



BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2025

Michele Chiarlo SRL - Michele Chiarlo Società Semplice Agricola

Periodo di rendicontazione dal 01.01.2025 al 31.12.2025



A.	GOVERNANCE	3
I.	Inquadramento dell'Organizzazione.....	3
II.	Profilo organizzativo e Governance.....	3
III.	Approvvigionamenti	5
B.	PILASTRO AMBIENTALE	6
I.	MATERIALI (PRODOTTI ENOLOGICI, DETERGENTI E SANITIZZANTI, PACKAGING).....	6
II.	PACKAGING	7
III.	ENERGIA	8
IV.	ACQUA.....	9
V.	EMISSIONI.....	9
VI.	ACQUE REFLUE E RIFIUTI	9
C.	PILASTRO SOCIALE	10
I.	SALUTE E SICUREZZA DEI LAVORATORI	10
II.	FORMAZIONE ED ISTRUZIONE	10
III.	DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ	11
IV.	RAPPORTI CON LA COMUNITÀ LOCALE	12
D.	PILASTRO ECONOMICO.....	13

A. GOVERNANCE

Il bilancio della sostenibilità si propone di analizzare le seguenti aree critiche per la sostenibilità:

- Governance e conformità ai requisiti dello standard Equalitas
- Valutazione delle buone pratiche ambientali, sociali ed economiche
- Monitoraggio degli indicatori di sostenibilità
- Identificazione di azioni correttive e obiettivi futuri

I. Inquadramento dell'Organizzazione

Nel 1956 Michele Chiarlo inizia la sua avventura da produttore vitivinicolo. In anni di stenti e miseria, capisce che la strada per l'emancipazione delle colline piemontesi è nel vino di qualità, a partire dalla scelta dei vigneti e delle zone più vocate.

La prima vendemmia di Barolo imbottigliata sotto il nome di Michele Chiarlo è datata 1958.

Negli anni 60 Michele espande i confini del mercato enologico. È tra i primi produttori piemontesi a credere nel successo del vino italiano all'estero. A partire dalla metà degli anni '60, batte instancabilmente i mercati del Nord Europa e quelli americani, guadagnando la fiducia degli importatori e dei consumatori in tutto il mondo.

Nel 1972 Michele Chiarlo consolida il suo successo. A Calamandrana si costruisce una sede più grande e razionale. Seguendo il consiglio del padre – **«usa pazienza e sacrifici, ma compra solo vigneti in grandi posizioni»**, Michele comincia a selezionare i migliori appezzamenti di Langhe, Monferrato e della zona di Gavi. Una ricerca minuziosa e paziente, che lo porterà ad acquisire alcuni dei più prestigiosi cru del Piemonte.

Nel 1987 Michele Chiarlo è tra i fondatori storici del Consorzio Grandi Vini, la prima associazione sovraregionale di produttori vitivinicoli nata per favorire l'esportazione dei vini italiani di qualità. L'azienda acquista appezzamenti nei maggiori cru del Barolo. Nel 1988 a Cerequio, borgata di La Morra; l'anno successivo a Cannubi, la collina "benedetta da Dio", forse il cru più storico, importante e prestigioso d'Italia

Negli anni 90 i due figli di Michele entrano in cantina: Stefano, per occuparsi della parte agricola ed enologica e Alberto della parte commerciale e marketing.

Oggi

Stefano e Alberto Chiarlo continuano a lavorare seguendo la tradizione di una cantina familiare dal respiro internazionale. Attenzione ai dettagli, cura maniacale dei vigneti, vinificazioni nel rispetto dei terroir e dei vitigni, artigianalità delle lavorazioni. Caratteristiche che fanno di Michele Chiarlo una delle più importanti realtà vitivinicole del Piemonte, che crede esclusivamente sui vitigni autoctoni e su questi continua ad investire

II. Profilo organizzativo e Governance

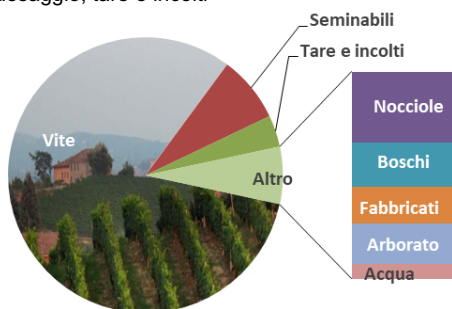
Michele Chiarlo ha scelto un approccio sostenibile integrale, un'attenzione all'ambiente e al contesto produttivo al fine di tutelare un paesaggio che è alla base stessa della qualità dei propri vini. Sono state implementate azioni e pratiche virtuose, per migliorare la sostenibilità di tutta la filiera e accrescere la sensibilità del consumatore finale, prendendosi cura del paesaggio come bene comune.

Michele Chiarlo Srl vinifica tutte le uve provenienti da vigneti di proprietà o in gestione dalla famiglia Chiarlo, comprese quelle Società Semplice Agricola, situate nelle più storiche e prestigiose aree delle Langhe e del Monferrato, che la lunga esperienza ci ha permesso di selezionare ed imparare a conoscere tralcio, per tralcio.

