



## **BILANCIO DI SOSTENIBILITA' 2024**

“Soddisfare i bisogni della generazione presente senza compromettere quelli delle generazioni future” è il diktat dei nostri tempi, soprattutto per un'azienda che opera nel settore dell'agricoltura come nel nostro caso.

Ma perché è così importante oggi la sostenibilità?

Gli Obiettivi di sviluppo sostenibile definiscono un nuovo modello di società, secondo criteri di maggior responsabilità in termini sociali, ambientali ed economici, tutto ciò al fine di evitare il collasso dell'ecosistema terrestre.

Noi della Caruso e Minini vogliamo fare la nostra parte in questo modello e ci teniamo a essere attori protagonisti del cambiamento.

## INDICE

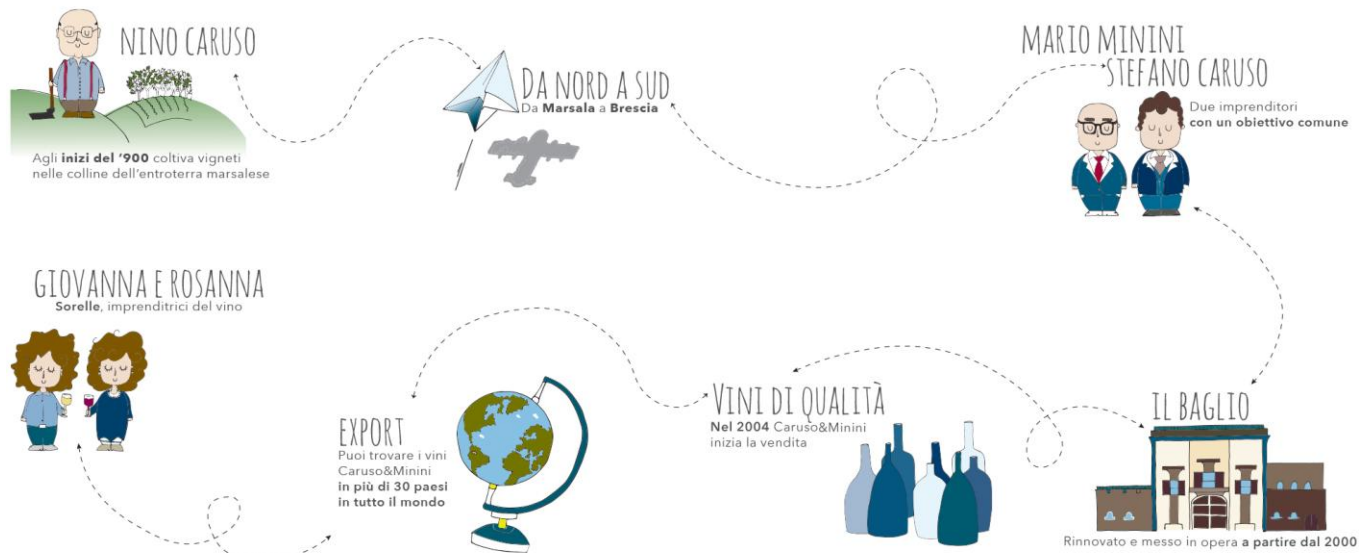
Capitolo 1 : VALORI, STORIA, IDENTITÀ	4
1. La nostra storia	4
2. La cantina	4
3. Il territorio	5
4. I nostri prodotti	6
5. Le certificazioni	6
6. Uno sguardo d'insieme	7
Capitolo 2 ASSICURAZIONE QUALITÀ	8
Capitolo 3 BUONE PRATICHE DI CANTINA E IMBOTTIGLIAMENTO	8
1. Raccolta, vinificazione ed imbottigliamento	8
2. Detersione e sanitizzazione locali ed attrezzature	9
3. Packaging	9
4. Acque reflue	10
5. Manutenzione	10
Capitolo 4 INDICATORI DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE	10
1. Carbon footprint	11
2. Water footprint	12
3. Consumi di energia elettrica	13
4. Consumi di gas metano	15
5. Consumi idrici	16
6. Produzione di rifiuti	16
7. Gas fluorurati effetto serra/ozono lesivi	16
Capitolo 5 BUONE PRATICHE SOCIO-ECONOMICHE	17
1. Lavoratori	17
2. Formazione	23
3. Relazioni con il territorio e la comunità locale	23
Capitolo 6 BUONE PRATICHE ECONOMICHE	24
1. Buone pratiche economiche dell'organizzazione	24
2. Buone pratiche economiche verso i lavoratori	24
3. Comportamento etico nei rapporti con terzi	24
Capitolo 7 BUONE PRATICHE DI COMUNICAZIONE	25
Capitolo 8 RISULTATI RAGGIUNTI	25
1. Il progetto ambientale e gestionale	25
2. Il progetto sociale	26
Capitolo 9 BILANCIO DI SOSTENIBILITA'	27
Capitolo 10 SEGNALAZIONI	27

## **PERIODO DI RIFERIMENTO**

Il presente Bilancio di sostenibilità prende come riferimento l'anno 2024 (periodo 1.1.2024 - 31.12.2024).

## **Capitolo 1 : VALORI, STORIA, IDENTITÀ**

### **1. La nostra storia**



Caruso & Minini, due famiglie e due storie diverse che si intrecciano e si fondono quando Stefano, Francesco e Roberto Caruso, terza generazione di vignaioli, incontrano Mario e Francesco Minini, titolari di un'azienda di commercializzazione del Nord Italia. Insieme fondano, a Marsala, la Caruso & Minini, nell'estrema Sicilia Occidentale.

È una ambiziosa scommessa, che vede protagonisti la tradizione agricola della famiglia Caruso e la competenza nelle vendite dei Minini. Scommessa vincente poiché, ad oggi, i vini raggiungono gli appassionati in più di 30 paesi in tutto il mondo. Tradizione e competenza, però, con uno sguardo al futuro.

Infatti oggi Stefano è affiancato dalle due figlie Giovanna e Rosanna. Una gestione in rosa con l'ingresso delle due figlie che ha sicuramente portato una ventata di freschezza fra le botti.

### **2. La cantina**

Un antico baglio, edificato nel 1904 nel cuore della tradizionale area degli stabilimenti vinicoli marsalesi, ospita gli uomini della Caruso & Minini.

Qui i preziosi frutti delle nostre colline vengono trasportati e subito trasformati dalla grande capacità degli uomini che vi lavorano. Il nostro obiettivo è unico e indiscutibile: trasferire la nostra tradizione in bottiglia con meticolosità e sapienza, dando ai vini centenari della nostra zona un'espressione moderna ed al passo con i tempi.

La cantina ha una superficie di 5.000 m<sup>2</sup> di cui 3.000 m<sup>2</sup> coperti. Le aree coperte sono costituite da:

- 450 mq Uffici e spaccio aziendale e sala degustazione
- 50 mq laboratorio
- 1340 mq reparto vinificazione



- 160 mq sala confezionamento
- 270 mq magazzini prodotti imbottigliati e materiali confezionamento
- 570 mq bariccaia
- 108 magazzino
- 75 mq pensilina area scarico uve



L'azienda ha una capacità di imbottigliamento di 3.500 bottiglie orarie, una capacità di magazzino di circa 18.900 ettolitri di cui 17.900 in vasca di acciaio in parte termocondizionata e 1000 circa in barriques di rovere all'interno di una bariccaia.

La Caruso & Minini è oggi in grado di affrontare il mercato con prodotti di grande qualità, forti anche dei risultati ottenuti dagli investimenti realizzati su tutto il processo produttivo.

### **3. Il territorio**

Le uve vinificate dalla Caruso & Minini provengono dalle zone di Giummarella e Cuttaia: centoventi ettari di vigneti distesi in una zona collinare dell'entroterra trapanese. Le vigne di Giummarella e Cuttaia sono dislocate su un gruppo di colline a est di Marsala, con un'altitudine massima di 450m s.l.m. Ogni porzione di questo meraviglioso terreno è stata scelta, con l'esperienza di chi la coltiva da



generazioni, per creare la migliore combinazione possibile tra la vite, il clima e la terra.

I terreni ospitano vitigni autoctoni quali Grillo, Catarratto, Grecanico, Inzolia, Nero d'Avola e Perricone, ma anche i vitigni internazionali come Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Syrah e Merlot.

#### 4. I nostri prodotti

##### LE SELEZIONI



##### I COSMOPOLITI



##### I FLOREALI



##### GLI ECLETTICI



##### TASARI



##### VINI DA MEDITAZIONE



#### 5. Le certificazioni

La tutela del cliente, del consumatore e dell'ambiente sono stati fin dalla sua nascita, i principi ispiratori della Caruso & Minini; tali principi ci hanno spinto fin dal 2008 ad adottare un Sistemi di gestione qualità (SGQ) e Ambiente (SGA) secondo le norme internazionali ISO 9001 e ISO 14001, successivamente nel 2017 l'azienda ha esteso i propri sistemi di gestione anche agli standard della Grande Distribuzione Organizzata BRC e IFS ed ha istituito un Sistema di Gestione dell'Energia (SGE) secondo la norma internazionale ISO 50001. Tutti i suddetti sistemi sono stati certificati dagli Organismi di Certificazione Agroqualità SpA. e RINA SpA

Caruso & Minini inoltre aderisce al sistema di produzione biologico ai sensi del REG UE 2018/848 (certificato n. IT-BIO-005.380-0004621.2025.001 del 10/11/2025 con scadenza 04/12/2027 rilasciato da BIOS Srl).



