

1 PREMESSA

Per Petra, la sostenibilità non rappresenta un insieme di pratiche da adottare o di requisiti da soddisfare, ma un modo di interpretare il rapporto tra impresa, natura e comunità. Fin dalla sua fondazione, Petra nasce da una visione che ha riconosciuto nella Costa Toscana un territorio dalle straordinarie potenzialità vitivinicole, da valorizzare attraverso qualità, innovazione, ricerca e rispetto per l'ambiente.

Il bilancio di sostenibilità riporta almeno i seguenti parametri:

- il rapporto sugli indicatori relativi ai tre pilastri della sostenibilità
 - a. economico
 - b. ambientale
 - c. sociale
- l'elenco degli investimenti per la sostenibilità;
- le aree critiche individuate;
- gli obiettivi che l'azienda intende realizzare;
- un piano di miglioramento volto a raggiungere gli obiettivi previsti.

2 LA SOSTENIBILITA' PER PETRA

Soc. Agr. Petra srl redige il bilancio di sostenibilità con l'obiettivo di rendicontare le attività svolte in materia di sostenibilità e di descrivere gli obiettivi raggiunti e i piani di miglioramento programmati.

3 LO STANDARD EQUALITAS

Questo standard utilizza l'approccio moderno ed integrato alla sostenibilità secondo i tre pilastri:

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

Lo standard pertanto prevede requisiti oggettivi e verificabili per ciascuno dei tre pilastri della sostenibilità attraverso la definizione di buone pratiche e di indicatori. Requisiti ed indicatori sono stati definiti attraverso un percorso di confronto e collaborazione con l'intera filiera volto ad includere tutte le migliori iniziative in materia di sostenibilità attualmente disponibili, come best practice, in Italia e all'estero.

Gli indicatori ambientali quali Impronta Idrica (WFP – WATER FOOTPRINT), Impronta Carbonica (CFP – CARBON FOOTPRINT) e Biodiversità (BF – BIODIVERSITY FRIEND) sono il risultato di tutte le buone pratiche ambientali secondo quanto previsto dallo standard Equalitas. Questi valori non hanno lo scopo di confronto tra diverse aziende e/o prodotti, ma rappresentano un parametro interno che permette di monitorare la propria realtà e definire gli ambiti di miglioramento in tema di sostenibilità ambientale.

La certificazione è rivolta all'Organizzazione sostenibile. Con tale indicazione si intende sostenibilità dei processi aziendali lungo l'intera filiera produttiva, dal vigneto all'imbottigliamento, con rilevanza verso le risorse umane e tecnologiche che consentano di monitorare e ottimizzare gli impatti ambientali, sociali ed economici.

4 LA POLITICA DELLA SOSTENIBILITA' DI PETRA

L'Alta Direzione dell'Organizzazione considera la sostenibilità come un insieme di traguardi raggiungibili attraverso un processo di miglioramento continuo volto a rafforzare le performance economiche, ambientali e sociali e la reputazione della propria società presso i suoi stakeholders. Nel rispetto di principi fondamentali, l'Organizzazione focalizza il proprio impegno al fine di adottare strumenti e comportamenti che tutelino i diritti e creino valore condiviso nei seguenti ambiti in cui il Gruppo opera e che caratterizzano la gestione delle proprie attività:

- rispetto dell'ambiente;
- gestione delle risorse umane e della diversità;
 - rispetto dei diritti umani;
 - salute e sicurezza;
 - crescita del personale
- lotta alla corruzione;
- impatto sulla comunità;
- rispetto e tutela dell'ambiente;

La politica è stata redatta coerentemente con i principi definiti dal Codice Etico e con i valori che guidano l'operato quotidiano dell'Organizzazione.

La politica è esposta e comunicata a tutti i dipendenti aziendali, ai Clienti e a tutti i stakeholders.

In considerazione degli indirizzi di Politica qui esposti, l'Organizzazione ritiene prioritari i seguenti obiettivi:

- 1) assicurare un'istruzione di qualità, equa ed inclusiva, e promuovere opportunità di apprendimento permanente per tutti i soggetti;
- 2) garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo;
- 3) rispetto dell'ambiente e della compliance legislativa e legale;
- 4) incentivare una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva ed un lavoro dignitoso per tutti;
- 5) garantire la crescita del personale ed evitare qualsiasi differenza di genere;
- 6) non impattare sulla società e sulle comunità limitrofe ma creare con loro un rapporto di partenariato e di crescita comune.

Per raggiungere tali obiettivi la direzione ritiene fondamentale:

- incentivare comportamenti virtuosi da parte di tutti;
- formare periodicamente il personale e valorizzare le risorse;
- utilizzare sempre più di fonti rinnovabili;
- utilizzare in modo coscienzioso le risorse disponibili;
- rispettare la persona come individuo e come appartenente al gruppo azienda;
- rispettare la normativa di sicurezza sul lavoro e valutare periodicamente lo stress lavoro correlato;
- avere comportamenti corretti da un punto di vista legale ed evitare fenomeni di corruzione;
- richiedere ai fornitori il rispetto di tematiche connesse alla responsabilità sociale ambientale e di sostenibilità e non criticità da un punto di vista giuslavoristico;

L'Organizzazione intende portare avanti gli obiettivi citati e si impegna nella promozione e gestione di tutte le attività aventi influenza sugli spunti evidenziati attraverso l'ottimale organizzazione delle risorse aziendali, il dialogo, la condivisione e la verifica costante dei risultati ottenuti.