MICHELE CHIARLO AZIENDA AGRICOLA SSA

Superficie catastale totale	19,36 ha
Di cui	
Vite	15,77 ha 81,4%
Aree seminaturali*	0,99 ha 5,2%

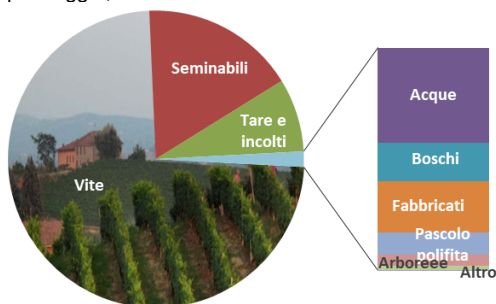
(*) Pascolo polifita e arborato, boschi, elementi caratteristiche del paesaggio, tare e incolti



MICHELE CHIARLO SRL

Superficie catastale totale	57,73 ha
Di cui	
Vite	44,35 ha 76,8%
Aree seminaturali*	4,53 ha 7,8%

(*) Pascolo polifita e arborato, boschi, elementi caratteristiche del paesaggio, tare e incolti



Coltivazione	n. particelle	Sup. totale (ha)
Superfici seminabili	19	1,9723
Frutta a guscio	4	0,2639
Vite da vino	72	15,7698
Uso forestale (boschi)	15	0,5112
Pascolo arborato	2	0,0669
Uso non agricolo - Tare ed incolti (aree occupate capezzagne, cave, terre sterili, ecc.)	21	0,4215
Uso non agricolo - Fabbricati (aree occupate da fabbricati, giardini ornamentali, cortili, strade, ecc.)	16	0,2840
Aree occupate da acque	1	0,0729
Totale		19,3625

Coltivazione	n. particelle	Sup. totale (ha)
Superfici seminabili	49	8,2509
Colture permanenti (Arboree)	4	0,0623
Vite da vino	132	44,3463
Uso forestale (boschi)	41	1,3425
Pascolo polifita	20	0,7775
Pascolo arborato	0	0,0000
Elementi caratteristici del paesaggio	75	1,1698
Uso non agricolo - Tare ed incolti (aree occupate capezzagne, cave, terre sterili, ecc.)	45	1,2355
Uso non agricolo - Fabbricati (aree occupate da fabbricati, giardini ornamentali, cortili, strade, ecc.)	11	0,4478
Aree occupate da acque	1	0,0957
Superficie Totale (ha)		57,7283

ORGANIZZAZIONE AZIENDALE

L'azienda applica un sistema di autocontrollo dell'igiene e della sicurezza alimentare basato sul HACCP – Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969 Rev.2020.

Dal 2023 entrambe le aziende, Michele Chiarlo srl e azienda agricola, sono certificate Equalitas, oggi in revisione 5.0, per mantenere elevati gli standard di sostenibilità.

L'organigramma aziendale in corso di validità è in revisione del 08 maggio 2025 ed è affisso in bacheca e visionabile da tutti i dipendenti. Copia del mansionario viene consegnata a ciascun neoassunto durante il corso di formazione iniziale.

III. Approvvigionamenti

Mosti e vini acquistati provengono da fornitori sempre del territorio con cui l'azienda vanta dei rapporti storici di reciproca fiducia che garantiscono il rispetto dei «requisiti Chiarlo» di massima cura e qualità del prodotto sempre in ottica della gestione sostenibile del proprio processo produttivo.

Le esperienze maturate nelle annate più difficili consentono oggi di affrontare le fasi di cambiamento climatico con l'obiettivo costante di migliorare la qualità dei vini. L'annata 2025 è iniziata con un germogliamento anticipato, rapido e regolare, un anticipo fenologico che si è mantenuto per tutto il corso della stagione. L'inverno precedente, mite ma ricco di pioggia, ed una tarda primavera altrettanto piovosa (aprile e maggio) ha garantito eccellenti riserve idriche fondamentali per affrontare al meglio la lunga e calda estate caratterizzata da un paio di ondate di calore di una settimana caduna che hanno toccato i 37-38 °C. L'adattamento della vite a queste situazioni unite alle operazioni del viticoltore adatte a proteggere i grappoli hanno fatto la differenza in termini qualitativi. Questo è stato il momento decisivo dell'annata per cui le strategie mirate di gestione del vigneto sono state di fondamentale importanza: l'apporto di sostanza organica al terreno tramite concimazioni organiche nel periodo autunnale precedente, la gestione attenta della chioma evitando sfogliature precoci ed eccessive, il mantenimento dell'inerbimento negli interfilari per ridurre la temperatura del suolo e le perdite d'acqua ed il ritardo dell'operazione di diradamenti e sfemminellature a fine estate per non esporre all'insolazione diretta i grappoli sono state alcune dei punti chiave che hanno consentito i produttori più sensibili ed esperti di portare in cantina uve con grandi potenziali per conseguire una "grande annata vinicola". In alcuni vigneti in esposizioni sud /sud ovest, l'utilizzo di reti antigrandine, che oltre a proteggere i grappoli dagli eventi grandinigeni contribuiscono a ridurre sensibilmente la temperatura della fascia dei grappoli, prevenendo scottature.

Il periodo finale di maturazione da fine agosto a tutto il mese di settembre è stato asciutto con buona luminosità ed escursione termica consentendo una vendemmia meticolosa e dando i giusti tempi per vendemmiare ogni vigneto che raggiungeva l'esatto grado di maturazione. Le uve raccolte hanno potuto raggiungere le condizioni ottimali, sia sotto il profilo sanitario sia in termini di parametri analitici.

