



BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ

AL 30 GIUGNO 2022

INDICE	
Lettera agli Stakeholder	2
Nota metodologica	3
1 Emiliana Conserve	5
1.1 I frutti del nostro lavoro	5
1.2 La nostra storia ed i nostri prodotti	6
1.3 La struttura di Governance	10
1.4 L'Etica e l'integrità del nostro business	11
2 Approccio alla Sostenibilità	14
2.1 Il nostro percorso di sostenibilità	14
3 La responsabilità economica di Emiliana Conserve	18
3.1 Creazione di valore	18
3.2 Gli Impatti economici indiretti	19
4 La filiera sostenibile del pomodoro	21
4.1 La nostra filiera controllata	22
4.2 La qualità e la sicurezza alimentare dei nostri prodotti	26
4.3 La nostra catena di fornitura	29
5 La responsabilità ambientale	31
5.1 Il nostro impegno verso l'ambiente	31
5.2 I consumi energetici	33
5.3 Le Emissioni in atmosfera prodotte	34
5.4 La gestione delle risorse idriche	36
5.5 Il consumo responsabile di materiali e la riduzione degli sprechi	39
5.6 La gestione dei rifiuti	41
6 Le persone di Emiliana Conserve	43
6.1 Le nostre persone	43
6.2 Salute e sicurezza dei nostri lavoratori	46
6.3 Formazione e sviluppo	50
6.4 Welfare aziendale e tutela dei dipendenti	51
7 Il legame con il territorio	53
7.1 Tutela del nostro territorio	53
Indicatori di performance	55
Perimetro e impatti degli aspetti materiali	65
Indice dei contenuti GRI	67
Relazione della società di revisione	77

Lettera agli Stakeholder

Cari Stakeholder,

Condividiamo con Voi anche quest'anno il nostro Bilancio di Sostenibilità, giunto ora alla sua seconda edizione, e che rappresenta per noi, al pari dell'anno scorso, un'occasione importante per condividere con voi i nostri risultati non solo a livello economico, ma anche ambientale e sociale, di cui siamo particolarmente orgogliosi.

Orgoglio ben riposto, se si pensa al lavoro svolto finora con la professionalità che ci contraddistingue e che ci viene riconosciuta, e che ci ha permesso di raggiungere risultati importanti dal punto di vista del fatturato (+ 11% rispetto all'esercizio precedente) e non solo.

Il percorso già intrapreso l'esercizio precedente all'insegna di determinati parametri di sostenibilità infatti, collegati ad un importante prestito obbligazionario, è proseguito con vigore anche quest'anno. Oltre all'ottenimento di determinate certificazioni volte a garantire l'origine, la sicurezza, la qualità ed il rispetto dell'ambiente legate al nostro prodotto ed i nostri processi di produzione, si è aggiunto un importante traguardo legato all'energia elettrica acquistata, da giugno 2022 proveniente da sole fonti rinnovabili. Elementi, questi, perfettamente coerenti alla consapevolezza dell'importanza che l'ambiente in cui lavoriamo ogni giorno riveste per noi e la nostra comunità, e che ci sentiamo in dovere di preservare al meglio delle nostre possibilità.

Siamo inoltre consapevoli di quanto siano fondamentali le competenze e professionalità maturate all'interno della nostra realtà, vero valore aggiunto dell'attività che svolgiamo; anche per questo rispetto allo scorso esercizio abbiamo operato con convinzione verso una progressiva stabilizzazione di molti contratti stagionali, in linea con la fiducia e la solidità che caratterizzano i rapporti con i nostri collaboratori.

Ai sopra citati risultati economici, ambientali e sociali dell'esercizio 2022, il 4 luglio 2022 si è realizzata l'operazione straordinaria che ha visto l'acquisizione della maggioranza di Emiliana Conserve da parte di Consorzio Casalasco del Pomodoro, all'interno del quale siamo certi troveremo le giuste opportunità per proseguire con ancor più soddisfazione il nostro percorso di sostenibilità, viste le comunanze di intenti e di approccio al tema.

Siamo quindi convinti di essere sulla strada giusta per prepararci alle sfide dei prossimi anni, senza perdere la capacità di visione che ci ha da sempre guidato nel nostro settore, e che ci spinge a guardare con ottimismo al futuro della nostra Azienda.

Buona lettura,

Busseto, 27 ottobre 2022

Gian Mario Bosoni
CEO Emiliana Conserve S.p.A.

Nota metodologica

Il presente documento, che rappresenta il secondo 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 2022 (dal 1 luglio 2021 al 30 giugno 2022).

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 2021, (dal 1 luglio 2020 al 30 giugno 2021), 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 – Core”, 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 dell’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 30.06.2022. 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), lo stabilimento di San Polo di Podenzano (PC). Eventuali limitazioni di perimetro relativamente a singoli temi o indicatori sono espressamente esplicitate nel testo.

Nell’esercizio 2022 non si segnalano variazioni significative relative alle dimensioni, all’assetto proprietario¹ e alla catena di approvvigionamento dell’Azienda.

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 27 ottobre 2022. 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.

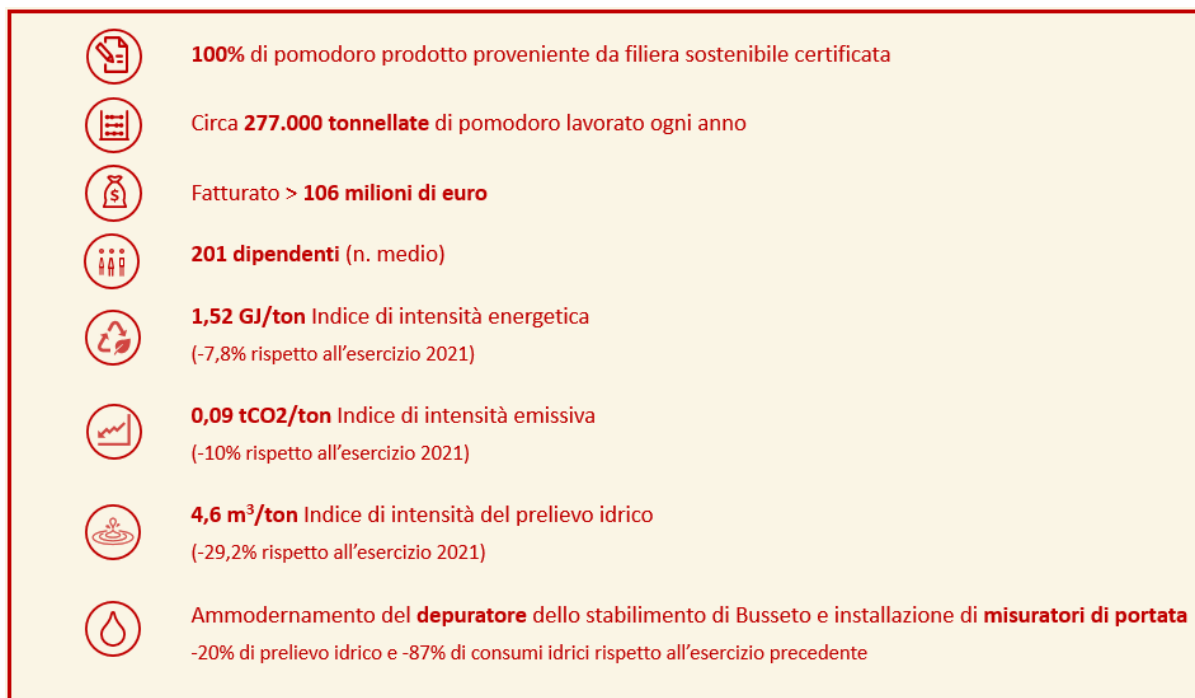
Per ulteriori informazioni e suggerimenti relativamente al Bilancio di Sostenibilità di Emiliana Conserve è possibile contattare: Lara Boarini (l.boarini@emilianaconserve.it).

¹ 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, corrispondente al 74,68% del medesimo.

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



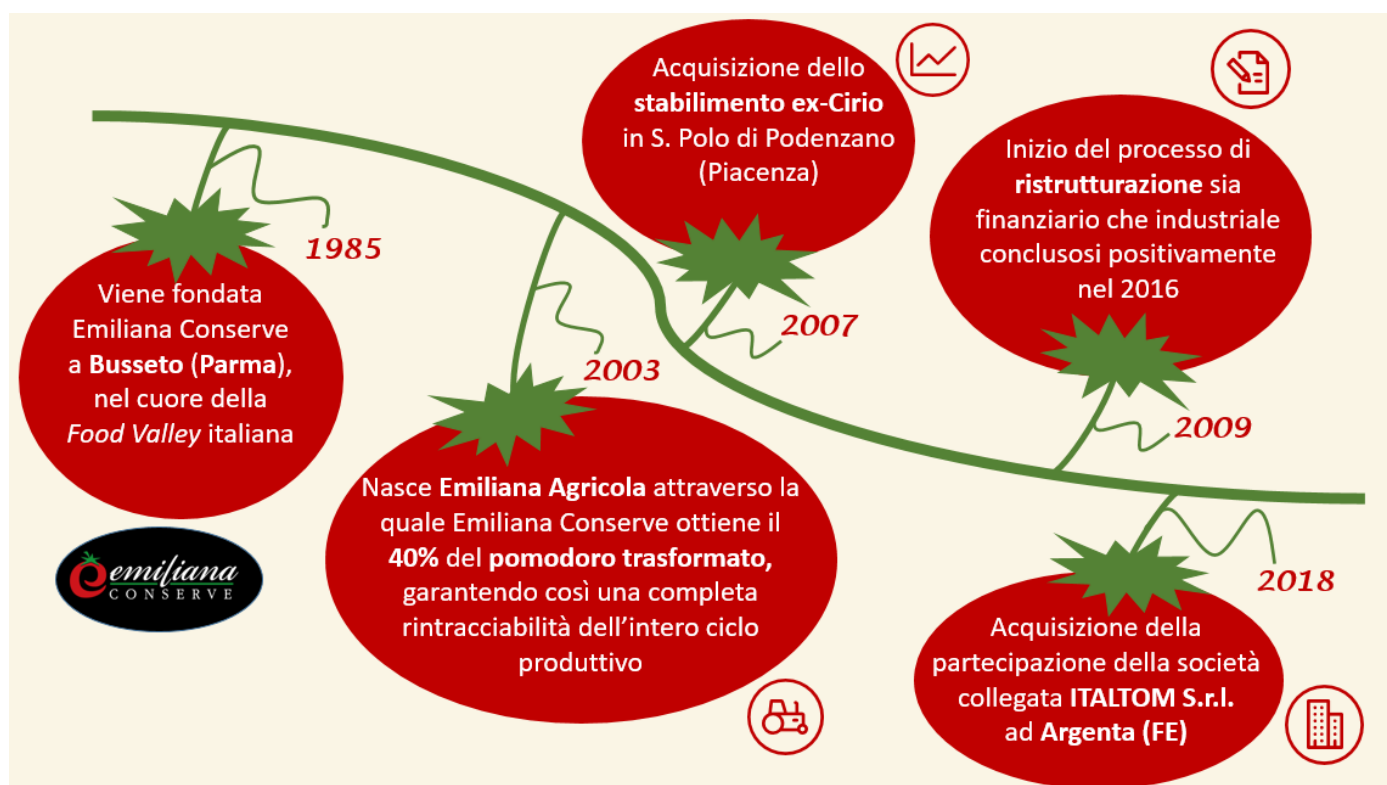
Emiliana Conserve Società Agricola S.p.a. (di seguito anche “Emiliana” o “l’Azienda”), è una delle principali realtà italiane attiva nel settore della produzione, lavorazione e commercializzazione di pomodoro. Alla produzione iniziale di **concentrato di pomodoro** ha aggiunto negli anni successivi, 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 2022 occupa 114 dipendenti a tempo indeterminato e 1 dipendente stagionale per un totale di 115 dipendenti. Il picco di assunzioni avviene durante il mese di agosto, nel pieno della campagna del pomodoro, quando la forza lavoro tra dipendenti stagionali e dipendenti a tempo indeterminato raggiunge le 305 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 2022 circa **277.000 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 40% 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 certificata 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 la più grande Azienda privata del nord Italia nella produzione di derivati di pomodoro per marchi terzi: **2 stabilimenti**, circa **277.000 tonnellate di pomodoro fresco trasformato nella campagna 2022**, per un fatturato di oltre **106 milioni** di euro, di cui circa il 43% dall'export e marchi prestigiosi annoverati tra i propri clienti. Attraverso **Emiliana Agricola**, che nell'esercizio 2022 controllava il Consorzio Emiliano Agricolo del Pomodoro, sorta nel 2003 per migliorare il controllo della filiera, Emiliana Conserve coltiva direttamente circa il **40% di pomodoro trasformato**, garantendo una completa rintracciabilità dell'intero ciclo produttivo.

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 è in grado di lavorare circa 110-130.000 tonnellate di pomodoro l’anno. Un’altra unità produttiva è collocata a San Polo di Podenzano (PC), è denominata “**EC2**” 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 distribuito 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 raccolta dagli agricoltori, il pomodoro, 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 800gr; 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 800g; la bottiglia di vetro da 350, 420, 520 e 720ml; ed il vaso in vetro da 290, 350 e 420g.

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 2022 (1 luglio 2021 – 30 giugno 2022).

Gli Azionisti

Gli Azionisti **sono 28²** e sono perlopiù imprenditori 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).

A titolo di completezza, va aggiunto che è stato sottoscritto tra alcuni Azionisti che rappresentano la maggioranza del Capitale Sociale un **patto parasociale**, che disciplina in particolare l'espressione di voto degli Azionisti aderenti, nonché il trasferimento delle loro azioni. Gli Azionisti aderenti sono riuniti in Assemblea, composta anche da un Presidente e Vicepresidente, che approva il bilancio in via preliminare rispetto all'Assemblea dell'Azienda.

