



BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ

AL 30 GIUGNO 2023

INDICE

Lettera agli Stakeholder	2
Nota metodologica	3
1 Emiliana Conserve	4
1.1 I frutti del nostro lavoro	4
1.2 La nostra storia ed i nostri prodotti	5
1.3 La struttura di Governance	9
1.4 L'Etica e l'integrità del nostro business	10
2 Approccio alla Sostenibilità	13
2.1 Il nostro percorso di sostenibilità	13
3 La responsabilità economica di Emiliana Conserve	17
3.1 Creazione di valore	17
3.2 Gli Impatti economici indiretti	18
4 La filiera sostenibile del pomodoro	20
4.1 La nostra filiera controllata	21
4.2 La qualità e la sicurezza alimentare dei nostri prodotti	25
4.3 La nostra catena di fornitura	28
5 La responsabilità ambientale	30
5.1 Il nostro impegno verso l'ambiente	30
5.2 I consumi energetici	32
5.3 Le Emissioni in atmosfera prodotte	33
5.4 La gestione delle risorse idriche	35
5.5 Il consumo responsabile di materiali e la riduzione degli sprechi	39
5.6 La gestione dei rifiuti	40
6 Le persone di Emiliana Conserve	42
6.1 Le nostre persone	42
6.2 Salute e sicurezza dei nostri lavoratori	43
6.3 Formazione e sviluppo	46
6.4 Welfare aziendale e tutela dei dipendenti	47
7 Il legame con il territorio	48
7.1 Tutela del nostro territorio	48
Indicatori di performance	50
Perimetro e impatti degli aspetti materiali	61
Indice dei contenuti GRI	64
Relazione della società di revisione	71

Lettera agli Stakeholder



Cari Stakeholder,

È con vero piacere che vi introduco alla lettura di questo terzo bilancio di sostenibilità di Emiliana Conserve S.p.A. perché l'inizio dell'esercizio di riferimento (luglio 2022 - giugno 2023) è corrisposto esattamente con l'operazione straordinaria di controllo della società da parte della Casalasco Società Agricola S.p.A., della quale sono Amministratore Delegato.

Si tratta di un nuovo tassello di un processo di aggregazione e rafforzamento che le imprese del nostro settore stanno vivendo da alcuni anni e che, riteniamo, possa essere un modello attuabile ancora per diverso tempo.

Un'aggregazione di strutture produttive però non è solo la somma algebrica di fattori economico-produttivi ma, anche e soprattutto, l'unione di realtà prima

concorrenti che si trovano a fondere le proprie esperienze professionali quanto umane, per scoprire ed ideare un futuro comune di crescita e collaborazione.

Ritengo che il significato primo di un bilancio di sostenibilità sia appunto quello di studiarci, raccontarsi e progettare un futuro guidato da criteri sociali, ambientali e gestionali tra gli attori coinvolti ed operanti lungo tutta la filiera. La filiera, appunto, è il faro che guida la strategia del Gruppo; la passione in ogni passaggio dalla selezione dei semi al prodotto finito distribuito a livello globale.

Emiliana Conserve come il Consorzio Casalasco e la Casalasco S.p.A. è infatti fortemente legata alla valorizzazione dell'intero processo che parte dai campi limitrofi ai luoghi di lavorazione e che annualmente coinvolge centinaia di addetti.

L'esercizio 2022-2023 di Emiliana Conserve si è chiuso con eccellenti risultati sia da un punto di vista gestionale che dei criteri ESG raccontati nel dettaglio nelle prossime pagine che pertanto vi invito a voler leggere con attenzione.

Cordialmente.

Costantino Vaia
CEO Emiliana Conserve

Nota metodologica

Il presente documento, che rappresenta il terzo Bilancio di Sostenibilità di Emiliana Conserve S.p.A. (nel documento anche “Azienda” o “Emiliana”), ha l’obiettivo di comunicare in modo trasparente l’approccio di sostenibilità dell’Azienda e le sue performance in ambito di sostenibilità ambientale, sociale ed economica relativamente all’esercizio 2023 (dal 1 luglio 2022 al 30 giugno 2023).

Al fine di permettere la comparabilità dei dati nel tempo e la valutazione dell’andamento delle attività dell’Azienda, è riportato, inoltre, il confronto con i dati relativi all’esercizio 2022 (dal 1 luglio 2021 al 30 giugno 2022) oggetto del precedente Bilancio di Sostenibilità. Per garantire l’affidabilità dei dati è stato limitato il più possibile il ricorso a stime che, ove presenti, sono opportunamente segnalate nel documento.

Il Bilancio di sostenibilità di Emiliana Conserve S.p.A. è redatto in conformità ai “Global Reporting Initiative Sustainability Reporting Standards” definiti dal Global Reporting Initiative (GRI), secondo l’opzione “in accordance”, come indicato nella tabella “Indice dei contenuti GRI”, che permette di dare evidenza della copertura degli indicatori GRI associati a ciascuna tematica di sostenibilità rendicontata nel presente documento.

In particolare, i contenuti oggetto di rendicontazione sono stati selezionati sulla base dei risultati emersi dall’analisi di materialità che ha permesso di individuare gli aspetti materiali per Emiliana e per i suoi stakeholder, così come descritto nel paragrafo “Analisi di materialità” del presente documento.

Il perimetro dei dati e delle informazioni economiche e sociali risulta essere il medesimo del Bilancio civilistico di Emiliana Conserve S.p.A. al 30.06.2023. Con riferimento ai dati e alle informazioni ambientali, il perimetro di rendicontazione fa riferimento a uffici e stabilimenti di lavorazione di proprietà dell’Azienda in particolare, lo stabilimento di Busseto (PR) e lo stabilimento di San Polo di Podenzano (PC). Eventuali limitazioni di perimetro relativamente a singoli temi o indicatori sono espressamente esplicitate nel testo.

Si fa presente che in data 4 luglio 2022 si è verificato un cambio di controllo azionario della Società con l’acquisizione da parte di Casalasco Società Agricola S.p.A. di una quota di larga maggioranza del Capitale Sociale. Alla data di pubblicazione del presente Bilancio, il capitale è detenuto per il 79,41% da Casalasco S.p.A. e, per il 20,59% dal Consorzio Casalasco del Pomodoro Società Agricola Cooperativa.

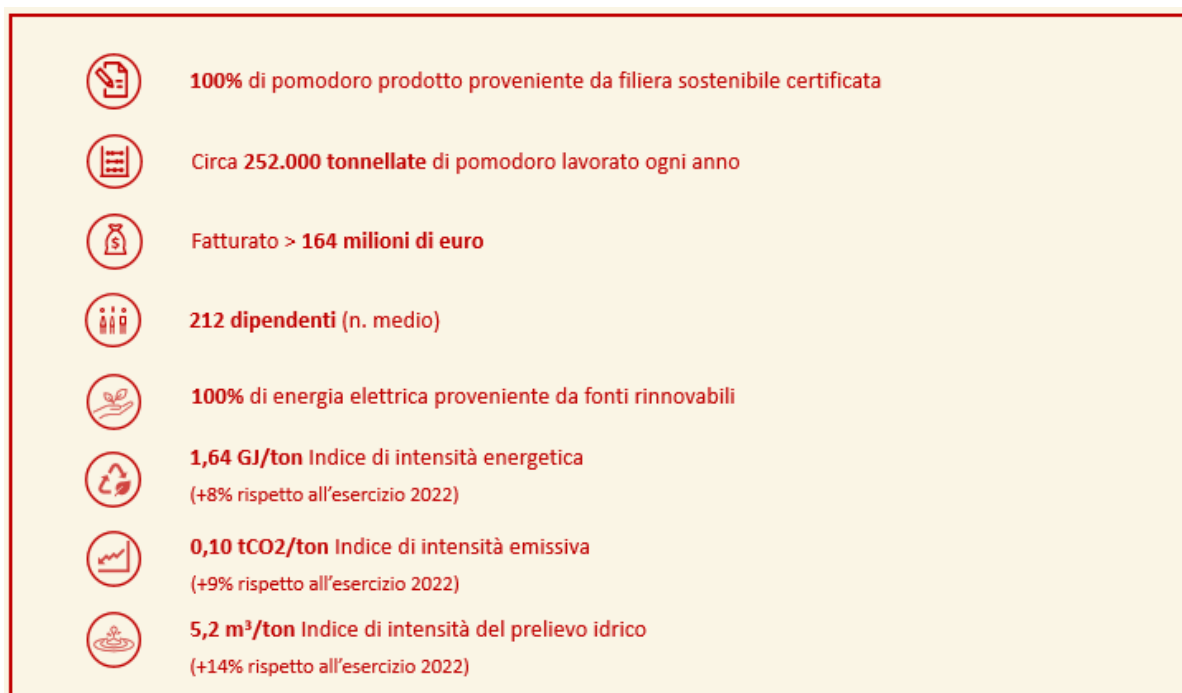
Il presente documento è redatto con cadenza annuale ed è stato sottoposto ad approvazione da parte dell’Assemblea dei Soci di Emiliana Conserve S.p.A. in data 21 dicembre 2023. Il Bilancio di Sostenibilità dell’Azienda è sottoposto ad un esame limitato (“limited assurance engagement” secondo i criteri indicati dal principio ISAE 3000 Revised) da parte di Deloitte & Touche S.p.A.

Per ulteriori informazioni e suggerimenti relativamente al Bilancio di Sostenibilità di Emiliana Conserve è possibile contattare: Lara Boarini (l.boarini@emilianaconserve.it).

Tale documento è inoltre disponibile anche sul sito web di Emiliana Conserve: <http://emilianaconserve.it>.

1 Emiliana Conserve

1.1 I frutti del nostro lavoro



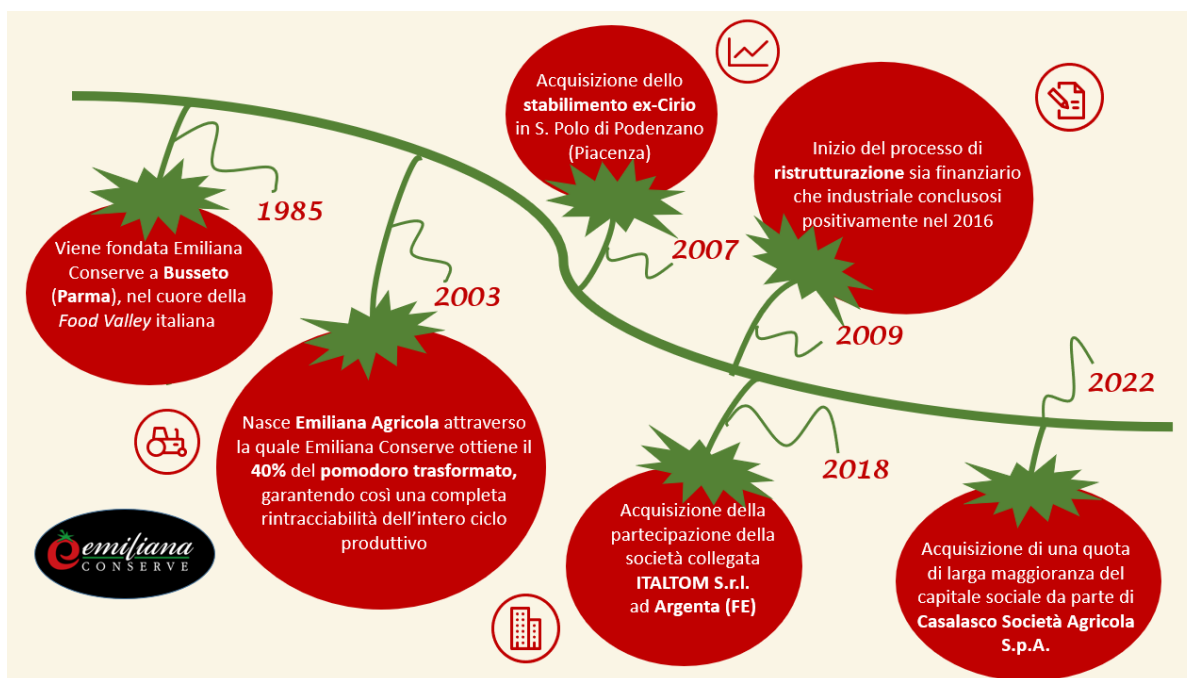
Emiliana Conserve Società Agricola S.p.A. (di seguito anche “Emiliana” o “l’Azienda”) è una delle principali realtà italiane attiva nel settore della produzione, lavorazione e commercializzazione di pomodoro. Alla produzione iniziale di **concentrato di pomodoro** ha aggiunto negli anni successivi anche **polpa** (cubettata, estrusa e rustica) e **passata**. L’Azienda, che ha sede a Busseto (PR) e dispone di moderni impianti per la lavorazione del pomodoro, al 30 giugno 2023 occupa 106 dipendenti a tempo indeterminato e 33 dipendente stagionali per un totale di 139 dipendenti. Il picco di assunzioni avviene durante il mese di luglio, nel pieno della campagna del pomodoro, quando la forza lavoro tra dipendenti stagionali e dipendenti a tempo indeterminato raggiunge le 451 unità.

La produzione del pomodoro è di tipo stagionale, si concentra infatti durante il periodo aprile-settembre, periodo nel quale l’Azienda ha gestito nel 2023 circa **252.000 tonnellate di prodotto**. Emiliana Conserve **segue i propri fornitori durante tutte le fasi della coltivazione**: il trapianto, la semina, l’irrigazione, la concimazione, i trattamenti e la raccolta per circa il 60% della materia prima pomodoro lavorata in azienda.

Il pomodoro proviene prevalentemente dalle aree maggiormente vocate alle produzioni di pregio e viene coltivato, raccolto e lavorato secondo standard qualitativi elevati, garantiti da **costanti verifiche applicate a tutte le fasi del processo produttivo**; infine viene commercializzato attraverso etichettatura di qualità e disponibile in un’ampia gamma di varianti.

1.2 La nostra storia ed i nostri prodotti

LA STORIA



Emiliana Conserve è stata fondata nel **1985** a Busseto (Parma), nel cuore della Food Valley italiana. Nello stabilimento di **Busseto** vengono confezionati tutti i formati in vetro, in tubetti ed in scatola per il mercato retail, nonché semilavorati industriali in fusti metallici. Con l'acquisizione nel 2007 anche dello stabilimento ex-Cirio in **S.Polo di Podenzano (Piacenza)** Emiliana Conserve amplia la propria gamma produttiva e diventa una delle più grandi realtà del nord Italia nella produzione di derivati di pomodoro per marchi terzi: **2 stabilimenti**, oltre 250.000 tonnellate di pomodoro fresco trasformato per un fatturato di oltre **160 milioni** di euro **nella campagna 2022**. Il controllo della propria filiera ha sempre rappresentato un valore importante per Emiliana Conserve, che già attraverso Emiliana Agricola, nell'esercizio 2022, coltivava circa il 40% del pomodoro trasformato. Grazie alle sinergie con Casalasco Società Agricola S.p.A., tale controllo è stato ulteriormente potenziato, portando a circa 60% la quota di pomodoro trasformato proveniente da coltivazioni dirette.

LE SEDI



Emiliana Conserve: in alto la sede produttiva di Busseto (PR),
in basso la sede produttiva di San Polo di Podenzano (PC).



Emiliana Conserve possiede due impianti produttivi che occupano un totale di **250.000 m²** cui **64.000 m² coperti**. Conta 17 linee di trasformazione e confezionamento, 5 linee bottiglie e vasi, 8 linee fusti asettici, 3 linee scatole, 2 linee tubetti e 7 evaporatori. Il primo impianto produttivo, che è anche la Sede Legale e Amministrativa, è lo stabilimento di Busseto (PR) denominato anche “**EC1**”: qui si svolgono la maggior parte delle attività aziendali ed vengono lavorate circa 110-130.000 tonnellate di pomodoro l’anno. L’altra unità produttiva, denominata “**EC2**”, è collocata a San Polo di Podenzano (PC) e trasforma mediamente 130-150.000 tonnellate di pomodoro nelle diverse tipologie e formati.

I PRODOTTI

Emiliana Conserve persegue la **propria missione** attraverso l'offerta di prodotti di **qualità**, a **condizioni competitive** e nel **rispetto di tutte le norme cogenti**. In particolare, nella comunicazione con i clienti viene assicurata completezza, correttezza e chiarezza di tutte le informazioni inerenti caratteristiche, contenuti, natura e provenienza dei prodotti.

Emiliana Conserve assicura l'immissione nel mercato di prodotti conformi alle leggi nazionali e comunitarie in materia, attivando tutti i controlli necessari a garantire ai consumatori sicurezza e qualità organolettica.

I prodotti di Emiliana Conserve sono disponibili per due segmenti di mercato differenti:

- **Retail:** prodotti destinati alla GDO e distribuiti attraverso prestigiosi marchi del panorama alimentare italiano;
- **Industrial:** prodotti destinati al settore industriale e di conseguenza distribuiti tramite confezioni ed imballaggi di capienza maggiore.

Tutto il pomodoro fresco lavorato è coltivato nel nord Italia rispettando le regole di produzione integrata della regione Emilia-Romagna e **certificata da S.G.S Italia**.

Emiliana Conserve lavora e trasforma la materia prima pomodoro raccolta dagli agricoltori appartenenti alle seguenti categorie:

- **pomodoro convenzionale:** 100% italiano e basato su una produzione di filiera controllata;
- **pomodoro biologico:** 100% italiano e garantito da criteri di scelta che seguono il prodotto dal campo alla tavola tramite un sistema di filiera certificata;
- **pomodoro datterino:** 100% italiano, si contraddistingue per un sapore più dolce ed intenso rispetto al pomodoro convenzionale.

La passata

La passata di pomodoro di Emiliana Conserve contiene al massimo **2 ingredienti**: pomodoro ed eventualmente sale. Viene commercializzata attraverso due tipologie di imballaggio: la scatola nei formati da 200, 400 e 800 gr; oppure tramite la bottiglia di vetro nei formati da 350, 420, 550 e 720 ml. Attraverso gli stessi formati, viene prodotta in minor quantità anche nella versione "passata di pomodoro datterino", la versione biologica certificata, e nella versione con ingredienti vegetali ed aromi dove, oltre al pomodoro ed il sale, è previsto l'utilizzo di: basilico, cipolla, aglio, origano, prezzemolo, peperoncino, sedano, carote, e svariate altre verdure o aromi su richiesta.

La polpa di pomodoro

Come per la passata, anche la **polpa di pomodoro** contiene al massimo 2 ingredienti (pomodoro ed eventualmente sale) e viene commercializzata attraverso i medesimi imballaggi e formati. Oltre alla polpa di pomodoro a cubetti vengono prodotte la polpa estrusa di pomodoro (prodotto ottenuto mediante pelatura e taglio irregolare), la polpa fine di pomodoro e la polpa di pomodoro con ingredienti vegetali ed aromi.

Il concentrato di pomodoro

Un altro prodotto di Emiliana Conserve è il **concentrato di pomodoro** che viene commercializzato nelle versioni “doppio concentrato di pomodoro”, “triplo concentrato di pomodoro” e nella versione con aggiunta di ingredienti vegetali ed aromi. In questo caso gli imballi possono essere: il tubetto nei formati da 100, 130, 140, 150 e 200 gr; la scatola nei formati da 70, 140, 210, 400 e 850 gr; ed infine il vaso in vetro da 312 gr.

La rustica

La “Rustica” è una tipologia di polpa che proviene da un **pomodoro selezionato** lavorato tramite un processo di affettatura e sgrondatura. È commercializzata in bottiglia di vetro della capienza di 350, 420, 520 e 720 ml e può essere presente nella versione semplice (pomodoro ed eventualmente sale), oppure nella versione con ingredienti vegetali ed aromi.

Il sugo di pomodoro con ingredienti vegetali e aromi

I sughi a base di pomodoro e verdure o carne sono una delle ultime creazioni di Emiliana Conserve, sono un mix di polpa cubettata, polpa estrusa di pomodoro, concentrato di pomodoro a cui vengono aggiunti altri ingredienti come zucchero, prezzemolo, capperi, basilico, cipolla, aglio, sedano, carote, olive verdi e nere, altre verdure e aromi su richiesta con lo scopo di creare sughi pronti. È presente sullo scaffale in diversi formati come la scatola da 200, 400 e 800 gr; la bottiglia di vetro da 350, 420, 520 e 720 ml; ed il vaso in vetro da 290, 350 e 420 gr.

1.3 La struttura di Governance

Il **modello di Governance** adottato da Emiliana Conserve e l'organizzazione degli attori che la compongono sono descritte di seguito e fanno riferimento alla governance in essere nell'esercizio 2023 (1 luglio 2022 – 30 giugno 2023).

Gli Azionisti

I due¹ Azionisti sono realtà della filiera agroindustriale del pomodoro, in grado di contribuire al raggiungimento degli scopi sociali. Il capitale sociale è pari a 9.188.714 Euro suddiviso in n. **9.188.714 azioni** (valore pari ad 1,00 Euro per ciascuna azione).

L'Assemblea degli Azionisti

Gli Azionisti partecipano all'**Assemblea della Società** convocata almeno una volta all'anno; ciascun Azionista dispone di un voto per ogni azione posseduta attribuita in base all'ammontare del capitale versato. Le principali responsabilità dell'Assemblea degli Azionisti sono: l'approvazione del bilancio, la nomina dei membri del Consiglio di Amministrazione sulla base delle loro conoscenze e competenze specifiche sul settore di riferimento, del Collegio Sindacale e del Revisore Legale, ivi comprese tutte le materie strategiche specificatamente previste dallo Statuto e dal Codice Civile.

Il Consiglio di Amministrazione

Il Consiglio di Amministrazione, costituito da **cinque membri**, adotta un sistema amministrativo di tipo "**tradizionale**". Il Consiglio di Amministrazione svolge funzioni di indirizzo strategico e di coordinamento organizzativo e provvede all'elezione del Presidente e dell'Amministratore Delegato nonché, eventualmente, alla nomina di comitati tecnici. Al Consiglio di Amministrazione sono attribuiti tutti i poteri di ordinaria e straordinaria amministrazione, che sono in parte attribuiti all'Amministratore Delegato per la gestione ordinaria dell'impresa. Ad alcuni membri possono essere attribuite deleghe particolari; ad uno dei consiglieri, nello specifico, è affidata una delega specifica, affinché possa svolgere al meglio i compiti legati all'ambiente esterno e la sicurezza affidatigli tramite procura speciale.