La vendemmia delle uve bianche come il Moscato bianco è stata anticipata di circa 15 giorni (inizio 21 agosto) di circa 10 giorni per l'Arneis (3-4 settembre) e per il cortese a Gavi (inizio 15 settembre)

Per le varietà a bacca nera come la Barbera l'anticipo è stato di una decina di giorni (dal 10 al 20 Settembre come per il Nebbiolo da Barbaresco (25-29 settembre) e da Barolo (29 settembre – 4 ottobre). Per il Nebbiolo il mese di settembre, asciutto e stabile, con gli ultimi 20 giorni con giornate di grande luminosità ed escursione termica notevole tra notti fredde (da 8 a 10 °C) e giorno miti 20-22 °C ha offerto condizioni ideali per la maturazione. Con queste condizioni climatiche i vigneti di Nebbiolo nelle Langhe hanno raggiunto per primi la piena maturità tecnologica e fenolica che si traduce in una lenta e completa maturazione dei tannini quindi di altissima qualità, con uve dall'equilibrio straordinario e tannini di altissima qualità.

In generale, possiamo considerare il 2025 un'annata anticipata ma con caratteristiche delle grandi annate "Classiche"; prova ne è che le gradazioni alcoliche dei vini ottenuti non sono state esagerate, la maturazione fenolica ottimale ed il mantenimento dell'acidità e dei precursori aromatici ideali. Per quanto concerne la quantità, le stime fatte durante la raccolta indicano una produzione leggermente inferiore rispetto alla media, ma con una qualità indiscutibile

Sono molti anni che Michele Chiarlo si impegna nella riduzione dell'impatto ambientale causato dalle attività produttive: La Michele Chiarlo considera un obiettivo prioritario, per un'azienda che si occupa della trasformazione di prodotti agricoli preziosi come le uve, il rispetto del territorio, in particolare delle splendide colline che la circondano.

L'impianto fotovoltaico per la produzione di energia elettrica consente di evitare ogni anno l'emissione di tonnellate di anidride carbonica nell'atmosfera, la convenzione con Società Intercomunale Servizi Idrici per il conferimento alla piattaforma di smaltimento di Govone di rifiuti speciali non pericolosi provenienti dal proprio insediamento produttivo, l'attenzione alla riduzione degli sprechi

di acqua e detergenti tramite delle validazioni delle procedure di pulizia degli impianti e delle attrezzature con cadenza annuale. Sono queste alcune tra le tappe più importanti di questo percorso. Grazie alla sua continua ricerca di ecosostenibilità e di risparmio energetico, la Michele Chiarlo punta a mantenere le certificazioni di sostenibilità ed al miglioramento continuo.

Per questo basiamo la nostra politica aziendale sulla sostenibilità. Dalle infrastrutture fino al prodotto, facciamo tutto nel pieno rispetto dell'ambiente.

B. PILASTRO AMBIENTALE

BUONE PRATICHE DI CANTINA, IMBOTTIGLIAMENTO E CONDIZIONAMENTO



In gennaio 2026 è stata svolta una verifica congiunta dei protocolli di lavorazione.

I piani di gestione di cantina prevedono, per ogni tipologia di prodotto, per ogni fase di processo identificata, le condizioni operative, i prodotti utilizzati, le tipologie e frequenze di controllo.

Essi sono confermati per il 2026.

Si conferma anche l'istruzione di lavoro ALL B6-1 IO PULIZIA MANUTENZIONE con i dettagli dei consumi idrici e i consumi di detergente.

INDICATORI DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE



I. MATERIALI (PRODOTTI ENOLOGICI, DETERGENTI E SANITIZZANTI, PACKAGING)

PRODOTTI ENOLOGICI

Le modalità operative legate al processo produttivo sono state specificate sui protocolli di lavorazione e vengono registrate sui moduli di registrazione della tracciabilità. I processi sono studiati in modo che garantiscano i requisiti qualitativi dei prodotti, minimizzando i consumi idrici a l'utilizzo di coadiuvanti, additivi e nutrienti.

Acquisto annuo	Anno 2025	
PRODOTTI ENOLOGICI	quantità	rapporto
Chiarificanti(Kg)/Produzione vino (HL)	569,3	0,064
Filtrazione(Kg)/Produzione vino (HL)	3566,2	0,399
Fermentazione(Kg)/Produzione vino (HL)	658,0	0,074
Stabilizzanti(Kg)/Produzione vino (HL)	2064,3	0,231
Potassio metabisolfito(Kg)/Produzione vino (HL)	869,0	0,097

DETERGENTI E SANITIZZANTI

Michele Chiarlo ha predisposto e formalizzato adeguate procedure per la pulizia dei locali e delle attrezzature. Il quantitativo di acqua e di detergenti è già stato ottimizzato, per quanto possibile in quanto:

- per il lavaggio dei serbatoi e delle barriques viene utilizzata una macchina semi-automatica in grado di limitare i consumi di acqua e prodotti chimici.
- sensibilizza i collaboratori per ridurre i consumi idrici nel processo produttivo:
- la linea di imbottigliamento è dotata di circuiti di lavaggio "clean in place" per limitare i consumi idrici e chimici.
- vengono selezionati e acquistati i prodotti detergenti per l'igiene degli ambienti con precisi criteri ecologici, in particolare di degradabilità;

Validazione procedure pulizia: Le procedure di pulizia sono state verificate periodicamente per validare la procedura di lavaggio nella peggiore delle condizioni per verificare il raggiungimento delle condizioni adeguate di pulizia riducendo i consumi in ottica della sostenibilità.