#### Schema 1 – Certificazioni di Sistemi di Gestione



##### ISO 14001

Data prima certificazione	28/05/2008
Data emissione corrente del certificato	28.01.2025
Data di ultima audit di sorveglianza	23.01.2025
Data scadenza del certificato	07.02.2028

#### Schema 2 – Certificazioni di Prodotto



##### BRC Food Versione 9



##### IFS Food Versione 8

Punteggio attuale	AA Annunciato	Higher Level Annunciato
Data prima certificazione	30.03.2017	13.04.2017
Data di ultimo assessment/visita	28.01.2025	28.01.2025
Data emissione corrente del certificato	05.03.2025	05.03.2025
Data scadenza del certificato	30.03.2026	12.04.2026

## 6. Uno sguardo d'insieme

A seguire vengono riportati alcuni dati di produzione della Caruso & Minini ed il valore generato nell'ultimo triennio.

Anno	2020	2021	2022	2023	2024
Uva totale lavorata (Q.li)	6629,04	8748,77	8773,48	5198,00	4016,43
Uva biologica lavorata (Q.li)	1175,25	1130,90	379,00	379,00	469,70
Vino prodotto (Hl)	4.671	6.114	6.195	4.138	2.744
Vino imbottigliato (Hl)	3.911	4.958	5.120	4.636	3.811
Bottiglie prodotte (n.)	521.500	661.112	682.706	608.544	508.082
Fatturato (in milioni di €)	2.1	2.2	2.9	3.0	2,7



## **Capitolo 2 ASSICURAZIONE QUALITÀ**

La Caruso & Minini S.r.l. adotta un sistema di gestione della sostenibilità per tutti i punti del Standard EQUALITAS - Organizzazione Sostenibile (OS) applicabili alle proprie attività; sono tuttavia stati esclusi tutti i requisiti relativi alle BUONE PRATICHE AGRICOLE NEL VIGNETO poiché Caruso & Minini non svolge attività di coltivazione.

Il sistema di gestione della sostenibilità copre tutte le attività svolte presso la sede e stabilimento di via Salemi, 3 – 91025 Marsala (TP).

Il sistema documentale è costituito dal presente Bilancio di sostenibilità, dalla documentazione da esso direttamente richiamata nonché da eventuali altri documenti emessi nell'ambito degli altri sistemi di gestione implementati in azienda (SGQ, SGA) che in qualche caso sono stati modificati per integrare i requisiti richiesti dallo Standard EQUALITAS.

Caruso & Minini monitora periodicamente i criteri di sostenibilità definiti dallo Standard EQUALITAS e registra i risultati allo scopo di poterne valutare i miglioramenti.

Il monitoraggio avviene attraverso appositi indicatori aggiornati mensilmente e riportati in apposito foglio di calcolo che attraverso appositi grafici permettono di verificare continuamente l'andamento degli indicatori di sostenibilità. Caruso & Minini inoltre ha eseguito un Audit Interno utilizzando apposita checklist conforme ai requisiti OS dello standard EQUALITAS - SOPD Rev. 05.

Caruso & Minini qualifica e gestisce i propri fornitori tenendo conto anche dei requisiti di sostenibilità. Ciò avviene attraverso l'implementazione di apposita procedura per la gestione degli approvvigionamenti che prevede la somministrazione a tutti i fornitori ad inizio rapporto e successivamente con cadenza triennale di un questionario apposito volto a raccogliere informazioni inerenti all'adozione di requisiti di sostenibilità da parte dei fornitori.

Il sistema di gestione consente il monitoraggio dei criteri di sostenibilità e la loro valutazione al fine di definire i successivi progetti di miglioramento anche attraverso il riesame annuale del sistema da parte della Direzione.

## **Capitolo 3 BUONE PRATICHE DI CANTINA E IMBOTTIGLIAMENTO**

### **1. Raccolta, vinificazione ed imbottigliamento**

Attraverso i protocolli di lavorazione di cantina, Caruso & Minini assicura il raggiungimento dell'obiettivo enologico prefissato, le operazioni eseguite in conformità al suddetto protocollo vengono registrate sulla modulistica del SGQ aziendale

Le registrazioni del SGQ aziendale, oltre a dare evidenza del rispetto del suddetto protocollo, garantiscono la tracciabilità e rintracciabilità di materie prime, prodotti enologici e prodotti finiti sia all'interno che all'esterno dell'azienda in tutte le fasi della produzione e della prima commercializzazione; il sistema di tracciabilità e rintracciabilità viene periodicamente testato dall'azienda al fine di verificare la sua corretta applicazione ed efficacia; dall'ultima verifica svolta è emerso che il sistema di rintracciabilità risulta correttamente implementato ed efficace.



L'azienda esegue una verifica congiunta del protocollo di lavorazione e delle registrazioni del SGQ al fine di identificare, a parità qualitativa del prodotto finito, le modalità operative migliori ai fini della minimizzazione dei consumi idrici ed energetici e di utilizzo di coadiuvanti, additivi, nutrienti e detergenti.

L'azienda ha pianificato i controlli e le analisi di laboratorio da svolgere sia internamente che da laboratori esterni accreditati, allo scopo di garantire i requisiti di Qualità, Sicurezza alimentare e Legalità dei propri prodotti, nell'ultimo periodo tutte le analisi eseguite hanno dato dei risultati pienamente soddisfacenti.

Lo stoccaggio del prodotto confezionato avviene secondo le modalità definite in apposita Istruzione di Lavoro (IL) del SGQ aziendale in condizioni che garantiscono la conservazione dei requisiti qualitativi di prodotto, minimizzino i consumi energetici.

L'azienda è certificata secondo gli standard BRCGS Food e IFS Food.

## **2. Detersione e sanitizzazione locali ed attrezzature**

In apposita Istruzione di Lavoro (IL) del SGQ aziendale la Caruso & Minini ha definito le condizioni operative e i criteri che sono alla base delle scelte del piano di detersione e sanitizzazione. Dall'ultima verifica del piano di detersione e sanitizzazione svolta, il gruppo di lavoro ha stabilito che ad oggi il piano di detersione e sanitizzazione, a parità di garanzia dei requisiti qualitativi del processo, minimizzi i consumi idrici e/o energetici e/o di detergenti e sanitizzanti.

## **3. Packaging**

In apposita Procedura (PR) del SGQ aziendale la Caruso & Minini definisce i criteri con cui effettua la scelta dell'utilizzo o riutilizzo della tipologia di packaging, considerando la capacità di preservare nel tempo le caratteristiche qualitative del prodotto anche in funzione della sua destinazione d'uso e modalità di vendita.

La Caruso & Minini ha iniziato un processo di graduale restyling del packaging di tutte le linee a marchio aziendale finalizzato a ridurre gli impatti ambientali del packaging con ricadute sulla sostenibilità degli stessi.

In particolare, per quanto riguarda i cartoni, la stessa ha selezionato dei nuovi imballaggi maggiormente sostenibili. Nel dettaglio

- il 68% delle referenze sono prodotte al 100% con materiale riciclato ed in generale il 100% delle referenze sono prodotte con una percentuale di materiale riciclato superiore al 50%
- Inoltre il 71% delle referenze di cartoni sono prodotte con prodotti con carta certificata FSC (Forest Stewardship Council).



L'azienda inoltre ha iniziato ad utilizzare delle nuove etichette prodotte in parte con carta certificata FSC ed in parte con materiale riciclato.

Di seguito vengono riportati i quantitativi di imballaggi acquistati negli ultimi cinque anni.

<b>TIPO DI IMBALLAGGIO</b>	<b>Totale acquistato anno 2020 (Kg)</b>	<b>Totale acquistato anno 2021 (Kg)</b>	<b>Totale acquistato anno 2022 (Kg)</b>	<b>Totale acquistato anno 2023 (Kg)</b>	<b>Totale acquistato anno 2024 (Kg)</b>
Bottiglie in vetro	207.899	384.084	305.344	250.994	196.427
Cartoni e Alveari	25.389	35.429	7.140	29.570	18110
Tappi in sughero	2.149	3.237	3.761	2536	2670
Cassette in legno	2.231	2.115	4.282	2.507	308
Etichette/Retro etichette	474	841	1.438	1.576	1230
Capsule in PVC	392	630	423	159	157
Tappi a vite in alluminio	92	622	224	284	263
Gabbiette in Alluminio	0	13	9	6	0
Tappo sintetico	211	0	0	0	0
Capsule in Polilaminato	0	0	47	34	505

#### **4. Acque reflue**

Le acque reflue prodotte dalla Caruso & Minini confluiscono nella rete fognaria comunale previo trattamento nel depuratore aziendale; l'azienda ha definito nell'ambito del SGA aziendale apposita Istruzione di Lavoro (IL) per la gestione del depuratore che pianifica i controlli e gli interventi atti a garantire la corretta conduzione dello stesso nonché un Piano di controllo e campionamento delle acque reflue di cantina al fine di verificare il pieno rispetto delle prescrizioni dell'Autorizzazione Unica Ambientale (AUA), ad oggi tutte le analisi eseguite sui reflui aziendali hanno dato sempre dei risultati che rispettano i limiti fissati nell'AUA.

