



# CSQA E IL MADE IN ITALY AGROALIMENTARE SOSTENIBILE

MICHELE ZEMA

Rimini-8 novembre 2016



25 anni di attività.  
Più di 3000 clienti.  
Oltre 13 milioni di Euro di fatturato.  
Operiamo in 17 Nazioni ed aderiamo ad IQ Net

Competenza e professionalità ci hanno consentito di ottenere accreditamenti e riconoscimenti di valore europeo e internazionale in diversi ambiti.

QUALITA'

SICUREZZA

SOSTENIBILITA'

FORMAZIONE

INFORMATION  
TECHNOLOGY

E MOLTI  
ALTRI...

## • SEDI ITALIA •



## • FOREIGN BRANCHES •



-  POLAND
-  TURKEY

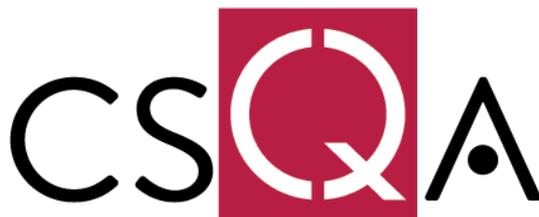


Fatturato:  
€ **40.000.000**

Oltre **245**  
dipendenti



VALORITALIA



Oltre **300**  
professionisti

**GROUP**

**1°** Per numero di  
DO-IG controllate

**273** DO-IG  
Controllate



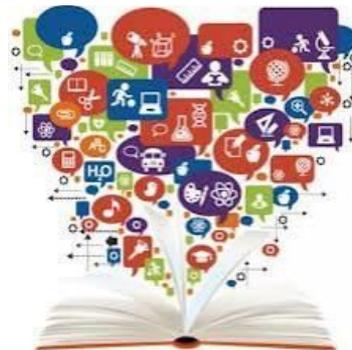
CERTIFICAZIONE



ISPEZIONE



INNOVAZIONE



FORMAZIONE



# LA SOSTENIBILITA' CHE CERTIFICHIAMO



Le aziende che si avvicinano alla sostenibilità individuano un nuovo modo di essere competitive, per differenziarsi dalle aziende concorrenti e per comunicare le attività intraprese.

In questa visione, la sostenibilità rappresenta un'ottima opportunità per le imprese, non un vincolo, soprattutto considerando che i temi della sostenibilità e della responsabilità sociale sono comunicabili nell'etichetta del prodotto e quindi rappresentano anche uno strumento di marketing.

Ad oggi, tuttavia, non esiste un unico standard certificabile che abbia come oggetto la sostenibilità a 360° (ambientale, etica ed economica).

Esistono quindi **diversi standard volontari** :





# LE AZIENDE CHE ABBIAMO CERTIFICATO

## L'impronta di carbonio

Nonno Nanni ha realizzato un progetto co-finanziato dal Ministero dell'Ambiente finalizzato a calcolare e a minimizzare l'impronta di carbonio, ossia le emissioni di CO<sub>2</sub> generate lungo tutta la filiera e durante le fasi di vita dei suoi quattro prodotti di punta.

© arupgroup.com



*stracchino  
Nonno Nanni*



*stracchino  
Nonno Nanni  
con fermento Probiotico*



*Squaquerello  
Nonno Nanni*



*Robiola  
Nonno Nanni*

Da tre generazioni Latteria Montello è impegnata con passione a conservare, difendere e migliorare la tradizione.

I suoi formaggi freschi rappresentano al tempo stesso l'essenza della bontà alimentare italiana e un

impegno verso lo sviluppo sostenibile. Un'impresa responsabile proiettata alla qualità e all'ecosostenibilità.

## Carbon footprint certificata

Le emissioni di CO<sub>2</sub> derivanti dal ciclo di vita del prodotto sono state certificate da CSQA e compensate dall'azienda con il sostegno a progetti di sostenibilità ambientale.



