

# MUSITA



## **BILANCIO DI SOSTENIBILITA'**

Redatto secondo lo standard EQUALITAS - SOPD Rev. 05  
MODULO "Organizzazione Sostenibile - OS"

**INDICE**

Capitolo 1 : VALORI, STORIA, IDENTITÀ	3
La nostra storia	3
La cantina	4
Le certificazioni	7
Alcuni dati	8
Capitolo 2 ASSICURAZIONE QUALITÀ	8
Capitolo 3 BUONE PRATICHE DI CANTINA E IMBOTTIGLIAMENTO	9
Raccolta, vinificazione ed imbottigliamento	9
Detersione e sanitizzazione locali ed attrezzature	9
Packaging	10
Acque reflue	10
Manutenzione	10
Capitolo 4 INDICATORI DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE	10
Consumi di energia elettrica	11
Consumi di gas metano	12
Consumi idrici	12
Produzione di rifiuti	13
Gas fluorurati effetto serra/ozono lesivi	14
Capitolo 5 BUONE PRATICHE SOCIO-ECONOMICHE	14
Lavoratori	14
Formazione	16
Relazioni con il territorio e la comunità locale	16
Capitolo 6 BUONE PRATICHE ECONOMICHE	17
Il progetto ambientale	<b>Errore. Il segnalibro non è definito.</b>
Capitolo 7 BUONE PRATICHE DI COMUNICAZIONE	17
Capitolo 8 SEGNALAZIONI	18

## Capitolo 1 : VALORI, STORIA, IDENTITÀ La nostra storia

*Nel cuore delle campagne di Salemi, dove i filari d'uva danzano come note di una melodia eterna, la famiglia Ardagna, da generazioni con rispetto e dedizione, trasforma il frutto di questa fertile terra in un'esperienza sensoriale magica.*

Era la fine dell'800 quando Don Ignazio Ardagna, uomo di grande lungimiranza e innamorato di questa terra, impiantò il primo vigneto sui pendii della Musità, con la voglia e la speranza di realizzare un sogno. Pochi ceppi di Catarratto, impiantati ad alberello, coltivati con infinito amore. Tanta fatica per un frutto davvero unico. Una passione che Don Ignazio trasferì al figlio Domenico e, quindi, al nipote Giuseppe. Una tradizione tramandata di padre in figlio, coltivare queste terre con la stessa attenzione e dedizione.



Negli '70 alcuni agricoltori mettono insieme le loro forze, fondando una cooperativa e costruendo una cantina su quello stesso colle dove la famiglia Ardagna da più di un secolo coltiva i propri vigneti. Anche Giuseppe conferiva il frutto del suo lavoro in quella cantina ma con il desiderio di vedere un giorno i propri figli raccontare al mondo quel frutto davvero unico, nato in questa terra incantata. Oggi la famiglia Ardagna ha realizzato quell'antico sogno, acquisendo e portando a nuova vita quella vecchia cantina, coltivando circa 50 ettari di vigneto, in parte ancora sui pendii della Musità, con tecniche nuove ma con la passione di una volta.

Sui territori collinari di Salemi ad un'altitudine che arriva fino a 500 mt. s.l.m., vengono prodotte diverse varietà come il Catarratto, il Grillo, lo Chardonnay, il



Cabernet Sauvignon, il Syrah e il Nero d'Avola. La gestione dei vigneti e della cantina, ed ogni processo di lavorazione viene seguito da esperti agronomi ed enologi che mirano sempre più a valorizzare ciò che esprime questa splendida terra. Così in Musità si fondono tradizione e

tecnologia, storia e innovazione, dedizione e sapienza, sogno e realtà.

## La cantina

La cantina ha una superficie di circa 14.880 mq, di cui 4.040 mq coperti, così distribuiti

- 2.100 mq di cantina su 3 piani ed un piano interrato con annesse baricciaia e sale degustazione
- 383 mq di locale imbottigliamento dove è presente una linea di imbottigliamento di potenzialità di circa 4.000 bottiglie/ora
- 817 mq di magazzini materiali secchi e prodotto finito
- 300 mq di uffici e laboratorio con un'area separata dedicata a spogliatoi con servizi igienici e sala ristoro
- piazzale esterno ed aree di manovra dove è presente un'area dedicata alla ricezione uve, pigiadiraspatura e pressatura ed un bilico.

