



*Minini*

*Casa Vinicola dal 1920*

## **Manuale Equalitas**

Modello organizzativo di gestione finalizzato a dimostrare  
l'impegno ed i risultati in materia di Sostenibilità

**Paolo Zani**  
**01/12/2025**

## **1. Introduzione**

Il presente Manuale è lo strumento che Cantine Minini ha deciso di adottare allo scopo di fornire agli Stakeholder e a chiunque sia interessato, un mezzo sintetico di dimostrazione della propria:

- Organizzazione interna;
- Evidenza del rispetto dei requisiti definiti dallo standard Equalitas;
- Evidenza del processo di Miglioramento continuo.

La redazione del Manuale è sotto la Responsabilità di Mario Minini.

Il presente Manuale è reso disponibile solo su autorizzazione della Direzione, agli Stakeholder che ne possono fare richiesta attraverso diffusione cartacea o informatica tramite richiesta diretta all'azienda.

## **LA STORIA**

La storia delle Cantine Minini è saldamente legata alla storia della famiglia Minini, una storia che affonda le proprie radici in tempi lontani. Infatti l'azienda è stata fondata nel 1920 dall'omonimo Francesco Minini, che giovane contadino tornato a casa alla fine della prima guerra mondiale, decise con grande coraggio, determinazione e pochi mezzi, di avviare l'attività vinicola in quei tempi di grande difficoltà ed in un contesto economico allora totalmente dedicato alla coltivazione dei campi. Queste radici contadine non sono mai venute meno nello spirito della famiglia.

Lo sviluppo e l'evoluzione della nostra azienda seguono di pari passo il miglioramento della situazione economico/sociale del nostro paese attraverso il XX° secolo, permettendo all'azienda un'espansione geografica nella distribuzione dei suoi vini a livello nazionale.

In questo contesto la famiglia Minini decise di trasferirsi negli anni '60 nella nuova cantina di Verolanuova, che è andata costantemente ingrandendosi e ammodernandosi, che è anche oggi la sede della Cantina.

In tutti questi anni non si è mai allentato lo stretto legame della famiglia Minini con la terra e ciò ha permesso di stringere relazioni consolidate di collaborazione con un numero sempre maggiore di produttori, che potesse sostenere l'ampliamento della gamma di vini da poter offrire a mercati sempre diversi ed esigenti.

Verso la fine degli anni settanta, la famiglia Minini decise di intraprendere con vigore la penetrazione dei mercati internazionali. Questa scelta ardua ed ambiziosa, condivisa e portata avanti ormai dalla terza generazione, ha permesso all'azienda una crescita importante e di estendere la sua attività ai maggiori e più competitivi mercati internazionali.

La quota dell'esportazione, ora ormai del 70%, ha permesso alle Cantine Minini di accedere ad un punto di osservazione dei mercati internazionali che la potesse guidare nella scelta e nello sviluppo di nuovi prodotti di concezione più adeguata alle richieste che provengono da tutto il mondo. La strada percorsa nell'individuazione di questi prodotti è stata quella di fare tesoro dei nostri stretti rapporti con la produzione e quindi di attingere ad una scelta vastissima di antichi vitigni italiani, riproponendo le loro produzioni e valorizzando, in termini più moderni, le loro caratteristiche uniche.

Da qui la scelta di sviluppare una vasta gamma di vini del Centro Sud Italia, in particolare della Toscana, Sicilia, Puglia e della Campania, offerti con stile ed un'immagine innovativa, per poter competere con la certezza della loro qualità contro la potente concorrenza dei paesi nuovi produttori. Ora questa gamma è stabilmente presente in quasi tutti i nostri mercati internazionali, riservandoci soddisfazioni in termini commerciali e di riconoscimenti.