Calcolo della Carbon Footprint della Pasta Jolly, della Pasta Sgamaro Etichetta Gialla e della Semola Jolly



# LE AZIENDE CHE ABBIAMO CERTIFICATO

[ GREEN ECONOMY ]

## Arriva in tavola il vino senza impronta di carbonio

**EMISSIONI** Dalla lavorazione a caduta alla geotermia per raffreddare la cantina: la senese Salcheto porta la riduzione della CO<sub>2</sub> tra i vigneti. di Nadia Francalacci

Il Carbon footprint applicato al comparto vitivinicolo. Il metodo utilizzato per calcolare la produzione e l'immissione nell'ambiente del gas serra verrà impiegato per azzerare le emissioni di CO<sub>2</sub> in un'azienda vinicola, la Salcheto srl. La società, con sede a Montepulciano in provincia di Siena, sarà la prima in Europa per il settore ad applicare il sistema dell'«impronta di carbonio», rivoluzionando gli impianti e la conformazione delle cantine ma non il metodo di produzione.

L'azienda produce solo 102 mila bottiglie all'anno, con un fatturato di un milione di euro. Il 65% della produzione è destinato al mercato estero, in particolare Germania, Usa e Giappone. Il progetto, che troverà applicazione dalla prossima primavera, è iniziato cinque anni fa con l'inventario e la contabilizzazione di tutte le emissioni di gas serra durante i cicli di produzione: vendemmia, trasformazione, imbottigliamento, commercializzazione.

I risultati delle analisi condotte dalla Salcheto hanno mostrato che per ciascuna bottiglia prodotta l'immissione nell'ambiente di CO<sub>2</sub> è pari a 1,83 chilogrammi. Questa quantità comprende anche le emissioni prodotte per gli imballaggi e per il trasporto. Questi ultimi, secondo



**MICHELE MANELLI**  
Presidente della Salcheto srl  
di Montepulciano,  
in provincia di Siena.



### Il gas in bottiglia

L'etichetta carbonica emessa per la produzione di una bottiglia di vino, secondo i calcoli dell'azienda vinicola Salcheto.

Le emissioni di anidride carbonica per produrre 1 bottiglia.

La produzione di CO<sub>2</sub> legata al trasporto.

Le emissioni di CO<sub>2</sub> dovute alla produzione.

La CO<sub>2</sub> prodotta da attività gestionali e commerciali.

le analisi, incidono quasi per il 50% delle emissioni, mentre la fase produttiva, ovvero la raccolta delle uve con l'utilizzo di trattori e varie attrezzature, oltre alla vinificazione, influiscono solo per il 30%. La restante anidride carbonica è prodotta dalle attività gestionali e commerciali.

Per raggiungere un'autonomia energetica totale e abbattere le emissioni inquinanti la Salcheto ha studiato un piano di interventi che non si limiterà alla sola installazione di un impianto fotovoltaico. Il posizionamento di pannelli isolanti, la sostituzione delle lampadine elettriche con collettori solari in grado di raccogliere la luce esterna e di proiettarla all'interno e la lavorazione del vino a caduta,

ovvero utilizzando il declivio naturale del terreno, permetteranno all'azienda un risparmio energetico pari al 50% dell'attuale consumo. Un ulteriore risparmio sarà ottenuto con una caldaia a biomassa, alimentata con le posature, utilizzata per il riscaldamento dei locali, e un impianto geotermico basato su sonde posizionate orizzontalmente tra i filari dei vigneti, per il raffreddamento delle cantine.

Il fotovoltaico sarà impiegato solo per la produzione dell'energia utilizzata negli uffici. «Sarà di piccole dimensioni e integrato al paesaggio» spiega Michele Manelli, presidente della Salcheto srl. «Un impianto a bassissimo impatto visivo, nel rispetto delle caratteristiche del territorio senese».



### Alcuni elementi differenzianti

### Cantina energeticamente autonoma

(“off-grid”, dove il risparmio di energia è la prima “fonte di approvvigionamento”)

Utilizzare materiali legnosi derivanti esclusivamente da fonti controllare e foreste gestite in maniera responsabile (certificazioni FSC e PEFC)



# CO<sub>2</sub>=ZERO

## C'È UN MOTIVO IN PIÙ.

Curti, situata nel cuore di un territorio storicamente vocato alla risicoltura, è una delle aziende agroalimentari italiane di più antica tradizione, operativa dal 1875.