L'azienda ha una capacità complessiva di 51.596 Ettolitri di cui:

- 42.988 Hl in 59 vasche in cemento rivestito da una resina idonea all'uso alimentare
- 7.993,31 Hl in 78 vasche in acciaio
- 160 Ettolitri in botti grandi
- 455 Ettolitri in 223 barriques.



## Fasi principali del processo di produzione di vini bianchi e rosati

- Diraspopiaggiatura
- Pressatura
- Chiarifica
- Fermentazione alcolica
- Sfecciatura
- Affinamento
- Stabilizzazione proteica e tartarica
- Filtrazione
- Imbottigliamento

## Fasi principali del processo di produzione di vini rossi

- Diraspatura
- Macerazione e fermentazione alcolica
- Svinatura
- Sfecciatura
- Affinamento
- Stabilizzazione tartarica
- Filtrazione
- Imbottigliamento



# MUSITA

Bilancio di Sostenibilità - Rev. 02 del 01/08/2025

## I NOSTRI VINI



# MUSITA

Bilancio di Sostenibilità - Rev. 02 del 01/08/2025





## Le certificazioni

L'azienda da diversi anni ha adottato un Sistema di Gestione Ambientale secondo la norma UNI EN ISO 14001:2015 certificato da AGROQUALITA' S.p.A. (certificato n. EMS-8394/S del 31/10/2023 data scadenza 11/11/2026) ed aderisce al sistema di produzione biologico ai sensi del REG UE 2018/848 certificato da BIOAGRICERT S.R.L. (certificato n. IT-BIO-007.380-0020028.2023.001 del 22/05/2023 data scadenza 22/05/2026).

L'azienda inoltre è certificata secondo gli standard della Grande Distribuzione Organizzata BRC e IFS da AGROQUALITA' S.p.A.

# MUSITA

Bilancio di Sostenibilità - Rev. 02 del 01/08/2025



**BRC Food  
Versione 8**

**IFS Food  
Versione 7**

Numero certificato	AG/GDO/18/759	AG/GDO/18/765
Punteggio attuale	AA	Higher Level Annunciato
Data prima certificazione	11/09/2018	20/09/2018
Data di ultimo assessment/visita	29/07/2024	29/07/2024
Data emissione corrente del certificato	02/09/2024	11/09/2024
Data scadenza del certificato	11/09/2025	24/09/2025

## Alcuni dati

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

Anno	2022	2023	2024
Uva totale lavorata (Q.li)	25.854	13.085	18.030
Uva biologica lavorata (Q.li)	12.635	5.428	7.472
Vino totale prodotto (Hl)	16.746	8.315	11.859
Vino BIO prodotto (Hl)	7.741	3.449	3.420
Vino totale imbottigliato (Hl)	4.469	5.238	5.420
Bottiglie prodotte (n.)	595.892	698.452	722.702
Vino BIO imbottigliato (Hl)	753	711	837
Bottiglie BIO prodotte (n.)	100.380	94.781	111.592
Fatturato (€)	3.184.342	2.855.854	2.880.555

## Capitolo 2 ASSICURAZIONE QUALITÀ

La Musita 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 Musita non svolge attività di coltivazione.

Il sistema di gestione della sostenibilità copre tutte le attività svolte presso la sede e stabilimento di contrada Passo Calcara – 91018 Salemi (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.

Musita monitora periodicamente attraverso appositi indicatori i criteri di sostenibilità definiti dallo Standard EQUALITAS e registra i risultati allo scopo di poterne valutare i miglioramenti. Musita inoltre ha eseguito un Audit Interno per verificare il grado di conformità ai requisiti dello standard EQUALITAS - SOPD Rev. 05 - Modulo Organizzazione Sostenibile.

Musita 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.