Il resto è storia recente, ma ricca degli stimoli delle grandi sfide. Infatti, in coerenza con la nostra filosofia di sempre maggiore integrazione con la produzione, abbiamo rilevato e ristrutturato un'antica cantina siciliana

(baglio)per riportarla al suo sfarzo originale. La cantina è stata equipaggiata con la tecnologia di vinificazione più moderna ed avanzata. Il Baglio è dotato di 120 ettari di vigneti localizzati nella parte occidentale della Sicilia e situati ad un'altitudine ideale di 400 m. sopra il livello del mare.

Nell'anno 2018 si sono conclusi importanti lavori di ampliamento della cantina di Verolanuova che ora può contare su una superficie coperta di circa 10.000 mq e su una dotazione di impianti enologici all'avanguardia.

Il mondo del vino, così antico e legato alle tradizioni, ci riserva quotidianamente una serie di input d'innovazione. La nostra filosofia aziendale è quella di percepire questi stimoli con attenzione per tradurli con creatività in un'offerta di vini prodotti con uno stile moderno e gradevole.

### Informazioni aziendali di riferimento e di contatto

## Cantine Minini spa

Indirizzo mail generale: [info@cantineminini.it](mailto:info@cantineminini.it)

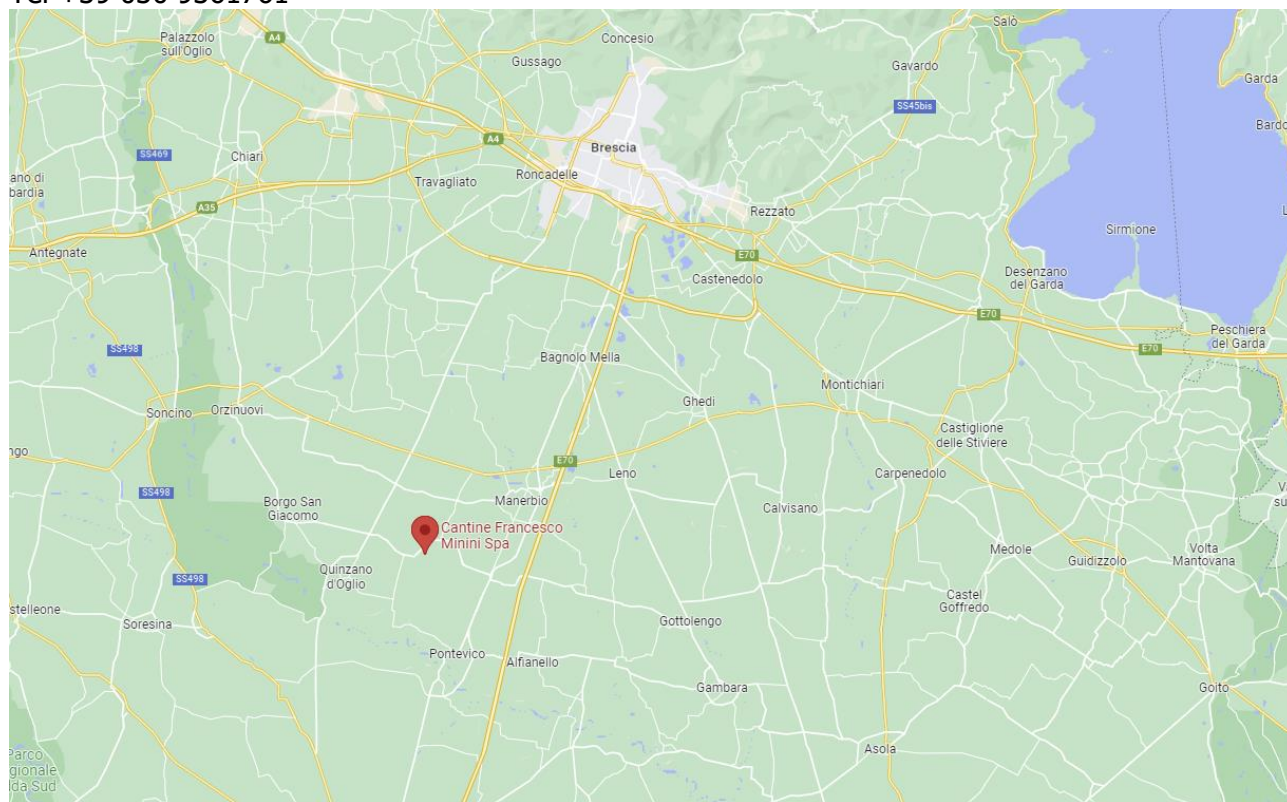
Sito web

[www.cantineminini.it](http://www.cantineminini.it)