In merito alle buone pratiche di comunicazione l'azienda intende garantire una comunicazione dimostrabile, verificabile e trasparente sulle tematiche della sostenibilità della propria Organizzazione attraverso brochure, locandine, sito web, social o comunque tramite i più odierni strumenti di comunicazione. Tutte le comunicazioni che possono pervenire di vari stakeholders possono essere inviate a info@petrawine.it in modo da poter essere lavorate e gestite.

L'azienda intende valorizzare gli impegni in materia di sostenibilità intrapresi dai propri fornitori ed in particolare richiede che anche loro stessi siano conformi o che quanto meno abbiano intrapreso un percorso per la sostenibilità inviando anche propri documenti.

DESCRIZIONE AZIENDALE – CHI SIAMO E DOVE SIAMO

5 Chi siamo e dove siamo

Soc. Agr. Petra S.r.l. nasce dalla visione della famiglia Moretti e dal desiderio di contribuire alla valorizzazione del potenziale vitivinicolo della Costa Toscana attraverso un progetto fondato sulla qualità, sulla ricerca e sul rispetto del territorio.

Tra la fine degli anni Novanta e l'inizio degli anni Duemila, la Costa Toscana rappresentava una delle aree più dinamiche e promettenti del panorama vitivinicolo italiano. In questo contesto, nel 1997, Francesca e Vittorio Moretti individuano nel territorio di Suvereto le condizioni ideali per dare vita a un nuovo progetto enologico, riconoscendo in questi luoghi un potenziale ancora in gran parte da esplorare e valorizzare.

Fin dalla sua origine, Petra si sviluppa attraverso un approccio fondato sulla conoscenza e sullo studio del territorio. In collaborazione con il professor Attilio Scienza vengono avviate attività di ricerca sui suoli e un articolato progetto di zonazione che consente di comprendere le caratteristiche dei diversi ambienti viticoli e di orientare le scelte agronomiche e varietali in modo coerente con le peculiarità del territorio.

Tra il 2001 e il 2003 viene realizzata la cantina progettata dall'architetto Mario Botta. L'opera rappresenta uno degli elementi distintivi del progetto Petra e interpreta la volontà dell'azienda di integrare architettura, funzionalità produttiva e paesaggio in una visione di lungo periodo, nella quale l'ambiente costruito dialoga con il territorio circostante.

A conferma di questo approccio orientato all'innovazione e alla sostenibilità, nel 2011 Petra realizza un impianto fotovoltaico galleggiante destinato alla produzione di energia elettrica da fonte rinnovabile a servizio della cantina. La scelta di questa soluzione ha consentito di incrementare l'autoproduzione energetica senza sottrarre superfici all'attività agricola, contribuendo alla riduzione delle emissioni associate ai consumi energetici aziendali.

L'impianto è stato progettato ispirandosi al principio del **fototropismo**, il fenomeno naturale attraverso il quale molte piante orientano il proprio sviluppo in funzione della luce solare. Analogamente, la struttura è in grado di ruotare seguendo il percorso del sole durante la giornata, ottimizzando l'esposizione dei pannelli e migliorando l'efficienza energetica del sistema.

Questo investimento rappresenta uno degli esempi più significativi dell'impegno di Petra verso l'integrazione tra tecnologia, tutela delle risorse naturali e innovazione sostenibile, contribuendo al percorso di progressiva riduzione degli impatti ambientali e di miglioramento dell'efficienza energetica aziendale.

Negli anni successivi, Petra costruisce progressivamente la propria identità vitivinicola attraverso il contributo di professionisti che hanno accompagnato la crescita del progetto. Il lavoro svolto con Marco Simonit nella gestione della vite e con l'enologo francese Pascal Chatonnet nello sviluppo enologico contribuisce ad affinare la conoscenza dei vigneti e a consolidare uno stile produttivo sempre più legato alle caratteristiche della Costa Toscana.

Tra il 2019 e il 2023 l'azienda approfondisce ulteriormente lo studio delle parcelle attraverso una lettura sempre più dettagliata dei suoli, della gestione della chioma e delle risorse idriche, rafforzando un approccio orientato alla sostenibilità, alla precisione agronomica e alla valorizzazione delle diversità presenti all'interno del patrimonio vitato aziendale.

Dal 2024, con la collaborazione di Andrea Lonardi MW, Petra avvia una nuova fase di evoluzione finalizzata a rafforzare ulteriormente la comprensione del territorio e ad approfondire il legame tra viticoltura, biodiversità, adattamento climatico e identità dei vini.

Lungo tutto il proprio percorso di crescita, Petra ha sviluppato un patrimonio di competenze costruito grazie alla collaborazione tra proprietà, tecnici, consulenti e personale aziendale. Questo patrimonio rappresenta ancora oggi uno degli elementi fondamentali per affrontare le sfide future e perseguire un modello di sviluppo fondato sulla qualità, sulla responsabilità ambientale e sulla valorizzazione delle persone.

Per Petra, sostenibilità significa valorizzare il potenziale del territorio attraverso un equilibrio tra qualità produttiva, tutela dell'ambiente, crescita delle persone e capacità di generare valore nel lungo periodo.

Oggi Petra interpreta la propria attività come un progetto di lungo periodo nel quale qualità del vino, tutela dell'ambiente, biodiversità, innovazione e sviluppo del territorio costituiscono elementi strettamente interconnessi.