#### **5. Manutenzione**

Nel Programma di manutenzione definito nell'ambito del SGQ aziendale la Caruso & Minini ha definito le modalità di manutenzione previste per gli impianti e le attrezzature aziendali allo scopo di garantire la continua efficienza e la relativa frequenza; dall'ultima verifica dello stesso, il gruppo di lavoro ha stabilito che ad oggi tale programma garantisce l'efficienza del processo produttivo minimizzando i consumi idrici o energetici, il rischio infortunio per i lavoratori e il rischio di contaminazione ambientale.

### **Capitolo 4 INDICATORI DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE**

In linea con quanto previsto dallo standard EQUALITAS, la Caruso & Minini, nello spirito di un approccio graduale, ha stabilito di programmare nell'arco del triennio 2023-2025 le azioni finalizzate alla quantificazione delle proprie emissioni di GHG (Greenhouse Gases) e del calcolo dell'impronta idrica delle installazioni incluse nei propri confini organizzativi.

La tabella che segue illustra il programma previsto:

TRAGUARDO	AZIONI PREVISTE	TEMPISTICHE DI ATTUAZIONE	STATO
Calcolo della Carbon Footprint	Raccolta dati	Gennaio – Novembre 2023	Attuato
	Quantificazione delle emissioni di GHG in conformità alla norma ISO 14064-1	Novembre 2023	Attuato
Calcolo della Water Footprint	Raccolta dati	Gennaio – Novembre 2024	Attuato
	Calcolo dell'impronta idrica in conformità alla norma ISO 14046-1	Novembre 2024	Attuato

## 1. Carbon footprint

Nel corso dell'anno 2023 la Caruso & Minini ha provveduto a raccogliere i dati utili ad effettuare il calcolo della Carbon Footprint di Organizzazione in conformità alla norma ISO 14064-1 relativamente alla sua sede. Si riportano, in sintesi, i risultati della rendicontazione delle emissioni di gas serra (GHG) aziendali, prendendo come riferimento il periodo 01/01/2022 - 31/12/2022.

EMISSIONI TOTALI (t CO2 equivalenti)	VINO LAVORATO (HL vino prodotto + HL vino imbottigliato)	EMISSIONI PER UNITA' DI PRODUZIONE (t CO2 equivalenti / HL vino lavorato)
1.440,53	11.390	0,13

Figura 1: Grafico delle emissioni suddivise per categoria

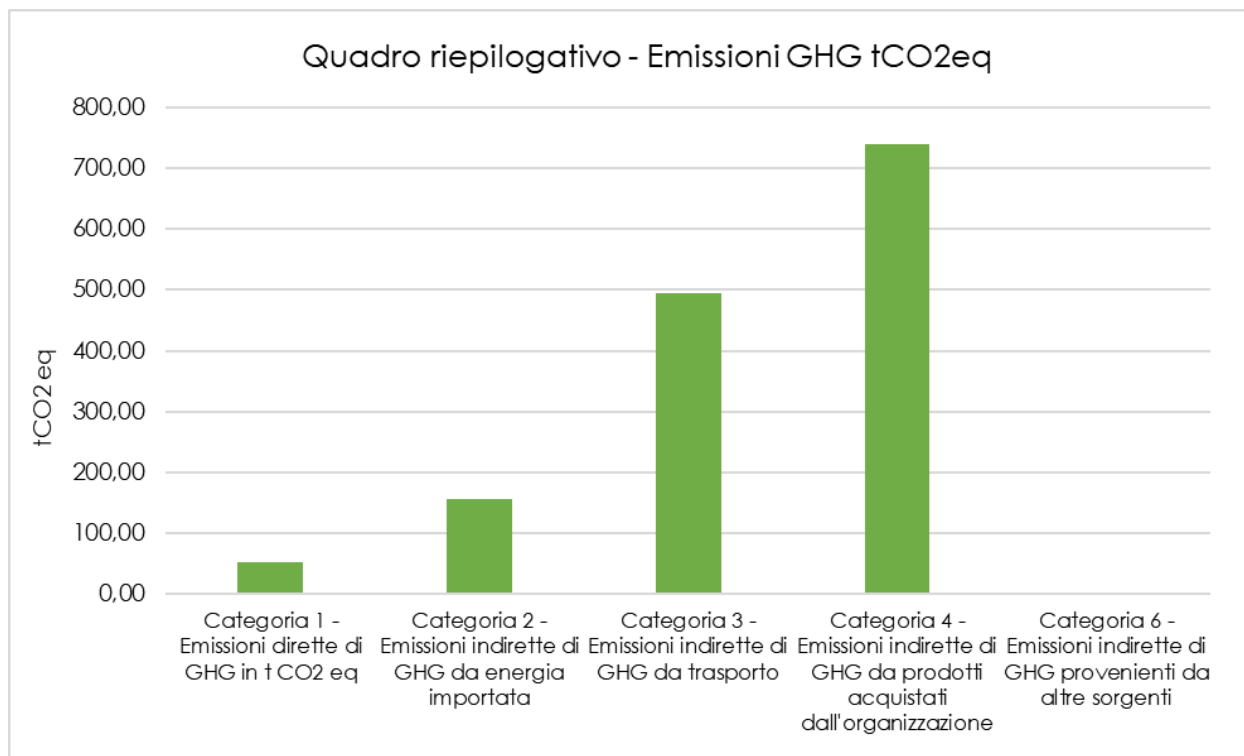


Figura 2: Grafico delle emissioni suddivise per attività

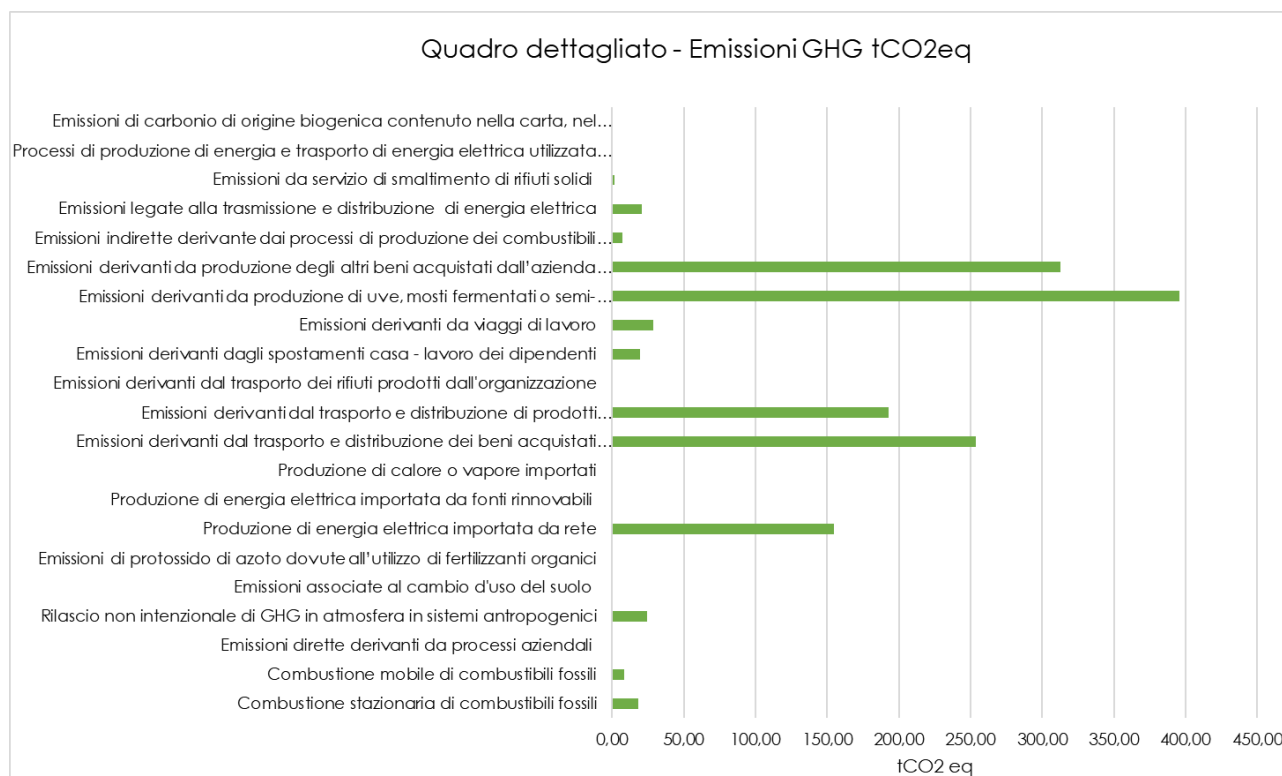
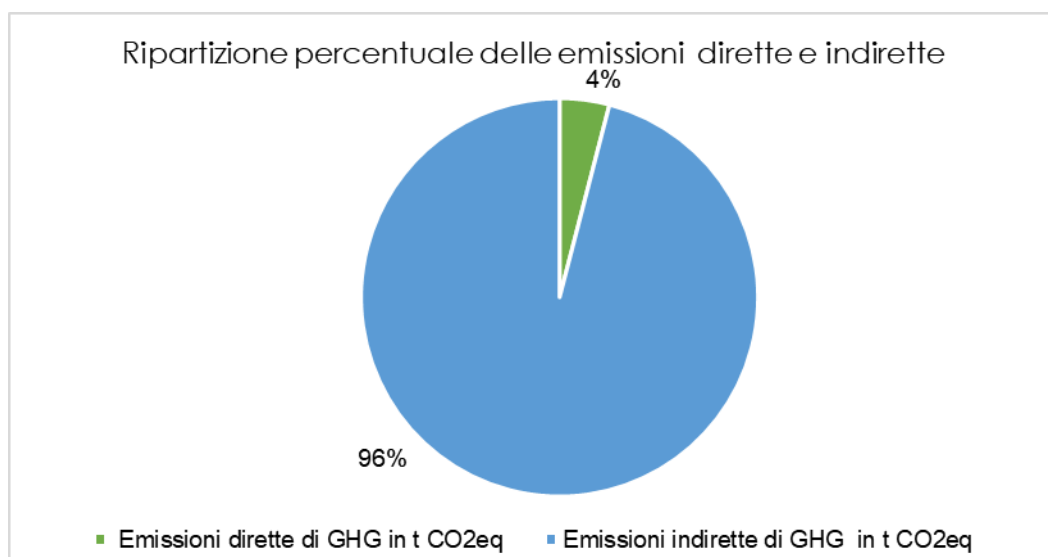


