima fruibilità del servizio.
Ogni segnalazione viene registrata, valutata e gestita con tempestività e professionalità. In particolare, l'azienda si impegna a:

- raccogliere le segnalazioni attraverso un sistema organizzato, con l'assegnazione di un identificativo univoco per assicurarne la tracciabilità e la riservatezza;
- valutare attentamente ciascun reclamo o suggerimento, avviando se necessario un'indagine approfondita per identificare le cause della problematica;
- adottare misure correttive mirate, che possono includere interventi tecnici, aggiornamenti delle procedure operative o azioni di sensibilizzazione rivolte alla comunità locale;
- mantenere un contatto diretto con i segnalanti, comunicando l'esito delle valutazioni e verificando il livello di soddisfazione rispetto alla gestione della segnalazione.

Tutte le segnalazioni – comprese quelle relative a rumori, odori o traffico – sono inoltre monitorate nel tempo per individuare eventuali ricorrenze e opportunità di miglioramento continuo.
Questo approccio dimostra l'impegno di Cavalchina verso la responsabilità sociale e ambientale, rafforzando la fiducia dei residenti e promuovendo una convivenza armoniosa con il territorio.
Attraverso questa iniziativa, l'azienda conferma il proprio ruolo attivo nel ridurre gli impatti delle attività produttive e nel favorire il benessere della comunità locale, contribuendo a generare valore condiviso per il territorio.

Rapporti con la comunità locale

Nel corso del 2025, Cavalchina ha contribuito alla valorizzazione del territorio attraverso la partecipazione alle iniziative promosse dai **principali consorzi e associazioni** di cui fa parte, tra cui il Consorzio Custoza DOC, il Consorzio Bardolino DOC, il Consorzio Garda DOC, il Consorzio Lugana DOC e Famiglie Storiche.

Attraverso tali collaborazioni, l'azienda ha preso parte a eventi fieristici, attività di promozione delle denominazioni, masterclass, incontri tecnici, iniziative culturali e progetti di incoming rivolti a operatori nazionali e internazionali. Tra le principali iniziative si segnalano Vinitaly, Vinitaly and the City, Hostaria Verona, Amarone Opera Prima, Garda Wine Stories, eventi di valorizzazione del territorio e attività dedicate alla promozione del patrimonio enologico e turistico locale.

Queste collaborazioni testimoniano l'impegno di Cavalchina nel sostenere lo sviluppo del territorio, promuovere le eccellenze locali e rafforzare il dialogo con la comunità e gli stakeholder di riferimento.



Stakeholder

Il principio di inclusività è attuato attraverso l'analisi delle attività aziendali e del contesto di riferimento, finalizzata a identificare le principali parti interessate secondo i criteri previsti dallo standard Equalitas.

Cavalchina promuove il coinvolgimento attivo degli stakeholder attraverso strumenti di dialogo e partecipazione, quali questionari, sondaggi, incontri di revisione e momenti di confronto diretto, con l'obiettivo di raccogliere opinioni, valutazioni e suggerimenti sulle principali tematiche di sostenibilità.

Il coinvolgimento interessa, in particolare, le aree ambientali, sociale ed economica, con attenzione agli impatti dell'attività aziendale sul territorio, alla qualità delle relazioni con gli stakeholder e al contributo dell'organizzazione alla comunità locale.

Negli ultimi anni, la comunità locale e gli altri stakeholder sono stati coinvolti attraverso specifici questionari volti a rilevare la percezione delle performance di sostenibilità di Cavalchina.

I risultati dell'ultima rilevazione evidenziano una percezione complessivamente positiva, con livelli di apprezzamento elevati relativamente all'attenzione di Cavalchina agli impatti ambientali, economici e sociali sul territorio, nonché alla capacità di garantire accoglienza e apertura nei confronti dei visitatori.

Nel complesso, i risultati evidenziano quindi una percezione positiva di Cavalchina da parte della comunità locale. Al contempo, emerge un'opportunità di miglioramento in termini di comunicazione e diffusione delle iniziative realizzate sul territorio, al fine di aumentare la consapevolezza degli stakeholder rispetto all'impegno dell'organizzazione in ambito ambientale, sociale ed economico

LA GOVERNACE

Inquadramento dell’Organizzazione

L’organizzazione opera attraverso la rete di imprese “Cavalchina in Rete”, che riunisce le quattro aziende agricole della famiglia Piona, con Cavalchina in qualità di impresa capofila. Le aziende, certificate SQNPI dal 2019, integrano le diverse fasi della filiera: dalla produzione delle uve alla trasformazione presso Piona Franco e Luciano, fino alla commercializzazione del prodotto finito affidata a Cavalchina.