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

#### **Raccolta, vinificazione ed imbottigliamento**

Attraverso il Protocollo di lavorazione di cantina, Musita 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.

Dall'ultima verifica congiunta del protocollo di lavorazione e delle registrazioni del SGQ, il gruppo di lavoro ha stabilito che il protocollo di lavorazione definisca, 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 e minimizzino i consumi energetici.

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

In apposita Istruzione di Lavoro (IL) del SGQ aziendale la Musita 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 sanizzanti.

### **Packaging**

In apposita Procedura (PR) del SGQ aziendale la Musita 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 Musita in apposita riunione ha formalizzato il proprio impegno ad attuare 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.

Di seguito vengono riportati i quantitativi di imballaggi acquistati nell'ultimo anno.

TIPO DI IMBALLAGGIO	Totale acquistato anno 2022 (Kg)	Totale acquistato anno 2023 (Kg)	Totale acquistato anno 2024 (Kg)
Vetro (Bottiglie)	286.932	218.289	261.111
Carta (Cartoni, alveari, etichette)	29.245	26.952	32.965
Plastica (Tappi, capsule e film estensibile)	2.696	3.777	3.660
Alluminio (Tappi a vite e capsule)	351	49	236
Sughero (Tappi)	120	432	640

### **Acque reflue**

Le acque reflue prodotte dalla Musita 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.

### **Manutenzione**

Nel Programma di manutenzione definito nell'ambito del SGQ aziendale la Musita 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 Musita, nello spirito di un approccio graduale, ha stabilito di programmare nell'arco del triennio 2023-2026 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:

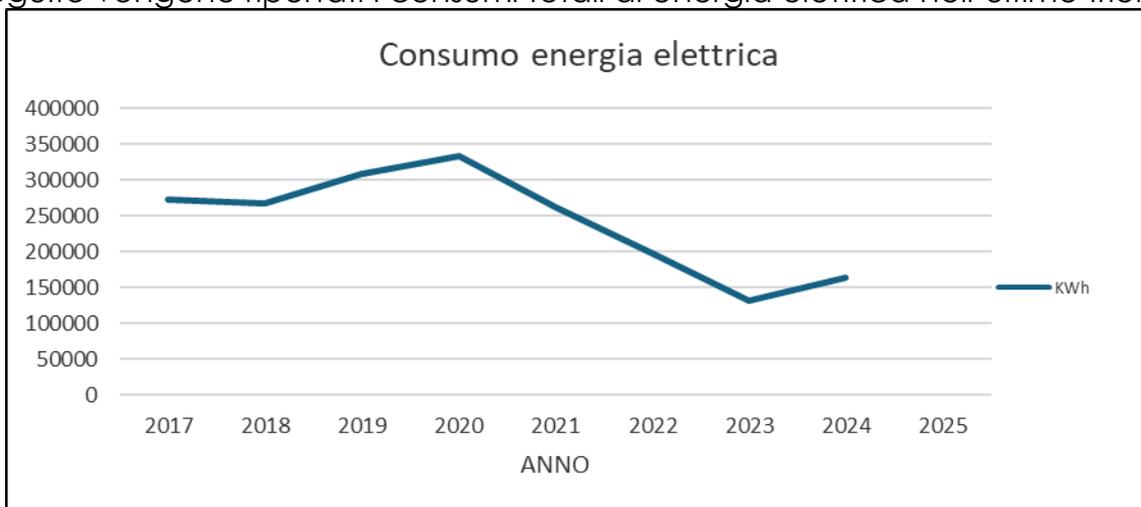
TRAGUARDO	AZIONI PREVISTE	TEMPISTICHE DI ATTUAZIONE
-----------	-----------------	---------------------------

Calcolo della Carbon Footprint	Raccolta dati	Gennaio – Dicembre 2025
	Quantificazione delle emissioni di GHG in conformità alla norma ISO 14064-1	Giugno 206
Calcolo della Water Footprint	Raccolta dati	Gennaio – Dicembre 2025
	Calcolo dell'impronta idrica in conformità alla norma ISO 14046-1	Giugno 206