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 attribuiti in base all'ammontare del capitale versato. Le principali funzioni dell'Assemblea degli Azionisti sono: l'approvazione del bilancio, la nomina del Consiglio di Amministrazione, del Collegio Sindacale e del Revisore Legale.

Il Consiglio di Amministrazione

Il Consiglio di Amministrazione adotta un sistema amministrativo di tipo **"tradizionale"**, è costituito da **cinque membri**. 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.

Il Consiglio di Amministrazione al 30 giugno 2022 era costituito da cinque membri con i seguenti ruoli:

- Presidente Consiglio Amministrazione: Brusatassi Gianni (Rappresentante dell'impresa);
- Amministratore Delegato: Bosoni Gian Mario (Rappresentante dell'impresa);
- Consigliere: Fornaciari Daniele;
- Consigliere: Rigoni Cecilia;
- Consigliere: Cempini Lorenzo.

² In seguito all'acquisizione del 4 luglio 2022 da parte di Casalasco Società Agricola S.p.A di una quota di larga maggioranza del Capitale Sociale, corrispondente al 74,68% del medesimo, il numero degli azionisti è diventato 14.

In data 22 luglio 2022 l'Assemblea degli Azionisti ha approvato un nuovo Consiglio di Amministrazione, in seguito all'acquisizione di una quota di larga maggioranza del Capitale Sociale di Emiliana Agricola S.p.A. da parte di Casalasco Società Agricola S.p.A, così composto:

- Presidente Consiglio Amministrazione: Voltini Paolo (Rappresentante dell'impresa);
- Amministratore Delegato: Bosoni Gian Mario;
- Consigliere: Borgheresi Sergio;
- Consigliere: Lorenzi Guido;
- Consigliere: Vaia Costantino.

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 ad una **moderna innovazione** dei processi produttivi e di approvvigionamento del pomodoro fresco, di origine esclusivamente nord Italia, al fine di garantire uno **standard qualitativo eccellente dei propri prodotti**.

La passione dedicata all'arduo lavoro è ricambiata dalla fiducia accordata dai clienti ai quali Emiliana dedica un'attenta cura e diventa "protagonista". L'Azienda **certifica tutta la propria filiera**, garantendo una lavorazione rapida e sapiente 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 SOCIALE

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.

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**, anche detta Politica SA 8000 poiché creata in ottemperanza a tale standard. All'interno di tale documento, viene regolata l'attività svolta da ogni singola funzione considerando la Legge e/o le procedure e i regolamenti interni.

Dipendenti, collaboratori, amministratori hanno l'obbligo di:

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

La **Politica di Responsabilità Sociale** è uno strumento fondamentale e al servizio di tutti i collaboratori dell'Azienda, nasce 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 potrà rivolgersi ad un referente o al Consigliere Delegato, i quali garantiranno l'autore della segnalazione da ogni sorta di ripercussione.

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 Società Agricola indirizza i propri sforzi organizzativi e tecnici, per ottemperare quanto previsto dallo **standard SA8000** e **UNI ISO 45001**.
È così munita di due documenti a sostegno dei due standard: la **Politica di responsabilità sociale** e la **Politica per la salute e la sicurezza sul lavoro**.

Politica di responsabilità sociale

L'Azienda si impegna al rispetto di tutti i requisiti dello standard **SA8000** 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 principi avviene tramite riunioni periodiche, esposizione su bacheca aziendale, distribuzione tramite busta paga, consegna al momento del contratto. A cadenza periodica la direzione si impegna ad effettuare dei riesami per verificare l'efficacia del sistema di gestione e a cadenza annuale provvede alla redazione del Bilancio SA8000 o bilancio sociale.

I principi etici, compresi politica, codice, bilancio sociale sono poi divulgati all'esterno con modalità variabili.

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 inglobato il Codice Etico, anch'esso aggiornato, che definisce i principi e le norme di comportamento aziendale.

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. Ai sensi del D.Lgs. 231/2001 è stato inoltre istituito l'Organismo di Vigilanza, 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. La composizione dell'OdV, nominato con delibera del CdA in data 21/01/2022, consiste nel Dott. Ottorino Capparelli in qualità di Presidente, nell'Avv. Francesco Fabrizio Di Leo e in Cecilia Rigoni, quest'ultima in qualità di Membro interno. 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 2022, 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.

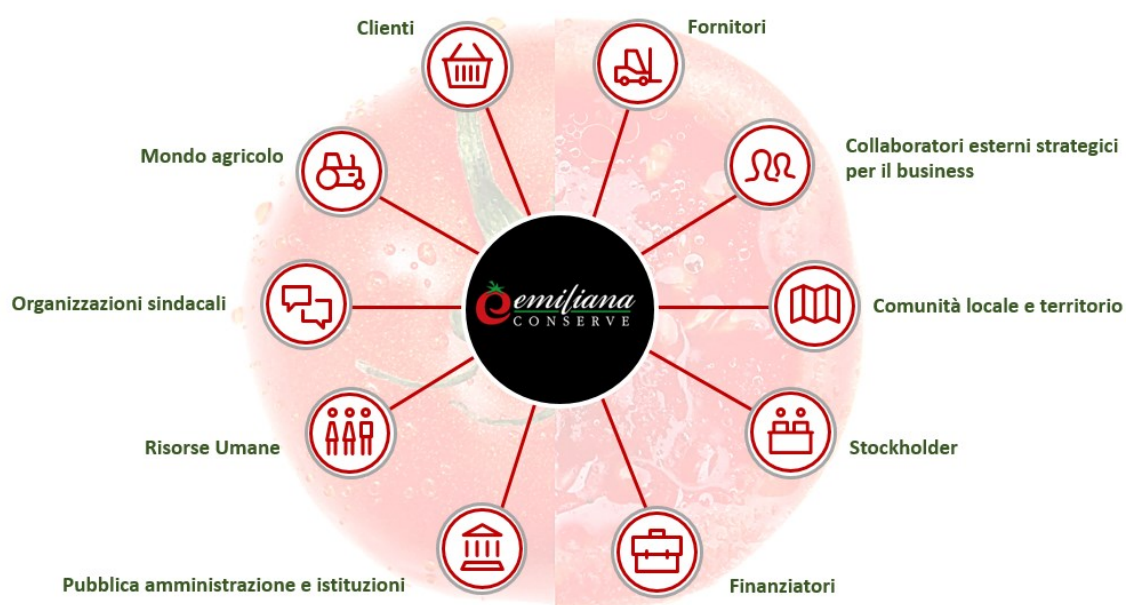
2 Approccio alla Sostenibilità

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.

Partendo dalle proprie caratteristiche e dalla consapevolezza delle attività svolte nel contesto in cui opera, Emiliana Conserve ha svolto un’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. I risultati di tale analisi sono stati integrati e confrontati con quanto emerso da un’analisi di benchmark volta a mappare i trend in atto anche presso i principali competitor e le “*best practice*” del settore. Ciò ha portato all’identificazione di **10 categorie di stakeholder**, riportate di seguito, che possono influenzare o essere influenzate dalle attività dell’Azienda.



L’individuazione degli argomenti di confronto e discussione con gli stakeholders è stata effettuata tenendo in considerazione come base tecnica di riferimento lo standard GRI 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>Clienti</i>		• Incontri dedicati • Certificazioni • Sito web istituzionale • Eventi
<i>Fornitori</i>		• Incontri specifici • Site visit • Sito web istituzionale • Somministrazione di questionari
<i>Mondo agricolo</i>		• Incontri specifici • Strutture tecnico contrattuali innovative dedicate • Servizi di supporto tecnico
<i>Comunità locale e territorio</i>		• Iniziative sul territorio • Partnership • Erogazione di Borse di Studio e contributi di solidarietà
<i>Risorse umane</i>		• Diffusione della Politica di Responsabilità Sociale • Politica di responsabilità sociale e sicurezza • Momenti di formazione • Sistema di segnalazione (Cassetta anonima)
<i>Stockholder</i>		• Assemblea degli azionisti • Approvazione del bilancio civilistico annuale • Bilancio di Sostenibilità annuale • Contatti con Azionisti singoli
<i>Collaboratori esterni strategici per il business</i>		• Costante dialogo e incontri • Partecipazione a gruppi di lavoro • Definizione e sviluppo di progetti comuni • Sito web istituzionale
<i>Finanziatori</i>		• Incontri specifici • Informative periodiche dedicate • Piani industriali pluriennali condivisi
<i>P.A. e istituzioni</i>		• Incontri specifici • Convegni • Comunicazione istituzionale
<i>Organizzazioni sindacali</i>		• Incontri periodici

L'ANALISI DI MATERIALITÀ

Nel 2021, Emiliana Conserve ha intrapreso un percorso volto all'identificazione degli aspetti materiali, in linea con gli Standard GRI definiti dal Global Reporting Initiative. I temi individuati rappresentano gli aspetti con 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:

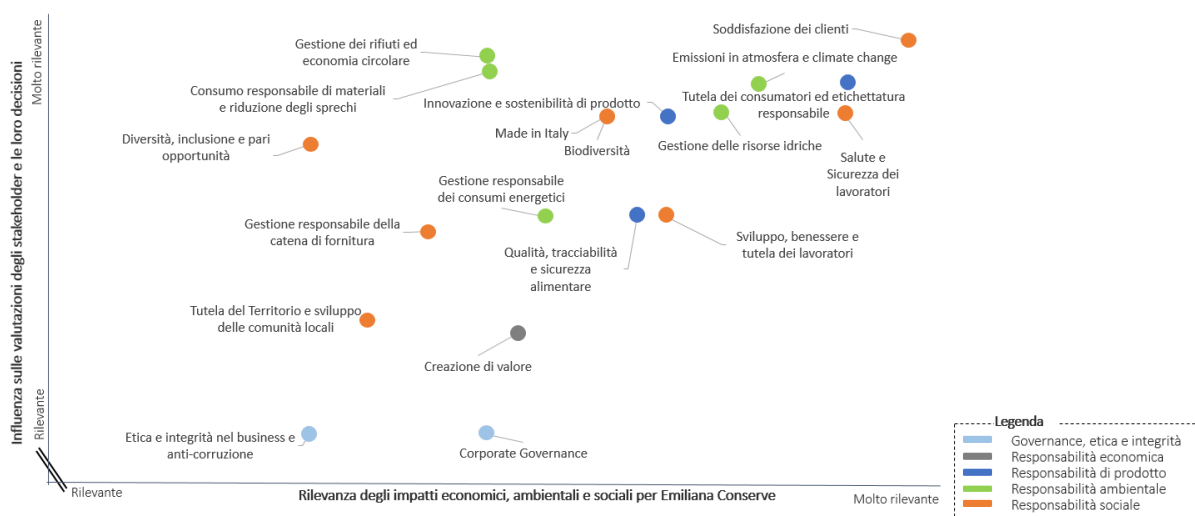
1. **l'identificazione dei temi rilevanti**, ovvero di tutti quei temi che potenzialmente possono essere significativi per l'Azienda;
2. la **valutazione dei temi** i cui impatti sono maggiormente significativi per Emiliana Conserve ed i suoi stakeholder;
3. **definizione e validazione** della matrice di materialità.

Il processo di identificazione delle tematiche 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. Tali tematiche sono state oggetto di valutazione da parte del Top Management e dai rappresentanti delle principali Funzioni aziendali attraverso un workshop dedicato, i quali hanno considerato la rilevanza dei temi sia dal punto di vista dell'Azienda che da quello degli stakeholder, sulla base delle loro conoscenze specifiche, al fine di definire la **matrice di materialità**.

Attraverso la rielaborazione dei risultati del workshop, è stato possibile definire la prima matrice di materialità di Emiliana Conserve, che si compone di 19 tematiche materiali.

Il risultato del processo di identificazione delle tematiche materiali è stato sottoposto all'esame del Top management aziendale e conseguentemente approvato in data 25 gennaio 2021. Rispetto al precedente esercizio, non vi sono stati cambiamenti significativi rispetto all'approccio strategico operativo di Emiliana Conserve. I **temi materiali** sono stati confermati in quanto in linea con le priorità dell'Azienda e degli stakeholder anche per l'esercizio 2022.

LA MATRICE DI MATERIALITÀ DI EMILIANA CONSERVE



È possibile notare come tra le tematiche maggiormente rilevanti per Emiliana Conserve ed i propri stakeholder vi siano: la **“Soddisfazione dei clienti”**, le **“Emissioni in atmosfera e climate change”**, la **“Tutela dei consumatori ed etichettatura responsabile”**, la **“Gestione delle risorse idriche”** e la **“Salute e Sicurezza dei lavoratori”**.