Forma giuridica dell’impresa	Società semplice
Codice NACE	01.21
Numero di dipendenti	34
Paese di operatività	Italia

Profilo organizzativo e governance

L’organo comune di Cavalchina in Rete è costituito dai soci amministratori Piona Franco e Piona Francesco, ai quali è affidata anche la responsabilità della governance e della gestione della Rete.

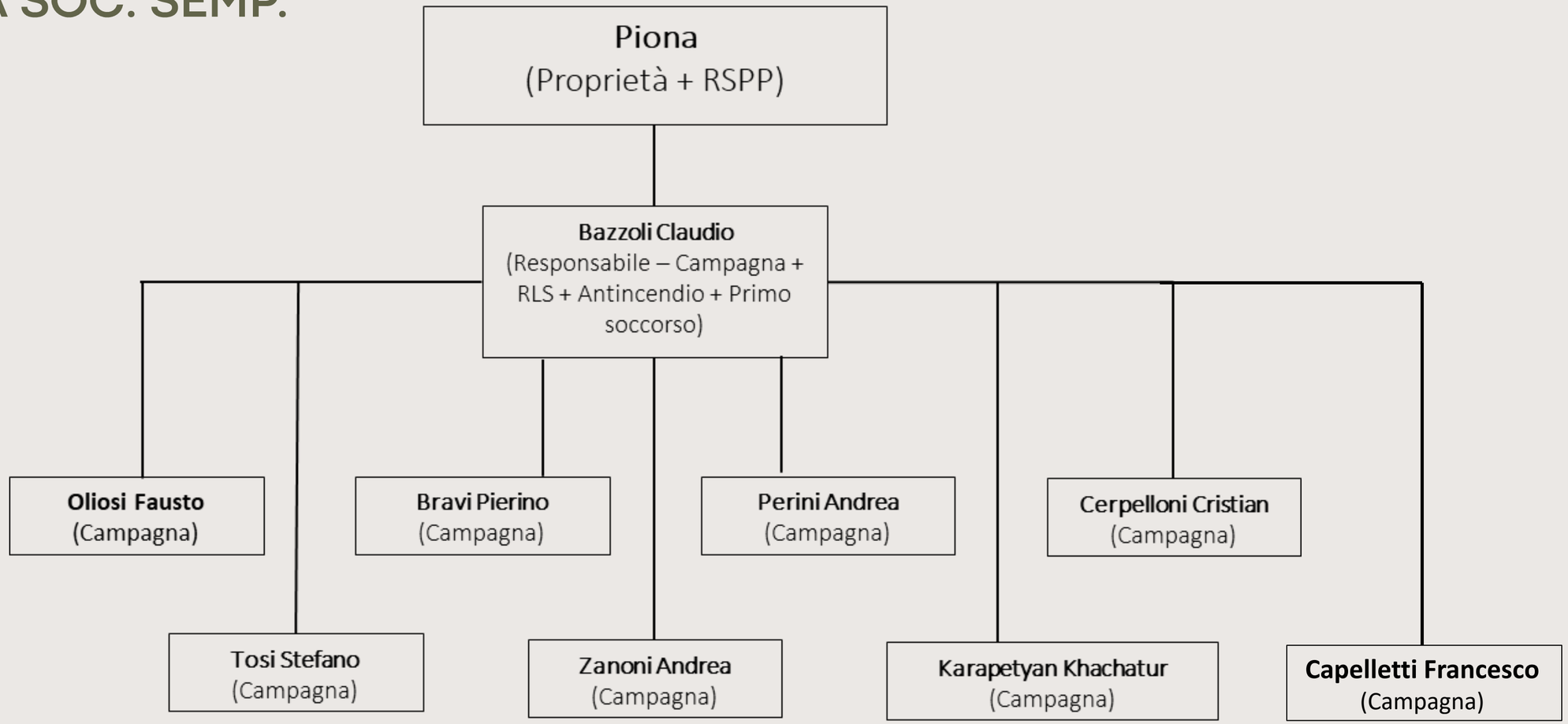
L’attuazione del programma di rete è supportata da un Comitato di Gestione, al quale partecipano i rappresentanti delle quattro aziende aderenti, contribuendo al coordinamento e alla realizzazione delle attività previste dal programma di rete.