Il Consiglio di Amministrazione² al 30 giugno 2023 era costituito da cinque membri indipendenti con i seguenti ruoli³:

- Presidente Consiglio Amministrazione: Voltini Paolo (Rappresentante dell'impresa);
- Amministratore Delegato: Vaia Costantino (Rappresentante dell'impresa);
- Consigliere con deleghe: Scazza Andrea;
- Consigliere: Borgheresi Sergio;

¹ Consorzio Casalasco del Pomodoro Società Agricola Cooperativa e Casalasco Società Agricola S.p.A detenevano al 30 giugno 2023 una quota di larga maggioranza del Capitale Sociale corrispondente, rispettivamente, al 13,89% e al 79,18% del medesimo. Alla data di pubblicazione del presente Bilancio le quote detenute corrispondono rispettivamente al 20,59% e 79,41% del capitale sociale.

² Si fa presente che in data 6 dicembre 2023 il Presidente del Consiglio di Amministrazione ha rassegnato le dimissioni con contestuale decadimento del Consiglio di Amministrazione; in data 21 dicembre 2023 si è riunita l'Assemblea dei soci che ha nominato un nuovo CdA il quale, nella stessa giornata ha attribuito le deleghe. L'attuale composizione del CdA è la seguente: Costantino Vaia, Presidente del Consiglio di Amministrazione e Amministratore Delegato; Andrea Scazza, Consigliere con deleghe; Guido Lorenzi, Consigliere; Sergio Borgheresi, Consigliere; Gabriele Bernardi, Consigliere.

³ All'interno del Consiglio di Amministrazione non sono presenti rappresentanti degli stakeholder o gruppi sociali sotto rappresentanti.

- Consigliere: Lorenzi Guido.

Il Collegio Sindacale

Il Collegio Sindacale è costituito da membri eletti dall'Assemblea e provvede alla vigilanza in base agli art. 2423 e seguenti del Codice Civile; conta 3 membri effettivi e 2 supplenti.

1.4 L'Etica e l'integrità del nostro business

MISSION E VISION

L'obiettivo di Emiliana Conserve è custodire **l'autenticità delle tradizioni**, pur orientandosi all'**innovazione** dei processi produttivi e di approvvigionamento del pomodoro fresco, di origine esclusivamente del nord Italia, al fine di garantire uno **standard qualitativo eccellente dei propri prodotti**.

A tal fine, Emiliana Conserve si è dotata di una **Politica per la Gestione Integrata**, aggiornata a marzo 2023, in cui delinea le aree tematiche centrali per lo sviluppo a lungo termine del business aziendale: la salute e il benessere dei consumatori, la protezione dell'ambiente, la competenza aziendale, lo sviluppo delle proprie risorse umane e il monitoraggio della filiera agricola. Inoltre, a dimostrazione dell'impegno aziendale, Emiliana Conserve ha conseguito e rinnovato una serie di **certificazioni per attestare la qualità del lavoro al servizio della sicurezza alimentare** dei consumatori e l'attenzione alle richieste degli stessi. Infatti, la passione dedicata all'arduo lavoro è ricambiata dalla fiducia accordata dai clienti ai quali Emiliana dedica un'attenta cura. L'Azienda **certifica tutta la propria filiera**, garantendo una lavorazione rapida e in grado di preservare l'alta qualità delle materie prime impiegate nonché il rispetto del principio di precauzione, tanto nella corretta gestione degli impatti ambientali, quanto nei possibili rischi per il consumatore finale. Per produrre in tutta sicurezza un sugo a regola d'arte, Emiliana utilizza **pomodoro di origine 100% Italiana**.

IL CODICE ETICO E LA POLITICA DI RESPONSABILITÀ SOCIALE⁴

Emiliana Conserve è dotata di un **Codice Etico** dal 2013, aggiornato a gennaio 2022. Tale documento vuole rappresentare un chiaro punto di riferimento per tutti i dipendenti dell'Azienda, che in esso possono trovare disciplinate le norme di comportamento attinenti a diversi aspetti, dalla gestione dei rapporti di lavoro alla sicurezza dei dipendenti. **Diritti e doveri** sono declinati nella massima trasparenza, riflettendo gli alti standard etici che contraddistinguono Emiliana Conserve sin dalla sua fondazione.

Dipendenti, collaboratori, amministratori hanno l'obbligo di:

- **astenersi** da comportamenti contrari alle norme contenute nella Politica di Responsabilità Sociale;

⁴ Ulteriori dettagli sono disponibili al seguente link: [Responsabilità sociale e sicurezza | Emiliana Conserve](#).

- **rivolgersi** ai propri responsabili, referenti aziendali o all'Organismo di Vigilanza, in caso di richiesta di chiarimenti sulle modalità di applicazione delle stesse;
- **riferire** tempestivamente ai responsabili, ai referenti aziendali o all'Organismo di Vigilanza qualsiasi notizia, di diretta rilevazione o riportata da altri, in merito a possibili loro violazioni o semplice richiesta di violazioni;
- **collaborare** con le strutture deputate a verificare le possibili violazioni;
- **esigere** il rispetto degli obblighi che riguardano direttamente la loro attività.

A rafforzamento di quel legame che l'Azienda ha nei confronti dei propri stakeholder, dei dipendenti ed in genere di tutti coloro che si rapportano con essa, si è inoltre deciso di adottare una **Politica di Responsabilità Sociale**, aggiornata a marzo 2023, quale strumento fondamentale e al servizio di tutti i collaboratori dell'Azienda con lo scopo di diffondere valore e di far rispettare non solo le leggi e i regolamenti vigenti, ma anche i principi contenuti nel documento stesso. Il rispetto della Politica di Responsabilità Sociale viene richiesto obbligatoriamente a tutti coloro che intraprendono rapporti con l'Azienda (consulenti, fornitori, clienti, ecc.). Il dipendente, o chiunque venga a conoscenza di violazioni dei principi contenuti nella Politica di Responsabilità Sociale, può rivolgersi ad un referente o al Consigliere Delegato, i quali garantiranno l'autore della segnalazione da ogni sorta di ripercussione. Sono inoltre disponibili, presso i siti dell'Azienda, delle cassette di reclamo per eventuali segnalazioni anonime dei dipendenti ed è attiva una casella di posta mail.

La **Politica di Responsabilità Sociale** riflette i principi e i valori dell'Azienda e vuole essere una garanzia per condurre la propria attività di business in modo trasparente e sostenibile.

Emiliana Conserve indirizza i propri sforzi organizzativi e tecnici per ottemperare a quanto previsto dallo **schema SMETA-SEDEX** e dalla Norma **UNI ISO 45001:2018** e si è dotata della **Politica di responsabilità sociale** e della **Politica per la salute e la sicurezza sul lavoro**.

Politica di responsabilità sociale

L'Azienda si impegna al rispetto di tutti i requisiti dello schema **SMETA-SEDEX** e delle convenzioni **ILO**. Nello specifico l'impegno è mirato a:

- Lavoro minorile: rispetto delle normative cogenti che ne vietano l'utilizzo
- Lavoro obbligatorio: non usufruire o favorire in alcun modo di lavoro obbligato
- Salute e sicurezza: garantire un posto di lavoro sicuro e salubre
- Libertà di associazione: rispettare il diritto dei lavoratori di aderire e formare sindacati
- Discriminazione: vietare qualsiasi forma di discriminazione, inclusa l'esclusione o la preferenza basata sulla razza, sesso, età, religione, opinione politica, nazionalità o classe sociale
- Procedure disciplinari: tutto il personale deve essere trattato con dignità e rispetto in ogni situazione

- Orario di lavoro: rispetto dei contratti collettivi definiti con i sindacati, il lavoro straordinario è effettuato solo in determinati periodi dell'anno e solo per funzioni particolari, comunque sempre con l'accordo tra le parti
- Remunerazione: garantire la parità di trattamento tra i sessi a parità di mansione, tale diritto è anche in fase di assunzione, dimissione, promozione e formazione. Il salario rispetta quanto dettato dalla legge

La direzione si impegna a diffondere a tutto il personale la **Politica di responsabilità sociale** ed il **codice etico** e a condividerne con esso i contenuti.

La diffusione di tali documenti e dei principi in essi contenuti avviene internamente in diverse occasioni quali riunioni periodiche, esposizione sulla bacheca aziendale, consegna al momento del contratto e altre modalità. A cadenza periodica la direzione si impegna ad effettuare dei riesami per verificare l'efficacia del sistema di gestione.

I principi etici perseguiti dall'Azienda ed espressi nella Politica di responsabilità sociale, nel codice etico e nel bilancio di sostenibilità sono poi divulgati all'esterno, principalmente tramite il sito internet e le comunicazioni commerciali.

A gennaio 2022 l'Azienda ha adottato il **Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo** (anche conosciuto come "Modello 231") all'interno del quale è stato inserito il codice etico, anch'esso aggiornato, che definisce i principi e le norme di comportamento aziendale. Il Modello è stato oggetto di revisione ed aggiornamento nel corso del 2023 a seguito del nuovo assetto societario e approvato in CdA il 22/09/2023.

Il Modello 231 è predisposto ai fini della prevenzione degli illeciti penali previsti dal D.Lgs. 231/2001, in linea con la politica di etica aziendale adottata da Emiliana Conserve. Il presidio di eventuali conflitti di interesse risiede nella corretta gestione del governo societario da parte del Consiglio di Amministrazione e nella presenza stessa del Modello 231. Ai sensi del D.Lgs. 231/2001 è stato inoltre istituito l'**Organismo di Vigilanza** (di seguito anche "OdV"), che ha il compito di vigilare sul funzionamento, l'efficacia e l'osservanza del Modello 231 nonché quello di curarne il costante e tempestivo aggiornamento. L'OdV, nominato con delibera del CdA in data 06/03/2023, è un Organo collegiale composto da un Presidente, Dr. Pierangelo Coviello, e da 2 membri effettivi (Dr. Enrico Bonaglia, Dr.ssa Giovanna Poletti). Si vuole così concretizzare il percorso dell'Azienda verso una gestione pienamente consapevole dei rischi legati alla compliance e al loro continuo monitoraggio atto a prevenire ogni possibile non-conformità in merito.

Nel corso dell'esercizio 2023 non sono stati registrati episodi di corruzione accertati, azioni legali per comportamento anticoncorrenziale, antitrust, pratiche monopolistiche né casi di non conformità con leggi e normative in materia ambientale.

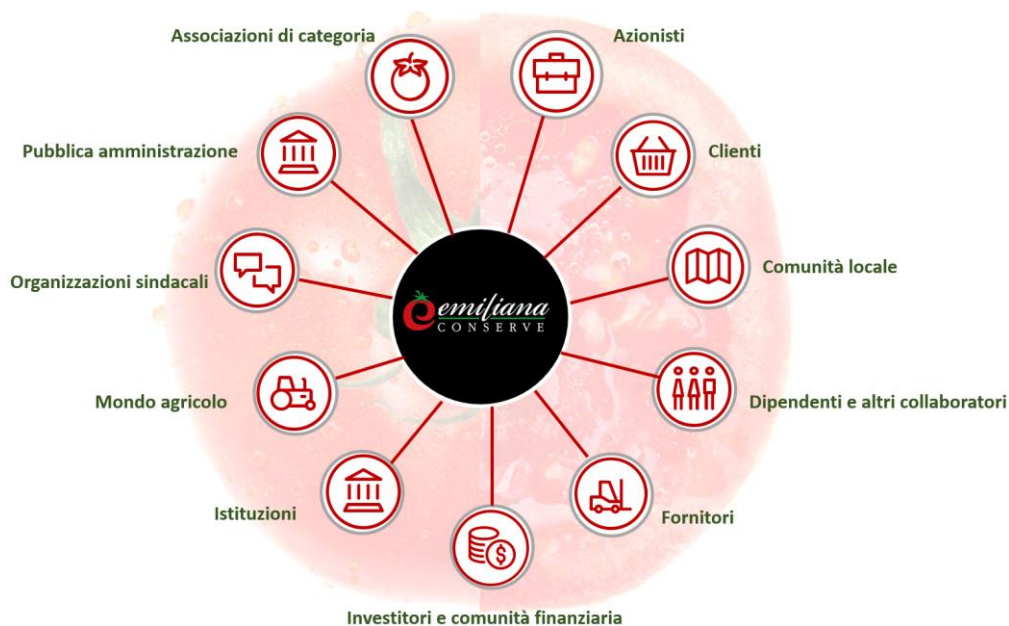
2 Approccio alla Sostenibilità

2.1 Il nostro percorso di sostenibilità

IL DIALOGO CON GLI STAKEHOLDER












Un efficace processo di stakeholder engagement permette alle aziende di arricchire e di rendere più “sostenibili” le proprie decisioni strategiche e soprattutto di indirizzare la performance sociale, ambientale ed economica verso un’unica direzione di crescita.

Nel 2021 Emiliana Conserve ha svolto una prima analisi interna, che ha visto il coinvolgimento del **Top Management**, al fine di individuare le principali categorie di **stakeholder** con cui si interfaccia nello svolgimento delle proprie attività, ovvero i portatori d’interesse che possono influenzare o essere influenzati dalle attività dell’Azienda. I risultati di tale analisi sono stati poi successivamente aggiornati, tenendo in considerazione il contesto di business in cui opera Emiliana e le attività ad esso legate. Ciò ha portato all’identificazione di un’ulteriore categoria di stakeholder, le *associazioni di categoria*, confermando le altre nel frattempo identificate.



L’individuazione degli argomenti di confronto e discussione con gli stakeholder è stata effettuata tenendo in considerazione la definizione di stakeholder così come descritta dai GRI Standard e le conoscenze derivanti dalla partecipazione di Emiliana Conserve a partnership con fornitori e clienti di riferimento nel settore, oltre che ad associazioni settoriali.

Vengono di seguito riportate in sintesi le principali modalità di comunicazione e coinvolgimento riferite ad ogni categoria di stakeholder.

<i>CATEGORIE DI STAKEHOLDER</i>	<i>PRINCIPALI INIZIATIVE DI DIALOGO E COINVOLGIMENTO</i>
<i>Associazioni di categoria</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Incontri periodici
<i>Azionisti</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Assemblea degli azionisti • Approvazione del bilancio civilistico annuale • Bilancio di Sostenibilità annuale • Contatti con Azionisti singoli
<i>Clienti</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Incontri dedicati • Certificazioni • Sito web istituzionale • Eventi
<i>Comunità locale</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Iniziative sul territorio • Partnership • Erogazione di Borse di Studio e contributi di solidarietà
<i>Dipendenti e altri collaboratori</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Diffusione della Politica di Responsabilità Sociale • Politica di Responsabilità Sociale e sicurezza • Momenti di formazione • Sistema di segnalazione (Cassetta anonima) • Costante dialogo e incontri • Partecipazione a gruppi di lavoro • Definizione e sviluppo di progetti comuni • Sito web istituzionale
<i>Fornitori</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Incontri specifici • Site visit • Sito web istituzionale • Somministrazione di questionari
<i>Investitori e comunità finanziaria</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Incontri specifici • Informative periodiche dedicate • Piani industriali pluriennali condivisi
<i>Istituzioni</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Incontri specifici • Convegni • Comunicazione istituzionale
<i>Mondo agricolo</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Incontri specifici • Strutture tecnico contrattuali innovative dedicate • Servizi di supporto tecnico
<i>Organizzazioni sindacali</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Incontri periodici
<i>Pubblica Amministrazione</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Incontri specifici • Convegni • Comunicazione istituzionale

L'ANALISI DI MATERIALITÀ

Come anticipato poco sopra, la revisione delle categorie di stakeholder è stata parte integrante del processo di aggiornamento, nel 2022, dell'analisi di materialità con l'obiettivo di identificare i propri impatti attuali e potenziali, positivi e negativi, rilevanti in ambito economico, ambientale e sociale, inclusi quelli sui diritti umani, in linea con l'aggiornamento di ottobre 2021 degli Standard GRI definiti dal Global Reporting Initiative. I temi individuati rappresentano gli impatti più significativi per Emiliana Conserve e per i suoi stakeholder.

Al fine di definire i temi materiali, Emiliana Conserve ha adottato un processo che ha previsto:

1. **l'identificazione degli impatti attuali e potenziali, positivi e negativi**, rilevanti per Emiliana Conserve;
2. **l'aggregazione degli impatti maggiormente significativi** per Emiliana Conserve ed i suoi stakeholder nelle tematiche materiali;
3. la **definizione e validazione della lista di temi materiali**.

Il processo di identificazione degli impatti di Emiliana Conserve si è svolto sulla base dello studio delle principali linee guida e standard di rendicontazione internazionali e di un'analisi di benchmark volta ad individuare i temi di sostenibilità trattati dai principali player del settore.

Di seguito si riporta la lista delle 17 tematiche materiali, in ordine di priorità, di Emiliana Conserve:

- Gestione responsabile dei consumi energetici
- Emissioni in atmosfera e climate change
- Salute e sicurezza dei lavoratori
- Qualità, tracciabilità e sicurezza alimentare
- Tutela del territorio e sviluppo delle comunità locali
- Gestione responsabile della catena di fornitura
- Sviluppo, benessere e tutela dei lavoratori
- Gestione dei rifiuti ed economia circolare
- Diversità, inclusione e pari opportunità
- Consumo responsabile di materiali e riduzione degli sprechi
- Gestione delle risorse idriche
- Creazione di valore
- Tutela dei consumatori ed etichettatura responsabile
- Biodiversità
- Etica, integrità nel business e anticorruzione
- Innovazione e sostenibilità del prodotto
- Soddisfazione dei clienti

Rispetto al precedente periodo di rendicontazione, la tematica "Made in Italy" è stata inclusa nella tematica "Tutela del territorio e sviluppo delle comunità locali".

Si segnala che la tematica "Corporate Governance" non rientra più tra le tematiche materiali in quanto non riconducibile ad un impatto ma considerata elemento imprescindibile per la

corretta gestione delle tematiche di sostenibilità e più in generale delle attività di Emiliana, per questo comunque oggetto di approfondimento nel presente documento.

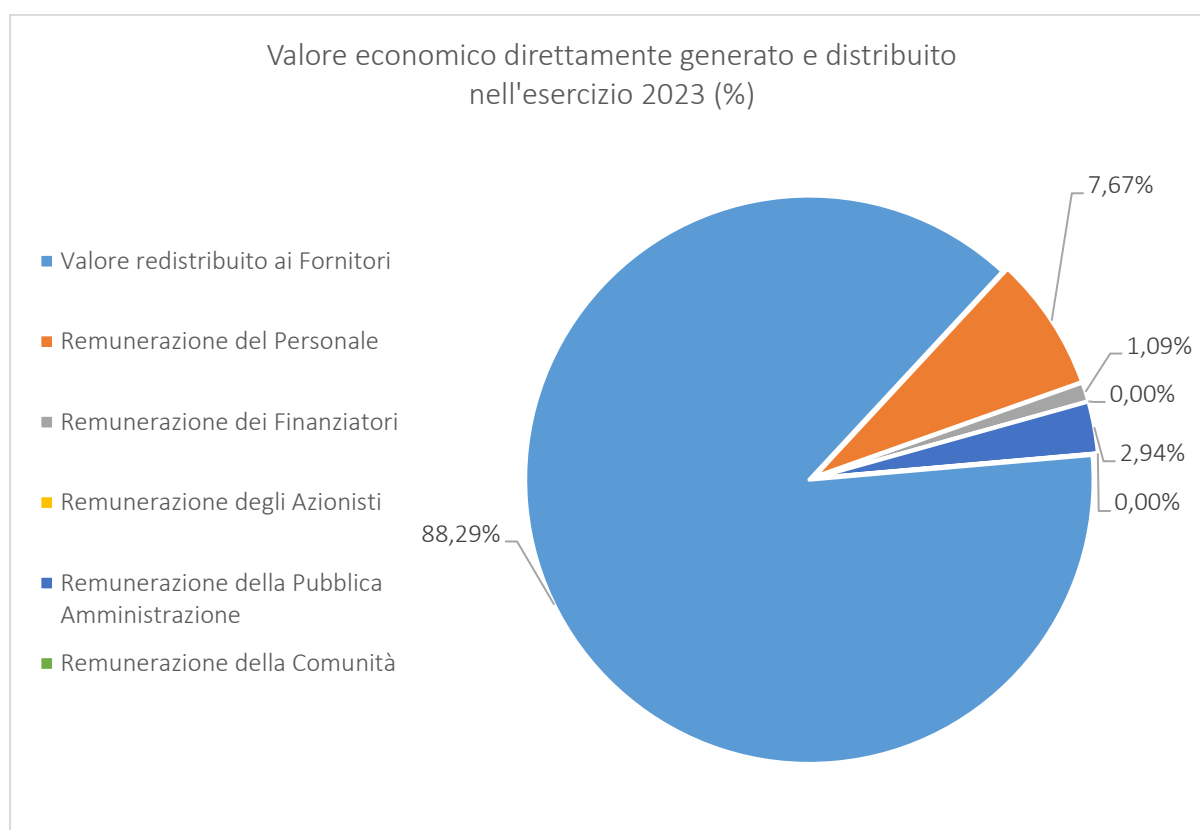
Il risultato del processo di identificazione delle tematiche materiali, pur non essendo stato formalmente approvato dal massimo organo di governo, è stato condiviso con il Top management aziendale.

3 La responsabilità economica di Emiliana Conserve

3.1 Creazione di valore

I risultati a livello di performance economica, in un'ottica di trasparenza e di piena comprensione del **valore creato da Emiliana Conserve**, sono stati rielaborati attraverso il prospetto del valore economico generato e distribuito, che rispetto alla struttura del bilancio civilistico consente una comprensione degli impatti generati in maniera più diretta e semplificata.

Il **valore economico** prodotto viene così rappresentato attraverso le seguenti modalità: costi operativi riclassificati (principalmente acquisti di materie prime e servizi), remunerazione del personale (remunerazione diretta costituita da salari, stipendi e TFR e remunerazione indiretta costituita dagli oneri sociali), remunerazione dei finanziatori (interessi passivi e altri oneri finanziari), remunerazione della Pubblica Amministrazione (imposte sul reddito) e remunerazione della Comunità (liberalità e sponsorizzazioni). Per quanto riguarda il valore trattenuto invece, si fa riferimento all'utile d'esercizio destinato a riserve e da ammortamenti e accantonamenti⁵.