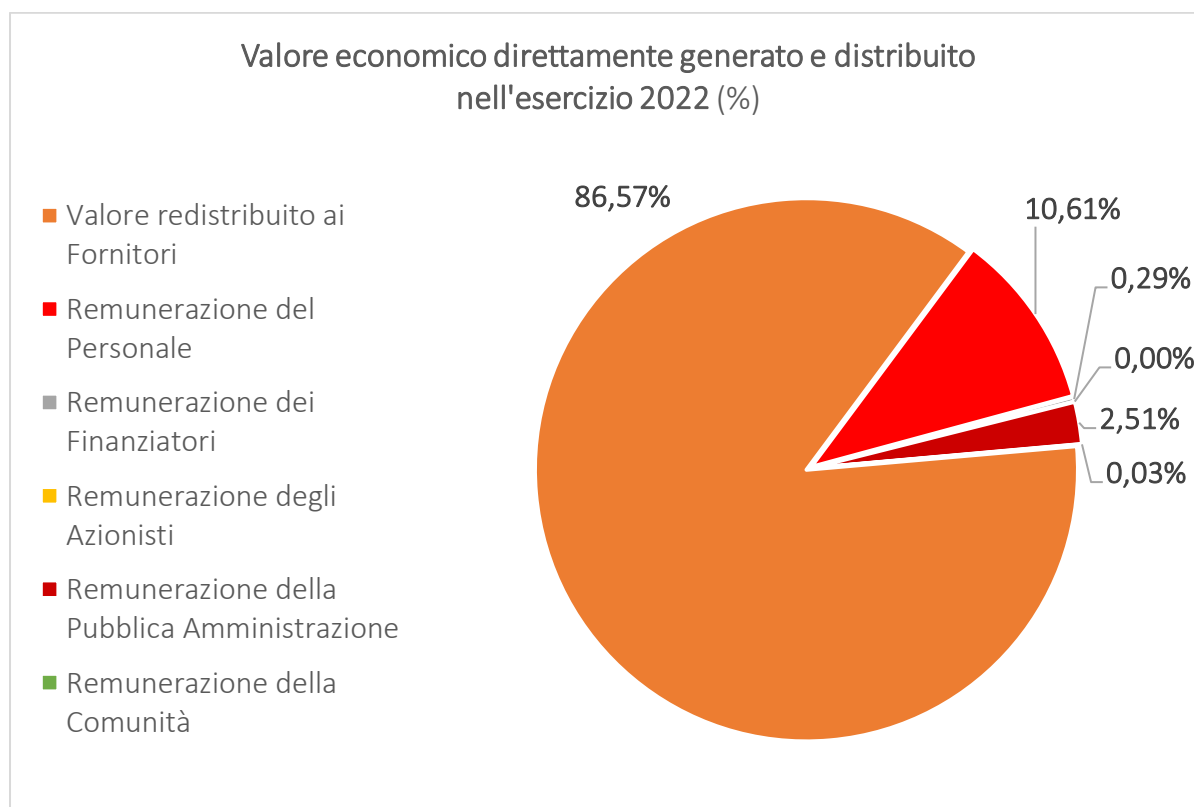
Tale matrice sarà aggiornata periodicamente, in un processo che verrà affinato e dettagliato di anno in anno, con l’impegno dell’Azienda a continuare il percorso di ascolto di ulteriori stakeholder, garantendo un dialogo diretto e costante con gli stakeholders di Emiliana Conserve, catturandone i principali input e gestendo al meglio le proposte e criticità da loro sollevate, anche alla luce degli importanti sviluppi in merito all’assetto proprietario avvenuti nel luglio 2022.

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 accantonamenti³.



³ 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 2021 e 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 cd. **‘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 (aumentando l’incidenza dell’export sul fatturato, attualmente pari al 43% circa) 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. Tutti obiettivi che, alla data di pubblicazione del presente documento, sono stati già raggiunti.

In particolare, per i primi due obiettivi Emiliana ha previsto rispettivamente il raggiungimento del 100% di energia elettrica acquistata da **fonti rinnovabili** –traguardo raggiunto nel mese di giugno 2022– ed il 100% di pomodoro proveniente da **Filiera Sostenibile** certificata, obiettivo basato sull’ottenimento e mantenimento delle certificazioni UNI ISO14001 “Sistema di gestione ambientale” di Emiliana Conserve, SA8000 “Social Accountability” di Emiliana Conserve, ISO26000 “Guida alla responsabilità sociale” di Emiliana Conserve, UNI ISO 22005 “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), ISCC+ “International Sustainability & Carbon Certification” di tutta la filiera (O.P., agricoltori e Emiliana Conserve), caratterizzanti la **‘Filiera Sostenibile Certificata 5.0’**, di cui si parlerà più avanti.

In questo modo, introducendo in un’obbligazione finanziaria particolari parametri misurabili e legati vuoi a Standard internazionali (come le norme ISO), vuoi ad impegni per la riduzione delle emissioni 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 è parte importante, 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 geopolitica, Emiliana Conserve ha deciso di sottoscrivere degli strumenti derivati per la

copertura dei rischi di volatilità dei costi energetici (energia elettrica e gas). Il management della Società ha valutato infatti, le ripercussioni del conflitto in essere sui mercati di riferimento, sul proprio approvvigionamento energetico e di gas ed i conseguenti effetti sulle attività produttive, attivandosi per tutelare i propri dipendenti, clienti e il business stesso. A tal fine, in concomitanza con il picco produttivo (agosto-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 **BRC**, **IFS** e **ISO 22000**; Emiliana Conserve produce inoltre prodotti a marchio **biologico** e con certificazione **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 Conserve

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** (gennaio 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, attribuire le singole responsabilità.

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

- 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, 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*

Nel mese di luglio 2021 Emiliana Conserve ha concluso un processo l'ha portata ad implementare le proprie certificazioni al fine di ottenere sistema di certificazioni che prende il nome di "**Filiera Sostenibile Certificata 5.0**".

La **Filiera Sostenibile Certificata 5.0** consiste nel combinato disposto di cinque certificazioni ISO atte a garantire un valore aggiunto ai propri prodotti attraverso la valorizzazione, la tutela e la miglior gestione possibile della filiera di produzione del pomodoro. Emiliana Conserve prevede così di 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 ISO26000 “Guida alla responsabilità sociale” di Emiliana Conserve e sulle seguenti certificazioni:

- UNI EN ISO 14001 “Sistema di gestione ambientale”
- SA8000 “Social Accountability”
- UNI EN ISO 22005 “Rintracciabilità di Filiera agroalimentare”
- ISCC+ “International Sustainability & Carbon Certification” di tutta la filiera

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 e di tutelare i diritti umani e dei lavoratori secondo la certificazione SA8000.

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 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 ISO 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 di un **piano per la rintracciabilità** che è parte dei sistemi di gestione integrati alla Qualità, Sicurezza Alimentare e Ambiente ed è gestito nel modo seguente includendo tutti i requisiti identificati:

- 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 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, etc. 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 e 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 2022 sono stati effettuati 7 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 report (1.07.2020-30.06.2021 e 1.07.2021-30.06.2022), 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 possedenti **specifici certificati UE** come le spezie. Avvengono 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 ragno 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 40% del pomodoro che confluisce in Azienda proviene direttamente **dal Consorzio Emiliano Agricolo del Pomodoro**. Questa realtà, di cui Emiliana Agricola detiene il controllo del capitale, 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. Al rafforzamento del rapporto di fiducia con gli agricoltori si affiancano 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. Sempre tramite questo approccio le aziende agricole si impegnano a rispettare i *regolamenti interni*, le *Linee guida vigenti dell'O.P.*, i *regolamenti Comunitari, Nazionali e Regionali*, di 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.

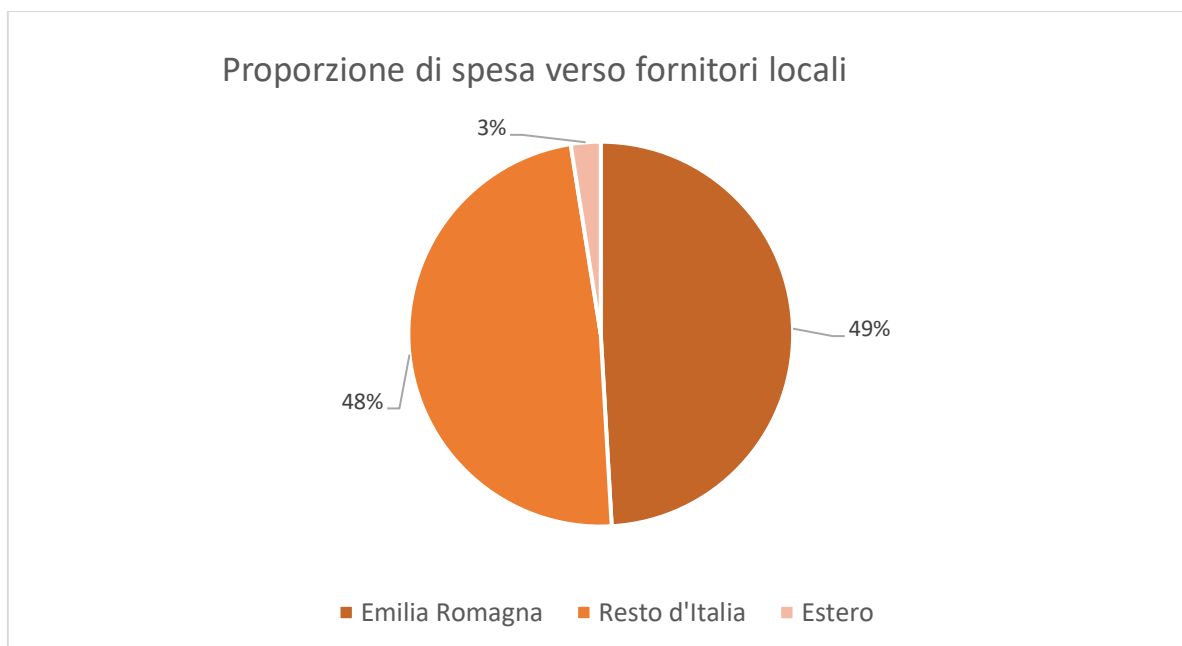
Ogni azienda agricola, come previsto dal disciplinare di produzione Regionale, è inoltre provvista di un **Quaderno di Campagna** nel quale è reso obbligatorio registrare tutte le operazioni colturali eseguite quali: pianificazione culturale, rotazioni, fertilizzazioni, trattamenti diserbanti e fitosanitari, 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 appoggia a 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 2022 la **spesa totale verso i fornitori** è stata pari a 106.471.592 € con un incremento di circa il 15% rispetto all'esercizio precedente (l'ammontare era pari a 92.526.904 € nell'arco temporale 2020-2021); tale aumento è dovuto prevalentemente al significativo aumento dell'acquisto di pomodoro, 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"⁴, (suddivisi in fornitori aventi sede in Emilia Romagna e in Italia) ed "esteri" nell'esercizio 2022.

⁴ Nella definizione di spesa su 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, FSSC, 22000, BRC, ISO 45001, 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. La procedura di scelta è garantita dalla somministrazione di un **questionario** che viene fornito periodicamente o qualora si presenti la scelta di un nuovo fornitore. Il 100% dei nuovi fornitori (e anche di molti dei fornitori abituali) è così stato sottoposto a valutazione attraverso l'utilizzo di criteri sia sociali che ambientali.

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 attività intraprese al fine di garantire la salvaguardia ambientale.

La **Politica** di tutela ambientale 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 suoi Fornitori abituali.
- ❖ Diminuire i **rischi ambientali** correlati all'impiego dei **prodotti chimici** per le **lavorazioni** del pomodoro e per la pulizia degli impianti e per l'attività del Laboratorio.
- ❖ Ottimizzare i **consumi energetici**, i materiali tecnici ed ausiliari alla produzione e dell'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 smaltimento attraverso gli strumenti di Legge.
- ❖ Ottimizzare dell'**impiego dei fanghi in agricoltura**, in maniera sinergica con l'attenzione, attraverso la corretta gestione dell'impiantistica per la depurazione "chimico – biologica" aziendale, al 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 2021 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 con grande valore di biodiversità. Tale analisi permette all'organizzazione di 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 biodiversità⁵. Mentre la sede di San Polo nel Comune di Podenzano (PC), si trova in posizione adiacente all'ultimo tratto del sito SIC-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.

⁵ 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 registrati 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 2022 i **consumi energetici** sono stati pari a 422.259 GJ⁶, registrando una crescita, dato l'aumento sostenuto della quantità di prodotto lavorato per l'esercizio 2022, di circa il 4% rispetto l'anno precedente (407.031 GJ nell'esercizio 2021). I consumi energetici sono prevalentemente rappresentati dai consumi di gas metano proveniente dalla rete di distribuzione pubblica (circa l'86,4% 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 13,5% del consumo totale di energia, che viene utilizzata prevalentemente nelle fasi di lavorazione come: schiacciamento, sminuzzamento ed inoltre durante la fase di confezionamento. A partire dal mese di giugno 2022, il totale dell'energia elettrica acquistata da rete è stata approvvigionata **per il 100% da fonti rinnovabili** (1.494 GJ) in entrambi gli stabilimenti, nell'ottica di raggiungimento degli obiettivi legati al "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 397 GJ (450 GJ nell'esercizio 2021), ovvero lo 0,1% dei consumi energetici totali. I consumi relativi al gasolio sono diminuiti del 13% rispetto all'esercizio precedente per un minor ricorso al noleggio di mezzi frigoriferi.

A livello di indice di intensità energetica⁷, in virtù dei miglioramenti apportati agli impianti di produzione, e al regime di piena efficienza che viene adottato nel loro utilizzo durante la campagna, si registra un miglioramento, passando da un indice di 1,65 GJ/ton dell'esercizio 2021 ad un indice di 1,52 GJ/ton per quest'anno.

⁶Per il calcolo dei consumi energetici in GJ sono stati utilizzati i seguenti fattori di conversione:

- Gas metano per riscaldamento: per il 2020 è pari a 0,0353 GJ/sm³; per il 2021 è pari a 0,0353 GJ/sm³ (ISPRA Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca ambientale, 2020; ISPRA Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca ambientale, 2021);
- Gasolio (per autotrazione) per il 2020 è pari a 42,78 GJ/ton; per il 2021 è pari a 42,78 GJ/ton (NIR: Italian Greenhouse Gas Inventory 1990-2017 - National Inventory Report 2020; NIR: Italian Greenhouse Gas Inventory 1990-2018 - National Inventory Report 2021).

⁷ L'indice di intensità energetica è stato calcolato sul totale del pomodoro fresco trasformato, pari a circa 277.000 tonnellate.