6 Il territorio

La proprietà si estende per circa 300 ettari tra vigneti, boschi e uliveti, dei quali circa 100 ettari sono destinati alla coltivazione della vite. La presenza di ampie superfici naturali contribuisce alla conservazione della biodiversità, alla tutela del paesaggio rurale e al mantenimento degli equilibri ecologici che caratterizzano la Costa Toscana.

Il patrimonio vitato aziendale si sviluppa in differenti contesti pedoclimatici, ciascuno caratterizzato da peculiarità agronomiche che contribuiscono alla diversità e alla qualità delle produzioni:

- **San Lorenzo**, caratterizzata da suoli argilloso-calcarei ricchi di scheletro e particolarmente vocata alla coltivazione del Merlot;
- **Riotorto**, con suoli alluvionali ricchi di ciottoli, particolarmente adatti al Cabernet Sauvignon;
- **Graziani**, area a prevalenza limoso-sabbiosa, dedicata principalmente alla produzione di varietà a bacca bianca quali Vermentino e Viognier;
- **Montebamboli**, il progetto più recente dell'azienda, situato a circa 400 metri di altitudine e caratterizzato da condizioni climatiche e ambientali distintive. In quest'area vengono coltivati **Cabernet Franc, Grenache e Vermentino**, varietà selezionate per la loro capacità di interpretare le specifiche caratteristiche pedoclimatiche del sito e contribuire all'evoluzione del progetto vitivinicolo aziendale.

7 La Costa Toscana come patrimonio ambientale e culturale

Petra opera all'interno di un territorio unico per caratteristiche geologiche, climatiche e paesaggistiche. La Costa Toscana, comunemente identificata come l'insieme dei territori vitivinicoli che si sviluppano lungo il litorale tirrenico della regione, dai Colli di Luni fino a Capalbino, è caratterizzata da una forte influenza marina che contribuisce a definire il clima, la vegetazione e le caratteristiche dei vigneti.

La vicinanza del mare, la costante ventilazione, la presenza della macchia mediterranea e la varietà dei suoli rappresentano elementi fondamentali dell'identità ambientale di questo territorio. La Costa Toscana condivide condizioni climatiche tipicamente mediterranee, caratterizzate da ventilazione costante, precipitazioni contenute e significativa escursione tra ambienti costieri e collinari.

La presenza di boschi, aree naturali e habitat mediterranei contribuisce alla ricchezza biologica del paesaggio e alla resilienza degli ecosistemi agricoli. In particolare, la vicinanza al Parco dei Montioni rafforza il valore naturalistico del contesto in cui Petra opera e contribuisce alla conservazione di un patrimonio ambientale di grande rilevanza.

Petra considera questo patrimonio naturale una risorsa da preservare e valorizzare. La tutela della biodiversità, il mantenimento del paesaggio rurale e la gestione responsabile delle risorse naturali costituiscono principi che orientano le scelte aziendali e il percorso di miglioramento continuo perseguito nell'ambito della sostenibilità.

8 Montebamboli: una nuova prospettiva sulla Costa Toscana

L'ingresso di Montebamboli nel patrimonio aziendale rappresenta una delle evoluzioni più significative degli ultimi anni. Situato a circa 400 metri sul livello del mare e immerso in un contesto di elevata naturalità, il progetto offre l'opportunità di esplorare nuove espressioni vitivinicole e nuovi modelli di relazione tra viticoltura e ambiente.

Il vigneto si sviluppa come un naturale affaccio sulla Costa Toscana, circondato da oltre 7.000 ettari di boschi e macchia mediterranea che costituiscono uno dei più importanti patrimoni ecologici dell'area. In questo contesto, la biodiversità non rappresenta un elemento accessorio dell'attività agricola, ma una componente strutturale dell'ecosistema in cui il vigneto è inserito e con il quale interagisce costantemente.

I suoli sono caratterizzati dalla presenza di substrati acidi, ricchi di scheletro e minerali ferrosi, con ghiaie derivanti dal disfacimento di arenarie, argille e flysch calcarei. Questa complessità geologica, unita alle condizioni climatiche più fresche tipiche dell'altitudine, contribuisce a creare un ambiente particolarmente interessante per lo sviluppo di una viticoltura resiliente e strettamente connessa alle peculiarità del territorio.

Montebamboli rappresenta inoltre un importante laboratorio di osservazione delle relazioni tra vigneto, biodiversità e cambiamenti climatici, consentendo a Petra di approfondire la conoscenza degli ecosistemi naturali e di sviluppare pratiche agronomiche orientate alla conservazione del capitale naturale e all'adattamento delle produzioni vitivinicole alle sfide future.

Il progetto è stato sviluppato valorizzando varietà particolarmente adatte alle caratteristiche pedoclimatiche del sito. I vigneti sono dedicati principalmente a **Cabernet Franc, Grenache e Vermentino**, varietà che trovano in questo contesto altimetrico, caratterizzato da maggiore freschezza climatica, elevata luminosità e forte relazione con gli ecosistemi circostanti, condizioni favorevoli per esprimere una propria identità distintiva.

Da queste vigne nascono produzioni monovarietalì che rappresentano differenti interpretazioni della Costa Toscana e contribuiscono ad ampliare la diversità espressiva del progetto Petra, valorizzando le peculiarità di un territorio unico per caratteristiche ambientali, paesaggistiche e geologiche.

Se Petra interpreta la Costa Toscana attraverso un modello fondato sulla ricerca, sulla precisione agronomica e sulla costante valorizzazione del patrimonio viticolo aziendale, Montebamboli ne rappresenta un'ulteriore evoluzione, capace di leggere il territorio da una prospettiva diversa e di ampliare le opportunità di sviluppo sostenibile dell'azienda.