Figura 3: Grafico della ripartizione delle emissioni dirette/indirette



## 2. Water footprint

La Caruso & Minini ha provveduto a raccogliere i dati utili ad effettuare la Quantificazione e rendicontazione dell'impronta idrica in conformità alla norma UNI ISO 14046 relativamente alla sua sede prendendo come riferimento il periodo 01/01/2023 - 31/12/2023.

Come richiesto dallo standard EQUALITAS le categorie d'impatto prese in considerazione sono state:

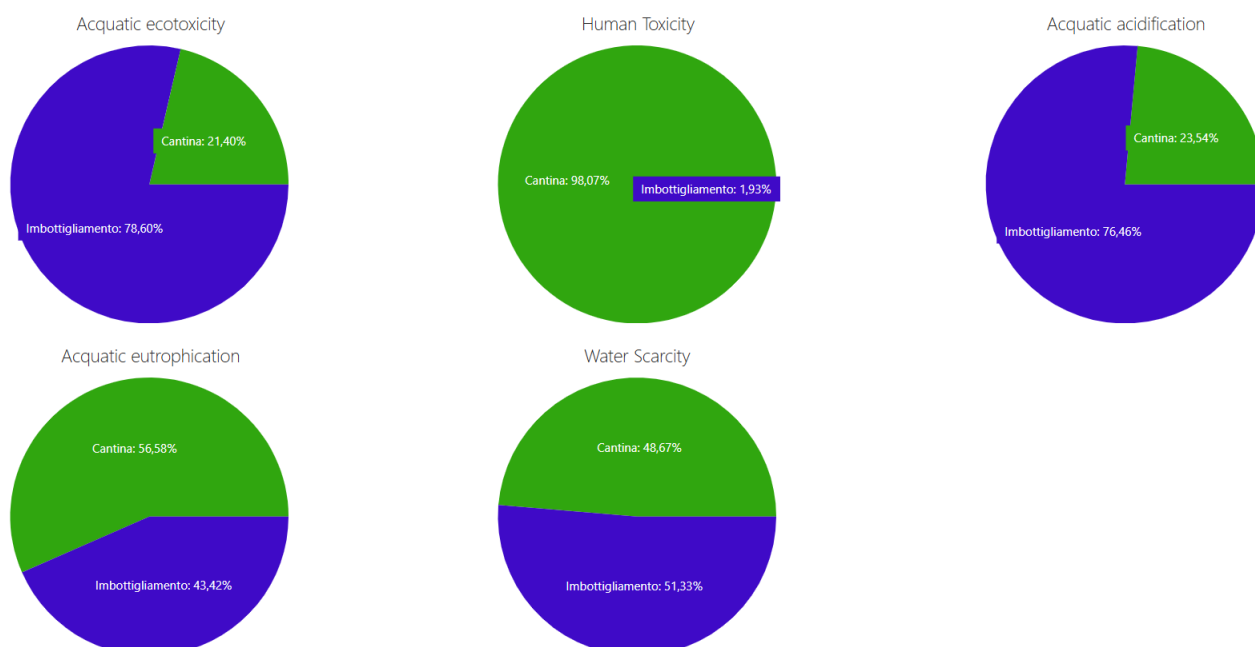
- Water Scarcity



- Aquatic Acidification
- Aquatic Ecotoxicity
- Human Toxicity
- Aquatic Eutrophication

Dal calcolo è emerso che:

- per la parte di cantina l'impatto maggiore per la Human Toxicity è dovuto dall'acquisto di uva e vino sfuso che viene allocato a questo settore riportando tutti gli impatti relativi al vigneto, escluso dal campo di applicazione. La parte di Aquatic Eutrophication è invece determinata dall'utilizzo di energia elettrica per il settore cantina mentre per il settore imbottigliamento risulta determinante la produzione dei materiali di confezionamento. Il settore cantina impatta maggiormente sull'Aquatic Acidification attraverso l'utilizzo di energia elettrica, sull'Aquatic Ecotoxicity attraverso l'utilizzo dei prodotti enologici e sulla Water Scarcity attraverso i consumi diretti di acqua.
- Per la parte di imbottigliamento l'impatto maggiore per Aquatic ecotoxicity e Aquatic Acidification è dovuto principalmente ai materiali di confezionamento. Anche per gli altri indicatori risultano predominante i materiali di confezionamento, per la Water Scarcity, come atteso, sono i consumi di acqua a determinare l'impatto

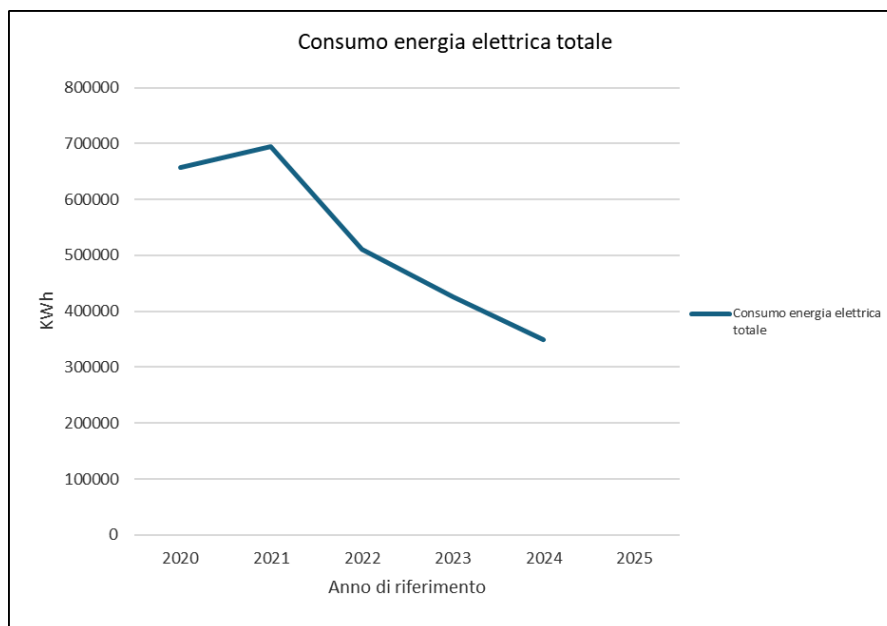


### 3. Consumi di energia elettrica

L'energia elettrica viene consumata per molteplici attività (produzione, imbottigliamento, stoccaggio, attività di ufficio), ecc); i consumi dipendono da diverse variabili, tra le quali la stagionalità e la variabilità del clima nonché dalla giacenza media dei vini prima dell'imbottigliamento nel corso del periodo che intercorre tra una vendemmia e l'altra (che incide sull'impiego di frigoriferi per lo