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**⁸, e ha conseguentemente ottenuto dal Ministero dell'Ambiente l'**autorizzazione** ad emettere tali gas⁹. L'autorizzazione prevede, il **controllo** e la **registrazione** dei **consumi di metano**, che costituiscono le fonti di emissione di CO₂ dello Stabilimento 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 1¹⁰ prodotte da Emiliana Conserve nell'esercizio 2022 è stato pari a 20.613 tCO₂, in aumento di circa il 4% rispetto all'esercizio 2021 (nel quale era pari a 19.796 tCO₂), aumento che si spiega con i maggiori volumi di gas impiegati per la produzione di pomodoro. La maggior parte delle emissioni è infatti derivata dai consumi di gas metano e GPL utilizzati e per il processo di concentrazione del pomodoro, in particolare durante la fase di evaporazione, e solo per una 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 4.110 tCO₂ e sono pressoché stabili rispetto all'esercizio antecedente (pari a 4.225 tCO₂). Similmente, le emissioni indirette Scope 2 – Market based ammontano a 7.070 tCO₂, in linea con il dato relativo all'anno precedente (6.986 tCO₂). Nonostante il ricorso ad energia elettrica proveniente da fonti rinnovabili, le emissioni indirette non hanno registrato una diminuzione significativa poiché l'acquisto di energia certificata è relativo solo al mese di giugno 2022, ovvero al 3% del totale dell'energia elettrica acquistata nel periodo di rendicontazione.

Nell'intervallo 2021-2022 il **totale delle emissioni** di Scope 1 e Scope 2 – Location based è stato pari a 24.723 tCO₂ in aumento di circa il 3% rispetto all'esercizio considerato precedentemente (24.022 tCO₂)¹¹. Allo stesso modo, il totale delle emissioni di Scope 1 e Scope 2 – Market based

⁸ 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.

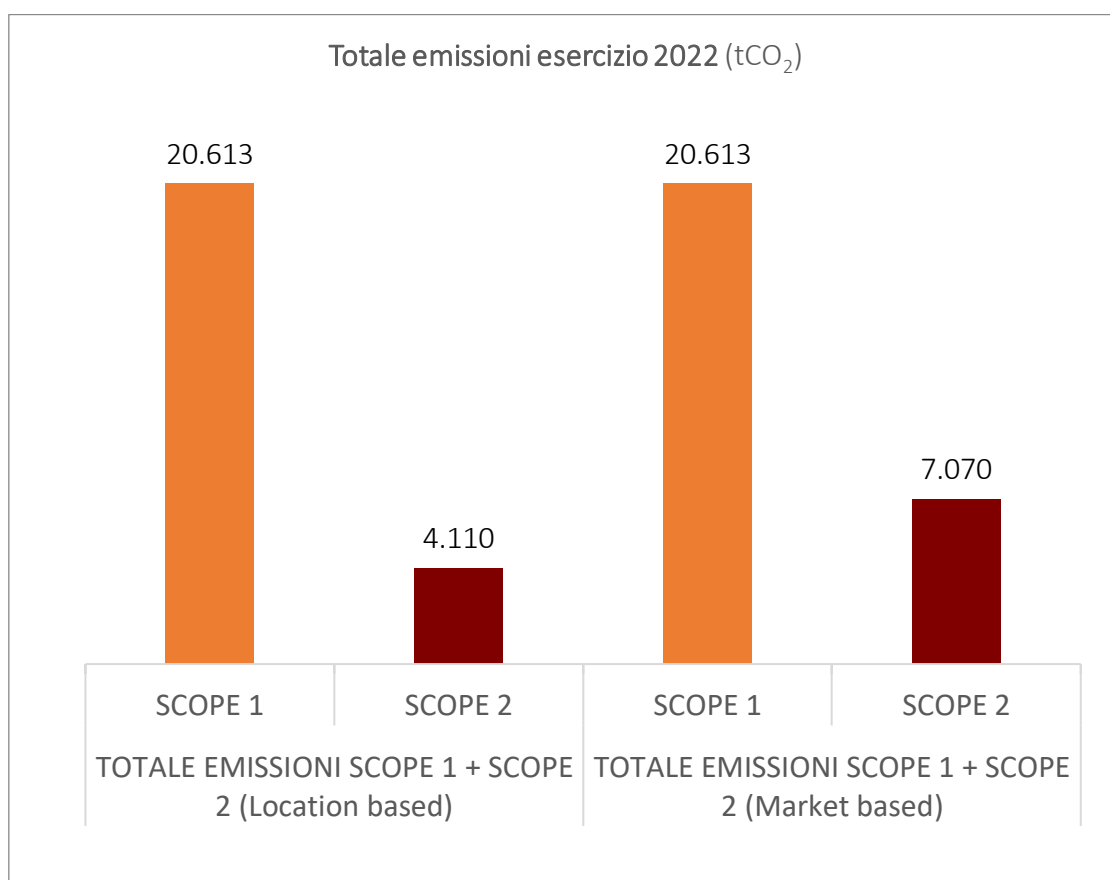
⁹ Autorizzazione n.1403 (Impianto denominato Emiliana Conserve) con DEC/RAS/420/06 del 11/05/2006. In conformità a quanto previsto dalle disposizioni di cui sopra l'Azienda ha inoltre predisposto un piano di monitoraggio delle emissioni di anidride carbonica ai sensi della "Decisione della Commissione 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".

¹⁰ 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.

¹¹ 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 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 2020-2021 e il 2021-2022 0,459 KgCO₂/kWh fonte: 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

ammonta a 27.684 tCO₂, in aumento del 3% (nel 2020-2021 era pari a 26.782 tCO₂). Tali incrementi, come già accennato sopra, sono principalmente riconducibili all'aumento di consumo di gas metano utilizzato in conseguenza all'aumento della produzione. In ogni caso, con riferimento all'indice di intensità emissiva¹², si registra una performance positiva da 0,10 tCO₂/ton dell'esercizio 2021 a 0,09 tCO₂/ton dell'esercizio 2022, anche qui grazie alla maggiore efficienza raggiunta nel processo di produzione.

Si segnala inoltre che, entrambi gli stabilimenti di Emiliana Conserve, sono soggetti ad **Autorizzazione Integrata Ambientale (AIA¹³)**, 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.



Altre emissioni inquinanti sono date da emissioni di SO_x, NO_x e particolato (PM), stimati da controlli periodici rapportati alle ore annue lavorate degli stabilimenti interessati, sono state pari a 17,24 tonnellate e rimaste invariate rispetto all'esercizio precedente (17,24 tonnellate nell'esercizio 2021). Per i dettagli in merito alla quantità per ogni categoria è possibile fare

cui confini locali, subnazionali o nazionali (metodologia utilizzata, con fattore di emissione Italia: per il 2020-2021 0,2776 KgCO₂/kWh; per il 2021-2022 0,2598 KgCO₂/kWh - fonte: ISPRA 2020; 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.

¹² L'indice di intensità emissiva è stato calcolato dividendo il totale delle emissioni di Scope 1 e Scope 2 - Location based - pari a 24.723 tCO₂ - per il totale del pomodoro fresco trasformato, pari a circa 277.000 tonnellate.

¹³ Rispettivamente AIA N. 841-2015 del 21.04.2015 per la sede di Busseto, e AIA N. 2817 21-12-2012 per la sede di San Polo.

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**¹⁴ 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 privati** 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.

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.

¹⁴ I parametri monitorati sono quelli fissati dal D.Lgs n.31 del 02/02/2001.



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.

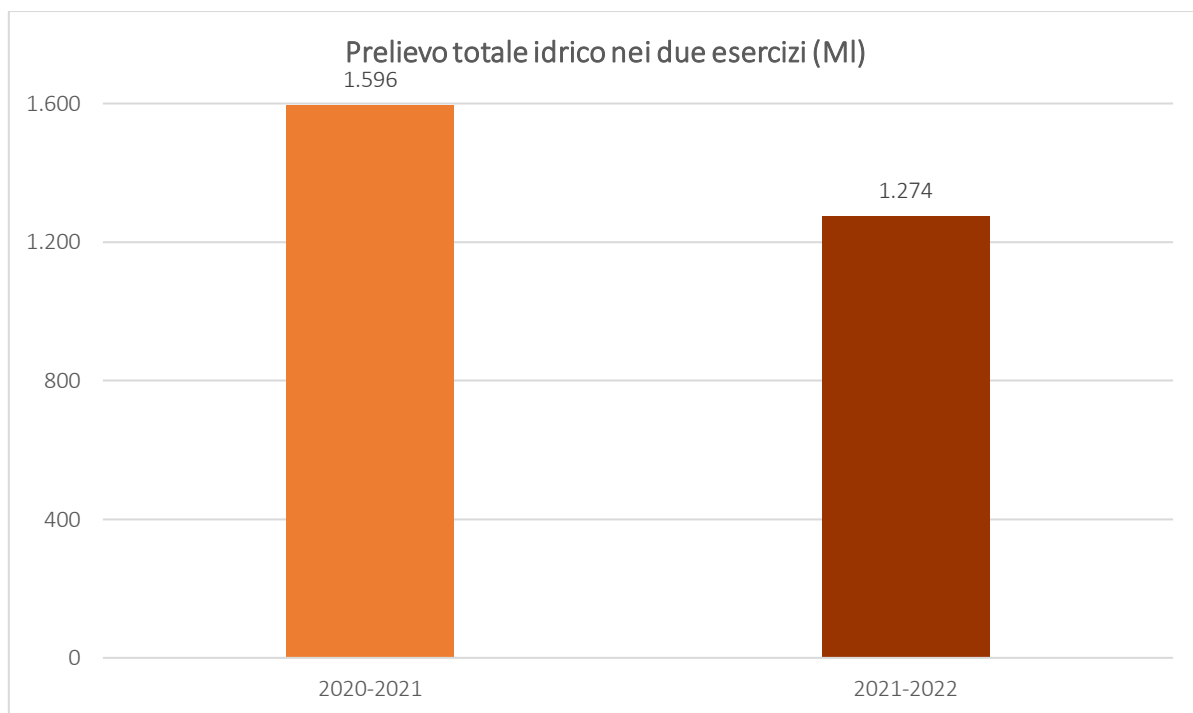
L'approvvigionamento idrico dello stabilimento avviene mediante pozzi privati interni al sito produttivo. L'acqua prelevata dai pozzi viene inviata, per alcuni utilizzi direttamente all'utenza, mentre per altri passa attraverso una vasca intermedia di stoccaggio. Come già menzionato precedentemente, 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 2022** sono stati prelevati 1.274 Megalitri di acqua, con un risparmio di circa il **20%** rispetto all'esercizio 2021 (nel quale il prelievo è stato pari a 1.596 MI), tale diminuzione è dovuta alle migliorie apportate al sistema di monitoraggio dei quantitativi di acqua prelevata e consumata, in particolare nello stabilimento di San Polo di Podenzano, che consentono di avere misurazioni precise dei consumi e di avere una più efficiente gestione della risorsa idrica. Dato, questo, di particolare importanza in un contesto come quello di quest'anno, caratterizzato da una prolungata siccità, e che vede quindi l'Azienda preparata ad affrontare le sfide poste dalla scarsità di risorse idriche. Inoltre, nel mese di giugno 2021 si è concluso l'iter di AIA sull'intervento di revamping dell'impianto di depurazione, 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% (1.261 Megalitri) da acque sotterranee di falda, mentre il restante 1% (13 MI) è stata prelevata da acquedotto pubblico ed utilizzata come ingrediente per la preparazione di prodotti e per i servizi igienici aziendali.

Gli indici di intensità del prelievo idrico calcolati sul totale del pomodoro fresco trasformato segnano, rispetto allo scorso anno, un andamento positivo, 4,6 m³/ton rispetto all'indice di 6,5 m³/ton registrato nell'esercizio precedentemente, anche grazie alle migliorie descritte precedentemente nella gestione della risorsa idrica.

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"¹⁵ 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.

¹⁵ 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 idrico

Considerando gli scarichi idrici, lo stabilimento di Busseto è allacciato alla pubblica fognatura, mentre 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.

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 2022 il **consumo idrico** è risultato essere pari a 23 MI in diminuzione di circa l'87% rispetto all'esercizio precedente (171 MI nel 2020-2021); come precedentemente segnalato, tale riduzione è motivata soprattutto dalle migliorie apportate all'impianto di depurazione che consentono un maggior riciclo dell'acqua prelevata. Il valore di 23 MI rappresenta circa un consumo pari all'2% rispetto alla quantità totale prelevata (1.274 MI).

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 277.427 ton di pomodoro fresco, un aumento di circa il 12,8% rispetto all'esercizio precedente (246.018 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 regolamentazione¹⁶, 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. L'aggiornamento, che viene effettuato dagli uffici amministrativi, ha una frequenza mensile, questo per poter effettuare, in caso d'importazione d'imballaggi vuoti, la denuncia del contributo CONAI dovuto.

¹⁶ CONAI, manifesto aziendale Rev. 03 del 21/07/2020 Pagina 16 di 20 I database in questione (RIEPILOGO IMBALLI - PROCEDURA N 4674).

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. Emiliana Conserve, proprio in ragione dell'attività svolta nelle due Province di cui sopra è in procinto di presentare il rinnovo delle autorizzazioni sia in Provincia di Parma che in Provincia di Piacenza.

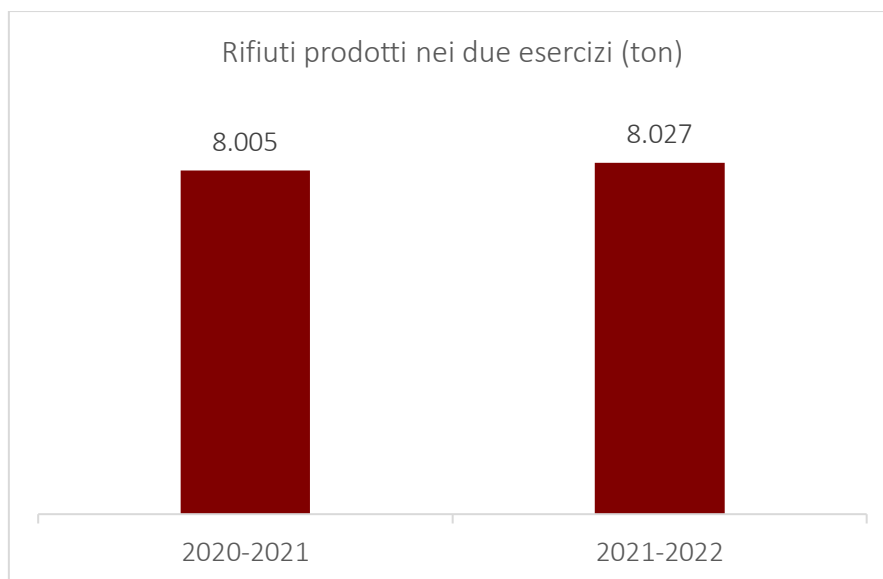
Il responsabile ambientale dieci giorni prima delle operazioni di utilizzazione dei fanghi presenta una notifica alla ARPAE territoriale di competenza, contenente i dati sull'attività di utilizzazione.