Petra e Montebamboli rappresentano oggi due espressioni complementari di una medesima visione: valorizzare le diversità ambientali, paesaggistiche e culturali della Costa Toscana, generando valore duraturo per il territorio, le persone e le generazioni future.

	2023	2024	2025
Fatturato	€ 5.962.582	€ 6.122.076	€ 6.368.153
Kg di uve lavorate per il vino	891.255	857.606	796.300
Litri di vino ottenuti	584.901	576.300	553.100
Numero di bottiglie di vino realizzate	707.076	597.700	853.546
Numero bottiglie vendute	770.456	794.824	848.298
Totale Export su volume	49%	49%	44%

L'azienda è certificata FSSC22000 versione 6.

Soc. Agr. Petra srl svolge tutta la produzione dalle uve al prodotto finito. È parte del Gruppo Moretti insieme alle seguenti cantine:

- Teruzzi e Puthod – Toscana
- Tenuta la Badiola – Toscana
- Sella & Mosca – Sardegna
- Bellavista – Lombardia
- Contadi Castaldi – Lombardia

9 ANALISI STAKEHOLDER

La struttura dell'Organizzazione ha i seguenti soggetti con cui interagisce per l'elaborazione del proprio prodotto e che possono influire sulla capacità aziendale di raggiungere gli obiettivi di sostenibilità previsti. Nello schema che segue sono definiti gli aspetti chiave del rapporto con le figure indicate e gli strumenti di interrelazione tra l'Organizzazione e lo specifico stakeholder.

- Clienti nazionali, comunitari ed extra UE
 - Aspetti chiave
 - Solidità aziendale
 - Qualità e sicurezza del prodotto
 - Correttezza delle informazioni
 - Puntualità nelle consegne
 - Risposte celeri
 - Strumenti e canali di dialogo
 - Incontri commerciali
 - Condivisioni di specifiche
 - Tecniche dettagliate di prodotti
 - Email con referenti interni
 - Audit tecnici
- Consumatori
 - Aspetti chiave
 - Qualità e sicurezza del prodotto
 - Trasparenza e correttezza delle informazioni
 - Strumenti e canali di dialogo
 - Sito internet
 - Social Network
 - Ospitalità in cantina
- Fornitori di materie prime servizi ed altro:
 - Aspetti chiave
 - Continuità della fornitura
 - Rispetto delle condizioni contrattuali

- Coinvolgimento nella definizione degli standard relativi alla fornitura
- Apertura nella risoluzione di eventuali problemi
- Sensibilizzazione sulla sostenibilità
- Strumenti e canali di dialogo
 - Incontri commerciali
 - Condivisioni di specifiche
 - Tecniche dettagliate di prodotti
 - E-mail con referenti interni
 - Audit tecnici
- Personale
 - Aspetti chiave
 - Formazione e sviluppo personale
 - Ambiente formativo e stimolante
 - Pari opportunità
 - Equità di trattamento
 - Coinvolgimento alla via aziendale
 - Promozione del benessere
 - Conciliazione vita personale/lavoro
 - Strumenti e canali di dialogo
 - Incontri e riunioni interne
 - Adeguato piano formativo
 - Somministrazione questionari per clima aziendale
 - Condivisione della politica della sostenibilità e del codice etico.
- Enti pubblici
 - Aspetti chiave
 - Gestione responsabile del business
 - Pagamento di tasse ed imposte
 - Rapporti per la promozione del territorio
 - Strumenti e canali di dialogo
 - Comunicazione con gli uffici preposti

- Comunità locale / Confinanti
 - Aspetti chiave
 - Rispetto dell'ambiente
 - Investimenti a sostegno del territorio
 - Progetti a favore della comunità
 - Strumenti e canali di dialogo
 - Somministrazione di questionari di "buon vicinato"
 - Ospitalità in cantina
 - Progetti con le scuole

10 RELAZIONE SOCIALE

10.1 Personale

Soc. Agr. Petra srl sostiene che la creazione di valore di lungo periodo è strettamente legato al capitale umano; pertanto, investe costantemente nella crescita professionale delle persone e nella promozione del benessere.

L'azienda svolge e aggiorna periodicamente una analisi della propria forza lavoro con l'indicazione della suddivisione per età, genere e per tipologia contrattuale.

	2023	2024	2025
dirigenti			
impiegati	8	9	8
operai	41	41	42
totale	49	50	50

L'organizzazione monitora e verifica ogni anno il turnover dei dipendenti, il periodo di permanenza in azienda e la motivazione dell'eventuale abbandono, nonché la differenza salariale tra uomini e donne, la presenza di donne e giovani nei ruoli direzionali e le assunzioni degli stessi negli ultimi 5 anni, oltre a calcolare il tasso di rinuncia al lavoro o demansionamento a seguito di maternità-paternità e utilizzo dei congedi parentali rapportato al genere.

L'Organizzazione, inoltre, distribuisce un apposito questionario per avere un feedback del clima aziendale che viene elaborato e attraverso il quale sono definite misure correttive.



P E T R A

BILANCIO DI SOSTENIBILITA'
ANNO 2025



P E T R A

Tutti i lavoratori sono assunti in modo regolare, a seguito di richiesta individuale libera, e i rapporti di lavoro sono regolati dal CCNL per gli impiegati e operai agricoli.

L'azienda non utilizza lavoratori minorenni e nemmeno personale di età inferiore ai 16 anni.