Indirizzo:

Via Europa 6 , 25028 Verolanuova (BS)

Tel +39 030 9361761



## 2. POLITICA AZIENDALE

La storia della cantina è profondamente legata alla storia della nostra famiglia.

Una storia che comincia dopo la Grande Guerra con Francesco Minini, giovane contadino che torna ai suoi campi all'alba degli anni Venti, pieno di energia e di determinazione e con un sogno in tasca. Il sogno di dare vita a un'azienda vinicola con pochi mezzi, ma con grande umiltà e tanta passione. Le stesse che hanno contribuito nel corso di quattro generazioni alla crescita e allo sviluppo della nostra cantina.

Sono stati anni di duro lavoro, fatto di attenzione verso i mercati e di integrazione con i produttori, grazie ai quali siamo riusciti a realizzare nuovi progetti nelle zone viticole più interessanti d'Italia, migliorando costantemente la qualità e cercando sempre un approccio innovativo nel proporre vini della tradizione enologica italiana.

Abbiamo la soddisfazione di vedere oggi i nostri vini distribuiti ed apprezzati in Italia e all'estero, ma non sono venute meno la determinazione e la consapevolezza che solo continuando a lavorare con immutata passione si potranno raggiungere traguardi nuovi e più ambiziosi.

**Cantine Francesco Minini S.p.A.** ha valutato quindi fondamentale l'adozione e lo sviluppo di un sistema di gestione aziendale per la qualità, sviluppato ai sensi della norma UNI EN ISO 9001:2008 e degli Standard BRC (Global Standard For Food Safety) e IFS (International Food Standard) certificati da un ente terzo accreditato. Le certificazioni BRC e IFS vengono ottenute a fronte del soddisfacimento di requisiti igienico sanitari identificati a livello di Grande Distribuzione e richiedono il coinvolgimento di tutti per assicurare procedure che garantiscano in tutte le fasi dei processi la rigorosa applicazione del "Piano di autocontrollo Aziendale" conforme al metodo HACCP.

Lo scopo perseguito dall'azienda è, unitamente a quello di soddisfare appieno le richieste del cliente, anche di indirizzare al meglio le proprie energie finanziarie ed umane migliorando così costantemente l'efficienza e l'efficacia del servizio fornito.

L'azienda si impegna a:

- ✓ Rispettare le normative in vigore, con particolare riguardo alla sicurezza, autenticità e legalità dei prodotti, nonché il rispetto dell'ambiente
- ✓ Definire e verificare quegli aspetti che influenzano e tutelano i requisiti di sicurezza, qualità, autenticità e legalità dei prodotti venduti
- ✓ Definire e verificare quegli aspetti che influenzano e tutelano i requisiti di salubrità, preservazione da frodi e/o sofisticazione alimentari dei prodotti acquistati
- ✓ Definire e mantenere un piano chiaro per lo sviluppo e il miglioramento costante di una cultura della sicurezza alimentare e della qualità e di diffondere tale cultura a tutti membri dell'organizzazione
- ✓ Eseguire il controllo analitico dei propri prodotti così come definito nel piano di analisi aziendale
- ✓ Individuare sempre nuovi possibili strumenti per monitorare la soddisfazione del Cliente
- ✓ Fornire al mercato nazionale ed internazionale vini di qualità a prezzi interessanti
- ✓ Consolidare la comunicazione con i fornitori ed i clienti
- ✓ Adottare un comportamento commerciale idoneo e trasparente nei confronti dei propri fornitori, al fine di valorizzare correttamente i prodotti e servizi acquistati e venduti
- ✓ Consolidare i mercati nazionali ed internazionali cercando di essere sempre attenti a nuovi possibili rapporti economici
- ✓ Ricercare sempre nuovi sbocchi commerciali in Italia ed estero