Consumo annuo	Anno 2025	
DETERGENTI E ACQUA POTABILE	quantità	rapporto
Sodio Idrossido(Kg)/Produzione vino (HL)	1425,0	0,159
Ac. Peracetico(Kg)/Produzione vino (HL)	110,0	0,012
Ac. Citrico(Kg)/Produzione vino (HL)	1500,0	0,168
Acqua di rete(m3)/Produzione vino (HL)	4917	0,550

Nel 2025 sono state effettuate delle prove di lavaggio che prevedevano l'utilizzo di un minore quantitativo di acqua tale da garantire un efficace pulizia delle attrezzature e la sicurezza del prodotto. Le procedure sono state registrate riportando il quantitativo di prodotto e l'acqua utilizzata. Questa procedura si ritiene sufficiente a garantire la sanificazione dell'attrezzatura considerando la tipologia di lavorazione aziendale ed è stata confermata per il 2026.

II. PACKAGING

Michele Chiarlo srl verifica le scelte relative al packaging, al fine di individuare, all'interno della stessa tipologia o di altre ritenute compatibili, quelle che minimizzano i consumi idrici o energetici in base a criteri oggettivi. Il calcolo delle emissioni per l'importa carbonica CFP relativo alla produzione di materiali di confezionamento nell'anno solare 2024 riporta 1.133,04 Tn di CO2 eq, pari al 33,58% del totale delle emissioni dell'organizzazione.

✓ BOTTIGLIE

Nel 2025, circa il 60% delle bottiglie acquistate da 750 ml presenta un peso unitario ridotto da 360 grammi (Bordolese ECOVA 360). La restante parte sono bottiglie con peso standard da 500 grammi (con una media peso di 140 grammi in meno rispetto alla bottiglia standard da 500 grammi (Bordolese Decò personalizzata e Renana 750 Stelvin).

Un aspetto chiave della sostenibilità è il colore delle bottiglie: la totalità delle bottiglie acquistate sono di vetro scuro, realizzate con materiale riciclato e con un impatto minore in termini di emissioni, contribuendo così alla riduzione dell'impatto ambientale.

✓ TAPPI. L'azienda utilizza diversi tipi di chiusure

- Tappi Stelvin in alluminio

NOTA : L'alluminio di cui sono costituiti i tappi può essere riciclato all'infinito senza ripercussioni sulla sua qualità. Il suo riutilizzo consente di risparmiare fino al 95% di energia rispetto a quella utilizzata per la sua produzione primaria, con il rispettivo abbassamento delle emissioni di gas a effetto serra.

- Tappi tecnici in sughero microgranulare con sughero proveniente da filiera FSC
- Tappi mono pezzo con sughero proveniente da filiera FSC.

NOTA: Le querce da sughero sono pozzi di carbonio che viene catturato mediante la fotosintesi. Gli esperti stimano che il carbonio sequestrato è quantificabile tra 10 e 15 tonnellate di CO2 per tonnellata di sughero raccolto. Un tappo di sughero contribuiscono al sequestro di CO2, pari almeno 6 - 8 volte le emissioni causate dalla loro produzione.

✓ CARTONI realizzati con materie prime derivanti da foreste correttamente gestite secondo i principali standard: gestione forestale e catena di custodia. Tutta la catena è tracciabile e il materiale deriva da foreste dove sono rispettati rigorosi standard ambientali, sociali ed economici. Utilizzo di scatole in cartone riciclabile BK box al posto delle scatole di legno utilizzate per i cru.

✓ ALVEARI contengono il 100% di carta riciclata. Origine della carta Italia e intra-UE

- ✓ Alcune *ETICHETTE* sono in carta proveniente da foreste da gestione sostenibile
- ✓ Il legno delle *PEDANE* utilizzate per i bancali, proviene anche esso da foreste e correttamente gestite.