L'azienda rispetta la libertà di ciascun lavoratore di aderire a sindacati di sua scelta e il diritto alla contrattazione collettiva: le adesioni ad Organizzazioni sindacali non comportano alcuna conseguenza negativa o ritorsione da parte dell'azienda.

Non è ammessa la discriminazione, nell'assunzione, nella formazione e nella promozione etc. che si basi su età, sesso, religione, orientamento sessuale etc.

Al fine di evitare tali meccanismi l'Organizzazione ha redatto un apposito Codice Etico. Oltre ciò è prevista la possibilità per i dipendenti di segnalare qualunque problematica in forma anonima attraverso una apposita cassetta messa a loro disposizione all'ingresso della Cantina. Inoltre, i dipendenti sono a conoscenza che possono rivolgersi in ogni momento direttamente ai capi reparto e alla direzione nel caso si presentano problematiche di qualsiasi tipologia.

Al fine di consentire una ottimale sicurezza sul lavoro, l'Organizzazione ha redatto un apposito questionario per la valutazione di c.d. "mancati infortuni". Tale questionario è importante in quanto rende edotta l'azienda di particolari problematiche che potrebbero non essere state valutate nell'ambito dell'analisi del rischio della sicurezza sul lavoro.

Sono vietate le trattenute di stipendio illegali o non autorizzate. L'azienda garantisce pari retribuzione per donne e uomini.

L'Organizzazione rispetta le leggi nazionali e gli standard di settore applicabili in materia di orario di lavoro e di festività pubbliche.

L'Organizzazione effettua ogni anno con gli studenti delle scuole superiori e/o delle Università dei tirocini pratico applicativi. Sono attivati tirocini con diverse Università Italiane.

In alcuni casi è capitato che la finalità del tirocinio è stata quella dell'inserimento lavorativo all'interno dell'azienda.

Il manuale Equalitas insieme a quello previsto per lo standard FSSC22000 prevede un piano formativo per valorizzare le persone, per sviluppare e consolidare le competenze individuali in modo da far sviluppare la cultura della qualità e della sostenibilità aziendale.

Il piano formativo, approvato nell'ambito del riesame della direzione, è sempre tenuto sotto controllo con apposite verifiche ispettive interne.

L'Organizzazione garantisce ai propri dipendenti un ambiente sicuro e salubre adottando tutte le misure previste dal D.Lgs. 81/08 e s.m.i; ha infatti elaborato un apposito documento di valutazione dei

rischi, nominato le figure chiave previste, formato, informato ed addestrato gli operatori nonché sottoposto a sorveglianza sanitaria tutte le persone soggette a rischi specifici.

10.2 Clienti

L'Organizzazione ritiene che il Cliente sia una parte fondamentale e abbia un ruolo centrale della sua strategia e per questo pone molta attenzione alla qualità e alla sicurezza del prodotto e del processo produttivo.

Italia 298.703 litri (2023) – 296.128 litri (2024)

Europa 88.712 litri (2023) 93.365 litri (2024)

Mondo 177.332 litri (2023) 203.389 litri (2024)

L'azienda non distribuisce nella GDO, pertanto, i valori indicati sono completamente dedicati al canale HoReCa.

Nel 2025 si confermano le tendenze osservate negli anni precedenti, anche se si osserva una diminuzione del 5% della quota export sul fatturato.

10.3 Fornitori

L'Organizzazione ha procedure specifiche per l'omologazione dei fornitori, sia in ambito della FSSC22000 sia in ambito EQUALITAS. Nei questionari sono richiesti in maniera specifica informazioni sulle certificazioni possedute nei diversi ambiti della qualità, sicurezza ambiente e sostenibilità etica. I fornitori sono omologati secondo una graduatoria di rischio riguardo alla sostenibilità.

10.4 Comunità e territorio

L'Organizzazione intrattiene da sempre ottimi rapporti sia con le istituzioni locali che con le numerose associazioni presenti nella zona, attraverso collaborazioni e sponsorizzazioni in occasione di eventi che coinvolgono la comunità, con la fornitura di prodotti a titolo gratuito o di carattere economico.

Il direttore della Soc. Agr. Petra srl fa parte del CDA del Consorzio di Suvereto e della Val di Cornia che tutela e promuove i vini del territorio. Insieme al Consorzio porta avanti l'attività riguardo alla campagna contro i grandi impianti fotovoltaici su terreni coltivabili.

L'Organizzazione partecipa attivamente anche ad attività di collaborazione con gli altri produttori della zona, al fine di promuovere reciprocamente i prodotti e/o i servizi. Con diverse strutture

alberghiere della zona ha, ormai da anni instaurato un rapporto di collaborazione costruendo diverse tipologie di offerta per i clienti che abbinano le loro attività con la visita in cantina e la degustazione dei vini.

I rapporti con i confinanti sono di ottima intesa e vengono periodicamente monitorati attraverso dei questionari anonimi.

10.5 Comunicazione della Qualità

L'Organizzazione è da alcuni anni certificata secondo lo standard internazionale FSSC22000 e secondo lo standard EQUALITAS per quanto riguarda la sostenibilità.

Con frequenza annuale sono effettuate specifiche verifiche ispettive interne da appositi auditor qualificati al fine di verificare la conformità dei sistemi ad entrambi gli standard. Tale meccanismo è necessario al fine di verificare eventuali deviazioni dal sistema.

Gli audit di certificazione sono effettuati invece dall'Ente indipendente CSQA per FSSC22000 e da Valore Italia per lo standard EQUALITAS.