⁵ Per maggiori informazioni quantitative in merito alla "Creazione di valore" da parte di Emiliana Conserve, è possibile consultare la tabella "DISCLOSURE 201-1" inserita nella sezione "Indicatori di Performance".

3.2 Gli Impatti economici indiretti

Emiliana Conserve è consapevole degli impatti non solo diretti, ma anche indiretti, che le attività legate al suo settore di appartenenza possono generare nel territorio in cui opera, e nella comunità degli stakeholders legati ad essa.

È con questa consapevolezza che tra il 2021 e il 2022 si è voluto continuare un percorso iniziato nel 2020 e volto ad assicurare importanti risorse finanziarie finalizzate al miglioramento della capacità produttiva –consentendo di destinare maggiori volumi di produzione all’export– e all’ammodernamento del depuratore dello stabilimento di Busseto, riducendone i consumi idrici e al contempo rafforzando la qualità della lavorazione del prodotto.

Tale percorso è culminato nell’accordo, siglato nel giugno 2021, di un c.d. **‘Sustainability-linked bond’**, un’emissione obbligazionaria (garantita da SACE e sottoscritta da Unicredit) di **8 mln** di Euro, legata a specifici parametri ESG, i cui proventi verranno impiegati per le finalità sopra citate, promuovendo così l’internazionalizzazione dell’Azienda e un minor impatto ambientale per il processo produttivo.

I parametri ESG cui l’obbligazione è legata prevedono specifiche scadenze entro cui l’Azienda si impegna al miglioramento di specifiche prestazioni ambientali, l’ottenimento di determinate certificazioni, l’adozione di un Modello 231 aggiornato e la redazione di un Bilancio di Sostenibilità.

In particolare, per i primi due obiettivi Emiliana ha previsto rispettivamente il raggiungimento del 100% di energia elettrica acquistata da **fonti rinnovabili** ed il 100% di pomodoro proveniente da **Filiera Sostenibile** certificata, obiettivo basato sull’ottenimento e mantenimento della dichiarazione di assurance UNI ISO ISO 26000:2010 “Social responsibility” e delle certificazioni UNI ISO14001:2015 “Sistema di gestione ambientale” di Emiliana Conserve, SMETA 2 Pillars “Social Accountability” di Emiliana Conserve, UNI ISO 22005:2008 “Rintracciabilità di Filiera agroalimentare” (ad eccezione del pomodoro BIO a cui si applica la certificazione BIO) di tutta la filiera (O.P., agricoltori e Emiliana Conserve), GLOBAL G.A.P. di tutta la filiera (O.P. agricoltori e Emiliana Conserve), caratterizzanti la **‘Filiera Sostenibile Certificata 5.0’**, di cui si parlerà più avanti⁶.

In questo modo, introducendo in un’obbligazione finanziaria specifici parametri misurabili e legati a Standard internazionali (come le norme ISO), vuoi ad impegni per la riduzione delle emissioni di gas ad effetto serra ormai condivisi dalla comunità scientifica globale, si vuole generare –in maniera trasparente e comprensibile– un impatto positivo sotto diversi aspetti, e limitare in maniera efficiente gli impatti negativi legati alla propria attività di business (quali appunto le emissioni ed il consumo di risorse).

In primo luogo, in termini di un generale miglioramento dell’impronta ambientale dell’Azienda, e indirettamente anche del tessuto produttivo in cui opera, legato a molti fornitori ed imprese agricole del territorio. In secondo luogo, si vuole rafforzare ancor di più la qualità e sicurezza del prodotto e del processo di produzione ad esso legato, andando a generare un impatto positivo anche sull’immagine complessiva del territorio in cui l’Azienda opera, e di cui si fa ambasciatrice.

Inoltre, in linea con la consapevolezza del proprio impatto ambientale nonché fabbisogno energetico, ed in seguito alle incertezze a livello globale causate dall’attuale situazione

⁶ Si fa presente che, in data 28 aprile 2023, i requisiti legati alla ‘Filiera Sostenibile Certificata 5.0’ sono stati modificati, come comunicato ad Unicredit, sostituendo il precedente schema ISCC plus con lo standard GLOBAL G.A.P. e la certificazione SA8000 con lo schema SMETA 2 Pillars “Social Accountability”.

geopolitica, Emiliana Conserve ha deciso di sottoscrivere degli strumenti derivati per la copertura dei rischi di volatilità dei costi energetici (energia elettrica e gas), attivandosi per tutelare i propri dipendenti, clienti e il business stesso. A tal fine, in concomitanza con il picco produttivo (giugno-settembre), il fabbisogno parziale di energia elettrica e gas è stato acquistato nella campagna 2022 e sarà acquistato fino all'esercizio 2026, tramite un prezzo fissato. In questo modo, Emiliana Conserve si è adoperata per mitigare i rischi indotti dall'aumento del costo dell'energia e del gas con l'obiettivo di minimizzare l'impatto di costi di produzione, preservando i risultati aziendali e la creazione di valore per i propri stakeholder.

4 La filiera sostenibile del pomodoro



Le certificazioni sono una componente fondamentale per attestare la qualità del lavoro al servizio della sicurezza alimentare dei consumatori. In questi anni Emiliana Conserve ha conseguito e rinnovato una serie di certificazioni rilasciate da enti nazionali e internazionali. È inoltre attiva dal 2015 una Certificazione denominata **Servizio di controllo della filiera del pomodoro italiano sostenibile**.

L'Azienda da anni risponde ai requisiti delle principali norme internazionali di gestione di sicurezza e qualità dei prodotti **BRCGS**, **IFS** e **ISO 22000:2008**; Emiliana Conserve produce inoltre prodotti da agricoltura **biologica** certificati da organismo di controllo e prodotti certificati **Kosher**.

4.1 La nostra filiera controllata

La Regione Emilia-Romagna può considerarsi la patria **dell'industria del pomodoro** poiché è caratterizzata da **terreni fertili, buona dotazione irrigua e forte specializzazione delle aziende agricole**. È proprio per questo che Emiliana Conserve considera fondamentale il ruolo dell'**agricoltura** all'interno della propria filiera di produzione necessaria a garantire alti livelli di **qualità e quantità** di pomodoro lavorato.

La Filiera Sostenibile di Emiliana Conserve⁷

Emiliana Conserve vuole poter offrire al consumatore finale un prodotto a base di pomodoro nazionale frutto di un processo gestito fin dall'origine in conformità del **Disciplinare di produzione Integrata della Regione Emilia-Romagna**, non derivante da Organismi Geneticamente Modificati, e certificato da parte di un Organismo indipendente secondo la Norma **UNI EN ISO 22005:2008**.

Tale gestione costituisce valore aggiunto e rappresenta un'ulteriore garanzia per l'acquirente oltre ad aumentarne la fiducia. Lo scopo di tale manuale è quello di descrivere i flussi dei materiali e la documentazione necessaria per garantire la rintracciabilità in ogni passaggio del processo, dalla coltivazione agricola con il mantenimento dell'identificazione e rintracciabilità dei trattamenti fitosanitari, dei campi di provenienza del pomodoro con le varietà, in riferimento ai lotti prodotti e consegnati ai clienti, alla commercializzazione del prodotto finito, e attribuire le singole responsabilità.

Il campo di applicazione di tale manuale riguarda i seguenti attori della filiera coinvolti:

- Organizzazioni dei **Produttori Agricoli** per la gestione dei produttori agricoli associati per la coltivazione del pomodoro nazionale da industria proveniente dalle regioni Emilia-Romagna, Lombardia, Veneto, Piemonte e Toscana.
- **Aziende Agricole produttrici**, associate alle **O.P.**, di pomodoro nazionale da industria.
- **Industria di trasformazione** della materia prima pomodoro nazionale Emiliana Conserve S.p.a. sede legale ed amministrativa via Vivaldi n. 7 a Busseto PR.
- **Stabilimenti di trasformazione produzione** in via Vivaldi n.7 a Busseto (PR) e via S.P. per Podenzano, 10 a S. Polo di Podenzano (PC).
- **Magazzini** situati in Samboseto (PR).
- **Trasportatori**.

Emiliana Conserve e la *Filiera Sostenibile Certificata 5.0*

Nell'ambito di sottoscrizione del bond Emiliana Conserve ha intrapreso un processo di implementazione delle proprie certificazioni al fine di ottenere un sistema di certificazioni che prende il nome di "**Filiera Sostenibile Certificata 5.0**".

La **Filiera Sostenibile Certificata 5.0** consiste in quattro certificazioni atte a garantire valore aggiunto ai propri prodotti attraverso la valorizzazione, la tutela e la miglior gestione della filiera di produzione del pomodoro. Al riguardo, Emiliana Conserve ha già ottenuto tre delle

⁷ Maggiori informazioni sono disponibili al seguente link: [Filiera sostenibile | Emiliana Conserve](#).

quattro certificazioni, e prevede di raggiungere nel prossimo esercizio anche la certificazione GLOBAL G.A.P.. Emiliana Conserve andrà così a produrre e certificare tramite “Filiera Sostenibile Certificata 5.0” il 100% del pomodoro fresco acquistato ed i relativi processi produttivi di trasformazione, basandosi sulla dichiarazione di assurance ISO 26000⁸ “Guida alla responsabilità sociale” di Emiliana Conserve e sulle seguenti certificazioni:

- UNI EN ISO 14001:2015 “Sistema di gestione ambientale”
- SMETA 2 Pillars “Social Accountability”
- UNI EN ISO 22005:2008 “Rintracciabilità di Filiera agroalimentare”
- GLOBAL G.A.P. Risk Assessment on Social Practices (G.R.A.S.P.) relativa a tutta la filiera in campo (Organizzazioni dei produttori, agricoltori Emiliana Conserve)

Lo scopo è quello di tutelare la filiera in particolare coinvolgendo:

- *O.P. e agricoltori* che avranno il compito di effettuare verifiche legate ad attività di riduzione degli impatti ambientali (ottimizzazione delle risorse idriche, qualità dell’acqua, modalità di tutela dei terreni come ad esempio da erosioni, deforestazione, modalità di utilizzo di concimi chimici, modalità di gestione dei rifiuti), in conformità alla certificazione UNI EN ISO 22005:2008 “Rintracciabilità di Filiera agroalimentare”, verificare i parametri “NO OGM”, verificare la non discriminazione del personale, verificare la tutela dei diritti derivanti da contrattazione collettiva e la tutela dell’abolizione del lavoro minorile, la tutela della sicurezza degli operatori;
- *Emiliana Conserve* che avrà il compito di verificare le attività di formazione/informazione degli agricoltori, garantire la gestione di una logistica efficiente e responsabile da un punto di vista ambientale, gestire e minimizzare gli impatti ambientali (consumi energetici, emissioni GHG, scarti di lavorazione e rifiuti). Avrà inoltre il compito di gestire la salute e sicurezza sui luoghi di lavoro secondo le certificazioni ISO 45001:2018 e di tutelare i diritti umani e dei lavoratori secondo lo schema SMETA.

La varietà di pomodoro lavorato da Emiliana Conserve viene definito “**pomodoro da industria**”, la fase di raccolta e la maggior parte del lavoro di produzione si svolgono con scadenze dettate dalle stagioni e tempistiche concentrate in circa **8-9 settimane**. La principale necessità aziendale è infatti quella di acquistare e trasformare un pomodoro maturo durante questo frangente temporale. Considerando il tempo di maturazione, vengono scelte delle varietà (precoci, medie e tardive) che raggiungono un livello di sviluppo completo in periodi leggermente differenti al fine di mantenere il ciclo di produzione stabile nelle 8-9 settimane.

La selezione delle sementi è effettuata sia direttamente dal Consorzio Emiliano Agricolo del Pomodoro sia concordata con le singole aziende agricole fornitrici e le strutture tecniche delle Organizzazioni di Produttori. I semi vengono affidati ai vivai che hanno il compito di seminarle per ottenere, dopo **40 giorni circa**, le piccole piante. Una volta che le piante sono pronte ad essere interrate vengono consegnate alle aziende agricole che provvedono al loro trapianto nei campi tramite appositi macchinari. Da questo punto inizia un iter agronomico che

⁸ La Dichiarazione di Assurance Indipendente ISO26000 è riferita al periodo compreso tra luglio 2020 e agosto 2021, ed è stata ottenuta il 31 Agosto 2021.

considera: la concimazione, l'irrigazione e le altre lavorazioni agricole che portano ad ottenere dopo circa **110 giorni** un pomodoro perfettamente maturo. Il pomodoro oltre a dover avere delle buone caratteristiche di maturazione deve avere anche delle idonee caratteristiche strutturali: deve resistere ai trasporti, al rischio di schiacciatura e al trattamento meccanico.

La filosofia di Emiliana Conserve è quella di:

- Produrre un pomodoro **100% italiano**, quindi coltivato unicamente in Italia;
- Rispettare il **disciplinare di Produzione Integrata della Regione Emilia-Romagna**;
- Rispettare le norme contenute nella **certificazione “Servizio di controllo della filiera del Pomodoro italiano Sostenibile”**, che si è evoluta dal 2021 nel sistema delle 5 certificazioni/linee guida che compongono la **“Filiera Sostenibile Certificata Emiliana 5.0”**

Dal 2003 esiste Emiliana Agricola che, oltre a coltivare direttamente circa 250 ettari di pomodoro, attua una particolare attività di produzione basata sulla collaborazione con agricoltori singoli, che mettono a disposizione il terreno per la coltivazione del pomodoro ed il loro lavoro. Per molte altre necessità operative è direttamente Emiliana Agricola a fornire procedure, strumenti e mezzi come per esempio: programmazione delle epoche di trapianto e raccolta, consulenza agronomica, semina in vivaio, trapianto e raccolta.

La raccolta del pomodoro in campo è effettuata utilizzando moderne macchine raccogliatrici automatizzate che, portando tutto il pomodoro su di un “nastro di cernita” munito di un sistema di fotocellule, sono in grado di eliminare tutto il pomodoro che non è idoneo alla trasformazione, rilasciandolo nel campo.

Il prodotto raccolto idoneo alla lavorazione viene trasferito nelle sedi di lavorazione dove, dopo diverse fasi di lavaggio, subisce processi di lavorazione in base alla destinazione finale: passate, polpe e concentrato. Infine, il prodotto viene confezionato nei diversi formati ed etichettato secondo le caratteristiche e le esigenze dettate dal cliente: il pomodoro risulta ora pronto alla commercializzazione. Le fasi del processo di produzione verranno approfondite nelle successive sezioni del Bilancio.

Di seguito si riportano le principali fasi e i player coinvolti nella filiera di Emiliana Conserve:



Un vivaio è incaricato di questa fase, dopo **40 giorni**, le piante vengono consegnate

L'iter agronomico prevede delle fasi di concimazione ed irrigazione che, dopo circa **110 giorni**, prevede che il pomodoro sia perfettamente maturo



Emiliana Agricola coltiva direttamente il pomodoro (**40% del totale trasformato**) in compartecipazione con altre aziende agricole



Emiliana Conserve produce le principali varianti di **prodotti a base di pomodoro** presenti sul mercato in **differenti formati**

1
Selezioni delle **sementi** più adatte e nascita della **pianta** per la coltivazione del «**pomodoro da industria**»

2
Le piante vengono consegnate alle **aziende agricole** che provvedono alla piantumazione sui campi di proprietà

3
Raccolta del pomodoro tramite sistema di **automatizzato**

4
Il pomodoro viene lavato e lavorato presso gli impianti di **Busseto (PR)** e **Podenzano (PC)**

5
Il prodotto finito viene **commercializzato** attraverso marchi terzi

Il Sistema di rintracciabilità

Emiliana Conserve adotta un sistema di rintracciabilità di filiera basato su un **piano per la rintracciabilità** che è parte dei sistemi di gestione integrati Qualità, Sicurezza Alimentare e Ambiente e che prevede:

- Rintracciabilità della **materia prima** (pomodoro italiano).
- Rintracciabilità **semilavorati** (materie prime diverse dal pomodoro) e degli **imballi** primari (a contatto con il prodotto) che avviene attraverso il codice a barre posto sull'etichetta del pallet fornito e registrato in fase di accettazione merce; eventuali pallets non identificati con il codice a barre dal fornitore vengono etichettati nuovamente all'ingresso merci.
- Rintracciabilità **ingredienti** (materie prime diverse dal pomodoro) tramite etichettatura con codice a barre in accettazione-ingresso merci.
- **Raccolta ed elaborazione dati**: la tracciabilità legata all'ordine di produzione, viene gestita attraverso il prelievo dei componenti con lettura del codice a barre, ed archiviata nel gestionale interno, per poi essere ricercata nella lista prelievo componenti dal report dell'utente.
- Rintracciabilità dei **processi e/o cicli produttivi** attraverso un piano di prove per ogni prodotto, per cui sono state sviluppate apposite schede tecniche, commesse di produzione e ordini di produzione, nel rispetto del Sistema Qualità e dei principi dell'HACCP. Ogni controllo e dato di processo viene registrato in modo informatizzato nel sistema gestionale secondo il piano dei controlli.
- Rintracciabilità **prodotto in quarantena**, ogni pallet di prodotto confezionato viene etichettato automaticamente prima di essere inviato ai magazzini.
- Rintracciabilità **prodotto al cliente**: ogni pallet di prodotto confezionato viene etichettato automaticamente prima di essere inviato ai magazzini con una doppia etichetta rispettando lo standard **GS1**.

L'organizzazione pianifica e redige un calendario di **verifiche ispettive** interne a intervalli prestabiliti al fine di verificare l'efficacia del sistema e di tutti i processi significativi compreso quello della rintracciabilità, verificato annualmente con **test di recall**, **bilancio di massa** e **prove di rintracciabilità**.

L'identificazione e la rintracciabilità presso le **aziende agricole** è gestita attraverso il "*quaderno di campagna per la registrazione dati di produzione integrata del pomodoro*", che viene compilato dal coltivatore al momento delle fasi di semina in campo, trattamenti fitosanitari, irrigazioni. Generalmente questi documenti sono gestiti dalle aziende agricole in collaborazione con i tecnici delle associazioni di categoria di riferimento.

4.2 La qualità e la sicurezza alimentare dei nostri prodotti

Tutto il pomodoro fresco lavorato è coltivato nel **nord Italia**. Oltre alle altre numerose certificazioni e alla Politica Food Safety interna di cui si è dotata per gestire al meglio le tematiche alimentari, Emiliana Conserve ha ottenuto la certificazione «Servizio di Controllo

della filiera del pomodoro italiano sostenibile» al fine di garantire ai consumatori una corretta metodologia di produzione agricola finalizzata alla riduzione dell’impatto delle attività dannose sull’ambiente, l’assunzione di sostanze chimiche ed a garantire un approccio responsabile verso la salute e la sicurezza dei lavoratori ed il benessere degli animali.

Nello specifico, le fasi di analisi interna sulla qualità del prodotto si sviluppano da quando il pomodoro, dopo essere stato colto, raggiunge il piazzale di raccolta. Per prima cosa viene effettuato un controllo basato sul campionamento di circa 15Kg di prodotto che, dopo essere stato lavato, viene collocato su di un piano di lavoro dove subisce una prima cernita che ha lo scopo di **eliminare prodotti con difetti ed impurità**. Viene poi effettuata un’analisi che considera il **residuo ottico** ed il **grado zuccherino** del pomodoro, in questa fase si definisce anche una base di prezzo per il prodotto. Qualora il carico venga considerato idoneo viene scaricato e veicolato attraverso l’acqua ad elevatori, trasportandolo alla fase di selezione: vengono eliminati i pomodori verdi e quelli difettati. I pomodori scartati da questo processo vengono riutilizzati da aziende esterne come **bio-combustibile** per la produzione di energia rinnovabile. Dopo questa prima selezione di tipo “visivo” avviene una selezione di tipo fisico: la materia prima viene suddivisa tramite delle calibratrici che dirottano i pomodori di varie grandezze a linee di produzione specifiche. Per esempio, il pomodoro di grosso calibro è ideale per la produzione di polpa a cubetti. A seguire la fase di selezione, i pomodori vengono convogliati all’interno dello stabilimento per seguire le specifiche fasi di lavorazione.

Emiliana Conserve effettua, nelle rispettive sedi aziendali e attraverso laboratori affiliati, controlli e verifiche come previsto dal manuale HACCP al fine di controllare il potenziale rischio di inadeguatezza del prodotto. I controlli avvengono sin da quando le materie prime entrano in Azienda e, al momento del ricevimento della merce, vengono svolti esami sia di tipo quantitativo che di tipo qualitativo tramite analisi chimiche e microbiologiche. Ciò avviene monitorando parametri come: il residuo ottico, la presenza di eventuali muffe, la quantità di zucchero, l’acidità, l’acido lattico, il pH, il colore, l’odore, la presenza di eventuali contaminanti, ecc. Le analisi seguono il “**Piano di campionamento routinario, monitoraggio, processo e prodotto**” che, oramai attivo da diversi anni, ha il compito di organizzare e pianificare le varie attività di controllo.

Le analisi di conformità dei prodotti finiti avvengono per mezzo di procedure di verifica dei dati di processo da parte dei responsabili del controllo qualità.

Il Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare viene periodicamente sottoposto ad **audit esterni**, da parte di clienti, enti di certificazione e autorità di controllo, oppure **interni**, analizzando i prodotti e i processi produttivi che sono stati mappati nel tempo. Nel corso dell’esercizio 2023 sono stati effettuati 26 audit da parte di clienti o enti terzi. Tali audit hanno lo scopo di:

- Certificare i siti produttivi in base agli standard volontari
- Qualificare i fornitori
- Effettuare controlli sul sistema produttivo secondo gli standard di sicurezza
- Monitorare la qualità dei processi e dei prodotti secondo gli standard imposti dalle varie certificazioni

Nel corso di entrambi gli esercizi considerati da questo bilancio di sostenibilità (1.07.2021-30.06.2022 e 1.07.2022-30.06.2023), non sono stati registrati episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi. Negli stessi esercizi non sono emersi casi di non conformità riguardanti comunicazioni di marketing. Inoltre, non si sono registrati episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi.