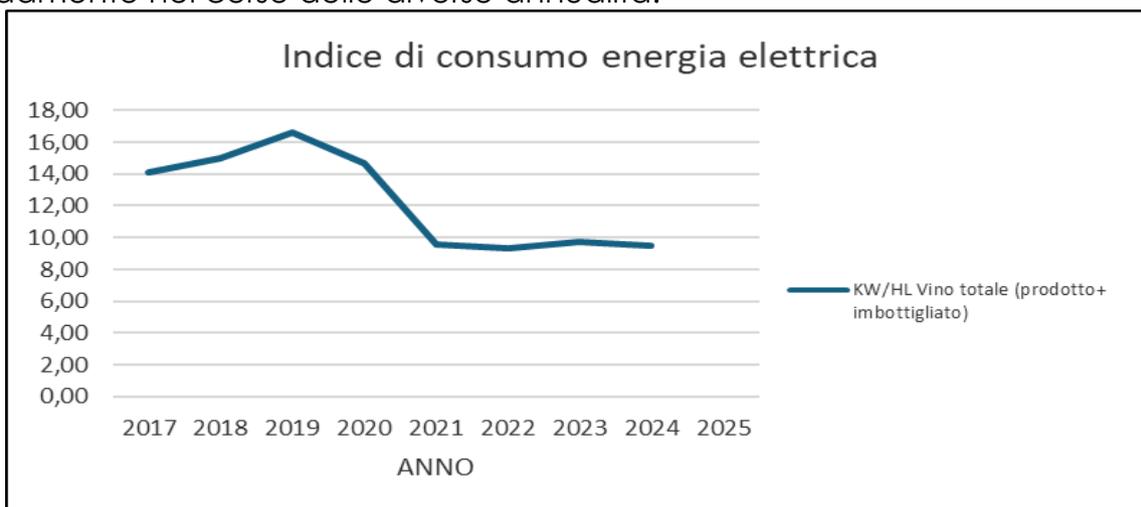
### Consumi di energia elettrica

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, a sua volta legata all'annata.

Di seguito vengono riportati i consumi totali di energia elettrica nell'ultimo triennio



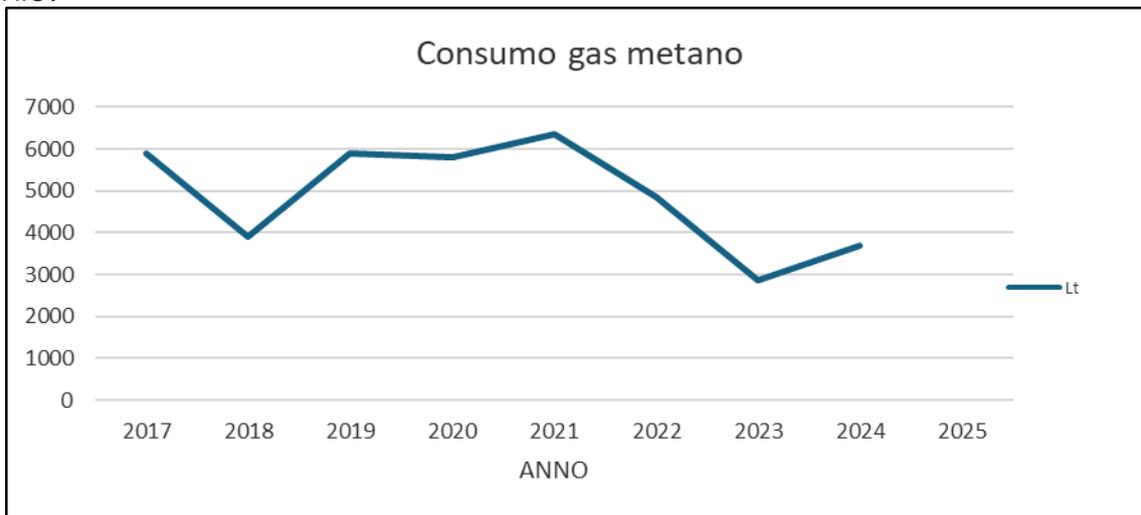
Di seguito sono riportati gli indicatori di prestazione energetica o "EnPI" complessivi aziendali relativamente al vettore energia elettrica, in particolare è stato individuato come indicatore significativo il consumo di energia elettrico specifico per unità di volume di vino imbottigliato (espressi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