L’organo di governance è pertanto composto da due membri di genere maschile, di età pari rispettivamente a 59 e 34 anni.

Organo di governance	**n. dipendenti**	
	Genere femminile	**Genere maschile**
< 30 anni	0	0
30-50 anni	0	1
> 50 anni	0	1

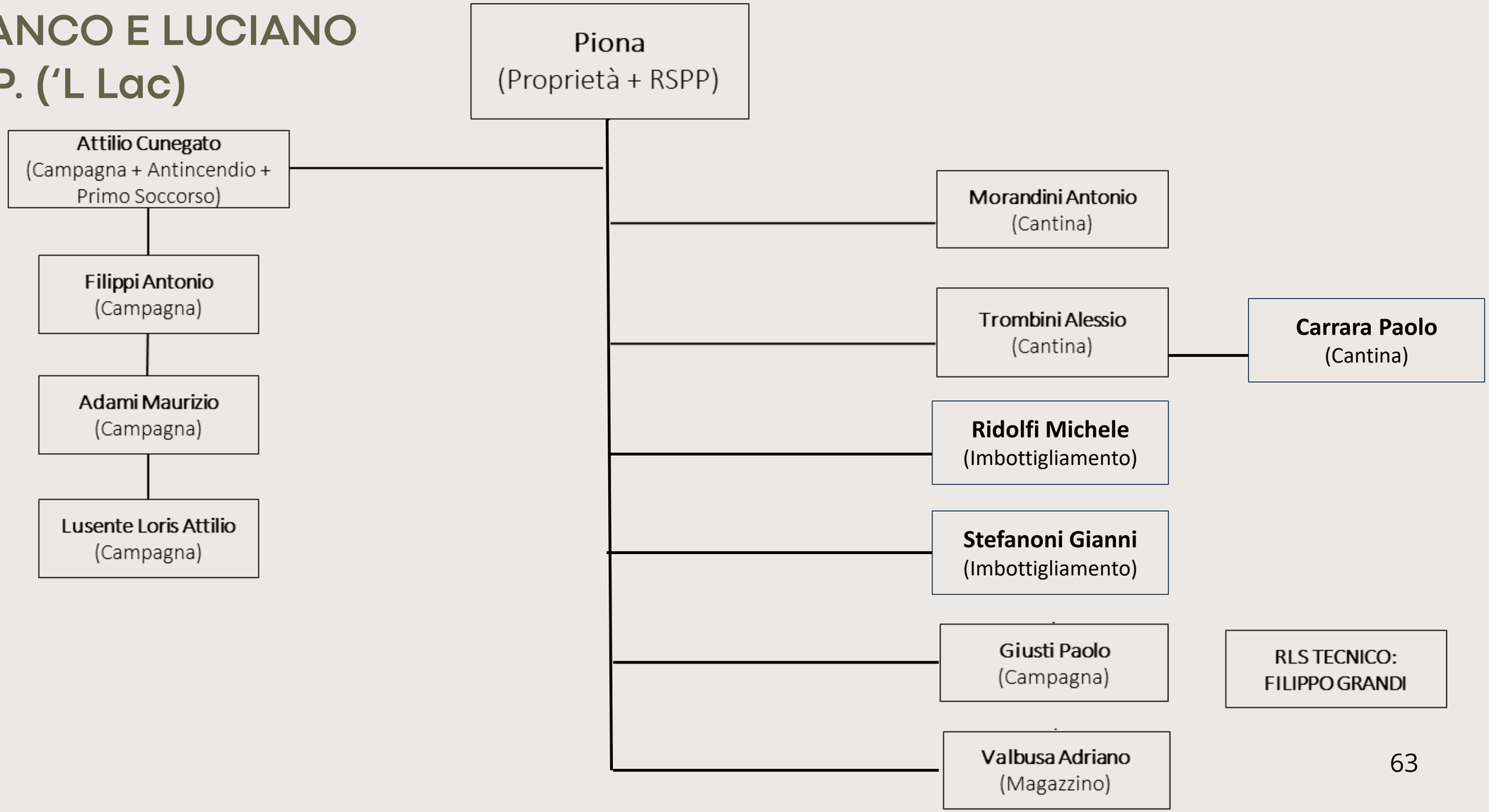
Profilo organizzativo e governance

PRENDINA SOC. SEMP.