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.

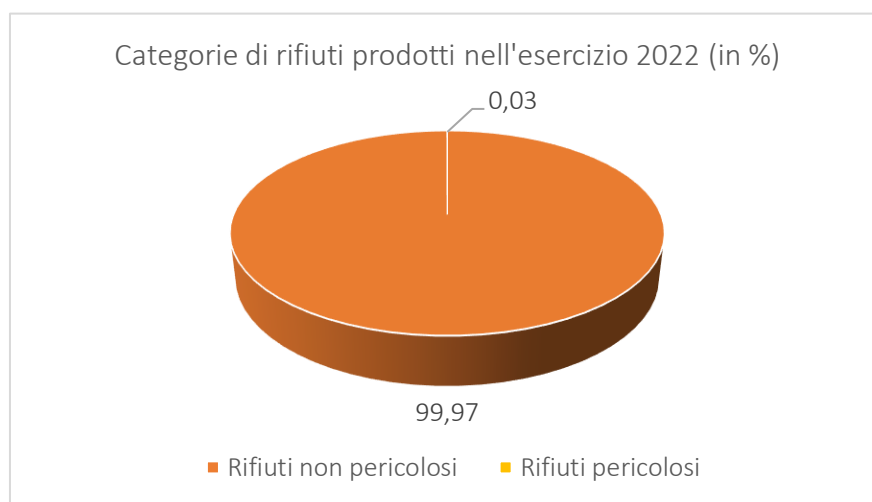
L'Azienda si impegna costantemente nella **ricerca** e nel **controllo** dell'operato delle aziende che si occupano del ritiro e del trattamento dei rifiuti affinché possano garantire, in maniera continuativa, il pieno rispetto della normativa vigente e si adoperino, se sussistono le condizioni necessarie, 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) vengono trattati come sottoprodotti e destinati ad impianti di biogas. Solo una minima percentuale è destinata allo smaltimento: **nel corso del 2021-2022 i rifiuti smaltiti appartenenti a questa categoria sono inferiori all'1%.**

Nel corso dell'esercizio 2022 sono state prodotte 8.027 tonnellate di rifiuti (8.005 tonnellate nell'esercizio precedente), un aumento di circa lo 0,3% rispetto all'esercizio precedente. Tale incremento risulta in linea con l'aumento della produzione di quest'ultimo anno.



I **rifiuti prodotti** appartengono per la maggior parte alla categoria dei rifiuti non pericolosi; i rifiuti pericolosi nell'esercizio di rendicontazione in esame sono stati pari a 2,019 tonnellate (2,96 ton nell'esercizio 2021), ovvero lo 0,03% rispetto al totale dei rifiuti prodotti.



6 Le persone di Emiliana Conserve

201

Il numero medio di dipendenti durante l'esercizio 2022

(+5% rispetto all'esercizio 2021)

21%

dei dipendenti con contratto a tempo indeterminato al 30.06.2022

(+54% rispetto all'esercizio 2021)

114

Il numero di persone al 30.06.2022 (esclusi i dipendenti stagionali)

(+54% rispetto all'esercizio 2021)

41

Contratti stagionali stabilizzati (contratti a tempo indeterminato) al 30.06.2022

4.386

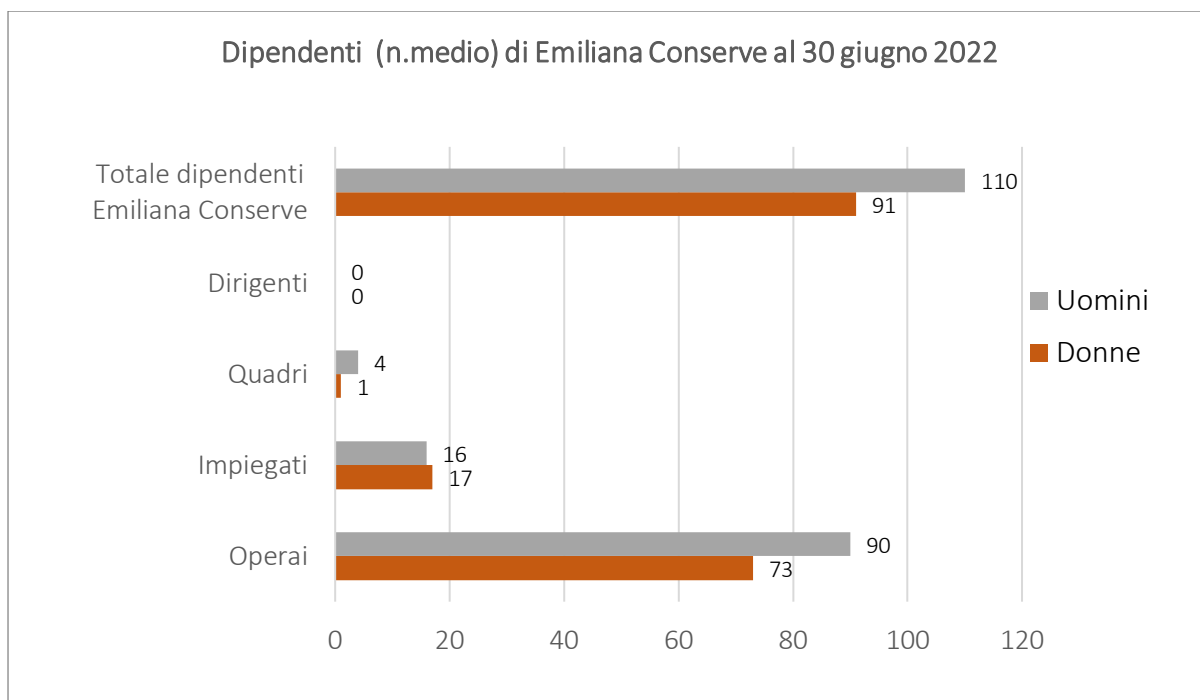
ore di formazione erogata nell'esercizio 2022

(4.153 durante l'esercizio 2021)

6.1 Le nostre persone

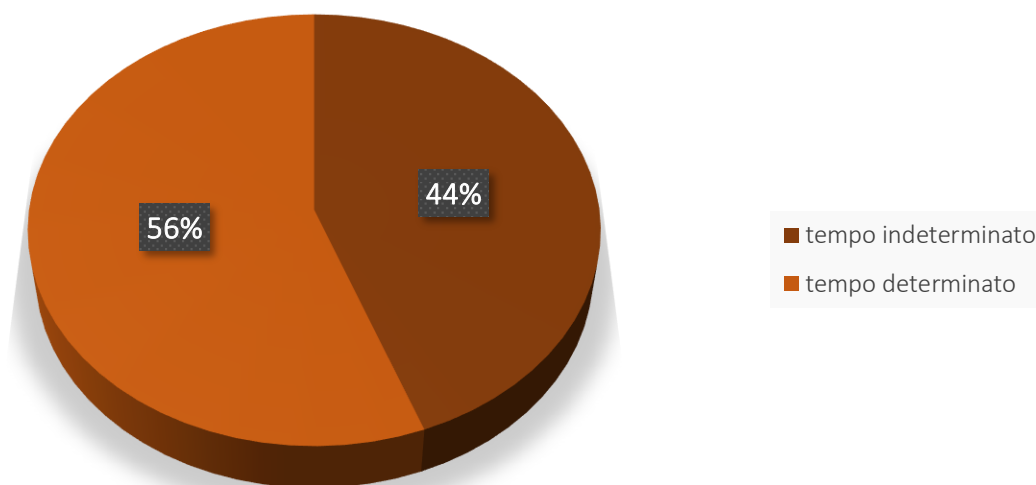
Emiliana Conserve considera i propri **dipendenti fondamentali**, ed il vero valore aggiunto nello svolgimento della propria attività. Al 30 giugno 2022 l'Azienda conta 114 dipendenti (74 al 30 giugno 2021, numero che non ricomprende i dipendenti stagionali) e, considerando il numero medio di presenze all'anno si contano 201 dipendenti¹⁷ tra stagionali e non, in aumento dell'5% rispetto all'esercizio precedente (191 nell'esercizio 2021).

¹⁷ Il numero medio dei dipendenti è dato dal numero di giornate lavorate dei dipendenti diviso per le giornate retribuite annuali.



Considerando il **totale dell'organico medio** al 30 giugno 2022, le donne sono pari a 91 e costituiscono il 45% del personale totale di Emiliana Conserve, in aumento di circa il 2% rispetto all'esercizio precedente (93 unità nell'esercizio 2021). Nell'esercizio 2022 il 100% dei dipendenti è assunto con **contratto a tempo indeterminato** (pari a 114 unità -esclusi i dipendenti stagionali-), valore mantenuto costante rispetto all'esercizio 2021 (in cui i dipendenti risultavano a 74 unità -escludendo sempre gli stagionali-). Si è registrato un consistente aumento dei dipendenti (+ 54%, tutti inquadrati a tempo indeterminato), in un'ottica di stabilizzazione dei rapporti con i propri dipendenti stagionali, e che riflette la fiducia e solidità che l'Azienda vuole trasmettere ai propri collaboratori. I contratti a tempo determinato si riferiscono al personale assunto stagionalmente al fine di fronteggiare la **stagionalità produttiva** che, ogni anno, si registra durante la campagna del pomodoro giugno-settembre.

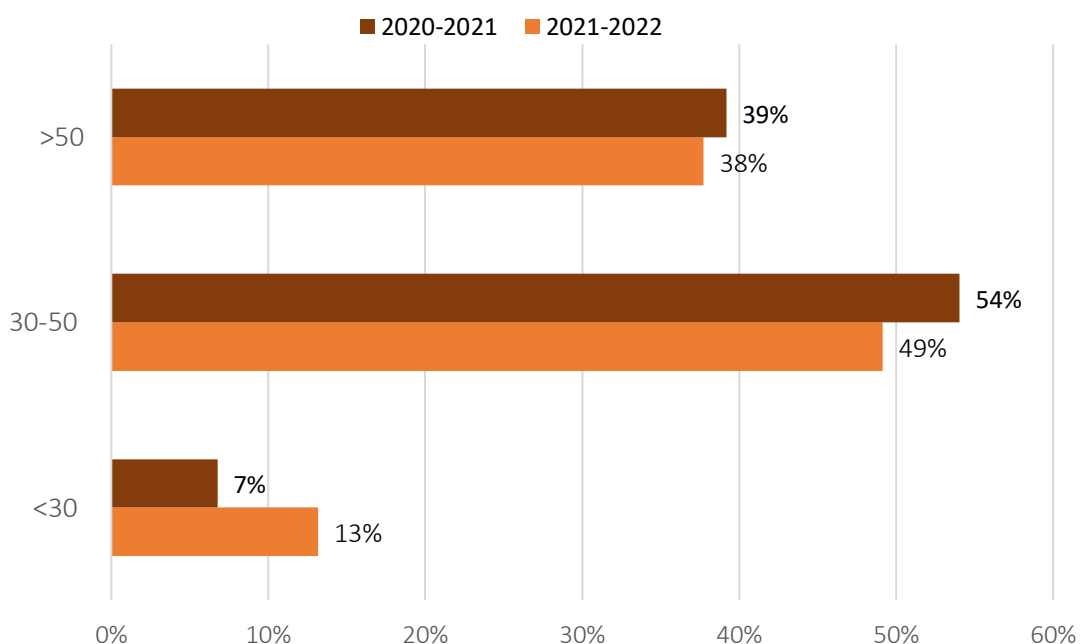
Numero medio di dipendenti (inclusi stagionali) suddivisi per tipologia contrattuale nell'esercizio 2022



Considerando il personale per presenza puntuale al 30 giugno 2022, si registrano 4 persone assunte (9 nell'esercizio 2021).

Per quanto riguarda la **scomposizione del personale** dipendente per **fasce d'età**, il 49% dei dipendenti rientra nella fascia tra i 30 e i 50 anni, calando lievemente rispetto all'esercizio precedente (54%); il 13% del personale ricade nella fascia under 30 (quasi raddoppiando rispetto all'esercizio 2021), mentre il restante 38% dei dipendenti ha un'età superiore ai 50 anni (39% nell'esercizio 2021).

Distribuzione dei dipendenti per fascia d'età al 30 giugno (Headcount)



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. Il **Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro** di riferimento per tutti i dipendenti dell'Azienda è quello del settore "Industria Alimentare".

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 2022 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**, periodicamente verificata e certificata da un ente terzo: Accredia. Tale sistema di gestione ricopre tutti gli stabilimenti del Gruppo ed in merito alle attività di ricerca, sviluppo e lavorazione di passata, polpa e concentrato di pomodoro, attraverso i processi di lavaggio, concentrazione a vapore, confezionamento e immagazzinamento.

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 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**.

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, 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 con tema sicurezza tramite le associazioni sindacali**.

Oltre che attraverso gli incontri organizzati periodicamente, tutte le comunicazioni in merito a questa tematica vengono fatte tramite **bacheca dedicata** e cartellonistica appesa nei vari settori degli stabilimenti.

In merito alla formazione per 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 (di cui 8 erogate in presenza e 8 da remoto). Per gli operatori stagionali che ritornano in servizio con cadenza annuale fissa 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.

Si segnala che per l'esercizio 2022, a causa della pandemia di Covid-19, le tempistiche dei corsi di formazione rivolti agli operatori già formati si sono ridotte a 4 ore.

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 familiari a cui si estende il diritto.