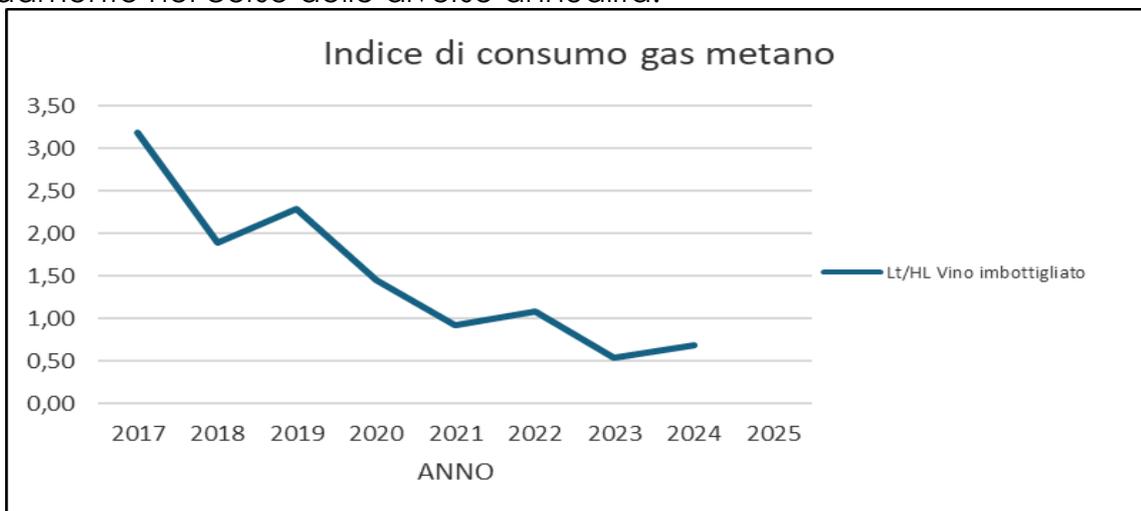
## Consumi di gas metano

Il gas metano è utilizzato per la produzione di acqua calda utilizzata per la pulizia del filtro tangenziale. Fino al 2021 il gas era utilizzato anche 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 tale da evitare fenomeni di condensa sulle bottiglie e conseguente problema di adesione delle etichette nonché per il lavaggio della linea di imbottigliamento e dei filtri housing.

Di seguito è riportata una sintesi dei consumi totali annui di gas metano nell'ultimo triennio.



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 di gas metano specifico per unità di volume di vino imbottigliato (espresso in Ettolitri), al fine di monitorarne l'andamento nel corso delle diverse annualità.