Ricerca & Sviluppo

L'attività di Ricerca e Sviluppo consiste prevalentemente nel soddisfare nel modo più efficiente possibile le richieste dei propri clienti. Nel corso del 2020 e 2021 è stata implementata l'offerta prodotti tramite nuove tipologie di sughi basati sullo sviluppo di **nuove ricette**, date le necessità di alcuni clienti. L'attività si concentra prevalentemente sulla ricerca e l'approvvigionamento degli **ingredienti** utilizzati per creare **nuove soluzioni commerciali**, innovative ed in grado di soddisfare la domanda.

Anche per altre soluzioni offerte da Emiliana Conserve la produzione è prevalentemente dettata dalle **necessità del cliente**, per esempio in merito all'utilizzo di ingredienti dotati di **specifici certificati UE** come le spezie. Vi sono inoltre richieste per determinate varietà di pomodoro come il **datterino** o il **biologico**.

Il sistema RTK

Il sistema RTK – Real-Time Kinematics - è una tecnologia utilizzata da Emiliana Agricola e dalle aziende agricole maggiormente strutturate e si basa sull'utilizzo di un **sistema GPS** che, tramite la fase di "carrier tracking" e attraverso l'installazione di una stazione fissa di riferimento posizionata direttamente sui mezzi agricoli, acquisisce i segnali provenienti dai satelliti per orientarsi sui campi coltivati raggiungendo un'accuratezza fino ad 1 cm. L'applicazione dei sistemi RTK in agricoltura permette infatti un'accurata **tracciatura dei filari** efficientando tecniche di produzione come la fase di distribuzione di concime pre-trapianto ed il trapianto stesso.

La maggior parte delle tecniche di lavorazione del terreno effettuate da Emiliana Agricola, si affidano al sistema di tracciatura satellitare di precisione RTK che, in ambito agricolo, risulta essere una soluzione tra le più efficienti e precise. Tra queste vi è la fertirrigazione, ovvero l'irrigazione a goccia che permette la distribuzione dell'acqua in maniera localizzata e secondo la reale necessità della pianta, modernizzata tramite l'impiego di centraline da remoto collegate con sistemi GPS. Questo sistema permette sia di gestire l'impianto da remoto che di distribuire l'acqua in modo completamente automatico e, inoltre, potrà essere applicato anche alla concimazione. La guida satellitare è un utile strumento che può essere utilizzato anche per l'agricoltura biologica, ad esempio per la distribuzione automatica e uniforme tramite l'impiego di droni del fitoseide (20 individui/m²), un acaro predatore che si ciba di ragnetto rosso, un acaro polifago dannoso per la cultura del pomodoro da industria.

4.3 La nostra catena di fornitura

Tra i protagonisti della catena di fornitura vi sono gli **agricoltori**: la connessione tra loro e l'Azienda è molto forte, e circa il 45% del pomodoro che confluisce in Azienda proviene direttamente dal **Consorzio Emiliano Agricolo del Pomodoro**. Questa realtà permette all'Azienda di mantenere saldi i propri rapporti con i vari agricoltori partecipanti della filiera, basando la propria strategia su processi produttivi trasparenti e continuativi. A rafforzare ulteriormente il rapporto di fiducia con gli agricoltori sono implementate procedure quali l'**Impegno Definitivo di Conferimento**, che garantisce all'agricoltore il conferimento del pomodoro ad Emiliana Conserve tramite una stima di produzione dichiarata prima dell'inizio della campagna del pomodoro. Le aziende agricole si impegnano a rispettare i *regolamenti interni*, le *Linee guida vigenti dell'O.P.*, i *regolamenti Comunitari, Nazionali e Regionali*, a rispettare il *Manuale per la Rintracciabilità di Filiera* (certificato tramite **UNI EN ISO 22005:2008**), ed eventualmente aderire alla *produzione integrata volontaria del PSR* della Regione di appartenenza.

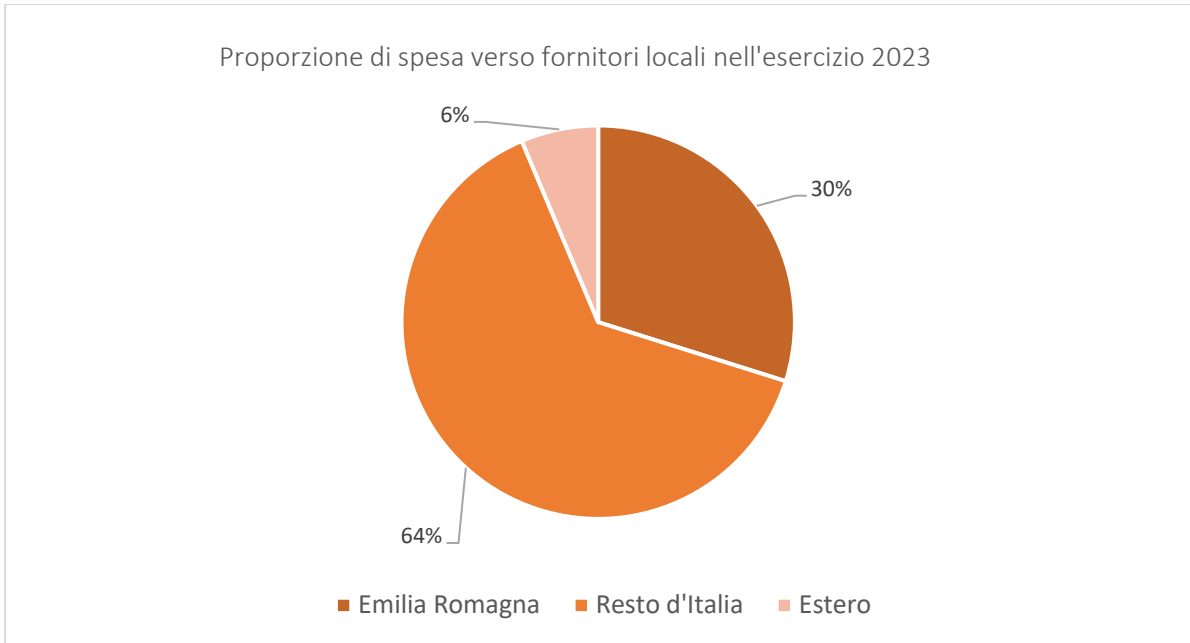
Ogni azienda agricola, come previsto dal disciplinare di produzione Regionale, è inoltre provvista di un **Quaderno di Campagna** nel quale è obbligatorio registrare tutte le operazioni colturali eseguite quali: pianificazione culturale, rotazioni, fertilizzazioni, trattamenti diserbanti e fitosanitari, irrigazione e raccolta. Emiliana Conserve si impegna a richiedere a tutte le aziende agricole appartenenti alla filiera e a coloro che conferiscono il pomodoro il Quaderno di Campagna compilato nella sua interezza, al fine di mantenere elevati standard qualitativi e rigorosi controlli in tutta la filiera.

Oltre agli agricoltori, individuati come fornitori di pomodoro, Emiliana Conserve si rifornisce da fornitori di packaging (primario, secondario e terziario), di energia, di servizi (come la manutenzione, consulenza finanziaria e strategica) e fornitori di altri ingredienti necessari per la preparazione di sughi pronti.

Nell'esercizio 2023 la **spesa totale verso i fornitori** è stata pari a 143.118.912 € con un incremento di circa il 34% rispetto all'esercizio precedente (106.471.592 € nell'arco temporale 2021-2022); tale aumento è dovuto prevalentemente al significativo aumento dell'acquisto di pomodoro e dei materiali necessari al packaging, dei consumi energetici e degli investimenti e manutenzioni effettuate nel periodo di rendicontazione.

Di seguito viene riportata la proporzione di spesa (in percentuale) verso i "fornitori locali"⁹, (suddivisi in fornitori aventi sede in Emilia Romagna e in Italia) ed "esteri" nell'esercizio 2023.

⁹ Nella definizione di spesa verso fornitori locali, come "fornitori locali" sono stati considerati quei fornitori aventi la sede legale nel territorio nazionale in cui opera Emiliana Conserve.



La **scelta dei fornitori** avviene anche tramite specifici criteri di accettazione basati su policy e certificazioni come: ISO 9001:2015, FSSC, 22000, BRCGS, ISO 45001:2018, Kosher, Codice Etico, Bilancio di sostenibilità ed inoltre osservando criteri ambientali quali la percentuale di materiale riciclato utilizzato o il corretto utilizzo del sistema di gestione previsto dalla norma UNI EN ISO 14001:2015. La procedura di selezione avviene attraverso la somministrazione di un **questionario** fornito periodicamente o in fase di selezione di un nuovo fornitore. Il 100% dei nuovi fornitori (e anche di molti dei fornitori abituali) – ad esclusione dei fornitori di materia prima pomodoro – è stato sottoposto a valutazione attraverso l'utilizzo di criteri sia sociali che ambientali. Per quanto concerne i fornitori di pomodoro invece, Emiliana Conserve vanta il certificato di conformità per il servizio di controllo della filiera del pomodoro italiano sostenibile.

5 La responsabilità ambientale

5.1 Il nostro impegno verso l'ambiente



Emiliana Conserve è consapevole dell'influenza, anche indiretta, che le proprie attività possono avere sullo sviluppo economico e sociale della collettività e sull'ambiente in cui opera, per questo motivo ha certificato le proprie attività al fine di garantire la salvaguardia ambientale.

La **Politica Ambientale** di Emiliana Conserve, aggiornata a marzo 2023, si concentra sui seguenti principi di base:

- **assicurare** il rispetto della legislazione vigente
- **perseguire** gli obiettivi del miglioramento continuo
- **perseguire** gli obiettivi della prevenzione
- **tenere sotto controllo** le prestazioni e le attività aziendali in materia di ambiente.

Emiliana Conserve adotta come Norme e Linee Guida di riferimento:

❖ **UNI EN ISO 14001:2015 per entrambi gli stabilimenti**

Per ottenere il raggiungimento degli obiettivi prefissati, l'Azienda si impegna a mantenere una **pianificazione** scrupolosa e un **controllo** puntuale delle proprie attività che coinvolgono gli aspetti ambientali e, come tali, direttamente incidenti sul rispetto delle prescrizioni di legge e sull'ottenimento dei traguardi prestazionali definiti per il miglioramento della gestione ambientale. Emiliana a tal proposito si impegna a:

- ❖ Attuare delle **misure preventive e protettive, tecniche ed organizzative**, idonee alla gestione del rischio d'incendio.
- ❖ Monitorare le **emissioni in atmosfera**, affinché, attraverso la misurazione e l'analisi, possa essere assicurata la conformità alla legislazione ed il perseguimento degli obiettivi di qualità e quantità, stabiliti a livello nazionale ed internazionale.
- ❖ Effettuare una **ricerca, valutazione ed attenta sorveglianza dei Fornitori** di prodotti e servizi ritenuti critici, oltre che per la qualità di quanto prodotto, anche per la prestazione ambientale dell'Azienda, impostando con tali Fornitori un rapporto di reciproca collaborazione e fiducia, per consentire un miglioramento continuo delle performance ambientali direttamente sotto il controllo dell'Azienda stessa e, indirettamente, quelle dei propri Fornitori abituali.
- ❖ Diminuire i **rischi ambientali** correlati all'impiego dei **prodotti chimici** per le **lavorazioni** del pomodoro, per la pulizia degli impianti e per l'attività del Laboratorio.
- ❖ Ottimizzare i **consumi energetici**, i materiali tecnici ed ausiliari alla produzione e l'utilizzo delle materie prime in rapporto alle lavorazioni commissionate.
- ❖ Attenta **gestione dei rifiuti** derivanti dall'esercizio dell'attività, affinché possa essere dato un contributo significativo al recupero e/o allo smaltimento attraverso gli strumenti di Legge.
- ❖ Ottimizzare l'**impiego dei fanghi in agricoltura** attraverso la corretta gestione dell'impiantistica per la depurazione "chimico – biologica" aziendale e il rispetto delle prescrizioni in materia di scarichi idrici.

È infine compito della Direzione Generale, attraverso confronti tecnici periodici, coinvolgere tutti coloro che operano all'interno dell'Azienda, verificando che norme e linee guida di riferimento vengano rispettate.

BIODIVERSITA'

Nel 2022 è stata svolta un'analisi sul posizionamento di tutte le sedi di Emiliana Conserve rispetto ad aree naturali protette o ad elevato **valore di biodiversità**. L'analisi è stata condotta da uno studio di consulenza esterno.

Il monitoraggio delle attività svolte è avvenuto tramite l'osservazione del posizionamento degli stabilimenti produttivi rispetto ad aree protette o ad elevato valore di biodiversità. Tale analisi permette all'organizzazione di monitorare e ridurre i possibili impatti ambientali, assicurando una corretta gestione degli eventuali effetti diretti ed indiretti sulla biodiversità causati dalle proprie attività.

L'analisi condotta ha mostrato che la sede di Busseto si trova in una posizione esterna e non adiacente rispetto a siti e/o aree protette, o ad alto valore di biodiversità¹⁰. Mentre la sede di San Polo nel Comune di Podenzano (PC) si trova in posizione adiacente all'ultimo tratto del sito ZSC-ZPS IT 4010017- Conoide del Nure e Bosco di Fornace vecchia.

Per maggiori dettagli su tale analisi si rimanda al capitolo "Indicatori di performance" del presente Bilancio di Sostenibilità.

¹⁰ Come anche da tavola PSC.T02 - Giugno 2017.

5.2 I consumi energetici

Le principali **fonti energetiche** degli stabilimenti sono costituite da energia elettrica e gas metano. L'Azienda ha proprie cabine elettriche di trasformazione, da media bassa tensione, in quanto l'impiantistica installata richiede forniture che non possono essere assicurate direttamente con l'ordinaria linea a bassa tensione. I **consumi** complessivi di energia elettrica vengono rilevati periodicamente dalle fatture.

Le quantità di **gas naturale** consumate sono rilevate settimanalmente e, durante la campagna di lavorazione del pomodoro, giornalmente tramite software, da parte del responsabile ambiente dello stabilimento, e sono registrate su un apposito modulo. Il dato del consumo è registrato su apposito foglio elettronico e il modulo cartaceo è archiviato a cura della funzione Ambiente (RGA) per almeno 5 anni.

Nel corso dell'esercizio 2023 i **consumi energetici** sono stati pari a 414.378 GJ¹¹, registrando una diminuzione di circa il 2% rispetto all'anno precedente (422.259 GJ nell'esercizio 2022) in linea con la riduzione del 9% dei quantitativi di prodotto lavorato e le innovazioni introdotte dall'Azienda per l'efficientamento energetico descritte in questo paragrafo. I consumi energetici sono rappresentati prevalentemente dai consumi di gas metano proveniente dalla rete di distribuzione pubblica (circa l'85,5% sul totale di energia consumata) utilizzato per l'attività di produzione di sughi, salse e concentrati. I consumi di energia elettrica rappresentano invece circa il 14,4% del consumo totale di energia, che viene utilizzata prevalentemente nelle fasi di lavorazione come schiacciamento, sminuzzamento ed inoltre durante la fase di confezionamento. Nel periodo di rendicontazione, il totale dell'energia elettrica acquistata da rete è stata approvvigionata **per il 100% da fonti rinnovabili** in entrambi gli stabilimenti, in linea con gli obiettivi presi attraverso il "Sustainability-linked bond" descritto in precedenza.

Meno rilevanti sono i consumi di gasolio che viene utilizzato sia direttamente per la produzione (con lo scopo di alimentare il sistema antincendio e le pompe di emergenza del depuratore), sia come combustibile per i mezzi di trasporto utilizzati internamente in Azienda e rappresentando così un consumo totale pari a 323 GJ (397 GJ nell'esercizio 2022), ovvero lo 0,1% dei consumi energetici totali. Nell'anno 2022 è stato introdotto un nuovo impianto di concentrazione per evaporazione destinato al trattamento di succo di pomodoro nello stabilimento di San Polo, intervento che ha permesso di **efficientare il ciclo produttivo dal punto di vista energetico**. In aggiunta, l'impianto è costituito da un evaporatore che si affida ad una tecnologia basata sul riutilizzo del vapore stesso del prodotto in fase di concentrazione, permettendo di utilizzare vapore recuperato e ricompresso meccanicamente al posto del vapore di caldaia utilizzato nei concentratori tradizionali. Ciò riduce i quantitativi di combustibile bruciati e le emissioni di CO₂.

¹¹Per il calcolo dei consumi energetici in GJ sono stati utilizzati i seguenti fattori di conversione:

- Gas metano per riscaldamento: per il 2023 è pari a 0,0353 GJ/sm³; per il 2022 è pari a 0,0353 GJ/sm³ (ISPRA Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca ambientale, 2023; ISPRA Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca ambientale, 2021);

- Gasolio (per autotrazione) per il 2023 è pari a 42,85 GJ/ton; per il 2022 è pari a 42,78 GJ/ton (NIR: Italian Greenhouse Gas Inventory 1990-2017 - National Inventory Report 2023; NIR: Italian Greenhouse Gas Inventory 1990-2018 - National Inventory Report 2021).

L'indice di intensità energetica¹² (1,64 GJ/ton) si attesta in linea rispetto ai precedenti esercizi (1,65 GJ/ton nel 2021 e 1,52 GJ/ton nel 2022), mostrando un leggero peggioramento rispetto al precedente periodo di rendicontazione imputabile, in un contesto di consumo energetico stabile rispetto all'anno precedente, alla diminuzione dei volumi lavorati.

5.3 Le Emissioni in atmosfera prodotte

Il business di Emiliana Conserve rientra nelle categorie di attività per le quali è stato istituito un sistema per lo scambio di **quote di emissioni di gas a effetto serra**¹³, e ha conseguentemente ottenuto dal Ministero dell'Ambiente l'**autorizzazione** ad emettere tali gas¹⁴. L'autorizzazione prevede il **controllo** e la **registrazione** dei **consumi di metano**, che costituiscono le fonti di emissione di CO₂ degli Stabilimenti di Busseto e Podenzano attraverso dei rilievi mensili (giornalieri durante la campagna di lavorazione del pomodoro) sulle quantità di gas naturale consumato. Annualmente il calcolo delle emissioni di CO₂ originate da processi di combustione viene confrontato con le quote di emissione rilasciate dall'Autorità di controllo per la restituzione delle quote all'Amministratore del registro emissioni.

Il **totale delle emissioni** dirette di Scope 1¹⁵ prodotte da Emiliana Conserve nell'esercizio 2023 è stato pari a 20.005 tCO₂, in diminuzione di circa il 3% rispetto all'esercizio 2022 (nel quale era pari a 20.613 tCO₂), in linea con i minori volumi di gas impiegati per la produzione di pomodoro. La maggior parte delle emissioni è infatti derivata dai consumi di gas metano e gasolio utilizzati e per il processo di concentrazione del pomodoro, in particolare durante la fase di evaporazione, e solo in piccola parte per il riscaldamento.

Per quanto riguarda le emissioni indirette di Scope 2 – Location based, legate alla produzione di energia elettrica consumata, queste risultano essere pari a 4.447 tCO₂ e sono pressoché stabili rispetto all'esercizio antecedente (pari a 4.110 tCO₂). Invece, le **emissioni indirette di Scope 2 – Market based** nell'esercizio precedente ammontavano a 7.070 tCO₂, mentre nel periodo di reporting sono pari a 0, grazie al ricorso ad energia elettrica proveniente da fonti rinnovabili per l'intero esercizio.

Nell'intervallo 2022-2023 il **totale delle emissioni** di Scope 1 e Scope 2 – Location based è stato pari a 24.452 tCO₂ in linea rispetto all'esercizio considerato precedentemente (24.723 tCO₂)¹⁶.

¹² L'indice di intensità energetica è stato calcolato sul totale del pomodoro fresco trasformato, pari a circa 252.000 tonnellate.

¹³ Riferimento all'Allegato I della Direttiva CE 2003/87 in particolare nella categoria Attività energetiche - Impianti di combustione con una potenza calorifica di combustione di oltre 20 MW.

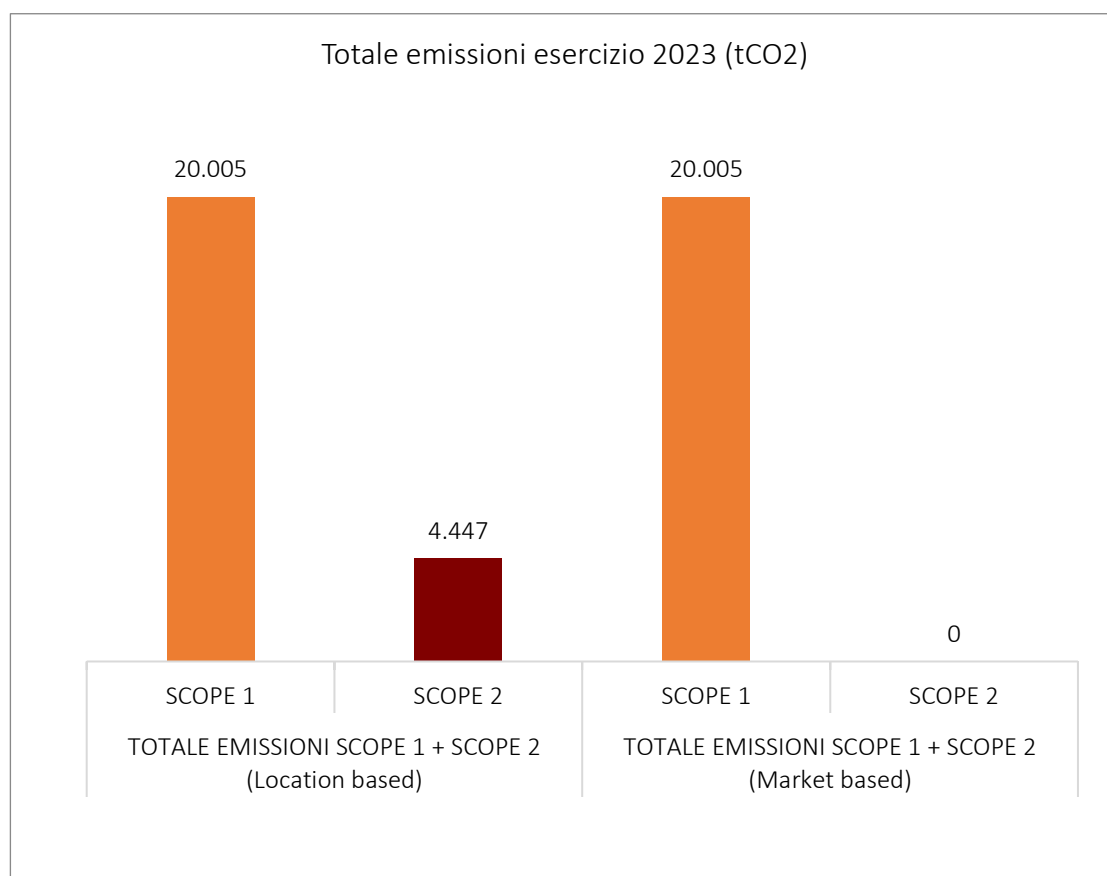
¹⁴ Autorizzazione n.1403 per lo stabilimento di Busseto e n.393 per lo stabilimento di San Polo. In conformità a quanto previsto dalle disposizioni di cui sopra l'Azienda ha inoltre predisposto un piano di monitoraggio delle emissioni di anidride carbonica ai sensi della "Decisione della Commissione del 29/01/2004 (C 2004 130) che istituisce le linee guida per il monitoraggio e la comunicazione delle emissioni di gas ad effetto serra ai sensi della Direttiva 2003/87/CE del Parlamento europeo e del Consiglio" e del Decreto direttoriale dei Ministeri dell'Ambiente e delle Attività Produttive, n. DEC/RAS/854/2005, relativo alle "Disposizioni di attuazione della decisione della Commissione Europea (C2004) 130 del 29 gennaio 2004 che istituisce le linee guida per il monitoraggio e la comunicazione delle emissioni di gas a effetto serra ai sensi della direttiva 2003/87/CE".