Oggi, la passione per il nostro lavoro ci ha portato ad essere un polo produttivo di assoluta eccellenza europea nella condivisione dei valori connessi ad una costante crescita qualitativa e tecnica che sia anche ecologicamente sostenibile.

Prodotto nella riseria Curti a Valle Lomellina, certificata ISO 14064, Curtiriso è il primo in Europa frutto di un processo a Bilancio CO<sub>2</sub>=ZERO, dove le emissioni di gas serra da consumo energetico sono pienamente compensate dal beneficio ottenuto grazie alla produzione di energia da fonti rinnovabili, facendo propri i valori dei trattati di Durban e Kyoto.

Consulta la documentazione

ISO 14064 | Report GHG | ISO 14001





**ARNALDO CAPRAI**  
*Viticolture in Montefalco*



## **Certificazione del sito produttivo:**

- ✓ 14001
- ✓ 50001
- ✓ 14064

## **Certificazione della carbon footprint di prodotto:**

- ✓ Iso 14067

**Un decalogo di valori, studiato e progettato ad hoc per il territorio di Montefalco: conduzione tecnica del vigneto di elevato livello, riduzione uso risorse, conservazione del paesaggio, tracciabilità dei prodotti, rispetto e sicurezza del lavoro, benessere dei fruitori e dei visitatori, dialogo con i clienti, impegno nella comunità locale, sostenibilità economica e innovazione, registrazione diligente delle attività**

In data 05/04/2013, l'ente ha rilasciato all'Associazione Grandi Cru di Montefalco il Certificato 35118, trasformando il progetto nel primo protocollo italiano di sostenibilità territoriale, attestato in ambito vitivinicolo.



# LE AZIENDE CHE ABBIAMO CERTIFICATO



**LA NOSTRA PRODUZIONE**

LOCATION	ESTENSIONE	PRODUZIONE	LINEA DI IMBOTTIGLIAMENTO E SPUMANTIZZAZIONE
PROVINCIA DI PORDENONE <b>in Friuli Venezia Giulia</b>	<b>143 ettari</b> di VIGNETO	<b>12.000</b> ETTOLITRI DI VINO <b>23.000</b> CAPACITÀ CANTINE ETTOLITRI	<b>3000</b> BOTTIGLIE / ORA
			

**CSQA ENERGY SAVING company**  
ISO 50001

Prima azienda agricola nel mondo certificato **ISO 50001** ( sistema di gestione dell'energia) .



ACQUA MINERALE SAN BENEDETTO

## PROGETTO ECOGREEN

“Ami la natura? Puoi scegliere ogni giorno Progetto Ecogreen, la linea di prodotti San Benedetto, dedicata a chi ama l'ambiente e pensa al futuro delle nuove generazioni. Un programma di azioni tese a ridurre l'impatto ambientale e compensare le emissioni di gas effetto serra.

Studiata per contribuire a preservare le risorse del nostro pianeta. L'anidride carbonica emessa è neutralizzata attraverso l'acquisto di crediti per finanziare progetti di riduzione dei gas effetto serra.

### NEI FORMATI

2L | 1,5L | 1L | 0,5L



*Promoting Sustainable Forest Management - For more info: [www.pefc.org](http://www.pefc.org)*

L'Associazione PEFC Italia dichiara che

## ***Associazione Muzzana Amatori Tartufi***

*Sede legale: Via Roma, 139 – 33055 Muzzana del Turgnano (UD) – Italy*

è la prima organizzazione al mondo ad aver ottenuto il certificato di Catena di Custodia PEFC per l'attività di raccolta, conservazione, confezionamento e distribuzione tartufo.

Tale certificato permette all'organizzazione di dichiarare che il tartufo proveniente dai boschi certificati PEFC è il **primo tartufo certificato PEFC al mondo** per la sua origine da foreste gestite in maniera sostenibile. I tartufi certificati PEFC dell'Associazione Muzzana Amatori Tartufi sono solo quelli identificati dal marchio PEFC e dalla relativa licenza d'uso PEFC/18-31-453 oppure dal certificato n. 28324 di CSQA Certificazioni.