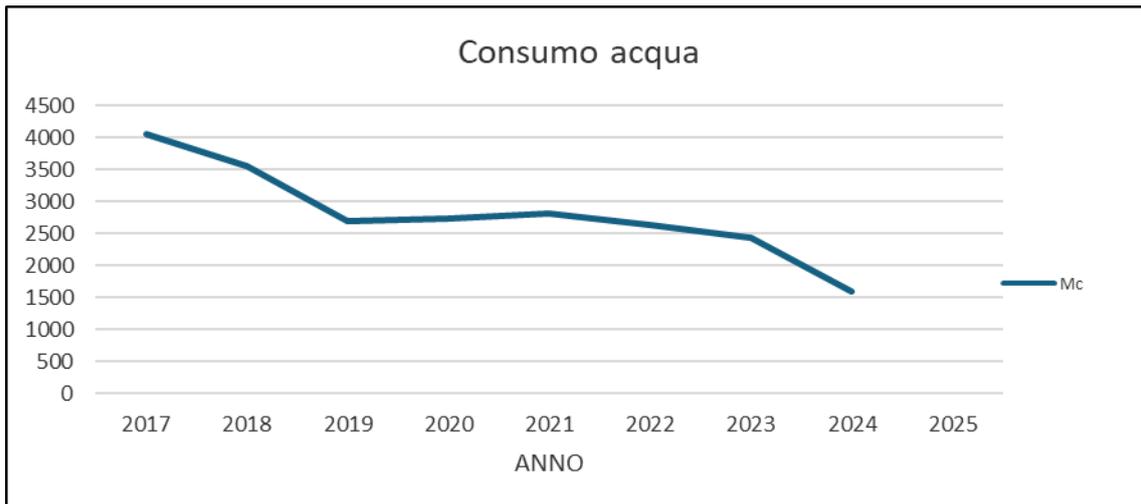
## Consumi idrici

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.

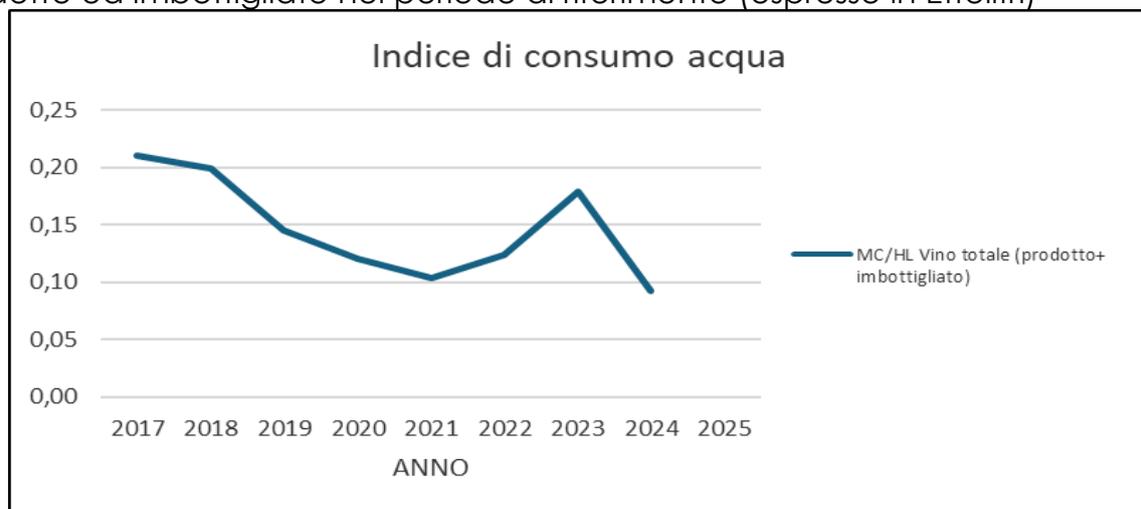
Di seguito è riportata una sintesi dei consumi totali annui di acqua nell'ultimo triennio.

# MUSITA

Bilancio di Sostenibilità - Rev. 02 del 01/08/2025



Di seguito sono riportati l'andamento del consumo rapportato alla quantità di vino prodotto ed imbottigliato nel periodo di riferimento (espresso in Ettolitri)



## 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 nell'ultimo triennio.

Tipo di rifiuto	Totale smaltito (kg)		
	2022	2023	2024
Fanghi biologici CER 020705	880	11.000	-
CER 15 01 01 - Imballaggi in Carta e Cartoni	5.280	3.000	4.380
CER 15 01 02 - Imballaggi in plastica	1.000	-	-
CER 15 01 06 - Imballaggi in materiali misti	1.400	-	-
CER 15 01 07 - Imballaggi in vetro	1.160	10.220	4.500
CER 15 01 10 - Imballaggi contenenti residui di sostanze pericolose o contaminati da tali sostanze	1.020	-	-

# MUSITA

## Bilancio di Sostenibilità - Rev. 02 del 01/08/2025

CER 16 05 06 - Sostanze chimiche di laboratorio contenenti o costituite da sostanze pericolose, comprese le miscele di sostanze chimiche di laboratorio	10	-	-
CER 17 02 03 - Plastica	-	3.760	-
CER 20 01 39 - Plastica	-	-	2.180
TOTALE	10.750	27.980	11.060