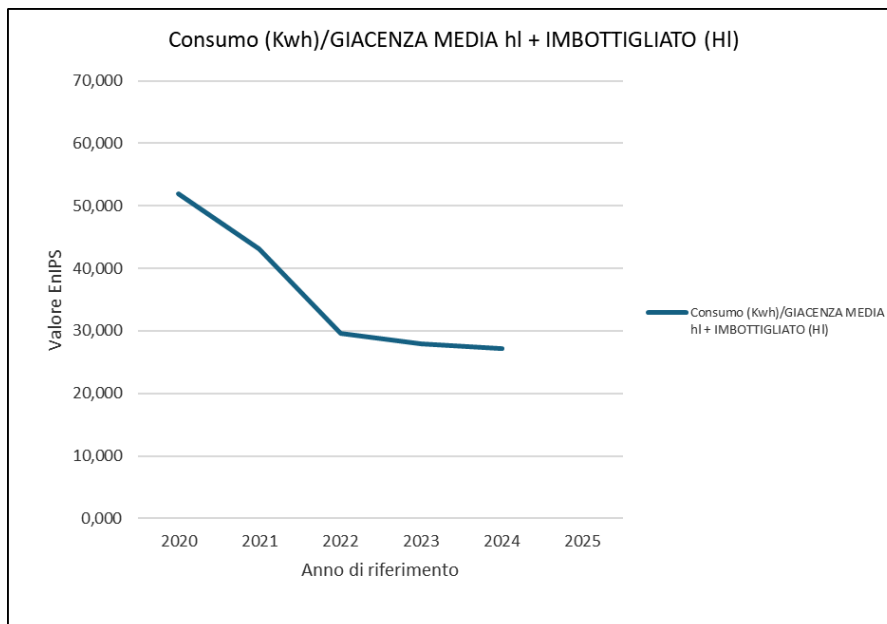
stoccaggio del vino) e dall'andamento della produzione in vendemmia.

Di seguito vengono riportati i consumi totali di energia elettrica negli ultimi quattro anni



E' da notare che dall'anno 2022 si è avuto un calo significativo dei consumi grazie agli interventi di efficientamento energetico attuati nel corso di quell'anno.

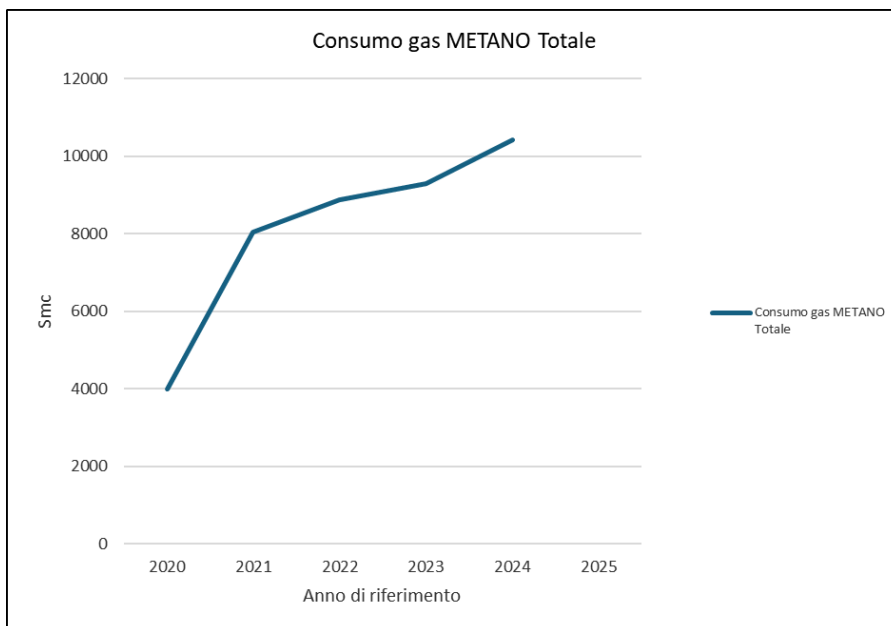
Di seguito sono riportati gli indicatori di prestazione energetica o "EnPI" complessivi aziendali relativamente al vettore energia elettrica, in particolare è stato individuato come indicatore significativo il consumo di energia elettrico specifico per unità di volume di vino imbottigliato + e per unità di giacenza media (espressi in Ettolitri), al fine di monitorarne l'andamento nel corso delle diverse annualità.



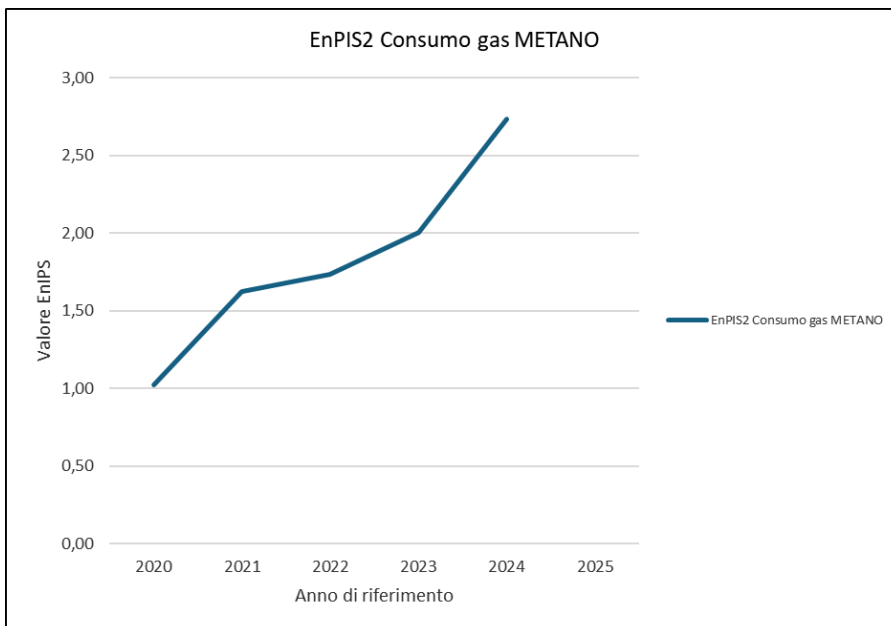
#### 4. Consumi di gas metano

Il gas metano viene consumata esclusivamente nella linea di imbottigliamento per la produzione di acqua calda per alimentare lo scambiatore utilizzato per riscaldare il vino prima dell'imbottigliamento e portarlo ad una temperatura di circa 19 °C; i consumi dipendono dalla stagionalità e la variabilità del clima.

Di seguito è riportata una sintesi dei consumi totali annui di gas metano negli ultimi quattro anni.



Di seguito sono riportati gli indicatori di prestazione energetica o "EnPI" complessivi aziendali relativamente al vettore gas metano, in particolare è stato individuato come indicatore significativo il consumo specifico per unità di volume di vino imbottigliato (espresso in Ettolitri), al fine di monitorarne l'andamento nel corso delle diverse annualità.



## 5. Consumi idrici

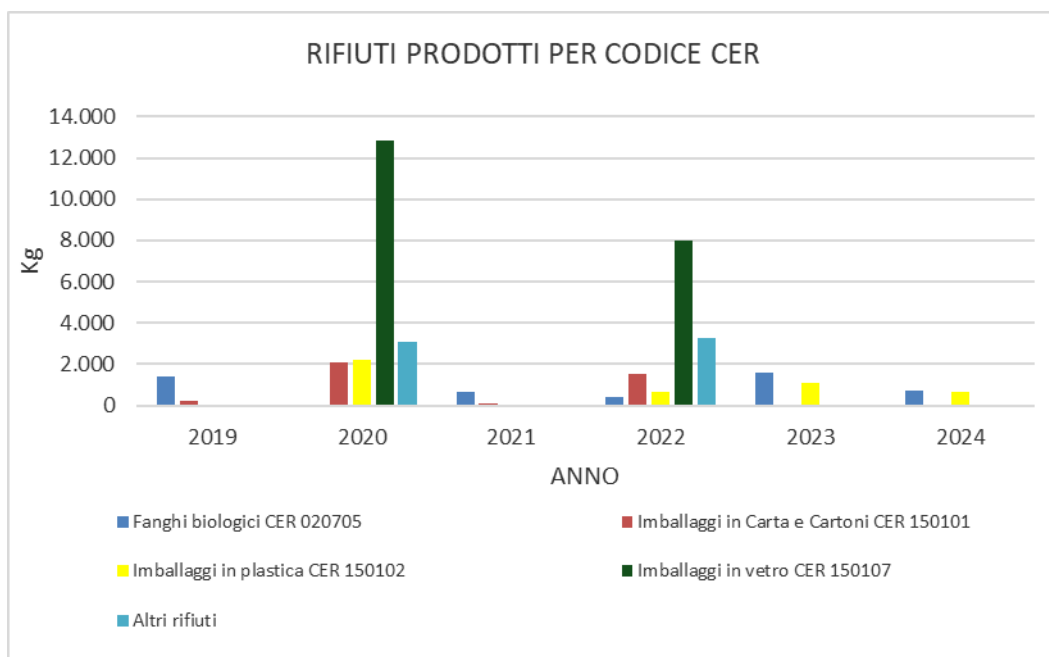
L'azienda utilizza acqua dolce consumata in larga parte nelle attività di pulizia e sanificazione di impianti ed attrezzature nonché per il risciacquo delle bottiglie nella catena di imbottigliamento ed in minima parte nei servizi igienici e nell'enoteca. L'acqua dolce viene prelevata da acquedotto.