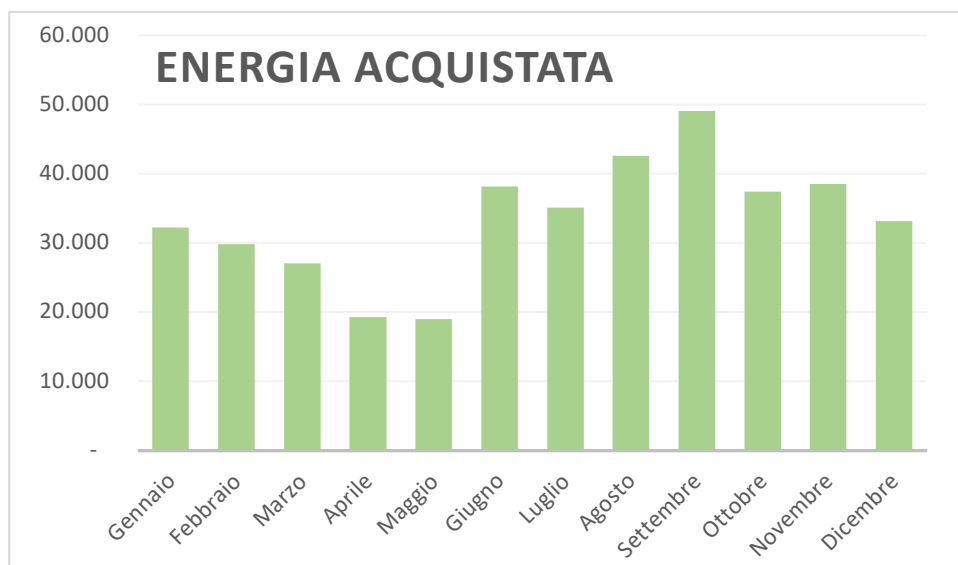
III. ENERGIA

CONSUMO DI ENERGIA ELETTRICA

Dal 2024, l'azienda ha installato un impianto fotovoltaico con capacità 230Kwph. L'energia prodotta e non utilizzata viene immessa in rete. Per questo le attività produttive vengono concentrate nelle ore diurne in modo da poter utilizzare quella prodotta dal proprio impianto limitando, per quanto possibile, l'approvvigionamento esterno. La seguente tabella riassume i consumi energetici dell'azienda:

✓ **ENERGIA
ELETTRICA
ACQUISTATA:**

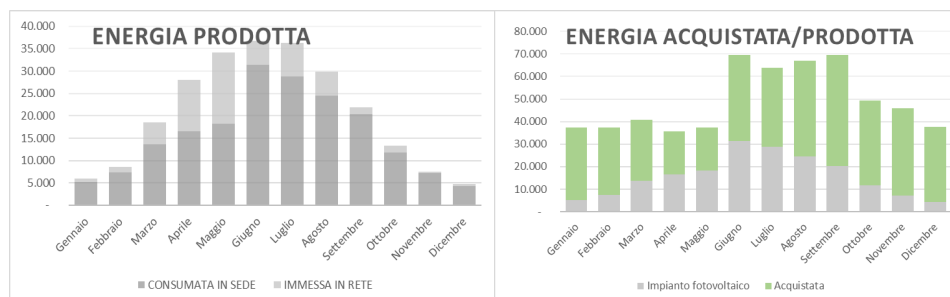
	Cantina Kw
Gennaio	32.198
Febbraio	29.856
Marzo	27.034
Aprile	19.245
Maggio	19.028
Giugno	38.175
Luglio	35.097
Agosto	42.590
Settembre	49.035
Ottobre	37.436
Novembre	38.561
Dicembre	33.209
Totale	401.464



✓ **ENERGIA
ELETTRICA
PRODotta DA
FOTOVOLTAICO**

	Cantina Kw
Gennaio	5.893
Febbraio	8.571
Marzo	18.498
Aprile	27.948
Maggio	34.144
Giugno	36.819
Luglio	36.273
Agosto	29.792
Settembre	21.935
Ottobre	13.339
Novembre	7.493
Dicembre	4.705
Totale	245.411

A gennaio 2023 è stato installato sul tetto della cantina un impianto fotovoltaico 230Kwph in modo da coprire parte del fabbisogno energetico degli impianti. A luglio 2024 entra in funzione a pieno regime l'impianto fotovoltaico installato. Come rappresentato nei grafici si vede che l'77,18% dell'energia prodotta viene consumata, andando così a coprire fino al 32,06% del fabbisogno energetico del 2025



CONSUMO COMBUSTIBILI, GAS E LIQUIDO REFRIGERANTE

Gas metano utilizzato per il riscaldamento degli uffici e il gas refrigerante per il raffreddamento delle vasche. Nella tabella seguente viene indicato il valore rapportato agli HL prodotti nel 2025. Questi dati verranno confrontati con quelli del prossimo anno in ottica di monitorare i consumi dell'azienda in ottica di ottimizzazione e miglioramento.

<i>Consumo annuo</i>	<i>Anno 2025</i>	
COMBUSTIBILI E GAS	<i>quantità</i>	<i>rapporto</i>
Metano(m3)/Produzione vino (HL)	43088,0	4,8
Gas refrigeranti(kg)/Produzione vino (HL)	0,0	0,0

IV. ACQUA

L'acqua consumata nel 2025 è pari a 4917 m³, con un'incidenza di 0,0055 m³ per litro lavorato.

V. EMISSIONI

Calcolo degli indicatori di impronta carbonica e idrica (CWP).

La quantificazione in termini di tonnellate di CO₂ rapportata sul volume prodotto è stata svolta a luglio 2025, prendendo in considerazione come oggetto di verifica il periodo produttivo 2024. Il calcolo degli indicatori di impronta carbonica e idrica ci consentiranno di stabilire un punto di partenza per monitorare e valutare strategie di miglioramento.

ANALISI DEI CONSUMI

L'azienda ha un significativo consumo di energia, con una produzione fotovoltaica che contribuisce in modo rilevante all'autoconsumo nonostante sia stato attivato a partire da luglio 2024, riducendo la dipendenza dalla rete elettrica. Il consumo di energia elettrica e di combustibili è sotto controllo, con costi sostenuti principalmente per l'energia elettrica e lo smaltimento dei rifiuti.