¹⁵ Si segnala che gli stabilimenti di Emiliana Conserve operano all'interno della Direttiva 2003/87/CE che istituisce un sistema per lo scambio di quote di emissioni dei gas a effetto serra nella Comunità (European Union Emissions Trading Scheme - EU ETS). Le emissioni di Scope 1 sono espresse in tonnellate di CO₂, in quanto la fonte utilizzata non riporta i fattori di emissione degli altri gas diversi dalla CO₂.

¹⁶ Per il calcolo delle emissioni di Scope 2, in linea con i GRI Sustainability Reporting Standards, sono state utilizzate entrambe le metodologie di calcolo. Il metodo Market-based si basa sulle emissioni di CO₂ emesse dai fornitori di energia da cui l'organizzazione acquista, tramite un contratto, energia elettrica e può essere calcolato considerando: certificati di Garanzia

Al contrario, il totale delle emissioni di Scope 1 e Scope 2 – Market based ammonta a 20.005 tCO₂ (nel 2022 era pari a 27.684 tCO₂), in diminuzione del 28%. Tale diminuzione, come già indicato sopra, è principalmente riconducibile all’approvvigionamento nel periodo di reporting da energia elettrica proveniente per il 100% da fonti rinnovabili. In linea con l’indice energetico, anche l’indice di intensità emissiva¹⁷ è aumentato passato da 0,09 tCO₂/ton dell’esercizio 2022 a 0,10 tCO₂/ton dell’esercizio 2023.

Si segnala inoltre che, entrambi gli stabilimenti di Emiliana Conserve, sono soggetti ad **Autorizzazione Integrata Ambientale (AIA¹⁸)** per lo svolgimento della propria attività; le autorizzazioni impongono una serie di verifiche e limiti da rispettare in riferimento ai possibili fattori ed azioni che possono avere un impatto sull’ambiente.



di Origine dell’energia e contratti diretti con i fornitori, fattori di emissione specifici del fornitore, fattori di emissione relativi al “residual mix”, ovvero all’energia e alle emissioni non monitorate o non reclamate (metodologia utilizzata, con fattore di emissione Italia: per il 2023 0,457 KgCO₂/kWh; per il 2022 0,459 KgCO₂/kWh fonte: AIB - European Residual Mixes, 2023; AIB - European Residual Mixes, 2021). Il metodo Location-based è basato su fattori di emissione medi relativi alla generazione di energia per confini geografici ben definiti, tra cui confini locali, subnazionali o nazionali (metodologia utilizzata, con fattore di emissione Italia: per il 2023 0,2679 KgCO₂/kWh; per il 2022 0,2598 KgCO₂/kWh - fonte: ISPRA 2023; ISPRA 2021). Le emissioni di Scope 2 sono espresse in tonnellate di CO₂; tuttavia, la percentuale di metano e protossido di azoto ha un effetto trascurabile sulle emissioni totali di gas serra (CO₂ equivalenti), come desumibile dalla lettura tecnica di riferimento.

¹⁷ L’indice di intensità emissiva è stato calcolato dividendo il totale delle emissioni di Scope 1 e Scope 2 - Location based, pari a 24.452 tCO₂, per il totale del pomodoro fresco trasformato, pari a circa 252.000 tonnellate.

¹⁸ Rispettivamente AIA N. 3636-2015 del 18.07.2022 per la sede di Busseto, e AIA N. 2528 del 17.05.2023 per la sede di San Polo.

In riferimento alle **altre emissioni** inquinanti di SOx, NOx e particolato (PM), frutto di stima sulla base delle ore annue lavorate degli stabilimenti interessati, sono state pari a 18,76 tonnellate (17,45 tonnellate nell'esercizio precedente). Per i dettagli in merito alla quantità di altre emissioni inquinanti per tipologia è possibile fare riferimento alla tabella "DISCLOSURE 305-7", contenuta nella sezione "Indicatori di performance".

5.4 La gestione delle risorse idriche

Il Prelievo idrico

L'acqua utilizzata in Azienda viene prelevata prevalentemente da un **campo pozzi** (destinazione ad uso industriale) e da **acquedotto** (destinazione servizi igienici). Per l'uso industriale il principale impiego è legato al **lavaggio e trasporto** del pomodoro fresco e al **raffreddamento** degli impianti (circa 70% del totale prelevato da pozzo). Altri utilizzi di minor entità si riferiscono al raffreddamento dei gas prodotti dai condensatori a colonna (circa 30 % del totale prelevato da pozzo). Si precisa inoltre che circa il 50% dell'acqua utilizzata viene **ricircolata**; infatti, l'impianto di produzione prevede che l'acqua utilizzata per il primo lavaggio venga fatta passare attraverso sgrigliatori per rimuovere le parti solide con **recupero** di una quota parte per il lavaggio del concentrato. Per lo stabilimento di San Polo dal 2021 è entrato in funzione un nuovo sistema di registrazione dati, tramite la sostituzione dei contatori con misuratori elettromagnetici di portata, che consente di avere un dato più accurato del quantitativo di acqua ricircolata e un monitoraggio puntuale dei prelievi di acqua dai pozzi. Per quanto riguarda lo stabilimento di Busseto tale strumentazione è già attiva da qualche anno.

Si evidenzia inoltre che per le acque dei pozzi di entrambi gli stabilimenti vengono effettuate (in media due volte all'anno) **analisi chimiche-microbiologiche**¹⁹ da parte di un laboratorio esterno accreditato con lo scopo di verificare la loro potabilità (richiesta legata al sistema di gestione HACCP). Per considerare più nel dettaglio i consumi idrici si riportano di seguito delle informazioni suddivise per stabilimento.



L'approvvigionamento delle acque ad uso industriale proviene da **4 pozzi in concessione**²⁰ per un quantitativo massimo prelevabile pari a 745.000 mc/anno per "uso industriale". L'acqua emunta viene per il 70% utilizzata per il lavaggio, produzione vapore, trasporto e scarico pomodoro fresco e per il raffreddamento degli impianti e circa il 30% viene utilizzata per il raffreddamento dei gas prodotti dai condensatori a colonna.

Gli emungimenti idrici vengono controllati mediante **contatori volumetrici** installati su ogni pozzo e mediante contatore a servizio della rete acquedottistica.

All'interno del ciclo produttivo è attuato il **ricircolo delle acque di raffreddamento** delle linee di produzione, delle acque di lavaggio del pomodoro e del 50% delle acque depurate per lo scarico ed il trasporto del pomodoro fresco.

¹⁹ I parametri monitorati sono quelli fissati dal D.Lgs n.31 del 02/02/2001.

Infine, l'acqua emunta dai pozzi, prima dell'ingresso nella rete di distribuzione, subisce una leggera clorazione; mentre la quota utilizzata negli impianti termici viene sottoposta ad addolcimento e a trattamento di osmosi inversa.



Lo stabilimento di San Polo di Podenzano è servito da una rete di **6 pozzi in concessione** per l'utilizzo di acque pubbliche sotterranee per consumo principalmente industriale atto alla lavorazione e conservazione di ortaggi, per un quantitativo massimo prelevabile pari a 900.000 mc/anno.

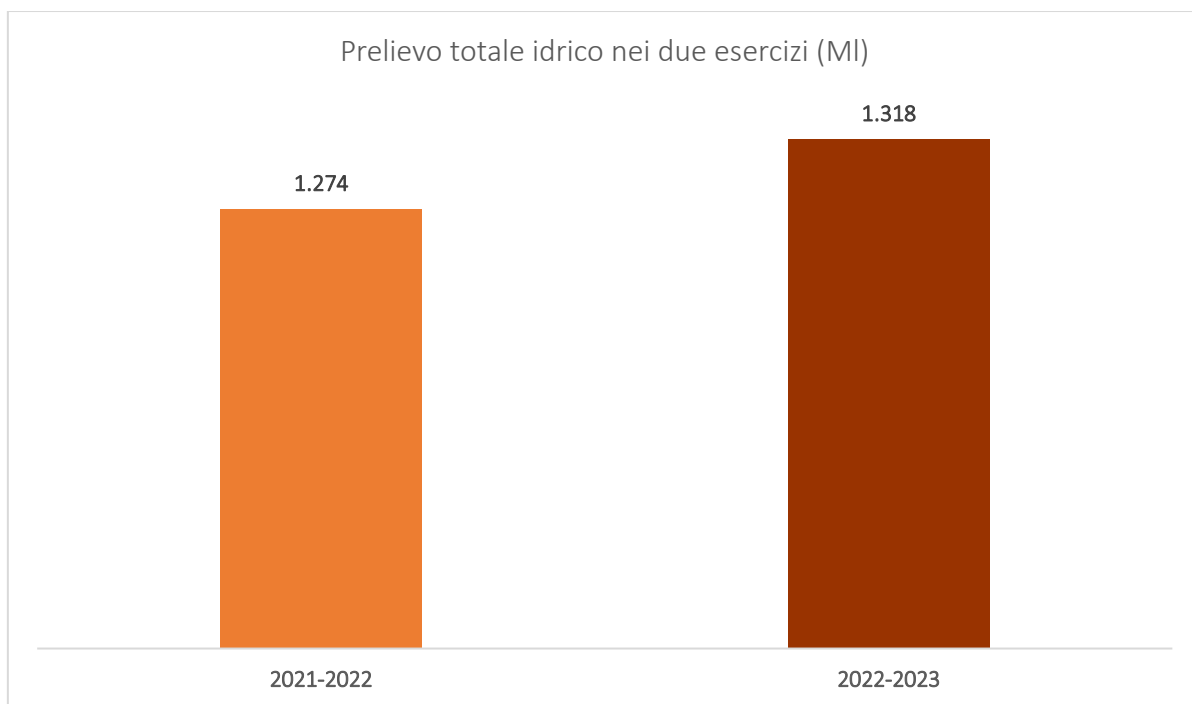
L'approvvigionamento idrico dello stabilimento avviene mediante pozzi in concessione interni al sito produttivo. L'acqua prelevata dai pozzi viene inviata, per alcuni utilizzi direttamente all'utenza, mentre per altri passa attraverso una vasca intermedia di stoccaggio. Come già menzionato precedentemente, dal 2021 è in funzione un nuovo sistema di registrazione continua di dati che consente di avere un monitoraggio certo del quantitativo di acqua prelevata, scaricata e ricircolata.

Nell'**esercizio 2023** sono stati prelevati 1.318 Megalitri di acqua, in leggero aumento (3%) rispetto all'esercizio 2022 (nel quale il prelievo è stato pari a 1.274 MI). Nel contesto come quello attuale, caratterizzato da prolungata siccità o piogge abbondanti, l'Azienda si sta preparando ad affrontare le sfide che derivano dal cambiamento climatico attraverso innovazione tecnologica; ad esempio, attraverso il sopracitato sistema di monitoraggio dei quantitativi di acqua prelevata e consumata, in particolare nello stabilimento di San Polo di Podenzano, che consente di avere misurazioni precise dei consumi e di avere una più efficiente gestione della risorsa idrica. Inoltre, nel mese di giugno 2021 si è concluso l'iter di AIA sull'intervento di revamping dell'impianto di depurazione nello stabilimento di Busseto, che ha permesso di aumentare il volume di acqua trattata allo scopo di poterne riciclare un quantitativo superiore. La **quantità** prelevata proviene per il 99% (1.306 MI) da acque sotterranee di falda, mentre il restante 1% (12 MI) è stata prelevata da acquedotto pubblico ed utilizzata come ingrediente per la preparazione di prodotti e per i servizi igienici aziendali.

L'indice di intensità del prelievo idrico $5,2 \text{ m}^3/\text{ton}$ calcolato sul totale del pomodoro fresco trasformato, quest'ultimo diminuito del 9% rispetto al precedente periodo di reporting, è aumentato rispetto all'indice registrato nell'esercizio 2022 ($4,6 \text{ m}^3/\text{ton}$).

Con riferimento al prelievo di acqua in aree soggette a stress idrico, Emiliana Conserve considera le informazioni fornite da "Aqueduct Tool" sviluppato dal "World Resources Institute"²¹ al fine di identificare le aree potenzialmente a rischio. Ai sensi di tale analisi, i prelievi idrici relativi agli stabilimenti produttivi dell'Azienda non hanno riguardato aree a stress idrico. Emiliana Conserve si impegna in ogni caso nel promuovere presso le aziende agricole partner tecniche agricole basate su un utilizzo responsabile della risorsa idrica.

²¹ Lo strumento del WRI è disponibile online alla pagina web: <https://www.wri.org/our-work/project/aqueduct>. Per l'analisi, sono stati tenuti in considerazione i risultati emersi nella colonna "baseline water stress".



Lo scarico idrico²²

Considerando gli scarichi idrici, lo stabilimento di Busseto è allacciato alla pubblica fognatura per lo scarico di acque meteoriche, prima pioggia e reflue domestiche, mentre sono convogliate al depuratore aziendale, e successivamente in acque superficiali, le acque reflue provenienti dal processo produttivo. Invece, San Polo invia gli scarichi industriali nel torrente Nure e gli scarichi dei servizi igienici alle fosse biologiche. Durante la campagna di lavorazione del pomodoro, le **acque reflue** industriali provenienti dallo stabilimento vengono sottoposte a trattamento di ossidazione di tipo **biologico** in impianto di depurazione e scaricate in acque superficiali. Per quanto riguarda le acque scaricate in fognatura (previo trattamento in impianto di depurazione), esse costituiscono la quota parte non riciclata. In periodo extra campagna di lavorazione del pomodoro (periodo ottobre-giugno), le acque provenienti dalle lavorazioni produttive vengono scaricate in acque superficiali.

Per quanto riguarda gli scarichi provenienti dai **servizi igienici** degli spogliatoi e degli uffici, essi recapitano nella fognatura previo trattamento in fossa biologica. In merito al controllo delle caratteristiche qualitative degli scarichi in pubblica fognatura, su questi ultimi, in particolare le acque provenienti dalle lavorazioni, vengono effettuate analisi chimiche da parte di un laboratorio esterno, con frequenza annuale (per lo stabilimento di Busseto, semestrale) in modo da verificare il rispetto dei parametri previsti dal regolamento di pubblica fognatura. La portata degli scarichi viene periodicamente monitorata e calcolata in base ai livelli dei volumi idrici prelevati e scaricati.

²² Nel corso della campagna 2022 è stata notificata da ARPAE una diffida per superamento del limite di legge del parametro di Azoto Nitroso. L'Azienda si è attivata per le opportune correzioni all'impianto fornendo un apporto di urea ridotto rispetto al valore usuale e aumentando l'ossigenazione della vasca, rientrando di conseguenza nei parametri di legge.

Gli scarichi idrici recapitanti in **acque superficiali**, previo trattamento di depurazione (per lo stabilimento di Busseto l'impianto è attivo tutto l'anno), derivano principalmente dal lavaggio e trasporto del pomodoro e da raffreddamento impianti e vengono convogliate prima dello scarico nell'impianto di depurazione biologico-chimico-fisico.

I Depuratori aziendali

Emiliana Conserve, negli stabilimenti di Busseto e di San Polo, è dotata di depuratori progettati per trattare acque di scarico provenienti da **lavorazione** di pomodoro e la sua azione depurante è rivolta agli inquinamenti tipici presenti in tali acque.

Gli impianti sono costituiti essenzialmente da pretrattamenti di **sgrigliatura** e **dissabbiatura** e da una ossidazione biologica. Le **acque in uscita** dalla fase ossidativa passano ad un trattamento finale di **chiariflocculazione**.

Durante la normale conduzione degli impianti di depurazione, vengono effettuati controlli al fine di garantirne il suo funzionamento ottimale. Le **analisi** sono svolte da parte di un laboratorio esterno accreditato. Il monitoraggio dei volumi scaricati in acque superficiali viene garantito tramite controllo e registrazione in continuo mediante apposita apparecchiatura gestita dai Servizi Generali di Stabilimento.

Le **acque di scarico** delle industrie conserviere contengono per massima parte, in soluzione o in sospensione, sostanze organiche facilmente biodegradabili, caratteristiche della materia prima trasformata (pomodoro) e sono per la quasi totalità esenti da sostanze tossiche e germi patogeni.

I parametri monitorati nelle analisi delle acque effettuate dal **laboratorio esterno** contemplano una serie di parametri e limiti quantitativi delle sostanze pericolose presenti nelle acque di scarico definiti direttamente dall'Autorizzazione Integrata Ambientale (AIA).

Il Consumo idrico

Come è stato spiegato precedentemente, l'acqua utilizzata in Azienda viene per la maggior parte re-immessa in rete grazie all'utilizzo di un apposito depuratore. Il consumo di acqua da parte di Emiliana Conserve è strettamente connesso al suo utilizzo come ingrediente o per la generazione di vapore in determinati processi produttivi. Nell'esercizio 2023 il **consumo idrico** è risultato negativo poiché l'acqua prelevata dai pozzi viene inviata per alcuni utilizzi direttamente all'utenza, mentre per altri passa attraverso una vasca intermedia di stoccaggio che viene utilizzata – scaricata – e riempita ciclicamente: nel periodo di rendicontazione è stata utilizzata l'acqua della vasca di stoccaggio così che la quantità di acqua scaricata risulta maggiore del 12% rispetto al precedente periodo di reporting, mentre la quantità di acqua prelevata è rimasta pressoché in linea.

5.5 Il consumo responsabile di materiali e la riduzione degli sprechi

LE MATERIE PRIME

La materia prima prevalentemente utilizzata è il **pomodoro**, sono conferite all'interno degli stabilimenti di Emiliana Conserve 251.813 ton di pomodoro fresco, in diminuzione di circa il 9,2% rispetto all'esercizio precedente (277.427 ton). Vengono poi utilizzati, in misura minore, altri **ingredienti** per la preparazione dei prodotti commercializzati. L'acquisto di materie prime è quindi prevalentemente basato su prodotti alimentari necessari per la produzione di sughi pronti come per esempio sale, spezie, aromi naturali e non, diversi tipi di vegetali e, in minor quantità, della carne necessaria per la preparazione di sughi pronti. Si segnala che, dato l'aumento del pomodoro fresco lavorato, anche l'utilizzo dei vari ingredienti è aumentato similmente alla quantità di pomodoro.

Per maggiori dettagli in merito alla quantità di materie prime utilizzate si rimanda alla sezione "Indicatori di performance" ed in particolare alla Disclosure 301-1: "Materiali utilizzati per peso o volume".

GLI IMBALLAGGI

Per Emiliana Conserve l'utilizzo degli imballaggi è fondamentale al fine di soddisfare le richieste dei propri clienti. Ogni cliente, infatti, ha la possibilità di scegliere tra **molteplici alternative di packaging** e richiedere un'**etichettatura completamente personalizzata**.

Gli imballaggi utilizzati da Emiliana Conserve possono distinguersi in tre categorie fondamentali di packaging:

- ❖ **Primario:** è l'imballaggio che costituisce un'unità di vendita per l'utente finale o per il consumatore. È direttamente a contatto con il prodotto ed è rappresentato prevalentemente da vasi in vetro, scatole e tubetti in alluminio tutti disponibili in diversi formati. Ad essi si aggiungono anche i sacchi asettici utilizzati prevalentemente internamente all'azienda al fine di conservare il pomodoro nei magazzini di stoccaggio per poi lavorarlo in un secondo momento;
- ❖ **Secondario:** è l'imballaggio che raggruppa un certo numero di unità di vendita. È anche chiamato imballaggio multiplo. Prevede l'utilizzo di materiali come il cartone e film a base di plastica al fine di inscatolare i singoli contenitori di prodotto.
- ❖ **Terziario:** è l'imballaggio che ha la funzione prevalentemente dedicata al trasporto, è concepito per la movimentazione delle merci durante lo spostamento da un punto all'altro della filiera. È basato prevalentemente su pallet in legno e film in plastica che ha il compito di rivestirlo. Emiliana Conserve utilizza pallet certificati e aderisce dal 2012 al programma di utilizzo di pallet tramite contratti di affitto (pallet CHEP); tramite questa iniziativa i pallet hanno la possibilità di essere riutilizzati.

Gestione degli imballaggi

L'Azienda utilizza database specifici, per monitorare l'impiego dei diversi materiali d'imballaggio (Imballaggi **primari**, **secondari** e **terziari**) e, corrispondentemente, gestire gli adempimenti derivanti dall'applicazione della regolamentazione, oltre a consentire un riepilogo per tipologia d'imballo, permettono di valutare l'acquisizione dei singoli "codici" dai corrispondenti fornitori e per tipo di materiale costitutivo.

5.6 La gestione dei rifiuti

La produzione dei rifiuti è riconducibile principalmente alle **attività delle linee di lavorazione** del pomodoro ed **all'attività del Laboratorio d'Analisi e Controllo Qualità**; allo scopo di attuare una gestione efficace ed efficiente in materia, nonché monitorare i quantitativi e le tipologie di rifiuti prodotti, l'Azienda è dotata di tabelle informatiche, relative ad ogni anno solare, per mantenere un quadro di riferimento storico in grado di favorire, oltre il monitoraggio, anche la definizione d'obiettivi di miglioramento. Le tabelle vengono aggiornate con frequenza settimanale. I dati riportati nelle tabelle sono correlati ai dati inseriti nel registro di carico e scarico rifiuti.