## 6. Produzione di rifiuti

L'azienda smaltisce i propri rifiuti sia attraverso il gestore del servizio pubblico sia attraverso trasportatori e smaltitori autorizzati, ottemperando ai vari obblighi di legge.

Di seguito vengono riportati i quantitativi di rifiuti smaltiti negli ultimi quattro anni.

Tipo di rifiuto	Totale smaltito anno 2020 (Kg)	Totale smaltito anno 2021 (Kg)	Totale smaltito anno 2022 (Kg)	Totale smaltito anno 2023 (Kg)	Totale smaltito anno 2024 (Kg)
Fanghi biologici CER 020705	0	630	420	1.580	730
Imballaggi in Carta e Cartoni CER 150101	2.120	90	1.500	3.300	0
Imballaggi in plastica CER 150102	2.220	30	630	1.080	680
Imballaggi in vetro CER 150107	12.850	0	8.000	0	0
Altri rifiuti	3.060	15	3.260	119	0
<b>TOTALE</b>	<b>20.250</b>	<b>765</b>	<b>13.810</b>	<b>6.079</b>	<b>1.410</b>



## 7. Gas fluorurati effetto serra/ozono lesivi

L'azienda utilizza impianti contenenti gas fluorurati effetto serra/ozono lesivi



utilizzati sia nella produzione (gruppi frigo per la refrigerazione e stabilizzazione del prodotto e per la climatizzazione della bariccaia) sia per la climatizzazione degli ambienti (uffici ed enoteca aziendale).

Nella tabella che segue viene riportato l'elenco degli impianti contenenti gas fluorurati effetto serra/ozono lesivi e le relative caratteristiche:

Tipo	Marca	Modello	Serie/Matr.	Tipo di gas	Quantità di gas contenuto	
					(Kg)	Tonn. CO2 Equivalenti
Impianto frigorifero	TRANE	RTAF 185HSEXLN	ELF00303	R1234ze	74	0,518
Impianto frigorifero	CLIVET	WSAT EE 402	AA2N424E0019	R407c	37	65,63
Impianto frigorifero	AIRWELL ITELCOCLIMA	CLS 242 IPTA	066643AR001	R407c	18	31,93
Pompa di calore	DAIKIN	EWYQ032BAWP	8600639	R410a	9,6	20,4
Impianto frigorifero	RIVACOLD	VFM263Z1412-38	17221407	R134a	30	42,9
Impianto frigorifero	RIVACOLD	VFM263Z1412-38	17221408	R134a	28	40,04
Climatizzatore	DELCHI	ARIETE 2 DP24511	00ff00231	R22	0,66	1,2
Climatizzatore	ARISTON	MW 18 HO	2319917500454	R22	1,45	2,6

## Capitolo 5 BUONE PRATICHE SOCIO-ECONOMICHE

### 1. Lavoratori

La Caruso & Minini promuove la tutela del lavoratore attraverso il rispetto e la tutela della persona nella sua integrità morale, culturale, fisica e professionale; in particolare l'azienda assicura il rispetto delle leggi applicabili in materia di diritto del lavoro, garantendo altresì l'applicazione dei contratti collettivi applicabili nonché il rispetto delle convenzioni ILO (International Labour Organization).

Essa inoltre adotta un codice etico che definisce i comportamenti da adottare per prevenire ogni discriminazione sui luoghi di lavoro, garantire le pari opportunità e le libertà sindacali, assicura la privacy dei dati dei lavoratori, vietando l'utilizzo di lavoro minorile, lavoro forzato, punizioni fisiche e mentali, abuso fisico e verbale, bullismo, mobbing, molestie sessuali, minacce, stalking e trattamenti disumani.

L'azienda tutela la salute e la sicurezza sui luoghi di lavoro attraverso l'attuazione di tutti gli adempimenti previsti dalla normativa nazionale ed in particolare redigendo il "Documento di valutazione dei rischi" ai sensi del D.Lgs 81/2008. A tal proposito si segnala che negli ultimi quattro anni non si sono verificati infortuni sul

lavoro per cui sia l'indice di frequenza degli infortuni che l'indice di gravità degli infortuni è pari a zero.

Caruso & Minini mette a disposizione dei lavoratori apposito modulo per comunicare in forma riservata o anonima eventuali violazioni della sicurezza, dell'integrità, della qualità e della conformità legislativa dei prodotti operate dal personale interno verificatesi internamente all'azienda ovvero segnalazione di violazioni riguardanti la tutela dell'ambiente e la sicurezza dei lavoratori. Ad oggi non è pervenuta alcuna segnalazione in merito.

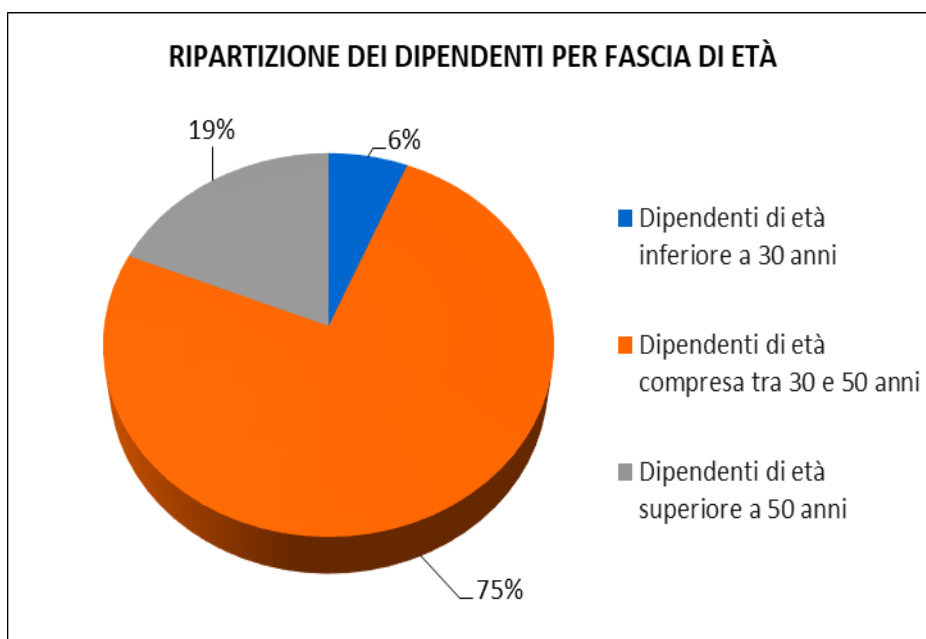
La situazione attuale del personale alla data odierna è riportata di seguito:

Totale dipendenti	16
Dipendenti a tempo determinato	1
Dipendenti a tempo indeterminato	15
Dipendenti full-time	15
Dipendenti part-time	1
Dipendenti uomini	12
Dipendenti donne	4
Dipendenti di nazionalità italiana	16
Dipendenti di nazionalità straniera	0
Dipendenti di età inferiore a 35 anni	1
Dipendenti di età compresa tra 35 e 50 anni	12
Dipendenti di età superiore a 50 anni	3
Età media	49,2

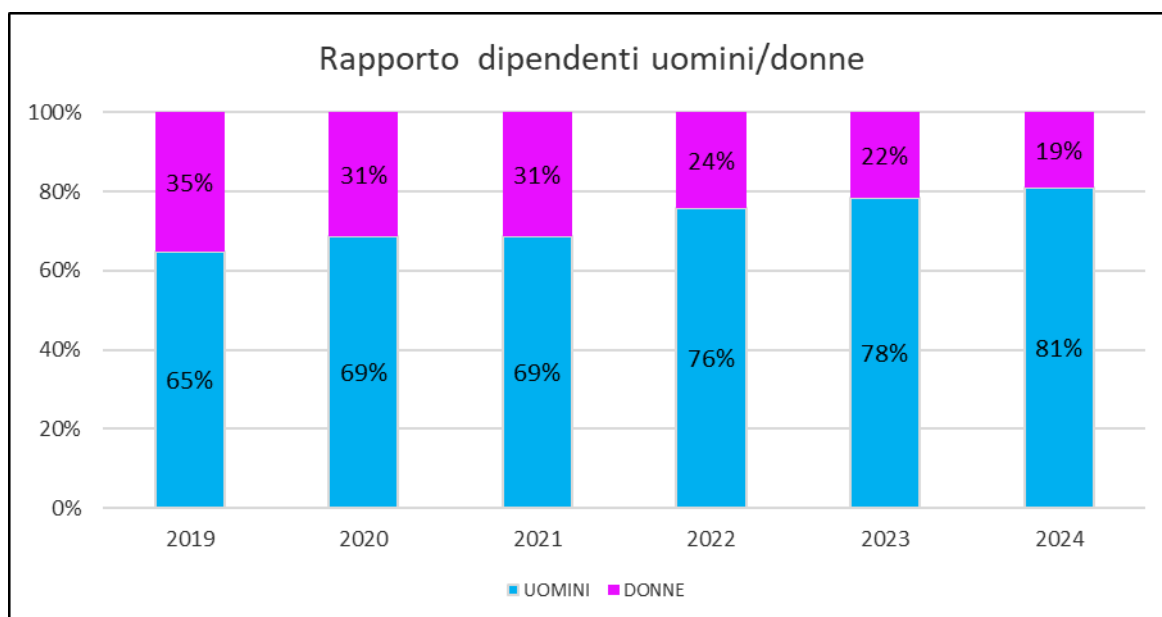
Dati al 31/12/2024

Tutti i lavoratori sono assunti con l'applicazione del contratto nazionale di riferimento e risultano inquadrati per le mansioni che gli sono richieste.