L'Organizzazione ha definito le regole aziendali precise e trasparenti per comunicare tutte le informazioni riguardanti la sostenibilità e quelle sulle caratteristiche del prodotto che immette sul mercato. In particolare, ogni documento o altre forme di comunicazione vengono verificate e approvate dai referenti dell'Ufficio Comunicazione.

Tutte le informazioni che vengono comunicate devono essere coerenti con la politica di sostenibilità, con il codice etico e coerenti tra loro. L'Organizzazione ha elaborato anche una apposita istruzione anticorruzione sulla base del D.Lgs. 231.01

10.6 Sostenibilità socio economica

Secondo lo standard EQUALITAS, gli ambiti di intervento per l'adozione di buone pratiche socio-economiche sono:

- buone pratiche sociali verso i Lavoratori
- buone relazioni con il territorio e la comunità locale
- buone pratiche economiche aziendali verso i dipendenti e verso i fornitori.

Tali buone pratiche si ottengono attraverso:

- analisi della forza lavoro con l'indicazione della suddivisione per età, per genere e per tipologia contrattuale.
- codice Etico condiviso con i dipendenti.

- non ammissione di alcuna discriminazione nell'assunzione e nella durata del rapporto di lavoro sia dal punto di vista della persona che della retribuzione o qualunque altra condizione da cui possano derivare discriminazione.
- costante valorizzazione delle risorse umane in un ambiente di carattere "familiare" che prevede una crescita culturale e professionale del singolo lavoratore attraverso attività di sensibilizzazione e formazione.
- Avvio di una fase di distribuzione di questionari per la collettività, volta a raccogliere spunti per il miglioramento.
- Investimenti economici previsti dall'azienda per la sostenibilità definiti annualmente all'interno del budget aziendale

11 AMBIENTE

L'Organizzazione già da molti anni opera nel rispetto dell'ambiente in quanto è la filosofia del Gruppo Moretti a cui appartiene Soc. Agr. Petra srl. La certificazione EQUALITAS diventa la base per porre i pilastri di misure oggettive da misurare e analizzare in modo da perseguire il concetto del miglioramento continuo.

Secondo quanto previsto dallo standard Equalitas, gli indicatori ambientali quali Biodiversità, Impronta Carbonica, Impronta Idrica sono il risultato di tutte le buone pratiche ambientali. Inoltre, la determinazione di valori numerici non ha lo scopo di confronto tra diverse aziende e/o prodotti, ma rappresenta un parametro interno che permette di monitorare la propria realtà e definire gli ambiti di miglioramento in tema di sostenibilità ambientale.

L'Organizzazione prevede la valutazione degli indicatori ambientali nell'arco dei tre anni secondo la periodicità definita dallo standard EQUALITAS in modo da monitorarli nel corso del tempo e cercando la loro riduzione attuando il principio del miglioramento continuo.

Petra monitora i seguenti indicatori:

- Sostenibilità del vigneto
- Sostenibilità della cantina e dell'imbottigliamento
- Indicatore di sostenibilità ambientale e biodiversità
- Carbon footprint
- Water footprint

11.1 Sostenibilità del vigneto

Secondo lo standard Equalitas, gli ambiti di intervento per l'adozione di buone pratiche di vigneto sono:

- Gestione del suolo
- Gestione della fertilità
- Gestione della pianta
- Gestione della difesa
- Gestione della vendemmia
- Gestione della biodiversità
- Scelta di nuovi impianti e manutenzione

Tali buone pratiche si ottengono attraverso in particolare:

- gestione del suolo attraverso tecniche conservative e poco dispendiose in termini energetici. Si utilizzano erpici per la pulizia del suolo. In genere si effettua un inerbimento totale o a file alterne;
- pianificazione delle concimazioni autunnali e primaverili con letame e prodotti biologici pellettati per arricchire il suolo con sostanze organiche;
- utilizzo parziali di sovesci di graminacee e leguminose nel periodo invernale-primaverile a file alterne. Nel filare non seminato si mantiene un inerbimento spontaneo. Nel periodo estivo non si fanno lavorazioni superficiali;
- prevenzione degli attacchi parassitari attraverso la gestione della chioma e del sottofila e la ricerca accurata dell'equilibrio vegeto-produttivo della pianta;
- nel caso di nuovi impianti si valuta e formalizza in un apposito documento l'idoneità pedologica e climatica dell'area di coltivazione ai fini di accertare l'idoneità viticola del sito;
- sgrondo delle acque: fosse di scolo, mantenute regolarmente pulite, affinché il deflusso dell'acqua avvenga in maniera quasi spontanea ed evitare disastri idrogeologici, oltre ad una rete di canalizzazioni interrate con pozzetti grigliati per evitare l'erosione superficiale della capezzagna.