I Fanghi di depurazione

La produzione di fanghi deriva dall'**attività dei depuratori dell'Azienda**, attivi tutto l'anno. Per quanto riguarda la regolare autorizzazione per il riutilizzo di fanghi in agricoltura le analisi dei terreni vengono rinnovate ogni tre anni.

Lo **spandimento** dei fanghi viene effettuato sia in Provincia di Parma, sia in Provincia di Piacenza. Il responsabile ambientale dieci giorni prima delle operazioni di utilizzazione dei fanghi presenta una notifica alla ARPAE territoriale di competenza, contenente i dati sull'attività di utilizzazione.

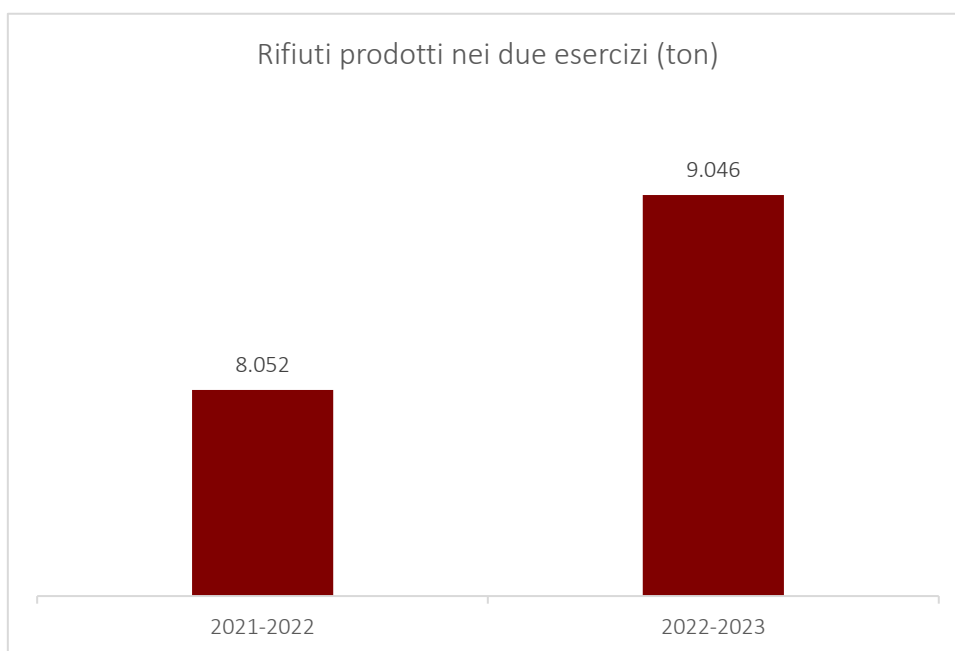
Emiliana Conserve si pone l'obiettivo di gestire i rifiuti conformemente alla normativa vigente e nel rispetto dei lavoratori e dell'ambiente. I rifiuti prodotti vengono stoccati presso un **deposito temporaneo** interno all'Azienda, divisi nei contenitori in aree dedicate ad ogni specifico codice CER di appartenenza.

L'Azienda si impegna costantemente nella **ricerca** e nel **controllo** dell'operato delle aziende che si occupano del ritiro e del trattamento dei rifiuti affinché possano garantire, in maniera continuativa, il pieno rispetto della normativa vigente e si adoperino, se sussistono le condizioni necessarie, a **recuperare il materiale** presso impianto autorizzato.

Emiliana Conserve recupera la quasi totalità dei rifiuti organici (residui di lavorazione come bucce, pomodoro verde e pomodoro non lavorabile) i quali, qualora in possesso di determinati requisiti di legge, vengono trattati come sottoprodotti e destinati ad impianti di biogas. Solo

una minima percentuale è destinata allo smaltimento: **nel corso del 2022 i rifiuti smaltiti appartenenti a questa categoria sono inferiori all'1%.**

Nel corso dell'esercizio 2023 sono state prodotte circa 9.046 tonnellate di rifiuti (8.052 tonnellate nell'esercizio precedente), un aumento di circa il 12% rispetto all'esercizio precedente. Tale incremento è dovuto principalmente all'eliminazione di un numero consistente di fusti metallici inutilizzabili e alla quantità di fanghi derivanti dall'impianto di depurazione, legati alla qualità della materia prima in ingresso che può necessitare di più o meno lavaggi.



I **rifiuti prodotti** appartengono per la maggior parte alla categoria dei rifiuti non pericolosi (come, ad esempio, imballaggi in materiali misti, fanghi da trattamento sul posto degli effluenti e imballaggi in legno); i rifiuti pericolosi (quali, ad esempio, solventi e sostanze chimiche di laboratorio) nell'esercizio di rendicontazione in esame sono stati pari a 3,23 tonnellate (2,01 ton nell'esercizio 2022), ovvero lo 0,04% rispetto al totale dei rifiuti prodotti.



6 Le persone di Emiliana Conserve

212

Il numero medio di dipendenti durante l'esercizio 2023

(+5% circa rispetto all'esercizio 2022)

76%

dei dipendenti con contratto a tempo indeterminato al 30.06.2023

(-5% rispetto all'esercizio 2022)

139

Il numero di persone al 30.06.2023

(+12% rispetto all'esercizio 2022)²³

6.034

ore di formazione erogate nell'esercizio 2023

(+37% rispetto all'esercizio 2022)

6.1 Le nostre persone

Emiliana Conserve considera i propri **dipendenti fondamentali**, ed il vero valore aggiunto nello svolgimento della propria attività. Al 30 giugno 2023 l'Azienda conta 139 dipendenti (124 al 30 giugno 2022, numero che ricomprende i dipendenti stagionali) e, considerando il numero medio di presenze all'anno si contano 212 dipendenti tra stagionali e non, in aumento dell'5% rispetto all'esercizio precedente (201 nell'esercizio 2022).

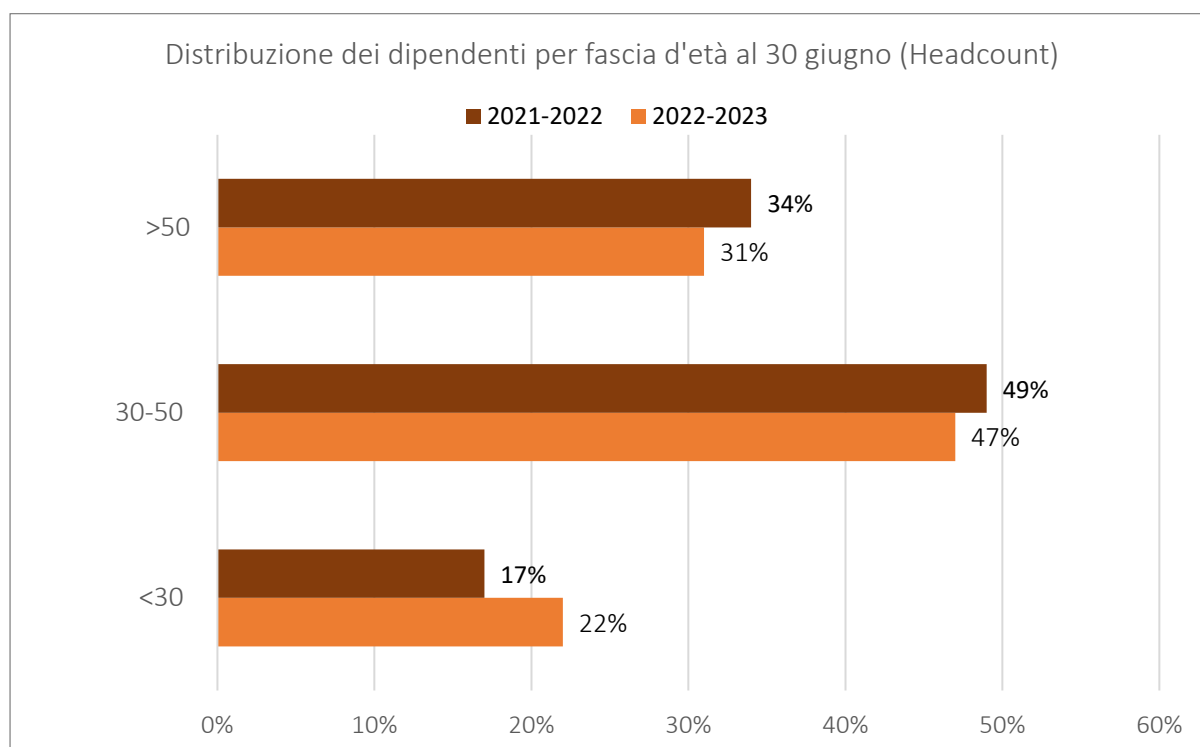
Rispetto ai dipendenti al 30 giugno 2023, il 76% dei dipendenti è assunto con **contratto a tempo indeterminato** (pari a 106 unità), in diminuzione del 5% rispetto all'esercizio 2022 (in cui i dipendenti a tempo indeterminato risultavano a 111 unità). I dipendenti a tempo determinato al 30 giugno 2023 rappresentano il restante 24% (33 unità), in notevole aumento rispetto al periodo precedente (13 unità) per bilanciare un picco di produzione anomalo per gli standard temporali aziendali verificatosi nel mese di giugno. I contratti a tempo determinato infatti, si riferiscono al personale assunto con contratti a breve termine, in modo da fronteggiare la **stagionalità produttiva** che, ogni anno, si registra durante la campagna del pomodoro giugno-settembre.

Considerando il personale per presenza puntuale al 30 giugno 2023, si registrano 5 persone assunte (3 nell'esercizio 2022).

Per quanto riguarda la **scomposizione del personale** dipendente per **fasce d'età**, il 47% dei dipendenti rientra nella fascia tra i 30 e i 50 anni, calando lievemente rispetto all'esercizio

²³ A seguito di un processo di miglioramento del sistema di rendicontazione, i dati dell'esercizio 2022 relativi alla forza lavoro al 30 giugno sono stati riesposti e differiscono rispetto a quelli pubblicati nel precedente Bilancio di Sostenibilità. Per il valore riportato nel Bilancio di Sostenibilità del 2021 si rinvia al documento pubblicato sul sito Internet dell'Azienda.

precedente (49%); il 22% del personale ricade nella fascia under 30 (in aumento del 27% rispetto all'esercizio 2022), mentre il restante 31% dei dipendenti ha un'età superiore ai 50 anni (34% nell'esercizio 2022).



L'Azienda ispira le proprie decisioni e i propri comportamenti verso i collaboratori alla rigorosa osservanza delle normative e dei contratti collettivi, in un contesto di dialogo e di collaborazione.

Emiliana Conserve si impegna a **prevenire qualsiasi tipo di discriminazione** in base all'età, al sesso, all'orientamento sessuale, allo stato di salute, alla razza, alla nazionalità, alle opinioni politiche e alle credenze religiose di tutti i suoi interlocutori. L'Azienda è guidata da principi di onestà e legalità contenuti all'interno della Politica di Responsabilità Sociale; non sono infatti tollerati comportamenti lesivi delle convinzioni e preferenze morali e personali di ciascuno. Nel corso dell'esercizio 2023 non si sono verificati casi di discriminazione all'interno dell'Azienda.

6.2 Salute e sicurezza dei nostri lavoratori

In Emiliana Conserve è presente un sistema di gestione della sicurezza sul lavoro in accordo alla norma **UNI ISO 45001:2018**, periodicamente verificata e certificata da un ente terzo: Accredia. Tale sistema di gestione ricomprende le attività di ricerca, sviluppo e lavorazione di passata, polpa e concentrato di pomodoro, attraverso i processi di lavaggio, concentrazione a vapore, confezionamento e immagazzinamento svolte negli stabilimenti di Podenzano e di Busseto.

Politica per la salute e la sicurezza sul lavoro

Emiliana Conserve è convinta che la **Sicurezza sul Lavoro** debba essere parte integrante della gestione aziendale. Per questo motivo la Direzione ha deciso di adottare un sistema di gestione della salute e della sicurezza del lavoro attivo da diversi anni e basato sulla norma OHSAS 18001:2007; si sta ora procedendo all'aggiornamento al fine di allineare anche tale Politica con la norma UNI ISO 45001:2018.

Nella consapevolezza che la responsabilità nella gestione della sicurezza sul lavoro riguarda l'intera organizzazione aziendale e ciascun individuo con le proprie competenze, la **Politica della salute e sicurezza sul lavoro** si concentra sui seguenti principi di base:

- Assicurare il rispetto della legislazione vigente
- Perseguire gli obiettivi del miglioramento continuo
- Perseguire gli obiettivi della prevenzione
- Garantire e migliorare la sicurezza dei lavoratori
- Tenere sotto controllo le prestazioni e le attività aziendali in materia di sicurezza e salute sul lavoro.

Per ottenere il **raggiungimento degli obiettivi prefissati**, Emiliana Conserve si impegna a:

- Considerare la salute e la sicurezza sul lavoro ed i relativi risultati come parte integrante della gestione aziendale
- Pianificare le attività con criteri in grado di prevenire possibili eventi accidentali, salvaguardare la salute e la sicurezza dei lavoratori per prevenire e ridurre gli infortuni sul luogo di lavoro e l'insorgere di malattie professionali
- Fornire le risorse umane e strumentali necessarie per la gestione della salute e della sicurezza
- Sensibilizzare e formare i lavoratori affinché svolgano i loro compiti in sicurezza e assumano le loro responsabilità in materia di sicurezza sul lavoro
- Provvedere alla informazione, formazione e all'addestramento del personale allo scopo di mettere i lavoratori nelle condizioni di lavorare in piena sicurezza
- Diffondere all'interno dell'Azienda la conoscenza delle problematiche della sicurezza sul lavoro
- Coinvolgere e consultare i lavoratori, anche attraverso il rappresentante per la sicurezza
- Riesaminare periodicamente la Politica stessa e il sistema di gestione attuato
- Definire e diffondere gli obiettivi di sicurezza sul lavoro e i relativi programmi di attuazione.

Per mantenere e migliorare i risultati ottenuti è necessaria la partecipazione di tutti e la convinta collaborazione di tutto il personale. **L'incolumità e la salute dei lavoratori deve essere garantita dall'impegno di tutti e costituire una responsabilità morale.**

La Direzione definisce obiettivi e programmi con il compito di riesaminarli periodicamente per valutare i risultati raggiunti e per individuarne di nuovi in coerenza con il principio del miglioramento continuo della gestione e delle prestazioni.

MISURAZIONE DEL RISCHIO, INDAGINE SUGLI INCIDENTI

Per tutte le attività svolte da parte di Emiliana Conserve è stato effettuato un “**risk-assessment**” con valutazione della probabilità di accadimento di eventi pericolosi e del loro fattore di rischio. Tramite questo processo sono emerse le priorità di azione e sono state definite, per ogni attività e postazione, le azioni di mitigazione del rischio. È inoltre presente in ogni sede una “cassetta” che ha il compito di raccogliere le **comunicazioni in forma anonima**, garantendo così a tutto il personale totale riservatezza. Tutti gli operatori sono **formati, informati ed addestrati in merito ai rischi connessi alle proprie attività** e, nel caso si dovessero trovare in una situazione non idonea o di rischio, hanno la possibilità di comunicarlo ai relativi addetti.

In Emiliana Conserve è inoltre presente una procedura di gestione degli incidenti e dei mancati infortuni, dove vengono analizzate le specifiche situazioni e le possibili cause dell'evento con la definizione di eventuali azioni correttive da applicare. Questo in pieno rispetto e come previsto dalla norma di riferimento **UNI ISO 45001:2018**.

SERVIZI DI SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO

Tutti i **principi di salute e sicurezza** sul lavoro e le norme a questa tematica connesse sono perseguiti tramite attività di formazione, informazione, addestramento e attraverso la distribuzione dei Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) previsti dalle specifiche attività. Per tutti i lavoratori stagionali i DPI vengono consegnati al momento dell'inizio del contratto di lavoro e sono riforniti al bisogno su richiesta dell'operatore nel caso di smarrimento o rottura. Per gli operatori fissi la distribuzione è annuale o su richiesta da parte dell'operatore stesso.

Durante il corso dell'anno avvengono riunioni dedicate alla sicurezza che oltre a vedere la partecipazione delle tipiche figure della sicurezza, vedono coinvolti anche i responsabili operativi, le risorse umane, i responsabili manutenzioni, i responsabili degli Acquisti e i responsabili della logistica. Gli operatori hanno anche la possibilità di partecipare alle **riunioni aventi ad oggetto la tematica della sicurezza tramite le associazioni sindacali**. Oltre che attraverso incontri organizzati periodicamente nei vari stabilimenti, tutte le comunicazioni in merito a questa tematica vengono divulgate con i mezzi ritenuti idonei.

In merito alla formazione di tutti gli operatori stagionali neoassunti, quindi che entrano per la prima volta in Azienda, viene erogato un **corso di formazione** obbligatorio della durata di 16 ore. Per gli operatori stagionali che ritornano in servizio con la cadenza prevista per legge viene invece erogato un corso della durata di 4 ore. Per le figure con formazioni e ruoli specifici (per esempio i preposti, gli RLS, i carrellisti, ecc.), vengono rispettate le tempistiche definite dalla tipologia del corso.

La salute e sicurezza degli operatori viene garantita inoltre tramite il “fondo FASA”. Aderiscono al Fondo tutte le aziende del settore alimentare che applicano il Contratto Collettivo Nazionale

per i lavoratori assunti con contratto a tempo indeterminato, oppure assunti con contratto a tempo determinato di prima durata predeterminata pari o superiore a nove mesi, inclusi gli apprendisti, ed esclusi i Dirigenti. I dipendenti coinvolti non incorrono in nessun costo, beneficiando dei vantaggi derivanti dalla possibilità di chiedere dei rimborsi totali o parziali per prestazioni sanitarie rivolte a loro stessi o per eventuali famigliari a cui si estende il diritto.

6.3 Formazione e sviluppo

Emiliana Conserve si impegna a valorizzare le **competenze delle proprie risorse umane** attraverso attività di formazione e incoraggiandone il coinvolgimento attivo.

La formazione obbligatoria come previsto dalla legge è prevalentemente legata alle tematiche di **salute e sicurezza** in riferimento a corsi di: primo soccorso, antincendio, utilizzo del carrello elevatore e di Addetto alla conduzione di piattaforme di lavoro mobili elevabili (PLE). L’Azienda si occupa anche di erogare **formazione non-obbligatoria** durante il corso dell’anno al fine di garantire conoscenze e adeguata preparazione ai propri dipendenti.

Tutta la formazione viene svolta da colleghi già esperti e da docenti esterni. Durante l’esercizio 2023 Emiliana Conserve ha erogato **6.034 ore di formazione**, tra corsi obbligatori e non obbligatori (+37% rispetto all’esercizio 2022 in cui sono state erogate un totale di 4.386 ore), con un ammontare pro-capite pari a 43 ore, in aumento del 24% rispetto all’esercizio precedente dovuto a corsi di formazione non obbligatoria che si sono svolti nel periodo di reporting (ad esempio, aggiornamenti e corsi di soft skills). La formazione si è principalmente focalizzata sul tema della sicurezza sul luogo del lavoro, mentre nel 2024 è prevista l’erogazione di formazione sui temi di ambiente e ESG rivolta a tutte le figure aziendali.

DISCLOSURE GRI 404-1 Numero di ore di formazione pro-capite medie annue per genere e inquadramento

ORE DI FORMAZIONE TOTALI (OBBLIGATORIA E NON OBBLIGATORIA) PER CATEGORIA PROFESSIONALE E GENERE									
Ore di formazione	Esercizio 2022								
	N. Ore Uomini	Totale dipendenti uomini	N. ore pro-capite uomini	N. Ore Donne	Totale dipendenti donne	N. ore pro-capite donne	N. Ore Totali	Totale dipendenti	N. ore pro-capite
Dirigenti	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Quadri	26	4	7	4	1	4	30	5	6
Impiegati	397	12	33	265	11	24	662	23	29
Operai	2.094	57	37	1.600	40	40	3.694	97	38
Totale	2.517	73	34	1.869	52	36	4.386	125	35
Ore di formazione	Esercizio 2023								
	N. Ore Uomini	Totale dipendenti uomini	N. ore pro-capite uomini	N. Ore Donne	Totale dipendenti donne	N. ore pro-capite donne	N. Ore Totali	Totale dipendenti	N. ore pro-capite
Dirigenti	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Quadri	30	3	10	-	1	0	30	4	8
Impiegati	322	13	25	340	15	23	662	28	24
Operai	3.006	60	50	2.336	47	50	5.342	107	50
Totale	3.358	76	44	2.676	63	42	6.034	139	43

6.4 Welfare aziendale e tutela dei dipendenti

Al presente Emiliana Conserve non possiede nessuna procedura di welfare standardizzata, si segnala però che i dipendenti beneficiano dell'integrazione della retta dell'asilo nido e della scuola materna per i loro figli.

Inoltre, per i dipendenti a tempo indeterminato degli stabilimenti di Podenzano e di Busseto, è previsto un **premio produzione**. Per l'esercizio 2023 la somma di tali premi sfiora i 200 mila Euro.

Tra le proposte aziendali vi sono idee di welfare basate sul sostegno sanitario dei propri dipendenti, idee riguardo specifici corsi di formazione sia diretti ai singoli dipendenti che alle loro famiglie, proposte che consideravano lo sport, oppure la possibilità di distribuire buoni alimentari. Nel corso del periodo di rendicontazione, Emiliana Conserve ha promosso un'iniziativa di prevenzione e sensibilizzazione di diagnosi precoce dei tumori al seno e mediante attività di screening gratuite svolte in Azienda durante l'orario lavorativo.

Attualmente Emiliana Conserve non possiede piani o programmi di sviluppo carriera ma i passaggi di livello, ruolo ed eventuali premi sono gestiti direttamente dall'Amministratore Delegato.