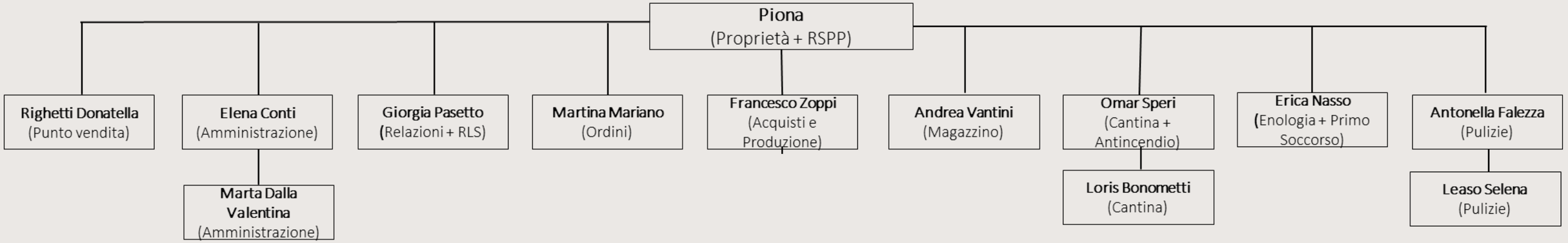
Profilo organizzativo e governance

PIONA FRANCO E LUCIANO SOC. SEMP. (‘L Lac)



Profilo organizzativo e governance

CAVALCHINA SOC. SEMP.



Approvvigionamenti

Cavalchina è impegnata a promuovere la sostenibilità non solo all'interno dei propri processi aziendali, ma anche in quelli di partner, fornitori, appaltatori e della comunità locale in cui opera.

Il principio di integrità si concretizza nel trattare tutti gli stakeholder in modo aperto, onesto e corretto.

L'integrità è garantita attraverso l'adozione di politiche e procedure aziendali pertinenti su temi quali corruzione, negligenza, lavoro minorile, diversità e formazione.

L'azienda si impegna inoltre a rispettare pienamente leggi, regolamenti e codici di condotta applicabili in tutte le giurisdizioni in cui svolge le proprie attività.



Approvvigionamenti

Cavalchina adotta un processo di valutazione e qualificazione dei fornitori di materiali e prodotti basato su specifici criteri di selezione. Tra questi rientrano la qualità del servizio offerto, valutata considerando aspetti quali prezzi, qualità dei prodotti forniti, puntualità delle consegne e condizioni di pagamento, nonché il possesso di certificazioni volontarie.

In particolare, vengono valorizzate certificazioni quali ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, SA8000 e certificazioni ambientali di prodotto, come gli studi o le dichiarazioni basate sulla metodologia LCA (Life Cycle Assessment). Per ottenere una valutazione positiva, i fornitori devono raggiungere un punteggio minimo del 70% rispetto ai criteri definiti dall'azienda.



Impegno per la sostenibilità

Cavalchina è consapevole che le proprie attività generano effetti sull'ambiente, sull'economia e sulla comunità. Per questo motivo, la sua missione è quella di adottare i più alti standard di sostenibilità in ogni ambito aziendale, in coerenza con lo standard Equalitas.

L'azienda si impegna a sensibilizzare e formare i propri stakeholder sui temi della sostenibilità e a prendere decisioni che, ove possibile, contribuiscano a ridurre l'impatto ambientale.

A tal fine, Cavalchina destina risorse dedicate al sistema di gestione della sostenibilità, garantendone un utilizzo costantemente monitorato e rivisto, così da assicurare la disponibilità di mezzi adeguati per la creazione, implementazione, mantenimento e miglioramento continuo del sistema stesso.

Trasparenza nella governance

Cavalchina si impegna a garantire la massima trasparenza nella propria governance. Tutte le decisioni e le azioni relative alla gestione aziendale sono fondate su processi chiari e documenti ufficiali, accuratamente registrati.