11.2 Sostenibilità della cantina e dell'imbottigliamento

Cuore pulsante delle attività di Soc. Agr. Petra srl, è la cantina. Le lavorazioni in cantina avvengono seguendo i seguenti principi:

- le uve di ogni vigna sono analizzate almeno due volte alla settimana durante l'ultima fase di maturazione, questo per verificare la rispondenza dei parametri analitici rispetto alla definizione dell'epoca vendemmiale e quindi il momento migliore per la raccolta. Oltre ciò si procede ad assaggi regolari e a monitoraggio giornalieri in vigna per valutarne e monitorarne lo stato fitosanitario.
- Ogni parcella e varietà viene vendemmiato e vinificato separatamente per monitorare i risultati delle operazioni applicate nei vigneti ed avere la cognizione di intervenire nelle successive stagioni per ottenere i risultati desiderati (tipo resa/ha, attività di ombreggiamento delle uve)
- Le operazioni pre-fermentative vengono valutate sulla base delle caratteristiche dei mosti dell'annata, valutando oltre l'aspetto gustativo anche i parametri analitici per ciascuna fase di lavorazione. Se necessario, vengono apportate delle modifiche al processo produttivo allo scopo di mantenere un alto standard qualitativo e di perseguire i nostri obiettivi produttivi. I controlli analitici interni vengono svolti giornalmente per ogni singola massa tramite analisi con un FT-IR (FOSS) abbinati a valutazioni gustative.
- L'Organizzazione non utilizza l'appassimento dell'uva.
- L'ammostatura avviene operando mediante diraspatura e una successiva leggera pigiatura delle uve. La diraspatura e la pigiatura variano a seconda delle caratteristiche delle uve e in base al prodotto che vogliamo ottenere, con l'intento di massimizzare la qualità del risultato finale.
- Ogni vasca viene monitorata giornalmente, sia dal punto di vista analitico che gustativo, per gestire in modo ottimale e mirato le aggiunte durante tutta la fermentazione alcolica in base alle effettive necessità dei lieviti, così come la macerazione delle bucce per un'estrazione ottimale delle componenti contenute in esse.
- La fermentazione malo-lattica viene svolta con la tecnica del coinoculo o inoculi post svinatura con batteri lattici selezionati.
- L'assemblaggio delle masse, al fine di arrivare ai prodotti finali, è effettuato in primis su base organolettica e solo successivamente su base analitica, questo in funzione della tipologia del prodotto finale, valutando ogni singolo vino dal punto di vista analitico e sensoriale.

- La stabilità proteica dei vini si raggiunge con una chiarifica a base di bentonite. Per quanto riguarda la stabilità tartarica per i rossi è stata quasi totalmente eliminata da tre anni. Per ovviare le precipitazioni tartariche dei vini si utilizza il poliaspartato di potassio, questo in fase di addizioni pre-imbottigliamento. Su una piccola quota di rosso, per i mercati in cui NON è ammesso l'uso del poliaspartato, si ricorre ancora, alla stabilizzazione a freddo post assemblaggio.
- Post-assemblaggio viene effettuata un'analisi massa del vino da parte di un laboratorio esterno accreditato, dopodiché vengono effettuate le operazioni di chiarifica e filtrazione ed infine si definiscono le aggiunte pre-imbottigliamento (stabilizzanti, antiossidanti ed eventuali mannoproteine). La solforosa (totale e libera) viene monitorata su tutti vini, dalla fine della fermentazione all'imbottigliamento (al massimo ogni due mesi), poi, pre-imbottigliamento e il giorno stesso dell'imbottigliamento.

Le analisi pre-imbottigliamento vengono effettuate il giorno prima dell'imbottigliamento e all'avvio dello stesso, sia sul cassone di avvinamento che su una delle prime bottiglie prodotte. Durante una giornata di imbottigliamento vengono prelevate ca. 6 bottiglie in totale (2 inizio/2 metà/2 fine) per l'analisi microbiologica del lotto prodotto. L'organizzazione lavora in saturazione di azoto al riempimento delle bottiglie e al momento della tappatura è effettuato il vuoto nello spazio di testa. Le bottiglie prima del loro riempimento sono lavate al loro interno con acqua filtrata e successivamente sgocciolate in maniera corretta.

Le procedure di cantina sono adottate allo scopo di assicurare la sicurezza e la qualità del prodotto nonché la possibilità di riduzione dei consumi idrici ed energetici.

A tale riguardo l'azienda ha adottato le seguenti scelte in materia di "risparmio idrico ed energetico" e di riduzione dei rifiuti:

- l'azienda si sta apprestando ad una sostituzione crescente delle lampadine passando a quelle a risparmio energetico (led).
- le vasche sono quasi tutte termo-condizionate con caldo/freddo e coibentate. La gestione e il controllo della temperatura avvengono tramite un software, che in automatico, in base all'effettiva necessità, manda il caldo e/o il freddo alle vasche, in modo da ottimizzare, senza sprechi, il mantenimento della corretta temperatura dei mosti e dei vini durante tutto il processo di produzione
- una ottimizzazione dei consumi degli impianti elettrico e di riscaldamento/raffreddamento mediante accensione e spegnimento temporizzati.

- L'Organizzazione effettua annualmente uno studio sulle possibilità di ridurre il packaging impattante e sulla possibilità di ridurre l'acqua correlato anche all'uso dei prodotti chimici

11.3 Indicatore di sostenibilità ambientale e biodiversità

L'indicatore di Biodiversità previsto dallo standard Equalitas valuta gli aspetti ambientali applicando le procedure previste dagli "Indici di Biodiversità", messi appunto nel 2010 da WBA onlus per la valutazione della conservazione della biodiversità in agricoltura, all'interno del protocollo "Biodiversity Friend®". La valutazione della qualità ambientale dell'agrosistema avviene rilevando la presenza di particolari organismi, definiti indicatori biologici, in quanto presentano: elevata sensibilità verso gli inquinanti, larga diffusione sul territorio, scarsa mobilità e capacità di accumulare sostanze inquinanti nei loro tessuti. In particolare, i tre indici di riferimento sono:

- Indice di Biodiversità Lichenica (IBL-bf): basato sulla presenza e frequenza di licheni epifiti rilevati sulle cortecce di alberi presenti sulle cortecce in campagna
- Indice di Biodiversità Acquatica (IBA-bf): basato sulla analisi della qualità delle acque superficiali per verificare la composizione delle comunità degli invertebrati acquatici.
- Indice di Biodiversità del Suolo (IBS-bf): basato sulla analisi di campioni di terreno nei quali viene rilevata la presenza di invertebrati del suolo (anellidi, collemboli, acari, isopodi, miriapodi, insetti, ecc.).