VI. ACQUE REFLUE E RIFIUTI

RIFIUTI

Michele Chiarlo SRL dispone di una Autorizzazione Unica Ambientale per lo scarico delle acque reflue in pubblica fognatura (Determina Dirigenziale N° 550 rilasciata da Provincia di Asti in data 11/02/2014 con scadenza il 02/2029). È inoltre presente una Convenzione con SISI (Società Intercomunale Servizi Idrici) per il conferimento alla piattaforma di smaltimento di Govone di rifiuti speciali non pericolosi

Tipologie di rifiuti e incidenza

<i>Consumo annuo</i>	<i>Anno 2025</i>	
SCARTI DI LAVORAZIONE	<i>quantità</i>	<i>rapporto</i>
Raspi(Kg)/Uva Pigiata Totale (Q)	22520,0	2,590
Vinacce(Kg)/Uva Pigiata Totale (Q)	94120,0	10,823
Feccia(Kg)/Produzione vino (HL)	38350,0	4,287
Acque Reflue(m3)/Produzione vino (HL)	4917,0	0,550

Fanghi(Kg)/Produzione vino (HL)	5360,0	0,599
Rifiuti pericolosi(Kg)/Produzione vino (HL)	130,0	0,015

- ✓ **RIFIUTI SOLIDI URBANI** prodotti dagli uffici, l'azienda paga direttamente al Comune di Calamandrana la quota Tassa TARI.
- ✓ **I restanti RIFIUTI** vengono smaltiti tramite ditte specializzate e gestite tramite formulario.

C. PILASTRO SOCIALE

BUONE PRATICHE SOCIO-ECONOMICHE



Sono analizzate le informazioni riguardanti: salute e sicurezza dei lavoratori, formazione ed istruzione, diversità e pari opportunità, rapporti con la comunità locale

I. SALUTE E SICUREZZA DEI LAVORATORI

Non si sono verificati infortuni nel corso del 2025.

La valutazione della gravità degli infortuni è riassunta nella seguente tabella:

VALUTAZIONE DEGLI INFORTUNI SUL LAVORO 2025

Indice di incidenza	0	Σ n° infortuni * 1.000 / n° lavoratori
Indice di frequenza	0	n° infortuni * 1.000.000 / n° ore lavorate
Indice di gravità 1	0	n° giorni totali infortuni * 1.000 / n° ore lavorate
Indice di gravità 2	0	Per inabilità temporanea: giornate lavorative perse / n° infortuni

II. FORMAZIONE ED ISTRUZIONE

La ditta Michele Chiarlo srl organizza regolarmente interventi formativi mirati ad accrescere la comprensione, la consapevolezza e le competenze degli operatori sugli argomenti oggetto dei corsi.

Durante la riunione, è stato approvato il piano formativo per l'anno 2026, che include:

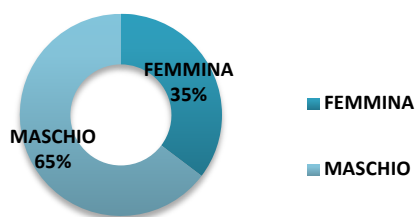
- La formazione rivolta a tutto il personale operante relativa allo standard Equalitas versione 5.1 e alla procedura ad esso correlata. La formazione sarà erogata entro il mese di maggio 2026.
- Formazione relativa ai principi HACCP specifica per il settore vitivinicolo. La formazione si svolgerà presso l'azienda entro fine anno per tutti gli operatori che verranno assunti nell'anno.

III. DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ

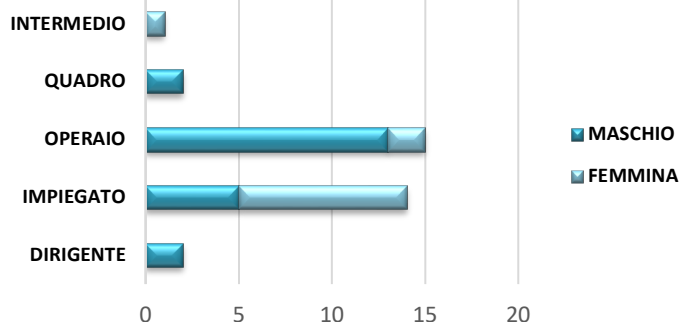
INDICATORI DI SOSTENIBILITÀ RELATIVI AL PERSONALE

Al 31/12/2025, l'82% del personale è assunto con un contratto a tempo indeterminato