LA GESTIONE DELLA CRISI EPIDEMIOLOGICA DA COVID-19

A causa dell'emergenza sanitaria legata al Covid-19 sviluppatasi nel corso del 2020 e al relativo lock down, alcune attività sono state necessariamente sospese, tra queste vi sono le verifiche sugli stabilimenti, le attività lavorative (lo stabilimento di Busseto ha affrontato 15 giorni di fermo produttivo), le attività di formazione e le normali riunioni organizzative. Durante il corso dell'esercizio 2021 tutte le riunioni interne ed esterne sono state sospese e sono state effettuate solo quelle individuate come strettamente necessarie e senza la presenza di esterni.

Come risposta a questo terribile vento, l'Azienda ha messo in atto una serie di attività finalizzate a tutelare la sicurezza di tutto personale con lo scopo di riuscire a contenere e a evitare situazioni di possibile contagio nei luoghi aziendali. Tutte le attività attivate sono state riportate all'interno del dossier per le misure anti-contagio.

Il **Protocollo di Attività contenimento della diffusione del virus Covid-19** negli ambienti di lavoro ha previsto le misure precauzionali di contenimento adottate per contrastare l'epidemia, in coerenza con le disposizioni di norma e del settore. Di seguito si riportano le principali:

- **INFORMAZIONE:** Dal 24.02.2020 sono presenti in Azienda informazioni per i dipendenti a più livelli, inviate via mail ed esposte tramite cartellonistica per la visione di tutti gli operatori. Tali informazioni sono state aggiornate regolarmente seguendo le comunicazioni del ISS e quando presenti variazioni alle procedure interne. Tutte le comunicazioni sono allegate alla procedura di gestione del rischio contaminazione da Covid-19.
- **MODALITA' DI INGRESSO IN AZIENDA:** L'Azienda si è occupata di provare la temperatura a tutti gli operatori in ingresso ed è stato comunicato il divieto di accesso se nei 14 giorni precedenti è stato nelle zone a rischio.
- **MODALITA' DI ACCESSO DEI FORNITORI ESTERNI:** Per tutti gli esterni sono presenti servizi igienici dedicati in entrambi gli stabilimenti.

I **trasportatori** quando scendono dal camion per le operazioni di apertura e chiusura del pianale di carico devono essere muniti di mascherina. Se questi non ne sono sprovvisti il personale dovrà tenersi a distanza di almeno 2 metri da loro e non deve aiutarli nella loro attività per nessun motivo. Lo scambio di documenti con la portineria dovrà essere effettuato nella massima sicurezza, quindi senza contatto fisico con gli autisti e con igienizzazione delle mani subito dopo aver maneggiato i documenti provenienti dall'esterno.

Gli **operatori tecnici** (meccanici, tecnici, manutentori), provenienti dall'esterno dovranno previamente sottoporsi alla misurazione della temperatura corporea mediante utilizzo del termometro di cui sono munite le portinerie degli stabilimenti, sottoscrivere la dichiarazione già in uso e dovranno essere muniti di mascherine.

- **PULIZIA E SANIFICAZIONE:** sono state potenziate le pulizie e la sanificazione degli uffici e dello stabilimento.
- **PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI E DPI:** Tutto il personale ha a disposizione sapone disinfettante negli spogliatoi e sanizzanti in fabbrica, tutti gli operatori operano nelle condizioni di igiene già presenti in quanto industria alimentare. Tutto il personale è stato munito di mascherine.
- **ORGANIZZAZIONE AZIENDALE** (turnazione, trasferte e smart work, rimodulazione dei livelli produttivi): In via eccezionale, a fronte dell'emergenza presente, per alcune figure è stato concesso il lavoro agile. L'Azienda ha provveduto a fornire un PC portatile per le attività a chi non ne è già in possesso. Per tutti il telefono aziendale è già in dotazione. Gli

operatori per i quali è previsto lo SW sono in numero di 5 di cui solo n. 2 in maniera costante, mentre per gli altri in modo discontinuo ed all'occorrenza. L'arrivo del personale è stato riprogrammato al fine di evitare, laddove presenti incroci tra le diverse persone. Per gli altri operatori sono state presenti le indicazioni delle misure di sicurezza e sono stati muniti di mascherina chirurgica, oltre ai vari presidi. Parte del personale è stato messo in ferie.

- **SPOSTAMENTI INTERNI, RIUNIONI, EVENTI INTERNI E FORMAZIONE:** Sono vietati e comunque possono avvenire solo previa autorizzazione gli spostamenti tra gli stabilimenti. Le riunioni sono concesse solo se hanno carattere di urgenza, altrimenti sono tutte sospese. Sono da privilegiare riunioni in modalità "videoconferenza o conference call" e in spazi aperti laddove possibile, o in sale riunioni dove è possibile mantenere le distanze. Sono sospesi e annullati tutti gli eventi interni e ogni attività di formazione in modalità in aula, anche obbligatoria, anche se già organizzati; è comunque possibile, qualora l'organizzazione aziendale lo permetta, effettuare la formazione a distanza.
- **SORVEGLIANZA SANITARIA:** Il medico competente segnala all'Azienda situazioni di particolare fragilità e patologie attuali o pregresse dei dipendenti; l'Azienda provvede alla loro tutela nel rispetto della privacy e, tramite il medico stesso, verranno applicate le indicazioni delle Autorità Sanitarie.

6.3 Formazione e sviluppo

Emiliana Conserve si impegna a valorizzare le **competenze delle proprie risorse umane** attraverso attività di formazione 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 2022 Emiliana Conserve ha erogato **4386 ore di formazione**, tra corsi obbligatori e non obbligatori (4.153 nell'esercizio 2021), con un ammontare pro-capite pari a 22 ore, in linea con l'esercizio precedente.

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 2021								
	N. Ore Uomini	Totale dipendenti medi uomini	N. ore pro-capite uomini	N. Ore Donne	Totale dipendenti medi donne	N. ore pro-capite donne	N. Ore Totali	Totale dipendenti medi	N. ore pro-capite
Dirigenti	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Quadri	-	4	0	-	1	0	-	5	0
Impiegati	359	7	51	168	13	13	527	20	26

Operai	1.990	87	23	1.636	79	21	3.626	166	22
Totale	2.349	98	24	1.804	93	19	4.153	191	22
Esercizio 2022									
Ore di formazione	N. Ore Uomini	Totale dipendenti medi uomini	N. ore pro-capite uomini	N. Ore Donne	Totale dipendenti medi donne	N. ore pro-capite donne	N. Ore Totali	Totale dipendenti medi	N. ore pro-capite
Dirigenti	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Quadri	26	4	7	4	1	4	30	5	6
Impiegati	397	16	25	265	17	16	662	33	20
Operai	2.094	90	23	1.600	73	22	3.694	163	23
Totale	2.517	110	23	1.869	91	21	4.386	201	22

6.4 Welfare aziendale e tutela dei dipendenti

Al presente Emiliana Conserve non possiede nessuna procedura di welfare standardizzata, va segnalato però che i dipendenti fissi degli stabilimenti di Podenzano e di Busseto beneficiano rispetto ai dipendenti stagionali dell'integrazione della retta dell'asilo nido e della scuola materna per i loro figli.

Inoltre, sempre per i dipendenti a tempo indeterminato degli stabilimenti di Podenzano e di Busseto, è previsto un **premio produzione** a conclusione di ogni campagna di lavorazione del pomodoro oltre che ad un ulteriore premio nel mese di dicembre. Per l'esercizio 2022 la somma di tali premi sfiora i 200 mila Euro.

L'Azienda ha individuato l'ambito welfare come una **tematica da ampliare e strutturare al proprio interno nel prossimo futuro**. Il periodo antecedente al Covid-19 aveva portato tale argomento ad essere discusso soprattutto in merito alle possibili iniziative da attuare. 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.

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 ¹⁸ (PERCENTUALE)					
Esercizio 2021 ¹⁹			Esercizio 2022		
Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
75%	100%	82%	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.

Emiliana Conserve nel corso dell'esercizio 2022 ha donato la somma di Euro 10.000 ai **Servizi Sociali di ciascuno dei 2 Comuni** dove hanno sede i propri stabilimenti produttivi, per un totale quindi di Euro 20.000.

Si segnala inoltre, che durante il 2022 è avvenuta una donazione di Euro 80.000 tramite la **fornitura di pomodoro** alla **Croce Rossa Italiana** destinato all'Ucraina. Emiliana Conserve è costantemente impegnata sul versante delle donazioni, in linea con il suo profilo di Azienda socialmente responsabile.

¹⁸ 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).

¹⁹ A seguito di un processo di miglioramento del sistema di rendicontazione, i dati dell'esercizio 2021 relativi alle percentuali dei senior manager assunti dalla comunità locale sono stati riesposti e differiscono rispetto a quelli pubblicati nel precedente Bilancio di Sostenibilità. Per il valore riportato nel Bilancio di Sostenibilità del 2020 si rinvia al documento pubblicato sul sito Internet dell'Azienda.

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!”**, **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 2022 è stata realizzata una raccolta fondi in collaborazione con Confapindustria di Euro 2.000 a favore dell’Ucraina.

Indicatori di performance

RESPONSABILITÀ ECONOMICA

DISCLOSURE 201-1 Valore economico direttamente generato e distribuito

VALORE ECONOMICO DIRETTAMENTE GENERATO E DISTRIBUITO (In migliaia di euro)		
	2021	2022
Valore economico direttamente generato	111.922	122.641
Valore economico trattenuto	8.589	9.591
Valore economico distribuito, di cui:	103.332	113.050
Valore redistribuito ai Fornitori	89.455	98.345
Remunerazione del Personale	10.960	11.520
Remunerazione dei Finanziatori	301	458
Remunerazione degli Azionisti	0	0
Remunerazione della Pubblica Amministrazione	2.589	2.627
Remunerazione della Comunità	27	100

RESPONSABILITÀ SOCIALE

DISCLOSURE 102-8 Informazioni sui dipendenti e gli altri lavoratori²⁰

DIPENDENTI PER TIPOLOGIA CONTRATTUALE E PER GENERE AL 30 GIUGNO						
Tipologia contrattuale	2021			2022		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
A tempo indeterminato	56	18	74	61	53	114
A tempo determinato	1	1	2	1	-	1
Totale	57	19	76	62	53	115

DIPENDENTI PER TIPOLOGIA DI IMPIEGO E PER GENERE AL 30 GIUGNO						
Tipologia d'impiego	2021			2022		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Full-time	53	17	70	56	15	71
Part-time	4	2	6	6	38	44
Part-time percentuale	7%	11%	8%	10%	72%	38%
Totale	57	19	76	62	53	115

²⁰ A seguito di un processo di miglioramento del sistema di rendicontazione, i dati dell'esercizio 2021 relativi al personale dipendente sono stati riesposti includendo i dipendenti stagionali, e differiscono rispetto a quelli pubblicati nel precedente Bilancio di Sostenibilità. Per il valore riportato nel Bilancio di Sostenibilità del 2020 si rinvia al documento pubblicato sul sito Internet dell'Azienda.

DISCLOSURE 401-1 Nuove assunzioni e turnover²¹

TASSO DI ASSUNZIONE E TURNOVER PER GENERE (% - HEADCOUNT)								
Percentuale	2021				2022			
	Entrate		Uscite		Entrate		Uscite	
	Numero	%	Numero	%	Numero	%	Numero	%
Uomini	8	89%	3	100%	2	67%	2	50%
Donne	1	11%	-	-	1	33%	2	50%
Totale	9	100%	3	100%	3	100%	4	100%

TASSO DI ASSUNZIONE E TURNOVER PER FASCE D'ETÀ (% - HEADCOUNT)								
Percentuale	2021				2022			
	Entrate		Uscite		Entrate		Uscite	
	Numero	%	Numero	%	Numero	%	Numero	%
< 30 anni	2	22%	-	-	2	67%	1	25%
30 - 50 anni	7	78%	2	67%	-	-	2	50%
> 50 anni	-	-	1	33%	1	33%	1	25%
Totale	9	100%	3	100%	3	100%	4	100%

DISCLOSURE 405-1 Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti²²

FORZA LAVORO PER CATEGORIA PROFESSIONALE E GENERE AL 30 GIUGNO						
Categoria Professionale	2021			2022		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dirigenti	-	-	-	-	-	-
Quadri	4	1	5	4	1	5
Impiegati	9	13	22	9	11	20
Operai	44	5	49	49	41	90
Totale	57	19	76	62	53	115

FORZA LAVORO PER CATEGORIA PROFESSIONALE E GENERE (N. MEDIO ²³)						
Categoria Professionale	2021			2022		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dirigenti	-	-	-	-	-	-
Quadri	4	1	5	4	1	5
Impiegati	7	13	20	16	17	33
Operai	87	79	166	90	73	163
Totale	98	93	191	110	91	201

²¹ Il dato non include i dipendenti stagionali.

²² A seguito di un processo di miglioramento del sistema di rendicontazione, i dati dell'esercizio 2021 relativi al personale dipendente sono stati riesposti includendo i dipendenti stagionali, e differiscono rispetto a quelli pubblicati nel precedente Bilancio di Sostenibilità. Per il valore riportato nel Bilancio di Sostenibilità del 2020 si rinvia al documento pubblicato sul sito Internet dell'Azienda.

²³ Il numero medio dei dipendenti è dato dal numero di giornate lavorate dei dipendenti diviso per le giornate retribuite annuali.