# APPROCCIO ALLA SOSTENIBILITÀ

Modello dei tre pilastri della sostenibilità:





MOVIMENTO DI STAKEHOLDER CHE HA L'OBIETTIVO DI  
AGGREGARE LE IMPRESE DEL SETTORE VITIVINICOLO PER UNA  
**VISIONE OMOGENEA E CONDIVISA DELLA SOSTENIBILITÀ**

## **EQUALITAS - COMPAGINE SOCIETARIA**

FEDERDOC

CSQA

VALORITALIA

UNIONE ITALIANA VINI

3 A VINO

GAMBERO ROSSO



## CAMPO DI APPLICAZIONE

### AZIENDA (CORPORATE)

- Azienda singola;
- Azienda multisito;
- Azienda con attività in outsourcing;
- Gruppo di produttori.

**Sì** Esclusione di siti.

**Sì** Limitazione comunicazione in caso di mancato coinvolgimento di tutti i siti.

**NO** Esclusione di processi produttivi.

### VINO (PRODOTTO)

- Azienda singola con tutto il processo produttivo;
- Azienda singola che gestisce la filiera;
- Gruppo di produttori.

**Sì** Riconoscimento «pezzi di filiera».

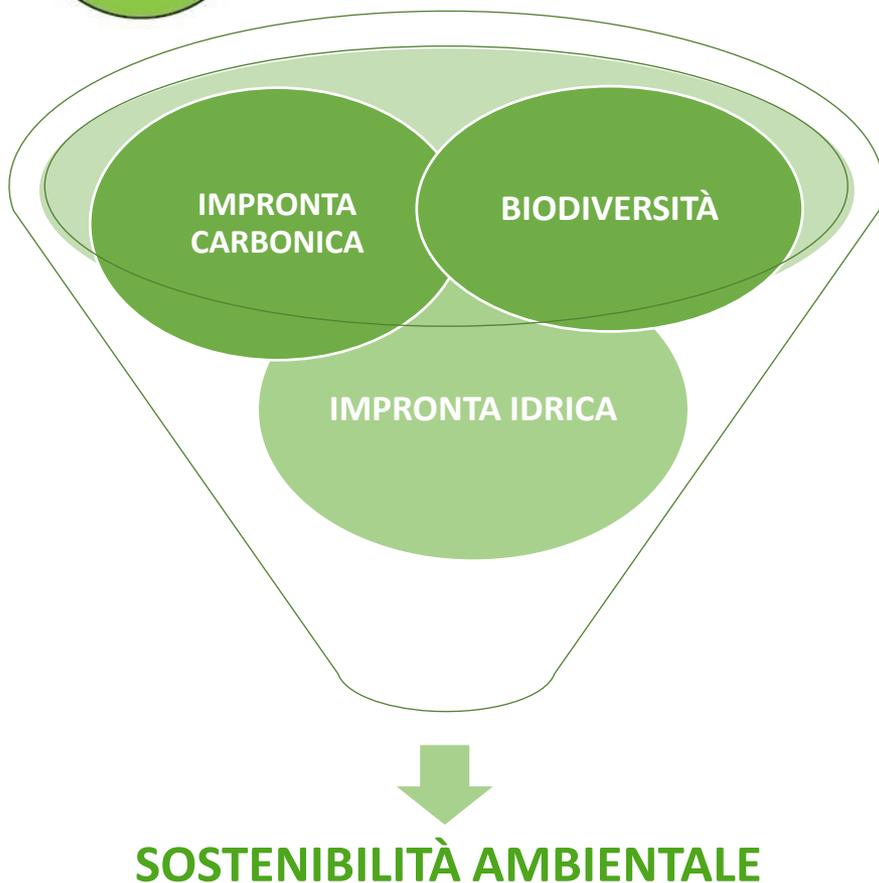
**Sì** Acquisto di uva, intermedi di lavorazione e vino già certificati (*Dichiarazione di Sostenibilità*).

**Sì** Certificazione solo di una parte dei prodotti dell'azienda.

**NO** Esclusione di fasi (es. non è possibile escludere la fase agricola a meno di acquistare uva già certificata).



## REQUISITI: INDICATORI



### **Biodiversità:**

- Indice di biodiversità del suolo (IBS-bf) sulla superficie di vigneto;
- Indice di biodiversità acquatica (IBA-bf) su tutta la superficie aziendale;
- Indice di biodiversità lichenica aria (IBL-bf) su tutta la superficie aziendale.