Il Responsabile del Sistema di Gestione della Sostenibilità ed Equalitas (RSGSE) è incaricato di mantenere un registro aggiornato delle riunioni di revisione della gestione, assicurando così la tracciabilità e la chiarezza dei processi decisionali.

Il codice etico delle Tenute di famiglia

Le organizzazioni Cavalchina, Prendina, Torre d'Orti e Piona Franco e Luciano ('L Lac) hanno adottato un Codice Etico, che costituisce il fondamento dei principi e dei valori alla base di ogni attività aziendale. Si tratta di un documento che raccoglie l'insieme delle regole sociali e morali che le imprese scelgono di assumere come proprie e alle quali devono attenersi tutti coloro che operano all'interno della realtà aziendale, siano essi dipendenti, collaboratori o datori di lavoro.

Il Codice Etico ha lo scopo di promuovere comportamenti responsabili, prevenire qualsiasi forma di discriminazione, abuso o sfruttamento, sostenere un modello di sviluppo sostenibile e favorire rapporti basati sulla fiducia reciproca e sul benessere collettivo. Il mancato rispetto o la violazione dei principi generali, delle norme comportamentali e delle procedure in esso contenuti costituiscono un inadempimento agli obblighi contrattuali e, nei casi previsti, un illecito disciplinare.

Pur non avendo valore di legge, il Codice Etico rappresenta per le imprese un riferimento imprescindibile per la condotta aziendale, delineando diritti, doveri e responsabilità di ciascun soggetto coinvolto e costituendo al contempo le basi per una crescita futura fondata su trasparenza e integrità.

L'obiettivo ultimo è quello di garantire ambienti di lavoro equi e inclusivi, prevenendo ogni forma di discriminazione, assicurando le pari opportunità, tutelando le libertà sindacali e promuovendo la salute e la sicurezza sul posto di lavoro.

Gestione della sicurezza alimentare e conformità normativa

L’Azienda Agricola Cavalchina applica un rigoroso sistema di autocontrollo H.A.C.C.P., in conformità al Regolamento CE 852/2004, per garantire la sicurezza e la qualità dei propri vini. Ogni fase del processo produttivo – dalla raccolta delle uve fino all’imbottigliamento – è sottoposta a un’attenta analisi dei rischi, con identificazione dei punti critici di controllo (CCP) per prevenire contaminazioni di natura chimica, fisica o microbiologica. Particolare attenzione è rivolta al monitoraggio della solfitazione, alla presenza di metanolo e al rispetto delle normative in materia di ocratossine e metalli pesanti.

A supporto di tali attività, vengono condotte analisi periodiche su campioni rappresentativi, così da garantire costantemente la conformità dei prodotti agli standard di sicurezza.

L’azienda adotta inoltre misure mirate alla riduzione del rischio chimico derivante dall’uso di fitofarmaci, attraverso l’adesione al Piano di Controllo delle Misure Agroambientali, che prevede la limitazione nell’uso di pesticidi e il rispetto scrupoloso dei tempi di carenza.

Dal punto di vista ambientale, i sottoprodotti della vinificazione – come vinacce e raspi – vengono gestiti in modo sostenibile, tramite conferimento alla distillazione obbligatoria o riutilizzo come ammendanti agricoli. Questo approccio assicura il rispetto degli standard igienico-sanitari e contribuisce al contempo a ridurre l’impatto ambientale complessivo delle attività produttive.

Pulizia dei Locali

La pulizia e l'igiene dei locali costituiscono un elemento imprescindibile per il corretto svolgimento delle attività aziendali, assicurando un ambiente sicuro, organizzato e conforme agli standard di qualità richiesti. A tal fine, l'azienda ha adottato una pianificazione precisa e strutturata delle operazioni di pulizia, calibrata sulle caratteristiche e sulle esigenze specifiche di ciascuna area operativa.

Negli ingressi e nelle sale riunioni le operazioni sono mirate a mantenere spazi sempre accoglienti e curati, mentre negli uffici l'attenzione si concentra sulla creazione di un contesto lavorativo sano e confortevole.

Il magazzino è oggetto di pulizie generali integrate dall'utilizzo della lava pavimenti, così da garantire ordine e sicurezza negli spazi di stoccaggio.

Nel reparto imbottigliamento, oltre alla pulizia dei pavimenti e allo smaltimento dei rifiuti, vengono programmati interventi approfonditi periodici, indispensabili per assicurare il rispetto delle normative igienico-sanitarie.