## MANUALE EQUALITAS rev. 04 del 01.12.2025

- ✓ Mantenere un comportamento eticamente corretto verso i lavoratori e assicurare un ambiente di lavoro rispettoso della sicurezza e dei diritti di tutte le parti interessate, garantendo il rispetto delle convenzioni ILO.
- ✓ Ricercare il miglioramento professionale delle singole risorse che operano in Azienda e per l'Azienda attraverso la formazione, l'aggiornamento continuo ed un coerente piano di crescita
- ✓ Ridurre l'utilizzo di energia con la conseguente riduzione delle emissioni di CO2
- ✓ Prestare sempre maggiore attenzione all'aspetto e alle caratteristiche del packaging
- ✓ Diffondere e consolidare tra tutti i propri collaboratori e fornitori una cultura della tutela ambientale e della prevenzione dell'inquinamento, sviluppando la consapevolezza dei rischi e promuovendo comportamenti responsabili da parte di tutti i lavoratori. A tal fine nella gestione delle attività aziendali la Società tiene conto della salvaguardia ambientale e della efficienza energetica.
- ✓ La ricerca e l'innovazione tecnologica sono dedicate in particolare alla promozione di prodotti, attività e processi il più possibile compatibili con l'ambiente. La Società presta massima attenzione al miglioramento continuo delle proprie attività, minimizzando l'impatto sull'ambiente e operando un utilizzo consapevole e responsabile delle risorse naturali. In questo senso si impegna a valutare in anticipo gli impatti ambientali delle attività di fabbricazione dei propri prodotti. Tutti i dipendenti ed i collaboratori, interni ed esterni alla Società, i fornitori ed i partner commerciali sono tenuti a rispettare le norme e gli obblighi discendenti dalle normative di riferimento in tema di tutela dell'ambiente
- ✓ Sarà quindi necessario l'impegno di tutti a lavorare con la massima disponibilità alla collaborazione e con grande senso di responsabilità.

Nelle **Cantine Francesco Minini S.p.A.** la sostenibilità si estrinseca nell'integrazione tra il miglioramento ambientale delle tecniche di produzione, l'impegno sociale e la capacità di occuparsi della longevità economica del territorio e delle sue attività.

Nonostante i traguardi raggiunti, siamo ancora impegnati nella sperimentazione di nuove tecniche enologiche; certi che solo così saremo in grado di assicurare l'integrità e la cura dei territori e un costante miglioramento delle condizioni materiali di vita delle comunità che vi vivono.

Con questa visione crediamo che la certificazione allo Standard Equalitas – modulo organizzazione - sia il punto di arrivo e di partenza di questa filosofia.

Accanto alla fornitura di prodotti di qualità, sani e sicuri, **Cantine Francesco Minini S.p.A.** ha deciso di implementare in azienda tutte quelle attività connesse alla protezione delle derrate alimentari da atti intenzionali di contaminazione dolosa o manomissione, ossia di garantire quella che nel mondo è conosciuta come "Food Defense" – "Tutela Alimentare".

A fronte di ciò, la Direzione Aziendale di **Cantine Francesco Minini S.p.A.** unitamente al suo Team per la Tutela Alimentare, ha definito i seguenti obiettivi.