Dall'analisi dei dati emerge la totalità della componente del lavoro a tempo indeterminato, inoltre il 6% dei dipendenti ha un'età inferiore ai 30 anni, il 75% dei dipendenti ha un'età compresa tra 35 e 50 anni, il 19% dei dipendenti ha un'età superiore a 50 anni.



Si evidenzia inoltre che i dipendenti di sesso maschile sono numericamente superiori rispetto a quelli di sesso femminile che svolgono prevalentemente attività di ufficio o di accoglienza; tale proporzione, nel corso degli anni è rimasta costante come si evince dalla tabella che segue aggiornata alla data odierna:



La Caruso & Minini monitora il tasso di turnover del personale; la tabella che segue riporta i dati di turnover del personale.

ANNO	Turnover complessivo	Turnover Negativo	Turnover Positivo	Tasso compensazione turnover
2020	5,6	0,00	5,6	#DIV/0!
2021	0,00	0,00	0,0	#DIV/0!
2022	11,16	5,6	5,6	100

2023	5,7	5,6	0,0	0
2024	119,4	5,9	5,9	100

Considerando che nell'ultimo quinquenni non vi sono stati ne licenziamenti ne pensionamenti ma soltanto dimissioni, la scelta di lasciare l'azienda per i dipendenti usciti è dipesa da scelte esclusivamente di carattere personale.

Caruso & Minini monitora la differenza salariale tra uomini e donne, dai dati raccolti emerge che nei livelli in cui vi è la presenza sia di dipendenti di sesso femminile che di sesso maschile, i dipendenti di sesso femminile hanno una retribuzione maggiore rispetto ai colleghi uomini dello stesso livello.

La tabella che segue, per ogni livello, riporta la paga oraria media dei dipendenti di sesso femminile e maschile

LIVELLO	SESSO	Retribuzione lorda media mensile 2024
IMPIEGATO 2° LIVELLO	DONNE	--
	UOMINI	3163,75
IMPIEGATO 3° A LIVELLO	DONNE	2227,00
	UOMINI	--
IMPIEGATO 3° LIVELLO	DONNE	--
	UOMINI	2570,62
IMPIEGATO 4° LIVELLO	DONNE	2466,75
	UOMINI	2341,25
IMPIEGATO 5° LIVELLO	DONNE	--
	UOMINI	--
IMPIEGATO APPRENDISTI	DONNE	2221,00
	UOMINI	--
QUADRO	DONNE	--
	UOMINI	3774,39
OPERAIO 2° LIVELLO	DONNE	--
	UOMINI	--
OPERAIO 3° LIVELLO	DONNE	--
	UOMINI	2592,33
OPERAIO 4° LIVELLO	DONNE	--
	UOMINI	2424,8611
OPERAIO 5° LIVELLO	DONNE	--
	UOMINI	2103,94
OPERAIO APPRENDISTA	DONNE	--
	UOMINI	--

Per quanto riguarda l'età dei neoassunti si segnala che negli ultimi cinque anni, quando l'azienda ha assunto nuovo personale ha favorito i giovani come si evince dalla tabella che segue:



ANNO	% di dipendenti assunti con età <30 anni (giovani)	% di dipendenti assunti con età >30 anni
2019	100%	n.a.
2020	100%	n.a.
2021	n.a.	n.a.
2022	50%	50%
2023	n.a.	n.a.
2024	n.a.	100%

Si segnala infine che dall'inizio dell'anno 2021 alla data odierna. Il numero di rinunce al lavoro o demansionamento a seguito di maternità-paternità ed il numero di congedi parentali usufruiti è paria a zero.

La Caruso & Minini è costantemente impegnata a migliorare il clima di lavoro attraverso le relazioni e le interazioni interpersonali tra i propri dipendenti ed il rapporto con la direzione.





**FESTA DI FINE VENDEMMIA 2024**

La Caruso & Minini ha somministrato ai propri dipendenti nel corso dell'anno 2025 un questionario anonimo volto a monitorare alcuni aspetti relativi al clima di lavoro, dalle risposte registrate sono emersi alcuni interessanti spunti di miglioramento.

Caruso & Minini nel corso degli anni ha sottoscritto delle convenzioni con istituti scolastici e università finalizzati ad avviare dei percorsi di transizione istruzione-formazione-lavoro che sono stati portati a termine.

#### ANNO 2019

- Convenzione sottoscritta con Fondazione consulenti per il lavoro relativa a Tirocinio formativo e di orientamento che ha interessato un tirocinante per un periodo di 4 mesi successivamente prorogato per ulteriori 6 mesi
- Convenzione sottoscritta con Fondazione consulenti per il lavoro relativa a Tirocinio formativo e di orientamento che ha interessato un tirocinante per un periodo di 3 mesi

#### ANNO 2020

- Convenzione sottoscritta con Università degli Studi di Palermo Dip.to di Scienze Agrarie e Forestali relativa a Progetto formativo e di orientamento che ha interessato due tirocinanti per un periodo di 2 mesi

#### ANNO 2021

- Convenzione sottoscritta con Fondazione consulenti per il lavoro relativa a Tirocinio formativo e di orientamento che ha interessato un tirocinante per un periodo di 6 mesi successivamente prorogato per ulteriori 6 mesi
- Convenzione sottoscritta con Università degli Studi di Palermo Dip.to di Scienze Agrarie e Forestali relativa a Progetto formativo e di orientamento che ha interessato un tirocinante per un periodo di 1 mese

#### ANNO 2022

- Convenzione sottoscritta con l'Istituto Statale d'istruzione Secondaria superiore "A. Damiani" di Marsala per un progetto di Alternanza scuola lavoro nell'ambito di un Corso superiore di specializzazione Enotecnica che ha interessato uno studente per un periodo di 3 mesi

- Convenzione sottoscritta con l'Istituto Statale d'istruzione Secondaria superiore "A. Damiani" di Marsala per un progetto di Alternanza scuola lavoro nell'ambito di un Corso superiore di specializzazione Enotecnica che ha interessato uno studente per un periodo di 2 mesi

#### ANNO 2023

- Convenzione sottoscritta con l'Istituto Statale d'istruzione Secondaria superiore "A. Damiani" di Marsala per un progetto di Alternanza scuola lavoro nell'ambito di un Corso superiore di specializzazione Enotecnica che ha interessato uno studente per un periodo di 3 mesi
- Convenzione sottoscritta con l'Istituto Statale d'istruzione Secondaria superiore "A. Damiani" di Marsala per un progetto di Alternanza scuola lavoro nell'ambito di un Corso superiore di specializzazione Enotecnica che ha interessato uno studente per un periodo di 2 mesi

## **2. Formazione**

Caruso & Minini ha predisposto nell'ambito del SGQ aziendale una procedura per la gestione delle attività di formazione regolarmente svolta; nell'ambito di tale attività è stata recentemente svolta un'attività di formazione mirata ad aumentare la comprensione, la consapevolezza e la competenza del personale sui temi della sostenibilità.

Nel corso dell'anno 2024 l'azienda ha erogato 63 ore di formazione.

## **3. Relazioni con il territorio e la comunità locale**

Caruso & Minini ha affisso all'esterno dell'enoteca un volantino provvisto di QR code inquadrando il quale i clienti e cittadini possono accedere ad un questionario online che possono compilare anonimamente; al momento non si riscontra alcuna criticità.

Caruso & Minini ha messo inoltre a disposizione dei residenti confinanti un modulo, reperibile sul sito internet aziendale e compilabile online attraverso il quale inoltrare comunicazioni di eventuali reclami e suggerimenti al fine di migliorare l'efficacia delle politiche di sostenibilità adottate.

La Caruso & Minini aderisce al consorzio DOC Sicilia e a Strade del Vino

La Caruso & Minini in partnership con l'Università degli Studi di Palermo ed altre aziende private ha avviato tra il 2021 ed il 2024 un progetto di ricerca denominato STRA-VI-NA con l'obiettivo di mettere a punto protocolli di produzione di vino naturale prodotto da uve provenienti da aziende agricole che utilizzano strategie per la gestione organica dei vigneti.