La cantina richiede una cura particolare, con interventi sia generali che approfonditi, finalizzati a preservare condizioni ottimali per la produzione e la conservazione del vino.

Anche il laboratorio viene costantemente mantenuto in condizioni di massima igiene, a supporto delle attività di analisi e controllo qualità. Nei bagni e negli spogliatoi la pulizia è costante, così da garantire igiene e comfort ai dipendenti, mentre nella stanza dei prodotti enologici le operazioni sono orientate a mantenere ordine e sicurezza dei materiali.

Infine, il piazzale esterno è oggetto di pulizie regolari e approfondite per preservarne funzionalità e presentabilità.

Ogni attività viene eseguita seguendo procedure rigorose e utilizzando prodotti e attrezzature idonee alle specifiche necessità di ciascun ambiente. Questo approccio garantisce non solo un livello di pulizia elevato e costante, ma anche la tutela della sicurezza, dell'ordine e della qualità complessiva degli spazi aziendali.

PERFORMANCE ECONOMICA

Performance Economica

Nel triennio 2023—2025 Cavalchina ha registrato una leggera contrazione del fatturato. Tale andamento è riconducibile principalmente al rallentamento del mercato di riferimento e alla conseguente riduzione dei volumi vendita. Inoltre Cavalchina ha deciso di focalizzarsi maggiormente nello sviluppo di vini di alto profilo e di conseguenza minor produzione.

Investimenti

Nel 2025, Cavalchina ha continuato a investire in iniziative volte a migliorare le proprie performance ambientali, tra cui l'installazione di impianti fotovoltaici, il potenziamento della raccolta differenziata, l'introduzione di un sistema di lavaggio automatico delle bottiglie e l'installazione di colonnine per la ricarica di veicoli elettrici.

Inoltre, l'azienda ha proseguito nel rafforzamento delle competenze interne in materia di sostenibilità attraverso l'erogazione di specifici corsi di formazione.





OBIETTIVI FUTURI E GLI SDGS

Impegni verso i criteri di sostenibilità ESG

Per soddisfare i criteri ESG (Ambientali, Sociali e di Governance), Cavalchina si impegna a:

- Integrare le considerazioni di sostenibilità in tutte le decisioni aziendali, strutture, progetti e operazioni.
- Stabilire principi fondamentali di sviluppo sostenibile che incorporino la responsabilità sociale.
- Adottare lo standard volontario Equalitas SOPD_004 e i successivi aggiornamenti come riferimento per tutte le decisioni aziendali.
- Allocare risorse adeguate per soddisfare i requisiti del sistema di gestione della sostenibilità Equalitas nelle attività di vinificazione.
- Comunicare e sensibilizzare i dipendenti e gli stakeholder sulla politica di sostenibilità, incoraggiandone l'adozione di pratiche sostenibili e il coinvolgimento attivo nelle iniziative.
- Considerare i risultati del coinvolgimento degli stakeholder e le esigenze degli utenti finali.
- Formazione continua ai dipendenti affinché siano competenti nello svolgimento delle attività legate alla sostenibilità.
- Rispettare tutta la legislazione vigente e i codici di condotta, valutando anche l'impatto di future normative sul settore vitivinicolo.
- Garantire condizioni di lavoro sicure e salubri per tutti i dipendenti.
- Ridurre i consumi di energia e acqua, le emissioni di carbonio e la quantità di rifiuti smaltiti, promuovendo attività di recupero e valorizzazione e instaurando nuove relazioni a supporto della sostenibilità.
- Monitorare le performance di sostenibilità dei fornitori di materie prime, dei partner esterni e delle aziende con cui sono attivi contratti di rete d'impresa.
- Riesaminare e migliorare continuamente il Sistema di Gestione Sostenibile Equalitas.
- Aggiornare annualmente la Politica di Sostenibilità e i documenti chiave relativi allo standard Equalitas, comunicando le revisioni ove necessario.
- Integrare nuove competenze, pratiche e conoscenze acquisite dall'azienda all'interno del sistema di gestione, valorizzando formazione, buone pratiche, organizzazione e standard adottati.

Obiettivi e impegni futuri di sostenibilità

L’obiettivo primario di Cavalchina è garantire che le proprie pratiche siano ecologicamente sostenibili, socialmente responsabili e gestite con trasparenza ed equità.