- Salvaguardia del sito aziendale attraverso sistemi di sicurezza atti a prevenire l'ingresso di personale estraneo non autorizzato;
- Selezione, supervisione del personale e definizione di regole di comportamento, con particolare riferimento al consumo di cibo, bevande, medicinali e uso di sigarette;
- Sensibilizzazione di tutto il personale a monitorare gli accessi e la presenza di personale esterno, segnalando qualsiasi anomalia;
- Diffondere la cultura della qualità in azienda affinché tutto il personale operi in azienda e per l'azienda secondo parametri definiti, documentati e verificati;
- Gestione corretta e controllata dello stoccaggio e smaltimento dei rifiuti;
- Organizzazione delle attività di logistica che garantiscano l'integrità dei prodotti in azienda e fino alla loro consegna al cliente;
- Gestione della rete internet ed aziendale, della posta e dei pacchi ricevuti in reception prima della loro distribuzione.

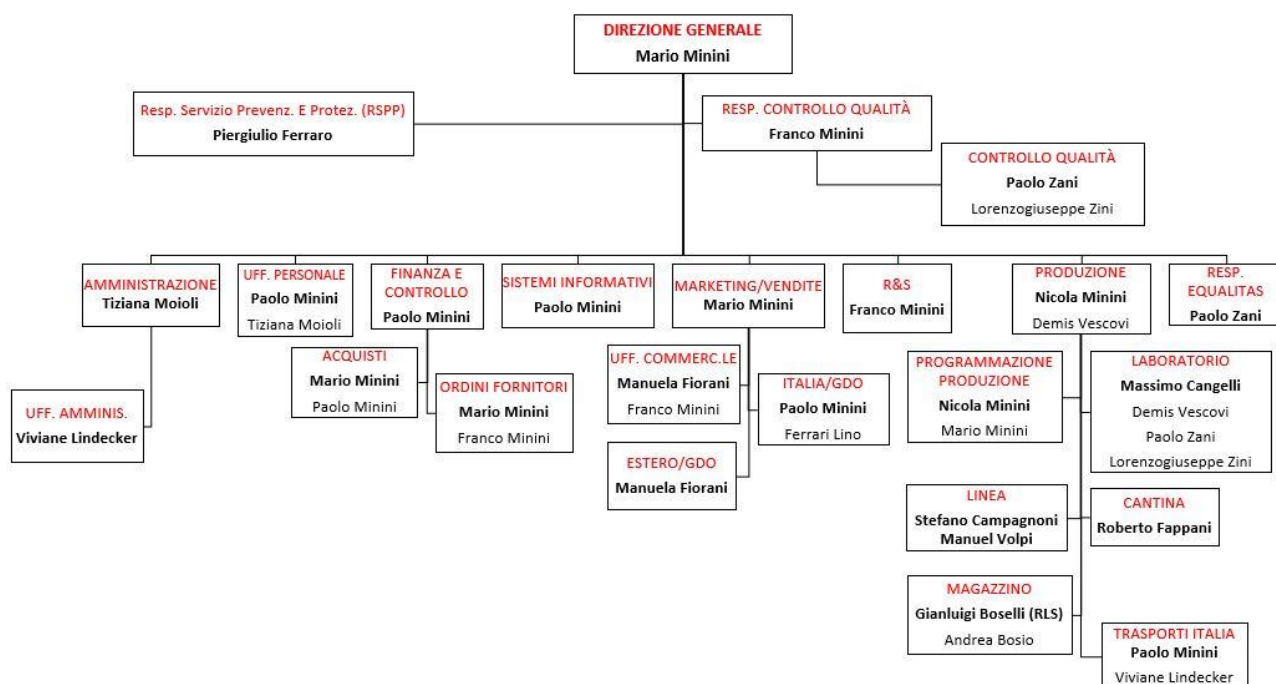
## **MANUALE EQUALITAS** rev. 04 del 01.12.2025

- Autenticità dei prodotti in tutta la filiera. A partire dalla qualità e dall'autenticità delle uve fino a tutti i coadiuvanti utilizzati in modo da garantire la rintracciabilità di filiera

Sarà preciso impegno della Direzione assistere tutto il Personale Aziendale nel mantenimento del Sistema Qualità e mettere a disposizione le risorse necessarie al perseguimento degli obiettivi aziendali individuati.