NUMERO DI DIPENDENTI PER CATEGORIA PROFESSIONALE E FASCIA D'ETÀ AL 30 GIUGNO								
Numero	2021				2022			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Dirigenti	-	-	-	-	-	-	-	-
Quadri	-	-	5	5	-	-	5	5
Impiegati	2	15	5	22	1	14	5	20
Operai	5	25	19	49	15	42	33	90
Totale	7	40	29	76	16	56	43	115

% DI DIPENDENTI PER CATEGORIA PROFESSIONALE E FASCIA D'ETÀ AL 30 GIUGNO								
Percentuale	2021				2022			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Dirigenti	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Quadri	0%	0%	17%	7%	0%	0%	12%	4%
Impiegati	29%	38%	17%	29%	6%	25%	12%	18%
Operai	71%	63%	66%	64%	94%	75%	77%	78%
Totale	9%	53%	38%	100%	14%	49%	37%	100%

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE PER GENERE E FASCE D'ETÀ AL 30 GIUGNO								
Numero	2021				2022			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Uomini	-	-	4	4	-	-	4	4
Donne	-	-	1	1	-	-	1	1
Totale	-	-	5	5	-	-	5	5

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE PER GENERE E FASCE D'ETÀ AL 31 DICEMBRE (PERCENTUALI)								
Percentuale	2021				2022			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Uomini	0%	0%	80%	80%	0%	0%	80%	80%
Donne	0%	0%	20%	20%	0%	0%	20%	20%
Totale	0%	0%	100%	100%	0%	0%	100%	100%

SALUTE E SICUREZZA

DISCLOSURE 403-9 Infortuni sul lavoro dei dipendenti e dei collaboratori esterni²⁴

INFORTUNI SUL LAVORO		
Numero di incidenti	2021	2022
Numero totale dei decessi dovuti a infortuni sul lavoro		
<i>Dipendenti</i>	-	-
Numero totale di infortuni sul lavoro gravi (escludendo i decessi) ²⁵		
<i>Dipendenti</i>	-	-
Numero totale di infortuni sul lavoro registrabili		
<i>Dipendenti</i>	13	15
TASSI DI INFORTUNIO ²⁶		
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>	7,18%	7,86%

²⁴ 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.

²⁵ 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.

²⁶ 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 (361.847 nell'esercizio 2021 e 381.533 nell'esercizio 2022), 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	2021	2022
pomodoro fresco	Kg	246.017.560	277.427.357
pomodoro semilavorato	Kg	11.451.464	6.387.943
vegetali (carota, sedano, etc)	Kg	261.044	253.032
spezie	Kg	29.373	25.271
derivati del latte (e.g. mascarpone)	Kg	4.850	0
carne (manzo, maiale, etc)	Kg	35.340	35.340
olio	Kg	69.660	39.240
zucchero	Kg	86.800	112.000
sale	Kg	444.000	534.000
aromi/ingredienti	Kg	225.724	246.616
legno (pallet)	Kg	1.821.858	2.264.737
Totale materie prime "rinnovabili"	Kg	260.447.673	287.325.536
Materie prime non rinnovabili			
Tipologia di consumo	Unità di misura	2021	2022
vetro	Kg	31.154.033	30.129.621
carta	Kg	223.831	306.184
cartoni	Kg	1.785.624	1.677.873
latta	Kg	5.219.747	4.225.059
alluminio	Kg	668.683	626.071
plastica (esclusi sacchi asettici)	Kg	753.519	427.707
Sacchi asettici	Kg	166.117	216.152
Sacconi per Goodpack (capienza aprox. 800-1300 kg)	Kg	0	0
Fusti (capienza aprox. 200Kg)	Kg	233.404	723.839
Totale materie prime "non rinnovabili"	Kg	40.204.957	38.332.506
TOTALE COMPLESSIVO MATERIE PRIME	Kg	300.652.630	325.658.042

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

CONSUMO ENERGETICO ALL'INTERNO DELL'ORGANIZZAZIONE					
Tipologia di consumo	Unità di misura	2021		2022	
		Totale	Totale GJ	Totale	Totale GJ
Combustibili processi produttivi					
Gas metano	Smc	9.971.232	351.785	10.343.122	364.916
Gasolio	l	290	10	355	13
Consumi per autotrazione					
Gasolio	l	12.231	440	10.697	384
Energia elettrica					
Energia elettrica acquistata	kWh	15.220.994	54.796	15.818.347	56.946
di cui da fonti non rinnovabili	kWh	15.220.994	54.796	15.403.292	55.452
di cui da fonti rinnovabili	kWh	-	-	415.055	1.494
Consumi energetici totali	GJ	-	407.031		422.259

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

EMISSIONI DIRETTE			
	Unità di misura	2021	2022
Gas metano	tCO ₂	19.763	20.584
Gasolio per processi produttivi	tCO ₂	0,77	0,94
Gasolio per autotrazione	tCO ₂	32	28
Totale emissioni Scope 1	tCO₂	19.796	20.613

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

EMISSIONI INDIRETTE			
	Unità di misura	2021	2022
Energia elettrica acquistata – Location Based	tCO ₂	4.225	4.110
Energia elettrica acquistata – Market Based	tCO ₂	6.986	7.070

TOTALE EMISSIONI			
	Unità di misura	2021	2022
TOTALE EMISSIONI (SCOPE 1 + SCOPE 2 - Location based)	tCO₂	24.022	24.723
TOTALE EMISSIONI (SCOPE 1 + SCOPE 2 - Market based)	tCO₂	26.783	27.684

DISCLOSURE 305-7 Ossido di azoto (NOx), ossido di zolfo (SOx) e altre emissioni significative nell'aria²⁷

OSSIDI DI AZOTO (NOx), OSSIDI DI ZOLFO (SOx) E ALTRE EMISSIONI SIGNIFICATIVE NELL'ARIA			
	Unità di misura	2021	2022
NOx	t	17,06	17,06
SOx	t	0,14	0,14
Particolato (PM)	t	0,04	0,04
TOTALE	t	17,24	17,24

Fattori di emissione dei consumi energetici				
	Unità di conversione	2021	2022	Fonte
Energia Elettrica (Location based)	kgCO ₂ /kWh	0,2776	0,2598	ISPRA 2020 – ISPRA 2021
Energia Elettrica (Market based)	kgCO ₂ /kWh	0,4590	0,4590	AIB 2021
Gasolio per autotrazione	tCO ₂ /ton	3,1510	3,1510	Italian Greenhouse Gas Inventory - ISPRA
Gasolio per riscaldamento	tCO ₂ /ton	3,1550	3,1690	ISPRA 2020 – ISPRA 2021
Gasolio per processi produttivi	ton/l	0,00084	0,00084	DEFRA 2020 – DEFRA 2021

Fattori di conversione dei consumi energetici				
	Unità di conversione	2021	2022	Fonte
Energia elettrica	Gj/Kwh	0,0036	0,0036	Costante
Gas naturale	Gj/Smc	0,0353	0,0353	ISPRA 2020 – ISPRA 2021
Gasolio	Gj/t	42,7800	42,7800	NIR 2020 – NIR 2021
Gasolio	Gj/kg	0,0428	0,0428	ISPRA 2020 – ISPRA 2021
Gasolio	Kg/l	0,8400	0,8400	DEFRA 2020 – DEFRA 2021

²⁷ Il totale delle emissioni di NOx, SOx e particolato (PM), 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.

DISCLOSURE 303-3 Prelievo idrico

PRELIEVO D'ACQUA					
Fonte del prelievo	Unità di misura	2021		2022	
		Tutte le aree	Aree con stress idrico	Tutte le aree	Aree con stress idrico
Acque sotterranee (totale)	Megalitri	1.585	0	1.261	0
Acqua dolce (≤ 1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	1.585	0	1.261	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	11	0	13	0
Acqua dolce (≤ 1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	11	0	13	0
Altre tipologie di acqua (> 1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	0	0	0	0
Totale prelievo d'acqua	Megalitri	1.596	0	1.274	0

DISCLOSURE 303-4 Scarico di acqua

SCARICO IDRICO					
Tipologia di scarico	Unità di misura	2021		2022	
		Tutte le aree	Aree con stress idrico	Tutte le aree	Aree con stress idrico
Acque di superficie (totale)	Megalitri	1.418	0	1.251	0
Acque sotterranee (totale)	Megalitri	7	0	0	0
Totale prelievo d'acqua	Megalitri	1.425	0	1.251	0

DISCLOSURE 303-5 Consumi idrici

CONSUMO IDRICO					
	Unità di misura	2021		2022	
		Tutte le aree	Aree con stress idrico	Tutte le aree	Aree con stress idrico
Acqua prelevata	Megalitri	1.596	0	1.274	0
Acqua scaricata	Megalitri	1.425	0	1.251	0
Consumi idrici (totale)	Megalitri	171	0	23	0

DISCLOSURE 306-3 Rifiuti prodotti

RIFIUTI (t)				
Tipologia di Rifiuto	2021		2022	
	Non pericolosi	Pericolosi	Non pericolosi	Pericolosi
Rifiuti della preparazione e del trattamento di frutta, verdura: Scarti inutilizzabili per il consumo o la trasformazione	0		2,12	
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		1,16		0,98
altri solventi e miscele di solventi		0,21		0
imballaggi di carta e cartone	288,76		361,58	
imballaggi di plastica	130,9		134,8	
imballaggi in legno	438,63		476,13	
imballaggi metallici	346,64		257,2	
imballaggi in materiali misti	1078,63		1041,14	
imballaggi di vetro	143,91		171,62	
apparecchiature fuori uso (diverse da quelle di cui alle voci da 16 02 09 a 16 02 13)	0,09		0	
componenti rimossi da apparecchiature fuori uso (diversi da quelli di cui alla voce 16 02 15)	0,03		0,35	
sostanze chimiche di laboratorio contenenti o costituite da sostanze pericolose, comprese le miscele di sostanze chimiche di laboratorio		1,25		0,96
rifiuti contenenti olio		0,13		0
rifiuti liquidi acquosi (diversi da quelli di cui alla voce 16 10 01)	7,42		10,4	
ferro e acciaio	210,74		91,18	
Cavi (diversi da quelli di cui alla voce 17 04 10)	3,8		2,84	
resine a scambio ionico saturate o esaurite	0		0	
tubi fluorescenti ed altri rifiuti contenenti mercurio		0,15		0,08
apparecchiature elettriche ed elettroniche fuori uso (diverse da quelle di cui alla voce 20 01 21 e 20 01 23), contenenti componenti pericolosi		0,06		0
apparecchiature elettriche ed elettroniche fuori uso (diverse da quelle di cui alle voci 20 01 21, 20 01 23 e 20 01 35)	0,49		0	
fanghi delle fosse settiche	1,05		0	
fanghi da trattamento sul posto degli effluenti	5351,18		5472,38	
TOTALE	8.002,29	2,96	8.026,79	2,02
Percentuale sul TOTALE	99,96%	0,04%	99,97%	0,03%

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 protette²⁸

SITI OPERATIVI DI PROPRIETÀ, AFFITTATI, GESTITI O ADIACENTI A AREE PROTETTE E AREE AD ALTO VALORE DI BIODIVERSITÀ AL DI FUORI DELLE AREE PROTETTE						
2021 e 2022						
Sito	Area Geografica	Tipo di attività	Posizione del sito rispetto all'area protetta o ad alto valore di biodiversità	Dimensioni (ettari)	Valore della biodiversità ²⁹	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 SIC-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.

²⁸ Dato prodotto esclusivamente per il bilancio di sostenibilità dallo studio di consulenza Geostudi.

²⁹ 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

Nella tabella seguente sono state identificate le attività e/o il gruppo di attività che sono state definite materiali, l'area di impatto delle stesse con riferimento alle attività e al perimetro dell'Azienda ed il relativo coinvolgimento di Emiliana Conserve nelle stesse. Per coinvolgimento diretto si rimanda al fatto che la tematica risulta materiale in seguito ad un'attività direttamente controllata dall'organizzazione mentre nel coinvolgimento indiretto rientrano tutti quegli aspetti che Emiliana Conserve contribuisce a causare attraverso le attività di business collegate.

Tematiche materiali	Riconciliazione con i Topic GRI	Perimetro dell'impatto	
		Dove avviene l'impatto	Coinvolgimento dell'Azienda
Corporate Governance	N/A	Azienda	Causato dall'Azienda
Etica, integrità nel business e anticorruzione	Anticorruzione Comportamento anticoncorrenziale Compliance ambientale	Azienda	Causato dall'Azienda
Creazione di valore	Performance economiche Impatti economici indiretti	Azienda	Causato dall'Azienda
Innovazione e sostenibilità di prodotto	N/A	Azienda	Causato dall'Azienda
Qualità, tracciabilità e sicurezza alimentare	Salute e sicurezza dei clienti	Azienda	Causato dall'Azienda
Tutela dei consumatori ed etichettatura responsabile	Marketing ed etichettatura	Azienda	Causato dall'Azienda
Gestione responsabile dei consumi energetici	Energia	Azienda	Causato dall'Azienda e correlato all'Azienda tramite i suoi rapporti commerciali
Emissioni in atmosfera e climate change	Emissioni	Azienda e Fornitori di energia elettrica	Causato dall'Azienda e correlato all'Azienda tramite i suoi rapporti commerciali
Consumo responsabile di materiali e riduzione degli sprechi	Materiali	Azienda	Causato dall'Azienda
Gestione delle risorse idriche	Acqua e scarichi idrici	Azienda	Causato dall'Azienda
Gestione dei rifiuti ed economia circolare	Rifiuti	Azienda	Causato dall'Azienda
Biodiversità	Biodiversità	Azienda	Causato dall'Azienda
Salute e Sicurezza dei lavoratori	Salute e sicurezza sul lavoro	Dipendenti dell'Azienda ³⁰	Causato dall'Azienda

³⁰ 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

Tematiche materiali	Riconciliazione con i Topic GRI	Perimetro dell'impatto	
		Dove avviene l'impatto	Coinvolgimento dell'Azienda
Diversità, inclusione e pari opportunità	Diversità e parità di genere Non discriminazione	Dipendenti dell'Azienda	Causato dall'Azienda
Sviluppo, benessere e tutela dei lavoratori	Occupazione Formazione	Dipendenti dell'Azienda	Causato dall'Azienda
Soddisfazione dei clienti	N/A	Azienda	Causato dall'Azienda
Tutela del Territorio e sviluppo delle comunità locali	Presenza sul mercato	Azienda	Causato dall'Azienda
Made in Italy	Pratiche di approvvigionamento	Azienda	Causato dall'Azienda
Gestione responsabile della catena di fornitura	Valutazione ambientale dei fornitori Valutazione sociale dei fornitori	Azienda	Causato dall'Azienda

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.