RAPPORTO GENERE/TOTALE



RAPPORTO GENERE/CATEGORIA



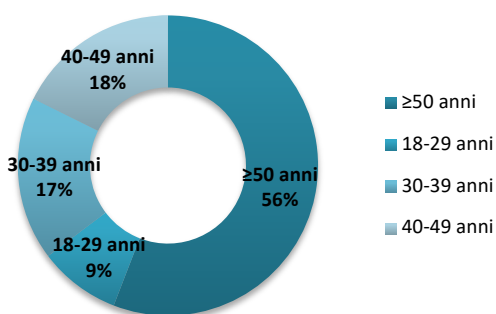
RAPPORTO GENERE/TOTALE

FEMMINA	12
MASCHIO	22
Totale complessivo	34

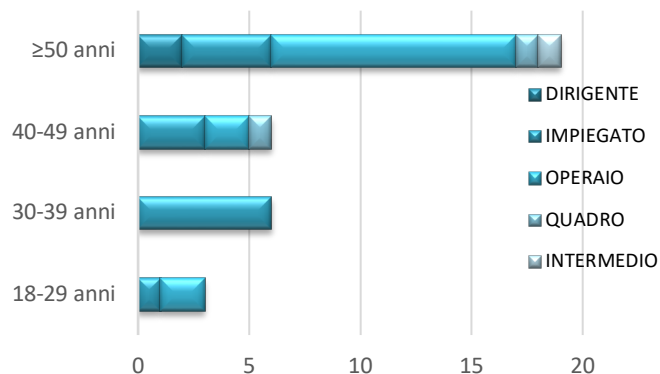
RAPPORTO GENERE RISPETTO AL TOTALE E CATEGORIA

	Maschio	Femmina	Totale
DIRIGENTE	2	0	2
IMPIEGATO	5	9	14
OPERAIO	13	2	15
QUADRO	2	0	2
INTERMEDIO	0	1	1
Totale complessivo	22	12	34

RAPPORTO ETA'/TOTALE



RAPPORTO ETA'/CATEGORIA



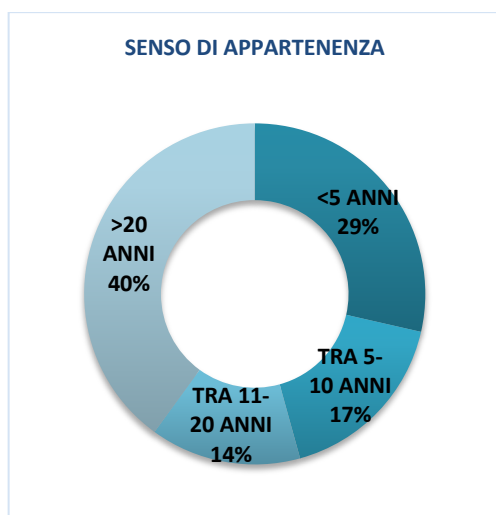
RAPPORTO ETA' RISPETTO AL TOTALE

≥50 anni	19
18-29 anni	3
30-39 anni	6
40-49 anni	6
Totale complessivo	34

RAPPORTO ETA' RISPETTO AL TOTALE E CATEGORIA

	Dirigente	Impiegato	Operaio	Quadro	Intermedio
18-29 anni	0	1	2	0	0
30-39 anni	0	6	0	0	0
40-49 anni	0	3	2	1	0
≥50 anni	2	4	11	1	1
Totale	2	14	15	2	1

Negli ultimi 5 anni l'azienda ha assunto 9 giovani lavoratori, tra cui 4 donne e 5 maschi. Considerando il personale del 2025, il senso di appartenenza alla realtà Michele Chiarlo viene dimostrato dal 56% dei lavoratori che vantano più di 11 anni di esperienza lavorativa all'interno dell'azienda e, soprattutto, da quelli che sono entrati in azienda più di 20 anni fa e costituiscono la memoria storica dell'azienda (44 % della forza lavoro).



SENDO DI APPARTENENZA - PERMANENZA IN AZIENDA

Etichette di riga	Conteggio di COGNOME	
<5 ANNI	10	29%
TRA 5-10 ANNI	6	17%
TRA 11-20 ANNI	5	14%
>20 ANNI	14	40%
Totale complessivo	35	

IV. RAPPORTI CON LA COMUNITÀ LOCALE

RELAZIONI CON IL TERRITORIO E LA COMUNITÀ LOCALE

Al fine di minimizzare l'impatto delle attività produttive sulla comunità locale, la Michele Chiarlo SRL ed SSA identificano i potenziali rischi ambientali e stabilisce opportune misure di monitoraggio. Si conferma quanto riportato in Procedura Equalitas in merito al monitoraggio ambientale.

Nel maggio 2023 è stato consegnato per la prima volta al vicinato della Michele Chiarlo SRL un QUESTIONARIO COLLETTIVITA' per poter raccogliere le segnalazioni inerenti le tematiche della sostenibilità e poter così approfondire i rapporti tra realtà aziendale e la comunità locale. I questionari riconsegnati compilati sono stati 4 ed hanno confermato già un buon rapporto con la comunità locale dell'azienda.

Nel maggio 2024 erano invece stati consegnati al vicinato della Michele Chiarlo SSA, collezionando 4 risposte con una media di punteggi > di 9,5 su 10.

A gennaio 2026 è stato consegnato per la seconda volta al vicinato della Michele Chiarlo SRL, collezionando solamente 2 risposte. I risultati sono positivi ma statisticamente poco rappresentativi. Si valuterà di riconsegnare nel 2027 il questionario insieme a quelli dell'azienda agricola.

BUONE PRATICHE SOCIALI

L'azienda ha valutato lo stato delle proprie pratiche sociali. Un impegno concreto è stato rivolto al supporto della comunità locale attraverso donazioni e contributi a enti e associazioni del territorio.

Nel 2025, l'azienda ha destinato dei fondi a iniziative di interesse sociale pari a circa 20.000 euro.