## 2.1 Organigramma

Di seguito l'Organigramma funzionale e nominativo.



e qui definito il team per la gestione del sistema sostenibilità EQUALITAS.

Il team è composto dalle seguenti figure interne ed esterne alla ditta:

- Responsabile del Team di gestione della sostenibilità > PAOLO ZANI
- Team di gestione sostenibilità > PAOLO ZANI, DEMIS VESCOVI, FRANCO MININI, ANTONIO SALVONI.

## 2.2 Scopo e campo applicazione Equalitas

Modulo Organizzazione: acquisto di vino sfuso e imbottigliamento di vini fermi in bottiglia di vetro in vari formati.

**Prodotti:**

LINEA	PRODOTTO
<b>MININI</b>	Pinot Grigio DOC, Chardonnay Veneto IGT, Soave DOC, Merlot Veneto IGT, Cabernet Veneto IGT, Montepulciano d'Abruzzo DOC, Chianti DOCG, Garda Bianco DOC, Garda Rosso DOC
<b>ALYDAR E AUDAX</b>	Sauvignon Blanc Veneto IGT (Alydar), Pinot Nero Veneto IGT (Audax)
<b>CASA AL PRUNO</b>	Valpolicella Superiore DOC, Valpolicella Ripasso DOC, Amarone delle Valpolicella DOCG, Lugana DOC, Rosso Veneto Appassimento IGT
<b>CORTE DEI MORI</b>	Nero d'Avola Sicilia DOC et. Bleu, Vermentino Terre Siciliane IGT, Nero d'Avola Sicilia DOC et. Bianca, Grillo Sicilia DOC, Grecanico/Inzolia Terre Siciliane IGT, Rosato Terre Siciliane IGT, Cabernet Terre Siciliane IGT, Syrah



## MANUALE EQUALITAS rev. 04 del 01.12.2025

<b>CORTE DEI MORI "IL BAGLIO"</b>	Bianco Terre Siciliane IGT, Inzolia Terre Siciliane IGT, Syrah Terre Siciliane IGT, Nero d'Avola Sicilia DOC
<b>TANK</b>	Nero d'Avola Sicilia DOC "Tank n. 26" Appassimento, Primitivo Puglia IGT "Tank n. 32" Appassimento, Syrah Terre Siciliane IGT "Tank n. 11" Appassimento, Grillo Sicilia DOC "Tank n. 57" Appassimento, Merlot Veneto IGT "Tank 73" Appassimento, Nero d'Avola Sicilia DOC "Tank n. 76"
<b>TERRE AVARE</b>	Chardonnay Salento IGT, Salento Rosato IGT, Salento Negroamaro IGT, Puglia Primitivo IGT, Salento Susumaniello IGT, Nero di Troia Puglia IGT, Primitivo di Manduria DOC
<b>INDOMITO</b>	Falanghina del Beneventano IGT, Aglianico del Beneventano IGT, Falanghina Puglia IGT
<b>LINEA MEA CULPA</b>	Vino rosso tavola Mea Culpa, Vino rosso tavola Il Rimorso, Rosso Puglia IGT, Vino bianco tavola Mea Culpa Pentimento, Trento DOC Mea Culpa Svelato
<b>VOLUPTA</b>	Vermentino Terre Siciliane IGT BIO, Rosato Terre Siciliane IGT BIO, Syrah Terre Siciliane IGT BIO
<b>ZAGALIA</b>	Inzolia Pinot Grigio Terre Siciliane IGT, Salice Salentino DOC, Sangiovese Primitivo Puglia IGT, Vino bianco tavola, Vino rosso tavola, Vino rosato tavola, Rosso Toscana IGT
<b>LINEA TOSCANA POGGIO E GOVERNO</b>	Bianco Toscana IGT, Rosso Toscana IGT
<b>LINTEO</b>	Nero d'Avola Sicilia DOC et. ORO, Nero d'Avola Sicilia DOC, Salento Rosato IGT, Primitivo Puglia IGT, Primitivo Puglia Appassimento IGT, Nero d'Avola Appassimento DOC, Aglianico del Beneventano IGT
<b>POP</b>	Vino Bianco, Vino Rosato e Vino Rosso
<b>BAGLIO SERENO</b>	Bianco Terre Siciliane IGT