Indice dei contenuti GRI

GRI Standards	Disclosure	Pagina	Omissione
GRI 102: GENERAL STANDARD DISCLOSURES (2016)			
Profilo dell'organizzazione			
102-1	Nome dell'organizzazione	3	
102-2	Attività, marchi, prodotti e servizi	5-8	
102-3	Luogo della sede principale	4	
102-4	Luogo delle attività	5-6	
102-5	Proprietà e forma giuridica	3; 9-10	
102-6	Mercati serviti	5-8	
102-7	Dimensione dell'organizzazione	4-5	
102-8	Informazioni sui dipendenti e gli altri lavoratori	4; 42-45; 54	
102-9	Catena di fornitura	28-29	
102-10	Modifiche significative all'organizzazione e alla sua catena di fornitura	3	
102-11	Principio di precauzione	10	
102-12	Iniziative esterne	52-53	
102-13	Adesione ad associazioni	53	
Strategia			
102-14	Dichiarazione di un alto dirigente	2	
Etica e integrità			
102-16	Valori, principi, standard e norme di comportamento	10-12	

Governance			
102-18	Struttura della governance	9-10	
Coinvolgimento degli stakeholder			
102-40	Elenco dei gruppi di stakeholder	13	
102-41	Accordi di contrattazione collettiva	51	
102-42	Identificazione e selezione degli stakeholder	13	
102-43	Modalità di coinvolgimento degli stakeholder	14	
102-44	Temi e criticità chiave sollevati	13	
Pratiche di rendicontazione			
102-45	Soggetti inclusi nel bilancio consolidato	3	
102-46	Definizione dei contenuti del report e perimetri dei temi	3	
102-47	Elenco dei temi materiali	15	
102-48	Revisione delle informazioni	3	
102-49	Modifiche nella rendicontazione	3	
102-50	Periodo di rendicontazione	3	
102-51	Data del report più recente	3	
102-52	Periodicità di rendicontazione	3	
102-53	Contatti per chiedere informazioni riguardanti il report	3	
102-54	Dichiarazione sulla rendicontazione in conformità ai GRI Standards	3	
102-55	Indice dei contenuti GRI	66-75	
102-56	Attestazione Esterna	76-77	
TOPIC-SPECIFIC STANDARDS			
Tematica materiale: Corporate Governance			

GRI 103: Gestione della tematica (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	15-16; 64-65	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	9; 42-44	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	9; 42-44	
GRI 405 Diversità e pari opportunità (2016)			
405-1	Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	55-56	
Tematica materiale: Etica, integrità nel business e anticorruzione			
GRI 103: Gestione della tematica (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	15-16; 64-65	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	9-12	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	9-12	
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	
GRI 307: Compliance ambientale (2016)			
307-1	Non conformità con leggi e normative in materia ambientale	12	
Tematica materiale: Creazione di Valore			
GRI 103: Gestione della tematica (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	15-16; 64-65	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	17-19	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	17-19	
GRI 201: Performance economiche (2016)			

201-1	Valore economico direttamente generato e distribuito	17; 54	
GRI 203: Impatti economici indiretti (2016)			
203-1	Investimenti infrastrutturali e servizi finanziati	18-19	
Tematica materiale: Qualità, tracciabilità e sicurezza alimentare			
GRI 103: Gestione della tematica (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	15-16; 64-65	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	25-27	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	25-27	
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 103: Gestione della tematica (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	15-16; 64-65	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	21-25	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	21-25	
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 103: Gestione della tematica (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	15-16; 64-65	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	30-32	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	30-32	

GRI 302: Energia (2016)			
302-1	Energia consumata all'interno dell'organizzazione	32; 59	
302-3	Intensità energetica	32	
Tematica materiale: Emissioni in atmosfera e climate change			
GRI 103: Gestione della tematica (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	15-16; 64-65	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	33-34	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	33-34	
GRI 305: Emissioni (2016)			
305-1	Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	33-34; 59	
305-2	Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	33-34; 59	
305-4	Intensità delle emissioni di GHG	33-34	
305-7	Ossidi di azoto (NOX), ossidi di zolfo (SOX) e altre emissioni significative	33-34; 59	
Tematica materiale: Consumo responsabile di materiali e riduzione degli sprechi			
GRI 103: Gestione della tematica (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	15-16; 64-65	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	38-39	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	38-39	
GRI 301: Materiali (2016)			
301-1	Materiali utilizzati per peso o volume	38; 58	
Tematica materiale: Gestione delle risorse idriche			
GRI 103: Gestione della tematica (2016)			

103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	15-16; 64-65	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	35-38	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	35-38	
GRI 303: Acqua e scarichi idrici (2018)			
303-1	Interazione con l'acqua come risorsa condivisa	35	
303-2	Gestione degli impatti correlati allo scarico di acqua	36-37	
303-3	Prelievo idrico	35-36; 61	
303-4	Scarico di acqua	37-38; 61	
303-5	Consumo di acqua	38; 61	
Tematica materiale: Gestione dei rifiuti ed economia circolare			
GRI 103: Gestione della tematica (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	15-16; 64-65	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	40-41	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	40-41	
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	40-41	
306-3	Rifiuti prodotti	40-41; 62	
Tematica materiale: Biodiversità			
GRI 103: Gestione della tematica (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	15-16; 64-65	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	30-31	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	30-31	

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	31; 63	
Tematica materiale: Salute e sicurezza dei lavoratori			
GRI 103: Gestione della tematica (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	15-16; 64-65	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	45-49	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	45-49	
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro (2018)			
403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	45	
403-2	Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	46	
403-3	Servizi di medicina del lavoro	47	
403-4	Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	47	
403-5	Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	47; 49	
403-6	Promozione della salute dei lavoratori	47; 49	
403-7	Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro all'interno delle relazioni commerciali	47-49	
403-9	Infortuni sul lavoro	57	
Tematica materiale: Diversità, inclusione e pari opportunità			
GRI 103: Gestione della tematica (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	15-16; 64-65	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	42-44	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	42-44	
GRI 401: Occupazione (2016)			
401-1	Nuove assunzioni e turnover	44; 55	

GRI 406: Non discriminazione (2016)			
406-1	Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	45	
Tematica materiale: Sviluppo, benessere e tutela dei lavoratori			
GRI 103: Gestione della tematica (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	15-16; 64-65	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	49-51	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	49-51	
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	50-51	
GRI 404: Formazione e istruzione (2016)			
404-1	Ore medie di formazione annua per dipendente	49-50	
Tematica materiale: Tutela del Territorio e sviluppo delle comunità locali			
GRI 103: Gestione della tematica (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	15-16; 65	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	52-53	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	52-53	
GRI 202: Presenza sul mercato (2016)			
202-2	Proporzione di senior manager assunti dalla comunità locale	52	
Tematica materiale: Made in Italy			
GRI 103: Gestione della tematica (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	15-16; 65	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	21-25	

103-3	Valutazione delle modalità di gestione	21-25	
GRI 204: Pratiche di approvvigionamento (2016)			
204-1	Proporzione di spesa verso fornitori locali	29	
Tematica materiale: Gestione responsabile della catena di fornitura			
GRI 103: Gestione della tematica (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	15-16; 65	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	21-25	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	21-25	
GRI 308: Valutazione ambientale dei fornitori (2016)			
308-1	Nuovi fornitori che sono stati valutati utilizzando criteri ambientali	29	
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 103: Gestione della tematica (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	15-16; 65	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	25-27	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	25-27	
Tematica materiale: Innovazione e sostenibilità del prodotto			
GRI 103: Gestione della tematica (2016)			

103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	15-16; 65	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	20-29	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	20-29	

RELAZIONE DELLA SOCIETÀ DI REVISIONE INDIPENDENTE SUL BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ

**Al Consiglio di Amministrazione di
Emiliana Conserve Società Agricola S.p.A.**

Siamo stati incaricati di effettuare un esame limitato (*“limited assurance engagement”*) del Bilancio di Sostenibilità di Emiliana Conserve Società Agricola S.p.A. (di seguito anche “Società”) relativo all’esercizio chiuso al 30 giugno 2022.

Responsabilità degli Amministratori per il Bilancio di Sostenibilità

Gli Amministratori di Emiliana Conserve Società Agricola S.p.A. sono responsabili per la redazione del Bilancio di Sostenibilità in conformità ai “*Global Reporting Initiative Sustainability Reporting Standards*” definiti dal GRI - *Global Reporting Initiative* (di seguito “GRI Standards”), come descritto nella sezione “Nota metodologica” del Bilancio di Sostenibilità.

Gli Amministratori sono altresì responsabili per quella parte del controllo interno da essi ritenuta necessaria al fine di consentire la redazione di un Bilancio di Sostenibilità che non contenga errori significativi dovuti a frodi o a comportamenti o eventi non intenzionali.

Gli Amministratori sono inoltre responsabili per la definizione degli obiettivi di Emiliana Conserve Società Agricola S.p.A. in relazione alla performance di sostenibilità, nonché per l’identificazione degli stakeholder e degli aspetti significativi da rendicontare.

Indipendenza della società di revisione e controllo della qualità

Siamo indipendenti in conformità ai principi in materia di etica e di indipendenza del *Code of Ethics for Professional Accountants* emesso dall’*International Ethics Standards Board for Accountants*, basato su principi fondamentali di integrità, obiettività, competenza e diligenza professionale, riservatezza e comportamento professionale.

La nostra società di revisione applica l’*International Standard on Quality Control 1* (ISQC Italia 1) e, di conseguenza, mantiene un sistema di controllo qualità che include direttive e procedure documentate sulla conformità ai principi etici, ai principi professionali e alle disposizioni di legge e dei regolamenti applicabili.

Responsabilità della società di revisione

È nostra la responsabilità di esprimere, sulla base delle procedure svolte, una conclusione circa la conformità del Bilancio di Sostenibilità rispetto a quanto richiesto dai GRI Standards. Il nostro lavoro è stato svolto secondo i criteri indicati nel “*International Standard on Assurance Engagements ISAE 3000 (Revised) - Assurance Engagements Other than Audits or Reviews of Historical Financial Information*” (di seguito “ISAE 3000 Revised”), emanato dall’*International Auditing and Assurance Standards Board* (IAASB) per gli incarichi di *limited assurance*.

Tale principio richiede la pianificazione e lo svolgimento di procedure al fine di acquisire un livello di sicurezza limitato che il Bilancio di Sostenibilità non contenga errori significativi.

Pertanto, il nostro esame ha comportato un’estensione di lavoro inferiore a quella necessaria per lo svolgimento di un esame completo secondo l’ISAE 3000 Revised (“*reasonable assurance engagement*”) e, conseguentemente, non ci consente di avere la sicurezza di essere venuti a conoscenza di tutti i fatti e le circostanze significativi che potrebbero essere identificati con lo svolgimento di tale esame.

Le procedure svolte sul Bilancio di Sostenibilità si sono basate sul nostro giudizio professionale e hanno compreso colloqui, prevalentemente con il personale della Società responsabile per la predisposizione delle informazioni presentate nel Bilancio di Sostenibilità, nonché analisi di documenti, ricalcoli e altre procedure volte all’acquisizione di evidenze ritenute utili.

In particolare, abbiamo svolto le seguenti procedure:

- 1) analisi del processo di definizione dei temi rilevanti rendicontati nel Bilancio di Sostenibilità, con riferimento alle modalità di identificazione in termini di loro priorità per le diverse categorie di stakeholder e alla validazione interna delle risultanze del processo;
- 2) comparazione tra i dati e le informazioni di carattere economico-finanziario riportati nel paragrafo “Creazione di valore” del Bilancio di Sostenibilità e i dati e le informazioni incluse nel bilancio d’esercizio della Società;
- 3) comprensione dei processi che sottendono alla generazione, rilevazione e gestione delle informazioni qualitative e quantitative significative incluse nel Bilancio di Sostenibilità.

In particolare, abbiamo svolto interviste e discussioni con il personale della Direzione di Emiliana Conserve Società Agricola S.p.A. e abbiamo svolto limitate verifiche documentali, al fine di raccogliere informazioni circa i processi e le procedure che supportano la raccolta, l’aggregazione, l’elaborazione e la trasmissione dei dati e delle informazioni di carattere non finanziario alla funzione responsabile della predisposizione del Bilancio di Sostenibilità.

Inoltre, per le informazioni significative, tenuto conto delle attività e delle caratteristiche della Società:

- a livello di Società:
 - a) con riferimento alle informazioni qualitative contenute nel Bilancio di Sostenibilità abbiamo effettuato interviste e acquisito documentazione di supporto per verificarne la coerenza con le evidenze disponibili;
 - b) con riferimento alle informazioni quantitative, abbiamo svolto sia procedure analitiche che limitate verifiche per accertare su base campionaria la corretta aggregazione dei dati;
- per i siti produttivi di Busseto (PR) e San Polo (PC) di Emiliana Conserve Società Agricola S.p.A., che abbiamo selezionato sulla base delle loro attività, del loro contributo agli indicatori di prestazione e della loro ubicazione, abbiamo effettuato visite in loco nel corso delle quali ci siamo confrontati con i responsabili e abbiamo acquisito riscontri documentali su base campionaria circa la corretta applicazione delle procedure e dei metodi di calcolo utilizzati per gli indicatori.

Conclusioni

Sulla base del lavoro svolto, non sono pervenuti alla nostra attenzione elementi che ci facciano ritenere che il Bilancio di Sostenibilità di Emiliana Conserve Società Agricola S.p.A. relativo all'esercizio chiuso al 30 giugno 2022 non sia stato redatto, in tutti gli aspetti significativi, in conformità a quanto richiesto dai GRI Standards come descritto nel paragrafo "Nota metodologica" del Bilancio di Sostenibilità.

DELOITTE & TOUCHE S.p.A.



Luca Pasquini
Socio

Parma, 5 dicembre 2022