L'anno 2026 sarà l'anno in cui Soc. Agr. Petra effettuerà tale valutazione con la società WBA onlus – World Biodiversity Association e pertanto il prossimo anno saremo in grado di produrre il risultato.

11.4 Sostenibilità ambientale – carbon footprint

Al momento della redazione del presente bilancio non esiste una valutazione in quanto sarà effettuata nel 2027. Tuttavia, si riportano alcuni dati totali che potranno essere utilizzati per la prossima valutazione in modo da monitorare il sistema.

- Consumi energetici

Kwh	2023	2024	2025
Energia da rete	398.023	439.424	533.578
ENERGIA DA IMPIANTO FOTVOLTAICO	267.759	262.818	247.344
Numero bottiglie imbottigliate	707.076	597.700	853.546
kWh/btg	0,94	1,17	0,91

Il consumo di energia elettrica nell'anno 2025 è cresciuto conseguentemente alla produzione, inoltre le alte temperature impongono la necessità di condizionare gli ambienti della cantina per garantire le condizioni necessari per il mantenimento della qualità dei vini.

▪ Consumi di gasolio agricolo

	2023	2024	2025
Gasolio AGRICOLO LT	31.355	29.244	28.251
Numero bottiglie	707.076	597.700	853.546
LT/btg	0,044	0,049	0.033

La stagione 2025, grazie a buone condizioni climatiche e alla razionalizzazione degli interventi in vigna ha portato ad una riduzione del gasolio agricolo. Gli aumenti nel numero delle bottiglie imbottigliate hanno causato una riduzione dell'indice di gasoli/bott prodotte.

11.5 Sostenibilità ambientale – water footprint

Al momento della redazione del presente bilancio non esiste una valutazione in quanto sarà effettuata nel 2027. Tuttavia, si riportano alcuni dati totali che potranno essere utilizzati per la prossima valutazione in modo da monitorare il sistema.

▪ Consumi idrici

	2023	2024	2025
numero bottiglie	707.076	597.700	853.546
Consumi idrici cantina (mc)	7.200	8.833	4.104
Litri acqua / btg	10,18	14,78	4,81

Il consumo idrico in cantina durante il 2025 è stato dimezzato grazie all'introduzione su larga scala di un nuovo protocollo di sanificazione basato sull'utilizzo di acqua calda a pressione, con iniezione di detergenti, in abbinamento ad una testina di lavaggio rotante.

12 RISULTATO VERIFICHE ISPETTIVE

Al momento non ci sono stati ancora verifiche ispettive.

13 RISULTATO DELLA RIUNIONE TRA ORGANIZZAZIONE E DIPENDENTI

L'Organizzazione ha effettuato diverse riunioni di formazione tra cui:

- In data 17/2/25 riunione di formazione su nuove procedure lavaggio filtri e imbottigliamento
- In data 21/3/25 si è tenuta una riunione di formazione sulla Cyber Security
- In data 30/6/25 riunione di formazione sull'utilizzo dei solfiti
- In data 30/6/25 si è tenuta una riunione di sensibilizzazione sull'attenzione da riservare al controllo flussostato sciacquatrice.

14 INTERVENTI SULLA SOSTENIBILITA' GIA' EFFETTUATI ED IN ESSERE

L'Organizzazione che ha sempre cercato di innovarsi e di avere macchinari e processi che sono idonee per sviluppare la sostenibilità su tutti i 3 pilastri fondamentali.

In particolare, gli obiettivi previsti per anno 2025 sono stati tutti ottemperati e si schematizzano nel file allegato al presente bilancio.

15 INTERVENTI DI MIGLIORAMENTO SOSTENIBILITA' PROGRAMMATI

Aqui di seguito si valuterà il raggiungimento degli obbiettivi di sostenibilità fissati per il 2025:

- È stato raggiunto l'obiettivo di riduzione dei consumi di energia elettrica per bottiglia prodotta.
- Raggiunta riduzione di peso negli imballaggi
- “L'obiettivo di promozione dei collaboratori è stato raggiunto solo parzialmente. In particolare, agli OTD con specifiche mansioni è stato riconosciuto un contratto triennale, accompagnato dall'assegnazione di un livello superiore, al fine di valorizzarne l'esperienza maturata.”
- È stato raggiunto l'obiettivo di migliorare le condizioni del lavoro in magazzino di confezionamento attraverso l'efficientamento della linea e l'introduzione di cartoni autoformanti e scocciatrice automatica.

- È stato raggiunto l'obiettivo di sviluppo competenze attraverso corsi di formazione informatici, di competenze trasversali, di sicurezza informatica e attraverso formazione interna sulle GMP e GHP.
- È stato raggiunto l'obiettivo di riduzione dell'utilizzo di detergenti e acqua nei processi produttivi.

16 COMUNICAZIONI DI CHIARIMENTO

Tutti i vari stakeholders possono inoltrare i propri quesiti per richiesta di chiarimenti o dialogo con l'Organizzazione al seguente indirizzo mail: info@petrawine.it

Suvereto, 31.01.26

Soc. Agr. Petra srl