### Gas fluorurati effetto serra/ozono lesivi

Si riportano di seguito i dati relativi agli impianti e alle attrezzature contenenti gas fluorurati effetto serra/ozono lesivi utilizzati per la refrigerazione del prodotto o la climatizzazione degli ambienti ed i rispettivi quantitativi:

Tipo	Marca	Modello	Serie/Matr.	Tipo di gas	Quantità di gas contenuto (Kg)	Tonn. CO2 Equivalenti
Impianto frigo	MTA	AS T 130/HE	2200352083	R410A	53	110,66
Impianto frigo	MTA	AS T 070/HE	2200351872	R410A	30,6	63,89
Pompa di calore	MTA	iHCY 081	2200373274	R410A	5,15	10,75
Climatizzatore	AERMEC	LCI086	1511326033700026	R410A	2,4	5,01
Climatizzatore	AERMEC	LCI086	1511326033700003	R410A	2,4	5,01
Climatizzatore	AERMEC	LCI1000T	1512076034150002	R410A	3,5	7,31

Se evidenzia che non sono mai state riscontrate perdite di gas frigoriferi.

### Capitolo 5 BUONE PRATICHE SOCIO-ECONOMICHE

#### Lavoratori

La Musita 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.

Musita 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

# MUSITA

**Bilancio di Sostenibilità - Rev. 02 del 01/08/2025**

ovvero per segnalare violazioni del codice etico verificatesi internamente all'azienda ovvero segnalazione di violazioni riguardanti la tutela dell'ambiente e la sicurezza dei lavoratori. Ad oggi non è pervenuta alcuna comunicazione in merito.

La situazione del personale al 31/12/2024 è riportata di seguito:

Totale dipendenti	11
Dipendenti a tempo determinato	0
Dipendenti a tempo indeterminato	11
Dipendenti full-time	5
Dipendenti part-time	6
Dipendenti uomini	8
Dipendenti donne	3
Dipendenti di età < 30 anni	2
Dipendenti di nazionalità italiana	11
Dipendenti di nazionalità straniera	0
Dipendenti di età compresa tra 35 e 50 anni	8
Dipendenti di età > 50 anni	1
Età media	39,7

Tutti i lavoratori sono assunti con l'applicazione del contratto nazionale di riferimento e risultano inquadrati per le mansioni che gli sono richieste, come si evince dall'elenco dei lavoratori in organico e dai mansionari aziendali.

Dall'analisi dei dati emerge che il 9 % dei dipendenti sono di età inferiore a 30 anni, il 73 % di età compresa tra 30 e 50 anni ed il 18% di 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.

Musita 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
2022	435	18	27	150
2023	176	17	0	0
2024	0	0	0	0

Musita 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, in alcuni casi i dipendenti di sesso femminile hanno una retribuzione maggiore rispetto ai colleghi uomini dello stesso livello mentre in altri casi accade il contrario. La tabella che segue, per ogni livello, riporta la paga oraria media dei dipendenti di sesso femminile e maschile

LIVELLO	SESSO	RETRIBUZIONE MEDIA ANNUALE ANNO 2022	RETRIBUZIONE MEDIA ANNUALE ANNO 2023	RETRIBUZIONE MEDIA ANNUALE ANNO 2024
IMPIEGATO	DONNE	32.220	25.950	23.431
	UOMINI	25.877	31.417	31.804
OPERAIO	DONNE	-	-	-
	UOMINI	21.630	22.700	22.961

Si segnala infine che dall'inizio dell'anno 2023 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.

Il clima aziendale è complessivamente positivo, Musita ha messo a disposizione dei propri dipendenti nel corso dell'anno 2023 un questionario anonimo volto a monitorare alcuni aspetti relativi al clima di lavoro, dalle risposte registrate sono emerse alcuni interessanti spunti di miglioramento.