Queste iniziative dimostrano la volontà aziendale di sostenere il benessere della comunità e di promuovere attività benefiche, sociali e sportive. L'azienda continuerà a monitorare e implementare azioni volte a rafforzare il legame con il territorio, con l'obiettivo di creare valore condiviso e favorire relazioni positive con la comunità locale.

D. PILASTRO ECONOMICO

BUONE PRATICHE ECONOMICHE

L'azienda ha in atto un sistema di controllo e un rendiconto di gestione che consente di monitorare le spese e gli investimenti relativi alla sostenibilità ambientale e sociale. Questo sistema viene analizzato annualmente nel riesame della direzione, con l'obiettivo di valutare lo stato delle attività svolte e pianificare le azioni future.

Le voci di costo considerate includono sia gli investimenti interni all'azienda, come impianti e attrezzature, sia le spese rivolte alla comunità, come il sostegno ad associazioni benefiche e la partecipazione a eventi e fiere.

Criteri per l'equo prezzo delle materie prime acquistate.

L'azienda:

- definisce il prezzo delle uve acquistate secondo la valutazione dei prezzi del mercato fatta eccezione per le uve moscato a cui si aggiunge un premio a riconoscimento della qualità del prodotto che può raggiungere un massimo di maggiorazione del 10%. Tale prezzo viene stabilito da Stefano Chiarlo con ciascun fornitore.
- definisce il prezzo di mosti e vino secondo la valutazione dei prezzi del mercato e alle condizioni di fornitura, ma principalmente in base a parametri fisico-chimici e sensoriali che attestano le caratteristiche qualitative del prodotto. Tale prezzo è stabilito dal Direttore Tecnico con ciascun fornitore e viene formalizzato tramite contratto sottoscritto dalle parti.
- per gli altri acquisti (Packaging) viene applicato la medesima procedura di valutazione dei prezzi del mercato e delle condizioni di fornitura, non che le caratteristiche qualitative e prestazionali del prodotto. Tale prezzo è stabilito Responsabile Uffici Acquisti con ciascun fornitore e viene formalizzato tramite contratto sottoscritto dalle parti.
- si dichiara favorevole a fornire le fatture emesse per permettere la verifica dei criteri relativi alla determinazione del prezzo equo

Normativa sui termini di pagamento massimi tollerabili.

L'azienda:

- Per pagamento dei fornitori, l'azienda conosce la nuova normativa sui termini di pagamento massimi tollerabili (Articolo 62 del D.Lgs. 27/2012) e si adegua a quanto stabilito dalla normativa sopracitata (60 giorni massimi dall'ultimo giorno del mese di emissione della fattura) per tutti i fornitori di materie prime deperibili (uva, mosti e vini).
- per gli altri fornitori, l'azienda conosce la nuova normativa sui termini di pagamento massimi tollerabili e valuta con i singoli fornitori le modalità e tempistiche dei pagamenti: l'azienda paga con R.I.BA o bonifico bancario con le modalità indicate in fattura.
- si dichiara favorevole alla verifica dei tempi di pagamento nei confronti dei fornitori attraverso la visione delle fatture.

	BILANCIO DELLA SOSTENIBILITA' EQUALITAS REV.5.1	Rev. 1 del 19/08/2025
		Pagina 14 di 14

BUONE PRATICHE DI COMUNICAZIONE



In merito alla politica, l'azienda:

- ✓ definisce una propria politica ambientale e dei macro-obiettivi (Rif. Politica organizzativa). La politica viene discussa durante interventi formativi, in fase di formazione del neo-assunto; è inoltre presente all'interno del manuale Equalitas consultabile da tutto il personale.
- ✓ In sede del riesame della direzione definisce una strategia ambientale e degli obiettivi, riferibili ai macro-obiettivi, da perseguire individuando anche gli indicatori di riferimento da monitorare.
Questi indicatori fanno riferimento a dati raccolti dall'azienda e consultabili per la loro elaborazione e valutazione.
- ✓ A seguito del riesame della direzione viene redatto il Bilancio di sostenibilità annuale e reso pubblico sul sito aziendale consultabile da tutti gli stakeholders.
- ✓ Il riesame della direzione viene condiviso con tutto il personale aziendale.

OBIETTIVI FUTURI

Per l'anno 2026 vengono fissati i seguenti target:

Obiettivi-Piano miglioramento 2026			
SETTORE	OBIETTIVO	IVESTIMENTO	PREVISIONE
Comunicazione	Aumento delle vendite	Partecipazione a fiere di settore	2026
Vigneto	Miglioramento qualità ambientale	Realizzazione e rifacimento per fenomeni di erosione nei vigneti a Castelnuovo Calcea	2026
Ambientale	Riduzione possibili rallentamenti dovuti a scarico acque reflue e pavimentazione obsoleta.	Rifacimento tubi scarico acque reflue e pavimento cantina area vasche di cemento	2026
Produzione	Riduzione consumo e miglioramento classe energetica dell'attrezzatura di cantina. Incremento capacità produttiva.	Acquisto nuovi serbatoi	2026
Personale	Incentivazione per il personale aziendale	Continuare il piano welfare	2026

La Michele Chiarlo è favorevole al dialogo con tutti gli stakeholder. In caso di informazioni aggiuntive o chiarimenti in merito ai contenuti del presente bilancio di sostenibilità è possibile rivolgersi al seguente contatto mail: info@chiarlo.it