La Caruso & Minini nel mese di marzo 2004 ha messo a disposizione di ASSOSOMELIER i propri locali aziendali per ospitare il corso di primo livello





La Caruso & Minini dispone di un piano documentato che determini le modalità di accoglienza, con particolare riferimento ai gruppi di visitatori accolti a fini didattici.

## Capitolo 6 **BUONE PRATICHE ECONOMICHE**

### 1. **Buone pratiche economiche dell'organizzazione**

La Caruso & Minini adotta un controllo di gestione o una contabilità annuale che consenta anche di identificare le voci afferenti ai diversi punti dello standard Equalitas al fine di valutare e rendicontare gli impegni economici legati alla sostenibilità.

L'azienda inoltre identifica il materiale di scarto o i sottoprodotti della propria attività che sono o che possono essere riutilizzati.

### 2. **Buone pratiche economiche verso i lavoratori**

La Caruso & Minini ha predisposto un Piano di crescita dei lavoratori definendo dei criteri per l'incentivazione economica, anche in funzione del raggiungimento di obiettivi di sostenibilità.

La Caruso & Minini effettua ha pianificato di effettuare con frequenza almeno annuale un incontro verbalizzato fra proprietà e tutti i dipendenti sui temi ambientali, sociali ed economici.

### 3. **Comportamento etico nei rapporti con terzi**

La Caruso & Minini ha sancito nel Codice Etico l'obbligo di prevenire casi di



corruzione, concussione, estorsione e appropriazione indebita ed inoltre, attraverso gli interventi adottati nell'ambito degli obblighi di cui al REGOLAMENTO (UE) 2016/679 (General Data Protection Regulation), contrasta eventuali azioni che possano coinvolgerla in fenomeni di falsificazione di informazioni o dati, anche finalizzati alla frode.

Attraverso il proprio Codice Etico la Caruso & Minini assicura che i dati e le informazioni inerenti alle proprie attività, transazioni economiche e misurazione delle performance siano veritieri, corretti e accurati.

La Caruso & Minini mette a disposizione dei lavoratori apposito modulo per comunicare in forma riservata o anonima eventuali violazioni del codice etico verificatesi internamente all'azienda; ad oggi non è pervenuta alcuna segnalazione in merito.

## **Capitolo 7 BUONE PRATICHE DI COMUNICAZIONE**

Caruso & Minini mantiene aggiornati gli stakeholders, attraverso un flusso di informazioni costante e mirato, che - oltre ad una panoramica generale - si focalizzi sui punti di interesse e che utilizzi i mezzi adeguati. Per questo Caruso & Minini ha stilato una Politica di comunicazione formale e non formale nei confronti dei vari stakeholders.

## **Capitolo 8 RISULTATI RAGGIUNTI**

### **1. Il progetto ambientale e gestionale**

Per ridurre l'impronta ecologica della nostra attività, nel tempo abbiamo raggiunto i seguenti risultati:

#### **ANNO 2016**

Operazione di relamping attraverso la sostituzione dei corpi illuminanti alogeni e neon esterni e interni con corpi illuminanti a tecnologia led passando da un consumo annuo pre-intervento di 23,466 MWh ad un consumo annuo post-intervento di 9,351 MWh permettendo di risparmiare circa il 60% di energia elettrica pari a 14,1 MWh con una riduzione delle emissioni annue di CO2 di circa 7,5 Tonnellate.

#### **ANNO 2022**

Installazione di un impianto fotovoltaico capace di fornire energia pulita alla cantina fino a renderla quasi autosufficiente. L'impianto, composto in totale da 534 moduli, è stato installato sui tetti dello stabilimento. E, con una potenza nominale di 200 KWp e una produzione stimata annua di oltre 300 MWh, fornisce un importantissimo contributo non solo per il risparmio energetico, ma anche per la salvaguardia ambientale con una riduzione delle emissioni annue di CO2 di circa 160 Tonnellate.

Sostituzione del gruppo frigo centrale, grazie alla quale si registra lo stesso effetto utile del precedente macchinario mantenendo un COP (Coefficient of Performance) non inferiore a 5, a fronte del 3,6 che caratterizzava la macchina

sostituita. Questa azione permette un risparmio energetico annuo pari a oltre 130 MWh con una riduzione delle emissioni annue di CO<sub>2</sub> di circa 70 Tonnellate. Con la sostituzione del gruppo si è avuta inoltre una riduzione del quantitativo di gas refrigerante pari a 362,66 Tonn. di CO<sub>2</sub> Eq. passando da una quantità di gas contenuto nel gruppo frigo di 363,7 Tonn. di CO<sub>2</sub> Eq. ad una quantità di 1,04 Tonn. di CO<sub>2</sub> Eq. per effetto del minor GWP del gas utilizzato nel nuovo impianto.

Sostituzione di etichettatrice, capsulatrice e filtro tangenziale con macchinari più performanti e intelligenti. La componente altamente digitalizzata di questi macchinari fornisce un importante contributo per la riduzione degli sfidi e, conseguentemente, della CO<sub>2</sub> totale prodotta.

Installazione di contatori per la rilevazione dei consumi specifici delle diverse linee.

### **ANNO 2023**

Installazione di ottimizzatori integrati con condensatori e filtri passivi in grado di ottimizzare i consumi energetici riducendo quindi i prelievi di energia elettrica.

Approvvigionamento di cartoni prodotti con una percentuale di materiale riciclato superiore al 50% ed in parte prodotti con carta certificata FSC.

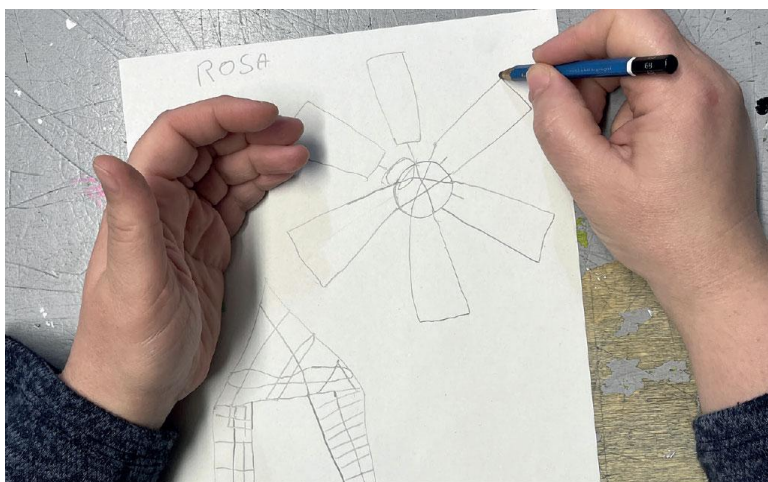
Utilizzo di nuove etichette prodotte in parte con carta certificata FSC ed in parte con materiale riciclato.

### **ANNO 2024**

Si è provveduto ad estendere l'informatizzazione della tracciabilità anche alle attività di cantina che in precedenza erano gestite su supporto cartaceo.

## **2. Il progetto sociale**

Le etichette di Caruso & Minini, 22 in tutto, ormai presenti in circa 40 paesi del mondo, raccontano di una collaborazione speciale, all'insegna dell'inclusione sociale. Le illustrazioni portano infatti la firma del Laboratorio Zanzara di Torino, onlus per l'integrazione e la creatività delle persone con disabilità (intellettiva e comportamentale), sotto la cura di Gianluca Cannizzo. Ispirandosi all'arte di Matisse, i disegni sono stati concepiti partendo da foto ed elementi raccolti in loco, osservando la fauna e la flora di Marsala. Le etichette della nostra cantina esprimono semplicità, i profumi e l'essenza della Sicilia, in



perfetta simbiosi con lo stesso vino. La creatività è l'intelligenza che si diverte, e la collaborazione tra Caruso & Minini e il Laboratorio Zanzara è l'esempio di come l'arte e il mondo dell'impresa possano incontrarsi, proponendo un nuovo

linguaggio capace di abbattere le barriere culturali; una fusione di gusto e bellezza, destinato a imprimere un segno indelebile nella mente e nel cuore.

### **Capitolo 9 BILANCIO DI SOSTENIBILITA'**

La Caruso & Minini redige annualmente il presente Bilancio di sostenibilità con lo scopo di rendicontare le proprie performance di Sostenibilità, includendo aspetti positivi e negativi ed esprimendo, attraverso dati comparabili, gli obiettivi raggiunti ed i miglioramenti programmati.

Il Bilancio di Sostenibilità è reso disponibile a tutte le parti interessate attraverso il sito internet aziendale all'indirizzo [www.carusoeminini.com](http://www.carusoeminini.com).

### **Capitolo 10 SEGNALAZIONI**

Chiunque potrà inoltrare delle segnalazioni riguardanti i contenuti del presente bilancio di sostenibilità. Inviando una mail all'indirizzo **[info@carusoeminini.com](mailto:info@carusoeminini.com)** avente il seguente oggetto: Bilancio di sostenibilità.

Una volta ricevuta la segnalazione, Caruso & Minini valuterà i contenuti della stessa, contattando se necessario il mittente per chiarimenti o per le necessarie interlocuzioni, ed avviando le eventuali azioni di miglioramento.