Cantina:

I criteri alla base delle scelte in cantina per i protocolli di pulizia/sanificazione e del packaging in uso sono i seguenti:

### Sanificazione

FATTORE	CRITERIO
Detergenti e disinfettanti	Si sceglieranno i più efficaci, ovvero quelli che, a parità di risultato, comportano un minor impiego (maggior diluizione) del principio attivo.
Prodotti combinati	Non verranno usati perché pur semplificando le modalità operative e diminuendo il tempo della sanificazione risultano meno efficaci.

## MANUALE EQUALITAS rev. 04 del 01.12.2025

Temperature di lavaggio	Si cercherà di usare acqua a T ambiente; ove richiesto dal fornitore di detergente o dell'impianto di usare acqua calda si cercherà di utilizzare la T più bassa possibile.
Tempo di lavaggio	Si stabilirà una durata del lavaggio più bassa possibile seguendo le istruzioni del fornitore/produttore.

### Packaging

FATTORE	CRITERIO
Bottiglie in vetro	Si sceglieranno le bottiglie più leggere tenuto conto della fascia di mercato, del canale di vendita e della tipologia di prodotto
Tappi	Si sceglieranno tappi in sughero, assemblati o alluminio
Capsule	Si sceglieranno quelle in plastica o accoppiato in alluminio che garantiscono una miglior tenuta.
Etichette	Si sceglieranno le più leggere, quelle in monocromia o biscromia, quelle che contengono anche cellulosa riciclata.
Colla	Si useranno etichette autoadesive la cui carta retro (politenata) possa rientrare nel circuito di RafCycle
Cartoni	Si useranno cartoni contenenti cellulosa riciclata nella % più elevata possibile e certificati FSC/PEFC.

## 3. GESTIONE FORNITORI

I fornitori valutati nel sistema Equalitas sono quelli che forniscono prodotti vinosi, packaging primario e coadiuvanti tecnologici, ovvero tutto ciò che costituisce il prodotto. I fornitori vengono qualificati inizialmente secondo i criteri riportati nel **"MOD. 7.4.03.B SCHEDA SOSTENIBILITA' FORNITORE"**. Solo per quelli classificati ad alto rischio è richiesta almeno una delle seguenti certificazioni tra ISO 9001, 14001, 45001, 50001, 22000, 26000, BRC/IFS, FSSC, SA8000, SMETA, SQNPI o la compilazione del questionario.

Ad alto rischio sono classificati di default i fornitori di masse vinose ai quali viene inviato il questionario ed è richiesta inoltre la certificazione biologica, qualora necessario.

Con frequenza annuale viene eseguito un monitoraggio dei fornitori tramite verifica del numero di NC emerse nel corso dell'anno, che potrebbe avere un impatto sul punteggio finale.

## 4. GESTIONE NON CONFORMITA' E AZIONI CORRETTIVE

A fronte di qualsiasi evento che risulti non conforme ai requisiti Equalitas, includendo anche reclami e resi dal mercato, viene utilizzata la procedura delle NC del sistema Qualità BRC/IFS esistente. La segnalazione di tali eventi spetta a qualsiasi operatore dell'azienda che comunicherà a Franco Minini che è il responsabile del trattamento della NC (non conformità) ed eventuale apertura della AC (azioni correttive).