Emiliana Conserve tutela i propri dipendenti tramite linee guida fondamentali contenute all'interno della **Politica di responsabilità sociale** nel quale si evince come per l'Azienda sia fondamentale:

- Il rispetto dei contratti collettivi definiti con i sindacati. Il lavoro straordinario è effettuato solo in determinati periodi dell'anno e solo per funzioni particolari, comunque sempre con l'accordo tra le parti;
- Remunerazione: garantire la parità di trattamento tra i sessi a parità di mansione. Tale diritto è anche in fase di assunzione, dimissione, promozione e formazione. Il salario rispetta quanto dettato dalla legge.

Il 100% dei dipendenti di Emiliana Conserve risulta assunto tramite contrattazione nazionale collettiva per il settore alimentare in particolare: CCNL Industria Alimentare. Tale tipologia di contratto viene inoltre adottata per i dipendenti stagionali dell'Azienda. Esiste poi un contratto integrativo provinciale ed un contratto integrativo aziendale che hanno il compito di disciplinare il rapporto di lavoro su tutto il territorio. Tali contratti variano per i due stabilimenti e fanno riferimento a differenti rappresentanti sindacali.

7 Il legame con il territorio

7.1 Tutela del nostro territorio

Emiliana Conserve si impegna a **sostenere le comunità del territorio** nel quale opera; ciò avviene tramite numerose iniziative che negli anni si sono succedute, e che hanno permesso all’Azienda di manifestare il proprio **impegno**.

Emiliana Conserve vuole condividere con la comunità locale il proprio successo, dimostrando il proprio **senso di responsabilità ed appartenenza**. Tutte le persone assunte provengono da aree geograficamente vicine agli stabilimenti, al fine di dare sempre più valore ai territori dove l’Azienda è nata, e garantire così lo sviluppo delle comunità locali con cui condivide un percorso di crescita e stabilità. Tale approccio si riflette anche nella scelta delle assunzioni legate a figure manageriali, come illustrato dalla tabella sottostante.

SENIOR MANAGEMENT ASSUNTO LOCALMENTE ²⁴ (PERCENTUALE)					
Esercizio 2022			Esercizio 2023 ²⁵		
Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
71%	100%	80%	71%	100%	80%

Tra le **attività intraprese nel territorio** vi sono l’acquisto ed il mantenimento di un “**Taxi sociale**” in collaborazione con il Comune di Busseto, che ha proposto l’iniziativa e che ha previsto di rendere disponibile un veicolo per tutti i propri cittadini.

Un’altra iniziativa a supporto al territorio locale vede la partecipazione all’iniziativa promossa dal Comune di Podenzano; Emiliana Conserve collabora attraverso l’importo di Euro 2.400,00 per l’erogazione di **cinque borse di studio** destinate agli studenti più meritevoli delle scuole distribuite sul territorio comunale. L’Azienda partecipa, inoltre, ai Job day presso istituti tecnici superiori e universitari, con l’obiettivo di valorizzare il brand aziendale ed attrarre potenziali nuovi talenti.

Al fine di attrarre talenti e formare il personale tecnico, Emiliana Conserve ha implementato l’iniziativa Accademy aziendale che ha portato all’inserimento in Azienda di due figure. L’iniziativa verrà riproposta anche nel 2024.

Sempre in tema formazione, Emiliana Conserve collabora con un ente locale per la formazione e la potenziale assunzione di nuove figure tecniche specializzate in installazione e manutenzione di impianti civili e industriali tramite un corso di formazione e stage propedeutico.

²⁴ Per management assunto localmente si intendono i responsabili dell’esecuzione delle attività afferenti alle diverse Funzioni dell’Azienda, che hanno residenza nella regione in cui ha sede lo stabilimento di riferimento per la loro attività (Emilia-Romagna).

²⁵ L’organigramma aziendale è stato ufficialmente modificato a luglio 2023, di seguito si riportano le percentuali del management assunto localmente alla data di pubblicazione del presente Bilancio: 75% uomini; 100% donne; 88% totale.

Si segnala inoltre, che durante il 2023 è avvenuta una donazione di Euro 500 alla **Croce Bianca**. Emiliana Conserve è costantemente impegnata sul versante delle donazioni, in linea con il suo profilo di Azienda socialmente responsabile.

Da marzo 2021 **Emiliana Conserve è Socio Sostenitore di “Parma, io ci sto!”**, associazione nata nel 2016 con lo scopo di promuovere lo sviluppo economico e sociale del territorio di Parma attraverso il coinvolgimento attivo dei propri associati, e le sinergie tra mondo imprenditoriale, cittadini ed istituzioni. Con il proprio sostegno a “Parma, io ci sto!”²⁶, **l’Azienda ribadisce l’importanza del territorio in cui è nata e opera quotidianamente**, contribuendo a diversi progetti che spaziano dalla sostenibilità ambientale al settore agroalimentare.

Nella sua attività industriale, in particolare per quanto riguarda la formazione dei propri dipendenti, **Emiliana Conserve aderisce a Confapindustria** (Confederazione Italiana piccola e media industria privata) che da oltre settant’anni assiste e supporta le piccole e medie imprese del territorio nazionale, attraverso una rete di assistenza ben radicata nel territorio. Nel corso del 2023, l’Azienda ha partecipato alla sponsorizzazione della cena di Natale dell’Associazione per una somma di Euro 1.500.

²⁶ La quota annuale di iscrizione è stata saldata a novembre 2023.

Indicatori di performance

RESPONSABILITÀ ECONOMICA

DISCLOSURE 201-1 Valore economico direttamente generato e distribuito

VALORE ECONOMICO DIRETTAMENTE GENERATO E DISTRIBUITO (In migliaia di euro)		
	2022	2023
Valore economico direttamente generato	122.641	176.661
Valore economico trattenuto	9.591	19.416
Valore economico distribuito, di cui:	113.050	157.244
Valore redistribuito ai Fornitori	98.345	138.833
Remunerazione del Personale	11.520	12.061
Remunerazione dei Finanziatori	458	1.721
Remunerazione degli Azionisti	0	0
Remunerazione della Pubblica Amministrazione	2.627	4.624
Remunerazione della Comunità	100	4

RESPONSABILITÀ SOCIALE²⁷

DISCLOSURE 2-7 Dipendenti²⁸

DIPENDENTI PER TIPOLOGIA CONTRATTUALE E PER GENERE AL 30 GIUGNO						
Tipologia contrattuale	2022			2023		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
A tempo indeterminato	60	51	111	56	50	106
A tempo determinato	13	-	13	20	13	33
Totale	73	51	124	76	63	139

DIPENDENTI PER TIPOLOGIA DI IMPIEGO E PER GENERE AL 30 GIUGNO						
Tipologia d'impiego	2022			2023		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Full-time	67	14	81	70	27	97
Part-time	6	37	43	6	36	42
A chiamata	-	-	-	-	-	-
Part-time percentuale	8%	73%	35%	8%	57%	30%
Totale	73	51	124	76	63	139

²⁸ Tutti i dipendenti di Emiliana Conserve S.p.A. operano in Emilia-Romagna.

DISCLOSURE 2-8 Lavoratori non dipendenti²⁹

LAVORATORI NON DIPENDENTI PER GENERE AL 30 GIUGNO						
Altri lavoratori esterni	2022			2023		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Stagisti	-	1	1	-	-	-
Totale	-	1	1	-	-	-

DISCLOSURE 401-1 Nuove assunzioni e turnover³⁰

TASSO DI ASSUNZIONE E TURNOVER PER GENERE (% - HEADCOUNT)								
Percentuale	2022				2023			
	Entrate		Uscite		Entrate		Uscite	
	Numero	%	Numero	%	Numero	%	Numero	%
Uomini	2	67%	2	50%	4	80%	8	80%
Donne	1	33%	2	50%	1	20%	2	20%
Totale	3	100%	4	100%	5	100%	10	100%

TASSO DI ASSUNZIONE E TURNOVER PER FASCE D'ETÀ (% - HEADCOUNT)								
Percentuale	2022				2023			
	Entrate		Uscite		Entrate		Uscite	
	Numero	%	Numero	%	Numero	%	Numero	%
< 30 anni	2	67%	1	25%	2	40%	3	30%
30 - 50 anni	-	-	2	50%	2	40%	2	20%
> 50 anni	1	33%	1	25%	1	20%	5	50%
Totale	3	100%	4	100%	5	100%	10	100%

DISCLOSURE 405-1 Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti

FORZA LAVORO PER CATEGORIA PROFESSIONALE E GENERE AL 30 GIUGNO						
Categoria Professionale	2022			2023		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dirigenti	-	-	-	-	-	-
Quadri	4	1	5	3	1	4
Impiegati	12	11	23	13	16	29
Operai	57	40	97	60	46	106
Totale	73	52	125	76	63	139

²⁹ Si segnala che al 30 giugno 2023 erano presenti in Emiliana Conserve due lavoratori esterni (co.co.co) e che al 30 giugno 2022 erano presenti tre lavoratori esterni (co.co.co).

³⁰ Il dato non include i dipendenti stagionali.

FORZA LAVORO (N. MEDIO)		
	2022	2023
Totale	201	212

NUMERO DI DIPENDENTI PER CATEGORIA PROFESSIONALE E FASCIA D'ETÀ AL 30 GIUGNO								
Numero	2022				2023			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Dirigenti	-	-	-	-	-	-	-	-
Quadri	-	-	5	5	-	-	4	4
Impiegati	3	15	5	23	8	15	6	29
Operai	18	46	32	96	22	51	33	106
Totale	21	61	42	124	30	66	43	139

% DI DIPENDENTI PER CATEGORIA PROFESSIONALE E FASCIA D'ETÀ AL 30 GIUGNO								
Percentuale	2022				2023			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Dirigenti	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Quadri	0%	0%	12%	4%	0%	0%	9%	3%
Impiegati	14%	25%	12%	19%	27%	23%	14%	21%
Operai	86%	75%	76%	77%	73%	77%	77%	76%
Totale	17%	49%	34%	100%	22%	47%	31%	100%

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE PER GENERE E FASCE D'ETÀ AL 30 GIUGNO								
Numero	2022				2023			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Uomini	-	-	4	4	-	-	5	5
Donne	-	-	1	1	-	-	-	-
Totale	-	-	5	5	-	-	5	5

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE PER GENERE E FASCE D'ETÀ AL 30 GIUGNO (PERCENTUALI)								
Percentuale	2022				2023			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Uomini	0%	0%	80%	80%	0%	0%	100%	100%
Donne	0%	0%	20%	20%	0%	0%	0%	0%
Totale	0%	0%	100%	100%	0%	0%	100%	100%

SALUTE E SICUREZZA³¹

DISCLOSURE 403-9 Infortuni sul lavoro dei dipendenti³²

INFORTUNI SUL LAVORO		
Numero di incidenti	2022	2023
Numero totale dei decessi dovuti a infortuni sul lavoro		
<i>Dipendenti</i>	-	-
Numero totale di infortuni sul lavoro gravi (escludendo i decessi) ³³		
<i>Dipendenti</i>	-	-
Numero totale di infortuni sul lavoro registrabili		
<i>Dipendenti</i>	15	18
TASSI DI INFORTUNIO ³⁴		
Tasso di decessi dovuti a infortuni sul lavoro		
<i>Dipendenti</i>	-	-
Tasso di infortuni gravi sul lavoro (escludendo i decessi)		
<i>Dipendenti</i>	-	-
Tasso di infortuni sul lavoro registrabili		
<i>Dipendenti</i>	7,86%	9,47%

³¹ Alla data di pubblicazione del presente Bilancio è in corso di accertamento un caso di malattia professionale.

³² I dati relativi alla salute e alla sicurezza non includono i lavoratori non dipendenti dell'Azienda. L'Azienda valuta di approfondire l'analisi rispetto alla significatività degli altri lavoratori non dipendenti, al fine di valutare la necessità di raccogliere i dati presso i datori di lavoro dei collaboratori esterni e i fornitori che operano presso i siti dell'Azienda e/o sotto il controllo aziendale, valutando la qualità e l'accuratezza di tali dati su cui non esercita un controllo diretto.

³³ Gli infortuni sul lavoro gravi fanno riferimento agli infortuni sul lavoro che risultano in un decesso o in un infortunio tale per cui il lavoratore non può, o non si aspetta, che si riprenda completamente dallo stato di salute pre-infortunio entro 6 mesi.

³⁴ I principali infortuni sono contusione, schiacciamento, frattura, lussazione e distorsione. Il tasso di infortuni è stato calcolato come il rapporto tra il numero totale di infortuni e il totale delle ore lavorate (381.533 nell'esercizio 2022 e 380.131 nell'esercizio 2023), utilizzando un fattore moltiplicativo di 200.000. Il dato include gli infortuni nel tragitto casa-lavoro solamente nel caso in cui il trasporto è stato gestito dall'organizzazione.

RESPONSABILITÀ AMBIENTALE

DISCLOSURE 301-1 Materiali utilizzati per peso o volume

CONSUMO ENERGETICO ALL'INTERNO DELL'ORGANIZZAZIONE			
Materie prime rinnovabili			
Tipologia di consumo	Unità di misura	2022	2023
pomodoro fresco	Kg	277.427.357	251.813.970
pomodoro semilavorato	Kg	6.387.943	8.176.923
vegetali (carota, sedano, etc)	Kg	253.032	304.067
spezie	Kg	25.271	26.518
derivati del latte (e.g. mascarpone)	Kg	0	0
carne (manzo, maiale, etc)	Kg	35.340	35.340
olio	Kg	39.240	46.920
zucchero	Kg	112.000	106.800
sale	Kg	534.000	684.000
aromi/ingredienti	Kg	246.616	188.935
legno (pallet)	Kg	2.264.737	1.288.152
Totale materie prime "rinnovabili"	Kg	287.325.536	262.671.625
Materie prime non rinnovabili			
Tipologia di consumo	Unità di misura	2022	2023
vetro	Kg	30.129.621	39.994.888
carta	Kg	306.184	253.386
cartoni	Kg	1.677.873	1.967.506
latta	Kg	4.225.059	4.076.251
alluminio	Kg	626.071	736.205
plastica (esclusi sacchi asettici)	Kg	427.707	470.401
Sacchi asettici	Kg	216.152	51.016
Sacconi per Goodpack (capienza aprox. 800-1300 kg)	Kg	0	0
Fusti (capienza aprox. 200kg)	Kg	723.839	700.085
Totale materie prime "non rinnovabili"	Kg	38.332.506	48.249.738
TOTALE COMPLESSIVO MATERIE PRIME	Kg	325.658.042	310.921.363

DISCLOSURE 302-1 Energia consumata all'interno dell'organizzazione

CONSUMO ENERGETICO ALL'INTERNO DELL'ORGANIZZAZIONE					
Tipologia di consumo	Unità di misura	2022		2023	
		Totale	Totale GJ	Totale	Totale GJ
Combustibile non rinnovabile	GJ		365.313		354.620
Gas metano	Smc	10.343.122	364.916	10.026.238	354.297
Gasolio per produzione	l	355	13	325	12
Gasolio per flotta auto	l	10.697	384	8.643	311
Energia elettrica acquistata	kWh	15.818.347	56.946	16.599.380	59.758
di cui da fonti rinnovabili	kWh	415.055	1.494	16.599.380	59.758
di cui da fonti non rinnovabili	kWh	15.403.292	55.452	-	-
Consumi energetici totali	GJ		422.259		414.378
di cui da fonti rinnovabili	GJ		1.494		59.758
di cui da fonti non rinnovabili	GJ		429.765		354.620
% energia da fonte rinnovabile sul totale	%		0,4%		14%

DISCLOSURE 305-1 Emissioni dirette di GHG (Scope 1)

EMISSIONI DIRETTE			
	Unità di misura	2022	2023
Gas metano	tCO ₂	20.584	19.981
Gasolio per processi produttivi	tCO ₂	0,94	0,86
Gasolio per autotrazione	tCO ₂	28	23
Totale emissioni Scope 1	tCO₂	20.613	20.005

DISCLOSURE 305-2 Emissioni indirette di GHG (Scope 2)

EMISSIONI INDIRETTE			
	Unità di misura	2022	2023
Energia elettrica acquistata – Location Based	tCO ₂	4.110	4.447
Energia elettrica acquistata – Market Based	tCO ₂	7.070	0

TOTALE EMISSIONI			
	Unità di misura	2022	2023
TOTALE EMISSIONI (SCOPE 1 + SCOPE 2 - Location based)	tCO₂	24.723	24.452
TOTALE EMISSIONI (SCOPE 1 + SCOPE 2 - Market based)	tCO₂	27.684	20.005

DISCLOSURE 305-7 Ossido di azoto (NOx), ossido di zolfo (SOx) e altre emissioni significative nell'aria³⁵

OSSIDI DI AZOTO (NOx), OSSIDI DI ZOLFO (SOx) E ALTRE EMISSIONI SIGNIFICATIVE NELL'ARIA			
	Unità di misura	2022	2023
NOx	t	17,06	17,57
SOx	t	0,14	0,22
Particolato (PM)	t	0,04	0,09
Monossido di Carbonio (CO) ³⁶	t	0,20	0,88
TOTALE	t	17,44	18,76

Fattori di conversione dei consumi energetici				
	Unità di conversione	2022	2023	Fonte
Energia elettrica	GJ/kwh	0,0036	0,0036	Costante
Gas naturale	GJ/Smc	0,0353	0,0353	ISPRA 2021 – ISPRA 2023
Gasolio	GJ/t	42,7800	42,8500	NIR 2021 – NIR 2023
Gasolio	GJ/kg	0,0428	0,0429	ISPRA 2021 – NIR 2023
Gasolio	Kg/l	0,8400	0,8400	FIRE

Fattori di emissione dei consumi energetici				
	Unità di conversione	2022	2023	Fonte
Energia Elettrica (Location based)	kgCO ₂ /kWh	0,2598	0,2679	ISPRA 2021 – ISPRA 2023
Energia Elettrica (Market based)	kgCO ₂ /kWh	0,4590	0,4570	AIB 2021 – AIB 2023
Gasolio per autotrazione	tCO ₂ /ton	3,1510	3,1500	ISPRA 2021 – ISPRA 2023
Gasolio per riscaldamento	tCO ₂ /ton	3,1690	3,1690	ISPRA 2021 – ISPRA 2023
Gasolio per processi produttivi	ton/l	0,00084	0,00084	FIRE

³⁵ Il totale delle emissioni di NOx, SOx, particolato (PM) e CO, viene calcolato considerando il consumo delle caldaie durante il corso dell'anno, in particolare viene stimata la quantità di gas inquinante prodotta dall'utilizzo delle caldaie ed in uscita dal camino di scarico moltiplicato per le ore totali di attività della caldaia.

³⁶ In ottica di miglioramento continuo è stato incluso nel totale delle altre emissioni significative nell'aria per gli esercizi 2022 e 2023 anche il Monossido di Carbonio (CO).

DISCLOSURE 303-3 Prelievo idrico

PRELIEVO D'ACQUA					
Fonte del prelievo	Unità di misura	2022		2023	
		Tutte le aree	Aree con stress idrico	Tutte le aree	Aree con stress idrico
Acque sotterranee (totale)	Megalitri	1.261	0	1.306	0
Acqua dolce (≤ 1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	1.261	0	1.306	0
Altre tipologie di acqua (> 1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	0	0	0	0
Risorse idriche di terze parti (totale)	Megalitri	13	0	12	0
Acqua dolce (≤ 1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	13	0	12	0
Altre tipologie di acqua (> 1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	0	0	0	0
Totale prelievo d'acqua	Megalitri	1.274	0	1.318	0

DISCLOSURE 303-4 Scarico di acqua³⁷

SCARICO IDRICO					
Tipologia di scarico	Unità di misura	2022		2023	
		Tutte le aree	Aree con stress idrico	Tutte le aree	Aree con stress idrico
Acque di superficie (totale)	Megalitri	1.251	0	1.401	0
Acque sotterranee (totale)	Megalitri	0	0	0	0
Totale prelievo d'acqua	Megalitri	1.251	0	1.401	0

³⁷ Si segnala nel periodo tra luglio e dicembre 2022 lo strumento di lettura dello scarico S1 dello stabilimento di Busseto ha presentato un'anomalia di lettura; pertanto, i tecnici del fornitore dello strumento di rilevazione hanno convenuto di incrementare la lettura dei volumi di acqua scaricata tra luglio e dicembre 2022 del 48% rispetto al quantitativo registrato dallo strumento. L'incremento del 48% dei volumi di acqua scaricata è cautelativo e in linea con la portata di acqua emunta. Si segnala altresì che i sensori della misurazione della portata in uscita dello scarico dello stabilimento di San Polo risultano compromessi tra settembre e dicembre 2022; pertanto, l'acqua scaricata in questo periodo è stata stimata utilizzando un coefficiente del rapporto della portata in ingresso, misurata correttamente, e quella in uscita.