Nello svolgimento delle attività, l’azienda persegue l’eccellenza nella produzione vinicola, operando in maniera sostenibile e promuovendo il coinvolgimento attivo di dipendenti e stakeholder.

In qualità di produttore, Cavalchina riconosce che le sue attività, dirette e indirette, hanno un impatto sull’ambiente, sull’economia e sulla comunità. Per questo, si impegna a implementare un sistema strutturato di gestione e monitoraggio delle performance, attraverso la nomina di figure responsabili e l’applicazione di metodologie di controllo.

Gli obiettivi e gli impegni assunti dall’organizzazione vengono comunicati ai collaboratori in maniera chiara e costante, sia tramite messaggi diretti sia attraverso avvisi formali affissi nelle aree comuni dell’azienda.



Obiettivi e impegni futuri di sostenibilità

AMBIENTE



GESTIONE DEI RIFIUTI

Realizzazione di una struttura amovibile in lamiera per coprire lateralmente e superiormente la piazzola della raccolta differenziata, migliorando l'impatto visivo per i confinanti.



ENERGIA

Installazione di pannelli fotovoltaici per la produzione di energia elettrica da fonte rinnovabile (l'operatività è prevista a partire dal 2026).





Obiettivi e impegni futuri di sostenibilità

CONSUMO IDRICO

Estensione dell'irrigazione a goccia a tutta l'azienda e mantenimento dei chip di lavaggio automatico della riempitrice per ridurre i consumi.
Installazione di capannine meteo per irrigazione.

VALUTAZIONE DELL'IMPRONTA IDRICA

Cavalchina ha l'obiettivo di avviare un processo di valutazione della propria Water Footprint, riconoscendo l'importanza della gestione responsabile delle risorse idriche e della riduzione degli impatti associati al loro utilizzo, con l'obiettivo di quantificare e approfondire il consumo di acqua connesso alle attività aziendali, considerando le principali fasi e attività che ne determinano l'impiego.

Attraverso il futuro calcolo della Water Footprint, l'azienda intende acquisire una maggiore consapevolezza degli impatti associati all'utilizzo della risorsa idrica e individuare eventuali opportunità di efficientamento e riduzione dei consumi.





Obiettivi e impegni futuri di sostenibilità

VALUTAZIONE DELLA BIODIVERSITA'

Cavalchina ha l'obiettivo di avviare un processo di valutazione della biodiversità, riconoscendo l'importanza della varietà e della variabilità degli organismi viventi e dei sistemi ecologici in cui essi abitano. Questa iniziativa si ispira alle definizioni della Convenzione ONU sulla Diversità Biologica, che ne evidenzia la rilevanza a livello genetico, di specie ed ecosistemico.

Attraverso questo calcolo della biodiversità, l'azienda intende approfondire la conoscenza degli impatti delle proprie attività sugli ecosistemi e integrare tali risultati nel prossimo Bilancio di Sostenibilità, a conferma del suo impegno nella tutela della natura e nella promozione di pratiche agricole sostenibili.





Obiettivi e impegni futuri di sostenibilità

SOCIAL



COLLABORAZIONE CON ASSOCIAZIONI DI SETTORE

Cavalchina continua a partecipare in qualità di socia alla FIVI, impegnata nella tutela e valorizzazione dei vignaioli indipendenti italiani, e alle Famiglie Storiche, associazione che riunisce storiche cantine della Valpolicella e promuove la valorizzazione dell'Amarone e del territorio.



FORMAZIONE

Corso Equalitas dedicato alle tematiche ambientali e sociali rivolto ai dipendenti.



Obiettivi e impegni futuri di sostenibilità



GOVERNANCE

8 LAVORO DIGNITOSO E CRESCITA ECONOMICA

SVILUPPO DEL BUSINESS

Incremento della produzione di prodotti premium ed espansione in nuovi mercati, in particolare Nord America e Asia.

SVILUPO DELL'INCOMING

Ristrutturazione del wine shop e creazione di nuovi spazi dedicati alle visite e all'accoglienza.

Az. Agr. Cavalchina Società Semplice

T. 045 516002

info@cavalchina.com

Con il supporto Tecnico Scientifico di

Mérieux Nutrisciences | EcamRicert S.r.l