### **Impronta Carbonica (Carbon Footprint):**

- Definisce e mantiene aggiornati i propri confini organizzativi;
- Elabora un bilancio/inventario dei gas serra GHG che viene aggiornato con frequenza annuale.

### **Impronta Idrica (Water Footprint):**

- Definisce e mantiene aggiornati i propri confini organizzativi;
- Definisce e applica un programma di monitoraggio e gestione delle risorse idriche impiegate.



# L'INNOVAZIONE DI CSQA PER LA SOSTENIBILITA' DEL MADE IN ITALY

DTP 112  
CEREALI E PROTEOLEAGINOSE  
SOSTENIBILI

## CAMPO DI APPLICAZIONE



## REQUISITI DELLO STANDARD





# L'INNOVAZIONE DI CSQA PER LA SOSTENIBILITA' DEL MADE IN ITALY

Lo standard **DTP 112** è stato adottato da importanti figure del mercato che hanno permesso di arrivare alla certificazione di più di **20.000 aziende agricole.**

MAIS BIANCO SOSTENIBILE			
Prodotto	Azienda	Emissione	Az. Agricole
Mais bianco	Negri S.r.l.	17/01/2014	50
Mais bianco	Cereal Docks S.p.A.	12/06/2014	966
Mais bianco	Consorzio Maiscoltori Cerealicoltori Basso Livenza S.r.l.	08/05/2014	18

SOIA SOSTENIBILE			
Prodotto	Azienda	Emissione	Az. Agricole
SOIA	Ital Green Oil S.r.l.	18/03/2014	Circa 20.000
SOIA	Cereal Docks S.p.A.	09/04/2014	



# L'INNOVAZIONE DI CSQA PER LA SOSTENIBILITA' DEL MADE IN ITALY

**STANDARD  
OLIO EXTRA VERGINE DI  
OLIVA SOSTENIBILE**

**CAMPO DI APPLICAZIONE**

**PRODOTTO**

• lo standard si applica a **olio extra vergine di oliva sostenibile**

**FILIERA**

• lo standard richiede un **approccio di filiera** dal campo al prodotto finito

**CERTIFICAZIONE**

• la certificazione può essere richiesta da aziende singole e da aziende associate (raggruppamenti o filiere)

**REQUISITI DELLO  
STANDARD**

<b>FROM FARM TO FORK</b>	<b>CROSS REQUIREMENTS</b>	<b>FOOD SAFETY</b>								
		<b>ASSICURAZIONE QUALITÀ</b>								
		<b>IDENTIFICAZIONE PRODOTTO SOSTENIBILE</b>								
		<b>RINTRACCIABILITÀ PRODOTTO SOSTENIBILE</b>								
	<b>INDICATORI</b>	<b>PILASTRO AMBIENTALE</b>		<b>PILASTRO SOCIALE</b>		<b>PILASTRO ECONOMICO</b>		<b>PILASTRO NUTRIZIONALE</b>		
		<b>BUONE PRATICHE</b>							<b>REQUISITI MERCEOLOGICI</b>	
		Pratiche di Lavorazione		Pratiche Sociali		Pratiche Economiche		<b>REQUISITI NUTRIZIONALI</b>		
		Produzione	Trasformazione	<b>FORMAZIONE</b>		<b>DIPENDENTI</b>				
		<b>BIODIVERSITÀ</b>	<b>PEF</b>	<b>ENERGIA</b>		<b>SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO</b>		<b>OPERATORI FILIERA</b>		<b>REQUISITI SALUTISTICI</b>
				<b>CARBURANTI</b>		<b>CONTRATTI DI LAVORO</b>		<b>FORNITORI</b>		<b>REQUISITI IGIENICO SANITARI</b>
<b>RIFIUTI</b>				<b>RAPPORTI CON LA COLLETTIVITÀ</b>		<b>Prezzo Equo</b>	<b>Catena Valore</b>			



Grazie dell'attenzione

Michele Zema

Email: [m.zema@csqa.it](mailto:m.zema@csqa.it)