Le tipologie delle NC possono derivare da:

- Controlli all'arrivo (merce non conforme al DDT, mancanza DDT, errori di quantità, errori di fatture dei fornitori, date scadenza superate, pedane sporche o rovinare, merce mancante ecc.)
- Lavorazione in cantina (errore di lavorazione, di dosaggi, valori fuori standard, errori di miscelazione o di pulizia vasi vinari ecc.)
- Imbottigliamento (errori di lotto, di etichettatura, caratteristiche organolettiche, pressione ecc.)
- Spedizione (ritardo, furti, ammanchi, rotture imballaggio secondario)
- Dal cliente (reclami)
- 

## 5. VALUTAZIONE DELLE PRESTAZIONI

Per il miglioramento interno, l'azienda dispone di un foglio di lavoro "Valutazione delle prestazioni", mediante il quale fornisce la valutazione delle prestazioni attraverso l'analisi di indicatori specifici.

## **5.1 Riesame del Sistema**

È previsto un riesame del sistema di gestione Equalitas con frequenza almeno annuale, al cui interno si valutano il risultato e il raggiungimento degli obiettivi. Sulla base di questo si prepara il Bilancio Equalitas che verrà utilizzato per la comunicazione esterna.

## **5.2 Audit periodico**

Almeno con frequenza annuale viene condotto un audit interno sul sistema Equalitas utilizzando una check list dedicata basata sul Modulo Organizzazione che prende in considerazione tutti i punti applicabili dello standard, eventuali non conformità verranno gestite nella stessa check list.

# **6. GESTIONE LAVORATORI**

Il personale assunto a TI e DT è riassunto in una tabella in excel "Database personale"

## **6.1 Formazione**

Con frequenza annuale viene redatto il "Piano annuale di formazione" rivolto ai lavoratori con contenuti relativi ai requisiti Equalitas e in generale a tutta la formazione svolta dentro e fuori l'azienda.

La formazione viene registrata sul "Registro di formazione" previsto dalla procedura Formazione del sistema Qualità.

# **7. GESTIONE DEI RAPPORTI COL TERRITORIO**

## **7.1 Protocollo di comunicazione**

L'azienda con frequenza annuale comunica ai suoi stakeholders i risultati in merito ad Equalitas con i seguenti strumenti:

- email contenenti in allegato il bilancio di sostenibilità
- email che rimandano al sito web aziendale dove è reso disponibile il bilancio di sostenibilità

La mailing list comprende i principali fornitori, i principali clienti, la comunità locale, i dipendenti, le ONG, le associazioni di categoria ecc.

Inoltre per le buone relazioni con il territorio, in particolare con i confinanti, viene inviato un questionario anonimo al fine di raccogliere informazioni utili a migliorare i rapporti di convivenza ("Questionario vicinato").

## **7.2 Bilancio di Sostenibilità**

Con frequenza annuale viene redatto il bilancio di sostenibilità che viene messo a disposizione di tutti i portatori di interesse, in quanto è pubblicato sul sito web aziendale.

# **8. GESTIONE ECONOMICA**

## **8.1 Lavoratori**

L'azienda è impegnata nel rispettare i diritti dei lavoratori e i requisiti del CCNL CONFAPI ALIMENTARE.

I cedolini paga sono effettuati da enti esterni e il LUL (libro unico del lavoro) è presente in azienda.

Con frequenza annuale è previsto un incontro tra Mario Minini e lavoratori per discutere dei temi socio-economici incluso incentivazione economica e piano di crescita.  
Tale incontro viene sintetizzato nel Registro di formazione.

## **8.2 Controllo gestione**

Dalle registrazioni della contabilità è possibile estrapolare su base annuale le principali voci di costo afferenti diversi punti dello standard, tra i quali:

- Costi di salari e stipendi
- Costi di energia elettrica
- Costi dell'acqua
- Costi per smaltimento rifiuti (plastica, vetro, rifiuti speciali)
- Quantità di bottiglie o ettolitri imbottigliati

## **9. ELENCO DOCUMENTI EQUALITAS**

1. Valutazione delle prestazioni Equalitas
2. Valutazione del rischio fornitori
3. Protocollo vinificazione e piano controlli
4. Database del personale
5. Questionario Vicinato
6. Check-list Equalitas per gli audit interni