DISCLOSURE 303-5 Consumi idrici

CONSUMO IDRICO					
	Unità di misura	2022		2023	
		Tutte le aree	Aree con stress idrico	Tutte le aree	Aree con stress idrico
Acqua prelevata	Megalitri	1.274	0	1.318	0
Acqua scaricata	Megalitri	1.251	0	1.401	0
Consumi idrici (totale)	Megalitri	23	0	-83	0

DISCLOSURE 306-3 Rifiuti prodotti

RIFIUTI (t)				
Tipologia di Rifiuto	2022		2023	
	Non pericolosi	Pericolosi	Non pericolosi	Pericolosi
Rifiuti della preparazione e del trattamento di frutta, verdura: Scarti inutilizzabili per il consumo o la trasformazione	2,12		19,12	
toner per stampa esauriti (diversi da quelli di cui alla voce 08 03 17)	0,02		0,02	
oli minerali per motori, ingranaggi e lubrificazione, non clorurati		0,98		0,90
altri solventi e miscele di solventi		0		0,08
imballaggi di carta e cartone	361,58		405,22	
imballaggi di plastica	134,8		141,92	
imballaggi in legno	476,13		407,96	
imballaggi metallici	257,2		327,52	
imballaggi in materiali misti	1041,14		1239,90	
imballaggi di vetro	171,62		170,34	
Assorbenti, materiali filtranti, stracci e indumenti protettivi, diversi da quelli	0		1,66	
componenti rimossi da apparecchiature fuori uso (diversi da quelli di cui alla voce 16 02 15)	0,35		0,64	
sostanze chimiche di laboratorio contenenti o costituite da sostanze pericolose, comprese le miscele di sostanze chimiche di laboratorio		0,96		1,27
rifiuti liquidi acquosi (diversi da quelli di cui alla voce 16 10 01)	10,4		9,54	
Batterie al piombo	0			0,54
Plastica rigida	24,72		1,57	
ferro e acciaio	91,18		25,52	
Cavi (diversi da quelli di cui alla voce 17 04 10)	2,84		0	
tubi fluorescenti ed altri rifiuti contenenti mercurio		0,08		0,35
apparecchiature elettriche ed elettroniche fuori uso (diverse da quelle di cui alla voce 20 01 21 e 20 01 23), contenenti componenti pericolosi		0		0,09
apparecchiature elettriche ed elettroniche fuori uso (diverse da quelle di cui alle voci 20 01 21, 20 01 23 e 20 01 35)	0		0,61	
fanghi da trattamento sul posto degli effluenti	5472,38		6291,67	
TOTALE	8.049,49	2,02	9043,21	3,23
Percentuale sul TOTALE	99,97%	0,03%	99,96%	0,04%

DISCLOSURE 304-1 Siti operativi di proprietà, detenuti in locazione, gestiti in (o adiacenti ad) aree protette e aree a elevato valore di biodiversità esterne alle aree protette³⁸

SITI OPERATIVI DI PROPRIETÀ, AFFITTATI, GESTITI O ADIACENTI A AREE PROTETTE E AREE AD ALTO VALORE DI BIODIVERSITÀ AL DI FUORI DELLE AREE PROTETTE						
2022 e 2023						
Sito	Area Geografica	Tipo di attività	Posizione del sito rispetto all'area protetta o ad alto valore di biodiversità	Dimensioni (ettari)	Valore della biodiversità ³⁹	Fonte di categorizzazione di status protetto (es. IUCN Protected Area Management Categories, Ramsar Convention, Legislazione Nazionale)
Busseto	n/a	n/a	Esterno e non adiacente come anche da tavola PSC.T02 - Giugno 2017	n/a	n/a	n/a
Podenzano	Fraz. SAN POLO Comune PODENZANO Prov. PC	sito produttivo	in posizione adiacente all'area	14	Gli elementi naturali del ZSC-ZPS IT4010017- Conoide del Nure e Bosco di Fornace vecchia comprendono zone umide d'acqua dolce, prati umidi, corsi d'acqua, boschi, prati permanenti, arbusteti ed aree agricole.	Come Sito di Importanza Comunitaria (SIC), la fonte dello status è Direttiva "Habitat" UE 92/43, mentre come Zone di Protezione Speciale (ZPS) la fonte è Direttiva "Uccelli" 2009/147/CE, istituiti con DGR 893/2012.

³⁸ Dato prodotto esclusivamente per il bilancio di sostenibilità dallo studio di consulenza Geostudi.

³⁹ Il valore della biodiversità è caratterizzato dalla caratteristica dell'area protetta o dell'area ad alto valore di biodiversità al di fuori dell'area protetta (terrestre, d'acqua dolce o ecosistema marittimo).

Perimetro e impatti degli aspetti materiali

Tematiche materiali	Impatti	Natura degli impatti	Aspect GRI	Perimetro dell'impatto	
				Dove avviene l'impatto	Coinvolgimento dell'Azienda
Gestione responsabile dei consumi energetici	Consumi di energia - Consumo di energia da fonti rinnovabili e non rinnovabili, con conseguenti impatti negativi sull'ambiente e riduzione dello stock energetico.	Negativo / Attuale	GRI 302: Energia	Azienda	Causato dall'Azienda
Emissioni in atmosfera e climate change	Generazione di emissioni GHG dirette e indirette (Scope 1 e 2) - Contributo al climate change mediante emissioni GHG dirette e indirette energetiche, legate alle attività svolte nelle sedi e siti dell'Azienda.	Negativo / Attuale	GRI 305: Emissioni	Azienda e Fornitori di energia elettrica	Causato dall'Azienda
	Altre emissioni inquinanti - Produzione di ossidi di azoto (NOx), ossidi di zolfo (SOx) e altre emissioni significative nell'aria.	Negativo / Attuale			
Salute e Sicurezza dei lavoratori	Infortuni sul luogo di lavoro - Infortuni o altri incidenti sul luogo di lavoro, con conseguenze negative per la salute dei lavoratori diretti o dei collaboratori esterni dell'Azienda.	Negativo / Attuale	GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro	Dipendenti dell'Azienda ⁴⁰	Causato dall'Azienda
Qualità, tracciabilità e sicurezza alimentare	Qualità dei prodotti e sicurezza dei consumatori - Non conformità di prodotti con i criteri di qualità e sicurezza del settore.	Negativo / Potenziale	GRI 416: Salute e sicurezza dei clienti	Azienda	Causato dall'Azienda
Tutela del Territorio e sviluppo delle comunità locali	Supporto alla comunità locale - Supporto allo sviluppo locale attraverso l'assunzione di personale nei luoghi in cui l'Azienda è fisicamente presente.	Positivo / Attuale	GRI 202: Presenza sul mercato	Azienda	Causato dall'Azienda
	Pratiche di approvvigionamento locale - Promozione dell'acquisto da fornitori locali.	Positivo / Attuale	GRI 204: Prassi di approvvigionamento		
Gestione responsabile della catena di fornitura	Impatti negativi ambientali e sociali lungo la catena di fornitura - Impatti negativi collegati all'approvvigionamento di beni e servizi da fornitori, in particolare riguardo agli impatti generati da essi su aspetti ambientali e sociali.	Negativo / Potenziale	GRI 308: Valutazione ambientale dei fornitori GRI 414: Valutazione sociale dei fornitori	Azienda e fornitori	Causato dall'Azienda e correlato all'Azienda

⁴⁰ I dati relativi alla salute e alla sicurezza non includono i lavoratori non dipendenti dell'Azienda. L'Azienda valuta di approfondire l'analisi rispetto alla significatività degli altri lavoratori non dipendenti, al fine di valutare la necessità di raccogliere i dati presso i datori di lavoro dei collaboratori esterni e i fornitori che operano presso i siti dell'Azienda e/o sotto il controllo aziendale, valutando la qualità e l'accuratezza di tali dati su cui non esercita un controllo diretto.

Tematiche materiali	Impatti	Natura degli impatti	Aspect GRI	Perimetro dell'impatto	
				Dove avviene l'impatto	Coinvolgimento dell'Azienda
	Violazione dei diritti umani ⁴¹ - Violazione dei diritti umani (ad es. diritto alla libertà di associazione e contrattazione collettiva, lavoro minorile, lavoro forzato o obbligatorio) all'interno dell'Azienda e lungo la catena di fornitura.	Negativo / Potenziale	GRI 407: Libertà di associazione e contrattazione collettiva GRI 408: Lavoro minorile GRI 409: Lavoro forzato o obbligatorio		tramite i suoi rapporti commerciali
Sviluppo, benessere e tutela dei lavoratori	Formazione e crescita dei lavoratori - Miglioramento delle competenze dei lavoratori attraverso attività di formazione e di sviluppo professionale, programmi generali e tecnici, anche legati ad obiettivi di crescita e valutazione personalizzata (es. piani di sviluppo carriera).	Positivo / Attuale	GRI 404: Formazione e istruzione	Dipendenti dell'Azienda	Causato dall'Azienda
Gestione dei rifiuti ed economia circolare	Gestione dei rifiuti - Impatti ambientali legati alla produzione di rifiuti pericolosi e non pericolosi e al loro inadeguato smaltimento.	Negativo / Attuale	GRI 306: Rifiuti	Azienda	Causato dall'Azienda
Diversità, inclusione e pari opportunità	Attrazione e retention dei talenti - Capacità di attrarre talenti e mantenere un basso turnover del personale per preservare conoscenze chiave con impatti indiretti sulla comunità e sulla performance dell'Azienda.	Positivo / Potenziale	GRI 401: Occupazione	Dipendenti dell'Azienda	Causato dall'Azienda
	Diversità e inclusione - Diversità e inclusione negli organi di governo e tra i dipendenti con impatti diretti e indiretti sull'affermazione dell'uguaglianza e motivazione dei dipendenti.	Positivo / Attuale	GRI 405: Diversità e pari opportunità GRI 406: Non discriminazione		
Consumo responsabile di materiali e riduzione degli sprechi	Consumi di materie prime - Impatto ambientale legato all'utilizzo di materie prime vergini necessarie alla produzione e all'imballaggio dell'Azienda.	Negativo / Attuale	GRI 301: Materiali	Azienda	Causato dall'Azienda
Gestione delle risorse idriche	Riduzione della disponibilità e della qualità dell'acqua - Utilizzo di acqua nei propri processi produttivi con ripercussioni sulla disponibilità della risorsa idrica e impatti negativi in termini di rilascio di sostanze inquinanti nelle acque sotterranee o di superficie.	Negativo / Attuale	GRI 303: Acqua e scarichi idrici	Azienda	Causato dall'Azienda

⁴¹ Emiliana Conserve non ha rilevato rischi rilevanti con riferimento alle tematiche sui diritti umani connesse al rischio di lavoro minorile, lavoro forzato o limitazione della libertà di associazione e contrattazione collettiva presso i fornitori diretti e nelle proprie operations, considerate la tipologia e la localizzazione geografica del business.

Tematiche materiali	Impatti	Natura degli impatti	Aspect GRI	Perimetro dell'impatto	
				Dove avviene l'impatto	Coinvolgimento dell'Azienda
Creazione di valore	Generazione e distribuzione di valore economico - Impatti economici positivi generati dall'Azienda attraverso le proprie attività di business per lavoratori, comunità locali, agricoltori e altri stakeholder.	Positivo / Attuale	GRI 201: Performance economiche	Azienda	Causato dall'Azienda
	Impatti economici indiretti - Impatti economici positivi generati dall'Azienda attraverso investimenti in infrastrutture e il supporto a servizi.	Positivo / Attuale	GRI 203: Impatti economici indiretti		
Tutela dei consumatori ed etichettatura responsabile	Comunicazione non trasparente - Diffusione di informazioni imprecise, fuorvianti o ingannevoli relative all'Azienda o ai suoi prodotti.	Negativo / Potenziale	GRI 417: Marketing ed etichettatura	Azienda	Causato dall'Azienda
Biodiversità	Impatti sulla biodiversità - Impatti ambientali legati alla presenza e alle attività di business che l'Azienda svolge in prossimità di aree protette o ad elevato valore di biodiversità.	Negativo / Attuale	GRI 304: Biodiversità	Azienda	Causato dall'Azienda
Etica, integrità nel business e anticorruzione	Non conformità a leggi, normative, standard - Non conformità a leggi, normative, standard interni ed esterni applicabili con impatti economici indiretti sugli stakeholder.	Negativo / Potenziale	GRI 205: Anticorruzione	Azienda	Causato dall'Azienda
	Comportamento anti-competitivo e pratiche monopolistiche - Comportamento anti-competitivo e pratiche monopolistiche con impatti negativi sull'economia e sui mercati.	Negativo / Potenziale	GRI 206: Comportamento anticoncorrenziale		
Innovazione e sostenibilità di prodotto	Ricerca e sviluppo - Promozione di prodotti innovativi e attenti ai trend e alle esigenze del mercato e implementazione di attività di R&S con impatti sulle aspettative degli stakeholder e sulla competitività dell'Azienda.	Positivo / Attuale	N/A	Azienda	Causato dall'Azienda
Soddisfazione dei clienti	Soddisfazione dei clienti - Soddisfazione dei clienti con impatti indiretti sulla reputazione dell'Azienda e sulla loro retention.	Positivo / Attuale	N/A	Azienda	Causato dall'Azienda

Indice dei contenuti GRI

Dichiarazione d'uso	Emiliana Conserve S.p.A. ha presentato una rendicontazione in conformità agli Standard GRI per il periodo 1 luglio 2022 – 30 giugno 2023.				
Utilizzato GRI 1	GRI 1 - Principi Fondamentali - versione 2021				
Standard di settore GRI pertinenti	n/a				
Standard GRI	Informativa	Ubicazione	Omissione		
			Requisiti omessi	Ragione	Spiegazione
INFORMATIVE GENERALI					
GRI 2 – Informativa Generali – versione 2021	2-1 Dettagli organizzativi	3			
	2-2 Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	3			
	2-3 Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	3			
	2-4 Revisione delle informazioni	3			
	2-5 Assurance esterna	3			
	2-6 Attività, catena del valore e altri rapporti di business	4-8; 21-25			
	2-7 Dipendenti	42; 50			
	2-8 Lavoratori non dipendenti	51			
	2-9 Struttura e composizione della governance	9-10			
	2-10 Nomina e selezione del massimo organo di governo	9			
	2-11 Presidente del massimo organo di governo	9			
	2-12 Ruolo del massimo organo di governo nel controllo della gestione degli impatti	Non è ad oggi presente una procedura per la gestione degli impatti da parte del massimo organo di governo, di approvazione e aggiornamento delle dichiarazioni di scopo, valore o missione dell'organizzazione. Tuttavia, tutte le			

		politiche interne sono state riviste dal CdA.			
2-13 a. Delega di responsabilità per la gestione di impatti		Non è ad oggi assegnata alcuna delega per la gestione degli impatti identificati, che resta in capo al Consiglio di Amministrazione.			
2-14 Ruolo del massimo organo di governo nella rendicontazione di sostenibilità	16				
2-15 Conflitti d'interesse	12				
2-16 Comunicazioni delle criticità		Nelle quotidiane operazioni di business i membri del Consiglio di Amministrazione vengono aggiornati relativamente agli andamenti dell'Azienda e alle eventuali criticità che possono sorgere. Nel periodo di rendicontazione non sono pervenute segnalazioni.			
2-17 Conoscenze collettive del massimo organo di governo		Non è stata fatta formazione nel periodo di rendicontazione sullo sviluppo sostenibile ai membri del Consiglio di Amministrazione.			
2-18 Valutazione della performance del massimo organo di governo		Non è ad oggi presente una procedura di valutazione della performance del Consiglio di Amministrazione nel controllo della gestione degli impatti sull'economia, sull'ambiente e sulle persone.			
2-19 Norme riguardanti le remunerazioni		Non è ad oggi presente una politica sulla remunerazione per i membri del Consiglio di Amministrazione o per le prime linee aziendali.			
2-20 Procedura di determinazione della retribuzione		Non è ad oggi presente una procedura di determinazione della remunerazione formalizzata.			
2-21 Rapporto di retribuzione totale annuale			2-21 a., 2-21 b., 2-21 c.	Vincoli di riservatezza.	L'informativa 2-21 non è

					stata rendicontata per ragioni di riservatezza. La Società non dispone di una disclosure pubblica relativa alla remunerazione e non è soggetta ad alcun obbligo normativo.
	2-22 Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	2			
	2-23 Impegno in termini di policy	11-12			
	2-24 Integrazione degli impegni in termini di policy	46			
	2-25 Processi volti a rimediare impatti negativi	18-19			
	2-26 Meccanismi per richiedere chiarimenti e sollevare preoccupazioni	11			
	2-27 Conformità a leggi e regolamenti	<p>Si fa presente che all'interno dei "Fondi per rischi e oneri" del Bilancio di esercizio al 30.06.2022 sono compresi Euro 103.360: tale importo è relativo alla decisione di aderire ai rilievi Iva per gli anni 2016, 2017 e 2018 scaturiti dalla verifica della Guardia di Finanza avvenuta nel 2019 che ha contestato l'illegittimità di un contratto di appalto per la mancanza dei requisiti richiesti dall'art. 29 comma 1 del Decreto Legislativo 273/2003. Si fa inoltre presente che all'interno dei "Fondi per rischi e oneri" del Bilancio di esercizio al 30.06.2023 sono ricompresi Euro 261.724: tale importo è relativo ad imposte relative ad esercizi precedenti regolarizzate tramite ravvedimento operoso nei mesi successivi alla</p>			

		data di riferimento del bilancio.			
	2-28 Appartenenza ad associazioni	49			
	2-29 Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	14			
	2-30 Contratti collettivi	47			
TEMI MATERIALI					
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-1 Processo di determinazione dei temi materiali	15-16			
	3-2 Elenco di temi materiali	15			
Tematica materiale: Etica, integrità nel business e anticorruzione					
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	10-12; 61-63			
GRI 205: Anticorruzione (2016)	205-3 Episodi di corruzione accertati e azioni intraprese	12			
GRI 206: Comportamento anticoncorrenziale (2016)	206-1 Azioni legali per comportamento anticoncorrenziale, antitrust e pratiche monopolistiche	12			
Tematica materiale: Creazione di Valore					
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	17-19; 61-63			
GRI 201: Performance economiche (2016)	201-1 Valore economico direttamente generato e distribuito	17			
GRI 203: Impatti economici indiretti (2016)	203-1 Investimenti infrastrutturali e servizi finanziati	18-19			
Tematica materiale: Qualità, tracciabilità e sicurezza alimentare					
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	25-27; 61-63			
GRI 416: Salute e sicurezza dei clienti (2016)	416-2 Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi	27			
Tematica materiale: Tutela dei consumatori ed etichettatura responsabile					
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	25-27; 61-63			
GRI 417: Marketing ed etichettatura (2016)	417-2 Episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	27			
	417-3 Casi di non conformità riguardanti comunicazioni di marketing	27			

Tematica materiale: Gestione responsabile dei consumi energetici					
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	32-33; 61-63			
GRI 302: Energia (2016)	302-1 Energia consumata all'interno dell'organizzazione	32; 55-56			
	302-3 Intensità energetica	33			
Tematica materiale: Emissioni in atmosfera e climate change					
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	33-54; 61-63			
GRI 305: Emissioni (2016)	305-1 Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	33; 55-56			
	305-2 Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	33-34; 55-56			
	305-4 Intensità delle emissioni di GHG	34			
	305-7 Ossidi di azoto (NOX), ossidi di zolfo (SOX) e altre emissioni significative	34-35; 56			
Tematica materiale: Consumo responsabile di materiali e riduzione degli sprechi					
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	39-40; 61-63			
GRI 301: Materiali (2016)	301-1 Materiali utilizzati per peso o volume	39; 54			
Tematica materiale: Gestione delle risorse idriche					
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	35-38; 61-63			
GRI 303: Acqua e scarichi idrici (2018)	303-1 Interazione con l'acqua come risorsa condivisa	35-36			
	303-2 Gestione degli impatti correlati allo scarico di acqua	37-38			
	303-3 Prelievo idrico	36-37; 57			
	303-4 Scarico di acqua	37; 57			
	303-5 Consumo di acqua	38; 58			
Tematica materiale: Gestione dei rifiuti ed economia circolare					
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	40-41; 61-63			

GRI 306: Rifiuti (2020)	306-1 Produzione di rifiuti e impatti significativi relativi ai rifiuti	40-41			
	306-2 Gestione di impatti significativi relativi ai rifiuti	40			
	306-3 Rifiuti prodotti	41; 59			
Tematica materiale: Biodiversità					
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	31; 61-63			
GRI 304: Biodiversità (2016)	304-1 Siti operativi di proprietà, detenuti in locazione, gestiti in (o adiacenti ad) aree protette e aree a elevato valore di biodiversità esterne alle aree protette	60			
Tematica materiale: Salute e sicurezza dei lavoratori					
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	43-46; 61-63			
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro (2018)	403-1 Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	43			
	403-2 Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	45			
	403-3 Servizi di medicina del lavoro	45			
	403-4 Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	45			
	403-5 Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	44-45			
	403-6 Promozione della salute dei lavoratori	44-45			
	403-7 Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro all'interno delle relazioni commerciali	45-46			
	403-9 Infortuni sul lavoro	53			
Tematica materiale: Diversità, inclusione e pari opportunità					
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	42-43; 61-63			
GRI 401: Occupazione (2016)	401-1 Nuove assunzioni e turnover	51			
GRI 405 Diversità e pari opportunità (2016)	405-1 Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	42-43; 51-52			
GRI 406: Non discriminazione (2016)	406-1 Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	43			
Tematica materiale: Sviluppo, benessere e tutela dei lavoratori					
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	46-47; 61-63			

GRI 401: Occupazione (2016)	401-2 Benefit previsti per i dipendenti a tempo pieno ma non per i dipendenti part-time o con contratto a tempo determinato	47			
GRI 404: Formazione e istruzione (2016)	404-1 Ore medie di formazione annua per dipendente	46			
Tematica materiale: Tutela del Territorio e sviluppo delle comunità locali					
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	28-29; 48; 61-63			
GRI 202: Presenza sul mercato (2016)	202-2 Proporzione di senior manager assunti dalla comunità locale	48			
GRI 204: Pratiche di approvvigionamento (2016)	204-1 Proporzione di spesa verso fornitori locali	29			
Tematica materiale: Gestione responsabile della catena di fornitura					
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	28-29; 61-63			
GRI 308: Valutazione ambientale dei fornitori (2016)	308-1 Nuovi fornitori che sono stati valutati utilizzando criteri ambientali	29			
GRI 407: Libertà di associazione e contrattazione collettiva (2016)	407-1 Attività e fornitori presso i quali il diritto alla libertà di associazione e di contrattazione collettiva potrebbero essere a rischio	Sulla base delle procedure libertà di associazione e contrattazione collettiva in atto di selezione si ritiene che non vi sia un rischio significativo relativo alla libertà di associazione e contrattazione collettiva presso i principali fornitori dell'Azienda.			
GRI 408: Lavoro minorile (2016)	408-1 Attività e fornitori che presentano un rischio significativo di episodi di lavoro minorile	Sulla base delle procedure libertà di associazione e contrattazione collettiva in atto di selezione si ritiene che non vi sia un rischio significativo relativo all'utilizzo di lavoro minorile presso i principali fornitori dell'Azienda.			
GRI 407: Lavoro forzato o obbligatorio (2016)	409-1 Attività e fornitori che presentano un rischio significativo di episodi di lavoro forzato o obbligatorio	Sulla base delle procedure libertà di associazione e contrattazione collettiva in atto di selezione si ritiene che non vi sia un rischio significativo relativo all'utilizzo di lavoro			

		forzato o obbligatorio presso i principali fornitori dell'Azienda.			
GRI 414: Valutazione sociale dei fornitori (2016)	414-1 Nuovi fornitori che sono stati sottoposti a valutazione attraverso l'utilizzo di criteri sociali	29			
Tematica materiale: Soddisfazione dei clienti					
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	26-27; 61-63			
Tematica materiale: Innovazione e sostenibilità del prodotto					
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	21-22; 27; 61-63			