Musita ha sottoscritto delle convenzioni finalizzati ad avviare dei tirocini formativi ed in particolare:

### **ANNO 2021**

- Convenzione sottoscritta con l'Università degli Studi di Palermo per un progetto di Tirocinio curriculare della durata di 3 mesi (75 ore) che ha interessato uno studente frequentante il corso di laurea in Scienze della comunicazione

### **ANNO 2023**

- Convenzione sottoscritta con l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano per un tirocinio di uno studente per un periodo di 3 mesi
- Convenzione sottoscritta con l'Università degli Studi di Palermo per un progetto di Tirocinio curriculare della durata di 3 mesi (75 ore) che ha interessato uno studente frequentante il corso di laurea in Scienze e tecnologie alimentari

### **ANNO 2024**

- Convenzione sottoscritta con l'Università degli Studi di Palermo per un progetto di Tirocinio curriculare della durata di 3 mesi (75 ore) che ha interessato uno studente frequentante il corso di laurea in Scienze della comunicazione

### **Formazione**

Musita 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.

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

Musita ha affisso all'esterno dell'enoteca e presso un vicino BAR un volantino provvisto di QR code inquadrando il quale i clienti e cittadini possono accedere ad un questionario online che possono compilare anonimamente e attraverso il quale inoltrare eventuali reclami e suggerimenti al fine di migliorare l'efficacia delle politiche di sostenibilità adottate; al momento non si riscontra alcuna

criticità.

Musita aderisce al consorzio DOC Sicilia e all'associazione Strada del Vino di Marsala Terre d'Occidente.

La Musita 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**

La Musita adotta un controllo di gestione o una contabilità annuale che consenta anche di identificare le voci afferenti ai diversi punti del presente Standard, al fine di valutare e rendicontare gli impegni economici legati alla sostenibilità.

Nell'ambito della sostenibilità negli ultimi tre anni abbiamo realizzato i seguenti interventi

<b>INTERVENTO</b>	<b>OBIETTIVO</b>	<b>ANNO DI REALIZZAZIONE</b>
Installazione di un impianto fotovoltaico da 87 KWp sul tetto del deposito imbottigliato	Incrementare la produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili	2022
Incremento di ulteriori 100 KWp dell'impianto fotovoltaico installato sul tetto del deposito imbottigliato	Incrementare la produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili	2024
Sostituzione pigiadiraspatrice uve rosse con una di nuova costruzione	Riduzione dei consumi di energia elettrica	2024
Acquisto nuovo compressore d'aria	Riduzione dei consumi di energia elettrica	2024
Acquisto di un impianto per la stabilizzazione tartarica dei vini	Riduzione dei consumi di energia elettrica	2025
Acquisto di attrezzatura per la sboccatura dello spumante metodo classico	Eliminazione delle emissioni di gas serra derivanti dal trasporto di attrezzature	2025
Sostituzione di due gruppi di climatizzazione della sala degustazione con nuovi gruppi contenenti gas con minor GWP	Riduzione dei consumi di energia elettrica Riduzione del GWP dei gas frigo installati	2025
Acquisto di nuovi arredi destinati alla sala degustazione	Miglioramento dell'immagine aziendale	2025

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

Musita 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 Musita ha stilato una Politica di comunicazione formale e non formale nei confronti dei vari stakeholders.

Il Bilancio di Sostenibilità è reso disponibile attraverso il sito internet aziendale all'indirizzo **[www.musita.it](http://www.musita.it)** oppure attraverso le pagine social dell'azienda.

## Capitolo 8 SEGNALAZIONI

Chiunque potrà inoltrare delle segnalazioni riguardanti i contenuti del presente bilancio di sostenibilità inviando una mail all'indirizzo **info@musita.it** avente il seguente oggetto: Bilancio di sostenibilità.

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

# MUSITA

Musita S.r.l.

c.da Passo Calcara, snc

91018 Salemi - ITALIA

Telefono (+39) 0924 68576

E-mail: [info@ musita.it](mailto:info@musita.it)

Sito internet: [www. musita.it](http://www.musita.it)

P.IVA 02423350814